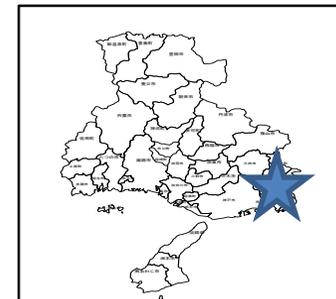


尼いもクッキングで地産地消学習！ 幼児食を学ぶ。事業実施主体：尼崎市(兵庫県)

- 尼崎市は、食文化の継承を図るため、子どもや保護者を対象に伝統野菜(尼いも、田能の里芋)を食材にした料理講習会、「早寝早起き朝ご飯」の実践につながる食事リズムの大切さ、日本型食生活による栄養バランスの取れた食事の講話や紙芝居等による講座等を実施した。 ※尼いも:さつまいも的一种
- 伝統野菜についての関心が高まり、地産地消の理解が深まった。また、食事リズムや食習慣の大切さ、幼児の咀嚼力や栄養バランスに配慮したメニュー等を学ぶことで、家庭での実践につながるきっかけとなった。



【取組の内容】

○ 伝統野菜の食育推進事業

伝統野菜(尼いも、田能の里芋)を食材にした料理講習会を開催し、みそ作り等を通じて、和食、伝統料理について学習。

- ・開催回数:5回
- ・参加者数:172人



尼いもを使ったりんごきんとん作り

○ 心と体を育む幼児食講座

「早寝早起き朝ご飯」の実践につながる食事リズムの大切さ、日本型食生活による栄養バランスの取れた食事等を紙芝居等により学んだほか、幼児食の料理講習会を開催した。

- ・開催回数:10回
- ・参加者数:130人



紙芝居の様子

○ 地産地消等食育推進事業

市の伝統野菜や県内の地場産農産物を活用し、地産地消や日本型食生活の普及に向けた取組を推進。

- ・開催回数:7回
- ・参加者数:191人



「五感で感じる食育・味わい講座」の様子

【取組の成果】

- 伝統野菜の食育推進事業では、地域で栽培、収穫した伝統野菜を活用した料理講習会を開催すること等により、伝統野菜についての関心が高まり、地産地消の理解等が深まった。
- 心と体を育む幼児食講座では、紙芝居等により食事リズムや食習慣の大切さ、幼児の咀嚼力や栄養バランスに配慮したメニューとその調理方法を楽しく学ぶことにより、家庭での実践につながるきっかけとなった。
- 地産地消等食育推進事業では、講座の対象が子どもをはじめとする市民のみならず、食育の実践活動者や子ども食堂等の共食の場を運営する人にも拡げてマッチングしたことで、さらに市民に地産地消や食文化の継承を図る場を繋いでいくきっかけ作りとなった。
- 事業実施後のアンケート結果
 - ・伝統的な料理や作法等を継承し、伝える必要がある
42%(実施前) → 84%(実施後)
 - ・今後、地元や県内で採れた農林水産物を意識して購入する
69%(実施前) → 84%(実施後)