

とうかい食育推進だより

「食育推進に関する意見交換会in三重」を開催！

1月13日、三重県教育文化会館(津市)において、今後の食育の推進に資するため、東海農政局主催「食育推進に関する意見交換会」を開催しました。

これは例年、名古屋市中東海3県の行政の食育担当者を参集し開催していましたが、本年は名古屋市以外での開催となりました。

はじめに、内閣府食育推進室の清野参事官補佐から、「第2次食育推進基本計画を踏まえた今後の食育の推進について」と題して、前計画の評価を踏まえて、「周知」から「実践」へと新しい目標等についての情報提供がありました。

次に、愛知県みずほ大学短期大学

部の上原教授から、「今後の食育の推進について子どもへの食育から」と題して講演がありました。

食育は「周知」から「実践」へ

という第2期が始まり、ポイントには、「生涯食育社会」、生活習慣病の予防・改善につながる食育、「家庭における共食を通じた食育」がポイントであること。学校には、適切な指導者がいる、一緒に学ぶ仲間がいる、学校給食がある、学校は次世代を担う人間を育てる責任があり、学校での食育が必要と、事例も交えながら、「子どもたちが関わる食育の現状と今後の方向性」等について、説明をしていただきました。

次に、愛知県豊田市と三重県志摩市から、食育推進計画策定の経緯や視点、食育への取組の事例発表をしていただきました。その後、各県及び各市の食育推進計画の現状や取組について意見交換を行いました。

本意見交換会を通じて、今後、地域での関係者との連携を深めつつ、地域における食育活動の推進、また、実践的な取組のイメージづくりに繋がればと思います。

(記事…東海農政局消費生活課)

日本型食生活のすすめ

東海農政局岐阜地域センター・高山地域センター共催による検討会を開催



1月19日、岐阜市のハートフルスクエアGにおいて、お米を中心栄養バランスの優れた『日本型食生活』の実践推進のための検討会」を、東海農政局岐阜地域センターと高山地域センター共催により開催しました。これは、飛山濃水と言われ自然豊かな岐阜県において、地元食材を生かし、地域に密着した食事バランスガイド(リーフレット版)を作製し、お米を中心とした「日本型食生活」の実践につなげたいと企画したものです。

検討会では、東海学院大学食健康学科特任教授の森基子先生に講演と座長をお願いし、(社)岐阜県栄養士会、岐阜県食生活改善推

進員協議会から地域活動の代表の方10名、岐阜県保健医療課及び農産物流通課から担当者各1名の出席をいただき、それぞれの立場からご意見やご提案をいただきました。森基子先生の「地域食材を生かした日本型食生活のすすめ」と題した講演では、地域の食材をその地域で食べることは、食への理解を深める意味と、運送による地球への負荷を減らす効果もあるという話や、子供たちが農や自然に係わることで、命のつながりを理解し、食に対する感謝の気持ちや食への理解を深めることが期待できるといった話がありました。また、「岐阜県の食育のテーマの一つに次世代に伝えたい『岐阜の食』があります。地元食材の活用とごはん食をテーマに、地域に根ざした食事バランスガイドを作製する今回の企画は、まさにそれを後押しするものとなると思います。」と、主催者にとって大変元氣の出る言葉もいただき討議に入りました。

提案いただいた料理や今回の意見、要望を踏まえて、多くの方々のご協力を得ながら地域版食事バランスガイドの作製に向け奮闘中です。

(記事…東海農政局岐阜地域センター)

小学校で「そばの手打ち体験」開く!

1月13日(金)に新城市立庭野小学校4年生11名による、そばの手打ち体験がありました。庭野小学校では新城南部ファンクラブの方の指導のもと、8月の種まき、10月の収穫、11月の脱穀、唐箕(とうみ)を使った選別、石臼を使った製粉といった過程を経て、今回のそば打ちへと至りました。そばを育てた畑は、もとは小学校前の荒れた耕作放棄地で、ファンクラブの方が6回もおこして畑にしたとのこと。台風による倒伏ものともせず元気に育ったそばは、1反3畝で130キロ収穫できました。

子どもたちの多くは、そば打ちを体験するのは3回目という経験者でした。それでもやはりうる覚えのところがあつた、ファンクラブのみなさんに教えていただきながら作業を進

めました。はじめに、そば粉とつなぎの入った粉をふるいにかけて、それをよく混ぜ合わせます。そして水を加えながらさらに混ぜていくのですが、混ぜた生地が指にくっついて離れません。「手のひらを使わずに、指を立てて」と混ぜ方のポイントを教えてもらいます。分量の水すべて足していくにしたがい、だんだん粉っぽさがなくなつて、団子状に固めることができなくなりました。これを体重をかけてしっかりとこねます。それから手で少し広げた生地を、めん棒を使って徐々にのばしていきます。厚さにはらつきがでないよう、破れないようにのばすのですが、これもなかなか大変な作業です。その後のぼした生地をたたみ、包丁で切ります。慣れない大きな包丁を使って一定の幅に細く切るのは難しく、それでも

子どもたちは一所懸命取り組んでいました。最後にそばをかまどでゆでて出来上がりです。

今回は全校児童38名分を作らなくてはいけないうえに、そばを給食としてみんなが出来るのを待っているという状況です。はじめは丁寧なゆっくりや

つていましたが、だんだん時間がなくなつてきました。ただ、そこはこれまで経験したこともあり、要領がわかつてきて、みんなが交替してそば粉からそばへと作り上げていきました。

温かいできたてのそばを食べた子どもたちは、口々に「おいしい!」とそばをすすっていました。食べ終わつてから、子どもたちが順に感想を発表しました。「きしめんみたい



にめんが太くなつてしまったけど、お店で食べるより自分たちで作つたおそばの方がおいしいと思つた。」「水を入れて混ぜるのが難しかった。」「一人で包丁でそばを切れた。」「そばを作るとはじめて聞いたときは、粉から作ると思つていたが、種まきからするとは思つていなかった。でも自分たちで作つた自分たちのそばは世界一だと思つた。」地域のみなさんのおかげで、子どもたちはとてもいい経験ができました。

(記事・東海農政局豊橋地域センター)

東海地域の食育イベント等情報をお寄せ下さい

「とうかい食育推進だより」への掲載情報を募集しています。掲載ご希望の方は、お近くの豊橋地域センター、岐阜地域センター、高山地域センター、津地域センター、又は東海農政局消費生活課までお問い合わせ下さい。
東海農政局消費生活課(食育推進班)
電話052-223-4651

