



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

横川 照子

(富山県) 活動期間 32年

アイデアあふれる活動による健康増進や食文化の継承につながる 食育の推進

アイデアあふれる食育活動

平成17年設立の食育寸劇劇団「チャンチキー座」では、生活習慣の改善やがん予防をテーマに出張公演を行っています。また、「肉食グランプリ」(平成24年)、「男性食生活改善推進員による家庭自慢料理コンテスト」(平成27年)等、市民参加型の活動を展開しています。地域の生産者と連携した農作業体験等の活動で、若い世代への食への感謝と理解を深めています。



チャンチキー座

郷土料理でおもてなし

平成24年には「万葉故地交流会」の参加者に地域食材を使用した郷土料理“おもてなし弁当”を提供、平成25年には「たかおか歴史めぐりおもてなし弁当」を製作しました。平成27年には若者食育実践セミナーを開催するなど、食文化の継承と地域の活性化にも熱心に取り組んでいます。



電車内での食育活動

様々な場所での情報発信

「食育の日」のスーパーマーケットでの食育活動、学校・企業での減塩や野菜摂取(野菜もう一皿運動)を浸透させる活動を精力的に行い、「時の回廊ギャラリーlienりあん」では塩分控えめ味噌汁や昆布おにぎり、季節の飲み物等で食生活改善を訴えています。



「食育の日」の取組

毎年実施している食生活アンケートの結果をもとに幅広い世代に「減塩」・「野菜1日350g摂取」等、食に関する情報を発信しています。健康寿命延伸を願い、今後も生活習慣病予防のための食育活動を展開していきたいと思います。今回の受賞にあたり皆様に深く感謝いたします。



横川 照子



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

鮭川村食生活改善推進協議会

(山形県) 活動期間 37年

健康寿命の延伸につながる食育、鮭川村郷土料理の継承に向けた食育

食文化の継承につながる食育

鮭川村の名産の鮭を使った親子食育教室や、平成5年より小学6年生対象事業として行っているさけまるくん栄養教室等の講師となり、地域と学校が一体となって伝統的な食文化の継承に取り組んでいます。



鮭を使った食育教室

健康寿命の延伸につながる取組

大人の食育教室では、持参した家庭のみそ汁の塩分濃度を測定して、適正な塩分濃度を実践的に学んだり、モロヘイヤ苗の全戸配布やモロヘイヤを使ったふるりの味講座等で緑黄色野菜の普及にも取り組んでいます。



大人の食育教室

食文化の継承を促す情報発信

村内の食材を使った行事食と食文化をまとめた「伝えたい残したいふるさとの味さけがわ」を編集し、1,800冊発行、さらに平成21年には食事バランスガイドや食育についての項目を設けて再編した1,100冊を発行し、郷土料理が健康的な食生活の基本であることを情報発信しています。

また鮭川村の郷土料理と食文化の伝承、食育活動の推進について情報を発信するホームページを平成25年に開設しました。

(http://healthmate-sakegawa.com/?page_id=2)



鮭川村の食の魅力を発信するホームページ



第1回食育活動表彰において大変素晴らしい賞をいただき誠にありがとうございます。今後も「食は命を結ぶもの」として、今まで以上に食文化や伝統料理の伝承等の食育活動を精力的に行っていきたいと思っております。

鮭川村食生活改善推進協議会



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

都留市食生活改善推進員会

(山梨県) 活動期間 25年

都留市食生活改善推進員における地域に密着した健康づくり活動

健康寿命の延伸につながる食育の推進

生活習慣病予防食や介護予防食等、食生活の改善のための地域での調理講習会（年間35回）を継続しています。また、各家庭を訪問してみそ汁の塩分測定とアンケートを行い、集計結果に基づく減塩方法について、チラシを配布するなどして周知を図っています。さらに、自分たちで歩いて作成した市内ウォーキングマップを配布し、健康づくりの一役を担っています。



生活習慣病予防食、介護予防食の調理講習会

若い世代を中心とした食育の推進

放課後子ども教室、のびのび興譲館クッキング塾等の他、若い世代の朝食摂取向上に向けた取組を重点的に行っています。地域の大学と連携して大学生を対象とした講義や調理実習を行ったり、大学生等に対して「朝めしプロジェクト」のチラシを配布するなどして呼びかけを行っています。



「朝めしプロジェクト」のチラシ配布

食文化の継承に向けた食育の推進

「都留のおかあさん わが家のくふう料理集(平成4年)」や、「わが家の漬物のおすすめレシピ集(平成19年)」は新聞にも取り上げられ、希望者が多かったことから、増刷して広く市民に周知と実践を促しています。今年度の大学との連携事業では、市の特産品である水かけ菜の栽培・収穫方法を教え、調理実習に取り入れるなど、学生が地産地消の推進や地域の特色を学ぶ機会になり、地域交流にもつながっています。



地域の大学での調理実習



この度は名誉ある賞をいただき大変光栄です。先輩方から引き継いで取り組んできた推進員の努力のたまものだと思います。今後はさらなる食生活改善と新たな課題に積極的に挑戦していきたいと思います。

都留市食生活改善推進員会