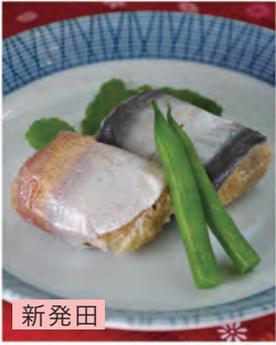
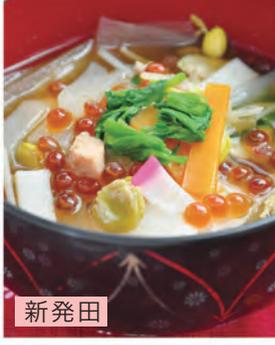


食や文化を伝えるのは家庭の大切な役割

『しばたのおかず～郷土の食材と料理～』



新発田



新発田



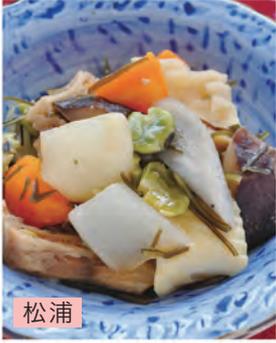
五十公野



紫雲寺



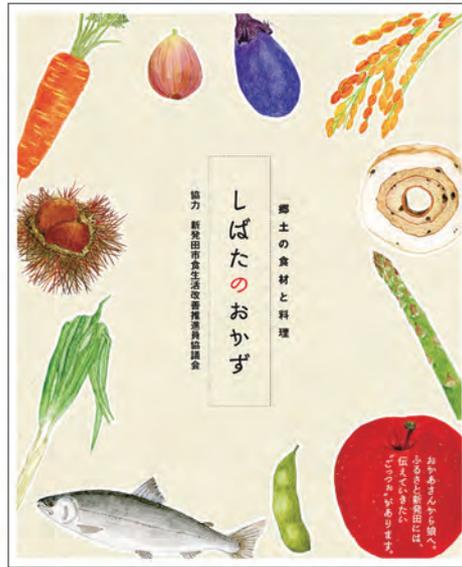
加治川



松浦



五十公野



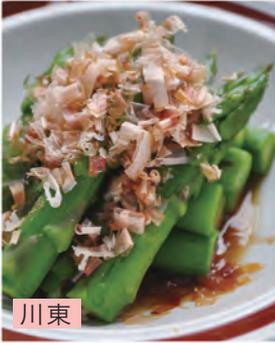
AB判／174ページ／オールカラー
協力 新発田市食生活改善推進委員協議会



加治



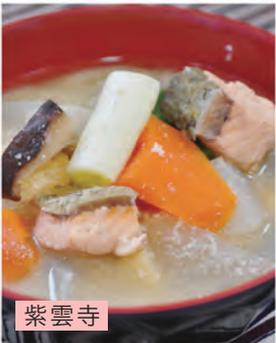
菅谷



川東



米倉・赤谷



紫雲寺

市では、安全・安心な農作物を「生産・収穫」、必要に応じて「加工」、そして「販売」、購入したら「調理・食事」、次に「生ごみ分別・肥料づくり」、そこから「土づくり」へと展開し、さらに「生産」へとつなげる「食の循環」を意識したまちづくりを進めています。

このまちづくりでは、毎日当たり前のこととして食べている「食事」が、たくさんの「いのち」や、多くの人達の労力により支えられていることにあらためて気づかされます。

そして、食べる喜び、恵みへの感謝、自然との調和、命の尊さなど多くを学び、それによって豊かな人間性が育まれます。

昨年秋に発刊された『しばたのおかず』には、新発田の四季折々の食材と生産者の皆さん、新発田の家庭や地域に伝わる料理、子ども達の食育、食の循環によるまちづくりなどが、美しい写真や挿絵を使って分かりやすく表現されています。

この著書を、子ども達に伝える食の手引書として、また大人にとっても懐かしい料理を思い起こす一冊として、各家庭でご活用いただき、旬の食材を使って作り上げてきた家庭の味、地域に伝わる伝統料理をずっとずっと未来の子ども達にまで伝えていきましょう。



佐々木



米倉・赤谷



豊浦