

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 10:00~17:00、24日(土) 10:00~16:00

プログラム: ワークショップ 食育ランド「チャレンジ!食事のバランスチェック」

主 催 : 別府大学短期大学部食物栄養科



※会場風景



※体験の様子

イベント概要

①身体計測コーナー

身長、体重、体組成、血圧、握力の測定を実施し、チェックシートを用いて評価を行った。

②食事調査コーナー

食育SAT(サット)システム(いわさきグループ)の「組み合わせ名人」を用いて1食分の食事調査を実施した。

来場者には日頃食べている夕食を思い浮かべていただき、似たような食事をフードモデル(料理サンプル)の中から選んでもらった。選んだフードモデルを評価し、食事バランスガイドの評価票、栄養素量の評価票を結果として印刷し、配布した。

③栄養相談コーナー

大分県栄養士会(404・405会議室)の栄養相談を勧めた。行かれない方には、本学の管理栄養士教員が栄養相談を行った。

④食育おもちゃの展示および体験コーナー

3色的当てゲーム、食材&減塩かるた、料理組み合わせつみき、変わり絵ボックス、お弁当づくり、箱の中身当てクイズなど学生が作製した食育おもちゃの展示を行った。来場した子供たちには、料理の組み合わせ方や栄養素について説明しながら体験してもらった。食品の消しゴムを参加賞として配布した。



※体験の様子



※展示品

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 10:00~12:30

プログラム : 講演会「世界と繋がる大分の料理」

主 催 : 大分ブランドクリエイト



※会場風景



※講師

イベント概要

参加者数 : 楊志館高校40名、国際調理フラワーカレッジ20名、一般20名 合計80名
※立ち見あり

<内容>

坐来大分 中村 政樹 ホールマネージャー

食を通じて情報発信を行う大分県フラッグシップショップ「坐来大分」の使命や活動実績を紹介。

坐来大分 安心院 淳 総料理長

今回のタイトル「世界と繋がる大分の料理」について、第一部の実演をパワーポイントでおさらいするとともに、福沢諭吉先生のレシピや坐来大分で進化し続ける大分の郷土料理に対する理解を深めた。

また、すっぽんをさばくムービーを放映し、「命をいただく」大切さを伝授した。

(株)生活工房とうがらし 神谷 禎恵 代表

母親の代から2代にわたり研究している大分の伝承料理の多様性や豊かさを紹介した。

坐来大分 正喜 翔也 料理人

楊志館高校卒の若い先輩料理人として、県外でチャレンジする重要性を訴えた。



※スライド



※受講風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 13:00~15:00

プログラム : ワークショップ「食べ物は誰がどこでワークショップMILK&HONEY」

登壇者 : 上浦眞理氏(クックヒルファーム)

枝次秀樹氏(枝次養蜂園)

河野きょう子氏(ニドム)

主 催 : おおいたOrganic Market



※登壇者: 河野 きょう子氏



※登壇者: 上浦氏と枝次氏

イベント概要

大分の豊潤な大地とともに品質と命を優先している酪農家と養蜂家が登壇。
食の専門家が本物の食べものを守る使命感を語るとともに、経済や環境の現状にも目を向ける
ワークショップを実施。
来場者に思いの詰まった食べものについて紹介することで、消費する際の価値基準の見直しを
提案した。



※スライド



※受講風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 10:00~12:00
プログラム : セミナー「和食文化を取り入れた子育て世代への食育推進」
主 催 : 農林水産省
講 師 : 東京家政学院大学教授 酒井 治子氏(博士(栄養学))



※会場風景



※講師：酒井 治子氏

イベント概要

講師に東京家政学院大学教授の酒井治子氏を迎えて栄養士向けに行われたセミナー。
「和食文化を取り入れた子育て世代への食育推進」のテーマのもと、和食の大切さや栄養についてと洋食に流れがちな昨今の食卓に、和食の重要性を訴える講義が行われた。
今、子育てをしている世代の参加者も、子供の健康について和食メニューや和食の調理方法が学べ、参加者も真剣に講義に耳を傾けていた。



※質疑応答風景



※受講風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 13:30~15:00

プログラム: 講演会「大分の食文化伝承」

主 催 : (一社) 大分学研究会

講 師 : 前別府大学教授 西澤 千恵子氏



※会場風景



※西澤千恵子氏

イベント概要

(一社) 大分学研究会の主催により、講師に前別府大学教授の西澤千恵子氏を迎えて行われた講演会。

「大分の食文化伝承」のテーマのもと、大分の郷土料理やその伝承の方法について講義が行われた。知っているようで知らない地元の伝統料理の歴史や発祥の地についての話など、興味深い話が展開された。参加者は地元の伝統料理の話だけあって、真剣に講演を受けていた。

スライドの写真も交えた講演で、参加者も地元の伝統料理についてとその料理の伝承法について考え、食育の知識を深めていった。



※スライド風景



※受講風景