

あどぼけの会

■活動開始年月／平成 19 年 4 月（8 年）

■群馬県推薦

〔活動概要〕

農地の管理団体の会が地元の保育園児を対象に、将来の後継者の育成を目的として、自分たちで植え付け収穫し、食べるという一連の作業を通じ、食べ物のありがたみを学ぶ食農教育活動を行っています。

- ジャガイモやさつまいもの植え付け・収穫
- 古代米の田植えや稲刈り、
- 餅つき等の指導及び体験活動の実施

「食べ物や食べ物に関わる自然や人たちへ感謝する心」を育み、好き嫌いなく食べるといった食習慣の基礎を形成するとともに、体験活動を親子や地域コミュニティ(老人会、食生活改善推進員、地域住民)全体で実施して、あたたかい絆を育む取組となっています。



手作業で田植えや稲刈りを体験する園児の様子



餅つきを体験する園児の様子



園庭の隣りに畑を作り、植付けから収穫まで野菜づくりをする様子

愛媛県立宇和島水産高等学校

■活動開始年月／平成 17 年 4 月（10 年）

■愛媛県推薦

[活動概要]

水産高校生による保育園児、小学生、保護者を対象とした「魚食教育」の支援や魚加工品の研究・開発で地域経済の活性化に貢献しています。

- 魚の美味しさや栄養価値を伝える調理実習
- 地域の魚を使った「ご当地メニュー」を開発し、地元製造業者とコラボレーションした商品販売
- 国、県、市等が主催するイベントでのまぐろの解体ショーや加工品の販売、「鯛ピザ」等のブースの運営
- 地元魚「愛育フィッシュ」を使用した加工品（缶詰・瓶詰など）研究・開発

魚を使ったメニューや調理の支援により健全な食生活の支援を行うとともに、加工品の研究や商品開発で愛媛の水産業を全国にアピールする取組を行っています。



地元小学生とのじゃこ天づくり調理体験の様子



高校生によるマグロ解体ショー



子どもたちへの「魚食教育」風景



イベント会場での体験コーナー開催



商品開発およびご当地メニュー開発

に い 新居を花いっぱいにする会

■活動開始年月／平成8年3月（19年） ■高知県推薦

[活動概要]

新居小学校5年生を対象に地域住民と一緒に、自然環境や自身の食生活、食の重要性に関心を持ってもらうことを目的に、農作業で収穫したもち米から赤飯を作る食体験を通じて地域住民と児童のつながりを深める活動をしています。

- 米作り(5月上旬田植え、9月上旬稲刈り)
- 赤飯づくり(独居老人に赤飯を届けることで喜んでもらい、感謝される喜びを知る)
- 経験で感じたことを発表し、交流

日々の生育観察で自然環境や自身の食生活、食の重要性に関心を持つきっかけとなる取組であり、また独居老人に赤飯を届けることで感謝される喜びを実感し、食を通じたコミュニケーションの大切さを知る機会ともなっています。



新居小学生と地域住民と一緒にの収穫体験



赤飯を作る様子



独居老人に赤飯を届ける子どもたち

ファス
FAS

■活動開始年月／平成 25 年 9 月（2 年）

■宮城学院女子大学推薦

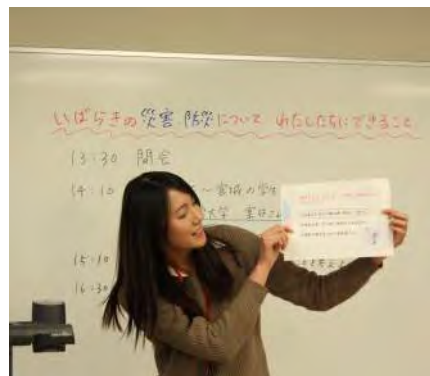
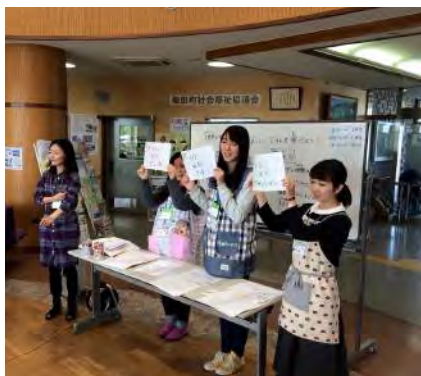
〔活動概要〕

栄養学と教育学を学ぶ学生が自身の実践力を養うとともに、食を通じた地域の活性化に貢献するため、児童館にいる子どもたちを対象に食事バランスについての栄養教育を実施しています。

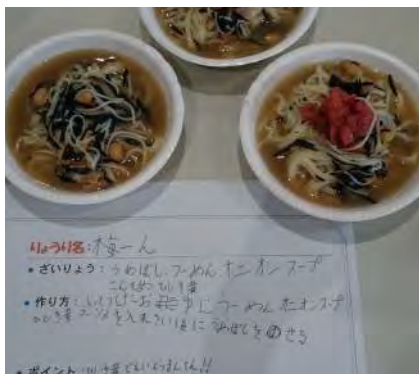
- 地元企業や地元住民の方々と連携し、地場産品を使った子どもにも親しまれる衛生面、および栄養面にも配慮した災害食レシピを開発
- 若い世代への地産地消の定着と地域の活性化のための活動
- 地域の食産業と連携したレシピ「アカモクプロジェクト」(海藻の一種である「アカモク」をPRするための活動)

の実施

活動は全て地域と連携しており、災害時の食の問題を考え、子供たちや地域住民への食の備えの大切さを伝えるとともに、地産地消の食材を使用して地域の農林水産業にも貢献する取組となっています。



災害食プロジェクトでの「食育クイズ」や「調理実習」の様子



アカモクプロジェクトによるレシピ開発の様子



大阪府茨木市での災害食プロジェクトの報告会の様子

県立広島大学 ヘルス・ネット

■活動開始年月／平成 24 年 4 月（3 年）

■県立広島大学推薦

[活動概要]

地域とともに地元食材のレシピ開発や健康的で栄養バランスに配慮した食生活普及のための食育活動を通じて、地産地消の普及や健康の維持増進に寄与しています。

- 乳幼児の親子、小学生を対象とした食育講座の実施
- 学内・外で実施する小学生を対象とした料理・おやつづくり教室等、公開講座の企画・運営
- オープンキャンパス時に食堂受託業者と連携し高校生を対象に食事の提供などで普及活動
- 大学生を対象としたバランスのとれた食事の提供と自作DVD等の放映、講話で栄養教育を実施
- 広島県産食材を使用したスイーツの開発・販売とレシピ開発・普及
- テレビ局と連携し、ホームページに食育情報とオリジナルレシピの掲載
- 地域住民に対し、減塩の取組実施

乳幼児から小学校、高校～大学生、地域住民への食育講座やマスメディアを利用した積極的な情報発信を実施するとともに、活動記録による振り返りや課題解決で、常に活動の改善を行い、成果を上げています。



小学生対象の食育講座風景



若年層向けのレシピ開発
トマト鍋の試食の様子



乳幼児対象の食育講座



デザートコラボ開発会の様子

弥生母親クラブ「ほっとまま」

■活動開始年月／平成 21 年 4 月（6 年） ■大分県推薦

[活動概要]

母親クラブと児童館が協力して、地区内の小学生の希望者に対し、年間テーマに沿って、調理、作物の栽培、食に関する現地見学、手作り食品の販売等を行い、食への関心を高め、考え選択できる力をつけています。

- 作物の栽培、乳搾り体験
- 地域の生産現場で食に関する現地見学
- 保存食作り、手作り食品の販売、
- オリジナルレシピによる料理コンテストへの参加
- 講師学習による学習会の実施
- 体験内容のパネル展示で発表

地域食材や料理を学ぶことで、世代間交流や地域の活性化にも繋がっています。また、ボランティアメンバーの母親たちは子供を指導するのではなく、ともに体験を共有することで、押し付ける食育ではなく、子供自らの考えでより深く食育を理解していく取組みとなっています。



あずきの収穫をする小学生の様子



料理コンテストに参加する子どもたちの様子



収穫したあずきでのあんこ餅を作る



梅のどう干しの様子