



Let's!和ごはんPJ × Daigasグループ

大学生対象「和ごはん・食育プラン」開催



Daigasグループでは「いただきます」で育もう。をスローガンに食育活動に取り組んでいます。

〈概要〉 大学生が子どもたちの健やかな成長につながる食のあり方を考える機会として、食の大切さ・料理の楽しさ・和食の良さを学び・体験することで次世代へ伝承することを目的に、農林水産省官民協働『Let's!和ごはん』プロジェクトと連携し座学編・実習編・実践編の一連講座を開催。

〈参加者〉 甲南女子大学人間科学部生活環境学科 濱口ゼミ生 9名 (3班)

I. 座学編 2022年9月22日(木) 14:40~16:10 【於：甲南女子大学】

- ① Daigasグループの食育活動紹介 及び 和食だし体験講座(短縮版) [OGNW]
- ② Let's!和ごはんPJ 及び 日本の食文化をめぐる情勢の紹介 [農林水産省(zoom)]
- ③ グループワーク・討議・発表
テーマ：和食の良さについて・子どもたちに伝えるには・作ってみたい和食



II. 実習編 2022年 10月20日(木) 10:25~14:45 【於：ハグミュージアム】

- ① クッキングゲーム※「だしの素材を使ったシンプル和ごはん(一汁一菜)」
座学編を踏まえて各班で事前に考えてきたメニューの買物・調理・試食・プレゼン・評価・意見交換を行った。(※大阪ガスクッキングスクールのプログラム)



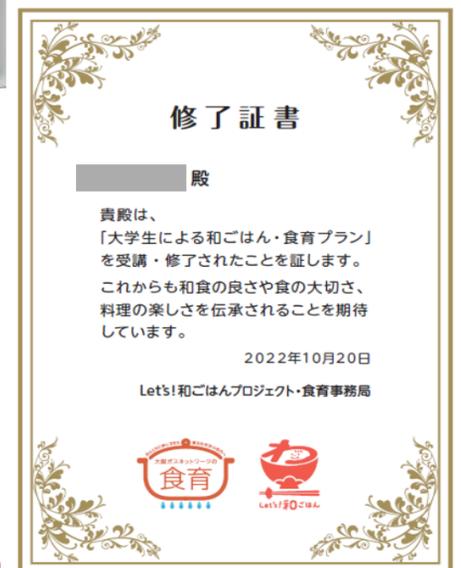
- ② 昆布屋さんによるだしの味覚体験レッスン
株浪花昆布 小濱社長による昆布の講義とともに、昆布(利尻・羅臼・長・日高・天然真・促成真)・鰹節(本枯・荒)・煮干し等のだしと、だしの素材(そのまま・だしがら)の味覚体験を行った。



※ 事後学習として授業で再度調理実習を行い、まとめ動画を作成し、大学のInstagram 及び OGNWの食育HPに掲載。

* 実習編までを終えての評価 *

参加者から「Daigasグループや農水省の食に対する取組みや問題意識がよく理解できた。買物から料理まで通した調理実習やだしの飲み比べ体験、昆布の産地による違いを知る等、食育を考えるうえで貴重な経験ができた」と好評を得た。また、修了証書を授与することで大学の教育プログラムとしても評価いただいた。



III. 実践編 2023年1月19日(木)・20日(金) 予定 【於：神戸市内の小学校】

修了証書の授与者ということでOGNWが実際に行っている出張授業「和食だし体験講座」の中で、一部を講師体験する予定。

11月24日
和食の日に開催された「和ごはん大阪イベント」で紹介された学生による手作りポスター



【お問合せ先】
OGNW:
大阪ガスネットワーク(株)
事業基盤部
コミュニティ企画チーム
食育担当