

第5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、農林水産省は「食育活動表彰」を立ち上げ、ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他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。

今回の表彰対象の活動は、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。

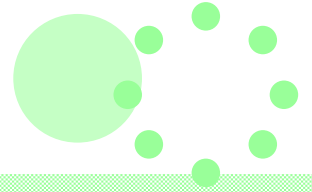
今回は241件の事例の中から、特に優れた取組を行っている6件の団体に対して農林水産大臣賞、優れた取組を行っている10件に対して消費・安全局長賞が授与されました。

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いです。

令和3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5回食育活動表彰審査委員会 委員	1
第5回食育活動表彰講評	2

受賞団体の取組紹介

ボランティア部門

(食生活改善推進員)	
 青森市食生活改善推進員会	5
 東海市健康づくり食生活改善協議会	6
 嬉野市食生活改善推進協議会	7
(大学等)	
 香川短期大学 食育ゼミ	8
 九州国際大学 村上ゼミ「子ども食堂チーム」	9
(食育推進ボランティア)	
 プロジェクト鴨川味の方舟	10
 香美町とと活隊	11
 弁当の日応援団 IN 瑞穂	12

教育関係者・事業者部門

(教育等関係者)	
 認定こども園 武庫愛の園幼稚園	14
 草津市立渋川小学校	15
 北海道中標津農業高等学校	16
(農林漁業者等)	
 J A東京むさし小平地区	17
 ささえたまご農園	18
(食品製造・販売者等)	
 株式会社Mizkan Holdings	19
 株式会社マルイ	20
(地方公共団体)	
 東松島市食育推進協議会	21

第5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

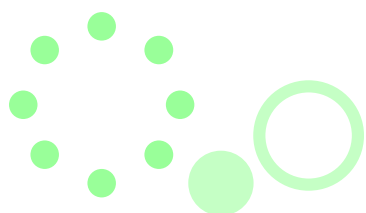
田 村 知 香 子 株式会社 共同通信社 情報事業部 担当部長

中 嶋 康 博 東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授

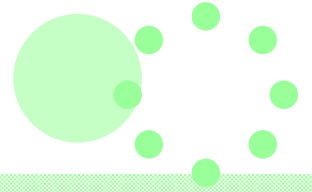
東 四 柳 祥 子 梅花女子大学 食文化学部 食文化学科 教授

山 本 妙 子 公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学 名誉教授

敬称略：50音順



第5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5回「食育活動表彰」では、全国都道府県等から推薦された241件から、優れた16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。

「ボランティア部門」（食生活改善推進員）では、青森市食生活改善推進員会が子供の頃からの健康的な食習慣づくりをテーマに、乳幼児～小学生までのさまざまな年齢階層にあわせた親子の食育に取り組んでいて、そのことが親子の食への関心を高め、親子の関係の豊かさにつながっています。「同部門」（食育推進ボランティア）では、プロジェクト鴨川味の方舟が、食生活実態調査や地域の人々とのワークショップを行い、地域の味や調理法を発掘して、レシピ集の作成や食エクスカーションの実施などに取り組み、健康な暮らしと健全な地域再生の活動を進めています。

「教育関係者・事業者部門」（教育等関係者）では、武庫愛の園幼稚園が食を通して子供たちの社会性をより豊かにすることを目指し、脱「偏食」のための実践活動を家庭と共に取り組んできました。さらに子供たちの偏食の改善と行動変容を観察・調査して食育活動の検証も進めています。「同部門」（農林漁業者等）では、JA東京むさし小平地区が学校給食における地場産農産物の導入率を大幅に高めて「地場産学校給食」を実現する先駆的な仕組みを構築しました。さらに生産者による出張授業、各校の学童農園による体験学習など、多角的に食育活動に関与しています。

これらは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。受賞された方におかれては、今後もさらなる食育活動を推進されることを期待しております。

今回、新型コロナウイルス感染拡大のために食育活動が制限されていることがうかがわれました。しかしそのような中でも工夫をされて、今後の発展が期待できる興味深い取組が数多くありました。また、新たに策定された第4次食育推進基本計画での課題となる新たな食育に挑戦する活動が現れつつあることを感じました。この表彰を契機にして、食育活動が国民や社会の間に深く理解され、幅広く展開していくことを祈念いたします。

受賞団体の取組紹介
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

青森市食生活改善推進員会

(青森県) 活動期間 30年

親子の食育で健康寿命延伸へチャレンジ！
～だし活親子料理教室・食育おはなしセミナー・こども食育レッスン1・2・3♪～

「できた！」「おいしいね！」
喜びを親子で共感

年長～小学生の親子対象の県産だしを活用した「親子料理教室」や乳幼児健診でのだし活伝道活動、乳幼児～小学生の親子対象の市民図書館と連携した「食育セミナー」、年長児と保護者対象の市との協働による「こども食育レッスン1・2・3♪」を各保育園等で実施しています。



こども食育レッスン1・2・3♪の様子

実感に導くオリジナル教材

活動は、対象に合わせた会員オリジナルの方法・教材で行っています。フェルト生地で作った「青森県産たべものマップ」で地元の食材への関心を高めるとともに、「三色バランスの簡単おにぎらず」は大好評で、体験後の家庭での実践にもつながっています。



からだ元気！
赤・黄・緑のおにぎらず

青森県産たべもの
マップ



1・2・3のステップで
「わかる」「できる」を引き出す

「こども食育レッスン1・2・3♪」では、市の管理栄養士から保護者向けに三色食品群の基礎知識等のプレッスンを行ったのち、会員オリジナルの「食べものの働きと仲間たち」のお話、「三色仲間分けゲーム」や親子クッキングを行い、その後、各家庭で「おやこチャレンジシート」を実践することにより、親子での食べものに関する会話が增加するとともに、子供たちの食への意識と行動の変化にもつながっています。



おうちでもがんばろう！ おやこチャレンジシート



農林水産大臣賞という素晴らしい賞を頂き、有難うございました。

発足から30年、行政、関係各位のご尽力とご指導、諸先輩の方々の永年に渡る活動と熱い志が実を結んだと思います。

青森市食生活改善推進員会
会長 山谷 詠子



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

東海市健康づくり食生活改善協議会

(愛知県) 活動期間 31年

とまと記念館で「健康メニュー」を提供 地域に根差した食育活動の推進

トマト de 健康プロジェクト

とまと記念館（レストラン：食の活動拠点と位置づけている）でトマトを使った健康ランチを市民へ提供するほか、地域ではライフステージに応じた食育推進を実施しています。

小学生と簡単おやつ作り、高校生へ朝ご飯教室、働き世代には時短メニューを紹介する健康料理教室を開催するなど意欲的な取組を実施しています。



高校生へ朝ご飯教室の様子

健康寿命延伸に貢献したメニュー

トマトが健康に効果的な野菜であると言われていたことを踏まえ、トマトを使ったメニュー開発に力を入れ、野菜摂取量の向上に取り組んでいます。

とまと記念館の料理は、東海市認定健康メニューの基準を満たしているものを提供しています。全メニュー、トマトジュースの乾杯付きです。

トマトの
エスニックドーム
ヨーグルトソースがけ



大人気！
オムライス

健康ランチを教材に 情報を提供

多くの方に、楽しみながら食の情報を提供するため、レストランでは会員が接客しながらヘルシーメニューの作り方や野菜の手軽なアレンジを紹介するなど、食に関する情報提供を行っています。

トマト料理をきっかけに、野菜摂取の意識の醸成につなげています。



レストランでの接客の様子



この度の受賞、大変光栄に感じております。幅広い世代を対象に食育活動をしてきた結果が実り、大変嬉しく思います。この受賞を励みに、今後もさらに地域に根ざした食育活動を推進してまいります。

東海市健康づくり食生活改善協議会 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

うれしのし

嬉野市食生活改善推進協議会

(佐賀県) 活動期間 32年

郷土料理の伝承と、特産品のお茶について健康効果を伝えるとともに、
お茶の飲用と茶葉を使った料理の普及活動

お茶を「食べる」 という新たな切り口から

郷土料理本の作成に当たっては、言い伝えや独特な材料・調理法等を詳細に記載し、他に類を見ない先人の知恵や食文化を継承するものとなっています。

また、「茶葉を食べる」ことは飲用以上に健康効果が高い部分があると言われており、本会ではさらに「茶葉を普段の食事でおいしく食べる」ことを茶葉料理の普及活動を通じて行い、地産地消と健康寿命の延伸につなげています。



郷土料理教室の様子



伝えよう 「おどんが町の郷土料理」

地元の高齢者から集めた情報をレシピ本「おどんが町の郷土料理」を作成し、季節の行事や言い伝えとともに伝承しながら、細く長い活動が途切れることなく続いています。

また、レシピ集「うれしの茶・家庭で楽しむお茶料理」を作成し、特産品を使ったレシピを紹介するとともに、これらを活用した料理教室を開催し、普及・啓発を行っています。



「おどんが町の郷土料理」

「うれしの茶・家庭で楽しむお茶料理」

小・中・高 市内全校への食育活動

校区内の担当委員が学校と直接連絡を取りながら、安全に楽しく食の体験が行えるよう配慮しています。

特に、高校生への料理教室は、平成24年から継続して実施しており、嬉野市食育推進計画の目標である「高校卒業までに簡単な料理が作れるようになる」に大きく貢献しています。



高校生への料理教室の様子

昔から伝え守られてきた食文化も徐々に忘れられていく現状に懸念を感じ、上記2冊の本が作成されました。本に盛られた先人の知恵や食文化、うれしの茶の良さを多くの人に伝え継承していくために努力しています。



嬉野市食生活改善推進協議会 会員一同



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

香川短期大学 食育ゼミ

(香川県) 活動期間 10年

幼児・小学生を対象とする食育活動実践

10年間継続して 独自の食育活動を企画・実施

学生による企画提案活動支援事業である公益財団法人明治百年記念香川県青少年基金を活用し、地域の児童を対象とした独自の食育活動を、学生が入れ替わる中にも工夫しながら10年間継続し、さまざまな体験活動を企画・実施してきました。

「生活文化にふれよう!」と題し、毎年11月に小学生を対象とした調理実習を、テーマを決め実施しています。

そのほか、年間を通じ地域の保育園や幼稚園、子供食堂での食育活動を実施しています。



幼稚園での
食育活動



子供食堂での
食事準備

子供の自発的な活動 をサポート

料理教室においては、学生はあくまでもサポート役として「子供たちだけで体験させる」ことを継続して行い、子供たちの意欲や自主性を引き出すものとなっています。

体験3ヶ月後に行ったアンケートでは、「食べられなかった野菜が食べられるようになった」「料理以外のお手伝いも進んで行うようになった」など、うれしい声をいただいています。



真剣に取り組む
子供たち

いっしょに
食べよう!



興味を引き出す 「絵本'sクッキング」

子供たちは絵本が大好き。

まず、絵本の読み聞かせで興味を引き出し、お話しに出てきた料理を自分たちで料理して食べるという体験は、子供たちのさまざまな学びにつながっています。



サンドウィッチ、ポトフ、プリン、スムージー



このような光栄な賞をいただき大変嬉しく思います。今後も「子供主体の食育教室」をテーマに地域の子供たちに食の大切さを伝えていこうと考えております。この受賞を励みに、より一層食育活動に取り組んで参ります。

香川短期大学 食育ゼミ 一同



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

九州国際大学 村上ゼミ「子ども食堂チーム」

(福岡県) 活動期間 4年

地産地消から食育、そして子供食堂へ！

子供たちとふれあい 自らも学ぶ

月1回、開催される子供食堂へ出向き、調理補助や配膳・片付けなどの作業を行うとともに、子供たちとのふれあいの中で、正しい食の在り方について考えています。

毎回、地元産食材を見繕って差し入れるほか、調理法や食べ方も提案します。

また、大学近くの小学校において、子供食堂の出張対応も行っています。



食材検討と試作・試食

メニューを提案 食材は地元産を吟味して

学生が自分たちで食材を決定し、調理法をまとめます。

食材の検討と購入にあたっては、地元の農産物直売所へ出向くのが基本です。売り場では生産者の話を聞いたり、食材の脇に表示されている生産者情報を見て、生産農家まで足を運ぶこともあります。こうして得た情報は子供たちへの説明や会話に活かしています。

学生は、本活動が子供たちの癒しや心の成長につながることを願っています。



直売所での情報収集

食材について わかりやすく伝えるために

地元の特産品を使ったメニューの場合、それがどうして有名になったのか、どこが美味しいのか、他にどんな調理法があるのかなど、小学生にも理解しやすいようイラストを多用してまとめています。

さらに、調理を済ませると元の姿が判らなくなる食材（青野菜など）もあるため、調理に使わないものをテーブルに飾り、子供の手にとれるようにしています。

きょうの、おやさいは

ほうれん草



ほうれん草をつかった料理
ほうれん草のおひたし



上にかかっているのが、
けずり出し、お魚をカラ
カラに乾かして、うすく
けずったものだよ！



地産地消がテーマの村上ゼミにあって、私たちのチームは、食育実践の立場から子供食堂のサポートに取り組んでいます。チームリーダーとして活動のかじ取りは難しいと感じていますが、今回の受賞を励みに、もっと頑張っていきたいと思います。



九州国際大学 現代ビジネス学部
3年 宇原 優



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。



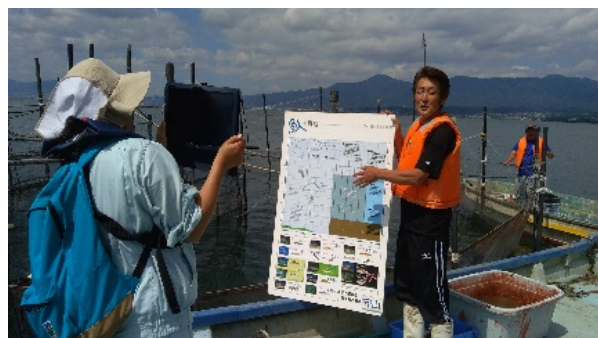
学校農園で郷土料理の食材となる野菜を栽培

教室に居ながら リアルタイムの体験

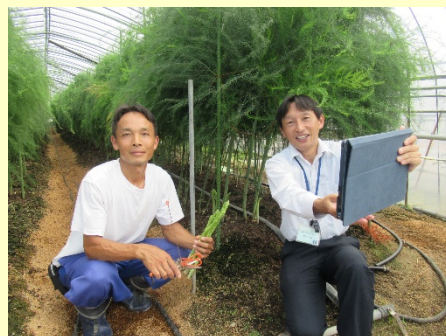
田畑や漁場と教室とをテレビ会議システムでつなぎ、年間20回を超える遠隔授業を行い、遠隔授業のあとには必ず調理して味わう体験活動を取り入れています。

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



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《教育等関係者》

なかしべつ

北海道中標津農業高等学校

(北海道) 活動期間 15年

食農教育の深化と進化 ～“食への感謝”を計根別から中標津町全域へ～

高校生がつなぎ役 町全体での食育活動

本校の位置する中標津町計根別地区は、小さな町ながらも幼・小・中・高と学校種がそろっており、地区内の学校と連携を図り、幼稚園児から中学生まで全学年を対象とした食農教育を実践しています。

また、平成30年度より町全体へ活動を広げるべく、町内の小中学校の希望者に対する食農教育「なかのうスタイル」も開始しました。



園児とのジャガイモ収穫体験

発達段階に応じた 体験プログラム

対象児童の学年に合わせ、
幼稚園⇒感じる心を育てる
小学生⇒学ぶ意欲を育てる
中学生⇒自ら考え人に伝える能力を育てる
を学習目標として、農家や地域企業、町役場等と打合せを重ね、発達段階に応じた体験プログラムを組んで、12年間継続した食農教育を行っています。



小学生：
カボチャの支柱立て



中学生：
ビーフジャーキー加工体験

「計根別食育学校」& 「なかのうスタイル」

幼稚園児に対する活動として始まった「計根別食育学校」は、その後、小中学校全学年に広がり、平成30年に、それまで計根別地区限定であった活動が中標津町全域を対象とする「なかのうスタイル」を開講しました。

また、計根別食育学校においては、平成31年から地域企業の協力を得て、公共園場の活用が可能となり、より地域に開かれた食農教育へと活動の幅が広がっています。

長年取り組んでいる本活動は、地域の食育推進に大きく貢献しています。

アイディア創出体験授業



高校生による
地域特産物の授業



私たちは、町唯一の農業高校で学ぶ生徒として、食農育活動を通して少しでも地域の発展に役立てよう頑張ってきました。

今回の受賞は、私たちの活動が認められたと同時に、連携している皆さんに恩返しのできたようでとても嬉しいです。

マネージメント研究班代表
須藤 和美 (すどう なごみ)



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

農林水産大臣賞

ＪＡ東京むさし小平地区

(東京都) 活動期間 18年

学校給食への地場産農産物供給を起点とした「食べて学んで体験する」食育活動

ほぼ毎日 地場産農産物を供給

小平市は地場産農産物を使った「地場産学校給食」の取組を積極的に進めており、市内全公立校への配送体制を支えているのが「ＪＡ東京むさし小平地区」（令和元年度の地場産導入率は31.4％）です。

給食の出荷調整だけではなく生産者による出張授業や各校の学童農園による体験学習など、多角的に食育活動に取り組んでいます。



おいしい給食 いただきます！

都市にあって 貴重な農業体験を提供

ＪＡが生産者とのつなぎ役となり、市内全ての公立小学校において農業体験を提供する学童農園事業や花壇整備事業を実施しています。

この活動により、児童にとって生産者が身近な存在となり、農業に対する理解が深まるとともに、給食の食べ残しの減少にもつながっています。



学童農園成果物展示

事業で整備された花壇への植え込み

ＪＡ・生産者・栄養士・行政 が一体となって

学校給食の地場産導入率の向上に当たり配送面と費用面がネックとなっていました。配送面の整備に対する補助金制度と、各校の給食運営費に地場産農産物の使用実績に応じた補助金制度が整備されたことにより、導入率を大きく伸ばすことができました。



関係者による
目合わせ会

後継者団体による
出張授業



この活動は、栄養士の皆様を初めとする学校及び市の関係者、そして生産者等、多くの協力者によって成り立っています。

全ての皆様に心から感謝申し上げますとともに、今後とも子供の未来のために更なるご協力をお願いいたします。

ＪＡ東京むさし小平支店 指導経済課
課長 本多 真道



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

ささえたまご農園

(福井県) 活動期間 20年

地域に根ざした自然養鶏から学ぶ命の食育活動

ふれあいから生まれる 感謝の気持ち

平飼い養鶏を行い、学校の児童や子供会の親子に鶏とのふれあいや卵料理体験を実施し、生き物の命をいただくことの尊さを伝えています。

また、自身の料理学校では一般の方に家庭料理の基本を伝承し、更には「家庭料理教員資格」（全国料理学校協会）の認定校として、食育の知識を持った教員の育成にも力を入れています。



鶏とのふれあい体験

五感を使って学ぶ 命の尊さ・食べ物の大切さ

子供たちの食育への理解が深まるよう、次の順序で体験プログラムを構成しています。

- ①鶏とのふれあいと卵拾い体験で、産みだすのまだ暖かい卵に触れ、鶏から生きている卵を分けてもらうことを体感してもらう。
- ②拾った卵でプリンなどを作る。
- ③試食中に、卵の黄身の真ん中にある白い点が命の源の胚盤で、20日間温めるとヒヨコになることを説明する。

体験参加者からは、「卵を割り、ヒヨコの胚盤を見る事で命の大切さを感じるとともに、その命を頂いている感謝の気持ちを実感できた」という感想もいただいています。



親子食育教室の様子

卵拾い体験



食材の基本を学び 食を選ぶチカラに導く

大人向けの「料理教室」では、レシピや調理の仕方などの料理の基本だけではなく、食材の栄養素などの情報や、農業が資源の循環に果たす役割なども伝えることにより、「食が心と体の栄養である」という認識の醸成につなげています。



大人の料理教室の様子



食べ物が当たり前に入手する飽食の時代に、鶏から命を頂いて私たちの命としていくことに感謝する心を伝えられるよう、食育の活動に取り組んできました。

今回の受賞により、地域とのつながりを一層強くして、今後の活動の励みとします。

ささえたまご農園 佐々江 良一



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

株式会社 Mizkan Holdings

(東京都) 活動期間 2年

「ZENB initiative」「ZENB」を通じた、食にまつわる環境意識や健康意識を高める活動 ～植物を可能な限りまるごといただく～

素材そのもののおいしさを 知る・味わう

「ZENB initiative」は、おいしさ・健康・サステナビリティの視点で食の未来を共感する方々と共に考えていく活動です。

- ①高校生と10年後の食の未来を考えるワークショップ
- ②野菜の可能性を考える野菜とデザイン展
- ③シェフ、大学教授など有識者と食の未来を考えるインタビュー
- ④(株)あすけんと共同による食生活改善プログラム
- ⑤京都市と食品ロス削減に向けた協定



近未来ハイスクールにて

～未来を見据えて～ ワークショップ・デザイン展

高校生と10年後の食の未来を考えるワークショップは、植物をできるだけ大切に食べることによる環境負荷の低減の視点から、(株)オープンラボの近未来ハイスクールと連携し食と環境への意識向上に対する動機づけを行っています。

また、普段食べずに捨てている部分には栄養があることへの理解促進と健康増進を目的に、野菜とデザイン展を開催し、小さな子供から大人まで、わかりやすく体験できるビジュアルやオブジェという形で、気づき・学びの場を提供しています。



野菜とデザイン展

健康的な食生活に向けて 新・ヘルシープログラム

植物をまるごと食べる食品「ZENB」と、栄養士による食指導を組み合わせた健康プログラムを、(株)あすけんと共同で開発。

普段の食生活を見直し健康的な食生活を実践するためのアプリを提供することにより、健康増進に寄与しています。



この度は栄えある賞をいただき感謝しております。今後も、人と社会と地球の健康につながる食生活の実現をめざし、共感していただける方々と共に、取組を続けてまいります。

株式会社 Mizkan Holdings
取締役 濱名 誠久



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》

株式会社マルイ

(岡山県) 活動期間 13年

地域のお客様の食卓を預かるスーパーマーケットとして
地域の多様な食生活に根差した食育活動を通じた「地域の豊かで楽しい食卓」の実現

地域に貢献 正しい食の提案をめざして

平成18年に食育推進室を立ち上げ、日々の生活に寄り添いながら、地域のお客様ひとりひとりに合った「食生活」に向けた情報発信や商品、サービスの創出、体験型企画の運営を行っています。

毎月19日を「マルイ食育の日」と定めており、全店舗で食育推進に取り組んでいるほか、メーカー様・行政・地元企業との連携フードイベントの開催や、小学生を対象とした絵画コンクール、農業体験、産学連携事業も行っています。



毎月工夫した「食育の日」レイアウト

食について学び、 体験する機会を提供

各店舗で、旬の食材を使用したレシピ等を毎月提案し、毎日の献立作りのサポートを行っています。料理教室や小学生を対象とした米やブロッコリーの収穫体験を実施しており、地域の皆様に「食」に触れ、知識を深める機会の提供を継続して行っています。

昨今では、オンラインでの珈琲セミナー・体験企画・料理教室も行っています。



ブロッコリー
収穫&調理体験

地元大学・高校と 連携した事業

地元大学と共同で、弁当開発を行っています。学生には、メニュー構成から商品名、販売ポップの作成等、商品開発の全工程に関わってもらい、大変さや楽しさを学んでもらいます。

また、地元高校とも連携し、地域食材を使用したメニュー提案も行っています。

これらの体験は、将来を担う若者の自信や成長につながるとともに、地域の健康づくりにも貢献しています。

食事バランス弁当
販売開始



マルイでは多様な活動を継続的に実施しています。

教育機関や行政、生産者と連携し、食育活動や世代を超えた交流を実施し、地域の若者に、自立心、職業観、達成感、地域への愛着心や誇りが生まれるよう目指しています。

株式会社 マルイ
食育推進室 植松 久志



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

農林水産大臣賞

東松島市食育推進協議会

(宮城県) 活動期間 13年

スマホでも・紙面でも・お店でも
いつでもどこでも健康な食事に触れることができるまちづくり

～市民みんなに届ける～ 食情報の発信

新しい生活様式やそれぞれのライフスタイルに対応するため、紙媒体やオンラインを通じての情報発信を行いながら食育活動を展開するとともに、自然に健康になれる食環境整備を生産者や事業者と具現化するなど、持続可能な食育を推進しています。

さらに、SDGs 未来都市に選定されていることから、SDGs と連動した食育活動を実践しています。

市内飲食店と新たな協働として健康な食事・食環境認証制度「スマートミール」を活用し、外食・中食メニューの販売も行っています。



スマートミール弁当認証報告会

さまざまな機関との連携 によるデジタル化の推進

情報発信のデジタル化を進めるに当たり、動画編集作業は地域おこし協力隊から、企画は地域の食育関連団体や薬剤師会などから、メルマガの配信は地元アンテナショップから、レシピ配信は市内の病院や福祉施設からの協力をいただくなど、様々な関係機関と連携し体制を整えて、デジタル化を推進しています。



市と薬剤師会の動画撮影風景

大好評！ 「イートくんチャンネル」

若い世代へのアプローチを目的に、市公式キャラクター「イートくん」を活用した市公式YouTubeチャンネルである「イートくんチャンネル」を開設。

イートくんが料理や箸使いなどに挑戦する様子は子供たちの関心を引き、学びにつながっています。

いつでもどこでも見ることができるため、親世代はもちろん、食育に無関心な層へのアプローチにもつながっています。



「イートくんとできるかな」配信

動画を見ながらクッキーづくり



東日本大震災からの復興10年という節目での受賞は感慨深く、関係する皆様へ感謝申し上げます。

今後も、郷土の恵みを活かしながら、多様な連携により人と人をつなぎ、地域ぐるみで食育を推進してまいります。

東松島市食育推進協議会
会長 石森 さと子



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