

地域の食材の良さを知り食育を推進しよう

(青森市)



1 取組主体

名称：あおもり産品販売促進協議会
担当者：櫻田 新司
住所：青森市中央一丁目 22 番 5 号 青森市農林水産部農業政策課 内
電話・FAX：TEL：017-734-2297 FAX：017-723-5586
E-mail：nogyo-seisaku@city.aomori.aomori.jp
団体構成者・団体：八甲田牛消費拡大協議会、あおもりカシスの会、新あおもり農業協同組合、あすなる農業協同組合、浪岡農業協同組合、後潟漁業協同組合、津軽広域農業共済組合、森林組合あおもり、浪岡アップル友の会、青森市浜の味普及会、青森商工会議所、(社)青森観光コンベンション協会、青森市観光レクリエーション振興財団、青森市、青森市教育委員会 (計 15 団体)

2 地域の特徴

青森市における食育・地産地消の推進及び青森市産の農産物の販売促進を総合的に支援するため、平成 18 年度に設立され、平成 19 年 3 月に青森市で策定した「青森市食育・地産地消推進計画」の計画策定推進母体となっている。

これまでは、「地産地消」を軸として各活動を展開してきたが、今年度は本協議会内に「食育推進プロジェクトチーム」を設置し、当該計画の浸透を図るとともに、青森市の食育施策関係課同士の連携・協力を推進していく。

3 開始時期と経緯・活動の動機等

本協議会は、平成 19 年度から平成 19 年 3 月に青森市で策定した「青森市食育・地産地消推進計画」の計画策定推進母体である。初年度である今年度は、まず食事バランスガイドを基本とした料理教室を食生活改善推進団体や消費者団体と連携して実施する事業と食育をテーマとしたフォーラム等の 2 つの事業展開を図ることとした。

4 活動目標

「地産地消」と「食育」を一体化することにより、両施策をより効果的に展開していきたい。今後は、「青森市食育・地産地消推進計画」の進行管理を行っていくとともに、市民レベルでの食育活動の実施による本計画の浸透を図っていく。

5 活動概要

料理教室については、地元産の食材の良さを知り、地産地消による健康づくりを推進するため、消費分野、行政分野等関係機関の連携、更に地域の農林漁業者等の協力により、地域の農林水産業が育む食材を題材にした食育活動を行った。

また、フォーラムについては、更に教育分野との連携を図ることにより、家庭や教育現場における日常の暮らしや体験・交流の中での食育について情報の共有を図ることができた。

6 活動内容

青森市食生活改善推進委員会及び青森市保健所と連携し、「食育」をテーマとした料理教室を9回開催。

「地域の食材の良さを知り食育を推進しよう」をスローガンに実施。一般市民を対象とし計9回実施。

(1) 6月28日(木)

テーマ：食材を知ろう

場所：元気プラザ

講師：青森市農業政策課販路支援室長

参加者：34名

身近な地元の食材について知るための勉強会を開催しました。地元の食材の良さに改めて気づいたようです。



(2) 7月26日(木)

テーマ：「ホタテ」 - 男が作るホタテ料理

場所：東部市民センター

講師：東部地区住民 若木茂美 氏

青森市保健所健康づくり推進課

佐藤 栄養士

参加者：29名

栄養士による、食事バランスガイドを活用した健康づくりについての講話の後、青森県産のホタテを使った料理を作りました。



(3) 8月27日(月)

テーマ：「八甲田牛」

場所：元気プラザ

講師：畜産振興センター所長 松浦貢 氏

参加者：37名(ヘルスマイト)

近年のヘルシーブームで大人気の日本短角牛、八甲田牛について勉強したあと、実際に調理してみました。青森市の新しい食材を知ってもらう良い機会になりました。



(4) 8月28日(火)

テーマ：「八甲田牛」

場所：元気プラザ

講師：畜産振興センター所長 松浦貢 氏

参加者：46名(ヘルスメイト)

近年のヘルシーブームで大人気の日本短角牛、八甲田牛について勉強したあと、実際に調理してみました。青森市の新しい食材を知ってもらう良い機会になりました。



(5) 9月12日(水)

テーマ：「カシスほか」

場所：アコール

講師：青森市農業政策課販路支援室長

参加者：32名

青森市が日本一の生産量を誇るカシスについて勉強をしたあと、カシスジャム、県産ホタテや長いもなど地元食材を使ったヘルシーメニューの調理体験を行いました。



(6) 9月19日(水)

テーマ：「長芋」

場所：大野市民センター

講師：青森市健康づくり推進課

栄養士 佐藤宏美 氏

参加者：28名

栄養士による、食事バランスガイドを活用した健康づくりについての講話のあと、青森産の長芋を使ったグラタン、サラダ、みそ汁等の調理体験を行いました。



(7) 10月15日(月)

テーマ：「そば」

場所：油川市民センター

講師：夏井田そば研究会長 溝江繁子 氏

参加者：31名

栄養士による、健康づくりについての講話のあと、県内一の生産量を誇る東青産そばを使ったそば打ち体験を行いました。近年人気のそば打ちなので、男性も参加していました



(8) 10月31日(水)

テーマ：「りんご」

場 所：浪岡保健福祉センター

講 師：浪岡地区農家 安田八重子 氏

参加者：32名

青森県産りんごについて、りんごの栽培について様々なお話を聞いたあと、フライパンで簡単にできるりんごケーキなどを作りました。



(9) 11月5日(月)

テーマ：「ボルシチ(ロシア料理)」

場 所：横内市民センター

講 師：トルストグーソー・オリガ 氏

参加者：27名

青森県産の野菜を使って、ロシア料理「ボルシチ」を作りました。

地元の材料を使ってこんなにおいしい外国料理もできるんですね。



(10) 12月6日(木)

テーマ：「カシス」

場 所：アコール

講 師：料理研究家 千葉伸子 氏

参加者：24名

青森市消費者の会と連携し、青森市が日本一の生産量を誇るカシスを使ったメニューの調理体験を行いました。



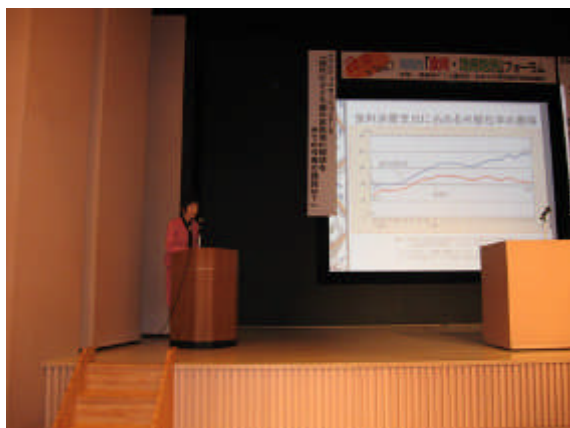
(11) 2月16日(土)

子を持つ親に視点を当て青森市PTA連合会と連携した「食育」をテーマとしたフォーラムをアピオあおもりにて開催し、95名が参加しました。

学識経験者の基調講演、子を持つ親や教師等によるパネルディスカッションを実施しました。

講 演：「いま、どのような食育が必要か、
なぜ、食育が求められるのか」

講 師：青森中央短期大学 学長 久保薫 氏



パネルディスカッション

【テーマ】

「現代の子ども達の食生活の現状をみての今後の課題は？」

【コーディネーター】

(株)セミナー青森 専任講師 吉田 登 氏

【パネラー】4人

児童・生徒の親 3人(家庭代表)

市内の小学校校長(学校・地域代表)

【助言者】

青森中央短期大学 学長 久保薫 氏



7 これまでの成果

- ・青森市食生活改善推進委員会及び青森市保健所と連携した「食育」をテーマとした料理教室を9回実施し、参加者総数は296人となった。
- ・青森市消費者の会及び東北農政局青森農政事務所と連携した「食育」をテーマとした料理教室を1回実施し、参加者は24人となった。
- ・青森市PTA連合会と連携した「食育フォーラム」の開催し、95名が参加した。

<参加者からの声>

- ・小・中・高生を持つ親が、食育に強い関心を持ってもらうための活動が必要
- ・できるだけ地産地消を心がけていきたい。
- ・食事バランスガイドを参考に、献立を考えていきたい。
- ・人間、生きていくためには食が一番大事であることを認識した。

8 課題・今後の構想

今年度は、青森市食生活改善推進委員会、青森市消費者の会、青森市PTA連合会と連携し事業を実施したが、今後は、食育の推進を幅広く進めていく観点から、他の団体とも積極的に連携していきたい。

9 助言者からのアドバイス

- ・地産地消を推進するには、地域の購買動向、消費嗜好などを調査して現状と問題を明らかにしてから取り組む。
- ・地元食材を利用した料理教室は、その食材についての生産情報等の説明があり、分かりやすい。
- ・地域の食材を使うことが、地域を知るきっかけ作りになる。
- ・地域で、地域の人と、地域のものを使って進める食育は継続しやすい。