

## 5 その他の事例紹介

### 生活協同組合の食育活動 コープこうべの事例

生活協同組合コープこうべでは「食で健康づくり たべる たいせつ」をスローガンに、自然の恵みや季節を感じながら、バランスよく食べる、おいしく、楽しく食べることが健康づくりにつながるとして組合員を対象にした活動「食で健康づくり」が取り組まれています。

子どものころから食への関心を高め、良い食生活習慣を身につけることで、健康な身体を育むこと、食を通して自然環境・生産者への思いを広げ、豊かな心を育てることを目指し、取り組みを進めるための4つの柱が設定され、組合員の誰でもが企画・活動できるように様々な支援が行われています。

～ 4つの柱～

- おいしく楽しく食べましょう
- 自分で組み合わせる力をつけましょう
- 自然やその恵みに感謝しましょう
- 安全・安心を選びましょう



コープこうべ  
の食育資料

～ 具体的な活動～

A 虹っ子エコ&フードチャレンジ  
リーフレットを活用したステップアップ型の子ども向け食育プログラム。



B 地域食育くらぶ

5人以上で作る「地域くらぶ」が行う食育を活動メニューの提案などにより支援する仕組み。小学校での活動などに発展させている事例もあり。

C 食育講座

工場や農協・漁協などの協力を得た体験型の食育講座。(例、パンや豆腐工場で製造過程の見学。魚類の泳ぐプールでのつかみ取りなど)

D P T A、サークル活動などへの食育活動支援

地域食育クラブや自主的なサークルの活動を支援するプログラム本。

E インターネットによる食育情報

子どもページと食育ページを展開。

子供用のクッキングカードやゲームを掲載。

ホームページアドレス

<http://www.coop-kobe.net/kosodate/kodomo/>

F ツールの開発と普及

ワークブック「おいしいはせいかつのだいじブック」。食べものシール。栄養バランスカード、クッキングカードなど。



子ども向け料理教室の様子

写真提供：コープこうべ

お問い合わせ先 生活協同組合コープこうべ

生活文化・福祉部 078-431-9383

## 生活協同組合の食育活動 京都生協の事例

京都生活協同組合では、次の5点をテーマに食料生産現場との交流に取り組まれています。

食べものの安全性について考え・学び・自分で選ぶ力をつける  
季節のものを食べる大切さを学ぶ～旬のものは体に良いし、おいしい  
食べものが出来るまでを学ぶ事によって、食べものを大切に作る心を養う  
日本や世界の食糧事情を学ぶ  
自分の五感で学ぶ

### 「も～も～キャンプ」

組合員の親子が生協で取り扱う牛乳の産地牧場を、夏休みに1泊2日で訪れ、搾乳体験やバターづくり、生産者・メーカーとの懇談、製造工場見学、牛乳を使ったケーキのトッピングなどを体験します。牛の大きさ、乳の色、舌のザラザラ感、絞りたての乳の温かさ、牛舎や牛の臭いなどが体感できます。



も～も～キャンプでの牛との触れあい

写真提供：京都生協

子牛の誕生に遭遇した参加者からは、「牛の生まれる瞬間を見て、命の大切さを知った。一生忘れない」との感想が寄せられているそうです。

子ども達だけ1日早く出発して酪農家宅に前泊し、牛の世話を通して、酪農家の1日を体験するコースも行われています。

### 「コープみかん産直交流ツアー」

毎年11月の始めに生協の契約農場で行われています。

移動のバス中に、クイズで楽しく「みかん」について学び、現地では、生産者の説明・指導を受けながら、みかん狩りを体験します。



みかん園で農家と交流

写真提供：京都生協

袋に入って売られている「みかん」しか知らない子どもは、自分でハサミを使って取って食べるみかんに大喜び。1本のみかんの木に、大きいもの、小さいもの、丸くて形の良いものもあれば、少々不格好なものもありと不揃ですが、どれも甘くておいしいので、「樹の下で食べたみかんの味は忘れられません」と感想文が寄せられるなど、おいしさは形や大きさではないことが伝わったようです。

お問い合わせ先 京都生活協同組合 組織運営部 075-672-6304

## 食品スーパーの食育活動

平和堂（滋賀県）は「安全」「安心」への取り組みと、食育を通じて「健康」への応援を進めています。平和堂の食育活動は、「平和堂「食育活動推進委員会」」を組織し、企業全体で推進することを計画しています。また「平和堂「食の取り組み」5つの宣言」をし、その中で『食育活動』宣言をしています。

～『食育活動』宣言～

「一日5皿以上の野菜や200g以上の果物を食べましょう」の運動を進めています。更には、家庭や学校での健全な食生活を目指す取り組みも応援しています。

今後の活動として ファイブ・ア・デイ活動 地産地消活動 伝統食文化の啓発活動 食に関する情報提供活動が計画されています。

### 5 A D A Y (ファイブ ア デイ)スーパーマーケット食育体験ツアー

小学生を店舗に招き、野菜や果物を「見て、触って、楽しく学ぶ」食育体験学習です。

次世代を担う子ども達に正しい食生活のあり方、野菜・果物摂取の大切さを知ってもらうことが目的で、食育インストラクターが講師となり、青果売場などで、野菜や果物を多く取り入れたバランス良い食事の重要性、野菜や果物に含まれる栄養について、お買い物ゲーム（買い物の擬似体験）・クイズなどを通じて、楽しみながらの体験講座を展開中です。



野菜コーナーでインストラクターが説明

写真提供：平和堂

### 5 A D A Y産地収穫食育体験ツアー

野菜がどのように育てられているかを、生産現場で実際に「見て、触って、食べて、楽しく語らいながら、関心を深めてもらおうと、小学校の親子を対象に募集されます。生産者の方から、野菜の育て方、食べ方の説明を受け、昼食をかねた交流会などが行われます。



農場で生産者から説明を受ける親子

写真提供：平和堂

お問い合わせ 株式会社 平和堂本部

C S推進室 品質管理室

0749-23-4748

5 A DAY(ファイブ・ア・デイ)とは、「1日、5皿以上の野菜と、200g以上の果物を食べましょう」というメッセージのもとで進められている生活改善プログラム。米国で始まり、全世界へ広がった健康増進のための生活者啓発運動で、日本でもファイブ・ア・デイ協会が中心となって運動が推進されています。

## 心と体をはぐくむ保育園給食

食事を「作って食べる」のは人間だけ、その作ったものを笑顔で分け合って食べるのも人間だけです。この作る過程に人として育つ大切なものがあることから、おさなご保育園（兵庫県尼崎市）では、赤ちゃんから育つ保育園で「つくって食べる」ことは保育園の役割そのものでもあり、また、「つくって食べる・みんなで食べる」をテーマに「食」に向き合った活動に取り組まれています。

「食べもの」の命にふれるカウンター

給食調理室のカウンターの高さを低くして、子どもたちが毎朝届けられる給食の食材を見たり、触ったり、作っている様子が見えるように工夫がされています。

自分と同じ大切な命を分けてくれるものがあることを知るのには、自分の命、人の命、生きもの全ての命を大切にできる力の根っこになると思いが原点だそうです。



給食調理室のカウンターで

給食食材のサンマを触る園児

写真提供：おさなご保育園

給食に骨のある魚料理メニューを提供

魚には骨があるのは当然で、避けるのではなく、安全においしく魚を食べる工夫を園児に伝えようと、魚料理が食材に使われます。給食カウンターで、ありのままの魚にふれることから始まり、魚には骨があることを赤ちゃんの時から知らせ、年齢にあわせて骨を取って食べる練習を積み重ねます。

料理を作って食べる楽しさとおいしさを体験



巻きずしをつくる幼児

写真提供：おさなご保育園

子どもたちの自信を深め、「食べる楽しみ」を一層高めようと、2歳頃から年齢に応じた「料理体験」が実施されています。回を重ねるごとに、調理器具の扱い方が上手になり、包丁捌きも上達。五感、見通す力、イメージ力、協力する力、達成感、「ありがとう」と言ってもらえる喜びなどを得ることが出来ると貴重な体験となっているそうです。

お問い合わせ先

おさなご保育園 06 - 6422 - 6904

## 伝統的な農産物の食育への活用

地域に残る伝統的な農産物は、地域の智慧の結晶です。伝統農産物を栽培する智慧、食べる智慧などが、先人達の努力によって継承されてきました。食育を進めるための生きた身近な素材と言えるでしょう。

### 栽培する智慧

伝統的な農産物は、それぞれの地域の風土にあった作物と言えます。その地域で作られてきた歴史的な背景と作り続けるためのノウハウと努力は、実際の栽培を体験することで、地域に伝え残すことができます。種から育て、種を採って在来品種を残す体験はその具体的なものと言えます。



兵庫の伝統野菜

大市茄子（おいちなす）

西宮地域で作られている



伝統野菜を使った白和え作りを伝承

写真提供：新旭エルダー女性の会

### 食べる智慧

伝統的な農産物は、地域ならではの料理となって伝わっています。調理方法を地域の大人や子ども達に料理講習会やイベントなどを通して伝えることは、食文化の理解へとつながり、伝統的な農産物の栽培継続へとつながっていきます。

## 「京の伝統野菜（京都府）」の一部

賀茂なす（かもなす） 堀川ごぼう（ほりかわごぼう） みず菜（みすな） えびいも 壬生菜（みぶな）  
万願寺とうがらし（まんがんじとうがらし） 聖護院だいこん（しょうごいんだいこん） など

## 「なにわの伝統野菜（大阪府）」の一部

毛馬胡瓜（けまきゅうり） 玉造黒門越瓜（たまつくりくろもんしろり） 勝間南瓜（こつまなんきん）  
金時人参（きんときにんじん） 大阪しろな（おおさかしろな） 吹田慈姑（すいたくわい） など

## 「兵庫県の伝統野菜」の一部

富松一寸豆（とまついっすんまめ） 尼いも（あまいも） 鳴尾いちご（なるおいちご） 山の芋（やまのいも）  
阪神のオランダトマト（はんしんのおらんだとまと） 住山ごぼう（すみやまごぼう） あざみ菜（あざみな） など

## 「大和野菜（奈良県）」の一部

大和まな（やまとまな） 宇陀金ごぼう（うだきんごぼう） 半白きゅうり（はんしろきゅうり）  
大和いも（やまといも） 結崎ネブカ（ゆうざきねぶか） 軟白ずいき（なんぱくずいき） など

## 見て！聞いて！触って！ 五感で食と農を体感

近畿農政局では、食育に実践的に取り組む小学校をモデル校として選定し、農業などの体験を重視した出張講座等により、年間を通して様々な食育活動に取り組めるように支援を行っています。食に関する多様な取組となるように、次の内容を盛り込んだプログラムを学校側に提案しています。

栄養に関する内容

フードチェーンの理解に関する内容

食文化の継承に関する内容

食の安全に関する内容

農政局では、モデル校での学校農園等のフィールド確保に協力するとともに、地域のボランティア等と連携を図り、農業や漁業の体験、料理実習、食品加工等の体験を一体化させた活動に教室での座学を交えて、体験活動全体を側面的に支えています。



除草作業 天理市立福住小学校

地域の農業グループの支援を得た米作りでは、田んぼ作り、田植え、除草から稲刈り、脱穀などの収穫、わら細工などで食べ物の育ちと一連の流れを学びます。また、子ども達が収穫した農産物を使った料理教室、特産品を使った梅干し作りやお菓子作りでは、地域のボランティアの協力を得ることで、伝承料理や行事食について学び、地域への愛着を強くするきっかけとなっています。



いちご大福作り 東条町立東条西小学校

参観日・保護者の研修会等の機会を活かし、家庭・学校・地域の連携によって食育の効果がより高められるように工夫することで、地域の実践者やボランティアを発掘し活動の場を提供することも目指しています。

取組内容は、農政局のHP、広報誌等で紹介しており、食育推進のモデルとしての活動を広く発信しています。

お問い合わせ先 近畿農政局 消費・安全部 消費生活課 075-414-9771  
モデル校の取り組みを紹介するホームページ 近畿農政局 五感体験型食育実践計画

<http://www.kinki.maff.go.jp/introduction/syuhianzen/gokan/H17model/H17gokan.htm>

## 地域農家の食育への関わり

和歌山県紀の川市で、地域農業の活性化する手法を模索し、有機農業による町づくりに取り組んでいる「那賀町有機農業実践グループ」は、グループの農産物を地域の学校給食に納入を始めたことをきっかけに、小学校での農業体験活動への参画など、町づくり・地域づくりへと活動の幅を広げています。

### 「有機の町づくりプラン」の実践と学校給食食材の納入

旧那賀町議会が、地域農業をどのようにして活性化させるかを模索して出された結論が、平成7年に定められた「那賀町有機の町づくりプラン」です。新しい農法（有機農法）の推進 リサイクルの推進 住みよい環境づくり 消費者・町民への意識啓発とPR の4つの柱があります。プランの実践は、まず26人の農家グループで開始されました。

実践の中から生まれたのが学校給食への地元農産物供給です。平成14年に旧那賀町に新しい学校給食センターが出来たことをきっかけに、栄養士、調理師、生産者の給食関係者が集まって計画を立て、地元農産物を野菜の成育状況を見ながら給食食材として納入するようになりました。最初は、数品目の取り扱いでしたが、今では41品目を周年計画により供給されています。その取り組みは、旧那賀町だけでなく、紀の川市全域に広く波及しているそうです。

### 小学校の農業体験活動への参画

給食食材の納入を通して、活動は幅を広げ、農産物を利用する小学校での農業体験活動に参画されています。子ども達に、スイートコーンやダイコン、米作りなどの農業体験を通じて、農業の大切さ、命の大切さ、苦しさに負けないことなどを伝えようとされています。

活動は発展をみせ、町づくり・地域づくりへと結びつき、平成15年には会員が80人となり、直売所「花野果（はなやか）さん」を開設されるまでになっています。

これらの取組により、「地域に根ざした食育コンクール2003（主催：農林水産省等）で優秀賞（農林水産省 消費・安全局長賞）を受賞されました。



田植えの体験指導

写真提供：那賀町有機農業実践グループ

## 地域の生活研究グループの食育活動

和歌山県紀の川市の「粉河町生活研究グループ協議会」は、生活の向上と健康づくりを目的に地域活動に取り組まれています。次代を担う子どもたちに健全な身体を作ってもらいたいと、生活研究グループが中心となって、学校給食農産物食材供給協議会と農業体験協議会を様々な関係者が連携によって設立し、地域の学校に地域の農産物を納入し、農業体験を支援するなど活動が行われています。

### 学校給食農産物食材供給協議会の結成

有機実践グループ、農協、生活研究グループ、給食関係者で、平成16年度に結成されました。「子どもたちに地場産を食べさせたい。食物と農業のつながりや地域の食文化について教えたい。どんな農産物が供給できるか、これから生産できる農産物は何か。」と話し合いを重ね学校給食に地場の安全安心農産物35品目供給が実現しています。



粉河町学校給食農産物  
食材供給協議会での話し合い

### 農業体験協議会の結成

食生活の乱れた時代に成長する子どもたちのために、地域の大人が食育活動に積極的に取り組もうと、関係団体との連携で結成され様々な体験企画に取り組まれています。

地元保育園児を対象にしたミカンの収穫体験と地元野菜の元気鍋の振る舞う企画では、鍋の食材がどのように作られ、身体の成長のためにどのように役に立っているかを、子どもと若い母親に説明されているそうです。

親子クッキングでは、親子で作る楽しさ、地元の新鮮野菜で作る料理のおいしさ、包丁を使って料理をすることなどを体験します。子ども達からは「みんなでつくって楽しかった」、母親からは「初めて包丁を持ったが、上手に使えたのでこれからもお手伝いさせたい。」等の前向きな感想が寄せられているそうです。



保育園児のみかん狩り体験  
提供：粉河町生活研究グループ

### お問い合わせ先

和歌山県生活研究グループ連絡協議会事務局  
粉河町生活研究グループ協議会

和歌山県庁就農促進課  
073-441-2884

## 関係者が一体となった地産地消と食と農のまちづくり

滋賀県高島市の新旭町地区では、郷土の「食」の豊かさを見直し、地域の食材を使って「食」を楽しんでいこうと、農業、教育、保健等の関係者やボランティア団体等が連携した食育活動が進められています。

「食育と農のネットワーク会議」の結成

地産地消や食と農の一体的な推進を図り健康なまちづくりをめざすために、平成16年度に結成されました。

ネットワーク会議では、食育と農を一体的に推進していくための、具体的な取組の検討や研修が行われています。

「食育展」の開催

地域での啓発の機会としてネットワーク会議の主催で「食育展 2004」が開催されました。「おふくろの味」「地場産の野菜料理」が並んだ試食コーナーや石臼を使った「きなこ作り」などの体験コーナー、JAが運営する農業小学校の子どもたちによる減農薬野菜の販売等が、地域の小・中学生から大人までがスタッフとなって繰り広げられました。



食育展 2004 で「きなこ作り」に挑戦  
提供：新旭町食育と農のネットワーク会議



農業小学校の子ども達による野菜の販売  
提供：新旭町食育と農のネットワーク会議

「食育展」では、幼稚園・保育園や小中学校で取り組まれた特徴的な食農の取り組みが、食育展で成果として紹介され、地産地消と食育について、学校等を含む地域での交流の実践の形を多くの人たちに発信できたようです。

これらの活動により、農林水産省が提唱する「地域に根ざした食育コンクール 2004」特別賞(審査委員会奨励賞)を受賞されました。

お問い合わせ先

新旭町食育と農のネットワーク会議事務局

高島市役所 健康福祉部 健康推進課

0740-25-8110

## 森林フィールド体験活動

近畿中国森林管理局（大阪市）では、国有林などでの森林フィールド活動体験を受け付けています。

森林や環境に対する素朴な疑問や質問に答える「森林教室」や下草刈り、間伐などの森林づくり活動を行う「体験林業」を通して、森林の持つ機能や環境との関わりなど学ぶことが出来るものです。



箕面国有林では間伐を実施

### 子どもたちの感想

「木を倒すときにドキドキしたけど、とてもおもしろかった。」

「森の中で色々遊べて楽しかった。また来たい。」

### 先生達の感想

「今日の体験を今後の環境教育の参考にしたい。」

### お問い合わせ先

近畿中国四国森林管理局 指導普及課 050-3160-6785

ホームページ <http://www.kinki.kokuyurin.go.jp/kyoku/>

## 食品等の品質や安全性を実験で確認

（独）農林水産消費技術センター神戸センター（神戸市）では、食品等の安全性、品質や表示、食生活について、地方公共団体の職員や教職員等を対象とした講習会や、地方公共団体や事業者団体の主催する各種講習会への講師派遣を行っています。

わかりやすい実験や分析を通して、食の安全・安心への理解を深めることができます。



検査分析手法の技術的指導の様子

お問い合わせ先 （独）農林水産消費技術センター神戸センター 消費者情報課

078-331-7661

ホームページ [http://www.cfqlcs.go.jp/area\\_information/kobe/index.htm](http://www.cfqlcs.go.jp/area_information/kobe/index.htm)

## 管理栄養士を目指す大学生が小学生とともに食と農を学習

同志社女子大学（京都市）では、近隣の小学校（京都市立京極小学校）と連携して、管理栄養士を目指す学生が小学生の授業に加わり、児童とともに食と農への理解を深めました。

小学校内に作った田んぼで、年間を通して米作りを体験しつつ、大学で学んだ野菜の栄養や骨と食べ物の関係、料理実習の補助などで授業に加わり児童に指導するなどの取り組みが行われました。



大学生による野菜の授業



大学生と児童がおにぎり作り

将来、食に関わる職業に就く学生が、栄養学だけでなく農業にふれ、食育の対象者としての子ども達と接したことは、多角的な食育を理解できたとして、大学は高い評価をしています。

また、米作り体験と大学生とのふれあいを通して児童の感受性が高まったとして、校内の田んぼは、次年度も継続して利用されるそうです。

京都市立京極小学校と同志社女子大学の取り組みの様子を紹介するホームページ  
（近畿農政局 五感体験型食育実践計画）

<http://www.kinki.maff.go.jp/introduction/syouthnizen/gokan/H17model/H17gokan.htm>

## パソコンを活用した食生活診断

京都文教短期大学（京都府宇治市）では、食事バランスガイドを取り入れた、食生活診断パソコンソフトを独自に開発し、大学祭や各地のイベントで、その活用と分析が進められています。

参加者がアンケートで記載した食事の内容をパソコン入力し、結果を印刷したものを、食生活に関するカウンセリングをしながら返却されます。

参加者からは、わかりやすいと好評で、今後の更なる活用とデータの分析が進むことが期待されます。



食生活診断ソフト活用の様子

日本食文化フェスタ in KYOTO にて

お問い合わせ先

京都文教短期大学 家政学科食物栄養専攻 池田順子氏 0774-25-2427

## 大学と小学校との連携による食育活動

京都府立大学（京都市）では、小学校との連携により食育の取組が進められています。

大学の農園を利用して、児童と一緒に学生がカボチャを栽培し、収穫したカボチャを児童の発想を生かした、カボチャづくしの趣向を凝らしたメニューによるパーティーを、保護者を招待して行うなど、食のトータルな流れを体験させる内容で、児童だけでなく学生、保護者に対する食育として注目されています。



京都市立新町小学校と共催した  
パンプキンパーティー

## 大学生に朝食を提供する研究

同大学では、朝食を取らずに登校する学生が多いことから、大学生協で安価でバランスの良い朝食が食べられるという「おいしい朝食、成績アップ事業」が始められています。

大学の調査で、2回生女子の36%が週1回以上朝食を欠食している一方で、食生活に問題があると感じている者は76%、うち改善したいと思う者は97%であったことから、大学の食環境を整えて、学生の健康と生活習慣の改善を図れないかと企画されました。



啓発ポスター



バランスのとれた

日本型の朝食メニュー

実施回数は計12回、学生は1回100円で1人あたり計3回の栄養計算のされた和食の朝食を、大学生協で食べることができます。参加した学生の評価は良く、3回の朝食提供を通して、朝食を摂取るきっかけとなり、栄養バランスの良い日本型食生活による栄養の改善についての教育効果が期待されます。朝食摂取と学業成績との関係など、今後の結果分析が待たれます。

お問い合わせ先 京都府立大学人間環境学部 食保健学科 健康科学研究室

## パペット“けんちゃん・こうちゃん”の楽しい健康教育

キャラクターの“けんちゃん・こうちゃん”を使った楽しい幼児向けの健康教育に取り組んでいるNPO法人「地域予防医学推進協会」は、成人を対象とした保健指導だけではなく、生活習慣の基礎形成が行われる重要な時期である幼児期に、正確で十分な保健指導がもっと必要なのではないかとの思いで、設立されました。

協会では独自の保健師教育プログラムと3歳から5歳児を対象とした保健指導プログラムを開発し、地域で非就業の保健師となっている女性を中心に、地域の幼稚園や保育園、小学校、公民館などを定期的に訪問しています。子どもたちと保護者に適切な生活習慣を身につけてもらい、将来にわたって健康な暮らしができる地域創造を目的にしています。

幼児向け健康教育のプログラムでは、直接幼稚園・保育園に出向きパペット人形や紙芝居を使って年齢にあわせた内容で、食べ物や健康になる生活習慣の基礎をわかりやすく話します。子どもたちはパペット人形の楽しく生き生きとした会話を目を輝かせて聞きながら、季節の野菜を食べることの大切さや心と体を育てる栄養バランスの基礎を学んでいます。



パペット“けんちゃん・こうちゃん”を使った  
楽しい健康教育

スタッフ向け講習会では、保育士や保護者などの大人を対象に、専門職としてのスキルアップを目指して、医療関係者などによる幅広い情報提供の機会としています。

また、協会所属の専門家等による、幼児と保護者向けの健康情報もホームページや会報で提供しています。

お問い合わせ先 NPO法人地域予防医学推進協会

HPアドレス <http://www.kenkou-npo.jp/>

## おひさまパワーのたべものカードで楽しく食育を

“おひさまパワーを浴びたものを食べると元気な体になれる”をキャッチフレーズに保育園・幼稚園を対象にした食育活動を行っている「食育キャラバン隊」は、幼児の食育の大切さを思う栄養士や管理栄養士が集まって活動しているボランティアグループです。栄養士として働く中で、正しい食の知識を持たない保護者が増えて、幼児にサプリメントを与えたり、バランスのとれていない食事を食べてさせていることを知って胸を痛め、食べる大切さを園児に伝え、保育園・幼稚園の食育活動をサポートする活動を始めました。

キャラバン隊では、手作りのペープサート(紙人形)劇「おひさまパワー」とオリジナルの「たべものカード」を使って船を作るゲームを使う2回のシリーズで、地域の保育園や幼稚園を訪問しています。

「おひさまパワー」は、太陽の恵みをいっぱい浴びて育った野菜や肉、魚などの食べ物を食べることの大切さを伝えるペープサート劇で、子どもたちは楽しみながら、お菓子ではなくごはんや野菜や魚を食べることの大切さを知ります。

また、オリジナルの「おひさまのパワーのたべものカード」は、食べ物の働きを3つに分けて、体温や力になる食べ物は海の上に浮く船体、筋肉や血液になる食べ物は船室、体の調子をよくしたり、よいウンチの元になる食べ物は煙突にし、元気に動く船ができるには3種類の食べ物が必要なことを説明し、バランスよく食べることの大切さを伝えます。

訪問後の園や保護者にはアンケートを行って活動の成果や現状を把握し、2年目の園では生の野菜を使った体験型の学習を行っています。土付きの大根を洗って色確かめる、包丁で切ったときの音を聞く、太い部分と細い部分を生で食べ比べる・・・など五感を使った体験型の食育で、子どもたちの育ちを促しています。

今後は活動が保育園や幼稚園でしっかりと根付いて行くように、園のスタッフの方々と協同して活動し、食事に関わる専門家として、保育園や幼稚園の食育活動のサポートを中心に活動を展開していきます。

お問い合わせ先メールアドレス [syokui kuckyarabantai2003@yahoo.co.jp](mailto:syokui kuckyarabantai2003@yahoo.co.jp)



食育キャラバン隊のペープサート劇

## 食育資材の貸し出し、データの提供

近畿農政局では、食育活動に携わっている方、これから始めようとされる方に、オリジナルの食育資材の貸出やCD-Rによるデータの提供を行っています。

資材は、農政局職員他の手作りで、小学校などでの活用で好評を得てきたものです。

？（はてな）ボックス（貸出資材）

箱の後ろに穴を開け、中が見えないように工夫した箱に、後ろから手を入れ、中に入っているものが何かを手触りで当てる大人気のゲームです。箱の中には野菜他の食材等を入れます。

子ども達との料理教室の前などに行うと、料理に使う食材がより興味深いものになります。段ボール箱で簡単に作ることができます。



野菜の実り方クイズ（貸出資材、データ提供） これは何かなあ・・・？ボックス

野菜の実り方を、紙芝居式3択のクイズで学びます。

絵の裏面にクイズの文面が記載されています。（A3サイズ）

使い勝手がよく、これから、食育活動をはじめようとする方におすすめです。

さといもは、どのように実るのかな？



紙芝居（貸出資材、データ提供）

お米や野菜、環境などをテーマにした手作りの紙芝居が6作品あります。



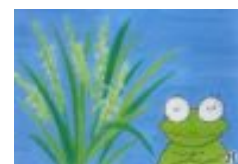
ごはんつぶこちゃんの  
ぼうけん



やさい村の村長さんは  
だ～れ



おコメちゃんの  
ともだち



ケロケロのご飯が  
食べたい



おにぎりのたね



フェアリーの地球探検

（次のページに続く）

(前のページからの続き)

### 旬と地産地消を小学生に伝えるイラスト入り小冊子(ダウンロード)

農業のことや食べ物の旬と地産地消をわかりやすく小学生(高学年)に伝えるための、イラスト入り小冊子「[みどりのホームラン](#)」を作成し、授業での活用を希望する近畿地域の小学校に配布しました。

「みどりのホームラン」は、地産地消や食べ物の旬だけでなく、食料自給率や朝ごはんの大切さなどの食育に関する内容も盛り込まれた物語になっています。



近畿農政局ホームページ「[キッズコーナー](#)」で内容を紹介しています。



「みどりのホームラン」より  
地産地消を伝えるページ

### かるたで食育を楽しく学ぼう(貸出資材)

楽しく食育を進める資材として、「[親と子の食育かるた](#)」の貸し出しを行っています。

このかるたは、近畿農政局の職員からかるた言葉を募集し、絵札も職員が担当した手作りで、「近畿の食編」「食生活編」「農業・農村編」の3シリーズがあり、かわいい絵札と独創的なかるた言葉が人気です。

解説書がついており、子どもだけでなく大人も食と農への理解を深めることができます。学校やボランティア、家庭からの貸出申込が寄せられています。

地域版の食育かるたを作るための参考にしたいとの問い合わせも寄せられており、今後の広がりが期待されます。



左から「食生活編」「農業・農村編」「近畿の食編」

### お問い合わせ先

近畿農政局 消費・安全部消費生活課 食育資材担当 075-414-9771  
ホームページ 「[近畿農政局の食育活動支援メニュー](#)」

<http://www.kinki.maff.go.jp/introduction/syouthianzen/syutyokouza/syokuikumenu.html>

## 食育についての参考図書

50音順

書籍名	著者	出版社
明日からの子どもの食育にすぐ役立つ本	「食生活」編集部編	フットワーク出版
イキイキ食育実践集 育てて食育食べて食育	食べものの文化編集部	芽ばえ社
今こそ食育を	砂田登志子	法研出版
大人の食育	服部幸應	日本放送出版協会
感じる食育 楽しい食育	食の探偵団	コモンズ
食道楽 上・下	村井弦斎	岩波文庫
心をたがやす保育	徳永真理	清風堂書店
心を満たす食 心を枯らす食	石原奈津子	経済界
子どもの脳力は「食べ方」で決まる	西村一郎	三水社
子どもを救う給食革命	伏木亨、北山敏和	新潮社
知っていますか子どもたちの食卓	足立己幸	NHK出版
食医 石塚左玄の食べ物健康法	橋本政憲 丸山博 解説	農文協
食育が子どもを救う 知識から知恵へ	中井孝章	大阪公立大学共同出版会
食育のすすめ	服部幸應	プティック社
食育のすすめ 誰と何をどうやって食べるの	八倉巻和子	コープ出版
食育のすすめ方 6つの視点 18のプラン		農文協 編
食教育論	大村省吾・川端晶子	昭和堂
食生活指針ガイド		日本食生活協会
食品安全基本法解説	食品安全基本政策研究会	大成出版社
実践 台所からはじめる「食育」のすすめ	五月書房編	五月書房
そだててあそぼう(既刊65巻)		農文協
台所育児一歳から包丁を	坂本廣子	農文協
楽しく食育	砂田登志子	潮出版社
日本人の正しい食事	沼田 勇	農文協
日本の食生活全集(全50巻)		農文協
日本の食卓	産経新聞社会部編	集英社
農業と経済 2004.9		昭和堂
農業と経済 2005.10		昭和堂
早わかり食育基本法	食育基本法研究会	大成出版社
マンガでわかる食育	幕内秀夫	かもがわ出版
笑う食卓 Vol. 5	服部幸應	マガジンハウス

## 参考ホームページ

1. 食育基本法、食育推進基本計画（案）（内閣府「食育推進担当ホームページ」）  
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/index.html>
2. 農林水産省「なぜ？なに？食育！！」  
<http://www.maff.go.jp/syokuiku/index.html>
3. 農林水産省「食料需給表」  
<http://www.kanbou.maff.go.jp/www/fbs/fbs-top.htm>
4. 農林水産省「新たな食料、農業、農村基本計画」  
<http://www.maff.go.jp/keikaku/20050325/top.htm>
5. 農林水産省「食品ロス調査」  
<http://www.maff.go.jp/toukei/sokuhou/data/loss2004-setai/loss2004-setai.htm>
6. 厚生労働省「健康日本21」  
<http://www.kenkounippon21.gr.jp/>
7. 厚生労働省「国民健康・栄養調査」  
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2005/04/h0421-1.html>
8. 総務省「家計調査」  
<http://www.stat.go.jp/data/kakei/>
9. 文部科学省「栄養教諭制度」  
[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/shotou/eiyou/](http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyou/)
10. 文部科学省「学校給食実施状況等調査」  
[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/toukei/001/index24a.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/001/index24a.htm)
11. 文部科学省「学校保健統計調査」  
[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/toukei/001/index03.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/001/index03.htm)
12. 環境省「循環型社会白書」  
<http://www.env.go.jp/policy/hakusyo/hakusyo.php3?kid=220>
13. (財)食生活情報サービスセンター「食育・食生活指針の情報センター」  
<http://www.e-shokuiku.com/>
14. (財)食生活情報サービスセンター「食事バランスガイド」  
<http://www.j-balanceguide.com/>
15. (社)農山漁村文化協会「地域に根ざした食農教育ネットワーク」  
<http://syokunou.net/>
16. (社)農山漁村文化協会「ニッポン食育ネット」  
<http://nipponisyokuiku.net/>

発行 農林水産省 近畿農政局 消費・安全部 消費生活課

〒602-8054

京都市上京区西洞院通り下長者町下ル丁子風呂町

電話 075-414-9771