

【様式 2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	長崎市 長崎市立中央保育所
取組の名称	「だしで味わう和食の日」の啓発
実施時期	平成 30 年 11 月 14 日（水）
取組内容	内容 1. かつお節、昆布、いりこの 3 種類の出汁の香りや味を味わい、そのおいしさや違いに気づく 2. 親子で煮干しの下処理を行い、自分たちでだしを取る 野菜を洗う、皮をむく、切る、具材を炒めたり、煮たりにてさつま汁を作る 3. 釜戸でする調理を見る 4. バケツで栽培した稲を収穫し、脱穀、もみすりをした米を炊き、おにぎりにして味わう 献立・実施の様子 ・かつお節、昆布、いりこの 3 種類の出汁の香りや味を味わいそのおいしさや違いに気づく 1 種類ずつ ①香りから何の出汁かあてる ②一口飲んで何の出汁かあてる ③答えを聞いてもう 1 度飲んで味わう 優しい味、魚まるごとの味、すこし苦い味がしたなどの感想が聞かれた。だしを取った後の食材で佃煮をつくり、食べると「こんなにおいしくなるんだ」と驚きながら、食材を無駄にしないことを学び、家庭でも作ってみようとの声が上がっていました。 ・大人の分を園庭の釜戸で作りましたが、山から子どもたちが集めた薪を使いました。煙の色やにおい、目に染みるなどの経験をしました。 ・栽培した米は 60g ほどにしかならなかったが、脱穀やもみすりなども体験し、日頃口にしているものが、たくさんの手間がかかっていることなどを知る良い機会となりました。



②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	佐世保市 (佐世保市江迎地区公民館)
取組の名称	Happy Cooking ① ロールパン ②味菜自然豚の豚まん ③調理パン ④味菜自然豚の中華料理 ⑤ フルーツタルト
実施時期	① 4月21日(土) ③ 6月15日(金) ⑤ 12月21日(金) ② 5月21日(土) ④ 11月16日(金)
取組内容	地産地消を推進し、「食」を通じて健康増進や地域交流を深めることを目的に、成人及び親子を対象とした公民館主催講座を年5回実施しています。 ①②は小学生以上の親子を対象として、料理を通して親子でふれあいながら、作る・食べる楽しさを共有しました。また、地元の素材を活用し直接生産者から、愛情込めて育てていること、そして“いただきます”の意味を紙芝居通してお話いただき、親子で食べることは「いのちをいただく」ことを学ぶよい機会となりました。 ②④は地元白岳山奥の環境にて、自然のサイクルを活用した「家畜福祉」の理念で養豚している“味菜自然村”より協力を得て、放牧でストレスがなく手作り乳酸発酵ごはんを食べ健康に育った味菜自然豚のお肉を提供いただき、実際に美味しくて体によい食材を選ぶことの意義や地産地消について知識を得ることができました。 (参加者：①19人 ②27人 ③12人 ④18人 ⑤14人)  

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	諫早市（高来町）
取組の名称	幻の高来そば「新そばまつり」、そば打ち体験受入の実施
実施時期	新そばまつり：平成30年12月2日（日） そば打ち体験教室：平成30年5月～平成31年3月末の期間で随時実施
取組内容	高来地域で昔から栽培されてきた在来種のそばが、時代とともに生産者が減り、存続の危機に面していたため、平成22年、地元の農家を中心に「幻の高来そば振興協議会」を結成。平成25年11月に「幻の高来そば」として商標登録し、休耕地を利用して生産拡大に取り組んでいます。 今年度も、「幻の高来そば」の普及拡大と地域独特の食文化の伝承を目的として、新そばまつりやそば打ち体験受入を実施しました。 そば打ち体験には、大人だけでなく地元の小学生も参加し、「幻の高来そば」を幅広い世代に知ってもらう良い機会となりました。 【第9回幻の高来そば「新そばまつり」】 ○日時 平成30年12月2日（日）10時～ ○来場者 2,106人 ○内容 生そば・そば粉・そばの実・そばガレット・かけそば・どろり（釜揚げ）そばの販売、そば打ち体験等 【そばうち体験の受入】 ○平成30年5月～平成31年3月末の期間に、1回あたり約20人の参加者で、4～5回実施。小学生から年配の方まで、約100名前後の参加者が、そば打ち体験を通して、古くから伝わる自然の恵みにふれ、また自らの手でそばをうつことの喜びを体験する機会となりました。 （新そばまつり） （そばうち体験）
	 

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	長崎県
取組市町村名 取組団体・企業名	新上五島町 新上五島町食生活改善推進協議会
取組の名称	小学校での郷土料理の伝承活動 鰯のかまぼこ作り
実施時期	5月23日
取組内容	目的) 町は水産業が盛んであり、魚を使った「鰯のかまぼこ」は家庭料理として、親から子へとその料理法や味は受け継がれてきた。近年、若い世代の魚離れを背景に家庭で子どもが魚をさばく経験が少ないことから、学校の授業において食生活改善推進員が魚のおろし方や昔ながらのかまぼこ作りを伝承することにより、子どもたちが料理を楽しむこと、食の大切さを体験することを目的とします。 対象・参加人数) 町立若松中央小学校3、4年生 19名 内容) 料理教室は食生活改善推進員が講師となり、地元でとれた鰯を活用して、すり鉢ですり身にして油で揚げるまでの工程を説明し、魚の3枚おろしを実演します。 生徒1人ずつ1尾のアジを3枚におろし、包丁で身をたたいた後は大きなすり鉢にうつして、仲間と協力しながらすり身を作ります。自分でおろした魚で揚げかまぼこを作って食べる美味しさを体験した子どもたちは、料理の大変さや楽しさを改めて知ることができた様子でした。   食生活改善推進員による郷土料理の伝承活動は町内の小学校で同様に行い、鰯のかまぼこ作りを通して子どもたちの食育に貢献しています。