「生活文化にふれよう」のイベントを開催！

～行事食づくりと和食の基本マナーについての食育教室を行いました～

11 月 13 日（日）、本学の食物棟にて地域の小学生とその保護者を対象に「生活文化にふれよう―和食のやさしいマナー教室と行事食クッキングー」を開催しました。

この催しは、（公財）明治百年記念香川県青少年基金助成事業における「学生による企画提案活動支援事業」として開催して今年度で６回目になります。生活文化と食物栄養両専攻のコラボレーションによる取り組みです。５月より計画・企画し、７月の県庁でのプレゼンテーション発表により採択決定され，準備から当日の先生役まで学生が中心となり活動しました。今回はユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」について、食文化の継承を視野に入れた行事食づくりの調理実習と食べ方の作法として「箸の正しい持ち方」「箸の扱い方（箸さばき）」「汁椀の扱い方」など和食の基本のマナーに関する食育教室を行いました。参加者は小学生が 32 名、保護者 23 名、学生スタッフ 20 名、教職員４名の総勢 79 名で大変賑やかなイベントとなりました。

～「まめっ子くん」でお豆つかみゲームに挑戦しよう～

この活動の代表である生活文化専攻２年生の渡邉早紀さんのあいさつの後、９時 10 分から生活文化専攻の学生による食育教室として「お箸の正しい持ち方」と「お豆つかみゲーム」を行いました。豆つかみゲームは、「お箸の正しい持ち方」はもちろんのこと、「お箸を正確に素早く扱える」「集中力の向上」「行儀の改善」「楽しい食生活」が期待できます。箸の正しい持ち方の説明後、子どもたちは八角塗り箸を使用して「まめっ子くん」でお豆つかみリレーとお豆つかみゲームに挑戦しました。

～お豆はいくつ移動できたかな～

豆つかみゲームで子どもたちは大いに盛り上がりました。移動できた豆の個数を競い、１位から３位の子どもたちを表彰しました。その他の児童へも参加記念として、今後も給食を食べる時に八角塗り箸を使用してもらえるように、生活文化専攻の学生が製作した「手作りマイ箸袋」を贈りました。

～行事食や栄養の知識について学びました～

その後、食物栄養専攻の学生が行事食と調理実習で使用する食材について、スライドを用いクイズ形式で紹介したり、栄養をわかりやすく説明したりしました。行事食や栄養の知識を問うクイズでは積極的に挙手し回答するなど、興味を示してくれました。

～行事食づくり～

食育教室の後は、行事食の調理実習です。最初に調理方法について、学生が丁寧にわかりやすく説明しました。メニューは「いなりずし」「タンドリーチキン」「アサリのすまし汁」「サラダ」「月見団子」です。子どもたちができるメニューや調理方法となるように工夫しました。

班に分かれ、各調理台に先生役の食物栄養専攻学生２名つき、子どもたち２～３人に学生１人というペアを組み、子どもたちだけで調理を行いました。生活文化専攻の学生も保護者分の調理を行いました。

いただく前に、生活文化専攻の学生が「和食のやさしいマナー教室」を行いました。「正しい姿勢はどんな姿勢」、「箸の扱い方（箸さばき）」、「汁椀の扱い方」について説明しました。また「食事中に気をつけること～あれあれ、これでいいのかな～」、「箸使いのタブー～してはいけないこと～」についても紹介しました。

見た目もおいしく、彩りよく盛りつけた料理をみんなで試食しました。ほとんどの子どもが残さずに完食していました。保護者の方にも試食していただきました。子どもたちの笑顔が学生スタッフにこの活動に取り組んで良かったと幸せな気持ちを与えてくれました。

日本人の中でも最近では食の多様化が進み、和食離れが指摘されていますが、おいしい和食を正しいマナーで食べられるようになったら良いですね。この体験を通して、子どもたちが和食や和食の正しい食べ方に興味を持ってもらえたらと思っています。

最後に恒例の写真撮影。子どもたちと学生スタッフが記念撮影をしました。子どもたちの中には,４年連続で参加してくれているという子が複数います。

これからも，このような両専攻の取り組みを永く続けていくことができたらと願っています。