

うまい！楽しい！元気な大分



みんなでかたろう 食育のすすめ

開催結果報告

とき

ところ

2018年

6/23(土)10:00~17:00

6/24(日)10:00~16:00

JR大分駅府内中央口広場(北口)
JRおおいたシティシティ屋上ひろば
JR大分駅上野の森口広場(南口)
J:COMホルトホール大分

開催日：平成30年6月23日(土)・6月24日(日)

主 催：農林水産省、大分県、第13回食育推進全国大会大分県実行委員会

共 催：大分市

大会イメージキャラクター・・・・・・・・・・・・・・・・	1
全体概要・・・・・・・・・・・・・・・・	2
第13回食育推進全国大会開催結果について・・・・・・・・	4
講演会プログラム・・・・・・・・・・・・・・・・	14
特設ステージプログラム・・・・・・・・・・・・・・・・	16
会場配置図・・・・・・・・・・・・・・・・	17
会場風景・・・・・・・・・・・・・・・・	22
大ホール・・・・・・・・・・・・・・・・	24
201会議室・・・・・・・・・・・・・・・・	37
大会議室・・・・・・・・・・・・・・・・	38
301会議室・・・・・・・・・・・・・・・・	62
302会議室・・・・・・・・・・・・・・・・	63
303会議室・・・・・・・・・・・・・・・・	67
404会議室・・・・・・・・・・・・・・・・	71
405会議室・・・・・・・・・・・・・・・・	72
キッチンスタジオ・・・・・・・・・・・・・・・・	73
JR大分駅府内中央口広場（北口）特設ステージ・・・・・・・・	79
出展ブース・・・・・・・・・・・・・・・・	87
JR大分駅府内中央口広場（北口）ロングテーブル・・・・・・・・	111
新聞記事・・・・・・・・・・・・・・・・	114
大会アンケート・・・・・・・・・・・・・・・・	131
実行委員会設置要綱・・・・・・・・・・・・・・・・	139
実行委員名簿・・・・・・・・・・・・・・・・	141
企画委員名簿・・・・・・・・・・・・・・・・	142
会議の開催について・・・・・・・・・・・・・・・・	143

明治元年（1868）から数えて150年にあたる今年、郷土の偉人である福沢諭吉翁をモデルに大分県立鶴崎工業高校産業デザイン科（平成29年度卒業）西山文香さんにイメージキャラクターを製作していただきました。



大会名称	第13回食育推進全国大会inおおいた
日時	2018年6月23日（土） 10:00～17:00 6月24日（日） 10:00～16:00
会場	J:COMホルトホール大分、JR大分駅及びその周辺 （大分県大分市） 会場エリアを「学ぶ・体験・食べる」の3つのゾーンに分けるとともに、JR大分駅利用者も啓発
テーマ	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～
目標	●若者や親子世代に対して食育の大切さを伝える ●健康寿命日本一の契機とする ●地域の食文化を守り継承する
方向性	可能な限り参加型・体験型行事とする
出展参加団体数	延べ 134団体 イベント実施団体 23団体 ブース出展団体 111団体
来場対象	一般消費者、幼稚園・保育園児、小・中・高校生、管理栄養士・栄養士養成校学生、保育関係者・教育関係者、保険医療関係者、調理関係者、食生活改善推進員、農林水産業関係者、外食産業関係者、食品産業関係者、流通産業関係者など
来場者数	約33,500人（2日間） ※当初目標20,000人
入場料	無料
主催	農林水産省、大分県、第13回食育推進全国大会大分県実行委員会
共催	大分市
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
当日の天候	6月23日：雨のち曇り 6月24日：晴れ



会 場

会場	実施概要
J:comホルトホール大分 大ホール	開会式・シンポジウム・イベント（学ぶゾーン）
J:comホルトホール大分 キッチンスタジオ	料理教室（学ぶゾーン）
J:comホルトホール大分 会議室	シンポジウム・講演会・ワークショップ・セミナー・相談会（学ぶゾーン）
J:comホルトホール大分 エントランス ホルトホール前	展示ブース（学ぶゾーン）
JR大分駅 府内中央口広場（北口）	飲食・物販・展示ブース（食べるゾーン）
JR大分駅 上野の森口広場（南口）	展示・体験ブース（体験ゾーン）
JRおおいたシティ シティ屋上広場	展示・体験ブース（体験ゾーン）



開催の経緯

平成17年7月に施行された食育基本法に基づき作成された食育推進基本計画では、毎年6月を「食育月間」として定めるなど、食育を国民運動として推進することとしています。食育推進全国大会は、食育月間における中核的行事として開催されるもので、今年で13回目の開催となりました。

大分県では、現在、第3期食育推進計画により食育を進めているところですが、食育に係るこれまでの取組（第1期食育推進計画：平成18～22年度、第2期食育推進計画：平成23～27年度）において整備した食育に関する基盤（ヒト・モノ・コト）を総括する企画が評価され、農林水産省において平成29年4月に開催地として決定しました。

当初、開催会場はJ:COMホルトホール大分及びホール前の芝生広場を想定していましたが、芝生広場の諸事情により使用出来なくなったことから、大分市、JR大分駅、(株)JR大分シティの全面的な支援をいただき、JR大分駅及びその周辺部も含め、よりオープンスペースを活用したエリアとなりました。

開催にあたっての準備

本大会を実施するにあたり、主催者である農林水産省と大分県の連携はもとより、開催地となる大分市及び関係機関・団体等の皆様の多大なご協力をいただきました。特に大分県では、大会開催にあたり、この大会を契機に大分県の食育を一步進めるために、68の関係機関・団体からなる第13回食育推進全国大会大分県実行委員会を設置し、大会のテーマや企画内容を協議・決定しました。また、実行委員会の下部組織として大分県、大分市及び関係団体からなる企画委員会を設置するとともに、食育の有識者からなる食育推進会議において、大分県らしい大会にするための具体的な企画等について議論を重ねました。

議論の中で、大会までの準備が重要であるという意見もあり、大会への気運醸成の意味からも、特に次の3つの取組を実施・支援しました。

1. 「食」について特に考えていただきたい高校生、大学生、専門学校生の取組の支援

食を通じて、地域の基幹産業である林業を考える「きこりめし」の取組や塩分を市販のインスタントラーメンの半分以上に減らした「うま塩ラーメン」の取組、そして、郷土の偉人福澤諭吉翁にちなんだ「諭吉カレー」や「諭吉むすび」の取組など、若者世代の取組を積極的にテレビや新聞で情報発信を行いました。



(1) きこり飯

基幹産業の林業で日田市の活性化を図る市民団体が、間伐材の利用・促進を目的に2013年に開発したもの。弁当は、スギの間伐材を利用した器に、麦飯の上に丸太を思わせる味付ゴボウを乗せ、これを切るスギ製の小さなノコギリを配置。具材には、鶏肉、コンニャク、ニンジン、シイタケ、ゆで卵、栗などを使用。5月31日、昭和学園高校（日田市）調理科生徒35人に食育推進会議委員の佐々木美德氏、神谷禎恵氏が指導しました。



(2) うま塩ラーメン

6月12日、福德学院高校（大分市）の健康調理科の学生が、「うま塩ラーメン」の試作品を発表。

「うま塩ラーメン」は、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、市販の即席ラーメン1食に含まれる塩分5.8gを1.9gまで減らしています。



(3) 諭吉カレー

5月29日、東九州短期大学（中津市）で、食育推進会議の中園彰三氏、神谷禎恵氏の指導のもと、同市出身の福澤諭吉が創刊した新聞「時事新報」に掲載された献立の再現と創作料理の試作・試食会が行われました。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「土其飯」や、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なんだ「グリーンカレー」などの6品でした。



(4) 諭吉むすび

6月21日、田北調理師専門学校（大分市）で、郷土の偉人である福澤諭吉の文献（西洋事情等）を専門学生が紐解き、諭吉の嗜好や明治時代初期の食生活を学ぶとともに、大分県の地域特産品を組み合わせたオリジナルのおむすび（＝「諭吉むすび」と学生がネーミング）を完成、試食会を行いました。当日の諭吉むすび3種（肉巻き焼きカレー・牛しぐれ・梅ゆかり鶏）でした。



2. 郷土料理のPR動画の製作

地域の農林水産業や代々受け継がれてきた食文化への理解を深めるため、大分県の代表的郷土料理「だんご汁」と「やせうま」の作り方を歌と踊りで紹介する動画を製作しました。

郷土料理紹介動画「郷土料理ラッ婆」

大分県の郷土料理である「だんご汁」及び「やせうま」の作り方を、ラップを踊るおばあさん“ラッ婆（ラッパー）”を中心に3世代が、音楽に合わせて紹介する5分26秒の動画を制作。



・だんご汁の作り方を紹介する内容



・やせうまの作り方を紹介する内容



・郷土の風景



動画視聴はこちら↓



100を超える出展ブースや同時進行する魅力的なプログラムが多数あることから、来場予定者及び来場者がより大会の内容を知っていただけるよう、また、少しでも効率的に会場を周遊出来るよう『第13回食育推進全国大会inおおいたを100倍味わう!』を製作・配布しました。



大会の概要

1. 目標及びテーマ

大会は、2日間という限られた時間であるということ、食育は裾野が広くわかりづらいことを考慮し、「若者や親子世代に対して食育の大切さを伝える」、「健康寿命日本一の契機とする」、「地域の食文化を守り継承する」という3つの目標を掲げ、来場者に少しでも食の大切さを訴求することとしました。また、「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～」を大会テーマに設定し、一方的に“聴く”のではなく、一緒に食について学ぶ参加型・体験型行事としました。

大会の目標

●若者や親子世代に対して食育の大切さを伝える

情報の提供や体験活動を通して食に関する知識・意識・スキルの向上を図る

●健康寿命日本一の契機とする

食を通した健康づくりや生活習慣病予防につながる

●大分県の食文化を守り継承する

本県の地域特性のある食文化の継承、食事作法などの取組を通した食の情報発信を行う

大会テーマ

**みんなでかたろう 食育ノススメ
～うまい!楽しい!元気な大分～**

【解説】

みんなでかたろう=みんなで「語りあう」イベント、みんなが「かたる(方言で参加する意味)」イベントであることを表現。

食育ノススメ=大分県にゆかりのある福沢諭吉の「学問ノススメ」にちなんで

サブタイトル=第3期大分県食育推進計画のキャッチコピーである「うまい!楽しい!元気な大分」をそのまま使用

一方的に“聴く”のではなく、一緒に学ぶ

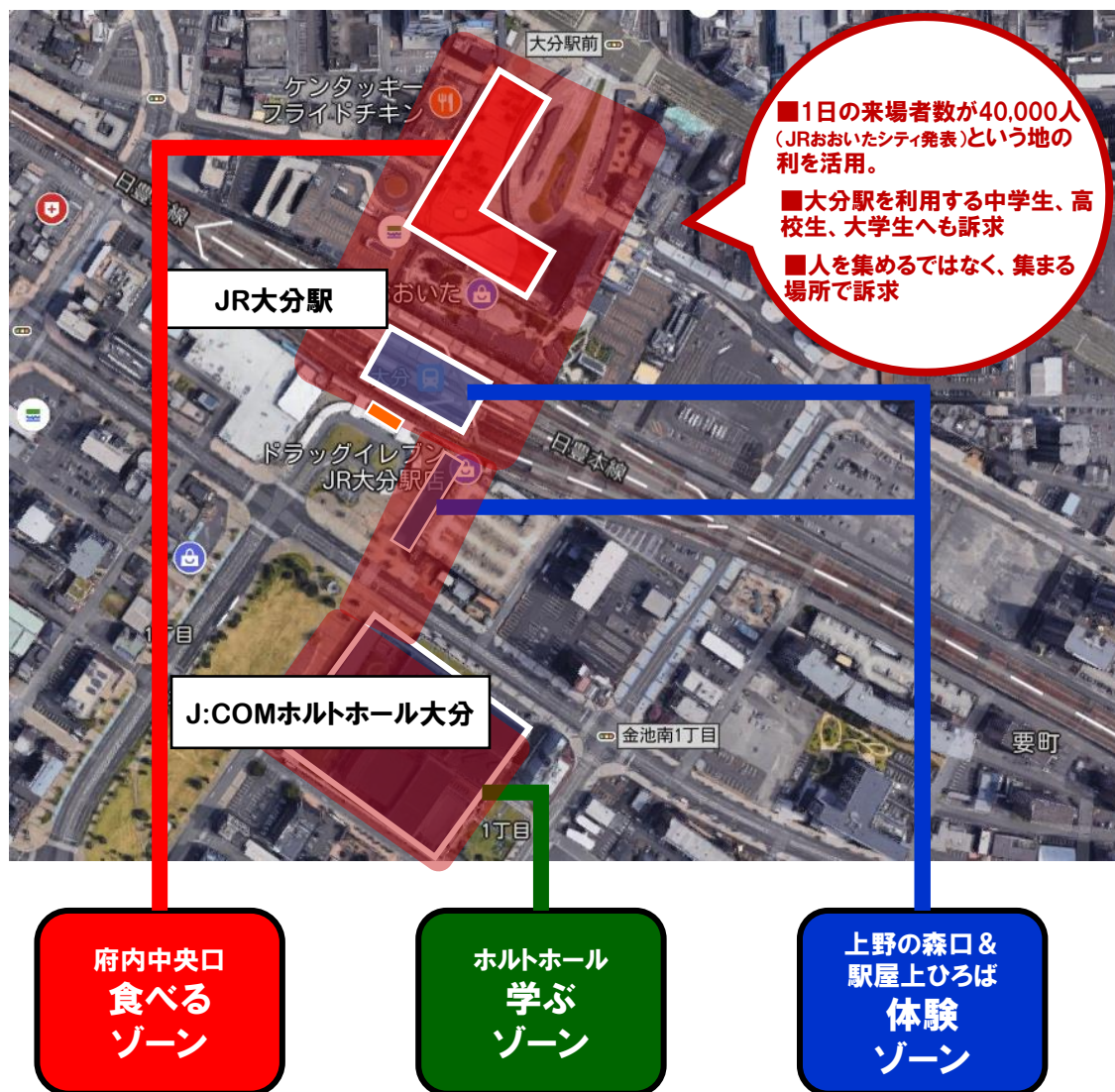
参加型・体験型行事へ

2. 会場のゾーニング

会場が、J:COMホルトホール大分、JR大分駅及びその周辺という平面的な拡がりがあったことから、エリア全体を会場に見立て、「学ぶ、体験、食べる」の3つのゾーンに分け、大会当日大分駅を乗降する一般の方々にも自然に食育をアピールし、参加を可能にしました。

来場者がわかりやすく食育を体験するために

J:COMホルトホールとJR大分駅を中心に、 ゾーン分けして会場を構成



JR大分駅中央口～J:COMホルトホールと平面的な拡がりがあることから、ゾーニングするとともに周遊性を高めるためにスタンプラリーを実施

3. イベントコンテンツ

大会イベントとしては、大きく3つ。

一つ目が、J:COMホルトホール内の大ホールや各会議室、キッチンスタジオを使用して式典、シンポジウム、講演会、セミナーが行われました。

大会の一つのメイン行事である第2回食育活動表彰式では、農林水産大臣賞7団体、農林水産省消費・安全局長賞14団体に表彰状が授与されました。

講演会・シンポジウム、アトラクションでは、葛西紀明選手（平昌オリンピックスキージャンプ日本代表）、平野レミさん（料理愛好家）、石毛直道氏（元国立民族学博物館館長）、服部幸應氏（学校法人服部学園理事長）からアンパンマンまで、全国大会にふさわしい日本を代表する顔が揃いました。また、2020年の東京五輪に向けたホストタウンセミナー、食品ロス削減に向けたワークショップ、和食を中心とする日本の食文化シンポジウムなどのグローバルなものから、食育映画上映会、食育授業プログラムの提供や食事のバランスチェック、栄養指導などの身近なものまで、さまざまな「食」に関して参加者に考えてもらう機会となりました。キッチンスタジオでは、親子を対象にしたみそ汁や郷土料理の料理教室、県産食材を使用した中華料理の実演、アレルギー代替品でのスイーツづくりなど、多様な料理教室も開催されました。

二つ目が、JR大分駅府内中央口広場の特設ステージでのイベントです。蒸し料理の第一人者である平山一政氏やこうじ屋ウーマンこと浅利妙峰さんなど、全国的にも著明な大分県関係者、農林水産省消費・安全局長賞を受賞した育ドル娘、県内の有名シェフ、別府市学校給食調理員等食育に係る多彩な役者が舞台上で躍動しました。

三つ目が、ブースでの啓発資料を使った体験、食育の啓発パネル展、試食提供などです。J:COMホルトホール大分、JR大分駅及びその周辺の利用可能なスペースを最大限活用したことから、やや手狭なブースでしたが、全国各地からの参加もいただき、111団体の出展がありました。

JR大分駅府内中央口広場の食べるゾーンでは、2日間にわたり、大型テントの中で蒸し料理の体験や地産地消の視点からマルシェが開催されました。また、農林水産業を担っている女性グループによる郷土料理の提供、県内各地の子供達が地域の産品を利用して料理を提供することも屋台、高校生、短大生、専門学校生などが創意工夫を加えた料理などの出展もあり、昼過ぎにはほぼ完売状態というほど好評を博しました。

正午からは、タイムアトラクションとして、共食を推進する「大分版ロングテーブル」が両日開催され、葛西紀明選手や平野レミさんの飛び入り参加もあり、会場は多いに盛り上がりました。

JR大分駅構内でも、5つの展示ブースが設置され、また、（公社）ツーリズムおおい、大分市の協力のもと、観光案内所が特設され、県外からの来場者に対して県内各地域への観光や今秋開催される国民文化祭のPRを行いました。

JR大分駅上野の森口広場等の体験ゾーンでは、一次産業を中心に各種の体験ブースが軒を並べました。活魚のタッチプール、農業機械の試乗、しいたけの駒打ちなど、生産現場からそのまま飛び出してきたコーナーもあり、来場した子供さん達の滞在時間も長くなったようです。

JRおおいシティ屋上広場でも21のブースが設置され、特に2日目には、常に300人程度が屋上に参集していました。

J:COMホルトホール1階と周辺の学ボゾーンでは、各出展団体により工夫を凝らしたブースが多数並びました。ブースの中では、ミニ講演会、クイズ、試食や試飲、各種学びの体験が行われました。模型ではない「本物」を伝えるという考え方で「仔牛のほ乳体験」のブースなどもあり、生産者、企業、県民、行政、学校関係者等食育を伝える方々の熱い思いを感じました。

4. 終わりに

大会の最後は、JR大分駅府内中央口広場の特設ステージで、安東隆大分県副知事から次期開催地である山梨県の山梨県県民生活部 三井薫次長への引継式が行われ、盛会のうちに幕を閉じました。

大会来場者は、当初の目標である20,000人を大きく上回る33,500人を集め、「若者や親子世代に対して食育の大切さを伝える」、「健康寿命日本一の契機とする」、「地域の食文化を守り継承する」という当初の3つの目標も十分に達成出来たものと考えています。大会の準備や運営を通して、生産者、企業、県民、行政、学校関係者など、食育関係者のネットワークが出来たことも数字には現せない成果といえます。

また、来場者視点にたつて、県内向けチラシの製作・配布、可能な限りのプログラム参加について事前予約制の撤廃、農林水産省ブースと開催自治体ブースの色分けの解消など新しい取組も行いました。

しかしながら、開催までの情報発信、主催者である農林水産省と開催自治体との業務分担、地方開催することの意義等、課題も多く残されました。次期開催地には、これらの課題を一つでも二つでもクリアしていただき、よりよい食育推進全国大会になることを切に願います。

6/23(土) 10:00~17:00

TIME TABLE

10:00 10:30 11:00 11:30 12:00 12:30 13:00 13:30 14:00 14:30 15:00 15:30 16:00 16:30 17:00

大ホール

キッチンスタジオ

会議室

オープニングイベント
子供神楽
12:30~13:00
開会式・
食育活動表彰式
13:00~13:55

シンポジウム 14:00~16:50

基調講演

食が世界に通用する
カラダをつくる!

主催:農林水産省、大分県

基調講演:葛西紀明氏



SAJ 30承認第10598号

講演:
パネルディスカッション
食育事例発表会
「食育のすすめ」

要申込

料理教室
10:00~11:00
世界と繋がる
大分の料理
主催:大分ブランド
クリエイト

要申込

料理教室
11:00~12:00
麻婆豆腐と
大分県食材を
活かした
料理の実演
主催:中国料理協会

要申込

料理教室 12:00~14:30
親子で発見!!ワクワクお味噌汁
主催:みそ健康づくり委員会



要申込

料理教室
15:00~17:00
やってみませんか!
おとう飯
主催:内閣府男女共同参画局

大会議室

シンポジウム

10:00~12:30

「まず知ろう おおいたの給食」

主催:おおいた organic market

大会議室

シンポジウム 15:00~17:00

①基調講演 15:00~16:00

②パネルディスカッション 16:00~17:00

食べて学ぶ日本の文化

主催:九州農政局

講演:合同会社五穀豊穡 西居豊氏

302会議室

講演会

11:00~12:00
世界と繋がる
大分の料理

主催:大分ブランド
クリエイト

302会議室

ワークショップ

13:00~15:00

「食べ物是谁がどこでワークショップ
MILK&HONEY」

主催:おおいたOrganic Market

303会議室

セミナー

11:00~12:30

オリパラホストタウンセミナー

主催:オーガニックヴィレッジジャパン

後援:内閣官庁東京オリンピック・パラリンピック
推進本部事務局

303会議室

セミナー

13:00~14:30

果物と健康(仮)

主催:中央果実協会

404会議室

セミナー

①10:00~10:45
(予定)スポーツをする
シニア期の食事

主催:大分県栄養士会

405会議室

セミナー

①11:00~12:00(予定)

高齢者の
低栄養を防ごう

主催:大分県栄養士会

405会議室

セミナー

②13:30~14:30(予定)

高齢者の
低栄養を防ごう

主催:大分県栄養士会

404会議室

セミナー

②15:00~16:00(予定)

スポーツをする
ジュニア期
(中高生)の食事

主催:大分県栄養士会

終日開催予定!

404会議室

相談会 10:00~17:00(予定) 栄養相談 主催:大分県栄養士会

終日開催予定!

405会議室

相談会 10:00~17:00(予定) 栄養相談 主催:大分県栄養士会

その他
開催予定!

201会議室

セミナー 11:00~11:45、14:00~14:45、16:00~16:45

明日からの指導で使える!「食育の時間」

ワークショップ 10:00~10:50、12:00~13:50、15:00~15:50

親子でチャレンジ!「食育ゲーム」 主催:日本マクドナルド株式会社

301会議室

ワークショップ

10:00~17:00

食育ランド「チャレンジ!
食事のバランスチェック」

主催:別府大学短期大学部食物栄養科



TIME TABLE

15

食べるゾーン

Eat zone

特設ステージ

23 日 土曜日

10:00	開会
10:10	【育ドル娘ステージ】(30 分) 別府大学短期大学部 食物栄養科
10:40	【ふるさと料理〇パッケイズ】(20 分) 大分農業文化公園・A F F
11:00	【食育戦隊タベルンジャーショー】(30 分) 別府市学校給食調理員
13:00	【蒸し料理教室】(1 時間) スチーミング調理技術研究会 平山一政先生
14:00	【大分市 PR タイム】(15 分) 大分市観光キャンペーンレディ
14:15	【食育戦隊タベルンジャーショー】(30 分) 別府市学校給食調理員
15:00	【かんたん！糀料理教室】(30 分) 糀屋本店 浅利妙峰さん
16:00	【じり焼きお菓子作り講座】(30 分) 由布ボタジェ 佐藤周二シェフ
16:45	次の日の案内
17:00	終了

総合司会
つだつよしさん



24 日 日曜日

10:00	開会
10:10	【出展者 PR タイム】(50 分)
11:00	【手洗い男子・手洗い女子ステージ】(30 分) 別府溝部学園短期大学 幼児教育学科
11:30	【こども屋台 PR 時間】(30 分)
12:15	【育ドル娘ステージ】(15 分) 別府大学短期大学部 食物栄養科
12:45	【大分市 PR タイム】(15 分) 大分市観光キャンペーンレディ
13:00	【蒸し料理教室】(1 時間) スチーミング調理技術研究会 平山一政先生
14:00	【トークショー】(30 分) ガンや生活習慣病を予防する命の食事 南雲吉則先生
14:40	【創作論吉カレーお披露目会】(30 分) 国東食彩 ZECCO 中国 彰三シェフ
15:15	【育ドル娘ステージ】(30 分) 別府大学短期大学部 食物栄養科
15:45	山梨県へ引継ぎ
16:00	全体終了

南雲吉則先生



E-1 E-2 E-3
E-4 E-5 E-6

E-13 E-14 E-15

E-9 E-9 E-10

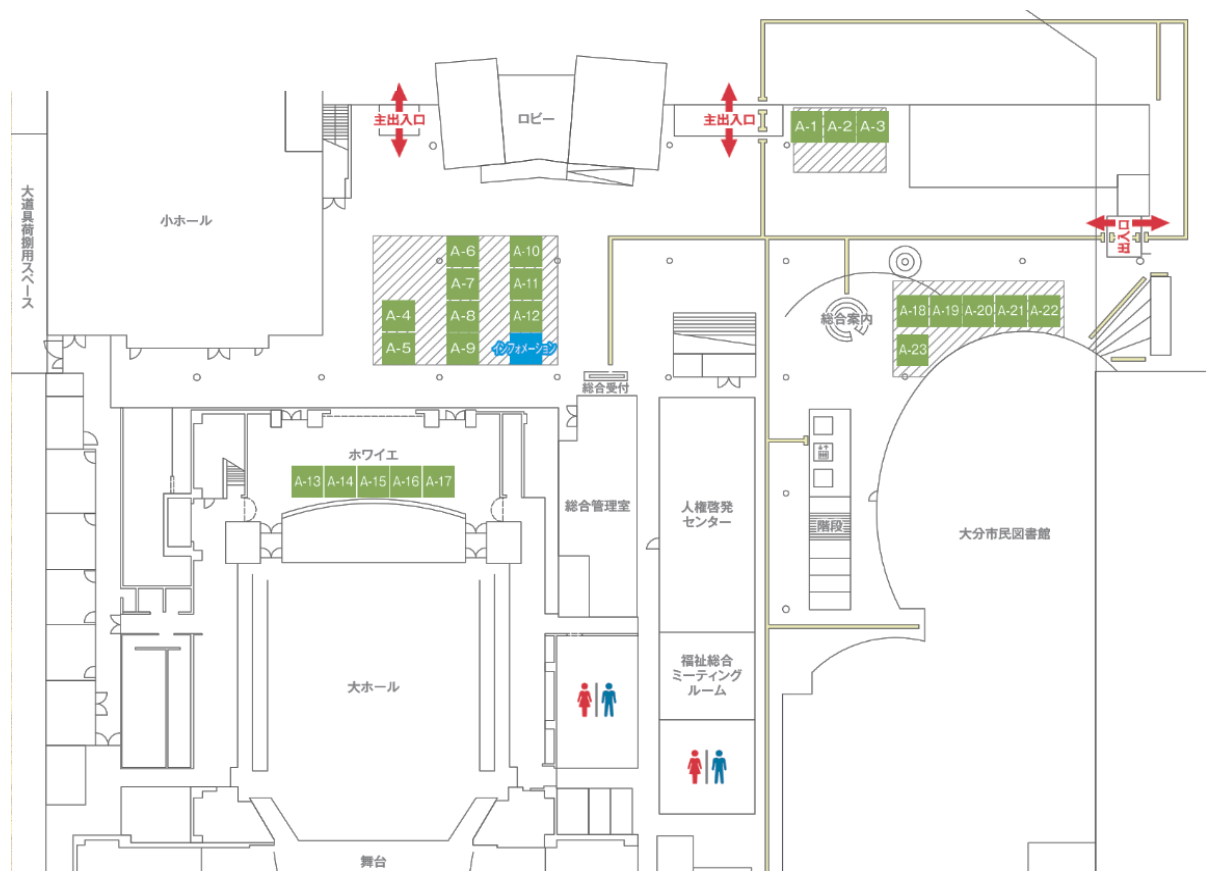
E-7 E-8

大分駅府内中央広場（北口）

E-1	希望食品株式会社
E-2	(株)玄米酵素
E-3	株式会社實埜邑(みののむら)
E-4	JAグループ和歌山
E-5	沖縄県漁業協同組合連合会(JA沖縄漁連)
E-6	(一社)和食文化国民会議



J:COMホルトホール大分エントランス

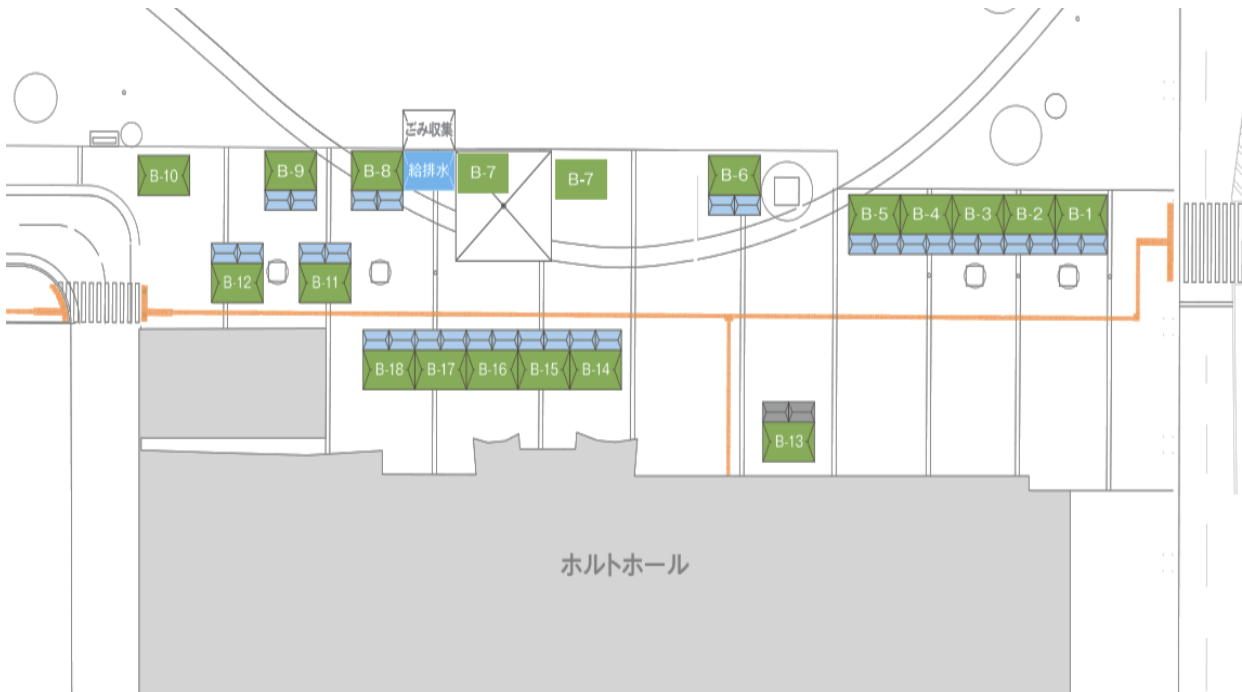


ブースNo.	出展者名	出展概要
A-1	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	調理師学校発!5分間の深い話
A-2	NPO日本食育インストラクター協会	“食育”は「食卓」から ～みんなで考えよう!食育クイズ～
A-3	NPO法人 日本食育協会	食育活動の実践と進め方
A-4	全国栄養士養成専門学校協議会	「豆つかみゲーム」で正しい箸の使い方を 体験してみよう!
A-5	公益社団法人 日本栄養士会	講話・栄養相談を実施。 キウイ、ヨーグルト、野菜飲料プレゼント
A-6	一般社団法人 日本技能士会連合会 公益社団法人 日本全職業調理師会	九州の食材を使用した会席料理2コースを展示 (前菜からデザートまでのコース料理1人前分) 大分県各地の郷土料理を展示
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 展示コーナー
A-8 A-9	(公財)学校給食研究改善協会 (公社)全国学校栄養士協議会	子どもたちへの食育の更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>

ブースNo.	出展者名	出展概要
A-11	全国学校給食協会	給食から食育を!
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」
A-13	フードバンクおおいた(大分県社会福祉協議会)	「もったいない」を「ありがとう」に
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
A-15	おおいた食品産業企業会	地域密着の食品産業企業の食育活動
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～
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
A-19	大分県私立保育協議会・大分県私立保育園連盟 (一社)日本保育協会・(公社)全国私立保育園連盟	「四季を通して子ども達の食を育みます」
A-20	キュービー株式会社・ 日清オイログループ株式会社	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
A-21	学校法人 後藤学園 楊志館高等学校	大分の食材を知ろう!
A-22	昭和学園高等学校	「ひた」のいいところを知る・学ぶ
A-23	生活協同組合コープおおいた	「エシカル消費」ってなんだろう?



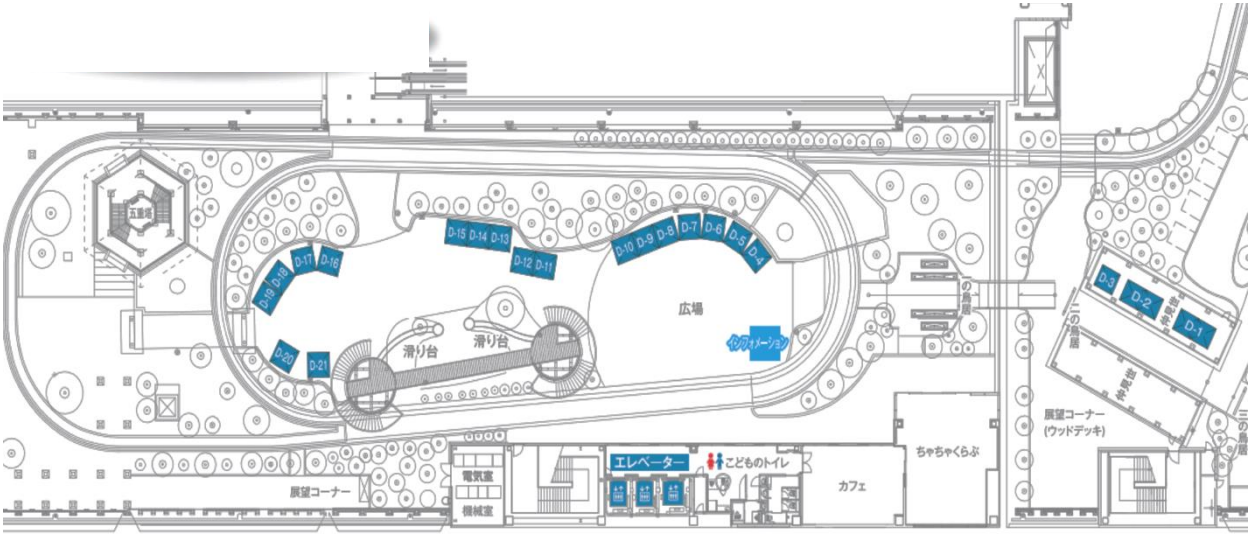
J:COMホルトホール大分エントランス前



ブース No.	出展者名	出展概要
B-1	大分県豊後牛流通促進対策協議会・ 大分県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
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
B-3	別府大学・食物栄養科学部	～手軽に楽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
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
B-6	国東半島宇佐地域世界農業遺産	世界農業遺産ってなんだろう？ 国東半島宇佐地域の食文化を知ろう！
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
B-8	株式会社 伊藤園	伊藤園 お茶のおいしい入れ方体験
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！
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？
B-11	発酵麹ラボ	触れて、比べて『こうじ』を学ぼう!!
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～
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	
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
B-16	大分県食生活改善推進協議会	
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・削りぶしを上手にを使って 広がる美味しさ



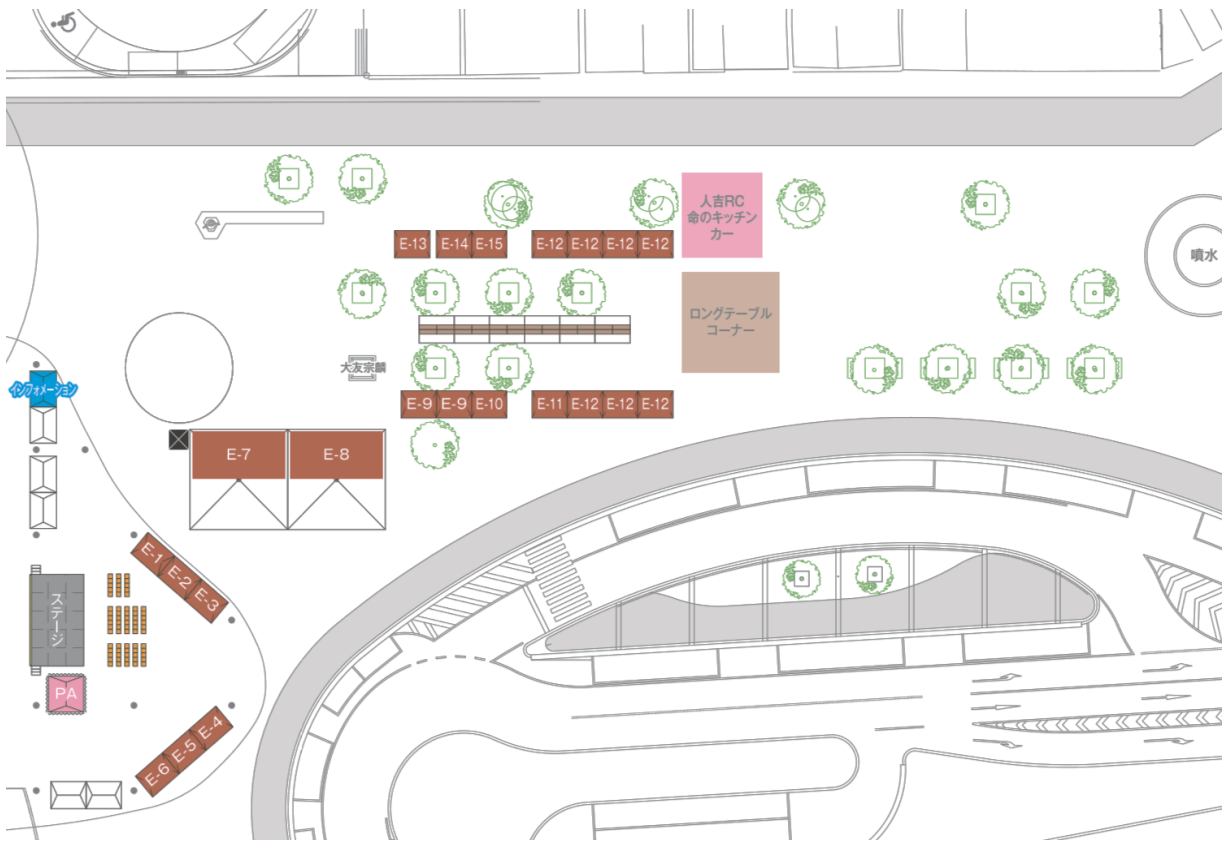
JRおおいたシティ シティ屋上ひろば



ブースNo.	出展者名	出展概要
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、自分で点てて飲んでみよう。
D-3	(公社)大分県看護協会	これから先も、ずっと元気!!
D-4	公益財団法人 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!
D-6	大分県牛乳協会	骨 元気ですか!?やっぱ牛乳でしょ!!
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	もっと知ってほしい 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!
D-11	ふくいの大豆な会	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&著育・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 医薬基盤・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ぼそう!
D-15	文部科学省	学校給食と学校における食育の推進
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	家庭料理検定にチャレンジ! 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
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



JR大分駅府内中央（北口）広場



ブースNo.	出展者名	出展概要
E-1	希望食品株式会社	災害への備え いざ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 實笠邑(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
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	登場!大蒸窯
E-8	おおいマルシェ	おおいの美味しい!楽しい!大集合 ～身近で取れたものだから 新鮮・安心～
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 安心、安全、私たちが作りました。 高校生の元気をお届けします。
E-10	たけたの食べ方編集室	バリエア、焼き菓子、郷土料理…竹田の恵みを味わおう!
E-11	別府清部学園高等学校食物科	別府清部学園高等学校食物科 高校レストラン
E-12	おおいAFF女性ネットワーク 【出展団体名】 家の里工房/大分工房たまてばこ/ (株)つくみのキッチン/(有)吉野食品/ AFF東部支部/愛菜グループ/(有)宝いも	次世代へ継承 郷土料理・伝承料理 【出展料理】 だんご汁/ごまだしうどん/やせうま/雪ん子煮し/タコ飯/ 吉野の鶏めし/ひじき飯/ささえ飯/とり天/石垣もち/ 酒まんじゅう/豆腐まんじゅう
	6/24(日) NPO法人 地域の宝育成支援センター	こども屋台大集合 【出展料理】 がつてん家ファーム/金池オムそばめし/戸次んギョーザ! 国東丸～焼だこライスコロッセ～/なかつからあげっ子クラブ/ チキチキ舞鶴小チキンカレーランド/ 豊府っ子 愛情あふれるこら豚丼とだんご汁
E-13	6/23(土) 福徳学院高等学校	ダシや香辛料をたっぷり使った、うま味いっぱいのおま塩ラーメン
	6/24(日) 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～
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
E-15	別府清部学園短期大学食物栄養学科	大分のめくみたっふり!手作りおやつ

会場風景



会場風景



2日間で食べきれない、廻りきれない、
聞き、学び、見きれない、
そして出会いきれない
ヒトとメニューが満載でした！



開会式

日 時：平成30年6月23日（土） 12：30～13：55

【オープニングイベント】

出演：馬場子供神楽
演目：「五穀豊穰の舞い」



【主催者挨拶】

司会：小野 亜希子氏



馬場子供神楽

大分県知事 広瀬 勝貞

〈概要〉

皆さん、ようこそ温泉県大分へいらっしゃいました。心から歓迎申し上げます。本大会では「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～」をテーマに開催をいたしております。

本大会では、食育について考え、食と健康について学び、伝統的な郷土料理について知ることを目標にしております。

また子供においても孤食、あるいは食べない、朝ご飯を食べない子も多いということが問題視されていますが、ある文部科学省の統計では、朝ご飯を食べることと学力との間に相関関係があるという報告もされています。今回、シンポジウムや講演会、また各種イベントへの参加を通じて、食育の重要性について学び、さらなる理解を深めていただくとともに、互いの交流も深まる実り多い大会となることを祈念しております。

2日間の本大会で食についての有益な情報について学んでいただき、少しでも皆様の食生活に良い影響を与えられれば幸いです。

最後になりますが、本大会の開催に当たりご尽力いただきました関係者の皆様に、心から感謝を申し上げますとともに、お集まりの皆様方のますますのご健勝とご多幸を祈念して、ごあいさつとさせていただきます。



農林水産副大臣 磯崎 陽輔

〈概要〉

私たちの食生活は自然の恩恵の上に成り立っており、食に関わる人の様々な活動に支えられています。また生涯にわたり健全な心と豊かな人間性を育むためにも食育を推進していくことは、とても大切なものでございます。

本大会ではそういった食育について、楽しく、みんなで学ぶことのできるブースやプログラムが大いにあります。ぜひ、積極的な姿勢で学んでいただけたらと思います。

また、県内の高校生や大学生によるブース展示や発表が行われます。若い世代は未来に食育を繋ぐ大切な担い手です。学生の皆さんから食育の取組を率先して行っていただき、大いに語っていただくことは、他の学生にも好ましい影響を与えるものと期待をしております。ぜひ、大分の伝統的な郷土料理と風土に触れて、お帰りになれてください。

最後に本大会の開催に尽力いただきました、大会実行委員会をはじめ大分県の関係者の皆さま方に心から御礼を申し上げます。またここ大分県で2日間にわたる食育推進全国大会が成功をおさめ、全国各地で食育が推進されますことを祈念いたしまして、ご挨拶といたしたいと思います。



【共催者挨拶】（敬称略）

大分市長 佐藤 樹一郎

〈概要〉

本日は全国各地から、大分市によろこそお越しく下さいました。48万の大分市民を代表いたしまして、心から歓迎を申し上げます。

大分市は、食育の一環といたしまして、地産地消の推進という意味も込め「おおいたマルシェ」というイベントを実施しております。大分市と大分県下の団体の協力で美味しいもの、栄養のあるものを提供いたしております。本日は全国からお越しの皆さまにぜひ味わっていただけたらと思っています。

今回は2日間の食育推進全国大会を通して、様々な交流でありましたり、食育に関する知識が深まりますこと、大分市民といたしましても大変ありがたく思っている次第でございます。

また、大分は少し足を延ばしていただきますと、別府、竹田、湯布院などの温泉も有名でございますので大分の魅力もたくさん味わっていただくことができます。

最後に、今日の食育推進全国大会が素晴らしいものになりますように、そしてご出席いただいた皆さまのご健勝とご多幸と、これからの食育がますます発展していきますことをお祈りを申し上げまして私からのご挨拶とさせていただきます。



【ご来賓挨拶】（敬称略）

参議院議員 山東 昭子

〈概要〉

本日は、いろんな分野で食育活動に力を入れてくださった皆さを表彰させていただきます。受賞者の皆さま、改めておめでとうございます。

さて、これからの日本で大事なことは「できるだけ病気にかからないようにすること」そのためには食育の分野の取組が非常に大切になっていきます。きちんとしたバランスの良い食生活、そういった食育についてもっと多くの人に伝えることによって心身共に健康な身体に近づいていくと思っています。健康寿命を延ばし、元気なお年寄りの方を増やしていくという意味でも食育の活動が大切でございます。

本日は、多くのブースとプログラムを通して、食育について楽しく学び、また大分の伝統的な郷土料理などの食も楽しみながら、味わって食育についての知識を深めていただきますようお願い申し上げます。私からのご挨拶とさせていただきます。



【来賓紹介】（敬称略）



衆議院議員
衛藤 征士郎

衆議院議員
横光 克彦

参議院議員
衛藤 晟一

大分県議会議長
井上 伸史

大分市議会議長
野尻 哲夫

食育活動表彰
審査委員長
中嶋 康博

食育推進評価
専門委員会座長
服部 幸應

【第2回食育活動表彰式】

農林水産省では、食育活動の推進を図るため、他の地域においても参考となる取組を行っている個人・団体を表彰しております。

今年度は、都道府県・政令指定都市・大学などから推薦のあった個人・団体のうち、特に優れている7の団体に対して、磯崎陽輔農林水産副大臣から農林水産大臣賞が、また、優れた取組の14の団体に対して、岩本健吾大臣官房審議官から消費・安全局長賞が授与されました。

〈受賞団体・受賞者〉

○農林水産大臣賞

- ・ひたちなか市食生活改善推進委員連絡協議会
- ・COME☆RISH（高知県立大学）
- ・西予生活研究協議会
- ・公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学
- ・株式会社ふるさとファーム
- ・大阪ガス株式会社
- ・佐伯市食育推進会議

○消費・安全局長賞

- ・名護市食生活改善推進協議会
- ・新居浜市食生活改善推進協議会
- ・跡見学園女子大学 石渡ゼミ
- ・別府大学短期大学部食物栄養科
「育ドル娘&育ドルDream」
- ・SKO48（佐伯・菌ちゃん野菜・応援団）
- ・特定非営利活動法人 ユー＆ミーの会
- ・京都府立桂高等学校 京の伝統野菜を守る研究班
- ・那覇市繫多川公民館
- ・株式会社林農産
- ・はかた一番どり推進協議会
- ・生活協同組合パルシステム茨城
- ・「味覚の一週間」実行委員会
- ・奈良市食育推進会議
- ・福崎町食育推進委員会



【平成30年度食育活動表彰審査委員長講評】

食育活動表彰 審査委員長 中嶋 康博

〈講評概要〉

本年度が第2回となります食育活動表彰では、全国都道府県等から推薦された157件の応募を基に、優れた21団体の食育活動を選定させていただきました。受賞された皆様、心からお喜び申し上げます。

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、実践性、この5つの観点から評価を行いました。また、第3次食育推進基本計画で掲げられていました5つの重点課題に取り組んでいるかという点も、詳しく検討させていただきました。

表彰の対象は、ボランティア部門と教育関係者・事業者部門の2つからなりますが、ボランティア部門はさらに3つの部それから教育関係者・事業者部門は4つの部に分けて、活動を検討させていただきました。また、皆様それぞれの本来業務を越えたものかどうかということを確認し、応募活動内容が食育の観点から特別に評価できるものかどうか、これらを総合的に評価し、審査委員会で熟慮を重ね、審査を行いました。

皆様の取組を拝見いたしますと、食育活動が非常に多様な分野に広がり、また、新しいアイデアでの挑戦的な取組を進められているということがよく分かりました。これらは第3次食育推進基本計画で掲げる課題の達成に貢献するものと、大いに期待しています。

今回、選外となられました個人・団体の方々におかれましても、今後の発展が期待できる興味深い取組が数多くありました。受賞された取組を参考にいただきながら、今後もさらなる食育活動を推進して、是非とも来年度もご応募していただきたいと思います。

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、本当におめでとうございます。



基調講演 & 食育事例発表会

日 時：平成30年6月23日（土） 14：00～16：50

テーマ：食が世界に通用するカラダをつくる

【第一部】基調講演：葛西 紀明氏（株）土屋ホーム・ソチオリンピック銀メダリスト）

【第二部】事例発表：コーディネーター／林 浩昭氏（大分県食育推進会議 会長）

コメンテーター／中嶋 康博氏（食育活動表彰審査委員長）

神谷 禎恵氏（大分県食育推進会議副会長）

発表者／染矢 弘子氏（佐伯市食育推進会議）

坂本 君枝氏（アスリートフードマイスター）

首藤 文江氏（しげまさ子ども食堂）

山内 美智恵氏（西予生活研究協議会）

主 催：大分県

実施概要

○司会：皆さん、こんにちは。しっかりおいしいお昼ご飯、召し上がりましたか。大変お待たせいたしました。ただ今より、食育のすすめシンポジウムを始めてまいります。

本日は、初めに平昌オリンピック日本代表の葛西紀明選手から『食が世界に通用する体をつくる』をテーマに、基調講演としてお話をいただき、その後、食育の活動団体の皆さまから食育のすすめと題しまして、先進事例の発表を行っていただくこととなっております。

さて、皆様もよくご存じのこととは思いますが、葛西紀明選手は小学3年生でスキーをはじめまして、中学3年生の時にはテストジャンパーでその大会の優勝者の記録を上回り話題になりました。1992年アルベールビルオリンピックに19歳で初出場して以来、リレハンメルオリンピック、長野オリンピック、ソルトレイクオリンピック、トリノオリンピック、バンクーバーオリンピック、ソチオリンピック、そして平昌オリンピックと、史上最多8回の冬のオリンピックに出場しています。また、2014年ソチオリンピックでは個人で銀メダルを獲得されました。スキージャンパーとしては異例の20年以上のキャリアと40歳を超えてなお一線で活躍していることから「レジェンド」と称され国内外からの尊敬を集めている人物です。

それでは皆様お待ちかねですので、ご紹介します。葛西紀明選手です。大きな拍手でお迎えください。どうぞよろしくお願いいたします。

○葛西 紀明氏：皆さん、こんにちは。ご紹介いただきました株式会社土屋ホームスキー部選手兼監督の葛西紀明と申します。

こうした講演はオリンピックのあとからたくさん増えまして、今日はこのように大分に來たことを大変ありがたく思います。

昨日、大分に到着してすぐ、とり天と冷麺と日田焼きそばを食べさせていただきました。とても美味しかったです。

講演では、いつも4年前にとったソチオリンピックのメダルを持ってきております。非常に傷だらけになっているのですが大切に保管しております。メダルの重さ、メダルのパワーを皆さんにも共感してもらいたいのので、メダルを前から回していきますので、是非触って感じてください。

私が生まれた地域はとても寒く、体もとても弱かったんです。そんな僕を見かねた両親が、夏にマラソン、冬にクロスカントリーのスキーを始めさせました。ジャンプを始めたきっかけは、たまたま行ったスキー場で初めて見たときに魅了されて始めました。

私の家はとても貧乏で、小学生の時はお米を買うお金もありませんでした。そんな時、母親が作ってくれた芋団子の味は今でも忘れられず、今でも食べたいと思うことがあります。小さいころの経験からとてもハングリー精神が培われました。中学生の時、テストジャンパーで影の優勝者と話題にならせていただいた時に、「よし！世界を目指そう！」と思うようになりました。高校に入ってから、筋トレを中心に体を作っていきました。高校生時代はたくさん食べて、たくさん練習もしました。高校を卒業した僕は大学には進学せず地崎工業という建築土木会社に入社しました。

この翌年に僕が初めて出場したアルベールビルオリンピックがありました。ここでスキージャンプの歴史が変わりました。V字スタイルのジャンプ法が生まれました。今では当たり前の飛び方ですが、この時はとても斬新で、僕も猛練習をして習得しました。初めてのオリンピックは口から心臓が出るくらい緊張しました。緊張しすぎてせっかくモノにしたV字スタイルのジャンプも片足が開かず失敗してしまいました。結果も散々なもので、あっという間に終わってしまいました。



その次のリレハンメルオリンピックでは、絶対に金メダルを持ち帰ってやろうという強い気持ちがありました。理由は、高校生になった妹に難病が見つかったからです。病名は再生不良性貧血という、ほとんど白血病のような病気にかかってしまいました。「お兄ちゃん頑張って！」と励ましてくれる妹を逆に金メダルを取ることで励ましてあげようということだけを考えていました。残念ながら個人戦は5位という結果だったのですが、団体戦で銀メダルを獲得しました。



(客席で葛西選手の銀メダルを手にする観客)

この年を過ぎたくらいから、僕たちの周りに不幸が続きました。

94年の11月にはジャンプの着地で失敗し鎖骨を折る大けがをしました。一か月間何もできず、二か月かかって完治したと思えば、完治して最初の練習でまたも同じところを骨折しました。ここから恐怖心が芽生えてしまい、僕はその恐怖心と10年戦い続けました。妹の病気も10万人に1人くらいの確率の病気なのですが、ドナーが見つからず、臍帯血移植という治療をしてなんとか生き延びていきました。そして96年の6月に最愛の母が火事で全身の70%にやけどを負ってしまいました。命はとりとめたのですが、皮膚はドロドロで皮膚移植を何度もしました。母は闘病生活の時、僕たち兄弟に手紙を書いてくれました。その手紙も紹介したいと思います。

「紀明へ、突然の手紙です。前から書こうと思っていたのですが、妹の入院休みは面会などで忙しく、紀明が外国に行く前にと、ペンを取りました。この一年、紀明にとって最悪。ケガ、妹は再び入院、そんな中どん底から這い上がってきた息子を頼もしく思います。これからいろいろなことがあると思います。たとえどんなことがあったとしても、あんたは強い人間だから負けるようなことはないと思っています。妹もまた今までに経験したことのない無菌室に入ります。少しの雑菌でも命とりです。そのため、歯の治療や毎日のように検査です。二～三日も骨髓から血液を採ったそうです。不安の中、一生懸命頑張っています。元気になったら車に乗りたい。したいことが山ほどあるんです。同じ兄弟で、一人は世界へ、一人は生きることの夢と希望をいっぱい持って生きています。そんな子供たちを誇りに思います。お母さんは偉そうなことは言いませんが、今を一生懸命生きていきたいのです。一度しかない人生だから。子供たちを思う気持ちは今までもこれからも変わることはありません。お母さんの命だから、今言えるのはそれだけです。外国に行っても精一杯頑張り、体には気を付けて。春まで会えないかもしれませんが元気で、じゃあ。」

追伸、縁があって巡り会えた人を大切にしてください。」という悲しい手紙なんですけども、大事に持っています。大事な試合の前は必ず一度読んで、気持ちを入れ替えて臨んでいました。そんな母も97年5月7日に体調が悪化し、脳死して亡くなってしまいました。僕はずっと家族に支えられ、母に支えられ、ここまで続けてこれました。

そして、妹の「生きたい」という強い気持ちと母の闘病生活での強い気持ちを受け取った僕は、次の年98年の長野オリンピックでは「必ず金メダルを取るんだ！」という強い気持ちで臨みましたが、取ることはできませんでした。しかし、この悔しい気持ちがあるからこそ、今まで続けて来ました。ここから三大会は全然メダルを取ることができませんでした。ソチオリンピックでようやく銀メダルと銅メダルを取ることができました。なので、40歳を超えてもメダルを取れるんだと証明できました。メダルを取った時は、日本国民のたくさんの方から「勇気をもらった」「感動した」「夢をもらった」というお声をいただきました。7大会出てきて、初めて人に感動と勇気を与えられるんだということを知りました。今年の平昌オリンピックでは、残念ながらメダルを獲得することはできなかったのですが、8大会連続出場という幸せを手に入れました。

4年後の北京オリンピックに向けて頑張っていこうと思っている次第でございます。

スキージャンプは体重制限がありますので、減量をしています。なかなか体重が落ちない冬場は断食もして体重を管理しています。2014年に結婚したのですが、奥さんもそんな僕のことを気にかけてくれ、バランスの取れた食事を考えてくれます。海外に行った時にはチームに調理師がついて、毎回の食事を栄養バランスを考えて作ってくれます。こうして体にも気を付けながら選手を続けております。

トップアスリートの食ということでまずお話をさせていただきますと、選手によって食へのこだわりはかなり違います。差がありまして、正直、非常に無頓着な選手もいます。僕はどちらかというと、無頓着でもないですし、ものすごく細かいということもない、ちょうどいい、緩い感じといいますか、トータルバランスが取れる、長期間を見て体を維持していくという考え方でやっております。これが私の基本的な考え方で、毎日ものすごく素晴らしいことをずっと続けるのはかなり難しいからです。皆さんご存じのとおり、高い目標を立てて、毎日ものすごく難しいことを自分に課しても続けられません。ですから私はその振幅を大きく取るようにしています。トレーニングもそうです。ものすごく質の高いトレーニングを毎日続けるとどうなるか。人間ですので、故障したり、やる気がなくなったりします。ものすごくいい日もあれば、ちょっと休みの日もあれば、ものすごくきつい練習を続けて、とても疲れたりします。けれども、少しの間練習を落とすなど、振幅を持ちながら、あるときは、よしやったと思います。またあるときは、ああこのままいったら駄目だと思いますけれども、最悪、こうなっても大丈夫、最高、こうなってもあまり喜ばないという振幅を大きくしていくことで、自分自身のストレスを抱えない、ゆらりゆらりと目標に向かってとがらせていくやり方をしています。

4年後の北京オリンピックは僕は50歳になる年です。メダルを取ったらまた皆さんに会いに来ますね！2030年には札幌にオリンピックを招致する動きが今あるようです。僕の人生で日本でオリンピックをすることは1回だけだと思っていたので、もし2030年に札幌オリンピックが来ることあれば僕は58歳の年ですが、チャレンジし続けたいと思います。努力でなんでもできることを証明しようと思います。本日こうして皆様に出会えたということで、これからも葛西紀明を応援していただけたら幸いです。

28 僕からの話は以上でございます。ありがとうございました。

○司会：葛西紀明選手、ありがとうございました。皆さま大きな拍手でお送りください。講演、いかがだったでしょうか。なかなか聞くことのできないオリンピックの裏話や選手時代の葛藤を聴くことができ、とても有意義な時間を過ごすことができたのではないのでしょうか。

お母様の「縁あって出逢った人を大切に」というお言葉は、とても身に染みるものがありました。今は奥様の食事のサポートもあるようで、やはり葛西選手を作っている体の一部で「食」が大切な役割を担っているのではないかと感じました。葛西選手、改めて楽しいひと時をありがとうございました。

続いては第二部食育事例発表会、食育のすすめということで、ただいまステージは続いてのプログラムの準備を始めているところです。皆さまそのままでお待ちください。

(舞台転換)



林浩昭氏
大分県食育推進会議
会長

中嶋康博氏
食育活動表彰
審査委員長

神谷禎恵氏
大分県食育推進会議
副会長

実施概要

○林氏：皆さん、こんにちは。それでは、これより食育事例発表会を始めてまいります。まず最初に地方創生と食育という視点で、佐伯市食育推進会議の染矢さんをご紹介します。

○染矢氏：皆さんこんにちは。佐伯市から来ました。染矢でございます。地方創生と食育という視点でこれまで取り組んできた食育の活動について少しだけご紹介していきたいと思います。

今回は農林水産大臣賞という栄誉ある賞をいただきましたが、佐伯市の応募テーマが「九州最大の過疎のまちが挑む！「心の食育」人づくりと地域づくり」というものです。佐伯市は平成17年に市町村合併が行われ、9つの市町村が1つになってできました。九州で一番広い面積を持つ町となっています。そこには豊後水道を擁する美しい海があり、昨年ユネスコエコパークに認定された、祖母・傾を擁する山間の里もあり、その恵を受けて潤った佐伯藩の城下町。海・山・川の恵は温泉県の味の底力として美味しいものが満載です。佐伯市は食に重点をおいて様々なことに挑戦しています。

地域づくりは人づくり。人づくりの礎は食という思いから、食の町づくり条例を掲げ、食育を通じた人材育成、地域振興に取り組んでいます。現在は土づくりから畑を作るオーガニックシティを目指した取組を進めています。他には保育園から小学校に向けて菌ちゃん野菜作りを行う他、味噌づくりも盛んに行われています。菌を悪いもの扱いする昨今ですが、命を紡ぐ菌の価値を市民と一緒に広めています。市民による食育活動が盛んになり、多くの市民の方が相談に来るようになりました。

年間を通し、様々な食育活動が展開されています。そんな活動をたくさんの人に知ってもらうために地元ケーブルテレビを通して食育推進番組も制作しています。

これから、平成20年度から佐伯市が食育推進をにらんで実践した活動をご紹介します。

一つは子どもが作る「弁当の日」です。この取組から10年が経過しましたが市内に30校ある学校の20校が実践しています。今や佐伯市の食育活動の中でも欠かせないものとなっています。そんなお弁当作りから生まれる、考える力、チャレンジする精神、命を大事にする力を学んでもらい、いつの日か独り立ちする子供に夢を託す取組になっています。「弁当の日」に託す6つの夢としては、①一家団欒の食事が当たり前になる夢②食べ物の命をイメージできるようにする夢③子供たちの感性が磨かれる夢④人に喜ばれることを快く思う夢⑤感謝の気持ちで物事を受け止められるようになる夢⑥世界を確かな目で見つめられるようになる夢の6つです。しかし、せっかくの小中学校での食育実践も、高校や大学で途切れがちになるという厳しい現実があります。



染矢 弘子氏 (佐伯市食育推進会議)

そこで高校生を対象に始めたのが「巣立つ君たちへの自炊塾」。卒業間近の高校3年生を対象にした取組です。味噌汁の出汁取りからご飯の炊き方という、シンプルな料理から教え始めます。みんなを育ててくれたのは台所であるという観点から高校生たちに料理を教えます。18年間育ててくれた両親に家を巣立つ前に一度出汁からとった味噌汁を作ってほしい。そんな思いを託してこの「自炊塾」は終わりました。

食育を通じて心と体を育んだ子供たちが、優しさや感謝を忘れない大人になることを願います。ふるさとを大切に思う子供たちが素敵に大人になり、またその下の世代に食育を継承していつてくれることを願います。

○林 氏：染矢さん、ありがとうございました。佐伯市食育推進会議の今回の取組は栄えある農林水産大臣賞を受賞したわけですが、審査委員長でもあります中嶋先生からもお言葉を頂戴したいと思います。

○中嶋 氏：ありがとうございました。感動いたしました。私たちが書類をみて審査する場合、一番注目したのがこの「巣立つ君たちへの自炊塾」でした。彼らはこの経験を通じて地域との関係を持ち続けると思えます。地域づくりとこの自炊塾はとても大きな繋がりがあり、大変感心した取組でございました。食の豊かさが地域の豊かさに繋がるのですが、それを媒介するのは人なので、人の育成も食育にはとても大切なものでございます。小中学生の時期は「弁当の日」という形で食育に触れさせ、高校生になると「自炊塾」の形で食育に触れさせるという取組は、本当に優秀で心から優しい人間を育成する取組だと思えます。

大変素晴らしい発表をありがとうございました。

○林 氏：中嶋先生ありがとうございました。地方創生という観点から神谷さん、何か感想はございますでしょうか。

○神谷 氏：私の母が伝承料理というのを始めたきっかけというのが、田舎の料理って古臭いとか自慢できないという思いが田舎者にあるのですが、でも自分の故郷に誇りが持てる、自分の家で食べる料理に誇りが持てるのが将来の糧になるんじゃないだろうか、その信念のもとに伝承料理に重きを置いて活動しておりました。

今回の発表を聞いてその母の活動を思い出し、通ずるものがあるなと感じました。大分は豊の国と言われるように、人も地域も豊かな、増々発展できる県になってほしいと感じました。

とても感動いたしました。ありがとうございました。

○林 氏：続きまして、事例発表の2つ目に参りたいと思います。スポーツと食育という観点でアスリートマイスターの坂本さんです。よろしくお願いいたします。

○坂本 氏：皆さん、こんにちは。私は大分を拠点にプロアスリートをはじめ未来のアスリートをサポートしている保護者の皆さんに、スポーツのための食事についてセミナー等で紹介しています。食事トレーニングというコンセプトのもと、ただやみくもに食べるのではなく、効率の良い食べ方や組み合わせをご提案しています。食べることは生きること、私たちの体は自分で食べたもので作られています。言い方を変えれば、食べたものでしか作れないということ。少々おかげさですが、真剣に食べないとはいけません。すぐに効果の出るものではないですが、体の中では確実に変化が起きています。

私がアスリートフードソムリエを始めたのは、スポーツを頑張る娘を支えたかったからです。



坂本 君枝氏（アスリートフードマイスター）

娘を実験台にしていまして、2か月を過ぎたころから目に見えて変化が現れてきました。強くしたいところに筋肉がついてきたこと、もう一つはケガをしにくい体になったこと、最後に疲れを感じにくい体になったこと。

今日はスポーツのための食事とはどういうもので、なぜそれらを食べたほうがいいのかをご紹介します。

まず、ベストパフォーマンスを発揮するための三大栄養素というのがあります。まず睡眠、次に練習。最後に食事でございます。どれか一つに偏ってははいけません。バランスよくこの3つ行うのが大切です。

では、スポーツに取り組んでいる人に必要な食事とはどんなものがあるのでしょうか。この答えは一つではなく、年齢や性別、やっているスポーツや鍛えたい部位によって異なってくるので、多種多様にあります。ですので、今日はどのスポーツにも必要な2つの目的についてお話いたします。まず一つ目が体を作るという目的。特に成長期のお子さんにとってはとても大切になっていきます。二つ目はエネルギーをためるという目的です。

私たちが普段食べる食べ物は大きく分けて5つの栄養素に分けることができます。その5つの栄養素の役割を知ることがとても大切です。まず炭水化物と脂質です。こちらの役割は体を動かすエネルギーになるものです。次にたんぱく質です。こちらは体の組織を作る役割をします。最後にビタミンとミネラルです。こちらは体の調子をよくしてくれる役割があります。役割を知ること意識が変わっていきます。上記に加えて、乳製品と果物を一日に一回取ると良いとされています。食事はバランスを考えてとることが一番大事です。

いきなりですが、みなさん朝ごはんを食べていますか。寝ている間にも体は動いています。朝起きたての体は燃料切れの車と同じ状態です。エネルギーがなければ体も頭も動きません。そんな状態の練習は身につくはずありませんし、何より注意力散漫からくるケガがとても怖いです。なので、しっかり食べていい朝を迎えてほしいです。

食べるという行為は、私たちが生涯を通じて行っていく大事な行為です。ですから子供のころはもちろんですが、大人になってからの食育もとても重要な意味を持っています。食の大切さを伝える側としては、

これからも無理なく、楽しく、実践しやすい方法で皆さまにお話しできればいいなと思っております。生涯を通じて考えるべき食育について、もっと皆さんに考えてもらい、それが広がっていくことを願っております。本日はご清聴誠にありがとうございました。

○林 氏：坂本さん、ありがとうございました。中嶋先生、今の坂本さんのお話を聞かれてどのような感想をお持ちですか。

○中嶋 氏：どうもありがとうございました。大変興味深いご発表だったと思います。実は私たち東京大学でもですね、スポーツ科学に力を入れて取り組んでおります。昨年スポーツ科学の研究機構を立ち上げました。その中で食・健康とスポーツを組み合わせることは容易なことではないのですが、その入り口を垣間見たような気がいたします。

これからの食育の新しい分野としても、とても注目度の高いお話でした。ありがとうございました。



○林 氏：中嶋先生ありがとうございました。バランスの取れた食事というのは、スポーツをやっている、やっていないに関わらず興味深いものがあるような気がいたしました。

自分の伝統的な郷土料理にもバランスの良い食べ物はたくさんあるような気がするのですが、神谷さんいかがでしたか。

○神谷 氏：大分ではラグビーワールドカップの影響で、スポーツに対する意識も皆さんの中で変わってきていると思います。食の責任は親の責任ということをよく言われるのですが、今の親御さんは忙しい。ですので、スポーツだけでなくあらゆる面から見たスポーツ科学の食育についてもお話いただければと思います。

○林 氏：どうもありがとうございました。今後スポーツと食にたくさんのスポットが当たるような気がします。これからも頑張って活動を続けていってほしいと思います。

どうもありがとうございました。皆さん拍手をお願いいたします。

続いて事例活動発表3に移らせていただきます。しげまさ子ども食堂の首藤さん、お願いいたします。

○首藤 氏：皆さま、こんにちは。しげまさ子ども食堂を開催いたしております、首藤と申します。今日は子供食堂と食育という視点でお話いたします。

皆さんは子供食堂という言葉聞いてどのようなイメージをお持ちでしょうか。今、全国の子供食堂のネットワークでは、子供食堂を子供が一人でも食べにいける「地域のプラットホーム」とであると定義づけています。子供食堂は現在全国に約2,280カ所、大分県内に約30カ所あります。みなさんいろんな思いで子供食堂を開催しています。

子供食堂というと経済的に貧困の子供や相対的に貧困の子供にばかり食事を提供するフードバンクのようなイメージを持たれることが多いと思いますが、それは全くの間違いで、逆に貧困の子供にばかり食事を提供しているところなどありません。

私たちしげまさ子ども食堂は、私たちだけの力で成り立ってきたわけではありません。大分県や全国のNPO団体、あらゆる専門科、企業、豊後大野市などの手助けにより、今日まで活動を続けてこれました。

私たちは暮らしサポートで生活を教え、遊びサポートで遊びを教え、表現サポートで道德感を教え、学びサポートで勉強を教えています。

私たちは子供食堂が取り組む食育は3つあると考えます。1つ目が人とのつながりです。2つ目が風土を守っていくことです。3つ目が自分で選べて料理を作れるということです。人とのつながりは、料理ももちろんですが、何かをやるときに子供と大人と一緒にやるということを心がけています。選ぶ・作るについては、料理の前段階で子供たちに何の料理を作りたいか、その料理を作るためには何の材料が必要かといったことを自分で考えさせます。風土については、その地域の食べ物について学習し、自分たちで作った野菜を自分たちで刈る。生まれた地元を大切に作る大人になって欲しいという思いがあります。

私たち子供食堂は、それぞれの子供食堂が様々な思いで子供たちに「食」を届けようとしています。形は違えど、みんなが子供のことを考えて子供食堂は運営されています。この取組を通じて、食事の風景が子供たちの心の中に楽しい思い出として残っていつてくれることを願っています。学校というみんなが来る場所で今回の食育大会のようなイベントができるようになりますことを祈っております。

今日は皆さんご清聴ありがとうございました。



首藤 文江氏（しげまさ子ども食堂）

○林 氏：首藤さん、ありがとうございました。今、全国でも子供食堂の取り組みが広がっています。そのことに関して中嶋さんコメントをお願いいたします。

○中嶋 氏：本当にありがとうございました。私の子供食堂に関する認識も大きく変わりました。地域のプラットホームという言葉がキーワードだと感じました。改めて食は人々の関係をフラットにして一緒になって楽しめる力があるんだと感じました。子供から大人まで同じ空間で食事を楽しめることができる子供食堂はとてもすごいなと思った次第でございます。

貴重なお話を本当にありがとうございました。

○林 氏：ありがとうございました。首藤さんの方から、今参加していない人たちについてはどのような取組があるのかというお話は私たち食育推進会議も議論いたしました。その点につきまして神谷さんお願いいたします。

○神谷 氏：料理が得意な人は、こういう場に来て食育について学ばなくてももしっかり自分で調べて美味しい料理を作っているだろうな。ただ、苦手だったり、どうやったらいいんだろう、どこから始めたらいいんだろうという人たちを救ってほしいなという思いがあります。その観点から言うと、今回の食育推進全国大会のような場でそういう人たちが学習している風景は、とても幸せな風景だと思います。

貧困の子供を救う。そこには確かにお金の問題もあるかもしれませんが、発表で首藤さんもおっしゃっていた通り、いろんな団体の連携が大切になってくるのだと感じました。

今回、しげまさ子ども食堂さんの発表を聞いて一番衝撃的だったのは、食卓が親子の会話の場になっているのと同じように、子供食堂が子供たちと大人たちの会話の場になるようにしようと頑張っている姿勢にとっても感激いたしました。そのためには、もっと多くの力が必要だと思いますし、子供たちの成長もまた2倍にも3倍にもなるだろうなと感じました。

とても勉強になりました。ありがとうございました。

○林 氏：ありがとうございました。現在大分県では、子供食堂の数が32カ所まで増えています。しかしながら、子供食堂の主催者にはさまざまな思いがあるわけですね。その中でどうやって食育を取り入れるか、各子供食堂でできる限り肩ひじを張らずにできることをやってほしいと思います。

本日は本当にありがとうございました。

続きまして、事例発表の4に移ります。愛媛県西予生活研究協議会の山内さんです。

○山内 氏：ただいまご紹介に預かりました、愛媛県西予生活研究協議会の山内です。本日は直売所と連携した食育活動の取組事例から、かかしの市の展開についてお話させていただきます。実演販売を定期的な取組として定着させた事例も併せてご紹介いたします。



山内 美智恵氏（西予生活研究協議会）

まず簡単なマップからご案内いたします。西予市は愛媛県の南部に位置しております。平成16年に平成の大合併で5つの町が合併してできました。山と海と自然と動物にあふれた、緑豊かな素晴らしい街です。平成25年には四国西予ジオパークに認定されました。我々はこちらでとれる食物をジオの恵と呼んでいます。地域の特産物は米、大豆などの穀物をはじめ、ゆずや栗といった果樹、トマトやキュウリなどの野菜、海産物ではちりめん、真珠、アジ、ヒラメなどの養殖魚などさまざまで、これらの食材を生かした郷土料理が自慢の一つです。そのような中で食育活動に取り組んでいる西予生活研究協議会です。

活動の取り組みの経緯につきましてお話いたします。昭和59年に地域の活性化、農産物を介した交流として産直活動を開始しました。最初は小さな場所でお米やお魚を販売するだけでしたが、人寄せもかねて餅つきなどの実演販売を始めました。また、各種イベントを開催して消費者と交流する場を設けました。そして試食なども始め、お客様が商品を買われなくても、地元の美味しいものに触れられる機会を増やしていきました。単に販売するだけではなく、実演したり、試食してもらうことで消費者の関心が高まり、もう一度行ってみようなどのリピーターにつながるわけです。そして私たちは、定期的になにかしらの実演販売ができないかと感じるようになりました。

そんな矢先、県内の食品を直接販売する大型の直売所どんぶり館ができ、開設にあたり店の中に念願の特設ステージを設けてもらいました。そこで毎週日曜日に手作りの美味しいものを味わっていただこうと、実演販売かかしの市を設立しました。餅つきや蒸したて熱々の饅頭を販売いたしました。お客さんと目の前で接することができるので、目に見えて様子が伝わってきます。

また、実演販売だけでなく試食もしてもらうことで、郷土料理を知ってもらうきっかけになり、味を懐かしむ方や作り方を聞いてくる方など、様々な良い効果が現れました。私たちはその他、年1回の消費者交流イベントとして「食フェスタ」も開催いたしております。例年公民館で実施していた食フェスタですが、より多くの方に見ていただくとう直売所で行うことにいたしました。レシピの展示なども行い、味で学ぶ食育と目で学ぶ食育の両方の観点からの活動に取り組みました。このような取組がきっかけとなり、平成5年からは、一般消費者や小学生、中学生を対象に農業体験や郷土料理の普及講座などの取組も始めていきました。その活動は現在まで15年近く続いております。また食育カルタを作成し、楽しく食育について学んでもらっています。

また、直売所とは関係ないのですが、去年から地元のテレビ局と連携して、伝統料理の作り方をテレビの動画に残してもらう活動も始めました。テレビの力は大きく、幅広い層からの感想が届いております。

食育活動の成果といたしましては、「食」を介した交流市、実演販売により、消費者の関心が高まり、郷土料理の味が地域住民へ広まったこと、また、地域の食材をふんだんに使った料理は、地域食への愛着を促し、伝承講座や食体験へのきっかけとなりました。そして、メディアを使うことにより「食」に関する幅広い層への意識啓発ができました。

最後に、直売所に行けば野菜やフルーツなど旬な食材が並んでいます。また、郷土料理や郷土お菓子、新鮮な魚、新鮮な野菜などがたくさん並んでいます。直売所は地域食を探すうえでこの上ない施設であり、季節によって変化する旬な食べ物も得ることができます。そのような観点から見ても直売所は食育にはピッタリな場所です。私たちはこれからも直売所で消費者の方に直接触れ、食育について考えていきます。

皆さん、ご静聴ありがとうございました。

○林 氏：山内さん、ありがとうございました。中嶋先生は日本各地の取組を見てこられたと思いますが、何か感想はございますでしょうか。

○中嶋 氏：はい、どうもありがとうございました。この活動は農林水産大臣賞を受賞された、本当に素晴らしい活動なのですが、私の手元にある資料では、33年間も地道に続けていらっしゃるというのは、本当に素晴らしいことだと思います。

合併後にジオパークの承認でしたり、住んでる人が胸を張って故郷を自慢できる仕掛けをしていらっしゃるあたりが相当なお力があるのだなと感じました。

○林 氏：ありがとうございました。地域振興という点から見まして神谷さん何かコメントをお願いいたします。

○神谷 氏：一番すごいことは33年間途切れることなく続いていること。本当にお母さんたちの力がすごいのだと思いました。食に始まり食に終わるという一連の流れを見えますと直売所というプラットホームを上手く使い、活用されている点に関心いたしました。食の持つ力は本当にすごいんだなと感心いたしました。

これからも地域が元気になっていく活動を頑張ってください。ありがとうございました。

○林 氏：西予生活研究協議会の活動を通じまして、ぜひ今後も素晴らしい活躍をしてください。ありがとうございました。

4つの事例の発表が全て終わった訳ですけども、中嶋先生全体の感想をお願いいたします。

○中嶋 氏：本当に素晴らしい4報告を聞かせていただく機会に恵まれたことに感謝いたします。食育推進協議会では、若い世代を対象とすること、多様な暮らしへの対応、健康寿命の延伸、食の循環や環境への意識、食文化の継承という5つが課題として挙げられています。今日のお話なんかでも全てのお話が何らかの形でこの5つに関わって改善しようとする動きがみられたことが大変うれしく思いました。

それに加えて、スポーツ科学の分野から食育を巻き込んだような新しい食育の形が垣間見えた気がいたしました。いろんな意味で食の力のすごさを知り、改めてどのような場でも力を発揮するのだなと思いました。

○林 氏：ありがとうございました。新しい食育の形についてもコメントをいただきました。続きまして神谷さん、4つの報告を聴いてどのような感想を持たれましたでしょうか。

○神谷 氏：はい、今回このような形で4つの素晴らしい報告を聞くことができたことが、私にとって本当に価値のあるものになりました。なかなか食のことってあたりまえすぎて話さないことが多いような気もするのですが、今回このようにお話を聞いてとても勉強になりました。

このような大会を大分でできたことに深く感謝し、今日明日でご来場いただく皆さまの中に一つでもいいので新しい食の視点に気づいていただけたらと思います。

本当にありがとうございました。

○林 氏：神谷さん、ありがとうございました。

最後に私の方から感想を述べさせていただきます。料理を作った人はいろんな思いで作っています。料理を作る人もいれば食材を作る人もいます。はたまた食材を運ぶ人もいます。様々な人たちが関係しあって私たちのもとに食材が届いているということを忘れてはならず、食育はそういうことを全て理解することから始まるのだなと思いました。

皆さま方もこの二日間で様々なことを学んで各地域に持って帰っていただけたら幸いです。中嶋先生、神谷さん、発表者のみなさん、充実した有意義な時間をありがとうございました。

○司会：皆さま本当にありがとうございました。

皆さまに拍手をお願いいたします。

実施概要

日 時：平成30年6月24日（日） ①10：00～10：30 ②13：00～13：30

プログラム：カゴメオリジナル食育劇「カゴメベジタブル劇場」

主 催：カゴメ株式会社



実施概要

日 時：平成30年6月24日（日） 10：40～12：00

プログラム：シンポジウム「食育って何ですか？」あなたのたべること教えてください」

主 催：おおいたOrganic Market

パネラー：竹下和雄先生（元香川県小中学校校長 弁当の日の考案・実践・提唱）

時松和弘氏（蔵原おわて主宰）

衛藤めぐみ氏（管理栄養士、めぐちゃん工房主宰）

梯 哲哉氏（Otto e Sette Oita オーナーシェフ）



イベント概要

生きる力を養うという「弁当の日」の本質について、「弁当の日」の提唱者として全国的にも著名な竹下和雄先生が基調講演を実施。

また、本年5月に実施した事前アンケートを受けた形で竹下先生の総評が行われた。

その後、大分の文化風土を継承しながら有機農業にも取り組んでいる時松氏、高齢者の食や暮らしを豊かにすることや高校生と郷土料理をつなげる取り組みをおこなっている衛藤氏、大分の地産地消レストランのパイオニアともいえる梯シェフ、それに竹下先生も加わり、それぞれの立場から「食育」について熱い思いを語り、来場者に改めて自分にとっての「食育」を考える機会を提供した。

実施概要

日 時：平成30年6月24日（日） ①12：00～12：30、②15：00～15：30

プログラム：アンパンマンショー

主 催：大分県



日 時：平成30年6月24日（日） 13：45～14：45

プログラム：平野レミさんトークショー

主 催：大分県



実施概要

日 時	[教員向け]		[教員向け]	
	23日 (土)		24日 (日)	
	11:00~11:45		10:00~10:45	
	14:00~14:45		12:00~12:45	
	16:00~16:45		14:00~14:45	
	[一般向け]		[一般向け]	
	10:00~10:50		11:00~11:50	
	12:00~13:50		13:00~13:50	
	15:00~15:50			

プログラム：食育食材「食育の時間」を通じた、教員向けの食育指導のセミナー及び、
一般親子向け食育ゲーム・ワークショップ体験

主 催：日本マクドナルド株式会社



※会場風景



※体験の様子

イベント概要

- ①教員向け 明日からの指導で使える食育教材「食育の時間」体験授業
 - ・小学校や中学校などの授業や給食指導で活用できる教材「食育の時間」の模擬授業体験
1時間目「好きなものだけ食べちゃいけないの？」～栄養バランスと栄養素～
来場された方には、「食育の時間」のデジタル教材や実際の授業の様子が収録されたDVDと、
指導案や解説が掲載された冊子を無料でプレゼント。
 - ・無料貸出教具の体験
- ②一般向け 親子でチャレンジ！食育ゲーム
 - ・「食育の時間」のデジタルコンテンツ（ゲーム）や、貸出教具を親子で体験してもらうイベントを開催。
 - ・バランスこんだて作りにチャレンジ →ゲーム「ぱくぱくクック」で栄養バランスを考える
 - ・食品群分類ゲーム →ゲーム「6つにわけてみよう！」で食品群を学ぶ
 - ・基礎代謝を測ってみよう！ →体重体組成計で基礎代謝を測定する
 - ・手洗いチェッカー体験 →手洗いチェッカーで衛生管理について考える

●Webサイト「食育の時間」 <http://www.chantotaberu.jp/>

●Facebook記事 <https://www.facebook.com/chantotaberu.jp/posts/276201149601993>



※教員向けセミナーの様子



※講義備品

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 10:00~12:30
プログラム : シンポジウム「まず知ろう おおいたの食育」
主 催 : おおいたOrganic Market



※会場風景



※会場風景

イベント概要

- ・「給食が出来るまで」スライドを交えて説明
- ・大分県の学校給食についての方針のコメント紹介
- ・市町村の給食担当者が、県各市町村の取組を説明するとともに、保護者から給食へ望むことなどの発言があった。
- ・来場者も加わった形で登壇者との質疑応答や意見交換がなされた。



※会場風景



※会場風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 15:00~17:00

プログラム : シンポジウム「食べて学ぶ日本の文化」

主 催 : 九州農政局



※西居 豊 氏



※受講者の様子

イベント概要

九州農政局では、「食育月間」における全国規模の中核的な行事である食育推進全国大会が、大分県で開催されることで、大分県ひいては地域の食文化の理解促進やその継承を目的として、本大会において「食べて学ぶ日本の文化」をテーマに和食給食を中心とする基調講演とパネルディスカッションを内容としたシンポジウムを開催し、112名の入場者数があった。

【基調講演】 演題：「－和食給食－食べて学ぶ日本の文化」

講師：和食給食応援団 事務局長 西居 豊氏 (合同会社五穀豊穰 代表)

和食給食応援団の活動を通して、食の欧米化生活様式の多様化等により、郷土料理やその食べ方、食事の際の作法等の継承が失われつつあることについて講演があった。

【パネルディスカッション】 テーマ：「大分から発信! みんなで考える『良い食』とは」

【ファシリテーター】 : 和食給食応援団 西居 豊氏

【パネリスト】 : 竹田市保険健康課 堀田貴子氏

【パネリスト】 : 津久見第一中学校 沓掛優子氏

【パネリスト】 : 大分中島「京屋本店」 小野峻助氏

パネリストの簡単な自己紹介から、各々で大分県の食について思うこと、大分県の食をより良くするために、自分の立場(地域・職場)から思うことを伝えていただいた。結果として大分県も食文化の欧米化、洋食化が進んでいるが、昔からそれぞれの地域で、保存食、具沢山のみそ汁などいろいろなものをたくさん食べる工夫があった。それらを今後は地域ごとの食文化として伝えていくことでまとめられた。



※会場風景



※パネルディスカッション

食べて学ぶ日本の文化 チラシ

第13回 食育推進全国大会 in おおいた 内プログラム

いま、みんなで考えよう。これからのおおいたの食のために。

食育シンポジウム 食べて学ぶ日本の文化

日時：6月23日（土）15時～17時
場所：J:COMホルトホール大分
大会議室

主催：九州農政局

【講演 15:00～16:00】



西居 豊 にしい・ゆたか

合同会社五穀豊穰 代表 和食給食応援団 事務局長

大阪府堺市生まれ。幼少期は豊後大野市朝地町。専業農家出身の母とともに朝地町に帰省。大学を卒業後、マーケティング会社に入社。平成21年8月31日に、地域活性コンサルティング会社、合同会社五穀豊穰を設立し、農山漁村活性化のために一次産業の販路拡大を手掛ける。平成23年より学校給食のごはん食化、和食化に取り組み、平成26年和食給食応援団を設立。和食料理人と共に学校給食の和食化に取り組む。年間60校の学校に訪問し、講演・和食給食の提供を行う。平成24年、朝日新聞社 AERAが選ぶ「日本を立て直す100人」に選出。平成27年、和食給食応援団が「グッドデザイン金賞」を受賞。2016年和食給食応援団が「第10回キッズデザイン賞 経済産業大臣賞」を受賞。

【パネルディスカッション 16:00～17:00】



堀田 貴子 ほりた・たかこ

大分県竹田市役所保険健康課 管理栄養士

福岡市出身。現在は**大分県竹田市**に在住。管理栄養士。食品会社に勤務後、1年間英国にてボランティア教師を経験。旧久住町職員を経て、現在は竹田市保険健康課に勤務。大分県食育コーディネーター、市民団体「食育ネット」メンバー、新たに発足した「たけた食研究会」（たけたの食べ方編集室）メンバー。地域に根ざした料理教室、地域食の伝承に力を入れ、食を通じた健康づくり、地域づくりを進める傍ら、食を絡めたイベントは国を越えた活動もあり、料理の楽しさを広げている。



小野 峻助 おの・しゅんすけ

大分中島「京屋本店」統括店長

大分市出身。大分市中心部にて、仕出し屋「京屋本店」に勤務。

本店の仕出し料理・人事、また百貨店部門の管理も行う統括店長。

大分県の各市町村にスポットを当てて、地域ならではのお弁当を創る「一村一弁運動」を仕掛け、歳時記に寄り添う料理を一般の方に広めるため、日々料理に動んでいる。「和食給食応援団」参加料理人。



沓掛 優子 くつかけ・ゆうこ

大分県津久見市立第一中学校 栄養教諭

大分県津久見市出身。大学卒業後、学校栄養職員として大分県公立小中学校に勤務。平成19年、JICA青年海外協力隊の栄養士隊員としてネパール、カトマンズ市役所に2年間派遣。帰国後、栄養教諭として豊後大野市立朝地小学校と豊後大野市西部学校給食共同調理場を兼務。平成30年度から、津久見市立第一中学校と津久見市学校給食共同調理場を兼務している。

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 10:00~12:00

プログラム : 映画上映「カレーライスを一から作る」

主 催 : 農林水産省

講 師 : 監督 前田 亜紀氏



※会場風景



※監督 前田 亜紀氏

イベント概要

農林水産省の主催により、講師に監督の前田亜紀氏を迎え、映画の上映会が開催された。

「カレーライスを一から作る」というタイトル通り、学生がカレーライスの具材から調理に至るまでを自分たちで作上げる様子をドキュメンタリー的に撮影した本作品。

参加者は、上映中はとても真剣に映画に見入っていた。映画が終わった後は、この映画が撮られた背景や撮影時の話などについて前田監督のトークショーが行われた。

映画という観点から、食育について考えるという新しい分野の「食育」に参加者もとても満足そうに講演を聴いていた。



※上映風景



※感想会

映画の概要

長編ドキュメンタリー映画

カレーライスを一から作る

●「探検家が憧れる探検家」のユニークな課外ゼミ！

探検家・医師 関野吉晴（68歳）。

アフリカで誕生した人類が、およそ700万年かけて南米大陸まで拡散した史上最大の旅「グレートジャーニー」。その遥かなる道のりを、関野はエンジンの動力を一切使わず、自転車やカヤックなど自らの腕力と脚力だけを頼りにさかのぼった。8年3か月という時間を要したこの途方もない旅によって、彼は探検界のレジェンドとなった。だが還暦を過ぎても関野のあくなき好奇心は尽きなかった。2009年には日本人の祖先の旅を追体験すべく、手作りの舟でインドネシアから沖縄への航海に挑んだ。舟作りに欠かせない斧や鉋までも、海岸での砂鉄集めから始めて「たたら製鉄」で作るという徹底ぶり。教鞭をとる武蔵野美術大学の学生たちも参加し、プロジェクトは異様な熱気を見せた。一年がかりで作った舟「縄文号」での航海は、度重なるアクシデントに見舞われたが、中断をはさみながらも3年という時間をかけて達成された。いつも穏やかな笑みをたたえながら心の内に静かなる狂気を含み、とてつもない偉業を成し遂げていく探検家・関野吉晴。いつしか彼は、「探検家が憧れる探検家」と呼ばれるようになった。そんな関野が、新たな課外ゼミを計画していた。

●「一からカレーライス」プロジェクト、始動！

2015年4月。関野は、課外ゼミに集まったおよそ150人の学生たちに呼びかけた。

「一からカレーライスを作ろう」

米、野菜、肉、香辛料、塩、器、スプーンまで、カレーライスに必要なすべての材料を自分たちの手で育て、作り、食べようというプロジェクトだ。一体なんのために…。関野は言う。

「モノの原点はどうなっているのか、
ということを探していくと社会が見える。

例えばみんなが読んでいる文庫本。その紙の原料のパルプはどこで作られているのか、誰が運んでいるのか。そういうことを調べていくと、公害の歴史にも突き当たる。だから、こういうことを何でやるのかって言ったら、学生たちに色んなことに気づいてもらいたいからなんです。」

参加は自由、来るもの拒まず、去るもの追わず、なるべく学生たちの自主性に任せたい、そんな方針でカレー作りは始まった。まずは、自家採取が出来る特別な種を買いに行く。そもそも学生たちの多くは、いま市場に出回っている種のほとんどが自家採取出来ない（一回しか野菜が育たない）ということを知らない。関野は丁寧に説明し、種を売るメーカーの在り方から「社会の仕組み」を説いていく。知らないこと、慣れないことばかりの現実には驚き、戸惑いながらも、学生たちは野菜作りや米作りにチャレンジしていく。肉の材料にと飼ったダチョウは、極めて繊細で神経質。育てていた3羽すべてが死んでしまった。有機栽培で取り組む野菜作りでは、雑草との戦いが待っていた。



映画の概要

バイトや大学の課題、ただでさえ忙しい今の学生たち。途方も無く地味で、何の見返りもない活動に、やがて学生の多くは足を遠ざけていく。一方で、残った学生たちは、カレー作りをまっとうすべく邁進していく。思うように育たない野菜に「化学肥料を使いたい」、「いや使うべきではない」と議論になり、「なぜ使ってはいけないのか？」真剣に悩む。そんな学生たちの姿を見て、関野はこう語る。

「自分で食べ物を作る事をやった方がいい。そうすると注意深くなるんですよ。何かやる度に疑問が湧いて、それを自分で調べていくことが大事。カレーライス作りも一連でちゃんとやれば、いろんなことに気付くはず。一番大事なものは、物の見方、考え方だと思う。特に大切なことの一つに“自然”がある。“自然”がなければ我々は生きていけない。自然への見方、植物やいろんな生き物についての考え方は、自然と接してみないと分からないと思う」



●「ペットか、家畜か？」プロジェクトに暗雲立ち込める

ダチョウに代わり、新たな肉の材料として育て始めたのがホロホロ鳥と鳥骨鶏。学生たちは担当を決め、交代で世話をしていく。ダチョウが死んでしまったことへの負い目もあり、熱心に飼育をする余り、食べるために飼ったはずの鳥に情が移ってしまう。関野は大学に芝浦屠場の職員たちを招き、特別講義を開いた。私達がふだん食べている食肉がどう加工されているのか、そして、動物を「屠る」とはどういうことなのか、そのために受けている差別のことも話してもらい、学生たちに考えるきっかけを与えた。芝浦屠場の職員、栃木裕さんは、「肉の品質は、**「殺す」**ことによって担保される」と丁寧に教えてくれた。



その後ゼミ生たちは話し合いの場を設けた。これから長く命をつないでいくであろう鳥を、自分たちの都合でカレーライスの具材にしているのか、意見が分かれたのだ。「**「殺すのをやめよう」**という意見と「**「ペットとして飼ったのではないから屠るべきだ」**という意見がぶつかる。だが「屠るべき」という考えの学生の中にも、「**「実際に鳥を絞めるその日を迎えたら、どう感じるかわからない…」**」と悩む者も。「**「鳥が自らの命を全うするまで生かしてあげるべきではないか？」**」そんな意見が出た時、関野は珍しく強い口調で学生たちに語りかける。

「食べるために飼うのも、ペットとして飼うのも、どちらも人間の都合。家畜とペットの違いは人間が勝手に決めていて、どこでどう分けるのかふだんあまり考えずに生きている。それを考えてみるのは大事だと思うけど、でも我々は、命を食べないと生きていけないというのが根本にあると思う。人工添加物と塩以外はすべて生きもの。植物だって命を持った生きものだと考えている。同じ生きものなのに、植物だからといって、若い葉はおいしいから食べてもよくて動物なら生を全うしなければいけないなんて、おかしいじゃないか」

その言葉の意味をかみしめながらも、学生たちは思い悩む。

映画の概要

●製作期間 9 か月 「一から作ったカレーライス」を食べる日

縄文時代と同じやり方でカレーの皿となる土器を作った。海に行き、海水を4時間煮て、塩も調達した。米、じゃがいもや人参などの野菜、ショウガ、ウコン（ターメリック）、コリアンダー、トウガラシなどカレーに欠かせない香辛料も揃った。

2016年1月18日。いよいよカレーライスを作り、食べる日を迎えた。朝、鳥の世話をしてきた女子学生が、名残惜しそうに鳥小屋の前にやってきた。「複雑です。こんなに元気なのに…」

当初は150人いた学生たち。最後は30人ほどまでに減った。

野菜と香辛料の準備が整うと、ついに育ててきた鳥を屠る時間がやってきた。「誰か首を切る人はいますか？」と問われ、立候補する女子学生。話し合いの場で、「鳥を殺したくない」と言う年上の男子ゼミ生に対し、「屠るべきだと思います」と言い切った女子学生だ。彼女は自分の発言に対して責任をとるかのようになり、包丁を手を取った…。



男子学生の一人はこう語る。「怖い。さっきまで生きていたものを食べるのは、当たり前だけど怖い…」」。目の前で9か月かけたカレーライスが完成していく。汗を流し、頭を悩ませたこの活動は、学生たちにどんな気付きを与えるのか。すぐに気付きがなくてもいい。この活動を通して感じたことが長い時間をかけて学生たちに染み込み、いつか何かを掴んでくれるに違いない、関野はそんな風に考えている。



一方で、学生たちに今の心境を尋ねると、現代の若者たちの、等身大の素直な言葉が返ってきた。

「いつも食べてる鶏の味がすることに驚いた。もっと泣きながら食べるのかと思ったけど…。やっぱりおいしいです」(男子学生) 「食材を一から作ると、どれだけスーパーの食材がキレイな状態で売られているのかということが分かりました。あんなキレイなものが大量にスーパーに売られていることに今、びっくりしています」(女子学生) 「天気とか逆らえないものには逆らわないようにしようと思いました。自然のものと、自然のものを利用して生きていこうと思いました」(女子学生)

飼っていた鳥を最もかわいがっていた女子学生は、「よく噛まないで噛み切れないうちのお肉。おいしい…。でも、ちょっと複雑…」と、苦々しく笑った。

命を食べて生きている。

これは、人間にとってごく当たり前で基本的な営みを見つめ直すドキュメンタリーである。

映画の概要

関野吉晴；

1949 年東京都生まれ。一橋大学在学中に探検部を創設し、南米アマゾンを中心に活動。その後、医師免許を取得し、探検先でも医療活動に従事する。1993 年より、南米最南端からアフリカまで人類拡散の足跡「グレートジャーニー」を人力で遡る旅に取り組み 2002 年にゴール。1999 年 植村直巳冒険賞を受賞。現在、武蔵野美術大学教授（文化人類学）。

監督・撮影：前田亜紀

プロデューサー：大島 新

音楽：U-zhaan

製作・配給：ネツゲン

<問い合わせ>

(株) ネツゲン 電話 03-6459-1541

【HP】 www.ichikaracurry.com

.....
以下の推薦コメントを頂きました。

●山極寿一（霊長類学者・京都大学総長）

ヒトは他の生き物を食べなくては生きられない。

でも生き物って何だ。そんな単純なことがわからなくなった現代を、
食の一切を体験することによって考えなおす衝撃の授業。

●平松洋子（エッセイスト）

ひと皿のカレーライスによって社会を解説し、
同時に個人の生き方まで問うてくる。
なんと刺激的でクールな試みだろう。

●高野秀行（ノンフィクション作家）

この現代社会においてなんと酔狂な。
関野さんはいつもながら「遊び」の達人。
でも遊びの中にこそ「学び」があると気づかせてくれるのも関野さんなのだ。

●栃木裕（全芝浦屠場労働組合委員長）

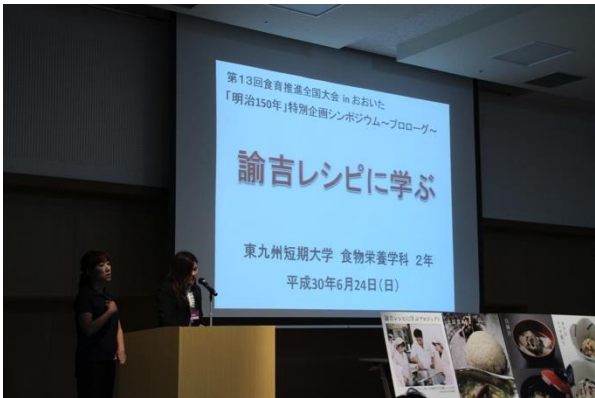
私たちは「たくさんの命」を食らい、自らの命を紡ぐ。
今、その命を育む「食」が歪められている。
関野ゼミの学生さんたちがこの歪みと格闘する姿は、
動物を屠ることを生業とする者として、頼もしく感じる。

●藤田和芳（大地を守る会 代表）

たった一皿のカレーライスを食べるのに9ヵ月もかけるなんて、
常人では思いつかない。登場する学生たちの気持ちの移り変わりが
観る者の胸を打つ。最後に、カレーライスの匂いが漂ってくるような映画である。

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 12:30~13:00
プログラム : シンポジウム「私たちの食卓に生きる 明治150年史」 プロローグ 2つの高校による学習発表
発表者 : ①諭吉レシピに学ぶ(東九州短期大学)



※会場風景



※会場風景

〈発表したスライドの抜粋〉

第13回食育推進全国大会 in おおいた
「明治150年」特別企画シンポジウム～プロローグ～

諭吉レシピに学ぶ

東九州短期大学 食物栄養学科 2年
平成30年6月24日(日)

明治時代の偉人 福沢諭吉について

★プロフィール★
1835年1月10日 大阪で生まれる
1837年 母親の故郷中津で幼少期を過ごす
1854年 蘭学を学びに長崎へ(日米和親条約締結の年)
1855年 大阪で適塾(蘭学塾)に入門する
1858年 江戸で蘭学塾(福沢塾)をひらく
1860年 初めての渡米(当時 25歳)
1862年 初めての渡欧(遣欧使節団に随行)
1863年 福沢塾が蘭学塾から洋学塾(英学塾)になる
～明治維新～
1868年 福沢塾を「慶応義塾」と名付ける
1882年(明治15年) 新聞『時事新報』を創刊する
1890年(明治23年) 慶応義塾に大学部発足
1893年(明治26年) 新聞史上初の料理記事連載
(明治26年9月24日～明治27年2月16日まで)
1901年(明治34年) 2月3日 永眠

今回の実習の目的

大分県中津市で食について学ぶ短大生が、郷土の偉人である福沢諭吉が残した文献(時事新報)に記載されている約150年前の献立について学び、**当時の料理の再現に挑戦**すること。
また、日本にカレー(Curry; コルリ)という言葉を与えた諭吉にちなんで、地域の料理人(中国氏)が当時のカレーの調味料を基に県の食材を活用して新たに考案した創作「諭吉カレー」を短大生が試作することで、**食を通した「温故知新」を実践**することを目的とする。

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

試作 献立(6品)

諭吉が紹介した献立等を参考にシェフが考案した料理
・**青梅のグリーンカレー(創作「諭吉カレー」)**

『時事新報』に紹介された献立から再現した料理
・**土耳其めし(とるこめし; パターライス)**
・**カラのソップ煎り(おから炒り)**
・**アチャラ煮(野菜の甘酢漬け)**
・**のっぺい汁**
・**出陣汁**

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

青梅グリーンカレー(創作「諭吉カレー」)の試作(1)

青梅の処理方法について

青梅をよく洗い、針うして塩もみをする
キレイな緑色を残すため、鍋端でゆくりと一定の温度まであげ、あら熱がとれたら再び火にかける
再度、温度が上がったら流水でさらし、再び火にかける
これを数回繰り返し、軽く酸味が残るまで青梅の酸を抜く

青梅水煮が完成

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

青梅グリーンカレー(創作「諭吉カレー」)の試作(3)

青梅グリーンカレーの作り方①

青梅から種を取り除く
フライパンにんにくと唐辛子を入れて香りを立たせ、材料の玉ねぎと鶏肉を入れて炒める
残りの香辛料(ターメリック、カルダモン)を加える

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

青梅グリーンカレー(創作「諭吉カレー」)の試作(4)

青梅グリーンカレーの作り方②

炒めた材料に青梅の果肉を加える
煮立ったら水を加え、再び煮立ったらコンソメを入れ、塩で味を整える
最後に、すりつぶした山椒の実を加えたら完成!

青梅グリーンカレーが完成

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

完成した料理(6品)

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

おわりに・・・

明治時代から伝わる料理に、今回新たな付加価値をつけることで、新しい料理の可能性を産み出すことができた。
栄養士を目指していく中で、伝統的な料理を大切にしつつ、新しい料理の可能性を探究していきたい。

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

実施概要

日 時：平成30年6月24日（日） 12：30～13：00
プログラム：シンポジウム「私たちの食卓に生きる 明治150年史」 プロローグ 2つの高校による学習発表
発 表 者：②きこり飯造成体験（昭和学園高等学校）

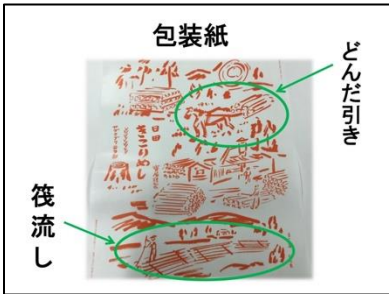


※会場風景



※会場風景

〈発表したスライドの抜粋〉



実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 12:30~16:00

プログラム : 私達の食卓に生きる明治150年史

主 催 : 農林水産省

基調講演 : 石毛 直道氏(元国立民族学博物館館長)

パネルディスカッション登壇者:

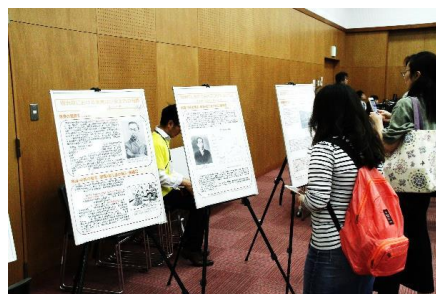
服部 幸應氏(学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長)

金丸 佐佑子氏(伝承料理研究家、生活工房とうがらし主宰)

佐 昶暄氏(立命館太平洋大学経営学部3年、ことばハウス株式会社)

浅利 良得氏(麺師 糀屋本店10代目)

田中 竜氏(元大分合同新聞政治経済部長、現FMおおい社長)



会場内に展示されたパネル
(P56~60に再掲)

基調講演

○司会: 本日は、第13回食育推進全国大会「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〜」にお越しいただきまして、誠にありがとうございます。

このあと13時00分より、「明治150年」特別企画シンポジウム、『私たちの食卓に生きる明治150年史 〜「今日(けふ)は何にしよう子(ね)」カレーを日本に伝えた福翁の知恵もお借りして〜』を始めまいります。

開演に先立ちまして、お客様にお願い申し上げます。当会場内でのご飲食、ご喫煙は禁止となっております。録音、録画、写真撮影も固くお断り申し上げます。

また、携帯電話のご使用は、周りのお客様へのご迷惑になりますので、電源をお切りいただくか、マナーモードに設定の上、通話をご遠慮くださいますようお願い申し上げます。ご使用になられる場合は口ビーにてお願いいたします。それでは開演まで今しばらくお待ちください。

○司会: 皆さま、大変お待たせいたしました。只今より、「明治150年」特別企画シンポジウム「私たちの食卓に生きる明治150年史 〜「今日(けふ)は何にしよう子(ね)」カレーを日本に伝えた福翁の知恵もお借りして〜」を始め参ります。

本日は、はじめに、食文化研究の第一人者である石毛直道先生に、明治時代を中心に、それ以降の日本の食文化を俯瞰し、将来へのご示唆も含め、ご講演をお願いいたします。その後、パネリストの皆様を迎えてパネルディスカッションを進めてまいりたいと思います。

石毛先生は、1937年千葉県生まれ。京都大学卒業の農学博士です。世界100カ国以上で食の調査を続け、「鉄の胃袋」の異名を取る文化人類学者で、日本の食文化研究の第一人者です。平成9年から15年まで国立民俗学博物館の館長を務め、現在は同博物館の名誉教授としてご活躍中です。主な著書に『リビア砂漠探検記』『食卓の文化史』『食いしん坊の民俗学』『鉄の胃袋中国漫遊』『文化麺類学とはじめ』などがございます。



司会: 財前 真由美氏

○石毛 直道氏: 皆さん、こんにちは。只今ご紹介いただきました、石毛直道でございます。

本日は、私達の食卓に生きる明治150年史〜「今日(けふ)は何にしよう子(ね)」カレーを日本に伝えた福翁の知恵もお借りして〜というテーマのもと、日本の食文化の移り変わりについてお話をさせていただきます。

それでは早速お手元の資料をご覧ください。まずは、1ページ目のグラフをご覧ください。こちらは食卓型式の移り変わりを表したグラフです。

1920年の日本は卓袱台(ちゃぶだい)より箱膳(はこぜん)が主流でありました。箱膳とは、日頃は食器を入れているもので、食事の時に箱の上蓋を反対にして食器を並べ、膳として用いた箱のことです。江戸時代以来、多くの家庭で使用され、日本の食卓の当り前の光景の一部でした。しかし、それも卓袱台の登場と発展、流行により衰退していきます。1920年代前半には卓袱台が台頭していき、1928年には完璧に箱膳と卓袱台の立場が逆転します。卓袱台の特徴としては、上座、下座のような上下の関係があまり見られず、卓袱台を囲んで食事をする際は、みんな平等のような考えがありました。そして1920年代前半から1960年代後半まで、長い間日本人に愛され、食卓の必需品となった卓袱台は、昭和初期の家族の団欒を象徴するシンボルとなりました。箱膳時代は、会話は厳禁、話したとしても仕事のことで、その会話の発信源も父からのみという考えがありましたが、卓袱台が普及し始めた時代は、会話は厳禁の考えは少なく、話してもいいし、その内容も世



基調講演: 石毛 直道氏

間話やその日一日の出来事を話すなど、食卓型式が変われば食事の態度にも変化が生じていきました。

それでは、最後に卓袱台からテーブルへ食卓型式が変化した流れについてみていきます。まだ箱膳が日本の食卓の中心だった時代にもテーブルはありました。ただ、テーブルは西洋の物という意識がまだ国民の中に強くあり、普及するまでには至りませんでした。そんな中、卓袱台が発展・普及し、食卓用座卓に脚がついていても何も違和感を持たなくなりました。テーブルは、脚がついていることはもちろん、椅子もついており、利便性という点では一番適したものでした。1950年から1960年にかけては、食事の面でも西洋風が流行し、日本の食卓に並んでいました。そんな流れを受けて、昭和初期のシンボルでもあった卓袱台が衰退していき、テーブルが日本の食卓型式となっていました。テーブルが普及した時代の食事態度としては、会話は厳禁の考えはほとんどなく、逆に話してもよいという考えが多数を占めるようになりました。その会話の話題も世間話、一日の出来事、子供の学校のこと、ニュース・芸能まで、とても幅広く変わっていきました。逆に仕事の話をするのがなくなり、食卓には家族団欒を求めるようになりました。

私達の食卓の風景は、一日二日でできたものではありません。江戸の時代、明治の時代から変化し、その時代に合ったものへと形を変えていきました。

食育を考えるうえで、歴史を遡って考えることはとても大切であります。皆さんも自分たちの食事について、過去からアプローチして考えるような視点も持ってみてください。

これで、私の講演を終わります。ありがとうございました。

○司会：石毛先生、どうもありがとうございました。

石毛先生には、この後のパネルディスカッションにも引き続きご参加頂きますが、舞台転換がありますので、一旦退席していただきます。ありがとうございました。

○司会：それでは続きまして、パネルディスカッションを始めてまいりたいと思います。

まず、パネリストの皆様をご紹介します。お一人目は、学校法人服部学園理事長、農林水産省「食育推進会議」委員、服部幸應様でございます。続きまして、お二人目は「生活工房とうがらし」主宰、東九州短期大学非常勤講師、金丸佐佑子様でございます。続きまして、三人目は「靴屋本店」十代目麴師、浅利良得様でございます。続きまして、四人目は「ことばハウスカフェ」料理長、佐昶暄様でございます。最後に先ほどご講演いただきました石毛直道様でございます。コーディネートをお願いいたしますのは、田中竜様でございます。では、これからの進行は、田中様にお願いいたします。田中様、よろしくお願いいたします。

○田中 竜氏：ただいまご紹介に預かりました、田中竜でございます。よろしくお願いいたします。それでは、早速パネルディスカッションの方を行っていきたくと思います。

最初は、日本の食文化の魅力という観点から、服部幸應氏、浅利良得氏、佐昶暄氏のお三方からお話を伺いたいと思います。服部幸應先生お願いいたします。

○服部 幸應氏：皆さんこんにちは。服部幸應でございます。私からは、日本の食文化の魅力という観点からお話させていただきます。

まず最初にこの方をご紹介します。スクリーンをご覧ください。この方は、ドイツの医師、エルヴィン・フォン・ベルツという人です。この時代のお抱え外国人医師と言って、主に西洋医学を日本に伝えてくれていました。そんなベルツがとても驚き、関心を持っていたのが「日本人の体質」です。日本人は低タンパク・低脂質・高糖質の食事で十分に健康的な体で生活していくことが出来る。この体質は大切にしないといけないもので、この時代西洋から流れてくる、西洋風の食事に日本人が馴染んでしまうことに強く反対し、日本人は、自分達の食文化を大切にしていくことを勧めました。

そんなベルツの意見に真っ向から反対したのが、ドイツの栄養学者、カール・フォン・フォイトでした。彼は「欧米人型栄養学」の権威であり、欧米人の食生活こそ日本人に合っているという意見を持っていました。彼は、「日本人はドイツ人並に、高タンパク、高脂質、低糖質、動物食中心の食事に改めるべきだ」という主張をし、ベルツの意見と逆の立場を取ってみせました。その結果、日本人が選んだ選択肢は、欧米人の食生活を取り入れ、自分たちの食のスタイルを捨てることでした。明治から大正にかけて、西洋風の食事をたくさん取り入れ、ジャンクフードと呼ばれる欧米の食べ物を口にし、ほとんど和食を食べる機会がなくなりました。しかし、東京オリンピック決定後、和食文化がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界からますます和食が注目を集めています。このいい時期を逃すことなく、日本人の素晴らしい食文化「和食」について今一度、考えてもらえたら幸いです。

以上が、私からの講演となります。ありがとうございました。

○田中 竜氏：服部先生ありがとうございました。私達が忘れていた心、「和食」を今一度考える機会となりました。

さて、続きまして、浅利良得氏お願いいたします。



○浅利 良得氏：皆さんこんにちは。花屋本店から参りました、浅利良得です。私からは、日本の食文化の魅力を「麺」という側面からお話していきます。

皆さん、麺についてどのようなイメージをお持ちですか。麺について詳しいよ！という方も、麺って何？全く知らないという方も様々いると思います。皆さん、一つの大きな木を想像してください。その木にはたくさんさんの食べ物の実っています。肉じゃがであったり、味噌汁であったり、すき焼きであったり、はたまた、お寿司であったり。それでは、続いてその食べ物たちを調理する際、必要なものについて考えていきます。肉じゃがは醤油を味付けの時に使用します。味噌汁を文字通り味噌を使用します。この醤油と味噌にはプロテアーゼという酵素が含まれています。次にすき焼きとお寿司について見ていきます。すき焼きは隠し味として日本酒を使うことがあります。お寿司はご飯に酢を使って調理します。そして、麺の主な酵素はアミラーゼとプロテアーゼです。アミラーゼは、デンプンを分解して糖に変えます。プロテアーゼはタンパク質を分解してアミノ酸に変えます。そうです。どの食べ物の根っこにも麺があるのです。食べ物という実から、最後は麺という根っこにつながっているのです。

皆さんは麺について意識していないつもりでも普段の暮らしの中で麺とは強い繋がりがあるのです。最近では塩麺などもブームになったりしていますし、皆さんの中で少しでも麺を意識する機会が増えれば幸いです。私からは、以上となります。ありがとうございました。



○田中 竜氏：浅利良得さん、ありがとうございました。あまり馴染みのないように思える麺でも、私たちの暮らしに密接に関係しているんですね。新たな気づきがありました。続きまして、佐昀暄さんお願いいたします。

○佐 昀暄氏：こんにちは。「ことばハウスカフェ」で料理長をしております、佐昀暄です。よろしくお願いいたします。私からは、日本の食文化の魅力をお酒と食の関わりという点からお話いたします。

皆さんは、普段お酒は飲まれますか。お酒の飲みすぎは良くないですが、ほどほどに飲む分にはとてもいいものだと思います。酒は百薬の長とも言われるほどですから、適量のお酒は体に良かったりします。

お酒を考える上で、食を外すことはできません。紹興酒や料理酒など、実際に料理に使用するお酒や食事のあてに飲むお酒といった、楽しんで飲むお酒まで、お酒と一括りにできないほど幅広く私たちの食に関わりを持っています。

食事を楽しむ時に飲むお酒として、ワインだったり、日本酒であったり、焼酎であったり、皆さん好みはバラバラだと思います。しかし、お酒にも合う料理、合わない料理というものがございます。フランス料理に焼酎を合わせて飲む人はあまりいないと思います。和食に赤ワイン、白ワインを合わせて飲む人もあまりいないと思います。これは、単に味が合わないからというものもありますが、その国の文化で作られた食は、その国で作られたお酒が合うということが根底にあります。食もお酒も長い年月をかけ、現代の形まで進化を遂げました。その過程で、自分たちの食とお酒を融合させる動きがあって、その文化の食に合うお酒作りをしています。日本のみならず、世界の食文化の魅力は、こういった長年の歴史にあると私は思います。以上で私の話を終わります。ありがとうございました。



○田中 竜氏：佐昀暄さん、ありがとうございました。長年の歴史から食の魅力を伝えてくれるという素敵なお話でした。それでは続きまして、私たちの食卓に生きる福澤諭吉と日本の食文化という観点から、金丸佐佑子さんからお願いいたします。

○金丸 佐佑子氏：只今ご紹介に預かりました金丸佐佑子です。よろしくお願いいたします。私からは、福澤諭吉さんと日本の食文化についてお話していきます。

私は、食育には大変前から取り組んでおります。その一環で「諭吉レシピ」というものに深く携わりました。「諭吉レシピ」というのは、福澤諭吉さんが文献に残したレシピのことです。私はそのレシピを再現しました。

まず初めに、インド料理を基にした野菜の甘酢漬けの「あちゃら」、いまの時代ではバターライスと呼ばれている「とるご飯」、牛肉と大根の入った「出陣汁」の三品。それに加え、福澤諭吉さんが日本で最初にカレーという言葉を紹介し



たことにちなんで「諭吉カレー」を再現して作りました。

福沢諭吉は、安政7年に自身の書籍「増訂華英通語」で「Curry」を「コルリ」と紹介している。これが日本で初めてカレーという食べ物を紹介したものでした。この時代は牛肉がカレー用のお肉として使われていました。昔の人は意外にいいものを食べていたんですね。

私が長い食育の活動から得たものは、食は一日二日で進歩しないということ。当り前のように聞こえると思いますが、誰しもみない話を聞いた時などは、それを実践しようと思いますが、どうしても長続きしません。食は人間の暮らしの中で切っても切れないものだと思うので、長期的に長いスパンで取り組まなければなりません。

皆さんもどうか、今回の食育推進全国大会で学んだことを日頃の生活に生かしてください。ありがとうございました。

○田中 竜氏：金丸佐佑子さん、ありがとうございました。福澤諭吉さんとカレーの関係は、とても意外でしたね。

それでは、以上4名の発表でパネルディスカッションは終了なのですが、最後に石毛直道さんから今回のご感想をいただきたいと思います。石毛直道さんお願いいたします。

○石毛 直道氏：4名のパネラーの方々、とても貴重なお話をありがとうございました。

食に関わっていない人間はいないと思います。食材の生産者、その食材を運送する方、その食材を調理する料理人、そしてその食材を口にする消費者まで、食が繋げる人と人の輪にはとてもすごいものがあります。食について考えるということは、人と人のつながりを意識することから始まります。皆さんも普段の食事を当り前のものとは思わず、常に感謝の心を持ってほしいです。

食育は、もちろん健康と成長という意味もありますが、こういった人としての成長もできることだと思います。皆さんも今日のお話を忘れず、是非、実践できるものはしてみてください。パネラーの方々ありがとうございました。

○司会：コーディネーターの田中様、パネリストの皆様、貴重なご意見をどうもありがとうございました。お疲れ様でございました。どうぞ、ご降壇ください。

これをもちまして、「明治150年」特別企画シンポジウム『私たちの食卓に生きる明治150年史～「今日（けふ）は何にしよう子（ね）」カレーを日本に伝えた福翁の知恵もお借りして～』を終了とさせていただきます。

なお、配布資料の中にアンケートを入れてございますので、ご協力をお願いいたします。お帰りの際に、受付のアンケート回収ボックスにお入れください。長時間にわたりお付き合いただきまして誠にありがとうございました。



実施概要

日 時：平成30年6月24日（日） 15：15～16：00
プログラム：シンポジウム「私たちの食卓に生きる 明治150年史」 エピローグ
3 高校と、大学生たちによる研究発表
発 表 者：平成30年度 大分県農業クラブ研究発表大会 最優秀校によるプロジェクト発表
「パークを中心とした循環型農業の展開 校内から地域へ」（玖珠美山高等学校）



※会場風景



※会場風景

〈発表したスライドの抜粋〉

**パークを中心とした循環型農業の展開
校内から地域へ Part V**
～ パークマットの地域への普及定着～

玖珠地域のために頑張ります
大分県立玖珠美山高等学校 チーム野菜

産業廃棄物としての樹皮(パーク)

毎年
18万m³
産業廃棄物

大分県立玖珠美山高等学校 チーム野菜

この地域のトマト農家の問題点

- 高齢化
- 労働力不足
- 土壌病多発

大分県立玖珠美山高等学校 チーム野菜

パークマット普及体制完成

パークマット栽培推進協議会

玖珠美山高等学校
大分県農林水産部
農林水産指導センター
九重町・玖珠町役場
JA玖珠九重
大分県立農業大学校

農家代表

農家のみなさんへ

大分県立玖珠美山高等学校 チーム野菜

見えてきた大きな課題

- パークマットの厚さは何cmがよい？
- 品種はどれがよい？
- 高品質・低コストなパークマット

大分県立玖珠美山高等学校 チーム野菜

研究施設お披露目式

大分県立玖珠美山高等学校 チーム野菜

ま と め

- ①栽培マニュアル作成に向けたデータ収集
- ②研究用プレス機による製造方法
- ③産学官からなる強固な普及体制

大分県立玖珠美山高等学校 チーム野菜

今 後 の 課 題

- ①大量生産に向けた企業連携
- ②パークマットのブランド化
- ③栽培方法のマニュアル化

大分県立玖珠美山高等学校 チーム野菜

パークの生産量

- ・ 日田玖珠年間
18万立方メートル
10万立方メートル パークとして
8万立方メートル 燃 焼
 発電
 木材乾燥
- ・ 18万立方メートル
これを燃やして発生する二酸化炭素に
換算すると 25200トンになる

大分県立玖珠美山高等学校 チーム野菜

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 15:15~16:00

プログラム : シンポジウム「私たちの食卓に生きる 明治150年史」 エピローグ

3高校と、大学生たちによる研究発表

発表者 : 平成30年度 大分県家庭クラブ研究発表大会 優秀校によるプロジェクト発表

「ベジタブル! de 食パンダフル!」(中津北高等学校)

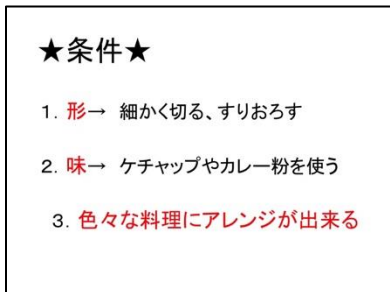


※会場風景



※会場風景

〈発表したスライドの抜粋〉



実施概要

日 時：平成30年6月24日（日） 15：15～16：00
プログラム：シンポジウム「私たちの食卓に生きる 明治150年史」 エピローグ
3 高校と、大学生たちによる研究発表
発 表 者：食を通した地域連携・地域活性化の実践発表
「高齢者の健康と楽しい食事」（宇佐産業科学高等学校）



※会場風景



※会場風景

〈発表したスライドの抜粋〉

高齢者の健康と楽しい食事
～笑顔がたえない再会を過ごすためには～
大分県立宇佐産業科学高等学校・生活デザイン科2年
小幡久美子・古賀愛結美・廣崎楓華

宇佐市の現状

高齢者事業

高齢者ふれあいサロン	102
介護予防教室	147
認知症予防教室	20

生活デザイン科×高齢者～先輩方の取り組み～
コンフェクショナリー・フードビジネスの授業で
宇佐市の高齢者サロンと交流をしました。

普段の食事についてアンケート調査をしました

一緒にごはんを食べました

生活デザイン科×高齢者～先輩方の取り組み～
地域の高齢者サロンへ行き、おやつを食べながらの交流とレクリエーション体験をしました。

生活デザイン科×高齢者～先輩方の取り組み～
高齢者サロンで使えるレシピを作成しました。

高齢者の実態把握～アンケート調査～

- 朝食・昼食・夕食をきちんと食べている高齢者がほとんど。
- 自炊をしている人がほとんど。
- 昼食はラーメンや菓子パン等の簡単に食べられる食事が多かった。
- 宅配食の弁当を利用している人もいた。

認知症サポーター養成講座

認知症により食べ物を学び中

認知症に効果のある油の試験中

高齢者サロン訪問～レシピ普及に向けて～
高齢者の方との交流・認知症予防教室への参加・レシピ集の普及を目的に宇佐市上城井の高齢者サロンへ行きました。

まとめ

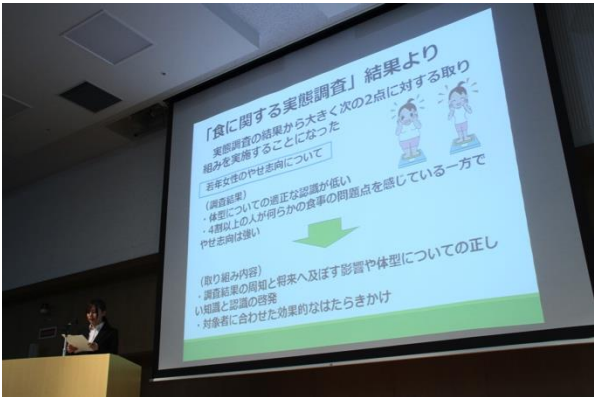
○食生活を改善することで**認知症予防や病気の予防**になる。

○食事は「何を食べるか」も重要であるが「**誰と食べるか**」も重要であると感じた。

今後も高齢者サロン交流を続けていきます！

実施概要

日 時：平成30年6月24日（日） 15：15～16：00
プログラム：シンポジウム「私たちの食卓に生きる 明治150年史」 エピローグ
3 高校と、大学生たちによる研究発表
発 表 者：魅力あふれる大学生生活応援プロジェクト発表
「味力あふれる大学生生活応援プロジェクト」（FES：立命館大学／APU／別府大学の学生たち）



※会場風景



※会場風景

〈発表したスライドの抜粋〉

味力あふれる大学生生活応援プロジェクト

別府大学食物栄養科学部食物栄養学科
4年 森 優香

目的
第2期大分県食育推進計画（平成23年3月）

- 食育のわかりやすい啓発
- 青・壮年期に対する食育の推進
- 生活習慣病予防のための食の環境整備

大学生を対象に「食に関する実態調査」実施（平成24年7-8月）

大学生の食の自立プロジェクト
「味力あふれる大学生生活応援プロジェクト」スタート

「食に関する実態調査」結果より
実態調査の結果から大きく次の2点に対する取り組みを実施することになった

若年女性のやせ志向について

（調査結果）

- ・体型についての適正な認識が低い
- ・4割以上の人が何らかの食事の問題点を感じている一方でやせ志向は強い

（取り組み内容）

- ・調査結果の周知と将来へ及ぼす影響や体型についての正しい知識と認識の啓発
- ・対象者に合わせた効果的なはたらきかけ

取り組み内容の紹介
平成25-29年度に実施した取り組みの紹介

大学生の食の自立プロジェクトということで、「大学生の食育は大学生の手で！」をモットーとしたプログラム

＜初年度（平成25年度）の主なスケジュール＞

- 8月：食育ボランティア養成講座（3日間）
- 1日目：講義と調理実習
- 2日目：講義と調理実習
- 3日目：調理実習とディスカッション
- 10月：天空祭（APUの大学祭）
- 11月：石垣祭（別府大学の大学祭）

食育サポーター
Food Education Supporter
FES

平成25年8月：食育ボランティア養成講座
＜養成講座1日目＞
講義「学生ボランティアに期待すること」
調理実習「簡単ピザ 他」

平成25年10月：天空祭（APUの大学祭）
SATシステムを用いた栄養指導
お箸の使い方ゲーム 等

平成25年11月：石垣祭（別府大学の大学祭）
SATシステムを用いた大学祭来場者への栄養指導
お箸の使い方ゲーム、パネル展示 等

平成26-29年の活動紹介
＜平成25年度のスケジュールと同様（内容は異なる）＞

- 8月：食育ボランティア養成講座（3日間）
- 10月：天空祭（APUの大学祭）
- 11月：石垣祭（別府大学の大学祭）

＜その他の活動＞

- APUでの料理教室（簡単料理のレクチャー）
- 別府市わくわく農産物フェア
- お弁当の日

平成30年度のスケジュール
今年度は3日間の養成講座とはせず、下記のスケジュールで「食育café」と題した講座を定期的に実施し、5回以上参加すると「食育サポーター（FES）」に認定するという形式で実施

初回の食育caféの様子（別府大学の中庭にて）

作成パネル 私たちの食卓に生きる明治150年史



『明治150年』特別展示 ～明治150年の食育～



石塚左玄著『食物養生法』内表紙
資料：国立国会図書館所蔵



本格的な西洋料理を提供した精養軒
資料：国立国会図書館ウェブサイト



高木兼寛（明治8（1875）年）
資料：東京慈恵会医科大学所蔵



牛鍋屋の様子（牛店雑誌安愚楽編）
資料：国立国会図書館ウェブサイト



学校給食発祥の地における記念碑
（山形県鶴岡市大湊寺南内）
資料：独立行政法人日本文化政策研究センター

農林水産省

明治期における食育及び食生活の転換

（平成29年度食育白書から引用）



食育の大切さを指摘

「食育」という言葉はいつ頃から使われていたのでしょうか。これについては例えば明治時代の二冊の書籍が挙げられています。

明治31（1898）年に発行された石塚左玄（いしかさげん）著『食物養生法』では、「食能（よ）く人を健にし弱にし、食能く人を強にし弱にし、食能く人を強にし弱にするのみならず、食能く人の心を軟化して質素静肅に動かし、食能く人の心を硬化して華美喧嘩に放逐するに至る」と述べながら、食が人に及ぼす影響が大きいことを強調しています。さらに「嗚呼何ぞ学童を有する都會角地地の諸住民は疾に素養を磨いて体育智育才育は即ち食育なりと観念せざるや」（学童を養育する人々はその素養を磨くとして、体育、智育、才育はすなわち食育にあると考えるべきであるとの大意）とし、体育、智育、才育の基本となるものとして「食育」の重要性を述べています。



石塚左玄著『食物養生法』内表紙
資料：国立国会図書館所蔵

もう一冊は明治36（1903）年に初版が発行された村井弦斎（むらいげんさい）著『食道楽』です。「食道楽」は、当時、10万部以上を売り上げたほどの人気小説ですが、同書において、登場人物の会話の中で「智育と体育と徳育の三つは蛋白質と脂肪と澱粉のように程や加減を測って配合しなければならぬ。しかし先ず智育よりも体育よりも一番大切な食育の事を研究しないのは逆障の至りだ」と述べています。また、村井は、自身が作成した料理心得の歌の中でも、「小児には徳育よりも智育よりも体育よりも食育が先き」と「食育」の大切さを指摘しています。



村井弦斎著『食道楽』内の1ページ
資料：国立国会図書館ウェブサイト

しかしながら、その後暫くの間「食育」という言葉が世間で広く使われることはなかったようです。

明治期における食育及び食生活の転換

（平成29年度食育白書から引用）



栄養の重要性を発見

東京慈恵会医科大学の創始者である高木兼寛（たかきかねひろ）は、明治13（1880）年に東京海軍病院院長に任命されると、脚気の予防と治療の研究を開始しました。当時、脚気は特に都市に住む軍医と学生の間で頻発し、陸海軍の軍医にとって大きな課題となっていました。脚気の原因は、今ではビタミンB₁の欠乏であると明らかになっていますが、当時は、細菌による伝染病説が支配的でした。高木は、軍人の生活環境等に關する調査や2隻の軍艦による航海実験の結果等から、原因は栄養欠陥であると考えました。



高木兼寛（明治8（1875）年）
資料：東京慈恵会医科大学所蔵

高木は、明治18（1885）年に海軍の主食に麦混合食を採用し、結果として海軍の脚気患者は一掃されました。一方、伝染病説を支持していた陸軍軍医の森林太郎（もりん とうろう）は、高木の説を受け入れませんでした。その影響は日清戦争と日露戦争時に顕著に表れ、海軍では脚気による死者がほとんど発生しなかったのに対し、陸軍では多くの死者（日清戦争：約4千人、日露戦争：約2万8千人）が発生しました。

この事例から、食や栄養の重要性が分かります。高木兼寛は、脚気予防策として麦飯を推奨したこと、その功績等から勇將を授けられたことから、「麦飯勇將」と呼ばれたということです。

肉類・牛乳の普及、野菜・加工品の移入・開発①

開国後に流入した欧米の食文化は、我が国の食文化に大きな影響を与えました。特に、牛肉は文明開化の象徴と見られ、またたく間に牛肉屋、牛料理屋の数が増えました。

明治4（1871）年の匿名文獻『かながさくふん』の小説『牛店雑誌安愚楽編』では、牛肉を「高味極まるのみならず開化滋養の食料」と絶賛し、「牛鍋」が人々の人気を集めた様子が記録されています。

また、明治30（1897）年の『東京新報』では、牛肉は目下、一の大流行にして、大小数多く牛肉店、市内各所に散在して皆よく客の需要に応じ、頗る繁昌を遂げり。是れ東京人の牛肉嗜好が増加したのを現象にして、衛生家の暗誡せしは為がべし。されば其の供給に利便あると、價の廉らざるを以て、馬肉豚肉を濫用し或は其他の悪獸肉を牛肉と称して賣り付くる家々あれば、よくよく注意して信用ある家に就て飲食すべきことなり。」と、明治期なかばの牛肉の流行を伝えています。



牛鍋屋の様子（牛店雑誌安愚楽編）
資料：国立国会図書館ウェブサイト

明治期における食育及び食生活の転換

（平成29年度食育白書から引用）



肉類・牛乳の普及、野菜・加工品の移入・開発②

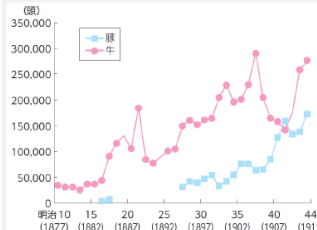
畜者による肉食の普及も、このような流行の一例とされています。例えば、福沢諭吉（ふくざわゆきち）は、明治3（1870）年の『肉食之説』において、牛肉や牛乳が身体の養生に有効だと説き、肉食を推奨しました。さらに、明治15（1882）年には、「肉食せざるべからず」において、欧米人の精神と体力が日本人に比べて勝っていることを挙げ、その違いは食糧の違ひにあるとし、肉食の利を力説しました。

当初の一般的な牛肉の食べ方は、西洋料理風ではなく、牛肉という新しい食材を煮込み、醤油や味噌で日本風に味付けし、箸で食べる「牛鍋」でした。牛鍋屋は比較的古く、民衆でも気軽に利用することができました。



福沢諭吉
資料：国立国会図書館ウェブサイト

畜処理頭数の推移



年	豚 (頭)	牛 (頭)
明治10 (1877)	20,000	50,000
明治15 (1882)	30,000	80,000
明治20 (1887)	40,000	120,000
明治25 (1892)	50,000	150,000
明治30 (1897)	60,000	180,000
明治35 (1902)	70,000	220,000
明治40 (1907)	80,000	250,000
明治44 (1911)	100,000	280,000

効用を知らせる牛馬会社の宣伝などもあり、牛肉と共に牛乳の飲用も次第に普及するようになり、明治7（1874）年頃には乳牛社が数十分所を開業していたということです。当初は、大きなブリキの輸送缶から取り出されていましたが、明治21（1888）年頃に東京の牛乳店が初めてガラスびんを採用し、明治38（1905）年頃までには、ほとんどがガラスびん入りになりました。

また、明治期を通じて、ハム、ソーセージ、乳製品、洋風調味料の開発も急速に進んだほか、レタス・アスパラガス・パセリ・セロリ・キャベツ・タマネギなどの野菜が外国から移入され、普及しました。

¹ 明治2（1869）年に東京築地に設立された食肉、牛乳、乳製品の製造と販売を目的とする言營会社。

56

作成パネル 私たちの食卓に生きる明治150年史

明治期における食育及び食生活の転換

(平成29年度食育白書から引用)



西洋料理の広がり

内や油脂を使用した料理を食べさせる場として、**西洋料理店**も開業されます。大都市では明治1府台、地方都市でもたいたい開十年代に西洋料理店が開業し、コーヒー、スープ、シチュー、ビーフステーキ等を提供しました。初めは外国人を相手にしていましたが、次第に日本人客も増えていきました。しかしながら、初期の西洋料理店の料理は非常に高価であったため、顧客は一部のお金持ちに限られました。



本格的な西洋料理を提供した精養軒資料：国立国会図書館ウェブサイト

1880年代後半になると、ホテルやレストランで西洋料理を習った日本人調理人たちが、「**洋食屋**」という民衆を対象とする西洋料理店を開業し始め、明治30～40年代には、東京の「洋食屋」は1,500～1,600軒に達しました。そこでは、日本人の嗜好に合わせて変形された西洋料理が提供され、米飯と共にカツレツ、エビフライ、コロッケ、オムレツ等が提供されたほか、カレーライス、ハヤシライス、チキンライス等が供されました。明治39（1906）年の東京府下326軒の主な飲食店の内訳は、和洋料理207軒、西洋料理36軒、牛馬屋81軒、支那料理店2軒となっています²。

また、西洋料理は料理書によっても紹介されました。明治5（1872）年に**佚名**（かながきうぶん）の「**西洋料理指南**」、**敬堂主人**（けいどうしゅじん）の「**西洋料理通**」などの**西洋料理書**が刊行され、西洋料理に関する知識が徐々に広まってきました。料理書の刊行数は明治38（1905）年以降に急激な増加をみせ、そのほとんどは家庭内を取り仕切る主婦向けの料理書として刊行されました。これらの料理書には、高価な西洋の食材ではなく、我が国の食材や調味料でアレンジした西洋料理や、西洋の食材や調味料の使用を試みた和風総菜など、多くの和洋折衷料理が登場しました。

² 東京市役所編「東京案内」

明治期における食育及び食生活の転換

(平成29年度食育白書から引用)



明治期における食育及び食生活等に関する年表①

和暦	西暦	出来事
明治元	1868	・パン製造 ・築地ホテル館竣工。メニューはすべてフランス料理。
2	1869	・東京築地にて、牛馬会社設立。
3	1870	・福沢諭吉「肉食之説」発表
4	1871	・「牛店雑誌安藤家編」 ¹ （匿名短歌文）刊行 ・長崎において缶詰製造始まる。 ・宮中での肉食解禁
5	1872	・長崎においてハム製造始まる。 ・西洋料理書「西洋料理通」「西洋料理指南」刊行 ・西洋料理店精養軒開店
6	1873	・牛肉消費の増加が報じられる。
7	1874	・ウィリアム・カーティス、神奈川県鎌倉郡川上村にて、家畜を育て、ハム・ベーコン・牛乳・バターの製造開始
8	1875	・天皇、あんパンを召す。
10	1877	・風月堂、フランス料理や洋食（カレーライス・カツレツ・オムレツ・ビフテキ）販売
11	1878	・東京府下の乳牛185頭、搾乳高1,371石余。 ・牛乳配達にブリキ缶（180ミリリットル）の使用開始。
12	1879	・開拓使、七重勲業試験場にて、チーズの製造開始。

¹ 牛肉や牛乳が身体への養生に有効と強調
² 牛肉を「高味極まるのみならず開化進歩の食料」と絶賛

明治期における食育及び食生活の転換

(平成29年度食育白書から引用)



明治期における食育及び食生活等に関する年表②

和暦	西暦	出来事
14	1881	・東京において、牛乳の戸別配達始まる。
15	1882	・福沢諭吉「肉食せざるべからず」公表 ・大阪の押乳場7か所にて、牛乳の供給過剰になる。これを受けて、前田松之助がバター製造。
16	1883	・海軍の軍艦電報航海中に169人の重症脚気、うち25人が死亡。
17	1884	・前年の反省をふまえ、海軍の軍艦電報航海中に脚気（1:15）の食事を採用。脚気による死者なし。以後、全海軍兵食を改善。
18	1885	・軍医総監高木兼寛、兵食に麦混合食を採用。 ・東京にて、手軽に席を譲る即席日本料理店、和洋折衷料理屋が流行。 ・アメリカ人のクララ・ホイットニー、「手軽西洋料理」刊行 ・浜口儀兵衛、ウスターソースを発売。
19	1886	・内務省衛生局東京試験所長心得の田原良純、日本人の保健食料（栄養摂取基準）の基礎データを整える。 ・陸軍軍医森田太郎（陸外）、「日本兵食論」発表。その中で高木兼寛の栄養説を批判。 ・料理雑誌「庭丁盛梅」創刊 ・各地で洋食店が広がる。
20	1887	・東京衛生研究所の田原良純、日本人の常用食品の成分表をはじめて作成
21	1888	・平野千代吉「食餌療法新論書」を著す。
22	1889	・山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で最初の学校給食がはじまる。 ・東京にて、馬肉流行の食。肉を改良論発表。肉食も推奨。

明治期における食育及び食生活の転換

(平成29年度食育白書から引用)



明治期における食育及び食生活等に関する年表③

和暦	西暦	出来事
29	1896	・大川通久 食品分析表による料理書を刊行。 ・博文館の大橋又太郎、日用百科全書第13編として「西洋料理法 附長崎料理法」編集。
30	1897	・東京神田を中心にミルク・ホール開店 ・サクラランボが東京に初入荷。
31	1898	・石塚左玄「食物養生法」刊行 ・地方にて、1斗入りのブリキ缶に入れた牛乳を馬車で運ぶ牛乳配達が始まり（柄杓で量り売り）
33	1900	・宣教師ガネー・ピンフォードの妻イザベラ、茨城県水戸で伝道活動の傍ら主婦たちに食パン・ビフテキ・オムレツ・スポンジケーキなど西洋料理を教え、1904年に「常盤西洋料理」として発行される。
36	1903	・村井玄、新聞に料理小説「食道楽」の連載開始。和・洋・中の料理を紹介。後に春～冬の号に分け刊行。
37	1904	・陸軍は脚気患者25万人、戦傷病死者3万7千人のうち脚気による死者2万8千人におよぶ。
38	1905	・森村棟太郎、「日用便利并当料理案内」を著す。弁当を扱う初期の料理書 ・梅田竹次郎、「実験和洋菓子製造法」を著す。440種の和洋菓子製法が記される。 ・大阪にて即席カレー粉発売
39	1906	・牛肉の値上げのため、豚の飼育頭数急増（28万5,000頭）
40	1907	・ビクトリア時代の家庭料理研究家イザベラ・ビートの料理書の翻訳書「家庭実用西洋料理之集」刊行 ・村井多嘉子、「手軽実用西洋料理の料理法」第1篇を口述。対話形式の料理書 ・石井泰次郎「四季料理」著す ・石塚左玄、食費会創設。「食費雑誌」刊行。
41	1908	・池田菊苗が昆布だし味の成分がグルタミン酸というアミノ酸の一種であることを発見。
42	1909	・家庭向け中国料理書「日本の家庭に適用したる支那料理法」刊行
43	1910	・鈴木梅太郎、米麹の中に脚気治療に有効な成分「アビタミ」があることを発見し、これを抽出して「オリザニン」と命名（現在では「ビタミンB」 ₁ として知られる。）、



作成パネル 私たちの食卓に生きる明治150年史

明治期に始まった学校給食



明治22(1889)年に、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で学校給食が実施され、それが我が国の学校給食の起源とされています。忠愛小学校での給食の実施形態は、現行の学校給食とほぼ同様で、学校が調理した食事を教室において給するものでした。

明治40(1907)年には、広島県大草村義務奨励会による給食、秋田県高根専常高等小学校での貧困児童のための給食等が実施されました。その後、明治44(1911)年には岩手県、静岡県、岡山県下の一部で給食が実施され、学校給食の取組は徐々に広がっていきました。

年代別学校給食献立①(明治22年～昭和22年)

年代	献立	写真	食具等
明治22年	おにぎり 塩鮭 菜の漬物		はし
大正12年	五色ごはん 栄養みそ汁		はし
昭和2年	ごはん ほうれん草のホワイト煮 さわらのつけ焼き		はし
昭和17年	すいとんのみそ汁		はし
昭和20年	ミルク(脱脂粉乳) みそ汁		はし
昭和22年	ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー		はし

出典「独立行政法人日本スポーツ振興センター 学校給食要覧」

年代別学校給食献立②(昭和25年～昭和39年)



年代	献立	写真	食具等
昭和25年	コッペパン ミルク(脱脂粉乳) ポタージュスープ コロケ せんきゃべツ マーガリン		はし
昭和27年	コッペパン ミルク(脱脂粉乳) 鶏肉の竜田揚げ せんきゃべツ ジャム		先割れスプーン
昭和30年	コッペパン ミルク(脱脂粉乳) あじフライ サラダ ジャム		先割れスプーン
昭和32年	コッペパン ミルク(脱脂粉乳) 月見フライ ぶどう豆 マーガリン せんきゃべツ		先割れスプーン
昭和38年	コッペパン ミルク(委託乳) 煮のすり身フライ マカロニサラダ マーガリン		先割れスプーン
昭和39年	揚げパン ミルク(脱脂粉乳) おでん		先割れスプーン

出典「独立行政法人日本スポーツ振興センター 学校給食要覧」

年代別学校給食献立③(昭和44年～昭和58年)



年代	献立	写真	食具等
昭和44年	ミートスバラッチェ 牛乳 フレンチサラダ プリン		フォーク スプーン
昭和49年	ぶどうパン 牛乳 ハンバーグせんきゃべツ 粉ふきいも 果汁		先割れスプーン
昭和50年	バターロールパン 牛乳 沖あみチーズロールフライ 八宝菜 くだもの(メロン)		先割れスプーン
昭和52年	カレーライス 牛乳 塩もみ くだもの(バナナ) スープ		フォーク スプーン
昭和54年	ごはん 牛乳 がめ煮(郷土食) ヨーグルトサラダ チーズ		はし
昭和58年	ツイストパン 牛乳 卵とほうれん草のグラタン えびのサラダ くだもの(みかん)		フォーク

出典「独立行政法人日本スポーツ振興センター 学校給食要覧」

年代別学校給食献立④(昭和60年～平成15年)



年代	献立	写真	食具等
昭和60年	ビビンバ 牛乳 スープ キムチ風漬けもの ヨーグルトゼリー		フォーク
昭和62年	寒ごはん 牛乳 巻き煮し せんきゃべツ 高野豆腐のあえもの みそ汁		はし
平成元年	1. おにぎり、小豆パン 2. 鶏の香味焼き、ゆで卵 えびのから揚げ 3. にんじんのグラッセ、プチトマト ほうれん草のピーナツ和え 4. 粉ふきいも さつまいものから揚げ 5. くだもの(メロン、パイナップル) ゼリー、牛乳		バイキング給食
平成7年	あんかけ焼きそば 牛乳 大学芋 シャキシャキ和えもの にらたまスープ くだもの(キウイフルーツ)		はし スプーン
平成15年	米粉パン牛乳 鶏肉とカシューナッツの炒め物 ツナとキャベツの冷菜 コンソメスープ くだもの(みかん)		はし スプーン

出典「独立行政法人日本スポーツ振興センター 学校給食要覧」

学校給食発祥の地記念碑



建立者 山形県教育委員会 鶴岡市教育委員会
 全国学校給食会連合会
 財団法人山形県学校給食会

資料：公益財団法人境玉園学校給食会 学校給食歴史館 提供



昭和30年 小学校(東京都港区)



昭和30年 小学校(東京都港区)



昭和31年 小学校(東京都永田町)

資料:公益財団法人埼玉県学校給食会 学校給食歴史館 提供



昭和23年 小学校(東京都文京区)



昭和29年 小学校(静岡県気賀町)



昭和30年 小学校(神奈川県鎌倉市)

資料：公益財団法人埼玉県学校給食会 学校給食歴史館 提供

当時の給食の風景

（昭和二十・三十年代の様子）

[illegible]

資料:公益財団法人埼玉県学校給食会 学校給食歴史館 提供

作成パネル 私たちの食卓に生きる明治150年史

年号	月日	学校給食の歴史
昭和二十七年	三月 四月	文部次官通達「昭和二十七年年度学校給食実施方針」が示される。 完全給食が、ほぼ全国全ての小学校を対象に実施され始める。
昭和二十九年	六月三日	日本中学校給食会が脱脂粉乳の入荷業務を開始。配分業務も行う。 また、二七セブ寄附の脱脂粉乳を納入し、配分業務も行う。 第十四年度「学校給食法」改定・公布される。 この法律は、 「学校給食の実施に法的根拠を与えることにより、学校給食の普及促進を図ることを目的とする」と規定されている。 第七十四条で「千五百五十人以上と二百二十五人未満の傾向にある。」と規定されている。 第七十五条では「米、麦、豆類等の穀類、油脂、砂糖、調味料等をも定められ、そのうち米、麦、豆類等は、それぞれ一定の割合で指定されることとなる。」と規定されている。 第七十六条では「学校給食を実施するに当たっては、その地域の自然条件及び経済状況を考慮しなければならない。」と規定されている。 第七十七条では「学校給食の実施については、地方公共団体の長は、その権限内において、必要な措置を講ずることができる。」と規定されている。 第七十八条では「学校給食の実施に関する事項は、本法及其他の法令による。」と規定されている。
昭和三十年	六月 二月十日	「米国農産物に關する日米協定」中の stipulation より、「学校給食用として小麦五万トン、ミルク七百五十ポンドを供給することとする。」と規定されている。 日本の学校給食会が文部大臣によって順次指定される。
昭和三十一年	三月二十六日 三月三十日 六月二十日	日本学校給食会の学校給食用物資供給の指手方として、各都道府県の学校給食会が文部大臣によって順次指定される。 学校の給食費の一部（教員）が公布され、同法に基づいて適用される。 必要保護児童に対する給食費用助成も規定される。 「夜間課程を置く高等學校における學校給食に関する法律」が公布される。（同日施行） 「盲學校、ろう學校及び養護學校の幼稚部及び高等部における學校給食に関する法律」が公布される。（同日施行）
昭和三十二年	五月二十日	「盲學校、ろう學校及び養護學校の幼稚園及び高等部における學校給食に関する法律」が公布される。（同日施行）
昭和三十四年	十一月六日 七月七日	学校給食委員の大體である山形県職員組合が学校給食を、同市大野町管内にて、文部大臣松田竹千代論文による記念碑が建てられる。
昭和三十九年	八月	文部、東北両省から「学校給食用牛乳供給事業の実施について」の通知が出される。区内牛乳の半日給食への供給が実施されている体制が整う。
昭和四十一年	十二月十六日	学校給食制度上に米飯が正式に導入される。
昭和四十五年	四月	学校給食用米穀は消費者米価の三十五％値引きとなる。
昭和五十七年	二月 七月	日本学校健康立法が閣議決定される。 日本学校健康会設立。
昭和六十一年	十二月	日本体育・学校健康センター法公布。

資料：公益財団法人埼玉県学校給食会 学校給食歴史館 提供

年号	月日	学校給食の歴史
昭和六十一年	三月一日	日本体育・学校健康センター設立。
昭和六十二年	四月	学校給食用米穀の値引き方法が、第一種、第二種、第三種価格となる。
平成元年	十一月	学校給食百周年記念会主催により「学校給食百周年記念大会」が千葉県の幕張メッセにおいて盛大に開催される。
平成六年		平成五年産米の異例の不作続不況へ、四月反指数「七十四」に伴い、米が騰じられる。この期間についでには、食糧庁において特別財政措置が講じられる。
平成七年		文部省は、阪神・淡路大震災に際し、兵庫県及び同県下市町に対し六市町において約六十万食の炊き出しが行われる。
平成八年	七月二十六日	学校給食における保存の保存期間、保存方法が変更される（マイナス二十度以下、二週間以上）。
平成九年	四月一日	「学校給食衛生管理の基準」が定められる。
平成十年	四月	「心を育て学校給食通関」の実施。
平成十一年	八月	食に関する指導全国研究会が開催される。
平成十二年	四月	学校給食用米穀（政府米）値引き措置が廃止される。
平成十四年	十一月	独立行政法人日本スポーツ振興センター法が公布される。
平成十五年	五月	「学校給食実施基準」及び「夜間学校給食実施基準」の一部が訂正される。一人一回当たりの平均栄養所要量の基準が改訂になる。
平成十七年	四月	「栄養教諭制度」がスタートする。
平成十九年	六月	「食育基本法」が公布される。
平成二十一年	四月一日	学校給食費の滞納問題で、文部科学省が初の全国調査を公表。 改正学校給食法施行。

資料:公益財団法人埼玉県学校給食会 学校給食歴史館 提供

第13回食育推進全国大会 「明治150年特別企画イベント」

私達の食卓に生きる 明治150年史

「今日(けふ)は何にしよう子(わ)」
カレーを日本に伝えた福蘭の知恵もお借りして

平成30年
6月24日(日)
12時30分～16時
(途中休憩あり)

**定員300名
入場無料**

**J:COMポルトポルト
3階大会館室**
住所：大分県大分市金池町1丁目3-1



基調講演会 石毛 直道先生

日本人の食文化 ～明治150年史～

1997年～2003年国立民族学博物館館長。世界各地の食文化ととも比較研究を行い、全世界の人類史の視野で食の文明論を展開。著書「食卓の文化誌」「食いしん坊の民学上」「食事の文明論」「日本の食文化史」(石毛直道自選著作集「全12巻」)等。

お申込み 参加ご希望の方は、氏名、連絡先電話番号を記入の上、FAX、メール、ハガキからお申し込みください。
※定員まで先着順で切らせていただきます。
※申込締切：平成30年6月15日まで

送り先 FAX 092-751-8095
〒10-0001 k-kosara.komachi@bbjowjw.jp
郵送先 〒810-0001
福岡県福岡市中央区天神4-1-32-7F
第13回食育推進全国大会事務局(NEBDO)WEST内

申し込み 申し込み用紙に配布予定！
申し込み用紙は、申し込み用紙に配布予定！
申し込み用紙は、申し込み用紙に配布予定！
申し込み用紙は、申し込み用紙に配布予定！

主催 農林水産省

お申込み用紙

氏名(代表者) _____ 申込人数 _____ 人

連絡先(お電話番号) _____

試食券の取扱い

試食券の取扱い

試食券の取扱い

試食券の取扱い

明治150年史

	スケジュール ※全日程は雨天決行です おい！た
■プロローグ 12時30分～14時 ① 諭吉レシピ学ぶ 東九州短期大学 ② きりめし体験 昭和学園高等学校	■基調講演会 & パネルディスカッション 13時00分～15時10分(途中休憩あり) ① 石毛直道先生の基調講演 日本の食文化～明治150年史～ ② パネルディスカッション 私たちの食卓に生きる明治150年史
■エピソード 15時15分～16時	① 平成30年度大分県産業クラブ研究発表大会最優秀校によるプロジェクト発表 大分県高等学校教育研究会農業部会 ② 平成29年度大分県家庭クラブ研究発表大会優秀校によるプロジェクト発表 ベジタブルIDE食ビザンタル! 大分県高等学校教育研究会家庭部会 中津北高校 ③ 高齢者の健康と楽しい食卓～笑顔が絶えない毎日ほらのために～ 宇佐産業科学高校 ④ 食育の未来 FES【学生食育推進リーダー（APU・別府大学）】
	「パネルディスカッション」登場予定者 服部 孝雄 (かつお・ゆきお) 南九州農工専門学校校長 (学)選修学長、南部農産学専門学 理事長・校長 / 農学部主。経営戦略部長。 ①全国商業科指導教員協会常任委員、(社)全国商業科連合会福岡支部代表理事、県教育委員会食育推進協議会委員、食育推進協議会事務局次長、福岡市食育推進協議会会長、食育推進協議会専断委員 委員長・部長、他。 昭和大学(医学部)客員教授、広正大学(医学部)客員教授、他。 著書：『新編「食育の本」』実用付録カラー色紙同梱 筑波大学出版局発行
	もちろん 石毛先生も登壇ですね!! 「今日(けふ)は若手もかたろう」
	金丸 佑佑子 (ゆづこ・さとし) 鹿児島県立 永成中学校、大分県香春町香春地区振興生活工房とつながり、昨年から大分県内各地に展開した利用について研究する中で、伝承食を見聞を蓄積している。 金丸氏の著作『オムレツのつくりかた』を譲渡することを通じて、「おいしい以上ほかのいい利用の糸口を探る」「日常茶飯事で気づく地域の食を再発見し、草の根から大分県大分市で食に関する思いを広げること」に活動中。
	佐 崎 唯 (せー・いづな) 中津市海老原(せいけいしよう)生まれ(21歳) 立命館太平洋大学国際経済学部3年生、講師職、大分県在住学生中 平成30年度大分県高校生コンテストにて、大分県産米栽培権威賞を受賞した「アサヒカムノミ」のスープと味噌煮込みうどんAWJON賞、山の上よりれたスープの賜状にも認定。 地域へAPU生を繋げる目的のためこの料理会社を立ち上げ、交流の場としてぜひPRイベント開催、日理院長経歴メンバーとして活躍中。
	浅利 良得 (りょうとく・やすとく) 大分県立第1(33番) 日本の食文化を守るため、戦後、創業169年の(有)親本堂10月1日、2007年立命館アジア太平洋大学アジア太平洋学部に、2008年別府大学経済学部経済学系食育学科(イナホリ)創設食育学科に入学。親本堂本部申込により帰郷研習中。 常に地味を用いた食品加工の研究を行う。卒業後、親本堂に就職、製粉管理部門と日々奮闘しながら、母校に力添えし味増やりのための公開講座(活動中)。
	【田中 竜太郎】 田中 竜太郎 (りゅうたろう・たけ) 大分県立第2番 社会合同南アフリカマーケティング統括担当(イベント事業)マネージャー 1991年、大分合同南アフリカ社、政治経済部、農畜部、衛生課主任、3.15消費者運動員 9年ほど在籍、2018年4月に退社。 現職時代からの食・飲料業界への関心に基づき、2004年に国内各地の都道府県、県・道庁、県庁下管轄の食・飲・酒・肉・魚・味・人 などの食・飲料の生産者に接し、

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 10:00~17:00、24日(土) 10:00~16:00

プログラム: ワークショップ 食育ランド「チャレンジ!食事のバランスチェック」

主 催 : 別府大学短期大学部食物栄養科



※会場風景



※体験の様子

イベント概要

①身体計測コーナー

身長、体重、体組成、血圧、握力の測定を実施し、チェックシートを用いて評価を行った。

②食事調査コーナー

食育SAT(サット)システム(いわさきグループ)の「組み合わせ名人」を用いて1食分の食事調査を実施した。

来場者には日頃食べている夕食を思い浮かべていただき、似たような食事をフードモデル(料理サンプル)の中から選んでもらった。選んだフードモデルを評価し、食事バランスガイドの評価票、栄養素量の評価票を結果として印刷し、配布した。

③栄養相談コーナー

大分県栄養士会(404・405会議室)の栄養相談を勧めた。行かない方には、本学の管理栄養士教員が栄養相談を行った。

④食育おもちゃの展示および体験コーナー

3色の当てゲーム、食材&減塩かるた、料理組み合わせつみき、変わり絵ボックス、お弁当づくり、箱の中身当てクイズなど学生が作製した食育おもちゃの展示を行った。来場した子供たちには、料理の組み合わせ方や栄養素について説明しながら体験してもらった。食品の消しゴムを参加賞として配布した。



※体験の様子



※展示品

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 10:00~12:30

プログラム: 講演会「世界と繋がる大分の料理」

主 催 : 大分ブランドクリエイト



※会場風景



※講師

イベント概要

参加者数: 楊志館高校40名、国際調理フラワーカレッジ20名、一般20名 合計80名
※立ち見あり

<内容>

坐来大分 中村 政樹 ホールマネージャー

食を通じて情報発信を行う大分県フラッグシップショップ「坐来大分」の使命や活動実績を紹介。

坐来大分 安心院 淳 総料理長

今回のタイトル「世界と繋がる大分の料理」について、第一部の実演をパワーポイントでおさらいするとともに、福沢諭吉先生のレシピや坐来大分で進化し続ける大分の郷土料理に対する理解を深めた。

また、すっぽんをさばくムービーを放映し、「命をいただく」大切さを伝授した。

(株)生活工房とうがらし 神谷 禎恵 代表

母親の代から2代にわたり研究している大分の伝承料理の多様性や豊かさを紹介した。

坐来大分 正喜 翔也 料理人

楊志館高校卒の若い先輩料理人として、県外でチャレンジする重要性を訴えた。



※スライド



※受講風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 13:00~15:00

プログラム : ワークショップ「食べ物是谁がどこでワークショップMILK&HONEY」

登壇者 : 上浦眞理氏(クックヒルファーム)

枝次秀樹氏(枝次養蜂園)

河野きょう子氏(ニドム)

主 催 : おおいたOrganic Market



※登壇者: 河野 きょう子氏



※登壇者: 上浦氏と枝次氏

イベント概要

大分の豊潤な大地とともに品質と命を優先している酪農家と養蜂家が登壇。
食の専門家が本物の食べものを守る使命感を語るとともに、経済や環境の現状にも目を向けるワークショップを実施。
来場者に思いの詰まった食べものについて紹介することで、消費する際の価値基準の見直しを提案した。



※スライド



※受講風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 10:00~12:00

プログラム : セミナー「和食文化を取り入れた子育て世代への食育推進」

主 催 : 農林水産省

講 師 : 東京家政学院大学教授 酒井 治子氏(博士(栄養学))



※会場風景



※講師：酒井 治子氏

イベント概要

講師に東京家政学院大学教授の酒井治子氏を迎えて栄養士向けに行われたセミナー。

「和食文化を取り入れた子育て世代への食育推進」のテーマのもと、和食の大切さや栄養についてと洋食に流れがちな昨今の食卓に、和食の重要性を訴える講義が行われた。

今、子育てをしている世代の参加者も、子供の健康について和食メニューや和食の調理方法が学べ、参加者も真剣に講義に耳を傾けていた。



※質疑応答風景



※受講風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 13:30~15:00

プログラム: 講演会「大分の食文化伝承」

主 催 : (一社)大分学研究会

講 師 : 前別府大学教授 西澤 千恵子氏



※会場風景



※西澤千恵子氏

イベント概要

(一社)大分学研究会の主催により、講師に前別府大学教授の西澤千恵子氏を迎えて行われた講演会。

「大分の食文化伝承」のテーマのもと、大分の郷土料理やその伝承の方法について講義が行われた。知っているようで知らない地元の伝統料理の歴史や発祥の地についての話など、興味深い話が展開された。参加者は地元の伝統料理の話だけあって、真剣に講演を受けていた。

スライドの写真も交えた講演で、参加者も地元の伝統料理についてとその料理の伝承法について考え、食育の知識を深めていった。



※スライド風景



※受講風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 11:00~12:30

プログラム: セミナー「ホストタウンでの“食”のおもてなしは食育に通じる」

主 催 : (一社) オーガニックヴィレッジジャパン



※講師: 勝野 美江氏



※会場風景

イベント概要

食育基本法を手掛けた服部幸應氏と現在内閣官房オリパラ事務局でホストタウンを推進している勝野美江氏が、食育、ホストタウン、東京オリパラを背景に“食のおもてなし”を語った。

勝野氏は、土別市、村山市をはじめ各地の事例を紹介。ホストタウンの積極的な取組は食育からさらに国際交流、地域活性へとつながり、早くも結果を出していると強調。

服部氏はロンドン大会の経験などから、GAP、オーガニック、HACCPなど、国際的に通用する認証取得の必要性を提案。そして、日本食、とりわけ「寿司」人気の秘密を語った。

さらに、今大会で農林水産大臣賞と消費・安全局長賞の二部門の受賞者を抱える大分県佐伯市の田中利明市長も「食育のその先」について持論を展開し、食育の今後の可能性を期待させるプログラムであった。

※ORGANIC VISION 11号参照



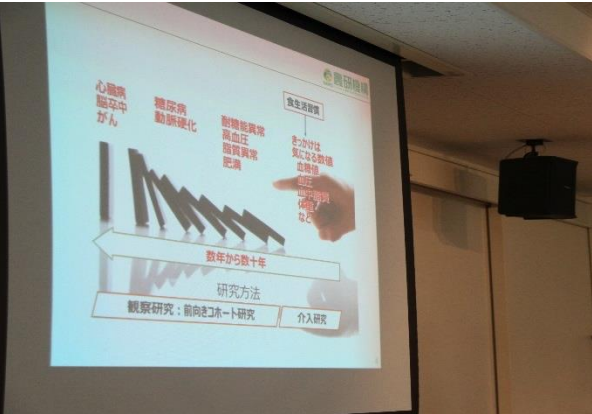
※会場風景



※受講者の様子

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 13:00~14:00
プログラム: 講演会「果実と健康」
主 催 : 中央果実協会



※スライド



※講師

イベント概要

果実の持つ力とその健康についての講義を行った。
目的としては、若い世代に果実の正しい知識を付けてもらうことと、それがどう健康に結びつくかを考えてもらうこと。果実の種類のムービーやクイズなど、楽しいスライドが豊富で受講生も楽しそうに耳を傾けていた。最後は、質疑応答の形でイベントを終えた。



※スライド



※スライド

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日（日） 10:00～12:00
 プログラム : ワークショップ「食品ロス削減に向け今日から出来ること!」
 コーディネーター: 鈴木健太氏（農林水産省）
 パネリスト : 吉岡大二郎氏、鹿野翔氏（SKO48（佐伯・菌ちゃん野菜・応援団））
 足立幸悦氏（ララシャンズ迎賓館）
 小野ひさえ氏（大分県生活学校運動推進協議会）
 池永哲二氏（フードバンクおおいた所長）
 主 催 : 農林水産省



コーディネーター：鈴木健太氏



※エンタメ・ロードムービー上映

イベント概要

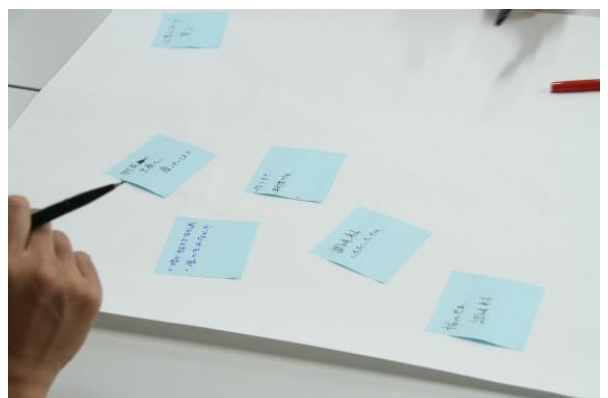
冒頭、フードロスをなくすためのエンタメ・ロードムービー「0円キッチン」のダイジェスト版の上映後、鈴木氏から食品ロスの現状について説明があった。

その後、4人のパネリストからそれぞれの事例発表、ワークショップ形式でのグループ討議などもなされた。

我が国では、本来食べられるのに廃棄されている「食品ロス」が年間632トン発生していると言われていた。（平成25年度データ）「もったいない」の発祥地である我が国として、今日から何が出来るのか、事例などを交え、参加者に考えてもらうプログラムとなった。



※スライド



※受講の様子

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 13:30~15:00

プログラム: 座談会「竹下先生と語ろう」お弁当の日で伝えなかったこと

主 催 : おおいたOrganic Market



※講師: 竹下 和男氏



※講師: 竹下 和男氏

イベント概要

食育の取組として、代表的なものとなった「弁当の日」について、その提唱者の竹下和雄先生から「弁当の日」の本質について講義があった。

その後、座談会ということで来場者も加わり、多様な食育関係者が垣根を越えて「弁当の日」についてや「食育」について議論を行った。



※スライド



※講演の様子

実施概要

日 時：平成30年 6月23日（土） 10：00～10：45 スポーツをするシニア期の食事
 15：00～16：00 スポーツをするジュニア期の食事

6月24日（日） 10：00～10：45 スポーツをするシニア期の食事
 14：30～15：30 スポーツをするジュニア期の食事

プログラム：セミナー「スポーツをするシニア期・ジュニア期・中高生の食事」

主 催：大分県栄養士会



※会場風景



※講師：銅城 順子氏

イベント概要

前半はスポーツ栄養学の観点からジュニア～シニア期の食事についての講演を行った。
 受講生は若い世代が多く、これからの自分のスポーツ人生に関わっていくことなのでみんな真剣に聞き入っていた。
 後半は、今現在、部活動やクラブ活動で実際にスポーツに取り組む中高生を中心に講義を行った。
 こちらもスポーツ栄養学を学びたい若い世代で会場は埋め尽くされ、皆真剣に講義を聞いていた。
 これからのスポーツ界を担っていくジュニア期から中高生の世代には、きちんとスポーツ栄養学について学んでもらい頑張ってもらいたい。スライドも交えた講義で、終始受講生は集中して講義を聞いていた。

最後は、質疑応答の形でイベントを終えた。



※スライド



※受講風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 11:00~12:00、13:30~14:30

24日(日) 11:00~12:00、13:00~14:00

プログラム : セミナー「高齢者の低栄養を防ごう」

主 催 : 大分県栄養士会



※会場風景



※講師 : 吉田 恵子氏

イベント概要

高齢者向けのセミナーを行った。高齢者の低栄養を防ごうというテーマのもと、栄養がかたよりがちの高齢者のため、どのような食事を取れば低栄養を防げるのかという観点で講義が行われた。

受講者の皆さんもこれからの自分たちの食事について考えるとともに対策を考えていた。

食べ物から料理調理法まで、具体的に講義があり、受講者は皆、集中して講義を聞いていた。

最後は、質疑応答の形でイベントを終えた。



※スライド



※受講風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日 (土) 10:00~11:00

プログラム: 料理教室「世界と繋がる大分の料理」

主 催 : 大分ブランドクリエイト



※会場風景



※調理風景

イベント概要

参加者数: 楊志館高校40名、一般 20名 合計60名

講師: 坐来大分 安心院 淳 総料理長、正喜 翔也 料理人

<内容>

・郷土料理のりゅうきゅう・とり天、坐来大分7月の新メニュー、坐来大分のコルリ(カレー)の4皿を実演。

そのうち、前日に仕込んだ坐来大分のコルリは参加者全員が試食した。

・ここでは、銀座で提供している郷土料理の形や味が地元版とは異なっている点や、福沢諭吉先生が150年前に海外から導入したコルリをベースに開発した「坐来大分のコルリ」のレシピを確認、体感してもらった。

・参加した高校生は1年生で、発言はほとんど無かったが、多くの生徒がコルリを2杯以上おかわりしていた。

・一般参加者は女性中心で料理に対する関心が強く、調理方法を熱心に聴き入り質問も出ていた。

・片付けは参加者全員で実施。



※試食風景



※完成品

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 11:00~12:00、24日(日) 15:00~16:00

プログラム: 料理教室「麻婆豆腐と大分の食材を活かした中国料理の調理実演」

主 催 : 公益社団法人 日本中国料理協会



※会場風景



※調理風景

イベント概要

中国料理の専門調理師による麻婆豆腐と大分の食材を使用した炒め物の調理実演を行った。

来場者の皆さんの目の前で、質問に答えながら配布されたレシピの解説を交え、プロの料理人によって手際よく料理が出来ていく様子を見ていただくことができた。

実演後には、出来立ての料理を試食をしていただき、イベントは終了した。



※試食風景



※完成品

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日 (土) 12:00~14:30

プログラム : 料理教室「親子で発見!! ワクワクお味噌汁」

主 催 : みそ健康づくり委員会



※会場風景



※調理風景

イベント概要

一般の方に調理実演を行ってもらった。

目的は大分県の食材を使用して簡単・手軽・美味しい味噌汁を作ること。

料理研究家の平山由香さんの指導のもと、大人から子供まで、幅広い年代の方に体験していただき、味噌汁をお出汁から作る体験をしていただいた。小さいお子さんも自分から積極的に調理に参加していた。自分たちの住んでいる地域の食材をふんだんに使ったお味噌汁は、いつにもまして美味しかったようです。

最後は、自分たちで作ったお味噌汁を試食してもらい、料理教室のイベントは終了した。

皆さん自分で作ったお出しお味噌汁をととても美味しそうに、満足そうに試食していた。



※試食風景



※具材

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 15:00~17:00

プログラム: 料理教室「やってみませんか! おとう飯」

主 催 : 内閣府男女共同参画局



※会場風景



※調理風景

イベント概要

内閣府男女共同参画局が平成29年6月からスタートした「“おとう飯”始めよう」キャンペーンの一環として、おとう飯大使（よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属のお笑いコンビ「イシバシハザマ」の石橋尊久氏）を招き、地元大分にお住まいのお子さんをお持ちの男性に参加していただき、「おとう飯」の料理を体験してもらった。

まずは大分県産食材を使った「おとう飯」レシピ3品を大使に調理してもらい、参加者全員で試食をした後、その中の1品を選定し、参加している父子全員で調理した。

普段調理に慣れていないお父さんたちも率先して調理に加わっていた。

最後は、みんなで美味しく試食して、イベントを終えた。



※試食風景



※完成品

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 10:00~12:00

プログラム: 料理教室「食物アレルギーでも楽しく!おいしく!お料理・お菓子をつくろう」

主 催 : 別府大学



※会場風景



※調理風景

イベント概要

別府大学の主催で開かれた料理教室。

食物アレルギーを持つ方でも調理の工夫で美味しく楽しく調理ができることをテーマに調理実習が行われた。

食物アレルギーは子供に多く、原因食物は鶏卵、牛乳、小麦の頻度が高いことから、これらを使用しない「ふんわりカップケーキ」など、おやつ数種を試作した。

材料の選択や調理の知恵が生かされた内容について、受講生は「初めてのものばかり」と真剣にメモをとっていた。

また試食時には、食物アレルギーをもつ子供とその家族の食生活の様子や、医療や保育・教育施設の支援についての説明があり、熱心に聞き入っていた。

「知らないことばかりだった」「これからも理解を深めていきたい」と感想を述べていた。



※完成したスイーツ



※試食風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 13:30~14:30

プログラム : 親子食育体験「大分県の郷土料理、だんご汁を作ろう」

主 催 : 社団法人日本キッズ食育協会青空キッチン青空チーム



※会場風景



※調理風景

イベント概要

社団法人日本キッズ食育協会 青空キッチン青空チームの主催で開かれた料理教室。

大分の代表的郷土料理であるだんご汁を作ることを目的に行われた。

使用する食材も大分の食材をふんだんに使い調理した。参加者は、大人から子供まで多岐にわたり、皆自分の故郷の郷土料理を真剣に調理していた。

普段は、料理に参加しない年代のお子さんまで率先して調理に参加している様子が見て取れた。

味付けも子供も美味しく食べれるようにとの工夫があり、調理の知恵がふんだんに使われた講義に受講生も真剣に取り組んでいた。

最後は、みんなで美味しく試食してイベントを終えた。

お子さんたちは自分で一から作っただんご汁を満足そうに食べていた。



※試食風景



※完成品

開会

日 時：平成30年6月23日（土）10:00～
司 会：つだつよし氏



実施概要

日 時：平成30年6月23日（土）10:10～、24日（日）12:15～、15:15～
出 演：別府大学短期大学部食物栄養科
プログラム：育ドル娘による食育ステージ



実施概要

日 時：平成30年6月23日（土）10:40～
出 演：大分農業文化後援・AFF
プログラム：ふるさと料理マルバツクイズ



※クイズ風景



※クイズ風景

実施概要

日 時：平成30年6月23日（土）13:00～、24日（日）13:00～
出 演：スチーミング調理技術料理研究会 平山 一政氏
プログラム：蒸し料理教室



実施概要

日 時：平成30年6月23日（土）①11:00～、②14:15～

出 演：別府市学校給食調理員

プログラム：食育戦隊タベルンジャーショー



※キャラクターショー



※キャラクターショー

実施概要

日 時：平成30年6月23日（土）12:00～13:00、24日（日）12:00～13:00

プログラム：ラップを踊るおばあさん“ラッ婆（ラッパー）”動画上映



※特設ステージ後ろの大型ビジョンにて「ラッ婆」動画が初公開

実施概要

日 時：平成30年6月23日（土）14:00～、24日（日）12:45～
 出 演：大分市キャンペーンレディ・たかもん
 プログラム：大分市PRタイム



※PR風景



※PR風景

実施概要

日 時：平成30年6月23日（土）15:00～
 出 演：糴屋本店 浅利 妙峰氏
 プログラム：かんたん！糴料理教室



※浅利 妙峰氏



※完成品

実施概要

日 時：平成30年6月23日（土）16:00～
 出 演：由布ポタジェ 佐藤 周二氏
 プログラム：じり焼きお菓子作り講座



※佐藤 周二氏



※調理風景

実施概要

日 時：平成30年6月24日（日）10:10～
プログラム：こども屋台PR・出展者PRタイム



実施概要

日 時 : 平成30年6月24日（日）11:00～
 出 演 : 別府溝部学園短期大学 幼児教育学科
 プログラム : 手洗い男子・手洗い女子ステージ



※実演



※実演

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日（日）14:00～
 出 演 : 南雲 吉則氏
 プログラム : がんや生活習慣病を予防する命の食事



※南雲 吉則氏



※会場風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日（日）14:40～
 出 演 : 国東食彩Z E C C O 中園 彰三シェフ
 プログラム : 諭吉カレーのお披露目



※中園氏



※試食風景

引 継 式

日 時：平成30年6月24日（日）15：45～16：00

登壇者：岩本 健吾氏（農林水産省大臣官房審議官）
安東 隆氏（大分県副知事）
三井 薫氏（山梨県県民生活部次長）

【主催者挨拶】

農林水産省大臣官房審議官 岩本 健吾

〈概要〉

この2日間は、大変貴重な話もあり、色々な地方の実例や、地域の取組の実例を聞き、本当に皆が元気になるような取組だと思いました。天候にも恵まれ、明るく楽しい2日間を過ごしになられたでしょうか。

ここで学んだ食育の知識を皆さま地元へ帰られた際にはぜひ共有していただき、良い食育推進の活動を行っていただければ幸いです。

また、今回は山梨県と甲府市が共同で食育推進全国大会を開催しますので、またそちらもいらしてください。

食育に関しては、食育基本法を基に進んでいます。基本法が作られてから約10年近くが経ち、基本法に基づく第3次食育推進基本計画は、今年で3年目になります。様々な省庁が関わっておりますが、政府の取りまとめの役割が内閣府から農林水産省に移りました。

食育についての認識も広まっていますが、まだまだ色々な課題もあります。小学校、中学校において新しい学習指導要領を定めましたが、学校においてもしっかりと食育を位置付けて進めています。何よりも、皆様の地域における食育への取組にはとても期待しています。各ブースでも、様々な創意工夫や情報発信をしていただき、この2日間は本当に楽しい日々を過ごしました。来年に向けてまた頑張りたいと思っています。この2日間、本当にありがとうございました。心よりお礼申し上げます。



大分県副知事 安東 隆

〈概要〉

皆様2日間、本当にお疲れ様でした。

本大会の講演会、シンポジウムは本当に素晴らしいものだったと思います。これはひとえに出演者の方々、出展者の方々、スタッフの方々のご尽力の賜物だと思います。本当にお疲れ様でした。ありがとうございました。

食育は一日二日のイベントで身につくものではなく、日々考え、食と付き合っていくことで、初めて身につくものでございます。

日本には和食という素晴らしい文化があります。ぜひそれを食育という観点と結び付けて考えていてもらいたいと思います。外国人からも高い評価を得る和食をぜひ次の世代にも受け継いで行ってもらいたいと思います。

来年の大会は、山梨県で開催されます。富士山もあり、ワインで有名なブドウもあり、山梨県は食育の活動をする上で本当に適した県だと思います。次のバトンを山梨県に託し、食育の継続を図っていきたいと思います。今後とも皆様方のご支援をよろしくお願い申し上げます。

最後になりますが、ここにいる皆様方の益々のご健勝とご多幸、そして、食育が日本中にきちんと広がっていくことを祈念して、ごあいさつとさせていただきます。この2日間、本当にありがとうございました。



引 継 式

【次期開催地代表挨拶】

山梨県県民生活部次長 三井 薫氏

〈概要〉

皆さん、こんにちは。ただいまご紹介に預かりました山梨県県民生活部の三井薫でございます。

まず今年の第13回食育推進全国大会inおおいたの大分県実行委員の皆さま、また関係各位の皆さま方におかれましては、今大会のご成功、誠におめでとうございます。心からお祝いを申し上げます。

この素晴らしい大会を引き継ぎまして、来年6月に農林水産省、甲府市と一緒に開催をさせていただきます。山梨県には世界文化遺産に登録された富士山がございます。また、富士山をはじめとして、南アルプスや八ヶ岳などの山に囲まれておりまして、県全体の面積の78%が自然となっております。四季折々に表情を変える豊かな自然に恵まれております。そんな自然の中で育つ果物は本当においしく、特にブドウや桃、それからすももの生産量は日本一位でございます。

今年度、山梨県におきましては食文化の伝承に力を入れまして、地域に伝わる郷土食を山梨の食と認定をいたしまして、次世代に継承していく取組を進めているところでございます。

来年度の大会におきましては、地域の食文化を未来につなげる取組を紹介し、広めていく、そんな大会にさせていただきたいと思っております。本日大分県からのバトンを引き継ぎまして、一生懸命取り組んで参りますので、ぜひ皆さまも山梨に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。心を込めておもてなしをいたします。

よろしくお願いいたします。ありがとうございました。

