



食農教育とは？

「食育」だけでなく、さらにパワーアップして「食」を支える根源である「農業」に関する知識や体験をも含めて『食農教育』と呼んでいます。



○食農教育が果たす役割

- *健康の維持 *命の大切さ *文化の伝承
- *自然を想う心 *地域の活性化 *家庭の絆
- *自分で考えられる力などがあげられます。

「食農教育」は、人が生きていくために必要な「食」と、その食料を生産する農業「農」についての学習を、知識だけでなく子どもたちが体験等をとおして五感でとらえ、一体的に進めるのが望ましいと考えます。



畑は西遅沢、田んぼアートの近くだよ～!

『元気のらクラブ』 会員募集中!

『元気のらクラブ』とは・・・

小さなお子さんから年配の方々までのファミリーが集い、大自然の中で農業を楽しんでいるグループです。自らが種を蒔き苗を植え、野菜の成長の過程を見守ることは、それこそが食農教育といえます。自分で育てた野菜は美味しさもひとしおです。野菜嫌いを克服した子も大勢います。

関心のある方は上記 QR コードよりお問い合わせ下さい。



食育コラム

NO.36

那須地域は栃木県の中でもおいしいお米が生産されている。お米の食味ランキングでは最高ランクの特 A を獲得することが多いと聞く。お米の味が明確に分かるかと言われると自信はないが、実際おいしいと感じる。寒暖差のある気候や、水と緑の豊かな環境のおかげか、かの有名な南魚沼産コシヒカリにも引けをとらないなんて話もよく聞く。

ご飯を食べない日はないのに、日本のお米の消費量は年々減少している。自身の生活を振り返ると、その理由は明白だった。日々忙しいを理由に、ゆっくりしていねいに食事する時間を失いかけている。すぐ手軽に食べられるコンビニ食に頼りがちになっているのだ。

日本の1人当たり1日のお米消費量は、コンビニのおにぎりに換算すると2個半。ランキングは・・・49位(諸説あり)。世界には日本よりお米を食べる国があるということだ。1位はバングラデシュ。1人当たり1日のお米消費量は、コンビニのおにぎり約10個分。日本の比ではない。2位以降もアジアの国々が続く。これらの国の共通点は、米の麺を使った料理がソウルフードとして定着していること。麺がお米なら日本と比較し消費量が多いのも納得である。

また、それぞれの国には定番のカレー料理があることも。形や食べ方は違ってカレーの味は世界中でふるさとの味、いわゆるソウルフードなんだなあと妙に納得。ちなみに私自身はカレーを毎日食べても飽きない。むしろ、何度も温め直して、具が原型をとどめていない状態になっていくまでを楽しみたい。鍋に残った最後のカレーが食べられないなんて有り得ない。考えるだけで、どんどんカレーが食べなくなってきたなあ。そうだ今日はカレーを作ろう!

まみこ