



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

プロジェクト鴨川味の方舟

(千葉県) 活動期間 10年

鴨川の美味しい食べ物で人と町を元気に！(食育を個人の「栄養素」問題に矮小化せず、健康な暮らし再生、さらに健全な地域再生の軸として活動)

人・家族・地域が
健康であり続けるように

鴨川市を対象地域とし、次世代に伝えたい鴨川の美味しい食べ物22品目(※チッコカタメターノ等)に対し、

- ①美味しい食べ方と作る名人の発掘
- ②鴨川の味のマイスターから調理法・加工法を学ぶ
- ③料理教室や講演会などで鴨川の美味しい味を広く伝える
- ④料理教室等で鴨川産食材を用いる等で関係者とつながり、食生活再生を進めています。

※チッコカタメターノは、牛の初乳を固めたもの



パネルディスカッションの様子

活動成果を冊子にまとめ
普及・啓発に活用

鴨川の食生活の見直し及び鴨川らしさに根差した食文化の創造を目的とした食生活再生計画づくりワークショップの成果をまとめた「食の文化を創造する鴨川味の方舟」、レシピ集「鴨川の美味しい食べ物」「チッコカタメターノ(2冊)」を発行し、活動を行う上でのツールを整備するとともに、普及・啓発に活用しています。



「美味しい!」「楽しい!」
感性を重視した取組

食生活実態調査を行い、次世代に伝えたい鴨川の美味しい食べ物22品目を確認し、調査の成果を鴨川市食フェスタや講演会等で市民に報告しました。

また、料理教室やワークショップ等で、鴨川の食文化を学ぶ機会を提供し、地域一体となって実践することで、鴨川市の豊富な食材や郷土食、食文化等について、市民の理解が深まり、食生活再生計画の着実な推進が図られ、食での地域おこし、鴨川市の活性化につながっています。



食育情報交換会の様子



栄えある賞を賜り深謝申し上げます。この受賞が、台風被災、COVID-19で沈み込んだ鴨川の元気に繋がることを願っています。

これからも一層、鴨川の食生活・食社会再生による魅力的な地域づくりを進めていく所存です。

プロジェクト鴨川味の方舟 会員一同



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

かみちょう

香美町とと活隊

(兵庫県) 活動期間 6年

魚食普及活動 ～「香美町とと条例」の普及・啓発をめざして～

「魚を食べよう！」 を合言葉に

漁業の盛んな兵庫県香美町の漁協職員や水産加工業者が中心となり、地元産の魚介類のPR活動や料理教室、講演会を通じて魚食普及を行っています。

とれたての魚介類を使った料理教室や、生産現場の見学会、海の生物とのふれあい体験など、水産業のプロによる多彩な体験活動は当隊ならではの魅力ある活動です。



さかなを使った料理教室

ライフステージに応じた 体験活動を提供

幼稚園児の漁港見学会では、漁船や大型冷凍庫の見学、海の生物とのふれあい体験（タッチングプール）など、思い出に残る体験を提供しています。

また、高齢者への活動として、病院と連携した健康教室の企画も進めています。



実際にふれあう
貴重な体験

地域ぐるみで活動促進

「香美町とと条例」では、毎年10月を「魚食普及月間」、毎月20日を「魚（とと）の日」に定めています。

「魚（とと）の日」には、のぼり旗を町内の至る所に立て、「魚食普及月間」には魚食に関する様々なコンテスト（とと大喜利コンテスト、とと川柳コンテストなど）を実施しています。

また、魚食普及の定着のため、幼少期から興味を持つことが大事と考え、毎年、幼稚園、小、中学校、高校と連携した取組を行っています。

イベント：
「ととフェス」の様子



ととの学校の様子



魚食普及を推進することを目的に頑張ってきましたが、実は子供たちや青年とのふれあいが楽しくて、大変なミッションだと感じたことは今まで一度もありません。
今後の励みになります。
ありがとうございます。

香美町とと活隊 隊長 濱上 栄作



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

弁当の日応援団 IN 瑞穂

みずほ

(岐阜県) 活動期間 7年

「子供が作る弁当の日」の活動を通じて、地域一人ひとりの自立を地域の輪で！

瑞穂市の取組が 県内各地での取組へ

瑞穂市内の全小中学校で教育委員会や学校、PTAの協力を得ながら「子供が作る弁当の日」を実施しています。

学校で実施する「子供が作る弁当の日」の食の大切さを伝える取組について、地域の人にも理解を広げるため、食育フォーラムや食育セミナー、料理教室等を開催し、食に関する知識の普及に取り組んでいます。

瑞穂市での弁当の日の取組を中心とした地域ぐるみの食育活動は、岐阜県内各地に広がっています。



食育フォーラムの様子

学校給食における 地産地消推進の取組

食育フォーラムにおける地元農業者や給食センターの栄養教諭の講話、地域の食品加工工場見学を行い、食に関わる方の努力や願いを伝える機会を提供し、地産地消への意識の醸成につなげています。

学校給食では、小中学校別に献立や料理を考える機会を設定し、「地産地消献立の日」には生徒考案レシピを提供しています。



学校給食料理会の様子

生徒が考案したレシピ

子供たちが主体的に 楽しく学べる工夫

弁当の日の取組は高学年だけではなく、低・中学年でも、おにぎりを自分で作る取組を行っています。

また、各学校では、弁当の日のイラスト募集、弁当コンテストの開催、弁当の日キャラクター（ベントージャー）など、活動を盛り上げる工夫を行うことにより、継続した活動となり、子供たちの意識の変化につながっています。

弁当の日キャラクター
ベントージャー



子供たちが作った
お弁当



栄えある賞をいただき大変嬉しく思っております。これからも「子供が作る弁当の日」を中心に、地域の取組を結び、大きな輪の中で、「生きる力」を育む食育活動をより一層充実させていきたいです。

弁当の日応援団 IN 瑞穂 麓 英里

受賞団体の取組紹介

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

認定こども園 武庫愛の園幼稚園

(兵庫県) 活動期間 10年

「偏食からの第一歩」プロジェクト
～子供たちの「もの」「ひと」「こと」に関わる力の変容をめざして～

日々の営みの中で可能な 「保育のなかの食育」

食材という「もの」に対する子供の向き合い方が変わることによって「ひと（人間関係）」や「こと（活動）」に対しても変容が見られるのではないかという仮説を立て、脱「偏食」を目指して「お手伝い」や「給食を生きた教材とした食育」等の実践活動を家庭と共に取り組んでいます。

リモート等を用いたコロナ禍での食育も推進中です。

動画で配信
箸使い



フキの筋取りの
お手伝い

食材との距離が縮まる さまざまな体験

給食配膳の10分間を活用し、手作り教材を作って食育指導を行っています。

また、かつおぶし削りから始める「出汁作り」、野菜に近い感覚でままごとが楽しめる「雑草園プロジェクト」、年間を通しての田んぼ・畑体験なども行い、子供たちに食に対する感謝の気持ちを育むとともに、食べ物への理解と行動変容につながっています。



青魚のおはなし

保護者を巻き込んだ活動で 仮説を裏付け

保護者に対し「給食参観」「給食試食会」「親子給食」「親子給食バイキング」を実施し、課題や悩みを出し合うほか、活動後に毎回アンケートを行うことにより、園児の行動変容に関する継続的な観察や調査を行うことができ、園での取組が偏食の改善につながっています。偏食が改善されるに伴い、「もの（食材）」に対する向き合い方が変わり「ひと（人間関係）」や「こと（活動）」に対しても関わってみようとする意欲につながっているという結果が得られました。



親子給食 たのしいね、おいしいね ♪



このように栄えある賞を頂き大変嬉しく思います。毎日の積み重ねで、一步步、ひとしずつ、実ることを願い取り組んでいます。

コロナ禍で得た新しい発見を活かして、今後も食育と保育をつなぐ活動に努める所存です。

認定こども園 武庫愛の園幼稚園
教職員一同



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

消費・安全局長賞

草津市立渋川小学校

(滋賀県) 活動期間 5年

「食べて守る琵琶湖の環境」 地域の人々と作る「滋賀の郷土料理博物館」

郷土料理の魅力を学び 地域の食文化を継承

総合的な学習の時間を核に、5年生が滋賀の郷土料理について学んでいます。

また、6年生は郷土料理の食材を生み出す琵琶湖と共生してきた滋賀の農林水産業について学んでいます。

子供たちが郷土の食文化の魅力を伝えるため、「滋賀の郷土料理博物館」を開館したり、テレビ会議システムを使って他地域に紹介したりしています。



郷土料理博物館に知事を招いて説明する様子

大切なのは 子供たちの主体性！！

学校・地域・行政・専門機関・企業等が参画した環境教育の支援委員会を組織し、年間プログラムを検討するなど、町ぐるみで取組をサポートする体制を整え、子供たちの主体性（気づき・考え・行動する）を引き出しています。



学校農園で郷土料理の食材となる野菜を栽培

教室に居ながら リアルタイムの体験

田畑や漁場と教室とをテレビ会議システムでつなぎ、年間20回を超える遠隔授業を行い、遠隔授業のあとには必ず調理して味わう体験活動を取り入れています。

例えば、漁船上から伝統漁法による水揚げの様子を生中継し、獲れたての魚を港でさばいて、当日のうちに学校に持ち帰り味わうなど。

回を重ねるごとに、感謝の念や伝統的な食文化への理解が深まっています。



生中継での授業



子供らは地域のさまざまな生産物や恵み、郷土の食文化と出会い、多くの人たちとのかかわりを広がっていました。

それは、子供たちの「主体的、対話的で深い」学びを実現し、故郷への愛情を育てる学びとなりました。

草津市立渋川小学校 校長 清水 康行