

I. 事業実施要領

1. 事業の趣旨

視覚障害者を対象に、触覚、聴覚による農林漁業・加工等の現場体験を開催し、農林水産業や「日本型食生活」の特徴を理解するきっかけとする。

さらに、体験に関連した食材を活用した「日本型食生活」に関する料理教室や学習会を開催し、現場体験とあわせて参加していただくことで、食の生産から消費にいたるまでを系統的に理解するとともに、「日本型食生活」についてより理解を深め、健全な食生活の実践を促す。

これらの取組が視覚障害者に対する食育活動のモデルとなるよう、食育活動の取組内容を音声版CDにまとめ、全国の視覚障害者や視覚障害者関係団体に広く普及する。

2. 事業の概要

本事業において、以下の取組を行った。

- ①事業推進会議の開催
- ②意識・実態調査の実施
- ③効果測定を盛り込んだ食育活動の実施
 - ・農業現場体験
 - ・料理教室
 - ・学習会
- ④食育活動の効果測定
- ⑤事業成果の活用及び普及
 - ・音声版CDの作成配布
 - ・ホームページ掲載

Ⅱ．事業内容

1．事業推進会議

事業で取り組む内容や、効果測定等に関する基本的事項を協議し、決定するとともに、事業実施後の成果及び今後の食育への取組方向について検討する事業推進会議を開催した。

(1) 第1回事業推進会議

日時：平成27年7月9日（木）14時～15時半

場所：アットビジネスセンター（東京都豊島区）

内容：事業概要の説明、事業の具体的な取組内容の検討、年間計画

(2) 第2回事業推進会議

日時：平成28年2月25日（木）14時～15時半

場所：アットビジネスセンター（東京都豊島区）

内容：事業成果の報告、今後の食育への取組方向についての検討等

(3) 検討委員名簿

（順不同、敬称略）

氏 名	所 属
板谷 良子	所沢市視覚障害者福祉協会 事務局
内田 多美子	清瀬視覚障害者四季の会 副会長
渡邊 ふみ子	視覚障害者ひとみ会
田口 道子	料理研究家
金子 収	日本醤油協会 専務理事

2．意識・実態調査

視覚障害者の食育活動に関するニーズ、食生活や和食に関する意識や関心等を把握するため、アンケート調査を実施した。

(1) 調査概要

全国の視覚障害者112名（女性93名、男性19名）を対象に、郵送または電子メールによるアンケート調査を平成27年7月に実施した。

回答者は、当協会発行の視覚障害者向け録音雑誌「声の食生活情報」の利用者を中心に募集を行った。

(2) 結果抜粋

①自分の食生活について、日頃どのように考えているか（複数回答）

食事バランスは良いほう	74%
食事メニューのバリエーションが少ない	37%
塩分の摂り過ぎ	27%
食べ過ぎで太り過ぎ	22%
果物の摂取量が少ない	21%
カルシウムが不足がち	21%
野菜の摂取量が少ない	20%
動物性たん白質が足りない	17%

②日頃、体重を測っているか

常に体重を測って気を付けている	41%
体重を時々確認している	49%
気にしていない	10%

③日頃、血圧を測っているか

常に血圧を測って気を付けている	26%
血圧を時々確認している	53%
気にしていない	21%

④食生活でご飯を食べる回数

ほとんど毎食ご飯を食べている	23%
1日2食程度ご飯を食べている	54%
1日1食程度ご飯を食べている	23%

⑤和食に最も重要と思われる分野（2つ選択）

料理（季節を特徴づける食べ物がある。汁物に出汁を使う。味噌と醤油が基本的な調味料である）	90%
配膳・献立（ご飯、汁物、主菜及び副菜という標準的な構成がある）	62%
食事作法（汁物はスプーンを使わず口を付けて飲む。食器を手にとって食べる。箸を使う）	26%
食器（茶碗や汁椀、皿、小鉢などに瀬戸物や漆などいろいろな素材を使う。外国に比べ形や大きさが自由）	16%
調理器具（調理目的に応じた包丁や箸、鍋などがある）	11%

⑥農業や流通・加工などの現場体験について関心のある事項（複数回答）

野菜畑・果樹園での収穫体験と農業者からの栽培管理方法の説明	69%
漬物・干物・佃煮など地域の食品製造の現場体験	45%
ハウス栽培の農業者からの実態紹介と生育状況を触って体験	45%
味噌・醤油や豆腐・油揚げの製品出荷までの行程を触って体験	39%
食肉加工製造工程を企業技術者から説明と試作体験	35%
現場体験に特に関心がない	18%

⑦料理に利用している乾物（複数回答）

わかめ	96%	海苔	80%
干ししいたけ	89%	大豆	65%
切り干し大根	86%	小豆	52%
昆布	86%	とうがらし	50%
ひじき	83%	青のり	35%

⑧日頃よく利用する出汁の食材（複数回答）

顆粒だし	71%	干ししいたけ	59%
昆布	69%	旨味調味料	47%
固形スープの素	68%	液体だし	46%
かつお節	66%	煮干し	46%

3. 効果測定を盛り込んだ食育活動

視覚障害者を対象に、農産物の収穫体験に加え、醤油の醸造所での醤油搾り体験又は圃場での農業機械の操作を体験する「農業現場体験」を開催した。農業現場体験の参加者を対象とした、収穫体験した農産物を利用した「料理教室」、醤油に関する「学習会」を企画することにより、「日本型食生活」への関心を高めるとともに、食の生産から消費までの系統的な理解を深めることとした。

(1) 農業現場体験

埼玉県において農産物の収穫体験と醤油醸造所を見学する「農業・加工体験ツアー」を4回、神奈川県において農産物の収穫体験と農業機械の操作を体験する「農業体験ツアー」を1回、合計5回の農業現場体験を開催した（参加者総数 135 人）。

1) 農業・加工体験ツアー

埼玉県児玉郡神川町で、畑での農産物の収穫体験、醤油醸造所での醤油搾り体験を行う農業・加工体験ツアーを4回開催した。

体験受入先との調整、バスの手配は、株式会社 J T B コーポレートサービスの協力により行った。体験当日は、体験受入先のヤマキ醸造の担当者が同行し、現地案内した。

①開催日、参加人数

	開催日	参加人数*
第1回	平成 27 年 9 月 24 日（木）	28 名（視覚障害者 16 名）
第2回	平成 27 年 10 月 7 日（水）	31 名（視覚障害者 15 名）
第3回	平成 27 年 10 月 25 日（日）	28 名（視覚障害者 14 名）
第4回	平成 27 年 10 月 29 日（木）	19 名（視覚障害者 11 名）

*介助者含む

②スケジュール

時刻	行 程
9:00	参加者集合（清瀬市、川口市、所沢市、三芳町内）
9:30	バス出発 体験内容の説明、自己紹介、アンケート調査
11:00	埼玉県神川町到着
11:30	～農業現場体験～ ①畑での収穫体験 ②醤油醸造所での醤油搾り体験
15:00	埼玉県神川町出発
17:00	バス到着（清瀬市、川口市、所沢市、三芳町内） 参加者解散

③内容

1) 畑での収穫体験

神川町内の「豆太郎農園」で、神泉の郷有機農業推進協議会代表の石井清允氏の案内により、農産物の収穫体験を行った。

最初に、農園について説明を受けた後、石井氏やスタッフに収穫方法を教わりながら、3～4種類の農産物を収穫した。

開催日	収穫した農産物の種類
平成 27 年 9 月 24 日 (木)	なす、ピーマン、ねぎ
平成 27 年 10 月 7 日 (水)	なす、ピーマン、チンゲンサイ
平成 27 年 10 月 25 日 (日)	さつまいも、ミニ大根、チンゲンサイ
平成 27 年 10 月 29 日 (木)	さつまいも、ミニ大根、白菜、ねぎ



説明の様子



ねぎの収穫体験



チンゲンサイの収穫体験



ミニ大根の収穫体験

2) 醤油醸造所での醤油搾り体験

神川町内の「ヤマキ醸造」で、醤油搾り体験を行った。

シニアマネージャーの森田和彦氏から、醤油蔵や醤油製造について説明を受けた後、1班4～6人分かれて、体験キットを使い、もろみから醤油を搾る体験を行った。



もろみを移す作業



醤油を搾る作業

④参加者の反応

収穫体験では、体験の時期により収穫する農産物は異なったが、各回で「実際に触ることで、畑で生っている様子を知ることができた」「初めて自分で野菜を採ることができて良かった」などの感想があった。数種類の野菜を収穫したことで、栽培の様子や収穫の仕方、野菜が育つ土の状態にも違いがあることを実感してもらえた。醤油搾り体験では、参加者の多くが醤油搾りを体験するのは初めてであり、最初にもろみを試食して味を確認したり道具を触って確かめた後、スタッフの指導を受けながら、班ごとに協力して作業を進めた。「醤油ができる過程を体験して理解することができた」「もろみともろみを搾ってできた醤油の味が違うことに驚いた」「参加者同士協力しながら楽しく学ぶことができて良かった」などの感想があった。

2) 農業体験ツアー

神奈川県小田原市で、畑での農産物の収穫体験、農業機械の操作体験を行う農業体験ツアーを1回開催した。

①開催日、参加人数

	開催日	参加人数*
第1回	平成27年10月14日(水)	29名(視覚障害者18名)

*介助者含む

②スケジュール

時刻	行 程
9:00	参加者集合(横浜市内)
9:30	バス出発 体験内容の説明、自己紹介、アンケート調査
11:00	神奈川県小田原市到着
11:30	～農業現場体験～ ①畑での収穫体験 ②農業機械の操作体験
14:30	神奈川県小田原市出発
16:00	バス到着(横浜市内) 参加者解散

③内容

小田原市内の「ミナファファーム」で、ミナファ株式会社代表取締役の平井俊春氏の案内により、里芋の収穫体験とトラクターの操作体験を行った。

1) 畑での収穫体験

最初に、畑や農産物の栽培・管理などについて説明を受けた後、里芋の葉に触れて大きさや形を確かめてもらった。次に、平井氏やスタッフに里芋の収穫方法について教わりながら、スコップを使って里芋を土から掘り出す作業を行った。掘り出した里芋は土を振り落とした後、参加者で協力して茎から里芋を取り外す作業を行った。



里芋の収穫体験



里芋を取り外す作業

2) 農業機械の操作体験

里芋の畑から場所を移動し、トラクターの操作体験を行った。平井氏の指導の下、一人ずつトラクターに乗車し、運転の操作を体験した。



トラクターの操作体験

④参加者の反応

スコップで土を掘り起こし、土の中から里芋が出てくると歓声が上がった。ほとんどの参加者が里芋の収穫体験は初めてであり、「里芋の葉がとても大きかった」「里芋掘りがこんなに力のいる作業だとは思わなかった」「土の中で里芋が塊になっているのを知った」などの感想があった。掘り出した里芋の塊を茎から外す作業では、参加者同士で協力しながら熱心に取り組んでいた。トラクターの操作体験は「貴重な経験になった」などの感想があり、農業を身近に感じてもらうきっかけとなった。体験全体を通して、「これからは食事をいただくとき、作っている方の苦労や思いにも心を寄せたい」「一緒に体験することで参加者同士の親睦を深めることができ良かった」などの感想があった。

(2) 料理教室

農業現場体験で収穫体験した農産物を使った料理教室を東京都清瀬市、埼玉県所沢市、三芳町、神奈川県横浜市で4回開催した（参加者総数80名）。

①開催日、参加者数

	開催日	参加人数*
第1回	平成27年9月8日（火）	15名（視覚障害者9名）
第2回	平成27年10月30日（金）	24名（視覚障害者12名）
第3回	平成27年11月19日（木）	19名（視覚障害者11名）
第4回	平成28年1月23日（土）	22名（視覚障害者11名）

*介助者含む

②内容

視覚障害者に対する調理指導の経験がある講師に、収穫体験した農産物を利用し、ご飯と主菜、副菜が揃った日本型食生活の実習献立を作成依頼した。当日は、講師の指導や介助者の補助により、各家庭でも作れるよう、調理のコツやポイントなども学びながら調理した。

	実習料理	講師
第1回	・カジキのトマト煮 ・なすの鍋しぎ焼き ・あいませ（大根） ・白飯	田口道子氏
第2回	・焼きおにぎりのお茶漬け ・ピーマンの牛肉巻き 和風照り焼き ・千草蒸し ・もやしとにんじん、チンゲンサイのサラダ	長江伊都子氏
第3回	・醤油おこわ ・里芋のクリーム煮 ・キャベツと桜エビのサラダ ・白玉菊団子	田口道子氏
第4回	・菜飯（チンゲンサイ） ・ぶり大根 ・サツマイモの金平	田口道子氏



講義の様子



調理実習の様子



実習料理（第1回）



実習料理（第2回）



実習料理（第3回）



実習料理（第4回）

③参加者の反応

各回、講師や介助者と一緒に、熱心に調理を行っていた。普段、料理をしないという人も真剣に取り組んでいた。講師から家庭で実践できる調理のコツを学び、「知らないことがわかり勉強になった」「料理のレパートリーが増えた」、料理教室の後日に「さっそく家で作ってみた」などの感想が寄せられた。

(3) 学習会

日本醤油協会の協力による「しょうゆもの知り博士の出前授業」を埼玉県川口市で1回開催した（参加者総数 22 名）。

①開催日、参加者数

	開催日	参加人数*
第1回	平成27年11月5日（木）	22名（視覚障害者16名）

*介助者含む

②講師

日本醤油協会 勝田修支氏

③内容

醤油の原料になる大豆や小麦のサンプル、小瓶に入った醤油の製造工程途中のサンプルを参加者に回覧し、触ったり匂いをかいで確認しながら、醤油の原料と作り方、醤油の特徴などについて学んでいた。

出前授業終了後、「日本型食生活」についての簡単な講義を実施した。



講義の様子

④参加者の反応

講師が用意したサンプルを興味深そうに触ったり、匂いをかいだりしながら、醤油について学び、「醤油の香り成分が 300 種類もあると初めて知った」「身近な調味料である醤油について学ぶことができて良かった」などの感想があった。

4. 事業成果の活用及び普及

食育活動の取組が、全国の視覚障害者に対する食育活動のモデルとなるよう、これらの取組の実施状況を音声版CDにまとめ、食に関心を持つ視覚障害者や関係団体に広く配布した。また、事業内容の全国的な波及を目指し、ホームページに事業の成果を掲載した。

(1) 音声版CD

「農業現場体験」「料理教室」「学習会」の3つの食育活動の実施状況を、音声版CD（デージー図書）及びカセットテープ「日本型食生活を支える～食育活動の取組～」(収録時間 60 分) にまとめ、全国の盲学校、点字図書館等の施設や視覚障害者個人など約 1,300 か所に配布した。

(2) ホームページ

当協会ホームページ「すこやか食生活ネット」に、事業の概要、取組内容を掲載した。

すこやか食生活ネット

消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業

現在のページ: すこやか食生活ネットのページ > 消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業 > 掲載内容 文字サイズ変更 中 大

平成27年度消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業

すこやか食生活協会が、農林水産省補助事業「平成27年度消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業」により、実施した取組をご紹介します。

食育活動の取組

(1) 農業現場体験

① 農産・加工体験ツアー

埼玉県東芝原村川町で、障りの農産物の収穫体験、醤油醸造所での醤油作り体験を行う農産・加工体験ツアーを開催しました。

	開催日	参加人数
第1回	平成27年10月24日(水)	28人
第2回	平成27年10月27日(水)	31人
第3回	平成27年10月28日(木)	28人
第4回	平成27年10月29日(金)	19人

(2) 障りの収穫体験

神川町内のびん太郎農園にて、障者の障害者福祉施設代表の市井清太郎のご案内により、農産物の収穫体験を行いました。ナス、ピーマン、パプリカ、キュウリ、サツマイモ、ミカド糖、とこや菜の花から、各団体の障者の収穫を行いました。

障りについての説明

びん太郎農園の収穫体験

ホームページ

(<http://www.sukoyakanet.or.jp/>)

Ⅲ. 食育活動の効果測定

1. 調査概要

食育活動の効果を測るため、食育活動の前後に、視覚障害者の参加者を対象としたアンケート調査を実施した。(P. 26「アンケート調査票」参照)

(1) 回答者数

事前調査 72 人

事後調査 60 人

(2) 調査時期

事前調査 農業現場体験実施直前

事後調査 講習会（料理教室、学習会）終了直後

2. 目標及び達成状況

(1) 目標

- ①「日本型食生活」の認知度の向上 80%
- 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 70%
- ④食に関する知識が向上した者の割合 70%
- ⑤和食・地域の食文化に関する理解が深まった者の割合 70%

(2) 達成状況

①の目標については、

事後調査で、「日本型食生活」の内容が「よくわかった」者は 83%、「ある程度わかった」者は 15%であった。(事後調査問 3)

②の目標については、

事前調査で「日本型食生活」を「実践している」者は 79%、事後調査で「日本型食生活」を「実践している」又は「今後は取り組もうと思う」者は 96%であった。(事前調査問 5、事後調査問 4)

③の目標については、

事後調査で、食育活動の参加前に比べて「食や農林漁業への関心が高まった」者は 95%であった。(事後調査問 5)

④の目標については、

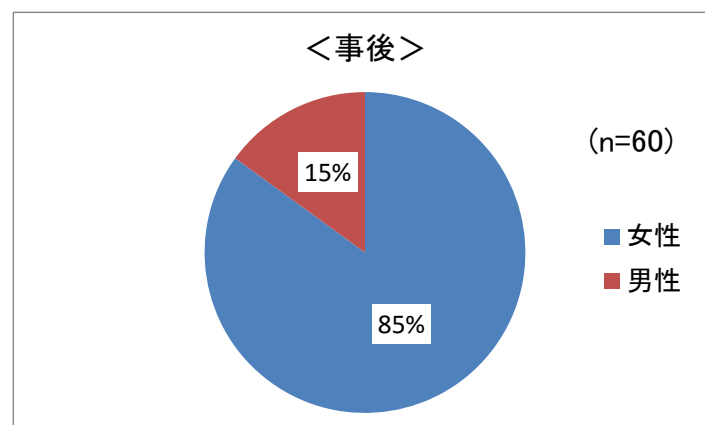
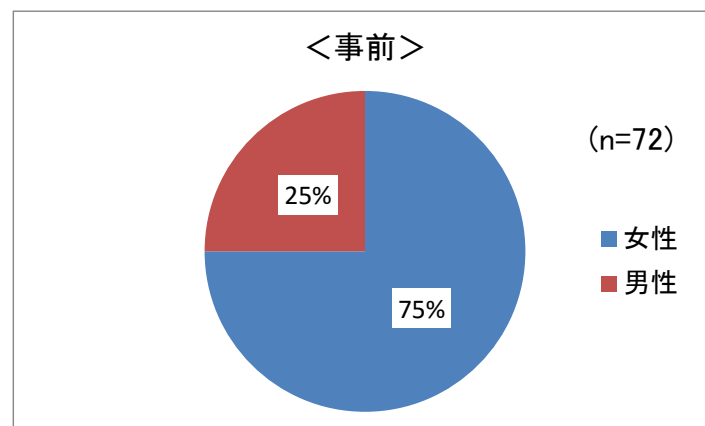
事後調査で、食育活動の参加後、「野菜について実の付き方や収穫の仕方など色々なことがわかった」者は 67%、「味噌・しょうゆについて、作り方や原料など色々なことがわかった」者は 86%、「料理のレパートリーが広がった」者は 68%であった。（事後調査問 7）

⑤の目標については、

事後調査で、食育活動に参加して今後、食生活に取り入れたいと思うことは、「なるべく国産のものを選んで食べる」80%、「味噌・しょうゆを上手に利用する」83%、「食文化を大事にし、地域の産物を活かす」72%、「旬の食材を日々の食卓に取り入れる」88%、「食材は無駄なく調理し、食事は残さず食べる」80%であった。（事後調査問 6）

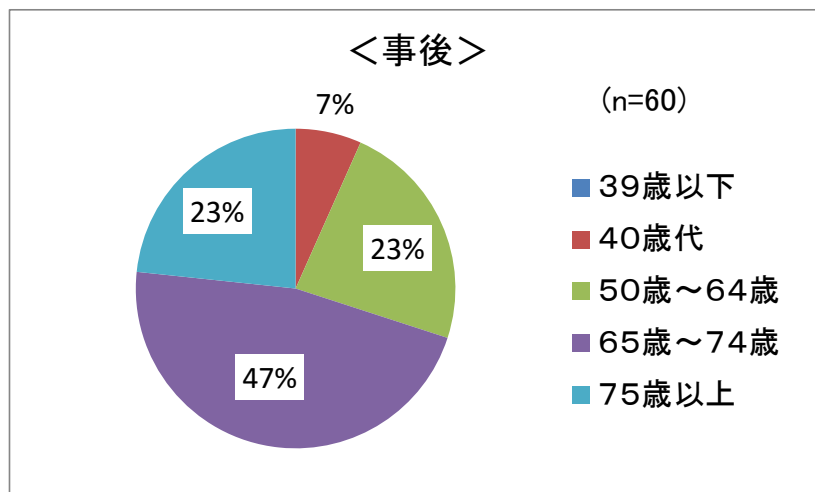
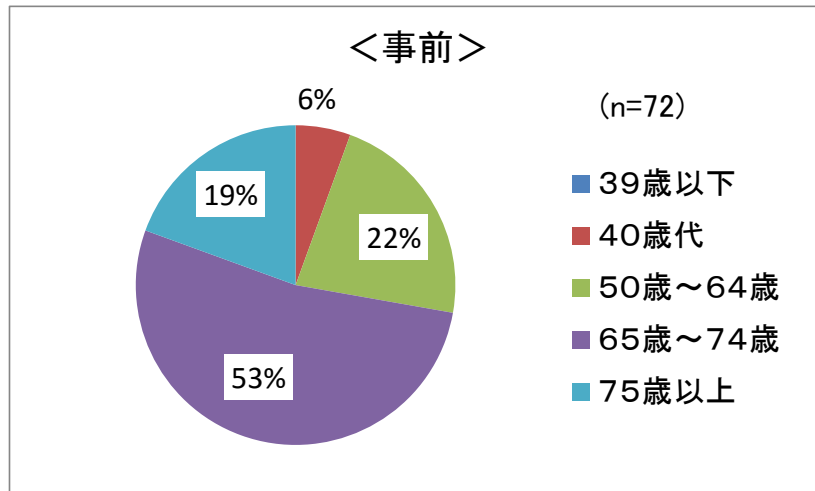
3. 調査結果

（1）性別



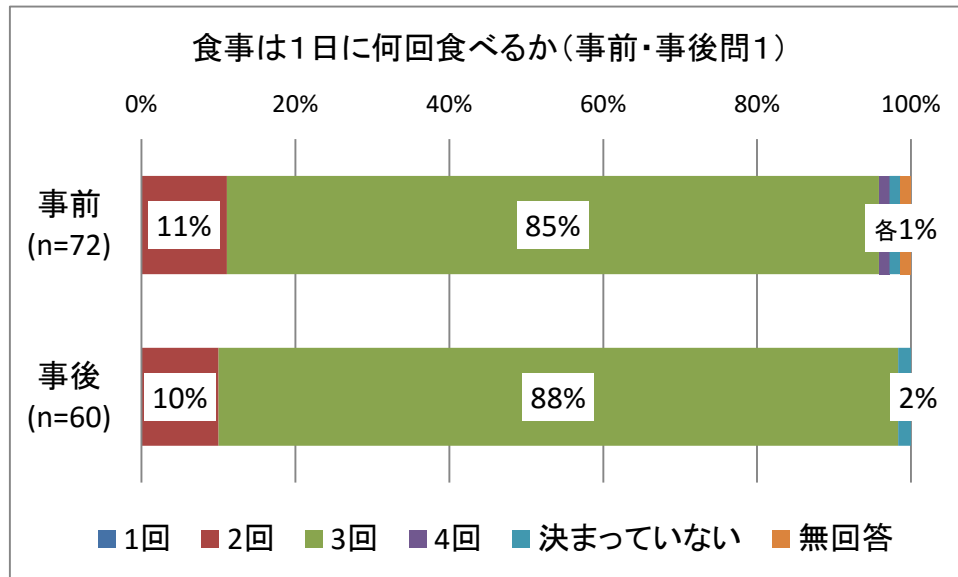
(2) 年代

事前調査、事後調査ともに、65～74 歳が 5 割と最も多く、50～64 歳が 2 割、75 歳以上が 2 割、40 歳代が 1 割であった。



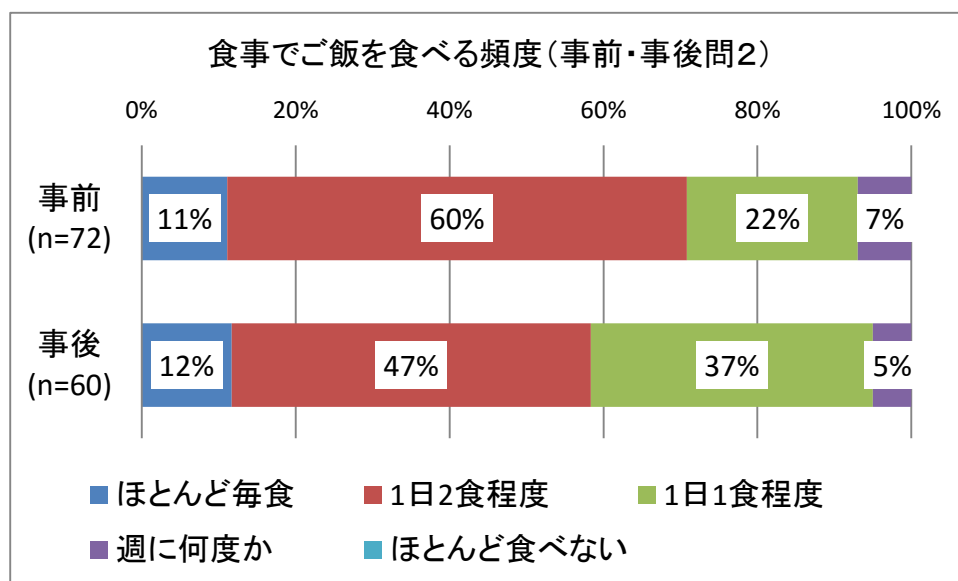
(3) 食事の回数について

食事は「1日に3回食べている」と回答した者が、事前調査 85%、事後調査 88%であり、ほとんどの人が食事の回数は1日3回であった。



(4) ご飯の摂取頻度について

食事でご飯を食べる頻度は「1日2食程度」と回答した者が、事前調査 60%、事後調査 47%と最も多かった。事前調査、事後調査ともに9割の人が1日1食以上ご飯を食べていた。

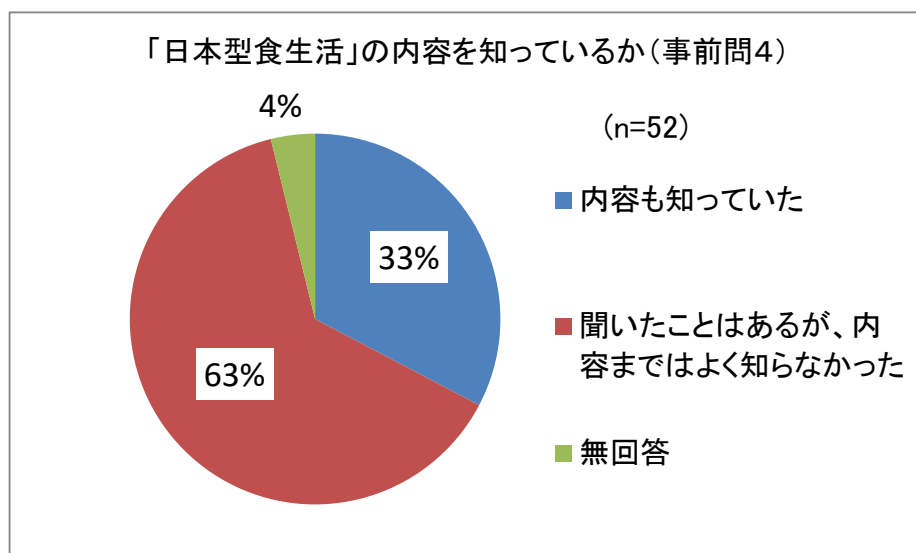
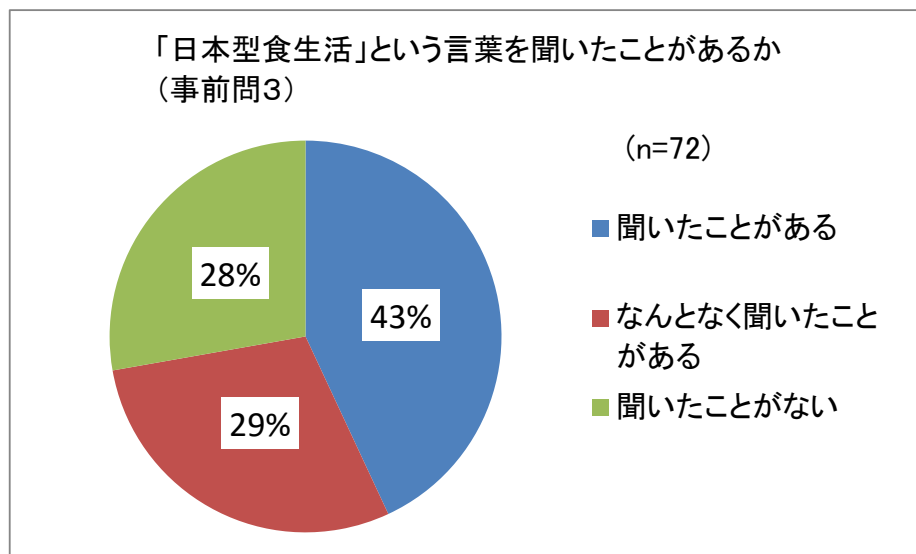


(5) 「日本型食生活」について

① 「日本型食生活」の認知度

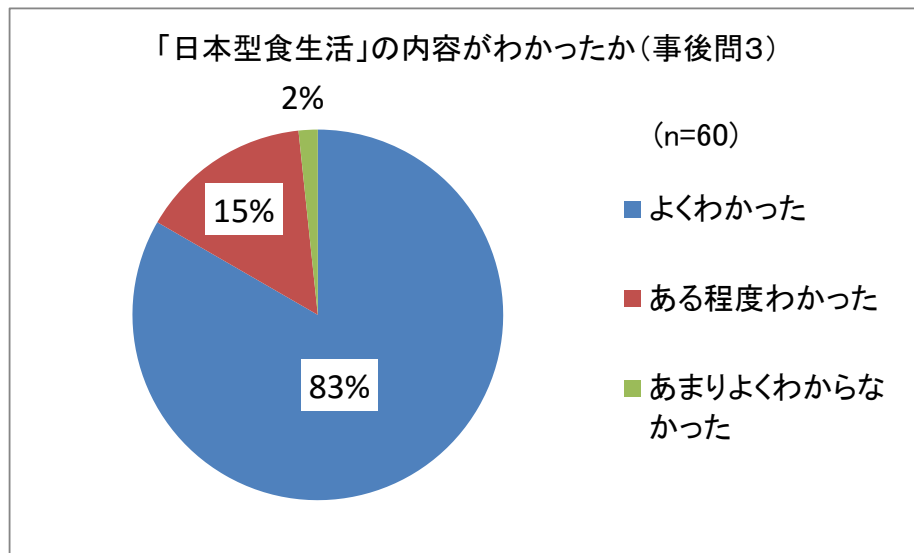
事前調査で、「日本型食生活」という言葉を「聞いたことがある」者は43%、「なんとなく聞いたことがある」者は29%であった。このうち、「日本型食生活」の「内容も知っていた」者は33%であった。

「日本型食生活」という言葉を認知していた者は全体の72%、内容まで認知していた者は全体の24%であった。



② 「日本型食生活」の理解度

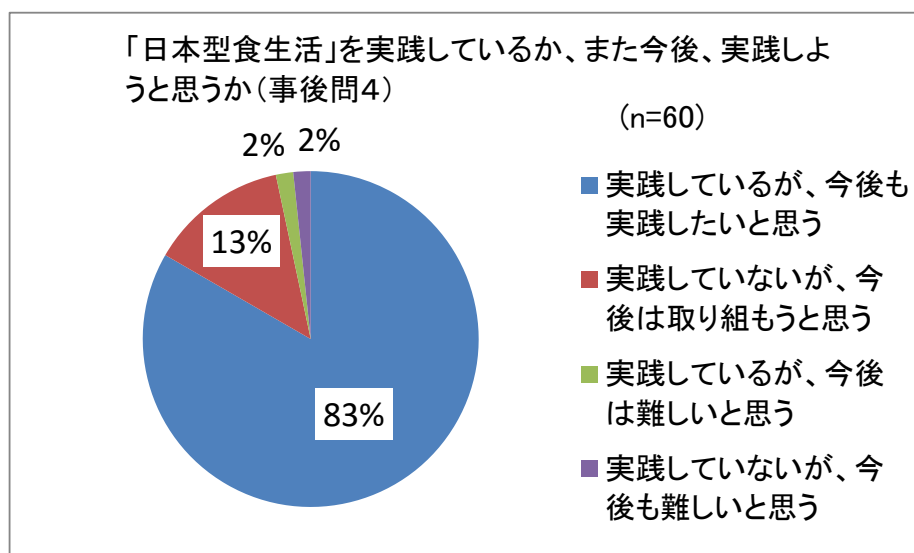
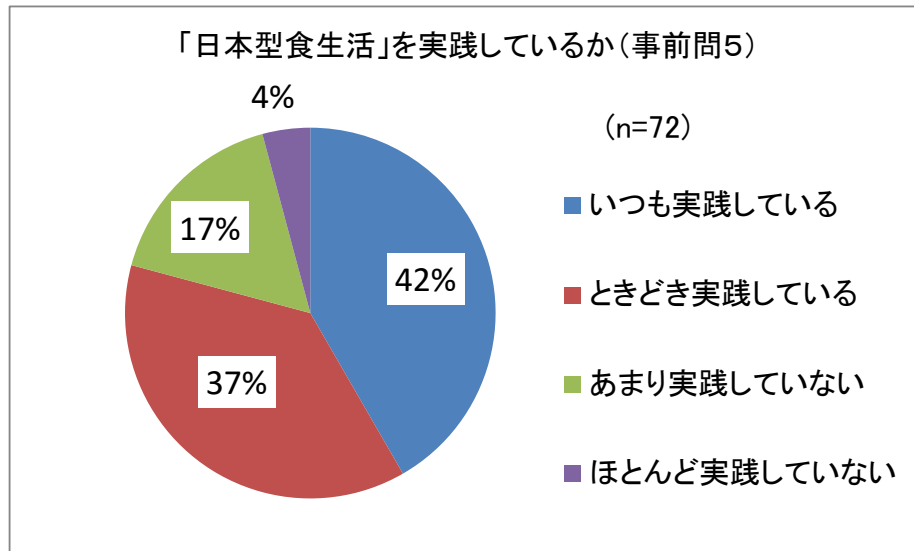
事後調査で、「日本型食生活」の内容が「よくわかった」者は83%、「ある程度わかった」者は15%で、食育活動の参加後、ほとんどの人が「日本型食生活」について理解が深まった。



③「日本型食生活」の実践度

事前調査で、「日本型食生活」を「いつも実践している」、又は、「ときどき実践している」者は79%であった。

事後調査で、「日本型食生活」を「実践している」者は83%、「今後は取り組もうと思う」者は13%で、食育活動の参加後、96%の人が「日本型食生活」を実践したいと考えていた。

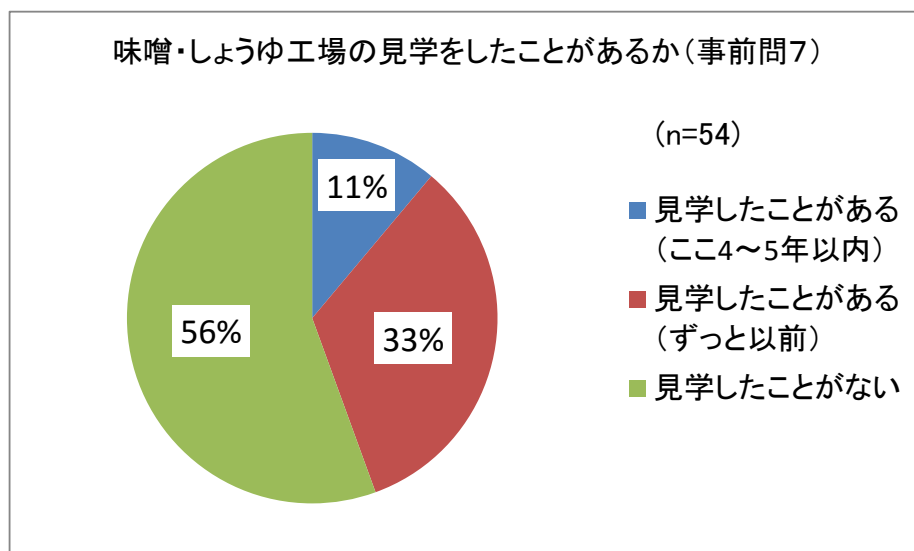
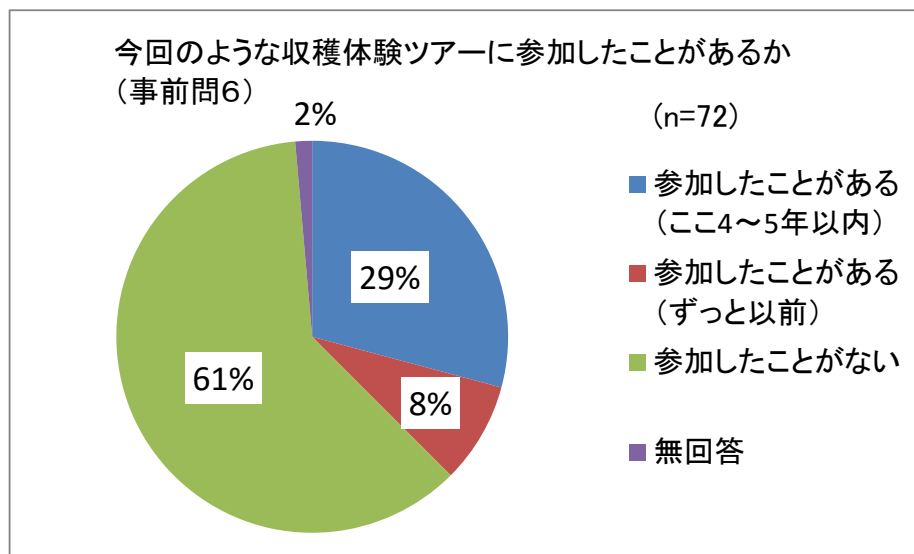


(6) 食育活動について

①過去の参加状況

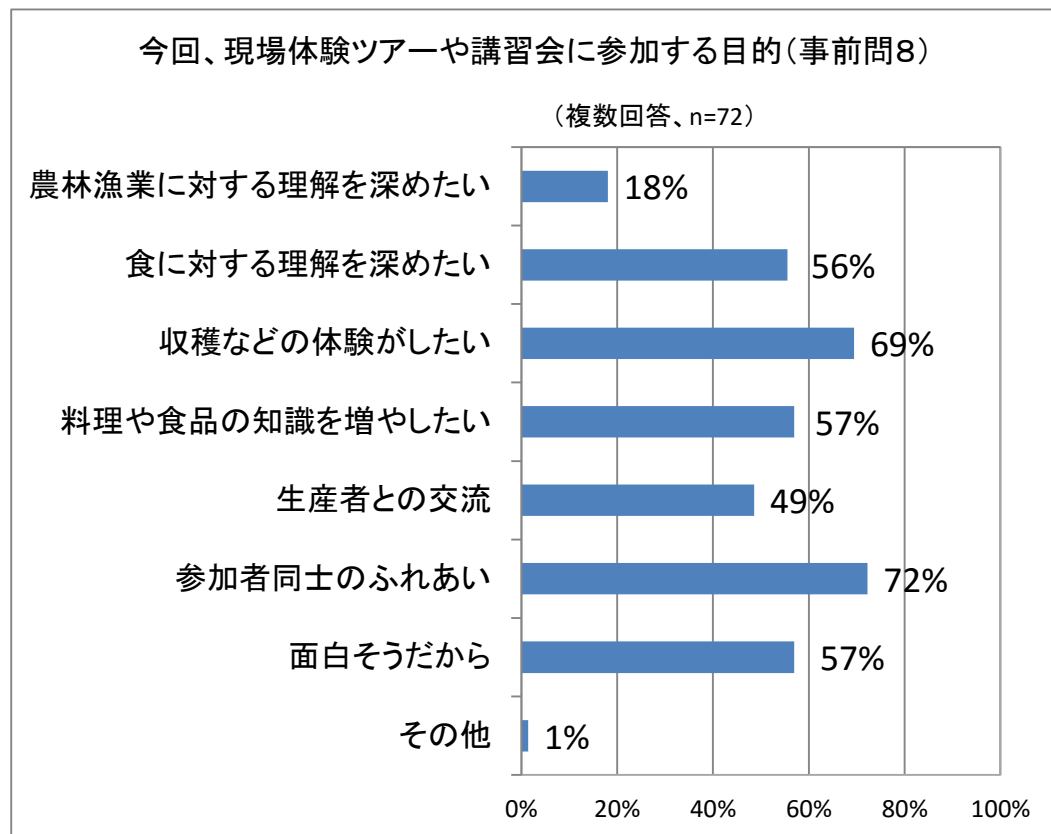
事前調査で、今回のような収穫体験ツアーに「参加したことがある」者は37%、「参加したことがない」者は61%であった。

事前調査で、農業・加工体験ツアーの参加者のうち、味噌・しょうゆ工場を「見学したことがある」者は44%、「見学したことがない」者は56%であった。



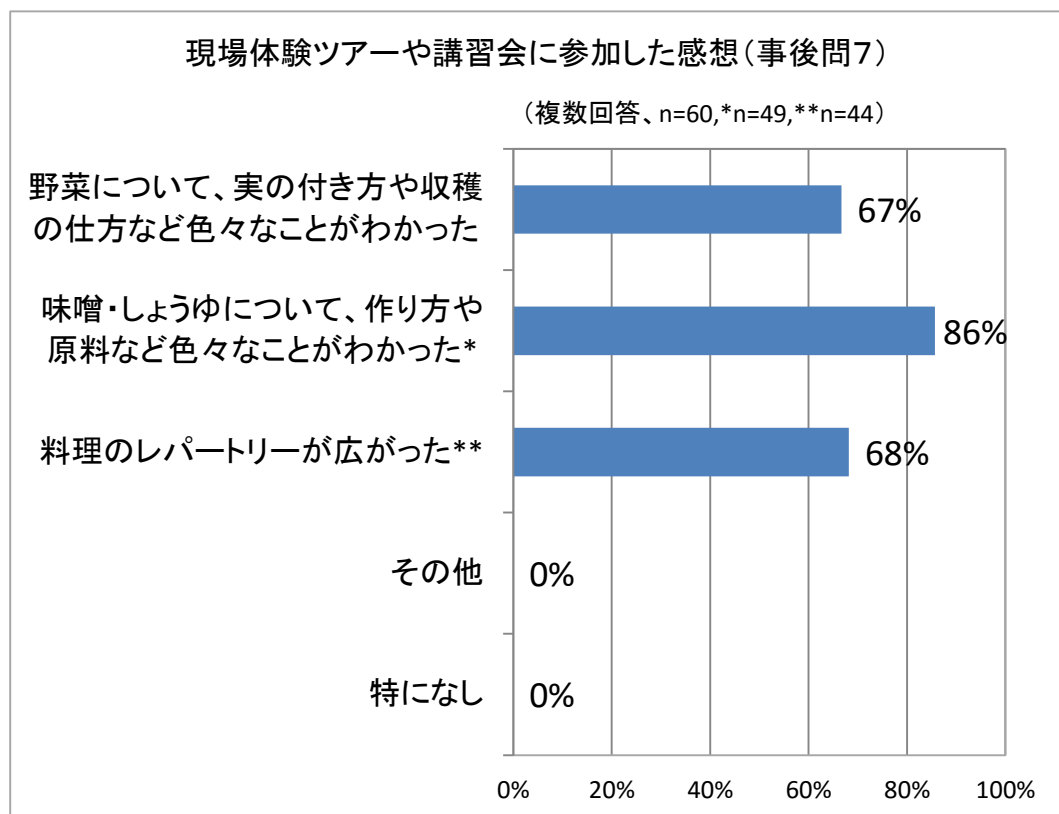
②参加の目的

事前調査で、今回、現場体験ツアーや講習会に参加する目的として、「参加者同士のふれあい」が72%と最も多かった。次いで、「収穫などの体験がしたい」が69%、「面白そうだから」が57%であった。「農林漁業に対する理解を深めたい」は18%と低かった。



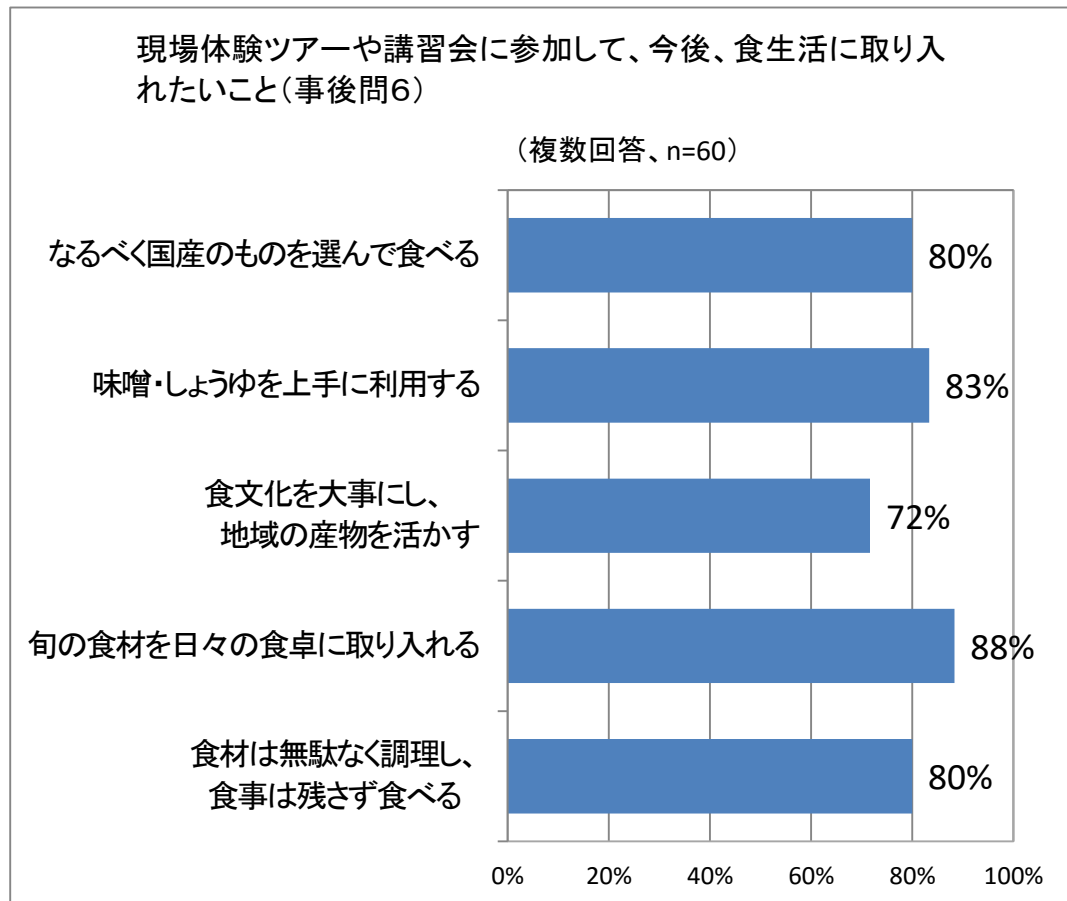
③参加した感想

事後調査で、食育活動に参加した感想は、「野菜について、実の付き方や収穫の仕方など色々なことがわかった」と回答した者が全体の67%、農業体験ツアーの参加者の82%であった。農業・加工体験ツアーの参加者の86%が「味噌・しょうゆについて、作り方や原料など色々なことがわかった」、料理教室の参加者の68%が「料理のレパートリーが広がった」と回答していた。



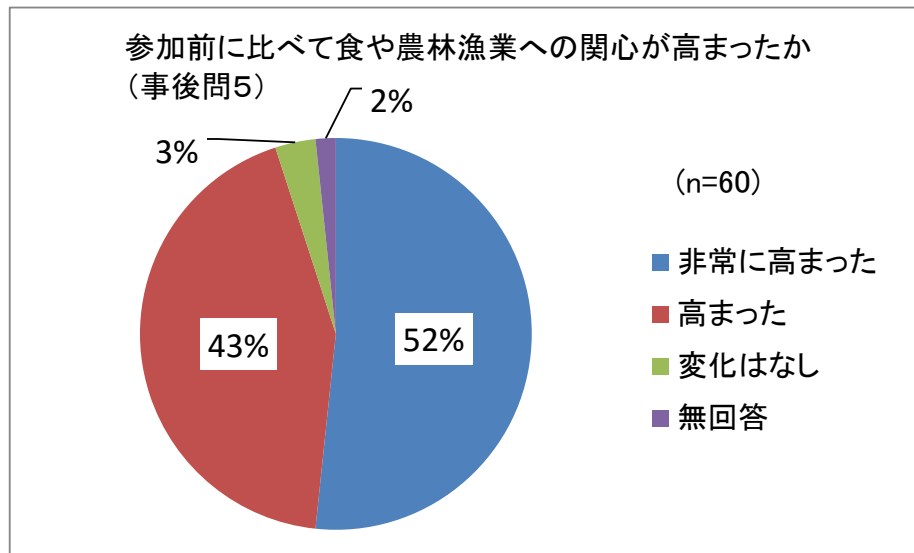
④参加後、食生活に取り入れたいこと

事後調査で、食育活動に参加して今後、食生活に取り入れたいことは、「旬の食材を日々の食卓に取り入れる」が88%と最も多く、次いで「味噌・しょうゆを上手に利用する」が83%、「なるべく国産のものを選んで食べる」が80%、「食材は無駄なく調理し、食事は残さず食べる」が80%であった。



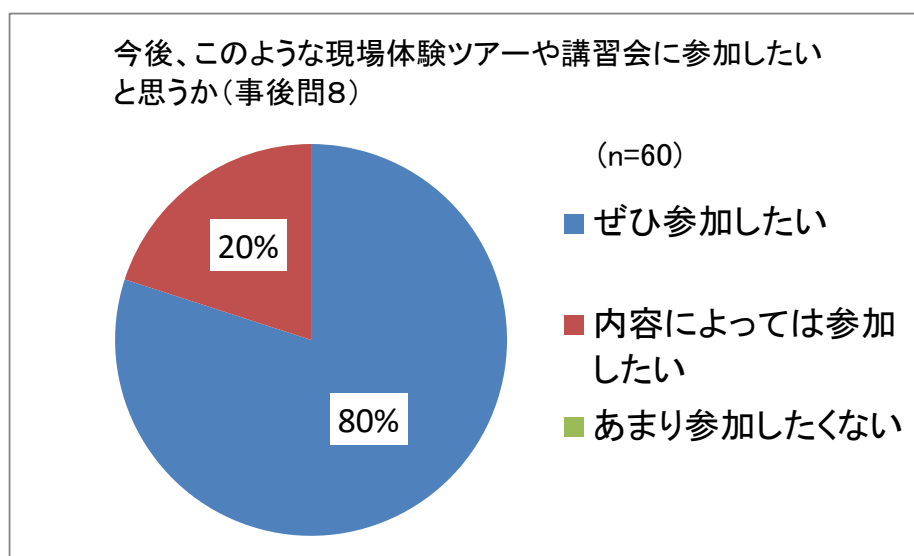
⑤参加後の食や農林漁業への関心度

事後調査で、参加前に比べて食や農林漁業への関心が「非常に高まった」者は52%、「高まった」者は43%で、95%の人が食や農林漁業への関心が高まった。



⑥今後の参加希望

事後調査で、今後、このような現場体験ツアーや講習会に「ぜひ参加したい」者は80%、「内容によっては参加したい」者は20%、「あまり参加したくない」者はいなかった。



(参考) アンケート調査票

事前アンケート調査票

問1 食事は1日に何回食べますか。

1. 1回
2. 2回
3. 3回
4. 4回以上
5. 空腹を感じたときに食べるので、回数は決まっていない

問2 食事で「ご飯」を食べる頻度はどれくらいですか。

1. ほとんど毎食
2. 1日2食程度
3. 1日1食程度
4. 週に何度か
5. ほとんど食べない

問3 「日本型食生活」という言葉を聞いたことがありますか。

1. 聞いたことがある (問4へ)
2. なんとなく聞いたことがある (問4へ)
3. 聞いたことがない (問5へ)

問4 問3で「1. 聞いたことがある」「2. なんとなく聞いたことがある」と回答した人に伺います。「日本型食生活」※の内容をご存知でしたか。

1. 内容も知っていた
2. 聞いたことはあるが、内容まではよく知らなかった

※「日本型食生活」とは、「ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、茶など多様な副食などを組み合わせ、栄養バランスに優れた食生活」のことです。

問5 「日本型食生活」※を実践していますか。

1. いつも実践している
2. ときどき実践している
3. あまり実践していない
4. ほとんど実践していない

問6 今回のような収穫体験のツアーに参加したことがありますか。

1. 参加したことがある（ここ4～5年以内）
2. 参加したことがある（ずっと以前）
3. 参加したことがない

問7 味噌・しょうゆ工場の見学をしたことがありますか。

1. 見学したことがある（ここ4～5年以内）
2. 見学したことがある（ずっと以前）
3. 見学したことがない

問8 今回、現場体験ツアーや講習会に参加する目的は何ですか。（複数回答）

1. 農林漁業に対する理解を深めたい
2. 食に対する理解を深めたい
3. 収穫などの体験がしたい
4. 料理や食品の知識を増やしたい
5. 生産者との交流
6. 参加者同士のふれあい
7. 面白そうだから
8. その他

（F1）あなたの性別を教えてください。

1. 女性
2. 男性

（F2）あなたの年齢を教えてください。

1. 39歳以下
2. 40歳代
3. 50歳～64歳
4. 65歳～74歳
5. 75歳以上

事後アンケート調査票

問1 食事は1日に何回食べますか。

1. 1回
2. 2回
3. 3回
4. 4回以上
5. 空腹を感じたときに食べるので、回数は決まっていない

問2 食事で「ご飯」を食べる頻度はどれくらいですか。

1. ほとんど毎食
2. 1日2食程度
3. 1日1食程度
4. 週に何度か
5. ほとんど食べない

問3 「日本型食生活」(ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、茶など多様な副食などを組み合わせ、栄養バランスに優れた食生活)の内容がわかりましたか。

1. よくわかった
2. ある程度わかった
3. あまりよくわからなかった

問4 「日本型食生活」を実践していますか。また今後、実践しようと思いませんか。

1. 実践しているが、今後も実践したいと思う
2. 実践しているが、今後は難しいと思う
3. 実践していないが、今後は取り組もうと思う
4. 実施していないが、今後も難しいと思う

問5 現場体験ツアーや講習会に参加して、参加前に比べて食や農林水産業への関心が高まりましたか。

- | | | |
|------------|---------|----------|
| 1. 非常に高まった | 2. 高まった | 3. 変化はなし |
|------------|---------|----------|

問6 現場体験ツアーや料理教室に参加して、今後、食生活に取り入れたいと思うことは何ですか。(複数回答)

- | |
|-------------------------|
| 1. なるべく国産のものを選んで食べる |
| 2. 味噌・しょうゆを上手に利用する |
| 3. 食文化を大事にし、地域の産物を活かす |
| 4. 旬の食材を日々の食卓に取り入れる |
| 5. 食材は無駄なく調理し、食事は残さず食べる |

問7 現場体験ツアーや講習会に参加した感想を教えてください。(複数回答)

- | |
|-----------------------------------|
| 1. 野菜について、実の付き方や収穫の仕方など色々なことがわかった |
| 2. 味噌・しょうゆについて、作り方や原料など色々なことがわかった |
| 3. 料理のレパートリーが広がった |
| 4. その他 |
| 5. 特になし |

問8 今後、このような現場体験ツアーや講習会に参加したいと思いますか。

- | |
|-----------------|
| 1. ぜひ参加したい |
| 2. 内容によっては参加したい |
| 3. あまり参加したくない |

(F1) あなたの性別を教えてください。

1. 女性 2. 男性

(F2) あなたの年齢を教えてください。

1. 39歳以下 2. 40歳代 3. 50歳～64歳
4. 65歳～74歳 5. 75歳以上

IV. 事業の成果と今後の方向について

効果測定を盛り込んだ食育活動として、視覚障害者及び介助者を対象に、農業現場体験および農業現場体験と「日本型食生活」に関連した料理教室、学習会を実施した。

食育活動の実施前に、全国の視覚障害者に行った意識・実態調査では、農業や流通・加工などの現場体験について関心のある事項として、「野菜畑・果樹園での収穫体験と農業者からの栽培管理方法の説明」と回答した人が多かった。また、和食に最も重要と思われる分野は、「料理（季節を特徴づける食べ物がある。汁物に出汁を使う。味噌と醤油が基本的な調味料である）」とする回答が多かった。そこで、今回の食育活動は、これらの要素を取り入れた内容を実施した。

食育活動の参加者のうち6割が過去に収穫体験ツアーに参加したことがなく、事前調査で参加の目的を聞いたところ、「収穫の体験がしたい」と回答した者は69%と多かった。その他の参加目的として、「参加者同士のふれあい」と回答した者は72%、「食に対する理解を深めたい」と回答した人は56%であった。これらに対し、「農林漁業に対する理解を深めたい」とした者は18%と低かったが、事後調査で、「参加前に比べて食や農林漁業への関心が高まった」者は95%となった。食育活動に参加して、今後、「旬の食材を日々の食卓に取り入れたい」とした者は88%、「味噌・醤油を上手に利用したい」とした者は83%、「なるべく国産のものを選んで食べる」とした者は80%、「食材は無駄なく調理し、食事は残さず食べる」とした者は80%であった。

「日本型食生活」については、事前調査では「日本型食生活」という言葉を「聞いたことがあり内容も知っていた」者は24%であったが、事後調査では「日本型食生活」の「内容がよくわかった」者は83%となり、認知度が高まった。実践についても、事後調査で「実践している」とした者は83%、「今後は取り組もうと思う」者は13%であり、食育活動の参加後に96%の人が「日本型食生活」を実践したいと考えていた。

これらの結果から、触覚や臭覚による現場体験や現場体験に関連した学習会、料理教室に参加することで、「日本型食生活」の認知度や実践度を高め、食や農業への理解が深まることが明らかとなった。

食育活動の取組内容を音声版CDに取りまとめ、これらの取組が食育活動のモデルとなるよう、視覚障害者関係団体、視覚障害者個人に配布した。臨場感を出すため、食育活動の現場で生産者が説明している様子や参加者の反応を録音して収録した。これにより、体験に参加していない視覚障害者が現

場の状況を疑似体験することを通じて理解を深め、場合によれば実践活動にもつながる効果的なものとなった。

昨年度の課題として、多くの生産者、流通業者に受け入れの経験がないことから、視覚障害者が触覚、聴覚により体験できる生産・流通・加工現場が少なく、受け入れ先の決定に時間がかかった。このため、今年度は旅行会社の協力により体験の受入先を決定した。今後も、食育活動の活性化のために、旅行会社などとも連携しながら、視覚障害者の受け入れが未経験の生産者、流通業者に、受け入れの参考となるよう今回の取組をモデルとして示すことが必要であると考えられる。

また、今回、農業現場体験に醤油醸造所の見学を組んだが、食品衛生上、醤油蔵に入れられないため、ガラス越しでの説明となった。今後、食品工場の見学を実施する場合、加工体験を盛り込んだり、説明の補助として触ったり、匂いをかいで確認できる原料や道具などの用意が、視覚障害者が現場を理解する上で必要であると感じた。

そして、体験ツアーに参加する目的として参加者間の交流と7割が回答していたことから、視覚障害者にとって、他者との交流ができる取組がより効果的であると考えられた。

本事業の実施により、体験型の取組は、実態を理解するのに効果が高いことが示され、今後の食育活動において、触覚、聴覚等による体験を組み込むことが、視覚障害者の食や農林漁業への関心を高める大きな手段であることが明らかとなった。