

平成28年度 食育・地産地消推進に関する取組み

1 「福井のごはんを食べて強くなろう！運動」の推進

「福井しあわせ元気国体・大会」や「東京オリンピック・パラリンピック競技大会」の開催等により、県民のスポーツへの関心が高まっている。このような背景のもと、スポーツに取り組む福井の子ども達が大会などにおいて最高のパフォーマンスを発揮できるよう、大切なエネルギー源となる「お米」や福井のおいしい食材で応援し盛り上げるとともに、「スポーツ栄養」を通じて食育・地産地消を推進する。

④スポーツをする子ども達を「ふくいのおにぎり」で応援企画の実施

6月食育月間 エネルギー補給の「補食」として福井のお米と特産品でつくるおにぎりを紹介
県内スーパーと直売所112店舗でポスターを展示、チラシを配布

6月 3日 鯖江高校陸上部員対象に“自分の補食づくり”講義と実習

<指導者>県国体推進局施設調整課 企画主査 五十嵐めぐみ

6月18、19、25日

県内スーパー6店舗で“ふくいのおにぎり”の試食PR

④スポーツ食育・栄養に関する研修会の開催

ご飯を中心としたバランスの良い食事と適度な運動・休養が、スポーツができる身体づくりや健康維持に有効であることを学ぶ

7月15日 「プロ野球選手から学ぶごはんの力」

<対象者>福井市宝永小学校5・6年生

<ゲスト>読売巨人軍3軍 川相監督、育成選手2名

<講師>㈱しよくスポーツ代表 公認スポーツ栄養士 こばたてるみ 氏

8月12日 「“ごはんの力”普及推進研修会」

<対象者>食育・スポーツ指導者、米生産者、一般県民

<講師>京都大学名誉教授 学術博士 森谷敏夫 氏

日本健康食育協会代表理事 管理栄養士 柏原幸代 氏

④スポーツをする子ども達を支える「福井のお米・食材集」の発行

「スポーツ栄養学」の視点で“お米”をはじめとする福井の食材の長所を紹介し、ご飯食や地場食材の魅力を再発見してもらえるよう作成

<監修>女子栄養大学教授 栄養生理学研究室 上西一弘 氏

<配布先>小・中学校、高校、公民館等

⑧ 県内スポーツイベントとの連携によるスポーツ食育の推進

県産食材を活用した「福井県版マラソンランナー応援メニュー」を作成し、福井マラソン（福井新聞社主催）までの1週間メニューとして福井新聞へ掲載。また、県HPへ掲載

＜監修＞女子栄養大学教授 栄養生理学研究室 上西一弘氏

＜参考＞「さいたま国際マラソン大会」直前一週間メニュー

⑨ 「ふくい味の祭典」でのスポーツ食育の推進

バランスのとれた食事と運動の大切さを県民に伝えるため、ステージ企画「歌って・踊って・作って！楽しく食育」で、食育ビクスとクイズ、地場野菜スープの実演と試食により県民に紹介

＜講師＞株式会社しよくスポーツ代表 公認スポーツ栄養士 こばたてるみ氏

＜補助者＞県国体推進局施設調整課 企画主査 五十嵐めぐみ

2 「ふくいの食育リーダー」の活動促進

地域に密着した食育や地産地消に係る専門的な課題に対応できる人材として育成した「ふくいの食育リーダー」（平成26年度～27年度の2年間：165名認定）の活動促進に向けて、PRやフォローアップ事業を実施

○認定者と活用制度の周知

地域や各種団体における食育や地産地消の研修会等に「ふくいの食育リーダー」を活用してもらうため、認定者名と活動分野、活用方法、活用する場合の補助制度等を紹介したパンフレットを作成し、各地域の公民館、小中学校等へ配布。また、「くらしの情報ふくい」に食育出前講座の実施を掲載し、県民に広く周知

○「ふくい食育リーダー」活動のPR

「ふくい味の祭典」（11月19、20日開催）において「ふくいの食育リーダー」PRブースを設置し、各リーダーが地域で取り組む食育・地産地消活動（食文化伝承、農業体験指導、世代に応じた食生活指導等）の様子を写真パネルで県民へ紹介。また、「ふくいの食育リーダー」統一ロゴを作成し、各認定者が名刺や資料等で活用

○フォローアップ研修会の開催

「ふくいの食育リーダー」の能力向上と活動促進につなげることを目的とした研修会を開催。

関係部局と連携し活動展開の参考となる研修会等の情報を提供し参加を促した。

8月11日 「“ごはんの力”普及推進研修会」【再掲】

＜内容＞スポーツ医学・栄養学の専門的視点から“ごはんの力”を学ぶ

10月10日 「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会パネルディスカッション」

<内 容>各県の食べきり運動や食品ロス削減に向けた情報の収集

1月22日 共通課題「米食の推進」に向けた講義とワークショップ

<講師・アドバイザー>女子栄養大学 農学博士 平口嘉典 氏

3 世代に対応した食育の推進

「ライフステージに応じた食育推進事業」により実施

○未就学児と親子を対象とした「地域の食文化体験」

勝山市（村岡公民館）

○未就学児と親子を対象とした「すくすくクッキング」

大野市（市子育て支援センター）

○小学校を中心とした農業体験

福井市、坂井市、越前町、小浜市の小中学校28校93学級を対象にJAが実施

○小・中学生を対象とした「味覚（基本五味）を学ぶ授業」

6市町（福井市、坂井市、大野市、鯖江市、越前町、若狭町）と1県立学校の93校122学級で実施

○高校生を対象とした「食材を知る授業」

科学技術高校、奥越明成高校、丹南高校、奥越特別支援学校、青池調理師専門学校の5校12学級で実施（家庭科教諭等が講師）

○高校生・大学生等が主体的に活動する「食育クラブ・サークル」

- ・科学技術高校・啓新高校（そばのPR体験活動）
- ・福井南高校（地場産品を活用したクッキング教室）
- ・奥越特別支援学校（自ら栽培した果樹を材料にしたパンの商品開発と地元への提供）
- ・仁愛大学（バランスのよいお弁当やお弁当を作る時の工夫を学ぶ活動）
- ・青池調理師専門学校（嶺南地域の特産品で作る「さとうみ弁当」の研究）

○「ふくい食育リーダー」を講師とした「食育出前講座」の実施【再掲】

地域公民館、こども会育成会、小学校PTA、地区婦人会、まちづくり協議会、農家組合、シニアサークルなど15団体で実施

○スポーツをする子ども達と保護者、指導者を対象とした「スポーツ食育」【再掲】

月日・場所	対象・参加人数	内容
7月15日(金) 福井市宝永小学校	宝永小学校 5年生～6年生 79名	プロ野球選手から学ぶ“ごはんの力” ＜テーマ＞「ご飯食」が大事であることをプロ野球選手の生の声から学ぶ ＜講師＞公認スポーツ栄養士 こばたてるみ氏 ＜ゲスト＞読売巨人軍3軍監督 川相昌弘氏 同育成選手 篠原慎平氏 長江翔太氏 ＜内容＞講義、野球実技、給食交流
8月11日(木) 福井県立大学	スポーツ指導者 保護者 米生産者 米流通・販売関係者 福井の食育リーダー 約230名	“ごはんの力”普及推進研修会 ＜テーマ＞スポーツ医学、栄養学の専門的視点から“ごはんの力”を学ぶ ＜講師＞京都大学名誉教授 森谷敏夫氏 (一財)日本食育健康協会 柏原幸代氏 ＜内容＞講演

4 地場産学校給食の推進

「和食給食への地場産食材提供事業」により実施

○6月「食育月間」および11月24日「和食の日」における「地場産100%和食給食」

4月26日 市町教育委員会・農林担当課へ実施協力依頼（文書通知）

5月～ 食材の確保について、直売所等と生産者との調整を各地域で実施

6月 7日 県域地場産給食推進会議の開催

＜対象＞流通関係者（市場、JA）、農林総合事務所

＜内容＞主要農産物の県内流通の検討、「地場産100%和食給食」実施の協力依頼

6月9～

30日 県内公立全小・中学校で「地場産100%和食給食」の実施

10月13日 市町担当者対象説明会の開催

10月～ 食材の確保について、直売所等と生産者との調整を各地域で実施

11月24日 県内公立全小・中学校で「地場産100%和食給食」の実施 和食特別授業の実施

<場 所>敦賀市松原小学校

<内 容>敦賀の昆布とだしの歴史

<テーマ>—昆布の違いと合せ出汁の違いを発見しよう！—

<講 師> (株) 奥井海生堂 代表取締役 奥井隆 氏

〔(一社) 和食文化国民会議 理事〕

随時 地域別地場産給食推進会議 (各農林総合事務所毎に開催)

<対 象>流通関係者 (市場、JA)、学校関係者、農林総合事務所、

<内 容>地場産食材を用いた和食給食メニューの開発や使用率向上に向けた対策について協議

○供給体制の整備

供給体制を整備 (作付推進のキャベツの配送、県域流通のキャベツ・ダイコン・人参等の配送) するため、保冷库やコンテナ等を県内3か所で導入

- ・JA花咲ふくい (きららの丘)
- ・JA敦賀美方
- ・敦賀合同青果 (株)

○平成28年度地場産食材使用率 (調査結果状況)

<年間合計>	地場産学校給食実施校数	全校達成
	地場産食材使用率 (重量ベース)	44.9% (過去最高)
	地場産食材使用品目数	27.6品目 (過去最高)
< 6月調査結果>	地場産学校給食実施校数	268校 (実施校において全校達成)
	地場産食材使用率 (重量ベース)	41.1% (6月期過去最高)
	地場産食材使用品目数	27.1品目 (6月期過去最高)
< 11月調査結果>	地場産学校給食実施校数	276校 (全校達成)
	地場産食材使用率 (重量ベース)	48.6%
	地場産食材使用品目数	28.0品目

5 野菜食 (地産地消) と共食推進を目的とした「ふく囲鍋 (ふくいなべ)」の普及

鍋は、旬の野菜や食材を多くとることができることにより栄養バランスが良く、地産地消にも貢献できるものであることから、季節の福井の味覚をふんだんに取り入れ、野菜食と共食をすすめる「ふく囲鍋」の普及を推進

○主な啓発運動

ふくい食材を味わう鍋料理のキャッチフレーズ → ふく囲鍋（ふくいなべ）		
期間	場所	内容
10月8日	福井放送（株） （大和田げんき祭）	「ふく囲鍋」（ふくいポークを使ったキムチ鍋）提供
11月7～11日	県庁ホール	「ふくい味の週間」パネル展示で、「ふく囲鍋」チラシを配布
11月19、20日	県産業会館	「ふくい味の祭典」で「ふく囲鍋」提供 19日（土）かに鍋 20日（日）越前おでん鍋
11月～2月	県庁食堂	毎週金曜日に「ふく囲鍋」メニュー提供 「ふく囲鍋」レシピ配布

6 米の消費拡大に向けた取り組み、朝ご飯推進を目的とした「ふくい朝ごはんキャンペーン」（県とJAグループ）の実施

○主な啓発活動

期間	場所	内容
6月（食育月間）	鯖江高校 県内量販店（ヤササキ グルメ館、かじ惣）	「福井のごはんを食べて強くなるう！」運動 ・高校運動部へ補食としてのおにぎり活用指導【再掲】 ・県産食材で作る「ふくいのおにぎり」を量販店で配布しPR【再掲】
6月～11月	県内JA	JAふれあい特産市（農業会館ほかファーマーズマーケット7箇所で開催） ・「地域食材とのコラボ『混ぜごはん』で笑顔が広がる」と銘打ちご飯セットをふるまい ・「簡単、時短、手軽でおいしい ふくい朝ごはんレシピ」配布
7月19～28日 （福井大学は20～29日）	福井県立大学永平寺キャンパス、福井大学文京キャンパス	学食で「ふくい朝ごはん」を食べよう！キャンペーン 大学と連携して、「ごはん食」の大切さを訴えるとともに、地元産食材を使った朝食を学生へ提供（のべ1,509食）
7月20～8月31日	県内保育園、幼稚園、小・中学校、老人会等	「みんなでラジオ体操」出席カード配布 キャッチコピーとごはんを盛った茶わんデザイン

		のスタンプ欄のラジオ体操出席カード (二つ折りはがきサイズ) を 75,000 枚配布
7月～	福井テレビ	毎日午後7時の時報(5秒)前に30秒のCMを放映 ・「時報」編 ・「JAイメージアップ」編 ・「ふくい朝ごはんキャンペーン」編
8月2日	福井市体育館	大相撲 福井場所 来場者2,000名、レシピ配布1,800名
8月12日	福井県立大学永平寺キャンパス	“ごはんの力”普及推進研修会【再掲】 ご飯食の効果を広く普及していくため、スポーツ医学・栄養学の専門的視点から「ごはんの力」を学ぶ研修を開催
10月3日	県内主要駅等	新米おにぎりキャンペーン 県内の主要駅など20か所で、通勤・通学客らに新米で作ったおにぎり約3,500個を一斉に配布
10月31日	福井県立大学永平寺キャンパス	「ふくい朝ごはんキャンペーン」CM撮影会とせりかな♪ミニコンサート
11月	福井県立大学永平寺キャンパス、福井大学文京キャンパス 福井県産業会館	学食で「ふくい朝ごはん」を食べよう！キャンペーン 大学と連携して、「ごはん食」の大切さを訴えるとともに、地元産食材を使った朝食を学生へ提供 ふくい 味の祭典 JA女性組織協議会による「ふくい朝ごはん」メニュー(10月8日に開催した「福井の美味しい食材料理コンクール入賞メニュー」)の提供

7 「ふくい 味の週間」「ふくい 味の祭典」の実施

⑧ 「つなごう福井の食」による展開(9～11月)

「故郷ふくいの食材や食文化を継承していく」ため、この趣旨に賛同する各市町で開催される食関連イベントとの連携し、以下の事業を実施。

- ・ イベントに出展する自慢の食材や郷土料理をPRパンフ・チラシで紹介
- ・ 共通のぼり旗をイベント会場で設置
- ・ 各イベントを周回してもらうため、各イベントチラシにポイントチケットを入れ「ふくい 味の祭典」で景品が当たる抽選会を実施

○「ふくい 味の週間」期間の取組み（11月13～20日）

・県内量販店協賛フェアの実施

11月5～20日 県内スーパー（ハニー、ヤスサキ、ハーツ各店）で
「ふくい 味の週間」コーナーを設置して、
県産食材と食品企業商品を活用した「オリジナル地産
地消レシピ」の提供とレシピ動画放映

○福井の食の偉人（秋山徳蔵氏）のPR

11月7日～ 「秋山徳蔵ゆかりのメニュー」を司厨士協会会員店15店舗
12月25日 で提供

○セイコガニの食べ方授業

11月10日

～17日 中学3年生を対象にセイコガニの食べ方を学ぶ授業を実施

○福井の食を通じた「和食」の普及推進

11月12日 第2回「ふくい和食フォーラム」を県立大学で開催
(200名参加)

○「ふくい健幸美食」認証メニューの提供協力店のPR

飲食店版、惣菜版認証メニューの提供店舗 252店舗

○「おいしいふくいの食べきりの日」協力店のPR

- ・食べきりサービス実施飲食店舗 51店舗
- ・食べきりの日啓発協力、食品販売店舗 73店舗

○「ふくい 味の祭典」の取組み（11月19日・20日）※

- ・郷土食の魅力発見！伝承者とシェフのクッキングショー
- ・歌って・踊って・作って 楽しく食育（ステージショー）【再掲】
＜講師＞公認スポーツ栄養士 こばたてるみ 氏
- ・福井の食の偉人（石塚左玄、秋山徳蔵）のPRコーナー
- ・目指せ29.1m！はぴりゅうロールづくり
- ・利きだし、郷土食展示コーナー
- ・県内農林漁業者や6次産業従事者等PRコーナー 他

※ふくい新そばまつり、「福井 技の祭典」と共同開催となり、来場者数は2日間で3万8千人となった。

○第10回全国高校生食育王選手権大会の取組み（11月20日）※2

・予選大会の実施

9月14日（水）、20日（火） 16:00～18:00

同一高校の3名1組のチームがインターネット上の予選サイトにアクセスし40問の食育クイズに回答する方式で、全10チームを選抜

→ 2日間で全国33都道府県314チームのエントリー数は過去最多

<参考>平成26年度実績：39都道府県 280チーム

平成27年度実績：38都道府県 309チーム

・決勝大会の実施（県産業会館2号館「キッチンスタジアム」）

11月20日（日）10:00～16:00

<競技1>4択・体感問題 10題

<競技2>選食力実技チャレンジ（テーマ 鰯（アジ）のアイデアレシピ対決）

<競技3>「地域風土が育んだ食材や郷土料理を生かしたオリジナル和食を作ろう！」

高校生たちが考案したオリジナル和食のプレゼンテーションと調理試食

第10代食育王（石塚左玄賞）・農林水産省食料産業局長賞

長崎県 向陽高等学校 チーム「長崎リトルシェフズ」

<本県からの決勝参加チーム>

奥越明成高等学校（準食育王）、若狭東高等学校（ベストパフォーマンス賞）

※2 今年から新たに「農林水産省食料産業局長賞」、「ベストパフォーマンス賞」を授与

8 その他の取組み

㊦ 「ふくいの田んぼでスマイル」写真コンテスト

将来を担う子ども達や県民に農業の大切さや魅力を伝えることを目的に、子どもが農業を手伝っている様子や田んぼや畑に親しんでいる様子を写した写真コンテストを実施

<応募期間>6月1日～9月30日

<応募作品数>86点

○福井県農産物直売所ネットワークの活動

・ふるさと知事ネットワーク直売所交流

開催時期	交流県	福井県の主な販売品目	交流県の主な販売品目
6/25～7/3	山形県	福井梅（紅映梅）	さくらんぼ
11/6～23	高知県	—	ゆず加工品、多肉植物
平成29年3月（予定）	熊本県	—（熊本地震復興支援のため）	いちご

・「ふくい 味の祭典」への出店（10店舗）

- ・ふくいの農産物直売所めぐりスタンプラリーの実施（10月1日～31日・18店舗）
応募者の中から抽選で約80名に福井県の特産品をプレゼント

○県庁食堂での「ふくいの食育・地産地消ランチ」提供

ランチ名	実施期間	概要
女子栄養大学ランチ	11月14日（月） ～11月18日（金）	県が「食と健康」に関する提携協定を結んでいる女子栄養大学の発行する「学食メニュー集（各年発行）」をもとに健康テーマを設定し、1週間分のランチメニュー（主食、主菜、副菜、汁およびデザート）を作成し提供
仁愛大学ランチ	12月12日（月） ～12月16日（金）	福井県産品を使用し、かつ栄養バランス等を考慮したランチメニューを仁愛大学の学生が考案し「仁愛大学ランチ」として提供
ふく囲鍋ランチ 【再掲】	11月25日（金）～ 2月24日（金）までの 毎週金曜日 (祝日・特別メニュー提供期間を除く)	季節の福井の味覚をふんだんに取り入れ、野菜食と共食をすすめる「ふく囲鍋」のレシピを参考に、11月25日（金）～翌年2月24日（金）までの毎週金曜日に「ふく囲鍋ランチ」の提供を行う。