

尼 崎

# 大人のための食育活動 食を核とした6講座

尼崎商工会議所（兵 ための食育活動」と銘打った食育イベントを11月にかけて「食育尼崎。大人の業者に、食の味わい方



第1回の講座では五感と食がテーマ

象徴的なロゴマークで食育を周知しているという。



食が活きづく街は、美しい

活性化に生かす試みとして、食育店舗の認証制度も検討

や楽しみ方を体感して食への関心を高め、潤いある暮らしを実現することを目指す。食を中心としたライフスタイルへの意識が高まっているという背景から、ビジネス展開も視野に、高い志で取り組んでいる事業の一つだ。食育を軸に考える同所は、地域

開催は全6回。10月16日に行われた第1弾では、学習院女子大学教授の品川明氏が講師を務める「五感で感じる『食育・味わい』」に19人が参加。味

演とワークショップが行われた。第2弾は、地元武庫川渡船の宮本悦男氏による「実は豊

詳しいは、<https://www.wamacci.or.jp/seminar/ji-yu18ii>を参照。

かな尼崎の海。「尼崎産」のお魚を食べてみよう。試食を交えた解説で地産地消について考える機会となった。14日以降は、中国茶の愉しみ方「五感で味わう中国茶」。「うま味」(だし)でおいしく減塩」「尼崎産のこだわり野菜を学び、食べてみよう」と続き、最終回の30日は雑誌「自遊人」のクリエーター・ディレクター岩佐十良氏による「食と街づくりのイノベーション」と題した講座がある。