

大阪スローフード協会「食育」活動レポート

詳しくはホームページをご覧ください。http://www.o-sfa.jp/

第47回

夕学の会・特別講演・懇親会



平成26年3月20日(木) 18:00 ~ 20:00

会場：大阪市北区グランフロント大阪
「薬膳フレンチ・旬穀旬菜」

講師：ロート製菓株式会社 オールウェル計画推進室
室長 中西澄子氏

今回の「夕学の会・特別講演」は昨年オープン以来、お席の取れないお店、「薬膳フレンチ・旬穀旬菜」で開催しました。中西氏より「都市型農園づくりからフレンチの巨匠、三國シェフとの薬膳のコラボの舞台裏」などのお話をお聞きしました。

また、お店横に作られたファームも見学でき、参加者の皆様は大変喜んでいました。

懇親会では参加された全員の「一言PR」も楽しいものでした。お料理も大変おいしかったです。御馳走様でした。

◎「旬穀旬菜」はこちらのホームページから↓

http://smartcamp.rohto.co.jp/syunkoku_menu



お茶の授業

精道小学校5年生 食育授業

平成26年4月15日(火)

芦屋市立精道小学校5年生4クラス、合計123名が2・3時間目に分かれて「お茶の授業」をしました。「お茶で知っている名前を、手を挙げて教えて下さい」と聞いたら、緑茶からとうもろこし茶まで、約20種類答えが返ってきました。

講師の㈱つぼ市製茶本舗 谷本社長から茶葉を使うものは「お茶」、野菜を使うものは「野菜茶」と教えてもらい、みんな納得してきました。「おいしいお茶の淹れ方」を聞き、試飲すると「苦いけどおいしい」「こんなお茶飲んだ事ない」と大絶賛でした。そして、生徒が教えていただいた通り自分たちのお茶を入れ、大満足!

今、家庭ではなかなか急須からお茶を入れる事が少ないので、こういう食育授業は子ども達にとって、大変貴重なものになりましたと、先生方にも喜んでいただき、少しでも子ども達に日本の伝統を伝えられたこと、嬉しく思います。また、今春、精道小学校でお茶の木が植えられ、来年は茶摘みができるかも!でした。

◀みんなで「おいしいお茶」をいただきました。

協力:㈱つぼ市製茶本舗



▲2組合同で、2時間目は62名、3時間目は61名と教室狭かったです。



▲講師の谷本氏から「おいしいお茶」の淹れ方を教えていただき、みんなで淹れてみました。



大阪スローフード協会 2014年の夏の親子食育イベント

家族みんなで 今年も育てよう



第1回目は「イチゴ摘み」有機農園で作ったイチゴを家族で収穫しましょう!お土産はもちろんイチゴ!洗わなくても食べれる位の安全・安心のいちごです。ワークショップもあり、食後は子ども達に自然観察を!

開催日時/第1回 5/25(日) 10:00~15:00

※時間、内容及び順序は、変更になる場合があります。
※現地集合・現地解散

内容/畑仕事:いちごの収穫・種まき、有機野菜のお勉強
ワークショップ:とれたてイチゴで何作ろう?
畑ランチ:お楽しみ!

開催場所/「里山農園かしふね」大阪府高槻市大字田能小字広法谷1
(高槻花しょうぶ園跡)

募集対象/幼稚園・小学生のお子様とそのご家族
(ご家族は大人に限りです)、お車で来られる方。

募集人数/50名(応募者多数の場合は抽選とさせていただきます)

参加費/大人お一人様につき1回・1000円、子ども無料
(畑のお勉強・ワークショップ・ランチ費用含む)

●お問い合わせ・お申し込みは…大阪スローフード協会 ☎06-6365-8631
大阪スローフード協会ホームページで、詳しい情報をご覧ください。
http://www.o-sfa.jp

◎第2回 7/27(日) 有機野菜の収穫・ワークショップ・畑ランチ

◎第3回 8/31(日) フレンチの巨匠、三國シェフによるワークショップ・畑ランチ

*詳細は近々、HPにアップします。