

# かいのくに子ども観光大使2017 ワインビーフでローストビーフを作ろう

2017.5.27 (土)

南アルプス市健康福祉センター



## ワインビーフでローストビーフを作ろう

### 誇るべき 山梨のブランド肉

まず子ども観光大使たちは、ワインビーフを使ったローストビーフ作りから始めます。牛肉の塊に塩コショウをしてフライパンで焼きます。保護者に手伝ってもらいながら、子ども観光大使たちも自分のできることをしていきます。

今回の子ども観光大使活動では、山梨のブランド肉である甲州ワインビーフについて学び、保護者と一緒にローストビーフを作って食べることで、自分たちの住んでいる山梨のことを新しく知って、もっと山梨のことを好きになる、そういった活動を行いました。14家庭42名の参加者にお集まりいただき、楽しく活動ができ、楽しく食事をすることができました。



### 子ども観光大使とは

自分たちの住んでいる市町村の、今まで知らなかった良さに気づくことができる子ども、自分たちの住んでいる市町村のことがもっと好きになって、誇りを持てるようになる子ども、そして、知ったり学んだりした良さを発信していく子ども。それが子ども観光大使です。

山梨県だけでなく、静岡県や栃木県、山形県などでも、子ども観光大使が数多く生まれています。子どもが地元地域のことを好きになり誇りを持ってくれると、とても好評です。

### 保護者と一緒に考えた 山梨のブランド肉の歴史

今回、子ども観光大使たちは甲州ワインビーフについて学びました。熱いお肉を休ませている間に、子ども観光大使は保護者と一緒になって、甲州ワインビーフをはじめとした山梨のブランド肉について学びました。

学んだあとは検定試験です。お友達と協力したり、保護者に聞いたり、観光大使たちは大忙しです。

また、観光ハガキを作りました。イラストや俳句をハガキにかき、遠くに住んでいるおじいちゃん・おばあちゃんに発信することができました。



### 子ども観光大使になるための3つの条件

- ①子ども観光大使の講座に3回以上参加すること
- ②観光ハガキ・観光俳句・観光動画のいずれかで、山梨の良さを発信すること
- ③「子ども観光大使検定」に合格すること

子ども観光大使は、火だつて扱います。お肉の塊に塩コショウをしたあとは、フライパンでお肉を焼きます。小さな子ども観光大使がフライパンを一人で扱うとなると火傷のこととか少し怖いですが、保護者が見守る中でなら安心です。焼いていると、いい匂いがしてきます。「美味しそうな匂いだねー」子ども観光大使とお母さんとの会話もとても楽しそうです。

子ども観光大使と保護者とが一緒に活動することで、地域のことを好きになるだけでなく、お互いの良さも改めて知り合うこともできます。



# かいのくに子ども観光大使2017 ワインビーフでローストビーフを作ろう

## 数多くの観光大使が誕生しました！



### 子どもたちの感想

- ワインビーフがすごくおいしかった。
- 初の体験だったのでものすごく楽しかったです。またやってほしいです。
- はじめてワインビーフを作りましたが、とても簡単に作ることができました。下ごしらえのあとのワインビーフについての勉強もおもしろく、ためになりました。クイズ形式だったのでよかったです。試食をしたら、とってもおいしかったです。はがき作りも山梨の良いところをみんなに知らせることができるのでよいと思います。とってもいい体験をすることができました。ありがとうございました。また、このようなことがあったら来たいと思います！
- 手軽にローストビーフが作れてよかった。
- ワインビーフの試食がとてもおいしかったし、動画もとれてよかったです。
- 初めてローストビーフを作って楽しかったです。またやりたいです。

### 保護者の感想

- 調理の時間が短く、小2・年長の子にはちょうど良かったです。みんなで何かをするというのが楽しいようでした。
- 家族全員での料理作りははじめてでしたが、楽しくおいしくできました。次回も楽しみです。
- ワインビーフおいしかったです。ローストビーフの簡単な作り方を教えてもらえてよかったです。家でもワインビーフを使って作ってみたいです。
- ワインビーフを知る機会になりました。ローストビーフを作る工程は、わりと簡単なので、小さい子どもといっしょに作れるお料理でよかったです。上の子は、お肉をひっくり返す作業を楽しんでやりました。はがきは、今日のことを5・7・5にしたので、さっそくい、今に出したいと思います。このはがきでワインビーフが広がりますね。
- はじめて参加させてもらい、とても子どもも私も楽しかったです。このようなイベントをこれからもいろいろ参加させていきたいと思いました。
- 思っていたより簡単にローストビーフが作れて親子で楽しい時間をもて良かったです。
- 家でワインビーフを食べることがなかったが、今回食べてみて柔らかく牛肉の臭みもなくとてもおいしかったです。ローストビーフも初めて作ったが、子どもと一緒に楽しく作れてよかったです。

