



大阪スローフード協会の2010年夏秋の活動をご報告します。

猛暑だった夏にも負けず、たくさんの方々のご協力のもと、今年も「食育」をテーマにした数々の活動を行いました。

五感で感じた!
おどろいた!

夏休み食育イベント「ふしぎチャレンジ」を開催

昨年の「子ども職人チャレンジ」に続き、今年も「五感を通じて食のいろいろを体験してほしい」、そんな思いに共感いただいた企業のご協力のもと、今年も「ふしぎチャレンジ」を開催しました。様々な「なぜ?なに?」体験を通じ、どんどん表情が変わる子どもたち。最後に「博士認定証」が授与され、たくさんの「はかせ」が誕生しました。

おたうちはかせ
お田植え博士
5/23 (日)



滋賀県野洲市
悠紀斎田

台風通過による風雨にも負けず、伝統のお祭りを見て、田植え機で田植え体験し、地元の皆さまのおもてなしを受けるなど思い出深い一日となりました。



れいとうはかせ
冷凍博士
7/27 (火)



㈱ニチレイフーズ
関西工場

マイナス25℃のブルブル体験やびっくりの冷凍ピラフづくり、凍ったバナナでくぎ打ちなど、鮮度や美味しさを守る冷凍のふしぎ世界を実感しました。



かいていやくせんはかせ
家庭薬膳博士
8/8 (日)



大阪市中央卸売市場
調理室

酷暑の夏を乗り切る夏バテ防止や子どもの脳を活性化させる食、お母さんにうれしい美肌のための食など、家庭でできる薬膳と体の関係のふしぎを学びました。



ヘルシーはかせ
ヘルシー博士
8/21 (土)



大阪市中央卸売市場
調理室

子どもにまで広がっている生活習慣病。それを防ぐカロリーと健康のお話、そしてタジン鍋で蒸した野菜作りや大阪産の野菜を使ったジュースなどを味わいました。



大阪の食育を
考えるⅢ

「おおさか食育フォーラムⅢ」開催

日時:2010年9月10日(金) 12:00~15:30
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、「都市型農業を考える」をテーマに「おおさか食育フォーラムⅢ」を開催しました。

まず「ふしぎチャレンジ」に協賛企業各社よりイベントの報告がありました。その後の基調講演では農業ジャーナリスト・青山浩子氏の「変化する都市農業と地域ブランド」について講演があり、「食だけではなく農業にもうるさい大阪に!」というメッセージがありました。パネルディスカッションでは、無農薬栽培が難しい話、都市農業の問題点や作り手の本音と現状など、ふだん聞けない話に、ご来場の方々も真剣に聞いておられました。



今年も
大盛況!

「イクラで親子食育 part 5」

日時:平成22年10月2日(土)
場所:大阪市中央卸売市場調理室

秋恒例の企画「イクラで親子食育 part 5!」を開催しました。参加者は総勢80名。まず持ち帰り用のピンアートを作り、鮭のお勉強をしてから、北海道漁連による鮭の解体へ。みんな興味津々で「わー」「きゃー」という声も。そしてイクラ作りに親子で大奮闘!昼食には、イクラをたっぷりのせたイクラ丼とホタテのお造り、石狩鍋をお腹がパンクしそうなくらい食べました。記念撮影後、イクラとホクレン農協から頂いた新米をお土産に家路につきました。

