

第2回 食育活動表彰

事例集

～平成30年度～



事例集の発行にあたって

平成28年度から第3次食育推進基本計画がスタートしたことから、農林水産省は、平成28年に「食育活動表彰」を立ち上げました。従来の食育推進ボランティア表彰よりも表彰の対象者を拡大し、ボランティアのみならず、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等の事業活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰しています。

表彰対象の活動は、第3次食育推進基本計画の重点課題を中心に

- (1) 若い世代を中心とした食育の推進
- (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進
- (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進
- (5) 食文化の継承に向けた食育の推進
- (6) その他の食育の推進

としています。

表彰部門には、都道府県、政令指定都市、大学等からの推薦によるボランティア部門と、自薦応募も可能な教育関係者・事業者部門の2部門を設定しています。

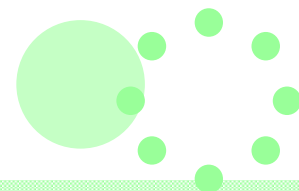
今回は157件の事例の中から、特に優れた取組を行っている7件の個人・団体に対して農林水産大臣賞、優れた取組を行っている14件に対して消費・安全局長賞が授与されました。

受賞者の取組をまとめた本事例集は、地域で様々な食育活動を行っている方々の参考としていただけるよう作成いたしました。皆様の今後の食育活動をより一層充実したものにいただくために、御活用いただければ幸甚です。

平成30年6月

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課

も く じ



第2回食育活動表彰審査委員会 委員	1
第2回食育活動表彰講評	2

受賞団体・個人のお紹介

ボランティア部門

(食生活改善推進員)

ひたちなか市食生活改善推進員連絡協議会	5
名護市食生活改善推進協議会	6
新居浜市食生活改善推進協議会	7

(大学等)

COME☆RISH〈高知県立大学〉	8
跡見学園女子大学 石渡ゼミ〈跡見学園女子大学〉	9
育ドル娘&育ドルDream〈別府大学短期大学部食物栄養科〉	10

(食育推進ボランティア)

西予生活研究協議会	11
SKO48 (佐伯・菌ちゃん野菜・応援団)	12
特定非営利活動法人 ユー&ミーの会	13

教育関係者・事業者部門

(教育等関係者)

公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学	15
京都府立桂高等学校 京の伝統野菜を守る研究班	16
那覇市繁多川公民館	17

(農林漁業者等)

株式会社ふるさとファーム	18
株式会社林農産	19
はかた一番どり推進協議会	20

(食品製造・販売者等)

大阪ガス株式会社 (近畿圏部・大阪ガスクッキングスクール)	21
生活協同組合パルシステム茨城	22
「味覚の一週間」 [®] 実行委員会	23

(地方公共団体)

佐伯市食育推進会議	24
奈良市食育推進会議	25
福崎町食育推進委員会	26

第2回食育活動表彰 審査委員会 委員

秋 田 昌 子 すみだ食育goodネット 顧問

足 立 己 幸 女子栄養大学名誉教授
NPO法人食生態学実践フォーラム理事長

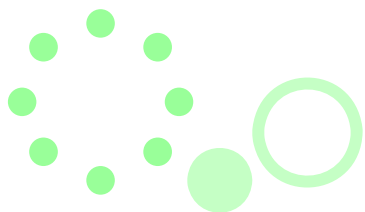
高 田 正 澄 筑波山地域ジオパーク推進協議会 市民活動部会 部会長

田 村 知 香 子 株式会社共同通信社 企画事業部 次長

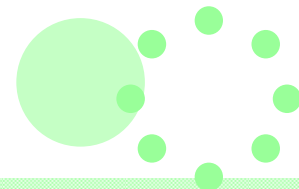
中 嶋 康 博 東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授

東 四 柳 祥 子 梅花女子大学 食文化学部食文化学科 准教授

敬称略：50音順



第2回食育活動表彰講評



審査委員長
中嶋 康博
(東京大学大学院 教授)

第2回「食育活動表彰」では、全国都道府県等から推薦された157件から、優れた21団体の食育活動が表彰されたことを、心からお慶び申し上げます。

審査委員会では審査基準に基づき、先進性、継続性、有効性、波及性、実践性の5つの観点から評価を行いました。さらに、

- ①対象活動が第3次食育推進基本計画の5つの重点課題の効果的な解決に資するものであるか、
- ②“地域における食の循環”全体の中における自らの活動の目的や目標を明確にし、企画、実施、評価までに関して地域との連携を踏まえて活動を進めているか、
- ③企業の場合、単なる自社商品PRで終わらず、食育の観点から特別に評価できるものとなっているか等について、審査委員で熟慮を重ねて審査を行いました。

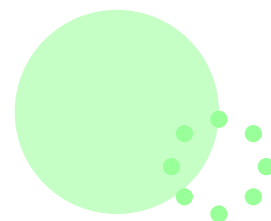
「ボランティア部門」（大学等）では、世代間の交流を活かした食育が見られました。COME☆RISH（高知県立大学）は、さらに地域産物を大切にした地域間交流にも取り組んで、現場の活性化につなげています。また、跡見学園女子大学の高齢者との共食会は、高齢者の食生活改善のみならず、学生が将来の自らの健康に関する食の知識等を得るなど、双方の学びの場となっています。

教育関係者・事業者部門（地方公共団体）では、地方公共団体の「食育推進計画」に沿った、その地域の抱える課題解決に資する効果的な食育の取組が印象的でした。多様な関係者が方向性を共有すると同時に、それぞれの特色を生かした連携・協働をしながら、地域が一体となって食育を実効的に進める取組が数多くありました。大分県佐伯市では、「食のまちづくり条例」を設けており、若者が家族や郷土との心の架け橋を食でつなげるための『巣立つ君たちへの自炊塾』などの取組を進めています。兵庫県福崎町では、地産地消と食文化の継承を特産もち麦の利活用を通じて、町一丸となって推進しています。奈良市食育推進会議は、ネットワーク事業によって地域団体と関係者との連携や協力を促し、世代や業態を超えたコラボレーション創出型の食育活動を生み出しています。

これらは第3次食育推進基本計画の重点課題の解決に資するものであり、今後のさらなる広がりが期待されます。

今回、選外となった個人、団体、企業等においても、今後の発展が期待できる興味深い取組や、特徴的な取組が数多くありました。表彰された取組を御参考にいただきながら、今後もさらなる食育活動を推進し、来年度も御応募いただければと思います。この表彰が国民や社会への食育の推進の大きな契機になることを祈念いたします。

第2回 食育活動表彰 表彰式写真



第13回食育推進全国大会inおおいた 第2回 食育活動表彰 ～平成30年度～ 平成30年6月23日



受賞団体・個人の取組紹介

ボランティア部門



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

農林水産大臣賞

ひたちなか市食生活改善推進員連絡協議会

(茨城県) 活動期間 27年

「うれ塩 de お魚食育教室」～魚を通じた食育プラス楽しく減塩～

魚一尾からの多面的な食育の展開

水産業が盛んな地域特性を活かし、平成21年から、小学校の食育教室「これからの水産業を考える」で、ゲストティチャーとして指導をしています。魚をおろすデモンストレーションは、参加者アンケートを受けて一人一尾のイワシ手開き体験に改めるなど、料理の楽しさ、食べ物の大切さを全員が体感できる内容とし、家庭での実践を促しています。



一人一尾のイワシ手開き体験

食育の対象者を食育の担い手に

本会会員が若い世代に向けて情報発信を行うだけでなく、会員による魚料理コンクールの審査員を20～30代の若い世代に担ってもらうなど、共に学ぶ場作りにも力を入れています。コンクールを通して、会員のスキルアップやモチベーションの向上を図っています。



「すぐ作りたくなる海の恵 魚（とと）料理」をテーマに開催された料理コンクール

分かりやすい媒体を通じた減塩の提案

地域の食文化を紹介した写真、魚クイズ、減塩クイズや試飲など、分かりやすく楽しい媒体を通して、バランスのよい食事や減塩の大切さ、食を選ぶ力を育て、望ましい食習慣が身に付くよう工夫しています。



おやこ de うれ塩クッキング



栄えある受賞に、ひたちなか市長をはじめ関係機関、地域の方々も大変喜んでくださり、会員一人ひとりに、誇りと、活動の原動力をいただきました。今後も、楽しい新たな食育活動に挑戦していきたいと思ます。

ひたちなか市食生活改善推進員連絡協議会



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

名護市食生活改善推進協議会

(沖縄県) 活動期間 26年

「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、
ボランティア精神で食を通して健康長寿な名護市にするための活動

年代に合わせたバランス食や 島野菜を使った料理実習

各地域や小学校などで、「おやこ料理教室」「高齢者のための低栄養予防教室」「生涯骨太クッキング」など様々な料理教室を開催しています。野菜の摂取量の増加のため、島野菜を使ったレシピの考案などを通じて、地産地消や食の大切さを訴える活動を行っています。



料理教室

わかめ会員のお宅訪問

推進員（わかめ会員）が名護市内の各家庭を訪問し、家庭料理の塩分測定や、野菜摂取を増やす方法の紹介など、生活習慣病予防にも努めています。

減塩については、具体的な数値が明確になることで、食習慣改善への意識がより高まっています。



家庭訪問で味噌汁や煮物の塩分を測定

幅広い年代へ対象を拡大

設立当初から食生活改善推進協議会として、県の健康フェアなどに継続的に協力してきました。蓄積されたノウハウを活かし、学校連携を小学生から高校生にまで拡大したり、市の広報紙で「健康レシピ」のコーナーを担当するなど、より幅広い年代で食や健康への興味・関心が高まるよう、情報発信を行っています。

わかめ会より うちな〜野菜をつかった料理をご紹介します

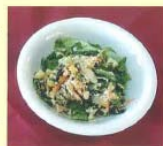
野菜たっぷりおからサラダ

【材料：出来上がり500g位の量】

チシャ類	200g	ハンダマ	40g
セロリ	40g	蒸しおから	200g(衛生的に)
にんじん	20g	ごまドレッシング	大さじ4〜5
生わかめ	40g	マヨネーズ	大さじ1
スイートコーン	40g	好みで酢	少々

【作り方】

- ①チシャとハンダマ(葉の部分)はきれいに洗い、大きめにちぎり水気を取る。
- ②セロリは薄く切り、軽く塩を振りしんなりさせしぼっておく。
- ③人参は細切り、ワカメは大きめに切っておく。
- ④大きめのボウルに全ての材料を入れ混ぜ、ゴマドレ、マヨネーズで和える。(※酢は味をみてから調整してください。)



健康だよりに、島野菜を使ったレシピを掲載



今回の受賞を大変光栄に感じており、各推進員のモチベーションも高まっています。今後も、推進員一丸となって市民の健康寿命延伸を目指し、食を通じた健康づくりに貢献していきたいと思ひます。

名護市食生活改善推進協議会
副会長 仲村 佐江子



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

新居浜市食生活改善推進協議会

(愛媛県) 活動期間 44年

「継続は力なり」をモットーに常に時代に合わせた新しい取組に挑戦

「男子厨房に入るべし」を合言葉に

昭和56年から、全国に先駆けて男性料理教室を実施し、現在は3つの男性支部が活動中です。新居浜市との協働で平成4年から実施する「親と子の料理教室」や、漁業関係者と一緒に実施する「父と子の料理教室」等も開催しています。



男性支部

継続は力なり

昭和50年の初回から継続参加している「健康展」では、メインブースとして、手作りパネルの展示、郷土料理や生活習慣病予防のための料理100品の現物展示、BMI測定、塩分濃度の異なる汁物の試飲などを行い、好評を得ています。地域では、家庭訪問や各小学校の文化祭で減塩を推進しています。



健康展



家庭訪問で減塩活動

郷土料理の伝承と情報発信

地域の高齢者に聞き取り調査を行いレシピを残した郷土料理の「いずみや」は、中学生の課外授業で試食されたり、さまざまなイベントでパネルと共に実物展示されています。全国に向けても新居浜の郷土料理の「えび天」や「いもだき」などを発信するとともに、ホームページや「笑顔あふれるレシピ集」各号で紹介し、伝承活動を続けています。



郷土料理「いずみや」



中学生に「いずみや」の普及

この度は、栄えあるボランティア部門「消費・安全局長賞」を拝受し、感激の極みでございます。今後も行政や関係機関と連携しながら、さらなる食育の推進に努めてまいります。ありがとうございました。感謝！！



新居浜市食生活改善推進協議会
会長 秦 榮子



ボランティア部門
《大学等》

農林水産大臣賞

COME☆RISH 〈高知県立大学〉

(高知県) 活動期間 5年

それいけ！大野見エコ米 ～ No Rice、No Life ～

学生主体で企画・実施するプログラム

COME☆RISHは、管理栄養士を目指す学生団体として、学生主体で企画・実施する高知県立大学の教育プログラム「立志社中」に平成25年度のプログラム開始当初から参加しています。中土佐町大野見で栽培されている特別栽培米（大野見エコ米）のおいしさを伝えるため、農作業体験等から得られた学びを、学生主催の定食提供や地域イベント等で還元し、米の普及・消費拡大の活動を行っています。



大野見エコ米についての講義

体験で得た学びを地域に還元

大野見エコ米を栽培しているおのおのみエコロジーファーマーズ（EF）の方から、米作りやおいしいご飯の炊き方を学び、栄養バランスを考えながら大野見エコ米と地元食材を使用した定食屋を実施したり、地元食材を特集したポスターを掲示したりする事で、住民の方に大野見の食材の魅力を再認識してもらっています。

また、大野見の小中学生を対象に朝食料理教室を開催し、一緒に食事を作りながら、食事の大切さや栄養バランス、地域の魅力を伝えていきます。



定食屋の様子

「地元企業との弁当の共同開発」

大野見エコ米の官能試験を行うことで米の特徴を理解し、それに合う地域の食材を活用したレシピ集やリーフレットを作成するとともに、デパートやコンビニ等と連携したオリジナルメニューの弁当開発を行いました。



ココカラキレイ御膳



私たちに関わって下さったEFさんをはじめとする多くの方々に感謝の気持ちでいっぱいです。先輩方の意思をしっかりと受け継ぎ、これからも積極的に地域へ出てお互いに高め合っていけるような関係でありたいです。

COME☆RISH (高知県立大学)
前代表 古木 麻優



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

跡見学園女子大学 石渡ゼミ

〈跡見学園女子大学〉

(東京都) 活動期間 3年

高齢者のための共食プロジェクト

共食がもたらす効果に着目

大学生と地域高齢者が一緒に調理し、食事を楽しむ共食会を、毎月1回、3か月連続で開催しています。世代間交流と共食の効果に着目し、地域の高齢者の食生活改善を目的として、女性高齢者、男性高齢者、独居の男性高齢者と、毎年対象を変えて実施しました。高齢者に必要な栄養や健康に関するレクリエーションを組み込み、健康管理の意識を継続できるように工夫しています。



本日のメニューについて

学生と高齢者の共食による互恵効果

共食会を通じて、高齢者と学生の世代間交流のみならず、高齢者には現在の食生活を見直すきっかけ作りの、学生には異世代の食生活を知り将来の健康を維持・向上するための食の知識や技能を得る重要な場となっています。



そばについて、何気ない会話から体調や食欲などを確認。疲れているようなら椅子を差し出すなどの心遣いも。



打ち解けてくるにつれて自然な笑顔も

PDCAでレベルアップ

共食会実施前と3回目の共食会終了後に、共食会スタッフ以外の学生による参加者インタビューで啓発効果の確認を行うなど、改善点を次回に反映しています。また、共食会を客観的に観察する調査系の学生を配置して、調理・喫食中の会話や行動を観察し、安全な運営にも配慮しています。



レクリエーションの様子



今回の表彰は、栄養士養成以外の学科の大学生にとって、食育活動の意義を見出す良いきっかけとなりました。今後は新たなアプローチで、地域高齢者の孤食や低栄養の改善に向けた活動を推進してまいります。

跡見学園女子大学
教授 石渡 尚子



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

育ドル娘&育ドルDream

《別府大学短期大学部食物栄養科》(大分県) 活動期間 8年

「歌とダンスで食育を」～ 日本型の食生活「一汁三菜」のススメ～

歌もダンスも手作り・オリジナル

保育園・幼稚園を訪問して食事マナーや食中毒予防、日本型食生活の伝承をオリジナルの歌と踊りで楽しく伝えています。また、大分県のPRの依頼も増え、年間40回ほどのステージを行っています。さらに、災害時の食事作りやエコ活動にも積極的に取り組んでいます。



大分県内のイベントでの食育ステージ

広がる活動の場

学生ならではの柔軟な発想と授業で学んだ知識を生かし、食育教材(紙芝居、ぬいぐるみ)を制作したり、企業や自治体からの依頼を受け、特産品を使ったレシピや商品開発にも取り組んでいます。テレビ・ラジオの出演やYouTubeでの動画配信、SNSの活用など、多様な情報発信を行っており、活動の認知度も向上しています。



手作り紙芝居



別府市のCATV「育ドル娘と学ぼう食育講座」レギュラー出演

卒業生も加わりパワーアップ

平成29年度から、現場の栄養士経験を活動に活かした卒業生チーム「育ドルDream」を結成しました。学生チーム「育ドル娘」とともに、より実践的で効果の高い食育活動を展開し、日本型食生活の推奨、食の伝承、大分県の健康増進、県産物の消費拡大に貢献しています。



歌とダンスで楽しく食育を伝えます



今回の受賞は、これまで活動を応援・ご指導いただいたみなさんのおかげです。「一汁三菜」というバランスのとれた食事の大切さを多くの方に知っていただけるよう、今後も積極的に食育活動を行っていきたいと思います。

別府大学短期大学部食物栄養科
育ドル娘&育ドルDream一同



ボランティア部門
《食育推進ボランティア》

農林水産大臣賞

西予生活研究協議会

(愛媛県) 活動期間 33年

四国西予ジオパークで手作りの味を広めよう 子供から高齢者まで

市場拠点の地産地消

地域活性化や農産物を介した交流のため大型産直施設に特設市場を開設し、毎週日曜日の手作りの味を広めるための交流市、食農体験や食の伝承活動など、活動を拡大・充実させてきました。また、学校栄養士や食農教育担当者、農業従事者等との食農教育連携会議で、意見交換の場作りや学校給食への産直活動も展開しています。



食農教育連携会議

農家レストランで食農体験

「食」を介した交流活動（フェスタ）では、消費者に向けて地域の味を紹介し、新たな郷土料理の紹介などの情報発信を行っています。また、農家レストランの開業や「食の体験イベント」でも地域内外の活動が広がっています。



新しい郷土料理の普及



農家レストランで旬のランチを提供

メディアとの連携で食文化を伝承

郷土料理への関心の向上と、その保存・伝承のため、平成28年度から地元CATVとの連携で食の情報発信番組づくりに取り組んでいます。メディアを使って発信することで、幅広い層への食に関する意識啓発を行っています。「食文化講座」は、管内の小中学校から好評で、地域とのつながりが生まれてきています。



おはぎの技術伝承会



農山漁村の食文化や郷土料理の継承活動に長年取り組んできましたが、このたび名誉ある賞を戴き、活動が認められたことを嬉しく思います。「継続は力なり」で、これからも、これまで以上に地域の味を広める食育活動を続けていきたいと思っております。

西予生活研究協議会



ボランティア部門
《食育推進ボランティア》

消費・安全局長賞

SKO48 (佐伯・菌ちゃん野菜・応援団)

(大分県) 活動期間 10年

菌ちゃんは世界を守るヒーローだ！ いのちが循環（めぐる）、笑顔の食農活動

食農実践で「菌」の存在意義を伝える

健康や環境を整える菌、農を支える土作りに不可欠な菌の存在を、循環を意識した食農実践から市民に体感してもらおうと活動しています。メンバーは、官・民の垣根を越え、地域で共生する「菌ちゃん仲間」として協働しています。



中心市街地でのワークショップで土作りを披露

多様な暮らしの中での食育実践

学校等だけでなく、市街地の家庭菜園やベランダ等で土づくり・野菜栽培が楽しめる「街ゼミ」等も行っています。身体の中の菌の働きを伝えるため、発酵食（味噌等）の普及イベント（「味噌サミット」・映画上映会等）の実施のほか、大豆の栽培体験も始め、若手メンバーが実施することで、若年層からの健康づくりや和食文化の継承にも寄与しています。



保育園での
手作り味噌仕込活動



B-1グランプリ
会場で「菌ちゃん
野菜」作りを
PRする児童たち

視点を変えて活動を活性化

当初は、家庭ごみの削減に重点を置いていましたが、食農や循環の学びを取り入れ、新鮮な野菜を生む・増やすという視点から、活動を明るく親しみやすくしたことで、実践内容も深めることができるようになりました。



神出鬼没の「エコ仙人」も、さまざまなイベントに登場

活動内容は食育担当の「S」、環境担当の「K」、お楽しみ担当の「O」と位置づけ、楽しく実践する雰囲気を作り出し、チームのメンバーが楽しく笑顔で取り組んでいます。



地道な活動への評価、心から感謝です。「菌ちゃんは世界を守るヒーローだ」。土に触れ、菌を学び、野菜づくりを体感した児童の言葉です。今後も食農活動を通じ、見えないもの(菌)に思いを馳せる心も育み続けます。

SKO48 (佐伯・菌ちゃん野菜・応援団)
メンバー一同



ボランティア部門
《食育推進ボランティア》

消費・安全局長賞

特定非営利活動法人 ユー&ミーの会

(新潟県) 活動期間 21年

生ゴミ回収、堆肥化、農業・調理体験で子供たちや地域の住民に「食の循環」を伝える活動

身近な暮らしの環境問題に着目

ゴミステーションの汚れや、身近なアレレギーから環境問題に着目し、主婦2人の任意団体で「今、できること」から活動を開始し、連携を広げ、食の循環によるまちづくりを進めています。ゴーヤのグリーンカーテンプロジェクトや、ゴーヤ料理コンテスト、農作業体験等で食の循環サイクル（作る→食べる→返す）を子供たちにも分かりやすく伝えています。



ゴーヤ料理コンテスト



ゴーヤのグリーンカーテン

「食の循環」で新たな交流

現在は市から生ゴミの分別指導や給食残さ回収を受託され、行政、学校、自治会のみならず、企業、大学生とも活動を共にし、種々の講座を開催して意識の醸成を図るなど、「食の循環」の啓発と環境保護活動を通じ、新たな交流を生み出しています。



子供たちと給食の残さを調べるスタッフ

活動の幅や規模を拡大

小学校の給食残さ分別指導から、「もったいない」を意識させ、地元農産物を使用した料理教室を開催しました。大学生ボランティアを受け入れて、食のサイクルを小中学校へ指導し、ゴーヤ・アスパラレシピコンテスト、小中学校サツマイモ栽培事業など、活動を広げてきました。



事務所建物裏の完熟堆肥を使用した畑



食と環境問題に取り組んで22年目に入りました。

本年度、新発田市民表彰を受賞し、この度は更なる素晴らしい表彰を頂ける事になり、心より感謝致します。今後も多くの人と協力し、頑張っ活動したいと思っております。

特定非営利活動法人 ユー&ミーの会
理事長 佐藤 恭子



受賞団体・個人の取組紹介

教育関係者・事業者部門



教育関係者・事業者部門 農林水産大臣賞 《教育等関係者》

公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学

(神奈川県) 活動期間 13年

県民の健康づくりを大学を拠点として推進する食育活動

地域社会への貢献を食の分野で実現

大学の基本理念である「地域社会への貢献」に基づいた、県民の健康づくりを支援する食育活動を、①栄養サポートセンターによる県民の未病改善支援（地域貢献研究センター）、②「子どもの食育支援者研修」による食育指導者育成（実践教育センター）、③幅広い年代への食育活動（食育サークル・シーラボ☆）、④企業等との連携による健康的な食情報提供（栄養学科）の4本柱として展開しています。



栄養サポートステーションの活動



ファーマーズ&キッズフェスタで実施した野菜釣りゲーム

実践的な食育の担い手の育成

幅広い年齢層の人々に直接アプローチできるイベント出展にて適切な食・栄養の情報と学びの機会を提供し、県民の健康増進に貢献しています。また、県内農水産物をメインとしたレシピや資料を作成し、地産地消も進めています。学生は企画から運営まで一貫して主体的に責務を果たす経験を積み、食育実践者としての力を蓄えていきます。



県産品お弁当コンテストで金賞・銀賞・特別賞2賞を受賞

参加者とともに学び成長する

学生が自ら発信・実践する活動では、メンバーの年度更新を見据え、縦割でのチーム編成や自習プログラム作成などの工夫をしています。地域交流イベントでの共食会、SHOFarmでの援農体験など、学生が食育の実践者として、各活動の参加者とともに学び成長することを目標に、多彩な活動に取り組んでいます。



空家活用イベントで敬老の日の食事を提供



健康づくりを目指し企業と共同開発した商品の試食応援販売

シーラボ☆が情報提供している横浜市立日野中央高等特別支援学校内の食育掲示板



今回の受賞により、大学は今後も食育活動に積極的に取り組む勇気をもらいました。心から感謝します。学生たちは、実際の食育活動に参加し、その自己体験により、未来の食育を担う優秀な人材になることを信じています。



公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学
学長 中村 丁次



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《教育等関係者》

京都府立桂高等学校 京の伝統野菜を守る研究班

(京都府) 活動期間 8年

京都の食文化を育んだ京野菜を活用した食育を通して、地域資源である京野菜を後世に引き継ぐ活動

京野菜の付加価値を再認識する 五感を使った食育

地域の宝「京野菜」を守るため、付加価値を再認識してもらい、魅力ある野菜として市場に提案するとともに、講演会や情報発信を行っています。滋賀大学と共催の京野菜ワークショップでは、伝統野菜と一般的な野菜を食べ比べ、どちらが伝統野菜か、五感を使って特徴や違いを体感する活動などを行っています。



京野菜の機能性にも着目

透析患者のための医療関係者からの講演依頼もあり、京野菜の機能性を伝えています。また、京野菜は味が濃く野菜の旨みが強いため、減塩でもおいしい病院食の開発を行い、食べる喜びを味わっていただくとともに、京野菜の特徴や歴史を紹介するカードを添えて、普及と社会貢献を同時に実現しています。



京野菜を使用した病院食と生徒手作りの京野菜カード

幅広い年代に合わせた食育バリエーション

園児には旬の京野菜の味・形・香りから興味を喚起し、小学生には栽培指導、中学生には修学旅行プログラムとして講習会などを行っています。また、大学生には研究班の生徒が講師となり京野菜の魅力についての課外講義、社会人には料理教室や講演会など、年代ごとの関心にあわせたプログラムを提供しています。



小学校での栽培指導



大学生向けの課外ゼミ指導



歴代の先輩が地域の農家と信頼関係を築き、門外不出の種子を譲り受ける事ができました。研究班の活動は、植物遺伝資源国際条約加盟国会議で報告され、斬新なコミュニティ・シードバンクであると高評価を受けました。

京都府立桂高等学校
京の伝統野菜を守る研究班



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《教育等関係者》

はんたがわ 那覇市繁多川公民館

(沖縄県) 活動期間 10年

復活した在来大豆の栽培と豆腐作りを通じた世代間交流による食育推進と地域づくり

あたいぐわープロジェクト

戦後途絶えていた在来大豆（「青（オー）ヒグ」・「高（タカ）アンダー」）栽培による島豆腐作りの復活を通じて、地域でのコミュニケーションと子供たちへの食育に取り組んでいます。栽培で使用する伝統農具、地域行事も復活させ、小中学校等の総合的な学習の時間に、種まきから豆腐作りまでの体験学習で食文化を伝えています。



カーヒラシー（区民による地域内の井戸の清掃）



若水汲み（正月元旦の未明に行われる地域内の井戸から汲んだ水（若水）で健康祈願を行う行事）

地域行事の復活

一粒の大豆から広がる輪

在来大豆をパン製造にも活用し、その収益は地域の子育て・親支援として、月に1度の子供の居場所事業「いどばたごはん会」の運営に充てています。また、地産地消の促進によるフードマイレージ「ストップ温暖化大作戦」でグランプリを受賞するなど、よりよいまち作りへと活動の幅が広がっています。



「繁多川すぐりむん」認定で高齢者の生きがいづくりも

公民館活動の「繁多川すぐりむん」に認定された高齢者の方に、食育の総合学習に参加してもらい、豊富な経験や知恵を語ることで、高齢者の生きがい作りにも繋がっています。こうした公民館活動を通じ、子供たちと地域の大人たちが触れ合う機会が増え、コミュニティの活性化が図られています。



シンメナービで豆腐づくり



クルマ棒の使い方の説明

公民館を拠点に、公民館・学校・地域が連携して、島豆腐づくりを中心とした食育活動を続けてきました。今回の受賞で、さらに意欲が増えています。今後も連携を密にし、実のある食育活動に邁進します。

あたいぐわープロジェクト
会長 久高 将一



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

農林水産大臣賞

株式会社ふるさとファーム

(北海道) 活動期間 6年

「カレーライス畑@野菜のなる公園」～お米から野菜、全ての食材を
子供たち自身で育て、収穫、調理、そして皆で食べる～

継続実践型の食育活動

児童養護施設の小学生を主たる対象とし、通年の農業体験プログラムを行い、自然の厳しさや食の大切さを学ぶ活動を行っています。お米、野菜は、子供たち自身で栽培・収穫し、シーズン最後にみんなで調理してカレーライスを食べます。参加者は新規・リピーターを取り混ぜ、小学校卒業まで複数年継続参加できるようにすることで、栽培方法等を学び、考え、より良い方法を試みるプロセスも経験できる活動内容となっています。



玉ねぎの植付け

活動の認知・全国規模の波及を目指して

公益社団法人日本農業法人協会が主催する「ファーマーズ&キッズフェスタ（日比谷公園）」にて活動の様子を紹介し、全国の農業関連団体や企業にその成果をアピール、活動の波及に努めています。また、平成29年度からは、子供たちが栽培した野菜を子供たち自身で販売する「こどもマルシェ」を開催し、農業の経済的側面も体験し学べる食育活動としています。



こどもマルシェ

畑仕事の後は作った野菜を食べる

プログラムに参加する子供たちは、5月から10月までの間、毎月1、2回畑を訪れ、野菜の手入れを行います。畑仕事の後は、季節ごとの野菜をみんなで調理して食べ、採れたての旬の野菜を味わい、その美味しさを体感します。



採れたての野菜でピザ作り



現代社会では縁遠くなった田舎での生活、そして農業からは、将来を担う未来ある子供たちにとって、とても有益な多くのことが学べると考えています。今回の受賞により、より多くの農業関係者の皆さんが同様の活動を始めるきっかけとなれば幸いです。

株式会社ふるさとファーム
顧問 三原 孝義
(活動開始時の代表取締役)



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《農林漁業者等》

株式会社林農産

(石川県) 活動期間 22年

1年を通じて行う「稲作体験授業」及び地域に根ざした「食育授業」

食と命の大切さを伝えたい

食と命の大切さを伝えるため、地元の小学生・幼稚園児に稲作体験授業と食育授業を行っています。稲作体験授業は、育苗見学・代掻き・田植え・水管理・稲刈り・脱穀・餅つきの計7回を実際の田んぼで実施しています。食育授業は、正しい食生活を実践できるよう、子供たちに行った後は保護者に対して行い、稲作体験授業の対象校のほか、野々市市の食育事業等で年間約30回実施しています。



餅つきのようす

体験から学び、農業への理解を醸成

水田の持つ多面的機能の重要性を知ってもらうため、都市部を洪水から守る役割、地域の旬の食材をいただく昔ながらの食生活を守ることの重要性についても、子供達にもわかりやすく伝えていきます。来るべき未来を見越した、200年先のことを考える農業を志し、自然との共生を目指しています。



「林さんち」のホームページ



楽しくわかりやすく情報発信

真に豊かな生活を象徴するのは「笑顔」であるという考えから、食育のテーマソングを作って子供達と歌い、「林さんちのいのちのじゅもん」、「林さんちの世界で一番分かりやすい食育授業」など、ホームページや動画でも楽しい情報発信を行っています。



子供たち目線で分かりやすく伝える
「林さんちの 世界一番分かりやすい食育授業」

食育は、日本農業を救うと真剣に考えています。素晴らしい日本の食文化そして稲作を伝えて行くことで多くの問題が解決するはず。現在、この活動をより広めようと石川県農業法人協会でも取り組んでいます。



株式会社林農産 代表取締役社長
林 浩陽



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《農林漁業者等》

はかた一番どり推進協議会 (福岡県) 活動期間 9年

次世代を担う小学生を中心に、学校やイベント会場等で生き物の命と人の食物とのつながりや命を食べることの大切さを学ぶ食育講座

生産者だから伝えられる「命の尊さ」

生産者の立場から「食・農業の大切さ」や「命のつながり」を次世代を担う子供たちに伝える活動を行っています。一般参加者から高校生、さらに小学校高学年から低学年、幼児向けと、幅広い年齢層を参加対象に展開し、農場見学や料理教室を通じて「考える」「知る」「体験する」「食べる」の各コンテンツを設定しています。



小学生を対象とした解体実演

ニワトリが育む食の心

卵の孵化の様子を観察しヒヨコに触れることで命の尊さを体感する「体験する」講座、鶏肉を解体し食べるまでの工程を体験する「食べる」講座、イラストやクイズで楽しく学ぶ「知る」講座など、参加対象に合わせ、興味ある内容を選択しながら講座を組み立てています。



孵化したばかりのヒヨコ



出荷当日のニワトリ



伝統的な鶏肉食文化の伝承


生き物と食に関する正しい知識、働く人がいるから食べられるという食と社会の調和を理解してもらい、地産地消へつなげていきます。また、地元食材や伝統的な鶏料理「水炊き」や「がめ煮」などの食文化を通じた学びも深め、流通・消費の流れを学べるようになっていきます。



「はかた一番どり」について

「ニワトリを通して伝えられること」を土台に生き物の尊さ、地域の伝統や文化など多くのことを、子供たちと一緒に考え、体験したりして、育まれていく心を大切に活動しています。

この度の私共の取組みを評価して頂いたことを励みに、より地域に根ざした活動を推進して参ります。



はかた一番どり推進協議会
会長 古賀 光幸



教育関係者・事業者部門 **農林水産大臣賞**
《食品製造・販売者等》

**大阪ガス株式会社（近畿圏部・大阪ガス
クッキングスクール）** (大阪府) 活動期間 10年

「和食だし」「地産地消」などをテーマに、地域がつながり共創する
体験重視の総合的な食育活動の推進

『いただきます』で育もう

「『いただきます』で育もう」をスローガンに食育活動を行っています。学校・保育関係者等を対象とした「食育セミナー」、「食育研究会」の開催、小学校向け教材「食育BOOK」の作成・配布のほか、関西のだし文化を学ぶ「和食だし体験講座」をはじめ、「地産地消」や「食と健康」をテーマに地域の大学や自治体等と連携した料理講習会などを幅広く展開しています。



和食だし体験講座



食育BOOK表紙

食を取り巻く環境の変化などに
対応した取組、新食育プログラム
「和食だし体験講座」の開設

食を取り巻く環境変化や子供たちの食生活の改善に貢献するため、和食のユネスコ世界遺産登録を契機に、「和食だし」による健康的で豊かな食文化の次世代への継承を狙い、地域に密着した新たな体験型・出張型プログラムとして2017年度に開設しました。

小学校の出張講座では、参加した子供たちから「家の人においしいみそ汁を作ってあげたい」などの声が寄せられ、和食への理解や家庭での食やコミュニケーションにも役立っています。また、協力頂く地元大学生の食育・調理実習の機会になると共に、行政や各種団体と連携した地産地消クッキングに展開するなど、地域とつながる活動として更に進化を続けています。



小学校出張講座
だしの取り方実習



親子で和食だしの
味覚体験

多彩な連携先と積極的な情報発信

学校、教育委員会、自治体、企業、団体、病院などと連携し、食育を通じた社会貢献、地域共創に取り組んでいます。


教育・保育関係者向けメルマガの発行、体験講座リーフレットの配布やセミナーの開催。また、各種メディアでの活動紹介など情報発信も積極的に行っています。



第12回セミナー
「子どもたちの心と体の発達のための食」

地域の皆さまと共に“よりよい未来”を目指して次世代育成など社会貢献活動を進めています。その中で「食」の大事さ、影響力の大きさを実感しています。

今回の受賞を励みに、より一層、地域と連携した食育活動を進めていきたいと考えております。



大阪ガス株式会社 地域共創部門
理事 近畿圏部長 本多 文雄



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《食品製造・販売者等》

生活協同組合パルシステム茨城

(茨城県) 活動期間 14年

子供たちに食べることの楽しさや大切さを伝え、心身ともに健やかな成長をお手伝いする食育活動

もぐもぐキャラバンによる出前授業

幼児期から「食」への関心を高めるため、五感を使って体験できる教材を活用した出前授業を通じて、食べる事の楽しみやバランスよく食べることの大切さを伝え、食への感謝の気持ちを育んでいます。講師は、食育に興味のある組合員を募ってプロジェクトを立ち上げ、メンバーのアイデアで新しい教材を制作しバリエーションを増やしています。



パネルシアター
「おいしいお米が
できるまで」



4つのお皿
「朝ごはんの
献立づくり」

一汁二菜の朝ごはん教室

家庭科を学習する前の子供たちが、お米をとぎ、出汁をとって一汁二菜の朝ごはんをつくる「子ども料理教室」は、自分でつくることによって「食」への関心を高め、朝ごはんの大切さも伝えています。



子ども料理教室

親子農作業体験学校

農産物の成長過程を知り、収穫までの体験を通して食べ物への感謝の気持ちを育む取組です。毎年、参加者のアンケート等を基に栽培品目などを決めていきます。環境保全型農業における生物多様性を「生き物観察」で実感し、農産物の育ち方、旬を知り、成長過程に直接かかわることで野菜嫌いを克服できるケースもあります。



田んぼの生き物観察

子供から大人まで、家族みんなで「食」について考えるきっかけを提供してきました。今回の受賞を励みに、これからもより多くの人たちに「食」の大切さを伝えられるよう、工夫を凝らして取り組んでまいります。



生活協同組合パルシステム茨城
理事長 石川 弓子



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《食品製造・販売者等》

「味覚の一週間」® 実行委員会

(東京都) 活動期間 7年

味覚の授業、味覚の食卓、味覚のアトリエの3本柱で構成された「味覚の一週間」

五感を使って味わい、食べる「味覚の授業」

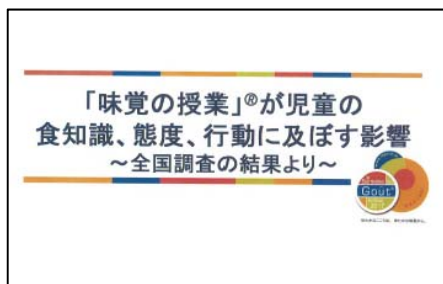
「味覚の一週間」は、料理人、パティシエ、生産者がボランティアで学校を訪れ、五味（塩味・酸味、苦味、甘味、うま味）を教える「味覚の授業」を行っています。一般の方も参加可能な「味覚のアトリエ」は、料理教室、味まつわる各種のイベントです。「味覚の食卓」は、レストラン・料理店で五味がバランスよく食べられるメニューを提供し、レシピ配布などの味覚の多様性を体験してもらうことを提案しています。



「味覚の授業」テキスト

大学と連携して「味覚の授業」の効果を検証

福岡女子大学と連携して、五味・五感の知識と態度、行動変化、授業の感想を調査対象とした「味覚の授業」の効果を把握する検証を実施しました。「味覚の授業」は児童の食知識や態度、食行動を向上させ、実施校の教育等に役立ち、受講後の満足度が高いという結果を得ることができました。



調査結果報告書

おいしく食べて健やかに

世界から応募がある「インターナショナル BENTOコンクール」は、豊かな食文化を共有し、相互理解に繋がります。「Club Japon du Gout (食のクラブ)」は、食に関する問題について専門家が討論し、各方面に提言を行う取組で、第一回目となる2016年は「朝食摂取の意義、効果について」のディスカッションが行われました。



Club Japon du Gout



BENTOコンクール
実技審査

大人と同じ数の味^{みらい}蓄となる9歳、10歳の子供たちに、味の気づきをしてもらうことが「味覚の授業」。五感を使って多様な味を知ること、食生活が豊かになります。それは、健康にも繋がり、文化の多様性を認めることにもなるのではないのでしょうか？



「味覚の一週間」® 実行委員長
瀬古 篤子



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

農林水産大臣賞

佐伯市食育推進会議

(大分県) 活動期間 12年

九州最大の過疎のまちが挑む！ ～心の食育で人づくりと地域づくりを～

人づくりも地域づくりも食育から

まちをあげて全方位から食育を推進していくために「食のまちづくり条例」を制定。市域全域が過疎地域に指定されている九州最大の田舎町で、緑豊かで山海の幸に恵まれた地域の特色を見つめ直し、地域の強みである「食」を通じた人材育成と地域振興に取り組んでいます。



「さいき食のまちづくり」の
ロゴマーク



佐伯市食育推進会議

巣立つ君たちへの自炊塾

活動初期には、子供たちやその保護者世代を中心に啓発活動を行ってきましたが、高校や大学でその学びが途切れてしまうケースが多い事実直面し、若者世代への実践活動を構築しました。進学や就学で町を離れてしまう若者をターゲットに、「巣立つ君たちへの自炊塾」を開催し、健康づくりや地産地消だけではない、家族との絆や地域との繋がり、故郷を思う気持ちも育む、息の長い学びも根付かせてきました。



これから一人暮らしをはじめる高校生に料理の基本を伝授。故郷のぬくもりをお腹と脳裏に刻む。

市民全員で実践する食育

「食育は一部のマニアがやっているだけ」という市民からの声を受け、啓発事業（CATV番組の創設、ブログやホームページの更新等）を充実させています。また、自主的な食育活動への行政の支援がほしいとの声を受け、「さいき食のまちづくり推進活動補助金」の助成事業も創設しました。取組やイベントが一過性で終わらぬよう、身の丈に合った規模と予算で実践しています。



CATV
「佐伯ナチュラルFood(風土)クッキング」収録風景



食育リーダー
研修会



今回は誠にありがとうございます。委員の誰かが退任しても、年老いてこの世を去っても、数百年たった後も、心の食育が永遠に続くことを願っています。今後も食育活動を人づくりや地域づくりに繋ぎ続けたいと思います。

佐伯市食育推進会議 委員一同



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

消費・安全局長賞

奈良市食育推進会議

(奈良県) 活動期間 3年

地域で活動している団体同士の連携・協働を進める、食育つながるネット事業

地域活動団体の取組の見える化推進

「地域で活動している団体同士が互いの活動を知らないために団体同士の連携が進まない」という課題解決のため、平成26年6月からメールによる地域の取組情報発信を、平成27年2月にはボランティア団体等交流会を開催しました。平成27年4月から、団体同士の情報共有や情報発信を通じた連携・協働を進めるために「食育つながるネット事業」を開始。現在、47団体（平成29年11月末）が参加しています。

<p>「奈良市食育つながるネット」に参加するとできる3つのこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 交流会、事例発表会、講習会の参加 2. 市ホームページで登録参加団体の紹介 3. 食育情報メールの配信 	<p>ポイント1 交流会、事例発表会、講習会の参加</p> <p>参加団体・個人参加者が集まり、様々なテーマで話し合う「交流会」や、取組事例の「発表会」、食の専門家による「講習会」などを実施します。</p>
<p>ポイント2 市ホームページで登録参加団体の紹介</p> <p>参加団体の基礎情報、食育活動において「協力できること」や「協力がほしいこと」などを掲載。活動機会や協力者の募集につながります。</p>	<p>ポイント3 食育情報メールの配信</p> <p>奈良市内で行われた食育活動についての報告や、今後実施される事業予定、そのほかにも役に立つ情報を随時メールにて食育つながるネットの参加者に配信します。</p>

奈良市食育つながるネットウェブサイト

連携促進で、より幅広い取組に

「食育ネット」への参加時に、それぞれの団体でできること、協力を求めたいことをあらかじめあげてもらい、それを見える化したことで連携を進める上でのヒントを参加団体で共有することができました。地域の食育ネットワークの基盤づくりに役立っただけでなく、連携が進んだことで限られた予算・人材・資源を有効に使いながら各団体の強みや特性を活かした幅広い取組が生まれました。



食育フェスタ2017 食育体験コーナー

まちづくりの視点から

様々な団体・組織の連携や協働を進めてきたことで、組織の担当者が変わっても取組が継続できる体制作りにも貢献しました。この連携・協働により、これまでアプローチできていなかった市民にアプローチする機会が増え、地域での取組を多く生み出すことができました。

また、市民だよりに掲載する食育コラムを各団体に作成してもらうことにより、団体の活動を市民に広く周知することが可能になり、ネットワーク参加のメリットを示すことができました。

ネットワーク参加のための広報活動予算をかけないという視点からも効果を得ています。

<p>10月「奈良の食文化の魅力」</p> <p>当会は奈良の食文化を研究して今年で21年になります。奈良の食文化の魅力は何といっても歴史です。今世界で注目されている和食の源泉は奈良の食にあります。飛鳥・奈良に都(都城)が築かれて世界の文化がまず奈良に集まり、それを日本人は「自分流」に調整して京都に引き継ぎ、全国で和食を作り上げてきました。和食で特に大切なことは、原材料の味や風味を生かすことです。脂や甘さを控えることが、人の健康にもつながります。和食・奈良の食は、食本来の美味しさを再発見し、美味しく食べて健康に生きることを教えてくれています。お茶や和菓子、饅頭、日本酒に味噌、粟、豆腐など、奈良にルーツを持つ和食は数多くあります。</p> <p>NPO法人 奈良の食文化研究会</p>	<p>〈室町時代「七十一番職人歌合」より京の都で豆腐を売る女「豆腐売り」「豆腐百世、奈良よりのまりて處とある。〉</p>
--	--

食育つながるネット参加団体によるコラムの例



1300年前から代々受け継がれてきた奈良の食文化があります。奈良の歴史を礎にして、私たちの構築した「食育つながるネット」に生産者と消費者が集結し、協働して、奈良の食やまちの魅力を世界に発信します。

奈良市長 仲川 げん



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《地方公共団体》

福崎町食育推進委員会

(兵庫県) 活動期間 34年

いきいきと健康で明るい人とまちづくり

～地産地消の推進・食文化の継承・特産もち麦の利活用～

町の特産品を食育推進の中心に

町の特産品であるもち麦の4文字を頭文字にした食育スローガン(「も」う一度見直そう、「ち」いきの食材、「む」かしの食事、「ぎ」っしりつまった栄養素)を定め、食育推進基本計画を身近に感じてもらえるようにしました。特産品のもち麦の優れた機能性をPRすると共に、地産地消を心がけ、もち麦を学校給食に取り入れる等、町民の健康増進と医療費削減を目指しています。

食育指針

町では、食育推進計画を身近に感じられるよう、町の特産品であるもち麦(もちむぎ)の4文字を頭文字にした食育スローガンおよびキャッチフレーズ(食育4か条)を定めています!

■食育スローガン

もう一度見直そう
ちいきの食材
むかしの食事
ぎっしりつまった栄養素

■食育キャッチフレーズ

も...もっと食べよう!安全安心な地域の食材
ち...ちゃんと守ろう!「早寝・早起き・朝ごはん」
む...無理なくとろう!「まごは(わ)やさしい」
ぎ...行儀良く 楽しい食事で 健康家族

食育推進計画/食育指針

もち麦で地方創生

昭和60年代からもち麦を栽培している産地として、もち麦を単に消費するだけではなく、学校給食への提供、小学校の総合学習や中学校の家庭科の授業に取り入れるといった独自の取組により、食農教育・食文化の継承のシンボル食材としても位置づけています。また、連携大学、食育推進委員会、もち麦産地振興協議会の連携により、ダイエットレシピ本の作成、もち麦観光マップ(グルメガイド・ガイドブック)作成等の地方創生事業に取り組み、地域おこし事業も展開しています。

ダイエットレシピ本、もち麦観光マップ、ガイドブックなど



産学連携による食育活動の展開

平成24年度から、大学2校(神戸医療福祉大学・兵庫県立大学)と連携し食育活動(学童期運動食育教室、学童期肥満予防教室など)を実施。また、教授陣を講師に迎えたもち麦フォーラム、大学生による出前授業、レシピコンテスト、食育フェアを開催するなど、大学との連携強化により食育活動をさらに進めています。



料理教室



長年取り組んでいる食育関連事業が評価され、尽力いただいた関係者へ感謝申し上げます。今後も、地域で育まれた食文化を次世代へ伝承し、特産もち麦を活用した健康づくりなど、福崎の特性を踏まえた食育を推進します。

福崎町食育推進委員長
後藤 幸男



農林水産省 消費・安全局
 消費者行政・食育課
 〒100-8950 千代田区霞が関1-2-1
 TEL.03-3502-8111 (代) FAX.03-6744-1974