

事例

「だいずプロジェクト」で、地域や世代を超えた食育活動の展開を目指す

特定非営利活動法人だいずきっず（愛知県）

特定非営利活動法人だいずきっずは、大豆の種まきから収穫、豆腐づくりまでの一連の体験活動を行う「だいずプロジェクト」を主軸とした食育活動に取り組んでいます。平成18（2006）年に豆腐製造業者の社内食育ボランティアサークルとして、親子を対象に大豆栽培体験の取組を開始し、その後、平成23（2011）年に現在のNPO法人を設立しました。地域の食育推進協議会、食品関連企業、農業指導者、福祉団体等と連携しながら活動を拡大しており、年間延べ約1,600人が体験に参加しています。



みんなで楽しく枝豆を収穫

「だいずプロジェクト」は、種まきから除草、土寄せ、摘心^{てきしん}、枝豆収穫、大豆収穫、豆腐づくりまで、大豆に関わる一連の生産過程について年間を通じて体験するもので、ふだん自分が口にしている食べ物について、その生産から加工・流通までに携わる人々の苦勞を知ることができる内容となっています。このプロジェクトは家族での参加を基本としており、家族と楽しい時間を共有することで、その体験が子供達の心に刻み込まれ、生きる力を育むことにつながるものと考えています。また、地域の農業を支える明治用水の歴史を学んだり、豆腐に使われるにがりや塩を海水から作るなど、大豆をとりまく環境やその恩恵についての学習を取り入れることで、子供達の郷土への愛着と環境への理解も深めています。

さらに、海外支援団体との連携により、ケニアとの間で大豆を通じた国際交流を行っており、外国の食を知ることで、我が国の食文化への新たな気づきをもたらしています。

活動開始から10年を迎え、今後は体験に参加した子供達が親になり、その体験が未来の子供達にも伝わっていくような、世代を超えた取組となることを目指しています。



大豆を通じた国際交流



塩・にがりづくり体験



豆腐づくり体験

〔第3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

「スポーツごはん塾」で未来のアスリート達への食育を推進

日本米穀小売商業組合連合会

日本米穀小売商業組合連合会は、「消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業¹」を活用し、一般社団法人食アスリート協会、一般社団法人日本健康食育協会、各種食材（野菜・果物、魚介類、発酵食品、卵、乾物）の資格認定団体等との連携の下「Guts！スポーツ＆ワークごはん塾」（以下、「ごはん塾」）を平成27（2015）年度に全国で150回開催しました。「Guts」には、「ごはんを（G）、うまく（U）、食べて（T）、スキルアップ（S）」の意味が込められており、スポーツや仕事等で体力を使う人やその指導者、保護者等を対象として、例えば、「ごはん」を中心に様々な食材を組み合わせた「日本型食生活」が栄養バランスに優れていることなど、体力強化やスキルアップにとって食事が重要であることを理解していただくことを目的に取り組みました。

取組を進めるにあたり、まずスポーツ愛好者1,000名を対象とした食生活への意識に関するインターネット調査を実施し、その結果を踏まえて「ごはん塾」での指導や情報提供の内容を検討し、ハンドブックや啓発資料等を作成しました。これらを用いて「ごはん塾」の講師を育成するための勉強会を東京及び大阪で開催し、お米マイスター²等の講師志望者約300名が参加しました。講師は各自が所在する地域において、スポーツチーム、スポーツクラブ、学校の部活動、老人会の体育レクリエーション等のスポーツに関する会合で「スポーツごはん塾」を、稲刈り体験会や子育て世代の勉強会等において「ワークごはん塾」を開催し、延べ7,604人が参加しました。

事業の成果を測定するため、「ごはん塾」開催当日に食に関する関心度等の調査を実施するとともに、後日、内容の理解度を確認するための「スポーツごはん検定」を受講者にホームページ上で受けていただきました。

その結果からは、「ごはん塾を受けて、今後ごはん摂取量を増やすか」については「思う」が83.6%と高く、また、「ごはん塾を受けて、今後、日本型食生活を実践したい」方も96.2%となり、今回のスポーツごはん塾を通して、「ごはんを中心とした日本型食生活」の再認識が大いに図られました。

また、ホームページで実施した「スポーツごはん検定」では、7,104名が挑戦し、5,801名が合格（合格率81.7%）となり、スポーツと食事の関係性が多くの方に理解された結果となりました。



1 資料編 関連予算「消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業」の説明を参照。

2 「お米マイスター」：「お米に関する幅広い知識を持ち、米の特性（品種特性、精米特性）、ブレンド特性、炊飯特性を見極めることができ、その米の特長を最大限に活かした『商品づくり』を行い、その米の良さを消費者との対話を通じて伝えることができる者」として日本米穀小売商業組合連合会が認定した者。



新体操クラブの選手（小中学生）と保護者が参加した
「スポーツごはん塾」



プロバスケットボールチームと協働開催した
「スポーツごはん塾&稲刈り体験会」

コラム

食育実践ガイドブック

農林水産省では、「食育実践者モニター」を募集し、食育活動の現場のニーズ把握し、具体的で効果的な食育活動を推進しています。「食育実践者モニター」に対して行ったアンケート調査では、食育活動において、「取組内容がいつも同じになりがち」、「活動を継続的に行うための資金の確保に苦慮している」、「活動を担う人材の育成が必要である」などについて課題を感じている実践者が多いことが浮かび上がってきました。

このため、「食育実践ガイドブック」を作成し、食育活動実践者が活動をステップアップするための参考にさせていただくこととしました。ガイドブックは、実践者が各自の課題に応じて必要な部分から読み始められる構成となっており、先進的な取組事例を交えながら、課題への対応方策について具体的に考えていただける内容となっています。

今後、このガイドブックを農林水産省ホームページに掲載すること等により、広く活用していただくこととしています。

(<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/index.html>)

— 活動を広げる・つなげる — 食育実践 ガイドブック



農林水産省
食育実践ガイドブック

事例

「震災復興」をテーマに、学生たちが被災地の農産物を用いて食のイベントを開催

早稲田大学

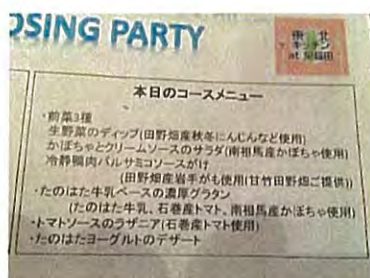
早稲田大学では平成7（1995）年より居住環境論の研究室を設置し、江戸東京伝統野菜である早稲田みょうがを広げる活動「早稲田みょうがプロジェクト」などの食育プロジェクトを開始しました。取組開始より10数年、農山漁村に興味を持つ学生も少なくない一方、農村地域について体系的・実践的に学ぶ機会が限られていました。そこで、早稲田大学平山郁夫記念ボランティアセンターは全国共済農業協同組合連合会（JA共済連）と協働し、寄附講座「＜農＞を中心に東北の未来を考える」を震災翌年の2012年4月よりスタートして、学生たちの学ぶ意欲に応える仕組みを作りました。

この講座は、学生が実際に岩手、宮城、福島の前東北沿岸地域の被災地に赴き、現地で生産者の方々の協力の下、農業体験をしたり、「震災復興」や「農村社会」を通じて「絆」や「助け合い」の重要性を学んでいく中で、共に問題を考え協働することを目指しています。

4年目の平成27（2015）年度は、「東北復興のまちづくりー農からの地域創生ー」を開講しました。今年度は授業の一環として、食を起点に復興支援を呼びかけるイベント「東北キッチンat早稲田」を、1か月の期間限定で開催しました。イベント実施に先駆け、学生たちは福島（いわき市）、東北沿岸部などの合計3回のフィールドワークを実施し、各地の特産品を研究しました。それを経て、学生が大学近辺の7つの飲食店に働きかけ、被災地農産物を用いたメニューを提案し、実際にお店で数日から1か月間提供してもらいました。また、11月17日には、「東北キッチンat早稲田」のメインイベントとして学生が厳選した被災地の農産物をビュッフェ形式で振る舞ったほか、会場では農産物と被災地をつなぐ物語や産地の映像風景なども紹介しました。

授業終了後の学生の、食や消費生活への意識が明らかに高まっています。調査でかかわった東北地域の生産者を休暇中に再訪問する人、独自に東北支援の食のイベントを企画・開催する人など、一過性ではない意識の高まりがみられ、担当教員の想定をはるかに超えた広がりができています。また、飲食店からは、被災地の農産物メニューに対して好評を得ています。

東北でのアクションリサーチ（生産者と学生で課題を協同探求し、問題解決する）を継続しつつ、東北の農山漁村「訪問&聞き書き」小冊子シリーズの作成、発行を考えています。また、イベント「東北キッチンat早稲田」は今後も継続、拡大していく予定です。



11/23～11/27の期間で開催した、田野畑食材の産直イベント「東北キッチンat早稲田～食べて感じる田野畑～」の様子

事 例

「親子で学ぼう！地産地消体験ツアー」で農業体験

えひめ愛フード推進機構（愛媛県）

えひめ愛フード推進機構は、消費者が直接産地へ出向き、実際の作業体験や生産者との直接的な触れ合いを通じて農林水産業を理解することで、地産地消につなげることを目的として、平成25（2013）年度から教育ファームに取り組んでいます。県、市町、農林水産関係団体、経済関係団体、民間団体、県内報道機関等から成る39団体で構成されており、それぞれの立場から活動を支援することで、多様な取組を実現し、県内各地でバランスよく、地域の特色を生かしたプログラムを展開しています。

「親子で学ぼう！地産地消体験ツアー」は、愛媛県内各地域の特産品であるアスパラガス、伊予ナス、伊予美人（さといも）、伊予牛、原木しいたけ、養殖真鯛などの農林水産物を題材に、収穫体験、収穫物を利用した調理、講話、流通施設・産直施設等の見学などを組み合わせて提供することで、消費者にとって魅力的な内容となっており、実施初年度から目標を超える参加者を集めました。

また、農作業等体験の参加者（保護者）の事後アンケートでは、ほとんどの参加者が「県産農産物の特長や生産者、生産現場、施設について理解できた」と回答するとともに、「普段できない農業体験を通じて、生産者の方々の苦労や工夫を知ることができ、勉強になった」「子どもが、『参加して良かった。また生産者の皆さんに会いたい』と話している」「今後、周りの人にも県産品の良さを伝えたい」などの感想が得られており、今後の波及効果が期待されます。



伊予美人（さといも）の収穫体験



鯛の塩釜焼き体験

事例

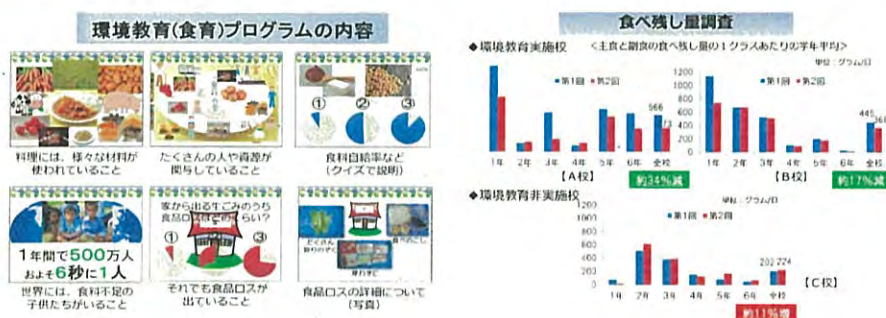
【25】
【26】

食育・環境教育実施前に比べて給食食べ残し量は17%～34%削減

長野県松本市

松本市においては、平成24（2012）年度から実施している保育園・幼稚園の園児を対象とした参加型食育・環境教育で得られた知見を活用し、平成27（2015）年度に小学校の児童に対する食育・環境教育を実施しました。我が国の食料自給率や海外での食料不足事情、食品循環について授業で学んだ後の給食食べ残し量は、食育・環境教育を実施する前に比べて17%～34%削減し、環境教育について児童が家庭で話題にした割合も全児童の66.3%に上がるなど、食育・環境教育は食品ロスや食品リサイクルについての意識の醸成に大きな効果がありました。

図表ー71 松本市における環境教育（食育）プログラムの内容と食べ残し量調査



事例

「さっぽろ学校給食フードリサイクル」を中核とした食育・環境教育の充実

北海道札幌市

札幌市においては、平成18（2006）年度から学校給食の調理くずや残食ごみなどを生ごみとして分別し、その生ごみからできた堆肥（フードリサイクル堆肥）を活用して栽培した作物を学校給食に取り入れるという食物の循環に取り組んでいます。また、このリサイクル堆肥を活用した栽培活動等の体験活動にも取り組んでいます。モデル事業では、この取組を活用し、さらに食に係る循環の仕組みや再利用、廃棄物抑制の重要性について理解を深めることを目途とした食育・環境教育の指導教材や啓発教材の作成及び教材を活用した取組を通じ、児童・生徒への食育・環境教育の充実を図るとともに、保護者や市民に事業の啓発を行いました。



栄養教諭と担任による小学校3年生を対象とした「特別活動」
～フードリサイクルについて考えよう～の授業風景

事 例

食品ロス削減事業「残さず食べよう！さんまる いちまる 30・10運動」の推進

長野県松本市

長野県松本市では“もったいない”をキーワードとした3R（リデュース（発生抑制）、リユース（再使用）、リサイクル（再資源化））施策を講じ、特にリデュースに資する食品ロスの削減を推進しています。中でも重点的に取組を行っているのが「残さず食べよう！30・10運動」であり、宴会の後に残されてしまう食べ物が非常にもったいないという市長の思いから始まった取組です。

「残さず食べよう！30・10運動」は、会話やお酒に集中してしまいがちな会食や宴席での食べ残しを減らすため、乾杯後の30分間とお開き前の10分間は席について料理を楽しもうという取組です。啓発グッズには、周知のためのポケットティッシュ、チラシ、ポスターや、実践につなげるためのコースターを作成しています。イベント等で配布、掲示するほか、松本旅料飲食団体協議会を通じて市内の各飲食店やホテル等に協力を仰ぎ、現場への配布を行って、運動の啓発、実践につなげています。また、飲食店等には意見を聞きながら運動を実施しています。

取組を行った効果として、モデル的に30・10運動に取り組んだ店舗においては、“食べ残しが半分程度に減少した”、“片付けが楽になった”という報告があります。また、運動が徐々に広がりを見せてきており、飲食店から“コースターを使いたい”という声も増えてきています。さらに、消費者庁が平成25（2013）年度に開催した「食品ロス削減に関する意見交換会」に参画してこの事例を発表したことなどを機に、塩尻市、山形村などの近隣市村をはじめ、佐賀県佐賀市、鹿児島県指宿市など全国にもこの取組が波及しているところです。

市内において「残さず食べよう！30・10運動」等が一層推進されるよう、協力店制度を検討中です。30・10運動の周知や食べ残しの持ち帰りに協力してもらえる飲食店を登録するほか、事業所の宴会等においても同様の実践が図られるような仕組みも目指しています。登録により、飲食店や事業所の意見を聞き、適正な事業評価を行っていく方針です。



左からコースター、ポケットティッシュ、チラシ内の「30・10運動」解説。簡単に取り組むことができるため他の自治体にも普及しています。