

事例 生ゴミの回収、堆肥化、農業体験で「食の循環」を学ぶ取組

特定非営利活動法人 コー&ミーの会（新潟県）

生ゴミの減量化・堆肥化から食の循環へ

食品を無駄に捨てずに、生ゴミを減量化する取組は、「モットイナイ精神の醸成」にもつながり、さらに生ゴミを堆肥化し、その堆肥で地場農産物を作ることにより、「地産地消システム構築による地域型循環社会の形成」にもつながる。当団体では、このような取組について、子どもたちや地域住民へ啓発することにより、「食に関連した子どもたちの生きる力の育成」や「環境保全」が達成されるという理念のもとに取組を行っている。

当団体は、当初、ゴミに対して関心を持つ主婦2名で発足し、環境問題の勉強・調査を開始し市民アンケートを実施した。その調査結果を踏まえ、生ゴミの減量化・堆肥化の活動から着手した。その後、賛同者の協力の下に任意団体を発展させ、NPO法人を設立し活動を広げてきている。

活動を行うにあたっては、新潟県新発田市が「食の循環によるまちづくり」を掲げて食育を推進していることから、行政との連携を密に行っている。当団体は、新発田市教育委員会や環境衛生課から委託契約の形で支援を受け事業を実施しているほか、地域住民の理解と協力が必要であることから、地域内の自治会への働きかけを行い、気運の醸成にも努めている。

「食の循環」を体験する「給食残さの旅」

「食のリサイクル」事業は、市内の小中学校を対象に、給食残さの水切り分別指導や、回収処理、運搬、有機堆肥を作ることなどを子どもに実際に体験させる取組である。この取組では、子どもたちに、自分たちが残した給食を、自分たちで分別・処理させるため、「モットイナイ精神」が芽生え、給食を残す子どもが減った。また、特に人気がある取組は、「給食残さの旅」である。この取組では、子どもたちがゴミと一緒にバスで堆肥センターへ行き、回収から堆肥化までを見学し、その堆肥が利用されている農家のアスパラ畑やネギ畑などで収穫をさせてもらうことで、「食の循環」を体験することができる。

当団体では、その他にも、小中学校を対象としてサツマイモの栽培・収穫、調理、食事、ごみ処理等を一貫して体験し、食の循環について学ぶことができる「サツマイモ栽培」、地場農産物を活用し食材の使い切りにも取り組むクッキング教室、地域で取り組む家庭生ゴミの分別回収・堆肥化、町内会や婦人会からの依頼による「モットイナイ講習会」なども行っている。

これらの活動の結果、給食残さ量の減少、可燃ごみ収集量の減少、子どもたちの「食」への関心度の向上、児童自ら食のリサイクルについて学ぼうという行動が起きるといった成果が見られている。

現在、地元の大学生のボランティアの受け入れも行い取組を実施しているが、さらに若い世代の人たちにこの運動に参加してもらえるよう、また地域住民の理解・協力が得られるよう、今後も関係者等の協力を得ながら地域の「モットイナイ精神」や「食のリサイクル」の啓発を行っていくこととしている。



食の循環

事例 「全国食育交流フォーラム」を開催し、「つくる技術、食べる技術、伝える技術」をみんなで考える

株式会社 伊賀の里モクモク手づくりファーム（三重県）

生産者と消費者が触れ合う場

農業を感じてもらおう場、生産者と消費者、地域住民の触れ合う場としてモクモク手づくりファームを創設。当社では、「生産からモノづくり、販売、サービス、教育に至るまで常に農業と向き合いつつ農業の新しい価値の創造に挑戦すること」を目指している。さらに幼児期から食や農について楽しみながら大事だということを知ってもらおうことを目的に食育活動を行っている。酪農などの農業体験と宿泊施設を兼ね備えたファームで、農業生産から自然と人・人と人との交流まで幅広い取組を行っている。

地域ブランドづくりにも取り組んでいるほか、体験学習参加者による情報発信や生産者と消費者を結ぶ組織力、職員の企画力などにより当社は大きく成長してきている。「ひとが基本のものづくり」をしており、「知る」「考える」ことを消費者とともに学び、手づくりの喜びを、子どもを中心とした多くの方に感じてもらいたい、と感動を共有する事業を当社は企画している。

「つくる技術、食べる技術、伝える技術」をみんなで考える

健康的な食生活と持続可能な暮らしの基本として、日本の伝統的な食環境が世界から注目されている中で、参加者が地域の伝統的な「あたりまえ」を食育の視点から学び、わかち合い、伝えていく力をつけることを目的として「全国食育交流フォーラム」を開催している。フォーラムは、「日本独自、地域独自の食」を中心とした暮らしをテーマに、全国で活動する実践事例から、「つくる技術、食べる技術、伝える技術」としての食育を学び、考える機会である。毎年1回開催するフォーラムは、平成25年度で4回目となる。子ども連れから高齢の方まで食育に関心のある人たちが参加して、食育を学び、つながりを深める3日間となっている。ワークショップ形式の分科会では、和菓子職人、まちづくりの専門家、町役場、園芸家、幼稚園園長、料理人など、さまざまな専門家と共に学ぶことができる。

また、自分でものを作る楽しさ、その美味しさを体験してもらおうウィナーづくりやパンづくりなどの体験教室、動物や自然のことを楽しく学びながら学べる乳搾り教室などを年間80種類の教室を開催している。

今後は、農場直営レストランなどの場も活用し、健康と食の楽しさを学べる場、コミュニティとして、できるだけ地元の食材を利用し、健康をテーマとした取組も広げていきたい。



全国食育交流フォーラム



ウィナーづくり教室



乳搾り教室

事例 日本料理の料理人が食文化を次世代に伝える

特定非営利活動法人 日本料理アカデミー（京都府）

食文化を次世代に伝える

日本料理アカデミーでは、子どもたちの食事が孤食となり味覚障害なども増えているということがメディアでも取り上げられ、和食離れが加速していく現状に危機感を覚え、子どもの時から「だし」の味を教えていかなないと年を取っても和食に帰ってきてくれないのではないかという不安から、料理人仲間が集まり食育活動を始めてきた。日本料理を通じて子どもたちに生きる力を身に付けてもらうこと、日本料理の要である昆布と鰹節でとった「だし」のおいしさを子どもたちに知ってもらうことを目的に、地域に密着した食育活動を行ってきている。また、若い日本料理人を対象とした研鑽事業の実施や、海外へ日本の食文化の発信なども行っており、日本の食文化についての理解の促進とその魅力の向上、そして京都ならではの地域の伝統文化を次世代に伝える取組を進めている。

日本料理アカデミーの中に地域食育委員会を組織し、食育の活動の方向性の決定を行うとともに、活動の実行・検証を行っている。活動にあたっては、京都市教育委員会、京都市保健医療課などの行政をはじめ、食品関連事業者、生産者などの農林漁業関係者、大学等の教育関係者などとも連携を図っている。さらに、企業からの協賛やパートナーシップ校である調理師養成施設からのサポートを受け、取組を展開している。

教育委員会との連携による授業「日本料理に学ぶ食育」

京都市教育委員会と連携した京都市立小学校における食育授業は、平成18年度から取り組んできている。京都市教育委員会、学識経験者、家庭科研究会やPTA代表で構成される「日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進委員会」に参画し、京都市立小学校における食育カリキュラムの指針づくりから参加し、食育授業を実施している。

また、小学校での授業だけでなく、府内栄養教諭を対象とした「だしの食育模擬授業」の実施や、京都大学との連携による「本物のダシを味わうことは教養である」事業なども実施しており、幅広い層を対象に「だし」のうま味と日本料理の基本理念を知ってもらう機会を作っている。

これらの取組は、すぐに結果が出てくるものではないことから、今行っている活動を「日本の食文化を学んで、受け継いでほしい」という思いを持ち続けて続けていくことが、少しでも和食に関心のある人、和食が好きな人が増えていくことに繋がっていくと考えている。取組を継続していくための環境づくりを今後も行っていきたい。



食育授業



「だし」の美味しさを
子どもたちに伝える

事例 絵本を活用して、家族で食卓を囲む大切さや食文化を子どもに伝える

絵本と食育「はらぺこあおむし」（鳥取県）

母親目線で「食」、「健康」、「絆」をキーワードに展開

管理栄養士や調理師、保育士等の資格を持つ子育て中の母親が中心となり、それぞれの専門資格を活かした取組を行っている。「はらぺこあおむし」は地域の食材に目を向け、心のこもった食卓を囲むことが重要であると考え、「食」、「健康」、「絆」をキーワードに絵本を使った食育の活動を展開している。

食べ物を扱った身近な絵本を用いることにより、子どもたちの想像力や心の豊かさを育て、楽しみながら食べる大切さ、食卓を囲む家族の大切さ、規則正しい食習慣、絵本と併せて実物食材を使うことで自然環境をありがたさや昔の風習、食文化などを子ども達に伝えている。これらの取組を通して、親子や仲間で心と体の健全育成を目指すとともに、参加者同士が交流し「笑顔」の輪を広げ、住みやすい鳥取県につなげる。

鳥取県、倉吉市、地域の公民館、地域子育て支援センター、保育園、医師会などと連携し活動を行っており、季節感のあるワクワクする雰囲気演出、安全な食材の選び方や食の大切さ、楽しさなどを伝えるため、それぞれ対象となる方々のニーズを把握し企画・運営をしている。

季節の行事や地域の食文化を伝えたい

「はらぺこあおむし」の取組は、参加者が実体験として自ら感じることを大切にしており、「絵本からの食育」「体験型食育（食のみやこである鳥取県の食材を使った食育）」「野菜栽培からの料理・共食までの食育」「食物アレルギーを学ぶ食育」などを行っている。

「絵本からの食育」では、食べ物を扱った絵本を子どもたちに読み聞かせ、その中に出てくる食べ物を使って参加者で調理し、試食する。参加した子どもたちが調理方法や味、匂いなどを実体験として感じるようにしている。「リフレッシュでき、また、子育てに頑張れそう」といった声も参加した母親から寄せられており、子育て中の母親にとっても貴重な時間となっている。

また、子どもとおじいちゃん・おばあちゃんとのふれあいを通して、絵本から日本の伝統的な行事や、年末年始の風習、地域の食文化などについて考える機会も企画し、世代交流の活動にもつながっている。

鳥取県は豊かな水産物もあることから、野菜や果物に加え魚の絵本も取り入れ、参加者に地元鳥取県の産物をPRしていく予定である。



「絵本からの食育」



「野菜栽培から料理・共食までの食育」

事例 学んだ知識をみんなに伝える高校生の取組

特定非営利活動法人 イーティング ラブ サークル
Eating Love Circle (福岡県)

高校生が運営するNPO

福岡農業高校食品学科で学ぶ3年生の学生が、「地域の食育推進役」をモットーに「食」の知識を生かした市民への講習会などを実施していたが、継続的な地域貢献活動を行うために、NPO法人を設立した。理事長はじめ、役員もすべて生徒が務める。毎年の活動計画の立案や栽培する作物選び、管理、収穫、販売などの取組もメンバーである学生自身が行っており、教職員はあくまでもサポート役として必要に応じ助言を行っている。高校生達は、NPO法人として活動することによって規模や自由度が拡大し、社会的信用度も増し、より積極的に地域貢献に取り組めるようになった。活動にあたっては、地域の保健所、保育園、教育機関、企業、地域のボランティア団体との連携・協力を得ながら行っている。

学んだ知識をみんなに伝えたい

保育園児との農作物の栽培・収穫や市民への講習会、食のリスクコミュニケーション、大学との連携した取組などを通して、高校生達は、学校で学んだ食に関する知識を積極的に地域に還元し、食育の推進に取り組んでいる。

保育園では、高校生が園児と一緒に野菜を栽培・収穫し、収穫した野菜を使って給食パンとして、保育園に提供している。保育士と協力して、旬の食の提供を行っており、子どもたちも自分で作ったものを食べる喜びを感じたり、子どもたちの野菜嫌いをなくす効果などが見られている。

また、市民の方を対象として開催する料理講習会や食のリスクコミュニケーションは、市民との重要な交流の場となっているだけでなく、生徒自身が講師となることで、生徒自身が勉強する機会にもなっている。

これらのNPO法人としての活動は、メンバーである生徒自らがテーマを持ち、目標設定、計画立案、実行、成果発表と最後まで責任を持って実行するので、生徒一人一人の自信につながっている。今後も、後輩にこれらの取組を引き継ぎながら、地元から県内外へと食育交流のすそ野や活動の規模を広げていきたいと考えている。



保育園児への食育推進



市民の方を対象にした料理講習会

事例 「霧島・食の文化祭」で食文化や伝統料理を伝える

特定非営利活動法人 霧島食育研究会（鹿児島県）

「霧島で霧島の食育」を展開

霧島独自の生活文化に則しつつ食生活改善や食文化の継承、食農体験の重要性を感じたことをきっかけに、霧島在住の管理栄養士や農家などで活動を行っている。霧島の畑と田んぼを教室として、そこでできた米や大豆などを教科書に使い、霧島のひとを先生に、食文化の奥深さや郷土料理について、学ぶ食育活動を実施している。地域ならではの食文化や地域の宝の発掘・発信をするために「霧島で霧島の食育（超ローカルで田舎っぼい食育）」を展開することで、人とふるさとを育てる活動となっている。活動にあたっては、地元の田畑を元農家から借り受けるなど、地域住民との連携を密に行っているほか、鹿児島県や霧島市、民間企業などと連携を図っている。

霧島の家庭料理大集合

伝統料理を教える「霧島たべもの伝承塾」、霧島の伝統的農作物の栽培・調理等の体験活動「霧島畑んがっこ」、地域住民の家庭料理等を展示・試食する「霧島・食の文化祭」などを実施している。

「霧島・食の文化祭」は、団体で行っている各事業の総まとめとして、年1回開催し、ワークショップなどを通して食べ物に対する思いを伝え、霧島の食文化及び生活文化の継承と創造に努めている。特に、「霧島家庭料理大集合」では、地域の家庭料理が地域を活性化させると考え、各家庭の家庭料理を持ち寄ってもらい、それらを一堂に会して紹介している（平成25年度は150皿）。展示された料理はレシピ集として記録され、これまで1,200皿以上にのぼっている。

また、食育に関わる人材育成養成講座も実施しており、一般・高校生を対象とした「霧島食育サポーター養成講座」（霧島市民活動支援事業を活用）、鹿児島県全体で郷土料理を勉強する「かごしま郷土料理マイスター事業」などの取組も行っている。

今後は、霧島市のみならず、多くの地域に出向き、体験教室の出前授業や郷土料理の伝承活動を支援していきたい。適切な食品を選び調理する技術の習得と、食品の生産から消費までの仕組みや環境問題の中で、「ひとが食べていく」意味を知る食育の必要性を訴え、食を通じた健康づくりを推進し、地域に根ざした食文化の伝承事業を実施する必要性を伝えていきたいと考えている。



霧島家庭料理のレシピ集



「霧島・食の文化祭」の様子



霧島の畑や田んぼが教室