



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

[2]

鮭川村食生活改善推進協議会

(山形県) 活動期間 37年

健康寿命の延伸につながる食育、鮭川村郷土料理の継承に向けた食育

食文化の継承につながる食育

鮭川村の名産の鮭を使った親子食育教室や、平成5年より小学6年生対象事業として行っているさけまるくん栄養教室等の講師となり、地域と学校が一体となって伝統的な食文化の継承に取り組んでいます。



鮭を使った食育教室

健康寿命の延伸につながる取組

大人の食育教室では、持参した家庭のみそ汁の塩分濃度を測定して、適正な塩分濃度を実践的に学んだり、モロヘイヤ苗の全戸配布やモロヘイヤを使ったふるりの味講座等で緑黄色野菜の普及にも取り組んでいます。



大人の食育教室

食文化の継承を促す情報発信

村内の食材を使った行事食と食文化をまとめた「伝えたい残したいふるさとの味さけがわ」を編集し、1,800冊発行、さらに平成21年には食事バランスガイドや食育についての項目を設けて再編した1,100冊を発行し、郷土料理が健康的な食生活の基本であることを情報発信しています。

また鮭川村の郷土料理と食文化の伝承、食育活動の推進について情報を発信するホームページを平成25年に開設しました。

(http://healthmate-sakegawa.com/?page_id=2)



鮭川村の食の魅力を発信するホームページ



第1回食育活動表彰において大変素晴らしい賞をいただき誠にありがとうございます。今後も「食は命を結ぶもの」として、今まで以上に食文化や伝統料理の伝承等の食育活動を精力的に行っていきたいと思っております。

鮭川村食生活改善推進協議会



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

消費・安全局長賞

【3】

都留市食生活改善推進員会

(山梨県) 活動期間 25年

都留市食生活改善推進員における地域に密着した健康づくり活動

健康寿命の延伸につながる食育の推進

生活習慣病予防食や介護予防食等、食生活の改善のための地域での調理講習会（年間35回）を継続しています。また、各家庭を訪問してみそ汁の塩分測定とアンケートを行い、集計結果に基づく減塩方法について、チラシを配布するなどして周知を図っています。さらに、自分たちで歩いて作成した市内ウォーキングマップを配布し、健康づくりの一役を担っています。



生活習慣病予防食、介護予防食の調理講習会

若い世代を中心とした食育の推進

放課後子ども教室、のびのび興譲館クッキング塾等の他、若い世代の朝食摂取向上に向けた取組を重点的に行っています。地域の大学と連携して大学生を対象とした講義や調理実習を行ったり、大学生等に対して「朝めしプロジェクト」のチラシを配布するなどして呼びかけを行っています。



「朝めしプロジェクト」のチラシ配布

食文化の継承に向けた食育の推進

「都留のおかあさん わが家のくふう料理集(平成4年)」や、「わが家の漬物のおすすめレシピ集(平成19年)」は新聞にも取り上げられ、希望者が多かったことから、増刷して広く市民に周知と実践を促しています。今年度の大学との連携事業では、市の特産品である水かけ菜の栽培・収穫方法を教え、調理実習に取り入れるなど、学生が地産地消の推進や地域の特色を学ぶ機会になり、地域交流にもつながっています。



地域の大学での調理実習



この度は名誉ある賞をいただき大変光栄です。先輩方から引き継いで取り組んできた推進員の努力のたまものだと思います。今後はさらなる食生活改善と新たな課題に積極的に挑戦していききたいと思います。

都留市食生活改善推進員会



ボランティア部門
《食育推進ボランティア》

農林水産大臣賞

NPO法人 霧島食育研究会

(鹿児島県) 活動期間 14年

「食を大切にする文化を霧島に創る」
～無いものをねだるのではなく、有るものを探す～

霧島の食文化の継承と発展

「食を大切にする文化を霧島で創る」ことを目的に平成16年に設立され、地域の暮らし、文化、歴史に根差した食育は、地域資源の魅力の再発見、食と農を軸にした地域おこし、さらに地域に暮らす人の誇りの回復にまでつながっています。「霧島・食の文化祭」の開催の他、食文化継承を目指す人材を育成する「かごしま郷土料理マイスター講座」、「霧島たべもの伝承塾」、「霧島・畑んがっこ」・「棚田食育士養成講座」、「霧島食育サポータークラブ研修会」等、延べ850回の体験活動と550回の講演活動を実施し、これまでの活動参加者は延べ11万人を越えています。



「霧島・食の文化祭」の家庭料理大集合コーナー

子や孫に残したい霧島の食は何ですか

メインの活動である「霧島・食の文化祭」は「子や孫に残したい霧島の食は何ですか」をテーマに開催し、家庭料理の展示・食育ワークショップを行っており、子供から高齢者まで150名の地元ボランティアスタッフにより運営されています。これまでの14回の開催で1500品以上の霧島の家庭料理・郷土料理を記録しています。



霧島の家庭料理大集合レシピ集

食と農で地域再生を目指す

霧島の食文化という地域資源を「無いものをねだるのではなく有るものさがし」の「地元学」の手法を用い、「植え方から食べ方まで」の一貫した食農体験活動や郷土料理継承活動を定期的、長期的に実施しています。さらに、それらの活動のノウハウやレシピ等をテキスト化し、広く内外に継承・広報すると共に、地元の食と農の技術・それに関わる人の思い等を記録する貴重な資料となっています。



「霧島畑んがっこ」で米作り

霧島食育研究会は、「都会の後を追わず、この地の豊かさを実感できる」活動を目指しており、地域の暮らし、文化、歴史に根差した食育は、地域資源の魅力の再発見、食と農を軸にした地域おこし、さらに地域住民の誇りの回復にまでつながっていると確信しています。



NPO法人霧島食育研究会理事長
千葉 しのぶ



ボランティア部門 《食育推進ボランティア》

消費・安全局長賞

きょうと食いく先生

(京都府) 活動期間 4年

食と命の大切さを伝えるための出前授業による食育の推進

若い世代を中心とした食育の推進

命と食の大切さを学ぶには、農作業や食品加工、調理等の五感を使った体験が効果的であると考え、平成25年より、指導していただける方を「きょうと食いく先生」として京都府が認定し、小中学校を中心にあらゆる世代への出前授業による食育に取り組んでいます。これまでに京野菜等の農作物の栽培や、京料理をはじめ和食・洋食の調理、京菓子・京つけもの・豆腐づくり等、多方面にわたる179名の登録があり、年間124回、のべ1,880人に対して実施しました。



小学校での出前授業（和菓子と季節の話と和菓子づくり）

ニーズに応えた出前授業

小・中・高等学校等の総合学習や家庭科、国語科の時間等、依頼先のニーズに応えた出前授業を実践しています。様々な分野の専門家として、実践的な指導ができていることから、子供たちの食育に重要な役割を果たしています。



小中学校での出前授業（地域の味噌の話と味噌汁づくり）



小中学校での出前授業（壬生菜の種まき体験）

指導者への研修

食いく先生養成講座は、スキルアップ研修として既に登録されている食いく先生も参加します。食育関係者の講演を聴いたり、意見交換をしたりすることで、最新の食育情報を得るとともに継続的に指導力養成を行っています。



講演：学校がきょうと食いく先生に期待すること



10名の登録でスタートした「きょうと食いく先生」が、4年を経て、これまでに179名の登録となりました。食いく先生一人ひとりの思いのこもった活動が、子供たちの生きる力、文化や伝統を大切にする心を育むことを願っています。

この度、表彰していただいたことを励みに、府民自ら実践する食育が益々広がるよう、活動して参ります。

きょうと食いく先生