



食べて守ろう！地域の未来を担う子供達のための、美味しく楽しい料理本！



# 『在来作物で味覚のレッスン！』レシピ集について



～ こんな場を提供するレシピ集を目指しています ～

**情報と知識**：料理方法だけではなく、楽しいイラストや地図を用い、季節感や、食材の分布、気候、地理などの環境、生産形態の知識が身に付くようにする。

**座学と実体験の融合**：映像で見たことを料理体験で消化。その子なりの発見・受け止めが一番大切。レシピ集はそれをアシストする補助教材。

**好奇心と共有したい気持ち**：「美味しいこと」も、「食べる人がいないと作られなくなり消えてしまうこと」も…。発見と学びを、自分の知識や体験として身近な人に伝えたい。

**食の喜びと責任感の芽生え**：食わず嫌いだっただ野菜や料理を、知ることによって好きになった・地元のおいしいものを知ったなどの、「食への喜びとこだわり」が「食と地域」を愛おしむ熱意を生むきっかけになるかもしれない。



「食への探求心」が、自分の地域の「大切なものを守る責任感」へと—

ぬるぬるする？シャキシャキだ！瑞々しい！

ここでしか作られていない作物って、なんだか特別。

妹や弟に作ってあげたいな

きゅうりって炒めても美味しいんだね！

遠くの親戚に「ざいらいさくもつ」のこと教えてあげようかな！他の県にもあるのかなあ？

食に対する驚きや

きらめき、楽しさを

それぞれ自由に発見してほしい

「子供の味覚は10歳までに決まる」と言われており、子供時代に育まれた味覚が、その後の食習慣や嗜好（ひいては感性まで！）を方向づけると言われています。「在来作物で味覚のレッスン！」の映像を通して、山形県の在来作物や食文化について気軽に興味を持ってもらえたら— 料理教室を行うことで、実際に子供達が調理して味わいながらその作物に出会う機会を提供し、「食」という地域の文化を身体と心で感じてもらえたら— そして、身近な人と共有したくなる情報や知識、楽しみを詰め込んだレシピ集、「料理本」を作りあげたい—。味覚のレッスン！レシピ集は、皆さんの台所や、学校の教室、図書館に気軽に置いていただける「レッスン教材」を目指します。みなさまからの温かい応援どうぞ宜しくお願い致します！



映画「よみがえりのレシピ」製作委員会 担当：渡辺・佐藤

〒997-0034 山形県鶴岡市本町2丁目5-15(事務局住所)

TEL:090-2978-5524 FAX:0235-25-3955 E-mail: info@y-recipe.net HP:http://y-recipe.net/

公式FB(フェイスブック)にて情報更新中！