

技・知恵部会 第一回部会 議事録

日時 :平成 28 年6月 16 日(木) 11:10~11:30

場所 :愛知県

出席者 :部会員 13 名

進行 :田島 寛

1.開会挨拶 村田 吉弘 部会長

技・知恵部会の会員には料理人が多いが、活躍する場は普及・啓発部会と共に動くことが多く、今回の視察・研修ツアーは非常に有難い機会である。我々は通常食品を扱っているが、実際に知らないことが多い。カクキューさんは豆味噌を扱っているが、日本に最初に入ってきた味噌は豆味噌である。みりんの製造方法も知っているようで知らない。今回のツアーは色んな事が勉強できる機会である。

また、技・知恵部会にはプロの料理人や伝統技術者がいる。食材とのコラボを考えながら色んな講習会も幅広く実施していきたい。内容については今後考えていく。

そして和食給食普及企画「だして味わう和食の日」は、政府・農水省も同じ方向に向かいつつあるように感じている。「食」が文化の枠の中に入る予定もあり、和食は文化を保持するという意味においても給食に和食は欠かせない。第一次産業の発展のためにも休耕田を増やさないためにも、子供の給食を和食にしていく必要がある。11月24日の協力校は5000校を超えていくのではないかと考えており、政府がこれに乗ってくると確実に5000校を超える。我々は色々な場所に出向いて講習会を行いたいと思う。皆様のご協力を宜しく願いたい。との説明があった。

2.事業計画について 田島 寛 事務局次長

5月に行われた社員総会において、当部会の事業計画として承認された内容の概略の説明があった。

趣旨は以下の三点

(1) 視察・研修ツアーの実施

・伝統技術を有する企業の製造現場、食材の生産現場、郷土料理の伝承の現場等を体験。(6月普及・啓発部会と連携)

(2) 講演会の開催

・プロの料理人による試食を含む講演会の開催。(8月、2月に調査・研究部会とのコラボレーションも検討)

(3) 和食給食普及企画(だして味わう「和食の日」)の実施。

・法人最大の事業として位置づけ、部会横断のプロジェクトチームを組織して全体で取り組む。

・11月24日実施目標:5,000校

・9月~11月で出前授業を重点的に実施し11月24日のヤマ場につなげる。

3.閉会