

(iv) コープクッキングへの日本型食生活啓発コラム・レシピ掲載 (自主事業)

コープこうべが毎月発行し、全店舗で配布しているレシピ集「コープクッキング」にスペースを取り9月：ごはん、10月：魚、11月：野菜、12月：伝統食をテーマとし、日本型食生活に関する情報を掲載。

9月：ごはん

### 新米の季節です

## ご飯をおいしく食べましょう!

ごはんは、汁もの、魚、肉、乳製品、野菜などバラエティに富んだ組み合わせが可能です。多様な食材や調味料とあわせて食べましょう。

### おいしいご飯を炊くには?

- きちんと量る
- 手早く洗う
- 水加減をきちんと
- 吸水時間は必ず
- 蒸らしの重要!
- 混ぜて、ふくら

### お鍋で炊くのもおすすめ!

どんなお鍋でも炊けますが、お手製の最好で、炊きあがりまで保温できるのがおすすめです。炊きあがりまで保温できるお鍋がおすすめです。

唯一、瀬戸内海のおいしい仕上がり。ご飯のおとも!

コープこうべは、食を中心とした「日本型食生活」の推進、食や農林水産物の理解増進を目的とした「農林水産省平成27年度消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業」に取り組んでいます。食の選択と生産のつながりについて考えるため、地元のお米、お魚、野菜に関する生産者との交流や農林水産物の学習、料理会などを地域ですめています。



## 10月：魚

### ご飯と一緒に 地元の魚で美味しく簡単レシピ

日本海と瀬戸内海の2つの海を持つ兵庫県は魚の種類も豊富です。地元の魚を食べることは、地域の漁業や海を守ることにつながります。新鮮で、おいしい地元の魚を簡単レシピで食べてみませんか?

### 赤かれないムニエル

材料(4人分) 赤かいらい2枚(もしくは切) かつお 鶏もも肉 醤油 酒 塩 胡椒 片栗粉

①赤かいらいは内臓と口コトを取り除き、水洗いする。その後、水気をとり、醤油・酒・塩・胡椒で小分けをまぶす。②フライパンにオリーブオイルとバターを溶かし、皮の方から焼く。焼き目がパツパツしたら返し、もう片面を焼く。

### 赤かれない湯煮

材料(4人分) 赤かいらい 2切 かつお 醤油 酒 塩 胡椒 片栗粉

①赤かいらいの両面に、薄く塩をする。②鍋に赤かいらいが落ちる量の湯を沸かし、塩を入れる。③赤かいらいを入れ、沸騰しない火加減で5分加熱し、水気をきる。④器に盛り、薄くライスしたねぎを散らし、片栗粉をかける。

兵庫のお魚の美味しいレシピはこちら SEAT CLUB レシピ <http://cookpad.com/kitchen/4624284>

### おいしく楽しく食卓を囲む!

コープこうべは、食を中心とした「日本型食生活」の推進、食や農林水産物の理解増進を目的とした「農林水産省平成27年度消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業」に取り組んでいます。食の選択と生産のつながりについて考えるため、地元のお米、お魚、野菜に関する生産者との交流や農林水産物の学習、料理会などを地域ですめています。

### 「日本型食生活」のススメ

ごはんを中心に、魚、肉、乳製品、野菜、海藻、豆類、卵類、茶など多様な食材を組み合わせた、栄養バランスのとれた食生活です。

### 具だくさんでおいしさいろいろ

具だくさんでおいしさいろいろ。様々な具材を使ったお粥や雑炊のレシピが紹介されています。

### ごはんを中心とした「日本型食生活」のススメ

ごはんを中心に、魚、肉、乳製品、野菜、海藻、豆類、卵類、茶など多様な食材を組み合わせた、栄養バランスのとれた食生活です。

11月：野菜

## 季節の地元野菜を味わう

コープこうべでは、兵庫地場野菜振興プロジェクトをスタートさせました。兵庫県の野菜といえば淡路のたまねぎなどが思い浮かびますが、ほかにも、いろいろな野菜が生産されています。今の季節は、ほうれん草、だいこん、レタス、ブロッコリーなどが旬を迎え店頭並び始めます。地元で採れた野菜を、味わっておませんか? (※店舗により品揃えのない場合があります。)

### 大根のポトフ

材料(4人分) ベーコン、あびせウィンナー、だいこん、じゃがいも、キャベツ、白ねぎ、水、チキンコンソメ、塩、あらびせしょう、ローリエ

### ぶなしめじとほうれん草のナムル

材料(4人分) ぶなしめじ、ほうれん草、マヨネーズ、にんにく、(ほりおろし) 少々

ごはんを中心とした「日本型食生活」のススメ

コープこうべは、食を中心とした「日本型食生活」の推進、食や農林水産物の理解増進を目的とした「農林水産省平成27年度消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業」に取り組んでいます。食の選択と生産のつながりについて考えるため、地元のお米、お魚、野菜に関する生産者との交流や農林水産物の学習、料理会などを地域ですめています。

12月：伝統食

## 兵庫県産丹波黒でおせちに彩りを。

おせち料理に欠かせない黒大豆。江戸時代から丹波地方で栽培されてきた産品。黒大豆としては最大級の大粒です。丹波黒の特長は「らう粉」と呼ばれる白い粉がまぶされていること。煮るほどにやわらかく、もちもちとした食感になります。しょうゆを加えず「あつま」として食べておくとそのままおやつに、しょうゆを足しておせち用にと、アレンジOK。お菓子作りにも利用できます。

### 黒大豆のみつ煮

材料(2人分) 黒大豆 200g、(シロップ) 砂糖、水

### おせち用には

(シロップ)にしょうゆを少しを加え、必要量の粒を入れ、少し煮て冷凍。

### おせちのいわれ

数の子 子孫繁栄、ぶり 立身出世、黒豆 無病息災、お煮しめ 家庭円満

楽しく手軽に♪おせちづくり

Webサイトでは他のレシピもたくさん掲載中!

### 3. 効果検証

①定量的分析～調査票による利用状況及び意識調査から→詳細は「調査編」参照

#### 【事業成果目標の達成状況】

事業成果目標 1	「日本型食生活」の認知度の向上 15%(必須)
効果の測定方法	食育活動参加前後の調査票による意識調査の結果比較
測定対象設問	事前・事後 Q8、Q9-11、Q9-12
事業成果	<p><b>【達成状況 9.2%増】 事前65.1%→74.3%</b></p> <p>事前アンケート(Q8)で日本型食生活を「大変よく知っている(9.5%)」と「よく知っている(55.6%)」と回答したものの合計は65.1%であったが、事後アンケート(Q8)では「大変よく知っている(10.6%)」、「よく知っている(63.7%)」となり、合計は74.3%となり、<b>9.2%の増加</b>となった。</p> <p>農林水産省の日本型食生活パンフレットには、日本型食生活の要素は、「ごはんと汁にバラエティのあるおかずを組み合わせたもの」、「おかずはハンバーグ、野菜、乳製品など様々なものを取り入れることが可能」、「主菜、副菜などは、家庭での調理のみを前提とせず、中食、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料などの活用や外食との組み合わせも可能」、「日本の気候風土に適した多様性のあるもの」、「地域や日本各地で生産される豊かな食材も使うもの」、「健康的」、「栄養バランスに優れたもの」といった記述がみられるが、「知っている」と回答した人の中には、これらとそぐわない要素を日本型食生活の要素だと回答している人も見られる。</p> <p>ただ、事前アンケートで日本型食生活の要素として「毎日手作り」(Q9-11)をあげていた430人のうち30.7%が、事後アンケート(Q9-11)では日本型食生活の要素ではないと回答し、同様に「海外の食文化を取り入れ、多彩な料理がそろっている」(事前Q9-12)を日本型食生活の用途と考えていなかった649人のうち、17.3%が事後アンケート(Q9-12)では日本型食生活の要素だととらえられており、「日本型食生活」要素の理解は、<b>自己評価の9.2%以上に進んでいるもの</b>と考えられる。</p>

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)
効果の測定方法	食育活動参加前後の調査票による利用状況と食生活調査の結果比較から算出
測定対象設問	事前・事後 Q1-A~J、M
事業成果	<p><b>【達成状況 4.5%増】 事前71.6%→事後76.1%</b></p> <p>日本型食生活の要素と考えられる11項目を実施しているかどうかを、事前(Q1-A~J、M)と事後とのアンケート(Q1-A~J、M)で比較した。「野菜は兵庫県産を選ぶ」(Q1-G)は事前60.2%→67.3%と7%以上の増加がみられるほか、「夕食にはおかずを3品以上用意」(Q1-D)76.0%→83.3%、「積極的に魚を食べるようにしている」(Q1-J)65.1%→71.8%などの増加が多めとなっている。11項目の平均で見ると、<b>71.6%→76.1%で4.5%の増加</b>となっている。</p>

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)
効果の測定方法	食育活動参加前後の調査票による意識調査の結果比較
測定対象設問	事前Q3-A~D、事後Q4-A~D
事業成果	<p>【達成状況 1.4%増】 事前93.3%→事後94.7%</p> <p>「地元食材を選ぶことは、環境保全にもつながっていると思う(事前Q3A、事後Q4A)を「そう思う」、「ややそう思う」と回答した人の合計は、89.7%→92.5%と<b>2.8%の増加</b>。「地元の食材を選ぶことは、地元の農業や漁業を育てることにつながっていると思う(事前Q3-B、事後Q4-B)」は、95.7%→97.3%と<b>1.6%増加</b>している。ただ、これらの項目は、もともと<b>事前調査でも「そう思う」と「ややそう思う」の合計が9割前後</b>と高いためか、理解が深まった人の増加率は、<b>目標値には達していない</b>。意識に関するこれらの4項目(事前Q3A~D、事後Q4A~D)を平均でみると、事前と事後とでは<b>1.4%の増加</b>にとどまる。</p>

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%
効果の測定方法	食育活動参加前後の調査票による利用状況調査・食生活調査の結果比較と意識調査とのクロス分析
測定対象設問	事前・事後Q1-M
事業成果	<p>【達成状況 6%増】 事前42.2%→事後48.2%</p> <p>「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」(事前・事後Q1M)と回答したものの割合は、事前では42.2%だったが、事後には48.2%と<b>6%増加</b>している。</p>

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%
効果の測定方法	食育活動参加前後の調査票による意識調査・行動調査の結果比較
測定対象設問	事前Q3E~J・事後Q4E~J
事業成果	<p>【達成状況 0.8%減】 事前62.7%→事後61.9%</p> <p>「大人は、男女にかかわらず、食の選択が地域の産業に直結していることを知っている方がいい(事前Q3I・事後Q4I)」に「そう思う」と回答したものの割合は、<b>事前62.0%→事後63.5%と微増</b>にとどまる。さらに、大人関連の2項目(事前Q3EG、事後Q4EG)と合わせた3項目の平均をみると、66.0%→67.3%と、<b>1.3%の増加</b>にとどまる。また、「子どもも、食の選択が地域の産業に直結していることを知っている方がいい(事前Q3J・事後Q4J)」に「そう思う」と回答したものの割合は、事前58.2%→事後56.0%と<b>微減</b>している。子ども関連の2項目(事前Q3FH、事後Q4GH)と併せた3項目の平均は、59.3%→56.5%と<b>2.8%の減少</b>となっている。これら6項目を平均すると、62.7%→61.9%と<b>0.8%の減少</b>となっている。減少の理由は定かではないが、学習会の形式別にみると、<b>産地見学会では大人に関しては、事前61.0%→72.6%と11.6%の増加</b>がみられ、<b>子どもに関しても57.1%→61.4%と4.3%の増加</b>がみられるものの、<b>日本型食生活料理会では、大人は60.6%→51.2%と9.4%の減少</b>、<b>子どもに関しては57.4%→55.8%と、1.6%の減少</b>がみられる。</p>

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%
効果の測定方法	食育活動参加前後の調査票による意識調査・行動調査の結果比較
測定対象設問	事前Q6-3～6-8・事後Q6-1～6-4、6-6～6-7
事業成果	【達成状況 37.7%】 家族や友人・知人に「地元の食材を使ったメニュー(42.3%→59.1%。事前Q6-3・事後Q6-2)」、「地域産の食材を選ぶことの意義(26.8%→39.8%。事前Q6-8・事後Q6-6)」、「日本型食生活の良さ(42.4%→57.5%。事前Q6-4・事後Q6-3)」を伝えた人は、事前と事後で13.0%から16.8%増加している。ただ、相手が「既知の人だけでなく、地元の人などを対象に」(事前Q6-8・事後Q6-7)となると、増加率は4.9%から7.5%と若干少なめとなるものの、目標値はクリアしている。これら6項目は、事前と事後の比較では平均で28.0%→37.7%と、9.7%の増加となっている。

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 1」については、事業成果に記載の通り、日本型食生活の要素の理解についての変化がみられるなど、取り組みにより一定の効果は生じていると考えられる。

「事業成果目標 5」の0.8%減という結果については、産地見学参加者に関しては増加しているのに対し、日本型食生活料理会では母数が少ないので精査は必要だが、事後調査で大きく減少しているなど、取り組みによる差が大きい。産地見学では日本型食生活の内容にふれていないが、店舗での料理会・講習会（特に日本型食生活料理会）では日本型食生活の啓発資料を配布している。そのため、日本型食生活の「家庭での調理のみを前提とせず、中食、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料などの活用や外食との組み合わせも可能である。」という内容が回答に影響したことも考えられる。今後の取り組みに、課題を残す結果となった。

「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。

特に、本事業において最も重視した「事業成果目標 6」については、事前調査と事後調査の比較でも9.7%の増加が見られる。「産業の現状を知ること」「調理方法を知ること」「食文化伝承の現状を知ること」「日本型食生活と健康との関連を知ること」によって、それを家庭や地域で伝える動機づけとなり、実際の行動に結びつくことが確認できる。

## ②定性的分析～報告書及び調査票の自由記述から（記述内容は「調査編」参照）

感想シートおよび事後調査の調査票に自由記述欄を設けた。コメントのポイントを整理すると、以下のような傾向がみてとれる。

### （i）食材の知識・調理の技術の習得による意識の変化

店舗等での料理会・講習会後の感想シートでは、普段まったく魚をさばかない人や、「煮る」「焼く」など基本の料理はするがレパートリーが少なかったという人の、「家でもやってみよう」という記述が多く、一度やってみることで、調理に自信が持て、さらに、「おいしい」という経験をすることで、また魚を利用してみたいという意識の変化が生まれている。

食材としては特に「ハタハタ」「カワハギ」で顕著であり、昨年から引き続きの料理会ではあるが、「ハタハタ」「カワハギ」については、「初めて見た」「初めて調理した」「こんな食べ方は初めてだ」という回答が非常に多く、食材、調理技術を「知る」ことが食生活に取り入れることに結び付いている。

料理講習会のレシピについては、「簡単」「『煮る』『焼く』以外の調理法であること」「一つの魚種に対して調理のパターンが豊富に学べること」「他の魚でも活用可能なレシピであること」「今までやっていた下処理ではなく、正しい方法を教えてもらったことで臭みもなくおいしく食べられた」という点を評価する記述が非常に多い。

「栄養バランス」については、日本型食生活の地元の魚と野菜を使ったメニューの料理会では、「野菜も一緒にとれてよかった」という記述が多い。

店頭ミニ講習会の報告書においても、参加者の声として「タコの足先は切ったほうがよいのか」「煮魚は作ったことがない。味付けが難しい。煮付ける時間がよくわからない」「茎わかめは塩抜きするのか」「煮付けではないメニューの提案は嬉しい」「レシピがあるのは参考になる」などの記述があり、調理の基本の知識や目新しいレシピへのニーズが高く、それを提供することにより魚の利用に結び付いていることがわかる。

一方で「魚は高い」という記述も見られ、利用はしたいという意識はあるが価格面で躊躇するという現状があり、より一層の魚食推進のためには、家計面の改善に結びつくようなメニュー提案等の必要性が認識される。

### （ii）地域の食材利用ニーズの向上

事後調査において「兵庫県産のものを意識するようになった」「兵庫県産のものを利用するようになった」などの記述が多い。一方で、地元の食材についての関心が高まり、利用したいという意識が向上するにつれ、「もっと品ぞろえを充実させてほしい」「身近で買えるところがない」などの記述も多くなっている。

### （iii）農林水産業の現状と暮らしのつながりの理解の向上

産地見学、食文化シンポジウム、食文化セミナーの感想シートにおいて、農林水産業への理解と、農林水産業を、食材を利用することで支えていきたいという記述が多い。特にスタディツアーや生産者とのワークショップを実施した産地見学において、「後継者問題」「生産者の苦労」「生産にかける思い」など産業の現状や生産者の思いなどに関する記述が多い。店舗等での料理会・講習会についても、感想シートでは調理に関する記述が多いが、1か月後の事後調査では農林水産業への理解についての記述が目立つ。

#### (iv) 加工品の利用について

親子料理会などの若い世代や高齢者が今後の食生活を考えるの「便利な魚加工品（骨抜き等）や調理法の情報提供が増えて欲しい」という記述が目立つ。加工品は主に宅配事業での取り扱いのため、「店舗でも取り扱ってほしい」という意見も多い。

一方で中高年層は、加工品の使用には消極的な記述も見られ、加工品ではなく生魚を利用したいという希望が多い。

#### (v) 食生活に関する意識

その他食生活については「バランスのとれた食事を意識している」「旬や新鮮なものを摂ることを意識している」「家族の好き嫌いが多い」「高齢になり、作る気力と張り合いがない」などの記述がみられる。

#### (vi) 伝統料理は「いかなごのくぎ煮」

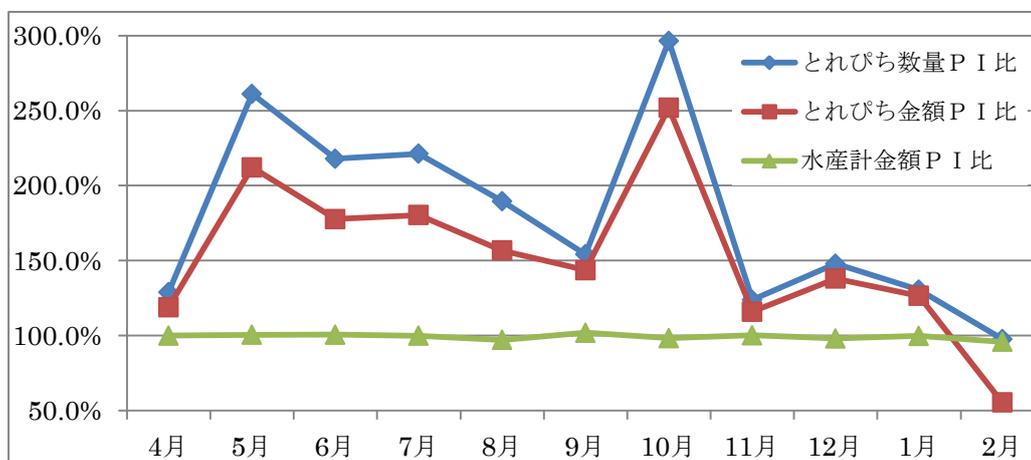
「あなたの地域の郷土料理・伝統料理」について聞いた項目では全般に「いかなごのくぎ煮」の回答が多いが、相生・佐用・加西など「いかなごのくぎ煮」の回答がない地域もある。播磨地域などでは「ゆで干し大根の煮物」「秋祭りの鯖寿司」などの地域の食材や行事と結びついたメニューが上がっている。一方、都市部で開催した料理講習会等での事後調査では「空欄」「わからない」「ないと思う」などの回答が目立つ。

「働いているので知らないが、教えてほしい。」という今は知らないが、知りたいという内容の記述も見られる。

### ③対象商品群の売り上げ推移（水産のみ）

効果測定を盛り込んだ食育活動の実践における「④店舗等での料理会・講習会」「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」について、取り組みが地元の食材の利用に結び付いているかどうかの検証のため、兵庫県漁業協同組合連合会とコープこうべが連携して進める「兵庫地魚推進プロジェクト（とれぴち）」対象商品の購入状況で、取り組みの効果を測定した。

【図1】供給状況推移（前年比）



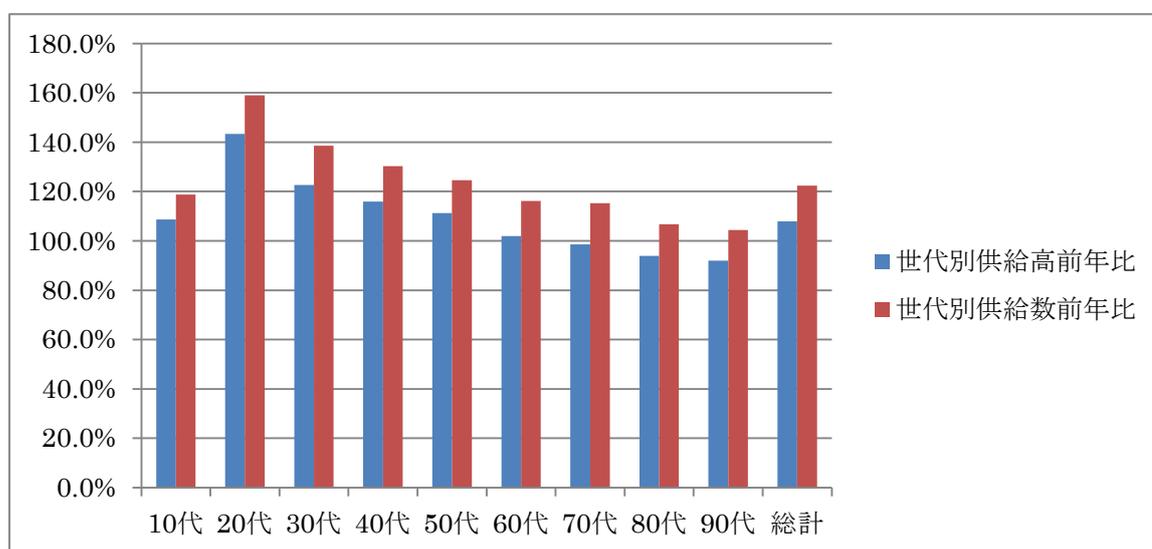
注1) PI…客数が前年比100%だったと仮定した場合の金額（供給高）、数量（購入件数）の指数

注2) とれぴち…兵庫地魚推進プロジェクト対象商品

【図1】の通り、年間を通して水産全体の金額PIが100%前後であるのに対し、兵庫地魚推進プロジェクト対象商品は大きく上回り、5月の事業開始以降、ほとんどの月で、前年比を上回っている。特に、10月は強化月間として、自主事業も集中的に実施した成果が表れている。2月はいかなごの新子の解禁が遅れ入荷がなかったことが影響している。

料理会・講習会や店頭ミニ講習会で、下処理の知識、調理のコツ、新しいレシピを提供することで利用に結び付いていることが、報告書やフリーアンサーの記述からも確認できる。2年目の取り組みではあるが、参加者からの、食材や調理技術に関する基礎知識やレポートリーに関する質問・意見は多く、食生活への魚食の定着のためには、継続的な取り組みが必要であると考えられる。

【図2】 世代別供給高・供給数前年比



年齢が把握できている2割弱の組合員のデータではあるが、【図2】の通り、世代別に購入金額と購入数量の前年比をみると20代~40代で特に伸びている。

全体に占める構成比は少ないが、若い世代で取り組みの効果が出ていることがわかる。この傾向は昨年から引き続き確認できるものである。

親子対象の料理会・講習会等でのフリーアンサーの中で、「魚をさばいたのは初めて」という記述も多く、機会がなかったため、知識もなく利用できなかったが、一度やってみること、また、基礎情報を習得することにより、利用につながることを確認できる。40代までの本事業参加者は全体の24.5%とまだまだ少数であり、関心のない層へのアプローチも含め、若い世代を対象にした一層の取り組みが重要であると考えられる。

## 4. 事業の総括

### 1) 得られた成果

#### ①農林水産業と暮らしのつながりの理解と伝承の実践

本事業には、のべ 36,315 人が参加した。効果測定を盛り込んだ食育活動の実践について、産地見学から店頭でのミニ講習会まで、場所・場面・対象はさまざまであるが、農林水産業と暮らしのつながりの理解と、それによる暮らしの見直し、家族、地域での伝承の実践につながることを重視して取り組みを進めた。

その結果、「事業成果目標 4・6」にも見られるとおり、農林水産業の現状を知ることで、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づき、その実践につながることを確認できた。

#### ②地元産の農水産物利用促進への手応え

「店頭での農業・漁業と調理技術に関するミニ講習会」は、利用実績の向上からも、日常生活の中での農林水産業理解と地元の食材の利用促進の取り組みとして有効であることが確認できた。報告書では「魚の調理の基礎知識」「目新しいメニュー」がキーワードとなっており、調理の基礎知識を継続的に伝えながら、レシピは常に新しいものを提案していくことが重要であることが認識される。

この取り組みはイベント参加に至らない層へのアプローチが可能であり、魚食や地元の食材、農林水産業に意識が高くない層への働きかけの場として重要な機能を持っており、継続的に展開していくことが求められる。

店舗等での料理会・講習会においても、親子参加などの若い世代による「魚を調理したことがなかったので、これからやってみようと思う」など「知ること」「経験すること」が魚食へのハードルを下げることもあらためて認識された。

店頭での講習、実技を含めた料理会・講習会などそれぞれの特性を生かし、対象に合ったプログラムを継続的に展開することで、利用の定着に結び付くことが期待される。

#### ③漁業の取り組みの進化と農業、林業の学習に着手

プログラムはまだ十分とは言えないが、漁業同様、農業・林業についても、生産者との交流や産地体験、料理講習会などの実施により、消費者の農林水産業への理解が深まり、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課題を焦点化したプログラムによる学習効果の向上

26年度の報告書においても、生産者と消費者の交流による顔の見える関係づくりは成果の一つとして取り上げているが、今年度事業では、交流の方法や枠組みをプログラム化することを重視した。株式会社 Ridilover のスタディツアーでは、講義や、参加者同士、生産者と参加者とのワークショップを取り入れ、現状の課題についての認識を深め、さらに、それを自分自身の暮らしや活動の中で取り組んでいくためには、という実践に結びつくところまでを一連の学びのプログラムとしている。各回で事前にワークシートを作成し、それをもとにプログラムを進めることで、見るべきポイントを示唆するとともに、学習をサポートすることができ、学習効果の向上につながっている。

## ⑤生産者とのワークショップの定型化

スタディツアー以外でも生産者とのワークショップを取り入れることによる、生産者配慮や一次産業への理解が進んでいる。今年度は下記の3つを共通のテーマとして実施した。消費者は下記のテーマについて質問を考え、生産者はもっとも知ってほしいことをあらかじめ考えたうえで、交流を行うという手法をとった。テーマを決めることで、交流をスムーズにする効果があることと、生産者対消費者の要求型の論議になることを防ぐことを狙いとしている。

生産者・消費者ワークショップテーマ

- 自己紹介・「地域の食材 おすすめ料理」(アイスブレイク)
- 「ここが知りたい『地域名』の農業・漁業」
- 「ここが知りたい『地域名』の米・野菜・魚」

## ⑥生産者の意識変革

消費者との交流を通して生産者にも意識の変化が生じている。「もっと消費者との対話が必要である」「消費者に産業のことを知ってもらうことが重要である」という意識が芽生え、産地見学のプログラムの充実につながっている。

## ⑦日本型食生活の推進

日本型食生活の推進に関しては、「事業成果目標 1・2」とも未達とはなったが、日本型食生活の要素については、正しい理解が進んだことが確認できる。今後、ライフスタイルや食意識、食の技術にあわせた食生活提案を実施する上で、食意識の低い層への提案として有効であると考えられ、食生活改善の底上げのための指針としての活用を進めていく。

## ⑧資料を活用することでの学習の効果向上

学習資料を活用したことで、学習の意図を明確に伝えることができた。新たに作成した農業のパンフレットについても、講師の養成なども含め、さらに有効な活用を推進していく。

## ⑨冷凍・加工品活用について

料理会「ひょうごの漁業と魚を知ろう！（めーむ版）」や加工施設見学を通して、「加工品には抵抗があったが、今後は利用したい。」「冷凍庫にストックできて便利」など特に若い世代で加工品の活用につながっている。

一部中高年層では加工品を利用することへ抵抗が見られるが、調理技術の低下や仕事をしていて調理時間が取れないなどの課題を抱える若い世代や、調理が面倒になったり、食べる力の低下を感じている高齢者では「骨抜き」「調理済み」などの簡便な食材を今後活用したいという意見が多く、対象を限定するなどの工夫で、より効果的な取り組みにつながると思われる。

## 2) 今後に向けた課題

### ①農業・林業関連のプログラムの構築

農業・林業の学習コンテンツが不足しているため、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学べるプログラムの構築が必要である。

得られた成果で記述した学習資料の活用による効果向上においても、農業に関しては、学習資料の作成は行ったもののこれを十分に活用して、講師として活動できる人材の育成が必要であり、行政、生産者、県内の農業協同組合等との連携を深めながら進めていく。

### ②漁業・農業・林業について一体的に学べるプログラムの構築

林業体験では、「何が課題かわかりづらかった」という意見がいくつかあり、意図とする、山から海、暮らしとのつながりに関する学習としては課題が残った。

漁業、農業、林業を関連づけたプログラムとして構築し、生態系の循環、つまり、それぞれの生産の場のありようが相互に関係し、そこで産出されるものや私たちの暮らしにも関わっていることを、食べものを切り口に伝えることができれば、日常の暮らしとなじみが薄い林業も身近な問題になるものと考ええる。

また、料理会・講習会においても、地元の魚・野菜・米を使って行う企画を取り入れていくことで、地元の産業を総合的に理解することができると同時に、栄養バランスや健康に配慮した食生活を訴求できる内容となる。

### ③継続的に関わって学べるプログラムの構築

産地での体験学習では、生産のある部分を切り取った一過性の体験にとどまる場合が多い。生産の場を実際に見て、生産者の生の声を聞き、交流するだけでも少なくない学びにつながっていることは調査から明らかになっている。しかし、特に農業では、植付けから収穫に至る地道な生育過程を経て食べものができているわけだが、それを体験できるプログラムは展開できていない。

自ら手をかけて育て、その結果としての収穫物を手にすることで、生産者の苦勞、食べものへの感謝、それを生み出す環境への思いなどがより深まるものと思われる。当生協には、地元の農家などと連携して運営する環境共生型農園エコファームがあるが、こうした場を活用して、生産をより身近なものにすることを意識したプログラムを強化したい。

### ④日本型食生活の提案方法の見直し

食意識や食の技術に関する格差が広がる中、食事バランスガイドや日本型食生活の内容は、食生活改善の底上げのためには有効と思われる。しかしながら、日本型食生活に関する啓発資料を配布した店舗等での料理会・講習会において「大人・子どもは食の選択が地域の産業に直結していると知っている方がいい」と回答している人の割合が事後調査で減少していることにみられるように、自分で作ることにこだわっている人やこだわりたいと思っている人への、「外食でもいい」「買ってきてもいい」という提案につながっていることが懸念される。

急速に変化し、多様化するライフスタイルの中で、手づくりをベースとする食生活提案のみを行うことは有効ではないが、一次産業の理解とそのうえでの消費者としての在り方を考えるという局面においては、発信内容に留意することが必要である。

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、日本型食生活の発信の場や発信方法の見直しを行う必要がある。

#### ⑤若い世代へのアプローチ

組合員の高齢化が進む中、企画への参加者もやはり年齢層が高くなっている。

今年度も、親子対象のスタディツアーや一時保育付きの加工場見学の実施など、親子対象の取り組みを行っているが、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。

そのためには、夏休みなどの長期休暇中の企画や、募集形式ではなく、「まちの子育て広場」など子育て層を対象とした既存の地域活動との連携や、学校園、大学等との連携など、親子、若い世代がいるところに出向いていく仕組みを作っていくことが有効であると考えられる。

#### ⑥その他

##### (i) 旬の認知の向上を進めるプログラムの推進

食材についての基本的な知識の一つである旬の認知が低いことで、季節の食材を活用した食生活が実践できていないことが調査結果にあらわれている。地域の食文化の伝承や地域の食材を使った季節ごとの食生活の推進のために、旬の認知の向上を意識して取り組みを進めることで、食意識全体の底上げを図ることが期待される。また、地域の食材に目を向けることで、それらを産出する地域のポテンシャル、気候風土、環境を再認識することにもつながるものとする。

##### (ii) 男性への食育の推進

男女の比較においては、男性の食意識が低く、栄養バランスについて考えている人が少ない。単身世帯の増加に対応し、年齢、男女を問わず一人一人が食生活に関する知識を身につけることが重要となっている。今回の調査では、レシピのネット検索などには男女差がないことから、男性に対するネットでの食育の情報提供等、男性のライフスタイルや志向に合わせた食育の取り組みを検討していくことが求められる。

##### (iii) 食意識・食生活の前提となっている本質的課題の掘り起し

魚・米などを現状食べていない人は、食べたいという意識も低い。「調理ができない」「単身世帯であり調理をあまりしない」「食生活改善に関心がない」「健康と食生活の関連の知識がない」など根本的な課題の掘り起しと問題解決が必要。そして、こうした層には、「バランスよく食べましょう」という啓発のみでは改善は困難と思われる。ここにこそ、農林水産省が進める日本型食生活の要素である「ハンバーグ、野菜、乳製品など様々なものを取り入れる」「中食、冷凍商品、レトルト食品、合わせ調味料や外食との組み合わせも可能」といった視点を強調して取り組みのハードルを低くするなど、対象の特性に応じたアプローチが必要と考える。

【資料1】

産地見学一覧表

No	開催日	種別(※)	主催者 代表者	行先	参加人数	
101	6月13日	②漁業体験(親子)	甲東園コープ委員会	兵庫県水産会館	39	うち子ども5人
102	7月13日	②漁業体験	第6地区活動本部	室津漁業協同組合・道の駅みつ体験学習室	15	
103	8月20日	②漁業体験(親子)	第3地区活動本部	赤穂市坂越 海の駅おさい市場	18	うち子ども9人
104	9月19日	③加工・流通体験	教育学習センター	ヒガシマル醤油株式会社 揖保乃糸資料館そうめんの里 大豆の圃場	37	
105	9月27日	①スタディツアー(親子)	Ridilover	株式会社キャルファーム神戸	24	うち子ども4人
106	9月28日	②漁業体験	第5地区活動部	浜坂漁業協同組合	39	
107	10月30日	③加工・流通体験(親子)	第4地区活動部	兵庫県漁業協同組合連合会 水産加工センター	19	うち子ども11人
108	12月12日	①スタディツアー(親子)	Ridilover	明石浦漁業協同組合・兵庫県水産会館	27	うち子ども12人
110	1月15日	②農業体験	第4地区活動部	あわじ島農業協同組合・株式会社アグリアイランド	43	
111	2月14日	①スタディツアー(親子)	Ridilover	加古川市 ひょうご森の倶楽部 行常活動地	12	うち子ども3人
112	2月16日	①スタディツアー	Ridilover	兵庫楽農生活センター	21	
113	2月18日	②漁業体験	教育学習センター	明石浦漁業協同組合・兵庫県水産会館	36	
114	2月22日	②農業体験	第6地区活動本部	御津園芸組合・吉田水産(牡蠣加工場)	13	
116	3月2日	③加工・流通体験	第2地区活動本部	すまうら水産・のり流通センター	27	
115	3月18日	②農業体験	第3地区活動本部	株式会社キャルファーム神戸	20	
合計					390	うち子ども44人

(※)2) 効果測定を盛り込んだ食育活動の実践の項目番号

- ①親子対象の課題発見型スタディツアー
- ②農業・漁業体験
- ③食材の流れを知るための加工・流通体験

【資料2】

店舗等での料理会・講習会一覧

通番	種別	開催日	主催者	会場	講師名	参加人数
201	兵庫の漁業と魚を知ろう	7月8日	コープ仁川	コープ仁川 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	28
202	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	7月13日	有野家庭料理会	コープ有野 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	25
203	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	7月28日	コープ三木緑が丘 家庭料理会	コープ三木緑が丘 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	21
204	兵庫の漁業と魚を知ろう	7月29日	大久保コープ委員会	コープ大久保 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	21
205	兵庫の漁業と魚を知ろう	7月30日	高砂コープ委員会	コープ高砂 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	22
206	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	8月20日	赤穂コープ委員会	赤穂市民会館調理室	兵庫県漁業協同組合連合会	23(うち子ども3)
207	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	8月24日	宍粟コープ委員会	宍粟コープ委員会 集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	17(うち子ども6)
208	兵庫の漁業と魚を知ろう	8月31日	コープ三木緑が丘 コープ委員会	コープ三木緑が丘 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	16
209	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	9月1日	コープ東加古川	コープ東加古川 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	13
210	兵庫の漁業と魚を知ろう	9月3日	姫路東コープ委員会	協同購入センター姫路東 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24
211	兵庫の漁業と魚を知ろう	9月8日	豊中南コープ委員会	ふれあいセンター桜塚	兵庫県漁業協同組合連合会	18
212	兵庫の漁業と魚を知ろう	9月12日	わいわい広場	山本山手CoKoセンター	兵庫県漁業協同組合連合会	30(うち子ども14)
213	兵庫の漁業と魚を知ろう	9月16日	上郡料理サークル楓	コープ上郡組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24
214	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月13日	稲美コープ委員会	コープ稲美組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	20
215	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月14日	神吉コープ委員会	コープ神吉組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	16
216	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月15日	囲碁サークル“どんぐり”	コープ六甲組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	18(うち子ども1)
217	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月19日	コープEARTHくらぶ北鈴 ラッキーノース	コープ北鈴蘭台 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	20
218	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月21日	神戸北町コープ委員会	コープデイズ神戸北町 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24(うち子ども2)
219	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月21日	絵本読み聞かせ 「ぐるーぷ・はこべ」	姫路市立伊勢公民館	兵庫県漁業協同組合連合会	11
220	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	10月26日	クックわかば	コープミニ生瀬 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	23
221	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月30日	環境学習ボランティア 二期会	コープ岡本組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	10
222	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月2日	西明石コープ委員会	兵庫県水産会館	兵庫県漁業協同組合連合会	17
223	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	11月4日	但馬南コープ委員会	協同購入センター但馬 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	10
224	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	11月6日	第4地区活動本部	コープカルチャー神戸北	兵庫県漁業協同組合連合会	20(うち13子ども7)
225	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月9日	神陵台コープ委員会	兵庫県水産会館	兵庫県漁業協同組合連合会	26
226	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	11月9日	いただきます	コープデイズ豊岡 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	15(うち子ども4)
227	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月11日	三田西コープ委員会	コープ三田西 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24
228	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月11日	相生コープ委員会	コープデイズ相生 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	21
229	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	11月12日	佐用コープ委員会	佐用南光文化センター	兵庫県漁業協同組合連合会	17

230	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	11月16日	武庫之荘コープ委員会	コープ武庫之荘 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	14
231	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月18日	ブチマト	コープデイズ相生 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	17
232	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月18日	加西コープ委員会	コープ加西組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	21
233	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	11月19日	おさかなサークル ととくらぶ	協同購入センター姫路東 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	23
234	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月19日	山本コープ委員会	コープ山本組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	21
237	コープカルチャー 親子で魚の達人になろう	11月23日	コープカルチャー 協同学苑	協同学苑	おさかなインストラクター	8(うち子ども5)
235	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月30日	コープ上郡	コープ上郡集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	28
236	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月1日	協同購入センター西播磨 (姫路西)	姫路市西市民センター	兵庫県漁業協同組合連合会	18
238	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月2日	住吉コープ委員会	シーア組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	14
239	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月3日	たけのこクラブ	コープ本山組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	22(うち子ども9)
240	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月4日	西神コープ委員会	コープ西神組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	25
241	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月7日	志染コープ委員会	コープ志染組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24
242	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	12月7日	太子コープ委員会	協同購入センター西播磨 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	14
243	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	12月8日	緑地コープ委員会	ふれあいセンター桜塚	兵庫県漁業協同組合連合会	10
244	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月9日	三田西コープ委員会	三田西・集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	17
245	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	12月10日	食育くらぶ りんごちゃん	コープ西神組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	23(うち子ども3)
246	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月14日	福田コープ委員会	コープ福田組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	23
247	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	12月14日	北神コープ委員会	協同購入センター北神戸 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	16
248	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月15日	コープ高丸コープ委員会	コープ高丸集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	27
249	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月15日	西神南コープ委員会	コープ西神南 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	32
250	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月19日	食と環境くらぶバンビ	コープめふ組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	33(うち子ども14)
251	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	1月8日	協同購入センター吹田	協同購入センター吹田 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	12
401	日本型食生活	1月14日	第2地区活動本部	コープカルチャー西宮	兵庫県漁業協同組合連合会	13
402	日本型食生活	1月23日	伊丹コープ委員会	コープ伊丹 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	30(うち子ども14)
403	日本型食生活	1月25日	有野家庭料理会	コープ有野 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	16
404	日本型食生活	1月27日	姫路砥堀コープ委員会	コープ姫路砥堀 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24
405	日本型食生活	1月29日	食育くらぶ ふう～	コープ甲陽園 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24
406	日本型食生活	2月17日	コープこうべ 家庭料理研究会	生活文化センター	兵庫県漁業協同組合連合会	8

合計1131人

【資料3】

店頭での農業・漁業と調理技術に関するミニ講習会 月別・店舗別実施回数及び参加人数一覧

行政	店舗	合計		6月		7月		8月		9月		10月		2月		3月	
		回数	参加者	回数	参加者	回数	参加者	回数	参加者	回数	参加者	回数	参加者	回数	参加者	回数	参加者
宝塚市	Cめふ	4	440	1	150	1	120					1	90	1	80		
宝塚市	C宝塚	3	240	1	100							1	80	1	60		
宝塚市	C仁川	9	1,287	3	410	1	180	1	130	1	140	1	80	2	347		
伊丹市	C行基	4	410	1	100					1	70	1	80	1	160		
尼崎市	C園田	5	517	1	112	1	80			1	150	1	100	1	75		
尼崎市	C尼崎近松	5	560	1	150	1	80			1	100	1	180	1	50		
尼崎市	C立花	4	268	1	100	1	70					1	10	1	88		
尼崎市	C武庫之荘	5	449	1	90	1	84			1	45	1	150	1	80		
西宮市	C苔楽園	13	1,800			2	310	4	560	3	330	4	600				
神戸市	C深江	4	530	2	280	1	100							1	150		
神戸市	C岡本	8	1,430	2	500	1	100	1	200	1	230			2	320	1	80
神戸市	シーア	24	7,870	5	1,620	4	1,350	4	1,350	2	750	4	1,350	4	1,000	1	450
神戸市	C六甲	4	473	1	65	1	118					1	150	1	140		
神戸市	C山手	6	560	2	190	1	90					1	110	1	70	1	100
神戸市	C横尾	9	1,465	3	480	1	145	1	140	2	430			2	270		
神戸市	C北鈴蘭台	3	290			1	120					1	70	1	100		
神戸市	CD神戸北町	12	1,585	1	150	3	345	2	270			2	250	4	570		
神戸市	C桜が丘	2	144			1	87							1	57		
神戸市	C垂水	6	1,020									1	180	4	760	1	80
神戸市	C福田	4	530	1	260	1	120							2	150		
神戸市	C新多聞	2	200	1	100									1	100		
神戸市	CD神戸西	10	1,410	4	680	1	180	1	150	1	120	1	100	2	180		
神戸市	C西神	4	540	1	152	1	180					1	108	1	100		
神戸市	C西神南	10	1,290	3	480	1	90	1	180	1	100	2	160	2	280		
丹波市	C柏原	1	58			1	58										
三木市	C志染	2	100			1	50							1	50		
三木市	C三木緑が丘	3	180			1	30					1	40	1	110		
明石市	C朝霧	4	700	1	260	1	180					1	140	1	120		
明石市	C西明石	4	561	1	100	1	200					1	181	1	80		
明石市	C魚住	6	570	1	100	1	80	1	90			1	80	2	220		
加古郡	C稲美	7	745	1	80	1	55	1	100	1	140	1	120	1	180	1	70
加古郡	C播磨	7	1,100	1	180	1	150	1	150	1	170	1	150	1	150	1	150
加古川市	C神吉	5	635	1	140	1	185			1	100	1	60	1	150		
高砂市	C高砂	5	680	1	120	1	150					1	200	1	130	1	80
姫路市	C姫路砥堀	7	759	1	50	1	240	1	200	1	110	1	90	1	38	1	31
姫路市	C姫路田寺	4	577	1	87	1	180							1	150	1	160
豊岡市	CD豊岡	1	200													1	200
たつの市	C龍野	7	875	1	100	1	125	1	100	1	200	1	120	1	110	1	120
豊中市	C桜塚	4	438	1	100							1	120	1	58	1	160
豊中市	C蛍池	4	278	1	48							1	73	1	87	1	70
三島郡	C島本	4	244	1	90							1	65	1	37	1	52
川西市	Cうねの	4	496	1	140	1	126					1	110	1	120		
合計		239	34,504	50	7,764	40	5,758	20	3,620	20	3,185	40	5,397	55	6,977	14	1,803

※C：コープ CD：コープデイズ