

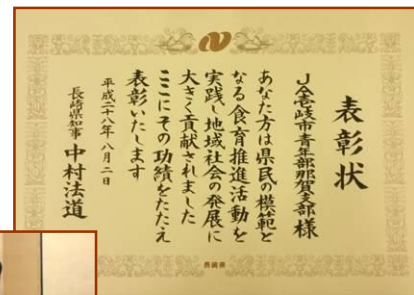
平成28年度食育推進活動表彰

この賞は、社会的貢献度が高く、他のモデルとなる実践的な食育活動に取り組んでおられる個人及び団体に対する長崎県知事表彰です。

おめでとうございます



～・～・表彰式の様子・～・～



川添酢造有限会社 様（西海市）

身近な食品である味噌がどうやってできているのか、関心をもってほしいとの思いで味噌作り教室を開催されています。活動を始めて12年がたった今では、年中行事として毎年取り入れられている保育園や幼稚園、小学校などもあり、その年間の開催回数は年100回を超えています。この取組は、体験を通じて子どもたちに達成感や満足感を与えるとともに、普段の食生活に味噌汁を取り入れることの普及にもつながっています。



島原市森岳婦人会 様（島原市）

日本の食文化の継承という目的のもと、島原市立第一小学校と一体となって、児童とその保護者とともに島原城の梅林になった梅の実を収穫し、梅干に加工するまでの一連の体験活動が行われています。梅干ができあがった後には、子ども達が保護者や婦人会会員を招待する「梅干しの会」という試食会も開催されています。平成17年から毎年行われてきたこの活動は、婦人会と児童やその保護者との取組というだけでなく、老人会や島原城職員など地域の人達を含めた地域活動ともなっています。

横尾西部自治会 様（長崎市）

長崎市立横尾小学校に毎日のように出向かれ、授業とも連動して、児童と一緒に給食の生ゴミを利用した土作りや多くの種類の野菜作りの活動をされています。スーパーに並んだ野菜しか見たことがない児童が多い中、土を作り、種を蒔き、世話をしながら野菜の成長を観察することは児童にとって貴重な体験となっています。また、収穫した野菜を学校給食で使用することにより、児童には感謝の気持ちが育まれています。



JA壱岐市青年部 那賀支部 様（壱岐市）

農業についての学び・体感を目的とした壱岐市立那賀小学校での取組は14年目を迎え、植付から収穫までの一連の農作業を年間を通して児童に体験させています。さらに収穫した大豆を壱州豆腐に加工し、それを使ったひきとおしの調理体験は壱岐の食文化の継承にもつながっています。今では、島外の小中学生も対象としたグリーン・ツーリズムの受入れも始まり、また、取組当初に参加した小学生が成長して青年部活動に参加するなど地域の取組として根付いてきています。

