

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟県(三条地域振興局健康福祉環境部)
取組市町村名	
取組の名称	「災害時の食の備え」の普及・啓発 ー災害にあっても健康に乗り切る災害食の普及に向けた取組ー
取組内容	新潟県三条地域は、平成16年に発生した「7.13水害」や平成23年に発生した「新潟・福島豪雨」など、複数の自然災害を経験する中、災害が起こっても健康に過ごすことができ、なおかつ平常時にも役立つ「災害食」の普及・定着化が求められています。 今年度の食育月間の取組として、三条地域振興局の庁舎ロビーにおいて、来庁者を対象に、「災害に備えた食料備蓄」をテーマに、パネル展示と家庭用備蓄の食品や物資の展示を行いました。展示の様子は地元新聞にも取り上げられました。 ○ 家庭用食料備蓄のすすめ「ローリングストック法」 パネルについては、食の備えについて「最低3日分、できれば1週間分の食料と水、燃料を備蓄しましょう」とし、水害に備えて2階以上の階に分散して備蓄することをお勧めしています。現物についても家庭にあるスキーリュックを活用した非常持ち出し袋の提案を行いました。災害時のみならず、普段から食べているものを備蓄し、使ったら買い足す「ローリングストック法」について紹介しました。 ○ 災害時にも普段の食事づくりにも活かせる「パックスッキング」 災害時に電気・ガス・水道が停止しても、カセットこんろと鍋、ポリ袋と水の備えがあれば温かい料理ができる「パックスッキング」のレシピについても紹介し、平成27年3月に作成された「にいがた災害食レシピ」を無料で提供しました。来庁者に大変好評でした。 ○「平成28年熊本地震」における栄養・食生活支援活動の紹介 パネル展示はこの他に、今年4月に発生した「平成28年熊本地震」への支援活動に派遣された職員による、被災地域での「栄養・食生活支援活動」について紹介しました。避難所における巡回栄養相談や、新潟県から持参し避難所で活用された熱中症予防や栄養相談窓口設置のチラシを紹介するなど、被災経験を生かした活動を報告しました。
	 
	  災害時の食の備えについては、今後も各地域で広めていきます。

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟県
取組市町村名	南魚沼市
取組の名称	南魚沼市図書館「えきまえ図書館本の杜」とタイアップした食育月間PR
取組内容	「えきまえ図書館本の杜」は、蔵書数12万9,000冊、1日の利用者数800～1,000人、年間約29万人が利用する市内で人気のスポットです。 子ども用の絵本部屋や学習スペースがあるため学生から乳幼児を連れた20～30歳代の若い世代が利用するほか、同施設には診療所やショッピングセンターが併設されているため高齢者も含めた幅広い年代が利用します。 1 食育月間PRブースの設置 子ども用の絵本部屋、小中学生向け、一般向けの各コーナーで、世代に合わせた食育、郷土料理、食材及び健康づくり等の本を展示し、自由に持ち帰ることができる食育媒体や料理レシピを設置し、食育月間をPRしました。 ブース設置により、関連本の貸出し部数は著しく伸びました。図書館を利用する人は学習意欲が高いので、食育に関する知識の習得や情報が広まることが期待できます。  貸出カウンター前 一般用ブース  絵本部屋前 幼児用ブース 2 「読み聞かせ」事業でPR 毎月第3土曜日は、乳幼児や小学生の親子を対象とした読み聞かせ事業を開催しています。 6月は「食育」をテーマにした読み聞かせを行うとともに、市の管理栄養士による食育講話や食生活改善推進員による食育グッズ配布などのPR活動を行いました。  図書館司書による 食育関連本の紹介 読み聞かせ

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟市
取組市町村名	新潟市
取組の名称	食育ミニ体験 新潟の郷土料理「麩ずし」作り の開催
取組内容	平成28年6月7日(火)に、新潟市食育・花育センター 調理実習室において、主催料理教室「食育ミニ体験 新潟の郷土料理『麩ずし』作り」を開催しました。 対象は、一般成人24名です。定員を上回る応募があり、倍率は2.0倍となりました。 講師は、新潟県農村地域生活アドバイザーであり、なりわいの匠でもある、阿部マサ子 先生です。 麩ずし、大根のベジヌードル、味噌汁の3品を調理し、試食時には、講師手製のきゅうりのからし漬けとすいか漬けがふるまわれました。 麩ずしは、新潟市西蒲区西川地区の郷土料理です。新潟県岩船地域で作られている「岩船麩」を使って作る、いなり寿司のような料理です。岩船麩は、まんじゅうのような形をしていることから、「まんじゅう麩」とも呼ばれます。 なぜ、西川地区から遠く離れた岩船地域の麩を使うようになったのかについては、諸説ありますが、はっきりとわかっていません。     講師によるデモンストレーション 甘辛く味をしみこませた岩船麩 麩で酢飯を包んでいるところ できあがり 麩ずしは、家庭のお祝いごとや行事の時に作られます。試食中には、麩ずしの由来や、この時期の野菜料理や、みそ作りについてなど、農家である講師ならではのお話を伺うことができました。 郷土の味の掘り起しともなる、意義深い料理教室となりました。

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟市
取組市町村名	新潟市
取組の名称	農家に習う料理教室 農家の旬レシピと笹もち作りの開催
取組内容	平成28年6月27日(月)に、新潟市食育・花育センター 調理実習室において、主催料理教室「農家に習う料理教室 農家の旬レシピと笹もち作り」を開催しました。対象は、一般成人32名です。定員を上回る応募があり、倍率は2.8倍となりました。 講師は、新潟県農村地域生活アドバイザーであり、なりわいの匠でもある、八百板恵子 先生です。 笹もち、もち豚の冷しゃぶ オニオンソースがけ、季節野菜の味噌汁、牛乳かてん いちごソースの4品を調理し、試食時には、講師手製のきゅうりとコリンキーの漬物がふるまわれました。 笹もちは、田植えがひと段落し、新笹の出るこの時期の郷土食です。昔はさなぶりの時期によく作られました。もち米だけで作る笹もちはかたくなりやすく、販売に向かないため、知らない人も多いといいます。 講師が持参したもちつき機でついたつきたてのもちを使い、笹もちを作りました。  つきたてのもちであんこを包みます  できあがった笹もち  新潟の郷土料理「えご」と冷しゃぶ  試食中の交流の様子 今では、もちは買うものとなり、自宅で作くという家庭は少なくなりました。普段できない本格的なもち作りは、参加者の心に残る体験となったことでしょう。 新潟の食文化に触れ、郷土の味を知り、昔ながらの食品加工方法を体験する、郷土の魅力あふれる教室となりました。