

受賞団体の取組紹介

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

気まぐれ八百屋だんだん

(東京都) 活動期間 10年

八百屋という強みを生かし、食を中心に、誰一人として独りぼっちにしないための地域のつながり作りと居場所作りを、集う人みんなで行いながら発信する活動

食を通じた居場所作り

八百屋を営みながら、学習サポートを始め、大人の学び直しなどを展開。その中で、共食の場として子供食堂をスタートさせました。食が中心になる事で、0歳児から高齢者までが集い自然に異世代交流も生まれ、孤立を防ぐためのセーフティネット、居場所としての機能も併せ持つ場所として、地域の情報収集と発信も行っています。

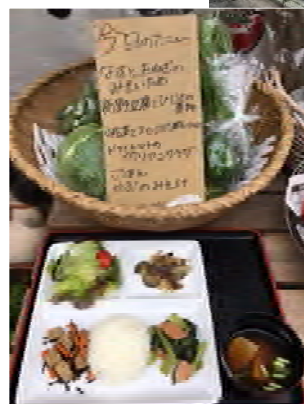


みんなで囲む食卓は
笑顔がいっぱい

子供も親も安心

子供が一人で安心して外食ができる場として「子供食堂」を始めました。大人も子供もみんな一緒に食べることで、心がなごみ、つながりが生まれ、思いやりの心、食への感謝の心にもつながっています。

みんなの居場所
“だんだん”



【今日のメニュー】
なすと玉ねぎのみそいため、
高野豆腐とひじきの煮物、
小松菜とソーセージボン
酢炒め、
ドライトマトのイタリア
ンサラダ、
ごはん、
かぶのみそ汁

地方への興味を引き出す 郷土料理教室

毎月1回「郷土料理教室」を開催し、食文化の伝承を学ぶきっかけをつくり、子供たちが料理を作る達成感を味わえ、技術を習得できる貴重な場となっています。また、保護者の要望を受け、近所の小学校の「サマースクール」で、子供だけで参加できる料理教室を、スタッフとともに開催しています。



郷土料理教室の様子



今回の受賞をスタッフ一同、とても誇りに感じ、深く感謝申し上げます。今後も全ての子供たちの笑顔につながるように、「食」という優しいツールをもとに日々精進してまいりたいと思います。ありがとうございました。

気まぐれ八百屋だんだん 近藤 博子



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

消費・安全局長賞

山梨学院短期大学

(山梨県) 活動期間 10年

県・金融機関と連携した短期大学の地域食育推進の取組

食育実践力の育成 と地域貢献

山梨県や地元金融機関と連携協定を結び、本短期大学に地域連携研究センターを設置し、食育ボランティアの依頼受付や調整、学生へのボランティア情報の提供、活動支援を行う体制を整えています。さらに、本学では、「食育推進ボランティア」を卒業必修科目に位置付けており、食育実践力の育成と地域貢献に取り組んでいます。



保育所・幼稚園での食育活動

児童のための料理教室

児童養護施設で生活する児童の将来の自立に向けた料理教室を開催し、調理技術を習得する機会を提供しています。また、保育所・幼稚園等での食育活動（年40回以上）は、実物の野菜や学生自身が手作りした教材を用いて行っています。歯磨きや手洗い、食事マナーについても伝えています。



絵カードを用いたゲーム

実際に包丁を使って

夢のケーキを形に

小学生以下の子供たちを対象として、地元金融機関が平成23年度から継続して、ケーキのデザインを募集し、未来のパティシエである本学学生が、入賞作品を実際に創作してプレゼントする「ドリームケーキプロジェクト」を実施しています。子供たちが描いた夢のケーキを通し、食にかかわる楽しさや喜び、夢を提供しています。



子供が描いたイラストと
作製したケーキ



地域における食育活動は、栄養士や製菓衛生師、保育者を志す学生たちが、社会に飛び出し自らの専門性と向き合う貴重な学びの場ともなっています。今後も一層、地域とともに食育の推進に努めていきたいと思っています。

山梨学院短期大学 学長 山内 淳子



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

消費・安全局長賞

学校法人睦美学園 睦美幼稚園

(京都府) 活動期間 13年

子供が自ら料理する子供専用料理教室「キッチン・ラボ」

「できた～！」の喜び体験

ごっこ遊びではなく、本物の食材を自ら料理をする子供専用料理教室（「キッチン・ラボ」と呼称）を正課にして13年、全クラス月1回、年46回（H29年実績）実施しています。料理が「できた～！」の繰り返しの感動は、児童の食への関心を高め、偏食の改善を促し、自信が芽生え、心を大きく成長させています。保護者の強い要望により、「キッチン・ラボ」参観日も設けています。



包丁で切ったよ！

袋の味よりおふくろの味を！

美味しい料理を作るだけではなく、野菜収穫、食材観察、伝統食、マナー、喫食、後片付け、歯磨き習慣等の全プロセスを体験させることにより、食への関心の高揚や、偏食の改善、自信の発芽、連帯感の涵養などを目指しています。



野菜を育てて収穫



お行儀良くいただきます

初めての出会いが 全て本物になる

子供が料理・食材に興味を湧くように、節分では鬼と鰯、柊の由来を伝え豆撒きをし、雛祭りでは雛ずし、蛤汁の由来を伝え、食後に貝合わせで遊びます。その他に、大豆と麴で味噌を仕込み、石臼で小麦を挽き、パン・パスタの生地づくり、カレーはスパイス調合から、マヨネーズは卵と酢、出汁は昆布と鰹節、椀と箸は漆塗りを使うなど、五感を駆使した体験にこだわっています。



雛祭り献立

家で「菜の花って美味しいよ！」「アジの三枚おろしできたよ！」と得意顔で話したり、調理中に踏み台を持ってきて「一緒に作る！」と言ってくれるなど、保護者からのたくさんの声をいただきます。食への関心の芽吹きです。この芽吹きが、やがて自信になります。



学校法人睦美学園 睦美幼稚園
園長 井上 弘子



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

農林水産大臣賞

有限会社蔵王マウンテンファーム

(山形県) 活動期間 30年

教育ファームの確立と食の生産現場（農林漁業）の理解とともに、
その中にある教育効果の認知と理解を広める活動

食と「いのち」のつながり を学ぶ体験プログラム

動物たちと暮らす山川牧場を活動の舞台に、自然の営みを手本とした「循環の輪」を基本として、オリジナルの体験プログラムや指導書、教材を活用しながら活動を行っています。牧場での体験と出前講座を行っており、幼稚園・保育園の子供たちから老人福祉施設の高齢者まで幅広い年齢層を対象者としています。山形県教育委員会の推薦で制作した「食・いのちの教育 環境を考える」DVDは、山形県内の全教育委員会と小中学校へ配布・活用されています。



牧場での
牛と子供の
ふれあい体験

本当に悪いのは誰でしょうか

酪農は「いのち」を作り、育て、その「いのち」を売って社会へつなぐ仕事であり、人間は自然の「いのち」の恩恵を受けて生活しています。“悪い酪農家 山川さん”の仕事について紙芝居を使ってありのままを伝える出張講座を行っています。講座では、バター作り体験も織り交ぜ、食と「いのち」と自然のサイクルと人間との密接な関わりについて考えるきっかけを提供しています。「いのち」を売った山川さんは悪い人です。でも、本当に悪い人は誰でしょうか。皆さんはいい人でしょうか。



出前講座の様子

命から食へのドラマ

実際に生きたニワトリの命を絶ち、食べ物にし、調理して食べるという体験を行っています。ありのまま体験したあと、調理した鶏肉を残す生徒は一人もいません。「いただきます」の本当の意味を理解しているのです。



食べ物になった
ニワトリ



いただきます



命と心について子供たちの理解を深めたいと考えていたとき、食育にその答えを見つけました。食が命を作り育てる。食の前後の繋がりと物語を学び、一緒に食べて心を作る。学びの場は農林漁業と暮らしの中にあります。

有限会社蔵王マウンテンファーム
代表取締役 山川 喜市



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

読谷村漁業協同組合

(沖縄県) 活動期間 22年

魚離れを打開！ ～開かれた漁協・親しみやすいみなとづくりの取組～

魚・魚料理・漁業を もっと身近に

平成7年から年1回、親子で魚に触れ合える「おさかなフェスタ」を開催。魚のつかみ取り、マグロ解体ショー、一般セリの開催、ジンベエザメグラスボートや沿岸遊覧船の運航、定置網漁業体験など盛り沢山のイベントを実施しています。さらに、鮮魚直売店や海人食堂も併設して新鮮な魚と魚料理を提供し、漁業や魚、魚料理をもっと身近に感じてもらうよう取組を工夫しています。



マグロ解体ショー

定置網漁業体験

子供たちに漁業を体験してもらい、魚や魚料理への親しみを深めるために、平成12年から、定置網漁業体験を実施しています。平成25年からは食品関連企業と連携して、漁業体験に加え、捕れた魚を加工・調理、販売するまでの一連の流れを体験できる「漁業・加工・流通体験」等の取組も実施しています。魚離れを食い止めるだけではなく、子供たちに漁師という仕事の魅力を伝えるという狙いもあります。



ドキドキ わくわく 定置網漁業体験

うみんちゅ みなとピクニック

若い世代へ魚食文化の継承を図るため、平成29年8月から月1回開催。毎回、300食分程度の魚料理を高校生以下は無料、大人には200円で提供しており、友だち同士、親子、地域の方々と共食する場を提供しています。



魚料理をみんなで一緒に

私たちは魚食普及を図るため、長年にわたりおさかなフェスタ等のイベント開催を通じて、子供たちから大人まで地域に愛される漁港づくりに努めてまいりました。今後も、これらの取組を継続していきたいと思っています。



読谷村漁業協同組合
代表理事組合長 金城 肇



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

大分農業文化公園

(大分県) 活動期間 18年

様々な農業体験や農山漁村の女性と連携した料理教室の継続的な開催による、
農業・農村文化と地域に根ざした食文化の伝承活動

生産者だから伝えられる 「命の尊さ」

食の大切さ、食を支える農業の重要性を次世代に伝えるため、農山漁村の女性らと連携し、大分県内各地の食材を活かした郷土料理や加工技術を伝える講座を開催。また、親子料理教室や子育て世代を対象とした託児付き料理教室を開講し、食と農業を一体的に学ぶ「子ども農業学校」などにも取り組んでいます。



「子ども農業学校」
での収穫体験

かあちゃん先生の 料理講座

“海・山・里のかあちゃん”を始めとした多くの講師（農山漁村の女性等）による伝統的な食文化の「伝承講座」、楽しく食を体験することで自然と食の大切さを身に付ける「親子料理教室」、「託児付き料理講座」等、利用者のニーズと利用者に学んでほしいことをマッチングさせた独自性のある講座を企画し、子供たちの学びにつなげています。



親子味噌作り教室



世界農業遺産の里
の料理講座

気軽に参加できる農業体験

若い世代に“食と農”の楽しさと大切さを伝えるために、広く豊かな自然の中でのびのびと楽しく学べる場所として、作物の植付けから草取り、収穫調理までの一連の作業等を体験することができます。その他にも来園者が気軽に参加できるよう、季節毎に様々な農業体験を開催しており、通りすがりでも気軽に参加できる体験講座を実施することで、地域の気候・風土・歴史の中で育まれてきた食文化を伝え、幅広い世代に足元の食の豊かさと大切さを再認識する機会を提供しています。



みんなで
田植え

大分農業文化公園 ネモフィラの丘にて



農山漁村で生まれた食文化を継承するために、女性グループなどの協力を得ながら活動してきたことで、素晴らしい賞をいただくことができ、心から感謝しております。今後も今まで以上に、地域と連携し、頑張ります。

大分農業文化公園 職員一同