

2 食を通じて豊かな心を育むために



家族や友人と楽しみながら食事をとることや、作物の栽培体験や調理体験を通じて食への理解を深めること、また地域に伝わる郷土料理や伝統料理など食文化を継承するための取組を行いました。



半田市立宮池幼稚園 「愛情いっぱい手づくり弁当」

愛知県国公立幼稚園長会

【概要】

半田市立宮池幼稚園の子どもたちは、お母さんの愛情あふれる手づくり弁当を持ってきます。入園当初は、子どもの好きな食べ物が入っていますが、環境に慣れ、食事のマナーを身につけつつある6月頃より、苦手な野菜も入れてもらったり、保護者に食について関心をもってもらうために、“弁当保育参観”を実施したりしています。

友達の弁当に、自分と同じ物が入っているのを見つけると大喜びをし、自分の嫌いな物を友達が美味しそうに食べている姿を見ると、自分も頑張ってみようかと挑戦するなど、食欲をそそる楽しい時間となるように、“海の物、山の物、丘の物”の分類表を掲示し、担任の言葉がけを工夫しています。

【成果や今後の取組等】

保護者自身が、弁当の中に、“海の物、山の物、丘の物”を意識して入れるようになり、機関誌ラビットにいくつかのレシピを載せたり、苦手な野菜の克服の仕方を保護者同士で教え合ったりするようになりました。また、子どもたちは、自分たちで栽培し収穫したピーマンやナス、豆類の料理をみんなで食べた



楽しいお弁当の時間

り、体や食に関する絵本を見たり聞いたりして、様々な種類の物を食べようと欲が湧いてきています。何といても、子どもが「お母さんがつくってくれたよ」と誇らしげに言う姿があり、どの子どもも『心の栄養』となっています。

今後も、子どもたちの健康な体と心をつくるために保護者と歩む幼稚園を目指します。



平成22年度学校給食教室を開催

財団法人愛知県学校給食会

【概要】

学校給食について保護者の理解をいただき、家庭との連携を深めることにより、食育の推進のための重要な場として、また学校給食の充実・発展を図ることを目的に、平成22年11月18、19、25、26日の4日間、愛知県学校給食総合センター（豊明市）において開催しました。

名古屋・尾張・三河の各地区から213名の保護者が参加し、午前中は講義「学校給食の意義と新たな役割」と「調理実習」、午後からは栄養教諭による講話「朝食について」、その後の懇談会では、学校給食に関する質問、意見交換を行いました。



調理実習

【成果や今後の取組等】

この取組は、愛知県教育委員会、名古屋市教育委員会、愛知県小中学校PTA連絡協議会、名古屋市立小中学校PTA協議会、愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会の後援のもと、家庭との連携に重点をおいて実施し、食育の推進、啓発に大きな成果をあげました。



試食会

今後はこの成果を基に食育の更なる推進と学校給食の充実・発展を図ります。



企業団とのコラボによる親子食育教室の開催

愛知県

【概要】

愛知県とあいち食育サポート企業団との共催で、平成22年7月28、29日及び8月10、11日に、親子食育教室「夏休み！親子de食育」を開催しました。1日目は「食育のおはなし」と題し、実習などを交えながら栄養バランスや歯の健康、食品のことを学ぶ講義を実施。2日目は「『食』の現場を見てみよう」と題し、食品工場や卸売市場などを見学しました。



ぬか床作り実習



歯科医による磨き方指導



パン工場の見学



卸売市場での魚捌き実演

【成果や今後の取組等】

参加した保護者からは「様々な命をいただいていることが実感でき、働いている方々に感謝の気持ちを持つことができた」、子どもたちからは「普段体験できないことばかりできてとてもうれしかった」などの声があり、この食育教室が心に残る経験になったように思います。



あいちの田舎わくわく体験ツーリズム推進事業の実施

愛知県

【概要】

県民にとってより身近に収穫体験できる場所を新たに発掘し、提供することを目的として、親子を対象とした農業体験バスツアーを夏休みの期間中、計7回実施しました。

都市部の小学生親子、合計で約200名の参加があり、野菜や果物の収穫を体験するとともに、小学生がその体験を夏休みの自由研究レポートとしてまとめられるよう、バス車中で勉強会を実施しました。

【成果や今後の取組等】

このツアーを通じて、農家から直接、作物の特徴、栽培方法、苗の植え付けや出荷方法を学ぶことができ、農業への理解が深まったとの好意的な意見が多くありました。

また、一般の観光農園ではあまり見かけないイチジクや天狗なすなど愛知らしい農産物に親しんでいただくことにより、愛知の農産物のPRを図ることができました。

受入農家からも、生産の励みになったとの意見が多くありましたので、今後もこの成果を参考にして、農業体験を推進します。



自由研究レポート(表紙)



天狗なすの収穫体験



少年水産教室の開催

愛知県

【概要】

愛知県では、海に関する知識や技術の学習の場を提供し、水産業に対する関心を深めてもらうことを目的として、中学生を対象に少年水産教室を開催しています。

7月27日南知多町で、8月3日蒲郡市で開催し、合計41名の中学生が参加し、愛知県漁業士協議会の皆さんの指導による魚のさばき方の実習・試食や、水産試験場職員による地元で獲れた魚の分類などを行いました。

【成果や今後の取組等】

参加した中学生からは、「知らない魚がいっぱいいて、魚の種類はとても多いと感じた」「魚をうまくさばけるか不安でしたが、ていねいに教えてもらい上手にできた」「焼きたてのアジの塩焼きはとてもおいしかった！」などの感想が聞かれました。

地元で獲れた新鮮な魚を自分の目で見て、触れて、料理し、そのおいしさを実感するという体験を通じて、魚や水産業についての関心が高まりました。

今後もこうした取組を通じて、食と水産業についての関心を高めていきます。



魚のさばき方の実習



平成22年度学校給食調理コンクールを開催

財団法人愛知県学校給食会

【概要】

学校給食における衛生的で安全な食事内容の充実と献立の多様化を図り、調理技術の研さんと意欲の高揚に資することを目的として、平成22年8月3日に愛知県学校給食総合センター（豊明市）において平成22年度学校給食調理コンクールを開催しました。

書類審査による予選を通過した10チーム（栄養教諭・学校栄養職員1名、調理員3名/チーム）が出場し、「自由献立（応募献立）」と「課題献立」により調理を競いました。

【成果や今後の取組等】

この取組は、愛知県教育委員会との共催により、栄養教諭・学校栄養職員と調理員を対象に実施しました。自由献立は「ずっと食べ続けたいな！ふるさとの自慢料理」をテーマに子どもや保護者、地域の人考えた学校給食に活用できるよう工夫された献立、課題献立は地元の農産物を活用し効果的に取り入れた献立など、食育の推進及び啓発に大きな成果をあげました。

今後はこの成果を基に食育の更なる推進と学校給食の充実・発展を図ります。



開会式



調理審査



出来上がりの状態と味の審査



最優秀賞 西尾市立八ツ面小学校



清須市立西枇杷島第1幼稚園 親子で楽しもう！「芋煮会」開催

愛知県国公立幼稚園長会

【概要】

清須市立西枇杷島第1幼稚園では、毎年、園庭の花壇やプランター・土のう袋を使い野菜作りをします。今年度は、初めて5歳児親子で「芋煮会」を行いました。自分たちで育て収穫したサツマイモを包丁で切って他の野菜と一緒に煮て「芋汁」を作り、親子で遊んだ後皆で食べました。また、茎はスジを取って「きんぴら」に、ツルは輪にして乾燥させクリスマスリースを作りました。



親子で芋煮会

【成果や今後の取組等】

「芋煮会」は、親子で楽しめ保護者の方にも好評でした。今後も5歳児の思い出となる行事にしていきます。また、実だけではなくいろいろなところが利用できることを知り子どもたちは驚きました。限られた場所の中での取組ですが、工夫しながらいろいろな野菜、果物などを栽培し「食」「命」「自然」などの大切さを知らせていきたいと思ひます。



サツマイモの蔓でリース作り



阿久比町立ほくぶ幼稚園 採れた!みんなで育てた大根がいっぱい!お料理しよう!

愛知県国公立幼稚園長会

【概要】

園内の畑や園外に借りた畑で、季節野菜を育てています。ジャガイモ・キュウリ・スイカ・サツマイモなどを育て、収穫したものは子どもたちが料理して食べます。水やりをしたり、育っていく様子を見たりして野菜が育っていくのを心待ちにしていました。「食まるファイブ」の話をする子どもたちは食材がどんな力になるのか、関心をもちました。



立派な大根ができました

【成果や今後の取組等】

育てた大根やネギなどの野菜は包丁で、こんにゃくはスプーンで小さく切って料理した1月の「豚汁作り」。豚汁は大変おいしく、あっという間に食べて、野菜嫌いな子もよく食べました。おかわりをする子がいっぱいです。家庭にこの様子を知らせ、家庭からは家でも料理したとの返事をもらいました。10月にサツマイモを家に持ち帰った時も、家庭でいろいろな料理が作られ、その様子を知らせる子どもたちの会話がはずみ、関心が広がりました。



上手に包丁を使って豚汁作り

今後も家庭と連携を深め、野菜・草花栽培等の活動をとおして心育てを進めていきます。



白帝保育園 「ぼくたちが育てたよ！」

社会福祉法人愛知県社会福祉協議会保育部会

【概要】

子どもたちの中には野菜・肉・魚・果物、それぞれに苦手なものがあります。本園では、子どもたちが「食文化」「食材」に対して興味を持てるような行事を工夫して行っています。

例えば、毎年恒例の行事「いもほり」を子どもたちは楽しみにしています。5月に4・5歳児で苗植えに出かけ、草取りや水やりなどの世話をします。そして、10月になると「いもほり」へ出かけてたくさんのさつまいもを収穫してきます。その年の芋の状態により、焼き芋・蒸かしいも・芋きんとんなどにして、未満児クラスから年長組までの全員でおやつとして食べています。

【成果や今後の取組等】

子どもたちが畑へ出向き、土に触って食物のできる過程を自分たちの五感を使って経験する中で、野菜がどんな形で成長して出来るのか、洗う前はどんな色なのか、土の中での様子を知る事ができます。この他、玉ねぎの収穫や、園庭の片隅の「あおぞら農園」での野菜作りなどの農園活動を通して子どもたちが「これは何？」と興味を持てるようにこれからも食育をすすめていこうと思います。



お芋の苗を植えています



色々な形のお芋が育ちました



牛乳料理講習会 in みあい養護学校

愛知県酪農農業協同組合

【概要】

12月2日、愛知県立みあい養護学校で牛乳を使った料理講習会を開催しました。これは、みあい養護学校親の会と当組合との共同企画で、明治乳業の協力によって実現しました。

料理は美味しいだけでなく、楽しく作れることも大切です。今回のメニューは作り手の意欲がそそられるよう、簡単に作れるカッテージチーズとそれを使った献立、また副産物である乳清も利用しました。わざわざチーズを買わなくても、牛乳1つあれば家庭で作れることを知っていただけたとともに、牛乳がバリエーション豊かな食材だということに参加者の皆さんに感じてもらえたのではないのでしょうか。

【成果や今後の取組等】

来年度は、いろいろある牛乳料理の中でも、消費が落ち込む冬場にたくさん牛乳を使う牛乳鍋に焦点をあてて、研究するとともに普及を図りたいと考えています。



講師の野沢美子先生



調理実習の様子



畜産フェスタで楽しい酪農イベント

愛知県酪農農業協同組合

【概要】

10月23日に県畜産総合センターにおいて開催された畜産フェスタで、酪農に関するイベントをしました。日ごろは牛を運搬しているトラックをステージにして、人工乳首と廃材を利用した乳搾り競争（ミセスHカップ）、骨密度測定、牛乳飲みっぷりコンテスト、バターづくりなど、酪農や牛乳にちなんだ内容が盛りだくさんでした。

また、弥富の歌う歯医者さんこと、エムデンタルクリニックの原田先生をお招きして、歯磨き講座&歯磨きコンサートを行いました。

【成果や今後の取組等】

今年は口蹄疫の防疫措置のため、実際に乳牛を使った搾乳体験や子牛の写生が自粛となりましたが、関係者一同、創意工夫をもって牛乳への理解を呼びかけることができました。来年度は今回の内容に加え、本物の牛も登場させ、酪農のPRをしたいと思います。



「ミセスHカップ」で搾乳体験



牛を運ぶトラックをステージにして



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

【概要】

今年度も「あいちを食べよう 日本の食をたいせつに！」をテーマに、食育の取組を進めました。

お米づくり体験交流は、JAあいち海部、JAあいち豊田、JAあいち中央、JAあいち三河のほ場で2,000名を超える参加者が田植え、生き物観察・かかしづくり、稲刈りまでを行いました。平成22年5月29日、JAあいち豊田のほ場で田植え交流会を開催し、生協組合員、農協、生産者など112名が参加しました。生産者から、良いお米をつくる為の様々



生産者からお米に関するお話を聞きました

な苦労、田植えをする品種「大地の風」の特徴 病気や害虫に強く、農薬を減らすことができる などをお話頂きました。JAあいち豊田の皆さんから田植えの仕方を教えていただき約1反(10a)の田んぼに紐を引っ張って、等間隔で植えていき、みんな泥んこになりながら真剣でした。



また、トマトの収穫体験&ケチャップづくりは9か所で開催し、360名が参加しました。JAなごや大高支所管内でのブロッコリーの側枝狩り体験交流には260名の参加がありました。JAあいち知多では栽培自慢キャベツの確認交流会を開催、定植から収穫までの肥培管理について生産者から説明を受け、実際の栽培管理状況をほ場で組合員自ら確認する取組を行いました。

る取組を行いました。

【成果や今後の取組等】

お米づくり体験交流の取組は、JAあいち海部、JAあいち豊田、JAあいち中央、JAあいち三河の各農協及びJAあいち経済連とコープあいちとの共催で実施しました。親子で参加されたお父さんの感想では「初めて田植えをしてみて感じたことは、手作業の大変さです。ぬかるんだ地に足をとられる。曲げたままの腰は痛くなる。今回限られたスペースしか田植えしませんでした。田んぼ一面植えるのは本当に大変だと実感しました。普段食べている米が



トマトケチャップ作りに挑戦

田植えから刈り取りまでのたくさんの工数がかけていることがわづかですが体験することによりあらためて感じました」など、食の大切さを実感できる貴重な体験の場となっています。今後、今回から始めた確認交流会などもっと深く農を知る取組も広がっていきます。



あいちの伝承・特産物料理を5か国語で情報発信！

愛知県

【概要】

あいちの農山村には地域に根ざした多彩な食文化があり、これまで各種事業を活用してそれらを料理集などに取りまとめてきました。その中の一つに、平成17年11月に作成したあいちの伝承料理集「あいちの伝承料理400選」があります。

この中から60点のレシピを厳選し、外国人を含めた愛知県に在住の多くの方に知っていただくために、日本語はもとよりポルトガル語、韓国語、中国語、英語に翻訳し、愛知県のウェブサイトでの情報発信を、平成23年3月から始めました。レシピは、季節毎に15点ずつ紹介していきます。(アドレス <http://www.pref.aichi.jp/nogyo-keiei/recipe/>)

【成果や今後の取組等】

これまで取りまとめてきた伝承・特産物料理集のレシピの一部を、ウェブサイトによる新たな媒体で情報発信することができました。また、愛知県在住の外国人の増加に伴うグローバル化の進展に対応して、愛知の食文化の理解促進や県内農産物の利用促進を目的に、5か国語での情報発信をすることができました。ぜひ、あいちの伝承・特産物料理づくりを楽しんでください。



情報発信するウェブページの日本語版イメージ



名古屋市の学校給食に県産農産物を導入

愛知県

【概要】

学校給食における地場農産物の導入を目的として、平成21年10月に「県産農産物学校給食導入促進プロジェクトチーム」を設置し、市町村や地域の範囲を超えて県産農産物を安定的に学校給食へ供給する体制の構築について検討を行っています。

【成果や今後の取組等】

今年度は3回の会議を開催し、名古屋市に蒲郡産みかんを導入するとともに、平成23年度から名古屋市産かぼちゃを導入することを決定しました。

また、県産農産物の学校給食への活用状況と導入希望品目の把握を目的として市町村の栄養教諭・学校栄養職員を対象にしたアンケートを9月に実施し、その結果を今後の導入に生かしたいと考えています。



楽しい給食の時間



「愛知を食べる学校給食の日」

愛知県

【概要】

児童生徒や教職員、保護者等学校関係者が地域や県産物への理解を深め、地域に伝わる食文化に触れることにより、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て、6月19日の「食育の日」を中心に県内一斉に「愛知を食べる学校給食の日」を実施しました。この事業に県内のすべての公立小中学校と県立及び市立の夜間定時制高等学校や特別支援学校1,430校が取り組みました。



生産者との交流給食のようす

主な取組は、給食献立に特に多くの地元産や県内の食材を使用しました。また、各学校の給食だよりや食育だよりなどをおして、地場産物や地域に伝わる郷土料理を児童生徒や保護者に紹介しました。清須市内の小中学校では、清須越四百年を記念する献立として、清須五条川さくらまつりにちなんで「清須まつり寿司」や清洲城主の織田信長にちなんだ「信長の小松菜あじさい椀」など特色のある料理を取り入れました。

【成果や今後の取組等】

本県では、学校給食における地場産物の使用割合が平成21年度には37%と、目標値35%以上に到達しました。これは、各地域の関係者や学校の積極的な取組の効果であり、この実践を生かしながら、来年度は、「愛知を食べる学校給食の日」の拡充を図ります。



農とくらしの研究発表大会2011を開催しました

農村輝きネット・あいち

【概要】

「農村輝きネット・あいち」はグループ員 678 名の農村女性の団体で、農村に古くから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、農村の活性化や豊かで住みよい地域づくりに向けた活動を行っています。

平成 23 年 1 月 26 日に岡崎市の愛知県立農業大学校で、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 2011」を開催し、以下の 5 グループの表彰及び活動発表を行いました。

<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	平原ホタルグループ	ゲンジボタルの舞う美しい地域作りと農産加工を通じた地域交流
愛知県議会議長賞	稲沢市女性農業者会議	本物の味、農業に魅せられて
愛知県農業改良推進協議会長賞	味日和	農村の良さを詰め込んで、届けよう私達の「宝箱」
愛知県農業会議会長賞	ぼてと会	グループ活動を地域の中で
農村輝きネット・あいち会長賞	くすの木グループ	地元の豊かな農産物の活用拡大とプチエコ

【成果や今後の取組等】

「農とくらしの研究発表大会」は、参加したグループ員にとって、他のグループの優れた活動状況を知ることにより、自分たちの活動を見直し、さらに充実させるよい機会となっています。

今後も、子どもたちや地域の方へ食や農業の大切さを伝えていくことができるよう、技術や知識の習得を図り、市町村等と協力し活動していきたいと考えています。



地域住民とともにすすめた田植えから米を使った食づくりを発表



おうちで作ってみよう！

一宮市

毎年、公立53園の園長と調理員の代表が集まり、給食委員会を開催しています。22年度は保育園の食事にもっと関心を持ってもらおうと、調理員によるワンポイントメモをつけたレシピを配布しました。「おいしい！」「保育園のとちょっと違う」などと家庭での会話が増えたり、「お父さんが作ってくれて大好評だった」と感想が寄せられました。また、「これからも続けて欲しい」「親子で作れるレシピが欲しい」などの要望もたくさんあり、保護者の食に対する意識の高まりを感じました。



親子で農業体験

春日井市

このイベントは、親子での農業体験を通して自然の恵みや豊かさを実感するとともに、生産者との交流を通して食に関わる人への感謝の心を育むことを目的に実施し、10組の親子が参加しました。

内容は、田植えと稲刈りの体験、ぶどう農家・サボテン農家の訪問、高蔵寺地区農業祭の見学、じねんじょご飯の調理の体験など、6月から12月にかけて春日井市の特産物に関連する体験を行いました。

児童たちは「サボテン生産日本一ということは知っていたが、実際に育てているところを初めて見た」「農業の大変さや農作物の大切さを知ることができた」「農業体験はすごく勉強になり、楽しかった」などの感想がありました。



巨峰収穫体験

春日井市

9月2日、篠原小学校の4年生の児童たちが尾関農園（桃山町）で巨峰の収穫を体験しました。

春日井市では給食で使用する「巨峰」を栽培している農園へ児童が赴き、収穫作業を体験することで生産者とのふれあいを通して、農作物と食に対する児童生徒の理解を深めることを目的に実施しています。

当日は天気にも恵まれ、生産農家の尾関さんから収穫方法について説明をしてもらい、児童たちは真剣に聞いていました。

収穫の後は、巨峰の重さや甘さ、長さ、粒の個数を調べワークシートに記入します。その後はみんなで収穫した巨峰の試食をしました。



初めての田植え、稲刈り楽しかった！

犬山市

犬山市子ども未来園 2 園の年長児が、地域の農業委員の方々の指導を受け、田植えや稲刈りを体験しました。

田植えの時は、泥んこになりながらも笑顔がはじけ、収穫時には鎌をもつての稲刈りにはらはら、ドキドキでした。途中、生育具合を見に出かけたり、すずめ齋しを作って立てたりもしました。試食会では、協力していただいた方を招いて、収穫を喜びとともに、感謝しつつ全園児でおいしくいただきました。



保育園で楽しく調理体験

尾張旭市

市内の保育園では、食育の一環として子どもたちが実際に調理体験する機会を作っています。衛生面に気をつけながら、保育士や友達と一緒に調理体験する中で、食材に直接触れたり、変化していく面白さや楽しさを感じ、食に対する興味や関心を広げていけるようにしています。

川南保育園では、年長児が午後のおやつのホットケーキを調理しました。ホットプレートに、お玉を使ってホットケーキのたねを一枚ずつ流し込むと、プクプクとあぶくが出るのを見て「もうちょっとだね」「ひっくり返そうか？」と友だちと考えながら焼



く子どもたち。甘い香りが漂ってくると、年下の子もたちが興味しんしんで覗き込み、「まだだよー」と言われてにこにこ。そのあと、ホットケーキ屋さんになった年長組にはお皿を持った小さなお客さんがやって来て大賑わいでした。小さな子へ思いやる気持ちを持って調理したホットケーキはなんと 140 枚！その味は格別で「おいしいー」と声を上げて食べていました。

「市長を囲む子ども会議～食について考えよう～」で 地産地消を意識した調理実習を開催

尾張旭市

7月21日、市内の小学校3校から4人ずつ12人の児童が参加し、「食」について市長・教育長と話し合いました。子どもたちは、「食」についての自由な意見を作文にして発表し、市長や教育長から「食」や尾張旭市の「農業」についての話を聞きました。

また、食生活改善推進員の協力のもと、地元食材を使った調理実習にチャレンジしました。慣れない包丁を握り、みんなで協力して調理をすることで、野菜が苦手な子も頑張って食べることができました。



調理員さんと一緒に給食

豊明市

二村台保育園でのある日の給食、それは調理員さんとの毎月一度の食事会です。その日に入ってもらえる調理員さんを子ども達が呼びに行き、一緒に食べることを喜んでます。自分達の給食を作ってくれる人との食事、話がはずみ嫌いな物でも「いらない」と言わず、残さず食べよう、少しでも食べようとする姿が見られ、作ってくれる人への感謝の気持ちも育ってきているようです。また、各クラスを回り、旬の食材をみせてくれたり、新メニューや作り方などを教えてくれたりして、食べ物に関心も深まり、調理員さんへの親近感も増したようです。調理室を通るたび、「さん」「おはよう」「今日の給食はな～に？」と声をかけ、給食を楽しみにしている子ども達です。



遊休農地で保育園児が農業体験をしました

日進市

6月14日に農業委員会が行う遊休農地解消モデル事業として、東部保育園・南部保育園の保育園児が蟹甲町地内の遊休農地にてタマネギの収穫とサツマイモの植え付けを体験しました。

農業委員会では、子どもたちに農業体験を通じて食べ物の大切さに気づいてもらいたいと考え、活動を行っています。この日も16名の農業委員が園児たちがタマネギを抜きやすいように手を加え、植え付けの指導を行いました。園児たちは、泥だらけになりながら夢中で体験に参加していました。



市の特産物を使った料理の伝授

清須市

清洲中学校では、9月3日、6日、10日、13日の4日間、2年生の生徒5クラス約170人を対象に、家庭科の授業で市の特産品である土田かぼちゃを使った料理教室を開催しました。講師を務めたのは、西春日井農協春日支店婦人部のみなさん。市内土田地区の名を冠した土田かぼちゃを材料に、平成20年度の料理コンテストに応募したメニュー(蒸しパン、ババロア)を教材に、中学生にレシピ、作り方を伝授し、次世代を担う生徒たちに地元野菜の特徴や味を伝えました。

生徒は、「土田かぼちゃを使ってこんなおいしい料理ができるなんて知らなかった。帰って家族にも作ってあげたい」と話していました。



黒米オーナー収穫祭

大口町

12月4日黒米づくりの収穫祭が開催されました。

大口町では、農地の恵みを活かし、人々のふれあいや健康の喜びを感じられるまちづくりを目的とした農業体験を行っています。ボランティア団体「古代米友の会」の指導のもと、田植えや稲刈り、脱穀などの一連の作業を体験しました。この日は、収穫した黒米を使って餅つき体験や豚汁をふるまったりして、参加者たちと交流を深めました。



佐屋高校で生涯学習講座を開催

愛西市

佐屋高校では、6月5日に一般の方を対象に家庭菜園に関する講座を開催し、果菜類の基礎知識を学んでいただきました。

講座では、話を聞くだけでなく、畑での収穫体験や間引きなどの実践、新しい栽培方法への取組の紹介などが行われました。



給食集会で野菜クイズ大会を開催

弥富市

12月17日、弥富市立白鳥小学校で、全児童を対象に給食集会が行われました。集会は、食品のバランスを考えた献立や、各野菜の特徴を覚えてもらう目的で開催され、野菜についてのクイズ大会も行われたが、給食週間中は昼の放送を利用して野菜生産者や各野菜の栄養・働き等を紹介していることもあり、正解率が高かったです。また、たくさんの手間をかけて作られた野菜が毎日食べられることのありがたさを、より一層強く感じる事ができたでしょう。



伝統野菜「方領大根」収穫祭

あま市

12月11日、旧甚目寺町の「畑の学校」で伝統野菜である「方領大根」の収穫祭がありました。大根の原種に近く、市場に出回っていない幻の大根「方領大根」をなるべくそのままの形で生産し続けている「名人」に種を分けてもらい農業クラブの方々の指導の下、872㎡の畑に83名の生徒で育ててきました。

収穫した大根は豚汁の中に入れて、いただきました。残りは学校給食に使われます。



地元のお米を使って米粉パン実習を開催

大治町

11月から2月にかけて12回ほど大治町研修館で米粉パン実習を開催しています。

大治米粉パン研究会が町内の小学生及びPTAを対象に行っているもので、児童たちは研究会の人たちの説明を熱心に聞き、楽しそうに米粉パン作りに励んでいます。

地産地消を心がけているので、米は地元でとれる海部東米(かぶとまい)を使用しています。

食べた児童からは、「また食べてみたい」といった声が多く聞かれ好評でした。



「食と音楽のフェスティバル」を開催

半田市

1月18日、乙川小学校と亀崎小学校の2校で、「食と音楽のフェスティバル(農業経営士さんの話を聞く会)」が開催されました。

子どもたちに食と農業の関わりについて知ってもらおうと半田市農業経営士会と半田市学校給食センターの連携により開催されたもので、半田市農業経営士会会長で養鶏業を営む内藤さんが、半田市の農業の現状や地産地消の重要性などについて講演をしました。その後、名古屋を中心に活動しているバンド「プライナス」が、「やさいの歌」「アミーゴ アミーガ タマーゴ」など生演奏を披露しました。



大人の食育 「食材の寺小屋」

東海市

NPO法人「良い食材を伝える会」(東京都:中村靖彦塾長)の市民公開講座「食材の寺小屋」が4月より、東海市荒尾町のしあわせ村内レストラン「じゅらく」で始まりました。

この講座は市の「食育推進計画」と連携し、アイコーサービス(株)、カゴメ(株)、JAあいち知多と市が協力して年6回開催します。

今年は「地産地消」をテーマに講義をすすめ、毎回、講義内容に合わせたランチを用意します。



食育と日本の食料自給率

発酵王国・愛知県を学ぶ～八丁味噌

世界で最も愛される野菜、トマトを考える

フードマイルージから日本を考える 世界・1の食料輸入国

日本お魚事情～三河湾・伊勢湾の幸を学ぶ

食と健康

永山久夫氏: 武将の非常食「味噌玉を使った湯漬け」を試食

トマトによる健康づくり事業

東海市

平成15年度より、「トマト発生の地 東海市」で、カゴメ(株)の協力を得て、毎年5,200本のトマト苗(凜々子)をコミュニティ、小中学校、児童館、保育園、JAあいち知多などに配布し「トマトを育てて、トマトを知り、おいしく調理してトマトを食べる」食による健康づくりを推進しています。地域で収穫したトマトを使った料理教室に、市管理栄養士・食生活改善推進員を講師として派遣しています。また、上手なトマトの育て方電話相談を農業センター所長が行っています。



育てたお米で五平餅作り！

大府市

神田小学校の5年生は、地域の農家の方の指導のもと、一年を通じて米作りを行っています。

昨年の5月25日、代掻きした田んぼに苗を植え、9月28日に稲刈り、10月26日に脱穀。世話をしてきたお米が11月の末ついに白米となり、児童は米一粒の重さを感じていました。そして1月26日には五平餅作りの運びとなりました。

当日は、かまどで炭火を起こしたり、ついたお米を竹串につけたりと、朝から大忙し。地域の方が寄付してくださったお米も加え計一斗のお米で200本の五平餅を作り、ペアの3年生にもプレゼントして楽しく食することができました。



食と農の親子体験隊

大府市

小学生と保護者を対象に伝統野菜を作る農業体験と地元野菜を使った調理実習ができる教室を開催しました。

第1回にJAげんきの郷のバックヤードツアーを実施し、農産物の販売について学びました。第2回は伝統野菜である五寸にんじんの種まきと地元野菜をつかった調理実習、第3回はにんじんの間引きをし、間引き菜を使った調理実習、第4回は料理コンクールとして、野菜を使ったスープをテーマに開催しました。第5回はにんじんを収穫し、収穫したにんじんで調理実習を実施しました。

食への関心が高まった良い機会となりました。



佐布里(そうり)保育園できなこ作り

知多市

佐布里保育園では平成22年度、五感を使って食材に親しむ様々な食育活動を行っています。この日は園児がきなこ作りを体験しました。

炒った大豆をすり鉢とすりこぎを使ってすって、粉になっていく様子にみんなが釘付けになりました。また、すられていく時のゴリゴリという音に耳をすましたり、手に伝わってくる感触をおもしろがったりしていました。出来たきなこにおいをかいだ子ども達からは『いいにおい』という声があちこちから聞こえました。そして味見をすると『あれ、ピーナッツみたいな味がするよ』と歓声が上がリ、子ども達にとっての新しい発見がありました。



みそづくり講習会を開催

阿久比町

2月15日、中央公民館でみそづくりを体験してもらいました。

毎年参加者を募りますと、定員をオーバーしてしまいます。食育推進ボランティア、町のくらしの会の皆さん、農村生活アドバイザーが講師です。男性の方も参加されます。

地元で採れた大豆を自分でつくることに喜びもあるのでしょう。一度参加した方がリピーターとして参加しています。



保健センターで「婚活クッキング」を開催

美浜町

9月21日保健センターで「独身男女の婚活クッキング～ソーシャルクッキング～」を、美浜町健康づくり食生活改善協議会主催で開催しました。

午前には中華料理をマスターしようとして手作り餃子・エビチリ・春巻き・ワカメスープを作りました。「餃子の皮から作る機会はありませんので、いい経験でした」「料理は普段ほとんどしないのでおもしろかった」「料理の勉強になりました」と好評でした。午後からは交流を目的に自己紹介・簡単なレクを行った後、手作りのケーキ・コーヒーをいただきながらフリートークの時間を設けました。参加者同士話が盛り上がり有意義な時間を過ごすことが出来ました。



食育体験ツアーで豆腐作り！

岡崎市

夏休み中の8月24日、27日に食育体験ツアーを開催しました。2日間で約60名の親子が参加し、市内の八丁味噌工場、大豆畑、豆腐店を訪問しました。

八丁味噌工場で味噌樽の見学や田楽の試食をした後、大豆畑で生産者の方から土づくりの大切さ等について話をいただきました。

午後からの豆腐作りでは、大豆をミキサーで砕くことから始めて、煮て、搾り出しなどの工程を経て、「寄せ豆腐」が出来上がりました。固まり具合に多少の差はありましたが、いつもと少し違う味の手作り豆腐をおいしそうに食べていました。

参加者からは、「たくさんの人達のおかげで私たちの食生活が成り立っていることがわかりました」などの声が聞かれました。



親子農業体験教室・親子収穫体験教室の開催

刈谷市

刈谷市では、親子での農作物の植付けや収穫を通して、親子のふれあい、野菜を作ることの楽しみや苦労、収穫の喜びなどを体験していただき、農業への親しみを感じてもらうことを目的とした体験教室を開催しています。

平成22年度においては、植付け等栽培や収穫を体験していただく親子農業体験教室を2つの畑でそれぞれ年に2期、収穫を体験していただく親子収穫体験教室を1つの畑で年に2回開催しました。

また、教室での農作業の指導や収穫の際の収穫祭などを地域の農家やJAの方々に行ってもらっており、参加者と農業者との交流の促進も図っています。



婚活料理教室「ここからキッチン」を開催

西尾市

11月14日に西尾市役所内レストラン「旬菜工房 福ふく」において、婚活料理教室「ここからキッチン」が開催されました。

これは、食育にあまり関心のない20代～30代の若い世代向けに、食育を普及啓発するための料理教室です。

メニューは、炊き込みご飯、筑前煮、抹茶シフォンケーキなど地元産食材を多く使った料理で、レストランの店長さんが講師を務めました。男女約10名ずつの参加者は、お互いに話をしながら楽しく料理を学びました。



地引網で大漁！

西尾市（旧幡豆町）

6月26日に幡豆の子どもたちが地引網の体験をしました。だんだんと重くなるロープを約40人で必死に引きました。網の中には、タイやセイゴ、カニなどいろいろな魚がたくさん入って豊かな三河湾を実感していました。



特産の筆柿が給食に登場

幸田町

平成22年10月14日、全小学校で幸田町の特産物である筆柿が提供されました。また、翌日には全中学校で提供されました。

筆柿は、4分の1にカットされたものが提供され、子ども達からは「甘くておいしい」との声が上がっていました。中には、初めて筆柿を食べる子もおり、特産の筆柿の味を知るきっかけにもなりました。



クッキング教室で「五平餅づくり」

東栄町

東栄町では、小学生を対象に「ためそう、作ろう、楽しいクッキング教室」を開催しています。食生活改善協議会員の指導のもと、旬の食材を使った料理や地域に伝わる伝統的な料理に挑戦しています。10月10日には「よい食生活をすすめようー郷土料理ー」をテーマに、地域の伝統的料理「五平餅づくり」を体験し、「ご飯をこねる」「串に差し込む」「しっかり握りつける」「こんがり焼く」など、先人の知恵や工夫を学びました。



たべよう まなぼう 野菜のチカラ！

豊橋市

豊橋市では、1月29日、豊橋こども未来館で豊橋田原食農教育推進フォーラムを開催しました。

この日は、「野菜スイーツで農業を元気に！」と題したトークショーを開催しました。また、地域の野菜ソムリエやボランティアグループなどが協力し親子で「食育ゲーム」や「創作餃子づくり」も開催しました。参加者からは、「野菜嫌いが、スイーツなので食べられるようになった」、「親子で挑戦できて楽しかった」といった声が聞かれ、盛況でした。



みそ作りと郷土料理の雲助めし

豊川市

豊川市では、とよかわ食育の日である2月19日に、日本型食生活や食文化を次代へつなぎ豊かな心を育むことを目的に、食育キッチンファームを開催しました。

旧東海道赤坂宿の地域で食べられてきた郷土料理「雲助めし」や地元産の大豆を使ったみそ作りを「輝きネット・あいちの技人」の方を講師に開催しました。「雲助めし」とは白めしに葉ねぎがたっぷり入り、みそ味で蒸し揚げたもので、昔からこの地域で食べられてきたものです。市内小学生8人が参加し、みそ作りでは、みそだまの投げ入れに苦労しながらも、「大変だけどおもしろいね」といって楽しんでいました。また、ねぎが苦手な子どもも「これっておいしいね」と雲助めしを食べていました。



蒲郡市子ども農業教室

蒲郡市

平成14年から蒲郡市とJA蒲郡市とが協力し、市内各小学校3年生を対象に子ども農業教室を開催してきた。農業の後継者問題を検討するなかで、子どもたちに蒲郡市の農業を理解してもらうことも必要であると考え、教育委員会を通じて各小学校に希望をとり実施して、愛知県認定の「豊かな食と農の伝道者」である杉浦章夫氏による農業に関する紙芝居や、野菜収穫園主の話を実地で聞くなどしてきたが、今年度はみかん狩りを体験した。

みかんオーナーやみかん狩り、野菜収穫体験ができる砥神山麓収穫体験園グループのみかん園で市内12校の生徒が、農家の人から農作物収穫の体験話なども聞き、収穫の喜びや農作物の生産についての苦労をすこしでも理解してもらえたと思う。



「のりづくり体験教室」を開催

田原市

12月9日、福江小学校の5年生児童43人が「のりすき」を体験しました。これは、地元で採れるのりの養殖、生産過程を学ぶことを目的に、毎年、体験学習を行っているものです。

地元漁業士の指導を受け、学校近くの海岸で「竹打ち」作業を行った後、数回の観察会を経て、成長したのりを収穫しました。

この日は、細かく刻んだのりを木枠に流し込み、半日近く天日干しをしました。そして、加工したのり約600枚は、給食の時に全校児童で試食しました。

