

みらいプレスリリース 2030

「いただきます」で育もう

～ゲームと調理体験で、楽しく食について学ぼう～

チーム：大阪ガスネットワーク

メンバー：大住 宥喜(甲南大学)

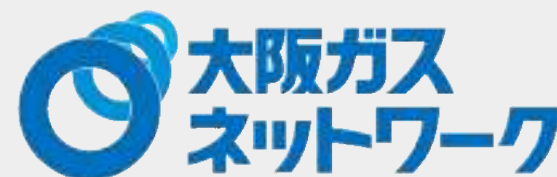
岡田 香花(東海学院大学)

中村 律聡(東京家政大学)

外間 響(琉球大学)

西村 佳子(大阪ガスネットワーク)

船溪 俊輔(大阪ガスネットワーク)



大阪ガスネットワーク（Daigasグループ）の食育



出張授業	【対象】 小学校高学年 【内容】 鍋炊飯、みそ汁、 だしがらを使った甘 辛炒めを調理実習	和食だし体験講座 本物のだしを体験し、和食の良さを学ぶ	
		健康食育プログラム *「健康食育」は（一社）日本健康食育協会の登録商標です 「健康な体をつくる食生活」を学ぶ	
		エコ・クッキング *「エコ・クッキング」は東京ガスの登録商標です 環境のことを考えながら 「買物・調理・食事・片付け」する方法を学ぶ	
その他	食育BOOKの配布		子どもたちが食の大切さを理解して、健康で豊かな食生活を学べるようまとめた冊子を無料配布
	食育セミナーの実施		教育、保育、行政関係者などに「食育」指導に役立てていただくことを目的に開催



ハグミュージアム

- ・食と住まいの情報発信拠点として、京セラドームの隣に2015年オープン
- ・見て、聞いて、触って・・・
五感で体感できるショールーム

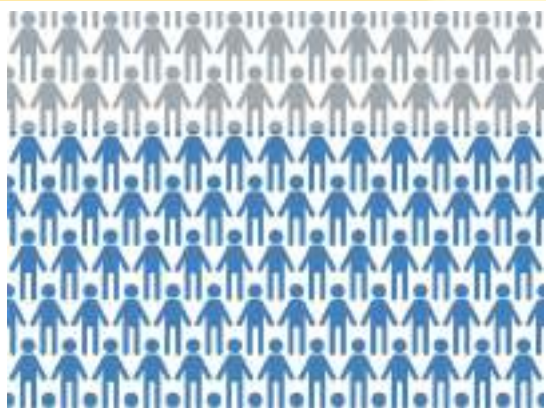


ハグミュージアム 4階 キッチンスタジオ 日本で最大級の料理講習室



- ・24名×4室があり同時に最大100名の調理実習が可能
- ・スーパーイオンが隣接している

社会のこれから



少子高齢化

健康寿命と寿命の差が
深刻化していく



情報社会の発達

世の中に情報が溢れ
正しい選択が困難に



環境問題

温室効果ガスの
影響拡大



大阪ガスネットワーク の課題

次世代教育を担う
人員の減少

現代の問題に対応する解決策が必要

目的

食品に関する知識をゲームを通して楽しく学習し
実際に行う買い物や実習を通して調理する楽しさ、食事の大切を知る

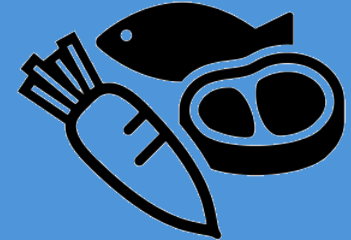


フードナーチャゲーム
～e-メタンくんを育てよう～



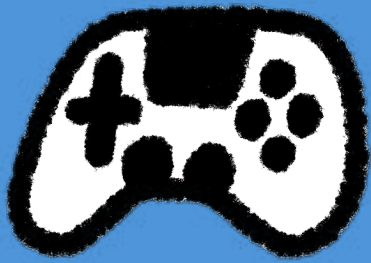
買い物

ゲームで得た知識を基に
実際の買い物を通して
食品の選択力を養う



調理実習

実習を通して
調理の楽しさ
食事の大切さを知る



フードナーチャゲーム
～e-メタンくんを育てよう～

ゲームに登場するキャラクターを
食事によって
健康管理するゲーム

フードナーチャゲーム
～e-メタンくんを育てよう～
はどんなもの？

↓ e-メタンくん





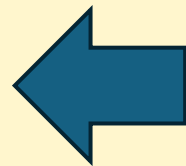
フードナーチャゲームのポイント

- ゲーム内で健康な身体づくりのために必要な食に関する知識・調理技術・環境問題や対策を勉強する
- キャラクターを自分自身に見立て、健康な身体に育てることを目標とする
- 健康的な食事、生活であればプラスポイント
- 不健康な食生活であればマイナスポイント
- 参加者の健康状態をランキング形式にして競い合う
- 購入した食材、作成した料理のレシピが確認できることで参加者が他者を見習うことが出来る





ゲーム



肥満

痩身

朝食欠食による疲れやすさやだるさ

環境に配慮できる
健康な人



買い物

ハグミュージアムの立地を活かし
買い物を通して食品の
選択力を養う



買い物



買い物の意義



自分で選択する力、お金の使い方、
考える力を身に付けることができる!!



買い物

買い物に行く前に

【基本：カレーを作る】

予算の範囲でグループごとで作る

料理のレシピ、材料を話し合う

例)どんなカレーにするのか？ 作り方は？ 具材は？

産地・旬の食材は？ 栄養バランスは？など

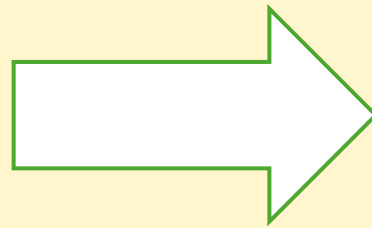


買い物

グループでお買い物



予算500円／一人を想定



スーパーで購入を想定
(イオンなど)



調理に必要な素材を自身で
選択し購入する



ごはんを中心とした 「日本型食生活」のススメ

ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶など多様な副食などを組み合わせ、栄養バランスに優れた食生活です。

ごはんをベースに中食を組み合わせた日本型食生活の例



1 日本の気候風土に適した多様性のある食として、地域や日本各地で生産される豊かな食材も用い、健康的で栄養バランスにも優れている。

2 ごはんと組み合わせる主菜、副菜などは、家庭での調理のみを前提とせず、中食、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料などの活用や外食との組み合わせも可能である



買い物

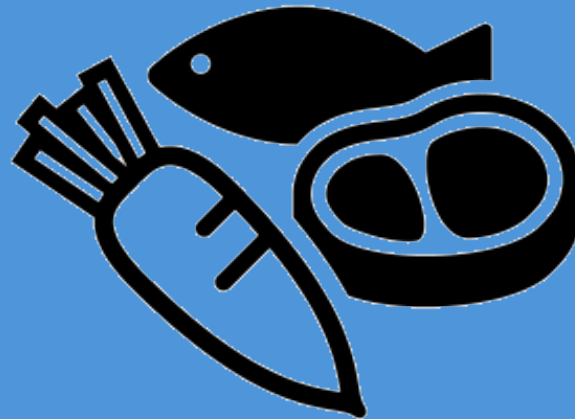
買い物の後は…

食材を選んだ理由、レシピなどの発表を行う



結果…

情報を整理する力を身に付けることができる!!



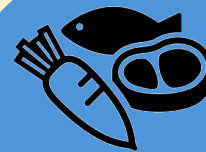
調理実習

実習を通して
調理の楽しさ
協同・共同の大切さ
を知る



買い物

- フードマイレージ
- 旬
- 地産地消



調理実習

- 食材を無駄なく利用できる調理技術
- 水・ガスを効率よく使う
→ 鍋にあった火力、適宜蛇口を閉める



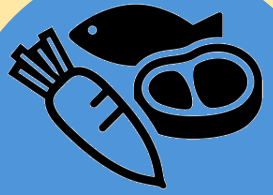
試食

- 食べ残しをしない
- 食べられる分だけ盛り付ける



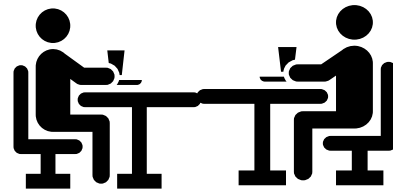
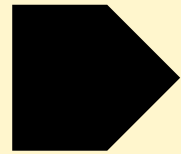
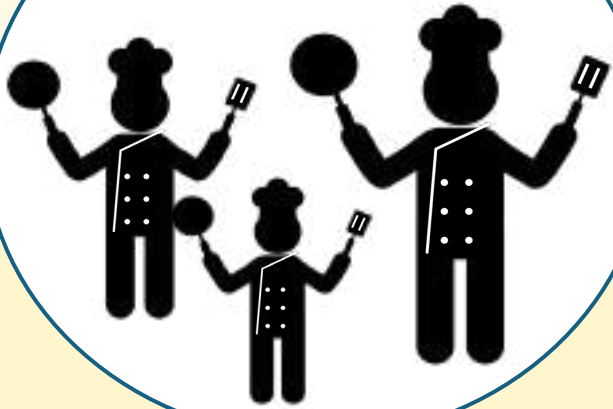
片付け

- 適切な量の洗剤
- 水を出しっぱなしにしない



調理実習

グループで調理



試食をしながら意見交換



料理の楽しさを覚え、“さらに美味しく”
“栄養バランスよく”、“環境に優しくするには”を
グループ間交流を通して考える

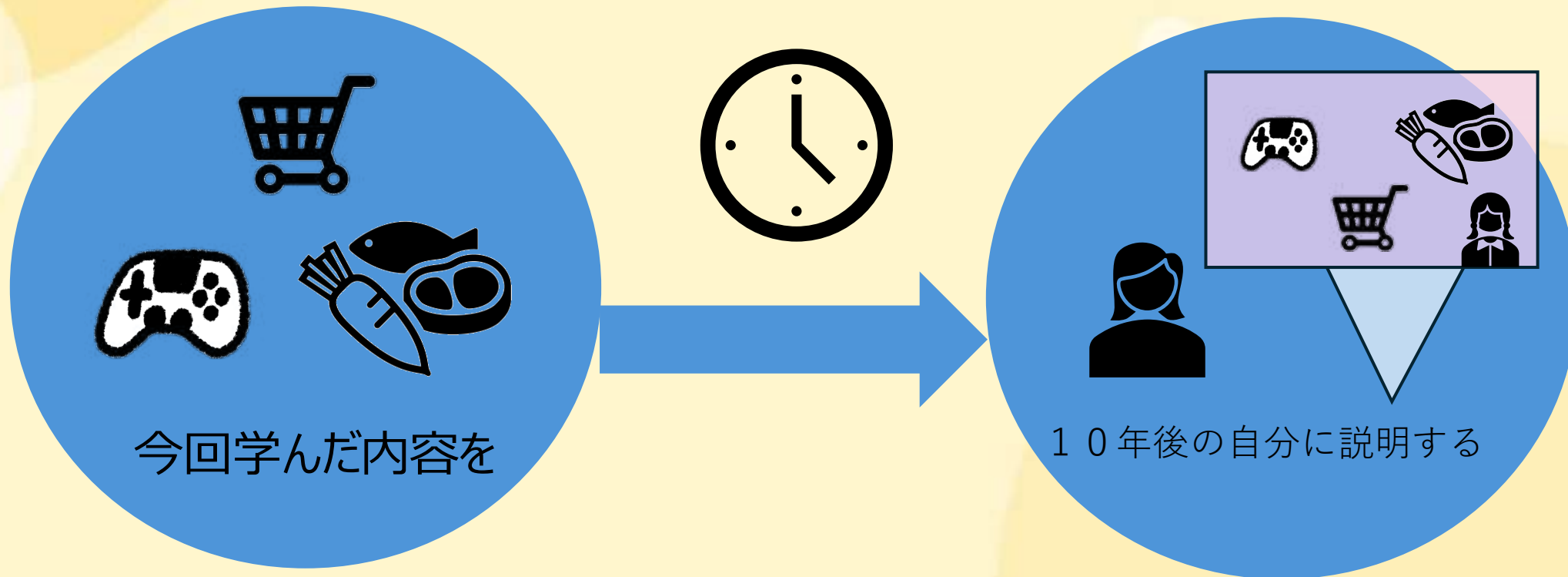
情報過多により、何が正しいのか…が分かりにくくなっている今
2030年に向けて自らが学び、考え、実践する力を身に付けることが
大切だと考える。

食育基本法（平成17年法律第63号）にもある通り…

- ・ 食育は生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づけられているとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるもの。

今後、デジタル化が進んでも、食育の基本理念は変わりません！

デジタルタイムカプセル



食育を、より実践的なものにする

こんなことできたらいいな 東海学院大学 岡田 香花

WOW!



ボーナスイベント
発生!!



調べる

旬の食材

食ジャンル

学ぶ

考える

知る

こんなことできたらいいな

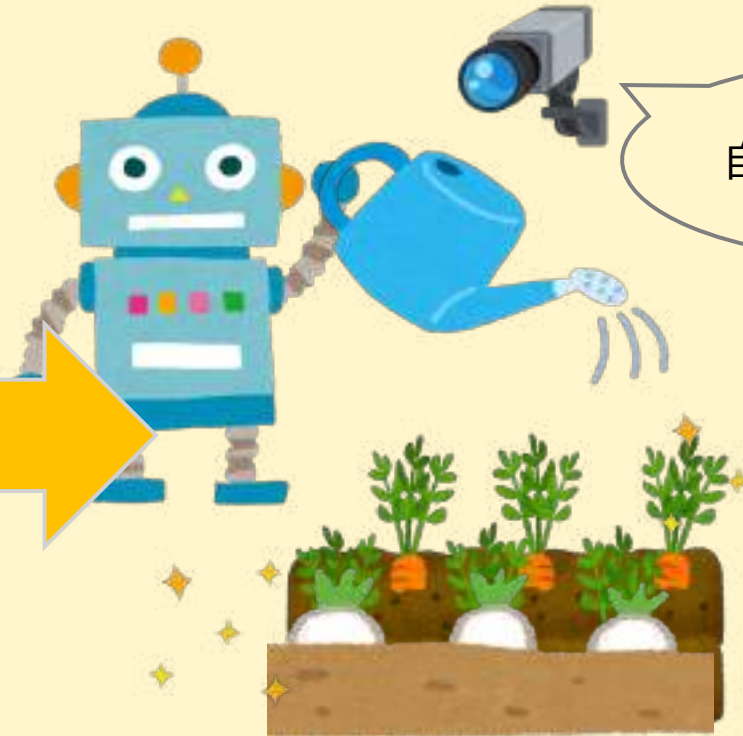
甲南大学 大住宥喜

～自分で育てて自分で作って食べよう～

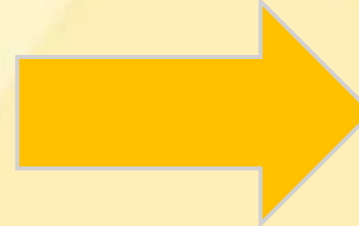
①スマートフォンで遠隔操作

②AIが代わりに水やり

③家に届いた食材を調理する



自宅で成長を確認



こんなことできたらいいな

琉球大学 外間響



シェフコンテスト



事前に用意した食材から
自ら考えて選び
メニューを決定する



各グループ調理を行う



調理後各グループが
料理のプレゼンを行い
お互いに評価



各チームの表彰

目標

- ・ 献立を考え話し合う力を身に着ける
- ・ 様々な賞を用意し調理の喜びを感じる
- ・ 授業を元に自身で栄養価を考えられる



“リアルな体験に勝る食育はない”



ご清聴ありがとうございました！

