こどもの味覚を育てよう (和食文化を守る。つなぐ。ひろめる。)

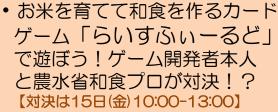
【展示概要】

- ◆こどもの味覚にやさしく、オトナの材料 から取り分けて作れる離乳食レシピ例や 「だし」のとり方を学べる展示
- ◆和食文化を守る。つなぐ。ひろめる。 観点から、男女・年齢などで多様化する 食生活と和食文化との関わりをビジュア ル化して展示・配布

【日替企画】

- ・離乳食相談コーナー
- ミソガール来訪!
- (「みそまる」の試食もあります。)【来訪は4/11(月)の予定】





和食スマホゲームごちぽん体験版



ミソガール藤本さんと「みそまる」



おもちゃ開発者 高橋 晋平 氏 秋田県出身、プロのゲームク リエイター。著書に『アイデ アが枯れない頭のつくり方』。 TED×Tokyo 2013に登壇



◆展示期間

2016年4月11日(月)~15日(金)

10:00~17:00

◆展示場所 (※11日は12:00から、15日は13:00まで)

農林水産省北別館 1階「消費者の部屋」

東京メトロ(丸の内線、日比谷線、千代田線)霞ヶ関駅下車A5、B3a出口すぐ。エレベータの場合はA1出口が最寄りです。 〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 〈問い合わせ〉

○農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課:03-3502-5516

○農林水産省大臣官房政策課 TEL: 03-3502-8448 ○農林水産省「消費者の部屋 | TEL: 03-3591-6529



消費者の部屋 特別展示 (4/11~15) 「こどもの味覚を育てよう × 和食文化を守る。つなぐ。ひろめる。」

4/11日(月)

12日(火)

13日 (水)

14日(木)

15日(金)

日替わり企画



8種類の みそ食べ比べ (マルコメ)



米みそ、麦みそ、豆みそ 熟成度合いの異なるみそ

はしのお話 (NPO法人国際はし 文化協会)

・全国各地のはし展示、 はしの使い方実演・ 体験

だし引きの 実演・試飲 (和食会議事務局)

こんぶ、かつお節に よるだしの引き方を 説明・実演、その場 で試飲



展示物

【展示パネル】

- ・和食で離乳食「和食BOOK」
- ・和食検討会の成果「和食パンフ」・地域の和食普及活動
- ·和食給食応援団「和食給食」
- ・和食会議の活動紹介

【展示品】

- ・昆布・かつお節の実物、かつお節削り器
- ・和食スマホゲーム「ごちぽん」体験用端末
- ・和食切手ミニチュア
- ・和食関係の冊子
- •和食器、漆器
- ・ユネスコ登録時のバナー 等

離乳食 相談コーナー 実際に、「ご飯」や「だし」を活用をして離乳食を作っていくにあたって、 パネル解説に加えて経験者談を交えた相談を実施(職員が担当)

連動企画 (省内食堂)

料理家・山脇りこさん監修「春の和食ランチ」提供 11日~15日 5日間

【第一食堂 北の大地】

【北のグリル】

【和幸】14日のみ(1日10食限定)

・梅ごま生姜焼き定食 ・がめ煮定食 (1日40食程度) (1日20食程度)

・手羽中のさっぱり酢醤油煮定食(もやしと油揚げ の酢味噌和え、しそしょうがたくあん)

※山脇りこ(料理家):農林水産省 平成27年度「和食」の保護・継承推進検討会委員

