



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

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）

（大阪府）活動期間 10年

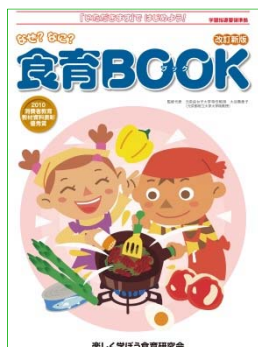
「和食だし」「地産地消」などをテーマに、地域がつながり共創する
体験重視の総合的な食育活動の推進

『いただきます』で育もう

「『いただきます』で育もう」をスローガンに食育活動を行っています。学校・保育関係者等を対象とした「食育セミナー」、「食育研究会」の開催、小学校向け教材「食育BOOK」の作成・配布のほか、関西のだし文化を学ぶ「和食だし体験講座」をはじめ、「地産地消」や「食と健康」をテーマに地域の大学や自治体等と連携した料理講習会などを幅広く展開しています。



和食だし体験講座



食育BOOK表紙

多彩な連携先と積極的な情報発信

学校、教育委員会、自治体、企業、団体、病院などと連携し、食育を通じた社会貢献、地域共創に取り組んでいます。

教育・保育関係者向けメルマガの発行、体験講座リーフレットの配布やセミナーの開催。また、各種メディアでの活動紹介など情報発信も積極的に行っています。



第12回セミナー
「子どもたちの心と体の発達のための食」

食を取り巻く環境の変化などに 対応した取組、新食育プログラム 「和食だし体験講座」の開設

食を取り巻く環境変化や子供たちの食生活の改善に貢献するため、和食のユネスコ世界遺産登録を契機に、「和食だし」による健康的で豊かな食文化の次世代への継承を狙い、地域に密着した新たな体験型・出張型プログラムとして2017年度に開設しました。

小学校の出張講座では、参加した子供たちから「家の人においしいみそ汁を作ってあげたい」などの声が寄せられ、和食への理解や家庭での食やコミュニケーションにも役立っています。また、協力頂く地元大学生の食育・調理実習の機会になると共に、行政や各種団体と連携した地産地消クッキングに展開するなど、地域とつながる活動として更に進化を続けています。



小学校出張講座
だしの取り方実習



親子で和食だしの
味覚体験

地域の皆さまと共に“よりよい未来”を目指して次世代育成など社会貢献活動を進めています。その中で「食」の大事さ、影響力の大きさを実感しています。

今回の受賞を励みに、より一層、地域と連携した食育活動を進めていきたいと考えております。



大阪ガス株式会社 地域共創部門
理事 近畿圏部長 本多 文雄



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

生活協同組合パルシステム茨城

(茨城県) 活動期間 14年

子供たちに食べることの楽しさや大切さを伝え、心身ともに健やかな成長をお手伝いする食育活動

もぐもぐキャラバンによる出前授業

幼児期から「食」への関心を高めるため、五感を使って体験できる教材を活用した出前授業を通じて、食べる事の楽しみやバランスよく食べることの大切さを伝え、食への感謝の気持ちを育んでいます。講師は、食育に興味のある組合員を募ってプロジェクトを立ち上げ、メンバーのアイデアで新しい教材を制作しバリエーションを増やしています。



パネルシアター
「おいしいお米が
できるまで」

4つのお皿
「朝ごはんの
献立づくり」



親子農作業体験学校

農産物の成長過程を知り、収穫までの体験を通して食べ物への感謝の気持ちを育む取組です。毎年、参加者のアンケート等を基に栽培品目などを決めています。環境保全型農業における生物多様性を「生き物観察」で実感し、農産物の育ち方、旬を知り、成長過程に直接かかわることで野菜嫌いを克服できるケースもあります。



田んぼの生き物観察

一汁二菜の朝ごはん教室

家庭科を学習する前の子供たちが、お米をとぎ、出汁をとって一汁二菜の朝ごはんをつくる「子ども料理教室」は、自分でつくることによって「食」への関心を高め、朝ごはんの大切さも伝えています。



子ども料理教室

子供から大人まで、家族みんなで「食」について考えるきっかけを提供してきました。今回の受賞を励みに、これからもより多くの人たちに「食」の大切さを伝えられるよう、工夫を凝らして取り組んでまいります。



生活協同組合パルシステム茨城
理事長 石川 弓子



教育関係者・事業者部門 消費・安全局長賞 《食品製造・販売者等》

「味覚の一週間」® 実行委員会

(東京都) 活動期間 7年

味覚の授業、味覚の食卓、味覚のアトリエの3本柱で構成された「味覚の一週間」

五感を使って味わい、食べる「味覚の授業」

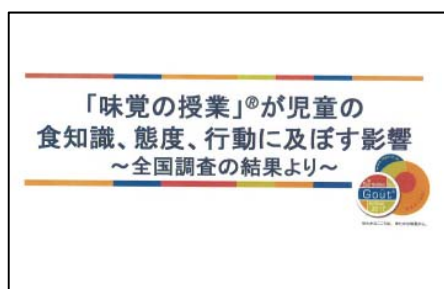
「味覚の一週間」は、料理人、パティシエ、生産者がボランティアで学校を訪れ、五味（塩味・酸味、苦味、甘味、うま味）を教える「味覚の授業」を行っています。一般の方も参加可能な「味覚のアトリエ」は、料理教室、味にまつわる各種のイベントです。「味覚の食卓」は、レストラン・料理店で五味がバランスよく食べられるメニューを提供し、レシピ配布などの味覚の多様性を体験してもらうことを提案しています。



「味覚の授業」テキスト

大学と連携して「味覚の授業」の効果を検証

福岡女子大学と連携して、五味・五感の知識と態度、行動変化、授業の感想を調査対象とした「味覚の授業」の効果を把握する検証を実施しました。「味覚の授業」は児童の食知識や態度、食行動を向上させ、実施校の教育等に役立ち、受講後の満足度が高いという結果を得ることができました。



調査結果報告書

おいしく食べて健やかに

世界から応募がある「インターナショナル BENTOコンクール」は、豊かな食文化を共有し、相互理解に繋がります。「Club Japon du Gout（食のクラブ）」は、食に関する問題について専門家が討論し、各方面に提言を行う取組で、第一回目となる2016年は「朝食摂取の意義、効果について」のディスカッションが行われました。



Club Japon du Gout



BENTOコンクール
実技審査

大人と同じ数の味^{みらい}となる9歳、10歳の子供たちに、味の気づきをしてもらうことが「味覚の授業」。五感を使って多様な味を知ること、食生活が豊かになります。それは、健康にも繋がり、文化の多様性を認めることにもなるのではないのでしょうか？



「味覚の一週間」® 実行委員長
瀬古 篤子



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

農林水産大臣賞

佐伯市食育推進会議

(大分県) 活動期間 12年

九州最大の過疎のまちが挑む！ ～心の食育で人づくりと地域づくりを～

人づくりも地域づくりも食育から

まちをあげて全方位から食育を推進していくために「食のまちづくり条例」を制定。市域全域が過疎地域に指定されている九州最大の田舎町で、緑豊かで山海の幸に恵まれた地域の特色を見つめ直し、地域の強みである「食」を通じた人材育成と地域振興に取り組んでいます。



「さいき食のまちづくり」の
ロゴマーク



佐伯市食育推進会議

巣立つ君たちへの自炊塾

活動初期には、子供たちやその保護者世代を中心に啓発活動を行ってきましたが、高校や大学でその学びが途切れてしまうケースが多い事実直面し、若者世代への実践活動を構築しました。進学や就学で町を離れてしまう若者をターゲットに、「巣立つ君たちへの自炊塾」を開催し、健康づくりや地産地消だけではない、家族との絆や地域との繋がり、故郷を思う気持ちも育む、息の長い学びも根付かせてきました。



これから一人暮らしをはじめる高校生に料理の基本を伝授。故郷のぬくもりをお腹と脳裏に刻む。

市民全員で実践する食育

「食育は一部のマニアがやっているだけ」という市民からの声を受け、啓発事業（CATV番組の創設、ブログやホームページの更新等）を充実させています。また、自主的な食育活動への行政の支援がほしいとの声を受け、「さいき食のまちづくり推進活動補助金」の助成事業も創設しました。取組やイベントが一過性で終わらぬよう、身の丈に合った規模と予算で実践しています。



CATV
「佐伯ナチュラルFood(風土)
クッキング」収録風景



食育リーダー
研修会



今回は誠にありがとうございます。委員の誰かが退任しても、年老いてこの世を去っても、数百年たった後も、心の食育が永遠に続くことを願っています。今後も食育活動を入り作りや地域づくりに繋ぎ続けたいと思います。

佐伯市食育推進会議 委員一同



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

消費・安全局長賞

奈良市食育推進会議

(奈良県) 活動期間 3年

地域で活動している団体同士の連携・協働を進める、食育つながるネット事業

地域活動団体の取組の見える化推進

「地域で活動している団体同士が互いの活動を知らないために団体同士の連携が進まない」という課題解決のため、平成26年6月からメールによる地域の取組情報発信を、平成27年2月にはボランティア団体等交流会を開催しました。平成27年4月から、団体同士の情報共有や情報発信を通じた連携・協働を進めるために「食育つながるネット事業」を開始。現在、47団体（平成29年11月末）が参加しています。

ポイント1
「奈良市食育つながるネット」に参加するとできる3つのこと。

1. 交流会、事例発表会、講習会の参加
2. 市ホームページで登録参加団体の紹介
3. 食育情報メールの配信

ポイント2
市ホームページで登録参加団体の紹介

参加団体の基礎情報、食育活動において「協力できること」や「協力がほしいこと」などを掲載。活動機会や協力者の募集につながります。

ポイント3
交流会、事例発表会、講習会の参加

参加団体・個人参加者が集まり、様々なテーマで話し合う「交流会」や、取組み事例の「発表会」、食の専門家による「講習会」などを実施します。

ポイント3
食育情報メールの配信

奈良市内で行われた食育活動についての報告や、今後実施される事業予定、その他にも役に立つ情報を随時メールにて食育つながるネットの参加者に配信します。

奈良市食育つながるネットウェブサイト

連携促進で、より幅広い取組に

「食育ネット」への参加時に、それぞれの団体でできること、協力を求めたいことをあらかじめあげてもらい、それを見える化したことで連携を進める上でのヒントを参加団体で共有することができました。地域の食育ネットワークの基盤づくりに役立っただけでなく、連携が進んだことで限られた予算・人材・資源を有効に使いながら各団体の強みや特性を活かした幅広い取組が生まれました。



食育フェスタ2017 食育体験コーナー

まちづくりの視点から

様々な団体・組織の連携や協働を進めてきたことで、組織の担当者が変わっても取組が継続できる体制づくりに貢献しました。この連携・協働により、これまでアプローチできていなかった市民にアプローチする機会が増え、地域での取組を多く生み出すことができました。

また、市民だよりに掲載する食育コラムを各団体に作成してもらうことにより、団体の活動を市民に広く周知することが可能になり、ネットワーク参加のメリットを示すことができました。

ネットワーク参加のための広報活動予算をかけないという視点からも効果を得ています。

10月「奈良の食文化の魅力」

当会は奈良の食文化を研究して今年で21年になります。奈良の食文化の魅力は何といっても歴史です。今世界で注目されている和食の源泉は奈良の食にあります。飛鳥・奈良に都(都城)が築かれて世界の文化がまず奈良に集まり、それを日本人は「自分流」に調整して京都に引き継ぎ、全国で和食を作り上げてきました。和食で特に大切なことは、原材料の味や風味を生かすことです。脂や甘さを控えることが、人の健康にもつながります。和食・奈良の食は、食本来の美味しさを再発見し、美味しく食べて健康に生きることを教えてくれています。お茶や和菓子、饅頭、日本酒に味噌、醤油、豆腐など、奈良にルーツを持つ和食は数多くあります。

NPO法人 奈良の食文化研究会



〈室町時代「七十一番職人歌合」より京の都で豆腐を売る女〉
「豆腐うり」「豆腐百世、奈良よりのまちで産とある。」

食育つながるネット参加団体によるコラムの例



1300年前から代々受け継がれてきた奈良の食文化があります。奈良の歴史を礎にして、私たちの構築した「食育つながるネット」に生産者と消費者が集結し、協働して、奈良の食やまちの魅力を世界に発信します。

奈良市長 仲川 げん



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

消費・安全局長賞

福崎町食育推進委員会

(兵庫県) 活動期間 34年

いきいきと健康で明るい人とまちづくり

～地産地消の推進・食文化の継承・特産もち麦の利活用～

町の特産品を食育推進の中心に

町の特産品であるもち麦の4文字を頭文字にした食育スローガン（「も」う一度見直そう、「ち」いきの食材、「む」かしの食事、「ぎ」っしりつまった栄養素）を定め、食育推進基本計画を身近に感じてもらえるようにしました。特産品のもち麦の優れた機能性をPRすると共に、地産地消を心がけ、もち麦を学校給食に取り入れる等、町民の健康増進と医療費削減を目指しています。

食育指針

町では、食育推進計画を身近に感じられるよう、町の特産品であるもち麦（もちむぎ）の4文字を頭文字にした食育スローガンおよびキャッチフレーズ（食育4か条）を定めています！

■食育スローガン

もう一度見直そう
ちいきの食材
むかしの食事
ぎっしりつまった栄養素

■食育キャッチフレーズ

も…もっと食べよう！安全安心な地域の食材
ち…ちゃんと守ろう！「早寝・早起き・朝ごはん」
む…無理なくとろう！「まごは（わ）やさしい」
ぎ…行儀良く 楽しい食事で 健康家族

食育推進計画／食育指針

もち麦で地方創生

昭和60年代からもち麦を栽培している産地として、もち麦を単に消費するだけではなく、学校給食への提供、小学校の総合学習や中学校の家庭科の授業に取り入れるといった独自の取組により、食農教育・食文化の継承のシンボル食材としても位置づけています。また、連携大学、食育推進委員会、もち麦産地振興協議会の連携により、ダイエットレシピ本の作成、もち麦観光マップ（グルメガイド・ガイドブック）作成等の地方創生事業に取り組み、地域おこし事業も展開しています。

ダイエットレシピ本、もち麦観光マップ、ガイドブックなど



産学連携による食育活動の展開

平成24年度から、大学2校（神戸医療福祉大学・兵庫県立大学）と連携し食育活動（学童期運動食育教室、学童期肥満予防教室など）を実施。また、教授陣を講師に迎えたもち麦フォーラム、大学生による出前授業、レシピコンテスト、食育フェアを開催するなど、大学との連携強化により食育活動をさらに進めています。



料理教室



長年取り組んでいる食育関連事業が評価され、尽力いただいた関係者へ感謝申し上げます。今後も、地域で育まれた食文化を次世代へ伝承し、特産もち麦を活用した健康づくりなど、福崎の特性を踏まえた食育を推進します。

福崎町食育推進委員長
後藤 幸男

