

# 大阪スローフード協会「食育」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。

もっとたくさんの方とお会いできることを楽しみに。



大阪スローフード協会  
理事長  
不破三枝子

早いもので2月も半ばを過ぎました。今年は特に寒い日が続きますが、お風邪など召されていませんか。

昨年は、「おおさか食育フォーラム」を中心とした食育イベントをはじめ、小学校や様々な場所で行う食育活動で、たくさんの方に応援・ご協力をいただき、また、いろんな方々にお会いできたこと、本当に感謝しております。今年も、大阪スローフード協会では食育フォーラムを軸とした食育イベントはもちろん、お子さまだけではなく大人も含めて、様々な食育活動をしていく予定です。みなさまのご支援・ご協力を願いますとともに、お会いできることを、楽しみにしております。

## 「第5回 おおさか食育フォーラム」開催！

日時：2012年11月12日(月) 場所：KKRホテル大阪



料理研究家・  
フードコーディネーター  
足立教子氏



ノルウェー水産物審議会  
デレクター  
ヘンリック・アンデルセン氏

第5回目の今回は、「食卓から始める食育」をテーマに、食育の実践を目指して開催しました。基調講演では、TVやラジオで活躍されている足立教子先生に自らの経験をもとにしたご意見を発表していただきました。パネルディスカッションでは、ノルウェー水産物審議会からヘンリック氏を招き、国際色豊かな討論をしました。協賛企業の食育イベント報告もあり、会場は満席の来場者の熱気に包まれていました。

この様子は第5回「大阪の食育を考える」という冊子にまとめています。詳しくは中面をご覧ください。

## ◎兵庫県川西市PTA連合会 厚生給食委員会で

### 「加工でんぷんって何？」 講習

平成24年11月15日(木)

でんぷんの総合メーカー松谷化学工業㈱に講師をお願いし、委員会の11月定例会で加工でんぷんの講習会を開きました。「加工でんぷん」は、うどんやドーナッツをはじめほとんどの食べ物に入っているのに皆さん「？」。新たな発見に、参加された方々は「大変勉強になりました」「でんぷんってジャガイモじゃないかなかったけれど、いろいろあるんですね。初めて知りました」など、驚いた様子をアンケートに書かれていました。



真剣に講義を聞く、給食委員会の参加者



ご協力頂いた松谷化学工業㈱の皆様



2年生全員で収穫した白菜

## ◎川西市立北陵小学校2年生と

### 「自分たちで作った白菜でお漬物」 実習

平成24年11月19日(月)



「白菜のシャジャカ漬け」の作り方は担任の畑山先生からしっかり教えていただきました。

2年生76名が、校庭の畑で自分たちで育てた白菜を収穫し、お漬物作り挑戦しました。担任の先生や栄養教諭などみんなが協力して白菜を洗って切って用意万全。味噌ツツカン様に協賛いただいた即席漬けポットに白菜と塩ごぶを入れシャカシャカ。全員で持ち帰りました。めが漬けの講義は、協会会員の百城市起・保田氏にお願いしました。



百城市起の保田氏の「お漬物について」を真剣に聞く2年生



保田氏より頂いた「きゅうりのお漬物」を皆で、あっという間にたらいげました。