

中国四国地域における 食育推進の先進的な取組事例



中国四国地域食育推進協議会
(事務局：中国四国農政局 消費・安全部 消費生活課)

はじめに

近年、私たちの食生活は、ライフスタイルの多様化などに伴って大きく変化してきました。その中で、栄養バランスの乱れや食を大切にする意識の低下などの問題が生じており、その結果として、肥満や生活習慣病の増加、食料自給率の低下などが顕在化してきています。

これらの問題の解決に向け、様々な体験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人間を育てる『食育』を国民運動として推進するため、平成17年6月に「食育基本法」が制定されました。さらに、本年3月には基本法に示された理念の実現に向け「食育推進基本計画」が作成されたところです。

この間、マスメディアで『食育』が紹介される機会も多くなりましたが、食育を担う立場の方々から「何をどう取り組めばよいのか?」、「効果的な手法は?」といった声も聞かれるなど、食育の実践にはまだまだ課題が多いのが現状です。

中国四国農政局では、地域の特性を踏まえた食育推進の方策の検討等を行うため、平成16年3月に消費関係者、生産関係者、食品産業関係者、栄養関係者、行政・教育関係者、マスメディア関係者、有識者等から構成される「中国四国地域食育推進協議会」を設置し、5つのテーマを設定しつつ具体的取組事例を素材として様々な検討を行ってまいりました。

この事例集は、「中国四国地域食育推進協議会」において検討された各委員からの発表内容と出された意見の概要を事務局で取りまとめたものですが、それぞれの地域において、試行錯誤の中で食育に取り組んでおられるの方々、これから食育に取り組もうという方々のご参考となれば幸いです。

平成18年8月

中国四国農政局 消費・安全部 消費生活課

目 次

テーマ1 「小・中学生に対するアプローチについて」・・・・・・・・・・・・・・・・	1
「子どもが作る『弁当の日』」	
香川県高松市立国分寺中学校長 竹下 和男・・・	2
「南国市の学校給食」	
高知県四万十町立窪川中学校長 西尾 洋之・・・	4
「学校現場での食育」	
山口県萩市立椿東小学校栄養主任 野村 京子・・・	6
「教科としての食育の必要性」	
愛媛県今治市企画振興部企画課政策研究室長 安井 孝・・・	8
「学校給食献立表 / 1年間」	
財団法人広島県学校給食会事務局長 浜井場勇人・・・	10
テーマ1で検討された意見概要・・・・・・・・・・・・・・・・	11
テーマ2 「一般消費者に対するアプローチについて」・・・・・・・・・・・・・・・・	13
「自然派おやつを手作りしましょ！！」	
広島県生活協同組合連合会コープアドバイザー 上本 全代・・・	14
「一般消費者に対する食育の取組」	
前徳島県消費者協会副会長 熊野 妙子・・・	16
「RKC調理師学校の地域貢献」	
社団法人高知県栄養士会前会長 三谷 英子・・・	18
「現代食考 - 豊かさの中で」	
株式会社山陽新聞社論説委員会委員 田中 収一・・・	20
テーマ2で検討された意見概要・・・・・・・・・・・・・・・・	22
テーマ3 「農業サイドからのアプローチについて」・・・・・・・・・・・・・・・・	23
「五感・感性で覚える食農教育のすすめ」	
J A鳥取県食農教育支援センター理事長 川上 一郎・・・	24
「安心できる有機無農薬野菜を食卓に」	
美星町星の郷青空市株式会社取締役 竹井 教雄・・・	26
「学校給食への食材供給から見る食農教育の課題」	
岡山市農業協同組合常務理事 松本 卓士・・・	28
テーマ3で検討された意見概要・・・・・・・・・・・・・・・・	30

テーマ4 「未就学児に対するアプローチや家庭での取組等について」	3 1
「未就学児・家庭を対象とした食育事業」	
食育ボランティア「子どもと食の楽会」プランナー	村上由佳子・・・3 2
「親子料理教室で地域に食育の普及を」	
岡山県栄養改善協議会名誉会長	藤井 秀子・・・3 4
「食育に対する私見」	
ノートルダム清心女子大学大学院教授	堀井 正治・・・3 6
テーマ4で検討された意見概要	3 8
テーマ5 「漁業・畜産関係者からの事例発表」	3 9
「漁業関係者からの食育推進事例」	
岡山鮮魚事業協同組合理事長	渡辺 行吉・・・4 0
「農業を通じて食育を考える」	
岡山県農業士会副会長	安富 三代・・・4 2
テーマ5で検討された意見概要	4 4
(参考資料)	
中国四国地域食育推進協議会設置要領	4 5
中国四国地域食育推進協議会委員名簿	4 6

テーマ1 「小・中学生に対するアプローチについて」

【発表委員とテーマ】

- | | |
|--------|--|
| 竹下 和男 | 香川県高松市立国分寺中学校長
「子どもが作る『弁当の日』」 |
| 西尾 洋之 | 高知県四万十町立窪川中学校長
「南国市の学校給食」 |
| 野村 京子 | 山口県萩市立椿東小学校栄養主任
「学校現場での食育」 |
| 安井 孝 | 愛媛県今治市企画振興部企画課政策研究室長
「教科としての食育の必要性」 |
| 浜井場 勇人 | 財団法人広島県学校給食会事務局長
「学校給食献立表 / 1年間」 |

「子どもが作る『弁当の日』」

香川県綾川町立滝宮小学校の取組

(平成13年度スタート 今年で6年目)

竹下和男委員 (香川県高松市立国分寺中学校長)

きっかけ

学校給食に感謝の気持ちをもたせたいと思った。

(食材=命・いただきます 大人たちの努力や愛情=ごちそうさま)
食の憂慮すべき状況に学校がとれる具体的方法として考えた。

内容

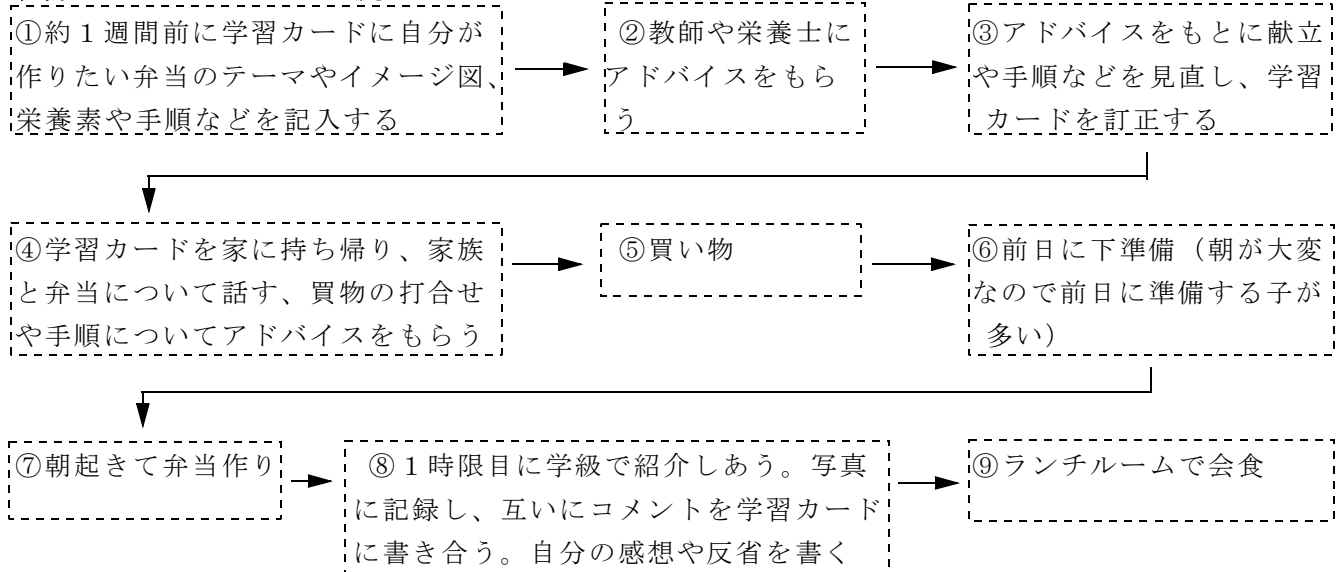
3つの原則

- ・ 子どもだけで作る。(献立、買出し、調理、弁当箱詰め)
- ・ 5, 6年生だけ。
- ・ 10月から毎月1回。年5回。

“親は決して手伝わないで下さい”

- ・ 始める前から到達目標を提示しない。(2年間目的を話さなかった)
- ・ 家庭科授業の前倒しで、基礎的知識・技術を教えた。
- ・ 自分で弁当を作らないと昼食がない、という状況下で子どもは育つ。
- ・ 子どもに育つ機会を与えることが大切。子どもの“生きる力”を目覚めさせる。

◇弁当の日当日までの流れ





「自分で弁当を作らなければ、
昼食がない！」

(写真提供：滝宮小学校より)

**成果と
展望**

- ・ 親が口出ししない方が自立が早い、大人が変われば子どもも変わる。
- ・ 学校教育と家庭教育を結びつける、地域共同体意識の芽生え
(滝小弁当作り応援グループ)
- ・ 子どもたちが食べ物や家族、地域のありがたみを知る。
- ・ 子どもたちの豊かな人生に直結 < “弁当の日” に託した6つの夢 >



- ・ 一家団らんの食事が当たり前になる「夢」
- ・ 食べ物の命をイメージできるようになる「夢」
- ・ 子どもたちの感性が磨かれる「夢」
- ・ 人に喜ばれることを快く思うようになる「夢」
- ・ 感謝の気持ちで物事を受けとめられるようになる「夢」
- ・ 世界を確かな目でみつめられるようになる「夢」

子どもだけの力で作ったお弁当
「食べるのがもったいないね！」

(写真提供：滝宮小学校より)



「南国市の学校給食」

西尾洋之委員（高知県四万十町立窪川中学校長）

経 緯 「目の前の田んぼの米をどうして子どもに食べさせてやれないのか」（現教育長）という素朴な疑問から、「身近な米を子どもたちに」からスタート。南国市は食育を学校教育の中核とし、学校教育の目標に掲げている。高知県の「土佐の教育改革」に南国市は「食」を中心に取組んでいる。

内 容 <食育の中心は学校給食、

学校給食への取組の目的はあくまで「食」を通した教育>

南国市の学校給食は徹底的に米にこだわる = 子どもたちの食の乱れ（日本型食生活の乱れ）から米を中心とした和食の豊かさ、素晴らしさを取り戻したい。

- ・ 週5日完全米飯給食実施。
- ・ 給食用の米は市北部生産の棚田米 100%を使用。

関係者で供給システムの組織化

- ・ 炊きたてを供給するために家庭用電気炊飯器を導入し自校炊飯。
- ・ 米づくり親子セミナー

児童と保護者による田植え・稲刈り体験学習、給食米生産農家との交流給食。



（写真提供：南国市教育委員会より）



「米作りを体験するところから、
和食を見直してほしい。」

（写真提供：南国市教育委員会より）

地元食材の積極的な活用 = 地産地消を契機に「地域の教育力」の回復に期待

- ・ 南国市教育委員会の進めている地産地消は農業振興の立場ではない
- ・ 学校給食への地元野菜の積極的な使用
地元農産物直売所を利用し新鮮食材を全校の学校給食に使用。

- ・ 野菜納入業者との調整
毎月1回、納入業者、教育委員会、給食会との懇談会の場で各種協議調整。
- ・ 地元食材を活かしたデザートを開発し学校給食に使用
市南部生産のスモモの乳酸飲料、ブドウのゼリー入りヨーグルト開発。

食材交流・教育交流 = 食を通じた心の交流、地元食材を大事にする。

- ・ 南国市と千歳市との交流
それぞれの特産品（南国市 = 四方竹、
ポンカン千歳市 = じゃがいも）を交流。
地元のチリメンジャコと千歳市のじゃがいもで「海と大地のなかよしコロッケ」
開発。
- ・ 県立農業高校と小・中学校と連携した体験学習
茶、大豆の栽培・加工体験と加工品（味噌）の給食利用。



「高校と小・中学生の連携した味噌作り」

（写真提供：南国市教育委員会より）

課 題

- ・ 地場産物での学校給食をより推進するには、地場産物を効率よく納入するためのシステム、体制の整備が急務。
- ・ 食の学習活動を各学校のカリキュラムに位置づけ、学校教育全体で食教育の推進を図ることを目指す。
- ・ 学校での食育について、小・中学校9カ年とあわせて計画的・系統的に指導することが今後重要であり、目標等を体系化していくことが必要。

「学校現場での食育」

～食べ物で体をつくり、食べ方で心をつくる学校給食を中心に～

野村京子委員（山口県萩市立椿東小学校栄養主任）

1 子どもたちの実態

「朝食を食べてこない子」や「朝から不調を訴える子」また、教室においても学習に集中できない子など、無気力・ストレス・睡眠不足・体力低下等を考えると、子どもの学校生活や家庭生活において心と体の健康面で気になることがたくさんある。

2 「食に関する指導全体構想」

「心と体の健康づくりに、すすんで取り組む児童の育成」を研究主題に、食に対する正しい知識をもって主体的に食と関わることができ、食べ物の大切さやそれを育む自然のすばらしさを実感できる子どもを目指して取り組んでいる。

食に関する指導は、給食時間において繰り返し継続することにより、望ましい食事のとり方の習慣化を図られる。学校給食は、特別活動の学級活動に位置付けられているが、「生きた教材」として教科等と関連させ活用することにより、「見る」「味わう」という行為を通して児童の興味関心を引き出し、さらに教育効果を高めることができる。

教科での指導

特別非常勤講師として、家庭、保健体育等で教科のねらいと関連付けて指導する。教科学習で学んだことを家庭の実践につなげることにより、栄養バランスを考えた食事づくりの大変さを知り、手伝いを始めるなどの子ども自身の変容が見られる。

ランチルームでの指導

「空き教室を利用したランチルーム」での給食指導は、正しい食事マナーで楽しく会食することを通して、自分の体と食事との関わりについて気づき、感謝して残さず食べることができる子どもを目指している。偏食、遅食、小食の子どもたちへの個別指導の実施。嫌いなものでも食べてみようとする子どもが増え、食べ残しが減っている。

生きた教材としての学校給食

- ・ 地産地消の取組：給食に地場産物を使用し、放送や便り、産物展示などで紹介する。また、実際に自分達で栽培・収穫体験を通して食材や地域への関心を高め、ふるさとの良さを五感で感じさせふるさとを愛する心を育てる。
- ・ ふれあい給食：縦割り班で、異学年の仲間とお互いの交流を深めながら楽しく会食できるようにする。弁当箱に給食を詰める作業等を通して、自分にあった量や学年により食べられる量が違うことに気づき、仲間との交流を通して食べ方を学ぶ。給食時間が楽しいという子どもが増えた。



「ふれあい給食」

（写真提供：萩市立椿東小学校より）

家庭や地域の協力・連携による効果的な指導

食生活の基本は家庭にあるという考えに立ち、子どもを取りまく環境の望ましい変容を目指し、親に働きかける活動。

- ・ 子どもの元気を考える会：保護者が中心となって子どもの元気を創造していくための活動。「元気だより、朝食レシピの募集・紹介、家庭目標の設定」など実践につながる呼びかけをしている。
- ・ 給食試食会：学校給食について理解を深め、食生活について考える機会とし、学校と保護者が食に関する思いを伝えあう場となっている。親子試食会の参加率50%と年々増えてきている。
- ・ ふれあい料理教室：料理教室を通した幅広い活動、保護者の自主活動、親の学ぶ姿勢が子どもを変えている。

他機関との連携

- ・ 「食のわくわくサミット」開催

子どもの食への理解を深めるため、萩の食材に触れたり、生産者から話を聞いたり、またバイキングによる弁当づくりの体験等を通して、自分の健康を育む力を身につけさせる。

- ・ 食育フォーラムの開催「地域とともに食で育む喜びの“わ”」

学校給食における地場産食材を活かした食育を推進するため、産地におもむいて生産・流通・消費等の理解を深めるとともに、旬の食材を使った料理、次代に伝えたい食文化等について習得することをねらいに実施。

- ・ 幼稚園・保育所との連携

定期的に幼稚園・保育所に訪問し、保育士と協議保護者会等を利用し、食に関する指導をする。小学校就学前に箸の持ち方や使い方を重点に食事マナー、食べ物を大切にするという技能や食に対する意識の土台を育成し、就学後の望ましい食習慣の形成につなげる。



「食のわくわくサミット」

(写真提供：萩市立椿東小学校より)

課題

- ・ 教職員の共通認識のもと組織的、系統的な計画、指導体制の確立
- ・ 保護者、地域、他機関との連携
- ・ 食に関する学習教材の充実

「教科としての食育の必要性」

安井 孝委員（今治市企画振興部企画課政策研究室長）

経緯 今治市は昭和58年から地元食材を優先的に学校給食に使用してきた。
今治市都市宣言（昭和63年）＝「食糧の安全性と安定供給体勢を確立する都市宣言」
20年あまり実践してきたが、地元の物を単に食べるというだけでは食育の効果には結びつかないことが見えてきた。（食育により食行動が実際に変わっていくことが必要）

今治市の学校給食（小学校16、中学校9、調理場13、11,000食、栄養士17名）
学校給食を旗印に、それをPRすることで市民へも食について啓発してきた。

学校給食をフラッグシップにPR 「これぞ！いまばりの学校給食」

- ・ 地元の野菜を優先的に使用
- ・ 有機野菜や特別栽培農産物を使用
- ・ 米は100%地元産特別栽培米
- ・ 16年度は半年分のパンが地元産小麦
- ・ 豆腐は地元産の大豆で製造
- ・ 県内産裸麦を使った味噌を今治で製造



給食風景

（写真提供：今治市より）

大人達の食生活の乱れの現状

次代を担う子ども達の食育、小・中学生に対するアプローチが必要。

小学校での取組事例

今治市立鳥生小学校

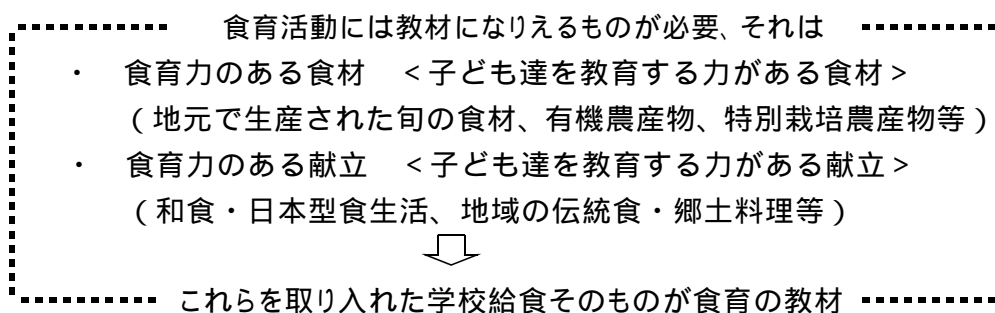
- ・ 「ピオトープ」「元気野菜村」「学校農園」での農作業体験等で食育と環境教育を実践。
- ・ 「残食ゼロ運動」給食委員会が取り組んでおり、残食ゼロの日もある。

- ・ 親子給食試食会で今治市の学校給食の内容について理解を得る取組。
- ・ 食材と献立を毎日校内テレビで説明、食材の生産者も紹介。
- ・ 牛乳パックのリサイクル活動、得たお金は「元気野菜村」での資材購入費に充てる。

今治市立立花小学校

- ・ 学校農園での収穫感謝祭、自分達が栽培・収穫した野菜で料理し、給食の食材生産者や栄養士・調理員を招待し交流。

市内4小学校の学校農園で有機JAS認証を受け、小学生が野菜栽培に取り組んでいる。



食育プログラムの必要性：学期を通じた教科としての食育が必要。

食育についてのカリキュラム、教科書、指導要領を準備中(キッチンとしたプログラムに基づいたテキストや教材、だれが教えても一定以上の効果が期待できることが必要)

「食育プログラム」(食育プログラム研究会)小学5年生を対象としたカリキュラム案(骨子)

- | | |
|--------------------------------|-----------------------|
| 1)食の現状の認識・・・(事前アンケート) | 2)食の大切さ |
| 3)セルフチェックと良い食事 | 4)良い食生活を営むためのフィールドワーク |
| 5)良い食生活の実践 | 6)食と農林水産業のつながり |
| 7)総括、新たな課題設定、効果の検証・・・(事後アンケート) | |

将来的には、食育・環境等意識をもった子ども達が育ち、大人達へ広がればと思う。



食育の授業風景

(写真提供：今治市より)

「学校給食献立表 / 1年間」 広島県八本松学校給食センター

浜井場勇人委員 (財団法人広島県学校給食会事務局長)

県学校給食会は、生産者(食材)と給食センター及び学校を結んでいる。

献立表下欄のメッセージは栄養士が進めている食育の一端

- ・ 地産地消で地域とつながりを
- ・ ~食べる前に要チェック~ ファストフードやスナック菓子の脂質・塩分量
- ・ 規則正しい生活で!朝食の摂取
- ・ 郷土料理、伝統食・行事食、旬の食材



(写真提供: 広島県学校給食会HPより)

広島県の地産地消での学校給食

- ・ 広島県は消費県であり、地元食材を使用した学校給食はうまく進められていない状況にある。
- ・ 学校給食会では、県内産の食材を県内で活用できるように調整する体勢を整えて学校給食現場を支援している。(県南産を県北へ、県北産を県南へなど)
- ・ 学校給食でいう地元産とは、町内・市内産 県内産 中国5県産と考えている。
- ・ 学校給食会としても県教委と連携しながら、消費県ならではの取組を進めている。

今後に向けての取組

- ・ 生産者と給食センター、学校と保護者を結ぶ取組が必要。
- ・ 栄養士がつくっている献立表(特に生産者に生産のための情報として活用してほしい)により、学校給食を通じた食育を考えていきたいと思っている。



「広島県産のえのきだけ」

(写真提供: 広島県学校給食会HPより)

テーマ1 「小・中学生に対するアプローチについて」
で出された意見の概要

(1) 食の現状に対する意見

- ・国民調査の結果、不登校やいじめ、キレる子供は、朝食を摂っていないか、かたり摂っていても内容に問題があるのではないかと。
- ・未就学児の母親の中には、家庭での食育の実践方法がわからない人が多い。
- ・大学生の中にも、食の知識に乏しい人が多い。これから母親になる人が食に関して知識を持っていないのは大きな問題である。
- ・子供は基本的に野菜が嫌い。理由は、家庭で食べないから。その子供の親も野菜嫌いなのか。

(2) 食育推進に対する意見

- ・学校給食の毎日の食材・献立等の情報を提供すると、子供を通じて保護者の意識を高める効果がある。
- ・給食を良くすると、保護者が行政や学校に依頼心を起こしてしまう。子供を育てる意識を保護者に持ってもらうことが重要である。
- ・学校給食で残渣が少ないからといって、よく食べているとは限らない。個々の基礎代謝量が違うので、子供が必要なだけの食事を摂っているのかが問題である。

(3) 教育制度に対する意見

- ・家庭科の衰退が、家庭の崩壊を招いていると実感する。家庭科の授業時間を増やすべき。
- ・管理栄養士の試験科目を見ると、必ずしも調理実習は必要となっていない。調理経験が重要ではないか。

テーマ2 「一般消費者に対するアプローチについて」

【発表委員とテーマ】

- | | |
|-------|---|
| 上本 全代 | 広島県生活協同組合連合会コープアドバイザー
「自然派おやつを手作りしましょ！！」 |
| 熊野 妙子 | 前徳島県消費者協会副会長
「一般消費者に対する食育の取組」 |
| 三谷 英子 | 社団法人高知県栄養士会前会長
「RKC調理師学校の地域貢献」 |
| 田中 収一 | 株式会社山陽新聞社論説委員会委員
「現代食考 - 豊かさの中で」 |

親子料理教室『自然派おやつを手づくりしましょ！！』

～ 親から子に伝えるもの、親子でいっしょに～

上本全代委員（広島県生活協同組合連合会コープアドバイザー）

かつてはどこの家庭でもおやつは手作りが中心。
素朴であたたかい思い出の味、身近な材料を使い手軽にできる昔ながらの
“スローフード”和風おやつを見直す。

➡ 若い母親世代に提案したい。

<メニュー>

- 1) 葡萄大福、梅が枝もち（もち粉と上新粉）
- 2) かるかん、みたらし団子（主に上新粉）
- 3) 小麦饅頭、クレープ（小麦粉）
- 4) 錦玉（きんぎょく）かん、葡萄かん（寒天）
- 5) すはま（きな粉）

- ・ 身体によいものは何か、子どもたちに不足しているものは何かを念頭におく。
- ・ 原材料（上新粉、もち粉、小麦粉、小豆など）を使うことで、素材の違いを認識し、特性を活かす。
- ・ 材料も器具も身近なものを使い簡単に作ることを重視。
- ・ 料理教室の前に学習会を開催：
「食生活指針」「粉の知識・豆の種類や歴史」について。



「親子で楽しく料理教室」

（写真提供：広島県生活協同組合連合会より）

- ・ ヘルシーなおやつで大人にも子どもにも喜ばれる。
- ・ おやつが出来上がるたびに、子どもたちにも意外な驚きや発見がある。
- ・ 親子一緒にやるのがよいが、お母さんの方が精一杯という感じもある。
- ・ 参加者には身近な器具（すり鉢）の使い方の講習もした。
- ・ 作るだけでなく、伝承的なもの、生活情報なども伝える場となっている。
- ・ 和菓子といえば買うものという認識から、ケーキやクッキーよりも簡単にできたり、身近な器材で作れることがわかる。



「簡単に作れて、味も良いね」
 （写真提供：広島県生活協同組合連合会より）

-
- ・ 和風おやつは季節感を感じることができ、視覚、触感など五感で体験できる。
 - ・ この行事はエコクッキングで現在進行形。今後は指導者から講習を受けた者が地域でまた実践するやり方で輪を広げていきたい。
 - ・ 参加者の年齢構成によって料理教室のメニューも考えていきたい。

「早く食べたいよ～」
 （写真提供：広島県生活協同組合連合会より）



「一般消費者に対する食育の取組」

熊野妙子委員（徳島県消費者協会副会長）

1 徳島県消費者協会

- 会員約5,000人、30支部（5ブロック別に研究会を毎年実施）
食と健康、食と環境など、食を主とした活動に数多く取り組んでいる。
- 会長会（企画・運営、活動内容の連絡）
 - 情報部会（各会の情報交換、「暮らしの情報」の発行）
 - グリーン購入部会（エコ商品、消費税の無い商品の販売）
 - 調査研究部会（食品表示ウォッチャーの活動）

2 「食」に関する取り組み

(1) 「牛乳料理教室」

- ・ カルシウムの不足する年代を対象に牛乳料理教室を開催。
- ・ 乳業会社から講師を派遣してもらい学習、骨密度測定などで自分の現状を把握する。
- ・ 自分の食生活を見直し、工夫をこらして楽しみながらの料理教室を行う。

(2) 環境にやさしい食生活をおくるために

～次世代の環境をも考えた食生活の実践～

- ・ 環境家計簿を記帳し、CO₂家庭排出量を前年比1%減を目標に取り組む。
- ・ エコ・クッキング（料理を作ることからも環境を守ることの大切さを考える）、献立にエコポイントをつけて意識して実践。
- ・ エコ・ショッピング、エコ・キッチン、「伝承料理とエコ・クッキング」等で実践。（郷土の味、お母さんの味、伝承料理に現代の味を加味させた料理）等の講習会

(3) 調査活動

① 夕食食材調査

食材の産地等の調査を行う。
産地の多様性、輸送の問題等から、環境への負荷などの学習を行う。



夕食食材調査の学習風景

（写真提供：徳島県消費者協会より）

②食品原産地表示調査



食品原産地表示調査結果を消費生活展で発表
(写真提供：徳島県消費者協会より)

③県の委託を受けて食品表示ウォッチャー活動に取り組む



食品表示ウォッチャー活動の研修会風景
(写真提供：徳島県消費者協会より)

(4)地産地消料理教室

食の安全、環境への配慮と望ましい食生活や食文化の伝承からも、地産地消の取り組みは大切と痛感。 JA 等と連携し開催。

3 生産者や流通業者との交流

女性の営農者の会、女性経営者ネットワーク（夢ネット）等との安全な食品の供給などについてお互いの立場を理解し合うために懇談・交流。

まとめ

家族は心身共に健やかに暮らすのが一番の幸せ。誰がその責任を担うのかということだけでなく、家族の構成員の心がけで「食」によって育まれるものは数多く存在。家族団らんの持てる家が多いほど健全な社会、国といえると思う。地域ぐるみで苦心・工夫をしながら食育に取り組んでいきたい。

「RKC調理師学校の地域貢献」

三谷英子委員（社団法人高知県栄養士会前会長）

1 子どもたちのために

- ・ 「ウィークエンドはおいしく過ごそう」をテーマに子ども向け講座を開催。
『食の自立をめざし、基本的な調理実習と栄養の話、食事マナー等を組み合わせる。』

今年は、「～まるごといただき～」（食材を捨てることなくまるごと使う）をサブテーマに実施。豆腐、切干大根、コンニャクなどの食材で手作りの大変さと楽しさ、おいしさを体験し、改めて食の大切さを学んだ。

大変人気で毎回定員オーバー

- ・ 「テーブルマナー教室」

メニュー等は本校研究科生徒が参加者の希望を聞きとり、授業の一環として対応。

教員のマナー指導のもと、レストランと同じ雰囲気での本格的なフランス料理を楽しむ。

小学生から大学生、一般の人を含め大変好評。



（写真提供：RKC調理師学校HPより）

2 高齢者のために

- ・ 「介護食士養成講座」 障害や栄養面に配慮し、食生活の面から高齢者や障害者の自立をサポートしようという目的。（社）全国調理職業訓練協会が認定。

ヘルパー2級の養成カリキュラムには調理実習はなく、介護現場での悩み、トラブルもあった。現在カリキュラムを開発中で、病院施設等でより質の高い食事提供をするために、充実した講座内容に取り組んでいる。

3 伝統食・郷土料理の伝承のために



（写真提供：RKC調理師学校HPより）

- ・ 「土佐伝統食研究会」を2003年3月に設立、高知県内各地の食材やそれらを素材として伝承されてきた食べ方（調理、加工）を発掘、整理し、次世代に伝える啓発・普及活動を行う。

「土佐がうまい！ - 次世代に伝える食文化 - 」を地元新聞に月1回連載協力。

「郷土料理集」の編集作業、講演、料理教室等、会員の特技を活かした活動を行う。

4 各種団体との交流・連携

- 調理師が消費者と一緒に JA や農業改良普及センター、生産者たちと地場産品を使った料理研究や試食会での交流や、レシピ集作成などの連携した活動を積極的に行う。

- NPO 法人 高知の食を考える会
県内の食文化や観光の振興を目指して
2003 年 4 月に設立。
「土佐のおもてなし料理創作メニューコンテスト」を実施。
受賞メニューは高知の創作メニューとして、県内のホテル等への普及活動を展開する。



(写真提供：RKC調理師学校HPより)

5 RKC調理師学校校友会の活動

- 様々な食の現場で相互の理解を深めるために、最も手っ取り早いのは、関連業界を網羅している当調理師学校の卒業生による校友会を活性化することと考え、NPO 法人化を申請中。生産者との交流、地域の食材情報提供やコーディネート、料理や加工品の提案、料理教室の開催・講師派遣などの活動を展開している。

『お互いの立場を理解し、歩み寄り、協力することで食育や地産地消などの活動の可能性を広げていきたい』

(平成17年4月「NPO法人 ちさんねっと」として発足)

これからも、「食」の専門家集団として日々研鑽に励み、資質の向上を図り、地に足のついた活動を心がけていきたい。

「現代食考 - 豊かさの中で」

田中収一委員 (株式会社山陽新聞社論説委員会委員)

報道機関として、大きく揺らいでいる「食」の問題に携わっていく、様々な角度から取り上げて啓発や問題提起などに取り組む。

- ・ 一例として「現代食考」という企画記事

趣旨：現代の食の豊かさの足元にスポットをあて、住んでいる地域から現在の「食」を考える。

<第1部> 「40%の中身」、<第3部> 「もったいない、しかたない」

<第2部> 「飽食模様」 - 変わりゆく食生活や食習慣など、豊かさが織りなす飽食模様に焦点。

「飽食模様」『ママは野菜嫌い』 28才の一児母親、徹底した野菜嫌い。家庭ではほとんど野菜は食べられてない。



(写真提供：山陽新聞社より)

「飽食模様」『親代わり』 OLや主婦を相手に料理教室、料理の技術だけでなく、(旬の時期、冷蔵庫の残り物活用法、母親像まで)昔なら自然に学んだことまで教えている。

学校給食での食育効果をしっかり根付かせ、身につけさせることが必要 (⇔) (高校・大学になると自ら意識しないと、偏った食生活に流される) その役割を担うのが家庭 = 家庭の役割は重要。しかし、企画記事にあるように肝心の大人がなっていない、大人こそ食育が必要。

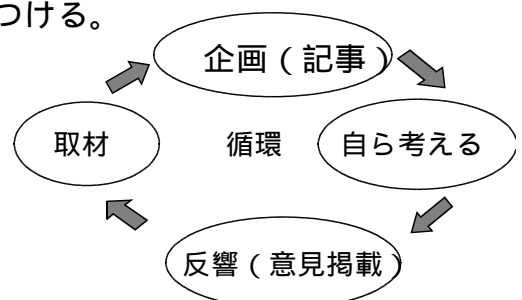
五感を使わなくなった食生活 - - 食への関心が希薄、感謝の念の欠如、団らん場の遠ざかり等の悪循環により「食」の崩壊の進行。

報道機関として消費者の意識を高めるためパイプ役として - - 食に関する知識やリスクについて

関心を引き出す = 「驚き」「呆れ」の現状を突きつける。

情報の提供 = 自分の「食」を考えてもらう。

背中を押す = 行動に移す + 支援体制。



読者への伝え方 『現状を淡々と述べて、問題を読者に考えてもらう』
⇒ 反響 「飽食模様」 『読者の声』 取材

一人一人が、食の安全・安心のために、情報や知識の真偽を見抜く力を持つことが重要。
{報道機関は} 専門家の意見や科学的データ、現場の実態、問題点などを正しい情報として読者に伝え、考えてもらい関心を高める。
センセーショナルに走って、風評被害やミスリードに繋がってはならない。
慎重に事に当たることに努力し、いましめていきたい。

<一般消費者への働きかけの方法として>

体験型の食育 - - 「百聞は一見にしかず」
味覚教室 - - 味覚を取り戻せ
食育講座 - - 「食」への関心を高める機会の増加
生涯学習の場の活用
郷土料理店からの情報発信

問題は関心のない人をどう引き込むか いろんな所に
グループをつくり、その輪を広げ巻き込む。



(写真提供：山陽新聞社より)

真正面からこれをやれといえ返って反感がある、健康や美容には関心はあるのに、「食」は間違っただけをやって
いる 関心の高い分野で加工して攻めていく

- ・ それぞれの立場で出来ること、小さな事でもねばり強くつなぎ合わせて、関心を高める。
チャンネルを張り巡らせることが重要。
- ・ 年代をターゲットにした細かな戦略、取り組みが大切。
- ・ 食育をさまざまな政策の手段として取り上げるのではなく、純粹に食の重要性を説くことを前面に掲げて展開していかなければならない。

テーマ2 「一般消費者に対するアプローチについて」 で出された意見の概要

(1) 食への関心を醸成する意見

- ・食について関心のない人をいかに参加させるかが課題で、興味・関心がある事柄を接点に、関心を持ってもらうことが重要である。
- ・イベントは、食育の推進に一定の効果はあるが、一過性の取組に終わりやすい。食育の成果は、地道な活動から生み出されるものである。

(2) 食への正しい知識・技術の習得に関する意見

- ・大人になれば自然と料理ができるようになって考えている子供がいるが、それは間違い。多くの年齢階層の人を対象とした料理教室を実施することは、理にかなっている。
- ・偏った食生活をしている人を対象として、野菜をたくさん食べられる術を身につけるなど、生活習慣病を防止するための料理教室を開催する必要がある。
- ・女性が食について最も関心を持つ妊娠期に、食育の推進をすることは効果的である。

(3) 知識・技術の実践に関する意見

- ・料理教室で習ったことを身に付け、家庭で実践することが重要である
- ・家庭の食卓に出ないものを、子供は積極的に食べたいとは思わない。家庭で食事をきちんと作り、食卓に上げることが食育の基本。作る人の好き嫌いで食卓に上がらないものがあれば致命的である。
- ・PTAが「味噌汁キャンペーン」(毎朝味噌汁を食べることを進める運動)を実施したところ、親の意識や生活リズムに改善が見られた。人の意識や行動を変えるには、何らかの力が必要である。
- ・PTA組織を使うと、親も引き込まれて活動に参加するようになる。子供を通じた働きかけは、家庭や地域における食育推進に有効である。
- ・親への啓発活動に限界を感じる。むしろ、子供への働きかけのほうが効果があるのではないか。
- ・学校での食育の効果を家庭に及ぼすため、子供自らが家族に夕食を作るということを宿題に出した。

テーマ3 「農業サイドからのアプローチについて」

【発表委員とテーマ】

- | | |
|-------|--|
| 川上 一郎 | J A鳥取県食農教育支援センター理事長
「五感・感性で覚える食農教育のすすめ」 |
| 竹井 教雄 | 美星町星の郷青空市株式会社取締役
「安心できる有機無農薬野菜を食卓に」 |
| 松本 卓士 | 岡山市農業協同組合常務理事
「学校給食への食材供給から見る食農教育の課題」 |

「五感・感性で覚える食農教育のすすめ」

川上一郎委員（JA鳥取県食農教育支援センター理事長）

1. 食農教育への取組

食農教育への取組として、JAグループ鳥取、県下一円1つになったの取組を決定。「何をすべきか」「何ができるか」から検討し、「JA食農教育指針」を作成。

- ・ 「何をすべきか」の点から、点（＝家庭）と線（＝地域（学校・JA））と面（＝県域）と大きく抽象的に区分し、まず、家庭という点に視点を置いた。

JAはお手伝いの役割



初めて体験する稲架け作業に

目を輝かせて取り組む子ども

（写真提供：鳥取市 山本様）

課題・・・JAは何をどのようにするか、家庭に向けてどう働きかけていくか。

- ・ 「JA付属アグリスクール体制」の確立

交流（イベント） 学習（ちゃぐりん読書） 体験（アグリキッズ）

家庭はJAに依存し、意識は非常に低い。自ら学ぶ姿勢でJAのスクールを利用してほしい。対象は、一番成果の上がる4年生をターゲットに組み立てている。

- 2. 学校給食への取組・・・JAグループ鳥取としてどのように取り組むか。

課題・・・価格が成立しない。 生産費 給食費

特定地元食材品目の指定・要件

- 誇りの持てるブランド的なもの
- 味や栄養に優れたもの
- 供給に持続性、貢献度の高いもの

鳥取県は土物の産地・・・土の中に酸素が多く、土の中に実る特産品
今後の体制作り 生産体制と供給体制を確立し、マニュアル化して進める。

3．食農教育のイメージ

五感で覚える

(生物を先生として、家庭で、
親子で取り組む)

目標・・・考える力、生きる力、
忍耐力(思いやりの心)
「農の分野」

健康(元気)
「食の分野」



収穫の日を迎えて、思わずピース

(写真提供：東伯郡北栄町 西村様)

生物が先生・・・自分で種をまいて植付け、自分が育てて、自分が収穫して、
自分で料理する。そこまで一貫してやることを全部取り入れ、
年齢層による取組の違い等をマニュアル化していく。

4．結論

親にどう伝え、意識啓発させるかが課題。

「安心できる有機無農薬野菜を食卓に」

竹井教雄委員（美星町星の郷青空市株式会社取締役）

岡山県美星町・・・都市近郊型の農山村、晴天率が高く大気が安定している。そのような中で、おいしい野菜・果物を作って、わかってくれる人に食べていただきたいとの願いから、直売所を開設。

1. おいしい野菜・果物を作るためには

土の中の成分がそのまま作物の成分にかかわる 1センチでも深く耕し、少しでも多くの有機物を入れ、環境にやさしいリサイクル農業を目指す。野菜は、収穫して消費者に渡る期間が、長ければ長いほど鮮度が落ちる。

直売所を行う大きな要因となった。

リサイクル農業の展開 おいしい野菜を作るためには堆肥を 出荷者にも啓蒙

（略歴）

昭和63年 星の郷青空市有機無農薬研究会を設立。

平成10年 農産加工場の設置・・・地元食材のお菓子、こだわり手作りみそ、地元給食センターへも提供、アンテナショップにも出荷。

青空市へ「農家の店」を開設・・・自分で育てたものを自分で売ってみる
消費者と生産者のコミュニケーション

平成13年 JAS認定を受け、名実ともに有機無農薬栽培の集団に。

（写真提供：中国四国農政局より）



2. 消費者との交流

体験イベントの実施・・・みそ作り、手作りクッキー、ケーキ
しめ飾り、旬の野菜の料理教室。

3. 食育の観点から

作った人への感謝の気持ち
農業者としては責任を持ったものをつくり、消費者に安全で安心して食べていただけるものを供給する
信頼関係 お互いの将来へのきずな



(写真提供：中国四国農政局より)

4. 今後の課題

- ・ 後継者不足が深刻な問題・・・欲しい物がいつまで手に入るか、みんなに行き渡るか心配。
- ・ 農政及び関係者の協力により、今後の日本の農業を真剣に考えていかななくてはならない。

「学校給食への食材供給から見る食農教育の課題」

松本卓士委員（岡山市農業協同組合常務理事）

1. 地産地消の推進について

地産地消という形での農産物の生産、販売の取組で、学校給食と密接な関係になっている。その中で、岡山市、教育委員会、栄養士会等の関係者の協力で、地元の農産物を学校給食に活用していただける学校も大きく拡大した。



（写真提供：JA岡山HPより）

2. 食農教育の取組について

交流会での意見交換

生産者より

「新鮮で安全な地元の農産物を学校給食に供給する。生産意欲の高揚」

栄養士より

「子供たちに旬の農産物の時期を知ってもらいたい。」

先生より

「農業のすばらしさや農業の重要性を子供に伝えてほしい。」

意見交換会を行うことも、学校給食への食材供給の上では大変意義深い。

3. 地元農産物を学校給食に利用する上での課題（学校へのアンケート結果より）

量が不安定

品揃えが限界

クレーム対応が不安

注文先が分からない

品質に差がある 等

特に、地元の農産物を使用していない学校からは、

「一度に全学校が実施すれば、供給が間に合わないのではないか」、「価格の設定が難しいのでは」、「どのような資材を使っているかを調べるのは大変」、「現在購入していない業者への対応をどうすればよいか」等の意見が出された。



(写真提供：JA岡山HPより)

4. 今後の取組について

学校栄養士・生産者グループ・行政・JA等の関係者による意見交換会の実施

地元農産物の生産マップの作成・配布により、旬の農産物の利用促進を図る

食というものについての様々な角度からの知識と農業の尊さ、大切さを実感させることが学校給食には重要である。

テーマ3 「農業サイドからのアプローチについて」 で出された意見の概要

(1) 食農教育への取組

- ・食農教育への取組として、JAグループ県下一円となって「何をすべきか」「何ができるか」から検討する。また、家庭に向けてどのように働きかけるかが課題である。
- ・家庭はJAに依存し意識は低い。子供たちに自ら学ぶ姿勢で参加させ一番成果の上がる4年生をターゲットに組み立てる。
- ・学校給食に対するJAの取組が遅く、生産費と給食費との価格を成立させることが課題である。
- ・学校給食に特定地元食材（誇りの持てるブランド産物、栄養・味の優れたこだわり産物、安定供給できる貢献度の高い産物）の供給体制を確立させることが課題である。

(2) 安心できる「有機無農薬野菜」の栽培

- ・野菜や果物は、土の中の成分がそのまま作物の成分に関わるので、1センチでも深く耕し、少しでも多くの有機物を入れ、環境にやさしい農業を目指す。
- ・「農家の店」を開設し、農家が自分で売ってみた。消費者との交流からコミュニケーションを確立することの大切さを痛感した。
- ・消費者の生産者に対する感謝の気持ちと、生産者の安全で安心して食べていただける作物を供給する気持ちが、お互いの信頼関係を確立する。

(3) 農業が食育に関わる場合の意見

- ・農業の大切さを教育することは、大事なこと。しかも農業の側から積極的に取り組んでいることは、大変評価できる。
- ・子供達が、自ら学ぶ姿勢の中で体験することは大切だが、親の意識を高めることが今後の課題である。
- ・生産の立場から食育の問題を積極的に考えることは、学校教育にとって大変励みになる。
- ・給食に使用する食材で、輸入品と国内産では値段が大きく違う。栄養士は少しでも良いもので、安心できるものを使用したい。給食費の価格設定は一概に言えない。

テーマ4 「未就学児に対するアプローチや家庭での取組等について」

【発表委員とテーマ】

村上 由佳子 食育ボランティア「子どもと食の楽会」プランナー
「未就学児・家庭を対象とした食育事業」

藤井 秀子 岡山県栄養改善協議会名誉会長
「親子料理教室で地域に食育の普及を」

堀井 正治 ノートルダム清心女子大学大学院教授
「食育に対する私見」

「未就学児・家庭を対象とした食育事業」

村上由佳子委員（食育ボランティア「子どもと食の楽会」プランナー

日本一高齢化率の高い島根県にあって、中高年やお年寄りの知恵や経験を子どもたちの教育に生かしていきたいという理念を持って立ち上げたのが「茄子の花」という会社。

1. 未就学児に対する食育の必要性

- ・食に対する意識の低下
- ・食事バランスの悪化
- ・個食・孤食化
- ・食に対する不安の広がり



- 家庭のコミュニケーション不足
- キレル子ども 情緒不安定
- 子どもの肥満 生活習慣病増加
- マナー、食べ方を知らない子ども



特に、小さい子どもを抱えたお母さんに多いのが、子どもの食に対して非常に神経質になっている。これは、食に対する不安の広がりとともに深刻化している。

(写真提供：有限会社 茄子の花HPより)

2. 食育コミュニケーションの提案

食の楽しさ・大切さを伝える。心を満たす食を伝える。

妊娠中の女性 ⇨ 食・子育ての不安を取り除く 食についての知識・情報提供、子育てに対する希望

自分と子どもの2人分の食を意識するようになる。食を意識した時に食育を行うことは、非常に良いきっかけになる。

出産後、初めて我が子におっぱいを飲ませる瞬間が、親子のコミュニケーションのスタート。

離乳食期、未就学児 ⇨ 食べることの楽しさ 食に対する楽しい体験
本当のおいしさを伝える

食に対する興味を引き出してあげることで、成長する過程での食に対する意識につながっていく。

子育て中の親世代 ⇨ 自らが食の楽しさを体験 正しい食の知識
つくる力・選ぶ力を身につける

母親自身の食に対する興味・関心が非常に低下している背景がある。

母親自身が食の楽しさ、大切さを知らなくては、到底子どもたちにそれを伝えることは難しい。まずは、自分が楽しんでもらいたい。食のありがたみ、大切さを母親自身が実感して、子どもに伝えていくことが大切と考える。



(写真提供：有限会社 茄子の花HPより)

今後の取組

次世代の子供たちのために地域や家庭、企業が一つになって、よりよい食の環境を作っていきたい。

「親子料理教室で地域に食育の普及を」

藤井秀子委員（岡山県栄養改善協議会名誉会長）

1. 取組のきっかけ及び内容

「親子の楽しい料理教室」や健康的な食習慣が身に付けられる「食育講座」の開催。

地域の人たちと共に子育ての輪を広げていく啓発運動。

閉じこもりがちな親子等への家庭訪問

親子交流会

地域のお母さんの味クッキング

子供は自分の手で作った料理は関心も深まるし、嫌いな野菜もすすんで食べる。

楽しいコミュニケーションで、親子の絆を深め、子どもの情操を育み、社会性を養う。



試食会では泣いた子も笑顔、

汗を流したお母さんも楽しそう

（写真提供：岡山県栄養改善協議会より）

2. 問題点・課題と成果、展望について

親の理解が乏しい
根気よく息の長い活動に
一度入ると楽しくなれる
地域全体で支えあう子育て機能の向上

母と子の心身の健康に視点をあてて、子育ての支援、食生活の大切さを学ぶ食育の普及を行うとともに、地域の人たちと共に子育ての輪を広げたい。

子供のときから食がいかに大切かということをも身につけなくては、大人になってからは無理。また、料理を作る時は、子供も一緒に参加し、親の作っ



ているところを実際に味わってみることが、意識の啓発につながっていくのではないか。

小学校低学年、お母さんとの楽しい

料理教室いろいろ勉強しました。

(写真提供：岡山県栄養改善協議会より)

「食育に対する私見」

堀井正治委員（ノートルダム清心女子大学大学院教授）

1. 未就学児に対するアプローチや家庭での取組

青少年期の悪質な犯罪に心を痛めないで済むには、家庭における幼児期の過ごし方が最も大切だと思われる。

母と子の関係で大切な三要素・・・

スキンシップ：子供をしっかりと抱きしめてあげること。母の胸や膝は子供のゆりかごであり、一生にわたるこころの母港。

適切な言葉がけ：あなたはかけがえのない大切な存在であることをわかってもらう。

食べ物に対する素直な気持ちの養成：食べることの有難さ、尊さを理解させる。

本来のおふくろの味・・・子供の顔を伺いながら、子供の好きなものばかりを与えるのは決して真の愛情ではない。できる限り母親の手作りの味を用意して、我が家の味として覚えさせる努力が必要。伝統料理とは限らず、新作料理でOK。

母乳で育てる・・・スキンシップの最高の方法。離乳食は、最初から市販品に頼るのではなく、自家製の物を考える努力が大切。行政や企業にも、それを支える安全で安心して食べられる素材を提供できる体制の整備や、作り方の指導も求められる。

大皿料理の活用・・・大皿から取り分けて食べる作法を学ぶ中から、他者に対する心遣いの大切さを習得することができる。

2. 小学校での食育教育

一例としての調理の授業：ある小学校で家庭科の時間に、教科書にこだわらずに、家にあった食材を各々持参させ、野菜炒めと茹で野菜を作らせた。自分で作った物はとても美味しく、野菜の嫌いな子も、もりもり食べた。身近な食材だと親しみもわき、家族

との間にコミュニケーションもできる。調理が終わって、家庭で家族との会話が弾む。そこから、家庭のお手伝いもできるようになった。
これこそ食育の基本。

3 . 食品に対する世代間の嗜好の相違

食品に対する好きさかげんを祖父母・父母・子供の三世代にわたり調査した結果。

- ・ 世代間で差がないもの・・・白米のめし、炊き込みご飯、いなり寿司、うどん、そば、肉じゃが、魚のフライ、おでん、てんぷら等
- ・ 子供世代で嗜好度が低下するもの・・・赤飯、おこわ、野菜の煮物、おひたし、ごま和え、煮魚、魚介類の酢の物、ぬか漬、梅干等
- ・ 子供世代で嗜好度が上昇するもの・・・フライドポテト、ハンバーガー、ピザ、スパゲティー、ラーメン、焼肉、鳥のから揚げ、ハンバーグ、ステーキ、アイスクリーム等

問題点：子供が「できれば避けたい」を選んだ家庭の父母の選択状況をみると、親の嗜好が子供の嗜好に影響している食品が結構多かった。子供たちに何を教え、伝えて行きたいかという問いに、郷土料理や家庭の味の大切さを挙げた家庭は少なかった。

テーマ4 「未就学児に対するアプローチや家庭での取組等について」
で出された意見の概要

(1) 未就学児に対する食育の必要性

- ・小さい子供を抱えたお母さんの多くが、子供の食に対して神経質になっているし、食に対する不安の広がりとともに深刻化している。

(2) 食育コミュニケーションの提案

- ・妊娠中の女性については、食や子育てへの不安を取り除き、子育てに対する希望を与えることが大事。自分と子供の2人分の食を意識することは、食育のための良いきっかけになる。出産後初めて我が子におっぱいを飲ませる瞬間が親子のコミュニケーションのスタートである。
- ・離乳食期、未就学児には、食べることの楽しさを教えることが大切である。食にまつわる楽しい体験が、成長する過程で食に対する良い意識を持ち続けることになる。
- ・子育て中の親世代が正しい食の知識を得ることは、つくる力、選ぶ力を身につけることになる。食のありがたみ、大切さを親自身が実感して子供に伝えることが大切である。

(3) 親子の楽しい料理教室での意見

- ・地域の人たちと共に子育ての輪を広げる啓発運動が、楽しいコミュニケーションで親子の絆を深め、子供の情操を育み社会性を養うことになる。
- ・母と子の心身の健康に視点をあてた子育ての支援や食事の大切さを学ぶ「食育」の普及を行うとともに、地域の人たちと子育ての輪を広げたい。

(4) 食品に対する世代間の嗜好の相違

- ・食品に対する嗜好度を世代別に調査した結果、世代間で好みの違いが明確な食品もあったが、親の嗜好が子供の嗜好に影響していることが伺えた。
- ・食品に対する知識等を親の世代から子の世代へ伝えなければならないという意識が希薄になっている。これにどう対応するかが今後の課題である。

(5) 家庭での食育に対する意見

- ・おふくろの味を親が子に伝えるべきだが、おふくろの味を知らない親が多い。おふくろの味の大切さを親にどう伝え、親の意識をどう変えていくかが重要である。学校としては、子供を通して親を教育し、その親の口コミで意識を変えていくという、環境作りに取り組んでいきたい。
- ・料理教室で、安全な包丁の使い方等についての指導も食育ではないか。

テーマ5 「漁業・畜産関係者からの事例発表」

【発表者とテーマ】

渡辺 行吉 岡山鮮魚事業協同組合理事長
「漁業関係者からの食育推進事例」

安富 三代 岡山県農業士会副会長
「農業を通じて食育を考える」

「漁業関係者からの食育推進事例」

渡辺行吉さん（岡山鮮魚事業協同組合理事長）

1. 食育の3本柱（渡辺流）

お箸をきれいに持ってきれいに食べる。

・手先が器用に　・脳の活性化に

3食きちんと食べる、特に朝ごはんは大切。

朝食 金、昼食 銀、夕食 銅、夜食 毒

食べ物は、魚に限らず、肉や野菜や何でも好き嫌いなく食べること

⇒ 健康な体を形成する本質。

「早寝早起きは三文の徳」とは昔の話だが、3食食べて元気が一番。

2. お魚料理教室

楽しく作って楽しく食べる。

包丁の持ち方から教えていくと、小さい子も上手に包丁を使うようになる。

子供でも、自分で食べるものは、自分で作った方がよりおいしい。



手巻き寿司は、刺身とごはんと海苔があれば、家でも簡単にできる。



「自分で作った方がおいしいよね」

（写真提供：平成17年度お魚料理教室より）

「みんなでいっしょに
『いただきま〜す』」
(写真提供：平成17年度お魚料理教室より)



3. 現代の若い方たちへの対応

魚の販売方法

最近の若い奥様方の中に、「主人のために」と言って買って帰る人は少ない。「子供が一番、子供にどういうふうにして食べさせればいいのか」と考えていて、それに応えられるように工夫して販売することも考える必要がある。

果物をあまり食べない

リンゴとかカキは、自分で皮をむいてまで食べない。親がむいてくれば食べるけど。

そういう人が、骨のある魚を食べるかな。外食・中食が多くなっており、食生活の形態が変わってきている。

朝食の欠食率

今の若い人たちの朝食の欠食率が非常に高まってきている。

行政への要望

【産地と賞味期限の表示】

食品の表示制度上、鮮魚の産地表示は行わなければならない。表示することの重要性は理解できるが、実行することは大変だ。

賞味（消費）期限を1日でも過ぎると、すぐ廃棄してしまう。もったいない。

このことが自給率を引き下げることへの影響の方が大きいのではないか。

「農業を通じて食育を考える」

安富三代さん（岡山県農業士会副会長）

1. 保育園に通う子供の朝食

酪農家なので、朝食には牛乳・ヨーグルトは豊富にあるが、それに菓子パンを与えるようになった。理由は、あれはイヤだと食べないよりはまだから、しかたなく菓子パンを並べる。

1世代前は、おばあちゃんが作ってくれたものは絶対食べることが基本だった。朝食はごはん味噌汁で、うまく育ってくれた。

今の時代は、本当に食べることが乱れていると感じている。

2. 農業（酪農）一筋でやってきた者の「食育」に関する考え方

- ・ 平成10年「酪農教育ファーム」の認証を取得した。
- ・ 地元の幼稚園、小・中学校、高校や母子クラブ、一般消費者の農作業体験やバターづくり、チーズづくり、アイスクリームづくり等の体験を受け入れている。
- ・ 農業（酪農）体験の受入は、その多くが中学生。楽しんで酪農をやっているところを体験してほしいが、「話が出来ないくらいしんどかった」との感想が多かった。
- ・ 体験実習で得た牛乳やその牛乳を使った手作りパンで休憩をとることが、食育でいう「共食」につながるが、今の子供たちの環境では、ともに食べるという意義が薄れてきている。



「牛舎の仕事は大変だね」

（写真提供：安富牧場より）

3. 体験の感想

(中学生から)

- ・ 牛や馬に触れ合うことがなかったので、いい勉強になった。
- ・ これからは、牛乳などを今までよりも大切に飲もうと思う。
- ・ 牛舎の仕事が終わると達成感に満ち溢れたすがすがしい気持ちになった。

(親御さんから)

- ・ 生き物の命を預かって世話することの大切さが解って、今後も職場体験は必要と思う。
- ・ 帰宅後、体験を興奮気味に報告してくれ、とてもいい経験をさせてくれたことに感謝している。



「農業体験で記念撮影『はい、チーズ!』」

(写真提供：安富牧場より)

結論

他の体験メニューとして、堆肥を利用した花壇づくりや野菜づくりがあり、体験を通じて食べ物の大切さや命の尊さ・思いやりを感じて、将来を担っていく感性豊かな大人になってほしい。

食の乱れを直すのは、やはり農業が担うところが大きいと感じており、農業者個々が一生懸命、食育に対して取り組むことが重要である。



「チューリップの球根植え

『どんな花が咲くかな』」

(写真提供：安富牧場より)

テーマ5 「漁業・畜産関係者からの事例発表」

で出された意見の概要

(1) 漁業関係者からの意見

- ・お箸をきれいに持って、きれいに食べることが食育の基本である。
- ・3食きちんと食べる、特に朝ごはんが一番大切である。好き嫌いなく何でも食べることが、健康な体を形成する本質である。
- ・最近の若い奥様方は、「主人のため」より「子供にどうやって魚を食べさせようか」と考えていて、魚屋としてそれに応えられるように工夫して販売する必要がある。
- ・今の若者は、皮をむく果物はあまり食べない。むいてくれれば食べるそういう人たちが、骨のある魚を食べてくれますか。外食・中食が多くなってきており、食生活の形態が変わってきている。朝食の欠食率も非常に高くなってきている。

(2) 畜産関係者からの意見

- ・農業（酪農）体験の受入は、その多くが中学生。楽しんで体験してほしいが、「話が出来ないくらいしんどかった」との感想が多かった。
- ・体験実習で得た牛乳やその牛乳を使った手造りパンで休憩を取ることが、食育で言う「共食」につながるが、今の子供の環境ではその意識が薄れてきている。
- ・生産現場での体験を通じて、食べ物の大切さや命の尊さ、思いやりを感じて、将来を担っていく感性豊かな大人になってほしい。
- ・食の乱れを直すのは、農業が担うところが大きい。農業者個々が一生懸命、食育に対して取り組むことが重要である。

(3) 食育に対する意見

- ・人間の味覚機能は3歳から9歳までの食生活で確立される。
- ・「魚には骨がある」ということを子供に意識させるには、家庭科の授業で魚をさばくことしかない。しかし、小学校の授業では認められていない。
- ・箸の使い方、学校の先生がうまく使えないから、子供に教えられない子供の手のためには、木の箸が良いらしい。

中国四国地域食育推進協議会設置要領

1 趣旨

我が国の最近の社会経済情勢の変化に伴い、生活様式が多様化し、食料の消費及び供給構造が大きく変化する中で、食習慣の乱れや食料の海外依存、食料資源の浪費等の問題が顕在化するとともに、食の安全性に対する関心が非常に高まっている。

このような背景を踏まえ、食に関する正しい理解に基づいた冷静な消費者行動が一層重要となってきたものの、これらの問題を解決するためには、国民一人一人が自ら食について考え、判断するための「食育」を推進することが重要となっている。

中国四国農政局では、これまでも「食育」を推進するためのさまざまな取組を行ってきたところであるが、中国四国地域の「食育」を円滑に推進するためには「食育」関係者が連携して取り組んでいくことが必要である。このため、中国四国地域食育推進協議会を設置し、食育推進の方策の検討等を行う。

2 構成等

(1) 協議会は、消費関係者、生産関係者、食品産業関係者、栄養関係者、行政・教育関係者、マスメディア関係者、有識者等別紙に掲げる委員をもって構成する。

委員は必要に応じて見直しができるものとする。

(2) 協議会には、座長及び座長代理を置く。

(3) 座長は、この協議会の議長を務め、座長代理は座長が不在の時は、座長の職務を代行する。

(4) 委員の任期は2年とする。ただし、再任を妨げない。

3 協議事項

協議会は、中国四国地域の特性を踏まえ、以下の事項について協議する。

(1) 中国四国地域における食育推進に係る取組の促進に関すること

(2) 食育推進のための中国四国農政局の取組への提言に関すること

(3) その他食育推進に必要なこと

4 事務局

協議会の事務局は、中国四国農政局消費・安全部消費生活課に置く。

附則

この要領の改正時に委員である者の任期は、2の(4)の規定にかかわらず、平成18年度末までとする。ただし、再任を妨げない。

中国四国地域食育推進協議会委員名簿 (アウエ順、敬称略)

広島県生活協同組合連合会コープアドバイザー	うえもとまさよ 上 本 全 代
徳島県消費者協会会長	かたやまえつこ 片 山 悦 子
J A 鳥取県食農教育支援センター理事長 (岡山県) 農業者、美星町星の郷青空市株式会社取締役	かわかみいちろう 川 上 一 郎 たけいみちお 竹 井 教 雄
香川県高松市立国分寺中学校長	たけしたかずお 竹 下 和 男
株式会社山陽新聞社論説委員会委員	たなかしゅういち 田 中 収 一
高知県四万十町立窪川中学校長	にしおひろゆき 西 尾 洋 之
山口県萩市立椿東小学校栄養主任	のむらきょうこ 野 村 京 子
財団法人広島県学校給食会事務局長	はまいばはやと 浜井場 勇 人
岡山県栄養改善協議名誉会長	ふじいひでこ 藤 井 秀 子
ノートルダム清心女子大学大学院教授	ほりいまさはる 堀 井 正 治
岡山市農業協同組合常務理事	まつもとたくし 松 本 卓 士
社団法人高知県栄養士会前会長	みたにひでこ 三 谷 英 子
岡山県食品産業協議会会長 (島根県) 食育ボランティア「子どもと食の楽会」プランナー	みやけつぐし 三 宅 紹 資 むらかみゆかこ 村 上 由 佳 子
今治市企画振興部企画課政策研究室長	やすい たかし 安 井 孝
社団法人おいしさの科学研究所長、香川大学名誉教授	やまのよしまさ 山 野 善 正

座長

座長代理