

## 令和3年度「うまいもん出前講座」について、 第14～17回目の講座を次のとおり開催します！

### <第14回目>

#### 三豊市立仁尾中学校

日時 令和3年11月5日(金) 13:20～15:10  
対象者 2年生 40名  
内容 「オリーブ牛」講座  
オリーブ牛の特徴、飼育方法、料理の試食  
広め隊員 合田牧場 合田文彦氏  
ジュヌヴィエーヴ料理教室 山中美妃子氏



昨年度の「オリーブ牛」  
講座の様子

### <第15回目>

#### 香川県立高松東高等学校

日時 令和3年11月10日(水) 13:25～14:40  
対象者 1年生 38名  
内容 「瀬戸の地魚(ハマチ)」講座  
瀬戸の地魚の漁獲方法、オリーブハマチの  
さばき方、試食  
広め隊員 さぬき海の幸応援隊長 西森夏樹氏  
ふぐ・海鮮料理百とら 友澤敏雄氏、濱田敏弥氏



昨年度の「瀬戸の地魚」  
講座の様子

### <第16回目>

#### 三木町立平井小学校

日時 令和3年11月15日(月) 9:30～12:15  
対象者 5年生 92名  
内容 「さぬきの味付け(味噌)」講座  
味噌の歴史、特徴、料理の試食  
広め隊員 讃岐食品工業 町川晶彦氏  
みくりや倶楽部 吉岡淳次氏



昨年度の「さぬきの味付け」  
講座の様子

## <第17回目>

### 琴平町立象郷小学校

日時 令和3年11月26日(金) 10:15~12:05

対象者 5年生18名、6年生23名

内容 「オリーブ牛」講座

オリーブ牛の特徴、飼育方法、牛肉の食べ比べ

広め隊員 合田牧場 合田文彦氏



昨年度の「オリーブ牛」  
講座の様子

■当日、ご取材いただける場合は、事前に県産品振興課までご連絡いただくようお願いします。

### <うまいもん出前講座とは>

県産食材の素晴らしさをより多くの子供たちに伝えたい！という想いから始まった講座です。

(平成28年度から実施し、本年度で6年目になります)

令和3年度の「うまいもん出前講座」は、生産、加工、販売などに携わる9つの県産食材の専門家である「うまいもん広め隊員」が講師として、県内の小学校 12校、中学校 7校、高等学校 5校、特別支援学校 2校の計 26校で講座を開催する予定です。

### <今後の開催スケジュール>

番号	実施月日	学校名	食材の種類	コース
18	12月1日(水)	観音寺市立観音寺中学校	瀬戸の地魚(ハマチ)	校内学習
19	12月13日(月)	三豊市立豊中中学校	オリーブ豚・オリーブ豚	校内学習
20	12月15日(水)	香川県立高松南高等学校	オリーブ	<b>校外</b> 学習
21	12月21日(火)	さぬき市立造田小学校	オリーブ豚・オリーブ豚	校内学習
22	1月18日(火)	丸亀市立城坤小学校	さぬき讃フルーツ(さぬきひめ)	校内学習
23	1月28日(金)	香川県立香川中部養護学校	オリーブ豚・オリーブ豚	校内学習
24	2月7日(月)	香川県立高松西高等学校	オリーブ牛	校内学習
25	2月15日(火)	宇多津町立宇多津小学校	オリーブ	校内学習
26	未定	善通寺市立与北小学校	さぬきの味付け(醤油)	<b>校外</b> 学習

\*今後の新型コロナウイルス感染症の状況等により、変更・中止となる場合があります。