

Ⅱ 特集 1 : 第 4 回食育活動表彰について

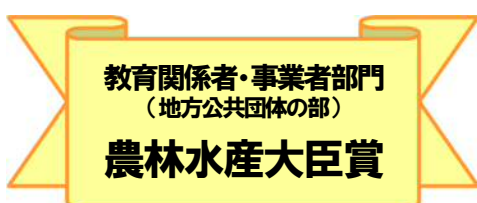
全国各地で農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動、教育活動又はボランティア活動を通じて、食育の推進に取り組む者の功績を称えらるとともに、その取組の内容を広く周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開していくことを目的として、2016 年以降、毎年農林水産省が表彰しており、その年の食育推進全国大会において、表彰式や事例発表会が行われています。

2020 年に発表があった第 4 回表彰では、「岡崎市食育推進会議」が農林水産大臣賞を、「合資会社野田味噌商店」及び「季の野の台所」が消費・安全局長賞を受賞しましたので、活動内容について紹介します。

(2020 年 6 月 27 日・28 日に愛知県で開催する予定でした「第 15 回食育推進全国大会 in あいち」は新型コロナウイルス感染症の影響により中止となったため、表彰式及び事例発表会は中止となりました。)

食育活動表彰の詳細については、農林水産省のホームページを参考にしてください。

(<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/index.html>)



岡崎市食育推進会議 (岡崎市)

市民みんなで参画

『食育で健康～スマートウエルネスシティ～』

おかざき食育やろまい*プロジェクト

※「やろまい」は三河弁で「やりましょう」の意味。

◆活動内容

「おかざき食育やろまいプロジェクト」では、8つのシンボルプロジェクトを掲げています。その中の1つ「食育の環プロジェクト(8→∞)」では、多様な関係者をつなげ地域全体で協働して食育を推進する「関係者の環」、それぞれの世代に応じた取組を行い次世代へ伝える「ライフステージ・継承の環」を推進し、包括的食育活動に取り組んでいます。

(公財)岡崎市学校給食協会や生産者と連携し、「学校給食の食材」を切り口に、児童に対して、米づくり体験や給食センター内で給食調理を疑似体験できる「給食センター探検隊」、給食調理員が扮する「給食戦隊ツクルンジャー」による食育ショーを各種イベントや保育園等で公演し、幼少期から食と命の循環について学ぶ機会を提供しています。

また、岡崎市の健康・食育キャラクター「まめ吉」を活用した、未就学児から高齢者までが食育を身近に感じて楽しく学べる活動や市独自の食育推進ボランティアの育成等、市が多様な関係者にアプローチし、それぞれの特性を活かした活動ができるよう関係者をつないでいます。



まめ吉・給食戦隊ツクルンジャー等による食育ショー



脱穀体験

教育関係者・事業者部門
(食品製造・販売者等の部)

消費・安全局長賞

合資会社野田味噌商店（豊田市）

「味噌」を通じた食文化の継承と食育の推進

◆活動内容

小・中学生、大学生及び若い世代を中心に、食文化の継承や郷土愛を醸成することを目的に、体験に基づいた幅広い食育活動に取り組んでいます。

郷土食から地域の活性化を目指し、「とよた五平餅学会」を立ち上げ、市内の五平餅店と共に、中学生向けの五平餅作り体験講座の開催や地元大学生を「五平餅マイスター」として養成するなど、次世代に繋がる仕組みづくりを行っています。

また、若い世代を中心に手作りの良さを伝えていきたいという思いから、2017年に味噌作り体験事業「みその学校」を開設し、小学生向けの大豆栽培から味噌ができるまでの体験講座などを実施しています。実際の味噌作り体験を通して、環境と調和した生産の重要性、食の循環への理解が深まっています。



五平餅作り体験講座



味噌仕込み体験

教育関係者・事業者部門
(農林漁業者等の部)

消費・安全局長賞

季の野の台所（美浜町）

もろみの入学式から始まり成長過程を支えた後に卒業式を迎え、立派な醤油に進学するまでを見届ける、人と発酵の共存、共栄、共育の軌跡。

◆活動内容

小麦、大豆を栽培しながら、手作り醤油づくり教室を行っています。

参加者にはもろみの仕込みから醤油絞りまでを一貫して取り組んでもらっています。醤油になるまでのおよそ1年の間、何度も「もろみ」の世話をしながら少しずつ醤油に成長していく姿を共有することで、自分も関わったという主体性と、みんなで作業することによる協働の心の醸成にもつながっています。

長年、味噌作り教室を行ってきましたが、「醤油も」との思いから、試行錯誤を重ね、やっとここまでできました。醤油づくりのメインは「絞り」。醤油が滴る様子をみんなで共有、できた醤油はお裾分けしたくなり、参加した人の周りにはあたたかな空気で満たされます。



もろみの手入れ



醤油絞り