

「箱買い」してくれるお客さんも、
ハッピーベジタブルプロジェクト
は大成功でした！



かなめ た しょう
要田小5、6年生
ねんせい

しゅうかく たいけん 収穫を体験

要田小がある要田地域は
田村市船引町と三春町の
境にあり、ピーマン栽培
が盛んです。みんなは8月
に三春町のピーマン農家を
訪ね、収穫を体験させて
もらいました。大内颯真君
(6年)は「農家のみな
さんが工夫して栽培してい
ることが分かった」と振り返
ります。



農家の方からピーマンの育て方を
教えてもらいます

田村市の要田小の5、6年
生14人が、新型コロナウイルス
感染症拡大防止の影響で売り
上げが落ち込んでいる農家や飲
食店を応援しようと、地元産ピ
ーマンの販売やピーマンのオリ
ジナル料理作りなどに挑戦し
ました。名付けて「ハッピーベジ
タブルプロジェクト」。みんな
でピーマンについて学びながら、
ふるさとに元気を届けました。

のうか
農家や
いんしょくてん
飲食店
おうえん
応援！

食ベて
ハッピーマン
HAPPY

りょうり こうあん 料理を考案

次に、収穫したピーマンを使って、
オリジナル料理を考えました。「無
限ピーマン」「ポテサラ焼き」「肉
巻き」の3種類。「ピーマンのその
ものの味を引き出せます」と、みん
なの自信作です。郡山市のイタリア
料理店のシェフからアドバイスを受
け、調理にも挑戦しました。



ピーマンのオリジナル
料理作りに挑戦です

無限ピーマン 作り方・材料

- 1人前・材料
ピーマン半分・人参20g・ハム1枚
ソース
アップルビネガー(りんご酢)・しょう油・はち
みつ・オリーブオイル1/2・ごま適量

作り方

- ・ピーマンのわたと種をとる
- ・ピーマンを約5mmに切る
- ・ピーマンを10秒湯通しする
- 次に
- ・人参の皮をむく
- ・人参を約5mmに切る
- ・人参をひとつまみの塩で5分つけこむ
- 次に
- ・ハムを約5mmに切る
- そして
- ・ソースの材料を混ぜ合わせてソースを作る
- 最後に
- ・具材とソースを混ぜ合わせたら完成

レシピ見て作ろう



レストランではピーマンの
販売も体験しました

はんばいかいせいこう 販売会成功

ピーマンの袋詰めも販売
し、76袋(1袋に5個入り)
が完売する人気でした。丸山
菜春さん(6年)は「お客
さんとのやりとりが楽し
かった。接客を学ぶことが
できた」と笑顔で話しま
した。

レストランで提供



10月には、
みんなで考えたピーマンのオリ
ジナル料理のうち、無限ピーマンをサラダ風にア
レンジし、田村市のイタリアンレストラン「ラ
ルーチェ」でお客さんに食べてもらいました。