

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」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、

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

後、実際にめんたいこづくりに挑戦した<sup>1</sup>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。

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

「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。



程を経て出来るまでをビデオで観賞。その

問い合わせは、千曲屋クッキングスタジアム ☎092(434)2600へ。