

## プレスリリース

平成26年1月31日  
東北農政局

## 平成25年度「東北地域食育活動コンクール」の受賞団体の決定及び表彰式典の開催について

東北農政局は、平成25年度「東北地域食育活動コンクール」の東北農政局長賞等の受賞者を決定しました。  
また、受賞者の表彰式典を、平成26年2月19日（水曜日）に開催しますのでお知らせします。

## 概要

東北農政局は、地域に根ざした特色のある食育活動を持続的かつ効果的に実施し、優れた実績を上げた団体又は個人に対し、その功績を称え、これを広く周知し、優れた食育活動の展開を促すことを目的として、平成25年度「東北地域食育活動コンクール」を実施しました。（今回で10回目）  
この度、食生活向上分野、農林漁業体験分野、地場産活用・食文化継承分野の各分野毎に東北農政局長賞、東北地域食育推進協議会食育活動表彰審査部会長賞（以下、「部会長賞」という。）の受賞者を決定しました。

## 受賞団体

1. 食生活向上分野  
[東北農政局長賞]  
・ 洋野町食生活改善推進員協議会（岩手県九戸郡洋野町）  
  
[部会長賞]  
・ 賢和会「男の台所」古川塾（宮城県大崎市）  
・ 紫波町日詰公民館（岩手県紫波郡紫波町）
2. 農林漁業体験分野  
[東北農政局長賞]  
・ 弘前市立東目屋中学校（青森県弘前市）  
  
[部会長賞]  
・ 学校法人龍州学園 若草幼稚園（山形県酒田市）  
・ 仙北市立中川小学校（秋田県仙北市）
3. 地場産活用・食文化継承分野  
[東北農政局長賞]  
・ やませの郷食の技研究会（岩手県久慈地域）  
  
[部会長賞]  
・ JA秋田厚生連 平鹿総合病院 栄養科（秋田県横手市）  
・ カジキグルメ実行委員会（福島県いわき市）

## 表彰式典の開催

以下のとおり、表彰式典を開催します。

開催日時：平成26年2月19日（水曜日）13時30分～15時00分

開催場所：KKRホテル仙台 3階 朝日の間  
仙台市青葉区錦町一丁目8番17号 電話022-225-5201  
※会場案内図をご覧ください。

## 表彰式典の取材について

取材、カメラ撮影は可能です。報道関係者の席は参加者の席とは別に御用意するため、準備等がございますので、事前に社名、人数及び氏名等を記入の上、2月12日（水曜日）までにFAXで送付願います。（様式自由）  
なお、当日は受付で身分証等を提示していただきますので、あらかじめ御承知願います。（受付開始：13時00分～）

〈添付資料〉

- ・会場案内図
- ・受賞団体の概要

お問い合わせ先  
消費・安全部消費生活課  
担当者：伊藤、成田  
代表：022-263-1111（内線4072、4418）  
ダイヤルイン：022-221-6093  
FAX：022-217-8432

## 受賞団体の概要

### 【食生活向上分野】

#### ○東北農政局長賞

団体名：洋野町食生活改善推進員協議会（岩手県九戸郡洋野町）

活動名：食べて動いて今日も元気だなす！

～オリジナルバランス弁当で地域の健康づくりを～

活動期間：平成18年度～平成25年度（8年）

#### 活動概要

生活習慣病やメタボリックシンドロームの予防等を目的とした健全な食習慣の普及啓発のため、食事バランスガイドをベースにしたバランス弁当箱を活用して、ヘルシーレストランや栄養講習会を実施しています。ヘルシーレストランでは、参加者が、ヘルシーレシピを見てバランス弁当箱にバイキング形式で料理を実際に詰めて会食します。栄養講習会では、バランス弁当箱を活用して、塩分とカロリーに配慮した食事の指導等を実施します。

バランス弁当箱を使った食育活動は、大変わかりやすく、家庭においても実践しやすいことや、当該地域以外の地域へも普及できることが高く評価されました。

#### ○食育活動表彰審査部会長賞

団体名：賢和会「男の台所」古川塾（宮城県大崎市）

活動名：高齢男性の「食の自立」のための料理教室です

活動期間：平成19年度～平成25年度（7年）

#### 活動概要

高齢者男性の食の自立、仲間づくり、社会貢献のため、和食中心の調理実技や管理栄養士による栄養・健康講座を開催しています。また、田んぼを借りて蕎麦を栽培し、収穫後に蕎麦打ち道場を開催しています。

高齢化社会における食の自立が求められる中で、高齢者男性の自立を目指す活動であること、塾生の会費による自主財源で独自の活動に取り組んでいることが高く評価されました。

団体名：紫波町日詰<sup>ひづめ</sup>公民館（岩手県紫波郡紫波町）

活動名：わんぱくまつり

活動期間：平成6年度～平成25年度（20年）

#### 活動概要

日詰公民館が、日詰地区先人顕彰会、紫波町との共催で、紫波町名誉町民の養鶏家、橋本善太氏の功績を地域の子供達へ伝承する目的で、日詰小学校3年生を対象に、卵料理の学習や調理実習、食に関する講話等による「わんぱくまつり」を開催しています。食物の生産過程や流通、環境と食との関わりなど、食を通して総合的分野の学習も実施しています。

公民館が、小学校や地域住民などの地域の関係者と一体となって、平成6年から長期にわたって活動を続けていることが、高く評価されました。

## 【農林漁業体験分野】

### ○東北農政局長賞

団体名：弘前市立東目屋中学校（青森県弘前市）

活動名：リンゴづくりでひとづくり

活動期間：昭和22年度～平成25年度（67年）

#### 活動概要

全校生徒ひとりひとりが、それぞれ一本のリンゴの木を任せられ、春の人工授粉から収穫まで年間のほぼ全ての農作業に責任をもって取り組んでいます。この活動を通して上級生から下級生へ栽培技術を継承するなど、生徒がリーダー力や協調性を身につけるほか、思考・判断力、情報の取捨選択能力、表現力などを身につけることができます。また、近隣の小中学校にも農作業に参加してもらい、実業高校からは、絵入りリンゴ用シール作りの指導を受けるなど交流し、活動の幅を広げています。

この活動は、昭和22年から現在まで60年以上、数世代にわたり、生徒数の減少や地域の活動支援者の高齢化などの課題を克服して、地域に定着して長年継続されていることが、高く評価されました。

### ○食育活動表彰審査部会長賞

団体名：学校法人<sup>りゅうじゅう</sup>龍州学園 若草幼稚園（山形県酒田市）

活動名：「すくすく畑」の堆肥作りから野菜収穫まで

活動期間：平成15年度～平成25年度（11年）

#### 活動概要

住職である幼稚園園長が寺の墓地の供花を有効利用した堆肥を使い、園児と保護者が一緒に、約100坪の畑で野菜の有機無農薬栽培を実施しています。年間で30種類以上の野菜を育て、収穫したその場で、生あるいは炭火焼きで食べたりします。

幼稚園で堆肥作りや土作り、有機無農薬栽培を行うことは、農業体験の基礎的な事項を全て包括した優れた取組として高く評価されました。

団体名：仙北市立中川小学校（秋田県仙北市）

活動名：中川 元気 プロジェクト

活動期間：平成23年度～平成25年度（3年）

#### 活動概要

全校生徒が、約3アールの水田で、地域の方々に教えられながら田植えや稲刈り、はさがけを実施しています。秋には、4・5年生が秋田市へ出かけ、活動の様子や調べたことをまとめたパンフレット等を使いながら米を販売しました。

稲作体験を実施する学校は多い中で、販売は結構大変なため販売まで行う学校はあまりありません。栽培から販売までを取り組んでいることが高く評価されました。

【地場産活用・食文化継承分野】

○東北農政局長賞

団体名：やませの郷食の技研究会（岩手県久慈地域）

活動名：伝えたい！やませの郷、久慈の味

活動期間：平成14年度～平成25年度（12年）

活動概要

岩手県では、地域の食文化や郷土料理に関する知識や技術を次代へ伝承できる「岩手県食の匠」を認定しています。久慈地域の食の匠の方々が、平成14年6月に「やませの郷食の技研究会」を設立しました。地域住民や調理師免許取得を目指す高校生を対象にした郷土料理伝承会や講習会の実施、郷土料理レシピ集「伝えたい久慈の味」を作成・発表、レシピ料理を観光・飲食業や学校栄養士等へ振舞うなど、地域活性化に向けた郷土料理の活用を提案することにより、郷土料理の伝承等の活動を行っています。

やませの郷食の技研究会の郷土料理に関する積極的で広範な活動が高く評価されました。

○食育活動表彰審査部会長賞<sup>ひらか</sup>

団体名：JA秋田厚生連 平鹿総合病院 栄養科（秋田県横手市）

活動名：食事制限のある病気でも安心して食べられる伝統食のレシピ作成そして給食へ 横手野菜の一週間

活動期間：平成20年度～平成25年度（6年）

活動概要

病院給食に郷土の伝統食を取り入れるために、各疾病ごとのレシピを作成。病院の献立に地場産食材を用いた新たな料理を加えるために、地元の料理関連企画に積極的に参加して情報収集して、献立に取り入れるなど、伝統食継承、地場産食材活用の活動を行っています。

病院給食は、栄養計算をして献立を作るので、伝統食を取り入れたり地場産食材を使った献立にすることは、手間がかかり大変ですが、敢えて取り組んでいることが高く評価されました。

団体名：カジキグルメ実行委員会（福島県いわき市）

活動名：カジキ料理の新しい食文化としての普及と地域活性化

活動期間：平成22年度～平成25年度（4年）

活動概要

釣りでは馴染みのあるカジキは、料理の食材としてはあまり利用されていませんが、カジキ料理を新しい食文化として、いわき市から発信、普及・ブランド化して、まちおこしをすることを目標に、平成22年度から活動を開始しました。特に、東日本大震災後の平成24年度からは、復興の一助として、本格的に実施しています。カジキ料理コンテスト、カジキグルメMAPの発行、カジキの疲労回復成分の啓蒙活動、カジキグルメサミット等の活動を実施しています。

カジキを使った新しい食文化をいわきから提案したいという思いと地域の活性化への頑張りが高く評価されました。