

大阪スローフード協会の2011年夏秋の活動のご報告をします。

大阪スローフード協会では「食育」をテーマとしたさまざまな活動を行いました。詳しくはホームページをご覧ください。



お米をテーマに今年も夏休みの食育イベント

食のルーツ探検隊 お米の巻

たんけんたい

を開催
しました!



参加費
無料

今年で3回目を迎えた夏休み食育イベント。今回はお米の「おいしい変化(へんげ)」を企業各社にご協力いただき、親子で体験してもらいました。たくさんのご参加、ありがとうございました。

冷凍の ちから

㈱ニチレイフーズ
7/28(木)



㈱ニチレイフーズ
関西工場

濡れタオルやシャボン玉が瞬時に凍る-25℃の世界にびっくり。そして、ご飯と冷凍のいい関係を学び、自分でオリジナル冷凍ビラフづくりにも挑戦しました。



おみその ふしぎ

マルコム㈱
8/9(火)



大阪市中央卸売市場
業務管理棟 調理室

お味噌の種類を食べ比べ、お米と大豆がお味噌になっていく発酵や熟成を色や匂いで実感。そしてお味噌を使った料理をつくり、五感でお味噌のことを学びました。



チーズと ごはん?!

6甲(パター)㈱
8/22(月)



大阪市中央卸売市場
業務管理棟 調理室

チーズの知識を学んだあと、チーズおにぎりを作ってチーズとご飯の相性の良さを新発見。いろいろな具材で自分だけのおにぎりづくりも楽しみました。



実感! こめ油

築野食品工業㈱
8/24(水)



大阪市中央卸売市場
業務管理棟 調理室

たくさんの有効成分を含んだ米ぬかからとれる、こめ油。ドレッシングやフリットをつくったり、揚げパンを食べたり、楽しみながら、こめ油の魅力を知りました。



お漬物 パワー

百姓市起
8/28(日)



大阪市中央卸売市場
業務管理棟 調理室

日本の伝統的な食べ物の漬物。自分で浅漬けやぬか漬けをつくり、和食の定番ご飯メニューをつくって、あらためてお漬物のおいしさにふれられました。



稲刈り 体験!

JA大阪中央会
9/17(土)



大阪府豊能郡能勢町
上田尻

自然豊かな能勢町での農業体験。カエルやトンボを追いかけたり、周辺を散歩したり。初めての稲刈りも「楽しい」「おもしろい」と親子で楽しんでいました。



地産地消から 続産続承へ

大阪の食育を
考えるIV

「おおさか食育フォーラムIV」
開催!! 日時:9月27日(火)13:00~17:00
会場:KKRホテル大阪

今年も「地産地消から続産続承へ」をテーマに「おおさか食育フォーラムIV」を開催し、都市型の食育を考えました。

●フォーラム



まず「食のルーツ探検隊」にご協力いただいた企業・団体様からイベントの結果報告をしていただきました。また、NPO法人 農家のこせがねネットワークの代表理事・宮治勇輔氏に「一次産業をカッコよくて、感動があった、稼げる3K産業に」をテーマにした基調講演をしていただき、



続いて「継産継承」をテーマにパネルディスカッションを開催。多くの方にご参加いただきました。

●懇親会

フォーラムの後は、宮治氏を囲んで、お客様との懇親会を開きました。



大阪スローフード協会では、来年も「おおさか食育フォーラム」を行い、大阪の食育と農業について考えていきたいと思っています。