

第12回佐賀県食育賞受賞者の概要

【幼稚園・保育所等部門】

受賞者名 (推薦市町名)	活動概要
社会福祉法人 芦刈福祉会 あしかりこども園 (小城市)	<ul style="list-style-type: none">・芦刈町内の素晴らしい特産物をたくさん給食に取り入れたり、園庭で野菜作り体験を行うことで、旬を知り生産者への感謝の気持ちを育んでいる。・給食に地元海産物のくちぞこ・むつごろう・わらすぼを取り入れて郷土愛や生産者への感謝の気持ちを育むことにつながっている。また家庭で普段使わない食材を使用することで、家庭での食卓の話題にのぼるきっかけ作りになっている。・保護者を交えての豚汁会など、親子のふれあいを大切にしたり行事も行っている。

【審査員意見概要】

- ・くちぞこ等、地元産の物を用いて工夫をされ、生産者とのつながりを大事にされている。
- ・園庭内の菜園での野菜作り体験が自ずと生産者への感謝の気持ちを育み、郷土愛につながっている。また、豚汁会の行事は「食」を親子で考えるきっかけになっている。この活動が給食を通して家庭食に特産物をふんだんに使った料理が食卓にのぼることを期待する。
- ・毎月1回は地元の特産物を給食に取り入れることは、地産地消のみならず子ども達への郷土愛をも育むことにもつながり評価できる。
- ・地産地消がうまく取り入れられ、食育にもつながっている。
- ・特色ある地元産食材に幼少期から慣れ親しむことで、地元を知る良い機会が提供されている。
- ・保護者や地域の方々と連携しながら、食育活動を推進している。
- ・地産地消を実践し、園児に対して郷土の恵みに感謝する心を育んでいる。

【学校部門】

受賞者名 (推薦市町名)	活動概要
小城市立芦刈小学校 (小城市)	<ul style="list-style-type: none"> ・学級活動で児童自身が目標を立てられるようにし、具体的かつ達成可能な目標にすることで食に対する意識を高めている。 ・「朝食アンケート」実施やお便りの発行、給食試食会等を通して家庭に向けた食生活の啓発を行うことで、各家庭でも食に対する意識の高まりが感じられている。 ・給食献立に関しても、「日本の味めぐり」「オリパラ給食（世界の味めぐり）」「和食の日」など、メニューの開発や工夫を行っている。
<p>【審査員意見概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学生の時から命と食べることをつなげていかれるという視点が素晴らしい。 ・今後の波及効果広がり期待したい。 ・「たべんぱくん」の利活用など、工夫を凝らした食育の実践活動が児童、家庭・保護者の望ましい食習慣と食生活の形成につながっている。 ・今後、多くの栄養教諭が研究発表会で得た活動の手法を自校でも実践できるような支援が期待される。 ・外部の調理師を招いての取組は、子ども達へのインパクトも強く、より食育の効果が上がるのではないか。 ・“たべんぱくん”を活用し、うまく子どもの興味を引いている。 ・学校の授業の一環として取り組まれており、食育活動の啓発につながっている。 ・食育の重要性について学校・家庭のみならず、地域社会への普及啓発につながっている。 ・「がん教育」に絡めた食育の授業実践等については、他の学校における食育活動のモデルとなる。また、栄養教諭同士の連携強化に努めるなど、栄養教諭の資質の向上にもつながった。 	

受賞者名 (推薦市町名)	活動概要
嬉野学校給食センター (嬉野市)	<ul style="list-style-type: none"> ・「うれしの産うまかもん給食」「うれしの茶給食」など、地産地消に取り組んだ給食を提供している。また、献立を生きた教材として受配校すべてに食育授業や訪問を実施。給食だよりや授業のワークシート、親子給食を通しての保護者との連携など、家庭や地域を巻き込んだ食育活動を行っている。 ・「地場産物を生かした我が校の自慢料理」をテーマに実施されている「第13回全国学校給食甲子園」への出場を果たした。
<ul style="list-style-type: none"> ・全国給食甲子園に出場し地元食材を使った給食を紹介するなど画期的な食育推進が行われている。 ・市の支援体制と担当者の努力で「うれしの産うまかもん給食」がセンター方式で提供され体にも心にも優しい地産地消の給食が実現できていることに感銘を受けた。 ・地元の特産品の「お茶」を活用した取り組みは、子ども達へ郷土愛をも育み、かつ身体ともに健全な成長にも寄与するものと評価する。また、家庭や地域を巻き込んだ食育活動はより一層の地域への波及が期待できる。 ・様々な団体の協力で地元の食材をうまく利用している。 ・嬉野を強く意識した取り組みがしっかりと根付いている。 ・食育の重要性について、学校・家庭のみならず、地域社会への普及啓発につながっている。 ・地産地消による食育活動を通して地域が活性化し、安全安心な給食の提供により、何より子ども達の心身の健全な発達に寄与している。 ・地元の嬉野茶をふんだんに使用し、子どもたちに、食の継承を行っている。 	

【家庭・地域部門】

受賞者名 (推薦市町名)	活動概要
ふるさと先生嘉瀬 (佐賀市)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地元の米や大豆のおいしさ、安全で健全な食の良さを伝えている。味噌作りの指導を地域の人が行うことで、世代を超えた地元の交流にもなっている。 ・ 校区内外の団体に対し、嘉瀬産の大豆を使った味噌作りや豆腐作り、味噌玉づくりの指導を行っている。指導者講習を受けた者が指導を行うことで、安全な食の知識や伝統的な食習慣の継承につながっている。 ・ 参加者が自分で作った味噌を遠方の家族に送るなどしていることから、家族とのつながりや食文化継承のきっかけにもなると考えられる。
<p>【審査員意見概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 目標を設定され、みそ作りからみそ汁を食べる子どもたちが増え、地域に貢献されている。 ・ ふるさと先生制度の枠を超え、独自に行われている。年齢層が若い方から活動されているということで、非常に今後も期待でき、地域に根差したものがうかがえる。 ・ 特産物を使った味噌作り等の体験を行うことで健康づくりと地産地消を奨励している。同時に体験の場を地域交流、さらにはふるさと先生の育成の場として利活用されていることに感銘を受けた。 ・ 地道に食育活動を大人や子どもを問わず地域の方達を対象に小学校や公民館で続けられていることは、頭が下がる。各家庭での食育に貢献していると思う。 	

受賞者名 (推薦市町名)	活動概要
鹿島味噌加工施設 (鹿島市)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 味噌をつくる家庭の減少を懸念し、味噌作りの文化を継承していく必要性を感じたことから、味噌の加工、体験の活動を行っている。 ・ 地元食材を使って味噌を作ることで地産地消につながっており、また、味噌作りの材料を提供し、講師を務めることで、地域の食文化の継承に尽力されている。 ・ 園児だけでなく、保護者も一緒に体験してもらい、家族ぐるみで食文化を学ぶ機会づくりに取り組んでいる。
<p>【審査員意見概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 長期に渡る味噌作りの体験が伝統の伝承に繋がっている。 ・ 無添加の味噌は鹿島市内外からも加工依頼がされるなど高い評価を得ており、常に消費者側の立場で家庭でも手軽に味噌が使用できるような研究がなされていることに敬服する。 ・ 保育園等で無添加の味噌作りを通じて食育を普及されている。 ・ 子ども達へ普及することにより今後の波及効果が期待できる。 ・ 地域貢献度が高い事業所だと思われる。 ・ 味噌加工を地域産業につなげ、味噌づくり体験を通して地域の食農啓発がなされている。 ・ 地元食材の活用による地産地消や味噌づくりを通じた伝統的食文化の継承に取り組んでいる。 ・ 地元産のものを意識して使っていることと、よその地域の方まで味噌を作っている事や 30 年以上も続いていることから、味噌加工を地域産業としており、味噌作りを通じて地元の食農教育にもつながっている。 	

受賞者名 (推薦市町名)	活動概要
<p>活き生き吉田会 (嬉野市)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・農地の耕作から収穫までを行う「農業体験」を実施し、普段使う野菜がどのようにしてできているかを実際に育ててもらっている。 ・「いなか暮らし体験会」では、昔ながらの羽釜を使って地域の特産品の「れんげ米」を炊き、昔のご飯の炊き方を学習し食文化継承を行っている。 ・地元の食材を使った「おせち菜膳」をつくるイベントを開催したり、地域のイベント「百年桜まつり」で嬉野茶のおもてなしを行うなど、地域の活性化にも力を注いでいる。

【審査員意見概要】

- ・地元有志による「活き生き吉田会」の活動は地域活性化のために地域を巻き込みながら、地場産品の開発やPRを市外への情報発信をすることで農業生産意欲の向上になっている。都市圏と交流される田舎体験は移住定住の促進につながる取り組みで大いに期待できる。
- ・活動信条がすばらしい。
- ・多くの団体と連携した取り組みは、それだけ波及性や広域性に期待ができる。また、県外などへも積極的に情報発信をされており、次の世代までつないでいこうという取組なので、全国的な広がりにもつながると思う。
- ・吉田という地域おこしには、かかせない団体だと思われる。
- ・体験農園を整備され、都市との交流を図るなど、食育と合わせて地域活性化につながっている。
- ・地元が抱えている連帯を地域全体で取り組んでいる。れんげ米を販売して、後継者を育成し自然を愛している。

受賞者名 (推薦市町名)	活動概要
<p>迎 りつこ 氏 (鹿島市)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・地元の食材を活かしたメニューや調理法などを研究し、地元食材の普及啓発や地元産業の活性化につながるようにと考えている。 ・「まえうみもんの給食レシピの提案・実現」「伝統食『ふなんこぐい』の普及」など有明海の恵みを受けた食文化の魅力を発信し、食育にとどまらず、環境を考えるきっかけ作りにもなっている。 ・地元保健センターで食育講座も行い、市民に広く食育活動を行うだけでなく、若い母親世代への食育活動も行っている。

【審査員意見概要】

- ・まえうみもんのレシピ集や有明海の宝物など環境から配慮され、過去の給食甲子園でも活躍されている。
- ・ラムサール条約推進協議会とつながりがあり、食と環境の先進的な取り組みをされている。
- ・肥前鹿島干潟をラムサール条約と絡めた取り組みは画期的である。
- ・専門職である栄養士のスキルを活かし女性ワークショップの中心として多方面から食育活動の提案・実践に期待する。
- ・まえうみもん給食レシピの提案・実現がすばらしい。
- ・食育と共に肥前鹿島干潟の保護を通じて環境問題にも理解が深まるものと評価できる。
- ・栄養士としての経歴を生かした食育活動となっている。
- ・地元の食材を有効に活用した調理法や給食のレシピの開発、地元根差した独自性の高い取り組み等を行うことで地域の活性化につながっている。
- ・講演活動等、様々な世代における食育活動を展開している。

【食農教育部門】

受賞者名 (推薦市町名)	活動概要
JA さが諸富町女性部 (佐賀市)	<ul style="list-style-type: none"> ・食農教育のほか、地産地消や環境を守る活動を実施し、地域の人々との繋がりを大切にしている。 ・地域の小学生を対象に、「田植え・稲刈り」「みそ学習会」「豆腐づくり」などを行い、「地産地消」や「食の安全」について関心を持つよう積極的に関わっている。 ・食農体験を通して、農作業の大変さ、収穫の喜び、食べる楽しみを伝えることで、食や農に関心を持つきっかけ作りを行っている。
<p>【審査員意見概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・青年部ではなく、女性が主になって農業体験を行っている。野菜の作り方を勉強しながら子どもたちに教え、ふるさと先生などの制度を使われて子どもたちに授業を行っている。JAの地域女性部会としてしっかりと食農教育に取り組まれ、活動が根付いている。 ・女性が中心になって15年以上も行き、子どもたちに食と農の関心を深めるようなメッセージを伝えることの重要性を意識し、地域の食育に貢献している。 ・「地産地消」「食の安全」等を田植えから稲刈り、豆腐づくりなど食農体験を通して興味・関心を高める工夫がなされている。 ・地域の子供たちを中心とした田植え・稲刈りなどの体験食農教育を展開することにより、食育の理解がより深まり、また、農業に関心を持つきっかけにもなると思う。 ・食農を通じて地域の人と人がつながっており、地域全体の活性化につながっている。 	

受賞者名 (推薦市町名)	活動概要
株式会社七浦・道の駅鹿島 (鹿島市)	<ul style="list-style-type: none"> ・月2回、旬の野菜を使い、創作料理をふるまっている。簡単で旬を味わえるような料理を伝えることで、野菜が苦手な子どもの対策にもなっている。 ・秋には、大自然の恵みに感謝する七浦地区の祭り「大収穫祭」において、保育園児の演奏のほか、手すき海苔体験、餅つきなどの食育イベントを毎年開催したり、クリスマスには子ども限定でプレゼントの配布を行い、地域の交流を深めている。
<p>【審査員意見概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キズ、サイズ違いなどの半端物の野菜を生かしたり、旬のものを旬の時期に提供している。毎月2回レシピを出されるなど地元の食材を有効利用されている。旬の野菜を活かして、オンリーワン商品を作っている。 ・消費者目線での「道の駅鹿島」ならではの旬菜料理の提供やオンリーワン商品の開発など地域性をいかした活動がなされている。 ・既に商品開発部門で最優秀賞を受賞するなど素晴らしい活躍がなされている。また、生産者の廃棄食材の再利用など意識の改革もうかがえる活動である。 ・ヒット商品が生まれれば、食育だけではなく地域振興にも貢献できるものと評価できる。 ・食材としての地元農海産物の有効利用につながる取組である。 ・地域に根ざした取り組みであるとともに特産品を活用した商品の開発等で地域の活性化に貢献している。 	

受賞者名 (推薦市町名)	活動概要
<p style="text-align: center;">水田 強 氏 (佐賀市)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地元の保育園児を対象とした農作物の植え付け・収穫体験のほか、地元小学生には野菜の栽培・収穫・料理の授業を行っている。また、生活協同組合とも連携し、組合員を対象とした農作業体験も行っている。 ・ 食農体験だけでなく農業後継者の育成にも熱心なことから、次世代の食農教育の指導者育成につながっている。
<p>【審査員意見概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 佐賀県の食育業界の委員でもある。生き物に対する優しさ、ジビエイノシシ肉などにも取り組まれている。活動年数 47 年で非常に長く活動されている。継続するには力がある。食育の先駆者的存在で、葉っぱも虫がいる方が無農薬でいいなどと教えておられ、また、活動は多岐にわたっている。 ・ グリーンツーリズムを生かし、地域の活性化に向けた次世代の担い手育成、農業後継者の育成、次世代の食農教育など精力的に活動がなされており多様な食育活動を高く評価する。 ・ 農業を生かした食農教育を行っている。 ・ 食農教育の先駆的な取組みを継続実施されており、食＝農の考えを広く説く活動を実践されている。 ・ 長年にわたり佐賀県の食農教育の第一人者として、県内外にわたって食育推進活動に尽力している。 ・ 県外に向けた県産品の認知度向上に向けた取組み等、地域の活性化に努めている。 	