

事例

シェフが小学校で体験・参加型の食育授業を実施

一般社団法人全日本司厨士協会

一般社団法人全日本司厨士協会では、一般社団法人ニュートリション運動推進会議子どもの健康づくり委員会との共催で、令和元（2019）年9月に千葉県富津市立富津小学校5・6年生に、体験・参加型の食育授業を行いました。

世界の110か国のシェフが会員となっている世界司厨士協会連盟（WORLD CHEFS）では、毎年10月20日をシェフズデー（Chefs Day）とし、その年のテーマに応じた活動を行っています。今回の富津市の食育授業は、全日本司厨士協会の総本部及び関東総合地方本部、千葉県本部との合同で開催しました。令和元（2019）年の世界共通テーマが「How Healthy Food Works」であったことから、「インド風スパイシーチキンカレー」、「人参とトマト、玉子のサラダ」、「ラッシー」を児童と一緒に調理をしました。

児童は、自ら包丁や調理器具を使い、楽しみながら調理し、シェフからおいしく作るコツを学びました。また、授業では児童が調理するだけでなく、テーマに沿って食材の効能を学ぶことができるように、カレーに使うスパイスの話をしなが、実際にスパイスを試食してもらい、記憶に残るように工夫しました。

児童は調理の前に手洗いをしっかり行い、小さなコック帽とエプロンを着用し、調理室に集合しました。本日のメニューのデモンストレーションの後、いよいよ実習を開始。本格的な料理を作ることにみんな緊張しながらも笑顔があふれ楽しく料理作りがスタートしました。調理の後は、完成した料理をランチルームに児童自らが運び、テーブルにクロスを掛けた本格的なスタイルで、マナーを学びながらみんなで食事をしました。総本部副会長からは「食材に敬意を払って残さず食べるようにしましょう」と食べ物に感謝する気持ちの大切さを伝えました。

また、東京地方本部においては、外部から講師を迎え、若いシェフ等が外食産業と食品ロスの現状を学び、将来的にどのように食品ロスを無くすべきか意見交換しました。さらに、参加者による携帯電話のアプリケーションソフトを使ったりアルタイムでのアンケートを実施し、勉強会の内容とともにインターネットで周知しました。今後は、食材の大切さを学ぶ食育授業においても食品ロスについて子供たちに伝え、共に学ぶ必要があると考えています。

このように全日本司厨士協会では、調理師及び専門調理師の技能の伝承にとどまらず、広く一般の国民に食育を通して食の大切さを普及していきます。



料理のデモンストレーションに注目する児童たち



カレーに使うスパイスを試食



調理のコツを教わっている児童



ラッシー作りの様子



若手シェフ対象の食品ロス勉強会

第6章

食文化の継承のための活動