



関西 食の「わ」プログラム



和 ランチ サ ロ ン

- 主催者名 : はなみずきYuu 中塚 由子
- 活動期間 : 平成 26年ごろから ~ 継続中
- 開催場所 : 【大阪府 泉大津市】
泉大津市地域子育て支援センター
泉大津市あすとホール



プログラムの概要

- 日本での和食離れが進む中、日本の伝統食であるみそ汁を昆布やカツオ節からだしを取り作り、また高野豆腐の煮物や黒豆入りのおにぎりなどを実際に作って食してもらう親子で参加する食育の集まりを定期的に実施しています。
- だしには江戸時代に昆布加工の一大産地となった堺の昆布等を使い、関西で親しまれている昆布とカツオ節のだしを使って、関西の食の魅力を次世代へ伝えています。

食や食文化の保護・継承のための工夫

和食は作らないという母親も、野菜嫌いの子どもたちがしっかりだしを取って作ったお味噌汁なら美味しいと食べたりするその姿を実際に見ると家でも作るようになります。



高野豆腐はこのイベントで初めて食べるというお子さんも少なくありません。乾物の栄養価の高さを説明すると子どもの健康のためにと食卓に出すようになる方が大変多くおられます。