

梅ジャムラスク

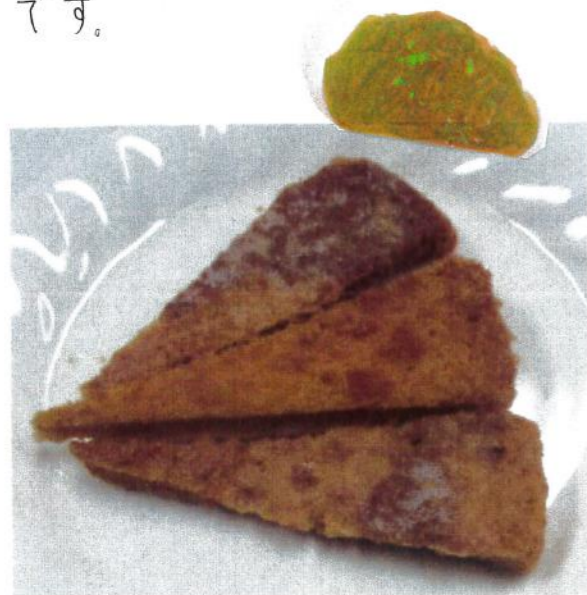
サクッとほんのり
香り広がる



佐布里で有名な梅をジャムにしたものを使います。

サクサクしたラスクにとろりとしたジャムをのせることでフルーティーでおしゃれにしました。自分でジャムを付けて食べます。手軽に持ち運べてべん利です。

少しおなががすいた時やおやつの時にもとてもいいです。



《梅と米に関する主な行事など》

- 梅ちぎり (6月 全校児童とお家の人)
近くの佐布里池周辺にある約5400本の梅の木から毎年3tの青梅を収穫し、地域の人たちに販売している。
- 米作り (5~10月 5年生)
地元の方の協力を得て、行っている。本年度は、約120kgを収穫した。
- おにぎりパーティ (12月 2,5年生)
5年生が育てた米と2年生が梅ちぎり収穫した梅で作った梅干しを使いお世話になった方を招待して行う。
- 梅の実文庫
梅の販売で得た収入で1年に約200さつ程購入している。現在約4500さつ所蔵。(28年度末)



愛知県知多市佐布里字五明26
(名古屋市の南に位置しています)

佐布里小学校 @検索

愛知県 知多市立 佐布里小学校

そうりっ子カンパニー 5年生

梅・米 ファイブ

わたしたち「梅・米ファイブ」は、知多市が行っている「地域ブランド化推進事業」の小学校部会として活動しています。

知多市の名物である梅と自分たちが育てた佐布里米(あいちのかおり)を使った商品の開発を進めています。

5年生48名が、4つのプロジェクトに分かれ、地元のお店の協力を得て、6つの商品を開発中です。

うめこ大福



かわいすぎで食べるのが
も、たいない

この商品は知多市のマスコットキャラクターうめこちゃんが「大福」になったものです。佐布里の梅が使われています。頭のかみかざりは梅のようかんが使われています。白あんの中に梅のみつづけが入っています。口はカットした梅を使っています。梅をたくさん使っているの、香りとあまさはさが口に広がります。

わたしが
梅子ちゃん
です。
よろしくね。



佐布里
のお米を
使っています!



佐布里の里せんべい

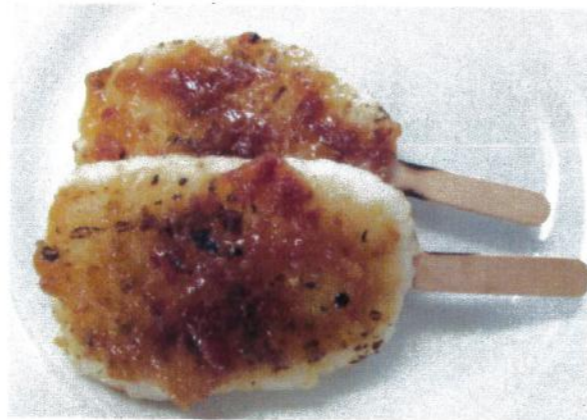
私達は佐布里がほこれる名物を開発しています。このせんべいは佐布里米を使、たせんべいです。味は、カレーコンソメ味です。小ぶくろにカレーパウダーが入っています。自分の好みでせんべいにカレーパウダーをつけて味を調整できます。

白みそと甘い梅 のハーモニー♪

私たちは、五平もちを開発しています。この五平もちは、佐布里の米を使い梅みそをつけたものです。佐布里らしさを出すために梅みそを使用しました。食べ歩きのできるものになっています。



佐布里の五平もち



梅、チーズ たっぷりドリア



ドリアと和風が
ベストマッチ!

わたしたちが育てたお米にカリカリ梅とパセリが混ぜてあります。その上に和風のだしをとろりとさせたものとチーズをのせて焼いています。和風だしと洋風のチーズの組み合わせはめずらしく、普通とは一味ちがうドリアになっています。また、梅干しが苦手な人もおいしく食べられる味に仕上がっています。

佐布里の名物の梅と佐布里米を使って作っています。梅といっしょに3時間以上煮た豚の角煮にいろいろな薬味をかけて食べます。角煮はとてもやわらかく梅のほのかなすっぱさが加わり、さっぱりとしています。すった山いもも入っていて、食べやすく食材のうまみをひき出しています。

梅がいっぱい 肉水さっぱり



梅ちらし 肉とんぶり