

一般分

受賞候補者名

愛媛県立宇和島水産高等学校

■活動開始年月／平成 17 年 4 月（10 年）

■愛媛県推薦

[活動概要]

水産高校生による保育園児、小学生、保護者を対象とした「魚食教育」の支援や魚加工品の研究・開発で地域経済の活性化に貢献しています。

- 魚の美味しさや栄養価値を伝える調理実習
- 地域の魚を使った「ご当地メニュー」を開発し、地元製造業者とコラボレーションした商品販売
- 国、県、市等が主催するイベントでのまぐろの解体ショーや加工品の販売、「鯛ピザ」等のブースの運営
- 地元魚「愛育フィッシュ」を使用した加工品（缶詰・瓶詰など）研究・開発

魚を使ったメニューや調理の支援により健全な食生活の支援を行うとともに、加工品の研究や商品開発で愛媛の水産業を全国にアピールする取組を行っています。



地元小学生とのじゃこ天づくり調理体験の様子



高校生によるマグロ解体ショー



子どもたちへの「魚食教育」風景



イベント会場での体験コーナー開催



商品開発およびご当地メニュー開発

ファス
FAS

■活動開始年月／平成 25 年 9 月（2 年）

■宮城学院女子大学推薦

[活動概要]

栄養学と教育学を学ぶ学生が自身の実践力を養うとともに、食を通じた地域の活性化に貢献するため、児童館にいる子どもたちを対象に食事バランスについての栄養教育を実施しています。

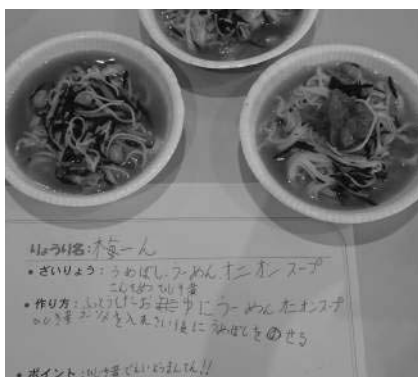
- 地元企業や地元住民の方々と連携し、地場産品を使った子どもにも親しまれる衛生面、および栄養面にも配慮した災害食レシピを開発
- 若い世代への地産地消の定着と地域の活性化のための活動
- 地域の食産業と連携したレシピ「アカモクプロジェクト」(海藻の一種である「アカモク」をPRするための活動)

の実施

活動は全て地域と連携しており、災害時の食の問題を考え、子供たちや地域住民への食の備えの大切さを伝えるとともに、地産地消の食材を使用して地域の農林水産業にも貢献する取組となっています。



災害食プロジェクトでの「食育クイズ」や「調理実習」の様子



アカモクプロジェクトによるレシピ開発の様子



大阪府茨木市での災害食プロジェクトの報告会の様子

大学等

受賞候補者名

ヘルスチーム奈良協議会

■活動開始年月／平成17年4月（10年）

■帝塚山大学推薦

[活動概要]

各大学ごとあるいは4大学連携で若い世代を中心とした栄養・食生活に関する啓発活動や自治体や他団体、企業等と協働で啓発媒体の作成やイベントや講座の実施協力を行っています。

- 文化祭での食事診断、食育ゲーム、パネル展示で高校生・大学生への食生活改善・健康づくりの普及啓発
- 新入下宿生への食事バランス講習・クッキング講習
- 奈良県「おでかけ健康フェスタ」でのヘルシーランチの提供や子ども向け食育
- 学食との協働によるヘルシーランチ開発、販売
- 高校生向けの健康ガイドブック、簡単料理レシピ、かんたん調理DVD等の作成

栄養・食生活に関する啓発活動は企業等と連携した活動へと広がっており、またメンバー自身が活動を通して得た知識や情報を友人等身近な人に伝えるなど自分自身や周囲の行動変容につながる取組となっています。



スイーツコンテストで奈良の特産品PR



おでかけ健康フェスタでの活動



高校生への出張課外授業



4大学連合コラボ弁当企画



中学生とのコラボ企画

県立広島大学 ヘルス・ネット

■活動開始年月／平成 24 年 4 月（3 年）

■県立広島大学推薦

[活動概要]

地域とともに地元食材のレシピ開発や健康的で栄養バランスに配慮した食生活普及のための食育活動を通じて、地産地消の普及や健康の維持増進に寄与しています。

- 乳幼児の親子、小学生を対象とした食育講座の実施
- 学内・外で実施する小学生を対象とした料理・おやつづくり教室等、公開講座の企画・運営
- オープンキャンパス時に食堂受託業者と連携し高校生を対象に食事の提供などで普及活動
- 大学生を対象としたバランスのとれた食事の提供と自作DVD等の放映、講話で栄養教育を実施
- 広島県産食材を使用したスイーツの開発・販売とレシピ開発・普及
- テレビ局と連携し、ホームページに食育情報とオリジナルレシピの掲載
- 地域住民に対し、減塩の取組実施

乳幼児から小学校、高校～大学生、地域住民への食育講座やマスメディアを利用した積極的な情報発信を実施するとともに、活動記録による振り返りや課題解決で、常に活動の改善を行い、成果を上げています。



小学生対象の食育講座風景



若年層向けのレシピ開発
トマト鍋の試食の様子



乳幼児対象の食育講座



デザートコラボ開発会の様子



ボランティア部門
《大学等》

農林水産大臣賞

食育プログラム開発チーム 食育戦隊ゴハンジャー 〈山口県立大学〉

(山口県) 活動期間 10年

地域の子供たちの心に届く食育プログラム“食育戦隊ゴハンジャー”の取組

ゴハンジャーによる食育活動

平成18年度から三色食品群をイメージしたキャラクター「ゴハンジャー」や五感を用いて実際に体験できるように工夫したオリジナル教材を用いて、学校やスーパーマーケット等、子供たちの生活の場へ出向き、楽しみながら食について学べる食育活動（年6回、のべ950名参加）を実施し、食への興味・関心を高めています。



食育戦隊ゴハンジャー

効果的な情報発信

参加者の年齢や活動目的に応じて効果的な教材を作成し、絵本やワークブックはプログラム参加者以外にも理解できる内容とし、無償配布を行っています。
チームの食育活動は、毎年度の活動報告書及び大学ホームページにて情報発信をしています。



作成した教材の一例と活動の様子

連携したプログラムと効果の分析

連携しているスーパーマーケットでは、買い物や調理体験だけでなく、生産者から届いた食材の袋詰めやレジ打ち等、食べ物が消費者の手に渡るまでの工程を体験できる、施設の強みを活かしたプログラムを実施しています。栄養学科の教員および学生メンバー約70人がお互い協力し合い、保護者アンケートの他、活動中の子供たちの発言の記録結果等をメンバーで分析、共有し継続的な食育につながるよう工夫しています。



スーパーマーケット（コープやまぐち）での取組



チーム発足から多くのメンバーがこの活動に関わり、先輩から後輩へ引き継がれてきたものを評価していただき、大変うれしく思います。これからも食育戦隊ゴハンジャーの活動が地域の皆様に愛されるように、より一層努力してまいります。

山口県立大学 看護栄養学部栄養学科
准教授 加藤 元士



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

あぐりちゃれんじ 〈北海道教育大学釧路校〉

(北海道) 活動期間 5年

親子の食農体験を通じた行政・教育・市民の連携と人材育成

若い世代を中心とした食育の推進

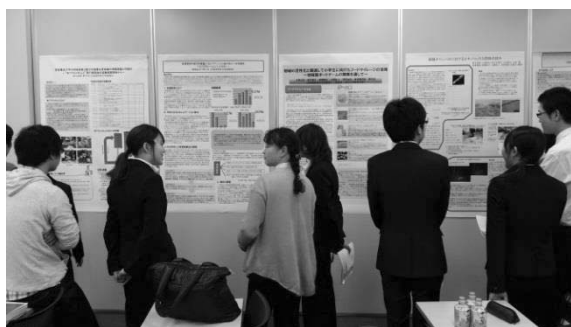
釧路市に住む親子を対象に、大学農場において年間20回の食農体験を実施し、食育や農業への知識・関心を深めるとともに、発達障害をはじめ様々な児童との関わり方を学び、親同士の子育てにおける不安・悩みを共有することで共に育つ機会を作っています。大豆、野菜等の栽培体験、加工体験(味噌づくり、甜菜シロップ・にんじんジャム・トマトピューレ等)を通じ、親子で育てる楽しみや食べる喜びを体感しています。



農体験の様子

教員を目指す学生の人材育成の場

教員を目指す学生にとっては、食育・食農教育実践を通年で展開できる能力の育成に資するものとなっています。講師役の大学生は、日本農業検定2級を取得し、基礎的知識を取得しています。



学会発表の様子

食育を効果的に推進する組織体制

大学と学生と親との三者によって実行委員会を設置し、食農体験の他に、野外教育研究会との野外散策、食物アレルギーや発達障害、アンガーマネジメント等に関する学習会を実施しています。



野外教育研究会連携の様子



保護者意見交換会の様子

食農体験活動ごとに子供の成長が感じられ、毎回元気をもらっています。子供から大人まで、それぞれの悩みを共有したり、のびのびと活動できるよう、今後も多くの意見交換をしながら、活動に取り組んでいきたいと思いをします。

あぐりちゃれんじ学生理事

藤田 理紗 (大学4年生)

永楽 智子 (大学4年生)

澤田 加奈 (大学4年生)

藤野 千明 (大学3年生)





ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

食品ロス削減サークル 〈美作大学〉

(岡山県) 活動期間 3.5年

フードドライブ活動を主とした食品ロス削減活動及び食品の有効活用

食の循環や環境を意識した 食育の推進

NPO法人フードバンク岡山と連携し、家庭で余った食料品を必要としている人に贈るフードドライブ活動で寄贈された食品の受け取りや仕分け分配作業を行っています。また、フードバンク活動やフードドライブ活動で寄贈された食品を活用し、「ぼかぼか食堂」や「子ども食堂」を開き、地域の高齢者や子供たちに共食の場を提供し地域づくりに貢献しています。



「ぼかぼか食堂」で近隣の高齢者の方に
食品ロスの話とメニューの説明

食品ロス削減の普及

子供たちが楽しく食品ロスの実態や食品ロス削減の大切さを理解できるよう、「食品ロス削減かるた」や「食品ロス削減すごろく」を作成し、エコフェスタや学園祭等イベントで活用し、子供たちや家族連れに親しんでもらっています。メディアで活動を取り上げてもらうなど、食品ロス削減の普及に取り組んでいます。



エコフェスタin津山で参加者が「食品ロス削減かるた」
「食品ロス削減すごろく」をしている様子

未来の管理栄養士の養成のために

管理栄養士養成施設である大学として、未来の管理栄養士や栄養士に、食品ロスに対する認識を持ち、将来、地域社会に対して食品ロス削減を指導するキーマンとなって欲しいとの思いで活動を進めています。



白梅祭（美作大学学園祭）での
食品ロスとフードバンクのパネル展示



「子ども食堂」で、学生が食事を調理している様子

日本の食品ロスは632万トン。食料自給率は主要国中最低。多くの食料を輸入。近年貧困や格差拡大で生活困窮者増加。食品ロス削減は必須。

将来食の専門家として、食品ロス削減を学生や市民にお伝えしていきます。

食品ロス削減サークル

原田 佳子（顧問）

島田 月帆（部長）

森本 絢音（副部長）





教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

農林水産大臣賞

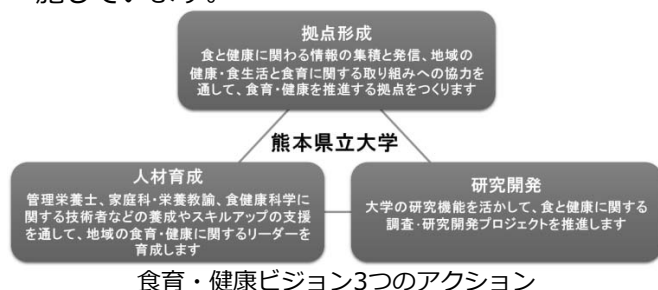
熊本県立大学

(熊本県) 活動期間 11年

地域・企業・大学が連携して大学生と地域住民に食育を！

「食育・健康ビジョン」の連携体制

学内に食育推進のための専任2名（講師、職員）と様々な専門分野を持つ学部教員、事務方からなる食育・健康プロジェクト推進委員会を設置し、「食育・健康ビジョン」を掲げ、人材育成、研究開発、拠点形成の3つのアクションのそれぞれで具体的なプログラムを実行しています。県、自治体、農協、漁協、学食業者、農業高校、食関連企業等との多彩な連携により、「食育」「健康増進」「地域づくり」「地産地消」等に寄与する取組を実施しています。



「食育の日」と「ベジチャージ@学食キャンペーン」

「食育の日」には、学生が自ら地域の食について学び、考案したオリジナルメニューを学食で提供しており、無関心層の多い学生と同世代の若者への興味を高めるきっかけとなっています。また、「食育の日」メニューをレシピ集として出版し、小学校の給食として採用されるなど学外での食育にもつながっています。

また、120g以上の野菜料理を無料提供する「ベジチャージ@学食キャンペーン」は、同窓会、地元農協等の支援を受けて2回にわたって実施され、学生の食環境を改善すると共に食の意識を高める機会となっています。



「食育の日」現地学習の様子 ベジチャージ@学食キャンペーン

食文化の継承と情報発信

地域の食材や食文化を学食でPRする「地域連携週間」、学生が地域に行きその土地の郷土料理や食文化を学ぶ「郷土料理伝承ツアー」等の実施により食文化を若者が学ぶ場作りを行っています。また、地元ボランティア団体と連携して震災復興支援として行った「郷土料理カフェ@仮設住宅」では、「くまもとふるさと食の名人」の指導のもと、大学生と住民が共に郷土料理を調理し、会食を行いました。また、大学内で食育・健康フェスティバルを年1回開催し、講演会や親子体験教室、郷土料理の試食、栄養相談等を実施しています。



郷土料理カフェ
@仮設住宅



食育・健康フェスティバルでの親子ペットボトルピザ教室

食育は健康づくり、コミュニティづくりに役立つ大切な教育活動です。熊本県立大学は、健康の科学を重視し、地域と学生の食生活改善に貢献する食育を推進しながら、熊本県の食の魅力を発信していきます。



熊本県立大学 学長
杉藤 英明