



県内では、数多くの団体が様々な視点で食育活動に自主的に取り組んでいます。地域の特性を活かし意欲的に取り組まれている活動を表彰しましたので紹介します。

“もったいない”に気付く食育

認定こども園 **かいけ心正こども園**

所在地/米子市新開4-14-11 連絡先/0859-22-7900

エコデリーターで液肥を抽出しているところ

活動の概要

毎日の残飯量をイラストで見える化し、子どもたちが食べ物に感謝の気持ちを持ち、「もったいない」と思える環境を作っている。さらに、園で出た残飯を残飯処理機「エコデリーター」を使用して液肥に作り替え、それを子どもたちの栽培活動に役立てている。

育てる、食べるという視点に加え、「残さない・残ったものを再利用する」という視点を取り入れて食育活動に取り組んでいる。



花壇栽培
〈ピーマン〉

工夫したこと

- ・残飯量をイラストで見える化し、子どもたちが直感的に理解できるようにした。
- ・保育室前の花壇やプランターでも栽培し、よりタイムリーに食物の生長を実感できるようにした。
- ・子どもたちと一緒に残飯処理機を活用することで「食べ残し=捨てる」という先入観を払拭できるようにしている。



液肥を撒いているところ

活動の成果

子どもたちは残飯量のイラストを見て残飯量を意識するとともに、送迎に来た保護者と一緒に食事について考えるきっかけにもなっている。

残飯が子どもたちの学びを深めるための教材となり、「残っちゃったごはんは、お野菜さんたちのごはん(肥料)になる!」と循環の仕組みを理解している様子だった。



残飯量の見える化

受賞のポイント

- ・SDGsの取組の一環として、「もったいない」に気づき、残したものが液肥に変わり、野菜栽培の肥料として役に立っている等の仕組みがよくわかる取組。成長過程の子どもたちにとってすばらしい活動である。
- ・残飯量を視覚化して園児にわかりやすく示すなど工夫が見られ、食べ物の大切さ、育てて食べる楽しみにも広がり、子どもたちや保護者の意識を変えるきっかけとなっている。
- ・自分たちで育てた野菜はおいしい、残したらもったいない等の子どもたちの反応が見られ、活動の効果が表れている。

乳幼児期から始まる生きる力の根っこ育て

認定こども園 倉吉幼稚園

所在地/倉吉市仲ノ町742-1 連絡先/0858-22-4680

活動の概要

「乳幼児期から始まる生きる力の根っこ育て」を教育・保育のテーマとし、「丈夫な身体をつくる」等4つの柱を掲げ子どもたちの育ちと向き合っている。

丈夫な身体をつくるための1つとして「下あご形成」に着目し、歯科医、管理栄養士、調理師、園職員等が連携し、歯列や噛む力、言葉や踏ん張り力等の発達を促すため、食材を大きめにカットしたり、根菜類やするめなどの硬い食材を加えることを意識し給食を提供したり、口回りの筋肉を活発に動かす「お口あそび」や、歯科衛生士による歯科指導などを取り入れたりしている。



工夫したこと

様々な専門職種で構成するプロジェクトチームを立ち上げ、専門的な知見を得ながら、園独自のあそびや活動を導き出してきた。

活動の成果

乳幼児期からたくさん噛んで食べることや楽しい雰囲気の中で食べることなどが、下あご形成を促すことに繋がっていることが、16年間継続している園の自主研究により見え始めている。



受賞のポイント

- ・乳幼児期の下あご形成に着目されている点は新しい視点であり独自性があるとともに、遊びを通して習慣を身につけられる工夫がされている。
- ・小さい頃から口腔と栄養について教育するというのは大変重要でありよい取組。
- ・園医など様々な職種と連携し、専門家の知見を活かして独自の活動を行い、実際に効果が出始めている。



鳥取県食育推進活動知事表彰

～県ではキラリと光る食育活動を年1回表彰しています～

目的

県内で行われている食育推進活動のうち、限られた人員や予算の中で創意工夫を凝らし、地域の特性を活かした活動に意欲的に取り組む団体等を表彰することにより、食育関係者に希望を与え、食育活動のさらなる推進と県民の食育意識を高めます。

応募の方法

指定の応募用紙に記入し、鳥取市保健所または総合事務所へ提出してください。自薦、他薦を問いません。ただし、市町村立施設が実施する活動は市町村長の推薦が必要です。

こも豆腐作りの継承



北谷地区食生活改善推進員連絡協議会

所在地／倉吉市福本226-1 北谷コミュニティーセンター内 連絡先／0858-28-1971

活動の概要

「こも豆腐」は100年以上前から倉吉市北谷地区に伝わる郷土料理で、豆腐の中に人参とごぼうを入れ、わらで巻いて作る。この「こも豆腐」を、北谷地区食生活改善推進員が地元の北谷小学校と連携し、3年生の「総合的な学習の時間」の学習で子どもたちへ伝承している。

子どもたちが栽培・収穫した大豆で豆腐作りに挑戦し、その豆腐を使ってこも豆腐を作るといふ、年間を通じた食育活動であり、子どもだけに留まらず、その保護者へも地元の郷土料理を継承する取組となっている。



工夫したこと

- ・郷土料理の継承に留まらず、地元の小学校と連携し、子どもたちの食育活動を併せて行っている。
- ・大豆の栽培・収穫、豆腐作り、こも豆腐作り等、年間を通して子どもたちが関わる体験にしている。



活動の成果

自分たちが育てた大豆を使って作った豆腐のため、「豆のにおいがしておいしい」と子どもたちの喜びもひとしお。若い世代には「こも豆腐」を知らない人も多く、子どもを通じて伝承することは効果的である。

受賞のポイント

- ・会としての直接的活動は郷土料理の継承だが、小学校との連携により、大豆の栽培から調理まで幅が広がっており、栽培から調理まで年間を通じた学習が子どもたちにとっては印象に残る体験となっている。
- ・小規模な団体でありながら、上手に地域や学校等様々なところと連携し、その結果子どもたちや若い世代へ伝承できている点は非常に効果的な手法。このような連携体制は他の地域に向けてよいモデルになる。
- ・地域全体で取り組もうとしている点、食育が地域づくりになっている点が評価できる。

表彰の対象

県内に所在地がある、福祉施設、学校、公民館、地域の団体、サークル、民間企業等が実施する活動で、次のすべてを満たすもの。

- 通算2年以上の活動実績があり、今後も継続予定であるもの
- 活動の参加者が10名以上であるもの
- 次のいずれかの実践に資する活動であるもの

ア ライフステージに応じた健全な食習慣を実践する
 ウ 食の循環や環境を意識した活動を実践する
 才 食に関する正しい知識を持つ

イ 食に対する感謝の心を養う
 工 豊かな食文化を継承する



白ねぎ料理の開発、食育・試食宣伝活動、料理講習、産地交流、マスメディア出演

鳥取西部農業協同組合 白ねぎ料理研究会

所在地／米子市東福原1丁目5-16 連絡先／0859-37-5813

活動の概要

当産地の白ねぎのおいしさを広めるため、簡単かつ時短で誰でも調理可能な白ねぎが主役となるメニューの開発を行い、広くPRして消費拡大を図っている。

白ねぎ農家も会員として活動しており、生産者ならではの知識を活用したメニューの開発や、学校等での食育、マスメディアへの出演等の際に農業の素晴らしさを伝えている。



工夫したこと

開発するメニューはおかずからお菓子と幅広く、初心者でも調理ができ、かつ楽しんでもらえるメニューの開発を心がけている。

コロナ禍は対面での活動ができなかったことから調理の様子を動画撮影し、動画投稿サイトへの投稿を発案し、より多くの人目に留まるよう公開している。



活動の成果

- ・マスメディアや自治体、企業等からイベントへの参加や講師依頼・食品開発の協力等を求められるようになった。
- ・白ねぎ農家から応援の声や料理メニューのリクエストをいただくようになった。
- ・“白ねぎが嫌いだった子どもが食べられるようになった”、“栄養面や産地の歴史など白ねぎのことがよくわかった”、“生産者への感謝の気持ちが生まれた”等、参加者の感想をいただいた。

受賞のポイント

- ・普段は脇役になりやすい白ねぎを主役にしたメニューの開発は、農家ならではのアイデアが活かされており、消費者に参考になることはもとより、開発者も楽しみながら取り組んでいる様子が伝わる。
- ・多様なメディアを活用した情報発信に積極的に取り組んでいる。
- ・農業体験を通じて生産者の苦勞を知り、食材への感謝の気持ちの醸成に繋がっている。

これまでに受賞した活動をとりネットで紹介しています。(https://www.pref.tottori.lg.jp/shokuiku/)ほかの団体の取組を知り、お互いに理解を深めることは、幅広い分野に及ぶ「食育」を今後より充実させることにつながります。

