

asten 簡単おいしいクッキング & 食品と放射線セミナー



料理の腕を磨きたい、バランスの取れた食生活をしたい、
食品の安全性が気になる…。食に関する関心や疑問は尽きない。
そこでアステンが「簡単おいしいクッキング&食品と放射線セミナー」を開催。
笑顔と発見の驚きにあふれたイベントをレポート!



使えるアイデア満載! クッキングセミナー

イベントの前半は、料理研究家の本田淑美(ひでみ)さんを講師に迎えて、クッキングセミナーが行われた。今回のメニューはクリスマスにふさわしいミートローフやライスサラダなどの4品。ガスコンロでご飯を炊く方法、フライパンでプリンを作るアイデアなど、実際に家庭で使えるテクニックを織りまぜたセミナーは、笑顔と発見にあふれていた。午後の「放射線セミナー」で講師を務める岡田往子(ゆきこ)さんもメモを取りながら本田さんのアドバイスに聞き入っていた。

参加者20人が5班に分かれて調理を終えた後は、本田さんと岡田さんも加わり、全員で試食を兼ねたランチ。会場には「すごくおいしい」「きっと子どもも喜ぶ」という声があちこちで上がった。



調理中の参加者に積極的に声を掛ける本田さん



クッキングセミナーの前半は本田さんが調理を実演。4品を同時に作る手際の良さにも参加者はびっくり



試食を兼ねて全員でランチ。参加者同士の情報交換の場にもなっていた

放射線に対するイメージが ガラッと変わる

後半は東京都市大学原子力研究所准教授の岡田往子さんを講師に迎えて「食品と放射線セミナー」が行われた。前半のクッキングセミナーで打ち解けていたおかげで、難しそうなテーマの講演もリラックスしたムードでスタートした。

テーマは「正しく知ろう放射線」。放射線の正体、放射線の種類、放射線の単位など、知っているようでよく分からないことを、岡田さんが優しく丁寧に解説していくと、参加者は一様に納得の表情に。そして、全ての食品に放射線を出す物質が含まれていること、放射線は農作物の品種改良や医療器具の滅菌、殺菌にも利用されていることなどが語られると、参加者は深くうなずきながらノートにペンを走らせていた。

岡田さんはセミナーの最後にこう語った。「放射線を出す物質は地球上のどこにでも存在するので、むやみに怖がる必要はありません。放射線を正しく知って、きちんと管理することが大切です。また、放射線に対する日本の安全基準はとても厳しいので、そのレベルを大きく超えない限り、安全性は保たれています。市場に流通している食品もまったく問題がありませんよ」



「放射線セミナー」の講師・岡田往子さん。「子どもたちに理科を好きになってほしい」という信条を持つだけに解説が分かりやすい

今日のことは 家族にも教えてあげたい

セミナーが終わると会場は大きな拍手に包まれた。参加者の声を拾ってみると「放射線についてむやみに怖がるより、バランスの取れた食事に気を配る方が大切だと思った」「放射線を怖いものと思っていたが、正しく理解すれば怖くないことが分かった」「放射線に対する無知こそが怖いと感じた」という感想が多かった。中には「放射線に対

する関心が湧いた」「これからは自分でも勉強したい」という積極的な意見もあった。

和やかで楽しい雰囲気の中で行われた今回の「アステン 簡単おいしいクッキング&食品と放射線セミナー」。参加者は口々に「今日覚えたことは家族にも教えてあげたい」と語りながら会場を後にした。



左_岡田さんのセミナーに聞き入る参加者。メモを取る人やしきりにうなずく人が多数見受けられた 右_大気中にある放射線を観測できる「霧箱」に見入る参加者。「こんなふうには普通にあるんですね」と驚いていた



放射線セミナー講師・プロフィール

ゆきこ 岡田 往子さん

東京都市大学工学部原子力研究所准教授。男女共同参画室室長。日本大学農獣医学部水産学科卒業。千葉大学博士(理学)。高純度材料の微量元素の分析や福島支援(20km圏内の放射性物質測定、いわき地場産業復興、放射線教育など)、群馬県赤城大沼周辺の放射線測定にも力を注いでいる。



簡単おいしいクッキング&食品と放射線セミナー 島田会場参加者募集!!

2/4(土) 10:00~14:30

【会場】 島田市民総合施設

プラザおおり(島田市中央町5-1)

【講師】 料理セミナー講師・本田淑美さん

放射線セミナー講師・岡田往子さん

【メニュー】 ホタテとほうれん草のトマトクリーム
パスタなど4品

【材料費】 1,000円 【定員】 20名(予定)

【持ち物】 エプロン、ハンドタオル1枚、筆記用具

応募 方法

①郵便番号②住所③氏名④電話番号

⑤年齢⑥性別⑦職業

を記入の上、下記の方法からご応募ください。

※応募いただいた方の個人情報は当イベントのためだけに使用します。

ハガキ

〒422-8670(住所不要)

静岡新聞社 アステン編集室 「料理教室&セミナー」係

Eメール

oubo@shizushin.com

※件名には必ず「アステン料理教室島田」と明記ください。

締切:1月10日(火)必着

※応募者多数の場合は抽選となります。受講券の発送をもって発表に代えさせていただきます。(落選の場合の連絡はございません)

協賛/静岡エネルギー・環境懇談会 イベントのお問い合わせ/静岡新聞社・静岡放送 事業部 TEL:054-281-9010(平日9:00~17:00)