

食育白書における 「食の循環や環境を意識した食育の推進」に関連する取組

平成 26～28 年度食育白書で紹介した食育に関する活動事例のうち、食の循環や環境を意識した食育の推進に関連する 44 事例は下表のとおり。

＜取組一覧＞

No	掲載年度	実施主体	事例タイトル
1	H28	おうみ富士農業協同組合（滋賀県）	地産地消から農業体験活動への展開
2	H28	山形県	社会的課題に対応するための学校給食の活用事業について
3	H28	枕崎市立学校給食センター	地域一体となって取り組む学校給食の取組
4	H28	日生東日本橋保育園ひびき（東京都）	直接体験 ～一汁一菜を作っちゃおう～
5	H28	三重県伊勢市立明野幼稚園	幼稚園児が高校生との交流を通じて食の体験を深める事例
6	H28	幼保連携型認定こども園 あかさか ルンビニー園（佐賀県有田町）	あかさかルンビニー園の取組 ～人と人、自然といのちを育む食育～
7	H28	埼玉トヨペット株式会社「はあとね っと輪っふる」（埼玉県）	“障がいのある人もない人も、子供から高齢者まで誰もが参加できる農業体験”を企画”
8	H28	東海農政局（名城大学）	“子供たちへの「食」と「農」について理解を深める機会の提供～名城大学農学部との連携による取組～”
9	H28	中国四国農政局（IPU 環太平洋大学）	五感を使った農作業体験の取組
10	H28	ヘルスチーム菜良協議会	奈良県内の 4 つの大学サークルが連携～「ヘルスチーム菜良」～
11	H28	本山町（高知県）	「土佐天空の郷」の棚田で大学生たちが農業体験
12	H28	北海道農協青年部協議会	「教える前に体験しなきゃ！」先生のための農村ホームステイ
13	H28	一般財団法人日本食生活協会（山梨 県協議会）	小学校で「ほうとう」づくり教室
14	H28	一般財団法人日本食生活協会（青森 県協議会）	「だし活」で減塩
15	H28	“第 8 回札幌アジア大会冬季競技大 会組織委員会 北海道栄養士会冬季アジア札幌大 会栄養サポート委員会”	2017 年冬季アジア札幌大会におけるフードレガシーを活かした食育「HOT ネットワーク～広げよう世界へ、つなげよう未来へ～」
16	H27	東京ガス株式会社	“調理体験を通じて、子供たちの「環境に配慮した食の自立」、「五感の育成」を推進”
17	H27	青森県東通村立東通小学校	“スーパー食育スクール事業「体に良い食事・運動で健康に！」～肥満傾向児出現率の低下を目指した取組～”
18	H27	兵庫県加古郡稲美町立稲美中学校	“スーパー食育スクール事業食と健康～食生活を見直し、健康な体をつくる～”
19	H27	社会福祉法人 かきのき保育所（島 根県）	「うちら～かき保のリトルシェフ」

20	H27	株式会社マルイ（岡山県）	“「食でつなぐ、ひと・もの・ところ」～地域住民の食を支える食品スーパーマーケットの取組～”
21	H27	特定非営利活動法人だいきっず	「だいきプロジェクト」で、地域や世代を超えた食育活動の展開を目指す
22	H27	日本米穀小売商業組合連合会	「スポーツごはん塾」で未来のアスリート達への食育を推進
23	H27	早稲田大学	「震災復興」をテーマに、学生たちが被災地の農産物を用いて食のイベントを開催
24	H27	えひめ愛フード推進機構	「親子で学ぼう！地産地消体験ツアー」で農業体験
25	H27	長野県松本市	食育・環境教育実施前に比べて給食食べ残し量は17%～34%削減
26	H27	北海道札幌市	「さっぽろ学校給食フードリサイクル」を中核とした食育・環境教育の充実
27	H27	長野県松本市	食品ロス削減事業「残さず食べよう！30・10(さんまる・いちまる)運動」の推進
28	H27	生活協同組合コープこうべ	“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”
29	H27	内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会	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
30	H26	公益財団法人みやぎ・環境とくらし・ネットワーク	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」
31	H26	サルベージ・パーティ事務局	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
32	H26	特定非営利活動法人フードバンクかごしま	学生と一緒にフードバンクの活動を実施する
33	H26	すみだ青空市ヤッチャバ	青空市で生産者と消費者をつなぎ、食への関心を高める
34	H26	Slow Food Youth Network Tokyo	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
35	H26	三重大学教育学部附属幼稚園	保育室前の畑を利用したワクワクする食育実践
36	H26	岡山県倉敷市立西阿知小学校	「スーパー食育スクール事業」の指定を受けて
37	H26	山形県戸沢村立戸沢中学校	食育を通じた自己管理能力と体力・運動能力向上及び地産地消の推進
38	H26	社会福祉法人足近保育園（岐阜県）	自給自足を活かした食育 野菜を食べる習慣づくりを保育所から
39	H26	唐戸魚食塾（山口県）	「魚食で笑顔に！笑顔で食を大切に!!—水産都市下関の魚食文化の継承発展、魚食を取り入れた日本型食文化の普及、卸売市場を発信基地に—」
40	H26	秋田県五城目町立五城目第一中学校	地場産物の通年利用を可能とした加工品作り
41	H26	北日本港湾コンサルタント株式会社（北海道）	フードチェーン食育活動推進の取組
42	H26	いばらきコープ生活協同組合（茨城県）	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
43	H26	“めぐみの農業協同組合（岐阜県）”	地域と人、農業を結ぶJAの農業体験
44	H26	伊藤忠商事（大阪府）	企業における農業体験活動

事例

地産地消から農業体験活動への展開

おうみ富士農業協同組合（滋賀県）

おうみ富士農業協同組合は、平成20（2008）年に地産地消の拠点として直売所「ファーマーズ・マーケットおうみんち」を開設しました。当初は地元農産物が午前中で売り切れてしまい、来店した利用者をがっかりさせてしまうことも多々ありました。近隣の畑では少量ずつではあるものの多品種の野菜が栽培されていましたが、地元の農業者側としては“直売所へ出荷するための人手が足りない”などの事情があり、店頭の商品揃えを確保できない状況が続きました。

それならば、“直売所の利用者に自分で畑から収穫してもらおう”との発想で「畑の直売所」を実施するようになりました。これは、主に店頭が品薄になる午後、直売所近隣の畑で利用者に農産物の収穫を楽しんでもらい、持ち帰り袋のサイズ（大・中・小）に応じた価格で購入してもらう取組です。これが評判を呼び、「定期的に開催してほしい」などの声が出てきたことから、収穫だけでなく、種まき、雑草抜き、施肥等、時期に応じて農作業を支援する「援農」をしてもらい、代わりに収穫物の一部を持ち帰ってもらう仕組みを平成22（2010）年度から始めました。これを後に「青空フィットネスクラブ」と名付け、農業体験をしながら青空の下で汗を流す楽しさを気軽に味わってもらう取組としました。登録会員数は、開始当初の50名程度から、平成28（2016）年現在は約350名に伸びており、体験の場を提供する農業者の生産意欲向上にもつながっています。



「青空フィットネスクラブ」
会員募集広告

本取組は、直売所の利用者に参加してもらうだけでなく、地元である守山市の地域資源を活用する取組「もりやま食のまちづくりプロジェクト」における「食と農の体験ツアー」との連携プログラムとしても実施しています。

また、企業や団体等からも参加があり、特に「生活協同組合コープしが」においては、本取組への参加をきっかけとして、コープの組合員が地元の農家と直接交流する活動へと発展し、食育・農業体験組織「ファーマーチャレンジ隊」が結成されました。さらにコープしがの農業体験活動を県全体に波及するべく、おうみ富士に加えて県下の3農協が連携した活動へと交流が広がっています。



コープしが「ファーマーチャレンジ隊」



立命館大学での「旬菜100円朝食」提供

このほか、地元の学校と連携した取組にも力を入れています。例えば立命館大学との連携では、草津のキャンパスにキッチンカーで出張して、地元産野菜を使った「旬菜100円朝食」を学生たちに毎日提供しています。また、同大学スポーツ健康科学部の研究室との協働で、附属中学校及び高等学校における食育授業への参加、運動部の生徒に対する部活動後の補食（おにぎり、野菜スープ等）の提供など、学生・生徒の食生活や学びをサポートしています。

今後も直売所を「食と農のハブ拠点」として、これまでコンセプトとしてきた「つくる・食べる・つなげる」に、さらに「招く」も加え、地域の多様な人々との連携の下、地域外や外国からの観光客を受け入れる活動も展開していきたいと考えています。

事例

社会的課題に対応するための学校給食の活用事業について

山形県

文部科学省では、食品ロスの削減、地産地消の推進及び食文化の継承といった食をめぐる諸課題に対し、学校給食の活用を通して課題の解決に資する取組を推進するため、平成28(2016)年度から「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を開始しました。

山形県では、文部科学省から本事業の委託を受け、「地産地消の推進」と「食品ロスの削減」をテーマに事業を実施しました。実施に当たっては、平成28(2016)年4月に町内の中学校が統合し、新たに自校給食方式の大規模校として開校した高畠町立高畠中学校において取り組みました。

【地産地消の推進】

大規模校においても、可能なものは全て地元農産物を学校給食に活用できるよう、新たに地元生産者による農産物供給組織を立ち上げ、地区単位に設定した集荷所に農産物を搬入してもらい、それを集荷して回り学校に納入する仕組みを構築しました。成果としては、近くに搬入できることで生産者が農産物を納入しやすくなり、大規模校の学校給食でも多くの地元農産物を使用することができました。今後は、供給組織の組合員の更なる確保や、より多様な品目の栽培等により、更に地産地消が推進できるものと考えられます。



農産物を集荷する様子

【食品ロスの削減】

農産物供給組織の生産者から、販売ができない「規格外」の農産物も納入してもらい、学校給食に活用しました。活用したものは、サイズの小さい玉ねぎやじゃがいも、形や大きさが不揃いな人参など様々で、その使用量は8月～12月で200kgを超えました。また、中学校の生徒が「食品ロス削減レシピ」の開発に取り組みました。人参やごぼうを皮ごと入れた「冬野菜カレー」や、大根を余すことなく使用した「大根菜飯・大根のそぼろあん煮」など、生徒のアイデアからいくつかの献立が実現しました。成果としては、廃棄せざるを得なかった規格外の農産物を学校給食で活用したことで、食品ロス削減に貢献できました。さらに、食品ロス削減レシピの開発や献立としての提供を通じ、生徒の食品ロス削減への意識が高まり、生産者が栽培した大切な農産物を余さず食べることで食や生産者に感謝する心が育まれました。一方、調理効率が落ちる食材の使用には調理員の理解が不可欠であるため、日頃からの協力体制づくりが重要であることが分かりました。

山形県としては、今回の事業をモデルケースとして、県内に事業成果を普及していきたいと考えています。

規格外の農産物
(サイズの小さい玉ねぎ、形や大きさが不揃いな人参)食品ロス削減献立
人参やごぼうを皮ごと入れた「冬野菜カレー」

事例

地域一体となって取り組む学校給食の取組

枕崎市立学校給食センター

鹿児島県の薩摩半島の南端に位置する枕崎市には、本土最南端の始発・終着駅「枕崎駅」があり、友好都市である本土最北端の稚内市「稚内駅」とレール一本でつながっています。この縁がきっかけとなり、お互いの特産品である「かつお節」と「昆布」をテーマにした交流事業「コンカツプロジェクト」において、「和だし」を生かした献立づくりと地元食材を活用した学校給食の充実に取り組んでいます。



1 学校給食センターにおける地産地消の取組

枕崎市立学校給食センターでは、現在、小学校4校、中学校4校の約1,730食を提供しています。地元で栽培された野菜や果物、米をはじめ、かつお、かつお節、枕崎牛、枕崎茶、鹿籠豚など、地産地消を生かした学校給食の提供に努めています。

給食センターでは、献立計画に沿った食材調達を実現するために、納入業者と連携した納入体制を構築しています。中でも地元の野菜や果物については、地元納入業者と地域の生産者グループ（給食検討部会）から納入しています。「次世代を担う子供たちに地元で作ったおいしい新鮮な野菜を食べてもらいたい」との思いから、平成21（2009）年、地元の高齢者で結成された桜馬場地区農産物生産出荷協議会が、地産地消の一環として給食検討部会を設立しました。ここでは市農政課が窓口となって開催される月1回の野菜供給検討会で、給食センターから翌月の使用野菜の予定表を示し、納入可能な食材について検討を行っています。例年の納入実績を参考にしながら、収穫時期に合わせて献立を作成しています。

野菜類	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
たまねぎ											
にんじん											
じゃがいも											
キャベツ											
だいこん											
はくさい											
さといも											
さつまいも											
きゅうり											
葉ねぎ											
かぼちゃ											
アスパラ											
にがうり											
パセリ											
しょうが											
果物類	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ほんかん											
たんかん											
レモン											

平成27（2015）年度 納入実績

2 「ふしの日」の取組

枕崎市では、「枕崎鰹節の良さをもっと広げたい」と、平成24（2012）年に、毎月24日を「ふしの日」、11月24日を「いいふしの日」として制定しました。枕崎が誇るべき食材「かつお節」を枕崎の子供たちが大切にしてほしいとの願いから、給食でもかつおだしを味わうすまし汁やポテトのおかかチーズ焼きなど、かつお節を使った様々なメニューを提供しています。

「ふしの日」のメニューの例
(かつお大トロ丼、かつおだしを味わうすまし汁)

事例

直接体験

～一汁一菜を作っちゃおう～

日生東日本橋保育園ひびき（東京都）

日生東日本橋保育園ひびきは、大都会東京のど真ん中、東京都中央区にあります。これまで、小さなプランターを使った栽培活動などに挑戦するものの、失敗の連続。そこで、自園の特徴を見直し、方針である「直接体験を大切にした保育」に沿った食育活動に取り組みました。

田植えから食べるまでを直接体験

当園はビルに囲まれた環境のため、埼玉県農業体験施設で田植え体験をすることにしました。導入として、保育園でのバケツ田んぼ作りに挑戦しましたが、カラスに邪魔をされて失敗。しかし、その失敗があったからこそ、子供たちの田植え体験への期待は膨らみました。都会の子供たちにとって、どろどろの田んぼの中に足を突っ込む機会はめったにないので、汚れも気にせず楽しみ、大きな達成感を得たようでした。田植えから稲刈りまでの間の田んぼの世話はできませんが、保育園の玄関脇にプランターを置いて夏野菜を育てることで、育てる体験ができるよう工夫しました。

待ちに待った稲刈り体験では、稲穂を見た子供から「これのどこがお米になるの?」という質問がありました。そこで、稲を一束持ち帰り、身の回りにある道具を使った脱穀・精米作業を行い、子供たちは、玄米と普段食べている白米の色の違いや精米作業の大変さなどに気づきました。

最後の仕上げは、自分たちが作ったお米を炊き、だしを取ったお味噌汁を作り、手作りのぬか漬けをおかず、一汁一菜を作って味わうことでした。お米は、炊飯器を使わず土鍋と子供たちの五感をフル活用して炊きました。美味しいと食べる喜び、作ったことの達成感、みんなで味わう楽しさが食卓にあふれ、その日から、お茶碗の中の米粒を一つ残さずきれいに食べるようになりました。



田植え体験



夏野菜の栽培



精米作業



一汁一菜を味わう

東日本橋ならではの食文化に触れる

東日本橋は、作物を育てる環境には恵まれていませんが、食を始めとする文化の発祥に触れる場は豊富にあります。そこで、文化がここから日本中に伝わっていったとされる「日本橋」を歩いて渡ったり、園児の保護者が営む歴史ある鰻屋を見学したり、食文化に触れる体験をしました。鰻の感触・開き方・鰻を捕る時に使う道具に、興味津々でした。

都会のど真ん中の保育園で、食育活動を進めることは難しいと考えていましたが、この直接体験は、経験という形で、子供たちの中に今まで以上に残ったと思います。子供たちは、土の感触、匂い、大変さ、美味しさ、そして苦勞するからこそその感謝の気持ち等をたくさん感じ取ってくれました。



鰻屋の見学

事例

幼稚園児が高校生との交流を通じて食の体験を深める事例

三重県伊勢市立明野幼稚園

第2章

学校、保育所等における食育の推進

幼稚園における食育は、まずは幼児自身が教師や他の幼児と食べる喜びを味わい、様々な体験を通じて食べ物への興味や関心を育むことが大切になります。本園は三重県立明野高校と隣接しており、高校生との様々な交流を日頃から行っています。その一環として園児達は高校の広い実習農園の一角で高校生とともに農作業を行ったり、そこでとれた作物で加工品を作ったりする活動を行っています。ここでは5歳児と高校生による味噌仕込みを紹介します。



味噌仕込みの様子

味噌仕込みの体験は6月に園児が高校生に大豆の種のまき方を教えてもらって共にまくことから始まります。11月の収穫で行う硬い茎を鎌で刈り取る作業は園児にとっては難しい作業ですが、高校生に手を添えてもらうことで、園児は安心して取り組むことができます。大豆を乾燥させた後はサヤから豆を取り出します。「コロコロしとるな」「黒いのもある」と、高校生と親しく話しながら夏に園で収穫した枝豆との違いや大豆の特徴を感じながら作業をします。1月の味噌の仕込みにあたっては事前に高校生による手作りの紙芝居を見て、味噌は大豆の加工品の一つである事や原材料を知り、そして今年仕込んだ味噌は来年になって食べることを教えてもらいます。材料を混ぜる時に園児は塩の作用によって「手にしみる」体験をしながら、最後まで続けることの大切さを学んでいます。材料を玉にして空気を抜くためにバケツの中に投げ入れる作業では、緊張しながらも楽しそうです。作業後、昨年の5歳児が仕込んだ味噌を使用し高校生に用意してもらった「豚汁」を全園児で食べ、自分達が仕込んだ味噌が来年にはこのように食べてもらえることを実感します。このような活動を通じて、皆で協力をしながら食べ物を作ることや食べることの楽しさを味わい、野菜の生長や旬の時期等、身近な食べ物について体験を通して学びます。

味噌仕込みだけではなく、本園では、1年を通じて広い実習農園で野菜の種をまき定植し収穫を行い、そこでの作物を使用した活動を行っています。例えば餅つきでは園児自身が田植えをし、鎌で稲刈りしたもち米を使用します。保護者と共に杵と臼を使って餅をつき、更に高校生にも手伝ってもらいきな粉餅と餡餅にして食べることで、日本の伝統的な行事と食を楽しみながら味わいます。たくさんの人に支えられながら自分達で収穫した作物は特別でおいしく、嫌いだった野菜も園では食べられるようになっていきます。収穫したものを家に持ち帰り、家族に「〇〇ちゃんがとったじゃが芋はおいしいな」と言われ、園児は達成感や満足感も味わいます。

このように多くの人と交流をしながら行う食育は、皆で協力し共に食事をする事で食べることの喜びを味わい、食への興味や関心が育まれるだけではなく、人と関わる力や協同する大切さ、最後までやり抜く力も育まれています。



稲刈りの様子



ブロッコリー定植の様子

事例

あかさかリンビニー園の取組
～人と人、自然といのちを育む食育～

幼保連携型認定こども園 あかさかリンビニー園（佐賀県有田町）

日本の陶磁器発祥の地で有田焼の産地として知られている佐賀県有田町にある「あかさかリンビニー園」は、平成19（2007）年に幼保連携型認定こども園の認定を受けました。認定こども園になる際に新たに食育の計画を策定し、それまで各家庭から弁当を持ってくることでしていた幼稚園の子供についても全員に給食を提供することとし、「1. 栄養のバランスと、日本古来の“うまみ”を常に意識すること」、「2. 地産地消にこだわること」という2つの目標を柱として食育に取り組むこととしました。



出汁を使った給食

あかさかリンビニー園では、昆布・椎茸・鰹節などで出汁をとり、汁ものばかりでなくひじきの煮物やおからの煮物、里芋の煮物や緑黄色野菜のおひたしなどにも使い、化学調味料を使わない給食を提供しています。家庭の食卓で出てくるのが少なくなった日本人が昔から大切にしていた食文化を、幼い頃から味わってもらい、次の世代に伝えていくことを目指しています。

また、有田町は農業が盛んな地域であることから、無農薬での田植えや稲刈り、季節ごとの野菜栽培体験等を、保護者も交えて行っています。収穫したものは、子供たち自身が調理して使うこととしており、野菜の苦手な子供も、自分たちで作ったものであれば食べることができました。

農業体験には町の農家の方々と連携協力が必要となります。今まで何気なく見ていた町の風景の中に、私たちが食するまでにどれほどの人の手があり、どれほどの自然の恵みがあったのかを保育者も改めて感じるようになり、それこそが子供たちに伝えなければならない大切なものとして食育の視点にしています。

食育は子供たちだけでなく地域を交えた保護者活動の一つでもあり、子供・保育者・保護者がともに学び合うものです。そのため、園の食育チームが子供たちの給食の献立の説明や、農業体験の意義、理念等を記載した「食育新聞」を学期ごとに発行し、保護者とも情報や意識の共有を図っています。

様々な体験を通して子供たちは学びます。また、その体験には多くの方々が関わりあって成り立つことも分かってきています。私たちの食育は、日々の中で口にするものの大切さを感じ、人と人を繋ぎ、自然といのちに感謝する心を育む取組であると考えています。



田植え体験



食育新聞