

活動報告（10月レポート）

担当：静岡県西部農林事務所地域振興課

表題：小学校で「食の都の授業（味覚の授業）」を開催しました

期日：令和元年 10月 15日（火曜日）

場所：浜松市立笠井小学校（浜松市東区）

県西部農林事務所は、10月15日（火曜日）、児童に「食の都」しずおかの魅力を伝え、食への関心や地元食材への愛着を深めてもらおうと、「食の都の授業（味覚の授業）」を開催しました。

県が「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰したプロの料理人、山下真理夫氏（中国四川料理／「華市」）、古橋義徳氏（洋食／「ふれあいレストラン 食楽工房」）、岡部悟氏（中国料理／ホテルクラウンパレス「鳳凰」）が講師となり、浜松市立笠井小学校（浜松市東区）の5年生と発達支援学級（1年生から6年生）の計107人を対象に開催しました。

授業に参加した児童たちは、講師から説明を受けながら、味の基本の五味（あまい・しょっぱい・すっぱい・にがい・うまい）を砂糖・塩・酢・チョコレート・ダシなどで感じ、また、県産食材を使用したプロの料理人の調理を間近で見て、出来上がった料理を試食し、料理人の技や地元の農畜産物の魅力について学ぶことができました。

「ふじのくに食の都づくり仕事人とは」

静岡県産の食材を積極的に活用し、農林水産業や食文化の振興に貢献しているとして県が表彰している料理人や菓子職人。これまでに、469人が表彰されている。「食の都」の推進役として生産者と消費者をつなぎ、ふじのくにの“食”の魅力を広く発信している。



古橋義徳氏による授業



山下真理夫氏による授業