



# 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体験型の様々な親子食育活動を催しています。  
詳しくはホームページをご覧ください。 <http://www.o-sfa.jp/>



## マグロまるごと、学んで、お寿司をつくって、おいしく食べました

平成26年8月5日(火)  
会場：大起水産八尾店 海鮮レストラン

今回のテーマは「まるごとマグロ」。みんなの大好きなマグロについて、学ぶ・体験する・味わうという、五感も手も頭脳も胃袋も、からだ全部使った楽しいイベントになりました。

60kgを超える本マグロの解体、にぎり寿司づくり体験、そして大トロ・中トロ・赤身など、さばきたてのマグロをお腹いっぱい食べて、みんなは、何を感じたでしょうか。魚食文化に対する大阪スローフード協会の願いが少しでも伝わっていただければ幸いです。



海苔を左手に、ご飯を右手に先生の手本を見よう見まねでクルクル。鉄火巻きや軍艦巻きをつくりました。

長崎県から送られてきた大きなマグロの前に、大人も子供も興味津々。

## 「畑家族」第3回はフレンチの三國シェフを迎えて

平成26年8月31日(日)  
会場：高槻 里山農園 かしふね

野菜の収穫を終えて、ワークショップ。今回は「味覚の授業」。

「甘・酸・塩・苦・うま味」の五味パネルを使って、試飲しながらクイズに答え、三國シェフからの質問に真剣に向き合う子ども達。普段、なかなか見れないわが子の横顔に親も真剣でした。



三國シェフから葉っぱの下に野菜があるよとアドバイス。あったー!



特製エビカレーと手作りマヨネーズをかけた有機野菜サラダを、開放感あふれる森のテーブルで。

正座したままで「味覚の授業」、子供の将来を考えての三國シェフの授業、子ども達は真剣なまなざしで受けてました。そんな厳しい中에서도笑える楽しさもありました。マヨネーズも自分たちで作りました。終了後、ご褒美にキッシュ3種。大喜びでした!



三國シェフより、一人ひとりに「味覚の授業修了証」が手渡されました。

## 「鮭・イクラで親子食育PART9!」毎回大人気!!

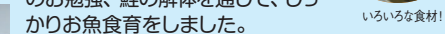
平成26年10月4日(土)  
会場：大阪市中央卸売市場 調理室

毎年、大人気の「イクラで親子食育体験」も9回目となりました。まず最初に「イクラの母なる鮭」のお勉強、鮭の解体を通して、しっかりお魚食育をしました。

食育体験は、今川れい子先生の指導で、鮭、ホタテを使った「簡単! 時短レシピ」。親子揃って楽しくお料理をし、昼食にはイクラとホタテが食べ放題! 自分たちの作った鮭の包み焼きなどで、みんな大満足でした。

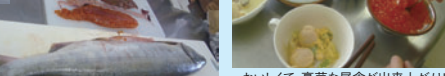


鮭の解体を真剣に見つめる子どもたち



いろいろな食材!

内臓を全て出し、1つつの説明を受けている子どもたち



おいしくて、豪華な昼食が出来上がり!