

## 東北農政局長食育奨励賞

活動分野	食生活向上分野
団体名	羽後町食生活改善推進協議会
活動の名称	羽後町小中学校食育活動
活動概要	<p>正しい食生活を身につけるには、子供の時からの食習慣が生涯にわたって大きく影響すると考え、小・中学校での食育活動を行っている。</p> <p>町内全小中学校（小学校6校、中学校3校）で、味覚授業・郷土料理調理実習・弁当箱バランス調理実習・学校農園で収穫した野菜の栄養調理・フードマイレージ・食品添加物等について食育授業を各校で実施している。</p> <p>カリキュラムは学校との協議で決定し、特に重視しているのは、味覚の授業（舌育）。日本の伝統的な食材を使い、本物のだしの味や秋田に伝わる調理法や料理の数々を体験させている。</p> <p>インスタントやファーストフードではない、日本型食生活を再構築しようとしている。</p> <p>また、子どもたちの食の自立を図るため、弁当づくりもおこなっている。弁当作りにおいては、子供たちが作った内容を点検し、食事バランスの観点から合格するまでやり直すなど行っている。</p>
審査概要	<p>しっかりと目標を据えて食生活改善活動を展開しており、秋田県内でも優れた実践の一つ。</p> <p>学校や教育委員会と連携し、本物の味や郷土料理、食事バランスの大切さを地域の将来を担う全小中学校の児童生徒に伝えることは、地域づくりという点からも重要でありその活動は評価できる。</p>
活動分野	教育ファーム分野
団体名	大船渡市立越喜来小学校
活動の名称	「地域に自信と誇りを！」われら越喜来っ子の勲章
活動概要	<p>「生まれ育った越喜来に自信と誇りを持てるような教育を目指す」ために、越喜来地域の自然や人材を活用した農林漁業体験活動を実施している。</p> <p>農林漁業体験活動では地域の人材を多数確保し、米づくりやサツマイモの栽培、さらには、北里大学の指導による「川の楽校」、鮭の稚魚放流、植樹活動など、様々な体験活動を保護者とともに実施している。</p> <p>なお、本事業は、地域をあげて長年実践されており、関係者の協力体制が確立されている。</p> <p>本校は、それらの実績に基づき、近年の課題となっている食文化や食の大切さを理解し、望ましい食習慣を身につける学習活動も実施している。</p> <p>これら活動により、生産者への感謝の心や食に対する深い関心が育まれたほか、望ましい食習慣が形成されつつある。</p>
審査概要	<p>地域の環境、地場の産業（農業・漁業）を教材に取り入れ、かつ、それに携わる人材をフルに活用した実践。</p> <p>この取組が地域への理解や食に対する感謝の心を育み、子どもをそして親を着実に成長させている。</p> <p>本校、本地域の更なるネットワークづくりに期待。</p>

## 東北農政局長食育奨励賞

活動分野	教育ファーム分野
団体名	桧山グリーン・ツーリズム推進協議会
活動の名称	農林業体験型グリーン・ツーリズム
活動概要	<p>農業者や女性を中心となり、平成15年度からグリーン・ツーリズム推進協議会を設立した。古民家を改修したレストラン・民宿「星場台」を拠点とした様々なグリーン・ツーリズム活動を展開している。</p> <p>その主なものとしては、田や畑のオーナーとなり、年間を通した一連の農作業を行う消費者のオーナー制度である。作物は、しいたけ、なめこ、米、ナス、トマト、キュウリなど。</p> <p>また、体験メニューとしては、①自然体験として山菜採り・溪流釣り・トレッキングなど。②木工体験として木の実・枝・アケビのつるでかご作りなど。③収穫体験として、ほうれん草・枝豆・米など。また、そば打ち体験も行っている。</p> <p>その他、水田を活用した「桧山そば」の栽培・製造販売やどぶろく製造も始めている。レストランは地場産物を活用し、地産地消にも力を入れている。</p>
審査概要	<p>近年、この活動に注目が集まり県内外の参加者も増えている。（体験者数は平成16年度からの毎年平均で400～500人）</p> <p>教育ファームとしての成果も上がっているなど、取組は評価出来る。</p> <p>また、本取組は男女共同参画社会作りにも良い影響を与えており、地域活性化の一助となっている。</p>
活動分野	地場産活用分野
団体名	カシオペア食の技研究会
活動の名称	二戸地方の食文化の継承と発信活動
活動概要	<p>二戸地域は「食の匠」の宝庫であり、「地域の貴重な伝統食を絶やしてはいけない」と伝統食材や調理法、食べ方などを継承する活動を行っている。</p> <p>主な活動としては、「カシオペア連邦食の技体験講座」「食の匠レストラン」「教材の作成」など。</p> <p>「カシオペア連邦食の技体験講座」では、地域に伝わる手打ち蕎麦・かますもち・豆しつとぎ・柳ぱっと・ひつつみ・煮しめといった伝統食の調理を実施している。保育園や小学校の栄養士、病院関係の調理師を対象に技術伝承会も実施している。</p> <p>二戸駅内の交流施設にある「食の匠レストラン」では、お客さまに地域食材を提供している。</p> <p>「全国雑穀サミット」では、雑穀の栽培圃場案内と雑穀料理などを提供。</p> <p>また、今年度は「いわて二戸地方の伝統膳」を発行。会員が伝統膳を再現し、料理の由来をまとめたもので、二戸地方の全小学校に配布している。</p> <p>平成20年度実績では、小学校での郷土料理伝承活動で14校を訪れ、41回、延べ1,797人が参加した。郷土食の体験受け入れでは、延べ179回、延べ5,970人、その他活動も精力的に行っている。</p>
審査概要	<p>この活動が家族や地域で話題となり、「郷土食」への関心が高まっている。</p> <p>保育園や学校給食、病院施設のメニューに郷土食が取り上げられたり、学校給食への食材供給にもつながっているなど、地域へ及ぼしている影響は非常に大きく、更なる発展が期待される実践である。</p>

## 東北農政局長食育奨励賞

活動分野	地場産活用分野
団体名	みどりの食材連絡会
活動の名称	「たらふくかづの」 ～地場産農産物を学校給食へ～
活動概要	<p>鹿角市教育委員会からの要請で、学校給食への食材供給を目的として平成12年4月に地元直売8グループで本会を結成。</p> <p>当初は12品目の納入で開始。20年度実績では45品目に増え、県の定める主要15品目の使用率は47.3%と県平均を大きく上回る。この45品目には会員所有の加工施設の加工品や山菜の塩漬け、干し大根なども含まれる。</p> <p>会員は前年度の納入実績や給食献立表を参考に、次年度の作付計画を立てて意欲的に取り組んでいる。毎月定例会を開催し翌月の入札単価や主催事業について協議を行うなどしている。このほか、栄養士を招いた圃場視察も実施するなど、栄養士や調理員との意思疎通も進み問題点や改善点について速やかに対応している。</p> <p>食材納入活動以外にも、秋田フキ刈り取り体験及び秋田フキ使用の郷土料理試食、給食試食会、会員の資質向上や農業経営改善のため研修活動として視察研修、講師を招いた講演、シンポジウム、視察研修の受け入れなどを実施している。</p>
審査概要	<p>農業従事者の高齢化が進む中、供給品目数も納入量も増加させている。</p> <p>複数の直売所がグループを組むことで、地域による野菜の生産時期や品目数をカバーし地場産使用率を高めている点などが特筆される。</p> <p>会員の資質向上のための研修活動も行うなど非常に志気が高く、更なる発展が期待される。</p>