
農林水産省 平成 27 年度
消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業
事業成果報告書

平成 28 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	体験学習事業の内容	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	5
4	事業の内容	5
4-1	取組内容	5
4-1-1	活動方針決定会議の開催	5
4-1-1-2	事業推進会議の開催	7
4-1-1-3	食育推進会議の開催	11
4-1-1-4	地域食材セミナー推進会議の開催	12
4-1-2	各種調査の実施	13
4-1-3	各種講習会、体験受け入れ先等との交渉	13
4-1-4	効果測定を盛り込んだ食育活動の実践	14
4-1-4-1	農業体験学習の実施	15
4-1-4-2	漁業体験学習の実施	21
4-1-4-3	行事食料理教室の実施	23
4-1-4-4	郷土料理教室の実施	27
4-1-4-5	日本食セミナーの実施	29
4-1-5	事業成果の検証、活用及び普及	31
4-1-5-1	効果測定を盛り込んだアンケートの実施	31
4-1-5-2	効果測定を盛り込んだアンケート結果	31
4-1-5-3	実証実績の成果についての活用	44
4-2	効果測定	45
4-3	事業の効果	48
4-4	事業推進会議考察	49
【参考】	体験学習の実施を伝える新聞記事	50

1 事業の概要

1-1 事業の名称

平成 27 年度消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業

1-2 事業実施期間

平成 27 年 5 月 15 日から平成 28 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構築を目指して、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平成 27 年度消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業では、農業体験学習、漁業体験学習をはじめ、行事食料理教室、郷土料理教室など、日本型食生活の普及・実践、食や農林水産業への理解・増進に寄与する事業を一体的に行います。

1-4 体験学習事業の内容

体験学習名	事業の概要	参加者
農業体験学習	八ヶ岳農業実践大学校にて、農業・林業・畜産・養鶏などの農業体験学習を通じた旬・栄養・食べ方などのレクチャーを行い、日本型食生活の普及・実践、食や農林水産業への理解・増進を図る	学生・一般（社会人・主婦）など大人を対象 2 回 60 名
漁業体験学習	岩井海岸にて地引網体験、BBQ、干物作り体験などの実体験をはじめ、網元や漁師、講師の先生からの講義を受け、日本型食生活の普及・実践、食や農林水産業への理解・増進を図る	学生・一般（社会人・主婦）など大人を対象 2 回 60 名

行事料理教室	毎日の食事バランスに加え、地方独自の保存・調理方法や節句料理等、日本の食文化に関する料理教室を行い、日本型食生活の普及・実践、食や農林水産業への理解・増進を図る	保育士、学校給食関係者等を含めた一般消費者 3回 60名
郷土料理教室	和食の歴史や作法、伝統食についての講習会を実施し、日本型食生活の普及・実践、食や農林水産業への理解・増進を図る	保育士、学校給食関係者等を含めた一般消費者 5回 100名

一般社団法人四季旬鮮協会は、昨年、農林水産省 フードチェーン食育活動推進事業に採択され、事業を行いました。その結果から、

女性・20歳～30歳代の働く女性
男性・独身・30歳～40歳代は
特に「食育」に関心が低い事が判明

上記の、「女性・20歳～30歳代の働く女性」、「男性・独身・30歳～40歳代」を訴求対象者として、重点的に体験学習への参加を呼びかける事（訴求対象者が参加したいプログラムの実施）により、効果的な日本型食生活の普及・実践、食や農林水産業への理解・増進を図ります。

2 事業の実施体制

農業体験学習は、八ヶ岳農業実践大学校の協力を得て実施しました。（募集は八ヶ岳農業実践大学校、一般社団法人四季旬鮮協会）

漁業体験学習では、甚五郎旅館の協力のもと、さくら橋コミュニティセンターに

パンフレットを掲載し参加者を募集しました。

行事食料理教室は、有限会社 Cause Holly、特定非営利活動法人 日本箸道協会、ホシザキ関東、マノ料理教室、有限会社ミカコーポレーションの協力を得て募集、実施を致しました。郷土料理教室は、レストラン Rire、築地教育会館、株式会社菊の井、有限会社 Cause Holly の協力のもと実施しました。日本食セミナーは、富山県、福島県で開催しました。富山県での日本食セミナーは、新湊きつときと市場、新湊漁業協同組合 女性部の皆様のご協力のもと、実施しました。福島県の日本食セミナーは、一般社団法人四季旬鮮協会が主催し開催しました。

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 27 年度消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業実施計画」を策定し、農業体験学習・漁業体験学習、行事料理教室、郷土料理教室、日本食セミナー（富山県・福島県）を企画、開催致しました。開催にあたり、6つの目標（以下成果目標という）を掲げ、日本型食生活の普及・実践、食や農林水産業への理解・増進に寄与する取組みを実施しました。

【成果目標】	
① 「日本型食生活」の認知度の向上	・ ・ ・ ・ ・ 90%
② 「日本型食生活」を実践している者の割合の増加	・ ・ ・ ・ ・ 70%
③ 食や農林水産業への理解が深まった者の割合	・ ・ ・ ・ ・ 90%
④ 栄養バランスに配慮した食生活を送っている者の割合の増加	・ 70%
⑤ 食に関する知識が向上した者の割合の増加	・ ・ ・ ・ ・ 90%
⑥ 和食・地域の食文化に関する理解が高まった者の割合の増加	・ 90%

※①、②、③については必須項目

4 事業の内容

4-1 取組内容

4-1-1 活動方針決定会議の開催

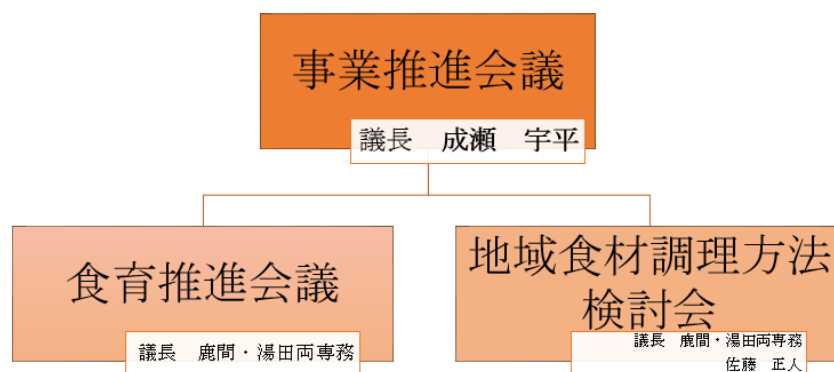
一般社団法人四季旬鮮協会では、円滑な事業運営を行うため、交付決定通知を受領後の5月25日、円滑な事業推進を行うために効果的活動方針確定会議を開催しました。

活動方針決定会議メンバー	
氏名	所属
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
吉田 修	一般社団法人四季旬鮮協会 顧問
廣井 和之	一般社団法人四季旬鮮協会 参与
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
本間 明	株式会社エフデーネット
清治 聡子	松源商事株式会社
佐藤 将司	有限会社エー・アール・エヌ
日下部 静香	一般社団法人四季旬鮮協会 事務局長

この会議において、円滑な事業運営のため、

1. 事業推進会議の設置
2. 食育推進会議の設置
3. 地域食材調理方法検討会

の 3 つの会議を設置し、事業推進会議を頂点とした事業運営を行うことを決定いたしました。



事業推進会議メンバー		
役職	氏名	所属
議長	成瀬 宇平	鎌倉女子大学名誉教授
副議長	鹿間 茂	一般社団法人四季旬鮮協会 専務理事
副議長	湯田 正次	一般社団法人四季旬鮮協会 専務理事
委員	吉田 修	一般社団法人四季旬鮮協会 顧問
委員	廣井 和之	一般社団法人四季旬鮮協会 参与
委員	吉田 京一	公認会計士
委員	佐藤 正人	NPO 法人百匠倶楽部ネット専務理事
委員	本間 明	株式会社エフデーネット
委員	清治 聡子	松源商事株式会社
委員	佐藤 将司	有限会社エー・アール・エヌ
事務局	日下部 静香	一般社団法人四季旬鮮協会 事務局長

食育推進会議メンバー		
役職	氏名	所属
議長	鹿間 茂	一般社団法人四季旬鮮協会 専務理事
議長	湯田 正次	一般社団法人四季旬鮮協会 専務理事
委員	成瀬 宇平	鎌倉女子大学名誉教授
委員	本間 明	株式会社エフデーネット
委員	清治 聡子	松源商事株式会社
事務局	日下部 静香	一般社団法人四季旬鮮協会 事務局長

地域食材調理方法検討会		
役職	氏名	所属
議長	佐藤 正人	NPO 法人百匠倶楽部ネット専務理事
議長	鹿間 茂	一般社団法人四季旬鮮協会 専務理事
議長	湯田 正次	一般社団法人四季旬鮮協会 専務理事
委員	成瀬 宇平	鎌倉女子大学名誉教授
委員	本間 明	株式会社エフデーネット
委員	清治 聡子	松源商事株式会社
事務局	日下部 静香	一般社団法人四季旬鮮協会 事務局長

4-1-1-2 事業推進会議の開催

開催日時	場所	議事次第	検討内容
6月17日 13時～15時	松源会議室	昨年の事業内容の確認 日本型食生活について 食生活指導について 福島での日本食セミナーについて	・昨年の事業成果を行かせる食育活動の実施 ・日本型食生活についての説明方法 ・日本型食生活の広め方 ・福島の人に参加して頂き、伝統食などについての講習会を企画
7月16日 10時～12時	松源会議室	農業体験学習実施報告 漁業体験学習について	・次回開催日時に台風が予想されているので安全には十分留意する ・漁業体験学習については、2回ではなく、1回ではないか。

		料理教室について 福島での日本食セミナーについて 富山での日本食セミナーについて 体験学習参加者について	・行事食料理教室、郷土料理教室の2つとし、Rire、掘シェフと検討 ・昨年協力頂いたマノ料理学園にも協力依頼 ・分とく山にてイベントを検討 ・イベント日時、方向性について更に検討 ・日本型食生活に関心の低い若い世代をターゲットにした企画・募集をする
8月27日 15時～17時	松源会議室	農業体験学習実施報告 漁業体験学習について 郷土料理教室 行事食料理教室 福島での日本食セミナーについて 富山での日本食セミナーについて	・8月15日実施、次回8月29日を予定 ・協力を依頼していた漁港より、水揚げ時期が合わず、見せられるものがない、料理の手配も難しいとの回答があり、再検討 ・Rireにて8月25日に開催、アンケートの回答状況を確認し、次回内容を変更するか等検討 ・マノ料理学園と調整を進める(おせち料理や節句料理などでどうか) ・現地で行ってはどうか、シンポジウム、更にはディスカッションを含めて検討 ・県人会、富山県会館などに相談 ・射水市の新湊市場や水産試験場など、委員と繋がりのある組織、団体に相談し早めに方向性を出す

10月21日 16時～	松源会議室	農業体験学習実施報告 漁業体験学習について 行事食料理教室 郷土料理教室 福島での日本食セミナーについて 富山での日本食セミナーについて	・ 予定の回数を終了 ・ 岩井海岸、民宿甚五郎にて開催で調整し、10月10日、55名が参加して開催 ・ 横浜SOGO、レストラン Rire にて開催 ・ 10月27、28日、築地教育会館にて開催予定、開催内容の確認 ・ 現地での打ち合わせ(ホテルアクセス)日程の最終確認、イベント内容の調整 ・ 射水市のきっときと市場を中心に企画内容、相手先との交渉を加速
12月11日 16時～18時	松源会議室	行事食料理教室 郷土料理教室 福島での日本食セミナーについて 富山での日本食セミナーについて 事業全体の進捗状況について	・ 昨年も協力頂いたホシザキ関東にて10月20日開催、マノ料理教室にて12月17、18日の2日間開催、募集方法について検討が必要 ・ 1月に開催で現地と調整、主催は四季旬鮮協会で行う。募集など今からできることを早めに行う - 分とく山での食育イベント内容の確認 ・ 1月22日、新湊きっときと市場にて開催が決定 - 関係者との調整、イベント内容の確認 ・ 事業の進捗及び経費について確認
2月10日 13時～15時	松源会議室	行事食料理教室	・ マノ料理教室にておせち料理講習会を実施、アン

		福島での日本食セミナーについて 富山での日本食セミナーについて	ケート結果も良好 ・分とく山にて 1 月 16 日実施、35 名参加 ・ 1 月 22 日実施 富山県龍谷高校調理科生徒 38 名、教員 2 名、きつときと市場来場者 100 名が参加
3 月 9 日 15 時～	松源会議室	事業の進捗状況について アンケートの集計について 成果報告書作成について 成果報告ダイジェスト版、料理教室ダイジェスト版などの作成・印刷について	・計画した体験学習を全て実施、アンケートの集計や報告書作成のための資料整理を ・委託先の A R N からアンケートの元データの提供要請あり、早急に対応を ・成果報告書作成する業者の選定を早急に進める ・事業者の選定・見積依頼を早急に行う
3 月 30 日 13 時～17 時	松源会議室	事業実施報告 考察について アンケートの集計について 成果報告について 印刷物について 決算について	・事業の実施状況、参加人員などについて ・考察内容の確認（4-4 に記載） ・成果目標の達成状況について ・成果報告内容確認・了承ダイジェスト版などの印刷物について確認 ・予算に対する決算承認

4-1-1-3 食育推進会議の開催

開催日時	場所	議事次第	検討内容
6月20日 14時～16時	松源会議室	食育活動方針について 対象について どう行うか	・昨年どの結果を踏まえ、「日本型食生活」に重点をおいたカリキュラムの策定 ・昨年度は親子連れなど食育に関心の高い参加者が多かったが、今年は、食育に関心の低い若い世代にチャレンジする ・若い世代の募集に特化した募集方法の検討 ・「日本型食生活」についてどう伝えるか、シェフ、指導者、講演者との調整 - 料理教室は節句料理やお正月料理など参加者が楽しめる内容 - 漁業体験学習は、地引網などが昨年好評だったので今年も取り入れては
7月22日 16時～18時	松源会議室	若い世代が関心をもつカリキュラムについて 講師について	・アンチエイジング、夏バテ予防、節句、料理の基本、日本型食生活ってなんだ等、若い世代が関心を持ちそうな内容の更なる検討 - 更には、アウトドア料理、シンプル(簡単な)食べ方、保存方法なども検討 ・マノ料理学園、堀管理栄養士や、野崎氏などプロの料理人が実施する

4-1-1-4 地域食材セミナー推進会議の開催

開催日時	場所	議事次第	検討内容
10月27日 15時～18時	松源会議室	富山での日本食セミナーについて本間委員より報告	・富山での日本食セミナーについては、検討の結果、佐藤委員に紹介頂いた射水市に絞り込んで検討 10月6日、7日、佐藤委員、本間委員で射水市に出張、新湊漁協、滑川漁協との打ち合せ、是非、地元の学生にも参加してもらうべく、富山県龍谷高校と調整 10月16、17日、新湊きつときと市場にて打ち合わせ、富山での日本食セミナーについて開催日時を決定、委員も頻繁に現地に行けないので、詳細は事務局で調整
		福島での日本食セミナーについて成瀬委員より報告	・一般社団法人四季旬鮮協会主催で実施 11月7日に現地にて、会場となるホテルアクセスと打ち合わせを予定 現地の高校生など3.4校に声掛けを行う 学生以外の参加者の募集方法も検討 募集チラシ、印刷物の確認 福島県の郷土料理の資料集め、確認 当日のプログラム、講演者の人選依頼

4-1-2 各種調査の実施

一般社団法人四季旬鮮協会では、体験学習を実施する八ヶ岳農業実践大学校、漁業体験学習、行事食料理教室、郷土料理教室において実施するカリキュラム及びアンケート内容について調査、検討を行いました。

日付	相手先	内容
5月25日	有限会社ARN	アンケートの委託について
6月17日	有限会社ARN	昨年のアンケート結果について
7月11日	鎌倉女子大学成瀬教授	料理教室開催内容についてアドバイスを頂く
7月16日	有限会社ARN	第1回農業体験学習を終えてのアンケート結果及び見直しについて
8月22日	鎌倉女子大学成瀬教授	行事食料理教室、郷土料理教室についてアドバイスを頂く
9月7日	吉野会長	福島県でのイベントについて
10月6日	吉野会長	福島県でのイベントの方向性についてのアドバイス頂く
2月21日	八ヶ岳農業実践大学校	本年度事業の成果と来年度の活動方法について

4-1-3 各種講習会、体験受け入れ先等との交渉

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農業実践大学校、漁業体験学習、行事食料理教室、郷土料理教室など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
8月4日	館山漁協	漁業体験学習について打合せ
9月1日	館山漁協	漁業体験学習について打合せ
9月23日	マノ料理学園	行事食料理教室について打合せ
10月6日	きつときと市場	日本食セミナーについて打合せ
10月16日	きつときと市場	日本食セミナーについて打合せ
11月7日	ホテルアクセス	日本食セミナーについて打合せ
11月19日	きつときと市場	日本食セミナーについて打合せ
11月24日	マノ料理学園	行事食料理教室について打合せ
12月12日	マノ料理学園	行事食料理教室について打合せ
1月13日	ホテルアクセス	日本食セミナーについて打合せ

4-1-4 効果測定を盛り込んだ食育活動の実践

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	開催地	開催日	参加者
農業体験学習	農場での実体験を通じて、産地や食材の旬、栄養や食べ方等について理解を深める	八ヶ岳農業実践 大学校	6月27日 8月15日 8月29日 9月19日 10月3日	17名 22名 23名 36名 33名
漁業体験学習	浜での地引網体験や干物作り体験、講演などを通じて、地域の食文化、農林水産業への理解・関心を深める	岩井海岸	10月10日	56名
行事食料理教室	日本の食文化、伝統食についての理解を深め、「日本型食生活」の認知度向上及び実践に取り組んでもらう	横浜SOGO レストラン Rire ホシザキ関東 マノ料理教室	9月5日 9月12日 10月20日 12月17日 ～18日	18名 15名 12名 21名
郷土料理教室	地域の食文化に興味を持ってもらえるよう、栄養学や食文化について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心を高める	レストラン Rire 築地教育会館	8月23日 10月27日 ～28日	15名 33名
日本食セミナー (福島)	福島県を背負っている各世代に健康づくりと食文化について紹介しながら一緒に議論し、復興、活性化に貢献する	ホテルアクセス	1月30日	65名
日本食セミナー (富山)	郷土料理を通じて世代を超えた理解を深め、「食育」の推進に貢献する	きつときと市場	1月22日	140名

4-1-4-1 農業体験学習の実施

第1回農業体験学習		
日時	平成27年6月27日（土）	
開催場所	八ヶ岳農業実践大学校 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、 八ヶ岳農業実践大学校（Facebook、Web、チラシ）にて募集	
参加人数	17名（大人12名、子供5名）	
実施内容	10:00	集合・受付
	10:30	開校式 四季旬鮮協会より今回の開催の趣旨説明 八ヶ岳農業実践大学校挨拶 体験学習の事前レクチャー
	11:20	マイクロバスで圃場へ移動
	11:30	収穫体験（ズッキーニ、二十日大根、ラディッシュ、 ごぼう、ミニトマト、ホウレン草、なす）
	12:30	マイクロバスで調理場へ移動
	12:40	各班に分かれて調理開始 各班のリーダーから調理に使用した食材の育て方、収穫方法、市場への出荷方法などのレクチャーを受けながら作業を進める チーズ作り マヨネーズ作り 生野菜サラダ 温野菜サラダ パスタ・パスタソース
	13:40	試食（昼食）食材、旬等について食べながら説明
	14:30	後片づけ（食材の残渣、食べ残しについて説明）
	15:30	振り返りの会 感想発表、アンケート記入
	16:00	閉校式
	16:20	解散
参加者の声	・野菜のおいしさ、初めて食べる野菜等 とても楽しかった ・野菜の育て方の講義がためになった（家庭菜園をしている参加者が多かった）	

第2回農業体験学習		
日時	平成27年8月15日（土）	
開催場所	八ヶ岳農業実践大学校 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、 八ヶ岳農業実践大学校（Facebook、Web、チラシ）にて募集	
参加人数	22名（大人18名、子供4名）	
実施内容	10:00	集合・受付
	10:30	開校式 四季旬鮮協会より今回の開催の趣旨説明 八ヶ岳農業実践大学校挨拶 体験学習の事前レクチャー
	11:20	マイクロバスで圃場へ移動
	11:30	収穫体験（ハーブ、大根、ごぼう、人参、玉ねぎ、ジャガイモ、ミニトマト、ピーマン、なす、きゅうり、コールラビ）
	12:30	マイクロバスで調理場へ移動
	12:40	各班に分かれて調理開始 各班のリーダから調理に使用した食材の育て方、収穫方法、市場への出荷方法などのレクチャーを受けながら作業を進める チーズ作り マヨネーズ作り 生野菜サラダ 温野菜サラダ パスタ・パスタソース
	13:40	試食（昼食）食材、旬等について食べながら説明
	14:30	後片づけ（食材の残渣、食べ残しについて説明）
	15:30	振り返りの会 感想発表、アンケート記入
	16:00	閉校式
	16:20	解散
参加者の声	・野菜の食べ方を知った（変に調理しない、シンプルな調理が美味しい） ・作っても売れない野菜が多く出来る事を知った。味は変わらないしもったいない。形など気にしない消費者も多いのでは・・・	

第3回農業体験学習		
日時	平成27年8月29日（土）	
開催場所	八ヶ岳農業実践大学校 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、 八ヶ岳農業実践大学校（Facebook、Web、チラシ）にて募集	
参加人数	23名（大人15名、子供8名）	
実施内容	10:00	集合・受付
	10:30	開校式 四季旬鮮協会より今回の開催の趣旨説明 八ヶ岳農業実践大学校挨拶 体験学習の事前レクチャー
	11:20	マイクロバスで圃場へ移動
	11:30	収穫体験（ミニトマト、トマト、キュウリ、なす、ピーマン、トウモロコシ、大根、人参、ブロッコリー）
	12:30	マイクロバスで調理場へ移動
	12:40	各班に分かれて調理開始 各班のリーダーから調理に使用した食材の育て方、収穫方法、市場への出荷方法などのレクチャーを受けながら作業を進める チーズ作り マヨネーズ作り 生野菜サラダ 温野菜サラダ パスタ・パスタソース
	13:40	試食（昼食）食材、旬等について食べながら説明 順次片づけ（食材の残渣、食べ残しについて説明）
	14:30	森の散策
	15:30	振り返りの会 感想発表、アンケート記入
	16:00	閉校式
	16:20	解散
参加者の声	・ 自然の中で、話をしながら皆で食べるのは美味しい ・ 初めて野菜の収穫をした。土の匂いが新鮮だった	

第4回農業体験学習		
日時	平成27年9月19日（土）	
開催場所	八ヶ岳農業実践大学校 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、 八ヶ岳農業実践大学校（Facebook、Web、チラシ）にて募集	
参加人数	36名（大人28名、子供8名）	
実施内容	10:00	集合・受付
	10:30	開校式 四季旬鮮協会より今回の開催の趣旨説明 八ヶ岳農業実践大学校挨拶 体験学習の事前レクチャー
	11:20	マイクロバスで圃場へ移動
	11:30	収穫体験（ごぼう、コールラビ、玉ねぎ、ジャガイモ、 ねぎ、ミニトマト、人参、キュウリ、ズッキーニ）
	12:30	マイクロバスで調理場へ移動
	12:40	各班に分かれて調理開始 各班のリーダーから調理に使用した食材の育て方、収 穫方法、市場への出荷方法などのレクチャーを受け ながら作業を進める チーズ作り マヨネーズ作り 生野菜サラダ 温野菜サラダ パスタ・パスタソース
	13:40	試食（昼食）食材、旬等について食べながら説明 順次後片づけ（食材の残渣、食べ残しについて説明）
	14:30	動物との触れ合い（やぎ・ひつじ・うさぎ）
	15:30	振り返りの会 感想発表、アンケート記入
	16:00	閉校式
	16:20	解散
参加者の声	・パスタを食べるのに、こんなにシンプルで美味しく食べられ るなんて ・野菜だけだから、今おなかいっぱいでもすぐにおなかすく	

第 5 回農業体験学習		
日時	平成 27 年 10 月 3 日（土）	
開催場所	八ヶ岳農業実践大学校 農林体験学習フィールド 長野県諏訪郡原村 1 7 2 1 7 - 1 1 8	
募集方法	一般社団法人四季旬鮮協会 WEB サイト、 八ヶ岳農業実践大学校（Facebook、Web、チラシ）にて募集	
参加人数	33 名（大人 26 名、子供 7 名）	
実施内容	10 : 00	集合・受付
	10 : 30	開校式 四季旬鮮協会より今回の開催の趣旨説明 八ヶ岳農業実践大学校挨拶 体験学習の事前レクチャー
	11 : 20	マイクロバスで圃場へ移動
	11 : 30	収穫体験（ねぎ、玉ねぎ、コールラビ、ごぼう、人参、大根、ミニトマト、キュウリ、なす、ピーマン、ルバーブ、イタリアンパセリ、大根、レタス）
	12 : 30	マイクロバスで調理場へ移動
	12 : 40	各班に分かれて調理開始 各班のリーダから調理に使用した食材の育て方、収穫方法、市場への出荷方法などのレクチャーを受けながら作業を進める チーズ作り マヨネーズ作り 生野菜サラダ 温野菜サラダ パスタ・パスタソース
	13 : 40	試食（昼食）食材、旬等について食べながら説明
	14 : 30	動物との触れ合い（やぎ・ひつじ・うさぎ）
	15 : 30	振り返りの会 感想発表、アンケート記入
	16 : 00	閉校式
	16 : 20	解散
参加者の声	・土を触るのが、こんなに楽しいとは思わなかった	
	・8 月も参加したが、楽しかったので親子でまた参加した。前回と収穫した野菜が違い、時期によって全然違うのだと感じた。調理も前はチーズだったので、今回はパスタソース作りしてくれたので良かった。	



4-1-4-2 漁業体験学習の実施

漁業体験学習		
日時	平成 27 年 10 月 10 日（土）	
開催場所	・岩井海岸 千葉県南房総市岩井海岸	
募集方法	一般社団法人四季旬鮮協会 WEB サイト さくら橋コミュニティセンター（募集協力）	
参加人数	56 名（大人 35 名、子供 21 名）	
実施内容	7 : 00	墨田区さくら橋に集合・バスにて出発 車内で千葉の魚についてのクイズ 地引網について説明
	10 : 00	岩井海岸到着 四季旬鮮協会より今回の開催の趣旨説明 注意事項説明 着替え（濡れてもよい服装、靴など）
	10 : 30	浜まで歩き地引網体験 網を引き、魚について小澤甚五郎さんより講義を受ける
	12 : 00	イベント会場に戻り 鎌倉女子大学成瀬先生から 和食・日本型食生活・魚を食べる食事の効果等の講義 平野氏から、千葉県の特産品、昔ながらの漁、保存方法など説明
	13 : 15	地引網で引き揚げた魚（タイ、かます、いさき等）を刺身で食べる。 地場野菜などの説明を受けながら B B Q で昼食
	14 : 30	干物作成体験会場に移動 佐藤氏より日本の漁業の現状について講義 網元から、千葉の名産品、漁師の生活、漁の変化等について説明 網元から、魚（アジ）の開き作成の説明頂き、アジを開き干物を作成する
	15 : 30	片づけ 振り返りの会、アンケート記入 道の駅にて、地元産の魚、野菜等視察
	16 : 00	岩井海岸出発
	19 : 00	墨田区に到着 解散



4-1-4-3 行事食料理教室の実施

第1回行事食料理教室									
日時	平成27年9月5日（土）								
開催場所	そごう横浜店 9階ミーティングルーム 神奈川県横浜市西区高島 2-18-1								
募集方法	一般社団法人四季旬鮮協会 WEB サイト 有限会社 Cause Holly								
参加人数	18名								
実施内容	<table> <tr> <td>11:00</td><td>受付開始 四季旬鮮協会より今回の開催の趣旨説明</td></tr> <tr> <td>11:30</td><td>管理栄養士・食生活アドバイザー アンチエイジングレストランシェフ 堀 知佐子先生による「節句料理：重陽のお料理教室」</td></tr> <tr> <td>13:20</td><td>アンケートの記入</td></tr> <tr> <td>13:30</td><td>解散</td></tr> </table>	11:00	受付開始 四季旬鮮協会より今回の開催の趣旨説明	11:30	管理栄養士・食生活アドバイザー アンチエイジングレストランシェフ 堀 知佐子先生による「節句料理：重陽のお料理教室」	13:20	アンケートの記入	13:30	解散
11:00	受付開始 四季旬鮮協会より今回の開催の趣旨説明								
11:30	管理栄養士・食生活アドバイザー アンチエイジングレストランシェフ 堀 知佐子先生による「節句料理：重陽のお料理教室」								
13:20	アンケートの記入								
13:30	解散								

