

食育白書における 「食文化の継承に向けた食育の推進」に関連する取組

平成 26～28 年度食育白書で紹介した食育に関する活動事例のうち、食文化の継承に向けた食育の推進に関連する 21 事例は下表のとおり。

＜取組一覧＞

No	掲載 年度	実施主体	事例タイトル
1	H28	枕崎市立学校給食センター	地域一体となって取り組む学校給食の取組
2	H28	日生東日本橋保育園ひびき(東京都)	直接体験 ～一汁一菜を作っちゃおう～
3	H28	幼保連携型認定こども園 あかさか カルビニー園(佐賀県有田町)	あかさかカルビニー園の取組 ～人と人、自然といのちを育む食育～
4	H28	一般財団法人日本食生活協会(山 梨県協議会)	小学校で「ほうとう」づくり教室
5	H28	一般財団法人日本食生活協会(京 都府協議会)	京丹後の百寿レシピ
6	H28	一般社団法人 和食給食応援団	「和食給食応援団」の取組について
7	H28	文化庁	地域の食文化の継承(第 31 回国民文化祭・あいち 2016)
8	H27	ていーだこども食堂運営委員会	「一緒につくって一緒に食べる」子供に向けた、さりげない支援の形
9	H27	東京ガス株式会社	“調理体験を通じて、子供たちの「環境に配慮した食の自立」、「五感の育成」を推進”
10	H27	早稲田大学	「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
11	H27	生活協同組合コープこうべ	“消費者と生産者が共に気づき、学び、考える「食と環境」の取組～ “つ ながり” で考える”
12	H27	一般財団法人日本食生活協会(静 岡県協議会)	ふるさと料理教室の開催
13	H27	一般財団法人日本食生活協会(岐 阜県瑞浪市協議会)	高校へ郷土料理出前講座
14	H27	一般財団法人日本食生活協会(富 山県協議会)	食の魅力いっぱいの富山県
15	H27	一般財団法人日本食生活協会(愛 知県協議会)	親子の食育教室でいわしの手開き体験
16	H27	文化庁	地域の食文化の継承 (第 30 回国民文化祭・かごしま 2015)
17	H27	“内閣府名古屋学芸大学”	“日本人大学生が外国人留学生とロールプレイで「日本の食」を共有・ “A Guide to Shokuiku” を活用した「日本の食」の魅力 ～名古屋学芸大学管理栄養学部的事例～”
18	H26	いばらきコープ生活協同組合(茨 城県)	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
19	H26	一般財団法人 日本食生活協会	食生活改善推進員による食文化継承の取組
20	H26	文化庁	地域の食文化の継承(第 29 回国民文化祭・あきた 2014)
21	H26	山形県鶴岡市	ユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野への加盟認定

事例

地域一体となって取り組む学校給食の取組

枕崎市立学校給食センター

鹿児島県の薩摩半島の南端に位置する枕崎市には、本土最南端の始発・終着駅「枕崎駅」があり、友好都市である本土最北端の稚内市「稚内駅」とレール一本でつながっています。この縁がきっかけとなり、お互いの特産品である「かつお節」と「昆布」をテーマにした交流事業「コンカツプロジェクト」において、「和だし」を生かした献立づくりと地元食材を活用した学校給食の充実に取り組んでいます。



1 学校給食センターにおける地産地消の取組

枕崎市立学校給食センターでは、現在、小学校4校、中学校4校の約1,730食を提供しています。地元で栽培された野菜や果物、米をはじめ、かつお、かつお節、枕崎牛、枕崎茶、鹿籠豚など、地産地消を生かした学校給食の提供に努めています。

給食センターでは、献立計画に沿った食材調達を実現するために、納入業者と連携した納入体制を構築しています。中でも地元の野菜や果物については、地元納入業者と地域の生産者グループ（給食検討部会）から納入しています。「次世代を担う子供たちに地元で作ったおいしい新鮮な野菜を食べてもらいたい」との思いから、平成21（2009）年、地元の高齢者で結成された桜馬場地区農産物生産出荷協議会が、地産地消の一環として給食検討部会を設立しました。ここでは市農政課が窓口となって開催される月1回の野菜供給検討会で、給食センターから翌月の使用野菜の予定表を示し、納入可能な食材について検討を行っています。例年の納入実績を参考にしながら、収穫時期に合わせて献立を作成しています。

野菜類	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
たまねぎ											
にんじん											
じゃがいも											
キャベツ											
だいこん											
はくさい											
さといも											
さつまいも											
きゅうり											
菜の花											
かぼちゃ											
ズッキーニ											
にがうり											
パセリ											
しょうが											
果物類	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ほんかん											
たんかん											
レモン											

平成27（2015）年度 納入実績

2 「ふしの日」の取組

枕崎市では、「枕崎鰹節の良さをもっと広げたい」と、平成24（2012）年に、毎月24日を「ふしの日」、11月24日を「いいふしの日」として制定しました。枕崎が誇るべき食材「かつお節」を枕崎の子供たちが大切にしてほしいとの願いから、給食でもかつおだしを味わうすまし汁やポテトのおかかチーズ焼きなど、かつお節を使った様々なメニューを提供しています。

「ふしの日」のメニューの例
(かつお大トロ丼、かつおだしを味わうすまし汁)

事例**直接体験**

～一汁一菜を作っちゃおう～

日生東日本橋保育園ひびき（東京都）

日生東日本橋保育園ひびきは、大都会東京のど真ん中、東京都中央区にあります。これまで、小さなプランターを使った栽培活動などに挑戦するものの、失敗の連続。そこで、自園の特徴を見直し、方針である「直接体験を大切にした保育」に沿った食育活動に取り組みました。

田植えから食べるまでを直接体験

当園はビルに囲まれた環境のため、埼玉県農業体験施設で田植え体験をすることにしました。導入として、保育園でのバケツ田んぼ作りに挑戦しましたが、カラスに邪魔をされて失敗。しかし、その失敗があったからこそ、子供たちの田植え体験への期待は膨らみました。都会の子供たちにとって、どろどろの田んぼの中に足を突っ込む機会はめったにないので、汚れも気にせず楽しみ、大きな達成感を得たようでした。田植えから稲刈りまでの間の田んぼの世話はできませんが、保育園の玄関脇にプランターを置いて夏野菜を育てることで、育てる体験ができるよう工夫しました。

待ちに待った稲刈り体験では、稲穂を見た子供から「これのどこがお米になるの?」という質問がありました。そこで、稲を一束持ち帰り、身の回りにある道具を使った脱穀・精米作業を行い、子供たちは、玄米と普段食べている白米の色の違いや精米作業の大変さなどに気づきました。

最後の仕上げは、自分たちが作ったお米を炊き、だしを取ったお味噌汁を作り、手作りのぬか漬けをおかずに、一汁一菜を作って味わうことでした。お米は、炊飯器を使わず土鍋と子供たちの五感をフル活用して炊きました。美味しいと食べる喜び、作ったことの達成感、みんなで味わう楽しさが食卓にあふれ、その日から、お茶碗の中の米粒を一つ残さずきれいに食べるようになりました。



田植え体験



夏野菜の栽培



精米作業



一汁一菜を味わう

東日本橋ならではの食文化に触れる

東日本橋は、作物を育てる環境には恵まれていませんが、食を始めとする文化の発祥に触れる場は豊富にあります。そこで、文化がここから日本中に伝わっていったとされる「日本橋」を歩いて渡ったり、園児の保護者が営む歴史ある鰻屋を見学したり、食文化に触れる体験をしました。鰻の感触・開き方・鰻を捕る時に使う道具に、興味津々でした。

都会のど真ん中の保育園で、食育活動を進めることは難しいと考えていましたが、この直接体験は、経験という形で、子供たちの中に今まで以上に残ったと思います。子供たちは、土の感触、匂い、大変さ、美味しさ、そして苦労するからこそその感謝の気持ち等をたくさん感じ取ってくれました。



鰻屋の見学

事例

あかさかランビニー園の取組
～人と人、自然といのちを育む食育～

幼保連携型認定こども園 あかさかランビニー園（佐賀県有田町）

日本の陶磁器発祥の地で有田焼の産地として知られている佐賀県有田町にある「あかさかランビニー園」は、平成19（2007）年に幼保連携型認定こども園の認定を受けました。認定こども園になる際に新たに食育の計画を策定し、それまで各家庭から弁当を持ってくることであった幼稚園の子供についても全員に給食を提供することとし、「1. 栄養のバランスと、日本古来の“うまみ”を常に意識すること」、「2. 地産地消にこだわる」という2つの目標を柱として食育に取り組むこととしました。



出汁を使った給食

あかさかランビニー園では、昆布・椎茸・鰹節などで出汁をとり、汁ものばかりでなくひじきの煮物やおからの煮物、里芋の煮物や緑黄色野菜のおひたしなどにも使い、化学調味料を使わない給食を提供しています。家庭の食卓で出てくるのが少なくなった日本人が昔から大切にしていた食文化を、幼い頃から味わってもらい、次の世代に伝えていくことを目指しています。

また、有田町は農業が盛んな地域であることから、無農薬での田植えや稲刈り、季節ごとの野菜栽培体験等を、保護者も交えて行っています。収穫したものは、子供たち自身が調理して使うこととしており、野菜の苦手な子供も、自分たちで作ったものであれば食べることができました。

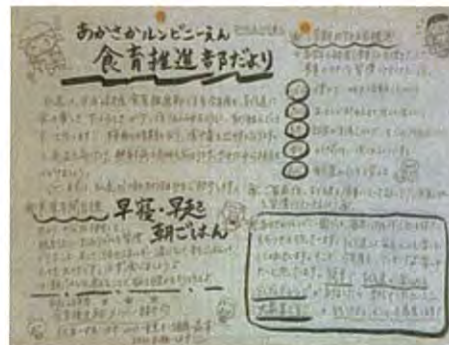
農業体験には町の農家の方々と連携協力が必要となります。今まで何気なく見ていた町の風景の中に、私たちが食するまでにどれほどの人の手があり、どれほどの自然の恵みがあったのかを保育者も改めて感じるようになり、それこそが子供たちに伝えなければならない大切なものとして食育の視点にしています。

食育は子供たちだけでなく地域を交えた保護者活動の一つでもあり、子供・保育者・保護者がともに学び合うものです。そのため、園の食育チームが子供たちの給食の献立の説明や、農業体験の意義、理念等を記載した「食育新聞」を学期ごとに発行し、保護者とも情報や意識の共有を図っています。

様々な体験を通して子供たちは学びます。また、その体験には多くの方々に関わりあって成り立つことも分かってきています。私たちの食育は、日々の中で口にするものの大切さを感じ、人と人を繋ぎ、自然といのちに感謝する心を育む取組であると考えています。



田植え体験



食育新聞

事例

食生活改善推進員による食文化継承の取組

一般財団法人 日本食生活協会

○小学校で「ほうとう」づくり教室（山梨県協議会）

忍野村食生活改善推進員会は、忍野小学校の4年生を対象に、郷土料理「ほうとう」づくり教室を実施しています。かつてどの家でも日常的に作られていた「ほうとう」ですが、今では自宅で作る人が減り、子供達にとっては店へ行って食べる「ごちそう」となっています。

このため、郷土料理を自宅で簡単に作れるようにと、教育委員会や小学校と相談したところ、4年生が学校農園でかぼちゃを育てていたことから、収穫したかぼちゃを使って「ほうとう」づくり教室を行うことにしました。「ほうとう」の由来や歴史を説明し料理にとりかかります。試食の時間を利用して朝食を食べることの大切さや栄養のバランスのことについても話しました。



「ほうとう」づくり教室



スーパーでの「だし活」普及

○「だし活」で減塩（青森県協議会）

青森県食生活改善推進員連絡協議会では県と連携して「だし活」の普及に取り組んでいます。青森県産の煮干しや昆布を麦茶ポットやペットボトルなどに入れ、一晩冷蔵庫に寝かせてだしをとる「水出し」を、スーパー・量販店などにおいて来店者に試飲してもらいました。

また、市町村の乳幼児健診において「だし活」を紹介し、塩分控えめの「だし活味噌汁」や「だし活中華風スープ」を味わってもらい、美味しさを実感してもらいました。あわせて、味覚が発達する幼少期から、塩分控えめの食生活を身に付けると、大人になっても薄味を好み、塩分を摂り過ぎない食生活につながることを理解してもらいました。

○京丹後の百寿レシピ（京都府協議会）

京丹後市は、豊かな自然と新鮮で良質な食材に支えられた食生活のおかげで百寿者（100歳以上の長寿の方）が全国平均の2.7倍います。そんな食の宝庫である丹後の風土が生んだ伝統的な郷土料理として「丹後ばら寿司」が有名です。

食生活調査を実施した結果、百寿者がよく食べていたメニューの一つとして、「丹後ばら寿司」を普及しています。京丹後市食生活改善推進員協議会では、食文化伝承事業において、小学生・中学生・高校生や一般の方に講習会を行っています。地元のラジオ局「FMたんご」主催の婚活イベントでは、「丹後ばら寿司」に欠かせない具材として、サバ缶を使ったそぼろや錦糸卵作りを参加者に体験してもらいました。和気あいあいとした雰囲気はカップル誕生にも役立ちました。このように、「丹後ばら寿司」の講習会を通じて地域活性化の一翼を担っています。



婚活イベントでの「丹後ばら寿司」づくり

事例

「和食給食応援団」の取組について

一般社団法人 和食給食応援団

平成25（2013）年、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機として、食文化の継承に向けた食育の推進が課題となっています。とりわけ、幼少期は食の大切さを学ぶ大切な時期であり、核家族化など社会情勢の変化等もあって、和食文化を伝える場としての学校給食の果たす役割は、ますます重要となっています。

「和食給食応援団」は、ご飯と汁物、おかずを基本とした一汁三菜の献立や、年中行事の行事食、地域の郷土料理などの和食文化を、給食を通じて子供たちへ伝えていきたいという熱意を持った和食の料理人や食品企業等による団体です（現在、63名の料理人と76社の企業が活動に参加しています。）。

和食料理人等が全国各地の小中学校を訪問して、各校の栄養教諭等と協力しながら、地元の食材を活用した和食給食献立の開発や、だしの取り方などの和食に関する授業を実施しています。授業を受けた子供たちからは、「初めて自分でだしを取ったけど、いい香り」、「いただきます」と「ごちそうさま」は感謝を込めて言いたい」といった声も上がっています。

平成28（2016）年度は「年中行事」をテーマとして、お正月にはお雑煮、冬至にはかぼちゃを使った献立などを提供し、子供たちへ伝統的な食文化を継承していく取組を行っています。また、栄養教諭等を対象とした料理実演会も開催し、和食調理のコツや給食に取り入れやすい和食献立を紹介し、和食給食の一層の普及を推進しています。

【年中行事にちなんだ和食給食例】

○村上市立村上小学校（新潟県）

新潟の食材を使った「お正月」にちなんだ和食給食。

献立：白ご飯、鮭の揚げ出し、ほうれん草と打ち豆のお浸し、越の鳥のお雑煮、牛乳

（「割烹 新多久」山貝 真介氏、山貝 亮太氏考案の献立）



和食給食応援団の食育授業の様子



地域の食材を使用した和食給食



「お正月」にちなんだ和食給食

○千代田区立富士見小学校（東京都）

秋に収穫される食材を使った秋の収穫を祝う和食給食。

献立：白ご飯、鮭ときのこの黄金焼き、小松菜のおひたし、里芋と根菜のお吸い物、栗の甘露煮 黒蜜掛け、牛乳

（「銀座 小十」奥田 透氏考案の献立）



秋の収穫を祝う和食給食

事例

地域の食文化の継承（第31回国民文化祭・あいち2016）

文化庁では都道府県等と共催で、国民の文化活動への参加意欲に応えるとともに、文化活動の水準を高めるため、国民一般が行っている各種の文化活動を全国的規模で発表、競演、交流する場として国民文化祭を昭和61（1986）年度から毎年開催しています。

平成28（2016）年10月29日から12月3日までの36日間にわたり開催された「第31回国民文化祭・あいち2016」では、碧南市において地元で生まれた調味料である白しょうゆを使ったレシピコンテストが開催されました。また、文化庁主催シンポジウム「食文化を考える！～生きるための“食”からおいしい“食”の話まで～」を、国民文化祭・あいち2016の一環として東京で開催しました。

白しょうゆレシピコンテストは、地域の特色ある食文化に触れ、その良さを学ぶ機会となりました。文化庁主催シンポジウム「食文化を考える！～生きるための“食”からおいしい“食”の話まで～」は、日本の生活文化の中で育まれてきた食文化について考え、どのように継承していくべきかを考える契機となりました。

○白しょうゆレシピコンテスト（11月13日 碧南市）

碧南市で生まれた調味料である白しょうゆ・白だしを使ったレシピコンテスト（料理とスイーツの2部門）の表彰式を開催しました。愛知県内外から2部門合わせて219点の応募があり、各部門6名ずつの方が表彰されました。白しょうゆ・白だしの新たな可能性を感じるとともに、日本の食を支える伝統調味料の魅力に触れる機会となりました。

○文化庁主催シンポジウム「食文化を考える！」（11月16日 東京都・浜離宮朝日ホール）

生活に深く根差し、育まれてきた「食文化」を、主として生活文化の面から考察するシンポジウムを開催し、350名を超える方々の参加がありました。「生活文化の中にある多様な食文化について考える」をテーマに有識者4名で行われたパネルディスカッションでは、伝統的な「食文化」から各家庭それぞれの「食」までを対象に意見が交わされ、日本の「食文化」をどのように継承・発展させていくべきかについて考える場となりました。



白しょうゆレシピコンテスト



文化庁主催シンポジウム「食文化を考える！」