

《報道関係資料》

(配布先) 農政クラブ／東商記者クラブ

2024年12月18日

日清オイリオグループ株式会社

冬野菜収穫体験&調理にチャレンジ！ 立川市で親子食育体験イベントを開催

日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)は、11月30日(土)、子どもたちの食への関心を高め、料理を作る楽しさを感じてもらう機会を提供する企画として、親子食育体験イベントを開催いたしました。趣旨に賛同いただいたサンケイリビング新聞社、スマイル農園・スマイルキッチン、立川市の協力のもと、スマイル農園・スマイルキッチン(立川市)に小学生親子10組20名を招き、野菜の収穫体験、調理体験、「立川印」の農産物や油の栄養についての話などを通して、地元の食材の魅力や料理の楽しさ、栄養のポイントをお伝えしました。



[画像ダウンロード](#)



[画像ダウンロード](#)

- 企画名:親子食育体験イベント
- 開催日:2024年11月30日(土)
- 場所:スマイル農園・スマイルキッチン(立川市)
- 主催:日清オイリオグループ株式会社
- 協力:サンケイリビング新聞社、スマイル農園・スマイルキッチン、立川市
- 参加者:小学生親子10組20名
- 講師:食体験コーディネーター 鶴岡 佳則さん
スマイル農園・スマイルキッチン 豊泉 裕さん
料理研究家 角田 真秀さん
立川市産業文化スポーツ部 産業振興課 農業振興係 青木 隼人さん

■概要：

1. おいしい野菜を選ぶポイントを学んで実際に収穫体験

食体験コーディネーターの鶴岡 佳則さん(以下、鶴岡さん)と、スマイル農園・スマイルキッチン 豊泉裕さんが、立川市で採れるおいしい野菜と、見分けるポイントについて伝授。その後、スマイル農園にて、天候による生育状況などを聞きながら、学んだポイントを参考に、実際に5種類の野菜の収穫を体験しました。

2. 地元産の食材を使った調理に挑戦

料理研究家の角田 真秀さん指導のもと、地元の食材を使った次の4品に親子で挑戦。調理後はみんなで料理を試食して、地元の新鮮食材のおいしさを堪能しました。

- ・「日清ヘルシークリア」で揚げただしに漬けた「ブロッコリーの揚げ浸し」
- ・「日清ヘルシークリア」で揚げたカラッと仕上げた「柔豚と大根の竜田揚げ」
- ・「日清やみつきオイル カレーオイル」が味の決め手の「白菜のコールスロー」
- ・「日清かけて香る純正ごま油」の旨みと香りがマッチした「クイック豚汁」

3. 食育座学

試食後は、当社社員による「油の栄養について」、立川市産業文化スポーツ部 産業振興課 農業振興係 青木 隼人さんによる「立川市産の野菜をブランド化した『立川印』」、そして鶴岡さんによる食育・地産地消講座とワークショップを実施。子どもたちから保護者の方までクイズやワークショップに積極的に参加いただき、楽しく学びました。

【使用した商品】

【完成した料理】



©Fujiko-Pro, Shogakukan, TV-Asahi, Shir-ei, and ADK

左から)日清やみつきオイル カレーオイル、日清かけて香る純正ごま油、ボスコエキストラバージンオリーブオイル、日清ヘルシークリア(限定パッケージ)



[画像ダウンロード](#)

[画像ダウンロード](#)

リリースに関するお問合せ先：

日清オイリオグループ株式会社 広報部

TEL:03-3206-5109 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目 23 番 1 号