



一般部門 農林水産大臣賞

めぐみの農業協同組合 (岐阜県関市)

「地域と人、農業を結ぶ」JAの農業体験

農産物の収穫体験等を通じ、食の大切さや地域の活性化、地域農業への理解、地域交流等を図っています。



この企画は、地域と人、農業を元気にすることを目的として取り組んでいます。食べ物と農業の重要性を伝えながら、地域と密接なつながりを持つ、JAだからこそできる食農活動を、これからも積極的にすすめていきます。
代表理事組合長 岡田 忠敏

多種多様な農業体験機会の提供

12年前から、夏休みにJA管内の小学生とその保護者を対象とした農業体験(食農活動)を実施しています。1校30人の応募企画からスタートした活動は、現在では31校、14企画、約620人が参加する人気企画に発展しています。



関係各所との連携、地域の活性化

地域の小学校、県立高等学校、農家や女性グループ、行政など、多くの方が様々な立場で企画に関わり、地域の活性化につながっています。

生産者と消費者の交流

参加した保護者からは「買って食べるだけではない、貴重な体験」「農業の大変さがつくづくわかった」「親もテンションが上がる」などの声があり、子どもからも「不思議なこと、驚くこと、大変だなと思うことの連発」「野菜を収穫して笑顔になれた」などの声が寄せられています。



企業部門 農林水産大臣賞

いばらきコープ生活協同組合

(茨城県小美玉市)

学校・行政・JAや生産者など、さまざまな団体との連携により地産地消をすすめる「たべる、たいせつ」食育活動

食育サポーターチームをつくり小学生や幼稚園児に向けた多彩な「たべる、たいせつ」食育活動、JAや生産者との連携による農業体験、行政機関との連携による「茨城をたべよう!」食育体験活動を実践しています。



いばらきコープ生活協同組合
代表理事 佐藤 洋一



「食卓を笑顔に、地域を豊かに、誰からも頼られる生協へ。」いばらきコープのビジョンです。これからも地域の皆さまとついに食育活動を通じて「食べることの大切さや茨城県産品の魅力」を発信していきます。

茨城県産品を使った食育教室「たべる、たいせつ」

県全体で推進している「茨城をたべよう!」運動に参加し、「楽しく食べる」「日本型食生活」「地産地消」の大切さを学ぶ食育教室を実施しています。2014年度はすでに13箇所ですべて779名が参加しています。また、活動を支える食育サポーター育成のための資格制度や研修の仕組みは、全国の生協からも注目されています。さらに、復興支援「福島子ども保養プロジェクト」でも県特産品の「干しいも」づくりなどの食育体験活動を実施しています。



農業体験を通じた食育活動

JAや生産者との連携による食育活動として、「田んぼのがっこう」「畑のがっこう」を20年以上行ってきました。バケツ稲を育てるおむすびレンジャーや、田植え、稲刈り、いも掘りなどの農業体験を通じて、食べ物への感謝の気持ちを育てています。





一般部門 消費・安全局長賞

ウーマンズフォーラム魚(WFF)

(東京都中央区)

「浜のかあさんと語ろう会」

東京の消費者と子どもたちを対象に、全国の女性漁業者が海と魚と漁業の大切さを伝え、魚料理を一緒につくって味わう活動を行っています。子どもたちが漁村を訪問するなど、都市と漁村との交流も行っています。



日本は海に囲まれた島国です。それなのに、この国の子どもたちが魚の姿も知らずに大きくなることに私は危機感を持ち1993年、自ら立ち上がることを決意いたしました。以来21年目の今年、この活動をご評価いただき光栄に存じます。



ウーマンズフォーラム魚 (WFF) 代表 白石ユリ子

漁業と魚食文化の意義と役割の伝承

1996年から、女性漁業者「浜のかあさん」に東京の小学校に来てもらい、海の大切さや漁業という仕事の意義と役割、浜でとれた魚の美味しい食べ方を教えてもらう「浜のかあさんと語ろう会」を行っています。これまで、全国110の漁村と東京都内各地の消費者と子どもとの交流に、延べ11,000名が参加しました。



漁村と消費者の交流

「浜のかあさんを訪ねる会」では、漁船に乗って漁業の現場体験をしたり、定置網漁の準備に参加したり、とった魚の仕分け作業を間近で見学することで、農林漁業体験を実現しています。

「海彦クラブ(こどもとサカナ)」では、14年前から小学生記者が漁村での取材体験の記事を整理し、意見交換の場を持つことで、体験を知識に変えています。



一般部門 消費・安全局長賞

からときよしよくじゆく

唐戸魚食塾 (山口県下関市)

「魚食で笑顔に！笑顔で食を大切に!!」

一水産都市下関の魚食文化の継承発展、魚食を取り入れた日本型食文化の普及、卸売市場を発信基地に一」

主に大人を対象とした、魚食普及のための食育教室(講義、調理実習、会食)、出張教室の開催や、教材等の開発を行っています。日本型食生活を意識した献立で、終了時に笑顔になれる教室運営を心がけています。

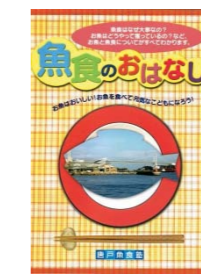


スタッフが一番楽しんでます。楽しいこと、幸せなことには、お金も時間もかけます！まずは魚食で幸せを感じてください。

「食」で幸せになる

「食で幸せ」が、「食を大切に」にする原動力に。現代では「食べる」だけでは幸せになれません。ちょっと面倒な実習と、とてもおいしい食事を通じて幸せが感じられるように取り組んでいます。小学生と保護者を対象として9年前に始めた活動は、すべての世代に広がりました。

(2014年7月現在、食育教室80回、参加人数延べ2,307人、出張教室等11回、参加人数延べ743人)



命への感謝

料理教室で1人1匹の魚を使うことにより、生き物が食べ物になることを実感します。出張塾では、映像媒体、冊子等で魚調理、魚の育成から食卓にあがるまでを伝え、命への感謝を感じてもらっています。

産学官連携、戦略的食育の展開

スタッフは、唐戸市場関係者、食品関連製造業等、市内2大学1短大、県水産振興局、市役所水産課などに所属するボランティアで、経営者や研究者、専門職、学生等多様です。栄養士会研究教育ブロック研修会、中国四国農政局山口地域センター「農林水産漁業体験を伴う意見交換会」の共同開催をするほか、PDCAサイクルを活用し戦略的に展開しています。