



# 元気なふくしまっ子 ふるさとの農林漁業体験支援事業



## はじめに

福島県では平成27年3月に、「食を通して ふくしまの 未来を担う 人を育てる ～家庭、学校、地域が一体となった食育の推進～」を基本目標とする「第三次福島県食育推進計画」を策定し、食育に関する様々な施策を推進するとしたところです。

本計画に基づき、子どもたちが食育活動に参加する機会を拡大し、適切な食品を選択する力や家庭等における豊かな食生活を実践する力を養うため、県内の10団体に委託し、農林水産物等の生産、流通、販売、消費などの様々な「食」に関する体験や交流を主体とした食育活動を平成30年7月から本年1月にかけて実施しました。

今年度は、県内各地で延べ564人が参加し、地域の特産の野菜や果物、お米、魚、牛乳等を題材に農林漁業体験を行うとともに、実際に収穫した食材を使った調理・加工体験や、それらに携わる生産者や地元の方々との交流会を開催しました。

この事例集は、これらの取組の内容や成果について取りまとめたものです。参加した子どもたちの発見や変化、さらには、子どもたちの様子を目にした保護者の感想などから、生産から流通、消費に至るまで、本県農林水産物への理解の深まりが感じられました。

本県は、全国有数の米どころであるとともに、野菜や果物、常磐ものと称される新鮮な海産物など、多彩な農林水産物に恵まれております。県産農林水産物の魅力と生産者の思いや安全・安心のための取組が、今年度実施された体験活動を通じて、福島未来を担う子どもたちに伝える機会となり、併せて豊かで健康的な食生活を実践する手がかりになることを切に願います。

平成31年3月

福島県農林水産部長  
佐竹 浩

## 目次

|      |  |    |
|------|--|----|
| 事例1  | ふくしまの食再発見プロジェクト<br>リビング親子食育体験教室<br>株式会社福島リビング新聞社       | 1  |
| 事例2  | 触れて楽しい！食べておいしい！！学んでうれしい！！<br>親子「食」体験交流教室<br>株式会社エフエム福島 | 3  |
| 事例3  | 食育わくわくわ～くしょっぷ！！「ふくしまっ子げんき塾」<br>企業組合エフ・エヌ・シー            | 5  |
| 事例4  | 会津の魅力発見隊 見る・作る・食べる<br>会津よつば農業協同組合                      | 7  |
| 事例5  | 子ども八百屋さんプロジェクト<br>有限会社ドットネット                           | 9  |
| 事例6  | 旬なふくしまワクワク体験隊<br>株式会社ラジオ福島                             | 11 |
| 事例7  | 食育・健康維持増進事業<br>ネーブルシティかしま(いわき鹿島商店事業所会)                 | 13 |
| 事例8  | 食べる、耕す、考える。ふくしま二本松東和 食と農の親子塾<br>あぶくま農と暮らし塾             | 15 |
| 事例9  | ふくしまのいいところ再発見！あぐり名物体験ツアー<br>公益財団法人星総合病院                | 17 |
| 事例10 | 野菜畑でFood Camp！<br>株式会社孫の手                              | 19 |

# ふくしまの食再発見プロジェクト リビング親子食育体験教室 株式会社福島リビング新聞社

## 活動概要

海苔製造工程の見学や有機農法で育てた野菜の収穫体験、料理教室を通して作る楽しさや食べるおいしさ、県産農林水産物について知識を学び、理解を深めた。

## 取組内容

### 1 海苔工場見学と調理体験

日時：平成30年8月20日（月）

9：00～16：00

場所：サンエイ海苔工場、相馬市社会福祉センター（相馬市）

参加者：26名（うち子ども13名）

内容：海苔製造工程の見学と松川浦産海苔の特長や安全・安心の取り組みについて学びました。

調理体験では、ほっき貝をさばいたほか、松川浦産海苔を使用したあおさ汁やメヒカリの唐揚げを作りました。

また、実際に松川浦で水揚げされた魚に触れる「お魚タッチ」といった活動を行いました。



海苔工場の見学



お魚タッチの様子

### 2 夏野菜の収穫体験とお好みピザづくり

日時：平成30年9月16日（日）

8：45～15：00

場所：ななくさ農園、ふくしま農家の夢ワイン（二本松市）

参加者：26名（うち子ども13名）

内容：有機野菜の栽培や県産野菜の安全・安心の取り組みについて学んだ後、ミニトマト、インゲンの収穫体験を行いました。

また、収穫した野菜を盛りつけたピザを作りました。

生産者・関元弘氏と地域おこし協力隊・樋口陽子氏に福島県で収穫される野菜の美味しさや、放射能について講話して頂き、参加者による意見や感想の発表を行いました。



収穫体験



ピザづくり

## 活動成果

- 海苔の収穫時期や水揚げされる魚種などを学び県産海産物への知識を深めた。
- 子どもたちは自分で調理して食べることで県産農林水産物や調理に興味を持ち、また自宅で料理の手伝いをするようになるなど関心が高まった。
- 講話や見学を通して、生産者の取組や思いを親子で共有し、県産農林水産物のおいしさを実感するとともに、放射能に対する正しい理解を深め、購入意欲が高まった。

### 参加者の声

- ◇ 福島県で採れる魚は、他県よりも厳しい基準を通過して市場に出ていることを知り安心して選ぶことができるようになった。
- ◇ 海苔は海産物ということもあり敬遠していましたが、きちんと放射性物質の測定が行われ、安全・安心なものが流通していることを知ることができた。
- ◇ ホッキ貝を初めてさばいたが、1枚さばくだけでも思ったよりも時間がかかり、ほっき飯になるまでがとても大変なことだと思った。食のありがたみを知った。
- ◇ 地元産、旬の野菜は、見た目以上にとてもおいしいことを実感した。
- ◇ 生産者の苦労を思うと、できるだけ地元産のものを買うようにしたいと思った。
- ◇ 子どもが野菜を収穫するまでにかかなりの手間や日数がかかることを理解し、食事を残さないように頑張るようになった。

## 取組に当たって工夫した点

- 生産者や流通業の方より直接県産農林水産物の魅力や安全性をお話ししていただくとともに、製造工程見学や収穫、調理の体験を通してより流通から消費の過程を親子で学べるようにした。
- 事後レポートとして、当日の内容をリビング新聞本紙、ブログにて発信し周知した。

## 今後の活動に向けて

- 募集人員を超える応募があり、関心の高さがうかがえた。今後も継続実施し、県産農林水産物の安全性とおいしさを親子で学べる機会としていきたい。

## 事業実施団体

団体名 株式会社福島リビング新聞社  
住 所 郡山市清水台1丁目3-8 (郡山支社)  
電 話 024-934-6120  
FAX 024-934-7231

触れて楽しい！食べておいしい！！学んでうれしい！！

## 親子「食」体験交流教室

株式会社エフエム福島

### 活動概要

生産者と交流しながらの桃の収穫体験や、乳搾り体験、収穫した果実や生乳を取り入れた親子の料理体験を実施しました。

### 取組内容

#### 1 親子で桃収穫と料理体験

日 時：平成30年8月18日（土）

10:00～15:00

場 所：みちのく観光果樹園、福島ガスショールームプロメ（福島市）

参加者：37名（うち子ども22名）

内 容：桃の収穫体験を行い、福島県が全国に誇る桃についてクイズを織り交ぜながらその特長や農作業の大変さを学んだほか、桃を使ったマスカルポーネ等のお菓子作りをしました。また、生産された桃をはじめ、農産物の安全・安心の取組について学習しました。



桃を使った料理体験

#### 2 親子で乳搾り体験と料理体験

日 時：平成30年12月22日（土）

10:00～16:00

場 所：柚原ファーム、道の駅南相馬 調理実習室（南相馬市）

参加者：19名（うち子ども10名）

内 容：牛の乳搾り体験と牛乳を用いたクレープ作り教室を実施しました。

また、柚原友加津氏より南相馬地域の生乳の衛生管理・安全性や商品をお店へ卸す際の検査方法について学び、搾りたての生乳を試飲しました。

料理体験では、クリスマスにちなんで牛乳をたっぷり使ったクレープ作りを行いました。



リスクコミュニケーション活動



乳搾り活動

## 活動成果

- 収穫体験・料理体験を通して生産から流通、消費の過程を知ることができ、生産者の努力や想いを直接知る機会となった。
- リスクコミュニケーション活動を通して、福島の食について改めて学ぶことができる機会となった。
- 果物や牛乳のお菓子の調理の仕方など、参加者が新しい知識を得る機会となった。

## 参加者の声

- ◇ 桃のクイズが楽しかった。モニタリングのHPを知らなかったので参考になった。
- ◇ 桃農家さんの震災後からの販売方法の転換など体験談が聞いてよかった。6～11月まで桃ができると聞いて驚いた。
- ◇ 桃の生育過程など説明がとても分かり易かった。
- ◇ 四季を通じて食体験企画を実施してほしい。
- ◇ 家だとどうしても子どもとキッチンに立つと「忙しいのに！危ない！」と口ばかりだしてしまっとうるさく言うてしまうが、今回の企画は、アナウンサーとスタッフの皆さんに色々とお気遣いをいただき安心して子どもに調理を任せることができたので、親にとっても子どもにとってもよかった。

## 取組に当たって工夫した点

- 子どもを中心とした活動ではあるが、参加した保護者からも「勉強になった」と感じてもらえるよう生産者に登場してもらいイベントを実施した。
- リスクコミュニケーション活動では、子どもにも分かり易い内容で伝えられるようにし、併せて意見交換を行うことで、講師と参加者が一体となって食品の安全性に関するリスクについて相互理解を深めることができた。

## 今後の活動に向けて

- 今後は、漁業関連の体験も視野に入れて実施していく。
- 子どもたちの元気な声や感想を中心に、収録した内容をニュース番組で紹介していく。

## 事業実施団体

|     |                     |
|-----|---------------------|
| 団体名 | 株式会社エフエム福島（担当 福島支社） |
| 住所  | 福島市栄町6-6ユニックスビル7階   |
| 電話  | 024-522-9000        |
| FAX | 024-522-9100        |

# 食育わくわくわ〜くしょっぽ!!「ふくしまっ子げんき塾」 企業組合エフ・エヌ・シー

## 活動概要

収穫体験や乳搾り体験等を通じて、食の大切さを考えるとともに、県産農産物の魅力や安全性、放射能に関する正しい知識等を学びました。

## 取組内容

### 1 稲刈り体験ともちつき体験

日時：平成30年9月29日（土） 参加者：20名（うち子ども11名）  
場所：（有）うねめ農場ほ場、河内ふれあいセンター（郡山市）  
内容：鎌を使って手刈りによる米の収穫ともちつき体験を行い、郷土食「キャベツもち」をはじめ、あんこもち、納豆もち、きなこもち、つゆもち、じゅうねんもちを作り、バイキング形式で食事交流会を行いました。また、地元食材の流通に関する講話を聞き、理解を深めました。



もちつき体験

### 2 りんご収穫体験と料理教室

日時：平成30年10月6日（土） 参加者：28名（うち子ども16名）  
場所：こまつ果樹園ほ場、須賀川市東公民館（須賀川市）  
内容：りんごの収穫体験と収穫したりんごを使った「りんごの豚肉巻き」等の料理を作り、食事交流会を行いました。また、地元食材の流通やりんごの品種や農作業に関する講話を聞き、理解を深めました。



りんごの収穫体験

### 3 稲刈り体験と料理教室

日時：平成30年10月13日（土） 参加者：24名（うち子ども15名）  
場所：ステキな農園ほ場、西郷村文化センター（西郷村）  
内容：鎌を使って手刈りによる米の収穫と地元食材を使い、世界各地のお米を使った料理（ジャンバラヤ等）を作り、食事交流会を行いました。また、収穫したお米が食卓にのぼるまでの過程について講話を聞き、理解を深めました。



稲刈り体験

### 4 乳搾り体験と料理教室

日時：平成30年11月11日（日） 参加者：15名（うち子ども9名）  
場所：ファームつばさほ場、鮫川村公民館（鮫川村）  
内容：「ジャージー牛」の搾乳やカッテージチーズ作り体験を行ったほか、鮫川村の特産品を使った「じゅうねんチーズドレッシング」等を作り、食事交流会を行いました。また、酪農作業や牛乳・乳製品の流通に関する講話を聞き、理解を深めました。



乳搾り体験



## 活動成果

- 農業や調理など実際に「体験」をしながら食の大切さなどを学んでもらえた。
- 生産者等との交流を通じて、県産農産物の魅力や安全性などを学ぶ機会となった。
- イベント参加後、家庭で、食材や料理など「食」に関する会話などが増えた。

### 参加者の声

- ◇ 子どもが田んぼを見るともち米が餅になるまでの説明をしてくれるなど、農業や地元の料理（郷土食）に興味を持ってくれるようになった。
- ◇ 自分で食べるりんごを自分で収穫して、自分で料理して味わうという貴重な体験ができてとても良かった。
- ◇ 稲刈り体験や地元のお米を使ったお料理会を通じてお米の品種や産地、食べ方などに興味を持つようになった。また地元産のお米をたくさん食べるようになった。
- ◇ 酪農の大変さが聞けて、牛乳やチーズなどもっと大切に、感謝して食べようと思った。

## 取組に当たって工夫した点

- 「畑から食卓まで」といった「食の一貫性がある体験型研修」に重点をおいた。
- 地元の郷土食や食文化、地元食材の様々な活用方法などを学んでもらう内容とした。
- 参加者や講師(生産者)、スタッフが一体となって参加・運営できる雰囲気作りをした。
- イベントを地元の新聞に掲載することで、活動内容を広く周知した。

## 今後の活動に向けて

- 「畑から食卓まで」といった一貫性のある食育活動を進めていきたい。
- 県内の様々な生産者と、いろいろな食材を用いた食育推進イベントを行い、福島県の農業や食材の魅力を広く発信できる活動を進めていきたい。

## 事業実施団体

|     |                 |
|-----|-----------------|
| 団体名 | 企業組合エフ・エヌ・シー    |
| 住所  | 郡山市片平町字新蟻塚133番地 |
| 電話  | 024-900-6247    |
| FAX | 024-900-6247    |

# 会津の魅力発見隊 見る・作る・食べる

## 会津よつば農業協同組合

### 活動概要

会津産の大豆を使用した手作り味噌や会津の野菜に関する勉強会、放射能検査の見学等を通じ、普段口にする農産物への新たな発見や理解を深めました。

### 取組内容

#### 1 米粉製造の見学、みそ作り、調理体験

日 時：平成30年11月17日（土）

8：00～13：00

場 所：JA会津よつば西部営農センター、  
JA会津よつば米粉加工施設、  
JA会津よつば本店調理室（会津若松市）

参加者：25名（うち子ども17名）

内 容：JAの営農指導員より、会津丸茄子や真渡瓜等会津の伝統野菜について、生産から販売に至る過程を学習しました。

また、米粉の製造過程を見学し、米粉の利用方法について理解を深めました。

地元で収穫された農産物の放射能検査について、実際に検査機器を起動し、どのように検査が行われるかや農産物の安全・安心の取組について学習しました。

本店調理室では、会津産大豆を使用した味噌作りを行ったほか、会津産コシヒカリを使用しておにぎりを作り、味噌汁と一緒に味わいました。



地元野菜についての学習



米粉の製造過程見学



味噌作りの様子



調理体験

## 活動成果

- 参加者が会津平坦地と会津山間部の農業形態の違いを理解することができた。
- 参加者が会津野菜の特徴や、独特の農業文化に触れることができた。
- 普段は何気なく食べている農産物に対しての農家の努力や想いを伝えることができ、参加者も会津産農産物に対して深い愛着を持つことができた。

### 参加者の声

- ◇ 会津にはたくさんの伝統野菜があることに驚いた。
- ◇ 県内外の多くの方に会津の美味しい農産物を知って、食べてもらいたいと思った。
- ◇ 放射能検査には手間と時間がかかることを改めて実感した。また、安全・安心な野菜が消費者のもとに届いていることがわかった。
- ◇ 地元ならではの野菜をもっと食卓に登場させるように意識しようと思った。
- ◇ 毎日の食事の際に、「これはなに？」と知らない食材に興味を持つようになった。

## 取組に当たって工夫した点

- 子どもたちが興味・関心を持つようなプログラムにした。
- 親子、子ども同士、親同士のコミュニケーションができるようなカリキュラムとした。
- 会津地域の伝統野菜等、地域に根付く食文化にふれる機会を設けた。

## 今後の活動に向けて

- 会津の伝統的な食文化に触れてもらい、理解を深めることができるカリキュラムを作りたい。
- 会津の食や野菜に関心をもってもらえるよう、収穫から消費までの過程を体験でき、子どもが楽しんでもらえるような事業としたい。
- 会津地域の小中学校や関連団体との連携をとり、本事業のような食育活動が地域全体に広がるような活動にしていきたい。

## 事業実施団体

|     |                           |
|-----|---------------------------|
| 団体名 | 会津よつば農業協同組合（担当 園芸直販部 直販課） |
| 住所  | 福島県会津坂下町字東南町裏甲3985-1      |
| 電話  | 0242-83-3981              |
| FAX | 0242-83-2844              |

# 子ども八百屋さんプロジェクト 有限会社ドットネット

## 活動概要

県産農産物に対する安全・安心の取組について理解を深めるとともに、収穫体験や調理体験、販売活動等を通して、生産から消費までの過程を学びました。

## 取組内容

### 1 収穫体験、調理体験

日時：平成30年9月8日（土）7：30～12：30

場所：ドットネットほ場（会津若松市）

参加者：21名（うち子ども13名）

内容：きゅうり、ミニトマトや枝豆の収穫をし、野菜ができるまでの大変さなどを学びました。調理体験では、収穫した野菜を使用してカレーを作り美味しくいただくことができました。また、県産農産物に対して行われている放射性物質の検査について、紙芝居を用いて学習しました。



収穫体験

### 2 販売体験、振り返り学習

日時：平成31年1月19日（土）9：30～16：30

場所：道の駅あいづ 湯川・会津坂下（湯川村）

参加者：17名（うち子ども15名）

内容：キャベツ、ニンジン、白菜等地元で収穫された野菜の販売を行い、お客様とのふれあいの中で、地元の野菜の特長、販売の大変さや喜びを知ることができました。また、ファシリテーターを活用し、今までの活動についての感想、反省等を含めた振り返り学習を行いました。



販売体験



振り返り学習の様子

## 活動成果

- 子どもたちが自ら野菜を収穫から調理まで行うことで、地元野菜のおいしさや収穫することの喜び・大変さを学んでもらえることができた。
- 販売体験では、はじめは自信なさそうしていた子どもたちが、慣れるにつれて積極的に大きな声でお客様へ声掛けできるようになったとともに、地元の野菜のおいしさ等を自分の言葉で他者に伝えることができ、販売することの大変さや喜びを学ぶことができた。

### 参加者の声

- ◇ 食事の時に野菜の話がでるようになった。
- ◇ 食べ物に感謝して食べるようになった。
- ◇ 買い物に行くと「これは会津産？どこの？」と産地を意識するようになった。
- ◇ 野菜販売を通じて、改めて食の大切さを感じたようで、家で手伝いをしてくれるようになった。

## 取組に当たって工夫した点

- 子どもたちが中心となり、自分で考えながら行動できるように工夫した。
- 収穫から調理、そして販売への一連の流れの中で、親子・子供同士・親同士のコミュニケーションが取れるようにした。
- 食の安心・安全について、子どもたちが理解しやすいように紙芝居形式で説明した。

## 今後の活動に向けて

- 親子での体験の機会を今後も増やしていきたい。
- 会津の伝統や食文化を身近に感じ、理解を深めることができるプログラムを作りたい。

## 事業実施団体

団体名 有限会社ドットネット  
住 所 会津若松市駅前町8-1 2F  
電 話 0242-85-6735  
FAX 0242-85-7088

# 旬なふくしまワクワク体験隊

## 株式会社ラジオ福島

### 活動概要

旬な農産物の収穫体験、試食などを通して県内農産物の安全性や生産者の取組などを学んだ。実施の様様を生放送でレポートし、県産農産物の安全・安心への取組や魅力を広く発信した。

### 取組内容

#### 1 里芋とトマトの収穫体験と野菜バーベキュー

日時：平成30年10月14日（日）

10：15～15：00

場所：ワンダーファーム、ファーム白石（いわき市）

参加者：19名（子ども11名）

内容：里芋収穫体験及びトマト収穫体験、いわき市産農産品を使った野菜だけのバーベキューを実施しました。

また、ファーム白石の白石長利氏により農産物の安心・安全のための取組、消費者が注意すべき点などについて学習しました。当日の様様は、生放送番組「サンデーランキング」内で放送しました。



里芋の収穫体験

#### 2 有機米の精米体験と「道の駅あいづ湯川・会津坂下」の見学

日時：平成30年11月25日（日）

10：00～15：30

場所：すとう農産ほ場（会津若松市）、

道の駅あいづ 湯川・会津坂下（湯川村）

参加者：9名（子ども4名）

内容：米の精米過程を体験したほか、すとう農産が取り組む合鴨農法で使うアイガモの餌やりなどを通して有機農法や食の安全への取組について理解を深めました。

また、道の駅あいづ湯川・会津坂下を訪問し、地域の生産物や会津地域の特産品などについて学習しました。

当日の様様は、生放送番組「サンデーランキング」内で放送しました。



合鴨農法の見学



生産者との交流会の様子

## 活動成果

- 里芋の収穫体験や、厳重に管理された環境で生産されるトマトの見学等、生産の現場を実際に体験することで、生産者の苦労や食の安全への取組を理解することができた。
- 有機栽培、アイガモ農法について体験することで年間を通じた生産体制、流通への取組など体験を通して学んだ。

### 参加者の声

- ◇ 産地の近くで買うと、美味しいものが新鮮に買えることがわかった。
- ◇ 農業の苦労を知ること、食べ物に対する感謝の気持ちを農家の方々に対する尊敬の気持ちがより強くなった。
- ◇ 有機農法で米や野菜を作るのは大変な苦労があることを知った。
- ◇ スーパーで買い物する際に「無農薬」「減農薬」「有機」と表示されているものに関心を持つようになった。

## 取組に当たって工夫した点

- 農産物に実際に触れてもらう体験を取り入れた。特に調理や試食にあたって、素材の味を味わってもらえるように野菜だけのバーベキューを実施したほか、参加者自身で精米した米を自分でおにぎりにして食べるなど工夫した。
- 参加者以外にも広く事業を周知し、共感してもらえるように当日の活動の様様をラジオのワイド番組と連動して、生放送の中でレポートを伝えるようにした。

## 今後の活動に向けて

- 今回は実施時期が農閑期に当たっていたが、今後は年間を通して県内農産物の良さを知ってもらえるような体験活動を行いたい。
- 生産者の苦労や思いを理解した上で、直売や軽トラ市のような取組も行いたい。

## 事業実施団体

|     |              |
|-----|--------------|
| 団体名 | 株式会社ラジオ福島    |
| 住 所 | 福島市下荒子8      |
| 電 話 | 024-531-4320 |
| FAX | 024-531-4329 |

## 食育・健康維持増進事業 ネーブルシティかしま（いわき鹿島商店事業所会）

### 活動概要

地場野菜を用いた食育に関する事業を実施し、食と農業の大切さを学ぶ場を提供するとともに卸売市場を見学し、流通に関する知識を深めました。

### 取組内容

#### 1 トマト収穫体験、サラダ作りと卸売市場見学

日 時：平成30年10月6日（土）

8：30～15：00

場 所：いわき市中央卸売市場、  
かしまコミュニティホール、  
ワンダーファーム（いわき市）

参加者：39名（子ども26名）

内 容：いわき市中央卸売市場の役割とせりの様子をビデオで学習したほか、市場内の見学を行い、野菜の流通に関するお話を聞きました。

また、いわき魚類株式会社のおさかなマイスターからいわきで採れる魚についてお話を聞きました。

このほか、地域の栄養士からバランスの良い食事のとり方や県農林水産物の安全安心の取組についてお話を聞き、地場野菜のトマト・レタス・キュウリ・水菜を使ってサラダを作りました。

ワンダーファームでは、トマトの収穫体験を行い、様々な色や形をしたトマトがあることを学びました。



いわき市中央卸売市場の見学



調理体験



トマトの収穫体験



## 活動成果

- 中央卸売市場を見学することで、流通の仕組みや安全への取組を学ぶことができ、安心して地元産の海産物を購入することができるという意識付けができた。
- 親子で参加することにより、普段から口にする食べものに対する関心が家族の中で高まるきっかけをなった。
- 身近にある野菜を収穫する喜びを味わうことができた。

### 参加者の声

- ◇ 流通に関しての知識が深まった。たくさんの人の思いが食べものに込められていることを改めて確認できた。
- ◇ 中央卸売市場の内部は、普段見ることがないので良い機会になった。
- ◇ 普段食べている食べ物はどのように流通しているのか、地元の方々のいろいろな役割があって自分たちのもとにたどり着いていることを知ることができた。
- ◇ 魚・野菜はたくさんの人たちが関わって私たちの食卓に届いているということを知り、感謝の気持ちを忘れずに食べなければいけないと思った。

## 取組に当たって工夫した点

- 多くの子ども達に参加してもらえるように、学校行事等を考慮して日程を決めた。
- いわき市やいわき市教育委員会から後援を受け、市の教育関連施設・災害公営住宅等にポスター掲示・チラシ配布を実施した。
- 地元の医療・福祉機関と連携して、管理栄養士による食育講座を開いた。

## 今後の活動に向けて

- 地域の人材を活用し、いわきならではの食材を使った料理教室等の実施を検討していきたい。

## 事業実施団体

|     |                         |
|-----|-------------------------|
| 団体名 | ネーブルシティかしま（いわき鹿島商店事業所会） |
| 住所  | いわき市鹿島町久保一丁目12-10       |
| 電話  | 0246-58-6139            |
| FAX | 0246-58-6139            |

# 食べる、耕す、考える。ふくしま二本松東和 食と農の親子塾 あぶくま農と暮らし塾

## 活動概要

収穫体験や調理体験、地元の生産者との交流等を通じて、参加者が農や食への関心を高めるとともに、県産農産物の魅力や安全性、放射能に関する正しい知識を学んだ。

## 取組内容

### 1 直売所・農産物の放射能検査見学、野菜収穫体験、調理体験

日 時：平成30年9月29日（土）

11：30～17：00

場 所：道の駅ふくしま東和、ななくさ農園（二本松市）

参加者：35名（うち子ども27名）

内 容：「道の駅ふくしま東和」内の直売所にて、地元の農産物を安心して食べてもらうための取組について説明をうけ、実際に使用されている放射能測定器の見学をしました。また、有機農業について学習し、有機農法で栽培されたインゲンを収穫しました。その後、地元産小麦をつかったナンを作り、地元産野菜と併せてカレーと一緒にいただきました。



インゲンの収穫体験

### 2 りんご収穫、りんごジュース作り体験、ピザ調理体験

日 時：平成30年11月17日（土）

12：00～16：30

場 所：羽山りんご園、ふくしま農家の夢ワイン（二本松市）

参加者：26名（うち子ども19名）

内 容：減農薬・減化学肥料で栽培されたりんごの収穫を行い、収穫したりんごを使ったジュース作り体験や地元産小麦や野菜を使ったピザ作りを行いました。また、地元の堆肥センターが行う安全・安心な農業のために行っている取組について学習し、堆肥を使った土でほうれん草の種まきを行いました。



ピザづくり



ほうれん草の種まき

## 活動成果

- 農業や調理体験を通して地元産の野菜に親しみや関心を持つことで、家庭において野菜をすすんで食べるきっかけとなった。
- 食品の放射能測定現場や直売所を訪れたり、堆肥づくりをされている方の話を聞くことで、地元で安心して食べられる農産物が提供されていることへの理解が深まった。

## 参加者の声

- ◇ いつも食べている食べ物に関心を持つようになり、いろいろ質問するようになった。
- ◇ 調理に興味が出てきたようで、手伝いをしてくれるようになった。
- ◇ 一生懸命農家の方が仕事をしているのを見て、感謝をして食べ物を食べるようになった。
- ◇ 子どもに新鮮で収穫したての食べ物を食べさせたいと思った。
- ◇ 地元の野菜や果実は安くおいしいので、これからも食べていこうと思った。
- ◇ 一つ一つ野菜の放射能検査をして、安心・安全なものを食べさせてくれる農家さんに対して、尊敬と感謝の気持ちが深まった。

## 取組に当たって工夫した点

- 体験で使用する食材は地元産のものにこだわり、収穫した野菜だけでなく、ナンやピザづくりにも地元産の小麦を使用した。
- 幅広い年齢層の子どもたちが楽しみながら学べるよう、リスクコミュニケーション活動においてクイズを取り入れた。
- 首都圏の親子の参加も募り、広域交流と風評払拭の機会になるようにした。

## 今後の活動に向けて

- 今回は収穫中心の体験であったが、さらに農業への関心を高められるよう、野菜が育つ過程を継続して体験できる内容としたい。
- 今後は体験や見聞きした内容を子どもたちでまとめたり発表したりする時間も取り入れ、より理解を深める機会を提供していきたい。

## 事業実施団体

団体名 あぶくま農と暮らし塾  
住 所 二本松市木幡字白石181-1  
電 話 0243-24-8170  
FAX 0243-24-8172

# ふくしまのいいところ再発見！あぐり名物体験ツアー 公益財団法人星総合病院

## 活動概要

収穫体験や調理体験等を通して、農産物の安心・安全のための取組を理解し、食べ物や食事の大切さを学びました。

## 取組内容

### 1 かつらお☆あぐり名物体験ツアー

日時：1回目 平成30年8月4日（土）8：45～16：30

2回目 平成30年12月22日（土）8：30～16：30

場所：葛尾村復興交流館ほか（葛尾村）

参加者：1回目 17名（うち子ども12名） 2回目 30名（うち子ども22名）

内容：地域の方と一緒にじゅうねんの芯止めやそばの種まきの農業体験を行い、じゅうねんだレを使ったサラダを作ったほか、12月には8月の回で種をまいたそばを収穫し、そば打ち体験を行いました。

### 2 ほしくまあぐりキッズツアー

日時：1回目 平成30年7月28日（土）8：30～14：00

2回目 平成30年11月17日（土）8：30～14：00

場所：郡山市内のほ場、大町キッズベース（郡山市）

参加者：1回目 24名（うち子ども16名） 2回目 19名（うち子ども10名）

内容：ミニトマトとナスの収穫体験や野菜を安心して食べてもらうための放射能検査について学習したほか、ニンジンを使った郷土料理の調理体験を行いました。あわせて、夏に4色ニンジンの種をまき、秋に収穫をしました。活動を通してニンジンに関する理解が深まりました。



調理体験

### 3 熱血農家体験ツアー

日時：1回目 平成30年7月21日（土）8：45～13：30

2回目 平成30年12月28日（金）8：30～14：00

場所：設楽農園ほか（須賀川市）

参加者：1回目 18名（うち子ども13名）

2回目 22名（うち子ども17名）

内容：夏野菜のきゅうりと冬が旬のねぎについて収穫や調理体験を行ったほか、それぞれの野菜の栽培、特長や地元での美味しい食べ方について学習しました。



ねぎの収穫体験

## 活動成果

- 子どもたちが野菜の苗植えから収穫まで、一連の農業体験をすることで野菜の生長を学習し、農作業の大変さや楽しさ、新鮮野菜・旬野菜のおいしさを理解できた。
- 調理教室を行うことで、包丁や火を使った料理を体験し、食事を作る人への感謝の気持ちが養われた。
- 様々な活動を通して、地域や年齢を超えた子どもの交流や、親子が触れ合う機会を持たた。



## 参加者の声

- ◇ 実際に畑に行き、収穫体験して生産者の話を聞くことで、野菜を買うときや調理するときに「たくさんの方が大変な思いをして作っているんだな」と感謝しながら食べるようになった。
- ◇ きゅうりを収穫するまでに水がたくさん必要なことや、農業は素晴らしい仕事だと知ることができた。農作物に対しての見方が変わった。
- ◇ 初めてのにんじんの収穫体験で、豊富な色の種類やにんじんが何股にも分かれるなどとても勉強になった。
- ◇ 地元産の野菜に行われている安全・安心の取組について学び、安心して食べられることを知り、以前よりたくさん食べるようになった。

## 取組に当たって工夫した点

- 同じ地域で2回ずつ開催することで、野菜やそばの種植えから収穫までを一貫して体験することができ、生産・収穫・流通についてより理解できるよう工夫した。
- 東日本大震災の被災地域を訪問することで、被災地域の現状や復興への取組、現地の農林業に関する理解を深めてもらえるようにした。
- 新聞社と連携して、体験の様子や食育に関する取組を記事にして報道してもらうことで、多くの人に周知をするようにした。

## 今後の活動に向けて

- 継続して農業体験や調理体験を開催し、県産農産物に対して行われる安心・安全の取組について理解を深めるとともに、野菜などを題材にして健康に欠かせない栄養などについても学習していきたい。

## 事業実施団体

|     |                  |
|-----|------------------|
| 団体名 | 公益財団法人星総合病院      |
| 住所  | 郡山市向河原町159番1号    |
| 電話  | 024-983-5511 (代) |
| FAX | 024-983-5246     |

# 野菜畑で Food Camp !

## 株式会社孫の手

### 活 動 概 要

生産者と交流しながらなめこの栽培工場の見学や野菜の収穫体験を行うとともに、調理体験や食の安全について学ぶリスクコミュニケーション活動を実施しました。

### 取 組 内 容

#### 1 なめこ栽培の見学、野菜の収穫体験、調理体験

日 時：平成30年11月18日（日）

10：00～14：00

場 所：鈴木農園（郡山市）

参加者：48名（うち子ども27名）

内 容：鈴木農園でなめこの栽培工場を見学し、畑で「郡山ブランド野菜」のあこや姫（かぶ）の収穫を体験しました。併せて、なめこやかぶができるまでの過程や生産者の努力について理解を深めました。調理体験では、収穫したかぶやなめこ、地元の野菜を使用して、サラダや春巻きを作り、盛りつけを工夫して美味しくいただくことができました。リスクコミュニケーション活動では、食育実践サポーターや生産者との質問や意見交換を交えながら、栄養バランスの大切さや、地元の農産物を安心して食べてもらうための取組について学びました。



かぶの収穫体験



調理体験



リスクコミュニケーション活動

## 活動成果

- 生産の現場を実際に見聞きすることにより、農産物を育てるための時間、労力や創意工夫、安心への取組などの話に触れることで、食べ物に対する感謝や粗末にしない心、安心感を新たに確認する機会となった。
- 野菜を収穫する喜びを知り、野菜を作ることへの興味や新鮮なものの別格の美味しさに気づく機会となった。
- 鮮度の大切さを実感することにより、なるべく地元のもの、知っている生産者のものを選ぶようになった。また、収穫された農産物に放射能検査が行われていることを知り、県産農産物は安全なものであるとの認識を持つことができた。

## 参加者の声

- ◇ 生産者の努力で美味しく体に良いものがつくられるのだと思った。
- ◇ 収穫してすぐに食べるという経験が少なかったが、野菜を苦手としていた子どもが生野菜を食べ、改めて新鮮なものの味は格別だと知ることができた。
- ◇ 生産者が農作物を我が子のように大切に扱っている様子を見て、今まで捨てていた皮や葉の部分も料理に使うようになった。
- ◇ 普段の生活で食べ物を粗末にしなくなった。
- ◇ 野菜を収穫する喜びを知り、野菜を作ることに関心を持った。

## 取組に当たって工夫した点

- 初冬の屋外での開催ということで、寒さ対策を入念に準備した。
- 質問を投げかけるなど子どもたちに発言の機会を与えるようなリスクコミュニケーション活動とした。

## 今後の活動に向けて

- 季節や場所を変えて、より多くの生産者との交流の機会を増やしたい。
- 今回の事業で使用したフードカート（キッチンカー）の活かし方をもう少し工夫したい。

## 事業実施団体

|     |                 |
|-----|-----------------|
| 団体名 | 株式会社孫の手         |
| 住所  | 郡山市安積町長久保 1-2-7 |
| 電話  | 024-945-1313    |
| FAX | 024-945-1324    |



福島県農林水産部農産物流通課  
〒960-8670 福島市杉妻町2番16号  
電話 024-521-7354  
FAX 024-521-7942  
<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035a/>



ふくしまから  
はじめよう。

Future From Fukushima.