

【「毎月19日は食育の日」番組配信】

**「毎月19日は食育の日」
番組配信プログラム**

7月19日公開

「食育」「体育」「歯育」講演会
番組を見る

主催 一般社団法人岩手県歯科医師会

岩手県食の匠 ～郷土料理の伝承～
番組を見る

講師 菅原 悦子先生
(岩手大学名誉教授)

岩手県食の匠 ～郷土料理の技 天然ほや飯～
番組を見る

講師 庭 静子さん
(岩手県食の匠)

8月19日公開

**いわての美味しいチキン ～安心なとり肉産地から～
【食鳥検査篇】**
番組を見る

主催 一般社団法人岩手県獣医師会 食鳥検査センター

**いわての美味しいチキン ～安心なとり肉産地から～
【クッキング篇】**
番組を見る

料理講師 狩野 美紀雄氏 千葉 星子氏
(ホテルメトロポリタン盛岡 副総料理長) (フーズ・アソシエーツ 料理研究家)

主催 一般社団法人岩手県獣医師会 食鳥検査センター

～世界に誇る「いわて三陸のガストロノミー」～
番組を見る

料理講師 狩野 美紀雄氏
(ホテルメトロポリタン盛岡 副総料理長)

料理研究家 コウケンテツ氏 トークショー
「家族みんなでつくる食卓」
番組を見る

講師 コウケンテツ氏
主催 岩手県食育推進ネットワーク会議

9月19日公開

岩手県食の匠 ～郷土料理の技 まめぶ～
番組を見る

講師 谷地 ユワノさん
(岩手県食の匠)

10月19日公開

生命と健康を守る災害時の栄養・食生活

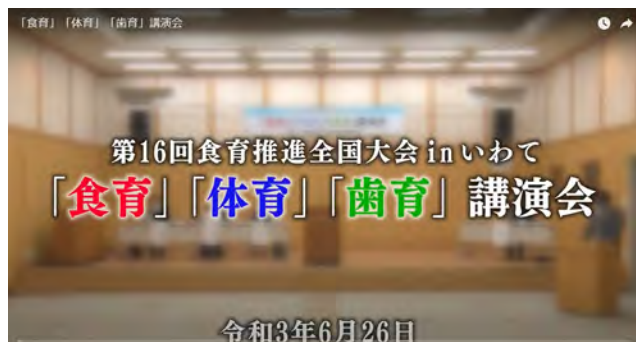
制作 岩手県保健福祉部健康国保課
公益社団法人岩手県栄養士会

11月公開

**学校給食シンポジウム
～地場産物の使用拡大に向けて～**
番組を見る

主催 農林水産省

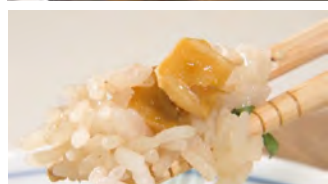
●各コンテンツ視聴



<7/19（月）公開>

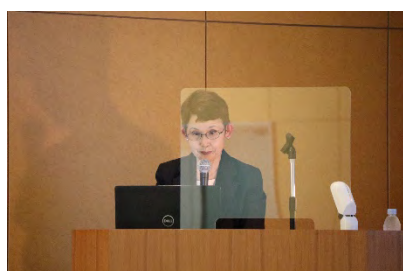
<岩手県食の匠 ～郷土料理の技 天然ほや飯～>

- ・講師：庭 静子さん（岩手県食の匠）
- ・内容：岩手県食の匠による、天然ほや飯レシピ紹介と郷土料理普及活動の紹介



＜「食育」「体育」「歯育」講演会／主催：一般社団法人岩手県歯科医師会＞

- ・テーマ①：「食育～ゆっくりよく噛んでたべましょう～」
- ・講 師：秋田栄養短期大学 教授 笹田陽子 先生
- ・テーマ②：「体育・スポーツ・運動と食のかかわり」
- ・講 師：盛岡大学文学部児童教育学科 教授 盛島寛 先生
- ・テーマ③：「噛んで食べることの大切さ」
- ・講 師：岩手医科大学生理学講座病態生理学分野 教授 黒瀬雅之 先生
- ・コーディネーター：一般社団法人岩手県歯科医師会 会長 佐藤保 氏
- ・司 会：一般社団法人岩手県歯科医師会 常務理事 前川洋 氏
- ・内 容：「食育」、「体育」、「歯育」をテーマにそれぞれの専門の立場から見解を示すとともに、相互に質問を引き出したディスカッションを実施



講演の要旨

食育基本法に基づく食育基本計画において毎年6月は、「食育月間」と定められています。国と地方公共団体は、民間団体などの協力を得て、全国規模の中核的行事を開催して、食育について国民への直接的な理解促進を図るとともに、関係者相互間の連携を推進することになっています。

本年は6月26日（土）、27日（日）に、本県で「第16回食育推進全国大会inいわて」として開催される予定でしたが、感染拡大の状況からアイーナでの実開催は断念し、ビデオ収録しWeb配信とすることとなりました。会場を歯科医師会館に変更し、6月26日に「食育」、「体育」、「歯育」をテーマとした講演会を、役員や担当委員など関係者が見守る中、ビデオ収録しました。

「食育」のテーマでは、秋田栄養大学の笹田陽子先生、「体育」では盛岡大学文学部児童教育学科の盛島寛先生、「歯育」では岩手医科大学生理学講座病態生理学分野の黒瀬雅之先生に講師をお願いし、コーディネーターを佐藤会長が務めました。それぞれの専門の立場から見解を示すとともに相互に質問を引き出したディスカッションは、講演会をさらに有意義なものとなりました。

笹田先生からは、食育基本法が制定された背景や食育に関する諸問題、取り組みの大切さなどについて広くお話を頂きました。特に子どもへの食育の大切さについては、心身の成長及び人格形成に大きな影響を及ぼすことから、食育の輪のように多くの立場が関わり取り組む必要性があることを話されました。

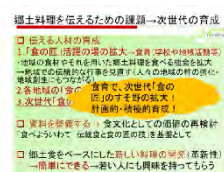
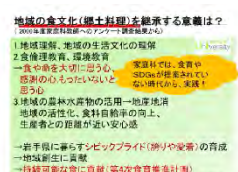
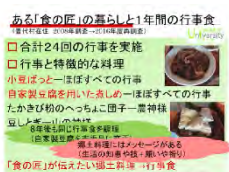
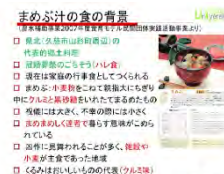
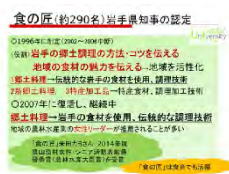
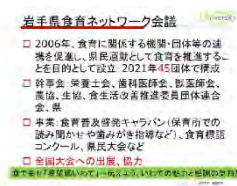
盛島先生は、アメリカイリノイ州でのネイパーヴィルの奇跡と言われた事例を示しながら、「脳を鍛えるには運動」、「脳を働かせるのは食事」ということを話されました。また、学校での保健・体育の授業や栄養教諭との食育授業などについて説明されました。歯科とのかかわりでもある肥満対策についても触れられ、運動・食事・睡眠の重要性を強調されました。

黒瀬先生からは、「噛んで食べることの大切さ」について生理学的な観点から裏付けられることをとても分かりやすく伝えて頂きました。特に、消化吸収の第1段階である咀嚼を担う口腔には、多数のセンサーがあり、巧妙に管理されていること、食べることの楽しみになる美味しさを感じる機構についても詳しく話されました。よく噛むことの重要性については、小児期の発達に関する影響だけではなく、加齢変化の面でも身体的・精神的に大きく影響していることを示されました。

食育と体育からの発信に加え、食べる器官である歯・口の口腔機能管理を担う歯科からの食育支援を広く周知する良い機会となりました。

＜岩手県食の匠 ～郷土料理の伝承～（食育で郷土料理を伝える意義を考えよう）＞

- ・講師：岩手大学名誉教授 菅原悦子 先生（岩手県食育推進ネットワーク会議会長）
- ・内容：岩手県の食の特徴や岩手県食の匠の役割について紹介し、食育と郷土料理の伝承について考える



講演の要旨

1. 本講演の目標：「食で幸せ「希望郷いわて」ー伝えよう、いわての魅力と感謝の気持ち」をスローガンに、食育推進全国大会岩手を開催し、岩手県の食育の取組を紹介できることになりました。岩手県は食料生産県であり、それを活かした食育が特徴で、農林水産業の体験を通じた食に感謝する事業や、本県独自の食の匠認定制度を活用した地域での郷土料理の伝承活動があります。本県の食育の取組は、2021年度からの第4次食育推進計画の持続可能な食を支える食育の推進を先取りした内容でもあります。本講演では「食育で郷土料理を伝える意義を考えよう」を目標とし、本県の食の特徴や食の匠の役割について紹介し、食育と郷土料理の伝承について、共に考えます。
2. 岩手県食育ネットワークについて：第1次食育推進計画が制定された2006年に、県民運動としての食育推進を目的に立ち上げたボランティア団体で、現在45団体で構成され、15年以上活動を継続しています。全国大会を開催できることになり、ネットワーク関係者は張り切って準備をしてきました。
3. 食の匠（岩手県知事認定）の役割：1996年、本県の郷土料理や地域の食材の魅力を伝える優れた人材を発掘し、地域の活性化に貢献し、次世代にも伝えることを目的として誕生しました。すでに290名ほどが認定され、豊かな岩手の食材を無駄なくおいしく食べるための知恵や技術を次世代へ伝承する重要な役割を果たしています。

4. 岩手県の食の特徴と魅力（厳しい環境での暮らしが育んだ滋味に富んだ食）：本県は四国4県に匹敵する広さがあり、自然環境は盛岡を中心に大きく北と南に分かれます。さらに南では現在の北上市付近に藩の境目もあり、歴史的な背景による食文化の違いも見受けられます。県央では米・麦などの粉をこねてまとめた「しとねもの」、県北では雑穀を大切に食べていました。県南のもち食文化は宮城県と共通であり、三陸沿岸部では世界3大漁場といわれ、多様な海の幸を用いた料理、奥羽山系では山の幸を利用した保存食があります。岩手に暮らす人々は、自然がもたらす食材を大切にし、知恵と工夫によって様々な食べ方を生み出してきました。人々は厳しい生活でも独特の食文化を育み、豊かで質の高い食生活を送っていました。
5. 実演する岩手の郷土料理「天然ホヤとホヤ飯」と「まめぶ汁」：本大会では、全国の皆様に、先の震災の支援への感謝も込めることにしましたので、多数ある郷土料理から、実演には三陸沿岸に関連する料理が選択されました。食の匠の実演をご覧いただき、これらの料理を大切にし、伝承している人々の思いも想像してほしいと思います。
6. 岩手を代表する郷土料理と伝統行事：本県では多数の特徴的な郷土料理が伝統行事とともに伝えられています。例えば、県北に伝わる「へっちょこだんご」は雑穀のたかきび粉をこねてだんごにし、中央をくぼませ、小豆汁にいれてつります。当地方では、農作業が終わると庭仕舞いという行事があり、手伝った人々の労をねぎらうためにこの料理が振舞われます。「へっちょ」は「苦労」という意味で「ご苦労さまでした」の感謝の意が込められています。このように願いや思いが託された郷土料理は伝統行事と深く結びつき、大切に受け継がれており、魅力が増す理由となります。
7. ある「食の匠」の暮らしと1年間の行事食：多くの食の匠は年間の行事食を非常に重要と考え、次世代へ伝えたいと願っていることが、2008と2016年度調査より明らかになりました。年間の行事食を大切にしてい、日々暮らしている食の匠は、郷土料理に込められたメッセージを味とともに伝えたいと願っています。
8. 地域の食文化（郷土料理）を伝える意義は：学習目標であった地域の食文化（郷土料理）を伝える意義について、2000年の高校家庭科教員対象のアンケート調査結果をもとに紹介します。1.地域理解、地域の生活文化の理解につながる、2.食倫理教育、環境教育→食や命を大切に思う心、感謝の心、もったいないと思う心を育てる、3.地域の農林水産物の活用→地産地消、地域の活性化、食料自給率の向上、生産者との距離が近い安心感も考えさせることができる等と回答し、郷土料理の伝承は、本県に暮らす誇りや愛着の育成、地域創生にも貢献できると考えていました。食育や持続可能な食といった言葉が普及する20年以上も前から、本県の高校家庭科では環境や持続可能性を意識して食育に取り組んでいました。さらに、小中学校でも、教員と食の匠が連携して、郷土料理を伝承し、次世代を育成しようとしています。
9. 郷土料理を伝えるための課題：郷土料理の伝承には多様で、重要な意義がありますが、長年、継続して取り組んでいる本県でも多くの課題があります。近年は食の匠の認定者数も減少傾向で、特に、若い人たちの認定が難しくなっています。次世代「食の匠」の計画的な育成が重要課題です。子ども達は郷土料理を実際に調理し、試食する体験をととして、食の本質を理解し、料理にこめられた先人の知恵や思いが想像できるようになります。このような機会を増やすことが「食の匠」のすそ野の拡大に確実につながり、地域の持続可能な食を支える人材となると考えています。

1 0 . 「岩手に残したい食材30選」の発刊と「岩手食文化研究会」の活動：郷土料理の伝承には作り方に加え、食材の知識や歴史や文化に関わる特徴などを整理した資料も必要です。食育活動の資料として活用を願って、市民活動団体である「岩手食文化研究会」では、2冊の「岩手に残したい食材30選」をまとめて出版しました。

1 1 .まとめ：食育で郷土料理を伝えて、地域を元気にしよう：本日の学習目標「食育で郷土料理を伝える意義を考えよう」は達成できましたか。食育で郷土料理を伝えることは、関係した人々が健康になり、地域も元気になると思います。本県では長年、食育ネットワークの各団体や、食の匠や家庭科教員等が連携し、受け継がれてきた多様で豊かな食文化は貴重な財産だと考え、食育で郷土料理や食材を次世代に伝える取組を行っています。本大会により、岩手の郷土料理や食の匠に関心を持っていただき、震災の支援への感謝の思いが伝わると幸いです。さらに、多くの皆様が食育に興味を持ち、その輪に加わっていただけることを願っています。

＜～世界に誇る「いわて三陸のガストロノミー」～＞

-

- ・講師：コウケンテツ氏
- ・内容：食卓づくりの観点に、ご自身の家庭でのお話や国内外を旅行した際の食卓の様子等から、理想の食卓の在り方をトーク



＜いわての美味しいチキン ～安全なとり肉産地から～

／ 主催：一般社団法人岩手県獣医師会 食鳥検査センター＞

◆動画コンテンツ① 食鳥検査篇



- ・出演：一般社団法人岩手県獣医師会食鳥検査センター 所長 白岩利恵子氏
検査員 瀬川俊夫氏 / 菊池普貴子氏
- ・内容：岩手県の食鳥に関するデータや検査手順の紹介を行い、安全安心なとり肉の産地をPR

第1問 とり肉を処理する工場での検査の割合は？

① 1羽ずつ ② 10羽に1羽 ③ 100羽に1羽

食鳥検査について

みなさんが食べているとり肉は病気ににかかっていないか**1羽ずつ検査**をしています。検査をするのは**獣医師と食鳥処理衛生管理者**です。厳しい検査に**合格**したとり肉だけが出荷されます。

一羽一羽を3段階でチェックする食鳥検査

検査① 目視による健康確認 検査② 呼吸器の点検 検査③ 肉質の確認

検査① 合格 検査② 合格 検査③ 合格

第2問 岩手県の肉用鶏®の処理羽数は全国何位でしょうか？

① 第1位 ② 第3位 ③ 第10位

とり肉ができるまで(農場から食卓へ)

肉用鶏の生産(農場) → 出荷(トラック) → 加工(スーパー) → 食卓へ

岩手県の肉用鶏の検査(出荷)羽数

全国の出荷羽数: 7億1383万羽
令和2年農林水産省統計 (肉用若鶏 万羽・%)

岩手県: 11,839万羽(17%)

他の県: 徳島県(14,100万羽20%), 宮崎県(13,986万羽20%), 岩手県(11,839万羽17%), 山梨県(31,470万羽44%)

第3問 ニワトリのまぶたはどこからどこへ閉じるでしょうか？

① 上から下へ ② 下から上へ ③ 閉じない

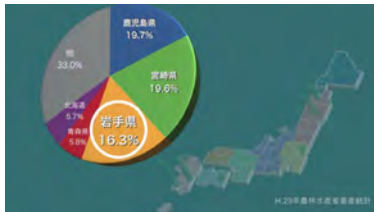
目の球(眼球)は動かないので首を動かします

まぶたは下から上へ閉じます

鶏も尿も同じ排泄物という穴から出ます。

翼は小さく、飛ぶのは苦手です

私たちが食べている多くのとり肉は、**肉用鶏(ブロイラー)**です。ブロイラーの成長は色々な研究により非常に早くなりました。自然界では4～5か月かかりますが、農場では、およそ50日で成体の大きさになります。



<いわての美味しいチキン ～安全なとり肉産地から～

／ 主催：一般社団法人岩手県獣医師会 食鳥検査センター>

◆動画コンテンツ② クッキング篇

- ・出演：ホテルメトロポリタン盛岡 副総料理長（現総料理長） 狩野美紀雄氏
フリーアナウンサー／料理研究家 千葉星子 氏
- ・内容：ホテルシェフ、料理研究家によるチキンを使ったレシピ紹介



<9/19（日）公開>

<岩手県食の匠 ～郷土料理の技 まめぶ～>

- ・講師：谷地 ユワノさん（岩手県食の匠）
- ・内容：岩手県食の匠による、まめぶレシピ紹介と郷土料理普及活動の紹介



<10/19（火）公開>

<生命と健康を守る災害時の栄養・食生活

／ 制作：岩手県保健福祉部健康国保課、公益社団法人岩手県栄養士会>

・進行：公益社団法人岩手県栄養士会 会長 澤口眞規子 氏

・内容：食を通じた復興、支援への感謝と生命と健康を守る災害時の栄養・食生活についての提案

生命と健康を守る災害時の栄養・食生活
第16回食育推進全国大会からの提案

公益社団法人岩手県栄養士会
会長 澤口 眞規子 さん

おにぎり 14万口提供
元遠野市 栄養士 北湯口 美和子さん

自衛隊とタッグを組んで食料入手
元大槌町栄養士 菊地 範子さん

食生活支援が必要
県内で被災者の
管理栄養士・栄養士会

教訓 その1
自治体は食料備蓄をすること。
多様な人の生命と健康を守る
多様な食品を準備すること。

教訓 その2
自治体だけでは復興支援は難しい。
スキルをもった人材支援が
何よりありがたい。

教訓 その3
避難者は多様なニーズを抱えているため、
支援者は専門知識と的確な対応力をもつこと。

いわたアレルギーの会
会長 山内 美枝さん

教訓を今に生かす
東日本大震災津波での
反省・教訓
公助
共助
自助

東日本大震災津波を振り返って、
一人一人の生命と健康を守るための反省を教訓として、
お互いに幸福を守り育てる希望郷いわてを
創っていききたいと思います。

制作・著作/岩手県保健福祉部健康国保課
公益社団法人岩手県栄養士会

メッセージの概要

『食育とは生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、さまざまな経験を通じて「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できる人間を育てるもの』と食育基本法に定義されている。まさしく、災害時においても「安全な食の確保」は生きる基本であり、自然災害が頻発する現在において、東日本大震災津波の経験者だからこそ、発信できるメッセージです。全国からいただいた被災者支援に対する感謝を込め、岩手から災害時の栄養・食生活支援のあるべき姿について提案させていただきました。

有事対策のない中での震災対応は大混乱でした。ライフラインが自治体総力を上げ急ピッチに整備される中で、栄養・食生活支援は立ち遅れていました。安定した食料が供給されない上に、乳幼児、高齢者、障がい者、さらに高血圧、糖尿病、腎臓病などの傷病者、食物アレルギーの方などに的確な配慮が欠けていました。幸い地元企業や近隣市町村からの食料支援、住民コミュニティーの活性で危機を脱し、全国の自治体管理栄養士の派遣支援、栄養士会、食生活改善推進員等のボランティア活動により、被災者の食事は徐々に改善が図られていきました。

これら被災者支援の課題整理として、元遠野市栄養士、元大槌町栄養士からの発言、食物アレルギー対応については、いわたアレルギーの会長からご提案をいただきました。

これらの反省を踏まえ、今年3月に「岩手県地域防災計画」の中に、要配慮者等に応じた物資の備蓄等に関する県と市町村の役割、要配慮者の具体的提示、その支援者としての管理栄養士の活用について、明記されました。

「生命と健康を守る災害時の栄養・食生活」として、以下3点を教訓として提案しています。

【教訓その1】多くの住民が集まる避難所には、様々な身体、心、病気を持つ方が集まることから、住民に一番身近な自治体が、多様な人が食べられる食品を準備することが必要である。

【教訓その2】被災自治体だけでは、細やかな復興支援は難しいことから、管理栄養士の栄養食生活支援とともに、地域の健康づくりボランティアのような人材支援が必要である。

【教訓その3】避難者は多様なニーズを抱えているため、支援者は専門知識と的確な対応力をもつこと。

東日本大震災津波で対応できなかった反省・教訓を今に生かして、自治体の役割としての公助、地域や団体が共に手を取り合っていく共助、そして、私たち一人一人が防災に対ししっかり準備をする自助、これらを実現することが、災害時の『食育』だと思います。一人ひとりの命と体を守るための反省を教訓として、互いに幸福を守り育てる希望郷いわてを創っていくことをお約束させていただきます。

＜学校給食シンポジウム～地場産物の使用拡大に向けて～／主催：農林水産省＞

日時：令和3年11月13日（土）13：00～15：00

場所：いわて県民情報交流センター「アイーナ」小田島組☆ほ～る

第一部：事例紹介

- ・テーマ：東京都産野菜の都内学校給食への普及

講師：近藤ファーム 近藤 剛 氏

- ・テーマ：生産者・調理員・滝沢市 みんなでつなげる学校給食

講師：滝沢市学校給食食材生産提供組合 中村 奈々子 氏

- ・テーマ：学校給食を通して伝えたい地域の魅力～地場産物を活用した取組について～

講師：岩手県学校栄養士協議会 嵯峨 潤子 氏

- ・テーマ：持続可能な水産業と魚食普及への取組について

講師：気仙沼の魚を学校給食に普及させる会 臼井 壮太郎 氏

第二部：パネルディスカッション

- ・コーディネーター：関東学院大学 佐藤 幸也 教授

- ・内容：「地場産を活用する上での課題と解決手法について」をテーマに、事例紹介者4名と地場産を活用する上での課題及び解決手法、地場産活用による効果等を論点にディスカッション。



事例紹介風景



佐藤 幸也 教授



パネルディスカッション風景



近藤 剛 氏



中村 奈々子 氏



嵯峨 潤子 氏



臼井 壮太郎 氏

学校給食シンポジウムの概要

今年3月に決定された第4次食育推進基本計画では、重点事項として「持続可能な食を支える食育の推進」を掲げ、新たな目標として「栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組」や「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」が加わりました。

学校給食における地場産物の活用は、地産地消の有効手段であり、地場産物の消費による食料の輸送等に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現にもつながります。

このため、学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす機運を醸成することを目的として、「地場産物の使用拡大に向けて」をテーマに、先進事例の紹介やパネルディスカッションをオンライン配信で実施しました。

事例紹介では、近藤剛氏から、東京都内の小学校100校の学校給食に東京都産の野菜を出荷している取組や輸送の課題・解決手法などの紹介がありました。中村奈々子氏から、生産提供組合と学校給食センターが連携・協働して、使用品目の増加と安定供給している手法などの紹介がありました。嵯峨潤子氏から、地場産物を活用した給食を供給するため、市町村や生産者等と連携している事例の紹介がありました。臼井壮太郎氏から、地場産メカジキを学校給食に提供したこと、全国の小学校への出前授業の話など魚食文化を維持することの大切さが紹介されました。

パネルディスカッションでは、輸送段階での課題と解決手法や生産者と調理員の連携・協働による作業負担の軽減、生産者と給食施設を結ぶ組織作り等について討論し、地場産物を活用することへの理解を深めました。

見逃し配信URL：<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/taikai/16th/lunchsympo.html>

<映画「よみがえりのレシピ」／主催：農林水産省東北農政局>

・内容：新型コロナウイルス感染状況を踏まえ「第16回 食育推進全国大会inいわて」がオンラインで開催されました。これに伴い、農林水産省東北農政局では、令和3年6月26日（土）から6月27日（日）にかけて、“おいしく、そして心に効くドキュメンタリー映画”「よみがえりのレシピ」のオンライン上映会を開催しました。181名の方々から視聴の応募があり、株式会社「UTNエンタテインメント」を通じて配信しました。



映画の概要

『よみがえりのレシピ』の監督・渡辺智史氏は、作品中にもその風景や市民たちが頻出する山形県鶴岡市の出身です。同氏は本作品の撮影時にまだ20歳代であった若手（1981年生）の映画監督であり、本作品はドキュメンタリー映画『湯の里ひじおり～学校のある最後の1年～』に続く監督第2作です。そして、渡辺監督の出身地である山形県、とりわけ庄内地方を中心とする「在来作物」を題材としたドキュメンタリー映画となっています。「在来作物」とは、その土地で長年栽培され、人々に親しまれてきた野菜、果樹、穀類などの作物であり、長い間その土地の人々の生活を支え、地域独特の文化を継承する一翼を担ってきました。

栽培者自身が種苗を管理し守ってきた「在来作物」は、世代を超えて地域に受け継がれてきました。しかし、品種改良された作物より収量が少なく、病気にも弱いことなどから市場で評価されず、多くは消失してしまいました。そんな時代に独自の料理法で在来作物の存在に光を当てた“山形イタリアン”「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフは、野菜の個性的な味・食感・香りを生かし、新鮮な魚介や肉と地域の風土や、物語も料理に盛り込んでいます。また、焼き畑農法を研究する江頭宏昌先生は、「ここにしかない価値」を秘める在来作物が地域再生の起爆剤になると確信しています。さらなる主役は、手間を惜しまず種（たね）を守り続ける農家の人たちであり、その笑顔と心意気を感じることで、何気ない日々の生活が少しだけ違って見えます。そんな魅力が『よみがえりのレシピ』に溢れています。

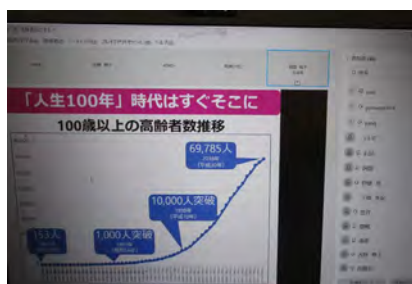
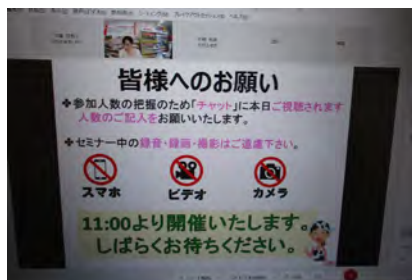
四季折々の美しい光景や瑞々しい在来作物の映像を背景に、農民たちは自らの想いを訥々と語り、在来作物を巡る科学的事実がテロップで淡々と流れていきます。このように、扇情的に訴えかけるわけではなく、心地よい時が経過する中で、種を守り続け、次の世代に継承していくことの大切さが表現されています。

本作品の題材となっている「在来作物」（藤沢カブ、白山だだちゃ豆、外内島キュウリ、宝谷カブ、甚五右エ門芋など）は、様々な地域の農家たちが自ら「在来作物」の種子を採取し、その中から種を選別することで結果として「育種」を行っています。そして、この「育種」を通じて、新たな系統も生み出されており、遺伝的多様性をもつ生物資源として、「在来作物」の保存・継承がなされてきました。

渡辺監督はこの映画のタイトルを『よみがえりのレシピ』とした意味を次のように話しています。
「東北地方では冬の間半年くらい作物が採れず、食料が不足して“飢え”が身近にあった負の側面を身にしみて感じていて、在来作物は冬場の漬け物や“かてめし”として残ってきました。だからこそ今なお160品目もの在来作物が存在し、再発見されているのだと思います。映画のタイトルでもある“よみがえり”という言葉の意味は、在来作物を食べて記憶や何か懐かしいものがよみがえるだけでなく、地域そのものがよみがえっている姿を奥田さんや江頭先生の活動から導き出したかった。ローカルフードはこれからどんどん輝いていく」
※「よみがえりのレシピ」のホームページ（<https://y-recipe.net/>）から一部引用

<明治食育セミナー「食べる事人生100年時代を生きる」／主催：株式会社明治 北日本支社>

- ・講師：阿部 裕子
- ・内容：健康の鍵は口から食べる事。「食べる事」により、全身の機能が使われ体が活性化し生活の機能が高まります。健康寿命を延ばす3つのポイント「食事・運動・口腔ケア」について体験を交えて紹介します。



講演の要旨

【目的】

弊社は、2006年から小中学校向けの出前授業をはじめとする食育活動を本格的に開始し2012年には大人向けの食育セミナーを開始しました。全国7箇所に拠点を置き明治の栄養士が講師となり活動しています。

岩手県の皆さま、また全国の方に弊社の食育セミナーがご紹介できればと思い参加させて頂きました。

【結果】

対面からオンラインセミナーになったことで、全国の方々がご参加下さることを想定し、先着200名様の募集をご案内させて頂きました。事前の申込には約100名の方に申込頂いておりましたが、当日ご参加頂いたのは50名と少ない結果となりました。その要因として、弊社セミナーは、ライブ配信のみという事もあり、当日事情によりご参加できなかった方や配信時間をお間違いになられた方などいらしたようです。

幾つかの課題もありますが、オンラインセミナーになったことで、遠方にお住まいの方をはじめ直接会場に行けない方にもご参加頂けたことは嬉しく思います。

■実施内容

幅広い世代での大会の周知と盛り上げを目的に、県内のダンススクールにご協力いただき、食育ダンスを制作。
県内3か所でのキャラバンも行いました。

みんなで踊ろう！ 食育ダンス

岩手大会を記念し、大会への盛り上げと、食育への理解を目指しオリジナルダンスソングが完成しました！

みんなで曲と振り付けを覚えて、一緒に盛り上げていきましょう！

歌とダンスは、岩手県大会応援大使を務める、Lips Dance School のみなさんです。



ダンス編



ダンス講座編

曲名 おいしい岩手をたくさん食べよう

* どれ食べよう あれ食べよう これ食べよう 残さず食べよう

赤色、黄色、緑に、茶色、白を加えて、5色の彩り

モリモリ ネバネバ カリカリ シャキシヤキ

プリプリ フワフワ ゴクゴク パリパリ

ムシャムシャ パクパク ホクホク ウマウマ

岩手の「おいしい」をたくさん 食べよう

おはようのげんきなこえと朝ごはん

一日の元気をつくる朝ごはん

朝ごはん 毎日たべて 笑顔全開

朝ごはんいわての恵みで目が覚める

ごはんはね えがおをくれるたからもの（愛情こもった朝ごはん）

あさごはん いっぱい食べて出発だ（あたまと体にスイッチオン）

* 繰り返し

岩手県おいしい食の宝箱

食卓を囲む笑顔がごちそうだ

よく噛めば 会話はずんていい感じ

おいしいね 笑顔がたくさん あふれてる

いただきます 感謝のきもち伝えよう（家族で笑顔の食卓）

食卓で作る岩手の未来をね（自然の恵みに忘れず！感謝！）

* 繰り返し

●ダンス編



●ダンス講座編



【食育ダンスキャラバン】

県内3か所にて、食育ダンスキャラバンも行いました。

●開催箇所

- ・5月1日（土） 江釣子ショッピングセンターパル（北上市）
- ・5月4日（火） アバッセたかた（陸前高田市）
- ・6月6日（日） 岩手県立児童館いわて子どもの森（一戸町）

※活動写真を、岩手県HPにアップ

岩手県

/ 震災復興

/ くらし・環境

/ 産業・雇用

/ 県土づくり

/ 教育・文化

/ 県政情報

現在の位置：[トップページ](#) > [くらし・環境](#) > [安全・安心](#) > [食育](#) > 第16回食育推進全国大会inいわて > 食育ダンスキャラバンを実施しました

くらし・環境

安全・安心

食育

第16回食育推進全国大会inいわて

「第16回食育推進全国大会」の岩手県開催について

第16回食育推進全国大会inいわて 応援大使を任命しました

第16回食育推進全国大会 岩手県実行委員会を開催しました

第16回食育推進全国大会 岩手県実行委員会（第2回）を開催しました

食育ダンスお披露目式を開催しました

食育ダンスキャラバンを実施しました

第16回食育推進全国大会 岩手県実行委員会（第3回）を豊後開催しました

第16回食育推進全国大会inいわて ウェブ開催しました

第16回食育推進全国大会inいわて 動画の追加配信をしました

食育ダンスキャラバンを実施しました

ページ番号1042830

更新日 令和3年6月16日

印刷

大きな文字で印刷

「第16回食育推進全国大会inいわて」PRのため、食育ダンスキャラバンを行いました。

5月1日土曜 江釣子ショッピングセンターパル（北上市）

5月4日火曜 アバッセたかた（陸前高田市）

6月6日日曜 岩手県立児童館いわて子どもの森（一戸町）

大会応援大使の『リップスダンススクール』の皆さんと一緒に楽しく食育ダンスを踊ってみませんか。

ダンス動画は以下のサイトから！

■ [みんなで踊ろう！食育ダンス（外部リンク）](#)



このページに関するお問い合わせ

環境生活部 県民くらしの安全課 食の安全安心担当

〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1

電話番号：019-629-5322 ファクス番号：019-629-5279

お問い合わせは[専用フォーム](#)をご利用ください。