

中小
企業

ぐんま

VOL.772
2026.

2

- ▶第77回中小企業団体全国大会in広島
- ▶県内中小企業(製造業)景況動向調査結果



未来を担う世代へ届け「食育推進活動」(群馬県食肉事業(協)連合会)



群馬県中小企業団体中央会

●決算税務講習会
3月4日（水）・11日（水）
ピエント高崎／オンライン

●第78回中小企業団体全国大会
11月19日（木）
熊本県熊本市
熊本城ホール

中央会FLASH	2
・第77回中小企業団体全国大会in広島	
特集 県内中小企業(製造業)景況動向調査結果	4
関係団体ニュース	6
・群馬県商店街振興組合連合会 視察研修会	
・群馬県中小企業団体青年協議会 組合青年部全国講習会に参加	
・ぐんまエコアクション21俱楽部 視察研修	
情報連絡員だより	8
LAN Local Area News	10
・桐生織物（協）	
・群馬県塗装看板（協）	
・群馬県農業機械商業（協）	
TOPICS	11
・第78回中小企業団体全国大会in熊本PR	
インフォメーション	12

めいど in 群馬 （表紙の写真）

未来を担う世代へ届け ～食育推進活動～

群馬県産食肉を中心に、国産食肉の消費拡大や普及PR活動を行っている群馬県食肉事業協同組合連合会。10年ほど前から、子育て世代や親子向け料理教室の他、お肉が食卓に届くまでを紙芝居で子供達にわかりやすく説明する出前講座の開催を通じ、命をいたたくことへの感謝、食肉の安全性や健康面での効用等について理解醸成を図り、食育への取組みを推進してきた。

昨年度からは新たに地域の高校と連携し、学生を対象に本格中華などプロの料理人を講師に招いた料理セミナーを実施。これからの食の未来を担う世代への食育に力を入れている。

調理メニューのポイントは「お肉がメイン」となること。食材は県産を基本とし、スーパーで簡単に手に入る材料を使用する。授業の一環ともなっていることから、限られた時間内で予定を終えなければならず、事前準備では、できる限り時短が可能となるメニュー選びや洗い物を増やさない工夫、衛生管理対策などについて検討を重ねているという。

参加する学生にとっても、食材の切り方や下味の付け方、お肉を柔らかく仕上げるテクニックなど、プロの技を間近で学べる貴重な体験として喜ばれており、学校関係者の協力のもと、楽しく皆で作って学べる場となっている。

同連合会の征矢野茂会長によると、本県は、飼養頭数に比べ消費量が少ない傾向にあるとのことで、「県産食肉について若い世代にももっと知ってもらい、消費拡大につながるきっかけとなれば」と期待を込めて話してくれた。

群馬県食肉事業協同組合連合会

前橋市昭和町三丁目17-17 TEL 027-233-7880



実習を通して食肉について学ぶ学生



ホームページはこちら