

NEWS RELEASE

かがわの食
Happyプロジェクト

令和3年度「うまいもん出前講座」について、 第22～24回目の講座を次のとおり開催します！

<第22回目>

丸亀市立城坤小学校

日時 令和4年1月18日（火）13:50～14:35
対象者 6年生 105名
内容 さぬき讚フルーツ「さぬきひめ」講座
さぬきひめの特徴、栽培方法、さぬき讚
フルーツの紹介、さぬきひめの試食
広め隊員 丸亀いちご部会 浅野晃氏
JA 香川県仲多度地区営農センター 津村重則氏



昨年度の「さぬき讚フルーツ」
講座の様子

<第23回目>

善通寺市立与北小学校（校外学習）

日時 令和4年1月24日（月）9:30～10:30
対象者 5年生 13名
内容 さぬきの味付け「醤油」講座
醤油の歴史、生産方法、体験、醤油の味比べ
広め隊員 （有）入船醤油醸造場 入船利彦氏
場所 入船醤油醸造場 高松市西宝町3-12-18



昨年度の「さぬきの味付け」
講座の様子

<第24回目>

香川県立香川中部養護学校

日時 令和4年1月28日（金）9:30～10:35
対象者 1年生 25名
内容 「オリーブ夢豚・オリーブ豚」講座
オリーブ夢豚・オリーブ豚の特徴、飼育方法、
流通、料理の試食
広め隊員 （株）七星食品 海部龍次氏



昨年度の「オリーブ夢豚・
オリーブ豚」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。

〔裏面に続く〕

<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どもたちに伝えたい！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
25	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
26	2月15日 (火)	宇多津町立宇多津小学校	オリーブ	校内学習

* 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。