6．平成 27 年 11 月 2 日号

農業体験で「日本型食生活」を学ぶ

上越教育大学　地元企業から学び、みそ作りを体験

郷土食として極々な発酵食品が受け継がれている新潟県上越市。上越教育大学では、教員志望の学生を対象に日本型食生活のモデル化に取り組んでいる。7月には、専門家の指導の元、学生が日本の代表的な発酵食品として挙げられる「みそ」作りに取り組んだ。学生自身の関心向上は勿論、教職についた際にその体験を活かすことを目的としている。

地域に根付く発酵食品に「日本型食生活」を見る

砂丘が広がるこの地域。元企業に協力して、地域に根ざした日本の発酵食品を触れ、日本型食生活を学ぶ。上越地方は、豊の高品質な米、日本人にとって馴染深い発酵食品を作っており、学生は、地元の食の魅力を学ぶ。

地域の食文化に触れ、学生は、地元の発酵食品を通じて、地域の歴史・料理などを学ぶ。地域の食文化を通じて、地域の歴史・料理などを学ぶ。また、微生物の活性化にも、役かっている。

発酵食品のなかでも、みそは、みそを使った新郷土料理の食べ歩きを通じて、地域の郷土料理の味を楽しんだ。また、発酵が活用され、地域の郷土料理の味を楽しんだ。また、発酵が活用され、地域の郷土料理の味を楽しんだ。

地で上がった大豆を木豆すりつぶし器へ

目で、舌で、手で感じながら、みその作り方を体験する

上越教育大学は、地元企業と連携して、地域に根ざした日本の発酵食品を触れ、日本型食生活を学ぶ。

上越みそは、大豆と米、よって醸成された、地元で、みそ作りを体験する。

山本味噌醸造場の山本幹雄氏

発酵用のプラスチック樽に空気が入らないように隙間無く入れる

食育推進フォーラム開催

日本教育新聞社では、「今から15～16年前」日本型食育推進委員会に、「食育のススメ」と題して、上越教育大学、クール実施校である輪島大学大学、武庫川女子大、市立輪島小学校、相模原市立の教員養成学校に協力、立ち小学校の実践発表する学生を対象に、「食育」に関わる【問いかけ】日本教育新聞社（上越市）教育新聞社、明治の