



畑と海と、どっちがおいしい？

畑で育つ野菜を見たことがない。魚を切り身でしか食べたことがない。ちょっと驚かされることですが、そんな子どもたちはけっして少なくありません。子どもの味覚はとても敏感です。まずは、包丁をにぎってお料理を体験させてあげましょう。育てる人、作る人の大変さも感じて、ごはんがいつそう「おいしい！」になるはずです。

事例①

ひだか食育フォーラム（日高管内平取町）

特産品のトマトを収穫して、シェフ直伝の料理作りを体験！

平取町といえば、全道の中でも有数のトマト産地。そんな身近な「食」から、食文化や地産地消について理解を深めようと開催されたのが「ひだか食育フォーラム」です。町内の親子10組20名が参加し、トマトの収穫体験では多種類のトマトにふれ、育て方や味の違いを学びました。お昼は、北海道食育コーディネーターの貫田桂一シェフの指導のもと、「和牛トマトシチュー」や「日高昆布サラダ」など地元食材を使った料理づくりに挑戦。そして、貫田シェフから「やさしい食育」についてのお話があり、楽しみながら地元の「食」にふれ、その大切さを知る1日を体験しました。

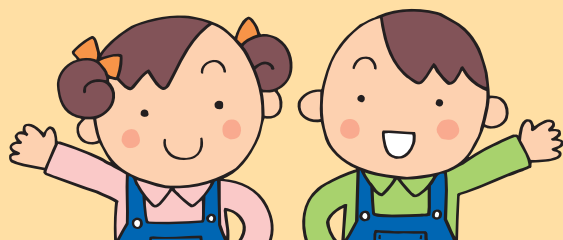


事例②

浜の母さん料理教室（オホーツク管内湧別町）

三枚おろしに挑戦！前浜で獲れた魚はやっぱりウマイ！

湧別町の湧別漁業協同組合では、地元の子どもたちに漁業のことを理解してもらい、もっと魚を食べてもらおうと「浜の母さん料理教室」を開催しています。湧別中学校の生徒を対象に、春はホッケ、秋はサケをテーマに、漁業士が漁法や魚について説明し、漁協女性部が料理教室を担当。身がムダにならない三枚おろしの方法や料理に合わせた切り方など、最初はとまどう生徒たちも、コツをつかむと包丁さばきが上手になっていくそうです。おろした魚は調理をして、給食の時間にみんなで試食。出来上がりはいつも大好評で、これからも料理教室は継続していく予定です。



自分で作ると、もっとおいしいね