

第8回 食育活動表彰

事例集



● 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、都道府県、政令指定都市、大学等からの推薦によるボランティア部門と、自薦応募も可能な教育関係者・事業者部門の2部門を設定しています。

今回は154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14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。

2024年4月

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課

● もくじ

■ 第8回食育活動表彰審査委員会 委員	03
■ 第8回食育活動表彰 講評	04

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]

 兵庫県いずみ会 [兵庫県]	06
 山梨県食生活改善推進員連絡協議会 [山梨県]	07
 九戸村食生活改善推進員協議会 [岩手県]	08
 大阪市食生活改善推進員協議会 [大阪府]	09
 網走市食生活改善協議会 [北海道]	10

[食育推進ボランティアの部]

 キッズ☆サポーター [福井県]	11
 萩市の食育を支える会 [山口県]	12
 宇治市健康づくり・食育アライアンスU-CHA [京都府]	13
 なめりかわ食育サポーターの会 [富山県]	14
 相愛大学発達栄養学科 チーム「ロスノン」 [大阪府]	15
 高松市生活研究グループ連絡協議会 [香川県]	16

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]

 佐賀県立伊万里実業高等学校 フードプロジェクト部 [佐賀県]	18
 埼玉県春日部市立牛島小学校 [埼玉県]	19
 一般社団法人日本食育HEDカレッジ [東京都]	20
 福岡県立 戸畑高等学校 家庭クラブ [福岡県]	21
 岡山県立大学保健福祉学部子ども学科 [岡山県]	22

[農林漁業者等の部]

 サスティナ鶴岡 [山形県]	23
 西美濃農業協同組合 ふるさと隊 [岐阜県]	24
 鈴木 芳昭 [千葉県]	25
 JA糸島青年部 [福岡県]	26

[企業の部]

 株式会社千葉ジェッツふなばし [千葉県]	27
 株式会社松本山雅 [長野県]	28
 株式会社伊藤園 [東京都]	29
 株式会社ライフコーポレーション [東京都]	30

● 第8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goodネット 顧問

臼倉 正浩 公益社団法人 日本農業法人協会 理事

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 東京大学大学院農学生命科学研究科長 農学部長

敬称略：50音順

● 第8回食育活動表彰 講評

審査委員長
中嶋 康博

＜ 東京大学大学院 農学生命科学研究科長 農学部長 ＞



第8回「食育活動表彰」では、全国都道府県等から推薦された154件を対象に審査を行い、その中から優れた24の食育活動を表彰することとなりました。受賞された団体・個人の皆さま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つの重点事項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、兵庫県いずみ会が幼児、学童とその保護者をはじめ、食生活が乱れやすい中高大学生を対象とした講習会及び訪問活動による普及啓発を実施して、バランスの良い食生活が習慣化するように支援してきました。「同部門」（食育推進ボランティアの部）では、福井県のキッズ☆サポーターが「料理で学ぶ」をコンセプトに市内全園の年長児が参加する「キッズ・キッチン」基礎編、地域内外からも参加できる「キッズ・キッチン」拡大編、市内全校の6年生が参加する「ジュニア・キッチン」を、市民グループの主体的な取組によって展開しています。

「教育関係者・事業者部門」（教育等関係者の部）では、佐賀県立伊万里実業高等学校フードプロジェクト部が「食で伊万里を元気に」をキーワードに地元食材を活用した商品開発を続けていて、正しい食の循環システムを構築すること、地域の一人ひとりが参加できる持続可能なまちづくりを行うことを目指しています。

「同部門」（農林漁業者等の部）では、山形県のサステナ鶴岡が郷土食文化の継承に危機感を覚えた食材生産者および地域の料理人らを中心に、子どもたちの自活力を育む、体験の貧困を減らす、郷土の食文化と食材の豊かさを伝承する、将来農業や漁業に携わる人材を育成するための活動を行っています。「同部門」（企業の部）では、千葉ジェッツふなばしが、「“ささえる”からはじまる社会貢献」を展開する中で、子ども食堂、フードドライブ、子ども未来会議室、選手発案農業体験、選手と料理体験といった活動を地域の行政、企業、NPO、JAなど様々な団体と連携して行ってきました。

以上、5つの部の大臣賞をご紹介しましたが、それ以外の14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包括的に食育に取り組んだ事例を表彰しました。また、5つの審査委員特別賞では、地域の特定の課題に取り組んだり、食育の領域を広げて未来の姿を示したりした挑戦的でユニークな取組を授賞対象とさせていただきます。

表彰された様々な食育活動をご覧いただき、国民の間に食育の意義と奥深さが理解されることを期待するとともに、家庭、学校や保育所等の教育現場、そして地域において食育のさらなる推進と新たな食育への挑戦が起こることを祈念しております。

受賞団体の取組紹介

ボランティア部門



第8回食育活動表彰
農林水産大臣賞

兵庫県いずみ会

[兵庫県：活動期間49年]

日本型食生活で免疫力を高めよう
重点課題 ～野菜たっぷりバランスのよいごはんを食べよう～

バランスの良い食生活を習慣化するための取組

朝食欠食や内容の過不足等、食生活の乱れが人々の健康を害する要因として問題視されています。兵庫県いずみ会では、幼児、学童とその保護者をはじめ、食の自立期である思春期、青少年期、未来の親世代など幅広い年代に向けてバランスの良い食生活の習慣化を啓発し、生涯にわたる健康づくりに寄与することを目的とした取組を進めています。2023年度は、子育て世代の男性と子どもを対象とした調理実習を実践したりと対象層を拡大し、各年代のニーズや実態に応じた具体的なスキルを伝達しています。



お父さんと一緒に作ってみよう！



幅広い層に向けて取り組んでいます

ごはんを中心とした主食・主菜・副菜のそろった日本型食生活を推進

参加者の日常生活に、ごはんを中心とした主食・主菜・副菜のそろった日本型食生活が定着することを意識し、指導を行っています。また、「ごはんを炊くことができる子ども」を増やすため、調理実習の中ではごはんを炊くことを取り入れるなどの工夫をしています。



子どもの頃からごはんを炊けるように教えています



一杯ずつ丁寧によそいます



みんなで楽しく調理実習！

講習会・訪問活動によるバランスの良い食生活の習慣化支援

講習会や調理実習を並行して行うことで、対象者の食への理解が深まるとともに実践力も向上し、バランスの良い食生活の習慣化に繋がります。新型コロナウイルス感染症の影響で講習会や調理実習が実施できない場合は、訪問活動やICT技術を活用した情報発信などを通じて、状況に応じた食育活動を行っています。



学校に足を運び若者の自立をサポート！



コロナの影響で調理実習ができなくても様々な方法で発信



この度は、素晴らしい賞をいただき大変光栄に思います。兵庫県いずみ会の活動に対し、永年にわたり、多くの関係者の皆様のご協力をいただき、発足50年を迎えます。これからも、子どもから高齢者まで各ライフステージに合った活動を、会員一同力を合わせ、食を通じた健康づくりに励んでいきたいと思っております。

兵庫県いずみ会一同

山梨県食生活改善推進員連絡協議会

[山梨県：活動期間55年]

食塩摂取量全国1位からの脱却！「私達の健康は私達の手で」を掲げた健康寿命延伸のためのボランティア活動の取組

県民栄養調査結果を踏まえた「すこやか県民減塩活動」

山梨県食生活改善推進員連絡協議会は、1979年に県施策の「すこやか県民減塩活動」へ参加したことをきっかけに、本格的な減塩推進活動を開始しました。減塩活動の特徴として、会員が各家庭を訪問し、その場でみそ汁の塩分濃度測定を行うことが挙げられます。同時に、減塩を意識した調理方法や食品ロス削減についての指導も実施しています。目の前で測定結果が出ることで、対象者も自身の味覚や塩分量を再認識することができ、食生活の見直しや健康意識の向上に繋がります。



塩分濃度測定器「減塩くん」



お家のみそ汁の塩分濃度に興味津々！

色分けした「市町村別のみそ汁の塩分濃度マップ」による減塩普及

家庭訪問から得たみそ汁の塩分濃度測定の結果を用いて、塩分濃度段階を色分けして示した「市町村別のみそ汁の塩分濃度マップ」の定期的な作成・更新を行っています。結果をマップにすることで、県民の実態が可視化され、減塩意識の普及に役立っています。



マップにすると結果が一目でわかります



会員みんなでマップ作成

やまなし食品ロス削減推進パートナー団体として登録

2022年11月に、食品ロスに関するリーダー研修を開催し、会員67名が食品ロス削減サポーターとなって課題解決に向けた取組を開始しました。協議会としては、やまなし食品ロス削減推進パートナー団体として登録事業者となり、減塩活動および普及啓発に取り組んでいます。



研修ではグループワークで理解を深めます



この度は、栄誉ある賞を賜り、会員一同心よりお礼申し上げます。発足から56年、県内27市町村のヘルスマイトが、健康づくりの担い手として減塩推進活動をはじめ、各世代別の食育活動や食品ロス削減活動など様々な活動を地道に推進してきた結果が実りました。この受賞を励みに、これからも地域の皆さんの健康づくりの輪を広げていきたいと思っております。

山梨県食生活改善推進員連絡協議会一同



くのへむら
九戸村食生活改善推進員協議会

[岩手県：活動期間43年]

地域と連携した食育の推進及び健全な食生活の実践に向けた活動

幅広い年代に応じた食育講話や調理実習、昼食（バランス弁当）の提供

九戸村食生活改善推進員協議会は、幼児期から高齢期までの幅広い年代の村民に応じて、バランスの良い食事のための食育講話や調理実習、昼食（バランス弁当）の提供を行っています。毎年4月に開催される九戸村健康づくり推進協議会で決められる一年の目標と計画を基に、総会にて各ライフステージの重点目標に応じた活動内容を考案します。近年では、早い段階から子ども達に食の重要性を伝えるため、「子ども食堂」に力を入れた活動を行っています。



みんなで楽しい子ども食堂



高齢者「カレーライスの会」



高校生「バランス弁当」作り

生徒向けに郷土食の調理実習を実施しながら親世代への郷土食の継承

高校生の朝食摂取率の向上を目指すにあたり、地産地消や郷土料理を取り入れた調理実習を実施することで、食の重要性を伝えるとともに郷土食の継承も行っています。高校での講習会を通し、近い将来親元を離れて暮らすであろう生徒たちが、正しい食の知識を身につけられるよう指導しています。また、親子調理実習では、子どもが、正しい食の知識を身につけられるよう指導しています。



いばない
伊保内高校にて調理実習



親子で郷土料理作りに挑戦

小さな村のメリットを生かして学校、地域と連携した食育活動を展開

九戸村は人口約5,000人の小規模自治体です。この特徴を最大限に活かし、学校、行政、地域などと密に連携することで、幅広い年代の住民に対し円滑かつ効率的な食育活動を行っています。村内の多種多様な団体と協力することで、活動の幅や食育の重要性に対する理解が多方面に広まり、今では「村民の健康のためになくてはならない活動」として認知されています。



地区栄養教室



介護予防！男の料理スクール



働き世代「生活習慣病予防教室」



この度の受賞に、会員一同喜びを噛みしめています。九戸村食生活改善推進員協議会は、「小さな村で大きな愛を込めて」を合言葉に、全世代に切れ目のない食育活動を行っています。私たちは、この賞を励みに更に精進し、村民が生涯健康で暮らせるように活動していきたいと思っています。

九戸村食生活改善推進員協議会一同

大阪市食生活改善推進員協議会

[大阪府：活動期間24年]

未来に繋ぐエコ食育活動～「ちょうどいい食事」で～

エコに対する認識を深め、 地域住民への普及啓発や情報提供

1997年、京都議定書の採択により、6つの温室効果ガスを削減する数値目標および目標達成期間が合意されました。これを受け、大阪市食生活改善推進員協議会は、地域住民のエコに対する認識を深めるため、普及啓発活動や情報提供の実施を開始しました。その中でも、食品ロス削減の活動に力を入れており、幅広い年代の地域住民の参加を可能にするため、デジタル発信や調理実習など様々な形態で食育活動を展開しています。



環境についての講話



会員学習会の様子

家庭の生ごみを減らすための【3きり運動（使い切り・食べきり・水切り）】

食品ロス削減に向けて、各家庭での生ごみを減らすために「3きり運動（使い切り、食べきり、水切り）」や「エコクッキング」の普及啓発を行っています。これらを啓発する上で、各々が健康を維持するために必要な食事の量を理解すること、環境のために生ごみ削減に繋がる行動を起こすこと、インターネットを活用し情報の拡散を行うこと、の3点を推進しています。



生ごみを濡らさない調理実習



未来を担う子どもたちへの食育にも力を入れています



【えこレシピ集】の作成・配付、ホームページや公式クックパッドへの掲載

新型コロナウイルス感染症の影響により従来の活動に制限が掛かってからは、それまでの活動から得た情報をとりまとめたオリジナル「えこレシピ集」を作成しました。えこレシピ集は、印刷物として講習会などで配布する他、行政と連携し、大阪市のホームページや大阪市公式クックパッドに掲載する等、デジタルツールを活用した発信も行っています。



えこレシピを作成・配布しました



手羽先の中串焼き、大根と白ねぎのソテー、チキンスープ

えこレシピに掲載した料理の一例です



この度は、栄えある賞をいただき光栄に思います。これからも、未来に繋ぐエコ食育活動として、調理実習等のリアル講座とインターネット等を活用したデジタルの両輪で、「持続可能な社会をつくる活動」「健康維持のための行動変容に繋がる活動」を進めてまいります。

大阪市食生活改善推進員協議会一同



第8回食育活動表彰
審査委員特別賞

網走市食生活改善協議会

[北海道：活動期間31年]

「親子チャレンジクッキング」「鮭丸ごと料理教室」など全世代を対象に、食を通じた健康づくりと地産地消、郷土料理継承など地域と協働する食育の取組

地域住民に食の自立、食を選ぶ力を身に付けてもらうことが目標

網走市食生活改善協議会は、1991年の設立以降、網走市の栄養および食生活改善の普及啓発活動に継続して取り組んでいます。食育推進では、地域住民に食の自立、食を選ぶ力を身に付けてもらうことを目標とし、健康増進では、減塩と野菜の摂取を目標として、多種多様な料理のレシピの提供を行っています。子ども、男性、働き世代、シニア世代と対象者の年代も幅広く、参加していただいた地域住民が手軽に楽しめるレシピの提供や、楽しんで参加できる料理教室作りに努めています。



男性向けの料理教室

スローガンは「私たちの健康は私たちの手で」

「私たちの健康は私たちの手で」というスローガンのもと、21世紀における国民健康づくり運動「健康日本21」や、網走市民健康づくりプランの実践者として食育活動を牽引しています。食を通じた地域の健康づくりと食育の推進を目的に、多数のボランティア活動等を行っています。



食を通じて地域の健康づくりを促進！

市民健康まつりで年間の塩分摂取量を展示

コロナ禍でも活動継続

コロナ禍でも感染症予防対策を講じながら、事業を休むことなく継続し、地域全体から信頼を得ることができました。今後も活動の認知度を高め、リピーターや新規の参加者の増加を目指して食育の推進に取り組んでいきます。



感染症予防対策を講じて青空の下で楽しく料理



食事はバランスが大切！野菜を使ったレシピを紹介



「私たちの健康は私たちの手で」をスローガンに掲げ、30年に渡り活動を続けてきました。このような素晴らしい評価を頂き、大変光栄でございます。コロナ禍においても休むことなく活動を続けたことで、より多方面の方々と交流することができました。今後も41名の会員で力を合わせ、地域の健康づくり、食育の推進を多くの方と楽しみたいと思います。

網走市食生活改善協議会
会長 吉阪 一子



第8回食育活動表彰
農林水産大臣賞

キッズ☆サポーター

[福井県：活動期間20年]

幼児の料理教室「キッズ・キッチン」 および、小学生（高学年）の料理教室「ジュニア・キッチン」の企画・実践

「料理を学ぶのではなく、料理で学ぶ」

キッズ☆サポーターは、一般的な子ども料理教室とは異なるコンセプト「料理を学ぶのではなく、料理で学ぶ」を掲げ、食育活動を行っています。その達成を目指すため、長期にわたり独自の指導方法で実践している「キッズ・キッチン」および「ジュニア・キッチン」に取り組んでいます。料理の知識や技術のみならず、達成感、満足感、協調性、自立心等の獲得、さらに、魚の調理を通じた「命をいただくこと」の体得など、「心を育む教育手法」にも重点を置いて活動しています。



仲間と協力して料理に挑戦！



お魚さんの大切な命をいただきます

郷土の料理や歴史に触れ、郷土への誇りを獲得

ジュニア・キッチンには、小浜市内の全小学6年生が参加し、郷土料理の作り方や味を学んでいます。また、小浜が朝廷に若狭の海の幸や塩を献上する御食国（みけつくに）であったことや鯖街道などの歴史についても触れ、参加する児童たちが郷土に対する誇りを持つことを目指した食育活動を行っています。



野菜がたくさん



お豆腐上手に切れるかな…？

義務食育（「だれ一人取り残さない」） 体制で

年長児が参加するキッズ・キッチン及び市内全校の6年生が参加するジュニア・キッチンは、「すべての」園児や児童を対象にした「だれ一人取り残さない」という義務食育体制のもとで実践しており、地域全体へ食育の効果が浸透しています。特に、キッズ・キッチンにおいては、参加した幼児だけでなく「出来るだけ一緒に料理をしてみようと思った」等、そのご家族にも肯定的な変化が実証されており、広範囲への貢献が明確に表れています。



仲良く楽しく学びます♪



私は、16年前に、この活動を自分自身の子育てに活かしたいと思い、メンバーになりました。信頼できるメンバーと共に行う子ども料理教室の運営は、楽しく刺激的で、大きなやりがいを感じています。そして、長く続けてきたことで、普通の主婦だけでは経験できないことや、人との出会いがたくさんあり、自分自身の世界が広がったと嬉しく思っています。

キッズ☆サポーター
会長 宮脇 順子



第8回食育活動表彰
消費・安全局長賞

萩市の食育を支える会

[山口県：活動期間10年]

秋の食べ物はいちばん！朝ごはんメニューコンテスト コンテスト特別企画 朝ごはんつくればチャレンジ コンテストコラボ企画 絵本クッキング

子育て世代の朝食摂取低下や 生活リズムの改善等に寄与する取組

忙しい現代社会において、パンにジャムだけといった栄養に偏りのある朝食や、保護者世代の朝食欠食などが問題視されています。萩市の食育を支える会では、人々が食事内容に重点を置いた朝食摂取ができるよう、買い物から調理まで一貫した朝食づくりを通し、生活の基礎となる望ましい食習慣を育てています。また、子育て世代の朝食摂取率上昇や生活リズム改善を目的に開催されたコンテスト企画等は、受賞した子どもたちの自己肯定感の向上や、周囲の人々への波及がみられています。



絵本クッキングで料理に親しみを！



受賞した朝ごはんを伝授します

地場産食材を使用した朝食レシピを 考える

朝食摂取率低下や生活リズムの乱れに加え、子どもの地場産食材や旬の食材に対する理解不足も危惧されています。食事内容に重点を置いたレシピを考案する際、積極的に地場産食材を使用することで、子どもの知識習得や農業生産の拡大、地域活性化等にも貢献しています。



ふるさとまつりにて
受賞レシピの試食会



最優秀賞レシピが惣菜化
&販売されました！



秋の食べ物はいちばん！朝ごはんメニューコンテスト

多くの反省や意見を取り入れ成長する コンテストを実施

朝ごはんメニューコンテストについては、年4回の研修を含む会議において、コンテストの内容確認や意見交換、一次審査等を行っています。市内の食に関わる23団体の専門的な視点や子育てをする保護者の立場からコンテストの効果や反省点、改善点等を共有できる環境を整えています。アンケートフォームを活用し、参加者の意見やニーズを直接取り入れています。



コンテストに選ばれた上位6組



テレビでも特集されました



朝ごはんメニューコンテスト等の活動を続けることで、子どもが家族を想い、親子で取り組む姿が少しずつ増えてきたように思います。今後もこの受賞を励みに、萩の子どもたちが朝ごはんの大切さを、知識だけでなく体験を通して感じる機会を数多く作り、幼少期からの生活リズムの確立に繋がる活動の輪を広げてまいります。

萩市の食育を支える会一同



第8回食育活動表彰
消費・安全局長賞

ボランティア部門【食育推進ボランティアの部】

消費・安全局長賞

宇治市健康づくり・食育アライアンス U-CHA

[京都府：活動期間5年]

人と人がつながり、宇治のまちに健康づくりや食育の輪が広がる活動をしています。

令和元年度に立ち上げた 新しいネットワーク

個々に健康づくりや食育活動に取り組んでいた団体同士を繋げ、それぞれの取組をより充実したものにしていこうと2019年度に立ち上げた新しいネットワークが、当団体「宇治市健康づくり・食育アライアンスU-CHA」です。U-CHA加入団体の活動を通じて地域社会での食育活動を活性化させ、生涯にわたって、住んでいるだけで自然と健康になれる食環境を作ることを目指しています。現在、宇治市内の飲食店や企業、医療機関、生産者、市民団体等の計91団体が加入しており、互いに連携しながら市民の健康寿命の延伸を目指した食育活動に取り組んでいます。



宇治市ラーチャフェスタ



宇治の青空レストラン

加入団体の自発的なアイデアによる 様々な食育活動

加入団体の自発的なアイデアのもと、親子体験型教室「ラーチャ学校」、健康や食育を考えた「ラーチャ弁当」、団体同士が斬新なアイデアを出し合う「ラーチャミーティング」、団体が大集結したビッグイベント「ラーチャフェスタ」等、多岐にわたる活動を行っています。



ラーチャ学校
トウモロコシをがぶり！



ラーチャ弁当販売中

市内イベントへの出展や地元産野菜 レシピ集も発行

U-CHA独自の事業のみならず、宇治市内のイベントでの出展や地元産野菜レシピ集の発行など、活動の幅を多方面へ広げています。今後も当活動への理解や共感を得られる団体を増やしていき、更なるネットワークの発展に繋げていきたいと考えています。



宇治市わんさかフェスタにて



この度は、栄えある賞をいただき、ありがとうございます。宇治市健康づくり・食育アライアンスU-CHAは、人と人とのつながりを大切にしながら、健康づくりと食育の輪を広げる活動をしております。U-CHAの活動を通じて、皆さんが自然に健康で幸せな暮らしができるまちづくりを、これからも目指していきたいと思っております。

宇治市健康づくり・食育アライアンスU-CHA
加入団体一同



第8回食育活動表彰
消費・安全局長賞

なめりかわ食育サポーターの会

[富山県：活動期間12年]

体験型のキッズ料理教室

体験型食育教室（キッズ料理教室）

なめりかわ食育サポーターの会では、幼児期の食習慣の基礎作りを支援するため、市内全保育所等の年長児を対象とした「体験型食育教室（キッズ料理教室）」を実施しています。園児自身が食事を作り上げる体験から、「自分でできた」という達成感や自己肯定感に繋がり、生きる力を醸成する貴重な機会となっています。「次代を担う大切な子どもたちの食を通じた豊かな心と体づくりのお手伝いは、私たち食育サポーターの手で！」の熱い心で、経年的な活動の拡大と定着を図り、サポーター丸となって取り組んでいます。



お料理楽しい！



はじめに料理の作り方を聞きます

和食を中心とした「一汁二菜」の調理体験

体験型食育教室（キッズ料理教室）では、主に和食を中心とした一汁二菜の調理体験を行っており、米を中心とした日本型食生活の推進を図っています。また、旬の食材や地場産食材等を積極的に使用し、園児たちの地域資源や恵みに対する感謝の気持ちも育てています。



稲穂について学びます



みんな一緒にいただきます！



食べる分を自分で盛り付けます

親子で食品ロス削減と防災食への意識向上

2023年度においては、自主活動の一環として、食品ロス削減と防災食への意識向上を目的とした親子向けのイベントを開催しました。食品を有効活用できる多様な調理アレンジを普及することで、地域住民の食生活がより充実すると同時に、環境保護にも繋がると考えています。



食品ロス削減に向けて
親子のサルベージパーティを開催



頑張ったので修了証書をもらいました！



「なめりかわ食育サポーターの会」は、市内の幼児・児童を対象とした体験型のキッズ料理教室を中心に食育活動を続けています。今回このように素晴らしい賞を受賞でき、私たちにとって更なる励みとなります。これからも地域の子どものために力を注いでいきたいと存じます。ありがとうございました。

なめりかわ食育サポーターの会
会長 辻尾 立子



第8回食育活動表彰
審査委員特別賞

ボランティア部門【食育推進ボランティアの部】

審査委員特別賞

相愛大学発達栄養学科 チーム「ロスノン」

[大阪府：活動期間7年]

相愛大学発達栄養学科でのSDGsの取組

食品ロス削減国民運動に基づき チーム「ロスノン」を結成

農林水産省の食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）に基づき、2017年に学生メンバー6人で相愛大学発達栄養学科チーム「ロスノン」を結成しました。小児から高齢者まで幅広い年代の対象者に向けた食育活動を行っており、小児には紙芝居や絵本、大人にはレシピの提供など、各ライフステージに適した媒体を用いてきめ細かな発信をしています。また、産官学食育実践活動や地域連帯事業を通じて、様々なイベントやキャンペーンにも積極的に参加し、食育活動に取り組んでいます。



紙芝居を披露する様子

食品の大切さを紙芝居で楽しく理解できます

学生メンバーや教員が入れ替わりながら 持続可能な食を支える食育を推進

当団体では、学生メンバーや教員が入れ替わりながら、持続可能な食を支える食育促進を継続して行っています。また、各学生メンバーの長所や才能を活かすため、絵を描くことが得意なメンバー、伝えることが得意なメンバーなど、適材適所な役割分担を心掛けています。



製作した紙芝居の発表会

クイズわかるかな？

大阪府、百貨店、企業等と連携した 食品ロス削減につながるレシピ開発

現代社会が抱える食品ロスや貧困等の課題解決についても、統計学的資料を活用しながら大阪府や百貨店、企業等との連携を図り、食品ロス削減に繋がるレシピ開発などを定期的に考案しています。完成したレシピ集は、ホームページの掲載のみならず、百貨店で専用スペースに設置するなど各所で発信しています。



地域の百貨店とコラボしての宣伝活動



代々継承されている
チーム『ロスノン』
学生メンバー

本学発達栄養学科の学生達を中心となり、継続的に取り組んできた地域連携・食育ボランティア活動が高く評価されて、このような賞を受賞できたことを大変光栄に存じます。この活動を通じて、学生達が日々成長していく様子を実感しております。今後もさらに、学生達が主体となって、教員や地域の方々とともに、様々な食育推進活動に励んでまいります。

相愛大学発達栄養学科 チーム「ロスノン」一同
(2024年4月より管理栄養学科に名称変更)



第8回食育活動表彰
審査委員特別賞

ボランティア部門【食育推進ボランティアの部】

審査委員特別賞

高松市生活研究グループ連絡協議会

[香川県：活動期間66年]

高松産ごじまん品とジビエ肉を中心とした地産地消と食育への推進活動

農村に生きる女性たちによる 「かまどの改善」から始まった活動

当活動は、1957年、農村に生きる女性たちによる「かまどの改善」から始まりました。社会の変化に伴い活動内容も多様化され、その中でも郷土料理の伝承や地産地消の推進、食育活動に力を入れて取り組んできました。種まきから食卓まで携わっている農家女性だからこそ得ることのできる視点で素材の味を生かしたレシピを考案し、次世代への継承を目指しています。今後も、地域とのふれあいを大切にした食育活動を継続するとともに、SNS等の媒体を活用して活動の幅を広げていきます。



調理実習の様子

親子クッキングや男の料理教室などの イベント等の開催

日常生活で料理に触れる機会が少ない男性や子どもたちを対象とした料理体験イベントも開催しています。男性を対象とした「男の料理教室」では、高松産ごじまん品を使用したおせち作りを実践し、郷土料理の伝承を促進しています。また、子どもたちを対象とした「親子クッキング」では、親子で料理に挑戦し、料理は楽しいものだと思ってもらえるようなきっかけ作りを提供しています。



親子クッキングの様子

高松産ごじまん品を中心とした 地産地消と食育への取組

2004年からは、活動テーマを「高松産ごじまん品を中心とした地産地消と食育への取組」として新メニューの開発に取り組んできました。地元高松市内で生産される農産物「高松産ごじまん品」や有害鳥獣とされるジビエを使用した「ジビエ料理」のメニュー開発を継続的に行い、より多くの人に手に取ってもらう機会を作っています。



高松ごじまん品の販売



種まきから食卓まで携わっている農家女性の視点で取り組んでいます



この度の受賞をグループ員一同、とても誇りに思い、深く感謝いたします。私たちの活動の合言葉は「成長」。一人一人が目的意識を持ちながら、今後も、学び、生み出し、そして広めることを生活の基盤として、高松産ごじまん品やジビエ料理を中心とした地産地消と食育への取組に励んでまいります。

高松市生活研究グループ連絡協議会
会長 吉村 理恵

受賞団体の取組紹介

教育関係者・事業者部門



第8回食育活動表彰
農林水産大臣賞

教育関係者・事業者部門【教育等関係者の部】

農林水産大臣賞

佐賀県立伊万里実業高等学校 フードプロジェクト部

[佐賀県：活動期間8年]

フードプロジェクト部の活動

「食で伊万里を元気に」がキーワード

佐賀県立伊万里実業高等学校フードプロジェクト部は、「食で伊万里を元気に」をキーワードに、2015年度から地元食材を活用した商品開発を継続して行っています。活動を通し、地域住民一人ひとりが意識することで、事業系食品ロス削減のみならず、家庭系食品ロス削減にも役立っています。さらに、企業、NPO法人、市、学校、市民が一体となって取り組む新しい食循環システムとしても注目されています。今後も企業等と連携した活動を多く取り入れ、地域への更なる定着を目指していきます。



箸の持ち方教室



開発した商品の販売会の様子

市民調査の結果、地産地消を 実践していない人の割合が約半数

市民調査の結果では、地産地消を実践していない人の割合が約半数を占めており、食品ロス削減や食育の推進など各地域で持続可能な社会を構築する必要性が明確化されました。そこで、私たちは正しい食の循環システムを構築すること、地域住民一人ひとりが参加できる持続可能なまちづくりを行うことを目標に掲げ、これまでの活動をさらに発展させながら、食品ロス削減と食育活動の推進に取り組んでいます。



みんなで調理中



食育紙芝居



食育パネルシアター

フードドライブ、規格外食品を活用 した商品開発、子ども食堂の運営

フードドライブでは、各家庭の余剰な食品を回収し、ひとり親世帯への宅食便や子育て支援へと繋いでいます。また、ニッスイグループと共同開発した「お魚ビスケット」は、卵不使用のカルシウム豊富な栄養機能食品として人気商品となっています。さらに、寄付食材を活用した子ども食堂「学びのKidsレストラン」を立ち上げ、2022年7月より毎月一度開催しています。



商品開発製造実習



学びのKidsレストラン



フードドライブ



児童クラブにお菓子を納品



この度はこのような素晴らしい賞をいただき、ありがとうございます。私たちフードプロジェクト部は日頃から「食で伊万里を元気に！」をモットーに地域とともに活動しています。これからも地域未来を担う子どもたちへ私たちの活動を伝えるとともに、地域一丸となって持続可能なまちづくりができるよう私たちができることを精一杯続けていきます。

佐賀県立伊万里実業高等学校 フードプロジェクト部
山口 優花



第8回食育活動表彰
消費・安全局長賞

埼玉県春日部市立牛島小学校

[埼玉県 : 活動期間 5 年]

次代を担う子どもたちの健やかな心と体の育成を目指し、学校を核とし
家庭と地域が連携して、食育を推進する「牛島小学校のつながる食育」

食育は生きる上での基本で、 知育・徳育・体育の基礎

「食育は生きる上での基本で、知育、徳育、体育の基礎となるものである」という理念のもと、牛島小学校は地域と連携した「つながる食育」を実践しています。児童たちの食に対する興味関心の向上や、食を通じた豊かな人間性の育成を目指し、心身の健康を支え生きる力を身に付けることができるよう支援を行っています。



プロの料理人と一緒に料理



五味五感の体験学習

「食に興味がない」「旬や地域の食材 に関心がない」等、食の課題が山積

食べ物に満ち溢れた「飽食の時代」と呼ばれる現代において、健康な体作りのための日々の食事や地域の産物、旬の食材等に関心を示さない家庭が増加しています。この課題を解決するためには、「食は命の源であると同時に、動植物の命や調理してくれる人など様々な恩恵を受けて成り立っているものである」という認識を深める必要があります。食に関する授業や稲作などの体験学習を実施し、児童自身が日々の食事に関心や感謝の気持ちを持つことができるよう努めています。



豊野中学校との連携



地域農家さんと稲作体験



わかめの体験学習

学校を核とし家庭と地域が連携して、 食育を推進

「つながる食育」の最大の特徴は、学校を核とした家庭や地域との連携にあります。核家族やひとり親家庭が増える中で、児童は家庭のみならず、地域社会全体で育てることが重要であると考えています。学校での指導をはじめとし、食の専門家や地元の生産者など各関係団体と協力しながら活動に取り組んでいます。



保育所との連携



牛島幼稚園との連携



地域の果樹園さんとの連携



食えることは生きるための基本であり、子どもの健やかな心と身体の発達に欠かせないものです。本校は、次代を担う子どもたちに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得してもらい、生涯にわたって、健全な食生活を実践することができるよう「学校・家庭・地域が三者一体」となって「牛島小学校のつながる食育」を実践しています。

埼玉県春日部市立牛島小学校
食育担当 横川 一美



第8回食育活動表彰
消費・安全局長賞

教育関係者・事業者部門【教育等関係者の部】

消費・安全局長賞

一般社団法人日本食育HEDカレッジ

[東京都：活動期間3年]

日本初！SDGs「食育と防災」をテーマにしたレスキューキッチンカー

2016年に発生した熊本地震のボランティア活動がきっかけに

当活動は、熊本地震のボランティア活動にて、食の問題が後回しにされていた現状に危惧の念を抱いたことから始まりました。食育の啓蒙活動を通し、災害時の食について見つけ直す機会を提供することで、災害時でも生き抜く力を養えるよう支援しています。また、「おいしく楽しく備える」をモットーに、レスキューキッチンカーをはじめとした防災食作りのワークショップ等、普段食べ慣れない防災食をより身近に感じてもらえるようなイベントにも積極的に取り組んでいます。



レスキューキッチンカー

長蛇の列ができるほどの人気

食の大きな問題「フードロス」に直面して生産者支援の仕組みをつくりたい

食育推進活動として生産者の方々と関わる中で、食の大きな問題である「フードロス」に直面しました。そこで、賞味期限が短くなって売りに出せない防災食や生産者から規格外野菜を買い取る等、支援を目的とした仕組みづくりを行い、レスキューキッチンカープロジェクトを開始しました。



ワークショップの様子



アルファ米のおにぎり体験

食育×防災×SDGsに取り組む“日本初”のレスキューキッチンカープロジェクト

レスキューキッチンカーは、災害発生時でも、すぐにその場で温かい食事が提供できるよう特別に装備されたキッチンカーです。フードロス削減のための「食材レスキュー」と、車そのものが災害時の拠点になる「地域レスキュー」の2つの「レスキュー」の意味が掛け合わさっており、食育×防災×SDGsに取り組む日本初のプロジェクトとして注目を浴びています。街を走りながら防災意識の啓発を行うと同時に、フードロスも削減し、生産者支援にも結び付く持続可能な活動です。



防災料理教室



災害時は伝言板として使用可能



フードロス削減、防災知識の啓蒙にチーム一丸となって取組、また、応援してくれた全国の皆さんのおかげで、栄誉ある賞をいただくことができました。これからも努力を惜みせず、ひとりでも多くの方へ食育と防災を通して笑顔へ繋がる活動を続けてまいります。本当にありがとうございました。

一般社団法人日本食育HEDカレッジ
代表理事 中村 詩織



第8回食育活動表彰
消費・安全局長賞

教育関係者・事業者部門【教育等関係者の部】

消費・安全局長賞

とばた 福岡県立戸畑高等学校 家庭クラブ

[福岡県 : 活動期間3年]

戸高フードロス削減プロジェクト～もったいないをありがとうに～

学校や地域生活の充実・向上を 目指した全校生徒所属の家庭クラブ

福岡県立戸畑高等学校家庭クラブは、家庭科の授業で学んだ知識や技術を活かし、学校や地域生活の充実・向上を目指した活動に取り組んでいます。全校生徒、職員がいつでも自由に参加できる体制が整っており、無理なく継続できる活動になっています。フードパントリーや子ども食堂などのボランティア活動を行うことで、関心の輪を学校から地域全体に広め、より多くの方々に持続可能な社会について考えてもらうきっかけを提供しています。



フードパントリーの様子



研究発表

生徒たちが自らフードロス削減 プロジェクトチームを立ち上げ

以前は、文化祭でお菓子を作って売ることが家庭クラブの主な活動でした。コロナ禍以降は、従来の活動を見直す中で、フードロスに問題意識を持った生徒たちが「もったいないをありがとうに」プロジェクトを考案し、実践に至りました。フードロス削減活動において実績のあるNPO法人「あそびとまなび研究所」からアドバイスや協力をいただき、文化祭当日にフードパントリーを開設し、余剰食品の無料配布を行いました。また、防災食のアルファ米や地元農家の余剰トマトで作ったトマトカレーなどもフードパントリーにて提供することで、食品ロス削減と同時に防災や地産地消の知識向上も目指しています。



地元のロス食材を使用した
トマトカレー



アルファ米の食べ方紹介

使われなくなった文具や食品を 地域のイベントや子ども食堂で配布

常時開設している文具ドライブや、不定期に開設されるフードドライブでは、家庭で使わなくなった文具や食品を回収し、地域のイベントや子ども食堂で配布しています。活動開始からの3年間で、農家や企業の余剰食品約800kgの消費に加え、生徒や職員の使わなくなった文具と食品約100kgの配布など、ロス削減活動に大きく貢献しています。



子ども食堂ボランティア



校内文具ドライブ



消費・安全局長賞をいただき、ありがとうございました。3年前、コロナ禍を機に始めた活動でしたが、生徒達のアイデアと行動力で、学校、地域を巻き込む大きな活動へととなりました。最初のプロジェクトリーダーは、大学生になり、大学の場でフードロス削減の活動を広げています。若い世代の食育は、期待以上の広がりがあることを実感しています。今後も、生徒の主体性を大切に、食育活動を続けていきたいと思ひます。

家庭クラブ顧問 加藤 敦子



第8回食育活動表彰
審査委員特別賞

教育関係者・事業者部門【教育等関係者の部】

審査委員特別賞

岡山県立大学 保健福祉学部子ども学科

[岡山県 : 活動期間 3年]

雑草型幼児教育人材育成 -食を巡る学際的取組-

日本の食を取り巻く環境変化が深刻化

現在、日本の食を取り巻く環境変化が深刻化しており、食の持続可能性が懸念されています。そこで、保育者を目指す岡山県立大学保健福祉学部子ども学科の学生たちは、野菜の栽培体験を通じた食育プログラムの開発とその実践を行うことで、課題解決に取り組んでいます。今後は、地元企業やアリゾナ大学との連携を図り、プログラムの更なる発展を目指していきます。



野菜調べとガーデン内の
配置案作成

草マルチのレクチャーを受ける様子

保育者を目指す学生たちが野菜の種まきから栽培、調理とそのプロセスを体験

岡山県立大学保健福祉学部子ども学科では、学生が野菜の種まきから栽培、調理までのプロセスを体験し、これらを学問領域へと連関させる取組を行っています。保育者を目指す学生たち自身が四季を通じて野菜の栽培方法を学ぶことで、食とそれを取り巻く環境や、他領域についての知識を深めます。



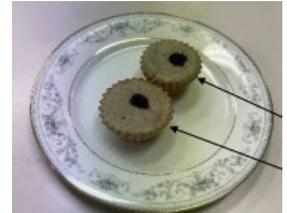
種まき



畝立 & 苗植え



収穫した大麦・ブルーベリーを使用して調理



岡山の食文化も取り込んだ幼児向けの食育プログラムを作成し実践

学生たちは、自らの栽培体験と様々な学問分野を連関させながら、岡山の食文化も取り込んだ幼児向けの食育プログラムの作成に励んでいます。学生が地域の保育園、社会福祉法人、企業等と協力してプログラムを実践し、効果の検証や内容の変更、修正を行っています。将来保育者になる学生たちが、食育プログラムの作成を通して食に関する横断的知識を得ることは、子どもたちの生涯にわたる心身の健康を支える食育活動への寄与に繋がります。



地域の保育園とコラボレーション



親子食育体験会



将来の保育者を目指す学生たちが、学内スクールの農業体験と食を取り巻く複合的分野の知識を融合させ、幼児期の子どもたちへの教育にどう展開できるのか、独自のプログラム開発を目指しています。まだ始めたばかりの取組であり、困難に感じることも多いですが、今回の受賞を励みにして努力してまいります。

岡山県立大学保健福祉学部子ども学科一同



第8回食育活動表彰
農林水産大臣賞

教育関係者・事業者部門【農林漁業者等の部】

農林水産大臣賞

サスティナ鶴岡

[山形県 : 活動期間3年]

Tsuruokaフードハブキッチンおよびサスティナ学校

郷土料理や行事食などを食べる機会が 減り食文化の継承に危機感

昨今では、調理において手軽さが重要視され、手の込んだ郷土料理や行事食などを家庭で食べる機会が減少、孤食が増加したことから、郷土食文化の継承が危機に陥っています。この課題を解決するため、食材生産者および周囲の料理人を中心に「サスティナ鶴岡」を設立しました。「食を通じて子どもたちの未来を育む」ことを目的に掲げ、自活力を育む、体験の貧困を減らす、郷土の文化食と食材の豊かさを伝承する、将来農業や漁業に携わる人材を育成する、の4点をミッションとし、体験を通して「いただきます」「ごちそうさま」の心を育てながら活動しています。



特産の砂丘メロンを収穫



みんな楽しい
ジャガイモ堀り



郷土食“弁慶飯”を作ってみよう

食材生産のプロ(農家や漁師等)と 食材活用プロ(料理人)がタッグ

当団体の最大の特徴はスタッフ構成です。食材生産のプロである農家や漁師と、食材活用プロである料理人がタッグを組み、生産から調理まで一貫したハイレベルで多様な食農食育事業を提供しています。また、事業の継続のため、食産業企業に運営費用を協賛していただいたり、高校生、大学生にボランティアスタッフとして参加していただいたりと、地域一帯となって取り組んでいます。



「いただきます」命の授業



味噌から手作りのお味噌汁づくり



庄内といえばやっぱりお米



苗植え

「子どもたちの未来を育む」ことを目的 に食文化と食材の豊かさを伝承

鶴岡市内の小中高校の出前授業や大学生の卒論研究の受け入れ、また、地域のJA青年部、商工会議所青年部、青年会議所等の幅広い機関との連携で、食文化の伝承に努めています。子どもたちだけでなく、保護者も一緒に学び、体験を通して故郷の良さや豊かさを発見できる場を提供しています。



郷土食材“孟宗”堀り



堀りたて孟宗で孟宗ごはん



貴重な定置網漁業体験



この度は、私たちの活動を農林水産大臣賞にお選びいただき、大変光栄に思います。まだまだ活動年数は浅いですが、料理人と生産者、地域が一丸となって、これからもサスティナ鶴岡らしく、ユーモアと笑顔あふれる楽しい取組を沢山の皆さんにお届けできたらと思います。誠にありがとうございました。

サスティナ鶴岡 スタッフ一同



第8回食育活動表彰
消費・安全局長賞

教育関係者・事業者部門【農林漁業者等の部】

消費・安全局長賞

にしみの 西美濃農業協同組合 ふるさと隊

[岐阜県：活動期間23年]

地域の食農ボランティア「ふるさと隊」の食農教育活動

女性部会員が地域で始めた田植え体験 などのボランティア活動がきっかけ

JAにしみのの農家の女性部会員が地域で始めた田植え体験などのボランティア活動をきっかけに、小学校や保育園と関わりを持つようになり、食農ボランティア「ふるさと隊（ふるさとを思いやる気持ちも一緒に伝えたいと思い命名）」の発足に至りました。次世代を担う地域の子どもたちに向けて、私たちが作る米や大豆、野菜を使った食育とその食材を作る過程、食の根本を支える農業を組み合わせた食農教育活動を展開しています。



親子で苗植え大きく育ててね！



身長よりも高いトウモロコシに
びっくり！

食のあり方や農との関係を学び、いのちの 大切さを感じてもらうことを目的に

子どもたちが食のあり方や農との関係を学び、いのちの尊さや大切さを感じられるよう、単発の収穫体験や調理実習ではなく、栽培、収穫、加工の各過程を取り入れた包括的な食農教育を行っています。農業の凄さや楽しさ、辛さまでも包み隠さず伝え、体験と気づきを学習に織り交ぜることで、子どもたちの「次もやりたい、学びたい」という気持ちを引き出しました。



リモートでの出前授業の様子



野菜の皮を使った染物体験

全国最多会員数のJA女性部内の ふるさと隊

全国最多会員数を誇るJA女性部内のふるさと隊は、管内での盛んな生産量に対し食料自給率の低い大豆を中心に、地域住民と協力して、栽培、収穫、加工の各過程の体験学習を提供しています。子どもたちと考える時間を大切にしながら、食と農を組み合わせた食農教育活動に取り組んでいます。今後も、管内の教育機関（小学校、中学校、高等学校、大学等）の年齢に合わせた持続的な食農教育活動や、新規ふるさと隊員の育成を通し、ふるさと隊の存続と拡大を目指していきます。



豆腐作りを体験…



上手にできました！



みんなで食べると美味しいね



地域と食と農をつなぐ架け橋として活動してきたJAにしみの女性部「ふるさと隊」の取組が評価され、受賞できたことを大変うれしく思います。これからも力を合わせて、地域の皆さんに食と農、そしていのちの大切さを広め、「まめ（元気）」に安心して暮らせる地域づくりを目指してまいります。

西美濃農業協同組合 ふるさと隊一同



第8回食育活動表彰
消費・安全局長賞

教育関係者・事業者部門【農林漁業者等の部】

消費・安全局長賞

すずき よしあき
鈴木 芳昭

[千葉県：活動期間30年]

近隣幼稚園、小学校を対象とした農業体験。
中学校への出前授業、農業体験等。

「地域の子ども達には市内で栽培した農産物を食べてもらいたい」がきっかけ

君津市農業農村活性化協議会を設立し、
組織的で継続的な食育活動に発展

「地域の子どもたちには市内で栽培した農産物を食べてもらいたい」という気持ちで開始した学校給食への農産物供給をきっかけに、地域の小学生たちが農業体験に来るようになり、活動が広がっていきました。学校給食を通して子どもたちに地場産食材の味を知ってもらうと同時に、農業体験を通して作物を育てる喜びや苦勞を伝えています。今後は、既存の活動の継続に加え、コロナ以前のように、農協観光や君津亀山青少年自然の家などとの連携を図り、収穫体験や農業体験などの拡充を目指しています。

学校給食への農産物供給、地域の農業体験受け入れを30年以上継続してきた中で、関係機関と共に君津市農業農村活性化協議会の設立に至りました。協議会の設立により、個人の活動だけでなく、関連機関とも連携した組織として継続的な活動にも取り組めるようになり、より幅広い地域、世代への食育推進に繋がりました。



枝豆収穫の様子



大豆の播種の様子

在来大豆「小糸在来[®]」を用いて、座学、
実習、みそづくり及び発表会等の食育

活動は近隣にとどまらず、県外の教育機関とも連携して行っています。川崎市立川崎高等学校附属中学校との連携では、君津市に古くから伝わる在来大豆「小糸在来[®]」を用いて体系的な農食活動に取り組んでいます。座学、栽培収穫などの実習、収穫した大豆を用いたみそづくりおよび学習発表会など、年間を通して播種から加工までの全てを学ぶことができます。



小糸在来[®]についての授業



みそづくりの様子



この度は、栄えある賞をいただき感謝いたします。私は、地域の子どもたちに地元の農産物を食べてもらいたい、農業の魅力を知ってもらいたいという思いから、学校給食へ野菜の供給や農業体験を行っています。今後も子どもたちへの農業体験、また、君津市の魅力を県内外の方に農業を通じて知っていただけるような活動を続けていきたいと思っております。ありがとうございました。

君津市農業農村活性化協議会
会長 鈴木 芳昭



第8回食育活動表彰
審査委員特別賞

教育関係者・事業者部門【農林漁業者等の部】

審査委員特別賞

JA糸島青年部

[福岡県 : 活動期間 6年]

食育！コメンジャーズ・プロジェクト

糸島で生産される主要5品種のお米をモチーフにした「ご当地ヒーロー」

コメンジャーズとは、糸島で生産される主要5品種のお米をモチーフに、地元の米農家によってプロデュースされたご当地ヒーローです。「ヒーローの中身は農家である」というコンセプトのもとで農家自身が企画運営を行い、保育園や地元イベントに参加しています。持ち前のキャッチーさを活かし、子どもたちやその親、また、普段食と農に関心の低い若者をも農業に惹きつけることで、後継者不足などの課題を解消し、持続可能な地域農業に繋げていきます。



コメンジャーズ

「農家はヒーロー」を合言葉。キャッチコピーは「ちからいっぱいメシば食え」

「農家はヒーロー」を合言葉に、また、「ちからいっぱいメシば食え」をキャッチコピーに、頑張っている若手農家の情熱を発信しています。子どもたちに食と農の大切さを楽しく伝え、将来農家（ヒーロー）になってほしいという願いや、自分たちが農業者として誇りを持ち、胸を張って農業に取り組んでいくという思いをコメンジャーズに託し、活動しています。



園児たちの前で

コメンジャー(農家)が自ら育てた農産物を提供することで安心安全を感じてもらおう

コメンジャー（農家）が自ら育てた農産物を提供することで安心安全を保障しています。また、地域住民を農業の現場に招いて直接交流することで、農業を身近に感じてもらえるよう努めています。



田植え機に乗るコメンジャーズ



コメンジャーズと一緒に農作業



赤：ヒノヒカリ
黄：ヤマダニシキ
青：ユメツクシ
桃：ミルキークイーン
緑：ニコマル

この度は、私たちが取り組む食育活動を高く評価していただき、深く感謝申し上げます。地域を担う農業者として、食と農に携わる責任を形にし、恩返しのつもりで活動を行ってきました。これからも様々な形でチャレンジを続け、後進にも想いを伝えながら、長く愛される農業の在り方を模索していきたいと思っています。

JA糸島青年部一同



第8回食育活動表彰
農林水産大臣賞

教育関係者・事業者部門【企業の部】

農林水産大臣賞

株式会社千葉ジェッツふなばし

[千葉県 : 活動期間3年]

千葉ジェッツ子ども食堂、フードドライブ、子ども未来会議室、選手食堂での
地元食材使用、自治体×民間で船橋ニンジンPR、地元食材で選手と料理体験

「“ささえる”からはじまる社会貢献」 をスローガンに『JETS ASSIST』

ブースター（ファン）やパートナー企業、協力団体の皆さまからのご支援や応援に対する恩返しをしたいという想いから、千葉ジェッツふなばしは『JETS ASSIST』を立ち上げ、社会貢献活動を行ってまいりました。「“ささえる”からはじまる社会貢献」をスローガンに、「千葉ジェッツふなばしを取り巻く全ての人たちとともにハッピーになる」という理念を基に、地域全体が元気になれるようお手伝いをしています。食育は、生きる上での基本であり、我々の活動に不可欠な要素です。我々の取組が広がり、世の中に良い影響を与えていけるよう今後も邁進してまいります。

「HEROs AWARD」をB.LEAGUE 所属チームとして初めて受賞

JETS ASSISTの取組の一つとして2020年から実践しているフードドライブが評価され、2021年12月にB.LEAGUE所属チームとして初のHEROs AWARDを受賞しました。フードドライブでは、回収した食材を、支援を要する団体や家庭に配布しています。また、HEROs AWARDの賞金を資金とし、「食」をテーマとした活動である子ども食堂も開催しました。



JA野菜販売体験



JAいちかわとの連携で制作した
船橋にんじん段ボール



子ども食堂の外観



子ども食堂の食事風景



フードドライブ

自治体や地域と協力して 食育活動や社会課題解決を目指す

子ども食堂は自治体と協力し、ひとり親世帯の方へ優先的に開催案内の配信を行うことで、困窮しやすいと言われている世帯に確実にご参加頂けるよう工夫しています。また、地元食材を使ったメニューの提供による、地産地消、脱炭素化への貢献や、地元飲食店での開催による地域経済の活性化などにも寄与しています。



子ども食堂の食事



選手と田植え体験



地元食材で選手と料理体験



未利用食材を使用した商品開発



この度、第8回食育活動表彰の農林水産大臣賞を受賞しましたこと、大変光栄に思います。千葉ジェッツは「“ささえる”からはじまる社会貢献」をスローガンに『JETS ASSIST』を立ち上げ、様々な社会貢献活動を行ってまいりました。その活動の中で、地域の方々と連携し、子ども食堂の開設や、試合会場でのフードドライブの実施、そして、所属選手発案の農業体験や料理教室など、様々な「食に関わる活動」を行っております。これからも地域課題の解決を目指すべく、地域に根差した活動を続けてまいります。

株式会社千葉ジェッツふなばし
代表取締役 田村 征也



第8回食育活動表彰
消費・安全局長賞

教育関係者・事業者部門【企業の部】

消費・安全局長賞

まつもとやまが
株式会社松本山雅

[長野県：活動期間6年]

スマイル山雅農業プロジェクト

ホームタウン内にある遊休農地を活用して青大豆「あやみどり」の栽培

農業従事者の高齢化や、後継者不足等による農地の荒廃が深刻化するなか、松本市も農地の有効活用や、地域の農業技術の継承などの課題に直面しています。そこで、株式会社松本山雅は、松本市の農業従事者、直売所、および障がい福祉サービス事業所と共同で「スマイル山雅農業プロジェクト」を発足しました。本活動では、地域の農家さん、障がい福祉サービス事業所の皆さま、行政の皆さま、ファン・サポーターの皆さま等、多くの方と一緒に協力し、松本市、安曇野市（あずみのし）、生坂村（いくさかむら）内にある遊休農地で青大豆「あやみどり」の栽培を行っています。



地域の子どもと選手が一緒に種まき



ガンズくんから保育園に大豆の種を提供

「遊休農地の活用」・「地域住民の交流活性化」・「青少年の育成」

松本市、安曇野市、生坂村内にある遊休農地を活用して青大豆「あやみどり」の栽培を行うことで、「遊休農地の活用」、「地域住民の交流活性化」、「青少年の育成」を図り、地域が直面する課題の解決にチャレンジしています。



選手が枝豆収穫



ホームゲームで採れたて枝豆の販売



あやみどりが豆腐に変身



親子で採れたての「あやみどり」や地元産野菜をトッピングしてピザ作り

育てた大豆は障がい福祉サービス事業所で選別して市内保育園等の給食で提供

育てた青大豆「あやみどり」は、障がい福祉サービス事業所の皆さまに選別していただき、地域の保育園、幼稚園、小学校の給食として提供されています。給食を通して子どもたちへ採れた大豆を食べてもらう機会を作れていること、障がい福祉サービス事業所の皆さまへ作業していただいた分の工賃をお支払いできていること、そして、課題であった遊休農地の解消に成功し、農家さんが喜んでくれていることなど、地域の循環を作りながら食育活動を行っています。



大豆の選別作業



農業×食育絵本の贈呈



元選手と給食であやみどりを食べます



この度は「消費・安全局長賞」をいただき、誠に光栄に思います。松本市様からの地域課題に対して取り組むことをきっかけに、他市町村へも取組が広まり、様々な方と力を合わせ、ここまで活動が広がってきたことについて、大変うれしく思っています。これからも、地域の皆さま、ファン・サポーターの皆さまと共に地域での活動を広げていきたいと思っております。

株式会社松本山雅
代表取締役社長 神田 文之



第8回食育活動表彰
消費・安全局長賞

教育関係者・事業者部門【企業の部】

消費・安全局長賞

株式会社伊藤園

[東京都：活動期間29年]

伊藤園ティーテイスター食育活動

お茶は日本の伝統的な飲み物

お茶は、日本の伝統的な飲み物として、古くから日本人の間で愛されてきました。伊藤園ティーテイスター食育活動では、「おもてなしの心」を大切に、お客さまの豊かな食生活に貢献する」をスローガンに掲げ、お茶を中心とした食育活動に取り組んでいます。すべての活動を組織的に、全国へ、また世界へ向けて行い、食育の課題に貢献できることが伊藤園ティーテイスター活動の強みです。



抹茶体験の様子

お茶の楽しみ方を一人でも多くの方に体験してもらう事がティーテイスター活動

伊藤園ティーテイスター食育活動では、お茶の楽しみ方を一人でも多くの方に体験してもらうことを目的にセミナーや地域イベント、加工体験などを開催しています。お客さま自身がお茶を体験し、その魅力や楽しみ方を学ぶと同時に、日本文化の継承や茶農家・加工者さんへの貢献などにも繋がっています。今後は、学校を通じた国内活動の強化や、英語でのティーテイスター試験導入によるお茶の世界進出を目指します。



一般向け講習の様子



子ども向け体験の様子



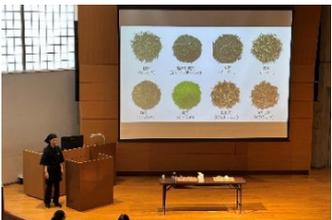
外国人向けのセミナー



外国人の方へのお茶のふるまい

お茶のいれ方・おいしさ・楽しみ方・健康性を共有

お茶は、おいしさに加え、体脂肪の分解や睡眠不足の改善等、健康食品としての側面も持ち合わせています。体験型や座学のセミナーを取り交ぜることで、幅広い人にお茶のいれ方、おいしさ、楽しみ方、健康性などの魅力を共有し、興味を持ってもらえるよう努めています。



お茶についての座学



小学校でのお茶体験



大茶会の様子



フライパンを使って緑茶をほうじ茶に



伊藤園では、『“おもてなしの心”を大切に、お客さまの豊かな食生活に貢献する』をスローガンに、食育活動を行っています。1994年より運営しているティーテイスター制度で約2,200人が本業と両立しながら、全国でお茶の啓発活動をしております。日本茶で皆さまの笑顔をつないでいけるようこれからも食育活動を続けてまいります。

株式会社伊藤園
食育推進委員会事務局 小林 哲也



第8回食育活動表彰
消費・安全局長賞

教育関係者・事業者部門【企業の部】

消費・安全局長賞

株式会社ライフコーポレーション

[東京都：活動期間18年]

ライフ出前授業・親子食育体験教室

食べることの大切さを伝える 「食育体験学習」

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションでは、地域の皆さまとともに持続可能で豊かな社会の実現を目指すべく、店舗近隣の小学生、園児を対象に食べることの大切さを伝える「食育体験学習」を行っています。イベントやゲームを通し、食べ物の働きや、不足しがちな野菜、果物の摂取量、食品ロスと環境問題など様々な食の知識を深めています。さらに、自社単独での取組にとどまらず、取引先様等とのコラボイベントも多数開催することで、食品メーカーのノウハウやコンテンツも活かしながら幅広く食育活動に取り組んでいます。



店舗での食育授業の様子



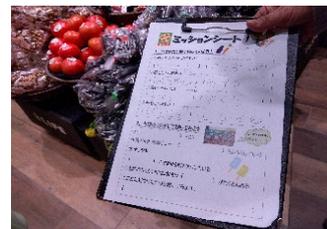
みんな真剣に取り組んでいます

野菜売り場でミッションに沿った野菜 を実際に探してもらうゲームを実施

店舗で実施する親子向けのイベントでは、野菜を身近に感じていただくことを目的に、野菜売り場からミッションに沿った野菜を実際に探してもらうゲームを実施しています。子どもたちが楽しく学びを深められるよう「参加型・体験型」を意識した授業を展開し、プログラムはマンネリ化しないよう、その時に合わせた情報や学校の要望などを取り入れ、定期的な見直しを行っています。



野菜を探すミッションゲーム



ミッションシートの内容



ビオラル店舗食育学習風景

食育インストラクターが学校へ出向いて 行う「出前型」及び「オンライン型」授業

2020年2月以前は、店舗にて「お買い物ゲーム」を実践していましたが、新型コロナウイルスの影響で行動制限が掛かってからは、講師が学校へ出向いて授業を行う「出前型」および「オンライン型」授業に切り替えました。これにより、活動を止めることなく実施回数を増やすことができ、2022年度には過去最高の25,949名にご参加いただけるまでに拡大しました。厳しい状況下にも実施可能な授業内容を模索し、情勢に合った「食」と「地域貢献」を軸に、食育活動に取り組んでいます。



保育園での実践風景



食品ロス削減の必要性を
授業で伝える



この度は、栄えある賞をいただき、部員一同大変嬉しく思っております。毎日のように各地の小学校・保育園を駆けまわり、食べることの大切さ・不足しがちな野菜摂取の重要性を子どもたちに伝えていきます。スーパーマーケットだからこそできる「食育活動」を続けることで、地域の子どもたちがより元気で健康的に生活できる一助となれば幸いです。

株式会社ライフコーポレーション
サステナビリティ推進部一同



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)