



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

大阪いずみ市民生活協同組合

(大阪府) 活動期間 3年

食の安全と食育の体験型ミュージアムの運営（校外学習の受入れ・食育イベント開催等）、小学校への出張授業の実施

たべる＊たいせつミュージアム

全国唯一の「食の安全」と「食育、食べることの大切さ」を学ぶことのできる体験型ミュージアム。だれでも自由に来館でき、週末には「食」にかかわる親子向けの体験イベントも実施しています。小学校の校外学習の場としても多くの教育関係者に活用され、食育教育に役立てられています。



ミュージアム（人体トンネル）を見学する小学生

豪雨災害被災地への出張授業

文部科学省による平成30年7月豪雨災害被災地における土曜学習応援団による、子供の居場所づくりや教育プログラム等の案内を御覧になった愛媛県教育委員会から要請があり、それに応えて出張授業を行いました。



愛媛県西予市での出張授業

多彩な体験講座・イベントを実施

週末イベントとして、チリメンジャコの中からカタクチイワシの稚魚以外の生物を探す「チリメンモンスター」などの体験企画や食品企業と連携した体験企画を開催し、子供たちの食への興味を引き出しています。また、遠方で来館が難しい方のために、ミュージアムスタッフによる豆腐作り体験や糖度調べなどの出張授業にも力を入れています。



企業と協力した
体験イベント
（ウインナー作り）



小学校での
出張授業の様子

今回の受賞は、これまで活動を御支援いただいた組合員、お取引先や諸団体、行政関係者、教育関係者の皆様のおかげだと感謝しております。今後もより一層関係者の皆様と連携し、食育と食の安全を推進する取組をすすめてまいります。



大阪いずみ市民生活協同組合
専務理事 久保 幸雄



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

株式会社ウオロク

(新潟県) 活動期間 6年

スーパーだからできる子供たちへの食育活動 ～ひとりで料理が作れるように～

4つの応援活動

行政と連携して、4つの食育活動を行っています。

- ①自分ひとりで弁当を作る、小学校の「弁当の日」を応援しており、「弁当の日」の買物に役立つ知識を店舗や学校で学ぶ「お買物講座」
- ②小学校の児童を対象に弁当づくりが体験できる料理教室「弁当づくり道場」
- ③高校生が地元の食材で作るお好み焼のレシピコンテスト「お好み焼甲子園」
- ④親子で楽しむための料理教室や料理の基本を学ぶ「親子・おとなの料理教室」を開催しています。



実際の商品に触れ
鮮度を見比べます

がんばれ！弁当の日

お買物講座では、店舗で商品を見ながら旬の食材、鮮度の見分け方のコツ、味やサイズの違い、消費期限・賞味期限の違い、チラシの見方やお弁当づくりのアドバイスなどを、わかりやすく試食を交えて説明します。

子供たちから寄せられる「弁当」の写真を店舗で掲示し、子供たちのがんばりを讃えます。また、「弁当づくり道場」では、買い物、弁当づくり、後片付けまでを一日で体験します。



「弁当づくり道場」では
一人でやり遂げた自信と達成感でいっぱいです

お好み焼甲子園 in 新潟

お好み焼は、地元の食材を入れることをレシピ条件にしています。

新潟の食材に興味を持ってもらい、自分たちでレシピを考え、仲間と一緒に料理して食べる楽しさを知ってもらうことにより、高校生が食への興味を持ってくれることを目的としています。



お好み焼甲子園ポスター



地元のテレビ取材が入った決勝戦の様子



この度は、栄えある賞に選出いただき有難うございます。小学生、高校生への食育活動の広がりや、活動が地域に密着してきている事を実感しています。今後も子供たちが食に興味を持ってくれる食育活動を継続してまいります。

株式会社ウオロク
営業企画部 熊田 美佐緒
総務部 成瀬 圭子



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

神奈川・食育をすすめる会

(神奈川県) 活動期間 11年

県民の食生活に一番近いところで食品を扱う事業者として

一人の百歩より百人の一步

神奈川県を中心に店舗を展開する食品小売3社が事務局となり、会員の取引先食品メーカー、行政や大学と協働し、店舗を中心に様々な食育活動を行っています。会員向けに学び・交流する場を設け、つながりを作り、個々の会員の進化を促しています。県主催のイベントも11年間全面協賛、「一人の百歩より百人の一步」の精神を大切に、多くの人々が実践できる活動となるよう取り組んでいます。



かながわブランドのPR

店舗の売場から 食育情報を発信

食育を語る従業員の育成のために、食育ポップコンクールを開催。小売従業員が食育ポップコンクールに参加することで、食育に対する意識が高まっています。作品のポップは日々の食事作りに役立つ内容が記載されており、健康増進、豊かな食生活の形成に貢献しています。



食材の見分け方や調理方法などを紹介するポップ

神奈川県・食育をすすめる会 × 神奈川県立保健福祉大学

神奈川県立保健福祉大学栄養学科の学生が開発したバランスの良い献立「バランスアップメニュー」のレシピを小売各社の店舗で年に4回配布しています。メニューは季節ごとに2つ、主菜からデザートまでバランスの良い組合せの献立として開発されています。



日常のヘルシーな
食事づくりのヒントに

我が国では珍しい、スーパーマーケットを活用した食育活動に、このような賞がいただけたことは、大変うれしいことです。これも、企業、行政、大学が地域の人々のことを思い、活動を11年間も続けてきたからです。関係者に深く感謝申し上げます。



神奈川・食育を進める会
会長 中村 丁次



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

農林水産大臣賞

元気さばえ食育推進会議

(福井県) 活動期間 12年

地域の連携による食育推進活動 ～食でつながる みんなのさばえ～

包括的な体制で食育を推進

鯖江市農林政策課に事務局がある「元気さばえ食育推進会議」では、「食でつながるみんなのさばえ」を基本理念に、消費生活アドバイザーや学校・保育所関係者、料理店や菓子店、農家、JA、ママさん野菜ソムリエなど、市内在住の各委員と行政が連携して、包括的な体制で食育事業の推進に取り組んでいます。



「高校生カフェ」の調理の様子

学校給食畑を通じた生産者との交流

学校給食畑は、地区ごとの子供たちの給食に地場産農産物を提供するため、地域の農家ボランティアの支援を得て活動しています。学校の授業と連携した野菜の定植や収穫体験を農家の指導の下で行い、また、学校は「地場産学校給食の日」等で農家を学校に招待し、子供たちと一緒に給食を食べ感謝の気持ちを伝えることで相互の交流を図っています。



学校給食畑での農業体験

学年に応じた体験授業

市内の全小学校において、栄養教諭がつなぎ役となり、体験を取り入れた食育授業を開催しています。低学年では地場産食材でお菓子を作る「お菓子の授業」、中学年では五味について学ぶ「味覚の授業」、高学年では和食や出汁について学ぶ「うま味の授業」。また、市内の全小学校では、鯖江市の地場産業である越前漆器の給食用漆器を導入し、子供たちが日常的に日本文化に触れることができます。高校生自らが農業体験を行って収穫した食材で献立を作成・調理し、飲食店で提供する「高校生カフェ」も行っています。



「うま味の授業」



主菜は
「鯖江のめぐみかきあげ」



基本理念の「食でつながるみんなのさばえ」は10年後20年後も持続可能な“生涯食育”を目指し「食は体の 体は心の 応援団」というキャッチフレーズのもと、幼児から高齢者までみんなが笑顔になる食育推進を心がけています。

元気さばえ食育推進会議 委員長 帰山 順子



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

消費・安全局長賞

東松島市食育推進協議会

(宮城県) 活動期間 11年

東松島市 4万人の食卓の輪 ～若い世代を意識して～

若い世代を意識した 情報発信

震災後に感じた食の大切さを若い世代に伝えたいという想いから、若い世代への啓発を意識し、小中学生を対象とした「ポスターコンクール」、「東松島食育メールマガジン」配信、雑誌編集者との「クックパッドサイト（ヒガマツ大学食育学部公式キッチン）」運営、JAとの「ひがまつヘルスベジまつり」実施、大学との「食育アプリ」開発など、多くの団体と協働・連携し活動を進めています。



メルマガ、クックパッド
掲載写真の撮影



わかめときゅうり
のさっぱり和え

S N S を活用した情報発信

若い世代の食習慣の改善を目指し、SNSを活用し東松島市の食材にまつわる知っ得情報や料理レシピなどを掲載した「東松島食育メルマガ」を毎月19日（食育の日）に配信しています。さらに、石巻専修大学及び地元中学校美術部と協力して食育アプリの開発を進め、平成30年11月から配信を開始しました。



食育アプリの開発



イベントを活用した 食育の推進

「ひがまつヘルスベジまつり」を開催して地産地消意識を高め、野菜摂取量の増加を目指しました。また、子供たちが考えるきっかけになるよう、「東松島市の食べ物で、健康で元気になるう」をテーマに、市内小中学校の児童・生徒にポスター作品を募集し、コンクールを実施しました。



野菜に貼ってあるシールを集めて
野菜が食べたくなるグッズをもらおう！



海と大地の恵みを活かした東松島市ならではの食育活動を評価していただき、大変光栄に思います。これまで御尽力いただいた関係機関への感謝を忘れず、今後も市民あがての活動を行っていききたいと思います。

東松島市食育推進協議会
会長 石森 さと子



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

消費・安全局長賞

平戸市食育推進会議

(長崎県) 活動期間 9年

「食」を育むたからじま ～平戸～ で、総合的・計画的に「食育」を推進

自然の恩恵を受け元気に育った 平戸食材で地産地消を促進

本市は、豊かな自然に恵まれ独自の食文化を育んでいます。その特色ある食文化や豊かな味覚を継承する活動を展開しています。地産地消の取組では、特に学校給食を学校における食育の生きた教材ととらえ、「食育コンテスト」入賞作品や郷土料理を積極的に取り入れるなど、地場産品の使用割合80%を目指しています。



体験を通して
生産者との交流も

平戸名物「焼きあご」作り体験

ひらどうまれ 「平戸産まれ」の食材を活かした 愛情たっぷりの学校給食

地場産品販売所・生産者と連携し、その月に使用できる野菜や果物の種類・量についての情報を得て、優先的に献立に取り入れています。つわやわらび、たけのこなどの下処理に時間がかかる食材は、下処理後に納品してもらうなどの生産者との協力体制のもと、旬の食材を豊富に使用する事が出来ています。



スタッフミーティングは
愛情のスパイス！

美味しい給食の出来上がり

感性きらり☆ 平戸市「食育」コンテスト

自然の恵みや食べ物の恩恵、生産者への感謝など、食に関わる全てのものに対する感謝の気持ちを深める機会とし、小学生は絵でがみ、中学生・高校生は平戸食材を使ったアイデア料理の内容でコンテストを開催しています。入賞作品集を作成し、市HPへの掲載や、料理教室の場で市民に周知する事で市民の食育への関心を高める機会となっています。



入賞した作品は
作品集として
まとめられて
います



日頃から市内の多くの方に御協力いただき、食育の推進に取り組んでおります。関係者の皆様に感謝申し上げます。これからも地産地消の促進や、食に対する感謝の気持ちを育て、平戸市の食文化の伝承に努めてまいります。

平戸市食育推進会議 委員一同



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