

## 事例

### 新型コロナウイルス感染症の感染拡大下におけるオンライン等を用いた食育の取組

令和2（2020）年、感染症の世界的な感染拡大により、人々の生活は大きく変わりました。緊急事態宣言に伴う外出自粛や飲食店の営業制限等により、食生活も大きな影響を受けました。「3密」の回避等を盛り込んだ、感染症を想定した「新しい生活様式」の実践例が示され、感染症の感染拡大の状況に対応した生活様式の実践が求められています。

人々が食事を共にする共食や農林漁業体験を推進する食育の分野においても、「新しい生活様式」への対応が求められています。ここでは、「新しい生活様式」の実践に向け、感染対策にも留意した食育活動やオンライン等を利用した新しい食育の取組を紹介します。

#### 【オンラインでの料理教室や関係団体からの情報発信】

感染症の感染拡大に伴い、テレワークを取り入れた働き方が推進されています。また、学校等の休校や外出自粛により、子供も親も自宅で過ごす時間が増え、自宅で食事を作る機会が増えた人が多いといわれています。そこで、そうした食生活の変化も踏まえ、オンラインでの新鮮な旬の食材の販売や料理教室のほか、栄養・食関係の団体から、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事や食事と健康との関連等に関する情報発信が行われています。

#### （クックパッドオンラインマルシェ）

料理レシピ投稿・検索サービスの運営等を行っているクックパッド株式会社では、感染症の感染拡大に伴い、多くの「食」のイベントが中止となる中、生鮮食品通販アプリ「クックパッドマート」内で、「新しい生活様式」を踏まえつつ安全に楽しめる「新しい買い物体験」として、オンラインマルシェを令和2（2020）年4月から実施しました。生産者と消費者をつなぎ、消費者が地域の生産者から直接商品を購入できる場となっています。

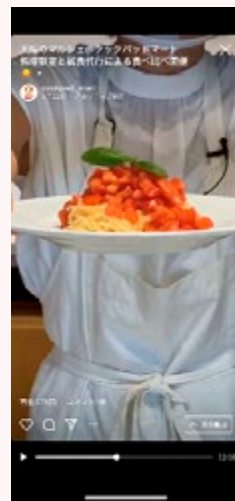
その中で、大規模なイベントとして、令和2（2020）年8月21日から23日にはオンライン「太陽のマルシェ」を開催しました。

「太陽のマルシェ」は、太陽のマルシェ実行委員会が、平成25（2013）年から東京・中央区勝どきで開催してきた、日本最大規模の都市型マルシェです。令和2（2020）年は、感染症の感染拡大の影響により、開催が難しい状況となったため、クックパッド株式会社が協力しオンラインで開催したものです。オンライン「太陽のマルシェ」

では、出店者が自ら商品の魅力やおいしい食べ方を発信し、消費者から寄せられた質問にリア



「クックパッドマート」が実施した料理家によるオンラインでの料理教室



「お礼ようりえほん by cookpad」

ルタイムで答える企画を行いました。また、マルシェで販売する食材を使った料理の作り方を料理家がライブ配信したほか、リポーターが消費者の代行で試食し味や感想を伝え、出店者におすすめの食べ方を聞くことで、リアルタイムに消費者と出店者のコミュニケーションを行う取組を実施しました。

さらに、学校等の休業により、自宅で過ごす時間が増えた子供たちや親子向けに、同社が提供する食育絵本サービス「おりょうりえほん by cookpad」のうち一部をウェブサイトで無償公開しています。絵本では、簡単に親子で料理に取り組むことができ、子供でもおいしく食べられるレシピを紹介しています。あわせて、絵本に出てくるレシピを基に実際に料理を作っている動画を公開しており、動画を見ながら親子で楽しく料理作りを学ぶことができます。

### （栄養・食関係の団体による情報提供等）

公益社団法人日本栄養士会では、緊急事態宣言が発出された直後の令和2（2020）年4月から、感染症の感染拡大に対応するため、一般の方や専門家向けに、栄養学の専門性を生かした様々な情報発信を行いました。例えば一般の方向けには、栄養バランスのとれた食事をとることの大切さや感染症の予防に役立つ食事としての「予防めし」の提案など、食事の面から感染症を予防することの重要性を広く呼び掛ける取組を行いました。

また、管理栄養士等専門家向けに、国連食糧農業機関（FAO）が示した「健康な食生活を維持する方法」についての日本語訳と補足情報を加えてウェブサイト上で紹介しました。さらに、特に医療施設における給食管理業務や臨床栄養業務に携わる管理栄養士・栄養士向けに、感染予防に配慮し業務を遂行するための基本方針や具体的な事例をまとめた事例集を公開しました。

さらに、感染症に関する活動では、DMAT（災害派遣医療チーム）からの依頼により、病院等における給食施設での課題対応について支援を行いました。

特定非営利活動法人日本栄養改善学会では、新型コロナウイルスとの共存に向けた「新しい生活様式」への提案として、栄養学のエビデンスに基づいた情報「“家で食事をつくると、こんないいことあるよ！”」を発信しました。食事を作る経験は子供の食意識と自尊感情を高めることや、子供の頃から調理をしていると大人になってより健康的な食生活が送れること等を紹介しています。家で食事をつくって食べることが感染症予防以外にも、心身の健康につながることを伝え、「新しい生活様式」の中で、いろいろな工夫をしながら家で食事をつくって食べることが、心身の健康や楽しみ、生活を豊かにしていくことにつながるとよいと考えています。

公益社団法人日本栄養・食糧学会では、「新型コロナウイルス感染症への栄養面での対処～日本栄養・食糧学会からのお願い～」として、外出自粛により室内で過ごすことが増えることによって栄養状態が悪化する状況が懸念されることから、規則正しい生活の中でバランスのよい食事をとることや高齢者のフレイル<sup>1</sup>を予防すること等を呼び掛けるお知らせを発出しました。



長崎県栄養士会の活動の様子

1 加齢とともに、心身の活力（例えば筋力や認知機能等）が低下し、生活機能障害、要介護状態、そして死亡などの危険性が高くなった状態

## 【オンラインや新型コロナウイルス感染症の感染予防を講じた農林漁業体験等】

感染症の感染拡大に伴い、実際に現地に赴いて行う農林漁業体験や体験型の食育が困難になりました。そこで、自宅からオンラインで参加できる農林漁業体験等の取組や感染予防のためのガイドライン等を踏まえて農林漁業体験を楽しもうという取組が広がっています。

### （JA全中「やさいの日」イベント）

一般社団法人全国農業協同組合中央会（以下「JA全中」という。）は毎年、8月31日の「やさいの日」と関連した様々なイベントを実施しています。令和2（2020）年は、感染症の感染拡大に伴い、8月1日から31日までの1か月間、国産野菜について、「もっと“知って”、“食べて”、“楽しんで”」もらうオンラインイベントを、全国農業協同組合連合会（JA全農）など協力団体・企業と共に実施しました。

オンラインイベントのうち「毎日やさいチャレンジ」では、週ごとに野菜を指定し、毎日その野菜を使用したレシピを掲載しました。「毎朝「飲む」ベジ活」では、野菜を使った「飲む」朝食レシピとして、いろいろな野菜を使用したスムージーやポタージュスープのレシピを公開しました。また、「おやさいぬりえ」や「毎日やさいはかせ」（野菜にまつわるクイズ）等、子供たちがオンラインでも楽しんで野菜について学べるコンテンツを配信しました。

「おうちで収穫体験～子ども達とつながるリモートイベント～」では、オンラインイベントではありながらも、現実の野菜にも触れてもらえるよう、約100名の家庭にあらかじめミニトマトの鉢植えを送り、各家庭で育てたミニトマトを、8月30日に生産者の解説を受けながら収穫するオンラインイベントを実施しました。全国の親子が参加し、生産者とやりとりするなど、実際の体験に近い形で農業に関する理解を深め、親しみを持つきっかけとなるイベントとなりました。子供たちからは「生産者からのアドバイスが分かりやすかった。」などの声が寄せられました。

また、JA全中では、スマートフォンの子供向け知育アプリ「ごっこランド」に、米作りやおにぎり作り体験ができるコーナー「えみちゃんとおいしいおこめをつくろう！<sup>1</sup>」を公開しています。アプリでは、子供たちが田植えや稲刈りなど米ができるまでの過程を体験できるコンテンツや、おにぎり作りを体験できるコンテンツが提供されており、子供たちが米、ごはん食、稲作を始めとする日本の農業を身近なものとして学べる内容となっています。

さらに、JAグループでは、毎年、バケツで栽培できる稲を使って個人や学校で農業体験が



「おうちで収穫体験～子ども達とつながるリモートイベント～」



「ごっこランド」内「えみちゃんとおいしいおこめをつくろう！」コンテンツ



「バケツ稲づくりセット」を用いた小学校での栽培の様子

1 [https://app.kidsstar.co.jp/code0007?launch\\_pavilion\\_url=pretendland:///launch/jagroup](https://app.kidsstar.co.jp/code0007?launch_pavilion_url=pretendland:///launch/jagroup)

できる「バケツ稲づくりセット」の配布を行っています。特に、令和2（2020）年度は、感染症の感染拡大に伴い、多くの農業体験が中止となる中、家庭や学校で手軽に農業に触れられる教材として注目され、多くの個人や学校で利用されました。JAグループのウェブサイト「お米づくりに挑戦（やってみよう！バケツ稲づくり）」<sup>1</sup>では、バケツ稲づくりの方法や学校で教材として活用している事例、稲の成長段階ごとの育て方、よくある質問等を紹介しています。例えば、「バケツ稲づくり栽培日記」のページでは、学校や幼稚園、保育所でバケツ稲の栽培や稲刈り、収穫した米の精米をしている様子や、できた米を炊いて食べる様子を掲載しており、バケツ稲づくりを通して日本の稲作や農業について親しみを持ってもらうことを目指しています。

### （農泊 日本ファームステイ協会）

農林水産省では、農家民宿、古民家を活用した宿泊施設など多様な宿泊手段により農山漁村に滞在し、伝統的な生活体験と農村地域の人々との交流、地域資源を活用した食事や体験等を楽しむことを通じて、旅行者にその土地の魅力を味わってもらう農山漁村滞在型旅行である「農泊」を推進しています。

また、「ウィズコロナ」、「ポストコロナ」社会における「新しい生活様式」のニーズに対応できる地域づくりとして、一般社団法人日本ファームステイ協会や一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構では、事業者が消毒や換気を始めとした感染症の感染防止対策を行えるよう、宿泊業、外食業団体等のガイドラインを基本としつつ、事業者の実情を勘案したガイドラインを作成し、ウェブサイト上で公開<sup>2</sup>するとともに、旅行者を受け入れる地域に対して研修等を実施しています。

さらに、農林水産省では、農山漁村が安全・安心な旅行先として全国の旅行者に選ばれるよう、感染防止のためのガイドラインの遵守を呼び掛けつつ、農泊に取り組む地域の魅力を発信し、旅行者と受入れ側の地域の双方が安全に配慮しながら滞在を楽しむための新しい「農泊」の在り方を提案しています。

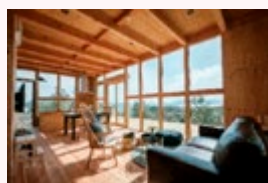
### 具体的な取組の例：みとよニューツーリズム推進協議会（香川県三豊市<sup>みとよし</sup>）

「3密」を回避できるコテージ型の一棟貸しゲストハウス（宿泊施設）が好評です。また、「地域の食アテンド」という名称で、地域の食に精通したフードコーディネーターやソムリエ等をゲストハウスに派遣して、地域特産物を使ったおいしい食べ方や購入できるお店の紹介や料理での提供などの食に関するプログラムが人気です。

近隣からの旅行者（マイクロツーリズム）が多く、特に「女子旅」やカップル、若い家族連れなどの比較的若い層に好まれています。



ゲストハウス



開放的な客室



地域の食材を活かした食事



地域の食アテンド

1 「お米づくりに挑戦（やってみよう！バケツ稲づくり）」

<https://life.ja-group.jp/education/bucket/>

2 「農泊施設における新型コロナウイルス対応ガイドラインについて」：<https://jpcsa.org/info/>  
農泊施設における新型コロナウイルス対応ガイド

## 【学校におけるオンライン授業や動画配信を活用した食育の取組】

埼玉県では、文部科学省の委託を受け、令和2（2020）年度「埼玉県つながる食育推進事業」に取り組みました。モデル地域である草加市<sup>そうかし</sup>、モデル校である草加市立清門小学校<sup>そうかし せいもん</sup>及び草加市立新栄中学校<sup>そうかし しんえい</sup>では、これまでも学校・家庭・地域等との連携を図りながら、食育を推進していましたが、令和2（2020）年度は、これまでのような直接交流をしておける取組が困難な状況となりました。そこで、Zoomを活用したオンライン授業やYouTubeでの動画配信等により、家庭・地域との連携を図りました。

### （Zoomを活用したオンライン授業：草加市立清門小学校<sup>そうかし せいもん</sup>）

#### 第3学年 社会科「草加の名産「小松菜」について知ろう」

地場産物を積極的に生産し、給食に納品している「食育応援農家」と学校をZoomでつなぎ、授業を実施しました。カメラを通して、畑の様子や収穫の様子、水やりの様子等を見たり、小松菜を育てる工夫や大変さについて、「食育応援農家」から直接話を聞いたりすることができました。児童は、小松菜の生産について詳しくなり、授業後、小松菜を使用した献立では、残菜がなくなりました。



Zoomを活用したオンライン授業



「食育応援農家」の話

### （YouTubeでの給食レシピ動画の配信：草加市立新栄中学校<sup>そうかし しんえい</sup>）

給食について、家庭・地域の理解と協力を求め、食生活への関心を高めることを狙いとして実施しました。簡単にできて人気のある給食のレシピを動画にし、家庭でも手軽に作れるように工夫しました。また、他校のウェブサイトや草加市<sup>そうかし</sup>のウェブサイトにも掲載したため、多くの人が視聴し、生徒からも大変好評でした。



給食レシピ動画