

6年生 「和食の体験学習」

「和食文化国民会議」による、出前授業を実施しました。和食文化を次世代へ継承するため、農林水産省をはじめとする関係各省庁と連携しながら、活動している団体です。

本日はふじみ野市のプロの料理人の、露崎昇先生をお招きして実施いたしました。

ユネスコ無形文化遺産として登録された和食についてのお話や、昆布とかつお節でとっただし汁の試飲を行いました。

だし汁のおいしさに、みんな感激！！ みなさん素晴らしい和食を、受け継ぎましょう。



南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。

このような、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

「和食」の4つの特徴

- (1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- (2) 健康的な食生活を支える栄養バランス
- (3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- (4) 正月などの年中行事との密接な関わり



