

## 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者を対象として、食育活動の実践例を習得するため食育実践セミナーを開催します。

### 2 日 時

平成29年2月16日（木） 13：30～15：30

### 3 場 所

東海農政局第一会議室（1F）

名古屋市中区三の丸1-2-2

TEL. 052-223-4602（直通）

### 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）取締役執行役員 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