

農林水産省

プレスリリース

平成28年5月26日
農林水産省

平成28年度「食育推進ボランティア表彰」受賞者の決定及び表彰式の開催について

農林水産省は、平成28年度「食育推進ボランティア表彰」の受賞者を決定しました。

受賞者の表彰式を平成28年6月11日(土曜日)にビッグパレットふくしまにおいて開催するとともに、シンポジウム「食育の推進事例から考える～若い世代への効果的な食育～」において、有識者による特別講演及び受賞者による事例発表を行います。

表彰式及びシンポジウムは公開です。なお、カメラ撮影も可能です。

1.概要

農林水産省は、若い世代を対象とした望ましい食習慣の普及啓発等の活動に関して、顕著な功績のあった食育推進ボランティアに対して、その功績を称え、これを広く国民に周知し、食育が適切に浸透することを目的として、平成28年度「食育推進ボランティア表彰」を実施しています。

(注)表彰式には参加登録が必要ですので、詳細については⁵参考「第1回食育推進全国大会inふくしま」を参照願います。

2.受賞者(敬称略、50音順)

- ・あどぽけの会(群馬県)
- ・越前市食生活改善推進委員会(福井県)
- ・愛媛県立宇和島水産高等学校(愛媛県)
- ・須金 千代(すがちよ)(福島県)
- ・那須塩原市食生活改善推進員協議会(栃木県)
- ・新居(にい)を花いっぱいにする会(高知県)
- ・FAS(ファス)(宮城県／宮城学院女子大学)
- ・ヘルステーム菜良(なら)協議会(奈良県／帝塚山大学)
- ・ヘルスネット(県立広島大学)(広島県／県立広島大学)
- ・弥生母親クラブ「ほっとまま」(大分県)

3.開催日時及び場所

日時 平成28年6月11日(土曜日)

11時00分～ 表彰式

13時40分～ シンポジウム「食育の推進事例から考える～若い世代への効果的な食育～」

会場 ビッグパレットふくしま コンベンションホール

所在地 福島県 郡山市 南2-52

4.報道関係者の皆様へ

取材を希望される方は、6月10日(金曜日)15時00分までに、氏名・所属・連絡先(電話等)をお問い合わせ先まで登録願います。

当日は、受付で記者証等の身分証を提示していただきますので、あらかじめ御承知願います。

5.参考

- ・食育推進ボランティア表彰
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/b_hyouseisou.html
- ・第1回食育推進全国大会 in ふくしま(外部リンク)
<http://www.syokuiku2016.com/index.html>
- ・今までの食育推進ボランティア表彰(外部リンク)
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/more/hyouseisou/onegai.html>

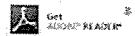
<添付資料>(添付ファイルは別ウインドウで開きます。)

- ・平成28年度「食育推進ボランティア表彰」受賞者の取組概要について(PDF:195KB)

お問い合わせ先

消費・安全局消費者行政・食育課
担当者:食育統括班 福田、中西
代表:03-3502-8111(内線4576)
ダイヤルイン:03-6744-1971
FAX:03-6744-1974

PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe Readerが必要です。Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。



[ページトップへ](#)

平成 28 年度「食育推進ボランティア表彰」受賞者の取組概要について

あどぼけの会（群馬県推薦）

- ・平成 19 年 4 月より農地の管理組合の団体の会が地元の保育園児を対象に、将来の後継者の育成を目的として、自分たちで植え付け収穫し、食べるという一連の食育活動を行っている。
- ・ジャガイモやさつまいも、古代米の田植えや稲刈り、餅つき等の指導及び体験活動を実施し、「食べ物や食べ物に関わる自然や人たちへ感謝する心」を育み、好き嫌い無く食べるといった食習慣の基礎を形成することにもつながっている。

越前市食生活改善推進員会（福井県推薦）

URL <https://www.facebook.com/healthteam.nara/>

- ・平成 17 年 10 月より活動を開始し、現在、「越前市健康 21 計画」を柱に『-3 g の減塩』『+100 g の野菜摂取』について重点的に取り組み、公民館等での料理講習会開催や健康まつりでの PR など継続的に活動している。
- ・生涯必要な食べる力を持つため、子供のうちから食事づくりができる目標に、全地区で子供料理教室を開催し、地場産物を使った伝承料理のすばらしさについて考える機会を作る取組となっている。

愛媛県立宇和島水産高等学校（愛媛県推薦）

URL <http://uwajimasuisan-h.esnet.ed.jp/>

- ・平成 17 年 4 月より年間を通して、水産高校生による園児、学童、保護者を対象とした魚食教育の支援、魚加工品の研究・開発で地域経済の活性化に貢献している。
- ・魚を使った調理実習や地域の郷土料理を取り入れたメニューで食文化の継承を行うとともに、地元製造業者と協働しての商品開発・販売、行政の依頼に応じた様々なイベントの出展活動などで、積極的な情報発信を行っている。

須釜 千代（すがま ちよ）（福島県推薦）

- ・平成 9 年 4 月より、食生活改善推進員の一員として、地域のつながり、人と人とのつながりを大切にした地域に根ざした活動で、料理教室や食育セミナーをはじめ、市町村等の行政や地域の関係機関よりイベントへの協力依頼等に対して、積極的に対応している。
- ・子供や若い世代の県民にも受け入れられた食育活動は、食育の大切さや食文化の継承、ひいては県民の健康寿命の延伸と生活習慣病予防にもつながる取組となっている。

那須塩原市 食生活改善推進員協議会（栃木県推薦）

URL <http://www.city.nasushiobara.lg.jp/26/000526.html>

- ・平成 10 年 8 月から食育活動を開始し、子供から大人までの各ライフステージに応じた生活習慣病予防に重点を置いた一貫性のある食育活動を行っている。
- ・健康に関心の薄い層への働きかけの必要性から「来所型」から「人が多く集まる場所への訪問型」へとシフトし、様々な機関と横のつながりを持った活動の展開で、より多くの市民に対する普及活動が可能となるとともに、地域の食生活改善に資する取組となっている。

新居（にい）を花いっぱいにする会（高知県推薦）

- ・平成 8 年 3 月より新居小学校 5 年生を対象に、自然環境や自身の食生活、食の重要性に関心を持ってもらうことを目的に、田植えから収穫・食事に至るまでの体験や共食を通じて、地域住民との交流を行っている。
- ・児童が米作りを体験することで、苦労と喜びを理解するとともに、日々の生育観察で自然環境や自身の食生活、食の重要性に関心を持つきっかけとなる取組となっている。また、独居老人に赤飯を届けることで感謝される喜びを実感し、食を通じたコミュニケーションの大切さを知る機会ともなっている。

FAS（ファス）（宮城学院女子大学推薦）

URL <https://web.mgu.ac.jp/lac/news/活動報告/2339.html>

- ・平成 25 年 9 月より、児童館にいる子供たちを対象に食事バランスについての栄養教育、地元企業や住民と連携したレシピ開発などで、若い世代への地産地消の推進と地域の活性化につながる食育活動を行っている。
- ・被災教訓を生かし、地域の食産業と連携しながら衛生面、および栄養面にも配慮した災害食レシピ「アカモクプロジェクト」(海藻の一種である「アカモク」を PR するための活動) に参加し、料理本の発行やメディアにも取り上げられ、地域の広報活動にも大いに貢献する取組となっている。

ヘルスチーム菜良（なら）協議会（帝塚山大学推薦）

URL <https://www.facebook.com/healthteam.nara/>

- ・平成 21 年 10 月より、各大学ごとあるいは 4 大学連合で若い世代を中心とした栄養・食生活に関する啓発活動は、県と協働での高校生向けの啓発媒体の作成や講座の実施、市町村や他団体、企業等と連携した活動へと広がっている。
- ・メンバー自身が活動を通して得た知識や情報を友人等身近な人に伝えることにより、自分自身や周囲の行動変容につながる取組となっている。

ヘルス・ネット（県立広島大学推薦）

URL <http://www.pu-hiroshima.ac.jp/soshiki/healthy/>

・平成24年4月より、地域とともに地元食材のレシピ開発や健康で栄養バランスに考慮した食生活普及のための食育活動を通じて、地産地消の普及や健康の維持増進を目的に食育活動を展開している。

・乳幼児の親子講座、小学生の料理・おやつづくり教室、高～大学生へのバランスのよい食事の提供、地域での減塩活動等で、地域食材を使用したレシピ開発、ホームページやDVD、テレビでの情報発信を行っている。活動記録による反省から課題解決や活動の改善を行い、継続することで成果を上げている。

弥生母親クラブ「ほっとまま」（大分県推薦）

URL <http://www.city.saiki.oita.jp/syoku/>

・平成21年4月より、地区内3校の小学校から希望者を対象に、母親クラブと児童館が協力して農林漁業体験や調理体験、現地見学、学習会を通じて、食への感謝と食について自ら考え選択できる力を見つけるために活動している。

・年間のテーマに沿った5～8回の活動で、作物の栽培、手作り食品の販売、食に関する現地見学、料理コンテストへの参加、講師を呼んでの学習会などを実施している。母親たちの指導ではなく、体験を共有することで、子供自らの考えでより深く食育を理解していく取組みとなっている。