

JA 新潟かがやき R6 食育事業の取組みについて

営農部

・農産物紹介



地元の農産物紹介を 29 の幼稚園・保育園・認定こども園等に対して実施しました。米に限らず様々な地元の農産物の紹介や、紙芝居を使った「おいしいお米ができるまで」（中央会作成）の説明を行いました。JA 職員の説明を基本とし、地域により生産者・青年部・女性部と協力し行っています。

・出前授業



JA 職員が小学校や専門学校等へ訪問し、地元の旬である農産物の出前授業を実施しています。スイカ・梨・枝豆・かきのもとなど、多くの農産物がある JA 新潟かがやきの特徴を活かした活動になっています。出前授業については準備等に時間がかかる特性上、全農にいがたや市場などと協力して行うことも多いのが特徴です。R6 は 13 件の出前授業を実施しました。

・学校教育田



管内の各地域の小学校で実施していますが、新潟市内では新潟市の学校教育田の補助事業を活用しています。R6は49校、3,143名の児童・生徒が参加しました。(アグリパークで行うアグリ教育田の2校、115名を含む)。

R6は学校側でのマニュアルを新しくするなど、年々取組み内容を改良しています。

・青年部、女性部等の組織活動



JA新潟かがやきには7エリア（西区・南区・西蒲区北・西蒲区南・新潟外苑・阿賀野市・燕弥彦）、18の支部の青壮年連盟と、18の地区がある女性部があり、支部・地区により様々な活動を行っています。

その中で食育にも力を入れており、上記農産物紹介の取組みをJA職員と協力し行っています。青壮年連盟味方支部ではさつまいもの定植・収穫やドローンに代表されるスマート農業の学習を行っています。女性部の燕地区（燕市）では、小学校と味噌づくり体験を行いました。(写真なし)

・ 圃場・施設見学等



生徒たちが自分で考える総合的な学習の時間や産地研修など、施設見学・圃場見学を積極的に受け入れています。

小中学校から高等学校～専門学校に限らず准組合員モニター等、幅広く受け入れを行っています。

・ 親子あぐりスクール



柿の収穫体験やJA施設(米倉庫)見学を行い、地域の活性化も目的としています。

・ 食育担当者会議



各担当が集合し、各地区の活動実績や課題の共有を行っています。

**【2024年度事業 計画書・報告書】**

本部事務局記入	該当に <input checked="" type="checkbox"/> を記入してください	記入箇所	提出日
事業 コード	034	( ) 計画書	①事業内容 ②収支予算 西暦 年 月 日
		( <input checked="" type="checkbox"/> ) 報告書	①事業内容 ②収支実績 ③付随提出書類 西暦 2024 年 10 月 31 日

**①【事業内容】**

支部・職域事業名	村上支部		
事業区分	該当に <input checked="" type="checkbox"/> を入力してください	( <input checked="" type="checkbox"/> )公1	( )公2 ( )管理
事業名	むらかみ食育フェア(村上市主催)		
実施日①	西暦 2024 年 10 月 26 日 ( 土 ) 8 時 45 分 ~ 13 時 30 分		
実施日② (複数日の場合)			
事業テーマ	むらかみ食育フェア		
目的	村上地域住民に食事について考える機会を提供する。		
実施場所	村上市生涯学習センター2F		
対象及び 出席人数	村上地域住民100人		
事業内容	<p>栄養士会ブースの設置</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食塩チャレンジ(食事摂取基準で示されている食塩摂取目標量の分量を目隠しした量りで計量してもらい、各年齢性別にそれぞれの食塩摂取目標量があることを理解してもらう)</li> <li>・こんなに含まれていたの！？料理に含まれる食塩量(実物大料理カードとその料理に含まれる食塩量を展示して、目に見えない食塩量を実感してもらう)</li> <li>・骨健康度測定(骨ウェーブを新潟県健康づくり財団からレンタルして、来場者の骨健康度を測定)</li> <li>・キッコーマン株式会社様からいただいた減塩しょうゆサンプルと減塩しょうゆレシピを来場者に配布</li> <li>・新潟県栄養士会村上支部のPR「手ばかり表・食塩目標量資料のA4紙またはクリアファイルの配布」</li> <li>・NHK連続テレビ小説「おむすび」のPR</li> </ul>		
効果・成果 (計画書:期待できる 効果) (報告書:成果)	<p>幼時から高齢者まで来場していただき、食塩目標量について広く周知することができました。</p> <p>先日、ふくしマーケットで実施した「食塩チャレンジ」と「料理に含まれる食塩量」の展示は今回も好評でした。目で見ただけでなく、手を動かして学んでいただくことでより理解を深めていただけたのではないかと思います。</p> <p>今回は配布した資料を長く大切に活用していただくために手ばかり表と食塩に関するクリアファイルを作成し、配布しました。クリアファイルは行政栄養士からも好評を得ており、行政栄養士の皆さんにも配布しました。今後、行政栄養士が活動する際に持ち運んでいただくことで、手ばかりや食塩目標量だけでなく、栄養士会についても広く周知していただくツールになると考えられます。</p> <p>また、今回は行政からの要望で骨健康度測定を栄養士ブースで初めて実施しましたが、高齢女性の関心がとても高いことがわかりました。高食塩摂取と骨粗鬆症の間には関連があるとのメタ解析の報告もあったので、食塩と骨粗鬆症をセットで周知していくとよい相乗効果があるかもしれません。</p> <p>今回の経験を今後の展示内容に活かし、さらに栄養士会と地域住民、行政の距離を近くし、私たちの活動に賛同が得られるよう取り組んでいきたいと思っております。</p>		

## 高校生米ふれあいスクールについて

(公社)新潟県栄養士会

この事業は新潟県米消費拡大協議会(現在はJA新潟中央会様)が、1994年から高校生を対象に「米を中心とした日本型食生活の普及・定着」、「お米やごはん食についての正しい知識の理解促進」に向けた取り組みで、当会の栄養ケア・ステーションへのご依頼のもと実施しているものです。

ご依頼の内容としては、お米や米粉を使った3品の献立作成、実際に高校へ伺って調理実習、お米の良さについての講話を行うことです。

近い将来実家を離れて自炊したり、また親になることも考えられる世代に、より手軽に楽しくお米や米粉を使った料理を作ってもらうことを目的としたメニューを考案しており、ここ3~4年ではJA新潟中央会様からのご提案で、ごはんがメインの献立と具沢山の汁物と合わせて、栄養バランスのとれた1食分のメニューとなるように献立を作成しています。

また、こちらもJA新潟中央会様のご提案で、地元の農産物を高校生にも知ってもらうきっかけになればと、2022年度より汁物の具材の一つを「地元の野菜」として、各高校の先生にチョイスをお任せして、学校ごと、季節ごとに違う野菜を加えた仕上がりになっています。毎年スクール開催前に事前研修会の機会をいただき、実際に従事者で調理実習を行います。レシピや調理工程の見直しを行い、高校生により安全に実習を行っていただくために工夫をしております。

その甲斐あってか、米ふれあいスクール開始以来毎年リピートしていただいている高校はもちろん、近年は特別支援学校からのお申し

込みもあり、昨年度は 17 校 25 回実施いたしました。今年度も 17 校 23 回の実施を予定しております。米ふれあいスクール終了後のアンケート結果から、生徒の皆さんがお米や米粉についての理解を深められたという感想が多く、担当した会員のほとんどが大変やりがいを感じております。

今後も米ふれあいスクールの趣旨をしっかりと高校生に伝えられるよう、取り組んでいきたいと思っております。

## 新潟市食育推進会議 食育に関する取組報告書

<p>事業目的・内容 ※ターゲットなども含めてご記載ください</p>	<p>子どもたちの食への興味関心を引き出し、「食べることは楽しい!」と感じてもらうことを目的としています。 保育園向けに離乳食、幼児食の食材キットを販売している企業のサービスで、当園は米の栽培についてのオンライン食育に参加しております。事前に白米・玄米・稲穂を送って見て触って、体感してもらいます。食育当日は、全国の保育園とオンラインでつなぎ、種まきから白米ができるまでの動画を見ながらナレーションをします。実際には会えなくてもクイズを出したり、子供たちから質問してもらいリアルタイムで対話できる食育を行っております。</p>
<p>実績値 (開催回数・人数など)</p>	<p>開催回数 3回 (2023年10月、2024年10月、2025年10月) 人数 847人 (2023年545人、2024年302人、2025年調査中)</p>
<p>課題・今後の方向性</p>	<p>新潟県内ではお米は身近で実際に体験して食育を行っている保育園や学校も多いと思います、今後は野菜などで地域の保育園や小学校で実施できれば良いと考えております。</p>

### 【取組の様子】



<p>団体名</p>	<p>あすてる農園</p>
------------	---------------

## 新潟市食育推進会議 食育に関する取組報告書

<p>事業目的・内容 ※ターゲットなども含めてご記載ください</p>	<p>「食べることの楽しさ・大切さを知っている元気な子」「食べることは健康に生きること」という考えが、当園の食育の基本です。食べたもので体が作られ、エネルギーになります。特に乳幼児期は、体や脳が急速に成長する大切な時期です。この時期にしっかり食事をとることの重要性を、園だよりや保護者会などでお伝えしています。</p> <p>また、園では、園庭での野菜作りや収穫、そして収穫した野菜を使ったクッキングなど、子どもたちが楽しみながら食について学べる活動を積極的に行っており、これも当園の自慢です。</p> <p><b>【園庭で作った野菜】</b> 玉ねぎ・ソラマメ・トマト・ピーマン・ナス・じゃがいも・ゴーヤ・ポップコーン・さつまいも・かきのもと・かぼちゃ・夕顔・枝豆・スイカ など</p> <p><b>【園児の活動】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小さいクラスでは、野菜やキノコを実際に見て触れてちぎる</li> <li>・園庭で収穫した野菜を使ってカレー作り ピザ作り</li> <li>・育てたポップコーンを炒ってポップコーン屋さん</li> <li>・そら豆や枝豆は収穫した直後に茹でたてを味わう</li> <li>・掘ったさつまいもを園庭で焼き芋にして食べる</li> </ul> <p>こうした園での取り組みを写真や動画で保護者の方々にお伝えし、家庭でも話題にしたり、試してみる機会を多く持てるよう願います。家庭での食事の時間をより良いものにしてほしいと思います。</p>
<p>実績値 (開催回数・人数など)</p>	<p>年齢に応じた食育を行っています。例えば、スイカがある日には、0歳児でも触ってみるなど、食べ物に親しむチャンスを逃さず取り入れています。</p>
<p>課題・今後の方向性</p>	<p>園児たちは、野菜やクッキングにとっても興味を持ち、楽しんで取り組んでいます。こうした経験が家庭にも広がってほしいと考えています。クッキングでのメニューや給食の内容を紹介し、家庭でもぜひ試していただきたいと思います。</p>

### 【取組の様子】

		
4歳児：ポップコーンの種取り	5歳児：カレー作り	1歳児：エノキを割く

<p>団体名</p>	<p>幼保連携型認定 めいけこども園</p>
------------	------------------------

## 新潟市食育推進会議 食育に関する取組報告書

<p>事業目的・内容 ※ターゲットなども含めてご記載ください</p>	<p>認定こども園における「園児による味噌と味噌汁づくり」支援 目的 和食の代表である「味噌と味噌作り」を通して、五感を活かした体験の機会を設け、食への興味関心を深める。 食材に触れ、加工・調理の体験を通じて、食への関心と感謝の気持ちを育む。 友達や先生と協力して作業をすることで、協調性とコミュニケーション能力を養う。 対象 年中・年長園児、職員、保護者</p> <p>実施期間 令和7年5月～（毎年恒例行事として継続）</p> <p>実施内容 地域の食生活推進員さんのサポートのもと、先生と年長児が豆から味噌の仕込みを行います。翌年、味噌開きを行い、出来上がった味噌と園で育てた野菜などを具材に、年中児が味噌汁を作り、食事会を開催します。この一連の活動を毎年の恒例行事として定着させていきます。 この取り組みにより、園児は味噌汁の味、香り、調理経験、大豆から味噌への発酵過程を体験することで、食べ物への関心と味覚、嗅覚などの五感を育む機会を得ます。 また、味噌作りと食事会の機会に、保護者を対象とした食育講座も開催する予定です。</p>
<p>実績値 (開催回数・人数など)</p>	<p>年長24名、年中18名、ほか職員、保護者</p>
<p>課題・今後の方向性</p>	<p>今後の課題：継続して行うための仕組みづくりが必要です。主体となるこども園では、職員は日々の業務に多忙であり、外部の継続的なサポート体制を必要とします。また、共働きの保護者が増えており、関心があっても行事に参加できない、あるいは関心の低い保護者への働きかけをどのように工夫するかも課題です。</p>

### 【取組の様子】

<p>園での写真は、まだありませんが、関係者で27日に味噌の出来具合を確認します。</p>
---

<p>団体名</p>	<p>(同) REBIRTH食育研究所</p>
------------	-------------------------