

- 農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動、教育活動又はボランティア活動を通じて、食育の推進に取り組む者を対象として、その功績をたたえとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開していくことを目的として、表彰を実施。
- 第10回食育活動表彰では、(1)ボランティア部門、(2)教育関係者・事業者部門において、計21（うち農林水産大臣賞5、消費・安全局長賞11、審査委員特別賞5）の個人又は団体が受賞。
- 受賞活動の詳細について、農林水産省ホームページにおいて、動画及び事例集で紹介。

## 第10回 食育活動表彰 受賞者一覧



農林水産大臣賞



消費・安全局長賞



審査委員特別賞

### ボランティア部門

#### [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]
- 東伊豆町健康づくり食生活推進協議会 [静岡県]
- 食生活改善推進団体ママの会 [神奈川県]

#### [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]
- 「ひろしま食の手帖」編集部 [広島県]
- 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]
- 城西大学薬学部医療栄養学科 「Tokigawa Fish」 [埼玉県]
- せいか食育劇団もぐもぐ [京都府]

### 教育関係者・事業者部門

#### [教育等関係者の部]

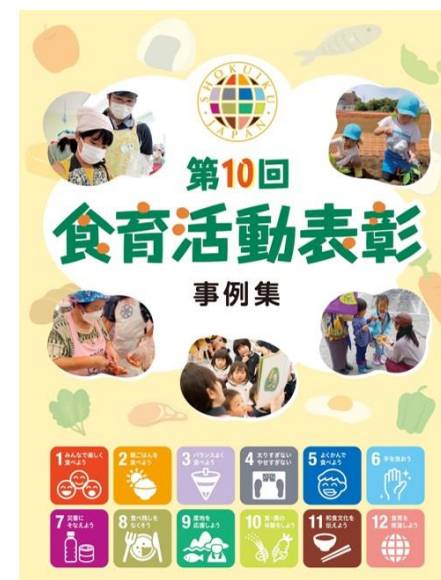
- 香川県立三本松高等学校「三高みんなの食堂プロジェクト」 [香川県]
- 茨城大学 干し芋の残渣削減プロジェクト実行委員会（HZP） [茨城県]
- 宮崎大学地域資源創成学部 食品科学研究室 [宮崎県]
- 岡崎医療刑務所食料担当 [愛知県]

#### [農林漁業者等の部]

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

#### [企業の部]

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



●食育活動表彰(農林水産省ホームページ)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/index.html>



# 第10回 食育活動表彰

農林水産大臣賞を受賞した団体＜ボランティア部門＞

## ①川口市食生活改善推進員協議会 (埼玉県)

川口市食生活改善推進員協議会では、近年頻発する自然災害に対する危機意識の高まりを踏まえ、市民を対象に「防災食講習会」を開催しています。「転ばぬ先の杖」として、耐熱用ポリ袋を活用した湯せん調理の実習を行い、非常時でも実践できる食の知識と技術の普及に努めています。また、多くの外国籍住民が暮らす地域特性を踏まえ、多文化共生の推進にも取り組んでいます。定期的に多国籍料理の調理実習を実施し、多様な価値観を理解し合うことで、安心して共に暮らせるよう、多様性への理解の促進に取り組んでいます。さらに、若者世代への働きかけにも力を入れており、市内の中学校・高校を毎年2校ずつ訪問し、「減塩」や「野菜あと一皿」運動の普及活動を展開するなど、次世代の健康づくりにも力を注いでいます。



ポリ袋クッキングを研究中

## ②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)

本学では、沖縄県におけるこどもの貧困や孤食、教育格差といった課題に対し、2021年より名護市のこども食堂「さくら教室」と連携し、包括的な支援に取り組んでいます。ICTを活用して東京と沖縄をつなぎ、学習支援にとどまらない「居場所づくり」を推進するとともに、画面越しに食事を囲み対話を重ねることで、安心して過ごせる環境の整備を進めています。さらに、こどもたちと学生が共同制作した食育紙芝居の動画上映による学びの機会の提供に加え、こどもたちや沖縄の高等教育機関、企業等と連携したアップサイクル食品の開発を通じて、こどもたちの成長を支援するとともに、持続可能な支援体制の構築を図っています。



ICTツールを活用した共食

# 第10回 食育活動表彰

農林水産大臣賞を受賞した団体＜教育関係者・事業者部門＞

## ③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)

本プロジェクトは、経営が厳しい高校の学食を再生したいとの思いから、生徒と地元農家の連携により開始されました。生徒が中心となって運営し、食券の完全前売り制や日替わり定食に限定する仕組みにより食品ロス削減を実現しています。また、生徒たちは野菜栽培、広報、メニュー開発など各自の得意分野を生かし、自主的に活動を展開しています。さらに、校内での無農薬野菜の栽培や生ごみの堆肥化による循環型の取組に加え、地域住民にも学食を開放し交流の場を創出しています。加えて、未利用食材を活用した商品開発やマルシェでの販売を通じ、地産地消の推進と食の価値の再発見につなげています。



地域の人が高校の学食を利用

## ④NPO法人鳴子の米プロジェクト (宮城県)

本プロジェクトは、鳴子温泉地域における耕作放棄地の増加や農村風景の衰退といった課題に対し、「鳴子の田んぼや暮らしを守る」ことを目的に始動しました。試験栽培を重ねて誕生した新品種米「ゆきむすび」を軸に、くい掛けなどの伝統的風景を守りながら、女性たちによる多様なおむすびづくりや地元職人の器づくりを通じて、農と食を結びつけています。米は事前予約制により再生産可能な価格で販売し、食べ手が買い支える仕組みを構築しています。お米の予約者との田植えや稲刈りの交流会や情報発信、若い世代への食育講座を通じて理解促進を図り、地域内外の人々が学び合う関係を継続しています。



つくり手と食べ手で  
ゆきむすびを食べながらの交流

## ⑤株式会社京阪百貨店（大阪府）

本取組は、地域の顧客に「食」を楽しみながら食育への関心を深めてもらうことを目的に、食を基点とした店舗運営の場を活かし、大学・企業・行政と連携して毎年「SDGs食育フェスタ」を開催しています。「食を楽しむ・学ぶ・体験する」をテーマに多様なプログラムを提供するとともに、サステナブルな食の取組を発信しています。また、地域の農家での農業体験や料理教室、流通現場の見学などを通じて、生産者や食の現場と顧客をつなぐ企画ツアーを実施しています。さらに、京阪電車沿線の農業者や自治体等との連携により、地域農産物の魅力発信と販売を通じて、生産者と消費者をつなぐ関係づくりを推進しています。



地域の農家さんによる新鮮野菜の販売