



食育 第14回食育推進全国大会 in やまなし

二〇一九年六月二九日、三十日の二日間にかけて山梨県立産業展示交流館アイメッセ山梨にて、第十四回食育推進全国大会が開催されました。食育推進全国大会とは、農林水産省が主催する食育推進運動を重点的かつ効果的に実施する六月の「食育月間」における全国規模の中核的な行事です。第十四回となる今大会のテーマは「食がつなぐ人と未来」健康寿命日本一の富士の国やまなしから全国へ。約百五十団体による食育に関する展示・PRブース、飲食ブース、各種食育講演会、ワークショップ、ステージイベントなど盛りだくさんな内容です。

ChefooDo も今大会のPRブースに出展し、今までの食育への取り組みをみなさまへご報告させていただきます。

過去約十年に渡り継続して取り組んでいる「学校給食」への参加や「フードロス」への取り組み、女性メンバーだけで活動している「女子部」の活動などを紹介致しました。また、先月新潟県で実施いたしました第一回目のPass the smile projectの様子もVTRにづ上映し、ChefooDo の活動に少しでも興味を持っていただききっかけになれば幸いです。

別会場では、ChefooDo 名誉顧問でもある服部幸應先生が「やまなしの食」を考

るシンポジウムにて「郷土食の再生からの新たな展開」についてご講演されました。

その他にもたくさんの方の食育団体や企業が参加されており、交流することができました。

ChefooDo だけの活動では限界があるので、他の団体と連携すること、今後、食育への取り組みを広げていくように活動してまいります。



食育推進全国大会

ChefooDo PR ブース出展



食育推進全国大会「山梨にて」出展した ChefooDo に PR ブースの内容を一部ご紹介いたします。

PR ブースでは下記のようなパネルでの展示に加え、Pass the smile project の VTR 上映、そして ChefooDo 通信の配布などを行い、ChefooDo の活動をみなさまに知っていただく機会となりました。たくさんの方が足を止めてくださり、ChefooDo の活動に興味を持ってくださいました。ご参加くださったみなさま、ありがとうございました。

ChefooDoの食のプロジェクト

スーパー給食



ChefooDo所属の料理のプロが学校給食に参加します！献立提案と当日の調理に参加し、子どもたちとの交流を通して「食の楽しさ」を伝えます。

▶市場で廃棄されてしまう野菜の現状。これらの野菜を使用して築地キッチンスタジオを拠点に様々なイベントを行っています。

◀ChefooDo の活動の柱となる「学校給食」への参加。ChefooDo メンバーが考案するスペシャルな献立をメンバーが各学校へ作りに行きます。

フードロスについて

考えてみよう！



ChefooDoと一緒に食で笑顔を増やす活動を参加しませんか？


ChefooDoの活動にご賛同くださる企業、団体、個人の皆さま！ChefooDoと連携して、食と食育をテーマにした活動を盛り上げましょう！

☆イベントスタッフ
ChefooDoの活動をスタッフとして支えてください。運営、接客、調理などサポートが必要なイベントがたくさんあります。

☆食材のご提供
ChefooDoの活動に、食材は欠かせません。皆さまが豊富、残っている食材をご提供いただきことがイベントの動力になります。

☆イベントの開催、イベントへの協賛
ChefooDoの活動と一緒に取り組んでみませんか。共催、協賛として参加することで、相互の活動も盛り上げ、イベント開催を高めましょう！

☆団体連携
ChefooDoは、コラボに活動できる団体との連携も進めています。互いの活動の輪を広げ、より多くの方々の笑顔が増える活動を展開しましょう！

お問い合わせ先: info@chefoo.do ☎ 02-679-0466 ☎ 03-6279-0676 (fax)
サブリーダー、事務局員については、こちらをご覧ください。⇒⇒⇒ 

▶先月スタートした Pass the smile project について。「笑顔」をつなぐ活動を全国各地で開催する予定です。

◀ChefooDo の活動に共感し、一緒に取り組んでくれる仲間を募集しています。ご興味のある方はお気軽にお問い合わせください。

Pass the smile project

子供の笑顔は、無償提供できる。無償提供は、学校でも実施されています。無償提供は、食育推進の重要な取り組みです。食育推進の重要な取り組みです。食育推進の重要な取り組みです。

Smile

食の体験

Pass the smile project

Meetup party

Pass the smile project Meetup party

食育体験や調理体験

地元産物の紹介

Meetup partyにご参加いただいた皆様のご賛同により、Pass the smile projectの子どもたちの笑顔が広がっています。食育推進の重要な取り組みです。食育推進の重要な取り組みです。食育推進の重要な取り組みです。

「ガイアの夜明け」に出演しました！

二〇一九年六月十八日のテレビ東京日経スペシャル「ガイアの夜明け」にて **ChefDoDo** が紹介されました。【食品ロス、新たな闘い】というテーマの中で、**ChefDoDo** メンバーである五十嵐シエフがまた食べられるのに捨てられてしまう野菜を活用する取り組みについてご紹介いただきました。

ChefDoDo では、一部に傷があったり、痛みが発生したりしていることにより、まだ食べられるにも関わらず捨てられてしまう「未利用野菜」の存在を多くの人に知っていただくために、様々なイベントを行っています。築地キッチンスタジオでの食事会やイベント等でのマルシェなどを通して、少しでもみなさんに「フードロス」

について考えていただくきっかけを作ればと思います。

大きな削減はなかなか難しくても、ひとりひとりが家庭での廃棄を減らすなど、小さなことから取り組んだり、日々の生活の中で少しでも意識することが大切なことではないかと考えています。



二〇一九年七月六日に東京都千代田区大手町にある「Wine Bistro Bonne queta (ワインビストロボンクラ)」で、いぶすきのオクララフェア「鹿児島県指宿市のオクラと自然派ワインのペアリングを楽しむ会」が開催され、Team **ChefDoDo** のメンバー四名

を招待頂きました。

当日の模様やお土産で頂いたオクラを使った料理を Instagram にアップして頂いておりますが、その中から

〇はるさん @m.harako
のご投稿をご紹介します。頂きます。

生産者の方、指宿市役所の方の想いやこだわりをお聴きしながら、オクラのフルコースをいただきました。

今までにない調理法で頂くオクラは絶品で、終始感激!!!

いぶすきのオクララフェア

ペアリングの自然派ワインや芋焼酎とともに、堪能させていただきました！



日本一の生産量を誇る指宿(いぶすき)のオクラには、自然の摂理を活用して農薬を出るだけ使わない、生産者の工夫が詰まっています。

「オクラには、コレステロールを下げる・血糖値を下げる・腸を整える等の作用がある。」と、教えていただきながら、オクラのフルコース

を頂いたのですがその翌日：本当に！腸が、整った！笑汚くてすみません；恐るべし！オクラパワー！これからは定期的に食べないと！

お土産のオクラで、一手間加えた手軽に出来るTKGを作って頂きました。

・黄身と白身をいったん分ける！

・白身の方だけ、ガッツ！と泡立てる！

はるさんち流☆ 卵かけごはん



詳しい作り方は、はるさんの Instagram をチェックしてくださいね！他にも三名の方がイベントの様様を投稿しておりますので是非見てみてくださいね！

〇大坪沙紀さん @saki.otsubo

〇haneさん @hane5142018

〇natsumameちゃん @natsumame_

team_chefdoodo

今月より女子部メンバーによる料理教室がスタートしました！初回となる今回は、女子部代表の五十嵐美幸シェフと安田美沙子さんのコンビが講師を務めました。築地キッチンスタジオを会場に、満員の二十四名のお客様と共に【夏野菜】を使ったメニューを作りました。



まずは、講師によるデモンストレーションからスタート。作り方を丁寧に説明するので、はじめてのメニューでも安心して

作れます。作り方のポイントもレクチャーしてもらえるので、他のメニューにも応用する。こゝろが、レシピだけを見て作るよりも学びが多い内容となっています。

デモンストレーションのあとは、各班に分かれての調理実習。講師が各班を回って、細かい部分を教えるので安心。講師との距離も近く、アットホームな雰囲気の中進みました。

みなさん取扱いがよくスムーズに調理が終わり、みんなそろって「いただきます！」の時間となりました。



各班四人での作業でしたが、はじめましての人とも一緒に作業をすることで、仲間意識も生まれ協力することができました。みんなで協力して作った食事をみんなで一緒に食べることでより一層おいしく感じていただけただけではないでしょう。



食後は質問タイム。レシピについての質問や、普段、家庭で料理するときのお悩みなどにお答えしました。

みなさん日ごろのお悩みも解決することができ、楽しんでいただけようです。今回は、夏にぴったりのメニューをご紹介しますので、ぜひご家庭でも作ってみてください。嬉しです。

食欲がなくなる暑い季節でも食べやすい今回のメニューは、さつぱりとした酸味と辛さがクセになるおいしさの「トマト麻婆」、ナンブラーが効いたエスニック風なサツパリサラダ「フルーツエスニックサラダ」、クミンが効いて食欲増進、具だくさんの食べるスープ「夏野菜とキノアのスープ」の三品をご紹介します。気になるレシピは、女子部のホームページでもご紹介しています。参加できなかった方もぜひご覧ください。



～8月は親子料理教室～
参加者募集中！！



今回の料理教室は八月二十日（火）十一時～を予定しております。講師は、次回も五十嵐美幸シェフと安田美沙子さんのコンビです。親子ペアでの参加の料理教室となりますので、夏休みの思い出作りはいかがでしょう。

八月二十日（火）十一時～十四時
場所…築地キッチンスタジオ
受講料…大人と子どもペアで六四八〇円（税込）
お申込み・お問合せ…

kichen@chato.jp までご連絡ください。詳細はホームページにも記載しております。みなさまのご参加をお待ちしております。

詳細はこちら

