



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

農林水産大臣賞

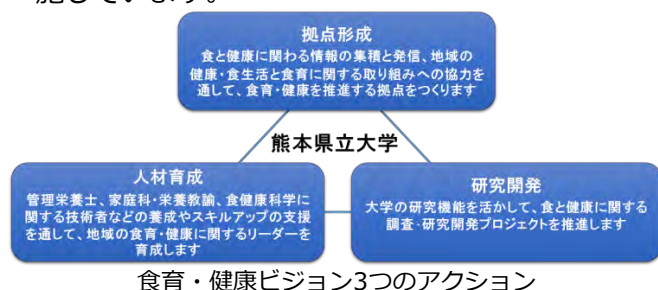
熊本県立大学

(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
半藤 英明



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

農林水産大臣賞

【7】

西三河農業協同組合

(愛知県) 活動期間 11年

「食」と「農」に対する理解促進のため、地域ぐるみで
豊かな心を育む食育活動

工夫をこらした米作り体験学習

西尾市内小学校全18校を対象に、教諭、地域農業協力者、地域住民、PTAの協力を得て米づくり体験学習を実施し、田植え、かかしづくり、稲刈り、収穫祭を行っています。田んぼアートや泥リンピック、観察記録、バケツ稲との比較等、工夫をこらし独自の取組を展開しています。収穫祭では、もちつきを主に、箱寿司、押し寿司等、郷土料理、食文化についても学ぶことができます。



かかしづくり体験

地域で支える体験活動

主活動の米作り体験学習は、毎年3月に、全小学校教諭、地域農業協力者、行政関係機関（東海農政局、愛知県、西尾市）が集まり、意見交換会を実施し、感想や改善点を共有し、次年度の取組に反映するなど、地域ぐるみで継続できる体制が確立されています。体験活動を支える地域の協力者にとっても、子供たちとの交流は大きな励みとなっています。



田植え体験

市民への農業体験学習の場の提供

小中学校での野菜作り体験学習、西尾市民親子を対象とした日曜学校、県域団体と連携した米作り、JA各部会の行事（よいきゅうりの日、愛知県産小麦でうどん作り等）を開催し、市民に農業体験学習の場を広く提供し、農業に対する理解促進に努めています。



よいきゅうりの日

地域農業発展のために
尽力すること、地域に
安全・安心な食料を提
供することとあわせ、
『食の大切さ』を地域
に伝えることはJAに
とって重要な使命です。



我々JAは今後とも、食の安全・安心に留意し、高品質の米や麦・大豆、野菜等の食料を地域に届けていきます。地域の皆様にはぜひ地元の農作物をご利用いただき、豊かな食生活に役立てていただきたいと思います。

西三河農業協同組合 代表理事組合長
名倉 正裕



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

【8】

中部水産株式会社

(名古屋市) 活動期間 12年

美味しく食べて、楽しく学ぶ

～中央卸売市場が受け継ぐ、知恵や工夫を大公開！～

食文化の継承に向けた食育の推進

中央卸売市場の水産荷受け（大問屋）として「地域社会との信頼を深め、豊かな食文化の創造に貢献する」という企業理念のもと、地域に根付いた知恵と工夫を伝え、若い世代を中心に食文化の継承や食の楽しみを届ける食育活動を年間30回、約2500人に実施しています。



出前授業 煮干の解剖

魚食普及のリーダー育成と情報発信

食育ボランティア等を対象とした「魚食普及セミナー」では、身近な水産品を使用し、誰にでも再現できる内容で食育リーダーを育成しています。また、管理栄養士を目指す大学生向けの出前授業では、座学と魚をさばく調理実習で専門性の高い内容となっています。1975年から地元紙で情報発信し、毎月1回のラジオ番組等も本格化し活動の幅を広げています。



管理栄養士を目指す大学での出前授業

市場流の体験講習

「なごや食育応援隊」、「愛知県食育ボランティア」に登録し、県や市の食育活動に協力しています。市場流の「実物を見る、触る、食べる」をテーマとし、活魚のタッチプール、鮮魚の実物展示、調理実習等を組み合わせた「お魚ゼミ」のほか、離乳食をテーマにした親子教室、自由研究教室を実施しています。



タッチプールで実物のタコを触る体験

この度は、私共の活動を評価していただき、誠にありがとうございます。物と人が集まる中央卸売市場の事業者として、地域に根付いた知恵と工夫をお伝えし、食の楽しみをお届けする活動を継続して展開してまいります。



中部水産株式会社 代表取締役社長
脇坂 剛



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

はあとキッチン

(埼玉県) 活動期間 13年

子供同士で体験し、感じ、教え教わるという
五感をフルに使った体験型食育

親子を中心とした食育の推進

「食は命なり」をテーマとし、地域の子育て世代の親子を対象に、お米や野菜の栽培・収穫体験、弁当づくり、伝統食づくり等、五感をフルに使った体験活動（年間64回、のべ480人）を通じて、日本人の生活の知恵や伝統食文化、里山農業を大切にした食育活動を展開しています。



田植え体験

学習の機会の提供と情報発信

中学生には月1～2回土曜の夜に、また大人には夕食に合わせた栄養満点簡単料理会等、幅広い対象のニーズに合わせた調理体験を継続しています。また、2年に一度学習の機会として食育実践者による講演会、食育フェスティバルの開催、地元の「なめがわまつり」への出展等、学びの機会の提供と情報発信も行っています。



食育フェスティバルでの一幕

子供たちが主導の体験活動

小学4年生以上を対象とした「森のおむすび塾」と、4才以上小学3年生までを対象とした「ワクワク隊」は、自分ひとりで弁当づくりを行うことができる力を養うことを目標に、大人が教え込むのではなく、前年に経験した子供たちが先生役になって教え合う内容となっています。地域の農家と連携した農業体験では、種まきから精米までの一連の作業、餅つきやしめ縄作りまでを行ったり、味噌づくりを行ったりします。1年後に渡される修了証は、写真とエピソードが書き込まれた活動記録で成長が実感できます。



ワクワク隊でのお弁当作り



このような機会をいただきましたのも、日頃よりご支援くださっている皆様のおかげと感謝申し上げます。「食は命なり」という思いを土台として、これからの時代を逞しく、しなやかに生きられる子供たちを、地域ぐるみで育てていきたいと思ひます。

はあとキッチン 主宰 岩崎 千恵子