



第9回

食育活動表彰

SHOKUIKU
KATSUDOU HYOUSYOU

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



農林水産省

●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。

第9回から、ボランティア部門の食育推進ボランティアの部について、自治体又は大学等からの推薦に加え、自薦応募も可能として多様な方々に応募いただけるようにしました。

今回は196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15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甚です。

2025年4月

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課

●第9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 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 女子栄養大学 教授・前 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9回食育活動表彰 講評

審査委員長

中嶋 康博

＜女子栄養大学 教授・前 東京大学大学院農学生命科学研究科長・農学部長＞



第9回「食育活動表彰」では、全国都道府県等から推薦された196件を対象に審査を行い、その中から優れた25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、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、青森県の六戸町食生活改善推進員会が、全世代が心も体も元気になれる町を目指して多様な機関の密な連携のもと、乳幼児健診などの機会にリーフレットを配布したり、小学校での地元食材を利用した「おやこ食育教室」を行ったりして、食生活改善の普及啓発を行っています。「同部門」（食育推進ボランティアの部）では、北海道文教大学食育アイドルプロジェクト「えにわっ娘。」「IX-ALICE（イザリス）」が、地元恵庭市等での地域の祭り・イベント、札幌市内のライブハウスなどで食育に係る幅広いテーマの楽曲のパフォーマンスと食育講話を展開し、若い世代にも食育を身近に届けることを目指して活動しています。

「教育関係者・事業者部門」（教育等関係者の部）では、神奈川県立相原高等学校養牛部が、同校の牧場に地域の住民や病院職員を招いて牛と直接触れ合う体験プログラム、近隣酪農牧場での出張授業、保育園児や小学生の農業収穫体験会を実施して、大人から子どもまで食と農の理解や関心の向上に取り組んでいます。「同部門」（農林漁業者等の部）では、NPO法人棚田LOVERSが、兵庫県市川町内の棚田で子どもが田植えや米収穫、生き物観察を行い、また大豆や野菜などの農作業体験や、その収穫物での伝統食の調理をするなど、地域の農業と食文化を学ぶ機会を提供し、積極的な情報発信にも努めています。「同部門」（企業の部）では、日本ハム株式会社が、正しく食べ、食を楽しみ、大切にすることを伝えるため、食育アドバイザー資格を取得し社内技能認定試験をパスした社員が講師を務める加工実演出前授業を、幼稚園から高齢者施設まで幅広く全国的に展開し、また積極的に他企業との食育活動を共同で開催しています。

以上、5つの部の大臣賞をご紹介しましたが、それ以外の15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しました。また、5つの審査委員特別賞では、地域の食をめぐる課題を食育の手法で解決することを目指した心温まる包摂的な取組を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、あらためて生涯を通じた心身の健康を支える食、持続可能な食、「新たな日常」に対応した食を実現するための現代の食育の意義を理解いただき、家庭、教育現場、事業者、そして地域において食育のさらなる挑戦が起こることを祈念しております。

■ 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]

	六戸町食生活改善推進員会 [青森県]	05
	伊豆市健康づくり食生活推進協議会 [静岡県]	06
	宇治市食生活改善推進員協議会「若葉の会」 [京都府]	07
	知多市健康づくり食生活改善協議会 [愛知県]	08
	弘前市食生活改善推進員会 [青森県]	09

[食育推進ボランティアの部]

	北海道文教大学 食育アイドルプロジェクト「えにわっ娘。」「IX-ALICE」 [北海道]	10
	持続可能な農業をやってみよう【食育】プロジェクトチーム (東海学院大学) [岐阜県]	11
	横須賀地区栄養士連絡協議会 [神奈川県]	12
	富津市食生活改善サポーターの会 [千葉県]	13
	与那国町食育ボランティア [沖縄県]	14

■ 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]

	養牛部 (神奈川県立相原高等学校) [神奈川県]	16
	尾鷲市・尾鷲市教育委員会 [三重県]	17
	NESラボステーション (立正大学法学部 社会学・教育学ゼミナール) [東京都]	18
	宮城学院女子大学現代ビジネス学部現代ビジネス学科舩井ゼミナール [宮城県]	19

[農林漁業者等の部]

	NPO法人棚田LOVERS [兵庫県]	20
	特定非営利活動法人まちの食農教育 [徳島県]	21
	東京都農業協同組合中央会 [東京都]	22
	J A糸島女性部 [福岡県]	23
	みつばちBunBun クロスケの大原野げんき畑 [京都府]	24

[企業の部]

	日本ハム株式会社 [大阪府]	25
	ハウス食品グループ本社株式会社 [東京都]	26
	カルビー株式会社 [東京都]	27
	株式会社雨風太陽 [東京都]	28
	株式会社うおいち [大阪府]	29
	秋田ノーザンハピネッツ株式会社 [秋田県]	30



農林水産大臣賞



消費・安全局長賞



審査委員特別賞



受賞団体の取組紹介

ボランティア部門

SHOKUIKU
KATSUDOU HYOUSYUU

六戸町食生活改善推進員会

青森県

活動期間：38年

「私達の健康は私達の手で」を掲げた地域と連携した食生活改善活動

『私達の健康は私達の手で』 SNSを活用した食育の推進

六戸町内の小学校で実施された「おやこ食育教室」では、親子で料理に挑戦し、調理体験を通じて「食育5つの力」を養うとともに、家庭での実践につながるきっかけを提供しています。また、地元の食材を使用し、食べ物や自然への感謝の心を育み、地産地消の理解も深めています。乳幼児健診や各種イベントでは、会が作成した食生活改善リーフレットを配布し、早い段階から望ましい食生活の普及啓発を行っています。SNSを活用した情報発信により、多くの方々の興味関心を引き出し、実践につながる新たな食育の推進を図っています。



活動の様子をSNSや広報誌等で発信！ 六戸町健康づくり推進キャラクターとともに食育推進！

地産地消レシピ『六戸めし』 町のおいしい食材で健康づくり・地域づくり推進

六戸町の特産品6種を使用した地産地消レシピ『六戸めし』は、各家庭で親しまれ、健康的で元気な生活を支える存在となることを目指して開発しました。また、六戸町健康づくり推進キャラクター「にんじゃヒーローやべーすけ」とともに普及啓発活動を行い、多くの方に愛され続けるメニューを目指しています。



特産品6種使用！
『六戸めし』



六戸めし&減塩みそ汁
試飲提供



食生活改善リーフレットを作成・配布
手づくりおやつとして『六戸めし』を試食提供

多様な機関が連携！ 『ろくのへ元気プロジェクト』で心も体も元気に！

自然に恵まれ、食が豊かな六戸町では、「食」の力で全世代が心も体も元気になる町を目指し、『ろくのへ元気プロジェクト』を実施しています。便利な器具や食材、情報があふれる現代では、子どもたちが『経験』や『体験』をする機会が減少しています。この取組をサポートする中で、「食することは生きること」という生きていくうえで大切な価値観を伝承し、生きる力を育てています。多様な機関が密に連携し、町民に広く普及啓発を行い、乳幼児期から望ましい食生活を実践できるよう、幅広い食育活動を展開しています。



こどもクッキング
ろくのへの様子



子ども達の『できる』をサポート



おいしくできたよ！



この度の受賞に、会員一同喜びをかみしめています。六戸町食生活改善推進員会は、1986年の発足から今日に至るまで38年間、行政の皆さんをはじめ関係各位の皆さま、地域の皆さま、諸先輩方と現会員の活動が実を結んだこと大変うれしく思っております。六戸町のある青森県は日本一の短命県であり、私達、六戸町食生活改善推進員会は、健康寿命延伸のため「私達の健康は、私達の手で」をスローガンに、健康づくりの担い手として自ら進んで実践し、地域の皆さんの健康づくりの輪を広げていくため活動をしています。私達は、この賞を励みに更に精進し、六戸町の健康づくりと地域づくりがよりよいものになるように活動を進めていきたいと思っています。

六戸町食生活改善推進員会 一同

伊豆市健康づくり食生活推進協議会

静岡県

活動期間：20年

健康課題解決に向けた施策を下支え！
～行政の手が届きにくい層もターゲットにした食育活動～

小学生から高齢者まで、幅広い年代に応じた食事の大切さを伝える取組

伊豆市健康づくり食生活推進協議会では、次世代を担う小学生から高校生を対象とした食育教室をはじめ、子どもを通じた働き世代への生活習慣病予防、高齢者へのフレイル・オーラルフレイル予防など、すべてのライフステージを対象とした食育活動に取り組んでいます。



伊豆総合高校にて調理実習



お料理番組風の説明で
「おうちでクッキング♪」



男性料理教室で
昔懐かしいお寿司づくり

地域のスポーツ教室等へのアプローチ

静岡県市町対抗駅伝競走大会の練習に参加する多数の小中学生に、毎年、「食の大切さ」を伝えていきます。スポーツ栄養という新たな切り口で、子どもの身体づくりや運動のパフォーマンスを高めるための食を含めた基本的な生活習慣の話はとても好評です。その実績が評価され、地域の陸上教室へも活動の幅を広げました。この取組は、小中学生だけでなく、その保護者や指導者といった働き世代にも「食の大切さ」を伝える貴重な機会となっています。



早寝早起き朝ごはん、朝うんち、歯磨きの基本的な生活習慣は、運動のパフォーマンス向上につながります



伊豆市と食推協、協働で「減塩」推進に全力を注ぐ

伊豆市では、重要な健康課題である高血圧などの生活習慣病対策として、「減塩（げ）」「運動（ん）」「禁煙（き）」を推進する「げんきプロジェクト」に取り組んでいます。私たちは、特に「減塩」に力を入れ、まちの保健室や食育キャンペーン、健康づくりイベントなどで、減塩の重要性や具体的な実践方法をお伝えしています。また、野菜摂取量の増加を目指す「野菜マシマシ事業」にも積極的に協力しています。



野菜摂取量をチェック！



食育クイズとお塩のとり方
チェック体験



この度は栄誉ある賞を賜り、会員一同、心より御礼申し上げます。市町合併に伴う4組織の統合による混乱を乗り越え、地域に根ざした活動を推進し続けてきた私たちが、20周年という節目の年にこのような賞をいただけたことに、深い喜びを感じております。人生100年時代を迎え、「私達の健康は私達の手で」を合言葉に、自らの健康管理に努めるとともに、地域で活躍する現役ボランティアとして、これからも活動を続けてまいります。

伊豆市健康づくり食生活推進協議会
会長 日吉 祐子

宇治市食生活改善推進員協議会 「若葉の会」

京都府
活動期間：39年

「私達の健康は私達の手で」をスローガンに住民向けの健康増進・食育活動

宇治や健康、食育、時代に応じたレシピの作成

「若葉の会」は、「私達の健康は私達の手で」をスローガンに掲げ、季節ごとの健康的な食事メニューを考案し、テーマに沿ったレシピ作りを行っています。毎年、会員同士知恵を出し合ってユニークでヘルシーなレシピを市民に提案し、健康的な食生活の普及に努めています。宇治が源氏物語の舞台であることにちなみ、令和6年に地名や紫式部を連想させるネーミングのレシピを制作し、市民の皆さまから大変好評をいただきました。この取組を通じて、地域文化への理解を深めつつ、健康を意識した食事の楽しさを広めることができました。また、忙しい現代人のニーズに応え、時短レシピや感染症が流行している時期には免疫力向上を意識しました。地元の京野菜や旬の食材を積極的に活用し、市民の皆さまに分かりやすく実践的なレシピ作りを心がけ、地域の健康を支える重要な役割を果たし続けています。



源氏物語レシピ集

幅広い年代に日本の食文化、健康を大切に料理教室の実施

宇治市では「適塩」を推進しています。「若葉の会」では、この取組に賛同し、調理を通じて集うことで、食べる楽しみや生きる喜び、そして明日への希望を育むことを目指しています。その一環として、「適塩」を意識した男性向けヘルシー料理教室や、日本の食文化を大切に味噌作り講習会、ケチャップ作り教室などを実施しています。



味噌作り教室の様子



料理教室での様子

日本の食文化、健康を大切に未来をつくる食育事業の展開

子ども世代に向けては、日本の食文化を大切に手作り味噌教室や、だしの風味を味わう事業を実施しています。また、料理教室では、簡単に作れる朝ごはんやトマトケチャップ作りなど、食を楽しむ講座を開催しています。さらに、市が運営する妊婦向け料理教室の補助も行い、幅広い世代に対して食育を推進しています。



夏の味覚トマトを使った
ケチャップ作り



親子で味噌作り



妊婦さん向けのクッキング教室



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。この受賞は、ひとえに会員の皆さまや先輩方のこれまでの努力の賜物であり、深く感謝申し上げます。活動を通じて、市民の皆さまとの交流の楽しさを実感するとともに、「私達の健康は私達の手で」という思いを共有しながら、健康的な食生活を支援する輪が広がっていることを嬉しく思います。また、会員同士の繋がりもさらに深まりました。今後も楽しみながらボランティア活動を続けていきたいと思っています。

宇治市食生活改善推進員協議会「若葉の会」一同

知多市健康づくり食生活改善協議会

愛知県

活動期間：33年

全世代へ健康づくりの輪を広げる食育活動 ～減塩・バランスの良い食生活の実践～

幅広い世代に向けた食育活動を展開

知多市健康づくり食生活改善協議会では、小学生親子を対象としたクッキング教室や、高校生向けの食育講座、男性を対象としたクッキング教室、高齢者サロンでの講話など、幅広い世代に向けた食育活動を実施しています。また、市の広報誌などを活用し、長年の活動で培ったアイデアレシピを広く発信し、全世代に健康づくりの輪を広げることを目指して取り組んでいます。



親子で楽しく料理に挑戦



高校生食育講座の様子



高齢者サロンにてみんなでランチ

おすすめレシピの発信を通した バランスの良い食生活の普及

市の広報誌では、年2回「食改さんのおすすめレシピ」コーナーを設け、市民に向けて健康に関する情報を発信しています。季節に応じた簡単で健康的なレシピを紹介し、栄養価やワンポイントアドバイスも掲載しています。また、市民が手軽に取り入れやすいように、時短野菜レシピ集や減塩レシピ集を作成し、市内のスーパーマーケットや産業まつりなどの地域イベントで配布しています。さらに、近年では忙しい働き世代をターゲットにした取組として、行政と連携し、市のホームページにもレシピを掲載しています。こうした情報発信を通じて、幅広い世代に健康づくりの大切さを伝え、地域全体で健康意識の向上を目指しています。



広報には栄養価や
二次元バーコードも掲載



食育の啓発と
レシピ集の配布



アイデアいっぱいの
レシピ集

減塩・バランスの良い食生活で生活習慣病予防

愛知県の野菜摂取量が少ないことや、市の糖尿病医療費の割合が高いといった健康課題を踏まえ、生活習慣病予防をテーマとした「男性ヘルシークッキング」を開催しています。この講座では、調理するメニューを必ず栄養価計算し、エネルギーや塩分を抑えた内容となるよう工夫しています。調理に先立ち、健康講話を行い、生活習慣病予防のポイントをお伝えしています。また、食材の切り方や調味料の計り方を指導し、調理のデモンストレーションを行うなど、料理に不慣れな男性でも安心して参加できる教室運営を心がけています。



大人気なヘルシークッキングはリピーターも多数



この度は、栄えある賞をいただくことができ、大変嬉しく思います。これもひとえに、関係各位の皆さまからのご支援と、会員の皆さまや諸先輩方のこれまでのご努力の賜物と心より感謝申し上げます。この受賞を励みに、今後も会員一同力を合わせ、地域に根差した食育活動に楽しみながら取り組んでまいります。今後とも、皆さまのご指導とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

知多市健康づくり食生活改善協議会
会長 衣川 千秋

弘前市食生活改善推進員会

青森県

活動期間：52年

食生活改善推進員会によるレシピ集を活用した食育活動の推進

創立50周年を記念して 「食改さんおすすめレシピ集」を発行

「弘前市食生活改善推進員会」が創立50周年を迎えたことを記念し、50周年記念事業として「食改さんおすすめレシピ集」を5,000部発行し、市民に配布しています。このレシピ集には、弘前市の特産品であるりんごを使った料理や、郷土のおやつ、子ども向けの朝ごはん、働き盛り世代に適したお弁当などが紹介されています。また、健康づくりに関するコラムも掲載しており、食育活動の一環として、市民が日常的に取り入れやすい内容を提供しています。このレシピ集は、地域の健康促進に向けた重要な役割を果たしており、食育活動のテキストとしても広く活用されています。



食改さん
おすすめレシピ集



働き盛り世代に食事バランスを伝達

メディアを活用したレシピ集のPR、 レシピ集を活用した食育活動の展開

雑誌やテレビ、新聞などのメディアを活用したレシピ集のPR活動を積極的に展開することにより、食生活改善推進員会の活動を広く市民に周知することができました。これにより、多くの方々が食生活改善の重要性を再認識し、積極的に取り組むきっかけを得ることができました。また、メディアを通じての情報発信に伴い、企業や学校との連携が強化され、健康づくり活動が活性化しました。このような取組を通じて、弘前市が目指す「健康都市弘前」の実現に向けた一助となり、地域全体の健康意識の向上に貢献しています。



いいきい健やかマガジンに
レシピを掲載



ATV青森テレビ いいきい健やかTV
「情報コーナー」、YouTubeにてレシピを紹介

企業とのコラボによるレシピ集の作成、 学生との協働による普及活動

弘前市が実施する「健康とまちのにぎわい創出事業」の一環として、花王株式会社（本社：東京都）とのコラボレーションにより、レシピ集を作成しました。スマート和食®のコンセプト「しっかり食べて太りにくい」を活かし、働き盛り世代の肥満予防に向けて、望ましい食生活の普及・啓発に取り組んでいます。



弘前市食生活改善推進員会
×花王コラボレシピ集



弘前大学医学部生の
「医カフェ」と協働による試食会



レシピをレクチャー



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。当会は1972年の創立以来、50年以上にわたり、「食」を通じた健康づくり活動を続けてまいりました。今後も、活動の喜びや素晴らしさを教えてくださった諸先輩方の思いを大切にしながら、時代のニーズに即した食育活動を展開し、弘前市が目指す「健康都市弘前」の実現に向けて、さらに「食育活動」を推進してまいります。

弘前市食生活改善推進員会
会長 斎藤 明子

北海道文教大学 食育アイドルプロジェクト 「えにわっ娘。」「IX-ALICE」

北海道
活動期間：4年

北海道文教大学学生ボランティア活動による食育アイドルプロジェクト

幅広い年代層はもちろん若い世代をターゲットに 食育の推進

北海道文教大学の食育アイドルプロジェクトでは食育講話を通じて、老若男女はもちろんのこと、食育への関心が希薄な年代層や健康に対して興味を持ちにくい若者を対象に、興味を引く食育活動を展開しています。「えにわっ娘。」は、地域の祭りやイベント、「IX-ALICE（イザリス）」は、札幌のライブハウスなどで、無理なダイエット、野菜の摂取、食への感謝、共食、食品ロス、環境への配慮など、幅広いテーマの楽曲も披露しています。親しみやすいアイドル活動を通して、これまで関心のなかった若い世代にも食育を身近に届けることを目的としています。特に、趣味に情熱を持ち深く没頭する人々にも訴求することで、推し活を利用した食育を広く推進しています。



恵庭市の夏祭りイベントで
食育アイドルプロジェクトとして参加



近隣の町（南幌町）の
お祭りでのステージ

地元FM放送やYouTubeなどで 食や健康についての情報を発信

SNSやYouTube、地元FM放送などを通じて、食や健康に関する情報発信を行っています。「作ってみた」といった調理動画や、食文化、イベントで行った講話を動画にし、食や健康への興味関心を高める内容を提供しています。さらに、田植えや収穫の経験をYouTubeで発信することで、お米の消費拡大にも貢献しています。



田植えや稲刈りを自ら行って、アイドル米を販売

恵庭市とコラボして食品ロス削減推進

北海道文教大学の食育アイドルプロジェクトは、恵庭市とコラボレーションし、食品ロス削減の啓発活動を行っています。市内には、飲食店用食べきり運動推進ポスター、小売店用てまえどり運動推進ポスター、公共施設用食品ロス削減推進ポスターの3種類を掲示しています。また、食品ロス削減をテーマにしたIX-ALICEの楽曲「YOURSIDE≠YOURSIGHT」のミュージックビデオも配信しています。

<https://www.youtube.com/watch?v=yLZJQN3HBUG>



公共施設用
啓発ポスター



小売店用啓発ポスター



飲食店用
啓発ポスター



この度は、このような素晴らしい賞をいただき、心より感謝申し上げます。「推せる食育」をモットーに、楽しく、明るく、元気いっぱい活動しています！イベントやライブでは、曲の合間に「食育タイム」と題したミニ食育講座を行い、アイドルとして楽しんでいただきながら、食育について学べる機会を提供しています。今後も「食」を通じて地域の魅力を発信し、多くの方々に笑顔で食育を推進していくよう、メンバー一同努力してまいります。

食育アイドルプロジェクトメンバー 一同

持続可能な農業をやってみよう 【食育】プロジェクトチーム

(東海学院大学)

岐阜県
活動期間：9年

地域特産野菜「各務原（かかみがはら）にんじん」を主軸に多様な主体が連携し、
地域のすべての世代に広がる食育の輪！

4人の大学生がはじめた小さな食育活動から広がった 食育の輪

2016年、4人の学生が食品残渣を堆肥化し、食品ロス削減に取り組始めたことをきっかけに、この活動は次第に農業関係者、教育関係者、行政、商工会、企業、福祉施設など多様な主体が相互に連携する形で広がりました。こうして、地産野菜を主軸に地域全体で取り組む大規模な食育活動へと発展しました。



学内で生じる食品残渣の堆肥化



耕作放棄地を活用した有機栽培



各務原にんじんで食育活動



キッチンカーで食育活動

『各務原にんじん』に徹底的にこだわった食育活動 ～歌・体操・動画・本～

『各務原にんじん』をテーマとした食育活動に関心を持っていたため、にんじんの歌や幼児向け体操、フレイル予防体操、アニメーション、料理動画、レシピ本、食品ロス削減料理本などを継続的に制作しています。これらの取組により、地域の皆さまに親近感や安心感を感じていただき、積極的な参加を促しています。



各務原にんじん料理動画を月1回配信



各務原にんじんレシピ本（第4版）



食育講座・各務原にんじん体操の指導



各務原にんじんアニメーション

規格外『各務原にんじん』を主軸に、 全てのライフステージで取り組む食育活動

規格外の地産野菜である『各務原にんじん』を主軸に、消費者庁食品ロス削減推進サポーターでもあるプロジェクトメンバーが、食品ロス削減を基盤としながら、専門の栄養学の知識を活かしたライフステージ別の食育活動を展開しています。この活動は、農業関係者や行政、教育機関、福祉施設など多様な主体と連携して行われており、年間1万人以上の方々に対して実施されています。



こども食堂



食品ロス削減料理教室



フレイル予防料理教室



持続可能な農業に取り組む【食育】プロジェクトチームは、初代の先輩たちの思いを受け継ぎ、「Think Globally, Act Locally」を合言葉に掲げ、地域の皆さまと連携・協働しながら自分たちができることを実践しています。このたび、このような栄えある賞を受賞できたことを大変光栄に思います。これからもZ世代ならではの視点を活かし、「にんじん愛」を胸に活動を続けてまいります。

東海学院大学管理栄養学科
持続可能な農業をやってみよう【食育】プロジェクトチーム

横須賀地区栄養士連絡協議会

神奈川県
活動期間：11年

地域の管理栄養士・栄養士の連携と多職種協働による、
あらゆる世代の住民とつながる食育活動～それぞれの特性をいかして～

管理栄養士・栄養士の個々の特性を生かした あらゆる世代へ向けた食育活動

横須賀地区栄養士連絡協議会（以下、横栄協）は、地域の管理栄養士や栄養士が職場の垣根を越え、地域住民の健康増進を「食」を通じて支援する活動を展開しています。それぞれの管理栄養士が持つ専門性や特性を活かし、子どもから高齢者までの幅広い世代に加え、災害時も想定した食育活動を行っています。また、多職種との連携を重視し、地域住民への包括的なサポートを実現することも、横栄協の大きな特徴の一つです。



地元農家協力による
地産地消料理教室



地元商店街で食育イベント

横須賀地区嚥下調整食分類早見集の作成

急速に進展する超高齢化社会に対応するため、地域の高齢者が病院・施設・在宅を移動しても「食べる楽しみ」を途切れることなく支援する取組として、「横須賀地区嚥下調整食分類早見集」を発行しています。この早見集は、地域の病院や施設で提供されるさまざまな食形態を分類したもので、高齢者本人やご家族、関連職種の皆さまに対し、入院・入所中の食事形態に関する情報を適切に提供することを目的としています。現在、内容のさらなる充実を図り、第4版が発行されています。



早見集



多職種による官能評価の様子

様々なツールを活用した食育

横須賀地域の野菜を活用したレシピの開発や新聞の発行に加え、YouTubeやInstagram、Zoomなどのデジタルツールを活用した食育講座も展開しています。また、薬膳や地産地消をテーマとした料理教室や、日本栄養士会が実施する「栄養ワンダー」企画による食知識の普及啓発活動など、多岐にわたる食育活動に取り組んでいます。これらの活動では、地域の公民館や大学だけでなく、地域貢献の一環として無償で貸し出しているショッピングモールなど、地域資源も積極的に活用しています。



コロナ禍の食育講座



この度は、このような栄誉ある賞をいただき、会員一同、心より御礼申し上げます。横栄協の特徴は、病院、高齢者施設、薬局、企業、大学など、さまざまな職域の管理栄養士・栄養士がそれぞれの得意分野や能力を活かし、多職種連携を通じて地域住民の健康増進や「食べる楽しみ」の支援に取り組んでいる点にあります。今後も地域の課題に寄り添いながら、食育活動を積極的に展開していきたいと考えております。

横須賀地区栄養士連絡協議会
会長 駿藤 晶子

富津市食生活改善サポーターの会

千葉県
活動期間：3年

生活習慣病予防のための減塩・野菜摂取普及啓発活動

減塩商品を取り入れた「野菜たっぷり減塩レシピ」を 行政と共同で作成

市の健康課題として、肥満や高血圧の割合が国や県よりも高く、食塩摂取量が男女ともに国の目標値を上回っている状況があり、これらの改善を目的に減塩や野菜摂取の普及啓発に力を入れています。その一環として、富津市食生活改善サポーターが自身の家庭料理をもとに減塩対応のレシピを考案し、市の管理栄養士が監修した「野菜たっぷり減塩レシピ」を作成しました。このレシピをより多くの方々に知っていただくため、市が実施する各事業の場での資料配布や、市広報誌、Webサイト、YouTubeなどを活用し、作り方や調理動画を配信しています。これにより、幅広い世代に向けた普及啓発を進めています。



「野菜たっぷり減塩レシピ」
試作の様子



市の広報誌やWebサイト、
YouTubeに作り方を掲載

作成した「野菜たっぷり減塩レシピ」を活用して 減塩・野菜摂取普及啓発活動

市の乳幼児健診や特定健診結果説明会場、高齢者向けの教室、公民館事業など、地域で行われるさまざまな健康支援の場において、「野菜たっぷり減塩レシピ」の配布を行っています。これに加えて、レシピを実際に使用したバランスの良い食事の調理実習や試食提供を通じて、参加者に実践的な健康的食生活を体験していただいています。実習では、減塩や野菜摂取の重要性を伝えるためのポイントを解説し、家庭でも取り入れやすい簡単で美味しいメニューを紹介しています。また、イベントの場では、減塩と野菜摂取の効果を視覚的に理解していただける展示を行い、食材の選び方や調理法を詳しく説明することで、参加者が自分の食生活に活かせる知識を深められるようにしています。これらの取組を通じて、市民一人ひとりが健康を意識し、家庭でも実践できる方法を身につけることができるようサポートしています。



考案レシピの
調理実習



3歳児健診会場で
親子へ試食提供



家庭でも取り入れやすい
メニュー紹介

スーパーと共同で「野菜たっぷり&減塩」をテーマとした お弁当を開発

誰でも健康的な食品にアクセスできる食環境づくりを進めるため、市内のスーパーと共同で「野菜たっぷり減塩レシピ」を取り入れた「野菜たっぷり&減塩」弁当を開発し、店舗での販売を通じて、減塩や野菜摂取の重要性を啓発しました。この弁当は市内のほか、スーパーの店舗がある他市や他県でも販売され、市民だけでなく、広範囲な地域での普及啓発へとつながりました。また、市内の店舗ではイベントを実施し、レシピの配布に加えて、減塩商品の販売促進も行い、減塩実践への意識を高めました。



「野菜たっぷり&減塩」
コラボ弁当開発、販売



スーパー店舗での
レシピ配布や声かけの様子



この度は栄誉ある賞をいただき、会員一同、心よりお礼申し上げます。私たち富津市食生活改善サポーターの会は、生活習慣病予防を中心に、さまざまなライフステージの方々に家庭で実践しやすい健康づくりの方法を普及啓発しています。この賞を励みに、これからも市民の皆さまが健康に暮らせるよう、サポートを続けてまいります。

富津市食生活改善サポーターの会 一同

与那国町食育ボランティア

沖縄県
活動期間：27年

与那国町食育ボランティア活動

「15の春食育教室」 食文化の継承と食の自立を目指して

与那国島には高校がなく、中学を卒業した生徒の大半は島外へ転出せざるを得ないため、島独自の伝統的食文化の継承が大きな課題となっています。また、転出に伴い、多くの生徒が親元を離れ、家庭での食事の重要性を理解し、健康的な食生活を身につける機会が少ないことも課題です。これらの問題に対応するため、与那国町食育ボランティアでは、島内の中学3年生を対象に「15の春食育教室」を開催し、食文化や健康的な食生活について学ぶ機会を提供しています。



オリエンテーションの様子



調理実習の様子

食生活を振り返り、育む

「15の春食育教室」では、地元の食文化や健康的な食生活に関する知識を学んだ後、実際に調理実習を行い、地元の食材を使った料理を作ります。完成した料理は、保護者を招いて会食する場を設け、生徒と保護者が一緒に食事を楽しみます。この活動を通じて、生徒たちは自らの成長を感じるとともに、保護者に対する感謝の気持ちを新たに、食を通じて絆を深めることができます。また、保護者にとっては、子どもの成長を実感し、親子で共に学び合う貴重な機会となっています。



出来上がった郷土料理



食育ボランティアから中学生にお話



親子で会食

日本最西端の島で地域に密着した食育活動

与那国町栄養士連絡会と連携し、地元で採れる食材を活用した調理法の研究や、開発したレシピの住民向け普及活動に取り組んでいます。これらのレシピは学校給食などでも活用されています。日本最西端の与那国町で、地域に密着した食育活動を展開しています。



青パパイヤを使った
レシピの調理実習



全9品！パパイヤ御前が完成！



美味しく会食しながら
レシピの振り返り



地域のお祭りでブース出展



小さな離島での地道な活動の積み重ねが、このたび実を結び、栄えある賞を受賞できたことを大変光栄に思います。このような賞をいただき、さらなる食育活動への意欲が湧いてきました。

あらーぐ ふがらさ！（誠にありがとうございました ※与那国方言）
与那国町食育ボランティア 一同



受賞団体の取組紹介

◆ ◆ ◆
教育関係者・事業者部門

SHOKUIKU
KATSUDOU HYOUSYU

養牛部 (神奈川県立相原高等学校)

神奈川県
活動期間：11年

食を通じて大きな学びを～農と人をつなぐ架け橋～

相模原の立地を活用したあいほら牧場の開催

相原高校養牛部では、日々、乳牛や肉牛の飼養管理、野菜の栽培、さらには農産物の販売に取り組んでいます。「農業や相模原を盛り上げたい」という強い思いを持ち、地域社会に貢献できる活動を目指しています。特に、本校の立地を最大限に活用したあいほら牧場は、地域の方々や協同病院の方々を対象に農業体験を実施しています。このプログラムでは、参加者が実際に牛に触れたり、餌を与えたりすることによって、癒しや安らぎを提供しつつ農業の魅力を実感できます。地域の皆さまにとって、貴重な経験が深く心に刻まれ、農業への理解や関心を高めるきっかけとなっています。また、交流を深めるだけでなく、農業を通じて生まれる様々な体験が、子どもたちや大人たちにとっての成長と学びの場になっていることに喜びを感じています。このようにして、相原高校養牛部は今後も地域の皆さまとともに歩み、農業の未来を支えていきたいと考えております。



牛とのふれあい体験



乳しぼり体験

出張！あいほら牧場

私たちは、より多くの人に農業の魅力を広め、規模を拡大することを目指しています。その一環として、相原高校を飛び出し、近隣の観光牧場と連携した食育活動を継続的に開催しています。毎月、牧場を訪問して、酪農や乳製品の製造過程についての授業を行っています。この教育プログラムでは、参加した生徒たちが実際の現場で体験することに重点を置き、牛の世話や搾乳、乳製品の加工を見学する機会も設けています。これにより、農業の重要性や食の大切さを実感し、理解を深めることができるようになっていきます。この取組を通じて、農業に対する興味を持つ人が増え、未来の農業を担う人材の育成に寄与できることを期待しています。



牛について学ぼう



ミルカー体験

保育園と小学校との出前授業と 農業体験「食と農を学ぶ」

今年で4年目を迎える保育園との交流は、夏・秋・冬の各季節に開催しており、それぞれ異なる体験を通じ、子どもたちが季節ごとの自然や農業の変化を感じながら、楽しむことができます。また、小学3年生と6年生を対象に大根の播種から収穫までを実践し、家畜に関する授業も行っています。この活動を通じて、食べ物大切に作る気持ちや、農業に対する興味や理解を深めることができ、多くの子どもたちが成長の喜びを感じています。



小学校にて出前授業



保育園児とのサツマイモ掘り



乳しぼり体験



この度は、このような賞を受賞できましたことを、大変光栄に存じます。地域の方々や連携先の皆さまなど、関連するすべての方々のご支援により、私たちは活動を行うことができましたことに、心より感謝申し上げます。今後も、食や仕事、命についての学びを伝える機会を増やしていきたいと考えております。そして、生産から消費に至るまでの食に関する体験活動を実施し、より多くの方々に農業の魅力や大切さを感じてもらえるよう努力してまいります。

神奈川県立相原高等学校 養牛部 一同

尾鷲市・尾鷲市教育委員会

三重県
活動期間：14年

地元水産物を活用した食育推進活動

体験と学習で若い世代に水産業の魅力を伝え、 興味を引き出す機会を提供

近年、魚離れが進んでおり、本市のような水産物の産地でも、生の魚を見る機会や、家庭で魚をおろす機会、また魚を食べる機会が少なくなっています。この現状に対処するため、若い世代を対象に、実際に水産物を「見る」「触れる」「食べる」といった体験を提供し、水産現場や魚食の意義について学ぶ場を設けています。具体的には、漁業現場や魚の生態について学んだり、実際に魚をおろして調理したりする活動を通じて、水産物の魅力を深く実感してもらうことを目指しています。これにより、若い世代が水産業に対して関心を持ち、将来的に水産業の担い手となること、また水産物の消費拡大に繋がることを期待しています。地域の水産業の未来を担う人材の育成と、地元水産物の消費促進に貢献することが、この活動の重要な目標です。



保育園での魚食講座



出前水族館

地元産の新鮮魚を使った料理教室で、 おろし方を学び、魚の魅力を体験

本市では、各学校を対象に、カツオやタイ、アジ、アオリイカなど地元で獲れた新鮮な魚を使った料理教室を開催しています。ここで魚をおろす楽しさや美味しさなどの魅力を知ってもらい、将来の魚食習慣に繋がることを期待しています。



養殖マダイ料理教室



アジ料理教室



カツオ料理教室

間伐材を用いたアオリイカ産卵床体験

市内の小学校高学年を対象に、尾鷲ヒノキの間伐材を活用してアオリイカの産卵床を作成し、湾内に沈設する体験活動を行っています。この活動は、地域の森林資源を有効に活用し、間伐材を水産業に役立てる取組として、資源の増大や循環型社会の推進に貢献しています。さらに、ふ化したイカの観察会や、イカを使った料理教室などの体験プログラムを通じて、子どもたちに森林整備や水産資源の保護の重要性を伝えることを目指しています。こうした活動を通じて、子どもたちが水産業や自然環境への理解を深め、地域資源としての水産物に対する関心を高め、将来の持続可能な水産業を支える担い手の育成にも繋がることを期待しています。



産卵床の沈設体験



孵化したアオリイカの観察会



この度は、栄誉ある賞を賜り、大変嬉しく思っております。心よりお礼申し上げます。魚離れが進む中、地元の魚を知り、その生態や調理法を学び、最後に食べるという体験を通して、水産業の重要性を地元の子どもたちに伝えていくことが、地元水産物の消費拡大や担い手確保、育成につながると確信しています。この取組は、尾鷲市が推進しているふるさと教育とも密接に関係しており、今後も継続していきたいと考えています。

尾鷲市教育委員会 教育長 田中 利保

NESラボステーション

(立正大学法学部 社会学・教育学ゼミナール) 東京都
活動期間：8年

大学生と小学生の持続可能な食育の発展につなげるZ世代の「食と農」教育プロジェクト

「これからのわたしたちの食と農業」を学ぶ フィールドワーク

大学生たちは「東京の食を支える人材の育成」(東京都教育ビジョン)を目標に、オリジナルの教育内容やプレゼンテーションを考案・企画するため、実際に農家や食に関連する事業者を訪問し、フィールドワークを通じて深く学びます。



オリーブ栽培とエコ堆肥の学習



キャベツの収穫を体験



りんごの収穫、葉摘を体験



りんごの深い話に興味津々の大学生

大学生が考案する授業 「未来の“食と農”を考えよう！」

研究調査で得た知識や成果を「教える」ことは、教育研究の重要な一環です。大学生たちは、実際に学んだ内容を授業やプレゼンテーションなどの「教育の場」を通じて他者に伝えることを大切にしています。この過程を通じて、大学生たちは知識を深め、学びを共有することでさらなる成長を遂げます。特に、Z世代が未来にわたって「食と農」を自分ごととして関心を持ち続け、その意識を次世代に引き継ぐことは大学生たちにとっての大きな目標です。このような活動を通じて、大学生たちは地域の課題に対する意識を高め、将来のリーダーとしての役割を果たすために必要なスキルと知識を磨いていきます。



大学生が企画した授業に子どもたちは熱心に参加



クイズ形式での実施



プレゼン授業

Z世代と考える「食育の推進」を広める 大学生たちによるアウトリーチ活動

アウトリーチとは、イベントや小中学生向けの出張授業、Webサイトでの情報発信などを通じて、広く国民に食と農への興味・関心を喚起する活動のことです。大学生たちは、フィールドワークや教育を通じて得た知識や思いを世代を超えて多くの人々に伝え、食育推進の活動を行っています。



食育フェア
@代々木公園での発表



ポスター展示や販売、
体験エリアの出店



この度は「消費・安全局長賞」という素晴らしい賞をいただき、誠にありがとうございます。私たちNESラボステーションは、普段農家さんの元へ足を運び、自らの学びを深めるだけでなく、小学生に伝え一緒に考える活動を行っています。また、食に関するイベントにも積極的に参加しています。今回、このような私たちの活動を評価していただき、大変嬉しく思っております。今後も農家さんと皆さまをつなぐ架け橋となり、食や農について考える輪を広めていけるよう、活動を継続してまいります。

NESラボステーション(立正大学法学部・西谷ゼミ) 一同

宮城学院女子大学 現代ビジネス学部現代ビジネス学科 舩井ゼミナール

宮城県
活動期間：3年

ビジネススキルで食育推進 食べると学ぶが由来のサイト「ガクタベ」で
食育情報を一元化し見える化 楽しみながら食育情報に触れられる仕組みづくり

地域の健康を支え、 食育を推進する情報ポータルサイトを目指して

宮城学院女子大学現代ビジネス学部舩井ゼミナールでは、デジタル技術を活用した地域課題の解決方法を学んでいます。今日、多くの人々がインターネットに簡単にアクセスできるようになり、WebサイトやSNSを通じて情報を得ることが一般的な時代背景の中で、地域に密着した食育や健康づくりの情報を発信するため、「ガクタベ」というWebサイトを立ち上げました。このサイトは、地域の方々が信頼できる情報源として活用できる「食育・健康ポータルサイト」として、継続的に更新を行い、地域のニーズに合わせた情報を提供しています。私たちは、このサイトを通じて地域課題の解決に貢献し、より多くの人々に食と健康に関する知識を広めていきたいと考えています。



ゼミの様子



ガクタベトップページ

小学校とコラボレーションによるウェブサイト更新

「ガクタベ」の活用促進と情報のアップデートを目的に、定期的に東松島市の小学校と連携してワークショップを開催しています。ワークショップでは、児童が考えた情報を基に学生がクイズなどを作成し、公開しています。これにより、児童の「ガクタベ」への関心を高めるとともに、児童とその保護者が情報を収集する習慣を育むことを目指しています。また、市が発信する食育に関する情報をリンクし、「子どもから大人まで楽しく学び、役立つ」サイトとして設計しています。



ワークショップの様子



クイズページのお披露目

地域の食育イベントに出展し、 Webサイトの体験会を実施

「ガクタベ」をより多くの地域の方に知ってもらうために、私たちは毎年、東松島市で開催される「ひがしまつしま食ベメッセ」にてサイト体験会を実施しています。この体験会では、サイトの利用方法を紹介するだけでなく、クイズや塩分チェック、イレブンチェックなどのコンテンツを提供し、参加者にサイトの有用性を実感してもらっています。さらに、体験会の一環として食と健康に関するアンケートを実施し、地域住民の健康促進や食育への関心を高めるために必要な情報を収集・分析しています。この活動を通じて、地域の皆さまに役立つ情報を提供し、食と健康に対する意識を深めてもらうことを目指しています。



児童とのコラボクイズを体験



学生がレクチャーしながら
コンテンツを体験



「地域課題をデジタルの力で解決」というキーワードを掲げて、私たちの活動はスタートしました。一昨年度からは小学校とのコラボレーションを開始し、昨年度には地元食材を活かした加工業を営む方々や生産者の方々への取材も行いました。これらの取組を基に、サイトのコンテンツを充実させることができ、活動当初に比べて「地域と作る、地域のための食と健康のポータルサイト」として成長していることを実感しています。しかし、まだまだ改善すべき点も多くあります。今回の受賞を励みに、さらに地域の方々に活用していただけるサイトにするべく、引き続き活動を進めていきます。

舩井ゼミナール 一同

NPO法人棚田LOVERS

兵庫県
活動期間：19年

兵庫県市川町【棚田で食育を】一緒に食べてなかよく優しく

収穫・料理体験し、土鍋でご飯を炊こう！
～一緒に食べてなかよく優しく～

棚田を見学するだけでなく、共食の場を提供し、子どもたちと一緒に収穫した野菜や野草、魚を使った料理作りや、土鍋でご飯を炊く、お味噌汁を作る体験、さらには絵本の読み聞かせなど、さまざまな体験型活動を行っています。この取組は、地域の子ども食堂としても機能しており、家族や地域とのつながりを深める場となっています。参加者からは、「家族の健康の源は食事だと思うので、できる限りそろって食卓を囲みたい」という感想をいただきました。活動は19年間にわたり継続され、これまでに12,800人以上が参加。棚田も21枚再生される成果を上げています。また、この取組はメディアにも注目され、180回以上取り上げられるなど、多くの関心を集めています。



棚田で食育を



米育て 田植え体験

味噌、納豆、かしわめし等伝統料理を継承
～なかよく食べて、つなぐ知恵～

食文化の保護・継承を目的に、豆腐、味噌、納豆、かしわめしなど、地域で受け継がれてきた伝統料理を、地域の方々や講師の協力を得て一緒に作る活動を行っています。この中で、昔の人々の食文化に対する考え方を学び、日本型食生活を実践する機会を提供しています。参加者からは、「自分で収穫したものをその場で調理して食べる点が良かった。（市販品との違いも実感できた）」といった感想も寄せられており、食育の効果をさらに高める取組として評価されています。また、この活動には大阪体育大学や兵庫県立大学の学生たちも参加し、次世代の担い手育成にもつながっています。さらに、料理を学んだ子どもたちが、自ら進んで家庭で料理を手伝うようになるなど、日常の食生活にも良い影響を与えています。



全体でいただきますをしている様子



大学生と子どもたちとの料理体験の様子

お米、大豆、旬の野菜を育て、収穫体験
～土と水、光と風と、なかよく～

子どもたちに農作物がどのように育ち、消費に至るかを理解してもらうため、お米、大豆、旬の野菜を育てる農作業体験を実施しています。子どもたちは収穫した農産物を自ら調理し、食事をいただくことで、食や農林水産業への興味や理解を深めています。さらに、「棚田で食育」の動画を4種類制作し、広く発信しています。この動画は、食育の重要性をわかりやすく伝え、食と農業に対する意識を高める一助となっています。



レタスの収穫体験の様子



活動紹介動画



私たちは、美しい棚田を未来の子どもたちに受け継ぐため、日々活動を行っています。このたび、栄誉ある農林水産大臣賞をいただき、心より感謝申し上げます。地域の皆さまの温かいご支援のおかげで、これまでの大切な文化や伝統を守りながら、次の世代へとつなげていく使命を感じています。これからも一層努力を重ねてまいりますので、引き続き応援をよろしくお願いいたします。ぜひ一度、兵庫県市川町の魅力あふれる棚田に遊びにいらしてください！

NPO法人棚田LOVERSメンバー 一同

特定非営利活動法人まちの食農教育

徳島県

活動期間：8年

子どもたちへの食農教育を推進するための「学校食」プログラム

合言葉は「すべてのこどもに農体験を」

「農業の担い手を育成する」を目的に掲げたフードハブ・プロジェクト食育部門を前身として、2022年にNPO法人まちの食農教育を設立しました。子どもたちにとって「小さな社会」である学校で継続的に食農教育に取り組むことは、学校と地域をつなぎ、地域の農業や食文化を守り伝え、地域の担い手を育てるために重要な活動です。私たちは、給食や各教科での学びと連動する食農プログラムを設計し、年間を通じて「そだてる、あじわう、つなぐ」という体験活動に取り組んでいます。この取組によって、農作物を育て、収穫し、味わう楽しさを子どもたちが実感し、食や農業への関心を深めるとともに、地域とのつながりを強化しています。活動を通じて、一次産業の重要性を広く理解してもらうとともに、未来を担う人材を育て、地域の持続可能な発展を目指しています。



2校合同で実施している在来のもち米栽培

地域の大人とともに描く、農と食の未来

農業従事者の高齢化、耕作放棄地の増加、自給率の低迷や安全性の問題など、農業と食を取り巻く課題は山積んでいます。これらの明確な解決策が見えない中で、地域の人々と対話を重ね、地域の食の未来について考え続ける場や機会の必要性を強く感じています。2023年に神山町内で開催した「School Food Forum」では、「地域でつなぐ農と食」をテーマに掲げ、全国から関心を持つ方々が集まり、食に関する教育について意見を交わし、学び合いました。今後も町内で、食を中心に据えた継続的な対話の場をつくっていきたいと考えています。



School Food Forum2023より

「いのち」に触れる機会と 「食べ物に関わる人や仕事」に出会う場をつくる

世界中で起こるさまざまなニュースや出来事は、私たちの日常と切り離されたものではありません。それらは私たちが暮らすこの社会と深く結びついています。特に「いのち」に触れること、そしてそれを感じることができる場をつくることは、私たちの生活の中で非常に大切です。食べ物の「たね」を未来へとつなげていくことも、その一部です。この「たね」からは、命を育む力が生まれ、食がどのようにして私たちに届くのかを理解することができます。生産者やつくり手との出会いを通じて、その背後にある思いや努力を感じ、食の循環や環境とのつながりを知ることが、私たちの世界への興味や関心を広げるきっかけとなります。これらすべては、実は畑という身近な場所から始めることができる第一歩です。畑での体験を通じて、私たちは命の大切さを実感し、次の世代へとその価値を引き継いでいくことができると考えています。



小学校3年生が
栽培する大豆は在来大豆



地域の農家や、作り手さんからの学び



田畑は生き物にも
出会える場所



まちの食農教育
Community Supported School Lunch

この度は、誠にありがとうございます。食農教育を受けた中学生が、「これまで見ていたまちの風景の見え方が変わった」と話してくれました。体験を通じて意識が変わっていくことを、彼女たちが教えてくれたのです。「そだてる、あじわう、つなぐ」という活動を経験する町内の子どもたちが年々増えていくことが、私たちの大きな希望です。

NPO法人まちの食農教育 一同

東京都農業協同組合中央会

東京都
活動期間：8年

東京農業の魅力を発信し、東京産農産物の消費拡大を通じて取り組む食農教育
『未来への種まき』

“超”都心でやるから意味がある、
将来に亘る東京農業のファン創り

東京の食料自給率は「0%」。農業産出額も日本で最下位です。何でもあるはずの東京ですが、“超”都心には農地がありません。農家もいません。JAもありません。自治体に農業振興部署もありません。地場産農産物もありません。東京の人口は1,400万人、そのうち“超”都心部に住む人口は400万人です。この400万人、そして次世代を担う子どもたちや若者たちに、東京農業の魅力を伝え、農産物を届けたいと考え、最大消費地である東京を管轄する私たちJA東京グループは、将来にわたる東京農業のファンづくり、『未来への種まき』を果たすべき使命として取り組んでいます。



“超”都心へ東京農業を届ける

出向くだけでなく連れてくる、
そして「都市農業の日」の定着へ

食農教育の発展には、栄養士や担当教諭の理解促進が不可欠です。そのためには、単に出向くだけでなく、“超”都心からも現場に連れてくる必要があります。栄養士や教員向けに「畑の見学会」を開催し、現場を実際に見て、触れ、体験してもらいます。また、東京産農産物の給食での使用を推進し、特に11月2日の「都市農業の日」にはその使用を積極的に促進しています。



畑の見学会の様子



東京産食材を使用した給食を配膳する児童

“超”都心の親子に大人気！
東京のプロ農家による出前授業

“超”都心に住む子どもたちにとって、農家や農業に触れる機会はほとんどありません。そんな子どもたちに、東京の農家が野菜の豆知識やクイズを盛り込んだ授業を行い、楽しみながら学んでもらいます。公開授業の日には、子どもたちよりも保護者の方々の方が興味津々に聞いていることもあります。



体育館で大人数の
合同出前授業の様子



教室での出前授業の様子



プロの農家による栽培指導の様子



次世代を担う子どもたちや若者たちに東京農業の魅力を伝えたいと思い、この活動に取り組んで8年が経過しました。ここまで続けてこられたのは、東京の農家の皆さまをはじめ、多くの方々のご協力あつてのことです。今後も、JA東京グループの総力を結集し、『未来への種まき』をさらに発展させていきたいと考えています。

東京都農業協同組合中央会 一同

JA糸島女性部

福岡県
活動期間：3年

糸島の愛とパワーをお届けします！

食品ロスを見直し、 「こども食堂」や「フードパントリー」などの取組

コロナ禍が続いたことで、これまで当たり前のように行っていた仲間同士の集まりや女性部活動ができなくなり、会話を楽しんだり、お互いの顔を見ながら食育活動を行う機会が大きく制限されました。その間、私たちはどのように地域に貢献できるかを考え、今できる「食」の支援活動を始めました。地元の直売所や家庭から提供された消費しきれない食材を集め、それらを地域で必要としている場所や団体に無償で届けています。この活動は、私たちが地域と繋がり続けるための大切な架け橋となり、地域住民に少しでも支援できる喜びを感じながら続けています。また、支援活動を通じて、地域の皆さまとの絆を深め、困難な時期を共に乗り越えられるよう努めています。



JA糸島産直市場「伊都菜彩」
出荷者さんからの支援



いただいた食材仕分けの様子

地産地消、国消国産と 食料自給率の向上に向けた活動

自分たちで作った新鮮な野菜を地域の皆さまに届けたいという強い思いから、農産物の作付けを始めました。この取組では、地域全体が協力し合い、農作業を進めています。特に、イノシシなどの野生動物による被害を最小限に抑えるため、みんなで工夫を凝らしながら作業を行っています。また、この農作業の過程では、栽培方法や農畜産物の調理方法などに関する情報交換が活発に行われ、食に対する理解を深める貴重な場となっています。このような活動を通じて、地域の絆をより強固なものにし、食文化の育成に貢献できることを目指しています。そして、私たちの取組が地域の健康づくりにも寄与し、より多くの人々が健康で豊かな生活を送ることができるようになればと考えています。



世代を超えて農作業



農地をフル活用



大学生に届けます！

農畜産物と一緒に糸島の食文化と愛をお届けます！

支援いただいたお米や野菜などは、こども食堂や大学生などに無償で提供しています。この活動を通じて、地域の皆さまに少しでも力になれることを心から嬉しく思っています。また、フードパントリーを開催する際には、食材の調理方法や保存方法について丁寧に説明し、受け取った方々に役立つ情報を提供できるように心掛けています。さらに、糸島の旬の食材や食文化についても積極的に話し、野菜の調理法や保存方法などの知識を共有しながら、楽しい会話を通じて情報を届けています。このような活動を通じて、地域の皆さまが食に対する理解を深め、関心を高めていただけることが私たちにとって大きな喜びです。今後も地域とのつながりを大切にし、食を通じて地域の絆を深める活動を続けていきたいと考えています。



九大生応援市の準備



提供するお米



曲がっているけど新鮮胡瓜



「できることから始めよう！」という思いでコロナ禍にスタートした「食」の支援活動は、こども食堂や故郷を離れて学業に励む大学生への応援など、お互いさまの気持ちがある素晴らしい取組に成長しました。大学生からいただいた「愛のある笑顔とあたたかい会話がうれしかったです」とのメッセージに、やりがいを実感しています。今後も私たちは食育活動を通じて、「糸島の愛とパワーをお届けます！」という気持ちを込めて活動を続けてまいります。

JA糸島女性部 一同

みつばちBunBun クロスケの大原野げんき畑

京都府
活動期間：12年

京都で一番、いや、日本で、世界で、宇宙で一番、ユニークなイチゴ狩り農園

観光農園＋食育＝ 食べるコトの楽しさ・大切さの再発見！！

『食べる』ことは、お腹を満たすだけではありません。食事を通じて、どんな感覚を味わい、どんな意味を感じていますか？あなたは何かを選んで食べていますか？誰と一緒に食べていますか？その食事を楽しんでますか？そんな問いかけを再確認できる場があれば、もっと食に対する意識が高まるのではないかと思います。そこで生まれたのが、ちょっとユニークなイチゴ狩り農園です。この農園では、単なる収穫体験にとどまらず、食への興味・関心を育むための楽しいひとときを提供しています。食べることの楽しさや幸せを、五感を使って感じてもらえるような工夫を、クロスケ劇場という形で展開しています。ぜひ一度、こんなにユニークなイチゴ狩り農園を体験しに来てください！きっと、食べることの楽しさや新たな魅力を再発見できるはずです。



クロスケ劇場開演中～



1日1回限定公演！

おもしろく、楽しく、エンターテインメント性を活かして

おかげさまで、年々、保育園や幼稚園、自治会、高齢者施設の受入れ数が増加しています。保育士さんからは、「園児にも苺愛が伝わりました」と嬉しいお言葉をいただきました。そして、さらなる発展を目指し、『イチゴ狩りプラス1』の取組を実施しています。ヨガ教室や音楽会、シェフによるイチゴフルコース料理会などのコラボ開催を通じて、イチゴ農園が異分野や世代間を超えた交流の場となり、食育活動の輪を広げています。（もちろん、クロスケ劇場もお楽しみいただけます！）



ミケチン社長が
いっぱいだねー



シェフが
ハウスに来たー！



苺スイーツの
フルコース

クロスケ劇場は、ワクワク・ドキドキ

「イチゴを食べる準備はできているか？」「冬と春では、甘さの感じ方が違うよね。」「美味しくないイチゴの見極め方を教えるね。」「白いイチゴは、脳をパニックにするよ！」「ミツバチ・ブンブンの魔法をかけますよ！！」「虫歯にも効果あり！」など、楽しさ満載のイチゴ狩りが始まります。「えええ～」と驚きながら、いざ出発！イチゴの宝地図を手に、探して・見つけて・味わって・共感する、まるで冒険のようなイチゴ狩りがスタートします。食の楽しさを存分に味わいながら、みんなで素敵な体験を共有しましょう！



イチゴのタネは、なに色？



みつばちブンブンの大合唱！



この度は、素晴らしい賞をいただき、スタッフ一同、喜びと感謝、そして誇りを感じています。私たちの願いは、日本中の観光農園で、食育内容を取り入れた「食べることの楽しさ」を伝える「劇場型」の取組を広めることです。これこそが、食への興味や関心を引き出す最良の方法だと確信しています。食べることの楽しさを広めるためにも、ぜひ「劇場型」をお試しいただきたいと思います。クロスケも、そのお手伝いをさせていただきます！

みつばちBunBun クロスケの大原野げんき畑
代表 田中 クロスケ

日本ハム株式会社

大阪府
活動期間：20年

牛・豚・鶏の農場を持ち、「生命（いのち）の恵み」をいただいて、
たんぱく質の安定調達・供給を行っているニッポンハムグループとしての食育活動

ウインナーの飾り切りを中心とした出前授業

「食えること、楽しもう！」というニッポンハムグループの食育スローガンのもと、ウインナーの飾り切りを中心とした出前授業を行っています。この授業では、受講者の方々にウインナーを使って動物や植物を楽しく作っていただきながら、生命（いのち）の恵みの大切さを感じてもらうことを目指しています。また、たんぱく質の摂取推進や食品ロス削減、食物アレルギーへの配慮についても学べる内容となっています。



講師による
ウインナーの飾り切り実演



高齢者も
ウインナーの飾り切りに挑戦

高齢者を対象としたフレイル予防としての 社会連携講座

（学）関西医科大学、（株）平和堂、コガソフトウェア（株）と連携し、「食と運動で健康を科学する」社会連携講座を実施しています。特に（学）関西医科大学との共同研究では、高たんぱく質乳製品や食肉含有加工食品などを提供し、運動負荷を組み合わせることで、筋肉量の増加を介した高齢者のフレイル予防効果を実証しました。また、この講座を通じて、受講者が日常の食生活においてたんぱく質の多い食品を選ぶ行動変容が見られ、食と健康に関する意識向上の成果が確認されています。



たんぱく質をしっかり摂って、しっかり運動

食物アレルギーケアWebサイト「Table for All」運営

信頼できる情報を見つけたい。同じものを家族や友達と一緒に食べたい。悩みを気軽に相談したい。そんな食物アレルギーに向き合う一人ひとりの思いに寄り添うために誕生したのが、私たちの「Table for All」です。この活動は、食物アレルギーを持つお子様を育てるお客様の声をきっかけに、ニッポンハムグループが25年以上にわたり続けてきた食物アレルギーケアの取組から生まれました。2022年にサポートの輪を広げるため、食物アレルギーケアの総合プラットフォームとして開設。信頼できる情報の発信や支援活動を通じて、食物アレルギーに対する認知を広げ、より多くの方々の安心で豊かな食卓づくりを支えています。

食物アレルギーケア
Table for All
トップ 食物アレルギー情報 読みもの 食物アレルギー対応商品 オンライン栄養相談 食物アレルギー対応レシピ 私たちの思い



食物アレルギーを持っている人も、みんなと同じものを食べたい



この度は、大変名誉ある賞をいただき、誠にありがとうございます。私たちニッポンハムグループでは、お客様の声を聞き、直接お客様に価値を伝える方法として、50年以上前から流通さまの売場をお借りして、店頭試食販売を長年実施してきました。そのような活動の中から、お客様にハムソーセージを使った、飾り切り教室や、手作りウインナー教室等を数多く実施し、「食育」という言葉が広まる前から「食べる喜び」をお伝えする活動を実施してきました。私たちは、グループブランドの約束として「おいしさの感動と、健康の喜びを、世界の人々と分かち合いたい。」という言葉掲げています。この言葉を実現していくためにも、笑顔あふれる食体験の提供を継続した取組として今後も取り組んでまいります。

日本ハム株式会社 常務執行役員 松本之博

ハウス食品グループ本社株式会社

東京都
活動期間：29年

「はじめてクッキング」教室

カレークッキングを通じた食育活動 「はじめてクッキング」教室

ハウス食品グループは、「自分で作って食べる」ことを体験し、より食への興味を広げてほしいという想いから、保育事業を行う株式会社メイトと共同で「はじめてクッキング」教室に取り組んでいます。これは、全国の幼稚園・保育所・認定こども園などで、子どもたちがカレークッキングを体験する活動です。先生方が取組やすいように、事前準備の説明書やカレールーなどを提供し、園の活動をサポートします。五感をフルに使ってカレークッキングを行うことで得られる様々な発見や気づきを通じて、子どもたちの健やかな成長を応援します。



慎重に野菜をカット



カレーのいい香り！

カレークッキングは園、家庭、社会との架け橋

園での体験はカレークッキングだけにとどまらず、子どもたちが自分たちで野菜を収穫したり、近隣のスーパーへ買い出しに行ったりと、事前の食材調達にも関わることができます。これらの多様な触れ合いや関わり合いは、新しい体験の宝庫です。そして、子どもたちは園でのワクワクした体験を家に持ち帰り、親子で一緒にクッキングに挑戦したり、自主的にお手伝いをしたりすることで、さらに成長につながります。「はじめてクッキング」教室は、園、家庭、社会をつなぐ架け橋にもなると考えています。



自分たちで食材を収穫！



お家でもクッキング！

2025年で30年目に突入！

クッキング体験をした子どもの延べ人数は1,095万人に！

1996年から始まったこの活動は、おかげさまで2025年に30年目を迎えます。はじめてのカレー作りを体験する子どもたちは、毎年全国で約5,000園、50万人の園児に達しています。活動開始から今年までの延べ参加者は約1,095万人にのぼる見込みです。これからも多くの子どもたちの成長のきっかけとなるよう、この大切な活動に継続して取り組んでまいります。



カレーについてみんなで予習



協力しながら調理



みんなで食べるとおいしい！



今日はたくさん食べられそう！



この度は「消費・安全局長賞」をいただきましたことを、大変嬉しく思います。ハウス食品グループは、「食を通じて人とつながり、笑顔ある暮らしを共に作るグッドパートナーをめざします」というグループ理念のもと、食の楽しさや大切さをお伝えし、すべての人が生涯健やかに笑顔で暮らせる社会の実現に貢献できるよう、「はじめてクッキング」教室をはじめ、様々な取組を行ってまいります。これからも、子どもたちの新たな可能性を広げ、その成長を応援し、豊かで笑顔あふれる未来のために貢献してまいりたいと考えております。

ハウス食品グループ本社株式会社 広告統括部 一同

カルビー株式会社

東京都
活動期間：32年

「食」を通じた体験価値の提供 ～複合的・多面的なフードコミュニケーション～

未来につながる、食べる力を育む

子どもたちが健やかな食生活を送れるよう、「食習慣」について自分で気づき、考え、そして行動に移せる力を育ててほしい。そんな願いを込めて、私たちは食の楽しさや大切さを伝える出張授業を2003年から全国の小学校で実施しています。この授業を通じて、食べることの喜びや大切さを共有し、未来を担う子どもたちが自ら健康的な選択をできる力を育むお手伝いをしています。



食育出張授業

ものづくりの楽しさを体験する、創造力を育む

私たちは、ものづくりの現場を体験いただく機会として工場見学を実施しています。現在では、現地への来場とオンライン形式の両方で、多くの皆さまにご参加いただいています。また、子どもたちにお菓子作りへの興味を持ってもらうため、2011年から「お菓子コンテスト」を開催。自分で考えたアイデアがお菓子として形になる喜びを通じて、ものづくりの楽しさや創造することの素晴らしさを体感していただいています。



工場見学

お菓子コンテスト

企業や教育現場と外部連携し、 新たな食育プログラムを開発・提供

異業種連携を活かして中高生向けのSDGsプログラムを提供するほか、教育現場の課題解決を目指す企業とともに、新たな食育プログラムを開発・提供するなど、オープンイノベーションを通じて社会に新たな価値を提供しています。



SDGsプログラム



授業の様子



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。1949年の創立以来、私たちは自然の恵みを大切に活かし、おいしさと楽しさを創造することで、人々の健やかな暮らしに貢献してきました。今後も食の楽しさや大切さを伝える「フードコミュニケーション」を通じて、体験価値を提供し、ステークホルダーの皆さまとの対話を深めてまいります。

カルビー株式会社
フードコミュニケーション関係者 一同

株式会社雨風太陽

東京都
活動期間：3年

ポケマルこども食育クラブ

究極の食育「ポケマルおやこ地方留学」

2022年夏、岩手県から始まった「ポケマルおやこ地方留学」は、生き物が食べ物になる瞬間を体験できる親子向け地方滞在型プログラムです。都市に暮らす子どもたちが、食べ物が育つ生産現場で生産者と共に自然体験を行い、食や人々とのつながりを学びながら、地方への関心を深めるきっかけとなることを目指しています。今後も、さらなる関係人口の創出を目指して取り組んでいきます。



鹿の命をいただく
いただきますの意味を体感



イルカと触れ合うシーカヤック



猟師さんの鹿猟に同行

食の背景を学ぶことができる「こども食べるしんぶん」

「こども食べるしんぶん」は、毎号1つの食べ物をクローズアップし、その食べ物ができる過程をイラストを中心にわかりやすく伝える、食べ物に対する興味を深めることができる楽しい冊子です。

2023年1月の創刊以来、累計24号を発行しました。この冊子で特集される生産者は、「ポケマルおやこ地方留学」で体験を受け入れていただく生産者に限定しており、現場での貴重な体験を学びに変えることにもつながっています。



23年 掲載特集号の表紙一覧

産直EC「ポケットマルシェ」を通して 消費者と生産者の関係性を構築

「ポケマルおやこ地方留学」で関わりを持った生産者と参加者は、産直EC「ポケットマルシェ」を通じて、食べ物を直接生産者からオンラインで購入することができます。これにより、生産者にとっては中長期的に継続的な購入者（ファン）の形成が期待でき、一連の流れを通じて食育の意義を深め、地方との関係性を構築する取組が進んでいます。



全国の農家・漁師さんと直接やりとりできることが魅力

雨風太陽



株式会社雨風太陽は、「都市と地方をかきまぜる」をミッションに掲げ、「ポケマルこども食育クラブ」や「ポケマルおやこ地方留学」を通じて、生産者の皆さまとともに地域を持続可能にする取組を進めています。この受賞を励みに、生産者と共に今後一層活動を発展させるべく尽力してまいります。

株式会社 雨風太陽 木勢 翔太

株式会社うおいち

大阪府
活動期間：19年

肉食？草食？いや魚食っしょ！うおっ！身近におサカナのある世界へ

大阪市中央卸売市場 ライフラインとしての食を支える 産官学の繋がり

弊社は、魚食の普及を図るとともに、農林水産物の消費拡大を推進し、和食文化について共に考える食育活動に取り組んでいます。その中で、食育活動を推進するためには、さまざまな専門知識や資源を持つ生産者、行政機関、漁連、農協、メーカー、教育機関、量販店、メディア、消費者などの多様な主体が一体となって協力することで、より効果的な活動を実現できると考え、産官学の連携を推進してきました。具体的には、若者を対象にした料理教室や講義を通じた食育活動に加え、業界関係者には月刊商品情報誌「STRATEGY」や入荷相場情報を活用した情報提供を行っています。また、消費者に対しては、市場見学や試食会、メディアを活用した広報活動、さらにはイベントの企画を通じて魚食の魅力を広く伝えています。こうした取組を通じて、地域社会における食文化の発展に寄与し、持続可能な未来を目指しています。



大学生のお魚料理教室



行政・JF・JAのサポート



お魚紙芝居



NHK大阪テレビ「ぐるかん」

リアルな体験・出会いを大切にした コミュニケーションを重視する更なる進歩

体験型の食育では、市場の役割や魚食の魅力を体感することで、「魚は食べない」と言っていた参加者も「もっと知りたい、食べたい」と感じるようになり、魚を食べる習慣が広がりました。さらに、学生の意見を取り入れたレシピコンテストや量販店社員向けの研修など、多様な活動を通じて、川下から川上までの連携が強化されています。



スーパーの
水産担当者研修



お魚クイズも
大盛り上がり



大阪郷土料理
アレンジ献立

こだわりのPOINT！

鮮度感と地元食材や郷土料理の魅力

その季節ごとの旬の食材や、漁獲・収穫されたばかりの新鮮さを大切にし、中央卸売市場ならではの新鮮な食材を提供しています。また、各県の特産食材や観光名所、郷土料理を紹介することで、和食文化の普及に努めています。これらの取組を通じて、持続可能な食を支えるための食育活動を積極的に推進しています。



親子で市場体験お魚料理教室



産地食材



郷土料理



お魚タッチ体験



このたび、大阪市中央卸売市場の水産荷受会社として、栄誉ある賞をいただきましたことを、心より光栄に存じます。誠にありがとうございます。私たちの活動が実現できたのは、共に歩んでくださったパートナーの皆さまのお力添えがあってこそです。これからも、生産者と消費者を繋ぐ『リアルな体験』を通じて、食の大切さを共に伝えてまいります。

株式会社うおいち 販促営業広報課 一同

秋田ノーザンハピネッツ株式会社

秋田県
活動期間：3年

プロスポーツチーム初となる、常設のこども食堂「みんなのテーブル」の運営

こども食堂「みんなのテーブル」の運営

「みんなのテーブル」は、2021年10月に秋田市で開設された常設のこども食堂です。主に秋田市内のひとり親世帯や地域の子どもたちを対象に、温かい食事を提供しています。この取組は、地域の多くの個人や企業の皆さまからのご支援に支えられて運営が成り立っています。毎週4日営業で、管理栄養士が監修した栄養バランスの取れた日替わりメニューを提供し、子どもたちが元気に過ごせるようサポートしています。また、こども食堂は単なる食事の提供だけでなく、地域の子どもたちにとって「明るく」「楽しい」居場所となるような環境作りを大切にしています。今後も、地域の皆さまと一緒に、この活動をさらに広げ、支援の輪を広げていくことを目指してまいります。



「みんなのテーブル」店内



日替わりで
バランスのとれたメニュー

「地域で育てる」こども食堂のモデル化を目指して

「みんなのテーブル」は、多くのボランティアや農家の方々、地域団体、企業の皆さまに支えられて運営されています。私たちは、地域全体のこども食堂の持続化を目指し、地元企業と連携して秋田県産豚「桃豚」の提供ネットワークを構築しています。ほかにも、地元の食材を積極的に活用することで、地産地消の取組にもつながっています。また、地元小学校と連携し、選手たちと一緒に苗植えや収穫体験を行うことで、子どもたちに食の大切さや農業の重要性を伝えることのできる食育の活動も実施しています。プロスポーツチームだからこそその影響力や広がりをつくれる強みを活かした地域・社会とのつながりの活動を通じてこども食堂の運営支援を続け、食育を通じて未来の担い手を育てていきます。



毎月桃豚1頭分をご寄贈
いただいております



地域の小学生と選手による
野菜の苗植え

ブースター（ファン）や パートナー企業様と連携した取組

試合会場内でのフードドライブの実施や、こども食堂での餅つき体験、秋田県産米を使用した商品の開発など、食を通じた多彩な活動を展開しています。フードドライブでは、試合観戦にいられた方々に食品の寄付を呼びかけ、地域の困っている方々を支援しています。また、こども食堂での餅つき体験を通じて、子どもたちに食文化の大切さを伝えています。さらに、秋田県産米を使用した商品の開発で地元の農産物を活用し、地域経済のサポートを目指しています。加えて、自社のビール事業で排出される麦芽粕を肥料として再利用する取組も行い、循環型社会の実現に貢献しています。これらの活動を通じて、地域の社会課題解決に貢献しています。



試合会場で実施する
フードドライブ



こども食堂での餅つき体験



お米を使用した新商品の開発



地ビールの麦芽粕の肥料化



第9回食育活動表彰において、「審査委員特別賞」をいただき、心より感謝申し上げます。こども食堂の取組においては、これまでに延べ12,000人以上に食事と居場所を提供することができましたが、これは決して弊社一社の力だけではなく、共に活動してくださる皆さまのおかげです。今後も、スポーツチームの特性を活かし、秋田県の地域・社会課題解決に向けた取組を続けてまいります。

秋田ノーザンハピネッツ株式会社
代表取締役社長 水野勇氣



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
Tel03-3502-8111 (代)

