



## 一般部門 消費・安全局長賞

# 人見 みみ子 (栃木県那須塩原市)

### 伝えたい。食と農、命の大切さと感謝の心 (私にできることの一歩から)

酪農体験や体験館での牛乳を使った調理体験などを通じ、食と農、命の大切さと感謝の心を伝える活動を行っています。



農業の大切さや食への感謝を伝えるため活動をしてきました。総合学習や食育基本法の制定等により、食と農を考える時代となり、多くの方の応援をいただき、活動の輪が広がってきました。今回の受賞にあたり皆様に深く感謝いたします。

### 体験を通じて命の大切さ、感謝の心を伝える

1979年の生乳生産調整開始を契機に、自らの経営と地域の酪農を守りたいとの思いから、食と農、命の大切さや感謝の心を伝える活動を始めました。現在まで35年間継続して、小学生や都市住民を対象に、酪農体験や牛乳を使った調理体験などを実施しています。1999年に体験館をオープンし、年間5,000人（震災後は年間2,000人）を受け入れています。



### 都市・地域との連携

別荘に来る方々に、化学肥料を使わない牛の餌づくりや美味しい牛乳を生産する工夫などを伝えるうちに、酪農への理解が得られました。近隣の宿泊施設と連携していることが、体験者の増加や地域活性化にもつながっています。体験に使用する食材は自分のところで収穫したもの、または近くの農家や直売所のものを使用しています。



牛糞たい肥を活用した野菜栽培体験



## 企業部門 消費・安全局長賞

# 永利牛乳株式会社 (福岡県太宰府市)

### 自然の恵み「牛乳」とは? ~牛乳工場見学から直営牧場での乳牛ふれあい体験を通じて見えてくるもの~

直営牧場と牛乳工場見学や社員一体での食育イベントなどを通じて、牛乳を使った食文化の形成に資する取組を実践しています。



消費・安全局長賞を頂き光栄です。私たちの取組は口コミで広がり、多くの方々が見学や体験に来られるようになりました。各部署のスタッフが丸となり、時間をやりくりしながら対応に追われ、多忙を極める日も多々ありますが、皆様の笑顔と「これから牛乳をもっと大事に飲みますね。」という素直な感想に勇気付けられ今日まで続けて来ました。評価していただき本当に嬉しく思います。ありがとうございます。

代表取締役社長 長谷川 敏

### 牛乳の安全・安心を伝える工場見学

現代人にとって遠い存在になりつつある家畜や酪農の実態を広く知ってもらうため、1965年から直営牧場と牛乳工場の見学受け入れを開始しました。牛乳工場は1999年3月にHACCP認証を取得しています。



### 家畜や酪農に対する理解を深める、牧場見学、ふれあい体験

消費者の過度な不安感・不信感を払拭する必要性を感じ、2000年から見学に加えてふれあい体験、2005年から牧場まつりなど食育イベントを全社員で実施しています。2013年度は5,371人を受け入れました。



### 消費地近くでの牧場まつり

消費地に近い営農牧場です。年1回開催する牧場まつりでは、近隣の生産者の方に農産物の販売の場を提供しており、地産地消にもつながっています。





## 企業部門 消費・安全局長賞

# 日本醤油協会 (東京都中央区)

### 「しょうゆもの知り博士」の出前授業

研修を受けた全国各地の醤油業者の社員が「しょうゆもの知り博士」として小学校に赴き、各地のしょうゆのおいしさの秘密を教える体験型、双方向型コミュニケーションの出前授業を行っています。しょうゆを通して、子ども達に食の魅力、大切さ、日本の食文化を伝承しています。



出前授業は、スタートしてから2015年度に10年目を迎えます。その節目として来年は、全国500校での実施を目標として、しょうゆの持つ価値や素晴らしさ、また、食の大切さを、次世代を担う子どもたちに伝えていきたいと考えています。

専務理事 金子 収



### しょうゆの価値を消費者に見直してもらうための食育活動

しょうゆの価値を消費者に見直してもらうことを目的に、2001年から醤油業界として食育を中心としたPR事業を開始しました。2006年からは、各地の地元醤油業者が「しょうゆもの知り博士」として小学校等に赴き、小学生を主な対象に、しょうゆづくりの秘密を体感させ、相互交流する出前授業を実施しています。2013年までの8年間累計で2,082校、児童数147,465人が参加しました。



### 授業の工夫、改善

出前授業は博士と生徒の対話形式で進められ、「香りをかぐ」「原料(大豆、小麦、塩)に触れる」「見る」「聞く」「味見をする」といった五感を全て使う体験型の授業で、児童の興味をそらさないものになっています。開始当初、小学校校長経験者など教育関係者の意見を十分聞き、テキスト「おいしさのひみつ しょうゆ」を作成しました。毎年、年度が始まる前に同メンバーにより授業全体について検討会を行い、改善を図っています。



出前授業でみせるしょうゆの原料サンプル



## 企業部門 消費・安全局長賞

# 合資会社 野田味噌商店

(愛知県豊田市)

### 味噌造り、五平餅作り体験を通じた食文化の伝承

小中学生を対象に、大豆づくり、味噌造り体験、その味噌を使った五平餅作りの連携授業を実施し、食文化の伝承に取り組んでいます。



この度は栄誉ある賞を頂き、誠に有難うございます。食育には大変時間がかかりますが、「食は文化であり、家族愛・郷土愛は食から生まれる」というメッセージを伝える為、取り組んで参ります。最後に、地域の関係者のご協力に心より感謝申し上げます。

無限責任社員  
野田 清衛



### 味噌蔵見学の実施

平成4年から味噌蔵見学を受け入れ、以来22年間続けています(平成25年度実績は小中学校25校1,033人、高校大学13校426人、一般1,500人、合計2,959人)。味噌蔵は、大豆から4日間かけて仕込んだ豆味噌を1年半かけて熟成させる場所であり、高さ3メートル、直径3メートルの巨大な木桶がズラリと並んでいます。



### 小中学校連携授業

平成23年度からは、地元の小中学生約600人を対象として、4年生大豆づくり、5年生味噌授業、6年生味噌造り、中学生にその味噌を使った五平餅作りの連携授業を実施し、食文化を伝承しています。この取組は小中学校の教育プログラムに位置づけられており、学校関係者からも高い評価を得ています。



### とよた五平餅学会の活動

とよたの郷土食である「五平餅」の調理実習による食育体験を実施しており、派遣要請のあった小中学校に出向いて活動しています。五平餅は三河地域、特に中山間部の伝統食であり、その五平餅に味噌だれをつけて食べてもらうことにより食文化の伝承に取り組んでいます。

