

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名	前橋市
取組の名称	伝統野菜つくり交流事業
取組内容	・目的＝農業者ではない人が伝統野菜作り体験を通して農業に触れることにより、農業に対する理解と地域の農畜産物の消費拡大を推進し、本市農業の振興を図ることを目的とします。 ・事業内容＝農畜産物直売所を運営している「味菜」で、農業者の指導を受けて、一般市民が伝統野菜の植え付けから一部加工品作りまでを体験するものです。 ・対象者＝前橋市内在住及び在勤の家族 ・実施回数＝年7回程度を予定 6月はさつまいも苗植えの実施 ・参加人数＝6月は23人 ・主体＝農事組合法人 味菜 

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名	上野村
取組の名称	夜のミニミニ料理教室の開催
取組内容	『夜のミニミニ料理教室 ～つとっこ作りと岩茸料理～』 実施日:平成28年6月24日(金) 実施主体:上野村役場 保健福祉課 目的: 上野村の郷土料理を実際に作り、味わうことで、手作りの良さや自然のありがたさを体感することです。また、若い世代への郷土料理の継承、住民同士の異世代交流も目的としています。 対象者:全村民(広報に告知し、参加者を募りました。) 参加人数:13名(幼児～70代 男女) 内容: つとっこと岩茸料理の調理実習 つとっこ → 5月下旬から6月の葉っぱが柔らかすぎず、固すぎない栃の葉、ほうの葉、柏の葉を使ったこの時期ならではの季節を感じる郷土料理です。 固めにゆでた小豆と浸水させたもち米を、2枚の葉で包み、シュロの葉を裂いたもので結わえ、30～40分ゆでます。 岩 茸 → 岩場に生息し、採取も困難なため、貴重な食材とされています。 今回は、酢の物、お吸い物、天ぷらを作りました。 参加者同士が協力し、教え合ったりして、和やかに実習をすすめることができました。試食をしながら、郷土料理のことや食の大切さ、上野村の昔の暮らしなどについて懇談しました。 また、貴重な岩茸をはじめて食べる事ができて良かった、つとっこの包み方を学べて良かった、いろいろな方とお話できて楽しかったなどの感想がでました。



「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名	沼田市
取組の名称	環境フォーラムぬまた
取組内容	1. 目的 「買い物」「料理」「片付け」の3つの視点から、資源を無駄にせずに環境に優しいアプローチの仕方を学び、実際の生活の中で生かすことのできる選択・思考能力を養います。 2. 実施主体 沼田市食生活改善推進協議会 3. 対象者 市民 4. 実施日、内容 ●平成28年6月26日(日) ・かぼちゃと甘納豆の蒸しパン(試食) 試食数 280個 ・きんぴらごぼうをリメイク～きんぴらつくね～(展示) ・シソふりかけ(展示) ・根菜の皮をきんぴらに(展示) ・長ネギの青い部分をお好み焼きに(展示) ・赤シソのドリンクとゼリー(ドリンクは試飲) ・パネルの展示 無駄を省く、「買い物」「料理」「片付け」のポイント ・レシピの配布

