

湯沢産食材で調理に挑戦

食育イベント 地元の親子ら参加



精密部品メーカー・Orbray（オーブレイ、東京）は16日、親子で食育について学ぶイベントを湯沢市岩崎の同社工場で開いた。同社で勤務する社員とその子どもなど36人が参加し、食に関するクイズや地元の食材を使ったピザ作りなどに挑戦した。

地域の子どもが地元の食文化に触れる機会を

つくろうと企画した。公認スポーツ栄養士などの資格をもつこばたてるみさん（東京都）が講師を務めた。

参加者は6班に分かれて、○×クイズに挑戦。「稲庭うどんは日本三大うどんの一つである」「男性の1日における塩分摂取量の目安は7.5g未満である」など10問に答え、地元の特産品や健康的な食事について理解を深めた。

続いて、エダマメとウィンナーを使った、フランス生まれの甘くないケーキ「ケーキサレ」や、稲庭うどんの切れ端とアスパラガスを使ったピザ、サクランボ入りのミルク寒天の調理に挑戦した。

食材は生活協同組合コープあきた（秋田市）と稲庭うどん小川（湯沢市）が提供。親子で協力して野菜を切ったり、調味料や食材を混ぜたりした。湯沢西小1年の北村優明さんは「ちょっと難しかったけど、混ぜるところが楽しかった」と話した。（館岡朋美）