

セッションルームA

2F 第5会議室

食べ物は土から作られる! 地域で食と農を支える風土づくり



●6月7日(土) 10:20～10:50

●一般社団法人とくしまCSA風土 代表理事 金村 真友子 氏

日本の農業は、異常気象や農家の高齢化・後継者不足により、このままでは私たちの食料さえ確保できなくなるという危機的状況にあり、その解決策として、生産者と消費者が直接支え合う「CSA=Community Supported Agriculture:地域支援型農業」を提唱。

徳島で実践しているマルシェや農業体験、勉強会など、顔の見える関係から地域で農業を支える「CSA風土」を広げ、食べることの価値を見直し未来の食を支える活動を報告した。



「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」取組紹介



●6月7日(土) 11:20～12:20

●農林水産省大臣官房政策課食料安全保障室

人口減少と高齢化が進む日本の農村の課題に対し、食と農のつながりを深める国民運動「ニッポンフードシフト」を推進している。都市と農村の交流を促し「関係人口」を増やすことで、国産農産物の消費拡大や食料安全保障の確立を目指している。

今後は、環境に配慮した食品選びを助ける「見える化」を推進し、消費者がより主体的に食料システムを支える取組を促していくと報告。



すだちの皮からサブリ! ～スダチチンの機能性を探る～



●6月7日(土) 12:45～13:35

●広島大学医学部 堤 理恵 氏 ●池田薬草(株) 佐藤 彰彦 氏 ●徳島文理大学短期大学部生活科学科 新居 佳孝 氏

徳島特産すだちの搾りかすである皮から、希少成分「スダチチン」を発見。内臓脂肪低減といった健康機能性を解明し、これまで廃棄されていた未利用資源を価値あるものへと転換、産官学連携によるサプリメント開発と商品化の報告が行われた。

この取組を通じ、未利用資源に科学的根拠を付与し製品化する重要性を示唆。今後もスダチチンの機能性解明と普及で、持続可能な社会形成に貢献していくことを伝えた。



セッションルームA

2F 第5会議室

「食育月間セミナー」～食育 Here we go Ⅲ～

第9回食育活動表彰で農林水産大臣賞を受賞した5団体による事例紹介



●6月7日(土) 14:00～15:40

●農林水産省 消費・安全局消費者行政・食育課 / 六戸町食生活改善推進委員会〈青森県〉 / 北海道文教大学 食育アイドルプロジェクト「えにわっ娘」・「IX-ALICE」〈北海道〉 / 養牛部・神奈川県立相原高等学校〈神奈川県〉 / NPO法人棚田LOVERS〈兵庫県〉 / 日本ハム株式会社〈大阪府〉

「第9回食育活動表彰 農林水産大臣賞」を受賞した5団体が登壇し、地域や企業の食育活動事例を発表。六戸町や相原高校養牛部、棚田LOVERS、日本ハムなどが独自の取組を紹介し、行動変容につながった事例や今後の展望を共有。

パネルディスカッションでは質問や意見交換を通じて継続の工夫や産学連携の意義を議論。食育推進の重要性を再確認し、地域の声を反映した活動の継続を誓った。



美味しく楽しい食生活とウェルビーイング



●6月8日(日) 10:10～10:40

●国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 栄養疫学研究室 室長 岡田 知佳 氏

健康は単一栄養素でなく食事全体のバランスが重要と報告。国内外で塩分過多や野菜・果物不足が課題であり、特に若い女性の栄養が次世代に影響すると指摘した。

その解決策として、何をどれだけ食べるかを示す「食事バランスガイド」の遵守や、栄養摂取も改善する「共食」の重要性を強調。栄養、安全、美味しさを含めた食がウェルビーイングに繋がるとし、意識の醸成とその実現に向けた産官学連携による食環境整備への期待を述べた。



栄養と運動で健康寿命を延ばす



●6月8日(日) 11:00～11:30

●国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 臨床栄養研究センター 主任研究員 畑本 陽一 氏

健康寿命延伸に向け、栄養と運動の重要性を解説。生活習慣改善は薬以上に糖尿病予防に効果があり、誰でも実践しやすい「スロージョギング」を推奨。ただし運動効果は食事で簡単に相殺されるため、栄養管理も重要だと説いた。

運動は「魔法の薬」だが、きつなくても効果があること、そして栄養とセットで考えるべきだとした。今後はニコニコペースで無理なく続けられる運動と、日常の食選択が健康を左右するという知識を多くの人に伝えたいと語った。



セッションルームA

2F 第5会議室

カードゲームで遊ぼう！ 食育戦隊セブンヒーローワークショップ



●6月8日(日) 12:00～12:45

●すぐくからだにやさしい®食育プロジェクト 株式会社アスラボSmile 浦川 恵子 氏

●参加対象:幼児～中学生までの親子

こどもたちに栄養の重要性を楽しく学ばせることを目的とし、「セブンヒーロー」という体内の栄養ヒーローをテーマに、徳島の食材を活用したデジタル紙芝居やカードゲームを通じて、食べ物が体を元気にする仕組みを紹介。

これを踏まえ、参加者に食べ物の選び方が健康に直結することを伝えた。今後は「すぐく体に優しい」という合言葉を広め、食育を通じてこどもたちの健康意識を高める活動を広めて行きたいと述べた。



オリジナル食品パッケージをつくろう！

～ペーパークラフトで学ぶ食品表示～



●6月8日(日) 13:40～15:40

●徳島県生活環境部安全衛生課

●参加対象:主に幼児～小中学生

幼児から小中学生を対象にペーパークラフトキットを用いたオリジナル食品パッケージをデザインしながら楽しく食品表示について学んでいただくとともに、食の安全に関するパネルの展示等を通じて、適切な食品選択や食生活の実践に役立てていただくための正しい知識と活用方法等について分かりやすく伝えた。



セッションルームB

2F 第6会議室

“食”でこどもたちのチャンスを広げよう!

～元Jリーガーに学ぶ ころもからだも強くなるヒミツ～



●6月7日(土) 11:30～12:35

●株式会社en's life 代表取締役 小泉 勇人 氏

元Jリーガーで料理研究家の小泉勇人氏を講師に迎え、食育の重要性についてスポーツ栄養の観点からこどもたちの成長や健康を支える食事の役割、親の食リテラシー向上の必要性等を具体例を交えて解説。

これを踏まえ、食を通じて心身の健康を促進し、こどもの可能性を最大化する取組の重要性を再認識しつつ、食育活動の普及と、食に携わる全ての人々の価値向上を目指した発信を継続していくと述べた。



どうする! こどもの肥満



●6月7日(土) 13:15～13:45

●田山チャイルドクリニック院長 (徳島県医師会 副会長) 田山 正伸 医師

徳島県のこどもの肥満傾向の割合が全国平均を上回っている現状や肥満度の計算方法、成長曲線の見方などの確認方法を紹介。治療を必要とする「肥満症」は肥満に伴って医学的健康被害が生じることから、その際に見られる症状についても詳しく説明がなされた。

また、対応が遅くなるほど大人の肥満へ移行する率が高くなるため、早期の生活習慣の改善や検診等が重要であり、こどもたちが心身ともに健やかに成長できるよう、教育現場、家庭、専門家が連携した支援継続の必要性を示された。



正しく学ぼう! 食物アレルギー



●6月7日(土) 14:00～14:30

●徳島大学病院小児科 杉本 真弓 医師

近年増加傾向にある食物アレルギーに対し、問診や経口負荷試験等に基づく正しい診断の重要性を解説。耐性獲得を目指し、自己判断を避け「必要最小限の除去」を行う管理原則の重要性を強調。

アレルギーを過度に恐れず、個々が食べられる範囲を見極めることが発育やQOL向上に繋がるため、今後は unnecessaryな制限をなくし、患者がより豊かな食生活を送れるよう支援する大切さと正しい知識を広く伝えていきたいと話した。



食育基本法制定20周年に向けて 服部幸應の食育の教えをつなぐ食育の三本柱を学ぶ



●6月7日(土) 15:00～15:40

●食育&オーガニックライフ協会(SOLA) / 服部学園服部栄養専門学校 理事長校長 服部 吉彦 氏 / 農林水産省 大臣官房参事官 横山 博一 氏 / NPO法人まちの食農教育 代表理事 樋口 明日香 氏 / 司会:NPO日本食育インストラクター協会事務局長 岡田 記世子 氏

食育基本法制定20周年を記念し、故・服部幸應氏が提唱した「人を良くする」食育の教えを振り返りながら、現状と未来の食育推進について意見交換が行われた。

食の選択力、共食、地球環境を三本柱とし、現代の食に関する課題を官民様々な視点から共有した。今後は大人や無関心層へも食育を広める必要があり、官民連携や現場での体験を通じて、食が人を思いやり幸せにする本質を伝え、健康で豊かな社会を築くことを目指していくと話した。



台湾風味館-台湾における食育の取組のご紹介



●6月8日(日) 11:30～12:00

●農業部農村發展及水土保持署-南投分署

台湾の農業関係者が登壇し、「農村は教室、生産者は先生」という理念のもと、各地の豊かな農産物や体験型食育を紹介。有機農業の推進や、朝市を起点とした都市と農村の連携など、多様な取組が報告された。食は生産物であると同時に、文化や人との繋がりがそのものであることを学んだ。

生産者の想いに触れる体験が食への理解を深めるため、この価値を次世代や消費者に伝え、日本と台湾の農業交流をさらに促進していきたいと語った。



麹菌がつくる「酵素」のチカラ



●6月8日(日) 12:30～13:00

●健康円【(株)玄米酵素 特約店】 古矢 勝 氏

「あなたの体は食べたものでできている」という理念のもと、日本の伝統食である発酵食品の重要性を説いた。麹菌で発酵させた玄米酵素がでんぷんを分解する実験を通し、消化を助ける酵素の働きを視覚的に示した。発酵食品に含まれる酵素の力を実感し、消化まで考慮した食選びの重要性を学んだ。

便利さだけでなく、手作りや伝統製法に宿る先人の知恵と微生物の力に感謝し、その価値を現代の食生活に活かして次世代へ伝えていきたいと述べた。



セッションルームB

2F 第6会議室

学校のフェーズフリーと食育



●6月8日(日) 13:30～14:00

●鳴門市学校教育課 村上 若奈 氏

災害対応力向上を目指す「学校のフェーズフリー」導入事例と、食育分野への応用を説明。フェーズフリーとは、平常時と非常時をつなぎ生活の質を維持する防災の新概念で、日常の物資や活動を非常時にも役立つよう設計する点について強調された。

災害時も食の質を保つことは心と希望につながる。普段の食事がそのまま支えとなるため、日々の食選びこそが最高の備えであるという意識を、今後多くの人に伝えていきたいと話した。



フランス発祥の「味覚の授業」～親子で体験♪五味テスト～



●6月8日(日) 14:30～15:15

●味覚のアトリエ（ドミニク・コルビ 氏）

●参加対象:小学生

フレンチシェフ、ドミニク・コルビ氏が徳島県産食材で五味を体験させる親子食育セミナーを実施。「味覚の一週間」の一環で、クイズ形式で味覚の基礎や日仏の食文化を楽しく紹介した。こどもの頃から化学調味料に頼らず本物の味を知ることが、味蕾を守り生涯豊かな食生活を送ることに繋がる。

今後は食材の背景にある文化や生産者の想いも伝え、食を楽しむことの大切さを次世代に継承したいという意気込みを伝えた。

