大分合同新聞 平成29年5月9日



ングテーブルおおいた2016」=昨年11月 おおいた食育ウイーク」で県が開いた「ロ

で食育推進全国大会 大分市

きっかけにもなれば」と期待している。 ている。大会を通して食生活の在り方を考えてもら ーブル」を県内各地で開くなど、啓発にも力を入れ 進条例を施行した。 毎年11月の 「おおいた食育ウイ ーク」には、大勢で食卓を囲むイベント 「ロングテ 県は昨年4月、九州内の自治体では初めて食育推

月)に合わせて毎年、全国各地で開いており、13回 ル大分をメイン会場に開催する。食育月間 ち上げ、独自色を盛り込んだ内容を決める方針。 に学校や医療、食品団体代表などと実行委員会を立 団体、企業などから約1万人が訪れ、 が来年6月、大分市で初めて開かれることになった するさまざまなイベントを展開する。県は今秋まで 農林水産省と県の共催。全国の自治体や食品関連の 大会は来年6月23、24の両日、同市のホルトホー 食育への理解を深めてもらう「食育推進全国大会 食育や食に関 6

講演に耳を傾ける参加者

大分合同新聞 夕刊 平成30年5月8日

場には地元食材を使った飲食ブースなどが並んだ。 ウム、料理教室などのワークショップが開かれ、会

過去の大会では著名人を招いた講演会やシンポジ

郷土食見つめ

直

寸

直す機会にしたい。大分の食文化を全国に発信する

県食品・生活衛生課は「食生活や郷土食を見つめ

24日・大分市) のプレイベ について考える機会を持っ た。「食べること」の意味 Mホルトホール大分であっ ントが3日、 育推進全国大会(6月23、 県内で初めて開かれる食 同市のJCO

専門家の講演通じ 食育考える機会に 全国大会プレイベント

てもらおうと、同大会の県一境に適応する。幼い時期に を提唱する元教諭の竹下和 男さん(香川県)が、小さ ども自身がする「弁当の日」 い頃から台所に立つ重要性 献立から片付けまでを子 「人は置かれた環 切だ」とも訴えた。 が楽しさを伝えることが大

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一から各地で開かれている。 食育の普及に取り組む佐

演に耳を傾けた。 40人が参加し、専門家の講 大会実行委員会が企画。約 を感じない」と述べた。 |身に付けたことは、 つらさ 料理に興味を持ちだす。親 「子どもは5歳ごろから

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



があった。 ・を再現―写真。29日に試食会 分県中津市の東九州短 たちが、諭吉が食べた ら青年期を過ごした大 であろうとされるカレ 大食物栄養学科の学生

カレーを「コルリ」と紹介した ◇諭吉は日本で初めて著書で

して」と食による「学問のすす

【大渡実知郎

「食を通し『温故知新』を実践

◇福沢諭吉が幼少か とされる。学生らは当時の文献 ムで発表される。大学関係者は などを参考に、地元の食材であ である明治150年シンポジウ る豊後梅や鶏肉を使ったグリー ンカレーに仕上げた。 ◇カレーは来月24日に大分市



育全国

市)の中園彰三オーナーシ 国東食彩乙ECCO(国東 リーンカレー」。カレーは 初にカレーという言葉を紹

松の東九州短大であった。料理の作り方などは6

「諭吉レシピの試作・試食会」が29日、同市一ツ

汁)」など5品を調理した。 其めし」や「出陣汁(大根

同短大によると、論吉は

カレー」という言葉を「コ

で同短大の学生が発表する

家で教育者の福沢諭吉が紹介した料理にちなんだ

ど5品と、諭吉が日本で最

介したことにちなんだ「グ

大根が入った「出陣汁」な スの「土耳其飯」、牛肉と を基にした野菜の甘酢漬け

「あちゃら」やバターライ



日に大分市で開催される「第13回食育推進全国大会inおおいた」の「明治15 立を基に県産食材を使って再現した汁物や主菜など計6品。レシピは6月23、24 シピ」の試作・試食会が29日、同市の東九州短期大学であった。作ったのは、献 中津市出身の福沢諭吉が創刊した新聞「時事新報」に掲載された献立「諭吉レ 料理研究家の金丸佐佑子さ梅の果肉を入れた。 だことがある。その際に再 が中園シェフらの指導で調 で発表することになった。 プロデューサー神谷禎恵さ 現した献立を今回、金丸さ 理し、味わった。河野紗弥 吉レシピの調理に取り組ん ん(76) =宇佐市=と共に諭 ん(51)の企画によりシンポ し(同市)を主宰するフード んの娘で生活工房とうがら メニューは、インド料理 試作・試食会では同大学

0年シンポジウム」 (24日午後0時半~) で、同大学の学生らが発表する。

東九州短大で試作・試

食 会

全国の人に発信したい」と すが諭吉さんという感じ。 ながら味もおいしくて、さ 奈さん(19)は「栄養を考え 食物栄養学科の2年生20人

西日本新聞 平成30年5月30日

試作



作料理店「国東食彩ZEC グリーンカレー」を、食物 た文献を基に、国東市の創 が考案した創作料理「青梅 時事新報など諭吉の残し ーシェフ中園彰三さん(43) 月24日、食育推進全国大会(大分市・同23、24日) 味が口に広がり、おいしい」 は「カレーは梅の香り、 沙弥奈さん(19)=字佐市= がないため、短大側が当時 れているものの分量の記載 ック、サンショウの実など このため、中園さんが県花

したという。

同学科のクラス委員河野

の料理をイメージして試作

た。他の料理は材料は書か を使った創作カレーを作っ 青梅果実と鶏肉、ターメリ ・県木「豊後梅」に着目。 な材料などの記載はない 日本に紹介したが、具体的 ルリ」という発音で初めて

ら』」(旧西友枝小学校) は、同短大と交流がある福 と絶賛していた。 の居酒屋」のメニューに、 3土曜に開いている 「田舎 の関係者も参加。隔月の第 交流センター『ゆいきら 岡県上毛町の「西友枝体験 ることを検討するという 育梅グリーンカレーを加え この日の試作・試食会に

かにバターライスの「土耳

食育の推進に役立てようと、中津市出身の思想

115

朝日新聞 平成30年5月30日

「論吉レシピ」6品

4

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 -。そんな試みが29日、中準市の 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 ーの神谷禎恵さん(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

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。

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。 (大畠正吾)



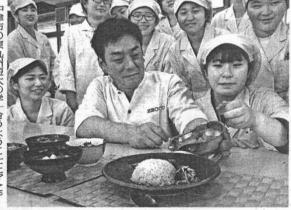
再現された「論吉レシピ」を囲む中園彰三さ んと学生たち=中津市一ツ松の東九州短大

読売新聞 平成30年5月30日

市)が着想。青梅を使用し、 の中國彰三さん(43) (国東 れていた梅の甘露煮から、 見られ、時事新報に紹介さ レストランオーナーシェフ た辞書にカレーの表記が 県産食材を使った土耳其 ンカレーなど計6品。 し(バターライス)やあ

た。自宅でも作ってみたい

し、関係者らに披露した などを元にした料理を試作 で慶応義塾の創立者、 時代に合わないと思ってい 科の河野紗弥奈さん(19)は けながら作り上げた。 を主宰する神谷禎恵さん 学科2年の20人が参加。 合うように仕上げた。 (51) (字佐市) の助言を受 園さんや伝承料理の研究塾 「昔の料理の味付けは今の この日は同短大食物栄



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 時事新報」掲載 かり の料理試 土耳其めしなど

麦飯の上に丸太を思わ わっぱ(器)を用い、 間伐材を利用した曲げ

毎日新聞 平成30年6月1日

丸太≒ゴボウの「きこりめし」

田

市の活性化を図る市民 高校生が弁当づくり『 日田市の私立昭和学

を開催した。同弁当は、 づくりの体験・試食会 高で一きこりめし弁当」 **昼幹産業の林業で日田** 園高校や県は31日、 同 2年生35人が作り方を 伐材の利用・促進を目 したもの。同高調理科 的に2013年に開発

団体「ヤブクグリ」が間 だ。 めての食感を楽しん 学び、野趣あふれる初 生徒らは6月23、24

発表する。 50年史」で、弁当を の食卓に生きる明治1 参加。24日の「私たち る食育推進全国大会に 日に大分市で開催され この弁当は、スギの

食育推進全国大会に合

8.9661) <



調理科の生徒たちが体験した「きこりめし弁当」 の間伐・間伐材利用コ 協議会が共催した16年 せる味付きゴボウを垂 林野庁と間伐推進中央 菜など彩りも鮮やか。 ケ、ゆで卵、クリ、高 材は他に鶏肉、コンニ を付けたのが特長。具 の小さな『ノコギリ》 せ、これを切るスギ製 ンクールで、同協議会 ャク、ニンジン、シイタ

試食した生徒たちは珍 が弁当づくりを指導。 とフードプロデューサ の佐々木美徳代表(55) の一つでもある。寶屋 食堂「寶屋」の看板 メニュー (のの〇円) しい演出と味わいに大 長賞に輝いている。 の神谷槙恵さん(51

☆食育

大分合同新聞 平成30年6月13日

ーンinおおいたを開 飯、始めよう」キャンペ 分市のJCOMホルトホ 局は23日午後3時から大 ル大分で「がとう 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

問い合わせはプランニン 38・9694)で申し 込むこと。見学のみも可 かファクス(097・5 n@planning-oita.jp 氏名、性別、連絡先を記 ク大分(2097・53 人の上、メールotoha

ビ・イシバシハザマの石 さんでも簡単、 わせて開催。お笑いコン 橋尊久氏

(写真)がお

公 おいしく

県の「おとう飯」を決定 終了したが、追加募集し する。参加無料。申込は 作れる料理を実演。

院高校で12日、オリジナル

◇…大分市永興の福徳学

大分合同新聞 平成30年6月13日

ている。希望者は住所、



栄えを確かめた。(写真上) った。食育推進全国大会 減塩ラーメンの試作会があ (23、24日・同市)で販売する にめ、作り方の手順と出来 った。 辛料も加えて味気なさを補 を強め、こしょうなどの香 し、かつお節などでうま味

本番では限定200食を振 ◇…1杯400円。大会 康寿命を延ばしたい。 ないうちに味わい、健 しいですよ」。麺が伸び ピと分からない。 われなければ減塩レシ は、自信たっぷりに一言 た石川誠模さん(18) る舞う。、早々と完食し

3割程度。煮干し、中華だ 杯当たり1・8%と通常の た。開発した「うま塩ラー メン」(同下)は塩分が1 スの3年生17人が参加し

117

毎日新聞 平成30年6月13日

分以下に減らした「う スタントラーメンの半 康調理科の3年生が12 学院高(同市永興)健 全国大会」に向け福徳 「第13回食育推進 24日に大分市で

タカノツメなどの香辛 日午前10時からJR大

を使う代わりに昆布や 円)販売する。 的で、県内では初開催。 200食 (1食400 分駅府内中央口広場で 大会は食育推進が目

5・8%を1・9%ま にせず食べてほしい ておいしい。塩分を気 で減らした。 (18)は「さっぱりして 3年の石川誠模さん 1食に含まれる塩分 福徳学院高生が試作品発表

ラ-ーメン」

23日の食育推進全国大会で販売



うま塩ラーメンに舌鼓を打つ生徒

朝日新聞 平成30年6月19日

「食育に力」3団体を表彰

農林水産省の「第2回食育活動 表彰」を県内の3団体が受賞し た。大分市で「第13回食育推進全 国大会inおおいた」が始まる23 日にJ:COMホルトホール大分で 表彰式がある。

ボランティア部門の大学等の部 で「育ドル娘&育ドルDream」

(別府短大食物栄養科)、食育推進 ボランティアの部で佐伯市で食の まちづくりに取り組む「SKO 48」(佐伯・菌ちゃん野菜・応援団) が、ともに消費・安全局長賞を受 賞。教育関係者・事業者部門の地 方公共団体の部で、佐伯市食育推 進会議が農水大臣賞に決まった。

活動表彰は、「食」の知識や選ぶ 力を学び、健全な食生活を送る人 を育てる食育の取り組みを全国に 広める目的で始まった。審査は先 進性、継続性、有効性、波及性、 実践性の五つの観点で行われる。

「育ドル娘」は2010年に結成し た学生による食育活動グループ。

「歌とダンスで食育を」を合言葉 に、食中毒予防や「一汁三菜」を 推進している。栄養士になった昨 年度の卒業生もOGによる「育ド ルDream」を結成。両グループ が協力し、子どもやお年寄りを対 「育ドル娘&育ドルDream」 ンバー=別府市、短大提供



象にした食育出張ステージを年間 40回以上こなす。

育ドル娘の8代目リーダーで2 年の岡部留実さん(19)は「食育活 動を通じて、毎日の食事を栄養バ ランスよく楽しみながら食べる大 切さを伝える活動の励みにした い」と喜んだ。 (加藤勝利)

大分合同新聞 平成30年6月20日



出調理師專門学校(大分 ◇…6月は国が定めた トキハ本店前で啓発活

同市中心 (写真 と強調する。 い知識を学ぶことが重要

スの良い食事を」と呼び掛 加し、通行人に「きちんと朝 食を取りましょう」「バラン ◇…この日は約20人が参 種も配り、 けながら食育推 ともに取り組みの ディッシュなどの 全国大会(23、24) 布。ルッコラやラ ラシ200枚を配 ・同市)のPRチ

く環境が深刻化する中、

一小さい時から正し

大分合同新聞 平成30年6月21日



今後の目標を聞 県庁での会見 もほかほか …♪芯からほかほか しんけんお

る動画を報道陣に披露し に乗せて郷土料理を紹介 ラップ音楽

まの作り方を紹介するユ 橋鴿子さん(83)= ら県民5人が演じる家族 方言を交えな 一郷土料理引 祖母役の

118

芽も育つことを期