

1/30 兵庫栄養調理製菓専門学校で食育授業を実施 ～栄養士の卵たちへ、節分食材“大豆”の栄養と機能性を伝える～

蒸し豆・煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、食育活動の一環として、1月30日に兵庫栄養調理製菓専門学校にて節分にちなんだ伝統食材「大豆」に関する食育授業を実施致します。

“蒸し大豆のマルヤナギ”が進める、ひと味違う「大豆食育授業」

無病息災を願う伝統行事「節分」。風習に込められた意味合いと、節分食材「大豆」の栄養と機能性について、食と栄養について学ぶ兵庫栄養調理製菓専門学校栄養科の学生 60 名を対象に、マルヤナギの管理栄養士で食生活アドバイザーの小泉智子が講義を行います。

当日は、今話題の腸内環境研究を盛り込んだ、学生にも身近な健康課題を取り上げた講義内容に加え、現代の節分事情（恵方巻きの定着や豆まき・年齢の数の大豆を食べる風習の減少）にあった新しい提案として、「節分汁」の試食と栄養解説も行います。

<実施概要>

■ 講演内容

健康美学

～豆から始まる イキイキ健康（まめ）ライフ～

■ 日時：2019年1月30日（水）

1回目：AM10：40～

2回目：PM 1：00～

※各回約1時間、各30人参加

■ 場所：兵庫栄養調理製菓専門学校

〒662-0833

兵庫県西宮市北昭和町 9-32

<https://www.hyoei.ac.jp/about/access.html>

■ アクセス：

阪急電車「西宮北口駅」北改札西出口から徒歩3分

JR西宮駅からタクシーで5～6分、徒歩20分



豚汁に蒸し大豆を加えた「節分汁」。恵方巻きの組み合わせで栄養バランスが整う。歳の数の蒸し大豆を加えれば、お年寄りや子供でも風習を楽しみながら大豆を安心して食べられる。



伝統食材の素晴らしさを伝える食育活動を進めています。（左が小泉智子）



（参考）向陽台高校での食育授業の様子。2018年11月撮影。