



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



ここでしか感じる事の出来ない 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 ～東京で農業をまるごと体験～

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

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

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！



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