

郷土の食材「博多めんたいこ」で食育授業

「めんたいの達人 クッキングスタジアム」

めんたいこの製造・販売を手掛ける千曲屋（福岡市博多区）は昨秋、その製造を体験できる施設「めんたいの達人 クッキングスタジアム」

アム」を本社屋に併設した。2月23日と24日、学校のキャリア教育の一環として、福岡市立那珂小学校の5年生170人を招待し、

後、実際にめんたいこづくりに挑戦した¹写真。レクチャーしてくれる同社担当者にも助けられながら、集中してオリジナルの品を作った。作業が終了し、後は各家庭の冷蔵庫で3日間寝かせて完成。ほとんどの児童が初めての体験で「とても楽しかった」「食べるのが待ち遠しい」などの声が聞かれた。

めんたいこの製造と販売を学ぶ食育授業「明太子づくり教室」を同施設で開催した。同教室では、オホーツク海で捕獲したスケソウダラから原卵となるタラコを取り、味付けや漬け込みなどさまざまな工程を経て出来るまでをビデオで観賞。その

「子どもたちに博多の名産『めんたいこ』づくりの体験学習を通して、食についての関心を高めるとともに、博多の食文化を伝えていきたい」と同社。

問い合わせは、千曲屋クッキングスタジアム ☎092(434)2600へ。

