大阪スローフード協会・大阪食育連絡会議活動レポート

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っています。詳しくはホームページをご覧ください。

◎食卓から始める食育　第2弾　調理師学校編

プロを育てる専門学校で学んだ生徒体験・胡麻油活用術！

平成24年8月25日(土)　育成調理師専門学校/竹本油脂株式会社

調理師学校での初の食育イベント。みんな少し緊張気味でしたが、専門学校の山本先生の楽しく分かりやすい話にリラックス。プロの技を学び、胡麻油を使った本格中華料理をつくり、練り胡麻アイスやクッキーを食べて、料理の深さを感動体験した一日でした。

◎食卓から始める食育　第3弾　工場見学編

最新鋭のお菓子工場見学とタルトづくりに挑戦！

平成24年8月28日(火)　株式会社中島大祥堂

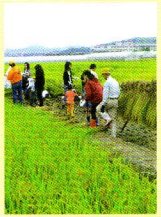
長い歴史をもつ中島大祥堂で、最新鋭の工場を見学しました。チョコレートかけ体験やできたてお菓子の味見体験をし、有機クッキーをお土産にもらいました。そして、フルーツタルトづくりに挑戦!おいしい感動体験いっぱいの一日でした。

◎食卓から始める食育　第4弾　稲刈り体験編

空気と水のきれいな河南町で稲刈り体験！

平成24年9月30日(日)　道の駅かなん

台風が接近する中、15名の晴れ親子（?）が参加。駅長の阪上さんからお米の話を学び、いざ稲刈りに挑戦！みんな楽しそうにザッザッと刈り取ります。道の駅に戻ると雨が本降りに。河南産のご飯や野菜などを昼食に食べ、河南の自然を感動体験した一日でした。



◎食卓から始める食育 第5弾 ノルウェーサーモンの食育編

お寿司で大人気のノルウェーサーモンで食育！

平成24年10月20日(土)
大起水産株式会社・ノルウェー水産物審議会

秋晴れの中、大起水産とノルウェー王国のコラボレーションが実現。今お寿司で大人気のノルウェーサーモンの食育をしました。審議会からヘンリックさんも来られ、サーモンのお勉強や解体、カップ寿司や手巻き寿司つくりなどノルウェーの恵みを感動体験しました。

◎精道小学校でお漬物の食育授業

ぬか漬けに初挑戦で大満足！

平成24年9月19日(水)　芦屋市立精道小学校　協力:百姓市起

精道小学校5年生96名の生徒に、クラスごとに「お漬物授業」をしました。ぬか漬けづくりはみんな初めて。柔らかくぐにゅっとするぬか床の感触に最初は微妙でしたが、野菜を切り、ぬか床につける貴重な体験をしました。試食では、みんなキラキラの笑顔でした。

◎精道小学校でお茶の食育授業

お茶のおいしさにびっくり！

平成24年10月2日(火)　芦屋市立精道小学校
協力:株式会社つぼ市製茶本舗

精道小学校5年生を対象に「お茶の授業」をしました。ふだんお茶は飲んでもほとんどの生徒がペットボトル。そこで、つぼ市製茶本舗の谷本社長が、おいしいお茶の淹れ方を伝授。試飲すると「おいしい!」と大絶賛。日本の伝統の良さにふれた貴重な一日でした。

◎いくらで親子食育体験 Part7報告

今年も鮭といくらをたっぷり体験！

平成24年10月6日(土)
大阪市中央卸売市場調理室　共催:北海道漁業協同組合連合会
協賛:株式会社ミツカン、サラヤ株式会社、ホクレン農業協同組合連合会（順不同）

「いくらで親子食育体験」も7回目。今年は、ほとんどが初参加の親子でした。鮭のお勉強や解体、ピンアートづくりに目がキラキラ。初めての筋子からいくらの醤油漬けをつくる手つきにハラハラ。最後はいくらとホタテ、石狩鍋を食べて大満足の笑顔でした。