

調理実演会で周知活動を行いました。

塩と暮らしを結ぶ運動では、2018年10月11日（木）、東京都八王子市の八王子クワイートホールで開催された「栄養教諭・学校栄養職員・調理員調理実演会」（主催：八王子市学校栄養士会、共催：公益財団法人塩事業センター）にて、周知活動を行いました。

このイベントは、八王子市内の小中学校の栄養教諭や学校栄養職員、調理員の方を対象に開催されたもので、「京料理たか木」の和食料理人・高木一雄氏による調理実演と、塩事業センターによる塩についての講座が実施されました。

高木氏による調理実演では、実際の給食に活用できるメニューとして、ご飯、鶏の出汁唐揚げ、かぶらと青菜のお浸し及び船場汁の作り方が紹介されました。また、調理における塩の使い方の説明もありました。実際に学校給食にも活用できるメニューということで、参加者の皆様は、熱心にメモを取ったり質問をしておられました。

また、塩事業センターの講座では、日本の塩事情、塩の作り方、塩の表示ルールなどをお伝えしました。毎日の給食づくりで使っている塩でありながらも知らないことが多かったと大変好評をいただきました。

そして、講演の中で、同センターを含む塩業界と関係業界が一丸となって進めている本運動についてもご紹介し、最後に、運動の冊子『塩と暮らしのあれこれBOOK』や塩イルカのクリアファイルをお配りしました。

当日は、約70名の参加があり、日々の給食づくりに欠かせない塩の使い方や塩を使った給食メニューについて学んでいただくとともに、給食や料理だけに限らない塩と暮らしの関わりについても、お伝えすることができました。

