最優秀賞（農林水産大臣賞）食生活改善分野

地域・家庭が育む学校給食

～給食を知り、献立を作り、家庭に生かす～

おしゃもじクラブ（上天草市立上小学校・熊本県上天草市）

父母が考える給食の献立

「おしゃもじクラブ」は、月1回、地区ごとに保護者が集まり、子どもたちが食べる1食分の給食献立を考える取り組みです。２００２年、上天草小学校で、ＰＴＡ母親部会が主体になって始まりました。

集まったお母さんたちは、主食・主菜・副菜のバランスを考えて、献立を作成します。このとき、旬のもの、地元でとれる食材、得意料理、食物繊維たっぷりの豆類・海藻類・種実類を使うなどを、心がけます。

昨年の例では「タコ飯、季節の野菜のごった煮」「中華スープ、ししゃもの春巻き」など。みんなで考えた献立は、その約1ヵ月後に、実際に給食に登場します。献立を立てたお母さんたちも、同じ日に学校のランチルームで試食会。

地元の白オクラとタコを使った「なかのまんまる焼き」

地区ごとの団結で愛情献立を！

このアイデアを呼びかけたのは、上小学校栄養教諭の松本珠美先生です。

「食育は学校だけでなく、生活基盤となっている家庭で実践されることが本当だと痛感していました。給食便りの発行はしていましたが、よりお母さんたちと密着して、実態を把握して、活動をしていきたかったんです」

松本先生によると、上小学校の校区は、このような活動をするのにとても強みのある地域だったそうです。まず、豊かな自然に恵まれた天草諸島近郊の新鮮な海の幸と農産物があり、それをもっと子どもたちに食べさせたいとお母さんたちも思っていたこと。そして、もともと地区ごとの団結力が強いということ。

地区ごとの団結力が強いことから、どの地区にも負けない愛情献立を作ろうと、いい意味での競争心も生まれています。料理のネーミングにも工夫があらわれているそうで、中の丸地区のお好み焼き〝なかのまんまる焼き〟、大手原地区のコロッケ〝おおてばろっけ〟、馬場地区の〝ハン馬場ーグ〟などは、子どもたちにも大うけです。

給食献立づくりが家庭の食育のヒントに

献立を作成する段階で、松本先生は、栄養面だけでなく、地産地消の意義、旬の食材を使うことの大切さも話すようにしているそうです。

「『食育を、食育を』といわれても、家庭で何をしたらいいのかがわからないというお母さんたちも多いと思うんです。こんなことでも食育になるんだ、というヒントを伝えたくて」。

おしゃもじクラブ終了時に配るアンケートには一様に意欲的な言葉が寄せられています。「ほかの保護者の方の発言を聞き、すごく勉強になりました。これを機に食事に気を使い、色々な食材・献立にチャレンジしたいです」「豆類を多く取り入れるとか、豆乳ゼリーとか、できるものからやっていきたいと思いました」など。

試食も、みんなですることで、味加減などがどれくらい適切なのかも体感できます。アンケートでは「学校給食は久しぶりだったのですごく味が薄く感じました。家ではつい大人の味にしてしまうので、薄味大賛成です。子どもにも薄い料理を食べれるようになって欲しいです。今日から家でも子どもに合わせたい」との声もありました。

給食から地域に広がる食の豊かさ

1年の活動が終わったところで、全メニューをレシピ集にまとめ、全校生の家庭に配布しました。「ししゃもとアスパラの春巻きが

（次頁へ続く）

地域に根ざした食育コンクール２００５受賞者

【最優秀賞　農林水産大臣賞】

おしゃもじクラブ（上天草市立上小学校）熊本県上天草市
地域・家庭が育む学校給食―給食を知り、献立を作り、家庭に生かす　食生活改善分野

【優秀賞　農林水産省　消費・安全局長賞】

鶴岡市ゆうあいプラザかたぐるま障害者生活支援センター　山形県鶴岡市
なっ葉はっ葉料理教室　食生活改善分野

熊本県立湧心館高校定時制　熊本県熊本市
食べ事を共にして、食を楽しみ、生きる力をたかめる―定時制高校生と地域住民との交流　教育分野

㈱ユアーズホテルフクイ　福井県福井市
子どもたちとともに学ぶ「食」と「地産地消」　食品産業分野

古屋農園（古屋勝・良子）北海道旭川市
農業体験受入型食農教育　農林漁業分野

霧島食育研究会

ニッポン食育フェア併催事業

地域に根ざした食育コンクール受賞事例紹介

一番気に入りました」「高野豆腐を揚げるというアイデアはいいですね」「手づくりソーセージは簡単ということでしたのでつくってみたい」「汁物にキュウリが入るのが面白い」と、お母さんたちからもたいへん好評。活動は今年も継続され、地域に根づいた活動になりつつあります。

ところで、子どもの食をあずかるのは母親だけではないと、当初から男性陣の参加も広く呼びかけていたのですが、「おしゃもじクラブ」という枠組みでは、なかなか参加が得られませんでした。そこで、おしゃもじクラブとは別に、お父さんたちの料理教室「せいとご厨房」という料理教室も始まりました。また、月に1度は、各地区の老人会から「伝えたい我が家の伝統料理」を学び、給食メニューにしてお年寄りを招待する「かまど給食会」も実施されています。

子どもたちを取り巻く全ての人たちを巻き込みながら、子どもたちの食を守り、子どもたちの食を通して地域みんなの食が豊かに、健康になっていく。そんな活動が広がっています。

優秀賞（農林水産省　消費・安全局長賞）教育分野

「食べ事」を共にして、食を楽しみ、生きる力をたかめる

熊本県湧心館高等学校定時制課程（熊本県熊本市）

「朝食抜き」が56％

この活動は、家庭科の立山ちづ子先生が、家庭科の調理実習の授業で班員同士の会話がなく、作業が進まないことから、生徒同士のコミュニケーション力が弱いのではと考えたことから始まりました。調査した食事記録や会話からは、生徒の半数以上が朝食を食べていないことがわかり、何らかの食の課題を持っていることがわかりました。また、生徒の半数以上が不登校の経験を持ち、3～4割が単親家庭で、その大半が経済的に困窮しているため、生徒自身が働く必要に迫られているのが現状です。

地域のお年寄りと体験する「家庭の食事」

学業と仕事を両立させる定時制高校の生徒は普段の生活も忙しく、本人が望んでも家族といっしょに食事をすることも難しい。そこで、生徒の食生活改善の方策として「家族のような関係でコミュニケーションを行なう」という体験の場を、家庭科の授業でつくり出すことを考えました。

それには地域の方々の支援が必要と、食生活改善グループの協力を得て、地域の住民が参加し、1997年9月、地域の伝統食を習う調理実習の授業を実現しました。だんご汁や豆腐つくりなどの調理加工、長い人生経験に耳を傾け、一緒に食べる・話す・作る喜びが生まれました。

この住民参加調理実習は9年に及び、なかには40回の参加を重ねた住民の方もいます。高齢者との会食は5年にもなり、「食べ事」によって、高齢者の方々に学んだことの価値は計り知れません。

【優良賞　地域に根ざした食育推進協議会会長賞】

NPO法人　霧島食育研究会　鹿児島県霧島市
人を作りふるさとを育てる霧島の食育　食生活改善分野

鯖江市片上小学校　福井県鯖江市
はあとふる活動―食農体験の成果を地域にもおすそわけ　教育分野

広島県立庄原実業高等学校　広島県庄原市
山羊草刈り隊―体験学習応援します　教育分野

株式会社　兵左衛門　福井県小浜市
食育お箸教室　食品産業分野

みかわ市民生活協同組合　愛知県豊橋市
食と健康の活動　食品産業分野

さんのへ農産加工友の会　青森県三戸町
食べ物の大切さと農業のすばらしさを伝えたい　農林漁業分野

八丈島漁業協同組合　連合女性部　東京都八丈島
八丈島の海の幸を東京の子どもたちに伝えよう！　農林漁業分野

みかわ市民生活協同組合

優秀賞（農林水産省　消費・安全局長賞）農林漁業分野

農業体験受入型食農教育

古屋農園（古屋勝・古屋良子、北海道旭川市）

農業はいのちを生み出す生業（なりわい）

学校を出てからすぐに就農した古屋勝さん。自身が農薬中毒を経験したことから、農薬を減らす農業を始めました。そして農の側から情報を発信し、「農業の現状と課題」、米を中心にした「食文化」「わら細工」などの生産と生活の知恵を伝えていきたいと考えるようになりました。

１９８７年に市民生協との米の取り引きが始まり、古屋さんは地域の数人の仲間と「豊田はさがけ米の会」を誕生させました。じっさいに消費者の方々に田んぼへ来てもらい、泥んこになりながらのはさがけ体験、おにぎりと漬物だけの試食会など、農の現場での汗を流しながらの交流が始まりました。

このことが古屋さんにとっては大きな出来事でした。机の上で議論をしていてもお互いの思いを語り合うだけで、一方通行であったのに、実際の体験をすることでいっぺんに親密な関係に高まるということが実感できたのです。

子どもたちに力と勇気をもらいながら

１９９８年には、古屋さんもメンバーである「旭川農業２世紀塾」が、市民を対象に「旭川市民（Ａ）農業（Ｎ）大学（Ｄ）」をスタートさせました。田んぼや畑でのフィールドワーク、冬期間の農産加工体験など、多彩なプログラムがあり、これまでのべ６５０人を超える市民を受け入れたそうです。２００１年には、ＡＮＤの子ども版「旭川子供農業体験塾」がスタート。小学校５、６年生を対象に、農家での体験の受け入れを行なうようになりました。

２００２年からは修学旅行での農業体験の受け入れも始めました。子どもたちは田植えを体験し、田んぼの生き物たちと遊び、野菜を生のままかじって感動します。紫稲で田んぼに描くメッセージも子どもたちから寄せてもらったもの。農の現場は子どもたちにとって「本物に出会う学習の場」です。

２００４年９月の台風のときには、子どもたちと先生からたくさんのお見舞いと励ましの寄せ書きが届きました。古屋さんは奥さんと涙を流しながら読んだそうです。

古屋農園の情報発信は、子どもたち、消費者へと、確実に広がり、届けられています。

優秀賞（農林水産省　消費・安全局長賞）食品産業分野

子どもたちとともに学ぶ「食」「地産地消」

株式会社ユアーズホテルフクイ（福井県福井市）

ホテルが地域に貢献できること

「地域に密着し貢献するコミュニティホテル」の理念から生まれたのが、子どもたちが安心して食べられる楽しい食事の提供です。

近年、「食」に対する安全性・信頼性が失われつつある状況で、地域の方々、とくに子どもたちに安心して口に運ぶことができる食事を提供し、消費者との橋渡しをしていきたいと考えました。安全で安心な食と地産地消は切り離せないテーマ。ホテル料理長による福井市和田小学校５年生を対象にした４回の調理実習では、地場産の食材を使用しました。回を重ねるにしたがい、子どもたちは海・山・里に恵まれ、あらゆる食材が手に入る福井県で生まれ育ったことに誇りと喜びを感じ始めてきたようです。

地元特産素材メニューで、ふるさとに誇り

【特別賞　審査委員会奨励賞】

乳児院積慶園　京都府京都市
子育てサロン・ポッポでの料理教室―乳児院から発信する食育　食生活改善分野

おつまみ作り隊　東京都八王子市
みんなで作って食べよう―食材持ち寄り料理で「地域の食育」を　食生活改善分野

リバースファイブ　宮城県仙台市
地域活動栄養士会の「食育出前コンサート」　食生活改善分野

乙部町町民課・教育委員会・江差保健所　北海道乙部町
元気いっぱい、夢いっぱいメニューコンテスト　食生活改善分野

小牛田地域精進料理の会　宮城県小牛田町
地産地消で農村食文化（精進料理）を継承しよう　食生活改善分野

医療法人社団ミオ・ファティリティ・クリニック栄養管理部　鳥取県米子市
妊娠は「食」を見直す大きなチャンス―食がもたらす笑顔を拡げる　食生活改善分野

金沢市立大野町小学校　石川県金沢市
「大野の味」児童が伝統産業を学ぶ、しょうゆ造り体験　教育分野

広島県呉市立渡子小学校　広島県呉市
渡子（とのこ）の海を味わおう―魚釣りから郷土料理つくりまで　教育分野

社会福祉法人たけの子福祉会・第２府中保育園　東京都府中市
骨付きさんまの会―和食のおいしさを子どもたちに　教育分野

おつまみ作り隊

ニッポン食育フェア併催事業

地域に根ざした食育コンクール受賞事例紹介

（前頁よりつづく）

料理長が選んだメニュー

は地場産のミディトマト「越（こし）のルビー」を使った冷たいスパゲッティ。福井県出身の作家・津村節子さんが命名され、宮家へもお届けされているいわゆる献上トマトです。こんな説明を聞いた子どもたちは、ますます福井という土地に誇りと関心を抱くように。料理長のパスタソースをみんなで味見し、自分たちで作ってみて「甘い」「もう少し塩」などと言い合い、作ることの楽しさも知ったようです。

学校から家庭へ、そして地域全体へ

調理体験が実習の1回だけで終わらないために、わかりやすくまとめたレシピを作っています。家庭でお母さんに作ってもらったり、自分が家族に作ってあげたりできるようにと期待しています。「食育」には、味覚や食材についての知識を高めるだけでなく、家族やみんなとの楽しいコミュニケーションで、より食事を楽しくすることも含まれると思います。

今後は子どもたちに伝えたい食文化をテーマに、栄養士、教職員、保護者の参加による講演や調理実習も予定しています。

優秀賞（農林水産省　消費・安全局長賞）食生活改善分野

なっ葉はっ葉料理教室

鶴岡市ゆうあいプラザかたぐるま　障害者生活支援センター（山形県鶴岡市）

知的障害者の日常生活のために

「なっ葉はっ葉料理教室」は、平成14年6月から、知的障害者を対象に毎月1回開かれている料理教室です。指導しているのは「ゆうあいプラザかたぐるま」職員の武山育さん。日常の生活をするうえで役立つ簡単な調理技術を身に付けてほしい、お互いの交流を深めてほしい、毎日の食事に関心を持ってほしい、そして主食であるご飯のおいしさもきちんと伝えたいという思いで、始まりました。

毎年、「ごはんの炊き方」「包丁の使い方」「計量スプーン・カップの使い方」などの目標を決めています。調理施設は整っていませんが、卓上コンロを使うなどの工夫をしています。最初の年は参加者が10名くらいでしたが、いまでは平均30～40名くらいに。「次も来ようね」と参加者が誘い合っている光景も見られるようになりました。

野菜をいきいきと育て、人に食べさせてあげる

竹の子掘りや、野菜づくりにも挑戦しました。除草や水やりなど、愛情を注いで育てることから、野菜の成長の喜びを感じ、自分の作った野菜を人にも食べさせてあげたい、という優しい気持ちも育ってきました。

自分たちが育てた野菜を使って作ったカレーを、かたぐるま祭で1食300円で販売。平成17年には120食という売り上げに。

参加者からはこんな感想が寄せられています。

「私たちは畑仕事をしたことがなかった。『虫がこわい』『土がきたない』『手がよごれる』という理由だったけど、やってみると野菜の成長がうれしくて、こわいこと・きたないことを、すべてわすれてしまった。野菜づくりをして自分たちが料理をして食べると、たいへんおいしかった。みんなにも食べさせてあげたかったので、『かたぐるま祭』で野菜カレーを作って販売した。とてもよろこばれてうれしかった。」

今後は料理だけでなく、いろいろな角度から自立への課題を把握し、解決できる人間になってもらうための指導にも役立てたいと、武山さんは考えています。

メリー★ポピンズ成増ルーム　東京都板橋区
親子うどんづくり―手打ちうどんに、育てた野菜を入れて　教育分野

親と教員の会「こどものその」　富山県高岡市
親が先生―園と家庭で―親子で一緒に楽しく体験―「食べる」を学ぶ　教育分野

飯田市立鼎小学校4年5組　長野県飯田市
「ニコニコさいばい」―私たちの無人販売　教育分野

置戸町学校給食センター　北海道置戸町
二十年来の地元食材学校給食―食器も地元の木製だヨ　教育分野

マルキン忠勇株式会社　香川県内海町
手造り醤油体験学習　食品産業分野

雪印乳業株式会社　東京都新宿区
「乳の食育　雪印　食コミュニティー」活動　食品産業分野

北九州市中央卸売市場協会　福岡県北九州市
北九州市こども料理王選手権　食品産業分野

農家レストラン・天意の里　広島県北広島町
石釜で焼く手作りピザ教室　農林漁業分野

標津町4Hクラブ　北海道標津町
酪農現場から発信！子供たちへの食農教育　農林漁業分野

鐘崎漁業協同組合　福岡県宗像市
鐘崎ふれあい食堂・むなかたの海と暮らし展　農林漁業分野

鐘崎漁業協同組合