

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

和食って？なるほど！ 農林水産省、東京・千束小で 产地と体験プロジェクト

農林水産省の「和食」プロジェクトの一環として、農林水産省、東京・千束小で「产地と体験プロジェクト」が実施されました。このプロジェクトは、地元の農業者や漁業者と連携して、生産過程や食文化を学ぶことを目的としたものです。

ユネスコの無形文化遺産に登録されるなど、世界が認める「和食」を学んでもらおうと、小学生を対象に「世界に誇れる和食体験プロジェクト」が、以外も丸ごと食べる。馬鹿は筋が多く生食には向かないが、実はコラーゲンの塊で加熱することでも分かる。実際に煮付けを皆で食べた。「マグロは刺身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。こんな食べ方もおいしい」と、初めて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事が集まる東京も近郊に漁業や農業の生産者が多く、郷土食から和食の意味や味が見いだせると話す。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。水産で農林水産省の「和食」プロジェクトで進められている、10月30日、東京・台東区千束小学校の5年生を対象に行なった講師は、赤坂小学校で、生徒たちは月、講師は、和食体験の塾会員限定を務めた神奈川・三崎市している。

の漁業農業 生産者のもとへ、道場を敢行している。

漁業の講師を務めたのは、当地でマグロ卸業を営む三崎恵水産の石橋匡光常務。世界の漁場から船が集結し、刺身を販売した。

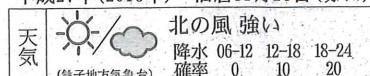
房日新聞 THE BONICHI SHIMBUN

THE BONICHI SHIMBUN

日刊 第18732号 (昭和27年8月23日 第3種郵便物認可)【日曜休刊】

1月16日 金曜日

平成27年(2015年) 旧暦11月26日(赤口)



潮 潮 潮 潮 02時00分/12時08分 若潮

高潮 潮位 06時08分/19時49分 (布良)

ANSWER

学ぶ和食、山館での地産

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

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。

NPO海のくに・日本（白石ユリ子理事長）による「世界に誇る“和食”プロジェクト」の一環で、食材の生産地を訪れることで、和食について考えてもらい、良さを知つてもらうのが目的。プロジェクトの中で同校は、昨年10月にJA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つ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らうと企画された。

この日は、児童らがつ組に分かれ、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

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、栽培の様子を細かくメモ。質問タイムでは病気に対する対策なども聞いた。ハウスから漏る甘い香りに、思わず「おいしそう」の声も聞かれた。

野菜農家では、ダイコソやタマネギ、サトイモ、ブロッコリーなど約50種

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、農家の苦労も知った。

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ならうれしい。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つた豚汁を食べ、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。