



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《食品製造・販売者等》

小樽商工会議所

「知産志食しりべし」プロジェクト (北海道) 活動期間 5年

地元小樽・後志（しりべし）を知って食べて学ぼう！！

～プロから学ぶ地元の「食」～ 小樽商工会議所「知産志食しりべし」食育授業

商工会議所のネットワークを活かして

小樽商工会議所内に設置している『1次・2次産業振興「知産志食しりべし」プロジェクト』が実施主体となり、市内小学生を対象に北海道フードマイスターや地元の料理人を講師に、食の宝庫と呼ばれるほどの地元・後志（しりべし）地域の食材の豊富さや地産地消の大切さを伝える座学と、プロの料理人が魚の3枚おろしを実演するなど家庭ではあまり体験できない授業の後、料理人指導のもと調理実習を行います。



プロの料理人による魚の3枚おろし実演

地元で誇りと愛をもってほしい

座学では、北海道フードマイスターの資格を持つ講師が、「知産志食しりべし」プロジェクトで作成した「後志（しりべし）旬のカレンダー」などを使用して、地元産食材の豊富さ、食材の旬や流通について学び、小樽にいるからこそ、新鮮で美味しい旬の食材を食べられることを伝え、地元愛の醸成につなげています。クイズ形式を取り入れるなど、参加型にすることで、より「食」について興味、関心を持ってもらうよう工夫しています。



北海道フードマイスターによる授業

プロの技を直接学ぶ感動

調理実習では、地元のプロの料理人から和洋食の歴史や文化、マナー等を学び、旬の食材、地元の食材を使って調理実習の見本を示すことで、子供達の興味を引き出しています。また、プロの技を学ぶ非日常の場を提供し、キャリア教育につなげています。



プロが直接包丁の使い方を指導



当プロジェクトでは、地元小樽・後志（しりべし）を知ってもらいたい、好きになってもらいたいという想いで活動しています。この食育授業は、「食」を通じて地元の子供たちが、自分たちが生まれ育った地域に誇りを持ち、好きになってもらうなどキャリア教育につなげることが最大の目的です。今後も商工会議所のネットワークを最大限に生かして事業を推進してまいります。

小樽商工会議所
「知産志食しりべし」プロジェクト