

大分県大分市

立松食育研究所 立松 洋子さん (所長)



～ 料理を届ける相手のことを想い、創意工夫を凝らした和食のレシピ等を考案し、食育を通じて普及に取り組む～

【所属団体】

立松食育研究所（令和2年開設、研究員数120名）
TEL:090-3072-8097 FAX:097-535-2205
E-mail:tmyoko32@yahoo.co.jp

【経歴】

国立大学法人大分大学勤務（管理栄養士として27年勤務）
学校法人別府大学短期大学部食物栄養科（学科長・教授として15年勤務）
学校法人ザイナスアカデミー田北調理師専門学校（非常勤特任教授）
立松食育研究所開設



～CTBメディア(株) ひるまえとんぼテレビ「たてまていと学ぼう食育講座」収録～

【活動のきっかけ】

大学で管理栄養士として働き、学生寮の献立を考える仕事や、健康料理教室の開催などを通じて、学生の健康を常に考えるようになった。また、働きながら親の介護をしていたことから、身近な人の食と健康について考えることが多くなり、食育をもっと広げなければならないと感じ、より精力的に食育活動に取り組むようになった。

【活動概要・活動実績】

- ・郷土料理や災害食等、食に関する研究・新商品の開発
- ・スポーツ栄養の研究（レシピ・アレンジメニュー等考案）
- ・テレビ出演（週1回の食育講座を11年継続中）
- ・一汁三菜の歌を学生と作詞作曲し、教材としてCD・DVDを作成
- ・郷土料理の絵本など食育教材の作成
- ・YouTube「おだんごちゃんねる」で食育（郷土料理・出汁の取り方ほか）の発信
- ・日本食や特産物を利用したアレンジレシピ等のポスター・食育カレンダー作成ほか



～YouTube「おだんごちゃんねる」～



～着物・万葉集創作料理集～

【和食文化の保護・継承について】

郷土料理の由来や背景について考えることや、どう活用するかなど新しい視点を持つことが重要。郷土料理は時代によって変化していくものだが、基礎となる知恵は変わらないので、昔の人の知恵を伝承して今に役立てることが大切。＝「温故知新」

【今後の展望・目標】

保育園児でも作れる和牛料理カレンダーや郷土料理、行事食に関する食育映画を作成中。47都道府県名産品ホットサンドを考えてYouTube「おだんごちゃんねる」で配信予定。

【★ネットワーク九州会員の方々へ★】

この取組紹介をヒントにして、プラスアルファの新しい取組に繋げてほしい。



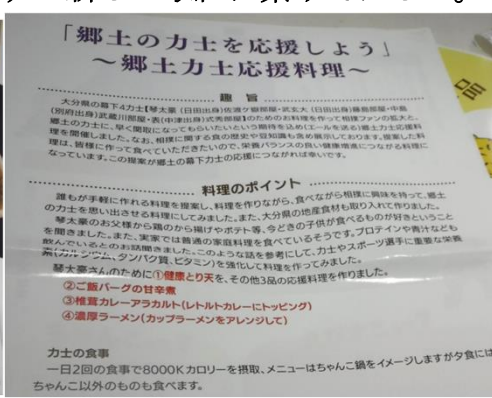
～岡大豆カレンダー～



～おいしい和牛カレンダー～



～災害食の研究～



～スポーツ栄養の研究（郷土力士応援料理考案）～



～精選料理レシピポスター～



～食育教材（健康的な食事の摂り方指導）～