

大阪成蹊大学（大阪市）

NSW株式会社（泉佐野市）

食育・
地産
地消

産学連携による
大阪産（もん）野菜を使った加工品の開発



開発された商品（左から）「お鍋といっしょに！食べる柚子胡椒」「ナッツとドライフルーツのハーブオイルコンフィ」「アロマコーディアル（ハイビスカス&カモミール&レモン）」「8種mixのフルーツポンチ フレーバーティーテイスト」

取組内容

- 2018年より大阪成蹊大学とNSW株式会社とで大阪産（もん）野菜を使用したピクルスを共同開発し、これまで10アイテム以上を商品化。学生は商品開発だけではなく製造作業やテスト販売も経験。
- これまで、大阪産（もん）野菜のPR、野菜摂取量不足の解消、野菜の端材を活用した食品ロス削減、食酢による健康促進、心身のリラックス効果などをもつハーブの認知度向上等をテーマに商品を開発。
- ハーブ摘みや、野菜の収穫体験、ピクルス作り体験など、子ども向け食育イベントも実施。

取組に至った経緯

- 大阪の農業が抱えている課題を理解し、大阪産（もん）野菜のPRに繋げるため、学生が主体となって商品開発に挑戦。



NSW株式会社 代表取締役 西出氏



商品開発の打ち合わせ風景

取組の成果

- 開発した商品は、NSW株式会社が経営するカフェ（店舗名：SON CAFÉ）やオンラインストアにて販売。

今後の展望

- 今後も学生が主体となって商品開発を進める予定。大阪産（もん）野菜のブランド価値やハーブの認知度向上を図り、食育活動を実施するなどにより、地域を元気にしていきたい。

大阪府大阪市

西野農園

食育・
地産
地消

大都市の市街化区域で
営む施設園芸



取組内容

- 大阪市内の高層住宅に囲まれた地域で、しゅんぎく、トマト、いちご（紅ほっぺ、章姫）、なにわの伝統野菜（田辺大根（たなべだいこん）、天王寺蕪（てんのうじかぶら）、勝間南瓜（こつまなんきん）、玉造黒門越瓜（たまつくりくろもんしろり））等を栽培。大阪の都市農業の発展や、なにわの伝統野菜の継承に親子で取り組む。
- 圃場前に野菜の自動販売機を設置するとともに、夏野菜のシーズンは旬の野菜を中心に直売所を開設。収穫イベントや体験農園等も受け入れ、周辺住民の理解を得ながら都市農業を振興。
- 大阪市内で、小学生以下の子どもを対象とした農業体験教室で、野菜の栽培指導等を実施。
- 既存のハウスに令和3年から高床式栽培システムを導入を行い、いちごの生産を開始した。生産に当たっては生物農薬を活用し、農園やJA直売所での販売に加え いちご狩りを実施。

取組に至った経緯

- 都市農地は住宅地に囲まれているため、農作業に伴う農業機械の騒音や臭いなどの課題に対して周辺住民の理解が不可欠であることから、地産地消や食育、農業体験等を通して、周辺住民の理解醸成を図る。

今後の展望

- 収穫（農業）体験などを通して、消費者に地元農産物の新鮮さやおいしさを感じてもらい、都市農業への理解をさらに深めてほしい。それにより、農産物の消費拡大や地産地消を進め、都市農地の保全や経営安定を図っていきたい。



野菜の自動販売機

大阪府堺市

大阪府立農芸高等学校

食育・
地産
地消

地域、学校、社会を繋ぐ

酪農教育ファーム



取組内容

- 府内唯一の酪農教育ファーム認証牧場（一般社団法人中央酪農会議により認証）として、消費者の大阪酪農に対する理解向上と牛乳消費の拡大を目標に活動を開始。
- 近隣の方々や小中学校を対象に、大阪酪農の現状と地域産牛乳の必要性について発信。

取組に至った経緯

- 生徒たちの熱意から始まり、本格的な活動を目指すため地域の食育推進や府内酪農家へ活動を広げていくことを目的として開始。

取組の成果(受賞等)

- 2024年度「酪農教育ファーム活動」
小学校からの来校 3回、1回あたりの参加人数は約30名、計約90名
小学校への出前事業 2回、1回あたりの参加人数は約30名、計約60名
イベントの中での活動（京都市動物園：参加者約50名、堺市農業祭：参加者約600名、みつけ展：参加者約200名）
- 近畿「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(第4回)に選定。
- 第8回ディスカバー農山漁村(むら)の宝に選定。



堺市農業祭における牛の模型を使用した乳しぼり体験

今後の展望

- 関係機関と連携し、食博覧会大阪での食育セミナーや地域マルシェなど様々なイベントを通じ、地域酪農や牛乳・乳製品をPRし、持続可能な大阪酪農を目指す。

大阪府岬町

株式会社陸水

地産
地消

大消費地大阪で陸上養殖を
行う地産地消の取組



取組内容

- 大阪府岬町で、サーモン、トラフグ、クエ、ヒラメの陸上養殖を実施。飼養水は地下から汲み上げた海水を紫外線殺菌し常にかけ流して使用するため、抗生物質を使用しなくても病気の発生がなく、養殖魚特有の臭いもない。
- 人工種苗を使用しているので稚魚を安定的に確保でき、寄生虫や食中毒のリスクもほとんどないことから、持続可能な水産業の構築に貢献。
- 養殖場が消費地に近いことから輸送中のCO2を削減。産業廃棄物を出さないよう、水槽には再生可能な素材「ポリプロピレン」を使用するなど環境負荷低減にも取り組んでいる。

取組に至った経緯

- 大学でまぐろの養殖を学び、大手水産会社で養殖の現場を経験した後、令和3年5月に会社を設立。
- 海面養殖の場合、台風や赤潮の被害や時化(しけ)の時に給餌ができなかったり病気のリスクもあるが、陸上養殖の場合はそれらの影響が無く、魚を管理しやすいため安定供給が可能。
また、大消費地に近い場所で養殖を行うことで、輸送費が削減でき鮮度の高い魚を手頃な価格で提供できることから、大阪で陸上養殖を開始。

取り組む際に生じた課題と対応

- コストに占める人件費の割合を低減するため、個々の従業員が養殖業の他に販売業務や運送業務なども兼務している。

今後の展望

- 魚の漁獲量が減り続けていることから、養殖場や加工所の増設と陸上養殖を広げる仲間づくりを進めたい。
- 2025年の大阪・関西万博において自社商品をPRすることで、陸上養殖の認知度を広げたい。



トラフグの水槽



紫外線殺菌装置

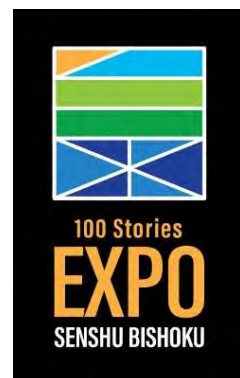
大阪府泉大津市

学校法人村川学園
大阪調理製菓専門学校



「泉州美食EXPO」
「100のおもしろいこと」を達成

食育・
地産
地消



泉州美食EXPO



取組内容

100個目の「おもしろいこと」は泉州食材を堪能できる「鮫むら川」のオープン

- 近畿地方の食文化の魅力をお弁当を通じて体験してもらいたいとの思いから、大阪・関西万博記念弁当「関西まるごとまいもんめぐり」を共同監修。大阪・関西万博2025会場でも販売。
- 学生が、規格外野菜を用いたスイーツやパンの開発・販売、学校給食メニューの開発、食材研究、レストラン運営等を実施し、泉州地域の農林水産物を活かした「食」のPRを実施。

取組に至った経緯

- 泉州地域は、関西国際空港に近接しているが、人口減少やインバウンドの近隣都市への流出により、単なる通過点となっている。このため、インバウンドに滞在してもらうための取組を検討。
- 村川学園を中心に自治体や事業者等が集まり、泉州地域を「美食の街」にしようと「泉州美食EXPO」を共同宣言し、「100のおもしろいこと」プロジェクトを実施。

取り組む際に生じた課題と対応

- 学校給食のメニュー開発に当たっては食べる側の嗜好や栄養バランス等にも配慮したメニューを考案するよう心掛けている。
- 環境負荷低減を図るため、調理の過程で出た野菜の切れ端や生ゴミは、コンポスト活動を行っている地元の高校がたい肥化し生産した野菜は、大阪調理製菓専門学校で活用。

取組の成果(受賞等)

- 近畿農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(第5回)選定(令和3年11月)
- 「100のおもしろいこと」達成(令和5年3月)



「関西まるごとまいもんめぐり」



規格外野菜を使ったスイーツ

大阪府富田林市

アーバンファームASAOKA

地産
地消

富田林で日本一のトマトを栽培！



取組内容

- 野菜ソムリエの資格を持ち、施設(90a)では、トマト、なす、その他野菜を栽培し、露地(110a)では、米、海老芋、なすを栽培。コロナ禍でトマトの大量廃棄が発生した際に、逆転の発想でそれを利用したレトルトカレーを製造。ふるさと納税の返礼品として、カレーソース、パスタソース及びハヤシソースを販売。
- 地域の農業者が中心となり新規就農をサポートする「富田林市きらめき農業塾」の講師として、積極的に塾生を受け入れるなど新規就農者の育成にも尽力。

取組に至った経緯

- 23才でなす・きゅうり農家の三代目として就農。それと同時に野菜ソムリエの資格を取得し、トマト栽培に取組む。肥料は馬糞堆肥を使用し、栽培方法にもこだわった結果、甘いだけでなく、甘味と酸味のバランスのとれた美味しいトマトを栽培することができた。

取組の成果(受賞等)

- 2022年には、「昔懐かしい味のトマト」が日本ソムリエ協会主催の野菜ソムリエサミット青果部門で金賞受賞、また同主催第一回全国トマト選手権においても、ラージ部門で最高金賞を受賞。
- 「富田林市海老芋振興協議会」の会長を務め、令和5年7月に「富田林の海老芋」が地理的表示(GI)に登録された。

今後の展望

- 人材の育成が一番大事であり、大阪で農業をやりたい新規就農者を支援したい。自分の教え子がいいものを作ったら、「自分ももっと頑張らないといけない」と刺激になるので持てる技術を伝えていきたい。

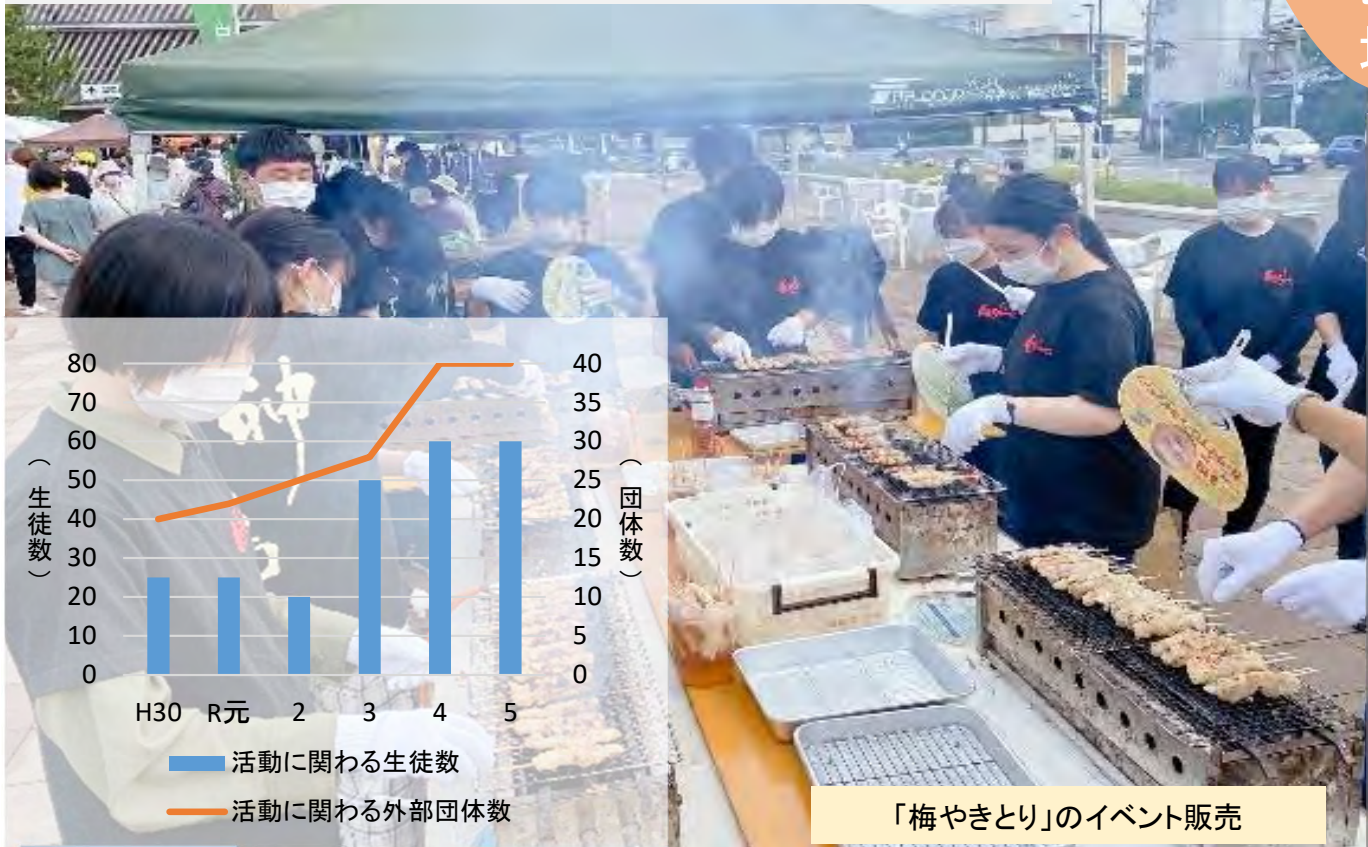
第一回全国トマト選手権で
最高金賞を受賞日本一のトマトで作った
カレーとパスタソース

和歌山県田辺市

和歌山県立神島高等学校 商品開発プロジェクト「神島屋」

食育・
地産
地消

「梅の魅力を伝えたい」高校生が
企画した特産品で地域を活性化



取組内容

- 神島高校では地域にある唯一の商業系学科として、平成24年度より課題研究授業に「商品開発」の講座を設け、地域の特産品である南高梅を用いた商品開発プロジェクト「神島屋」を展開。また、開発した商品を「神島屋」の名称(屋号)で販売。
- 地域の課題をビジネスの力で解決することをテーマに、商品開発やイベント企画を通して梅の魅力を伝え、消費拡大や地域の活性化に積極的に取り組む。
- 初年度に開発した「梅あられ」は販路が拡大し、一月に2千袋を販売。また、梅干しの生産工程で発生する梅酢で味付けした「梅やきとり」も人気商品で、イベント販売では年間4万本以上を売り上げる。

取組に至った経緯

- 南高梅の産地である田辺市は、担い手の高齢化や耕作放棄地の増加等の課題がある中、高校生が梅のPR活動に関わることにより、地域の産業について理解を深め、高校生ならではの発想で地域を元気にしていくことができればとの想いで活動を開始。

取組の成果(受賞等)

- 平成28年度「ご当地！絶品うまいもん甲子園」農林水産大臣賞
- 平成30年度地産地消等優良活動表彰 文部科学大臣賞
- 令和4年度近畿農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(第6回)に選定
- 令和6年度「ご当地！絶品うまいもん甲子園」水産庁長官賞



うまいもん甲子園優勝レシピ(H28)
「紀州うめどりの親子バーガー」

今後の展望

- 令和4年度に開講した地域課題を考える集中講座「神島塾」の取組に可能性を感じ、「神島屋」としての地域活動は継続しながら、高校生が地域で活動する大人と一緒に地域の課題を考えることにより、地域の大人にとっても成長の場となることを期待。また、規格外の農産物の活用や商品PRなどの協力依頼が増えていることから、商品開発やSNSを活用したプロモーション活動に地域の方々と一緒に取り組んでいきたい。

兵庫県加古川市

株式会社 八幡営農

食育・
地産
地消

農業の拠点から
地域の活性化を目指して

(純国産デュラム小麦
「セトデュール」の圃場)



取組内容

- 八幡営農では、農家の高齢化により増加する離農者の圃場を管理し、規模拡大に対応できるようスマート農業等による省力化を進めて、地域のモデルケースとなる営農を実現。
- 生産の中心である国産デュラム小麦を使用した「加古川パスタ」の販路拡大に努め、純国産パスタの町、国産デュラム小麦発祥の地として、加古川市の知名度向上に貢献。

取組に至った経緯

- 加古川市八幡地域は兼業農家が大半を占め、集落毎に営農が行われていたが、高齢化と担い手不足により、農業の持続的発展が課題であった。そこで、担い手の確保と農地の有効利用による持続的な農業経営を実現するため法人化に取り組み、平成17年に八幡営農組合を発足。
- 地域外から広く人材を集める事と、事業の拡大を目的に令和4年、農事組合法人から株式会社化。

取組の成果(受賞等)

- (令和元年) FOOD ACTION NIPPON2019 入賞(加古川パスタ)
- (令和2年) 地産地消等優良活動表彰 農林水産大臣賞
- (令和5年) 近畿農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」第7回優良事例に選定。

今後の展望

- スマート農業による省力化を促進。
- 環境保全型・循環型農業やJクレジットに取り組むなど、環境に配慮した営農を目指す。
- 加工品では、「加古川パスタ」を中心に販路拡大に努めるとともに、農官学連携等により、純国産パスタの町、国産デュラム小麦発祥の地として、加古川市の更なる知名度の向上と発展に貢献する。



加古川パスタ・加古川生パスタ

食育・ 地産 地消

人と人がつながり、宇治のまちに
健康づくりや食育の輪が広がる活動

京都府宇治市

宇治市健康づくり・食育アライアンスU-CHA



取組内容

- 健康づくりや食育活動に取り組んでいる団体を繋げ、互いに連携しながら地域社会での食育活動を活性化させ、市民の健康寿命の延伸を目指した食育活動を実施。
- 加入団体の自発的なアイデアのもと、親子体験型教室「うーちゃ学校」、健康や食育を考えた「うーちゃ弁当」、団体同士がアイデアを出し合う「うーちゃミーティング」や団体が集結したビッグイベント「うーちゃフェスタ」を開催。
- 宇治市内のイベントでの出展や地元野菜レシピ集の発行。

取組に至った経緯

- 令和元年度に、健康づくりや食育活動に取り組んでいる団体を繋げ、それぞれの取組をより充実したものにするため、本団体を立ち上げた。
- 宇治市内の飲食店、企業、医療機関、生産者、市民団体等 計113団体が加入（令和6年度末現在）。

取組の成果（受賞等）

- 「第8回食育活動表彰」（令和6年度：ボランティア部門）消費・安全局長賞
- 「宇治市政功労者感謝状」（令和6年度）

今後の展望

- 引き続き、本活動への理解や共感を得られる団体を増やすとともに、食育の輪を広げ、宇治市民が自然と健康になれるまちづくりを目指したい。



うーちゃ学校の様子
トウモロコシの収穫



うーちゃ弁当の販売



うーちゃフェスタの様子

大阪府大阪市

相愛大学管理栄養学科

食育・ 地産 地消

相愛大学管理栄養学科でのSDGsの取組



取組内容

農業体験

百貨店とコラボ

- 食品ロス削減を通じたSDGsの取組について、幅広い年齢層に分かりやすく理解してもらおうと、学生主体で様々な媒体を用いて活動し、学生メンバー、教員が持続可能な食を支える食育活動を実施。
- 幼児から高齢者まで幅広い年代に向けて食育活動を行っており、子どもには媒体を使用し、大人にはレシピの提供など、各ライフステージに適した方法で情報発信。
- 産官学食育実践活動などを通じて、様々なイベントやキャンペーンにも積極的に参加。
- 大阪府、百貨店、企業等と連携し、食品ロス削減に繋がる商品やレシピなどを定期的に考案。完成したレシピは企業のホームページへの掲載、百貨店の売り場に設置するなどにより情報発信。
- 食品ロス削減を通じたSDGsの取組では、実際の農業体験により、食品ロスの削減にどのように貢献できるかを検討し、規格外農産物や加工副産物を使い、様々なレシピ開発や商品開発を実施。

取組に至った経緯

- 平成29年、農林水産省の食品ロス削減国民運動(NO-FOODLOSS PROJECT)に基づき、食品ロス削減について、幅広い年齢層に分かりやすく理解してもらおうと、学生メンバー6人で結成。

取組の成果(受賞等)

- 「第8回食育活動表彰」(令和6年度:ボランティア部門)【食育推進ボランティアの部】審査委員特別賞
- 「第1回みどり戦略学生チャレンジ」で近畿農政局長賞
- 「食と農をつなぐ朝ごはんコンテスト2024」で銀賞

今後の展望

- 今後も学生メンバーが主体となり、教員や地域の方々とともに、様々な食育推進活動に更に励み、地域貢献活動を続けていきたい。



地域での食育活動

大阪府大阪市

大阪市食生活改善推進員協議会

食育・ 地産 地消

未来に繋ぐエコ食育活動 「ちょうどいい食事」で



生ごみを濡らさない調理実習の様子

取組内容

- エコに対する認識を深めるため、家庭での生ごみを減らす「3きり運動（使い切り・食べきり・水切り）」を実践した調理実習、「エコッキング」の普及啓発及び地域住民への講習会を通じた情報提供を実施。
- これまでの活動から得た情報をとりまとめた、オリジナルの「えこレシピ集」を作成・配布。また、大阪市のホームページや大阪市公式クックパッドに掲載する等、デジタルツールを活用して発信。

取組に至った経緯

- 平成9年、京都議定書の採択により、6種類の温室効果ガスを削減する数値目標及び目標達成期間が合意されたことを受け、地域住民のエコに対する認識を深めるため、普及啓発活動や情報提供を開始。その中でも、食品ロス削減の活動を重点化。

取組の成果（受賞等）

- 「第8回食育活動表彰」（令和6年度：ボランティア部門）消費・安全局長賞

今後の展望

- 調理実習等の対面講座とインターネット等を活用したデジタル発信により、「持続可能な社会をつくる活動」「健康維持のための行動変容に繋がる活動」を進めていく。



えこレシピ集



調理実習や
講習会の様子

兵庫県

兵庫県いずみ会

食育・ 地産 地消

子どもからお年寄りまで幅広い年代を対象
に日本型食生活を推進する活動



取組内容

- 幼児、児童とその保護者をはじめ、食の自立期である青年期、未来の親世代など幅広い年代に向けて、バランスの良い食生活の習慣化を啓発し、生涯にわたる健康づくりに寄与することを目的とした食育活動を実施。
- 各年代のニーズや実態に応じた具体的なスキルを伝達。講習会と調理実習を並行して実施し、対象者の食への理解を深めるとともに、実践力も身につくよう指導。
- 講習会や調理実習の実施が難しい場合は、訪問活動やICT技術を活用した情報発信を行うなど、状況に応じて実施。

取組に至った経緯

- 朝食の欠食や食事内容の過不足等、食生活の乱れが人々の健康を害する要因として問題視されていることから、バランスの良い食生活を習慣化するため、取組を実施。
- 活動当初は幼児とその保護者を対象に活動していたが、活動を進める中で対象を拡大し、幅広い年代に情報を発信。

取組の成果(受賞等)

- 「第8回食育活動表彰」(令和6年度:ボランティア部門)
農林水産大臣賞

今後の展望

- これからも会員一同力を合わせ、子どもからお年寄りまで各ライフステージに合った活動で、食を通じた健康づくりに励んでいきたい。



子どもの頃からごはんを炊けるように
みんなで楽しく調理実習



学校への訪問活動の様子

大阪府堺市 羽衣国際大学



食育・
地産
地消

農業体験等を通して、食材や
食と健康の新たな可能性を提案



取組内容

- 農業体験、地域農産物を使用したレシピの考案や加工品の開発、地域農業のPR動画などの作成・発信を通じ、農業の在り方、地産地消の重要性などについて理解を深める。

取組に至った経緯

- 羽衣国際大学では学生たちの学びの一環として、栄養バランスを考えた献立や食品開発を行っている。その中で、食育推進基本計画の目標に着目し、農業体験を通して食育を推進する取組を開始。

取組の成果(受賞等)

- 学生が主体となって「ハゴロモスパイスカレー」を考案し、デパート主催の「宝塚カレーグランプリ」にて、2021年度は準グランプリ、2022年度はグランプリを獲得。
- 農業者との交流により、農業と地産地消への理解を深めた。また、農業体験、収穫物を活用したレシピ開発等の取組により、「NIPPON FOOD SHIFT FES.」への出展に繋がった。
- 「NIPPON FOOD SHIFT FES.2025」では、地産地消の重要性やSDGsへの取組、健康寿命に繋がる食育等について発表。

今後の展望

- 農業体験を通して地産地消の在り方や、地場産の野菜の活用方法等を、より多くの方々に発信したい。



農業者との意見交換



農業体験の様子

食育・ 地産 地消

京都で一番、いや、日本で、世界で、
宇宙で一番、ユニークなイチゴ狩り農園

京都府京都市

みつばちBunBunクロスケの大原野げんき畑



取組内容

- 単なるイチゴ狩りの収穫体験にとどまらない、食への興味・関心を育むための食育活動を展開。
- 食べることの楽しさや幸せを、五感を使って感じてもらえるよう、イチゴ狩りの前にワクワク・ドキドキ事前学習エンターテインメントとして「クロスケ劇場」を実施。
- 「クロスケ劇場」の中で、保育園児・幼稚園児対象の食育パンフレット、イチゴ畑の「宝マップ」を配布。
- ヨガ教室や音楽会、シェフによるイチゴフルコース料理会などのコラボ開催を通じて、イチゴ農園が異分野や世代間を超えた交流の場となり、食育活動の輪を広げている。

取組に至った経緯

- 「もっと、お客さんの笑顔が見たい」との一念でそれまでの野菜栽培からイチゴ栽培に変更し、イチゴを食べてもらうスタイルではなく、最高の笑顔で食べてもらいたいとの想いで、現在のイチゴハウスの運営形態となった。

取組の成果(受賞等)

- 「第9回食育活動表彰」(令和7年度:教育関係者・事業者部門)
農林漁業者等の部:審査員特別賞
- 「地産地消等優良活動表彰」(平成29年度:交流促進部門)
近畿農政局長賞



イチゴのタネは、
なに色？

みつばちブンブンの
大合唱！

今後の展望

- 現状の保育園・幼稚園受入れに併せて、高齢者施設の同時受入れを進めたい。また、「いちご狩りプラス1」として、ヨガ教室や様々なイベントとコラボして、いちご狩り園が、世代間を超えた交流の場となるように展開したい。
- 「クロスケ劇場」では、インバウンドのお客さん対応としてテレビモニターでの多言語化にも対応していきたい。

大阪府大阪市

株式会社うおいち

食育・ 地産 地消

魚食の魅力を発信、ライフライン
としての食を支える取組



お魚紙芝居



メディア活動 消費者への魚食普及



取組内容

- 若者を対象とした料理教室や講義等を実施。
- 業界関係者への月刊商品情報 & STRATEGYの発行や入荷相場情報等の発信。
- 市場見学、魚の試食会、イベント・企画の開催などを通じた消費者への魚食の普及。

取組に至った経緯

- 水産業界は資源減少や魚価低迷、新規参入者の減少、高齢化などの課題を抱えているとともに、消費者の魚離れも深刻となる中、中央卸売市場の立場を活かし、正しい魚の知識を伝え、消費拡大を図る食育活動を開始した。

取組の成果(受賞等)

- 「第9回食育活動表彰」(令和7年度:教育関係者・事業者部門)
【企業の部】消費・安全局長賞

今後の展望

- 当社の食育活動は、食育基本法制定時に始まり、この法に賛同し、積極的に取り組む姿勢を育んできた。初めは小規模からスタートし、ネットワークを構築することで参加者が増加。情報共有を促進し、地域全体の食育向上を実現。参加者同士の紹介や問い合わせが増え、協力関係を構築。今後も多様な視点を取り入れ、地域特性を活かした食育の進展にも寄与していきたい。
- ネットワークを広げるなど、業界を超えた取り組みを進め、協賛先との双方向のメリットを追求していきたい。具体的には地域の専門家や団体と協力し、新たな知識や視点を学ぶ機会を設け、全員が成長できる場を提供。また、若手の意見を取り入れ、自主活動を支援するプロジェクトに参加。迅速にこれらの活動を行えるためにデジタルプラットフォームを活用し、情報交換やニーズの把握によって優れた取組を推進していく。



親子で市場体験お魚料理教室