

*和ごはん月間～「大阪産(もん)を使って親子で Let's ! 和ごはんクッキング」開催報告



和食の食材や地元野菜を使って気軽に調理してもらおう機会を設け、和食やだしの魅力を知っていたくことを目的に、農林水産省が推進する「Let's ! 和ごはんプロジェクト」※1 と連携して開催しました。

調理前に、Let's!和ごはん PJ メンバーのオプティマルキッチン爰(おうち)代表の辻井よしみ先生から、地産地消の意義や旬の食材の良さなどについてお話がありました。

今回のメニューは、鮭の塩こうじ焼きや青菜とみつばの和え物、お豆と野菜のおみそ汁と釜で炊くごはんで、だしを取った後のだしがらを和え物に入れて再利用しました。さらに、くまさんのお顔がかわいいスイーツを作って親子で楽しんでいただきました。

参加された子どもたちは小学1年生から中学生まで年齢幅がありましたが、皆さんとても上手で、おいしそうに出来あがりました。参加者からは、「和食の良さをわかりやすく学ぶことができた」(大人)「全部おいしかったです」「家で作ってみたい」(子ども)などの感想が寄せられました。

さらに、近畿農政局から、忙しい子育て世代に和ごはんを気軽に取り入れていただく提案や和食の保護・継承に関する国の取組み、和食クイズなどが動画で紹介されました。このクッキングには、Let's ! 和ごはん PJ メンバーの山長商店(株)からだしを、(株)華月から土鍋をご提供いただくなど、複数メンバーの皆さんのご協力をいただいております。



【開催概要】

- 日時：2022年11月27日(日) 10:30～13:00
 - 参加：12組 25名 (小中学生と保護者)
 - 内容：①講師によるセミナー「地産地消・旬・食育の話」
②調理説明・実習・試食
③近畿農政局からの「和食について」
 - 場所：ハグミュージアム キッキングスクールキッチンスタジオ (大阪市西区)
 - 主催：(株)大阪ガスクッキングスクール、大阪ガスネットワーク(株)
 - 後援：農林水産省 近畿農政局
 - 協力：オプティマルキッチン爰(おうち)・(株)山長商店・(株)華月
- (以上、Let's ! 和ごはんプロジェクトメンバー企業)

※1 大阪ガスネットワーク(株)は、農林水産省が推進する「Let's ! 和ごはんプロジェクト」に参加しています。これは、味覚が形成される子どものうちに、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やすことで、和食文化の保護・継承につなげていくためのプロジェクトです。

◎Let's!和ごはんプロジェクトについて → [農林水産省へリンク](#)

■参加費：親子2人1組 4,000円

■参加者の方からのご感想

「日本の食べ物事情や和食について詳しく、わかりやすく学ぶことができて良かったです」(大人)

「地産地消を意識して行動する大切さを学びました」(大人)

「だしがらであえものにして、しっかりかつおの風味がきいてびっくりするくらいおいしかった」(子ども)

「おいしいメニューを考えてくれてありがとうございました。家で作ってみたいです」(子ども)

「一ばんしゃげがおいしかったです。ふだんできないけいけんができて、うれしかったです」(子ども)

「ぜんぶおいしかったです。和食のクッキングがあれば、また来たいです」(子ども)

■主催者の所感

コロナ感染症対策の中、Let's!和ごはん PJ メンバーの皆さんのご協力を得て開催し、親子でコミュニケーションしながら楽しく学んでいただくことができました。感謝しております。



初めて料理にチャレンジのお父さん



お母さん手作りの苺エプロンで料理



上手にみそを溶いていよいよ完成



講師による近畿農政局の和ごはん説明