



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

西予生活研究協議会

(愛媛県) 活動期間 33年

四国西予ジオパークで手作りの味を広めよう 子供から高齢者まで

市場拠点の地産地消

地域活性化や農産物を介した交流のため大型産直施設に特設市場を開設し、毎週日曜日の手作りの味を広めるための交流市、食農体験や食の伝承活動など、活動を拡大・充実させてきました。また、学校栄養士や食農教育担当者、農業従事者等との食農教育連携会議で、意見交換の場作りや学校給食への産直活動も展開しています。



食農教育連携会議

農家レストランで食農体験

「食」を介した交流活動（フェスタ）では、消費者に向けて地域の味を紹介し、新たな郷土料理の紹介などの情報発信を行っています。また、農家レストランの開業や「食の体験イベント」でも地域内外の活動が広がっています。



新しい郷土料理の普及



農家レストランで旬のランチを提供

メディアとの連携で食文化を伝承

郷土料理への関心の向上と、その保存・伝承のため、平成28年度から地元CATVとの連携で食の情報発信番組づくりに取り組んでいます。メディアを使って発信することで、幅広い層への食に関する意識啓発を行っています。「食文化講座」は、管内の小中学校から好評で、地域とのつながりが生まれてきています。



おはぎの技術伝承会



農山漁村の食文化や郷土料理の継承活動に長年取り組んできましたが、このたび名誉ある賞を戴き、活動が認められたことを嬉しく思います。「継続は力なり」で、これからも、これまで以上に地域の味を広める食育活動を続けていきたいと思っています。

西予生活研究協議会



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

SKO48（佐伯・菌ちゃん野菜・応援団）

（大分県）活動期間 10年

菌ちゃんは世界を守るヒーローだ！ いのちが循環（めぐる）、笑顔の食農活動

食農実践で「菌」の存在意義を伝える

健康や環境を整える菌、農を支える土作りに不可欠な菌の存在を、循環を意識した食農実践から市民に体感してもらおうと活動しています。メンバーは、官・民の垣根を越え、地域で共生する「菌ちゃん仲間」として協働しています。



中心市街地でのワークショップで土作りを披露

多様な暮らしの中での食育実践

学校等だけでなく、市街地の家庭菜園やベランダ等で土づくり・野菜栽培が楽しめる「街ゼミ」等も行っています。身体の中の菌の働きを伝えるため、発酵食（味噌等）の普及イベント（「味噌サミット」・映画上映会等）の実施のほか、大豆の栽培体験も始め、若手メンバーが実施することで、若年層からの健康づくりや和食文化の継承にも寄与しています。



保育園での
手作り味噌仕込活動

視点を変えて活動を活性化

当初は、家庭ごみの削減に重点を置いていましたが、食農や循環の学びを取り入れ、新鮮な野菜を生む・増やすという視点から、活動を明るく親しみやすくしたことで、実践内容も深めることができるようになりました。



神出鬼没の「エコ仙人」も、さまざまなイベントに登場

活動内容は食育担当の「S」、環境担当の「K」、お楽しみ担当の「O」と位置づけ、楽しく実践する雰囲気を作り、チームのメンバーが楽しく笑顔で取り組んでいます。

B-1グランプリ
会場で「菌ちゃん
野菜」作りを
PRする児童たち



地道な活動への評価、心から感謝です。「菌ちゃんは世界を守るヒーローだ」。土に触れ、菌を学び、野菜づくりを体感した児童の言葉です。今後も食農活動を通じ、見えないもの(菌)に思いを馳せる心も育み続けます。

SKO48（佐伯・菌ちゃん野菜・応援団）
メンバー一同



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

特定非営利活動法人 ユー&ミーの会

(新潟県) 活動期間 21年

生ゴミ回収、堆肥化、農業・調理体験で子供たちや地域の住民に「食の循環」を伝える活動

身近な暮らしの環境問題に着目

ゴミステーションの汚れや、身近なアレレギーから環境問題に着目し、主婦2人の任意団体で「今、できること」から活動を開始し、連携を広げ、食の循環によるまちづくりを進めています。ゴーヤのグリーンカーテンプロジェクトや、ゴーヤ料理コンテスト、農作業体験等で食の循環サイクル（作る→食べる→返す）を子供たちにも分かりやすく伝えています。



ゴーヤ料理コンテスト



ゴーヤのグリーンカーテン

活動の幅や規模を拡大

小学校の給食残さ分別指導から、「もったいない」を意識させ、地元農産物を使用した料理教室を開催しました。大学生ボランティアを受け入れて、食のサイクルを小中学校へ指導し、ゴーヤ・アスパラレシピコンテスト、小中学校サツマイモ栽培事業など、活動を広げてきました。



事務所建物裏の完熟堆肥を使用した畑

「食の循環」で新たな交流

現在は市から生ゴミの分別指導や給食残さ回収を受託され、行政、学校、自治会のみならず、企業、大学生とも活動を共にし、種々の講座を開催して意識の醸成を図るなど、「食の循環」の啓発と環境保護活動を通じ、新たな交流を生み出しています。



子供たちと給食の残さを調べるスタッフ



食と環境問題に取り組んで22年目に入りました。

本年度、新発田市民表彰を受賞し、この度は更なる素晴らしい表彰を頂ける事になり、心より感謝致します。今後も多くの人と協力し、頑張って活動したいと思っております。

特定非営利活動法人 ユー&ミーの会
理事長 佐藤 恭子



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

公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学

(神奈川県) 活動期間 13年

県民の健康づくりを大学を拠点として推進する食育活動

地域社会への貢献を食の分野で実現

大学の基本理念である「地域社会への貢献」に基づいた、県民の健康づくりを支援する食育活動を、①栄養サポートセンターによる県民の未病改善支援（地域貢献研究センター）、②「子どもの食育支援者研修」による食育指導者育成（実践教育センター）、③幅広い年代への食育活動（食育サークル・シーラボ☆）、④企業等との連携による健康的な食情報提供（栄養学科）の4本柱として展開しています。



栄養サポートステーションの活動



ファーマーズ&キッズフェスタで実施した野菜釣りゲーム

参加者とともに学び成長する

学生が自ら発信・実践する活動では、メンバーの年度更新を見据え、縦割でのチーム編成や自習プログラム作成などの工夫をしています。地域交流イベントでの共食会、SHOFarmでの援農体験など、学生が食育の実践者として、各活動の参加者とともに学び成長することを目標に、多彩な活動に取り組んでいます。



空家活用イベントで敬老の日の食事を提供



健康づくりを目指し企業と共同開発した商品の試食応援販売

実践的な食育の担い手の育成

幅広い年齢層の人々に直接アプローチできるイベント出展にて適切な食・栄養の情報と学びの機会を提供し、県民の健康増進に貢献しています。また、県内農水産物をメインとしたレシピや資料を作成し、地産地消も進めています。学生は企画から運営まで一貫して主体的に責務を果たす経験を積み、食育実践者としての力を蓄えていきます。



県産品お弁当コンテストで金賞・銀賞・特別賞2賞を受賞

シーラボ☆が情報提供している横浜市立日野中央高等特別支援学校内の食育掲示板



今回の受賞により、大学は今後も食育活動に積極的に取り組む勇気をもらいました。心から感謝します。学生たちは、実際の食育活動に参加し、その自己体験により、未来の食育を担う優秀な人材になることを信じています。



公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学
学長 中村 丁次



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

消費・安全局長賞

京都府立桂高等学校 京の伝統野菜を守る研究班

(京都府) 活動期間 8年

京都の食文化を育んだ京野菜を活用した食育を通して、地域資源である京野菜を後世に引き継ぐ活動

京野菜の付加価値を再認識する 五感を使った食育

地域の宝「京野菜」を守るため、付加価値を再認識してもらい、魅力ある野菜として市場に提案するとともに、講演会や情報発信を行っています。滋賀大学と共催の京野菜ワークショップでは、伝統野菜と一般的な野菜を食べ比べ、どちらが伝統野菜か、五感を使って特徴や違いを体感する活動などを行っています。



京野菜の機能性にも着目

透析患者のための医療関係者からの講演依頼もあり、京野菜の機能性を伝えています。また、京野菜は滋味が濃く野菜の旨みが強いため、減塩でもおいしい病院食の開発を行い、食べる喜びを味わっていただくとともに、京野菜の特徴や歴史を紹介するカードを添えて、普及と社会貢献を同時に実現しています。



京野菜を使用した病院食と
生徒手作りの京野菜カード

幅広い年代に合わせた食育バリエーション

園児には旬の京野菜の味・形・香りから興味を喚起し、小学生には栽培指導、中学生には修学旅行プログラムとして講習会などを行っています。また、大学生には研究班の生徒が講師となり京野菜の魅力についての課外講義、社会人には料理教室や講演会など、年代ごとの関心にあわせたプログラムを提供しています。



小学校での栽培指導



大学生向けの課外ゼミ指導



歴代の先輩が地域の農家と信頼関係を築き、門外不出の種子を譲り受ける事ができました。研究班の活動は、植物遺伝資源国際条約加盟国会議で報告され、斬新なコミュニティ・シードバンクであると高評価を受けました。

京都府立桂高等学校
京の伝統野菜を守る研究班



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

農林水産大臣賞

株式会社ふるさとファーム

(北海道) 活動期間 6年

「カレーライス畑@野菜のなる公園」～お米から野菜、全ての食材を
子供たち自身で育て、収穫、調理、そして皆で食べる～

継続実践型の食育活動

児童養護施設の小学生を主たる対象とし、通年の農業体験プログラムを行い、自然の厳しさや食の大切さを学ぶ活動を行っています。お米、野菜は、子供たち自身で栽培・収穫し、シーズン最後にみんなで調理してカレーライスを食べます。参加者は新規・リピーターを取り混ぜ、小学校卒業まで複数年継続参加できるようにすることで、栽培方法等を学び、考え、より良い方法を試みるプロセスも経験できる活動内容となっています。



玉ねぎの植付け

畑仕事の後は作った野菜を食べる

プログラムに参加する子供たちは、5月から10月までの間、毎月1、2回畑を訪れ、野菜の手入れを行います。畑仕事の後は、季節ごとの野菜をみんなで調理して食べ、採れたての旬の野菜を味わい、その美味しさを体感します。



採れたての野菜でピザ作り

活動の認知・全国規模の波及を目指して

公益社団法人日本農業法人協会が主催する「ファーマーズ&キッズフェスタ（日比谷公園）」にて活動の様子を紹介し、全国の農業関連団体や企業にその成果をアピール、活動の波及に努めています。また、平成29年度からは、子供たちが栽培した野菜を子供たち自身で販売する「こどもマルシェ」を開催し、農業の経済的側面も体験し学べる食育活動としています。



こどもマルシェ



現代社会では縁遠くなった田舎での生活、そして農業からは、将来を担う未来ある子供たちにとって、とても有益な多くのことが学べると考えています。今回の受賞により、より多くの農業関係者の皆さんが同様の活動を始めるきっかけとなれば幸いです。

株式会社ふるさとファーム
顧問 三原 孝義
(活動開始時の代表取締役)



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

株式会社林農産

(石川県) 活動期間 22年

1年を通じて行う「稲作体験授業」及び地域に根ざした「食育授業」

食と命の大切さを伝えたい

食と命の大切さを伝えるため、地元の小学生・幼稚園児に稲作体験授業と食育授業を行っています。稲作体験授業は、育苗見学・代掻き・田植え・水管理・稲刈り・脱穀・餅つきの計7回を実際の田んぼで実施しています。食育授業は、正しい食生活を実践できるよう、子供たちに行った後は保護者に対して行い、稲作体験授業の対象校のほか、野々市市の食育事業等で年間約30回実施しています。



餅つきのようす

体験から学び、農業への理解を醸成

水田の持つ多面的機能の重要性を知ってもらうため、都市部を洪水から守る役割、地域の旬の食材をいただく昔ながらの食生活を守ることの重要性についても、子供達にもわかりやすく伝えていきます。来るべき未来を見越した、200年先のことを考える農業を志し、自然との共生を目指しています。



「林さんち」のホームページ



楽しくわかりやすく情報発信

真に豊かな生活を象徴するのは「笑顔」であるという考えから、食育のテーマソングを作って子供達と歌い、「林さんちのいのちのじゅもん」、「林さんちの世界で一番分かりやすい食育授業」など、ホームページや動画でも楽しい情報発信を行っています。



子供たち目線で分かりやすく伝える
「林さんちの世界で一番分かりやすい食育授業」

食育は、日本農業を救うと真剣に考えています。素晴らしい日本の食文化そして稲作を伝えて行くことで多くの問題が解決するはず。現在、この活動をより広めようと石川県農業法人協会でも取り組んでいます。



株式会社林農産 代表取締役社長
林 浩陽



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

はかた一番どり推進協議会

(福岡県) 活動期間 9年

次世代を担う小学生を中心に、学校やイベント会場等で生き物の命と人の食物とのつながりや命を食べることの大切さを学ぶ食育講座

生産者だから伝えられる「命の尊さ」

生産者の立場から「食・農業の大切さ」や「命のつながり」を次世代を担う子供たちに伝える活動を行っています。一般参加者から高校生、さらに小学校高学年から低学年、幼児向けと、幅広い年齢層を参加対象に展開し、農場見学や料理教室を通じて「考える」「知る」「体験する」「食べる」の各コンテンツを設定しています。



小学生を対象とした解体実演

伝統的な鶏肉食文化の伝承

生き物と食に関する正しい知識、働く人がいるから食べられるという食と社会の調和を理解してもらい、地産地消へつなげていきます。また、地元食材や伝統的な鶏料理「水炊き」や「がめ煮」などの食文化を通じた学びも深め、流通・消費の流れを学べるようになっていきます。



「はかた一番どり」について

ニワトリが育む食の心

卵の孵化の様子を観察しヒヨコに触れることで命の尊さを体感する「体験する」講座、鶏肉を解体し食べるまでの工程を体験する「食べる」講座、イラストやクイズで楽しく学ぶ「知る」講座など、参加対象に合わせ、興味ある内容を選択しながら講座を組み立てています。



孵化したばかりのヒヨコ



出荷当日のニワトリ

「ニワトリを通して伝えられること」を土台に生き物の尊さ、地域の伝統や文化など多くのことを、子供たちと一緒に考え、体験したりして、育まれていく心を大切に活動しています。

この度の私共の取組みを評価して頂いたことを励みに、より地域に根ざした活動を推進して参ります。



はかた一番どり推進協議会
会長 古賀 光幸