

基本目標3 鹿児島島の「食」を味わい伝えよう

(1) 地産地消の推進

- ①地場産物の消費の促進
- ②給食での地場産物の活用

市内産農林水産物旬のキャンペーン等を通じ、豊富な市内産農産物をPRするとともに、料理教室を開催し旬の魚の関心を高め、地場産物の消費拡大を図りました。

①地場産物の消費の促進

ア 地産地消の推進【生産流通課】

市内産農産物旬のキャンペーンを行いました。

6月5日(日)・6日(月)

市内産農林水産物のPR販売

- ・喜入地域のスイートコーン
 - ・松元地域の新茶、茶手もみ実演、農産加工品
 - ・桜島地域の葉ねぎ、サントウサイ、トマト、ひじき
 - ・吉田地域のニガウリ、ズッキーニ
 - ・伊敷地域のホウレンソウ、コマツナ、ミズナ、トレビス
 - ・吉野地域のSummerホウレンソウ、ミニトマト
- など

①地場産物の消費の促進

イ 「いおの日」お魚料理教室の開催(再)

【魚類市場】

近年、家庭で魚料理をする機会が減り、「魚離れ」の状況が続いており、特に、若い世代の方々の「魚離れ」が深刻であることから、子育て世代の方々に、水産物に親しみを持ってもらい、魚の栄養やおいしさを伝えるために開催しました。

今回の料理教室では、地産地消の推進のため、郷土料理でもよく使われる「きびなご」をメインに調理を行い、手開き体験も行いました。

6月10日(金)「いおの日」

※「いお」とは鹿児島弁で魚のこと。毎月10日を「いおの日」として魚食普及を図っています。

対象者：小学校3年生までの子を持つ保護者

参加者：15名

献立：きびなご入りがね、鯛の潮煮、豆と麦のサラダ



基本目標3 鹿児島県の「食」を味わい伝えよう

(2) 郷土料理・食文化の継承

- ①鹿児島県の郷土料理などの普及
- ②食文化の継承

郷土料理を取り入れた給食の実施や料理教室や講座等において、日本の伝統食等のいわれなどについて普及・啓発を行いました。

①鹿児島県の郷土料理などの普及

園内野菜を使用した食事や郷土料理の提供 【いき園】

当園では、入園者の身体状況や、疾病状況に応じた食事を提供すると共に、日々の食事を安全に美味しくとっていただけるような取組を行いました。

献立に「手作りのかるかん」や「きびなご」を使った料理を取り入れました。

提供する際には、その謂れや作り方をアナウンスし、興味を持って召し上がっていただきました。

②食文化の継承

イ 季節を楽しむ梅ごと〜お手軽梅干し作り〜 【環境政策課(かごしま環境未来館)】

薬効の高い梅について、色々な調理法を学び、安心安全な食への関心をもつ機会となりました。

対象 市内に在住又は通勤・通学する18歳以上の
人

6月3日(金)参加者25名

②食文化の継承

ウ 公民館講座「世界に誇れる和食を学ぼうⅡ」 【伊敷公民館】

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」について学び、料理作りを通して食生活をさらに豊かにする目的で開催しました。

6月9日(木)参加者15名

「生ものを極める」

刺身盛り合わせ、おかず茶碗蒸し、大豆とちりめんじゃこの炒り煮、豆腐とアオサのすまし汁、どら焼き

6月16日(木)参加者13名

「冷やしラーメンを極める」

冷やしラーメン、う巻き卵、焼きなすサラダ、水羊羹、夏のフルーツ

6月23日(木)参加者16名

「ご飯ものを極める」

奄美の鶏飯

②食文化の継承

ア 生涯学習プラザ講座 「すぐに役立つ『和食の基本』講座」 【生涯学習課】

出汁のとり方や味付け、ご飯の炊き方、魚のさばき方など、日常の料理に役立つ和食の基本を学ぶことを目的に開催しました。

6月4日(土)参加者9名

○ 和食の栄養学的な視点からの講話
及び調理の基本技術
「出汁のとり方、大根のかつらむき」
白身魚の素焼き、吸物等

6月11日(土)参加者9名

○ 鹿児島県の食材を使った基本的な郷土料理づくり

「おいしいごはんの炊き方」

鶏の照り焼き丼、明太入りだし巻き卵、海苔汁等

6月18日(土)参加者12名

○ 和食の魅力や伝統の技を生かした創作和食づくり

「魚のさばき方」

鶏のマヨあぶり丼、鰯の細造り

②食文化の継承

エ 市政広報紙での食育レシピ掲載 【健康総務課 広報課】

市政広報紙「かごしま市民のひろば6月号」で「梅」をテーマに市長コラムと連動した「食育レシピ」を掲載しました。

市長コラム 「青梅の時季」

今年も青梅の甘酸っぱい香りに初夏の訪れを感じる季節となりました。梅酒や梅ジャムなどいろいろと利用される青梅ですが、そもそも梅の歴史は古く、万葉の時代には、花といえば梅の花を指し、多くの歌に詠まれています。また、日本最古の医薬書とされる「医心方」(984年)には、梅干についての記述があるなど、日本人にとって梅は最も身近な花木だと思います。

これからの季節、蒸し暑さで食欲もなくなり、疲れやすくなってきますが、梅には、疲労回復に加えて、殺菌や老化予防などにも効果があるようです。

ことわざに「梅はその日の難逃れ」とあるように、昔から梅の効用も語られています。今月の「食育レシピ」(9面)では、「青梅ジャム」の作り方を紹介しています。梅雨入りに合わせて、爽やかな酸味を楽しめる梅ジャム作りにチャレンジしてみませんか。

