

7. (ワーク・講習型) キッズママ対象 アニバーサリープランナー×フードコーディネーターから学ぶ! 楽しいテーブルコーディネート～和食でクリスマス! ?～

概要

冬のイベントを楽しむ為の和食×クリスマスをテーマにした、料理教室×テーブルコーディネートをワークショップ形式で楽しみながら、日本型食生活を学ぶ。

募集方法

パソナ農援隊 HP・SNS、会場（おやかカフェ）でのチラシ配布、SNS での情報配信等

※託児サービスをセットにして、育児世代がイベントに専念できるように利用促進を促した。

実施内容

実施場所: 阿佐ヶ谷市庭スタジオ、おやかカフェほっくる（託児スペース）

(東京都杉並区阿佐ヶ谷南3-37-10 YS ディセンダンツビル2・3F)

実施日: 2016年12月7日(月) 15:00～17:00

参加対象: 首都圏の子育てに携わる世代（親子参加）

参加者数: 7名（参加した子供2名は含まず）

講師: 田野島万由子氏

実施プログラム:

- ・簡単な料理教室(実演メイン)
- ・テーブルコーディネートワークショップ（クリスマス風の簡単な食卓の飾り付けなど）
- ・日本型食生活の講義
- ・試食をしながらレシピの復習

写真



感想等一部抜粋

- ・ 米粉の使い方、だしと牛乳をあわせる等、普段しないことを学ぶことができました。
- ・ とても楽しい時間でした。野菜を使った料理を色々したいと思いました。
- ・ 和風メニューでXmas料理が出来る。テーブルウェアを手作りしてみたいです。（味噌シチュー作ってみたい）
- ・ 次の機会があればまたぜひ参加したいです。

8. (実演講習型) プレママ・キッズママ対象 お野菜教室 (芋)

概要

子供が食べやすいお野菜料理とは何か、お芋料理をメインテーマに、野菜ソムリエの先生の調理実演や試食を交えながら野菜の魅力、副菜としての重要性、日々の食卓づくりを学ぶ。

募集方法

パソナ農援隊 HP・SNS、会場（およこカフェ）でのチラシ配布、SNS での情報配信等

※託児サービスをセットにして、育児世代がイベントに専念できるように利用促進を促した。

実施内容

実施場所：親子カフェ フォセット（託児スペースあり）
（東京都杉並区高円寺4-3-2-5 中屋ビル1F）

実施日：2016年12月14日(月) 10:00~12:00

参加対象：首都圏のプレママ、子育てに携わる世代

参加者数：10名

実施プログラム：

- ・ 野菜についての講義
- ・ 品種比べワークショップ
- ・ 講師の調理実演（サトイモの揚げないコロッケなど）

写真



感想等一部抜粋

- ・ 芋の中でも品種によって、甘みや質感が全く違うと食べ比べで知ることができて良かった。
- ・ 子供用のお芋料理のレパートリーが広がりました。スーパーで買い物する時にさといもやさつまいもの種類がいっぱいあって選び方がわからなかったのが勉強になりました
- ・ 品種によってお料理のバリエーションを考えるヒントを頂きました。
- ・ 里芋の揚げないコロッケおいしかったです。今までパン粉を使った料理をほとんど作ったことがなかったので今後作ってみようと思います。
- ・ さつまいもを子供のデザートにいいなと。主人が里芋嫌いで食卓に出さなかったが、里芋にも色々種類があるので、料理してみたい。
- ・ 脱マンネリレシピを目指したいと思います。勉強になりました ありがとうございます。
- ・ 子どもの食事はもちろんですが、大人の食事でも和食からはなれているため、考えなおす良い機会になった。今回の品種によって合う料理の仕方はとても勉強になったため、今後も他の野菜を題材に同様の講座内容があるとぜひ参加したい。

9. (調理体験講習型) 主婦対象 和食ブチテクニック講座

概要

ベテラン主婦を対象に、家庭で実践できる和食材の活用（干しいたけ・干し野菜・出汁）のテクニックを習得できる和食料理教室と、日本型食生活のメリットや実践方法に関する講義を実施。2テーマ実施。

募集方法

パソナ農援隊 HP・SNS での情報配信、シティリビング（紙面）掲載等

実施内容

参加対象：首都圏の主婦層

参加者数：延べ 14 名

実施プログラム：

No.	日程	時間	内容	講師	場所
1	12月6日	14:30 ー 17:00	「干し野菜活用クッキング」 料理教室・講義・試食	だしソムリエ 野菜ソムリエ 田野島万由子氏	カナダラ クッキング 東京都新宿区大久保 1-12-1 第 2 韓国広 場ビル 3 階
2	12月13日	14:30 ー 17:00	「和食の基本“お出汁”で減塩 クッキング」料理教室・講 義・試食	だしソムリエ 野菜ソムリエ 田野島万由子氏	阿佐ヶ谷市庭スタジオ 東京都杉並区阿佐ヶ谷南 3-37-10 YS ディセンダンツビル 2・3F

写真



感想等一部抜粋

- ・余らせがちな野菜を干すなどして、野菜を積極的にとっていきたいと思います。
- ・先生の説明がとても分かりやすかったです。作り方だけではなく、おいしく感じる理由やだし
の大切さ、香りの大切さなどを含めて教えて下さったのがとても良かったです。自分でも、
料理をしますが、誰からか教えてもらったことがなく、そういったことはただのレシピ本に
は載っていないので勉強になりました。参加して良かったです。

10. (調理体験講習) 和食と一緒に楽しむメディカルハーブ & 冬野菜講座

概要

20代30代女性を中心に関心があるワードの「ハーブ」を打ち出し、ハーブの効能をワークショップで学ぶ講座に加え、ハーブを取り入れた日本型食生活について、講義や実習で習得。

募集方法

パソナ農援隊 HP・SNS での情報配信、シティリビング WEB 掲載・メルマガ配信等

実施内容

参加対象：若手社会人層など（20代～40代） / **参加者数：**32名

実施プログラム：

No.	日程	時間	内容	講師	場所
1	12月4日	19:00 ー 21:00	「冬のお悩み対策講座」 ハーブティー飲み比べ 簡単メディカルスープの 実演・試食など	アクティブ野菜ソムリエ 田野島万由子氏 JAMHA 認定ハーバルセラピスト 石井 佑果 氏	パソナグループ本部 東京都千代田区大手町2 ー6ー4
2	12月6日	10:30 -12:30	「和食献立にハーブ をプラス〔1汁2菜 クッキング〕」 料理教室・講義・試食	アクティブ野菜ソムリエ 田野島万由子氏 JAMHA 認定ハーバルセラピスト 石井 佑果 氏	カナダラ クッキング 東京都新宿区大久保 1- 12-1 第2韓国広場ビル 3階

写真



感想等一部抜粋

- ・ 少しずつやっていこうと思う。1週間単位だとやりやすかった。パンフレットは読みやすいし、理解しやすかった。
- ・ 日本型食生活 言われて納得しました。体にいいことたくさんとり入れていきたいと思いました。
- ・ 自炊が、あまりできずにいたので、簡単なものから取り入れていきたいと思います。母が作ってくれていた食事がまさに日本型食生活だったことに気づき、一人暮らしをするようになってから、体調の悪さが蓄積されたように思います。

1 1 . （調理体験講習型）社会人対象 食センス UP & スキル UP

概要

20代・30代を中心に、食のセンスを磨くというキーワードを打ち出し、大人のたしなみとして、日本の和食や食材の活用について理解を深めるワークショップ・調理実習を実施。

募集方法

パソナ農援隊 HP・SNS での情報配信、シティリビング WEB 掲載・メルマガ配信等

実施内容

参加対象：若手社会人層など

参加者数：26 名

No.	日程	時間	内容	講師	場所
1	12月10日	19:00-21:00	「おだしを極める！」 出汁を活用する講義・ワークショップ	だしソムリエ・フードコーディネーター アクティブ野菜ソムリエ 田野島万由子氏	パソナグループ本部 東京都千代田区大手町 2-6-4
2	12月13日	10:30-12:30	「お魚料理をつくる！」 料理教室・講義・試食	だしソムリエ・フードコーディネーター アクティブ野菜ソムリエ 田野島万由子氏	阿佐ヶ谷市庭スタジオ 東京都杉並区阿佐ヶ谷南 3-37-10 YS ディセンダンプビル 2・3F

写真



感想等一部抜粋

- ・ とてもためになった また参加したい
- ・ 魚のさばき方、きちんと教えてもらったのは初だったので嬉しかった
- ・ お魚のさばき方、また味付けのしかたなど、普段の家庭ではだんだんお決まりのスタイルばかりになりがちだったので、バリエーションが広がりました。
- ・ このような素朴で魚、昆布だしを使った料理は本当に美味だし大事な日本の伝統文化だと思いました。私たち世代が日頃から実践しないとすたれてしまう。伝えていきたい。

12. (講習型) ミニ食育講座

概要

日本型食生活の認知度向上のため、自社農場やパソナグループ関連施設に来る体験客等にたいして、5分～10分程度のミニ講座を実施する。

食ハンドブックを活用した日本型食生活のススメについて、野菜を多く採る秘訣、旬の野菜についての話など。※一部アンケート調査なし

募集方法

なし（集まっている団体に対してのミニ講習等）

実施内容

参加対象：会社員・学生など

参加者数：137名

No.	日程	参加対象者	人数	場所
1	5月20日	美と健康をテーマにしたお灸のカルチャーイベント参加者（関西圏内）	18名	パソナグループ大阪本社
2	6月23日	美と健康をテーマにしたお灸のカルチャーイベント参加者（関西圏内）	20名	パソナグループ大阪本社
3	11月10日	学習ツアーに参加している大阪の調理専門学校の生徒	70名	のじまスコラ パソナチャレンジファーム淡路
4	12月14日	職業訓練の一環で農作業体験に来た姫路市の研修生	11名	パソナチャレンジファーム淡路
5	12月16日	視察研修に来た農業大学校生徒（北海道）	18名	パソナチャレンジファーム淡路

感想等一部抜粋

- ・ 野菜のスムージーを飲む機会がなく見た目からさけていたが意外とおいしくて、今後も飲んでみたいと思った。
- ・ 食生活は気になるものの、時間が足りない事が多く実践できないのが残念です。新玉ねぎは水にさらさないというのは初耳でした。
- ・ 旬の野菜をなるべく食べたいと思いました。
- ・ 新玉ねぎは旬なので料理で活用したい。今がおいしい料理を知ってより好きになりました。
- ・ 今日時間がみじかかったので、もう少し時間をかけてきいてみたかったです。

13. (その他) 奥田シェフトークイベント

概要

ごはんがすすむイタリアン料理の紹介。お米とイタリアンの主菜、副菜のプレゼンとトークイベント（試食あり）。

募集方法

のじまスコーラ HP、SNS 配信、メルマガ配信等

実施内容

実施場所：のじまスコーラ（淡路市野島ひきの浦843）

実施日：2015年8月1日

参加対象：主に淡路市民及び関西圏主婦層・その家族が参加※募集時制限なし

参加者数：23名

実施プログラム：

- ・トークイベント
- ・お米を活用した奥田シェフ実演・試食

写真



感想等一部抜粋

- ・単純な料理でも、工夫があるのだと知れました。
- ・ヒント～ピンピンきました！今日の貴重な知識を日々生かしていきたいと思います。
- ・ごはんの炊き方がおもしろかった。食材の見方は初めて知った。
- ・おいしく「食する」ことを意識して、食事を楽しみたい。
- ・野菜の選び方 わかりやすかったしおもしろかったです
- ・お米の炊き方、お肉の選び方 e t c (が、学べた)
- ・お米の話は、とってもよかったです。日本料理…○○料理とかいった垣根がなかった。
- ・最後の種の話し、興味があります。機会があれば…。料理の仕方などが楽しく学べましたありがとうございました。
- ・奥田シェフのお話楽しく拝聴しました ステキな方で参加させて頂いて良かったです

農林水産省補助事業
平成 27 年度消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業
事業報告書

平成 28 年 3 月

実施主体：株式会社パソナ農援隊

〒100-8228 東京都千代田区大手町 2-6-4
03-6734-1260（平日 9：00-17：00）

事業担当：コンサルティング事業部 本阪（ほんさか）

本書の転載、複写・複製、電子媒体などへの転用については、事業実施主体へのご連絡を頂き、利活用方法などを明示された後にご利用頂けます。