

きそまち食育フェスティバル2011

～ヒトは食により人になる・満たしたい心の空腹感～
平成23年10月23日(日)

食育イベント 5年目は、『お弁当』をテーマにスローフード木曾と木曾町保健補導員会に協力をいただき開催しました。子どもが作る“弁当の日”の提唱者である竹下和男さんによる講演会は、「台所に立つ子どもたち～地産地消のすすめ～」の演題で、台所に立つ体験から子どもの心が満たされる事例をたくさん聴くことができました。地産地消を大切にした5種類のお弁当販売や「お弁当」をテーマにした親子チャレンジクッキングも行われました。



作 木曾青峰高校インテリア科2年生
竹腰朋恭さん 平田圭佑さん

講演会 竹下 和男氏

(香川県で長年教職を務め、現在は食育に関する執筆や全国で講演活動を行っています)

『台所に立つ子どもたち～地産地消のすすめ～』



○講演会の感想○

- ・自分にも小学生の娘がいるので耳が痛かったです。やっぱり「何か手伝う」と台所に来た時にやらせなきゃいけないなと分かっているけど、...改めて反省しました。
- ・単に学校給食や食育の分野に留まらず、人間としてどう生きるのか、人の生き方そのものだと思った。「弁当の日」を通して親子の会話や友達との交流が生まれ、思いやりの心や生きる力が育まれるのだと感じました。
- ・子どもの興味の芽を素直に伸ばしてあげたいと思いました。
- ・小学校1年の孫に時々お手伝いさせていたが、もっと真剣に教えようと思いました。
- ・食は大事。特に3～9歳までに子供が希望すれば手伝わせてやりたいと思った。

お弁当彩々の販売



- ㊤ 木曾牛を使った牛丼弁当
- ㊦ 魚や地元野菜を使ったバランス弁当
- ㊧ 旬の松茸が入った秋の味覚弁当
- ㊨ 雑穀を使ったスロースト雑穀弁当
- ㊩ むかごや鮎を使った地産地消弁当

4つの事業者さんから、5種類のお弁当が販売されました。それぞれ地元の旬な食材をふんだんに使って作って下さいました(●^o^●)!

無料試食「^{そまびとしる} 柚人汁」



木曾町産のそば粉と福島地区げんきづくり部会の手作り味噌を使用!!たくさんの野菜とそば団子が入った栄養満点の柚人汁を作りました(*~*~*)

「はじめて食べた!」「お団子もちもちして美味しかった」との声をたくさんいただきました!

*別紙 (柚人汁の作り方)

木曾の味 販売



地元でとれた農産物や伝統料理、工芸品などがたくさん販売されました!



今年初めてフォトコンテストを開催しました!

楽しい食事風景の写真や自慢のお弁当の写真などいろいろな作品が集まり、授賞式では、たくさんの豪華な賞品が手渡されました(*~*~*)

来年も開催を予定しています。

たくさんのご応募お待ちしております☆三

食と笑顔のフォトコンテスト授賞式



展示・体験コーナー



食品を3色に分けるゲームや豆つかみ大会、普段食べている野菜の量をはかったり、新米炊きたてごはんとレトルトごはんの食べ比べなどなど... 大人から子供まで楽しみながら学べるコーナーがたくさんありました！

親子チャレンジクッキング



今年は「誰かを思って作るお弁当」をテーマに親子でお弁当作りをしました。

町の学校栄養士さん、食改さん、えごまの会さん、スローストフード木曾さんから、学校給食のメニューをアレンジしたささみとタラコの春巻きや里芋のエゴマ和え、雑穀クッキーなど地元の食材を取り入れながら5品を作りました！

出来上がった料理をお弁当箱に詰めて、渡したい人へメッセージカードを書き、お弁当とともに持ち帰っていただきました☆≡

「ゆったりと子供と料理ができて良かった」「いろいろな切り方が分かってよかった」

「また参加したい」などの感想をいただきました(*^_^*)

来場者の感想

- ・初めて参加したが、色々な展示があり勉強になった。面白かった。
- ・食育は人間が生きて生活するのに大切なこと。とてもいいイベントでした。
- ・毎年、心に響く講演会を楽しく聞くことができ、木曾町に移住したいと思いました。
- ・柚子汁など普段あまり食べるものがないものをたくさんいただきました。
- ・託児があったので参加することが出来ました。ありがたかったです。

