

## 食育教室体験事業

# 11月 万次郎かぼちゃの収穫体験 と調理実習に挑戦！

みなさんは、万次郎かぼちゃを食べたことがありますか？

今回は、農業青年団 ZAC のみなさんと協働で、かぼちゃの収穫体験をしました。

広いほ場で、最初は、どこにかぼちゃがあるのかと思いましたが、出るは出るは、たくさんのかぼちゃを短時間で軽トラック2台も収穫することができました。ちなみに1本の苗で100個のかぼちゃが収穫できるそうです。

また、ここで収穫したかぼちゃは、12月に学校給食で食材として活用されます。1ヶ月おくとおいしいかぼちゃになるそうです。

事前に収穫しておいたかぼちゃで、食育コーディネーターである粟生美幸氏による調理実習もあり、楽しい時間を過ごしました。



ZAC（豊後大野市農業青年団）

ちなみにざっくばらんで ZAC だそうです。  
会員の育てた万次郎かぼちゃのほ場です。豊後大野市青年団のみなさんや学校栄養士の方々と一緒に収穫にチャレンジ！

広い畑のなか、かぼちゃのツルを頼りに収穫開始！  
外から見ると見えなかったかぼちゃがたくさん出てきて・・・





なんと30分くらいで、軽トラック2台分の万次郎かぼちゃが収穫できました。



収穫の後は、事前に収穫して甘くなったかぼちゃを使った実習です。

このかぼちゃは、1ヶ月おいて、甘くなったら市内の学校で使われます。



講師の粟生先生より作り方のお話をしてもらっています。

粟生先生の指導で、みなさん熱心に取り組んでいます。



かぼちゃのこねり



レンジチップス



パンプキンゼリー



2層になるのが特徴！