



綾部丸ごといただきます あじわいランチの日



令和8年10月
綾部市農政課
綾部市教育委員会
綾部市立小・中学校

今回の食材は、主食を引き立てる「梅肉」！

今回のあじわいランチで使用する食材は、梅干しの果肉部分を絞って作られた「梅肉」です。
これは、和木町内で活躍をされている和木町農林業振興組合（和木のうしん）の皆さんが丁寧に作られたものです。

生産者の紹介

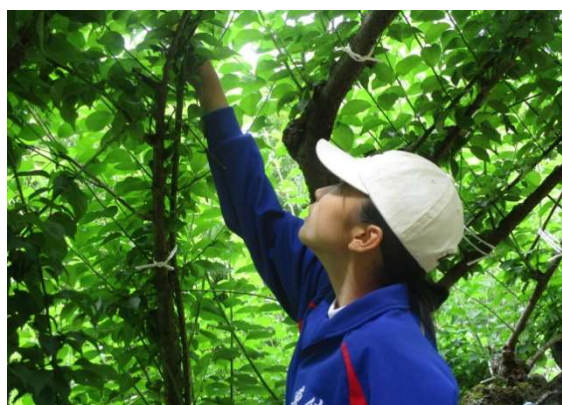
今回のあじわいランチを担当いただいたのは、和木町農林業振興組合（和木のうしん）です。

和木町といえば、特産品の「梅」。その梅を活用し、東綾小学校・中学校校区内の和木町を拠点に活動をされています。

和木のうしんは、昭和63年に設立され、地域の女性が中心となり、平成5年から梅の加工を始められました。

和木のうしんでは、今回のあじわいランチで使用する梅肉をはじめ、梅干し、梅リンゴジャム、梅肉エキス、梅びしお（梅肉を練ったもの）など、様々な加工品を手掛けられています。

▼和木のうしんのみなさん



地域との関わりも大切にし、中学生の「梅体験学習」の先生もされます。

6月、東綾中学校では、中学1年生が総合的な学習の一環として、和木町へ「和木梅体験学習」に行きます。

組合の方々を講師に、梅の栽培や加工について学び、実際に梅のもぎ採り作業を体験しました。

この体験活動を通じて、生産者の思いや願いに触れ、地域への関心を深める学習をしています。

保護者の皆様へ

「あやべ丸ごといただきます あじわいランチの日」では地域の製品を使って、年間5回の取組を予定しており、今回は2回目となります。

この取組は、小・中学校全校で一斉に同一献立の給食を味わうことで、地域の食文化や農業に関心を持つきっかけをつくるとともに市内の農業振興を目的としています。農家の皆様のご協力のもと、平成18年度から実施しており、平成30年度からは地域の特産品を材料に使用し実施しています。