



食で心も体も幸せに
とやまから広げるウェルビーイング
～ 未来へつなげよう 幸せの基盤 ～

主催：農林水産省、富山県、第18回食育推進全国大会富山県実行委員会

第18回 食育 推進全国大会



食で心も体も幸せに
とやまから広げるウェルビーイング
～ 未来へつなげよう 幸せの基盤 ～

2023年
6/24(土)・25(日)
10:00-17:00 10:00-16:00

メイン会場 富山産業展示館
(テクノホール)
料理教室会場 富山調理製菓専門学校

開催結果報告書

主催：農林水産省、富山県、第18回食育推進全国大会富山県実行委員会

後援：内閣府、消費者庁、文部科学省、厚生労働省、全国知事会、全国都道府県議会連合会、全国市長会、
全国市議会連合会、全国町村会、全国町村議会連合会



食で心も体も幸せに
とやまから広げるウェルビーイング
～ 未来へつなげよう 幸せの基盤 ～

INDEX

● 全体概要	2
● 大会プログラム	6
● 会場レイアウト図	8
● ポスター・チラシ・大会グッズ	10
● 大会パンフレット	11
● イベントステージ	12
● 大会議室	28
● クッキングステージ	32
● ワークショップ	34
● スポーツチームワークショップ	36
● 農林水産業体験イベント	38
● 富山湾アクアリウムの展示・地産地消弁当の販売	40
● 県産木材コーナーなど	41
● 展示パネルなど	42
● クイズラリー&デジタルスタンプラリー	43
● 出展者リスト	44
● 東館 会場マップ	46
● 東館 出展ブース	47
● 西館 会場マップ	57
● 西館 出展ブース	58
● キッチンカー	76
● 都道府県ポスター	78
● 料理教室	83
● 農林漁業体験バスツアー	85
● プレイイベント	87
● WEB配信	89
● 大会アンケート	91
● 広報・報道	98
● 実行委員会設置要綱	106
● 実行委員名簿	108
● 会議の開催について	109

全体概要



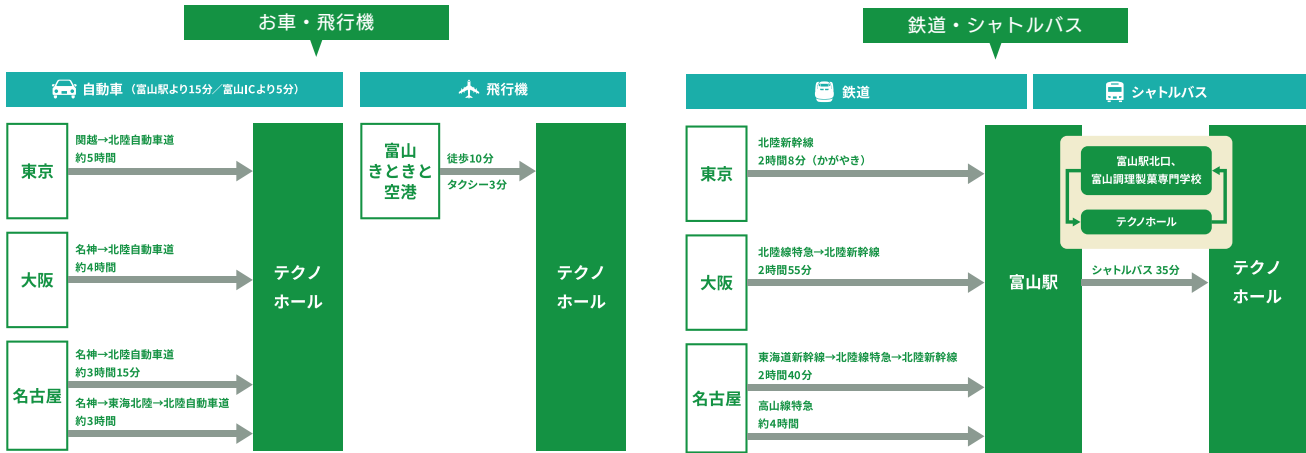
大会名称	第18回食育推進全国大会 in とやま
大会テーマ	食で心も体も幸せに とやまから広げるウェルビーイング ～ 未来へつなげよう 幸せの基盤 ～
大会コンセプト	●「新たな日常」に対応した食育を提案 内食、外食の重要性が高まっている中、三世代同居、共働き、一人暮らし、高齢世帯などそれぞれの生活に合った取り組みやすい食育のあり方を提案するとともに、中食や外食、さらには地域や職場など様々な生活シーンでの食育を考える機会とする。 ●健康と体づくりのための食育を学ぶ場 子どもから大人まで健康で豊かな食生活を送ることができるよう、栄養バランスの良い食事や食を通じた健康増進、体づくりなど、食に関する正しい知識を学ぶ機会とする。 ●富山の多彩な食の魅力を発信 美味しい水、海の幸・山の幸など豊富な食材、食文化、伝統料理など、富山ならではの食の魅力を全国にPRし、県民にもこの「当たり前の幸せ」を実感してもらう機会とするとともに、国の「みどりの食料システム戦略」も踏まえ、持続可能な農林水産業や食の実現に向けて「環境・エネルギー先端県とやま」において考える機会とする。
開催日時	令和5年6月24日(土) 10:00～17:00 令和5年6月25日(日) 10:00～16:00
開催場所	メイン会場：富山産業展示館(テクノホール) 〒939-8224 富山県富山市友杉1682 TEL:076-461-3111 料理教室会場：富山調理製菓専門学校 〒930-0083 富山県富山市総曲輪4丁目4-5 TEL:076-491-1177
主な内容	・食育活動表彰表彰式 ・食育シンポジウム ・トークショー ・クッキングステージ ・ワークショップ ・講演、セミナー ・農林水産業体験イベント ・食育関係ブース出展、農林水産物の販売・飲食(計147団体) ・農林漁業体験バスツアー ※事前募集 ・料理教室 ※事前募集 等
来場者数	2日間合計：23,300人 (6月24日(土)：8,800人、6月25日(日)：14,500人)
主催	農林水産省、富山県、第18回食育推進全国大会富山県実行委員会

大会ロゴ



会場アクセス

富山産業展示館(テクノホール)



※富山駅から会場のテクノホールまでのシャトルバスを運行
※富山県総合運動公園(臨時駐車場)から会場のテクノホールまでのシャトルバスを運行



全体概要

大会のポイント

ポイント 1 食育推進につながる、わかりやすい会場の構築に向けて

コンセプトを踏まえた
ブースのエリア分け



コンセプトを実現する
ためのイベントを展開

大会コンセプト 1

「新たな日常」に対応した食育を提案

なるほど!なっとく! 食材や五感で学ぶエリア	食育とは! 基礎から学ぼうエリア	安心の仕組み! 食品安全エリア
にっぽんの食! 和食・伝統料理エリア	楽しく体験! こどもたちの食育エリア	みんな大好き! がっこう給食エリア
地球にやさしく! 食品ロス・環境エリア	おうちでやってみよう! 家庭での食育エリア	知ろう!学ぼう! 国や各地の取り組み紹介エリア

大会コンセプト 2

健康と体づくりのための食育を学ぶ場

からだを元気に!栄養バランスエリア

いきいき毎日!食と健康を考えるエリア

大会コンセプト 3

富山の多彩な食の魅力を発信

おいしいとやま!物販・飲食エリア

とやまの食!郷土料理・食文化エリア

魅力いっぱい!富山ブランドPRエリア

知ってほしいな!とやまの農林水産業エリア

富山の食育を知ろう!市町村エリア

出展ブース



ポイント 2

WEB配信による
大会のデジタル化
（実開催とのハイブリッド化）

ステージコンテンツ・ セミナーのライブ配信

ステージなどをリアルタイムで配信。会場キャパを超えた多くの参加を実現。

他会場との映像中継

富山調理製菓専門学校の料理教室（実習）を中継し、テクノホールでも上映。

オンデマンド配信～ アーカイブ化

ステージコンテンツなどを映像収録し、オンデマンドで配信。開催後も視聴できるアーカイブ化をおこなう。

ポイント 3

SDGs実現に
向けた取組み
（環境への配慮）

SDGsの実現に繋がる イベントの実施

食ロスの取組みの展示、フードドライブの実施、サルベージパーティの開催等

持続可能な食

県産食材を使用した料理教室の実施、県産食材の販売、農林漁業体験などのイベントを通して、地域の農林水産業を支える食育を推進。

環境に配慮した大会運営

プラスチック製品の利用抑制（ブースでのレジ袋等の削減呼びかけ、公式トートバックを布製で作成）、シャトルバスや公共交通機関の利用、会場内での食べ残しゼロなどを参加者に呼びかける。

ポイント 4

集客拡大に向けた
利便性ある
交通アクセス体制構築

県内外からの来場者のアクセスの利便性向上と環境に配慮するために、シャトルバスの運行を実施。

発着

テクノホール
東館正面玄関前

（富山調理製菓専門学校）

富山駅 臨時バス乗降場



富山駅北口 バス乗降車場

大会プログラム



タイムテーブル 6月24日(土) 10:00~17:00

東 館		西 館				富山調理製菓 専門学校
イベント ステージ	大会議室	クッキング ステージ	ワーク ショップ ①	ワーク ショップ ②	スポーツチーム ワーク ショップ	料理教室
10:00 午前 10:15~11:30 開会式・ 食育活動表彰式	11:00~12:30 富山食育セミナー 「多様な食育推進 ストラテジー」	10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継 11:00~12:00 クッキングステージ 「ひと手間 加えて簡単・ 栄養満点料理」 試食あり! 浜名ラン子氏	12:10~12:40 「酵素の実験 ・玄米酵素」	11:30~13:00 「親子で 富山の旬野菜 を知ろう!」	11:30~12:30 選手と 一緒に 体を 動かそう! 富山 グラウゼース	10:30~12:30 「海のもの 山のもの プロから学ぶ 富山旬感 イタリアン」
12:00~13:00 富山食育 トークショー① 安田美沙子氏 池田航氏	「富山の魅力と ライフスタイルに 合った食生活」 「富山の食」 「家庭での食・中食・外食」		13:30~14:30 「五感と心で 味わう 体験型教育」	14:00~15:30 「ペーパー クラフトで 学ぶ食品表示」	14:00~15:00 富山食育 トークショー② 「ギョギョツと おいしい! 魅力いっぱい 富山湾」	14:30~16:30 「男性向け 料理教室」
13:30~15:05 富山食育 シンポジウム 「食と ウェルビーイング」	13:45~14:45 富山食育セミナー 「野菜を上手に 活用して賢く楽しい アンチエイジング ダイエット」	14:30~15:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継 15:00~16:00 クッキングステージ 「栄養バランス抜群・ 一人暮らしの おうち料理」 試食あり! 池田航氏	自分の 五感力を知り 食べ方が 変わる!			子どもと 一緒に お弁当を 作ろう!
15:30~16:30 県内スポーツチーム による トークショー①	15:40~16:20 富山食育セミナー 「海や魚を食卓で 楽しむ方法」					
17:00 午後						

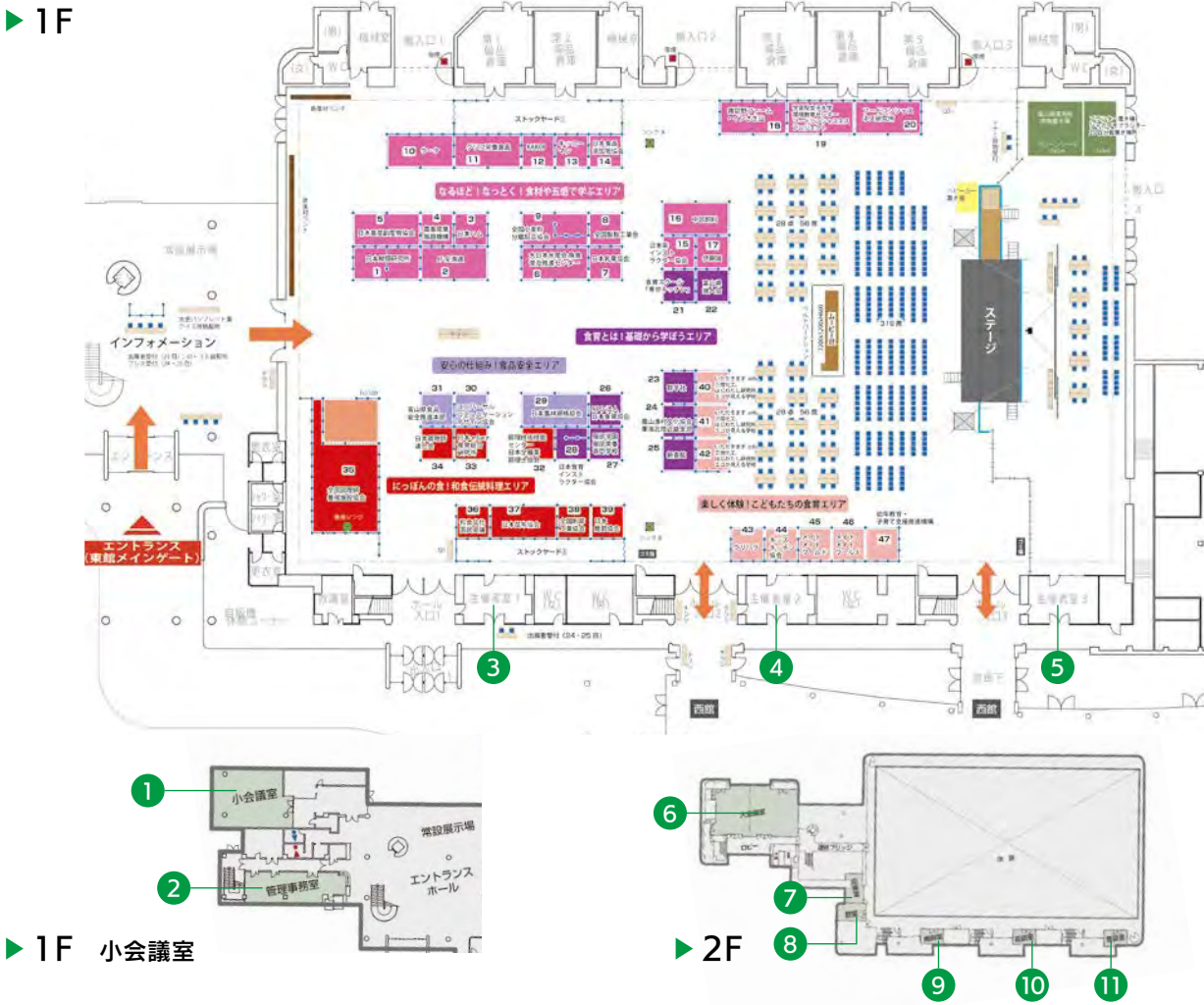
タイムテーブル 6月25日(日) 10:00~16:00

東 館		西 館				富山調理製菓 専門学校
イベント ステージ	大会議室	クッキング ステージ	ワーク ショップ ①	ワーク ショップ ②	スポーツチーム ワーク ショップ	料理教室
10:00 午前 10:15~11:15 オープニング 県内スポーツチーム による トークショー②	10:30~11:45 北陸農政局主催 「野菜・果物深掘り! セミナー ～おいしいを 楽しく学ぶ～」	10:30~11:00 料理教室 富山調理製菓専門学校から中継 11:30~12:30 クッキングステージ (洋食) 「富山の食材活用! 洋食の匠クッキング」 試食あり! 桃井勉氏	11:30~12:30 「小・中学生 向け スポーツ栄養・ 食育講座」	11:00~12:00 「食育工作・ ペーパー クラフト」	10:30~11:30 アランマーレ 富山	10:30~12:30 「サルベージ パーティ」 家庭で 持て 余している 食材活用!
11:45~12:15 ドラえもんショー①	12:20~13:00 富山食育セミナー 「食品ロスをなくす 冷凍術セミナー」	13:30~14:30 富山食育 トークショー② 「ギョギョツと おいしい! 魅力いっぱい 富山湾」	13:30~14:30 「五感と 心で味わう 体験型教育」	14:00~15:30 「食育講義と ウイナー 飾り切り教室」	12:30~13:30 カタール富山	13:45~15:15 「米粉パンで ホットサンドを 作ろう!」
13:30~14:30 富山食育 トークショー② 「ギョギョツと おいしい! 魅力いっぱい 富山湾」	13:30~15:00 講演会 「台湾風味館」 食農教育	14:15~15:15 クッキングステージ (和食) 「県内料理人による おうち和食 クッキング」 試食あり! 宗形善則氏			14:30~15:30 富山GRN サンダーバース	
14:30~15:00 引継式 15:00~15:30 ドラえもんショー②						
16:00 午後						

会場レイアウト図

東館

▶ 1F



番号	部屋名	使用用途
1	1F 小会議室	6/24 食育活動表彰表彰受賞者等控室、6/25 オープニングアクト出演者控室
2	1F 事務所応接室	6/24 開会式来賓控室、6/25 引継式出席者控室
3	1F 主催者室 1	運営本部
4	1F 主催者室 2	運営スタッフ控室 1
5	1F 主催者室 3	富山県職員控室
6	2F 大会議室	セミナー・講演会場
7	2F 応接室	トークショー出演者控室
8	2F 控室	運営スタッフ控室 2
9	2F 商談室1(北)	6/24 開会式来賓等控室、6/25 スポーツチーム出演者控室 1
10	2F 商談室2(中)	6/24 シンポジウム出演者控室、6/25 キャラクターショー控室
11	2F 商談室3(南)	農林水産省職員控室

西館



番号	部屋名	使用用途
1	商談室 1	救護室
2	商談室 2	出展者控室
3	商談室 3	
4	商談室 4	
5	商談室 5	スポーツチーム出演者控室 2
6	控室 1	クッキングステージ出演者控室 1
7	控室 2	スポーツチーム出演者控室 3
8	控室 3	クッキングステージ出演者控室 2
9	パントリー 1	クッキングステージ出演者 事前準備

ポスター・チラシ・大会グッズ

大会ポスター（B1）



大会チラシ（A4）

（表面）



（裏面）



大会パンフレット

大会パンフレット（B5、14P）

（裏表紙）



（表紙）



イベントステージ

● 開会式

▶ 日時：令和5年6月24日（土） 10:15～10:45

オープニングアクト

富山商業高等学校吹奏楽部演奏



主催者挨拶（概要）

農林水産副大臣 勝俣 孝明

本日、第18回食育推進全国大会が、「食で心も体も幸せに とやまから広げるウェルビーイング」をテーマとし、盛大に開催されるにあたり、農林水産省を代表いたしましてご挨拶を申し上げます。

新田知事、国会議員の先生方、富山県議会議員の皆様をはじめ、本日も臨席いただいている皆様におかれましては、日頃より食育の推進にご尽力いただき、厚くお礼を申し上げます。また、実行委員会の皆様はじめ、今大会の開催に多大なるご尽力いただいた方々に対し、厚く感謝を申し上げます。本当にありがとうございます。

食育の推進は、私たちが健全な食生活を日々実践し、美味しく楽しく食べることや、それを支える社会や環境を持続可能なものにしていくために重要な取り組みであります。このため、政府におきましては、令和3年3月に決定した、第4次食育推進基本計画に基づき、生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、持続可能な食を支える食育の推進、新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進、このことを重点項目としSDGsの観点も踏まえつつ総合的に推進しているところであります。

また政府においては、食料・農業・農村基本法の見直しに向けて検討を行っているところであります。その中で、食料安全保障に関するリスクの高まりや、持続可能な方法で生産された農産物や食品に対する理解等が必要であり、幅広い世代の食のリテラシーを高める食育が重要であることについても、議論がなされているところであります。

こうした中で、持続可能な食に対する国民の理解や関心が高まるよう、国といたしましては、地方公共団体や地域で食育活動に取り組んでおられる多くの皆様と連携をして、今後一層食育を推進してまいりたいと考えております。今大会におきましては、テーマに沿った食と、ウェルビーイングに関するシンポジウムなど、多数のイベントが開催をされます。ご参加いただく皆様には食について楽しみながら学びを深めていただき、その様子を全国に発信してまいります。

また、この後、全国各地で顕著な実績を上げられた食育活動に対する表彰式が予定されております。受賞者の皆様には心からお祝いを申し上げます。今後も取り組みを継続していただき、各地域における食育の輪を広げていただくことを大いに期待をしております。

最後に、この食育推進全国大会が皆様の貴重な学びの場となり、全国各地で食育の取り組みがますます進むことをご祈念申し上げます。私の挨拶とさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。



富山県知事/実行委員会会長 新田 八朗

本日、「第18回食育推進全国大会 in とやま」を本県で開催できますことは、大変にありがたく嬉しく思っております。

主催者の農林水産省からは、勝俣孝明農林水産副大臣、また、国会議員の皆様をはじめ多くのご来賓の皆様、ご関係の皆様、そしてこの大会をずっと練り上げて、準備を重ねていただきました実行委員会、企画委員会の皆様はじめ多くの方にご参加いただきまして、この開会式を開催できますこと、大変にありがたく、お礼を申したいと思っております。

おかげさまで、この広大なテクノホールの会場もいい感じに空気が温まってまいりました。この勢いで、2日間大いに盛り上げてまいりたいと思っております。

富山県は、「幸せ人口1000万～ウェルビーイング先進地域、富山～」を成長戦略のビジョンに掲げ、ウェルビーイングの向上を政策の柱として、様々な政策を打ってきております。ウェルビーイングを育む基盤は、何といても、農林水産業にあると考えております。そしてその中でも、食がとても大切な役割を果たしていると考えております。

富山県は3,000メートル級の立山連峰、そして水深1,000メートルの富山湾、この高低差4,000メートルのダイナミックな地形、そしてそこを流れる豊かな水、これらが富山県の海の幸、野の幸、山の幸を育てています。この豊富な素材をおいしい食として提供させていただく、これが富山県のウェルビーイングの基本になっております。どうかこの機会に、県外の皆様には、富山のファンになっていただきたいと思います。また、県民の皆様には、本大会を契機に、改めて、この恵まれた富山県の魅力を実感いただければ幸いです。

本大会の開催にあたり、お力添えをいただいた皆様に心から感謝を申し上げます。そして2日間に渡り、シンポジウム、トークショー、料理教室、ワークショップ、各団体のブースなど、大いにご堪能いただきまして、楽しんでいただきたいと思います。

それでは2日間、ともに盛り上げてまいりましょう。よろしくお願いいたします。



来賓祝辞（概要）

参議院議員 山東 昭子 氏

皆様おはようございます。

この食育全国大会が、食材の宝庫である富山、そして本年はまた棟方志功が生誕120年、そして6年間疎開をしていた時に残された作品が素晴らしいものがあるというようなことで、いろんな展覧会などがあるというような話を聞いております。その大変記念すべき年に、この食育の会が開かれますことを本当に嬉しく思っております。

そして、服部先生と共に、この食育というものをやってまいりました私といたしましても、本当にいろいろな組織の中で、企業であるとか教育現場、あるいはボランティア活動、そして専門家の皆様方のご協力によりまして、本当に定着をしております。そして、本日受賞される皆様方に、心からおめでとうございましてお祝いを申し上げます。

物の本によりますと、平安時代の末期から鎌倉時代の前中期まで活躍した日本の歌人、鴨長明という人の歌に、「ゆく河の流れは絶えずして、しかももとの水にあらず」という、要するに時流の変化、時世の変化というものを詠った歌のようでございますけれども、やはり、もう社会は刻々と変化しております。そしてこの食の現場、食文化というものもどんどん変わってきております。そして、今日お集まりの皆様方がそうした良いもの、伝統文化、それは残しながら、新たなアイデアでこの食文化というものをもっともっと、そしてこの食育というものをしっかりとまた広げていくということが、素晴らしいことではないかと思っております。

知事が富山からウェルビーイングをとっしやっただいて、私も6年前から活動しておりますものにとつて、本当にありがたいことでございます。来月には私も世界－ウェルビーイングが進んでいると言われております、幸せな国フィンランドを視察してまいります。

そして、日本が本当に誰一人取り残さない生活が満足できる、そうしたウェルビーイングの素晴らしい世界をつくるために、これからも食の分野で皆様方と共に頑張っていくことをお約束申し上げます。お祝いの言葉とさせていただきます。本日は本当にありがとうございました。



イベントステージ

衆議院議員 土屋 品子 氏

皆様こんにちは。私は埼玉県選出の衆議院議員でございます。本日は第18回を迎えました食育推進全国大会が、この富山で開催されますことをお祝い申し上げます。

おいしい水、そして海の幸山の幸、そして美しいこの自然の景色、富山へ来るたびに感動を覚えるものでございます。

食育基本法が作られて18年が経ちました。18年の中で皆様のお力添えによりまして、食育は確実に進んでおります。そして太い根を張って、そしてまた、その根から別れた新たな根を作ろうと頑張っているところでございます。

その食育基本法が作られた同じ年に、栄養教諭制度という制度が作られたのを、皆さんご存知でしょうか。栄養教諭って何？という方が多いかと思います。関係者の方、例えば学校の先生とか栄養関係の方はよく知っていらっしゃると思いますが、一般市民の方にお話を伺うと、学校で給食を作っているところの栄養士さんでしょ？という答えが多いわけでございます。

実はこの栄養教諭制度が作られてから、栄養士さん、それから管理栄養士さんが、学校に栄養と食育を教えるために教師として入ることができる制度であります。日本全国まだ100%この栄養教諭が配置されていないのが現状でございますけれども、私たちは、この100%配置を目標に今頑張っているところでございます。

先達て私の地元の小学校で、文化庁から、この食育推進に多大な貢献をしているということで表彰されました。その内容は、食育の授業が学校内にとどまらず、地域の自治会の皆さんにも栄養教諭が講演に行っているということでございます。そしてまた、教室で習った子どもたちの授業を通して、宿題を出して家庭に持っていくということをしっかりとやっていて、家庭と学校と地域社会が一つになって食育を推進しているという、大変好事例であるということ、表彰の対象にさせていただきました。

これから私たち、また頑張って皆様と共に全国に栄養教諭を配置していって、本当に日本の食育がさらに進むことを頑張っていきたいと考えております。私は常日頃、小さい頃からの食の教育、食の学びこそが国民運動の原点であると考えております。皆様、どうぞ一緒にさらに頑張っていこうではありませんか。

最後になりますが、この大会を主催していただいた新田知事をはじめとする富山県の皆様、そして農林水産省の皆様、関係各位に心から感謝を申し上げましてお祝いの言葉とさせていただきます。今日はおめでとうございます。



参議院議員(元農林水産大臣) 野上 浩太郎 氏

皆様おはようございます。

今日は「第18回食育推進全国大会 in とやま」がこのように盛大に開催されますこと、心からお祝い申し上げます。

今日は富山県選出の国会議員橘先生はじめ多くの先生方ご臨席ではございますが、ご指名により一言ご挨拶させていただきます。今日はここ富山県に山東先生、土屋先生はじめ全国から多くの皆様にお集まりをいただいたことに、心から歓迎を申し上げます。

ご紹介頂いたとおり、私が農林水産大臣を務めさせて頂きました一昨年の岩手大会は、1か月前にコロナの感染が拡大しまして、現地開催からWeb開催に変更しビデオメッセージを送らせていただきましたが、今日は全国から大勢お集まりいただき大変よかったなと思っております。また、ご表彰を受けられる皆様、おめでとうございます。日頃の取組みに心から感謝を申し上げると同時に、益々のご活躍を御祈念申し上げます。

ご案内のとおり、現在の第4次食育推進基本計画は、私自身大臣として会長を務めました食育推進会議で令和3年3月に決定させていただいたものでございます。本日もご臨席の服部先生をはじめ、多くの有識者の方にご尽力いただきましたことにも感謝申し上げます。様々な議論をさせていただきましたが、大きな柱の1つとして持続可能な食を支える為の食育を推進することが重要であるとさせていただきます。丁度その時、みどりの食料システム戦略も検討しておりましたので、それと相まって環境に配慮した食の重要性ですとか、あるいは農林水産業の重要性を理解するための農林漁業体験、地産地消の取組み、栄養教諭の配置促進など、学校・家庭・地域・企業、社会全体でこの国民運動を展開していくことが重要だと思っております。

現在全国で様々な取組みが進められているわけですが、今日も富山県大会が食育推進に対して有意義なものになりますことを期待したいと思います。ブースの中では富山県の素晴らしい食材が紹介されるイベントなどもあるようでございますので、ぜひ富山県の食を通じて食に関する理解を深めていただければ幸いです。

最後になりますが、改めて全国で食育推進に取り組んでおられる皆様のご尽力に心から感謝申し上げます。一言ご挨拶に代えさせていただきます。誠におめでとうございます。



富山県議会議員 山本 徹 氏

「第18回食育推進全国大会 in とやま」が開催されるにあたりまして、県議会を代表して一言お祝い申し上げます。

ここ富山産業展示館におきまして、ご来賓の皆様をはじめ、県内はもとより、全国各地から多くの方々をお迎えし、食育推進全国大会がこのように盛大に開催されますことは誠に喜ばしく存じます。また本日栄えある表彰をお受けになられます皆様方には、誠におめでとうございます。これまでのご尽力とご労苦に深く敬意を表しますとともに、今後ともご壮健で益々ご活躍されますことをご期待申し上げます。

食は健康で文化的な国民の生活を作る基礎であります。近年は心身の健康と食との関連があらためて認識され、食生活を見つめ直す機運が高まりつつあり、食育の意義は益々大きくなっております。

今回の開催テーマは「食で心も体も幸せに とやまから広げるウェルビーイング」であります。本日の全国大会を契機として、県内外の各地域において、食育の取組みがより一層推進されますことを心から期待しております。県議会といたしましても、健康で豊かな暮らしと持続可能な食を支える環境の充実に全力を尽くしてまいります。

結びに、本大会の開催にご尽力をいただきました農林水産省をはじめご関係の皆様方に深く感謝を申し上げますとともに、本日もご出席の皆様方のご健勝、ご多幸をご祈念いたしまして、お祝いの言葉といたします。本日は誠にありがとうございます。



主催者紹介 ※挨拶者以外

実行委員会 副会長 伊藤 孝邦

実行委員会 副会長 横田 美香



来賓紹介 ※挨拶者以外

衆議院議員 橘 慶一郎 氏

衆議院議員 吉田 豊史 氏

参議院議員 堂故 茂 氏

参議院議員 山田 俊男 氏

参議院議員 柴田 巧 氏

衆議院議員 田畑 裕明 氏 代理:岩佐 秀典 氏

衆議院議員 上田 英俊 氏 代理:濱瀬 浩晃 氏

食育推進評価専門委員会座長 服部 幸應 氏

第7回食育活動表彰審査委員長 中嶋 康博 氏

祝電

衆議院議員 上田 英俊 氏

衆議院議員 田畑 裕明 氏

衆議院議員 堀内 詔子 氏

(五十音順)



イベントステージ

● 第7回食育活動表彰表彰式

▶ 日時：令和5年6月24日（土） 10：45～11：05

農林水産省はボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じた食育の取組を対象として、その功績を称えるとともに、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されていくことを目的として「食育活動表彰」を実施している。

今年度は、応募のあった個人・団体のうち、特に優れていた5組に農林水産大臣賞、13組に消費・安全局長賞、5点に審査委員特別賞を授与した。

受賞者一覧

ボランティア部門

食生活改善推進員の部

- 農林水産大臣賞
熊本市食生活改善推進員協議会〔熊本県〕
- 消費・安全局長賞
備前市栄養委員会〔岡山県〕
- 消費・安全局長賞
鹿島市食生活改善推進協議会〔佐賀県〕

教育関係者・事業者部門

教育等関係者の部

- 農林水産大臣賞
コミュニティカフェ・カフェゴッコ〔富山県〕
- 消費・安全局長賞
劇団からっぽ大作戦（宝塚市教育委員会）〔兵庫県〕
- 消費・安全局長賞
きょうと食育ネットワーク〔京都府〕
- 消費・安全局長賞
NPO法人 劇場創造ネットワーク〔東京都〕
- 審査委員特別賞
一般社団法人 和食文化国民会議〔東京都〕
- 審査委員特別賞
富士文化幼稚園〔愛知県〕

企業の部

- 農林水産大臣賞
東京ガス株式会社〔東京都〕
- 消費・安全局長賞
株式会社明治〔東京都〕
- 消費・安全局長賞
カゴメ株式会社〔東京都〕
- 消費・安全局長賞
株式会社日本アクセス〔東京都〕
- 審査委員特別賞
日本マクドナルド株式会社〔東京都〕

食育推進ボランティアの部

- 農林水産大臣賞
シェアリンク茨木〔大阪府〕
- 消費・安全局長賞
かけはしの会〔長野県〕
- 消費・安全局長賞
東金市食生活改善会〔千葉県〕
- 消費・安全局長賞
京津畑自治会〔岩手県〕
- 審査委員特別賞
沖縄大学管理栄養学科 子ども食堂サポートチーム〔沖縄県〕

農林漁業者等の部

- 農林水産大臣賞
AGRI BATON PROJECT〔茨城県〕
- 消費・安全局長賞
平塚市漁業協同組合〔神奈川県〕
- 消費・安全局長賞
株式会社大地のMEGUMI〔北海道〕
- 審査委員特別賞
わかやま農業協同組合 やろう会〔和歌山県〕



審査委員長講評（概要）

第7回食育活動表彰審査委員長 中嶋 康博 氏

第7回食育活動表彰では、全国都道府県等から推薦されました180件の皆様からの審査を行い、その中から優れた23の団体の食育活動を表彰することとなりました。ここに受賞された皆様に心からお喜び申し上げます。

審査委員会では審査基準に基づき、先進性、継続性、有効性、波及性そして実践性の5つの観点から評価をいたしました。さらに、対象活動が第4次食育推進基本計画の3つの重点事項に効果的な解決するものであるのか、さらに地域における食の循環、全体の中における自らの活動の目的や目標を明確にし、企画、実施、評価に関して地域との連携を踏まえて活動を進めていらっしゃるかどうか、こういった視点から審査委員の間で熟慮を重ねて検討を行った次第でございます。今回の審査を通じて、新しい時代に向けた食育が本格化していると感じたところでございます。

この度受賞された皆様の取り組みを拝見いたしますと、食育活動におけるいくつかのキーワードが浮かんでまいります。まず1つは世代を超えた学びを目指す食育、伝統に育まれた食育、生産者と消費者をつなぐ食育、持続可能な社会の実現を目指す食育、そしてデジタル技術を活用した食育でございます。まさに第4次食育推進基本計画で提起されている課題を解決する真摯に取り組まれた活動であったと、審査員一同多くを学ばせていただきました。

ただいま授賞させていただきましたが、今年度は審査員特別賞も設けたところでございます。この審査員特別賞では、特定の課題に取り組まれたり、食育の領域を広げたり、未来の姿をお示しいただくような、愛であふれるユニークな取り組みを受賞対象といたしました。今回表彰された皆様の食育活動は、息の長い取り組み、それから新しい発想に基づいた取り組みもございました。ただコロナ禍にあって大変ご苦勞されたと存じます。その中でも工夫を凝らし、さらに発展された取り組み、新たな関係者の出会いを生み出すような取り組みもございました。いずれも多くの方々のご協力により実現したものであると承知しております。社会の隅々まで食育の理念をひらけていただいたことに感謝申し上げます。

最後に、この表彰をきっかけにして新たな食育の調整が生まれること、そして、ウェルビーイングが高まっていくことを祈念いたしまして、私からの講評とさせていただきます。受賞者の皆様本日はおめでとうございました。



イベントステージ

● 食育シンポジウム

▶ 概要

日時：令和5年6月24日（土） 13:30～15:05

内容：ウェルビーイング研究の第一人者である予防医学研究者の石川 善樹氏やサステナビリティを意識して生産に取り組む農業者・漁業者、健康・栄養に関する有識者の出演により、「食とウェルビーイング」をテーマとした基調講演、食がもたらす心と身体の健康や農林水産業の魅力などをテーマとしたパネルディスカッションを実施した。

■ 基調講演「食とウェルビーイング」

▶ 石川 善樹 氏 予防医学研究者、医学博士

〈要旨〉

予防医学の分野では、最近の食に関するトレンドで、プラネタリー・ヘルス・ダイエットというものがある。つい最近、世界初のガイドラインができた。これは科学的根拠に基づき、食事と食糧システムのあるべき形と解決方法を示したもので、具体的にわかりやすく表現されている。食事の半分以上を野菜で摂り、その他に全粒穀物と植物由来のプロテインを摂取することが結果として人にも地球にも優しい、サステナビリティな食事になる。こういうトレンドが今世界で起きている。

2021年からウェルビーイングは日本の政府方針になっている。富山県は全国に先駆けてウェルビーイングを県の成長戦略の柱に据えているが、このウェルビーイングというのはHappy、幸せという概念と近いものだ。ウェルビーイングは、例えば私は何者であるのかとか、なぜ私はここにいるのか、どうやって私は社会に貢献するのかという人生に対する深い実感も伴うものだ。

経済が右肩上がりに伸びた昭和という時代、経済的にはとても豊かになり、そして技術の発展もあって便利な時代になったのに、実感としての生活の豊かさというものが全く変わっていないという問題意識があった。豊かで便利になったら生活の満足度も上がりそうなものだが、単純に何かが便利になることがイコール生活の豊かさ実感に直結するかというところではない。時短や効率化が優先されて、その節約された時間で何をするのかというところが課題となっていたために、日本人のウェルビーイング実感というものが変わらなかったのではないかとことが仮説として言われている。

1965年からの40年間でアメリカ人の時間の使い方がどう変化したのかということ調べた論文研究では、ソファに座ってテレビをばーっと見るような「ニュートラルな時間」が増えているという。このような時間が増えた結果、アメリカ人はどうなったかという肥満が増えたということが言われている。別の論文では、アメリカ人の摂取カロリーが増えた要因として間食が増えたことが原因とされており、家で料理をしなくなったことが間食の増えた理由として考察されている。

料理というのは時間がかかる行為だ。買い物をする、調理をする、そして食べて片付ける。それがなくなると、単純に暇な時間が増える。そうするとどうしても間食も増え、肥満に至る。今アメリカではもっと料理をしようという活動が増えていて、病院に行くと糖尿病の患者は買い物の仕方や、買った食材で料理の仕方を覚えてもらうという動きがアメリカでどんどん起きている。

料理をする人ほどウェルビーイング実感も良いということが指摘されている。私の研究で、世界142カ国で一週間のうちに昼食と夕食を何回料理するかを調べたところ、すべての国で男性より女性のほうが料理をしていた。ただ、その料理頻度の男女格差はかなりばらつきがあり、料理頻度の男女格差が小さいほど社会全体のウェルビーイング度が高い傾向にあった。日本では一週間、昼食と夕食を合計何回作っているかを見ると、女性が9.8回、男性2.8回ということで7回の差がある。これは東アジアで見ると圧倒的に日本が高く、ほかの国と比べても日本の料理頻度の男女格差は顕著だ。

そういう意味で、食がウェルビーイングに貢献できることのひとつとして、男性がきちんと料理をするということ。男性が料理をするということは、ダイバーシティの推進にも貢献するということなので、今時代の三つのキーワード、サステナビリティ、ウェルビーイングそしてダイバーシティ、この三つに同時に食が貢献できる可能性がある。



■ パネルディスカッション

▶ パネリスト

有限会社土遊野代表 河上 めぐみ 氏
クローバーファーム代表 富山県乳牛協会会長 青沼 光 氏
富山湾しろえび倶楽部発起人 野口 和宏 氏
管理栄養士、富山県栄養士会副会長 米原 恭子 氏
予防医学研究者、医学博士 石川 善樹 氏（オンライン参加）
コーディネーター：前田薬品工業代表取締役社長 前田 大介 氏



〈要旨〉

（前田）富山の食について、それぞれの立場からどう捉えているか。

（米原）普段は病院で管理栄養士をしており、地域での栄養指導やロコモティブシンドロームという運動器の障害についての予防の普及啓発をしている。

富山は美味しい水とそこで作られる美味しい米、美味しい新鮮な魚が食べられる、豊かな県だと思う。ただ実際は、富山県は仕事をしている女性が大変多いということで中食文化、惣菜の文化が大変発展している県でもあり、栄養的には課題も多い。

（野口）新湊で漁業を行っている。新湊のシロエビ漁の特徴は、プール制といって水揚げ金額を集約し全船に均等に分配し、過度な競争を避けて乱獲を防ぎ、資源保護を最優先にシロエビ漁の操業を行っていること。その持続可能性を追求したシロエビ漁のPRを目指して富山湾しろえび倶楽部を設立し、シロエビ漁の観光船の運航や水産エコラベルの取得を目指して活動を行っている。

富山湾は天然のいけすと言われる非常に豊かな湾で、漁場が近いことで一番鮮度のいい魚を提供できる。また、大きな川が急流として流れ込み、よく海は森が作るというふうに言われるが、その循環が非常に見えやすい湾だと思う。

（青沼）広島県出身で、長野県と富山県の牧場で勉強した後、2015年に高岡市で酪農家になった。牧場のキーワードとしてはエコフィード、地域資源の餌としての活用、酪農教育ファーム。農商工連携ということもやっている。

富山に来るまでは農業がとても盛んだというイメージがあった。実際は米の生産が非常に多く、畜産業は全国でワースト何番目といったところ。酪農業・畜産業に関わる者としてはもうちょっと努力して畜産物を提供していきたい。

（河上）旧大沢野町の棚田広がる里山で、平飼いの養鶏と棚田での有機米の栽培を主軸に循環型の農業をしている。最近はファームツアーなども行い、実際に温かい産みだての卵を触ってもらうなど、限界集落や有機農業ということの未来を拓きたいと考えている。

富山県は四季があり、棚田を含めた豊かな大地、食べ物を育てる場所、それを支える風土がある。棚田などの高い場所にも灌漑設備や用水があり、美味しい食が育てられる田んぼがある。ただ、現場に立って一番実感するのは、農業は高齢化が進みそこに立つ人が少ない、もしくは減っている。

（青沼）これだけ生産するのに豊かな農地があり、もっと農業全体がバランスよく存在できれば、消費者に地元のものを選んでもらいやすい状況を作れると思うが、実態はそうっていない。農業者が少なく、作りやすいお米にどうしてもいつてしまう。私自身も畜産業をやっている中で、酪農教育ファームという活動をしているが、なかなか畜産に対する理解が得られず、生産者と消費者の距離がまだまだ遠い。

イベントステージ



(河上) 農場は関東から移住した両親が始めた。母は、種まきから食べるころまでが農業だから、食べてくれる人はみんな私たちのパートナーなの、と言って40年前から直売一筋で農産物を届け続けてきた。現在は皆さんに現場に来てもらう取り組みに力を入れているところだ。

(野口) 日本全国、資源保護を考えていない漁師はいない。必ず何か考えながら、いろいろな取り組みをされている。日本人の魚離れが進んでいるが、少しでも興味を持ってもらい、生産者の思いを知ってもらってシロエビが好きになってもらえたらと思い観光船などの活動を行っている。

(米原) 実際に栄養指導する中で、魚の食べ方がわからないという患者もいる。県内では魚を摂取する頻度が少ないということもわかっている。せっかく豊かな漁場がある富山の生産者さんの思いなども共有して取り組まなくてはならない。

(前田) 食育という言葉についてどう捉え、どうあるべきと考えているか。

(青沼) 食べることは生きていくためには非常に重要。昔はほぼみんな農民だった。しかし農に関わる人がどんどん減っている。生産現場、過程を知らない人が(「食べる」ということで)食に関わっている。だから食育をしよう、命の大事さを伝えようという言葉が生まれているこの状況自体が個人的には問題だと思っている。

(河上) 実感しているのが「食べることは生きること」で、それは他の命をいただいているという事だ。他の命をいただいているということを経験されるのは現場に立っている私たちだ。どんなに技術が発展しても、私たちは有機物を食べて生きている。

(野口) やっぱり食べてもらうことが大事だ。その感想が「美味しくない」でもそれでいいと思う。この魚が美味しい、そこからその食材に興味を持ってもらえるのが一番いい。なぜ富山湾の魚が美味しいのか、なぜこんなに魚種が多いのかということも、まずは食べてもらわないと、興味がわからない。世界に目を向けると魚の消費量は右肩上がり、伸びているのが養殖業だ。持続可能性を目指した漁法は世界中で行われているが、作り育てる養殖業が究極にサステナブルになってくる。ぜひ養殖魚も味わってみてほしい。



(米原) 私たち栄養士は朝ごはんをしっかり食べなさい、など指導する観点ばかりで食育を考えていたのではないかな。いろんな食に関わる方との連携でいろいろな食の大切さや栄養の大切さを伝えることが必要。その中で皆さんに食品選択をできる力を養っていただくといった視点を広めていけたら。

(石川) 食育は幅広く、その幅広さを実感することで、より食が自分の人生のウェルビーイングというところに直結してくる。一方で、いろんな人がいろんな思いを持っていて時にそれはぶつかることもある。例えば環境負荷が高い大きい魚よりも、小さい魚を使った方がいいという議論も出てきている。食育が本当に盛り上がりを見せるためには、そういう混乱対立というものもしっかり理解して前向きに進んでいくことが大事だ。

(河上) 例えば有機農業は高いと言われるが、大事なことは有機農業の大切さをわかってもらうことではなくて、私たちが生きていける農業が有機農業でやっていけるということを魅力的に実践していくこと。お金ではなく、自分も食べ物を作る現場に入ることができるということをぜひ伝えたい。

(青沼) 畜産は臭いと言われる。肉を食べているはずの人たちにそのように言われる現象は全国どこでもある。大事なことは、どうすればみんながHappyになるかということと話合っていて考えていくということ。

畜産でも繋ぎ飼いや放牧どっちがいいという議論はよく目にするが、どちらもあっていい。土地的に放牧ができない牧場も当然ある。逆に牧場がなくなると困る地域もある。この土地においてどういったことを考えていくのが大事かというのを議論することが非常に大事だ。



(野口) 魚に区別はなく、養殖魚や冷凍魚、近海ものなどケースバイケースで選択してもらえるとよい。まずは興味を持って食べてもらうことが一番だ。

(前田) それぞれが今考える食を通じたウェルビーイングとは。

(河上) 食べるということは他の命をいただいているということ。その部分を農業の現場から伝えていく。自分で食べ物を作るとか、その現場に立つとか、その命のつながりを感じるということを伝えていくことが誰かのウェルビーイングになると信じている。

(青沼) 自分で家庭菜園もできるし、畜産業ができれば畜産物も得られる。牛と生活していれば生きていけるという安心感が生産者として感じるウェルビーイング。また、地域全体のウェルビーイングを高めようと考えた時、消費者と生産者がお互いに食を中心に置いて考えると、食べることや生活することがもっと豊かになる。

(野口) まずは知ってもらい、気付いてもらうことが大事。昔から漁師は黙って仕事しろと言われてたが、それだけでは漁業が良くならない。生産者の思いを直接消費者の方に伝える機会も多くなってきた。漁業者がこういう思いで魚に向き合っているというところから、社会全体が良い方に向かっていけば。

(米原) 長年の食習慣ということを変えることは本当に難しい。私は必ず美味しく楽しく食べるようにしてくださいということは添えるようにしている。美味しく楽しく食べることによって食べ物が体の中に入って栄養になっていくということをしっかり伝えていきたい。



(石川) 現代という時代は分業化が進んでいて、一部分にしか携わらないことが多い。そのため全体像が見えないと、深い感覚、命が生かされている感覚は出てきにくい。だから野菜を作ってみるとか、魚を釣ってみるとか、最初から最後まで一度全部体験してみると、自分なりのウェルビーイングの深い実感が生まれるのではないかな。

(前田) 何気なく使っていた食育という言葉だが、そこからウェルビーイングという概念について深く考える場となった。生産の現場で命と向き合っている方々と、何気なく食べている私達。その間は分断されているいろいろな問題があるが、農業は食べる人もパートナーだというその概念を持って、食そして食育というものを捉えて考え直すきっかけにしていきたい。

イベントステージ

● 富山食育トークショー

安田 美沙子さん・池田 航さんによるトークステージ 富山の魅力とライフスタイルに合った食生活

- ▶ 日時: 令和5年6月24日(土) 12:00~13:00
- ▶ 出演: 司会者: 廣川 奈美子 氏
安田 美沙子 氏 タレント・女優
食育インストラクター資格取得
池田 航 氏 俳優(富山県南砺市出身)
食育インストラクター資格取得・調理師免許取得



〈発言要旨〉

● 富山の食について

(安田) 富山には仕事で来たり親戚がいたり縁がある。おいしいものがいっぱいあって、人もパワフルでフレンドリー。いつもまず寿しをいただいている。まだ富山で寿司を食べていないので是非食べてみたい。

(池田) 富山県には名物がたくさんある。まず寿しの他にもホタルイカの酢味噌和え、ブリ大根、タラ汁、昆布締め、よごし、いとこ煮、細工かまぼこなど。東京に出てからこれが郷土料理だと知った。富山にいと当たり前すぎて気が付かない。富山県は山と海の高低差が4,000mあり、それがおいしい食材が生まれる秘訣。山から流れてくる雪解け水がおいしくて、富山湾は天然のいけすと言われるくらい獲れる魚の種類が多い。季節によっていろいろなおいしい魚が獲れる。水がおいしくて寒暖差もあるのでスイカや梨など果物もおいしい。富山ならではの自然があるからこそ、野菜がおいしくてその餌で育つ牛や豚もおいしい。全部が繋がっている。

● 食育インストラクターの資格について

(池田) 以前は料理人として働いていたが、俳優になるときに自分の食への関心を他の人にも伝えるために食育インストラクターの資格を取った。食材を誰が作っているのか、何から生まれているのか、どこから来たのかというのが全て食育に含まれる。県内で行われているカニの給食も食育で、郷土料理を知ることでも食育で、食育は身近な話だ。両親が共働きで家族でご飯を食べられない子供が増えていることも知り、何か役に立てることをと思い、子ども食堂などのイベントを主催することもある。仕事でもいろいろな地方に行き食材を紹介しているが、生産者の思いやこだわりなどをどうやって視聴者の皆さんに伝えるか考えている。

(安田) 食育インストラクターの資格は食のことにについて学ぶ資格だが、食べることだけではなく、フードロスや栄養素、家族で食卓を囲む大切さなども学ぶ。普段の食事にもとても役立っている。マラソンをやっている中で、健康について詳しく知りたいと思い取得したが、結婚してからは家族に長生きしてほしいと思うようになった。たとえば子どもがスポーツをやっているが、たんぱく質を摂るために鶏の胸肉を使ったり、勉強するときは眠くならないように小麦ではなく米にしたりなど考えている。また、旬のものが一番栄養があるので、家族に食べてほしいと思う。フードロスについても考えて、家ではコンポストを使ってゴミを減らして野菜やハーブを育てる循環を楽しみながら実践している。また、一人でご飯を食べると気持ちが荒むことがあるが、家族で会話をしながら食べることはメンタルや脳にとって良いことで、人格が作られる核になるものだ。それは昭和の古き良き家族の形かとも思う。

● ライフスタイルに合った中食の活用について

(安田) 仕事ではロケ弁当を食べることがあり、忙しいと弁当が続くことがある。栄養の偏りが気になるときは、朝ご飯を自宅でしっかり食べてバランスをとるようにするか、スーパーやデパ地下で惣菜を買うこともある。子どもがいてとても忙しいときなど、家に帰ってイライラしながら作るよりも、中食を利用して子どもの栄養バランスや自分の美容などのことも考えてバランスを取るよううまく活用している。お母さんは忙しいと思うが、時間が無くて

子どもを叱ってギスギスするよりも中食を利用して楽しむほうがいいと思う。惣菜を買うとお金もかかって栄養が偏ってしまうと思いがちだが、それをうまく利用すれば、バランスも取れる。時間がないときに家で作ると、焼きそばとかうどん、チャーハンなど糖質が多いメニューになりがちだ。スーパーの総菜も最近はおいしいものが多く、カロリー表示がされているのでカロリー計算もできる。

(池田) 中食や外食は、食事をバランスの良いものにする一つの方法で、自分たちの家ならではの食べ方にするとか、うまく利用して補ってあげればいい。外でご飯を食べると楽しいし、特別な日にピザやフライドチキンなど、普段家で作らないようなメニューを頼むこともある。

ぜひ皆さんにも実践してもらいたいが、1回の食事を1日分だと思わないこと。一食で全部の栄養素を摂ろうというのは無理なことで、1日に必要な野菜を一食で賄おうとはしない。三食まとめたときにそれぐらい摂れていればいいと考えて食を楽しんでほしい。お昼にこってりしたラーメンを食べたら、足りないビタミンを夜に野菜を食べて補うことができる。

● みなさんへのメッセージ

(安田) 食育の団体のChefooDo(シェフド)に所属している。復興マラソンではマルシェも開催し、地産地消の食材をランナーの方に食べてもらいながら私も一緒に走っている。食はいろいろな出会いにつながるの、機会があればぜひ食育に関わってみてほしい。

(池田) 本当に美味しい料理を美味しいと思える気持ちは皆さんと一緒に。食育を勉強だとは思わず、食について少しでも意識すると目線が変わってくると思う。こうしてイベントに足を運んでくださったことがすでに食育に関わっていただいているということでとても嬉しい。



● 県内スポーツチームによるトークショー①

- ▶ 日時: 令和5年6月24日(土) 15:30~16:30
- ▶ 出演: 司会者: 廣川 奈美子 氏
トークゲスト: B.LEAGUE所属プロバスケットチーム 富山グラウジーズ
喜志永 修斗 選手
Vリーグ所属女子プロバレーボールクラブチーム KUROBEアクアフェアリーズ
中村 安里 選手

〈概要〉

「〇〇食べて私、育ちました」「アスリートめし」「試合前の勝負めし」など、トークテーマに答える形でトークを展開。喜志永選手は釣りが趣味で自分でさばいて料理するほど魚が大好き、中村選手は好き嫌いはないが、とくに野菜と魚が好きとのことで、終始魚トークで盛り上がった。アスリートを育てたい人に勧める「アスリートの食事」では、喜志永選手からは皮無しの鶏肉料理やイカが良いこと、中村選手からは子どもなら好き嫌いをなく食べることが大事との話があった。最後は「来シーズンにむけての抱負」で締めくくった。



イベントステージ

● 富山食育トークショー

さかなクンによるトークステージ ギョギョッとおいしい! 魅力いっぱい富山湾

- ▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 13:30~14:30
- ▶ 出演: さかなクン 東京海洋大学名誉博士・客員教授、農林水産省お魚大使
フードアクションニッポンメンバー、全国漁業協同組合連合会魚食普及推進委員

〈概要〉

さかなクンがおさかなクイズを出題し、会場の子供たちが答える形式でトークショーを展開。さかなクンが魚のイラストを描き出すと、会場の子どもたちが一斉に手を挙げていた。なお、回答者には、クイズで描いたイラストに名前を入れてプレゼント。

ブリについての出題では、ブリの実物大のイラストを描き、形や生態などを解説。おいしい部位や食べ方も紹介し、山や森の栄養素が富山湾の恵みを生むことも説明した。他には、ホタルイカの発光器の数についてなども出題。マツカサウオのクイズでは、魚津水族館が停電したときに、青く光る特徴があることを飼育員が発見したエピソードなども紹介した。

最後は、さかなクンがこの日のために特別に描いたイラストとさかなクンの撮影会を実施。富山県をはじめ日本の自然が豊かだから食が豊かであることやその自然を大切にすることなどを話し、終始楽しい雰囲気のままトークショーを終えた。



● オープニングパフォーマンス

- ▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 10:10~10:15
- ▶ 出演: Puppys

富山県のチアリーディングチーム「Puppys(パピーズ)」によるチアパフォーマンスで大会二日目の幕を開けた。



● 県内スポーツチームによるトークショー②

- ▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 10:15~11:15
- ▶ 出演: 司会者: 廣川 奈美子 氏

トークゲスト: 日本ハンドボールリーグ所属女子ハンドボールチーム プレステージ・インターナショナル アランマーレ富山 前崎 有里 選手
Jリーグ所属プロサッカークラブ カターレ富山 ホームタウン営業スタッフ 池田 菜由 氏
日本海リーグ所属 プロ野球チーム 富山GRNサンダーバース 瀧川 優祐 選手

〈概要〉

「〇〇食べて私、育ちました」「アスリートめし」「試合前の勝負めし」などのテーマに答える形でトークを展開。前崎選手は学生時代にアスリートフードマイスターの資格を取得し、運動量に対し必要な摂取カロリーをもとにタンパク質やミネラル等を意識して食事していると語った。また、旬の食材には体調不良を改善する栄養素が含まれるため摂取をして欲しいことも訴えた。カターレ選手や瀧川選手も、好き嫌いをなくしカラダを作るために沢山食べることを意識していると話した。



● ドラえもんショー

パンドラボックスで大パニック?

- ▶ 日時: 令和5年6月25日(日) ①11:45~12:15 ②15:00~15:30



イベントステージ

● 引継式

▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 14:30~15:00

主催者挨拶(概要)

農林水産省大臣官房審議官 坂田 進

この2日間、このようにたくさんの方々にお越しいただきまして誠にありがとうございます。コロナ禍を乗り越えて、ウェルビーイングをテーマといたしまして大会を開催できたこと、富山県をはじめ関係者の皆様に厚く御礼を申し上げたいと思います。本当にありがとうございました。

さて、気候変動や国際情勢の変化に伴いまして、食料安全保障が改めて注目されております。食育の活動においても、我が国の食料や農林水産業、農山漁村の持つ役割を理解し、自らの課題として将来を考えて、それぞれが主体的に支え合う行動を引き出していくことが重要となっております。こうした時代の要請を受けて、各ブース、それからイベントの催しは、国民の行動変容を促すきっかけとなる大変意義のある取り組みであったと思っています。

ご来場の皆様におかれては、この場で体験されました食育の取り組みや知識を、ご家庭、それから地元に戻られた際には、ぜひご家庭や地域の皆さんと共有していただいて、食育の活動をさらに広げていただければと思っています。

来年は大阪府で食育全国大会が開催されます。大阪府の皆様と一生懸命協力して準備を進めてまいりたいと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。

この2日間、本当にありがとうございました。心より御礼申し上げて引継式のご挨拶とさせていただきます。



富山県農林水産部長 津田 康志

本日は、「第18回食育推進全国大会 in とやま」に多数ご来場いただきまして、誠にありがとうございます。また、関係の皆様の多大なるご支援とご協力をいただきまして、この2日間、かくも盛大にこの大会を開催されましたことを、心から感謝申し上げます。どうもありがとうございました。

本大会は、「食で心も体も幸せに」とやまから広げるウェルビーイング」と大会テーマを定めまして、約140団体による展示ブース、それからシンポジウムやトークショーなど多彩なイベントを実施してまいりました。来場された皆様方には、食育の理解を深めていただくとともに、富山の魅力ある多彩な食を実感していただけたのではないかと考えております。

また、この大会の主なイベントは、オンライン配信をしております、映像をアーカイブ化して、大会終了後も全国に発信していきたいと思っています。是非機会がありましたら、ご覧いただきたいと思います。

この18回目の大会の後、来年は大阪府さんで開催ということになっております。皆様ご案内のとおり、今年度末には、北陸新幹線が福井の敦賀まで延伸されます。そして、令和7年には、大阪・関西万博も開催されるということでございまして、ビジネス、文化など様々な面で、関西方面との交流が盛んになっていくと考えております。この大会を1つのきっかけにして、本県と大阪府さんとの交流が、益々盛んになるものと期待しているところでございます。

皆様の今後益々のご健勝、ご多幸をお祈りいたしまして、簡単ではございますが、私の挨拶とさせていただきます。本日は、誠にありがとうございました。



次期開催地挨拶(概要)

大阪府健康医療部長 西野 誠 氏

皆様、こんにちは。大阪府健康医療部長の西野でございます。実行委員会の皆様をはじめ、関係の皆様には、今大会のご成功、誠にありがとうございます。心からお祝い申し上げます。

この素晴らしい大会を引き継ぎ、来年6月に大阪府で次回大会を開催させていただきます。

大阪は、江戸時代から「天下の台所」と言われるように、日本全国から米や特産物が集まる取引の中心地として栄えました。和食に欠かせない「だし」の文化は大阪から全国に広まったと言われています。また、「食いだおれ」の街とも呼ばれ、様々な食が集まる独自の食文化が発展しており、特に、たこ焼きやお好み焼きなどの「粉もん」が有名です。この他、府内で栽培・生産される農産物、畜産物、林産物、水産物と、それらを原材料として使用した加工品を「大阪産(もん)」と呼び、広く親しまれています。

このように豊かな食文化を持つ大阪で2年後の2025年には、国際博覧会となる「大阪・関西万博」が開催されます。本日は、公式キャラクターのミャクミャクも駆けつけてくれました。

みなさん、ミャクミャクをご存知ですか。ミャクミャクは『今まで「脈々」と受け継がれてきた人間のDNA、知恵と技術、歴史や文化をこれからも「脈々」と未来に受け継いでほしい』という思いや、万博のテーマである、人類文明のつながりや国際的なつながりを表すことばとして、名付けられました。

大阪では、世界中から訪れた人々がワクワクする万博の実現に向けて取り組みを進めており、来年度の食育推進全国大会では、万博開催に向けた機運醸成を図るとともに、万博を契機とした健康寿命延伸の取り組みの充実と、大阪の持つ「食」のポテンシャルを広く全国に発信していきたいと考えています。

本日は、富山県からのバトンを引き継ぎ、改めて、身の引き締まる思いです。来年度の開催に向け、しっかり準備を進めてまいりますので、多くの皆様のお越しをお待ちしています。

本日はありがとうございました。



大会議室

●【北陸農政局主催】「野菜・果物深掘り!セミナー ～おいしいを楽しく学ぶ～」

- ▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 10:30~11:45
- ▶ 会場: 富山産業展示館(テクノホール) 東館2階大会議室
- ▶ 参加者数: 110名

1 講演内容

「おいしく無駄なく食べよう 野菜と果物」と題し、青果物の魅力を発信し、消費拡大及び健康増進につなげる内容の講演を行った。具体的には、世界のフードガイド(アメリカ・カナダ)の紹介、野菜及び果物の一日当たりの目標摂取量、野菜や果物が体に良い理由、栄養をロスしない果物の食べ方、野菜・果物の追熟の有無、寒さに弱い(冷蔵庫に入れない)野菜・果物の種類等をわかりやすく説明した。



講師: 島林 寛 氏
(富山八百屋塾塾長、富山青果物商業協同組合専務理事・学校給食委員長)

2 対談内容

講演を行った島林氏と生産者である若林氏の対談を通じて、青果物の魅力を伝えるとともに、青果物の生産現場についての理解を深めた。具体的には、青果物の生産現場での苦労話、農福連携の取組、学校給食をはじめとした消費者ニーズ、青果物の収穫に適した時間の話等、消費者に向けた内容の対談を実施した。

島林氏の主な発言

- ・学校給食では、地産地消の割合を上げたいと考えているが、なかなか地元野菜の種類や量がそろわない現状がある。
- ・子供たちに、カブは、①地面に埋まっている、②地面から少し出ている、③地面からほとんど出ている、のどれかといったクイズをよくする。答えは、③カブはほとんどが地面の上にあり、少しの根だけが地面に埋まっている。
- ・野菜や果物の生産者を増やし、生産量を上げることは重要なことであるが、生産しすぎると供給過剰になり、生産量と消費量のバランスが崩れて採算割れするので、個々の農家だけでなく、関係者(団体)と連携して進めていく必要がある。

若林氏の主な発言

- ・学校給食に野菜を提供しているが、納入日と収穫日を合わせることが難しく、納入日の前後2~3週間は収穫できるようにしている。そのため、学校給食からの要請よりも収穫量が多くなり、学校給食以外の出荷先を探す必要がでてくる。
- ・中学校で農業についての話をする機会があるが、野菜が嫌いな子が多い。ただ、「野菜が嫌い」はまだ関心があるということであり、「野菜に無関心」という子は、いつまでも関心を持たないと思うので、「無関心」を解消したいと考えている。
- ・小松菜以外にカブを栽培し、なかなか思うようにいかず苦慮していたが、カブの球が「根」ではなく茎と根の間にある「胚軸」であることがわかり、「胚軸」から出ている少しの根(本来の根)に直接水を与えることで生育が安定した。
- ・収穫した野菜の袋詰作業は大変だったが、福祉施設から作業することはないかとの誘いがあり、袋詰作業を依頼することにしたところ作業効率が上がって、「農福連携」にも繋がった。



島林 寛 氏
若林 佳晃 氏 (若林農園代表)
進行: 北陸農政局消費・安全部長

3 参加者からの主な質疑・応答

〈質疑〉

対談のなかで、小松菜のハウスには畝(うね)を作っておらず通路がないとの話があったが、どのように収穫しているのか。

〈応答〉

(若林氏) 若林農園では小松菜を効率的に栽培するため、畝(うね)を作らずにハウス全面で栽培している。収穫時はハウスの入り口から5~6人が一列に並んで収穫を行っている。

〈質疑〉

大学4年生であるが、身の回りでは「食に関心がもてない」といった話を聞くことが多く、野菜の消費に危機感がある。若者がもっと食に関心を持つような方策があれば聞きたい。

〈応答〉

(島林氏) 食事バランスガイド等を利用して、食生活のなかで野菜・果物の摂取が大切であると喚起することが重要。私のこれからの活動でも、健康に生活するために野菜・果物は重要であることを伝えていきたい。

(若林氏) 若者の多くは、「農業なんてやってられない」、「農業はもうからない」といったイメージがあると思うので、まずは収益を出して生活していけると示すことが大事である。また、会社勤めとは違い、作業の時間を自分で決められるという、農業のライフスタイルとしての魅力も若者に伝えていきたい。

4 参加者の感想・意見(一部抜粋)

- ・野菜や果物のことについて、深く知ることができました。若林さんの話も島林さんの話も大変勉強になりました。対談終盤の、野菜生産や販売に係る課題等も具体的で考えさせられました。
- ・富山県内の野菜生産の現状、今後の課題などを現場の方から聞くことができ、非常に重要な機会となりました。
- ・果物や野菜の皮まで食べること、食べ方を知ることができ大変参考になりました。無関心をなくしたいという対談での若林さんのお話が印象に残りました。カブは地面に出ているという事実に驚きました。
- ・生産現場の生の声を聞くことができてよかったです。大変なご苦労がある中で販売に至っている野菜であることを改めて認識しました。購入する際はなるべく県産ものを選んでおりますが、生産される方の苦労を思いながら購入したいと思います。「食」について改めて考えるよい機会が得られました。ありがとうございました。



大会議室

● 富山食育セミナー

■ 多様な食育推進ストラテジー

▶ 実施概要

日時：令和5年6月24日(土) 11:00～12:30

実施主体：大享食育協会

対象：学生、大人

テーマ：台湾の学校給食と食育の推進

内容：1. 台湾食育と学校給食の現状紹介

講演者：大享食育協会 秘書長 黄嘉琳(ふあんじゃありん)氏

2022年「食農教育法」成立後の仕事についてや学校給食の専門人力と経費の現状など、台湾食育と学校給食の現状を紹介。また、台湾の学校給食コンテストや持続可能な食育計画などの学校のさまざまな食育活動を紹介。

2. 台湾ファミリーマートの食育活動

2023全家料理王コンテスト金賞を受賞した若者たちが、台湾におけるファミリーマートの取り組みや自分たちの取り組み、受賞風景などを発表した。

3. 農村地域の食農教育育成

講演者：国立中興大学 陳思宏(ちんしほん) 研究員

台湾における食料自給率や農作物の生産などを発表した。



■ 野菜を上手に活用して賢く楽しい
アンチエイジングダイエット

▶ 実施概要

日時：令和5年6月24日(土) 13:45～14:45

実施主体：野菜科学研究会

対象：学生、大人、親子

テーマ：野菜摂取と健康との関連について ～野菜の健康・栄養機能と1日350g摂取したい理由について理解しよう～

内容：講演者：女子栄養大学教授 蒲池 桂子 氏

野菜に多く含まれるビタミン、ミネラル、カロテノイド、ポリフェノール等の、抗酸化、腸内環境、免疫というアンチエイジング三大要素への効果についてなど、野菜クイズや食生活見直しポイント出題などを交えながら、“アンチエイジングを考えたダイエットは若さを保つための食事”であること、食事の大切さ、野菜を摂ることの大切さ、運動・睡眠の必要性などをわかりやすく説明した。



■ 海や魚を食卓で楽しむ方法

▶ 実施概要

日時：令和5年6月24日(土) 15:40～16:20

実施主体：一般社団法人大日本水産会

対象：子供から大人・親子・その他(栄養士)

テーマ：海ってこんなに面白い！

自宅や給食から見える海の景色 海産物を使った体験プログラム

内容：講演者：大日本水産会 早武 忠利 氏

さまざまな種類の魚介類の生態や特徴などを紹介しながら、生き物の大きさや形、色などがなぜ違うかを通して美味しさだけでなく食材の楽しみ方を紹介。富山県にちなんで、イカやタコについて、特徴やさばき方など模型を使うなどしてわかりやすく楽しく解説を実施。カジキの塗り絵を作成して、魚介類に親しんでもらえるよう普及活動をしていることも伝えた。



■ 食品ロスをなくす冷凍術セミナー

▶ 実施概要

日時：令和5年6月25日(日) 12:20～13:00

実施主体：野菜ソムリエコミュニティ富山

対象：どなたでも参加可

テーマ：食品ロスをなくそう！

内容：講演者：野菜ソムリエ / 冷凍生活アドバイザー 尾久 彩子 氏

冷凍を正しく知り、冷凍のルール・保存方法、どのような容器を使用したらよいかなど上手な解凍のポイント、さまざまな活用・調理方法など、実例を挙げてわかりやすく説明。冷凍した食品によって異なるより良い解凍方法や、再冷凍を避けるなどの注意点なども紹介。いつもの野菜が、冷凍することでうま味が増したり、時短になったりと、「とりあえず余ったから冷凍」ではなく、新鮮なまま計画的に冷凍することで、より美味しく食べられることを説明。より手軽に、より健康的な食生活を送れることを紹介し、忙しい現代人の新常識としての「冷凍生活」を提唱した。



■ 台湾風味館_食農教育

▶ 実施概要

日時：令和5年6月25日(日) 13:30～15:00

実施主体：台湾行政院農業委員会水土保持局

テーマ：台湾スペシャルティコーヒーの

多様な可能性

内容：講演者：行政院農業委員会水土保持局 科長 王 智緯 氏

台湾の農村再生の取り組みを中心に説明をし、農村コミュニティにおける食育(食農教育法)への取り組みを紹介した。台湾スペシャルティ珈琲を栽培する農園と地域について、動画などで紹介。台湾のカカオ栽培や穀物の食農教育、台湾バナナの産地と食農教育の紹介などを実施した。また、正解者には台湾にまつわる景品がもらえるクイズ大会を開催し、参加者には台湾の農村の子供たちからのプレゼント配布なども実施した。



大会議室の様子

クッキングステージ

● お笑いタレント・浜名ランチ氏による ひと手間加えて簡単・栄養満点料理

- ▶ 日時: 令和5年6月24日(土) 11:00~12:00
(50名分の「試食整理券」を事前にステージ前で配布)
- ▶ 実演: 浜名ランチ 氏(お笑いタレント)

ランチ巡りが趣味のお笑いタレント・浜名ランチさんによる、「お家で手際よく簡単にできる料理」、「中食の活用」などをテーマとした料理実演を展開。キッチンばさみやピーラー等便利アイテムを使った時短テクニックなど、親しみやすいトークとともに披露した。

【実演メニュー】

- ・明太はんぺんチーズ
- ・ぶり大根
- ・火を使わない、
夏野菜のなんちゃって棒棒鶏



● “料理男子”俳優・池田 航氏による 栄養バランス抜群・一人暮らしのおうち料理

- ▶ 日時: 令和5年6月24日(土) 15:00~16:00
(50名分の「試食整理券」を事前にステージ前で配布)
- ▶ 実演: 池田 航 氏(俳優<富山県南砺市出身>)

調理師免許を持つ注目の若手俳優・池田 航さんによる、栄養バランスを意識した若者向けの料理実演を実施。一人暮らしでの調理のコツや出身地である富山や出身校の高岡龍谷高校での思い出など、地元トークを交えながら料理をした。

【実演メニュー】

- ・まるごとトマトの炊き込みご飯
- ・シャリアピンステーキ風生姜焼き
- ・ハーブチーズポテト



● とやま自遊館シェフ 桃井 勉氏による 富山の食材活用!洋食の匠クッキング

- ▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 11:30~12:30
(50名分の「試食整理券」を事前にステージ前で配布)
- ▶ 実演: 桃井 勉 氏(とやま自遊館 総料理長)

県内で活躍する桃井シェフによる、「とやま和牛 酒粕育ち」や塩麹などを使用した料理実演を展開。家庭でも簡単にできる西洋料理の調理ポイントなどを交えて富山の食材の魅力を発信した。

【実演メニュー】

- ・酒粕で育った和牛のポッシュ塩麹
風味 県産フルーツトマトと共に
- ・サーモンのカフェ・ド・パリ風
- ・小海老入りスパニッシュオムレツ



● 県内料理人によるおうち和食クッキング

- ▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 14:15~15:15
(50名分の「試食整理券」を事前にステージ前で配布)
- ▶ 実演: 宗形 善則 氏
(リバーリトリート雅楽倶 和彩膳所 楽味 料理長)

県内で活躍する料理人・宗形料理長による、日本人の主食となるお米と夏野菜などを使った栄養バランスの良いメニューの調理実演を実施。「土産土法(どさんどほう)*」を意識した家庭でもできる和食の調理を披露した。

※土産土法: その地で採れた旬の食材はその土地に伝わるやり方で調理し食べること

【実演メニュー】

- ・鶏の混ぜ御飯
- ・茄子煮浸し
- ・煎り生酢



ワークショップ

親子で富山の旬野菜を知ろう！

実施概要

テーマ：富山の旬野菜を知ろう！

-この野菜わかるかな？-

さわって！つくって！味わって！

日時：令和5年6月24日（土）11:30～13:00

実施主体：キトキトごはん氷見

対象：親子

内容：子供達がブラックボックスの中に手を入れて中に入っている野菜を言い当て、その野菜を使った調理体験を実施。ディップを作って親子で味わった。



酵素の実験・玄米酵素

実施概要

テーマ：【玄米のチカラ＋酵素のチカラ】

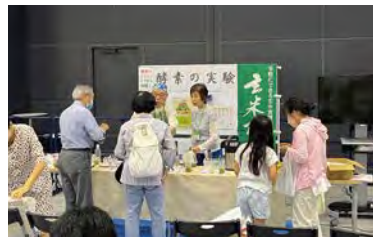
玄米酵素の解説！

日時：令和5年6月24日（土）12:10～12:40

実施主体：健康円【株式会社玄米酵素 特約店】

対象：子供から大人・親子

内容：くず湯を攪拌（かくはん）、変化させる実験を行い、酵素のチカラを目で見る体験を実施した。



五感と心で味わう体験型教育

実施概要

テーマ：五感と心で味わう体験型教育

～あなたの食べ方が変わります！～

日時：令和5年6月24日（土）13:30～14:30

6月25日（日）13:30～14:30

実施主体：学習院女子大学環境教育センター

フードコンシャスネスプロジェクト

対象：学生から親子まで

内容：アーモンドを観察し、味わい、自分の考えを記録し、五感の役割と自分の五感力を知るプログラム「マインドフルイーティング」を実施した。



ペーパークラフトで学ぶ食品表示

実施概要

テーマ：ペーパークラフトで作って学ぼう！

食品表示

日時：令和5年6月24日（土）14:00～15:30

実施主体：富山県食品安全推進本部

対象：小学生以下の子供とその保護者

内容：ペーパークラフトでオリジナルのお菓子の箱を作成し、食品表示の必要事項等を書いたり組み立てたりして、楽しみながら食品表示について学ぶ体験を実施した。



食育工作・ペーパークラフト

実施概要

テーマ：つくって、食育！

食や食文化の創作・工作・ワークショップ

日時：令和5年6月25日（日）11:00～12:00

実施主体：いただきます.info・三信化工・

はしわたし研究所・エコが見える学校

対象：子供、学生、大人、親子

内容：小さな子どもからできる、食べ物や食文化に関わる工作・ペーパークラフト、焼印の箸置き・レジンの箸置きなどの作成を実施した。



小・中学生向けスポーツ栄養・食育講座

実施概要

テーマ：食の力でパワーアップ！

日時：令和5年6月25日（日）11:30～12:30

実施主体：公益社団法人富山県栄養士会

対象：小・中学生、小・中学生の保護者、ジュニア指導者

内容：家庭における食育の推進として、学童期・思春期での望ましい食習慣の形成とスポーツ栄養について、正しい知識の普及啓発をセミナー形式で実施した。



食育講義とウインナー飾り切り教室

実施概要

テーマ：食育講義＋ウインナー飾り切り教室

『食べることを楽しもう!』

日時：令和5年6月25日（日）14:00～15:30

実施主体：日本ハム株式会社

対象：親子

内容：【食べることを楽しもう!】をテーマに食育講義とウインナー飾り切り実習をセットにした食育出前授業を実施。食育講義では「食べることの大切さ」、飾り切り実習では「食べることを楽しむこと」を伝えた。



ワークショップの様子

スポーツチームワークショップ

概要

「実際に体を動かそう」をテーマに、富山のプロスポーツチームの選手やトレーナーを講師とした体操・ストレッチ教室などを実施した。



富山グラウジーズ(バスケットボール・Bリーグ) 親子で踊ろう!ダンススクール体験会

日時:令和5年6月24日(土) 11:30~12:30

対象:誰でも参加可能

内容:グラウジーズ専属ダンスチーム G.O.W メンバーによる、ダンスを踊る楽しさ・表現する楽しさを感じながら、誰でも気軽に参加できるダンス教室を実施した。



スケジュール

- 11:30~ 講師挨拶
- 11:35~ ウォーミングアップ&ストレッチ
- 11:45~ 振り写し
- 12:20~ 通し&発表会(見せあう)



KUROBEアクアフェアリーズ(バレーボール・Vリーグ) 元気なちびっこ集まれ!体験しよう!アクアフェアリーズの選手と夢バレー!

日時:令和5年6月24日(土) 14:00~15:00

対象:子供、親子

内容:講師:浦田 真央 氏(チームマネージャー・理学療法士)
参加選手:中村選手・中山選手・住田選手
運動前と運動後の栄養補給や水分補給などを紹介し、自宅で親子で出来る軽運動、ビーチボールを使用するバレーボールを体験した。



スケジュール

- 14:00~14:05 講師・選手自己紹介
- 14:05~14:30 軽運動、ボール遊び
- 14:30~15:00 夢バレー
(ビーチボールを使っての簡単な競技体験)



ブレストージ・インターナショナル アランマーレ富山(ハンドボール・日本ハンドボールリーグ) 簡単にできる!いろんなものを使った運動

日時:令和5年6月25日(日) 10:30~11:30

対象:全年齢対象

内容:講師:横川トレーナー

実演:鈴木選手・横嶋選手・佐藤選手

講義+実技形式で実施。自宅にあるいろいろなものを使ってできる運動を紹介し、それに合わせて簡単なダイエット方法などを栄養面から伝えた。



スケジュール

- 10:30~ 自己紹介
- 10:40~ 簡単なストレッチとボディーコンディショニング
(実施中にパワーポイントなどでダイエットなどの基礎知識を話しながら)
- 11:00~ 道具を使ったトレーニング
- 11:20~ まとめ



カターレ富山(サッカー・Jリーグ) 誰でも簡単!サッカーボールを蹴ってみよう!

日時:令和5年6月25日(土) 12:30~13:30

対象:誰でも参加可能

内容:キックターゲットを用いて、ただ蹴るだけではなく、指導者による確かな蹴り方・ボールやサッカーへの愛着も含めてやさしく伝授し、参加者にボールを蹴る楽しさを感じてもらった。



富山GRNサンダーバーズ(野球・プロ野球独立リーグ 日本海リーグ) ドイツ製フィットネスボード「ダスブレッド」で柔軟性と体力UP!

日時:令和5年6月25日(土) 14:30~15:30

対象:10歳以上の男女

内容:講師:嶋之内 千春 氏

ゆらゆら乗って体幹が鍛えられるフィットネスボード「ダスブレッド」を用いたストレッチ講座を開催し、講師とともに子どもから大人まで楽しみながら体験した。



スケジュール

- 14:30~ 球団・ダスブレッドの紹介
- 14:40~ ストレッチ(前半)
- 15:00~ 休憩
- 15:10~ ストレッチ(後半)

農林水産業体験イベント

▶ 日時：令和5年6月24日（土）/6月25日（日） 終日

じゃがいも・えのき茸の収穫体験

実施主体：富山中央青果

内容：〈じゃがいも〉※各日150名限定/整理券を配布

プランターに植えられたじゃがいもを、実際に土から引っっこ抜いて、「葉や根」など普段は見られない部分にも触れてもらった。

〈えのき茸〉

収穫前の状態にある、瓶に入ったえのき茸の収穫体験を実施。

※収穫したじゃがいも・えのき茸のどちらも持ち帰り可



シイタケの菌打ち体験 ※各日100名限定/整理券を配布

実施主体：富山県森林政策課、富山県フォレストリーダー協会

内容：森林の役割や森の恵みについて話を聞き、実際にしいたけの植菌体験を実施。

- ① 県内の里山から持ってきたコナラの原木にドリルで穴を開ける。
- ② トンカチでしいたけの菌が詰まっているコマを原木に打ち込む。
- ③ 菌打ちした原木は、家に持ち帰ってもらい、美味しい原木シイタケが出来るまで育ててもらう。



シロエビの身抜き体験 ※各日100名限定/整理券を配布

実施主体：富山県漁業協同組合連合会

内容：富山湾の宝石と称される白エビに触れ、殻を綺麗に剥いて、刺身を作るコツを学ぶ体験を実施。



海藻を用いた押し葉体験 ※各日40名限定/整理券を配布

実施主体：富山県水産漁港課・水産研究所

内容：富山湾のカラフルな海藻を自由に手に取り、台紙に貼り付けて、アートを作成する体験を実施。

- ① 塩抜きして水に浸した海藻をピンセットを用いて、台紙に貼り付ける。
- ② デザインが完成したら、段ボール・布・重石などを使って、しばらく乾燥させて完成。
- ③ 作品は記念に持ち帰る。



西館・ホワイエ

富山湾アクアリウムの展示

概要

富山湾の魚を展示するアクアリウムを大会期間限定でホワイエに設置した。



アクアリウム紹介パネルQRコードのURL
<https://you-aqua.com/news/syokuiku-toyama-aquarium/>

地産地消弁当の販売

概要

富山県産の食材を使用した、大会オリジナルの地産地消弁当を、富山県調理師会の監修で制作し数量限定で販売した（2日間ともに完売）。また、富山県内で育った杉材を利用した割り箸を使用した。
 ※県産杉材を利用した割り箸については、クッキングステージの試食でも使用



【メニュー】

- ・ガンド鰯西京焼き
- ・幻魚(げんげ)の天ぷら
- ・玉子焼き
- ・青唐
- ・酢取茗荷

- ・蛸烏賊南蛮漬け
- ・グレック
- ・富山ローストポーク
- ・彩り野菜
- ・ゆべし

- ・鰯大根
- ・富山野菜ごろごろサラダ
- ・いとこ煮
- ・おせずし
- ・みたまおにぎり・よごしおにぎり
- ・鱈寿司
- ・香の物

ホワイエ

県産木材コーナーなど

インフォメーション

東館入り口付近で、大会パンフレット・アンケート用紙・トートバッグの配布、お客様からの各種問い合わせ対応、拾得物・遺失物・迷子の届け出対応等を行った。



サブインフォメーション

ホワイエおよび出口付近でインフォメーションサポートを行った。

救護室を配置(看護師常駐)

県産木材遊具体験コーナー

富山県産の木材で作られた遊具やベンチなどを設置し、来場者が自由に木材遊具で遊べるコーナーとした。

〈設置遊具〉

1. 県産材積木	3,750個	4. 差し込み木	2基
2. なんじゃらホイッの畑	2台	5. ルーレット	1基
3. たまゆら木	4個		



ホワイエの様子

ホワイエ

展示パネルなど

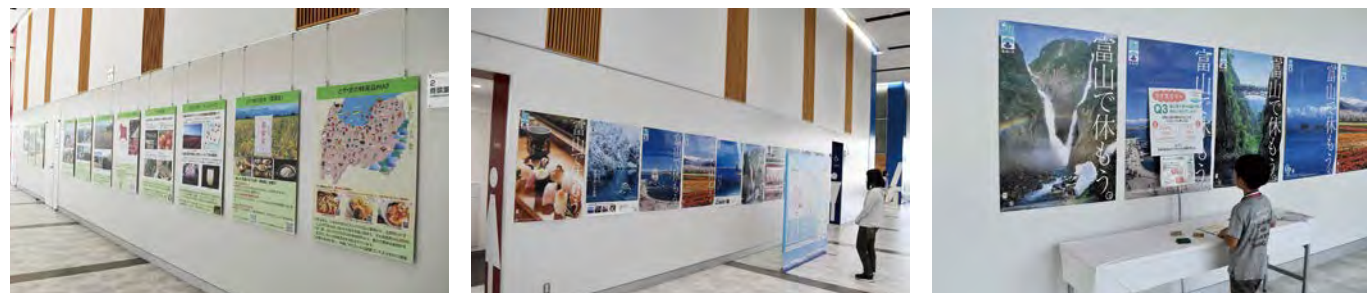
県産木材ベンチ

富山県産木材で作られたベンチを会場の各所に設置した。



展示パネル、ポスターの設置

富山県の農林水産業や食育の取組みをPRするパネルや、観光地、特産品、富山湾鮎等をPRする観光ポスターをホワイエの壁面に掲示し、富山の魅力を発信した。



飲食エリア

東館・西館・ホワイエ・お祭り広場 それぞれに飲食スペースを分散して配置した。



東館



西館



ホワイエ



お祭り広場

東館・西館

クイズラリー&デジタルスタンプラリー

イベント概要

クイズラリー

会場内5箇所に、富山の食や食育にちなんだクイズポイントを設置。2択のクイズに答えてもらい、5つのスタンプを集めると抽選に参加でき、当選者には県産品等をプレゼント。(参加賞も含め各日先着2,000名)

デジタルスタンプラリー

対象のブース等に設置されたQRコードを、富山県地産地消アプリ「食ベトクとやま」で読み取り、計3ポイントを貯めると上記の抽選に参加。

クイズラリー&デジタルスタンプラリー 抽選会開催!

東館・西館 フロア 10:00-17:00 25日は16時まで

参加方法 その① 会場内5箇所に設置されたポイントをまわって2択クイズに答えよう。5つのスタンプを集めて、会場内にある抽選コーナーに持ってきてください。

クイズポイントは会場マップをご覧ください。

Q1
とやま ぎょうどつくりの富山の郷土料理はどちらでしょう?

Q2
とやま 富山で誕生した新しいお米の品種はどちらでしょう?

Q3
とやま 富山湾で獲れる魚が多い魚はどちらでしょう?

Q4
とやま ジビエとはどちらの動物のお肉でしょう?

Q5
とやま ご飯を食べる前に言う言葉はどちらでしょう?

スタンプ

スタンプ

スタンプ

スタンプ

スタンプ

参加方法 その② ブース等に設置されたQRコードを、富山県地産地消アプリ「食ベトクとやま」で読み取るとポイントがたまります。**3ポイント集めて** 会場内にある抽選コーナーに持ってきてください。※1日1回のみ参加できます。

対象のブースは会場マップにこちらのマークがついているエリアのブースです。

「食ベトクとやま」マーク

「食ベトクとやま」は、富山県の地産地消を応援するアプリです。

ダウンロードはこちらから▶

Android

iPhone

抽選で県産品等が当たる!
(先着2,000名)

チェック

クイズラリー&デジタルスタンプラリー 賞品のご紹介

1等 金 3本 とやま和牛酒粕育ち (ロースステーキ用)

2等 赤 5本 富のおもちかえりセット (富産量2kgとご賞のとも詰め合わせ)

3等 水色 20本 次回開催地 大阪名物セット

4等 黄 50本 富富富 (キューブ真空パック)

5等 緑 200本 入善ジャンボ西瓜グミ

参加賞 白



東館・西館・お祭り広場



出展者リスト

A なるほど! なっとく! 食材や五感で学ぶエリア **B** 食育とは! 基礎から学ぼうエリア **C** 安心の仕組み! 食品安全エリア **D** にっぽんの食! 和食・伝統料理エリア **E** 楽しく体験! こどもたちの食育エリア
F みんな大好き! がっこう給食エリア **G** 地球にやさしく! 食品ロス・環境エリア **H** おうちでやってみよう! 家庭での食育エリア **I** 知ろう! 学ぼう! 国や各地の取組み紹介エリア

出展団体名	種類	番号
東館 出展者		
(一財) 日本鯨類研究所	A	1
JF 全漁連	A	2
日本ハム (株)	A	3
(独) 農畜産業振興機構	A	4
(一社) 日本畜産副産物協会 後援: (公社) 日本食肉協議会	A	5
(一社) 大日本水産会 魚食普及推進センター	A	6
(一社) 日本乳業協会	A	7
全国製麩工業会	A	8
全国小麦粉分離加工協会	A	9
(株) ウーケ	A	10
グリコ栄養食品 (株)	A	11
(同) KAKOI	A	12
キッコーマン	A	13
(一社) 日本食品添加物協会	A	14
NPO法人日本茶インストラクター協会	A	15
中部飼料 (株)	A	16
(株) 伊藤園	A	17
ファーム・インさぎ山	A	18
学習院女子大学環境教育センター フードコンシャスネスプロジェクト	A	19
(一社) フードコンシャスネス研究所	A	20
食育スクール「青空キッチン」	B	21
富山県婦人会	B	22
(株) 群羊社	B	23
(一社) 農山漁村文化協会 東海北陸近畿支部	B	24
新書館	B	25
NPO 法人日本食育協会	B	26
(学) 服部学園 服部栄養専門学校	B	27
NPO 日本食育インストラクター協会	B	28
(一社) 日本農林規格協会	C	29
(一社) ユニバーサルコミュニケーションデザイン協会	C	30
富山県食品安全推進本部	C	31
(公社) 調理技術技能センター (公社) 日本全職業調理士協会	D	32
日本 educe 食育総合研究所	D	33
(公社) 日本調理師連合会	D	34
(公社) 全国調理師養成施設協会	D	35
(一社) 和食文化国民会議	D	36
(一社) 日本昆布協会	D	37

出展団体名	種類	番号
(一社) 全国削節工業協会	D	38
(一社) 日本鯉節協会	D	39
いただきます.info、三信化工 はしわだし研究所、エコが見える学校	E	40
いただきます.info、三信化工 はしわだし研究所、エコが見える学校	E	41
いただきます.info、三信化工 はしわだし研究所、エコが見える学校	E	42
(株) クリハラ	E	43
(一社) キッズキッチン協会	E	44
(株) メイト・メイトワールド (株)	E	45
(株) メイト・メイトワールド (株)	E	46
NPO法人 幼年教育・子育て支援推進機構	E	47
西館 出展者		
大享食育協会	F	48
(公財) 富山県学校給食会	F	49
(有) 全国学校給食協会	F	50
学校パン給食推進協議会・全日本パン協同組合連合会	F	51
(公財) 学校給食研究改善協会	F	52
富山県栄養教諭等研究会	F	53
NPO エコラボ	G	54
(株) 勤労食	G	55
(一社) 日本食育 HED カレッジ・日本食育防災士連盟	G	56
富山県食品ロス・食品廃棄物削減推進県民会議	G	57
富山県食生活改善推進連絡協議会	G	58
希望 (のぞみ) 食品 (株)	H	59
ホリスティックスタイル (マインドフードコーディネーター)	H	60
はばたけラボ	H	61
「弁当の日」応援プロジェクト	H	62
農林水産省後援 家庭料理検定	H	63
モランボン	H	64
(公社) 全国学校栄養士協議会	H	65
台湾行政院農業委員会水土保持局	I	66
NPO法人 国連 UNHCR 協会	I	67
(一社) 日本食育学会	I	68
文部科学省	I	69
厚生労働省	I	70
消費者庁 (食品ロス削減・エシカル消費)	I	71
消費者庁 (食品安全)	I	72
農林水産省	I	73
農林水産省北陸農政局	I	74

I 知ろう! 学ぼう! 国や各地の取組み紹介エリア **J** からだを元気に! 栄養バランスエリア **K** いきいき毎日! 食と健康を考えるエリア **L** おいしいとやま! 物販・飲食エリア
M とやまの食! 郷土料理・食文化エリア **N** 魅力いっぱい! 富山ブランドPRエリア **O** 知ってほしいな! とやまの農林水産業エリア **P** 富山の食育を知ろう! 市町村エリア

出展団体名	種類	番号
大阪府	I	75
東京都 墨田区	I	76
すみだ食育 good ネット	I	77
三重県	I	78
宮城県大崎市	I	79
福井県	I	80
福井の大豆な会	I	81
JA グループ和歌山	I	82
JA わかやま	I	83
カゴメ (株)	J	84
健康円【(株) 玄米酵素 特約店】	J	85
(公社) 富山県栄養士会	J	86
(公社) 日本栄養士会	J	87
(一社) 栄養改善普及会	J	88
森永乳業 (株)	J	89
名古屋学芸大学	J	90
富山県厚生部健康対策室健康課	J	91
(一社) 日本ソース工業会	K	92
(一社) 全国トマト工業会	K	93
タマゴ科学研究会	K	94
野菜科学研究会	K	95
日清オイリオグループ (株)・キューピー (株)	K	96
雪印メグミルク (株)	K	97
(株) ニッスイ	K	98
(一社) 富山県歯科医師会	K	99
地産地消弁当	L	100
ますのすし本舗 源	L	101
氷見ベジ	L	102
やおやハ〇九	L	103
8abli sh Toyama	L	104
JA 全農とやま	L	105
TLFプロジェクト	L	106
富山中央青果 (株)	L	107
(有) 土遊野 (どゆうの)	L	108
(株) 森の環	L	109
(同) 新村こうじみそ商店	M	110
(株) マツオ	M	111
日本醤油協会	M	112

出展団体名	種類	番号
富山県醤油味噌工業協同組合	M	113
富山県食生活改善推進連絡協議会	M	114
富山県市場戦略推進課	M	115
富山県水産加工業協同組合 青年部 蒲友会	M	116
(株) 富冷	M	117
(一社) 富山県食品産業協会	N	118
富山県米菓工業協同組合	N	119
富山やくぜん普及推進会議	N	120
富山県市場戦略推進課	N	121
とやまジビエ	N	122
とやまの6次産業化	N	123
野菜ソムリエコミュニティ富山	O	124
JA 富山中央会	O	125
富山県有機農業研究会 ～食と農と未来を繋ぐTOYAMAP プロジェクト～	O	126
富山県青年農業者協議会	O	127
富山県学校農業クラブ連盟	O	128
コウ・アクアライフ 海洋エンターテイメント事業部 TOYAMABAY Lab.	O	129
富山県漁業協同組合連合会	O	130
高岡市	P	131
小矢部市	P	132
砺波市	P	133
南砺市	P	134
富山県 農村整備課	O	135

出展団体名	種類	番号
キッチンカー 出展者		
(株) ウイングフーズ 幸せの黄金たい焼き		136
(有) 駅前ラーメンひげ		137
クレープレイヴル		138
DINING KITCHEN CAR 313		139
たこ三		140
富山らーめん王国まるたかや		141
TRATTORIA サッチ		142
とりキチ		143
なのはな農業協同組合 (キッチンなのはな・tanoseedくらぶ)		144
VIVA! JUICE WAGON		145
レイワラボキッチン		146
Pizzeria TETSU		147

会場マップ



出展ブース

- A** なるほど!なっとく!食材や五感で学ぶエリア
B 食育とは!基礎から学ぼうエリア
C 安心の仕組み!食品安全エリア
D にっぽんの食!和食・伝統料理エリア
E 楽しく体験!こどもたちの食育エリア

▶ ブース番号: 1 **A**

(一財) 日本鯨類研究所

鯨は日本の食文化:
くじらは日本の伝統食材



▶ ブース番号: 2 **A**

JF 全漁連

全国のおいしいお魚MAP公開 &
乾海苔炙り体験!



▶ ブース番号: 3 **A**

日本ハム(株)

食育出前授業のご紹介
ウインナーやハムの飾り切りを伝授!



▶ ブース番号: 4 **A**

(独) 農畜産業振興機構

農畜産物(食肉・牛乳・乳製品・野菜・砂糖、
でん粉)の正しい知識を広げよう!



▶ ブース番号: 5 **A**

(一社) 日本畜産副産物協会
後援: (公社) 日本食肉協議会

もつ・ホルモンに関する冊子・レシピの配布



出展ブース

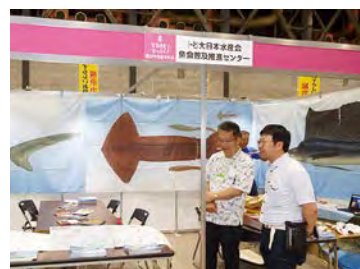
- A** なるほど!なっとく!食材や五感で学ぶエリア
B 食育とは!基礎から学ぼうエリア
C 安心の仕組み!食品安全エリア
D にっぽんの食!和食・伝統料理エリア
E 楽しく体験!こどもたちの食育エリア

▶ ブース番号:6

A

(一社)大日本水産会 魚食普及推進センター

身近な魚介類で、人生で一度でも多く、
楽しい幸せな食卓を!



▶ ブース番号:7

A

(一社)日本乳業協会

もっと知って、飲もう、食べよう牛乳・乳製品



▶ ブース番号:8

A

全国製麴工業会

お麴は日本伝統の植物たん白食品、
その価値を見直そう!



▶ ブース番号:9

A

全国小麦粉分離加工協会

パンが膨らむのはなぜ?
小麦粉からグルテンを取り出して焼いてみる



▶ ブース番号:10

A

(株)ウーケ

ご飯の大切さを改めて知ろう
パックごはんので健やかで豊かな食卓



- A** なるほど!なっとく!食材や五感で学ぶエリア
B 食育とは!基礎から学ぼうエリア
C 安心の仕組み!食品安全エリア
D にっぽんの食!和食・伝統料理エリア
E 楽しく体験!こどもたちの食育エリア

▶ ブース番号:11

A

グリコ栄養食品(株)

国産米粉で日本の食のミライを明るくしよう!



▶ ブース番号:12

A

(同)KAKOI

健康と美味しさの両立!食物アレルギーと
米粉について学ぼう!



▶ ブース番号:13

A

キッコーマン

おいしい記憶をつくりたい。



▶ ブース番号:14

A

(一社)日本食品添加物協会

もっと知ってほしい食品添加物のあれこれ



▶ ブース番号:15

A

NPO法人 日本茶インストラクター協会

簡単!美味しい!おうちで日本茶を楽しもう!



出展ブース

- A** なるほど!なっとく!食材や五感で学ぶエリア
B 食育とは!基礎から学ぼうエリア
C 安心の仕組み!食品安全エリア
D にっぽんの食!和食・伝統料理エリア
E 楽しく体験!こどもたちの食育エリア

▶ ブース番号:16 **A**

中部飼料(株)

本物を見てみよう!
クイズで発見!エサのひみつ



▶ ブース番号:17 **A**

(株)伊藤園

水出しのお茶の「おいしさ・楽しさ」を
お届けします!!



▶ ブース番号:18 **A**

ファーム・インさぎ山

今だからこそ、田んぼ体験してみませんか?
田んぼの食と農と環境



▶ ブース番号:19 **A**

学習院女子大学環境教育センター フードコンシャスネスプロジェクト

味わい教育
～五感と心で感じるとおいしくなる魔法!～



▶ ブース番号:20 **A**

(一社)フードコンシャスネス研究所

フードコンシャスネス教育
- 味わい力であなたの食べ方変わります -



- A** なるほど!なっとく!食材や五感で学ぶエリア
B 食育とは!基礎から学ぼうエリア
C 安心の仕組み!食品安全エリア
D にっぽんの食!和食・伝統料理エリア
E 楽しく体験!こどもたちの食育エリア

▶ ブース番号:21 **B**

食育スクール「青空キッチン」

「正しい食は子どもの将来を輝かせる」を
テーマとした活動の認知



▶ ブース番号:22 **B**

富山県婦人会

あなたの食事は大丈夫?



▶ ブース番号:23 **B**

(株)群羊社

だれでも、簡単に、楽しく!
エデュテイメント型食育教材



▶ ブース番号:24 **B**

(一社)農山漁村文化協会 東海北陸近畿支部

食材を知る活動と育んできた知恵を見直す
活動を出版物で応援!



▶ ブース番号:25 **B**

新書館

農家エッセイコミック「百姓貴族」(荒川弘著)
で食育を学ぼう!



出展ブース

- A** なるほど!なっとく!食材や五感で学ぶエリア
B 食育とは!基礎から学ぼうエリア
C 安心の仕組み!食品安全エリア
D にっぽんの食!和食・伝統料理エリア
E 楽しく体験!こどもたちの食育エリア

▶ ブース番号:26 **B**

NPO法人日本食育協会

食育の実践とスポーツ食育について



▶ ブース番号:27 **B**

(学)服部学園 服部栄養専門学校

みんなの食育力を試してみよう!
ハットリ食育クイズ



▶ ブース番号:28 **B**

NPO日本食育インストラクター協会

みんなで考えて楽しもう!
食育クイズ&食育ビンゴ!



▶ ブース番号:29 **C**

(一社)日本農林規格協会

JAS マークをご存じですか?
暮らしにいかそうJASマーク



▶ ブース番号:30 **C**

(一社)ユニバーサルコミュニケーションデザイン協会

「わかりにくさ」発見!
パッケージの健康診断をしませんか?



- A** なるほど!なっとく!食材や五感で学ぶエリア
B 食育とは!基礎から学ぼうエリア
C 安心の仕組み!食品安全エリア
D にっぽんの食!和食・伝統料理エリア
E 楽しく体験!こどもたちの食育エリア

▶ ブース番号:31 **C**

富山県食品安全推進本部

知ろう!学ぼう!食品安全



▶ ブース番号:32 **D**

(公社)調理技術技能センター (公社)日本全職業調理士協会

地元の食材を使った地産地消の郷土料理・
会席料理等の展示



▶ ブース番号:33 **D**

日本educer食育総合研究所

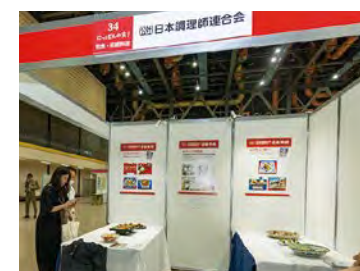
子どもに伝える和食



▶ ブース番号:34 **D**

(公社)日本調理師連合会

地産地消の日本料理!
富山・大阪の会席料理



▶ ブース番号:35 **D**

(公社)全国調理師養成施設協会

日本のハレの日の食文化「お雑煮」を知ろう、
食べよう、楽しもう!



出展ブース

- A なるほど!なっとく!食材や五感で学ぶエリア
 B 食育とは!基礎から学ぼうエリア
 C 安心の仕組み!食品安全エリア
D にっぽんの食!和食・伝統料理エリア
 E 楽しく体験!こどもたちの食育エリア

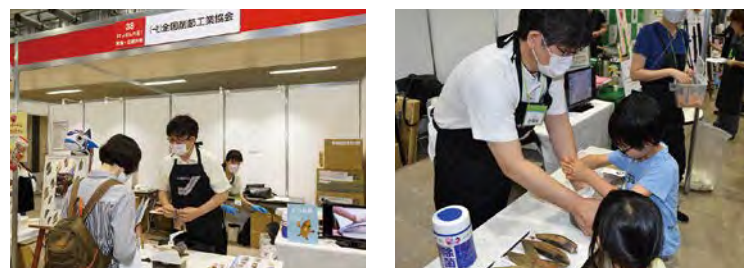
- ▶ ブース番号: **36** D
(一社) 和食文化国民会議
 伝えよう、和食文化を。
 ～2023年「ユネスコ登録10周年」～



- ▶ ブース番号: **37** D
(一社) 日本昆布協会
 富山から広げる昆布の魅力



- ▶ ブース番号: **38** D
(一社) 全国削節工業協会
 削りぶしで広がる和食の文化
 ～削りぶしの種類と用途を学ぶ～



- ▶ ブース番号: **39** D
(一社) 日本鯉節協会
 かつおぶしってすごいんだ
 ～その歴史と食文化、栄養をみる



- A なるほど!なっとく!食材や五感で学ぶエリア
 B 食育とは!基礎から学ぼうエリア
 C 安心の仕組み!食品安全エリア
D にっぽんの食!和食・伝統料理エリア
 E 楽しく体験!こどもたちの食育エリア

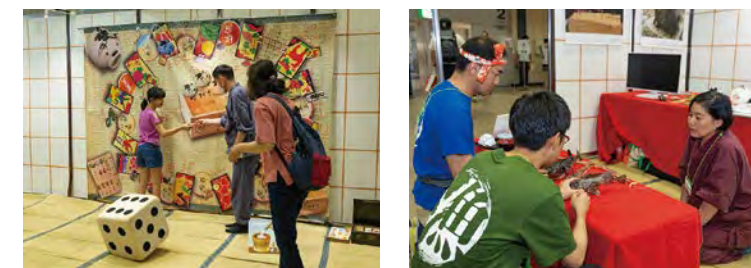
- ▶ ブース番号: **40** E
いただきます.info、三信化工
はしわたし研究所、エコが見える学校
 あそんで、つくって、食育!
 食や食文化の工作・すごろく・VR



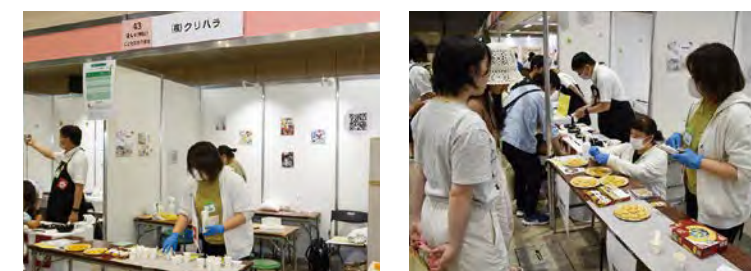
- ▶ ブース番号: **41** E
いただきます.info、三信化工
はしわたし研究所、エコが見える学校
 あそんで、つくって、食育!
 食や食文化の工作・すごろく・VR



- ▶ ブース番号: **42** E
いただきます.info、三信化工
はしわたし研究所、エコが見える学校
 あそんで、つくって、食育!
 食や食文化の工作・すごろく・VR



- ▶ ブース番号: **43** E
(株) クリハラ
 おいしい!楽しい!やさいのペンJoyVege!
 でお絵かき体験



- ▶ ブース番号: **44** E
(一社) キッズキッチン協会
 箸スキルチェック!豆つまみ選手権 &
 米粉について学ぶ!(米粉ケーキ試食)



出展ブース

- A** なるほど!なっとく!食材や五感で学ぶエリア
 B 食育とは!基礎から学ぼうエリア
 C 安心の仕組み!食品安全エリア
D にっぽんの食!和食・伝統料理エリア
 E 楽しく体験!こどもたちの食育エリア

▶ ブース番号:45 **E**

(株)メイト・メイトワールド(株)
 子どもたちの“楽しく食べる”を応援します



▶ ブース番号:46 **E**

(株)メイト・メイトワールド(株)
 子どもたちの“楽しく食べる”を応援します

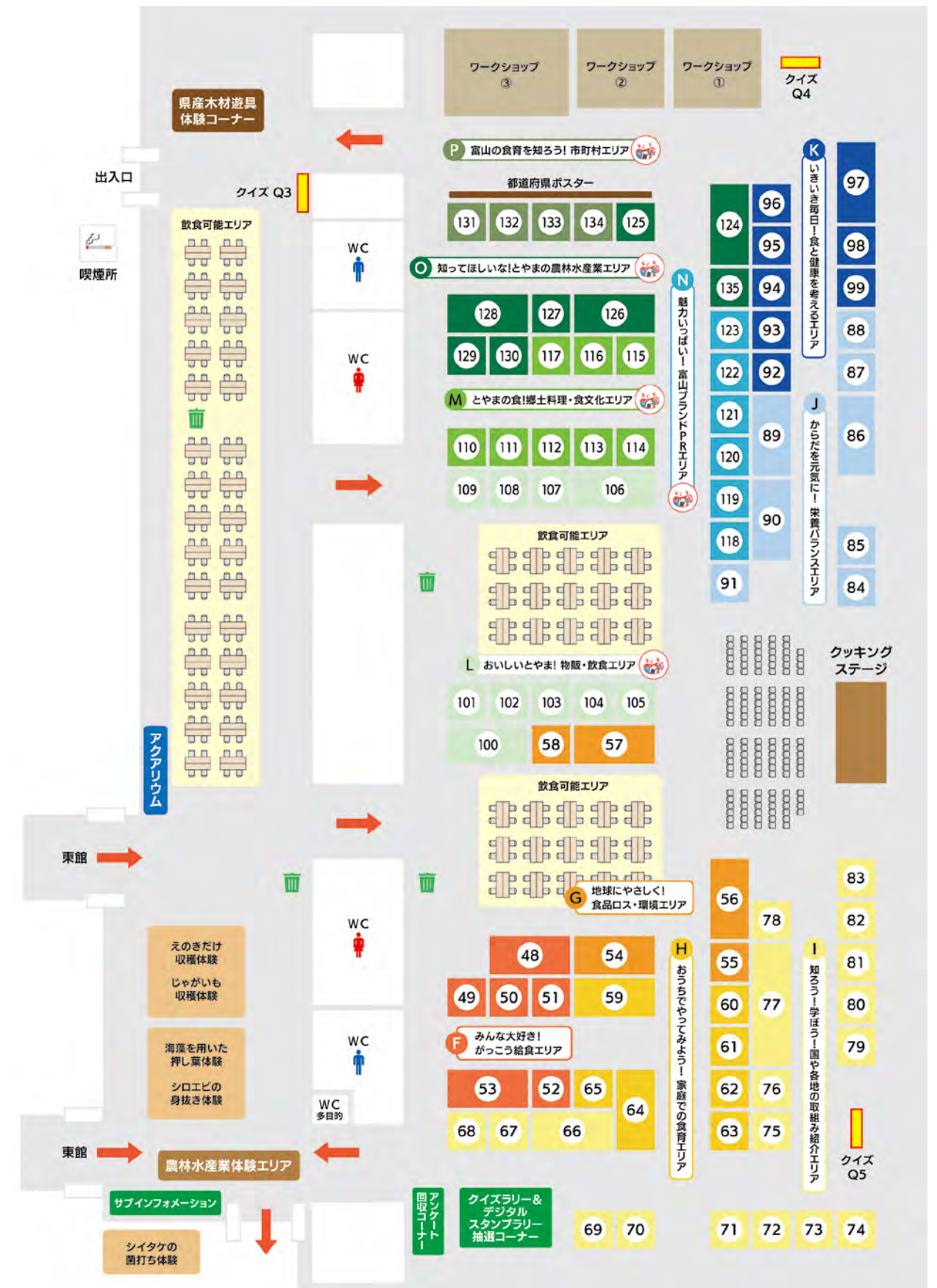


▶ ブース番号:47 **E**

NPO法人
 幼年教育・子育て支援推進機構
 乳幼児を対象とした「食育」キャンペーン
 2023-2024



会場マップ



出展ブース

- F みんな大好き!がっこう給食エリア G 地球にやさしく!食品ロス・環境エリア H おうちでやってみよう!家庭での食育エリア
I 知ろう!学ぼう!国や各地の取り組み紹介エリア J からだを元気に!栄養バランスエリア

▶ ブース番号:48 F

大享食育協会

食育 in 台湾



▶ ブース番号:49 F

(公財) 富山県学校給食会

富山県の特徴を生かした給食



▶ ブース番号:50 F

(有) 全国学校給食協会

給食から食育を発信する!



▶ ブース番号:51 F

学校パン給食推進協議会・ 全日本パン協同組合連合会

パン給食の歴史及び推進、
全国の特徴あるパンの紹介



▶ ブース番号:52 F

(公財) 学校給食研究改善協会

未来を担う子どもたちへ
～食育の更なる充実を目指して～



- F みんな大好き!がっこう給食エリア G 地球にやさしく!食品ロス・環境エリア H おうちでやってみよう!家庭での食育エリア
I 知ろう!学ぼう!国や各地の取り組み紹介エリア J からだを元気に!栄養バランスエリア

▶ ブース番号:53 F

富山県栄養教諭等研究会

学校給食を中心とした食育



▶ ブース番号:54 G

NPOエコラボ

持続可能な食を考える
- いしかわの資源を活かした環境食育 -



▶ ブース番号:55 G

(株) 勤労食

国産野菜使用!
パクッと食べられるスプーン!



▶ ブース番号:56 G

(一社) 日本食育HEDカレッジ・ 日本食育防災士連盟

【食育×防災×SDGs】
おいしく楽しく備えよう!



▶ ブース番号:57 G

富山県食品ロス・ 食品廃棄物削減推進県民会議

食品ロスを削減しよう!
フードドライブの食品も受け付けます!



出展ブース

- F** みんな大好き!がっこう給食エリア
 G 地球にやさしく!食品ロス・環境エリア
 H おうちでやってみよう!家庭での食育エリア
I 知ろう!学ぼう!国や各地の取り組み紹介エリア
J からだを元気に!栄養バランスエリア

- ▶ ブース番号: **58** **G**
富山県食生活改善推進連絡協議会
 食材丸ごと使い切りで
 元気いっぱい健康生活!



- ▶ ブース番号: **59** **H**
希望(のぞみ)食品(株)
 災害への備え
 いざという時に役立つ食品



- ▶ ブース番号: **60** **H**
**ホリスティックスタイル
(マインドフードコーディネーター)**
 ごはんの役割って何だろう?
 「好きなごはん」を思い出すことから始める食育



- ▶ ブース番号: **61** **H**
はばたけラボ
 はばたけチャレンジ、してる?
 できる? お手伝い



- ▶ ブース番号: **62** **H**
「弁当の日」応援プロジェクト
 ひろがれ!子どもが作る弁当の日



- F** みんな大好き!がっこう給食エリア
 G 地球にやさしく!食品ロス・環境エリア
 H おうちでやってみよう!家庭での食育エリア
I 知ろう!学ぼう!国や各地の取り組み紹介エリア
J からだを元気に!栄養バランスエリア

- ▶ ブース番号: **63** **H**
農林水産省後援 家庭料理検定
 家庭料理がキホンでしょ?
 ～料検にチャレンジ!～



- ▶ ブース番号: **64** **H**
モランボン
 親子でつくろう!
 簡単、楽しく美味しい手づくり餃子教室!



- ▶ ブース番号: **65** **H**
(公社)全国学校栄養士協議会
 未来を担う子どもたちへ
 ～食育の更なる充実をめざして～



- ▶ ブース番号: **66** **I**
台湾行政院農業委員会水土保持局
 台湾風味館 - 現地の味わいは人と食物、
 土地、文化のつながり



- ▶ ブース番号: **67** **I**
NPO法人 国連UNHCR協会
 難民の現状と難民キャンプでの食生活を
 知っていただきたい。



出展ブース

- F** みんな大好き!がっこう給食エリア
 G 地球にやさしく!食品ロス・環境エリア
 H おうちでやってみよう!家庭での食育エリア
I 知ろう!学ぼう!国や各地の取り組み紹介エリア
J からだを元気に!栄養バランスエリア

▶ ブース番号:68 **I**

(一社)日本食育学会

学会活動や食育推進企業・団体認定制度
など取組をご紹介します。



▶ ブース番号:69 **I**

文部科学省

何問正解できるかな? 食育クイズ!
～学校における食育について～



▶ ブース番号:70 **I**

厚生労働省

適切な食生活で健康寿命をのばそう!



▶ ブース番号:71 **I**

消費者庁 (食品ロス削減・エシカル消費)

エシカル消費の普及・食品ロス削減の推進



▶ ブース番号:72 **I**

消費者庁(食品安全)

知ろう、学ぼう、食品の安全



- F** みんな大好き!がっこう給食エリア
 G 地球にやさしく!食品ロス・環境エリア
 H おうちでやってみよう!家庭での食育エリア
I 知ろう!学ぼう!国や各地の取り組み紹介エリア
J からだを元気に!栄養バランスエリア

▶ ブース番号:73 **I**

農林水産省

「和食;日本人の伝統的な食文化」を
未来に伝えよう!



▶ ブース番号:74 **I**

農林水産省北陸農政局

野菜・果物 生産から消費まで



▶ ブース番号:75 **I**

大阪府

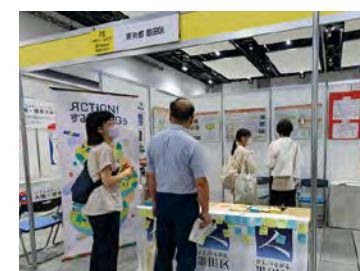
おおさかクイズ!
ワクワクEXPO in OSAKA



▶ ブース番号:76 **I**

東京都 墨田区

夢をカタチに!
手間かけて みんなでつくる すみだの食育



▶ ブース番号:77 **I**

すみだ食育goodネット

食で!育む!



出展ブース

- F** みんな大好き!がっこう給食エリア
 G 地球にやさしく!食品ロス・環境エリア
 H おうちでやってみよう!家庭での食育エリア
I 知ろう!学ぼう!国や各地の取組み紹介エリア
J からだを元気に!栄養バランスエリア

▶ ブース番号:78 **I**

三重県

「みえの食育」をテーマにした展示や伊勢茶の試飲体験を行います。



▶ ブース番号:79 **I**

宮城県大崎市

世界農業遺産「大崎耕土」豊富な食材と食文化をご紹介します!



▶ ブース番号:80 **I**

福井県

食育の“祖”石塚左玄のふるさと福井の食をご紹介します!



▶ ブース番号:81 **I**

福井の大豆な会

姿を変える「越前大豆」!



▶ ブース番号:82 **I**

JAグループ和歌山

ココロとカラダへ届く、和歌山県産野菜と青梅のご紹介



- F** みんな大好き!がっこう給食エリア
 G 地球にやさしく!食品ロス・環境エリア
 H おうちでやってみよう!家庭での食育エリア
I 知ろう!学ぼう!国や各地の取組み紹介エリア
J からだを元気に!栄養バランスエリア

▶ ブース番号:83 **I**

JAわかやま

耕そう、大地と地域の未来



▶ ブース番号:84 **J**

カゴメ(株)

野菜をとろう!



▶ ブース番号:85 **J**

健康円【(株)玄米酵素 特約店】

「玄米酵素の普及を通じ、食改善で真の健康をお届けする」



▶ ブース番号:86 **J**

(公社)富山県栄養士会

健康への一步は食生活から!
～あなたの食事をサッと(SAT)診断～



▶ ブース番号:87 **J**

(公社)日本栄養士会

あなたに合った“間食”を提案!
牛乳とキウイのサンプリングも



出展ブース

- F みんな大好き!がっこう給食エリア G 地球にやさしく!食品ロス・環境エリア H おうちでやってみよう!家庭での食育エリア
I 知ろう!学ぼう!国や各地の取り組み紹介エリア J からだを元気に!栄養バランスエリア

▶ ブース番号:88 J

(一社) 栄養改善普及会

クイズ形式で栄養三色を学んで健康に!
ポスタープレゼント!



▶ ブース番号:89 J

森永乳業(株)

乳で培った技術を活かし、
お客さまの一生に寄り添いたい



▶ ブース番号:90 J

名古屋学芸大学

シャーベル冒険記
～街に忍び寄る危機、偏った食事の闇を暴け!～



▶ ブース番号:91 J

富山県厚生部健康対策室健康課

健康寿命日本一に向けた富山県の取組



- K いきいき毎日!食と健康を考えるエリア L おいしいとやま!物販・飲食エリア M とやまの食!郷土料理・食文化エリア
N 魅力いっぱい!富山ブランドPRエリア O 知ってほしいな!とやまの農林水産業エリア P 富山の食育を知ろう!市町村エリア

▶ ブース番号:92 K

(一社) 日本ソース工業会

「ウスターソース類」は魅力がいっぱい!



▶ ブース番号:93 K

(一社) 全国トマト工業会

「トマト加工品」は魅力がいっぱい!



▶ ブース番号:94 K

タマゴ科学研究会

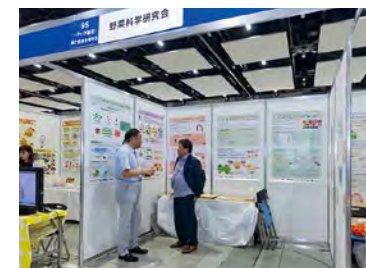
今こそ、タマゴの魅力再発見!
タマゴの栄養と不思議を学んで、
プレゼント貰っちゃおう!



▶ ブース番号:95 K

野菜科学研究会

野菜を美味しく賢く食べて生き生き健康に
過ごそう!



▶ ブース番号:96 K

日清オイリオグループ(株)・
キューピー(株)

楽しく学ぼう!体に大切な油とマヨネーズの
はたらきと食べかた



出展ブース

- K** いきいき毎日!食と健康を考えるエリア
L おいしいとやま!物販・飲食エリア
M とやまの食!郷土料理・食文化エリア
N 魅力いっぱい!富山ブランドPRエリア
O 知ってほしいな!とやまの農林水産業エリア
P 富山の食育を知ろう!市町村エリア

▶ ブース番号:97 **K**

雪印メグミルク(株)

骨の健康応援!
健康で生き生きとした毎日を送るために



▶ ブース番号:98 **K**

(株)ニッスイ

筋肉は足りていますか?食べるだけで筋肉が増えるタンパク質があった。



▶ ブース番号:99 **K**

(一社)富山県歯科医師会

歯科からの食育
乳幼児期からのお口の健康を育む!



▶ ブース番号:100 **L**

地産地消弁当

地産地消弁当の販売



▶ ブース番号:101 **L**

ますのすし本舗 源

県産食材・地産地消にこだわった
富山ならではの食の提供



- K** いきいき毎日!食と健康を考えるエリア
L おいしいとやま!物販・飲食エリア
M とやまの食!郷土料理・食文化エリア
N 魅力いっぱい!富山ブランドPRエリア
O 知ってほしいな!とやまの農林水産業エリア
P 富山の食育を知ろう!市町村エリア

▶ ブース番号:102 **L**

氷見ベジ

旬のおいしさ!ホクホク新じゃがと新玉ねぎの
スパイスカレー



▶ ブース番号:103 **L**

やおやハ〇九

安心・安全に、大自然をそのままお届けする



▶ ブース番号:104 **L**

8abliish Toyama

身体に、地球にやさしい
ヴィーガン&グルテンフリースイーツ



▶ ブース番号:105 **L**

JA全農とやま

地産地消&フードロス削減に貢献!
～自慢の県産農畜産物をご紹介～



▶ ブース番号:106 **L**

TLFプロジェクト

富山短期大学と日の出屋製菓が
県産品を使ったコラボ商品を販売



出展ブース

- K** いきいき毎日!食と健康を考えるエリア **L** おいしいとやま!物販・飲食エリア **M** とやまの食!郷土料理・食文化エリア
N 魅力いっぱい!富山ブランドPRエリア **O** 知ってほしいな!とやまの農林水産業エリア **P** 富山の食育を知ろう!市町村エリア

▶ ブース番号:107 **L**

富山中央青果(株)

地産地消!県内若手生産者の新鮮な野菜・加工品の販売



▶ ブース番号:108 **L**

(有)土遊野(どゆうの)

販売循環型有機農家特製
ミルクソフトクリームとクワイゼラート



▶ ブース番号:109 **L**

(株)森の環

つままない毎日にはなびらたけ
β-グルカン・ビタミンDを摂ろう。



▶ ブース番号:110 **M**

(同)新村こうじみそ商店

塩糰をつくってみよう!!



▶ ブース番号:111 **M**

(株)マツオ

素材の味を活かした安心、安全を追求した
食材をお届けします。(物販)



- K** いきいき毎日!食と健康を考えるエリア **L** おいしいとやま!物販・飲食エリア **M** とやまの食!郷土料理・食文化エリア
N 魅力いっぱい!富山ブランドPRエリア **O** 知ってほしいな!とやまの農林水産業エリア **P** 富山の食育を知ろう!市町村エリア

▶ ブース番号:112 **M**

日本醤油協会

「しょうゆもの知り博士の出前授業」と
富山県産しょうゆの紹介



▶ ブース番号:113 **M**

富山県醤油味噌工業協同組合

「しょうゆもの知り博士の出前授業」と
富山県産しょうゆの紹介



▶ ブース番号:114 **M**

富山県食生活改善推進連絡協議会

愛する富山の伝統料理(郷土料理)!
みんなで守りつなごう!!



▶ ブース番号:115 **M**

富山県市場戦略推進課

とやまの食の魅力
(特産品・伝統料理・創作料理)を紹介



▶ ブース番号:116 **M**

富山県水産加工業協同組合 青年部 蒲友会

富山の伝統的な蒲鉾文化の紹介及び
今後への取り組み



出展ブース

- K** いきいき毎日!食と健康を考えるエリア
L おいしいとやま!物販・飲食エリア
M とやまの食!郷土料理・食文化エリア
N 魅力いっぱい!富山ブランドPRエリア
O 知ってほしいな!とやまの農林水産業エリア
P 富山の食育を知ろう!市町村エリア

▶ ブース番号:117 **M**

(株) 富冷

富山の郷土食 昆布め文化を全国へ



▶ ブース番号:118 **N**

(一社) 富山県食品産業協会

富山で生まれ育まれたおいしい食品を是非食べてみて下さい。



▶ ブース番号:119 **N**

富山県米菓工業協同組合

富山米(新大正もち米やてんたかく)と富山県米菓のPR



▶ ブース番号:120 **N**

富山やくぜん普及推進会議

「富山のくすり」の伝統を活かした「富山やくぜん」の取り組み紹介



▶ ブース番号:121 **N**

富山県市場戦略推進課

富富富及び富山米の魅力発信



- K** いきいき毎日!食と健康を考えるエリア
L おいしいとやま!物販・飲食エリア
M とやまの食!郷土料理・食文化エリア
N 魅力いっぱい!富山ブランドPRエリア
O 知ってほしいな!とやまの農林水産業エリア
P 富山の食育を知ろう!市町村エリア

▶ ブース番号:122 **N**

とやまジビエ

「とやまジビエ」の魅力



▶ ブース番号:123 **N**

とやまの6次産業化

とやまの6次産業化、農家レストラン・観光農園の紹介



▶ ブース番号:124 **O**

野菜ソムリエコミュニティ富山

富山県で生産している野菜・果物について知ろう



▶ ブース番号:125 **O**

JA 富山中央会

『国消国産』って何?



▶ ブース番号:126 **O**

富山県有機農業研究会 ～食と農と未来を繋ぐTOYAMAPプロジェクト～

オーガニック給食から、持続可能な環境・社会を循環させ健康に繋げよう!



出展ブース

- K** いきいき毎日!食と健康を考えるエリア
L おいしいとやま!物販・飲食エリア
M とやまの食!郷土料理・食文化エリア
N 魅力いっぱい!富山ブランドPRエリア
O 知ってほしいな!とやまの農林水産業エリア
P 富山の食育を知ろう!市町村エリア

▶ ブース番号:127 **O**

富山県青年農業者協議会

富山県内の若手農業者の
取り組みを紹介します。



▶ ブース番号:128 **O**

富山県学校農業クラブ連盟

農業高校は食育に力を入れています (SDGs、
スマート農業の取り組みを通して)



▶ ブース番号:129 **O**

ユウ・アクアライフ 海洋エンターテインメント事業部 TOYAMABAY Lab.

天然のいけす、富山湾の漁業と海の中を
もっと知ろう!



▶ ブース番号:130 **O**

富山県漁業協同組合連合会

富山湾で獲れる魚介類を使った料理レシピを
展示・配布しています。



▶ ブース番号:131 **P**

高岡市

高岡の「農の恵み」を発信します!
～高岡の農産物等の紹介～



- K** いきいき毎日!食と健康を考えるエリア
L おいしいとやま!物販・飲食エリア
M とやまの食!郷土料理・食文化エリア
N 魅力いっぱい!富山ブランドPRエリア
O 知ってほしいな!とやまの農林水産業エリア
P 富山の食育を知ろう!市町村エリア

▶ ブース番号:132 **P**

小矢部市

見て来て体験メルヘンおやべの食育!



▶ ブース番号:133 **P**

砺波市

街の強さひきだすプロジェクト・
となベジプロジェクト@全国大会



▶ ブース番号:134 **P**

南砺市

なんと自然給食ものがたり
～有機農産物を使った学校給食の紹介～



▶ ブース番号:135 **O**

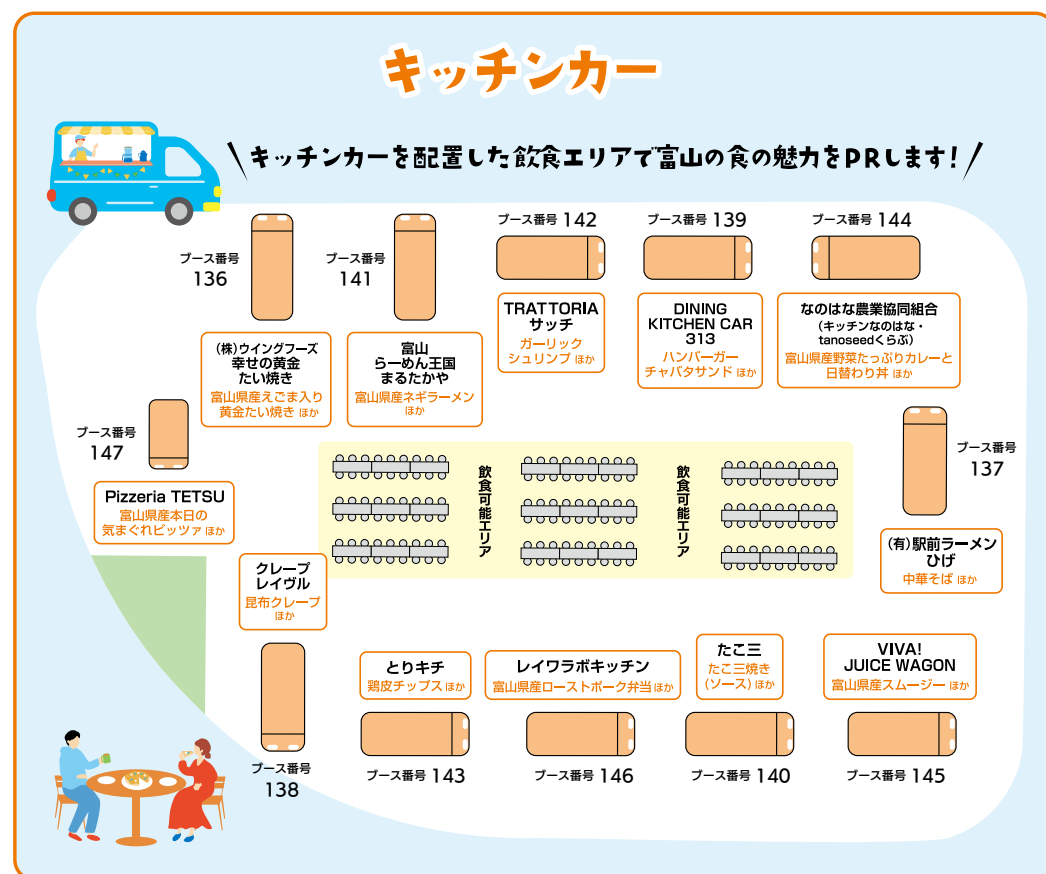
富山県 農村整備課

農業生産の基盤を支える
富山県の農業農村整備



お祭り広場

キッチンカー



▶ ブース番号: 136

(株)ウイングフーズ 幸せの黄金たい焼き

県産えごまを炒り、
プチプチ食感を
たい焼きで
お楽しみ下さい



▶ ブース番号: 138

クレープレイヴル

昆布クレープ完成!
コンブ大好き
富山県民は
クレープにも
コンブを入れます!



▶ ブース番号: 137

(有)駅前ラーメンひげ

昔ながらの
富山の中華そばを
食べよう



▶ ブース番号: 139

DINING KITCHEN CAR 313

富山県産の
野菜を使用した
ハンバーガー、
チャバタサンドを
お楽しみ下さい



▶ ブース番号: 140

たこ三

アツアツトロトロ
を召し上られ



▶ ブース番号: 142

TRATTORIA サッチ

富山の食材を
使ったイタリアン



▶ ブース番号: 144

なのはな農業協同組合 (キッチンなのはな・tanoseedくらぶ)

富山県産食材を
使用した食品の販売
県産調味料・
産直野菜の販売



▶ ブース番号: 146

レイワラボキッチン

富山の恵みを
めしあがれ



▶ ブース番号: 141

富山ラーメン王国まるたかや

創業70年の
富山の味!
地元醤油を使用した
こだわりスープです。



▶ ブース番号: 143

とりキチ

昔ながらの味!
添加物なし!
できたて!
食事を
楽しみましょう。



▶ ブース番号: 145

VIVA! JUICE WAGON

規格外品の
食材をつかった
ジュース・
スムージーの販売



▶ ブース番号: 147

Pizzeria TETSU

富山県産本日の
きまぐれピッツァ



都道府県ポスター

第4次北海道食育推進計画

(計画期間：令和元年度～令和5年度)

めざす姿「食」の力で育む心と身体と地域の元気

3つの基本方針と10の柱

- 1. 食の安全と安心を確保する
- 2. 食の安全と安心を確保する
- 3. 食の安全と安心を確保する
- 4. 食の安全と安心を確保する
- 5. 食の安全と安心を確保する
- 6. 食の安全と安心を確保する
- 7. 食の安全と安心を確保する
- 8. 食の安全と安心を確保する
- 9. 食の安全と安心を確保する
- 10. 食の安全と安心を確保する

子どもから高齢者まで世代における食育の推進

あおもりの食育

健康で活かに満ちた「暮らし」と持続可能な「食」の実現に向けて

ライフステージに応じた食育

「共食の場」による食育

食育推進計画の概要

いわての食育

ありがとう みらいにいのちをつなぐ

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

ぐんま GUNMA

しょくいく SHOKUIKU

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

第4次千葉県食育推進計画

(令和4年度～令和8年度)

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

東京都食育フェアの開催

近年、食を巡っては、食の安全・安心に対する関心が高まる一方で、食習慣の乱れや食の生産現場を知らずに生活している消費者の増加など、様々な問題が明らかになっています。

東京都では、「楽しみながら食を育もう！」をテーマに、食育推進関連団体と連携して、東京都食育フェアを開催しています。

食育フェアの光景

第4次千葉県食育推進計画

(令和4年度～令和8年度)

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

第4期秋田県食育推進計画の概要

健康づくり推進課

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

健康立県にいがた

健康づくり県民運動

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

富山県の食育

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

いしかわ食育推進計画

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

第3次山形県食育・地産地消推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

ふくしまの食育

第四次福島県食育推進計画

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

みんなでおおいしく減塩しよう!

毎月20日は いばらき 減塩の日

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

福井の食育

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

山梨県の郷土食

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

信州の食でつながる、人づくり・地域づくり

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要

食育推進計画の概要



都道府県ポスター



掲載場所

西館 ワークショップスペースの前の壁面に掲示。



富山調理製菓専門学校

料理教室

概要

富山調理製菓専門学校を会場として、各団体や企業等を実施主体とした料理教室を実施した。料理教室の様子（一部）は、メイン会場のテクノホール西館にて映像中継を行った。

「海のもの山のもの プロから学ぶ富山旬感イタリアン」

日時：令和5年6月24日（土） 10:30～12:30

実施主体：富山調理製菓専門学校

講師：杉浦 健一 氏（イタリア料理クオーレシェフ）

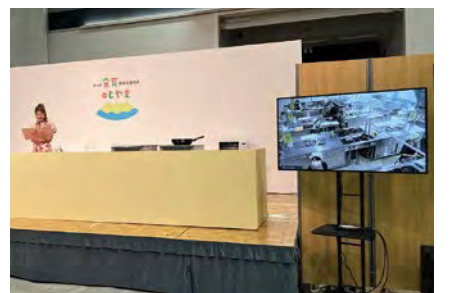
対象：一般参加者（中学生以上）

参加者数：7組11名

参加料：1人 2,000円

【メニュー】

- ・富山湾の白海老と地場野菜のサラダ仕立て
- ・富山県産 猪肉のリゾット ～富富富を使って～



「しあわせは食卓から（男性向け料理教室）」

日時：令和5年6月24日（土） 14:30～16:30

実施主体：ラ・セーヌ

講師：岸木 知子 氏（アピアカルチャークラブ男子料理部・お手軽クッキング料理講師）

対象：男性（父と子、祖父と孫。子どもは小学生以上の男女）

参加者数：8組16名

参加料：1組（2名）1,500円

【メニュー】

- ・ガーリックポーク
- ・スパゲッティ
- ・夏野菜の焼きびたし
- ・紫玉ねぎの酢のもの



富山調理製菓専門学校

料理教室

●「『食品ロス』削減に楽しく取り組むサルベージ・パーティ」

▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 10:30~12:30

実施主体: 富山県生活環境文化部環境政策課、(公財)とやま環境財団

対象: 一般参加者(小学生以上)

講師: 瀬尾 三礼 氏(サルベージ・サポーター/総合カレッジSEO富山校校長)

村上 綾子 氏(サルベージ・サポーター/富山県地球温暖化防止活動推進員)

参加者数: 9組30名

参加料: 無料 ※家で持て余している食材(1品以上)を持参

【メニュー】

- ・サバと大豆のお肉のトマト煮
- ・いろいろまぜまぜチャーハン
- ・こまつなコーンスープ
- ・なぼりうどん など



●「こめの香(グルテンフリー)で作った米粉パンでホットサンドを作ろう!」

▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 13:45~15:15

実施主体: グリコ栄養食品株式会社

対象: 一般参加者(お子様は保護者同伴)

参加者数: 1部 4組9名

2部 7組19名

参加料: 無料

【メニュー】

- ・ホットサンド(コロッケ、ブッチンプリン)



農林漁業体験バスツアー



● とやまの農業施設を体験!コース

▶ 実施概要

日時: 令和5年6月24日(土) 13:00(12:30集合)~16:15頃(到着・解散)

集合・解散場所: テクノホール(バス・緊急車両用駐車場)

対象: 小学生の親子

料金: 親子1組(2名)1,000円

参加者数: 親子ペア20組・合計40名(大人20名・小学生20名)

コース内容: ▶ JA全農とやま 富山連合倉庫(13:40~14:20)

お米の貯蔵保管倉庫を見学。倉庫の役割や貯蔵に適した温度など、おいしさを保つための説明を聞いた。

▶ JA全農 アグリメッセ(15:00~16:00)

施設の紹介とビニールハウスの中玉トマトの収穫を体験した。収穫したトマトはお土産に持ち帰った。

▶ 参加者全員へ記念品(JA生産品)をプレゼント(富富パックごはん、西瓜グミ、携帯クリーナー、クリアファイル等)。



農林漁業体験バスツアー

● 生き物とのふれ合い。命の恵みに感謝しよう!コース

▶ 実施概要

日時:令和5年6月25日(日) 10:00(9:40集合)~14:45頃(到着・解散)

集合・解散場所:テクノホール(バス・緊急車両用駐車場)

対象:小学生以上の親子

料金(昼食代含む):親子1組(2名)6,000円

参加者数:小学生以上の親子9組・合計18名(大人9名・子供9名)

コース内容: ▶ 土遊野農場(10:30~11:30)

土遊野の橋本氏からコーモアを交えた説明を受け、平飼鶏舎の見学やひよこのふれあい体験、棚田、アイガモ農法の見学などを楽しんだ。

▶ 源ますのすしミュージアム(12:00~14:00)

- ・富山県産の食材を使用した源のオリジナルランチで昼食。
- ・ますのすしミュージアム内の工場を見学。
- ・親子でますのすしの手作り体験。作ったますのすしはお土産として持ち帰った。

▶ 参加者全員へ当日限りテクノホール会場の土遊野ブースで使える金券を配布。



プレイベント

● 第1弾 とやまの食材でつくる親子料理教室

ゲストに南砺市出身の俳優・池田 航氏を迎え、富山の豊かな食材を使って、親子でオムライスを作る料理教室を実施した。

▶ 実施概要

開催日時:令和5年3月19日(日) 13:00~16:00

場所:富山調理製菓専門学校

参加対象:富山県内の親子10組 32名

講師:俳優 池田 航氏(南砺市出身)

司会:フリーアナウンサー 三都井 美衣氏

中継出演:生産農家 友田 拓造氏

調理スタッフ:富山県栄養士会

- 内容:
- ・食材提供いただいた野菜農家とオンラインで結んで、旬の野菜の紹介
 - ・池田 航氏による調理実演
 - ・親子での調理体験、試食

【メニュー】

- ・オムライス
- ・水菜のサラダ
- ・長ねぎのポタージュスープ

(卵、米(富富富)、水菜、長ねぎなど県産食材をふんだんに使用)



プレイベント

● 第2弾 とやまのおいしい農業・漁業を知ろう!バスツアー

▶ 実施概要

開催日時: 令和5年6月4日(日) 10:00~15:40

対象: 小学生以上の親子

参加料(昼食代込み): 大人 3,000円 小学生以下 2,000円

集合・解散場所: 富山駅北口バス乗降場

参加者数: 親子16組・計38名(大人22名(内、中学生2名)、小学生以下16名)

コース内容: ▶ 富山県栽培漁業センター(11:10~12:10)(氷見市)

展示室見学や魚のエサやり体験を通して、栽培漁業について楽しく学んだ。ふれあいプールでは足首くらいの深さのプールに入り、放流されている魚とふれ合った。

▶ 氷見漁港外市場(12:30~13:30)(氷見市)

ひみ番屋街「魚のレストラン 番屋亭」で富山湾の海の幸が入った昼食。

▶ 葉っぱーFarm こまつな収穫体験(14:15~15:15)

(射水市)

社長のダルマ・ラマ氏より、こまつな栽培の説明を聞き、その後農場の見学とこまつなの収穫作業を体験した。収穫したこまつなはお土産として持ち帰った。



WEB配信

▶ 実施概要

会場の様子やステージ・シンポジウムなどのオンライン配信を実施し、2日間で1,358回の視聴。また大会公式 WEB サイトでアーカイブ配信(令和5年8月31日(木)までに計4,050回視聴)

大会YouTubeチャンネル: https://www.youtube.com/@preftoyama_shokuiku

6月24日(土) 配信動画



🕒 10:15~
開会式・食育活動表彰式



🕒 10:30~
海のものの山のものプロから学ぶ富山旬感イタリアン



🕒 11:00~
多様な食育推進戦略
※ 全編台湾語での講演となります。会場では同時通訳機を使用しています。



🕒 11:00~
クッキングステージ「ひと手間加えて簡単・栄養満点料理」浜名ランチさん



🕒 12:00~
富山食育トークショー① 安田 美沙子さん・池田 航さん



🕒 13:30~
食育シンポジウム



🕒 13:45~
野菜を上手に活用して賢く楽しいアンチエイジングダイエット



🕒 15:00~
クッキングステージ「栄養バランス抜群・一人暮らしのおうち料理」池田 航さん



🕒 14:30~
男性向け料理教室



🕒 15:30~
県内スポーツチームによるトークショー①



🕒 15:40~
海や魚を食卓で楽しむ方法

6月25日(日) 配信動画



10:15~
県内スポーツチームによるトークショー②



10:30~
北陸農政局主催「野菜・果物深掘り！セミナー～おいしいを楽しく学ぶ～」



10:30~
サルベージパーティー



11:30~
クッキングステージ・桃井勉さん



12:20~
食品ロスをなくす冷凍術セミナー



13:30~
富山食育トークショー②「ギョギョッとおいしい！魅力いっぱい富山湾」さかなクン



13:30~
講演会「台湾風味館食農教育」



13:45~
米粉パンでホットサンドを作ろう！[1回目]



13:45~
米粉パンでホットサンドを作ろう！[2回目]



14:15~
クッキングステージ・宗形善則さん



14:30~
引継式

アンケート結果

第18回食育推進全国大会inとやま アンケート

本日は、ご来場ありがとうございます。
お手数ですが、アンケートのご記入をお願いいたします。

性別	☐ 男性	☐ 女性	☐ 無回答
年齢	☐ 20歳未満	☐ 20歳代	☐ 30歳代
	☐ 40歳代	☐ 50歳代	☐ 60歳以上
職業	☐ 会社員	☐ 団体職員	☐ 教職員
	☐ 公務員(教職員を除く)	☐ 自営業	☐ 農林水産業
	☐ その他	☐ 主婦	☐ 学生
	☐ 無職		
住所	☐ 富山県内 ☐ 富山県外(都道府県名:)		

Q1 今回の食育推進全国大会の開催を何で知りましたか？(複数回答可)

☐ 富山県ホームページ ☐ 富山県ホームページ ☐ 新聞 ☐ テレビ

☐ 雑誌等(誌名:) ☐ テレビ ☐ ラジオ ☐ ポスター

☐ 友人・知人・職場 ☐ SNS ☐ その他()

Q2 本日のイベントはお楽しみいただけましたか？

☐ 楽しかった ☐ どちらかといえば楽しかった

☐ 楽しくなかった ☐ どちらかといえば楽しくなかった

Q3 今大会に参加して「食育」に関心が持てるようになりましたか？

☐ もっと「食育」に関心はあったが、さらに関心が持てるようになった

☐ もっと「食育」に関心はあり、今までと変わらない

☐ 「食育」に関心はなかったが、とても関心が持てるようになった

☐ 「食育」に関心はなかったが、少し関心が持てるようになった

☐ 「食育」に関心はない

Q4 昨今、オンラインを活用した食育の取組が各所で行われています。次の中で参加したいものはありますか？

☐ オンラインでの農場や食品工場など生産現場の見学

☐ オンライン料理教室 ☐ オンライン食育(共食)

☐ オンラインセミナー・講演会 ☐ 食育に関する動画の視聴

☐ その他(具体的にあればご記入ください)

Q5 今大会に参加して、今後やってみたいと思ったことがありますか？(複数回答可)

☐ 主食、主菜、副菜を組み合わせたバランスの良い食生活を心がける

☐ 地域等での食育会等に参加する(共食) ☐ 農林漁業体験に参加する

☐ 地産地消を意識した食生活を心がける ☐ 環境に配慮した食品を選ぶ

☐ 食べ残しをなくすなど食品ロス削減に取り組む

※裏面にもあります！

Q6 今大会のイベントやブースで取り上げた食育のテーマについて、さらに知りたいと思ったものはありますか？(複数回答可)

☐ 富山の食の魅力 ☐ 食や生産者への感謝 ☐ 地産地消

☐ スポーツと食 ☐ 中食・外食 ☐ 男性の料理

☐ 簡単調理 ☐ 栄養バランス ☐ 食品ロス

☐ 郷土料理・食文化 ☐ その他()

Q7 食育を推進するにあたって、行政にはどのような取組を進めてもらいたいと考えますか？(複数回答可)

☐ 食育の意識向上の普及啓発(イベント、研修会等)

☐ SNSを活用した食や農林水産業の情報発信

☐ 多様なライフスタイル(共働き、一人暮らし等)に応じた調理教室

☐ 農林漁業の体験活動 ☐ 地産地消など地産地消食材の活用

☐ 子どもの健全な食育習慣の形成 ☐ 栄養バランスや減塩など健全な食育習慣の推進

☐ 食べ残しをなくすなど食品ロス削減 ☐ その他()

Q8 料理をすることは、あなたの「幸せ実感」に繋がることだと思いますか？

☐ かなり思う ☐ やや思う ☐ どちらでもない

☐ あまり思わない ☐ 全く思わない

Q9 誰かと一緒に食事することは、あなたの「幸せ実感」に繋がることだと思いますか？

☐ かなり思う ☐ やや思う ☐ どちらでもない

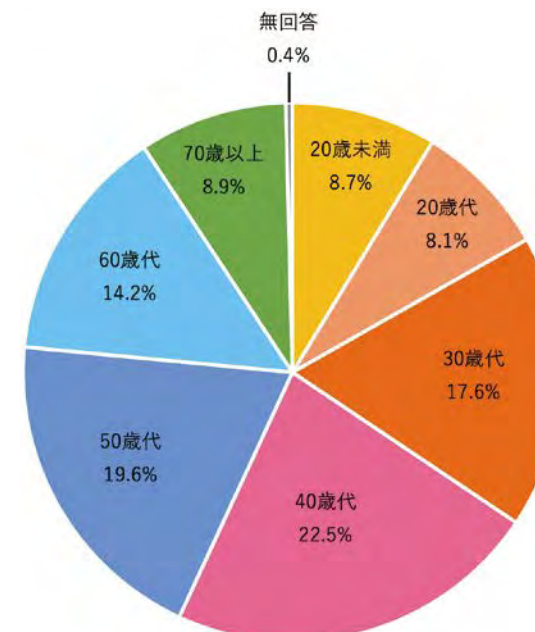
☐ あまり思わない ☐ 全く思わない

Q10 今大会に参加しての意見や感想について、ご記入ください。

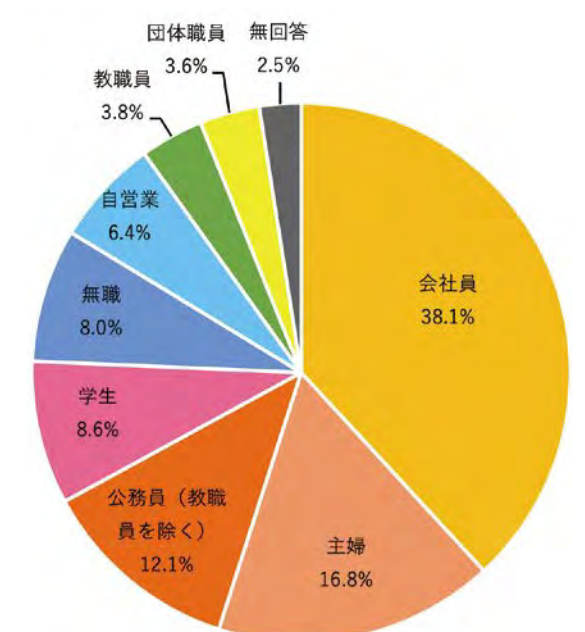
ご協力ありがとうございました。

アンケート回答者数:2,115名(男性756名、女性1,226名、無回答133名)

年齢



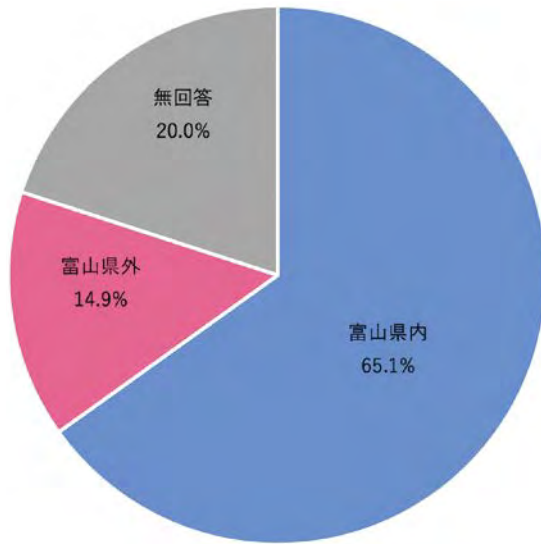
職業



大会アンケート

アンケート結果

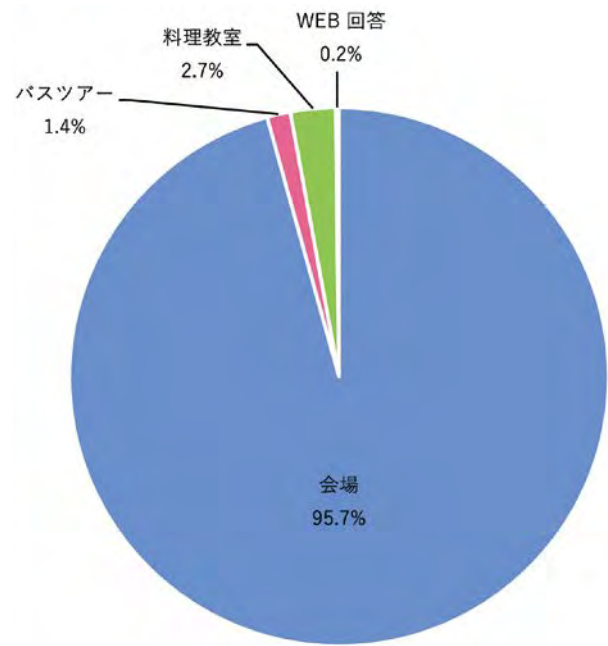
住所



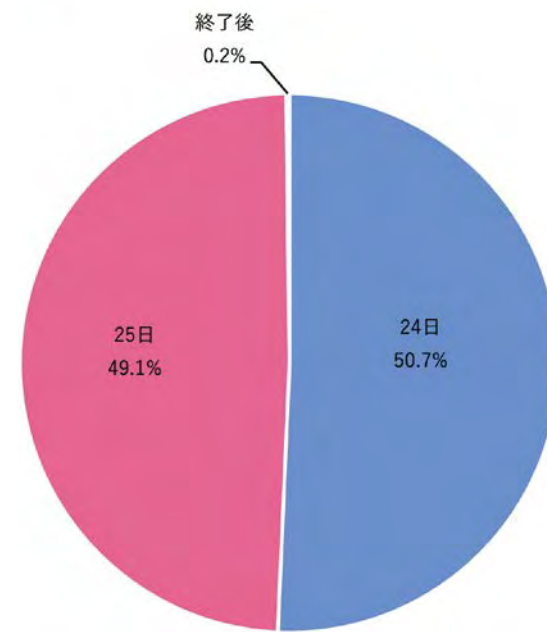
・富山県外の都道府県、国

	件数		件数		件数
愛知県	59	宮城県	5	千葉県	2
無回答	51	群馬県	5	京都府	2
東京都	46	新潟県	4	福岡県	2
石川県	43	兵庫県	4	岩手県	1
岐阜県	16	福井県	3	山形県	1
大阪府	16	静岡県	3	三重県	1
台湾	13	奈良県	3	滋賀県	1
神奈川県	11	広島県	3	岡山県	1
埼玉県	7	北海道	2	徳島県	1
長野県	6	青森県	2	長崎県	1

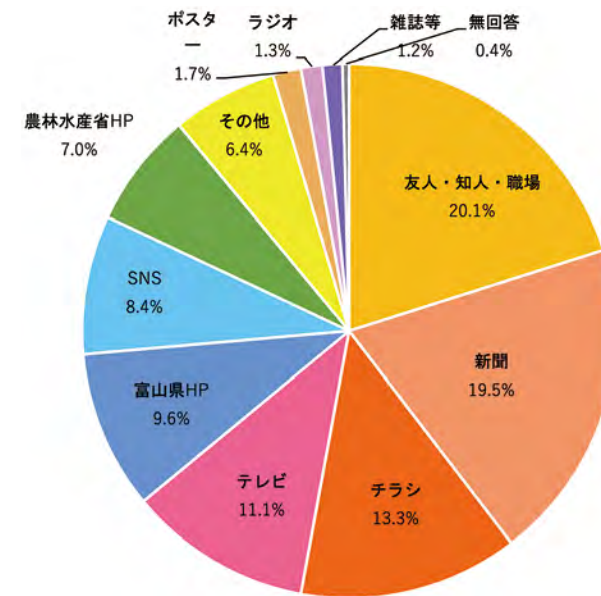
回答種別



日付



Q1 今回の食育推進全国大会の開催を何で知りましたか? (複数回答可)



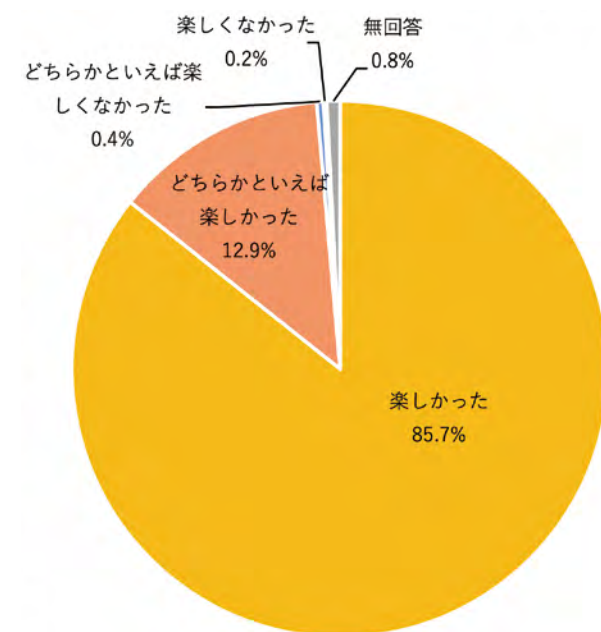
・その他(自由記述)

	件数		件数
学校	19	インターネット	2
出展者	17	参加者	1
家族	16	近くなので	1
前回参加者	14	県立図書館	1
仕事	8	北陸農政局	1
たまたま通りかかった	4	視察	1
富山グラウジーズ	4	台湾	1
毎年参加	3	JA	1
受賞者	3	kids kitchen	1
アプリ	3	議員の方	1
主催者	2	幼稚園	1
日本食育インストラクター協会	2	YouTube	1
栄養士会	2	健康センター	1
イベント情報 HP	2	17 回大会から	1
CM	2	その他	1
ゼロニイ	2	大享食育協会	1

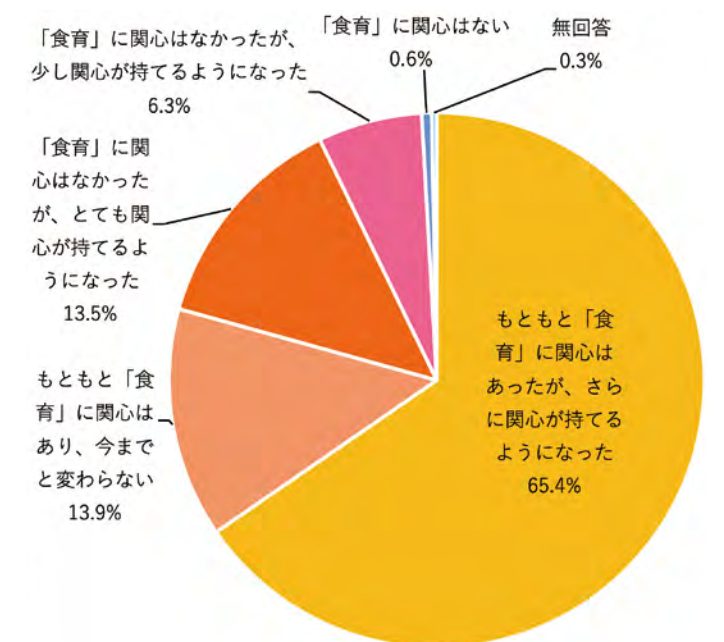
・雑誌名(自由記述)

	件数		件数
月刊学校給食	3	ゼクシィ	1
はっぴーママ	3	TIGHT	1
ゼロニイ	2	富山情報	1

Q2 本日のイベントは お楽しみいただけましたか?



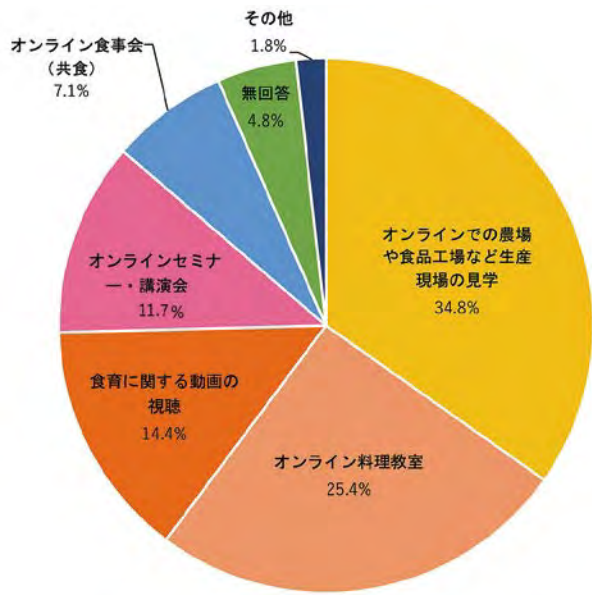
Q3 今大会に参加して「食育」に 関心が持てるようになりましたか?



大会アンケート

アンケート結果

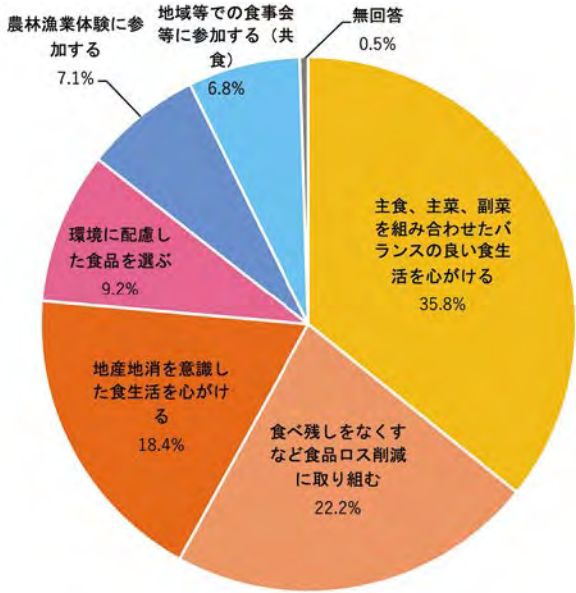
Q4 昨今、オンラインを活用した食育の取組が各所で行われています。
次の中で参加したいものはありますか？



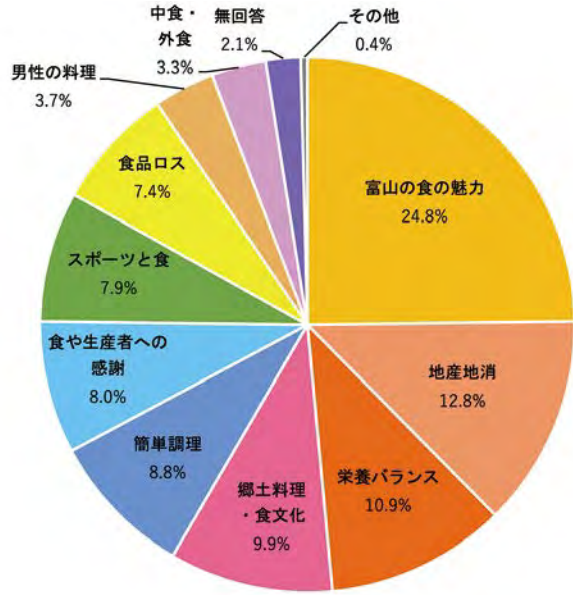
● その他（自由記述）

	件数
オンラインが出来ない	3
イベント会場があれば	1
オンラインだとなかなか参加できない	1
実際の工場見学がいい	1
オンラインには興味がない	1
食育活動の様子	1
シロエビむき	1
全部	1
対面希望	1
短大での料理教室	1
直接工場見学	1
乳幼児（離乳食）、食の楽しさ、 いろんな味との出会いのヒントとお困り相談	1
分からない	1
現地へ行く	1

Q5 今大会に参加して、今後やってみようと思ったことがありますか？（複数回答可）



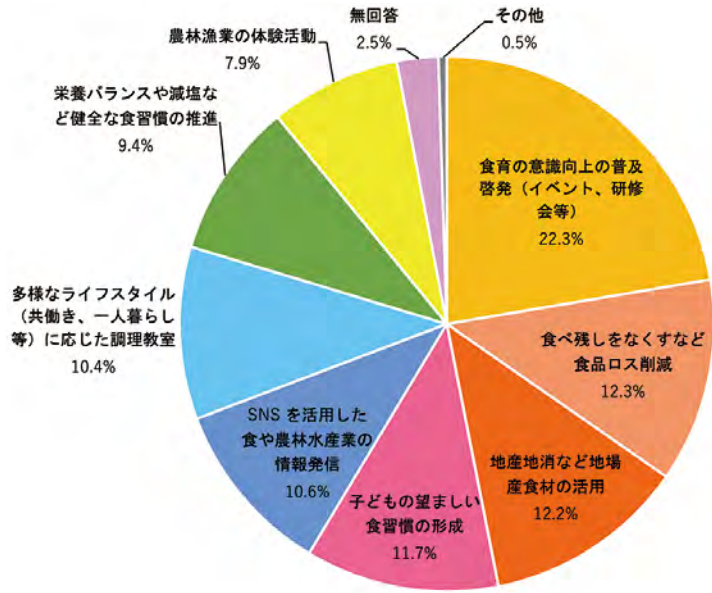
Q6 今大会のイベントやブースで取り上げた食育のテーマについて、さらに知りたいと思ったものはありますか？（複数回答可）



● その他（自由記述）

	件数
アレルギーについて	1
教える側	1
さかなクン	1
しいたけ	1
ダイエット食	1
台湾の食	1
他県の食の魅力	1
添加物の正しい知識	1
富山の生産全額などの数字	1
ニッスイの速筋タンパクソーセージがものすごくおいしかった	1
人とのつながり	1
フードドライブ、フードバンク	1
有名人の食育の取組	1
食事によるアンチエイジング	1
食中毒対策	1
添加物、農薬	1
農業工場	1

Q7 食育を推進するにあたって、行政にはどのような取組みを進めてもらいたいと考えますか？（複数回答可）



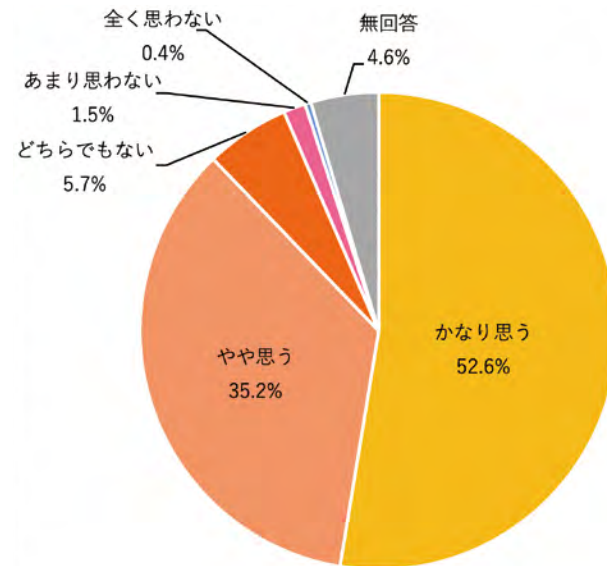
● その他（自由記述）

	件数
栄養教諭の学校配置 子供への教育	1
栄養教諭の取組	1
おいしくて健康になる食品の試食会	1
現状に合った行政	1
子ども向け料理教室	1
食育キャンペーンポイントとか	1
体験型の食育講座	1
物価を下げる	1
有名人とのコラボ	1
楽しい食コミュニケーションツール	1
休耕田の活用→無農業学校給食に利用	1
減塩	1
自分次第	1
特産材産物の情報発信	1
野菜などの規格見直し	1

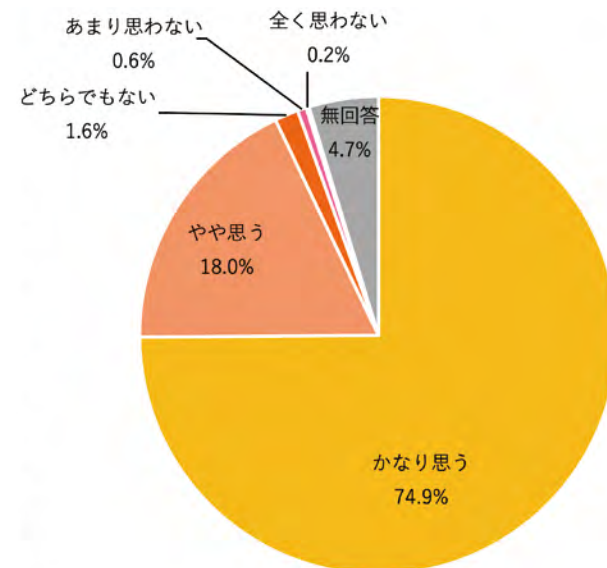
大会アンケート

アンケート結果

Q8 料理をすることは、あなたの「幸せ実感」に繋がることだと思いますか？



Q9 誰かと一緒に食事することは、あなたの「幸せ実感」に繋がることだと思いますか？



Q10 今大会に参加しての意見や感想について、ご記入ください。※主なものを抜粋

良かった点

- 楽しかった。
- 学びがあった。勉強になった
- すばらしい体験
- 充実したイベントでした
- たくさんの情報をいただきました
- 子どもも楽しめた。
子供に優しく子も笑顔になった
- また参加したい。大阪も行きたいです
- 新しい発見もありたのしめた
- 子供の夏休みの自由研究の参考になった
- 富山の大ファンになりました♥

ブース

- ブースのつくりがよかった見やすかった
- 農業高校のブースが良かった。
若者のイベント参加は活気がある。
- 体験できるブースが多く楽しめました、
子供たちが楽しそうに手作りの遊びをやっていたのが良かった
- 社会貢献をしている会社や行政のことがよく理解できました
- 疑問に思っていた事を専門ブースでこたえてもらいうい機会となった
- 本物のだしを味わうことができた
- 試供品をたくさんもらえてよかったです
- 子どもが野菜を食べていてビックリした

残念だった点

- 閉場時間の1時間以上早く閉めているブースがあり、残念だった
- 試食した食品が、実際に販売されているブースがもっとあってもいい
- 有名人をもっとよんで欲しい
- 来場者の色分けが必要。一般、栄養士など
- 街中でできたらより多くの方が参加できる
- 県外の方のために、
宿泊セットのプランもあればいいのでは

クイズラリー

- クイズが良かったです、
クイズに答えると景品がもらえる
- 試食しながらクイズしながら知ることができる
- 食育の関心が高まりました

富山の魅力、地産地消

- 富山県の海の生き物がたくさん集まる理由を知れた
- 富山の魅力もよく伝わりました
- 地産地消の大事さに気付いた
- 食品ロスや地産地消に心がけるよう
日々意識していきたい

広報・報道

広報・報道一覧

広報紙・外部広告等実績

実施日	内容	本書掲載
令和4年10月	令和5年版富山県民手帳	
令和4年11月7日	北日本新聞広告(出展募集)	
令和4年11月30日	北日本新聞広告(出展募集)	●
令和5年2月17日	タブロイド紙「conocoto PLUS」第8号	●
令和5年3月1日～6月30日	JR富山駅構内デジタルサイネージ	●
令和5年3月	食と農とむらを考える情報誌「ふるさと夢とやま」44号	●
令和5年4月29日	北日本新聞広告(プレバスツアー参加者募集)	●
令和5年5月1日	幼稚園・保育園向け食育情報誌「いただきます ごちそうさま」夏号	
令和5年5月1日～31日	郵便局 富山県内209局(ポスター掲示)	
令和5年5月1日～6月23日	損保ジャパン(チラシ配布)	
令和5年5月1日～6月30日	県庁前公園ポケットパーク掲示板(ポスター掲示)	
令和5年5月10日	広報誌「富山情報」5/10号	
令和5年5月14日	カターレ富山ホームゲーム ブース出展	
令和5年5月14日	第36回 富山県民歩こう運動推進大会	●
令和5年5月16日～6月25日	あいの風とやま鉄道16駅(ポスター掲示)	
令和5年5月19日	北日本新聞広告(バスツアー参加者募集)	●
令和5年5月25日	富山で子育て応援マガジン「はっぴーママ富山版85号」	●
令和5年5月25日	フリーマガジン「ゼロニイ5/25発行号」	●
令和5年5月25日	広報となみ6月号	
令和5年5月27日	北日本新聞、読売新聞、富山新聞、北陸中日新聞「県からのお知らせ」	●
令和5年6月1日～30日	JR西日本新幹線3駅 富山地方鉄道11駅(ポスター掲示)	
令和5年6月1日～30日	道の駅 富山県内9駅(ポスター掲示)	
令和5年6月1日～30日	ローソン 富山県内180店舗(ポスター掲示)	
令和5年6月1日～30日	デイリーヤマザキ 富山県内5店舗(ポスター掲示)	
令和5年6月1日～30日	アルビス 富山県内38店舗(ポスター掲示)	
令和5年6月1日～30日	損保ジャパン 富山県内(ポスター掲示)	
令和5年6月2日	FMとやま「とやま情報スクエア」10:30～10:35内、17:35～17:40内	
令和5年6月4日	歯っぴーフェスタ8020	●
令和5年6月5日	富山県市町村新聞	
令和5年6月9日	私立幼稚園・認定こども園 富山県内50園(ポスター掲示)	
令和5年6月9日～25日	富山県民会館駐車場北側県政広報ビジョン動画放映	●
令和5年6月12日	FMとやま「とやま情報スクエア」10:55～11:00内、17:30～17:35内	
令和5年6月12日～25日	SNS広告、WEB広告(YouTube、Facebook&Instagram)	●
令和5年6月14日	広報誌「富山情報」6/14号	
令和5年6月17日	北日本放送「こんにちは富山県です」9:30～9:45	●
令和5年6月17日	北日本新聞、読売新聞、富山新聞「県からのお知らせ」	
令和5年6月17日	はっぴーママ富山版LINE	
令和5年6月17日～23日	あいの風とやま鉄道4駅駅貼り(ポスター掲示)	●
令和5年6月18日～25日	テレビCM(北日本放送)	
令和5年6月18日～25日	JR富山駅2階踊り場ミニ庭園(富山中央農業高校制作)	
令和5年6月19日～23日	ラジオCM(北日本放送)	
令和5年6月20日～26日	富山地方鉄道バス車内(ポスター掲示)	●
令和5年6月21日	はっぴーママ富山版編集部Instagram、Twitter、Facebook	●
令和5年6月23日	北日本放送ラジオ「でるラジ」13:10～内	
令和5年6月23日～25日	北日本新聞広告	●

雑誌記事・広告

▶ 北日本新聞
令和4年11月30日(水)掲載



▶ 北日本新聞
令和5年4月29日(土)掲載



▶ 北日本新聞、読売新聞、
富山新聞「県からのお知らせ」
令和5年5月27日(土)掲載



▶ 北日本新聞 令和5年5月19日(金)掲載



▶ 北日本新聞
令和5年6月24日(土)掲載



▶ 北日本新聞 全面広告
令和5年6月24日(土)掲載



▶ タブロイド紙「conocotoPLUS」第8号
令和5年2月17日(金)掲載



▶ 食と農とむらを考える情報誌「ふるさと夢とやま」44号
令和5年3月掲載



▶ フリーマガジン「ゼロニイ 5/25発行号」
令和5年5月25日(木) 掲載



▶ 富山で子育て応援マガジン「はっぴーママ富山版 85号」
令和5年5月25日(木) 掲載



新聞記事(掲載の一部を抜粋)

※記事等については、各社の承諾を得て転載しております。

▶ 北日本新聞
令和5年6月25日(日)掲載

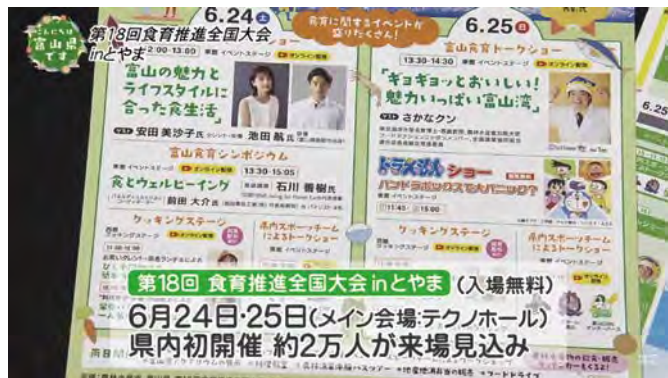


▶ 北日本新聞 令和5年6月25日(日)掲載



TV・WEB

▶ 北日本放送「こんにちは富山県です」
令和5年6月17日(土) 午前9:30～午前9:45 (再放送) 最終金曜日 午前10:25～午前10:50



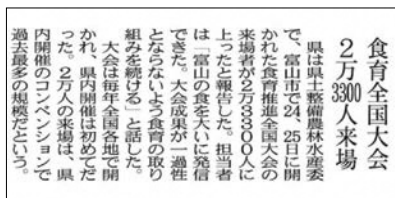
▶ テレビCM(北日本放送) 令和5年6月18日(日)～25日(日)



▶ 北日本新聞 令和5年6月26日(月)掲載



▶ 北日本新聞 令和5年6月27日(火)掲載



▶ SNS広告、WEB広告(YouTube、Facebook&Instagram)
令和5年6月12日(月)～25日(日)



▶ はっぴーママ 富山版編集部 Instagram
令和5年6月21日(水)



広報・報道

その他

▶ JR富山駅構内デジタルサイネージ
令和5年3月1日(水)～6月30日(金)



▶ 「第36回 富山県民歩こう運動推進大会」PR 令和5年5月14日(日)



▶ あいの風とやま鉄道4駅駅貼り(ポスター掲示) 令和5年5月16日(火)～6月25日(日)



高岡駅



富山駅

▶ 富山県庁 サイネージ
令和5年6月9日(金)～25日(日)



▶ 富山県民会館駐車場北側
県政広報ビジョン動画放映
令和5年6月9日(金)～25日(日)



▶ 「歯っぴーフェスタ 8020」PR 令和5年6月4日(日)



▶ 富山地方鉄道バス車内
令和5年6月20日(火)～26日(月)



大会公式HP

大会公式HPを令和4年8月1日より公開

本大会の概要説明などに加え、ホームページ内の「お知らせ」では、出展者の募集やイベントの詳細情報、WEB 配信など、常に最新の情報発信を行った。また、料理教室など参加者の事前募集も本HPに専用ページを作成し、実施した。加えて、出展者専用ページを作成し、関係者への情報発信の場としても活用した。(令和6年3月31日閉鎖予定)

<https://shokuiku-toyamataikai-18th.jp/>



実行委員会設置要綱

（名 称）

第1条 本会は、第18回食育推進全国大会富山県実行委員会（以下「実行委員会」という。）と称する。

（目 的）

第2条 実行委員会は、第18回食育推進全国大会（以下「全国大会」という。）を円滑に開催することを目的とする。

（事 業）

第3条 実行委員会は、前条の目的を達成するため、次に掲げる事業を行う。

- (1) 全国大会の開催に係る計画及び運営に関すること。
- (2) 関係機関及び団体との連絡調整等に関すること。
- (3) その他前条の目的を達成するために必要な事項に関すること。

（構 成）

第4条 実行委員会は、別表1に掲げる団体・組織の役職員等をもって構成する。

（役 員）

第5条 実行委員会に、次の役員を置く。

- 会長 1名
- 副会長 2名
- 監事 2名

2 会長は、富山県知事をもって充てる。

3 副会長及び監事は、会長が指名する。

（役員の職務）

第6条 会長は、実行委員会を代表し、会務を総理する。

- 2 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき及び会長が特定の行為につき委任したときは、あらかじめ会長が指名した副会長が、その職務を代理する。
- 3 監事は、会計を監査する。

（任 期）

第7条 会長、副会長、監事及び委員の任期は、実行委員会が設立した日から第15条第1項の規定により解散する日までとする。ただし、就任時におけるそれぞれの所属機関又は団体の役職を離れたときは、その後任者が前任者の残任期間を務めるものとする。

2 会長は、特別な事情が生じたときは、その職を解くことができ、必要に応じて補充することができる。

（報 酬）

第8条 報酬は、支給しないものとする。ただし、会長が必要と認めた場合には支給することができる。

2 前項ただし書の規定により報酬を支給する場合には、富山県の例に準じて支給することとする。

（会 議）

第9条 実行委員会の会議は、次の各号に掲げる事項を議決する。

- (1) 実行委員会設置要綱の制定、改廃に関する事項
 - (2) 全国大会の基本方針に関する事項
 - (3) 事業計画及び予算に関する事項
 - (4) 事業報告及び決算に関する事項
 - (5) その他必要な事項
- 2 会議は、必要に応じて会長が招集し、委員の過半数の出席をもって成立する。
 - 3 会議は、会長又は会長が指名した者が議長を務める。

4 委員が会議に出席できないときは、委員の所属機関又は団体から代理人を出席させ、議決権の行使を委任、又は書面をもって議決に加わることができるものとする。

5 会議の議事は、出席委員の過半数をもって決し、可否同数の場合は、議長の決するところによる。

6 会長が必要と認めたときは、委員以外の者の出席を求め、意見又は説明を聴くことができる。

7 会長が必要と認めたときは、委員に対し、書面により意見を求め、その回答をもって会議の議決に代えることができる。

8 会長は、緊急を要するときは、会議で議決すべき事項を専決することができる。なお、専決した事項については、次の会議に報告するものとする。

（企画委員会）

第10条 実行委員会に、企画委員会を置く。

- 2 企画委員会は、別表2に掲げる機関・団体の実務を担当する職員及び有識者等をもって構成する。
- 3 企画委員会には、企画委員長を置き、富山県農林水産部次長（事務次長）をもって充てる。
- 4 企画委員会は、必要に応じて企画委員長が招集する。
- 5 企画委員長は、必要に応じて委員以外の関係者を出席させることができる。
- 6 企画委員会は、第3条の事業の執行に必要な事項を協議し、その結果を会議に報告する。
- 7 企画委員会に必要な事項は、この要綱に定めるもののほか、会長が別に定めることができる。

（事務局）

第11条 実行委員会の運営に関して必要な事務を処理するため、事務局を富山県農林水産部農林水産企画課内に置く。

2 事務局に関し必要な事項は、会長が別に定める。

（経 費）

第12条 実行委員会の経費は、負担金及びその他収入をもって充てる。

（事業計画、予算及び決算）

第13条 実行委員会の事業計画及び収支予算は、会議の議決により定め、収支決算は、監事の監査を経て、会議の承認を得なければならない。

2 会長がやむを得ず必要と認めた経費については、実行委員会による予算の議決前に支出できるものとする。この場合において、当該支出した経費を収支予算案に含めるものとする。

（会計年度）

第14条 実行委員会の会計年度は、毎年4月1日に始まり翌年3月31日に終わる。ただし、実行委員会設立当初の会計年度は、実行委員会設立の日から翌年3月31日までとする。

2 実行委員会の会計に関し必要な事項は、会長が別に定める。

（解 散）

第15条 実行委員会は、第2条の目的が達成され、事業報告及び決算報告を行った後に議決を経て解散するものとする。

2 全国大会終了後、実行委員会が解散するときに有する残余財産は、富山県に帰属するものとする。

（雑 則）

第16条 この要綱に定めるもののほか、実行委員会の運営に関し必要な事項は、会長が別に定める。

附 則

この要綱は、令和4年7月5日から施行する。

この要綱は、令和4年12月21日から施行する。

この要綱は、公表の日から施行する。

実行委員名簿

● 実行委員会 (別表1)

※連名は交代のあった委員

区 分	機関・団体名	役 職	氏 名	役 員
教育	富山県PTA連合会	運営専務 / 副会長	佐伯 真未	
	富山県婦人会	副会長	岡部 紀子	
	富山県保育連絡協議会	会長	小島 伸也	
	富山県私立幼稚園・認定こども園協会	理事	井上 春枝	
	富山県小学校長会	副会長	國香 真紀子 / 杉林 千里	
	富山県中学校長会		小幡 幸治 / 牧 勇人	
	富山県こどもほっとサロンネットワーク	会長	田辺 恵子	
	富山県高等学校長協会	理事	辻 ゆかり / 林 真希	
	公益財団法人富山県学校給食会	常務理事	宮島 幹雄	
健康	公益社団法人富山県医師会	会長 / 顧問	馬瀬 大助	
	一般社団法人富山県歯科医師会	常務理事	魚津 公美	
	公益社団法人富山県栄養士会	会長	石黒 康子	監事
	一般社団法人富山県調理師会	会長	今庄 智幸	
	富山県食生活改善推進連絡協議会	会長	勝田 幸子	監事
消費・供給	富山県消費者協会	常任理事	平野 靖子	
	富山県農業協同組合中央会	代表理事会長	伊藤 孝邦 / 延野 源正	副会長
	(公社) 富山県畜産振興協会	常務理事	紺 博昭 / 坪田 安弘	
	JA 富山県女性組織協議会	副会長	庵 雅江	
	(一社) 富山県農業会議 / 富山県農業法人協会	会長 会長	鍋島 太郎 橋本 喜洋	
	富山県漁業協同組合連合会	代表理事会長	道井 秀樹	
	(一社) 富山県食品衛生協会	会長	翠田 章男	
	富山県商工会議所青年部連合会	特別補佐役	高岡 芳樹	
	富山県商工会議所女性会連合会	副会長	今川 美千子	
	富山県商工会女性部連合会	副会長	野口 康代	
	(一社) 富山県食品産業協会	会長	川合 誠一	
	富山県食育推進会議公募委員		中嶋 文路	
	学校法人 富山国際学園 富山短期大学	准教授 / 教授	太田 裕美子	
有識者	国立大学法人 富山大学	准教授	藤本 孝子	
	富山県市長会	南砺市長	田中 幹夫	
行政機関等	富山県町村会	上市町長	中川 行孝	
	農林水産省北陸農政局	局長	川合 規史	
	富山県	知事	新田 八朗	会長
		副知事	横田 美香	副会長
		厚生部長	有賀 玲子	
		農林水産部長	堀口 正 / 津田 康志	
		教育長	荻布 佳子	

※令和5年8月31日現在

● 企画委員会 (別表2)

役 名	区 分	機関・団体名等
委員	教育	富山県栄養教諭等研究会
	健康	公益社団法人富山県栄養士会
		富山県食生活改善推進連絡協議会
	消費・供給	富山県農業協同組合中央会
		富山県青年農業者協議会
		富山県漁業協同組合連合会
	有識者等	野菜ソムリエ 倉田 真理子 (県地産地消県民会議委員)
		女性農業者 河上 めぐみ (元県農政審議会委員)
		釣りアンバサダー 中川 めぐみ (富山のさかなブランド化推進協議会委員)
		富山イタリア料理 LLP 理事長 杉浦 健一
		キッズ食育トレーナー 石黒 美千子
	行政機関等	農林水産省北陸農政局
		富山県
		厚生部健康課
		教育委員会保健体育課

会議の開催について

● 実行委員会

①第18回食育推進全国大会第1回富山県実行委員会

日 時:令和4年7月5日(火) 10:00～11:30

場 所:パレプラン高志会館2階嘉月の間

議 案:(1)第18回食育推進全国大会富山県実行委員会設置要綱
(2)第18回食育推進全国大会富山県実行委員会役員の選出について
(3)第18回食育推進全国大会の概要及び今後の予定について(案)

②第18回食育推進全国大会第2回富山県実行委員会

日 時:令和4年12月21日(水) 14:00～15:30

場 所:パレプラン高志会館2階嘉月の間

議 案:(1)第18回食育推進全国大会富山県実行委員会設置要綱の一部改正について
(2)「第18回食育推進全国大会inとやま」の基本計画(案)について

③第18回食育推進全国大会第3回富山県実行委員会

日 時:令和5年3月27日(月) 10:30～12:00

場 所:パレプラン高志会館2階嘉月の間

議 案:(1)令和5年度事業計画案及び収支予算案について
(「第18回食育推進全国大会inとやま」の企画案を含む)

④第18回食育推進全国大会第4回富山県実行委員会(予定)

日 時:令和5年9月29日(金) 9:30～10:30

場 所:富山県民会館 8階バンケットホール

報 告:(1)第18回食育推進全国大会富山県実行委員会設置要綱の一部改正について
(2)「第18回食育推進全国大会inとやま」の報告について
議 案:(1)令和5年度事業実績及び収支決算(案)について
(2)第18回食育推進全国大会富山県実行委員会の解散について



会議の開催について

●企画委員会

①第18回食育推進全国大会富山県実行委員会第1回企画委員会

日 時:令和4年8月24日(水) 14:00～15:30

場 所:富山県庁4階大会議室

議 題:(1)「第18回食育推進全国大会inとやま」の企画案について
(2)「第18回食育推進全国大会inとやま」のブース・イベント出展者募集について

②第18回食育推進全国大会富山県実行委員会第2回企画委員会

日 時:令和4年11月25日(金) 15:00～16:30

場 所:富山県庁4階大会議室

議 題:「第18回食育推進全国大会inとやま」の基本計画(案)について

③第18回食育推進全国大会富山県実行委員会第3回企画委員会

日 時:令和5年2月20日(月) 14:00～15:30

場 所:富山県庁4階大会議室

議 題:(1)「第18回食育推進全国大会inとやま」の企画案について
(2)令和5年度事業計画案及び収支予算案について



【講演内容等について】

講演等の出演者の当日の発言内容については、農林水産省及び富山県が全て責任を持つものではなく、また出展団体の活動等について、施策上助長しているものではありません。

【記録画像について】

掲載写真において、被写体に個人が特定される画像が含まれているため、解像度を下げて掲載している頁があることをご了承ください。

【団体名について】

本文中では、略称を用いている場合がありますので、ご了承ください。