



NEWS-1

ドキュメント映画

『いただきます～みそをつくるこどもたち』を応援

2015年に公開され、話題を集めた映画『はなちゃんのみそ汁』は、乳がんで闘病中の妻と、その最中に産まれた娘のはな、夫の生活をつづった書籍を映像化したものでした。そのモデルとなったのはなちゃんが、5年間通った社会福祉法人福栄会高取保育園（福岡市早良区）を舞台とした映画『いただきます～みそをつくるこどもたち』ができました。はなちゃん

の父親である安武信吾氏がプロデュースし、VINOOTA（太田敏）氏が監督・撮影をしています。この映画は「食育」という概念がなかった時代から玄米、みそ汁、納豆、季節の野菜という給食を実践する高取保育園の1年間を追ったドキュメンタリーです。高取保育園では麴を使い、毎月100kgのみそを子どもたち自身が作ります。こうしたみそ作りや食事の用意を通じて、子どもたちが「食が命をつくること」を学ぶ様子が撮影されています。映画から「食べること」「自分でつくること」の大切さが伝わり、観終わると温かい気持ちになります。子どもたちはカメラを気にすることなく、ふだん通りにのびのびとふるまい、自然な姿が描かれています。

高取保育園の1年を映画に



みその作り方を5歳児が4歳児に教えるシーンもある。子どもたちは食育をまぎに生活の中で体験する。

園児たちははだして園庭を駆け回る。空腹こそが最高の調味料。運動した子どもたちは食欲旺盛で、給食の食べ残しはゼロ。



「映画を通じて食べることを次世代に伝える大切さとこの仕事のすばらしさを改めて感じました」と語る西福江先生（87歳）。



高取保育園の給食。「自分が育った土地の旬の食材を食べることが健康につながる」という「身土不二（しんどふじ）」の食養思想に基づき、地元の野菜がふんだんに使われている。

「いただきます」公式ホームページで上映会の申し込みができます。予告編も観ることができます。

www.itadakimasu-miso.jp

いただきます みそ



東京農業大学名誉教授の小泉武夫先生がコメント。「日本人の生活環境に即した食事は、みそなどの伝統的な和食です」。

援の行事などに「手作りみそワークショップ」などと組み合わせて行う上映会や、3歳児以下の子連れ上映会を勧めています。



あふラボ

暮らしに役立つ最新の研究成果を紹介します。

介護食の世界を変えた凍結含浸法



軟らか食



ミキサー食

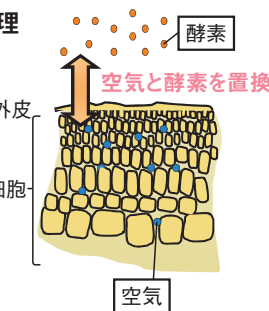
従来のミキサー食とは異なり、凍結含浸法による「軟らか食」は見た目が普通食と変わらない。



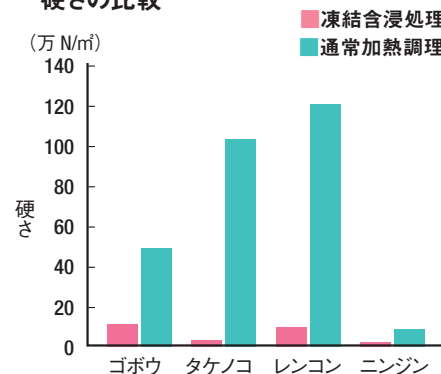
上／「筑前煮」の見た目はそのままでも、歯ぐきで簡単につぶせる軟らかさ。左／酵素の働きで、にんじんを丸ごと舌でつぶせる軟らかさを実現。

凍結含浸法の原理

減圧処理で食材の空気と酵素とを置き換える。食材の見た目や風味は変えず軟らかくすることができる画期的な介護食製造技術。

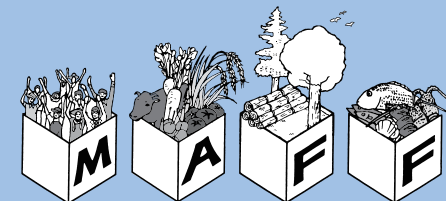


凍結含浸処理と通常加熱調理における硬さの比較



レンコンは通常加熱調理に比べて約10分の1の硬さになっている。

資料提供：広島県立総合技術研究所



TOPICS

MAFFとは農林水産省の英語表記「Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries」の略称です。「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。

取材・文／細川潤子

広島県立総合技術研究所食品工業技術センターが開発した「凍結含浸法」は、ミキサー食や刻み食が主流だった介護食に革命をもたらしました。「凍結含浸法」とは、食材の内部に酵素を急速にしみ込ませ、酵素作用により食材の見た目や風味、栄養成分を保ったまま軟らかくする画期的な技術です。健常者の食事と見た目は同じに楽しめる介護食が提供できるようになり、食

のバリアフリーが実現しました。食材を軟らかくするには、冷凍した食材を解凍し、酵素液に漬けて減圧処理することで、細胞間にある空気と酵素液を素早く置き換えます。すると、食材内で酵素が作用し、細胞と細胞をつなぐ成分が分解されて軟らかくなるのです。「野菜の細胞を酵素で分離する研究を行っていた際、酵素作用で見た目はそのままでも軟らかい食材が作れることが分かり、超高齢社会の役に立ちたいと、介護食の開発に応用しました。研究当初は食材に酵素を素早くしみ込ませることに苦労しましたが、凍結と含浸（減圧）処理の組み合わせの発見で成功しました」（同研究所食品加工研究部副部長・柴田賢哉さん）

介護食は食べやすさが最も重要視されるため、見た目や風味などのおいしさが失われがちです。見た目の良い食事は食べる楽しさを提供し、食欲増進につながります。介護施設では「入所者の食事時間が短くなった」「食べ残しも少なくなり、栄養状態が維持された」との報告もあり、食事による生きる意欲の回復につながっています。「凍結含浸食品は形を維持するために冷凍食品が主流ですが、レトルトや缶詰、乾燥食品などの常温流通タイプも開発しており（農林水産省委託事業で実施）、高齢者用非常食としても期待されています。さらに、一般的な食事でも、軟らかい加工肉などの新食感食品のほか、酵素を変えれば血圧の上昇を抑えるペプチドを大豆内部に作らせることができるなど、食材の特徴を生かした機能性食品の開発にも応用できます」（柴田さん）

あふラボ トリビア 介護食に向かない食事とは

介護食を作るときに避けたいものは、のどにひっかかりやすいもち、酸っぱくてむせる酢のもの、かみにくいこんにゃくや肉、パサつくゆで卵やビスケット、サラサラした液体など。のどや上あごに貼り付くりや葉物野菜なども要注意です。

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff(あふ)』7月号へ
ご意見・ご感想を紹介します。

「鯨」を読んで、日本文化の奥深さを感じました。特に全国「鯨」マップには興味深々です。(60代以上・男性)

子どものころ、リヤカーを引いた鮮魚商が鯨を売りに来たことを思い出し、鯨の味がよみがえりました。調査捕鯨がなぜ大切なのか、皆で考える必要があるのかもしれない。(60代以上・男性)

国芳の「宮本武蔵と巨鯨」に描かれた武蔵と鯨の真剣な目、北斎の力強い鯨……。日本人はこうやって昔から鯨としっかり向き合って、戦い、そして親密に関わり合ってきたことが良く分かりました。(60代以上・女性)

肉など食べられなかった子ども時代、魚と違う食味の鯨はとてもおいしく、食卓に並ぶとうれしかったことを思い出しました。(60代以上・女性)

特集の「鯨」「鰻」はとても読み応えのある内容でした。続編の記事に期待します。(40代・男性)

「ニッポン麺探訪」で紹介されていた稲庭うどん。あののどごしの良さは忘れることができません。旅行が好きでいろいろな所に出かけますが、また食べたいといつも思っています。(50代・男性)

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。



メールマガジンのご案内

大田メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする『農林水産省メールマガジン』を毎週月曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN



NEWS-4

「農作業安全確認運動」で農作業死亡事故を防ぐ

農作業中に事故で亡くなる方は毎年350人に上ります。死亡事故の発生率は、ほかの産業と比べてもかなり高い(建設業の2倍)状況です。

農林水産省では、事故が発生しやすい春と秋の農繁期に、関係者と協力して全国で農作業安全確認運動を展開しています。

農作業事故は、農業者だけでなく、周りの人が注意するよう声がけするなど、小さなことに気を配るだけで防ぐことができます。この運動によって農業者の注意を喚起し、事故の防止を図っていきます。ぜひ、全国各地の農作業安全の取り組みにご協力をお願いいたします。

9月から10月にかけて行う「秋の農作業安全確認運動」では、日本農業新聞との共催で実施したポスターデザインコンテストの大臣賞受賞作品を公共施設等に掲示することで、安全意識の向上を図っている。



夏休み恒例! 「子ども霞が関見学デー」開催



NEWS-5

「子ども霞が関見学デー」のイベントが、7月27日(水)、28日(木)の2日間にわたって開催され、農林水産省には参加府省庁の中で最も多く、過去最高となる6,664人に参加いただきました。当日は自由研究にも役立つセミナーや、体験型のイベントを30以上用意。さかなクンによるセミナー「ギョーさん、おさかなを知ろう!」、まゆ玉クラフトなどを作る「量空間でまゆ玉クラフト&石臼挽き抹茶づくりにチャレンジ!」、今年初の試み「錦鯉について学ぼう!」などのほか、五感を使って楽しめるイベントが人気を集めました。

参加した子どもたちからは、「アレンジメントは難しかったけれど、花に興味を持てた」(花育教室)、「作ってうれしかったので、家で飾りたい」(真珠ドアプレート)など、満足感あふれる感想が聞かれました。



魅力あふれるさかなクンのイラスト付き解説や、質疑応答に笑いがあふれるセミナー会場。

国産いぐさの量のよさをはだしになって体感しながら、まゆ玉クラフト&石臼挽き抹茶づくりに挑戦。



錦鯉の歴史をはじめ、生産風景などのパネルを展示。本物の錦鯉に触れる体験も。



NEWS-2

正社員として安心して就農できるよう応援。第4回「農の雇用事業」の参加者を募集

農業の担い手を増やすためには、農業の経験のない人も含めて安心して就農できる環境を整える必要があります。その一つとして、農業を営む会社に就職して農業者となる人材の確保・育成に向けた「農の雇用事業」を実施しています。

「農の雇用事業」は、農業法人等が新たに正社員として雇入れた人材に対して、農業技術などの実践的な研修を行う場合に、その研修経費を支援するものです(研修生1人当たり年間最大120万円・最長2年間)。

今まで正社員を雇入れた多くの農業法人等が「農の雇用事業」を利用しており、研修を修了された方は次世代を担う人材として活躍しています。現在、全国農業会議所では平成28年度第4回「農の雇用事業」の参加者を募集しています。

平成28年度 第4回「農の雇用事業」

募集期間:平成28年8月22日(月)~9月30日(金)

<http://www.nca.or.jp/Be-farmer/nounokoyou/>



「農の雇用事業」参加者。
上/福井県のトマト栽培施設「福井和郷」。
右/山口県の「グリーンハウス」。



NEWS-3

海外における日本料理の調理技能と日本産食材サポーター店認定のガイドラインを制定

●日本料理の調理技能の認定

日本料理に関する適切な知識と調理技能を習得した外国人料理人を育成することで、日本食・食文化のブランド力を向上させ、日本産農林水産物・食品の利用を広げるのが狙いです。

修得すべき知識・技能は、①日本の食文化に対する知識、②衛生管理の知識、③技能、④おもてなしの4項目。それぞれの修得度合いに応じてゴールド、シルバー、ブロンズに分けられます。



実務経験おおむね2年程度の者。



日本料理学校等の卒業生または実務経験おおむね1年程度の者。



短期料理講習会等の受講者。

●日本産食材サポーター店の認定

日本産食材に関心の高い海外の消費者に、サポーター店から日本産食材の魅力を発信し、日本産食材の海外需要の拡大を図ります。

飲食店では日本産食材を使用した料理を提供し、メニューに「日本産」の表示を、小売店では日本産食材を販売し、商品棚に「日本産」の表示などが必要です。



※それぞれのロゴマークは、ガイドラインに定める運用・管理団体、認定団体で利用することができます。

日本の食文化の魅力を伝える制度

日本食・食文化と日本産の農林水産物の魅力を伝え、海外発信を強化するため、海外における「日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」および「日本産食材サポーター店の認定に関するガイドライン」を制定しました。

この制度は、海外の外国人日本食料理人のうち、日本料理に関する知識や調理技能が一定のレベルに達した人や、日本産食材を積極的に使用する海外の飲食店や小売店を、民間団体等が自主的に認定できるように、一定の要件をガイドラインとして定めたものです。