

The Daily 2014.11.12.wed

Sui-Kei



マグロの煮付けや大根料理など、三崎の郷土食から和食を学んだ

の漁業・農業生産者のもとへ、逆取材を敢行している

漁業の講師を務めたのは、当地でマグロ卸売業を営む三崎恵水産の石橋巨光常務。世界の漁場から船が集結し、刺身

ユネスコの無形文化遺産や寿司は国際言語に成長に記録されるなど、世界が認める「和食」を学んでおろすと、小学生「カマや頭、血合い肉などを対象に「世界に誇れる和食体験プロジェクト」が、

和食って?なるほど! 農林水産省、東京・千束小で 産地と体験プロジェクト

農林水産省のフードチェーン食育活動推進事業を進められている。10月30日は東京・台東区千束小学校の5年生を対象に行われ、生徒らは今月、講師を務めた袖ヶ浦・三崎市の


尾肉は筋が多く生食には向かないが、「実はコラーゲンの塊。加熱することでするける」とし、実際に煮付けを皆で食べた。「マグロは刺身でしか食べたことがない」という生徒が圧倒的だったが、「軟らかい。こんな食べ方もおもしろい」と初の味覚体験を喜んだ。プロジェクトを主催するNPO海のくに・日本は、世界中から食が集まる東京も、近郊に漁業や農業の生産者が多く、郷土食から、和食の風味や味が見いだせると話す。事業は都内の3小学校と消費者グループ3組を対象に、漁業・農業生産者による座学と、産地を訪ねる実習を行う。水産では三崎に千葉・下野東安房漁場も加わる。

房日新聞

THE BONICHI SHIMBUN

1月16日 金曜日

平成27年(2015年) 旧暦11月26日(赤口)

天気		北の風 強い
	(銚子地方気象台)	降水確率 06-12 12-18 18-24 0 10 20
潮位	満潮	02時00分/12時08分
	干潮	06時08分/19時49分 (若潮 布良)

第18732号 (昭和27年8月23日 第3種郵便物認可)【月曜休刊】

産地の館山で「和食」学ぶ

都内の小学生が生産農家を訪問

東京・大田区の松仙小学校(齊藤純校長)の5年生135人が14日、館

この日は、児童らが2組に分かれて、同市山本



生産者から野菜の説明を聞く児童ら＝館山市山本

山市のイチゴ農家と野菜農家を訪れ、栽培などについて学び、国内で生産する食材を使った和食への理解を深めた。

「白石ユリ理事長」による「世界に誇る『和食』体験プロジェクト」の一環で、食材の産地を訪れることで、和食について考えてもらい、良さを知ってもらおうのが目的。

プロシエクトの中で同校は、昨年10月にJ.A安房女性部会メンバーを講師として招き、地元でとれた野菜などを使った料理を試食する授業を展開。その食材の産地を訪れて生産の現場を知ろうと企画された。

のイチゴ農家と野菜農家を訪問。イチゴのビニールハウスをのぞかせてもらい、栽培の様子を細かくメモ。質問タイムでは「プロシエクト」など約50種類の苦勞も知った。

類を栽培している畑を見学。サトイモを掘り出す体験も行い、子どもたちは大喜び。「鳥などの動物に荒らされることもある」などの説明に、農家の苦勞も知った。白石代表は「いまは家庭でも和食を食べる機会が減っている。今回の体験をきっかけに日本の食文化の良さを再認識してもらえたらうれしい。これからも多くの学校に伝えていきたい」と話していた。

この後、児童らは、近くにある館野小学校で、女性部会が準備していた地元の野菜とみそを使った豚汁を食べ、館野小児童と学校紹介やドッジボールなどで交流を深めた。