

長田 勇久

「愛知県:活動期間27年]

地元の食材・食文化の魅力と旬の大切さを、 料理人の立場から食に関わる方々とともに伝える、 オンラインも活用した楽しく学ぶ食育活動

## 料理人の立場から 地域の食材等の魅力を伝える

自ら経営する日本料理店を拠点として、持続可能な 食に繋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、伝統 野菜や醸造文化の研究と発信、小中学校や栄養教論 等への料理講座なども展開しています。



## オンラインを活用した 楽しく学ぶ食育活動

より多くの方に活動内容が伝わるように、ZOOMでオンライン講座を行っているほか、FacebookやInstagram等のWeb媒体を活用して調理イベントの様子などの情報を発信しています。また、より楽しく学べるようリアルとオンラインの新たな融合や多様な分野との積極的な交流なども取り入れています。



オンラインを活用した トークイベントの様子

■ facebookライブ配信 視聴無料

## 学術的な説明と現場情報を 同時に発信する工夫

店舗では、食材、調理方法、食文化、旬の説明に時間をかけ、会話を通じてお客様の意向把握に努めています。また、地元の食文化に関する団体など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、つくり手の熱い想いを知るとともに、各種イベントの企画立案に役立てています。オンラインイベントの開催に当たっては、大学教授や他の料理人とオンラインを通して頻繁にミーティングを行ったり、各回の参加者とはチャットを活用して意見交換を行うなど、分かりやすく楽しい学びとなるよう工夫しています。



公開講座の様子



和食や地元の食文化の大切さを伝えるために、生産者や料理人、学校の先生、店のスタッフ、運営事務局など、多くの方々と一緒に活動しております。今回の受賞にあたり、素晴らしい仲間に本当に感謝です。

日本料理一灯 長田 勇久