

食材王国みやぎ「伝え人(びと)」 実施事例紹介

宮城県では、次代を担う子どもたちを対象とし宮城の「食」に関する学習を促進するため、県内の小中学校や生涯学習施設等へ食材王国みやぎ「伝え人(びと)」を派遣する事業を実施しています。ここでは、昨年度開催した講座の様子をご紹介します。

<石巻市立蛇田小学校> 講師:食育 NPO「おむすび」

米づくりの過程を題材にした紙芝居により、お米ができるまでの説明をしたうえで、県産米(ササニシキ)を使用したおむすびと県産食材を使用した具材作りの調理体験を行いました。

特に紙芝居は子どもたちに好評で、「お米の作り方は知っている？」などといった講師からの問いかけに対し、「家族が農家なので知ってる!」、「教えてほしい!」など、講師と子どもたちの間で良いコミュニケーションを取りながら講座が進みました。

調理体験部分でも子どもたちは意欲的に参加しており、楽しみながら学ぶことができた体験講座となりました。



<仙台市古城コミュニティセンター> 講師:工房 水神そば(高舘食堂 水神蕎麦)代表 一ノ瀬 龍治郎 氏

県産のそば粉を使用したそば打ち体験を行いました。講師からは、宮城県におけるそば打ちとそば生産の歴史についての説明があり、その後、調理用具の使い方や作業工程についてアドバイス受けながら、そば粉を練る、そばを切るなどといった工程をグループごとに実際に体験。

講座の最後には、出来上がったそばを試食し、「簡単に楽しく作れて、とても美味しい!」「年越しそばを作りたい」などの声が聞かれ、宮城の食に興味を持つ良い機会となりました。

