

学園だより



◆令和3年度 淡路文化会館「いざなぎ学園」 第25回講座

令和4年3月2日（水）、第25回講座を行いました。

久しぶりの朝の集いの後、教養講座7として、奈良女子大学名誉教授の的場輝佳氏に「日本料理 食育について」と題してご講義を頂きました。その後、1～3年生は学年HRを行い、4年生は午後から、修了発表のリハーサルを行いました。



今年度最後の、皆揃っての講座です



的場先生の、熱いお話！



ユネスコ無形文化財に登録された和食
和食・日本人の伝統的食文化
-正月を例として- 2013年12月
多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
栄養バランスに優れた健康的な食生活
自然の美しさや季節の移ろいの表現
正月などの年中行事との密接な関わり



4年生の、修了発表リハーサル！

◎学園生の感想から

- ・熱い語り口に、和食に対する想いと愛情が伝わってきました。
- ・春になると、うど、竹の子、ふきのとう etc、がスーパーに並び、嬉しくなりつい買ってしまふ。彩り、食材の味、香り、日本食は素晴らしいものです。話を聞きながら料理を見て、おなかが空きました。
- ・私のできる数少ないメニューを孫たちにも味わってもらい、伝えたいと思います。
- ・日本料理の真髄を改めて学び、食の楽しみが増えた感じです。
- ・食育とは、子供向けだけでなく、大人も含めた日本人すべてにとって、一生学び、いただくものだと思います。