

「食育における食文化教育と農林漁業 体験の重要性

—平成26年度文化庁文化交流使
『食文化』分野での派遣活動から—

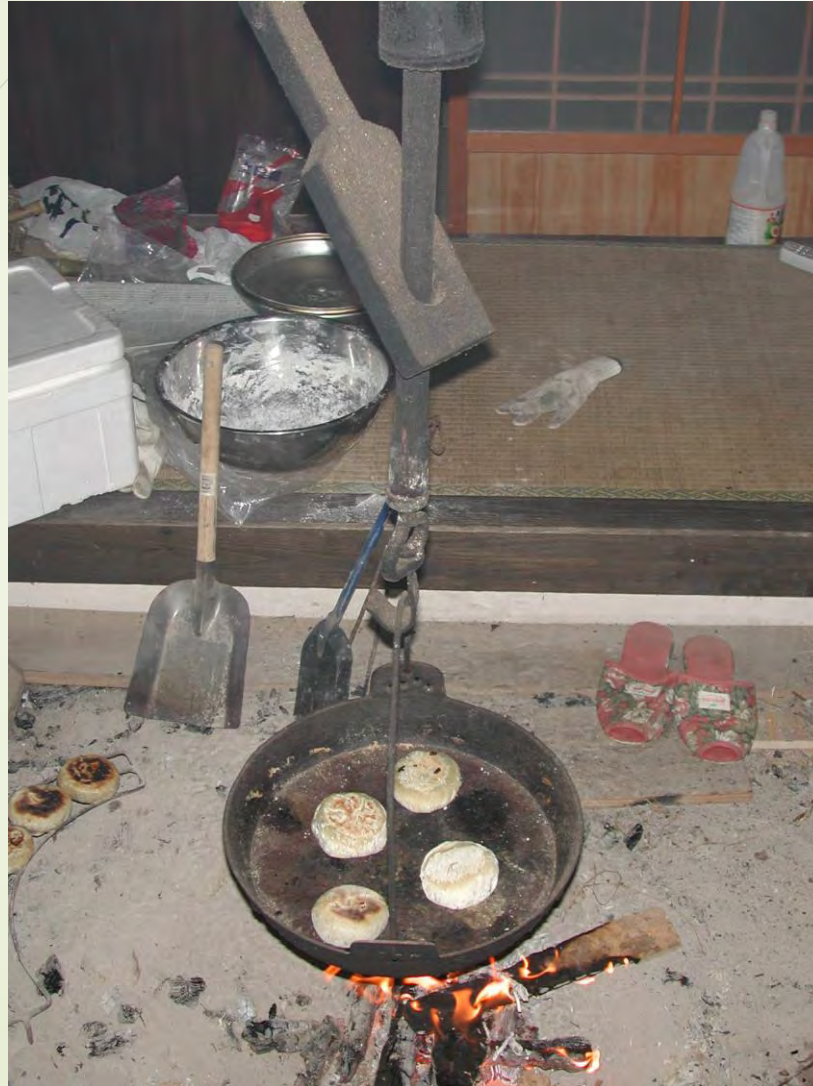
第2回「食と農林漁業の食育優良活動表彰」

表彰式・講演会 特別講演

平成26年度文化庁文化交流使
長野県短期大学生活科学科

教授 中澤 弥子

➤ 長野県制定の味の文化財
「焼き餅（おやき）」作り



➤ 地域での栽培体験：調理実習の生ごみを堆肥化・野沢菜の栽培と野沢菜漬



ゴーヤの種
を味わう。
甘い！





季節の野菜
たっぷりの
食事

➤ 長野市鬼無里地区での学生の農家民泊

➤ 平成26年度「文化庁文化交流使」の 「食文化」分野での派遣活動

派遣期間：平成26年8月10日～10月13日

訪問国：フランス、ドイツ、ポーランド、ハンガリー、
イタリア、スロバキア、イギリスの7か国

目的：学校給食や食農教育等の取組み、食文化活動に関する食関係者との情報交換を通して国際理解を深め、訪問国での日本の食文化についての講義や実演、試食会等の文化交流を通して、日本の食文化の奥深さやすばらしさについて理解を深めてもらう

ユネスコの無形文化遺産、「和食：日本人の伝統的な食文化」の特徴

- ➡ ① 自然を尊重する**精神性**
- ➡ ② 家族や地域を結ぶ**社会性**
- ➡ ③ 健康長寿を願う**機能性**
- ➡ ④ 風土が生む多様な**地域性**

① 自然を尊重する**精神性**とは、



田植え：水神様への祈り



秋祭り：収穫への感謝

② 家族や地域を結ぶ社会性



家族で：大晦日（お年取り）

地域で：田植えの食事

ひと昔前の鬼無里の田植え体験(2014/5/31)

