

令和6年度「食育ネットほくりく交流会」概要

- 1 日 時 令和7年1月18日（土曜日） 13:30～15:30
- 2 会 場 金沢広坂合同庁舎 1階 大会議室
- 3 開催方法 会場参加及びオンライン（YouTube）によるハイブリッド開催
- 4 内 容 (1) テーマ
ほくりくアイドル部と一緒に北陸の食を「推し活」～地元食材を
生かしたライブクッキング～
(2) 講師
・北陸学院大学健康科学部栄養学科 教授 田中 弘美 氏
・ほくりくアイドル部メンバー 松井 祐香里 氏、荒井 那奈 氏、
土井 颯愛 氏
(3) プログラム
・地元食材を生かした簡単料理 ライブクッキング
・クイズを用いた食への関心の創出 食育クイズ大会
- 5 参加者数 会場参加者 71名
オンライン視聴 1,161件（令和7年1月22日現在）

6 概 要

(1) 開会あいさつ

開会にあたり、北陸農政局 添野消費・安全部長が挨拶を行いました。

「令和5年度食育白書等における食育の関心度結果は、若い世代が特に低いことから、本交流会では、若い世代を中心に食育を体験していただくとともに、楽しみながら食に関する理解や関心を深めていただきたい」と話しました。



挨拶をする添野消費・安全部長

(2) 第一部 地元食材を生かした簡単料理 ライブクッキング

石川県栄養士会会長も務められている、北陸学院大学 田中弘美教授、北陸地域に根差して活動を展開している「ほくりくアイドル部（以下「アイドル部」という）」メンバーの松井祐香里さん、荒井那奈さん、土井颯愛さんを講師に迎え、ライブクッキングを行いました。

はじめに、レシピを考案した、北陸学院大学の学生の皆さまから、「かぶと厚揚げの煮物」、「治部煮」、「金時草の求肥^{ぎゅうひ}」の紹介がありました。続いて、田中教授らの調理指導のもと、アイドル部の3名が紹介された3品の調理を行いました。

また、会場参加者全員に北陸学院大学で調理した3品の試食を配布しました。試食をした参加者からは、「味がよい」、「彩りがきれい」等の声がありました。

アイドル部の松井氏は、「地元の食材を使用しているため、参加者もぜひ真似してお家で作り、食べてみてほしい」と呼びかけました。講師の田中氏は、「出汁の味を経験して、郷土料理を次世代につなげてほしい」と話しました。



挨拶をする田中教授とアイドル部メンバー



調理中の様子



完成した料理



試食品を作る北陸学院大学の学生

(3) 第二部 食育クイズ大会

北陸の食についての知識を深めていただくため、第一部で使用した食材や食育にまつわるクイズを5問出題し、会場参加者、オンライン参加者及びアイドル部のメンバーに回答していただきました。

正解発表にあたっては、クイズを作成していただいた北陸学院大学の学生が解説を行い、会場全体で答えあわせを行いました。



クイズの解説をする大学生等

(4) 質疑応答・意見交換

【質 問】 治部煮に添えてあるわさびは、こういった効果があるのですか。

【田中教授】 肉の臭みを取る効果があります。風味・香りづけにも良いです。

【質 問】 金時草を使用したおすすめ料理があれば教えてほしいです。普段料理をよくするので、実際にそれを作りたいです。

【田中教授】 金時草は酸味や粘り気があり、色がきれいにるので、酢の物や山芋との和え物にするのがおすすめです。他には、ちらし寿司に金時草とそのゆで汁を入れると鮮やかなピンク色になるので、そちらも作ってみてください。金時草にはコレステロール抑制の効果があり、栄養面でも非常に優れているため、ぜひ活用してほしいです。

(5) 閉会あいさつ

閉会にあたり、北陸農政局 杉山消費・安全調整官から挨拶を行いました。

「本交流会の体験をふまえて、北陸の食文化や、食べることについて興味関心を持ってもらい、日常の中でできることから実践してほしい。また、2024年に発生した能登半島地震と豪雨により、農林水産業が大きな被害を受けていることから、能登の農畜水産物を消費することにより、被災地の背中を押し、復興に向けて応援してほしい」と話しました。



挨拶をする杉山消費・安全調整官