

令和4年（2022年）7月7日

【Ymgt Eats（ヤマガタイツ）】「食」で楽しむやまがたの夏 ～小学生親子を対象とした「食育」に関するワークショップを開催～

【本件のポイント】

- 地域教育文化学部の学生が主体となり、親子で学ぶ「食育ワークショップ」（3回）を開催する。
- 山形県の「ふ」、「むきそば」、「ワラビ」について調理実習の実践を交えて学ぶ。
- 食育・地産地消推進活動を通してSDGsの目標達成への貢献を目指す。



【概要】

地域教育文化学部の3年生を対象とした授業「フィールドプロジェクト（FP）」の中で、食育・地産地消を推進するためのプロジェクト（C4）を実施しています。本年度は、学生が主体となった親子で学ぶ「食育ワークショップ」を3回にわたり夏休みに実施します。山形県の「ふ」、「むきそば」、「ワラビ」をテーマとして簡単な調理実習を交えた内容となっています。夏休みの親子の話題の一つとしてご活用いただければと思います。本ワークショップは、新型コロナウイルス感染症予防対策をしっかりと講じて安全に実施する予定です。ご参加お待ちしております。（※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。）

【取り組み内容】

「フィールドプロジェクト（FP）」は、地域教育文化学部3年生を対象とした必修の授業科目です。異なった専門分野で学ぶ3年生が、協働的、能動的（アクティブ）に地域と連携した活動を、実施することを目的としています。学内での学びのみに終始せず、実際に行政や関係機関と密接な関係を構築し、何よりも地域の方々と直接的に交わり関わり合う中で、実践的な思考と知見とを得ることを目指しています。今回FPの中で、食育・地産地消を推進するためのプロジェクト（C4）を実施しています。（担当：楠本健二）。

活動の一つとして、地域の小学生親子を対象とした「食育ワークショップ2022夏」を開催することにしました。今回のテーマとして設定した食材は、「ふ」、「むきそば」、「ワラビ」です。何気ない食材ですが、今一度フォーカスを当てて学んでいきます。実際に調理実習も行いますので親子での作業、他人との作業の中で絆づくりであったり、コミュニケーション能力などを身に付けていただければと思います。ただ、新型コロナウイルス感染症予防の観点から、調理実習室内での試食を取りやめておりますので、お持ち帰り用のタッパー等の入れ物をお忘れなく。

下記の実施要項及び学生自身が作成したポスターを参考に、興味のある方はお申し込みをお願いいたします。

【今後の展望】

本ワークショップは、冬休みにも実施する予定です。また、本活動については、これまで作成してきた「やまがた食育・地産地消ガイド2022」としてまとめる予定です。食育活動も、SDGsの達成に貢献できるものだと考えられており、注目されています。今後、様々な関連団体との連携を模索しながら本活動を継続し、SDGsの目標達成への貢献ができればと考えています。

お問い合わせ

学術研究院准教授 楠本健二（栄養学）／地域教育文化学部担当

TEL 023-628-4464 メール kusumoto@e.yamagata-u.ac.jp

「食育ワークショップ2022 夏」実施要項

1. 主催 Ymgt Eats (山形大学地域教育文化学部フィールドプロジェクト C4 食育・地産地消推進プロジェクト)
2. ねらい ①親子での活動を通して、絆を深め、他人とも協力できるようになる。
②やまがたの「食」に興味を持ち、さまざまな食品に対して関心を寄せて深く学ぶ。
③調理実習を通して、親子で一緒に料理の楽しさを考えたり、やまがたの食材が話題に取り上げられるようになる。
3. 日時 ふ (麩) 編 : 令和4年8月 2日 (火) 10:00-12:00
ワラビ編 : 令和4年8月 7日 (日) 10:00-12:00
むきそば編 : 令和4年8月 10日 (水) 10:00-12:00
※それぞれ別のワークショップとなりますので、それぞれでお申込みいただきます。
1回のみ参加でもすべて参加でもOK!!
4. 対象 ふ (麩) 編 : 小学校高学年 (5・6年生)
ワラビ編 : 小学校中高学年 (3-6年生)
むきそば編 : 小学校高学年 (5・6年生)
5. 場所 山形大学小白川キャンパス地域教育文化学部1号館 (A7) 4階 調理実習室
6. 内容 ふ (麩) 編: 「ふ」は何からできている? 「ふ」を作ってみよう!!
ワラビ編 : ワラビについて学ぶ。ワラビを使ったスイーツ、カップケーキを作ってみよう!!
むきそば編: むきそばを仕込もう!! むきそばを使ったやまがたのだしづくり。
※そばアレルギーの方は参加できません。
7. 参加費 各回とも1組500円 (材料、保険代を含みます) **※当日受付にてお支払いいただきます。**
8. 持ち物 飲み物、筆記用具、エプロン、三角巾 (バンダナ、帽子等)、マスク、お持ち帰り用のタッパー等
9. 申し込み
(1) 受付期間 **7月1日 (金) ~7月29日 (金)**
(2) 方法 ☒メールにて、kusumoto@e.yamagata-u.ac.jp まで (3) 必要事項を記載の上、送信してください。
(3) 必要事項 参加者 保護者の氏名 (ふりがな)、お子様との続柄、生年月日 (西暦)
お子様の氏名 (ふりがな)、性別、生年月日 (西暦)、小学校名と学年
10. その他
(1) 新型コロナウイルス感染症のため、調理実習室での試食を取りやめております。作ったものはお持ち帰りいただきますので、タッパーなどを忘れずにご持参ください。
(2) 当日まで体調管理に留意し、当日、体調が悪くなった場合には速やかにスタッフまでお申し付けください。
(3) 本活動時に写真撮影をさせていただき、報告書やさまざまな広報活動に使用したいと考えています。ご了承いただければと思います。
(4) 本活動で取得した個人情報については、本事業以外には利用されません。
(5) 本件に関するお問い合わせは、下記まで
申し込み・お問い合わせ先: 担当教員、楠本健二
☒電子メール: kusumoto@e.yamagata-u.ac.jp
☎電話 話: 023-628-4464



食育ワークショップ ～やまがたの食を知ろう2022夏～

山形県の「ふ」の生産額は、石川県、岐阜県に次いで3位だって知ってる？（平成29年度）
「ふ」って何からできているのかな？
実際に「ふ」を手作りしてみよう！！

山形県の「ふ」を知ること、2022年夏あなたは「ふ」博士になれる！！かも

対 象：小学生（高学年5・6年生）とその保護者

日 時：令和4年8月2日（火）10:00～12:00

場 所：山形大学小白川キャンパス
地域教育文化学部1号館4階調理実習室

参加費：500円（材料費、保険代含む）

持ち物：エフロン、三角巾（バンダナ、帽子等）、マスク
お持ち帰り用のタッパー等

定 員：16組（約32名）まで

※当日は新型コロナウイルス感染症対策をしっかりと講じて実施します。
事前に熱・体調が悪い場合にはお休みください。

申し込み・お問い合わせ先：担当教員、楠本健二

☒電子メール：kusumoto@e.yamagata-u.ac.jp

☎電 話：023-628-4464





ワークショップ

2022夏
ワラビ編

山形県はワラビの生産量が日本一！
そんなワラビについて
どこでとれるの？どうやって食べるの？どんな味なの？などなど

実際にワラビを使ったスイーツ、カップケーキを作りながら
ワラビについて触れ、学んでみよう！！

対 象：小学生（中高学年3～6年生）とその保護者
日 時：令和4年8月7日（日）10：00～12：00
場 所：山形大学小白川キャンパス
地域教育文化学部 1号館4階調理実習室

参加費：1組 500円（材料費、保険代含む）
持ち物：エプロン、三角巾（バンダナ、帽子等）、マスク
筆記用具、お持ち帰り用のタッパー等
定 員：16組（約32名）まで

※当日は新型コロナウイルス感染症対策をしっかりと講じて実施します。
事前に熱・体調が悪い場合にはお休みください。

申し込み・お問い合わせ先：担当教員、楠本健二
☒電子メール：kusumoto@e.yamagata-u.ac.jp
☎電 話：023-628-4464

主催：Ymgt Eats（山形大学地域教育文化学部フィールドプロジェクトC4 食育・地産地消推進プロジェクト）

※日時やプログラム等に変更する可能性があります。

「食」で楽しむ
やまがたの夏

「食」で楽しむやまがたの夏



ワークショップ

1
むきそばとだし
をつくろう！

2022夏
むきそば編

2
ベジアッププロジェクト
にとりくもう！

※蕎麦アレルギーの方は予め
ご遠慮ください。



対 象：小学生（高学年5・6年生）とその保護者
日 時：令和4年8月10日（水）10：00～12：00
場 所：山形大学小白川キャンパス
地域教育文化学部1号館4階調理実習室

参加費：1組 500円（保険代含む）
持ち物：エプロン、三角巾（バンダナ、帽子等）、マスク
定 員：16組（約32名）まで

※当日は新型コロナウイルス感染症対策をしっかりと講じて実施します。
事前に熱・体調が悪い場合にはお休みください。

申し込み・お問い合わせ先：担当教員、楠本健二
☒電子メール：kusumoto@e.yamagata-u.ac.jp
☎電 話：023-628-4464
〒990-8560 山形市小白川町1-4-12

主催：Ymgt Eats（山形大学地域教育文化学部フィールドプロジェクトC4 食育・地産地消推進プロジェクト）

※日時やプログラム等に変更する可能性があります。