

日本食育学術会議第14回大会

パネルディスカッション

「地域に根付いた食育活動～私たちの未来を守る食事～」

【パネリスト】

企業：森本尚子（(株)キヨーエイ）

幼保：内山瑞枝（作陽保育園）

企業：渡邊伸明（広島アグリフードサービス(株)）

生産：今田典彦（(株)ルンビニ農園）

行政：内藤和弘（広島県健康福祉局） ※オブザーバー

コーディネーター：多賀 昌樹

[和洋女子大学家政学部]

「産・官・学・民・福」連携から生まれたハイパーローカルのかたち

(株)キョーエイ 安全安心部 副部長 森本 尚子

(株)キョーエイ（以下当社）は、四国徳島の地に1958年の創業以来、「市民生活を守る砦となれ」の社是のもと、食品スーパーマーケットを核に、衣料・ドラッグ、靴、百円ショップ、ホームセンターなど、地元徳島を中心に47の店舗を展開している。

地域密着を軸に、食品の「地産地消」を推進するとともに、食品の安心・安全に心がけ、地域貢献活動も地道に続けていくことが使命と考えて運営している。例えば、地元農家との契約による農産物の直送販売『すきとく市』の展開は消費者だけでなく契約農家からも圧倒的な支持と支援を受けている。また、NPO法人と連携した社会福祉サービス活動として資源ごみを回収する『はっぴいエコプラザ』にも積極的に取り組んでおり商品の販売だけでなく、徳島生まれの徳島育ち地元のスーパーマーケットならではの特性を活かし様々な分野で活動を行っている。過去には「Sma STATION!!」「マツコの知らない世界」「ナニコレ珍百景」でも、その活動を取り上げられた企業である。

現在、徳島県ではエシカル消費が推進され県民の社会的関心が高まっている。当社では、エシカル消費の普及・啓発を図るとともに、持続可能な地域社会の実現に向けて行動がとれる「エシカル消費力」を育成し、SDGsの目標達成を視野にしている。

下記に当社の取り組み事例を記す。

- 1 子供たちへの活動：ちびっこマラソン、ドッジボール大会、これからを担う子供たちに野菜の大切さを伝えるキッズ野菜教室、食育活動、奨学金制度、食体験を提供し楽しいを感じてもらおう各種イベント企画・運営
- 2 産官学との連携活動：四国大学との包括的連携協力に関する協定締結による人材育成や教育への協力、障がい者団体との積極的な業務提携、地元徳島が生んだLEDやソーラーパネルへの取り組み、消費者の幅広いニーズにこたえるためのキョーツーカーダの発行による地元企業と連携したネットワーク
- 3 社会貢献活動：チャリティーバザーの開催、県の緑地化プロジェクト苗木無料配布、地元最大のイベント阿波踊りへの参加、自治体との有事時における災害協定締結
- 4 エコ活動：徳島県で発生するゴミの15%を回収しているはっぴいエコプラザの運営、食品ロスを削減し困った方々をお助けするフードバンク活動、トレイ回収でのCO₂削減活動
- 5 地産地消：地元生産者から直接仕入れる地産地消のすきとく市や地元の困っている買い物難民を救う移動スーパーとくし丸による買い物手段の提供と地方自治体との「高齢者の見守りたい協定」
- 6 災害支援活動：徳島の各市町村との災害協定、赤十字活動支援自動販売機の設置

当社では、10名の管理栄養士が常勤し、食のエキスパートとして食に関わる全てが業務である。管理栄養士を配置した目的は自社内に設置された微生物学的検査室にて消費者の安全を守り日常的に安心して利用できる企業を目指したためである。当社の管理栄養士の業務は、取引先の衛生管理、自社管理による鼠族衛生害虫コントロール等も含む作業環境管理、統合的な販売商品の品質管理、また法令順守による食品表示関連やISO・HACCPへの対応、自社及び協定に基づく関連各所の人材教育や食に関する情報提供や啓発・普及活動、若年層をターゲットにした食育活動、販売商品のメニュー提案や商品開発である。特に食への知識・関心の高さが必要となる微生物学的管理や食品表示、啓発活動は管理栄養士の特性が活かされている。

このように、商品の販売を通して、地域社会の衣・食・住を守りより文化的でより豊かな生活を提供し地域の文化を積極的に支えている。地元企業として生産者、取引先とともに地域社会の発展に貢献し、また自らが文化を創造できるように活動を深めている。命をつなぐ食を通じて、消費者に安全な食べ物を提供し、安心して利用してもらい信頼関係を構築し続けることが未来の食育につながると信じている。

地域に根ざした食育活動 ～私たちの未来を守る食事～

作陽保育園 栄養士 内山瑞枝

はじめに

近年、核家族化や共働き家庭の増加による保護者の就労形態、子育て環境が大きく変化していく中、保育ニーズに高まりがみられ、保育園での保育の果たす役割は大きくなってきている。特に、保育現場では、平成30年4月改定保育所保育指針により、食育の推進について、「保護者や地域の多様な関係者と連携及び協働の下で、食に関する取組が進められること」と新たに追記されており、今回のテーマである「地域に根ざした食育」の重要性が示されるようになってきている。

作陽保育園においても、地域の方々との交流を通して、園内だけではできない食育活動の充実を図る取り組みを行っており、子ども達はもちろん、私たち栄養士、保育士も体験、学びの場となっている。また、津山市保育園内で先駆的に取り組んできた園庭開放事業の取り組みで、育児相談の中に、未入园親子が抱える「食」の悩みが多くみられてきたことから、5年前から園庭開放に参加した親子対象に、給食提供を行い、試食会の場を設け、地域の子育て家庭にも食を通した啓発活動を行っている。

作陽保育園の食育の取り組み

年間テーマ： 食べる力を育み、楽しく食べる子どもを育てる

※ 年間目標をたて、目標達成のために様々な食育活動を行っている

1. 保育園で取り組んでいる食育活動

- 子ども対象
- 1) 給食指導（マナー、朝食摂取、偏食是正、咀嚼力、栄養バランス等）
 - 2) バイキングランチ、フライヤー使用の野外給食
 - 3) チャイルドクッキング
 - 4) 野菜栽培（保育園、地域の畑での栽培）
 - 5) 地産地消を取り入れたメニュー

- 保護者対象
- 1) 給食試食会・・・年間4回
 - 2) 「食」の講演会・・・6月食育月間
 - 3) 親子クッキング
 - 4) 食育だよりの発行
 - 5) レシピの配布

2. 地域交流を通じた食育活動

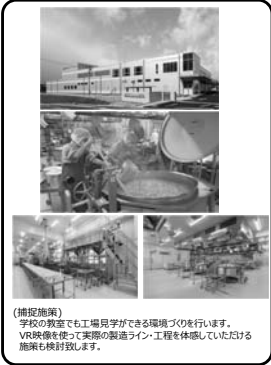
- 1) 地域老人会とお餅つき・・・伝統行事の体験
〃 クッキング（よもぎ団子、かしわ餅、シソジュース等）・・・伝承料理
- 2) ライオンズクラブとのさつまいもの苗植え、芋掘り
- 3) 愛育委員とのクッキング（鉄骨餃子づくり）・・・偏食是正
- 5) 地元鮮魚店による魚の解体ショー
- 6) 園庭開放での給食試食会
○未入园親子への給食提供（離乳食、幼児食、アレルギー食、病児食）
○園長、担当保育士、栄養士が直接かわり、育児相談を受ける

まとめ

近隣とのコミュニケーションや地域とのつながりが希薄になっている中、保育現場での地域との連携は欠かせないものになっている。保育園では、子どもたちの「生きる力」を育むために様々な食育活動を実践しているが、保育園内の栄養士、保育士だけではできることが限られており、地域老人会の方々の協力のもと、伝統行事の体験、伝承料理の継承など食の大切さについて、幼児期から伝えていく必要性を感じている。また、未入园の子育て家庭にもしっかり目を向け、地域で生活しているすべての子どもたちの健やかな成長を願い、今後も地域の方々との連携をとり、地域に根ざした食育活動を行っていききたい。

食育支援活動①

給食工場見学＆調理体験＆試食会



(増設施設)
学校の教室でも工場見学ができる環境づくりを行います。
VR映像を使って実際の製造ライン・工程を体感していただける
施設も検討致します。

- 「地元の食材」を学ぶ、「6次化」を知る場を提供
- 自社工場での食育研修・工場を学ぶ学習会の開催
『給食ができるまで』を学ぶ場を提供します。
※衛生管理上、製造ラインを直接観る環境、見学コース等はございません。
会議室と製造ライン内監視モニター映像を使っている説明となります。
- 併設のテストキッチンで調理体験
食材を学ぶ・調理を学ぶ場としての体験メニューを設定
※自社グループ農場・契約農家で採れた食材を使用した調理体験を通して
調理するだけでなく、食の旬、地産地消、地域食などを学ぶ体験機会の提供。
- 保護者の方または親子で「学校給食試食イベント」の開催
※学校給食への理解をいただくため、保護者の方をご招待しての試食会を開催。
また当センターの事業説明も併せて「6次産業」についての知識も深めていただきます。
※2月・3月には、春入学予定者(保護者)向けの試食会も計画
- 実施案
・年間実施計画に基づいて対応 (クラス単位・学年単位)
・「給食ができるまで」をテーマに、食材仕入れ～加工・製造～配達までを
映像・現物等を使って説明。
・併設のテストキッチンで調理体験。食材の扱い方、調理方法の学習

食育支援活動②

作って・獲って・食べる『農業体験授業』



写真は、ひろしま駅弁グループ会社による、吉山地区の農業教室の様子。

食材の育成段階から、収穫～調理～食べるまでを
実際に体験していただく機会の提供
※ひろしま駅弁グループの農場・契約法人農家(18ヶ所)の畑を活用し、
農業体験学習の場を提供していきます。



- 実施案
・休日を利用して開催 (苗植え～収穫～調理まで一貫した栽培工程を体験)
・エリア対象学区から参加希望者を募り開催
・場所は広島市内近郊農場を想定
※各農場ごとに学校を割り当てて運用していくパターンも想定
「〇〇小学校農場」として、授業の中で活用していただく。

食育支援活動③

食育出前授業の実施



写真は、イメージです。

旬の魚を学ぶ
魚の食べ方を学ぶ
調理体験など

- ひろしま駅弁グループ各社より、食のエキスパートが
学校にお伺いして食育に関する出前授業を行います。
※水産関連協力会社のコラボレーションも想定
- 地元女子大学食品栄養学科の学生と連携した、
食育活動・出前授業の実現 (産学連携の取り組み)
- 地元プロスポーツ選手を招いて「食べる」ことの大切さ授業
《授業テーマ案》
○食事の栄養バランス ○安全・安心な食材 ○衛生管理の大切さ
○広島県産の食材・旬 ○地域の伝統食 ○毎日3食のひみつ
○食べ比べ(味覚育成) ○噛む大切 ○工場見学 などを予定
- 実施案
・事業エリアの学校にて年間計画に基づく出前授業の開催
※そのほか、PTC行事などの場を活用して親子で学ぶ授業を開催
・各小学校の教室、または理科・家庭科教室を利用。

食育支援活動④

食育情報の発信活動 (給食だよりとの連動)



写真は、健学社の「食育ニュース」

- 毎月各学校から配布されている「給食だより」の
コンテンツ提供・編集支援。
※給食だよりの編集・制作作業負担を軽減
児童・保護者の方々と繋がるコミュニケーションツールとして
単なる献立表ではない新しい位置づけを確立します。
- (主な内容)
・食中毒やインフルエンザなど、食にまつわる安全・安心情報。
・地元ならではの食材・旬を取り上げた特集記事。(生産者の見える化など)
・メニューや食材ができるまで、家庭での作り方情報。
・食育や給食に対する子どもたちの感想文や要望・メニューリクエスト
- 実施案
・「給食だより」新コンテンツ案をご提案
・毎月月号のコンテンツ素材を提供
・事業対象エリア共通コンテンツに合わせて、各学校オリジナルの
コンテンツ作り・編集作業も支援

食育支援活動⑤

アフタースクール活用授業



写真は、イメージです。

- アフタースクール(学童保育)の選択肢の一つとして
調理実習授業の提供を行います。
学童保育の時間を有効に活用して
家庭でのお手伝いのひとつ「食事の準備」を学ぶ場を提供
○家族に食べてもらう!(案)
夕食の献立の一品になるメニューを実際に調理。
出来上がったメニューは自宅に持ち帰り食卓の一品に。
- 実施案
・月に1～2回程度。
・材料費は実費(できる限り、寄付・余剰素材を活用)
・各小学校の家庭科室などを利用。

食育支援活動⑤

先生(保護者)のための食育教室



写真は、山口県立大学の栄養学科で行われた食育学習会の様子。(イメージ)

- 小中学校の先生、あるいは保護者の方々など向けに、
「子どもの食育」を勉強する機会を提供します。
- 教職員の方々と
○食育授業メニュー開発ワークショップなどを通じた支援活動
- 保護者の方々と
○食を通じた親子のコミュニケーション
○父親料理教室・・・父親の家事応援
○「食」の基本を学ぶ
○未病・予防対策(生活習慣病対策)を学ぶ
- 実施案
・年に2～4回程度。
・各小学校に集まっていたいで、教室を利用して実施。

食育活動 年間スケジュール

	4～5月	6～7月	9～12月	1～3月
給食センター見学 試食会・調理体験		座学+試食・調理体験		新入学予定者 見学会
作って・獲って・食べる 農業体験	収穫体験 収穫	作付け・収穫体験	作付け・収穫体験	作付け・収穫体験
食育「出前授業」	座学			
食育情報発信	毎月月末対応 食育体験募集 →			
アフタースクール支援 大人の食育活動	要望に応じて随時(月1～2回)			

※活動時期において、春・夏・冬休み期間中でも開催可能となる活動もあります。



Memo

地域に根付かせていきたい食育活動

～ 農業の多面的な機能が見直される時代の変化 ～

株式会社ルンビニ農園
代表取締役 今田典彦

1. 川内地区の食育活動について

日本三大漬菜の一つ広島菜の発祥の地「川内」地区の食育活動について、小学校、農家農協が連携し地域を巻き込んだ食育活動の事例についてお話しします。



2. 農業の多面的な機能

農業の最大の使命は食糧供給だと考えています。その他にも教育、防災、癒しと農業には多面的な機能を有するものと思っています。経済の観点だけにとらわれず、食育など教育の観点にも注目される時代の変化に柔軟に対処していきたいと考えています。

3. これからの農業

時代の変化とともに大きく変わりつつある農業、これからの農のあり方について私の考えを語ります。

株式会社ルンビニ農園

概要

代表者	: 今田典彦 (昭和54年生)
創業年	: 平成19年 (法人設立は平成27年)
所在地	: 広島県広島市安佐南区沼田町吉山3000番地2
経歴	: 広島市安佐南区川内地区で祖父の代まで代々農業を営む。 都市農業地帯の為、宅地化により祖父の代で農業を廃業。 大学卒業後、会社勤めを3年経て地元の特産品「広島菜」の存続を危惧し 白木町の中川和義氏を師事し下積み、27歳の時、沼田町吉山にて独立。 主には小松菜、広島菜、トウモロコシ、バジルなどを栽培。 今年、経済誌にて中小規模農家の部門で全国2位にランキング

