

小学校に出前授業 わが町の『しわ黒豚』と養豚について学ぶ
～岩手県紫波郡紫波町立日詰小学校 6年生～

岩手中央農業協同組合は、令和6年5月30日 紫波町立日詰小学校 6年生を対象に出前授業を実施しました。地元の魅力を発信しようという取り組みにおいて、紫波町特産『しわ黒豚』(パークシャー純粋種)を中心に、パークシャー種と『しわ黒豚』の歴史、『しわ黒豚』について、また、その他養豚について授業を行いました。

生徒の皆さんは普段、何気なく食べているかもしれない『しわ黒豚』とはどういった豚肉なのか、どんな歴史があるのかについて学び、多くの質問も飛び出しています。

【質問の一部を紹介します】

- ・『しわ黒豚』の歴史は何年ですか ・黒豚の値段が高いのはなぜですか
 - ・黒豚は何の餌を食べて育っていますか
 - ・黒豚は何の料理に合いますか ・黒豚の味の特徴は何ですか
 - ・黒豚を使っている料理で人気なのは何か
- (皆さんなら、どのように回答されますか??)

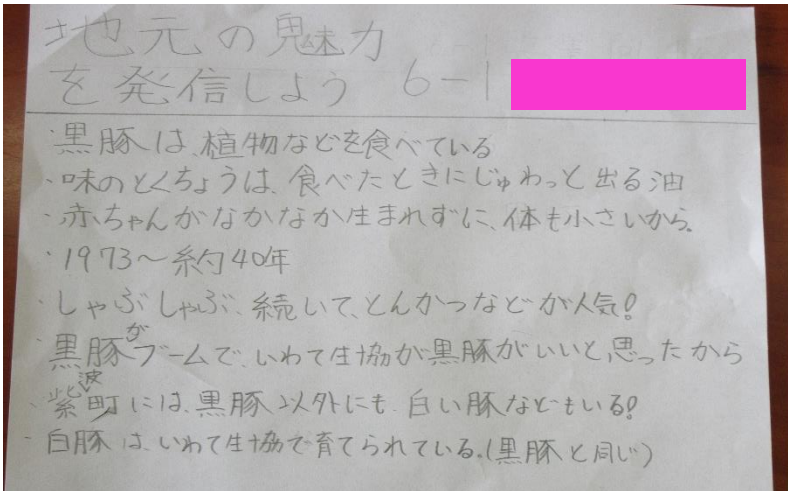
また、この取り組みの一環として、令和6年6月20・21日、修学旅行先の宮城県で、『紫波町と他地域を比べよう』と題して紫波町の魅力をPRする活動を行います。全12グループに分かれて紫波町の魅力を事前学習しましたが、その活動の1グループとして岩手中央農業協同組合の出前授業を受けた生徒さんが、『しわ黒豚』を紫波町の特産品としてPRします。

今回、国産純粋種豚改良協議会会員である、一般社団法人 日本養豚協会より、この出前授業の取り組みに対し、登録6品種の写真カード、ステッカーと登記登録事業についての解説パンフレットを提供させていただきました。生徒の皆さんや学校の先生、関係者の皆さんにも非常に喜んでいただきました。

小学生のうちから、自分達の地域の産業を学び、そのなかに豚肉も特産品としてあること、さらに産業の歴史を学び、他の地域との違いを知ることはとても大切な事だと思います。養豚が地域の産業として盛んな地域においては、是非こういった養豚についての出前授業を積極的に行い、養豚に対する理解、いのちをいただいて私達は生きていること、さらに養豚農業に関心を持ってもらい、将来の後継者育成にも繋がればよいと思います。



出前授業の様子(上)
授業後のレポート(中)
ポークマンカードを持って
記念撮影(下)



岩手中央農業協同組合
が出前授業用で作成使
用されたテキスト閲覧
希望の方は事務局・湯
浅まで御連絡下さい。
黒豚の歴史がよく分か
る素晴らしいテキスト
です!!

