トモショクProjectアクション1



①トモショク宣言(個人・法人・団体・自治体)

②トモショク企業同盟の立ち上げ・運営 (トモショク・ランチ会/トモショク分科会)

③トモショクの日(毎月第1水曜日)の実施 (企業内外で個別に企画・実施/ランチ会・持ち寄り会・料理会)

④トモショクプログラム(法人向け) (セミナー/講演/ワークショップ/料理講座)

⑤トモショク9カ条(トモショ9)、トモショク✔(チェック)の普及

トモショクProjectアクション2



⑥トモショクコミュニティーの運営(Facebook)

⑦トモショク宣言者による、トモショク旗を一緒に、トモショクSNS投稿(#トモショク)

⑧トモショクイベントの企画運営(一般向け) (料理イベント/講座)

⑨トモショクProjectHP/Facebookによる情報発信・コンテンツ提供

⑩トモショク実態調査/研究/発表/トモショク応援商品サービス認定・紹介

トモショク9カ条(トモショ9)

トモショク9カ条を意識、実行することで、 働く人が心と体のバランスを保ちながら健康を維持し、 充実した自分らしい仕事と家庭の両立を目指します。



- 1・【時間】 日常仕事を効率的に終わらせ、家族で食卓を囲む時間を大切にすること
- 2・ 【料理】 料理を自分のため、家族のために作ること。また料理の楽しさに気付くこと
- 3 【シェア】 料理シェア (家事分担) しながらも、臨機応変にやれる人が「判断」しトモショクすること
- 4 ・ 【感謝】 料理を作ってくれた人、食べてくれた人に感謝すること
- 5・【健康】 トモショクすることが、食生活習慣の改善につながり健康につながることを理解すること
- 6 【笑顔】 トモショク中は、食事と会話を楽しみながら笑顔で食卓を囲むこと
- フ・ 【協力】 トモショクができる人を増やすために、自分ができることを協力すること
- 8 ・ 【子育】 子どもと食を作り、食事時間を過ごすことが、子どもの心や体を育つことを知ること
- 9 【有限】 家族や友人と食事をする機会を大切にし、機会は有限であることを理解すること

トモショク推進重点ポイント









①イメージを変 える





②ハードルを下 げる





4ロールモデル 増やす



③働き方を 変える



トモショクを楽しむ、ハードルを下げる トモショクX





×外食 ソトモショク

×遠隔 ネットモショク

×猫 ペットモショク

×冷食·中食·家 事代行 助っトモショク

×友人 トモトモショク

×家族 チームトモショク

×計画 トモショクプラン ×ロールモデル トモショク歴

×職場 トモ職卓

2019年9月18日 三重大学 トモショク宣言&トモショクワークショップ実施



2019年9月18日 三重大学 トモショク宣言&トモショクワークショップ実施



2019年10月10日

日本生命くみらい応援団>トモショクProject・トモショク宣言 講演/料理実演/ワークショップ/トモショク宣言/家庭で料理実践 までを実施























2-2-1 デジタル/オンライン推進 オンライン料理教室



*毎週主に土曜日に開催中



- ■オンライン料理教室概要
- ・ZOOMを活用したオンライン料理教室
- •SNSチャット(メッセンジャー/Slack)を活用した料理教室前後含めたサポート
- ・講師正面カメラ/手元カメラ等2カメ以上切り替えしてのオンライン配信
- わからないことはその場で質問
- 事前に買い物リストを提供
- ・買い物/献立サポート
- ・参加者は自宅キッチンで料理
- ·子供参加OK
- ・全国どこからでも参加OK
- できたごはんは、そのまま家族でトモショク(共食)
- ・当日の様子はYouTubeライブで配信。オンタイムで参加できない方は、動画受講で料理を作る。

2-2-1 デジタル/オンライン推進 オンライン料理教室



*正面からのカメラで説明。講師画面を大きくしてわかりやすく。



西伊豆町×パパさかな大使コラボ企画 カツオがツナぐオンライン料理教室

- ■リアルにはないオンライン開催メリット
- ・コロナ対策として3密を防げる
- ・全国どこからでも参加可能
- 作った料理が家族で食べられる
- 家族の人数に合わせた量を作れる
- ・家にある食材や調味料で作る(必ずしも、講師が作る料理レシピと同じでなくていい)
- ・家族で参加できる(すきな箇所/時間だけ)
- ・食べる時間は、家族に合わせられる。
- ・他の参加者の目を気にしなくてもいい

■参加者の声

- 気軽に参加できる
- ・毎週の献立を考えなくていい
- ・レパートリーが増えた
- ・家族が喜ぶ
- •わからないことがその場で聞けた
- ・コロナ禍でもつながりがもてた
- 子供が料理するようになった

2-2-1 デジタル/オンライン推進 オンライン料理教室

- ■今後の展開(コロナ禍における食イベントの安心安全開催の事例としても)
- ・オンライン受講者を増やす活動
- ・オンライン料理教室を運営できる講師の育成
- ・企業・地方自治体・団体等と連携してオンライン料理教室を開催
 - * 自治体等でオンライン料理教室開催へ(千葉県/横須賀市等)
- ・オンライン料理教室を活用した食育推進方法の食育関連従事者向け研修
- * 大分県(11月19日)での食育(共食)」の見直しやオンライン料理教室など「新たな生活様式」のなかでの食育の推進方法についての講演



*静岡県西伊豆町とのカツオ節、しおかつおを紹介 し料理する食育イベントをオンライン料理教室で開催 (西伊豆町×産経新聞社×ビストロパパ社運営)

音声ナビで料理が学べるスマホアプリ「FamCook」共同開発





















滝村雅晴(たきむらまさはる) パパ料理研究家 株式会社ビストロパパ 代表取締役

料理を通して、男性の家事参画、働き方改革を推進する、日本で唯一のパパ料理研究家。家族の食育・共食と健康作り、ワークライフバランスなど提案。「ビストロパパ~パパ料理のススメ~」(http://www.bistropapa.jp/blog/)は、14年間以上毎日連続更新中。

株式会社Fam-Time Co-Founder CMO。パパの料理塾主宰。大正大学 客員教授。農林水産省 食育推進会議 専門委員。日本パパ料理協会 会長飯士。パパさかな大使代表。広報PRブランディングコンサルタント。NPO法人ファザーリング・ジャパントモショクPJリーダー。NPO法人グリーンパパ・プロジェクト理事。