



メインステージ

■ チコちゃんと一緒に食育を学ぼう！

- 日 時：2022年6月18日(土) ①11:15～11:45 ②16:00～16:30
2022年6月19日(日) ①10:15～10:45 ②15:30～16:00

【イベント概要】

食育や愛知にちなんだテーマを扱ったオリジナルステージプログラム



■ チコちゃんと記念写真撮影会

- 日 時：2022年6月18日(土) 14:30～14:45
2022年6月19日(日) 14:15～14:30

【イベント概要】

ステージ上でチコちゃんと記念写真撮影

■ 抽選方法

大会アンケートにお答えいただいた方を対象に、アンケート回収コーナーで希望者のみ抽選機で抽選し、当選者に参加券を進呈。(1日30組)

6/18	チコちゃん撮影会参加券
・集合時間	14:20～14:30
・撮影時間	14:30～14:45
・集合場所	メインステージ前受付
【注意事項】	
・撮影はお客様のカメラでスタッフが行います。	
・集合時刻に出席しない場合は、無効となります。	
・チコちゃんには触れず、お話を聞きます。	
・撮影時はスタッフの指示に従っていただきます。	

6/19	チコちゃん撮影会参加券
・集合時間	14:05～14:15
・撮影時間	14:15～14:30
・集合場所	メインステージ前受付
【注意事項】	
・撮影はお客様のカメラでスタッフが行います。	
・集合時刻に出席しない場合は、無効となります。	
・チコちゃんには触れず、お話を聞きます。	
・撮影時はスタッフの指示に従っていただきます。	





メインステージ

■ 森裕子氏食育トークショー 「子どもと子どもを支えるファミリーを食で元気に！Jリーガーから学ぶ元気ごはん」

- 日 時：2022年6月18日(土) 13:15～13:45
- 登壇者：森 裕子 氏

【イベント概要】

名古屋グランパス栄養アドバイザーの森裕子氏による食育トークショー



■ あいち食育セミナー イケア・ジャパン Presents「レイチェル・クワのサステナブルフードクッキング-食を通じて家での暮らしをサステナブルに」

- 日 時：2022年6月19日(日) 12:20～13:05
- 登壇者：佐川 季由 氏(イケア・ジャパン カントリー・フードマネージャー)
- 映像出演：レイチェル・クワ 氏(料理家・作家)

【イベント概要】

スウェーデン在住の料理家 レイチェル・クワさんによるイケアのサステナブルフードを使ったオリジナルレシピ動画紹介と、イケア・ジャパンの「食と家での暮らしから始めるサステナビリティ」トークショー



プラントベースの
ひき肉コロッケ

蕎麦とプラントベース
ひき肉の餃子



タルタルサーモンと
グリーンサルサ

※画像はホームページ 動画アーカイブより抜粋



■ 引継式

- 日 時：2022年6月19日(日) 15:15～15:30

【主催者挨拶】(概要)

● 農林水産省 大臣官房審議官 江崎 典宏

食育推進全国大会も残りわずかとなってまいりました。この大会も、実際にお客様をこれだけお呼びして開くことができるのも3年ぶりでございます。これだけの皆様方がお集まりいただいて、充実した昨日今日と、2日間だったと思います。

食育というのはやはり、日頃から少しずつ意識を持っていただいて積み上げていっていただくのが重要だと思っております。これをきっかけに、今後とも家庭、それから地域、いろんなところで食育というのを頭に置きながら生活を送っていただけたらいいのではないかと思います。

今、食育の中でも、持続可能性や個人の健康が非常に重要でありますので、ますます、このことについてお考えになっていただくと、非常にこの大会の意義があったんだろうというふうに思います。

今日は、引継式でございます。この愛知から、来年は富山県にバトンタッチされることになります。この食育の輪を、来年以降もずっと広げていきたいと思っておりますので、皆様方のご協力をいただきながら、これを推進していきたいと思っております。

今日は本当にありがとうございました。



● 愛知県副知事 古本 伸一郎

今日は、ようこそお越しをいただきましてありがとうございました。2日間に渡りまして、多くの出展の皆様の大変なご協力で、盛大に開催することができました。私からも感謝を申し上げます。外はものすごくいい天気ですけども、このスカイエキスポのホールの中も、熱気に満ち溢れた2日間だったと思います。「SHIN化」する『いきいき食育』あいちから、このテーマの通り、とても深く、そしてのびやかに、新しい食育に対するきっかけにさせていただけたものだと思います。

今回17回目ということですが、東海地方では初めての開催で、来年いよいよ、ここにいらっしゃる富山にバトンタッチであります。富山といえば、皆さん何を思い出しますか。よい子の皆さん、3分と言われてますので、もう終わります。人生、辛抱が大事ですので、チョコちゃんもうすぐ来ると思いますから、待っていただいいて。富山といえば、立山連峰です。あの立山連峰の高い山の分、富山湾は深いそうで、大変海の幸が素晴らしい。また富山の友人から送っていただくお米も美味しいです。まさに食育を語る上で、この上のない富山にバトンをタッチできるわけでありまして。文字どおり、富山湾の深い海のように、愛知と富山の友情が、これをきっかけに育まれることを心よりご期待申し上げます。しっかりとバトンを託したいと思います。皆様のありがたいご協力に、重ねて感謝を申し上げ、ご挨拶にしたいと思います。本日は誠にありがとうございました。





メインステージ

【次期開催県挨拶】(概要)

・富山県副知事 横田 美香 氏

今日はまず、この食育推進全国大会inあいち、この大きな成功を心からお祝い申し上げたいと思います。関係者の皆様、そして出展者の皆様も含めた関係者の皆様の努力で、こういった盛大に大会が開かれましたことを、本当におめでたく思っております。私たち富山県は、この愛知から素晴らしい大会を引き継ぎまして、来年の6月に富山県で、この次の第18回の食育推進全国大会を開催させていただきます。

少し富山県についてご紹介をさせていただきます。先ほど古本副知事からもご紹介いただいたとおり、まさに富山県といえば立山連峰でございます。3000メートル級の立山連峰から雪解け水が富山平野に流れ込み、5本ある1級河川を通して、水深1000メートル以上の深い富山湾に注ぎ込んでいます。この4000メートルの落差の中に、お米を始めとした農産物、白エビ、ホタルイカ、ブリなど海の幸がたくさんございます。そうした食と大自然、これが富山県の誇れる魅力となっております。

それから富山の葉売りというの、皆さんご存じでしょうか。この伝統を引き継いで、富山では医薬品だとか医療、そして健康にも大変力を尽くしてきております。コロナを皆さんで乗り越えて、新しい生活様式、そして多様なライフスタイルに合った食育というのを今、富山県でも考えていますけれども、これを幼児教育から学校、子ども食堂、そして職場の皆さん、みんなで食育を進めていこうとしているところでございます。

この大会を引き継ぎまして、来年に向けてみんなで考えて、しっかりと準備をしていきたいと思っております。ぜひ、多くの皆さん方が富山県にお越しいただくことを心からお待ちしております。どうぞよろしくお願い申し上げます。今日は本当にありがとうございました。



ふるまいコーナー

「ふるまいコーナー」

●日 時：2022年6月18日(土)①12:00～ ②14:00～
2022年6月19日(日)①12:00～ ②14:00～

【イベント概要】

あいちの郷土料理の魅力や、野菜のおいしさを体感していただくために、ふるまいを行った。
※各メニュー先着200食を無料提供。

6月18日(土)12:00～

鬼まんじゅう



調理協力：
JA あいち知多
女性部

材料(8個分)

さつまいも…小1個(200g)、薄力粉…80g
米粉(上新粉)…20g、砂糖…60g、水…35ml

作り方

- ①さつまいもは厚めに皮をむいて1cmくらいの角切りにして、水にさらしてアクを抜き、水気を取って砂糖をまぶす。
- ②薄力粉と米粉(上新粉)を一緒にふるいにかけておく。
- ③①に水と②を入れ粉気がなくなるまで混ぜ、4等分に分ける。
- ④10cmくらいに切ったクッキングシートの上に③をのせる。
- ⑤蒸し器にぬれ布巾をしき、④をのせて15分蒸す。

調理ポイント:

- さつまいもは、厚めに皮をむき、水にさらしてアクを抜いてから使う。
- さつまいもは皮をむかなくてもよい。
- さつまいもと砂糖を混ぜ、しばらくおくと、いもの水分が出てくる、その水分も捨てずに使う。

6月18日(土)14:00～

野菜たっぷり ミルクカレースープ



レシピ監修：
名古屋グランパス
栄養アドバイザー
森裕子氏

材料(5人分)

豚もも薄切り…100g、じゃがいも…100g、玉ねぎ…100g
人参…100g、いんげん…50g、水…600ml、コンソメ…5g
カレールウ…40g、牛乳…200ml、ローリエ1枚、油…小さじ1

作り方

- ①豚肉は1cm角に切る。
- ②玉ねぎ、じゃが芋、人参は皮をむいて1cm角に切る。
- ③いんげんは両端の先端を切り1cmの長さに切る。
- ④鍋に油を熱し、肉→人参→玉ねぎの順に加えて炒める。
- ⑤④の野菜に火が通ったら、じゃがいも→いんげんの順に加えてさらに炒める。
- ⑥⑤に水、コンソメ、ローリエを入れてじゃがいもがやわらかくなるまで煮る。アクが出てくるので取り除く。ローリエを取り出す。
- ⑦火を止めて、カレールウを入れて溶かす。牛乳を加えて再び過熱し、沸騰しないように弱火で2～3分煮る。

6月19日(日)12:00～

五菜三根汁



調理協力：
名古屋調理師
専門学校

材料(4人分)

五菜：法連草…1/5束(30g)、小松菜…1/5束(20g)
菊菜…1/5束(20g)、三つ葉…1/8束
吸地：A(出汁…200ml、薄口醤油…10ml、塩…1g)、長葱…1/9束
三根：大根…60g、里芋…60g、牛蒡…30g
みそ汁：B(鰹出汁…3cc、八丁味噌…40g、西京味噌…10g)
粉麩…2.5g、粉山椒…少々

作り方

- ①法連草、小松菜、三つ葉は、茹でて水に落とし水気を切って寸切りとする。
- ②菊菜は、葉をむしり寸切りにし茹でて水に落とし水気を切っておく。
- ③Aを合わせ、火にかけ沸騰後、冷ましておく。
- ④①②の五菜を③の吸地に漬ける。
- ⑤大根は、いちょう切り、里芋は、六方にむき小口切り、牛蒡は、斜め切りにしそれぞれ柔らかく茹でておき、水にさらす。
- ⑥Bを合わせ、みそ汁を作る。その中へ水けを切った⑤の大根、里芋、牛蒡、長葱を入れ沸騰させあがりに粉麩を入れる。
- ⑦椀に、④の五菜、粉山椒をふり、⑥のみそ汁を注ぎ出汁上がり。

6月19日(日)14:00～

カラフルポタージュ



レシピ監修：
管理栄養士/
料理研究家
鈴木あすな氏

①(じゃがいものポタージュ)

材料(8人分)

じゃがいも…400g(正味)、玉ねぎ…100g、長ねぎ…100g
かぶ…50g(カリフラワー等で代用可)、太白ごま油…大さじ2
塩麹…大さじ4、だし汁(鰹と昆布)…800ml、牛乳…300ml、塩…適量

作り方

- ①じゃがいもと玉ねぎとかぶは皮を剥いて薄切りにする。長ねぎは斜め薄切りにする。鍋に油を温め、玉ねぎと長ねぎを透き通るまでしっかり炒めて甘みを出す。じゃがいも、かぶを加えて全体に混ぜたら、塩麹とだし汁を加え、煮をして10分ほど煮る。
- ②具材が柔らかくなったらミキサーにかけて滑らかにし、鍋にもどす。牛乳を加え、塩で味を整える。

②(ピーズのポタージュ)

材料(8人分) ピーズ…100g(正味)

作り方

ピーズは皮を剥いていちょう切りにする。鍋にピーズとかぶぐらいの水を入れて柔らかくなるまで煮る。水気が少なくなったら、ミキサーにかけてピューレにする。

〈ピーズとじゃがいも〉

①と②のスープをブレンドして薄いピンクにする。
★器にじゃがいものポタージュをよそい、2色のピンクのスープをスプーンでのせる。



あいちの食育ひろば

酪農体験！「食育ファーム」

●実施運営：愛知県酪農農業協同組合

【実施内容】

模型乳牛を使用した搾乳模擬体験コーナーや骨密度測定コーナーを設置。また、牛乳の飲み比べやバター作り体験を実施。



楽しく食育を学ぶ！「まなびのガーデン」

【とびだす！食育巨大絵本】

●実施運営：椋山女学園大学
●実 演：工作 太朗 氏

【実施内容】

工作芸人「工作太朗 氏」と、幼児教育などを学ぶ学生が、「食育」に関する「とびだす絵本：ダイズのかくれんぼ」を制作し展示。読み聞かせのデモンストレーションを実施。



【食育教材のお披露目】

●実施運営：椋山女学園大学、名古屋学芸大学

【実施内容】

地元大学生が主体となり、子どもたちが食育について遊びながら学べる場を提供。食育に取り組む学生等が、絵本や玩具などの「食育教材」を披露。



あいちの「食育農園」

●実施運営：富士文化幼稚園、JAなごや南陽町東支店

【ミニトマト、ピーマンのもぎ採り体験】

●日 時：2022年6月18日(土)①11:15～12:00 ②12:00～13:00
③14:00～15:00
2022年6月19日(日)①11:15～12:00 ②12:00～13:00
③14:00～15:00

【実施内容】

コンテナで育てたミニトマト、ピーマンを並べたミニ農園で、もぎ採り体験を各回先着30名行った。



【一口カレーのふるまい】

●日 時：2022年6月18日(土)①13:00～ ②15:00～
2022年6月19日(日)①13:00～ ②15:00～

【実施内容】

愛知県内の幼稚園児とJAが連携し育てた野菜で作ったカレーを各回先着100名にふるまった。





あいちの食育ひろば

あいちの「食育テラス」

【愛知のさかなを“さばきまショー”】

- 日 時：2022年6月18日(土) ①11:45～12:05 ②14:10～14:30
2022年6月19日(日) ①11:30～11:50 ②14:00～14:20
- 実 演：森 朝奈 氏

【実施内容】

寿商店・森朝奈氏が愛知のその時期に水揚げされる旬の魚について説明をしながら、スズキ・タコの魚さばきを披露。

※6月18日14:10～14:30の回と、6月19日11:30～11:50は、さばいた魚を陳建一氏が調理披露。



【陳建一 中華クッキング】

- 日 時：2022年6月18日(土) 14:30～15:00
2022年6月19日(日) 11:50～12:20
- 実 演：陳 建一 氏

【実施内容】

陳建一氏による愛知の食材を活かした中華料理の実演。

【協力】(公社)調理技術技能センター・(公社)日本中国料理協会

※麻婆豆腐と、森朝奈氏がさばいた魚(スズキ)を陳建一氏が調理し、各50名にふるまった。



【あいちの食育魚市場】

【実施内容】

愛知の魚介類を、魚市場風に展示。

「お魚豆知識ボード」も設置し、関心を喚起させた。



【お絵描きお魚掲示板】

- 運 営：愛知県栄養教諭研究協議会

【実施内容】

イベント会場にて、来場者に好きな魚の型を選んでいただき、色を塗って、海をイメージした壁面パネルに貼った。



スタンプラリー

【イベント概要】

ホールA内に、「体」「心」「環境」「支える」「いいともあいち」をテーマにした5つのスタンプラリーポイントを設置。5つのスタンプを集めた方に、賞品(抽選 先着1,500名/日)+参加賞をプレゼントした。参加賞は先着各日10,000名。

いきいき！

食育スタンプラリー

スタンプラリー受付でスタンプの確認を受けてください

先着1,500名

● 1等・・・2本 みかわ牛サーロインステーキセット (ステーキ肉2枚)

● 2等・・・6本 一色産うなぎ蒲焼セット(2尾)

● 3等・・・10本 富山県「富のおもちかえり」セット

○ いきいき食育・企業団体賞

提供企業・団体

愛知県漁業協同組合連合会 (株)秋田製麺所 蔵元 樹塚味噌 (株)ココトモファーム 三共食品(株) (株)真誠 STARDAY(株) (株)名古屋グランパス ポッカサッポロフード&ビバレッジ (株) (株)隆祥房

