

食育実践セミナー「お魚かたりべから学ぶ和食文化と魚食体験」開催要領

1 趣 旨

2013年（平成25年）12月に、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

和食文化は、多様で新鮮な食材を用い、一汁三菜を基本として、だしの「うま味」や発酵食品を上手に使うことにより、栄養バランスのとれた食生活を実現しています。

しかし、食に関する多様化が進む中で、和食文化が十分に継承されず、子供等の和食離れや魚離れが懸念されています。

このことから、学校や地域において食育の指導的立場にある方々を対象として、食育活動の実践例を習得するための食育実践セミナーを開催します。

2 日 時

平成29年10月12日（木） 14：00～16：00

3 場 所

各務原市総合福祉会館 3階 料理教室

岐阜県各務原市那加桜町2-163

TEL. 052-223-4602（東海農政局地域食品課）

TEL. 058-383-7500（各務原市総合福祉会館）

※ セミナーのお問合せは、東海農政局地域食品課までご連絡ください。

4 議 事

(1) 和食文化の保護・継承について

(2) 和食文化と魚食体験について

講師：水産庁長官任命「お魚かたりべ」

中部水産（株）取締役 神谷友成 氏

魚食体験：①煮干しを使った魚の体の構造学習

②だしの違いによるお味噌汁の飲み比べ

③食育キットを使ったうま味体験

(3) その他

5 参加対象者

栄養教諭・学校栄養職員、管理栄養士・栄養士、食育ボランティア、県・市町村等の食育の指導的立場にある者

6 募集人数

24名

※ 先着順としますが、応募者多数の場合は調整させていただくことがあります。

7 参加費

無料