

大分合同新聞 平成29年5月9日



「おおいた食育ウィーク」で県が開いたロ
ンクテーブルおおいた2016」昨午11月

大分市で食育推進全国大会

食育への理解を深めてもらう「食育推進全国大会」が来月6月、大分市で初めて開かれることになった。農林水産省と県の共催。全国の自治体や食品関連の団体、企業などから約1万人が訪れ、食育や食に関するさまざまなイベントを展開する。県は今秋までに学校や医療、食品団体代表などと実行委員会を立ち上げ、独自色を盛り込んだ内容を決める方針。

大会は来月6月23、24の両日、同市のホルトホール大分をメイン会場に開催する。食育月間（6月）に合わせて毎年、全国各地で開いており、13回目。

過半の大会では著名人を招いた講演会やシンポジウム、料理教室などのワークショップが開かれ、会場には地元食材を使った飲食ブースなどが並んだ。県食品・生活衛生課は「食生活や郷土食を見つめ直す機会にしたい。大分の食文化を全国に発信するきっかけにもなれば」と期待している。

県は昨年4月、九州内の自治体では初めて食育推進条例を施行した。毎年11月の「おおいた食育ウィーク」には、大勢で食卓を囲むイベント「ロンクテーブル」を県内各地で開くなど、啓発にも力を入れている。大会を通して食生活の在り方を考えてもらい、食育推進の起爆剤にしたいと考えた。

来月 郷土食見つめ直す

大分合同新聞 夕刊 平成30年5月8日



講演に耳を傾ける参加者

専門家の講演通じ
食育考える機会に
全国大会「レイイベント」
県内で初めて開かれる食育推進全国大会（6月23、24日・大分市）の「レイベ」が3日、同市のJCOMホルトホール大分であった。「食育のこと」の意味について考える機会を持つてもらおうと、同大会の県境に適應する。幼い時期に大会実行委員会が企画。約40人が参加し、専門家の講演に耳を傾けた。献立から片付けまでを子ども自身がする「弁当の日」を提唱する元教師の竹下和男さん（香川県）が、小さい頃から台所に立つ重要性を説明。「人は置かれた環境に適應する。幼い時期に身に付けたことは、つらさを感じない」と述べた。「子どもは5歳ごろから料理に興味を持ちます。親が楽しさを伝えることが大切だ」とも訴えた。食育の普及に取り組む佐伯市職員の柴田真佑さんによる活動報告もあった。大会は農林水産省と県が主催。6月の食育月間に合わせた行事で、2006年から各地で開かれている。

大分合同新聞 平成30年5月30日

毎日新聞 平成30年5月30日



雑記帳

◇福沢諭吉が幼少から青年期を過ごした大分県中津市の東九州短大食物栄養学科の学生たちが、諭吉が食べたであろうとされるカレーを再現し写真。29日に試食会があった。

◇諭吉は日本で初めて著書でカレーを「コルリ」と紹介した。

◇カレーは来月24日に大分市である明治150年シンポジウムで発表される。大学関係者は「食を通して『温故知新』を実践して」と食による「学問のすすめ」を提唱。【大瀧美知朗】

諭吉レシピを再現



諭吉レシピを試作した東九州短期大学の学生と、グリーンカレーを考案した中国シェフ（手前中央）＝29日、中津市の東九州短期大学

食育全国大会で発表へ



諭吉が紹介した献立を参考に試作した諭吉レシピの一品

料理研究家の金丸佐佑子さん（76）＝宇佐市＝と共に諭吉レシピの調理に取り組んだことがある。その際に再現した献立を今回、金丸さん（19）は「栄養を考えた娘で生活工房という」（同市）を主宰するフードプロデューサー・神谷穂恵さん（51）の企画によりシンポジウムの企画によりシンポジウムで発表することになった。話ししていた。（直野剛志）

メニューは、インド料理を基にした野菜の甘酢漬け「あちら」やバターライスの「土耳其飯」、牛肉と大根が入った「出陣汁」など5品で、諭吉が日本で最初にカレーという言葉を紹介したことにちなんだ「グリーンカレー」。カレーは国東食彩エッセイ（国東市の中国影三オーナシエフ（43）のアイデアで、青

西日本新聞 平成30年5月30日

青梅使い、諭吉カレー、試作



「カレー」という言葉を日本で紹介した福沢諭吉にちなんだ創作カレーなどを試作した東九州短大の学生ら

東九州短大生文献基に

食育の推進に役立てようと、中津市出身の思想家で教育者の福沢諭吉が紹介した料理にちなんだ「諭吉レシピの試作・試食会」が29日、同市・中津の東九州短大であった。料理の作り方は6月24日、食育推進全国大会大分市・同23、24日、同短大の学生が発表する。

時事新報など諭吉の残し「シェフ中国影三さん」の文献を基に、国東市の創が考案した創作料理「青梅作料理店」国東食彩エッセイ「グリーンカレー」を、食物CO（ゼツコ）のオーナー・栄養学科の20人が試作。ほ

中津で試食会、「おいしい」と好評

かにバターライスの「土耳其めし」や「出陣汁（大根汁）」など5品を調理した。同短大によると、諭吉は「カレー」という言葉を「コルリ」という発音で初めて日本に紹介したが、具体的な材料などの記載はない。このため、中国さんが果花・果木・豊後梅」に着目。青梅・果実と鶏肉、ターメリック、サンショウの実などを使った創作カレーを作った。他の料理は材料は書かれていないものの分量の記載がないため、短大側が当時の料理をイメージして試作したという。

同学科のクラス委員河野沙弥奈さん（19）＝宇佐市＝は「カレーは梅の香り、酸味が口に広がり、おいしい」と絶賛していた。

この日の試作・試食会には、同短大と交流がある福岡県上毛町の「西友校体験交流センター」ゆいきらら（旧西友校小学校）の関係者も参加。隔月の第3土曜に開いている「田舎の居酒屋」のメニューに、青梅グリーンカレーを加えることを検討するという。（武井良範）

朝日新聞 平成30年5月30日

「諭吉レシピ」6品を再現

福沢諭吉が創刊した新聞「時事新報」の料理コラムに載った味を再現する——。そんな試みが29日、中津市の東九州短大であった。学生たちが牛肉と野菜が入った出陣汁など6品を調理した。

東九州短大生ら

「諭吉レシピ」の再現は、6月23、24日に大分市内である「食育推進全国大会inおおいた」に関連した催し。企画などを担当したフードプロデューサーの神谷積恵さん(51)は「コラムには海外経験のある諭吉でないとわからないソップ(スープ)などの言葉も多く、諭吉が家族と一緒に食べた料理もあると思う」と話している。

この日は食物栄養学科2年生の約20人が、牛肉だしの煮汁で煎ったオカラやバターライスなどを調理した。日本で初めて「カレー」という言葉を紹介した諭吉にちなみ、国東市内でレスト

「時事新報」料理コラム掲載の味

ランを経営する中園彰三さん(43)が創作した青梅を使うグリーンカレーもつくった。

くった。

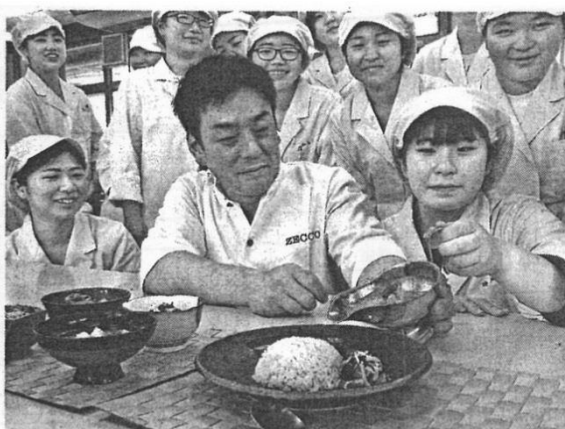
食育推進全国大会で、今回の料理の報告をする河野紗弥奈さん(19)は「牛肉が入っているなど具材が豊富。150年前の人はいいものを食べていたんですね」と話していた。(大島正吾)



再現された「諭吉レシピ」を囲む中園彰三さんと学生たち＝中津市一ツ松の東九州短大

読売新聞 平成30年5月30日

中津市の東九州短大の学生らが29日、旧中津藩出身で慶応義塾の創立者、福沢諭吉(1835～1901年)が創刊した新聞「時事新報」に掲載されたレシピなどを元にした料理を試作し、関係者らに披露した。県産食材を使った土耳其めし(バターライス)やあちら(漬物)、創作グリーンカレーなど計6品。グリーンカレーは、福沢が出した辞書にカレーの表記が見られ、時事新報に紹介されていた梅の甘露煮から、レストランオーナーシェフの中園彰三さん(43)(国東市)が着想。青梅を使用し、程よい酸味が土耳其めしに



完成した料理を披露する学生と中園さん(手前中央)

諭吉ゆかりの料理試作

「時事新報」掲載 土耳其めしなど

合うように仕上げた。この日は同短大食物栄養学科2年の20人が参加。中園さんや伝承料理の研究塾を主宰する神谷積恵さん(51)(宇佐市)の助言を受けながら作り上げた。同学科の河野紗弥奈さん(19)は「昔の料理の味付けは今の時代に合わないと思うんだけど、おいしく食べられた。自宅でも作ってみたい」と話していた。

毎日新聞 平成30年6月1日

高校生が弁当づくり

日田市の私立昭和学園高校や県は31日、同高で「きこりめし弁当」づくりの体験・試食会を開催した。同弁当は、基幹産業の林業で日田市の活性化を図る市民団体「ヤブタクリ」が調



調理科の生徒たちが体験した「きこりめし弁当」

生徒らは6月23、24日に大分市で開催される食育推進全国大会に参加。24日の「私たちの食卓に生かす明治150年史」で、弁当を発表する。

せる味付きゴボウを乗せ、これを切るスギ製の小さな「ノコギリ」を付けたのが特長。具材は他に鶏肉、コンニャク、ニンジン、シイタケ、ゆで卵、クリ、高菜など彩りも鮮やか。林野庁と間伐推進中央協議会が共催した16年の間伐・間伐材利用コンクールで、同協議会長賞に輝いている。

JR日田駅前の大衆食堂「寶屋」の看板メニュー(880円)の一つでもある。寶屋の佐々木美穂代表(55)とフードプロデューサーの神谷積恵さん(51)が弁当づくりを指導。試食した生徒たちは珍しい演出と味わいに大満足した。【橋原義則】

大分合同新聞 平成30年6月13日

☆食育

23日、ホルトホール「おとう飯始めよう」



▼内閣府男女共同参画局は23日午後3時から大分市のJCOMホルトホール大分で「おとう飯始めよう」キャンペーンinおおいたを開催。

わせて開催。お笑いコンビ・イシバシハザマの石橋尊久氏(写真)がお父さんでも簡単、おいしく作れる料理を実演。大分県の「おとう飯」を決定する。参加無料。申込は終了したが、追加募集している。希望者は住所、氏名、性別、連絡先を記入の上、メール otohan@planning-otai.jp かファクス(097・538・9694)で申し込むこと。見学のみも可。問い合わせはプランニング大分(☎097・538・9661)へ。

大分合同新聞 平成30年6月13日

四重奏



◇：大分市永興の福徳学院高校で12日、オリジナル減塩ラーメンの試作会があった。食育推進全国大会23、24日・同市で販売するため、作り方の手順と出来栄を確かめた。(写真上)

◇：1杯400円。大会本番では限定200食を振る舞う。早々と完食した石川誠模さん(18)は、自信たっぷりに「言われなければ減塩レシピと分からない。おいしいですよ。麺が伸びないうちに味わい、健康寿命を延ばしたい」。



