

「たすけあいの会」が小学校2校に出前講座 地域の米の味 新米を使って五平餅づくり

J Aあいち海部の助け合い組織「たすけあいの会」は、愛西市にある立田北部小学校と立田南部小学校で手作り五平餅の出前講座を開きます。

この取り組みは食農教育活動の一環として新米の「あいちのかおり」で五平餅を作り、地域の米の味や育てられている農作物を知ってもらうことを目的にしています。

当日は「たすけあいの会」の会員が講師となって子どもたちと一緒に調理を行います。調理後は全員で五平餅を食べる予定です。

「たすけあいの会」

「たすけあいの会」は住み慣れた地域で高齢者の皆様が安心して暮らしていけるよう、介護予防教室や地域のボランティア活動を通じて「助け、支えあう関係づくり」の手助けをしています。

「あいちのかおり」

愛知県の奨励品種に指定されており、県内の小中学校の学校給食で積極的に導入されています。

愛知県内の米の作付面積においては、4割ほどを占めています。

芳醇（ほうじゅん）で香り高い味が特徴で、品種名の由来となっています。コシヒカリより粒が大きいため、しっかりとした食感があります。また、冷めてもおいしい品種であるとされています。

穂いもち病とイネ縞葉枯病（しまはがれびょう）の抵抗性が強化されているため、農薬使用量を抑制できる品種です。



木型に入れて形を成型する様子



焼いて味噌をつける様子



お米をつぶす様子

【メディア対応日】

開催日：令和7年11月26日（水）※取材対応は立田北部小学校のみです。

時間：13時55分～15時35分（愛西市立立田北部小学校：愛西市右エ門新田町郷前83）

集合場所：J Aあいち海部 立田支店（愛知県愛西市石田町宮前2-1）

※取材にお越しいただける際は、学校へ報告するため、事前にご一報お願い致します。

また、立田支店に13時30分までに集合お願いいたします。集合した後、学校へご案内致します。

【お問い合わせ先】

J Aあいち海部企画部企画課（広報担当：小畑）

TEL：0567-28-6760 FAX：0567-28-6655

E-mail：sougoukikaku@ja-aichiamama.com HP：http://www.ja-aichiamama.com/

公式HP

