

2 食を通じて豊かな心を育むために

(1) 県や関係団体等の取組

ア 食を通じたコミュニケーションの確保

家族の生活時間のずれなどから、ひとりで食事をする「孤食」がみられますが、家族や友人と食卓を囲み、会話をしながら楽しく食事することは心のいやしや安定をもたらします。家族や友人と食卓を囲むことを促すとともに、学校における食の指導の充実や地域における親子のコミュニケーションを深める取組を進めました。

愛知県食育推進会議は、平成19年5月30日の会議において、「食育の日」にあわせて毎月19日を「おうちでごはんの日」として設定し、食育推進大会やインターネット上の「食育ネットあいち」でのPR、ポスターなどによる普及に努めました。

愛知県小中学校長会のうち、愛西市立佐織中学校は、総合的な学習の時間に食料事情の学習や地域の人へのインタビューなどを行い、家庭向けの新聞を作って配布したり、全校生徒・職員が一堂に会すことのできるランチルームを活用した地域の赤ちゃんとお母さんとの交流会などを通じて、“思いやり”と“感謝”の心の育成を目指しました。

愛知県小中学校PTA連絡協議会のうち、高浜市立港小学校PTAは、地域の「おやじの会」と協力して「そば打ち体験道場」を開催し、親子のコミュニケーションを深めました。

イ 体験を通じた食の理解促進

作物が成長する感動や調理実習による充実感などを味わうことは、豊かな心を育む上で意義深いことであり、学校や地域において食に関する体験活動の充実を図りました。

愛知県国公立幼稚園長会のうち、名古屋市立第一幼稚園は、名古屋市の都心にありながら園舎の屋上を活用した野菜の栽培や収穫物を使った調理実習を行い、子どもたちが土や作物にふれる機会を設けました。



栽培活動「水やり」

愛知県小中学校長会のうち、幸田町立豊坂小学校は、6年生を中心にして農家の協力で町特産の長なすの無農薬栽培に挑戦し、穫れたなすで1年生が審査する料理コンクールの開催や学校給食への利用、町産業まつりでのクッキーやサンドイッチの販売など多彩な取組を行いました。

名古屋市立鳥羽見小学校は、外部講師や栄養教諭の協力を得ながら、大豆の

栽培や豆腐・みそづくりを行って児童の食への関心を高めるとともに、食べ残しの減少や朝ごはんを食べる子どもの割合の増加などがみられました。

愛知県学校給食会は、愛知県教育委員会との共催で学校給食調理コンクールを開催し、子どもたちが考えたユニークなアイデア料理や地元の農産物を活用した給食づくりに取り組みました。

名古屋勤労市民生活協同組合が行った、田植え・かかしづくり・稲刈り体験、産地工場見学、ブルーベリーのオーナー企画、トマトケチャップづくりや子どもたちの初めての調理体験などには、延べ8,000人以上が参加し、「生産者の苦勞を知り頭が下がる思いです。」といった感想が出されるなど食の大切さや食料の生産に対する理解が広がりました。



稲刈り体験

日本チェーンストア協会中部支部のある企業は、JAあいち海部と協力して親子で地元の農場での収穫体験や牛舎での牛とのふれあい、また生産者との交流を通して、食や農業への理解を深める「親子で体験！いも掘り&牛舎探検ツアー」を実施しました。

愛知県酪農農業協同組合は、牛乳を飲む時に農家の顔や牛たちを思い出せる、そんな感動を子供たちに持ってもらいたいと、子どもを中心とする搾乳体験や乳体験等を実施しました。また、同組合青年女性部は、一般の女性を対象にして生産者との交流会を開催し、牛とのふれあいや搾乳体験などを通して相互に理解を深めました。

愛知県漁業協同組合連合会は、愛知県漁業士協議会と愛知県漁協青年部連絡協議会の協賛により、管理栄養士を目指す学生を対象に魚のさばき方と調理の指導を行い、新鮮な地元産魚介類の紹介やおいしさ体験を将来に活かしてくれるように活動しました。

ウ 食文化の理解と継承

各地域にある食材や伝統料理は、その地域の自然環境とのかかわりの中で長い間に培われてきた食文化のひとつと言えます。

県教育委員会は、「食育の日」である6月19日を中心として各市町村で収穫される食材を使用した「愛知を食べる学校給食の日」の実施を呼びかけ、県内の全小中学校1,398校で実施されました。約64万人の児童生徒が県内産や地域でとれた産物を活用した給食を食べることにより、地域や県産物への理解を深め、地域に伝わる食文化や食の加工技術にふれることにより、地域を身近に感じ、より豊かな食生活を営もうとする意欲を促す機会としました。

農村輝きネット・あいちは、農村に伝わる伝統文化や郷土料理を子どもたちや

地域の人々に伝承する活動を充実させるため、「農とくらしの研究発表大会 2008」を開催しました。

あいちの郷土料理（上段：料理名、下段：地域）

（五十音順）

アラメと落花生の煮付け （海）	イナまんじゅう （尾張）	イワシのおから漬け （海）	かりもりの粕漬け （全域）
きしめん （尾張）	五平餅 （西三河・東三河）	じょじょ切り （東三河）	鶏めし （全域）
菜めし （全域）	煮味噌 （全域）	ひきずり （全域）	ひつまぶし （尾張）
フナ味噌 （尾張）	へぼ飯（蜂の子御飯） （西三河・東三河）	ボラ雑炊 （尾張）	味噌おでん （全域）
味噌煮込みうどん （全域）	焼き大アサリ （海）	ゆべし （西三河・東三河）	落花生の煮豆 （西三河）

※ 上記の 20 品は、愛知県農林水産部農業経営課発行（平成 17 年 11 月）「あいちの伝承料理 400 選」より抜粋したものです。また、「食育ネットあいち」[P.48 参照]では上記の 20 品を画像付きで紹介しています。（アドレス <http://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/index.html>）

（2）県内における取組事例

保育園や小学校では、米、大豆、あいちの伝統野菜である「宮重大根」などを園児や児童が栽培し、収穫したものを調理して食べるといった一連の活動や農家と交流する中で、育てる手間や食べ物の大切さなどについて体験を通して感じ取る取組が行われました。調



宮重大根の収穫を体験

理師を招いてのピザづくり、古代米を使って水田に絵や文字を描く「田んぼアート」、千枚田でとれた米を使った餅つきも行われました。

地域では、あいちの伝統野菜である「越津ねぎ」を使った料理研究会、農業まつりでの箸の持ち方をチェックする大豆を使ったゲームが行われました。名古屋市は、地元の食材や食文化を大切にする「食」をテーマとしたイベント「なごや食フェスタ 2007」を開催し、4 万人を超える来場者でにぎわいました。

また、絵本などを使って食育について考える市民講座を開いた大学がありました。

農業の生産者側においても、4 月 19 日に「良いきゅうりの日」と「食育の日」にちなんで生産者組織が地元の学校給食にきゅうりを提供し、生産者自身も小学校を訪れて児童と交流したり、農協女性部による親子での豆腐づくりや農協による小学生の稲刈り体験教室が開催されました。平成 19 年 10 月中旬から本格稼働が始まった愛知県経済農業協同組合連合会のパールライス安城工場には、精米・出荷設備のほかに米に関する展示やゲーム、講義室などがあり、米の生産から出荷まで学べるようになっていきます。