

平成29年度

第1回 食育活動表彰

事例集



事例集の発行にあたって

平成28年度から第3次食育推進基本計画がスタートしたことから、農林水産省は、平成28年度に「食育活動表彰」を新たに立ち上げました。従来の食育推進ボランティア表彰よりも表彰の対象者を拡大し、ボランティアのみならず、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等の事業活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰するものです。

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。

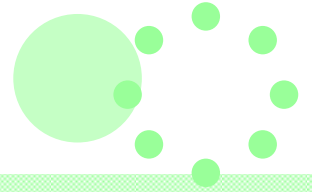
今回は261件の事例の中から、特に優れた取組を行っている6件の個人・団体に対して農林水産大臣賞、優れた取組を行っている13件に対して消費・安全局長賞が授与されました。

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させていただくために、ご活用いただければ幸いです。

平成29年6月

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課

も く じ



平成29年度第1回食育活動表彰審査委員会 委員	1
第1回食育活動表彰講評	2

受賞団体・個人の取組紹介

ボランティア部門

(食生活改善推進員)

 横川照子	5
 鮭川村食生活改善推進協議会	6
 都留市食生活改善推進員会	7

(大学等)

 食育プログラム開発チーム 食育戦隊ゴハンジャー〈山口県立大学〉	8
 あぐりちゃれんじ〈北海道教育大学釧路校〉	9
 食品ロス削減サークル〈美作大学〉	10

(食育推進ボランティア)

 NPO法人 霧島食育研究会	11
 きょうと食いく先生	12
 NPO法人 花と緑のネットワークとよなか	13

教育関係者・事業者部門

(教育等関係者)

 熊本県立大学	15
 岸田学園 行田幼稚園	16
 千葉県立桜が丘特別支援学校	17

(農林漁業者等)

 西三河農業協同組合	18
 中部水産株式会社	19
 はあとキッチン	20

(食品製造・販売者等)

 いばらきコープ生活協同組合	21
 株式会社伊賀の里モクモク手づくりファーム	22
 琉球新報社	23

(地方公共団体)

 富士市食育推進会議	24
---	----

平成29年度 第1回食育活動表彰 審査委員会 委員

秋 田 昌 子 元墨田区保健計画課保健計画担当 主査

足 立 己 幸 女子栄養大学名誉教授

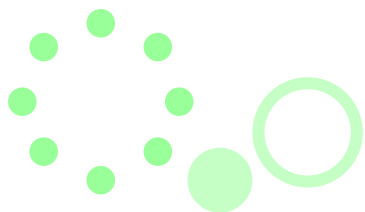
高 田 正 澄 NPO法人ネイチャークラブにいはり 代表

田 村 知 香 子 株式会社共同通信社 情報企画本部企画事業部 次長

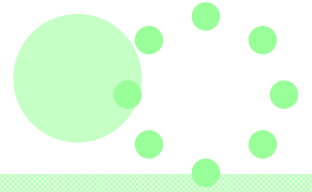
中 嶋 康 博 東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授

東 四 柳 祥 子 梅花女子大学 食文化学部食文化学科 准教授

敬称略：50音順



第1回食育活動表彰講評



審査委員長
中嶋 康博

本年度が第1回となる「食育活動表彰」では、全国都道府県等から推薦された261件から、優れた18団体と1個人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行いました。

また、

- 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活動の方法が団体や地域の特徴を活かしながら、課題の決定、活動の計画・実施・評価、そして次のより良い行動へとつなげていく“着実な手順”を主体的に進めているか、
 - ③その進め方を関係者で共有し、活動のさらなる向上につなげているか、
 - ④活動内容や成果を他へ発信し、仲間を広げているか、
- を重視しました。

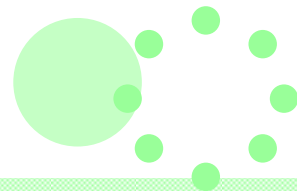
さらに、今回の表彰では、教育機関としての授業プログラム、管理栄養士等の養成機関としての通常作業、また企業自身の本来業務を確認しながら、応募の活動内容が食育の観点から特別に評価できるものであるか等について、審査委員で熟慮を重ねて審査を行いました。

新たな活動としては、「ボランティア部門」（大学等）における美作大学の食品ロス削減サークルや「教育関係者・事業者部門」（食品製造・販売者等）におけるいばらきコープ生活協同組合の子供食堂の運営が注目されました。いずれも、フードドライブ活動や寄贈された食品の活用によって地域での共食の場を提供し、子供たちや高齢者など、地域住民を対象に、栄養改善にとどまらず、食を通じて人と人を繋いでいく活動です。

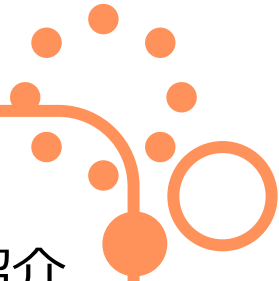
「食育の環(わ)」の視野や視点、すなわち食物の生産から食べるまで、心身の健康・生きる力・仲間や地域づくり、そして次の生産や社会活動の形成という“地域における食の循環”全体をとらえて、その中に自分たちの活動目的や目標を位置付けています。これらは第3次食育推進基本計画の重点課題としている「多様なくらしに対応した食育」に資するものであり、今後のさらなる広がりが期待されます。

今回、選外となった個人、団体、企業等においても、今後の発展が期待できる興味深い取組や、特徴的な取組が数多くありました。表彰された取組を参考にしながら、今後もさらなる食育活動を推進し、来年度もご応募いただければと思います。この表彰が国民や社会への食育の推進の大きな契機になることを祈念いたします。

第1回食育活動表彰 表彰式写真



第12回食育推進全国大会 in おかやま 平成29年度 第1回食育活動表彰 平成29年6月30日



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、「内食グランプリ」(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きたいと思います。

都留市食生活改善推進員会



ボランティア部門
《大学等》

農林水産大臣賞

食育プログラム開発チーム 食育戦隊ゴハンジャー 〈山口県立大学〉

(山口県) 活動期間 10年

地域の子供たちの心に届く食育プログラム“食育戦隊ゴハンジャー”の取組

ゴハンジャーによる食育活動

平成18年度から三色食品群をイメージしたキャラクター「ゴハンジャー」や五感を用いて実際に体験できるように工夫したオリジナル教材を用いて、学校やスーパーマーケット等、子供たちの生活の場へ出向き、楽しみながら食について学べる食育活動（年6回、のべ950名参加）を実施し、食への興味・関心を高めています。



食育戦隊ゴハンジャー

効果的な情報発信

参加者の年齢や活動目的に応じて効果的な教材を作成し、絵本やワークブックはプログラム参加者以外にも理解できる内容とし、無償配布を行っています。
チームの食育活動は、毎年度の活動報告書及び大学ホームページにて情報発信をしています。



作成した教材の一例と活動の様子

連携したプログラムと効果の分析

連携しているスーパーマーケットでは、買い物や調理体験だけでなく、生産者から届いた食材の袋詰めやレジ打ち等、食べ物が消費者の手に渡るまでの工程を体験できる、施設の強みを活かしたプログラムを実施しています。栄養学科の教員および学生メンバー約70人がお互い協力し合い、保護者アンケートの他、活動中の子供たちの発言の記録結果等をメンバーで分析、共有し継続的な食育につながるよう工夫しています。



スーパーマーケット（コープやまぐち）での取組



チーム発足から多くのメンバーがこの活動に関わり、先輩から後輩へ引き継がれてきたものを評価していただき、大変うれしく思います。これからも食育戦隊ゴハンジャーの活動が地域の皆様に愛されるように、より一層努力してまいります。

山口県立大学 看護栄養学部栄養学科
准教授 加藤 元士



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

あぐりちゃれんじ 〈北海道教育大学釧路校〉

(北海道) 活動期間 5年

親子の食農体験を通じた行政・教育・市民の連携と人材育成

若い世代を中心とした食育の推進

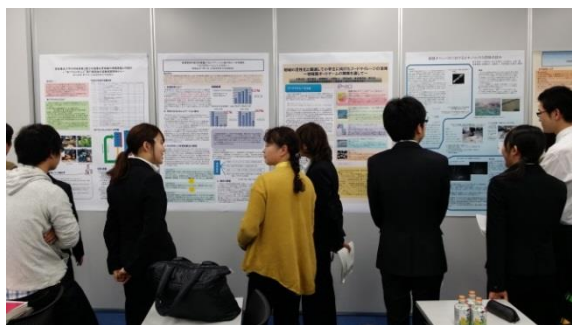
釧路市に住む親子を対象に、大学農場において年間20回の食農体験を実施し、食育や農業への知識・関心を深めるとともに、発達障害をはじめ様々な児童との関わり方を学び、親同士の子育てにおける不安・悩みを共有することで共に育つ機会を作っています。大豆、野菜等の栽培体験、加工体験(味噌づくり、甜菜シロップ・にんじんジャム・トマトピューレ等)を通じ、親子で育てる楽しみや食べる喜びを体感しています。



農体験の様子

教員を目指す学生の人材育成の場

教員を目指す学生にとっては、食育・食農教育実践を通年で展開できる能力の育成に資するものとなっています。講師役の大学生は、日本農業検定2級を取得し、基礎的知識を取得しています。



学会発表の様子

食育を効果的に推進する組織体制

大学と学生と親との三者によって実行委員会を設置し、食農体験の他に、野外教育研究会との野外散策、食物アレルギーや発達障害、アンガーマネジメント等に関する学習会を実施しています。



野外教育研究会連携の様子



保護者意見交換会の様子

食農体験活動ごとに子供の成長が感じられ、毎回元気をもらっています。子供から大人まで、それぞれの悩みを共有したり、のびのびと活動できるよう、今後も多くの意見交換をしながら、活動に取り組んでいきたいと思えます。

あぐりちゃれんじ学生理事

藤田 理紗 (大学4年生)

永楽 智子 (大学4年生)

澤田 加奈 (大学4年生)

藤野 千明 (大学3年生)





ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

食品ロス削減サークル 〈美作大学〉

(岡山県) 活動期間 3.5年

フードドライブ活動を主とした食品ロス削減活動及び食品の有効活用

食の循環や環境を意識した 食育の推進

NPO法人フードバンク岡山と連携し、家庭で余った食料品を必要としている人に贈るフードドライブ活動で寄贈された食品の受け取りや仕分け分配作業を行っています。また、フードバンク活動やフードドライブ活動で寄贈された食品を活用し、「ぼかぼか食堂」や「子ども食堂」を開き、地域の高齢者や子供たちに共食の場を提供し地域づくりに貢献しています。



「ぼかぼか食堂」で近隣の高齢者の方に
食品ロスの話とメニューの説明

食品ロス削減の普及

子供たちが楽しく食品ロスの実態や食品ロス削減の大切さを理解できるよう、「食品ロス削減かるた」や「食品ロス削減すごろく」を作成し、エコフェスタや学園祭等イベントで活用し、子供たちや家族連れに親しんでもらっています。メディアで活動を取り上げてもらうなど、食品ロス削減の普及に取り組んでいます。



エコフェスタin津山で参加者が「食品ロス削減かるた」
「食品ロス削減すごろく」をしている様子

未来の管理栄養士の養成のために

管理栄養士養成施設である大学として、未来の管理栄養士や栄養士に、食品ロスに対する認識を持ち、将来、地域社会に対して食品ロス削減を指導するキーマンとなって欲しいとの思いで活動を進めています。



白梅祭（美作大学学園祭）での
食品ロスとフードバンクのパネル展示



「子ども食堂」で、学生が食事を調理している様子

日本の食品ロスは632万トン。食料自給率は主要国中最低。多くの食料を輸入。近年貧困や格差拡大で生活困窮者増加。食品ロス削減は必須。

将来食の専門家として、食品ロス削減を学生や市民にお伝えしていきます。

食品ロス削減サークル
原田 佳子（顧問）
島田 月帆（部長）
森本 絢音（副部長）





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

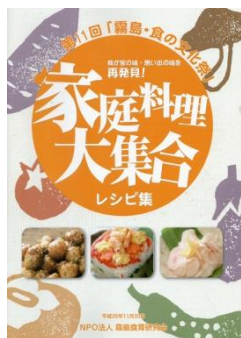
「食を大切にする文化を霧島で創る」ことを目的に平成16年に設立され、地域の暮らし、文化、歴史に根差した食育は、地域資源の魅力の再発見、食と農を軸にした地域おこし、さらに地域に暮らす人の誇りの回復にまでつながっています。「霧島・食の文化祭」の開催の他、食文化継承を目指す人材を育成する「かごしま郷土料理マイスター講座」、「霧島たべもの伝承塾」、「霧島・畑んがっこ」・「棚田食育士養成講座」、「霧島食育サポータークラブ研修会」等、延べ850回の体験活動と550回の講演活動を実施し、これまでの活動参加者は延べ11万人を越えています。



「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



受賞団体・個人の取組紹介

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

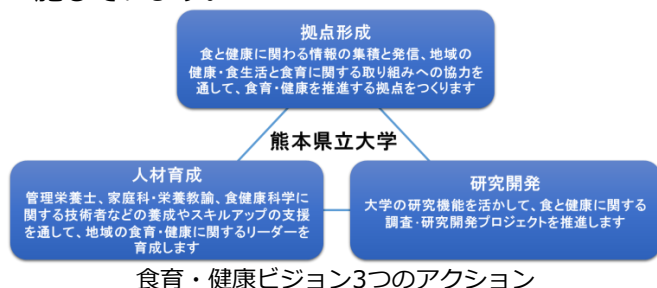
熊本県立大学

(熊本県) 活動期間 11年

地域・企業・大学が連携して大学生と地域住民に食育を！

「食育・健康ビジョン」の連携体制

学内に食育推進のための専任2名（講師、職員）と様々な専門分野を持つ学部教員、事務方からなる食育・健康プロジェクト推進委員会を設置し、「食育・健康ビジョン」を掲げ、人材育成、研究開発、拠点形成の3つのアクションのそれぞれで具体的なプログラムを実行しています。県、自治体、農協、漁協、学食業者、農業高校、食関連企業等との多彩な連携により、「食育」「健康増進」「地域づくり」「地産地消」等に寄与する取組を実施しています。



「食育の日」と「ベジチャージ@学食キャンペーン」

「食育の日」には、学生が自ら地域の食について学び、考案したオリジナルメニューを学食で提供しており、無関心層の多い学生と同世代の若者への興味を高めるきっかけとなっています。また、「食育の日」メニューをレシピ集として出版し、小学校の給食として採用されるなど学外での食育にもつながっています。

また、120g以上の野菜料理を無料提供する「ベジチャージ@学食キャンペーン」は、同窓会、地元農協等の支援を受けて2回にわたって実施され、学生の食環境を改善すると共に食の意識を高める機会となっています。



「食育の日」現地学習の様子



ベジチャージ@学食キャンペーン

食文化の継承と情報発信

地域の食材や食文化を学食でPRする「地域連携週間」、学生が地域に行きその土地の郷土料理や食文化を学ぶ「郷土料理伝承ツアー」等の実施により食文化を若者が学ぶ場作りを行っています。また、地元ボランティア団体と連携して震災復興支援として行った「郷土料理カフェ@仮設住宅」では、「くまもとふるさと食の名人」の指導のもと、大学生と住民が共に郷土料理を調理し、会食を行いました。また、大学内で食育・健康フェスティバルを年1回開催し、講演会や親子体験教室、郷土料理の試食、栄養相談等を実施しています。



郷土料理カフェ
@仮設住宅



食育・健康フェスティバルでの親子ペットボトルピザ教室

食育は健康づくり、コミュニティづくりに役立つ大切な教育活動です。熊本県立大学は、健康の科学を重視し、地域と学生の食生活改善に貢献する食育を推進しながら、熊本県の食の魅力を発信していきます。



熊本県立大学 学長
半藤 英明



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

消費・安全局長賞

岸田学園 行田幼稚園

(埼玉県) 活動期間 8年

栽培活動を通して行う発達段階に応じた食育の展開

年間指導計画で体験活動

園内に「子供農園」を作り、年少組は枝豆、年中組はポップコーン、年長組は稲の栽培を年間指導計画の中に位置づけて計画的に実施しています。地域農家や父母会の協力で、収穫したじゃがいもでのカレーパーティー、かかし作り、脱穀・粳摺り・精米から餅つき会、栗ごはん会食等、様々な体験活動を通じて食を大切にする心を育てています。



稲の栽培体験

教育活動を通じての食育

農作物の観察は、園生活の日常で行われており、生長の過程を身近に感じることで収穫までの喜びはさらに大きなものになります。また、自然〇×ゲームで野菜の旬や、お米のできるまでの過程、土の中の野菜、土の上になる野菜を理解します。クリスマス会の劇「もったいないお化け」発表では、お米・野菜農家が登場し、好き嫌いをなくしてしっかり食べることの重要性を感じていきます。



育てた枝豆おいしいね！

発達段階に応じた体験活動

幼児教育は環境・健康・言葉・社会性・表現の5分野で展開しますが、栽培を通じた食育活動にはその全てが含まれており、発達段階を考慮した題材を選び、種まきから収穫そして喫食までの知識の習得や体験から、「命の尊重」「思いやり」「大自然の不思議さ」「働く大切さ」の意識を持てるようになります。



粳摺り大変でした



ポップコーンができたよ！

このたび消費・安全局長賞という大変名誉な賞を頂戴したことを胸に、食育を通じて子供たちの健やかな心と体の成長を助けられるよう益々活動に力を入れていく所存です。



(学)岸田学園 行田幼稚園 理事長
岸田 昌久



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《教育等関係者》

千葉県立桜が丘特別支援学校

(千葉県) 活動期間 3年

給食を生きた教材として活用した食育の推進

発達段階に応じた多様な食育

毎年、食に関する指導の全体計画に基づき、食育の目標（「豊かな心、生きる力」を育てる）を達成するための具体的な取組を決め、小学部、中学部、高等部、寄宿舎の各発達段階に応じた到達目標を全職員会議を通じて共有しています。ユネスコスクールに加盟しており、毎月の食育の日に、「世界のごはん」の日を設け、国際理解につなげ、日本の食事との比較で食文化の理解を深めています。



世界の食文化を学ぶ授業風景

千産千消と体験活動

毎月の「食育の日」には、農協の協力により地元千葉県産野菜で給食を提供し、献立「ひとくちメモ」での食材紹介や、食堂前の実物展示での五感を使った学習により、食に関する興味、関心を深めています。また、小学部では米作り体験、中学部ではさんが焼きや巻き寿司の調べ学習、調理体験や文化祭での発表、高等部では外国料理の調理体験、寄宿舎では自立に向けた調理実習を行っています。



稲の脱穀体験



精米体験

発達を促すおいしい給食の提供

うまく噛めない、飲み込めない等の摂食機能の発達段階に合わせ、「ペースト食」「押しつぶし食」「まとまり普通食（普通食にあんをかけ、食物をまとまりやすくしたもの）」等の「特別食」対応のおいしい給食（食材ごとに個別でミキサーで調理）を提供しています。小学部から高等部までの12年間を見通して食に関する指導を行うことで、食べる機能が向上し、顔の表情が豊かになっていきます。また、色々な味を体験することで、「食べたい」意欲や好奇心が生まれ、日常生活の充実には「自立」へとつながっていくことが期待できます。



ミキサー食の給食



本校では栄養教諭を中心に、全職員が様々な立場から学校生活の様々な場面で、児童生徒の食に関する興味関心を高める活動に取り組んできました。今後も、これまでの活動を継続し、児童生徒の豊かな心、生きる力を育てる食育を推進していきます。

千葉県立桜が丘特別支援学校 職員一同



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

農林水産大臣賞

西三河農業協同組合

(愛知県) 活動期間 11年

「食」と「農」に対する理解促進のため、地域ぐるみで
豊かな心を育む食育活動

工夫をこらした米作り体験学習

西尾市内小学校全18校を対象に、教諭、地域農業協力者、地域住民、PTAの協力を得て米づくり体験学習を実施し、田植え、かかしづくり、稲刈り、収穫祭を行っています。田んぼアートや泥リンピック、観察記録、バケツ稲との比較等、工夫をこらし独自の取組を展開しています。収穫祭では、もちつきを主に、箱寿司、押し寿司等、郷土料理、食文化についても学ぶことができます。



かかしづくり体験

地域で支える体験活動

主活動の米作り体験学習は、毎年3月に、全小学校教諭、地域農業協力者、行政関係機関（東海農政局、愛知県、西尾市）が集まり、意見交換会を実施し、感想や改善点を共有し、次年度の取組に反映するなど、地域ぐるみで継続できる体制が確立されています。体験活動を支える地域の協力者にとっても、子供たちとの交流は大きな励みとなっています。



田植え体験

市民への農業体験学習の場の提供

小中学校での野菜作り体験学習、西尾市民親子を対象とした日曜学校、県域団体と連携した米作り、JA各部会の行事（よいきゅうりの日、愛知県産小麦でうどん作り等）を開催し、市民に農業体験学習の場を広く提供し、農業に対する理解促進に努めています。



よいきゅうりの日

地域農業発展のために
尽力すること、地域に
安全・安心な食料を提
供することとあわせ、
『食の大切さ』を地域
に伝えることはJAに
とって重要な使命です。



我々JAは今後とも、食の安全・安心に留意し、高品質の米や麦・大豆、野菜等の食料を地域に届けていきます。地域の皆様にはぜひ地元の農作物をご利用いただき、豊かな食生活に役立てていただきたいと思います。

西三河農業協同組合 代表理事組合長
名倉 正裕



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

中部水産株式会社

(名古屋市) 活動期間 12年

美味しく食べて、楽しく学ぶ
～中央卸売市場が受け継ぐ、知恵や工夫を大公開！～

食文化の継承に向けた食育の推進

中央卸売市場の水産荷受け（大問屋）として「地域社会との信頼を深め、豊かな食文化の創造に貢献する」という企業理念のもと、地域に根付いた知恵と工夫を伝え、若い世代を中心に食文化の継承や食の楽しみを届ける食育活動を年間30回、約2500人に実施しています。



出前授業 煮干の解剖

魚食普及のリーダー育成と情報発信

食育ボランティア等を対象とした「魚食普及セミナー」では、身近な水産品を使用し、誰にでも再現できる内容で食育リーダーを育成しています。また、管理栄養士を目指す大学生向けの出前授業では、座学と魚をさばく調理実習で専門性の高い内容となっています。1975年から地元紙で情報発信し、毎月1回のラジオ番組等も本格化し活動の幅を広げています。



管理栄養士を目指す大学での出前授業

市場流の体験講習

「なごや食育応援隊」、「愛知県食育ボランティア」に登録し、県や市の食育活動に協力しています。市場流の「実物を見る、触る、食べる」をテーマとし、活魚のタッチプール、鮮魚の実物展示、調理実習等を組み合わせた「お魚ゼミ」のほか、離乳食をテーマにした親子教室、自由研究教室を実施しています。



タッチプールで実物のタコを触る体験

この度は、私共の活動を評価していただき、誠にありがとうございます。物と人が集まる中央卸売市場の事業者として、地域に根付いた知恵と工夫をお伝えし、食の楽しみをお届けする活動を継続して展開してまいります。



中部水産株式会社 代表取締役社長
脇坂 剛



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

はあとキッチン

(埼玉県) 活動期間 13年

子供同士で体験し、感じ、教え教わるという
五感をフルに使った体験型食育

親子を中心とした食育の推進

「食は命なり」をテーマとし、地域の子育て世代の親子を対象に、お米や野菜の栽培・収穫体験、弁当づくり、伝統食づくり等、五感をフルに使った体験活動（年間64回、のべ480人）を通じて、日本人の生活の知恵や伝統食文化、里山農業を大切にした食育活動を展開しています。



田植え体験

学習の機会の提供と情報発信

中学生には月1～2回土曜の夜に、また大人には夕食に合わせた栄養満点簡単料理会等、幅広い対象のニーズに合わせた調理体験を継続しています。また、2年に一度学習の機会として食育実践者による講演会、食育フェスティバルの開催、地元の「なめがわまつり」への出展等、学びの機会の提供と情報発信も行っています。



食育フェスティバルでの一幕

子供たちが主導の体験活動

小学4年生以上を対象とした「森のおむすび塾」と、4才以上小学3年生までを対象とした「ワクワク隊」は、自分ひとりで弁当づくりを行うことができる力を養うことを目標に、大人が教え込むのではなく、前年に経験した子供たちが先生役になって教え合う内容となっています。地域の農家と連携した農業体験では、種まきから精米までの一連の作業、餅つきやしめ縄作りまでを行ったり、味噌づくりを行ったりします。1年後に渡される修了証は、写真とエピソードが書き込まれた活動記録で成長が実感できます。



ワクワク隊でのお弁当作り



このような機会をいただきましたのも、日頃よりご支援くださっている皆様のおかげと感謝申し上げます。「食は命なり」という思いを土台として、これからの時代を逞しく、しなやかに生きられる子供たちを、地域ぐるみで育てていきたいと思ひます。

はあとキッチン 主宰 岩崎 千恵子



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

いばらきコープ生活協同組合

(茨城県) 活動期間 11年

茨城農業を応援する野菜の販売体験と多様な暮らしの変化に対応した地域の共食

多様な暮らしに対応した食育の推進

子供たちに野菜を好きになってもらい、茨城県の農業の応援をしてもらう取組として、野菜の販売体験（茨城をたべよう！キッズ・マルシェ）を実施しています。また子供から高齢者まで、地域みんなで夕食を囲み、食育等の生活習慣に関する支援やボランティアによる学習支援等、誰もが安心して過ごせる地域の共食の場づくりとして「ほぺたん食堂」を開催しています。



茨城をたべよう！キッズ・マルシェ

茨城をたべよう！キッズ・マルシェ

茨城をたべよう！キッズ・マルシェでは、「茨城をたべよう！クイズ」を取り入れ楽しく学びながら茨城県の野菜に親しみ、ポップ作りや値段決め、販売作戦に参加の子供たちが自ら行うことで、地産地消への意識を高めることを目指しています。



茨城をたべよう！キッズ・マルシェ

ほぺたん食堂

ほぺたん食堂は、社会福祉協議会、農協、行政と連携しながら進めています。高齢者や独り暮らしの方、赤ちゃん連れの方、子供連れのご家族まで誰でも安心して参加できる居場所とし、単に食事を提供するのではなく、簡単なものを一緒に作ったり、参加者同士が交流をしたりするなど、「地域の共食」「地域コミュニティの再生」の役割も担っています。地元農協から無償で食材提供をいただき、組合員の調理ボランティア、大学生による学習支援ボランティアに支えられながら運営しています。



ほぺたん食堂

「食卓を笑顔に、地域を豊かに、誰からも頼られる生協へ」をめざし、社会福祉協議会や農協、行政、地域の皆さまと連携し「茨城をたべよう！キッズ・マルシェ」「ほぺたん食堂」に取り組んでまいりました。これからも「食育」の取組を進めてまいります。



いばらきコープ生活協同組合 理事長
鶴長 義二



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

株式会社伊賀の里モクモク手づくりファーム

(三重県) 活動期間 12年

農業振興のための食農体験プログラムと食育実践者との全国交流

全国食育交流フォーラム

年1回開催する全国食育交流フォーラムは、全国で活躍する食育実践者の活動報告やデモンストレーションを通じてノウハウや考え方の共有を図るとともに、参加者同士が話し合い、交流する時間を多く設けることにより、全国の食育に関心のある方達のネットワークが広がることを意識しています。



全国で活躍する仲間と出会い、語る3日間

工夫を凝らした食農体験プログラム

米、野菜、果樹、酪農等の農業体験プログラムや、ウインナー作り等のものづくり体験は、自社の農業の現場を活用して、生産者の思いや、製造する製品の原材料、製造方法を理解し、楽しく学べるような工夫をしながら、地域農業を支えるファンを増やしていけるよう、取り組んでいます(年間5900回、約35万人)。また、モクモク通信を登録会員に年4回発行しており、季節ごとの情報発信によって事前予約による利用が大半を占めるなど、リピーター率が高くなっています。



家族連れ、学校、海外からの視察等
さまざまな方がファームを訪れます

地域振興としての役割

高齢化している近隣農家から、柿やブルーベリーの栽培を引き受けています。地域農業の担い手としてのみでなく、農業公園や直営の農家レストランの運営等で食文化を残し伝える地域振興の役割を担っています。



生食、タルト、ジャム、収穫体験等、
複数の接点をつくることを心がけています

加工・販売までを農業としてとらえることで、多くの若者たちが農業でめしを食っていける環境を整えること。これが、農業者としての私たちモクモクが考えている『ロマンと夢のある農業』です。私たちの活動が食育の取り組みとして評価され、うれしく思います。



株式会社伊賀の里モクモク手づくりファーム
代表取締役 松尾 尚之



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

琉球新報社

(沖縄県) 活動期間 48年

沖縄県内における食育の推進 ～感じる・食べる・育つ～

若い世代を中心とした食育の推進

食生活の急激な欧米化から生ずる生活習慣病の予防、食生活の向上を目的として、料理講習会や子供向け家庭料理セミナー、食育フォーラム等の食育関連事業を実施してきました。昨年度、県内3エリアにおいて若い親子世代を対象に、農林漁業体験、調理体験、流通体験等（26回、964人参加）を実施し、「日本型食生活」の普及と実践、食や農林水産業への理解の増進に向けた食育活動に取り組みました。



フーチャンプルーを作る参加親子

沖縄の豊富な資源を生かした農林漁業

農林漁業体験では、米作りや島野菜の植え付け・収穫、販売までの流通体験、漁業体験では、定置網、クロマグロ養殖場・かつお節工場見学、調理体験では、自ら収穫した米や島野菜を使用するなど、「長寿沖縄」の知恵を継承する食育活動を行っています。なお、これらの食育活動は、地元子供会、地域の婦人会や自治体を巻き込んで実施しています。



定置網を引き上げる児童ら

豊富な情報資源の活用

県民の食生活の意識向上、食文化の維持を目的として、毎年1回、有識者を招いて食育フォーラム（約300名参加）を行っています。事業展開は新聞社の豊富な情報資源や幅広いネットワークを活用して、広く県民へ発信しています。また、料理講習会は2017年3月までに583回となる長寿事業で、沖縄の伝統料理や栄養バランスのよい食生活を紹介しています。



料理講習会



食育フォーラム

長年取り組んできた食育関連事業が評価され、尽力頂いた関係者へ感謝申し上げます。
今後も新聞社ならではの発信力を生かし、県民の食生活の意識向上に貢献して参ります。



琉球新報社 営業局長
新垣 順基



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

消費・安全局長賞

富士市食育推進会議

(静岡県) 活動期間 10年

学校・PTA・地域との連携による食育推進の取組

様々な要素を取り入れた食育事業

富士市食育推進会議は、富士市食育推進計画「富士山おむすび計画」の推進にあたり、中学校区単位で食育推進校及び食育推進地区を指定し、学校・PTA・地域が連携した食育推進事業を実施しています。実施にあたっては、地域の特色を活かし、地場産物を活用しながら、地域の農家や食品製造業者等と連携し、食事バランスや地産地消、食文化の継承等、様々な要素を組み合わせた食育事業を展開しています。



土鍋で！地産地消炊き込みご飯作り

多様な連携・協働による食育の推進

食育推進会議の下部組織として、食育推進を実践するための食育推進事業実行委員会を設置しました。食育の実践にあたっては、食育推進会議、食育推進事業実行委員会、食育連絡会、食育サポーターとの幅広い連携体制を構築し、複数の領域をつないで事業を実施しています。



稲作体験の藁でお飾り作り

現状と問題点の把握のための取組

食育推進校にて食事歴法質問票（BDHQ）を用いて小中学生の栄養調査を実施しています。個々の結果と学校ごとの集計結果を基に、結果説明会及び食生活講座を開き、現状と問題点・改善方法について、児童生徒と保護者が共に学ぶ機会を設けています。また、食育推進地区において、味覚チェックや尿中塩分測定、塩分チェックシート等のツールを用いて減塩教室を実施しています。自分の塩分摂取状況を知り、何を改善したらよいかを具体的に学ぶことで、減塩の実施につなげる取組を行っています。



栄養調査結果説明



郷土料理スイーツがんと給食

今後も、小中学生栄養調査等により個々及び地域の現状や課題を把握することで食生活改善につなげる取組と、地場産物や人材を活用し食に関する理解や関心を深める取組を実施し、地域の特色を活かした食育を推進していきます。



富士市食育推進会議会長
牧田 一郎



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