



第10回

食育活動表彰

事例集



1 みんなで楽しく
食べよう

2 朝ごはんを
食べよう

3 バランスよく
食べよう

4 太りすぎない
やせすぎない

5 よくかんで
食べよう

6 手を洗おう

7 災害に
そなえよう

8 食べ残しを
なくそう

9 産地を
応援しよう

10 食・農の
体験をしよう

11 和食文化を
伝えよう

12 食育を
推進しよう

●事例集の発行にあたって

2016年度から、農林水産省は「食育活動表彰」を立ち上げ、ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰しています。

今回の表彰対象の活動は、第4次食育推進基本計画の重点事項を中心に

- (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進する活動
- (2) 持続可能な食を支える食育を推進する活動
- (3) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育を推進する活動
- (4) その他の食育を推進する活動

としています。

表彰部門には、ボランティア部門と教育関係者・事業者部門の2部門を設定しています。

今回は157件の事例の中から、特に優れた取組を行っている5件の団体に対して農林水産大臣賞、優れた取組を行っている11件に対して消費・安全局長賞及び特色ある取組を行っている5件に対して審査委員特別賞が授与されました。

受賞者の取組をまとめた本事例集は、地域で様々な食育活動を行っている方々の参考としていただけるよう作成いたしました。皆さまの今後の食育活動をより一層充実したものにさせていただくために、御活用いただければ幸いです。

2026年4月

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課

●第10回食育活動表彰審査委員会 委員

赤松 利恵 お茶の水女子大学 基幹研究院 自然科学系 教授

秋田 昌子 すみだ食育推進会議 委員長

臼倉 正浩 公益社団法人 日本農業法人協会 副会長

倉本 善子 株式会社共同通信社 大阪企画事業部 次長

坂本 佳奈 サカモトキッチンスタジオ 主宰

中嶋 康博 日本栄養大学 栄養学部 教授

服部 吉彦 学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長

敬称略：50音順

●第10回食育活動表彰 講評

審査委員長

中嶋 康博

＜日本栄養大学 栄養学部 教授＞



第10回「食育活動表彰」では、全国都道府県等から推薦された157件を対象に審査を行い、その中から優れた21団体の食育活動を表彰することとなりました。受賞された皆様に心からお慶びを申し上げます。

審査委員会では審査基準に基づき、先進性、継続性、有効性、波及性、実践性の5つの観点から評価をし、さらに、以下についても審査委員で熟慮を重ねて検討を行いました。

- ① 対象活動が第4次食育推進基本計画の3つの重点課題の効果的な解決に資するものであるか。
- ② “地域における食の循環”全体の中における自らの活動の目的や目標を明確にし、企画、実施、評価までに関して地域との連携を踏まえて活動を進めているか。

「ボランティア部門」（食生活改善推進員の部）では、埼玉県川口市食生活改善推進員協議会が、幅広い年代を対象にした食育教室、調理実習及び地域伝達講習に取り組む中で、災害時に活用できる防災食を学ぶ機会を設けたり、バランスのとれた多国籍料理を学んだりする食育も推進しています。「同部門」（食育推進ボランティア部門）では、東京学芸大学こどもの学び困難支援センター・さくら教室学生チームが、沖縄県名護市内のこども食堂と連携し、沖縄県内の教育機関・企業・地域と共同での食品開発、ハイブリッド型学習支援、食育紙芝居などを通じた食育プログラムに取り組んでいます。

「教育関係者・事業者部門」（教育等関係者の部）では、香川県立三本松高等学校の生徒が主体的に働きかけて生産者と連携し自校の学食を立て直すとともに、さらに校内での作物づくり、地域交流カフェなど、全校生徒によってSDGsや地域交流等に取り組む食育活動を展開しています。「同部門」（農林漁業者の部）では、宮城県のNPO法人鳴子の米プロジェクトが、20年間にわたりCSA（地域支援型農業）を実践する中で、田植や稲刈などの体験、おむすび直営店での交流を通して山間地の農業の実態の理解を深めるとともに、農と食を学ぶ塾での人材の育成を進めています。「同部門」（企業の部）では、大阪府の株式会社京阪百貨店が、食を基点とした店舗運営という場を活かし、地域内の大学、企業、団体、行政と連携した食育イベントの開催、食育体験ツアーの実施、毎月テーマを設定した食の健康・歴史・調理方法等のイベントを展開しています。

以上、5つの部の大臣賞をご紹介しましたが、それ以外の11の局長賞においても第4次食育推進基本計画の重点テーマを中心に先進的な食育に取り組んだ事例を表彰いたしました。また、5つの審査委員特別賞では、これまで目が向けられなかった領域での食育の取組も受賞対象とさせていただきました。

表彰された様々な食育活動をご参照の上、あらためて食育の意義をご理解いただき、社会のあり方が大きく変わる中、家庭、教育現場、事業者、そして地域のそれぞれの場で食育のさらなる挑戦に取り組まれることを祈念しております。

● もくじ






- 事例集の発行にあたって、第10回食育活動表彰審査委員会 委員 01
- 第10回食育活動表彰 講評 02

■ ボランティア部門 — 受賞団体の取組紹介 —

[食生活改善推進員の部]





-  川口市食生活改善推進員協議会 [埼玉県] 05
-  東伊豆町健康づくり食生活推進協議会 [静岡県] 06
-  食生活改善推進団体ママの会 [神奈川県] 07

[食育推進ボランティアの部]





-  東京学芸大学こどもの学び困難支援センター さくら教室学生チーム [東京都] 08
-  「ひろしま食の手帖」編集部 [広島県] 09
-  東北生活文化大学 スポーツ栄養・地域活性化プロジェクト [宮城県] 10
-  城西大学薬学部医療栄養学科 「Tokigawa Fish」 [埼玉県] 11
-  せいか食育劇団もぐもぐ [京都府] 12

■ 教育関係者・事業者部門 — 受賞団体の取組紹介 —




[教育等関係者の部]

-  香川県立三本松高等学校「三高みんなの食堂プロジェクト」 [香川県] 14
-  茨城大学 干し芋の残渣削減プロジェクト実行委員会 (HZP) [茨城県] 15
-  宮崎大学地域資源創成学部 食品科学研究室 [宮崎県] 16
-  岡崎医療刑務所食料担当 [愛知県] 17

[農林漁業者等の部]

-  NPO法人鳴子の米プロジェクト [宮城県] 18
-  さいたまヨーロッパ野菜研究会 [埼玉県] 19
-  めぐみの農業協同組合 春里支店 [岐阜県] 20
-  株式会社なっば会 [石川県] 21

[企業の部]

-  株式会社京阪百貨店 [大阪府] 22
-  株式会社cica [広島県] 23
-  森永製菓株式会社 [東京都] 24
-  大塚製薬株式会社 [東京都] 25
-  厚生産業株式会社 [岐阜県] 26





受賞団体の取組紹介

ボランティア部門



第10回食育活動表彰
農林水産大臣賞

川口市食生活改善推進員協議会

[埼玉県] 活動期間：54年

老若男女で食育活動の輪を！～健康寿命の延伸を目指して地域と一丸となった取組を推進～

転ばぬ先の杖として

～「防災食」をテーマとしたレシピ開発と地域への普及～

毎日のように自然災害の様子が報道され、「他人事ではない」という危機感から、市民の方を対象に「防災食講習会」を開催しました。いざという時の「転ばぬ先の杖」となるよう、耐熱用ポリ袋に食材を入れて湯せん調理を行う方法を実習しました。この調理法に参加者からは「災害時に缶詰をそのまま食べるのではなく、温かいものを食べられるのは嬉しい」と笑顔が広がっていました。



ポリ袋クッキングを研究中



市民の方に向けて防災食講習会を開催



もしもの時でも「食」を楽しむことを忘れずに

若者世代も一緒に！

～幅広い年代への食育教室とオンラインによる情報発信～

若者世代を対象とした事業として、年に2校ずつ市内の中学校や高校を訪問し、「減塩」や「野菜あと一皿」運動に取り組んでいます。濃い味に慣れている生徒さんたちは、当初は私たちの減塩レシピに物足りなさを感じていた様子でしたが、一緒に調理実習を進める中で、塩気ではなく出汁の旨味を感じられるようになり、「こんなに美味しくなるんだ！」と笑顔を見せてくれました。また、「今度、おばあちゃんに作ってみる！」とつづやく生徒さんもあり、私たちが熱くなりました。



学校へ足を運び
子どもたちに食育講義



育ち盛りの子どもたちへ
食の大切さを伝えます



子どもたちに栄養バランスの
整った食事を提供



SNSでオリジナルレシピを公開中

多文化共生社会の実現のために

～多国籍料理を取り上げた調理実習～

川口市では、多くの外国籍の方が暮らしていることから、「日本人住民と外国人住民の多様性を活かした元気な川口のまちづくり」を基本理念とし、多文化共生社会の実現を目指しています。これを踏まえ、定期的に多国籍料理のレシピを取り上げた調理実習を行い、日本人住民と外国人住民が多様な価値観を認め合いながら、ともに安心して暮らせるよう、多様性への理解を深めています。



初めての味でもチャレンジ！



「食」を通じて世界を楽しむ



「食」を多様性理解の一助に



この度は、大変栄誉ある賞を頂き、会員一同喜びと共に心から感謝申し上げます。

川口市食生活改善推進員協議会は、『私達の健康は私達の手で』をスローガンに今年で55周年を迎えました。創立時から減塩活動を広め、野菜の摂取量向上も呼び掛けて来ました。これからも、頂いた賞に恥じることなく、食育アドバイザーとして地域の皆さまの健康づくりに精進して参ります。

川口市食生活改善推進員協議会
会長 櫻井 道子



第10回食育活動表彰
消費・安全局長賞

東伊豆町健康づくり食生活推進協議会

〔静岡県〕 活動期間：30年

幅広い世代への持続的な食育活動

幼児から高齢者まで、 減塩を意識した食生活の普及活動

東伊豆町では健康課題として、高血圧の有病者の割合が多いため、東伊豆町健康づくり食生活推進協議会は「塩は少なく、うす味で健康寿命を延ばしましょう」を活動目標に掲げています。発足以来30年間、母子健康相談の会場で塩分濃度0.6%の具だくさんみそ汁を保護者へ試食提供しているほか、学校で授業を行ったり、健診会場や高齢者の集いの場で講話や調理実習、レシピ集の配布などを実施してきました。食育の実践を「習慣化」することが重要であるとの考えのもと、各年代に合わせた方法で、町民全体に向けた継続的な普及啓発に取り組んでいます。



塩分濃度0.6%の具だくさんみそ汁

環境に配慮した調理方法を推進

健康で豊かな食生活を送るためには、美しい東伊豆の自然を守ることが大切だと考え、当協議会では長年にわたり環境にやさしい調理方法の推進を重要なテーマとして掲げてきました。調理を伴うすべての食育活動では、食材を無駄なく使い、汚水を極力流さない方法として、使用した食器や調理器具は洗う前に拭き取るなど、日常で実践できる工夫を伝えています。また、地元で育った食材は新鮮で栄養価も高いことから、地産地消の大切さについても積極的に紹介しています。



小学校での調理実習の説明



調理実習風景

和食の基礎であるだしを取る体験教室を開催

塩分控えめな食生活の実践や日本の食文化継承に向け、かつお節の削り体験やかつお節・昆布を使ってだしを取る体験を、大人のみならず高校生以下を対象とした食育教室でも実施しています。味覚が発達形成することの頃にだしのおいしさを感じてもらうことで、食の楽しさや興味関心をもつきっかけの場になっています。



小学校での食育教室の様子



かつお節の削り体験



だしの取り方を実践！



発足30年の節目に大変光栄な賞を受賞でき、感謝の想いでいっぱいです。

「私たちの健康は私たちの手で」というスローガンのもと、地域の皆さまや関係機関から協力をいただき、幅広い世代に食育活動を展開してきました。

この受賞を励みに、地域の健康づくりの担い手として、食育のより一層の推進に会員一丸となって努めてまいります。

東伊豆町健康づくり食生活推進協議会 一同



第10回食育活動表彰
消費・安全局長賞

食生活改善推進団体ママの会

【神奈川県】 活動期間：67年

「私達の健康は私達の手で」のスローガンのもと 市民・町民活動の多様な場面における食育の実践

市町を超えた人材育成と 「減ら脂Naさい増やしな菜」の推進

平塚市・大磯町・二宮町の食生活改善推進団体は、3団体の集合組織である「ママの会」として、月1回、平塚保健福祉事務所で役員会を行い、人材育成のための研修企画や情報共有に取り組んでいます。調理実習や研修会を通して、市町を超えた会員相互の交流も深めています。また、生活習慣病対策である「減ら脂Naさい増やしな菜（へらしなさい ふやしなさい）」の推進のため、脂質・塩分（Na）が少なく、野菜を1日350g摂れるレシピを作成し、地産地消を意識しながら地域への普及啓発を進めています。



各支部の地区班長を対象とした
食中毒予防講座を開催



新規会員研修
～食改のお仲間入り・
みんなで楽しく調理実習～

活動の場を広げるため、会員自ら食育の場を開拓

地域の公民館、社会福祉協議会、高校、学童などへ直接連絡し、活動の場を開拓しています。実施した事業が好評であったため、一度きりで終わらず、継続した取組へとつながっています。二宮町食生活改善推進団体では高校へ働きかけた結果、料理セミナーを通じた交流が生まれました。高校生への食育では、デモンストレーションに代えてパワーポイントで調理手順を説明するなど、新しい手法にも取り組んでいます。分かりやすいと好評で、ここ数年、交流が継続しています。



パワーポイントを用いて
調理手順を説明



たくさんの野菜を
切ってもらいました！

「高齢者のフレイル・低栄養対策」への取組

ママの会は、行政協力の一環として、平塚保健福祉事務所主催の「高齢者のフレイル・低栄養対策」をテーマとした協議会に委員として参加し、作成した「いろいろ食べポチェック表」（食事バランスを自己評価できるチェックシート）を各支部で積極的に活用するなど、事業の推進に協力しています。さらに、ママの会主催の研修や調理実習のテーマにも同内容を取り入れ、各支部にて展開しています。高齢者向け料理教室は地区老人会や福祉村（地域高齢者の憩いの場）などとタイアップし、高齢者が集まる場所を訪問して普及啓発に取り組んでいます。



「いろいろ食べポチェック表」
を活用した講演の様子



フレイル予防のための料理講座



いろいろ食べポチェック表



この度は栄誉ある賞をいただき、ありがとうございました。これもひとえに行政の皆様、歴代会長、会員の皆様のご支援、ご指導、ご協力の賜物と心より感謝申し上げます。

この平塚・大磯・二宮という県内有数の農業地域と漁港を有する土地で、諸先輩方が築いてこられた歴史ある会も2028年に70周年を迎えます。これからも幼児から高齢者まで幅広い年齢の方々を対象とした料理教室、講座の開催などを通して、「私達の健康は私達の手で」「おいしく楽しく健康に」を心がけ、皆様の笑顔に沢山お会いできることを楽しみに、引き続き活動を続けていきたいと思います。

食生活改善推進団体ママの会 一同



第10回食育活動表彰
農林水産大臣賞

東京学芸大学 こどもの学び困難支援センター さくら教室学生チーム

【東京都】 活動期間：4年

オンラインでつなぐ沖縄のこどもの食と学び

オンラインを活用した こどもたちの「食」と「学び」の環境づくり

本学では沖縄県のこどもの貧困、孤食、教育格差といった課題に対する包括的な支援を目的として、2021年に名護市のこども食堂「さくら教室」との連携を開始しました。東京と沖縄という物理的な距離をオンライン会議システムなどのICTツールを用いてつなぎ、単なる学習支援を超えた「こどもたちの居場所づくり」に取り組んでいます。画面越しに食事を囲み、対話を深めることで、こどもたちが安心して心を開ける環境を整えてきました。また、教員や教育支援職を志す東京学芸大学の学生の専門性を活かし、こどもたち一人ひとりの成長に寄り添いながら、健やかな食習慣の形成や学習意欲の向上を多面的に支援しています。



ICTツールを
活用した共食



学生の専攻を活かしたこどもの学習支援と
多様な体験活動の創出



こども・高等教育機関・企業の産学連携による 食品アップサイクルの取組

沖縄工業高等専門学校やオリオンビール株式会社をはじめとする県内企業と連携し、こどもたちが地域の課題に向き合い、解決に挑む食品開発プロジェクトを推進しています。この取組では、オリオンビール株式会社が製造過程で排出するビール酵母を、地域の企業や専門家の技術支援を受けながらアップサイクルし、こどもたちや沖縄工業高等専門学校とともに「沖縄Tacoスパ!!」「琉球黄金素麺」「琉球黄金もち麺」を共同開発しました。本チームは、これら商品のパッケージデザインを担当し、学生自身も販売に参加しています。さらに、こうした活動の売上をさくら教室の運営資金に充てることで、持続可能な「居場所づくり」のモデル構築を目指しています。



パッケージデザイン担当学生



販促物作成の様子



開発商品を
学内イベントで販売

食育紙芝居を動画として仕上げ、こどもたちに上映

こどもたちと学生が共同制作した食育紙芝居「ソレ！イケ！ヘルスマン」をデジタル化し、動画教材として上映しました。ストーリーの中には、食事や歯磨きの重要性、栄養素の役割を盛り込み、こどもたちが楽しみながら学べる工夫を凝らしています。動画教材という特性を活かし、今後は全国のこどもの居場所や学校、福祉施設などへ展開を広げ、より多くの現場で活用されるコンテンツとなることを目指しています。



食育紙芝居作成の様子



「ソレ！イケ！ヘルスマン」
の場面カット



この度は栄誉ある農林水産大臣賞を賜り、心より感謝申し上げます。本チームは教員養成大学の専門性を活かし、沖縄のこどもの貧困解決に向け、東京からオンラインを活用した学習・食支援を展開してきました。

将来の教育・福祉を担う学生が、食育を通じてこどもたちの心に寄り添い、自らも実践を通して学ぶサイクルを大切にしています。具体的には、自作のデジタル食育紙芝居の上映など、遠隔でも楽しく学べる環境を構築しました。また、現地の高専や地元企業と協働し、地域資源を活かした食品アップサイクルにも挑戦しています。今回の受賞を励みに、今後もオンライン支援の可能性を広げ、こどもたちの笑顔と健やかな成長を支える活動に邁進してまいります。

東京学芸大学 こどもの学び困難支援センター
田嶋大樹（講師）
千野たみ（専門研究員）
神谷康弘（客員准教授）
活動参加学生一同



第10回食育活動表彰
消費・安全局長賞

「ひろしま食の手帖」編集部

【広島県】 活動期間：21年

地域の食情報取材し、毎年出版物にすることで、作り手（生産者・製造者）、つなぎ手（中間流通業・料理人）、食べ手（消費者）の三者をつなぐ活動

複数大学の学生が活動主体となり、 多様な団体と協働して地元の食を書籍化

普段は交流のない複数大学の学生たちが共に、生産者への取材や、収穫から出荷までの現場体験、JA広島県女性協の皆さんとの郷土料理づくりなどに参加します。体験を通じて感じたことや学んだことを、自身の言葉で整理し、文章にしていきます。食を食べるだけでなく、「読むこと」「書くこと」もまた、食を理解し、次の世代へつなぐための大切な食育の一部であると感じています。



JA女性部の皆さんとの郷土料理づくり



出版記念イベントにて



出来上がった「ひろしま食の手帖2026」

SNSを通じて地域の食材・食文化を広める取組

SNSでの発信は拡散力がありますが、過去の情報が探しにくいという側面もあるため、内容はWebサイトの記事としても残し、必要なときに、誰もが検索し、振り返ることができる形にしています。こうして、自分たちが「伝える側」になることで、食育体験にも工夫が必要だと気づきました。フォトスポット、いわゆる「映え」の要素も、食の魅力を広げるための大切な視点であると思います。



SNSをフォローした人に「広島味」クイズを実施



漁船に乗って取材の様子
記事用に常にカメラを携帯



フォトスポット撮影も
食の魅力発信に活用



県知事を表敬訪問
広島県の公式SNSでも拡散

素材の味を知ることが、持続可能な食の土台になる

料理は「食材×調理×調味料」です。この割合は「10×1×10」です。しかし、実際は「調理」にフォーカスしたレシピが多いのが現状です。とれたての野菜があれば、塩をかけるだけでも美味しいのです。調理は、複雑にする必要はなく、ただ安全に食べやすくするだけのことなのです。私たちは、食の手帖の中で食材の本当の味わい方も伝えていきたいと考えています。私たちも発見の連続です。



白和えはすり鉢を活用



伝統野菜「三二広島菜」を使用したお好み焼き



試食の時間に学びあり！



とれたてのアスパラを食す



食育活動は、認知してもらえらるまで時間がかかるなあと実感しています。個人の発信だけでは、限界がある・・・そこで「ひろしま食の手帖」という出版物にしました。これによって、書店流通に加え、テレビや新聞、ラジオ、WEBメディアなど、多様な媒体で取り上げていただく機会が生まれ、私たちの活動がこれまで以上に多くの人に届くようになりました。一方で、地元の特産品も郷土料理も知らないという人は、まだたくさんいます。今回の受賞は、活動に関わってくれている学生たちの大きな励みになりました。しかし、食育に「ここまでやれば十分」というゴールはありません。これからもより良い食育のかたちを模索し続けていきたいと思っています。

「ひろしま食の手帖」発行人 平山 友美



第10回食育活動表彰
消費・安全局長賞

東北生活文化大学 スポーツ栄養・地域活性化プロジェクト

【宮城県】 活動期間：11年

東北の選手を東北の食材で強くしたい 健康を気にされる方を東北の食材で元気にしたい

東北の食材で地域の選手と住民の健康を応援！

東北は米どころで、三陸漁場を有し、酪農も盛んで、土地も広い、これは強みです。東北の選手を東北の食材で強くしたい、健康を気にされる方を東北の食材で元気にしたいという思いから活動を続けています。地の利を生かした食育・栄養サポートを心がけ、いつか「都会の選手が強くなるために東北で合宿を張ろう。健康になるために東北に旅行をしよう・住もう」となるような未来を目指しています。



産学連携で販売した、東北食材中心の「サッカー弁当」



居酒屋でメタボ講座（紙芝居）を実施



野球グラウンドでミニ授業



宮城のセリ、石巻のかつおぶしを使ったおにぎり

地元の食材を用いたレシピの作成・配布

Webサイトに地元の食材をつかった「げんかつぎ必勝飯レシピ」を掲載しています。また、仙台市泉区の助成金を受けてお米や大豆、野菜などをテーマとしたレシピ集を作成し、地域の学校や公共施設に配布して好評を得ました。さらに、大人向けの食育として、メタボリックシンドローム予防のためのリーフレットを作成し、公共施設のほか、地下鉄各駅のアドスタンドにも配架したところ、多くの方に手に取っていただきました。



泉区産の大豆を用いたレシピ集



泉区産のお米を使ったおにぎりレシピ集



メタボ予防のリーフレット

スポーツに励む子どもたちへの食育講座と体格測定の実施

定期的にサポートしている子どもたちには、食に関する栄養講座に加えて、身長や体重を定期的に測定しています。これらのデータを同年代の平均的な発育を示す「成長曲線」と比較し、順調に成長しているかを確認しています。講座では、赤・黄・緑の3つの食品グループがどのように役立つのかを、その競技種目ならではの視点から具体的に説明しています。また東北の食への意識を高めるため、「スポーツ魚食育」と名付けた調理実習も実施しました。



三陸の魚介類を使用した調理実習



剣道キッズへの食育講座



大学の施設で体格測定



このたびは、農林水産省 消費・安全局長賞という、たいへん名誉ある賞をいただき、心より感謝申し上げます。私たちは運動を頑張っている子どもから大人までの食育活動・栄養サポートを通じて、スポーツ栄養の力で東北を元気にしていきたいと思いながら活動をしています。大学生活は短くて、わたしたちのうち数名は4年間で卒業してしましますが、先輩から受け継いだバトンを後輩にしっかりと引き継ぎ、これからも川俣先生と一緒に、末永く東北のスポーツ栄養を盛り上げていって貰いたいと思います。最後になりますが、この賞は、この活動を理解し支えてくださった宮城県をはじめとする東北6県の地域の皆様のおかげでいただいたものと思っています。本当にありがとうございました。

9代目部長とプロジェクトメンバー 一同



第10回食育活動表彰
消費・安全局長賞

城西大学薬学部医療栄養学科 「Tokigawa Fish」

【埼玉県】 活動期間：5年

海なし県でも「魚食推進」食育プロジェクト

ときがわ町を中心とした地域住民への 「魚食推進」に向けた活動

埼玉県はいわゆる海なし県であり、なかでも中山間地域に属する比企郡ときがわ町においては、鮮魚の流通が少ないことが影響して、小中学生の「魚嫌い」が多く見られます。一方、高齢者層では、食塩や飽和脂肪酸の過剰摂取、心疾患での死亡率が高いことが健康課題です。そこで本活動では、幅広い年代の地域住民に、健康に有用なアブラであるn-3系多価不飽和脂肪酸（DHA、EPA）が豊富な「魚」の摂取量を増やしてもらうことを目指し、魚食推進の食育活動を開始しました。「地域住民の健康増進」及び「児童生徒の魚嫌い・魚離れ減少」などを目的として、健康食生活教室の実施、お魚レシピ集の考案・配布、調査研究などに取組んでいます。



特定健診を利用した食事調査

ときがわ町と連携した健康食生活教室や 給食の献立考案、お魚アンケートの実施

保健センターとの連携で開催した健康食生活教室では、魚の有用性や調理のポイント、保存の方法などについて講義し、その後に試食会を実施しました。また、特定健診時のミニ講座、食事調査結果に基づく栄養講座を毎年行っています。さらに、学校給食センターとも連携し、お魚たっぷりのイベント給食の献立を考案しました。加えて、小中学生を対象にお魚アンケートを実施し、魚嫌い解消に向けた解析研究をしています。



考案した給食献立の試作



お魚たっぷりの給食を小学生と一緒に



健康食生活教室での試食会



小中学生を対象としたアンケート調査の解析

「お魚レシピ集」を作成し、食育イベントで配布

多くの方々に魚料理に親しみを持っていただけるよう、オリジナルの「魚のレシピ集」を作成しています。2025年度は、「大阪・関西万博 2025」の開催に合わせ、世界の魚料理やそのアレンジ料理をテーマに作成しました。これまでに約80品のレシピを考案しており、完成したレシピ集は、百貨店やショッピングモールでの食育健康イベント、近隣住民の方々を中心に配布しています。



お魚レシピ集



百貨店イベントでのレシピ集の配布



大学内美術館 特別展企画での
「魚の有用性」と「お魚レシピ」の展示



この度は、素晴らしい賞をいただき誠にありがとうございます。ときがわ町保健センター・学校給食センターをはじめ、ご支援・ご協力いただきました多くの関係者の皆さまに感謝申し上げます。これからも「Tokigawa Fish」は、「1日1品は魚料理」、「プラス 50g」を合言葉に、「魚食の推進」を通して地域住民の皆さまの健康サポートに貢献できるよう努力してまいります。

城西大学薬学部医療栄養学科
「Tokigawa Fish」一同



第10回食育活動表彰
審査委員特別賞

せいか食育劇団もぐもぐ

【京都府】 活動期間：18年

食育劇を通して子どもたちに「食べることの大切さ」を伝える

地域の子どもたちが楽しみながら学べる オリジナル食育劇の取組

劇を鑑賞する子どもたちが「食」に関心を持てるよう、着ぐるみや野菜レンジャー（オリジナルキャラクター）を登場させ、劇中は寸劇、クイズ、問いかけ、絵なども取り入れた構成としています。特に低年齢クラスにも理解しやすく、楽しみながら学べる内容となるよう工夫しています。また、保護者に対しては劇の中で子どもたちに伝えた「早寝早起き朝ごはん」「赤・黄・緑の食品」「よく噛んで食べることの大切さ」などの内容を、リーフレットを配布してお知らせします。これにより、家庭での食育への理解を深め、日々の実践へとつなげていくことを目的としています。



野菜レンジャーたちが野菜の良さを紹介しています

体操グループと連携した合同公演活動

保育所、幼稚園の出前公演時間は30分としています。子どもたちは着席して劇を鑑賞するため、第2部ではせいか健康づくりプロジェクトから生まれた、精華町ご当地体操「いちご体操」を実施しています。ホールや園庭に移動し、園児と一緒に体を大きく動かしながら楽しく体操をします。体操グループのメンバーは「いちご体操」を広めたいという思いで活動をしており、劇団公演日には毎回連携して実施しています。子どもたち、体操グループ、劇団メンバーが一体となって体操に取り組むことで、健やかな成長を促すと同時に、子どもたちからたくさんパワーをもらっています。



みんな大好き！いちご体操

いつでもだれでも見られるようYouTubeで配信

劇団設立以来、精華町内すべての保育所、幼稚園で食育劇を実施してきました。さらに保育所や幼稚園に通っていない子どもたちにも見てほしい、親子で一緒に視聴してほしい、より多くの子どもたちに「食」の大切さを伝えていきたいとの思いから、YouTube配信をスタートさせました。YouTubeは繰り返し視聴することが可能で、食育内容の理解や定着につながる点が特徴です。現在以下の8作品を配信していますのでご覧ください。「おさらびかぴかごちそうさま」「赤・黄・緑で大きなあれ！」「お背中ピンでいただきます！」「かみかみもぐもぐでいいこといっぱい」「ゼーンぶ食べたよ元気100倍」「赤・黄・緑で元気なからだ」「元気のみかた赤・黄・緑」「たべたらげんき やさいのばわー」



YouTubeで食べることの大切さを楽しく伝えています



劇団設立から、子どもたちと保護者に「食べることの大切さ」、正しい食習慣を身につけてもらいたいと、食育劇を通じた活動を18年継続してきました。これまでに延べ2万3,000人の子どもたちが劇を見てくれました。初年度の公演を鑑賞した子どもたちがすでに成人していると思うと、長年にわたり活動を続けてこられたことに喜びを感じています。私たちの伝えてきた「食べることの大切さ」が日々の食生活のなかで少しでも生かされていれば、これ以上嬉しいことはありません。今回食育活動表彰、栄えある賞を賜り、今後の活動への励みになりました。メンバー全員で頑張ってきたことを認めていただいたものと考えています。これまで支えてくださった皆様に感謝申し上げるとともに、メンバー一同今後とも一層努力してまいります。有難うございました。

せいか食育劇団もぐもぐ 一同



受賞団体の取組紹介

教育関係者・事業者部門



第10回食育活動表彰
農林水産大臣賞

香川県立三本松高等学校 「三高みんなの食堂プロジェクト」

【香川県】 活動期間：5年

三本松高校の学食を中心に、生徒が主体となって地域とともに取り組む ～食から広げる元気なまち～

地域とともに自分たちの手で 学食を発展させてきた自主活動

このプロジェクトは、経営が厳しかった高校の学食を、地元の農家さんと協力して立て直したいという思いから始まりました。生徒が中心となって農家さんと連携し、学食を活性化させるとともに、食や環境をきっかけに地域とつながっていく活動です。活動には全校生徒が関わり、その中でも自主的に参加するリーダーが中心となって運営をしています。調理は地元農家さんが担い、食券の完全前売り制や、メニューを「日替わり定食」1種類に絞る仕組みにより、食品ロスを削減しています。また、生産や流通、栄養、経営、環境、文化といった多様な視点から、食に関わる学びや体験の機会にもつながっています。



生徒たちで賑わう
三本松高校の学食



「リーダー会」生徒が
昼休みに自主的に会議



地元食材中心の
「日替わり定食」

自ら役割を見出し、行動につなげる

学校内に畑を作り、生徒自身の手で無農薬の野菜栽培に取り組んでいるほか、学食の生ごみを肥料に変えて畑に戻し、育てた野菜を食べるといった循環型の取組にも挑戦しています。さらに、野菜栽培をはじめ、広報、メニュー開発、食材や栄養の調査、イラスト・ものづくりなど、生徒たちは自分の得意を生かしたチームをつくり、役割分担をしながら食に関する活動を自主的に進めています。



校内に畑を作って野菜の無農薬栽培



食の活動を支える
「生徒自主制作の学食タオル」



味噌汁のすばらしさを
全校生徒にアピール
「栄養の啓発」

地域の食堂として開かれた学食を軸に広げる エシカルな実践

地域の方にも学食を利用してもらうことで交流の場としての役割を果たすとともに、食品ロス削減や地産地消の取組を地域へも広げています。さらに、未活用の食材をおいしく食べるためのメニューを開発し、ハマチの中骨を使ったふりかけや、規格外野菜のエシカルスープなどをつかって地域のマルシェで販売しています。こうした活動を通して、使われていなかった食材にも目を向け価値を生みだすことを考えるようになりました。



地域の人が高校の学食を利用



地域のシェフによる「一日食堂」
地域のお店の味が学食で



地元特産のハマチ
未活用部位からおいしいふりかけ



地域の人と交流できる「マルシェ」
活動をまちへ広げる場に



このプロジェクトは生徒が自ら学食運営に関わり、食を通じて地域の方々との交流を深めることで地域全体へも活動が広まることを目指しています。授業や部活動ではない自主活動として「できるときにできることから自分たちの手で」をコンセプトに活動しています。みんなが地域の良さを再認識し、食の大切さを感じて食の知識、食を選択する力などを身につけ、最終的には地域を元気にする活動へと発展させていきたいと思っています。

「三高みんなの食堂プロジェクト」
リーダーたち（一部）



第10回食育活動表彰
消費・安全局長賞

茨城大学 干し芋の残渣削減プロジェクト実行委員会 (HZP)

[茨城県] 活動期間：4年

おいしく変える、未来を変える — 干し芋残渣を宝に、学生発！地域再生食育プロジェクト —

これまで廃棄されてきた干し芋残渣を 食資源に活用！

茨城県は全国シェア9割を占める干し芋の生産地です。干し芋は、さつまいもを洗い、蒸して皮をむき、スライスして乾燥させることで作られます。この工程で、見た目を整えるため厚くむかれた皮や身の一部は「干し芋残渣（ざんさ）」と呼ばれます。干し芋残渣は水分が多く燃えにくいいため、焼却が難しく、埋め立てでも異臭や鳥害の原因となります。茨城県では、こうした残渣が年間1万トンにのぼり、処理が課題となっています。一方で、干し芋残渣は甘みが強く、栄養価も高い食品資源でもあります。本取組では、この残渣を「はしっぽ」と名付け、食品としてアップサイクルし、食育活動に活用することで、おいしさを通じた資源循環への意識改革を促しています。



干し芋の残渣が発生する過程

干し芋の残渣の処理状況

科学的エビデンスに基づくレシピ開発や 食育授業を実施

干し芋残渣はそのまま食べても甘く、栄養価の高い食品です。本取組では、安全に活用するため、成分分析や機能性調査を行い、生産者や消費者への意識調査の結果も踏まえて、加工ペーストを使った40種類のレシピを開発しました。さらに、調理実習や講演を含む食育プログラムを構築し、学校での体験を通して、子どもたちが食品ロスや地域課題を自分ごととして考える力を育てています。



大人気の
はしっぽモンブラン



公民館での
親子料理講座



小学校での調理実習



高校での食育講演会

地域イベントを通じたアップサイクル食品の普及活動

本取組では、地域イベントを通じて、干し芋残渣を活用したアップサイクル食品の普及に取り組んでいます。活動をSNSや取材で知った企業と連携し、開発したレシピを基に商品化を進め、大学生協や地域イベントで販売しました。材料や価格、販売方法については企業と協議を行い、試食会やフォーラムを通じて多くの方においしさを体験してもらっています。



地域イベントでの交流



表彰式

試食会

UPサイクルフォーラムの開催



この度は、このような名誉ある賞をいただき、誠にありがとうございます。

HZPの活動は、干し芋残渣という地域課題に向き合いながら、大学生である私たち自身が、食・環境・地域を「自分ごと」として学ぶ貴重な機会となりました。産官学の皆さまとの連携を通じて、多様な価値観に触れ、仲間と悩み、考え、行動する中で、学生同士のきずなも深まりました。

本賞をいただけたことは、これまでの挑戦の日々に、かけがえのない思い出にリボンを結んでいただいたような気持ちです。私たちが育てていただいたこの経験と感動を、次は子どもたちへとつなぎ、未来への学びの循環を広げていきたいと考えています。

これまで関わってくださったすべての皆さまに、心より感謝とお礼を申し上げます。

茨城大学干し芋の残渣削減プロジェクト実行委員会
HZPメンバー 一同



第10回食育活動表彰
消費・安全局長賞

宮崎大学地域資源創成学部 食品科学研究室

【宮崎県】 活動期間：12年

次世代を担う子どもたちの「食」の基礎をつくる食育活動 ～子どもたちから保護者・地域社会へ～

「食品素材そのものを食べることの意義の証明」を 基軸とした活動

宮崎県の特産でありながら子どもが苦手とするピーマンを題材に、より食べやすいカラーピーマンで苗の定植・栽培・収穫・調理実食（パンケーキやスムージー）を体験し、体に良い機能をもつ食品素材に触れる機会を創出しています。更に、「お野菜椅子取りゲーム」や、「ペープサート劇」を組み合わせることで、楽しみながら生涯を通じた心身の健康を支える素地を育む工夫を取り入れています。



収穫したカラーピーマンのカット



カラーピーマンパンケーキ作り



お野菜椅子取りゲーム



食と健康を学ぶペープサート劇

みやざき伝統野菜の 次世代への継承を目指した取組

伝統野菜の播種から、苗の定植、栽培、収穫、調理・実食までを一連で体験し、幼少期に伝統野菜を知る機会を創出しています。季節性が高く通年で触れることが難しい特性を踏まえ、「もぐもぐカルタ」という学習ツールを開発し、継続的な学びを可能にしています。また、食べ方が分からないという声に応え、レシピ公開や保護者への配布、レシピ動画の作成・公開を通じて、家庭での実食機会の創出に繋げています。



宮崎伝統野菜佐土原ナスの定植



宮崎伝統野菜糸巻きダイコンの収穫



もぐもぐカルタ大会



伝統野菜レシピ動画

五感を通じて「食」を楽しむ力を育む実践活動

五感とは何かを学び、五感を意識して食べることで、普段と違う感覚に気づくことを促しています。また、単なる感覚体験に留まらず、活動に劇を導入することで、食べることの楽しさや意義、大切さをわかりやすく伝える工夫をしています。更にスタンプラリーカードを用いて、楽しさを高めると共に、持ち帰ったカードを通じて保護者へも活動内容を共有し、家庭での食育実践を啓発しています。



嗅覚トレーニング



触覚トレーニング



食べることの意義を学ぶ子どもたち



五感教育後の子どもたち



この度は、栄誉ある賞を賜りましたこと、大変光栄に存じます。

子どもたちをはじめとして本活動に参加して下さった皆さま、ご協力をいただきました保護者の皆さま、連携先の皆さま、地域の方々のおかげで私たちは本活動を継続することができております。本活動に関わって下さった全ての皆さまに心より御礼申し上げます。

今後も、食の大切さと魅力を、次世代を担う子どもたちに伝える取組を一層深化、継続して参ります。

食品科学研究室（山崎ゼミ） 一同



第10回食育活動表彰
審査委員特別賞

岡崎医療刑務所食料担当

〔愛知県〕 活動期間：13年

日本一小さな男子刑務所が目指すは「ムシヨラン三ツ星」
～心と身体を育てる給食づくりが、再犯防止につながることを信じて～

受刑者がつくる刑務所給食とは 調理経験ゼロの男子と一緒に試行錯誤の日々

受刑者の多くは調理経験がなく、当所の給食はしばしば想定外の仕上がりになります。例えば、ポテトサラダをつくる工程で、ゆでたじゃがいもに水をかけて冷ましたり、みょうがはどこまでむくのかと尋ねられたりするレベルです。しかし、彼らに指導して一緒につくるうちに「料理が楽しい」とか、「もっとおいしくつくりたい」などと言われるようになりました。そして、手間をかけた給食を「おいしい」と褒められて喜んだり、「もっと喜ばれるものをつくりたい」と意気込んだりする者も現れました。彼らが自信をつけてやる気に満ちていく様子は、職員の気持ちも上げてくれます。この経験が、社会での仕事の意欲につながることを信じて指導しています。



調理指導の様子



うどんそば東海「衝撃の刑務所メシ」
<https://www.youtube.com/watch?v=FtatY99WtNM>

出所後の自分の身体は自分で管理 仮釈放決定者を対象とした健康指導

出所が近づく社会に戻るための教育プログラムが実施され、その中に「健康管理」という内容があります。刑務所での食生活により、肥満が解消されて出所する者が多くいます。しかし、それは規則正しい生活習慣が強制されているからです。社会に出たら自由になる分責任が伴うため、自分でルールを決めて生活するよう指導します。主に生活習慣病予防について説明し、適正体重を維持すること。そのために食事は「日常の食事」と「お楽しみの食事」に分けて考えましょうという話をします。食事は生命維持のための栄養源だけではなく、心の栄養にもなるからです。刑務所で過ごした時間を無駄にしないよう、よい習慣は維持してほしいものです。



釈放前教育の様子

知恵と工夫で乗り切る！ 手間がかかってもワクワクする給食をつくりたい

当所は小規模刑務所のため予算が少なく、大規模施設のように調理済食品やデザートを購入する余裕がありません。そのため、中途半端に余った冷凍食品をリメイクしたり、クリスマスなどの行事にはケーキもつくり工夫しています。去年は食料品高騰の中、なんとかやり繰りをして約10年ぶりにケーキにいちごを飾ることができました。デコレーションの必要なケーキは非常に手間がかかります。それでも「映えるもの」が作りたいたいの、食べる人を笑顔にしたいからです。給食づくりを通して難しいことに挑戦し目標を達成する、食べてくれる人を想いながら楽しんで料理する、そんな経験が心も育てていると感じます。



クリスマスの手づくりカップケーキ



刑務所栄養士になって、この仕事にやりがいはあるのだろうかかと疑問でした。昔から刑務所の食事は「クサイメシ」と言われるからです。しかし、不器用な男子たちは協力的でした。そして、刑務官も前例のない取組に理解を示してくれるようになり、おいしい給食ができるようになりました。写真は管理栄養士と現在の刑務官ですが、この背後にはこれまでの刑務官や受刑者がいます。今後も職員と受刑者がワンチームになって「ムシヨラン三ツ星」を目指します。このたびは、素晴らしい賞をいただき、ありがとうございました。

管理栄養士 黒柳 桂子
食料担当 西李比野 光
炊場担当 田中 皐稀



第10回食育活動表彰
農林水産大臣賞

NPO法人鳴子の米プロジェクト

【宮城県】 活動期間：20年

山間地の農や暮らしを守るため、CSA（地域で支える農業）を実践
～つくり手と食べ手をつなぎ、信頼関係を取り戻す～

地域の農を地域で支える、 持続可能な地域農業の展開

鳴子温泉地域の耕作放棄地が増加し、農村風景も失われようとする中、鳴子の田んぼや農村風景、暮らしを守るため、「鳴子の米プロジェクト」がスタートしました。山間地向けの米の試験栽培を重ねた結果、新品種米「ゆきむすび」が誕生しました。これにより鳴子の農村風景であるくい掛けを守りながら、女性たちが約100種類のおむすびづくりに取り組み、さらに地元職人による器づくりを通して、農と食をつないでいます。米は再生産可能な価格で事前予約制とし、食べ手が買い支える仕組みを整えています。また、NPOが運営する「むすびや」では、「ゆきむすび」を使ったおむすびや弁当を販売し、農と食の大切さを発信しています。



新品種米「ゆきむすび」を
くい掛けし、農村風景を守る



女性スタッフが活躍する、
公式おむすび店「むすびや」

つくり手と食べ手が交流し、生産現場と消費地の 距離を縮め、理解を深める取組

お米の予約者には「鳴子の米通信」を発送し、活動の意義を伝えていきます。また、田植えや稲刈りの交流会への参加を呼びかけ、山間地の農の現場を理解してもらうことで、食に対する考え方が変化するとともに、交流を通じて地域やつくり手への理解が深まり、親戚のような関係づくりにつながっています。



米を予約する食べ手との田植え交流会



つくり手と食べ手で
ゆきむすびを食べながらの交流



地元桶職人が作った桶に盛った
「ゆきむすび」のおむすび



鳴子の米プロジェクトFacebook

若い世代へ伝える農と食の大切さ

地元の鳴子中学校では、鳴子の米を通じた食育講座を実施し、地域の農と食の現状を伝え、鳴子や首都圏では「食の哲学塾」を開催し、農と食の大切さを幅広い世代に発信しています。また、卒業論文などで学びに来る多くの大学生を受け入れ、鳴子の米の活動を体験しながら地元農家と交流を行い、若者と地域の人々がお互いに学び合う関係を継続しています。



地元中学校での食育授業
「鳴子の米から考える農と食」



鳴子の米のごはん一杯と、
身近な食材との価格比較



大学生が鳴子の米の現場で、
自分たちができることを考える



食と農の大切さを伝える
冊子「つながるごはん」



鳴子の田んぼや農村風景、暮らしを守るために20年前に立ち上がった「鳴子の米プロジェクト」。生み出した新品種米「ゆきむすび」に、女性の家庭の食の力、地元職人の器づくり、提供する旅館など地域の力を結集し、一丸となり進めてきました。つくり手と食べ手の交流の中で深まった信頼関係により、再生産可能な価格での買い支えが実現しています。今回の受賞を契機に、つくり手と食べ手が現場でもともに考え行動すること、地域で支える農業、農と食の大切さをこれからも伝えていきます。

NPO法人鳴子の米プロジェクト 一同



第10回食育活動表彰
消費・安全局長賞

さいたまヨーロッパ野菜研究会

【埼玉県】 活動期間：13年

さいたま市教育委員会等との連携による、農家・レストラン・関係事業者の「さいたまヨーロッパ野菜」を通じた食育活動

農業者、レストランシェフ、種苗会社、食品メーカー等と協業した食育活動

地元飲食店の要望をもとに、農業者・飲食店などが連携してヨーロッパ原産野菜の地産地消に取り組みはじめた団体です。活動を進める中で、特に学校現場から食育のニーズがあることを知り、食育に力を入れるようになりました。農業者、飲食店、種苗会社、食材卸、食品メーカーなどの地域の多様なプレイヤーが、それぞれの分野のプロとして協業し、食育に取り組んでいます。



研究会メンバー



ヨーロッパ野菜生産者



栽培するヨーロッパ野菜

市教育委員会等と連携した学校農園・学校講話・シェフ給食の実施

さいたま市教育委員会と連携し、市民や小中学校への周知を図っています。「野菜や食を知る⇒栽培する⇒収穫・調理して食べる」という連続性のある食育をサポートしています。また、学校農園の指導や野菜の調理アドバイス、シェフが給食を作る「シェフ給食」など、食育に携わる学校教員や学校栄養士に対するサポートも行っています。



学校農園での植付け



学校農園で収穫



シェフ給食の調理



シェフ給食のメニュー例

市内産ヨーロッパ野菜を使った市長杯料理コンテストや料理教室の実施

飲食店、児童生徒、一般市民を対象に年1回「さいたま市長杯 さいたまヨーロッパ野菜料理コンテスト」を開催しています。2025年度は160件の応募作が集まるなど、多くの方がさいたま産ヨーロッパ野菜に興味を持ち、メニューに取り入れるきっかけになっています。また、子どもや市民向けに「さいたまヨーロッパ野菜」の料理教室を開催し、飲食店だけでなく一般家庭にもさいたま産ヨーロッパ野菜を使うきっかけ作りに取り組んでいます。



料理コンテストの様子



料理教室の様子



食育活動を始めたきっかけは、埼玉には郷土愛を感じるきっかけが少なかったことです。それなら地元産のヨーロッパ野菜を使った美味しい給食を食べて、子どもたちが将来、地域を誇るきっかけになればという思いからでした。ヨーロッパ野菜は形や味に個性があり、「野菜を知る入口」として、とても分かりやすい存在でした。現在では、学校農園での栽培指導や食育講話、シェフ給食などを通じた食育活動を行い、毎年10万人以上の子どもたちが、地元で育ったヨーロッパ野菜を食べています。活動を続ける中で、子どもたちが「この野菜、前に食べた」「家でも食べてみたい」と話すようになり、食が知識や体験として記憶に残っていることを実感しています。これからは、ヨーロッパ野菜を地域の誇りとして当たり前で語りられる存在にしていきたいと考えています。

さいたまヨーロッパ野菜研究会 会長 北 康信



めぐみの農業協同組合 春里支店

[岐阜県] 活動期間：6年

「春里架け橋プロジェクト」、大人も子どもも地域みんなで食農活動

食と農を軸とした新しい組織、コミュニティ活動を展開

地域の食育をすすめるにあたり、2019年に新たに導入する農産物を「枝豆」と決め、「安心、安全でおいしい枝豆を自ら育て食べる」をコンセプトに栽培者を募集し、「春里枝豆を育てる会」を組織しました。小学生と保護者に対する「農業体験企画」は、同年から始めた企画で、春里小学校に募集と取りまとめを依頼し、毎回、定員を大幅に超える申込みがある人気企画です。



「春里枝豆を育てる会」の皆さん



体験内容は収穫から、種まき、苗植え、座学まで多彩



栽培実験畑での枝豆の収穫の様子

学校における枝豆授業や探究活動に対する支援、教師に対する食農体験の取組

2020年から始めた、春里小学校3年生の「枝豆授業」は、枝豆の種まきから植付、収穫、出荷段取り、大豆のさや取り、きなこ作り、豆腐作りなどを1年かけて学びます。同校教師に対する食農体験も、年3回ほど行っています。可児高校（普通科高校）では、食農体験を一步進めて、生徒による探究活動を支援しており、2025年には家庭から出る生ごみを堆肥化し、小松菜を栽培する取組も行っています。



3年生が、枝豆と大豆について1年かけて学びます



可児高校の生徒の探究活動を支援 教師も年数回、収穫等を体験

地域住民に向けた、野菜苗の無料配付や栽培講習会、加工教室などを開催

「自ら育て、自ら調理し、自ら食べる」ことが、一番の食育との考えのもと、プロジェクト開始当初より隔月で、来店者へ野菜苗の無料配付を行ってきました。現在では定着し、毎回70～100人ほどが訪れています。地域住民から、野菜の基本的な栽培方法や、保存を含めた加工品の作り方を教えて欲しいという要望が寄せられるようになり、食文化継承の意味合いも兼ねて、農産物に関する講習会を増やし、職員が講師となって定期的に実施しています。



春と秋の年2回開く野菜講習会



本格的な干し柿作りを学ぶ講習会



教室で干し芋を作り、各家庭で乾燥させます



「春里架け橋プロジェクト」は2019年に、地域で協同活動をすすめる農業協同組合の支店として、地域にどんな貢献ができるかを考えた結果、一つの答えとして「食農、食育」を進めるに至りました。当初は体制を含めて、基盤となるものが無く、中心となる農作物選定や組織づくり、学校や地域の農業グループの連携強化、対象を明確にした食育企画の実現など、地域の皆さんや学校関係の皆さんの多大なご協力のもと、すべて新しく創り上げてきました。この6年間で、当初描いた姿に近づいたと感じています。

そんな折に、こうした大きな賞を受賞できましたことは、非常に光栄なこと、関係者一同感激に浸っております。本当にありがとうございました。

春里架け橋プロジェクトに関わった皆さん
(左から支店長、高原校長、野村さん、若尾さん、船木さん、勝野主任)



第10回食育活動表彰
審査委員特別賞

株式会社なっば会

【石川県】 活動期間：21年

SDGsに対応した農業へのチャレンジ

給食残渣リサイクル由来堆肥で育てた農作物の 給食食材化の取組

加賀市では2004年から、市内すべての公立小中学校で学校給食残渣（ざんさ）リサイクル事業を行っており、2010年からは、（株）なっば会が市や学校と連携して、この事業でつくられた堆肥で育てた野菜を学校給食の食材として納入しています。市内全小中学校・保育園の給食残渣は、施設見学や各学校への出前講座などの取組により、2010年の年間74トンから2024年には48トンまで減少しました。



堆肥を用いた野菜を使った給食



学校農園風景

教育委員会との連携による環境学習を実施

食品リサイクル処理施設と農場が隣接しており、処理風景と農場が同時に見学できます。処理工場内では環境学習を行い、学校ごとの給食残渣排出量や生徒一人当たりの排出量などを発表することで、食べ残しの削減への意識向上に繋がっています。また、2024年からは片山津中学校で学校給食残渣リサイクル事業や廃食用油を燃料とした農業用温室ハウスなどによる循環型農業についての授業を、「SDGs企業講和」として実施しています。さらに、毎年クリスマスには加賀市内の食品リサイクルを実施している幼稚園児に野菜をプレゼントしています。



農場見学（廃食用油温室ハウス）



SDGs企業講和

環境イベントでの展示や地産地消の実践

加賀市で毎年実施されている環境イベントでは、当会も参画し、学校給食残渣リサイクル事業の紹介や環境学習などの展示を行っています。また、当会が生産した循環型農業の野菜や、この取組により「全国学校給食甲子園大会」で優秀賞を受賞した山代中学校栄養教諭のメニューを再現した弁当も販売しています。



環境イベントでの展示風景



環境イベントでの循環型農業で栽培した野菜の販売風景



循環型農業で栽培した
食材を使用した弁当



この度は素晴らしい賞をいただきありがとうございます。加賀市では、行政、農業者、処理事業者が連携することで学校給食残渣リサイクル事業が2004年から継続して実施されています。

（株）なっば会では今後も学校給食残渣リサイクル事業により精製された堆肥を使用して生産した農作物の納入を行うとともに、循環型農業の見学や各学校における環境学習を継続して実施していきたいと考えています。

株式会社なっば会 一同



第10回食育活動表彰
農林水産大臣賞

株式会社京阪百貨店

【大阪府】 活動期間：20年

百貨店における「食育推進活動」 ～食を通じてお客様と心でつながる、百貨店に～

産学官民で「SDGs食育フェスタ」を共同開催

地域のお客様に「食」を楽しみながら食育への関心を深めていただくため、食育活動に取り組む大学、企業、行政の皆さまにご協力いただき、毎年5月に「SDGs食育フェスタ」を開催しています。「食を楽しむ⇒食を学ぶ⇒食を体験する」の流れで、さまざまな食育プログラムを提供しています。また、京阪グループの京阪SDGs (KEIHAN BIOSTYLE PROJECT) からSDGs内の「食」に関わるサステナブルな取組の紹介や提案も行っています。



野菜を知ろう！
野菜を使ってアート



地域の農家さんの新鮮野菜の販売



こどもたちによる「模擬セリ体験」

「京阪沿線つながる・つなげる農業」の取組

当社は大阪府と京都府を結ぶ京阪電車沿線に位置した百貨店であり、沿線では都市開発が進む一方で、農地や特産物を継承されている方々や、この地で新たに就農された方々が活動されています。そうした皆さまとお話しすると、都市型の農村部ならではのご苦労や、それぞれのこだわりのストーリーを多く伺います。私どもは、そうした生産者の皆さまとお客様をつなぐ役割を果たしたいと考えており、沿線の自治体や大学とも協力しながら、多くのつながりを育み、広げていけるよう、今後も沿線の農産物の販売に取り組んでまいります。



大阪府門真市の伝統野菜
「門真れんこん」



大阪府枚方市の
「樹上完熟枚方杉すもも」

地域の農家さんでの収穫体験など、 さまざまな「食育ツアー」を実施

食を知る上で、お客様に直接体験してもらう学びの機会を設け、地域の農家さんでの「農業体験」を始めとし、地域の大学や企業と協力して「料理教室」や「食の流通現場の見学」など、私たち「百貨店担当者」、「食の現場」、「お客様」がつながる企画ツアーを年間4回開催しております。



京都府八幡市の農家さんで
「いちご狩りツアー」



大阪府枚方市の里山の農家さんで
「お野菜の収穫体験」



地域の大学で、当社鮮魚担当者による
「魚のさばき方」をお客様と学生に指導



中央卸売市場ツアーで
本格的な荷受セリ人による
「セリ体験」



この度は、素晴らしい賞を頂きまして、誠にありがとうございます。当社は、食育活動を始めて20年になります。多くのお客様と「食」を通じてつながることができました。これからも「食」を選択する為のお手伝いができるよう、安全・安心そしてこの先の未来の環境を考えたSDGsの発信と、さまざまな「食」のイベントを実施し、「食」を通じて心でつながる百貨店をめざしてまいります。

株式会社京阪百貨店
各店食品売場担当者及び食品統括部



第10回食育活動表彰
消費・安全局長賞

株式会社cica

【広島県】 活動期間：7年

**害獣とされてきた鹿を起点に「いのちをいただく」ことの大切さを伝え、
共存の発想を育む食育活動や、地域資源を再発見し活用する探求学習を実施**

食育イベント「こどもの森のレストラン」を運営

食育イベント「こどもの森のレストラン」では、日本では害獣として扱われることも多い鹿について深く学び、調理して食べる経験を通して「食べることはいのちをいただくこと」であることを親子で学ぶ機会をつくっています。また、自然の恵みを育む森や山に目を向けるきっかけにもつながっています。子どもたちが鹿肉料理の調理と「森のレストラン」をテーマに会場の装飾を担当し、当日のレストランの運営スタッフとして食の現場を体験します。保護者の皆さまには、レストランのお客様としてご参加いただいています。



世界にひとつ
「こどもの森のレストラン」がオープン



鹿肉のケバブ風串焼きを
メインにしたプレート



鹿のひき肉をコネコネ



鹿が暮らす森をイメージした装飾

学校での探求学習や講演活動を実施

cicaの代表取締役である金沢が外部講師を務め、広島県内の私立中学・高等学校にて鹿をテーマにした探求学習プログラムを展開しています。広島女学院中学高等学校では、ディスカッション形式の授業を通じて、生徒たちは多角的な視点から地域課題や食の在り方について考えを深めています。また、生徒自身が企画・準備を行い、文化祭で鹿肉ソーセージや鹿そぼろを活用した商品の販売にも取り組みました。



広島女学院中学高等学校での
探求プログラムの様子



文化祭では約600食の
鹿肉メニューを売

鹿肉を栄養豊富な食材として、 学食や寮食などへ展開

広島大学では2024年11月から学食で鹿肉メニューの提供を開始し、毎月第4火曜日の「鹿の日」に合わせた限定メニューを継続的に提供しています。また、安田女子中学高等学校では、2024年10月から地域課題の解決と食育推進を目的に鹿肉料理を導入していただいています。さらに、2023年7月からは、サンフレッチェ広島ユースの選手寮で鹿肉メニューが採用されています。



連日売切した「鹿たまラー油丼」
(広島大学)



人気だった鹿肉ハンバーグ（安田女子中学高等学校）



このような栄誉ある賞をいただき、誠にありがとうございます。株式会社cicaは、山で暮らす「鹿」を起点に、山と町の新たな価値を創造すべく活動しています。害獣とされる鹿に着目し、食育においては、「こどもの森のレストラン」を中心に、学生たちと共にその可能性や取り組むべきことを考え実行しています。僕らの鹿プロジェクトが、世代を超えて日本の未来に気づきを与えていける、そんな想いを繋げていきます。今後もこの活動の輪を広げ、大きくなっていきたくと思っています。

株式会社cica 代表取締役 金沢 大基



第10回食育活動表彰
消費・安全局長賞

森永製菓株式会社

【東京都】 活動期間：100年

おいしく たのしく すこやかに

キャラメルの歴史から続く、世代を超え親しまれる身近な「食」を通して「笑顔未来につなぐ」食育活動

全国の教育機関と連携して、 4つの出張授業プログラムを展開

社内部署横断の「食育推進チーム」を中心に、全国の役職員が講師となる出張授業を幼稚園・保育園から高校まで実施しています。2025年にスタートした「未来ラーニング」は東京大学研究室と協力して構築したプログラムで、チョコレートを題材に社会課題を「自分ごと化」して考える授業です。代表取締役会長や社長も工場・本社周辺の学校で講師として参加しており、島しょ部を含む遠隔地の学校へのオンライン授業も実施しています。



手工業の歴史から工業生産を学ぶ、
キャラメル教室



社会課題を自分ごと化する、
未来ラーニングの授業



中高生に食のしごとを伝える
キャリア授業



幼保にてオリジナル絵本で学ぶ、
菓子育授業

食育イベントでの体験学習

全国の各事業所で、行政・学校・NPOなどと協力し、食育イベントを実施しています。取組内容は、親子でコミュニケーションを深める共食プログラム、研究員と一緒に作るモノづくり体験、おやつと気持ちの関係を科学的に学ぶイベント、パウチ飲料容器の回収リサイクル、ジョギングをしながらごみ拾いを行うプロギング、こどもたちと食物アレルギーについて考えるプロジェクトなど、多岐にわたります。



はじめて親子教室 ホットケーキ教室



研究員と一緒に作る小枝教室



森永製菓のおやつ音イベント



パウチ飲料容器リサイクルプログラム

幅広い対象者に向けた工場見学の継続的な取組

1925年に製造を開始した鶴見工場では、約100年前から工場見学を実施しています。現在は、併設する「森永エンゼルミュージアム MORIUM (モリウム)」とあわせて、社会科見学と一般見学のプログラムを設けています。また、遠隔地の学校でのオンライン工場見学や、家庭環境により体験機会が限られるご家族をNPOと協力して工場見学に招待する取組など、さまざまな方に体験の機会を届けています。



約100年前より工場見学を受入れ



鶴見工場見学



オンライン工場見学



併設する企業ミュージアム見学



この度は栄えある賞をいただき、誠にありがとうございます。森永製菓は1899年の創業以来、120余年にわたり、ひたむきに「食」と向き合ってきました。「食」を通じた「心・体・環境の健康」の実現に向け真摯に取り組み、共に学び「育」む活動を行っています。身近な食品メーカーだからこそ「自分ごと化」していただきやすい点を強みに、原材料が抱える社会課題、食品を製造する技術や工夫、食に関わる仕事、食が生み出すごみの問題など、「食」の始まりから終わりまでを共に考え学んでいく「森永製菓の食育」を推進しています。これまでも、これからも、皆さまの笑顔とウェルネスライフのサポーターとしてあり続けたいと願います。

森永製菓株式会社
食育活動関係者 一同



第10回食育活動表彰
審査委員特別賞

大塚製薬株式会社

【東京都】 活動期間：1年

楽しく学べる食育ゲームアプリ「もぐもぐタウン」

こどもが主体的に食や栄養を楽しく学べる環境づくり

「もぐもぐタウン」は、こどもが食や栄養について日常的に継続して楽しく学べる食育ゲームアプリです。食事をカメラで撮影すると、食事に使用されている食材のキャラクター「もぐみん」がARで出現します。食に関するクイズに答えると仲間になり、最大100食材、25万種類存在する「もぐみん」を集めるほど、ゲームの中の「もぐもぐタウン」が大きく発展していきます。ゲーミフィケーション（ゲーム要素を取り入れることで学習意欲を高める手法）を取り入れることで、こどもがゲーム感覚で主体的に楽しく、毎日でも続けたいという学びを提供しています。



食育ゲームアプリ
「もぐもぐタウン」



アプリの使い方

さまざまな企業・団体と連携し、幅広く食育活動を展開

「もぐもぐタウン」を活用した企業・団体などとの連携にも積極的に取り組み、幅広い活動を展開しています。レストランでのアプリ体験会や親子向けイベントへの出展、飲食店での紹介、さらには食育教室内での活用など、さまざまな場面で食育に関する啓発活動に役立てられています。また、全国の複数の小学校では、食や栄養に関する講義とあわせて、給食時間を活用したアプリ体験を実施しました。その結果、使用前後の食事に関する意識変化をたずねたアンケートでは、さまざまな食材へのチャレンジ意欲の向上や、苦手食材の克服を後押しする効果が確認されました。さらに、アプリのデータ分析では、利用開始時と比べて、利用後には1回の食事に取り入れる品数が増加する傾向が見られました。



レストランでのアプリ体験

公開以降10万人以上が利用！ こどもたちの健やかな食生活を後押し

2024年2月のアプリ公開以降、10万人以上の方に「もぐもぐタウン」をご利用いただいております。現在も利用者は増え続けています（2025年12月時点）。利用者の皆さまからは、「こどもが食事に興味を持つようになった」「苦手な食材にもチャレンジするようになった」との声も寄せられています。デジタル技術を活用した本アプリを中心に、「もぐもぐタウンかるた」やYouTubeチャンネル「もぐもぐタウンレディオ」などの家庭で楽しく活用できるコンテンツを展開しており、こどもたちの健やかな食生活を後押しする取組を推進しています。



「もぐもぐタウン」とともに健やかな食生活を！



この度は栄えある賞をいただき、誠にありがとうございます。大塚製薬は事業を通じた社会課題解決に取り組んでいます。本アプリは、食育の課題に対して、日常的に楽しんで食や栄養について学べるよう、食事画像解析AIなどの最新技術を活用し開発しました。ゲーミフィケーションを活用することで、こどもたちが主体的に継続して取り組める工夫を凝らしており、楽しみながらさまざまな情報を学ぶことができます。たくさんの「もぐみん」を集めることで、苦手な食材にチャレンジするきっかけや家庭での食育をサポートするとともに、自治体や企業・団体とも連携し、次の世代を担うこどもたちに食事と栄養の大切さを広める活動を今後も続けてまいります。

大塚製薬株式会社 一同



第10回食育活動表彰
審査委員特別賞

厚生産業株式会社

【岐阜県】 活動期間：66年

手作り漬物文化の継承活動で、野菜を無駄なく健康的に消費できる世の中へ

近隣の小中学校や公民館で食育授業を実施

当社では、近隣の小中学校や地域の団体からの依頼を受け、漬物づくりを通じた食育授業を実施しています。野菜を無駄なく使い切る知恵や、発酵によって生まれるうま味・栄養について、実演を交えながら分かりやすく伝えています。実際に漬ける工程を体験することで、食べ物への関心や感謝の気持ちを育み、日々の食生活を見直すきっかけづくりにつなげています。地域と連携しながら、食の大切さを伝える取組を継続しています。



小学校での食育活動



世界にひとつだけの「マイぬかどこ」完成

全国で「漬物講習会」を開催

1959年から継続している漬物講習会は、現在では全国各地で開催しており、年間約1万4,000人から2万人の方々にご参加いただいています。講習会では、旬の国産野菜を活用した漬け方や保存方法、日々の食事に取り入れやすい工夫をご紹介します。参加者同士の交流を通じて、漬物づくりの楽しさや地域ごとの食文化を共有できる場にもなっています。世代や地域を超えて漬物文化を伝える取組として、今後も継続してまいります。



たくあん作りの講習会

漬物の素の商品開発と作り方動画を通じた発酵文化の継承

伝統的な漬物文化を現代の暮らしに合わせて伝えるため、当社では商品開発と情報発信の両面から取組を行っています。管理が難しいとされてきたぬか漬けを手軽に楽しめるチューブ式の漬物の素を開発するなど、初心者でも取り組みやすい商品づくりを進めています。また、WebサイトやSNSを活用し、漬物の作り方や活用方法を動画で発信することで、発酵文化に触れる機会を広げ、家庭での実践につなげています。



日本で初めてチューブ式のぬか漬けの素を開発



この度、第10回食育活動表彰の審査委員特別賞を受賞しましたこと、大変光栄に思います。厚生産業は創業者が独自のたくあん漬けの素を開発して以降、多くの漬物の素を開発してきました。また漬物講習会や勉強会などの活動を通して1人でも多くのお客様に漬け方や楽しみ方を伝えられるよう活動してまいりました。漬物は日本人に愛される伝統食品であり、地域によって特色のある漬物がそれぞれ存在する非常にバラエティ豊かな食品です。ご家庭で漬物を漬ける文化を守り、そして時代に併せて進化させるべくこれからも日々精進してまいります。

厚生産業株式会社
代表取締役社長 里村 俊介



農林水産省消費・安全局
 消費者行政・食育課
 〒100-8950
 千代田区霞が関1-2-1
 Tel.03-3502-8111 (代)