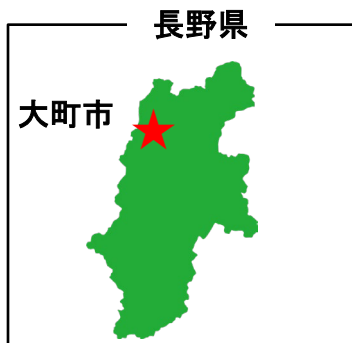


ちくわを題材にした食育の実施

- 海外における日本食への関心が高まる一方、国内では食の多様化や家庭環境の変化などを背景に、和食や地域の郷土料理、伝統料理等を受け継ぎ伝えることが困難になりつつある。
- 食品メーカーは消費者と接する機会が多く、消費者の食生活に密接に関係していることから、食育の推進に占める役割は大きいと考え、長野県大町市教育委員会と連携し、石川県で製造されているちくわを通じて、長野県の食文化や食の歴史を理解し、伝統食の調理方法の継承などの食育活動を実施した。



【取組の内容】

- 大町市立小学校で出張授業

テーマ:ちくわの謎を解こう

～石川県で作っているのにどうして長野県でたくさん食べられているのだろう?～

オンラインでちくわの製造過程を学ぶとともに、海のない長野県においてちくわが重要なタンパク源であったこと、黒部ダム作業現場の食堂で「ちくわカレー」が提供されたこと、また給食で「ちくわカレー」を実食する食育授業を行った。また、新しいちくわ料理を考え、絵やレシピを作成した。

- デジタル教材制作(PC、タブレット用)

小学校で行っているちくわの製造過程や食文化に関する上記出張授業の内容をもとに、いつでもどこでも誰でもちくわに関する食育活動が行えるよう、デジタル教材を制作し、HPで公開した。大町市以外の児童の自由研究などにも活用された。

https://www.sugiyoko.co.jp/syokuiku/vitachiku_no_nazo/



(オンラインで工場とつなが様子)



(ちくわカレー)



(食育のデジタル教材)

【取組の成果】

- 小学校で出張授業

当たり前だと思っていた身近な食材を通して、長野県独自の食文化を発見した。「いつも食べているちくわが全国的ではなく、ほとんど長野県で食べられていることを知って驚いた。」「ちくわカレーについて祖母に教えてもらった。」などの反応があった。

- デジタル教材制作

授業ができなかったクラスや学校の児童、県外の児童にも食育の機会を提供できた。小学校2クラス、自由研究として2人から報告があったほか、イベントで約40人に向けて実施した。

【事業目標】

- 長野県や自分の住んでいる地域で郷土食を知っている者の割合を増やす

実施前35.9%→実施後91.0%

- 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合を増やす

実施前69.8%→実施後88.0%

