



一般部門 消費・安全局長賞

人見 みみ子 (栃木県那須塩原市)

伝えたい。食と農、命の大切さと感謝の心（私にできることの一步から）

酪農体験や体験館での牛乳を使った調理体験などを通じ、食と農、命の大切さと感謝の心を伝える活動を行っています。



農業の大切さや食への感謝を伝えるため活動をしてきました。総合学習や食育基本法の制定等により、食と農を考える時代となり、多くの方の応援をいただき、活動の輪が広がってきました。今回の受賞にあたり皆様に深く感謝いたします。

体験を通じて命の大切さ、感謝の心を伝える

1979年の生乳生産調整開始を契機に、自らの経営と地域の酪農を守りたいとの思いから、食と農、命の大切さや感謝の心を伝える活動を始めました。現在まで35年間継続して、小学生や都市住民を対象に、酪農体験や牛乳を使った調理体験などを実施しています。1999年に体験館をオープンし、年間5,000人（震災後は年間2,000人）を受け入れています。



牛糞たい肥を活用した野菜栽培体験

都市・地域との連携

別荘に来る方々に、化学肥料を使わない牛の餌づくりや美味しい牛乳を生産する工夫などを伝えるうちに、酪農への理解が得られました。近隣の宿泊施設と連携していることが、体験者の増加や地域活性化にもつながっています。体験に使用する食材は自分のところで収穫したもの、または近くの農家や直売所のものを使用しています。



企業部門 消費・安全局長賞

永利牛乳株式会社 (福岡県太宰府市)

自然の恵み「牛乳」とは？ ～牛乳工場見学から直営牧場での乳牛ふれあい体験を通じて見えてくるもの～

直営牧場と牛乳工場見学や社員一体での食育イベントなどを通じて、牛乳を使った食文化の形成に資する取組を実践しています。



消費・安全局長賞を頂き光栄です。私たちの取組は口コミで広がり、多くの方々が見学や体験に来られるようになりました。各部署のスタッフが一丸となり、時間をやりくりしながら対応に追われ、多忙を極める日も多々ありますが、皆様の笑顔と「これから牛乳をもっと大事に飲みますね。」という素直な感想に勇気付けられ今日まで続けて来しました。評価していただき本当に嬉しく思います。ありがとうございます。

代表取締役社長 長谷川 敏

牛乳の安全・安心を伝える工場見学

現代人にとって遠い存在になりつつある家畜や酪農の実態を広く知ってもらうため、1965年から直営牧場と牛乳工場の見学受け入れを開始しました。牛乳工場は1999年3月にHACCP認証を取得しています。



家畜や酪農に対する理解を深める、牧場見学、ふれあい体験

消費者の過度な不安感・不信感を払拭する必要性を感じ、2000年から見学に加えてふれあい体験、2005年から牧場まつりなど食育イベントを全社員で実施しています。2013年度は5,371人を受け入れました。



消費地近くでの牧場まつり

消費地に近い営農牧場です。年1回開催する牧場まつりでは、近隣の生産者の方に農産物の販売の場を提供しており、地産地消にもつながっています。





企業部門 消費・安全局長賞

日本醤油協会 (東京都中央区)

「しょうゆもの知り博士」の出前授業

研修を受けた全国各地の醤油業者の社員が「しょうゆもの知り博士」として小学校に赴き、各地のしょうゆのおいしさの秘密を教える体験型、双方向型コミュニケーションの出前授業を行っています。しょうゆを通して、子ども達に食の魅力、大切さ、日本の食文化を伝承しています。



出前授業は、スタートしてから2015年度に10年目を迎えます。その節目として来年は、全国500校での実施を目標として、しょうゆの持つ価値や素晴らしさ、また、食の大切さを、次世代を担う子どもたちに伝えていきたいと考えています。

専務理事 金子 収



しょうゆの価値を消費者に見直してもらうための食育活動

しょうゆの価値を消費者に見直してもらうことを目的に、2001年から醤油業界として食育を中心としたPR事業を開始しました。2006年からは、各地の地元醤油業者が「しょうゆもの知り博士」として小学校等に赴き、小学生を主な対象に、しょうゆづくりの秘密を体感させ、相互交流する出前授業を実施しています。2013年までの8年間累計で2,082校、児童数147,465人が参加しました。



授業の工夫、改善

出前授業は博士と生徒の対話形式で進められ、「香りをかぐ」「原料(大豆、小麦、塩)に触れる」「見る」「聞く」「味見をする」といった五感を全て使う体験型の授業で、児童の興味をそらさないものになっています。開始当初、小学校校長経験者など教育関係者の意見を十分聞き、テキスト「おいしさのひみつしょうゆ」を作成しました。毎年、年度が始まる前に同メンバーにより授業全体について検討会を行い、改善を図っています。



出前授業でみせるしょうゆの原料サンプル



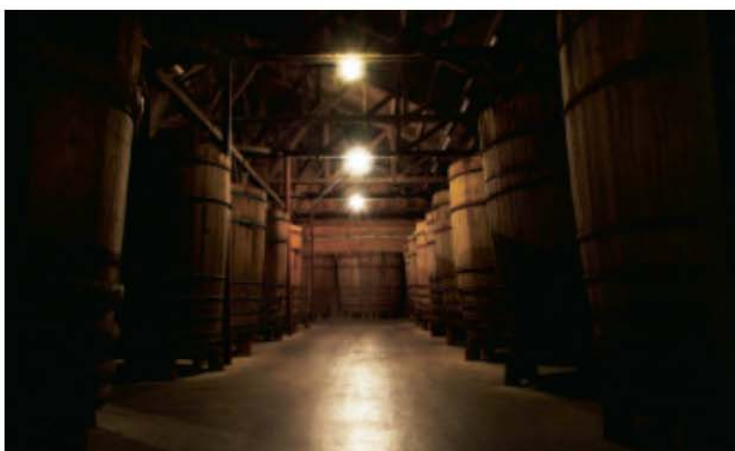
企業部門 消費・安全局長賞

合資会社 野田味噌商店

(愛知県豊田市)

味噌造り、五平餅作り体験を通じた食文化の伝承

小中学生を対象に、大豆づくり、味噌造り体験、その味噌を使った五平餅作りの連携授業を実施し、食文化の伝承に取り組んでいます。



この度は栄誉ある賞を頂き、誠に有難うございます。食育には大変時間がかかりますが、「食は文化であり、家族愛・郷土愛は食から生まれる」というメッセージを伝える為、取り組んで参ります。最後に、地域の関係者のご協力に心より感謝申し上げます。

無限責任社員
野田 清衛



味噌蔵見学の実施

平成4年から味噌蔵見学を受け入れ、以来22年間続けています（平成25年度実績は小中学校25校1,033人、高校大学13校426人、一般1,500人、合計2,959人）。味噌蔵は、大豆から4日間かけて仕込んだ豆味噌を1年半かけて熟成させる場所であり、高さ3メートル、直径3メートルの巨大な木桶がズラリと並んでいます。



小中学校連携授業

平成23年度からは、地元の小中学生約600人を対象として、4年生大豆づくり、5年生味噌授業、6年生味噌造り、中学生にその味噌を使った五平餅作りの連携授業を実施し、食文化を伝承しています。この取組は小中学校の教育プログラムに位置づけられており、学校関係者からも高い評価を得ています。

とよた五平餅学会の活動

とよたの郷土食である「五平餅」の調理実習による食育体験を実施しており、派遣要請のあった小中学校に出向いて活動しています。五平餅は三河地域、特に中山間部の伝統食であり、その五平餅に味噌だれをつけて食べてもらうことにより食文化の伝承に取り組んでいます。



【参考】

「今後の食育推進施策について（中間とりまとめ）」の「4 今後の食育施策の方向性について」のヒントとなるような取組事例

（1）消費者各層の多様な特性、ニーズに対応した食育の推進

～特に食が乱れがちな大人（社会人）を訴求対象とした食育活動～

事例1）公益財団法人みやぎ・環境とくらし・ネットワーク（宮城県）

活動名	仙台農塾 ～大人の食育プロジェクト～
取組概要	○ 震災をきっかけに、2012年7月から新たな活動として、食事がおろそかになりがちな社会人（特に食の外部化・簡便化が顕著に見られる男性単身者）をターゲットに、宮城の食を美味しく楽しみながら学ぶ大人の食育講座を開催。 ○ 働く会社員が仕事帰りに参加しやすいよう、毎月1回ノー残業デーの多い水曜日夜に、仙台駅より徒歩圏内にある飲食店において実施。伝統野菜や旬の特産物などこだわりの食をつくる各分野のプロフェッショナルをゲストに迎え、食事をしながら、食の現場やこだわり、思いを知ることができると同時に、生産者・消費者・飲食店・料理人をつなぐ場となっている。 ○ これまで、20代～40代を中心とする男女を対象に、ゲストと交流ができる距離感として毎月16名～30名で開催し計367名が参加。リピーターが多いため、初めての参加者枠を定員枠の1/3設け、常に新しい人を受け入れながら活動を広めている。年間数回は「大人の遠足」の回を設け、宮城県内の農家を訪れ、農業体験や農家レストランでの食事等も実施。

～生産現場が身近にない都心での体験機会の提供～

事例2）株式会社アスラボ（東京）

活動名	元麻布農園「キッズ土育（つちいく）」スクール
取組概要	○ 農家や農業、農山村と全く接点のない東京都港区元麻布の農園において、都心居住者と現役農家との交流、農業体験、伝統的な食文化体験の機会を提供。 ○ 都心には、子どもの習い事、親の仕事の都合など、時間的制約で遠方まで足を運べず生産者との交流等をあきらめていた家族が多いが、都内で気軽に体験できる場所を提供することにより、子どもだけでなく一緒に参加する両親もこれらの体験が可能になる一方、指導を行っている農家にとっても、東京の消費者と継続的に交流できる場所を得られ、売り上げ増につながり、双方から感謝される取組に。 ○ 2011年から春夏コース・秋冬コース（各コース4ヶ月8回）を実施。年間80名のスクール生を受け入れ（本年秋から枠を拡大して年間120名を受け入れ）。土づくり、苗作り、手入れ、収穫、調理して食べるという一貫した流れを農家の指導の下に実施。切干大根などの伝統的な野菜の保存食づくり、大豆から味噌をつくる、餅つきなどの季節の行事を取り入れている。さらに、提携先の千葉県にある農場に年2回遠足に行き、本物の農場、農山村、地方の食文化の体験も実施。

(2) 日本型食生活と食や農林水産業への理解を進めるための取組の一体的推進

～ 子どもだけでなく、親の世代へも食育活動を実施～

事例3) 社会福祉法人峰悠会 おおぞら保育園(群馬県)

活動名	農業体験を重視した食育活動
取組概要	○ 平成15年4月から食育活動を開始し、231名の園児が卒園。食育を年間指導計画の中に取り入れ、米・野菜や果物・草花等の栽培や収穫、また、収穫した野菜を使用した調理体験等、食農体験を重視した食育活動を実践。園児の保護者にも、給食だよりや食育講話、給食の試食会を通じ、食育指導を行うことで、保護者も園の食育指導方針に賛同し、協力して食育活動に参加。 ○ 食農体験では、地域の方、また保護者の協力を得ながら、粃まき・田植え・稲刈り・脱穀・餅つきといった年間を通じた米作りを始め、野菜や果物の栽培や収穫も実施。収穫した果物を使ったジャム作り、野菜を使ったカレー、すいとんなどの調理実習も行うほか、果物の皮など給食の残菜をポニーやミニブタ、やぎなどの飼育している動物のエサとして与えるなどの活動を実施。堆肥は畑の肥料として活用。 ○ 学年ごとに1学期に1回、食事のマナーや栄養と健康などについて給食職員から学びながらホールで一緒に給食を食べる活動や、節分、ひな祭り、七夕、十五夜などの行事の際には、伝統食を親しむといった食文化を伝える取組も実施。 ○ 近隣農家の方から畑を借り、希望する保護者に家族ふれあい農園として活用して貰う。作物や土に触れあう機会や職員や近隣住民との憩いの場を提供。

(3) 食育を通じた地域の食文化の保護・継承の推進

～ 地域における郷土食、行事食、伝統食材等の保護・継承活動～

事例4) 農業生産法人農悠舎王隠堂(奈良県)

活動名	農で地域を元気にする活動
取組概要	○ 地域の伝統野菜・特産物の農業生産体験や、伝統食などの手作り体験、農業体験を通して、日本の食と農業の理解を深める活動を、古民家を拠点に行う。 ○ 2009年、西吉野の築150年の古民家を整備し、レストラン事業を展開。体験交流利用者約500名。地域の野菜を用いたメニューの提供(レストラン利用者数)約1,000名。 ○ 古民家レストランでは、様々な手作り、調理体験を行っている。近くの畑でとれたこんにゃくいもを使った蒟蒻づくり、伝統野菜大和まなを使用した農家郷土食「めはりずし」作り、柿の葉ずし作り等、この地域でとれた農産物を使った手作りをすることで、地域と農業と食の深いつながりを楽しくおいしく体験。昔ながらの季節の行事も大切にしており、年末の餅つき、桜の花見、5月のこいのぼりなど、その季節を体感できるようにしている。地域の高齢の主婦による主体的な運営を行い、昔のこの地域の風習やくらしの様子が伝わる取組みとなっている。