

山の芋を広げよう プロジェクト

3年生のテーマは「地元の特産品」。吉舎では特産品を生かして「山の芋饅頭」や「山の芋ソフトクリーム」などが販売されています。地元で大切に愛され続けてきた「山の芋」を実際に育てました。

山の芋栽培のお助けマン(JAの方)に 山の芋の育て方のコツを聞きました。

毎年3年生が山の芋を畑に植えています。今年も「山の芋を植えて育ててみたい!」という強い願いがありました。4年生から紹介してもらったJAの方に山の芋を育てるコツを教えてもらいました。



山の芋を 学校の畑に植えました。

再びJAの方のお世話になりました。JAの方に種芋の切り方や植え方を指導していただき、一つ一つ畑に植えました。学校の用務員さんに相談して、猪や鹿が入って荒らさないように、柵をおくことにしました。暑い夏も、水やり当番を決めて水を絶やさないようにしました。

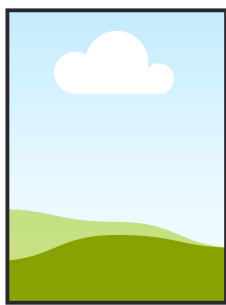


山の芋農家 岡本さんの畑を見学しました。

実際にたくさん育てておられる農家の方は、どんなことを願って作っておられるのか。大変さや苦勞、工夫などをインタビューしに伺いました。たくさん苦勞されながら「おいしい山の芋」を「吉舎の特産品で喜んでもらいたい」という願いを込めて育てておられることが分かりました。



2月に実施予定



終了次第写真をUP予定

お世話になった方々と共に 山の芋の収穫祭をします。

これまでお世話になった方々をお招きし、山の芋を調理して味わうお祭りを計画しています。「山の芋スープ」や「山の芋ふわふわ焼き」などを作ります。JA女性部のみなさんに作り方を教えていただきます。

JA壁新聞コンクール 審査員特別賞受賞!

吉舎の特産品を多くの人に知ってもらおうと、山の芋の新聞をつくりました。JAの方や岡本さんから学んだこと、山の芋をおいしく食べる方法などをまとめました。おいしい山の芋を作るために工夫されている岡本さんのすごさが伝わるようにしました。JAひろしま三次地区支部の「審査員特別賞」を受賞しました。

