

開催の経緯

平成17年7月に施行された食育基本法に基づき作成された食育推進基本計画では、毎年6月を「食育月間」として定めるなど、食育を国民運動として推進することとしています。食育推進全国大会は、食育月間における中核的行事として開催されるもので、今年で13回目の開催となりました。

大分県では、現在、第3期食育推進計画により食育を進めているところですが、食育に係るこれまでの取組（第1期食育推進計画：平成18～22年度、第2期食育推進計画：平成23～27年度）において整備した食育に関する基盤（ヒト・モノ・コト）を総括する企画が評価され、農林水産省において平成29年4月に開催地として決定しました。

当初、開催会場はJ:COMホルトホール大分及びホール前の芝生広場を想定していましたが、芝生広場が諸事情により使用出来なくなったことから、大分市、JR大分駅、(株)JR大分シティの全面的な支援をいただき、JR大分駅及びその周辺部も含め、よりオープンスペースを活用したエリアとなりました。

開催にあたっての準備

本大会を実施するにあたり、主催者である農林水産省と大分県の連携はもとより、開催地となる大分市及び関係機関・団体等の皆様の多大なご協力をいただきました。特に大分県では、大会開催にあたり、この大会を契機に大分県の食育を一歩進めるために、68の関係機関・団体からなる第13回食育推進全国大会大分県実行委員会を設置し、大会のテーマや企画内容を協議・決定しました。また、実行委員会の下部組織として大分県、大分市及び関係団体からなる企画委員会を設置するとともに、食育の有識者からなる食育推進会議において、大分県らしい大会にするための具体的な企画等について議論を重ねました。

議論の中で、大会までの準備が重要であるという意見もあり、大会への気運醸成の意味からも、特に次の3つの取組を実施・支援しました。

1. 「食」について特に考えていただきたい高校生、大学生、専門学校生の取組の支援

食を通じて、地域の基幹産業である林業を考える「きこりめし」の取組や塩分を市販のインスタントラーメンの半分以下に減らした「うま塩ラーメン」の取組、そして、郷土の偉人福澤諭吉翁にちなんだ「諭吉カレー」や「諭吉むすび」の取組など、若者世代の取組を積極的にテレビや新聞で情報発信を行いました。



(1) きこり飯

基幹産業の林業で日田市の活性化を図る市民団体が、間伐材の利用・促進を目的に2013年に開発したもの。弁当は、スギの間伐材を利用した器に、麦飯の上に丸太を思わせる味付ゴボウを乗せ、これを切るスギ製の小さなノコギリを配置。具材には、鶏肉、コンニャク、ニンジン、シイタケ、ゆで卵、栗などを使用。5月31日、昭和学園高校（日田市）調理科生徒35人に食育推進会議委員の佐々木美德氏、神谷禎恵氏が指導しました。



(2) うま塩ラーメン

6月12日、福德学院高校（大分市）の健康調理科の学生が、「うま塩ラーメン」の試作品を発表。

「うま塩ラーメン」は、食塩を使う代わりに昆布やタカノツメなどの香辛料でダシを取ることで、市販の即席ラーメン1食に含まれる塩分5.8gを1.9gまで減らしています。



(3) 諭吉カレー

5月29日、東九州短期大学（中津市）で、食育推進会議の中園彰三氏、神谷禎恵氏の指導のもと、同市出身の福澤諭吉が創刊した新聞「時事新報」に掲載された献立の再現と創作料理の試作・試食会が行われました。メニューは、インド料理を基にした野菜の甘酢漬け「あちゃら」やバターライス「土耳其飯」や、諭吉が日本で最初にカレーという言葉を紹介したことになんだ「グリーンカレー」などの6品でした。



(4) 諭吉むすび

6月21日、田北調理師専門学校（大分市）で、郷土の偉人である福澤諭吉の文献（西洋事情等）を専門学生が紐解き、諭吉の嗜好や明治時代初期の食生活を学ぶとともに、大分県の地域特産品を組み合わせたオリジナルのおむすび（＝「諭吉むすび」と学生がネーミング）を完成、試食会を行いました。当日の諭吉むすび3種（肉巻き焼きカレー・牛しぐれ・梅ゆかり鶏）でした。



2. 郷土料理のPR動画の製作

地域の農林水産業や代々受け継がれてきた食文化への理解を深めるため、大分県の代表的郷土料理「だんご汁」と「やせうま」の作り方を歌と踊りで紹介する動画を製作しました。

郷土料理紹介動画「郷土料理ラッ婆」

大分県の郷土料理である「だんご汁」及び「やせうま」の作り方を、ラップを踊るおばあさん“ラッ婆（ラッパー）”を中心に3世代が、音楽に合わせて紹介する5分26秒の動画を制作。



・だんご汁の作り方を紹介する内容



- ・ やせうまの作り方を紹介する内容



- ・ 郷土の風景



動画視聴はこちら↓

