

「道産食材×道産子ピザ職人」から学ぶ。 北海道オリジナルピザ、みんなで考えました！

第1弾「食のあしたね。プロジェクト」は、江別市出身のピザ職人・宮本翼さんをプロジェクトリーダーに迎え、7月29日にオンラインセミナーを、8月11日には江別市にある「Ambitious Farm」で野菜の収穫体験と道産小麦を使ったピザづくりを体験！宮本さんの夢と北海道の「食」にかかわる楽しさを学んだ子どもたちは、自分だけのオリジナルピザメニューづくりに挑戦しました。

北海道新聞創刊80周年事業 あしたね。プロジェクト 第1弾「食」活動レポート

北海道ってすごいな、カッコいいな。
子どもたちにそう思ってもらえるような人・モノ・コト・挑戦を
「あしたへの“たね”」として伝えるプロジェクト。

アイデアが実現！
みんなで考えた道産食材の
魅力が詰まったオリジナルピザ
**あしたねピザ
完成！**
10/15(土)からECサイトで販売開始！
ご購入はこちらから！



自分でピザを
焼いたことに
達成感を
感じました！

またひとつ、
知らないことを
知ったり、できる
ことが増えた！

どうもこしを
生で食べることに
おどろいた！

あしたね。オリジナル
道産野菜ピザ

あしたね。オリジナル
スイーツピザ

作物の特長を
活かした
ピザを広めたい！

自分が食べたい
ピザを
描きました！

味だけじゃなくて
見た目も
かわいくしたい！

キッチンカーイベント出展情報！ この日は焼き立てを味わえます！

●日時：10月23日(日) 11:00～17:00
●会場：札幌市北3条広場(アカプラ)
焼き窯が載ったキッチンカーが登場！
あしたね。オリジナルピザを
宮本さんがその場で焼いてくれます！！

テーマ

道産小麦の魅力を知り、
北海道の「食」の未来を盛り上げよう！

プロジェクトリーダー



グッドアイデアがそくそく！ みんなのユニークな発想に脱帽です

収穫体験やピザづくりで学んだことを活かして、オリジナルピザの考案に真剣に取り組んでくれた子どもたちの姿勢がとて素晴らしいです。収穫体験をもとに生まれた新鮮な「道産野菜ピザ」は、野菜が苦手なお子さまでもベロツと食べられちゃいます。「スイーツピザ」は、カスタードとフルーツをベースに、仕上げに練乳をかけて焼き上げました。生地の塩気と甘さがマッチした自信作！ぜひ子どもたちと一緒に考えたピザをご賞味下さい！


STEP 1 オンラインセミナー [7/29(金)]

なぜピザ職人になろうと思ったのですか？
北海道の食材にこだわる理由は何ですか？
今まで一番使いにくかった食材は？

オンラインセミナーには、小学高学年生～高校生まで25人が参加。ピザの世界選手権大会に日本代表として出場経験もあるという宮本さんに、みんな興味津々の質問攻め！宮本さんからは、自分がワクワクすることを追いかけていく面白さを教えていただきました。

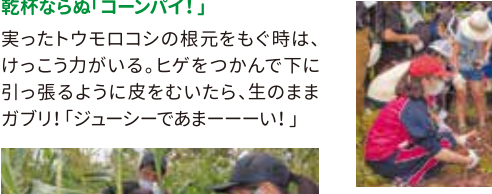


オンラインセミナーは
YouTubeでもアーカイブ配信中！

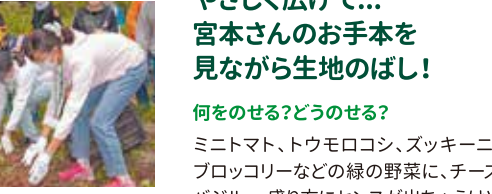


STEP 2 体験イベント [8/11(木・祝)]

●道産野菜の収穫体験
「恵味ゴールド」という
品種のトウモロコシ畑へ
乾杯ならぬ「コーンパイ！」
実ったトウモロコシの根元をもく時は、
けっこう力がいる。ヒゲをつかんで下
に引っ張るように皮をむいたら、生のま
まガブリ！「ジュシーであまーい！」



次はジャガイモ掘り！
中が紫色をした「シャドウクイン」、赤く
て大きな「ノーザンルビー」という珍しい
品種にビックリ！



温室では3種のミニトマトを収穫
トマトなのに、ぶにぶにしている？
「プチぶよ」って初めて知った！



●江別産小麦を使って
待望のピザづくり体験
4本の指で中央から
やさしく広げて...
宮本さんのお手本を
見ながら生地伸ばし！
何をのせる？どうのせる？
ミニトマト、トウモロコシ、ズッキーニや
ブロッコリーなどの緑の野菜に、チーズ、
バジル...。盛り方にセンスが出ちゃうけど、
全部食べたいから、たくさんのせちゃえ！



完成～！！
仕上げにレタスやチーズ、オリーブオイル
をトッピング！おいしそう！！



●道産食材の魅力
を活かしたオリジナル
ピザを考えてみよう！
宮本さんにアドバイスをもらいながら、
アイデアを図にして、特徴を説明。この
中から宮本さんが実際に作って販売
するピザが誕生するかも！
北海道の形をした生地！どこを食べても
おいしそうなピザ！食べる場所によっ
て具材が違うんだ！道外の観光客がよ
ろこびそうな食材だね！

