

事例

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

生活協同組合コープこうべ

生活協同組合コープこうべは、大正13（1924）年に組合員の自主組織による活動を開始して以来、組合員が料理会や学習会を自ら企画・開催する食育活動に長年取り組んできました。近年では、生産者と消費者の交流にも力を入れ、酪農、農業、漁業などの体験活動も実施しており、平成26（2014）年度には、年間1,000回を超えるプログラムに、延べ70,033人が参加しました。これらの活動を通じて、自分たちの普段の食や暮らしが、食べ物を生み出す農林水産業や、それを取り巻く自然環境と密接につながっていることに、気づき、学び、考える取組を進めています。

また、コープこうべの店舗から排出される野菜くず等の生ごみを「コープ土づくりセンター」で堆肥化し、地元農家とともに設立した「みずほ協同農園」での野菜づくりに活用する「環境共生型農園エコファーム」の取組も行っています。平成26（2014）年度には、36店舗から排出された生ごみの47%に当たる595トン进行堆肥化しました。この農園では、店舗で販売する野菜の生産とあわせて、農業体験や新規就農者研修の受け入れを行っており、食育活動と農業の人材育成の拠点としても機能しています。

現在、地元食材を取り入れた日本型食生活の実践や食文化への関心を高める活動にも積極的に取り組んでいるところです。



漁師体験プログラム



地元の漁業協同組合女性部との交流



エコファームでの「はじめての菜園づくり講座」

〔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（企業部門）受賞〕

事例

子供たちに対する調理師による「つくる」ことを通じた食育の推進

内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会

全日本司厨士協会総本部では、一般社団法人ニュートリション運動推進会議子どもの健康づくり委員会と共催し、東京都荒川区の小学校5年生148名を対象に、会長及び副会長による特別講演会と東京地方本部の協力により4クラス同時の体験授業を行いました。

東京地方本部では、東京都豊島区の勤労福祉会館にて東日本大震災の影響で豊島区に避難されている被災者の方々に昼食会「第6回としま地域交流のつどい」を開催しました。

関東総合地方本部では、千葉県富津市にて小学校6年生46名を対象に、シェフ17名が参加し、砂糖を使わないデザート料理の体験を行いました。メニューはフルーツポンチです。スイカ、梨、キウイフルーツの甘さとミネラルウォーター、メープルシロップを使いました。生徒は興味津々で、我先にと調理をしたがる姿勢が印象的でした。

北関東地方本部では、昭和45（1970）年から続く高崎市の児童養護施設への慰問活動を行い、クリスマスの食事会を通して食事の素晴らしさを伝えています。

また、西日本地方本部では、熊本市の保育園で園児108名分の料理を提供し、シェフと一緒にバター作り体験やケーキのデコレーション体験を行いました。料理を作る人や生産者への感謝の気持ちを忘れずに「ありがとう」「いただきます」をきちんと言いましょうとシェフから園児に話をするみんな一生懸命聞いていました。



クッキングデモンストレーションの様子



千葉県富津市の小学校での砂糖を使わないデザート作り体験授業

第4節 情報の発信

日本の食文化について解説したガイドブックの作成及び配布や、「日本全国こども郷土料理サミット」の開催など、日本食文化の理解醸成を推進しました。

さらに、国産農林水産物の消費拡大に向けた優良な取組を顕彰する「フード・アクション・ニッポン アワード」において、地域の食文化を保護し継承していく取組や食文化を活用して地域の活性化を促している取組等を表彰しました。



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」

せんだいのういゅく

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?! ～立ち上げれ農業!～」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

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

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



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、たどしい食べ物を守る、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

保育室前の畑を利用したワクワクする食育実践

三重大学教育学部附属幼稚園

幼児期の食育は、幼児が食に関心を持つことから始まる。「栽培」「調理」など、体験を通した食育に関する活動は、幼児の食に対する関心を高める。

本園では、「食べることは生きること」を合い言葉に、幼児たちがワクワクするような食環境を作り、本物体験を重視した食育活動を計画・実施している。

1 栽培環境

栽培には本来、畑作り、種まき、あるいは苗を植えてからは水やり、追肥、虫取り等の日々の世話、そしてときにはうまく育たない、あるいは収穫出来ないなどの苦労や失敗も幼児の経験にとって大切だと考え、各保育室前に畑を作った。



2 幼児のかかわり

1) 土作り

幼児が、土作りから行っている。無農薬・化学肥料を使わなくても良い方法として、籾殻堆肥の知見を得たため、現在はそれを土に混ぜ、ふかふかで柔らかい土の畑をみんなで力を合わせて作っている。

2) 種まき・苗植え

新しい学期が始まって間もない5月頃は、幼児の状態が不安定なので手間が少なく育ちが安定する苗から野菜を育てているが、それ以外の時期は、「種」を播種して育てている。



3) 管理

日々の水やり、追肥、雑草抜きなどの管理は教師と幼児とで行っている。どのくらい水をやるか、追肥の時期など、様子を見て声を掛け合いながら作物の世話をしている。



4) 収穫

幼児自身が収穫時期を見て声を掛け合い、作物を収穫する。また根菜類などは、おでんパーティーやカレーパーティー等の行事に合わせてみんなで収穫する。

