

I. 事業報告の要旨

ライフスタイルや社会状況の変化に伴い、家庭・地域における食文化や暮らしの知恵の伝承や、暮らしと生産のつながりの理解、またそれをふまえた食生活の実践が困難になってきている。

そこで、本事業では、食の知識・技術の継承が不十分な子育て世代と、この世代に食の知識・技術を伝達する役割を持つ中高年層を対象に、兵庫県の農林水産業や食材・調理の知識・技術の学習、それを伝達することの重要性の理解促進のためのプログラムを体系的に推進することを通し、「日本型食生活の実践による食生活の改善」と「兵庫県内の農林水産業の保全」の実現を目指す。

実施した事業

- ①親子対象の課題発見型スタディツアー 4回実施 のべ84人参加
- ②農業・漁業体験 8回実施 のべ223人参加
 - ・子育て世代を対象にした農業・漁業体験
 - ・「伝える技術」をテーマにした農業・漁業体験
- ③食材の流れを知るための加工・流通体験 3回実施 のべ83人参加
- ④店舗等での料理会・講習会 57回実施 のべ1,131人
- ⑤店頭での農業・漁業と調理技術に関するミニ講習会の実施 239回 のべ34,504人参加
- ⑥食文化に関するシンポジウム 2回実施 のべ254人参加
- ⑦食文化セミナー 2回実施 のべ36人参加
- ⑧食育情報発信媒体の配布

※事業目標の達成状況確認のためのアンケート調査は①②③④⑥⑦で実施。

6つの事業目標及びその達成状況

事業成果目標 1	「日本型食生活」の認知度の向上 15% (必須)
事業成果	【達成状況 9.2%増】事前65.1%→事後74.3% 目標に対しては未達となったが、日本型食生活の要素については事前と事後の比較において、正しい理解が進んだことが確認できる。
事業成果目標 2	「日本型食生活」を実践している者の割合の増加 5% (必須)
事業成果	【達成状況 4.5%増】事前71.6%→事後76.1% 目標に対しては未達となったが、「野菜は兵庫県産を選ぶ」7%増、「夕食にはおかずを3品以上用意」7.3%増「積極的に魚を食べるようにしている」65.1%→71.8%の6.7%増など、項目によっては目標を上回っている。
事業成果目標 3	食や農林水産業への理解が深まった者の割合 10% (必須)
事業成果	【達成状況 1.4%増】事前93.3%→事後94.7% 事前調査から93.3%と高い水準となっているため、事業成果としては1.4%にとどまった。
事業成果目標 4	農林水産業の保全を意識した食生活を実践している者の割合の増加 3%
事業成果	【達成状況 6%増】事前42.2%→事後48.2% 「食材を選ぶときに、農林水産業や環境の保全を意識している」者の割合が6%増加し、学習が行動変化に結びついていることが確認できる。
事業成果目標 5	農林水産業とのつながりを意識した食の選択、日本型食生活を実践するための技術を家族、地域で伝えなければならないと考える者の割合の増加 10%
事業成果	【達成状況 0.8%減】事前62.7%→事後61.9% 対象6項目の平均では0.8%減少という結果となった。特に日本型食生活料理会参加者で大きく減少しており、取り組み内容の検証が必要。
事業成果目標 6	農林水産業とのつながりを意識した食の選択、日本型食生活を実践するための技術を家族、地域で伝えることを実践した者の割合 3%
事業成果	【達成状況 37.7%】 事後調査の結果37.7%。事前調査の段階から28.0%のからの増加の割合も9.7%となった。

本事業では「日本型食生活」「食や農林水産業への理解」「食と農林水産業のつながりを意識した食の実践・伝承」の意識・行動の変化を事業成果目標とした。

「事業成果目標 1・3・5」の理解度・意識に関する項目では、もともと意識の高い参加者が多いことも要因となり、いずれも目標は未達となった。

「事業成果目標 2・4・6」の実践についての項目では、「事業成果目標 2」がわずかに未達であるが、いずれも大きな成果につながった。意識はしていても実践をしていなかった者が、取り組みへの参加をきっかけに、実践につながったと考えられる。

主な成果と今後に向けた課題

【成果】

- 1) 本事業を通して農林水産業の現状を知ること、あらためて地元の食材や食文化と農林水産業とのつながりを理解し、買い支えや、食材の知識や調理技術、食文化を家族、地域において伝承することの重要性に気付き、その実践につながることを確認できた。
- 2) 店舗での料理会・学習会や店頭での農業・漁業と調理技術に関するミニ講習会の実施により、これまで魚や地元の食材の利用に意識が低かった人も、調理のアドバイスや新しいレシピの提供、調理経験によって利用につながることを確認できた。
- 3) 昨年取り組んだ漁業に加え、農業・林業のプログラムに着手し、消費者が、農林水産業への理解を深め、それを支えるための消費の在り方の見直しにつながることを実証できた。
- 4) 課題の焦点化や生産者と消費者によるワークショップなどのプログラムにより、産地見学で得られる効果の向上を実現できた。
- 5) 日本型食生活についてその要素に関する理解の向上が確認できた。

【今後に向けた課題】

- 1) 漁業と比較して農業・林業の学習コンテンツが不足している。漁業で取り組んできたような産業・環境と暮らしのつながりについて体系的に学べるプログラムの構築が必要。
- 2) 一過性の学習ではなく、農林水産業の産業間のつながりや、一つの産業について一連の流れが学べるプログラムなど、農林水産業や環境についてより深い理解を促進するためのプログラムの構築が必要。
- 3) 日本型食生活の提案は中食・外食の利用などを含み、手作りにこだわる層などに対して、食の簡便化の方向へ意識変化を起こす可能性が懸念される。食意識や技術の高低、世代、ライフスタイルなど対象を細分化した上で、農林水産業の理解、地産地消、栄養バランスなどテーマを明確化した、日本型食生活の発信の場や発信方法の見直しが必要。
- 4) 食文化の継承という観点では、若い世代へのアプローチをさらに進めることが重要である。募集形式ではなく、既存の地域活動との連携や学校園、大学等との連携などにより、取り組みを進めることが求められる。

Ⅱ．事業実施要領

1．事業の趣旨

1) 事業の趣旨

「孤食化」「食の簡便化」「外食」など、ライフスタイルの変化や社会状況に起因する近年の「食」ととりまく状況は、家庭・地域における食文化や暮らしの知恵の伝承を困難にすると同時に、「個々の生活者」と生産者・生産環境など「食を支える人々・環境」との様々なつながりを切り離してきた。それにより、食の選択を行う際に、日本型食生活の継承や生産への配慮が喪失し、米離れ、魚離れに代表されるように、安全性・価格・おいしさ・利便性など生活者目線に偏重した選択がなされ、特に若い世代でその傾向は顕著である。

我が国における持続可能な食糧生産を考えるうえで、生活者が生産・生産者それを支える生産環境と、自らの暮らしとのかかわりを認識し、それを意識した食の選択を行うことが大切である。

そこで本事業では、食の知識・技術の継承が不十分な子育て世代とこの世代に食の知識・技術を伝達する役割を持つ中高年層を対象に、日本型食生活と「健康」との関係を啓発し、日本型食生活を実践するための「米」「魚」「野菜」を中心とした食材と調理の知識・技術の習得を促す。さらに、兵庫県内の産地と連携し、農林水産業の現状を知り、地域の食材を活用することの意味について考えるための体験活動を通して、「地域の食材を使った日本型食生活」とその大切さを家族、地域に伝えていくことを実践する消費者を増やすことを目的としたプログラムを体系的に推進し、「日本型食生活の実践による食生活の改善」と「兵庫県内の農林水産業の保全」の実現を目指す。

2) 主な訴求対象

子育て世代と、この世代に食文化を伝える役割を持つ中高年層

【訴求対象とする理由】

今後、ライフスタイルの変化による家庭内での孤食化の進行や、高齢層、若年層における単身世帯の増加がより一層加速することが見込まれ、あらゆる世代で一人一人が食を選択する力をつけていくことが大切である。が、そのためには、まず、家庭内での食の伝承の価値がもう一度認識され、実践されることが必要である。

家庭内での食の伝承を実践するうえで、特に子育て世代の食の意識、知識、技術の向上は、その次の世代への継承という観点からも非常に重要である。しかし、この世代は我々の食を支える農林水産業の体験、ならびにその背景にある自然環境に接する機会が決定的に不足しており、また、家庭内においてもその上の世代からの食の意識、知識、技術に関する伝達は十分とは言えない。そこで、子育て世代に対して、「日本型食生活」と「兵庫県の農林水産業への理解」を深めるための産地見学、学習会、料理会等を体系的に実施することで、この層の食に関する意識、知識、技術の向上を図ると同時に、次の世代への波及効果を創出する。

また、この世代に、食の意識、知識、技術を伝承する役割を持つ中高年層に対しても、子ども世代に「食の技術」「食の選択」を伝えていく役割の重要性を再認識するためのプログラムを実施し、加えて「伝える技術」を習得するためのプログラムを展開することによって、さらなる世代間のつながりを生み出し、効果の最大化をめざす。

事業目標

- 1) 「日本型食生活」の認知度の向上…事前調査より 15%増加
- 2) 「日本型食生活」を実践している者の割合の増加…事前調査より 5%増加
- 3) 食や農林水産業への理解が深まった者の割合…事前調査より 10%増加
- 4) 農林水産業の保全を意識した食生活を実践している者の割合…事前調査より 3%増加
- 5) 農林水産業とのつながりを意識した食の選択、日本型食生活を実践するための技術を家族、地域で伝えなければならないと考える者の割合…事前調査より 10%増加
- 6) 農林水産業とのつながりを意識した食の選択、日本型食生活を実践するための技術を家族、地域で伝えることを実践した者の割合…事後調査で 3 %

2. 事業の概要

本事業では、以下の取り組みを行った。

1) 事業推進会議の設置

①目的

事業の効果的かつ効率的な運営をはかるため生産者・生産団体、食育に取り組む NPO 法人、課題発見型のスタディツアーを専門に行う団体で構成する事業推進会議を設置し、具体的な取り組み手法の検討、食育活動の年間プログラムの作成及び事業の効果測定・評価を行った。

②構成

<メンバー>

戎本 裕明 (明石浦漁業協同組合 代表組合長理事)
 中島 利恭 (株式会社 Ridilover)
 西本 広幸 (兵庫県漁業協同組合連合会 広報室)
 本岡 英泰 (全農パールライス株式会社 西日本事業本部)
 山下 陽子 (NPO 法人兵庫農漁村社会研究所、神戸大学大学院農学研究科 特命助教)

<事務局>

近藤 麻子 (生活協同組合コープこうべ 組織管理部 人材開発 統括)
 江見 淳 (生活協同組合コープこうべ
 次代コープこうべづくり推進部 戦略企画 統括)
 北林 孝元 (生活協同組合コープこうべ 店舗商品部 水産 統括)
 石川 優 (生活協同組合コープこうべ 店舗商品部 水産)
 川崎 弘道 (生活協同組合コープこうべ 店舗商品部 農産)
 齋藤 優子 (生活協同組合コープこうべ 組織管理部 人材開発 教育学習センター)
 中原 左貴子 (生活協同組合コープこうべ 組織管理部 人材開発 教育学習センター)

③会議の概要

区分	回	開催日時	場所	内容・議題
事業推進会議	第1回	2015 年 6 月 3 日(水) 15:00~17:00	コープこうべ 健保会館	＊事業概要確認 ＊スタディツアーについて ＊意識・実態調査のすすめ方検討 ＊意見交換
	第2回	11 月 11 日(水) 15:00~17:00	コープこうべ 健保会館	＊事業の推進状況の共有化 ＊スタディツアー報告 ＊兵庫地場野菜推進プロジェクト報告
	第3回	2 月 15 日(月) 15:00~17:00	コープこうべ 健保会館	＊事業の進捗状況共有化 ＊スタディツアー報告 ＊意識・実態調査中間報告意見交換 ＊今後の課題について確認
	第4回	2016 年 3 月 11 日(金) 10:00~12:00	コープこうべ 生活文化センター 西館	＊事業の進捗確認 ＊事業の効果について意見交換 ＊2016 年度の展開について共有化

2) 効果測定を盛り込んだ食育活動の実践

「農林水産業と暮らしのつながりの理解と創造」「地域の食材を使った日本型食生活」「世代間の伝承」をテーマとした食育活動を実践した。

【重視した点】

- ・昨年度実施した「フードチェーン食育活動推進事業」で取り組んだ、兵庫の漁業を中心とした取り組みの成果をふまえ、農業・林業にも対象を拡大して進める。
- ・子育て世代を対象とするため、親子で楽しく体験・学習できる産地見学のプログラムを取り入れる。
- ・料理会・講習会は、「農林水産業と暮らしのつながり」と「日本型食生活と健康」の2つのテーマを取り入れて実施する。
- ・「家族・地域に、農林水産業とのつながりを意識した食の選択、日本型食生活を実践するための『技術を伝える』」という観点でのプログラムを取り入れる。

①親子対象の課題発見型スタディツアー 4回実施 84名参加

株式会社Ridilover（※）による、親子を対象に食に対する参加者の意識、行動変革を目的とした課題発見型のスタディツアーを実施（一部大人のみ対象）。

【株式会社Ridilover スタディツアーの特徴】

- 現場の生の声
「社会課題の現場」を実際に訪問することで現場の生の声を聞き、学びとすることができる。教科書やインターネットでは見ることのできない生の情報、声を聞くことでより具体的な学びを獲得。
- 現場での体験
収穫体験や調理実習など、食に直結する体験を通して、素材に対する親しみを感じることができる。
- アクションを促すワークショップ
現場の方の講演をふまえて、食材がストレスなく消費者に届くことのありがたみ、地元の生産者を大切にすることの重要性を学ぶワークショップを行う。食材購入時のアクションに変化を起こす体験、アウトプットを重視したワークショップを実施。

※一般社団法人リディラバ及び株式会社Ridilover

スタディツアーを通して色々な社会問題や地域課題の現場に人を送り込む、という事業を日本全国で実施。また、そのツアーの基となる社会問題を、投稿し閲覧できるメディア「TRAPRO」、社会起業家のカンファレンス「R-SIC」を運営。基幹事業であるスタディツアーを活用し、企業向け研修、自治体向け移住定住推進ツアー、学校向け修学旅行の事業展開も実施。

【スタディツアーの内容】

(i) 農業①

日時 : 2015 年 9 月 27 日 (日)

人数 : 24 名

訪問先 : 株式会社キャルファーム神戸

【プログラム概要】

タイトル	目的・内容	講師	時間
収穫体験	ナスやトマトなど夏野菜の収穫体験 ・ 季節の旬の野菜について学ぶ ・ 野菜の栽培方法・収穫方法の学び	キャルファーム神戸	7 時間
調理体験	収穫した野菜のみを使った調理体験 ・ 創意工夫を凝らすことで主体性を喚起 ・ グループ内のアイスブレイク ・ 新鮮で旬の野菜の味を知る		
ワークショップ	キャルファーム神戸の講義とディスカッション ・ 農産物のエコサイクルを学び、廃棄食材について考える ・ ハブ農場を目指すキャルファーム神戸の取り組みを学び、「食」の情報を広める方法について考える ・ 2つの学びを通して、「食」を伝える明日からのアクションを考え、実行する	キャルファーム神戸 Ridilover	



【ツアー参加後の感想】

- ・「廃棄食材の野菜も加工すれば、見た目も味も全然変わらないし、形もきれいなものだけが良いんじゃないくて色々形もちがうものがあることも分かった。」
- ・「野菜の規格と価格について意識して買い物ができる（生かせる）。」
- ・「実際に土に触れることで心が落ち着きました。子どもは虫をいやがってましたが、様々な苦労の末、作物ができ、私たちは生きているという人間の原点というものを実感できたから。」
- ・「インスタント食品を控えようと思うきっかけとなった。」

(ii) 漁業

日時 : 2015 年 12 月 12 日 (土)

人数 : 27 名

訪問先 : 兵庫県漁業協同組合連合会・明石浦漁業協同組合

【プログラム概要】

タイトル	目的・内容	講師	時間
漁協見学	明石浦漁協の施設・セリの現場を見学 ・水揚げからセリによる卸の現場を見学し、魚の流通の仕組みを学習 ・旬のとれたての魚の水揚げを見学し、旬の魚、加工（切り身など）前の魚の姿を学習 ・漁法について学習し、漁業について関心を喚起	兵庫県漁業協同組合連合会 明石浦漁業協同組合	7 時間
調理体験	兵庫県で採れた魚を使った調理体験 ・馴染みの少ない魚を捌く体験 ・グループ内のアイスブレイク ・地産地消の意識を喚起		
ワークショップ	兵庫県漁業協同組合連合会による講義・ちりめんモンスターを使ったワークショップ ・漁業が担う役割について学ぶ ・ちりめんモンスターで魚への興味関心を高める ・兵庫県の魚への親しみを高める	兵庫県漁業協同組合連合会 Ridilover	



【ツアー参加後の感想】

- ・「魚の水揚げが観られたのはよかった。東京から神戸に来て13年、来てから瀬戸内海の魚がいかにおいしいか知りました。魚好きな家族と、また日本国内の産業を知りたく参加しました。」
- ・「セリの迫力が素晴らしく、空気感がとてもよかった。子供に魚の調理体験をさせてもらったのもよかったです。」
- ・「普段何気なく買っていた魚がより身近に感じられるようになりました。」
- ・「兵庫県の魚類を初めて知ることができたので、買物に大変役立ちそうです。」

(iii) 林業

日時 : 2016 年 2 月 14 日 (日)

人数 : 12 名

訪問先 : NPO 法人ひょうご森の倶楽部 行常活動地

【プログラム概要】

タイトル	目的・内容	講師	時間
森林整備 体験	ひょうご森の倶楽部の指導のもと、森林整備を実際に体験 ・ 森林整備の苦労、工夫について実際に学ぶ ・ 行常活動地のボランティアの方の苦労、活動の楽しさについて学ぶ	NPO 法人ひょうご森の倶楽部	7 時間
里山散策	ガイドの解説のもと里山を散策し、子どもが楽しめる遊具の体験や麓の景色を楽しむ。 ・ 森林に多くの人々が来るような工夫について学ぶ ・ 麓の畑、河川の先の海を見ながら解説を聞き、森林整備と農業・漁業の関係性について学ぶ		
ワークショ ップ	森林整備の活動・一次産業との繋がりに関する講義・ディスカッション ・ 講義を聞き、森林整備が農業・漁業に貢献していることを学ぶ ・ 講師や指導員の方々と交えたグループワークで主体的に森林整備の大切さ・楽しさを伝える方法を考える	NPO 法人ひょうご森の倶楽部 Ridilover	



【ツアー参加後の感想】

- ・「海と山のつながりを語るには絶好のフィールドだった。」
- ・「地域のボランティアについてほぼ知らなかった。いろいろな呼びかけを行いながら取り組んでいることが知れた。」
- ・「ボランティア活動を通して日常生活にメリハリをつけられそう。」
- ・「森林の木材等の活用についての具体的な取り組みについて知りたい。」

(iv) 農業②

日時：2016年2月16日（火）

人数：21名

訪問先：兵庫楽農生活センター

【プログラム概要】

タイトル	目的・内容	講師	時間
豆腐加工体験	大豆から豆腐が作られる過程を実際に見学 ・伝統的な豆腐製造方法を実際に見学し、豆腐の成り立ちについて学ぶ ・できたての豆腐を試食することで、既製品との食感・味の違いを感じる	兵庫楽農生活センター	7 時間
調理体験	豆腐を使った料理・デザート調理体験 ・できたての豆腐を使った料理で豆腐本来の味を再確認する ・調理体験を通しながら、豆腐の栄養価などについて学ぶ		
ワークショップ	国産大豆の起源と食文化の繋がりについて講義・ディスカッション ・各地の食文化に基づいて多様な国産大豆が作られた歴史を学び、国産大豆の価値を認識する ・「孫に伝統的な食文化を継承するには？」というテーマで主体性を持ちながら、食文化の伝承について深く考える	兵庫楽農生活センター Ridilover	

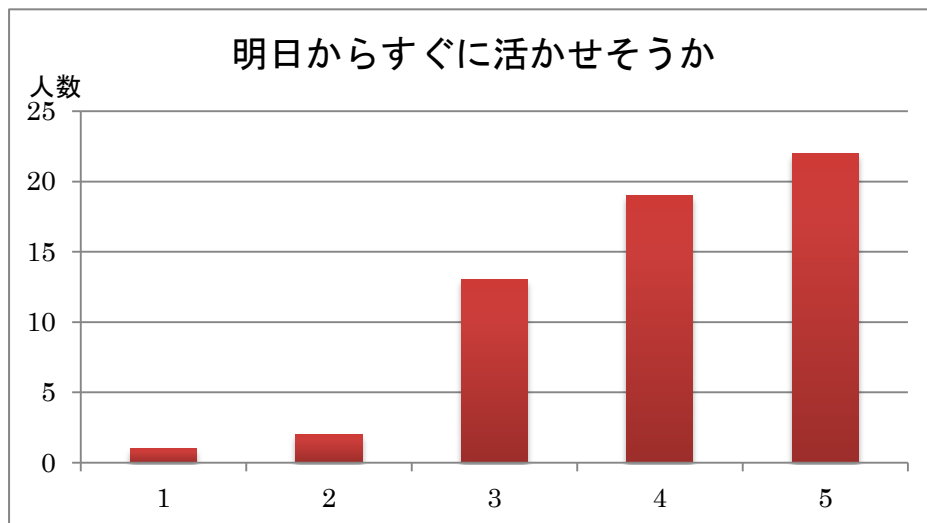


【ツアー参加後の感想】

- ・「大豆食品をすすんで食べようと思った。三白の大根も美味しい時期なので、葉も皮も捨てずに食べようと思う。」
- ・「私は日本食をこれからも続けていこうと思います。日本人だったら長い時間をかけて作り上げた日本食が身体に合うと思っているから。」
- ・「サークル仲間にも伝えたい。」

（Ⅴ）総括

○スタディツアー参加による行動変化について



行動変容を促す体験型ツアーの効果の検証として、「明日からすぐに活かそうか」という項目について分析。4つのツアーを総括すると上記グラフの結果となる（5段階評価）。

実際に産地や加工の現場に足を運び、実際に自らの手を動かして、体験をすることでより具体的かつ深い学びが得られる。

行程全体を通した、生産者・ボランティアの方々との対話・アクティビティ、ワークショップでは「自分の孫に日本型食生活の大切さ・技法を伝えるには？」といった当事者意識を持った議論を促すことで、上記結果のような行動変容を促す結果となった。

また、訪問先現場、一次産業が抱える「社会問題」をテーマにコンテンツを作り、学びとすることで次世代を担う学童に対して早期のうちから身近な「職」について知ることによって将来、一次産業に携わる人が増える可能性もあると考えられる。

調理実習や生産現場を見学、実際に体験することで、生の情報を得ることができ、参加者の行動変化への影響度が高まったと考えられる。

また、ワークショップにおいて、生産者やボランティアといった現場で活動している人を交え、その方々の立場となって考えるディスカッションを通して、参加者の「じぶんごと」化を喚起することに成功したことが上記結果から理解できる。

○各ツアーでの体験・ワークショップについての考察

今年度、農業2回・漁業・林業をテーマとして合計4回のツアーを実施したが、満足度はいずれも5段階評価で4以上が9割を占める結果となった。

林業のツアーでは「明日から活かそう」という指標が他のツアーと異なり、低い水準となった。これは森林整備と「食」との関わりが体験ではなく、講義の部分において重点的に説明した結果であると考えられる。森林整備においても筍の栽培といった具体的な「食」につながるアクションを交えた体験に改善することで、次へのアクションの想起を促すようなプログラムを今後実施していきたい。

②農業・漁業体験

8回（うち 親子対象2回）参加 223人（うち子ども 14人）【資料1】参照

「子育て世代を対象にした農業・漁業体験」と中高年を対象にした『伝える技術』をテーマにした農業・漁業体験」を実施。

主なプログラム

（ⅰ）赤穂市漁業協同組合 坂越の漁師体験（親子対象）：8月20日（木）開催

実際に漁船に乗船しての漁業体験と、調理体験、漁業の学習により漁業について体系的に学べるプログラム。

タイムテーブル	内容
10：00	赤穂市坂越 海の駅しおさい市場 挨拶・当日のスケジュール説明・移動
10：15	オリエンテーション
10：30	穴子カゴ・定置網引揚げ体験
11：30	調理体験
12：15	昼食
13：00	兵庫の漁業と魚についての学習
14：00	お魚クイズ
14：30	挨拶・終了



(ii) 淡路を味わう一日：1月15日(金)開催

あわじ島農業協同組合職員からの概況説明、女性生産者グループ「べっぴんハート」のメンバーとのワークショップ、淡路の代表的な作物であるたまねぎの植え付けを通して、淡路の農業の現状と課題、暮らしとのつながりについて学習。

タイムテーブル	内容
10:00	開会 あわじ島農業協同組合本所会議室 JA概要説明
10:30	女性生産者グループ（べっぴんハート）との ワークショップ 「ここが知りたい南淡路の農業・野菜」
11:45	美菜恋来屋（直売所）視察・昼食
13:15	アグリアイランドたまねぎの植え付け体験
15:00	終了



(iii) 御津の生産者との交流と室津の牡蠣加工場見学：2月22日（月）開催

県内有数の大根・にんじんの産地であるたつの市御津での、地域の農業についての学習と室津の牡蠣加工場視察。生産者とのワークショップを行い、御津の農業の現状や生産者の思い、今後暮らしに取り入れていく方法、地域での活動等の話題で交流。

一日で地域の農業と漁業について学べるプログラムとして実施。

タイムテーブル	内容
10：00	御津町園芸組合到着 開会
10：10	御津地域の視察 農業体験（大根の収穫）
11：00	御津町の農業についての学習会 講師 御津町園芸組合 組合長 大西 泰文
11：30	生産者とのワークショップ アイスブレイク：私のおすすめ大根料理 ワークショップ：御津の農業・野菜のここが知りたい！
13：00	昼食・直売所見学
14：30	室津牡蠣加工場視察 吉田水産
15：30	終了

