

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 『旬』の美味しさと『行事食』の楽しさを学ぶ

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、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「旬の食材と行事食」に関心を持ってもらう機会として、開催いたしました。

【概要】

- ・日時 2012年3月24日（土）10：00～13：00
- ・場所 (株)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 10人（東灘区広報誌で募集）
- ・メニュー 蒸し大豆の押し寿司・あさりのお吸い物
・蒸しあずきのいちご大福

【テーマ】お勉強時間と調理時間の2部構成で実施します。

『旬と行事食を知ろう！』

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。

<行事食ってなんだろう>

日本にある春・夏・秋・冬の四季に、開催されているイベントやお祭り、またその時に食べる食事について、ゲームを通して関心を持ってもらいます。何気なく参加していたイベントの意味を知り、普段から食べている食事に興味を持ってもらいます。

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「旬の食材」を実際に使い、旬の食材の美味しさを体感し、自分たちで作ることにより自信をつけてもらいます。

【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。



▲海の昆布を直接見て、触り体感してもらいました。

◀自分たちで挑戦！