

味覚について学ぶ

ゴブラン会が食育授業

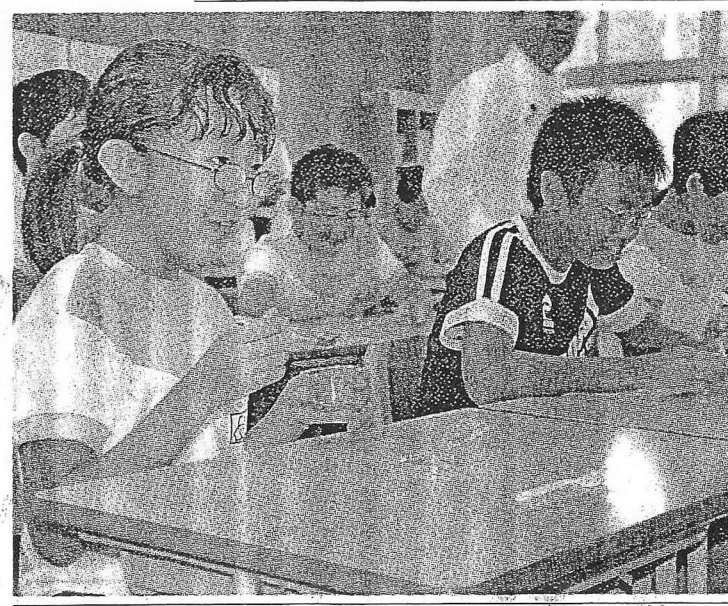
盛小学校で

大船渡市の盛小学校 携事業のメニュー開発 (平田功校長、児童139人)で2日、食育授業と県産食材料理の食事が開かれた。児童らは味覚についての授業を受けたあと、一流のシェフが身近な食材で作った料理を堪能した。

このイベントは、国内の著名なシェフらで構成された団体「ゴブラン会」(中村勝宏会長)が主催。

同会幹部で希望郷いわて文化大使の料理研究家・冬木れいさんの「ぜひ被災地の小学校で」という熱意を受け、昨年行われた県連

食育授業には、5、6年生43人が出席。中村会長を講師に、「すっぱい」「しょからい」「甘い」「あまい」という人間が感じる基本の味について学んだ。



分はバランス良くとることが大事」「糖分は

エネルギーの元になるけれど、とりすぎると太る」など解説を加えながら、料理は人間にとって絶対に必要なことだと児童らに訴えた。

児童らは最後に、

「料理は清潔に楽しく行儀良く食べる」「好き嫌いをなくす」「感謝の気持ちを忘れない」ことを中村会長と約束。食べるときに大事な三つのことを胸に刻み、食事に臨んだ。

食事で振る舞われたのは、県産鶏のミートボール入り野菜スープ、大船渡産魚介類入りシーフードカレー、岩泉ヨーグルトとマンゴーのムースの3品。児童らはプロの作った料理に目を輝かせ、お

いしそうにはおぼつていた。食育授業に参加した新沼由唯さん(6年)は、「いろんな味をみんなで楽しみながら、食べる大切さを知ることができて良かった」と話していた。

平成26年10月4日 東海新報