

「関東食育連携プラットフォーム～この指とまれ！～」エントリーシート(関東農政局)

■ 活動紹介

団体名等	「麦踏み塾」		
事業内容	日本人の日常食として定着したパン、戦後の急変した食生活をふり返り進むべき方向を見出す。また東京農大とのパン食文化フォーラムから白書を監修、パンの家計内支出額の増加原因を時代背景と照らし合わせ、従来の炊飯米食への回帰線を探る。パン食、米食が健康寿命に与える影響をセミナー等を通じて発信。オープンカレッジ講座「三麦三様」は三種類の小麦品種を製粉、レシピを揃え厳密に味と香りをききわける官能テストとしてプロからマニアまで好評を得ている。		
所在地	〒255-0005 神奈川県中郡大磯町西小磯789-13	ホームページ等	http://mugifumi.com/
電話番号	090-8300-6677	F A X	0463-79-8100
担当者	青沼 一彦 「麦踏み塾」塾長	E - m a i l	oiso.fumoto@gmail.com
食育活動 (連携事例を含む)	<p>農家、製粉所、パン屋による「麦踏み塾」協議会は伊勢原市との協働事業です 大田土地改良区の二毛作モデルとして小麦を栽培、付加価値の高いパン用小麦が人気 【2018年計画】 一般参加 麦踏み体験とパン試食会 → 2月4日、25日 麦刈り体験とエピソード(収穫のオーナメント)作り → 5月27日、6月3日 辻調理専門学校 課外授業の受入れ 麦刈り体験と授業「農作物としての小麦粉」パン試食 → 2月5日、6日 大田小学校 クラスでの種まき、麦踏み、麦刈り、パン作り(2017年11月～本年8月)</p> <p>東京農業大学 オープンカレッジ講座「三麦三様」小麦のハード系パンの食べ比べ(官能テスト) → 4月23日 ほか</p>		

食育活動写真



【東京農業大学でのセミナーとイベント】



【麦踏み風景】



【国産小麦試食イベント】

活動の効果	消費者への効果: パンを食べるのが好きな人が塩分の摂りすぎになる傾向がある、正しい食べ方を知ってもらい健康長寿に貢献している。経済効果: 日常食となったパンの自給率の低さから国産小麦の価値を啓蒙、価格妥当性を醸成する(適正価格で売れないと農家からの、買取価格を維持できない)
継続への課題	特になし

■ 連携を希望する取組について

連携を希望する業種等	乳業(チーズ、バターなど) 精肉(生ハム、ほか加工肉) その他、パン食としてマッチする食材
取組内容	神奈川県でのパン用小麦の取組だが、今後は同じ取組をしている他県の小麦農家、パン屋、製粉所、生協などと横の連携を図り、小さな声の一つにする事で大きなメッセージに束ね発信していきたいと考えている。また2017年から伊勢原ミルクプロジェクトと連携し「パン食文化」としてパンと乳製品をセットでPR活動している → 具体的には、東京農業大学で「ご当地小麦とご当地チーズ(食材)博」などを計画