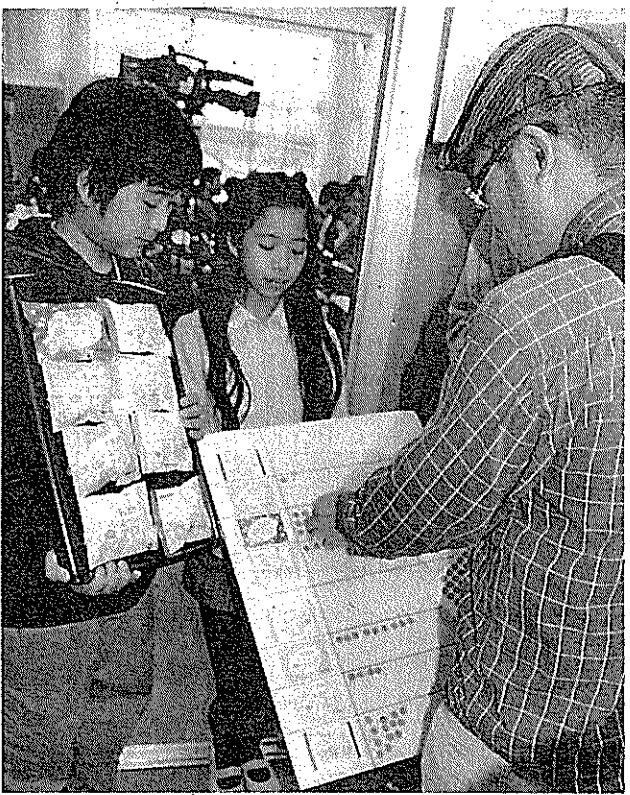


# ちびっ子は

情報は最寄りのJA(農協)かJA千葉中央会教育広報部へ  
千葉市中央区新千葉3-2-6  
電話043(245)7318

## 洋菓子店とコラボ 米のシューアイス

この春に市川市立行徳小学校を卒業した子どもたちが、日本の食料自給率を高めようと、2年間かけて取り組んできた「G.O.G.O. Gohan Project」が、(株)洋菓子店のヒロタで、商品販売という形で実を結ぶ。



同社は7月15日から、米のシューアイス「Kome mescolare(コム・メスコラーレ)」の販売を始める。シューアイスは、生地に米粉を使い、アイスの中に米粒が入る。関係者は

「同市から県、全国、世界に広がってほしい」と話している。プロジェクトを進めてきたのは、元6年1組の子どもたち33人。5年生の時は、稲を育てる体験をして、収穫した米をいかにおいしく食べるかを研究した。さらに、いかに消費量を増やして自給率を上げるかを研究した。取り組みの過程で「米粉のフルーツケーキ」や「にんじん入り米粉ホットケーキパーカー」など、さまざまな料理を開発した。関係者は11日、同小学校で発表会・試食会を開いた。これまでの経過を保護者らに発表するとともに、商品やパッケージを、候補の中から一つに絞った。商品は、アイスの中の米粒が30粒相当・45粒相当の二つの候補を提示。試食後の投票の結果、45粒相当が採用となった。パッケージも8種類の中から決めた。「パッケージ」に、同校の校章を印字してはどうかなどの声もあった。発表会は、子どもたちが販売戦略も発表。同小の名前が知られている地元ショッピングセンター「パッケージデザイン」の投票をする参加者

## 開発まで2年越し 保護者に発表

「子どもたちの説明を聞いた同社関係者は、完成度の高さに驚いたという。児童らの思いを実現させたい」「食料自給率向上という形で社会貢献をしよう」と考え、商品開発を決めた。「アイスの中の米粒が硬くなり過ぎないように」「工場の機械生産で、児童の味にいか近づけるか」などの課題をクリアし、試作品を開発した。パッケージデザインやイメージキャラクターなども子どもたちが案を出した。

## 卒業生の夢 実現へ

### 市川市の 行徳小

## 小玉スイカ出番

### スイーツ 主力品種に

JAいんば

「いんば」JAいんばグリーンやちまた園芸部西瓜(すいか)部会は今年から、小玉スイカの主力品種を「姫甘泉」から新品種「スイーツキッス」に替え、出荷を始めている。「姫甘泉」は17日から出荷が始まる予定だ。「スイーツキッス」は実つきが良く、大玉スイカに近い、しゃり感がある。昨年の試作が市場での高い評価を受け、今年の作付けを全体の8割に増やした。同部会は9日、八街市のJA八街販売センターで、査定会を開いた。生産者、市場関係者、同JA役員ら35人が参加し



産者に説明する飛

た。試し割りをしたスイカの糖度は13。理想的な甘さに仕上がった。同部会の山下秀則部長は「授粉時期に霜が降りて苦勞したが、温度差が大きかった分、満足のいく甘さになった」と語った。関根正己副部長は「小玉は皮が薄くて、果実の部分が多く、捨てる部分が少ない。冷蔵庫にも納めやすい。ぜひ食べてほしい」と話す。

## ニンジン出荷始まる

### JA八千代市「もっと安心農産物」



「もっと安心」ニンジン出荷に意欲の同部会役員ら

同部会は、7月中旬までに約1万枚(1枚9キ)の出荷を見込む。春ニンジン 出荷控え査定会 JA山武郡市 郡市園芸部入参(にんじん)部会は8日、山武市のJA陸岡支所で2013年度産春人参販売査定会を開いた。部会長、関係機関職員ら約40人が出席し、格な、産者、奨励、者も、1割、市