

東かがわ市の小学生が地元特産品「パセリ」について学習

▼発生年月日：2022/1/14

▼執筆者名：佐治 博子、香西 敬子、平田 早貴子

▼センター名：東讃農業改良普及センター

▼部門分類：野菜

▼活動分類：食農業教育・食育

▼公開：公開

▼備考：

▼本文

1) 1月14日、大内小学校3年生3クラス89名が、JA香川県大内パセリ部会長 松井委昭氏のパセリ栽培施設で東かがわ市の特産であるパセリについて体験学習を行いました。これは、東かがわ市の大内小学校が地元の産業等を学習する地域総合学習の一環として実施しているものです。

2) 当日は、1クラスずつ3回に分けてパセリ栽培ハウスに入り、収穫が始まっているパセリを間近に見ながら、松井氏から説明を受けました。大内地区でのパセリ栽培の歴史や、は種から出荷するまでの作業で苦労すること、美味しいパセリを作るために工夫していることを教えてもらいました。また、「大内パセリ」は緑色が濃く縮れがきれいなことから、市場での評価が高く、四国、京阪神から東京、横浜と多方面に出荷されているなど流通についても学び、児童はメモを取りながら熱心に聞いていました。

3) 説明の後には、「どうして黒いシート（黒マルチのこと）を使っているのですか?」、「パセリを作るのにこだわっていることは何ですか?」など児童から次々と質問があり、松井氏からの答えに驚きの声も上がっていました。途中で、「パセリ、食べたい人は?」の松井氏からの問いに、児童の手がたくさん挙がり、収穫できる葉を自分でちぎって味見をしました。大内小学校では給食にパセリを使ったメニューがよく登場し、食べる機会が多いこともあり、「おいしい」、「意外に甘い」、「苦い」など素直な感想を言いながら、新鮮なパセリを味わっていました。

4) 最後に、普及センターから、東かがわ市の「パセリ」以外にも香川県では多くの農産物が作られていることを説明するとともに、JA香川県大内パセリ部会も認定を受けている「さぬき讃ベジタブル」を紹介して学習を終えました。普及センターでは、児童に地元の農産物の栽培や流通に興味をもってもらえる取組みを、生産者や学校と連携を取りながら、今後も支援してまいります。



松井部会長の説明を聞く児童



パセリを観察する児童