



第6回食育活動表彰
農林水産大臣賞

ボランティア部門【食育推進ボランティアの部】

農林水産大臣賞

おさだ はやひさ
長田 勇久

[愛知県：活動期間27年]

地元の食材・食文化の魅力と旬の大切さを、
料理人の立場から食に関わる方々とともに伝える、
オンラインも活用した楽しく学ぶ食育活動

料理人の立場から 地域の食材等の魅力を伝える

自ら経営する日本料理店を拠点として、持続可能な食に繋がる地域の食材と発酵文化の魅力、旬の大切さを料理人の立場から多くの人に伝えています。また、生産者や食品事業者と協力した公開講座、伝統野菜や醸造文化の研究と発信、小中学校や栄養教諭等への料理講座なども展開しています。



伝統野菜料理のイベントの様子



あいちの
伝統野菜



オンラインを活用した
トークイベントの様子

学術的な説明と現場情報を 同時に発信する工夫

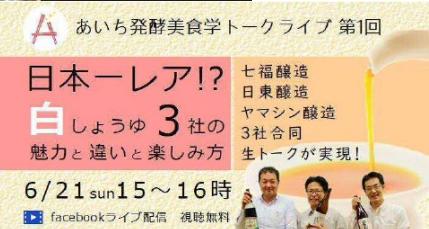
店舗では、食材、調理方法、食文化、旬の説明に時間をかけ、会話を通じてお客様の意向把握に努めています。また、地元の食文化に関する団体などに主体的に関わる中で生産者や食品事業者との交流を行い、生産物の知識を深め、つくり手の熱い想いを知るとともに、各種イベントの企画立案に役立てています。オンラインイベントの開催に当たっては、大学教授や他の料理人とオンラインを通して頻繁にミーティングを行ったり、各回の参加者とはチャットを活用して意見交換を行うなど、分かりやすく楽しい学びとなるよう工夫しています。



公開講座の様子

オンラインを活用した 楽しく学ぶ食育活動

より多くの方に活動内容が伝わるように、ZOOMでオンライン講座を行っているほか、FacebookやInstagram等のWeb媒体を活用して調理イベントの様子などの情報を発信しています。また、より楽しく学べるようリアルとオンラインの新たな融合や多様な分野との積極的な交流なども取り入れています。



A あいち発酵美食学トークライブ 第1回

日本一レア!?

白 しょうゆ 3社の
魅力と違いと楽しみ方

七福醸造
日東醸造
ヤマシン醸造

3社合同

生トークが実現!

6/21 sun 15~16時

facebookライブ配信 視聴無料



和食や地元の食文化の大切さを伝えるために、生産者や料理人、学校の先生、店のスタッフ、運営事務局など、多くの方々と一緒に活動しております。今回の受賞にあたり、素晴らしい仲間に本当に感謝です。

日本料理一灯 長田 勇久



教育関係者・事業者部門【教育等関係者の部】

消費・安全局長賞

公益財団法人 岡崎市学校給食協会

[愛知県：活動期間12年]

飛び出す給食センター調理員 子供たちとの交流を深めるこころ豊かな食育活動

交流ができる企画の継続展開で 食生活や食品ロスを啓発

給食センター内で調理業務を行う調理員たちが本来の業務の枠を飛び出し、自由なアイデアで手作りローカルヒーローや夏休み限定の調理場疑似体験イベントなど、園児・児童・生徒との交流ができる企画を創出、継続展開することで、多くの子供たちに対して理想的な食生活や食品ロスの啓発を行っています。



調理師による学校訪問



学校訪問での授業の様子

給食調理の疑似体験を通じて 食事に対する意識変化を促す

施設見学イベントでは、給食調理の疑似体験を通じて給食調理の大変さを体験してもらうとともに、ガイドを務める調理員の生の言葉で、調理に携わる人たちの思いや給食の食べ残しについて話し、食事に対する意識変化の醸成につながるよう心がけています。



調理疑似体験の様子



独自のローカルヒーローによる 食育ショー

給食戦隊ツクルンジャーによる食育ショーでは、オリジナル台本を作成し、子供たちが楽しく参加しながら理想的な食生活を学ぶ○×クイズや、みんなの力で悪役をやっつける演出を取り入れ、成功体験として印象・記憶に残るように工夫しています。未就学児など、食育を意識できる年齢に達していない子供たちに対しても、キャラクターを通じて理想的な食生活や食事のマナーなどを啓発しています。

給食戦隊ツクルンジャー登場！



ツクルンジャーによる食育ショー



給食調理員自らが公益法人の職員の視点で企画したところ、公益性に特化した食育事業を展開することができました。今後も活きた教材である『給食』を軸として、子供たちへの食育啓発に取り組んでいきたいと思います。

公益財団法人 岡崎市学校給食協会