

### 3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くために

食べ残しや、農林水産業への理解と地域でとれる農林水産物を積極的に消費する地産地消を進めるなど、環境に配慮した食生活の推進に取り組みました。

#### 食生活における「もったいない」意識の浸透と実践

「給食大好き！残さず食べるよ」

愛知県国公立幼稚園長会

犬山市立犬山幼稚園では、毎日調理員が心をこめて、給食を作っています。食事中は子どもたちの好きな曲をかけたり、会話をしたりして楽しく食べることができるようにしています。

好きな物ばかりではなく苦手な食材でも「食べてみる」という意欲がもてるように紙芝居やパネルシアター等を使い、好き嫌いなく食べることが自分たちの健康作りや成長に大きくかかわっていることを知らせています。また、調理員は、子どもたちが食事をしている様子を見て回り、食材の大きさや切り方、味付けなどを配慮し、食べやすいように工夫しています。担任も、どの位の量が食べられるか子ども一人一人に聞きながら盛り付けるように心がけています。

最初のころは「これ、嫌い」と残していた子ども2学期ごろになると、残さず食べることを意識するようになり「見て、ピカピカだよ」と食べ終えた食器をうれしそうに見せてくれます。今後も作ってくれた人への感謝の気持ちや食べ物を大切にする気持ちを育てていきたいと思えます。



みんなで給食

サルピアンと一緒に食べ残しをなくそう！！

愛知県国公立幼稚園長会

安城市立安城幼稚園では、安城市の環境戦隊サルピアンと一緒に給食における食べ残しをなくす環境学習を行いました。

年少児親子でサルピアンと一緒にクイズやゲームをしながら、食生活における「もったいない」意識の浸透を図りました。

親子で楽しみながら環境学習ができ、とても好評でした。

クイズ・ゲーム形式で進行される学習だったので、子どもたちも楽しみながら学ぶことができました。「残すともったいない」が合言葉のように、その日の給食は全部食べることができました。これからも「残すともったいない」を合言葉にして、意識の浸透と実践を行っていききたいと思います。



親子で学んだよ！

啓発冊子“農のある暮らし”のススメ！を作成しました  
愛知県

平成 23 年 5 月に策定した「食と緑の基本計画 2015」に掲げている、農林水産業に親しむ活動を積極的に生活の中に取り入れる「農のある暮らし」を県民の皆様幅広く知っていただくため、啓発冊子“農のある暮らし”のススメ！を作成しました。

この冊子は、漫画家の鳥山明氏の書き下ろしマンガ「おいしい島のウーさま」（発行：NPO 法人田園社会プロジェクト）に登場するオリジナルキャラクターが、「農のある暮らし」の楽しさを「学ぶ」・「味わう」・「参加する」・「取り組む」と 4 タイプに分けて紹介する構成となっています。

作成した冊子は、県内のスーパーや産地直売所（約 100 カ所）2 万人の方々へ配布して「農のある暮らし」のすばらしさを PR したところ、「わかりやすい」・「おもしろい」など、たいへん好評でした。今後も、「農のある暮らし」を積極的に PR していきたいと思えます。



啓発冊子



PR の様子

生産者と消費者の思いを伝える農林水産業の取組を始めました  
愛知県

平成 23 年 5 月に策定した「食と緑の基本計画 2015」では、本県の農林水産業を持続的に発展させるため、生産者と消費者がお互いをよく理解し信頼の持てる良い関係づくりを進める「生産者と消費者の思いを伝える農林水産業」の取組推進することとしています。その実現に向け、消費者のニーズに的確に応える農林水産物や新たなサービスの創出と、その製品等が持つ“良さ”や“生産者のこだわり”などを消費者に適切に伝えて理解してもらうための取組を始めました。

大学研究者や消費者の代表、マーケティングプランナーなどの様々な分野の有識者からなる「あいちブランド創出委員会」を組織し、県内各地域において農産物等のブランド化に取り組む生産者等に対し、その取組内容に応じたコンサルティング活動を実施したほか、平成 24 年 2 月には「食と緑あいちブランド創出フォーラム」を開催し、生産者と消費者のより良い関係づくりに向けた意見交換を行いました。



有識者による生産者への助言

【概要】

農林水産業に関する情報の交流、ふれあいの場づくり及び県民の農林水産業に対する理解促進を図るため、平成23年11月10日から15日まで、丸栄の大催事場にて「あいちの農林水産フェア」を開催しました。今年度から初めて百貨店で開催し、県産品の出展業者57社による安全・安心な県産農林水産物及び県産農林水産物を活用した加工食品の紹介と販売、主催者企画によるクイズラリーや食育検定などを行いました。6日間で37,172人と多くの来場者で賑わいました。

【成果や今後の取組等】

この取組は、地産地消や食育を広く紹介する良い機会となっています。来場者を対象としたアンケート結果でも、「お気に入りの一品を発見できた。」「新鮮な愛知の農林水産物を購入できた。」「生産者と直接対話ができた。」などの回答が寄せられ、次回もフェアに参加したいという希望者は96%と高い評価を得ました。今後もイベント等を通じて、地産地消、食育の普及に努めていきます。



## 米粉・Rice Powder フェア 2011

- 県産米粉を使った食品が大集合！ -  
愛知県・愛知県水田農業構造改革事業推進協会(共催)

近年、米も小麦粉並みに微細な粉末加工が可能となり、米粉が小麦粉の代わりとしてパンや麺、洋菓子に使われ、新たな「ライススタイル」が作られつつあります。

また、小麦アレルギーに悩む人達も米粉食品に大きな期待を寄せています。

愛知県では、愛知県水田農業構造改革事業推進協議会と共催で消費者の皆さんに米粉の特徴や魅力を広く発信するため、平成 23 年 10 月 6 日(木)から 11 日(火)まで、丸栄 8 階催事場において、「米粉・Rice Powder フェア 2011」を開催しました。

### 【取組内容】

県産米粉を使用した食品等を販売している 19 の企業・団体が出展し、県産米粉を使ったパン、麺、和洋菓子、カレーうどんなど多様な米粉食品を製造実演・販売しました。また、9 の企業・団体が参画して、食物アレルギー食事相談、家庭でできる米粉料理紹介、イトインによる米粉カレーの販売、米粉パンが焼けるホームベーカリーの展示を行いました。

期間中、約 20,000 人が来場し、米粉食品の食感やヘルシーさ、米粉の家庭料理への利用方法などに関心が集まっていました。しかし、米粉食品や料理レシピの数は十分ではありません。米粉の利用は水田の有効活用や食料自給率の向上につながることから、今後も、様々な可能性を秘めた米粉の利用拡大を図っていきます。



米粉フェアの賑わい

## 愛知のにわとり・タマゴ消費拡大に向けて

### 愛知のにわとり・タマゴ消費拡大実行委員会

高病原性鳥インフルエンザの発生によって影響を受けた県内の家きん生産者の応援とともに、家きん生産物の本格的な消費拡大に取り組むため「愛知のにわとり・タマゴ消費拡大実行委員会」(構成員：愛知県、豊橋市、新城市、愛知県内畜産関係団体)を立ち上げ、各地で消費拡大イベントを開催しました。

特に、「鶏肉・鶏卵料理レシピコンテスト」には、100通を超す応募をいただき、その中から優秀作品を決定し、表彰式を行うとともに表彰式会場で最優秀作品料理の試食会を盛大に実施しました。また、入選作品をとりまとめたレシピブックを作成してイベント来場者の方々へ配布することで、消費者向けに鶏肉や鶏卵のPR・利用拡大に取り組みました。

今後も愛知のたまごのPRキャラクターである「あいタマ君」のイベントでの活用等によって鶏肉・鶏卵、ウズラの一層の消費拡大を目指していきます。



あいタマ君



レシピコンテスト表彰式

あいちの四季の魚を選定しました 愛知県

愛知県では、伊勢湾・三河湾の豊かな海の恵みを受け、さまざまな魚介類が水揚げされます。そこで県では、これらの魚介類のPRを進めるために、このほど季節を代表する「あいちの四季の魚」を季節毎に2種類選定しました。

春の魚(3~5月) アサリ、コウナゴ

夏の魚(6~8月) ウナギ、シラス

秋の魚(9~11月) ガザミ、スズキ

冬の魚(12~2月) トラフグ、ノリ

今後は、パンフレットやポスターを作成し、関係機関や関係行事で配布を行うなど、幅広く広報していきます。



春の魚のアサリとコウナゴ

県産みかんの新しい楽しみ方を提供しました！

愛知県

県では、愛知県果樹振興会と協力し、12月3日(土)に名古屋市栄の中日ビルで「あいちのかんきつフェア」を開催し、美味しくてお値打ち価格の県産みかんの即売に加え、今回新たな取組として体験型イベント「あたらしいみかんのむきかたワークショップ」を実施しました。

このワークショップは、ただ単にみかんの皮をむくのではなく、楽しく動物の形に皮をむき、アートとして楽しむ方法を学ぶもので、平成22年11月に発刊され話題となった児童向け工作絵本「あたらしいみかんのむきかた(小学館)」の著者である岡田好弘さんを講師に迎えて開催したものです。ワークショップ終了後、早速みかんを買いに走る参加者もあり、即売だけでなく、みかんの

新しい楽しみ方を消費者に伝えることができ、県産みかんの消費拡大に一役買うことができたと考えています。



参加者力作のウサギ

「あいちのぶどう」人気投票を実施しました！

愛知県

8月20日(土)に、豊橋市の農産物直売所めぐりパーク食彩村で開催した「あいちのぶどうフェア」の一環として、「あいちのぶどう」人気投票を実施しました。この企画は今回が初めての取組です。

人気投票は、予め公募した消費者約60名が、愛知県果実品質改善共進会に出品された県産の最高級ぶどうを食べ比べ、最も気に入ったぶどうに投票し、最も得票の多かったぶどうを勝ち抜きとする方式で行いました。決勝戦では、予選、準決勝を勝ち抜いたぶどうの中から、県農業総合試験場が参考出品したぶどう(品種名:クイーンニーナ)が1位に選ばれました。

人気投票に参加した消費者は、目の前に並んだ黒、赤、緑と色とりどりのぶどうに目を輝かせ、頬張ると笑顔で「おいしい!」「甘い!」と歓喜の声をあげていました。

生産者が丹誠込めて作ったぶどうが消費者の口に入り、美味しさに感動している様子は、まさに生産者の思いが、消費者に伝わった瞬間でした。



人気投票の様子

消費者と生産者の交流が貴重な食育の場となっています

生活協同組合コープあいち

稲作体験交流を中心に体験型の産地交流が大きく広がりました。

お米を重点に、稲作体験交流会として田植え、案山子づくり、生き物観察、稲刈りをすすめてきました。平成23年度は稲作体験に生き物観察を加え専門家の指導を受けて生物多様性の視点から田んぼの役割の大切さを学びました。安城市榎前での生き物観察会は榎前町内会が管理している圃場で行いました。田んぼには全国的にも珍しい用水路と水田を結ぶ水田魚道が設置されています。多様な生物が生息する環境をつくることで消費者により安心して食べてもらえるお米をつくることができます。田んぼでつけた生き物は、オタマジャクシ、殿様ガエル、丸タニシ、姫ガムシ、アジア系トンボ、マシジミ、メダカ、銀ブナ、ウナギ、モツゴ、ヨシノボリ等45種類見つかりました。JAあいち中央、JAあいち豊田、JAあいち海部、JAあいち三河などでの稲作体験交流会の参加者は2004名もの参加がありました。

交流は産消提携米、栽培自慢の愛知県産のお米の利用にもつながり利用額は前年比103%、利用点数前年比104%と伸びています。秋冬には果樹を中心とした収穫体験企画やオーナー企画にも取り組み産地消と連動する取り組みが前進しました。

平成23年度は栽培、飼育管理の内容や生産者の努力を深く知る取り組みとして栽培自慢・はぐくみ自慢確認交流会を実施しました。JAあいち豊田産消提携米栽培自慢の愛知のコシヒカリや、JAあいち知多の栽培自慢キウイフルーツ、JA愛知みなみの田原産直豚で実施し、より安全安心で美味しい産物がどの様に生産されているのかを学び確認する機会となりました。

稲刈り交流会の参加者からは「鎌でひと束ずつ刈っていくのはとても重労働だと思いました。改めて感謝してごはんを頂かなくてはと思いました。」(大人)「これからお米のつづをいっぱいこさないで食べたい。」(子ども)といった感想が寄せられました。



JA あいち海部  
田植え交流会



安城市榎前  
水田魚道



安城市榎前いきもの観察会



JA あいち中央  
稲刈り交流会

### にっしん産冬野菜料理教室

日進市

地元の野菜をもっと活用しようと、日進生活改善実行グループ主催による料理教室が日進市民会館で行われました。この日のテーマは、冬野菜を代表する大根の1本丸ごと使いきりレシピ。ハリハリ漬けのサラダ、大根ステーキ、大根の皮を使った大根もちなど工夫を凝らした料理に、参加者たちは「健康にもいいし、おいしいですね。家庭でも早速実践したいです」と、講師から調理のコツを学んでいました。



### 農業まつりでの食育と地産地消のPR

常滑市

平成23年11月20日に、とこなめポートレース場にて常滑市農業まつりが開催されました。

その中で昨年に引き続き食育推進コーナーを設け、市食育推進委員会と健康づくり食生活改善協議会により、食育クイズの正解者に常滑産の新米（あいちのかおり）と地元産の油揚げを使用し、「とこなめの稲荷寿司」を500個提供しました。

食育クイズでは、食育に関する問題を2択形式で出題しました。楽しみながら食育に触れることで食育へ関心をもっていただき、稲荷寿司を味わっていただくことで「地産地消」のPRを行いました。

おいしいと皆さんには大好評いただきました。



### アイデア料理コンテストの開催

西尾市

西尾市の特産物の消費拡大を図り、地産地消を推進することを目的として、地元産のきゅうりを使った「アイデア料理コンテスト」を行いました。西尾市はきゅうりの産地で、西尾市やその近郊で栽培されるきゅうりは「三河みどり」というブランドで親しまれています。

コンテストは、市内の中高生から応募された242作品の中から書類審査で選ばれた7作品について、3月3日に本審査を行いました。

最優秀賞にはきゅうり、にんじん、クリームを使用した色鮮やかな「きゅうりの三色デザート」が選ばれました。

今後も、テーマとなる食材を変えながら実施をしていく予定です。



真剣に料理を作る参加者

### 大豆を使ったおやつ配布

知立市

知立市でとれた大豆で作ったおやつを食生活改善推進員の方に協力頂き、商工祭で配布しました。おやつは、大豆を使った“ポン菓子”で、とてもおいしく好評でした。

また、大豆を使ったレシピを一緒に配布しました。レシピは、大人の方が興味深く見ている様子で、地産地消の良いPRとなりました。

これからも地産地消を推進し、「食」の大切さを伝えていきたいと思います。



親子味噌作り体験教室を開催 幸田町

幸田町で生産された大豆を使って、味噌作りの体験教室を開催しました。味噌作りでは、蒸した大豆を一生懸命潰す参加者や、大豆の形を少し残す参加者など、作り手による特色が良く出ていました。

また、手作りの味噌を味わってもらうため、講師が昨年仕込んだ味噌と、幸田町産のなすや豚肉を使った料理や味噌汁も作りました。

地元の農産物を味わうとともに、手作りの味噌の味を知る機会になりました。



おつけもの研修会で食育について学びました  
あいち産業科学技術総合センター食品工業  
技術センター、(社)愛知県漬物協会(共催)

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センターと(社)愛知県漬物協会との共催で、平成 24 年 3 月 2 日におつけもの研修会を開催しました。

内容は、愛知みずほ大学上原正子教授による「食育について」の講演で、食育とは何かを基礎から実例を挙げてわかりやすく教えていただきました。また、給食や家庭科、総合学習だけでなく、食べ物の絵を描く図工や食べた感想を書く国語の時間でも食育ができることや、今後、子供のみならず、大人の食育も重要であることなどを参加者が熱心に学びました。



漬物創作料理の無料試食を行いました！

社団法人愛知県漬物協会

11 月 10 日にあいちの農林水産フェア愛知県ブースにおいて、県園芸農産課と(社)愛知県漬物協会との共催で漬物創作料理の無料試食とアンケートを行いました。

キムチマヨネーズあるいは守口漬のオープンサンド、たくあんの炊き込みご飯、白菜の浅漬けスープの計 4 種類各 300 食の料理が黒山の人だかりですぐになくなってしまいました。来場者の皆さんにもおいしいと大変好評でした。



## 4 食育を支える取組

地域の様々な場面で食育の普及、実践活動をおこなっていただく人材の育成と活動、地域のネットワークの充実の支援に取り組むとともに、食に関する情報提供を行いました。また、いいともあいち運動の推進にも取り組みました。

### 食育にかかる人材の育成と活動の充実

#### 食育の担い手養成講座の開催

愛知県

愛知県では、地域で活動する「食育推進ボランティア」の方々の活動支援を行っています。

平成 23 年度は、新たな啓発手法や効果的な伝え方の技術を身につけることを目的に、「食育の担い手養成講座」を開催しました（名古屋会場、豊橋会場各 2 日、参加者 32 人）。

当日は、活動経験の豊富な食育推進ボランティアが、劇、人形劇、エプロンシアター、紙芝居などを実演し、受講者がその啓発手法を習得できるよう手ほどきを行いました。受講者からは、「経験者の実演、アドバイスはリアルで参考になった」、「他のボランティアとのつながりができた」との声が聞かれました。なお、受講者は、この講座で得た知識や経験を生かし、後日行われた「あいちはぐみんフェスタ」や「岡崎市食育メッセ」で本講座の成果を発表しました。

今後も「食育推進ボランティア」の活動の場が広がることが期待されます。



実演講義



実際にやってみよう



はぐみんフェスタでの実演

#### 幼稚園教育課程・教育計画の見直しと実践

愛知県国公立幼稚園長会

半田市立半田幼稚園の園の教育課程・教育計画の中の食育項目を各年齢で実践しながら見直しをおこない、健康・環境を中心に表現の中でも食育をとりあげました。

その結果、野菜を季節毎に栽培するだけでなく、行事と食育の関連性をもたせるため、運動会では野菜運び競争等を入れた。子ども自身が、買い物について行き、野菜だけでなく他の食材についても関心をもつようになりました。

#### 【内容】

学期毎のねらいを年齢別に教育計画の中に入れる。食事のマナー・栽培・料理体験・地域の「三八市」の見学及び買い物体験・体や心の育ち・命の大切さ等を加味して作成・実践し、行事との関連性をもたせました。

- ・保護者啓発：手紙・弁当参観・アンケート意識調査等
- ・職員育成：食育関連研修（栽培・栄養・料理等）

「食事バランスガイド」の自主勉強会  
豊明食生活改善推進員グループ

豊明食改では三月定例会に、市の管理栄養士を講師として、食事バランスガイドの勉強会を行いました。一日の食事内容を紙面に移してみると、思いがけない自分の食事への反省点も浮かび、有意義な時間でした。

豊明市は、平成24年で市制40周年ということで、食改も「地産地消」をテーマに参加いたします。介護予防を目的とした「こまの会」です。低栄養という思わぬ落とし穴への警鐘を含め、「私たちの健康は私たちの手で」を合言葉、全ての年代に食事を通じた良いくらしを押し進めていきたいと考えております。



食のゼミナール「たまご」  
愛知消費者協会

平成24年2月1日(水)に伏見ライフプラザで愛知消費者協会会員85名が参加して、たまごに関する勉強会を開催しました。

講師は、日本農産工業ヨード卵部の横山次郎先生で、鶏の飼育の仕方(快適性、衛生的、病気をもち込まないなど)、生卵は全部国産であり、ビタミンCと食物繊維以外の栄養素をバランスよく含む完全栄養食品である、などと映像を使って分かりやすく説明されました。

続いて、社団法人栄養改善普及会理事の安藤芳子先生から、「食」は人に良い、人を良くすると書くことや、食歴が職歴を育む、食欲が食欲を支える、との言葉を教えてくださって、良い勉強会でした。

漁業の担い手である漁業士や青年部員が都市・漁村青年交流会を開催 愛知県漁業士協議会

愛知県漁業士協議会では、都市部に住む若い方々に、愛知の漁業や水産物についての理解を深めてもらうため、魚料理の講習、意見交換等の交流会を開催しています。

23年度は、10月22日に名古屋女子大学食物栄養学科で、同学科の学生20名、教職員7名、知多地区の漁業士&青年部員9名が参加して交流会を開催しました。

当日は、協議会が地元で獲れた新鮮な魚介類を提供し、マダイの三枚おろし、キスやアナゴの開き方等の実演をした後、学生の方々に実習してもらいました。

参加者の方々は、魚を料理した経験も少なく、大きな魚の三枚おろしや生ダコの処理などは、はじめてだったようです。

多くの魚料理の体験を通じて、愛知県産水産物の豊富さ、新鮮さ、おいしさを実感してもらうことができました。



キス、メゴチの開き方の実演

## 農とくらしの研究発表大会2012を開催

農村輝きネット・あいち

「農村輝きネット・あいち」はグループ員620名の農村女性の団体で、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などの活動を行っています。平成24年1月25日に岡崎市の県立農業大学校で、県内のグループ員が一堂に会する「農とくらしの研究発表大会2012」を開催し、事前審査した結果、上位優秀活動4グループの事例発表と表彰を行いました。



尾張旭市アグリ生活研究の発表の様子

### グループ活動成果発表の結果

表彰名	グループ名	テーマ
愛知県知事賞	尾張旭市アグリ生活研究	若い会員の加入で食農教育を通じた農業振興活動の実践
愛知県議会議長賞	安城生活改善グループ	地域との協働で築く安城の食育推進
愛知県農業会議会長賞	常滑花きグループ	イザ！に備えよう！！ 身近なもので非常食～袋で炊飯～
農村輝きネット・あいち会長賞	作手グループ	地元食材を使った郷土料理の伝承

### 【成果や今後の取組等】

この大会を通じて、グループ員の相互研鑽がなされたことにより自分たちの活動を見直し、今後の活動を充実させるよい機会となりました。

## 「輝きネット・あいちの技人」認定式を開催

農村輝きネット・あいち

平成15年度から、これまでのグループ活動で培い、優れた農業及び暮らしの技術を持ち伝承できるグループ員を「輝きネット・あいちの技人」として認定しています。

平成23年度は、8月29日に愛知県立農業大学校で新たに10名を認定しました。認定式後、活動事例を学ぶことや、食育内容をよりよく伝えるための研修会も、技人とグループ員151名が参加して行われました。



技人による事例発表等による研修会

### 技人の技術の種類

- (1)地域の伝統食・郷土食・行事食等農家の食事に関する技術
- (2)農畜産物の加工に関する技術
- (3)手工芸に関する技術（わら細工、竹細工、炭焼き等）
- (4)農業生産及び作業に関する技術
- (5)その他農業・農村の暮らしを向上させる技術

技人の認定者数は203名になり、味噌づくりやしめ縄づくりなどを地域住民に伝えたり、小学校等で子どもたちに伝統料理を教えるなど幅広い活躍をしています。今後も技人の活躍を期待し、認定していきます。

農村輝きネット・あいちの技人が、親子食育クッキングを開催しました！ 碧南市

平成24年1月28日(土)、輝きネット・あいちの技人があおいパークで親子食育クッキングを開催しました。

ニンジンのもぎとり体験を行った後、このとりたてホヤホヤ新鮮な甘いニンジンを使って、ゼリー、サラダ、ジュース、ニンジンスティックを作りました。また、親子がもぎとり体験を行っている間に、あいちの技人は自分で育てたニンジンや野菜、豚肉を使ってにんじんご飯や豚汁を作ってくれました。

野菜のもぎとり体験や親子での調理実習、旬のニンジンのおいしさが実感でき、おなかいっぱい笑顔になりました。食に関していろいろな知識をもったあいちの技人などが活躍できる場を提供していきたいと思います。

保育園、児童育成センターで出前講座 岡崎市

岡崎市では、岡崎市食育推進ボランティアの登録と活動支援を行なっています。

今年度から、ボランティアと連携した出前講座を開始し、保育園で9回、児童育成センターで13回、約600名の児童に講座を行ないました。

ぶた、お米、野菜のかぶりものを着けて、赤・黄・緑の栄養の食育劇の上演や、お膳立てを意識したランチョンマット作りに取り組みました。

実施した園からは、その後の給食でも栄養の話で盛り上がったなど、講座の効果を感じさせる反応もいただきました。

今後は、幼稚園や学校などにも活動場所を広げたいです。



「あいち食育いきいき検定2011」の実施

愛知県

食への関心と知識を深めてもらうため、楽しみながら学べるインターネットを使った「食育検定」を実施しました。

平成23年度は、5月に作成された第2次食育推進計画「あいち食育いきいきプラン2015」の内容を反映したほか、従来よりも受検期間を大幅に延ばし、サマー、オータム、ウインターの3期ごとに重点出題テーマを設けることで、県民の皆さんが食育に関する幅広い知識を身につけられるよう工夫しました。なお、3期の受験者数は12,078人で、合格者数4,745人で合格率39.3%でした。

今後も、多くの方に受検していただき、食に関する知識を深めてもらいたいと思います。

#### 【実施情報】

受検コース：「こどもコース」「一般コース」

出題内容：栄養バランス、地産地消、郷土料理、食べ物の旬など

受検期間

サマーチャレンジ：6月30日から9月9日

(重点出題テーマ：体)

オータムチャレンジ：9月19日から12月9日

(重点出題テーマ：心)

ウインターチャレンジ：12月19日から翌年3月9日

(重点出題テーマ：環境)



出題画面の例

## 関係者の役割分担とネットワークの充実

### 食育まつり

### 清須市

清須市では、日頃、食育に取り組んでいる組織が連携し、食育まつりを開催しています。

食を通じた健康づくりとして、健康推進課では、子ども向けに食育シールブックや食事バランスガイドの折り紙を使用し、また、成人向けには体脂肪・骨密度測定を行い、バランスのとれた食事の啓発を実施しました。食の命を知ることや自分自身のからだの状態を目で見て確認することで、食べることの大切さ、バランスよく食べることを再確認する機会となりました。

食育まつりは、様々な年齢層の方が参加されます。参加者の方が楽しみながら、食育について身近に感じ、生活に取り入れていただけるような活動を推進していきたいと思います。



### 食育メッセ 2011

### 岡崎市

岡崎市では、11月26、27日に岡崎中央総合公園で、食育メッセ 2011 を開催しました。

関係団体や企業の食育に関する取組や体験を一同に集めたイベントで、今年で4回目の開催になります。

地元のお米とさつまいもを使った「いもういう作り」、地元「Aまつり」とコラボしたスタンプラリーのほか、郷土料理の煮味噌やジビエ料理などを販売する「ご当地グルメ」にも人気が集まりました。

2日間で約48,000人にご来場いただき、来場者からは今後もこのようなイベントを続けて欲しいという声が数多く聞かれました。



### 地域の活動主体が連携して親子料理教室を開催

### 刈谷市

刈谷市では、刈谷(愛知教育大学)で生まれた食育キャラクター「しょくまるファイブ」を活用し、バランスの良い食生活の大切さを学ぶこと、さらには、調理を通じて親子がコミュニケーションをとることによる親子のふれあいの活性化を目指し、親子料理教室を2回開催しました。

小学生を含む親子を対象に、しょくまるファイブの生みの親である愛知教育大学の西村名誉教授によるしょくまるファイブのお話や、愛知県食育推進ボランティアによる、しょくまるファイブを活用した栄養指導を行なうとともに、12月の教室では、刈谷の特産物である「切干大根」を、2月の教室では、地元の郷土菓子である「おこしもの」を題材に選び、地産地消の推進や地域の食文化の継承も目指しました。



地域の活動主体が連携して  
「米をもっと食べよう講座」を開催 安城市

地元のお米をもっと食べてもらおうと、米を使った料理教室を開催しました。

講座のはじめにあいち中央農業協同組合の職員から安城の米づくりについて話を聞き、生産についても理解を深めました。

講座は全3回で、米粉チジミ、箱ずし、鶏めしを調理しました。

この講座は、地産地消の推進を目的に活動する市民団体「グリーンそう」が企画・運営し、毎回30人程の子どもから高齢者までの市民と一緒に料理し、試食を楽しみました。

今後も地元の農作物を使った料理教室を開催し、地産地消の推進に取り組みます。



食育フェスタの開催 蒲郡市

蒲郡市では、蒲郡市農林水産まつり実行協議会主催で、平成24年2月4日、5日で第31回蒲郡市農林水産まつり&食育フェスタを蒲郡市民会館で開催しました。

食育フェスタでは、愛知学泉大学管理栄養士専攻、蒲郡市健康づくり食生活改善協議会、コープあいち、豊川保健所管内蒲郡栄養士会のコーナーを出展、食生活改善協議会の豆はこびゲーム(写真)や食育クイズなど、親子連れが楽しめる内容でした。2日間で3万人の入場者があり、盛況でした。



常滑焼陶芸家が常滑焼の急須でお茶を淹れる出前授業を実施 常滑お茶ナビの会

急須でお茶を淹(い)れる家庭が減少する中で、常滑焼陶芸家を主体に21名の会員で構成されている「常滑お茶ナビの会」は、昨年常滑市内全小学校で急須を使ってお茶を淹れる取組を実施しています。

授業内容は、愛知県が抹茶(碾茶:てんちゃ)の生産量が第2位と茶の生産が盛んであること等、お茶の基礎知識を学び、続いて、お茶の淹れ方を説明し、お手伝い先生と名札を付けたお茶ナビの会会員が班ごと(1班4名程度)について、丁寧に教えます。1人が自分の分ともう1人の分と、二人一組でお茶を淹れ合います。

湯冷ましを使用して湯の温度を調節したり、茶葉の量、待ち時間等に注意して、急須で淹れたお茶は「おいしい」と児童等に好評です。また、「家でも急須を使ってみたい」等の意見が出る等、有志の会の方々は取組の手応えを感じています。

親子で急須を利用してお茶を淹れあう授業も実施しており、心のふれあいやお茶文化を見直す良い機会となっています



NHK 金とく「SKE48の新・明るい農村」

愛知県酪農農業協同組合

豊田市の久保田牧場が中学生の職業体験等で行っている「酪農教育ファーム」を2泊3日でSKE48の3人のメンバーが体験し、それをテレビで放映しました。

SKE48のメンバーと同年代の中高生に食や命の大切さを知ってもらい、よい機会になりました。

【放送時間】

平成23年9月16日(金)20:00~

同年12月28日(水)15:15~16:00



大村知事に牛乳を贈ろう

(父の日に牛乳を贈ろうキャンペーンの一環)

愛知県酪農農業協同組合

愛知県酪農農業協同組合青年女性部の毎年の恒例行事、父の日に牛乳を贈ろうキャンペーンの一環で、お父さんの代表として大村知事に牛乳を贈呈しました。

贈呈の中身は牛乳や牧場で作ったチーズ、ジェラートなど牛乳換算で約30L。これは、牛が一日に出す乳の量で、その重量を実感してもらえたのではないのでしょうか。



いいともあいち運動の認知度の向上にむけた取組

愛知県

「いいともあいち運動」とは、私たちの身近にある農林水産業を盛んにし、新鮮な生産物の供給や緑豊かな環境づくりを通じて、より良い暮らしをめざしたい、そんな思いから暮らしと農林水産業の関係をもっと身近なものにしようとする取り組みです。

この「いいともあいち運動」を多くの消費者の方に知っていただくため、運動のシンボルマークを商品パッケージ等に表示する取組を進めています。

平成 23 年度には、弁当やパン、菓子、惣菜、漬物、飲料など、213 の食品にシンボルマークが表示されました。商品にはシンボルマークに加え、「いいともあいち運動（地産地消）を推進しています」などの応援メッセージも添えられており、「いいともあいち運動」の認知度向上に大きく貢献しています。

また、11 月のいいともあいちキャンペーン月間には、県内の百貨店、スーパー、農産物直売所など延べ 151 店舗において、約 2 万人の来店者にアンケート調査と「あいちのおべんとうレシコンテスト」を行い、回答者には県産食材を使用したレシピを配布し、いいともあいち運動の取組や地産地消への関心を深めていただくよう呼びかけました。

【いいともあいちネットワークの会員】

地産地消の趣旨に賛同する企業や団体が加入するいいともあいちネットワークの会員は、平成 24 年 3 月末現在 1,001 会員で、1 年間で 111 会員の増加となっています。



平成 23 年度「農商工連携ビジネスフェア」の開催

愛知県

いいともあいちネットワーク会員等の連携による新商品づくり、新たな販路開拓を支援し、県産農林水産物の利用拡大につなげることを目的に、「農商連携ビジネスフェア」を開催しました（平成 24 年 2 月 16 日（木）アイリス愛知 出展者数：85 企業・団体 参加者：687 名）。

当日は、県産農林水産物や、それらを使った加工品（パン、麺、菓子、惣菜、飲料、調味料など）の展示を行うとともに、新たな連携先の開拓を目指して、7 企業・団体が自社の取り組みや商品の紹介を行いました。

また、中国・上海食品市場セミナーも開催され、中国・上海におけるマーケティング調査結果の概要や、今後の輸出拡大についての紹介がありました。

今後も、いいともあいちネットワークを活用した農商工連携の推進などに取り組み、新商品開発や販路の開拓など、愛知県産農林水産物の利用拡大を進めていきます。



ビジネスフェアの様子