

大分合同新聞 平成30年6月22日

食文化 考えませんか

あすと24日の食育推進全国大会

第13回食育推進全国大会（農林水産省、県など主催）が23、24の両日、大分市のJCOMホルトホール大分で開かれる。農水省、九州農政局主催のイベントがある。入場は無料。事前申し込みは締め切っているが、まだ定員に余裕がある。問い合わせは九州農政局県拠点（☎097・532・6131）。

シンポなど各種イベント

【23日】
▽シンポジウム「食べて学ぶ日本の文化」 午後3時から。定員72人。県内の栄養教諭、管理栄養士らが、郷土料理や伝統的な食文化の継承について考える。
【24日】
▽映画「カレーライスを一から作る」上映会 午前10時から。定員300人。武蔵野美術大学の学生が野菜を育て、食肉用のニワトリを飼って材料を集め、カレーライスを作った活動を撮影した映画。普段食べている料理がどのようにできているか学ぶ。
▽講演会「和食文化を取り入れた子育て世代への食育推進」 午前10時から。定員72人。栄養士、保育士が対象。東京家政学院大学の酒井治子教授が乳幼児の成長に合わせた和食の食べさせ方などをテーマに講演する。
▽シンポジウム「私たちの食卓に生きる明治150年史」 午後0時半から。定員300人。国立民族学博物館元館長の石毛直道さんが「日本人の食文化」と題し講演。料理評論家の服部幸広氏や県内の伝統食研究者らが、明治維新による食生活の変化などについて語り合う。

大分合同新聞 平成30年6月22日

できた！日田きこりめし

昭和学園高生徒が盛り付け



佐々木美徳代表（左から2人目）に盛り付けの出来上がりを見てもらう生徒

日田市の昭和学園高校で調理科生徒が林業をモチーフにした「日田きこりめし弁当」を学んで作る授業があった。食を通して地域や産業を学ぶ取り組みで、成果を24日に大分市で発表する。

弁当は2013年に市内の有志団体「ヤブクグリ」が開発。丸太に見立てた味食卓に生きる明治150年史」で発表する。

やくなどを日田杉の間伐材を使った容器に詰める。デザインなどの全国コンクールで受賞している。

取り組みは宇佐市のフイロプロデューサー神谷慎恵さん（51）が企画。授業には2年生35人が参加した。

弁当を販売する宝屋（市内元町）の佐々木美徳代表（55）が開発の経緯や込めた思いを説明。生徒は用意された具材で弁当の盛り付けをした。待鳥愛美さん（16）は「開発までの努力を感じた。日田にこんないいものがあることを多くの人に知ってもらいたい」と話した。

生徒の代表は食育推進全国大会（23、24日・大分市）のシンポジウム「私たちの食卓に生きる明治150年史」で発表する。

