



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

NPO法人 霧島食育研究会

(鹿児島県) 活動期間 14年

「食を大切にする文化を霧島に創る」
～無いものをねだるのではなく、有るものを探す～

霧島の食文化の継承と発展

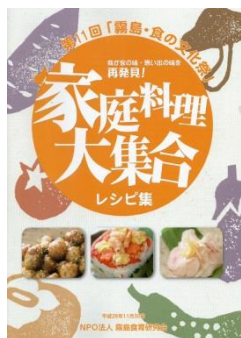
「食を大切にする文化を霧島で創る」ことを目的に平成16年に設立され、地域の暮らし、文化、歴史に根差した食育は、地域資源の魅力の再発見、食と農を軸にした地域おこし、さらに地域に暮らす人の誇りの回復にまでつながっています。「霧島・食の文化祭」の開催の他、食文化継承を目指す人材を育成する「かごしま郷土料理マイスター講座」、「霧島たべもの伝承塾」、「霧島・畑んがっこ」・「棚田食育士養成講座」、「霧島食育サポータークラブ研修会」等、延べ850回の体験活動と550回の講演活動を実施し、これまでの活動参加者は延べ11万人を越えています。



「霧島・食の文化祭」の家庭料理大集合コーナー

子や孫に残したい霧島の食は何ですか

メインの活動である「霧島・食の文化祭」は「子や孫に残したい霧島の食は何ですか」をテーマに開催し、家庭料理の展示・食育ワークショップを行っており、子供から高齢者まで150名の地元ボランティアスタッフにより運営されています。これまでの14回の開催で1500品以上の霧島の家庭料理・郷土料理を記録しています。



霧島の家庭料理大集合レシピ集

食と農で地域再生を目指す

霧島の食文化という地域資源を「無いものをねだるのではなく有るものさがし」の「地元学」の手法を用い、「植え方から食べ方まで」の一貫した食農体験活動や郷土料理継承活動を定期的、長期的に実施しています。さらに、それらの活動のノウハウやレシピ等をテキスト化し、広く内外に継承・広報すると共に、地元の食と農の技術・それに関わる人の思い等を記録する貴重な資料となっています。



「霧島畑んがっこ」で米作り

霧島食育研究会は、「都会の後を追わず、この地の豊かさを実感できる」活動を目指しており、地域の暮らし、文化、歴史に根差した食育は、地域資源の魅力の再発見、食と農を軸にした地域おこし、さらに地域住民の誇りの回復にまでつながっていると確信しています。



NPO法人霧島食育研究会理事長
千葉 しのぶ



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

きょうと食いく先生

(京都府) 活動期間 4年

食と命の大切さを伝えるための出前授業による食育の推進

若い世代を中心とした食育の推進

命と食の大切さを学ぶには、農作業や食品加工、調理等の五感を使った体験が効果的であると考え、平成25年より、指導していただける方を「きょうと食いく先生」として京都府が認定し、小中学校を中心にあらゆる世代への出前授業による食育に取り組んでいます。これまでに京野菜等の農作物の栽培や、京料理をはじめ和食・洋食の調理、京菓子・京つけもの・豆腐づくり等、多方面にわたる179名の登録があり、年間124回、のべ1,880人に対して実施しました。



小学校での出前授業（和菓子と季節の話と和菓子づくり）

ニーズに応えた出前授業

小・中・高等学校等の総合学習や家庭科、国語科の時間等、依頼先のニーズに応えた出前授業を実践しています。様々な分野の専門家として、実践的な指導ができていることから、子供たちの食育に重要な役割を果たしています。



小中学校での出前授業（地域の味噌の話と味噌汁づくり）



小中学校での出前授業（生野菜の種まき体験）

指導者への研修

食いく先生養成講座は、スキルアップ研修として既に登録されている食いく先生も参加します。食育関係者の講演を聴いたり、意見交換をしたりすることで、最新の食育情報を得るとともに継続的に指導力養成を行っています。



講演：学校がきょうと食いく先生に期待すること



10名の登録でスタートした「きょうと食いく先生」が、4年を経て、これまでに179名の登録となりました。食いく先生一人ひとりの思いのこもった活動が、子供たちの生きる力、文化や伝統を大切にする心を育むことを願っています。

この度、表彰していただいたことを励みに、府民自ら実践する食育が益々広がるよう、活動して参ります。

きょうと食いく先生



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

NPO法人 花と緑のネットワークとよなか

(大阪府) 活動期間 18年

資源循環堆肥「とよっぴー」の活用を通じた農と食育活動の展開

食の循環や環境を意識した食育の推進

資源循環型地域の形成のため生ごみ堆肥化実験を1999年に開始。2002年から学校給食の調理屑と食べ残しに街路樹の剪定枝を混合した土壌改良材「とよっぴー」の頒布・有効活用する団体として活動しています。自家農園（約1千㎡）での「作物栽培・収穫」による農体験や収穫作物を家庭で食する取組を行い、親子や市民に農業と資源循環の大切さを訴えています。



300組の家族が一斉にサツマイモを収穫

食品ロス削減と農への理解の促進

小学校の児童を対象としたお米づくり学校（田圃・バケツ稲）では、稲の植え付け、収穫、粳摺り・脱穀・精米、調理・試食を行うとともに、教室では、給食調理屑や食べ残しが堆肥となり作物が育つことを説明し、資源循環を実感するとともに、「スプーン一杯」余分に食べよう、と訴え、農業への関心を深め、食べ残しを減らす意識を高める取組を行っています。



農業について学ぶ環境教育

多様な連携体制

豊中市公園みどり推進課、同子育て支援課、同保健所健康増進課、同教育委員会市内小学校、同こども園等との連携により、親子による食育スタディ、親子で学ぶ「畑の楽校（がっこう）」、サツマイモの植え付けや収穫等を実施しています。小学校でのお米づくり学校（田圃・バケツ稲）以外は、市が製造する堆肥化施設に併設される自家農園で、参加者は堆肥製造システムを見学し、完成堆肥によって作物が生育することを確認できるようになっています。典型的な都市部で農業を直に体験する取組を行い、環境に視点をといった食育に繋がっています。



親子で学ぶ「畑の楽校」での採りたて野菜の試食



この間、豊中市が土壌改良材「とよっぴー」を製造してきましたが、本年4月より当法人が製造を受託し、これによって製造と活動を一体的に行うことが実現しました。有機性資源の利活用を諸団体とともに行い、「農」と「食」を使命（ミッション）に多様な資源循環の活動を今後も推進していきます。

NPO法人 花と緑のネットワークとよなか
理事長 高島 邦子