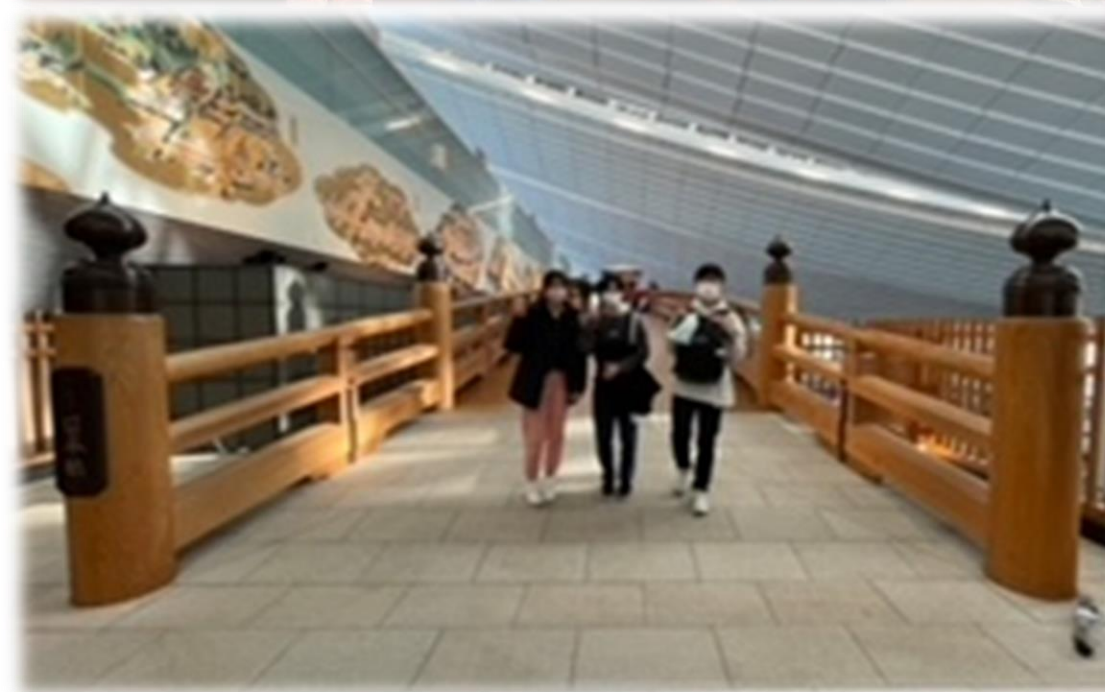


**農林水産省主催日仏農業教育連携
フランス訪問プロジェクトに生徒3名
教員2名が参加しました。**

出発見送り 高知空港

2月6日(月)~2月12日(日)

リヨン
Lyon



2月7日9:25出発



14時間のフライトを経て、16:25パリ到着。8時間の時差があり、日本時間では2月8日の正午ごろ。フランスはストライキのため、借り上げバスで、リヨンへ移動



2日目(2月8日)
朝 ベルクール広場
にて



ルイ14世の像と

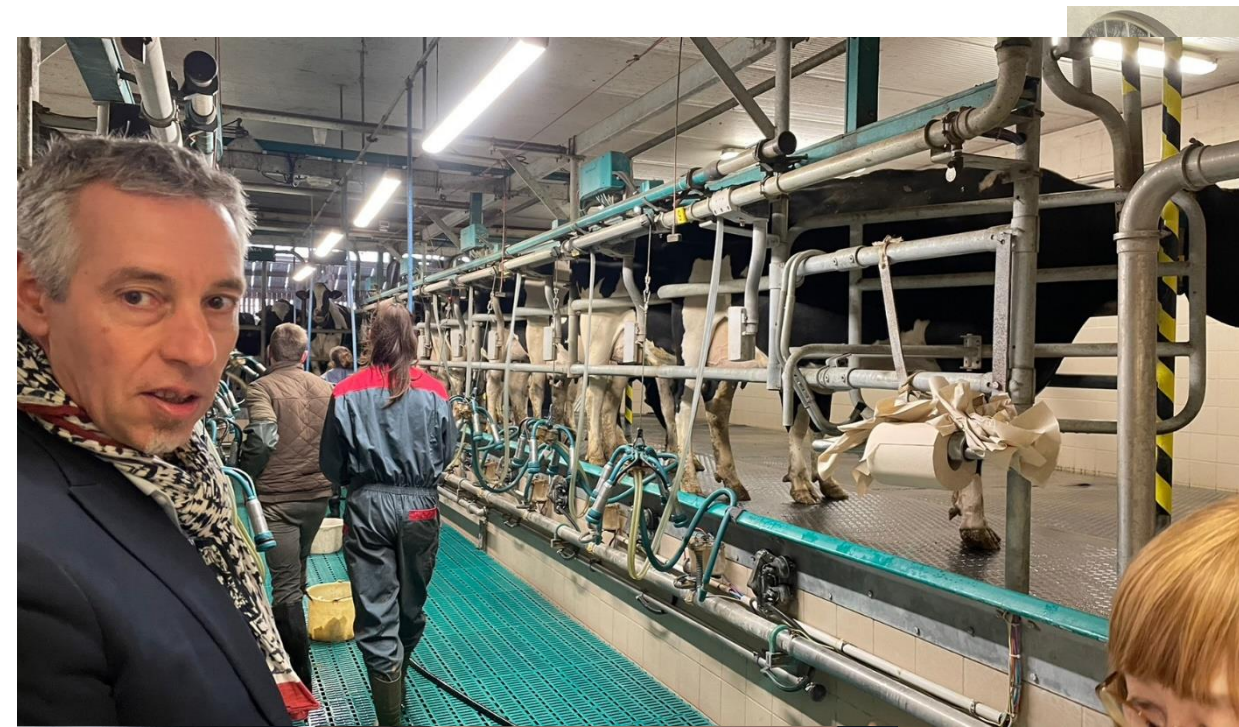


2日目 プレザン高校訪問



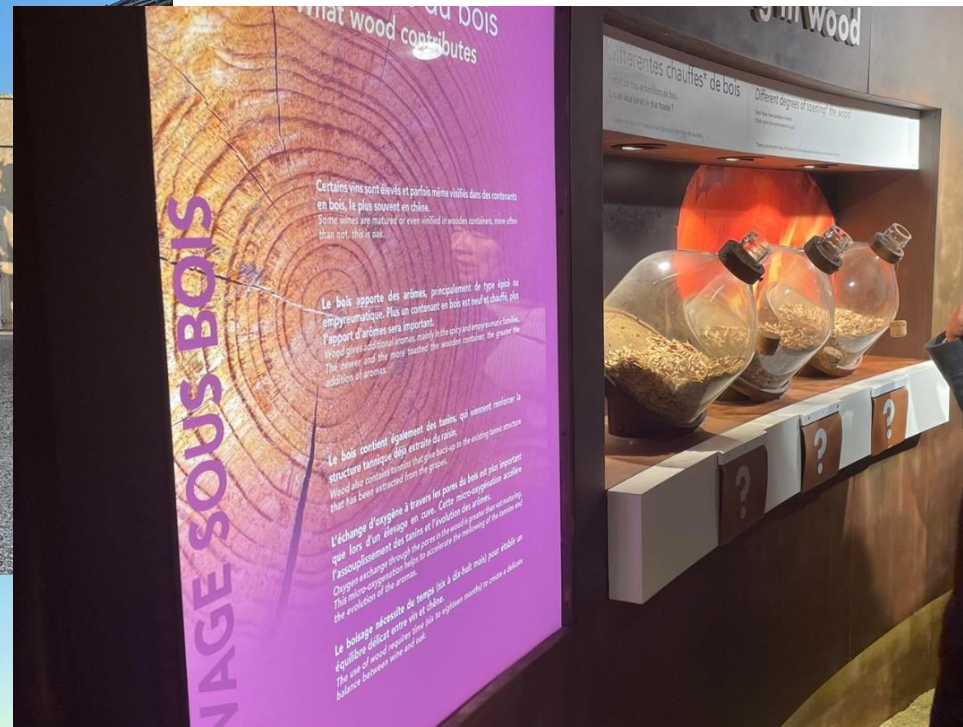
2日目 シバンス農業高校訪問





3日目ワイナリー：シャトー・ド・ピセイ 見学

創業1030年のワイナリー
ミュージアムで、ワインの生産
工程学習。



周辺には、果てしなく
広がるブドウ園。

ソーセージ工房：シャルキュトリー・ボボス



工房直営レストランで昼食



日仏食育セミナー参加

1975年日本食の特徴

いろいろな食材を少しずつ
(主菜と副菜を合わせて3品以上)

多様性

健康的な調理法

形式 日本食の特徴

調味料

食材

主食 (米)、汁物、主菜、副菜×2 (一汁三菜)
箸、口腔調味

◎煮る、蒸す、生
○ゆでる、焼く
△揚げる、炒める

◎大豆製品、魚 (介)、野菜 (漬物)、果物、緑茶
○海藻、きのこ、卵
△乳製品、肉

◎出汁、発酵系調味料 (醤油、味噌、酢、みりん、お酒)
△砂糖、塩

(都築 毅准教授 東北大学大学院農学研究科 発表内容)

Why?

1. Western school lunch menus during post-war period
2. Younger school nutritionists have difficulty to plan Washoku menus
3. Washoku lunch has more leftovers

4日目 リヨン旧市街散策後ポール・ボキューズ市場見学





あっという間の3日間でしたが、フランスの農業や食について学び、また、シバンスの友人とも再会でき、本当に貴重な時間となりました。