



関西 食の「わ」プログラム



和食文化親子教室・おから味噌講座

- 主催者名 : 特定非営利活動法人 みんなのお箸プロジェクト
和食文化伝承会
- 活動期間 : 令和 7年 6月 1日 ~
令和 7年 11月 30日
- 開催場所 : 【兵庫県 神戸市・大阪府 大阪市
・京都府 京都市内予定】



おから味噌講座の様子

プログラムの概要

【プログラム1】 和食の4つの特徴を踏まえ、地域ごとに郷土料理の講座を入れ、座学と体験学習を組み合わせ、幼稚園児～小学生の親子講座（全5回）を行います。1回目で自分の手に合ったサイズの箸作りを行い、毎回箸の持ち方指導も行います。

【プログラム2】 単発 おから味噌講座：農林水産省 食品ロス削減国民運動の「ろすのん」マークの利用許可を頂いているこの講座は、小学校の授業1時間（45分）で発酵の学びとおから味噌作りを体験できる講座です。おから・麴・塩をジプロックの中で混ぜ、1ヶ月で味噌が出来上がります。食品ロスであるおからに注目し、日本の発酵文化を次世代へ伝えていきます。

食や食文化の保護・継承のための工夫

子どもたちが楽しみながら学べるよう、座学と体験を組み合わせたプログラムを提供しています。座学はクイズ形式で行い、動画やワークシートを活用して理解を深めます。また、毎回お箸の持ち方を練習することで、家庭での練習成果を確認しながら、正しいお箸の扱い方を定着させることを重視しています。さらに、親子で参加することで、家庭内で和食や箸文化について話し合う機会を増やし、食文化の継承を促進します。親が子どもに教える過程を通じ、家庭全体での文化的な学びを深めることを目指します。