

マルヤナギ食育活動

神戸市東灘区と共催：マルヤナギ キッチンチャレンジ
地産の食材を使い「旬」の美味しさを学ぶ

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、神戸市東灘区が推進する食育活動に賛同し、積極的に食育活動を行っております。その活動として恒例になっている「マルヤナギ キッチンチャレンジ」を、今回はJ A兵庫六甲様にもご協力頂き、地元神戸の食材・旬の美味しさなどを体感してもらえる機会として、開催することが決定いたしました。

【概要】

- ・日時 2011年7月28日（木）・8月4日（木）10：00～13：00
- ・場所 ㈱小倉屋柳本 本社1階 キッチンスタジオ
- ・対象 5歳～小学生3年生
- ・定員 各日10人（東灘区広報誌で募集）
- ・メニュー 蒸し大豆と夏野菜のドライカレー・ふんわりごまナン
・夏野菜のサラダ・豆ふるるフルーツ



【テーマ】お勉強時間と調理時間の2部構成で実施します。

『旬の食べものをおいしく学ぼう』

お勉強内容・目的

<「旬」ってなに？>

食べ物には「旬」というものがあり、季節によっておいしい時期があることを、知ってもらいます。本物の食材を使いながら、食材の一番おいしい季節をゲームを通して体感し、学んでいきます。

<神戸の食材 ～地産地消～> J A兵庫六甲様にご協力頂く予定。

地元兵庫県で生産されている食材を知ってもらいます。自分たちが住んでいる地域で育てられた食材には、どのようなものがあるのか。身近な場所に関心を持ち「地産地消」の大切さを伝えていきます。

調理内容

上記メニューを子どもたちが、出来るだけ自分たちで料理をします。事前のお勉強で学んだ「地産の食材」や「夏が旬の食材」を実際に使い地元の食材を知り、旬の食材の美味しさを体感して学びます。

【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。