

食べることは心と体を育てる

～食事をつくろう！元気なカ・ラ・ダ～

いちほら食育だより 第16号 2020年4月

「いちほら食育の会」は、子どもから大人まで、生涯健康で心豊かに過ごすことができるよう、健康の源である栄養バランスの良い食生活の普及に努めています。また郷土料理の伝承や、地産地消の食材で楽しく料理を作ることや、みんなで美味しく食べるなど、食を通して楽しさの輪を広げることを目的に活動しています。

市原市で開催された千葉県調理師大会の料理コンクールで「房総太巻き祭りずし」が千葉県調理師会理事長賞、千葉県栄養士会長賞に選ばれました。



令和元年10月30日(水)に、市原市民会館で第52回千葉県調理師大会・第32回料理コンクールが開かれました。郷土料理の「房総太巻き祭りずし」は、千葉県調理師会理事長賞と千葉県栄養士会長賞に選ばれました！

当日は県内や市内から予想を超えた1,400名の来場があり、調理師の皆さんの料理技術のすばらしさに感動しました。太巻き祭りずしの販売もして、多くの方に「きれいで美味しい」郷土料理を知っていただくことができました。

「大地の大学」の「公開講演・学習会@いちほら2020」が開催されました

3月14日(土)～15日(日)「大地の大学」がヘルシークッキングの教室で開かれました。一般の市民対象に、大学院レベルの講座を開くのが「大地の大学」です。

「いちほら食育の会」の代表が「房州の食、市原の食」について話し、県外の大学の研究者の方々も様々なテーマで講演されました。市原市「市民活動」の助成もあり、市民や市役所関係者20名が参加して盛会となりました。郷土料理「祭りずし」「海草」「するもん汁」「牛乳ようかん」の試食や「カナダのフェアトレードのコーヒータイム」もあって、楽しく有意義な講習会でした。



「いちほら食育の会」で協力した令和元年度の食育に関する事業です。

	期日	内容	会場	担当	参加者
健康料理教室	4月17日(水)	春の薬膳料理	南総公民館	木村	16名
健康料理教室	7月6日(土)	千産千消の 夏の薬膳料理	辰巳公民館	木村	15名
市原市子育てフェスタ	6月22日(土)	子どもへの食育指導	y o uホール	三宮	30名
郷土料理の伝承 共立女子大学管理栄養士 ネットワークの会	7月6日(水)	「行事食に活用しよう」 房総太巻き祭りずしの 料理教室	共立女子大学 調理実習室	上田 協力会員 2名	18名
健康料理教室 「ジビエ肉を 活用しよう」	8月10日(土)	「夏パテ予防の ジビエ料理教室」	八幡公民館	金井、植草 木村、三宮 上田	27名
千葉県調理師講習会	9月4日(水)	講義「郷土料理」 「調理学」 試食「ベジタリアン向け 精進太巻きずし」	君津健康福祉 センター	上田 協力会員 2名	30名
ニュージーランドの選手 の皆さんへ 郷土料理でおもてなし	9月20日(金)	ニュージーランドの選手 に太巻き祭りずしを 振舞う	養老川臨海 球技場	上田 協力会員 2名	20名
郷土料理の伝承 市原市ボランティア祭り	9月29日(日)	活動の紹介 祭りずしの販売	清水谷小学校	上田 協力会員 5名	60名
郷土料理の伝承 いちほら市民大学	10月5日(金)	講演「市原市の食文化」 太巻き祭りずしの 実演と試食	市原市 生涯学習 センター	上田 協力会員 3名	90名
食育健康料理教室	10月21日(木)	千産千消の 健康料理教室 (千葉県栄養士会主催)	八幡公民館	木村 常泉 上田	27名
郷土料理の伝承	10月30日(水)	第2回千葉県調理師大会 第32回料理コンクール 祭りずしの販売	市原市民会館	木村、上田 協力会員 11名	500名
健康料理教室 「ジビエ肉を使って」	1月31日(金)	地産地消 ジビエ肉で鍋を作ろう	加茂公民館	木村	15名
郷土料理の伝承 大地の大学 市原公開講演会、学習会	3月14日(土)	「房州の食、市原の食」 講演、 祭りずし、海藻、するも ん汁、牛乳ようかん試食	料理教室 ヘルシー クッキング	金井、植草 常泉、上田 協力会員 5名	20名