

イベントステージ

● 引継式

▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 14:30~15:00

主催者挨拶(概要)

農林水産省大臣官房審議官 坂田 進

この2日間、このようにたくさんの方々にお越しいただきまして誠にありがとうございます。コロナ禍を乗り越えて、ウェルビーイングをテーマといたしまして大会を開催できたこと、富山県をはじめ関係者の皆様に厚く御礼を申し上げたいと思います。本当にありがとうございました。

さて、気候変動や国際情勢の変化に伴いまして、食料安全保障が改めて注目されております。食育の活動においても、我が国の食料や農林水産業、農山漁村の持つ役割を理解し、自らの課題として将来を考えて、それぞれが主体的に支え合う行動を引き出していくことが重要となっております。こうした時代の要請を受けて、各ブース、それからイベントの催しは、国民の行動変容を促すきっかけとなる大変意義のある取り組みであったと思っています。

ご来場の皆様におかれては、この場で体験されました食育の取り組みや知識を、ご家庭、それから地元に戻られた際には、ぜひご家庭や地域の皆さんと共有していただいて、食育の活動をさらに広げていただければと思っています。

来年は大阪府で食育全国大会が開催されます。大阪府の皆様と一生懸命協力して準備を進めてまいりたいと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。

この2日間、本当にありがとうございました。心より御礼申し上げて引継式のご挨拶とさせていただきます。



富山県農林水産部長 津田 康志

本日は、「第18回食育推進全国大会 in とやま」に多数ご来場いただきまして、誠にありがとうございます。また、関係の皆様のご多大なるご支援とご協力をいただきまして、この2日間、かくも盛大にこの大会を開催されましたことを、心から感謝申し上げます。どうもありがとうございました。

本大会は、「食で心も体も幸せに」とやまから広げるウェルビーイング」と大会テーマを定めまして、約140団体による展示ブース、それからシンポジウムやトークショーなど多彩なイベントを実施してまいりました。来場された皆様方には、食育の理解を深めていただくとともに、富山の魅力ある多彩な食を実感していただけたのではないかと考えております。

また、この大会の主なイベントは、オンライン配信をしております、映像をアーカイブ化して、大会終了後も全国に発信していきたいと思っています。是非機会がありましたら、ご覧いただきたいと思います。

この18回目の大会の後、来年は大阪府さんで開催ということになっております。皆様ご案内のとおり、今年度末には、北陸新幹線が福井の敦賀まで延伸されます。そして、令和7年には、大阪・関西万博も開催されるということでございまして、ビジネス、文化など様々な面で、関西方面との交流が盛んになっていくと考えております。この大会を1つのきっかけにして、本県と大阪府さんとの交流が、益々盛んになるものと期待しているところでございます。

皆様の今後益々のご健勝、ご多幸をお祈りいたしまして、簡単ではございますが、私の挨拶とさせていただきます。本日は、誠にありがとうございました。



次期開催地挨拶(概要)

大阪府健康医療部長 西野 誠 氏

皆様、こんにちは。大阪府健康医療部長の西野でございます。実行委員会の皆様をはじめ、関係の皆様には、今大会のご成功、誠にありがとうございます。心からお祝い申し上げます。

この素晴らしい大会を引き継ぎ、来年6月に大阪府で次回大会を開催させていただきます。

大阪は、江戸時代から「天下の台所」と言われるように、日本全国から米や特産物が集まる取引の中心地として栄えました。和食に欠かせない「だし」の文化は大阪から全国に広まったと言われています。また、「食いだおれ」の街とも呼ばれ、様々な食が集まる独自の食文化が発展しており、特に、たこ焼きやお好み焼きなどの「粉もん」が有名です。この他、府内で栽培・生産される農産物、畜産物、林産物、水産物と、それらを原材料として使用した加工品を「大阪産(もん)」と呼び、広く親しまれています。

このように豊かな食文化を持つ大阪で2年後の2025年には、国際博覧会となる「大阪・関西万博」が開催されます。本日は、公式キャラクターのミャクミャクも駆けつけてくれました。

みなさん、ミャクミャクをご存知ですか。ミャクミャクは『今まで「脈々」と受け継がれてきた人間のDNA、知恵と技術、歴史や文化をこれからも「脈々」と未来に受け継いでほしい』という思いや、万博のテーマである、人類文明のつながりや国際的なつながりを表すことばとして、名付けられました。

大阪では、世界中から訪れた人々がワクワクする万博の実現に向けて取り組みを進めており、来年度の食育推進全国大会では、万博開催に向けた機運醸成を図るとともに、万博を契機とした健康寿命延伸の取り組みの充実と、大阪の持つ「食」のポテンシャルを広く全国に発信していきたいと考えています。

本日は、富山県からのバトンを引き継ぎ、改めて、身の引き締まる思いです。来年度の開催に向け、しっかり準備を進めてまいりますので、多くの皆様のお越しをお待ちしています。

本日はありがとうございました。



大会議室

●【北陸農政局主催】「野菜・果物深掘り!セミナー ～おいしいを楽しく学ぶ～」

- ▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 10:30~11:45
- ▶ 会場: 富山産業展示館(テクノホール) 東館2階大会議室
- ▶ 参加者数: 110名

1 講演内容

「おいしく無駄なく食べよう 野菜と果物」と題し、青果物の魅力を発信し、消費拡大及び健康増進につなげる内容の講演を行った。具体的には、世界のフードガイド(アメリカ・カナダ)の紹介、野菜及び果物の一日当たりの目標摂取量、野菜や果物が体に良い理由、栄養をロスしない果物の食べ方、野菜・果物の追熟の有無、寒さに弱い(冷蔵庫に入れない)野菜・果物の種類等をわかりやすく説明した。



講師: 島林 寛 氏
(富山八百屋塾塾長、富山青果物商業協同組合専務理事・学校給食委員長)

2 対談内容

講演を行った島林氏と生産者である若林氏の対談を通じて、青果物の魅力を伝えるとともに、青果物の生産現場についての理解を深めた。具体的には、青果物の生産現場での苦労話、農福連携の取組、学校給食をはじめとした消費者ニーズ、青果物の収穫に適した時間の話等、消費者に向けた内容の対談を実施した。

島林氏の主な発言

- 学校給食では、地産地消の割合を上げたいと考えているが、なかなか地元野菜の種類や量がそろわない現状がある。
- 子供たちに、カブは、①地面に埋まっている、②地面から少し出ている、③地面からほとんど出ている、のどれかといったクイズをよくする。答えは、③カブはほとんどが地面の上にあり、少しの根だけが地面に埋まっている。
- 野菜や果物の生産者を増やし、生産量を上げることは重要なことであるが、生産しすぎると供給過剰になり、生産量と消費量のバランスが崩れて採算割れするので、個々の農家だけでなく、関係者(団体)と連携して進めていく必要がある。

若林氏の主な発言

- 学校給食に野菜を提供しているが、納入日と収穫日を合わせることが難しく、納入日の前後2~3週間は収穫できるようにしている。そのため、学校給食からの要請よりも収穫量が多くなり、学校給食以外の出荷先を探す必要がでてくる。
- 中学校で農業についての話をする機会があるが、野菜が嫌いな子が多い。ただ、「野菜が嫌い」はまだ関心があるということであり、「野菜に無関心」という子は、いつまでも関心を持たないと思うので、「無関心」を解消したいと考えている。
- 小松菜以外にカブを栽培し、なかなか思うようにいかず苦慮していたが、カブの球が「根」ではなく茎と根の間にある「胚軸」であることがわかり、「胚軸」から出ている少しの根(本来の根)に直接水を与えることで生育が安定した。
- 収穫した野菜の袋詰作業は大変だったが、福祉施設から作業することはないかとの誘いがあり、袋詰作業を依頼することにしたところ作業効率が上がって、「農福連携」にも繋がった。



島林 寛 氏
若林 佳晃 氏 (若林農園代表)
進行: 北陸農政局消費・安全部長

3 参加者からの主な質疑・応答

〈質疑〉

対談のなかで、小松菜のハウスには畝(うね)を作っておらず通路がないとの話があったが、どのように収穫しているのか。

〈応答〉

(若林氏) 若林農園では小松菜を効率的に栽培するため、畝(うね)を作らずにハウス全面で栽培している。収穫時はハウスの入り口から5~6人が一列に並んで収穫を行っている。

〈質疑〉

大学4年生であるが、身の回りでは「食に関心がもてない」といった話を聞くことが多く、野菜の消費に危機感がある。若者がもっと食に関心を持つような方策があれば聞きたい。

〈応答〉

(島林氏) 食事バランスガイド等を利用して、食生活のなかで野菜・果物の摂取が大切であると喚起することが重要。私のこれからの活動でも、健康に生活するために野菜・果物は重要であることを伝えていきたい。

(若林氏) 若者の多くは、「農業なんてやってられない」、「農業はもうからない」といったイメージがあると思うので、まずは収益を出して生活していけると示すことが大事である。また、会社勤めとは違い、作業の時間を自分で決められるという、農業のライフスタイルとしての魅力も若者に伝えていきたい。

4 参加者の感想・意見(一部抜粋)

- 野菜や果物のことについて、深く知ることができました。若林さんの話も島林さんの話も大変勉強になりました。対談終盤の、野菜生産や販売に係る課題等も具体的で考えさせられました。
- 富山県内の野菜生産の現状、今後の課題などを現場の方から聞くことができ、非常に重要な機会となりました。
- 果物や野菜の皮まで食べること、食べ方を知ることができ大変参考になりました。無関心をなくしたいという対談での若林さんのお話が印象に残りました。カブは地面に出ているという事実に驚きました。
- 生産現場の生の声を聞くことができてよかったです。大変なご苦労がある中で販売に至っている野菜であることを改めて認識しました。購入する際はなるべく県産ものを選んでおりますが、生産される方の苦労を思いながら購入したいと思います。「食」について改めて考えるよい機会が得られました。ありがとうございました。



大会議室

● 富山食育セミナー

■ 多様な食育推進ストラテジー

▶ 実施概要

日時：令和5年6月24日(土) 11:00～12:30

実施主体：大享食育協会

対象：学生、大人

テーマ：台湾の学校給食と食育の推進

内容：1. 台湾食育と学校給食の現状紹介

講演者：大享食育協会 秘書長 黄嘉琳(ふあんじゃありん)氏

2022年「食農教育法」成立後の仕事についてや学校給食の専門人力と経費の現状など、台湾食育と学校給食の現状を紹介。また、台湾の学校給食コンテストや持続可能な食育計画などの学校のさまざまな食育活動を紹介。

2. 台湾ファミリーマートの食育活動

2023全家料理王コンテスト金賞を受賞した若者たちが、台湾におけるファミリーマートの取り組みや自分たちの取り組み、受賞風景などを発表した。

3. 農村地域の食農教育育成

講演者：国立中興大学 陳思宏(ちんしほん) 研究員

台湾における食料自給率や農作物の生産などを発表した。



■ 野菜を上手に活用して賢く楽しい
アンチエイジングダイエット

▶ 実施概要

日時：令和5年6月24日(土) 13:45～14:45

実施主体：野菜科学研究会

対象：学生、大人、親子

テーマ：野菜摂取と健康との関連について ～野菜の健康・栄養機能と1日350g摂取したい理由について理解しよう～

内容：講演者：女子栄養大学教授 蒲池 桂子 氏

野菜に多く含まれるビタミン、ミネラル、カロテノイド、ポリフェノール等の、抗酸化、腸内環境、免疫というアンチエイジング三大要素への効果についてなど、野菜クイズや食生活見直しポイント出題などを交えながら、“アンチエイジングを考えたダイエットは若さを保つための食事”であること、食事の大切さ、野菜を摂ることの大切さ、運動・睡眠の必要性などをわかりやすく説明した。



■ 海や魚を食卓で楽しむ方法

▶ 実施概要

日時：令和5年6月24日(土) 15:40～16:20

実施主体：一般社団法人大日本水産会

対象：子供から大人・親子・その他(栄養士)

テーマ：海ってこんなに面白い!

自宅や給食から見える海の景色 海産物を使った体験プログラム

内容：講演者：大日本水産会 早武 忠利 氏

さまざまな種類の魚介類の生態や特徴などを紹介しながら、生き物の大きさや形、色などがなぜ違うかを通して美味しさだけでなく食材の楽しみ方を紹介。富山県にちなんで、イカやタコについて、特徴やさばき方など模型を使うなどしてわかりやすく楽しく解説を実施。カジキの塗り絵を作成して、魚介類に親しんでもらえるよう普及活動をしていることも伝えた。



■ 食品ロスをなくす冷凍術セミナー

▶ 実施概要

日時：令和5年6月25日(日) 12:20～13:00

実施主体：野菜ソムリエコミュニティ富山

対象：どなたでも参加可

テーマ：食品ロスをなくそう!

内容：講演者：野菜ソムリエ / 冷凍生活アドバイザー 尾久 彩子 氏

冷凍を正しく知り、冷凍のルール・保存方法、どのような容器を使用したらよいかなど上手な解凍のポイント、さまざまな活用・調理方法など、実例を挙げてわかりやすく説明。冷凍した食品によって異なるより良い解凍方法や、再冷凍を避けるなどの注意点なども紹介。いつもの野菜が、冷凍することでうま味が増したり、時短になったりと、「とりあえず余ったから冷凍」ではなく、新鮮なまま計画的に冷凍することで、より美味しく食べられることを説明。より手軽に、より健康的な食生活を送れることを紹介し、忙しい現代人の新常識としての「冷凍生活」を提唱した。



■ 台湾風味館_食農教育

▶ 実施概要

日時：令和5年6月25日(日) 13:30～15:00

実施主体：台湾行政院農業委員会水土保持局

テーマ：台湾スペシャルティコーヒーの

多様な可能性

内容：講演者：行政院農業委員会水土保持局 科長 王 智緯 氏

台湾の農村再生の取り組みを中心に説明をし、農村コミュニティにおける食育(食農教育法)への取り組みを紹介した。台湾スペシャルティ珈琲を栽培する農園と地域について、動画などで紹介。台湾のカカオ栽培や穀物の食農教育、台湾バナナの産地と食農教育の紹介などを実施した。また、正解者には台湾にまつわる景品がもらえるクイズ大会を開催し、参加者には台湾の農村の子供たちからのプレゼント配布なども実施した。



大会議室の様子

クッキングステージ

● お笑いタレント・浜名ランチ氏による ひと手間加えて簡単・栄養満点料理

- ▶ 日時: 令和5年6月24日(土) 11:00~12:00
(50名分の「試食整理券」を事前にステージ前で配布)
- ▶ 実演: 浜名ランチ 氏(お笑いタレント)

ランチ巡りが趣味のお笑いタレント・浜名ランチさんによる、「お家で手際よく簡単にできる料理」、「中食の活用」などをテーマとした料理実演を展開。キッチンばさみやピーラー等便利アイテムを使った時短テクニックなど、親しみやすいトークとともに披露した。

【実演メニュー】

- ・明太はんぺんチーズ
- ・ぶり大根
- ・火を使わない、
夏野菜のなんちゃって棒棒鶏



● “料理男子”俳優・池田 航氏による 栄養バランス抜群・一人暮らしのおうち料理

- ▶ 日時: 令和5年6月24日(土) 15:00~16:00
(50名分の「試食整理券」を事前にステージ前で配布)
- ▶ 実演: 池田 航 氏(俳優<富山県南砺市出身>)

調理師免許を持つ注目の若手俳優・池田 航さんによる、栄養バランスを意識した若者向けの料理実演を実施。一人暮らしでの調理のコツや出身地である富山や出身校の高岡龍谷高校での思い出など、地元トークを交えながら料理をした。

【実演メニュー】

- ・まるごとトマトの炊き込みご飯
- ・シャリアピンステーキ風生姜焼き
- ・ハーブチーズポテト



● とやま自遊館シェフ 桃井 勉氏による 富山の食材活用!洋食の匠クッキング

- ▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 11:30~12:30
(50名分の「試食整理券」を事前にステージ前で配布)
- ▶ 実演: 桃井 勉 氏(とやま自遊館 総料理長)

県内で活躍する桃井シェフによる、「とやま和牛 酒粕育ち」や塩麹などを使用した料理実演を展開。家庭でも簡単にできる西洋料理の調理ポイントなどを交えて富山の食材の魅力を発信した。

【実演メニュー】

- ・酒粕で育った和牛のポッシュ塩麹
風味 県産フルーツマトと共に
- ・サーモンのカフェ・ド・パリ風
- ・小海老入りスパニッシュオムレツ



● 県内料理人によるおうち和食クッキング

- ▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 14:15~15:15
(50名分の「試食整理券」を事前にステージ前で配布)
- ▶ 実演: 宗形 善則 氏
(リバーリトリート雅楽倶 和彩膳所 楽味 料理長)

県内で活躍する料理人・宗形料理長による、日本人の主食となるお米と夏野菜などを使った栄養バランスの良いメニューの調理実演を実施。「土産土法(どさんどほう)*」を意識した家庭でもできる和食の調理を披露した。

※土産土法: その地で採れた旬の食材はその土地に伝わるやり方で調理し食べること

【実演メニュー】

- ・鶏の混ぜ御飯
- ・茄子煮浸し
- ・煎り生酢

