

平成28年度青森県地域食育プロジェクト 実施報告会

参加無料

ひとことで『食育』と言っても、対象とする人や地域によって方法は様々です。食の大切さを伝えたい！という想いを持った食育に携わる人たちが、自ら企画し、地域と一体となって取り組んだ活動について発表します。あなたの目の前にある食は、何を伝えてくれますか。子どもたちの一年間を追ったドキュメンタリー映画は、大人も子どもも必見です。



ナレーション
石田ゆり子



そこには、可愛いいのちが響き合う保育園があります。福岡市の高取保育園。玄米、みそ汁の伝統的な和食で、育っていく子どもたちが、キラキラ輝いてみえました。
監督・撮影：VINOOTA

Recipe for Japanese soul.



平成29年3月12日（日）10：30～12：20

県民福祉プラザ 4階 県民ホール（青森市中央3-20-30）

【発表者】 飯詰を元気にする会・むつベジタブルキッチン・お母さんの食育を考える会

【主催】 青森県

一緒に、いただきます。



手づくりみそ

毎月100キロのみそを、
仕込む5歳児たち



西福江

保育一筋48年
高取保育園の園長



小泉武夫

東京農業大学名誉教授
発酵学の第一人者

福岡市早良区にある高取保育園には、0歳から5歳児まで約200人の園児たちが在籍しています。映画やテレビドラマ「はなちゃんのみそ汁」のモデルになった安武はなちゃんは、高取保育園の卒園生。30年以上続く玄米和食を中心とした保育で、全国から教育視察が絶えない保育園です。給食の献立は玄米、みそ汁、納豆の伝統和食が中心。みそは、毎月100キロ、園児が楽しみながら仕込みます。「自分が作ったものは、おいしい」。食べる喜びを感じて育っていきます。本作では、「家庭の和食」の大切さを描き、伝統的な和食の素晴らしさを、小泉武夫・東京農業大学名誉教授がわかりやすく解説します。玄米和食で育った、こどもたちならではの美しいたたずまい、懐かしい日本の子育てに秘められた和の精神文化、その輝きを一年にわたり取材したドキュメンタリー映像詩です。

【スケジュール】

◆10:30~11:40

映画「いただきます」上映(65分)

◆11:40~12:20

地域食育プロジェクト実施事業者発表

(1) 飯詰を元気にする会(五所川原市)

(2) むつベジタブルキッチン(むつ市)

(3) お母さんの食育を考える会(青森市)

食育関連情報

本会終了後、4階大会議室においてMOA自然農法青森県連合会主催の食育セミナー「食育映画上映と有機弁当を楽しむ昼食会」が開催されます。

◆12:30~13:30

有機野菜のお弁当を楽しむ昼食会
(ベジフルキッチンペピーノ本間シェフ)

◆13:30~14:10

トークセッション
生産者・消費者・料理人等、それぞれの立場から食についてお話しします。

◆参加費：お弁当代 1,500円

◆定員：70名(要参加申込)

◆詳細はMOA自然農法青森県連合会
担当：奈良(TEL017-788-1762)
までお問合せください。

【問合せ・申込先】

参加希望の方は、FAXまたは電話で、氏名と電話番号を 平成29年3月9日(木)までに お知らせください。団体での申込は団体名と人数をお知らせください。(定員250名)

青森県農林水産部食の安全・安心推進課

TEL 017-734-9354

FAX 017-734-8086

【お子様連れの方へ】

保育園児から高校生、大人まで気づきのある映画です。気兼ねなくお子様とお越しくください。託児サービスはありませんが、ホール近くにこどもルームがありますのでご利用ください。

【お車でお越しの方へ】

1階の駐車場はスペースに限りがあるため、満車の場合は第二駐車場をご利用ください。