

五感を通じた食育を! 夏休み「子ども職人チャレンジ」を開催!!

子どもたちに「五感を通じて食のいろいろを体感してほしい」。そんな願いから、この夏休みに食の企業各社にご協力いただき「子ども職人チャレンジ」という食育イベントを開催しました。

●初めての包丁に緊張したり、先生の話に真剣に聞き入ったり、盛り付けを考えたり。最後は、職人認定証をもらって笑顔になって。見て、触れて、感じて、味わってと、いろんな体験を通じてどんどん変わる子どもたち。この感動を忘れないでほしいです。



子ども寿司職人



子どもパティシエ



子どもごまパティシエ



子どもパン職人

子ども寿司職人

7月28日 大起水産奈良店

はじめて見るマグロの解体に視線は釘付け。「おもしろそう」という歓声はお母さん。魚を切って、握って、のりで巻いてと、美味しいお寿司が出来上がり、みんなで試食しました。

子どもパティシエ

8月4日 デリス・デュ・パレ

古津パティシエのお話に真剣な眼差し。そして、緊張した面持ちでフルーツをカット。思い思いに盛り付けてオリジナルのフルーツタルトが完成。みんな笑顔になりました。

子どもごまパティシエ

8月7日 大阪市中央卸売市場調理室

見て・聞いて・匂って・触れて・食して、ごまについて学びました。田中愛子先生の指示のもと一生懸命カジャカジャホイップ。ふんわりシフォークにみんな満足しました。

子どもパン職人

8月18日 大阪市中央卸売市場調理室

お野菜の話を学んで、さあ、パンづくりに挑戦。生地をこねて成型して、野菜パンの出来上がり。「野菜パンがこんなにおいしいなんて」との声も、みんなお腹いっぱいでした。

子どものために大人も学ぼう。 大阪の食育を考える 「おおさか食育フォーラムⅡ」開催!

日時:2009年9月8日(火)

会場:KKRホテル大阪

大阪スローフード協会は、大阪食育連絡会議と連携して2006年に続き、大阪の食育を考える「おおさか食育フォーラムⅡ」を開催しました。



フォーラム

今回は、武庫川女子大学教授・高橋亨子氏の「若い女性の食育について—これから母となる人のために—」をテーマにした基調講演と「いのちをつなぐ」をテーマに魚食や農業などの未来を考えるパネルディスカッション、「夏休み食育イベント「子ども職人チャレンジ」」の結果報告を行い、様々な企業の方、関係団体の方、一般市民の方など多くの方々にご参加いただきました。



高橋亨子氏

懇親会



フォーラムの後はお楽しみの懇親会。今回は、JA大阪中央会の方に特別にご用意いただいた大阪野菜を中心に、料理研究家・今川れい子氏が朝早くから腕を振るった特別メニューが登場。美味しいお料理をいただきながら、参加者それぞれが名刺交換や情報交換、談笑をするなど、新たな出会いがたくさん生まれました。



今川れい子氏

大阪スローフード協会ではこれからも「いのちをつなぐ」をテーマに、都市型の食育、大阪の食育を考え、様々な形の一つ一つ具体化していきたいと思えます。

〈大人の食育〉こちゃんと塾“ワインセミナー”開催します!

11月19日ポジレーヌボー解禁に合わせて、ワインの事をもっと知っていただくためのおしゃれなワインセミナーです。丹波ワインの工場見学、ワインが出来るまでのお話、ワインと食事の相性等ランチをいただけるから楽しいひととき、ぜひご参加ください。

◆日時/平成21年11月14日(土) 9:35~14:30 ◆会場/丹波ワイン(株)

◆集合/園部駅西口 9:35 ◆会費/¥3,500(工場見学・試飲・ワイン付きランチ)

◆定員/20名(要申込) 詳細は☎06-6365-8631又は協会HP:<http://www.o-sfa.jp>

参加者募集中



愛媛大学
南予産研センター
主任 若林良和氏



大阪府立
健康科学センター
健康政策研究部部長
医学博士 木山昌彦氏



大阪府
食生活改善協議会
会長 北村壽子氏



JA大阪中央会
専理 菊井健次氏