

北広こんちゅう隊 ~サツマイモ掘り~

日時:11月6日(日) 10:00~12:00
場所:北広島中央公民館

参加人数:子供16名(小学2~6年)
北広こんちゅう隊スタッフ6名(4名、父母2名)
分科会メンバー5名(講師:藤村、サポーター:北越、山田、草嶋、対馬)

● 内容

- 9:30~10:00 公民館集合、調理準備
- 10:00~10:30 開講式、
公民館前の花壇でイモ掘り
- 10:30~11:00 授業
(掘り起こしたイモの種類、イモと種の違い等)
- 11:00~11:30 イモ試食会と味評価
- 11:30~12:00 評価結果、子供たちの感想、
閉講式



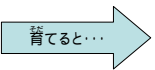
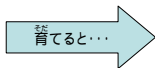


サツマイモのイモってどの部分？ ぶ ぶん

サツマイモは、
作った栄養分を根に貯めます。
栄養を貯めて大きくなった根
のことを**塊根**といいます。



イモと種は何が違うの？ たね なに ちが



お店で売っている みせ う サツマイモと違うところ... ちが

✦ いろいろな色がある。 いろ

- 黄色の皮に黄色のイモ きいろ かわ きいろ 恵庭ゴールド えにわ
- 紫の皮に紫のイモ むらさき かわ むらさき むらさき
- 赤の皮に赤のイモ あか かわ 恵庭早生 えにわ わせ
- 赤い皮に赤のイモ あか かわ 恵庭紅
- 赤い皮に赤のイモ あか かわ 3 - 17



サツマイモ美味しかったアンケート

イモの名前	一番美味しかった！	美味しくない (>.<)
恵庭ゴールド	9人	0人
ムラサキ	3人	2人
恵庭早生	1人	2人
恵庭紅	0人	7人
3 - 17	1人	6人

- 北越さん宅のサツマイモをあらかじめ蒸し、試食した。
- それぞれのイモの味を十分に堪能できていたようだ。

