



平成26年度食のみやことっとり キラリと光る食育推進活動

知事表彰

とっとりの食育

第3回
表彰事例集

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。



鳥取ルーテル幼稚園



境港市渡地区食生活改善推進委員会

★ 鳥取県のこれからの食育で大切にしたい2つの基本指針 ★

豊かな人間性を育む食育 ～「栽培・料理・共食」の実践～

私たちは毎日食事をして生活していますが、その食事は、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となります。

五感すべてを使う栽培、収穫、料理などの体験を通じて、自分の手で成し遂げる喜びを積み重ねることで「生きる力」の基礎を育み、食べることは命を受け継ぐことであることを実感し、「食」や「食」を支える全ての人、自然の恩恵に対する感謝の心を養うことができます。

食のみやこである 鳥取県の特性を生かした食育

鳥取県は、都市部に比べて農林水産業の現場と消費者との距離が近く、食を身近に感じることができるといった利点があります。

四季折々の気候風土に恵まれた県内各地で米・野菜・果物などがバランスよく生産され、水産業では境港が全国でも有数の漁業基地として知られているなど、食を学び体験する環境に恵まれています。

子どもの食育・はやぶさ研究所

団体の概要

鳥取ルーテル幼稚園

所在地：鳥取市元大工町 46

連絡先：0857-24-7301



活動の概要

「子どもの食育・はやぶさ研究所」は、自然体験と収穫体験、食材とそれを生産される方との出会い、更には、食材や生産についての専門的な知識を持っておられる方の指導を受けることで、幼児も教師も、食に関する知識を五感を使って体験的に学ぶことができる。

ホンモロコの育つ場所を見て、水槽で泳ぐホンモロコを幼児一人一人が自分の手ですくい獲ったものを、その場で調理してもらい、“じげの味”の昼食の配膳をみんなで作り、みんなで一緒に食べる楽しさを味わう体験と、食後、調理して下さった栄養士の先生のお話を聞く「子どもの食育講座」の2つの活動を中心に行っている。

感受性と知性を一体化出来る幼児（年長児）が、生きたホンモロコや地域で採れた作物を、その地域で食することで、食材の持つ命をいただくことを実感する貴重な体験となっている。

この体験を園での調理保育や給食につなげ、ホンモロコは給食の食材として、生きて泳いでいる状態で納入してもらっている。

じげの味のレシピを保護者に紹介したり、給食にそのメニューを取り入れたり、鳥取ならではの味覚をみんなで味わっている。



工夫したこと

自然の中での出前講座なので、子ども達ができることや、安全を第一にしている。

水槽に泳ぐホンモロコをすくい、食することで、食材の生命を感じ、生命を頂くことへの感謝心を育てる。

バランスよく盛り付けることや配膳の仕方を教わり、お手伝いすることの楽しさも体験、食に関する正しい知識を養うと共に、健全な食習慣の大切さも知ってもらう。



活動の成果

給食前に全員で「いただきます」と言った後も、ホンモロコを食べる時には、口に入れる前に「いただきます」とホンモロコに言ってから食べる子どもの姿が見られる。

教わった“じげの味（どんどろけ飯等）”のレシピは子ども達にも保護者にも好評だった。

受賞のポイント

- ・年間を通じて、食に関わる一連のつながり、流れが体験できる。
- ・生きた生命の教材を使って、「命をいただく」実体験の学び。
- ・地域の資源・人材、多くの人のつながりで成り立っている（保護者、地域、生産者、保育園職員などの連携・協力）
- ・保護者、家庭への働きかけを丁寧に行っている。

伝統料理「ねぼし」を作ろう



団体の概要

境港市渡地区食生活改善推進員会

所在地：境港市渡町

概要：実践活動を通して住民の食生活改善に寄与する活動



活動の概要

今から69年前、日本でも戦争があり、食べる物も少なく苦しい生活でした。お金があっても買うことが出来ない頃、弓ヶ浜ではさつまいもが沢山作られていましたが、気温が10℃以下になると腐ってしまうので、昔の人の知恵で「ねぼし」にすれば何年でも食べられる事に気付き、毎日毎日ねぼしを食べていました。

ねぼし作りの体験を通して、栽培の難しさと食べることの大切さ、当時の食の大変さを児童に伝えました。

畝作りでは労働の大変さ、苗を植えては命を植えた事、収穫しては大歓声、「ねぼし」を作っては昔の人の知恵を知り、団子作りでは味覚を味わい、自分達で作ったねぼしは今迄にない喜びの体験となりました。



工夫したこと

低温になるとさつまいもが腐ることを理解させるため、あえて11月下旬から12月上旬に加工させる。

児童一人一人に全工程を体験させる。

ねぼし作りの際は、刃物類を扱う時の集中力、注意力の喚起（怪我防止）。



活動の成果

畑作業で土の感触を知り、泥遊びする姿が見られる。保存食の意味が理解できた。

全工程終了後、自分達で学習し研究発表会を開き、自分達独自の料理でもてなしてくれる。

内閣府が発行した「食育白書（平成18年版）」に取り上げられた。

受賞のポイント

- ・栽培～収穫～保存食づくり～食べるまでの一連の流れ・全工程が体験できる。
- ・年間を通じたつながりのある活動。
- ・地域の独自性（文化や歴史）、伝統食「ねぼし」、昔の人の知恵の伝承。

食を通じて健やかに「生きる力」を育むために

食のみやことっとり～食育プラン～（平成 25～29 年度）より

鳥取県では、「『栽培・料理・共食』を実践し、食を通じて『生きる力』を育み、心身ともに充実した生活を実現すること」を県民の目指す姿とし、食育を推進していくこととしています。

食育を総合的かつ計画的に推進するため、県の関係組織が連携・協力しながら取り組むと共に、家庭（県民）、保育所・幼稚園、学校、生産者団体、食品事業者、地域の団体、市町村等、関係機関とともに鳥取県のこれからの食育を推進していきます。

食を通じて健やかに「生きる力」を育み、心身ともに充実した生活を実現する

基本方針

- 豊かな人間性を育む食育～「栽培・料理・共食」の実践～
- 食のみやこである鳥取県の特性を生かした食育

県民みんなで実践する4つの重点目標と12の目標

重点目標

健全な食習慣を
実践する

食に対する感謝の
心を養う

豊かな食文化を
継承する

食に関する正しい
知識を持つ

目 標

家族や友人と楽しく食卓を囲む

主食・主菜・副菜を揃えた食事をする

1日3食、規則正しく食事をする

食と農林水産業の関わりを理解する

体験活動を通して

食事づくりや準備に関わる

食事のあいさつを実践する

地元のおいしい食材の良さを学び活用する

地域の郷土料理を学び、継承する

とっとりの食を情報発信する

食の安全について正しく理解する

食品表示を参考に食品を選択する

食生活と生活習慣病の関わりを学ぶ

鳥取県食育推進活動知事表彰について
鳥取県食育推進計画について

<http://www.pref.tottori.lg.jp/206386.htm>
<http://www.pref.tottori.lg.jp/82928.htm>