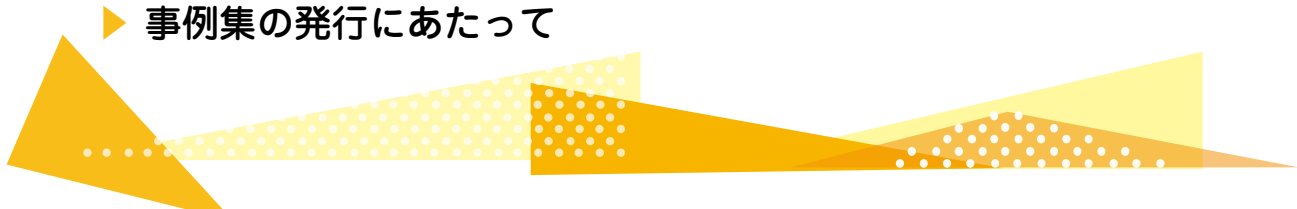


第6回 食育活動表彰

事例集





▶ 事例集の発行にあたって

平成28年度から、農林水産省は「食育活動表彰」を立ち上げ、ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他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。

今回の表彰対象の活動は、第4次食育推進基本計画の重点事項を中心に

- (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進する活動
- (2) 持続可能な食を支える食育を推進する活動
- (3) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育を推進する活動
- (4) その他の食育を推進する活動

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192件の事例の中から、特に優れた取組を行っている5件の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していただくために、御活用いただければ幸いです。

令和4年4月

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課



▶ もくじ

■ 第6回食育活動表彰審査委員会 委員	1
■ 第6回食育活動表彰 講評	2

ボランティア部門 — 受賞団体・個人の取組紹介 —

[食生活改善推進員の部]

 十島村食生活改善推進員連絡協議会 [鹿児島県]	4
 大阪市東住吉区食生活改善推進員協議会 [大阪府]	5
 吉賀町食生活改善推進協議会 [島根県]	6

[食育推進ボランティアの部]

 長田 勇久 [愛知県]	7
 愛媛県農山漁村生活研究協議会 [愛媛県]	8
 シニア世代のサバイバル男料理の会 [岡山県]	9
 島根県立大学 地球食堂サークル [島根県]	10

教育関係者・事業者部門 — 受賞団体の取組紹介 —

[教育等関係者の部]

 NPO エコラボ [石川県]	12
 下関市立しものせき水族館「海響館」 (公益財団法人 下関海洋科学アカデミー) [山口県]	13
 公益財団法人 岡崎市学校給食協会 [愛知県]	14
 東洋大学附属姫路高等学校 地域活性部 PROJECT TOYO [兵庫県]	15

[農林漁業者等の部]

 ファーム・インさぎ山(有限会社諏訪野) [埼玉県]	16
 愛南町ぎょしょく普及推進協議会 [愛媛県]	17
 株式会社須藤牧場 [千葉県]	18
 農業生産法人 株式会社オルタナティブファーム宮古 [沖縄県]	19

[企業の部]

 キューピー株式会社 [東京都]	20
 株式会社ニチレイフーズ [東京都]	21
 カゴメ株式会社 [東京都]	22
 株式会社クラダシ [東京都]	23



農林水産大臣賞



消費・安全局長賞

▶ 第6回食育活動表彰審査委員会 委員

相澤 啓一 長野県農村文化協会 事務局長

赤松 利恵 お茶の水女子大学 基幹研究院 自然科学系 教授

秋田 昌子 すみだ食育goodネット 顧問

倉本 善子 株式会社共同通信社 大阪企画事業部 主任

中嶋 康博 東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授

牧 志穂 株式会社博報堂 PR局 PRプランニング2部 部長

敬称略：50音順

▶ 第6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 農学生命科学研究科 教授＞



第6回食育活動表彰では、全国都道府県等から推薦された192件を対象に審査を行い、その中から優れた19の食育活動を表彰することとなりました。受賞された団体・個人の皆様に心からお慶びを申し上げます。

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し、さらに、以下についても審査委員で熟慮を重ねて検討を行いました。

- ① 対象活動が第4次食育推進基本計画の3つの重点事項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。

「ボランティア部門」（食生活改善推進員の部）では、鹿児島県の十島村食生活改善推進員連絡協議会が、中学卒業と同時に親元を離れる子供たちの食の自立支援、頻発する自然災害に備えた災害時の食事づくりなど、離島ならではの課題解決に向けた食育活動を進めています。「同部門」（食育推進ボランティアの部）では、愛知県で和食料理店を営む長田勇久氏が、地元の生産者や食品事業者と連携し、伝統野菜や醸造文化の研究と発信、小中学校や栄養教諭等への料理講座などの個人の域を超えた多彩な取組を展開され、コロナ禍ではオンライン手法も駆使した活動を続けられています。

「教育関係者・事業者部門」（教育等関係者の部）では、石川県のNPO法人エコラボが、地域資源を活用した体験型環境食育講座を開催し、食の生産・流通・保存・調理・廃棄のLCAに注目したエネルギー削減、マネジメント視点に基づいた食の廃棄物発生抑制プログラムを実施されています。「同部門」（農林漁業者等の部）では、埼玉県ファーム・インさぎ山が、農のあるくらしをテーマに環境との共存・共生を目指す食や自然の大切さを学ぶ農体験の機会を長い年月多くの方々へ提供してきましたが、最近ではデジタル手法も取り入れて活動の幅を広げるべく進化を続けられています。「同部門」（企業の部）では、キューピー株式会社が、工場見学を基点にした食の大切さと楽しさを伝える活動を60年継続し、講演会や出前授業を全国的に展開しつつ、コロナ禍においてはいち早くオンラインによる新たな食育活動にも取り組まれています。

以上御紹介した活動以外にも、新たに策定された第4次食育推進基本計画での課題である、生涯を通じた心身の健康、持続可能な食、「新たな日常」やデジタル化への対応といった観点から食育を推し進めている、堅実な取組やアイデア溢れるユニークな取組を表彰させていただくことができました。

この表彰を契機にして、食育に係わる取組の新たな展開が起こり、そして国民の間に食育の意義が深く理解されることで、家庭、学校や保育所等の教育現場、そして地域における食育の一層の推進につながっていくことを祈念いたします。

受賞団体・個人の取組紹介

ボランティア部門

としまむら 十島村食生活改善推進員連絡協議会

[鹿児島県：活動期間17年]

住み慣れた島でいつまでも暮らすために ～「食」と「健康」をサポート～

子供たちの自立に向けた 食育活動

十島村には高等学校がないため、大半の子供たちは、中学卒業と同時に親元を離れます。それまでに料理の基本を身につけ、健全な食生活を実践し、生きる力を身につけてほしいという住民の切実な思いがあり、各島で親子クッキングを実施しています。また、地域に伝わる郷土料理実習など、島ならではの学びの機会を提供しています。

興味津々・・・
多世代交流の場



真剣な眼差し・・・
美味しくなれ！

地域の食材を使ったメニューで 食生活改善の啓発

村内に食事ができるお店がないことから、「食改さんの健康食堂」を開催。地域の食材をふんだんに使った、バランスの良い、栄養のあるメニューを作り、試食しながら交流し、食生活改善の啓発を行っています。



地域食材の説明

食改さんの健康食堂メンバー



高齢者支援と災害時への備え

料理を渡すだけではなく、高齢者の自宅で一緒に料理の盛り付けを行ったり、食事に係る相談やアドバイスを行うなど、各家庭の状況に応じた対応を実施しています。また、毎年のように、台風や大雨の災害に見舞われる十島村では災害への対応は重要な課題です。災害時だからこそ、普段と変わらない食事で住民の方が安心できるよう、ポリ袋に食材と調味料を入れて鍋に沸かしたお湯で加熱調理する「パッククッキング」など、災害時に備えた食事実習も実施しています。

直接訪問し、
手作り弁当を手渡し



災害時に備えた食事実習の様子
みんなで試食



地域や関係者の御協力のもと、活動が実を結んだことを嬉しく思います。「住み慣れた島でいつまでも暮らし続ける」という住民の願いを叶えるため、これからも「食」と「健康」を支える活動を続けていきます。

十島村食生活改善推進員連絡協議会
一同

大阪市東住吉区 食生活改善推進員協議会 [大阪府：活動期間19年]

卸売市場・地域とコラボした
地元で獲れる伝統野菜等を介して行う食育事業

食材や流通に関する知識の啓発

卸売市場・地域とコラボした親子の食育教室「ファミリークッキング」では、実際に野菜や魚の実物に触れながらの卸売事業者による講習を行った後、伝統野菜「田辺大根」と近海で獲れる「いわし」を使った調理実習を行っています。講座終了時には、自宅でも実習できるよう、持ち帰り用の食材も用意しています。



ファミリークッキング
(さかなの部)



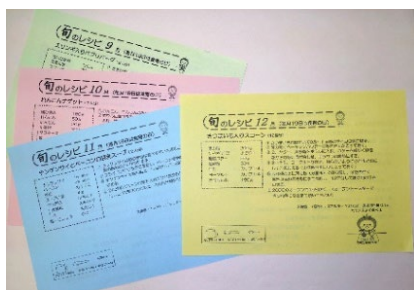
ファミリークッキング
(やさいの部)



パパもママも一緒に実習

旬の食材と料理について普及啓発

旬の食材を使った「旬のレシピ」（季節の一品料理）を毎月作成し、大阪市東住吉区役所広報紙及びホームページに掲載するほか、地元のスーパーマーケットや商店街において、いつでも・だれでも活用できるように設置しています。



毎月旬のレシピを発行

地元商店街組合とともに

「田辺大根フェスタ」では、地元の商店街組合などと連携して企画段階から関わり、田辺大根を使った料理の試食提供や、食育ブースを設置しての田辺大根実物展示など、実際に五感で体験できる場を提供しています。イベントを活用し、幅広い世代に対し食文化の普及活動を行っています。



「田辺大根フェスタ」
の様子



田辺大根
(ふろふき大根)
の試食



今般のコロナ禍にあって、私たちの活動も子供や地域のために工夫をこらして行っていますが、この度の受賞で今後の活動に明るい希望をいただきました。今後とも会員一同力をあわせて食育の推進に努めてまいります。

大阪市東住吉区食生活改善推進員協議会
一同

よしかちょう

吉賀町食生活改善推進協議会

〔島根県：活動期間42年〕

食を通した『学ぶ、作る、つなぐ』
～育ててよし！の人づくり活動～

「豊かな学びや体験」と「豊かな人との関わり」 サクラマスプロジェクト

地域に伝わる食文化を継承するなど、食を通じて吉賀町が推進しているサクラマスプロジェクト（ふるさとでの体験をもとに将来の吉賀町を支える人材を育てること）を進めています。そして、バランスの良い食事や自分の体にとってどんな食事が必要かを学び、自分で料理が作れるようになることを目指して、普及啓発に努めています。



サクラマスプロジェクトの様子
「カルシウムをしっかりって
骨を丈夫に！」



高校生のための食育教室の様子

ライフステージに合わせた 料理教室

地元の保育所・小学校・中学校・高校と連携し、自分の体に必要な食事が何を学習し、自分で料理が作れるようになるための調理実習に加え、伝承料理の調理実習を実施し、吉賀町に伝わる食文化を継承しています。また、成人に対する活動として公民館などと連携し、調理実習や食体験・啓発事業を行い、地域住民の健康づくり推進活動を進めています。



男性料理教室の様子

地域に伝わる
大きなぼたもち

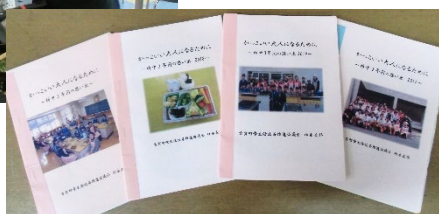


中学3年間の学びを冊子に！

地元中学校において、年間を通し調理・食文化・栄養などについて学ぶ食育スクールを実施するほか、部活支援や文化祭などでおやつを提供を行っています。3年間の活動でふれた食に関するレシピをまとめた冊子を、卒業時に生徒に配布し、その後の生活にも役立ててもらおう工夫をしています。また、伝承料理のレシピ集も発行し、普及啓発に寄与しています。



中学校の
食育スクールの様子
「卵焼き上手にできるかな？」



卒業時に配付される3年間の活動レシピ集



このたびは、栄えある賞をいただき光栄に思います。

これを励みに食を通じて健康づくりのみならず、地域の「つながり」を深め、ふるさとを誇りに思える地域づくりをしてまいりたいと思います。

吉賀町食生活改善推進協議会
会長 三浦 万利子



第6回食育活動表彰
農林水産大臣賞

ボランティア部門【食育推進ボランティアの部】

農林水産大臣賞

おさだ はやひさ
長田 勇久

[愛知県：活動期間27年]

地元の食材・食文化の魅力と旬の大切さを、
料理人の立場から食に関わる方々とともに伝える、
オンラインも活用した楽しく学ぶ食育活動

料理人の立場から 地域の食材等の魅力を伝える

自ら経営する日本料理店を拠点として、持続可能な食に繋がる地域の食材と発酵文化の魅力、旬の大切さを料理人の立場から多くの人に伝えています。また、生産者や食品事業者と協力した公開講座、伝統野菜や醸造文化の研究と発信、小中学校や栄養教諭等への料理講座なども展開しています。

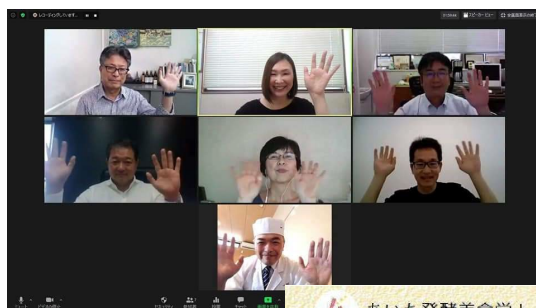


伝統野菜料理のイベントの様子

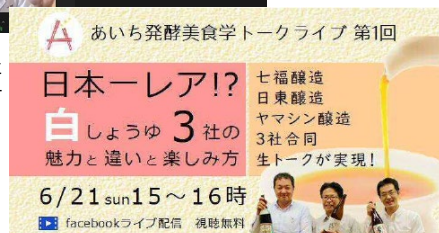
あいちの
伝統野菜

オンラインを活用した 楽しく学ぶ食育活動

より多くの方に活動内容が伝わるように、ZOOMでオンライン講座を行っているほか、FacebookやInstagram等のWeb媒体を活用して調理イベントの様子などの情報を発信しています。また、より楽しく学べるようリアルとオンラインの新たな融合や多様な分野との積極的な交流なども取り入れています。



オンラインを活用した
トークイベントの様子



学術的な説明と現場情報を 同時に発信する工夫

店舗では、食材、調理方法、食文化、旬の説明に時間をかけ、会話を通じてお客様の意向把握に努めています。また、地元の食文化に関する団体などに主体的に関わる中で生産者や食品事業者との交流を行い、生産物の知識を深め、つくり手の熱い想いを知るとともに、各種イベントの企画立案に役立てています。オンラインイベントの開催に当たっては、大学教授や他の料理人とオンラインを通して頻繁にミーティングを行ったり、各回の参加者とはチャットを活用して意見交換を行うなど、分かりやすく楽しい学びとなるよう工夫しています。



公開講座の様子



和食や地元の食文化の大切さを伝えるために、生産者や料理人、学校の先生、店のスタッフ、運営事務局など、多くの方々と一緒に活動しております。今回の受賞にあたり、素晴らしい仲間本当に感謝です。

日本料理一灯 長田 勇久

のうさんぎょそん
愛媛県農山漁村生活研究協議会

〔愛媛県：活動期間21年〕

愛媛産食材の魅力と「食と農」の大切さを伝える
「お母ちゃんがつくるおごっそう」
～子供たちにふるさと料理に込められた先人たちの知恵と技をつなぐ～

農林漁家女性による幅広い食育活動

県内で千人を超える協議会員が、13地区の各拠点で延べ3万人以上の児童や地域の人々を対象に、食文化普及講座や保存伝承活動を実施しています。会員の多くは農林水産業に従事しており、食材の利活用・調理のノウハウだけでなく、地域の豊かな自然や農林水産業が果たす役割について伝えており、これらの活動は、県の食育推進計画においても、重要な役割を担っています。



児童に郷土料理を説明する協議会員



吉田コロッケづくりに挑戦

愛媛の食材と食文化の魅力を世界に

食農教育フォーラムや各地域でのイベントでは、試食会やコンクール、レシピの配布などを通して消費者と交流し、食に関する関心と理解を深める活動に取り組んでいます。また、協議会が出版したレシピ集「愛媛のふるさとごはん」は、多くの家庭で活用されており、令和2年度からは新しくインターネットで作り方を紹介し、全世界に愛媛の食材と食文化の魅力を届けています。



「愛媛のふるさとごはん」
レシピ集を作成



郷土料理を動画で撮影

先人の知恵と技を子供たちに

地域の小学校で開催する「えひめ食文化普及講座」では、先人の知恵と技が詰まったふるさとの味教室、季節の食材を使った料理づくりのほか、後継者と一緒に農作物の栽培や収穫体験をしたり、魚のさばき方、はだか麦の味噌やジャム作りなど、その地域の特色を活かした講座を開催しています。



親子で郷土料理を学ぼう

こんにやく栽培体験



平成12年度より児童に愛媛の食文化を伝える「食農教育活動」に取り組んでいますが、この活動が認められたことを大変うれしく思います。今後も、この活動を主軸に、今までの先輩たちが積み上げてきた歴史を次代に継げるように、元気に頑張りたいと思います。

愛媛県農山漁村生活研究協議会
会長 松木 明子

シニア世代のサバイバル男料理の会

【岡山県：活動期間11年】

男おひとりさま料理カンタン教室

シニア男性料理作りの重要性

当会ではシニア男性やその家族に対し、料理作りの重要性を十分に知ってもらうこと、そして料理初心者を対象にした教室作りを目的にしています。毎年、新規応募用チラシの市内回覧やメディアを通してのPRにより広く募集を行っています。

シニア男性 第二の人生「料理」から

男おひとりさま料理カンタン教室

受講者募集！
シニア男性
初心者限定

期間：R 2年9月～R 2年12月
期間内に7回の講座
会場：ライフパーク倉敷



多くの卒業生から好評(開設10年目)

「7回の講座で料理の
基本と理論を習得できる」

料理学んで 頭脳イキキ・健康増進・夫婦円満

応募チラシの一部

料理教室の特徴

食材購入実習を近所のスーパーマーケットで行い、座学で学びつつ、実物を使って見分け方などのポイントを理解して頂きます。講座終了後には毎回反省会を開催して問題点を把握し、その都度改善を図っています。さらに、卒業半年後及び2年後にアンケートを実施することにより、厨房に立つ頻度、卒業後の感想、要望などを把握し、長期の改善に結びつけています。アンケート結果では、「料理の基本がわかりキッカケができた」「サポーターが初心者の立場になってくれた」「料理を通して夫婦仲が良くなった」などの意見を頂き、会員の自信にもつながっています。



スーパーマーケットでの食材購入実習の様子

短期間講座で習得するために

受講者を初心者限定とすることで、全員が同じレベルで安心して伸び伸びと学ぶことができます。基本講座7回で卒業、直ぐに厨房に立てるよう効率的な短期集中講座とし、自分一人で確実に作れるよう写真付きレシピを活用しています。講師のほか、卒業生(ボランティア)からなる6名のサポーターが指導しています。



包丁の持ち方練習の様子

写真付きレシピの一例

Ⅲ 食材の前処理			
1. 豚肉の前処理 ②～④は一度に投入し、そして⑤で混ぜる。			
①切る、②下味をつける	③微塵切りのニンニク	④カレー粉	
			
食べやすい大きさに切り、ボウルに入れ、酒・塩を入れて下味をつける	微塵切りにしたニンニクを加える	隠し味にカレー粉を加える	



栄えある受賞に倉敷市長をはじめ関係部門、地域の方々も大変喜んで下さり、会員一人ひとりに、誇りと活動へのエネルギーを頂きました。この受賞を励みに更にパワーアップし、元気なシニア男性が増えていく、楽しい教室にしたいと思います。

シニア世代のサバイバル男料理の会 一同



第6回食育活動表彰
消費・安全局長賞

ボランティア部門【食育推進ボランティアの部】消費・安全局長賞

島根県立大学 地球食堂サークル

〔島根県：活動期間4年〕

おき あまちょう

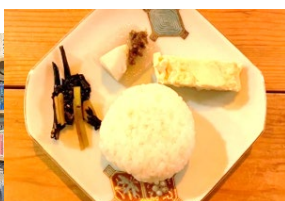
「隠岐海士町の島食を用いた多文化共生プロジェクトー日本料理を通じた交流ー」、
「文通を通じた食育活動」、「レシピとその動画作成」

地球食堂で 年齢、国籍を問わずに交流

地球食堂では、子供たちに広い視野を持ってほしいという思いで、海外や県外からの旅行者や地域の方が集う出雲市駅前のゲストハウスで、学生が食事のメニューを考え、外国人や地域の子供たちと調理・食事・片付け・遊びを行っています。学生が隠岐海士町主催の日本料理を学ぶ「島食の寺子屋」に参加し、そこで学んだ島食のほか、だしによる減塩効果、生産者の思いを伝える、食材本来の味や色を引き出す調理法による食品ロスの削減などを実践しています。



和食の文化を継承



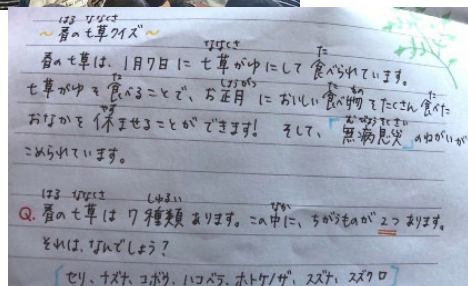
だしおにぎり

日本の食文化を伝える 「文通」で子供たちと交流

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、地域における対面での交流が制限されるなか、地元の小学生と食文化に関する文通を行いました。その中で、「春の七草」などのクイズを通じて、日本の食文化を知ってもらうきっかけ作りを行いました。



子供たちとの
交流



地元小学生との
文通

備蓄食などを用いたレシピの作成

出雲市の社会福祉協議会とのコラボ企画として、備蓄食や寄付していただいた食材を用いたレシピを作成しました。また、出雲市在住のブラジルやフィリピン出身の方に向けて、市内で手に入る食材を用いた各国の定番料理のレシピを冊子にまとめました。



コロナ禍支援に恩返し
～想いをカタチに～

ブラジル料理
カンジャ デ ガリニヤ風
(鶏雑炊)



この度は光栄な賞をいただき、大変嬉しく思います。これからも「食」を通して、年齢や国籍を問わず交流できる場の提供や新たなコラボをしていきます。そして「食の楽しみ」を伝えていけるよう取り組んでいきます。

地球食堂サークル
代表 上田 佳瑠羅

受賞団体の取組紹介

教育関係者・事業者部門





第6回食育活動表彰
農林水産大臣賞

教育関係者・事業者部門【教育等関係者の部】

農林水産大臣賞

NPO エコラボ

〔石川県：活動期間15年〕

地域資源とマネジメント視点を活用した体験型環境食育の推進 ～食の環境負荷を低減し価値を高める食育～

育てて食べる 環境配慮型農業の体験

食の生産・流通・保存・調理・廃棄に注目し、持続可能な社会の構築に貢献する食育を目指し、五感にひびく食農体験 育てて食べる親子エコ農園を地元農園と協働で実施。体験の場を提供し、環境保全への意識の醸成につなげています。



稲刈り体験の様子



エコ農園体験の様子

晴れた日はソーラークッキング

ゼロカーボン時代に向けた再生可能エネルギーの活用と被災時の安全な食の確保を可能にするため、ソーラークッカーを使った体験講座を行っています。なお、遠隔地と互いの地域の伝統食を同時にソーラークッキングするWebソーラークッキング交流も今後実施予定です。



ソーラークッキング



大学や防災組織と共同研究

ごみゼロアクション

キッチンにおけるごみ発生抑制の取組として、生産現場の3S活動（整理・整頓・清掃）の視点から、在庫把握、適量購入・保存・献立の立て方・食品ロス削減クッキングについて学ぶための講座を行うことにより、実践につなげています。



買い物がご持参で
必要なものを
必要な分だけ購入

キッチンマネージメント
について学ぶ



この度は栄誉ある賞を賜り感謝申し上げます。私たちは、次世代の幸福につながる環境食育を進めて参りました。今後も地域の食の恵みを活かし、多様な方々との連携をいただきながら活動を充実させて参りたいと存じます。

NPO エコラボ 理事長 中村 早苗

下関市立しものせき水族館「海響館」 (公益財団法人 下関海洋科学アカデミー)

かいきょうかん
[山口県：活動期間20年]

水族館（海響館）における魚食の普及啓発に関する活動
(オープンラボ、特別企画展「美味sea水族館」)

来館者が自由参加できる 「オープンラボ」

開館当初から、来館者が自由参加できる学習プログラム「オープンラボ」を開催しています。オープンラボは下関市にある水産大学校との共同運営で、年間を通じて行う様々なテーマの一部が「食」のテーマとなっています。「比べてみよう！ゼラチンと寒天」「しょっぱい対決」など、実験を交え楽しく学べる体験を提供しています。また、煮魚を作り、食べながら魚の骨について学ぶ「煮魚教室」も好評を得ています。



オープンラボの様子

小学校、地域と連携した 海洋教育プログラム

地域の教育資源を活用した海洋教育プログラムを行っています。令和3年度は下関市の魚「フグ」をテーマに地元の小学校の単元として組み込み、「食」を含めた様々な内容で学びにつなげています。



海洋教育プログラムの様子

「食・資源」をテーマにした 魚食に関する特別企画展

水族館開館20周年の節目である令和3年には「食・資源」をテーマとし、魚食に関する特別企画展を実施しました。展示は「魚を食べる」という視点から、展示水槽内の魚のレシピ紹介のほか、映像、ハンズオン、においなど五感を刺激することで来館者が楽しみながら学び記憶に残る展示構成とし、広く来館者に魚に興味を持ってもらうきっかけを提供しました。



「食・資源」をテーマにした
特別企画展

水槽内の魚を使った
レシピを紹介



この活動は、水族館スタッフだけではなく、ボランティアや水産大学校、地域、小学校関係者の協力を得て実現しています。活動に関わった皆さんに心より感謝します。今後も水族館らしい魚食普及の活動に取り組みます。

下関市立しものせき水族館



第6回食育活動表彰
消費・安全局長賞

教育関係者・事業者部門【教育等関係者の部】

消費・安全局長賞

公益財団法人 岡崎市学校給食協会

〔愛知県：活動期間12年〕

飛び出す給食センター調理員 子供たちとの交流を深めるこころ豊かな食育活動

交流ができる企画の継続展開で 食生活や食品ロスを啓発

給食センター内で調理業務を行う調理員たちが本来の業務の枠を飛び出し、自由なアイデアで手作りローカルヒーローや夏休み限定の調理場疑似体験イベントなど、園児・児童・生徒との交流ができる企画を創出、継続展開することで、多くの子供たちに対して理想的な食生活や食品ロスの啓発を行っています。



調理師による学校訪問



学校訪問での
授業の様子

独自のローカルヒーローによる 食育ショー

給食戦隊ツクルンジャーによる食育ショーでは、オリジナル台本を作成し、子供たちが楽しく参加しながら理想的な食生活を学ぶ〇×クイズや、みんなの力で悪役をやっつける演出を取り入れ、成功体験として印象・記憶に残るように工夫しています。未就学児など、食育を意識できる年齢に達していない子供たちに対しても、キャラクターを通じて理想的な食生活や食事のマナーなどを啓発しています。

給食戦隊ツクルンジャー
登場！



ツクルンジャーによる食育ショー

給食調理の疑似体験を通じて 食事に対する意識変化を促す

施設見学イベントでは、給食調理の疑似体験を通じて給食調理の大変さを体験してもらうとともに、ガイドを務める調理員の生の言葉で、調理に携わる人たちの思いや給食の食べ残しについて話し、食事に対する意識変化の醸成につながるよう心がけています。



調理疑似体験の様子



給食調理員自らが公益法人の職員の視点で企画したところ、公益性に特化した食育事業を展開することができました。今後も活きた教材である『給食』を軸として、子供たちへの食育啓発に取り組んでいきたいと思っています。

公益財団法人 岡崎市学校給食協会

東洋大学附属姫路高等学校

プロジェクト

トーヨー

地域活性部 PROJECT TOYO

[兵庫県：活動期間3年]

高校生による自然活用型社会を目指した活動

耕作放棄地を借りて伝統野菜を栽培

持続可能な社会の実現と地域の住環境の保全や活性化、高校生の地域愛の育成のために、地元の耕作放棄地を借りて伝統野菜である「姫路若菜」を栽培しています。栽培した野菜を使って姫路の伝統料理を地域の方々と研究し、料理教室を行う中で、世代間交流を行うとともに地域の活性化に貢献しています。



種まきの様子



姫路若菜収穫の様子

伝統野菜を周知するため 特産品研究と商品開発

伝統野菜を多くの人に知ってもらうため、加工品会社と連携し、収穫した農作物と姫路産の舌平目と雪乃豚で加工品を作りました。それらは、姫路市のふるさと納税返礼品となっています。さらに、栽培した苺を使って地元の工房と連携して加工品を新たに開発。栽培した農作物を無駄なく使うために、次々と商品を考案しています。



特産品開発 記者発表の様子



栽培したイチゴをアイスに

害獣である鹿を地域資源に

農産物栽培の中で鹿害を体験。その体験から、鹿肉を地域資源にしようと、猟友会と連携し害獣である鹿の解体を体験し、鹿肉を地域の名産品として認知してもらうため、手軽に食べることでできる加工品を開発しました。



鹿肉の缶詰発表会

鹿の解体体験



今回の受賞は、私たちの励みになりました。連携くださった方々にも感謝しています。今後は、さらに地域との繋がりを深め、地域の活性化のために活動を発展させたいと思います。ありがとうございました。

東洋大学附属姫路高等学校
地域活性部 PROJECT TOYO

ファーム・インさぎ山

すわの
(有限会社諏訪野)

[埼玉県：活動期間25年]

「今だからこそ 農のあるくらしを体験してみませんか？」

都市にあって 農業・農のあるくらしに触れる

かつては「野田のさぎ山」と言われていましたが、環境変化により鷺が営巣しなくなったこの地で、農のあるくらしをテーマに環境との共存・共生を目指し、食や自然の大切さを学ぶ農業体験を継続して行っています。参加者は農業体験を通して、採れたての本物の味を知り、収穫した野菜には色々な個性があることに気づき、その体験から多様性を学び、社会生活につながることを知ることができます。



保育園児の収穫体験

中学生のみんなと
夏野菜の草取り



農業体験の場を提供

企業と連携し、障がいのある人に対し農業体験の場を提供しています。ゴムボートやブルーシートを活用し、車椅子の人も水田に入って田植えを行っています。農作業を共に行うことで、土いじりや作物作りの楽しさを体験してもらうとともに、障がいのある人とない人の交流の場ともなっています。また、埼玉県警少年課と連携し、少年たちの立ち直り支援の場を提供しています。農業体験を通して自信を持ってもらい社会復帰につなげるなど、社会福祉にも貢献しています。



ゴムボートで田植え体験の様子

動画を活用した体験の事前学習

農業体験の作業内容について、あらかじめ動画を作成し、団体の体験を受け入れる際には、事前に、その動画を視聴してもらい、イメージを共有化した上で体験に参加してもらうことにより、密にならずに効率よく農業体験を行うことができます。SNSを活用した体験参加の募集やオンライン講座も開始し、好評を得ています。



農園から配信



「食育は農業体験から」と農村女性の立場から活動して参りました。震災、コロナと様々な事が起こる時代ですが、農こそ、食・教育・環境・福祉等の社会問題を包み込む力があると信じ、農村文化を発信しながら食育に取り組んで参ります。

ファーム・インさぎ山

あいなんちょう

愛南町ぎょしょく普及推進協議会

[愛媛県：活動期間16年]

新型コロナ等による社会環境変化にも DXで持続可能になるぎょしょく教育活動

* DX (デジタルトランスフォーメーション) : デジタル技術による変革

町ぐるみで7つのぎょしょくを推進

7つのぎょしょく（魚に触れる魚触、魚の生態や栄養を学ぶ魚色、獲る漁業を学ぶ魚職、育てる漁業を学ぶ魚殖、伝統的な魚文化を学ぶ魚飾、魚を取り巻く環境を学ぶ魚植、魚の味を知る魚食）により小中学校などの授業や行事で、産地と消費地の相互交流を図っています。愛南ぎょレンジャーという親しみやすいキャラクターを活用し、子供たちにも分かりやすくぎょしょくを伝えていきます。



7つのぎょしょく
(魚に触れる魚触)



この魚なんて名前だろう？

社会環境の変化に対応した ぎょしょく教育

愛南町の小中学校では、情報端末が1人に1台導入されています。それを活用し、ホームページを充実させていつでも学べる環境を整えるほか、動画やアプリケーションを効果的に使用することで、楽しみながらぎょしょく教育を推進しています。



タブレット端末を使った
授業の様子



魚をさばく疑似体験で 興味を引き出す

ぎょしょく教育の出前授業などでわかりやすく伝えるためのDXのひとつとして、アプリケーションによる「真鯛の3枚おろしに挑戦」を制作しました。子供たちが、ひとりで何回でも疑似体験を行うことができ、「本物の鯛をおろしてみたい」という興味を引き出し、学びにつなげています。



疑似体験アプリケーション



パソコンで3枚おろしを体験



この度は我々の活動を評価していただき、誠にありがとうございます。町内の小中学校に導入された情報端末の利用や、リモートによる遠隔授業など、時代のニーズに併せつつ今後も積極的に活動していきたいと思います。

愛南町ぎょしょく普及推進協議会
会長 竹田 英則

株式会社須藤牧場

〔千葉県：活動期間30年〕

酪農家による酪農体験とオリジナル野外劇の上演で、
全ての人へ食と命の大切さを伝える

地域の子供や大人たちと演じる 「命・食」にまつわる野外劇

牧場の中にある野外劇場で、年に1度野外劇を上演。酪農家が自身の経験を生かした「命・食」にまつわる脚本を書き、地域の子供や大人たちと演じています。そのユニークさから多くのメディアに取り上げられ、全国から来場いただいています。牛の一生や酪農家の仕事を芸術的に伝えることで、より人々の心に残る食育を目指しています。



野外劇場の様子

酪農体験・食育活動実施

酪農教育ファーム活動として体験の受け入れや食育活動を行っており、全国の食育イベントにも参加しています。劇の来場者には、観劇後に酪農体験を実施することで、より強く「命・食」への意識を高めるよう工夫しています。



酪農体験の様子
牛って大きいな！



劇の役者が酪農体験

地域住民ボランティアが食育発信者に

演劇活動では、年々地域住民の参加が増えています。劇が持つ「作ることの充実度が高い」という特徴を活かし、今後さらに地域住民の参加を募集し、より大人数での公演を行うことを目指しています。それにより食育を受信する人の数を増やすだけでなく、自然に食育を発信する人の数を増やしていくことが目標であり、それを地域住民の生きがい創出へつなげることで、持続可能性を高める狙いがあります。



地域住民参加の野外劇場



栄えある賞を賜り深謝申し上げます。支えてくださった皆様、そして体験活動の継続に不可欠でありました畜産業仲間、学校関係者の方々のおかげです。今後とも生産現場ならではの食育を考え精進してまいります。

株式会社須藤牧場

農業生産法人

株式会社オルタナティブファーム宮古

[沖縄県：活動期間5年]

畑（サトウキビ）～食卓（お砂糖）まで！
五感を使って「美味しく・楽しく・学ぶ」食の循環

観光と結びついた体験の提供

一般観光客や団体向けに、宮古島の畑で実施するプログラムを1日3回・通年開催しています。食育プログラムに参加いただき五感を通じて美味しく・楽しく・学ぶことで、日常生活に身近な砂糖とバナナについて、食材への理解と感謝の気持ちを育み、食生活に対する関心の向上につなげています。



サトウキビの収穫



サトウキビジュースの試飲

オンラインのメリットを活かして

コロナ禍で移動自粛が求められる中、オンラインでの体験型の食育プログラムを開始。距離（遠路宮古島に来るための予算・時間が不要）・会場（大会場が不要）・参加人数などの制約を受けず、広く食育活動を普及できるツールとして力を入れています。幼稚園児・小学生・大学生向けのオンライン食育プログラムも行っています。



宮古島から
オンライン中継！



現地開催と同様の食育プログラムの提供を目指して

オンライン開催で距離が離れていても、現地開催と同様に食育プログラムとしての価値を提供できるように様々な工夫を凝らしています。参加型を意識して体験キットを使うことを基本とし、植え付け体験したサトウキビの苗は、その後1年間かけて栽培フォローを行っています。高校生向けにはSDGsの観点での取組紹介、一般向けには科学・歴史・生物・地理・経済など、様々な切り口でサトウキビ栽培～製糖の話題を提供しています。双方向的コミュニケーション、没入感の演出、冒頭に宮古島の紀行・文化の紹介を入れるなどの工夫も行っています。



「お家でリモート農体験」の体験キット



オンライン体験の特徴を活かして、例えば多拠点を接続しての、①島内の農漁業の複数事業者が連携したプログラム提供や、②宮古島と県外の学校間交流の企画など、まだまだ可能性は広がると思っています。

農業生産法人
株式会社オルタナティブファーム宮古
松本 克也



第6回食育活動表彰
農林水産大臣賞

教育関係者・事業者部門【企業の部】

農林水産大臣賞

キューピー株式会社

〔東京都：活動期間60年〕

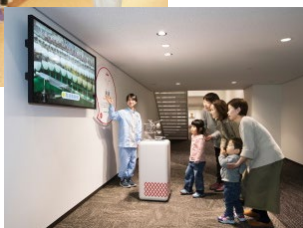
オープンキッチン（工場見学）、マヨテラス（見学施設）、マヨネーズ教室（小学校出前授業）、食に関する講演会活動、食に関する動画配布、食育サイト等、多様な食育活動

食を通じて社会に貢献する

「食を通じて社会に貢献する」という精神のもと、健やかな食生活の実現を目指し食の大切さ・楽しさを伝える重要な活動として、小学校の社会科学習のために工場見学を開始。「食品工場は家庭の台所の延長であるべきだ」との考えから「オープンキッチン」と呼び、60年にわたり継続してきました。



マヨネーズの製造工程を見学



たくさんの卵を割る様子を見学

食の大切さと楽しさを伝える

全国の小学生を対象に出前授業を実施しています。食の大切さと楽しさを伝えることを目的に「マヨスター」が全国の小学校を訪れます。授業では、マヨネーズのひみつや野菜を摂ることの大切さについて学び、マヨネーズの手づくり体験を行っています。全国を対象にオンラインでの実施も開始しています。



子供たちが
マヨネーズについて
楽しんで学ぶ



マヨネーズ手づくり体験の様子

これからの活動を 継続するための工夫

オンラインでの工場見学やマヨネーズ教室、講演会、食育イベントなど、子供たちが参加しやすい環境づくりを心掛けています。オンライン工場見学では、幼児～大人を対象に、「離乳食教室」や「SDGsって?!」「たまご教室」など10種類以上のコースを準備し、何度でも参加したくなるよう工夫を重ね、参加者の反応を見ながら内容を随時進化させています。



オンライン参加者

食の大切さを伝えるために
日々奮闘



栄えある賞をいただき、嬉しい限りです。これからもキューピーグループでは、さまざまな世代に寄り添った食体験の場づくりや、食生活に関する情報発信などを通じて心と体の健康支援を行い、たくさんの笑顔につなげていきたいと考えています。

キューピー株式会社
広報担当 一同

株式会社ニチレイフーズ

〔東京都：活動期間10年〕

従来の食育活動に加えて、近年の様々な要望に応えた、
遠隔地・離島向け、各種の児童養護施設など、
教育弱者・生活弱者への支援を目指した新たな食育活動

寄り添える 心のこもった支援を目指す

ニチレイフーズの食育活動は、当社独自の「ハミダス活動」を通じて、経営層と従業員の「共感と信頼」を大切に、業務として誰でも参加できる社会貢献活動の一環として推進しており、従業員の自己啓発、満足感にもつながっています。当社では、食育活動の実施回数や参加人数にはあまりこだわらずに、従来の食育活動に加えて、近年の様々な要望に応えた、遠隔地・離島向け、各種の児童養護施設など、教育弱者・生活弱者へ寄り添うことのできる心のこもった支援を目指し、食育活動を継続して実施しています。



笑顔いっぱい
イベントの様子



シニア向け講座の様子

静岡大学プロ学と連携した オンラインでの食育支援

静岡大学のプロ学と連携し授業内容の見直しを行い、より質の高いプログラムを目指しています。授業の前に小学校の担当教諭、当社、プロ学で詳細な打ち合わせを行い、充実した授業を実現しています。

プロ学：静岡大学ベンチャー企業（一般社団法人
プロフェッショナルをすべての学校に）



遠隔授業の様子

新チャートンの発表！



オンライン授業（工場見学）

社内講師役の育成や、静岡大学のプロ学との出会いにより、離島や過疎地対策としてオンライン授業の共同研究が進み、新型コロナの発生以降は、従来のリアルでの対応から、当社独自のオンラインでの食育授業を展開することができました。そのノウハウを活用して、従来のリアルからオンラインでの食育授業へ切り替え、教育現場での問題解決及び支援にもつなげることができました。



オンライン工場見学



栄えある受賞有難うございます。
これからもニチレイフーズ独自のハミダス活動を通じて、子供からシニアまで幅広い年齢層を対象に、従業員はもちろん、社会にとっても良い会社を目指してまいります。

ハミダス推進部 一同

カゴメ株式会社

【東京都：活動期間3年】

おいしい！野菜チャレンジ

企業とNPOの協働による食育授業

企業と放課後NPOアフタースクールが協働して行う小学生向け食育授業。野菜をおいしい・楽しいと思える体験を通して、野菜好きになるきっかけづくりを行っています。訪問対面型の他、双方向コミュニケーションが可能なオンライン型も実施しています。プログラムにはカゴメ社長や従業員も参画し、子供たちの達成感や前向きな気持ちを引き出しています。



訪問対面型
食育授業の様子



オンライン型食育授業の様子

子供たちの五感にうったえ 興味を引き出す

子供たちがさわる・見る・かぐ・知る・味わうを立体的に体感することで主体的に学ぶ体験型授業の実施。オンライン型・訪問対面型ともに、子供が夢中になって活動に取り組むうちに野菜と仲良くなれるプログラムです。「野菜クイズ」「野菜実験」「ジュースづくり」などで楽しく野菜に関する学びを深めていきます。



野菜と仲良くなれる
体験型授業の様子



野菜を使った実験の様子

野菜1週間チャレンジ

プログラムの実施後は「野菜1週間チャレンジ」という活動を実施。プログラム内容の実践として、野菜摂取目標量を意識しながら1週間普段よりも多く野菜を摂取することを目指す食育活動です。教育現場（栄養教諭など）や各家庭に協力いただき、継続的な野菜摂取を行うことにより成果を定着させ、健全な食習慣の形成に寄与できるよう配慮しています。

野菜に関する意識変容を促す
「野菜1週間チャレンジ」



みんなでチャレンジ！
もっと野菜を食べるぞ！



この度は栄えある賞をいただき感謝しております。今後も教育現場や各家庭と連携し、継続的に野菜と接する機会をつくり「野菜好き」のきっかけにつながる食育を推進してまいります。

カゴメ株式会社
放課後NPOアフタースクール
「おいしい！野菜チャレンジ」チーム 一同

株式会社クラダシ

[東京都：活動期間7年]

インターネットを活用して
食品ロス商品を消費者ニーズとマッチングさせて
エシカルな食育を普及・推進

食品ロス削減の仕組みを構築

賞味期限切迫、納品期限切れ、季節商品など様々な理由で廃棄の対象となった食品を、インターネットを活用して消費者ニーズとマッチングさせることで、食品ロスを削減する仕組みを構築しました。それにより、食品ロスの削減に寄与するとともに、消費者に対して「市場に流通せずに廃棄の対象となっている食品であっても何ら支障はない」という安全性への理解にもつなげています。



食品ロス削減の仕組み

社会貢献型インターンシップ

高齢化する農家の人手不足問題は、社会問題となっています。クラダシ基金を設立し、学生を地方農家へ派遣しています。大学生への食育として農業体験の場を提供するとともに、人手不足に悩む地方農家を支援し、農家の食品ロス削減にもつながる、社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」を実施しています。



クラダシチャレンジ
in高知県北川村
ゆずの収穫



クラダシチャレンジin西之表市
地域の方々との交流も

各自治体と連携した活動

より多くの消費者に食品ロス削減に取り組んでもらうことを目指し、各自治体と連携し管轄区域内の食品ロスの削減や消費者への食品ロス削減に関する啓発活動を行っています。また、消費者が購入した代金の一部を社会貢献活動団体へ寄附することにより、管轄区域内のフードバンクの支援活動も行っています。



自治体と連携協定を結び、ともに活動



持続可能な食を支える食育の推進には、食品ロスの削減が不可欠です。
この度の受賞の喜びを全国の自治体・企業・学校法人や会員の皆様と分かち合い、エシカルな食育の普及推進の環を更に広げていきます。

代表取締役社長CEO 関藤 竜也



事例集