

親子で楽しむ!

# 子ども食育体験イベント

～見て、さわって、味わって、楽しく食育♪～

お申込みはこちら!



※定員になり次第締め切ります。

[https://www.contactus.maff.go.jp/j/hokuriku/form/syouan/shokuiku\\_202510.html](https://www.contactus.maff.go.jp/j/hokuriku/form/syouan/shokuiku_202510.html)

## 令和7年11月29日(土)

13:30～15:40

11月26日(水) 締切

### 第1部 講演

表題「心を育む料理教室とは」

講師:小浜市御食国ブランド戦略課  
中田 典子氏、小坂 ほの氏

小浜市の御食国若狭おばま食文化館で実施している幼児の料理教室「キッズ・キッチン」は、「料理を学ぶのではなく、料理で学ぶ」をコンセプトに、子どもたちの様々な力、特に心の力を育む料理教室です。

料理のプロセスに、様々な仕掛けを溶け込ませて、子どもたちの心を動かし、行動変容につなげます。

そのような「心を育む料理教室」について、たくさんの写真や動画、デモンストレーションなどを交えて、わかりやすくお話しします。



### 第2部 体験

①『味覚の秘密(秘) うま味』

講師:えみふるつばさん 村山 浩一氏  
久保田 里菜氏

だしの魅力や大切さ、だしの取り方について、実際に味わいながら学ぼう!



②「おさかなのひみつをさがせ! ~耳石たんけんたい~」

講師:石川県漁業協同組合 高岩 信広氏

キミは今日から「耳石ハンター」!  
煮干しや干物をひらいて、魚の中に隠された小さな宝石「耳石(じせき)」を見つけよう!



対象:概ね6~8歳までの児童とその保護者 15~20組程度(先着順)

場所:金沢中央市場食育会館6階 スタジオDO

(金沢市西念4丁目8-1)

参加費:無料

アクセス:  
金沢駅からバスで約3分  
北陸鉄道バス停「西念西」で下車、徒歩5分  
※施設向かい側に駐車場有

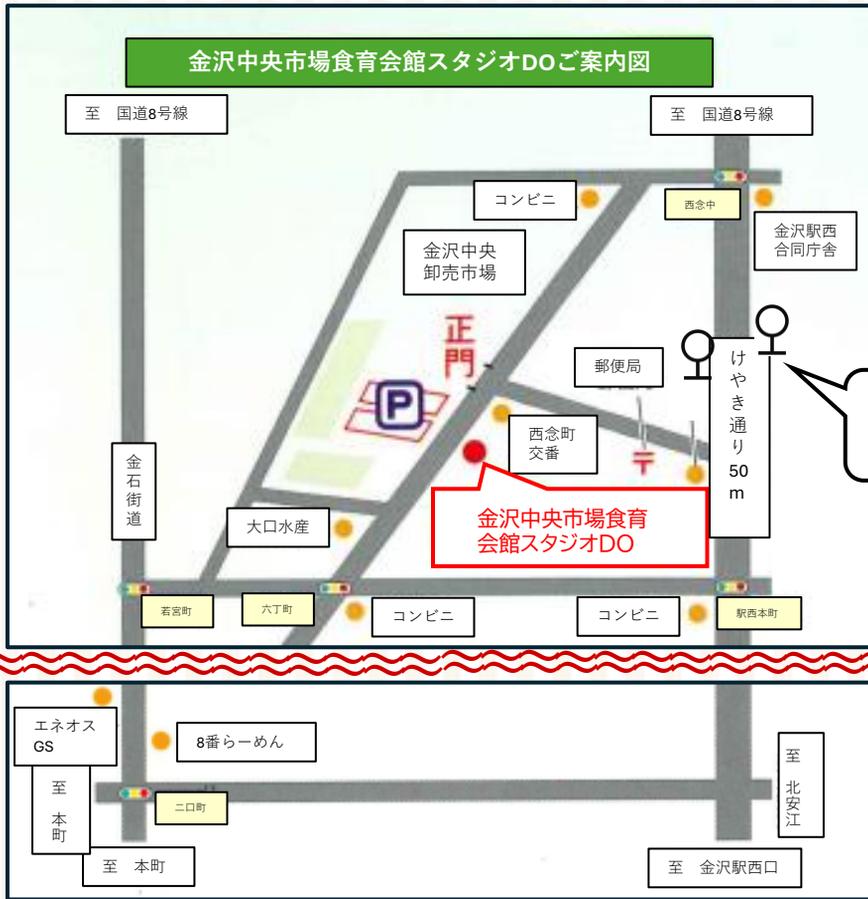


※裏面に拡大地図・講師紹介を掲載しています。

農林水産省  
北陸農政局

お問合せ先  
北陸農政局 消費・安全部 消費生活課  
担当:石田、石間、酒井 TEL:076-232-4227

# 会場案内



# 講師紹介

## 第1部

### 小浜市御食国ブランド戦略課 中田 典子氏

2003年4月小浜市政策専門員(食育)に就任し、小浜市の食育全般を担当。  
以降、食育や食文化を活用した地域の課題解決策の企画・実践に携わる。また、内閣府食育推進評価専門委員会における事例発表の他、全国の自治体や企業、大学などを対象に講演や料理教室も多数開催。海外においても2006年の韓国慶州市における子ども料理教室の企画・実践に続き、2015年ミラノ国際博覧会では、イタリア在住の子ども料理教室を企画・実践した。  
2022年度は、東京栄養サミット2021農林水産省主催サイドイベントや、(一財)自治体国際化協会ロンドン事務所主催のセミナーに登壇し、小浜市の食のまちづくりや食育事業を国内外に紹介。近年は、業務の傍ら、「食環境とウェルビーイングの関係」をテーマとして研究にも携わる。  
昨年度「第8回食育活動表彰」において、農林水産大臣賞を受賞した「キッズ☆サポーター」の活動について指導や支援を行っている。

## 第2部

### ①えみふるつばさん 村山 浩一氏

「第2回北陸農政局食育活動表彰」において北陸農政局長賞を受賞。ホテルシェフや病院給食調理等の勤務経験を活かし、新潟県内を中心に「味覚の授業」等の食育活動を通して五感で味わうことの大切さを伝えている。  
現在は管理栄養士の久保田里菜氏と共に「えみふるつばさん」として食育活動を展開している。

### ②石川県漁業協同組合 高岩 信広氏

「第4回北陸農政局食育活動表彰」において北陸農政局長賞を受賞。水産庁から「お魚のかたりべ」に任命されており、「日本人の魚離れ」を食い止めるため、石川県内を中心に小学校での出前授業や模擬セリ体験等の魚を通じた食育活動を行っている。  
出前授業で行う「魚の耳石探し」は毎回好評で、魚の体の構造への理解を深めるとともに、消費拡大にもつながっている。