



1 毎年10月に王塚古墳で開催される「王塚古墳まつり in 桂川」では、赤米や猪肉を使った「弥生猪がゆ」を作り、来場者に無料で配布。数年前から味付けを変え、さらにおいしくなった古代の味を一度味わってみてください。2 かつおや昆布でとった「だし」と市販の「粉末だし」の違いを、町健診の受診者に体験してもらっています。「かつおや昆布だしの方が味に深みがある」と参加者。3 現在39人が所属する町食生活改善推進会。和気あいあいと活動を行っています。前列中央が佐藤会長。



食進会では、今年度、「親子みそ作り教室」を初めて開催。7月1日の教室当日には、約80人という多くの親子が集まりました。「当日は対応が大変でしたが、教室後のアンケートでは、回答者全員が『また開催してほしい』と回答するなど、手応えを感じまし

「楽しく料理をすることが大切」と話すのは、会長の佐藤千津子さん。「町内の、特に若い世代に、食文化や食に関する知識を広めていきたい」と意欲を燃やします。

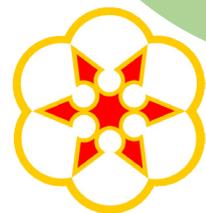
町民に食文化の普及を

町食生活改善推進会（以下「食進会」）は、「私たちの健康は、私たちの手で」を合言葉に、自分の家族の、そして地域の食生活の改善を目指して、健全な食生活のために活動を行う団体です。



町に広がる「食」の輪
 広げる
 ×
 広がる

食生活改善
 推進会



た。今後も続けていきたいですね」と佐藤会長は笑います。

郷土料理を知ってほしい

食進会では、平成28年度から、町の郷土料理を普及させる取り組みを始めました。

九郎丸区で現在も作られている「地鶏館あひのおにぎり」や町全域で作られていた「だぶ」を、町発行の冊子『桂川物語』や地元の方への聞き取りで得たレシピやノウハウを元に、再現しました。

「桂川町にも郷土料理があることが、意外と知られていません。『桂川町健康増進・食育推進計画』でも今後の取り組みとしても記述されており、これからは町の郷土料理を広める活動を行っていきます。今後は、郷土料理教室などを開催していきたいと思えます。」

interview |

みそ作りで親子の交流

上田 直人さん・ころちゃん



「広報紙でみそ作り教室開催を知り、「みそ作り教室があるよ」と娘に紹介したところ、「行きたい!」と答えたので申し込みました。仕事で親子の時間がなかなか取れない中、みそ作りという共同作業で、娘と一緒に楽しい時間を過ごすことができ良かったです。また参加したいですね。」

町食生活改善推進会は、「私たちの健康は私たちの手で」を合言葉に、町民への食文化の普及を行う、「人」のチカラのお手本となる団体。桂川の郷土料理の普及活動に力を入れます。

【問合せ先】桂川町食生活改善推進会事務局
 （総合福祉センター「ひまわりの里」内）
 ☎65・0001