

平成26年2月13日

## 登録団体概要書

## 1 団体名・活動分野・自己PR（※各項目の記載枠サイズは、適宜加工してください。）

(1)団体名	Japan Food Culture プロジェクト（通称 JFC プロジェクト）
(2)種類	<input type="checkbox"/> 特定非営利活動法人 <input checked="" type="checkbox"/> 任意団体 <input type="checkbox"/> その他（ ）
(3)主な活動分野	<input type="checkbox"/> 福祉 <input type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 文化 <input type="checkbox"/> スポーツ <input type="checkbox"/> 子どもの健全育成 <input type="checkbox"/> その他の社会貢献に係る分野（ ）
(4)自己PR・アピールポイント	和食のうま味がわからない子ども達が増えている。現状に危機感を持った料理人と主婦中心のボランティアチームが3年前から手弁当で続けているうま味教室。紙芝居形式でのうま味講座や昆布だし、鰹だしのテイastingで理解を深める。だしを使った料理の試食では地産地消にこだわり食材も吟味し、美味しい物を教えている。また、家庭でも実践してもらえるように、だしの取り方や、だしを使った料理の実習も行っている。ユネスコの無形文化遺産化推進の「和食会議」にも参加している。全員が(プロの料理人であっても)ボランティアで参加しているので、利害関係が無い。活動の趣旨に賛同して下さる業者や、料理人が増え協賛や、ボランティアの協力を申し出て頂ける機会も増えている。

## 2 活動について

(1)これまでの主な活動実績	<p>2011年11月27日 板屋町子ども会うま味教室</p> <p>2012年1月 Japan Food Culture プロジェクト発足</p> <p>2012年1月29日 大城美香お菓子教室キッズパーティシエうま味教室 静岡県西部農林事務所共同開催へのボランティア</p> <p>2012年3月11日 子ども館主催うま味教室 ボランティア はましん地域振興財団の助成を受ける</p> <p>2012年7月22日 JFCプロジェクト うま味教室<b>主催</b> ～和食が育てる心と身体～ ゆめ応援プラザ</p> <p>2012年11月11日 中部公民館学習成果支援事業 親子うま味教室（調理実習を取り入れる）<b>主催</b></p> <p>2013年 中部公民館祭 だしカフェ 本格懐石吸い物の<b>販売</b> 100食</p> <p>2013年2月17日 中部公民館 親子うま味教室<b>主催</b></p> <p>2013年5月 日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会参加</p> <p>2013年7月26日「和食」文化の保護・継承国民会議 農林水産省 意見交換会出席（霞ヶ関農林水産省）</p> <p>2013年7月28日 <b>JFC 主催</b> 親子うま味教室 クリエイト浜松</p>
----------------	--

	<p>2013年9月3日 西遠女子学園母親学級 和食講座（主催西遠女子学園母親学級）</p> <p>2013年10月 JFCプロジェクト ロゴ完成</p> <p>2013年10月6日、27日 11月3日、24日全4回「うま味を生かした朝ご飯」中部協働センター、JFCプロジェクト共同開催大人講座 講師市内料理人他</p> <p>2013年11月10日 中部協働センター学習成果支援事業 親子うま味教室 <u>主催</u></p> <p>2014年1月 クリエートの冬まつりにて懐石のお吸い物の<u>販売</u></p> <p>2014年3月2日 懐石いっ木のうま味教室 <u>(予定)</u></p>
(2)団体の目的 (定款等に記載された目的)	子ども達の健康的な食生活の推進のために、うまみを基本とした食育活動を行う。子どもへの食育活動を通じて、大人も自身の食生活を見直す機会とする。
(3) 団体の活動・業務（事業活動の概要）	<p>1, 和食文化や、うま味についてレクチャー。 うま味体験や、調理実習などのサポート。 食材の手配、参加者に地域の食材の紹介。 試食の際は季節感と室礼、作法も重視。</p> <p>2, プロの料理人の協力を得て、和食のうま味を多くの人に伝える うま味カフェの実施</p> <p>3, 鯉節工場の見学や、収穫体験などを企画したり、調味料の生産者などの話を聞く機会を持ち、食材への理解を深める機会を持つ</p>
(4) 現在特に力を入れている事業	<p>和食のうま味を紹介し、家庭で取り入れてもらえるようにしていくために、だしのとりと、その活用についての紹介。</p> <p>だしの試飲会によりうま味をより多くの人に紹介</p> <p>郷土料理、行事食を通じ和食文化の理解を深める</p>
(5) 4の事業に関する地域の課題・目的（必要性）	<p>（地域の課題） 浜松は繊維業の町として女性の就業率が高かったという歴史的背景から、伝統食の継承がままならず、また、中食や外食が盛んな事がそれを助長している。</p> <p>（目的・必要性）うま味を感じる味覚は幼少期から訓練の必要があるにもかかわらず、糖質、脂質、塩分の多い食事を続けていると味覚の鈍化を招く。幼少期に本当に美味しい物を教えることは大人の責任である。</p>
(6) 4の事業の目標と成果の確認方法	<p>（目標）参加者がうま味について理解が出来、家庭の料理に取り入れる。</p> <p>（成果の確認方法）アンケートによる調査</p>



5 寄附金募集方法・計画（※適宜表を追加してご記入ください。）

寄附金の募集方法	
SNSを利用しての呼びかけ、イベントの際に宣伝、口コミ	
寄附金の募集計画	
対象	市民
目標寄附額	50,000円（1事業年度間）
寄附金の使途	うま味教室開催時の食材、容器、場所代 うま味カフェなどの食材の補助 お出しの試飲会の実施
寄附でできる事	5,000円の寄付で無料の試飲会が開催できる。