



7月27日、食を学ぶ実験と調理を五感を使って楽しく体験！ さいたま市で小学生親子食育体験イベントを開催

主催 / サンケイリビング新聞社 協力 / 日清オイログループ、
コープデリ商品検査センター、ノースコーポレーション、さいたまヨーロッパ野菜研究会

女性のための生活情報紙「リビング新聞」を発行するサンケイリビング新聞社（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長 細井英久）は、日清オイログループ株式会社と食育推進活動に取り組んでいます。

今回で20回目を迎えたこの活動では、小学生親子を対象に食体験コーディネーターの鶴岡佳則さん（以下、鶴岡さん）による地元食材の紹介や調理体験などを通じ、食の大切さを伝えています。

7月27日にコープデリ商品検査センター（さいたま市）で開催したイベントでは、10組の小学生親子が食を学ぶ実験と、さいたま市で栽培、普及を図っているヨーロッパ野菜を使った本格イタリア料理の調理体験を通して、食品の特性や地元の食材の魅力を学びました。

◆食品の特性を調べる実験&正しい手洗いの仕方をチェック

鶴岡さんとコープデリ商品検査センター検査スタッフの小池佳世さんの指導のもと、食を学ぶ実験に挑戦。色の変化でpH※がわかる「赤シソ液」を作り、牛乳、水道水、ヨーグルトなどの食品の特性を調べました。
また、洗い残しがわかる手洗いキットを使用して、正しい手洗いの仕方を学びました。
※pHとは酸性・アルカリ性の度合いを示すもの



◆シェフ直伝！さいたまヨーロッパ野菜を使った本格イタリア料理に挑戦

次はノースコーポレーション総料理長の新妻直也シェフ直伝、さいたまヨーロッパ野菜を使ったイタリア料理3品に、親子で挑戦しました。油切れの良い日清ヘルシーオフを使った「イタリア茄子のチョコレートソース リコッタチーズを包み込んで」は、ナスを使ったスイーツ。イタリアではナスがたくさん採れるので、工夫してスイーツにもするそう。「お野菜たっぷりのミネストローネ」はボスコエキストラバージンオリーブオイルを使ってコクと風味をアップ。カラフルで盛り付けが楽しい「ヨーロッパ野菜のパワーサラダ」は、日清マカダミアナッツオイルの香りが食欲をそそります。

さっそくみんなで試食。「ナスがフルーツみたい。不思議なおいしさ」「ミネストローネは野菜のうま味が最高！」「サラダの食感が楽しい」など、満足の様子。

※使用商品プレゼント → <http://r.living.jp/mrs/190727>



◆食育教室

食後には、毎回好評の「匂い当てクイズ」を実施。紙コップの中に食材を入れ、アルミホイルで閉じ、小さく開けた穴から匂いを嗅いで、中に入れたものを当てます。「中身を当てることも大切ですが、どんな匂いがするかを感じ、考え、表現することが大切」ということを教えてもらいました。

また、日本の食料自給率は約4割で、約6割の食べ物は長距離輸送を経て世界中から輸入されていること。そこで排出された大量のCO2による環境負荷が大きな問題になっていることを紹介。そのCO2の排出量削減には、地元食材を積極的に食べることが役立つことを教わりました。

◆参加者からのアンケートのコメント

「最高に楽しかったです！実験に始まって料理、そして最後のクイズまで…盛り沢山の1日に感謝です。子どもと今日のことを思い出しながら生活に役立てたいです」（46歳・女性） / 「子どもが一口も食べたことのない野菜を食べてくれました！とっても楽しかったです」（41歳・女性） / 「楽しい1日になりました。自分も知らない事が多かったので勉強になりました」（40歳・男性） / 「今日は料理がおいしく作れて、きれいなナスもちゃんと食べれたのでよかったです」（9歳・女性） / 「食べ物についての実験ができて楽しかったし、親子で協力してふだんは作らないような料理が作れてよかった」（12歳・女性） / 「こんなナスのデザートがあるなんてびっくりしました」（10歳・男性）

■本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社サンケイリビング新聞社 メディアビジネス2部 担当：前田
TEL：03-5216-9155 E-mail：living-event@sankeiliving.co.jp