



地場産物の通年利用を可能とした加工品作り

秋田県五城目町立五城目第一中学校^{こじょうめだいいち}

五城目町は県内でもいち早く、町民一人ひとりが豊かな町の自然や食に感謝し、健全な食生活を実践するための力を育むことを狙いとして、平成21年3月に「食育推進計画」を策定している。現在では、28の構成団体からなる「食育推進会議」を中心に活動を広げており、安全安心な農産物の栽培、学校給食における地産地消の取組や各種団体の連携による食育推進に努めている。

1 「五城目エコ・ファーマーズ」の結成

平成20年度当初、町の学校給食への地場農産物の供給は年間2%ほどしかなかったため、平成22年度に学校給食への農産物供給を目的とした「五城目エコ・ファーマーズ」を組織した。このような組織が出来たことにより、計画的な農産物の生産が可能となり、さらに給食メニューとのマッチングを行うことにより、五城目町産利用率は、平成25年度に50%を超えるまでになった。

2 年間を通じた地場農産物利用のための加工品作り

生産者が安定した収入を得ることや更なる給食の充実を目的として、田植え前のハウスで作るほうれん草や小松菜を、春休みに給食室で茹でて冷凍保存し、夏休み前に給食で使用する。また、夏休みの間に玉ねぎを大量に炒めて冷凍保存し、年間を通じて、カレーやハンバーグ、ミートソース等に使用している。

更に、地域で米に代わる振興作物として栽培されたかぼちゃは、調理がしにくい等の理由で廃棄されていたものも多かったが、栄養士が生産者に缶詰にすることを提案し、一次加工をしたことで、パイ、プリン、パン等に使用するなど、通年での使用が可能となった。

そのほか、福神漬や切り干し大根、しょうが、トマト、甘酒と少しずつ加工品目を増やしている。これは、給食施設の努力と、協力的な教育委員会、子供たちのために頑張ってくれる生産者の努力のおかげである。

3 学校給食を通じた教育活動～栽培から販売体験まで～

P T Aの協力で、校内の敷地に畑を作り、生徒がかぼちゃやサツマイモを育てている。また、収穫した作物を調理するだけでなく、かぼちゃを缶詰にして朝市で販売するなど、栽培から販売までの一連の流れを経験することにより、地域農業への理解が深まっている。

年に2回、学級ごとに給食残量の少なさ、準備や片付けの速さ、エプロンの確実な装着を競う「ペロリンピック」を行うことにより、生徒が生産者や調理者、食材などに感謝し、残さずに食べる意識を持つようになった。



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^{*}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】

事例

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、地域の方々との交流も図っている。



参加者全員で記念撮影



稲刈りの様子