

大阪スローフード協会活動レポート

大阪スローフード協会では「食育」をテーマに、多くの方とふれあい、楽しめる様々な活動を行っています。皆さまも参加されませんか？詳しくはホームページをご覧ください。

今年も大盛況！ 『浜の漁師直伝！イクラで親子食育 part3』

日時：平成20年10月4日（土） 場所：大阪市中央卸売市場本場 調理実習室



今年も大人気企画の「浜の漁師直伝！イクラで親子食育part3」を開催しました。サケの生態や栄養などのお勉強をした後は、いよいよイクラづくり。サケのおなかから出てきた筋子に声を上げ、イクラにするのに親子で奮闘。お昼ご飯にイクラ丼と石狩鍋をたっぷり食べて、イクラのしょう油漬けと新米をお土産に、みんな笑顔で帰られました。

都市農業に取り組むゴールドファームの 『さつまいも収穫祭』に参加!!

日時：平成20年10月26日（日） 場所：ゴールドファーム（岸和田市）

ゴールドファームは、都市農業を考え、農空間の再利用などを進める大阪府とイズミヤ(株)の連携から生まれた組織で、岸和田市神於山(こうのやま)地区で活動しています。「さつまいも収穫祭」は結成一周年の記念行事。当協会からも不破理事長が参加し、ゴールドファームにかかわる方、地元の農業関係者など多くの方々と交流し、「食育」の輪を広げました。このような取り組み・交流をこれからも進めたいと思っています。



協会顧問の大塚滋先生による 『夕学の会・特別公演』を開催!

テーマは「日本の調味料シリーズ・発酵食品はなぜいいの？」

日時：第1回 平成20年9月24日（水）、第2回 10月22日（水）、第3回 11月26日（水）
場所：アルファ西天満3F会議室



日本は発酵食品の国。私たちは「食育」の一つとして発酵食品の力にずっと注目し、その啓発・普及に努めています。このたび、大塚滋先生による発酵食品に関する特別公演を3回シリーズで開催しました。特に2回目の味噌としょう油の食べ比べ、味比べでは、知らない味噌やしょう油があることに参加者はびっくり。美味しく楽しく学ぶことができました。発酵食品の力、おいしさ、奥深さに参加者一同脱帽です。

大塚滋先生略歴

食文化研究者。武庫川女子大をはじめ様々な大学や研究の職を歴任。退職後、講演会をはじめ食に関して幅広く活躍。「味の文化史」「食の文化史」「カレーライスがやってきた-日本たべもの事始め」など著作多数

【こちゃんとの心得】

私たちは、身近な食育の指針として「こちゃんとの心得」を発信します。

- 一、環境について「こちゃん」と考えよう。
- 一、素材について「こちゃん」と考えよう。
- 一、添加物について「こちゃん」と考えよう。
- 一、「もったいない」について「こちゃん」と考えよう。
- 一、衣・食・住、すべての安心・安全を「こちゃん」と考えよう。
- 一、ちゃんとは大変だから「こちゃん」とで結構。

詳しくは大阪スローフード協会ホームページ、もしくは事務局まで
URL: <http://www.o-sfa.jp> 事務局電話:06(6365)8631