

## 食育活動の紹介

### 北陵子ども大学『親子で一緒におつけもの教室』

- ◆ 日時 2015年8月7日(金) 10:30~12:30
- ◆ 場所 兵庫県川西市 北陵公民館
- ◆ 主催 北陵コミュニティ推進協議会
- ◆ 企画運営 大阪スローフード協会
- ◆ 講師 東海漬物株式会社 大阪支店 今村さん

北陵子ども大学の夏休み特別教室の一環として、ぬかみそ漬け作りとお漬物を具材にした調理の体験学習を実施いたしました。

今年で連続3回目の開催となり、30家族43名の方にご参加いただきました。毎年ご参加いただき、楽しみにしている方もたくさんいらっしゃいました。

前半は 大阪支店 今村さんによるぬか床講座で、発酵について学んだ後、実際に「熟成ぬかみそ」を使ってきゅうりを漬けました。

後半は、漬物を使った調理実習で、こつぶキューちゃん、梅かつお沢庵、パリパリ京菜を炊きたてのご飯に混ぜ、各自思い思いの大きさのおにぎりを作りました。そして最後は、作りたてのおにぎりを全員でいただきました。

#### 【ぬか床講座】



#### 【きゅうりのぬか漬作り】





### 【漬物を混ぜておにぎり作り】



### 【みんなでお昼ごはん♪】



### 【アンケート記入】



これからおつけものをいっはりたい  
べたいです

今回の体験で、「お漬物が好きになった」、「また作りたい」という子どもたちの声が多く聞かれました。日本の伝統食である漬物のよさを広めてくれることでしょう。

お土産としてお持ち帰りいただいたためか床で、それぞれのご家庭の味をお楽しみいただけたら幸いです。