

地元の食材や食文化の魅力とともに、料理人の立場から進める、 オンラインも活用した楽しく学ぶ食育活動 (第6回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

おさだ はやひさ
長田 勇久さん（愛知県）

自ら経営する日本料理店を拠点として、持続可能な食につながる地域の食材と発酵文化の魅力、旬の大切さを料理人の立場から多くの人に伝えています。また、生産者や食品事業者と協力した公開講座の開催、伝統野菜や醸造文化の研究と発信、小中学校での栄養教諭等への料理講座の開催等、オンラインを活用しながら多彩な活動を展開しています。

料理人として生産と消費をつなぐことができる立場を生かし、地域の生産者や醸造文化の継承者たちの思いをくみ取るとともに、地産地消の推進など、食の循環を担う多様な主体とのつながりを深めています。

国内外の多くの方に活動の内容が伝わるように、日常の食事の振り返りや旬の食材に関する内容等のオンライン講座を行っているほか、SNS等のウェブ媒体を活用し、調理のイベントの様子などを情報発信しています。オンラインイベントでは参加者と意見交換を行うことにより、分かりやすく楽しい学びとなるよう工夫するとともに、アーカイブを残すことで振り返りができるようにしています。また、地元の食材や食文化に関する団体等に主体的に関わる中で、生産者や食品事業者との交流を行い生産物の知識を深めるとともに、自身が経営する日本料理店では、会話を通じて五感に直接訴えるようにするなど、食材、調理方法、食文化、旬の説明に時間をかけています。さらに、公開講座では、「愛知の食を学ぶ・楽しむ」をテーマに野菜の農家、畜産や水産加工業者、醸造業など多様な生産者を迎え、地元の食材の良さを伝える講座を実施しています。生産者の話を直接聞き、その食材を使ったお弁当を食べてもらうことで学生が地産地消を学ぶ機会を提供しています。

新型コロナウイルス感染症の影響下においては、早くからオンラインでの活動を取り入れてきましたが、今後は新型コロナウイルス感染症の収束も見据え、リアルとオンラインの取組の融合や、多様な分野と積極的に交流を進めていきます。



オンラインイベントの様子



料理イベントの様子