



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

広大な県土と豊かな自然を有する福島県は、お米、野菜、果物、畜産物、海産物など、それぞれの地域の特色を生かした多彩で魅力的な農林水産物に恵まれています。これを支える生産者の方々の思いや安全・安心のための取組などを子どもたちに伝えていくことは、健全な心身を培い豊かな人間性を育てていく上でとても大切です。

こうしたことから本県では、平成27年3月に「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しており、計画に基づく取組の一つとして、平成26年度から子どもたちが農林水産物の収穫や販売、加工などを体験しながら「食」の大切さを学ぶ「ふるさとの農林漁業体験支援事業」を実施しています。

今年度は、新型コロナウイルス感染症により、普段の授業や学校行事など、子どもたちの生活にも大きな影響をもたらしましたが、そのような中でも、様々な感染症対策を講じながら、7つの団体が県内各地の農林水産物を題材に、収穫体験やその食材を使った調理・加工体験、それらに携わる生産者や地元の方々との交流などの農林漁業体験を実施しました。

実施後のアンケートには、「生産者の努力や情熱を知ることができた」、「子どもが食べ物の産地に興味を持つようになった」、「福島県の農林水産物や食に関する理解が深まった」などの回答をいただき、新しい生活様式の下、効果的な事業を実施できたのではないかと感じています。

ふくしまの未来を担う子どもたちが、この取組をきっかけに、食に対する感謝の心を持ち、将来にわたって健全な食生活を送ることを心から願っています。

令和3年3月

福島県農林水産部長
松崎 浩司

目 次

親子で学ぶ福島食育体験ツアー 株式会社郡中トラベル	1
来て、見て、あ・い・づ！ 地元生産者とふれあい学ぶ！ ☆食育学習バスツアー☆♪ 会津トラベルサービス株式会社	3
子ども農業大使育成事業 有限会社ドットネット	5
旬なふくしまワクワク体験隊2020 株式会社ラジオ福島	7
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	9
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	11
ふくしまミラツクProject 福島カラー印刷株式会社	13
参加者アンケートまとめ	15

親子で学ぶ福島食育体験ツアー

(県中地域) 実施日：令和2年11月 1日 18名(子ども11名) 参加
(いわき地域) 実施日：令和2年10月18日 19名(子ども7名) 参加

体験のポイント

収穫体験 ～ 調理体験・食育講座 ～ 酒造見学 ～ 食育モンスター作成

- 食材のストーリーを学校形式で学ぶ
- 収穫した野菜を使った調理体験と、食材についての食育講座
- 学校の授業では、なかなか体験できない酒造見学
- 学んだ内容から、オリジナル食育モンスターを作成

体験内容

(県中地域)

① 設楽農園 設楽哲也さん

里芋畑を探検し、里芋を収穫。葉っぱの撥水性や大きさ、里芋のねばりの成分について学びました。

スーパーなどでよく見る、袋詰めにも挑戦しました。



葉っぱが大きくて
収穫も大変!



② 鈴木農場 鈴木智哉さん

ねぎやにんじん、キャベツなど様々な野菜が育っている大きな畑を歩いて見学。大根の収穫も体験。だいこんの中にも、種類があることを学びました。



- ### ③ 株式会社ほしくま 戸松明子さん、二瓶祐子さん
- 収穫した里芋と大根、酒粕を使った調理体験をしました。里芋のねばりや、大根の辛みが体の中でどんな働きをするかを学びました。

大根の上と下を食べ比べ。
食べる場所が違いが!



④ 大天狗酒造 小針沙織さん

お米(酒米)がお酒になるまでを見学。酒蔵の歴史や醸造過程を学び、日本酒をかき混ぜる模擬体験もしました。

(いわき地区)

① 草野畜産 草野純一さん

牛の堆肥を肥料として、蕁を育て、それを牛の餌にする循環農法について学び、餌やりを体験。



里芋を放り投げ、地面に叩きつけて、土を落とす!



② ファーム白石 白石長利さん

台風被害にも負けず、たくましく生き残ったいわき市の在来種「長兵衛(里芋)」の収穫体験をしました。自宅での保存方法も教わりました。

③ 株式会社ほしくま 戸松明子さん、二瓶祐子さん

見学した和牛と収穫した里芋を使った調理体験。牛肉の部位の食べ比べをしたり、栄養やエネルギーについて学びました。



「長兵衛」は皮ごと食べられるんだ!!



④ 豊国酒造 矢内賢征さん

お米の甘みが酒造りに大切なことや、酒造りにどのくらいの時間が掛かるのか学びました。うるち米を口に含んでお米の甘みを体感しました。

体験を通して

野菜や牛肉など、普段食べている食材がどのように出荷されているかや、生産者の方のこだわりや情熱、消費者へ安全な食を届ける取組などを知ることができました。

参加者からは、親子で食事をする際に産地に興味を持つようになった、生産者や食材に感謝の気持ちを持って食べるようになったなどの声が聞かれました。



《実施団体》

株式会社郡中トラベル

《住所》

郡山市安積町日出山 1-142-1

《電話》

024-953-4887

《FAX》

024-953-7085

来て、見て、あ・い・づ! 地元生産者とふれあい学ぶ!

☆食育学習バスツアー☆♪

(会津地域) 実施日：令和2年 9月27日 21名(子ども11名)参加
 10月18日 21名(子ども14名)参加
 (南会津地域) 実施日：令和2年10月 3日 17名(子ども10名)参加
 10月24日 22名(子ども12名)参加

体験のポイント

収穫体験 ～ 調理体験 ～ 伝統料理の学習 ～ 工場見学

- 収穫や釣り、ジャム、バター作りなど豊富な体験活動を実施
- 会津・南会津地域の伝統料理を学ぶ

体験内容

(会津地域)

① 宇川ブルーベリー園 宇川勝久さん

ブルーベリーの栽培方法や収穫、管理について学びました。ジャム作りを体験し、6次化商品についても学びました。



甘くて、美味しい
ジャムができました!



② はら笑楽交 小檜山悦子さん

廃校を活用した「はら笑楽交」で、会津地域の郷土料理「豆腐もち」を教わりました。

③ お菓子の蔵太郎庵 目黒徳幸さん

会津名菓の工場を見学し、地元産の様々な材料が使われている事を学びました。



大きなぶどうを収穫
できました!!



④ フルーツランド北会津 武藤大介さん
赤羽陸さん

ぶどうの生育の仕方や、おいしいぶどうの見分け方などのお話を聞き、収穫体験をしました。

(南会津地域)

① 大内宿 齋藤二三子さん

大内宿の歴史を案内してもらいながら、そこで販売されている郷土料理や地元農産物、6次化商品についてお話を聞きました。

下郷町産の高菜を使った6次化商品もあります！



② 食の館そば道場 星智恵さん

そば粉からそば打ちを体験。自分で作ったそばと一緒に郷土料理の「しんごろう」も食べ、会津の文化を学びました。



自分で打ったそばは格別です！！

③ 姫川圃場 岩澤守さん

特産品の「じゅうねん（えごま）」の圃場を見学し、栽培や加工、商品化について学びました。じゅうねんの実を外す体験や、選別を体験しました。



④ 養鱒公園 小玉智さん、金子牧場 金子政彦さん

自分で釣ったマスを塩焼きにして食べたり、牛乳からバター作りを体験し、生き物の命をいただくという考え方を学びました。



体験を通して

収穫体験や魚釣り、そば打ちなど様々な体験を通して、会津の文化を学びながら、料理を作ってくれる方への感謝の気持ちや生き物の命を食べているという考えを学びました。

参加者からは、地域によって郷土料理があり新たな発見があった、食べるまでの大変さを体験し食べ物を大事にするようになったなどの声が聞かれました。

《実施団体》

会津トラベルサービス株式会社

《電話》

0242-24-6666

《住所》

会津若松市白虎町227

《FAX》

0242-22-5060

子ども農業大使 育成事業

(会津地域) 実施日：令和2年 9月 5日 18名(子ども15名) 参加
12月19日 12名(子ども10名) 参加
令和3年 1月10日 4名(子ども4名) 参加
1月16日 8名(子ども8名) 参加

体験のポイント

定植・収穫体験 ～ 調理体験 ～ 販売体験 ～ ワークショップ

- リモートでの体験参加
- 収穫した野菜を実際に販売
- 農業新聞の作成と振り返りワークショップ

体験内容

① 定植・収穫体験、調理体験（9月）

ロマネスコの苗を植える定植を体験。手植えや機械を使った作業で美味しい野菜ができるまでの大変さを学びました。

自分たちで収穫したミニトマトなどの野菜を使った調理体験もしました。



リモートでも
体験に参加しました。



② 収穫体験、調理体験（12月）

9月に苗を植えたロマネスコを収穫。雪の中から楽しみながら収穫しました。

リモート体験では、画面越しから現地のスタッフに声を掛けてロマネスコを選んだり、大きさや特徴について質問しました。

収穫した野菜を使ったシチューづくりにも挑戦しました。

← 収穫したロマネスコ

③ リモート販売体験

イオンモールいわき小名浜で、それまでに学んだロマネスコなどの野菜を子ども達がリモートで説明し販売しました。

説明には事前にまとめた農業新聞を活用し、自分の言葉で説明や声かけをしました。お客さんとの交流を通して、学んだことへの理解を深め、人に伝える大変さを学びました。



④ 振り返りワークショップ

体験を通して学んだ福島の水や野菜について、生産や流通の課題を学びました。

実際に野菜等を販売しているお店ともリモートで結び、販売の際の苦労や気を付けていることを質問したほか、販売体験を行った子ども達の感想などを話し合いました。

講師：佐藤政幸さん 農作業体験指導・リスクコミュニケーション
山野寿美子さん 圃場担当 栽培・収穫・調理
佐藤綾子さん リモート会場担当
西山由紀さん 販売体験会場担当



体験を通して

リモートを活用しながら収穫や販売などを体験しました。現地で参加した子どもとリモートで参加した子どもが交流しながら、野菜の美味しさや収穫する楽しさを学びました。

参加者からは、子どもが野菜の産地を気にするようになった、収穫した野菜について楽しそうに話をしているなどの声が聞かれました。



《実施団体》
有限会社ドットネット
《住所》
会津若松市駅前町4-3
《電話》
0242-85-6735
《FAX》
0242-85-7088

旬なふくしまワクワク体験隊2020

(いわき地域) 実施日：令和2年10月31日 14名(子ども8名)参加

体験のポイント

鶏卵のお話 ～ 花木のお話 ～ 食育講座 ～ 直売所見学

- 震災を乗り越え、様々な事業を営んでいる方のお話を聞く
- 地域の6次化商品を学ぶ
- ラジオの生放送に参加

体験内容

① (有)オオガキ 大柿純一さん

大熊町出身の大柿さんから、いわき市で営んでいる養鶏場の衛生管理のお話を聞き、そこで採れるブランド卵「いわき地養卵」の美味しさの秘密を学びました。

お話を聞いた後は、いわき地養卵の卵かけご飯と、経営しているお店「たまごの郷」で製造、販売しているロールケーキを試食しました。



普段食べている卵より、
黄身が濃くてびっくり!



② 小野田ファーム 小野田浩宗さん

浪江町で花木農家を営んでいる小野田さんから、栽培しているユウカリのお話や、その花木を通して町に人を呼ぶ活動のお話を聞きました。

また、自身の闘病生活から得た経験を基に、食の安全や食と健康について学びました。



体に重要な食べ物
「まごわやさしいこ」
知っていますか？

③ たまごの郷 大柿純一さん

先にお話を聞いた、大柿さんのお店「たまごの郷」を見学。

新鮮な卵のほか、卵を使ったスイーツなどの加工品も販売しており、6次化の流れを学びました。



④ ラジオの生放送に出演

合間でラジオに生出演。体験の感想などを報告し、貴重な経験となりました。



体験を通して

生産者の方々がやっている安全・安心の取組や、商品をより良い物にするための取組を聞き、普段の食卓がたくさんの方の努力によって支えられていることを学びました。

参加者からは、福島県産の物を選ぶようになった、生産者の方の情熱を知り、応援したくなったなどの声が聞かれました。



《実施団体》

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

食べておいしい!! 学んでうれしい!!! 親子「食」体験交流教室

(相双地域) 実施日：令和2年12月12日 17名(子ども10名) 参加

体験のポイント

海苔の生産見学 ～ 魚を使った食育学習 ～ 料理教室 ～ 直売所見学

- 相双地域の特産品や海産物を学ぶ
- 実際の魚介類を見て、触って食育学習
- 販売施設や直売所を見学して、流通を学ぶ

体験内容

① サンエイ海苔 酒井俊治さん 柳澤次郎さん

相馬市の特産品「海苔」の生産過程、卸しなどの流通過程、安全性の確認についてのお話を聞き、生産工場を見学。海苔でも品種の違いがあったり、地域によって収穫方法が違うことも学びました。

参加者からは、保存方法や食べ方についての質問がありました。



② 相馬魚類株式会社 加藤修一郎さん

実際の魚に触って学ぶ食育学習を行いました。

海産物の放射性物質の検査など、安全・安心に関する取組についてもお話を聞きました。

子ども達は、恐る恐る魚を触って、うろこの固さ、魚の歯の意外な鋭さに驚いていました。



魚の美味しい食べ方も勉強しました!



③ そうま海拓丸 管野貴拓さん

特産品のホッキ貝の殻剥きを体験しました。
貝にナイフを入れるポイントや、貝柱の取り方などを教わりました。
ホッキ貝は刺身と湯引きにし、昼食で試食しました。



貝はまな板に叩きつけて、身を絞めます。

④ 相馬市民市場株式会社 常世田隆さん

令和2年にオープンしたばかりの「浜の駅松川浦」で、特産品や地場産物の流通の仕組みを学びました。



体験を通して

普段見たり、触ったりすることができない魚や貝の姿に驚きながら、福島県産の海産物が多くの方が関わって、普段の食卓に届いていることを知ることができました。

参加者からは、福島県産の海産物を積極的に購入していきたい、魚介類が苦手だった子どもが、自分で調理した事で食べられるようになったなどの声が聞かれました。



《実施団体》

株式会社エフエム福島

《住所》

郡山市神明町4-4

《電話》

024-522-9000

《FAX》

024-522-9100

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

(県中地域) 実施日：令和2年11月 7日 16名(子ども8名) 参加
 (県南地域) 実施日：令和2年10月10日 14名(子ども7名) 参加

体験のポイント

収穫体験 ～農場・選果場見学～ 料理教室 ～ 食育学習

- 農場見学で地域の特産品を学ぶ
- 野菜の収穫や水耕栽培の種まきを体験
- 収穫した野菜を使った料理教室

体験内容

(県中地域)

- ① 生産組合ペルサルレーテ 吉田政美さん
 小野町の特産品「黒にんにく」の生産や放射性物質検査の安全・安心の取組のお話を聞いて、旬を迎えた大根と白菜を収穫しました。



カー杯、大根を引き
抜きました！



- ② イタリア料理研究家 渡辺真夏さん
 黒にんにくと収穫した野菜を使ったグラタン、バーニャカウダ、タリアテッレを教わりました。簡単に作れる本格的なイタリア料理を堪能しました。
 食事後は、家庭でできる料理のポイントなどを聞いた
り、みんなで感想を発表しました。



← 野菜のラグー タリアテッレ

バーニャカウダと
黒にんにくティップ →



(県南地域)



- ① グリーンファーム 吉田晋一さん
ベビーリーフの水耕栽培、出荷作業の様子を見学し、スポンジを使った種まきを体験しました。



持ち帰って自宅で発芽の観察をしました。



- ② ブロccoli生産者 海老名智博さん
JA夢みなみ 金田敏夫さん

あいにくの雨で、収穫体験はできませんでしたが、県産野菜の安全・安心の取組についてのお話を聞きました。



- ③ JA 夢みなみ 長倉薫さん

しらかわ園芸センターを見学し、トマトの選果の様子や、米の倉庫を見学し、受け入れ検査から出荷までの流れを学びました。



- ④ イタリア料理研究家 渡辺真夏さん
ブロッコリーとベビーリーフを使った家庭でもできる本格的なイタリア料理を学びました。

体験を通して

畑でできる野菜と、水耕栽培でできる野菜の生育現場見学や収穫体験を通して、生産者の取組や流通の仕組みを親子で共有し、知ることができました。

参加者からは、自分で収穫した野菜を食べ、野菜嫌いを克服できた、福島県産野菜をはじめ、食べ物に興味を持つようになったなどの声が聞かれました。



《実施団体》

株式会社福島リビング新聞社

《住 所》

(郡山支社)

郡山市清水台1-3-8

郡山商工会議所会館4階

《電 話》

024-934-6120

《FAX》

024-934-7231

ふくしまミラック Project

(県北地域) 実施日：令和2年 9月27日 10名(すべて大学生以下) 参加

10月18日 9名 参加

11月15日 5名 参加

体験のポイント

4つのカリキュラムを通して、福島の給食を考える

- 「福島の農業と6次化商品」の講義
- おむすびワークショップ
- 稲刈り体験と加工品を学ぶ
- ふくしま給食を作るワークショップ

体験内容

- ① 福島大学 食農学類 教授 小山良太さん
福島大学での6次化の取組、震災後の風評問題、
地産地消、日本と世界の農産物の価格と市場の違い
などについて学びました。



ポイントは
「地消地産」



- ② 笑むすび∞ 山田みきさん

全国でおむすびを使ったコミュニケーションを広めている山田さんから、相手を想って結ぶおむすびや、グループで作るおむすびアートを体験し、コミュニケーションの大切さを学びました。



③ カトウファーム 加藤晃司さん
加藤絵美さん

稲刈りを体験し、クラフトビールの加工場を見学しました。「いかにんじん」を使ったおむすびを作り、冷凍加工も体験し、加工品をつくる楽しさを学びました。



④ いちいフォーズマーケット 霞浩一郎さん
フォーズマーケットで取り組んでいるフードロス削減のお話や商品と価格のバランスなど、流通に関するお話を聞きました。

最後にみんなで考えた「ふくしま給食」を作り、試食しました。



オリジナルの「ふくしま給食」完成!!

体験を通して



参加者に身近な「給食」をテーマに、地産地消やコミュニケーション、生産や流通など幅広い分野を学ぶことができました。

参加者からは、食の大切さや楽しさなどたくさんの事を知れた、自分の将来の進路について視野を広げることができたなどの声が聞かれました。



《実施団体》

福島カラー印刷株式会社

《住所》

福島市さくら3丁目2-7

《電話》

024-594-2188

《FAX》

024-594-2189

参加者アンケートまとめ

各事業に参加していただいた方へ、「食」や「農林水産物」への考え方の変化についてアンケートを取っています。その結果についてまとめました。

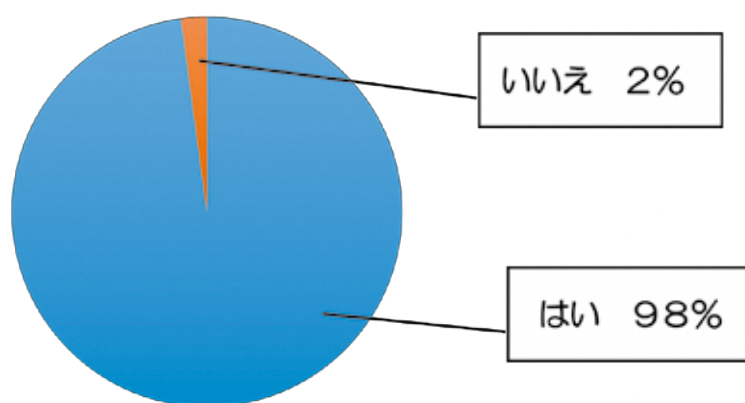
◎参加者データ 全10事業 延べ245名参加（大人86名 子ども159名）

アンケート回答 94組（対象97組 回収率97%）

※基本は参加した家族単位でアンケートを実施。個人の場合は個人が対象。

質問①

イベント参加後、食や農林水産物に対する考え方の変化や、知識の深まりはありましたか？

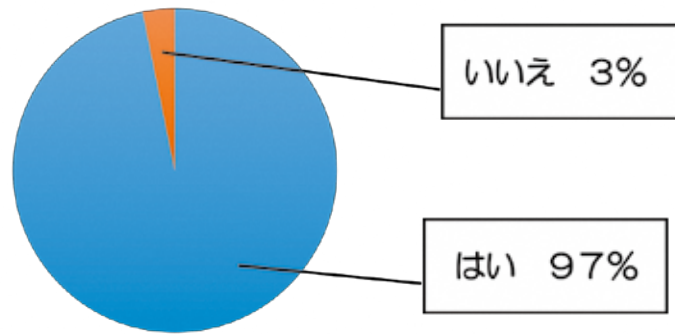


コメント抜粋

- 食育について改めて考えるきっかけになった。
- 私たち消費者は買って料理し食べるだけだが、生産者の方がどんな思いで育てているのかを知り、無駄にしてはいけないと感じた。
- 生産だけでなく流通でも多くの工夫が取り入れられており、普段の食卓に並んでいる事を改めて感謝している。
- 子どもが水産業の大変さを知り、手間を掛けられて海からお店に並んでいる魚介類を見て「この値段で合うのかな？」と言っていた。
- 原発事故で避難された方が大変な経験をし、今活躍されている話を聞いて、応援したいと思った。
- 食品ロスの問題が深刻だと感じた。

質問②

イベント参加後、地元産の食べ物（飲み物）について考え方の変化や、知識の深まりはありましたか？

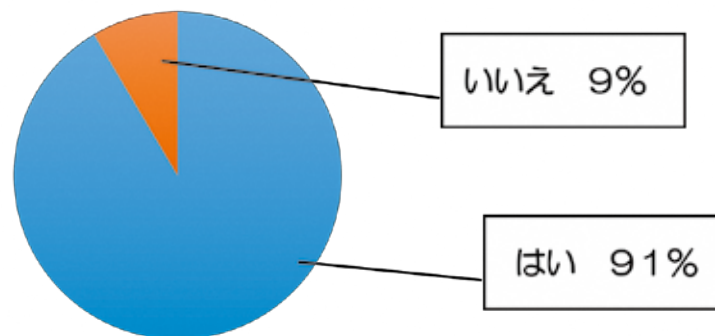


コメント抜粋

- 地元の直売所で購入する事が多くなった。
- 生産者の方の話を直接聞くことで、安心して楽しく地元産を選ぶようになった。
- 経済面から同じ野菜なら少しでも安い物を選んでいたが、生産者の想いが詰まった地場産物を選ぶことも大事だと知った。
- 商品を買うときに、ラベルをよく見るようになった。

質問③

イベント参加後、子どもの食に対する態度に変化はありましたか？



コメント抜粋

- 好き嫌いが激しかったが、体験で食べられたことが自信になった。
- 食事の際、その食べ物がどうやって作られているか知りたがるようになった。
- 自分で収穫した野菜を美味しいとよく食べ、今まで食べなかったものも食べるようになった。
- 「農産物を育てたい」と喜びながら話している。
- 家族で調理をしたり、食べ物について話をする機会が増えた。
- この体験を機に「食」に携わる仕事を目指すようになった。



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/>