

農林水産省食育関係表彰における 「食文化の継承に向けた食育の推進」に関連する取組

農林水産省で実施した食育関係表彰（平成 29 年度食育活動表彰及び平成 28 年度食育推進ボランティア表彰）の受賞事例のうち、食文化の継承に向けた食育の推進に関連する 14 の取組は下表のとおり。

<取組一覧>

No	表彰 年度	受賞者及び団体	取組概要
1	H29	横川照子 (富山県)	アイディアあふれる食育寸劇劇団による公演や、地域の生産者と連携した農業体験など、健康増進や食文化の継承を目的とした活動
2	H29	鮭川村食生活改善推進協議会 (山形県)	大人の食育教室やふる里味講座などによる健康寿命の延伸につながる活動や、鮭川村の郷土料理の継承に向けた活動
3	H29	都留市食生活改善推進委員会 (山梨県)	生活習慣病予防食や介護予防食等、食生活改善のための地域での調理講習会を継続して行うなど、地域に密着した健康づくり活動
4	H29	NPO 法人霧島食育研究会 (鹿児島県)	「食を大切にする文化を霧島に創る」ことを目的に、植え方から食べ方までの一貫した体験活動・情報発信、人材育成を行う食育活動
5	H29	きょうと食いく先生 (京都府)	京都府が認定した「きょうと食いく先生」が食と命の大切さを伝えるため小・中・高校生を対象とした出前授業による食育の推進
6	H29	熊本県立大学 (熊本県)	地域・企業・大学が連携し、大学に地域食材を活用したオリジナルメニューを学食で提供・情報発信に取り組む活動
7	H29	西三河農業協同組合 (愛知県)	小・中学生を対象に、JA、地域住民、PTA など地域ぐるみで農業体験や加工・調理体験を通じて豊かな心を育む食育活動
8	H29	中部水産株式会社 (名古屋市)	若い世代を中心に、魚食文化を受け継ぐため、「実物を見る、触る、食べる」をテーマにした卸売市場が推進する食育活動
9	H29	はあとキッチン (埼玉県)	地域の子育て世代を対象に、栽培・収穫体験、弁当づくり、加工食品づくりを通じ、五感をフルに使った体験型食育
10	H29	琉球新報社 (沖縄県)	沖縄の豊富な地域資源による農林漁業体験を通じ「長寿沖縄」の知恵を継承する食育活動と発信力を生かした情報発信
11	H29	富士市食育推進会議 (静岡県富士市)	地場産物や複数領域の人材を活用した食生活改善、食に関する理解や関心を深めるための地域の特色を活かした食育推進
12	H28	須釜千代 (福島県)	料理教室や食育セミナーをはじめ行政等のイベント協力依頼等に対して積極的に対応する地域に根ざした活動
13	H28	越前市食生活改善推進委員会 (福井県)	減塩や野菜摂取に重点的に取組み、公民館等での料理講習会開催や地区健康まつりでの PR などを継続的に取り組む活動
14	H28	弥生母親クラブ「ほっとまま」 (大分県)	地区内の小学生を対象に、設定した年間テーマに沿って、親子で学ぶ食育体験



ボランティア部門
《食生活改善推進員》

農林水産大臣賞

横川 照子

(富山県) 活動期間 32年

アイデアあふれる活動による健康増進や食文化の継承につながる食育の推進

アイデアあふれる食育活動

平成17年設立の食育寸劇劇団「チャンチキー座」では、生活習慣の改善やがん予防をテーマに出張公演を行っています。また、「内食グランプリ」（平成24年）、「男性食生活改善推進員による家庭自慢料理コンテスト」（平成27年）等、市民参加型の活動を展開しています。地域の生産者と連携した農作業体験等の活動で、若い世代への食への感謝と理解を深めています。



チャンチキー座

郷土料理でおもてなし

平成24年には「万葉故地交流会」の参加者に地域食材を使用した郷土料理“おもてなし弁当”を提供、平成25年には「たかおか歴史めぐりおもてなし弁当」を製作しました。平成27年には若者食育実践セミナーを開催するなど、食文化の継承と地域の活性化にも熱心に取り組んでいます。



電車内での食育活動

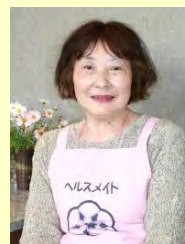
様々な場所での情報発信

「食育の日」のスーパーマーケットでの食育活動、学校・企業での減塩や野菜摂取（野菜もう一皿運動）を浸透させる活動を精力的に行い、「時の回廊ギャラリーlienりあん」では塩分控えめ味噌汁や昆布おにぎり、季節の飲み物等で食生活改善を訴えています。



「食育の日」の取組

毎年実施している食生活アンケートの結果をもとに幅広い世代に「減塩」・「野菜1日350g摂取」等、食に関する情報を発信しています。健康寿命延伸を願い、今後も生活習慣病予防のための食育活動を展開していきたいと思います。今回の受賞にあたり皆様に深く感謝いたします。



横川 照子



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

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（生野菜の種まき体験）

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



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

農林水産大臣賞

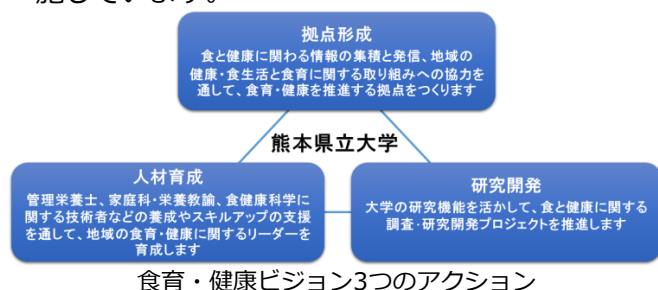
熊本県立大学

(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

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

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。



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



管理栄養士を目指す大学での出前授業

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



教育関係者・事業者部門
《食品製造・販売者等》

消費・安全局長賞

【10】

琉球新報社

(沖縄県) 活動期間 48年

沖縄県内における食育の推進 ～感じる・食べる・育つ～

若い世代を中心とした食育の推進

食生活の急激な欧米化から生ずる生活習慣病の予防、食生活の向上を目的として、料理講習会や子供向け家庭料理セミナー、食育フォーラム等の食育関連事業を実施してきました。昨年度、県内3エリアにおいて若い親子世代を対象に、農林漁業体験、調理体験、流通体験等（26回、964人参加）を実施し、「日本型食生活」の普及と実践、食や農林水産業への理解の増進に向けた食育活動に取り組みました。



フーチャンプルーを作る参加親子

沖縄の豊富な資源を生かした農林漁業

農林漁業体験では、米作りや島野菜の植え付け・収穫、販売までの流通体験、漁業体験では、定置網、クロマグロ養殖場・かつお節工場見学、調理体験では、自ら収穫した米や島野菜を使用するなど、「長寿沖縄」の知恵を継承する食育活動を行っています。なお、これらの食育活動は、地元子供会、地域の婦人会や自治体を巻き込んで実施しています。



定置網を引き上げる児童ら

豊富な情報資源の活用

県民の食生活の意識向上、食文化の維持を目的として、毎年1回、有識者を招いて食育フォーラム（約300名参加）を行っています。事業展開は新聞社の豊富な情報資源や幅広いネットワークを活用して、広く県民へ発信しています。また、料理講習会は2017年3月までに583回となる長寿事業で、沖縄の伝統料理や栄養バランスのよい食生活を紹介しています。



料理講習会



食育フォーラム

長年取り組んできた食育関連事業が評価され、尽力頂いた関係者へ感謝申し上げます。
今後も新聞社ならではの発信力を生かし、県民の食生活の意識向上に貢献して参ります。



琉球新報社 営業局長
新垣 順基



教育関係者・事業者部門
《地方公共団体》

消費・安全局長賞

【11】

富士市食育推進会議

(静岡県) 活動期間 10年

学校・PTA・地域との連携による食育推進の取組

様々な要素を取り入れた食育事業

富士市食育推進会議は、富士市食育推進計画「富士山おむすび計画」の推進にあたり、中学校区単位で食育推進校及び食育推進地区を指定し、学校・PTA・地域が連携した食育推進事業を実施しています。実施にあたっては、地域の特色を活かし、地場産物を活用しながら、地域の農家や食品製造業者等と連携し、食事バランスや地産地消、食文化の継承等、様々な要素を組み合わせた食育事業を展開しています。



土鍋で！地産地消炊き込みご飯作り

多様な連携・協働による食育の推進

食育推進会議の下部組織として、食育推進を実践するための食育推進事業実行委員会を設置しました。食育の実践にあたっては、食育推進会議、食育推進事業実行委員会、食育連絡会、食育サポーターとの幅広い連携体制を構築し、複数の領域をつないで事業を実施しています。



稲作体験の藁でお飾り作り

現状と問題点の把握のための取組

食育推進校にて食事歴法質問票（BDHQ）を用いて小中学生の栄養調査を実施しています。個々の結果と学校ごとの集計結果を基に、結果説明会及び食生活講座を開き、現状と問題点・改善方法について、児童生徒と保護者が共に学ぶ機会を設けています。また、食育推進地区において、味覚チェックや尿中塩分測定、塩分チェックシート等のツールを用いて減塩教室を実施しています。自分の塩分摂取状況を知り、何を改善したらよいかを具体的に学ぶことで、減塩の実施につなげる取組を行っています。



栄養調査結果説明



郷土料理スイーツがんと給食

今後も、小中学生栄養調査等により個々及び地域の現状や課題を把握することで食生活改善につなげる取組と、地場産物や人材を活用し食に関する理解や関心を深める取組を実施し、地域の特色を活かした食育を推進していきます。



富士市食育推進会議会長
牧田 一郎

す が ま ち よ
須釜 千代

■活動開始年月／平成9年4月（18年）

■福島県推薦

[活動概要]

食生活改善推進員の一人として、県民の健康水準の向上・食育の推進を継続し、人と人とのつながりを大切にしたい地域に根ざした活動で、料理教室や食育セミナーをはじめ行政等のイベント協力依頼等に対して、積極的に対応しています。

- 「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、減塩料理・野菜たっぷり料理・郷土料理などの紹介
- 栄養バランスのとれた食生活の大切さを伝える一声活動
- 小・中学生を対象とした伝統料理教室
- 高校卒業生に対する食育活動
- 食育月間や食育の日の普及啓発活動

長年の活動は、子どもや若い世代の県民にも受け入れられ、食育の大切さや、食文化の継承にもつながり、ひいては県民の健康寿命の延伸と生活習慣病予防にもつながっています。



子どもたちに「食育授業」をする様子



料理教室の様子



災害支援活動／ヘルスメイトの活動の様子

越前市食生活改善推進員会

■活動開始年月／平成 17 年 10 月（10 年）

■福井県推薦

〔活動概要〕

「越前市健康21計画」を柱に『-3gの減塩』『+100gの野菜摂取』について重点的に取り組み、公民館等での料理講習会開催や地区健康まつりでのPRなど継続的に活動しています。

- 自ら調理することで健康に気を配ることにつながる男性の料理教室の開催
- 市内全保育教育施設に呼びかけてお釜でご飯を炊く「ごはん塾」や親子の料理講習会の実施
- 薄味でもおいしい料理を掲載した「かんたん減塩レシピ集」を作成
- 中学3年生と保護者向けにレシピ集の配布
- 「次世代につなぐえちぜんの味 伝承料理レシピ集」を発刊

各世代、それぞれのライフステージを通じて健全な食生活への実践を促すとともに、地場産物を使った伝承料理のすばらしさを考える機会を作る取組となっています。



「-3g減塩／+100gの野菜摂取」の取組の様子



健康まつりでの成果発表とPR



公民館での料理講習会の開催風景

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



梅のよう干しの様子