

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、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

ＪＡ名	ＪＡ伊達みらい
店舗名	みらい百彩館「んめ〜ぺ」
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 ㎡
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、学校行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。

ＪＡ名	ＪＡ千葉みらい	
店舗名	しよいか〜ご千葉店	しよいか〜ご習志野店
所在地	千葉県千葉市若葉区小倉町 871	千葉県習志野市実籾本郷 34-1
開業年月	平成 17 年 12 月	平成 22 年 6 月
売り場面積	961 ㎡	618 ㎡
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。

ＪＡ名	ＪＡ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 ㎡
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。

ＪＡ名	ＪＡあいち中央
店舗名	でんまあと
所在地	安城市福釜町釜ヶ淵 1-1
開業年月	平成 25 年 5 月
売り場面積	900 ㎡
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。

ＪＡ名	ＪＡ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
J A 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）
J A 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	〃
J A 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
J A 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
J A おき なわ	ちゃんぷる～市場	旬の野菜 30名	9月19日	島オクラ、しぶい、パパイアの食べ方勉強会

		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	島どうふを作っ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を使った食べ方教室
		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

