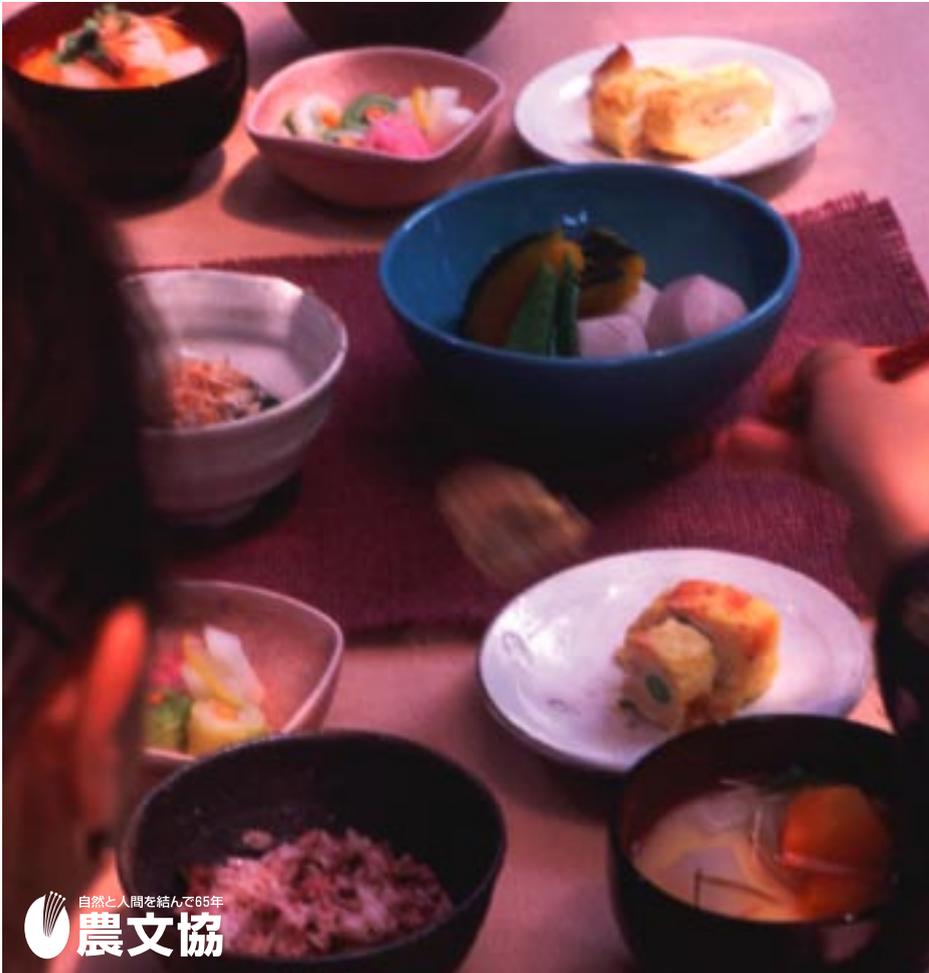


# 出版ダイジェスト

社団法人 出版協会 出版ダイジェスト  
毎月3回(1日・11日・21日)発行 購読料1ヵ年=送料共1,575円(税込)  
〒101-0052 東京都千代田区神田小川町3-28-13ラフィネお茶の水805 電話03-3292-2323 FAX03-3292-2325



自然と人間を結んで65年  
**農文協**

## 目次

### ◆今こそ食育を地域みんなで

食育イベントから見てきた、地域の食と農をつなぐ体験型展示のすすめ …2・3

### ◆地域の皆で食育推進を!文科・厚労・農水 三省担当者のメッセージ

\*究極の「食育」の場を子どもたちに  
文部科学省スポーツ青少年局 学校健康教育課学校給食調査官 田中延子 ……4

\*「食育」は、健やかな心と身体を育むもの  
厚生労働省健康局 生活習慣病対策室 栄養・食育指導官 古畑 公 ……5

\*「食育」で、「当たり前」を取り戻そう!  
農林水産省消費・安全局 消費者情報官補佐(食育推進班担当) 勝野 美江 ……5

### ◆出版案内:「日本の食生活全集」 ……6・7

### ◆先進事例に学ぶ食育の推進①

\*学校給食の1割自給から 六年間の食農全体計画へ  
山形県米沢市立三沢西部小学校長 伊澤 良治 ……8

\*食と農の体験で 言葉の世界が広がる  
東京都狛江市立緑野小学校教諭 田揚 江里 ……9

\*地場産学校給食を生かし、「食べるまでの物語」を伝える  
埼玉県新座市立西堀小学校・学校栄養職員 猪瀬 里美 ……9

\*楽しんでいる親父の背中を見せれば子どもは育つ  
高知県南国市・農業 川村一成 ……10

\*高校生のカラモ栽培が地域づくりの起爆剤に  
鹿児島県串良町・柳谷自治公民館長 豊重哲郎 ……11

### ◆出版案内:新雑誌「うかたま」創刊案内 ……12・13

### ◆先進事例に学ぶ食育の推進②

\*「弁当の日」が生み出す「家族の時間」  
「地域に根ざした食育コンクール 最優秀賞」の取り組みが中学校へ広がった  
香川県分科寺町立国分寺中学校校長 竹下和男 ……14

\*これも地域に根ざした「食育」活動  
故郷に残したい食材 地大根復活作戦「ねえてぶ花作大根」  
山形県長井市・復活作戦事務局 遠藤孝太郎 ……15

### ◆先進事例に学ぶ食育の推進③

\*「ふるさとの食文化」の聞き取り、掘り起こし運動の先駆け 「信州いいやま 食の風土記」完成  
長野県飯山市食の風土記編集委員会 ……16・17

### ◆出版案内:「地域資源活用 食品加工総覧」 ……18・19

### ◆先進事例に学ぶ食育の推進④

\*日本全国そこらじゅうで食の文化祭! 森の新聞社 森千鶴子 ……20・21

\*生産と消費をつなぐ出会いの場 全国に広がる(食話会) LJ21代表 朝田くに子 ……22・23

### ◆食と農を結ぶ4つの情報拠点 ……24

## 農文協特集

豊かな緑と水に恵まれた自然の下で  
先人からはぐくまれてきた地域の多様性と豊かな味覚や  
文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。  
(2005年6月8日刊・食育基本法 前文より)

# 事例に学ぶ食育推進の手引き

## 食育基本法成立!

## 食と農を結ぶ4つの情報拠点 食育推進のための大きな味方

### ●食と農の専門図書館 (財)農文協図書館

〒177-0054 東京都練馬区立野町 15-45  
TEL 03-3928-7440 FAX 03-3928-7441

開館時間:午前10時から午後5時まで。  
休館日:毎週水・日曜日と休日。ほかに臨時休館日があります。  
入館料:無料。図書館利用カードを提示していただきます。

1981年設立。農林水産、農業技術、農村、農学、農民運動、食料、環境、健康、栄養・料理、食農教育などの分野を網羅する全国唯一の民間の農林水産関係専門図書館。蔵書数は約7万冊。



便利な蔵書検索:農文協図書館のホームページ  
<http://www.ruralnet.or.jp/nbklib/>  
閲覧室では、パソコンで検索やビデオを視聴できる。

### ●学校、企業、地域版新コンテンツ開発中 ルーラル電子図書館

<http://lib.ruralnet.or.jp/>

1996年新設。農文協の編集資産をデータ化した「現代農業データベース」「農業技術大系データベース」「食品加工総覧データベース」「日本の食生活全集データベース」「食農教育データベース」「病害虫データベース」の6つのデータベースから構成されている。今日では農業、企業、試験研究、教育関係など幅広い会員を持ち、月毎のデータメンテナンスはもちろん、電子ジャーナル的な機能も備えた、この分野では世界的にも比類のない電子図書館として発展。  
大学、高校や企業、地域内でのデータベース利用のニーズに応える独自WEBのコンテンツとして開発導入事例も。(年会費24,000円)



### 食育関連図書・申込み書(ご希望の作品に○印をつけて、FAXが郵送してください)

【雑誌】新雑誌「うかたま」(12月創刊)・「食農教育」・「V E S T A」・「食文化活動」・「増刊 現代農業」・「月刊 現代農業」

【全集】「日本の食生活全集」・「世界の食文化」・「講座 食の文化」・「ふるさとの家庭料理」

【総覧・データベース】「地域資源活用 食品加工総覧」・「ルーラル電子図書館」

【絵本】「普及版 かこさとしのたべもの絵本」・「つくってあそぼう」・「おもしろふしぎ食べものの加工」・「そだててあそぼう」

【ビデオ】「子ども料理教室のすすめ」・「安全安心な食を考えるシリーズ」・「そだててあそぼう ビデオ版第1集」

住所 〒	電話
	FAX
団体名	Eメール
ご担当者名	

自然と人間を結んで65年  
**農文協**(社)農山漁村文化協会  
<http://WWW.ruralnet.or.jp/>

お申込み・お問い合わせは農文協へ  
〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1  
TEL03-3585-1141 FAX03-3589-1387

# 食育 地産地消 スローフードに

知りたい／伝えたい／比べたい すべてのニーズに応える

日本人の財産

# 日本の食生活全集

全50巻●各都道府県別47巻+アイヌ巻+索引巻2巻

全50巻定価145,000円(本体138,100円) 各巻定価2,900円

「日本人の伝統的食事生活に関する質、量ともに最大の記録集であり、食事文化の地域性の追究のための第一次資料として世界唯一」 (国立民族学博物館名誉教授・石毛直道氏)



秋の「とっけえし」(稲の積みかえ)に、よいこ(結)のたばこ(小屋)を楽しむ(『聞き書 宮城の食事』より)



堅豆腐(石川・白山山麓)

## 4大特徴

- 風土、産物、生業のちがいから、全都道府県をさらに地域区分して徹底調査
- 全国350地点、5000人のおばあちゃんが語った食の記録。
- 昭和初期の食を聞き書きで忠実に再現。戦争と高度成長による変化をこうむる前の、日本人の食の原風景がわかる。
- 基本食、四季の食生活、ハレの日の食、薬効のある食べものなど、共通の調査項目で全国比較ができるデータベース。



### 【CD-ROM版】日本の食生活全集

全1枚 Windows版

定価120,000円(本体114,286円)

全50巻18000ページの情報と15000枚のカラー写真(本に収録しきれなかったもの多数)、調査方法の基本フォーマットなど満載の電子データベース。

縦横自在な高速全文検索。各地の「食生活暦」や県別の目次を参照しながら、マウスクリックだけで軽やかに「食の世界」を探索できる。初めての人でも検索を容易にする「テーマ別ガイド」機能は食・農・環境教育にも最適。

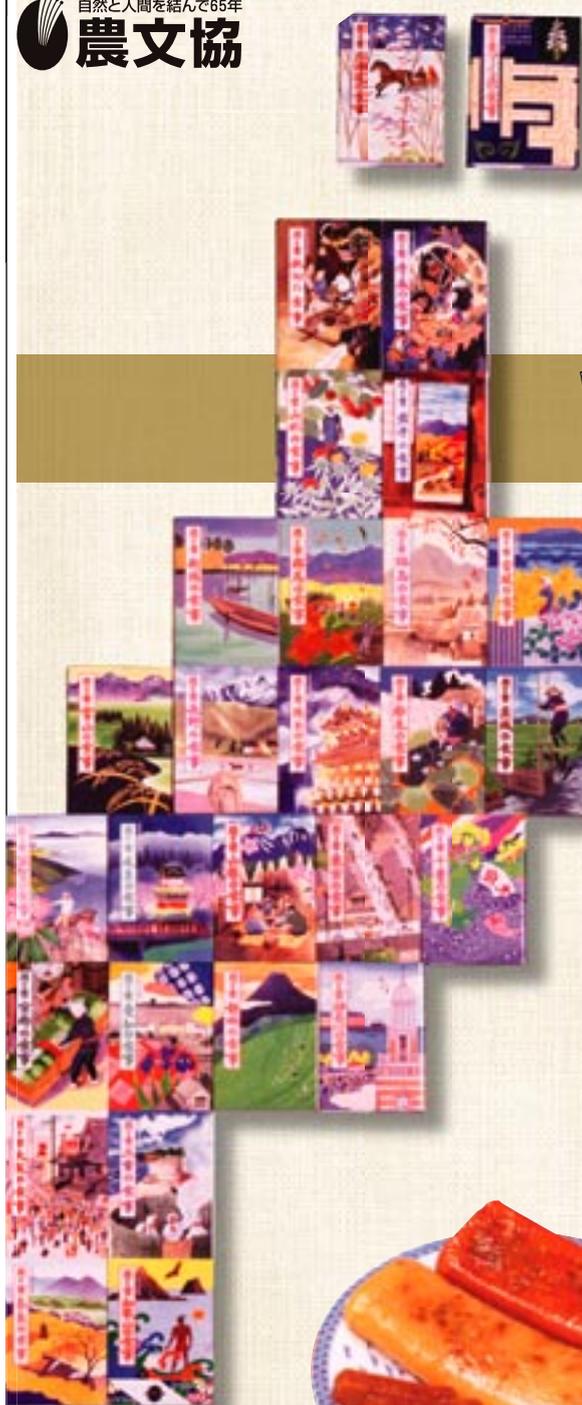
### 【姉妹編】

### 聞き書 ふるさとの家庭料理

全20巻+別巻1 A5判オールカラー 全21冊定価53,000円

農文協編 解説:奥村彪生●伝承料理研究家

「日本の食生活全集」の素となった全国調査を料理別・テーマ別に新編成。すべての写真をカラーで掲載。日本の食文化の豊かさ、幅広さが一望できる「ガイドブックには出てこない、ほんとうの郷土料理」の全集。



▲聞き取り対象は当時の食事づくりにたずさわった女性。婿取りや近くから嫁入りした人など、地域の食生活に精通している人を選んだ。

◀足掛け15年をかけて全国津々浦々で記録された調査票

## 5000人から聞いた食生活を自在に検索する必携ツール

### 【索引巻】日本の食事事典 I、II

「I 素材編」では調査したすべての食材に加えて豆腐・味噌などの加工品も収録。日本の食事事典であり、たとえば和風の「たれ」や「薬味」にどんなものがあるか一望できる。

「II つくり方・食べ方編」は「煮る」「焼く」などの「つくり方」と、「もち」「すし」などの「食べ方」の双方から48項目に分類した料理事典。さらに、次の四つの便利な事典＝索引がついている。①薬効のある素材の利用法②人生の節目に食べる食べもの③わかりにくい食べもの名の解説④野菜の地方種・品種名。



くじらもち(山形・東北最上)

こずくらの素焼きとねぎの煮物(富山・氷見灘浦)

【もち】	
もち	巻物218
もちもち	巻物180
もちもちもち	巻物257
もちもちもちもち	巻物292
もちもちもちもちもち	巻物306, 292, 280, 267, 257
もちもちもちもちもちもち	巻物30
もちもちもちもちもちもちもち	巻物298, 284, 244
もちもちもちもちもちもちもちもち	巻物290
もちもちもちもちもちもちもちもちもち	巻物210, 212
もちもちもちもちもちもちもちもちもちもち	巻物294
もちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもち	巻物122, 127, 287
もちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもち	巻物208, 214
もちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもち	巻物262
もちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもち	巻物292
もちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもち	巻物290
もちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもちもち	巻物210, 216, 218, 219, 267, 270

索引巻の一部



# 新雑誌 *ukatama* うかたま を創刊します!



## contents

### 特集 おもちはエライ!

日本全国のお雑煮、その作り方・食べ方、実際に自分でもちつきするときのコツまで。おもちを食べつくす知恵、毎日の食生活に取り入れよう!

### 特集 100人の朝ごはん【*ukatama* & inawara.com present 「わたしの食事プロジェクト」スペシャル版】

よそのおうちではいったいどんな朝ごはんを食べているの? さまざまな職業、年代の人たちの朝ごはんを写真つきで紹介。それぞれの食べるものの違い、よく言われる食生活の乱れも見え、食べることの「今」が浮き彫りになります。

### ここでしか食べられない郷土料理をつくる人たち

地域の産物を使ったその季節独特の郷土料理を、農家民宿や地域の食堂のメニューから料理のレシピを中心に紹介する。その背景にある地域の風土や食文化の伝承の取り組みも。

### おいしい食べものの生まれるところ

### タイマグラばあちゃんの味噌玉づくり

### <季節ごとの食べること、暮らしを楽しむさまざまな連載>

- ・林弘子の四季旬菜の食べものづくり
- ・おとなのための家庭科教室
- ・みうたさんの季節のおやつ
- ・自分で耕して食べる 週末農園通い
- ・山の上の大家族 福岡県矢部村の原島さん一家
- ・赤ちゃんとお母さんのためのごはん
- ・安全安心な食について考える
- ・「食」を教える現場 他

※創刊号の内容は予告なく変更する場合があります。

## 季刊 *ukatama* うかたま 食べることは暮らすこと

※「うかたま」は、日本の古語で食べ物のお神様の略称です。

■ 創刊号2005年12月発売

A4変形 128頁 予価800円(税込)

季刊・年4回発行 年間購読料 予価3,200円

発行 (社)農山漁村文化協会

〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1

<http://www.ruralnet.or.jp/> [shop@mail.ruralnet.or.jp](mailto:shop@mail.ruralnet.or.jp)

TEL.03-3585-1141(販売) 03-3585-1144(編集) 03-3585-1147(広告)

FAX.03-3589-1387 03-3585-6466 03-3585-3668

インターネット(ルール電子図書館)に  
「食品加工総覧」コーナーを開設  
アドレス <http://lib.ruralnet.or.jp/>  
記事検索や食品加工の最新情報を  
無料でご利用いただけます。



全12巻各B5判/650~900頁  
カラー口絵12~20頁  
定価150,000円



★直接販売のみ

巻構成

- 共通編** ●加工による地域づくり、販売・経営管理、施設設計から加工機器、衛生管理まで
- 第1巻 ◆ 地域・経営戦略と制度活用
  - 第2巻 ◆ 販売戦略 / 生産・経営管理
  - 第3巻 ◆ 加工共通技術—加工機器、品質管理、廃棄物利用
- 加工品編** ●他素材との組み合わせ、伝統手法・現代技術を駆使して個性的な食品づくり
- 第4巻 ◆ 米飯、もち、麺、パン、でん粉、穀粉、麩、こんにやく
  - 第5巻 ◆ 漬物、惣菜、豆腐、納豆、缶・びん詰、乾燥食品、飲料
  - 第6巻 ◆ 乳・肉・卵製品、水産製品
  - 第7巻 ◆ 味噌、醤油、調味料、油脂、酒類、菓子、ジャム
  - 第8巻 ◆ 食品以外の加工品
- 素材編** ●農産物から山、川、海の資源まで400素材の加工用途
- 第9巻 ◆ 穀類、雑穀、マメ類、イモ類、油脂作物
  - 第10巻 ◆ 野菜、山菜、その他草本植物
  - 第11巻 ◆ 果樹・樹木、きのこ
  - 第12巻 ◆ 畜産、水産、昆虫、非食品資源

地域加工素材400種

〈各素材ごとに〉 ●加工の歴史 ●加工適性 ●加工用途(機能性も重視) ●特徴的な加工品と加工方法 ●さらには栽培管理や海外情報も

穀類、雑穀、マメ類、イモ類、油脂作物(第9巻)

アズキ/アマランサス/アワ/イネ(糯米・陸稲糯・酒米・香米・有色米・新形質米)/インゲンマメ/エゴマ/オオムギ/ビールオオムギ/キノア/キビ/ゴマ/コムギ/コンニャク/サツマイモ/サトイモ/サトウキビ/シカクマメ/シコクビエ/ジャガイモ/ソバ/ソラマメ/ダイズ/トウモロコシ/ナタネ/ナタマメ/ハトムギ/ヒエ/ヒマワリ/モロコシ/ヤーコン/ヤマノイモ/ライ/コムギ/ラッカセイ

菜、山菜、その他草本植物(第10巻)

アカザ/アサツキ/アザミ/アシタバ/アスパラガス/アニス/アマチャ/イタドリ/イチゴ/イヌドクナ/インド/ウイキョウ/ウォーターグレス/ウコン/ウド/ウワバミソウ/エンダイブ/オオクログワイ/オオバギボウシ/オカノリ/オカヒジキ/オクラ/カイラン/カタクリ/カブ/カボチャ/カリフラワー/キク/キクイモ/キャベツ/キュウリ/ギョウジャニンニク/キンサイ/クサソテツ/ケール/コールラビ/ゴボウ その他

果樹・樹木、きのこ(第11巻)

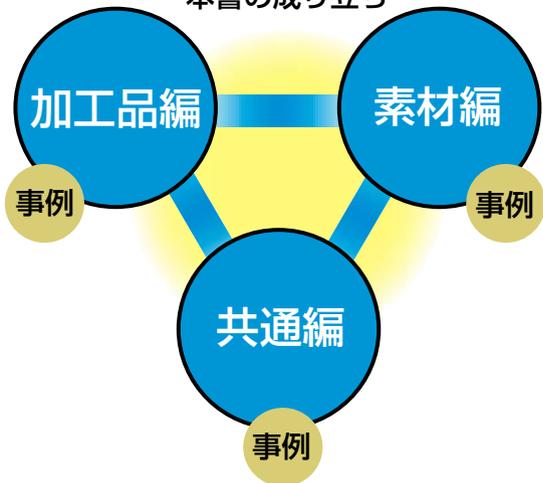
果樹・樹木/アキグミ/アケビ/アセロラ/アテモヤ/アボカド/アロニア/アンズ/イチジク/イチヨウ/イワテヤマナシ/ウメ/オウトウ/オオウラジロ/キ/オリーブ/オレンジ類/カーラツツ/カエデ/カキ/カシワ/カボス/ガマズミ/カヤ/カリン/キイチゴ/キウイフルーツ/キンカン/グアバ/クサボケ/クマヤナギ/グミ/クリ/カルミ/グレープフルーツ/クロマメ/キ/クワ/ケンボナシ/コケモモ その他

畜産、昆虫、水産、非食品資源(第12巻)

畜産資源 アイガモ/アヒル/イノシシ/ウシ(乳牛)/ウシ(肉牛)/ウマ/ウズラ/エミュー/キジ/シカ/ダチョウ/ニワトリ(肉用鶏)/ニワトリ(採卵鶏) その他/昆虫 イナゴ 水産資源 アジ/アユ/イワシ/ウツボ/ウナギ/海藻類/カツオ/カメノテ/カレイ/キアコウ/キビナゴ/コイ その他/非食品資源 アイ/アカネ/アサ/アマ/イダサ/イヌエンジュ/ウルシ/キリ/クスノキ/クロモジ/ケナフ その他



本書の成り立ち



豊富な事例で成功の秘訣を徹底公開  
全国の人気加工品をつくる加工所や企業

ツボをおさえた加工機器情報

機械を使えば職人の技を簡単に再現  
ニガリを均一に混ぜた冷却豆乳を注ぎ込むと、わずか6分で凝固  
(製造元: 株式会社ヤナギヤ)



例: 通電加熱式豆腐製造装置



カボチャ豆腐、抹茶豆腐など多彩な豆腐も自由自在



その土地に暮らす人の笑顔や会話が  
本当の安全・安心を育む

地域を掘り起こし、  
食べものつくり  
を通して地域のよさを発信する技を満載



よむぎまんじゅう



組み見本(カラー口絵)

【食の文化祭(宮城県宮崎町)】  
各家庭からの持ち寄り料理で文化祭開催。そこから「農村レストラン」「食の学校」構想が進みつつある



【四季の里(静岡県中川根町)】



【母ちゃんハウスだあすこ(岩手県JAIいわて花巻)】



郷土の手づくり加工品。きりせんじょ、大福、だんごなどが大人気

地域資源活用

食品加工総覧

食育はもちろん、女性起業からJ.A.、行政、図書館まで、地域おこしに

全12巻 年1回追録(有償)をお届けします

追録第2号  
間もなく完成(10月発行)



「もう一段、加工の腕をレベルアップしたい」という声に、人気の商品を提供し続ける食品加工のプロたちが本書に「加工のカンドコロ」を公開!

〈収録品目〉  
切りもち、丸もち、かたまち(かんもち)、まめもち、のり、手きもち、きび・あわもち、玄米もち、玄米入りもち、黒米入りもち、しそもち、ちまき、シシ梅漬おにぎり、シシの実おにぎり、味噌焼きおにぎり、桜飯おにぎり、しょうが飯おにぎり、なんば人飯おにぎり、山菜おこね、おやき、大学いも、タケノコ水煮、花豆煮、テンペ、真紅の梅干し、カリカリ梅漬、調味梅漬、梅エキス、トマトジュース、リンゴジュース、トマトケチャップ、イモケンピ、イモ羊羹、パン、ブキンバイ、ぼたもち、おはぎ、よむぎまんじゅう、じょうよまんじゅう、大福、酒まんじゅう、三色(にんじん・かぼちゃ・ほうれんそう)まんじゅう、アヤマラサキまんじゅう、イチゴジャム、イチゴブレザー、イチゴフルーツソース、イチゴのコンポート、イチゴジャム、ウメジャム、キウイジャム、サクランボジャム、トマトジャム、ナシジャム、バラジャム、ブドウジャム、ブルーベリージャム、プルーンジャム、リンゴジャム、ラフランスジャム、モモジャム、夏ミカンマーマレード

〈次回以降の追録予定〉  
味噌、醤油、納豆などの発酵食品、乾燥食品、畜産加工品など

テレビの料理番組にも登場。長野県小池手造り農産加工所のトマトケチャップとトマトジュース