

# 食育の芽



すみだの食育の合言葉は、「手間かけて “食で育む” 人とまち」です。あなたも一緒に「食育の芽」を育ててみませんか？

## 手間かけて すみだ食育 てんこもり2016 実施！



今年も6月16日～19日に食育イベント「手間かけて すみだ食育 てんこもり2016」が実施されました。会場は墨田区役所(1階アトリウム)、すみだリバーサイドホール、すみだ女性センターなど区内各所です。準備と運営は「1から始める夢プロジェクト」の7つの班が、区との協働で行いました。



各班の活動は、次のページで紹介します →

## “新たな食育” ここからはじまる食育推進計画策定

食育イベントの期間中、墨田区の新しい食育推進計画策定のキックオフとしてワークショップが開催されました。グループ毎に「思い出に残る食べ物」を共有しながら、今後食育活動の中で行いたい「夢」について話をしました。最後にグループで話した内容を発表しました。

今後は、墨田児童会館と立川児童館を核とした2つのモデル地域でワークショップを行い、そこで出たアイデアを取り込みながら計画を策定していく予定です。



写真上:さまざまな世代の参加者が思い出に残る食べ物について説明した。

写真左:各班で話した内容を、全員の前で発表した。

# 1から始める夢プロジェクト 各班の活動

食育イベントの準備と運営は「1から始める夢プロジェクト」のメンバーが班にわかれて行いました。その内容を紹介します。

## 展示班(アトリウム)

区役所各課の展示に加え、今年は、農林水産省関東農政局東京支局と千葉県農林水産部安全農業推進課からの出展がありました。ステップ学級の生徒さんが見学に来られた折、丁度居合わせた担当官から説明を聞いたりクイズを出していただいたり、ホットなミニ講座が生まれました。生徒さんが、逆にインタビューをする場面も見られました。出展者がそこに立つと見学者が足を止め、交流が生まれふれあいの場となることを実感しました。

メンバー：久我、太田



## 展示班(ギャラリー)

今年もたくさんの企業・団体の方にご協力いただきました。今年には2020年オリンピック・パラリンピックにちなみ、学校給食の歴史の展示がありました。給食の開始時から現在に至るまでの学校給食の変遷と共に、主な時代の給食のレプリカ、フードモデルが展示され、当時を懐かしく思い出して談笑する来場者が多く見られました。ほかにもオリンピック開催国の料理が1階の食堂で提供され好評でした。

メンバー：白川、芹田、鈴木(初)



## こども班

区役所アトリウムでのランチタイムセレモニーでは、限られた時間の中で、参加者も見学者も楽しめるようなプログラムにしました。かっぽれやフラダンスの団体の披露もあり、保育園・幼稚園の子どもたちは普段あまりふれる機会がないので、楽しそうようすで一緒に体全体で表現していました。イベントホールには保育園児の絵、ホワイエには「歯・口の健康に関する図画ポスター」を展示し、多くの方に見ていただきました。

メンバー：緑川、中島、松崎、高橋、片桐、川嶋



## 講習会班

すみだリバーサイドホール会議室とミニシアターを会場として、企業等のご協力で講習会を開催しました。妊婦、乳幼児をもつ保護者から高齢の方まで、幅広い世代を対象とした講習会は、テーマが「離乳食講習会」「加工食品の基礎と便利なストック方法」「高齢者の低栄養と脱水予防」と多岐にわたりました。熱心に話を聞き質問をする参加者も多く、「勉強になった」「わかりやすかった」などの感想をいただきました。

メンバー：太田、前田、鈴木（清）



## 料理教室班

区内各所で開催された10の料理教室に関して、実施団体の募集や会場の割り振りなど、事前打合せや準備を入念に行いました。当日は、区役所1階のアトリウムで各プログラムの進捗を確認しました。また、各会場の料理教室の見学も行いました。参加者のイキイキしたようすや、笑顔に接して元気をもらいました。さらに現場で実施団体の方と話をすることで現場の状況が把握できて、皆様のご苦勞がよくわかりました。

メンバー：海老原、岩立、岡田



## 地域イベント班

区内各所を会場として、箸づくりやデコスweets作りなど、様々な体験プログラムを開催しました。屋外の会場もありましたが、天候にもめぐまれ、多くの方にご来場いただきました。両国駅広小路で開催されたこども商店街は、昨年の全国大会で生まれたプログラムですが、区内の11児童館と11店舗が参加し、こどもたちが事前に学習した商品を一生懸命販売する姿に、外国人観光客も足を止め、にぎやかで楽しい交流の場となりました。

メンバー：青島、中川、古井、山崎



## 写真班

できる限り多くの会場に足を運び、記録を残すために写真や動画を撮影しました。

メンバー：前田、岡田

## 各班のリーダー

リーダーと他のメンバーの協力で活動が行われました



# 食育人に会いに行こう！

食育イベントのワークショップとして、「山平や」が3年前にオープンさせた「和牛処 やまだいら」で開催されました。



近江牛肉の山平や  
樋口 潤さん

2年半前に会社をやめて、父が経営する精肉店で働き始めました。近江牛について知るため、最近3か所の牧場を回りました。牛たちは、本当に人なつこいんです。約2年間、まるで家族のように大切に育てられているからなんですね。そのことを知ってから肉をカットするときには無駄を出さないよう、丁寧に扱うように心がけています。ある生産者の方は「おいしいと言って食べてくだされば、牛の命がまっとうされる」とおっしゃっています。こういう生産者の方の想いを、お客様に伝えていきたいと思っています。

30歳で会社をやめて豆腐づくりを始め「日本一うまい豆腐を作る」という気持ちでやってきました。10年ほど前に幻の大豆、小糸在来(こいとざいらい)に出会い、香りと味が強いこの大豆で豆腐を作りたいと思ったんです。でも、これまで使っていた大豆と性質が違うため、作り方を一から見直す必要がありました。生産者の方が丹精込めて作っている大豆を使わせてもらっているのだから、いいものを作らなければいけない。その一心でした。小糸在来には大豆とのつき合い方、豆腐の作り方を教えてもらった気がします。



三善豆腐工房  
平田 慎吾さん



## good ネット 新体制に



前理事長の中島マサさんと  
新理事長の木口圭子さん

5月16日に行われたgoodネットの理事会で、新しい理事長と副理事長が決まりました。新理事長は、すみだ地域栄養ネットワーク会長の木口圭子さんです。2名の副理事長のうち、総務担当がすみだ食育推進リーダーの古井和美さん、事業担当が亀屋の佐伯信郎さんに決まりました。前理事長の中島マサさんは今後、顧問として活動をサポートして下さることになりました。

## 和食を学ぶ講演会実施

5月16日に開催されたgoodネットの総会の後、講演会が行われました。講師は、東京會館和食総調理長の鈴木直登氏で、テーマは「和食文化と和の心」でした。実際に包丁や箸を見せながら、和食の特徴や優れた点について具体的な説明がありました。和食の素晴らしさについて、再確認することができる内容でした。



古い時代の箸を手にして説明する鈴木直登氏



終了後、出席者の質問に丁寧に答えてくれた