

令和6年度第2回食育推進会議配布資料

日 時 令和7年3月11日（火）
14：30～16：00
場 所 大分県水産会館

【 議 事 】

- (1) 令和6年度次世代へつなぐ食育推進事業について・・・資料1
- (2) 令和7年度次世代へつなぐ食育推進事業予算要求状況について・・・資料2

大分の魚食に関する食文化講座

魚食文化や郷土料理を学ぶとともに、水産業への理解を深める講座

概要

対象：高校生や大学生等を中心とした若者世代
開催時期：「おおいた食(ごはん)の日」が属する11月～12月

内容

第1回 あゆうるか

- 日時 11月20日(水)午後1時～午後4時
- 場所等 別府溝部学園短期大学食物栄養学科 33名
- 内容

第一部)講義

- ・日田の郷土料理「あゆうるか」～昔から伝わる活用法～
- ・あゆうるか、落ち子芋のうるか煮の試食

第二部)調理実習・試食

- ・鮎の炊き込みご飯
- ・かぼすバターソテー
- ・鮎のぶえん汁



第3回 ごまだし

- 日時 12月5日(木)午後1時10分～午後2時40分
- 場所等 大分大学経済学部 51名
- 内容

第一部)講義

- ・佐伯の伝統調味料ごまだしを広めるために

第二部)デモンストレーション

- ・ごまだし制作の実演
- ・アレンジレシピの配布、試食



第2回 りゅうきゅう

- 日時 12月1日(日)午後2時～午後4時
- 場所等 J:COMホルトホール キッチンスタジオ 28名
※一般公募(定員30名に対し、31名の応募)
- 内容

第一部)講義

- ・関あじ・関さばを知ろう
- ・三枚おろしの実演、試食

第二部)調理実習・試食

- ・韓国風りゅうきゅう
- ・セビーチェ
- ・生春巻き



第4回 きらすまめし

- 日時 12月20日(月)午後3時30分～午後5時
- 場所等 臼杵高校 生徒会・ユネスコ部 24名
- 内容

第一部)講義

- ・臼杵の干潟を守るためにできること

第二部)デモンストレーション

- ・きらすまめし
- ・きらすまめしのチヂミ



概要

- ◆現在、県のHPに掲載している「次世代に残したい郷土料理レシピ」は、昭和から平成10年くらいの間に作成したもの。
- ◆県外の出版社やテレビ局から使用申請がある。



◇見栄えなどに配慮し、現代の食卓にあうものを作成

R6年度の取組

- 40品目を選定（R6.8.27開催 第1回食育推進会議にて）
- そのうち10品目を作成
（R7、8年度に残り30品目を作成）

掲載品目

だんご汁	やせうま	ほうちょう	たらおさ
黄飯とかやく	ぎらすめし	くじゃく	ごまだしうどん
あいませ	にわとり汁	オランダ	がん汁
酒まんじゅう	とりてん	石垣もち	とりめし
ゆでもち	りゅうぎゅう	かんころもち	じり焼き
茶台寿司	しんちよぎもち	クロメ汁	みとりおこわ
アミめし	物相寿司	けんちゃん	そらぎたもち
鱧のすまし汁	ゆず皮煮	しし汁	かたぎの実のいぎす
ちりめんじゃこめし	盆団子	あじ寿司	煮くい
こんにゃく寿司	おひらとひじきめし	焼きもち	ピーナツの煮豆

内容

- ・県HPに掲載するPDF版とあわせて、動画を作成
- ・郷土料理がおいしく見えるよう見栄えに配慮



やせうま



とりてん

<イメージ図>



あいませ

第4期大分県食育推進計画のテーマである「えらぶ・つくる・たべる」力を総合的に身につけるため、3つの力を複合体験できる食育活動を行う。また、播種・育成・収穫といった年間を通じた体験活動、デジタルツール等の活用を通じた農林漁業体験を実施する。

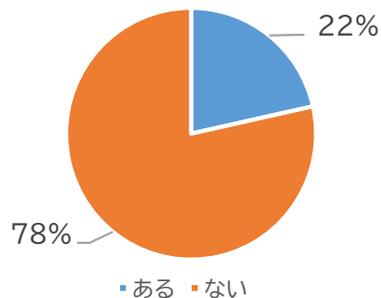
実施主体	地域協議会(県保健所、振興局、教育事務所、市町村)が企画・運営 ※保健所管理栄養士が管轄する地域協議会から1地域以上、年間を通じて2回以上の実施
対象	主に幼児～大学生の若者世代とし、1回あたり15人以上 (原則、年間を通じて同じ参加者)
実施状況	



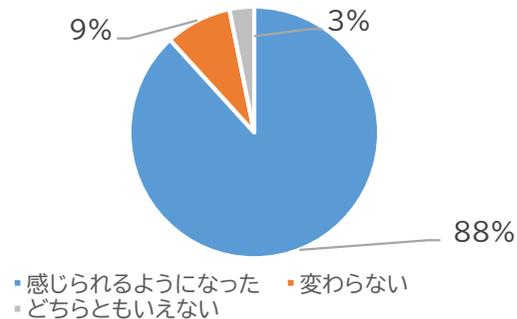
地域連絡協議会	実施回数	対象	参加者延数	内容
東部	2回	別府市内大学生	42名	食肉製造ライン見学、肉牛・乳牛見学、酪農・搾乳体験、バター・アイス作り
豊肥	2回	稲葉学園高等学校生徒	30名	飼料収穫の見学、餌やり体験、搾乳体験、子牛とのふれあい、バター・チーズ作り
西部	2回	三芳幼稚園園児	約90名	椎茸の駒打ち、椎茸もぎ取り体験
北部	3回	小学生以上の親子	75名	魚市場や鮮魚売場バックヤード見学、水産教室、水産物を使用した調理実習

報告(アンケート結果より)

①これまでに農林漁業体験に参加したことはあるか



②体験会を通して、食材や生産者への感謝を感じられるようになったか



◆参加者の感想(抜粋)

- ・生産者の方がたくさん苦労して育てていることが分かった。
- ・実体験を通じて食に関心を持てた。
- ・普段何気なく食べている牛乳などに改めて感謝すべきだと感じた。
- ・毎日命をいただいていることの実感がとても湧きました。

謎解き!大分のおいしいモン



おいしいモンスター

事業の目的・概要

学校給食を利用した食育を推進するため、給食で日常的に使用される県産品15品目について、1品目5~10分程度の動画を作成した。

動画では、「おいしいモンスター」が生産地を訪ね、生産者にインタビューしながら生産や出荷の様子について紹介するとともに、その品目の栄養やレシピ等についても学べる内容になっている。



動画の内容(抜粋)

動画の活用状況

学校現場での活用状況(アンケート結果より)

- 給食時間の食育指導で活用
- 生活科の授業で、野菜の生産の様子を知ってもらうために活用
- 家庭科授業で、地域の特産物やその栄養について知ってもらうために活用
- 給食日よりで動画の紹介をし、保護者に向けて情報発信



小学生の反応

- 農家の方々の工夫が分かった
- 牛乳を大切に飲みたいと思った
- クイズがあつて面白い
- 苦手な野菜も食べてみようと思った

学校現場以外での普及活動(R6年度)

- 小学生親子を対象とした「おさかな食育ツアー」や飲食店向け「水産業現地視察バスツアー」、高校・大学生を対象とした「クロダマル収穫体験会」といった場で、移動中のバスの中で動画を視聴した。
- 「おおいた食の日」啓発の一環として、県内スーパーと連携し、テレビ媒体でのPRや売り場でのレシピ紹介等をおこなった。



サイネージを活用したレシピの紹介

視聴した方の反応

- 小学生向けと言っていたが、大人が見ても勉強になった
- レシピがおいしそうで作ってみたいと思った

1 計画の位置づけ

(1) 「大分県食育推進条例」に基づく計画

本県における食育のあるべき姿を明らかにするとともに、その実現に向けて必要な施策を総合的かつ計画的に推進するための基本指針

(2) 「安心・元気・未来創造ビジョン2024」の部門計画

(3) 「食育基本法」及び「六次産業化・地産地消法」に基づく県計画

2 計画の策定

現行計画「第4期 大分県食育推進計画」の計画期間が令和3年度～令和7年度
⇒令和7年度中策定を目指す

3 計画の期間

令和8年度～令和12年度の5年間

(社会情勢の変化、食を取り巻く環境の変化などが生じた場合は必要に応じて見直す)

4 今後のスケジュール(見込み)

6月
県食育推進会議
骨子について

10～11月
県食育推進会議
素案について

12月
第4回定例会常任
委員会 素案報告

12月
パブリックコメント

2月
県食育推進会議
計画(承認)について

3月
第1回定例会常任
委員会 計画案報告

3月
公表

国の動向など

食育基本法：H17施行

第10条

地方公共団体は、本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。



◆農林水産省

「第4次食育推進基本計画」(R3～R7)では、重点事項「日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和(わ)」を掲げている。

◆文化庁

文化芸術基本法で「食文化」の振興を明記(H29.6改正)

◆「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録(R6.12)

大分県の動向など

大分県食育推進条例：H28施行

第18条

11月19日をおおいた食の日とし、当該おおいた食(ごはん)の日の属する週をおおいた食育ウィークとし、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事を重点的・効果的に行うものとする。



◆「第4期大分県食育推進計画(R3～R7)では、郷土料理などの地域の食文化の伝承と情報発信を掲げている。

◆令和6年度県食育推進会議(R6.8.27)

郷土料理を作るうえで大切な調味料(味噌、醤油、塩こうじ)などを学ぶ機会があるとよい。

◆令和6年度県食品安全推進県民会議(R6.8.21)

大分県の食文化と「発酵」とは密接な関係がある。魅力ある地域の食文化の継承にはその意味合いも含まれているという認識で取り組んでほしい。

「おおいた食の日」では、関係各課が実施している食育関連事業や国の動向を踏まえ、強化すべき食育事業をテーマに食育活動を実施

令和7年度取組

○大分の発酵文化を学び、継承する講座を実施

- ・栄養バランスが良いとされる和食等の良さも伝えていく
- ・対象：未来の食文化を担う若者世代を中心
- ・開催時期：おおいた食の日の属する11月を中心
- ・実施回数：県内3ヶ所

発酵食品は

- ・先人の知恵がつまったもの
- ・おいしさはもちろん、健康にもよい影響を与えるといわれている

事業番号2 - ③ 次代に残したい大分の郷土料理レシピ集（令和版）

◆単発的なイベントの実施と並行して、残すべき地域の郷土料理を、次代に残したい大分の郷土料理レシピ集（令和版）として作成していく

1年目
掲載料理の選出
10品目の撮影
公開



2年目
15品目の撮影
公開

だんご汁	やせうま	ほうちょう	たらおさ
黄飯とかやく	ぎらすめし	くじゃく	ごまだしうどん
あいませ	にわとり汁	オランダ	がん汁
酒まんじゅう	とりてん	石垣もち	とりめし
ゆでもち	りゅうぎゅう	かんころもち	じり焼き
茶台寿司	しんちょきもち	クロメ汁	みとりおこわ
アミめし	物相寿司	けんちゃん	そらきたもち
鱧のすまし汁	ゆず皮煮	しし汁	かたぎの実のいぎす
ちりめんじゃこめし	盆団子	あじ寿司	煮ぐい
こんにゃく寿司	おひらとひじきめし	焼きもち	ピーナツの煮豆

事業番号2 - ④ 農林漁業体験

◆播種・育成・収穫といった年間を通じた農林漁業体験を、デジタルツール等も活用して行う。地域の農産物に愛着を持ってもらい、命をいただくことの大切さを学ぶことで地産地消につなげる。

実施主体 地域協議会(県保健所、振興局、教育事務所、市町村)が企画・運営
※年間を通じて2回以上の実施

対象 主に幼児～大学生の若者世代とし、1回あたり15人以上(原則、年間を通じて同じ参加者)

(例) テーマ：米作り

◆田植え体験+稲刈り体験

◆実体験で不足する部分は動画等を活用



事業番号2 - ⑤ 学校給食食育動画啓発チラシ

R4～6に制作した学校給食食育動画について、R6年6～7月に実施した小学校へのアンケート調査の結果、活用しなかった理由として「給食時間に動画を見る習慣がない」や「給食時間に流すには少し長い」、「Youtubeだと広告が入るので使いづらい」という声が聞かれた。



より手軽に活用できるツールも必要

動画の概要を学べるチラシを作成し学校へ周知することで、動画の放映が難しい場面や短時間での活用も可能とし、動画の普及とともに多くの児童・生徒への啓発につなげる。



チラシから動画への誘導も行うことで、学校だけでなく、家庭等での視聴機会を増やす。