紙上レポート

ニッポン食育フェア

第３回、より盛大に開催！

さる一月一四日（土）一五日（日）、「第３回 ニッポン食育フェア」（主催：地域に根ざした食育推進協議会、社団法人農山漁村文化協会）が、「つなげよう食の知恵 伝えよう食の技」をキャッチフレーズにして、有楽町の東京国際フォーラムにて開催されました。

会場内では、学校の食育、家庭の食育、政府の食育、企業の食育、海山里の食育等、テーマごとに分かれて約一〇〇の関係諸団体の展示があり、また食の応援団劇場や食育ワンダーランド、大人の食育ワークショップなど様々な体験型企画が催され、二七、〇〇〇人近い来場者でにぎわいました。

「昨年に比べてさらに盛大で楽しかったです。ここに来るといろいろなアイディアがいただけるので毎年楽しみにしています」（30歳代女性、管理栄養士）との言葉に代表されるように、食育情報源として位置づけられ、地方からの参加者も大勢見受けられました。

「食事バランスガイド」バルーンも会場内をにぎわせていた。

家庭の食育コーナー

お箸のメーカー、㈱兵左衛門の箸づくり体験。子どもの手にあった箸を選び、その箸に子ども自身が好きな絵を描く。箸は塗装しなおして自宅に郵送される。食べる道具を自分でつくる体験は珍しく、子どもたちの目も真剣だ。

学校の食育コーナー

日本醤油協会では、全国各地の醤油を200点展示。こんなに種類があるとは来場者もびっくり。「しょうゆもの知り博士」が実際のもろみなどを見せながら、醤油の製造工程を解説。醤油の香りを楽しむせんべい焼き体験も。

企業の食育コーナー

山崎製パン㈱では、「朝食をちゃんと食べよう！」をテーマに、バランスを考えたサンドイッチレシピを実演し、来場者は試食。食事バランスガイドを表示したお弁当、国産小麦を使った食パンも紹介。

政府の食育コーナー

どうして、食育でヒヨコ？食べることは命をいただくこと。農林水産省のコーナーでは東京農業大学の協力で、卵からヒヨコが孵化する様子が見られ、子どもたちに人気。

つなげよう食の知恵 伝えよう食の技

ニッポンみそ汁カフェ

今年は、島根県の山から届いた猪肉を使ったいのしし汁、珍しいヤマブシタケも入ったきのこ汁、白味噌仕立ての汁にあんもちの入った香川県のあんもち雑煮の3種類。一番人気は、あんもち雑煮、売り切れるのも一番！

食育ワンダーランド

麦は粒を粉にして食べるだけではない。昔は麦わらも大事に使ってきたのだ。ここでは麦わら半紙、裂き織を体験。「わら半紙って本当にわらでできるんだ」

地産地消のおすそわけ

「風土倶楽部」では、盛岡のハチミツ、水俣のお茶、朽木村の栃餅、石川のいしるなどなど、地域のおいしい食材を少しだけおすそわけということで、普段なかなか手に入らないものがたくさん並べられ、完売商品も続出。

食育のリーダー役として世界に情報発信

小坂憲次　文部大臣

難産の末、昨年の7月15日に食育基本法が施行されました。そして栄養教諭もスタートいたしまして、まさに食育元年にふさわしい年でございました。本年は、このニッポン食育フェアを皮切りに、いよいよ普及に向けての本格的なスタートの年になると思っております。主催者の名前に「地域に根ざした」と書いてございます。これが私どもの理念だとも思っているわけですが、地域に根ざした食育推進協議会の坂本さんをはじめ皆さんの活躍によって、ここまで来たということに感謝をしながら、農林水産省と一緒に私ども力を合わせて子どもたちの正しい食育の推進のためにがんばってゆきたいと思います。

私、三日前にイギリスから帰ってまいりましたが、イギリスの最大の関心事は、学校給食におけるまさに食育の問題でした。野菜が給食にぜんぜん出てこない、そしてバランスがとれていない、これが子ども達の健康・情操教育に大きな影響を与えている。イギリスのみならず各国で食育が今話題となっています。その先駆として日本がこの分野で情報発信できますように、このニッポン食育フェアを通じて、がんばって行きたいと思います。

子どもを主人公に、男女とも食育に参画を

猪口邦子　内閣府特命担当大臣

まずは、このニッポン食育フェアの関係者のご尽力に心から感謝申し上げます。現在内閣府では、食育推進基本計画策定に向けまして議論を深めているところでございます。

私は食育担当大臣であるとともに少子化・男女共同参画担当大臣でもあります。私からのお願いが二つあります。食育を考える場合は、どうかまず子どもを主人公にとらえていただきたい。子どもが食事について、あるいは食材について正しい知識を持ち、自分が当事者として健康な食生活をしていくという文化を内在化できるようにお願いしたいと思います。この中で、大人たちもきっと食についての知識を深めることができると思います。また、男女共同参画の観点から、「私つくる人、僕食べる人」というふうにならないように、男女とも食育について参画して当事者意識を持って推進していただきますようよろしくお願いいたします。微力でありますが、重要な任務を司る食育担当大臣として前向きに取り組んでまいります。どうぞ様々な形でご支援ご指導いただければありがたいと存じます。

食育を国民運動として推進

宮腰光寛　農林水産副大臣

農林水産省では平成一五年から、毎年一月を食を考える月間として様々な取り組みを行っておりますが、ニッポン食育フェアは、その中核を担うイベントであり、昨年の七月の食育基本法の施行を受けて初めての食に関するビッグイベントであります。食育基本法は、大変難産な法案でありましたが、その分、皆さま方の心が込められていると考えます。

現在、小泉総理を会長とする食育推進会議が開かれておりまして、本年三月の食育推進基本計画の策定に向けて様々な議論が行われております。まさにこれから食育を国民運動として推進しようというふうに機運が盛り上がってきていると思います。今回の食育フェアには一〇〇近いブースが出展されていますが、私ども農林水産省といたしましても、食事バランスガイド活用普及に向けていろんな団体の方々、企業の方とも力を合わせて進めてまいりたいと考えております。その他にも農林水産業における体験活動、さらには、生産者と消費者の交流など実践的な食育推進に取り組んでゆきます。来場者の方達が明日からでも食育を始められるように、また皆様の心と体の健康が育まれ豊かで活力ある社会が実現できますことを期待いたしております。

食と農の応援団劇場

各地で講演活動をしている「食と農の応援団」の先生方が、講演、料理実演、試食、コント、クイズなどを次々に披露。常に立ち見が絶えないほどの盛況ぶり。

実演・試食「お婆ちゃんの技　おやきとこねつけ」

長野県の池田玲子さんが、飛び入りの学生に「おやき」のつくり方を伝授。「親指の使い方にコツがあるんだよ」

講演「食事バランスガイドで気軽に健康生活」

左から、司会者の平田さん、服部幸應さん、農林水産省食育推進班の勝野美江さん。おふたりが委員を務める検討会で、「食事バランスガイド」が生まれたいきさつや、バランスガイドの活用法をわかりやすく解説。

講演・試食「ＮＨＫ食育・健康フェアのおいしい話」

里芋、豚肉、ミカン入りの煮物を試食して「おいしーい！」。昨年、ＮＨＫ食育・健康フェアｉｎ愛媛県四国中央市にて考案された、地元素材を使った料理。

食と農の応援団劇場プログラム

〈１日目〉

10：30　講演　「食事バランスガイドで気軽に健康生活」　㈻服部学園理事長　服部幸應、農林水産省消費・安全局　勝野美江

11：30　講演・試食　「お家で簡単　みそ汁カフェ」　食育ネットワーク主宰　千葉道子

12：15　実演・試食　「味・唄・踊り　餅文化のお振舞い」　岩手県花泉町もちつき隊

13：00　お笑劇場　「笑学塾『食育』」　コント集団・ザ・ニュースペーパー

14：00　実演・試食　「お婆ちゃんの技　おやきとこねつけ」　信州栂池食農学習センター　池田玲子

15：00　講演・試食　「地産地消が守る桜島大根」　かごしまの食を語る会　八幡正則、外西壽鶴子

16：00　講演・試食　「朝ごはんと食育」　食育・料理研究家　坂本廣子

17：00　講演・試食　「料理と味覚」　東京ガス㈱「食」情報センター　上南昭子

〈２日目〉

10：30　講演・試食　「ＮＨＫ食育・健康フェアのおいしい話」　管理栄養士　本多京子、テツａｎｄトモ

11：30　講演・試食　「体験！味覚異常の世界」　味覚修飾植物研究家　島村光治、食育デザイナー　神木千鶴

全国各地の「食育」推進の情報発信源として

坂本元子　地域に根ざした食育推進協議会会長

おかげさまで、「ニッポン食育フェア」は今回で三回目を迎え、年を追って来場者が増えておりまして、この一月に全国で展開されている「食を考える月間」の中心的行事として認知をいただくようになっております。これまで、このフェアに結集いただいた熱い「食育」への思いが、昨年七月に施行の運びとなった「食育基本法」成立を後押しする力にもなったのではないかと、考えております。

今回は、このフェアの提唱者の農水省だけでなく、内閣府・文部科学省・厚生労働省にもご出展をいただいて「食育基本法」制定後、初めての「食育総合展」として、全国的に注目される展示会に大きく育ってきております。

（中略）

二日間にわたって開催されますこの「食育フェア」が、全国各地の「食育」の推進に向けた情報の発信源になることを願い、ご支援・ご協力いただいた行政・団体・企業の方々に厚く感謝を申し上げまして、開会のご挨拶とさせていただきます。

紙上レポート

ニッポン食育フェア

食と農の応援団劇場・大人の食育ワークショップ

大人の食育ワークショップ

普段はなかなか触れることのできない地域の食材や郷土料理。地元生産者や食文化研究会などの実演・試食を通して、生きた食文化を学ぶ。

故郷に残したい味「雑穀・お米のモチ文化」岩手食文化研究会

岩手の県南では冠婚葬祭時に全て餅づくしの料理があるほどの餅文化が、やませが厳しい県北は畑作地帯で雑穀の文化が発達。両方の食文化を味わった。

家庭でできる！自然な油 鈴木修武氏・鈴木修武技術士事務所所長

家庭で簡単に油が搾れる自家製搾油器を使って、搾りたての油を味見。辺りはエゴマの油の香ばしい匂いに包まれた。

故郷に残したい味「下植木ネギ」群馬の食文化研究会

「最も美味なる」と謳われた伊勢崎市の「下植木ネギ」。復活をめざし、生産者と県立伊勢崎興陽高校農業クラブが栽培方法やおいしい食べ方を研究発表。

試食は焼きネギと、ネギみそ入り〝じりやき〟、ネギクッキー

念ずれば花開く。食育の流れを全国に。

松谷満子　日本食生活協会会長

出展者を代表いたしましてご挨拶を申し上げます。考えてみますと三年前は出展者が四〇そこそこだったものが、今年は一〇〇以上の出展者となって年々盛大になってきましたことは、皆さんが食育にかける思いの強さの表れだと思っております。

私どもは、この三年間だけではありません、三〇数年間にわたって食育の大切さを訴え実践してまいりましたが、なかなか広がりませんでした。しかし食育基本法ができましたおかげでこの流れが大きく変わってまいりました。

私は瀬戸内海に面した土地の生まれですが、祖母からは「念ずれば花開く」という言葉を聞かされて育ちました。私たちは念じ念じ、実践していれば、いつか世の中がこうした人が生きる基本的な力をつける食育の大きな流れが出来てくれるのではないかと思っておりました。今日を迎え大変感慨深いものがあります。このうねりを全国的に広げてゆきたいと思っておりますので、皆さんどうぞよろしくお願いいたします。

「ニッポン食育フェア」来場者の声

▼1つ1つの食べものにはいろんな人の〝力〟があるんだと、あらためて感じることができました。（10歳代女性、学生）

▼食育は食べるだけではないんですね。食のできる過程があり、農村や田舎などを大切にしてつながっていかなくてはとわかりました。ぜひ毎年やってください。夏休みがいいなぁ～。（20歳代女性、主婦）

▼「食育」には最近関心を持ち始めましたが、ビジネス・教育・環境問題・農業のいろいろな分野がリンクしていて幅広い視野で見る必要があると感じました。（30歳代男性、会社員）

▼盛り沢山の企画で、とくに子どもが喜んでいました。便利になった今、昔ながのカツオぶし削りなど、楽しかったようです。（40歳代女性、主婦）

▼今まで食育についてほとんど知らなかった。啓蒙された。（80歳代男性、会社員）

▼現在自分自身が子育て中ですので、改めて食育の大切さを認識しました。（30歳代女性、看護師）

▼毎日の食生活がいかに大切かをしみじみ感じました。これからでも遅くありません。生活習慣病予防にとても参考になり、これからの人生に光が出てきました。（60歳代女性、主婦）

▼昨年に比べてさらに盛大で楽しかったです。ここに来るといろいろなアイディがいただけるので毎年楽しみにしています。（30歳代女性、管理栄養士）

▼どの部門も一生懸命で見ごたえがあり、身になりました。また次回も、家族・友人を連れて参加したいです。（60歳代男性、会社員）

▼子どもが牛乳嫌いなのですが、飲みやすい方法を教えていただきました。ロウソクづくりを体験したり、ハチミツはどのようにしてとれるかということも、よくわかったようです。（30歳代女性、主婦）

▼「食」というのは食べることだけではない。わらじや、おはしのことを考えるのも、食育なんだなと思いました。（20歳代女性、学生）

▼乳幼児期の食事は本当に大切なんだと思いました。（20歳代女性、無職）

▼子どもたちの参加が多く見え、嬉しかった。（60歳代男性、会社員）

▼病気に関する栄養以外のことを見るのは初めてなので、よい勉強になりました。（50歳代女性、病院栄養士）

▼講演の内容がとても楽しかったです。（50歳代女性、栄養士）

▼3年続けて参加しています。子どもが小学校に入学したので、学校給食にも興味があります。（30歳代女性、主婦）

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

㈶日本食生活協会
全国食生活改善推進員団体連絡協議会

各地の郷土食の試食実演が大好評！

食事バランスガイドのパッチワーク、お米と野菜でつくった農家の風景のジオラマなど、全国のヘルスメイトの皆さんの手による手づくりの展示は子どもたちにも大人気。地域の郷土料理―鶏飯、ゴーヤチャンプルー、柿の葉すし、鯛めん、など15種類の実物を展示し、そのなかから、おやき、いきなりだんご、うなぎの笹蒸し、祭りずしの試食実演もあり、多くの人が集まっていた。

うなぎの笹蒸し

ＪＡグループ

ビンと棒で玄米を精米。育てることから食べることへ

全国農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会、ＪＡ全国女性組織協議会がいっしょになって出展。ＪＡの食農教育の取り組みを紹介しながら、すり鉢と野球ボールでもみすり、ガラス瓶の中の玄米を棒で搗いて糠をとる、田んぼのトロトロ層の糸ミミズの観察など、子どもたちがいろいろな体験ができた。また、守口大根、桜島大根、亀戸大根、練馬大根など、地方品種の大根を展示し、実際にどんな味がするのか、煮たもの、大根おろしなど、調理法を変えた大根の食べ比べイズも行われた。ＪＡグループ全体で育てることから食べることへとつながる空間になっていた。

企業、省庁、ＮＰＯ、食農業界団体…独自の食育を展開

ニッポン食育フェア出展者ブース紹介①

「地域が輝くいきいき食生活フェア」から「ニッポン食育フェア」となって今年で3回目。食品企業からＮＰＯ、食育関連の省庁、食農関連業界団体まで、出展者数も八五と過去最大。それぞれの思いをもって、ユニークな日頃の食育活動をアピールした。初日は大雨だったが、それでも来場者数は、二日間で二七〇〇〇人。各方面からの食育への関心の高まりがわかる。

カゴメ

苗を配って トマトへの理解を広げる

これまで取り組んできた「食の冒険グランプリ」などの食育支援活動を紹介。また、トマトの栽培を体験してもらおうと全国の幼稚園、保育園、小学校へプレゼントしている「カゴメ特別トマト（凛々子）の苗」については、その場で申し込みできるようになっており、学校関係の方々も関心を持ち、さっそく申し込む方たちもいた。

果物のある食生活推進全国協議会／中央果実基金

1日に必要な果物摂取量を体験

果物の摂取量として推奨される1日200gがどれぐらいか、4人家族を想定して果物800gを実際に量ってもらう体験をした。一人200gというとすごい量のような気がするが、家族でとなるとそれほどの量でもなさそう。果物を使った料理を料理研究家の小川聖子さんが実演。メニューはりんごのキャラメルパンケーキの他、二品。周辺のブースにもりんごの甘い香りが漂っていた。

NPO法人日本茶インストラクター協会
㈳日本茶業中央会

お茶―いれ方次第でこんなに違う

お茶のおいしいいれ方教室を開き、日本茶インストラクターからお茶のいれ方の指導を受けていた。いれ方ひとつでこんなにおいしくなると、いれ方の大切さ、お茶のおいしさを改めて認識していた。

㈳日本塩工業会

「自然塩」ってなに？

最近、自然塩が流行っているが、実は普通に食塩と販売されているものも、日本の海水からつくっている「自然塩」なのだ。違うのは、その製造行程だけ。塩がどうやってできているのか、イオン浸透膜を展示し、塩のできる過程を来場者に解説していた。

企業、省庁、ＮＰＯ、食農業界団体…独自の食育を展開

ニッポン食育フェア出展者ブース紹介②

中央酪農会議

バターづくりに挑戦！

生クリームをふた付きの容器に入れ、とにかく振る！バターって牛乳からできる、こんなに簡単にできるの？と子どもたちもびっくり。つくったバターはクラッカーにつけてさっそく味わう。手づくりバターの味は格別だったようだ。

出展者たちの思いを持ち帰り、食育の大きなうねりを！

当日のアンケートでは、「『食育』には最近関心を持ち始めましたが、ビジネス・教育・環境問題・農業のいろいろな分野がリンクしていて幅広い視野で見る必要があると感じました」（30代男性、会社員）など、食育を指導する人、実践する人から、一般の人たちまで、それぞれの立場から多様な意見が寄せられた。

今回のテーマは「つなげよう食の知恵　伝えよう食の技」だ。もちろん、今回のイベントだけで、出展者たちの思いが伝わるわけではないだろう。来場者が、ここで見たもの、感じたものをそれぞれの家庭や地域へ持ち帰り、自分の家庭の味を、地域の食文化を伝える、つなげる、ひとつのきっかけにする。それが全国民的な「食育」の大きなうねりになっていくのではないだろうか。

協賛・出展者（50音順）

(財)味の素食の文化センター
青森県企業組合あっぷるぴゅあ
(株)一冨士
飯田市
岩手県花泉町もちつき隊
岩手食文化研究会
エイ・エム・シー日本(株)
(株)エフシージー総合研究所
オフィスしょくスポーツ
かごしまの食を語る会
カゴメ(株)
キッコーマン(株)
キッズ・キッチン協会
キューピー(株)
近畿米粉食品普及推進協議会
(株)グレイン・エス・ビー
群馬の食文化研究会
コマス・エコ・クリエイト(株)
(株)サカタのタネ
サカモトキッチンスタジオ
ザ・ニュースペーパー
(株)サラ秋田白神
産業教育研究連盟
シダックス(株)
(医)社団耕生会丸橋全人歯科
食育ネットワーク
(財)食生活情報サービスセンター
(財)食品産業センター
(独)食品総合研究所
薪く炭くKYOTO
信州栂池食農学習センター
(財)すこやか食生活協会
NPOすず交流ビューロー
(財)製粉振興会
全国学校給食会連合会
全国学校給食協会
全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会
全国漁業協同組合連合会
全国森林組合連合会
(社)全国調理師養成施設協会
全国農協女性組織協議会
全国農業協同組合中央会
全国農業協同組合連合会
NPO全日本自然・健康食品協会
武田健コンサルタンツ
(財)中央果実基金
NPO地球デザインスクール&ぱうわう
(社)中央畜産会
東京栄養食糧専門学校
東京ガス(株)
東京調理師専門学校
東京電力(株)
東京都
東京都生活協同組合連合会
東京はちみつクラブ
(株)東洋システムサイエンス
(社)日本塩工業会
日本醤油協会
(財)日本食生活協会
全国食生活改善推進員団体連絡協議会
日本食品添加物協会
(独)日本スポーツ振興センター
(社)日本茶業中央会
NPO日本茶インストラクター協会
日本特用林産振興会
(社)日本農林規格協会
(株)日本フローラルアート
(社)日本フードサービス協会
(財)日本豆類基金協会
(社)日本酪農乳業協会
(財)日本冷凍食品検査協会
(株)にんべん
(社)農山漁村女性・生活活動支援協会
全国生活研究グループ連絡協議会
(独)農畜産業振興機構
農薬工業会
(独)農林水産消費技術センター
(社)農林水産先端技術産業振興センター
(学)服部学園
(有)針塚農産
(株)兵左衛門
(株)ベネッセコーポレーション
みそ健康づくり委員会
NPO森づくりフォーラム
山形おきたま農業協同組合
山崎製パン(株)
日本養豚事業協同組合
(株)ライスアイランド
ローカルジャンクション21　ほか

食と農で学校と地域をつなげる

―長野県食農教育ネットワークの活動を応援

「食は地域とつながるきっかけとなる。地域の需要をしっかりとつかみ、地域と共に歩むJAを築いていこう！」

先日長野で行われたJA食農教育推進研究会の席上、JA長野中央会の平井直一営農農政部長は、県内16JAから参加する食農教育担当者を前にこう呼びかけた。現在、JAの中央機関であるJA全中では、食生活や農業をめぐる危機的な現状や課題に対して農業サイドとしての取り組みが不十分であったことを反省し、すべてのJAが「JA食農教育プラン」を策定し、地域の消費者や次世代を担う子供たちに向けた食農教育を推進していこうと運動をすすめている。しかし、長野ではすでに2001年の段階で、JA長野中央会が事務局となって「長野県食農教育ネットワーク」という組織を設立し、学校での食農教育を応援する取り組みを行っている。この組織には農業に関係する行政機関や団体だけでなく、当初の段階から教育関係者（県教育委員会）も参加している。そして毎年、小学校4、5年担任の先生向けに、作物の栽培の仕方や観察・調理の方法、長野の農業や食の特徴、学校での実践事例などを取り上げた『食農教育取り組みガイド―いのちを育てる、地域と交わる』（B5判、80頁）を制作し、新学期に配布してきた。また、昨年度は農業や食の体験を総合的な学習の時間などの授業カリキュラムに取り入れてもらうためのガイド『食農教育実践読本―子どもの学ぶ意欲を高める』（A4判、40頁）も作成し、2冊合わせて配布した。

南牧北小学校では育ったチンゲンサイを漬物に加工してスーパーで販売（読本より）

農文協では、この「長野県食農教育ネットワーク」に設立時から参加し、これらのガイドブックやWEBサイト（ながの食農教育情報プラザ）の制作に協力してきた。農文協がこれまで書籍や絵本、ビデオ、CD―ROMなどの編集制作を通じて蓄積してきた「食と農」のデータベースを元に、『食農教育』など教育関連雑誌での取材や「地域に根ざした食育コンクール」、「農業体験学習コンクール」などを通じて集約した実践事例なども活かしながら、企画から原稿作成、取材執筆、編集制作まで行ってきた。当然、制作過程で事務局や会員団体と連絡を取り合いつつ、意見や要望も取り入れて、より地域に根ざしたテキストづくりをすすめてきたことは言うまでもない。

ふるさとの食を伝える

―食で地域を学ぶ食育ガイド本を制作

今年度、長野県食農教育ネットワークでは、学校での食育の要となって頑張っている学校栄養士などに向けた『食育ガイドブック―ふるさとの食で、地域を学ぶ』（A4判、48頁）を制作している。新学期から活用してもらう予定だ。この中では、南北に細長い長野の地域を6つに分け、季節

（次頁へ続く）

食育教材　最近の農文協の制作例から

●国・中央団体からの受託

食生活教材 食生活を考えよう

小学校高学年・中学生用

文部科学省が発行する食育の教科書ともいえる教材。2002年度より全小学5年生と中学1年生に配布。各B5判、カラー24頁

こども農業・漁業体験教室

体験隊手帳

JA全中やJF全漁連、大日本水産会、NHKが連携して、全国の子どもたちの農業・漁業体験を応援。体験を楽しくすすめる学習手帳として制作。

●都道府県・市町村からの受託

愛知の農業

愛知県の農業や食について小学校5年生向けに解説した副読本（財団法人 愛知県農業振興基金）

信州いいやま 食の風土記

昭和30年代頃の地域の食生活や暮らしについて伝える（飯山市食の風土記編纂委員会）

農文協提携事業センター 受託事業案内

地域版・食材版「食と農」の教材制作

の行事と料理、食材を地域ごとの違いも浮き彫りにしながら取り上げる。学校で地域に根ざした食育に取り組む場合、地域の行事食や食材を給食に取り上げ、それを生きた教材にすることが有効であるが、その際の資料として活用できる。県教育委員会の協力により、本書で取り上げる話題を食の指導や教科学習でどのように取り上げ、どのように展開していけばよいのかについてもまとめている。

一方、同じ長野県では、飯山市のように、ふるさとの食の聞き取りと掘り起こしを行って『信州いいやま食の風土記』（A5判、190頁）にまとめ上げた例もある。飯山市では、地域の宝である食の伝統を子どもたちや一般市民に伝えていこうと、新たに「食の暦」のパンフレット作成も予定している。農文協では、都道府県や市町村、JAなど、地域での食育や食農教育をすすめるための「地域の教科書」づくりを応援している。うちでも作りたいという希望のあるところは、一度声を掛けて欲しい。

子どもたちの味覚を育む

―しょうゆもの知り博士の出前授業を支援

「しょうゆマジック！」と題した出前授業に子どもたちの目が輝いた（東京都中央区立佃島小学校）

一滴の美しい赤橙色の液体が、ゆっくりロートの細い管を伝わってフラスコの中に落ちる。その瞬間、「うぉーっ！」という歓声が子どもから沸き起こる。昨年の後半から始まった「しょうゆもの知り博士の出前授業」での一コマだ。その液体は当然のこと醤油。だが、もろみから搾ったばかりだから生醤油だ。これに火入れすると普段使う醤油と同じものになるが、この段階の生醤油やもろみの味に子どもたちは大喜び。こうした醤油の体験を様々取り入れた出前授業を運営するのは、全国に1500あまりある醤油会社を代表する日本醤油協会。「しょうゆもの知り博士」は、醤油の研究等に長年携わってきた醤油のプロが担当する。

この出前授業のプロジェクトにも企画段階から農文協が関わってきた。社会科や家庭科、学校給食の研究会代表や学識経験者を集めた企画編集委員会の組織、テキスト『おいしさのひみつ しょうゆ』（B5判、30頁）の制作、授業プログラムや教具の制作、講師の養成とテスト授業の設営などを、同協会と共にすすめてきた。

食育は、どこが、まだだれが担当といった性格のものではなく、食に携わるものであれば、すべてが自らの領分で責任を持って取り組むべき課題である。何ができるのか、どうやったらよいのかについて迷っている場合は、是非農文協に相談してみて欲しい。

食育教材　最近の農文協の制作例から

●牛乳関連事業での委託
ミルキーウエーブ 徳島のめぐみ

スポーツ選手を夢見る中学生の牛乳体験レポート。ビデオと教師向け解説書のセット（徳島県学校給食用牛乳供給事業）

●果物関連事業での受託
小川聖子のくだものレシピ

料理研究家小川聖子さんによる家庭で気軽にできる果物を使ったレシピ。ニッポン食育フェアでの実演とセットで制作（果物のある食生活推進全国協議会）

●農業用水関連事業での受託
用水からのおくりもの 田んぼの生きものポケット図鑑

農業用水が支える地域の農業や食生活を紹介した副読本。田んぼの生きものを観察する「田んぼの学校」に役立つ図鑑も制作（水土里ネットいわた用水）

食育推進事業・教材編集制作についてのお問い合わせ、ご相談は、農文協提携事業センターまで。

地域の個性豊かな味覚の経験と伝承

農文協の出版物より

食術　伝統の知恵、新しい感覚

国産米粉でクッキング
坂本廣子・坂本佳奈著　●１５００円
揚物はカラッと、ケーキは滑らかしっとり。お菓子、麺、シチュー、話題の米粉パンまでレシピ80種。

もっと使える乾物の本
奥薗壽子著　●１５００円
「ズボラ流」家元の真骨頂！　目からウロコの簡単料理集。こんなに手軽に使える食べ方、利用法１７０。

だしの本
千葉道子著　●１３００円
各種本物だしの選び方、使い方の基本から具に合せた汁物のだしのとり方、関東風・関西風の作り分けまで。

改訂増補　野菜はともだち
安全農産供給センター他著　●１５００円
たくさん届いた野菜も、初めての野菜もおいしく食べ尽くす。農家と主婦の知恵を集めた３４０のレシピ集。

ことことふっくら豆料理
辰巳芳子著　●２４００円
母から受け継いだ江戸っ子の味、南欧に学んだ洋風の知恵。敬遠されがちな豆料理を家庭の食卓に取り戻す。

もっと自由にお魚料理
池上保子著　●１３８０円
よく使う魚40種のおなじみの味から新しい一品まで食べ方百科。魚屋さんとスーパーの上手な利用法、冷解凍のコツも紹介。

野山の恵み、加工の技

図解　漬け物お国めぐり　春夏編
農文協編　●１５００円
北海道から沖縄まで、全国の農家が四季折々に楽しむ漬物を直伝。春夏編では春の山菜・フキ・タケノコを長く楽しむ。梅干も各種。〈秋冬編〉１５００円

わが家でつくるこだわり麹
永田十蔵著　●１３００円
酒、醤油、味噌、酢…麹でこんなに違う！　米・豆・麦・雑穀麹の作り方と、麹で作り分ける発酵食品製造法。

趣味の酒つくり
笹野好太郎著　●１３３０円
酒造り指南の大ロングセラー。ドブロク、ワイン、ビール、清酒、ウイスキーまで自分で造る。

誰でもできる手打ちそば
服部隆著　●１３００円
話題の出張そば職人が、身近な道具で手軽に楽しむプロ顔負けのコツを伝授。そばつゆの作り方、各種そば料理も。

誰でもできる手打ちうどん
大久保裕弘著　●１１００円
腰の強さ抜群のうどんが、寝かさず、足で踏むこともせず、30分で打てる画期的な技法を大公開。

四季の田舎料理　春夏編
松永モモ江著　●１６００円
春は山菜・木の芽の70余品、夏は野花や緑葉など涼風を運ぶ40余品。採れたての旬を食べる工夫を満載。〈秋冬編〉１６００円

山の幸　利用百科
大沢章著　●１８５０円
山菜・木の芽・木の実・薬草１０５種の栄養価・効用と乾燥・漬物・ビン詰・薬用酒・健康茶など加工と利用の手引き。

自家製酵母でパンを焼く
相田百合子著　●１５００円
冬なら酒粕酵母のあんぱん…旬の季節素材を使った野生酵母の育て方と、香り豊かなパン35種のレシピ。

白神こだま酵母パン
大塚せつ子著　●１５００円
卵・乳製品・油脂ゼロのパン、無糖・減塩パン、米・雑穀パン…原生林の強力酵母で作る自然派パン57種。

自然派おやつ
江島雅歌著　●１３８０円
砂糖、バター、牛乳、卵をひかえめにしてもおいしい自然でヘルシーなおやつの数々。和洋両方。

食養・食文化

玄米食養クッキング
藤城寿美子著　●１５００円
本当は楽でおいしい玄米食。おいしい炊き方、旬野菜のシンプル料理、根菜・乾物・豆などの常備菜の養生レシピ。

陰陽重ね煮クッキング
梅崎和子著　●１５００円
体を温める食べ物と冷やす食べ物を調和させ、素材本来の旨みを引き出す調理法。鍋ひとつでできる養生レシピ80種。

日本人の正しい食事
沼田勇著　●１４００円
医学で治らぬ病を食で治した明治の「食医」石塚左玄の食養・食育論を現代医学・栄養学で検証。食養献立も紹介。

食とからだのエコロジー
島田彰夫著　●１７４０円
風土に根ざす民族の食文化と近代栄養学の矛盾が引き起こすアレルギー、ガン、白内障など身体の混乱を追究。

食の安全・安心

食の安全システムをつくる事典
藤原邦達著　●１８００円
世界と日本のＢＳＥ問題の経緯を詳細に解析、食を巡る総合的な安心・安全システムの構築を提言。

食品被害を防ぐ事典
藤原邦達著　●１６００円
食品被害事件を歴史的・構造的に分析し、食品衛生行政の抜本的改善策を提言。疑わしい食材とのつきあい方なども満載。

食品表示の見方・生かし方
増尾清著　●１７５０円
添加物、遺伝子組み換え食品、狂牛病から身を守るには？　添加物と品質表示の読みこなし術。

食育の本棚

食べること　暮らすこと
地域に根ざした食育ブックフェア
全国書店で開催中

お問い合わせは、農文協書籍普及部　電話03-3585-1142

農からの食育

朝取りホウレンソウは新鮮か？

相馬暁著
朝取りが新鮮とは限らない！　野菜の生理、旬の野菜の上手な食べ方、保存法など意外と知らない「常識」満載。
●1200円

おいしい野菜の見分け方・育て方

武田健著
「ここ」を見れば一目でわかる野菜の味、品質。野菜ごとの見分け方と、食味・品質・多収を同時に実現する栽培法を解説。
●1850円

旬を食べる

藤井平司著
人と野菜、四季のリズムが出合う時〈旬〉の野菜はクスリになる。本物の栄養学、調理術を満載。
●1280円

プランター菜園コツのコツ

上岡誉富著
畑に負けない立派な野菜ができる！　基礎の基礎から全48種の野菜の作り方まで写真・図解でわかる逸品づくり。
●1600円

家庭菜園ビックリ教室

井原豊著
昭和の鬼才と謳われた農家が無農薬を目指すマル秘技術を詳述。トマト、ナス、イチゴ、ハクサイ、ジャガイモなど30品目。
●1530円

農家の技術　早わかり事典

【別冊　現代農業】
農業の今を理解する、最新の農法・技術から基礎用語まで250語を解説。オールカラー保存版。
●1200円

次代を育てる食育

食育のすすめ方

農文協編
6つの視点で18の授業プランを紹介。親子料理教室のポイントや「食育応援団」の探し方まで情報満載。
●1200円

わくわく食育授業プラン

桑畑美沙子編・家庭科サークル著
もみを食べ、石臼を挽き、だご汁をつくる。小中高大の家庭科で工夫をこらした46の食育実践。
●1800円

坂本廣子の台所育児

坂本廣子著
創造性、自主性、思いやりを育む食育の先駆的実践。道具の選び方、火の扱い、ステップ式レシピなど。
●1330円

農村と都市をつなぐ食

畑カフェ　田んぼレストラン

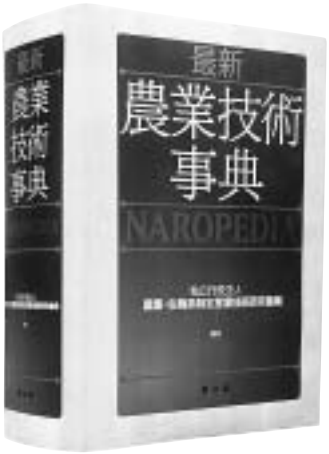
【増刊　現代農業】
期間限定、特選素材、広がる食の文化祭―そのとき・そこでしか体験できない食の魅力が都市と農村を結ぶ。
●900円

グリーンライフ入門

佐藤誠・篠原徹・山崎光博編著
地域にあるものを活かした農家民宿、直売所、市民農園など新たな農の営みと起業のすべて。
●1750円

最新　農業技術事典　NAROPEDIA

農は食の土台。農業生産技術から食の安全安心、経営、流通、マーケティングまで重要語を網羅、精鋭研究者1100名が総力執筆、解説。



2006年3月発行予定
独立行政法人・農業・生物系特定産業技術研究機構編著、発行・農文協、B5判、2030頁、収録用語約14000語、カラー写真2100枚
●38000円

●作物／家畜／品種／育種・バイテク
●栽培様式／生育の見方と栽培技術／飼育技術／施設／資材／農業機械
●土壌・土壌改良／土壌管理と施肥／肥料・土壌改良剤・有機質肥料
●病害虫／防除法・資材／家畜の病気・人獣共通感染症／雑草／除草法・資材／鳥獣害
●気象／バイオマス・自給エネルギー／環境保全型農業／食品の機能性・安全性／IT活用
●経営／流通・マーケティング／食・地域／集落営農／法律・制度・行政施策

【実践的な解説文】用語そのものの意味の解説だけでなく、その用語（技術）の背景や現場での状況・課題までをコンパクトに解説。

【多様な用語を案内】同義語、別名、解説文にでてくるキーワードをすべて案内。その14000語。用語はアイウエオ順に掲載。思いついた用語からたどりつける。