



伝統野菜がつなぐ！親子で楽しむ岐阜の郷土料理

東海学院大学医療栄養学科（0068）は、岐阜県農政部農産物流通課と連携し

和食を〔知る 食べる 作る〕ための活動を実施しました！

活動内容

東海学院大学医療栄養学科では、岐阜県農政部農産物流通課と連携し「飛騨・美濃伝統野菜親子料理教室」を開催しました。当日は実物の飛騨・美濃伝統野菜を観察しながら、歴史や栄養、生産者の想いを学生スタッフが講話しました。調理体験では学生スタッフのサポートのもと、4品の郷土料理づくりに挑戦しました。出来立てを親子で味わい、「野菜が嫌いだけど、おいしく食べられた！」と笑顔があふれ、地域の豊かな食文化への理解と郷土への愛着を深める素晴らしい一日となりました。

お問い合わせ先：（東海学院大学医療栄養学科/058-389-2200(代)）



飛騨・美濃伝統野菜と郷土料理を「知る」活動



郷土料理を「作る」活動



【中央上】十六ささげピザ、【左下】きんぎょ飯&十六ささげ天ぷら、【右下】すったて夏バージョン（沢あざみの薬味風）



棚田で育つ蓬が結ぶ、子どもたちと郷土料理の温かな記憶

東海学院大学医療栄養学科（0068）は、マックスバリュ東海株式会社と連携し

和食を〔 **知る** **食べる** **作る** 〕ための活動を実施しました！

活動内容

東海学院大学医療栄養学科の学生は、岐阜県柘久保棚田の休耕田再生に2年前から取り組んでいます。今年度からはマックスバリュ東海株式会社のご協力の下、小中学生と共に休耕田へ蓬を植え付け、愛情を込めて栽培を続けてきました。

今回は、収穫した蓬を使ってヨモギ餅を作り、郷土料理を「知る・食べる・作る」活動を実施しました。再生した棚田の恵みを自らの手で形にする体験は、世代を超えて豊かな食文化と地域の心を未来へ繋ぐ温かな架け橋となりました。



ヨモギ餅を「作る」活動



ヨモギ餅を「食べる」活動

お問い合わせ先：（東海学院大学医療栄養学科/058-389-2200(代)）



第5回「子ども和食セッション」を実施しました！

一般社団法人 和食文化国民会議（0003）は、

和食を **知る** **食べる** **作る** ための活動を実施しました！

活動内容

一般社団法人和食文化国民会議は、学校法人服部学園服部栄養専門学校との共催で、**夏休み親子体験イベント「第5回 子ども和食セッション」**を開催しました。小学校3～6年生及び中学生とその保護者を対象に、165組334名が参加し、「見て・触って・作って・味わって」をテーマとした16の体験講座や講演会を実施しました。

「おさかな定食」「太巻き祭りずし」「だんご」などの料理教室のほか、和食文化に関する講座やお料理講習会を開催し、子どもと保護者が一緒に和食への理解を深める機会となりました。

⇒詳細はこちら：<https://washokujapan.jp/info/info-20260819/>



↑「おさかな定食」

あじの3枚おろし体験！アジフライ定食を作って食べよう



↑「だんご」

ひきたてきなこ&かんたんだんご
を作ろう

↑「太巻き祭りずし」

太巻き一本を巻きずで作ろう

お問い合わせ先：（03-5817-4915 /info@washokujapan.jp）