

食育ソムリエコーナー

☆☆☆☆☆ 食育ソムリエ出張講座 ☆☆☆☆☆

しょういか〜ご千葉店 食育ソムリエ：山下 里佳

今年は桜の開花もだいぶ早いと予想がでておりますが、暖かくなるとどこかへでかけたくなりますよね(^_^) 暖かくなったらと言うわけではありませんが、しょういか〜ごの食育ソムリエもお店を飛び出での活動もしているんですよ！今回はお店以外で食育ソムリエが行った講座についてご紹介いたします。

< Petit 食育ソムリエ認定講座 >

平成25年2月10日（日）千葉市こども交流館で食育まつりが開催されました。その中でこども食育ワークショップ「ぶち食育ソムリエになろう！」という時間を設けていただき、Petit 食育ソムリエ認定講座を行いました。



講義中です！皆さん真剣！

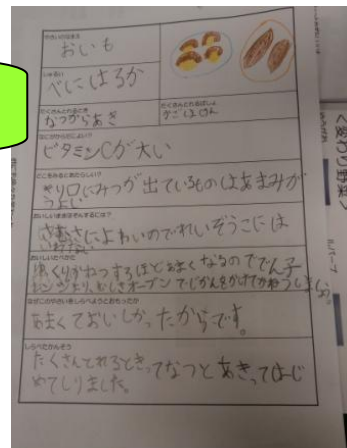


試食は楽しそう！でも、ほうれん草の茎が「硬い」に私たちビックリ！今のこどもがいかにか柔らかいものばかり食べているかがわかります。



小学1年生から5年生まで12名のこどもたちと食育ソムリエ3名で約1時間半の楽しい時間を過ごしました。参加してくれたこどもたちはとても熱心に、また、たくさんの質問もあり、講義、試食会、ワークシート作成と、1時間半と小学校の授業としては2時限分ありましたが集中して一生懸命に話を聞いてくれていました。また、こどもの目線から今の食に関して思わぬ意見や感想も聞かれ私たちもさらに勉強していかなければいけないと思いました。

自分の作ったワークシートを見ながら発表もしてもらいました！



今回認定されたこどもたちは講座の後、こども交流館の中で同日開催されている農産物直売 コーナー「キッズ・アースマーケット」で販売員となって野菜や果物の販売もしました。午前中に勉強した野菜や果物について、お客様へアドバイスしながら一生懸命販売していましたよ。



<手作り味噌講習会>

平成25年2月14日（木）東京大手町 JAビル4F 農業農村ギャラリーにて「手作り味噌講習会」を行いました。この講習会は毎月「農を伝える食育ソムリエ講座」として行われている講習会で、しょいか〜ごとしても何度か講師を務めています。味噌づくりは今回で2回目となりましたが、前回も好評だったということで定員30名のところ倍以上の応募があったそうで、私たちとしてもとても嬉しく良い講座にしようと事前準備からがんばりました！

参加者はJAビル内にお勤めの方や近隣にお勤めの方が昼休みを利用して受講されていて、リピーターの方も大変多く応募が多い場合は抽選になるそうです。短い時間の中、ゆで大豆をつぶすのはけっこうな力仕事でしたが、なんとか仕上げてタッパに詰めお持ち帰りしていただきました。食べられるのは早くて7月末頃ですが皆さん楽しみに持って帰られましたよ！



しょいか〜ごの食育ソムリエは
ご希望とあらばどんどん出張して
まいりますので、是非ご相談下さい！