

農林水産省中国四国農政局消費・安全部業務課

中国四国食育ネットワーク会員（岡山県）交流会概要

- ❑ セミナー名 中国四国食育ネットワーク会員（岡山県）交流会
- ❑ 日 時 2012年6月19日（火） 10:00～11:30
- ❑ 開催場所 岡山地方合同庁舎1階第1会議室
- ❑ 主 催 農林水産省中国四国農政局消費・安全部業務課
- ❑ 対象者 岡山県内食育ネットワーク会員
- ❑ 参加者数 11名

❑ 開催の趣旨（開催要領より引用）

食育の推進については、平成17年6月に制定された「食育基本法」、平成23年3月に決定された「第2次食育推進基本計画」に基づき取組を実施しているところです。「第2次食育推進基本計画」のコンセプトは「周知」から「実践」へであり、効果的な実践へと向けた取組が重要となります。

中国四国農政局では、食育をさらに推進するため岡山県内の中国四国食育ネットワーク会員による食育推進活動の事例発表や意見交換を行うことにより、会員間の活動の理解を深め、食育推進活動の更なる向上を目指すことを目的に、交流会を開催します。

❑ 議事次第

- | | |
|---------------------------|-------------|
| 1 開 会 | 10:00～10:05 |
| 2 挨 拶 | 10:05～10:10 |
| 3 議 題 | 10:10～11:25 |
| (1) 中国四国食育ネットワーク会員による事例発表 | |
| (2) 意見交換 | |
| (3) その他 | |
| 4 閉 会 | 11:25～11:30 |

□ 当日の様子(写真)

課長あいさつ



あいさつ(内田業務課長)

事例発表の様子



流通業者の事例発表



IT業者の事例発表



生産者団体の事例発表



行政の事例発表



行政の事例発表

意見交換会の様子



展示コーナー



乳幼児における食育活動例のパネル展示



課長まとめ



まとめ(内田業務課長)

❑ 事例発表の内容

玉島おかみさん会企業組合 理事 青木くみこ 氏

玉島市民交流センターと協力し、年6回親子食育広場や果樹の収穫体験を予定しています。岡山の地産商品やスローフードを見直せたらと考えています。

また、玉島市民交流センター内で「人の駅カフェWAON」を運営し、玉島にはない道の駅的な存在感を出すため、地元や県下の6次産業化商品を扱い、玉島に来られた人がいつでも地元の商品を買うことができる品揃えを目指しています。

株式会社富士通システムズ・ウェスト システムエンジニア 則本和子 氏

県内の教育委員会に小学生向けのパソコンで栄養診断が出来るツールを提供した経験を活かし、このたび小中学校の食育活動を支援する「食育支援ソリューション」の販売を開始します。このツールは、子ども達が一日分の自分の食べたものを選ぶと、その栄養バランス状況を知ることができます。また、食事メニューを追加することができるため、地元の食材や郷土料理、学校給食なども栄養診断ができ、食への意識向上や地域との連携が深まるツールと考えています。

「農と食を育む」びぜん農林水産業活性化協議会 事務局担当者 安河内依子 氏

昨年は、農商工連携で開発を進めている米粉やフルーツを使った商品や旬の農産物を販売・PRするため、備前県民局が岡山県商工会議所連合会、岡山県商工会連合会と共催して「晴々コラボ備前フェア2011」を開催しました。今年は9月23日に開催予定です。

また、地元農産物への認知度を高めるとともに、バイヤー等との商談を通じて商工業者との交流・連携を進め、農産物の需要拡大を図りました。

ナリ・ファーム 代表 大園斉幸 氏

灘崎にこにこ幼稚園で農業体験活動を行っています。子ども達に野菜の育つ過程を見せたいと考えておられた、幼稚園園長前嶋先生の依頼を受け、農業を専業として営むかたわら、平成21年度から子ども達に野菜の栽培の指導をしています。

秋に収穫したおばけカボチャを園児みんなで切り分けて食べ、収穫の喜びも感じてもらえたと思います。

□ 意見交換の内容

(消費者)

魚を使った料理を子どもに教えるというのが難しいのですが、お魚料理教室を私達の地域にも来て、教えてもらえますか？

(流通業者)

行きますよ。それと料理の仕方もですが、食べ方も大切です。魚と言うのは、つまんで食べたらいけない。骨を浮かすようにして食べます。このように、上手な食べ方も紹介します。

(流通業者)

昨年開催した備前県民局の商談会に参加してみたいのですが、今年はいつ頃開催するのですか？

(行政)

昨年は備前県民局管内でない方も出展していましたが、今年はどうなるか分からないのですが。

(行政)

備前県民局では「備前産地域産業の魅力発信事業」を6月21日に予定しているので、申し込みは終了しているかもしれませんが、直接電話で問い合わせせてみて下さい。

(流通業者)

学校給食での特産品の果物(マスカット)の提供や料理教室の試食をする際、予算の面で苦労します。通常の業務をしながらの食育活動は大変ですが、これからも最低限のことは継続していこうと思います。行事をしたら、マスコミを動員し、世間に周知するようにしています。

(流通業者)

備前県民局では食育の冊子を作成しておられるが、コストはどれくらいかかったのでしょうか？

(行政)

用紙の厚さやページ数にもよります。また後ほど詳しいことをお聞きして回答致します。

（行政）

生産者団体の食育活動に対する園児への影響や備中県民局の活動にある鶏をさばいた時の子ども達の反応を具体的に教えて下さい。

（生産者団体）

採れたての野菜は、糖度が高く一番おいしいです。野菜嫌いの子どもは初めて食べた野菜がおいしくなかったと感じた経験があることが多いです。子どもの時においしい野菜に出合えたら、生涯野菜を食べるようになると思い、子ども達においしい時期のものを食べてもらうようにしています。

（行政）

鶏をしめるところを見た時は、驚いてショックを受けた子どもが多かったですが、店頭に並ぶ鶏肉と比較して興味を持ったようです。体験を通じて、食べ残しはいけない、いのちを食べているという思いを持つ子どももいたようです。

（流通業者）

料理教室で自分で作った料理は、残さずに食べるような気がするので、子どもが嫌うものも材料に入れています。にんじん嫌いな子どもも自分で一生懸命作ったシーフードカレーに入っているにんじんは残さず食べています。自分が作ってものを食べる喜びというのがあると思います。

（流通業者）

何を食べるかということと同時に、食べさせ方も大切だと思います。魚の食べ方は、周りの大人が教えるか、自ら食べるかで子どもが上手に食べられるようになるかわ変わってきます。きれいに食べる事ができたら、子どもも満足感を得られるようです。上手に食べさせる、箸の使い方を教えるということも大切です。料理をすることも大事ですが、きれいに食べる、上手に食べる、なんでも食べるということを教えることも大切です。