４－３　売場の工夫

（１）特設コーナーの常設

事業実施期間中は、店舗内に「食育応援隊」の特設コーナーを平成 25 年 8 月 22 日から設け、アンケート結果の返却や店舗での活動（イベント）の案内、次に述べる POP や DVD の放映等、様々な情報の提供を行った。また担当者を長期間配置したため、「３－５章」でも述べたように、来店者の関心が高まり、担当者との間にコミュニケーションが深まり、イベントに対する来店者の要望や意見を聞くことができるなど、食育への関心を高める有効な手段の一つである。

常設した特設コーナー（写真 3-5-1～写真 3-5-3　の再掲）

（２）売り場での「食育応援隊」ＰＲ

特設コーナーは、売り場外に設置した。本来であれば来店者の注目が高い売り場でのＰＲが望ましいが、来店者の往来の妨げになるのを避けるためである。

一方、当事業では北海道の代表的な「自然の恵み」の一つで、栄養バランスに優れ和食の代表的な食材である水産物への関心を高めることを大きな特徴としている。

そのため都市部住民が水産物を通じて食育に関心を持ってもらうよう、札幌の２店舗の水産コーナーにて「食育応援隊のぼり」を立て、「大漁旗」「漁網」「ガラス玉」で装飾を施した（平成 25 年 11 月 14 日から）。各店舗での水産コーナーの状況を、写真 4-3-1 に示す。

写真 4-3-1　水産コーナーの装飾状況

（３）ＰＲ用ＤＶＤの導入

来店者の食育活動への認知をさらに高めるため、食育応援隊をＰＲするＤＶＤを常時放映し、①食育の意義、②事前調査の結果、③食育応援隊の取組み、④塩分の摂過ぎ・野菜不足の解消、等を訴えた。

また、北海道特産の野菜・水産物について、生産者や流通関係者のコメント（道産物の素晴らしさを訴える）を取りいれた個別編をそれぞれ２種類導入した。

導入したＤＶＤの種類を表 4-3-1、その中の基本編の構成内容を表 4-3-2 に、代表的なシーン一覧を表 4-3-3 に示す。

なお導入したＤＶＤは、３店舗２か所（計６か所）にて大型テレビで放映（エンドレス）した。

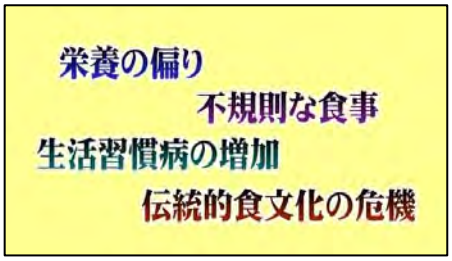
表 4-3-1　ＤＶＤの種類と内容

<table>
<tr><th colspan="2">種類</th><th>主な内容</th><th>放映時間</th></tr>
<tr><td colspan="2">①基本編</td><td>・食育の意義
・事前調査の結果
・食育応援隊の取組み
・塩分の摂過ぎ・野菜不足の解消</td><td rowspan="5">２分程度</td></tr>
<tr><td rowspan="2">野菜系</td><td>②アスパラガス編</td><td rowspan="3">基本編をベースに、生産者のコメント・おすすめメニューを紹介</td></tr>
<tr><td>③じゃがいも編</td></tr>
<tr><td rowspan="2">水産系</td><td>④いか編</td></tr>
<tr><td>⑤さんま編</td></tr>
</table>

表 4-3-2　基本編の構成内容

≪映像≫	≪音声≫
●オープニング ご飯や魚、野菜などのマンガ的な イラストがどんどん飛び出 してきて 　メインタイトル 	♪楽しい感じの短い音楽に乗せて ナレーション（女性） 『アークスグループ　食育応援隊！』 ナレーション（女性） この活動は、平成 25 年度　農林水産省　「食材提供の場を活用した食育実践活動事業」の１つとして北日本港湾コンサルタント株式会社が実施しています。
●様々な活動風景のビデオや写真 	ナレーション（女性） アークスグループでは、安全で安心な 食材を多く生産している北海道で、 地域の食に対する理解を深め、バランスの良い食生活を勧める「食育応援隊」を推進しています。
●食事バランス調査の様子 ・調査時の写真 ・食事バランス調査結果グラフ ・野菜摂取量調査結果グラフ	ナレーション（女性） ２０１３年８月にスーパーアークス３店舗で行った食事バランス調査。 その結果、男女とも「食物繊維」と「食塩」について、食習慣を改善しなければ ならないと考えている人が多いという結果になりました。 また、野菜の摂取量の調査では、目標値の３５０ｇを下回る結果が出ています。 今回の調査では「減塩」と「野菜不足」が課題である事がわかりました。 「栄養の偏り」「不規則な食事」など、 これらの問題を解決するための『食育』は、健全な食生活や食文化の継承のために大切な取り組みだと、食育応援隊は考えます。
●塩分摂取の目標値表 ●野菜１日３５０ｇ ●魚の説明画面	ナレーション（女性） 主食、副菜、主菜など、あなたの食事バランスは大丈夫ですか？ 塩分を摂りすぎると高血圧、腎臓疾患、 不整脈や心疾患の原因になります。 日々の食事から減塩を意識しましょう。 健康のためには緑黄色野菜を１２０ｇ、 淡色野菜を２３０ｇ、合計１日３５０ｇ以上の野菜を食べる事が必要です。 また、魚は捨てる所がない栄養満点の食材です。健康のために積極的に食べましょう。 日頃から栄養バランスに気を使い、健康的な食生活をお送りください。

表 4-3-3　代表的なシーン一覧

種類	代表的なシーン
①基本編	
②アスパラガス編 （基本編の概要含む）	
③じゃがいも編 （基本編の概要含む）	
④いか編 （基本編の概要含む）	
⑤さんま編 （基本編の概要含む）	

（4）ポップによるＰＲ

より詳しく食育の意義や「食育応援隊」の活動を理解してもらうため、ＰＯＰを作成しＤＶＤ放映場所に掲示した。作成したＰＯＰを表 4-3-4 に示す。

また同時に、関心の高い来店者用が事前調査の内容を持ち帰って見てもらえるように、ＰＯＰのうち調査結果のミニ版を作成し、ＤＶＤ放映場所に配置した。

ＤＶＤの放映状況も含め、ＰＯＰの掲示状況を写真 4-3-2 に示す。

表 4-3-4　作成したＰＲ用のＰＯＰ

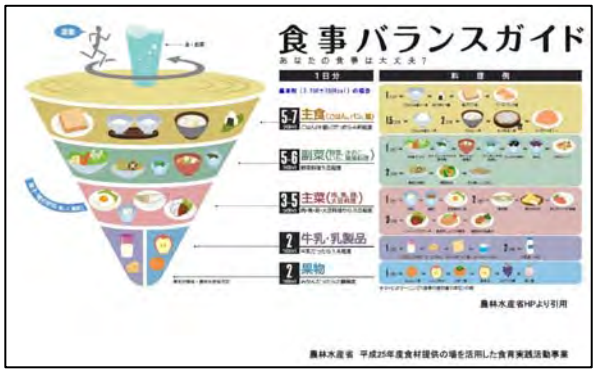
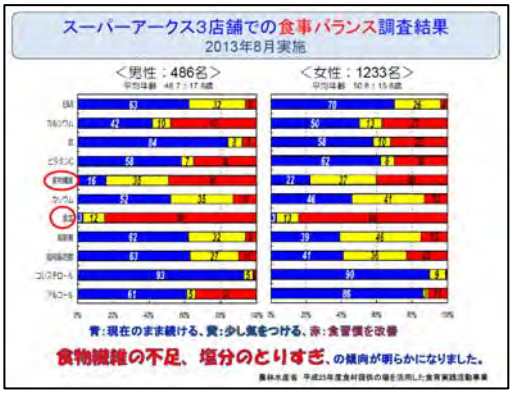
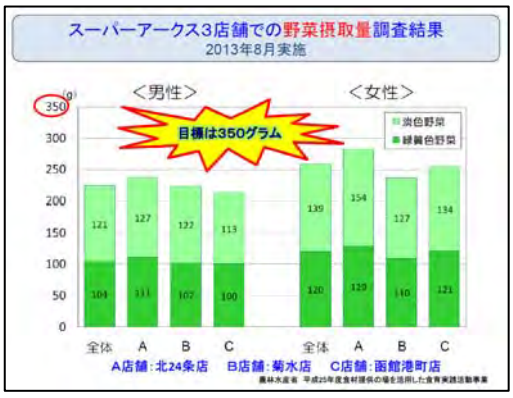
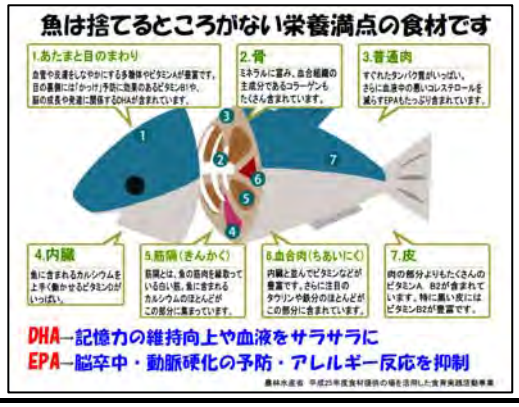
共通	  
野菜と魚	

写真 4-3-2　ＰＲ用のＰＯＰとＤＶＤの放映（北 24 条店）

写真 4-3-2　ＰＲ用のＰＯＰとＤＶＤの放映（菊水店）

写真 4-3-2　ＰＲ用のＰＯＰとＤＶＤの放映（港町店）

（５）ホームページの活用

「食育応援隊」の活動や食育の意義の理解を深めるため、また「イベント案内が分らなかった」という来店者の声も寄せられたため、アークスグループのホームページ内に「食育応援隊」リンクを作成した。ホームページの内容は、表 4-3-5 に示すとおりで、適時更新を行っている。ネットユーザーへの告知方法として有効な手段の一つと考えられる。

リンク作成直後（11 月末）の 50 日間平均アクセス数は、店舗活動直後の効果なのか 13.1 回/日という結果となっていた。一方、直近（～3 月 3 日）の 30 日間平均アクセス数は、表 4-3-6 に示すとおり 7.8 回/日へと減少している。

表 4-3-6　ホームページへのアクセス数（直近 30 日）

日	月	火	水	木	金	土
						2 月 1 日 5
2 8	3 11	4 8	5 9	6 13	7 11	8 6
9 7	10 5	11 8	12 7	13 5	14 7	15 11
16 2	17 9	18 5	19 5	20 12	21 10	22 4
23 9	24 8	25 12	26 5	27 5	28 6	3 月 1 日 5
2 9	3 7	2 月 1 日～3 月 2 日（30 日間） 総アクセス数 234 件　1 日平均　7.8 件				

注）上段は日付、下段の赤字はアクセス数
黄色塗りつぶしは食育イベント開催日

表 4-3-5　アークスグループ・ホームページ内の「食育応援隊」①

食育応援隊とは | 食材提供の場を活用した食育実践活動とは | これまでの活動成果 | これからの予定

食育応援隊とは

近年、国民の食生活が変化し、栄養の偏り、不規則な食事、生活習慣病の増加、伝統的食文化の危機等の問題が生じています。この問題を解決するための方策の一つである『食育』は、健全な食生活の継続、食文化の継承などが図れるよう、自ら考える習慣や様々な知識・判断力を身につけるための学習等を行う取組みです。

北日本港湾コンサルタント株式会社（札幌市）では、アークスグループの協力のもと、食育を実践するための『食育応援隊』を立上げました。食育応援隊は、安全で安心な食材を多く生産している北海道において、地域の食に対する理解を深め、バランスの良い食生活が実践できるための様々な活動を、スーパーアークス3店舗（菊水店、北24条店、函館港町店）において行っています。

なお本活動は、平成25年度　農林水産省　国産農畜産物・食農連携強化対策事業費補助金（食育推進事業費）のうち「食材提供の場を活用した食育実践活動事業」として実施しています。

農林水産省　食育のページへ

農林水産省　食事バランスガイドのページへ

食材提供の場を活用した食育実践活動事業とは

農林水産省では、「日本型食生活」の実践を図るため、流通事業者が農林漁業者等と連携し、消費者の食生活改善の実践を促す食育活動に対しての支援を行なっています。具体的には、地域に密着したスーパーマーケット等において、以下のような実践的取組を支援しています。

(1)食生活調査と改善方策の提示

食生活の実態や食に関する意識を調査し、課題を解析した上で改善方策を提示することにより、食への関心が低い消費者に対して食生活改善への動機付けを行います。

(2)流通事業者による食生活改善方策の実施

流通事業者が農林漁業者と連携して、規格外野菜等を活用した調理しやすい形での食材提供や、食材の選び方、バランスの良い献立の作り方・調理方法、食品表示の見方等自ら食を選択できる能力を身につけるための講習会等を実施します。

(3)効果検証と他店舗への展開

(2)の取組を実施した後、再度食生活の実態や食に関する意識を調査し、実践効果を検証します。これを踏まえ、他店舗に取組を展開します。

現状された事業主体ときな取組み内容（農林水産省ホームページへ）

食材提供の場を活用した食育実践活動事業

現状と課題

- 現在、(1)野菜摂取量は摂取目標は低く横ばい、(2)脂質の摂取量超過、と食生活改善が急務
- 食生活指針・食事バランスガイドの認知度は向上しているものの、バランスの良い食生活の実践につながっていない
- 行動変容に結びつけるためには、農業生産・流通事業者等の連携による食材購入の場における取組への支援が必要

バランスの良い食生活の実践につながらないのは…

表 4-3-5　アークスグループ・ホームページ内の「食育応援隊」②

表 4-3-5　アークスグループ・ホームページ内の「食育応援隊」③

これまでの活動成果

1.活動する店舗

スーパーアークス菊水店（札幌市）、スーパーアークス北24条店（札幌市）、
スーパーアークス港町店（函館市）

2.事前調査

食生活実態及び食に関する意識を把握するために、平成25年8月にBDHQ調査等を行いました。3店舗合計で、1,868名の方々の御協力を頂きました。ありがとうございました！

BDHQ調査とは

BDHQ（簡易型自記式食事歴法質問票:brief-type self-administered diet history questionnaire）はDHQの特徴を保ちつつ、構造を簡略化し、回答やデータ処理を簡便にしたものです。
質問票はA3両面（A4にすると4ページ）で、平均回答時間は15分です。
　BDHQは専用の栄養価計算プログラムによっておよそ30種類の栄養素とおよそ50種類の食品の摂取量を算出できます。また、対象者ごとの個人結果帳票を出力することもできます。
個人結果帳票には、現在、一般基本編、食事バランスガイド編、高血圧編、高脂血症編、糖尿病編、太りすぎ編、骨粗鬆症編、妊婦編、授乳婦編、詳細編があります。

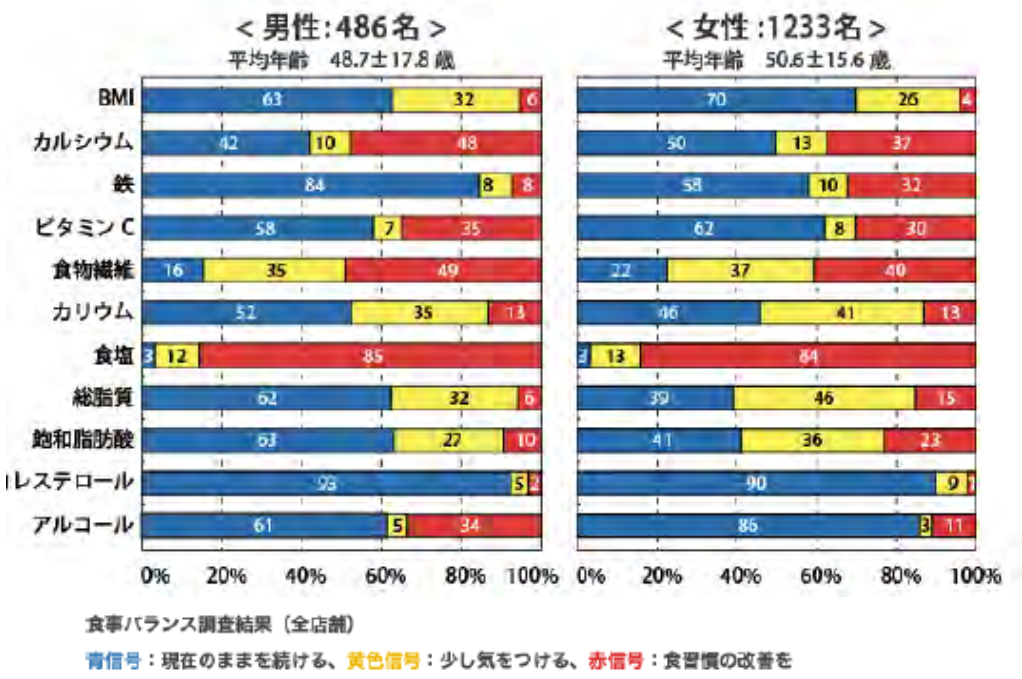
詳しく知りたい方はこちら

菊水店の調査状況

北24条店の調査状況

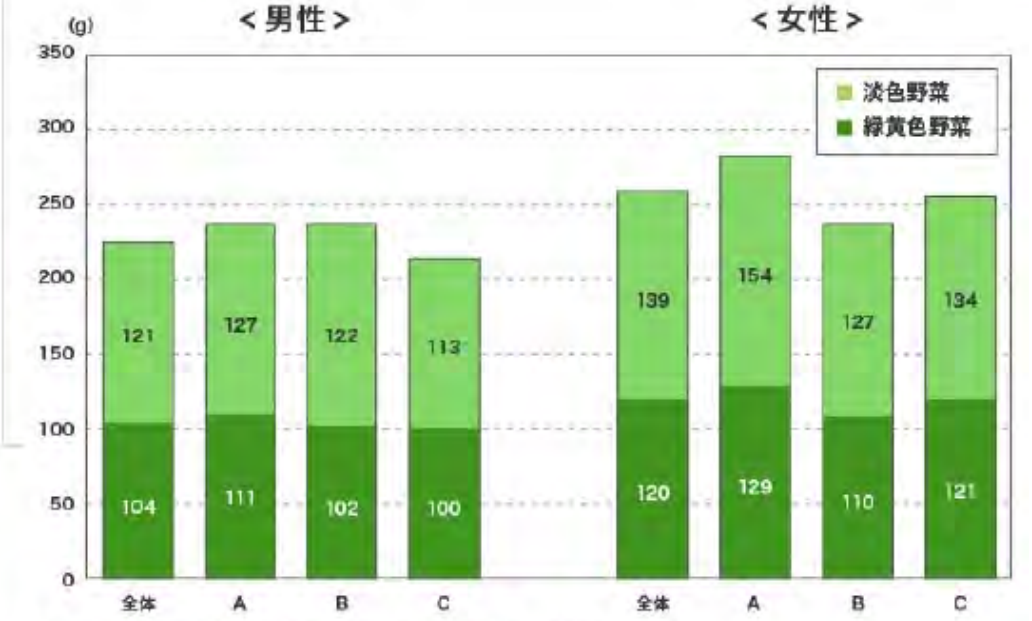
港町店の調査状況

表 4-3-5　アークスグループ・ホームページ内の「食育応援隊」④



食事バランス調査結果（全店舗）

青信号：現在のままを続ける、黄色信号：少し気をつける、赤信号：食習慣の改善を



野菜摂取量調査結果（A店舗：北２４条店　B店舗：菊水店　C店舗：港町店）

表 4-3-5　アークスグループ・ホームページ内の「食育応援隊」⑤

3.実践活動

イベント 講習会・交流会

食生活改善に向け、消費者の皆様が自ら食を選択できる能力を身につけられるような実践的な講習会を各店舗で開催します。講習会には、『(1)地域食材メニューの提案』『(2)栄養バランスを考慮した献立の作り方』『(3)食の安全性に関する知識』の3種類があります。
また食や農林水産業への関心を高めるため、北海道内の生産者を店舗に招いて『(4)生産者と消費者の交流会』を開催します。10月上旬から11月の下旬まで、(1)～(4)のイベントをそれぞれ4回程度、3つの店舗で開催します。

活動の様子（菊水店）

活動の様子（北24条店）

活動の様子（港町店）

菊水店での講習・交流会（日程）

10月1日	大日本水産会による「食の安全性講習」
10月1日	天塩町民農園友の会による「生産者との交流会」
10月8日	(株)ホクリョウによる「地域食材メニュー講習」
10月8日	DHQサポートセンターによる「栄養バランス献立講習」
10月17日	日本水産資源保護協会による「食の安全性講習」&「手洗い講習」
10月17日	(株)ホクリョウによる「生産者との交流」
10月22日	(株)雪印メグミルクによる「地域食材メニュー講習」(チーズ講習)
10月29日	アイ環境研究所による「食の安全性講習」(さかなの出前授業)
10月29日	北るもい漁協天塩支所による「生産者との交流会」(イクラ醤油漬け)
11月5日	キューピー(株)による「地域食材メニュー講習」(マヨ裏ワザレシピ)
11月12日	ウーマンズフォーラムさかなによる「食の安全性講習」(魚食文化の危機)
11月12日	砂原漁協・浜を創る会による「生産者との交流会」(つくね作り)
11月19日	(株)ホクリョウによる「地域食材メニュー講習」
11月19日	DHQサポートセンターによる「栄養バランス献立講習」と個別相談

表 4-3-5　アークスグループ・ホームページ内の「食育応援隊」⑥

北24条店での講習・交流会（日程）

10月2日	大日本水産会による「食の安全性講習」
10月2日	天塩町民農園友の会による「生産者との交流会」
10月9日	DHQサポートセンターによる「栄養バランス献立講習」
10月16日	日本水産資源保護協会による「食の安全性講習」&「手洗い講習」
10月16日	(株)ホクリョウによる「生産者との交流」
10月23日	(株)雪印メグミルクによる「地域食材メニュー講習」(チーズ講習)
10月30日	アイ環境研究所による「食の安全性講習」(さかなの出前授業)
10月30日	北るもい漁協天塩支所による「生産者との交流会」(イクラ醤油漬け)
11月6日	(株)ホクリョウによる「地域食材メニュー」
11月6日	サツラク農業協同組合による「栄養バランス講習」(生産者 黒澤様)
11月13日	ウーマンズフォーラムさかなによる「食の安全性講習」(魚食文化の危機)
11月13日	砂原漁協・浜を創る会による「生産者との交流会」(つくね作り)
11月20日	キューピー(株)による「地域食材メニュー講習」(マヨ裏ワザレシピ)
11月20日	DHQサポートセンターによる「栄養バランス献立講習」と個別相談

港町店での講習・交流会（日程）

10月3日	大日本水産会による「食の安全性講習」
10月3日	天塩町民農園友の会による「生産者との交流会」
10月10日	DHQサポートセンターによる「栄養バランス献立講習」
10月18日	日本水産資源保護協会による「食の安全性講習」&「手洗い講習」
10月18日	江差漁協婦人部による「生産者との交流」
10月24日	(株)雪印メグミルクによる「地域食材メニュー講習」(チーズ講習)
10月31日	アイ環境研究所による「食の安全性講習」(さかなの出前授業)
10月31日	北るもい漁協天塩支所による「生産者との交流会」(イクラ醤油漬け)
11月7日	キューピー(株)による「地域食材メニュー講習」(マヨ裏ワザレシピ)
11月15日	ウーマンズフォーラムさかなによる「食の安全性講習」(魚食文化の危機)
11月15日	砂原漁協・浜を創る会による「生産者との交流会」(つくね作り)
11月21日	DHQサポートセンターによる「栄養バランス献立講習」と個別相談

栄養バランスに配慮した惣菜メニューの提供

BDHQ調査結果を踏まえ、10月中旬から11月下旬までの約1か月間、野菜の摂取促進・食塩の摂取低減に配慮したレシピや食材を提供しています。レシピは食物繊維・減塩の2種類、4週間週替わりで計8種類提供しています。各店舗の食育応援隊コーナーではレシピの惣菜をディスプレイし、また売り場のクッキングアドバイザーのコーナーでは試食も行えるようにしています(試食の時間は店舗によって異なります)。

BDHQ調査結果を踏まえ、10月中旬から11月下旬までの約1か月間、野菜の摂取促進・食塩の摂取低減に配慮したレシピや食材を提供しています。レシピは食物繊維・減塩の2種類、4週間週替わりで計8種類提供しています。各店舗の食育応援隊コーナーではレシピの惣菜をディスプレイし、また売り場のクッキングアドバイザーのコーナーでは試食も行えるようにしています(試食の時間は店舗によって異なります)。

8種類のレシピはこちら

表 4-3-5　アークスグループ・ホームページ内の「食育応援隊」⑦

12月の活動

女性の健康出前講座 12月13日(金)開催

食育活動の一環として、出前講座を開催します。サブタイトルは、「女と男の更年期談義」です。肩ひじ張らないソフトな雰囲気の出前講座ですので、気軽に御参加を。お仕事の帰りにでもお寄り下さい。

タイトル:	女と男の更年期談義(知って得する食育のヒントと生き方談義) ～せっかくだから 楽しく上手にいきてゆこうよ～
講　師:	NPO法人HAP 理事長 宮原 富士子
開催日時:	平成25年12月13日(金)18～20時
開催場所:	札幌市中央区南2条東2丁目8-1 大都ビル 2階会議室
会　費:	￥500(ドリンク1杯＋おつまみ)
定　員:	30名(このテーマに関心のある方であればどなたでも参加できます)
問合せ先:	北日本港湾コンサルタント(株) 企画部 桑原伸司 TEL.011-281-9111

詳細はこちらから

1～2月の活動

①ビデオ放映の開始

3店舗のそれぞれ2か所で、食育応援隊の活動を紹介するビデオを放映しています。併せてパネル展示・調査結果の配布なども行っておりますので、是非お立ち寄りください。

②生産者との交流会(青森県十三漁協)

ヤマトシジミで有名な青森県十三漁協の工藤組合長と婦人部の方々に参加して頂くこととなりました。買い物の時にでもぜひお立ち寄りください。

1月28日(火)	13～15時 菊水店1階クッキングアドバイザー シジミ汁の試食会と直販、十三漁協の取組み紹介
1月29日(水)	10～12時 北24条店1階特設コーナー シジミ汁の試食会と直販、十三漁協の取組み紹介

両日ともシジミが完売次第、修了となります。

十三漁協様は、「トレーサビリティシステム」の導入、生態系や資源の持続性に配慮した漁業に認定される「マリンエコラベル」の取得など、安心で安心なシジミを食卓に届けるために惜しまない努力をされています。
今回は工藤組合長以下、婦人部の皆様、計5名が札幌の2店舗に来られ、漁協の取組や十三湖産ヤマトシジミのPRを兼ねた「シジミ汁試食会」「十三湖産ヤマトシジミの直売会」を行います。

詳細はこちらから

表 4-3-5　アークスグループ・ホームページ内の「食育応援隊」⑧

③生産者との交流（苫小牧漁業協同組合　女性部）

ほっき貝で有名な苫小牧漁協（女性部）の皆様による試食と、浜のかあさん自慢のレシピ講習です。是非お立ち寄りください。

日　時：　2月6日（木）13～16時（材料が無くなり次第終了です）
　　2月7日（金）13～16時（材料が無くなり次第終了です）
　　菊水店1階クッキングアドバイザー

場　所：

ほっき貝は、タウリンや、カリウム、マグネシウム、鉄といったミネラル成分が豊富。
北海道が主産地であり苫小牧が13年連続水揚げNO.1なのです。
漁協の女性部の皆様が来店し、ほっき貝やスケソウの簡れレシピを紹介します。直売も予定しています。ぜひ御参加下さい！

④地域食材メニュー講習会（ホテルポールスター札幌）

北海道の食材に精通した一流シェフ（料理研究家）をお招きして、道産食材を使った家庭でもできるホテルの味メニュー&レシピを紹介します。栄養バランスに気を配ったどんなレシピが披露されるのか、御期待下さい。

2月12日（水）10～12時　　北24条店1階特設コーナー
2月13日（木）14～16時　　菊水店1階クッキングアドバイザー

⑤BDHQ調査　2月中旬まで

8月に行ったBDHQ調査に御協力頂いた方を対象に、第2回目のBDHQ調査・意識調査を実施しています。前回と同様に、各店舗の食育応援隊　特設コーナーで開催致しますので、御協力宜しくお願いします。