

## 「渡島・檜山食育推進セミナー」開催結果

- 1 開催日時 令和4年10月6日(木) 13:30~16:10  
2 開催場所 北斗市農業振興センター  
3 参加者 会場26名、ZOOM11名、講師3名、事務局6名  
報道：日本農業新聞

### 4 目 的

渡島・檜山の食育推進ネットワーク主催で、今後の食育活動をより一層効果的なものとしていくため、北海道食育コーディネーター等からの情報提供及び構成団体相互の意見交換を目的としてセミナーを開催したので報告する。

### 5 内 容

- (1) 挨拶 渡島総合振興局 今井農務課長  
別添のとおり

- (2) 事例発表① 今金町立今金小学校・今金町学校給食センター栄養教諭 大森未来氏  
『学校給食センターの食育の取組』

- ・ 今金中学校 1~3年生対象の「お弁当プロジェクト」は、卒業後の給食がなくなった時に自分たちでお弁当を作れるようになることを目標に実施。12月の参観日には、半数以上の生徒が自分でおにぎりを作って持参する。
- ・ 食育教室の「スープカレー作り」はイデゴウ氏を講師に迎え、JAとブレナイ社の全面協力で実施。コロナ対策のため、廊下も活用して広いスペースを確保。
- ・ 農家の子も多く、JAの話真剣に聞いていた。
- ・ 自分で作ると美味しく感じるようで、普段は野菜嫌いな子も残さず食べていた。
- ・ その時しか味わえない特別な体験が、農業や郷土への理解増進に繋がると実感。



- (3) 事例発表② 函館市保健福祉部健康増進課 管理栄養士 有賀友香氏  
『食育推進の取組~ベジプラ! 楽うまレシピを中心に~』

- ・ 野菜をしっかり摂ることが減塩に繋がることから、野菜をあと1皿(70g)追加しよう、の意味で「ベジタブルプラス」の取組を始めた。
- ・ レシピコンテストを実施し、HPに優秀賞のレシピと動画を掲載。最近ではレシピをネット検索することが主流のため、印刷での配布は最小限としている。
- ・ はこだて健幸応援店考案レシピはYouTubeで公開。
- ・ 包括連携協定を締結しているスーパーでの周知も実施。



- (4) 講演 北海道食育コーディネーター 平島美紀江氏(株式会社のこたべ)  
『次世代につながる食育』

- ・ こういう場に来ないような、食育に興味のない人をどう引き上げるかが課題。
- ・ アニマドーレ：作る人と食べる人を繋ぐため、フリーマガジン「のこたべ」や「Cho-co-tto」の発行、託児付き料理教室などを子育て世代向けの食育活動に取り組んでいる。



- 余湖農園（恵庭）：雑草取り作業を小学生にどう楽しんでもらうか考え、紙芝居と雑草マンによるショー、雑草を多く取った子が勝ち！ゲームが大盛り上がり。畑に行くと子どもは野菜を食べる。
- 小学生向け体験：自らレタスを仕入れ、値付けとポップ作りを行い、販売し、売上金から原価を引いた収益を給料で渡すまで一連で体験。さらに帰宅後はオンライン料理教室で作って食べてもらった。収穫から料理まで一日でやろうとすると準備する側が大変だが、自宅でのオンラインにしたことで、準備側の手間が省け、自宅で作ると家族の晩ご飯になるので親から感謝してもらえる。売れた達成感と親からの「ありがとう」で子どもたちの自己肯定感を高めることに繋がった。
- 札幌大通高校：2年目から学校側の協力により食育体験が単位認定となり、現在は高校生向けに力を入れている。
- 大学生向け体験：道南と札幌の大学生が高校生向けに体験プログラムを考え、七飯高校と函館高校の生徒を Hakodate berries、しみず農園、道場水産にアテンドした。「淡水試験場コース」では魚の活けの仕方を学んだ後、生きた魚を仕入れ、マルシェで販売。大学生がその場でめて渡すことを実践。
- 今後の予定：商品開発して函館の無印良品で販売体験
  - ①うめと道産食材を組み合わせ、和歌山のうめぼし会社に提案
  - ②七飯の淡水試験場の「ほっちゃれ」で商品開発
  - ③道場水産のSDGs パッケージを考える
- 高校生からの感想に手応え。「衰退していく函館に少しがっかりしていたが、新たなビジネスに挑戦している人たちの努力を直接感じることができ、函館のことが好きになった」「農業、食が将来の選択肢に入った」「大人が楽しそうにしているのが印象的だった」
- 何かやってみたいと思っても、きっかけが無いと感じている高校生が多い。
- 食に関心のある人を育てていく必要がある。学校教育に、民間だからできる「食の体験」をもっと入れたい。
- 大人が真剣にやれば、子どもたちに響くし、応えてくれる。



## (5) 意見交換

パネリスト：平島美紀江 氏、大森未来 氏、有賀友香 氏

進行：檜山振興局 安部

- (安部) オンライン参加の方から事前に頂いた質問を紹介。会社役員の方より「従業員の偏食を改善したい。食べるものを強要するわけにもいかないが、健康的な食生活を、というスローガンだけでは改善されないのが悩んでいる。管理栄養士監修の置き型社食を導入したが、偏食の人は活用してくれない。」
- (平島) このように従業員のことを想ってくれているなんて素晴らしい会社。ぜひ継続していただきたい。大人になってから変えるのはなかなか難しいので、私は子どもたちへの食育が大事と思っている。
- (安部) 大学3年生の方より「私は将来管理栄養士の資格を取得し、子どもたちへの食育と、道南地域全体の食への関心を高めたい。現在は札幌市にて管理栄養士資格取得のため勉学に励んでいますが、食育に関し

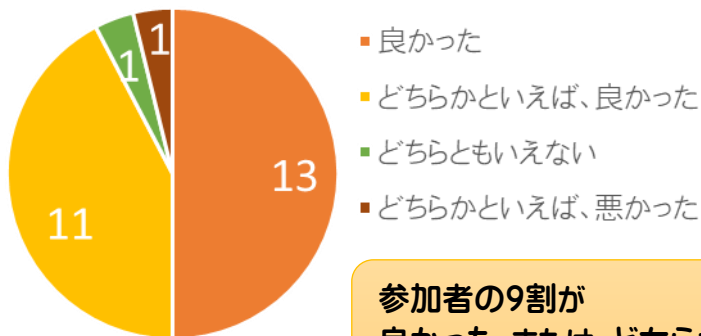


て、大学生の今、学んでおくべきことはありますか。また、これからの食育に必要な視点とは何か伺いたい」

- ・(有賀) 興味のある部分を深めてもらえれば十分。働いてから勉強する方も多いので、学生のうちにしかできない経験を積むことも大事。
- ・(大森) 栄養士は子どもたちの前で話す機会が多い。学生時代、シニア世代に食育クイズを出すボランティアをやっていた経験が、教員になってからも活かした。学生のうちに色々な方と関わる体験をぜひやっておくと良い。

## 6 参加者からの感想 (アンケートより抜粋)

- ・ ワンパターンな食育活動より、さらに進めた食育活動事例取組があることがわかり、良かったと思う (50 代男性)
- ・ 農政サイドでの主催となると、教育関係者の参加が少ないのが実状。コロナで集まって協議することが減っているが、まだまだ繋がりを持ってやっていくと良いと思う (50 代男性)
- ・ 手前どもも米の消費拡大を推進するため、又、野菜消費拡大のために北海道札幌発祥スープカレーをキーにチャレンジしている。グルテンフリーのスープカレーはもっと北海道らしく道民をあげて大きく普及活動する事で、(北海道にとって) 経済効果が得られると思う (50 代男性)
- ・ 食育の効果は 30 歳以上となった時から発揮傾向があると考えます。食育はとにかく継続、体験、給食や学校活動がキーと考える (50 代男性)
- ・ 食べ物を大切にするという気持ちが育ってくれば、ありがたい (40 代女性)
- ・ 今金町の取組みは大変参考になった (60 代男性)
- ・ 楽しく受講できた。また参加したい (50 代男性)



参加者の9割が  
良かった または どちらかといえば良かった  
と回答