

未来を育てる、食事と笑顔の居場所づくり 事業実施主体: Team MAK-e Spot (和歌山県)

- 和歌山県が実施した食生活に関するアンケート調査では、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている県民の割合」は42.0%（第3次和歌山県食育推進計画の目標値:60%以上）となっており、県民の食に関する理解醸成が課題となっている。
- このため、和歌山県の郷土料理である「茶粥」と伝統食である「梅干し」にスポットを当てて、地場産物について学ぶ食育授業及び調理体験を実施した。

和歌山県



和歌山市

【取組の内容】

- 郷土料理である「茶粥」での食育授業
老舗「諏訪園茶舗」の店主を講師に招き、和歌山県の郷土料理「茶粥」や「川添茶」、付け合わせに最適な地場産品「金山寺味噌」、「梅干し」、「しらす」などについての授業を行った後、これらを実際に食した。
- 伝統食である梅干しづくり
「梅干しは食べるけれども、作る過程は知らない。」という保護者が多かったことから、保護者とともに、子ども料理教室「むすびきっちゃん」を講師に招き、梅干しづくりを開催。青梅のへた取り、塩揉み、天日(白)干し、寝かしの各工程を体験。



(茶粥講義の様子)



(天日(白)干しの様子)

【取組の成果】

参加した子どもたちは1歳から12歳までと幅広く、誰もがわかりやすく興味・関心を持てるようにクイズ形式や紙芝居など楽しく学べる工夫をした結果、「家族全員で参加できて楽しかった。」、「とてもわかりやすかった。」と幅広い層に好評を得た。

和歌山県の伝統食であり、特産品である梅について興味・関心を得るとともに、講師から梅の生産や効能等について話を聞くことで、各家庭における食文化の継承・保護についてつなげることができた。

【事業の目標】

- ① 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている者の割合

事業実施前 37.7%
→事業実施後 87.0%

- ② 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合

事業実施前 65.3%
→事業実施後 85.0%

