

食育の芽



第8号 2017.08 発行

発行：すみだ食育goodネット事務局

こども商店街 開催!

「すみだ食育フェス2017 食育で みんながつくる 笑顔の環」の最終日、こども商店街が開催されました。場所はイーストコア曳舟駅前広場で、すみだ青空市ヤッチャバと同時開催です。

参加したのは、区内11の児童館の子どもたちで、区内13の協力店の商品を販売。当日の販売だけでなく、事前に協力店を訪問して商品について勉強し、ポップも作りしました。

goodネットのメンバーは、子どもたちと一緒に協力店に勉強に行き、当日はスタッフとして活動をサポートしました。



▲みんなで協力して開店の準備

準備が終わり販売開始 ▶



左上：店を飛び出し、会場内の人に販売する子

右上：真剣な表情で接客

右下：商品を完売できたと大喜び!



goodネットの活動のようす



▲開店前の打ち合わせ
全店のおつりの管理を担当 ▶

▼会場を後にする子どもたちをお見送り





お団子づくり体験後、
お店に来てくれたお客さんに挨拶をする練習

坂本せん餅でお団子づくり体験



墨田児童会館に戻りポップ制作



子どもたちに説明をした 坂本せん餅 店主 坂本俊明さんの感想



以前から小・中学生の工場見学に協力してきましたが、食育という観点で受け入れるようになったのは、食育推進全国大会がきっかけです。1年目は伝えたいことを模造紙に書いて説明したんですね。子どもたちは一生懸命話を聞いてくれましたが、あまり記憶に残らない。実際に体験させないとダメなんですね。そこで今年は、おせんべいの原点であるお団子を実際につくることにしました。衛生面に配慮するため、児童館の方とも相談し

ながら実現させました。

当日の子どもたちの様子を見ていて、子どもたちの屈託のない笑顔と呼び声、そして一生懸命さは、きっとお客さんの心に響いたと思います。笑顔で「いらっしゃいませ」と声をかけ、ぜひ買っただきたいという姿勢を見せる。商売の基本が体現できていますよね。昔の商店街はこうだったんですよ。私たちにとっても勉強になる取組なので、ぜひ継続してほしいと思います。

すみだ食育フェス2017 食育でみんながつくる笑顔の環

ランチタイムセレモニー(区役所1階アトリウム)



あづま幼稚園の子どもたちが、練習をしてきた踊りを披露



区長から新たな墨田区食育推進計画の紹介



「紙芝居師ちっち」による食育をテーマにした紙芝居の上演



フラダンスサークル「モキハナ」のダンス。最後は子どもたちと一緒に!



goodネットは司会進行を担当

展示のようす



展示が行われたのは、墨田区役所のアトリウム、リバーサイドホール1階のギャラリーと会議室で、地域団体・NPO・企業・区などの、食育の取組がパネルやポスターで紹介されました。また、毎年行われている『歯と口の健康に関する図画ポスター展』と、今年は新たに、『みんなでつくる「手洗いうちわ」展』も実施されました。



菊川小学校・墨田区食品衛生協会・生活衛生課の協力で実施



写真や図を使った、わかりやすい展示



展示に初参加の山崎製パン(株)は、来場者に担当者が直接説明

平成29年度 すみだ食育goodネット総会



前理事長から贈られたバトンを手にあいさつする木口理事長

5月23日に開催された総会では、平成28年度の事業報告と収支決算報告が行われました。また、平成29年度の事業計画案と収支予算案が説明され、どちらも承認されました。

総会終了後の特別講演では、元赤坂プリンスホテル総料理長の土山憲幸さんから、日本料理について、ご自身の体験に基づいたお話がありました。最後に、区から、新たな墨田区食育推進計画(平成29年度～33年度)について説明がありました。



議長の佐伯副理事長が議事を進行



昨年度の報告と今年度の計画案について説明する、古井副理事長と青島理事



新たな墨田区食育推進計画のポイントについて区から説明



特別講演

風土と歴史から学ぶ日本料理

元赤坂プリンスホテル
総料理長

土山 憲幸氏

土山 憲幸 (つちやま のりゆき)

1967年日本料理の世界に入る。2002年赤坂プリンスホテル総料理長。一般財団法人熊本テルサ名誉館長、くまもと大使くまもと「食」の大地親善大使、日本料理「なだ万」調理OB会会長

日本料理の最大の特徴は、調理で水を使うことです。水を使ってだしをとるんですね。以前、海外で日本料理を作る際に現地の水を使ったことがあるんですが、うまくだしがとれないし、炊いたお米がパラパラになる。理由は、水が硬水だったからです。一方日本の水は軟水だから、昆布とかつお節でいいだしがとれる。この軟水が豊富にあるという風土を生かしたのが日本料理です。こうした原

理原則を、ぜひ知ってほしいですね。

また、箸の役割は料理を口に運ぶことです。私たちの口の大きさは約3センチ。つまり口に入りやすいようにするには、食材を切るときに3センチぐらいにすればいいわけです。

ほかにも日本では、古くから「五行思想」という考え方が食にも影響を与えてきました。その一つが「五味(酸・苦・甘・辛・塩からい)」で、すべてをバランス

よく食べると体にいいと考えられてきました。ちなみに、五味にプラスしてうまみを含むのが味噌です。1日1回でいいのでだしをとり、味噌汁をつくってほしいと思います。



五行思想を説明する土山氏

goodネット 今後の予定

- 8月24日 “夢”を語るワークショップ2017
- 9月 2日 新座市民総合大学 健康増進学部 食育推進学科「すみだの食育」の紹介
- 9月 9日 すみだ農園収穫祭
- 9月10日 首都防災ウィーク横綱町公園レスキューフェスタ
- 9月27日 高齢者口腔ケア教室



昨年の“夢”を語るワークショップ