

第2回 食育活動表彰

事例集

～平成30年度～



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年に「食育活動表彰」を立ち上げました。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しています。

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。

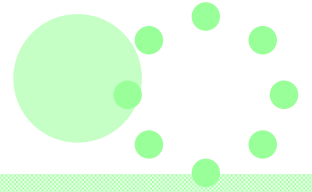
今回は157件の事例の中から、特に優れた取組を行っている7件の個人・団体に対して農林水産大臣賞、優れた取組を行っている14件に対して消費・安全局長賞が授与されました。

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いただくために、御活用いただければ幸甚です。

平成30年6月

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課

も く じ



第2回食育活動表彰審査委員会 委員	1
第2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)

 ひたちなか市食生活改善推進員連絡協議会	5
 名護市食生活改善推進協議会	6
 新居浜市食生活改善推進協議会	7

(大学等)

 COME☆RISH〈高知県立大学〉	8
 跡見学園女子大学 石渡ゼミ〈跡見学園女子大学〉	9
 育ドル娘&育ドルDream〈別府大学短期大学部食物栄養科〉	10

(食育推進ボランティア)

 西予生活研究協議会	11
 S K O48 (佐伯・菌ちゃん野菜・応援団)	12
 特定非営利活動法人 ユー&ミーの会	13

教育関係者・事業者部門

(教育等関係者)

 公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学	15
 京都府立桂高等学校 京の伝統野菜を守る研究班	16
 那覇市繁多川公民館	17

(農林漁業者等)

 株式会社ふるさとファーム	18
 株式会社林農産	19
 はかた一番どり推進協議会	20

(食品製造・販売者等)

 大阪ガス株式会社 (近畿圏部・大阪ガスクッキングスクール)	21
 生活協同組合パルシステム茨城	22
 「味覚の一週間」®実行委員会	23

(地方公共団体)

 佐伯市食育推進会議	24
 奈良市食育推進会議	25
 福崎町食育推進委員会	26

第2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

足 立 己 幸 女子栄養大学名誉教授
NPO法人食生態学実践フォーラム理事長

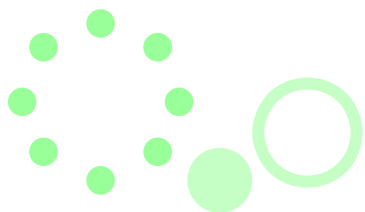
高 田 正 澄 筑波山地域ジオパーク推進協議会 市民活動部会 部会長

田 村 知 香 子 株式会社共同通信社 企画事業部 次長

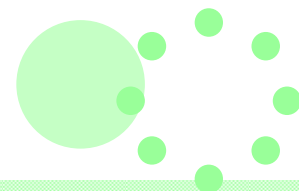
中 嶋 康 博 東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授

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2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 教授)

第2回「食育活動表彰」では、全国都道府県等から推薦された157件から、優れた21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行いました。さらに、

- 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、
- ③企業の場合、単なる自社商品PRで終わらず、食育の観点から特別に評価できるものとなっているか等について、審査委員で熟慮を重ねて審査を行いました。

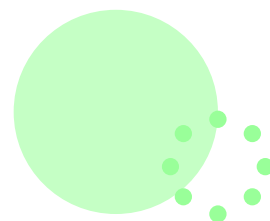
「ボランティア部門」（大学等）では、世代間の交流を活かした食育が見られました。COME☆RISH（高知県立大学）は、さらに地域産物を大切にした地域間交流にも取り組んで、現場の活性化につなげています。また、跡見学園女子大学の高齢者との共食会は、高齢者の食生活改善のみならず、学生が将来の自らの健康に関する食の知識等を得るなど、双方の学びの場となっています。

教育関係者・事業者部門（地方公共団体）では、地方公共団体の「食育推進計画」に沿った、その地域の抱える課題解決に資する効果的な食育の取組が印象的でした。多様な関係者が方向性を共有すると同時に、それぞれの特色を生かした連携・協働をしながら、地域が一体となって食育を実効的に進める取組が数多くありました。大分県佐伯市では、「食のまちづくり条例」を設けており、若者が家族や郷土との心の架け橋を食でつなげるための『巣立つ君たちへの自炊塾』などの取組を進めています。兵庫県福崎町では、地産地消と食文化の継承を特産もち麦の利活用を通じて、町一丸となって推進しています。奈良市食育推進会議は、ネットワーク事業によって地域団体と関係者との連携や協力を促し、世代や業態を超えたコラボレーション創出型の食育活動を生み出しています。

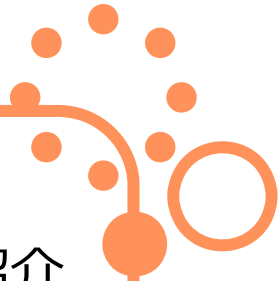
これらは第3次食育推進基本計画の重点課題の解決に資するものであり、今後のさらなる広がりが期待されます。

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。表彰された取組を御参考にしながら、今後もさらなる食育活動を推進し、来年度も御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2回 食育活動表彰 表彰式写真



第13回食育推進全国大会inおおいた 第2回 食育活動表彰 ～ 平成30年度 ～ 平成30年6月23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

ひたちなか市食生活改善推進員連絡協議会

(茨城県) 活動期間 27年

「うれ塩^{しお} de お魚食育教室」～魚を通した食育プラス楽しく減塩～

魚一尾からの多面的な食育の展開

水産業が盛んな地域特性を活かし、平成21年から、小学校の食育教室「これからの水産業を考える」で、ゲストティチャーとして指導をしています。魚をおろすデモンストレーションは、参加者アンケートを受けて一人一尾のイワシ手開き体験に改めるなど、料理の楽しさ、食べ物の大切さを全員が体感できる内容とし、家庭での実践を促しています。



一人一尾のイワシ手開き体験

分かりやすい媒体を通じた減塩の提案

地域の食文化を紹介した写真、魚クイズ、減塩クイズや試飲など、分かりやすく楽しい媒体を通して、バランスのよい食事や減塩の大切さ、食を選ぶ力を育て、望ましい食習慣が身に付くよう工夫しています。



しお
おやこ de うれ塩クッキング

食育の対象者を食育の担い手に

本会会員が若い世代に向けて情報発信を行うだけでなく、会員による魚料理コンクールの審査員を20～30代の若い世代に担ってもらうなど、共に学ぶ場作りにも力を入れています。コンクールを通して、会員のスキルアップやモチベーションの向上を図っています。



「すぐ作りたくなる海の恵 魚（とと）料理」
をテーマに 開催された料理コンクール



栄えある受賞に、ひたちなか市長をはじめ関係機関、地域の方々も大変喜んでくださり、会員一人ひとりに、誇りと、活動の原動力をいただきました。今後も、楽しい新たな食育活動に挑戦していきたいと思ひます。

ひたちなか市食生活改善推進員連絡協議会



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

名護市食生活改善推進協議会

(沖縄県) 活動期間 26年

「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、
ボランティア精神で食を通して健康長寿な名護市にするための活動

年代に合わせたバランス食や 島野菜を使った料理実習

各地域や小学校などで、「おやこ料理教室」「高齢者のための低栄養予防教室」「生涯骨太クッキング」など様々な料理教室を開催しています。野菜の摂取量の増加のため、島野菜を使ったレシピの考案などを通じて、地産地消や食の大切さを訴える活動を行っています。



料理教室

幅広い年代へ対象を拡大

設立当初から食生活改善推進協議会として、県の健康フェアなどに継続的に協力してきました。蓄積されたノウハウを活かし、学校連携を小学生から高校生にまで拡大したり、市の広報紙で「健康レシピ」のコーナーを担当するなど、より幅広い年代で食や健康への興味・関心が高まるよう、情報発信を行っています。

わかめ会より うちな〜野菜をつかった料理をご紹介します

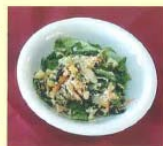
野菜たっぷりおからサラダ

【材料：出来上がり500g位の量】

チシャ類	200g	ハンダマ	40g
セロリ	40g	蒸しおから	200g(衛生的に)
にんじん	20g	ごまドレッシング	大さじ4〜5
生わかめ	40g	マヨネーズ	大さじ1
スイートコーン	40g	好みて酢	少々

【作り方】

- ①チシャとハンダマ(葉の部分)はきれいに洗い、大きめにちぎり水気を取る。
- ②セロリは薄く切り、軽く塩を振りしんなりさせしぼっておく。
- ③人参は細切り、ワカメは大きめに切っておく。
- ④大きめのボウルに全ての材料を入れ混ぜ、ゴマドレ、マヨネーズで和える。(※酢は味をみてから調整してください。)



健康だよりに、島野菜を使ったレシピを掲載

わかめ会員のお宅訪問

推進員（わかめ会員）が名護市内の各家庭を訪問し、家庭料理の塩分測定や、野菜摂取を増やす方法の紹介など、生活習慣病予防にも努めています。

減塩については、具体的な数値が明確になることで、食習慣改善への意識がより高まっています。



家庭訪問で味噌汁や煮物の塩分を測定



今回の受賞を大変光栄に感じており、各推進員のモチベーションも高まっています。今後も、推進員一丸となって市民の健康寿命延伸を目指し、食を通じた健康づくりに貢献していきたいと思っています。

名護市食生活改善推進協議会
副会長 仲村 佐江子



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

新居浜市食生活改善推進協議会

(愛媛県) 活動期間 44年

「継続は力なり」をモットーに常に時代に合わせた新しい取組に挑戦

「男子厨房に入るべし」を合言葉に

昭和56年から、全国に先駆けて男性料理教室を実施し、現在は3つの男性支部が活動中です。新居浜市との協働で平成4年から実施する「親と子の料理教室」や、漁業関係者と一緒に実施する「父と子の料理教室」等も開催しています。



男性支部

継続は力なり

昭和50年の初回から継続参加している「健康展」では、メインブースとして、手作りパネルの展示、郷土料理や生活習慣病予防のための料理100品の現物展示、BMI測定、塩分濃度の異なる汁物の試飲などを行い、好評を得ています。地域では、家庭訪問や各小学校の文化祭で減塩を推進しています。



健康展



家庭訪問で減塩活動

郷土料理の伝承と情報発信

地域の高齢者に聞き取り調査を行いレシピを残した郷土料理の「いずみや」は、中学生の課外授業で試食されたり、さまざまなイベントでパネルと共に実物展示されています。全国に向けても新居浜の郷土料理の「えび天」や「いもだき」などを発信するとともに、ホームページや「笑顔あふれるレシピ集」各号で紹介し、伝承活動を続けています。



郷土料理「いずみや」



中学生に「いずみや」の普及

この度は、栄えあるボランティア部門「消費・安全局長賞」を拝受し、感謝の極みでございます。今後も行政や関係機関と連携しながら、さらなる食育の推進に努めてまいります。ありがとうございました。感謝！！



新居浜市食生活改善推進協議会
会長 秦 榮子



ボランティア部門
《大学等》

農林水産大臣賞

COME☆RISH 〈高知県立大学〉

(高知県) 活動期間 5年

それいけ！大野見エコ米 ～ No Rice、 No Life ～

学生主体で企画・実施するプログラム

COME☆RISHは、管理栄養士を目指す学生団体として、学生主体で企画・実施する高知県立大学の教育プログラム「立志社中」に平成25年度のプログラム開始当初から参加しています。中土佐町大野見で栽培されている特別栽培米（大野見エコ米）のおいしさを伝えるため、農作業体験等から得られた学びを、学生主催の定食提供や地域イベント等で還元し、米の普及・消費拡大の活動を行っています。



大野見エコ米についての講義

「地元企業との弁当の共同開発」

大野見エコ米の官能試験を行うことで米の特徴を理解し、それに合う地域の食材を活用したレシピ集やリーフレットを作成するとともに、デパートやコンビニ等と連携したオリジナルメニューの弁当開発を行いました。



ココカラキレイ御膳

体験で得た学びを地域に還元

大野見エコ米を栽培しているおおのみエコロジーファーマーズ（EF）の方から、米作りやおいしいご飯の炊き方を学び、栄養バランスを考えながら大野見エコ米と地元食材を使用した定食屋を実施したり、地元食材を特集したポスターを掲示したりする事で、住民の方に大野見の食材の魅力を再認識してもらっています。

また、大野見の小中学生を対象に朝食料理教室を開催し、一緒に食事を作りながら、食事の大切さや栄養バランス、地域の魅力を伝えています。



定食屋の様子



私たちに関わって下さったEFさんをはじめとする多くの方々に感謝の気持ちでいっぱいです。先輩方の意思をしっかりと受け継ぎ、これからも積極的に地域へ出てお互いに高め合っていけるような関係でありたいです。

COME☆RISH（高知県立大学）
前代表 古木 麻優



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

跡見学園女子大学 石渡ゼミ

〈跡見学園女子大学〉

(東京都) 活動期間 3年

高齢者のための共食プロジェクト

共食がもたらす効果に着目

大学生と地域高齢者が一緒に調理し、食事を楽しむ共食会を、毎月1回、3か月連続で開催しています。世代間交流と共食の効果に着目し、地域の高齢者の食生活改善を目的として、女性高齢者、男性高齢者、独居の男性高齢者と、毎年対象を変えて実施しました。高齢者に必要な栄養や健康に関するレクリエーションを組み込み、健康管理の意識を継続できるように工夫しています。



本日のメニューについて

学生と高齢者の共食による互惠効果

共食会を通じて、高齢者と学生の世代間交流のみならず、高齢者には現在の食生活を見直すきっかけ作りの、学生には異世代の食生活を知り将来の健康を維持・向上するための食の知識や技能を得る重要な場となっています。



そばについて、何気ない会話から体調や食欲などを確認。疲れているようなら椅子を差し出すなどの心遣いも。



打ち解けてくるにつれて自然な笑顔も

PDCAでレベルアップ

共食会実施前と3回目の共食会終了後に、共食会スタッフ以外の学生による参加者インタビューで啓発効果の確認を行うなど、改善点を次回に反映しています。また、共食会を客観的に観察する調査系の学生を配置して、調理・喫食中の会話や行動を観察し、安全な運営にも配慮しています。



レクリエーションの様子



今回の表彰は、栄養士養成以外の学科の大学生にとって、食育活動の意義を見出す良いきっかけとなりました。今後は新たなアプローチで、地域高齢者の孤食や低栄養の改善に向けた活動を推進してまいります。

跡見学園女子大学
教授 石渡 尚子



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

育ドル娘&育ドルDream

《別府大学短期大学部食物栄養科》（大分県）活動期間 8年

「歌とダンスで食育を」～ 日本型の食生活「一汁三菜」のススメ ～

歌もダンスも手作り・オリジナル

保育園・幼稚園を訪問して食事マナーや食中毒予防、日本型食生活の伝承をオリジナルの歌と踊りで楽しく伝えています。また、大分県のPRの依頼も増え、年間40回ほどのステージを行っています。さらに、災害時の食事作りやエコ活動にも積極的に取り組んでいます。



大分県内のイベントでの食育ステージ

広がる活動の場

学生ならではの柔軟な発想と授業で学んだ知識を生かし、食育教材（紙芝居、ぬいぐるみ）を制作したり、企業や自治体からの依頼を受け、特産品を使ったレシピや商品開発にも取り組んでいます。テレビ・ラジオの出演やYouTubeでの動画配信、SNSの活用など、多様な情報発信を行っており、活動の認知度も向上しています。



手作り紙芝居

別府市のCATV「育ドル娘と学ぼう食育講座」レギュラー出演



卒業生も加わりパワーアップ

平成29年度から、現場の栄養士経験を活動に活かした卒業生チーム「育ドルDream」を結成しました。学生チーム「育ドル娘」とともに、より実践的で効果の高い食育活動を展開し、日本型食生活の推奨、食の伝承、大分県の健康増進、県産物の消費拡大に貢献しています。



歌とダンスで楽しく食育を伝えます



今回の受賞は、これまで活動を応援・ご指導いただいたみなさんのおかげです。「一汁三菜」というバランスのとれた食事の大切さを多くの方に知っていただけるよう、今後も積極的に食育活動を行っていきたいと思います。

別府大学短期大学部食物栄養科
育ドル娘&育ドルDream一同