

事 業 報 告

講 座 名	第4回「明日にきらめけ！維新アカデミー事業」 講師：西川満希子様（野菜ソムリエ上級プロ）
日 時 ・ 場 所	令和7年10月19日（日）13:30～16:00 YMfg 維新セミナーパーク 食物実習室
参 加 者 数	24名 (柳井市1名、光市3名、山口市17名、防府市1名、 宇部市2名) 学年別（小3:2名、小4:5名、小5:4名、 小6:2名、中1:1名、中2:10名）

1 概要

本事業は、県内の小中学生（小3から中3）を対象として、下記を目的とし、10月19日（日）に実施した。

<目的>

県内の専門的分野で活躍している憧れの大人との協働的な学びにより、ふるさと山口への誇りと愛着を高めるとともに、子どもたちの目指す目標に向けて志を高め、自らのキャリアを構築する力を育成する。

(1) 講話（13:50～14:15）

講師の西川満希子氏から、野菜ソムリエとしての仕事のやりがいなどについて大変わかりやすくお話をあった。また、自ら考案した「ヤサイコトバ」について具体的な事例をもとに紹介され、2021年に野菜ソムリエアワードにおいて全国1位になったときのことも紹介された。講話の中で、おいしい野菜の見分け方のクイズが出題され、参加者の小中学生のみならず、参観した保護者も大変興味深く聞き入る姿が見られた。自分の「好き」を大切にし、将来にわたってその「好き」を大切にしてほしいというメッセージが印象に残る講話であった。



(2) ワークショップ（13:35～13:50、14:30～15:45）

講話を始める前に、6種類のお米の食べ比べの準備をした。おいしいお米の炊き方の説明があり、「コシヒカリ」「ミルキークイーン」「ヒノヒカリ」「きぬむすめ」「夏ほのか」「山田錦」をそれぞれの班が担当し炊飯した。講話の後は、2種類のだし（いりこだし、かつおだし）で作ったみそ汁の食べ比べの準備をした。だしの取り方の説明があり、各班の小中学生がみんなで鍋の中を見き込んでいた。その後、6種類のお米と2種類のみそ汁の食べ比べが始まると、メモを取りながらしっかり味わいながら試食をしていた。また、参観していた保護者の方にも試食してもらい、6種類のお米の食べ比べという大変貴重な体験になったのではないかと考えている。



(3) 振り返り（事後アンケートより抜粋）

- ・私はこれまで米よりパンが好きだったけど、今日食べ比べをして、いろいろ米の種類があり、味が違うことを知り、パンより米が好きになりました。また、料理を楽しみたいです。（小4）
- ・野菜に込められている思いがわかりました。スーパーに行ったら、おいしい野菜をみきわめたいです。とても貴重な経験になりました。（小6）
- ・今日のようにたくさんのお米やだしを食べ比べるということはないので、貴重な経験をさせていただいたなと思いました。また、「ヤサイコトバ」ももっとたくさん知りたいと思いました。そしてお気に入りの「ヤサイコトバ」の野菜を見つけてみたいです。本日は本当に貴重なお話と経験をさせてくださいありがとうございました。全国調味料選手権全国1位おめでとうございます。（中2）