

### 3. 食育プログラムの実施

生産者と消費者の距離が近いという農産物直売所の特徴を生かしフードチェーンにおける食育活動を実施した。

フードチェーンにおける食育活動とは、食と農のつながりの「見える化」が一つの目標となる。生産現場を見て、生産者を知り、食材が食卓に到着するまでを知ることで、毎日の食シーンから農業理解を家庭内で行うことが期待できる。さらに、食材が有機的に地域とつながることで、食への関心も高まり食文化の保全、栄養バランスのよい食事の実践につながることが想定できる。

#### 店舗の概要

J A名	J A 伊達みらい
店舗名	みらい百彩館「んめ～べ」
所在地	福島県伊達市雪車町 19
開業年月	平成 21 年 7 月 2 日
売り場面積	987 m <sup>2</sup>
出荷登録者数	680 名（平成 27 年 2 月末現在）

#### 食育活動の特徴

フードチェーン食育プログラムとして「あんぽ柿」をキーフーズに実施した。食育講座、料理教室、学校情事などを積極的に取り入れ、地域の食育拠点となっている。

J A名	J A 千葉みらい	
店舗名	しょいか～ご千葉店	しょいか～ご習志野店
所在地	千葉県千葉市若葉区小倉町 871	千葉県習志野市実穂本郷 34-1
開業年月	平成 17 年 12 月	平成 22 年 6 月
売り場面積	961 m <sup>2</sup>	618 m <sup>2</sup>
出荷登録者数	964 人（平成 27 年 1 月現在）	817 人（平成 27 年 1 月現在）

#### 食育活動の特徴

千葉店、習志野店の二店舗にて実施した。キーフーズは「ニンジン」。ニンジン生産者によるニンジンの食べ方アドバイスなども好評であった。

J A名	J A静岡市・茶業センター
店舗名	南部じまん市
所在地	静岡県静岡市駿河区曲金 5-4-70
開業年月	平成 16 年 4 月
売り場面積	397 m <sup>2</sup>
出荷登録者数	581 人

### 食育活動の特徴

キーフーズは「お茶」。毎月発行していた情報誌には必ず一煎パックを同封し、家庭内での食育を促した。

J A名	J Aあいち中央
店舗名	でんまあと
所在地	安城市福釜町釜ヶ渕 1-1
開業年月	平成 25 年 5 月
売り場面積	900 m <sup>2</sup>
出荷登録者数	640 人（平成 27 年 2 月現在）

### 食育活動の特徴

さまざまな食材が豊富にとれる産地での実施。旬の食材をキーフーズに生産者と食育ソムリエが連携した食育プログラムは1回ごとにフードチェーンを理解できる内容であった。

J A名	J Aおきなわ
店舗名	ちゃんぶる～市場
所在地	沖縄市登川 2697-2
開業年月	平成 19 年 11 月
売り場面積	
出荷登録者数	1192 人（平成 25 年現在）

### 食育活動の特徴

島野菜をキーフーズにした食育プログラムを実施した。さまざまな食べ方をワークショップ形式で実施し、地場食材の新しい食べ方も合わせて紹介した。

## 主な店舗での食育活動

J A名	店舗名	キーフーズ	実施日	内容
JA伊達 みらい	んめ～べ	あんぽ柿 27名	11月13 日	あんぽ柿の収穫～加工体験
			12月9 日	あんぽ柿の出荷～検査～試食～レシピ 紹介
			2月11 日	東京家政学院大学コラボ 試食・レシピ紹介（栄養）
JA千葉 みらい	しょいか～ ご	にんじん 25名	9月13 日	ニンジンの間引き作業体験、旬の食材 試食会
			11月24 日	ニンジンの収穫体験と流通
			2月11 日	ニンジンの播種体験と料理講習会
			2月14 日	東京家政学院大学コラボ
			3月20 日	〃
JA静岡 市	茶業センタ ー	日本茶 20名	10月4 日	秋摘み新茶の収穫体験と加工工程見学
			10月30 日	お茶の流通と茶市場見学
			12月3 日	美味しいお茶の淹れ方教室と茶道の残 心を学ぶ会
			2月11 日	お茶と食材の相性をさぐるワークショ ップ
JAあい ち中央	でんまあと	きのこ 13名	10月11 日	菌床きのこの収穫体験と食べ方教室
		そば 12名	1月29 日-	ソバ打ち体験とだしの取り方教室
		こんにゃく 芋 20名	2月13 日	こんにゃく作り体験教室
JAおき なわ	ちゃんぶる ～市場	旬の野菜 30名	9月19 日	島オクラ、しぶい、パパイヤの食べ方 勉強会

		カンダバー	10月11 日	ほ場見学と旬の食材勉強会
		島どうふ 20名	11月8 日	島どうふを作つてみようワークショップ
		あまSUN 収穫体験 20名	12月13 日	あまSUNの収穫体験とあまSUNを 使つた食べ方教室
		さとうきび 20名	1月24 日	さとうきびの加工場見学と黒糖づくり ワークショップ

## J A 伊達みらい

### ◎味覚ワークショップ



◎料理教室



## ◎収穫体験と試食



## ◎医療との連携



◎食育プログラム I ~III

