

「泉州きくな」の講義とグループディスカッションの実施

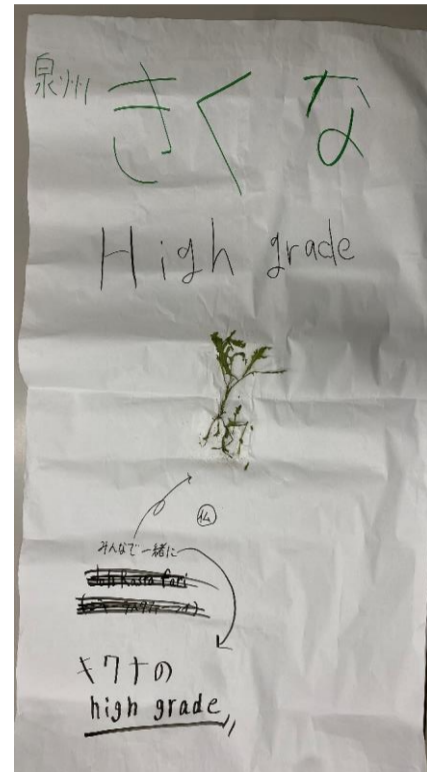
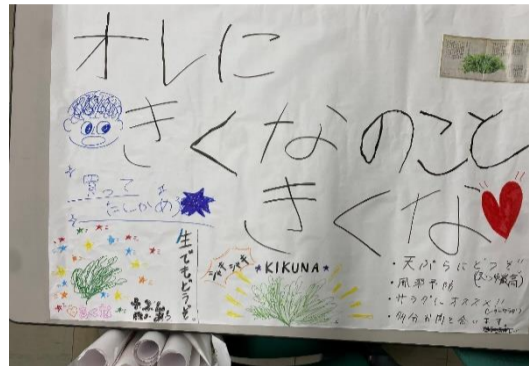
大阪府泉州農と緑の総合事務所は、貝塚市と連携し府立貝塚高校農業科2年生を対象に生産量全国1位のきくな（しゅんぎく）等の地元野菜を学ぶ授業を2回実施しました！（6月12日、10月30日）

【1回目】

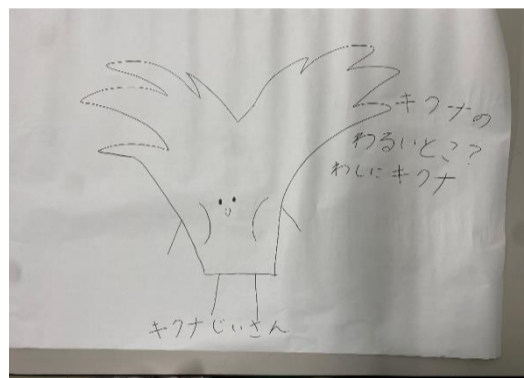
講義では、「泉州農業の特色と魅力について」きくな等の地元農産物の魅力を学んでいただきました。グループディスカッションでは、「きくなのPR方法について」というテーマで生徒同士で活発な意見交換が行われ、5つのPR方法が発表されました。



▲講義の様子



▲グループディスカッションの様子



▲発表内容：きくなの歌、レシピ紹介、
ユーチューバーとのコラボ、キャッチフレーズ、マスコットキャラクター

「泉州きくな」「水なす」「みつば」の調理実習

【2回目】

地元農産物（きくな、水なす、みつば）の魅力ときくなの「砂の落とし方、栄養を損なわず食べる方法」について学んでいただき、生徒の皆さんと調理実習を実施しました！

貝塚4Hクラブ（貝塚市の若手農業者団体）の方とお話したり、新鮮な地元農産物の美味しさを味わってもらうことで農業全般に関心を持ってもらえたと思います。



◀生産者のお話の様子



▶調理実習の様子



▲調理の内容
 ・水なすの生ハム巻
 ・きくなのジェノベーゼパスタ
 ・ふわふわ卵とみつばのスープ

