



第10回食育活動表彰
消費・安全局長賞

「ひろしま食の手帖」編集部

【広島県】 活動期間：21年

地域の食情報取材し、毎年出版物にすることで、作り手（生産者・製造者）、つなぎ手（中間流通業・料理人）、食べ手（消費者）の三者をつなぐ活動

複数大学の学生が活動主体となり、多様な団体と協働して地元の食を書籍化

普段は交流のない複数大学の学生たちが共に、生産者への取材や、収穫から出荷までの現場体験、JA広島県女性協の皆さんとの郷土料理づくりなどに参加します。体験を通じて感じたことや学んだことを、自身の言葉で整理し、文章にしていきます。食を食べるだけでなく、「読むこと」「書くこと」もまた、食を理解し、次の世代へつなぐための大切な食育の一部であると感じています。



JA女性部の皆さんとの郷土料理づくり



出版記念イベントにて



出来上がった「ひろしま食の手帖2026」

SNSを通じて地域の食材・食文化を広める取組

SNSでの発信は拡散力がありますが、過去の情報が探しにくいという側面もあるため、内容はWebサイトの記事としても残し、必要なときに、誰もが検索し、振り返ることができる形にしています。こうして、自分たちが「伝える側」になることで、食育体験にも工夫が必要だと気づきました。フォトスポット、いわゆる「映え」の要素も、食の魅力を広げるための大切な視点であると思います。



SNSをフォローした人に「広島味」クイズを実施



漁船に乗って取材の様子
記事用に常にカメラを携帯



フォトスポット撮影も
食の魅力発信に活用



県知事を表敬訪問
広島県の公式SNSでも拡散

素材の味を知ることが、持続可能な食の土台になる

料理は「食材×調理×調味料」です。この割合は「10×1×10」です。しかし、実際は「調理」にフォーカスしたレシピが多いのが現状です。とれたての野菜があれば、塩をかけるだけでも美味しいのです。調理は、複雑にする必要はなく、ただ安全に食べやすくするだけのことなのです。私たちは、食の手帖の中で食材の本当の味わい方も伝えていきたいと考えています。私たちも発見の連続です。



白和えはすり鉢を活用



伝統野菜「ミニ広島菜」を使用したお好み焼き



試食の時間に学びあり！



とれたてのアスパラを食す



食育活動は、認知してもらえらるまで時間がかかるなあと実感しています。個人の発信だけでは、限界がある・・・そこで「ひろしま食の手帖」という出版物にしました。これによって、書店流通に加え、テレビや新聞、ラジオ、WEBメディアなど、多様な媒体で取り上げていただく機会が生まれ、私たちの活動がこれまで以上に多くの人に届くようになりました。一方で、地元の特産品も郷土料理も知らないという人は、まだたくさんいます。今回の受賞は、活動に関わってくれている学生たちの大きな励みになりました。しかし、食育に「ここまでやれば十分」というゴールはありません。これからもより良い食育のかたちを模索し続けていきたいと思っています。

「ひろしま食の手帖」発行人 平山 友美