

食育活動

神戸市保健福祉局主催

「第7回 こうべ食育フェア」出展のご案内

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（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本 一郎）は、神戸市保健福祉局主催「第7回 こうべ食育フェア」の目的（下記参照）に賛同し出展をいたします。（2006年から毎年出展：今回で4回目の出展）

【第7回こうべ食育フェア概要】

- ・日 時：2010年6月19日（土） 11：00～16：00
- ・場 所：スペースシアター（神戸市中央区東川崎町1丁目3番3号 神戸ハーバーランドセンタービルB1F）
- ・テーマ：神戸市食育推進計画の食育目標「食を楽しむ」「食を大切にする」「食と健康に関心を持つ」
- ・対 象：市民（主に、子供とその保護者を中心に大人への啓発も同時に行う）
- ・目 的：1)「食育」とは何か、市民に啓発すると共に、子どもには食に親しみ、楽しく食べる食体験を通じ、食の大切さを伝える。保護者等に対しては、その食体験を子供とともに体験することで、子どもへの食育の重要性を認識してもらい、家庭での食育実践を促す。
2) 各団体が開催する食育活動を紹介し、市民の積極的な参加を促す。
3) 市民と食育推進活動団体との交流、食育推進活動団体間の交流を図る。

【弊社の出展内容】

フェアのテーマ「食を楽しむ」に関連し、今回の企業テーマは自社製品の原料でもある「豆や昆布」を身近に感じ、楽しく食べることを促す主旨として「豆や昆布とお友達になろう!」、と設定し、子ども対象にはテーマに基づいたゲーム3種のスタンプラリー、保護者対象には大豆や昆布の栄養についてのパネル展示。自社製造の豆商品の試食もあり。

ゲーム内容

●豆つかみゲーム

滑りやすい塗箸で、豆を皿から皿へと運びます。大小・形も様々な豆を用意し、難易度の変化もあり。乾豆を使うことで、原料に触れ、興味を促し、箸の持ち方の躰も同時に実践できる。

●なんだろうBOX

食材を入れた中が見えない箱に手を入れ、中に入っている食材を言い当てます。食材が見えない状態で食材に触れることで、手に意識が集中され、体感をすることで新しい発見を促します。

●大豆をどれだけ使うかな？

豆腐や醤油等の大豆加工製品が、実際にどれくらい大豆を使って作られているかの使用量を言い当てます。原料を加工して別の食材（食品）に変化することに関心を持たせます。

上記3種のゲームをスタンプラリーにし、全てのスタンプを集めると「食育博士認定証」と「大豆の苗^{*}」をプレゼント。

※大豆の苗は準備予定ですが、変動することもあります。



昨年の様子

