

大阪スローフード協会の2011年冬から2012年春の活動報告

詳しくは大阪スローフード協会ホームページをご覧ください。

芦屋市立浜風小学校で 「いなり」の食育授業を行いました。

平成23年12月20日(火) 協力:但馬屋食品㈱

約2年前からお付き合いのある浜風小学校で「手作りいなり」の食育授業をしました。参加したのは4年生42名。「いなりづくりは初めて」という生徒たちでしたが一生懸命頑張って作りました。大きさ、形はそれぞれでしたが、みんな満足そうな笑顔でした。

今、家庭ではなかなか「いなり」を作ることがありません。「子どもたちにとって、大変貴重なものになりました」と、先生方。また私たちも子どもたちに少し日本の伝統を伝えられたことを嬉しく思います。



第44回 夕学の会 「特別講演」のご報告

平成24年2月24日(金) 会場:美々卯本店
講師:㈱つぼ市製茶本舗 谷本順一氏



久しぶりの「夕学の会・特別講演」でしたが、大変盛り上がりました。ゲスト参加として浜風小学校の先生にも来ていただきました。昨年、新規入会された方々も交えて、名刺交換など活発に交流できました。

◎次回、4月26日(木)は芦屋の「ピストロBUBU」で、「三田ポーク」のお話とおいしい料理をいただきます。詳しくは大阪スローフード協会までお問い合わせください。

北陵深山会で 「お漬物講座」を行いました。

平成24年3月25日(日)

兵庫県川西市北陵コミュニティ「北陵深山会」(ご高齢倶楽部)の皆様のご要望により「お漬物講座」を開催いたしました。「昔は家で漬けていたけど、最近はお漬物で「孫に自分で漬けたものを食べさせてく」と「今までの人生で漬けた事がなくて」とは、参加いただいた皆様のお声でした。協会には、親子食育ばかりでなく、高齢の方にも教えてほしいとのご希望をいただきました。



北陵小学校の先生方に 「お漬物講座」を行いました。

平成24年3月26日(月)

兵庫県川西市立北陵小学校において、先生方を対象に「お漬物講座」を開催いたしました。先生方からは「ぬかをはじめて触った」「自分で漬けたことがない」「母親は漬けていたけど教わらなかった」「子どもたちに教えるためにしっかり覚えよう」という声。浅漬けとぬか漬けの食べ比べも真剣に取り組んでおられました。

