



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

やまがた食育ネットワーク

(山形県) 活動期間 13年

～会員それぞれの活動が会員みんなの活動に～ 山形の魅力ある食文化の特性を活かして「健康で豊かな食生活」の実現を目指す活動

会員相互が協力し 学び合う活動

会員がそれぞれ取り組んでいる食育活動に対し、サポート協力を行っています。会員同士がお互いの専門分野において、スキルの提供や食育の啓蒙などを行うことによってつながりを深め、多様な取組を共有し、経験することによって学び、さらに食育推進の広がりを生む活動を行っています。



在来作物料理 親子教室

食農教育
ほうれん草の収穫



行政主導から独立 運営のカギは情報共有と発信

本会は、東北農政局山形農政事務所（当時）が県内全域に食育のネットワークの構築を図るため、食育を実践している個人や団体を集め発足しました。その後、行政の指導のもと2年の活動期間を経て独立しました。会員には行政関係者も含まれており、助言を得ながら地域全体での食育の取組を推進しています。本会の運営に当たり最も重要なのは「情報の共有と発信」。会員制の限られた予算の中、会議室の提供等、企業会員の協力を得ながら活動を実施し、役員を中心に会報誌の発信も行っています。



全体会の様子

情報発信
手作りポスター



ネットワーク全体活動

年1回全体会を実施するほか、平成20年から継続して「やまがた健康フェア」に食育ブースの出展を行っています。平成22年には、山形発長編ドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」の制作を支援（本会の代表が制作委員会会長）、また、山形新聞社地域貢献事業「西村山けんこう塾」において、平成24年より継続して講演・県産食材を中心とした試食提供を行っています。また、山形県の食育関係推進会議メンバーにもなっています。



やまがた健康フェア

「西村山けんこう塾」
での講演



本会の活動に対し、このような賞をいただき大変感謝しております。今後も、食育・健康づくり推進のため、会員相互の連携を深め、地域貢献と「豊かな山形の食文化・魅力ある日本の食」を伝える活動を行ってまいります。



やまがた食育ネットワーク
代表 岡田 まさえ



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 食生活応援団 ベジフルバスケット

(宮崎県) 活動期間 8年

子供に「美味しい」を教え育てる！
～『食』をキーワードにした五感体験型の食育活動～

正しい食生活・味覚の
形成に向けて

子供を対象に、五感体験型キッズキッチンプログラムを開催し、五感で学ぶ料理教室と食材クイズ等を組み合わせた食育講座を実施しています。また、子育て世代を対象にベジフルランチ教室の開催と子育て交流ひろばを運営し、母乳育児のための食事やレシピの提供、栄養相談や食育講座の実施など、食事の大切さや正しい食に関する知識を楽しく学べる活動を展開しています。



食育講座の様子



子育て交流ひろばの様子

自分で食べるものは
自分で作る！

「五感体験型キッズキッチン」では、「見る・触る・嗅ぐ・聞く・味わう」など様々な感覚を一つ一つ丁寧に体験することで、子供たちの新しい発見や気づきを引き出しています。また、「お米・魚・野菜のクイズ」を取り入れ、料理と学びを一体的に体験することで食材への興味と関心が高まり、子供たちの記憶に残る経験となっています。

ウズラの卵の殻むき



宮崎ブランドのお魚クイズ

おっぱいに優しい
「ベジフルランチ」の開催

母乳育児を行っている親子を対象に、助産師と連携し、美味しいおっぱいのための「手軽に作れる『ベジフルランチ』」講座を開催し、新生児を抱えた親子の様々な不安やトラブルを回避するためのアドバイスと食事の提供を行っています。食事の指導と自分で作れるレシピの紹介を併せて行うことで、母乳育児に対する不安の解消につなげています。



ベジフルランチ講座の様子



「今、私たちに出来ることは何か？」を基本に、「今日からやってみよう！」
「今日から気を付けよう！」と思えるような提案を心掛け、『食』についての「気づき」の「きっかけ」が生まれることを願って今後も活動して参ります。

特定非営利活動法人
食生活応援団ベジフルバスケット 理事一同



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 眞知子農園

(島根県) 活動期間 6年

環境に配慮した農業振興と福祉的視点に立った青少年育成及び地域貢献を基本方針として、農業と食育を柱に自然を大切にしている活動

農業体験・食育活動 を通じた支援活動

年齢や性別、職業や地域を超えて、コミュニケーションの場並びに学習の場を提供しています。また、社会に出にくい子供や若者に、農業を通じて必要な力を備え、社会参加に向けた支援の場として活動に取り組んでいます。



みんな集合！

楽しみになる居場所づくり

身近な建物、土地、人などの資源を有効活用し、農業と食を通じて、子供から高齢者まで、誰もがいつでも行ける、相談できる「居場所」として開放しており、世代間交流による食文化の学びの場、社会復帰への支援の場、高齢者の生きがいづくりの場となっています。



世代を超えて・・・農作業の様子

「野菜の味がする野菜」 を味わう

まずは、みんな一緒に農作業。苗を植えたり、草取りをしたり、芋掘りをしたり、野菜を収穫したり…。働いたあとは、収穫した野菜をみんなで調理してみんなで食べる「畑食堂」を開催しています。子供から高齢者まで様々な世代が大きな食卓を囲み、楽しくいただきます。不ぞろいだけれど「元気な野菜」の味は格別です。



夏休み
畑食堂の様子

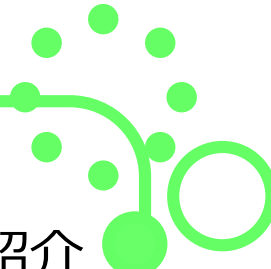


にんじんの味がする
「にんじん」



受賞とのお知らせ、大変嬉しく、これからの活動の励みにしたいと思っています。元気で安全な野菜を作り続け、食べることの大切さを伝えていきたいと思っています。
ありがとうございました。

特定非営利活動法人 眞知子農園
代表 西村 眞知子



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
《教育等関係者》

農林水産大臣賞

京都市立高倉小学校

(京都府) 活動期間 6年

地域と共に生きる力を育む食育カリキュラム「高倉スタンダード」の開発

「健やかな「心と体を育む」

地域の教育資源や人材を活用しながら、全校で1～6年生の系統立てた食育カリキュラムを開発し、持続的に改善を図りながら、確実に子供たちに食に関する興味・関心を持ってもらい、実践的・体験的な活動を教育課程の中に位置付けています。本校の取組は全市的なモデルともなり、市内各校での食育カリキュラムのモデルとなっています。



地域の屋上農園での農育体験

「食べる」営みを慈しむ子供を育てたい

人の営みとしての「食べる」ということ、文化・健康・自然環境も含めて、食べることは生きる意欲につながることをしっかりと伝えていきたいと考えています。1年「食で人とつながろう」、2年「命を育てて食べよう」、3年「暮らしと食べ物をなごう」、4年「地域と食のつながり」、5年「京都の文化を知ろう」、6年「日本の伝統文化を受け継ごう」をテーマに学習を行っています。



魯山人に学ぶ
おもてなし
～盛り付け体験～



「本物体験」から学ぶ

地域の食に関する専門家（料理人、職人、商店等）をゲストティーチャーとして招き、だしについて学ぶ味覚の授業や魚料理の授業などの「本物体験」を取り入れることにより、子供たちの食に対する意識の高まりを感じています。また、就学前の子供への給食参観も行っており、幼児期からの一貫したカリキュラムも視野に入れています。



地元シェフによる
野菜の授業

地元の日本料理人に教わる
伝統食文化



時間をかけて学校・家庭・地域が一体となって作り上げてきた食育カリキュラム「高倉スタンダード」が認められ、大変嬉しく誇りに思います。これからもワンチームで食を通して健やかな心と体を育ててまいります。



京都市立高倉小学校 校長 岸田 蘭子
栄養教諭 江頭 香衣



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

消費・安全局長賞

北海道大学大学院農学研究院・ 北海道新聞社編集局

(北海道) 活動期間 6年

親子食農体験講座『あぐり大学』

「感じる」と「考える」を 同時に追求

子供（小4～中3）とその親が「食と農」を頭と体で学ぶ体験講座です。コメや果実、牛、魚、土、水、森、化学、買い物など多彩なテーマでリアルな環境や生物を見て触り、舌で味わい、「感じる」と「考える」を同時に追求しています。講座の様子は北海道新聞で全道に伝えており、大学の「素材力」と新聞社の「発信力」が融合している活動です。



「草を食べる牛って珍しい？」講座で牛に触れる

本物に触れる 感動体験を提供

作物の栽培・収穫体験のほか、ロボットトラクター実験見学、放牧牛の見学と搾乳体験、昆虫観察、木材試験、お米の脱穀・もみすり・精米体験、道産子馬の乗馬体験、サクラマス遡上見学など多彩なプログラムを提供することにより、子供達の学びと成長に寄与しています。



ソーセージを作って食べる体験講座
「おいしい！」

大学と新聞社がタッグを組む

「食と農への道民の理解の進展」などを目的とする北海道大学農学部・北海道新聞編集局連携協力協定が基礎となり、子供たちが「食と農」の素晴らしさや大事さを実感できる食農教育プログラムを創出しました。教員と記者で構成する「チームあぐり」が運営し、テーマ毎の講師は北大の教員から選出、活動には学生もボランティアとして参加し、北海道新聞が記事化するという流れで、大学と新聞社が力を合わせ、民間とも連携しながら活動しています。



「なぜ起きる土砂災害」講座
大きな模型に興味津々の子供たち



美味しくて不思議な「食」と「生き物」。それを育てている農林水産業。「あぐり大学」は、親子がリアルな本物に接し、その面白さを発見しています。今後も多彩なメニューでパワーアップ！親子と一緒に楽しみながら学んでいきます！

「チームあぐり」一同



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

消費・安全局長賞

竹村 久生

(静岡県) 活動期間 11年

次世代を担う子供たちを育む食育活動と指導者養成 ～種から自分の力で育てて調理して食べる食体験～

だれでも・どこでも・ プチ農業体験

「お部屋 de 採れたて マイ畑」をテーマに、子供から高齢者までを対象に、ペットボトルや牛乳パックを活用したマイ畑を作り、種から自分の力で育てて収穫し、調理して食べるという体験講座を実施しています。また、本体験をより多くの方々に体験してもらうため、教育関係者、給食・栄養士、婦人会、食育推進委員等に対する指導者養成講座も実施しています。



マイ畑を作る子供たち



広がり願って！
イベントでの体験講座

イチゴと豆苗が大人気

短期間で栽培でき、栄養価も高く食べやすいイチゴや豆苗（とうみょう）が人気です。豆苗の講座では、餃子の皮を使ったピザの試食も行っています。



ペットボトルでイチゴ栽培

牛乳パックで
豆苗栽培



ホットプレートで作る
餃子の皮を使ったピザ

教員としてのノウハウ を活かして

技術家庭科の教員時、栽培を通して「命の重み、感動、食べ物への感謝」を学ぶ体験の有用さを実感。自ら牛乳パックを使った底面給水による栽培法を考案し、授業に取り入れるとともに、勤務時間外にボランティアで講座を実施、退職後も継続しています。講座では、教員として実践で得た情報を可能な限り提供し、アンケートで出された疑問には後日必ず回答し、その場限りではない「つながり」を持つことを大切にしています。



学校給食栄養士
対象講座の様子



受賞は大きな宝物になりました。子供をはじめ多くの方々に「食の大切さ」を体験を通して伝えたいと活動し、今後も「毎日の生活に溶け込んだ食育」を広められるよう指導者を増やしたいと思っています。

竹村 久生