

Ⅱ 特集

「地域食育推進ボランティア研修交流会」について

愛知県では、地域での食育を推進するため、各地域で県民の皆さんに対し、食育を自主的に行っていただける方を「食育推進ボランティア」として登録しています。毎年、各地域で、食育推進ボランティアの方を対象に、活動に役立ててもらうため、食育に関する知識の向上、仲間との交流の機会となる研修交流会を開催しています。

○愛知県食育推進ボランティアについて（食育ネットあいち）
<https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/support/volunteer.html>



地域食育推進ボランティア研修交流会の様子（2023年度）

＜尾張地域＞

「地域の食文化と歴史」をテーマに、愛知県調理師会副会長の鳥居久雄氏から、あいちの郷土料理を中心に講演をいただきました。講演後は、「切干し大根を使ったレシピ紹介」もあり、洋風や中華風にアレンジされた料理が紹介されました。参加者からは「愛知県の食材の豊かさを知ることができた!」、「切干し大根レシピを日頃の活動に取り入れていきたい!」等の感想がありました。



＜海部地域＞

「命の大切さを伝える食育・地産地消の取組について」をテーマに、八島まこも会代表の中山恵美賀氏から、真菰（まこも）を通じた地産地消・食育の取組について講演をいただきました。講演後は、食育推進ボランティアと関係者で、「地産地消」と「食育」をテーマにグループワークを行い、参加者の交流が深まりました。



＜知多地域＞

ミツカンミュージアムの全館コースを見学し、ミツカンの酢作りの歴史や食文化の魅力に触れました。参加者からは、「次の活動に活かしていきたい」、「地元の食文化について体験しながら学べた」などの感想が寄せられました。



＜西三河地域＞

「高齢者の食育」をテーマに、元岡崎市食生活改善推進員で介護ヘルパーの勤務経験を持つ千賀真理子氏から「高齢者の食事で大切なこと」などのお話をいただき、さらに、口腔ケア体操なども行われました。また、伊那食品工業株式会社の原勇治氏からは、「寒天」について講演をいただき、スポーツドリンクを介護食用の寒天製品4種類でそれぞれ固めたゼリーの食べ比べが行われました。



＜豊田加茂地域＞

「地元のお茶のいいところを知る」をテーマに、豊田市のお茶農家である「高香園」の野場義尊氏から、豊田加茂地域のお茶の歴史や製法についてお話をいただきました。また、本格的にお茶を点てたり淹れたりする体験や簡単でおいしいお茶の淹れ方の紹介などもありました。



＜東三河・新城設楽地域＞

「道の駅とよはしの楽しみ方」をテーマに、株式会社道の駅とよはし駅長の白井章雄氏から、特産品の開発などのお話をいただきました。また、豊橋調理製菓専門学校校長の鈴木良昌氏からは、地元農産物を使った飾り切りと美しい盛り付けのコツについて学びました。

