

Weekly Report

# 東京お茶の水ロータリークラブ



2024-25年度RI会長 ステファニー A. アーチック  
**ロータリーのマジック**  
 第2580地区ガバナー 石川 彌八郎  
 隔たりを取り除き、“ご縁”を大切に

ロータリー活動を  
 最大限に楽しもう!

2024-25年度 クラブ会長 海江田 健司

## 本日の卓話

## クラブフォーラム クラブ戦略と戦略委員会について

司会進行  
 点鐘  
 手に手つないで  
 ゲスト・ビジター紹介  
 ニコニコボックス報告  
 会長報告  
 幹事報告  
 出席報告

加藤 丈晴会員  
 海江田健司会長  
 永井 一史会員  
 張 碧華会員  
 加藤 丈晴会員  
 海江田健司会長  
 中野 広行幹事  
 加藤 丈晴会員

### 幹事報告 中野 広行幹事

- ・7月度理事役員会議事録を配布いたしました。
- ・次週 17 日は休会です。次回は、再来週 24 日でブックハウスカフェでの例会です。お間違えのないようにお願いします。
- ・親子はねやすめへのご協力、ありがとうございます。

### <地区関係行事>

昨日 7/9 クラブ活性化ワークショップに、土居会員、西村会員、和田会員、日根野会員と私が出席しました。

### クラブ活性化ワークショップの報告 日根野 雅敏会員

昨日立川で、入会 3 年未満の会員を中心に、RC の良さを改めて知る、ということでワークショップに参加しました。3 名の学友会の方の実体験を聞くことができました。それぞれ学友会を通じて、自分の夢や目標を叶えたというお話をされていました。RC にはいろんな援助がある、と聞いてはいましたが、今回具体的に実体験のある方の話を聞き、「こんないいことをしているのか」と、実感が湧いてきました。自分も、その中に少なくとも端の方でも加わらせていただいているということがすごく楽しみでしたし、自分には何ができるのだろうか、ということをおうきっかけになりました。改めて、また参加させていただき勉強していければと思います。

### 出席報告

会員数	36 名	ゲスト	2 名
出席	17 名	ビジター	0 名
ZOOM	2 名	合計	21 名

### ゲスト・ビジター

ゲストスピーカー 大瀬由生子様  
 牛島会員同行者 染谷 真弓様

### ニコニコボックス

海江田会長 大瀬由生子様、本日の卓話楽しみにしております。  
 張 会員 本日の卓話を楽しみにしています。  
 土居会員 ラーニング委員会実施のセミナーに、日根野さんが初めて出席されました。RLI への出席も含め、前向きな姿勢に感謝します。  
 加藤会員 遅れましたが、海江田会長、中野幹事 1 年間宜しくお願ひ致します。  
 大原会員 卓話楽しみにしています。  
 牛島会員 大瀬様、本日の卓話よろしくお願ひ致します。  
 山田会員 会長、幹事よろしくお願ひ致します。  
 山下会員 本日の卓話が楽しみです!! 2 回目の登場でしたね  
 計 22,000 円 累計 126,000 円

### 会長報告 海江田 健司会長

- ・国際ロータリー第 2580 地区ポリオ根絶チャリティー茶会のご案内を配布いたしました。会費 1 万円ですが、そのなかにポリオプラス基金への寄付が含まれています。ぜひご参加ください。
- ・皆出席の表彰です。土居会員 27 年、牛島会員 8 年、西村会員 6 年、木村会員 6 年、山下会員 6 年、藤本会員 1 年です。



### 今後の予定

- 7/31 (水) オンライン例会  
 「イニシエーションスピーチ」  
 日根野 雅敏会員
- 8/7 (水) (於)東京ドームホテル  
 元ニューラテンクォーターオーナー  
 山本信太郎様
- 8/14 (水) お盆休会
- 8/21 (水) (於)東京ドームホテル  
 第 2580 地区ガバナー 石川彌八郎様  
 ガバナー公式訪問卓話
- 8/28 (水) 納涼家族親睦会 会場未定

# 食でつながる社会～教育に和食文化を！

料理研究家・一般社団法人日本糀文化協会代表理事 大瀬 由生子様

## ■食育活動

私は日本糀文化協会代表理事です。ユネスコの無形文化遺産である和食の礎である味噌・醤油・みりん・酒・米酢を代表する糀の発酵文化の普及活動を行っています。



その活動は、国内だけではなく、イタリア・フランス・台湾などでも発酵講座を行い、好評を得ました。

そのほか、食の書籍やレシピ本を40冊以上出版、また地域に根差した食文化を現代に合った形で提案するなど、食の仕事を30年ほど行ってきました。

そんな中、近年、力を入れているのが「**食育**」です。

食育とは、さまざまな経験を通じて「食」に関する知識を習得し、健康的な食生活を送れる人間を育てるというものです。

2005年に成立した食育基本法では、子どもたちが生涯にわたって健康的に生活していけるように、「**食を営む力の基礎を培う**」ことを目標に、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが課題とされています。

私は、食育活動として、こども園・小学校での味噌づくりや親子クッキング、講演など、積極的に取り組んでいます。

## ■世界で注目される和食文化

食の中でも、とくに和食（日本人の伝統的な食文化）は、2013年にユネスコ無形文化遺産に定められたことや、近年の健康志向により、世界的に人気が集まっています。

和食は、うま味を活用し素材の味を活かす調理法であると、海外の料理人からも注目されています。

また、農林水産省のホームページを見ても、**伝統的な食文化の大切さを提唱しており**、和食文化に力を入れていることがわかります。

とはいうものの、国内の和食への関心は薄れつつあり、食の西洋化が進んだことで、和食が食される機会が減っているのが現状。和食は、自然を楽しみ感謝する日本人の豊かな心が作り出したもので、世界からも評価される健康食です。和食への理解を深めると、世界に誇れる素晴らしいものだと思えるはずです。

## ■子ども和食検定

そこで私は、今までの食育を一步進めて「**日本の食文化から学ぶ食育**」を軸とした「**子ども和食検定**」を実施したいと考えました。

基本テーマは「ユネスコ無形文化遺産になった日本の伝統食・和食を身につけた子供に」というもので、目標は、五感を使った和食の食育体験を通じ、子どもたちが生涯にわたって、健康的に生活していけるように「食を営む力＝生きる力を培う」ことです。

乳幼児期の和食体験は、それ以降の成長に大きく影響

しますし、その学びは、世界に羽ばたく子どもたちが増える中、**自国の食の知識を身にけることが、将来、強みにもなる**と思います。

内容は、

①日本の主食である「米」を学ぶ

②日本を代表する発酵食品「味噌（醤油）」を学ぶ

③世界の中でも特有の日本の「箸」を身につける

：子どもたちが自ら自分の箸を作り、その箸で箸の上達を目指し、箸のマナーを身につけます。

「食」の体験を、和食というひとつのテーマを立てて、点としてではなく線として繋がるように体系的に学べ、検定を通じ子ども自身が、和食を学んだという実感を得て、それを自信につなげていける内容です。

## ■日本の発酵食でサステイナブルな社会を

②で学ぶ和食の礎である糀の発酵食品は、**無添加で、食材を美味しくし、栄養や保存性を高め、健康や美容に導く**など、昔から日本人の暮らしに寄り添いながら多くの恵みをもたらしてくれました。

醸す暮らしは、**健康的で、エコロジーであり、エシカルな暮らしでもあります**。

SDGsを構成する17の目標は、食育を充実させることで、ほとんどを解決できるといわれていますが、まさに子どもたちに日本の発酵食を含めた食育をすることが、サステイナブルな社会を目指すことに大きな影響を与えるのではと感じています。

## ■教育に発酵文化を！

食育は「つづく」「つなぐ」ものです。

大地とつながる～地域とつながる～親子でつながる～海外とつながる～社会とつながる～その先にはサステイナブルな暮らしがあります。

食べ方を変えることは、生き方を変えること。そして社会を変えること。今こそ自然や微生物から学び、自国の発酵文化を教育に取り入れ、未来を担う子どもたちに健康的な生き方を伝えることができたらと思います。

素晴らしい食文化を持つ日本ですから、子どもたちにつないでいきたい！

皆様の周りの幼稚園・保育園・こども園などで、味噌（醤油）作りや和食を食育に取り入れたいと思う方がいましたら、日本糀文化協会までお知らせいただけたら嬉しく思います。

食でつながる社会～教育に和食文化を！目指していけたらと思っています。

