

第2章

取り組み内容

1. フードチェーン食育体験モニターツアー ……p12
 2. フードチェーン食育スクール ……p17
 3. 淡路島ランチプレートコンテスト ……p19
 4. 米作りパーフェクト体験 in 淡路島 ……p21

1. フードチェーン食育体験モニターツアー

【目的】

生産・加工・流通・消費の複数過程の取組と、講義を組み合わせた一貫性のある「フードチェーン食育体験モニターツアー」を全 12 回で実施。様々な層に向け、食の生産現場～食卓までを体感する内容を 1 日に詰め、日帰りバスツアー形式で実施。より多くの参加者を募ることにより、多くの食育活動の担い手を創造することにより、フードチェーン食育活動規模を連鎖拡大させることを目的とします。

また、募集方法も対象層（年齢、職業・学生区分等）の限定、非限定による集客方法の二つで行い、限定対象層に対しては、それぞれの層に適すると考えられる内容を実施し効果測定を行います。

【実施内容】

① 8 月 7 日 畑から商品ができるまでを知る! ツアー

参加者数：45 名

内 容：チャレンジファーム淡路にて農業体験～採った野菜で加工調理体験（オリジナルピクルス作り）

参加世代：茨木市立三島小学校 PTA（親子参加）

担当講師：株式会社パソナ農援隊



農場での野菜のお話



ピクルス野菜収穫と植物観察



とった野菜でピクルス作り



オリジナルラベルを貼って完成

（感想一部抜粋）

- ・野菜（ピーマン）の収穫やピクルス作り、子供が楽しんで参加していたので良かったです。
- ・子供たちにとってとても良い体験ができました。ありがとうございました。
- ・久しぶりに自然とふれあえて、楽しかったです。

② 9 月 17 日 生産者に会いに行く! ツアー

参加者数：13 名

内 容：淡路島の北坂養鶏場見学～島野菜のピザ作り体験～才田農園にて女性農業者の働き方についてお話を聞く

参加世代：甲南女子大学食育ゼミグループ

担当講師：北坂養鶏場 北坂勝氏（養鶏場見学）、増田幸一氏（ピザ作り）、才田農園 黒田美福氏（女性農家）



養鶏場見学、若手生産者のお話



淡路島の野菜を使ったピザ作り



女性農家に会いに行く&種まき体験



（感想一部抜粋）

- ・養鶏場では日本の鶏についてケージでかうときと放しがいの場合の違いや、工夫が聞けたし、ピザでは地産地消を体感でき、女性の農家さんとも話せて、一回本気で一次産業に関わりたと思いました。そして、みんなあたたかい人ばかりですてきでした。
- ・とても楽しかったです。私たちが食べている物が人が関わりあって作られているということが知れてよかったです。ピザおいしかったです。

③ 9月29日 淡路島のお肉と野菜を知る!ツアー

参加者数：35名

内 容：チャレンジファーム淡路にて農業体験～のじまスコラにて収穫野菜とイノブタの BBQ 調理体験～
イノブタ生産者からの野外セミナー（イノブタと触れ合いながら）

参加世代：一般参加者から（小学生～60代）

担当講師：株式会社パソナ農援隊（農業体験・調理体験）、嶋本食品 嶋本育史氏（イノブタセミナー）



農業体験、昼食用野菜収穫



収穫野菜と淡路島のイノブタ調理



イノブタの子どもを見ながら、生産者の話



（感想一部抜粋）

- ・農業、畜産の現場の実際を知る第一歩として良かったと思いました。たぶんもっともっと大変なのだろうが楽しく始められ、すすんで勉強できそうです。
- ・たまねぎ等の食材を冷蔵保存することによって年中供給出来ているということを知って大変おどろきました。若い方が想像以上に多く従事されている事にも驚きました。本日はありがとうございます。

④ 10月14日 加工品を作っている人に会いに行こう!ツアー

参加者数：37名

内 容：弊社バジル商品開発秘話セミナーと、原材料となる淡路産バジルの農園見学（6次産業化をテーマとしたツアー）

参加世代：一般参加者から（20代～60代以上・主婦中心）

担当講師：株式会社パソナ農援隊（セミナー）、森農園 森靖一氏（バジル生産農家見学）



バジル商品開発までの話、6次産業化とは？



商品の原材料となるバジル農家の見学



（感想一部抜粋）

- ・生産者の農業に対する情熱が伝わりました。ハウスで育てるから柔らかい葉物が私たちに届くのだなと思いました。安心安全を実感しました。
- ・バジルについてお話してくださった青木さんや森さんが農業に対して熱い思いと心からこの仕事が好きなという気持ちがとても伝わってきました。生産者の顔が見えるってイイですね。

⑤ 11月25日 食の流通を知る。ツアー

参加者数：21名

内 容：大阪市中央卸売市場本場見学～チャレンジファーム淡路にて野菜の収穫・袋詰め出荷模擬作業～
まとめセミナー（生産～販売までの流通理解）

参加世代：一般参加者から（30代～60代以上）

担当講師：一般社団法人 大阪市中央卸売市場本場市場協会、(株)パソナ農援隊、星加嘉弘氏



大阪市中央卸売市場本場見学、セリ体験



出荷袋詰め作業体験



流通セミナー

（感想一部抜粋）

- ・出荷作業の大変さを知りました。流通について考えることが今までなかったので、良い経験になりました。ありがとうございました。
- ・子供への食いは普及しているが、大人へもこういう機会が増えて、社会的な機運が高まってくると良いと思う。

⑥ 11月29日 淡路島食と農の体験ツアー

参加者数：51名

内 容： 野菜セミナー～地産地消メニューの昼食～
チャレンジファーム淡路にて農業体験

参加世代： 一般企業労働組合（未就学幼児～70代以上の家族参加）

担当講師： 株式会社パソナ農援隊



野菜セミナー



野菜の収穫



淡路島特産の玉ねぎ植付体験を実施



（感想一部抜粋）

- ・楽しく勉強になるツアーでした。機会があればまた参加したいです。ブロッコリー取りたかった！
- ・野菜の大切さ、見方、考え方が変わりました
- ・いつもスーパーに並んでいる野菜しかみていなかったが、畑で育つ野菜を見ることができてよかったです。

⑦ 12月15日 採って作って味わう!ツアー

参加者数：23名

内 容： 農業体験@チャレンジファーム淡路～シェフから教わる淡路島食材を使った調理体験～食生活改善セミナー

参加世代： 一般参加者から（30代～60代、主婦・会社員中心）

担当講師： 株式会社パソナ農援隊（農業体験）、杉浦氏（リストラシェフ、スコラシェフ）、田野島万由子（セミナー）



農業体験



収穫野菜と地元食材で調理体験



食生活改善セミナー 簡単レシピ実演



（感想一部抜粋）

- ・今まで何となく理解していたこともありますが、実際に収穫・調理・セミナーを通して食に対する造詣が深くなりとても良かったです。
- ・おいしく、楽しく参加させていただきました。ありがとうございました。

⑧ 12月22日 野菜ソムリエと農業体験ツアー

参加者数：34名

内 容： 野菜ソムリエと農業体験@チャレンジファーム淡路～
地産地消メニューの昼食～食生活改善セミナー

参加世代： 一般参加者から（30代～60代、主婦・会社員中心）

担当講師： 株式会社パソナ農援隊（農業体験）、田野島真由子（セミナー）



野菜ソムリエから美味しい食べ方を聞きながら、農業体験



淡路島特産の玉ねぎを定植



のじまスコラで食生活改善セミナー

（感想一部抜粋）

- ・農場で歩きながらいろいろお野菜について豆知識を教えてくださいましたことがとても楽しかったです。
- ・収穫から料理を食べる→食の勉強までの流れがむずかしくなく頭に入ってきたので楽しかったです。

⑨ 1月15日 生産者に会いに行く!ツアー

参加者数：9名（15名限定ツアー）

内 容：シェフから教わる淡路島食材を使った調理体験～北坂養鶏場見学（たまご）～淡路の島菜園（トマト）見学

参加世代：一般参加者から（主に主婦層）

担当講師：杉浦氏（リストランテ スコーラシェフ）、北坂養鶏場 北坂氏（養鶏場見学）、淡路の島菜園 大森氏（見学）



シェフから教わる、淡路島のトマトと卵を使ったサラダと
淡路島食材の調理体験

トマトとたまごの生産現場を見学し、生産者から話を聞きます

（感想一部抜粋）

- ・参加して良かったです。思っていた以上に内容が充実していて、普段行くことのできない場所や様子、味を見ることができ、このようなツアー初めて体験しました。自分の知識も増えたように思います。
- ・養鶏場、トマト、生産者の熱い思いを利いて、農業に対する見方が変わった。これからもとめられるのは量より質だと思います。今日お会いした皆さんの今後を応援しています。

⑩ 1月29日 採って作って味わう!ツアー

参加者数：34名

内 容：淡路島食材を活用した調理体験～食育セミナー～農業体験@チャレンジファーム

参加世代：大阪ガスクッキングスクール参加者から（主に主婦層）

担当講師：大阪ガスクッキングスクール（調理体験・セミナー）、パソナ農援隊



淡路島食材の調理体験

食育セミナー

食べた野菜の生産現場で農業体験を実施しました

（感想一部抜粋）

- ・栄養面をしっかりとっていきたい。野菜をバランスよくとっていくこと。とても勉強になりました。本当にありがとうございました。
- ・地域の農業についてもっと見学したり体験できることを子供たちに広めて欲しい
- ・栄養についての説明が良かったです。子供のためにも免疫力UPの料理を作りたいと思います。

⑪ 2月21日 食と農スタディ!ツアー

参加者数：17名

内 容：地産地消メニューの昼食～農業体験～「食と農をつなぐ」をテーマにセミナー&グループワーク

参加世代：外食産業企業若手社員（全員20代）

担当講師：パソナ農援隊（農業体験）、田野島万由子氏（セミナー&グループワーク）



野菜を育てる為の土作り。堆肥をまき耕します。

普段業務で携わっている「食」と、「農」をつなぐことをテーマに研修

（感想一部抜粋）

- ・ワークショップ、田野島さんとのグループワークが非常に勉強になった。ありがとうございました。
- ・農業体験、今の日本の農業事情や、それに対する働きなど、食育、食の楽しさ、大切さを知ることができた。今日は一日ありがとうございました。
- ・使われていなかった土地を再び畑として利用することの大変さ、手間など知る機会がなかったので印象に残りました。

⑫ 2月23日 採って作って味わう!ツアー

参加者数：29名

内 容：淡路島食材を活用した調理体験～食育セミナー～農業体験@チャレンジファーム

参加世代：大阪ガスクッキングスクール生徒等（主に主婦層・子供2人含む）

担当講師：大阪ガスクッキングスクール（調理体験・セミナー）、パソナ農援隊



食育セミナー



淡路島食材の調理体験



野菜の生産現場で農業体験。若手研修生から農業への思いを聞きます。



（感想一部抜粋）

- ・収穫が楽しい、普段学べない内容だったので今更と思うことも学べ良かったです。
- ・普段お店で食べている食品は一つ一つの素材がそれぞれ色々な生産者が携わっていて、今までは気づかなかったありがたさが分かりました。
- ・新鮮な野菜を使った料理教室、農場体験 etc 盛りだくさんで満足です。

【募集ツール】

募集方法

実施日	曜日	内容	参加募集团体	募集方法
2014年8月7日	木	畑から商品ができるまでを知る!ツアー	茨木市立三島小学校 PTA (小学生と両親)	JTB 西日本経由団体
2014年9月17日	水	生産者に会いに行く!ツアー	甲南女子大学食育ゼミグループ	JTB 西日本経由団体
2014年9月29日	月	淡路島のお肉と野菜を知る!ツアー	一般募集型	ショッピングセンター会員 8000名 DM 郵送、申込先着で受付
2014年10月14日	火	加工品を作っている人に会いに行こう!ツアー	一般募集型	ショッピングセンター会員 8000名 DM 郵送、申込先着で受付
2014年11月25日	火	食の流通を知る。ツアー	一般募集型	ショッピングセンター会員 8000名 DM 郵送、申込先着で受付
2014年11月29日	土	淡路島食と農の体験ツアー	一般企業労働組合 (家族参加等)	JTB 西日本経由団体
2014年12月15日	月	採って作って味わう!ツアー	一般募集型	ショッピングセンター会員 8000名 DM 郵送、申込先着で受付
2014年12月22日	月	野菜ソムリエと農業体験ツアー	一般募集型	ショッピングセンター会員 8000名 DM 郵送、申込先着で受付
2015年1月15日	木	生産者に会いに行く!ツアー	一般募集型 (15名限定)	ショッピングセンター会員 8000名 DM 郵送、申込先着で受付
2015年1月29日	木	採って作って味わう!ツアー	大阪ガスクッキングスクール生徒等	大阪ガスクッキングスクール内募集
2015年2月21日	土	食と農スタディ!ツアー	外食産業企業若手社員	JTB 西日本経由団体
2015年2月23日	月	採って作って味わう!ツアー	大阪ガスクッキングスクール生徒等 (子供2人含む)	大阪ガスクッキングスクール内募集

募集ツール

一般の方で、食育に興味の薄い層も

参加しやすいように、「淡路島」をキャッチに

告知媒体を制作しました。



2. フードチェーン食育スクール

【目的】

食に関するセミナーの実施により、より理解を深め実践へつなげる効果を生み出します。
「食の安全・安心の定義」を理解し、食品選択の際に実践すること、健康的・栄養バランスのとれた食事内容を理解し、実践すること、食品の製造～小売りまでの流通や、国産・輸入品の特徴を理解することを目標とします。
一般消費者から参加者を募集して（淡路地域広報誌等による情報発信）実施。

【実施内容】

参加者数：延べ93名

実施概要：食に係る5つのテーマを座学のスクール形式（11月4日、1月27日を除く）で前期・後期で実施

会 場：「のじまスコーラ」（兵庫県淡路市野島ひきの浦843）

参加世代：地元主婦、栄養士・フードアナリスト等の資格者、など食に興味がある層が参加しました。

	No.	実施日	曜日	時間	内容	講師	参加人数
前期	1	2014年9月11日	木	14:00～16:00	淡路島の食の魅力をもっと知ろう!&食の“安心・安全”とはどういうこと?	株式会社柏木衛生食品事務所 柏木 一憲 氏	9
	2	2014年10月3日	金	14:00～16:00	食の「栄養」のイロハについて、管理栄養士から学ぶ!健康でいるために知っておきたい食の基礎	管理栄養士 中村 七菜子 氏	10
	3	2014年10月7日	火	14:00～16:00	野菜あともう一品!健康的な食生活を実践するための、時短レシピについてノウハウを学ぶ、実践形式!	野菜ソムリエ 森本 良枝 氏	10
	4	2014年10月23日	木	14:00～16:00	“食材・食品”は、どのような経路をたどってお店まで届く?価格の設定はどうやってきまる?“食”のかしこいお買い物術を伝授。	元 大丸松坂屋百貨店 本社 食品部長 星加 嘉弘 氏	14
	5	2014年11月4日	火	14:00～16:00	「畑で学ぶ、野菜の生産現場」&「新鮮野菜収穫」収穫野菜はそのままお土産に・・・!	パソナ農援隊 紙上 忠之	11
後期	1	2014年11月18日	火	14:00～16:00	淡路島の食の魅力をもっと知ろう!&食の“安心・安全”とはどういうこと?	株式会社柏木食品衛生事務所 柏木 一憲 氏	10
	2	2014年12月4日	木	14:00～16:00	食の「栄養」のイロハについて、管理栄養士から学ぶ!健康でいるために知っておきたい食の基礎	管理栄養士 中村 七菜子 氏	5
	3	2014年12月18日	木	14:00～16:00	野菜あともう一品!健康的な食生活を実践するための、時短レシピについてノウハウを学ぶ、実践形式!	野菜ソムリエ 森本 良枝 氏	11
	4	2014年1月13日	火	14:00～16:00	“食材・食品”は、どのような経路をたどってお店まで届く?価格の設定はどうやってきまる?“食”のかしこいお買い物術を伝授。	元 大丸松坂屋百貨店 本社 食品部長 星加 嘉弘 氏	6
	5	2014年1月27日	火	14:00～16:00	「畑で学ぶ、野菜の生産現場」&「新鮮野菜収穫」収穫野菜はそのままお土産に・・・!	パソナ農援隊 紙上 忠之	7

【活動写真】



No.1 食の安心・安全とは?



No.2 食の栄養のイロハ



No.3 野菜あともう一品&時短レシピ



No.4 賢いお買い物～食の流通



No.5 畑で学ぶ生産現場&収穫体験



【感想等（アンケートより抜粋）】

今後に活かそう、知ることが出来てよかった、ヒントを得た、と思ったこと

- ・衛生面やこどもへの食事など教えて頂いたことを活かしていきたいです。
- ・食べ合わせを考えさせられました。
- ・野菜スープの魅力を活かす。(スープのメニュー)・マリネ酢は今後うまく活用したいです。
- ・スープの簡単な作り方・ご飯の炊き方・子どもでも喜ぶレシピをたくさん教えてもらってぜひ家でもまねをして食卓を楽しみたい
- ・なるべく素材の味だけでお料理をするということの大切さ
- ・自分をしることと、いろんな面々に関心を向けていきたい

講義の感想等

- ・業界としてどれだけ安全にとりくんでいるかを知りました。消費する側として、正しい情報を得て自分の責任でえらんでいかなくてはと思います。
- ・楽しい時間を持つことができました。食に関する興味がわき、もっともっと追及していきたい気持ちが大きくなりました。
- ・今日話を聞いて、百貨店のデパ地下へ行きたくなりました。新しい食品・野菜を使って新しい料理を作ってみよう!という気持ちになりました。ありがとうございました。
- ・食事はたのしく!が響きました。ふだんせっかく作ったのに食べてくれず作るのが嫌になったり、まず作るのを楽しみたいです。適度に息を抜いて。おやさ、オリーブオイルで和えるオープンで20分さっそくやります
- ・野菜ソムリエのお仕事にも興味がわきました。このような機会をつくって頂いてありがとうございました!!
- ・安心・安全や食の魅力を良く考えて知ることが出来てよかったです。ありがとうございました。



【募集ツール】

募集方法

チラシ設置（保健所、淡路市内文化ホール等）、地元広報誌広告掲載、自社 HP、SNS 配信、グループ 会社からのメールマガジン配信等

募集ツール

実践につながるイメージを持てるようなワードと、家庭だけではなく、食に係る仕事をしている人にも役立つ内容であることを明示するなど、より「食」に興味強い層を集めることを目的として制作。



3. 淡路島ランチプレートコンテスト

【目的】

使用する食材を淡路島食材に限定し、日本食型にバランスのとれたプレート料理コンテスト（一品料理ではなく、主食、主菜、副菜をそろえ、栄養バランスに配慮した内容とする）を開催。管理栄養士・調理師等の専門家と一般消費者を審査員に入れ、事前審査を踏まえたうえで調理実演・プレゼン発表によるコンテストを開催します。

また、同日に食のセミナーも開催。地域の食材の価値を再認識すると共に、地元民による新しい料理の創造を図ることで、地域食の知的財産を産む機会を作ります。

その後、コンテストファイナリストのレシピを掲載したレシピブック 150 部と、大賞レシピを再現し実際に店舗で提供することによる啓発活動を実施することで、コンテストで得られた効果を波及させて行くことを目的とします。

【実施内容】

参加者数：49 名（コンテスト参加者・講演会参加者を含む）

- 内 容：①淡路島ランチプレートコンテストの開催
 ②コンテスト開催日に講演会実施
 ③コンテスト対象メニューの提供（のじまスコラにて）
 ④作成したレシピブックの 150 部配布による啓発活動

メイン会場：のじまスコラ（兵庫県淡路市野島ひきの浦843）



カテゴリ	日時	内容	担当講師（審査員）	場所	参加者数等
ランチプレートコンテスト	2014 年 8 月 1 日（金）	①淡路島ランチプレートコンテスト 淡路島食材を使用した栄養バランス抜群のランチプレート 淡路島の食材を活用し、栄養バランスに配慮したレシピを競う料理コンテストを開催。事前書類審査の後、5 チームがファイナリストとして 8 月 1 日に調理実演を踏まえたコンテストに進出。 ②コンテスト同日に食をテーマにした講演会 第 1 部：奥田政行氏「食材の良さを活かすこととは」 第 2 部：森 真理氏「食事でつくる“美と健康”」	アル・ケッチャーノ 奥田政行 氏 武庫川女子大学 国際健康開発研究所講師 食育グループ Healthy+ 代表 森 真理 氏 管理栄養士 中村七菜子 氏	のじまスコラ （兵庫県淡路市野島葦浦 843）	（応募総数） 20 チーム 47 名 （当日参加数） 49 名 ※うち、 コンテスト ファイナリスト 6 名
メニュー化提供	2014 年 9 月 月間 土日・祝日	大賞メニュー 「淡路島たまねぎのかくれんぼプレート」 土日祝 10 食限定 / 日	—	のじまスコラ （兵庫県淡路市野島葦浦 843）	—
レシピ本配布	2014 年 9 月～	ランチプレートコンテストの大賞・入賞レシピを掲載したレシピ本を作成。 のじまスコラ来館者、後日アンケート御礼用として郵送配布	—	のじまスコラ （兵庫県淡路市野島葦浦 843）	150 部

【募集方法・ツール】

募集方法

チラシ設置（保健所、淡路市内文化ホール等）、地元広報誌広告掲載、新聞折り込み、自社 HP、SNS 配信、グループ 会社からのメールマガジン配信等

募集ツール

目に入りやすいデザインで、さらにチラシ兼申込用紙となるように分かりやすさを重視して制作。



【コンテスト当日風景】



コンテスト開会式



調理実演と審査



プレゼン審査



入賞者表彰



大賞者には、奥田政行氏より表彰状授与



大賞者のランチプレート



表彰式記念撮影



ファイナリストの方々



開催同日夜のニュースでの放送



【レシピ本概要】

A5サイズで作成し、レシピの掲載のほか、コンテストの主旨や淡路島食材紹介、コンテストの当日風景写真や、大賞者インタビュー等を掲載しました。



4. 米作りパーフェクト体験 in 淡路島

【目的】

米の田植え～収穫まで長期的スパンでの食育体験プログラムの実施。同一対象者の複数回参加によって、より一次産業への深い理解と生産者との交流を図ると共に、食物の成長を自身の目で追いかけることにより、食物の生産現場への理解と感謝の気持ちを育むことを目的としました。

【実施内容】

参加者数：延べ 57 名

参加世代：未就学児 2 歳～ 50 代、友人同士・家族同士などの構成

カテゴリ	日時	内容	担当講師	場所	参加者数
農業体験	2014 年 6 月 28 日 (土) 10:00 ～ 12:00	手作業による田植え体験 農家の指導のもと、一緒に田植えを行います。	フレッシュグループ 森 靖一 氏 増田 幸市 氏 など	森農園 (兵庫県淡路市 尾崎付近)	18
農業体験 + 講話	2014 年 7 月 26 日 (土) 9:30 ～ 11:30	成長具合の観察&草引き作業で農財における田んぼの必要性について解説します。食器作り (クラフト体験) も同時に実施。			12
農業体験 + クラフト	2014 年 8 月 23 日 (土) 9:30 ～ 11:30	成長の経過観察。 調理体験用の食器作り制作を行います。			7
農業体験	2014 年 9 月 27 日 (土) 10:00 ～ 12:00 13:00 ～ 15:00	稲刈り、天日干し作業を行います。			9
食を学ぶ	2014 年 10 月 25 日 (土) 10:00 ～ 12:00	育てた米や、淡路島の食材を使った調理体験。 8 月に作る食器を使用し、生産～食卓まですべてを体感します。			11

【写真】



6 月 28 日 田植え定規を使って田植え



7 月 26 日 稲の成長観察



8 月 23 日 クラフト (木材を活用したお箸・お皿) 制作



9 月 27 日 稲刈り～天日干し作業



9 月 27 日 稲刈り～天日干し作業



10 月 25 日 収穫したお米で野外調理。制作したお皿とお箸を使っています。



【感想等（アンケートより抜粋）】

- 子供と一緒にこのようなイベントに参加したのが初めてで、最初は緊張したのですが、参加されている方と話やすく、あっという間の5カ月でした。本当に楽しかったです。また機会があれば参加させてください！
- このような食育のイベントをどんどんしてほしい。最近の両親は食の安全に関しては特に気を使っているので、このようなイベントをまり望んでいると思うので是非今後も開催してほしい。
- 田植えから稲刈り。大変さが良くわかりました。それだけの労力をかけて出来たお米はとても美味しかったです。
- 畑はやってるけど田んぼはしたことがなかったのですごい楽しめました。お米をするにはお金がかかると聞いたことがあったけど一つの作業が細かく多いので機械がないととてもやってられないと思いました。自分で作ったお米は最高においしかったよー
- 野外での調理～食事は、めったにないことなので初めての食材や大人数での収穫祭は楽しかったです。
- 毎月参加できなかったのが残念です。



【募集ツール】

募集方法

チラシ設置、自社 HP、SNS 配信、グループ会社からのメールマガジン配信、指導者からの情報発信等

募集ツール

グループ単位で楽しく参加できるようなイメージにしました。



【効果、研修後の実践において新たに見出した課題及び研修の活用】

1. 活動の総論と課題

今回の事業を通じて、延べ 546 名の消費者に対して食育活動を実施してまいりました。

今まで農業体験をしたことがなく、生産者との交流が無かった層や、食に対して興味がない、または食について深く考えたことが無かった層に対して、本事業で実施した食育活動を通して、生産者の思いに触れることや、食や農業への関心を高める契機となったと考えられます。

また、ランチプレートコンテストでは、参加者自信が食の魅力を勉強し、レシピを提案することで消費者自身が地域食の魅力発信を担い、それが話題性を呼びメディアで取り上げられ（NHK のニュースにて放送）、波及効果を生み出すコンテンツとなったと考えます。

また、課題としては P 10 にも記載したとおり、下記の点が挙げられます。

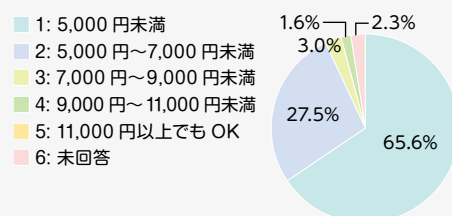
- ・消費者と言っても幅が広いので、対象を明確にして目的意識を持って参加できるようなプログラム作り
- ・周知の点において、参加メリットが感じられるような PR 方法（資格、キャリア、課題解決など）
- ・無料でのツアー募集等は、キャンセルが大変多く、他の参加希望者に勿体無いのと費用として無駄になる
- ・イベントやツアー、農家訪問前に、事前に予備知識を持たせて、学ぶ意欲を高める方が良い
- ・開催日程を対象毎に調整すべき（今回は平日終日又は昼開催が多く、決まった層しか参加できない）
- ・安心・安全の定義理解が曖昧であること
- ・健康的食生活を実践しているものの割合が低いこと など

その他の課題としては、自社事業として継続していく為に、研修・イベントの有料化（独自採算化）の仕組構築であると考えます。今回のツアーで実施したアンケート調査では、支払できる金額が下記の図の通り、「7,000 円以下」が 90%以上となっており、実際に要した金額（平均 10,000 円以上※食事込と想定した場合）と乖離する結果となっておりました（アンケートは P33 参照）。

8. 今回はお食事代のみの体験料無料のツアーですが、同じ内容（食事含む）でお支払いできるツアーの金額に○をつけて下さい。

Q8	人数(人)	割合(%)
1: 5,000 円未満	200	65.6
2: 5,000 円～7,000 円未満	84	27.5
3: 7,000 円～9,000 円未満	9	3.0
4: 9,000 円～11,000 円未満	5	1.6
5: 11,000 円以上でも OK	0	0.0
6: 未回答	7	2.3

問8 今回はお食事代のみの体験料無料のツアーですが、同じ内容（食事含む）でお支払いできるツアーの金額に○をつけて下さい。



今年度は、弊社としては初めての消費者向けの取組であったこと、幅広く消費者に参加できるツアー、セミナー、イベントであるように参加料をほぼ無料で実施してまいりましたが、今後は本事業での課題・反省点を振り返り改良することで、魅力ある研修・イベントコンテンツをつくり、参加者自信が「お金を払ってでも参加したい、学びたい」と思わせる仕組みを構築してまいります。

2. 研修の活用と今後の発展について

ツアーについては、本事業委託先の株式会社 JTB 西日本でのパッケージツアーとして、モデルコースを社内営業用冊子へ掲載していただくこととなりました。「農業スディーツアー“食を考える”」と「農業スタディーツアー“職を考える”」として、教育旅行やその他一般団体で使えるような素材として平成 27 年度の 1 年間で掲載いただきます。

また、平成 26 年 3 月にはのじまスコーラ（本事業委託先の株式会社パソナふるさとインキュベーション運営、兵庫県淡路市の廃校を活用した観光複合施設）で、野島地域広場交流協議会が主催となり、弊社と共同して、本事業の「淡路島ランチプレートコンテスト」を踏襲した形で、一般消費者参加型の地域食材を活用した「淡路島カフェスイーツコンテスト」を実施し、同日にスイーツパーティやスイーツレシピ塾などを開催することで、有料イベントとして多数の方に参加いただきました。

そのように、今回の事業を活用して試行錯誤しながら、独自採算事業化を行い、引き続き効果的な食育活動が継続できるよう邁進してまいります。

