

報道関係者各位

実践女子大生が、日野産大麦復刻にちなむ食育授業 日野七小の小3児童と給食交流、原料麦入り献立に舌鼓

多摩地域最古の地ビール「TOYODABEER（トヨダビール）」の原料の大麦を使った食育が、2月10日（月）、東京都日野市の市立日野第七小学校で行われます。トヨダビールに対する理解を市民に深めてもらう活動の一環で、東京都日野市が主催。学生が地ビールの原料の麦にちなむ食育を行う初めての試みです。実践女子大学 生活科学部 食生活科学科の白尾美佳教授から栄養教諭に関する授業を受講している学生が出前授業を行います。同小の3年生が女子大生から日野産農産物の取り組みを麦中心に学ぶとともに、日野産100%の大麦を献立に取り入れた給食を学生と一緒に楽しみます。

食育授業は、市立日野第七小学校（小林光市校長、児童数587人）3年生の全3クラスの児童107人を対象に正午から行われます。実践女子大学（東京都日野市 学長 城島栄一郎）の日野キャンパスと同小は、JR中央線の線路を隔てただけの至近距離（徒歩1分）にあり、白尾教授のほか学生8人が同小を訪問。給食の時間に先立ち約10分間、学生が先生役となり日野産麦の生育やトヨダビール復刻の物語などを教室で説明します。

日 時：2020年2月10日（月）

場 所：東京都日野市立日野第七小学校

スケジュール

11:45～ 受付開始

12:00～12:10 学生が日野産農産物の取り組みなどを説明

12:10～12:55 給食の時間

※一般の方はご参加いただけません

給食の時間に提供されるビール原料の大麦入りの献立「Oh!麦 うまコクひのベジシチュー」（※2）は、小学生に給食で食べたいメニューを考案してもらう令和元年度の「ひのっ子シェフコンテスト」（※3）で、銀賞と栄養士・給食調理員の選ぶ特別賞をダブル受賞した作品です。

うまコクひのベジシチューは豆乳入りの野菜シチューで、当日はこの一品のほか、スパイシーカレー焼きパン1個、みかん一個、瓶牛乳1本が献立として各人に提供されます。この日の学校給食は同小の調理場（自校調理方式）で朝7時から全校生徒と教職員分の約650食を調理。児童と学生が机を並べてトヨダビール原料の日野産大麦を使った給食を楽しみます。今後市内小中学校全般の学校給食のメニューになります。

（※1）トヨダビールの復刻の経緯

- ・134年前の明治19（1886）年、山口平太夫により多摩地域で最古ビールが造られ、少なくとも明治27年まで製造されていました。
- ・日野市の豊田に明治時代、多摩地域最古のビール工場があり、平成25年度（2013年度）に行われた発掘調査と蔵の調査で、当時のラベル、写真乾板、コルク等が見つかりました。
- ・ビール復刻を通じて地域活性化や日野市の認知度向上を目指すプロジェクトがスタートし、平成27年（2015年）7月26日に当時のラベルデザインを使用した復刻第一弾のビール（330ml入り、税抜き1本463円）が株式会社石川酒造（福生市）から発売されました。

- ・併行して日野産大麦の生産も、平成26年（2014年）から試験的に始まり、平成29年（2017年）は755kgの生産量を確保。「日野産大麦100%使用のプレミアムTOYODABEER」（750ml入り、税抜き1本2,500円）が完成、平成30年（2018年）7月29日から800本限定で発売（同8月10日完売）されました。この日野産麦は日野市内の学校給食に登場しています。

（※2）「Oh!麦 うまコクひのベジシチュー」
のレシピ（右は給食の献立例）

- ① 皮付き鶏若鶏モモ肉を塩、コショウで下味を付ける。
- ② ニンニク、玉ねぎを加え菜種油で炒める。
- ③ 玉ねぎが飴色になったら豚骨スープを注ぎ、ジャガイモ、カボチャ、キャベツ、キノコ類（しめじ、まいたけ、えのきたけ、しいたけ）を固い野菜の順に煮る。
- ④ 豆乳、味噌、コショウで味を整える。
- ⑤ 火を止める30分前に日野産ビール大麦を入れる。



（※3）ひのっ子シェフコンテスト

旬の日野産農産物を使い、児童が食べたいと思う給食のメニューを考えて、実際に作ってもらうコンテストです。今年が13回目、11月24日（日）に日野市立第一中学校調理実習室で行われました。栄養士・給食調理員が選んだ特別賞を受賞した一品は、実際の学校給食の時間に献立メニューの一つとして提供されます。市内の小学校に通う4～6年生に応募資格があり、今回は13校65人から38作品の応募がありました。

■本件の取材に関するお問合せ先

実践女子学園 経営企画部広報課
住所 : 東京都日野市大坂上 4-1-1
TEL : 042-585-8804
E-mail : koho-ml@jissen.ac.jp