

# 新潟県農業協同組合中央会



バケツ稲の取組



シャカシャカおにぎりづくり



図画コンクール作品



子ども向け教材

## 保育園・幼稚園・認定こども園の “園児”を対象とした食育活動

### ——どんな活動をされていますか？

「シャカシャカおにぎりづくり※」「バケツ稲づくり」「作文図画コンクール（図画部門）」の3つの活動を実施し、米の生産から消費までを園児に体験してもらう機会を提供しています。幼児期に食育活動を実施することで、子どもたちが食と農のつながりを感じ、共食の大切さを理解できるようになると考えて活動しています。

※ 簡単なおにぎりの作り方。紙コップにごはんを入れ、ラップをかけて輪ゴムでとめ、上下にシャカシャカ振る。

### ——工夫されている点は？

園児や小学生が楽しく学べる教材として「にいがた おこめBOOK」等を作成し、県内の園や各地域のJAに配布しています。教材は子どもたちがワクワクするようなデザインや内容を心がけており、たとえば、紙コップをシンプルなデザインから可愛いデザインへ変更する等、子どもたちが楽しく学べるように工夫を重ねてきました。

また、幼稚園の園長会議に出席して活動への参加を呼び掛けるほか、先生方の繁忙期を避けて取組を計画する等、園の意見を踏まえて改善しながら活動しています。

### ——今後の主な展開予定について教えてください

農業についてどのように子どもたちに伝えていけるのかを、地域のこととして県内各地域のJAにも考えてもらい、各地域で活動ができるような体制を目指していきたいです。また、地域のJAだけではなく、組合員である農業従事者やJA女性部等、様々な立場の方とも連携し、活動を推進していきたいです。

# アルビス株式会社



地元高校との商品共同開発



地元小・中学校等と連携した  
リレーフードドライブ



親子で学ぶエシカル消費  
ワークショップ

## 地域のお客様と食をつなぎ、 食文化の伝承に加えて 健康や環境への意識を高める食育活動

### ——どんな活動をされていますか？

心身の健康を支える活動として、「とやま食文化」の魅力再発見キャンペーン、食にまつわる健康セミナー、高校生との商品共同開発を実施。持続可能な食を支える活動として、食育料理教室、エコ農業探検ツアー、「エシカル消費」啓発活動、食品ロス削減の取組（フードドライブ等）を実施。「食を通じて地域の皆様の健康で豊かな生活に貢献します」を企業理念として、食育活動に取り組んでいます。

### ——工夫されている点は？

消費者だけではなく従業員自らも関心を持って参加しやすい企画の立案や、食の大切さと楽しさの両方の理解を深められる活動を念頭に、地域環境や時流に沿った食育活動を計画しています。また、参加者が気づきを得られるように、食材の栄養や産地、食文化等に関して話題性のある情報を必ず織り交ぜるようにしています。そのほか、テレビCM等を活用し、食品ロス削減について消費者への周知・啓発もしています。

### ——今後の主な展開予定について教えてください

人生100年時代、健康寿命を延ばすために、スーパーマーケットとしてどう携わっていきけるかを考えながら、更なる野菜摂取の推進や、減塩対策について取組を続けていきたいです。また、多様な団体と更に連携を深めることで、各自治体が抱えている地域課題の解決に、引き続き取り組んでいきたいと思っております。

# 砺波市環境保健衛生協議会 専門部会

スーパーでの  
啓発POP設置（ヘルボ）



野菜摂取推定量測定会  
（ヘルボ、食改）



庄川挽物木地と  
となベジ簡単レシピとのコラボ（食改）



保育施設でのパペット劇場（母推）

## 野菜を食べよう 野菜から食べよう ～となベジプロジェクトを通じて 関係機関と連携した食環境づくり～

### ——どんな活動をされていますか？

「砺波市健康プラン21（第2次）」に基づき、「野菜を食べる、野菜から食べる」を基本方針とする「となベジプロジェクト」に取り組んでいます。当専門部会は、「食生活改善推進員協議会」「ヘルスポランティア連絡会」「母子保健推進員連絡協議会」の3つのボランティア団体で構成されています。野菜摂取推定量測定会、スーパーへの野菜レシピのPOP設置、保育施設等でのパペット劇場など、野菜から食べることの周知啓発を各団体で分担・連携して実施しています。

### ——工夫されている点は？

取組の対象に対して効果的なアプローチとなるように、対象者の年代にあわせて3団体が分担することで、各々の強みを生かしながらイベントや啓発活動を実施しています。また、3団体の役員が集まって次年度の活動の展望について話し合う等、情報共有をしながら専門部会としての共通認識を持って活動しています。

### ——今後の主な展開予定について教えてください

保育施設の保護者を対象とする野菜摂取推定量測定会について、専門部会も参画していくことを計画しています。また、若者世代を対象とした野菜を使った料理教室も、引き続き開催していきます。

# 金沢大学学生チーム わこころ



金沢大学「ころころ食堂」

農業留学



野菜の調達

大学生が食の未来について、知って、考えて、行動する！  
～規格外野菜を活用した、私たちにも地球にもやさしいスープの販売で  
社会に食の学びを提供し 消費者の行動変容を推進する～

——どんな活動をされていますか？

「私たち（身体）にも地球（環境）にもやさしい社会」の実現を目指し、鳳（おおとり）わこ・鳳えこの2人で「金沢大学学生チーム わこころ」を結成。食品ロス問題の解決及び学生の食生活の改善を目指す「ころころプロジェクト」を立ち上げ、規格外野菜の調達、調理、販売を全て学生主導で実施。「わこころ合同会社」として、規格外野菜を活用したスープの店「ころころ食堂」を運営しています。また、学びの輪を広げるため、農家の仕事を体験する農業留学の開催や、県内外の教育機関及び各種セミナーでの、食品ロス削減のためのアクションに関する講演や探究支援なども行っています。

——工夫されている点は？

農家や卸売業者等に現場で直接お話を聞く機会を設け、プロジェクトメンバーの学生が自発的に知って、考えて、行動できる場の形成を意識しています。また、スープ販売の際には、おいしくて栄養満点なスープを提供することはもちろん、楽しみながら規格外野菜のおいしさ、そして食品ロス削減方法に関する情報などを届けられるよう、お客さんとのコミュニケーションも大切にするなど工夫をしています。

——今後の主な展開予定について教えてください

規格外野菜で乾燥野菜を作ることで、若者が手軽に野菜を摂取でき、かつ、規格外野菜に関する情報発信ができるようなプロジェクトの立ち上げを検討しています。また、現在も教育機関や各種セミナー等で食品ロス削減のためのアクションをテーマにした講演や探究支援を行っていますが、今後は、より幅広い世代に知って、考えて、行動するきっかけを与えられるように、自分たちからも働きかけていきたいです。