

食育モデル事業1

伝統食材を楽しく作ろう おいしく食べよう講習会 (経過報告)

1

事業概要

- 目的: 食に対する感謝の気持ちや食文化を次世代へ継承する気持ちの涵養を促進
- 対象者: 親子(小学生) 17組
- 事業内容・日程(予定)
 - ①味噌作り体験 6月2日(土) ※実施済
 - ②梅干し作り体験 7月22日(日) ※実施済
 - ③さんまみりん干し作り体験 11月17日(土) 予定
 - ④こんにゃく作り体験 12月16日(日) 予定
 - ⑤凍み大根作り体験 1月27日(日) 予定
 - ⑥調理実習 3月17日(日) 予定

2

①味噌作り体験

◆味噌作りの工程(当日実施分)

- ①大豆をすりつぶす
- ↓
- ②塩と麴をよく混ぜる
- ↓
- ③米麴と①をよく混ぜる
- ↓
- ④容器に詰める

◆試食

協力団体: 小川地域振興協議会 小川の郷「食の文化祭」実行委員会

3

手作り味噌の試食

講師の手作り味噌(1年味噌・2年味噌・3年味噌)を、もろきゅうのかたちで味わう。



4

参加者の感想

保護者より

- ・昔ながらの作り方を、子どもと学べて良かった。
- ・普段何気なく食べているものに、関心を持ってもらえる機会になればと思う。
- ・添加物などが入っていない食材、今の食育には大事だと思う。
- ・講師の先生方が自分の時間を使って、こうして伝えてもらうことが出来るのが素晴らしいです。とても貴重な経験ができました。

5

参加者の感想

子どもたちより

- ・こねたり、機械を回したりするのが力が入り、とても大変でした。
- ・試食してみて3年味噌が、一番味に深みがあって美味しかった。
- ・自分の味噌がどうなるか楽しみです。
- ・早く自分の作った味噌が食べたいです。

6

② 梅干づくり体験

梅干づくり工程(当日実施分)

- ①しその葉をとる
- ②しその葉を洗う
- ③水分をふき取り粗塩を入れてもむ
- ④さらに粗塩を加えよくもみ、白梅酢(梅と塩を入れて重石をし、出来上がったもの)を入れてさらによくもむ
- ⑤白漬けした梅に、もんだしその葉をのせ、保存する

協力団体: 小川地域振興協議会 小川の郷「食の文化祭」実行委員会

7

参加者の感想

保護者より

- ・日頃何気なく食べている梅干も、こんなに手をかけて作られているんだと実感できた。
- ・しその葉をもんで色が変わっていく様子や、白梅酢を入れたときに鮮やかな赤に変化したときは、とても子どもが喜んでいました。
- ・難しいイメージでいたが、体験してみて家でも作れそうな感じがしました。是非チャレンジしてみたいです。

8

食育モデル事業2 いわきふるさとふれあい 弁当コンテスト (経過報告)

9

事業概要

- 目的: 親子が一緒に弁当を作ることで、家族の団らん・家庭の味を教える時間が確保されるとともに、自分で作った弁当を学校で友達と食べることで「生きる」基本となる食について考える機会の創出へと繋げる。
- 対象者: 市内小中学校に在籍する児童生徒
- 応募締切: 平成24年9月5日(水)
- 審査部門: 3部門
(小学校下学年、小学校上学年、中学生)

10

■ 選考方法

一次審査: 書類選考により、各部門から入賞者5名以内を選考する。

二次審査: 一次審査通過者による、調理および審査員による試食等の審査により、最優秀賞・優秀賞を選定する。

審査日程: 10月下旬の日曜日

審査会場: いわき市総合保健福祉センター

審査内容: 調理は、小学生下学年は親子で調理し、小学生上学年及び中学生は自ら調理する。

11

応募状況

平成24年8月31日 現在

応募件数 53 件

12