

いただきます 元気 ながさき おいしか県

ひわ太郎食育通信

平成22年3月 日 第11号 長崎県食品安全・消費生活課

電話 095-895-2366 FAX 095-824-4780

長崎県食育のホームページ <http://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/>



ひわ太郎

こんにちは！ぼくひわ太郎です！
もう春ですね。そろそろ暖かい風が吹きはじめ大地からは長い冬の間眠っていた虫たちが顔を出し、キャベツや菜の花、竹の子やふきなどのおいしくて栄養たっぷりの春野菜も沢山出まわります。
また、長崎の海にはアマダイ メバル ウチワエビ イイダコ マナガツオなど、春が旬の美味しい魚もいっぱい！
皆さんも、春の音と風と味を感じながら春の季節を楽しんでくださいね！



～食育推進地域ネットワーク会議～

ひわ太郎食育通信の9号・10号でもご紹介してきましたが、県では食育関係のネットワーク化と連携・協働体制の確立を図るために、県内各地域で「食育推進ネットワーク会議」を開催しています。食育の分野において活躍されている講師をお招きして、「食育推進研修会」を開催してきました。

今回は県南地区、県北地区、壱岐地区の研修会及びネットワーク会議の内容についてご紹介します。今年度はこれですべての食育推進地域ネットワーク会議が終了しました。
ご協力ありがとうございました。

県南地区 11月30日(月)

【研修会】

○講演「食で地域を育てる地元学のすすめ」
講師 地元学ネットワーク主宰 吉本哲郎 氏

「ここは何もない」と言わないこと。足元は小さいと思っていたけれど、実は大きな世界があります。ある物探しの地元学。自分たちでできることを子どもたちと一緒にやる。地域を変えるには「愚痴」を「自治」へと転換させることが大切です。手作り料理をみんなで食べることは、コミュニケーションの場としても大切なことです。



吉本氏と、話に聞き入る参加者

【ネットワーク会議】～概要～○主な報告・意見

広報活動方法の情報提供や団体の連携で行う活動について、様々な意見交換がなされました。自分たちの活動のPRをし、関わりのすそ野を増やしていくことが大切であるという意見が出ました。吉本先生からは、「連携はつながりであって、意識に頼ってはいけない。仕組みを作ると、意識は変わってくる。困った問題を総合的に解決するには、皆がもっと食育を勉強していかなければならない」という助言を頂きました。



ネットワーク会議の様子

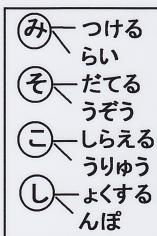
県北地区 12月11日(金)

【研修会】

○講演「児童と先生、地域で取り組む食育活動

～みそこし応援団～」

講師 福岡県矢部村立矢部小学校校長 石本勉 先生



私は学校で子ども達に農業、酪農を体験させています。そういう体験を子ども達にさせるより、勉強をさせた方が良いという人もいますが、地域の人との触れあいは学校では教えることは出来ません。反対に、体で感じるそういう体験をする事で学校での成績が上がってくるのも事実なのです。

石本先生



スクリーンに映る子ども達の様子に微笑む参加者



ネットワーク会議の様子

【ネットワーク会議】○主な報告・意見

6年前から、生ごみリサイクルの取り組みを学校、地域に働きかけているが、学校でなかなか取り組んでいただけない。4学校で関わってもらい、学校の行事としてどうかと薦めたが一年で終わつた。活動の機会がいただけないのが現状。学校が求める事と、皆さん方がしたい事が食い違っているのかも知れない、など、学校との連携の問題が意見されました。

壱岐地区 12月16日(水)

【研修会】

○講演「食育の力～バランスよりも大事なもの～」

講師 九州大学大学院農学研究院

助教 佐藤剛史先生

大学生の手作りお弁当の思い出をいくつか紹介します。「不登校でつらかった時、母は必ずお弁当を作ってくれた。母の無言の応援だったと思う。」「父が作ってくれた弁当をわざと忘れた。夜、父は黙ってその弁当を食べた。後悔した。お父さんごめんね。」

大学生達がこんなやさしい文章が書けるのは、父母の愛情をたくさん受けて育ったからです。子ども達は栄養バランスを食べて大きくなっているのではなく、手作りの愛情を食べて大きくなっているのです。問題を起こす子は食との関係が深く関わっている。まず家族の暖かい食卓を取り戻すことが大事です。



佐藤先生と、熱心に聞き入る参加者

【ネットワーク会議】○主な報告・意見

壱岐市の人材マップを利用し、農業体験や魚のさばき方教室、豆腐作り食生活と食習慣などの講師として来て頂きました。各団体で行う講演会は一般の方にも呼びかけましょうという意見が出ました。佐藤先生からは、どういう壱岐を作ろうかというビジョンの中で話し合う時に、必然的に連携が生まれる。どうせやるなら、全国児童魚さばき選手権などやってみては。壱岐の子ども達は絶対に優勝しないといけません。行政に頼ると夢がない。面白いアイディアを皆で考えましょうという助言を頂きました。



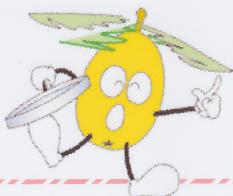
ネットワーク会議の様子

講演会に参加された皆様、ネットワーク委員の皆様、ご協力ありがとうございました。22年度も各地域で連携し、更に食育のネットワークを広げていけるといいですね。

どうぞ、22年度も、ご協力お願いします！



さて、今回も沢山の食育活動報告、ボランティア活動報告が届きました！おかげで11号は、いつもより2ページ増です★皆さんの楽しい活動報告が届くのを、ぼくはとてもワクワクして待っています。これからも活動報告をどしどし送って下さいね。お待ちしてあります！！



食育ボランティア活動報告

山口 勇さん（西海市）

松島小学校での食育活動
松島小学校は児童21名、学級数3、職員8名、世帯数15といった小規模の学校です。



↑ 松島



山口さん

5月… 松島小学校にて、「21年度農業体験実施計画」の第1回目の話し合いを4年生以上の13名で行いました。昨年に続き今年は何を作るか話し合い、ピザを作ることに。

6月… ピザを作るための食材は何か、いつ、種まきや苗植えをすれば良いかを子どもたちと話し合いました。また、自分たちで作れない調味料や肉類は、採れた野菜をJA直売所に出荷した売り上げ金で買う事にしました。5、6年生がピザの材料になるピーマン、なす、人参、いんげん、深ねぎを植えました。

12月… 地場産小麦粉を使用しピザの生地作り。野菜などをトッピングして石釜で焼きます。また、12月は4～6年生で小麦の種まきをしました。



鹿町町食生活改善推進協議会（鹿町町）

- 9、10月、鹿町中学校1年生を対象にふれあい調理実習を行いました。「郷土料理の伝承」では押し寿司を作り、「地産池消の推進」では、一人一尾づつの鰆をさばいてムニエルを作りました。
- 11月には鹿町中学校3年生を対象にバランス弁当作りをしました。
- 鹿町小学校5年生が「総合的な学習の時間」で『発見！しかまちのうまかもん』という内容で郷土料理の伝承調理実習を行い、押し寿司を作りました。
- 22年2月、しとね保育所の年長児を対象に母子健康センターにて、ふれあいクッキングを行いました。



地域からの発信！こんな活動、あんな活動！

柚木幼稚園（佐世保市）

- 12月… 全園児で生ゴミ肥料畑（菌ちゃん畑）を作り、種をまいて育てた大根を収穫し、漬物にするために干しました。
- 1月… 寒風にさらして干しておいた大根を漬けます。
- 2月… アルカスSASEBOで行われる『食育祭』に参加して、プランターで育てているブロッコリーや、ほうれん草を展示する予定です。
- 3月… 『たくあん卒園式』自分たちで作った、たくあん漬けをもらって卒園します。 こびわちゃん



谷川学園 皆瀬幼稚園（佐世保市）

平成20年度

- 12月… 園内の畑で玉葱の苗植えを行いました。
- 1月… アルカスSASEBOで開催された『食育祭』の幼稚園展示物コーナーにて写真を出展しました。
- 3月… 持ち寄った家庭生ゴミにぼかしを混ぜ、年中児が生ゴミ畑作りをしました。



平成21年度

- 5月… 生ゴミ畑でできた玉ねぎを、年中児で収穫しました。
- 6月… 生ゴミ畑で、きゅうり、トマト、ピーマン、ナスの苗を、園児で植えて育てました。
- 7月… 全園児でさつま芋の苗を植えました。また、お泊り会では年長児が収穫した野菜で作ったカレーを夕食にいただきました。
- 8月… 職員全員でうどん作りの研修を行いました。今後、行事で園児とうどん作りに挑戦の予定。
- 10月… 園児が植えたさつま芋を全園児で収穫し、11月には焼き芋にしていただきました。また、12月には職員と園児で芋の天ぷらにしていただきました。
- 1月… 年長児でぼかし作りをしました。
- 2月… アルカスSASEBOにて開催される食育祭に、展示物を出展する予定です。



聖マリア保育園（五島市）

8月、5歳児が自分たちで育てた野菜を収穫し、野菜カレーと、かいわれサラダを作りました。また、10月には3歳児と5歳児で役割分担をし、異年齢で楽しさを共有しながら焼きそばを作りました。





うみのほし保育園(長崎市)

4月…5歳児がプランターに夏野菜栽培。トマト、きゅうりなど収穫して食べました。
10月…全園児で近くの畑に芋ほりに行きました。その芋を使用したあんでパン作りをして大喜び！4歳児は栽培したチンゲン菜をバターで炒めて食べました。
12月…全園児でクッキー作りを楽しみました。また、大根と調味料を混ぜ込み、簡単お漬物作りをしました。来年は保育参観にて親子でピザを作る予定です。

こねこね…

1歳児もパン作りに挑戦！

いわいい！おい！焼けた！



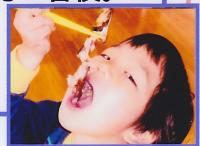
雲仙保育園(雲仙市)



山全体が雪をかぶった1月中旬、園庭で凍り豆腐が出来ました。前日の夕方、子ども達の手でスライスされた豆腐が一夜明けるとあめ色に凍結。卵と同じにして食べました。おいしさも格別でした。



毎年行う節分の行事は、豆まきと共に伝統にのつとり、いわしの丸干しをいただきます。魚を骨ごとパクリ！は、いつもの習慣。ヒイラギの小枝の言われも伝えました。



めばえ保育園(平戸市)

12月25日に全園児と保護者を対象に、もちつき大会を行いました。園児は、もちができるまでの工程を知り、試食も楽しみました。今後は、クッキー作りとバイキングを行う予定です。



厳原南保育園(対馬市)

12月に4歳児で玉ねぎの苗をうえました。「これが玉ねぎになるの？」と、不思議そうに植えていました。6月頃、収穫予の定です。



苗植えの様子



尾戸保育園(長崎市)

1, 2, 3月にクッキング保育をします。1月は4、5歳児で旬のいちごを使つたいちご大福、2月はバレンタインに関連して、チョコレートを使ってのクッキング。3月は卒園児のみでのクッキングを楽しめます。



いちご保育園(諫早市)

11月に年長組が『大根の酢漬』に挑戦しました。早朝に園児の野外活動の場である「いちご村」の畠で大きく育った大根20本を掘り出し、水洗い後、塩をまぶして重石をしました。

待つこと4日間、時おりのぞきにくる子どもたちは、滲み出る大量の水分に興味津々でした。酢と砂糖を加え、さらに一週間…美味しい出来上がりました。いつもお世話になっているご近所の皆さんにおすそ分けし、大変喜ばれました。



大根ほり



酢漬け



皆さんにおすそ分け



高野小学校(島原市)

~11月15日に『高野まつり』を開催しました。~

材料は、自分たちで育てた里芋、人参、さつまいも、もち米、大根！

- { 1・2年生と保護者…芋の天ぷら作り
- 3・4年生と保護者…高野汁作り
- 5年生と保護者…*どんだへ作り
- 6年生と保護者…芋饅頭作り



もちつきと親子で芋饅頭作り

1月には5年生と保護者で、食生活改善委員さんを講師に招き、親子料理教室を開催する予定です。

*「どんだへ」とは…さつまいもを蒸し、すい鉢でつぶし米の粉を加えてよくねる。だんご状のものを作り、きな粉をつけて食べる。



三島小学校(壱岐市)

11月24日に原島分校児童と保護者、民生委員で、いも餅を作りました。みんなで試食した後は、各学級ごとにミニ発表会をして楽しみました。





土黒小学校(雲仙市)

- 2年生の授業参観で「好き嫌いなく食べる・心と体の健康を作る食べ物」について、栄養士の先生の話を聞きました。
- カルビーの会社の方を招き、3年生を対象にお菓子の食べ方と時間、野菜についての理解を深める『スナックスクール』を開催しました。
- 給食について調理工程や衛生管理を知り、感謝の気持ちを持つ事目的に、4年生とその保護者で給食センターを見学しました。
- 1年生と保護者で、給食の試食会を行いました。
- 1月、5年生が家庭科の授業で「バランスの良い食事をしよう」と題し、五大栄養素の働きについて学びます。



小長井聖母の騎士学園 椿原中学校（諫早市）

12月11日、中学1～3年生を対象に、小長井町文化ホールにて食育に関する調理教室を行いました。収穫したさつま芋を使ってドーナツを作ったり、ご飯、豚汁、秋刀魚の塩焼きに挑戦しました。



十一月二十四日（火）

天気 晴れ



梶島小中学校（五島市）

- 11月24日、首の浦港で魚釣りをし、地域の婦人会の方々を講師にお招きし、魚の捌き方や、すり身の作り方を教えていただきながら調理しました。参加者全員で試食をしました。

メニュー ○魚のみぞ田楽○つみれ汁○お魚ハンバーグ

参加者 4年生、中学1、3年生、教職員、地域婦人会、保護者

12月16日、もちつき会を開催しました。学校支援会議員や、デイサービスの方々に、つき方、まるめ方を教わりながら、食への関心と地域との交流を深めました。



もちつき会

今日、つり大会と魚料理教室がありました。つり大会では、3回き当りにかかるとうれしかったです。先生がついたアジが、あなたの間からにげたのがおもしろかったです。魚料理教室では、魚を三まいにおろして、一ぼねを取るのが難しかったです。(ほなを取る時)、手を少し切つてしまつて痛かったです。ふ人会のみなさん、きより「たつしている」と言われてうれしかったです。アジのハンバーグが一ぱんおいしかったです。

おいしい料理を作るは、とっても大変だなと思いました。だから、給食を作つてくれる、さん、さん、こんだてを考えてくれる先生、物心を運んだり、お金の計算をしたりするお母さんにも感謝して食べようと思いました。おばあちゃんも、毎日食事を作つてくれるので、感じやしやんと思っています。

とても楽しいつり大会、魚料理教室でした。

作文 ↑



調理の様子



おおむら夢ファーム シュシュ（大村）

10月、大村市立旭ヶ丘小学校6年生が教育ファームにて社会見学を行いました。いちごの植え方、植え付け、育て方について説明を受けた後、実際にいちごの苗を植え付けました。1月には沢山のいちごが実をつけ、いちご狩りをした後にいちご大福やいちごシュークリームを作りました。

シュシュからのお知らせ

○いちごのつみどり体験

5月上旬まで毎日開催しています。入園料200円、つみどり100g／200円
車椅子や、ベビーカーでもOK！立ったままでも摘みとれます。※園内では食べられません



○シュシュ10周年創業祭

創業祭が3月27、28日に開催されます。創業祭では長崎和牛試食販売会も行われます。ぜひ、おこし下さい！



試食販売会



対馬市食育推進会議（対馬市）

1月17日、『対馬食エコフェスタ』を開催しました。食育の推進食育の理解と関心を深め、生産者と消費者の交流を図りながら対馬の「地産」に感謝すること、また、生ごみを利用し作った元気野菜で「ごみの減量」、「美味しい野菜づくり」、「対馬の自然環境」、「食育」を目的に実施しました。

～内容～

- 地もんを食べよう料理コンクール
- まちの保健室
- シンポジウム
- (体組成計測定・血管年齢測定・血圧測定など)
- 元気野菜コンテスト
- 生ゴミリサイクル～ぼかし作り実演～
- 各団体食育活動展示
- 蕎麦打ち実演
- 地場産品販売
- 「せんだんご」料理試食・展示



長崎県からのお知らせ



～毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」～



長崎県食育推進県民会議の委員を公募します。

食育を県民運動として推進するため「長崎県食育推進県民会議」で、ご意見をいただける方を県民の皆様から広く公募します。応募資格は20歳以上の方です。募集期間は平成22年3月12日(金)～3月29日(月)(当日消印有効)です。長崎県県民生活部食品安全・消費生活課へ応募して下さい。詳細は課のホームページまたは当課にお尋ね下さい。



平成22年度「長崎県食品ウォッチャー」の募集



日頃の買い物活動の中で食品表示等の状況をモニターし、年3回程度の定期的な報告や不適切な食品表示等を発見した際に報告をしていただく「食品ウォッチャー」を募集しています。募集期限は平成22年3月26日(金)です。応募方法は、課のホームページをご覧いただか、お電話にてお問い合わせ下さい。



びわ太郎食育通信に掲載する食育活動の情報をお寄せ下さい

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、お知らせをお寄せ下さい。

《送り先》〒850-8570

長崎市江戸町2-13

長崎県食品安全・消費生活課

TEL 095-895-2366

FAX 095-824-4780

《ホームページ》

長崎県 食品安全

検索

