

平成27年度 「さぬきの食文化博士」活動状況

No	氏名	所属	分野	依頼者	実施日	実施場所	対象者	人数	テーマ・内容
1	安部 直美	香川県栄養士会	家庭料理・栄養・食生活	若葉保育園 八十川さん	11月26日	若葉保育園 地域子育て庭 支援センター	在宅保育の親子	親子13名	家庭料理の調理実習と食事をしながら食に関する講話 メニュー:「おにぎらず」「豆乳味噌汁」
2	帯包 洋子	香川県生活研究グループ	食(郷土料理)	香川県立龔学校小学部	11/27 12/11	香川県立龔学校小学部	小学部4年生1名、5年生1名、6年生2名	児童4名	「香川県の特産物や郷土料理について知ろう！作ろう！」 ・第1回目:香川県の郷土料理にはどんなものがあるのか、またその由来や作り方等について ・第2回目:実際に郷土料理の調理の仕方を指導してもらいながら、一緒に調理をし食事をする。しっぽうどん、けんちゃん
				国分寺北部コミュニティセンター	6月6日	国分寺北部コミュニティセンター	小学生親子	12組 28人	郷土料理 ・鱈の押し抜き寿司(牛乳パック利用) ・あじの三杯 ・貝の汁 ・空豆ゼリー
				国分寺北部コミュニティセンター	12月5日	国分寺北部コミュニティセンター	小学生親子	10組 24人	郷土料理 ・あんもち雑煮(石臼で餅つき) ・フルーツ大福
				国分寺北部コミュニティセンター	1月23日	国分寺北部コミュニティセンター	小学生親子	7組 18人	みそ作り、しっぽうどん 白大豆栽培～みそ作りまで(7月～1月) 作ったみそは各自が持ち帰ったり、幼・小・中学校の給食で使用(郷土料理の作り方指導も行う)。
				国分寺中学校	11月17日	国分寺中学校	2年生	3クラス 105人	郷土料理 ・あん餅雑煮 もち機械でつき、まるめ方やあんの入れ方を教えている。 ・甘みそ作り 年明けに打ち込みうどん用やぬた用として実習に使用。
				国分寺中学校	11月18日	国分寺中学校	2年生	2クラス 70人	豆は小学生の親子と一緒に我家の田園で作っている。豆は指でつぶしたり、手回しミンチ機(100年くらい前のもの)で2回つぶしたものを袋に入れて常温保存している。
				国分寺中学校	11月18日	国分寺中学校	2年生	2クラス 70人	豆は小学生の親子と一緒に我家の田園で作っている。豆は指でつぶしたり、手回しミンチ機(100年くらい前のもの)で2回つぶしたものを袋に入れて常温保存している。

平成27年度 「さぬきの食文化博士」活動状況

No	氏名	所属	分野	依頼者	実施日	実施場所	対象者	人数	テーマ・内容
				国分寺中学校	11月19日	国分寺中学校	2年生	2クラス 70人	* 毎年、使う野菜は自家栽培したもの。日程をみて種まきをしている。
				国分寺南部小学校	2月9日	国分寺南部小学校	6年生	2クラス 70人	郷土料理 ・打ち込みうどん 粉を練り、綿棒で伸ばし、手切り。いりこは伊吹産使用。
				国分寺南部小学校	2月18日	国分寺南部小学校	6年生	2クラス 70人	・まんばのけんちゃん まんばは苗を作り、植え方の指導もしている。最初に畑に収穫に行き、それから調理をする。
3	勝田 愛子	観音寺市食生活改善推進協議会	食生活改善	柞田保育所	12月15日	柞田保育所 (柞田構造改善センター)	5歳児親子	5歳児22名、親10名程度	親子クッキング(郷土の食材を使い郷土料理を親子で楽しく行う)
4	金岡 エミ子	さぬき市食生活改善推進協議会	食生活改善	さぬき市立石田小学校	11/12 11/19	さぬき市立石田小学校	5年生	50名	伝承料理
				さぬき市志度中学校	12/14 12/21	さぬき市立志度中学校	2年生	160名	食事マナー 郷土料理と中学生の健康
5	北村 隆明	香川県調理師会	日本料理	-	7/12 10/4 11/8	サンポート高松	県民	2500名 4000名 2500名	讃岐の食文化アピール及び新メニュー開発 販売 さぬきマルシェ出店
				-	11月1日	高松駅前広場	県民	200名	グルメ月間レストランフェア発表会、試食会、料理開発(和食)
				-	11/21 11/22	サンメッセ香川	県民	40,000名	食の大博覧会、讃岐料理開発・出店販売
				-	11月14日	サンメッセ香川	県民	1000名	卵焼き親子講習会、和食技能料理展示
				-	10/8~ 11/30	-	県民	-	さぬき丸ごと恵方巻き、オリーブ牛開発 (1/8県庁にて発表会予定)

平成27年度 「さぬきの食文化博士」活動状況

No	氏名	所属	分野	依頼者	実施日	実施場所	対象者	人数	テーマ・内容
6	黒石 美恵子	高松市食生活改善推進協議会	食生活改善	香川県立高松北高校	6月18日	香川県立高松北高校	フードデザイン科生徒	27名	郷土料理について讃岐三白やハレの日の料理の講話と調理実習。 (献立) 郷土料理の押し抜き寿司、ふしそうめん汁、トコロ天。
				香川県立高松工芸高校	7月3日	香川県立高松工芸高校	料理クラブ(家庭科)	24名	魚(鯔)のさばき方の講話と調理実習。 魚の栄養について。 (献立) ・鯔とたっぷりの野菜のスープ ・瀬戸の海で採れる天草で作るトコロ天 ・ご飯
7	三枝 俊和	香川県調理師会	和食料理	坂出市川津小学校	10月20日	川津小学校	小学5年生	42名	「安心・安全な食生活 ～さぬきの郷土料理を学ぼう～」 (1)米の歴史、特徴 (2)押し寿司、ちらし寿司作り方、由来 (3)ちらし寿司作り、調理実習 (4)押し寿司、ちらし寿司試食 米プリン
				香川短期大学、(公財)かがわ産業支援財団	3月23日	ホテルサンルート瀬戸大橋	学校給食、販売店などの関係者	80名	産官学連携～地産地消の健康ライフ 三豊茄子、伊吹産いりこ、オリーブ等を使った料理
8	長尾 公教	香川県調理師会	日本料理	三豊市立上高野小学校	1月14日	三豊市立上高野小学校	5年生	19名	「お米料理を見直そう」 ・自校で作ったもち米を使って簡単にできる郷土料理
9	原田 聡	全日本司厨士協会香川県本部	西洋料理	香川県	10月12日	サンメッセ	来場者	30名	県産野菜を使ったお手軽野菜料理(洋食)
10	平井 若子	小豆島町食生活改善推進協議会	食生活改善	池田小学校	12月19日	池田小学校	池田小学校に通う親子	48名	「郷土料理を日々の食事に！」 今回は「いりこ豆」を取り上げ、「ため池文化」からの成り立ちなどを話す。身近に出来ておいしいと評判だった。その他、親子でピザ作り。

平成27年度 「さぬきの食文化博士」活動状況

No	氏名	所属	分野	依頼者	実施日	実施場所	対象者	人数	テーマ・内容
11	福原 周子	高松友の会	食生活(家庭料理)	地区での男性料理教室(1997年3月スタート、19年経過。2016年で20年目となる。) 古高松コミュニティ協議会 古高松地区婦人会	7月4日	古高松南コミュニティセンター	男性のみ (地域の回覧にて申し込み受付。新規参加者もあり)	13名	今年度1~4回全ての統一テーマ 「身近に手に入る食材で、栄養のバランスもとれる様な、また、楽しく料理ができるように」「男性が一人暮らしになっても上手に料理が出来る様に」 年度初めに、計量の話、塩分の話(塩と醤油のこと) ●2~3日持つ物と常備菜としての物 ・ひすいご飯(枝豆を使って) ・豚肉のオイスターソース焼き ・人参甘煮 ・もやしのあえ物(ナムル) ・なすの干海老炒め ・野菜の甘酢漬
				古高松コミュニティ協議会 古高松地区婦人会	9月19日	古高松コミュニティセンター	男性のみ (地域の回覧にて申し込み受付。新規参加者もあり)	9名	●日持ちする物、2~3日持つ物と常備菜としての物 ・生姜ごはん ・さんまのハーブ焼き ・粉ふき芋 ・豆腐と大根の炒り煮 ・ひじきの酢の物 ・小松菜の即席漬
				古高松コミュニティ協議会 古高松地区婦人会	12月5日	古高松南コミュニティセンター	男性のみ (地域の回覧にて申し込み受付。新規参加者もあり)	14名	・田作り(スライスアーモンドを加えて) ・大根と人参のスープ ・海老入りシューマイ ・茹どり(インスタントコーヒーを使って) ・サラダ
				古高松コミュニティ協議会 古高松地区婦人会	3月5日	古高松コミュニティセンター	男性のみ (地域の回覧にて申し込み受付。新規参加者もあり)	14名	・ケーキ寿司 ・沢煮椀(吸物) ・笹身のフライ ・菜の花と豆腐のサラダ風 *2人で1つのケーキのつもりだったが、1人1個にした。思った以上に上手に出来、皆満足したようだったので良かった。

平成27年度 「さぬきの食文化博士」活動状況

No	氏名	所属	分野	依頼者	実施日	実施場所	対象者	人数	テーマ・内容
				高松友の会	6月2日	高松友の会 (友の家)	高松友の会会員中心	35名 幼児5名	●お菓子の勉強会(四国全体の集まりのためにおやつとして出せる様に学ぶ会) ・基本のパウンドケーキが焼けるようになる ・プレゼントや家族にも美味しいケーキを。
				高松友の会	11月27日	高松友の会 (友の家)	高松友の会会員・非会員で希望する者	33名 子ども4名	●家事家計講習会でエコな生活を発表 鍋帽子の良さを見て頂いた後、料理講習をするため、チラシ、新聞等で参加者募集。 ・ご飯 ・紅茶豚 ・チキンポトフ ・豆とアボガドのサラダ ・カスタードプリン
12	滝野 憲一	香川県調理師会	和食料理	香川県	10月12日	サンメッセ	来場者	30名	県産野菜を使ったお手軽野菜料理(和食)
				多度津生活研究グループ連絡協議会	4/4	多度津町桃陵苑	入所者と世話人	250名	多度津の桜餅250個配布
				多度津町	4/5	多度津桃陵公園 多度津町サッカー場	多度津町住民	500名	多度津の桜餅500個配布
				多度津さくら工房	4/7	多度津さくら工房	国分寺生活研究グループ会員	24名	国分寺生活研究グループ会員さくら工房へ研修桜餅100個でお接待
				多度津生活研究グループ連絡協議会	4/15	豊原農村婦人の家	多度津生活研究グループ会員	64名	平成27年度総会において桜餅を粗品として配布
				多度津生活研究グループ連絡協議会	5/7	豊原農村婦人の家	多度津生活研究グループ役員	10名	廃油石鹼(廃油20リットル使用) ゴキブリ団子をホウ酸25kgで作り、会員に配布

平成27年度 「さぬきの食文化博士」活動状況

No	氏名	所属	分野	依頼者	実施日	実施場所	対象者	人数	テーマ・内容
13	池内 靖子	多度津町生活研究グループ	食(郷土料理)	多度津生活研究グループ連絡協議会	5/14	多度津桃陵公園 豊原農村婦人の家	多度津生活研究グループ会員	20名	ボタン桜の葉9000枚の塩漬け加工を行った。
				香川県	5/8	高松RNC西日本放送	県民	2名	植松おさみさんとの30分のトーク番組。「多度津町の特産品」のPRと料理を紹介。
				豊原老人会	6/4	豊原農村婦人の家	豊原地区老人会	30名	メニュー ①きのこごはん ②じゃがいものゴマ和え ③トマトときゅうりの南蛮酢あえ ④若筍汁
				多度津生活研究グループ連絡協議会	6/10	豊原農村婦人の家	豊原幼稚園の父兄	32名	メニュー ①豚ロースミルフィーユカツ ②夏野菜のミネストローネ ③生春巻き ④かぼちゃとクルミのサラダ
				白方幼稚園	7/14	多度津町白方幼稚園	白方幼稚園家庭教育学級参加者	33名	子どもに手作りのおやつを！ メニュー ①夏野菜のポトス ②ブロッコリーの蒸しパン
				多度津生活研究グループ連絡協議会	7/8	豊原農村婦人の家	多度津町住民	250名	住民の人々との交流で豊原マルシェを開催。さくら餅250個を配布。
				多度津生活研究グループ連絡協議会	8/4 8/5 8/6	多度津町保健センター 多度津町民会館	多度津生活研究グループ会員	10名	金山寺味噌作り活動
				多度津生活研究グループ連絡協議会	9/5 9/6 9/7	豊原農村婦人の家	多度津生活研究グループ会員	10名	白味噌作り(80kg、米麴から作るため1回の味噌作りに3日間必要)
				多度津町	8/1	多度津町役場	多度津町住民	多数	多度津夏祭りにおいて、たこ焼きを提供
				多度津中学校	10/9 10/15	多度津中学校	多度津中学2年生5クラス	200名	多度津町の特産品であるデラウェアを使っての授業 ブドウクッキー

平成27年度 「さぬきの食文化博士」活動状況

No	氏名	所属	分野	依頼者	実施日	実施場所	対象者	人数	テーマ・内容
				多度津町	10/25	多度津町民健康センター	多度津町住民	1300名	多度津健康フェスティバルin27において、桜餅1300個配布
				豊原公民館	11/15	豊原小学校	多度津町住民	多数	豊原地区文化祭において、豚汁350食、たこ焼き10kg提供
				多度津中学校	12/7 12/9	多度津中学校	多度津中学1年生6クラス	200名	多度津町の特産品であるブロッコリーを使っての授業ブロッコリー蒸しパン
				多度津生活研究グループ連絡協議会	12/18	豊原農村婦人の家	多度津生活研究グループ会員	32名	メニュー ①変わりいなり寿司 ②豚肉の野菜巻き焼き ③タラコキャロット ④キウイきんとん ⑤雪花汁 ⑥紅白なます ⑦大根のかりかり漬
				白方小学校	12/25	白方小学校	白方小学校6年生親子	44名	お別れお茶会時に桜餅50個配布
				多度津生活研究グループ連絡協議会	1/20	豊原農村婦人の家	豊原幼稚園児父兄	32名	さぬきの郷土料理メニュー ①バラ寿司 ②てっばい ③茶わん蒸し ④若竹汁
				豊原幼稚園	12/5	豊原幼稚園	豊原幼稚園の親子	160名	豊原幼稚園の餅つきにおいて、もち米33升とあん9kgの材料の手配から杵取り、餅つき全般の指導。
				多度津中学校	2/15 2/16 2/18	多度津中学校	多度津中学3年生	200名	多度津の特産の桜の葉を使い、桜餅とらりるれレタスの香り漬の漬物
				多度津生活研究グループ連絡協議会	8月～3月まで	豊原農村婦人の家	多度津生活研究グループ会員と一般	多数	金山寺味噌、白・中味噌、麦味噌作り(1回の味噌作りに3日間必要。43回×3日=8か月間を要する)