発行月：平成26年12月　家族新聞　第367号

環境教育「まず、今できることから」

歴史に学ぶ

発行所：地域環境活性化協議会
編集者：代表幹事 髙橋賢一
連絡先：市民活動支援センター
尾張旭市渋川町三丁目5番地7
（渋川福祉センター内）
TEL 0561-51-2878

平成二十六年十一月二十八日
場所 学校給食センター
午前九時三十分よりスタート

※アレルギー対策と健康

講師 野平直子氏。
シニア野菜ソムリエ 管理栄養士

西部保育園が初めての料理教室へ参加しています。

ふるさとレンジャーは客席の大人に語りかけました。

米を、種から育ててみて、初めて分かったことがある。心と体で感じ取ったことがある。新米が出そろう季節「お米物語」を語ろう。「米作りを通して日本の食文化に触れる」

◀講義 野平直子氏

私たち、おコメのことを知らな過ぎる。なぜおコメは白いのか。どこで、どれだけ採れるのか。本当に食べると太るのか。…

オランダでイタリア料理店などで長年修業を積んだ人からの話。帰国して自分の店を開くとき真っ先に備えたのが、ご飯を炊くかまどです。京塗師が紅殻で塗り上げた柿色が、鮮やかです。「海外で暮らすとそのすごさがよく分かる。炊きたての白いご飯はうちのメーンディッシュです」

コメはほぼ100%自給できるのに主食用穀物の自給率は約六割しかありません。日本一おいしいといわれる新潟の魚沼産コシヒカリさえ、過去最安値を記録しました。

▲ごちそうはカジキマグロの照り焼き。

▼野菜を切る.茹でる.園児と高校生.

ただでさえ高齢化が進む中、廃業するコメ農家がまた増えて、耕作放棄地が拡大します。日本の食文化を支える土台、原風景を生み出す土壌が、大げさではなく今危機に瀕しています。

コメを選ぶか、パンか、それともパスタか、ラーメンか。命を養い、命をはぐくむ食べ物のこと、農業のこと。私たち、街暮らしの消費者はあまり知らな過ぎではないですか。祖先が築いてきた日本の食文化。もっともっと学び、私達が体験したことを地域に伝えていきたい。

▶かぶと人参を切る男子高校生。