

第16回食育推進全国大会inいわて

食で幸せ「希望郷いわて」～伝えよう、いわての魅力と感謝の気持ち～

第16回

毎月19日は食育の日



いわての食育シンボルマーク

食育推進 全国大会 in いわて

参加
無料



岩手県大会応援大使
じゅんぎょ

岩手県大会応援大使
おこめきょうだい・こんじゅ

岩手県大会応援大使
わんこきょうだい・そばっちゃん

岩手県大会応援大使
岩手県3R推進キャラクター
エコロル

開催結果報告書

2021年12月24日

<はじめに>

令和3年度開催の「第16回食育推進全国大会inいわて」は、当初、例年同様のリアルイベントによる開催で準備を進めておりましたが、全国的に新型コロナウイルス感染症が拡大したため、感染予防対策として、イベント開催日の1か月前にオンラインイベントに変更し、無事開催終了いたしました。

リアルイベントへの参加が叶わなかった企業や団体、自治体等の皆様ならびに、オンラインイベントにご協力いただいた皆様に、お詫びと感謝を申し上げます。引き続き、岩手県ならびに全国の食育推進にご協力をお願いいたします。

本開催結果報告書は、リアルイベント開催を想定した実施計画と実開催のオンラインイベントの報告となります。

開催目的／大会テーマ／大会コンセプト／応援大使	3
リアルイベント開催計画	
全体概要	5
メイン会場	6
サブ会場	7
ステージイベントスケジュール	8
会場レイアウト図：アリーナ	9
会場レイアウト図：附属展示場	10
オンラインイベント開催報告	
サイトマップ	12
トップページ	13
開催のご挨拶	14～17
第5回食育活動表彰	18～20
食メッセージ	21
ポスター展示	22～27
料理レシピ	28～47
出展者のご紹介	48～52
復興の歩み	53
番組プログラム	54～87
食育ダンス	88～89
アンケート	90
リアルイベント開催告知（ポスター）	91
リアルイベント開催告知（チラシ）	92～93
リアルイベント開催告知（情報誌）	94
開催告知・報告（新聞）	95
開催告知（TVCM）	96
開催告知（WEB広告）	97
番組タイアップ（テレビ番組）	98

■開催目的

- ・食育の重要性について県民理解の更なる促進を図るとともに、県民運動としての食育を広く展開していくこと。
- ・いわての自然に育まれた多様な「食」を全国にPRすること。
- ・全国に向けて復興支援への感謝を発信すること。

■大会テーマ

食で幸せ「希望郷いわて」

～伝えよう いわての魅力と 感謝の気持ち～

■大会コンセプト

(1) 交流と学びの機会の提供

食育関係者はもとより、参加する多くの方に、様々な食育の取組に、ふれて、実践する機会、さらには交流を深める機会としていただくなど、食育に対する理解と新たな発見につなげる契機とする。

(2) いわてから食と食育の大切さを発信

いのちと健康を守るための食の大切さを確認し、食を通じた健康づくりや、地域の特色ある食文化の伝承など食育の活動に取り組む県内の団体や企業等、様々な主体が築き上げてきたそれぞれの食育のあり方や、豊かな食材について広く発信する機会とする。

(3) 食を通じた復興支援への感謝

沿岸地域の豊かな食材、郷土食を食する機会の提供、また、いわての復興の姿や魅力を見ていただき、復興支援への感謝を発信する機会とする。



■応援大使

＜第16回食育推進全国大会inいわて 応援大使＞



いわて純情むすめ



じゅんき君



わんこきょうだい



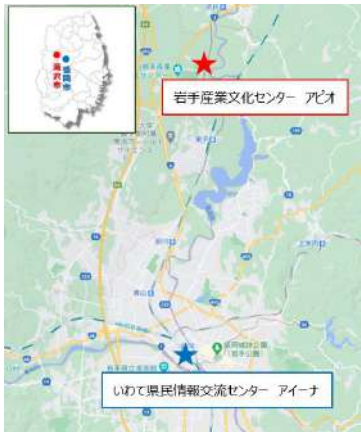
エコロル



おこめきょうだい

リアルイベント開催計画

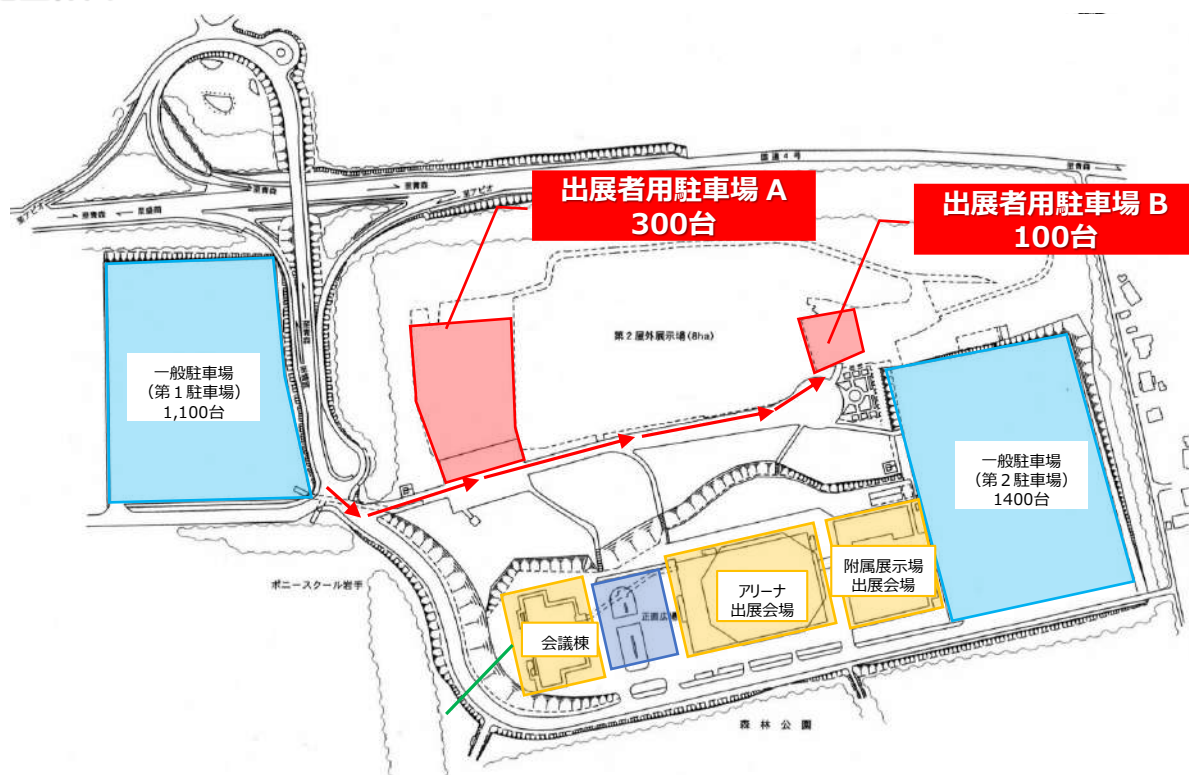
■開催概要

大会名称	第16回食育推進全国大会inいわて
主催	農林水産省、岩手県、第16回食育推進全国大会岩手県実行委員会
後援	内閣府、消費者庁、文部科学省、厚生労働省、全国知事会、全国都道府県議会議長会、全国市長会、全国市議会議長会、全国町村会、全国町村議会議長会
協力	いわて牛普及推進協議会、いわてのお米ブランド化生産販売戦略推進協議会、岩手県漁業協同組合連合会、岩手県チキン協同組合、岩手県都市ガス協会、岩手県養鶏協会、岩手県養豚振興会
日時	令和3年（2021年）6月26日（土）10:00～16:30（最終入場16:00） 6月27日（日）10:00～16:00（最終入場15:30）
会場	■メイン会場：岩手産業文化センター アピオ 〒020-0605 岩手県滝沢市砂込389-20  ■サブ会場：いわて県民情報交流センター アイーナ 〒020-0045 岩手県盛岡市盛岡駅西通1丁目7-1  
来場見込	20,000人 * 例年どおりの通常開催の場合の見込み人数であり、入場制限などの新型コロナウイルス感染症対策の状況により変更となるものであること。 * 新型コロナウイルス感染症対策として、本計画書のとおりの人数制限等を行った場合は10,000人程度を見込む
入場料	無料

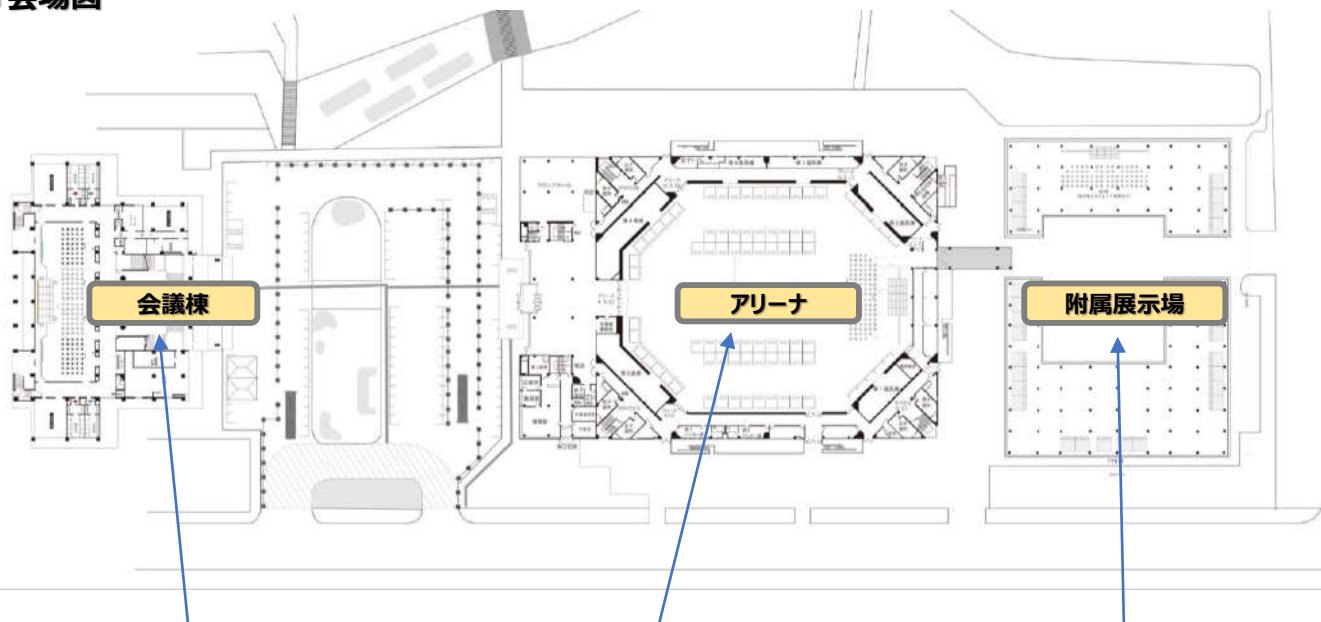
■出展参加予定団体数

会場	出展内容	ブース数 (小間／事業数)
①メイン会場 アピオ【A アリーナ出展】	展示・体験・その他	96
②メイン会場 アピオ【B 附属展示場出展】	飲食・販売・食体験	30
合計		126
③メイン会場 アピオ【C イベント出展】	講演会等イベント	18
④サブ会場 アイーナ【イベント出展のみ】	展示・体験・イベント	6
合計		24

■敷地全体図



■会場図



●会議棟

◇ステージコンテンツ

- ・開会式
- ・第5回食育活動表彰 表彰式
- ・学校給食シンポジウム
- ・カムカム食でフレイル・オーラルフレイル 予防し、健康寿命延伸！
- ・食育フォーラム
- ・映画「よみがえりのレシピ」上映会

●アリーナ

◇出展ブース：96ブース

◇ステージコンテンツ

- ・食とスポーツアスリートトークショー
トークゲスト 千葉真子氏
- ・踊ろう！食育ダンス
- ・明治食育セミナー
- ・復興五輪スペシャルトークショー
トークゲスト 丸山桂里奈氏
- ・キャラクターショー
- ・閉会式/引継式

●附属展示場

◇出展ブース：30ブース

◇ステージコンテンツ

- ・「岩手県食の匠」料理教室
～岩手の食文化を知ろう～
- ・岩手県都市ガス協会 料理教室
- ・料理教室～世界に誇る
「いわて三陸のガストロノミー」～



7F 小田島組☆ほ〜る

◇ステージコンテンツ

- ・いわてチキンフォーラム
- ・「食育」「体育」「歯育」講演会



8F 会議室804B

◇ステージコンテンツ

- ・「食」×「環境」カフェ



6F 調理実習室

◇料理教室

- ・いわて春みどり親子料理教室
- ・ミルクマジック！！「乳和食」



5F ギャラリーアイーナ（展示室1.2.3利用）

◇ポスター展示

- ・全国都道府県食育取組活動ポスター紹介



4F 県民プラザ（ABC連結利用）

◇体験・展示

- ・「君の描いた絵が動くよ！」おえかきパラダイス
- ・いわてヘルスメイト6000人の食育活動



●6月26日（土） 10:00～16:30 *最終入場16:00（予定）

■岩手産業文化センター アピオ会場

会議棟ステージ	メインステージ	クッキングステージ
オンライン配信可能	オンライン配信可能	オンライン配信可能
開会式 ・第5回食育活動表彰 表彰式 10:30～12:00 90分 主催 農林水産省	オープニングトークショー 10:30～11:00 食とスポーツ アスリートトークショー トークゲスト 千葉真子氏 11:00～12:30 90分	
	踊ろう！食育ダンス 12:30～13:00	「食の匠」料理教室 ～岩手の食文化を知ろう～ 料理 天然ほや飯 岩手のわかれプレゼント！ 12:30～14:00 90分
学校給食シンポジウム ～地産産物の使用拡大に向けて～ 13:00～15:30 150分 主催 農林水産省	明治食育セミナー 「食べる事 人生100年時代を生きる」 13:30～14:30 60分 主催 朝明治 北日本支社	
	踊ろう！食育ダンス 14:45～15:15	料理教室 料理講師 加藤明男氏 14:30～15:00 30分 主催 岩手県都市ガス協会

■いわて県民情報交流センター アイーナ会場

	小田島組 ☆ほへる	泉民プラザ	ギャラリーアイーナ	調理実習室	会議室804B
	オンライン配信可能	パブリックビューイング会場			
9:00					
30					
10:00					
30					
11:00	いわてチキンフォーラム 10:30～11:30 60分 主催 (一社)岩手県獣医師会	「君の描いた絵が動くよ！」 おえかきバラタイス 10:00～16:00 *終日 主催 (公社)岩手県米養生会	全国都道府県 食育取組活動 ポスター紹介 10:00～16:00 *終日 主催 農林水産省	いわて春みどり親子料理教室 11:00～12:00 60分 主催 野菜ソムリエコミュニティいわて	
12:00					
30					
13:00					
30	「食育」「体育」「歯育」 に関する講演会 13:00～15:00 120分 主催 (一社)岩手県歯科医師会	*同時開催* いわてヘルスメイト 6000人の食育活動 10:00～16:00 *終日 主催 岩手県食生活改善 推進員団体連絡協議会		いわて春みどり親子料理教室 13:00～14:00 60分 主催 野菜ソムリエコミュニティいわて	「食」×「環境」カフェ 13:30～14:30 60分 主催 (特非) 環境パートナーシップいわて
14:00					
30					
15:00					
30					
16:00					

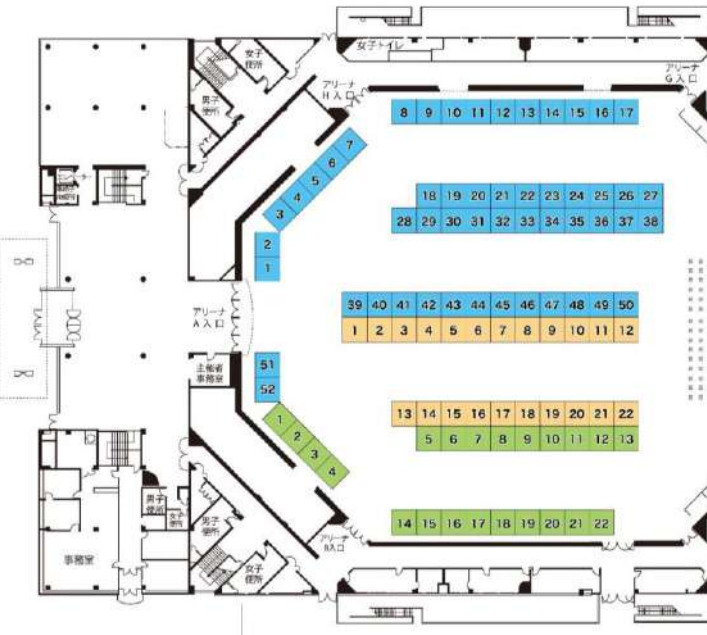
●6月27日（日） 10:00～16:00 ＊最終入場15:30（予定）

■岩手産業文化センター アピオ会場

[illegible]

■いわて県民情報交流センター アイーナ会場

	県風ブラザ	ギャラリーアイーナ	調理実習室
	パブリックビューイング会場		
9:00			
30			
10:00			
30			
11:00	「君の描いた絵が動くよ！」 おえかきパラダイス 他 10:00～16:00 * 終日 主催 岩手県栄養士会	全国都道府県 食育取組活動 ポスター紹介 10:00～16:00 * 終日 主催 農林水産省	いわて畜みどり親子料理教室 11:00～12:00 60分 主催 野菜ソムリエコミュニティいわて
12:00			
30			
13:00	* 同時開催 * いわてヘルスメイト 6000人の食育活動 10:00～16:00 * 終日 主催 岩手県食生活改善 推進員団体連絡協議会		
30			
14:00			ミルクマジック！！「乳和食」 ～岩手県食材で乳和食のお弁当 13:30～15:00 90分 主催 岩手県牛乳普及協会
15:00			
30			
16:00			



ブースNo	申込団体名
A-11	一般社団法人フードコンシャネス研究所
A-12	希望食品株式会社
A-13	宮城県 大崎市
A-14	みやぎ生活協同組合
A-15	仙台北百合女子大学 人間学部 健康栄養学科
A-16	すみだ食育goodネット
A-17	東京都 墨田区
A-18	株式会社北日本支社 仙台オフィス
A-19	特定非営利活動法人日本成人病予防協会
A-20	一般社団法人 岩手県薬剤師会検査センター
A-21	学校法人服部学園服部栄養専門学校
A-22	NPO法人元気な120才を創る会
A-23	NPO法人NPO日本食育インストラクター協会
A-24	次期(第17回大会)開催地 愛知県
A-25	大分県朝シャキーン実行委員会
A-26	農林水産省東北農政局
A-27	食育ネットとうほく
A-28	学校法人 香川栄養学園 家庭料理技能検定
A-29	株式会社群羊社
A-30	(独) 家畜改良センター
A-31	日本ハム(株)
A-32	ニッポンハムグループ東北エリア協力会
A-33	ロッケン(東北6県研究所) ※東北博覧会館内
A-34	やさい(株)
A-35	一般社団法人日本ソーイング工業会
A-36	一般社団法人全国トマト工業会
A-37	キッコーマン株式会社
A-38	全国漁業協同組合連合会
A-39	特定非営利活動法人幼年教育・子育て支援推進機構
A-40	株式会社メイト
A-41	メイトワールド株式会社
A-42	タマゴ科学研究会
A-43	日清オイリオ(株)・キュービー(株)
A-44	一般社団法人日本畜産副産物協会
A-45	一般社団法人 日本農林規格協会
A-46	公益財団法人 中央果実協会
A-47	カゴメ株式会社
A-48	(一社) 全国削節工業協会
A-49	(一社) 日本鯉節協会
A-50	日本昆布協会
A-51	一般社団法人キッズキッチン協会
A-52	日本かんぷつ協会

A.食の発見エリア（食、健康 等） 52ブース
来場者に「食」、「健康」などに関わる情報を幅広く提供。

ブースNo	申込団体名
A-1	NPO法人日本食育協会
A-2	内閣府食品安全委員会事務局
A-3	一般社団法人 日本食育学会
A-4	一般社団法人 日本食品添加物協会
A-5	消費者庁（食育）
A-6	食品ロス削減・エシカル消費（消費者庁）
A-7	岩手県環境生活部資源循環推進課
A-8	医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所
A-9	株式会社伊藤園
A-10	学習院女子大学環境教育センター フードコンシャネスプロジェクト

ブースNo	申込団体名
B-12	(共同出展) 株式会社 藤・地方創生プロジェクト発酵女子
B-13	公益社団法人 日本調理師連合会
B-14	いただきます.info
B-15	(一社) はしわたし研究所
B-16	三信化工株式会社
B-17	J Aグループ和歌山
B-18	一般社団法人和食文化国民会議
B-19	一般財団法人日本educe食育総合研究所
B-20	公益社団法人調理技術技能センター
B-21	公益社団法人日本全職調理士協会
B-22	一般社団法人全国日本調理技能士会連合会

B.食の発信エリア（日本の料理、食材、食文化 等） 22ブース
来場者に「日本の料理」、「食材」、「食文化」などを発信。

ブースNo	申込団体名
B-1	公益社団法人全国学校栄養士協議会
B-2	全国学校給食協会
B-3	(公財)学校給食研究改善協会
B-4	文部科学省
B-5	全バコ連青年部総連盟
B-6	独立行政法人 農畜産業振興機構
B-7	一般社団法人 日本乳業協会
B-8	福井の大豆な会
B-9	日本醤油協会
B-10	岩手県味噌醤油工業協同組合
B-11	(共同出展) 一般社団法人日本食育HEDカレッジ・食育普及プロジェクト05eat!

C.岩手からの発信エリア（食文化、魅力、震災復興 等） 22ブース
来場者に岩手の「食文化」、「魅力」、「震災復興」や、食に関する取組などを発信

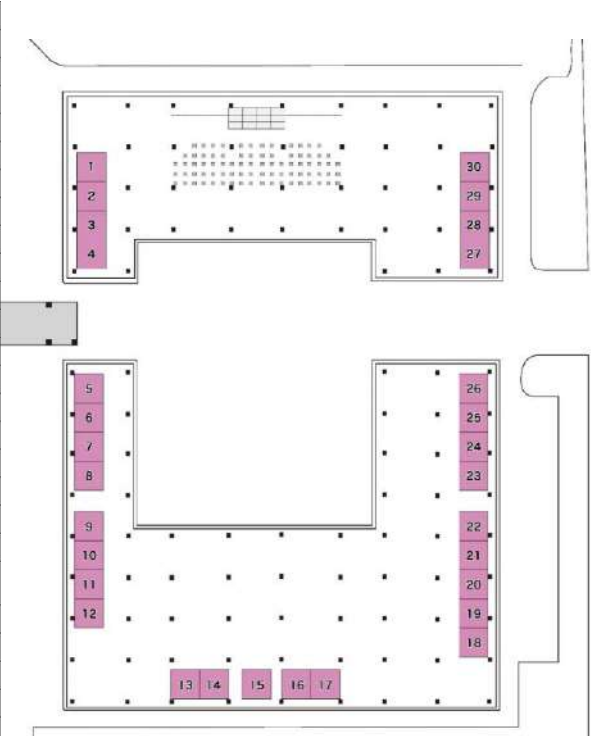
ブースNo	申込団体名
C-1	一般社団法人岩手県歯科医師会①
C-2	一般社団法人岩手県歯科医師会②
C-3	盛岡ガス株式会社
C-4	社会福祉法人岩手県社会福祉協議会
C-5	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 東北農業研究センター
C-6	矢巾町役場産業観光課
C-7	銀河フーズ株式会社
C-8	大野木工生産グループ
C-9	いわて生活協同組合
C-10	岩手県復興防災部
C-11	公益社団法人 日本栄養士会

ブースNo	申込団体名
C-12	公益社団法人岩手県栄養士会
C-13	岩手県文化スポーツ部オリンピック・パラリンピック推進室
C-14	東京2020オリンピック・パラリンピック聖火事業等岩手県実行委員会
C-15	岩手県農林水産部農業普及技術課
C-16	岩手県食育推進ネットワーク会議
C-17	いわて牛普及推進協議会
C-18	岩手県食肉衛生検査所
C-19	一般社団法人岩手県調理師会
C-20	岩手県漁業協同組合連合会
C-21	公益財団法人いわて産業振興センター
C-22	公益財団法人 味の素ファンデーション

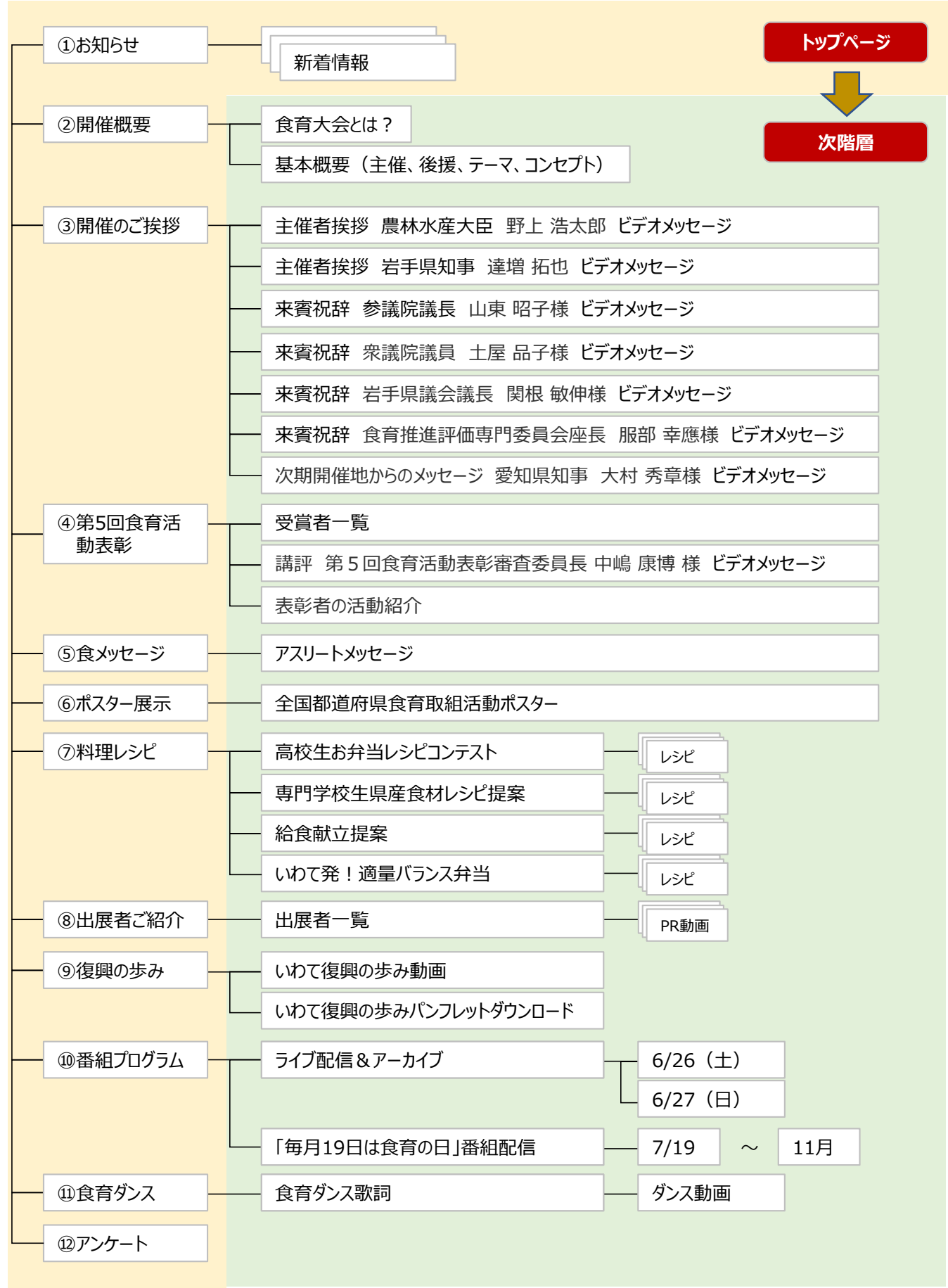
D.美味しさの実感エリア（食べる） 30ブース

来場者がさまざまな「美味しい食」を実感。

ブースNo	申込団体名
D-1	岩手県田老町漁業協同組合
D-2	株式会社おいしい食卓(循環型レストランFunachef)
D-3	株式会社CbyEDTECH
D-4	全国小麦粉分離加工協会
D-5	岩手県農業協同組合中央会
D-6	岩手県農業協同組合中央会
D-7	岩手県農業協同組合中央会
D-8	岩手県農業協同組合中央会
D-9	岩手県農業協同組合中央会
D-10	岩手県農業協同組合中央会
D-11	岩手県農業協同組合中央会
D-12	公立大学法人岩手県立大学
D-13	公益社団法人 全国調理師養成施設協会 ①
D-14	公益社団法人 全国調理師養成施設協会 ②
D-15	公益社団法人 全国調理師養成施設協会 ③
D-16	公益社団法人 全国調理師養成施設協会 ④
D-17	公益社団法人 全国調理師養成施設協会 ⑤
D-18	いわて純情米需要拡大推進協議会
D-19	株式会社ドリームラボ
D-20	NPO法人国際食育交流促進協会(盛岡)/ 釜石湾漁協白浜浦女性部 /スモークラボ香屋(山田町) 3団体共同出店
D-21	有限会社 竹屋製菓
D-22	株式会社岩手牛乳
D-23	(有)ドリーム.アップ
D-24	合同会社HUB
D-25	株式会社いわちく
D-26	非営利型一般社団法人かたつむり
D-27	モランボン株式会社
D-28	モランボンプロダクツ株式会社
D-29	JST-SICORP「自立高齢者を増やすための食品開発」チーム
D-30	あみちゃんライズ



オンラインイベント開催報告



食で幸せ「希望郷いわて」～伝えよう、いわての魅力と感謝の気持ち～

第16回 食育推進全国大会 in いわて

毎月19日は食育の日
いわての食育シンボルマーク

WEB開催

WEB開催をご視聴いただいたみなさま
ありがとうございます。
毎月新しい動画をアップします。お楽しみに!

岩手県大会応援大使 じゅんき君
岩手県大会応援大使 おこめきょうだいこんじっち
岩手県大会応援大使 わんこきょうだいそぼっち
岩手県大会応援大使 岩手県3R推進キャラクター エココロ

いわて オリジナルメニュー
お好きなメニューをお選びください

開催のご挨拶
アスリート
食メッセージ
いわて
復興の歩み
第5回
食育活動
表彰
料理レシピ
いわてを
味わおう!
全国都道府県
食育取組
活動ポスター
出展者の
ご紹介

ただ今、番組配信中!

今月 6月26日② 27日③ LIVE配信アーカイブ

「毎月19日は食育の日」番組配信プログラム

みんなで踊ろう!
食育ダンス

※会場(アビオ及びアイーナ)では
開催いたしませんのでご注意ください。

☒ アンケートご協力をお願い▶

大会概要

お知らせ

2023年11月25日	番組プログラムが公開されました。
2023年10月19日	番組プログラムが更新されました。
2023年9月14日	番組プログラムが更新されました。

第16回食育推進全国大会
いわてについて

岩手県では、全ての県民が食の大切さを学び、食生活の改善を促すために、心豊かに食生活を送ることができるよう、食育を推進しています。
「岩手県食育推進計画」に基づき、食育推進事業を実施しています。
本大会の開催は、食育推進計画に基づき、食育推進事業の一環として行われています。
大会では、食育推進計画に基づき、食育推進事業の一環として行われています。
大会では、食育推進計画に基づき、食育推進事業の一環として行われています。

食育推進全国大会とは

食育推進全国大会とは、食育推進事業の一環として行われる大会です。
大会では、食育推進計画に基づき、食育推進事業の一環として行われています。
大会では、食育推進計画に基づき、食育推進事業の一環として行われています。

前回までの食育推進全国大会に関する情報はこちら

開催日時	令和3年6月26日(土曜日)・27日(日曜日) 10:30配信中
大会テーマ	食で幸せ「希望郷いわて」 ～伝えよう、いわての魅力と感謝の気持ち～
大会趣旨	① 食育の重要性について、食育推進事業の意義を伝えるとともに、食育推進事業の成果を伝えること。 ② いわての食育の現状と課題を明らかにし、食育推進事業の重要性を伝えること。 ③ 食育推進事業の成果を伝えること。
大会コンセプト	① 食育推進事業の意義を伝えること。 ② いわての食育の現状と課題を明らかにし、食育推進事業の重要性を伝えること。 ③ 食育推進事業の成果を伝えること。
大会内容	① 食育推進事業の意義を伝えること。 ② いわての食育の現状と課題を明らかにし、食育推進事業の重要性を伝えること。 ③ 食育推進事業の成果を伝えること。
大会進行表	① 食育推進事業の意義を伝えること。 ② いわての食育の現状と課題を明らかにし、食育推進事業の重要性を伝えること。 ③ 食育推進事業の成果を伝えること。

■主催者挨拶

農林水産大臣 野上 浩太郎



農林水産大臣 野上 浩太郎

第16回食育推進全国大会の開催に当たり、ひと言御挨拶申し上げます。

私たちの食生活は、自然の恵みや、食に関わる人々の活動によって支えられています。生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育むためには、国民一人一人がその源である食に関心を持ち、健全な食生活を実践できるよう、食育を推進することが重要です。

本年3月に決定した「第4次食育推進基本計画」では、生涯を通じた心身の健康を支える食育、持続可能な食を支える食育、新たな日常やデジタル化に対応した食育を重点事項として、総合的に推進することとしています。

本日から開催する全国大会は、食育推進基本計画に基づき、食育への国民の理解促進を図る中核的な行事として行われるものです。今年度は、食育推進県民大会や食育普及啓発キャラバンなど、食育に積極的に取り組まれている岩手県において、オンラインで開催されることとなりました。本大会では、新しい基本計画を踏まえ、オンラインでの講演や料理教室など、様々なコンテンツを岩手県から全国に発信し、誰もが、いつでも、どこでもアクセスできるものとなっております。

また、農林水産省では、全国各地で食育の推進に顕著な実績を挙げられた方々を表彰する、食育活動表彰を行っております。今年度の第5回食育活動表彰において農林水産大臣賞を受賞された、青森県の青森市食生活改善推進員会、千葉県のプロジェク鴨川 味の方舟、兵庫県認定こども園 武庫愛の園幼稚園、東京都のJA東京むさし小平地区、同じく東京都の株式会社Mizkan Holdings、宮城県の東松島市食育推進協議会、そして、消費・安全局長賞を受賞された皆様に、心からお祝い申し上げますとともに、その優れた活動に敬意を表します。今後も取組を継続していただき、各地域における食育の環を広げていただくことを大いに期待します。

最後に、新型コロナウイルス感染症のまん延防止という課題がある中で、今大会の開催準備に御尽力いただいた大会実行委員会を始め、岩手県の関係者の皆様に、心から御礼申し上げますとともに、全国各地で食育に取り組んでいらっしゃる方々の今後の御活躍と御健勝を祈念いたしまして、私の挨拶とさせていただきます。

■主催者挨拶

岩手県知事 達増 拓也



岩手県知事 達増 拓也

みなさん、こんにちは。岩手県知事の達増拓也です。「第16回食育推進全国大会inいわて」の開催に当たり、御挨拶を申し上げます。

「食育推進全国大会inいわて」は、農林水産省、大会実行委員会、そして岩手県の3者の主催により、「食で幸せ「希望郷いわて」～伝えよう いわての魅力と感謝の気持ち～」をテーマとして、開催するものです。

今年の大会は、新型コロナウイルスの感染状況を踏まえ、初めてのウェブ開催となります。ウェブ開催の特性を生かし、食や健康をテーマとした講演や岩手県の郷土食、県産食材の魅力などについて、6月26日、27日の2日間に加え、7月以降も動画配信等を行い、全国に向けて情報発信してまいります。

また、今年の3月、東日本大震災津波の発災から10年が経過いたしました。これまでにいただいた、国内外の皆様からの様々な御支援への感謝の気持ちを込め、復興の姿についてもお伝えすることとしております。

岩手県においては、「岩手県食育推進計画」で「岩手の風土や文化などの特性を生かしながら、食に関わる人々への感謝と思いやりの念を深めつつ、食べることの大切さを理解し、安全安心な食べものを選択する力や望ましい食習慣を育てる」ことを基本理念に掲げ、多くの団体・企業の皆様と連携し、「食育」を県民運動として進めてまいりました。令和3年度は、第4次「岩手県食育推進計画」の初年度でもあります。本大会の開催を契機に県民運動としての食育を、より一層盛り上げてまいりたいと考えます。

本大会が参加者の皆様にとりまして、食育に関する様々なテーマについて、じっくりと学ぶことができる有意義な機会となることを期待しております。

結びに、新型コロナウイルス感染症の影響が続く中、本大会の開催に当たり御協力いただきました関係者の皆様に、心から御礼申し上げ、挨拶いたします。

■来賓祝辞

参議院議長 山東 昭子様



全国大会の開催、誠におめでとうございます。

ウェブ開催という初めての取り組みで、岩手県の方はもとより、関係者の方々も、さぞ御苦労があったと思います。そしてまた、この度、受賞された方々、心からお祝いを申し上げます。皆さんが地域社会の中心となって活躍をしている姿を拝見すると、本当に私共も心強く感じる思いでいっぱいでございます。

食育の重要性の認識は、携わる方々の献身的な活動により、多くの人たちの間で広がってまいりました。一方、現代生活の多様化・多忙化の中で、残念ながらバランスを欠いた食生活も増えているような気がいたします。今、新型コロナウイルスのまん延で、やはり人々が自分たちの健康というものがいかに重要であるか、というのを改めて自覚をしたのではないのでしょうか。大変厳しい日々が続いておりますけれども、良質の食生活をおくって、このピンチを乗り切ってまいりましょう。

皆さん、来年こそはお互い元気で会えることを楽しみに、愛知でお会いしましょう！

■来賓祝辞

衆議院議員 土屋 品子様



皆さま、こんにちは。衆議院議員の土屋品子でございます。第16回食育推進全国大会、開催にあたり御挨拶申し上げます。

まず、食育で表彰された皆さま、おめでとうございます。永年にわたり食育活動に携わっていただきまして、感謝を申し上げます。

さて、私は議員になる前、料理研究家として活動して参りました。そして、栄養士としても、さまざまなところで講演をさせていただき、食育活動に携わってきたわけでございます。そんな中で、議員になってからも、わたくしの政策の主の柱として、食育というものがあまして、今も多くの先生たちと食育普及に活動が続けているところでございます。特に、この3月に新たに決定いたしました「第4次食育推進基本計画」の中には、コロナの時代でございますので、それに関しても様々な計画が作られておりますし、また、食文化の保護・継承というものも大切でございますし、それから、最近、環境問題と食というのも重要になってきております。そんな中で、食品ロス削減というのが、これからの食育で皆さまの活動に重要になると思っております。

こうした活動を踏まえて、私自身もっとも大事なものは、子どものころからの食の教育ではないかと考えております。コロナの時代に子どもたちもデジタルの授業が増えてきておりまして、子どもたちだけではなく、この社会がデジタル化に向けて進んでいる中で、食育がデジタルを利用して、さらに普及・拡大することを願ってやみません。

最後になりますが、皆さまの御活躍、御健勝をお祈りするとともに、岩手県、主催していただいた皆さまに感謝申し上げます。また、農林水産省の皆さまにも、非常に多大な御尽力をいただいたことに感謝を申し上げ、御挨拶とさせていただきます。本日は、おめでとうございます。

■ 来賓祝辞

岩手県議会議員 関根 敏伸様



岩手県議会議員 関根 敏伸様

みなさま、こんにちは。岩手県議会議員の関根敏伸です。「第16回食育推進全国大会inいわて」が開催されるに当たり、岩手県議会を代表して、心からお祝い申し上げます。

東日本大震災津波から10年が経過いたしました。発災以降、復興・復興に取り組む岩手県に、県内外の皆様から多大なお力添えを頂いておりますことに、深く感謝申し上げます。

さて、近年、食に関する嗜好の変化やニーズの多様化が進むとともに、若い世代の朝食の欠食や、脂質・塩分の過剰摂取による肥満や高血圧といった生活習慣病の増加、食の安全・安心の確保や、

家庭や地域で受け継がれてきた伝統的な食文化の継承など、食に関するさまざまな課題が生じております。このような中、食に関する人々への感謝と思いやりの念を深めつつ、食べることの大切さを理解し、安全・安心な食べ物を選択する力や望ましい食習慣を育てる「食育」は、極めて重要であると思います。

本大会は、「食で幸せ「希望郷いわて」～伝えよう いわての魅力と感謝の気持ち～」をテーマに開催されます。多くの皆様方が食育への理解と関心を深めるとともに、岩手の復興の姿と、豊かな食材や特色ある食文化に触れていただくことで、実り多い大会となりますことをご期待申し上げます。

また、本大会は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、ウェブ上で開催されますが、食文化の発展に携わる方々が動画により出演されると伺っております。食の提供に関連する産業が大きな影響を受ける中、本大会に参加される皆様方に心から敬意を表しますとともに、今後とも、豊かな食文化の発展に向けて、より一層のご尽力を賜りますようお願い申し上げます。

結びに、本大会の開催にご尽力いただいた関係各位に心から御礼申し上げますとともに、大会のご盛会と新型コロナウイルス感染症の一日も早い収束を祈念いたしまして、お祝いのメッセージといたします。

■ 来賓祝辞

食育推進評価専門委員会座長 服部 幸應様



食育推進評価専門委員会座長 服部 幸應様

この3月に決定された「第4次食育推進基本計画」、この作成に向けて審議を行った食育推進評価専門委員会の座長をしていただきました服部でございます。一言ご挨拶させていただきたいと思います。

審議の中で出されました意見をご紹介しますと、4つほどございます。

ひとつ、近年世界的に気運が高まっているSDGs、その目標と食育は大きく関係しておりまして、うまく結びつけながら食育を推進していくことでございます。

2番目、第3次食育の基本計画の中からの持続性を考慮しつつ、国際的な動向として「持続可能な食事・食生活」のための食育の推進や、環境への配慮が重要であること。これを組み入れました。

3番目、また、食料・農業・農村基本計画にもある食と農の関係、このつながりで和食文化の継承・保護にも重要であるということを考えて、配慮しております。

4番目、新型コロナウイルス感染症を踏まえたうえで「新しい生活様式」への対応や、自炊力、自分で料理を作る力ですね。家庭で皆さんが作っていただくことが大事ですからね。家族の共食、一緒にみんなで食べようということですね。非常に重要なので。オンライン教育の重要性とともに、デジタル化を進めるということも高齢者の方への配慮が非常に重要であると思っておりますので、この辺も組み入れました。

この大会が気運を高めるものとなりますよう祈念しております。また、計画に「ピクトグラム」いわゆる見てわかる「絵文字」なんですね。これを今回採用しましたので、これが多くの方々に食育を推進していただく大きなカギとなっていると思いますので、ぜひ、これをよくご覧いただいて、今後、「ピクトグラム」を応用していただくと大変うれしいなと思います。ぜひ、この大会を期待しておりますし、この大会をもとに第4次基本計画が5年間の間、進むように願っております。どうぞよろしくお願いいたします。

■ 次期開催地からのメッセージ
愛知県知事 大村 秀章様



皆さん、こんにちは。愛知県知事の大村秀章です。次回開催地として、ご挨拶を申し上げます。

まず、いわて大会の実開催がコロナでかなわず、残念ではありますが、全国大会をウェブで開催するという初めての試みで、このような形で参加させていただけることは大変光栄に思います。関係の皆様には、多くの困難もあったかと思ひます。心から敬意を表したいと思ひます。

愛知県は、自動車産業を中心とした製造業が盛んな工業県であるだけでなく、中部地区最大、全国有数の農業県であり、愛知県に面する豊かな海に支えられた水産県でもあります。うなぎ、あさり、抹茶、キャベツ、花など全国でトップクラスの生産量を誇る農林水産物も多く、また、味噌、醤油、みりんなどの醸造文化が盛んで、それらを使用した郷土料理や、みそかつ、ひつまぶしなどの「なごやめし」も有名です。

昨年、2020年に愛知県で第15回食育推進全国大会を開催する予定でしたが、コロナの影響で中止となりました。来年、リベンジを果たすべく、岩手県からバトンを受け取りまして、日本で最大級の展示面積を誇る愛知県国際展示場「アイチ スカイ エキスポ」で、第17回大会を開催いたします。大会のテーマは『“SHIN(しん)化(か)”する「いきいき食育」あいちから』で、歴史、文化、風土と「食」との関わりについて、理解を深める場とするとともに、今まで県内の様々な関係者が連携してすすめてきた「あいちの食育」を通じて、新しい時代の食育を提案し、学びあう場としたい、とも考えております。

ぜひ皆様も観光と合わせて足を運んでくださいますよう、よろしくお願いいたします。ありがとうございます。

■実施内容

農林水産省では、第4次食育推進基本計画に基づき、ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じて食育を推進する優れた活動を表彰し、食育を推進する方々の功績を称え、その活動内容を広く周知し、さらに食育活動が展開されていくことを目的として、食育活動表彰を行っております。このたび、第5回食育活動表彰において、全国から応募のあった241件の中から、特に優れた活動を行っている6団体に農林水産大臣賞、優れた活動を行っている10団体に消費・安全局長賞が授与されました。

■受賞者一覧

(●農林水産大臣賞、■消費・安全局長賞)

<ボランティア部門>

<教育関係者・事業者部門>

(食生活改善推進員の部)

(教育等関係者の部)

- 青森市食生活改善推進員会（青森県）
- 東海市健康づくり食生活改善協議会（愛知県）
- 嬉野市食生活改善推進協議会（佐賀県）

- 認定こども園 武庫愛の園幼稚園（兵庫県）
- 草津市立浜川小学校（滋賀県）
- 北海道中標津農業高等学校（北海道）

(大学等の部)

(農林漁業者等の部)

- 香川短期大学 食育ゼミ（香川県）
- 九州国際大学 村上ゼミ「子ども食堂チーム」（福岡県）

- ＪＡ東京むさし小平地区（東京都）
- ささえたまご農園（福井県）

(食育推進ボランティアの部)

(食品製造・販売者等の部)

- プロジェクト鴨川味の方舟（千葉県）
- 香美町とと活隊（兵庫県）
- 弁当の日応援団 IN 瑞穂（岐阜県）

- 株式会社 Mizkan(ミツカン) Holdings（東京都）
- 株式会社 マルイ（岡山県）

(地方公共団体の部)

- 東松島市食育推進協議会（宮城県）

■講評

第5回食育活動表彰審査委員長 中嶋 康博 様



第5回食育活動表彰審査委員長 中嶋 康博 様

審査委員会の委員長、東京大学の中嶋でございます。審査委員会を代表して講評を述べさせていただきます。

第5回「食育活動表彰」では、全国の都道府県等から推薦された241件の活動の中から、優れた16の団体の食育活動が受賞されました。受賞された皆様、心からお慶び申し上げます。

審査委員会では審査基準に基づき、先進性、継続性、有効性、波及性、そして実践性の5つの観点から評価を行いました。その上で、第3次食育推進基本計画で掲げられた5つの重点課題に取り組まれているか、また地域との連携を踏まえて活動を進めているかを詳しく見させていただき、審査委員で熟慮を重ねて受賞団体の決定を行った次第です。

本年は、新型コロナウイルス感染拡大のために、ご苦労されながら食育活動を進められてきたことがうかがわれました。そのような中、取り組まれた皆様に敬意を表したいと思います。

審査を通じて、様々な意義深い活動に出会うことができました。親子の絆を深めながら、家族で健康な食習慣づくりを進める活動、行動変容を観察して食育活動を検証する積極的な取り組み、住民と共に地元の味や調理法を記録することでの地域再生の試み、地場産学校給食のシステム構築への貢献などが印象的でした。

惜しくも選から漏れた候補には、今後の発展が期待できる興味深い取組がありました。それらの中には、このたび策定された「第4次食育推進基本計画」での課題となるような新たな食育に挑戦する活動が現れつつあったことを指摘したいと思います。

最後に、この表彰が国民や社会への食育の推進の大きな契機になることを祈念いたしまして、私からの講評とさせていただきます。

受賞者の皆様、本日はおめでとございました。

■表彰者の活動紹介

ボランティア部門

食生活改善推進員の部



農林水産大臣賞
青森市食生活改善推進員会（青森県）

親子の食育で健康寿命延伸へチャレンジ！
～だし活用料理教室・食育お楽しみセミナー・こども食育レッスン1・2・3～



清沢・安全委員長
東海市健康づくり食生活改善協議会（愛知県）

とまじ和歌館で「健康メニュー」を提供 地域に貢献した食育活動の推進



河野・安全委員長
福岡市食生活改善推進協議会（福岡県）

郷土料理の伝承と、特産品のお茶について健康効果を伝えるとともに、お茶の収穫と茶葉を使った料理の普及活動

大学等の部



清沢・安全委員長
香川国際大学 食育ゼミ（香川県）

幼児・小学生を対象とする食育活動実践



河野・安全委員長
九州国際大学 村上ゼミ「子ども食育チーム」（福岡県）

地産地消から食育、そして子供食堂へ！

食育推進ボランティアの部



農林水産大臣賞
プロジェクト鴨川村の方舟（千葉県）

鴨川の美味しい食べ物で人と町を元気に！
（食育を個人の「食生活」問題に狭小化せず、健康な暮らしを推進。さらに安全な地域づくりの場として活動）



河野・安全委員長
香美町と漆原（兵庫県）

食育普及活動 ～「香美町と漆原」の普及・啓発をめざして～



河野・安全委員長
井田の日野視察（山形県）

「子供が作る弁当の日」の活動を通じて、地域一人ひとりの食生活を地域の力で！

教育関係者・事業者部門

教育関係者の部



農林水産大臣賞
認定こども園 武蔵野の園幼稚園（兵庫県）

「園食からの始めの一歩」プロジェクト
～子供たちの「もの」「ひと」「こと」に調わる力の
変容をめざして～



河野・安全委員長
豊津市立赤川小学校（岩手県）

「産へて守る」産地振興の環境、地域の人々とする「産地」の威士博物館



清沢・安全委員長
北海道中津川高等学校（北海道）

食育教育の深化と強化。～「産への感謝」を計装機（けねつ）から中津川町へ～

農林漁業者等の部



農林水産大臣賞
JA東岩手さし小甲地区（東京都）

学校給食への地産農産物供給を起点とした「食へて学んで体験する」食育活動



清沢・安全委員長
ささたまこ園（鹿児島県）

地域に根ざした自然農法から学ぶ食育活動

食品製造・販売者等の部



農林水産大臣賞
株式会社 Wikan(ミツカン) Holdings（東京都）

「ZEH Initiative(ゼフ イニシアティブ)」「ZEH Initiative(ゼフ)」を通じて、食にまつわる環境意識や健康意識を高める活動
一歩前進可能な取り組みを！



清沢・安全委員長
株式会社 マルイ（岡山県）

地域のお客様の食育を踏まえたスーパーマーケットとして地域の多様な食生活に根ざした食育活動を通じた「地域の豊かで楽しい食育」の実現

地方公共団体の部



農林水産大臣賞
東松江市食育推進協議会（岩手県）

スマホでも、紙面でも、お話しでも、いつでもどこでも食育に繋がることを目指すまちづくり

■第5回 食育活動表彰事例集・募集

【第5回 食育活動表彰事例集】



【第6回 食育活動表彰 募集】



たくさんのご応募お待ちしております!

くわしくはこちらでご確認ください▶



第6回 食育活動表彰



応募を締め切りました。
 たくさんのご応募 ありがとうございました！

1. 符号の列集

ボランティア部門（都道府県、国令指定都市、大学等の長からの推薦）

- (2) 食育推進計画の策定として活動している個人及び団体（「基本」）（注9CCL、208頁）
 (2) 大学（短期大学を含む）、高等専門学校及び専門学校の学生やその方々の団体（「基本」）（注9CCL、208頁）
 (3) 食生活改善推進員会等の方々の団体（「基本」）（注9CCL、208頁）
 (4) (1)に該当しない場合は、食育推進計画の策定の対象でなく、食育推進計画の対象となる。

政府與傳媒、非政府部門（商界及社會界）

- (1) 無形財産権者（法人や組合、各種グループなど）（権利22（権利21）、24（権利23））
 (2) 食品製造、販売、業務サービスの提供その他の事業所（権利22（権利21）、24（権利23））
 (3) 経営、役員、介添その他の社会関係、広域・保健に支事されている者、事業所、RIB（権利22（権利21）、24（権利23））
 (2) に該当する場合は、企業関係に該当する。

2. 对象活动

※※※ 著者は、戦後12年以上の経験（創作と実録であった。無題の語では著者が経験されるものにあつては、〈思考深層の経験〉）の
ため、食育関係者が行っている食育を越える取組であつて、次に掲げられる3つのいずれかに該当するものを目標として行う。

- (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進する活動
- (2) 経済的負担を支える食育を推進する活動
- (3) 「第4次産業」やデジタル化に対応した食育を推進する活動
- (4) その他食育を推進する活動

3. 实践主体

主編 農林出版社
地址 北京西便門大街2號

4. 模拟

內閣府、教育省、文部科学省、厚生労働省

5. 附註:

應林水產大業於5月以內，測測，安全局應於10月以前
完成。如有4月6月18日（星期日）第17屆海產博覽會（予定）
公開，參加展覽品（海產博覽會）

○. 音集切

◎《13个991001》(全编目) 4册

7. 推薦方法及び応募書類の提出先

- (1) 提出方法
- ダウンロードした資料の保護期間満了後にお客さまへ送ります。お客様を必要とする場合は保護期間満了後発行してEメール（印刷版）で送付又はCD-ROM等にて電子ファイルを郵送してください。
- (2) 提出先

6.応募内容に関するお問合せ先

電話: 01-2502-5723 (平日: 9時30分~17時30分、土日祝日除く)

9. 応募書類の返却に関するお問合せ先

「第6回食肉活動実証実験事務局」事務局式会社内
電話：03-5743-7180（平日：9時30分～17時30分、土日祝日除く。）

10. 总结事项

※お問い合わせは、お問い合わせ先へお問い合わせください。

個人情報情報の取扱いについて

応募の際にご記入いただいた個人情報とは、「食育活動券」の発行・授受が事由となる食育に関する表彰の審査および賞状にあたっての審査時・授賞式開催時等に限り利用され、表彰式開催時の送付、審査結果の通知にのみご利用します。それ以外の目的には一切使用いたしません。

応募者の個人・資格等に関する賞状発行に必要経費の発生に関する第三者に開示（提供）することはありません。（法令等により開示を求められた場合を除く。）

お申込に際してご提供した個人情報とは意図せず、存在期間が過ぎた後に削除いたします。

1.1 本報暫停定閱

- [illegible]

12.よくある問題

お読みください

酒類、安全局酒類者行政、食育課
代表：03-3502-8111（内線4681）
ダイヤルイン：03-3502-5723
FAX番号：03-5744-1974

■実施内容

岩手県が誇る、世界、全国的に活躍している岩手県出身のトップアスリートや岩手県のプロスポーツチームに、食の大切さや感謝をメッセージにいただきました。

※掲載している所属チーム等の情報は、令和3年6月26日現在の情報となります。

サッカー 株式会社チュープロ 水本 圭治選手  出身地 >>> 矢巾町	サッカー 日テレ・東京ヴェルディベレーザ 岩清水 梓選手  出身地 >>> 滝沢市	サッカー 東北ヴェルディホッケーチーム 瀬川 真帆選手  出身地 >>> 岩手町	サッカー コカ・コーラレッドスパークス 田中 泉樹選手  出身地 >>> 岩手町
サッカー ヴィンセム神戸 菊池 流帆選手  出身地 >>> 釜石市	サッカー エネギン金沢 藤村 慶太選手  出身地 >>> 盛岡市	サッカー 表示灯フラーザルホッケーチーム 田中 海渡選手  出身地 >>> 岩手町	野球 中日ドラゴンズ 阿部 寿樹選手  出身地 >>> 一関市
野球 岩手県選手会 佐々木 千鶴選手  出身地 >>> 盛岡市	スキー・ジャンプ 松田メグミルスキー部 小林 潤志郎選手  出身地 >>> 八幡平市	野球 シアトルマリナース 菊池 雄星選手  出身地 >>> 盛岡市	野球 東北楽天ゴールデンイーグルス 銀次選手  出身地 >>> 磐代村
スキー・ジャンプ 土屋ホームスキー部 小林 陵侑選手  出身地 >>> 八幡平市	スキー・ノルディック複合 盛岡日野白樺スキークラブ 永井 秀昭選手  出身地 >>> 八幡平市	野球 広島東洋カープ 高橋 樹也選手  出身地 >>> 花巻市	野球 読売ジャイアンツ 堀田 賢慎選手  出身地 >>> 花巻市
スノーボード 法政大学 岩渕 麗奈選手  出身地 >>> 一関市	バスケットボール 遠征ゴールデンキングス 小野寺 祥太選手  出身地 >>> 一関市	野球 北海道日本ハムファイターズ 松本 遼大選手  出身地 >>> 滝沢市	陸上(短走) 富士通 高橋 英輝選手  出身地 >>> 花巻市
バスケットボール 川崎ブレイブサンダース 長谷川 技選手  出身地 >>> 花巻市	バスケットボール 鳳凰レイクスターズ 晴山 ケビン選手  出身地 >>> 八幡平市	岩手の食が、僕たちを前へ進ませる  食育推進全国大会 in いわて	
フェンシング 聖徳大学 吉田 健人選手  出身地 >>> 盛岡市	サッカー 東北ヴェルディホッケーチーム 及川 菜選手  出身地 >>> 岩手町		

<北海道>



第 4 次 北 海 道 食 育 推 進 計 画

(計画期間：令和元年度～令和５年度)

めざす姿「食」の力で育む心と身体と地域の元氣

3つの基本方針と10の柱

目標1

**心身の健康を促進する
健全な食生活の確立**

↓

- ① 栄養のバランスを考えた食事を提供する
- ② 適切な生活習慣を身に付け、健康な食生活を実践する
- ③ 食育の健康推進を推進する【重点事項】

目標2

**「食」に関する理解を
深める**

↓

- ④ 食と健康の関係を学ぶ、行動する【重点事項】
- ⑤ 食徳の食を身に付け、伝える
- ⑥ 食育に関する意義を説明し、実践する
- ⑦ 食に関する理解を深め、行動する

目標3

食育推進体制の強化

↓

- ⑧ 食育推進計画に基づいて関係する関係者のネットワークを構築する【重点事項】
- ⑨ 食育推進計画の人財を育成し、活用する
- ⑩ 食育推進を推進していく仕組みを構築する

子どもから高齢者まで世代における食育の推進

生活習慣病予防推進員活動体制

食育の推進事業にも活用し、健康の増進に努める関係者から「暮らしのなかで、食育の推進活動に取り組む推進員」を組織し、2017年度から地域ごとに活動する仕組みとして構築し、推進員を育成する。

平成28年度 食育100人推進員会、2019年度 推進員会、2020年度 推進員会



令和元年度 食育推進員会

食育推進員コーディネーター制度

「食育」に関する様々な課題や「食育の推進活動」に関する課題を食育推進員コーディネーターとして、地域に密着し、企画・実行し、推進員会、推進員会との連携・調整を行うこと、地域の活性化を図ることに努める。



＜青森県＞

[illegible]

＜岩手県＞

いわたの食育

海の幸 産地の野菜

令和2年度 食育推進コンクール最優秀賞作品

食育推進活動計画

● 目標

全ての県民が生活にわたり、健全な食生活を営み、心身ともに健康でいざいせと暮らしつていくこと

● ターゲット

いざいせ！ 健やか！ 若手のかっこ！ イーハートアップの協力を受けて

食育推進のための組織

令和2年度食育推進ネットワーク会議と連携し、さまざまな取組を実施しています。

食育推進推進委員会
(関係者各機関)

会長 佐々木 正樹
副会長 佐々木 正樹

食育推進推進委員会
(関係者各機関)

会長 佐々木 正樹
副会長 佐々木 正樹

食育推進推進委員会
(関係者各機関)

会長 佐々木 正樹
副会長 佐々木 正樹

食育推進推進委員会
(関係者各機関)

会長 佐々木 正樹
副会長 佐々木 正樹

食育推進推進委員会
(関係者各機関)

会長 佐々木 正樹
副会長 佐々木 正樹

食育推進活動に力をつくす

食育推進活動は、様々な場面で実施されています。

食育推進推進委員会
(関係者各機関)

会長 佐々木 正樹
副会長 佐々木 正樹

食育推進推進委員会
(関係者各機関)

会長 佐々木 正樹
副会長 佐々木 正樹

食育推進推進委員会
(関係者各機関)

会長 佐々木 正樹
副会長 佐々木 正樹

食育推進推進委員会
(関係者各機関)

会長 佐々木 正樹
副会長 佐々木 正樹

食育推進推進委員会
(関係者各機関)

会長 佐々木 正樹
副会長 佐々木 正樹

おいしい食事で
取り組んでいます！！

＜宮城県＞

[illegible]

＜秋田県＞

【第4期秋田県食育推進計画】

秋田の自然や風土に調和した健全で持続可能な食生活の実現を目指して

秋田県の食育は、国民一人一人が自らの食について考える習慣を身につけ、食に関する知識や食への関心を高め、豊かな食生活を送るための力となることを目指す。

県民

県庁

市町村

学校

農業者

消費者

産地

生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

小中学校での食育の授業

子ども達の食育体験

つづきあふ食育

パソコン活用した食育推進の取り組み

生涯を通じた食育の推進

食育推進委員会

エコワークショップの開催

食育推進委員会

食育推進委員会

食の安全・安心と
健康に関する理解の促進

近郊の特性・農産物等を
活かした食育の推進

持続可能な食を支える食育の推進

＜山形県＞

[illegible]

＜福島県＞



ふくしまの食育

震災から10年 ふくしまの今

農林水産豪

農産産出額は震災前約の90.7%まで回復

〇食料自給率100%とする農産産出額の比率



〇主産品農産物価格の推移



(出典：福島県 食産・育すのみふへ（第2版）

県民の健康

食生活から始める健康づくりの推進

- 〇ファースト手帳
 - 野菜から食べ始める「ベジ・ファースト」で生活習慣病予防
- 〇スーパーや経営食費の減価
 - スーパーでは消費者に食費すじ野菜を推奨！食上は落ちる。3ヶ月で食費削減量の約40%減少しました。



ベジファースト

社員食費では利用者に食費すじ低価格野菜を奨励！味への好みは変わらる。食費削減量を毎月6.5%減少しました。

地産地消と連携したバランスのよい食生活や、ベジ・ファースト、減価による健康指標改善で「健康長寿ふくしま」の実現をめざします。



＜茨城県＞

みんなでおいしく減塩しよう！

毎月20日は

いばらき
美味しお
Day

減塩の日

です！

茨城県民は塩分摂取量が多い！

※男性、心疾患や高血圧の患者などは減塩指導による塩分摂取量の削減に成功し、平均血圧が一つで約8mmHg減量も報告されている（健康増進大綱）に鑑みます！

● 減塩のために食生活を見直す方、つづいていこう！減塩の習慣を身につけて、この日も減塩に成功しよう！

● おいしく減塩するコツ

【減塩食品の活用】
減塩調味料（減）



【減塩調味料】減塩醤油（減）



【減塩食品の活用】
減塩調味料（減）



【減塩食品の活用】
減塩調味料（減）



● 塩分摂取量の比較

項目	男性	女性
目標値	11.2g	7.8g
調査対象者の摂取量	7.5g	9.4g
調査対象者の摂取量	7.5g	9.4g
調査対象者の摂取量	7.5g	9.4g



茨城県

＜栃木県＞

＜群馬県＞

食育応援県GUNMA

ぐんまちゃんと学ぶ「食育カルタ」



食育カルタの特長

- ・全ての歳児にぴたぐんまちゃんが登場します。
- ・食育の基礎知識は、読み物に限定した、食に関する図解文を掲載しています。
- ・カルタならではのデザインも楽しめ、子どもから大人まで楽しめます。

ぐんまの食べもの作りゲーム



ぐんまの食べもの作りゲームの特長

- ・食育の基礎知識(食の3要素)から、野菜などの種類や1日3食のゲームです。
- ・食の3要素から食育の知識を身につけることが可能です。

和食教材



・和食の基本形「一汁二菜」に「いただきます」の挨拶で使える歌があります。

食育教材の詳細はこちらから

ぐんま食育ポータルサイト  [ぐんまちゃん](#)

群馬県 健康福祉部 健康長寿社会づくり推進課

群馬県前橋市大町1丁目1番1号

＜埼玉県＞

[illegible]

＜千葉県＞

[illegible]

＜東京都＞

東京都食育フェアの開催

近年、食を巡っては、食の安全・安心に対する関心が高まる一方で、食習慣の乱れや食の生産現場を知らずに生活している消費者の増加など、様々な問題が明らかになっていきます。

東京都では、「楽しみながら食を育もう!」をテーマに、食育推進関連団体と連携して、東京都食育フェアを開催しています。(令和2年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止)

食育フェアの光景

＜神奈川県＞

[illegible]

〈新潟県〉

＜富山県＞



富山県の食育





みんなで実践！富山県生活食育推進法では、富山県と民間の協働、学校、民間、民間の連携を図る（富山県生活食育法）を推進しています。

● **富山県と**

● **野菜、肉、魚などにも**

● **炭水化物を多く食べよう**

富山県生活食育推進協議会とは？

富山県生活食育推進協議会とは、富山県と民間の協働、学校、民間、民間の連携を図る（富山県生活食育法）を推進するための協議会です。

富山県生活食育推進協議会とは、富山県と民間の協働、学校、民間、民間の連携を図る（富山県生活食育法）を推進するための協議会です。

富山県生活食育推進協議会とは？

富山県生活食育推進協議会とは、富山県と民間の協働、学校、民間、民間の連携を図る（富山県生活食育法）を推進するための協議会です。

+

富山県生活食育推進協議会とは？

富山県生活食育推進協議会とは、富山県と民間の協働、学校、民間、民間の連携を図る（富山県生活食育法）を推進するための協議会です。

富山の食文化

一般の食文化や歴史に由来する食文化から富山の食文化は発展。

富山の食文化の発展

「富山県生活食育推進協議会」が、富山県生活食育推進協議会とは、富山県と民間の協働、学校、民間、民間の連携を図る（富山県生活食育法）を推進するための協議会です。

富山の食文化の発展

「富山県生活食育推進協議会」が、富山県生活食育推進協議会とは、富山県と民間の協働、学校、民間、民間の連携を図る（富山県生活食育法）を推進するための協議会です。

富山の食文化の発展

「富山県生活食育推進協議会」が、富山県生活食育推進協議会とは、富山県と民間の協働、学校、民間、民間の連携を図る（富山県生活食育法）を推進するための協議会です。



▲富山の食文化の発展



▲富山の食文化の発展



▲富山の食文化の発展

富山県における食育推進の取組み

富山県生活食育推進協議会とは、富山県と民間の協働、学校、民間、民間の連携を図る（富山県生活食育法）を推進するための協議会です。

- 「富山県生活食育推進協議会」が、富山県生活食育推進協議会とは、富山県と民間の協働、学校、民間、民間の連携を図る（富山県生活食育法）を推進するための協議会です。
- 「富山県生活食育推進協議会」が、富山県生活食育推進協議会とは、富山県と民間の協働、学校、民間、民間の連携を図る（富山県生活食育法）を推進するための協議会です。
- 「富山県生活食育推進協議会」が、富山県生活食育推進協議会とは、富山県と民間の協働、学校、民間、民間の連携を図る（富山県生活食育法）を推進するための協議会です。



▲富山県生活食育推進協議会



▲富山県生活食育推進協議会



▲富山県生活食育推進協議会

＜石川県＞

[illegible]

＜福井県＞

[illegible]

<山梨県>

「やまなしの食」を継承します

山梨県では、先人たちに由り編み出され、受け継がれてきた郷土食などの中でも、特に次世代への継承に取り組みたいものを「やまなしの食」として認定しました。「やまなしの食」の由来やレシピなどを掲載したハンドブックを作成し継承していきます。

山梨県といえば「ほうとう」
この他にも認定176品目
のうち47品目を掲載!

「やまなしの食」ハンドブック
「やまなしの食」ハンドブック
「やまなしの食」ハンドブック

アレンジレシピの
ハンドブックもあるよ!

山梨県 県民生活部 県民安全協働課

<長野県>

信州の食でつながる、人づくり・地域づくり

長野県の特徴その1 元気で長生き

●平均寿命(2022年推定値) 男性 81.75歳 女性 87.67歳

●健康寿命(2022年推定値) 男性 69.7歳 女性 74.7歳

●高齢化率(2022年推定値) 26.7%

長野県の特徴その2 金賞有数の農業県

●全国トップ上位(金賞)の主な農産物
① 長野県産の「信州産」の主な農産物
② 長野県産の「信州産」の主な農産物

●信州の食文化・郷土食
●信州の食文化・郷土食

●信州の食文化・郷土食
●信州の食文化・郷土食

<岐阜県>

岐阜県における食育推進の取組

第3次岐阜県食育推進基本計画(平成27年度～平成30年度)

未来へつなぐ清流の国ぎふの食育

1. 食育推進の取組
2. 食育推進の取組
3. 食育推進の取組

4. 食育推進の取組
5. 食育推進の取組
6. 食育推進の取組

7. 食育推進の取組
8. 食育推進の取組
9. 食育推進の取組

10. 食育推進の取組
11. 食育推進の取組
12. 食育推進の取組

<愛知県>

「あいち食育いっしょプラン2025」

食育の実践による健康で活力ある社会の実現

1. 食育を通じた健康づくりの取組
2. 食育を通じた食生活の改善
3. 食育を通じた食文化の継承

4. 食育を通じた食生活の改善
5. 食育を通じた食文化の継承
6. 食育を通じた食生活の改善

7. 食育を通じた食生活の改善
8. 食育を通じた食文化の継承
9. 食育を通じた食生活の改善

10. 食育を通じた食生活の改善
11. 食育を通じた食文化の継承
12. 食育を通じた食生活の改善

<三重県>

第4次三重県食育推進計画(令和3～7年度)

生活・地域・環境の3つの視点で取り組む
みえの食育

三重県では、令和3年度から5年間を計画期間とする「第4次三重県食育推進計画」を策定しました。

●計画で定めた主な内容
1. 豊かな食生活を支える食育の推進
2. 豊かな食生活を支える食育の推進
3. 豊かな食生活を支える食育の推進

●主な取組事例
事例1) みえの食育が一堂! 健康メニューコンクール
事例2) 三重とこわか健康経営カンパニー認定制度
事例3) 食育ロスの削減率を目標として設定

<滋賀県>

第3次 滋賀県食育推進計画

食育推進計画

1. 食育推進の取組
2. 食育推進の取組
3. 食育推進の取組

4. 食育推進の取組
5. 食育推進の取組
6. 食育推進の取組

7. 食育推進の取組
8. 食育推進の取組
9. 食育推進の取組

10. 食育推進の取組
11. 食育推進の取組
12. 食育推進の取組

<京都府>

第4次京都府食育推進計画(令和3年度～7年度)を策定!

食育推進計画

1. 食育推進の取組
2. 食育推進の取組
3. 食育推進の取組

4. 食育推進の取組
5. 食育推進の取組
6. 食育推進の取組

7. 食育推進の取組
8. 食育推進の取組
9. 食育推進の取組

10. 食育推進の取組
11. 食育推進の取組
12. 食育推進の取組

<兵庫県>

ひょうごの食育

食育推進計画

1. 食育推進の取組
2. 食育推進の取組
3. 食育推進の取組

4. 食育推進の取組
5. 食育推進の取組
6. 食育推進の取組

7. 食育推進の取組
8. 食育推進の取組
9. 食育推進の取組

10. 食育推進の取組
11. 食育推進の取組
12. 食育推進の取組

<奈良県>

めざせ健康寿命日本一!

やさしおベジ増し宣言

1. 食育推進の取組
2. 食育推進の取組
3. 食育推進の取組

4. 食育推進の取組
5. 食育推進の取組
6. 食育推進の取組

7. 食育推進の取組
8. 食育推進の取組
9. 食育推進の取組

10. 食育推進の取組
11. 食育推進の取組
12. 食育推進の取組

<和歌山県>

[illegible]

＜鳥取県＞

食のみやこ
鳥取県の

食育

食育とは食生活の改善を通じて、食の大切さや食文化の大切さを学ぶこと。食の大切さや食文化の大切さを学ぶこと。食の大切さや食文化の大切さを学ぶこと。

鳥取県食育推進協議会 鳥取県食育推進センター 食育推進課

郷土料理の普及を通して人と人とのつながりを育む

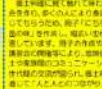
食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。



食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。



食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。



食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。

地域ぐるみで取り組む健康食生活と食育の推進の心を育む

食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。



食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。



食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。



食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。

食育活動とクッキングで「食事を楽しみにもする子どもにも」を育む

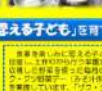
食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。



食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。



食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。



食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。

鳥取県のこれからの食育で大切にしたい2つの基本指針

食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。

食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。

食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。食育活動を通して郷土料理の普及を図る。

＜島根県＞

[illegible]

＜岡山県＞



おokayamaの食育



岡山県

スローガン

食を通じた健康な人づくり・地域づくり
～実践の場を広げよう～

食育推進の3つの柱

① 人と人をつなぐ

② 健康な体をつくる

③ 豊かな心を育む

学校における食育の推進
～備前境食器を使用した食に関する指導～

小・中・高生を出発して、岡山県の食文化について学びます。そのひとつとして、備前境食器を使用した食文化と備前境食器について学びます。

社会科や学習にわたって、「備前境食器」が題材で登場し、備前境食器について学びます。

備前境食器は時代別・地域別に分類され、岡山県と備前境食器の歴史を学ぶことができます。

岡山県各小・中学校では、〈公財〉岡山県高等学校食育会から「備前境食器」を使用するところがあります。

〈公財〉岡山県高等学校食育会から
備前境食器



備前境食器の歴史を学ぶ写真は、備前境食器の歴史を学ぶための資料です。

食育の場でも活用されています。

食育の場でも活用されています。

食育の場でも活用されています。

食育の時間には、備前境食器の活用も、食育の場でも活用されています。

食育の時間には、備前境食器の活用も、食育の場でも活用されています。

食育の時間には、備前境食器の活用も、食育の場でも活用されています。



食育の時間には、備前境食器の活用も、食育の場でも活用されています。



食育の時間には、備前境食器の活用も、食育の場でも活用されています。

食育の時間には、備前境食器の活用も、食育の場でも活用されています。

食育の時間には、備前境食器の活用も、食育の場でも活用されています。



食育の時間には、備前境食器の活用も、食育の場でも活用されています。



＜広皇祖＞



広島県の食育



～健康寿命の延伸に向けた3つの取り組み～

広島県では2020年度から広島県食育推進計画を策定し、県民の皆さんにいつまでも健康な生活を送っていただくための、健康、食料、企業・関係機関と連携し、主に以下の3つの取り組みを推進・実施していきます。

①1日の食塩摂取量の減少

1食分の塩分が2.6g以下の食事をメニューと表示する店舗、塩分の情報提供に取り組む店舗、食料カードに寄る店舗、とてつもない塩分減量プロジェクトに協力して、食塩摂取量を2.6g以下に抑え、食塩摂取量の減少に取り組んでいます。

目標
8.5g
未満



食塩摂取量の減少

FRESTA

※「健康寿命の延伸に向けた3つの取り組み」の取り組みの一つとして、食塩摂取量の減少に取り組んでいます。

②1日の野菜摂取量の増加

食生活のうつろい多様化により、野菜の摂取量が減少傾向にあるとの実情を踏まえて、野菜の消費拡大に取り組んでいます。

目標
350g
以上



野菜の消費拡大

野菜の消費拡大

※「健康寿命の延伸に向けた3つの取り組み」の取り組みの一つとして、野菜の消費拡大に取り組んでいます。



野菜の消費拡大

野菜の消費拡大

※「健康寿命の延伸に向けた3つの取り組み」の取り組みの一つとして、野菜の消費拡大に取り組んでいます。

③毎日朝食を食べる 県民の割合の増加

食生活のうつろい多様化により、朝食を食べない人が増加傾向にあるとの実情を踏まえて、朝食を食べない人への啓発活動に取り組んでいます。

目標
95%
以上



朝食を食べる

朝食を食べる

※「健康寿命の延伸に向けた3つの取り組み」の取り組みの一つとして、朝食を食べる割合の増加に取り組んでいます。

広島県食育推進計画についてはHPをご覧ください。



[広島県食育推進計画](#)

〈香川目〉

香川県の食育

【国産】
香川県の経済産業局は1標準
食(2000kcal)と同等とする
1000gを定めています。
(32.25香川県健康・栄養調査)

「1日3食 まず野菜1」をキャッチフレーズに、
関係団体や学校・保健所など連携し、野菜摂取量の増進を図っています。





1日3食 まず野菜！

野菜は1日350g
を目標としよう





香川県

料理教室等の開催



若い世代を対象に、野菜を身近な調理道具で調理など、子どもの食育や野菜摂取の習慣化に取り組んでいます。

三ツ星ヘルシーランチ店の登録の推進

「主食・主菜・副菜がそろい、約200kcalの健康に配慮したランチメニューが提供している野菜が主役のヘルシーレストラン」を認定し、認定メニューとして登録しています。

メニューがヘルシーで、価格も掲載したガイドブックを配布しています。



三ツ星ヘルシーランチ店
認定メニュー
ヘルシーメニューガイドブック

健康情報メールの配信

毎月10日「5月が食育の日」に健康情報メールを配信しています。

かかわる食育サイト
「かがわの食育 おいしいね！かがわネット」では香川県の食育情報を紹介しています。



＜愛媛県＞

[illegible]

<高知県>

[illegible]

＜福岡県＞

福 島 県

／ふくおか地産地消応援ファミリー／

ふくおか農林漁業体験ツアーに行ってきました!!

農 業 のうぶあろ



春と夏の間、ふくおか県内各地で羊の放牧が行われています。羊の放牧は、農家の収入の重要な一部です。羊の放牧は、羊の健康と安全を確保することが重要です。羊の放牧は、羊の健康と安全を確保することが重要です。

林 業 りんごよう



春と秋の間、ふくおか県内各地でりんごの収穫が行われています。りんごの収穫は、農家の収入の重要な一部です。りんごの収穫は、りんごの健康と安全を確保することが重要です。りんごの収穫は、りんごの健康と安全を確保することが重要です。

水 産 さんざん



春と秋の間、ふくおか県内各地で水産物の収穫が行われています。水産物の収穫は、農家の収入の重要な一部です。水産物の収穫は、水産物の健康と安全を確保することが重要です。水産物の収穫は、水産物の健康と安全を確保することが重要です。

ちくさん 畜 産



春と秋の間、ふくおか県内各地で畜産物の収穫が行われています。畜産物の収穫は、農家の収入の重要な一部です。畜産物の収穫は、畜産物の健康と安全を確保することが重要です。畜産物の収穫は、畜産物の健康と安全を確保することが重要です。

／ふくおか地産地消応援ファミリー／

ふくおか農林漁業体験ツアーに行ってきました!!

＜長崎県＞

体 体調の管理 健康づくりの食育

「食育」は、食生活の改善、食文化の継承、食の安全・安心の確保、食の楽しみ、食の文化の創造、食の環境の改善、食の未来の創造など、食の分野における様々な課題を解決するための取り組みです。

長崎国際大学では、食育の推進を目的として、食育推進委員会を設置し、食育推進計画を策定しています。また、食育推進委員会の委員として、教職員、学生、社会人など、様々な関係者が参加しています。

食育推進委員会の活動として、食育講座、食育イベント、食育教材の開発など、様々な取り組みを行っています。また、食育推進委員会の委員として、食育推進計画の策定、実施、評価など、様々な取り組みを行っています。

食育推進委員会の活動として、食育講座、食育イベント、食育教材の開発など、様々な取り組みを行っています。また、食育推進委員会の委員として、食育推進計画の策定、実施、評価など、様々な取り組みを行っています。

長崎国際大学

野 野菜摂取のコツ 栄養バランスの食育

野菜は、ビタミン、ミネラル、食物繊維など、様々な栄養素を豊富に含んでいます。また、野菜は、食生活の多様化、食の楽しみ、食の文化の創造、食の環境の改善、食の未来の創造など、食の分野における様々な課題を解決するための取り組みです。

長崎国際大学では、野菜の摂取を目的として、野菜摂取のコツを伝えています。また、野菜摂取のコツとして、野菜の選び方、調理法、食べ方など、様々な取り組みを行っています。

野菜の選び方として、新鮮な野菜を選ぶ、野菜の産地を選ぶ、野菜の大きさを選ぶなど、様々な取り組みを行っています。また、野菜の調理法として、野菜を切る、野菜を煮る、野菜を焼くなど、様々な取り組みを行っています。

野菜の食べ方として、野菜を噛み潰す、野菜を飲み込むなど、様々な取り組みを行っています。また、野菜の食べ方として、野菜を噛み潰す、野菜を飲み込むなど、様々な取り組みを行っています。

長崎国際大学

大学と連携した食育推進事業

長崎国際大学では、食育の推進を目的として、食育推進委員会を設置し、食育推進計画を策定しています。また、食育推進委員会の委員として、教職員、学生、社会人など、様々な関係者が参加しています。

食育推進委員会の活動として、食育講座、食育イベント、食育教材の開発など、様々な取り組みを行っています。また、食育推進委員会の委員として、食育推進計画の策定、実施、評価など、様々な取り組みを行っています。

食育推進委員会の活動として、食育講座、食育イベント、食育教材の開発など、様々な取り組みを行っています。また、食育推進委員会の委員として、食育推進計画の策定、実施、評価など、様々な取り組みを行っています。

長崎国際大学

朝 短時間の朝食はん 朝食を食べる食育

朝食は、一日の活動のエネルギー源であり、健康維持に重要な役割を果たしています。また、朝食は、食生活の多様化、食の楽しみ、食の文化の創造、食の環境の改善、食の未来の創造など、食の分野における様々な課題を解決するための取り組みです。

長崎国際大学では、朝食の摂取を目的として、朝食の摂取のコツを伝えています。また、朝食の摂取のコツとして、朝食の選び方、調理法、食べ方など、様々な取り組みを行っています。

朝食の選び方として、新鮮な朝食を選ぶ、朝食の産地を選ぶ、朝食の大きさを選ぶなど、様々な取り組みを行っています。また、朝食の調理法として、朝食を切る、朝食を煮る、朝食を焼くなど、様々な取り組みを行っています。

朝食の食べ方として、朝食を噛み潰す、朝食を飲み込むなど、様々な取り組みを行っています。また、朝食の食べ方として、朝食を噛み潰す、朝食を飲み込むなど、様々な取り組みを行っています。

長崎国際大学

＜大分県＞

第4章 大分県食料 栽培計画 基本目標

つまい楽しい！元気を大分

食料の生産と消費



食料の生産と消費

食料の生産と消費

基本目標



食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費



食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費

基本目標

食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費

基本目標

食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費

食料の生産と消費

＜鹿児島県＞

かごしまの食育

～地域地産を基本とした健康で豊かな食生活の実現のために～

鹿児島県では、豊かな食文化や農林水産業を基として、かごしま食育事業「バスラズガド」の普及啓発や、平成27年度に制定した「かごしまの味」をはじめとする郷土料理等の継承推進、農産体験等の取組への支援など、ライフステージに合わせた豊かな食生活の実現を支援しています。



バスラズガド

かごしま産直会「バスラズガド」の普及



農産体験等の取組支援
（鹿児島大学の研修生）



かごしまの味の普及



食育に携わる指導者の育成
《食と農の指導者研修》

「かごしまおいしいもの道手帳」を開催

県民の県産農林水産物・県内農林水産物への産地回遊を図るために、高校生等を対象に、鹿児島県の豊かな食材を利用したメニューコンテストを開催しました。

【掲載写真と作品】







鶏飯部門



スイーツ部門

入賞作品の紹介



鹿児島県庁での
発表による表彰の様子

＜沖縄県＞

[illegible]

■実施内容

岩手県内の高校生や専門学校生のみなさまによるレシピコンテスト作品のご紹介や学校栄養士、栄養教諭のみなさまによる学校給食レシピ提案、岩手県内33市町村の食生活改善推進員協議会のみなさまによるバランス弁当のレシピ提案を実施。

【高校生お弁当レシピコンテスト】

高校生
お弁当レシピ
コンテスト

専門学校生
県産食材レシピ
提案

給食献立
提案

いわて発!
適量
バランス弁当

テーマ ランチで味わおう“いわてのお弁当”

岩手県内の全156名の高校生のみなさんからレシピをご応募いただきました。その中から選出させていただいた10作品（最優秀賞1作品、優秀賞2作品、入賞7作品）のお弁当レシピをご紹介します。

【審査協力：岩手県食振興会・いわてのお米ブランド生産販売戦略推進協議会】

入賞作品

最優秀賞	優秀賞	入賞
男子も気にしよう！野菜ファースト弁当	岩手県立一関工業高等学校3年 奥山 智己	岩手県立一関工業高等学校3年 佐々木 恭弥
食べて満足！県産野菜と雑穀パワースタイルランチ MY LUNCH!	岩手県立花北高等学校2年 高橋 千夏	岩手県立花北高等学校2年 高橋 千夏
岩手の魅力たくさん盛り込んだ弁当	岩手県立花北高等学校2年 高橋 千夏	岩手県立花北高等学校2年 高橋 千夏
お肉好きもチーズ弁当	岩手県立一関工業高等学校3年 菅原 千翔	岩手県立一関工業高等学校3年 菅原 千翔
春の行楽弁当	岩手県立大船渡高等学校2年 小澤 彩花	岩手県立大船渡高等学校2年 小澤 彩花
山海の幸 仲良し弁当	岩手県立久慈高等学校3年 成田 寛典	岩手県立久慈高等学校3年 成田 寛典
わかめいなり三層包み弁当	岩手県立遠野高等学校3年 熊谷 佑奈	岩手県立遠野高等学校3年 熊谷 佑奈

応募条件

- ① 岩手県の産物である「米」「魚」「野菜」「果物」の中から一つ以上を盛り入れた、オリジナルレシピであること。
- ② 1食分の弁当として食生活に盛り付けられたものであること。（献立表も可）
- ③ 材料が2人分以下1,000円以内であること。

審査基準

- ・ 応募条件にある食材の活用方法にオリジナリティーがあるか。
- ・ 色とりどりの食材が使われており、彩りがきれいでバランスが取れているかどうか。
- ・ 手に入りやすい食材で、一般家庭でも作りやすいかどうか。



最優秀賞
男子も気にしよう！
野菜ファースト弁当
岩手県立一関工業高等学校3年
奥山 智己



優秀賞
食べて満足！県産野菜と
雑穀パワースタイルランチ
MY LUNCH!
岩手県立花北高等学校3年
高橋 千夏



入賞
お肉好きも
チーズ弁当
岩手県立一関工業高等学校3年
菅原 千翔



入賞
母嬉しい 冷蔵庫スッカリ
エコ弁当
岩手県立花北高等学校2年
高橋 千夏



入賞
山海の幸
仲良し弁当
岩手県立久慈高等学校3年
成田 寛典



入賞
わかめいなり
三層包み弁当
岩手県立遠野高等学校3年
熊谷 佑奈

男子も気にしよう！
野菜ファースト弁当

岩手県立一関工業高等学校3年
奥山 智己

（高校生部門 最優秀賞）

アピールポイント

上から順番に食べると、野菜→タンパク質→炭水化物になり体を強にする人に良いです。

使用した岩手産の食材

三陸わかめ、岩手の牛乳、産が森高原産肉、ひとめぼれ、前沢牛ポテトチップス、サンフジ

感想

- ・盛り付けが斬新でめもしろい。
- ・アイデアが突き抜けている。
- ・食べてみたいと思わせる楽しさがある。

入賞のコメント

小さい頃から食べていた弁当の内容を、岩手産のものに変えました。容器をカップにすることで持ち運びしやすく、上から順に食べていくところがポイントです。これから一人暮らしになる人でも簡単に作れるので、ぜひ作ってみてください。

～レシピ～

材 料		（2人分の値段 719円）
レタス	1/8玉	板でんぶ 30g
産が森高原産肉	200g	前沢牛ポテトチップス 2g
ぎゅうり	1/3本	サンフジ 1/2個
コーン	5g	卵 2個
プチトマト	2個	焼き肉のたれ 大さじ3
ひとめぼれ	茶碗2杯	岩手の牛乳 大さじ1
サケフレーク	30g	塩 少々
三陸わかめ	5g	砂糖 少々

作り方

1. レタスは洗い、食べやすい大きさに切る。
2. きゅうりは塩をふり、板ずりして切り、トマトは4等分する。わかめは洗って約5分流水に浸した後、食べやすい大きさに切る。
3. 深2倍をボウルに入れ、塩・砂糖・牛乳を入れよく混ぜる。熱したフライパンにサラダ油を入れ、卵液を入れ箸でかき混ぜて卵そばを作る。
4. 卵そばを取り出したら、フライパンをペーパーで拭き取り、サラダ油を入れ、豚ひき肉を炒める。
5. 容器に好きな順番で米と具材と焼き肉のたれを交互に入れ、最後に野菜とコーンをのせ、ポテトチップスを散りかける。
6. サンフジを切り、別の容器に入れる。

レシピコンテストに戻る

【専門学校生県産食材レシピ提案】

**高校生
お弁当レシピ
コンテスト**

**専門学校生
食産食村レシピ
コンテスト**

**給食献立
提案**

**いわて発!
選星
バランス弁当**

テーマ お家で味わおう いわての「豚肉」と「鶏肉」の美味しさ

当手帳内の両面掲載県立専門学校「北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ」（鶏肉仕様レシピ）と「岩手県調理師専門学校」（鶏肉仕様レシピ）にて校内レシピコンテストを開催していただきました。掲載していただいた10作品をご紹介します。

【食材提供】岩手県庁・岩手県立専門学校（鶏肉）／岩手県協賛会（鶏肉）／岩手県調理師協会（鶏肉）

【北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ】

1位	五目豚しゃぶと煮込み焼きさしみご飯 2年 山内 雄平
7位	ブルーベリーソースで食べる肉汁パスタ！ 2年 伊藤 希
3位	豚肉のかわばたフィッシュコックを彩る肉汁パスタ 2年 森川 真菜
4位	チーズシュークリーム 2年 小沼 優衣子
5位	食感楽しい、豚肉の煮豚煮込み 2年 北館 達矢子
6位	いつものメンチカツをちよつと豪華に 2年 大澤 耕
7位	トマトソースとチーズのポークピカタ 2年 豊田 玲子
8位	豚肉の中巻風甘みそ炒め 2年 佐々木 風馬
9位	変わり種餃子 2年 菊池 和直
10位	ずき焼き風肉巻き 2年 横山 紗姫

応募条件
①当手帳掲載の両面、豚肉のいずれかを一つ以上と岩手県産の野菜や果物等の食材を一つ以上使用すること。
②学年ごとごとに県内から2作品を決定
③いわての豚肉（白肉）に合う夕食の調理（作りものを含む）とし、1人前の分量は身体活動量及び年齢以上の適正性を想定したものであること。
④写真に切り易い構成で、一般家庭でも作れるものであること。
⑤材料費は、1人前で概ね150円以内（税別）であること

【岩手調理師専門学校】

1位	岩手県産肉ととり野菜の塩焼（ターボめ） 2年 一戸美佳、北原 美緒、吉川理恵、北原 悠希
2位	3種の煮込みフライ 2年 豊田 希衣、伊藤 まなみ、伊藤 希、千葉 彩未 レモンと香辛料に包んで食べるとおやつ感覚！煮崩れ 2年 小沼 悠妃、小澤 一希、菊池 美希、森川 真菜
4位	和風タンダーチキ 2年 青木 遥、川村 悠希、津澤 結衣、榎本 結衣
5位	和風のガランディースーと和風フリカッセー 2年 榎本 悠希、榎本 悠希、三上 早人、永山 日菜
6位	豚肉味噌でデウスで食べるガランディースーとハンバーガーデウスとムスメとデウスと 2年 豊田 希衣、一戸 美佳、森川 真菜、森川 真菜

【北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ】



1位
五目豚しゃぶと
焼炊きさしみご飯
岩手県ハイテクニカルクッキングカレッジ2年
山内 雄平

レシピはこちら



2位
ブルーベリーソースで
食べる肉汁パスタ！
岩手県ハイテクニカルクッキングカレッジ2年
伊藤 希

レシピはこちら



3位
豚肉のさっぱり
ミルクフィッシュ
カッパみそだれ
岩手県ハイテクニカルクッキングカレッジ2年
森川 真菜

レシピはこちら



4位
チーズシュークリーム
岩手県ハイテクニカルクッキングカレッジ2年
小沼 優衣子

レシピはこちら



5位
食感楽しい、
豚肉の煮豚煮込み
2年 北館 達矢子

レシピはこちら



6位
いつものメンチカツを
ちよつと豪華に
岩手県ハイテクニカルクッキングカレッジ2年
大澤 耕

レシピはこちら



7位
トマトソースとチーズの
ポークピカタ
岩手県ハイテクニカルクッキングカレッジ2年
豊田 玲子

レシピはこちら



8位
豚肉の
中巻風甘みそ炒め
岩手県ハイテクニカルクッキングカレッジ2年
佐々木 風馬

レシピはこちら



9位
変わり種餃子
岩手県ハイテクニカルクッキングカレッジ2年
菊池 和直

レシピはこちら



10位
ずき焼き風肉巻き
岩手県ハイテクニカルクッキングカレッジ2年
横山 紗姫

レシピはこちら

【岩手調理師専門学校】



1位
岩手県産肉ととり
野菜の塩焼（ターボめ）
岩手調理師専門学校2年
一戸美佳・北原 悠希
川村 悠希・松尾 結衣
吉川理恵・北原 悠希

レシピはこちら



2位
3種の煮込みフライ
岩手調理師専門学校2年
豊田 希衣・伊藤 まなみ
伊藤 希・千葉 彩未

レシピはこちら



4位
和風タンダーチキ
岩手調理師専門学校2年
青木 遥・川村 悠希
津澤 結衣・榎本 結衣

レシピはこちら



5位
和風のガランディースー
と和風フリカッセー
岩手調理師専門学校2年
榎本 悠希・榎本 悠希
三上 早人・永山 日菜

レシピはこちら



6位
豚肉味噌でデウスで食べる
ガランディースーとハンバー
ガーデウスとムスメとデウス
と
岩手調理師専門学校2年
豊田 希衣・一戸 美佳
森川 真菜・森川 真菜

レシピはこちら

[illegible]

<1位>



【北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ】

<7位>

トマトソースとチーズのポークピカタ

食パン4枚、トマト2個、ケチャップ、ケチャップソース、塩、こしょう、バター、チーズ、小麦粉、卵、油

分量 作り手

トマトソースとチーズのポークピカタの作り方

1. トマトを洗い、皮をむき、半分に切ります。トマトの皮をむくときは、湯に塩をいれ、5分ほど茹で、湯を捨て、冷水にさらし、皮をむきます。

2. トマトをすりおろし、塩、こしょうを加えて混ぜます。

3. トマトソースとチーズのポークピカタの材料を準備します。

4. トマトソースとチーズのポークピカタの材料を準備します。

5. トマトソースとチーズのポークピカタの材料を準備します。

6. トマトソースとチーズのポークピカタの材料を準備します。

材料		(2人分、分量表参照)	
豚肉(切り)	200g	トマトソース	大さじ1
玉ねぎ	少々	バター	5g
A 小麦粉	10g	チーズ	50g
卵	1個	ケチャップ	10g
トマトソース	15g	トマトソース	200g
塩、こしょう	少々	塩、こしょう	少々
油	70g	油(揚げ)	30g
チーズ	70g	チーズ(ピカタ用)	50g
にんじん	適量	ケチャップ	適量
醤油	適量	オリーブ油	適量
トマトソース	15g		
チーズ(お肉)	130g		

作り方

1. トマトを洗い、皮をむき、半分に切ります。
2. トマトをすりおろし、塩、こしょうを加えて混ぜます。
3. トマトソースとチーズのポークピカタの材料を準備します。
4. トマトソースとチーズのポークピカタの材料を準備します。
5. トマトソースとチーズのポークピカタの材料を準備します。
6. トマトソースとチーズのポークピカタの材料を準備します。

<8位>

[illegible]

<9位>

<10位>

[illegible]

【給食献立提案】

高校生
お弁当レシピ
コンテスト

専門学校生
給食献立レシピ
募集

給食献立
提案

いわて県！
健康
バランス弁当

テーマ
給食で味わおう
いわての美味しい「いわて牛」

岩手県学校栄養士協議会のご協力により、県内各地の中学校栄養士や栄養教諭のみなさまから「いわて牛」を使用した全37の給食献立レシピをいただきましたのでご紹介いたします。
※学校別献立は、掲載と重複した内容は別紙掲載させていただきます。

いわて
モーモー！
プロジェクト 2021
（11月～翌年3月） 岩手から、みんなを笑顔に！

「いわて牛」は、日本の旗印を極めた和牛です。
いわて牛は東京食肉市場で販売される全国内市
場共通品名において、全国最多11頭の日本一
に輝いている日本最良種のブランド牛です。

【食材協力（いわて牛部と畜産協議会（特約））】

いわて短角牛の
ちらし寿司

いわて牛の
炊き込みご飯

いわて牛ステーキ
（スペシャルバージョン）

買入、
いわて牛ステーキ用
西京焼肉

いわて牛ステーキ
（平素なまなごソース）

いわて牛の焼き肉串

ブルコギ

いわて短角牛の
白濁チャプチェ

アスパラの
牛肉巻き

はと鮎入りハンバーグ
（りんごソースがけ）

いわて短角牛ときのこ
オースターソース炒め

ビーフストロガノフ
パスタ添え

二戸産と九戸産
コラーゲンとうもろこし
（きゅうり・たまご）和え

もちもち牛の
しぐれ煮

にらチャプチェ

いわて牛の
すき焼き風煮

カルビ鍋バースープ

いわて牛の
ハッシュドビーフ

ギョウサシチュー

ビーフストロガノフ風
トマト煮込み

いわて短角牛丼

専科牛とびんバ

いわて短角牛の
ちらし寿司

盛岡市立厨川小学校
工藤 梢
〈盛岡地区〉

アドバイス
お肉の強い旨味があり、食べ応えのある短角牛を酢飯と合わ
せ、さっぱりと仕上げました。牛絞りのたくあんもアクセッ
トです！

～レシピ～

材 料（1人分）

精白米	60g	B 本みりん	1.5g
強化米	0.2g	清酒	1g
だしこんぶ	0.1g	三温糖	0.5g
A 穀物酢	5g	水	10g
三温糖	2.5g	たくあん千切り（無漂白）	5g
食塩	0.5g	白ごま	1g
いわて短角牛もも肉	20g		
にんじん	3g		
ごぼう	5g		
干しいたけ	0.5g		
おろししょうが	0.5g		
ごま油	0.5g		
酒口しょうゆ	1.5g		

作り方

1. こんぶを入れて煮出し、Aのすし酢を混ぜ合わせ、酢飯をつくる。

2. にんじんは千切り、ごぼうはささがき、しいたけはスライスにする。

3. いわて短角牛と 2 をごま油としょうがで炒め、Bの調味料を入れ、汁気がなくなるま
で炒める。

3. 1の酢飯と 3 の具材と千切りたくあん、白ごまを混ぜ合わせる。

レシピコンテストに選出

35

<主食>



いわて短角和牛のちらし寿司

盛岡市立藤川小学校
工藤 明
(盛岡地区)

アドバイザー
お肉の扱いや味付け、食への気遣いのある和牛肉を惣菜と合わせ、さっぱりとした仕上げました。千切りのおもろもアクセントです！

～レシピ～

材料 (1人分)

精白米	60g	B 本みりん	1.5g
強化米	0.2g	醤油	1g
だしこんぶ	0.1g	三温糖	0.5g
A 穀物酢	5g	水	10g
三温糖	2.5g	たくあん千切り (無漂白)	5g
食塩	0.5g	白ごま	1g
いわて短角牛もも肉	20g		
にんじゅ	3g		
ごぼう	5g		
干しいたけ	0.5g		
おろししょうが	0.5g		
ごま油	0.5g		
醤油しょうゆ	1.5g		

作り方

1. こんぶを入れて煮出し、Aのすし酢を混ぜ合わせ、惣菜をつくる。
2. にんじゅは千切り、ごぼうはささがき、しいたけはスライスする。
3. いわて短角牛と2もごま油としょうがで炒め、Bの調味料を入れて、汁気がなくなるまで炒める。
4. 1の惣菜と3の食材と千切りたくあん、白ごまを混ぜ合わせる。

レシピコンテストに属する



いわて牛の炊き込みご飯

盛岡市立学校環境給食センター
沢田 舞帆
(下閉伊地区)

アドバイザー
ごぼうとしょうがの旨みを生かし、肉のうまみをのばす味わいのあるご飯です。肉の旨みを取りすぎないように、具を絞って炊き込むのレシピです。

～レシピ～

材料 (1人分)

精白米	70g	ごぼう	5g
麦	5g	牛もも肉	23g
A 酒	3g	酒	1g
濃口醤油だし	0.5g	おろししょうが	0.4g
濃口しょうゆ	1.5g	サラダ油	1g
		三温糖	0.4g
		みりん	3g
		醤油しょうゆ	3g

作り方

1. お米と麦を洗って乾かす。Aの調味料と水を加えて炊き込む。
2. ごぼうはささがきに切る。
3. 牛肉に酒としょうがを混ぜてマリネしておく。
4. ごぼうを調味料で炒める。
5. 三温糖、みりん、しょうがを加えて、煮込む。
6. 炊き込みご飯に2を加えて混ぜて炊き上げる。

レシピコンテストに属する

<主菜>



いわて牛ステーキ (スペシャルバージョン)

盛岡市立藤川小学校
村山 楓月
(盛岡地区)

アドバイザー
いわて牛の旨い肉をステーキにすることで、肉の旨みを生かすことができます。肉の旨みを生かすことで、肉の旨みを生かすことができます。

～レシピ～

材料 (1人分)

牛ひレ肉	80g
塩	少々
こしょう	少々
赤ワイン	4g
みりん	4g
A オリーブオイル	4.5g
おろししょうが	0.3g
濃口醤油	4g
マーガリン(乳不使用)	0.2g

作り方

1. 牛ひレ肉は塩こしょうをまぶして焼く。
2. マーガリンとオリーブオイルを1:3の割合で混ぜる。
3. 2にAを加える。
4. 焼いた牛ひレ肉に3をかける。

レシピコンテストに属する



地元の贅沢ステーキ給食

花巻市立南小中学校
西郷 佳純子
(盛岡地区)

アドバイザー
地元のステーキを食べてみたい、という声に応えたいと、今年度の給食で実現することができました。地元の名産品をいかに活用できるかに挑戦しました。

～レシピ～

材料 (1人分)

牛肉	60g (30g×2個)
塩	0.5g
こしょう	少々

★ステーキソース

醤油	5g
砂糖	0.4g
みりん	1g
酒	1g
肉を焼いた汁	5g

作り方

1. 牛肉に塩、こしょうをふる。170℃のオーブンで5分加熱して焼く。
2. 肉にステーキソースの材料を入れて、軽く煮込む。
3. パットに油を熱し、2のソースをかける。

レシピコンテストに属する



いわて南牛ステーキ ～平泉たまねぎソース～

平泉町立平泉小学校
賀藤 亜希子
(平泉地区)

アドバイザー
平泉町産のたまねぎをソースにすることで、肉の旨みを生かすことができます。肉の旨みを生かすことで、肉の旨みを生かすことができます。

～レシピ～

材料 (1人分)

いわて南牛(肩ロース)	50g	★たまねぎソース	
塩	0.25g	たまねぎ	10g
こしょう	0.02g	A おろししょうが	0.3g
		酒	1g
		はちみつ	1g
		三温糖	0.3g
		砂糖	0.3g
		おろししょうが	2.5g
		みりん	0.7g

作り方

1. いわて南牛に塩こしょうをまぶして焼く。(スチームコンベクションオーブン 200℃ 50分)
2. ソースにたまねぎとAの調味料を加えて、5分ほど加熱してソースを完成させる。
3. 焼上がったステーキに2のソースをかけて食べる。

レシピコンテストに属する

＜主菜＞

ビーフストロガノフ
パスタ添え

宮古市立学校出老給食センター

山本 貴代子

(栄養士)

アビームポイント

いわて牛を堪能したのち、和風ビーフストロガノフです。いわて牛は和風のソースと合うので、和風で煮ているマッシュルームは、和風の味をより引き立てています。和風の味をより引き立てています。和風の味をより引き立てています。

～レシピ～

材料 1人分

牛肉(ヒレ切り)	40g	デミグラスソース	6g
赤ワイン	少々	中濃ソース	1g
お好みで使用するでもOKです。		三温糖	1g
玉ねぎ	40g	コンソメ	0.4g
マッシュルームスライス水煮	8g	塩・こしょう	少々
薄力粉	1.4g	生クリーム	1g
トマトケチャップ	8g	おろしにんにく	0.2g
トマトピューレ	6g	油	1g

作り方

1. 牛肉に赤ワインを加え、30分くらい漬けておく。
2. 玉ねぎは皮を剥き、おろしにんにくと一緒に炒め、取り出す。
3. 1の肉を炒め、薄力粉をすきに馴染ませよう。少しづつ取り入れる。
4. 玉ねぎの水分がなくなり、マッシュルームを加える。
5. ケチャップ、ピューレ、デミグラスソース、中濃ソース、三温糖、コンソメ、塩、こしょうを加え、とろみが出るまで煮込む。
6. 1を煮込んだ後、生クリームを入れて煮合わせる。

レシピコンテストに選出

二戸市と九戸村の
コラボレーションでうまさ倍増
「ぎゅ〜(牛) っと魚」給食

九戸村学校給食センター

小笠原 美保子

(栄養士)

アビームポイント

二戸市の給食で使われている「ぎゅ〜(牛) っと魚」は、九戸村の給食で使われている「ぎゅ〜(牛) っと魚」をアレンジして作りました。

～レシピ～

材料 1人分

牛乳(もも肉)	35g	冷凍豆腐	20g
濃口しょうゆ	0.8g	冷凍カットにんにく	5g
酒	0.8g	濃口しょうゆ	3g
にんにく	8g	三温糖	0.6g
ごぼう	10g	塩	1.4g
		甘味パウダー	少々

作り方

1. にんにくは細切り、ごぼうはざくざく切りにする。
2. 牛乳もも肉しょうゆと酒で下味をつけなじませる。
3. 7ににんにくとごぼうを加えてさらに煮込む。
4. 豆腐とにんにく、しょうゆ、三温糖、酒、甘味パウダー、塩、砂糖を加え、煮込む。

レシピコンテストに選出

＜副菜＞



もちもちのしぐれうどん

筑波市立西小学校

小笠原 知美

(栄養士)

アビームポイント

筑波市立西小学校の給食で使われているしぐれうどんは、もちもちの食感が特徴です。しぐれうどんは、もちもちの食感が特徴です。しぐれうどんは、もちもちの食感が特徴です。

～レシピ～

材料 1人分

筑波もちもちのしぐれうどん	20g	冷凍カットにんにく	10g
おろししょうゆ	0.3g	だし汁	適量
酒	2g	★調味料	
ごぼう(細めカット)	15g	三温糖	1.0g
にんにく	15g	濃口醤油	2.5g
たまねぎ	20g	おろしにんにく	2.0g
マロニーカット	3.0g	白すりごま	1.5g
干ししいたけスライス	0.4g		

作り方

1. にんにくは細切り、ごぼうはざくざく切りにする。
2. マロニーは下味でつけておく。
3. 牛肉、おろししょうゆと酒で下味をつける。
4. 酒、だし汁を加えて煮込む。
5. 調味料を加え、火が通ったら2を入れて煮合わせる。
6. 白すりごまを入れて仕上げる。

レシピコンテストに選出



にらチャブチ

洋野町立洋野中学校

小笠原 知美

(栄養士)

アビームポイント

にらチャブチは、洋野町の伝統的な料理です。にらチャブチは、洋野町の伝統的な料理です。にらチャブチは、洋野町の伝統的な料理です。

～レシピ～

材料 1人分

牛肉(ヒレ切り)	20g	にら	6g
酒	0.7g	香辛	7g
油	0.3g	★調味料	
おろししょうゆ	0.7g	三温糖	1g
おろしにんにく	0.2g	しょうゆ	2g
にんにく	10g	コンソメパウダー	1g
たけのこ千切り	10g	ごま油	0.3g
もやし	10g	白ごま	1g

作り方

1. 牛肉に酒をあてておく。
2. にんにくは細切り、にらは3センチくらいに切る。豆腐はもどして4センチに切る。
3. 鍋に油を熱し、牛肉、おろししょうゆ、にんにくを炒め、にんにく、たけのこ、もやし、にらの順で炒め、調味料を加え、最後に豆腐を加えて煮合わせる。ごま油、白ごまを加える。

レシピコンテストに選出

【いわて発！適量バランス弁当】

高知県
の野菜レシピ
コンテスト

県立高校で
環境食生活
推進

食育活動
推進

わいて笑！
食育
バランス弁当

テーマ 適量と主食・主菜・副菜のバランスを知ろう

毎日の食生活の改善に必要不可欠な食育活動、いっしょにリジウム「食育バランス弁当」を体験して、ぜひこれら3つの食生活改善に活用しましょう。

「食育バランス弁当」とは

主食・副菜・主菜等の各スペースに、ご自宅の野菜を詰め込むだけで、1食分のエネルギーバランス良く出来ます。
弁当箱の色は、厚生労働省の推進する「食育バランスガイド」をイメージしたものです。



写真	名称	担当校
	もりもりが食べがき さくさくお楽しみ 大活躍のふれあい弁当	高知市立高知南中学校 校長 佐藤 孝子
	くずまき食卓弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	のびのび バランス弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	笑いの渦にのめり 弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	はなまきまきめり バランス弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	きこりあそび弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	ロー「笑」しんぐ」弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	あそびと一輪車	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	食育弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	佳音あそびにのめり 弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	夏の食育つち はな（し）のめり（食）にのめり 弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	竹島はな（し）のめり 弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	たのびとど弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	はなまきり弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	のんびり まんぷく弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	元気な食卓の バランス弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由
	お笑い弁当	高知市立高知南中学校 校長 奥山 真由



もりおかの魅力が ぎゅっ！と詰まった 大地のめくみ弁当

盛岡市食生活改善推進員健康連絡協議会
企画 佐藤 康子

弁当の輪廓

盛岡地区の肉・野菜などを買い、盛り付けて仕上げました！
玉山地区特産の美平豆を入れて仕上げました。お肉を入れることで脂質はピンク色になります！メインの「ねぎのもりおか短角牛巻き」の短角牛は皮が多く、ねぎを巻くと両方の旨味が引き立ち、さっぱりとしたいただけます。また、「具沢山がまん」は、ひじき、きくらげ、鮎を乾燥のまき添えることで旨味の成分を水分を吸出してくれるため、戻す手間なく、お肉を減らすことができます。
～どうぞ、お楽しみしてください～（どうぞ、お楽しみ上げてください）

協議会からのメッセージ

盛岡市は、駅前には北上川、橋の上からは玉山が望める風景特産で人懐っこい食文化です。当協議会は、市内35地区に分かれ、各地域で活動が中心となって食品と共に、乳幼児から高齢者まで全ての世代を対象に、健康づくりの交流や食生活の向上に取り組んでいます。また、毎年、健康をテーマに食育が考慮した料理を特選取り、無料交流をする「自主献立健康会」を開催し、レシピを「自主献立会」にして一冊にまとめ、活動に役立てています。

弁当内容		
区 分	料理名	SV
主 食	黒平豆ごはん	1.5
副 菜	かみ菜のフサビじょうゆ和え 玉こんにゃくの炒り煮 カラフルピクルス	2
主 菜	ねぎの短角牛巻き 具沢山がまん	2
乳製品	抹茶のチーズケーキ	0.8
果 糖	いちご	0.2

栄養価等	
●エネルギー	694Kcal
●たんぱく質	23.3g
●脂質	22.4g
●糖質	79.6g
●食物繊維	8.0g
●ナトリウム	1067mg
●食塩相当量	2.7g
●野菜等量 ^{※1}	175g
●食品数 ^{※2}	22

※1 肉類、魚類、卵類、きのこ、きのこ類
※2 食塩相当量、たんぱく質、糖質、脂質、ナトリウム、エネルギーを
書く（数値は約値）

おすすめメニューレシピ

～メニューの中から1品をご紹介します～

「ねぎの短角牛巻き」

材 料 (4人分)	(5X:1.2/エネルギー:157kcal/塩分:0.7g)
短角牛薄切り	300g
ねぎ	200g
A 砂糖	大さじ2
酒	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
しょうが	10g
油	大さじ1

作り方

1. ねぎは4cmの長さになり、縦に斜切を入れる。
2. しょうがはすりおろしておく。
3. 塩胡椒にフリップを施す。中央を上げて1のねぎを巻く。
4. フライパンに油を熱し、巻いたものを下にして焼く。
5. ボウルにAとしょうがを入れて混ぜておく。
6. 焼けたものを皿に盛り付け、Aを振りかけ、しょうがを添える。

レシピコンテストに選出



紫あまぎ弁当

岩手県食生活改善推進員協議会
a.s. 小澤 由香里

弁当の構成

煮詰めたもち麦（もち麦はジューズで煮ると粘りが減り、食べやすくなります）

副菜からのおまけ

豆腐は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。煮詰めたもち麦は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。煮詰めたもち麦は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。

弁当内容		栄養価	
区 分	料理名	5% (100kcal)	10% (200kcal)
主 食	紫あまぎ	25g	50g
副 菜	かぼちゃの煮物	2.5g	5g
副 菜	おひたし	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g

おすすめメニューレシピ
～メニューの中から1品をご紹介します～

「紫あまぎ」	
区 分	料理名
主 食	紫あまぎ
副 菜	かぼちゃの煮物
副 菜	おひたし
主 食	煮詰めたもち麦
副 菜	豆腐の煮物

作り方

1. もち麦は、水で洗った後、30分ほど水にさらしておく。
2. もち麦は、水で洗った後、30分ほど水にさらしておく。

レシピコンテストに出品



南島の秋弁当

大町市食生活改善推進員協議会
a.s. 長々 光穂

弁当の構成

煮詰めたもち麦（もち麦はジューズで煮ると粘りが減り、食べやすくなります）

副菜からのおまけ

豆腐は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。煮詰めたもち麦は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。煮詰めたもち麦は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。

弁当内容		栄養価	
区 分	料理名	5% (100kcal)	10% (200kcal)
主 食	南島の秋	25g	50g
副 菜	かぼちゃの煮物	2.5g	5g
副 菜	おひたし	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g

おすすめメニューレシピ
～メニューの中から1品をご紹介します～

「南島の秋」	
区 分	料理名
主 食	南島の秋
副 菜	かぼちゃの煮物
副 菜	おひたし
主 食	煮詰めたもち麦
副 菜	豆腐の煮物

作り方

1. もち麦は、水で洗った後、30分ほど水にさらしておく。
2. もち麦は、水で洗った後、30分ほど水にさらしておく。

レシピコンテストに出品

はなまき屋めぐり☆
バランス弁当

花巻市食生活改善推進員協議会
a.s. 伊藤 浩子

弁当の構成

煮詰めたもち麦（もち麦はジューズで煮ると粘りが減り、食べやすくなります）

副菜からのおまけ

豆腐は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。煮詰めたもち麦は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。煮詰めたもち麦は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。

弁当内容		栄養価	
区 分	料理名	5% (100kcal)	10% (200kcal)
主 食	はなまき	25g	50g
副 菜	かぼちゃの煮物	2.5g	5g
副 菜	おひたし	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g

おすすめメニューレシピ
～メニューの中から1品をご紹介します～

「はなまき」	
区 分	料理名
主 食	はなまき
副 菜	かぼちゃの煮物
副 菜	おひたし
主 食	煮詰めたもち麦
副 菜	豆腐の煮物

作り方

1. もち麦は、水で洗った後、30分ほど水にさらしておく。
2. もち麦は、水で洗った後、30分ほど水にさらしておく。

レシピコンテストに出品



遠野ふるさと弁当

遠野市食生活改善推進員協議会
a.s. 野田 セツ子

弁当の構成

煮詰めたもち麦（もち麦はジューズで煮ると粘りが減り、食べやすくなります）

副菜からのおまけ

豆腐は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。煮詰めたもち麦は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。煮詰めたもち麦は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。

弁当内容		栄養価	
区 分	料理名	5% (100kcal)	10% (200kcal)
主 食	遠野ふるさと	25g	50g
副 菜	かぼちゃの煮物	2.5g	5g
副 菜	おひたし	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g

おすすめメニューレシピ
～メニューの中から1品をご紹介します～

「遠野ふるさと」	
区 分	料理名
主 食	遠野ふるさと
副 菜	かぼちゃの煮物
副 菜	おひたし
主 食	煮詰めたもち麦
副 菜	豆腐の煮物

作り方

1. もち麦は、水で洗った後、30分ほど水にさらしておく。
2. もち麦は、水で洗った後、30分ほど水にさらしておく。

レシピコンテストに出品



きたかみ食子弁当

北上市食生活改善推進員協議会
a.s. 阿部 三恵子

弁当の構成

煮詰めたもち麦（もち麦はジューズで煮ると粘りが減り、食べやすくなります）

副菜からのおまけ

豆腐は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。煮詰めたもち麦は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。煮詰めたもち麦は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。

弁当内容		栄養価	
区 分	料理名	5% (100kcal)	10% (200kcal)
主 食	きたかみ	25g	50g
副 菜	かぼちゃの煮物	2.5g	5g
副 菜	おひたし	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g

おすすめメニューレシピ
～メニューの中から1品をご紹介します～

「きたかみ」	
区 分	料理名
主 食	きたかみ
副 菜	かぼちゃの煮物
副 菜	おひたし
主 食	煮詰めたもち麦
副 菜	豆腐の煮物

作り方

1. もち麦は、水で洗った後、30分ほど水にさらしておく。
2. もち麦は、水で洗った後、30分ほど水にさらしておく。

レシピコンテストに出品



山の幸へとう

盛岡市食生活改善推進員協議会
a.s. 西崎 夕美子

弁当の構成

煮詰めたもち麦（もち麦はジューズで煮ると粘りが減り、食べやすくなります）

副菜からのおまけ

豆腐は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。煮詰めたもち麦は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。煮詰めたもち麦は、煮詰めたもち麦と一緒に煮ると、味が馴染みやすくなります。

弁当内容		栄養価	
区 分	料理名	5% (100kcal)	10% (200kcal)
主 食	山の幸	25g	50g
副 菜	かぼちゃの煮物	2.5g	5g
副 菜	おひたし	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g
主 食	煮詰めたもち麦	25g	50g
副 菜	豆腐の煮物	2.5g	5g

おすすめメニューレシピ
～メニューの中から1品をご紹介します～

「山の幸」	
区 分	料理名
主 食	山の幸
副 菜	かぼちゃの煮物
副 菜	おひたし
主 食	煮詰めたもち麦
副 菜	豆腐の煮物

作り方

1. もち麦は、水で洗った後、30分ほど水にさらしておく。
2. もち麦は、水で洗った後、30分ほど水にさらしておく。

レシピコンテストに出品

■実施内容

ブース出展者、イベント出展者のPR動画を掲載。

お申込順					
No.	申込団体名	受付	出展テーマ	展示/体験	PR動画 Youtube
1	NPO法人日本食育協会	農林水産省	食育の実践と基め方	展示	
2	一般社団法人 日本農林規格協会	農林水産省	JASマークをご存知ですか？暮らしにいかそうJASマーク	展示&体験	
3	公益社団法人全国学校栄養士協議会	農林水産省	未来を担う子どもたちへ、更なる食育の充実をめざして	展示&体験	
4	消費者庁（食育）	農林水産省	食品安全に関する情報提供、食品表示制度の普及	展示	
5	食品ロス削減・エシカル消費	農林水産省	エシカル消費・食品ロス削減の普及	展示	
6	カゴメ株式会社	農林水産省	野菜をとろうキャンペーン ～おいしく、たのしく、かしこく～	展示&体験	
7	内閣府食品安全委員会事務局	農林水産省	食品の安全についてみんなで学ぼう	展示&体験	
8	学校法人 香川栄養学園 家庭料理技能校	農林水産省	“食育”で心と体いきいき～料理にチャレンジ～	展示&体験	
9	一般社団法人 日本食育学会	農林水産省	日本食育学会に皆さんも参加しませんか？食育基本法制定を受け産官学連携 学術団体として活動しています。食育推進企業・団体認定制度など最近の主 な取組についてご紹介します。	展示	
10	公益社団法人調理技術技術センター	農林水産省	食育に係る情報・展示	展示	
11	（独）家畜改良センター	農林水産省	家畜のことをもっと知ろう！ ミルク、肉、卵 命が命をつないでいく	展示&体験	
12	一般社団法人 日本食品添加物協会	農林水産省	もっと知ってほしい食品添加物のあれこれ	展示	
13	厚生労働省（スマート・ライフ・プロジェクト事務局）	農林水産省	スマート・ライフ・プロジェクトの普及啓発	展示	
14	産明治北日本支社 仙台オフィス	農林水産省	明治「なるほどがいっぱい食育コーナー」	展示	
15	一般社団法人日本畜産副産物協会	農林水産省	畜産副産物の知識普及・啓発	展示&体験	
16	公益財団法人 中央果実協会	農林水産省	健康のため、1人1日200グラムの果物を食べよう！	展示	
17	愛知県	農林水産省	次期（第17回）食育推進全国大会は「愛知県」で開催します。	体験	
18	全国漁業協同組合連合会	農林水産省	おさかなを知って、おさかなを食べよう（仮称）	展示&体験	
19	（共同出展）一般社団法人日本食育HE0カレッジ・食育普 及プロジェクト05eat！	農林水産省	みんなでおいしく備えよう！～災害時こそ食を楽しまよう～		
20	希望食品株式会社	農林水産省	災害への備え いざという時に役立つ食品	展示&体験	
21	いただきます.info	農林水産省	小さい子からできる、食文化の工作	展示&体験	
22	学習院女子大学環境教育センター フードコンシャスネス プロジェクト	農林水産省	味わい教育・五つの心で感じるとおいしくなる体験教室 ～あなたの食べ方 が変わります～	展示&体験	
23	特定非営利活動法人 幼年教育・子育て支援推進機構	農林水産省	乳幼児を対象とした「食育」キャンペーン2021-2022	展示	
24	すみだ食育goodネット	農林水産省	食育で人をつなげる	展示	
25	東京都 墨田区	農林水産省	夢をカタチに！ 手間かけて みんなでつくる すみだの食育	展示	
26	特定非営利活動法人日本成人病予防協会	農林水産省	あなたの脳は元気ですか？	展示	
27	株式会社伊藤園	農林水産省	機能性表示食品 おーいお茶お抹茶の展示・紹介	展示	
28	株式会社メイト	農林水産省	子どもたちの“楽しく食べる”を応援します	展示&体験	
29	メイトワールド株式会社	農林水産省	子どもたちの“楽しく食べる”を応援します	展示&体験	
30	一般社団法人フードコンシャスネス研究所	農林水産省	五感と心で味わう体験型教室～フードコンシャスネス教育～	展示&体験	
31	株式会社群羊社	農林水産省	食育のヒントがいっぱい！ 子どもと大人がいっしょに楽しめる絵本や、す ぐに活用できる食育教材、アイデア満載の給食レシピブックなど。	展示	
32	宮城県 大崎市	農林水産省	大崎市の食育と世界農業遺産の取組み	展示	

■実施内容

ブース出展者、イベント出展者のPR動画を掲載。

33	みやぎ生活協同組合	農林水産省	みやぎ生協の食育の取り組み	展示	
34	農林水産省東北農政局	農林水産省	食育の推進に関する施策の紹介	展示&体験	
35	食育ネットとうほく	農林水産省	食育ネットとうほく会員の活動紹介	展示&体験	
36	キッコーマン株式会社	農林水産省	おいしい記憶をつくりたい。	展示&体験	
37	一般社団法人日本ソース工業会	農林水産省	「ウスターソース類」は魅力がいっぱい！ウスターソース類の歴史、種類、主原料、製造工程など基礎知識を伝えるとともに、その含まれる主原料の特性から、実は自然の恵みが凝縮され、健康に欠かせない栄養分がたっぷり入った万能調味料であることをお伝え致します。	展示&体験	
38	大分県産シャキーン実行委員会	農林水産省	うまい！楽しい！元気な大分を目指して。	展示	
39	一般社団法人キッズキッチン協会	農林水産省	子供の調理体験(ミニキッズキッチン) ホットドッグ(変更の可能性あり)を作ろう。	体験	
40	日本かんぷつ協会	農林水産省	子供の調理体験(ミニキッズキッチン) ホットドッグ(変更の可能性あり)を作ろう。	体験	
41	岩手県田老町漁業協同組合	農林水産省	漁業×食×教育のコラボで、日本の一次産業（漁業）へ理解と知識を深め、プロスポーツ選手の専属シェフが子どもたちに料理と食育を楽しみながら教える体験型学習。	体験	
42	株式会社おいしい食卓 (循環型レストランFunachef)	農林水産省	漁業×食×教育のコラボで、日本の一次産業（漁業）へ理解と知識を深め、プロスポーツ選手の専属シェフが子どもたちに料理と食育を楽しみながら教える体験型学習。	体験	
43	株式会社ObyEDTECH	農林水産省	漁業×食×教育のコラボで、日本の一次産業（漁業）へ理解と知識を深め、プロスポーツ選手の専属シェフが子どもたちに料理と食育を楽しみながら教える体験型学習。	体験	
44	学校法人脳科学園部栄養専門学校	農林水産省	みんなの食育力を試してみよう！ハットリ食育クイズ。	展示&体験	
45	NP0法人元気な120才を創る会	農林水産省	知的健康生活【伝統食こそ健康食。食の喜び手作りの幸せ】。	展示&体験	
46	NP0法人日本食育インストラクター協会	農林水産省	みんなで考えよう！食育クイズ。	展示&体験	
47	一般社団法人 日本乳業協会	農林水産省	もっと知って、飲もう、食べよう牛乳・乳製品。	展示	
48	公益社団法人調理技術技能センター 公益社団法人日本全職業調理士協会	農林水産省	伝統的な郷土料理と現代的な郷土料理の対比。	展示	
49	公益社団法人調理技術技能センター 一般社団法人全国日本調理技術士会連合会	農林水産省	地産地消の日本料理（盛込み料理を加えた会席料理）菓実の盛り切り（実演）。	展示	
50	一般社団法人和食文化国民会議	農林水産省	伝えよう和食文化を。	展示&体験	
51	一般社団法人全国トマト工業会	農林水産省	「トマト加工品」は魅力がいっぱい！。	展示	
52	(共同出展) 株式会社 藤 ・地方創生プロジェクト発祥女子	農林水産省	発酵で健康！	展示&体験	
53	(公財)学校給食研究改善協会	農林水産省	子供たちへの食育の更なる充実をめざして。	展示	
54	文部科学省	農林水産省	学ぶゾーン：学校における食育。	展示	
55	全国学校給食協会	農林水産省	給食から食育を発信する！	展示&体験	
56	公益社団法人 日本調理師連合会	農林水産省	地産地消の日本料理！岩手・大阪の会席料理。	展示	
57	J A グループ和歌山	農林水産省	青梅加工講習会。	展示&体験	
58	(一社) はしわたし研究所	農林水産省	360° VRで探検する、ごちそうや文化360° VRで探検する。給食のごちそう調査隊。	展示&体験	
59	三信化工株式会社	農林水産省	季節のうつろいと 行事食の おっきな すごくく 自分自身で季節をめぐる、巨大すごくく！一年をたどって、日本の行事食カードを集めよう。	展示&体験	
60	一般社団法人日本educe食育総合研究所	農林水産省	親子で学ぶ和食。	展示&体験	
61	独立行政法人 農畜産業振興機構	農林水産省	農畜産物（食肉、牛乳・乳製品、野菜、砂糖、でん粉）の正しい知識を広げよう。	展示	
62	全国小麦粉分離加工協会	農林水産省	パンや焼菓が膨らむのは何故か？小麦粉からグルテンを取りだし焼いてみよう。	展示&体験	

■実施内容

ブース出展者、イベント出展者のPR動画を掲載。

63	協同組合全国製粉工業会	農林水産省	伝統食品「お麩」は日本伝統の食品。雑穀たんぱくを摂取できる和食の代表食材。その価値を見直そう！	展示&体験	
64	医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所	農林水産省	国立健康・栄養研究所と学ぶ栄養学研究の100年の歴史。	展示	
65	日本醤油協会	農林水産省	「しょうゆの知り博士の出前授業」紹介と5種類のしょうゆの味見および岩手県産しょうゆの展示。	展示&体験	
66	岩手県味噌醤油工業協同組合	農林水産省	「しょうゆの知り博士の出前授業」紹介と5種類のしょうゆの味見および岩手県産しょうゆの展示。	展示&体験	
67	公益社団法人日本栄養士会	農林水産省	たのしく食べる、カラダよろこぶ。	体験	
68	タマゴ科学研究会	岩手県	タマゴの美味しさと健康効果を楽しむ学ぼう！	展示	
69	日清オイログループ㈱・キユーピー(株)	岩手県	楽しく学ぼう！体に大切な油とマヨネーズの働きと食べかた	展示	
70	日本ハム(株)	岩手県	食べること、楽しもう！	展示	
71	ニッポンハムグループ東北エリア協力会	岩手県	食物アレルギーに関すること、食育に関する事例	展示	
72	一般社団法人 岩手県薬剤師会検査センター	岩手県	食べ物の『検査』って知っていますか？	展示	
73	岩手ヤクルト販売株式会社	岩手県	腸の世界へようこそ	展示	
74	JST-SICORP「自立高齢者を増やすための食品開発」チーム	岩手県	「カムカム食でフレイル・オーラルフレイル予防し、健康寿命延伸！」	展示	
75	仙台白百合女子大学 人間学部 健康栄養学科	岩手県	管理栄養士を目指す女子大生の食育活動	展示	
76	ロックン（東北6県研究所） ※県東北情報堂内	岩手県	野菜に「お笑い」という付加価値を	展示	
77	やさいバス(株)	岩手県	持続可能な社会を目指した、農産物の地産地消流通モデル「やさいバス」の企業活動・紹介	展示	
78	全パン達青年部総連盟	岩手県	パン給食の歴史及びパン給食の推進	展示	
79	福井の大豆な会	岩手県	姿を変える朝顔大豆！	展示&体験	
80	岩手県環境生活部資源循環推進課	岩手県	環境に配慮した食生活の推進（食品ロスの削減）	展示	
81	岩手県復興防災部	岩手県	震災から10年。復興の姿と教訓の伝承・発信	展示	
82	いわて牛蒡及推進協議会	岩手県	牛をキーワードにした食育活動の推進	展示	
83	社会福祉法人岩手県社会福祉協議会	岩手県	農福連携って知っていますか？	展示&食品販売	
84	岩手県食肉衛生検査所	岩手県	食肉の安全確保への取組の情報提供と理解の促進（私たちは農民に安心をお届けします）	展示	
85	公益社団法人岩手県栄養士会	岩手県	食を通じた復興支援への感謝⇒「感謝」だけではなく、教訓を生かした今後の食生活支援に対する提案	展示	
86	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 東北農業研究センター	岩手県	農研機構の食育活動・研究成果の紹介	展示	
87	大野木工生産グループ	岩手県	木の優しさをその形に込めた上質な木工食器で朝の食事はいかがですか	展示	
88	岩手県農林水産部農業普及技術課	岩手県	いわての自然に育まれた多様な「食文化」を伝えたい！岩手県農の匠の活動紹介。	展示	
89	一般社団法人岩手県調理師会	岩手県	岩手の郷土料理、食文化の料理展示。紹介。岩手の伝統料理。	展示	
90	矢巾町役場産業観光課	岩手県	がんばる減塩から、気軽に減塩へ	展示	
91	公益財団法人いわて産業振興センター	岩手県	いわての自然や文化、国土の特色を生かした「いわての特産品」をご紹介	食品販売	
92	盛岡ガス株式会社	岩手県	「鍋子で一緒に考え、一緒に作り、一緒に味わおう」	展示	

■実施内容

ブース出展者、イベント出展者のPR動画を掲載。

93	一般社団法人岩手県歯科医師会①	岩手県	関係機関と連携をとりながら岩手県民に対し、むし歯予防のみならず「食生活と歯科」「スポーツと歯科」「生活習慣病と歯科」など、歯と口の健康がもたらす体への影響を様々な観点から取り上げ、県民の健康づくりに寄与することを目的とする。	展示&体験	
94	一般社団法人岩手県歯科医師会②	岩手県	関係機関と連携をとりながら岩手県民に対し、むし歯予防のみならず「食生活と歯科」「スポーツと歯科」「生活習慣病と歯科」など、歯と口の健康がもたらす体への影響を様々な観点から取り上げ、県民の健康づくりに寄与することを目的とする。	展示&体験	
95	岩手県文化スポーツ部オリンピック・パラリンピック推進室	岩手県	食べて強く！ラグビー飯でスクラムトライ！	展示&体験	
96	東京2020オリンピック・パラリンピック聖火事業等岩手県実行委員会	岩手県	2021年、世界中から「こんにちは」「いただきます」	展示&体験	
97	岩手県食育推進ネットワーク会議	岩手県	岩手県食育推進ネットワーク会議の活動紹介	展示	
98	飯沼フーズ株式会社	岩手県	おいしい減塩生活を始めてみませんか？	展示	
99	公益財団法人 味の素ファンデーション	岩手県	被災地復興応援事業「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」お礼とご報告（仮）	展示	
100	いわて生活協同組合	岩手県	いわて生協の地産地消。食育の取り組み紹介	展示	
101	岩手県農業協同組合連合会	岩手県	三陸岩手わかめ・こんぶのおいしい食べ方をご紹介します	展示	
102	(有)ドリーム・アップ	岩手県	地域に根差した食品産業企画的食育活動	食品販売	
103	有限会社 竹屋製菓	岩手県	大豆・黒豆・山ぶどう・ブルーベリー等岩手県産の農産物の豊富さ・多様性を知ってほしい	販売を伴う展示&体験	
104	あみちゃんライズ	岩手県	グルテンフリーな食品を通じた健康づくりと、噛むことの重要性を体感	販売を伴う展示&体験	
105	合同会社地8	岩手県	岩手県住田町のブランド酒「みちのく清流酒」を使用したからげの販売を通じて、住田町の魅力を知っていただくきっかけ作りをします。	食品販売	
106	いわて純情米需要拡大推進協議会	岩手県	県産米の美味しさを普及啓発します	食品販売	
107	株式会社ドリームラボ	岩手県	岩手の郷土食、ひつみつ、まめ汁の普及宣伝活動	食品販売	
108	NP0法人国際食育交流促進協会(顧問) / 釜石湾漁協白浜浦女性部 / スモークラボ寄屋(山田町) 3団体共同出店	岩手県	三陸の水産物(牡蠣などの生鮮・アカモク加工品)の魚食普及活動	展示&食品販売	
109	公益社団法人 全国調理師養成施設協会・1	岩手県	調理師学校が紹介する～日本列島お蕎麦あれこれ～	食品販売	
110	公益社団法人 全国調理師養成施設協会・2	岩手県	調理師学校が紹介する～日本列島お蕎麦あれこれ～	食品販売	
111	公益社団法人 全国調理師養成施設協会・3	岩手県	調理師学校が紹介する～日本列島お蕎麦あれこれ～	食品販売	
112	公益社団法人 全国調理師養成施設協会・4	岩手県	調理師学校が紹介する～日本列島お蕎麦あれこれ～	食品販売	
113	公益社団法人 全国調理師養成施設協会・5	岩手県	調理師学校が紹介する～日本列島お蕎麦あれこれ～	食品販売	
114	モランボン株式会社	岩手県	親子でつくろう！簡単、楽しく美味しい手作り餃子教室！	調理を伴う体験&食品販売	
115	モランボンプロダクツ株式会社	岩手県	親子でつくろう！簡単、楽しく美味しい手作り餃子教室！	調理を伴う体験&食品販売	
116	株式会社岩手牛乳	岩手県	岩手県産の牛乳、乳製品で健康的な身体づくりを。	食品販売	
117	株式会社いわちく	岩手県	岩手県産原料にこだわった加工品のご紹介	食品販売	
118	公立大学法人岩手県立大学	岩手県	食や栄養を学ぶ学生が、岩手県が誇る味で皆様をおもてなしします！	食品販売	
119	非常利型一般社団法人かたつむり	岩手県	農福連携で作った大船原のさかなや野菜を美味しく食べよう！	キッチンカー	
120	岩手県農業協同組合中央会	岩手県	J A岩手ふるさとの特産品紹介	展示&キッチンカー	
121	岩手県農業協同組合中央会	岩手県	岩手県産高産物の美味しさ発信	食品販売	
122	岩手県農業協同組合中央会	岩手県	J Aいわてグループの食農教育活動の実践	展示&食品販売	
123	岩手県農業協同組合中央会	岩手県	J Aいわてグループの食農教育活動の実践	展示&体験&食品販売	
124	岩手県農業協同組合中央会	岩手県	J Aいわてグループの食農教育活動の実践	展示	

■実施内容

ブース出展者、イベント出展者のPR動画を掲載。

125	岩手県農業協同組合中央会	岩手県	J Aいわてグループの食農教育活動の実践	展示	
126	岩手県農業協同組合中央会	岩手県	J Aいわてグループの食農教育活動の実践	展示	
127	宮城県	農林水産省		その他	
128	神川町食生活改善推進員協議会	農林水産省		その他	
129	青森中央短期大学	農林水産省		その他	
130	神川町保健センター	農林水産省		その他	
131	大分県	農林水産省		その他	
132	香川県	農林水産省		その他	
133	岩手県チキン協同組合	岩手県		その他	
134	健康丹 【(株)玄米酵素特約店】	農林水産省	「玄米酵素」の普及を通じ「食改善で真の健康を」お届けする！	展示&体験	

■実施内容

10年間の復興支援への感謝の思いを国内外に発信するとともに、震災津波学習拠点「東日本大震災津波伝承館」を中心に震災の事実と教訓の伝承や復興の姿を発信し、世界の防災力向上に貢献することを目指す取組として、動画等により、これまでの復興の歩みや全国からいただいた復興支援への感謝を発信。

震災から10年、復興の姿と 教訓の伝承・発信

岩手県では、10年間の復興支援への感謝の思いを国内外に発信するとともに、震災津波学習拠点「東日本大震災津波伝承館」を中心に震災の事実と教訓の伝承や復興の姿を発信し、世界の防災力向上に貢献することを目指す取組を行っています。

当大会では、動画等により、これまでの復興の歩みや全国からいただいた復興支援への感謝を発信します。



出典① #iwaite 見つけて教えてキャンペーン2020、伝承館のデジタルメッセージボードに寄せられた内容、沿岸地域にお住いの方からいただいたメッセージ。

出典② 「いわて復興の歩み(第5版)」



いわて復興の歩みダウンロード

東日本大震災津波を語り継ぐ日 条例の制定

岩手県は、3月11日を「東日本大震災津波を語り継ぐ日」とする条例を令和3年2月に制定しました。

震災により亡くなった多くの尊い命に追悼の意を表し、震災の教訓を伝承するとともに、これまでの復興に向けた歩みの中で得られた多くの絆を大切にし、一人一人の大切な人に思いを寄せ、ふるさと岩手を築いていくことを誓う日として、「東日本大震災津波を語り継ぐ日」を定めました。

〈条例の概要〉

（東日本大震災津波を語り継ぐ日）

第1条 東日本大震災津波を語り継ぐ日は、3月11日とする。

〈県の取組〉

第2条 県は、東日本大震災津波を語り継ぐ日の趣旨を広く普及するとともに、その趣旨に沿った取組を行うよう努めるものとする。

2 県は、前項の取組を行うに当たっては、市町村その他の団体との連携に努めるものとする。

3 県は、市町村その他の団体が行う東日本大震災津波を語り継ぐ日の趣旨に沿った取組に対して、必要な協力を行うよう努めるものとする。

〈県民の取組の促進〉

第3条 県は、東日本大震災津波を語り継ぐ日の趣旨に沿った県民の自発的な取組の促進に努めるものとする。

●動画



●パンフレット



■実施内容

オンライン配信を下記3つの配信方法で実施。

- ①ライブ配信：6月26日（土）・27日（日）配信
- ②アーカイブ映像配信：ライブ配信映像をアーカイブ化し配信
- ③「毎月19日は食育の日」番組配信：番組を制作し配信

【①ライブ配信＆②アーカイブ映像配信】

	6月26日(土)	6月27日(日)
10:30	10:30～ オープニング	10:30～ オープニング
	10:50～11:00 岩手おもてなし中継① 釜石市	10:50～11:00 岩手大会PR① いわて牛乳
11:00	11:00～11:50 食とスポーツ アスリートトークショー トークゲスト 千葉真子氏	11:00～11:50 岩手県牛乳普及協会Presents ミルクマジック!! 「乳和食」 ～岩手県産食材で 乳和食のお弁当～ 料理講師 下田真紀子氏
11:30	アーカイブを見る	アーカイブを見る
	11:50～12:00 岩手大会PR① 岩手県産食材と育む風土	11:50～12:00 岩手大会PR② 乳製品篇
12:00	12:00～12:50 いわて春みどり他 リモート料理教室 講師 野菜ソムリエコミュニティいわて	12:00～13:00 カムカム食で フレイル・オーラルフレイル 予防し、健康寿命延伸! 講師 松尾浩一郎氏
12:30	アーカイブを見る	アーカイブを見る
	12:50～13:00 岩手おもてなし中継② 大船渡市	
13:00	13:00～13:50 「食」×「環境」カフェ 講師 伊藤恵三氏	13:00～13:30 岩手県都市ガス協会Presents 地産地消deしあわせレシピ 小野寺恵先生の 「親子で作ろう! タルティーヌ&健康スムージー」 料理講師 小野寺恵氏
	アーカイブを見る	アーカイブを見る
13:30		13:30～ エンディング
14:00	13:50～14:20 岩手県都市ガス協会Presents 地産地消deしあわせレシピ 加藤晴男先生の 「県産鶏肉と長芋の絶品料理」 料理講師 加藤晴男氏	
	アーカイブを見る	
	14:20～14:30 岩手おもてなし中継③ 陸前高田市	
14:30	14:30～ エンディング	
1日全部視聴はこちら！		
	6月26日(土) 全日アーカイブ	6月27日(日) 全日アーカイブ

●各コンテンツ視聴



●全日視聴



<6月26日（土）>

- 開催時間：10：30～15：00
- 配信会場：県内5カ所



小田島組☆ほ～る(アイーナ7階)



flamme(盛岡ガスクッキングスタジオ)



うのすまい・トモス



福祉作業所かたつむり



発酵パークCAMOCY

- PR大使、進行MC



第16回食育推進全国大会inいわて
応援大使

いわて純情むすめ、じゅんき君、わんこきょうだい、
エコロル、おこめきょうだい



第16回食育推進全国大会inいわて
PR大使
LIPSダンススクール



アンダーエイジ



千葉星子



ふじポン



岩手まるごとおもてなし隊

●ゲスト講師、出演者（団体）

**トークショーゲスト 千葉 真子氏**

（スポーツコメンテーター／マラソンランナー／ジュニアアスリートフードマイスター）

アトランタ五輪で5位入賞、世界選手権で銅メダル（日本女子トラック長距離種目初）を獲得するなど国際舞台で活躍した。2度目の世界選手権はマラソンに出場し、銅メダルに輝く。第一線を退いた後は、ゲストランナーとして全国のマラソン大会に出演する他「千葉真子BEST SMILE ランニングクラブ」を立ち上げ、市民ランナーの指導や普及活動も積極的に行っている。

**しあわせクッキング 講師： 加藤 綱男先生**

花巻市出身。いしどりや懐食新亀家代表取締役。一般社団法人岩手県調理師会名誉会長。公益社団法人日本調理師会会長（平成30年）。地元でとれた新鮮で安心安全な食材を様々な料理法で創り上げる「地産地創」をテーマに新たな食文化を発信している。主な受賞歴は平成12年労働大臣卓越技能者表彰（現代の名工・日本料理）。平成14年黄綬褒章。平成25年旭日双光章。令和2年県勢功労表彰。

**野菜ソムリエコミュニティいわて**

いわて春みどりリモート料理教室

**環境パートナーシップいわて**

「食」×「環境」カフェ 講師：伊藤憲三 氏岩手県立大学名誉教授
コーヒー豆の栽培法やコーヒー豆の流通過程など、「環境問題」というキーワードと共に世界のコーヒー事情を考えます。コーヒーの美味しい飲み方やコーヒーを使った意外な料理の紹介も行います。

**食育国際交流@釜石・山田の頑張る浜の母ちゃん**

アカモクを使った料理や魚介類の燻製を販売するなど、三陸産海産物の普及を行う団体の紹介。食の復興への取り組みを紹介。

**福祉作業所かたつむり（大船渡市）**

東日本大震災津波で流出した障がい者福祉作業所が、地域みなさんと新たに取り組みはじめた「農福連携」。被災地の食の復興への取り組みを発信。

**発酵パーク CAMOCY（陸前高田市）**

2020年秋に、陸前高田市にオープンした三陸の新たな食の拠点「発酵パーク CAMOCY」。発酵＝復興で食の拠点づくりと、地域の食文化の発信に取り組む施設を紹介。

<オープニング>

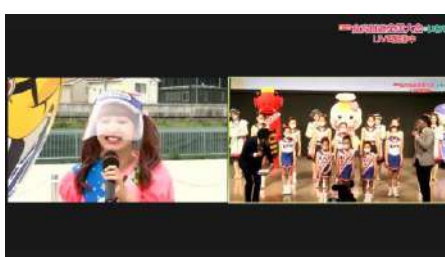
●開会宣言

- ・時間：10:30～10:40
- ・会場：アイーナ
- ・出演：いわて純情むすめ、応援大使、Lips
- ・内容：いわて純情むすめと応援大使による大会の開会宣言



●オープニングトーク

- ・時間：10:40～10:50
- ・会場：アイーナ+中継（flamme）+中継（釜石市）
- ・出演：いわて純情むすめ、応援大使、Lips
- ・MC：アンダーエイジ
- ・中継レポーター：千葉星子（flamme）
- ・中継レポーター：岩手まるごとおもてなし隊（釜石市）



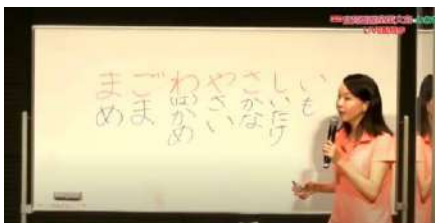
<岩手おもてなし中継① 釜石市 うのすまい・ともす>

- ・時間：10:50～11:00
- ・会場：釜石市 うのすまい・ともす
- ・出演：食育国際交流@釜石・山田の頑張る母ちゃん
- ・MC：岩手まるごとおもてなし隊
- ・内容：復興の象徴と言える復興スタジアムとラグビーボールが映る場所で、釜石の状況と団体の活動を紹介



＜食とスポーツアスリートトークショー＞

- ・時間：11:00～11:50
- ・会場：アイーナ
- ・ゲスト：千葉真子（スポーツコメンテーター／マラソンランナー／ジュニアアスリートフードマイスター）
- ・MC：アンダーエイジ、ふじボン
- ・内容：トップアスリートの観点からアスリートにとっての食事の大切さやコロナ過におけるアスリートや学生へのアドバイス、自宅でできる簡単エクササイズを紹介



＜岩手大会PR① 岩手県食材と育む風土紹介＞

- ・時間：11:50～12:00
- ・会場：アイーナ
- ・出演：いわて純情むすめ、応援大使
- ・ゲスト：千葉真子
- ・MC：アンダーエイジ、ふじボン
- ・内容：いわて純情むすめによる、岩手県産食材の紹介



＜いわて春みどり他リモート料理教室／主催：野菜ソムリエコミュニティいわて＞

- ・時間：12:00～12:50
- ・会場：盛岡ガス・クッキングスタジオ「flamme」
- ・講師：野菜ソムリエコミュニティいわて
- ・MC：千葉星子
- ・内容：岩手県産オリジナルブランドキャベツ「いわて春みどり」やピーマン、岩手県産米「銀河のしずく」をメイン食材とした料理教室と食材の歴史や栽培等を紹介



料理教室の概要

4名の野菜ソムリエ 高橋義明会長、鷹觜恵子さん、本舘洋子さん、高橋千鶴子さんが「野菜たっぷりピザ餅」、「ピーマンの肉詰め」、「おにぎり」の料理教室と岩手県産野菜の紹介を行いました。

初めに岩手県のオリジナルブランドキャベツ「いわて春みどり」と岩手県産ヒメノモチ100%の切餅を使った「野菜たっぷりピザ餅」を調理しました。子どもたちもお手伝いし易く家族で楽しんで調理できるホットプレートを使用しました。

「いわて春みどり」は、夏が旬で、水分を多く含みパリパリとみずみずしくやわらかな食感と甘味が特長のキャベツです。

次に岩手県産ピーマンを使った「ピーマンの肉詰め」を調理しました。例年小学5年生を対象に調理教室を開催しており、子どもたちが作ることができるよう簡単な調理工程としています。また、ピーマンが苦手な子供たちにも喜ばれるレシピになっています。

最後に岩手県産米銀河のしずくを使った、冷めてもおいしい「おにぎり」を紹介しました。

併せて、「南部甘藍」から「いわて春みどり」まで岩手県におけるキャベツの歴史「キャベツ産地100年物語」の紹介、キャベツ農家の育苗風景から1個1個手で丁寧に収穫するところまでの風景のほか、高低差を活かした栽培方法などについて、写真を交えて紹介しました。

さらに、ピーマン農家でもある野菜ソムリエが、ピーマンの栽培から出荷まで、ピーマンの栄養などについて説明しました。

旬の岩手県産野菜についての魅力を料理教室を通じてたっぷりとお伝えしました。

<岩手おもてなし中継② 大船渡市 福祉作業所かたつむり>

- ・時間：12:50～13:00
- ・会場：大船渡市 福祉作業所かたつむり
- ・出演：福祉作業所かたつむりのみなさん
- ・MC：岩手まるごとおもてなし隊
- ・内容：作業所が所有するミニマトのハウス内にて農福連携の活動内容や作った缶詰を紹介



<「食」×「環境」カフェ／主催：環境パートナーシップいわて>

- ・時間：13:00～13:50
- ・会場：アイーナ
- ・講師：珈琲BAL 伊藤憲三氏
- ・MC：アンダーエイジ
- ・内容：食と環境をテーマに、世界のコーヒー事情、コーヒー豆の栽培法、あるいは、コーヒー豆の流通過程などを「環境問題」というキーワードと共に講演。また、最後にコーヒーと健康、そして、コーヒーの美味しい飲み方や、コーヒーを使った意外な料理なども紹介



講演の概要

岩手県立大学名誉教授で、現在、盛岡市内で「珈琲店BAL（ばる）」を営まれている伊藤憲三先生がコーヒー豆の栽培法やコーヒー豆の流通過程など、「環境問題」というキーワードと共に世界のコーヒー事情を考える講演を行いました。

サブタイトルには「食のコーヒー」から世界が見えてくる！と題しており、「コーヒーと環境」について、「世界の現状と課題を少しでも認識していただきたい、コーヒーをキーワードに世界の環境問題を含めて皆さんに少しずつ話をしてもらいたい」という内容の講演でした。

初めに、コーヒー豆の産地の紹介がありました。コーヒー豆の産地は、「赤道＝コーヒーベルト」と呼ばれています。世界のコーヒー豆の生産量のおよそ70%をブラジル、ベトナム、コロンビア、インドネシア、エチオピアの上位5か国で占めています。これらの生産国は、気候的には暖かいところですが、現在「温暖化」というキーワードとともに、コーヒーベルトが南北に広がっています。気候変動による温暖化によって、気温が上昇し、降雨量が減少して、2050年には、メインのアラビカ種の50%が減少していくという予測があります。

続いて、コーヒーの栽培と課題についての説明がありました。ブラジルやコロンビアに代表される生産地では、効率を求めて平地で栽培し、大型機械を導入しています。さらに効率を求めて、豆をたくさん採取するために単一栽培をしています。その結果、病害虫の発生を招いてしまい、その病害虫を駆除するために、農薬を多用し、その結果その地域の環境破壊につながります。その環境破壊した地域を捨てて、また新しい場所の森林を伐採して畑を作ったり、あるいは、化学肥料を多用して環境破壊を招いたり、そしてまたそこも捨てて森林伐採をして、結果的に生態系の破壊につながります。このように負のループを描いてしまっています。コーヒー栽培も、他の農産物も一緒ですが、このような課題が残されています。

また、消費者、生産者、それを作る場である自然資源の関係について説明がありました。生産者と消費者がwin-winの関係で良質の豆を継続的に適正な価格で提供していく、良いループの仕組みを「オーガニック」、「フェアトレード」をキーワードとして品質保証マークを付して、生産していくことが理想です。しかし、現状として課題が多いとのことでした。

このほか、コーヒーの発見伝説や日本のカフェの始まり、コーヒーと健康について、コーヒーの美味しい入れ方、好みの味の探し方、コーヒーを使った料理など、コーヒーに関して余すところなく紹介しました。

＜岩手県都市ガス協会Presents 地産地消deしあわせレシピ 加藤綱男先生の「県産鶏肉と長芋の絶品料理」／主催：岩手県都市ガス協会＞

- ・時間：13:50～14:20
- ・会場：盛岡ガス・クッキングスタジオ「flamme」
- ・講師：加藤綱男先生
- ・MC：ふじポン
- ・内容：岩手県産鶏肉「菜彩鶏」を使ったオリジナルレシピ紹介と県産長芋を使った食感の異なる6つのレシピ紹介



料理教室の概要

いしどりや懐食新亀家代表の加藤綱男先生が「菜彩鶏のオランダローズ煮」と「長芋六つの味」の料理教室を行いました。

菜彩鶏は、飼育期間後半の飼料は植物由来のタンパク質のみを与えており鶏独特の臭いが少なく、更に仕上飼料にはビタミンEを強化配合しています。全飼育期間において抗生物質を使用せず健康な鶏を育てています。岩手を代表する鶏です。

初めに「菜彩鶏のオランダローズ煮」を作りました。オランダ煮とは、食材を油で揚げたり炒めたりした後、醤油や砂糖、みりん、出汁などの調味料を合わせて作る煮汁で煮る料理のことです。

続いて、県産長芋を使用して、粗みじん切り、かつらむき、粗おろし、千切りなど6種類の食感を楽しむ料理を作りました。長芋は、切った後、水でよく洗うと食感が変わること、皮まで料理に利用でき捨てるところが全くないことなどを紹介しました。

岩手県産鶏肉「菜彩鶏」と岩手県産「長芋」の魅力を余すところなく紹介しました。

<岩手おもてなし中継③ 陸前高田市 発酵パークCAMOCY>

- ・時間：14:20～14:30
- ・会場：陸前高田市 発酵パークCAMOCY
- ・出演：八木澤商店 代表取締役社長 河野通洋氏
- ・MC：岩手まるごとおもてなし隊
- ・内容：三陸の新たな食の拠点として注目されるCAMOCYから、発酵文化、発酵商品の魅力を伝えた。



<エンディングトーク>

- ・時間：14:30～15:00
- ・会場：アイーナ
- ・出演：いわて純情むすめ、応援大使、Lips
- ・MC：アンダーエイジ
- ・中継：ふじポン、岩手まるごとおもてなし隊
- ・内容：①大会HPのコンテンツ紹介
②Lipsによる食育ダンス



<6月27日（日）>

- 開催時間：10：30～14：30
- 配信会場：県内2カ所



LIVE会場① 小岩井農場まきば園地



LIVE会場② flamme（盛岡ガスッキングスタジオ）

●PR大使、進行MC



第16回食育推進全国大会inいわて
応援大使
いわて純情むすめ、じゅんぎ君、わんこきょうだい、
エコロル、おこめきょうだい



第16回食育推進全国大会inいわて
PR大使
LIPSダンススクール



千葉星子



岩手まるごとおもてなし隊

●ゲスト講師、出演者（団体）



岩手県牛乳普及協会

ミルクマジック！「乳和食」～岩手県産食材で乳和食のお弁当～
講師：下田 眞紀子 先生（クッキングアドバイザー/乳和食指導者）

盛岡市出身。調理師/乳和食指導者/東日本料理学校上級資格取得。
NHK料理番組の講師4年間担当。現在、企業のデモンストレーターをはじめ、
牛乳・乳製品料理、食肉料理の各種審査員や講師を務める。



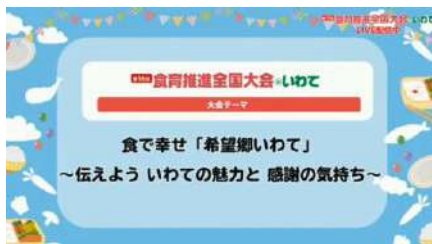
しあわせクッキング 講師：小野寺 恵先生

東京都出身（盛岡市在住）。小野寺恵パン洋菓子教室主宰。岩手県食のプロフェッショナルチームアドバイザー。岩手県食育パートナー。NPO日本食育インストラクター。岩手県の豊富な食材を使った料理や製菓をテレビなどのメディア、県や市町村などで指導。また、地域の特産品を使った新商品開発も手掛け商品化されている。主な受賞歴は平成22年岩手県ふるさと食品コンクール優良賞。平成28年復興庁支援事業水産加工品コンクール岩手県知事賞。

<オープニング>

●開会宣言

- ・時間：10:30～10:40
- ・会場：小岩井農場まきば園地
- ・出演：いわて純情むすめ、応援大使、Lips
- ・内容：いわて純情むすめと応援大使による大会の開会を宣言



●オープニングトーク

- ・時間：10:40～10:50
- ・会場：小岩井農場まきば園地＋中継（flamme）
- ・出演：いわて純情むすめ、応援大使、Lips
- ・MC：岩手まるごとおもてなし隊
- ・中継レポーター：千葉星子（flamme）



<岩手大会PR① いわてモー！モー！プロジェクト【いわて牛篇】>

- ・時間：10:50～11:00
- ・MC：岩手まるごとおもてなし隊
- ・内容：約10分の完パケ動画公開
【いわて牛】ガンライザーと学ぼう！安全安心！おいしい いわて牛



<ミルクマジック！「乳和食」～岩手県産食材で乳和食のお弁当～／主催：岩手県牛乳普及協会>

- ・時間：11:00～11:50
- ・会場：盛岡ガス・クッキングスタジオ「flamme」
- ・講師：下田眞紀子先生
- ・MC：千葉星子
- ・内容：岩手県産食材を使い、牛乳と和食をかけあわせた調理法「乳和食」を紹介



料理教室の概要

クッキングアドバイザー、乳和食指導者の下田眞紀子先生が「乳和食」の料理教室を行いました。

乳和食とは、和食に「コク味」や「旨味」を有している牛乳を組み合わせることで、利用されている食材本来の風味や特徴を損なわずに減塩できる新しいスタイルの和食で、NEWと乳を掛け合わせた料理メニューです。

作ったのは、「カッテージチーズとホエイ」、「ヒメノモチ（岩手県産）の赤飯」「鶏もも肉（岩手県産）の照り焼き」、「鮭のカッテージチーズ焼き」、「ミルクポテトサラダ」、「ミルクだし巻き卵」、「ホエイでピクルス」の7品です。乳和食のメニューは冷めてもおいしいため、お弁当にも向いています。

初めに、無調整牛乳と米酢で「ホエイ」と「カッテージチーズ」を作り、これらをさらに利用して残りのメニューを作りました。また、ミルクマジックの一つに牛乳で茹でるという調理法があります。ミルクポテトサラダでは、じゃがいもを牛乳で茹で、牛乳の栄養を余すところなくじゃがいもに吸収させました。この調理法ではマヨネーズを使用しません。ミルクマジックのひとつに、調味料を減らすことができるという利点があります。

岩手の牛乳と岩手県産食材を利用して、減塩ができる、様々な乳和食レシピを紹介しました。

<岩手大会PR② いわてモー！モー！プロジェクト【乳製品篇】>

- ・時間：11:50～12:00
- ・会場：小岩井農場まきば園地
- ・出演：いわて純情むすめ、Lips
- ・MC：岩手まるごとおもてなし隊
- ・内容：牛乳や乳製品の紹介や各種知識の紹介



<カムカム食でフレイル・オーラルフレイル予防し健康寿命延伸！
／主催：JST-SICORP「自立高齢者を増やすための食品開発」チーム>

- ・時間：12:00～12:37
- ・講師：松尾浩一郎氏
- ・内容：「カムカム」をキーワードに「カムカム食」、「カムカム弁当」などフレイル・オーラルフレイルの予防に関する研究・全国各地での取組内容などについて紹介

講演の要旨

東京医科歯科大学大学院 地域・福祉口腔機能管理学分野の松尾浩一郎先生が「カムカム食でフレイル・オーラルフレイル予防し、健康寿命延伸！」というテーマで講演しました。

今回の講演に関する研究事業は、日本とスウェーデンの2か国共同研究で、また、産学官連携の研究として行われているものです。

まず、カムカム食、カムカム弁当について紹介がありました。カムカム食とは、噛む力を鍛えてしっかりと栄養をとっていただきたいというコンセプトで作っている食事のことです。カムカム弁当は、カムカム食というコンセプトを基に、主食1品、主菜1品、副菜2品で構成されている弁当で、エネルギー600kcal、タンパク質25gという設定で、噛んだ食感を楽しむメニューとなっており、食べ物をしっかり噛むことを意識づけるような工夫を入れた食事になっています。カムカム調理4つのコツ、①噛み応えのある食材を！、②大きく切る！、③過熱を短く！、④水分を少なく！、についても紹介がありました。

次に、このカムカム弁当を中心としたオーラルフレイル、その先にあるフレイル予防のプログラムについて紹介がありました。この中で、フレイル、オーラルフレイルや口腔機能低下症についても説明がありました。フレイルとは、加齢に伴って、心や体が徐々に弱り、病気になりやすくなり、要介護の状態へ近づいていく途中の状態と定義されており、早期発見、適切な運動、適切な栄養を加えることにより、健康な状態に戻ることができるという可逆性も有しているのが特徴です。オーラルフレイルというのは、加齢に伴い口の健康状態が徐々に低下し、そのまま放置すると最終的には食べる障害に陥り、さらにはフレイルに影響を与えるという一連の現象及び過程となります。

フレイルへの対応としては、口腔機能の低下だけではなく、栄養、運動及び社会活動性、それぞれへのアプローチが必要と考えられています。これらの対応策をパッケージとした複合的なプログラムを行うことにより、フレイル、オーラルフレイルを予防できるかということで行った実験検証について紹介がありました。紹介のあったプログラムは、12週間の複合プログラムとして、口腔体操を週に3回自宅で行い、週に2回会場にみんなが集まって全身体操を行い、その体操の後みんなでカムカム弁当を食べるというものです。簡単な栄養指導も行います。これらの研究結果などについても説明がありました。

また、カムカム弁当については、参加者から好評でレシピが欲しいという声もあったことから「カムカム健康ハンドブック」として制作し、研究ホームページに掲載されており、こちらの研究ホームページは、「カムカム健康プログラム」で検索できます。また研究ホームページでは、「カムカム健康プログラム口から始まる健康生活」という紹介動画もご覧になれます。

この他、口腔機能低下症については「5分でわかる口腔機能低下症」という患者さん向けの解説動画も制作しており、こちらもタイトルを検索するとご覧いただけるということで紹介がありました。

様々な映像やデータのほか、分かり易く制作された動画などを交え、「カムカム」をキーワードにフレイル・オーラルフレイルの予防に関する研究・全国各地での取組内容について紹介しました。

＜大会ホームページ紹介＋いわて復興の歩み動画配信＞

- ・時間：12:37～13:00
- ・会場：小岩井農場まきば園地
- ・MC：岩手まるごとおもてなし隊
- ・内容：大会ホームページの各コンテンツ紹介といわての復興の様子を紹介する映像の配信



＜岩手県都市ガス協会Presents 地産地消deしあわせレシピ
小野寺恵先生の「親子で作ろう！タルティーヌ&健康スムージー」／主催：岩手県都市ガス協会＞

- ・時間：13:00～13:30
- ・会場：盛岡ガス・クッキングスタジオ「flamme」
- ・講師：小野寺恵先生
- ・MC：千葉星子
- ・内容：岩手県産小麦パンや岩手県産サヴァ缶、宮古産サーモン等、県産食材を使用したレシピ紹介



料理教室の概要

小野寺恵パン洋菓子教室 主宰 小野寺恵先生が岩手県産小麦を使用したパンを使って「3種類のタルティーヌ」と「健康スムージー」の料理教室を行いました。

作ったのは、「サバとカマンベールチーズのタルティーヌ」、「サーモンとマスカルポーネタルタルのタルティーヌ」、「バナナとホワイトチョコレートのタルティーヌ」、「血液サラサラスムージー」です。

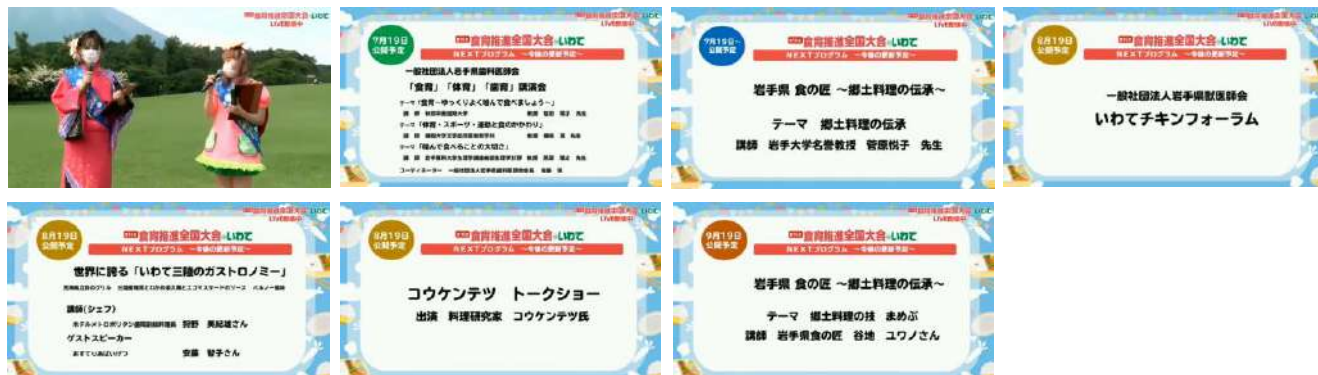
タルティーヌはオープンサンドと同じ意味でパンにさまざまな具材を乗せる料理で、家族で楽しみながら作ることが出来る料理です。岩手県産の食材を使用し、見た目も鮮やかなタルティーヌ3品を作りました。

スムージーはミキサーを使用せず、誰でも簡単に作れる方法で調理しました。

岩手県で製造されている「サヴァ缶」、岩手県産の「リーフやエディブルフラワー、トマトジュース」、県産小麦「もち姫」を使用した食パンなど岩手の食材をふんだんに使い、岩手の食材の魅力を存分に伝えたほか、家庭での食育の実践内容について紹介しました。

＜岩手大会PR③ WEB開催 今後の見どころ紹介＞

- ・時間：13:30～13:40
- ・会場：小岩井農場まきば園地
- ・出演：いわて純情むすめ、応援大使、Lips
- ・MC：岩手まるごとおもてなし隊
- ・内容：大会後の配信動画紹介



＜エンディングトーク ～みんなで踊ろう食育ダンス＞

- ・時間：13:40～14:00
- ・会場：小岩井農場まきば園地
- ・出演：いわて純情むすめ、応援大使、Lips
- ・MC：岩手まるごとおもてなし隊
- ・内容：Lipsによる食育ダンスのレクチャーと出演者全員でのエンディングダンス披露



【「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
(岩手大学客員教授)

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
(オキナホクビコフコフ産肉 食肉検査官) (フクニフコフ産肉 ～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
(オキナホクビコフコフ産肉 食肉検査官)

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

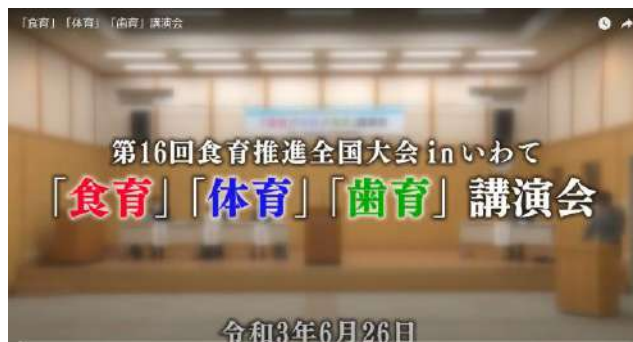
制作 岩手県保健福祉部健康国保課
公益社団法人岩手県栄養士会

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。

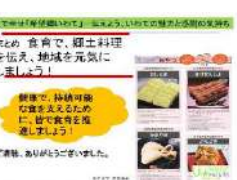
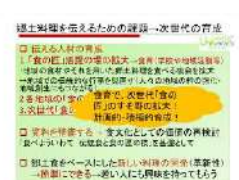
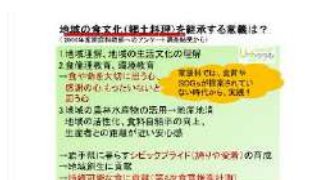
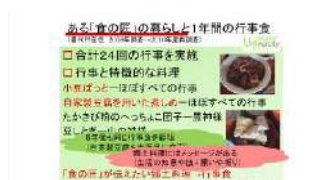
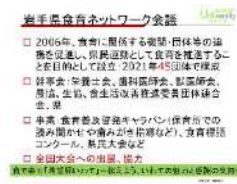
盛島先生は、アメリカイリノイ州でのネイパーヴィルの奇跡と言われた事例を示しながら、「脳を鍛えるには運動」、「脳を働かせるのは食事」ということを話されました。また、学校での保健・体育の授業や栄養教諭との食育授業などについて説明されました。歯科とのかかわりでもある肥満対策についても触れられ、運動・食事・睡眠の重要性を強調されました。

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、巧み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、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、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「ごろうさまでした」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、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、試食する体験をとおして、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。

<8/19（木）公開>

<～世界に誇る「いわて三陸のガストロノミー」～>

- ・料理講師：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
- ・内容：ホテルシェフによる三陸の食材を使ったレシピ紹介による、三陸のガストロノミー紹介



<料理研究家 コウケンテツ氏 トークショー「家族みんなで作る食卓」 ／ 主催：岩手県食育推進ネットワーク会議>

- ・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 肉質と衛生状態を確認 検査2 肉質と衛生状態を確認 検査3 肉質と衛生状態を確認

合格 出荷 合格 出荷 合格 出荷

第2問 岩手県の肉用鶏の処理羽数は全国何位でしょう？
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) → 食鳥検査センター → スーパーなどの店舗 → 食卓へ

岩手県の出荷羽数(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・%)

全国第3位

岩手 11,839万羽(17%)

鶏 14,189万羽(20%)
その他 31,410万羽(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？
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

翼も足も同じ移動距離という穴から出ます。

翼は小さく、残るのは首です

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。自然発では4～5か月かかりますが、農場では、およそ50日で成鶏の大きさになります。

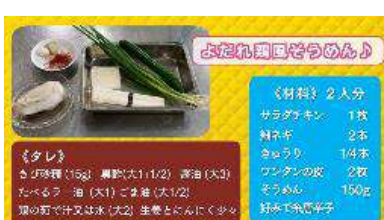


＜いわての美味しいチキン ～安全なとり肉産地から～

／ 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ご挨拶

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
県内で被災している自治体は被災地の状況

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。

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、いわて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、病氣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、これらが実現することが、災害時の『食育』だと考えます。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。

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、いわて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、病氣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、これらが実現することが、災害時の『食育』だと考えます。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。

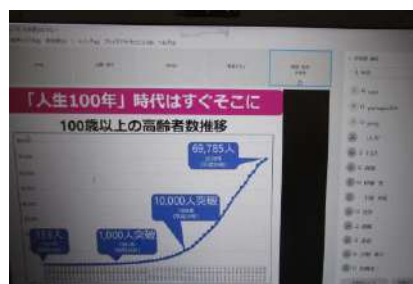
本作品の題材となっている「在来作物」（藤沢カブ、白山だだちゃ豆、外内島キュウリ、宝谷カブ、甚五右エ門芋など）は、様々な地域の農家たちが自ら「在来作物」の種子を採取し、その中から種を選別することで結果として「育種」を行っています。そして、この「育種」を通じて、新たな系統も生み出されており、遺伝的多様性をもつ生物資源として、「在来作物」の保存・継承がなされてきました。

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名様のご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、一緒に盛り上がっていきましょう！

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。



ダンス篇



ダンス講座 篇

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



●ダンスのポイント

・りょうでとりょうあしをしっかりとのばして、げんきにおどきましょう！

【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。

食育の推進と今後の食育推進全国大会実施に向けた参考としてアンケートを実施。

同語を準備する

仕様: A4判 4色両面 コート紙 30,000枚

食で幸せ「希望郷いわて」～伝えよう、いわての魅力と感謝の気持ち～

第16回 食育推進 全国大会

in いわて

令和3年 6月26日(土)・27日(日)

10:00～16:30(最終入場16:00) 10:00～16:00(最終入場15:30)

2会場 同時開催

メイン会場 岩手産業文化センター アビオ
Y020-0605 岩手県滝沢市沢田389-20

サブ会場 いわて県民情報交流センター アイーナ
Y020-0045 岩手県盛岡市盛岡西通1丁目7-1

毎月19日は食育の日



いわての食育シンボルマーク

参加無料

イベントの様子を
**オンライン
配信予定**

詳しくは公式サイトをご覧ください。

岩手県人会館大使
じゅんき君

岩手県人会館大使
おにのきょうだいこんじゅ

岩手県大会館大使
岩手県3R推進キャラクター
エミル

6月26日(土)

開会式・第5回食育活動表彰式
時間/10:30～12:00
場所/会議棟ステージ

学校給食シンポジウム
～施設整備の活用拡大に向けて～
時間/13:00～15:30
場所/会議棟ステージ

食とスポーツ アスリート トークショー
時間/11:00～12:30
場所/メインステージ

〈トークゲスト〉
スポーツコメンタリー/マラソンランナー
ジュニアアスリートフードマイスター
千葉真子氏

両日開催「岩手県食の匠」料理教室～岩手の食文化を味わおう～
時間/26(土) 天然ほや飯 12:30～14:00
27(日) まめぶ 10:30～12:00
場所/クッキングステージ

6月27日(日)

復興五輪 スペシャルトークショー
時間/10:45～11:45
場所/メインステージ

〈トークゲスト〉
元女子サッカー日本代表
丸山桂里奈氏

食育フォーラム キッチンからはじまる家族の絆
～地産地消でもっとおいしく～
時間/12:10～13:40
場所/会議棟ステージ

〈講演〉
料理研究家
コウケンテツ氏

映画「よみがえりのレシピ」上映会
時間/14:00～15:50 場所/会議棟ステージ

料理教室～世界に誇る「いわて三陸のガストロノミー」～
時間/14:30～15:30 場所/クッキングステージ

〈料理講師〉
ホテル・レストラン経営 副料理長
狩野美紀雄氏

サブ会場 いわて県民情報交流センター アイーナ

6月26日(土)

いわてチキンフォーラム
時間/10:30～11:30
場所/小田島組ホール

「食育」「体育」「歯育」講演会
時間/13:00～15:00
場所/小田島組ホール

「君の描いた絵が動くよ!」お絵かきパラダイス
時間/10:00～16:00
場所/県民プラザ

全国都道府県食育取組活動ポスター紹介
時間/10:00～16:00
場所/ギャラリーアイーナ

〈主催〉農林水産省、岩手県、第16回食育推進全国大会岩手県実行委員会

その他、約130団体による
食育に関する展示、PRブース、飲食ブース、
各種食育講演会、ワークショップ、
ステージイベントなど盛りだくさん!

「事前申し込み」や「先着順」等のイベント
もございます。最新の情報は随時HPに
掲載いたしますので、ご確認ください。

※プログラムの内容については開催中のものも
含んでおり、時間・講演者など予告なく変更となる
場合がございますので、予めご了承ください。

食育推進全国大会 岩手 検索
<https://www.syokukukitaiwai16th-iwate.jp>

新型コロナウイルス感染症の拡大防止にご協力をお願いします。

イベント当日は、入場者の制限、検温(体温の高い方は入場を控えていただきます)、マスク着用等の新型コロナウイルス感染症対策を実施いたします。

仕様: A4判 4色両面 コート紙 30,000枚



第16回 食育推進全国大会ⁱⁿいわて

〈プログラムのご案内〉

メイン会場 〈岩手産業文化センター アピオ〉

6月26日(土)開催イベント

会議棟ステージ

10:30~ 開会式・第5回食育活動表彰 表彰式
12:00 主催:農林水産省

会議棟ステージ

13:00~ 学校給食シンポジウム〜地場産物の使用拡大に向けて〜
15:30 主催:農林水産省

メインステージ

11:00~ 食とスポーツ アスリートトークショー
12:30 トークゲスト:千葉真子氏 

メインステージ

13:30~ 明治食育セミナー「食べる事人生100年時代を生きる」
14:30 主催:株式会社明治 北日本支社

クッキングステージ

12:30~ 「岩手県食の匠」料理教室〜岩手の食文化を知ろう〜
14:00 料理:天然塩や飯/岩手のわかめプレゼント! 

クッキングステージ

14:30~ 料理教室 料理講師:加藤綱男氏
15:00 主催:岩手県都市ガス協会



**滝沢駅〜アピオ間
シャトルバス運行予定**

※詳しくは6月上旬に公式ホームページにアップします。

岩手県出身
アスリートからの
メッセージも展示!



6月27日(日)開催イベント

会議棟ステージ

10:45~ カムカム食でフレイル・オーラルフレイル予防し、健康寿命延伸!
11:45 主催:JST・SICORP 自立高齢者を若くするための食生活開発チーム

会議棟ステージ

12:10~ 食育フォーラム キッチンからはほる家族の味〜地産地消で美味しく〜
13:40 講演:コウケンテツ氏 主催:岩手県食育推進ネットワーク会議 

会議棟ステージ

14:00~ 映画「よみがえりのレシピ」上映会
15:50 主催:農林水産省 東北農政局

メインステージ

10:45~ 復興五輪スペシャルトークショー
11:45 トークゲスト:丸山桂里奈氏 主催:東京2020オリンピック・パラリンピック聖火リレー実行委員会 

メインステージ

12:15~ 明治食育セミナー「夢をかなえよう丈夫な体づくり」
13:15 主催:株式会社明治 北日本支社

メインステージ

14:30~ それいけ!アンパンマン ショー

メインステージ

15:30~ 閉会式/引継式
16:00 主催:農林水産省

クッキングステージ

10:30~ 「岩手県食の匠」料理教室〜岩手の食文化を知ろう〜
12:00 料理:よめふ/岩手のわかめプレゼント! 

クッキングステージ

13:00~ 料理教室 料理講師:小野寺恵氏
13:30 主催:岩手県都市ガス協会

クッキングステージ

14:30~ 料理教室 〜世界に誇る「いわて三陸のガストロノミー」〜
15:30 料理講師:ホテルメトロポリタン盛岡 副総料理長 狩野美紀雄氏
岩手のお米プレゼント! 



一緒に食育ダンスを踊ろう!
ホームページで動画を見てね!

岩手県大会応援大使 Lips Dance School のみなさん

サブ会場 〈いわて県民情報交流センター アイーナ〉

6月26日(土)開催イベント

小田島組☆ほ〜る/アイーナ7F

10:30~ いわてチキンフォーラム
11:30 主催:一般社団法人岩手県農医協会/来場者プレゼントあります!

小田島組☆ほ〜る/アイーナ7F

13:00~ 「食育」「体育」「歯育」講演会
15:00 主催:一般社団法人岩手県歯科医師会/来場者プレゼントあります!

会議室804B/アイーナ8F

13:30~ 「食」×「環境」カフェ
14:30 主催:環境学習交流センター

県民プラザ/アイーナ4F

10:00~ 「君の描いた絵が動くよ!」お絵かきパラダイス
16:00 主催:公益社団法人岩手県栄養士会/美味しい栄養食プレゼント!

県民プラザ/アイーナ4F

10:00~ いわてヘルスメイト 6000人の食育活動
16:00 主催:岩手県食生活改善推進委員会/岩手県健康推進協議会

6月27日(日)開催イベント

調理実習室/アイーナ6F

13:30~ ミルクマジック!!「乳和食」〜岩手県産食材で乳和食のお弁当〜
15:00 主催:岩手県牛乳普及協会

ギャラリーアイーナ/アイーナ6F

10:00~ 全国都道府県食育取組活動ポスター紹介
16:00 主催:農林水産省

調理実習室/アイーナ6F

いわて春みどりを使用した親子料理教室
時間/〔26日〕①11:00~12:00 ②13:00~14:00 〔27日〕①11:00~12:00
主催:野菜ソムリエコミュニティいわて 協力:JA全農いわて

※プログラムの内容については調整中のものも含んでおり、時間、講演者など予告なく変更となる場合がございますので、予めご了承ください。最新の情報はHPで確認願います。

〈お問い合わせ先〉
第16回食育推進全国大会inいわて運営事務局 株式会社アイビーシー岩手放送内(TEL:019-623-31108(平日9:30~17:30))

食育推進全国大会 岩手

検索



<https://www.syokuikutaikai16th-iwate.jp>

■実施内容

第16回食育推進全国大会がリアルイベント開催からオンラインイベント開催になった旨を告知。

岩手の子育て情報誌「fam（ファム）」：6月1日（火）掲載／フルカラー・1/4ページ

食で幸せ「希望郷いわて」～伝えよう、いわての魅力と感謝の気持ち～

第16回 食育推進全国大会 in いわて

毎月19日は食育の日
いわての食育シンボルマーク

参加無料

令和3年
6月26日（土）・27日（日）
10:00～16:30（最終入場16:00） 10:00～16:00（最終入場15:30）

イベントの様子を
オンライン配信予定

2会場同時開催

メイン会場 岩手産業文化センター アピオ
サブ会場 いわて県民情報交流センター アイーナ

最新の情報は随時HPに掲載いたしますので、ご確認願います。
※「事前申し込み」や「先着順」等のイベントもございます。

食育推進全国大会 岩手 検索



■ 实施内容

第16回食育推進全国大会がリアルイベント開催からオンラインイベント開催になった旨を告知。12月には、食育の日の告知に合わせて、WEBサイトへの誘導を行った。

岩手日報：6月24日（木）掲載／フルカラー・全5段

[illegible]

岩手日報：12月19日（日）掲載／フルカラー・全5段

毎月19日は食育の日

心と体の健康のために、みんなで食育に取り組もう!

いわての食育シンボルマーク

いわての食育啓発活動

岩手県と岩手県食育推進ネットワーク会議では、
協働で様々な活動を実施しながら、岩手の食育推進に取り組んでいます。

[1] 食育推進图画・ポスターコンクール (小学生発表)

今年度テーマ
食育推進图画・ポスターコンクール
2歳～小学6年生
2月 15日 発表

[2] 食育標語コンクール (小学生発表)

今年度テーマ
食育推進標語コンクール
2歳～小学6年生
2月 15日 発表

岩手県食育推進計画の4本の柱

1 望ましい食習慣の形成に向けた食育の推進

【目標】 子どもの朝食欠食、子どもの肥満、12歳児のむし歯発症の削減対策

2 食の安全安心を支える食育の推進

【目標】 食の安全安心を支える食育の推進

3 食料供給県としての特性を生かした食育の推進

【目標】 若い世代への食文化等の継承、環境に配慮した食生活の推進

4 地域に根ざした食育の推進

県内全18市町村が食育推進計画を制定し、食育を推進しています。

いわての食育啓発活動

岩手県と岩手県食育推進ネットワーク会議では、
協働で様々な活動を実施しながら、岩手の食育推進に取り組んでいます。

[1] 食育推進图画・ポスターコンクール (小学生発表)

今年度テーマ
食育推進图画・ポスターコンクール
2歳～小学6年生
2月 15日 発表

[2] 食育標語コンクール (小学生発表)

今年度テーマ
食育推進標語コンクール
2歳～小学6年生
2月 15日 発表

岩手県食育推進計画の4本の柱

1 望ましい食習慣の形成に向けた食育の推進

【目標】 子どもの朝食欠食、子どもの肥満、12歳児のむし歯発症の削減対策

2 食の安全安心を支える食育の推進

【目標】 食の安全安心を支える食育の推進

3 食料供給県としての特性を生かした食育の推進

【目標】 若い世代への食文化等の継承、環境に配慮した食生活の推進

4 地域に根ざした食育の推進

県内全18市町村が食育推進計画を制定し、食育を推進しています。

いわての食育啓発活動

岩手県と岩手県食育推進ネットワーク会議では、
協働で様々な活動を実施しながら、岩手の食育推進に取り組んでいます。

[1] 食育推進图画・ポスターコンクール (小学生発表)

今年度テーマ
食育推進图画・ポスターコンクール
2歳～小学6年生
2月 15日 発表

[2] 食育標語コンクール (小学生発表)

今年度テーマ
食育推進標語コンクール
2歳～小学6年生
2月 15日 発表

岩手県食育推進計画の4本の柱

1 望ましい食習慣の形成に向けた食育の推進

【目標】 子どもの朝食欠食、子どもの肥満、12歳児のむし歯発症の削減対策

2 食の安全安心を支える食育の推進

【目標】 食の安全安心を支える食育の推進

3 食料供給県としての特性を生かした食育の推進

【目標】 若い世代への食文化等の継承、環境に配慮した食生活の推進

4 地域に根ざした食育の推進

県内全18市町村が食育推進計画を制定し、食育を推進しています。

いわての食育啓発活動

岩手県と岩手県食育推進ネットワーク会議では、
協働で様々な活動を実施しながら、岩手の食育推進に取り組んでいます。

[1] 食育推進图画・ポスターコンクール (小学生発表)

今年度テーマ
食育推進图画・ポスターコンクール
2歳～小学6年生
2月 15日 発表

[2] 食育標語コンクール (小学生発表)

今年度テーマ
食育推進標語コンクール
2歳～小学6年生
2月 15日 発表

岩手県食育推進計画の4本の柱

1 望ましい食習慣の形成に向けた食育の推進

【目標】 子どもの朝食欠食、子どもの肥満、12歳児のむし歯発症の削減対策

2 食の安全安心を支える食育の推進

【目標】 食の安全安心を支える食育の推進

3 食料供給県としての特性を生かした食育の推進

【目標】 若い世代への食文化等の継承、環境に配慮した食生活の推進

4 地域に根ざした食育の推進

県内全18市町村が食育推進計画を制定し、食育を推進しています。

いわての食育啓発活動

岩手県と岩手県食育推進ネットワーク会議では、
協働で様々な活動を実施しながら、岩手の食育推進に取り組んでいます。

[1] 食育推進图画・ポスターコンクール (小学生発表)

今年度テーマ
食育推進图画・ポスターコンクール
2歳～小学6年生
2月 15日 発表

[2] 食育標語コンクール (小学生発表)

今年度テーマ
食育推進標語コンクール
2歳～小学6年生
2月 15日 発表

岩手県食育推進計画の4本の柱

1 望ましい食習慣の形成に向けた食育の推進

【目標】 子どもの朝食欠食、子どもの肥満、12歳児のむし歯発症の削減対策

2 食の安全安心を支える食育の推進

【目標】 食の安全安心を支える食育の推進

3 食料供給県としての特性を生かした食育の推進

■実施内容

第16回食育推進全国大会がリアルイベント開催からオンラインイベント開催になった旨を告知。

放送期間：6月21日（月）～27日（日）※27日は12時まで

IBC岩手放送、岩手めんこいテレビにて放送

VIDEO

大会公式HPと同イメージ



AUDIO

■BGM 食育ダンス

■NA 女性

食育推進全国大会
WEB開催のお知らせ！

コメント合わせで
画像がにぎやかに
登場していきます。



スペシャルゲストの
トークショーや
クッキングライブなど、
WEB限定で
コンテンツを配信！



コメント合わせで
検索画面クリック

食育ダンス
決めポーズ



詳しくは
大会公式ホームページ
をチェック！

■実施内容

Googleのバナー広告で、
 第16回食育推進全国大会がリアルイベント開催からオンラインイベント開催になった旨を告知。
 放送期間：6月21日（月）～26日（土）
 エリア：全国 ターゲット：食/WEBイベント関心層
 クリック数：17,296件

バナーサイズ：1300*250



バナーサイズ：1320*100



バナーサイズ：1320*50



バナーサイズ：1728*90



■実施内容

IBC岩手放送「じゃじゃじゃTV」の番組内で計4回「食育クッキング」を放送。
イベントコンテンツを紹介しながら、WEBイベントを告知し、サイトへの誘導も行った。

「じゃじゃじゃTV」：8月28日（土）～食で幸せ 食育クッキング～ 北日本廃テクニカルクッキングカレッジ編



「じゃじゃじゃTV」：9月25日（土）～食で幸せ 食育クッキング～ 菜園調理師専門学校編



「じゃじゃじゃTV」：10月23日（土）～食で幸せ 食育クッキング～ 奥州市立水沢南小学校編



「じゃじゃじゃTV」：11月25日（土）～食で幸せ 食育クッキング～ 岩手県立一関工業高等学校編



