

平成24年度長崎県食育推進活動表彰

長崎県では、平成19年度に、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いる団体及び個人を表彰する食育推進活動の知事表彰制度を創設しました。平成24年度の受賞者をご紹介します。

守山女性部加工組合（雲仙市推薦）



絶滅に瀕していた地元特産の「雲仙こぶ高菜」の再生に尽力している。平成17年に味の箱舟（アルカ）に認定され、平成20年には日本初となるプレシディオに認定された。

現在は、雲仙こぶ高菜の加工・販路開拓を通して、ふるさとの味とおふくろの味を受け継ぎ、次世代へ伝承していくため、小学校のゲストティーチャーやグリーンツーリズムの体験、女性大学の料理教室など、幅広い年齢層を対象とした食の安心安全・食育活動に取り組んでいる。

平成23年12月3日～4日の2日間、雲仙市小浜町雲仙温泉街を会場とした「テッラ・マードレ ジャパン in UNZEN」で、特別事例発表として、地元の鶴田小学校3年生の皆さんとの取り組みについて報告を行った。

世界的にも希少な郷土の伝統野菜の大切さの認識を通して、食に対する理解を深め、食べることの重要性を伝え続けている。

波佐見町立南小学校（波佐見町教育委員会推薦）

各学年に応じた積極的な食育活動を進め、活動の成果として、遠足や南っ子ふるさとまつりで、低学年では「おやこで作るおむすびの日」、高学年では「自分で作るお弁当の日」を設け、「食べ物に感謝する心、食材を知る心」の教育から調理体験へとつなげている。また、高学年児童においては、生活習慣病と食改善の探究や郷土料理研究などを行っている。

1・2年生：野菜作り・収穫体験と野菜パーティー

3・4年生：大豆づくり～大豆作り・味噌汁作り

5年生：米を作る～種まきから脱穀・餅つき

6年生：生活習慣病と食生活改善の探究、郷土料理探究

ゲストティーチャーを迎え、食育講演会これらを通し、児童の食に対する気持ち（感謝・大切・健康など）を育むと同時に保護者の意識改善にもつながった。また、活動発表を行うことで、人前で話す自信が付き地域の人々への食育を広め伝えることにつながっている。



公益財団法人長崎県学校給食会

(長崎県農業協同組合中央会推薦)



学校教育における食育を支えるため、安全・安心な食材の提供、教育資材の開発など様々な活動を行っている。

長崎県産品を取り入れた学校給食に役立つ献立を開発し、ホームページ等で紹介することで学校給食への普及を推進し、児童・生徒が長崎の食文化に直接接する機会を提供している。

また、給食会が開発し普及した米粉パンは、原料の米の生育過程を田植えの段階から取材し、DVDを制作し、「生きた教材」として県産品による食育を推進している。米粉パン以外にも県産牛乳、五島手延べうどん、対馬しいたけ、さば、乾燥わかめなど県産14品目に及ぶ教育資材も開発している。

また、県内の栄養教諭と連携し、学校給食の献立集や指導案集などの指導資料も作成し教育現場に貢献している。

古川美和氏 (長崎県医師会推薦)

「栄養ケアステーション」の設立と運営に寄与しており、在宅に赴いての栄養指導の実践についても多くの実績をあげている。

生活習慣病の予防・改善のために、地域の診療所で医師・看護師と協働し、集団栄養食事指導を10年以上行っている。患者のみならず地域住民の参加も可能で、病態・食事の講話と調理実習を行っている。

自宅等で療養生活を送る高齢者に対し、介護保険制度に則り在宅訪問栄養食事指導を実施しており、病気や身体状況の違い、生活環境や経済、生活習慣の異なる状況で、それぞれに応じた食の支援を行っている。この活動により、病状の安定・改善、社会復帰や在宅生活の延長が可能となった。

教育機関での講演や各地での学会発表等を行うなど、食育活動の広報・普及に寄与している。



山本アヤ子氏 (壱岐市推薦)



地域からの食育発信を目的に、「食育ボランティア」として自宅の寺を利用し、食育推進や地産地消サポーターとして積極的に活動している。

平成17年「タフな子どもを育てるための実践推薦モデル事業」として始められた筒城小学校の「通学合宿」は、郷土料理を取り入れた調理実習を通じて、「食べ物の命」そして「食べ物に感謝する」ことを伝え続け、この「通学合宿」は、モデル事業終了後もPTAや学校と連携を図りながら、現在も継続し、地域に貢献している。

栄養士の資格を持ち、豊富な知識と経験を活かし地域の健康増進にも貢献している。

また、平成7年からは環境問題にも取り組み、「壱岐島ごみ問題を考える会」の設立にも関わり、生ごみの堆肥化による、有機農業の推進やスーパーマーケット等における簡易包装の推進を行った。