

第4回 食育活動表彰

事例集



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、「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。

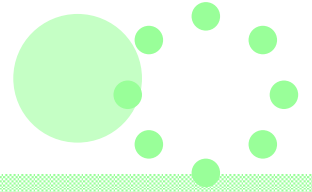
今回は186件の事例の中から、特に優れた取組を行っている7件の団体に対して農林水産大臣賞、優れた取組を行っている12件に対して消費・安全局長賞が授与されました。

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していただくために、御活用いただければ幸甚です。

令和2年4月

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課

も く じ



第4回食育活動表彰審査委員会 委員	1
第4回食育活動表彰講評	2

受賞団体・個人の取組紹介

ボランティア部門

(食生活改善推進員)	
 榎葉町食生活改善推進員会	5
 東海村食生活改善推進員連絡協議会	6
 大阪市港区食生活改善推進員協議会	7
(大学等)	
 畿央nutrition egg チーム (畿央大学)	8
 北九州市立大学 地域共生教育センター 『食』 から学ぼうプロジェクト	9
 東京家政大学 食リンピック実行委員会	10
(食育推進ボランティア)	
 やまがた食育ネットワーク	11
 特定非営利活動法人 食生活応援団ベジフルバスケット	12
 特定非営利活動法人 眞知子農園	13

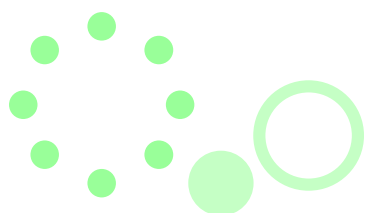
教育関係者・事業者部門

(教育等関係者)	
 京都市立高倉小学校	15
 北海道大学大学院農学研究院・北海道新聞社編集局	16
 竹村 久生	17
(農林漁業者等)	
 南島原ひまわり村	18
 石坂ファームハウス	19
 季の野の台所	20
(食品製造・販売者等)	
 生活協同組合コープおきなわ	21
 合資会社 野田味噌商店	22
 小樽商工会議所「知産志食しりべし」プロジェクト	23
(地方公共団体)	
 岡崎市食育推進会議	24

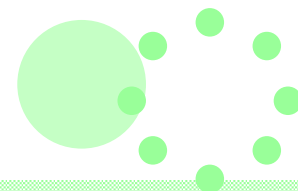
第4回食育活動表彰 審査委員会 委員

秋 田 昌 子	すみだ食育goodネット 顧問
黒 谷 伸	一般社団法人 全国農業会議所 情報事業本部長
田 村 知 香 子	株式会社 共同通信社 情報事業部 担当部長
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
山 本 妙 子	神奈川県立保健福祉大学 名誉教授 公益社団法人 神奈川県栄養士会 副会長・常任理事

敬称略：50音順



第4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 農学生命科学研究科 教授)

第4回「食育活動表彰」では、全国都道府県等から推薦された186件から、優れた19団体・個人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し、さらに、以下についても審査委員で熟慮を重ねて審査を行いました。

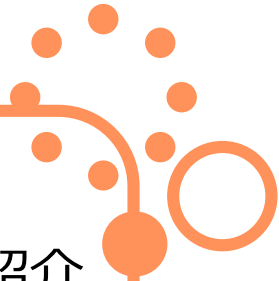
- ① 対象活動が第3次食育推進基本計画の5つの重点課題の効果的な解決に資するものであるか。
- ② “地域における食の循環”全体の中における自らの活動の目的や目標を明確にし、企画、実施、評価までに関して地域との連携を踏まえて活動を進めているか。
- ③ 教育機関としての授業プログラム、管理栄養士等の養成機関としての通常作業、また企業自身の本来業務を確認しながら、応募の活動内容が食育の観点から特別に評価できるものとなっているか。

「ボランティア部門」（食生活改善推進員）ではどれも、地域の人々を食生活改善に導いていくために、地域の特徴を活かした場づくりに取り組んでいる姿が印象的でした。「同部門」（大学等）では、受賞事例だけでなく応募された多くの大学が様々なスタイルで地域の子供たちとの食育活動を確実に進めており、食育活動における大学の役割の大きさに改めて気づかされました。「同部門」（食育推進ボランティア）におけるやまがた食育ネットワークの取組は、地域のボランティアを県全域でネットワーク化して互いに学びあう機会を創造するもので、各地の食育活動の広域な支援に結びつくことが期待されます。

「教育関係者・事業者部門」（教育等関係者）における京都市立高倉小学校は、地域と共に児童の発達にあわせた効果的な学年別の食育カリキュラム「高倉スタンダード」を開発し、それが全市的なモデルとなっています。「同部門」（農林漁業者等、食品製造・販売者等）では、地元の食の持つ魅力や力を引き出して、それを食育活動へつなげていく効果的な取組がいくつも見られました。また、「同部門」（地方公共団体）における、岡崎市食育推進会議は、多様な関係者が協働する効果的なイベントも活用しながら、子供から高齢者まで市民が幅広く参加して市が一体となるような食育の推進に取り組んでいます。

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。表彰された取組を参考にしながら、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。



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

楢葉町食生活改善推進員会

(福島県) 活動期間 32年

放射線と食の安全についての車座意見交換会

住民の不安解消と正しい知識の習得を目指して

東日本大震災・原発事故の避難で休会し、平成26年に活動を再開。放射線と食の安全についての車座意見交換会を、地域で活動しているサロンやミニデイサービス（以下、「サロン等」と言う。）の年間予定の中に盛り込んで、各サロン等を巡回して実施しています。放射線と食品についての専門家からの講話と、町の食品放射線検査所で検査した自家栽培の野菜を使った食事を調理し、サロン等参加者に提供しています。



「車座意見交換会」の様子

専門家と住民のリスクコミュニケーション

放射線リスクコミュニケーション相談員支援センターと連携し、「食と放射線」に関する研修を実施しています。参加者から事前に疑問や質問を募り、当日、講師が回答することで、参加者の理解がより深まっています。さらに、参加者に提供する食事に使用した野菜の放射線検査結果も研修の中で説明しています。



「放射線と食の安全」についての講話



メニューはオリジナルの「減塩すいとん」

参加者・会員・近所の住民等が自家栽培した、放射線検査済みの野菜を使った減塩すいとんを提供、安全性の学びにつなげています。町の名物のすいとんを、野菜たっぷりで塩分控えめにした、当会オリジナルのレシピを使っています。



みんなで一緒に食べて学ぶ



この度の受賞、大変光栄に思っております。この結果は、東日本大震災の後、ご支援くださった多くの方々のおかげでもあります。この場をお借りして感謝いたします。受賞を励みに、町の復興にも貢献していく所存です。

楢葉町食生活改善推進員会 会員一同



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

東海村食生活改善推進員連絡協議会

(茨城県) 活動期間 46年

親子の食育教室（東海村ヘルスメイトジュニア事業）

「やりたい」意欲・ 親子の関わりを大切に

地域への食育普及活動に加え、平成28年から村・他団体・民間と連携して小学生親子を対象に東海村食育推進行動計画に基づく3分野「健康づくり」「食文化の継承」「地産地消」の食育教育を実施しています。3分野全てに参加した子供を「ヘルスメイトジュニア」（食育を実践している子供）に認定して認定証と記念品を贈呈しています。



魚を丸ごと1匹使った料理に挑戦

わくわく！体験プログラム

「親子でファーマーズマーケット「にじのなか」見学＆夏野菜クッキング体験」（健康づくり・地産地消分野）、「塩ジイの塩づくり講座」「お魚まるごと探検教室」（食文化の継承分野）、「東海村オリジナルSOYJOY（大豆クッキー）作り体験」（地産地消分野）などを企画し、「苦手な野菜が食べられた」「食について考える場となった」等の嬉しい声をいただいています。



教室の様子 真剣に話を聞く子供たち

記念品はおそろいのバンダナ

親子で楽しく学べるよう、東海村ゆるキャラスタンプを集めるスタンプラリー形式の食育教室とし、単発ではなく、繰り返し意欲的に学べるよう認定レベルを設けることにより、子供のやる気アップにつなげています。



おそろいのバンダナで深まる親子の絆



この度の受賞を受け、大変光栄に感じております。子供たちの「できた！」「やりたい！」「美味しい！」等の瞬間と一緒に味わえると私たちも嬉しくなります。これからも楽しく活動してまいります。

東海村食生活改善推進員連絡協議会 一同



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

大阪市港区食生活改善推進員協議会

(大阪府) 活動期間 40年

幼児、小学生に対する食育 ～野菜摂取量の増加を目指して～

子供の頃から習慣づけ

子供に対する野菜摂取の啓発に重点を置き、保健福祉センターの3歳児健診に来場した子供と保護者に対し、野菜摂取の啓発や体験とアンケート調査を実施するとともに、小学生に対し、なにわの伝統野菜を使った料理教室を開催しています。また、協議会として全てのライフステージに対する食生活改善について幅広く活動しています。



3歳児健診での啓発の様子

野菜を自由にさわってみよう！

3歳児健診時には、食材に親しみ、食べたいものを増やすことができるよう、自由にさわられる野菜の展示や飲み物のエネルギー量を砂糖量で表示するなどの啓発を行っており、子供の興味を引き出すとともに保護者が与え方を見直す契機となっています。

また、保護者にアンケートを行い、子供の食に関する課題を掘り下げています。



好きな野菜を測ってみよう！

自分で育てて調理してみよう！

小学校低学年児童に対しては、校庭で栽培している伝統野菜の収穫体験と、収穫した野菜を使い、全員が包丁を使用する料理実習を行っています。自分で育てて調理することで、伝統野菜や調理への興味も広がり、野菜嫌いが改善される例もありました。



なにわの伝統野菜を食べよう！
調理実習の様子



思いがけない受賞のお知らせを頂きまして、一同大喜びを致しました。これまで活動へのご理解、ご協力をいただきました地域や行政の方々に感謝申し上げます。今後ともワンチームとして、世代を超え食育を推進してまいります。

港区食生活改善推進員協議会



ボランティア部門
《大学等》

農林水産大臣賞

畿央nutrition egg チーム 《畿央大学》

(奈良県) 活動期間 10年

奈良県の健康課題に対し、若い世代を対象とした若い世代自らの情報発信、政策提案、商品開発などを通じた食育活動

同世代に向けた 情報提供・助言

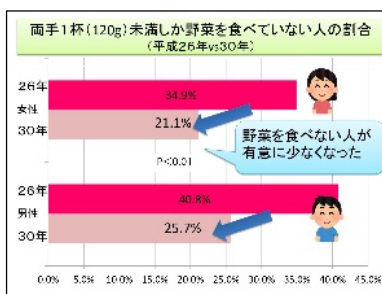
自分たちと同様の若い世代に対して、栄養・食生活改善を中心とした健康づくり支援活動を行うことを目的に、管理栄養士過程修学中の学生で構成された食育ボランティアサークルです。継続した活動が認知され、小中高大学の文化祭や授業、行政機関やスーパー等のイベント等において媒体作成や講座などの啓発活動を行っています。



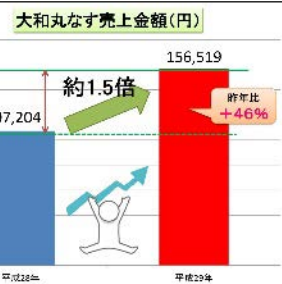
食育SATシステム
によるカロリー
チェックの様子

政策提案の経験による 企画提案力の醸成

奈良県内の健康課題及び地域特性について情報収集を行い検討し、それらに対する改善策の検討・提案の過程を大学生自身が行っています。採択され事業化された政策提案については、大学生自身が県の担当者や関係者等と連絡調整を行うなど主体的に準備を行っており、卒業後に管理栄養士として必要な企画提案力等を身に付けることにつながっています。



地産地消・野菜摂向上の
産学官連携の取組と効果



4大学連携協議会 「ヘルスチーム菜良」

奈良県内4つの栄養系大学に設置されたサークル「ヘルスチーム菜良」4大学連合協議会に所属し、協働した活動も行っています。

小学校での
エコクッキング



地域特産品を用いた商品開発

4大学ヘルスチーム菜良コラボ
大和郡山秋ピザ誕生!



私たちは、大学内外でフードモデルを用いた食生活改善アドバイスや地産地消を目的に、大和野菜を用いたピザや弁当の商品開発等に携わっています。多くの方々に感謝し、今後も奈良県の健康づくりに貢献していきたいです。



畿央nutrition egg チーム
前代表 徳原 有実



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

北九州市立大学 地域共生教育センター 『食』から学ぼうプロジェクト

(福岡県) 活動期間 4年

～若者の食の貧困、食に対する意識の低さを解消するために～

若者の意識改善 を目指して

本プロジェクトは、北九州市立大学地域共生教育センターにおけるプロジェクトの1つです。「若者の食に対する意識を高める」ことを目的として、学部を問わず集まった学生が行っているボランティア活動です。大学生が食育について自主的かつ地域社会とのつながりを大切にしながら学習しています。学習成果は子供たちや同世代の学生に伝えています。主に子供食堂における昼食献立づくりと調理、地域の小学校における食・健康・環境学習支援、お弁当づくり推進を行っています。



小学校における学習支援

手づくりの
粘土教材



ナス

プチトマト



ピーマン



食を通して地域に貢献

子供食堂において、地域の耕作放棄地を活用して栽培された食材を利用し、学生がメニューを考え調理して食事を提供しています。その際、料理に使われている野菜当てゲームを行うなど工夫しながら子供たちの興味を引き出して学びにつなげています。また、地域の小学校において、児童の食生活を把握するため、子供たちと一緒に給食を食べ、食べ物について話し合う機会を作り、活動に活かしています。



調理の様子

子供食堂で
一緒に食事



現状を見直そう 「マイ弁当デー」

学生自身が旬の食材を使ってお弁当を作り、中身を見せ合い、栄養や調理について話し合う「マイ弁当デー」を行い、食について考える機会を設けています。さらに、お弁当の写真をSNSに投稿し、学生はSNS読者からのフィードバックをヒントに改善に役立てています。



話がはずむ！
マイ弁当デー



このような栄えある賞をいただき、大変嬉しく思います。これまで私たちの活動にご協力くださいました皆様へ、心から感謝申し上げます。今後も地域とのつながりを大切に、より一層食育活動に励んで参ります。

『食』から学ぼうプロジェクト 学生一同



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

東京家政大学 食リンピック実行委員会

(東京都) 活動期間 14年

食育で学び合い・育て合い・食リンピック

子供から高齢者まで 楽しく学べる食育イベント

「食リンピック」は、学生が地域住民を対象に毎年秋に大学で開催する食育イベントであり、この他に「出張食リンピック」として、地域の小学校や食育イベント会場でも実施しています。参加することに意義がある食リンピックは五感を使う体験であり、楽しく食育を学びながら、子供から高齢者までが交流しています。



食の象徴として土鍋に聖火の点火

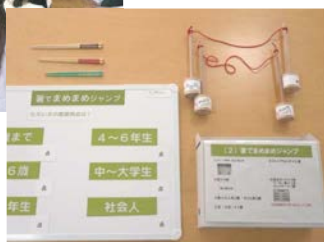
いつでも、どこでも 「出張食リンピック」

小学校に出向いて授業をしたり、イベントで食リンピックブースを運営するなど、大学外においても五感を使う食育遊びを取り入れた活動を行っています。また、平成13年に産学連携により学生が発案したゲームが商品化されました。



小学校での
食育授業

「箸でまめまめジャンプ」
(開発商品の一例)



学生が作り上げる 「食リンピック」

食リンピック実行委員会を立ち上げ、イベントの周知、実施、経費の運営までの全てを学生主体で行っています。毎年オリジナル競技10種類を実施しています。みんなで夢中になり、楽しい笑いの中、異世代交流の場ともなっています。食育遊びに競技性を持たせることで、参加者の食育体験の動機づけが得られ、毎年の継続的な参加につながっています。



箱の中の食材を触覚
だけで当てる
「さわってつかんで」

魚の姿を見て
名前と読み方を学ぶ
「Let'sさかなつり」



素晴らしい賞をいただき大変光栄です。私達はこのイベントを通して食の大切さや食への興味を持ってほしいと思い活動しています。これからもより良いものを作るため精進したいと思います。

東京家政大学 食リンピック実行委員会 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

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



ベジフルバスケット
特定非営利活動法人 食生活応援団

「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

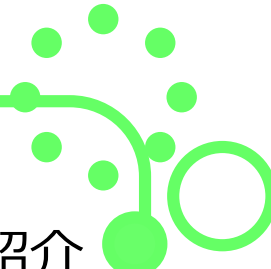


にんじんの味がする
「にんじん」



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



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

農林水産大臣賞

南島原ひまわり村

(長崎県) 活動期間 10年

第2のふるさとで食の大切さを学ぶ ～南島原市農林漁業体験民泊～

貴重な体験・素敵な出会い

国内外の修学旅行生を中心に受入を行い、各受入家庭において家業である農林漁業の体験を提供しています。体験の中で収穫した野菜や魚、地元で採れる食材を受入家庭と一緒に調理することで、食に対する関心を高め、海外からの参加者に対しては、日本の食の安全性も伝えています。また、受入家庭と共に食卓を囲むことで親睦を深め、食を楽しむ環境づくりに努めています。



受入家庭と食卓を囲んで「だんらん」

充実した農泊体験のために

より充実した体験を提供できる人材の育成を目的として、受入時に感じた改善点や注意点を共有する意見交換会や食中毒・アレルギー・救命救急等に関する講習会などを開催しています。また、受入家庭同士の食事レシピの共有により、メニューの多様化とともに受入家庭自体も食に対してより興味を持つ機会にもなっています。このような取組が、リピーターを増やす結果につながっています。



料理教室

アレルギー講習会の様子



ここでしか感じることもできない 大きな収穫

家族そろって食卓を囲む機会が少なくなっている現状をふまえ、みんなで一緒に調理して、食卓を囲むことで楽しさや食のありがたさ、家族の大切さを伝えています。短い体験時間にも関わらず、別れの際には感動の涙が浮かび、両者にとって大変有意義で充実した取組となっています。



たまねぎ
収穫体験



民泊先との涙のお別れ



栄えある賞への選出ありがとうございます。農泊を通じて、全国各地に「家族」ができ、その後も交流が続くことがあります。これからも子供たちに食を支える1次産業の重要性や家族の大切さを伝えていきたいと思っています。

南島原ひまわり村 村長 楠田 耕三



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

石坂ファームハウス

(東京都) 活動期間 23年

都会の田舎おすそわけ ～東京で農業をまろごと体験～

我が家にあるものを 無駄なく体験してほしい

減少する都市農地にあって、400年続く農家ができること…。レジャーではない農業について、雑木林・田んぼ・畑・古民家のある庭をフィールドに、年間を通して体験の場を提供し、学びにつなげる活動です。農家ならではの豊作を願う伝統行事や伝統食、大鍋料理の調理・共食体験など「農家のくらし体験」も併せて提供しています。



小学生の稲刈り体験の様子

「農家のくらし」を味わう

種まきや植付け→育てて→収穫して→食べる、一連の農業体験はもちろん、大鍋で汁物を調理してみんなで食べるなど、食べる喜び、楽しさを味わう体験は、子供たちの笑顔であふれています。体験の場にある手押し井戸で泥付きの野菜を洗い、雑木林の枝拾いをしてかまどでご飯炊き。昔の生活も同時に体験できます。また、農作業や行事を通して、地域住民のコミュニケーションの場ともなっています。



“よいしょ” お餅つき体験

五感をフルに使う体験

「東京に雑木林・田畑・古民家という風景がある」ことを感じることも貴重な学びの場。野外での広いフィールドで「暑さ・寒さ」「鳥の声」「空の色」「草花」など、五感をフルに使って学べるよう、体験時には作業に集中しすぎず、顔を上げ、耳を傾けるよう声かけを行っています。その季節ならではの山椒の葉をつまんだり、ニラとスイセンの違いを教えたり。「春夏秋冬」変わる風景が訪れる子供たちの楽しみにもなっています。



木々に囲まれた畑

柿の木と青空



どのように育ち実るかを見て収穫すると、驚きや感動と興味を持ちます。新鮮な野菜の味や香りを知ります。亡夫は『食べることは生きる事、それは旬の野菜を食べる事』と言いました。今後も、娘と活動を続けていきたいです。

石坂ファームハウス 石坂 昌子
石坂 亜紀



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

季の野の台所

(愛知県) 活動期間 25年

もろみの入学式から始まり成長過程を支えた後に卒業式を迎え、立派な醤油に進学するまでを見届ける、人と発酵の共存、共栄、共育の軌跡。

時間と仲間が味を作る

小麦、大豆を栽培し、複数のグループに醤油麹と塩で仕込むもろみから醤油絞りまでを一貫してサポート、指導しています。フェイスブックで「手作り醤油を仕込もう、絞ろうの会」を立ち上げ、参加者からの途中の相談事や様子を投稿し合うことで、醤油を育てることへの励みと安心、ワクワク感を共有しています。



みんなで達成感を共有

心も畑も耕せる農家でありたい

長年、大豆を育て、味噌作り教室を行ってききましたが、「醤油も」との思いから、試行錯誤を重ね、やっとここまでできました。醤油作りのメインは「絞り」。醤油が滴る様子をみんなで共有、できた醤油はお裾分けしたくなり、参加した人の周りにはあたたかな空気で満たされます。

感動の瞬間
「醤油絞り」



絞る



絞りたての醤油完成！

みんなが主役になれる体験

大豆と小麦を麹にして、仕込んでから醤油になるには、およそ1年かかります。その間、何度も「もろみ」の世話をしながら少しずつ醤油に成長していく姿を共有することで、自分も関わったという主体性と、みんなで作業することによる協働の心の醸成にもつながっています。



醤油絞り体験の様子

もろみの手入れのお手伝い



生まれたてのもろみ



手作り醤油に携わってくださる皆さんは、どなたもとてもあたたかで雰囲気も和やか、そこの空気は清々しくエネルギーに満ちています。そんなみなさんのおかげでいただいた今回の受賞に感謝しつつ、醤油と共に分かち合いたいです。

季の野の台所 森川 美保



教育関係者・事業者部門
《食品製造・販売者等》

農林水産大臣賞

生活協同組合コープおきなわ

(沖縄県) 活動期間 11年

地域の関係者と共に農林水産物の活用と食育を一体的に推進
～地産地消や食文化継承等を通じた持続可能な地域づくりと人づくり～

地域づくり・人づくり

地域の関係者と連携して特産品開発・販売を通じた中学生の総合学習の支援に取り組んでいます。また、生産から食卓等につながるまで一連の流れを体験する「定置網体験ツアー」や「米づくりスクール」の開催、子供から大人までの幅広い世代を対象とした「3歳からの料理教室」や「なぞなぞキッチン」等を開催し、食の循環を学ぶ機会の提供や食文化の継承に向けた取組を行っています。



定置網漁業体験

なぞなぞキッチン
(ゆし豆腐づくり)



地域の「誇り」を創る

中学生を対象に、学校や行政、生産者、地元企業等様々な関係者と連携し、地域の農林水産物を活用した特産品開発を通じた総合学習を支援しています。地域が一体となった地産地消の取組をけん引するとともに、中学生が自ら地域の歴史や特徴、産業の課題や農林水産物の特性を発見し、特産品販売を通じて地域の魅力を発信することで、地域の「誇りづくり」の醸成につなげています。



コープおきなわ
スタッフによる
授業の様子

開発商品の
販売体験



食の循環の体験・ 食文化の継承

生産者や地元企業と連携して、加工・流通・販売のノウハウを活用し、農林漁業体験にとどまらず、生産から食卓等につながるまで一連の流れを体験することで、食の大切さや食が多くの関係者により支えられていることが理解できる機会を提供しています。また、料理教室等を開催し、旬の食材を取り入れ、食事作りを楽しむきっかけを提供するとともに、沖縄の伝統的な食文化に触れることで、食文化の継承につなげています。



セリ体験

かまぼこの販売体験



食育を通じた地域の活性化や中学生の成長は、沖縄の未来創りそのものです。中学生や行政・学校現場・メーカー・地域の方々と一緒に活動することは、コープおきなわの理念そのものであり、組織に活力を与えております。

生活協同組合コープおきなわ
副理事長 後藤 恭子



教育関係者・事業者部門
《食品製造・販売者等》

消費・安全局長賞

合資会社 野田味噌商店

(愛知県) 活動期間 25年

「味噌」を通じた食文化の継承と食育の推進

味噌蔵見学から始まった 味噌屋の取組

平成4年に味噌蔵見学を開始し、その後、五平餅作り体験、味噌仕込み体験と活動の幅を広げていきました。これらの活動を通して、小・中学生、大学生及び若い世代を中心に、食文化の継承や郷土愛を醸成することを目的に、体験に基づいた幅広い食育活動に取り組んでいます。



味噌蔵見学



大豆栽培から仕込みまで

若い世代を中心に手作りの良さを伝えていきたいという思いから、平成29年に味噌作り体験事業「みその学校」を開設しました。また小学生向けには、大豆栽培から味噌ができるまでの体験講座を実施しています。実際の味噌作り体験を通して、環境と調和した生産の重要性、食の循環への理解が深まっています。



味噌仕込み体験

とよた五平餅の継承

「とよた五平餅学会」を自ら立ち上げ、市内にある五平餅店42店舗と共に郷土食から地域の活性化を目指しています。中学生向けには五平餅作り体験講座を行っています。また、地元大学生を「五平餅マイスター」として養成し、学生ボランティア講師を務めてもらうことで次世代に繋がる仕組みづくりを行っています。



五平餅作り体験



この度は栄誉ある賞をいただきましてありがとうございます。味噌を学び、味噌作りを体験することで、食への関心を深めてもらいたいと取組を続けております。今後ともご支援の程、宜しくお願い申し上げます。

合資会社 野田味噌商店
野田 好成



教育関係者・事業者部門
《食品製造・販売者等》

消費・安全局長賞

小樽商工会議所

「知産志食しりべし」プロジェクト(北海道) 活動期間 5年

地元小樽・後志（しりべし）を知って食べて学ぼう！！

～プロから学ぶ地元の「食」～ 小樽商工会議所「知産志食しりべし」食育授業

商工会議所のネットワーク を活かして

小樽商工会議所内に設置している『1次・2次産業振興「知産志食しりべし」プロジェクト』が実施主体となり、市内小学生を対象に北海道フードマイスターや地元の料理人を講師に、食の宝庫と呼ばれるほどの地元・後志（しりべし）地域の食材の豊富さや地産地消の大切さを伝える座学と、プロの料理人が魚の3枚おろしを実演するなど家庭ではあまり体験できない授業の後、料理人指導のもと調理実習を行います。



プロの料理人による魚の3枚おろし実演

プロの技を直接学ぶ感動

調理実習では、地元のプロの料理人から和洋食の歴史や文化、マナー等を学び、旬の食材、地元の食材を使って調理実習の見本を示すことで、子供達の興味を引き出しています。また、プロの技を学ぶ非日常の場を提供し、キャリア教育につなげています。



プロが直接包丁の使い方を指導

地元に誇りと愛をもってほしい

座学では、北海道フードマイスターの資格を持つ講師が、「知産志食しりべし」プロジェクトで作成した「後志（しりべし）旬のカレンダー」などを使用して、地元産食材の豊富さ、食材の旬や流通について学び、小樽にいるからこそ、新鮮で美味しい旬の食材を食べられることを伝え、地元愛の醸成につなげています。クイズ形式を取り入れるなど、参加型にすることで、より「食」について興味、関心を持ってもらうよう工夫しています。



北海道フードマイスターによる授業



当プロジェクトでは、地元小樽・後志（しりべし）を知ってもらいたい、好きになってもらいたいという想いで活動しています。この食育授業は、「食」を通じて地元の子供たちが、自分たちが生まれ育った地域に誇りを持ち、好きになってもらうなどキャリア教育につなげることが最大の目的です。今後も商工会議所のネットワークを最大限に生かして事業を推進してまいります。

小樽商工会議所
「知産志食しりべし」プロジェクト



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

農林水産大臣賞

岡崎市食育推進会議

(愛知県) 活動期間 12年

市民みんなで参画『食育で健康 ～スマートウエルネスシティ～』
おかざき食育やろまいプロジェクト

※「やろまい」は三河弁で「やりましょう」の意味。

そこに暮らすことで 健幸(けんこう)
になれるまちを目指して

「おかざき食育やろまいプロジェクト」では、8つのシンボルプロジェクトを掲げています。その中の1つ「食育の環プロジェクト(8→∞)」では、多様な関係者をつなげ地域全体で協働して食育を推進する「関係者の環」、それぞれの世代に応じた取組を行い次世代へ伝える「ライフステージ・継承の環」を推進し、包括的食育活動に取り組んでいます。



まめ吉・給食戦隊ツクルンジャー等
による食育ショー

学校給食を軸とした 体験活動

(公財)岡崎市学校給食協会や生産者と連携し、「学校給食の食材」を切り口に、児童に対して、米づくり・野菜収穫・搾乳体験や料理教室、給食センター内で給食調理を疑似体験できる「給食センター探検隊」、給食調理員が扮する「給食戦隊ツクルンジャー」による食育ショーを各種イベントや保育園等で公演し、幼少期から食と命の循環について学ぶ機会を提供しています。



脱穀体験



給食センター探検隊
での大鍋調理

いつでも・どこでも・だれでも
食育に参画できる仕組みづくり

市が多様な関係者にアプローチし、それぞれの特性を活かした活動ができるよう関係者をつないでいます。例えば市の健康・食育キャラクター「まめ吉」を活用し、「まめ吉通信」の発行や、健康づくりに取り組んでポイントをためる「おかざき健康“まめ”チャレンジ」、民間との連携による「野菜を食べよう大作戦！」など、未就学児から高齢者までが食育を身近に感じて楽しく学べる活動を展開しています。また、食育を市民運動として広げるため、市独自の食育推進ボランティアの育成も行っています。



店頭でPR
「野菜を食べよう大作戦！」

市内飲食店による
野菜たっぷりメニュー
の提供



市民の皆様と岡崎市学校給食協会等、食に関わる多様な関係者とのつながりにより、農林水産大臣賞を受賞できましたことに感謝申し上げます。今後も「食育で健康」を目指し「いつでも・どこでも・だれでも」参画できる取組を推進してまいります。



岡崎市食育推進会議
会長 岡崎市長 内田 康宏



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