

2 活動主体の連携による食育推進の事例の紹介

県では、「みんなでいっしょに進める食育」の取組の一つとして、平成23年度から、「地域ボランティア等の連携による食育推進企画」の実施に取り組みました。

具体的には、県内7地域の農林水産事務所がコーディネーターとなって、地域内の複数の食育推進ボランティアや農協、生協など地域で食育活動に取り組む団体等が、それぞれの役割と特性を生かしつつ、一つの食育推進企画を連携して運営・実施する取組です。

初年度の平成23年度は、各地域で以下の連携企画が実施されました。

<平成23年度「地域ボランティア等の連携による食育推進企画」の概要>

地域	連携ボランティア等	企画内容
尾張	とにとクラブ 食育し隊「おむすび」 食育研究グループ J Aあいち尾東	12/3 J A主催「親子で学ぶ農業塾」 日進会場(18名参加)、尾張旭会場(42名参加) ・食育クイズ、紙芝居等…食育推進ボランティア ・農作業体験の指導…農協
	かとうキッチンスタジオ J Aあいち尾東	1/15 J A主催「プチヴェール収穫祭」中区栄(100名程度) ・プチヴェールの紹介、収穫体験…農協 ・プチヴェール試食会のレシピ作り…食育推進ボランティア
海部	よつえ生産部会(トマト) 食育ボランティア「結い」 津島市・愛西市・弥富市・ あま市の食改協	8～11月 トマト利用料理レシピの開発 ・生産者グループの依頼を受け、管内の食育推進ボランティア 5グループが協力してレシピ開発。
知多	はんだ食育グループ MOKO 常滑市食改協 あぐいくらしの会	11/19 阿久比町「産業まつり・消費生活展」に共同参加 ・げんこつ餡作り体験…あぐいくらしの会 ・エプロンシアター…常滑市食改協 ・愛知用水と食べ物クイズ…MOKO
西三河	知立市食改協 コープアドバイザー	10/16 知立市「知立まつり」に共同参加 ・豆つかみゲームなど (2グループ共同)
豊田 加茂	栄養教諭 J Aあいち豊田 J A所属の食育ボランティア 旭地区ヘルスサポートリーダー	11/30 旭中学校「夢とろろ」テーマの食育教室(2年18名) ・夢とろろの栽培・流通・利用法等…農協・農協ボラ ・夢とろろの調理実習…旭地区ヘルスサポートリーダー ・夢とろろの開発経緯…農林事務所農政課
新城 設楽	J A所属の食育ボランティア 農村輝きネット 新城市食改協 コープアドバイザー	地域イベントにおいて協同で食育実践を呼びかけ ・10/15「鳳来地区感謝祭」 ・10/22「J Aまつり」 ・11/5「山と水と緑の協同まつり」
東三河	農村輝きネット コープアドバイザー	2/19 豊川市主催「食育キッチンファーム」(親子15組) ・行事食「花寿司」調理実習…輝きネット ・食育クイズ…コープアドバイザー

(1) 尾張地域：「親子で学ぶ農業塾」

平成23年12月3日(土)に、あいち尾東農協が主催する「親子で学ぶ農業塾」で、農協と地域の食育推進ボランティアグループが連携し、参加親子を対象に食育活動を実施しました。

日進会場には、親子8組18名が参加し、食育推進ボランティア(とにとクラブ、食育し隊「おむすび」)が食育クイズや食事バランスガイドを説明した後、農協職員が農作業体験(各野菜の収穫作業等)を指導しました。

尾張旭会場には、親子17組42名が参加し、食育推進ボランティア(食育研究グループ)が紙芝居や食育クイズを実施しました。なお、天候不良のため農作業体験は中止となりました。

参加親子からは「農業と食について学ぶことができた。」との感想を聞くことができ、農協と食育推進ボランティアが互いの得意分野を生かすことにより、農業の魅力と食の大切さを分かりやすく伝えることができました。また、平成24年度はこの成果を受けて、あいち尾東農協管内の6市町全てで同様の農業塾を開催する計画としています。



食育バランスガイドの説明



農業体験の様子

(2) 尾張地域：「プチヴェール収穫祭」

平成24年1月15日(日)に、あいち尾東農協が名古屋市の丸栄百貨店屋上で開催した「プチヴェール収穫祭」において、農協や農業生産者グループと食育推進ボランティア(かとうキッチンスタジオ)が連携して食育活動を実施しました。

プチヴェールは「ケール」と「芽キャベツ」を親に持つ新野菜で、栄養価は高く甘みとコクがあり、農協ではプチヴェール部会を組織して生産を推進するとともに、消費拡大に取り組んでいます。

会場では、プチヴェールの収穫体験やプチヴェールを利用した料理やお菓子の試食会を実施するとともに、クッキーづくりの実演と調理体験などを行いました。なお、プチヴェールの試食品のレシピは、農協や農業改良普及課と連携して、かとうキッチンスタジオが作成しました。



プチヴェールの収穫の様子



プチヴェールを利用したお菓子

(3) 海部地域：「トマト料理レシピの開発」

地域で盛んに栽培されているトマトに着目し、地域の食育推進ボランティアグループが生産者グループや行政と協力しながらトマトを使ったレシピを開発しました。

参加したボランティアは、コープあいち「結い」と、津島市健康づくり食生活改善協議会、愛西市健康づくり食生活改善協議会、弥富市健康づくり食生活改善協議会、あま市食生活改善協議会の5グループで、8月に企画を固めて以降、レシピ決定、試作調理など何度も集まって検討しました。また、調理に当たっては、よつえトマト生産部会に材料を提供いただくとともに、津島市からは実習施設を提供いただきました。その結果、スープやメインのおかず、サブのおかず、デザートなど12種類のレシピを決定し、手づくりの小冊子にまとめ、2月の「海部地域食育推進支援会議」でお披露目しました。



トマト料理レシピ

(4) 知多地域：「阿久比町産業まつり・消費生活展での連携イベント」

平成23年11月19日(土)に阿久比町で開催された「産業まつり・消費生活展」会場において、地域の食育推進ボランティアが連携して食育啓発イベントを実施しました。

企画したボランティアは、はんだ食育グループMOKO、常滑市健康づくり食生活改善協議会、あぐいぐらしの会の3グループに所属する食育推進ボランティアで、実施内容は、①げんこつ飴づくり体験(あぐいぐらしの会)、②エプロンシアター(常滑市健康づくり食生活改善協議会)、③食育クイズと愛知用水の恵みの紹介(はんだ食育グループMOKO)です。当日はあいにくの大雨でしたが、クイズ等への参加者には最後にげんこつ飴(阿久比町産大豆使用・レシピ付)を配布し、好評のうちに終了しました。



エプロンシアターの様子



食育クイズの様子

(5) 西三河地域：「知立まつりでの連携イベント」

平成23年10月16日（日）に知立市で開催された「知立まつり」において、知立健康づくり食生活改善協議会とコープあいちの連携による取組が行われました。

当日は、約60名の参加があり、食生活改善推進員とコープアドバイザーが協力して、箸で大豆や、乾燥パスタ（棒状、車輪状、貝殻状）を皿からお椀へ移す「おはし名人」や、旬の食べ物の漢字を見て、読み方を当てる「漢字クイズ」が行われました。参加者からは、子どもに箸の持ち方を教えるいい機会になったとの感想や、「無花果（いちじく）」、「蕪（かぶ）」などは読めなかったとの意見がありました。



「おはし名人」に挑戦する園児



漢字クイズのコーナー

(6) 豊田加茂地域：「夢とろろをテーマに食育教室」

平成23年11月30日（水）、豊田市立旭中学校にて、地域の特産である自然薯「夢とろろ」をテーマに食育教室を開催しました。

当日の参加者は、同校2年生18名と関係者等計35名で、主な内容は、①郷土料理とは？（栄養教諭）、②夢とろろの栽培と流通（JAあいち豊田職員）、③自然薯の栄養価と利用法（JAあいち豊田食育推進ボランティア）、④夢とろろを使った調理実習とテーブルコーディネート（旭地区ヘルスサポートリーダー）、⑤夢とろろの開発経緯（県豊田農林水産事務所）です。県、学校、JA、食育推進ボランティアの協働により、それぞれの得意分野を生かした有意義な食育教室を開催することができました。

また、実習の一方で、「18人で作る旭の味～創作料理編～」と題して、生徒たちが夢とろろを使った「かるパン」を作り、参加者に振る舞いました。「自然薯を使ったいろいろな調理法が分かった。」「自然薯が手に着くとかゆくなる理由が分かった。」等の感想が寄せられ、生徒もゲストティーチャーも大いに交流を深め、互いに学ぶことができました。



郷土料理の講義



夢とろろを使った調理実習

(7) 新城設楽地域：「地域イベントにおける食育実践の呼びかけ」

地域の様々な食育推進ボランティアが、JA愛知東の協力を得て、次の3つのイベント会場で、食育の実践を呼びかけました。①10月15日(土)「鳳来地区感謝祭」(JA愛知東こんたく長篠)、②10月22日(土)「JAまつり」(グリーンセンターしんしろ)、③11月5日(土)「山と水と緑の協同組合まつり」(JA愛知東新城営農センター)

取組に参加したボランティアは、JA愛知東、農村輝きネット・しんしろ、新城市健康づくり食生活改善協議会、コープあいちに所属する方々で、各イベントにそれぞれ1~2名が参加し、来場者にパンフレットを手渡ししながら、食育の大切さを説明しました。



食育の実践の呼びかけ



JAまつりの様子

(8) 東三河地域：「食育キッチンファーム」

平成24年2月19日(日)に豊川市の主催で開催された「食育キッチンファーム」において、市、コープあいち、農村輝きネットの連携による取組が行われました。

当日は、小学生16名とその保護者が参加し、コープアドバイザーが「あいちを食べよう」をテーマとして、クイズ形式で食育講座を実施しました。

また、「輝きネット・あいちの技人」を講師とし、3月のひな祭りにちなんだ行事食である、『ちらし寿司』や梅の花をかたどった『〔紅梅〕花寿司(巻き寿司)』、地産地消による地元農産物をふんだんに使用した『野菜いっぱいの豚汁』、干した冬大根を用いた『大根のころころ漬け』を調理しました。

『ちらし寿司』では具材の仕込みから、最後に飾りつけまで実施しました。『〔紅梅〕花寿司』では卵焼きをつくり、細巻きを巻き、その両方を太巻きで巻いていくことで、最後に梅の花の形が出るように切り仕上げました。親子で必死に取り組む姿や、できあがりの際に歓声があがるなど大好評でした。講師の方も実際に各テーブルに付き、必死に寿司を巻きながら熱心に指導している姿が印象的でした。親子で寿司を作るという貴重な調理の時間が好評で行事食の大切さや、改めて手作りのおいしさを学びました。



「あいちを食べよう」食育講座の様子



調理実習の様子