つかえる ちゃぐりん

JAグループの食農教育をすすめる子ども雑誌

VOL.160

子どもたちに伝えたい！

2026年9月号 おすすめ記事

こってりおいしいショウガ焼き

掲載ページ:P20-23

今月の食と農特集は、**ショウガ焼き**。ショウガのさわやかな辛みと、みずみずしいかおりでごはんが進み、ビタミン B_1 が豊富なブタ肉で夏のつかれも和らぎます。たれを加えたら強火にして水分を飛ばすのがコツです。ほかにも、ジャムやカレー粉を加えたアレンジレシピを紹介します。

新感覚スライムを作ろう！

掲載ページ:P24-27

ふわふわ、パチパチするスライム！？　身近な材料を使って、見て、さわって、楽しめる新感覚のスライムが作れます。
絵の具を混ぜてメタリックな感じにしたり、インクや食紅で透明感が増したりなど、スライムを素敵に作る工夫がいっぱいです。

小島よしおの産地へ GO！GO！

掲載ページ:P28-31

小島よしおさんが秋田県大館市を訪れ、秋田県の郷土料理である「きりたんぽ」の作り方を教わります。温かいごはんを「はんごろし」になるまでつぶして、丸めたごはんをくしにさして、きれいに形を整えて焼きます。なべに入れやすい大きさに切った「きりたんぽ」は「きりたんぽなべ」にするとお米の味をしっかり感じられます。

ハンドメイドクラブ

掲載ページ:P57-59

今月は「**お守りポーチ**」を作ります。
大切な小物を入れるときにぴったりのポーチです。
ひもについているかざり玉を下げるとふくろの口がとじられます。
「かなえ結び」という縁起のよいかざりひもの結び方も紹介します。

★ 配信中のコンテンツ ★

「ちゃぐりん」食農クイズ

毎月の『ちゃぐりん』の中から、食や農にまつわるクイズを10問出題しています。

食農教育紙芝居

紙芝居コンクール入選作品の紹介や、小島よしおさん演じる紙芝居の動画が見られます。

10月号予告　**秋のごほうび！カキタルト・・・・秋に旬をむかえるくだもののカキを使ったおやつを紹介。**

ＪＡグループ　（一社）家の光協会

ちゃぐりんフェスタ
あぐりスクール・料理教室での
プログラム活用例

＊育てたお米で、きりたんぽを作ってみよう！

→しっかりつくと食感は変わる？　きりたんぽの食べくらべ

→好きな野菜を入れて、オリジナル「きりたんぽ鍋」を作ってみよう！

（P28-31 活用）

＊スライムを作ってみよう！

（P24-27 活用）

→出来上がったら遊んでみよう！どんな遊び方ができるかな？

＊お守りポーチを作ってみよう！

（P57-59 活用）

→好きな色のひも・ふくろ・かざり玉を組み合わせてみよう！

＊ショウガ焼きを作ってみよう！

→どんぶりにして新米のごはんと食べるのも GOOD！（P20-23 活用）

＊カボチャの焼きドーナツを作ってみよう！

→好きなトッピングでデコレーションしても GOOD！　（P54-55 活用）

ちゃぐりん食農クイズ

『ちゃぐりん』を読んで

答えを探そう！

めざせ食農クイズチャンピオン！

食農教育紙芝居

★料理や工作が出来上がるまでの待ち時間に。

★収穫した農産物の知識を深める教材として。

★しかけ型、参加型の紙芝居もあります。

舞台・拍子木
貸出できます

ちゃぐりん

食農クイズ

食べ物と農業について
クイズで学ぼう！
□の中に
○か×を書いてね

名前＿＿＿＿＿＿＿＿

Q1
ショウガは
実の部分を
食べている

□

Q2
納豆は
「納豆菌」を
入れて作る

□

Q3
納豆を
食べるのは
日本だけ

□

Q4
新ショウガは
辛みが強い

□

Q5
ブタ肉のすじを
切ると焼いたとき
に肉が縮みにくい

□

Q6
「はんごろし」
とは粒をしっかり
つぶしたお米の状態
である

□

Q7
トンボは
成長する途中で
「さなぎ」に
ならない

□

Q8
日本で食べられる
ダイズの大部分は
国産である

□

Q9
暑いと汗が出る
のは体を冷やす
ため

□

Q10
オクラの種で
コーヒーに
似た飲み物が
できる

□