

平成 27 年度

消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業実践

報告書

平成 28 年 4 月

みやぎ生活協同組合

目次

I. 事業趣旨	2
II. 事業の成果目標	2
III. 事業の取り組み内容	4
1. 日本型食生活の周知・普及・実践者を増やす取り組み	
2. 食や農林水産業への理解増進の取り組み	
3. 消費者ニーズに対応した食育活動	
(1) バランスの良い食事を学べる料理教室、生産者から教わる地域で食べている調理	
(2) 「めぐみ野」(産直)品の学習と食べ方提案	
(3) 楽しく簡単に学べる食に関わるツールの作成	
(4) 生産者から教わる地域で食べている調理教室	
(5) 「めぐみ野」(産直)品の学習と食べ方提案	
4. わが家の味噌作り体験	
5. 「めぐみ野」(産直)米バケツ稲栽培コンテスト	
IV. 効果測定	6
V. 事業の総括	8
(1) 事業目標の達成度	
(2) 事業から得られた成果	
(3) 今後の課題	
VI. 参考資料	
1. 食生活及び農林漁業体験に関するアンケート	10
2. 日本型食生活提案、配布資料(つどい資料・広報誌ラクミー)	19
3. ロコモ学習会・食品表示学習会	26
4. 日本型食生活 料理教室(和のごはん・生産者による料理教室)	28
5. 食育NPOおむすび(お魚教室)	40
6. 「めぐみ野」(産直)米バケツ稲栽培コンテスト	47
7. わが家の味噌作り体験	54
8. 産地見学・交流体験	64
9. 「めぐみ野」(産直)学習塾	79
10. 「めぐみ野」(産直)に関する意識調査	84

I. 事業実施

1. 事業目的及び趣旨

- (1) 消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業を通して、組合員の食生活改善と健康づくり・日本型食生活の認知を広め、よりよい食の環境づくりのために、安全・安心な食品をバランスよく、そして楽しく食べる運動を進めていきます。
- (2) 産地見学や産地体験で生産者との交流を通して生産の苦労や食べ物の大切さ、地域文化の伝承、地域の食材、自然との共生を学んでいきます。
- (3) 子どもたちへの食に関わる理解と体験の場の提供をすすめ、食に関する知識と食事の大切さを学んでいきます。
- (4) 消費者の食に対するニーズに合った、幅広い食育活動を進めていきます。

2. 主な訴求対象

- (1) 食の関心が強まる子育て中の家族を対象にした。産地見学・農業体験の実施。
- (2) 食事と運動・骨粗しょう症の理解を深めるシニア層を対象に、宮城大学と連携したロコモティブシンドロームの食育講座の開催。
- (3) 好奇心旺盛な子どもを対象にした料理教室の開催。
- (4) 家族に自慢できるようになりたい男性を対象にした大人の料理教室。
- (5) 食に関心が高いが、調理方法がわからない若い女性を対象にした料理教室の開催
- (6) 時間のあるシニア層を対象にした、産地・工場見学の実施

II. 事業の成果目標

1. 成果目標

- (1) 「日本型食生活」の認知度の向上 15%増。
- (2) 「日本型食生活」を実践している者の割合の増加10%。
- (3) 食や農林水産業への理解が深まった者の割合 12.5%増。

2. 目標の根拠(①を目標とする理由及び目標数値の設定根拠を記入)

- (1) 2014年初夏のつどい参加組合員10,840人に日本型食生活をお知らせした。2015年度は、初夏・秋のつどいで、16,000人に日本型食生活をお知らせします。
- (2) 日本型食生活の実践している人は少なく、米の消費の減少が続いています。学習しても実践が伴わない現状ですので1割増を目標とします。
- (3) みやぎ生協の産直活動に参加している組合員の人数は2014年度のべ8,000

人です。この人数を1.25倍増やし、2015年度は10,000人にしていきます。参加する人数を増やしてきくことにより、食と農林水産業への理解者を増やしていきます。

Ⅲ. 事業内容

1. 日本型食生活の周知・普及・実践者を増やす取り組み

2. 食や農林水産業への理解増進の取り組み

- (1) 食に関わる体験を通じて食の大切や農林水産業の理解を深められるようにします。
- (2) 産地見学、商品の加工・生産の工場見学、「めぐみ野」（産直品）の学習会を開催します。

3. 消費者ニーズに対応した食育活動

- (1) バランスの良い食事を学べる料理教室、生産者から教わる地域で食べている調理
- (2) 「めぐみ野」（産直）品の学習と食べ方提案
- (3) 楽しく簡単に学べる食に関わるツールの作成
 - ①みやぎ旬を学ぶツールとして「みやぎの旬カード」を作成
 - ②みやぎ生協の食生活提案チラシ作成
 - ③野菜の学習ツールとして「どこを食べる野菜」作成
- (4) 生産者から教わる地域で食べている調理教室
- (5) 「めぐみ野」（産直）品の学習と食べ方提案

4. わが家の味噌作り体験の実施

5. 「めぐみ野」（産直）米バケツ稲栽培コンテストの実施

6. 事業実施体制

- (1) みやぎ生協 生活文化部が中心になり実施体制をしています。
- (2) 宮城県産消提携推進協議会事務局

JAみやぎ仙南：水戸慎太郎、JAみどりの：佐藤君夫・㈱加工連：氏家一裕、全農みやぎ：庄司 栄、㈱パールライス宮城：鈴木新、㈱仙台水産：廣澤 一浩・津田晃基・武田紗貴、JA加美よつば：横山大樹、JAみやぎ登米：渡辺祥代、JAいしのまき：武田 和浩、みやぎ生協：釣舟隆一・和賀恵治

(3) 連携先として主な団体は以下の通りです。

- | | | |
|----------------|----------|----------------|
| ① J Aみやぎ仙南 | 営農経済部 | 栗野 夏織里 様 |
| ② J Aみどりの | 田尻営農センター | 佐野 巖 様・大友 啓太 様 |
| ③ J Aみどりの | 田尻産直委員会 | 伊藤 昭男 様 |
| ④ 宮城県漁協志津川支所 | 販売課課長 | 菅原 茂 様 |
| ⑤ 株式会社 仙台水産 | 部長 | 廣澤 一浩 様 |
| ⑥ N P O食育 おむすび | | 清水 智子 様 |

7. 事業の効果目標

(1) 日本型食生活の認知向上と実践者を増やし米の消費拡大を図ります。

- ① 日本型食生活の特徴の認知が広がり、お米を主食に主菜、副菜、汁物のそろった栄養バランスの良い食事づくりの割合を増やし、米の消費と地産地消を推進していきます。
 - ② 国産品の購入比率を高め、みやぎ生協の「めぐみ野」(産直)品の利用拡大を図ります。2015年度 産直品の供給高を57億円目指します。
- (2) 「めぐみ野」(産直)への理解が広がり、「めぐみ野」(産直)品・地産地消の利用への結集を図ります。
- ① 組合員の産直に関わる参加者を増やししていきます。
産地見学・学習会・産直品の普及活動に参加する組合員を10,000人目指します。
 - ② 日本型食生活の大切さ、農林水産業への理解を深めるよう、今後も日本型食生活の学習、交流活動を継続していきます。

III. 事業の取り組み内容

1. 日本型食生活の周知・普及・実践者を増やす取り組み

- (1) メンバー(組合員)のこ〜ぷのつどいの配布資料に日本型食生活についてお知らせしました。
- (2) みやぎ生協広報誌12月号「ラクミー」広報誌ラクミーを活用し222,417人に日本型食生活のたいせつさをお知らせしました。
- (3) 日本型食生活(和食)をテーマにした料理教室の実施
- (4) みやぎ生協の生産者の苦労と愛情がこもった「めぐみ野」米を多くのメンバーに利用していただく、「めぐみ野」米(ご飯)を中心にした日本型食生活の調理実習を開催、ごはんには牛乳・乳製品を加えた、健康寿命をのばすバランスの良い食事メニュー「乳和食」の実習講座を開催しました。
- (5) 日本型食生活」を普及し実践する人を増やすことを目的として、仙台市地域活動栄養士会から講師の派遣とメニュー提案をご協力いただき、料理

教室を開催しました。「日本型食生活」「和食」の基本「だし」のとり方を実演しながら、主食・主菜・副菜をワンプレートで気軽に楽しみながら学ぶ場となりました。

2. 食や農林水産業への理解増進の取り組み

(1) 組合員の産地見学の実施

多くの組合員に「めぐみ野」(産直)産地を訪問してもらい、生産者の苦労や生産のこだわり、農畜水産業の現状について理解を深めていただきました。生産者との交流を通じて「めぐみ野」(産直)ファンを増やし商品の利用に結び付けることができました。

(2) 活動実績

産地見学が実施しやすいように、メンバー組織の実施については、バス代金を補助しています。参加者に人気のある、産地での生産者が講師の調理教室や野菜の収穫体験。田んぼをフィールドにした、田植え体験・田んぼの生きもの調査・稲刈体験も実施し田んぼと生きものとの関係も学習体験ができました。

(3) 2015年5月29日～2016年3月31日まで実施産地見学・体験会を51回実施し1,403人が参加しました。(昨年48回1,199人)

3. 消費者ニーズに対応した食育活動

(1) バランスの良い食事を学べる料理教室、生産者から教わる地域で食べている調理教室を実施しました。

- ①「めぐみ野」品と地域の食材を使用したクッキング教室を開催しました。
宮城県漁協志津川支所女性部・JAみやぎ仙南・JAみどりの・(株)志田金・(株)海祥様に協力いただき開催しました。

(2) 「めぐみ野」(産直)品の学習と食べ方提案

「めぐみ野」(産直)の学習を目的に「めぐみ野」学習塾を34回開催しました。商品の特徴を学習と試食などを通じて商品の良さを知ることさらに利用に結び付けました。

(3) 楽しく簡単に学べる食に関わるツールの作成

- ①「みやぎの旬カード」(大地の恵み・海の恵み)52選を作成しました。
地元みやぎにはどんな特産品があるのかについて学習し、学習を通じてみやぎの食材に興味を持ち、考えるきっかけとなることを目的としたツールを作成しました。
- ②「五感でわいわい～どこを食べる野菜？」ツールを作成しました。
野菜がどこ(茎・花・根・葉・実)を食べているのかについて学習し、食

への興味につなげられるツールとして作成しました。

(4) 「めぐみ野」(産直)品の食べ方提案

①30周年「めぐみ野」(産直)三陸産湯通し塩蔵わかめの食べ方提案のレシピを作成しました。

②30周年「めぐみ野」(産直)納豆・めかぶの食べ方提案のレシピを作成しました。

4. わが家の味噌作り体験を実施しました。

毎日食べている味噌がどのようにできるのか、一年間通して体験しました。原料となる米は、生産者から種もみの撒き方、水管理等の栽培のポイントの話を聞き、種子から苗を育て田植えや草取りの作業のほか生き物調査なども行い、秋の収穫までの一連の農作業を体験し、最後は、味噌作り実習しました。33家族125人が登録しました。

5. 「めぐみ野」(産直)米バケツ稲栽培コンテストを実施しました。

バケツ稲の栽培で、お米を栽培する苦労や毎日の管理などを通してお米の大切さを学びます。5月バケツ稲栽培講習会を実施、10月に栽培コンテストを行いました。みやぎ生協21店舗で実施。参加は713家族(昨年621家族)

6. 「めぐみ野」産直に関わったメンバー(組合員)の人数(参考資料)

(2015年3月21日～2016年3月20日まで)

2015年度(2015年3月21日～2016年3月20日)		
メンバー参加人数	2015年度	
	回数	延べ人数
産地見学/工場見学	97	2,766
交流集会	1	924
産地研修会	10	266
めぐみ野(産直)ミニ交流会	11	288
つどい・委員会学習会	39	974
めぐみ野学習塾	34	785
学習会	3	33
秋まつり(実行委員)	58	1,503
めぐみ野普及活動	158	1,147
バケツ稲栽培	21店舗	713
生産者講師の調理	15	252
計		9,651

IV. 効果測定

1. 「日本型食生活」の認知度の向上15%増。

(1) 「日本型食生活」の認知度を広めるために、組合員のつどい、広報誌ラクミーを活用し222,417人にお知らせし認知度を上げました。

- (2) 食生活及び農林漁業体験に関するアンケートを 87 人に実施し
食事バランスガイドブックの認知度 36%、食生活指針の認知は、13%でした、
アンケート対象者は、食に関心のある方ですが、まだ低い状況でした。ア
ンケート協力者を対象に東北農政局から講師を派遣していただき「今後の
食育推進施策及び食生活指針について」の学習会を開催しました。

2. 「日本型食生活」を実践している者の割合の増加 10%。

- (1) 「日本型食生活」の実践者を増やすために料理教室を 33 回実施し 570
人が参加しました。(昨年 13 回 245 人参加) 参加者は、2.3 倍になりました。
(2) 「日本型食生活」を実践している者の割合の集計はできませんでした。

3. 食や農林水産業への理解が深まった者の割合 12.5%増

- (1) みやぎ生協の P O S データを活用し組合員の「めぐみ野」(産直)品の
利用状況を集計しました。
結果、全体では、前年比 105.6%、水産は、128%になりました。
(2) 各種企画・イベントへの参加人数の把握と参加者へのアンケートの回収
を行い、生産者や生産方法の理解が深められたか確認しました。
(3) 「めぐみ野」(産直)に関する意識調査(2015 年 11 月 5 日～11 月 10 日)
仙台圏の 20～60 代男女を対象に、インターネットリサーチを用い、み
やぎ生協の利用状況および、「顔とくらしの見える産直」(めぐみ野：につ
いて調査しました。「めぐみ野」(産直)の認知度が 63.3%と昨年の 52.8%
から 19.8%増えました。
年に一度、定点調査を行い、認知度、購入状況等の推移を確認することで、
今後の広報活動の効果的に行うためのバックアップとします。