

## 食育活動のお知らせ

**体験型食育料理教室：マルヤナギ キッチンチャレンジ  
神戸市東灘区と共催で食育料理教室を開催**

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本（本社：神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、神戸市東灘区の食育の取り組みに賛同して、食育協力店第1号に認定され、食育フェアのイベントやミーティング等に積極的に参加し、2007年2月より毎年3～4回程度の割合で神戸市東灘区と共催で、食育料理教室「マルヤナギ キッチンチャレンジ」を開催しています。

この度、3月26日に開催が決定しましたので、お知らせします。

**【概要】**

- ・日 時 3月26日（金）10：00～13：00
- ・場 所 東灘区役所5階 調理室
- ・対象者 5歳～小学3年生
- ・定 員 20名（東灘区広報紙で募集）
- ・メニュー ちらし寿司・春キャベツのサラダ・つみれ汁・りんご

**【テーマ】****お塩のはたらき**

生命維持にかかせないもので、日常的に身近にある「塩」の性質について、実際の調理をしながら塩の様々なはたらきを体感してもらいます。

- 浸透圧 ————— きゅうりや春キャベツなどの野菜をカットし、塩をかけておくことで、どのように野菜が変化するのかを確認します。
- 増粘作用 ————— ミンチ肉などに塩を加えて練ることで、ねばりが出ておいしくなります。塩を入れたものと、入れないものでどのように違うか確認します。
- 褐変防止 ————— カットしてから塩水につけたりんごと、そのまま放置したりんごの違いを確認します。
- 色止め作用 ————— 塩を入れたお湯でゆでた野菜とただのお湯でゆでた野菜の色の変化を確認します。
- たんぱく質の熱凝固促進作用 ———— 塩の入ったつゆと、塩の入らないつゆ。お豆腐が崩れにくいのはどちらかを確認します。

上記のことを実施でき、旬の食材を取り入れ、同時に旬とは何かについても学べるようなメニュー構成。

**【マルヤナギキッチンチャレンジの方針】**

当社が実施する体験型食育料理教室「マルヤナギキッチンチャレンジ」は、食材の知識や料理の技術を教えるだけの料理教室ではなく、食を通じて子どもたちが自分に自信をつけることが出来る食育料理教室を目指しています。大人は見守ることに徹し、小さな子どもでも出来る限り一人で包丁をもって料理を作り、自分のことは自分で決め、自分の足で歩いていけるたくましい心身ともに健康な人として育てることを目的としています。