

・情報を発信するサイトの構築と配信

事業成果の活用及び普及取組内容、成果及び今後の展開等を取りまとめた成果を公表するサイトとして開設し、事業で得られた成果の活用及び普及促進に役立てていく。

ごちそうさまの精神を育む食育事業 HP

URL: <http://www.landbrains.co.jp/shoku>

また訴求対象者が農業漁業体験の様子を動画にまとめ配信。

『食人（しょくんちゅ）物語』

農林水産省「平成26年度フードチェーン食育モデル事業」に係る事業

ごちそうさまの精神を育む食育活動事業



平成26年度フードチェーン食育活動推進事業

■事業の概要

農林水産省は、平成26年度フードチェーン食育活動推進事業において、消費者に健全な食生活の実践を促す取組や、食や農林水産業への理解を深めるための体験活動などの食育活動を、フードチェーンを通じて一体的に行う取組を支援しています。

フードチェーン食育活動推進事業には、モデル的な食育活動への支援を行うフードチェーン食育モデル事業と、食育の推進を行う指導者育成のためのフードチェーンを通じた食育指導者キャリアアップ事業があります。

フードチェーン食育モデル事業

消費者に健全な食生活の実践を促す取組、食や農林水産業への理解を深めるための農林漁業体験や農林水産物の加工・流通体験機会の提供及び食文化の継承・発展活動等の食育活動を、食品の生産から食卓に至るまでのフードチェーンを通じて一体的に行う取組を支援しています。

食をあじわおう

ごちそうさまの精神を育む食育活動事業

事業の目的

消費者が食に対する正しい知識と価値観を学び「ご馳走さまの精神」を育む

健全な日本食を普及させ
食に対する感謝の気持ちを醸成し食育を推進する

■事業目的及び趣旨

私たちがとって食品を購入し食事をするのが当たり前の行為ですが、安定した供給や安全な品質を確保するために、多くの人々の工夫と努力があることを忘れがちになっています。沖縄の農村には、今なお、あたいゅー（家庭菜園的な畑）でたくさんの伝統的な野菜が生産されています。農村の人々は伝統的な野菜を育てることで、身体的・精神的に健康を維持しているだけでなく、遠征資源を保全し、お預けや作業の合間の「ゆたく（共助コミュニティでのおしゃべり）」を通して「身土不二（人間の身体と土地は切り離せない関係にある）」の言葉のように、生まれ育った土地で採れる作物に感謝し、暮らしに役立つ知恵や知識、技術などを、先人に学び習得してきた長い伝統が受け継がれています。

本事業では、県内消費者が沖縄固有の農業生産や食品加工の現場を体験し、事業者とのコミュニケーションをとることで、私たちの口に入る食品が、多くの人々の工夫と努力により運ばれてくることが実感し、沖縄県の農業水産業や伝統的食文化に対する「ご馳走さまの気持ち」を育み、「食に対する正しい知識と価値観を学ぶ」ことを目的に実施しています。

「食に対する感謝の気持ち」を広く県民や沖縄を訪れる観光客に発信することで「食育活動」を普及することを目的としています。

活動実績一覧

活動実績一覧詳細ページへ

安心安全な食を提供に取り組み沖縄のフードチェーン

生産 ・循環する有機肥料 ・地域由来作物の復活 ・健康な産物が進む約	加工 ・伝統製法の軟物 ・おばあの健康お菓子 ・安心で長持ち野菜	流通 ・衛生的な市場へ ・仕訳の技術 ・保存技術の進歩	販売 ・無駄のない販売 ・コミュニケーション ・やっぱり活気が大賞
--	--	---	---



上の四枚の画像をクリックしますと、それぞれの詳細ページへ移動します。

スケジュール

スケジュール一覧詳細ページへ

2014/08/30(土)	農業漁業体験・農水産物の加工流通体験（漁業（加工）/農業/農産（畜産））
2014/08/31(日)	農業漁業体験・農水産物の加工流通体験（農業）
2014/09/06(土)	農業漁業体験・農水産物の加工流通体験（農産物流通/農産物加工）
2014/09/07(日)	農業漁業体験・農水産物の加工流通体験（農産物加工/漁業（流通））
2014/09/23(火)	第63回北大祭（琉球大学学舎祭）
2014/10/24(金)	第38回 沖縄の産物まつり（那覇市奥武山公園）

お問い合わせ

Copyright © Landbrains Corporation ALL rights reserved.

食を味わおう



イタリアのスローフード運動やフランスの味覚教育の活動、日本の食農教育など、全世界で伝統的な地域の食文化を大切に、味覚教育を未来に伝えていこうという気運が高まっています。このことは、近年の食品表示偽装、産地偽装、食中毒問題などがコンビニ、スーパー、ファストフードなどの食のグローバル化による問題でもあります。

簡単で安く美味しいものが手に入りやすく、消費者がそうした食品を求めた結果、労働力の安い発展途上国と言われる国々での原料や加工の輸入に頼らざるをえなくなり、その食品や原料を保存するために多量の保存料や添加物、農業、化学肥料などを投入することになったのです。

今や、日本人の根幹となる食文化として大事な味噌、醤油、豆腐の原料となる大豆も、90%以上が輸入大豆となってしまいました。家畜の飼料となるトウモロコシや大豆もほとんどが輸入のものです。



活動実績一覧

「生産体験」

[詳細を見る >>](#)

「加工体験」

[詳細を見る >>](#)

「流通体験」

[詳細を見る >>](#)

「販売体験」

[詳細を見る >>](#)

健全な食生活の実践を促す講座 1

日時：平成26年7月5日（土曜日） 10時～12時
場所：琉球大学 法文新棟101

[詳細を見る >>](#)

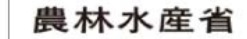
健全な食生活の実践を促す講座 2

日時：平成26年7月21日（土曜日） 13時～17時半
場所：琉球大学 法文新棟101

[詳細を見る >>](#)

第63回琉大祭にて発表会

日時：平成26年9月27日（土曜日）～28日（日曜日） 10時～19時半
場所：琉球大学千原キャンパス（西原町字千原1番地）



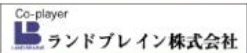
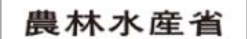
Facebookもチェック



ごちそうさまの精神を育む食育活動事業

[いいね!](#)

189人がごちそうさまの精神を育む食育活動事業について「いいね!」とっています。



Facebookもチェック



ごちそうさまの精神を育む食育活動事業

[いいね!](#)

189人がごちそうさまの精神を育む食育活動事業について「いいね!」とっています。

活動実績

健全な食生活の実践を促す講座 1

日時：平成26年7月5日（土曜日） 10時～12時

場所：琉球大学 法文新棟101

講座1 「沖縄の食の現状と未来」

講師：田崎聡氏

（沖縄・奄美スローフード協会 会長 / NPO法人 食の風 理事長 / 沖縄食文化推進協議会 会長 / 南城市食のモデル地域実行協議会 会長 / 農水省 6次産業化統括プランナー / 経産省 食農連携コーディネーター）

講座2 「食と観光・健康ニーズ」

講師：荒川雅志氏

（琉球大学観光産業科学部観光課学科 学科長 大学院観光課学際研究科ヘルス・ツーリズム研究センター代表）



Facebookもチェック



189人がごちそうさまの精神を育む食育活動事業について「いいね!」とっています。

活動実績

健全な食生活の実践を促す講座 2

日時：平成26年7月21日（土曜日） 13時～17時半

場所：琉球大学 法文新棟101

講義3 「食の安全安心の世界をめざして～その観念とその実践～」(生産技術)

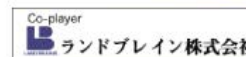
講師：前田順光氏（農業生産法人あらくさ 会長）

講座4 「施肥・農薬の面からその課題を探る」(施肥農薬)

講師：前里元三氏（国際オーガニック協会 理事長）

講座5 「流通・消費の動向・トレーサビリティ・食品表示」

講師：栗井彰氏（福島工業株式会社 沖縄支店 支店長）



Facebookもチェック



189人がごちそうさまの精神を育む食育活動事業について「いいね!」とっています。

スケジュール

農業漁業体験・農水産物の加工流通体験（農業）

日時：平成26年8月31日（日曜日）

④農業

場所：農業生産法人あらくさ農場

協力：農業生産法人あらくさ

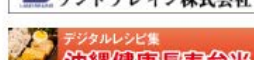
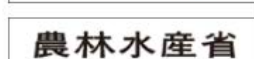
農業生産法人 有限会社あらくさ

農業生産法人有限会社あらくさの社名の由来は、雑草のことで、踏まれても踏まれても生命に落ち遅れている逆しさにちなんで命名したとのことです。20年前から自然農法、有機農法を学び実践してきたという前田福光さんの理念は、

1. 地球と人間にやさしい循環農業を地域より形成すること
2. 農業と化学肥料に頼らない、安心・安全な有機野菜の生産と供給をすること
3. この農法の思想を体系的に確立し、これを全国的に普及すること、と明快です。

おきなわ生協の創設メンバーで沖縄の有機農業の先駆者でもある前田さんは、生協の推進を有機堆肥化し、それをもとに有機野菜を生産し、生協に卸すという循環型自然農法を実践しています。

こうしたあらくさの農園の野菜は、雑草や微生物と共に無農薬、無施肥で栽培された、美味しい野菜本来の甘味がしました。



Facebookもチェック

189人がごちそうさまの精神を育む食育活動事業について「いいね!」と言っています。

スケジュール

第63回琉大祭（琉球大学学園祭）

日時：平成26年9月27日（土曜日）～28日（日曜日）

場所：琉球大学千原キャンパス（西原町字千原1番地）

場所：琉球大学千原キャンパス（西原町字千原1番地）

日時：平成26年9月27日（土）10:00～19:30

平成26年9月28日（日）10:00～19:30

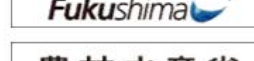
主催：第63回琉大祭実行委員会

問い合わせ先：琉球大学学生部学生課学生係

TEL：098-895-8125

FAX：098-895-8128

Mail：gkgkari@to.jim.u-ryukyuu.ac.jp



Facebookもチェック

189人がごちそうさまの精神を育む食育活動事業について「いいね!」と言っています。

『食人（しょくんちゆ）物語』

農林水産省「平成26年度フードチェーン食育モデル事業」に係る事業

ごちそうさまの精神を育む食育活動事業

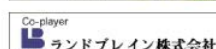
Aグループ：さかなチーム 漁業・（流通/加工/販売） 1分12秒



Bグループ：穀物チーム 農業・（加工/流通） 1分25秒



Cグループ：やさいチーム 農業・（畜産/農産物加工） 1分25秒



Facebookもチェック



189人がごちそうさまの精神を育む食育活動事業について「いいね！」と言っています。



3チームに分かれて活動してきた内容が動画報告にてご覧いただけます。



生徒達の活動の様子がまとめられた食育事業のパンフレットがPDF版にてダウンロードできます。

お問い合わせ

まとめ

今年度の事業は、平成25年度のバリューチェーン事業から得た体験を活かしてプログラムしました。食育が必要な世代を若者に設定し、若者にフォーカスしたプログラムとしています。

世代には世代の言語があり、若者に訴求するためには、若者が自らの言葉で行うことが最も効率的であると考えたからです。バリューチェーン事業においては、ローフードや生産者などの高度な専門知識をもった専門家が、一般市民に対して訴求を行いました。若者への訴求が少数であったことなどが課題となりました。

今回のプログラムは、29才以下が56%と非常に高くなり、その点で課題を解決できたと考えています。また、専門家が訴求する場合において、専門性や知識量については劣りますが、大学生の真摯な語りが効果的であったと思われます。

また、訴求者となった大学生たちが、今後社会に出たときに、様々な職場や家庭でも自らの言葉で食育活動を普及させることができると考えています。

■本事業の目標数値に対するアンケート結果による事業効果を以下にまとめます。

○食に係る人に対する感謝の気持ちの増加80%

- ・食育に関心を持っている者の割合の増加80% ➡結果96.6%
- ・和食・地域の食文化に関する理解が深まった者の割合80% ➡結果91.6%

○食に対する正しい知識の増加80%

- ・食や農業水産業への理解が深まった者の割合80% ➡結果91.1%
- ・栄養バランスに配慮した食生活を送っている者の割合の増加80% ➡結果96.5%
- ・食に関する知識が向上した者の割合80% ➡結果91.9%
- ・食品の安全性に関する基礎的知識を持っている人の割合の増加80% ➡結果90.8%
- ・料理に国産や地場産物を使用する者の割合の増加80% ➡結果95.1%

○アンケート調査の総回答数 500サンプル ➡結果733サンプル

また、日々更新しているデジタルレシピのウェブサイトやフェイスブックなどを使ったインターネット配信によるデジタルレシピで、平成25年度から継続した情報発信や、自主事業を通しての啓発活動などで、恒常的に健康的な食生活の維持を実践してまいります。

今後も継続して、この食育の活動を行っていき、メタボリックな沖縄県民の健康意識改善につなげていきたいと考えています。

