

令和4年度 地域活動報告

今年度の研修会を下記のとおり開催しました。

日時：令和4年11月13日（10：00～11：30）

場所：広島県健康福祉センター 2階 会議室 オンライン

講演

演題 『食育で伝えたいこと』

講師 広島酔心調理製菓専門学校 西洋料理 専任講師 玉澤 雅宏 先生
集団給食 講師 奥田 順子 先生

講演内容

- ① かつおだし
- ② 昆布だし
- ③ 一番出汁の試飲、飲み比べ
- ④ 一番出汁の取り方を実演
- ⑤ 飾り切り



コック帽子について説明し、身だしなみを整え、調理道具の手入れを大切に扱うことなど、基本からの導入で、講演がはじまりました。

かつおだし、昆布だし、一番だしの取り方の基本を振り返り、講演をいただき、味わい感じ方などを改めて気づかされました。試飲したとたんに、「おいしい」と思わず声が出てしまいました。

鶏肉1羽をさばくなどの実演などを見せていただき、食の道を進むものとして、人の安心、安全、健康を、命を預かる大切な役割を担っていることなど、大変心の奥に届くお話しでした。

広島市教育委員会との連携で、小・中・高等学校などの出前講座を延べ4万人17年間続けておられます。努力と情熱があれば夢は実現しますと熱く子供たちに熱弁しておられる様子が伝わり、とても感動しました。もっと多くの方々に受講してほしいです。



一番出汁

