

開明小 4年1組

# ギョーザ作りに挑戦

松本市の開明小学校の4年1組は5日、自分たちが育てた松本一本ねぎを使ったギョーザ作りに挑戦した。今年は害虫の影響で、収穫量が思ったように確保できなかったといい、それだけに大切な食材。作り方のコツを教わりながら、真剣に取り組んでいた。

(八代けい子)

講師は、松本一本ねぎ生産者の青木秀夫さん(76)、筑摩、ギョーザ製造販売の信栄食品(並柳)の神倉藤男社長(50)ら5人。「包丁は手を切らないように(左手は猫の手で添えて)というアドバイスを受

講師は、松本一本ねぎ生産者の青木秀夫さん(76)、筑摩、ギョーザ製造販売の信栄食品(並柳)の神倉藤男社長(50)ら5人。「包丁は手を切らないように(左手は猫の手で添えて)というアドバイスを受

## 信栄食品 松本一本ねぎで食育活動



松本一本ねぎの入った具を皮で包む子どもたち

はギョーザは主食と同じ扱いで、まずはゆでて食べ、翌日焼いて食べる。日本では焼きギョーザは国民食と呼ばれるまでになった。信栄食品は、信州の伝統野菜に認定されている松本一本ねぎを使ったギョーザなどを作っており、食育活動として説明した。

てギョーザ作りの教室を2015年にスタート。当初は中山小だけだったが、毎年増え、今年5校で行っている。