

まるごと学ぼう！！食育講座 事業実施主体:NPO法人北海道食の自給ネットワーク(北海道・札幌市)

- NPO法人北海道食の自給ネットワークでは、子どもたちの食意識の向上を図り、食への理解をより深められるようにするため、札幌市内の小学生(3年生～6年生)15名を対象として、食育講座(農場体験と調理実習)を実施した。
- これらの取組により、子どもたちは、食のすばらしさや食べる大切さを実感し、国産農産物や北海道の食品の魅力の再発見にもつながった。



【取組の内容】

- 農場体験
第3回(8月18日) 安平町の農場で、平飼いの鶏に触れたり、卵と有機野菜を収穫し、循環型農業の楽しさや大変さを学んだ。
- 調理実習
第1回(6月9日) 調味料の使う順番やその理由、栄養を学び、味覚を体験した。
第2回(7月21日) 調味料の味付け以外の役割や効果を学んだ。
第4回(9月15日) 日高町の漁師から、魚のさばき方と漁の方法、魚の加工に使う調味料を学んだ。



調理実習(旬のかぶの味噌汁、厚焼き卵と付け合わせのきゅうりの甘酢漬、厚揚げの煮物、だしがらの佃煮)



味覚クイズ



海で採ったままの昆布

【取組の成果】

子どもたちは、旬の地場食材を使い、日本の伝統食である和食の調理方法や栄養などを学ぶほか、農場で体験学習を行うことにより、食に関する知識と味覚を広げ、食のすばらしさや食べる大切さ、命を食べていることを実感することができた。

また、取組後のアンケートでは、食品を購入する際に、国産や地域の食品を選ぶと回答した割合が6割以上となる等、本食育講座は、国産農林水産物や北海道の食品の魅力の再発見にもつながっている。



有機野菜の収穫

丸鶏のくんせいの解体、部位説明



鶏が丸ごと入ったスープ

生産者との対話

