

いただきます 元気 ながさき おいしか県

## びわ太郎食育通信



平成20年7月10日 第4号 長崎県食育・食品安全推進室

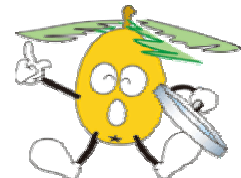
電話 095-895-2366 FAX 095-824-4780

詳しい情報はここから 長崎県食品の安全・安心と食育のホームページ <http://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/>

こんにちは びわ太郎です！

皆さん、お久しぶりです！！ お元気でしたか？

僕、びわ太郎が今年度も「食育」の情報発信をしていきま～す



長崎県では、「食」の大切さを知り、子どもの頃から生涯を通じて健全な食生活を実現するため、県民の皆さんとともに「食育」に取り組んでいます。

この通信は、県の食育の取り組みや県内各地で食育活動をされている方々の取り組みなど、いろいろな情報をお知らせするために、昨年度から発行しているものです。

6月は「食育月間」だから、いろいろな催し物があったけど、皆さん、何か参加しましたか～？ 僕がいくつか紹介しますね！



平成20年度食育推進活動表彰式がありました（6月24日）

長崎県では、平成19年度に長崎県における「食育元年」のスタートにあたり、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。今年度は3団体及び2個人の方々が受賞されました。

**団 体** 受賞された皆さんをご紹介します！

### JA 壱岐市青年部那賀支部



平成15年度から、「いきダッシュ村」というプロジェクト名で、児童への農業体験学習を主体とした食育活動を行っている。那賀小学校の校長先生を「村長」に任命し、那賀支部や児童、保護者が「村民」となる。「食と農」を通し、食べ物を選ぶ力、味がわかる力、料理ができる力、体を大切に作る力、食べ物の命を感じる力を養うという目標を掲げ、5年間で540名の児童が参加し、食生活の改善、心の成長など高い教育効果をあげている。19年度にはこの活動に刺激を受けて、JA青年部10支部で児童への食育活動を行うようになり、壱岐島内の食育推進活動のリーダー的存在となって活動している。

### 私立保育園マミー



平成15年度より自然に触れることを保育目標の1つに掲げ、野菜作りを始めるようになった。生ゴミリサイクル元気野菜作り活動を通して園児とその家族の食への興味と関心が深くなった。効果として、野菜を食べる量が増え低体温児の体温が36度台となり、病気で欠席する園児が減少した。さらに、保護者と職員、地域の活動仲間が同じ目的に向かって活動し、交流の和が生まれ、ごみ減量化の大切さとCO2問題にも関心が深くなった。卒園式の記念品は、園児自ら手塩にかけた「たくあん」である。

### 社団法人長崎魚市場協会



平成元年から、小・中学校、短大・公民館等で子どもや保護者を対象に魚調理教室を実施している。地元水産物について魚の種類や魚のさばき方、料理法、栄養特性などについて理解を深めてもらい、魚食普及を通して食育活動を行っている。魚食離れが危惧されている中、子どものうちから地元水産物について正しい理解を得て、魚料理の体験をすることで、将来の健康的な食生活に大きく影響を与えることが期待される。市内だけでなく近隣の市町でも活動している。

# いただきます 元気 ながさき おいしか県



## 個人

### 浦 多津子さん



食生活改善推進員としてエコクッキングをはじめ、様々な食育活動を行なっている。食育活動歴は13年。佐世保市の各種委員をはじめ、長崎県食生活改善推進連絡協議会理事として食育の施策にかかわっている。「食育アンケート」を実施し、佐世保市の食育推進会議で報告した。教育現場や公民館等で、児童、保護者、一般の参加者に対し食育活動を行なう中で、家庭での食育の必要性、重要性の理解が深まり、食品の安全性や環境問題の関心が深まった。今後も、食育関係機関と連携し、「食」に関する感謝の気持ちと理解を深め、健康な心と体を育み、豊かな社会の実現を目標に活動を行なっていく。

### 高木龍男さん

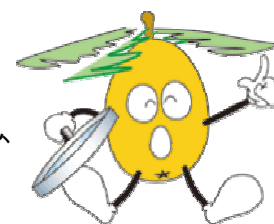


約10年前から、地域小学生をはじめとする児童生徒を製菓工場に迎え、長崎県の風土と食について理解が深まるよう、様々な体験を通じた学習を地道に行なっている。現在、その児童数は約2000名に及ぶ。6年前より県内の小・中・高校へ出向き、ゲストティーチャーとして、長崎の風土と食文化、伝統食を伝えている。3年前から、学校（現在7校）で、生徒自ら製造に係わり、独自の食品をブランド化させた。これらの活動により、児童を通して、生産者、農業団体、行政、学校、加工業者に食教育を通じた連携が生まれた。



受賞された皆さん、本当におめでとうございます。  
これからも皆さんのご活躍を楽しみにしています！！

知事からお一人ずつ表彰状が授与され、  
最後に皆さん一緒に記念撮影



## 平成20年度長崎県食育推進県民会議が開催されました（6月24日）

長崎県では、食育を県民が一体となって推進するため、「長崎県食育推進県民会議」を設置しています。今年度は6月24日に開かれ、「長崎県食育推進計画」の平成19年度進捗状況と平成20年度の食育関連事業についての説明や、大地といのちの会、長崎県歯科医師会、スナッピーズ、3名の公募委員の方々などから食育活動についての報告がなされました。詳しくは、室のホームページ (<http://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/index.php>) をご覧ください。



県の事務局からの説明に  
真剣に耳を傾ける委員の皆さん

# いただきます 元気 ながさき おいしか県



「させば食育フェア2008」がありました(6月21日)

6月21日 佐世保市において「させば食育フェア2008」が開催されました。『おふくろの味試食』では魚のすり身を使ったハンバーグと宇久のひじきおにぎりが振る舞われ、『クイズで当てよう佐世保の特産品』では参加者全員にプレゼントがありました。『森野熊八氏の講演』では会場が大きな笑いに包まれるなど、皆さんのお腹と心が満たされたフェアとなりました。



## 食育ボランティア活動報告

### 太田さん(南島原市)

南島原市立野田小学校PTA広報部が発行している「しおさい」新聞に「野菜ソムリエの簡単レシピ」を1年間掲載することになり、今年度第1回目の発行に向け、6/27に話し合いをもちました。PTAの皆さんの多くが関心を寄せる「食育」について、手軽で子供たちにも喜んで食べてもらえるような野菜レシピを掲載していく予定です。



打ち合わせ中の太田さん(右)

### 河野さん(大村市)

「早寝、早起きをしよう!好き嫌いをしないで何でも食べよう!げんきに運動しよう!」をテーマに、12/20 向陽学園・向陽幼稚園、6/3 長崎星美幼稚園にて園児や先生方と遊びの中で食育を学びました。7/26には向陽幼稚園にて「園児とお父さんの作るカレークッキング食育教室」を実施する予定です。



6/3「星美幼稚園」にて

### 六倉さん(長崎市 おむすびサークル)

地域の様々な団体から依頼を受け、講演会・研修会などで講師として食育のお話をしています。

### 男の食クラブ(佐世保市 代表 公文さん)

3/16に行われた佐世保市の「山澄公民館まつり」において、午前8時~午後14時までの間「させば汁」130食分を6名で作りました。

### (社)長崎県調理師協会

2/23 長崎市内で行われた長崎農政事務所主催体験型食育イベント「チャーハン料理教室」において、講師として実習指導を行うとともに、食育や伝統的な日本の食文化に関して参加者と意見交換を行いました。

5/5には、諫早市内の児童養護施設にて長崎県産の美味しい刺身を子供達に提供し、交流会を行いました。6/10は雲仙市保育会主催の研修会において島原半島郷土食「ろくべい」の調理実習を行い、昔の食文化の話に花が咲きました。



6/10 完成した「ろくべい」

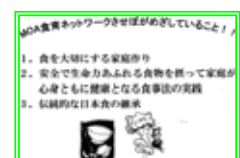
### NPO 法人 秀明自然農法ネットワーク長崎センター

1/27 長崎市内において講演会を開催しました。消費者の体験発表も行い、秀明自然農法農産物を使った試食会の中で、生産者や圃場の紹介をしながら懇談を深めました。



### MOA食育ネットワークさせば

毎月1回、食を大切にする家庭作り 安全で生命力あふれる食物を摂って  
家庭が心身ともに健康となる食事法の実践 伝統的な日本食の継承を目指し、  
自然農法産野菜や自然の調味料を使っのこだわりの料理教室を開いています。



# いただきます 元気 ながさき おいしか県



地域からの発信 こんな活動、あんな活動、皆さんの活動に役立ててください

## こんな取り組みをしました。

- ・郷土料理復活伝承クラブ（大村市 代表 濱口さん）  
大村市に郷土料理復活伝承クラブが誕生しました。忘れられつつある「おおむら」の郷土料理を家庭に伝えていきたいと17名の会員で郷土料理の冊子を作りました。いろいろな機会に、大村に古くから伝わる味を子ども達やお母さんに伝承していきます。（詳しくは室のホームページをご覧ください）
- ・滑石中央幼稚園（長崎市）  
2/18, 19 年齢が異なる園児と職員で交流給食会を行いました。年少さん・年中さんは場のセッティング、年長さんは配膳を行い、一緒に食べることを楽しみ、交流を深めました。
- ・新松浦漁業共同組合 新星鹿支所（松浦市）  
1/29, 2/6 星鹿小学校3、5年生を対象に、地元でとれたアジ、イカを使った献立で子供達に人気のあるメニューを選んで親子料理教室を開きました。心配をよそに3年生も上手に出来ました。魚が苦手な子供達も自分で料理したら食べてみようという気が起きました。5年生と3年生を対象に定着し、毎年行っています。
- ・佐世保市健康づくり課（佐世保市）  
2/4 佐世保市の小・中学校教職員、保護者を対象に「佐世保市小・中学校食育推進研修会」を開催し、食育モデル事業に取り組んだ研究指定校によるシンポジウムを行いました。  
2/7 「佐世保市食育推進会議」を行い、行政、各種団体の食育進捗状況について協議しました。市内公民館などで市民の皆さんを対象に、「マタニティクッキング」、「働く男性の料理教室」、「プレバママクッキング」、「離乳食教室」などを開催し、食に関する知識を深めました。



出来上がった「冊子」

## 県からのお知らせ

### 長崎県食育ボランティアを募集しています！！

あなたの食育活動の情報を発信しませんか？

地域活動や学校、幼稚園、保育所などで「食」や「農林水産」の知識や経験等の話、郷土料理などの調理実習、体験の受け入れをしていただける「長崎県食育ボランティア」を募集してします。

詳しくは、食育・食品安全推進室ページ (<http://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/>) をご覧になるか、室までおたずねください。

【募集期間】 平成20年8月1日～8月31日（当日消印有効）

【応募要件】 食育の知識、技術の指導、体験の受け入れ等を無償でおこなっていただける長崎県内の「個人」「団体」「企業」の方を対象にしています。



### 「食育通信」に掲載する食育活動の情報をお寄せください

この紙面への掲載の参考とさせていただきます。

県内各地域での食育に関する取り組み、お知らせ、写真も大歓迎です！

【送付先】 〒850-8570

長崎市江戸町2-13 長崎県食育・食品安全推進室

F A X : 095-824-4780

Eメール: s03190@pref.nagasaki.lg.jp