



報道発表資料の配付日時 12月18日(金) 10時00分

発表項目 (行事名)	「第7回北海道食育推進優良活動表彰」に係る受賞者の公表について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>道では、道内の食育推進活動を促進し、道民の食育に対する関心を高めるため、食育の活動を積極的に行い道内における食育の推進に貢献している個人または団体に対して表彰する「北海道食育推進優良活動表彰」を平成26年度から実施しています。</p> <p>この度、第7回受賞者が決定しましたので、お知らせします。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>【第7回受賞者】(五十音順・敬称略)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 清尚学院高等学校 (函館市) ・ 宗谷管内漁業士会 (稚内市) ・ 高倉 晴美 (旭川市) ・ 有限会社高橋畜産 (せたな町) </div> <p>なお、例年開催している表彰式については、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から開催を中止します。</p> <p>受賞者に対しては、関係総合振興局及び振興局を通じて、北海道知事賞状を贈呈するとともに、その日時等につきましては、別途、関係総合振興局及び振興局からお知らせします。</p>		
参考	添付資料：第7回北海道食育推進優良活動表彰の概要 受賞者の取組概要		

報道(取材)に当たってのお願い	食育の取組を皆様の今後の活動の参考にしていただくとともに、食育への関心が高まるよう、受賞者の取組について幅広く道民への周知をお願いいたします。		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		

担当 (連絡先)	農政部食の安全推進局食品政策課 (担当者：関本、三丈) TEL 011-231-4111 (内線 27-667) 011-204-5427 (ダイヤルイン)		
-------------	--	--	--

第7回北海道食育推進優良活動表彰の概要

北海道農政部食の安全推進局食品政策課

1 北海道食育推進優良活動表彰について

道内の食育推進活動を促進するとともに、道民の食育に対する関心を高めるため、食育の活動を積極的に進め、道内における食育の推進に貢献している個人または団体に対する表彰制度を平成26年度に創設したもの。今回7回目の実施となる。

2 候補者の募集

令和2年7月13日（月）から10月2日（金）まで、約2ヶ月にわたり募集。

3 選考委員会の開催

食育に関係する有識者4名で構成される選考委員会を10月30日（金）に開催し、4件の受賞候補者を選考した。

4 受賞者（五十音順）

受賞者名	取組概要／評価された点
清尚学院高等学校 (函館市)	地域の食材を活かしたオリジナルレシピの開発、販売活動など、食に関わる地域交流に取り組む食育活動 地場産品を活用した商品開発や販売経験、企業との地域連携により高校生ブランドで地域活性化を図る、今後も期待できる食育活動である。
宗谷管内漁業士会 (稚内市)	地域の小・中学校、高校を対象に、水産業に対する知識・理解を深める出前授業を通じた食育活動 漁業分野は大変貴重。漁業士が自らの経験を活かして実施する講座は説得力があり、また、教える側の気づきに繋がっている点も素晴らしい。
高倉 晴美 (旭川市)	小さい頃から調理に親しむこと、農業体験、調理体験、自然に触れることを通じて、食の意味を考える心を育む取組 農村文化の復興、共同炊事みんなの台所など活動内容は多岐に渡り、農業が基盤であることを活かした食育活動で、安定した実績がある。
有限会社高橋畜産 (せたな町)	豚肉の生産者として、町内小学生に生産から消費者の口に入るまでの講話と料理教室を実施し、命をいただく大切さ・有り難さを伝える食育活動 地元の豚を地元で消費しようというコンセプトが明確であり、さらに命をいただく大切さ・有り難さを伝える出前授業は食育活動の原点である。

5 北海道知事賞状等の贈呈

関係総合振興局及び振興局を通じて贈呈します。

〔 令和2年(2020年)12月18日(金)に予定していた「表彰式」については、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、開催を中止しました。 〕

第7回北海道食育推進優良活動表彰 受賞者の取組概要（五十音別）

受賞者名	清尚学院高等学校			
所在地	函館市	代表者	学校長 土家 康宏	活動開始 平成 28 年
取組内容	<p>地域の食材を活かしたオリジナルレシピの開発、販売活動など、食に関わる地域交流に取り組む食育活動</p> <p>○活動内容・実績</p> <ul style="list-style-type: none"> ・函館市内の希望する小学生（定員 15 名程度）と保護者に対し、朝食作りと栄養や衛生などの講義を行い、朝食の大切さを伝える「子ども朝活」を実施。 ・ソユーズ函館焼きピロシキの会と「函館ピロシキ」のコラボ商品開発を行い、はこだておいしいフェスタなどで販売。 ・厚沢部の食材を使った菓子の製作・販売の依頼により、厚沢部産のじゃがいも、黒豆、小麦粉を使ったパウンドケーキやクッキーを「大収穫感謝祭 2018in あっさぶ」で販売。 ・七飯産の食材を使用した弁当の販売やコラボ商品の開発依頼により、七飯の特産品を使ったアップルパイや七飯の野菜をふんだんに使用したオリジナル「清尚なないろ弁当」を七飯町道の駅で販売。 <p>○活動の波及・成果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・始まりは学校独自の販売会を通じて地域の方々に食を提供する活動であったが、しだいに地域から認知され、料理講習会やお祭りなどのイベントでの販売、地域企業と連携した商品開発など活動の幅が多岐にわたってきている。 ・地域の食材を使った料理やスイーツの販売のイベントでは、高校生の発信力もあり、多くの活動が集客率のアップなど、地域の活性化や食材の魅力発信につながっている。 ・活動を通して、今まで何気なく触れてきた食材や地域の食材に関心が低かった生徒も、興味関心を高めることができたとともに、地元の食材をもっと発展させたいという様子が見られるようになった。 			
評価された点	地場産品を活用した商品開発や販売経験、企業との地域連携により高校生ブランドで地域活性化を図る、今後も期待できる食育活動である。			

受賞者名	宗谷管内漁業士会			
所在地	稚内市	代表者	会長 本澤 日出夫	活動開始 平成 18 年
取組内容	<p>地域の小・中学校、高校を対象に、水産業に対する知識・理解を深める出前授業を通じた食育活動</p> <p>○活動内容・実績</p> <ul style="list-style-type: none"> ・これまで延べ70校の小・中学校、高校などに、地元で獲れる新鮮な魚介類や漁師の仕事を題材として、地元の漁業や漁獲物について勉強する「座学」と、実際に漁獲物に触れて行う「実習」の2部構成の出前授業を実施。 漁師である漁業士自らが、地元の魚介類の最高の美味しさ等を伝える、生きた現場となっている。 「座学」：漁業士自ら漁獲した魚介類の美味しさや、漁業・漁村の魅力を、プロジェクター等を使いながら直接自分の言葉でアピール。 「実習」：新鮮な魚介類を材料にして、子どもたちに実際に魚を捌く体験をしてもらい、魚介類の美味しい食べ方を紹介。 <p>○活動の波及・成果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・参加した児童・生徒達からは、「説明がわかりやすく、実食がとても美味しかった」「ホタテの貝むき等初めての経験で楽しかった」「ホタテの種類の多さに驚いた」「漁業のやりがいは何ですか？」など様々な言葉が寄せられており、毎年継続して実施を希望する学校もある。 ・児童・生徒達が直接魚介類に触れることが出来る実習が特に好評で、食育活動を通して、水産業そのものをより深く理解してもらっており、教える側の漁業士にとっても多くの気づき・発見があり、実りの多い活動になっている。 			
評価された点	漁業分野は大変貴重。漁業士が自らの経験を活かして実施する講座は説得力があり、また、教える側の気づきに繋がっている点も素晴らしい。			

受賞者名	高倉 晴美				
所在地	旭川市	代表者	—	活動開始	平成 20 年
取組内容	<p>小さい頃から調理に親しむこと、農業体験、調理体験、自然に触れることを通して、食の意味を考える心を育む取組</p> <p>○活動内容・実績</p> <ul style="list-style-type: none"> ・はらぺこ農場 1年間を通して、親子で、土やカエルにふれる・農作業・調理を体験する取組 ・ままごとキッチン 子供と一対一で調理を行う、ご飯とみそ汁は自分で作れるようになる取組 ・一般料理教室 旭川・上川・道産の農畜産物を使った料理教室の取組 ・モーニング・ランチの提供 旭川・上川・道産の農畜産物を使ったモーニングやランチを提供する取組 ・共同炊事みんなの台所 旭川・上川・道産の農畜産物を使い参加者が共同でお総菜等を作り、作った料理はそれぞれお持ち帰って各家庭で食べる取組 ・農薬を知るつどい 生産者、消費者、学生など様々な立場の方が参加して、農薬について基礎知識を学ぶ、また意見交換を行いそれぞれの考え疑問を知る「場」をつくる活動 <p>○活動の波及・成果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・どの活動も、参加者5名程度から始まり、年々増加。特に「はらぺこ農場」はこれまで延べ300人超が参加し、田舎や風景を目的に毎年参加する人もいる。「はらぺこ農場」をきっかけに「ままごとキッチン」に参加する子供達が多く、活動の定着化に繋がっている。 ・ままごとキッチンに参加した子供達は、「家で調理するようになった(3年生)」、「味噌汁を作るようになった(1年生)」などの変化が見られる。 				
評価された点	農村文化の復興、共同炊事みんなの台所など活動内容は多岐に渡り、農業が基盤であることを活かした食育活動で、安定した実績がある。				

受賞者名	有限会社高橋畜産				
所在地	せたな町	代表者	代表取締役 高橋洋平	活動開始	平成 28 年
取組内容	<p>豚肉の生産者として、町内小学生に生産から消費者の口に入るまでの講話と料理教室を実施し、命をいただく大切さ・有り難さを伝える食育活動</p> <p>○活動内容・実績</p> <p>「せたなの食を知ろう！作ろう！食べよう！」をテーマに、町内小学校の2校で自身が生産する豚肉の生産から消費者の口に入るまで、地元農産物の紹介や栄養についての講話を実施。</p> <p>講話後の料理教室では、せたな町産の豚肉と野菜、お米を使用した料理を作り実際に食べて、命をいただくことの有り難さを学ぶ機会を提供している。</p> <p>○活動の波及・成果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校の授業と連携し、事前にインターネットで地元の農産物について調べてもらったうえでの食育授業なので、より深い内容で講話ができ、命の大切さ、食べ残しの減少、食べることの有り難みについて、小学生の理解に繋がっている。 ・町内にある別の小学校(小規模校)からも食育授業の依頼があり、農協青年部と連携して農場見学と授業を実施。 ・海産物のイメージが強いせたな町において、非常に多くの品目がある農畜産物にも目を向けてもらえるようになった。 ・地元農業の魅力を伝えることで、将来地元で農家を目指す子どもや、地元で就職を希望する子どもが出てくる可能性もあり、農業担い手対策や地元活性化にも繋がる取組となっている。 				
評価された点	地元の豚を地元で消費しようというコンセプトが明確であり、さらに命をいただく大切さ・有り難さを伝える出前授業は食育活動の原点である。				