
農林水産省 平成 26 年度
フードチェーン食育活動推進事業
事業成果報告書

平成 27 年 3 月
一般社団法人 四季旬鮮協会

事業成果報告書 目次

1 事業の概要	2
1-1 事業の名称.....	2
1-2 事業実施期間.....	2
1-3 事業の背景.....	2
1-4 事業内容.....	2
2 事業の実施体制	3
2-1 事業の実施図.....	4
3 事業の目標	4
4 事業の実績	5
4-1 取組内容.....	5
4-1-1 事業推進会議の開催.....	5
4-1-2 各種調査及び体験学習のコーディネート.....	7
4-1-3 フードチェーンを通じた食生活の実践.....	9
4-1-3-1 漁業体験学習の実施	10
4-1-3-1-2 漁業体験学習参加児童の感想文	14
4-1-3-2 農業体験学習の実施	19
4-1-3-2-2 農業体験学習参加児童の感想文	22
4-1-3-3 食育リーダー研修の実施	27
4-1-3-4 郷土料理講習会の実施	31
4-1-3-5 行事料理講習会の実施	38
4-1-3-6 事業効果の検証	43
4-1-3-6-1 アンケートの実施	43
4-1-3-6-2 Web サイトの立ち上げ.....	43
4-1-3-7 事業成果の活用及び普及	43
4-2 効果測定.....	44
4-3 事業の効果.....	48
【参考】体験学習の実施を伝える新聞記事	49

1 事業の概要

1-1 事業の名称

「自然の中の大きな教室」食育活動推進事業

1-2 事業実施期間

平成 26 年 5 月 13 日から平成 27 年 3 月 31 日

1-3 事業の背景

当法人は、鮮魚と新鮮野菜の超鮮度流通体制築を目指して、多様な（産地関係者、飲食店等需要者、仲卸等流通業者等）フードチェーン関係者参加のもとに発足しました。これら関係各位のつながりの中で、欧米型食生活による農産物、水産物の消費衰退に歯止めをかけ、「美味しい魚、新鮮な野菜を消費者に味わってもらいたい」、「少しでも料理人の匠の技を、食育の観点から消費拡大につなげたい」という思いから、「日本型食生活の普及へ向けた取組」を一つの柱として活動することとしております。

今回、農林水産省から採択された「自然の中の大きな教室」食育活動推進事業では、一般の親子を対象とした、浜・農業体験を始め一般消費者対象の料理教室の企画から実施・検証などを行い、食や農林水産業への理解を深めるための体験活動と情報発信を一体的に行います。

1-4 事業内容

事業内容	事業の概要
農業体験学習 漁業体験学習	神奈川県小田原漁港での漁業体験ツアー、八ヶ岳中央農業実践大学校での農林漁業体験ツアーを企画し、産地や農林水産業について親子で参加し、楽しみながら食育に関する知識を高める
食育リーダー研修	一般成人男女に対して、高知県すくも湾、青森県八戸にて、漁業体験、市場の視察や郷土料理の試食を行う。八ヶ岳中央農業実践大学校では、農業体験を行い、収穫した野菜を調理して味わうことで、家庭等の食生活の中で素材の旬や鮮度、産地の状況を理解する構成とし、「食育リーダー」、「新しい日本食」の創造者となる人材の育成を行う
郷土料理講習会 行事料理講習会	料理教室を開催し、産地情報、判りやすい栄養学、料理メニュー等を一連の流れとして講習し、和食・魚食への認知度の向上と食生活に対する意識

	の向上を図る取組を行う
ホームページ改修 Facebook による情報発信	Web サイトを開設し、食育・体験学習などの情報を伝え、食育や日本食への関心を高めるとともに「魚」「和食」のファンを増やし、「栄養のバランスのとれた料理をする」人を増やすべく情報発信を行う

最終的に、一般消費者が、産地から加工・流通を経て食卓に並ぶ食材についてフードチェーンという流れを知り、食育への関心を高める

2 事業の実施体制

農業体験学習は、八ヶ岳中央農業実践大学校で実施し、茅野市役所、原村役場の協力を得て実施しました。また、親子の参加率を高めるため、都内の学童保育教室に声をかけ、広く参加者を募りました。

漁業体験学習では、JTB コーポレートセールスへ参加者募集を依頼し、小田原市経済部水産振興課、神奈川県水産技術センター、小田原市漁業協同組合、(株)小田原鈴廣の協力のもと、実施しました。

食育リーダー研修では、宿毛市観光協会、すくも湾漁業共同組合、企業組合ソルトビー、山岡水産の協力のもと実施し、八戸での体験学習は、八戸みなと漁業共同組合、せんぎょよれん八戸水産、(株)五戸食品、八戸小型船部会、八戸第 2 市場、八戸酒造(株)の協力のもとに実施しました。

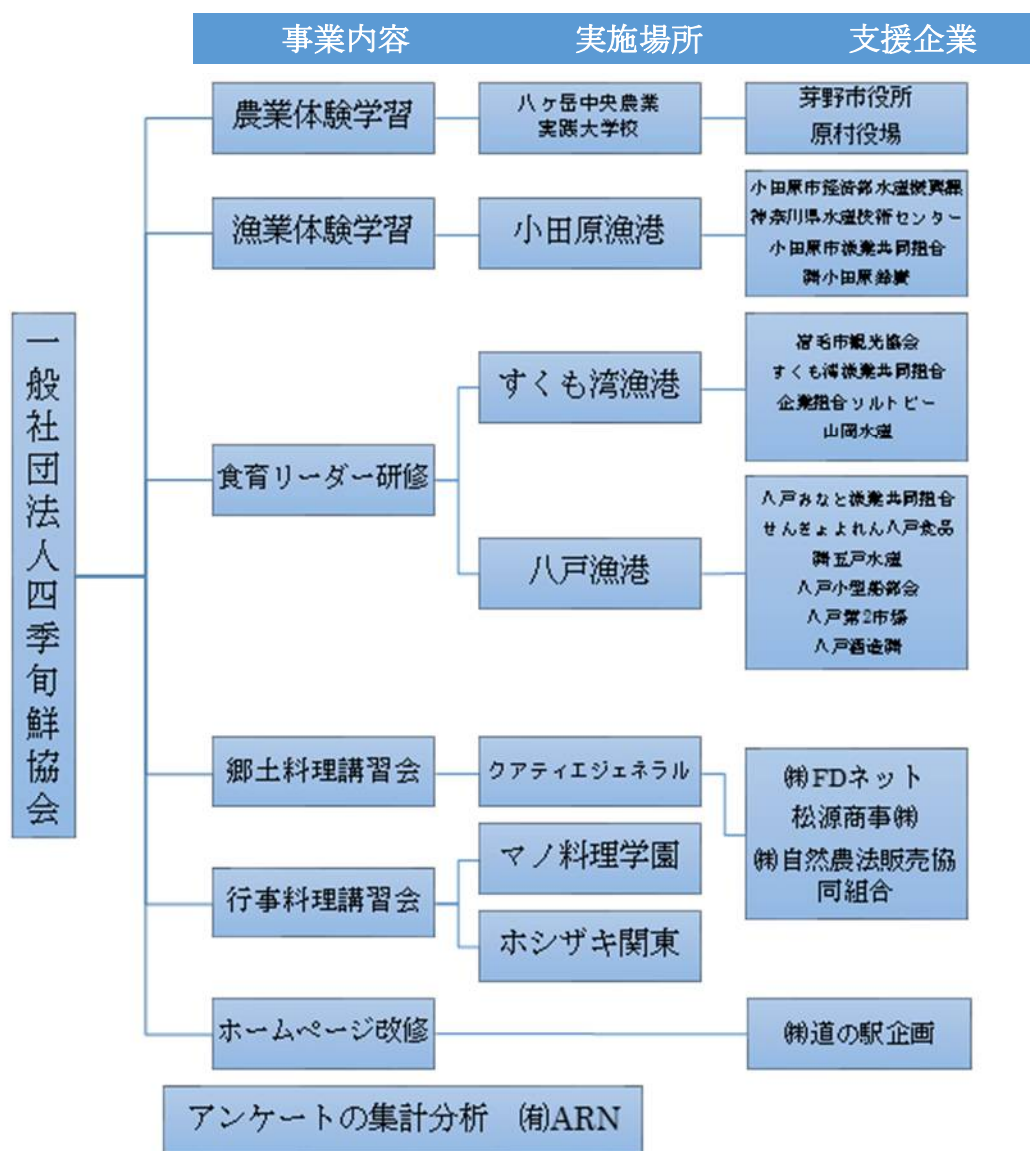
農業体験学習では、八ヶ岳中央農業実践大学校、原村役場の協力のもと、実施しました。

郷土料理講習会では、フレンチレストラン・クアティエジェネラル栗原シェフの指導のもと、(株)FD ネット、松源商事(株)による旬の魚・野菜を使用して実施しました。

行事料理講習会では、マノ料理教室、ホシザキ関東協力ののもと、(株)FD ネット、松源商事(株)による旬の魚・野菜を使用して実施しました。

Web サイトは、(株)道の駅企画協力ののもと、改修しました。

2-1 事業の実施図



3 事業の目標

一般社団法人四季旬鮮協会では、事業の背景を踏まえ、「平成 26 年度 農林水産省 フードチェーン食育活動推進事業実施計画（自然の中の大きな教室）」を策定し、農業・漁業体験学習、食育リーダー研修、料理教室を企画、開催致しました。開催にあたり、4つの目標（以下成果目標という）を掲げ、農水産物の消費拡大及び日本食のメリットや健康な食生活の大切さに対する理解の向上に

組みました。

【成果目標】
・食や産地（水産・農業・畜産）への理解が深まった者の割合が 90%以上
・食育への関心が深まった者の割合が 80%以上
・野菜や魚の旬、栄養バランスの良い食生活への理解や関心が高まった割合が 80%以上
・浜料理等産地特有の料理に対する知識が高まった割合が 80%以上

4 事業の実績

4-1 取組内容

4-1-1 事業推進会議の開催

一般社団法人四季旬鮮協会では、事業の具体的な活動内容の検討、スケジュール作成、結果測定・評価を行うために事業推進会議を設置し、円滑な事業の推進を図りました。

事業推進会議メンバー	
氏名	所属
成瀬 宇平	鎌倉女子大学名誉教授
佐藤 正人	NPO 法人百匠倶楽部ネット専務理事
鹿間 茂	一般社団法人四季旬鮮協会 専務理事
湯田 正次	一般社団法人四季旬鮮協会 専務理事
本間 明	株式会社エフデーネット
鹿間 正也	株式会社ヨグモグ
清治 聡子	松源商事株式会社
日下部 静香	一般社団法人四季旬鮮協会 事務局長

開催日時	場所	配布資料	検討内容
5 月 21 日	松源ビル会議室	フードチェーン食育活動推進事業計画	フードチェーン食育活動推進事業計画の承認について 交付決定の通知について
6 月 9 日	松源ビル会議室	事業スケジュール 実施体制図 体験学習実施計画書	実施体制と人員の確保 提携企業との調整
6 月 24 日	松源ビル会議室	体験学習実施計画 体験学習開催趣旨書	体験学習カリキュラムの方向性

		体験学習実施要領 調査・分析について	体験学習の集客について 体験学習受入れ企業との 連携について 事務局の実施体制、発注先 について
1 月 7 日 15 時～17 時	松源ビル会議室	活動内容のメモ報告 参加人数及びアンケ ートの内容 報告書フォーマット	事業の総括についての考 え方確認 スケジュール確認
1 月 15 日 15 時～17 時	松源ビル会議室	26 年度の活動の詳 細資料 正月と魚食の変化 おせち資料、魚料理、 正月料理、意識調査 関係資料	事業のまとめ方法の確認 参考資料確認 実施内容の結果について
1 月 19 日 15 時～17 時	松源ビル会議室	6 年度の活動の総括 正月と魚食の変化 魚料理、正月料理、意 識調査関係資料	事業のまとめ資料の確認 「和食と食育」全体イメー ダイジエクト版原稿につ いての意見交換 編集費用について
2 月 9 日 15 時～17 時	松源ビル会議室	26 年度の活動報告 書原稿 正月と魚食 食育データ 他	事業のまとめ資料の確認 配布資料の作成項目 デ ータ内容などの詳細検討 まとめ資料、印刷依頼会社 について 配布資料 印刷会社につ いて
2 月 13 日 15 時～17 時	松源ビル会議室	26 年度の活動報告 書原稿（一式） 正月と魚食 食育データ他 実施結果写真データ	事業のまとめ資料の確認 印刷会社への作成内容 指示 配布資料の運用について 配布数、及び 作成内容詳 細について
3 月 2 日 15 時～17 時	松源ビル会議室	26 年度の活動報告 書原稿（一式） 関係書籍一式	事業のまとめ資料の確認 印刷会社での原稿の校正 確認

		食育データ 他	その他
--	--	---------	-----

4-1-2 各種調査及び体験学習のコーディネート

一般社団法人四季旬鮮協会では、体験学習を円滑に実施するために、受け入れ先である八ヶ岳中央農業実践大学校、小田原漁港、すくも湾漁業協同組合、八戸みなと漁協や料理教室などの体験学習実施場所において開催趣旨の説明を行い、受け入れ先の意見も取り入れながらカリキュラムの作成や当日の受け入れ態勢、役割分担などを決定しました。

日付	相手先	内容
6月4日	(有)エー・アール・エヌ	業務委託について アンケートの作成について アンケートの集計・分析について
6月16日	八ヶ岳中央農業実践大学校	現地視察 体験内容（収穫できる野菜の確認） 日程、タイムスケジュールの調整等
6月17日	(有)エー・アール・エヌ	郷土料理講習用アンケートの作成について
6月18日	株クアティエジェネラル	料理教室実施の主旨説明 講義内容についての確認 開催スケジュールの確認 6回実施する素材及びメニュー等の確認
6月20日 6月21日	すくも湾漁業協同組合	体験内容の調整 視察場所の確認 漁船乗船にあたっての内容確認 費用・日程・スケジュール等
7月10日	小田原漁業協同組合 神奈川県水産技術センター	スケジュールの確認 視察内容 研修（説明内容）の確認
7月15日	(有)エー・アール・エヌ	アンケート内容の確認 感想文の依頼及び回収作業について
8月30日	八ヶ岳中央農業実践大学校	第3回以降の農業体験学習の集客方法について 研修内容について（講義、収穫、調理実習等）
9月5日	八戸みなと漁業協同組合	体験内容の調整

9月6日	五戸水産株式会社 八戸酒造株式会社 企業組合ユキパル	視察場所の確認 漁船乗船にあたっての内容確認 費用・日程・スケジュール等
12月10日 1月8日 1月20日	(有)ミカコーポレーション	料理教室開催主旨説明 料理テーマ（素材）とメニュー案 指導内容について 日程、タイムスケジュールにつて 集客方法について 費用の確認
12月26日	(有)エー・アール・エヌ	アンケート調査報告書の取りまとめ方について アンケート調査報告書の構成について
1月25日	八ヶ岳中央農業実践大学校	体験学習の結果報告 体験学習の総括及び反省 27年度体験学習実施について
1月29日	(株)ラリアンス	実施主旨説明 内容確認 メニューの検討 試作実施によるスケジュール決定 日程調整
1月29日 2月14日	ファロ資生堂	実施主旨説明 内容確認 メニュー検討 試作実施によるスケジュール決定 日程調整
1月30日 2月13日 2月26日	和食彩あすなろ	実施主旨説明 内容確認 メニュー検討 試作実施によるスケジュール決定 日程調整
3月16日	八戸みなと漁業協同組合	体験学習の結果報告 体験学習の総括及び反省 27年度体験学習実施について

4-1-3 フードチェーンを通じた食生活の実践

一般社団法人四季旬鮮協会は、事業の目的を達成するため、以下の体験学習を企画、開催致しました。

体験学習名	開催の目的	対象者	開催日	参加者
漁業体験学習	漁業について、親子で楽しみながら学び、食育への知識を高める	親子 親子	8月18日 8月22日	41名 38名
漁業体験学習	一般成人男女に対して、漁業体験・視察・郷土料理の試食などをつうじて、「食育リーダー、新しい日本食の創造者」になってもらう	食育リーダー 食育リーダー	8月23日 ～24日 10月21日 ～22日	20名 40名
農業体験学習	農業について、親子で楽しみながら学び、食育への知識を高める	親子 親子 親子	7月26日 9月27日 11月1日	19名 24名 53名
農業体験学習	一般成人男女に対して、農業体験・郷土料理の試食などをつうじて、「食育リーダー、新しい日本食の創造者」になってもらう	食育リーダー	8月9日	39名
郷土料理講習会	旬の素材や鮮度の良い食材への理解を深め、日本人の食事摂取基準について実践的に指導を行う。実際に鮮度の良い素材に触れ、捌き、調理を行う。	一般	6月28日 7月26日 8月23日 9月27日 10月25日 11月22日	10名 7名 8名 9名 10名 16名
行事料理講習会	地域の食分化に興味を持ってもらえるよう、栄養学や食分化について有名シェフが紹介しながら一緒に調理を行い、地域伝統食への理解や関	一般	1月27日 1月28日 1月29日 1月30日 2月13日 2月26日	12名 12名 12名 12名 9名 8名

	心を高める。		2月27日	10名
--	--------	--	-------	-----

4-1-3-1 漁業体験学習の実施

第1回漁業体験学習（親子）		
日時	平成26年8月18日（月）	
開催場所	<ul style="list-style-type: none"> ・小田原漁港（神奈川県小田原市早川 1-10-1） ・神奈川県水産技術センター相模湾試験場（神奈川県小田原市早川 1-2-1） ・市場食堂 なみ（小田原市早川 1-6-10 小田原水産会館 2F） ・鈴廣の里（神奈川県小田原市風祭 245） 	
募集方法	大手旅行代理店に依頼	
参加人数	41名	
実施内容	8:30	新宿西口 スバルビル前集合
	8:40	出発（挨拶：協会の主旨説明・プログラム説明） バス移動中 魚について、興味喚起の為のクイズ
	10:30	小田原漁港着 市場内会議室にて魚の講義 講師：神奈川県小田原市水産海浜課 大野氏 <ul style="list-style-type: none"> ・朝獲れた魚に触ってみる ・「セリ」について ・セリって何のためにどのように行っているか ・市場の働き・魚体選別機・殺菌氷について
	11:20	神奈川県水産技術センター 水産技術センター場長 農学博士 石戸谷氏講義 <ul style="list-style-type: none"> ・神奈川の漁業の歴史 ・模型による、定置網の説明（金庫網の意味） ・質疑応答
	11:50	漁船に乗って、定置網設置場所移動 <ul style="list-style-type: none"> ・設置場所まで、漁船に乗って移動 ・地形（山林）による恵み、海流等の説明
	12:45	朝、市場で見て触った魚を、漬け井で食べる
	14:00	鈴廣の里で、練り製品について、勉強と実践 <ul style="list-style-type: none"> ・鈴廣で、かまぼこ・練り製品の歴史を学習 ・実際に蒲鉾を作って食べてみる
	16:45	鎧塚で、小田原の特産品 視察
	18:00	帰路 車内で、振り返りの質問 感想等インタビュー、アンケート記入
	19:00	新宿バスターミナル着 解散

参加者の声	体験学習参加前	
	【親】	漁業の体験は、珍しいので参加しました
	【子】	宿題の自由研究のため
	【子】	魚好きだから
	体験学習参加後	
	【子】	魚に触って、冷たかった。
	【子】	魚はいろんな形をしていて面白かった
	【子】	セリって、初めて知った、市場は魚臭かった
	【親】	船に酔うか心配だったけど、楽しかった
	【子】	船は波がすごくてゆれてびっくりした
	【子】	今日は暑かったけど、冬は寒そうだったと思った
	【子】	漁師さんは大変だと思った
	【子】	ちくわは簡単だったけど、蒲鉾は板に乗せるのが難しかった。



第2回漁業体験学習（親子）		
日時	平成26年8月22日（金）	
開催場所	<ul style="list-style-type: none"> ・小田原漁港（神奈川県小田原市早川 1-10-1） ・神奈川県水産技術センター相模湾試験場（神奈川県小田原市早川 1-2-1） ・市場食堂 なみ（小田原市早川 1-6-10 小田原水産会館 2F） ・鈴廣の里（神奈川県小田原市風祭 245） 	
募集方法	大手旅行代理店に依頼	
参加人数	38名	
実施内容	8：30 8：40 10：30 11：20 11：50 12：45 14：00 16：45 18：00	新宿西口 スバルビル前集合 出発（挨拶：協会の主旨説明・プログラム説明） バス移動中 魚について、興味喚起の為のクイズ 小田原漁港着 市場内会議室にて魚の講義 講師：神奈川県小田原市水産海浜課 大野氏 ・朝獲れた魚に触ってみる ・「セリ」について ・セリって何のためにどのように行っているか ・市場の働き・魚体選別機・殺菌氷について 神奈川県水産技術センター 水産技術センター場長 農学博士 石戸谷氏講義 ・神奈川の漁業の歴史 ・模型による、定置網の説明（金庫網の意味） ・質疑応答 漁船に乗って、定置網設置場所移動 ・設置場所まで、漁船に乗って移動 ・地形（山林）による恵み、海流等の説明 朝、市場で見て触った魚を、漬け井で食べる 鈴廣の里で、練り製品について、勉強と実践 ・鈴廣で、かまぼこ・練り製品の歴史を学習 ・実際に蒲鉾を作って食べてみる 鎧塚で、小田原の特産品 視察 帰路 車内で、振り返りの質問 感想等インタビュー、アンケート記入

	19：00	新宿バスターミナル着 解散
参加者の声	体験学習参加前	
	【親】	夏休みの宿題課題（自由研究）に参考にしたい宿題の
	【子】	お母さんが申し込んでくれたから
	体験学習参加後	
	【子】	魚は硬かった
	【子】	魚の形を初めて見た（スーパーで売ってるものと違う）
	【親】	漁船って、初めて乗った
	【子】	定置網を、海の上で見て面白かった。
	【子】	すごくゆれる船で魚をとってくれる漁師さんのおかげで、魚が食べられるということがわかった
	【子】	定置網の大きさにびっくりした、「ウキ」の形が面白かった
	【子】	お昼のづけ丼、いつも食べるものより美味しかった、全部食べた
	【子】	ちくわも蒲鉾も難しかったけど、楽しかった。食べたら美味しい
	【子】	また魚の勉強会に来たい



4-1-3-1-2 漁業体験学習参加児童の感想文

一般社団法人四季旬鮮協会では、漁業体験学習に参加した子供たちが何に関心を持ち、どう感じたかを確認するため、参加者に「体験学習に参加した感想」を感想文として依頼しました。以下に寄せられた感想文の一部を掲載します。

掲載にあたり、感想文作成者個人が特定されないよう児童の居住地域、氏名をイニシャルにて表記しております。掲載する感想文は、児童が書いた原文をそのまま（句読点、送り仮名、空白など）デジタル化し掲載しております。

っ	降	っ	山	す	い		て	は		た	で		ま	で	し	原			
て	った	た	と	てる	もの	私	いる	難	又	か	あ		し	き	に	の	私		
い	た	こ	川	の	が	が	こ	しく	、	ら	あ		た	る	参	おい	は		
ま	た	と	と	では	があ	一	と	く	私	で	み		。	こ	加	しい	今		
し	す	で	海	なく	みに	番	に	沢	の	す	と			と	し	い	回		
た	の	す	は	、	にか	感	気	山	大		つ			に	て	い	の		
が	は	。	一	海	か	動	がつ	の	好		い			感	、	魚	一		
、	体		体	に	っ	的	た	経	き		た			謝	漁	の	小		
小	化		し	帰	て	だ	か	験	な		ら			し	師	ヒ	田		
田	し		て	し	いた	っ	から	をつ	か		で			よ	さ	ミ	原		
原	い		る	て	た	た	で	み	ま		い			う	ん	ツ	漁		
で	る		と	あ	時	は	す	苦	ぼ		る			と	達	発	港		
は	こ		い	げ	に	、		労	こ		と			い	が	見	で		
周	も		う	る	、	食		し	も		い			う	毎	ゝ	自		
り	と		こ	こ	そ	用		た	と		い			気	日	と	由		
の	と		と	と	の	の		人	と		う			持	夜	い	研		
丹	は		を	と	魚	魚		が	作		事			ち	中	暗	究		
沢	分		知	や	を	で		作	る		知			に	に	い	ゝ		
山	か		に			な		っ	の		っ			な	り	ツ	小		
や																ア	田		

[illegible]

[illegible]

海	に	い	る	魚	に	と	っ	て	海	に	す	て	ら	れ	た	ゴ	ミ	は	き	
け	ん	な	者	も	あ	る	の	て	わ	た	し	た	ち	も	ゴ	ミ	を	白	ひ	
よ	う	生	活	の	中	で	も	ち	き	ん	と	ゴ	ミ	ば	こ	に	い	れ	た	
り	、	リ	サ	イ	ク	ル	ひ	よ	う	と	心	ガ	け	た	い	と	思	い	ま	
す	。																			
		今	日	と	り	た	て	の	お	魚	を	お	昼	ご	は	ん	に	い	た	だ
き	ま	し	た	。	ま	く	ろ	と	い	な	だ	の	づ	け	と	ん	を	食	べ	
ま	し	た	。	と	て	も	プ	リ	プ	リ	ひ	て	い	て	た	ま	ご	も	の	
せ	た	の	て	た	ま	ご	の	あ	ひ	も	し	て	あ	い	し	か	っ	た	て	
す	。	そ	れ	か	ら	か	ま	ぼ	こ	と	ち	く	わ	を	作	り	に	か	ま	
ぼ	こ	は	く	物	館	に	行	き	ま	し	た	。	か	ま	ぼ	こ	ほ	う	丁	
て	か	ま	ぼ	こ	を	す	く	い	あ	げ	、	ぼ	ん	っ	と	ま	な	い	た	
に	あ	て	て	空	気	を	ぬ	き	ま	す	。	わ	た	し	は	、	か	ま	ぼ	
こ	い	た	に	か	ま	ぼ	こ	を	の	っ	け	て	形	を	作	る	の	ガ	あ	
ず	か	ひ	か	っ	た	て	す	。	い	た	も	ベ	タ	ベ	タ	て	気	も	ち	
悪	か	っ	た	て	す	。	さ	い	ご	は	お	母	さん	に	手	つ	だ	っ		
て	も	ら	い	き	れ	い	に	て	き	ま	し	た	。	今	日	は	た	い	け	
ん	も	ひ	、	べ	ん	強	に	も	な	り	ま	し	た	。	ま	た	行	き	た	
い	て	す	。	楽	し	か	っ	た	て	す	。									

4-1-3-2 農業体験学習の実施

第1回農業体験学習（親子）		
日時	平成26年7月26日（土）	
開催場所	八ヶ岳中央農業実践大学校 農林体験学習フィールド 長野県諏訪郡原村17217-118	
募集方法	一般社団法人四季旬鮮協会 WEB サイト、 八ヶ岳中央農業実践大学校（Facebook、Web、チラシ）にて募集	
参加人数	19名（大人14名、子供5名）	
実施内容	10:00	集合・受付
	10:30	開校式、野菜の収穫体験（ミニトマト、大根、カブ、人参インゲン、ハーブ他）
	12:30	昼食（収穫した野菜を使った料理体験）
	13:30	製造体験（バター作り、カッテージチーズ、マヨネーズ作り等）
	15:30	振り返り会 アンケート記入
	16:00	閉校式
	16:20	解散
参加者の声	体験学習参加前	
	【親】	農業体験にはじめて参加
	【親】	夏休みの宿題（自由研究）の参考にしたい
	体験学習参加後	
	【子】	大根を抜くのが大変だった
	【子】	大根は葉っぱが痛かった
	【解説】	新鮮な大根の葉には、小さなトゲトゲがあり、怪我をするものではありませんが、びっくりしたようです
	【子】	人参の葉っぱをはじめて見た、きれい
	【子】	インゲンは採るのにくるっと回して面白かった
	【子】	子供ピーマンは美味しい
	【解説】	ピーマン嫌いな子が自分の採ったものを洗って生でかじってました
	【子】	田舎のトマトの味がした
	【子】	楽しかった、美味しかった、また野菜採りたい
	【子】	帰ったら、どうやってノートに書こうかな（絵日記）
	【子】	ホントの牛乳の味で、給食と違って美味しい
	【親】	ハーブの葉はきれい、良い臭い、パスタに混ぜて美味しかった

第3回農業体験学習（親子）		
日時	平成26年9月27日（土）	
開催場所	八ヶ岳中央農業実践大学校 農林体験学習フィールド 長野県諏訪郡原村17217-118	
募集方法	一般社団法人四季旬鮮協会 WEB サイト、 八ヶ岳中央農業実践大学校（Facebook、Web、チラシ）にて募集 （定員 各回60名）	
参加人数	24名（大人18名、子供6名）	
実施内容	10:00	集合・受付
	10:30	開校式、野菜の収穫体験（大根、人参、セロリ さつまいも、トマト他）
	12:30	昼食（収穫した野菜を使った料理体験）
	13:30	製造体験（バター作り、カッテージチーズ、 マヨネーズ作り等）
	15:30	振り返り会 アンケート記入
	16:00	閉校式
	16:20	解散
参加者の声	体験学習参加前	
	【親】	大学で農業体験なんて普通はできないので参加した
	【親】	農業体験の中身を知りたくて来た
	体験学習参加後	
	【子】	普段食べられない新鮮な野菜を食べられた、美味しかった
	【親】	素材(本来)の味に気づいた、仕事や私生活でも考えて取り入れたい
	【子】	初めて食べた野菜があった（子供ピーマン・セロリ）
	【親】	新鮮だと野菜は甘いことを知った
	【子】	アスリートは毎日の食生活が大事なので気をつけていたが鮮度についても今後は考えてとりいれたい
	【解説】	18歳の自転車選手が参加してくれていました
	【子】	楽しいイベントでうれしい、また実施してほしい
	【親】	このイベントを通して、学ぶことがたくさんあった
	【親】	毎日の学生の努力の結果だとわかった
	【親】	農家の努力、苦労を思った
	【親】	命をいただいているという実感を味わった
	【親】	このような場所で、メンタルプログラムを行いたい

第4回農業体験学習（親子）		
日時	平成26年11月1日（土）	
開催場所	八ヶ岳中央農業実践大学校 農林体験学習フィールド 長野県諏訪郡原村17217-118	
募集方法	一般社団法人四季旬鮮協会にて募集（墨田区、足立区、葛飾区の親子） 八ヶ岳中央農業実践大学校（Facebook、Web、チラシ）にて募集	
参加人数	53名（大人34名、子供19名）	
実施内容	10:00	集合・受付
	10:30	開校式、野菜の収穫体験（白菜、ほうれん草、じゃが芋、子供ピーマン、玉ねぎ等）
	12:30	昼食（収穫した野菜を使った料理体験）
	13:30	製造体験（バター作り、カッテージチーズ、マヨネーズ作り等） 動物ふれあい（飼育小屋で、馬、ポニー、羊に餌やり）
	15:30	振り返り会 アンケート記入
	16:00	閉校式
	16:20	解散
参加者の声	体験学習参加前	
	【親】	親子で農業体験なんて、したことがないので
	【親】	土に触ったことがない
	体験学習参加後	
	【子】	同じ野菜でも、形・大きさが違った、お店のジャガイモと違う
	【子】	白菜を採るのは大変だったが、ほうれん草は簡単だった
	【子】	何もつけなくても美味しい
	【子】	バター、作るのは大変、なかなかできない
	【子】	マヨネーズを作るのは大変だったけど、美味しい
	【親】	野菜をいつもよりたくさん食べていた
	【親】	子供が野菜をこんなにたくさん初めて食べた
	【子】	羊の毛はいっぱいあって、あったかそうだった
	【親】	ジャガイモを掘るのは初めて、都内では経験できない
	【親】	土に触れると、子供の顔が生き生きしてくる、とてもうれしい
	【親】	子供のためと思ってきたが、自分達（夫婦）が楽しんだ

4-1-3-2-2 農業体験学習参加児童の感想文

一般社団法人四季旬鮮協会では、農業体験学習に参加した子供たちが何に関心を持ち、どう感じたかを確認するため、参加者に「体験学習に参加した感想」を感想文として依頼しました。以下に寄せられた感想文の一部を掲載します。掲載にあたり、感想文作成者個人が特定されないよう児童の居住地、氏名をイニシャルにて表記しております。掲載する感想文は、児童が書いた原文をそのまま（句読点、送り仮名、空白など）デジタル化し掲載しております。



ん	ける	大		も	あ	は	あ		ほ	さ	や	大		あ	あ	い			
ガ	の	き	さい	こ	ひ	っ	み	つ	う	い	り	学	や	ま	天	け	た		あ
、	ガ	な	い	く	え	ば	せ	ぎ	ち	し	ガ	校	つ	り	気	ん	の		や
ほ	あ	ス	ご	ら	て	ガ	て	は	ょ	ほ	た	に	ガ	よ	は	ッ	し		こ
り	ず	コ	に	い	く	よ	う	は	う	は	を	と	け	こ	白	ア	み		の
カ	ガ	ッ	ひ	と	れ	こ	っ	さ	て	さい	、	ち	ち	に	い	ー	に		う
た	ひ	プ	ャ	り	ま	に	て	い	ぎ	を	あ	ゃ	ゅ	ひ	の	の	ひ		ぎ
を	ガ	を	ガ	ま	した。	ひろ	ほ	れ	く	、	し	く	あ	ら	日	白	て		ょ
あ	った	つ	い	した。	。大	ガ	う	ん	り	とり	て	カ	う	雨	ガ	や	いた		う
し	て	か	も		き	っ	れ	そ	き	ま	ら	ら	の	に	っ	っ	、	S	た
え	す。	っ	ほ		い	て	ん	う	ま	した。	い	、	う	な	て	て	あ	区	い
て	大	ひ	り		もの	いる	そう	を	した。	た。	ま	か	ぎ	っ	した。	ま	や		けん
、	学	ャ	を		の	し	と	と		カ	した。	ひ	ょ	たり		した。	こ	S	ッ
た	の	ガ	ま		を	ゅ	ち	り		わ	。	ゅ	う	り			の	R	ア
く	あ	い	した。		見	る	ガ	ま		っ		う	び	ひ			う	さん	ー
さ	兄	も			つ	い	く	した		た		ガ	っ	て			ぎ		
ん	さ	み			け	だ	て			た		の	せん	、			ょう		

[illegible]

ま	で	ご	ぼ	テ	た	る	ヨ		っ	ゃ		ば	れ		は	は			
い	す	く	ち	ィ	。	か	ネ	そ	ち	が	そ	ら	ん	つ	き	じ	わ		
ま	。	お	ゃ	ー	お	じ	ー	の	ゃ	い	の	に	そ	ぎ	る	め	た		
し	で	い	や	や	い	り	ズ	あ	い	ま	は	な	う	に	の	に	し		
た	も	し	ゆ	じ	し	し	を	と	ま	は	ほ	っ	は	、	う	、	は		
。	ど	く	で	ゃ	か	ま	作	、	た	り	り	し	ね	、	が	は	の		
わ	れ	て	た	が	っ	。	り	み	。	の	。	し	っ	こ	し	う	ぎ		
た	に	な	ま	い	た	ト	ま	ん		が	子	ま	の	ほ	か	ょ	う		
し	ん	ん	ご	も	で	マ	し	な		い	ど	い	う	を	っ	う	たい		
は	き	回	を	や	。	ト	。	で		も	も	ま	き	と	た	。	い		
と	す	も	た	、	そ	も	。	、		と	ビ	ら	ら	り	で	と	け		
っ	ぐ	お	ま	レ	の	す	。	バ		り	ー	な	な	す	。	ま	ん		
て	な	か	し	タ	あ	こ	。	タ		ま	や	い	い	し		し	N		
も	く	わ	た	ス	と	し	。	ー		い	チ	と	っ	。		。	・		
お	な	り	だ	や	も	た	。	ズ		ば	ー	と	ば			は	M		
な	か	し	れ	ス	ス	べ	。	や		い	マ	ら	ら			く	さ		
い	い	た	も	ー	パ	ま	。	ブ		と	ン	い	い			さ	ん		
っ	っ	か	す	ブ	ゲ	し	ま	や		じ	も	き	ま			い	さん		
ば	し	た	っ	か	ッ	ま	ま	マ			ま	う	し						

た	ほ	た	り		も		甘	リ		で	げ	ち	一	つ	る	と	は		い
の	う	で	を	つ	も	か	か	ー	さ	も	ま	よ	く	ぎ	と	、	い	つ	で
し	れ	す	作	ぎ	も	え	っ	ム	い	か	し	か	ち	に	す	や	ぎ	し	た
か	ん	。	っ	の	つ	り	た	を	ご	ら	た	っ	し	ポ	ぐ	ぎ	ま	は	。でも
っ	そ	じ	て	を	の	に	で	を	、	だ	。ひ	た	か	ニ	に	が	せ	、	も
た	う	ゃ	く	を	の	も	す	て	お	い	つ	で	ま	ー	あ	い	ん	う	も
の	も	が	れ	は	を	つ	。もう	つ	み	ま	じ	。さ	ま	に	げ	ま	で	し	だ
で	お	い	ま	く	だ	が	一	多	や	し	は	い	と	あ	と	。ま	。で	見	も
ま	い	も	し	さ	い	く	こ	く	げ	。す	す	ご	や	げ	や	ず	も	に	ま
た	し	、	た	い	ま	て	食	す	や	。こ	こ	い	さ	さ	さ	や	、	行	だ
あ	か	お	。と	を	し	て	べ	ご	ん	食	し	ご	で	ん	と	ぎ	ひ	き	食
る	っ	い	っ	つ	。	お	た	く	に	べ	こ	に	し	で	や	と	つ	ま	べ
な	た	し	た	た		も	か	と	い	っ	わ	ひ	た	。な	は	、	じ	そ	れ
ら	で	か	も	っ		い	っ	っ	っ	て	か	つ	。な				と	う	で
行	す	っ	っ	り		の	ア				っ	に					、	し	し
き			い	ょ		で	イ				た	W					ポ	た	。
た			い	う		わ	ス				で	さ					ニ		
い			で			た	ク				す	を					ー		
で			す			し					。	あ							

。

4-1-3-3 食育リーダー研修の実施

第2回農業体験学習（食育リーダー研修）		
日時	平成26年8月9日（土）	
開催場所	八ヶ岳中央農業実践大学校 農林体験学習フィールド 長野県諏訪郡原村17217-118	
募集方法	一般社団法人四季旬鮮協会 WEB サイト、 八ヶ岳中央農業実践大学校（Facebook、Web、チラシ）にて募集	
参加人数	39名	
実施内容	10:00	集合・受付
	10:30	開校式、野菜の収穫体験（ミニトマト、トウモロコシ、大根、人参、じゃがいも、ズッキーニ他）
	12:30	昼食（収穫した野菜を使った料理体験）
	13:30	製造体験（バター作り、カッテージチーズ、マヨネーズ作り等）
	15:30	振り返り会 アンケート記入
	16:00	閉校式
	16:20	解散
参加者の声	体験学習参加前	
	<ul style="list-style-type: none"> ・農業体験には）初めて参加 ・レストランに勤めているので、畑や生産地の野菜を見てみたくて参加 	
	体験学習参加後	
	<ul style="list-style-type: none"> ・トマトの種類の多さに驚いた、美味しかった ・大学の研究課題について、初めて知った（新種、改良など） ・野菜の収穫は、楽しかったが、育てるのが大変なことがわかった ・こんなに甘いとうもろこしは初めて食べた ・ジャガイモは、ゆでるだけで美味しい ・新鮮な野菜は、生で美味しい ・たまねぎがとても甘くて、全く辛くないのに驚いた ・そうめんの新しい食べ方を知った、家で作る ・マヨネーズ、油の使用量に驚いた、これからは、カロリーを考えてしまう ・味噌を使った手作りドレッシング、美味しい（味噌と油と少量マヨネーズ） ・みんなで作って、みんなで食べる食事は、美味しい 	

第3回漁業体験学習（食育リーダー研修）		
日時	平成26年8月23日（土）～8月24日（日）	
開催場所	すくも湾漁業協同組合 高知県宿毛市片島 5-95 企業組合ソルトビー 高知県幡多郡黒潮町熊野浦 90-4 株式会社 すくも酒造 高知県宿毛市松田町 7-2	
募集方法	一般社団法人四季旬鮮協会にて募集	
参加人数	20名	
実施内容	23日 9:30 高知竜馬空港集合 12:00 ひろめ市場で昼食 13:30 黒潮町にて 塩作り体験 15:30 座学 18:00 宿舎にて、郷土料理を実食 24日 5:00 漁船乗船、漁場にて漁の見学 7:00 帰港 ⇒ 水揚げ見学 ⇒ 選別作業見学 7:30 市場へ移動（漁師メシ朝食） 8:00 市場で入札見学 9:30 きびなご刺身体験、鯉の薫焼き体験 11:00 さばいた刺身、鯉の他、郷土料理でご昼食 12:00 宿毛出発 ⇒ 道の駅視察 16:15 高知龍馬空港にて解散	
参加者の声	体験学習参加前	
	・飲食店で働いているので、漁業の現場を見たい ・体験ツアーで、このような内容は聞いたことが無いので	
	体験学習参加後 ・漁の方法等、初めて知った ・ただ旅行に行くのと違い、勉強になった ・新鮮な魚は美味しいことを知った ・市場（消費地・生産地）の機能を知れてよかった ・鮮度の良いものを手に入れる方法を知りたい ・東京では、見られないもの（うちわエビ）がたくさんあり、（その美味しさに）感激した ・価格の変動の理由がわかった。新鮮なうちに適正価格で流通させる使命を感じた ・漁師・市場、大変だと思った	

第4回漁業体験学習（食育リーダー研修）		
日時	平成26年10月21日（火）～10月22日（水）	
開催場所	八戸みなと漁協 青森県八戸市大字白銀町字三島下101 せんぎょれん八戸食品 青森県八戸市大字白銀町字三島下91 五戸水産 青森県八戸市大字白銀町字三島下24-103 八戸酒造 青森県八戸市大字湊町字本町9番地 八戸第2市場 青森県八戸市江陽四丁目17-5	
募集方法	一般社団法人四季旬鮮協会にて募集	
参加人数	40名	
実施内容	21日	集合 7:00 7:36 東京駅 はやぶさ3号にて八戸へ 10:36 八戸駅 到着 到着後バス移動 12:00 八食センター センター内の食堂で昼食 13:00 蕪島／蕪嶋神社 13:45 ㈱五戸水産 八戸3大魚のスルメイカの加工についての第一人者 五戸社長から話を聞き、工場内視察、するめの成型を 実体験 14:45 せんぎょれん八戸食品 左舘社長から説明後、工場内視察 八戸食品㈱ 工場設備、生産品、冷凍機見学 15:45 八戸ポータルミュージアム 16:30 ホテル着 17:30 八戸みなと漁協によるレクチャー 河村専務理事、西村課長、野田次長 八戸の漁業について 八戸港が開発した鮮魚維持方法について 左舘社長 刺身用船凍サバ、活真いか、青天ひらめ 19:30 郷土料理試食／実食 魚を見本で見て、実際に食し、味の確認をした 22日 5:50 集合 6:00 出発 6:30 八戸市第2市場 セリ見学

	<p>7:45 ・沿岸もの、刺し網、底曳、定置、釣りものなど 箱物のセリ視察</p> <p>8:30 八戸シーガルビューホテル 朝食 八戸市第2市場 青天ひらめの活〆実習</p> <p>9:30 生食用「船凍サバ」の作業船「日東丸」見学 八戸酒造(株)見学</p> <p>11:00 日本を代表する日本酒醸造メーカーの見学</p> <p>13:30 昼食 八戸市を代表する割烹「やま文」 ユートリー（八戸駅）</p> <p>14:16 八戸及び青森県内の特産品を視察</p> <p>17:04 八戸駅出発 はやぶさ 22号 東京へ 東京駅到着 解散</p>
参加者の声	体験学習参加前
	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店で働いているので、漁業の現場を見たい ・震災後の復興も含めて、視察したい ・流通方法について、学びたい
	体験学習参加後
	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な魚は美味しいことを知った ・旬の時期に獲れた魚の販売についての努力を知った（船凍サバ） ・鮮度の良いものを手に入れる方法を知りたい ・価格の変動の理由がわかった。新鮮なうちに適正価格で流通させる使命を感じた ・ひらめの活締め体験が出来て、また活締めでない物との差について知れてよかった



4-1-3-4 郷土料理講習会の実施

第 1 回郷土料理講習会		
日時	平成 26 年 6 月 28 日（土）	
開催場所	クアティエジェネラル 東京都中央区銀座 5-4-15　西五ビル 5F	
募集方法	クアティエジェネラル Facebook にて募集	
参加人数	10 名（第 1 部、第 2 部合計）	
メニュー	京野菜とベーコンのプレゼ 白身魚のポワレ　プロバンサルソース	
実施内容	12：00	会場集合（()内の時間は第 2 部）
	(15：30)	協会からの主旨説明（食育について）
	12：10	栗原シェフから、素材についての説明
	(15：40)	・白身魚：京都舞鶴港産直のスズキ ・万願寺とうがらし、京こかぶ、かぼちゃ：京都の有機野菜 ・栄養価・調理方法等説明
	12：20	本日の料理の手順及びポイントについての説明
	(15：50)	
	12：30	身支度・手洗い後、調理開始
	(16：00)	
	14：00	調理終了　試食しながら、振り返り
(17：30)		
14：30	アンケート記載　第 1 部終了	
(18：00)		
参加者の声	体験学習参加前	
	・大きな一本魚を触れない ・魚を調理したことがない	
	体験学習参加後	
	・できるか心配だったけど、捌けた（手袋使用） ・普通の包丁でも、魚を捌けることを教えてもらってよかった ・だいぶ無駄にしたけど、美味しくできた ・魚を捌くのは以外に簡単だった ・フレンチも簡単にできる、家で作る ・フレンチのソース（の作り方）が、以外にシンプルだった ・野菜のプレゼ（蒸し煮）簡単で美味しい、また作る ・野菜の美味しさを感じた、有機野菜だからでしょうか	

第2回郷土料理講習会		
日時	平成26年7月26日（土）	
開催場所	クアティエジェネラル 東京都中央区銀座5-4-15 西五ビル5F	
募集方法	クアティエジェネラルFacebookにて募集	
参加人数	7名（第1部、第2部合計）	
メニュー	キャベツとベーコンのスープ 小鯛の蒸し煮 アサリ・トマト・キノコのソース	
実施内容	12:00	会場集合（()内の時間は第2部）
	(15:30)	協会からの主旨説明（食育について）
	12:10	栗原シェフから、素材についての説明
	(15:40)	・小鯛：徳島堂ノ浦産直 ・キャベツ、タマネギ、インゲン：長野県産有機野菜 ・栄養価・調理方法等説明
	12:20	
	(15:50)	本日の料理の手順及びポイントについての説明
	12:30	
	(16:00)	身支度・手洗い後、調理開始
	14:00	
	(17:30)	調理終了 試食しながら、振り返り
参加者の声	14:30	
	(18:00)	アンケート記載 第1部終了
	体験学習参加前	
	<ul style="list-style-type: none"> ・フレンチを作ったことがない ・この店には時々来ていて、美味しいので習いにきた ・料理はほとんどしない 	
	体験学習参加後	
	<ul style="list-style-type: none"> ・鯛を捌けるなんて、自分でびっくり、できてうれしかった ・他の料理教室より面白い ・鯛が普通の包丁で、処理できた。（驚き） ・思ったより、簡単だった ・魚の下処理をしてくれているので、楽だった（うろこ、内臓があつたら大変） ・タマネギ、生で噛んだが、辛くなかった、おいしい ・簡単にできて美味しかった、また作る 	

第3回郷土料理講習会		
日時	平成26年8月23日（土）	
開催場所	クアティエジェネラル 東京都中央区銀座5-4-15 西五ビル5F	
募集方法	クアティエジェネラルFacebookにて募集	
参加人数	8名（第1部、第2部合計）	
メニュー	三重県百匠倶楽部生産茶豆、スイートコーン入りふわとろオムレツ フレッシュトマトソース 白身魚のパン粉焼きカレー風味 焦がしバターソース	
実施内容	12:00 会場集合（()内の時間は第2部） (15:30) 協会からの主旨説明（食育について） 12:10 栗原シェフから、素材についての説明 (15:40) ・白身魚：神津島産直の小金目鯛 ・茶豆、とうもろこし：三重県産有機野菜 ・有機野菜の栄養、バランスの良い食事について 12:20 本日の料理の手順及びポイントについての説明 (15:50) 12:30 身支度・手洗い後、調理開始 (16:00) 14:00 調理終了 試食しながら、振り返り (17:30) 14:30 アンケート記載 第1部終了 (18:00)	
参加者の声	体験学習参加前	
	・魚を自分で捌く と聞いたので参加した ・子供の好きそうなメニューだったので ・卵焼きをフレンチでつくるとどんなか知りたかった	
参加者の声	体験学習参加後	
	・枝豆がすごく美味しかった ・オムレツのトマト（ソース）が美味しい（子） ・オムレツがふわふわで美味しかった（子） ・とうもろこし、甘かった（子） ・フレンチの料理、家でもつくる ・野菜がどれも美味しかった ・魚がうまく捌けず、もったいなかった	

第4回郷土料理講習会		
日時	平成26年9月27日（土）	
開催場所	クアティエジェネラル 東京都中央区銀座5-4-15 西五ビル5F	
募集方法	クアティエジェネラルFacebookにて募集	
参加人数	9名（第1部、第2部合計）	
メニュー	トマトサラダ アボガドソース ヒラメの白ワイン煮	
実施内容	12:00 会場集合（()内の時間は第2部） (15:30) 協会からの主旨説明（食育について） 12:10 栗原シェフから、素材についての説明 (15:40) ・ヒラメ：北海道函館産直 ・トマト、バジル：会津の有機野菜 ・有機野菜の栄養、バランスの良い食事について 12:20 本日の料理の手順及びポイントについての説明 (15:50) 12:30 身支度・手洗い後、調理開始 (16:00) 14:00 調理終了 試食しながら、振り返り (17:30) 14:30 アンケート記載 第1部終了 (18:00)	
参加者の声	体験学習参加前	
	・ひらめ料理を食べたくて（作れるのを楽しみに） ・この店には時々来ているので習いにきた ・料理はほとんどしない ・結婚するので	
	体験学習参加後	
	・意外に簡単だった ・魚を捌けるなんて、自分でびっくり、できてうれしかった ・思ったより、簡単だった ・魚の下処理まで、自分でやったら大変かも ・トマト美味しかった ・バジルの香り、とても良かった ・アボガドソース、簡単で美味しい	

第 5 回郷土料理講習会		
日時	平成 26 年 10 月 25 日（土）	
開催場所	クアティエジェネラル 東京都中央区銀座 5-4-15 西五ビル 5F	
募集方法	クアティエジェネラル Facebook にて募集	
参加人数	10 名（第 1 部、第 2 部合計）	
メニュー	サンマのエスカベッシュ 魚介と鶏肉 有機野菜のパエリア	
実施内容	12 : 00 会場集合（()内の時間は第 2 部） (15 : 30) 協会からの主旨説明（食育について） 12 : 10 栗原シェフから、素材についての説明 (15 : 40) ・秋刀魚：北海道函館産直 ・人参、たまねぎ、トマト、しいたけ、ピーマン： 有機栽培野菜について ・育成の手間、保存性のよさ、野菜の生命力、野菜スイーツ等について 12 : 20 本日の料理の手順及びポイントについての説明 (15 : 50) 12 : 30 身支度・手洗い後、調理開始 (16 : 00) 14 : 00 調理終了 試食しながら、振り返り (17 : 30) 14 : 30 アンケート記載 第 1 部終了 (18 : 00)	
参加者の声	体験学習参加前	
	・魚を捌いたことはない ・できるか心配 ・秋刀魚をフレンチでどう食べるのか習いに来た	
参加者の声	体験学習参加後	
	・有機野菜を作るのは大変で、価格が高いのが理解できた ・（下手で）秋刀魚の身がなくなってしまった ・完成できてうれしかった ・秋刀魚が臭くなくて、おいしかった ・捌くのは大変だったけど、魚が美味しい ・パエリアは店で食べるものと思っていたので作れてうれしい ・簡単にできて美味しかった、また作る	

第 6 回郷土料理講習会		
日時	平成 26 年 11 月 22 日（土）	
開催場所	クアティエジェネラル 東京都中央区銀座 5-4-15 西五ビル 5F	
募集方法	クアティエジェネラル Facebook にて募集	
参加人数	16 名（第 1 部、第 2 部合計）	
メニュー	カリフラワーのパン粉揚げ 鱈のパンプキンソース、芽キャベツ和え	
実施内容	12 : 00 会場集合（()内の時間は第 2 部） (15 : 30) 協会からの主旨説明（食育について） 12 : 10 栗原シェフから、素材についての説明 (15 : 40) ・ 鱈：青森県八戸産直 ・ かぼちゃ、カリフラワー、芽キャベツの栄養、 食べ方等 12 : 20 本日の料理の手順及びポイントについての説明 (15 : 50) 12 : 30 身支度・手洗い後、調理開始 (16 : 00) 14 : 00 調理終了 試食しながら、振り返り (17 : 30) 14 : 30 アンケート記載 第 1 部終了 (18 : 00)	
参加者の声	体験学習参加前	
	・ 子どもと一緒にできると聞いて参加した ・ 友達に誘われて、親子で参加 ・ いつもマンネリなので、新しいメニューが作りたいので	
参加者の声	体験学習参加後	
	・ 有機野菜は美味しい ・ 鱈も、こんな風にすると子供も喜んで食べた ・ 簡単にできて美味しかった、また作る ・ 子供が自分で料理すると、野菜も魚も思ったよりたくさん食べた ・ 魚美味しかった、野菜美味しかった（子） ・ ちっちゃいキャベツ 初めて食べた（子） ・ カリフラワーって美味しい（子） ・ （料理して）面白かった（子）	



4-1-3-5 行事料理講習会の実施

第1回行事料理講習会（全4回）		
日時	平成27年1月27日（火）～30日（金）までの4日間	
開催場所	マノ料理学園 武蔵野市吉祥寺南町4-15-8	
募集方法	マノ料理教室・一般社団法人四季旬鮮協会HPで募集	
参加人数	1月27日（火）	12名
	1月28日（水）	12名
	1月29日（木）	12名
	1月30日（金）	12名
メニュー	さばの照り焼き丼 ほうれん草とりんごのごまよごし かき玉汁 さばの塩焼き（持ち帰り用）	
実施内容	8:30	会場準備
	9:40	受付
	10:00	料理講習会開始 協会からの主旨説明（食育について） 間野実花先生より 日本全国のサバの料理について サバの栄養について、 有機ほうれん草の栄養について 本日のメニュー、素材についての説明
	10:30	料理手本 実演
	11:00	各自料理開始 指導者及びアシスタントが、各テーブルを回り指導
	12:00	作った料理の試食・
	12:30	振り返り時間、アンケート記入、片付け
	13:00	終了
参加者の声	体験学習参加前	
	【男性】	100歳を超えた母に料理を作っている。いつもまずいといわれているので勉強に来た
	【女性】	魚なんて、捌いたことないので
	【女性】	いつもここで、教わっているの
	【男性】	釣りに仲間と行くが、自分で捌けない
	【男性】	魚の捌き方を習いたかった

体験学習参加後	
【女性】	サバの照り焼きは、簡単で美味しい、家でも作る
【男性】	普通より安い授業料で、勉強できてありがとう
【男性】	大変楽しく、かつ美味しかった、ありがとう
【男性】	親切な指導でありがとう
【男性】	楽しく、自分で作った食事はとても美味しかった
【男性】	自宅でも魚の捌きに挑戦する
【男性】	102歳の母に、今後はちゃんとしたバランスよい食事を作る
【女性】	魚料理がとても身近になった、友達にも教えたい
【女性】	いつも食べているサバとは違って、美味しかった。ほうれん草も味だけでなく香りも良かった
【女性】	教え方上手、料理を通じてのコミュニケーションは素晴らしい
【男性】	魚離れが報道されている中、生まれて初めて魚に包丁を入れ、骨抜きの大変さを知った。これからは調理人さんに感謝していただく
【男性】	親切な指導ありがとう、見ること、聴くこと、食べるもの皆始めて
【女性】	サバがとても美味しかった。リンゴを使った胡麻和え、今後作る
【女性】	自己流で捌いていたが本格的な作り方を勉強できた、家で作る
【女性】	魚を捌く以外、全部簡単なのにとても美味しかった、小子どもに作る
【男性】	魚を初めて捌いた。良い経験になった。自分で最後まで作るのは良いことだと思った
【男性】	楽しく料理ができた。サバ好きなので早速練習する



第2回行事料理講習会		
日時	平成27年2月13日（金）	
開催場所	ホシザキ関東(株)本社 2F テストキッチン 東京都文京区白山 4-37-33	
募集方法	一般社団法人四季旬鮮協会 HP で募集	
参加人数	9名	
メニュー	春の旬貝 下北産ホタテ貝と八戸産ホッキ貝のサラダ仕立て 金沢産白子に燕、白菜の一皿 春の旬魚 九州玄界灘メバルのポワレビスクソース	
講師	神楽坂ラリアンス（フレンチ） 大堀 和也（おおほり かずや）シェフ	
実施内容	11：30	協会からの主旨説明（食育について） 講師紹介
	11：40	大堀シェフより本日の調理説明
	12：00	料理開始
	13：30	料理完成
	14：00	大堀シェフを囲んで実食
	14：30	アンケート記入 終了
参加者の声	体験学習参加後	
	<ul style="list-style-type: none"> ・魚と野菜の美味しさを再発見できた、勉強になった ・勉強になった、日々の料理に役立てる ・現役のシェフに教わることは貴重な体験、 ・想像よりハードだったが、産地の話等聞けて有意義だった ・美味しいフレンチが食べられ幸せ、少しは実践したい 	



大堀 和也シェフ



第3回行事料理講習会		
日時	平成27年2月26日（木）	
開催場所	ホシザキ関東(株)本社 2F テストキッチン 東京都文京区白山 4-37-33	
募集方法	一般社団法人四季旬鮮協会 HP で募集	
参加人数	10 名	
メニュー	ゼポッレ あさりと菜の花のリゾット 鮮魚のバポーレ アロマット パンナコッタと季節のフルーツマチェドニア	
講師	ファロ資生堂（イタリアン） 中尾 崇宏（なかお たかひろ）シェフ	
実施内容	11：30	協会からの主旨説明（食育について） 講師紹介
	11：40	中尾シェフより本日の調理説明
	12：00	料理開始
	13：30	料理完成
	14：00	中尾シェフを囲んで実食
	14：30	アンケート記入 終了
参加者の声	体験学習参加後 ・魚をおろすのは初めて、家でもトライする、貝も買ってみる ・魚料理への苦手意識がなくなりました ・普段魚は買わない・食べないが、新鮮な魚の味にびっくりした ・プロに教わり、料理へのモチベーションが上がった、プロの技を見られて良かった ・難しいと思っていたイタリアンだが、家庭でも実践できそう。 シェフと話せてうれしかった	



中尾 崇宏シェフ



第4回行事料理講習会		
日時	平成27年2月27日（金）	
開催場所	ホシザキ関東(株)本社 2F テストキッチン 東京都文京区白山 4-37-33	
募集方法	一般社団法人四季旬鮮協会 HP で募集	
参加人数	10 名	
メニュー	花鯛のお吸い物 焼鯛と菜の花のお浸し フライパンで鰯の照り焼き ホッキ貝の混ぜご飯	
講師	和食彩あすなろ（和食） 松本進（まつもとすすむ）シェフ	
実施内容	11：30	協会からの主旨説明（食育について） 講師紹介
	11：40	松本シェフより本日の調理説明
	12：00	料理開始
	13：30	料理完成
	14：00	松本シェフを囲んで実食
	14：30	アンケート記入 終了
参加者の声	体験学習参加後	
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 以外に簡単だったので、家で挑戦する ・ これからは、積極的に魚を食べる ・ 最近一人暮らしをはじめた、家でも実線する ・ 新鮮な食材だと、一般的に家にある調味料で美味しくたべられると知った ・ 一手間でこんなに美味しく！ プロの技を学べて、直接聞くことができて良かった 	



松本 進シェフ



4-1-3-6 事業効果の検証

4-1-3-6-1 アンケートの実施

一般社団法人四季旬鮮協会では、「4-3」で実施した体験学習の効果を検証するため、「食育に関するアンケートを実施しました。

「食育に関するアンケート」は、体験学習の内容・参加者にあわせて、全7種類を用意し、各体験学習終了後、参加者に記入していただきました。

体験学習名	対象者	参加人数	回収人数	回収率
農業体験学習	保護者	66 人	60 人	91%
	児童	30 人	28 人	93%
漁業体験学習	保護者	36 人	35 人	97%
	児童	43 人	42 人	98%
農業・漁業体験学習	食育 LD	99 人	96 人	97%
郷土料理講習会	クアティエジネール	60 人	42 人	70%
行事料理講習会	マノ料理教室	48 人	48 人	100%
	ボザキ関東	27 人	27 人	100%

※実施しましたアンケートの内容・結果につきましては、当協会ホームページよりご覧いただけます。<http://www.shikisyunsen.jp/>

4-1-3-6-2 Web サイトの立ち上げ

一般社団法人四季旬鮮協会では、「食育への関心度」調査及び情報発信のため、平成26年8月からWebサイトを立ち上げ、アクセス数、滞在時間を計測しました。

4-1-3-7 事業成果の活用及び普及

一般社団法人四季旬鮮協会では、事業の成果を広く普及するため、体験学習風景の記録、成果報告書ダイジェスト版の作成、Web ページ、Facebook による情報発信を行いました。

普及手段	目的
体験学習 DVD 作成	次年度以降の活動の礎となるデータの蓄積や食育に取り組む団体への貸出
成果報告書ダイジェスト版	本事業の内容や取組みを判りやすく数ページにまとめて、体験学習実施場所などに配布し、「食育」に関心をもってもらう
Web ページ・Facebook	体験学習の募集や食育に関する情報発信、事業成果の公表など、幅広い分野で情報を発信する

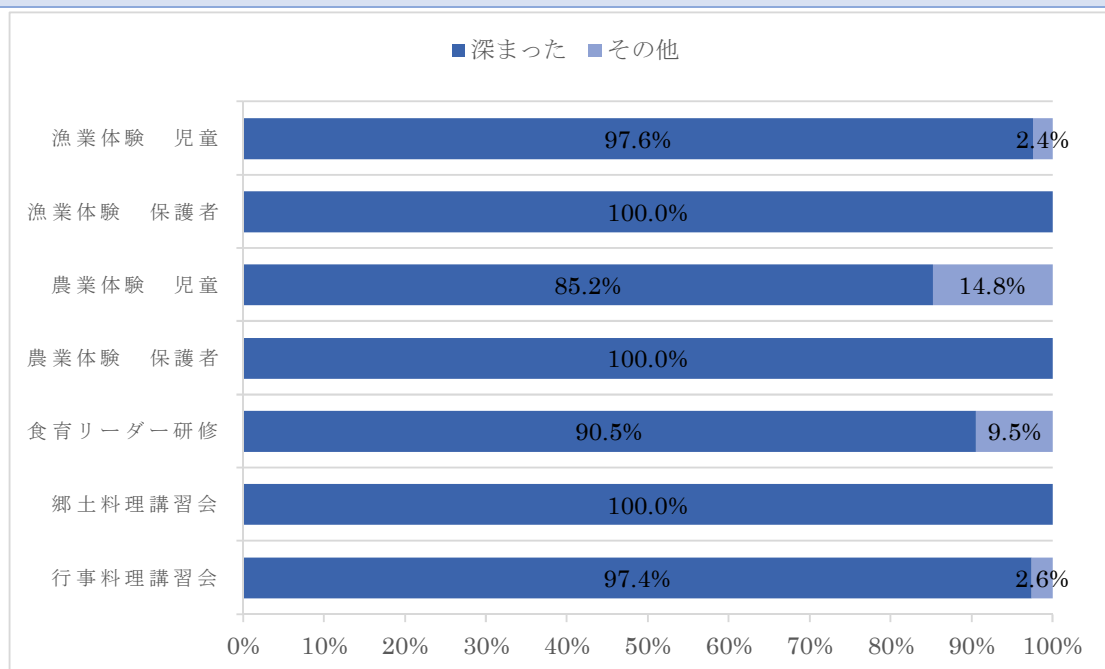
4-2 効果測定

一般社団法人四季旬鮮協会は、「事業の目的」で掲げた成果目標を定量的に計測する手段として、「食育に関するアンケート」を実施しました。

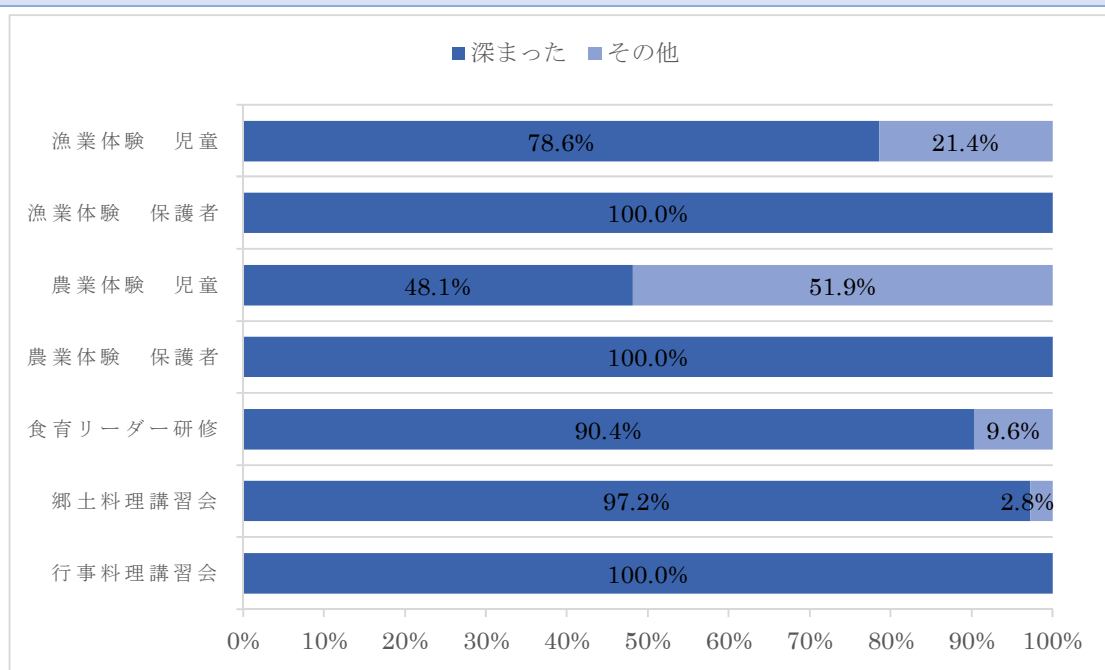
以下に、成果目標の達成状況を尋ねた問に対する回答を記載します

【体験学習別成果目標に対するアンケート結果】

食や産地（水産・農業・畜産）への理解が深まった者の割合が 90%以上

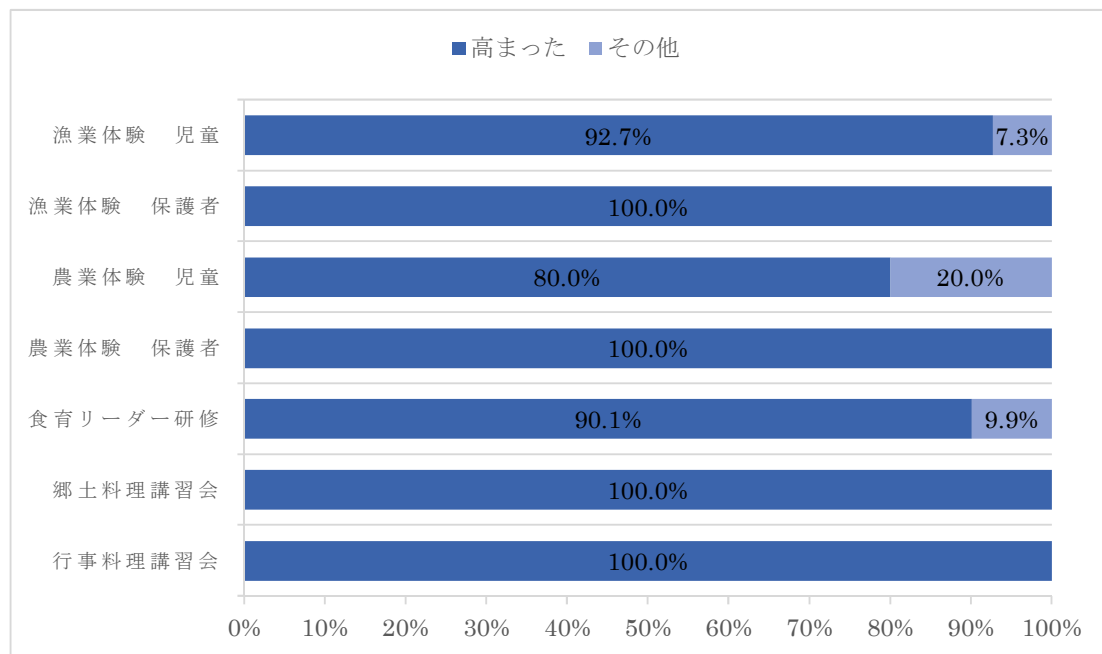


食育への関心が深まった者の割合が 80%以上

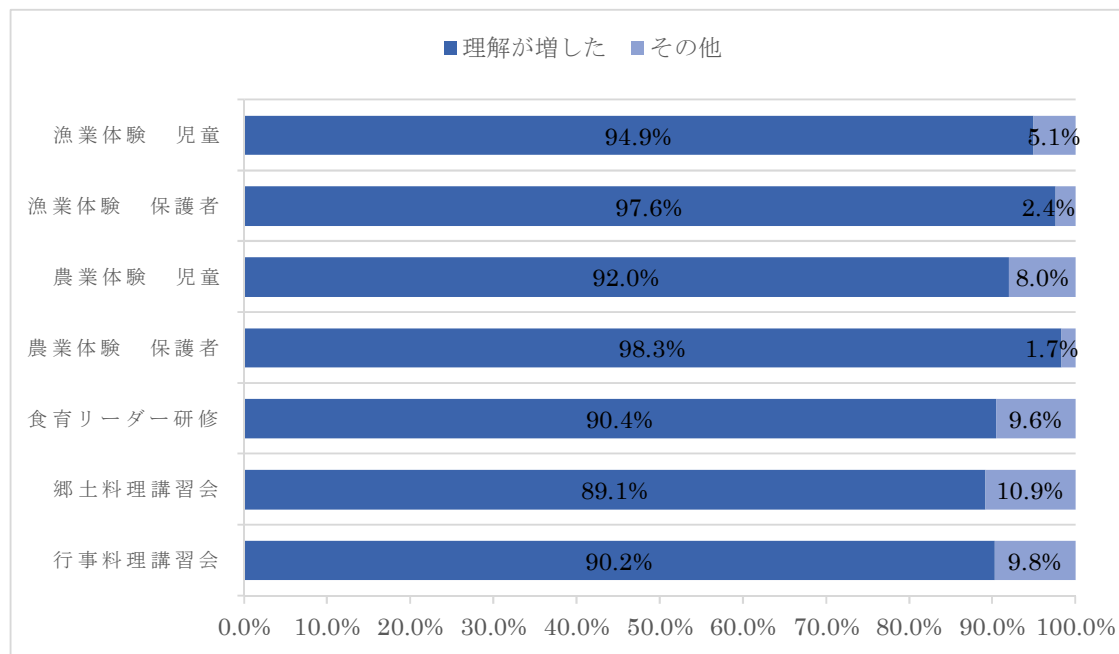


【体験学習別成果目標に対するアンケート結果】

野菜や魚の旬、栄養バランスの良い食生活への理解や関心が高まった割合が80%以上

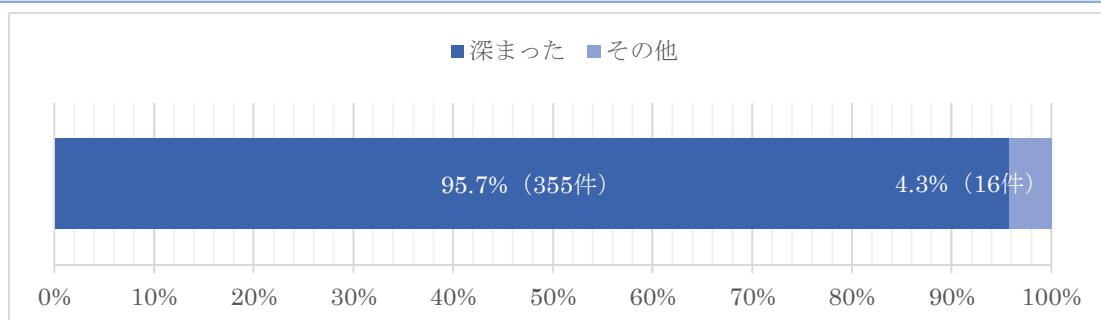


浜料理等産地特有の料理に対する知識が高まった割合が80%以上

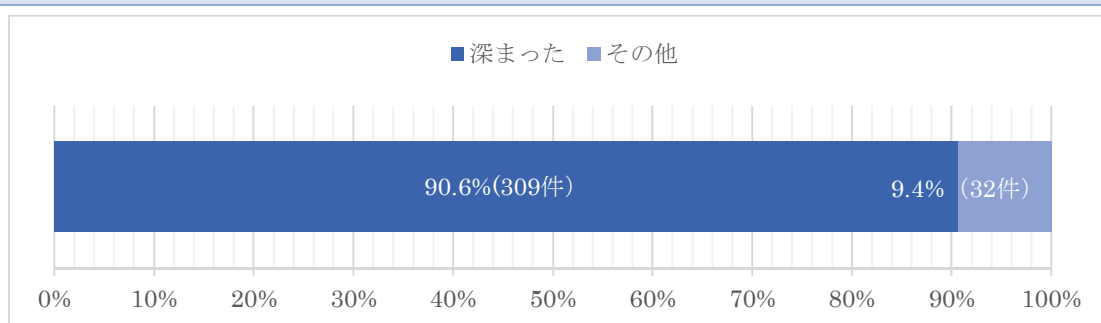


【成果目標に対するアンケート結果 全体】

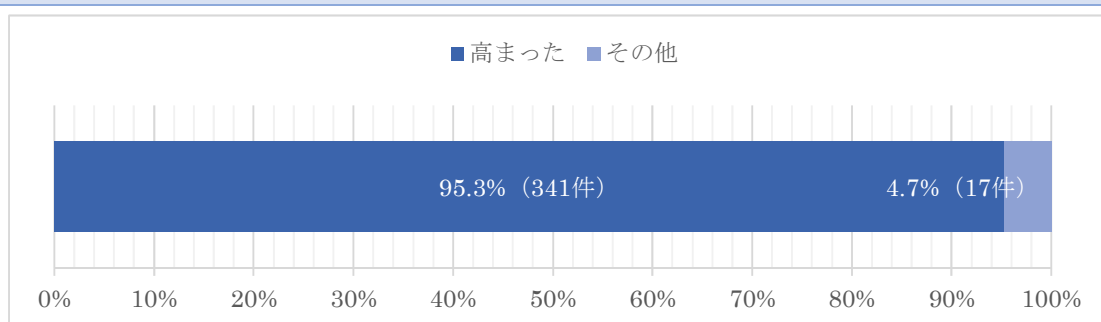
食や産地（水産・農業・畜産）への理解が深まった者の割合が 90%以上



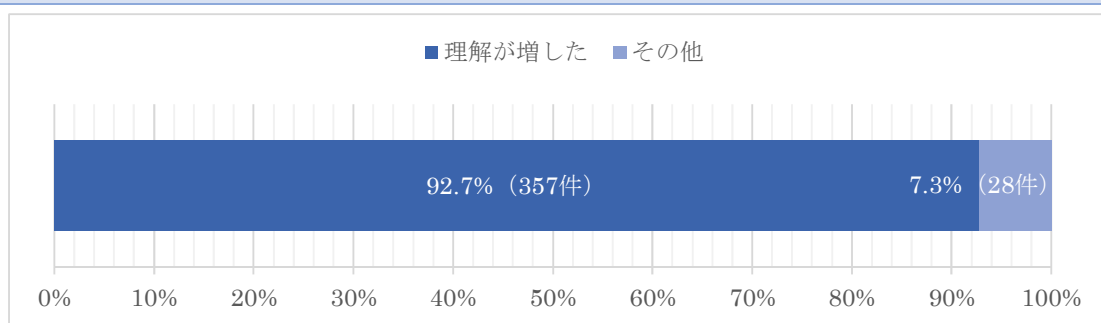
食育への関心が深まった者の割合が 80%以上



野菜や魚の旬、栄養バランスの良い食生活への理解や関心が高まった割合が 80%以上



浜料理等産地特有の料理に対する知識が高まった割合が 80%以上



成果目標の達成状況			
成果目標	調査手法	結果	判定
食や産地（水産・農業・畜産）への理解が深まった者の割合が <u>90%以上</u>	アンケート	<u>95.7%</u> の参加者が食や産地への理解が深まったと回答	達成
	会話方式のインタビュー	「4-3」参加者の声に記載	
	感想文	「4-3-1-3」、「4-3-2-3」 当協会 HP に記載	
食育への関心が深まった者の割合が <u>80%以上</u>	アンケート	<u>90.6%</u> の参加者が食育への関心が深まったと回答	達成
	会話方式のインタビュー	「4-3」参加者の声に記載	
	Web サイトへのアクセス数及び滞在時間	アクセス数 513 アクセス 滞在時間 約 18 時間	
	感想文	「4-3-1-3」、「4-3-2-3」 当協会 HP に記載	
野菜や魚の旬、栄養バランスの良い食生活への理解や関心が高まった割合が <u>80%以上</u>	アンケート	<u>95.3%</u> の参加者が理解や関心が高まったと回答	達成
	会話方式のインタビュー	「4-3」参加者の声に記載	
	感想文	「4-3-1-3」、「4-3-2-3」 当協会 HP に記載	
浜料理等産地特有の料理に対する知識が高まった割合が <u>80%以上</u>	アンケート	<u>92.7%</u> の参加者が産地特有の料理に対する知識が高まったと回答	達成
	会話方式のインタビュー	「4-3」参加者の声に記載	
	感想文	「4-3-1-3」、「4-3-2-3」 当協会 HP に記載	
	Web サイトへのアクセス数及び滞在時間	アクセス数 513 アクセス 滞在時間 約 18 時間	

成果目標の達成状況は上記のとおりです。成果目標を定量的に測定する手法としてアンケートを用いましたが、会話方式のインタビュー、感想文などからも成果目標が十分に理解されたことが伺えます。特に体験学習に参加した児童が

書いてくれた「感想文」は、定量的には表せませんが、成果目標に対して、参加した児童が十分に理解してくれた事が伺えるものでした。当協会 HP に掲載した「アンケートの結果」に寄せられた児童の感想文全てを記載してありますので、ぜひ一度ご覧ください。 <http://www.shikisyunsen.jp/>

4-3 事業の効果

一般社団法人四季旬鮮協会が実施した「自然の中の大きな教室」食育活動推進事業によって得られた事業の効果は以下のとおりです。

事業の成果	成果の活用・波及効果
体験学習の実施により農林漁業体験を経験した国民の増加 農業体験学習 135 名 漁業体験学習 139 名 料理講習会 135 名 合計 409 名が農林漁業体験を経験	今回のアンケート結果から、体験学習等へ積極的に参加する人は、「食育」という言葉を理解し、「食育」に関心が高い人であることが判りました。 「農林漁業体験を経験する」 ↓ 「食育に関心を持つ」 ↓ 「食育を実践する」 という好循環が生まれます。
体験学習を実施するにあたってのノウハウの蓄積及び関係企業・団体との信頼関係の構築	本年度実施した体験学習の経験をもとに、翌年度の体験学習プログラムを策定。 事業の実施にご協力頂いた企業・組織との更なる連携を通して、食育の推進を図る
アンケート、感想文、会話方式のインタビューなど、参加者の生の声、意見の集積及び分析	体験学習参加者への「次回参加するならどんな体験学習に参加したいか」などの意見を参考に、体験学習の企画・運営に活用。 アンケート結果から導き出されたキーワード（「女性・20～30 歳代の働く女性」、「男性、独身、30、40 歳代」）をもとに、ターゲットを絞った食育推進活動の実施
協会の認知度向上	食育活動推進事業を通じて、一般社団法人四季旬鮮協会の Web ページのア

クセス数の増加、体験学習の実施を伝える新聞記事などを通して、四季旬鮮協会の活動を広く知ってもらうことができた

【参考】体験学習の実施を伝える新聞記事

(15) 2014年(平成26年) 7月29日 火曜日

長野

★ハケ岳農場ギフトをどうぞ!

アイスクリーム・レトルトカレー
チーズケーキその他

※地方発送も承ります

ハケ岳中央農業実践大学校直売所
TEL・FAX(0266) 74-2080

宮土見支局
0266-62-5645
0266-62-5998
茅野総局
0266-72-3068
0266-72-1103

Hara
原
は ら

レンゲツツジ

野菜を収穫して味わう体験
学習が26日、原村のハケ岳中
央農業実践大学校であった。
県内外の親子連れなど約10人
が参加し、エドモたちが大き
く成長したダイコンを引き抜
いたり、ミニトマトをもぎ取
って口に運んだ。

野菜がどう作られているか
種、野外炊飯施設でパスタを

野菜の収穫を体験する子ども

大きなダイコン取れた

農業実践
大学校 県内外の親子が体験

作り、取りたての野菜も味わ
った。同校で生産された牛乳
でバター作りなども体験し
た。

東京都の小学4年生、田村
露さんは「カブを引き抜く時
の感触が楽しかった」。茅野市
の小学3年生、巨瀬まいさん
は「ダイコンが大きかったの

で力いっぱい引っ張った」と
話していた。

8月30日、9月27日にも行
う。申し込み、問い合わせは
同校(電話4・2111)へ。

1) 日刊

統合

長野日報

7月29日(火)

発行所 長野日报社
〒392-8611 諏訪市高島3 ☎0266-62-2000代
©長野日报社2014

畑から食卓までを体感

八ヶ岳中央
農業実践大
学

農業を体験し新鮮野菜を食べるフードチェーンを通じた食生活の実践・体験学習が原村、八ヶ岳中央農業実践大学で始まった。先月末に行われた初回には、東京からの親子連れなど約20人が参加しひと味違う野菜のおいしさを堪能した。同学習は8月30(土)9月27(土)両日に

協会の八ヶ岳中央農業実践大学が協力、農水省国産農畜産物・食糧連携強化対策事業の補助を受け実施した。四季旬鮮協会は、魚を取り扱う外食産業、日本料理店、割烹、居酒屋チェーンなどと生産から流通までのフードチェーンを通して「おいしい魚」「流通が難しく届けられない」とされてきた魚「漁獲量は少ないがとびきりおいしい魚」を産地直送

で超鮮度物流で納品することを目指し昨年11月に設立された。体験学習は、消費者が漁業や農業を体験することで、産地の



採れたてトマトをがぶり！旬体感

の状況を知り、加工品の製造体験や自分の作ったものを食べることで、旬を体感し漁業者や農家のフ

の増加を図るの狙い。3回の農業体験のほか、漁業体験は小田原と高知県宿毛市すくも漁協協

で計4日間計画しているという。八ヶ岳中央農業実践大学での体験は、大根、カブ、ニンジン、トマト、インゲンなどの収穫のほか、バターとカッテージチーズの作り方を体験した。夏休みを利用して原村の別荘に滞在中の東京・東村山市、中学1年田村楓さん(12)、小学4年露さん(10)、小学2年響君(7)は採れたての新鮮野菜のおいしさを口いっぱいにはお

ばった。楓さんは「普段は見ているだけなので、実際に収穫してみると難しく、きつかった。けれど野菜はやっぱりおいしい」。普段食べているものと意外なほど味が違う」と話し、同校職員らが調理してくれた野菜を妹たちと何度も

味わっていた。同体験の次回以降の参加者も募集中。現地までの交通費、昼食代は自己負担。問い合わせ、申し込みは同大学校農林体験学習事務局赤井さん(電話090・6958・0094、FAX026・403・2433)へ。



発行所
茅野市本町西1の6
茅野市民新聞社
編集・発行人 藤 達
電話 代表 72・5222
FAX 73・0222
インターネットページ
www.shimin.co.jp
E-mail
chino@shimin.co.jp
©茅野市民新聞社 2014年
定価1ヵ月1,320円
1冊売り50円(税込み)
本社を訪問する販売店
信濃赤坂C茅野営業所 電話72・4198
小林新聞店 電話79・2451
信濃赤坂C信村営業所 電話70・1175
コンビニにもご利用ください