

つやま子ども★未来塾



in 美作大学 を開催しました。



親子de食育 料理教室「郷土のお雑煮を作ろう！」

- ☆日 時：12月8日(土)10時～13時
- ☆会 場：美作大学
- ☆講 師：栄養学科 桑守正範 教授 と 栄養学科の学生のみなさん
- ☆参加者：小学3～6年生の親子3組
- ☆メニュー：お雑煮、ぶりの照り焼き、黒豆

子どもたちに地域の食文化や行事食に興味を持ってもらうことを目的に、スルメでだしを取る津山地域のお雑煮と、おせち料理の黒豆、ぶりの照り焼きを作りました。

参加した子どもたちは、学生から「広島のお雑煮にははまぐりが入っているよ。」「沖縄にはお雑煮を食べる文化がないんだよ。」といった話しを聞き、お雑煮が地域によって違いがあることに驚いていました。



参加者の感想

- ・おいしかったから家でも作ってみたい。(子ども)
- ・お雑煮を作るのが楽しかった。おいしかったし、また大学に来たい。(子ども)
- ・ミキサーで混ぜるのが楽しかった。郷土のお雑煮がいつものといっしょでびっくりした。(子ども)
- ・郷土のお雑煮ってどんなのだろう?と思って参加しました。わが家は郷土の味だったようです。だしを取った後のスルメをイカ団子にすると食べやすいのは発見でした。家でも作ってみようと思います。(保護者)
- ・初めてスルメでだしを取ったお雑煮を食べました。おだしがとてもおいしくてまた食べたいと思いました。お正月には、親子でだしから作りたいと思います。(保護者)
- ・津山のおそうじが、スルメを使ったものというのを初めて知りました。手間がかかった分おいしかったです。子どもにも良い体験をさせることができ、参加して良かったです。(保護者)