

## 事業実績報告書

様式 2  
(2019年度)

※この報告書は、なごや環境大学のウェブサイト上に記録として掲載されます。

講座番号	B-63	講座名	地元のお米を食べよう！伝統食を知り、健康な食生活を
記載日	2020.1.24	団体名・企業名	米米
〈講座全体の概要〉(300字程度)			
<p>日本の主食、米をいろいろ形を変えて（五平餅、巻き寿司、べえべえなど）食べる。伝統的な米の食べ方を実習して、技を覚える。米農家さんから米作りについて話を聞く。米の消費の現状を知り、地産地消をめざす。輸入に頼る肉を大量に食べるのではなく、米をバランスよく食べて、生活習慣病を減らす。自分で何をどれくらい食べればいいのか確認する。</p>			
			
※写真1の説明		※写真2の説明	
2019.10.19 東生涯学習センターにて、農家の中島さんの話を聞く		2019.11.24 東生涯学習センターにて、七輪で五平餅を焼く	
〈企画・運営者の声(感想)〉(350字程度)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・農家さんの生の声を聴けて良かった。機械化、農薬、米の選別、出すまでの苦勞がわかった</li> <li>・五平餅は炭と七輪を使って、今見られない方法でやれてよかった。 団子にする過程、ゆっくり焼きを待つ時間が今にない時間だった</li> <li>・巻き寿司は、今は買うものという意識がわかった。自分で作ることで巻くコツを知ってもらえた。</li> <li>・参加者は少なかったが、こじんまりやりやすかった。自分の思いは少しだが伝わったと思う。</li> <li>・米文化は世界にあるので、そちらへも展開していきたい。</li> </ul>			
〈受講者の声(実感した反応及びアンケートより)〉(3～5点、計350字程度)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・お米農家さんのリアルな話が聞けてよかった</li> <li>・お米に対する興味が深まるまでには難しかった。</li> <li>・米粉レシピもっと知りたい。</li> <li>・おなかいっぱいになった。おいしかった。</li> <li>・コミュニケーションの時間があってもよかった。</li> <li>・自然とともに暮らしていきたいので、炭焼きも良いと思った</li> </ul>			