



第8回食育活動表彰
農林水産大臣賞

教育関係者・事業者部門【農林漁業者等の部】

農林水産大臣賞

サスティナ鶴岡

[山形県：活動期間3年]

Tsuruokaフードハブキッチンおよびサスティナ学校

郷土料理や行事食などを食べる機会が 減り食文化の継承に危機感

昨今では、調理において手軽さが重要視され、手の込んだ郷土料理や行事食などを家庭で食べる機会が減少、孤食が増加したことから、郷土食文化の継承が危機に陥っています。この課題を解決するため、食材生産者および周囲の料理人を中心に「サスティナ鶴岡」を設立しました。「食を通じて子どもたちの未来を育む」ことを目的に掲げ、自活力を育む、体験の貧困を減らす、郷土の文化食と食材の豊かさを伝承する、将来農業や漁業に携わる人材を育成する、の4点をミッションとし、体験を通して「いただきます」「ごちそうさま」の心を育てながら活動しています。



特産の砂丘メロンを収穫



みんな楽しい
ジャガイモ堀り



郷土食“弁慶飯”を作ってみよう

「子どもたちの未来を育む」ことを目的 に食文化と食材の豊かさを伝承

鶴岡市内の小中高校の出前授業や大学生の卒論研究の受け入れ、また、地域のJA青年部、商工会議所青年部、青年会議所等の幅広い機関との連携で、食文化の伝承に努めています。子どもたちだけでなく、保護者も一緒に学び、体験を通して故郷の良さや豊かさを発見できる場を提供しています。



郷土食材“孟宗”堀り



堀りたて孟宗で孟宗ご飯



貴重な定置網漁業体験

食材生産のプロ(農家や漁師等)と 食材活用のプロ(料理人)がタッグ

当団体の最大の特徴はスタッフ構成です。食材生産のプロである農家や漁師と、食材活用のプロである料理人がタッグを組み、生産から調理まで一貫したハイレベルで多様な食農食育事業を提供しています。また、事業の継続のため、食産業企業に運営費用を協賛していただいたり、高校生、大学生にボランティアスタッフとして参加していただいたりと、地域一帯となって取り組んでいます。



「いただきます」命の授業



味噌から手作りのお味噌汁づくり



庄内といえばやっぱりお米



苗植え



この度は、私たちの活動を農林水産大臣賞にお選びいただき、大変光栄に思います。まだまだ活動年数は浅いですが、料理人と生産者、地域が一丸となって、これからもサスティナ鶴岡らしく、ユーモアと笑顔あふれる楽しい取り組みを沢山の皆様にお届けできたらと思います。誠にありがとうございました。

サスティナ鶴岡 スタッフ一同