

活動報告（2月レポート）

担当：静岡県西部農林事務所地域振興課

表題：小学校で「食の都の授業（冬の授業）」を開催しました

期日：令和2年2月10日（月曜日）

場所：浜松市立舞阪小学校（浜松市西区）

県西部農林事務所は、令和2年2月10日（月）、浜松市立舞阪小学校の3年生81人を対象に、「ふじのくに食の都仕事人」が学校に出向き、県産食材を活用して「食の都」の魅力を伝える「食の都の授業（冬の授業）」を開催しました。

講師を務めたのは浜松を代表する3人の料理人、「懐石いっ木」店主 一木敏哉さん（日本料理）、「ホテルクラウンパレス浜松 鳳凰」総料理長 岡部悟さん（中国料理）、「東海調理製菓専門学校」講師 太田豊彦さん（フランス料理）です。

子どもたちはプロの料理人から、味覚には五味（あまい・しょっぱい・すっぱい・にがい・うまい）があることや、五感を使って「おいしさ」を感じることで、地元食材の魅力などについて学びました。

試食、調理実演・体験を交えた特別な授業に子どもたちは大喜びで、食べることの楽しさや大切さを再認識したようでした。

「ふじのくに食の都づくり仕事人とは」

静岡県産の食材を積極的に活用し、農林水産業や食文化の振興に貢献しているとして県が表彰している料理人や菓子職人。これまでに、493人が表彰されている。「食の都」の推進役として生産者と消費者をつなぎ、ふじのくにの“食”の魅力を広く発信している。



一木さんの授業では、目を閉じ、鼻をつまんでイチゴを食べる体験も



太田さんからオムレツの極意を学ぶ児童