

## 事例

## 母親世代が家事の知恵や料理を若者に伝える

札幌友の会（北海道）

札幌友の会では、若者が家事の知恵、食事の基本から応用までを学び、自身の生活に役立てられるように、「若い人の生活講習」を昭和57年から継続して開催している。

この取組は、地域の母親世代のメンバーが家庭生活の中で培った家事の知恵を若い人達に伝えたいという思いから始まった。講習の主な参加者は、学生、社会人、新婚家庭等の若者であり、5名程度のグループに分けて行っている。講習は、調理実習や食事の大切さを伝える内容となっており、材料の旬の話や、ひと手間を加えることでどのように調理に違いがでるかについて、講師の体験に基づいた話をするすることで、より調理に親しみを感じてもらおうようにしている。

受講後の若者からは、“自炊することが増えた”、“自分で食品を選ぶ力が身についた”といった感想が得られている。

札幌友の会では、現在の若者の生活に合わせた指導や運営方法について今後も検討し、講習の内容の改善を図っていくこととしている。



魚のさばき方を学ぶ



みんなで共食



## 食について楽しく学び、生産者と消費者の距離を縮める「仙臺農塾」 公益財団法人みやぎ・環境とくらし・ネットワーク（宮城県）

公益財団法人みやぎ・環境とくらし・ネットワークでは食部会において、「仙臺農塾」と称する食育連続講座を開催している。「仙臺農塾」は、生産者と消費者との距離を縮め、食に関することを楽しく学ぶことができるよう、1) 大人の食育、2) 次世代への継承、3) こだわりの高い食と農の応援、4) 震災復興、を目的として実施している。

「仙臺農塾」のターゲットは、食生活が乱れがちな20歳代～30歳代の社会人であり、仕事帰りに立ち寄ることができるよう19時以降に美味しい食事をとりながら講師を招いてお話を聞いている。平成24年10月から開始し、月1回、1回当たり約30名が参加している。講座は、食や農に対する知識を深めることができるよう、生産者・加工メーカーなど様々な食の担い手やスペシャリストを講師として、実際に調理されたものを食べて食材や生産者（生産の現場）についての理解を深める内容となっている。また、「大人の遠足」として宮城県内の農家を訪れ農業体験なども実施している。講座では、ひとつのテーマに偏らないようにし、「仙台発祥・納豆が世界を救う?!～立ち上がれ農業!～」や「豚と暮らす～放牧と美味しいお肉の関係～」といったテーマでいろいろな人に興味を持ってもらえるように工夫している。

本講座では、講師との距離感を大切にしており、「仙臺農塾」をきっかけとして、生産者やメーカーと参加者との間で農作業を手伝う援農や工場見学など直接的な交流に発展している。

また、一部の参加者が、仙臺農塾の企画スタッフとして活動に参加するようになるなど、人のつながりや新たな活動のきっかけが生まれてきている。



大人の遠足



食のスペシャリストとの交流

## 事例

## 社員同志の共食で社内のコミュニケーションを活性化する

シックス・アパート株式会社（東京都）

シックス・アパート株式会社では、平成22年から、10名程度の社員がそれぞれおかずを1～2品持ち寄る「持ち寄りランチ」や、男性社員が約10名分のおかずを作って持参する「まかないランチ」を実施している。ご飯は、会社で購入したお米を、オフィス内で炊飯している。

この取組は、以前の社屋の会社周辺に飲食店が少なかったことから、男性社員がある程度の量の昼食を作って持ってくるようになったのがきっかけで始まった。

「持ち寄りランチ」は、社内共有のブログで参加者を募り不定期で開催している。「まかないランチ」は、会社のラウンジで毎週1回開催しており、社外の人に参加する機会も多い。特に若い社員達にとっては、美味しく、栄養価が高い家庭料理が食べられる貴重な機会であり、積極的に利用している。

ランチで異なる部署の人が集まり会話することで、会社内の事務的な情報がスムーズに共有されるようになった。またランチがきっかけとなりプライベートな話をする機会が増え、お互いが抱えている個人的な事情が共有されやすくなり、社員同士の仕事のサポートも円滑に行われている。

また、“自分が作った料理を持って来て振る舞う”ということが日常的に行われており、会社の文化として根付いてきている。



みんなで共食ランチ



炊きたてご飯と手作りおかず

## 事例

## サルベージ・パーティで家庭の食品ロス削減の意識を啓発する

サルベージ・パーティ事務局（東京都）

サルベージ・パーティ事務局では、家庭の冷蔵庫にある余った食材（賞味期限が近いもの、使い方がわからず使わないままになっているもの）を持ち寄り、持ち寄った食材をシェフに調理してもらい、みんなで食べるサルベージ・パーティを開催している。

若者に食への興味を持ってもらうきっかけづくりとして、ホームページやロゴをおしゃれにするなどして、食への入り口を広くしている。パーティでは、食品ロスについての講義は行わず、参加者がパーティに持ってきた食材について、“なぜ買ったのか” “なぜ残ってしまったのか” といった理由を紹介することで、参加者みんなで食生活を振り返り、「食のありがたさ」について意識してもらうきっかけとしている。

通常は料理を作るために食材を準備するが、サルベージ・パーティでは余った食材を工夫して料理にすることから、余った食材も色々な調理方法があることを知る機会となっている。

このような取組が広く安全に展開されるように、サルベージ・パーティ事務局では、開催上の注意点や開催にあたっての準備マニュアルを作成するとともに、サルベージ・パーティの実施レポートや各地で開催予定のサルベージ・パーティの募集等をホームページで紹介している。

サルベージ・パーティ事務局では、若者の孤食や食への向き合い方なども課題と感じており、今後は食品ロスだけでなく、共食などをテーマとした活動も行っていきたいと考えている。



持ち寄った“余った”食材



持ち寄った食材から出来上がった料理



作った食事を皆で楽しむ

## 事例

## 協会を設立してパパ料理の普及を推進する

日本パパ料理協会（東京都）

日本パパ料理協会は、パパ料理や家族との共食の普及、啓蒙活動を推進するために平成26年に設立された。パパ料理研究家である現在の日本パパ料理協会の代表が、各地でパパ料理を普及していく中で、「パパが自分のためではなく、家族のために料理をし、家族で美味しいご飯と一緒に食べる」というパパ料理の理念に共感するパパ達が増えてきていた。そんな中、個人でパパ料理を普及するより、多くのパパ達が集まって普及する方がより広まるとの考えから、パパ料理仲間と共に協会を設立した。日本パパ料理協会を設立したことによって、パパ料理を広める同志のパパ（パパ飯士<sup>はんし</sup>）達が集まり、月に1回、パパ飯士達がパパ料理を作って食べて共有するイベントを行っている。こうしたイベントには、協会の会員であるパパ飯士達だけでなく、一般の30歳代を中心とした20～30名ほどのパパたちも参加している。また、熊本県には協会の支部があり、熊本支部のパパ達とスカイプ中継を通じてお互いが作った料理を披露しあうなどして交流をしている。

日本パパ料理協会では、その他にもFacebook等を活用した母の日にちなんだイベントの実施や、パパ料理の普及のためのイベントを開催するなど、活動の幅を広げていっている。



パパ料理を普及するイベント



月例のパパ飯士達の集まり

## 事例

## 学生に食育リーダーになってもらうため「食科学」講義を開講する

一橋大学（東京都）

一橋大学では、一橋大学消費生活協同組合の寄付講義として「食科学」の講義を平成23年（夏学期・全15回）から開講している。1年目は80名ほどの受講者数であったが、2年目からは定員の240名を400名ほどの受講希望者から抽選で選ぶ人気講義となっている。

講義では、食に関する様々なことを全般的に学べるように、食育、栄養、農産物流通、食品の安全性などの講義や大学生協の食堂業務見学などを行っている。一橋大学は、商・経済・法・社会の4学部から構成されているので、これらの学部の学生も関心がもてるよう、農産物流通の視点や、法的な視点、環太平洋パートナーシップ（TPP）協定に関する視点なども織り交ぜた内容としている。また、講義形態は、グループワークなどのアクティブラーニングを積極的に取り入れることで、受動的に学ぶのではなく、学生自身に気づいてもらえるような学習ができるように工夫している。

受講終了後に、自分自身の食生活を見つめ直すようになった学生が多く、さらには食育リーダーとして小学校で食育の取組を行っている学生や、部活のマネージャーとして部員の食事管理に役立てている学生など、周囲の人々への啓発まで行っている事例も見られる。

「食科学」講義について、他の大学からの関心も高く、問い合わせも多いことから、他の大学でもこのような講義が開講されるように、活動を広めていきたいと考えている。



人気講義「食科学」



食堂業務見学

## 事例

## おかんと、学生と、地域 みんながごはんを通じてつながりあう

おかんめし。(東京都)

「おかんめし。」とは、国立の母親世代と、学生と、地域 みんながごはんを通じてつながるプロジェクトである。「お母さんの作るご飯を習いたい、食べたい大学生」と、「大学生と交流したい地域のおかん」、みんなの思いが重なり合って、一緒にご飯を作って食べてつながる活動が始まった。

大学生が食べたいもの、作りたいものを皆で作る姿勢を大切にしている。一人暮らしの大学生や一人暮らしを目前に控えた大学生、新社会人にとって自分で料理を作ることを学んだり、「おかんめし。」が国立における拠り所となることを目指している。「定例おかんめし。」は、毎月1回公民館の実習室で開催し、1回あたり12～20名が参加している。当日学生が食べたいメニューを皆で相談し、買い物、調理、盛り付け、食べながら交流、後片付けまで皆で一緒に行う。

「おかんめし。」で母親世代と一緒に調理をする中で、包丁の使い方など学生は学んで使えるようになり、当初調理が全くできなかった学生が、何度か参加することにより上達してきており、自炊力が自然と身につくようになっている。

現在、公民館以外でも活動が広がっている。将来、各地に「おかんめし。」の活動を広めていきたいと考えている。



みんなで一緒に調理



自然に調理技術を学ぶ

## 「100円朝食」で生活リズムをつくる

立命館大学（京都府）

立命館大学では、平成25年から100円朝食を実施している。これは、平成24年の学生の健康診断の問診の結果、朝食を食べていない割合が全体で半分程度であり、1回生では、入学当初は8割近くが朝食をとっているにも関わらず、2回生以上では朝食をとっているのは半数以下であったことなどが背景にある。また、父母教育後援会の会合においては、下宿学生の保護者から「一人暮らしで食事をきちんと食べているのか心配」という声もあがっていた。そこで、父母教育後援会が中心となって、100円朝食の検討が始まった。父母教育後援会では、これまでの事業を見直し、廃止した事業の予算を、100円朝食実施のための予算にあてることとした。

100円朝食は、朝食をとることで正しい生活リズムを作ることが目的であるため、朝食を適切な時間に食べることを重要視し、提供時間を8時～8時40分と決めている。また、新たに食堂で地元産の旬の野菜を中心としたメニューを100円朝食として提供するようになったり、校内の飲食店においても特別メニューを提供するなど広がりを見せている。

100円朝食の開始後、朝食を食べる学生が増えただけでなく、1限目がない学生も朝食を食べて2限目以降の授業開始まで図書館で過ごすようになり、図書館の利用率が高まるといった効果が見られた。また、通学時間が1時間以上かかる学生もいるため、これまで朝早すぎて自宅で朝食を食べることができなかった学生が登校後に朝食を食べるなど、自宅通学する学生達の利用も多くみられている。

さらに、100円朝食の実施を契機として、学生による100円朝食レシピコンテストの実施に繋がったり、学園祭で100円のレシピの模擬店や模擬店コンテストを行いたいと考えるようになるなど、今までにはなかった学生主体で考え、実施する動きも出てきている。



100円朝食で賑わう食堂

100円レシピコンテストの優勝チーム  
「ほうれん草たっぷりのスパニッシュカレーと  
オレンジヨーグルト」

## 事例

## 学生と一緒にフードバンクの活動を実施する

特定非営利活動法人フードバンクかごしま（鹿児島県）

フードバンクかごしまは、東日本大震災を契機に、食品関連事業者他から様々な理由で寄贈された食品を預かり、福祉施設等に届けるフードバンク活動を開始した。フードバンクかごしまでは、若者を巻き込むことで、活動の幅や協力者の数も増えるのではないかと考え、「学生チーム」を設けた。現在、約80名の学生が活動している。

学生チームは、学生活動の運営のすべてを任されることにより、主体的に参加できることに魅力を感じ、継続的な活動につながっている。学生チームが活動の楽しい様子をFacebookなどで報告しており、友人や知り合いなどの若者への啓発にもつながっている。

学生自身も、食料を寄贈してくれる食品関連事業者や支援先の施設などとの関わりなどから、食品ロスの問題ばかりでなく、広く食に対する意識が高まってきている。また、大人だけで活動していても、なかなか注目されることがなかったが、学生チームが取り組むことで、メディアなどにも取り上げられるようになった。

今後の取組として、学生チームは、食品ロスのクイズの作成や、食品ロスを減らすレシピの作成、食品ロスを削減するための冊子を作成する計画も立てている。また、他の地域のフードバンクでも「学生チーム」の組織が広がるように、楽しい活動の様子を発信していく予定である。



食べ物を届ける



子供達と一緒に調理



食品ロスについて勉強

## 事例

## 青空市で生産者と消費者をつなぎ、食への関心を高める

すみだ青空市ヤッチャバ（東京都）

墨田区には農家がなく生産者がいないことから、すみだ青空市ヤッチャバは“生産者と消費者をつなげる”ことを目的として、「すみだ青空市ヤッチャバ」「キッズヤッチャバ」など農家が農産物を直接販売する青空市を運営している。すみだ青空市ヤッチャバは、平成22年、墨田区と協働で食育の取組を進める「食育goodネット」のメンバーである20歳～30歳代の若者たちが、食のイベントを企画したのがきっかけで取組が始まった。スタッフは、本業の仕事の傍ら、デザインや企画といった得意分野を活かして運営を行っている。

「すみだ青空市ヤッチャバ」では、出店舗数7～13店舗、農産物は約50か所の地域とネットワークが構築されており、毎週土曜日と日曜日に定期的に旬のものを提供している。

「キッズヤッチャバ」は、子供たちが農家の方々と一緒に野菜の販売を行う取組であり、半年に1回程度実施している。

「すみだ青空市ヤッチャバ」では、販売の際に、消費者に向けておいしい食べ方とその理由、作り方を話すように事務局から販売店舗に働きかけをしている。おいしさは舌で感じるだけでなく、商品の背景が見えることでよりおいしさを感じることができるからだ。作り方を聞いた消費者が、購入した商品で調理したものを持って来てくれることもあり、生産者と消費者で様々な交流が生まれている。今後は、運営方法を確立し、さらに地域に根差したものにしていきたい。



すみだ青空市ヤッチャバ



生産者と消費者の交流の場

## 事例

食材を使った科学実験を通じ、子供たちの「食」への興味をかきたてる  
キッチンの科学プロジェクト（東京都）

キッチンの科学プロジェクトは、平成25年に科学技術館の食育ワークショップ運営を行った大学院生が発足させた食育ボランティア団体である。科学技術館のイベントではメンバー1人1人が食育ワークショップを企画・実行し、結果2週間で約500名の親子の参加があり、予想以上の反響を呼んだ。これがきっかけとなり、プロジェクトチームだったキッチンの科学プロジェクトは親子への食育の必要性を感じ、継続的に活動を行うボランティア団体として活動をはじめた。

活動内容の食育ワークショップではただ講義を行うのではなく、必ず「親子で楽しめる科学実験」を盛り込み、楽しんでもらいながら食の大切さを伝える活動をしている。イースト菌の発酵や、ヨーグルトの乳酸菌の観察、バナナの遺伝子抽出など、身近な食材で参加者自らが実験を行う事ができるようになっている。色々な気づきをもたらす科学実験は子供達の興味をひき、「科学」や「食」に興味を持つようになるだけでなく、「科学」と「食」、「環境」や「農」のつながりを実感し、学校の理科や家庭科、自由研究などの勉強にも力を入れるきっかけとなっている。

また、これらの活動は、行政や団体、企業など産・官・学が連携することで頻繁に行われており、毎回の企画・運営を通しメンバーの学生自身も成長を実感しているところである。



子供たちの興味をひくワークショップ



実際に食べ物に触れて実験



## 食への向き合い方を考える活動を通して、食への意識を高める

スローフードユースネットワークとうきょう  
Slow Food Youth Network Tokyo(東京都)

Slow Food Youth Network Tokyoは、国際的な青年組織であるSlow Food Youth Networkの日本支部である。「おいしくて、きれいで、ただしい食べ物を守る、持続可能な食環境を実現する」という目的をもって作られた国際的な活動であり、全世界に活動団体がある。

Slow Food Youth Network Tokyoは、Food Photography Workshop（食の写真教室）や、餅つき&トラクター体験（農業体験）、ディスコベジ（ディスコのように楽しく踊りながら、廃棄予定の食材を調理、食料ロスへの関心を高める活動）など幅広く食に関するイベントを実施している。食といってもアプローチ方法は様々であることから、チームメンバーの様々な興味、関心に基づいてアイデアを出し合って、食に関するイベントを行い、若者の食への意識が高まるような活動を続けている。また、日頃から食の現状や課題等それぞれが見つけたものを共有して、日常的に食について考える機会を作り出すことが活動の礎となっている。

世界中のユース団体との交流も活発であり、2年に一度のスローフード世界大会で世界中のユース団体で活動する青年達とワークショップや活動のプレゼンテーション等様々なイベントを通じて交流し、大会後もSNS等を通じて情報共有するなど交流を続けており、活動の刺激となっている。



食料ロスの問題を普及啓発する目的で開催されたディスコベジでスープを配布



トラクター体験

## 事例

## 食と健康についての意識を高め、実践力を身につける

静岡県立稲取高等学校

本校は、静岡県伊豆半島東海岸の中央にある、東伊豆町唯一の県立高等学校である。319人の生徒は、地元の市町から通学している。部活動が盛んで、本年は男子バレーボール部が新人戦で県優勝した。また、文化部の被服食物部が考案した「オレンち伊豆ケーキ」は、地元のニューサマーオレンジを活用したもので、商品化もされている。

本年度は、文部科学省のスーパー食育スクール事業（以下、SSS）の指定を受け、食と健康、食とスポーツについての知識と理解を深め、それによる意識・行動の変容や体組成の変化について科学的検証を行った。

## 1 生徒・保護者アンケートによる意識や行動変容の調査

生徒やその保護者の食意識を高めるために、①食事傾向調査の実施後、様々な食育プログラムで、食行動がどのように変化するかを検証した。②大学教授や元オリンピック選手の講演会、家庭科の授業等（3年生食育学習・保健）を行い、食育を推進した。③毎朝のショートホームルームでは、バランスのよい朝食摂取について調査し、意識付けを図った。

## 2 外部機関（大学）や健康機器で測定したデータの収集と分析

食に対する意識や行動の変化が、筋組成や運動パフォーマンスにどのように影響を及ぼすかについて調査し、①食育の授業前の体力測定と食事調査 ②食育授業とトレーニングの実施③2ヶ月後の再調査で体力や食事の変化を調査した。その結果、生徒の体力は有酸素パワー・無酸素パワーともに向上した。記録が伸びた生徒は、食事の意識や行動も変容していることが分析の結果分かった。食に関する意識を高めることが、運動に関する意識や記録の向上にもつながることが検証できた。（新体力テストにおけるAB段階の取得率は、H25：62.5%→H26：68.0%に上昇し、特に男子は3年ぶりに県表彰を受けた。）

## 3 アスリート弁当や地域食材を使ったレシピ開発

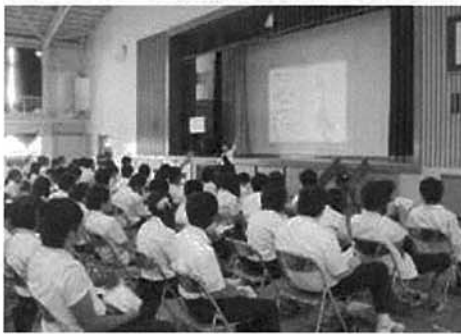
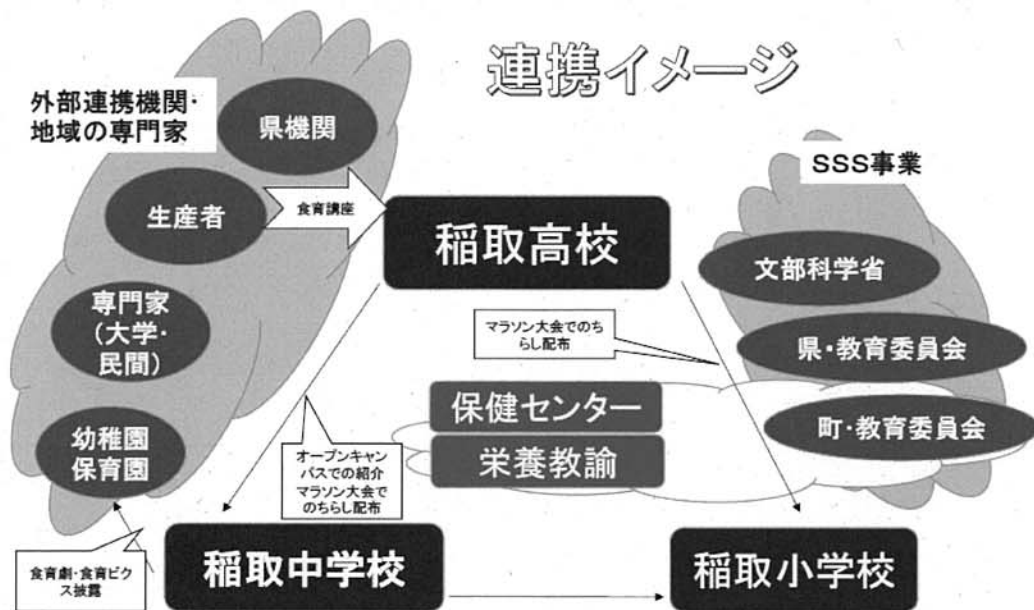
アスリートの体づくりに役立つ「アスリート弁当」の開発と地産地消を推進する30種類のレシピ開発を行った。静岡県水産試験場の職員には、地元の金目鯛の生態について講義をお願いし、地域食材の知識・理解を深めることができた。

## 4 プレゼンテーション等による小中学校児童生徒の意識変容、行動変容の検証

地域の中学1年生と小学5年生を対象に、高校生が学習した食育についてのプレゼンテーションを行った。「スポーツと食の関係」「アスリート弁当」についてのプレゼンテーションは、高校生にもよい学習機会となり、自己効用感を向上させることができた。食を通して小・中・高・地域の連携が深まったことも大きな成果であった。

## 5 積極的な情報発信

東伊豆町・稲取高校HP(ブログ)、有線テレビ、町・県イベント、広報「ひがしいず」にて、活動やレシピ等を積極的に発信し、学校の取組に対する町民の理解を深めることができた。



1 大学教授による食育講話

2  
外部機関と連携した  
データ測定



平成26年度 SSS事業

**稲取高校**

**レシピ集**

～地域地産とアスリート弁当～

アスリート弁当レシピ (2食)

**金目のきめし**

材料(4人分)

|         |      |
|---------|------|
| 米       | 2合   |
| くちなし    | 2～3握 |
| 五香粉     | 1～4握 |
| 金目      | 1～2握 |
| 醤油      | 大さじ2 |
| オリーブオイル | 大さじ1 |
| 塩       | 小さじ1 |

作り方

- ① くちなしを洗って、500mlの水で煮ておく。
- ② 米を洗ってざるにあげる。
- ③ 金目をゆでる。
- ④ 金目に②のくちなし、⑤の醤油、⑥のオリーブオイル、⑦の塩を加えて、①の水を加えて煮る。
- ⑤ 金目に②のくちなし、⑤の醤油、⑥のオリーブオイル、⑦の塩を加えて煮る。

～地域地産とアスリート弁当～

～地域地産とアスリート弁当～

3 地域食材を使った  
レシピ開発



4 高校生による小学  
校でのプレゼンテ  
ーション

## 事例

# 「魚食で笑顔に！笑顔で食を大切に!! —水産都市下関の魚食文化の継承発展、魚食を取り入 れた日本型食文化の普及、卸売市場を発信基地に一—

からとぎよしとく  
唐戸魚食塾（山口県）

唐戸魚食塾は、唐戸市場を拠点に、主に大人を対象とした、魚食普及のための食育教室（講義、調理実習、会食）、出張教室の開催や、教材等の開発を行っている。

9年前に小学生と保護者を対象として始めた活動は、下関市民を対象にした各種教室のほか、幼稚園から中学校の教職員を対象にした教室、小中学校での「出張魚食塾」など、すべての世代に広がった（開始から平成27年1月末現在で食育教室85回、参加人数延べ2,396人、出張教室等11回、参加人数延べ743人）。

調理実習では、日本型食生活を意識した献立で、1人1匹の魚を使い、生き物が食べ物になることを実感するように構成している。また、「食で幸せ」が、「食を大切」にする原動力になるという考えのもと、ひと手間かけて完成したとてもおいしい食事を通じて、終了時には笑顔になれる運営を心がけている。出張塾では、映像媒体、冊子等で魚の調理、魚の生育から食卓にあがるまでを伝え、命への感謝を感じてもらっている。

スタッフは、市場、流通・加工業者、山口県、下関市、水産大学校、下関短期大学等の産・官・学に所属するボランティアで、経営者や研究者、専門職、学生等多様である。実施に当たっては、PDCAサイクルを活用し戦略的に展開することで、地域の食育の推進に貢献している。



【下関短大学生ボランティア奮闘中】



【食べる前から笑顔がいっぱい】



【スタッフも見入る調理師範の技】

〔第2回 食と農林水産業の食育優良活動表彰消費  
安全局長賞（一般部門）受賞〕

## フードチェーン食育活動推進の取組

北日本港湾コンサルタント株式会社（北海道）

農林水産省では、平成26年度フードチェーン食育活動推進事業において、食品の生産から食卓に至るまでのフードチェーンを通じて一体的に行う食育活動を支援した。

この事業において、北日本港湾コンサルタント株式会社はスーパーマーケットの大手であるアークスグループと生産地と都市の交流に知見のある国立大学法人北海道大学大学院水産科学研究院と連携し、生産、流通、加工等の各現場での体験活動や講習会等を実施した。

この取組では、一般消費者のニーズに応えた食育活動とするため、アークスグループの来店者に、食育に関する意識や活動内容に関するアンケート調査（約1,300名）を行った上で、食育に関心のある来店者で組織する「食育応援隊分科会」を立上げ、さらに、体験先の調査を行い、現地に詳しいコーディネーターも交えて実施内容の検討を行った。また、食育活動の効果を定量的に把握するため、活動において、BDHQ調査票<sup>※</sup>を用いた栄養バランス調査と食や農林水産業に関する意識調査の2種類の調査も実施した。

生産者との交流や漁業・農業体験、加工場や市場の見学・説明会等の体験活動を合計で20回実施し、約500名が参加した。また栄養バランスや食品表示、和食文化などの講習会を9回実施し、約170名が参加した。

本事業で実施した栄養バランス調査では、回答者の8割以上が塩分の摂り過ぎと判定され、次いで食物繊維やカルシウムの不足が明らかとなるとともに、食や農林水産業に関する意識調査では、体験実施前と比較し「家族で食生活や食育について話し合うことが増えた」、「栄養バランスに今まで以上に気をを使うようになった」、「農林水産業への理解が向上した」、「食品を購入する際の産地情報が大いに気になるようになった」など、大きな効果を得ることができた。



じゃがいも収穫体験（北斗市）



和食文化講習会（出汁の飲み比べ）

※BDHQ：DHQ（自記式食事歴法質問票：self-administered diet history questionnaire）の簡易版として開発された質問票で、1ヶ月の食習慣を、食べた食事内容（食品）の頻度を記入することによって、個別栄養素の過不足、摂取品目群毎の摂取状況等が自動的に分析されるもの。



## 学校・行政・JAや生産者など、さまざまな団体との連携により 地産地消をすすめる「たべる、たいせつ」食育活動

いばらきコープ生活協同組合（茨城県）

いばらきコープ生活協同組合は、ビジョン2025「食卓を笑顔に、地域を豊かに、誰からも頼られる生協へ」を掲げて、豊かな地域作りに貢献する食育活動を進めている。この中で、食育サポーターチームをつくり、小学生や幼稚園児に向けた多彩な「たべる、たいせつ」食育活動、JAや生産者との連携による農業体験、行政機関との連携による「茨城をたべよう！」食育体験活動を実践している。

JAや生産者との連携による食育活動として、20年以上行っている田植え、案山子作り、稲刈りまでの一連の作業を生産者と交流しながら体験する「あぜ道交流会」やバケツ稲を育てる「おむすびレンジャー」等を通じて、食べ物への感謝の気持ちを育んでいる。

さらに、復興支援「福島の子ども保養プロジェクト」では、福島県の子供たちとその家族を招待して、県特産品の「干しいも」づくりなどの食育体験活動を行っている。

「たべる、たいせつ」食育教室では、「楽しく食べる」「日本型食生活」「地産地消」の大切さを学んでおり、2014年度は29箇所ですべて3,195名が参加した（平成27年2月10日現在）。また、活動を支える食育サポーター育成のための資格制度や研修の仕組みは、全国の生協からも注目されている。「和食のすすめ」というプログラムでは、「出汁」をよく取ると味噌の量が少なくても美味しい味噌汁ができることを経験してもらうなど、和食の最大の知恵である「出汁」の素晴らしさとその栄養を伝えたり、「鍋でご飯を炊いておにぎりを作る」等を行っている。

このように、いばらきコープ生活協同組合では、子供たちとその親を対象にした多彩な取組を通じて、地域の食育の推進に貢献している。



【小学校の食育教室】



【あぜ道交流会の稲刈り】

【第2回 食と農林水産業の食育優良活動表彰農林水産大臣賞（企業部門）受賞】

## 地域と人、農業を結ぶJAの農業体験

めぐみの農業協同組合（岐阜県）

めぐみの農業協同組合は、地域と人、農業を元気にすることを目的として農産物の収穫体験等を通じ、地域農業や食の大切さへの理解、地域の活性化、地域交流等を図っている。

12年前から、夏休みを利用して、JA管内の小学生とその保護者を対象とした農業体験（食農活動）を実施している。1校30人の応募企画からスタートしたこの活動は、現在では31校、14企画、約620人が参加する人気企画に発展、地域の小学校、県立高等学校、農家や女性グループ、行政など、多くの方が様々な立場で企画に関わっており、地域の活性化につながっている。

また、この取組は、学校を通じた募集から体験の実施、教育委員会への活動報告や、参加者からの声の把握、広報活動、企画への反映までの年間の流れがシステム化されている。魅力ある多彩な体験コースとするため毎年1年前から企画・立案するなど、常にステップアップした取組とするよう努めて実施している。

農業体験は、内容や地域の異なる8つのコースがある。参加した保護者からは「買って食べるだけでは見えない、貴重な体験」「農業の大変さがつくづくわかった」「親もテンションが上がる」などの声があり、子供からも「不思議なこと、驚くこと、大変だなと思うことの連発」、「野菜を収穫して笑顔になれた」などの声が寄せられている。

食べ物と農業の重要性を伝えながら、地域と密接なつながりを持つ、JAだからこそできる食農活動であり、今後の活動が期待される。



〔第2回 食と農林水産業の食育優良活動表彰農林水産大臣賞（一般部門）受賞〕

## 事例

## 企業における農業体験活動

伊藤忠商事（大阪府）

伊藤忠商事株式会社は、人々の暮らしを支える様々な商品やサービスを提供する総合商社である。中でも食品は大きな位置を占め、食品を含む生活消費関連ビジネスは業界最大規模である。

同社では、普段扱っている食品の原点について、誰が、どのように作り、どのような苦労があるのか、体験を通して社員に実感してもらうとともに地域に貢献するために、平成21年からCSR（企業の社会的責任）活動の一環として、農業体験を行っている。

きっかけは、企業と地域が協働・交流活動を通じ、安全・安心な米づくりや地産地消の推進、地域の景観保全を図る取組である、和歌山県の「企業のふるさと」制度への参加であった。

和歌山県かつらぎ町天野地区において、10アールの水田を活用して、毎年、田植えと稲刈りを実施している。体験に向けて、県との打ち合わせ、地元の方との顔合わせ、実際に作業する水田の見学や当日の時間配分や役割分担をメールで打ち合わせること等、県のサポートを受けながら、準備を進めている。さらに、地域振興を進める「天野の里づくりの会」から、当日の田植え・稲刈りの技術指導、トラクターや農機具の貸し出し、交流のためのバーベキューの準備、普段の水田の手入れ、水田の状態の写真報告等の協力を得ている。

参加は、若手を中心とする社員やその家族で、当初は約50名であったが、6年目の平成26年は約90名に拡大している。地元の農家のていねいな指導の下で、初めて田植えや稲刈りを体験する社員らも、安心して挑戦でき、また、多くの参加者から、「農業の大変さ、大切さを実感した」「自分で田植えや稲刈りをしたお米は格別おいしい」などの声が聞かれる。春に植えた小さな苗が成長し、稲穂になるのを見ると、参加者の誰もが感動し、農業の大切さや苦労に理解を深める機会になっており、この活動は、CSR活動だけでなく、社員の食育や福利厚生にもつながっている。

このほか、地域内の高野山参道などの世界遺産史跡周辺の清掃、ホテルの生息環境の整備、アジサイの手入れ等、そのときどきに地域に貢献できる作業を行って、地域の方々と交流も図っている。



参加者全員で記念撮影



稲刈りの様子