

令和3年8月26日（木）

全国農業協同組合連合会（JA全農）

夏休みを満喫しすぎた子どもたちへ
JA全農が「和牛を食べるだけで」完成する自由研究を公開！
今年の8月29日（日）の焼肉の日は、夏休み最後の日曜日
「和牛食べるだけ自由研究」特設WEBサイト公開

JA全農は、8月26日（木）に、「和牛食べるだけ自由研究」特設WEBサイトを公開いたします。今年の焼肉の日（8月29日）は、多くの子どもたちにとって夏休み最後の日曜日となります。そこで、まだ自由研究に少しも手を付けていない子どもたちに向けて、JA全農から「和牛を食べるだけで」完成する自由研究のフォーマットをお届けします。



「和牛食べるだけ自由研究」WEBサイト：<https://dodontodonburi.com/yakiniku829/>

「和牛食べるだけ自由研究」

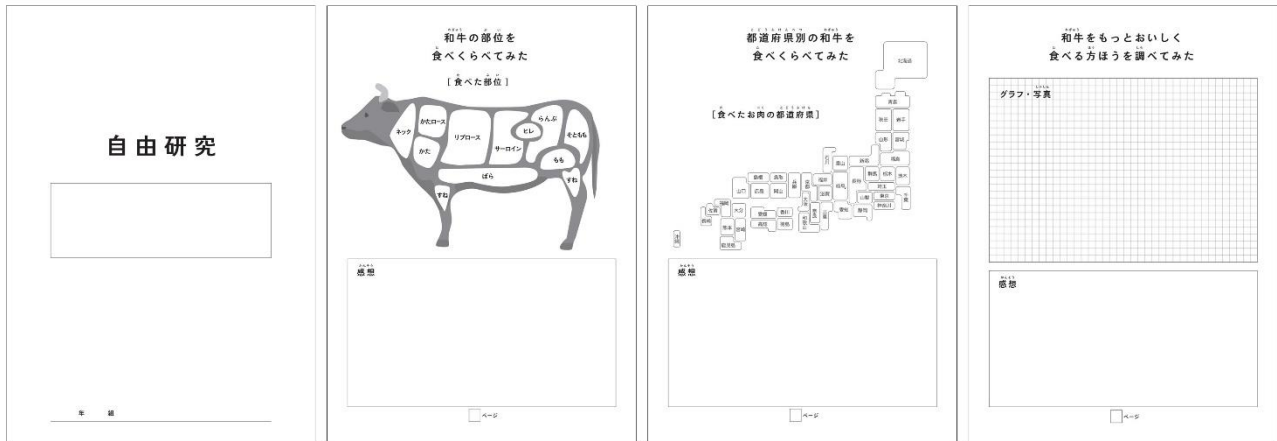
今年の焼肉の日（8月29日）は、多くの子どもたちにとって夏休み最後の日曜日になります。なかには、夏休みを満喫して休みが終わる直前まで宿題をため込んでしまう子どもたちもいます。そんな子どもたちの助け舟となるべく、JA全農は「和牛を食べるだけで」自由研究が完成するシートを作成しました。

現在も続く新型コロナウイルス感染症の流行拡大の影響で、日本の食文化の象徴でもある和牛の生産者や関係者の多くが苦境に立たされています。

自由研究を通じて子どもたちに和牛の美味しさや魅力について知ってもらい、また和牛の消費を盛り上げたいという思いから、8月29日（日）の焼肉の日と夏休み最後の日曜日を掛け合わせて今回のWEBサイトを開設しました。

【「和牛食べるだけ自由研究」概要】

WEBサイトから自由研究フォーマットのPDFをダウンロードすることができます。PDFは、部位や生産地が異なる和牛を食べ比べ、食べた和牛の部位に丸を付けたり、産地の都道府県に色を塗ったり、手軽に・楽しく取り組めるような設計にしました。また、余白をたくさん設け、あくまでも「自由に」子どもたちが自由研究に取り組めるようなレイアウトにしました。



■使い方ステップ



- ① WEBサイトトップページからシートをダウンロードして、印刷。
A4用紙をご用意ください。

WEBサイトURL : <https://dodontodonburi.com/yakiniku829/>

② 和牛の購入

スーパーや精肉店などで、部位や産地（都道府県）が異なる和牛を購入。

※国産の「和牛」を買うことで、コロナ禍で苦境に立たされている生産者への応援につながります。

尚、サイト上では、自由研究用の和牛を買ってもらうための、「大人へのおねだり集」を一覧で掲載しています。「宿題をやらなかったんじゃない。8月29日を待ってたんだ！」など、子どもたちが言うからこそ許される、くすっと笑える台詞に注目です。



③ 実食

調理の際は、子どもだけで行わないようお願いいたします。


④ 印刷したシートに食べてみた感想などを記載。

テーマの欄を空白で設けているシートも含まれているので、子どもたちが自分で自由に研究テーマを決めることも可能です。

記入例：

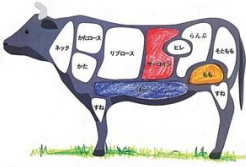
自由研究

わぎゅうのちゅうさ
(和牛)



3 * 5 ■ 和牛 好夫

和牛の部位を
食べくらべてみた



感想


*サーロインやあらかたくていちばんおいしかったです。

*バラやかわとじゅるっとして、油がたくさん出て、とてもおいしかったです。ふだんのリョウ理によくつかうそうです。

1 * 5

都道府県別の和牛を
食べくらべてみた

【食べたお肉の都道府県】




感想

山口県と、宮崎県のお肉を食べました。日本のいろんなところのお肉を買うことができるとしりました、おどろきました。次はおいしい肉がある岩手県のお肉を食べたいです。

2 * 5

和牛をもっとおいしく
食べる方ほうを調べてみた

グラフ・写真




感想 レタスに、お肉をのせて、まいて食べました。おとなは、にんにくをのせて食べていました。とてもおいしいようです。スーパーで買えるタレにレモンとニンニクを入るとオリジナルのいい味ができました。

3 * 5

テーマ： 和牛と国さん牛のちがいは

グラフ・写真



感想 国さん牛は、日本で生まれた日本産の牛肉です。その肉質は、肉の繊維が細かく、柔らかく、おいしい肉です。和牛は毛が黒や茶色で、肉質が柔らかく、おいしい肉です。国さん牛は、肉質が硬く、肉の繊維が粗い肉です。

国さん牛

黒毛和牛（くろげわし）、
褐毛和牛（あかげわし）、
黒角和牛（くかくわし）、
日本黒毛種（にっぽんくわし）の
牛乳はよく知られています。和牛もよく知られています。

感想 国さん牛と和牛がちがうようです。和牛は毛が黒や茶色で、肉質が柔らかく、おいしい肉です。生さん牛さんばべん種をして、愛じょうをもち、とてもいい肉に育ちました。ぼくも、大切な命を大切にしたいに食べようとおもいました。

4 * 5

■サイト開設日：令和3年8月26日（木）

■注意点：安全性の観点から、子どもだけで調理を行うことがないよう、ご注意ください。

【生産者を悩ませる、和牛の価格問題について】

長引く新型コロナウイルス感染症の流行拡大の影響で、日本の食文化の象徴でもある和牛の生産者や関係者の多くが苦境に立たされています。和牛を1頭出荷するには約20か月間（生まれてから30か月間）かかり、一頭の飼養にかかるコストは約120万円とされています。生産者は牛を出荷するまで売上が手に入らないため、出荷した月によって価格が大きく変動すると、安定的な暮らしを築くことが難しくなります。和牛の価格は消費量（食べる量）と出荷量（牛の頭数）で決まるため、夏の焼き肉、冬のすき焼き以外にも、様々な時期で和牛を食べることによって価格が安定します。皆さんも、焼肉の日だけでなく、毎月29日（2月は2/9）の「肉の日」を中心に、和牛を食べて楽しく生産者を応援してください！

【JA全農の和牛への取り組み】

JA全農は、日本の和牛文化を支援するため、「焼肉の日」に際し、様々な取り組みを行っています。2020年には「和牛サミット」を開催し、コロナ影響下の和牛を取り巻く情勢や、和牛促進に向けた今後の展開・構想について発表しました。また、家庭で焼肉をする時、コンロやプレートの下に新聞紙を敷く習慣に着目し、30段新聞広告『焼肉の土俵』を掲載、さらに新型コロナウイルス感染症の影響でも、和牛には『人々を元気づける特別なチカラ』があるとの考えから、おうちで和牛を食べて、自分自身の、頑張りをねぎらい、元気になってもらいたいとの想いを込めて『じぶんに、ギュー。』のロゴマークを制作しました。

JA全農は今後も国内の和牛消費を喚起するとともに和牛文化の維持発展に貢献いたします。



#8月29日は焼肉の日