

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カ年=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

保存版

事例と教材情報



食育関連キット(右上:食事バランスガイド折紙
右下:食育カルタ、左:下敷一生きものもごはんも田んぼのめぐみ)

農文協特集

地域に根ざした〈子どもの食育〉手引

「食」の教育いよいよ本格的取組み開始!

夏休み前に花が咲くお米

品種「ほしのゆめ」
10年前に北海道で誕生した新しいお米提供:JA新しのつ
企画:NCLの会
事務局:農文協
TEL 03(3589)1142

先着1000名様に、プレゼント!

夏休み前に花が咲くお米

(ただし関東以西)

「イネのたね」

提供:JA新しのつ 企画:NCLの会 事務局:農文協
ご希望者は、ご住所・氏名(学校名)・電話番号を
ご記入の上、お申込み下さい。

申し込み先:

〒107-8668

東京都港区赤坂郵便局私書箱第15号

NCLの会 イネのたね係

FAX 03(3589)1387

Contents

巻頭言 いま、子どもの「食育」に何が大切か? 京都大学・伏木亨……2・3

地域に根ざした〈子どもの食育〉の手引き

◆食のしつけをねばり強く……4・5

- * 子どもが変わる「しつこい」給食(横浜市・つむぎ保育園)
- * 給食でお母さんの弁当が変わった(大阪・きのめむすび保育園)

◆地域と一体となった実践……6・7

- * ワークショップでダイコンの
授業のイメージが見えてきた(徳島・北島小学校)

◆栽培体験と表現力……8・9

- * 子どもたちの体験を学習のたのしさや豊かな表現力につなげる
読書感想文全国コンクール受賞レポート

◆食生活を自分で点検、自分で改善……10・11

給食の献立づくりで自己管理能力を高める(東京・八坂小学校)

*「食事バランスガイド」をどう教えるか

◆地域から学校へ知恵と技を伝える……12・13

- * 「里海」の恵み体験を子どもたちへ(広島・渡子小学校)
- * 酪農場からの食農教育(北海道・標津町4Hクラブ)
- * 全国に広がる「食農教育ネットワーク」

◇「食農教育講座」のご案内(信州つがいけ食農学習センター)……14

◇子どもの食育 農文協 参考図書&ビデオガイド……15

いま、子どもの「食育」に 何が大切か？

京都大学大学院農学研究科教授 伏木 亨

やみつきになる 3つのおいしさ

やみつきになるおいしさ トフードの味わいの中心と
というがあります。砂糖 なっていきます。例えば、脂
と脂肪とダシのうま味で 肪と砂糖ならケーキです。
す。これらを組み合わせた 脂肪とダシならば行列ので
食品が外食産業やファース きるラーメン。砂糖とダシ



伝統的な食文化を伝えるためには、幼い頃からの意図
的な「しつけ」が必要（ビデオ「味覚のしつけは乳幼
児期から」農文協刊、より）

は牛丼。おいしいものはい
くらでもあります。

これら3つのおいしさ
は、一度好きになったらや
められない、やみつきのお
いしさと言えます。

といっても、それは恐ろ
しいことではありません。
砂糖と脂肪とうま味はそれ
ぞれ、糖質、脂質、タンパ
ク質という3大栄養素の存
在を知らせる味覚のシグナ
ルなのです。この3つを大
好きになることは、本能の
命令と言ってもいいでしょ
う。

残念ながら、動物も人間
も、これらの重要な栄養素
に対しては食べ過ぎのスト
ップがうまくかかりませ
ん。つい、食べ過ぎてしま
うのです。そして、これが

子どもの味覚は本当に おかしくなっているのか

「子どもの味覚がおかし
い」、しばしば目や耳にす
る言葉です。たしかに、最
近の子どもの食生活を
見ると、彼らの味覚を疑わ



現代人を悩ませる肥満や生
活習慣病の原因となるので
す。

それでも、気をつけられ
る余地が残されています。

3つのおいしさの中でどれ
を選ぶかということ。脂肪
よりはダシのうま味のほう
がカロリーも少なく罪が軽
そうです。うま味は日本の
伝統的なおいしさの中心で
した。この味を最もおいし
く感じるものが、食物繊維
やデンプンや魚や野菜をた
くさん食べることでできる
日本の伝統的な料理を好き
になる近道なのです。もち
ろん健康維持にとっても申
し分ありません。日本の伝
統的な味覚であるダシの風
味と味を中心とした食生活
を強くお勧めする理由で
す。

くて子どもの好みがおかし
いのです。正確に言えば、
子どもの好みは親の期待す
る方向と違うのです。子ど
もの好みは親とかけ離れた
ままでいっこうに近づいて
こないのです。

子どもの好みは、子ども
が大きくなると自然に親の
ような好みに落ち着いてく
ると、親は信じていました。
野菜も魚もご飯も酢の物も
そのうち好きになるだろ
う。しかし、その期待は誤
りでした。

親は子どもと食卓を同じ
くして、子どもに親の好み
を伝達する必要があったの
です。子どもの前で、おい
しそうに伝統の料理を食べ
る義務があったのです。そ
れが食文化です。例えば、
味噌や納豆や漬物やさま
ざまな発酵食品は独特の癖
があります。子どもの頃か
ら親がおいしそうに食べて
いたものに対しては興味も
湧きますが、知らないもの
は食べられません。

反対に、子どもは親に教
わらなくともファーストフ
ードや、脂肪の豊富な欧米
の料理などはどんどん好き
になってゆきます。幼児期
の体験が必要ないほどおい
しさが強烈だからです。

しかも、現代の子どもの
中には、子ども同士で食事
(次頁へ続く)

食育推進の 情報満載！

月替りで届く3つの雑誌

食育リーダーの方は

3誌合わせてご購入下さい
食育、地産地消、食の安全安心、
食生活、食文化：選りすぐりの
食情報毎月お届けします。

食育活動

★食育を進める運動実践誌



2・5・8・11月発行
定価600円
年間2400円

食育を進める上で参考になる実践事例を、家庭、
学校、地域、企業など様々な領域から紹介。取
り組みの決め手となるポイントのノウハウを解
説。食育の理論やイベント情報も満載。A5判
【創刊号 3月号】特集

「食事バランスガイド」 考え方から活用方法まで

「食生活指針」を具体的な行動に結びつけるツ
ールとして注目。この活用で、どのような食行
動の変容と地域的な動きを創造していくのか。
Q&A方式で現場で応用がきくように解説。

地域に根ざした〈子どもの食育〉の手引き

巻頭言

をする機会が増えてきました。塾の時間待ちや、子ども同士の外出時の軽食などです。ハンバーガーやケーキやドーナツ、他にも甘い脂肪の多い食品が巷に氾濫しています。

年を取ったら自然に親のような食生活になるだろうというのは、半分あたりで半分ハズレです。子どもが、それでもある程度親とテールを囲み、親の食事を見

もつとご飯を！

「口中調味」の大切さ

日本の伝統的な食文化の中で何が最も大事かと問われたならば、私は、ご飯を中心据えてダシの味の利いた副食を少なくとも一つ、いっしょに食べることと答えます。さらに付け加えたいことは、ご飯を主食

としておかずを同時に食べること。正確には、おかずを口の中に入れて、おかずもしくはその余韻があるうちにご飯を食べるということです。

最近小学校をいくつか訪問する機会があって、驚い

たことがあります。ご飯とおかずがいつしよに口の中にあるのが気持ち悪いという子どもがいることです。

辛子明太子やキムチ、おいしい漬け物やお刺身、そんな好物があればご飯が欲しくなりませんか。ご飯とともに食べることでおいしいと感じるものがいっぱいあったはず。でも、ご飯とおかずをいっしょに食べない習慣が現れたとしたら、その原因の一つは行き過ぎた減塩ではないかと思

ふしき・とおる 1953(昭和28)年、京都府生まれ。専門は食品・栄養化

「食育推進基本計画」

その注目点は？

「食育基本法」に基づいて今後5年間の食育推進の

基本計画が3月末に内閣府から発表されました。この

多様な副食からなる「日本型食生活」等、伝統ある優れた食文化の継承を図って

費に至るまでの体験活動に参加」できる施策を講じる

評価したいものです。

都道府県や、市町村の段階

いくこと」の重視。これは

伏木先生も強調しておられ

るように、国民の「健康維持」の王道であるからです。

具体的には「食事バランスガイド」を実践ツールとした、「主食」のご飯と野菜

中心の「副菜」の摂取拡大が推進のハシラに。

▼第2の注目点は、国民が

食の多面的な姿を学ぶ機会

として「食料の生産から消費に至るまでの体験活動に

参加」できる施策を講じる

費に至るまでの体験活動に参加」できる施策を講じる

評価したいものです。

都道府県や、市町村の段階

いくこと」の重視。これは

伏木先生も強調しておられ

るように、国民の「健康維持」の王道であるからです。

具体的には「食事バランスガイド」を実践ツールとした、「主食」のご飯と野菜

中心の「副菜」の摂取拡大が推進のハシラに。

▼第2の注目点は、国民が

食の多面的な姿を学ぶ機会

として「食料の生産から消費に至るまでの体験活動に

参加」できる施策を講じる

費に至るまでの体験活動に参加」できる施策を講じる

評価したいものです。

都道府県や、市町村の段階

いくこと」の重視。これは

伏木先生も強調しておられ

るように、国民の「健康維持」の王道であるからです。

具体的には「食事バランスガイド」を実践ツールとした、「主食」のご飯と野菜

中心の「副菜」の摂取拡大が推進のハシラに。

▼第2の注目点は、国民が

食の多面的な姿を学ぶ機会

として「食料の生産から消費に至るまでの体験活動に

参加」できる施策を講じる

費に至るまでの体験活動に参加」できる施策を講じる

評価したいものです。

うかたま

★新しい食のライフスタイル誌



3・6・9・12月発行

定価780円

年間3120円

食することは暮らすことー農に根ざした食の知恵と技、自然な暮らし方を、新しい感覚で若い世代に伝えます。A4変型判

「2号 2006春」特集

今月はお弁当！

かまどの女神

vesta

★古今東西の食をめぐる文化誌



1・4・7・10月発行

定価750円

年間3000円

「ヴェスタ」食生活の背後に広がる自然と人間、人間と人間の関係に迫る食文化誌。発行・味の素食の文化センター、B5判

「No.62 2006春」特集

お弁当 小さくて大きな玉手箱

責任編集・奥村彪生

農文協

東京都港区赤坂7-6-11
TEL03(35885)1114
FAX03(35885)1134
7

同じ献立を違う味付けで 子どもが変わる「しつこい」給食

秋田県横手市
むつみ保育園

曜日で同じ献立 苦手な食べ物に 毎週挑戦

秋田県横手市のむつみ保育園の給食の献立の仕組みはおもしろい。たとえば二月の第一火曜日のメニューは「豆腐の中華クリーム煮、大根サラダの肉味噌がけ、白菜と干えびのスープ」。

そうすると、第二、第三火曜日も同じ料理が登場するのだ。献立を毎日変えるのではなく、月曜日から土曜日まで曜日ごとに固定し、一カ月四回は同じ献立を繰り返す。発案者である園長の味水富夫先生は言う。

「曜日ごとに献立を統一してみると、一回目では食べられなくても、二回目、三回目とチャレンジできる。食べられない理由が子どもには当然あります。何度か挑戦することで、なぜ食べられないのか子ども自身が考えるようになるし、まわりのみんながおいしそうに食べていたら、ちょっと食べてみようかなという前向きな気持ちにもなつていきます」

子ども同士で声をかけ合うこともある。保育士は食べることを決して強要しない。代わりにその子どもが一口でも食べたら「食べられたね、よかったね」と声をかけてあげる。その一

言が子どもの自信になり、食べる喜びにもつながっていく。

素材の持ち味を ごまかさない 薄味で

むつみ保育園には三人の

栄養士がおり、調理も担当している。献立を考えるにあたってまず大切にしているのは素材の味を生かすこと。そのため出汁をしつかりととり、薄味で仕上げていく。栄養士の魚谷葉子さんはいう。

「確かに濃い味付けにしたら子どもたちは食べるかもしれませんが、素材の味が死んでしまします。食材を変えずに、いかに子どもたちにおいしく食べってもらうか、ですね」

子どもたちの声をきくだけ料理に反映させるため、魚谷さんたちは午後の時間をやりくりしながら保

育の現場にも参加し、子どもたちと接するよう心がけている。まさに子どもとつくり手の真剣勝負。つくり手は味付けや盛り付けを工夫し、子どもたちは互いに声をかけ合っていく。その努力は確実に成果をあげており、回を重ねるごとに残す量は減ってくるという。

献立づくりを今の方式に切り替えるとき、「栄養が偏る」「偏食になるのでは」など保護者から心配の声もあがったが、魚谷さんは一週間をトータルにして栄養のバランスを考えている。また、カレーやハンバーグ、シチューなど子どもがとくに好み、家庭でもつくりやすい料理は避け、逆に家庭では敬遠されがちな魚料理を増やすという。

（取材・文 佐々木泉／『食農教育』二〇〇六年四月増刊号より）

保育園の給食で、おかあさんのつくる お弁当が変わっていった

大阪・きのめむすび保育園 園長 坂下喜佐久

お弁当でわかる、

園児の家庭の食生活

保育園では月曜日から土

曜日まで、全日自前で調理している方には、お弁当持参でして、子どもたちに供給する義務がありますが、私は当初から土曜日にご利用さ

（次頁へ続く）

食農教育

「総合的な学習の時間」の総合誌

年7回（隔月十増刊号）

定価800円、年間購読料5600円（〒込）

いのちのつながりにふれる不思議。地域の人に出会う驚き。「ナマの体験」が子どもたちをひきつけ、子ども自身が探究する学習が始まる。地域全体で学校を応援し、地域を賑やかにする教育実践誌。

地域の視点から 教育を考える

●農家や農協、商店街の人など、地域の人の視点と知恵を大胆に導入。学校と地域を結ぶ特色ある学校づくりを支援

●農協、農業改良普及センター、農業高校など、「食べものの教育応援団」（農業体験学習のサポーター）の情報も充実。



地域に根ざした〈子どもの食育〉の手引き

食のしつけをねばり強く—保育園から



があったからです。
親御さんが今、我が子にどんなものを食べさせたいと思っているのか、どれくらい分量を食べると認識しているのかを知りたかったからです。そのお弁当を一つひとついねいにチェックし、親御さんが使っ

いる食材を、園の給食材料に使わないようにしました。園が配慮しなくても、親御さんが気遣っているのだから、子どもの好物は、園があえて使わなくてもよいと考えたからです。
弁当屋が流行しはじめた頃は、バックに入った弁当を、そのまま持つてくる子や市販のパンやサンドイッチを持つてくる子が目立ちびつくりしました。よく見

一見豪華でも出来合いの加工食品が目立ったお弁当(上)が、分つき米や煮物の入ったお弁当(左)に変わっていった。
〜~~~~
このことは何を意味しているのか。親が愛情と手間をかけるのではなく、便利さだけが優先されていま

純和風「粗食」でも、子どもは喜ぶ

昭和五十二年から、生後二ヶ月〜就学前の子どものちのお世話をさせていたただき米、煮物などが入るようになってきたのです。
毎日、口に



カレーの煮付、ぜんまい・かんぴょうの煮物・三分つき米などの園の給食

する食事が、乳幼児期において最も大切です。何をどのように食べるかを、われわれ子どもにかかわる者が十分配慮する必要があります。(食農教育)二〇〇六年四月増刊号より

〔No. 48 2006年5月号〕特集

タネから学ぶ いのちと食べもの



家で食べる野菜や果物のタネを発芽させてみよう！小さな生命力が育てることへの興味を引き出す。

バックナンバー

〔No. 47 2006年4月増刊号〕

どこでもできる

給食で食育ヒント集



給食は食育の最も重要な場。授業への生かし方や、参加型献立、地場産給食など地域とつながる試み。

〔No. 46 2006年3月号〕
農業高校へ行こう！
環境・食・福祉・栽培 交流学習のすすめ

〔No. 45 2006年1月号〕
地域のパワーを生かすくみづくり

〔No. 44 2005年11月号〕
学校農園 失敗してもうまく食う

〔No. 43 2005年9月号〕
実感！ 生きている土の世界

〔No. 42 2005年7月号〕
ビオトープ田んぼづくり

農文協

東京都港区赤坂7-6-11
TEL 03(3585)1114
FAX 03(3585)1138
7

定期購読随時受付

ワークショップでダイコンの 授業のイメージが見えてきた

徳島・北島小学校給食センター

学校栄養職員 亀田 佳子

教師、栄養職員、
農家、行政、一緒に

友人に誘われ、「とくしま総合的な学習研究会」のワークショップに参加しました。イチゴ・スイートコーン・キュウリ・ダイコン・ブロッコリーの中から、あらかじめ参加したいグループを書いて申し込むのだと言われ、ためらわずに『ダイ



教師、栄養職員、行政担当者、農家などが約50名が品目ごとに10人ほどのグループに分かれて、授業プランを話合った

イコン」を希望しました。勤務先の北島町のおもな農産物はダイコン・レンコン・サツマイモの三種類ですが、これまでレンコンとサツマイモの総合的な学習のお手伝いをしたことはあっても、ダイコンは、まだ当日来迎えるころには、五年生のダイコンの総合的な学習のまとめとして、ダイコン料理を楽しむ時間の指

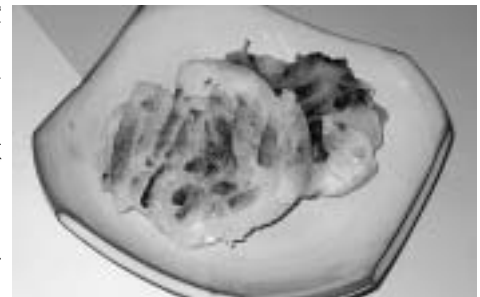
「実物」を目の前に
広がる授業の発想

テーブルの中央にダイコンの実物をおき、まずはウエッピングマップづくり。『ダイコン』をめぐる、参加者それぞれが思いついた関連事項やどんな活動ができるかを付箋に記入します。次に、付箋に書かれた内容を読み上げ、どんな活動ができるかを考えながら分類し、単元の目標や年間活動計画を立てていきます。教師や栄養職員は、ダイコンづくりについては素人。行政の方に、夏ダイコン・冬ダイコンそれぞれの品種や種まきの時期・収穫時期について教えていた

きます。『新年度の学級開きをして、子どもの調べ活動だけで進行すると、夏ダイコンの種まきの時期に間に合わないね』でも、冬ダイコンにしても、運動会の練習があるので難しいわよ』『栽培するだけでなく、おいしいというところを味わわせてやりたいね』『教師が少しリードしてゆくんら、ダイコンと子どもたちの出会いをどうするか。ダイコンの授業をめぐる次々と話がはずみます。一時間ほどのあいだに単元の目標とおおよその年間活動計画がまとまりました。

持ち帰った「宿題」
で、計画も完成

「食べる」体験は必須だから、どんな料理がいいかな？」「何か、子どもたちが、わあっと驚くような料理はないかな。ダイコン餅って、聞いたことあるけど。亀田さん、つくってみてよ！」「えっ。わたし？」「得意でしょ。…それと、



「宿題」のダイコン餅のレシピもできた！調理実習で生肉は使えないのでベーコンを使用

子どもたちとダイコンとの出会いのポイントになる料理もね」という宿題をもらって、ワークショップから帰ったあとダイコン餅と、子どもたちとダイコンの出会いのためのダイコンビールのチョココーティングのレシピをつくってみました。さて、みなさんにも、ダイコンの授業のイメージが見えてきましたでしょうか。

ちなみに、私が五年生の総合的な学習で実際に使ったレシピは、みそ仕立てのすいとん。完食でした。（編集部注）このワークショップをもとにして作成された五つのウエッピングマップは「総合的な学習・食育CD-ROM2006」に収録されています。

農文協

定期購読随時受付

技術教室

月刊 定価720円
年間購読料8640円

★「ものづくり」から社会や生活を見つめ、生きる力を育てる教育を追究。
日本唯一の技術・家庭科専門誌、A5判 編集・産業教育研究連盟

4月号 教材としての地域の産業・産物
3月号 「情報」で身につける力を考える



東京都港区赤坂7-6-11
TEL 03(35585)1134
FAX 03(35585)1134
71

生きる力を育む教育雑誌

初等理科教育

月刊 定価700円
年間購読料8400円

★実践例豊富な小学理科の総合専門誌。子どもの理科離れに危機感をもつ仲間たちの情報交流。B5判 編集・日本初等理科教育研究会



4月号 こうすれば楽になる、理科の授業
3月号 小学校理科はこれでいいの

地域に根ざした〈子どもの食育〉の手引き 地域一体となった実践—小学校より

ウェビングマップ、 食育の記事案内が一気に充実

「総合的な学習・食育CD-ROM」最新版完成

授業プランづくりや調べ学習にすぐに役立つと評判のソフト「総合的な学習・食育CD-ROM」(以下、総合CDと略)。とくに現場の先生には、テーマごとにウェビングマップと記事をリンクさせた記事案内から情報を引き出し、他の

本からの情報やゲストテイチャーの名前などを追加して、自作のウェビングマップと教材ノートを完成。その後の授業展開に大いに役立ったという。総合CDの最新2006年版ではこのウェビング

マップが従来の一〇項目から一挙に二五項目に充実。あたかもワークショップに参加したかのように、作物の育て方から、食べ方、やらせてみたい活動などがひと目でわかり、それぞれについて詳しい情報も得られる。



図1 ウェビングマップは作物7(イネ、ダイズ、小麦、ソバ、サツマイモ、ジャガイモ、トウモロコシ)、野菜5(ダイコン、カボチャ、イチゴ、キュウリ、ブロッコリー)、食品3(砂糖、塩、牛乳)、工芸7(ワラ、竹、紙、ワタ、カイコ、ナタネ、草木染め)、その他3(ハーブ、柿(ミズ)と一挙に充実

図2 「とくしま総合的な学習研究会」のワークショップがもとになってできたダイコンのウェビングマップ。関連する教科の単元や教材の価値についての簡潔なコメントもついている

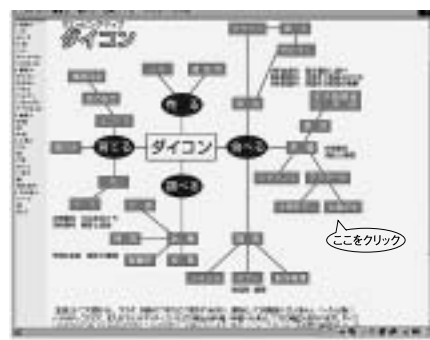


図3 ダイコンのウェビングマップから「春の七草」をクリック。「『春の七草』を鉢植えにおかゆに!」の記事を読む



農文協

東京都港区赤坂7-6-11
TEL 03(3558-8511)
FAX 03(3558-8471)

定期購読随時受付

農業教育

年2回刊 定価600円
年間購読料1200円

作物や家畜のもつ教育力に根ざした農業高校の授業実践報告・交流誌。地域や小中学校との連携による食農教育の動きも紹介。A5判 農文協編

No.71 わくわくするヒューマンサービス分野の授業づくり
No.70 「農」と福祉をつなぐ「生物活用」の授業を創る

生きる力を育む教育雑誌

保健室

隔月刊 定価700円
年間購読料4800円

★保健室だから見える、教室ではわからない子どもたちの本当の姿。養護教諭からの発信。A5判 編集・全国養護教諭サークル協議会

No.123 中学生—時代の危機を生きる
No.122 リストカット—心と出会う窓

栽培体験と表現力

子どもたちの体験を 学習のたのしさや 豊かな表現力につなげる

農文協の「そだててあそぼうシリーズ」

「ダイコンの絵本」(農文協/佐々木寿 編 土橋とし子 絵)を読んで書いた山形県鶴岡市立西郷小学校1年 伊藤克真君の感想文が内閣総理大臣賞を受賞しました。応募総数四百五万二千六十三編のうち入選七百四十二編。そのなかから小学校低学年の部で最優秀の評価をえました。

学校園にクラスの皆で、

タネをまいてダイコンをつ

くった。ところが、できたダ

イコンはどれも三又や曲

がりばかり。山形県鶴岡

市の小学一年生の伊藤克

真君は、家に持ち帰り、と

てもおいしく食べたけ

ど、まっすぐなダイコンをつ

くりたいとの思いは高ま

るばかり。そんなとき、見

つけたのが「ダイコンの絵

本」。

『ダイコンの絵本』から、

「うでのながさぐらい」

深耕しないとまっすぐな

ダイコンにならないこと、

種まき直後は水やりせず、

「すこしがまんしながら

めをだしたほうがしっか

りした大こんになること、

マリーゴールドを植えると

「アオムシやセンチュウが

やつてこない」ことなど、

ダイコンつくりの秘密を発

見し、これならまっすぐな

ダイコンがつくれるとクラ

スで発表。秋にもう一度ダ

イコンつくり挑戦するこ

とになった。

まっすぐな

大こんつくりたい

このダイコンつくりの体



伊藤君、丸山先生、担任の丸山先生、伊藤君、

験と調べ学習から生まれ、たのが、「第51回青少年読書感想文全国コンクール」で内閣総理大臣賞を受賞した、「まっすぐな大こんつくるぞう」の伊藤克真君の読書感想文。「まっすぐな大こんをつくりたい」という思いが、「ダイコンの絵本」と出会うことで、ダイコン栽培の秘密が次々と明らかになり、すぐにでもダイコンをつくらせて試してみたいと、伊藤君の心はおさえきれないほどワクワクしたにちがいない。コンクールの中央審査長熊本美智子氏は「自分の生活の疑問が『ダイコンの絵本』との出会いによって解決される。低学年には難解な所もある本ではあるが、まっすぐなダイコンをつくるにはと、焦点を絞った読み方をしている。絵か

すばらしい読書感想文に結実したといえよう。
体験から生まれた発見と感動
秋には、絵本で発見したことを試しながら、クラスのだれもが、まっすぐなダイコンを見事につくることのできた。さらに、オリジナルのダイコンミュージカル「土をたがやせ」をつくらせて発表したり、お肌ツツルのダイコンパックや、風邪にいい大根飴、切り傷に葉っぱの汁がいい、など地域に伝わる多様な利用方法も、おばあちゃんや両親から教えてもらったという。体験と学習が結びつき、ダイコン栽培の秘密を知ること、子どもたちの興味・関心が一気に高まり、学習が発展していく。そして、すばらしい読書感



—新刊第14集(2006年3月刊)—
●アズキ●ハクサイ●ナシ●タケ●バラ
70巻AB判上製-各36頁
●各1890円



仁藤齋ほか 編 高部晴市ほか 絵
既刊10巻AB判上製-各36頁
●各1890円

絵本 ひとつひとつあそぼう

いのちを育む驚き、喜び、食べる楽しさー農と食の体験を学びに深める総合的学習絵本。栽培飼育、料理、加工、工芸から歴史や文化までイラストでわかりやすく描く。

11 ●塩の絵本

既刊10巻
●ひとつふの絵本

地域に根ざした〈子どもの食育〉

「まっすぐな大こん、つくるぞう」

山形県鶴岡市立西郷小学校 1年 伊藤克真

びつくりした。ひつこめいたら、ぼくの太
こんは、ふといさが三つにわかれていた。
「わあつ」といった、たくやくんの大こんは、
とちゅうからきゅうカーブしていた。ぼく
のおばあちゃんは、「まあまあ。」といつて大
わらした。ぼくたちの大こんは、みんな
のかたちがちがって、みたこともないす
ごい大こんばかりだった。でも、おいしかった。おかあさ
んは、はっぱをサラダにして、白い大こんは山もりのお
ろしにして、たべさせてくれた。たべながら、ぼくはお
もった。

「あのまっすぐな大こんって、どうやってつくるんだろ
う。」

この本で、そのひみつを見つけたとき、みんなにしら
せたくなった。なながだいじかついていうと、とにかくよく
土をたがやすことだったんだ。石や木ぎれやゴミが土
の中にあると、ねがまっすぐのびるせい、ちようをじゃま
にするらしい。ぼくのうでのながさぐらい、ふかくほり
かえておかないと、あのまっすぐな大こんは、つくれな
いことがわかったんだ。大こんつて、土の中のようすにあ
わせてすがたをきめる、なんてしうじきなやつなん
だらうとおもった。タネをまいたあとで、水くればし
ないほうがいいこともわかった。たづりの水でそだつよ
りも、すこしがまんしながらめをだしたほうが、しう



「ダイコンの絵本」より



授賞式会場で。右から編者の佐々木真
イラストレーターの土橋とし子さん。

らも十分読み取り、本か
ら学んだ喜びをまっす
なことばで、しかもスピー
ド感ある文章で表現して
いる(『学校図書館』2月
号)と評しておられるが、
まさに体験とそこから生
まれた発見と感動が、豊
かな表現力を引き出し、

想文に結実。農文協の「そ
だててあそぼうシリーズ」
は全70巻のロングシリ
ーズだが、子どもたちの体
験や感動を学習のたのし
さや豊かな表現力へと結
びつけているところに人気
の秘密がありそうだ。

かりした大
こんになる
らしい。ぼく
も、「がまん
だ。」といわれ
たり、がまん
をすこしがん
ばったりするけれど、たねも、ぼくたち人げんとおな
じなんだなあとおもった。それから、マリーゴールドの
はなをちかくうえると、アオムシやセンチュウがやつてこ
ないこともわかった。

「ようーし、あきにも大こんつくるぞう。」

ぼくは、わくわくしてきた。この本で見つけた、だいじな
ことをためしてみたい。でかくて、まっすぐな大こんを
つくってみたい。こんどは、おばあちゃん「おおつ。」てい
てくれるかな。その大こんで、ぼくが大好きなイカの
ものをつくってもらおうかな。(おわり)

ふるさとの伝承料理

絵本 おくむらあやお

全13巻



子どもたちに伝え、いっしょにつくろう

伝承料理研究家 奥村彪生 著
AB判カラー32ページ
●各1,890円 揃価13,230円

全国そば・うどん比べ、全国手前みそマップ
など、地域の自然が育んだふるさと料理が
大集合。

ごはんの食べ方のルーツはお粥が基本？ 歴史
や世界の食べ方も奥が深い。わが家に、みんなに
伝えたい、残したい。食べごとの文化が楽しく学
べる食育絵本。

★前期7巻・2006年3月発行

- ① バクバクいろいろなごはん絵本：塚本やすし
- ② 打つたり練つたりそばとうどん絵本：上田みゆき
- ③ ヘンシン 大豆はえらい絵本：上野直大
みそとうふ・納豆・きな粉
- ④ コトコト煮もの、混ぜ混ぜあえもの絵本：中川学
- ⑤ じゅうじゅう鍋もの汁もの絵本：上田みゆき
- ⑥ びつくり漬ける野菜と魚絵本：野村俊夫
- ⑦ お日さまサンサン乾物干もの絵本：仁科幸子

★後期8巻・2006年8月発行予定

- ⑧ 春夏秋冬季節のおかず
- ⑨ ウキウキ甘辛おやつ
- ⑩ ワイワイみんなでおべんとう
- ⑪ わくわくお正月とおもち
- ⑫ わっしょい祭りとし
- ⑬ ふちふちなるほど食べごとの文化

- 1 砂糖の絵本
- 2 なつとん汁の絵本
- 3 みその絵本
- 4 もちの絵本
- 5 そばの絵本
- 6 アイススクラムの絵本
- 7 チーズの絵本
- 8 ソーセージの絵本
- 9 ジャムの絵本
- 10 パンの絵本
- 11 炭火焼きの絵本
- 12 炭火焼きの絵本
- 13 しょう油の絵本
- 14 酢の絵本
- 15 油の絵本
- 16 わら加工の絵本
- 17 竹細工の絵本
- 18 草木染めの絵本
- 19 炭火おこし編の絵本

※食習慣チェック表※

1	食事は規則正しくとっていますか。 □はい □どちらともいえない □いいえ
2	食事はとけずきないようにしていますか。 □はい □どちらともいえない □いいえ
3	間食はとけずきないようにしていますか。 □はい □どちらともいえない □いいえ
4	夕食は就寝1時間30分までに食べ終わっていますか。 □はい □どちらともいえない □いいえ
5	あまりものを食べすぎないようにしていますか。 □はい □どちらともいえない □いいえ
6	暑っぽいものはひかえめにしていますか。 □はい □どちらともいえない □いいえ
7	低脂肪食品を積極的にしていますか。 □はい □どちらともいえない □いいえ
8	肉や魚はあまり多く食べていますか。 □はい □どちらともいえない □いいえ
9	大豆製品（豆腐、味噌等）を食べていますか。 □はい □どちらともいえない □いいえ
10	緑黄色野菜を食べていますか。 □はい □どちらともいえない □いいえ
11	果物を食べていますか。 □はい □どちらともいえない □いいえ
12	家族そろって食事をしていますか。 □はい □どちらともいえない □いいえ

どこに読者のみなさんへ
チェック表が添付されています。

一人ひとりが給食の献立を考える。ワークシートは主食・主菜・副菜を分けて記入し、6つの基礎食品をチェックできるようにした。左は「食生活学習教材」の「食習慣チェック表」

「チェック表」で食生活の問題点を探る

東京・練馬区立八坂中学校 校長 柴田 義典 先生は赴任早々、野菜料理

東京・練馬区立八坂中学校の実践

食習慣チェック表で食生活を点検 給食の献立づくりで 自己管理能力を高める

自分で考える 献立に意欲満々

食生活の残りの多さに驚いた。そこで、文部科学省食生活学習教材の「食生活を考えてよう」の「食習慣チェック表（左上図）」をつかって食習慣の実態を調査したところ、家庭で野菜を食べる機会が少ない子どもは、学校給食を食べない傾向にあることがわかった。家庭と学校との連携によってどのように食生活を改善していくかが課題となった。

昨年度の新一年生を対象にした「食生活を考えてよう」の授業のあと、生徒たちは「食生活チェックカード」に自分の食生活についての問題点、改善に向けての方法を記入し、提出した。家庭で緑黄色野菜や豆、魚、海藻を食べる機会が少ないことに気づいた生徒は「家でつくってもらって食べるようにする、お母さんに頼む、給食でも残さないで食べる」と書いた。

生徒自身が考えた献立が翌月の給食として実際に登場するという設定はかなりの魅力的だったらしく、意欲的に取り組むことができた。七月の献立のほとんどは生徒が考えた献立となった。七月号の給食日より、この六月の授業内容を家庭に紹介した。クラスの生徒の献立が給食に出たときは、担任の先生がデジカ

メで料理を撮影し、学級通信で献立と給食時間の様子を家庭に知らせた。六月、七月の給食の残りは野菜を含めてほとんどなかった。

「家庭の自慢料理」 献立で保護者も参加

さらに保護者にも献立づくりに参加してもらうために、夏休み前に「家庭の自慢料理」を募集。夏休み明けに提出された自慢料理が十月の給食の献立に取り入れられ、給食日より報告された。こうした取り組みをとおして、学校給食への理解や関心が高まることにも、家庭での食事のとのえ方の啓発にもつながった。飯島先生は、給食と授業と家庭での食事をリンクさせ、「生徒の献立づくりへの参加」を取り入れたことが、食事に対する自己管理能力を高めたと感じている。（食農教育「二〇〇六年四月増刊号より」）



風土に根ざした「食育」の原点

日本の

食生活全集

★伝統的食生活に関する質、量ともに最大の記録集 石毛直道氏

昭和初期の日本の庶民の食生活の原型をお年寄りからの聞き書きで各都道府県別に書き残した貴重な記録。全50巻（都道府県版＋アイヌの食事＋索引2巻）A5判、上製

●各2900円、揃揃145000円
【CD-ROM版】 120000円



「ここにしかない」郷土食文化
風土、産物、生業の違いから、全都道府県をさらに地域区分して徹底調査。全国350余地点、5000人のお年寄りに取材。毎日の献立、基本食材、晴れの日のご馳走まで記録。

ふるさとの家庭料理

全20巻十別巻1 解説・奥村彪生 「日本の食生活全集」の姉妹編。オールカラー 全国郷土料理図鑑

【料理別編】①すし②混ぜごはん③雑炊他④そば・うどん⑤もち・雑煮⑥だんご⑦まんじゅう他⑧漬物⑨あえ物⑩鍋物他 ●各2500円
【テーマ別編】⑪春夏秋冬のおかず⑫乾物のおかず⑬味噌・豆腐・納豆⑭魚加工品⑮朝食 ●各2500円
【別巻】祭り行事のごちそう ●3000円

農文協

東京都港区赤坂7-6-11
TEL03(3588)1114
FAX03(3588)1138
TEL03(3588)1138

地域に根ざした〈子どもの食育〉の手引き

食生活を自分で点検、自分で改善—中学校・小学校より

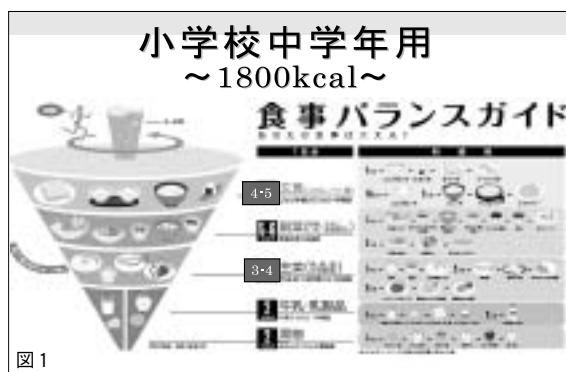


図1

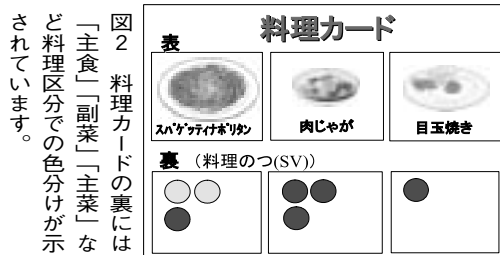


図2 料理カードの裏には「主食」「副菜」「主菜」など料理区分での色分けが示されています。

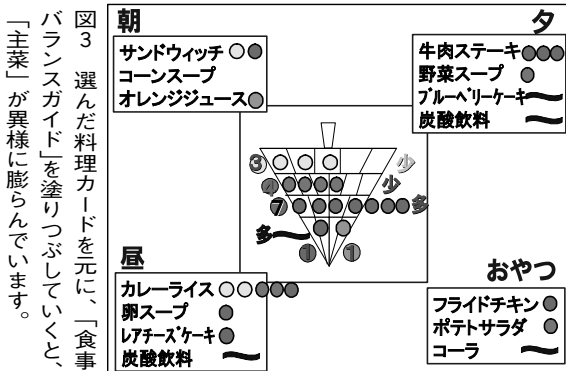


図3 選んだ料理カードを元に、「食事バランスガイド」を塗りつぶしていくと、「主菜」が異様に膨らんでいます。

「食事バランスガイド」を子どもたちにどう教えるか？

県立福岡女子大学の実践

「何をどれだけ」が具体的にわかる

昨年六月、関係省庁の共同でつくられた「食事バランスガイド」は、一日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかが一目で分かる便利なツールです。従来の栄養計算ではなく、「主食」「副菜」「主菜」などの料理区分に分類された具体的な料理を、一日にそれぞれ何回

一目でバランスがわかる工夫

その料理が「主食」「副菜」「主菜」などの料理区分の何に属するかが裏面に

付されたさまざまな料理カードを準備し（図2）、子どもたちが好きな料理カードを選んで、それを元に「食事バランスガイド」を塗りつぶしていくと（図3）、「主菜」が異様に膨らんだり、「副菜」が少なかったりと、バランスの悪いコマができて

びつくり。その後、あらためて料理を選び直して、バランスのよい食事を自らの力で組み立てることができました。ぜひ、「食事バランスガイド」の効果的な活用法の開発を。

世界の食文化

全20巻 食から世界各国・地域の暮らしの全体像に迫るシリーズ。現地体験をもつ研究者による各巻書下ろし。監修・石毛直道、A5判・上製、平均280頁 ●各3200円

⑧インド 小磯千尋・小磯学者

【既刊】①韓国②中国③モンゴル④ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー⑤タイ⑥オーストラリア・ニュージーランド⑦トルコ⑧アフガニスタン⑨アメリカ⑩イタリア⑪ドイツ⑫ロシア⑬極北

講座 食の文化

人間の食の豊かさ、多様性を学際的研究で明らかにする「食の文化フォーラム」16年の成果。監修・石毛直道 菊判・上製 ●各6800円 揃価47600円

- ① 人類の食文化 吉田集而編
- ② 日本の食文化 熊倉功夫編
- ③ 調理とたべもの 杉田浩一編
- ④ 家庭の食事空間 山口昌伴編
- ⑤ 食の情報化 井上忠司編
- ⑥ 食の思想と行動 豊川裕之編
- ⑦ 食のゆくえ 田村眞八郎・井上如編

農文協

東京都港区赤坂7-6-11
TEL03(35885)1114
FAX03(35889)1387

「里海」の恵み体験を子どもたちへ― 渡子の海を味わおう

広島県呉市渡子小学校の実践

郷土料理の「もぶ りご飯」に挑戦

渡子小は海から3分とい

う恵まれた環境にある小学
校。2年生の生活科の授業
で、海の幸を使った伝統食
の「もぶりご飯」つくりに
挑戦しています。

野菜を育て、 釣りの体験も

まずは春、海へ行つて、
磯の生き物に親しむことか
ら始め、夏には野菜を育て

と。保護者や祖父母、地域
の人たちが一緒に参加し
て、1年間かけて、アジ釣
りや野菜づくりなどの体験
学習を行なっています。

春と秋の海の違いや魚の観
察で、身近な海と子どもた
ちをより深く結びつけるこ
と。このことで、ふるさと
のよさ・楽しさも見えてき

ます。もぶりご飯の調理は、
若い保護者も一緒に参加し
て、親子で食文化の伝承に



取り組んでいます。
（渡子小の体験活動は、「地
域に根ざした食育コンク
ル2005」で、審査委員

酪農場から発信！ 子どもたちへの食農教育

北海道標津町4Hクラブの実践

地域産業「酪農」 の魅力を

農業後継者の集まりであ
る4Hクラブは、Hear
t・Head・Hand・
Healthを磨くために
さまざまな活動を実施して
います。子どもたちへの食
農教育に取り組んだのは、
標津町の基幹産業である酪

農をもっと知ってほしいと
の思いから。

毎年町内の小学校で「哺
乳・搾乳から食べるまでツ
アー」として、牛乳の生産
から食べるまでの体験学習
を行なっています。

出前紙芝居・ 加工体験も

酪農を知ってもらうため

の紙芝居「子牛はじめて物
語」を作成。子牛の誕生か
ら成長、生乳生産までを紹
介したもので、教育委員会
より絵本にもなりました。
他に、酪農道具を使った競
技が楽しめる「酪農運動
会」、アイスクリームやバ
ター作り体験など、酪農の
魅力を楽しくアピールして
います。

（標津町4Hクラブの活動



は、「地域に根ざした食育
コンクール2005」で、
審査委員会奨励賞を受賞

入会募集 地域に根ざした食農教育ネットワーク



ホームページ <http://syokunou.net>

食と農を軸に、子どもたちの生きる力を育む、活力ある地域をつくるネットワーク組織

学校区を核に、教師・農家・さまざまな職種の人々・団体の新しいつながりづくりや、地域の個性を生かした教材づくりを実践的に進めていきます。

①会員からのホットな情報をメールマガジンで定期的に配信します。

②インターネットにより、各地域の活動事例や助成事業の紹介、教材データベースを提供します。

③地域ごとに研究会を開き、実践交流を進めます。

★正会員の条件は「食農教育」の定期購読者であること。メールマガジン購読だけの「メルマガ会員」も可能。詳しくは下記ホームページが直接農文協へ。

地域に根ざした〈子どもの食育〉の手引き 地域から学校へ知恵と技を伝える

全国に広がる

「食農教育ネットワーク」

鹿児島、徳島、新潟に続き、山形で地域研究会が発足！

子どもと地域が
教師を動かした

食農教育はいのちの教
育。作物や土とのふれあい

が子どもたちを輝かせ、そ
のひた向きな姿が、大人を

変える。「花粉症なので畑
仕事はできません」「土は

嫌いです」と話していた二
人の若い教師が、一年間の

取組みを終えて最後に、「子
どもたちや地域に私は変え

られました」と振り返った
。

これは昨年七月の「食農
教育ネットワーク（食農ネ

ット）」設立記念フォーラ
ムで、山形での取組みを発

表した米沢市立三沢西部小
学校（前任）、伊澤良治先

生の報告だ。
その全国フォーラムを受

け、このたび三月二十五日
に、食農ネットワーク山形地域研

究会が正式に発足した。地
域研究会としては、鹿児島、

徳島、新潟に次いで四番目。
伊澤先生をはじめ置賜地域

の『食農教育』誌読者九名
が呼びかけ人となり、昨秋

からの準備会や二度の運営
委員会を経て、今回の発足

記念集会にこぎつけた。



参加した農家から、グループ討議の報告

一人ひとりが主役の
ネットワーク組織

当日の参加者は、関係者
も含めて一七名。教員や

調理士のほか、有機農業を
実践する農家や食に関心を

寄せる一般の方など、多様
な立場の人びとが趣旨に賛

同。岐阜や埼玉、福島など
県外からも参加者が集まる

という盛況ぶりだ。
「この会は一人ひとりが

主役。ただ参加するだけで
なく、一人一〇分は自分の

ことを話す」（伊澤先生）
集会をめざし、基調講演は

なし。代表挨拶のあとは、
前後左右の六人ほどのグル

ープで自己紹介をし、自身
の実践や関心を話し合うと

いう集会運営となった。
先進事例の報告（高島町

立和田小学校、置賜農業高
校飯豊分校、たかはた共生

塾）では、とくに置賜農高
の生徒たちによる発表が印

象的だった。アレギーに
悩む子どもたちと向き合

い、もちアワのグラタンや
雑穀鍋など、独自のレシビ

を開発。保育園を訪問した
澤先生）ことになる。



地元の田園フォークソング
グループ「影法師」による
ミニライブも

地域に着実に根を下ろす 研究、実践集団へ

「このネットワークは一
時的なものにしてはいけな
い。日本の食を取り巻く状

況への危機意識を、地域に
浸透させていくことが大切

だ。」
こんなアンケート結果か

らも、参加者の決意と期待
の高まりがうかがえる。そ

の場で三〇人ほどが会員登録
（年会費二〇〇円）。

今後、年三回の実践研究会、
年一回の全県集会、年四回

程度の機関紙発行をとおし
て、「食農教育の研究、実

食育の豊富な人材バンク



ホームページ <http://www.ruralnet.or.jp/ouen/>

食と農の 応援団

「食はいのち」の認識を土
台に、食と農の望ましいあ
り方を究め、自ら実践して
いこうという、「食育」を支
援する応援団

★食と農をめぐる学習会や講演会、シ
ンポジウムの講師を下記ホームページ
で紹介。連絡先等をお教えします。

★現在、登録応援団員は332名。食、
農、健康、食育・食農教育の一級の研
究者から実践的指導者まで充実。

★ホームページでは名簿をはじめ、団
員からのメッセージや講演会・学習会
の告知、報告なども掲載。

今年も 開催

「思い出に残る授業」を 生み出す食と農の体験 信州・つがいけ食農学習センター「食農教育講座」



「やってよかったなあ」と実感
「講座で教えていただいたことが大変役に立ちました。講座を受けた二〇〇四年はちょうど小学校五年生の担任で、バケツ稲と田んぼに取り組み、無事に収穫。藁からはワラジや藁馬、壁掛けをつくり、糠は糠入り白玉やクッキーやワック・石けんにも利用、粃殻は燻炭にして田んぼに返しました。何一つ無駄にしない昔の人の知恵を学び、よい経験になりました。」

お米を食べる際も、子どもたちは「カレーやピラフにしては味がわからない」と、おにぎりにし、「こんなにおいしいご飯は食べたことがない」と感動した姿を今も覚えています。その

この「食農教育講座」は、長野県北安曇郡小谷村の「信州・つがいけ食農学習センター」で毎年、開かれていた「食農教育講座」に参加された東京の小学校の先生からの手紙です。

先生によると、この取り組みを行なった子どもたちが今年卒業する際、「六年間で学んだこと」で、この時の体験をあげてくれる子どもが「つぎつぎ出、やってよかったなあ」と実感。今年四月新しく赴任した小学校は畑がないので麻袋栽培に取り組みたい、今年の食農教育講座にまた参加したいと張り切っておられます。

「学習や生活の基盤をつくる「体験」」
「審議会経過報告」（中教審教育課程部会）でも、子どもたちに必要なものは「学習や生活の基盤」であるとして、言葉の重視とともに体験重視を押し出し、体験については実生活と関係づけた教育内容や教育方法を提起しつつ、食育についても一項目設けて説明しています。ど

第1回「食と農の体験学習プランをどう立てるか」
8月4日（金）～6日（日）
子どもに感動を与える栽培学習コソのコソ／暮らしを伝える 農家の料理教室など
第2回「五感で学ぶ！食農まるごと体験劇場」
8月11日（金）～13日（日）
世界の食文化にふれる！ハンギに挑戦／先人の知恵に学ぶクラフト体験など、

受講料 各回、二万七〇〇〇円

申込先 (株)農文協文化部
TEL・03-3585-1149 FAX・03-3585-6466
E-mail hatiya-m@mail.ruralnet.or.jp
（上記写真は二〇〇五年度食農教育講座の様様）



食と農の本のことなら 農業書センター

通販書店 田舎の本屋さん



身近に書店や図書館のない方のために設立。会員は送料無料、各種目録進呈（入会金1050円、年会費2100円）メール通信「田舎の本屋さん通信」で、各種出版情報提供

ホームページ <http://shop.ruralnet.or.jp/>



●独自に収集・仕入れた「一般に流通していない農業書」も販売。最新リスト進呈

日本で唯一の農業専門書店。農業技術、農業経済、家庭園芸、地域振興、環境問題から、食文化、食農教育関連図書も充実。通販も対応。

〒100-0004 東京都大手町1-8-3 JABビル地下1階
TEL 03-3244-5176 647
FAX 03-3270-2800

子どもの食育

農文協 参考図書&ビデオガイド

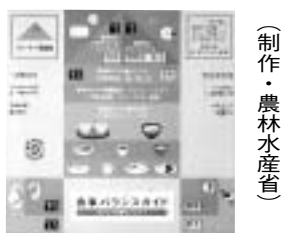
食育グッズ



食育かるた
楽しく遊びながら「食育」の知識が身につく。(上、制作・群馬県、下、発売・日本フローラルアート)



田んぼのめぐみ下敷き
田が育む生き物の豊かさから稲作の大切さを知る。(制作・農と自然の研究所)



食事バランスガイドおりがみ
上手に折ると、逆三角形のバランス図が現れる。(制作・農林水産省)

- ① 大丈夫? あなたの食卓 27分
- ② ここで見分ける食品表示 20分
- ③ 安全安心な食卓づくり 20分
- ④ 食と農の距離を縮めるために 25分
- ⑤ 安心な食を引き継ぐ「食育」とは 25分

**安全安心な食を
考えるシリーズ**
VHS 急増する輸入農産物、BSE、遺伝子組み換え食品: 食べ物との付き合い方をそれぞれの分野、立場から考えてゆく ●各10500円
揃価52500円

食のしつけ
子育て「おやつ」わたし流
奥園壽子著 おやつのはじめは? 子育ての合間に作る簡単レシピとおやつを巡る子育て奮戦記。 ●1380円

食のしつけ

農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円
バケツ稲 12カ月のカリキュラム

農文協編 種もみを播き、収穫、調理するまで、稲づくりから広がる総合的な学習の時間の年間プラン。 ●1200円

農文協編 多様な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

食育授業実践

食育のすすめ方
農文協編 味覚・体験・からだ・食材・加工・おすそわけ―六つの視点で18の授業プランを紹介。親子料理教室・農家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 もみを食べ、石臼を挽き、郷土食をつくる―小中高大の家庭科での46の食育実践。 ●1800円

おもしろふしぎ食べものの加工
生活環境教育研究会著 グミ、即席ラーメンから味噌、豆腐まで、つくって食品加工の原理を学ぶ。 ●1400円

給食を生かす授業づくり12ヵ月
農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

バケツ稲 12カ月のカリキュラム

農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

食のしつけ

農文協編 多彩な実践例とともに充実した授業展開のヒントが心強い。地場産給食の取り組みも多数紹介。 ●1200円

子どものおやつ
北都子編 歯の生え具合、噛む力、のみ込む力、手の器用さにあわせて、子どものおやつを月・年齢別に。 ●1330円

「食術」を身につける

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

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、健康野菜の育て方。 ●1850円

食品表示の見方・生かし方
増尾清著 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。 ●1750円

地域との連携

学校は地域に何ができるか
渋谷忠男著 小学校の米飯給食の実現から、親と教師が共に地域の問題解決に取り組んだ京都での記録。 ●1470円

「地域の先生」と創るにぎやか小学校
我孫子市立我孫子第二小学校編 農家、漁師、大工、寿司屋: 「地域の先生」に学ぶ体験学習の記録。 ●1890円

食・からだ・くらしの探検
全3巻 VHS・DVD
各揃価31500円



子どもたちに伝えたい朝食の大切さ、食べ物選び方、地域の食文化―食育の大きな3つのテーマを子どもの目線でわかりやすく描く。計52分

子ども料理教室のすすめ方
全3巻 VHS・DVD
各揃価31500円



監修・坂本廣子 料理は五感を使う生き生きとした楽しい体験。その達成感のなかで自然と身につく自信と思いやり。「生きる力」を育む料理教室の進め方を解説。計75分

**安全安心な食を
考えるシリーズ**



VHS 急増する輸入農産物、BSE、遺伝子組み換え食品: 食べ物との付き合い方をそれぞれの分野、立場から考えてゆく ●各10500円
揃価52500円

食育推進の大きな味方

【雑誌定期購読】

最新号からお届けします。

作 品 名	購 読 料	注文数
『食の3雑誌』一括定期購読 (うかたま・ヴェスタ・食育活動)	年間¥8,520	
食育活動(年4回2・5・8・11月発行)	年間¥2,400	
うかたま(年4回3・6・9・12月発行)	年間¥3,120	
Vesta(年4回1・4・7・10月発行)	年間¥3,000	
食農教育(年7回1・3・5・7・9・11月+増刊号発行)	年間¥5,600	
月刊 現代農業(年12回毎月発行)	年間¥9,600	
増刊 現代農業(年4回1・4・7・10月発行)	年間¥3,600	

【ビデオ】

コード	作 品 名	税込価格	注文数
05215	★ビデオ 食・からだ・くらしの探検 全3巻	¥31,500	
05271	★DVD 食・からだ・くらしの探検 全1巻	¥31,500	
04239	ビデオ 子ども料理教室のすすめ方全3巻	¥31,500	
04243	DVD 子ども料理教室のすすめ方 全1枚	¥31,500	
03270	ビデオ 安全安心な食を考えるシリーズ 全5巻	¥52,500	
02244	ビデオ そでてあそぼう第1集 全5巻	¥49,875	
04212	ビデオ 相馬博士の旬野菜教室 全8巻	¥48,000	
04221	DVD 相馬博士の旬野菜教室 全4巻	¥48,000	
	ビデオ 映像記録 日本の味・伝統食品 全20巻	各巻¥14,700	

【基本図書】

コード	作 品 名	税込価格	注文数
84052	日本の食生活全集 全50巻	¥145,000	
刊行 中	世界の食文化 全20巻	¥64,000	
99287	講座 食の文化 全7巻	¥47,600	
04149	ふるさと家庭料理 全20巻+別冊	¥53,000	
	ルーラル電子図書館 年会員	¥24,000	

【絵本】

コード	作 品 名	税込価格	注文数
06115	★おくむらあやお ふるさとの伝承料理 前期7点	¥13,230	
05185	そでてあそぼう 第14集 全5巻	¥9,450	
	そでてあそぼう 既刊65巻	¥122,850	
	つくってあそぼう①～⑩ 全10巻	¥18,900	
	つくってあそぼう①～⑩ 全10巻	¥18,900	
04383	普及版 たべものえほん 全10巻	¥18,900	
02200	おもしろふしぎ食べものの加工 全5巻	¥10,500	

*送料1回400円

*定価は税込み。定価改訂・在庫切れの場合もごさい。詳しくは農文協までお問合せ下さい。

その他注文

農文協・新刊・特選シリーズパンフ2006(54C06005) ()部

NCL図書目録2006(54C06104) ()部

『出版ダイジェスト』定期購読(出版年会・前金払い)年1,575円 ()部



団体名(氏名):

ご担当者名:

住所: (〒 -)

TEL:

FAX:

E mail:

◆必要書類 ※指定用紙のある場合は合わせてお送り下さい。

<見積書 通><納品書 通><請求書 通><振込用紙 通>

*日付 ☐ 日付抜き ☐ 日付指定(平成 年 月 日)*宛名 ☐ 宛名抜き ☐ 宛名指定 ()

自然と人間を結んで65年

農文協

◎ご注文はFAXか郵送で農文協までお送り下さい。⇒FAX:03-3589-1387

(社)農山漁村文化協会

〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1 TEL:03-3585-1141

出版ダイジェスト
定期購読
のすすめ

- ◆『出版ダイジェスト』は、約100の専門書出版社によって運営される社団法人「出版年会」が、会員社の最新書誌情報を読者にお届けする新聞です。
- ◆『出版ダイジェスト』には、会員社がさまざまな情報を持ち寄った「総合版」(年間12回)と、単独の出版社あるいは数社の合同で編集される「特集版」(年間30～35回)があります。本紙「農文協特集」は、「特集版」の一つです。
- ◆「特集版」は、以下の出版社によって編集されています(2004年度実績)。
[単独]草思社/東京書籍/二玄社/農文協/白水社/原書房/みすず書房
[合同]三社連合(晶文社・ミネルヴァ書房・農文協)/児童書/国語・国文
- ◆『農文協特集』は無料で提供しておりますが、年間購読料1575円をお支払いいただきますと「総合版」「特集版」のすべてが送られます。
- ◆すべての『出版ダイジェスト』をご希望の方は、お名前・ご住所・お電話番号を明記の上、購読料を切手か郵便振替用紙で下記にご送金下さい。
〒101-0052 東京都千代田区神田小川町 3-28-13 ファネオ茶の水805
社団法人 出版年会 郵便振替00190-3-95516 <http://www.digest-pub.net/>