

東海漬物の食育活動 親子キムチづくり教室実施

～豊橋市こども未来館「ここにこクラブ 2016 漬物クラブ」に協力～

11月5日(土)、11月6日(日)に豊橋市こども未来館ここにこにて開催される「ここにこクラブ 2016 漬物クラブ」にて「親子キムチづくり教室」を開催いたしました。

「ここにこクラブ2016 漬物クラブ」は、6月から11月までの約半年間を通して、クラブ会員の親子の皆さんが、〈ぬか漬づくり〉、〈ぬか漬日記発表会〉、〈五味味覚テスト〉、〈当社の漬物機能研究所見学〉、〈白菜キムチづくり〉などを実施し漬物に関する様々なことを挑戦し、学ぶクラブ活動です。

「親子キムチづくり教室」は「ここにこクラブ2016 漬物クラブ」最後のクラブ活動で、9組の親子のみなさんが参加いたしました。

1日目は、講師による「白菜」の話と白菜キムチの下漬け実習を行いました。下漬けとは白菜を塩で漬けて水分をぬき白菜のうまみを凝縮させる作業です。2日目は、特製キムチのたれと塩もみした大根とにんじん、にらを混ぜたものと下漬けした白菜を混ぜ合わせ本漬けをします。できあがったものはジッパー付のビニール袋に入れて持ち帰っていただきました。参加者の皆さんは2日間力を合わせて、とても楽しくキムチづくりをすることができました。

今後もこのような食育イベントを通して、伝統食である「漬物」の特徴や種類、栄養など親子で楽しく理解していただき、お子さんの「食」への興味・関心を育むお手伝いができればと願っております。

【イベント概要】

●ここにこクラブ 2016 漬物クラブ 「親子キムチづくり教室」

- ◆日にち : 11月5日(土)、11月6日(日)
- ◆場所 : こども未来館ここにこ (愛知県豊橋市松葉町三丁目1番地)
- ◆参加者 : 小学生とその保護者のご家族9組



キムチづくりの様子



できあがったキムチを持って記念撮影