

平成29年度長崎県食育推進活動表彰 = 受賞者紹介 =

7月31日に授賞式を行いました。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

○上橋 俊子さん

「食を営む力」を育むことを目的に、保育園生活において郷土料理や季節の食材を取り入れた給食の提供や、農作物の栽培、味噌、梅干等の伝統食品作りなど、四季折々の楽しい食育体験の場の提供を通して、子ども達の心身の成長に長年にわたって大きく貢献しています。また、保護者を対象とした離乳食講座や給食試食会・親子クッキングの実施や、市の「食育祭」での食育実践報告、現場に役立つ給食レシピ集の作成など、家庭や地域と連携した食育活動を推進しています。

○佐世保市立黒島小学校

赤土で育ったさつまいもを使用して作る「かんころ」や、にがりの代わりに海水を使用して作る「黒島豆腐」などの伝統的な郷土料理について、地域のゲストティーチャーを招いて体験学習を行っています。体験学習には、保護者や地域の方にも参加してもらい、児童にとっては、郷土料理への関心を高めるとともに地域交流の機会となっており、食育活動を通して地域の活性化にも繋がっています。

○ながさき西海農協青年部針尾支部

地元の針尾小学校児童を対象に低学年時に農業の基本を学んでもらうため、さつまいも、人参、じゃがいも、トマト、みかんの農作業や米作りの体験活動を行っています。青年部が栽培している「西海みかん（味っ子、味まる）」の活動に特に力を入れており、児童が、施肥・摘果・収穫と一連の作業を行うことで「食育活動」だけではなく、「食農教育活動」として、子ども達へ「農業の魅力」を伝える機会となっています。教職員や家庭における地元農作物に対する意識向上にも繋がっています。この活動は、現在は、JA女性部や保護者等を巻き込んだ活動に発展しています。

○有家の浜を守る会

島原半島の郷土料理である「イギリス」の伝承活動を行っています。近年、主原料である海藻が少なくなり、おもてなし料理として作られる機会が減少したため、地域の食文化を支えてきた世代が危機感を抱き、郷土料理を次世代に伝承していくことを目的に活動を開始しました。「イギリス」の調理法だけではなく、歴史やルーツを学ぶため、小豆島の四海漁協女性部と交流を図っています。これまでに、民泊で来た学生や地元の子どもたち約1,000人に「イギリス」料理を教えました。また、主原料が海草であることから、海の役割や大切さの伝承にも寄与しています。

○佐々町食生活改善推進連絡協議会

佐々町の課題である「高血圧予防のための減塩活動の普及」として、家庭訪問による味噌汁の塩分濃度測定、各地区での講話や調理実習を通じて地域に根付いた減塩活動を推進しています。その他、小・中学生を対象とした食の大切さの普及と調理実習、町内保育所での餅つき大会、中高年を対象とした「おとこ料理クラブ」等幅広いライフステージにおける食育の推進に取り組んでいます。また、高齢者や障がい・介護の有無を問わず誰もが生涯現役の生きがいを感じられる活動の場として、昨年度開設された「佐々町元気カフェ」の連携支援団体として、献立作成から調理を実施し、人と人とのつながりの場を通じて支えあう地域づくりの貢献にも寄与しています。

【前列】

～左～

上橋 俊子さん

～中央～

濱本副知事

～右～

佐々町食生活改善推進
連絡協議会



【後列】

～左側のお2人～

ながさき西海農協青年部
針尾支部

～中央～

佐世保市立黒島小学校

～右側のお2人～

有家の浜を守る会