

ブース風景・ホルトホールエントランス

A-1  
公益社団法人  
全国調理師養成施設協会

【調理師学校初！5分間の深イ話】



A-2  
NPO日本食育インストラクター協会

【“食育”は「食卓」から～みんなで考えよう！食卓クイズ～】



A-3  
NPO法人日本食育協会

【食育活動の実践と進め方】



A-4  
全国栄養士養成専門学校協議会

【「豆つかみゲーム」で正しい箸の使い方を体験してみよう！】



A-5  
公益社団法人 日本栄養士会

【講話・栄養相談を実施。キウイ、ヨーグルト、野菜飲料プレゼント】



ブース風景・ホルトホールエントランス

A-6  
一般社団法人 日本技能士会連合会

公益社団法人 日本全職業調理師会

【大分県各地の郷土料理を展示】

【九州の食材を使用した会席料理2  
コースを展示。（前菜からデザートま  
でのコース料理1人前分）】



A-7  
公益社団法人 日本調理師連合会

【「和食」（ユネスコ無形文化遺産  
の展示）】



A-8  
(公財) 学校給食研究改善協会

A-9  
(公社) 全国学校栄養士協議会

【子供たちへの食育のさらなる充実  
をめざして】



A-10  
特定非営利活動法人  
元気な120才を創る会

【知的健康生活 〈錆びない! 焦げ  
ない! 身体づくりAGE測定会〉】



A-11  
全国学校給食協会

【給食から食育を!】



ブース風景・ホルトホールエントランス

A-12  
別府大学短期大学部 食物栄養科

【食育ランド】

「ゲームやおもちゃで食育を学ぼう」  
食べ物の消化吸収や食中毒予防のポスター展示と3食の当てゲーム、箱の中身当てクイズなど、学生が作成した食育おもちゃでの体験を実施。料理の組み合わせせ方や栄養素について学生が来場者に説明など。



A-13  
フードバンクおおい (大分県社会福祉協議会)

【「もったいない」を「ありがとう」に】

フードバンクおおいや県内の子供食堂についての概要や現状などを来場者に説明。



A-14  
大分県生活学校運動 推進協議会

【過去5年間の食品ロス調査結果】

食を通じて地域活動の輪を広げよう～  
見直そう食生活、すすめよう食品ロス削減～  
過去5年間（平成25～29年）の「食品ロス削減」に関する実態調査結果の報告



A-15  
おおい食品産業企業会

【地域密着の食品産業企業の食育活動】

地域密着の食品産業企業の食育活動  
企業会や会員企業による食育への取組  
をパネルで解説



A-16  
大分市保健所健康課

【みんなで楽しく食育クイズ ～知ろう！ 広げよう！ 大分の食育～】

食育クイズの実施や市食育推進計画  
紹介パネル、離乳食のすすめ方の啓  
発、幼児食のフードモデルの展示な  
ど。



ブース風景・ホルトホールエントランス

A-17  
次期開催地 山梨県・甲府市

【水と太陽とフルーツが育む健康・長寿、山梨県・甲府市から未来へ】



A-18  
(一社)大分県歯科医師会  
(公社)日本歯科医師会

【知っていますか? 「噛むことの大切さ」】

噛むと色が変わるガムを使用し、咬合力の測定を実施。その後、歯科医師からのアドバイスや啓発用冊子、ハブラシなどの試供品の配布



A-19  
大分県私立保育協議会  
大分県私立保育連盟 ((福)日本保育協会  
(公社)全国私立保育連盟)

【四季を通して子ども達の食を育みます】

私立認可保育園・認定こども園などの田植え、稲刈り、芋掘り、調理などの四季折々の活動を写真と説明文で紹介。フェルト生地等を使ったサンドイッチ・まきずし作り体験や四季の食材の絵や写真を見て名前を当てるカード遊びなど



A-20  
キューピー株式会社  
日清オイリオグループ株式会社

【あなたのカラダの健康維持に大切な植物油・マヨネーズのご紹介】

植物油とマヨネーズの新しい健康機能や個人に合った食べ方を紹介



A-21  
学校法人 後藤学校 楊志館高等学校

【大分の食材を知ろう!】

全国に誇れる大分県内の食材をまとめ紹介するとともに、それらを使用したレシピを配布



ブース風景・ホルトホールエントランス

A-22  
昭和学園高等学校

【「ひた」のおいしいを知る・学ぶ】  
森林が8割を占める日田盆地に育まれた日田の食文化に着目した学校での取組や地域料理の紹介を展示。具体的には、ジビエ料理や川魚を使った料理講習会の取組や若い世代には浸透していない郷土料理の紹介など。



A-23  
生活協同組合コープおおい

【「エシカル消費」って何だろう?】  
日々の買い物について、少し意識を変えれば、地球環境の改善・公正な社会の仕組みづくり・豊かな地域づくりに繋がる生協版「エシカル消費」について、パネルやDVDを使用し、解説。



インフォメーション

スタンプラリーの抽選会も実施



ブース風景・ホルトホール入口前

**B-1**  
大分県豊後牛流通促進対策協議会・  
大分県米ポークブランド普及促進  
協議会

【美味しい県産肉が食卓に届くま  
で】

大分県産肉が食卓に届くまでをパネルやビデオで紹介。豊後牛の試食や大分県畜産公社の施設見学の申し込み受付も併設。



**B-2**  
カゴメ株式会社

【大分県×カゴメ まず野菜・もっと野菜プロジェクト ～手軽においしく野菜を食べよう～】

まず野菜・もっと野菜プロジェクト～大分県の野菜不足をゼロにする～野菜摂取350g/日に向けた産官学連携ブース。別府大学メニューコンテストグランプリの「野菜たっぷりケーキサレ」の試食や350g計量体験。他に「簡単野菜レシピ」や美味しい減塩料理「うま塩レシピ」の紹介など。



**B-3**  
別府大学・食物栄養科学部

【大分県×カゴメ まず野菜・もっと野菜プロジェクト ～手軽においしく野菜を食べよう～】



**B-4**  
みそ健康づくり委員会

【みそ玉ワークショップ・全国各地のみそ食べ比べ】

全国各地の味噌を知ってもらうことを目的にみそ玉づくり体験を実施。



**B-5**  
別府大学短期大学部食物栄養科  
育ドル娘

【学んで得する災害時の知識】

学んで得する災害時の知識～ポリ袋で料理をつくってみよう～  
ポリ袋を使った枝豆ごはんとかきいかご飯の調理体験。鶏のからあげ、味噌汁、野菜の炒め物などポリ袋を使った調理のデモンストレーションを実施。また、病気の方が被災地で食事療法を継続出来るよう、レトルト食品や備蓄食を用いた食事例の紹介。



ブース風景・ホルトホール入口前

B-6  
国東半島宇佐地域世界農業遺産

【世界農業遺産って何だろう？国東半島宇佐地域の食文化を知ろう！】  
国東半島宇佐地域世界農業遺産の概要と地域の食文化をパネルや製品を展示して紹介。



B-7  
おおいたOrganic Market

【～食べ物は誰がどこで～ オーガニック屋台村と自然循環体験】  
たこ焼き、やきそば、アメリカンドッグなどのお祭りの食を有機・自然栽培のオーガニック食材で提供。身近な食べ物を知る契機として、パン工房hibino杉田久美子氏による「おおいたの小麦 粒からパンになるまで」、(株)GOROCUBA片山吾郎氏による「ホールフードカカオとチョコレート」のワークショップを開催。他に田んぼの生物を知る「タッチプール」や「種の交換会」などを実施



B-8  
株式会社 伊藤園

【伊藤園 お茶の美味しい入れ方体験】



B-9  
タマゴ科学研究会

【タマゴの美味しさと健康効果について楽しく学ぼう！】

卵の最新研究や全国47都道府県のご当地「卵料理」を紹介。卵の秘密が簡単にわかる豆知識クイズも実施。



B-10  
たばた牧場 ※6/23 (土) のみ

【牛の赤ちゃんに触れ合ってみませんか？】  
杵築で飼養されている本物の仔牛に「ほ乳体験」を通した学びの体験を提供。



ブース風景・ホルトホール入口前

B-11  
発酵麹ラボ

【触れて、比べて「こうじ」を学ぼう!!】  
醤油と酢の味比べ、糀商品の試食・試飲、5人の専門家による講話と参加者との交流会の開催など。



B-12  
(公財)大分県学校給食会  
都道府県学校給食会

【「学校給食の歴史と現在」・「豊の魚クイズ ~目指せ!お魚名人! ~」】  
「年代別献立レプリカ」と「学校給食に関するパネル」を展示し、学校給食の変遷を紹介。レプリカは、昭和2年、昭和30年、昭和38年、昭和54年、平成15年の5種類。また大分県で獲れる11種類の魚と寿司を組み合わせたクイズの実施



B-13  
(学)服部学園服部栄養専門学校  
HATTORI食育クラブ

【ハットリ食育クイズ】



B-14  
一般財団法人 日本食生活協会

【「減塩 & 野菜を食べよう運動」の推進】



B-15  
全国食生活改善推進員協議会

【「減塩 & 野菜を食べよう運動」の推進】



ブース風景・ホルトホール入口前

B-16  
大分県食生活改善推進協議会

【「減塩 & 野菜を食べよう運動」の推進】



B-17  
日本醤油協会・  
大分県味噌醤油工業協同組合

【「しょうゆもの知り博士の出前授業」紹介としょうゆの味見体験】



B-18  
(一社)全国削節工業協会  
(一社)日本鯉節協会

【かつお節・削りぶしを上手に使うて広がる美味しさ】



ブース風景・JR大分駅上野の森口（南口）広場

C-1  
大分県漁業協同組合

【見て触って大分県産魚貝類を感じる体験ゾーン（タッチプール）】  
県内で水揚げ、養殖されている魚貝類とのふれあい体験



C-2  
九州農政局  
農林水産省食文化・市場開拓課

【和食・食文化の伝承】  
和食を中心として、食文化の伝承をテーマにパネル展示及びパネルを使ったクイズを実施。また、箸置き作り体験や箸を使った豆運び体験などを実施。消費者相談コーナーも設置



C-3  
内閣府食品安全委員会

【共に考えよう、食の科学】

消費者庁  
【食品安全に関する情報提供、食品ロス問題の普及啓発、食品表示制度について】



内閣府食品安全委員会

消費者庁

C-4  
NPO法人 日本総合医学会

【食を基本とした疾病予防と国民の健康増進に貢献する総合医学会】



C-5  
東京都中央卸売市場

【今年10月11日にいよいよ開場する豊洲市場についてご紹介します！】



ブース風景・JR大分駅上野の森口（南口）広場

C-6  
玖珠町大麦プロジェクト研究会

【大麦のこともっと知ってほしい！  
玖珠町より全国に発信！】  
玖珠産大麦を使用した「麦ごはん」と  
「麦湯」の試食体験。「麦ごはん」は、  
ニーズが高まりつつあるもち性麦と2  
年連続特Aランクを獲得した玖珠米の  
組み合わせで提供。



C-7  
(一社)日本ソース工業会

【ソースクイズに挑戦！ ～ウス  
ターソース類は魅力がいっぱい～】



C-8  
NPO法人 日本茶インストラクター  
協会大分県支部

【学んで楽しもう県産茶】



C-9  
NPO法人 キッズエクスプレス21  
実行委員会

【乳幼児の食育応援キャンペーン  
2017-2018】



C-10  
キッズキッチン協会

【子どもの料理体験 野菜のごまあ  
えをつくろう】



ブース風景・JR大分駅上野の森口（南口）広場

C-11  
（株）メイト

【メイトは子どもたちの“楽しく食べる”を応援します】



C-12  
JA全農おおい

【～乗ってみよう!農業機械～】  
現代農業に必要不可欠な農業機械の市場体験



C-13  
（一社）日本昆布協会

【うま味 健康と美容に昆布!】



C-14  
（一社）日本キッズ食育協会  
青空キッチン 大分チーム

【キッズうどん道場 ～粉から作れるレシピ付き～】

さらさらの粉の状態から麺になるまで、  
子供が体験できるワークショップを実施



C-15  
大分県椎茸農業協同組合

【～日本一の大分県産乾しいたけ! 触って学んで食べてみよう!～】  
大分県が日本一の生産量を誇る乾しいたけの駒打ち体験やつかみどり、バター焼きの試食体験など



ブース風景・JR大分駅上野の森口（南口）広場

C-16  
 (一社)日本畜産副産物協会  
 後援：(公社)日本食肉協議会

【畜産副産物って何？】



C-17  
 (株) 明治

【身近な食べ物を通して考える明治の食育】



C-18  
 南日本ハム株式会社

【食べること、楽しもう！】



C-19・20  
 キューピー株式会社

【おいさが育む、たいせつなもの。】



C-21  
 健康円

【血管年齢測定&食事相談 ~食改善で、真の健康をお届けする~】



ブース風景・JRおおいシティ シティ屋上ひろば

D-1  
三信化工（株）

【「うつわを通じた文化・環境・大切にすることへの気づき」ワークショップの開催】



D-2  
(公社)京都府茶業会議所

【宇治抹茶体験教室 お茶を学び、自分で点てて呑んでみよう。】  
日本を代表する宇治抹茶の体験教室を開催。教室の合間には、玉露の試飲も有り。



D-3  
(公社)大分県看護協会

【これから先も、ずっと元気!!】  
糖尿病予防の生活指導や血圧・体脂肪測定・血管老化度チェックなどを実施



D-4  
公益社団法人 中央果実協会

【毎日果実200グラムで健康な食生活を!】



D-5  
独立行政法人  
農畜産業振興機構

【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!】



ブース風景・JRおおいシティ シティ屋上ひろば

D-6  
大分県牛乳協会

【骨 元気ですか!? やっぱ牛乳  
でしょ!!】  
手首で簡単に骨の健康度を測定。



D-7  
(一社)日本乳業協会

【牛乳・乳製品でおいしく楽しく健康に】



D-8  
日本食品保健指導士会

【サプリメントの上手な使い方を学ぼう!】



D-9  
(一社)日本食品添加物協会

【もっと知りたい 食品添加物のあれこれ】



D-10  
(一社)日本農林規格協会  
【JAS協会】

【JASマークは安全・安心の認証マーク】



ブース風景・JRおおいシティ シティ屋上ひろば

D-11  
ふくい大豆な会

【健康長寿を支える大豆の使者として大豆製品を全国に発信してまいります。】



D-12  
食育&箸育 出前授業  
「お箸知育教室」の兵左衛門

【安心・安全で持ち易く使い易いお箸と正しいお箸使いが体験できます】



D-13  
国立研究開発法人 医療基盤・健康・栄養  
研究所 国立健康・栄養 研究所

【健康づくりと栄養に取り組んでもうすぐ1世紀】



D-14  
厚生労働省

【食事を、おいしくバランスよく適切な食生活で健康寿命をのばそう！】



D-15  
文部科学省

【学校給食と学校における食育の推進】



ブース風景・JRおおいシティ シティ屋上ひろば

D-16  
学習院女子大学  
フードコンシャスネスプロジェクト

【味わい教育・感じるとおいしくなる魔法】



D-17  
文部科学省後援事業 家庭料理検定

【家庭料理にチャレンジ！ クロスワードパズルを解いてみよう！】



D-18  
岡山県岡山市

【桃太郎のまち おかやまから食育の取組を紹介します】



D-19  
長野県松本市

【松本市の食育と食品ロス削減の取り組み】



D-20  
墨田区 保健計画課

【手間をかけて みんなでつくる すみだの食育】



ブース風景・JRおおいたシティ シティ屋上ひろば

D-21  
すみだ食育goodネット

【食育でみんながつくる笑顔の環】



ブース風景・JR大分駅府内中央口（北口）広場

E-1  
希望食品株式会社

【災害への備え いさという時に役立つ食品】



E-2  
(株) 玄米酵素

【日本の伝統、発酵食の力！】



E-3  
株式会社 實埜邑(みののむら)

【美味しい 安心 ノンカフェイン！  
大豆コーヒー「そいかふえ」オープン】



E-4  
JAグループ和歌山

【梅、新しょうが加工講習会。旬の特産物である青梅・新しょうがの機能性や加工方法をご紹介します！】



E-5  
沖縄県漁業協同組合連合会  
(JF沖縄漁連)

【沖縄の海で育った食物繊維豊富な生もずくが「乾燥もずく」へ】



ブース風景・JR大分駅府内中央口（北口）広場

E-6  
一般社団法人  
和食文化国民会議

【伝えよう、和食文化を。】



E-7  
オールおおいた

【登場!大蒸釜】

別府鉄輪温泉にある地獄蒸釜を同スケールで再現した大蒸釜を使って、蒸し料理体験を実施。



E-8  
おおいたマルシェ

【おおいたの美味しい!楽しい!大集合  
～身近でとれたものだから、新鮮・安心～】

穫れたての新鮮野菜や、地元の素材を活かした加工品の販売。



E-9  
大分県高等学校教育研究会農業部会

【高校生マルシェ】

県内の農業高校生が日頃の実習を通じて生産した農産物や加工品の販売を実施。



E-10  
たけたの食べ方編集室

【パエリア、焼き菓子、郷土料理  
・・・竹田の恵みを味わおう!】

国内シェア8割超のサフラン、炭酸温泉水でパイオンをとった竹田パエリアの実演販売をはじめ焼き菓子や郷土料理の販売やパネル展示など



ブース風景・JR大分駅府内中央口（北口）広場

E-11  
別府溝部学園高等学校食物科

【高校生レストラン】

調理師のたまご達が、大分の食をベースに「MIZOBEの華麗（カレー）なるトリニータ丼」、「じゃがチーボール」、「大分県産しいたけのジャージーやせうま」、「MIZOBEのコーヒー」の4品を提供。地産地消や共食、伝統的な食文化を学生が学び、次世代へつなげる食育活動を実施。



E-12  
おおいたAFF女性ネットワーク

【大分県郷土料理大集合! (23日のみ)】

「AFF」は、Agriculture（農業）、Forestry（林業）、Fisheries（水産業）の頭文字をとったもの。だんご汁、たこ飯、とり天からやせうままで大分県が誇る各地の郷土料理を提供。



NPO法人 地域の宝育成支援 センター

【こども屋台大集合! (24日のみ)】

過去5回開催されたこども屋台選手権の中から県内の精鋭7部隊が集結。小学生が中心となって、地元の食材を使った創作料理を提供。



E-12 23日(土) おおいAFF女性ネットワーク 出展者メニュー

だんご汁



小麦粉をよくこね漉くのはのばしたものを、旬の野菜と一緒に煮て、味噌で味付けをして作ります。県内各地で昔から毎日の日常食だっただんご汁は、米が貴重だった頃、主に夕食として食べられていたそうです。今でも、大分の家庭で作られていた郷土料理です。

ごまだしうどん



「ごまだし」は魚のミンチとごまを合わせて作った「万能調味料」。豊後水道の佐伯港で水揚げされた、新鮮な魚でつくる「ごまだし」は佐伯のふるさとの味です。うどんと一緒に食べるのが、一般的です。

やせうま



小麦粉をこねて、ひも状にのばしてゆでたものに、きな粉と砂糖をまぶした大分を代表する伝承スイーツの一つ。平安時代に都落ちした幼君が、八瀬という乳母におやつをねだる時、「やせ、うまくれ」と繰り返していたことから、この名がついたとも言われています。

雪ん子寿し



寿司飯の上に、甘く煮た大分産干し椎茸を乗せ白い大根の酢漬けをうすすら積もった雪に見立てた「雪ん子寿し」。このお寿司は18年前に地域の特産品を愛する心から生まれました。

タコ飯



国東半島では「タコ」が多く獲れ、タコ飯は地域の女性に受け継がれてきました。しょう油、酒等でシンブルに味つけされたタコ飯は、プリプリとしたタコの食感と風味がご飯にしみ込み、タコから出る桜色で食感をそそぎます。

石垣もち



さつまいもが、ゴツゴツと見える姿が石垣に似ているから「石垣もち」。さつまいも小麦粉を使った石垣餅は、冬から春にかけて農作業中に食べる小屋としてよく作られています。



吉野の鶏めし

旨は、行事があると、収穫されたごぼうやお米、それに鶏をそれぞれが持ち寄ってその場で炊いて食されていた『吉野鶏めし』。いつしかおもちでなしの家庭料理として、吉野に嫁いできたお嫁さんに受け継がれてきた郷土の味です。



ひじき飯

4月中旬から5月の磯辺では、ひじきが獲れます。旨は、まぐろ漁船に乗る旦那さんの体を気づかい、奥さんはひじきと油揚げやにんじんを煮た具を持たせ、漁師さんは、舟の上でご飯と漬けて食べていたそうです。浜のお母さんに伝わる味です。



さざえ飯

大分県の南部、豊後水道に向かって東に突き出した、リアス式海岸が発達した四浦半島。この海岸で豊富に獲れる「さざえ」を使って、いつしか四浦の人達は、おもちでなしに「さざえ飯」を炊くように。想いの詰まった地域おこしの料理です。



とり天

『とり天』はその名のとおりの鶏肉の天ぷら。下味をつけた鶏肉に衣をつけて揚げ、ポン酢や練りからしをつけて食べます。家庭でも店でも、大分県では広く知られる郷土料理です。



たらおさ

日田の郷土料理。タラオサ(鱈胃)はエラから腸わたまで続いたタラの肉の干物です。昔は海の魚が手に入りにくく、干物でも貴重品だったため、お客が喜ぶお盆にご馳走の定番として出されたそうです。



豆腐まんじゅう (あずきあん)

水を全く使わずに、木綿豆腐を練り込んで生地を作ったおまんじゅう。耶麻溪のおばあちゃんから受け継いだ味は、訪れる人々に愛されています。

酒まんじゅう (いもあん、あずきあん)

酒まんじゅうは、ご飯、米麴、種を混ぜて発酵させた「酒」を小麦粉に混ぜて蒸して作ります。「酒」は生き物。酒まんじゅうには、昔から脈々と受け継がれてきた技がいまも生きています。



AFFは、  
農A: Agriculture  
林F: Forestry  
水F: Fisheries  
の略称です。

おおいAFF女性ネットワークは、大分県内で農林水産業に携わる女性で構成する組織です。女性が能力を十分に発揮することにより、農林水産業の発展や地域の活性化につなげることを目標とし、会員は県内各地で、農産物の生産、加工品の製造や、郷土料理の製造・販売などを行っています。



E-12 24日(日) こども屋台 出展者メニュー

1. 出展者名(店舗名)	2. キャッチフレーズ	3. セールスポイント	写真(メニュー、チーム)
金池オムそばめし	大分県産の材料をふんだんに使った『オムそばめし』こども屋台選手権の勢いでがんばろう!!!	伝説の金池小学校の『焼きそば』を継承しつつ、大分市の中心部らしく、おしゃれに、おいしく、大分県内の農産物をミックスしました。	
戸次んギョーザ	戸次のごぼう香る具に三つ葉とパセリの緑色が餃子の皮は手作りです。	戸次(へつぎ)はごぼうの名産地! 強い意志とごぼうのようにまっすぐな心でギョーザを丹精込めて作ります。笑顔たっぷり! 愛情たっぷり! 戸次っ子の作る戸次んギョーザ、熟々のうちに召し上がれ!	
がってん家ファーム	清川で私たちが収穫したじゃが芋でオリジナルピザを作りました。	農業ボランティアで行っている豊後大野市の清川で収穫したじゃが芋を使って、ピザを作りました。大分県産品のニラや大葉・しいたけも使っておいしく仕上げました。ぜひどうぞ!!!	
豊府っ子 愛情あふれるニラ豚井とだんご汁	大分特産のニラを秘伝のタレで! 名物郷土料理もどうぞ召し上がれ!	大分発祥のニラ豚井を豊府っ子が誤行錯誤した秘伝のタレでどうぞ! 大分郷土料理のだんご汁も愛情を込めて皆さんにお届けします。	
国東丸〜姫だこら イスコロッケ〜	国東の海と山の恵みがまるまる詰まったライスコロッケ!	国東自慢の姫だこ・ひじき・干しいたけを使って作ったライスコロッケです。味の決め手は、日本一の生産量を誇る国東産パズルを使って作ったパズルソース!!! しかも、塩分を極力控え、体にもやさしい、うれしいライスコロッケを目指しました。	
チキチキ舞鶴小チキンカレーサンド	スパイシーカレーとチキンの絶妙ハーモニー 極うまカレーサンド	大分県産鶏と食材をふんだんに使用し、スパイシーカレーとチキチキチキンのコラボを実現。香ばしい香りのチキンカレーと、ふんわりもっちりパンとの絶妙なハーモニー。最高に美味しいオリジナルチキンカレーをパンサンドしました。舞小渾身の一品! 最高に美味しいので是非食べてください。	
なかつからあげっ子ククラブ	名物中津からあげにオリジナルトッピング。これぞ新味の焼きからあげ	毎回出場、不動の中津からあげ!!! こどもたちが、からあげのタレとトッピングを試行錯誤しながら作り上げました。「焼きからあげ」中津名物唐揚げを、「焼いた」、「焼きからあげ」おいしいタレとトッピングをお楽しみください。	

ブース風景・JR大分駅府内中央口（北口）広場

E-13  
 福徳学院高等学校

【うま塩ラーメン登場! (23日のみ)】  
 食塩を使う代わりに昆布やタカノツメなどの香辛料でダシを取ることで、市販の即席ラーメン1食に含まれる塩分を半分以下に減らした減塩ラーメンを提供。



百姓市場

【簡単!野菜で朝食~諭吉も驚く現代版朝ごはんのすすめ~ (24日のみ)】  
 大分県産のウィートグラスや野菜を使用したスムージーの提供。



E-14  
 田北調理師専門学校

【~田北学生が贈る浪漫食堂諭吉むすび~】  
 学生自らが福沢諭吉の文献を紐解き、諭吉の食の好み、明治時代初期の食生活を調査。その調査をもとに、オリジナルの「おむすび」を考案・調理。肉巻き焼きカレーむすび、牛しぐれむすび、田北プリンなどを提供。



E-15  
 別府溝部学園短期大学食物栄養科

【~大分のめぐみたっぷり!手作りおやつ~】  
 大麦のスノーボール（焼き菓子）やコンコンブル（パン）などの提供。



E-16  
 人吉RC (ロータリークラブ)

【~登場!命のキッチンカー~】  
 人吉の郷土料理「つぼん汁」や寄せ豆腐、だし巻きたまご、牛丼などの食の提供。



## 実施概要

日 時：平成30年6月23日（土） 12：00～13：30

テ ー マ：ロングテーブルをみんなで囲もう！

ゲ ス ト：葛西 紀明氏（ソチオリンピック銀メダリスト）



※葛西紀明氏



※会場風景

## イベント概要

ソチオリンピック銀メダリストの葛西紀明氏も参加して、JR大分駅北口広場の食べるゾーンで行われた共食イベント。

テーブルを参加者みんなで囲み、大分の郷土料理、やせうま、ひじき飯、とり天、吉野のとりめし、だんご汁、たこ飯、さざえ飯、ごまだし、雪ん子寿しの9品から、それぞれ好みの料理を選んで食べた。

葛西紀明選手と同じ空間で食事ができるとあり、100席限定のイベントではあったがすぐに満員になった。参加者は大分の郷土料理と集まった方との会話を楽しみながら、食事をしていた。



※食事風景



※会場雑観

## 実施概要

日 時：平成30年6月24日（日） 12：00～13：30

テ ー マ：ロングテーブルをみんなで囲もう！

ゲ ス ト：平野 レミ氏（シャンソン歌手、料理愛好家）



※平野レミ氏



※会場風景

## イベント概要

料理愛好家の平野レミ氏も参加して、JR大分駅北口広場の食べるゾーンで行われたイベント。

テーブルを参加者みんなで囲み、各ブースで販売されている学生や子ども達の創作料理を味わった。平野レミさんと同じ空間で食事ができることあり、100席限定のイベントではあったがすぐに満員になった。

参加者は平野レミさんの「いただきます」のかけ声の後、参加者は回りの方々との会話を楽しみながらの食事を行った。



※食事風景



※食事風景

ロングテーブル チラシ

**ロングテーブル** 葛西選手も飛び入り!?

大分駅北口 駅前広場 12:00~を囲もう!  
※必ず11時45分までに受付を済ませてください。

100席限定  
葛西選手と一緒に  
いただきます。

6/23 土曜日  
500円/人  
とお好きな料理2つ  
さらにお茶・たらのせ付き

大分の郷土料理が  
「目白押し!」

さざえ飯、ごまだし、曹ん子壽し、たこ飯、だんご汁、吉野のとりめし、とり天、やせうま、ひじき飯

主催 第13回食育推進全国大会大分県実行委員会事務局  
(大分県食品・生活衛生課)  
お問合せ TEL 097-506-3058

申込先 FAX097-506-1743  
E-mail pu1391006@pref.oita.jp  
※確定し次第、こちらよりご連絡致します。

申込用紙



平野レミさんも飛び入り参加?!  
**ロングテーブル**  
〜自慢の料理で〜を囲もう!

調理学生が贈る  
「湯涌食堂・餘言Gおび」  
もお楽しみに...

100席限定  
※必ず11時45分  
までに受付を済ませ  
てください。

6/24 日曜日  
12:00~  
大分駅北口駅前広場  
※必ず11時45分  
までに受付を済ませ  
てください。

主催 第13回食育推進全国大会大分県実行委員会事務局  
(大分県食品・生活衛生課) 【お問合せ】TEL 097-506-3058

申込先 FAX097-506-1743 E-mail pu1391006@pref.oita.jp

申込用紙

ロングテーブル ランチオンマット

第13回 食育推進全国大会 in おおいた

みんなでいっしょに “いただきます”

一汁三菜の置き方

基本 「ご飯」は左側、「汁物」は右側  
その前にお箸を配置します。  
おかず 主菜は右奥、副菜は煮物など味が  
濃いものは左奥、中央に和え物など  
を配置します。

一汁三菜の食べ方

- 汁物から食べ始める。
- 口を潤し、食欲を喚起する働きがあります。
- 三角食べをする。胃腸に負担をかけない、早食い防止などの意味があります。

一汁三菜とは?  
日本人の主食である「ご飯」に「汁物」と3つの「菜(おかず)」を組み合わせた和食の基本。栄養をバランス良く摂ることができます。

育ドル娘  
育ドル娘とは別府大学短期大学部 食物栄養科の栄養士の卵たち(学生)です。「歌とダンスで食育」をキャッチフレーズに、楽しく食中毒予防や「一汁三菜」の推奨など、食育推進活動を行っており、特産品を使ったレシピ開発にも取り組んでいます。

大分合同新聞 平成29年5月9日



「おおいた食育ウィーク」で県が開いたロケテールおおいた2016。昨年11月

### 大分市で食育推進全国大会

食育への理解を深めてもらう「食育推進全国大会」が来月6月、大分市で初めて開かれることになった。農林水産省と県の共催。全国の自治体や食品関連の団体、企業などから約1万人が訪れ、食育や食に関するさまざまなイベントを展開する。県は今秋までに学校や医療、食品団体代表などと実行委員会を立ち上げ、独自色を盛り込んだ内容を定める方針。

大会は来月6月23、24の両日、同市のホルトホール大分をメイン会場に開催する。食育月間（6月）に合わせて毎年、全国各地で開いており、13回目。

**来月 6月 郷土食見つめ直す**

過去の大会では著名人を招いた講演会やシンポジウム、料理教室などのワークショップが開かれ、会場には地元食材を使った飲食ブースなどが並んだ。県食品・生活衛生課は「食生活や郷土食を見つめ直す機会にしたい。大分の食文化を全国に発信するきっかけにもなれば」と期待している。

県は昨年4月、九州内の自治体では初めて食育推進条例を施行した。毎年11月の「おおいた食育ウィーク」には、大勢で食卓を囲むイベント「ロングテーブル」を県内各地で開くなど、啓発にも力を入れている。大会を通して食生活の在り方を考えてもらい、食育推進の起爆剤にしたいと考えた。

大分合同新聞 夕刊 平成30年5月8日



講演に耳を傾ける参加者

専門家の講演通じ  
食育考える機会に  
全国大会「レイイベント」  
県内で初めて開かれる食育推進全国大会（6月23、24日・大分市）の「レイイベント」が3日、同市のJCO Mホルトホール大分であった。「食べること」の意味について考える機会を持つてもらおうと、同大会の県境に適應する。幼い時期に

大会実行委員会が企画。約40人が参加し、専門家の講演に耳を傾けた。

献立から片付けまでを子ども自身がする「弁当の日」を提唱する元教師の竹下和男さん（香川県）が、小さい頃頃から台所に立つ重要性を説明。「人は置かれた環境に適應する。幼い時期に身に付けたことは、つらさを感じない」と述べた。

「子どもは5歳ごろから料理に興味を持ちます。親が楽しさを伝えることが大切だ」とも訴えた。

食育の普及に取り組む佐伯市職員の柴田真佑さんによる活動報告もあった。

大会は農林水産省と県が主催。6月の食育月間に合わせた行事で、2006年から各地で開かれている。

大分合同新聞 平成30年5月30日

毎日新聞 平成30年5月30日



**雑記帳**

◇福沢諭吉が幼少から青年期を過ごした大分県中津市の東九州短大食物栄養学科の学生たちが、諭吉が食べたであろうとされるカレーを再現し写真、29日に試食会があった。

◇諭吉は日本で初めて著書でカレーを「コルリ」と紹介した

とされる。学生らは当時の文献などを参考に、地元食材である豊後梅や鶏肉を使ったグリーンカレーに仕上げた。

◇カレーは来月24日に大分市である明治150年シンポジウムで発表される。大学関係者は「食を通し『温故知新』を実践して」と食による「学問のすすめ」を提唱。【大瀬美知朗】

# 諭吉レシピを再現



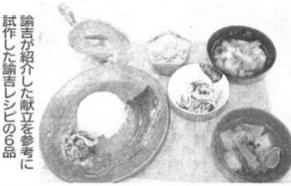
諭吉レシピを試作した東九州短期大学の学生と、グリーンカレーを考案した中国シェフ（手前中央）＝29日、中津市の東九州短期大学

時事新報で海外で見聞きし、大学では2007年に伝承

論吉は1882年創刊の「時事新報」に掲載された献立「諭吉レシピ」の試作・試食会が29日、同市の東九州短期大学であった。作ったのは、立を基に県産食材を使って再現した汁物と主菜など計6品。レシピは6月23、24日に大分市で開催される「第13回食育推進全国大会inおおい」の「明治150年シンポジウム」（21日午後0時半）で、同大学の学生らが発表する。

## 東九州短大で試作・試食会

## 食育全国大会で発表へ



論吉が紹介した献立を参考に試作した諭吉レシピの6品

料理研究家の金丸佐佑子（76）＝宇佐市＝と共に諭吉レシピの調理に取り組み、中津市エフらの指導で再現した献立を今回、金丸さん（19）は「栄養を考えながら生活工房とつながりながら味をおいしく、さ（同市）を主宰するフードプロデューサー・神谷穂香さん（51）の企画によりシンポジウムで発表することになった。話していた。（直野剛志）

メニューは、インド料理を基にした野菜の甘酢漬け「あちゃら」やバターライスの「土耳其飯」、牛肉と大根が入った「出陣汁」など5品と、諭吉が日本で最初にカレーという言葉を紹介したことにちなんだ「グリーンカレー」。カレーは国東食彩ZECO（国東市の中国製三オナシエフ（43）のアイデアで、青

料理研究家の金丸佐佑子（76）＝宇佐市＝と共に諭吉レシピの調理に取り組み、中津市エフらの指導で再現した献立を今回、金丸さん（19）は「栄養を考えながら生活工房とつながりながら味をおいしく、さ（同市）を主宰するフードプロデューサー・神谷穂香さん（51）の企画によりシンポジウムで発表することになった。話していた。（直野剛志）

西日本新聞 平成30年5月30日

# 青梅使い、諭吉カレー、試作



「カレー」という言葉を日本で紹介した福沢諭吉にちなんだ創作カレーなどを試作した東九州短大の学生ら

食育の推進に役立てようと、中津市出身の思想家で教育者の福沢諭吉が紹介した料理にちなんだ「諭吉レシピの試作・試食会」が29日、同市ツ松の東九州短大であった。料理の作りなどは6月24日、食育推進全国大会大分市・同23、24日と同短大の学生が発表する。

時事新報など諭吉の残し「シエフ中国製三さん」の文献を基に、国東市の創が考案した創作料理「青梅作料理店」国東食彩ZECOグリーンカレーを、食物CO（セッコ）のオナ 栄養学科の20人が試作。ほ

## 東九州短大生文献基に

## 中津で試食会、「おいしい」と好評

かにバターライスの「土耳其め」や「出陣汁（大根汁）」など5品を調理した。同短大によると、諭吉は「カレー」という言葉を「コルリ」という発音で初めて日本で紹介したが、具体的な材料などの記載はない。このため、中園さんが県花・県木（豊後梅）に着目。青梅実と鶏肉、タマネリック、サンショウの実などを使った創作カレーを作った。他の料理は材料は書かれていないものの分量の記載がないため、短大側が当時の料理をイメージして試作したという。

同学科のクラス委員河野沙弥奈さん（19）＝宇佐市＝は「カレーは梅の香り、酸味が口に広がり、おいしい」と絶賛していた。

この日の試作・試食会には、同短大と交流がある福岡県上毛町の「西友校体験交流センター」ゆいきらら（旧西友校小学校）の関係者も参加。隔月の第3土曜に開いている「田舎の居酒屋」のメニューに、青梅グリーンカレーを加えることを検討するという。（武井良範）

朝日新聞 平成30年5月30日

# 「諭吉レシピ」6品を再現

福沢諭吉が創刊した新聞「時事新報」の料理コラムに載った味を再現する――。そんな試みが29日、中津市の東九州短大であった。学生たちが牛肉と野菜が入った出陣汁など6品を調理した。

## 東九州短大生ら

「諭吉レシピ」の再現は、6月23、24日に大分市内である「食育推進全国大会inおおい」に関連した催し。企画などを担当したフードプロデューサーの神谷積恵さん(51)は「コラムには海外経験のある諭吉でないとわからないソップ(スープ)などの言葉も多く、諭吉が家族と一緒に食べた料理もあると思う」と話している。

この日は食物栄養学科2年生の約20人が、牛肉だしの煮汁で煎ったオカラやバターライスなどを調理した。日本で初めて「カレー」という言葉を紹介した諭吉にちなみ、国東市内でレスト

### 「時事新報」料理コラム掲載の味

ランを経営する中園彰三さん(43)が創作した青梅を使うグリーンカレーもつ

くった。

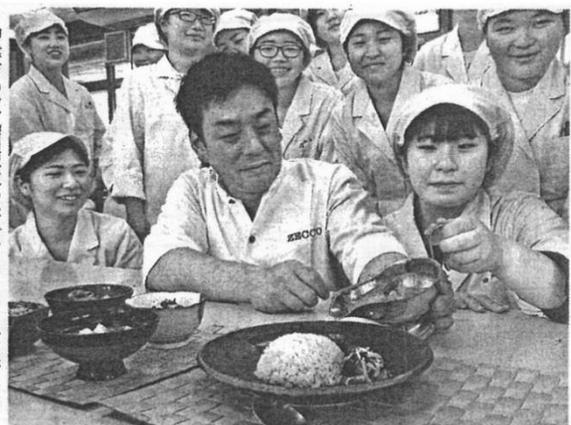
食育推進全国大会で、今回の料理の報告をする河野紗弥奈さん(19)は「牛肉が入っているなど具材が豊富。150年前の人はいいものを食べていたんですね」と話していた。(大島正吾)



再現された「諭吉レシピ」を囲む中園彰三さんと学生たち＝中津市一ツ松の東九州短大

読売新聞 平成30年5月30日

中津市の東九州短大の学生らが29日、旧中津藩出身で慶応義塾の創立者、福沢諭吉(1835～1901年)が創刊した新聞「時事新報」に掲載されたレシピなどを元にした料理を試作し、関係者に披露した。県産食材を使った土耳其めし(バターライス)やあちやら(漬物)、創作グリーンカレーなど計6品。グリーンカレーは、福沢が出した辞書にカレーの表記が見られ、時事新報で紹介されていた梅の甘露煮から、レストランオーナーシェフの中園彰三さん(43)(国東市)が着想。青梅を使用し、程よい酸味が土耳其めしに



完成した料理を披露する学生と中園さん(手前中央)

### 諭吉ゆかりの料理試作

「時事新報」掲載 土耳其めしなど

合うように仕上げた。この日は同短大食物栄養学科2年の20人が参加。中園さんや伝承料理の研究塾を主宰する神谷積恵さん(51)(宇佐市)の助言を受けながら作り上げた。同学科の河野紗弥奈さん(19)は「昔の料理の味付けは今の時代に合わないかと思っただけで、おいしく食べられた。自宅でも作ってみたい」と話していた。

毎日新聞 平成30年6月1日



調理科の生徒たちが体験した「きこりめし弁当」

丸太「ゴボウの「きこりめし」」  
高校生が弁当づくり

日田市の私立昭和学園高校や県は31日、同市の活性化を図る市民団体「ヤブアクリ」が開

生徒らは6月23、24日に大分市で開催される食育推進全国大会に参加。24日の「私たちの食卓に生かす明治150年」で、弁当を発表する。

せる味付きゴボウを乗せ、これを切るスギ製の小さな「コギリ」を付けたのが特長。具材は他に鶏肉、コンニャク、ニンジン、シイタケ、ゆで卵、クリ、高菜など彩りも鮮やか。林野庁と間伐推進中央協議会が共催した16年の間伐・間伐材利用コンクールで、同協議会長賞に輝いている。

JR日田駅前の大衆食堂「寶屋」の看板メニュー(880円)の一つでもある。寶屋の佐々木美徳代表(55)とフードプロデューサーの神谷穂恵さん(52)が弁当づくりを指導。試食した生徒たちは珍しい漬出と味わいに大満足した。【橋原義則】

大分合同新聞 平成30年6月13日



☆食育

23日、ホルトホール「おとう飯始めよう」

▼内閣府男女共同参画局は23日午後3時から大分市のJCOMホルトホール大分で「おとう飯」始めよう」キャンペーンinおおいたを開く。

わせて開催。お笑いコンビ・イシバシハザマの石橋尊久氏(写真)がお父さんでも簡単、おいしく作れる料理を実演。大分県の「おとう飯」を決定する。参加無料。申込は終了したが、追加募集している。希望者は住所、氏名、性別、連絡先を記入の上、メール otohan@planning-otai.jp かファクス(097・538・9694)で申し込むこと。見学のみも可。問い合わせはプランニング大分(☎097・538・9661)へ。

大分合同新聞 平成30年6月13日



四重奏

◇：大分市永興の福徳学院高校で12日、オリジナル減塩ラーメンの試作会があった。食育推進全国大会(23、24日・同市)で販売するため、作り方の手順と出来栄を確かめた。(写真上)

スの3年生17人が参加した。開発した「うま塩ラーメン」(同下)は塩分が1杯当たり1.8gと通常の3割程度。煮干し、中華だし、かつお節など、うま味を強め、こしような旨辛料も加えて味気なさを補った。

◇：1杯400円。大会本番では限定200食を振る舞う。早々と完食した石川誠模さん(18)は、自信たっぷりに「言われなければ減塩レシピと分からない。おいしいですよ。麺が伸びないうちに味わい、健康寿命を延ばしたい。」



毎日新聞 平成30年6月13日

福德学院高生が試作品発表

減塩「うま塩ラーメン」

23日の食育推進全国大会で販売

23、24日に大分市で  
ある「第13回食育推進  
全国大会」に向け福德  
学院高（同市永興）健  
康調理科の3年生が12  
日、塩分を市販のイン  
スタントラーメンの半  
分以下に減らした「う  
ま塩ラーメン」の試作  
品を発表した。大会初  
日、塩分を市販のイン  
スタントラーメンの半  
分以下に減らした「う  
ま塩ラーメン」は食塩  
を減らす代わりに昆布や  
タカノツメなどの香辛  
料でダシを取ること

日午前10時からJR大  
分駅府内中央口広場で  
200食（1食400  
200食）を1・9割ま  
で販売する。  
大会は食育推進が目  
的。県内では初開催  
で、県内では初開催  
うま塩ラーメンは食塩  
を減らす代わりに昆布や  
タカノツメなどの香辛  
料でダシを取ること

で、市販の即席ラメ  
ン1食に含まれる塩分  
5・8gを1・9割ま  
で減らした。  
3年の石川誠さん  
(18)は「さっぱりして  
ておいしい。塩分を気  
にせず食べてほしい」と  
話していた。  
【尾形有菜】



うま塩ラーメンに舌鼓を打つ生徒

朝日新聞 平成30年6月19日

「食育に力」3団体を表彰 農水省

農林水産省の「第2回食育活動表彰」を県内の3団体が受賞した。大分市で「第13回食育推進全国大会inおおいた」が始まる23日にJ:COMホルトホール大分で表彰式がある。

ボランティア部門の大学等の部で「育ドル娘&育ドルDream」（別府短大食物栄養科）、食育推進ボランティアの部で佐伯市で食のまちづくりに取り組む「SKO48」（佐伯・菌ちゃん野菜・応援団）が、ともに消費・安全局長賞を受賞。教育関係者・事業者部門の地方公共団体の部で、佐伯市食育推

進会議が農水大臣賞に決まった。

活動表彰は、「食」の知識や選ぶ力を学び、健全な食生活を送る人を育てる食育の取り組みを全国に広める目的で始まった。審査は先進性、継続性、有効性、波及性、実践性の五つの観点で行われる。

「育ドル娘」は2010年に結成した学生による食育活動グループ。「歌とダンスで食育を」を合言葉に、食中毒予防や「一汁三菜」を推進している。栄養士になった昨年度の卒業生もOGによる「育ドルDream」を結成。両グループが協力し、子どもやお年寄りを対

「育ドル娘&育ドルDream」のメンバー＝別府市、短大提供



象にした食育出張ステージを年間40回以上こなす。

育ドル娘の8代目リーダーで2年の岡部留実さん(19)は「食育活動を通じて、毎日の食事を栄養バランスよく楽しみながら食べる大切さを伝える活動の励みにしたい」と喜んだ。（加藤勝利）

大分合同新聞 平成30年6月20日



◆…6月は国が定めた「食育」の強化月間。県や田北調理師専門学校（大分市）などは19日、同市中心部のトキハ本店前で啓発活動をした。（写真）

◆…食育は、食、物を選ぶ力やマナーなど健全な食習慣を身に付ける教育。子どもたちの食生活を取り巻く環境が深刻化する中、国や県は「小さい時から正しい知識を学ぶことが重要」と強調する。

◆…この日は約20人が参加し、通行人に「きちんと朝食を取りましょう」「バランスの良い食事を」と呼び掛けながら食育推進全国大会の23、24日（同市）のPRチラシ200枚を配布。ルッコラやラディッシュなどの種も配り、野菜とともに取り組みの芽も育つことを期待した。

四重奏

大分合同新聞 平成30年6月21日



豊の国のおもてなし

◆…心からほかほか心もほかほかしんけんおた。（写真）

◆…題名は「郷土料理ラッ婆（ばあ）」。祖母役の高橋錦子さん(83)は別府市から県民5人が演じる家族が登場。だんご汁、やせうまの作り方を紹介するユニークな歌を、方言を交えながら熱唱する。

◆…動画は23、24の両日に大分市で開かれる食育推進全国大会で公開。その後、投稿サイトのユーチューブで配信する。県庁での会見に出席し、今後の目標を聞かれた孫役の安野心粋さん(11)は「大分市南大分5年間は、シンフロの再生回数を超えたいです」。

四重奏

大分合同新聞 平成30年6月22日

### 食文化 考えませんか

あすと24日の食育推進全国大会

第13回食育推進全国大会(農林水産省、県など主催)が23、24の両日、大分市のJCOMホテルホール大分で開かれる。農水省、九州農政局主催のイベントがある。入場は無料。事前申し込みは締め切っているが、まだ定員に余裕がある。問い合わせは九州農政局県拠点(☎097・532・6131)。

### シンポなど各種イベント

【23日】  
▽シンポジウム「食べて学ぶ日本の文化」 午後3時から。定員72人。県内の栄養教諭、管理栄養士らが、郷土料理や伝統的な食文化の継承について考える。  
【24日】  
▽映画「カレーライスを一から作る」上映会 午前10時から。定員300人。武蔵野美術大学の学生が野菜を育て、食肉用のニワトリを飼って材料を集め、カレーライスを作った活動を撮影した映画。普段食べている料理がどのようにできているか学ぶ。  
▽講演会「和食文化を取り入れた子育て世代への食育推進」 午前10時から。定員72人。栄養士、保育士が対象。東京家政学院大学の酒井治子教授が乳幼児の成長に合わせた和食の食べさせ方などをテーマに講演する。  
▽シンポジウム「私たちの食卓に生きる明治50年史」 午後0時半から。定員300人。国立民族学博物館元館長の石毛直道さんが「日本の食文化」と題し講演。料理評論家の服部幸広氏や県内の伝統食研究者らが、明治維新による食生活の變化などについて語り合う。

大分合同新聞 平成30年6月22日

### できた!日田きこりめし

昭和学園高生徒が盛り付け



佐々木美徳代表(左から2人目)に盛り付けの出来上がりを見せもらう生徒

日田市の昭和学園高校で調理科生徒が林業をモチーフにした「日田きこりめし弁当」を学んで作る授業があった。食を通して地域や産業を学ぶ取り組みで、成

果を24日に大分市で発表する。  
弁当は2013年に市内の有志団体「ヤブクグリ」が開発。丸太に見立てた味付けごぼうや鶏肉、こんにちやくなどを日田杉の間伐材を使った容器に詰める。デザインなどの全国コンクールで受賞している。  
取り組みは宇佐市のフードプロデューサー神谷慎恵さん(51)が企画。授業には2年生35人が参加した。  
弁当を販売する宝屋(市内元町)の佐々木美徳代表(55)が開発の経緯や込めた思いを説明。生徒は用意された具材で弁当の盛り付けをした。待鳥愛美さん(16)は「開発までの努力を感じた。日田にこないものにがあることを多くの人に知ってもらいたい」と話した。  
生徒の代表は食育推進全国大会(23、24日・大分市)のシンポジウム「私たちの食卓に生きる明治150年史」で発表する。

大分合同新聞 全面広告 平成30年6月22日

11 [全面広告]

(第3種郵便物認可)

大分合同新聞 大分 (朝刊)

2018年(平成30年)6月22日

金曜日

第13回食育推進全国大会 in おおいた開催記念特集

# 「食育のススメ」

豊かな食に彩られた豊の国大分。食がもたらす喜びや成長を学び、体感できる「第13回食育推進全国大会inおおいた」が23、24の両日午前10時から、大分市のJ:COMホールホール大分をはじめ周辺の会場で開催される。県内初の開催となる食育推進全国大会を記念し、今日と明日の2日連続で「食育のススメ」を発行する。食べる力は生きる力。ぜひ会場で、食によって養われる力を体感してほしい。



**第13回食育推進全国大会 in おおいた**  
**2018年6月23日(土)・24日(日) J:COMホールホール大分・周辺会場**

## 大分の食を体感しよう

食育推進全国大会は農林水産省や県などが主催。6月の「食育月間」に合わせて毎年各地で開催されており、県内では初めての開催となる。

大会のテーマは「みんなでたのう食育のすめうまい楽しい!元氣な大分」。会場は3つのゾーンに分かれており、別府名物の地獄釜を再現した「大蒸釜」が登場し、小学生から高校生、大学生らが考案したメニューを提供する「食べるゾーン」(22ブース)R大分駅南中央口広場)、食育に関する講演や料理教室などが行われる「学ぶゾーン」(41ブース)J:COMホールホール大分館内、エントランス)、しいたけの駒打ちや農機具の試乗などができる「体験ゾーン」(42ブース)R大分駅上野の森口広場及びRおおいたシティ シティ屋上ひろば)がある。教育機関や食品関連企業など県内外から合計105のブースが並び、シンポジウムや料理教室、アトラクションなど多彩なイベントを通して、大

分の食を体感できる空間となっている。J:COMホールホール大分大ホールでは、23日午後2時からシンポジウムがあり、オリンピックや世界選手権などで活躍したノルディックスキー・ジャンプ男子の葛西紀明選手が「食が世界に通用するカラダをつくる」と題して基調講演。食育の事例を紹介する食育発表会もある。

24日午前10時40分からは「食育ってなんですか? あなたのたべること教えてください」と題したシンポジウム、午後1時45分からはシンポジウム歌手・料理愛好家の平野レミさんによるトークショーを予定。また、3階大会議室では、同日9時半から「私達の食卓に生きる 明治150年史」と題して福沢諭吉にちなんだシンポジウムも開催される。

事前申し込みが必要なものや、申し込みを締め切っているイベントもあるので、詳しい内容は大会分のホームページで確認を。

【学ぶゾーン】	【体験ゾーン】	【食べるゾーン】
発酵料理ラボ、災害時の料理、みそ玉つくり、毒糧入体験、食育かるた、味噌(そや)カチュー	しいたけ駒打ち体験や乾いたけつみどり、うどん打ち体験、落果のクッキー作り、農機具の試乗体験	大富蔵、郷土料理・伝承料理、こども屋台、おおいたマルシェ、高校生レシピコンテスト、元氣な大分というテーマを掲げ、食について管理方法と一緒に学んでいきたいと考えています。

**ごあいさつ** 大分県知事  
広瀬勝貞  
Hirose Katsusada



第13回食育推進全国大会(大分)を本県で開催できることを誠にうれしく思います。

本大会は、みんなでたのう!食育のすめうまい楽しい!元氣な大分というテーマを掲げ、食について管理方法と一緒に学んでいきたいと考えています。

開催に向けて、子どもや若者が食育の大切さを伝える、食育推進委員を目標とする優秀な地域の食文化の担い手を募集すると、本大会の開催に向けた取り組みの一環として、県内各地で食育推進委員の育成に取り組んでいます。

また、大会の開催を記念してあいさつとして、私たちがのびのびと食育の推進がたくさんあります。朝ごはんを食べずに学校に来て、いる児童が10%以上、野菜不足では健康に気がまかせない。健康バランスの良い郷土料理は阿蘇のこらさですが、その承認が課題です。

また、本大会を通じて、水産の食育をステップアップさせる。本大会に開催される国民文化祭等での食文化の発信にも結びつけていければ幸いです。

ぜひ、本大会の開催にあたり、ご尽力いただきまた、大会の開催を記念してあいさつとして、私たちがのびのびと食育の推進がたくさんあります。

企画・制作：大分合同新聞社ビジネスサポート課企画編集課

### 大分の食育の発展を応援します

## 品質・生産量ともに 日本一!

### 大分県の乾しいたけ!



**OSKの乾しいたけ**  
大分県推薦農業協同組合

TEL097-532-9142

第13回食育推進全国大会 大分駅上野の森口広場  
6/23(土)・6/24(日)  
10時~17時

大分県推薦農業協同組合  
**体験ゾーン**  
日本一の大分製しいたけ! 選んで楽しんで食べてみよう!  
駒打ち体験やつかみどり、焼かない乾しいたけのバター焼きの試食など、乾しいたけの世界を堪能してください。

しいたけお餅打ち体験  
しいたけのバター焼き試食

大分県推薦農業協同組合で販売中!  
大分県産乾しいたけと加工品詰合せ 大満足セット  
どんこ100g×1袋/豊後まきのこ100g×2袋/豊後のこべレモンチー/バスソース×2袋/推奨しょうゆ×2本  
3,240円(税込)

お電話でのご注文も承ります(専用席)  
TEL097-532-9142

OSKの乾しいたけ 大分県推薦農業協同組合  
〒870-0011 大分市春日通843-69 1907年創業  
TEL097-532-9141 FAX097-532-9167



大分県が誇るブランド産品を是非ご賞味ください。

大分県農林水産部おおいたブランド推進課 TEL.097-506-3626

9.17 2018 MON まで

## BEER GARDEN

ホルトホール大分ビアガーデン

2時間 5時~7時 無料  
5時~7時 有料 ¥4,000

ホルトホール大分  
人と文化と産業を育み、観光、商取引の新たな拠点  
J:COM ホルトホール大分  
http://www.holtohall-aita.jp

ホルトホール大分みらい共同事業体  
大分市金海路1丁B5-1 TEL.097-574-8877 FAX.097-544-5690

カウレストラン ホルトガーデン TEL.097-576-8884  
FAX.097-544-5722 予約TEL.097-576-8884 受付/問合わせTEL.097-576-8884 http://www.facebook.com/holtohallgarden

カウレストラン ホルトガーデン TEL.097-576-8884  
FAX.097-544-5722 予約TEL.097-576-8884 受付/問合わせTEL.097-576-8884 http://www.facebook.com/holtohallgarden

大分合同新聞 全面広告 平成30年6月22日

（第3種郵便物認可） 大分合同新聞 新聞（毎月） 2018年（平成30年）6月22日 金曜日 全面広告 12

「食育のススメ」― 食べる力は、生きる力。

食育トーク

子どもの頃から芽育てる食を共有する場を大切に

一口に「食育」といっても、その学びは食べ物と料理法、マナー、栄養バランスなど幅広く、対象も小児から学生、社会人、老年期に至るまでさまざま。県内で食育の活動を実践する3人がさくばらんに「食育」を語った。

吉沢 恵理子さん  
大分県栄養士会食育研究会代表  
食育コーディネーター  
管理栄養士、野菜ソムリエ

粟生 美幸さん  
大分県栄養士会理事兼  
別府大学短期大学部非常勤講師  
食育コーディネーター  
栄養士、野菜ソムリエ

久々宮 浩子さん  
大分県東部保健所管理栄養士

「自己紹介をお願いします。」  
吉沢 県栄養士会主催の親子料理教室に10年以上スタンプとして関わらせていただいています。県栄養士会には食育研究会があり、そこで食育に関する研究会を作ったり、教室の際には講師を務めています。  
粟生 私も親子料理教室に立ち上げの時から関わっています。保護者や、保育園、幼稚園の子もまた、保護者さんや園の調理担当さんの研修会に呼んでいただくこともあります。2014年から親子料理教室が始まり、同時に食育コーディネーター養成講座も始めて半年ほど経つような形で活動を続けています。  
久々宮 最初は食育って、何をどうしたらいいんだろう、という状況でスタートしました。あんなこともこんなことを伝えたいと思っていたのですが、食育コーディネーター養成講座を聞いてみるといろいろなお仕事の方がいて、視点が違うと考え方も異なっていました。勉強になりました。ちょうどそのころ、県の栄養士としていらしたのが久々宮さんです。  
久々宮 保健所の栄養士としていますが、食育を地域に広めるためにいろいろな分野で活躍されている方に参加していたら、交流もできたと思います。県の食育推進計画は現在第3期計画を実行していますが、その中でつつの力を食べ物を通じて、地域素材や旬の味がわかる力、地域の食文化を活かした料理ができる力、食のいのちを感じる力、元気な体がわかる力、食卓でマナーを学ぶ力を身に付けることを進めています。食育の視点で施策を進めていく。食育推進計画の第二期では、ライフステージを通じた食育が必要であり、若い世代に働きかけができていないという課題がありましたので、現存も地域の大学と連携して、大学生の食育に取り組んでいるところで、食育ボランティア団体FES（Food Education Supporter）となり、小学生が食育サポーターとなり、同じ大学生に食の大切さを伝えていきます。  
6つのがけ上がりになった食育の活動を通じて、どんなことを伝えたいですか？  
吉沢 私たちは小さなお子さんか

「食育を通して、子どもたちの変化も感じます。」  
久々宮 子どもたちはもちろんですが、保護者の変化が大きいと思います。食に対して考え方が変わっていき、くちや家にも広がっています。  
吉沢 家にも広がって、子どもたちがお母さんやお父さんに話したい内容が増えて、最近では子どもが家に帰って親御さんに話したくなるような内容を意識して作っています。続けていく中で、親御さんの方から「お母さん、今日は何を作ったの？」と聞いてくるようになったり、お母さんが言う「効果」という広がりがありません。  
粟生 以前病院のための調理実習が難しかったお子さんでしたが、卒業生まで調理実習をさせてあげたい、というところまで進んでいこうとして、一緒に料理で、いろいろな子とそのご家族も喜んでくれています。一緒に料理して、一緒にものを食べるのが本当にうれしく、子どもたちは自然にその子を受け入れて活動してくれました。私たちが多くのご子を受け止めています。



大学の研修室を利用した食育の体験するFESのメンバー



食育カフェ@別府大学のお弁当タイム

「現実的に、特に幼稚園や保育園児がいるご家庭の生活の様子を考えると、家庭でする食べる状況が難しいことは分かります。そういう現実もありながら、やはり私たちは家族と一緒に食卓を囲み、おしゃべりしながら一緒に食べたいと伝えるのが今でもやっぱり伝えているの間違いなくやっています。子どもと一緒に食卓を囲んだ記憶は子どもに伝えることで、いろいろな食事の時間を大切にしたいと思っています。」  
粟生 いろんな人と食を共有する場って大切だと思います。親子料理教室でのお約束は「つがれたものは食べる」ということ、おしゃべりしながら、お代わりは自由です。残すものも食べるよう促します。残すことがついてしまったり、それまで育ててくれた食べ物に対して失礼だと思ってしまう、逆反りや嫌いなものは、年齢や食卓を囲むと、上の学年の子はしっかりします。そういう経験も大事です。ね。  
1つがれた1杯から多くを学べます。今日は何がありがたかったですか？

宴会のご予約はお早めにお願いたします

ふぐとステーキのごちそう会席 8,000円より(税別)

ふぐコース 8,000円(税別)

ふぐコース(上) 10,000円(税別)

味の亭 かく亭本店

大分県別府市目黒 1丁目1-10  
TEL:097537-4770 FAX:097537-0772  
営業時間:16:00~22:30 受付時間:10:30~

白子 3,000円  
ふぐの白子焼 1,500円

城下会席 7,000円~(税別)

おこぜ会席 6,500円~(税別)

料理長おまかせ京会席 4,000円~(税別)

関あじ活造り会席 5,000円~(税別)

関さば活造り会席 6,000円~(税別)

子どもたちの未来のために地球にやさしい、循環型社会を全国へ広げています。

企業を取り巻く環境

ひとに、自然に、社会にやさしく

古紙を中心としたトータルリサイクルを推進します。

Miyazaki TOTAL RECYCLE SYSTEM

株式会社 宮崎

大分営業所 TEL:097-574-8510  
北九州リサイクルセンター TEL:093-701-7778  
大分県リサイクルセンター TEL:092-919-7531

本社 〒452-0911 愛知県東海市西須ヶ口33番地  
TEL:052-409-2281 傳 FAX:052-403-4174  
https://www.miyazaki-recycle.com

大分合同新聞 全面広告 平成30年6月22日

1.3 [全面広告]

(※3種郵便物認可)

大分合同新聞 (毎月発行)

2018年(平成30年)6月22日

金曜日

「食育のスズメ」— 食べる力は、生きる力。

子ども食堂



楽しく 体験重なる

田んぼに子どもの歌声

梅雨の晴れ間、豊後大野市三重町の田んぼに明るい歌声が上がった。「あーカエルがいるよー足が埋まっちゃーうー」の主なしげきさ子も食堂の子たちと約20人、地域の人や保護者が手伝ってもらいながら



泥だらけになりながら元気に田植え



地域の人たちが心を込めて調理

一緒に料理をしたり野菜を植ったり、さまざまな体験をさせている。「ここはとっても楽しい。ご飯はおいしー」と自分好みのメニューがいつでも自由にできる。5年生の女子4人組と男子2人組とをそろえた。

生活困窮家庭だけでなく

孤食の解消や食料支援の支援などを目的に、市面へ広がってきた「子ども食堂」。家庭の事情で十分な食料を取ることができない子どもたちへの支援だけでなく、居場所づくりや欠食の補充、共働き世帯のファミリーや欠食の多様な生活している地域ぐるみで子どもを育てる場であり、食育をテーマに取り組んでいるところもある。5月末現在、県が把握している子



栄養と愛情たっぷりのメニュー

おおいの食育人材バンク

公民館や学校に講師派遣

暮らしの中でも大切な部分も占める「食」。食は料理や栄養だけでなく、生産や環境など、さまざまな分野に関わっている。食に関する理解を深めてもらうため、県では年間を通して「おおいの食育人材バンク派遣事業」の活動を行っている。

「おおいの食育人材バンク派遣事業」は、県内の公民館、保育所や学校などの各団体に、食育に関する講師を派遣する事業。おおいの食育人材バンクには現在90の個人・団体が登録しており、県産の食育も多様化にわたる。例えば、バランスのよい食事、郷土料理やエコクッキングをテーマにした料理教室、産物産の生産体験など、おおいの食育人材バンクの登録者は県のホームページに掲載されている。申請の条件や方法についての問い合わせは県食品・生活衛生課の安心・食育推進課(TEL097-506-3058)へ。



保育園での食育活動



みんなでどきどきに食事を囲む

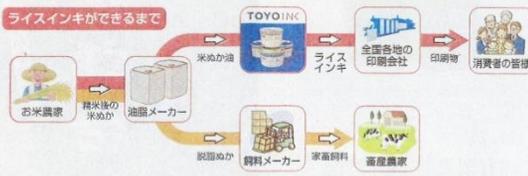


増やすための取り組みが行っていない。とりわけ、食育体験などにより生産が食育そのものの食育の循環への理解を深めたり、幅広い世代の交流で、次世代へ食文化や食に関する知識を伝えることにもつながっている。さらには、地域が連携するきっかけにもなっている。子ども食堂をはじめ、食育事業に関する人たちが食育を推進し、食育を

TOYOINKGROUP

お米で彩る。

日本人の主食であるお米は、他の穀物とはちがひ、ほぼ100%を国内で自給できる穀物です。そのお米を精米したときに取り除かれる「米ぬか」は、アミノ酸やビタミン、油脂を豊富に含んでいますが、残念ながらその多くが事業ゴミとして廃棄されています。東洋インキグループは、この「米ぬか」を搾って抽出した「米ぬか油」に着目、石油系溶剤の代わりに「米ぬか油」を使用したオフセット印刷用のライスインキを開発しました。粘着性資源である石油の使用量を削減することはもちろん、大豆などの輸入穀物とちがひ、国内で調達できる「米ぬか油」を使用することで、原材料の輸送時にかかるCO2も削減します。また、搾油後の「脱脂ぬか」は畜産飼料として利用されています。従来は廃棄されていた「米ぬか」から生まれたライスインキ、みなさんの身のまわりにも、お米由来のインキで印刷された印刷物があるかもしれません。私たち東洋インキグループは、アイデアとモトづくりの力で、人々の暮らしを豊かに彩ります。



毎日新聞 平成30年6月22日

### 「育ドル娘」ら局長賞受賞

別府大短期大学部25人と卒業生



「育ドル娘」のステージの様子。歌詞は学生らが考案している—別府大短期大学部提供

農水省の食育活動表彰

別府大短期大学部食  
物栄養科の学生25人で  
つくる地元アイドルグ  
ループ「育ドル娘」と  
その卒業生で結成した  
「育ドルDream」  
が、農林水産省の食育  
活動表彰で、消費・安  
全局長賞を受賞した。  
食育推進全国大会会場  
のJCOMホルトホー  
ル(大分市)で23日、  
表彰式が行われる。

た団体をたたえるも  
の。育ドル娘は201  
0年に結成され、「歌  
とダンスで食育を」を  
キャッチフレーズに、  
食中毒予防、「一汁三  
菜」の推奨を訴えてき  
た。県内の小学校や農  
業祭り、年間約80回  
のステージをこなす。  
現在は8、9代目が活  
動中だ。

る大坪愛美さん(20)は  
「ステージを重ね、知  
識を伝えるためのコミ  
ュニケーション力がつ  
いたと思う。現在、栄  
養士の仕事にも役立っ  
ている」と話している。  
【白川徹】

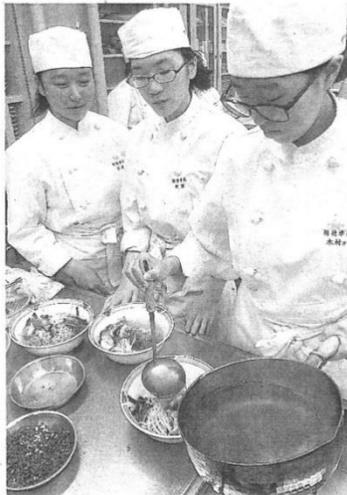
食育活動表彰は、食  
育の推進活動に貢献し  
る

昨年まで育ドル娘に  
参加し、今も育ドルD  
reamとして活動す

朝日新聞 平成30年6月23日

## 高校生 減塩ラーメン一丁

福德学院高 さよう大分駅前販売



ダシの効いたスープが決め  
手の「うま塩ラーメン」  
野菜やかつお節でと  
ったダシをこす生徒



ダシをしっかり効かせることで塩分を市販商品  
の3分の1に抑えたラーメンを、大分市の福德学  
院高校健康調理科の3年生たちがつくった。名付  
けて「うま塩ラーメン」。23日に同市である「第  
13回食育推進全国大会」の一環として、J R大分  
駅府内中央口広場で販売される。

自慢の麺 召し上がれ

### スープに食塩不使用 ダシ・薬味効かせ

ラーメンは同科の昨年の3年  
生たちが考案した「うま醤油ラ  
ーメン」を改良。鶏ガラや煮干  
し、かつお節、野菜でしっかり  
ダシをとり、ニンニク、シヨウ  
ガ、唐辛子を効かせることで塩  
分が少なくても満足できるスー  
プに仕上げた。  
食塩は使わず、塩分は素材や  
めに含まれるものだけで1杯  
1.9g。市販のしょうゆ味の  
袋ラーメンでは5.8gで、大  
幅に抑えたことが分かる。  
「大人なら3割カット程度で  
も「減塩」だが、固定観念がな  
い高校生たちは、さらに大幅に  
減らす工夫をしてくれた」と吉  
良亜希子教諭(40)。試作・試食  
した3年生の河野華杏さん(18)  
は「脂っこいのでふだんラメ  
ンは食べないが、これはあっさ  
りして食べやすい」と話した。  
23日は1杯400円で200食  
を販売する。  
大会は県内では初開催。全国  
の食育関係者が集まり、県内の  
学校では高校8校、専門学校2  
校、大学・短大4校が研究成果  
を発表したり、料理を出したり  
する。(寿柳聡)

決め手のスープをどんぶりに注ぐ生徒(いずれも  
大分市永興の福德学院高校)

毎日新聞 平成30年6月23日

# 学び 体験し 食べる

## きょうから、食育推進全国大会 県内初開催で多彩なイベント

第13回食育推進全国大会(農林水産省、実行委主催)が23、24日、大分市のJ.R大分駅前などで開かれる。県内では初開催。五輪8大会連続出場のスキーチャンピオン、レジェンド、葛西紀明選手や、人気の料理愛好家の平野レミさんの講演のほか、体験しながら食への理解を深めるイベントなどが多数開催される。同大会は、子供や若者への食育を広めるため、全国各地で毎年開催されている。今年の

### ジャンプ葛西選手ら講演も

大分大会には約100団体(農林水産省、実行委主催)が参加し、会場は▽J.R大分駅前北口の府内中央口広場▽同駅南口の上野の森口広場の三つのゾーンに分か

れ、シイタケのごま打ち体験や、子牛や活魚との触れあいなど子供も楽しめるイベントが目白押しだ。地元高校生らが考案した料理の販売もある。

講演は、葛西選手が23日午後2時から、平野さんは24日午後1時45分から、いずれもJ.COMホールホール大分である。入場は無料。詳細は県ホームページなどに掲載している。

【尾形有菜】

第13回食育推進全国大会 in おおいた

みんなでかたろう! 食育のすすめ。〜うまい! 楽しい! 元気な大分〜

日程  
6/23(土) 10:00~17:00  
6/24(日) 10:00~16:00

会場  
J.COMホール大分

入場無料

講演者  
平野レミ  
葛西紀明

毎日新聞 平成30年6月24日

## 大分で食育推進全国大会 食や健康 97ブースで出展

食育月間の6月に合わせて「第13回食育推進全国大会」が23日、大分市金池南のJ.COM ホール大分やJ.R大分駅周辺で始まった。NPOや企業などが食や健康に関する97のブースを出展。講演会や体験ブースをはじめとしたさまざまなイベントが開催され、親子連れなどでにぎわった。24日まで。

同大会は、食育の大切さを広く理解してもらおうと毎年、農林水産省などが全国各地で開いてい

### きょうまで多彩なイベント

る。県内では初開催。

東京都中央区にある県アンテナショップのレストラン「坐来・大分」は、県産食材を使った料理の実演教室を開いた。安心院淳・総料理長が福沢論吉の献立を参考にスポンを使ったカレーを振るまい、竹田市から来た主婦(72)は「歴史を感じる。体がぼかぼかする」と絶賛。体験ブースでは、子供たちが珍しそうにドジョウを触ったり、笑顔で乳牛をなでたりしていた。

県食生活改善推進協議会は、きらすまめしや鶏めしなど郷土料理のレシピを紹介した冊子を配布。「食文化の伝承も食育の一環。県独自の料理に親しんでほしい」と大分料理をPRした。問い合わせは大会事務局092・751・2633。【白川徹】



たばた坂場畜産市のブースで乳牛に触れる様子。担当者は「牛乳を出す生牛じかにふれてほしい」

大分合同新聞 平成30年6月24日

# 「食」考える2日間

## 大分市 全国大会始まる

食生活や食文化の大切さを考える「食育推進全国大会」が23日、大分市のJCOMホルトホール大分などで始まった。シンポジウムや料理教室、栄養相談など「食」や「健康」に関わるさまざまなイベントが開かれている。

農林水産省や県などが主催。毎年全国各地で開催されており、今回のテーマは「みんななかたろう食育のすずめ〜うまい！楽しい！元気〜」。

シンポジウムはノルディックスキー・ジャンプ男子でソチ冬季五輪メダリストの葛西紀明選手(46)が講演。日本がメダルの輝いた長野五輪の団地でメンバー外だった経験に触れ、「悔しさをバネに今まで競技を続けていく」と明かした。

食生活に関して「普段は妻がバランスの整った料理を作ってくれる。海外遠征時は五大栄養素を意識し、



⑤にぎわう食べ物ブース=23日、JR大分駅府内中央口広場⑥講演する葛西紀明選手=JCOMホルトホール大分



体に気を使いながら精進している。50歳でも頑張る姿を見せたい」と話した。

ホルトホールやJR大分

駅周辺では、県内外の団体が地元食材や調味料をPRするブースを出展。鳥天、ごまだしつどんなど郷土料理の飲食コーナーは多くの家族連れでにぎわった。給食や栄養バランスに関する講習会、男性の料理教室や「おとう飯」もあった。

24日は料理研究家の平野レミさんのトークショーや日本の食文化に関するシンポジウムがある。

読売新聞 平成30年6月24日



子牛にミルクを飲ませる子ども

## 食育推進大会 大分で始まる

6月の「食育月間」にちなみ、大分市で第13回食育推進全国大会「(農林水産省など)子どもが2人いるので、主権」が23日、大分市のJしっかりと食育の知識を深めたい」と話していた。

..COMホルトホール大分めたい」と話していた。

など市内4会場が始まった。24日まで、食育をテーマにした劇や講演会なども行なわれる予定。

大会は2006年から各

地で開かれており、県内での開催は初めて。会場には子牛への授乳体験など、食育に関する計約100のブースが設けられ、多くの家族連れでにぎわった。同市

朝日新聞 平成30年6月25日

### 抹茶づくりや魚の手づかみ

#### 食育推進全国大会 大分駅前で開催



重い茶うすを力を合わせて回して抹茶をつくる姉妹＝大分市のJ R大分駅上野の森口広場

「食育推進全国大会inおおい」にあわせ、大分市のJ R大分駅前の広場には食に関する様々なブースが設けられ、最終日の24日も多くの来場者でにぎわっ

た。日本茶インストラクター協会らによるブースではお茶の飲み比べ体験などがあつた。飲み比べは「釜煎り茶」「煎茶」「蒸し製玉緑茶」

## 食や農に関心を

### 大分で食育推進全国大会

【大分】農水省や大分県などは23日、食育に関する理解を深めてもらうと、大分市で食育推進全国大会を開いた。食に関わる県内外の約140

団体・企業が出展。多くの来場者が講演会や郷土料理の試食などを楽しんだ。JAグループも農産物を販売した。大会は24日まで。2日間で2万人

の来場を見込む。農水省の磯崎陽輔副大臣は開会式で、「日々の生活は、食に携わるさまざまな人に支えられている。楽しみながら食に関

## 大分の食に親しむ

の3種。使われたのは県茶品評会で各部門の1位を獲得した生産者の茶葉で、来場者は好みにあつた茶葉をお土産にもらつていた。

竹田市の村上璃奈さん(8)、夢香さん(5)姉妹は

抹茶づくりには挑戦。重い茶うすを力を合わせて回した。ひきたての抹茶の粉を味わった璃奈さんは、「苦かった」と言いながらも笑顔をみせた。

県漁業協同組合のブースでは、カワハギなどの魚や貝を入れたプールが人気。子どもたちは身を乗り出し

て魚を捕まえては、歓声をあげていた。(寿柳聡)

心を持つてほしい」とあいさつした。

会場では、JAが農産物の販売や農機の試乗などを催した。24日にはJAグループ大分として、炊飯した県産ブランド米「つや姫」と県産農畜産物を使ったカレーを約300人分振る舞う。JAおおいでも同日、ニラやミツバ、大葉など野菜のセツトや、大分市産のピワを使ったクレープを販売する。県産農産物を紹介するパネルも展示する。来場者は「おいしい食べ物を作ることがどんなに大変か学んだ。食育の重要性が伝わった」と話した。

同大会は、食育推進運動を重点的に展開する6月の「食育月間」に合わせたイベント。2日目は農水省による「私たちの食卓に生きる 明治150年史」と題したシンポジウムなどを予定する。

大分合同新聞 平成30年6月25日

### 「親子で台所に立とう」



時

④「食育とは何か」をテーマにする。大分市に討論する。大分市に討論する。大分市に討論する。

### 食育推進 シンポで意見交換

食生活や食文化の大切さを考える食育推進全国大会は最終日の24日、大分市中心部で多彩な催しがあり、多くの家族連れらでにぎわった。

シンポジウムには「子どもが作る弁当の日」を提唱した香川県綾川町の竹下和男さん(69)が登場。県内の地産地消レストランオーナーや有機農業家らと意見を交わした。

竹下さんは「食育は命の



事さや、食べ物の旬を意識する必要性を指摘した。料理愛好家平野レミさんのトークショーのほか、食物アレルギーがある人でも食べられるよう卵や小麦粉を使わないデザート料理教室もあった。大会は23、24の両日で約3万3500人(主催者発表)が訪れた。

読売新聞 平成30年6月27日

## 歌とダンスで食育啓発



ダンスを披露する「育ドル娘」のメンバー

### 別府短大の学生や卒業生

別府短大短期大学部食物栄養系(別府市)の学生や卒業生でつくられた「育ドル娘」(育ドルDream)が、歌とダンスのパフォーマンスで食育の啓発活動を行っている。これまでメンバーを替えながらイベント出演などを重ね、今年は農林水産省の表彰を受けた。学生たちは「さらに活動の幅を広げたい」と張り切っている。(橋戸聖七)

### 農水省表彰を受賞

育ドル娘は2010年、同科の立松洋子教授の研究室に所属していた学生たちが結成。保健師で一汁三菜の大切さを分かりやすく教えるため、オリジナルの歌と踊りを作ったのがきっかけだった。以来、イベントのステージ出演や街頭運動などの依頼が舞い込むようになり、卒業と入学で毎年メンバーを入れ替えながら活動を継続。東京など県外に出向く

ことも増え、昨年は約80ステージに立ったという。主催や副業の栄養士の働きをオリジナルの歌詞に盛り込み、アイドルグループ風のダンスを披露。食中毒予防の啓発やオリジナルレシビの開発なども手がける。現在は1、2年生26人が8、9代目として所属。これまでのメンバーは120人を超え、昨年は育ドル娘の卒業生らで育ドルDreamを結成した。現役の学生たちのテスト期間中や人手が足りない時に活動している。両グループは今年の農水省の食育活動表彰で、ホラ「消費・安全局長賞」を受賞した。最高位の大臣賞に推選された。23日には、大分市で開かれた第13回食育推進全国大会で表彰式が営われ、JR大分駅前に設置された屋外ステージで、メンバー約10人が歌に合わせてダンスを披露した。育ドル娘のリーダーで2年の岡部留実さん(19)は「パフォーマンスを見てくれる人たちの笑顔がやりがいの。これからも、海外の子どもたちにも食育の大切さを伝えてみたい」と話している。

大分合同新聞 夕刊 平成30年6月28日



24、25の両日に開かれた食育推進全国大会は大盛会のうちに幕を閉じた。初日は雨、2日目は炎天下にもかかわらず、国内外からJR大分駅、JCOMホルトホール大分周辺のブースにお見えになった皆さまに厚くお礼を申し上げたい。企食終画から準備、出店のの会段取りから当日まで、休む暇なく動き続けたスタッフの皆さまにも感謝。

私たちの発酵ラボのブースでは2日間、計6人の講師（三和酒類、学習院女子大学、糀屋本店）が1時間置きに発酵の素晴らしさを熱く語り、好評だった。両日合わせて2千人分の甘酒「一夜恋」と糀入り塩ペッパーの試供品は、

大分推



浅利 妙峰

初日も2日目も飛ぶような人気で、お昼すぎにはなくなつた。会場では3万3千人以上の人が行き交い、出会いの喜びや交流するワクワク感を思う存分楽しめられたことだろう。台湾の視察団、A PUの学生さんら国際色も豊か。毎年参加される台湾の旅行団の方が「前年とは全然雰囲気が違う。大企業だけでなく、地元の出店も見応えがあった」と喜ばれていたそう。大分メードの食育推進全国大会にしたいと願っていた私たちには、何よりの褒め言葉だ。

大友宗麟公の時代、南蛮貿易の始まった頃も同じにぎわいだったのではないか。時代を超えて、その渦の中で人々と話している自分の映像が幾度も脳裏に浮かんだ。(こうじ屋ウーマン・佐伯市)

大分合同新聞 平成30年7月2日

# だんご汁の作り方をラップ音楽に乗せて

高校野球	大分	Gate トレンド ワード 6月19日 25日
ラップ		
大分大学	論文	

・ラップ  
大分が誇る郷土料理、だんご汁とやせうまの作り方をラップ音楽に乗せて紹介する動画「郷土料理ラップ」。造語がそのまま検索されており、県のPRとして一定の成果があった様子。シリーズ化して、シンプ口的のように大きく育ってほしいですね。ちなみに動画の冒頭部分では、どこか見慣れた新聞をお父さんが読んでいます。郷土料理同様、郷土の新聞もよろしく！

・大分大学 論文  
大分大学で発覚した論文の盗用問題はSNSで拡散した後、検察されています。主な執筆者は県内の公立学校に勤務する教員。初表を眺めて母校の対戦相手を見たり、勝ち上がり予想をしたりしているのじゃう。Gateでは会員専用コーナーで全試合、1打席ごとに速報します。ぜひ会員登録して、球児たちの夏の応援してください。

・高校野球 大分  
7日に開幕する第100回全国高校野球選手権大分大会は、6月20日の組み合わせ抽選会終了直後から多くのユーザーを集めました。

西日本新聞 平成30年7月4日



# ♪しんけんおいしい だんご汁っちゃ♪

♪しんけんおいしい だんご汁っちゃー。大分県は郷土料理の「団子汁」「やせうま」のPR動画「郷土料理ブッ婆」を作成した。公募で選ばれた5人が家族を演じ、方言を交えた軽快なラップ調で歌いながら作り方を紹介している。

## 大分県が郷土料理PR動画 ラップ調で歌い紹介

団子汁、やせうまとも、もじったおばあちゃん「小麦粉で作っただんごを使ッ婆」。ラップが孫たちにう。だんごを買ったくさんの作り方を教えながら「伝え汁に入れる団子汁に対し、たい♪愛のレシピ♪つなげやせうまは平たく伸ばしてたい♪郷土のこころ」と歌きながらまぶし、おやつと。久住高原(竹田市)や佐伯市の砂浜などの観光地でも撮影し、5分26秒にまとめた。

5人は完成まで約1カ月間、歌や演技を特訓。ラップ役の高橋鶴子さん(83)別府市は「リズムに慣れるのが難しかった」と苦笑いした。孫役の小学5年生安野心粋さん(10)大分市は「シンフロを超える再生回数を狙いたい」。大分の温泉をシンクロナイズドスイミングでPRした動画以上の反響が目撃された。

大分県のウェブサイトや動画投稿サイト「ユーチューブ」で公開している。県はこの秋、朝食を食べるよう促す動画も作る。(後藤薫平)

大分合同新聞 平成30年7月13日

## 別府大短大生と卒業生の2グループ

# 食育普及に貢献

# 「育ドル」が受賞

別府大学短期大学部食物栄養科(別府市)の学生グループ「育ドル娘」と、卒業生でつくる「育ドルDream」が、農林水産省の第2回食育活動表彰で「消費・安全局長賞」を受賞した。「ボランティア部門・大学等の部」で最高の農林水産大臣賞に次ぐ栄誉。両グループの食育普及の取り組みが高く評価された。

学生11人と、指導するに栄養士を目指す学生ら立松洋子教授が9日、市で結成。歌や踊りを通して役所を訪れ、長野恭弘市長に「汁三菜のバランスに受賞の喜びを伝え、スの取れた食事の大切さ。学生らは「活動を卒や食中毒の知識などにつ業後も生かしたい」「活いて伝えている。近年は動を通して別府の魅力、県産品のPRにも力を入発信したい」と話した。れ、企業や行政と連携し長野市長は「別府のPR た商品開発も多い。卒業のために協力をお願いします」と述べた。育ドル娘は2010年

### 農林水産省の消費・安全局長賞

生は120人を超え、卒業生でつくる「育ドルDream」を17年に結成。保育現場などでの経験を生かしながら食育普及活動に取り組んでいる。育ドル娘8代目リーダーの岡部留美さん(19)2年11は「先輩方の積み重ねがあつて受賞できた。さらに活動を発展させていきたい」と話した。表彰式は大分市で6月に開催された「第13回食育推進全国大会inおおい」であった。(佐藤弘子)

## 活動さらに発展を



食育活動表彰で消費・安全局長賞を受賞した「育ドル娘」ら。別府市役所

大分合同新聞 平成30年7月27日

# 県産食材で親子クッキング 郷土の味おいしくできたよ

大分市



だんごの生地を延ばす児童と講師の岩田史絵さん(26日、大分市のJCOMホルトホール大分

「夏休み親子オーガニック食育クッキング」が26日大分市のJCOMホルトホール大分であった。市内外の児童と保護者計12組が県産有機食材を使い、郷土料理作りを体験した。地産地消の促進と郷土料理の継承を目的に大分合同エデュカルが主催。市内で料理教室を開いている岩田史絵さん(44)が指導した。

メニューはだんご汁、やせうま、きらすまめしの3品。農業や化学肥料を使わず栽培した野菜やみそ、小麦粉など使用食材の産地について学んだ後、児童は慣れない手つきでだんごを延ばし、包丁で恐る恐る具材を切った。全員で出来たてを味わった。

松岡小3年の三宅菜由さん(9)は「だんごを延ばすのは難しかったけどおいしくできた。お母さんと家で作ります」と話していた。県の食育動画「郷土料理ラッ婆」に出演した祖母役の高橋鶴子さん(83)、孫役の安野心粹さん(10)も調理に参加し、動画をPRした。

読売新聞 平成30年8月20日

## 郷土料理 ラップでPR



心もほかほか

ラップのリズムで郷土料理のレシピを紹介する動画の1シーン(県提供)

県HPで公開 食育動画 レシピ紹介

の男女5人(10〜83歳)。「ラッ婆」はケーブルテレビのパーソナリティも務める別府市の高橋鶴子さん(83)が演じる。「難しかったけど、料理を作りたいと感じてもらえる動画に仕上がった」と喜んでいる。県はこれまで、温泉でミュージカルを披露する「プロレミアムフロイデー」(2017年10月公開)などユニークなPR動画を作り、注目を集めている。県食品・生活衛生課の担当者は「きつと、家庭でも話題になるはず。食事について話し合っきっかけになれば」と話している。

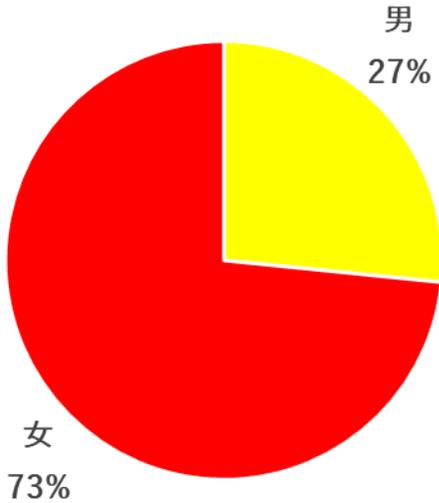
おばあさんが軽快な「ラップ」のリズムで歌い、地元で伝わる料理のレシピを紹介する食育PR動画「郷土料理ラッ婆」を県が製作し、ホームページで公開している。動画は約5分半で、「ラッ婆」の一家が登場。「ババから伝承 郷土料理 過去からいま 伝わるレシピ」という出だしで、方言を交えながら、「だんご汁」とおやつ「やせうま」の作り方を歌い上げる。作詞は大分市の映像製作会社社員岡野悟士さん、作曲は同市のレコーディングエンジニア土屋武士さんが担当した。出演者は公募で歌唱力などを基準に選んだ県内在住

アンケート結果

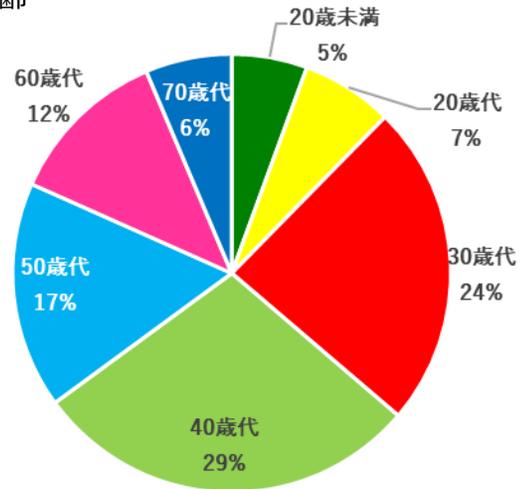
●アンケート有効回答数：2024枚

回答者について

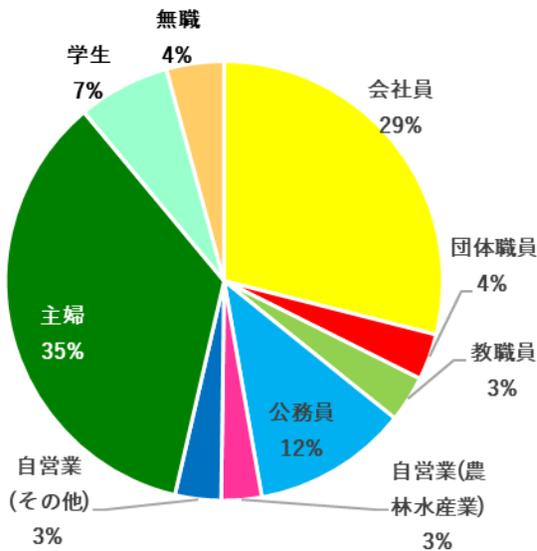
■性別



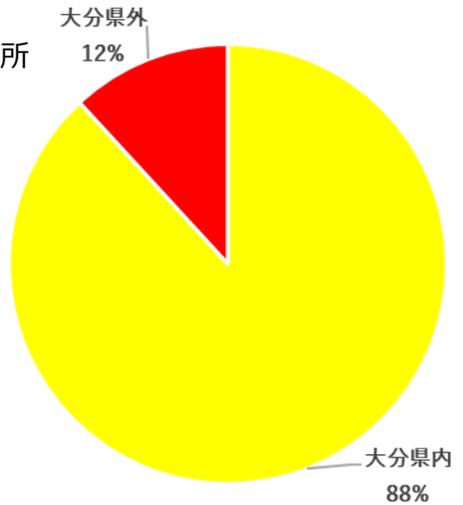
■年齢



■職業



■住所

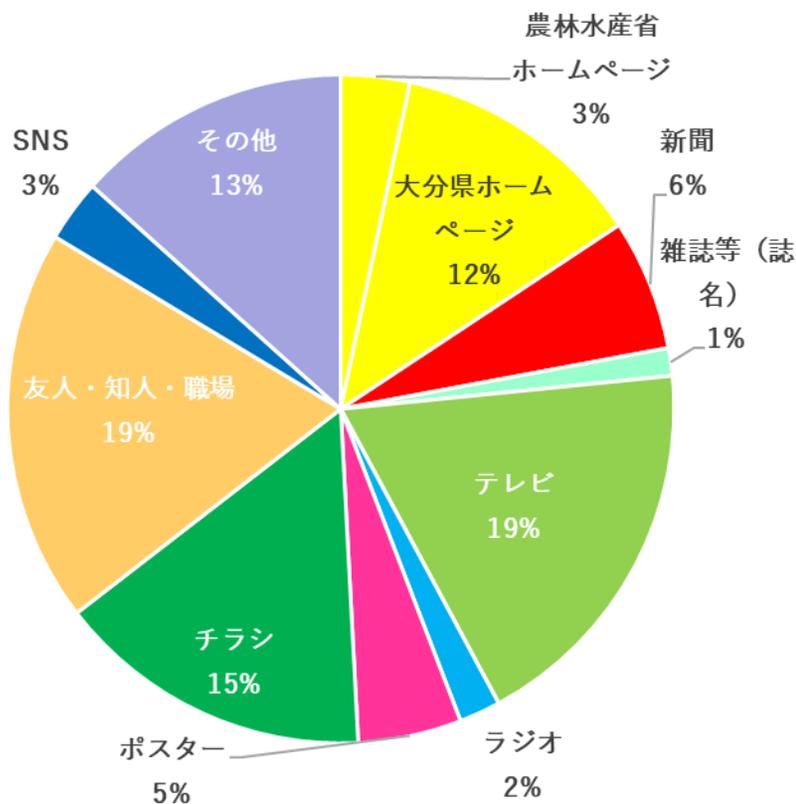


●住所内訳（大分県外）

東京都	50
宮崎県	44
福岡県	23
福島県	23
茨城県	15
長崎県	14
熊本県	9
岡山県	6
兵庫県	5
佐賀県	3

## アンケート結果

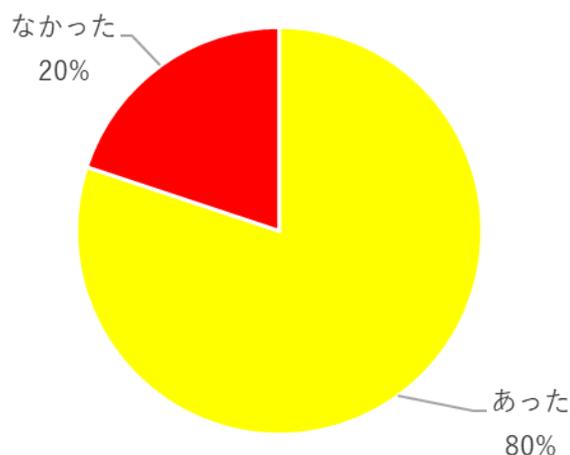
## ■Q1. 今回の食育推進全国大会の開催を何で知りましたか?(複数回答可)



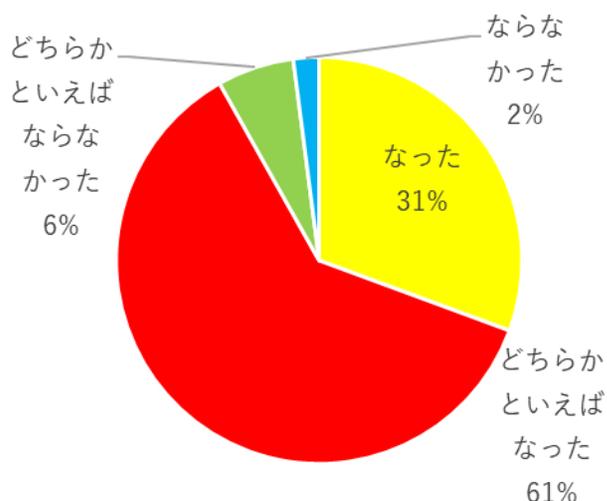
通りがかり	78
歩得	66
小学校プリント	26
食改で	20
通勤途中に	18
職場が会場付近なので	16
子どもが通っている学校が出店するため	12
NPO食育インストラクター協会より	11
対馬市食育推進科さんのすすめで参加	9
食推	6
近所にすんでいたの	5
学校給食会から	3
ホルトホール大分	2

## アンケート結果

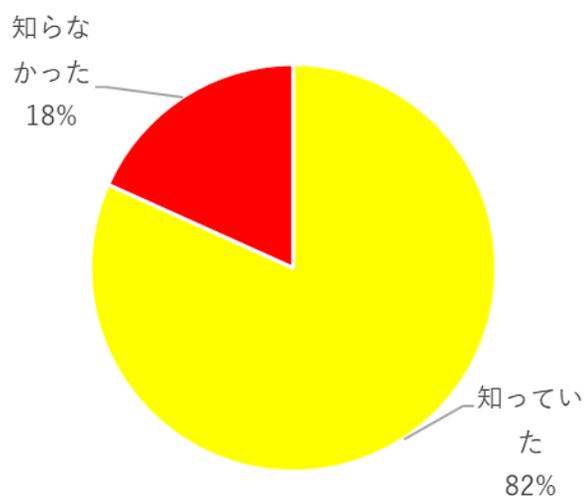
■ Q.2-1 「食育推進全国大会」にご来場  
いただく前から食育に関心はありましたか？



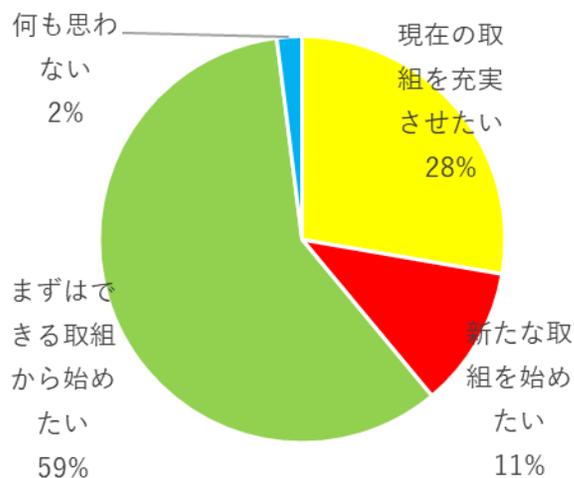
■ Q.2-2 Q.2-1で関心がなかったとお答え  
の方 → 今大会に参加して「食育」に関心が  
持てるようになりましたか？



■ Q.3-1 「食育」の意味をご存知でしたか？

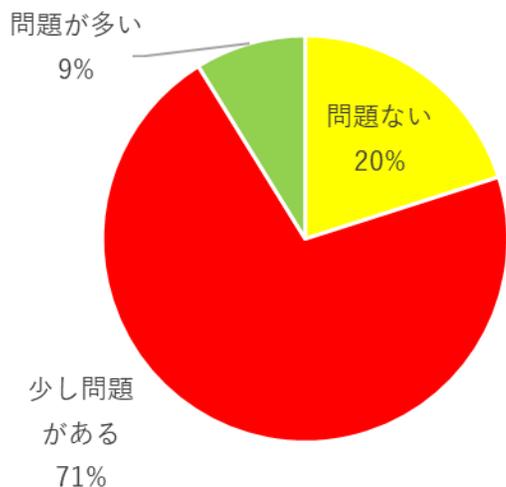


■ Q.3-2 本大会に参加して、今後どのように  
「食育」に取り組みたいと思いましたか？

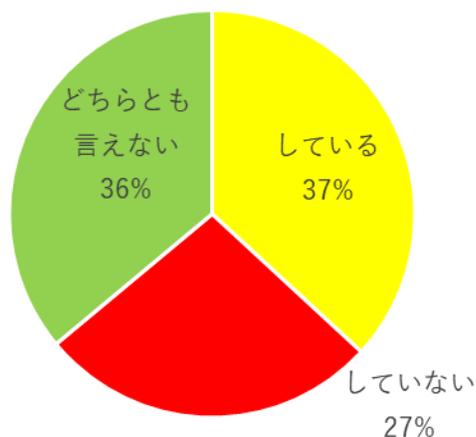


アンケート結果

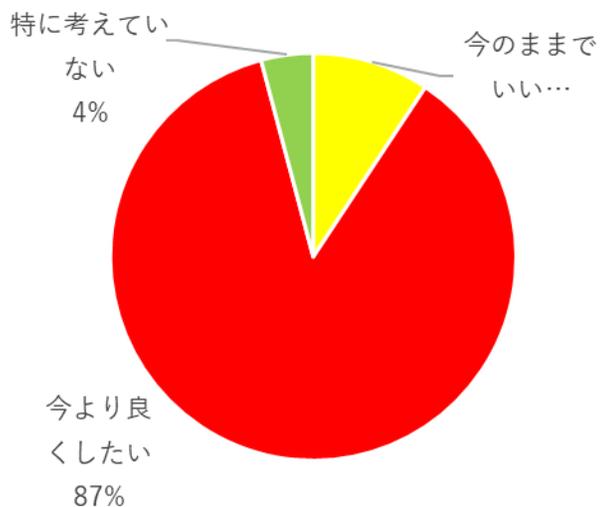
■ Q.4-1 現在のご自身の食生活について  
どうお考えですか？



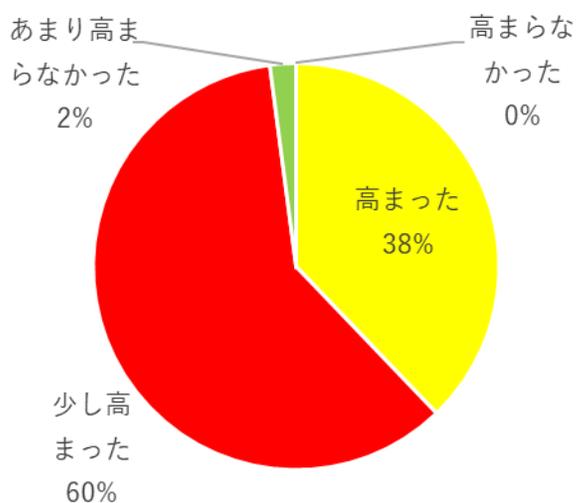
■ Q.4-2 現在、食事バランスガイドを参考に  
した食生活をしていますか？



■ Q.4-3 今後、ご自身の食生活について  
どのようにしたいと思いますか？

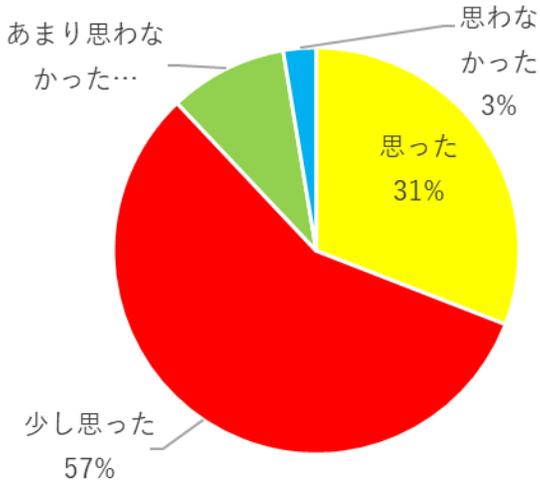


■ Q.5 本大会に参加して、食文化や地産地消に  
関心が高まりましたか？

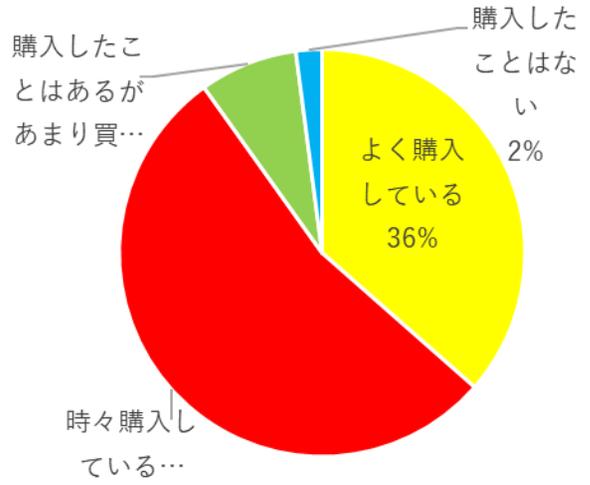


アンケート結果

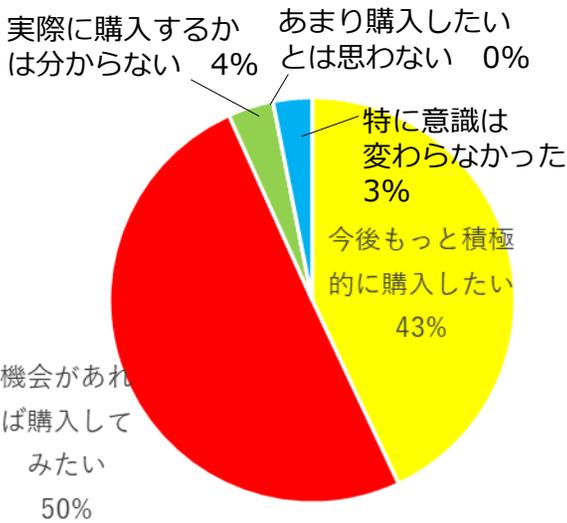
■ Q.6 本大会に参加して、いつもと違ったメニューの料理を作りたいと思いましたか?



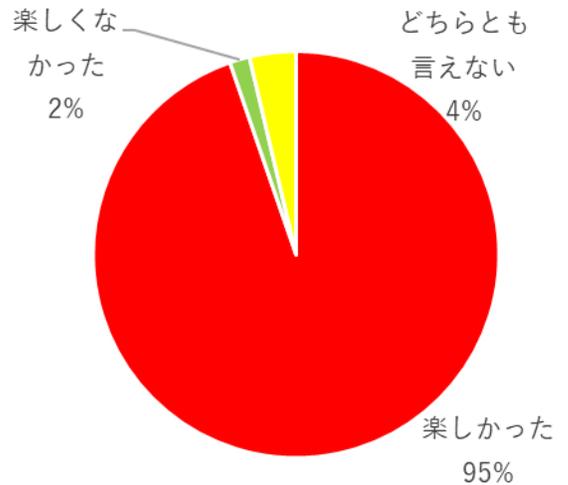
■ Q.7-1 地域の特徴を活かした魅力ある農林水産物・食品(地域産品)を日頃どの程度購入していますか?



■ Q.7-2 来場をきっかけに「地域産品」に対する意識は変わりましたか?



■ Q.8-1 本日のイベントはお楽しみいただけましたか?



## アンケート結果

## ■ Q.8-2 本大会で、有意義だったと思うブース展示やイベント(講演・ステージ)について

子ども屋台選手権	189
葛西選手の講演	120
平野レミさんのトークショー	98
豊漁豊作大くじ大会	56
お茶の入れ方が参考になった	45
ロングテーブル	35
開会式	25
コープおおい	22
キッチンスタジオに参加できた事が新たな勉強になりました	20
カゴメブース	18
色々なブースがあり日頃気付いていないことにふれる事ができて良かったです。	15
すべて色んなメニューなどおしえてもらい良かった	12
駅前での大分の商品のマルシェ。駅前での高校生の新作メニュー。	11
親子で楽しめるブースもあって良かった	8
お神楽がとても良かったです	3
季節のすごろく	2
給食の歴史など	2
郷土料理展示	2
D-17 検定があるのを知らなかった。とても身近で役に立ちそうだった。	1
県内だけでは体験できないブースもあって勉強になった	1
子どもが体験できるものがいろいろあってよかったです。	1
こんぶ	1
時間がなくて皆見る事は出来ませんでしたけど、イベント・展示良かったんではないかと思います。	1
地元食材を使ったブース。大麦の展示	1
消費者庁のブース	1
シンポジウム「食育って何ですか？」竹下先生のお話し（本もよみました）も良かったです。それ以上に時松さんの話しは良かったです。	1
食育クイズはおもしろかった	1
食事がおいしかった	1
ホルトホール301での食事のバランス、食材のカルタ、アミュプラザでの健康チェックがとてもいい機会になりました。	1
大会議室にてのシンポジウム。食べて学ぶ日本の文化。	1
いろいろな体験	1
体験ゾーン全般	1
正しく知るうスポーツ栄養・高齢者のための栄養・食生活について	1
短大のメニュー、カロリー計算など（ホルトホール3F）	1
小さい子どもをつれて参加ができて良かったです	1
茶飲みくらべ→福岡や鹿児島が有名だけど大分の茶もとてもおいしいのでブランド化していけば良いと思います。	1
うどん作り体験	1
南高梅の梅ジュース作り	1
平山先生の50°洗い低温蒸し。食材の扱いに注意して今も50°洗いをしています。これを続けて健康に注意して行こうと思います。	1
ブリなどの魚介類に子供が喜びました	1
プリン	1
別府大学のイベント	1
干しいたけのブース	1
本物の牛と娘が触れ合えた	1
豆つかみ	1
こうじ屋の浅利さんのお話し	1
良かったのもっとイベントをしてほしい	1

## アンケート結果

## ■ Q.9 食育を推進するにあたり、どのような課題を感じていますか？

栄養のバランス	153
子供の頃から食に対する意識をもたせる	107
時間がなくて料理が作れない。食事の時間	90
若い世代、無関心層への働きかけ	83
朝ごはんをあまり食べてくれない	20
大人への食育→機会が少ない	10
大人達への周知	10
カロリー	8
食育を学校ですべき	4
たべすぎないように気をつけたい	3
言うは易く行うのは難しいです。昔の食事に戻ればよいのですが	1
意識を高める	1
忙しいお母さん方が多く、食がどんどん簡単化していること。添加物の多い加工食品が多いこと	1
もっと色々勉強したい	1
売っている物の改善、日本の添加物など	1
栄養面、カロリーなどをバランスよくとれるように、これからもう少し考えて作りたいと思いました。	1
大人はもうダメなので、子ども向けのイベントがいいと思う。	1
親である大人が自ら意識を高く持つことが重要と思いました。	1
偏りがちな食事になりやすく、年をとると手間のかかる事はしたくなくなる	1
学校等で子どもたちは学ぶ機会が多いイメージがあるが、大人が学ぶ機会は少ないと思う。このようなイベントを今後も継続してほしい	1
国のルール、制度	1
減塩、添加物とりすぎなど	1
現在の若い人はあまりにも出来あいに頼ってる気がします	1
子どもたちの食に対する興味をどうもたせていくのかを親としても考えたい	1
言葉では知っていても、なかなかしつかりとはできていないので、今後は少しでも意識できればと思います。	1
0才～2才の方と一緒にしてくれる講師をさがしている	1
時間、仕事	1
まず自身を整えること	1
自分の体は自分の食べた物で出来ているという事を親子でまなぶ場がほしい。病気になるまいと気にしない人が多い。	1
自分の身を守る大切な事だと思っています。ありがとうございました。	1
市民にもっとわかりやすく冊子とかくればよいのでは？少し分かりづらいかも	1
食費が上がる、手間がかかる	1
食品に関する情報をどこで得るのが一番信頼できるか	1
食欲がない人にどう食べさせるか（老人、子供）	1
生活時間と食事	1
摂取量の把握の仕方	1
どれもよかったです。全部まわりました。	1
楽しむ	1
もっとみんな楽しめたらいいと思う	1
食べさせてみて実感すること	1
食べる事に対するありがたさを教える難しさ	1
作る時間の確保	1
手軽な食品に手がいきがちですが、スローフードを見直していきたい	1
手探りで何をすればわからない点と個人で進められる事には限界があると感じています。	1
取り組み方がよく分からない	1
テレビ等でダイエットの番組ばかりが多すぎる	1
年代に関係なく健康の為に食を真剣に考えていってもらえる様にしてい	1
農家からの取り組みを考えている。いかに安心安全な野菜を育て、それをを用いての食事に向けて	1
農業→農法について本来の農法（自然、無肥料、無農薬）が一般に浸透し、普通に事前の農作物が手に入る仕組みと本来日本人が摂るべき食事法の習慣化をすすめること	1
農水省の一部職員の心のもっていない業務対応・態度、心して業務に臨むべきです。	1
働くお母さんが増えた為か、子供の食生活が偏っていると思います。	1
早寝早起き、朝ごはんを小学校低学年から	1
日頃から目にするができるよう機会をどんどん増やしてほしいです	1
一人暮らしの学生、特に大学生などの若い世代はコンビニなどで食事をすませることがあるので、そういった人たちにバランスの良い食事を提供できる場所があればと思う。	1
一人で食事をとる家庭も多い	1
孫。食の作りほめてなっている	1
オーガニック野菜の価格	1
私是对馬市より遠い場所から来ましたけど、来たかいいがありました。目で見て耳で聞き良かったと思いました。	1

## アンケート結果

## ■ Q.10 次回の食育推進全国大会に期待すること、改善すべきこと

もう少し涼しい時がいいです。もっと日陰が欲しい。	20
もっと地元テレビやラジオでイベント告知があればと思います	18
また大分にきてください。	12
また九州でして下さい	10
時間延長	6
安全はもちろんだが、成人病にどのくらいの量をどのくらい食べると良いかとか、あきない料理方法	1
案内図の充実。展示会場に案内図がもっとあると嬉しいです。(特にホール内とか...)	1
大人はもちろんですが、若いお母さん、子どもたちが楽しく参加できるような大会にしてほしいです	1
親子で体験できるブースの充実と若者が参加体験できるブースが欲しいと思います。	1
会場も広く、それぞれのブースにて楽しめました。関係者の皆様にはお疲れ様でした。	1
過疎地での生活につながる様な物の発掘	1
ホルト側にも食事コーナーを作って欲しかった。半々とかが良いのでは？	1
国主導の部分をへらし、地元主導するべきだと思う！	1
健康に大切な食事のあり方、仕方。夜遅くまで働くひとの食生活のあり方	1
広報が足りない	1
子どもが遊べる広場があったら嬉しいです	1
この様な子どもが体験して参加できるイベントはとても有意義だと思っています	1
今回のままで十分です	1
もう少し種類があったほうがいかなと思いました。	1
食事スペースをもう少し広くお願いします	1
整理券をくぼっているブースは配布済みなどの表示を大きくしてはいかがですか？	1
席の数が少ない。イスの間隔(後ろとの)がせまいので広くして欲しい	1
この大会開催の情報が浸透していない。※行政が民間団体をもっと利用すべき	1
小さいイベントでもいいので各地で毎年やってほしい	1
続いてほしい	1
デザイン	1
パンフレットの内容が会場にくるまでHPしかなかったので、学校等で配布してほしい。会場図が欲しい。	1
ブースに番号を掲示(A-13みたいな)して欲しい	1
ブースが広くて時間がほしくて全体をみてませんが、自分の食生活を充実していきたいと思います。	1
もっとブースを増やして欲しい	1
皆さんの発表大変皆さん良く勉強されてますね。私自身でも大変勉強になりました。ありがとうございました。	1
とっても良いです	1

第13回食育推進全国大会大分県実行委員会設置要綱

(名称)

第1条 本会は、第13回食育推進全国大会大分県実行委員会（以下「実行委員会」という。）と称する。

(目的)

第2条 実行委員会は、平成30年度に開催する第13回食育推進全国大会（以下「全国大会」という。）を円滑に開催することを目的とする。

(協議事項)

第3条 実行委員会は、前条の目的を達成するため、次に掲げる業務を行う。

- (1) 全国大会の総合企画に関すること
- (2) 全国大会の開催および運営に関すること。
- (3) その他前条の目的を達成するために必要な事項に関すること。

(構成)

第4条 実行委員会は、別表1に掲げる団体及び組織の役職員をもって構成する。

(役員)

第5条 実行委員会に、次の役員を置く。

- 会長 1名
- 副会長 2名
- 監事 2名

- 2 会長は、大分県知事をもって充てる。
- 3 副会長及び監事は、委員の互選により選出する。

(役員職務)

第6条 会長は、実行委員会を代表し、会務を総理する。

- 2 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときはその職務を代行する。
- 3 監事は、会計を監査する。

(企画委員)

第7条 実行委員会に、企画委員を置く。また、必要に応じ委員とは別にオブザーバーを置くことができる。

2 企画委員は、実行委員会の事業計画及び事業の円滑な推進方策について企画委員会を開催して、検討し、実行委員会に提言する。

(任期)

第8条 会長、副会長、監事及び委員の任期は、実行委員会が設立された日から第12条の規定により解散する日までとする。

(会議)

第9条 実行委員会の会議は、会長、副会長、監事及び委員をもって構成し、次の各号に掲げる事項を議決する。

(1) 実行委員会設置要綱の制定及び変更に関する事項

(2) 全国大会の基本方針に関する事項

(3) 事業計画及び予算に関する事項

(4) 事業報告及び決算に関する事項

(5) その他必要な事項

2 会議は、必要に応じて会長が招集し、委員の過半数の出席をもって成立する。

3 会議は、会長が議長を務める。

4 委員が会議に出席できないときは、委員の所属機関又は団体から代理人を出席させ、又は議決権の行使を委任することができる。

5 会議の議事は、出席委員の過半数をもって決し、可否同数の場合は、議長の決するところによる。

6 会長が必要と認めたときは、委員以外の者の出席を求め意見又は説明を聴くことができる。

7 会長が必要と認めたときは、委員に対し、書面により意見を求め、その回答をもって会議の審議に代えることができる。

8 前項の規定に関わらず、会長は、緊急を要するときは、会議で審議すべき事項を専決することができる。なお、専決した事項については、次の会議に報告するものとする。

(事務局)

第10条 実行委員会の事務を処理するため、大分県生活環境部食品・生活衛生課に事務局を設置する。

(経費)

第11条 実行委員会の経費は、負担金及びその他収入をもって充てる。

(解散)

第12条 実行委員会は、第2条の目的を達成した後、速やかに事業報告及び決算報告を行い、解散する。

(残余財産)

第13条 全国大会終了後、残余財産がある場合は、大分県に帰属するものとする。

(雑則)

第14条 この要綱に定めるもののほか、実行委員会の運営に関し必要な事項は、会長が別に定める。

附 則

1 この要綱は、平成29年7月31日から施行する。

第13回食育推進全国大会 大分県実行委員会名簿 (※連名は交代があった委員)

		所 属	委 員
大学、短大、高等学校関係	1	学校法人 岩尾昭和学園 昭和学園高等学校	校 長 山本 省悟／岡崎 浩晴
	2	大分県立宇佐産業科学高等学校	校 長 三代 順一
	3	大分県立大分東高等学校	校 長 甲斐 良治
	4	国立大学法人 大分大学(教育学部)	教 授 住田 実
	5	学校法人 後藤学園 専門学校 国際調理フラワーカレッジ	校 長 河野 成美
	6	学校法人 後藤学園 楊志館高等学校	校 長 高橋 正直
	7	学校法人 城南学園 福德学院高等学校	学 校 長 坂田 一郎
	8	学校法人 扇城学園 東九州短期大学	学 校 長 梅高 賢正
	9	学校法人 扇城学園 東九州龍谷高等学校	学 校 長 宇都宮 俊一
	10	学校法人 田北学院	学 校 長 津田 剛
	11	学校法人 別府大学(食物栄養学部)	学 校 長 佐藤 瑠威
	12	別府大学短期大学部(食物栄養科)	学 校 長 仲嶺 まり子
	13	別府清部学園高等学校	校 長 佐藤 清信
	14	別府清部学園短期大学(食物栄養学科)	学 校 長 溝部 仁
保健等関係・医療	15	一般社団法人 大分県医師会	会 長 近藤 稔
	16	公益社団法人 大分県栄養士会	会 長 安部 澄子／土谷 洋子
	17	公益社団法人 大分県看護協会	会 長 竹中 愛子
	18	一般社団法人 大分県歯科医師会	会 長 長尾 博通
	19	社会福祉法人 大分県社会福祉協議会	会 長 高橋 勉／草野 俊介
	20	公益社団法人 大分県薬剤師会	会 長 安東 哲也
保育所・幼稚園・学校等関係	21	大分県学校栄養士研究会	会 長 河野 富久美／佐藤 由美子
	22	公益財団法人 大分県学校給食会	理 事 長 若杉 正幸／木津 博文
	23	大分県高等学校教育研究会家庭部会	会 長 江藤 義／吉野 昭子
	24	大分県高等学校教育研究会農業部会	会 長 甲斐 良治
	25	大分県国公立幼稚園・こども園会	会 長 武津 智美／伊藤 浩
	26	大分県小学校長会	会 長 山岡 聡／堤 郁夫
	27	大分県私立幼稚園連合会	会 長 土居 孝信
	28	大分県中学校長会	会 長 小野 精一／藤沢 純一
	29	大分県認定こども園連合会	会 長 正本 秀崇
	30	大分県PTA連合会	会 長 疋田 啓二
	31	大分県保育連合会	会 長 佐藤 成己
一次産業関係	32	おおいたAFF女性ネットワーク	会 長 下川 愛子
	33	大分県牛乳協会	会 長 古山 信介
	34	大分県漁業協同組合	代表理事組合長 山本 勇
	35	大分県椎茸農業協同組合	代表理事組合長 阿部 良秀
	36	株式会社 大分県畜産公社	代表取締役専務 坂本 美智雄
	37	大分県農業協同組合	代表理事理事長 穴見 修一／力徳 昌史
	38	大分県農業協同組合中央会	会 長 二宮 伊作
	39	大分県野菜・果実消費拡大推進協議会	会 長 高野 久雄／川野 英明
	40	「The・おおいた」ブランド流通対策本部	本 部 長 中島 英司
	ボランティア・社会活動	41	一般社団法人 大分学研究會
42		大分県食生活改善推進協議会	会 長 荷宮 みち恵
43		大分県生活学校運動推進協議会	会 長 小野 ひさえ
44		一般社団法人 大分県地域婦人団体連合会	会 長 後藤 ミツノ／安部 志津子
観光関係・流通	45	大分県生活協同組合連合会	会 長 理 事 青木 博範
	46	公益社団法人 大分県物産協会	会 長 赤松 健一郎
	47	九州旅客鉄道株式会社	大 分 駅 長 沓掛 和弘／下村 直己
	48	株式会社 JR大分シティ	代表取締役社長 関 信介／津高 守
	49	公益社団法人 ツーリズムおおいた	会 長 幸重 綱二
商工関係	50	大分県商工会議所連合会	会 長 姫野 清高／吉村 恭彰
	51	大分県商工会連合会	会 長 森竹 治一
	52	一般社団法人 大分県食品衛生協会	会 長 小手川 励人
	53	大分県食品産業協議会	会 長 田口 芳信
	54	おおいた食品産業企業会	会 長 小手川 強二
報道関係	55	株式会社 エフエム大分	取締役社長 丸山 健
	56	大分朝日放送株式会社	報道制作局長 草場 淳
	57	大分ケーブルテレコム株式会社	代表取締役社長 中谷 博之
	58	大分合同新聞社	取締役編集局長 佐藤 政昭／小田 圭之介
	59	株式会社 大分放送	取締役報道制作局長 羽田野 哲彦
	60	株式会社 テレビ大分	取締役報道制作局長 林 泰江
	61	日本放送協会大分放送局	放 送 部 長 佐藤 雄二／小川 和男
行政機関等	62	大分県	県 知 事 広瀬 勝貞
	63	大分県教育庁	教 育 長 工藤 利明
	64	大分県市長会	会 長 佐藤 樹一郎
	65	大分県食育推進会議	会 長 林 浩昭
	66	大分県町村会	会 長 藤本 昭夫
	67	大分市	市 長 佐藤 樹一郎
	68	九州農政局	局 長 金丸 康夫／石井 俊道

企画委員 名簿

役名	団 体 名	
委員	各種関係団体	おおいた AFF 女性ネットワーク
		大分県栄養士会
		大分県学校栄養士研究会
		大分県学校給食会
		大分県食生活改善推進協議会
		大分県 PTA 連合会
	大 分 市	健康課
		体育保健課
		農政課
	大 分 県	健康づくり支援課
		新規就業・経営体支援課
		体育保健課
		地域農業振興課
オブザーバー	九州農政局	地域食品課
事務局	大分県	食品・生活衛生課

**第13回食育推進全国大会大分県実行委員会  
全体会議・企画委員会等の開催について**

**1 第13回食育推進全国大会企画委員会準備会**

日 時：平成29年6月5日（月）14:00～16:00

場 所：大分県庁新館131会議室

議 事：・第13回食育推進全国大会大分県実行委員会設置要綱（案）について  
・過去の開催事例について  
・今後のスケジュールについて

**2 第13回食育推進全国大会大分県実行委員会企画委員会 第1回会議**

日 時：平成29年7月18日（火）14:00～16:00

場 所：大分県庁新館133会議室

議 事：・第13回食育推進全国大会実行委員会について  
・会場ゾーニング案  
・ターゲット

**3 第13回食育推進全国大会大分県実行委員会 第1回会議**

日 時：平成29年7月31日（月）15:00～16:00

場 所：トキハ会館5F ローズの間

出席者：58名

議 事：・会則及び役員承認  
・食育推進全国大会について  
・大分県大会について  
・今後のスケジュールについて

**4 第13回食育推進全国大会大分県実行委員会企画委員会 第2回会議**

日 時：平成29年9月25日（月）10:00～12:00

場 所：大分県庁新館131会議室

議 事：・企画書素案について  
・大会テーマについて  
・大会プログラムについて

**5 食育推進全国大会に係る食育推進会議委員との協議**

日 時：平成29年11月15日（水）14:30～16:30

場 所：アイネス大会議室

議 事：・第13回食育推進全国大会について

**6 第13回食育推進全国大会大分県実行委員会企画委員会 第3回会議**

日 時：平成29年12月12日（火）10:00～12:00

場 所：大分県庁者新館133会議室

議 事：・企画書案について  
・平成30年度収支予算案について

**7 食育推進全国大会に係る食育推進会議委員との協議**

日 時：平成29年12月18日（月）13:00～17:00

場 所：大分県市町村会館61会議室

議 事：企画書案について

**8 第13回食育推進全国大会大分県実行委員会 第2回会議**

日 時：平成29年12月22日（金）15:00～16:00

場 所：トキハ会館ローズの間

出席者：52名

議 事：・企画書案について  
・平成30年度収支予算案について

**9 食育推進全国大会に係る食育推進会議委員との協議**

日 時：平成30年2月20日（火）14:00～17:00

場 所：J:COMホルトホール大分405会議室

議 事：・大会プログラムのブラッシュアップについて

**10 第13回食育推進全国大会大分県実行委員会企画委員会 第4回会議**

日 時：平成30年5月10日（木）10:00～12:00

場 所：大分県庁舎新館133会議室

議 事：・大会プログラム  
・出展状況  
・告知等気運醸成

**11 食育推進全国大会に係る食育推進会議委員との協議**

日 時：平成30年5月17日（木）13:30～15:30

場 所：大分県市町村会館63会議室

議 事：・推進会議委員の出展等取組について

**12 第13回食育推進全国大会大分県実行委員会 第3回会議**

日 時：平成30年5月24日（木） 15:30～16:30

場 所：トキハ会館ローズの間

出席者：50名

議 事：・大会概要  
・実行委員会関係出展等状況  
・気運醸成に向けた取組

**13 第13回食育推進全国大会大分県実行委員会企画委員会 第5回会議（予定）**

日 時：平成30年9月25日（火） 13:30～15:00

場 所：大分県市町村会館61会議室

議 事：・第13回食育推進全国大会inおおいた 事業報告  
・第13回食育推進全国大会大分県実行委員会 収支決算（案）について

**14 第13回食育推進全国大会大分県実行委員会 第4回会議（予定）**

日 時：平成30年10月15日（月） 15:00～16:00

場 所：トキハ会館ローズの間

議 事：・第13回食育推進全国大会inおおいた 事業報告  
・第13回食育推進全国大会大分県実行委員会 収支決算（案）について

【講演内容等について】

講演等の出演者の当日の発言内容については、農林水産省および大分県がすべて責任を持つものではなく、また、出展団体の活動等について、施策上助長しているものではありません。

【記録画像について】

掲載写真において、被写体に個人が特定される画像が含まれているため、解像度を下げて掲載している頁があることをご了承ください。

【団体名について】

本文中では、略称を用いている場合がありますので、ご了承ください。



第13回食育推進全国大会inおおいた  
みんなでかたろう食育のすすめ～うまい!  
楽しい!元気な大分～

農林水産省 消費・安全局 消費者行政・食育課

TEL:03-3502-8111  
FAX:03-6744-1974

大分県 生活環境部 食品・生活衛生課

TEL:097-506-3058  
FAX:097-506-1743