



関西 食の「わ」プログラム



出張授業「和食だし体験講座」の実施

- 主催者名 : 大阪ガスネットワーク株式会社
- 活動期間 : 2017年4月1日 ~ 現在に至る
- 開催場所 : 【関西2府4県】学校（小学校を中心に中学校、大学でも開催）
【大阪府 大阪市】大阪ガス hu+g ミュージアム（ハグミュージアム）



プログラムの概要

和食・だしをテーマに、和食の味の決め手となる滋味豊かな本物のだしについて学びます。

昆布とかつお節の産地や種類、健康への効果などを紹介するとともに、だしのうま味の相乗効果について味覚体験。調理実習では、合わせだしのみそ汁や、だしがらを使った佃煮などを作ります。

授業では“なぜ関西で昆布がよく使われるか”についても触れています。



食や食文化の保護・継承のための工夫

和食について楽しく学べるよう、座学だけでなくクイズや実習を盛り込んだ思考型・体験型のプログラムとなっています。講義と味覚体験により“きちんととっただしは、おいしくて身体によい”ことを学び、調理実習は、小学校高学年の子どもたちにとって「だしをとって料理を作れた」という自信につながります。出張授業の後、家で作った料理をホームページに掲載するようにしており、子どもたちの行動変容を促す工夫もしています。