

## はじめに

食の簡便化や外部化、入手経路の複雑化、食への不信・不安など、現在、日本の社会における食の課題は多様化しています。そうした背景の中、消費者が食品の生産から食卓に至るまでのフードチェーンを体系的に学ぶ場や、農林漁業や加工、流通、販売の各現場に触れる体験が求められています。

そこで一般社団法人ファイブ・ア・デイ協会は、農林水産省 平成 26 年度 フードチェーン食育活動推進事業（フードチェーンを通じた食育指導者キャリアアップ事業）の一環として、食育の企画運営や指導に携わる人を対象にした「食育推進者のためのキャリアアップ研修」を全国 5 カ所で開催しました。食育を提供する側の人々が、フードチェーンを系統的に理解し、より質の高い食育活動を展開することで、多くの消費者が生涯にわたり中断なく食育を受け、日々の健康的な食生活に活かせる社会の実現を目指しました。

当報告書は、その取組の実績・事例を紹介するものです。フードチェーンを活用した食育の取組を検討している食育担当者の一助となれば幸いです。

農林水産省 平成 26 年度 フードチェーン食育活動推進事業

実施主体：一般社団法人ファイブ・ア・デイ協会

<http://www.5aday.net/>



農林水産省 平成 26 年度 フードチェーン食育活動推進事業  
報告書

目 次

---

はじめに

1. 事業の実施概要	
(1) 事業の目的 .....	3
(2) 事業の流れ .....	3
2. 取組報告	
(1) 研修プログラム検討会 .....	4
(2) 研修用教材の開発 .....	8
(3) 研修参加者の募集 .....	8
(4) 研修会の開催 .....	13
(5) 事業効果の検証 .....	20
3. 総評と課題 .....	28
4. 実施主体者(ファイブ・ア・デイ協会) と取組体制 ...	29

## 1. 事業の実施概要

### (1) 事業の目的

ファイブ・ア・デイ協会は、農林水産省 平成 26 年度 食育活動推進事業の実施団体として、食に関わる企業、団体、栄養士会、地方公共団体職員などに所属する者を対象とした『フードチェーンを通じた食育推進を行うためのキャリアアップ研修』に取り組み、全国 5 カ所で研修会を開催した。当プログラムでは、受講者が自らの組織で食育を推進するために必要なリーダーシップ力を養うため、食育指導に役立つ基礎知識を学んだ後に、業種・業態・職種が異なる受講者同士で互いの資源や経験を交えながら、他社の視点や観点を学びあうグループワークを導入した。このように理解と知識の向上プログラムと、組織内における推進力スキルアップのプログラムを相乗させた構成とすることにより、研修終了後も、受講者が各自の組織で自発的に取組を発展させていくことへとつながる波及効果を狙いとした。

### (2) 事業の流れ

#### STEP 1：研修プログラムの検討

- ① 研修プログラムの検討  
有識者や専門家、食育プログラムの運営者とのヒアリングならびに情報収集を重ねた。
- ② ニーズ調査の実施  
食育研修に求められる社会全般のニーズを把握するため、1 万人調査を実施した。

#### STEP 2：研修用教材の開発

ニーズ調査に基づき、教材開発の方針を決定し、有識者ととも執筆内容の検討やレベル設定の調整を行い、テキストを作成した。

#### STEP 3：研修参加者の募集

企業・団体・自治体に分類し、①web、②メルマガ、③通知による告知募集を行った。

#### STEP 4：研修会の開催

研修会は全国 5 カ所、東京・福岡・仙台・名古屋・札幌で開催した。企業・団体に所属する食育担当者が参加しやすい日時、平日・ビジネスのオンタイムでの開催とし、長時間の拘束は難しいため午後 (13 時 10 分～17 時 30 分) の時間帯でカリキュラムを納めた集中講座とした。

#### STEP 5：事業効果の検証

事業効果の検証として、参加者を対象とした記述式アンケートを行った。

## 2. 取組報告

### (1) 研修プログラム検討会

#### <課題>

有識者、専門家、食育推進者へのヒアリング、情報収集の結果、下記の課題が検討された。

- ・ 食育の定義は幅広く、健康食生活、食文化や郷土料理、栄養、レシピ、地産地消、和食、安全・安心など多岐にわたる。すべてを網羅する教材作成は現実的に不可能である。
- ・ 栄養士などの個人の有資格者なのか、一般企業等に所属する組織の社員なのか、また組織の中でも専門の資格をもった社員なのかによっても、保有する知識に大きな幅がある。社内や団体内での研修制度によっても、個人差が大きいことが想定される。対象者のレベル設定を定めない限り、指導内容が決められない。
- ・ 今般対象とする自治体関係者の場合、組織によって食育は農業関係に属する場合と、健康関係に属する場合もある。一概に「食育担当者様へ」としたダイレクトメールでの開催告知は適切ではない。募集の工夫が必要となる。

#### <対策>

- ・ 食育に関する社会の全体像を的確に把握するため、1万人を対象としたニーズ調査を実施することとした。
- ・ 企業団体や自治体組織に所属し、業務として食育を推進する運営担当者を限定対象とした。さらに、知識向上や情報収集目的の広聴型セミナーは既に社会に普及していることから、参加型のセッションをおりませることを原則とした。
- ・ 企業団体、自治体への特性ごとに有効的な募集方法を探ることとした。

#### <ニーズ調査について>

■調査方法 一般企業勤務者対象 web 調査 (9,968人 うち食育実施企業従業員 750人)  
食育実施企業従業員対象 web 調査 (219人)  
地方自治体勤務者対象 自記式郵送調査 (163人)

■調査時期 一般企業勤務者対象 web 調査 26年12月12日～16日  
食育実施企業従業員対象 web 調査 26年12月22日～24日  
地方自治体勤務者 自記式郵送調査 27年1月20日～2月26日

■対象者 (一次調査)  
一般企業従事者(会社員/団体職員)を対象とした食育活動の実施状況  
(二次調査)  
上記のうち食育活動の実施有りと回答した人への食育活動の詳細  
※記述式アンケートには一次・二次をあわせて調査票とした。

<ニーズ調査集計結果>

■ 食育の取組状況

～1万人に聞いた自社の食育活動の実施状況～

- ・ 全国を対象とした会社員・企業役員 9,968 人のうち、食育を実施している企業に勤めている人は 7.5% (750 名) であった。(図 1)
- ・ 全体の中で農林水産業や食品に関連した事業を行っている企業に従事している人は 9,968 人中 884 人 (8.9%) であった。そのうち、食育を実施している企業に勤めている人は 295 人 (33.4%) であった。(図 2)
- ・ 所属する企業/自治体で食育活動を実施していると回答した 7.5%の中からランダムに抽出した 219 人にニーズ調査の回答を得た。(二次調査対象者)

図 1 所属する企業/自治体で食育活動を実施していると回答をした人

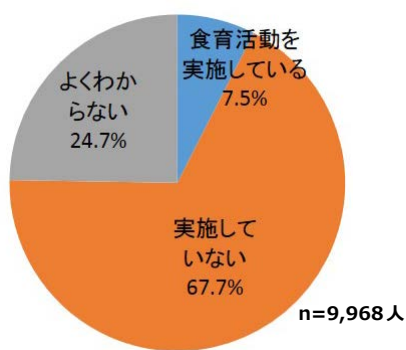
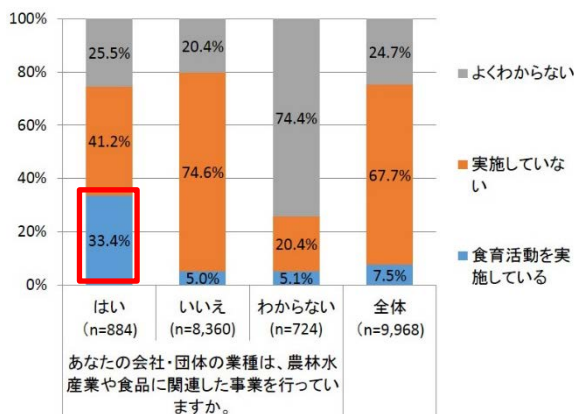


図 2 所属する企業が農林水産業や食品関連事業を行っていて、さらに食育活動を実施していると回答した人



○ 回答者の所属する企業業種

農業、林業	0.4
漁業	0.1
鉱業、採石業、砂利採取業	0.1
建設業	6.5
製造業	23.0
電気、ガス、熱供給、水道業	1.6
情報通信業(通信、放送、情報サービス、インターネット関連サービス、新聞、出版コンテンツ制作など)	8.3
運輸業、郵便業(鉄道、航空、道路貨物、水運、倉庫など)	4.8
卸売業(商社含む)	4.4
小売業	4.9
金融業、保険業	3.9
不動産業、物品賃貸業	2.3
学術研究、専門・技術サービス業(研究機関、シンクタンク、法律事務所、会計事務所など)	1.4
学術研修(デザイン業、広告業など)	0.3
教育、学習支援業(学校教育、学習塾、予備校など)	5.0
宿泊業、飲食サービス業	1.4
生活関連サービス業、娯楽業(洗濯、理美容、浴場、家事サービス、興業、スポーツ施設、公園、遊戯場など)	1.5
医療、福祉	8.2
複合サービス事業(郵便局、農林水産業協同組合、事業組合など)	1.0
修理、職業紹介、その他サービス業(その他)	8.0
中央官庁	1.4
地方自治体	4.7
その他公務員	1.4
その他団体、NPO(政治団体、文化団体、宗教団体など)	1.7
その他業種	3.8

インターネット(ウェブサイト、SNS、メールマガジンなど)を通じて「食育活動」を行っている	4.1
紙媒体(パンフレット、冊子、ポスター、POP、新聞、雑誌など)を通じて「食育活動」を行っている	3.7
対面型(イベント、セミナー、料理教室、農林漁業体験など)で「食育活動」を行っている	3.3
電波媒体(テレビ、ラジオ)を通じて「食育活動」を行っている	1.0
「食育活動」は実施していない	67.7
よくわからない	24.7

(%)

食育活動の実施状況と内容

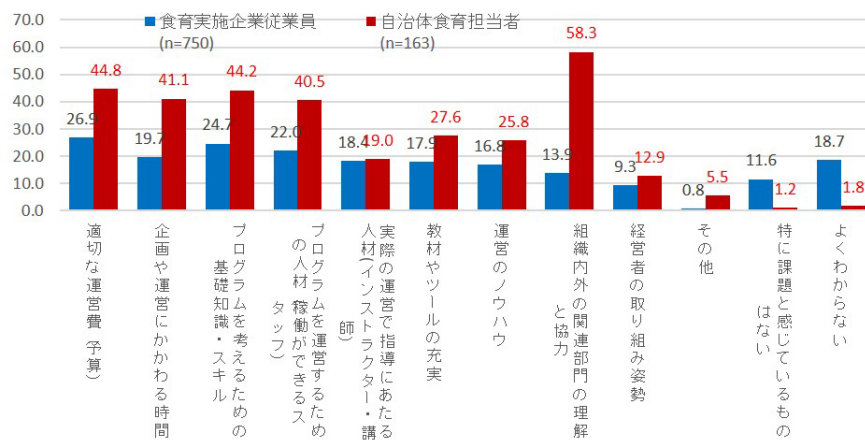
## ■食育に取り組んでいる企業・自治体の現状調査

～食品・農林漁業企業/団体に勤務し、食育活動を実施している勤務者 884 人への調査～

### ① 食育活動の課題

- ・ 「会社/団体の食育活動の課題と思われるものは何ですか」の問いに対し、食育実施企業では、1位：適切な運営費(予算)(26.9%)、2位：プログラムを考えるための基礎知識・スキル(24.7%)、3位：プログラムを運営するための人材(稼働ができるスタッフ)(22.0%)となった。
- ・ 自治体では、1位：組織内外の関連部門の理解と協力(58.3%)、2位：適切な運営費(予算)(44.8%)、3位：プログラムを考えるための基礎知識・スキル(44.2%)他、プログラムを運営するための人材(稼働ができるスタッフ)(40.5%)、企画や運営にかかわる時間(41.1%)も課題に挙げられた。

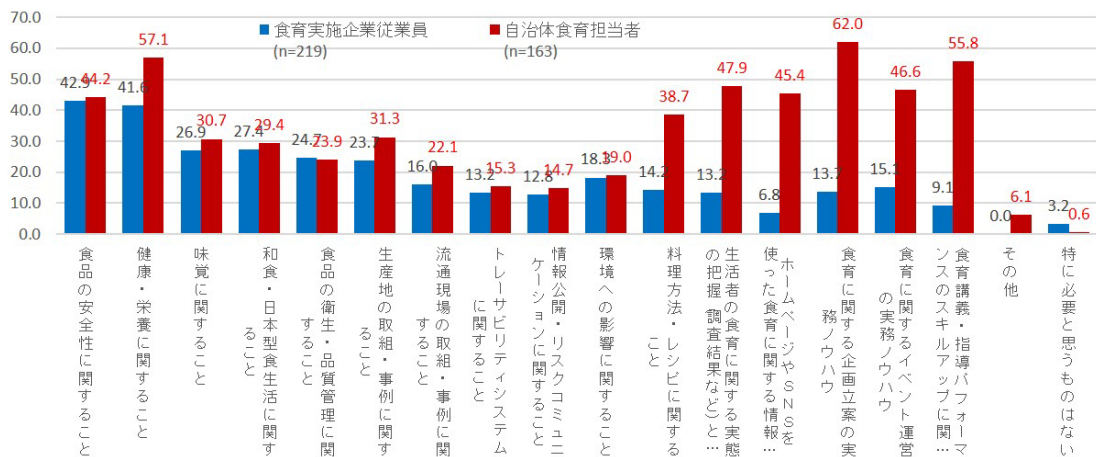
「食育実施企業従業員」「自治体食育担当者」の課題認識



### ② 食育担当者としての情報ニーズ

- ・ 食育実施企業の担当者としての情報ニーズは「食品の安全性に関すること」「健康・栄養に関すること」が多くなっている。
- ・ 自治体の食育担当者としての情報ニーズは多岐にわたっているが、「食育に関する企画立案の実務ノウハウ」に特に高いニーズがあった。

「食育実施企業従業員」「自治体食育担当者」の情報ニーズ

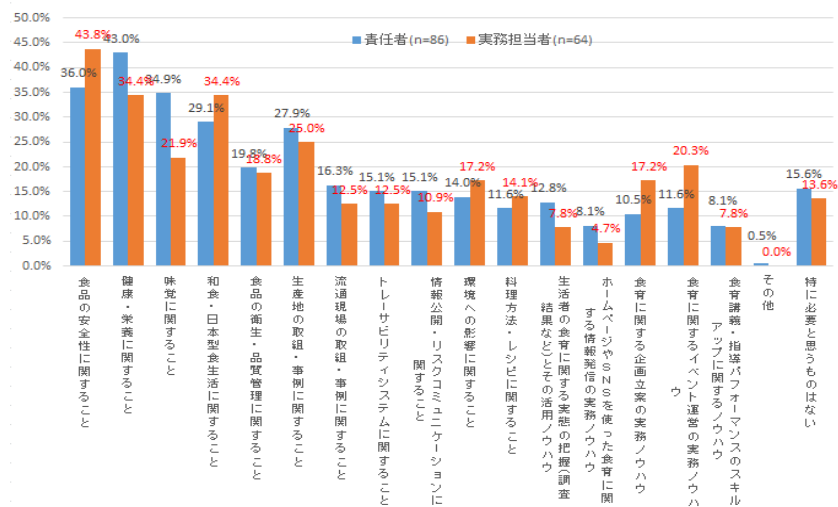


### ③ 食育活動における立場別の情報ニーズ

食育を実施していると回答した企業/団体の従業員のうち、食育活動の「責任者」(86人)と「実務担当者」(64人)と回答した人を抽出し、情報ニーズを聞いた。

- 「責任者」と回答した人の課題認識は、「健康・栄養に関すること」(43.0%)、「食品の安全性に関すること」(36.0%)、「味覚に関すること」(34.9%)、「和食・日本型食生活に関すること」(29.1%)の順で挙げられた。
- 「実務担当者」と回答した人の課題認識は、「食品の安全性に関すること」(43.8%)、「和食・日本型食生活に関すること」(34.4%)、「健康・栄養に関すること」(34.4%)、「生産地の取組・事例に関すること」(25.0%)、「食育に関するイベント運営の実務ノウハウ」(20.3%)の順で挙げられた。

「責任者」「実務担当者」の情報ニーズ

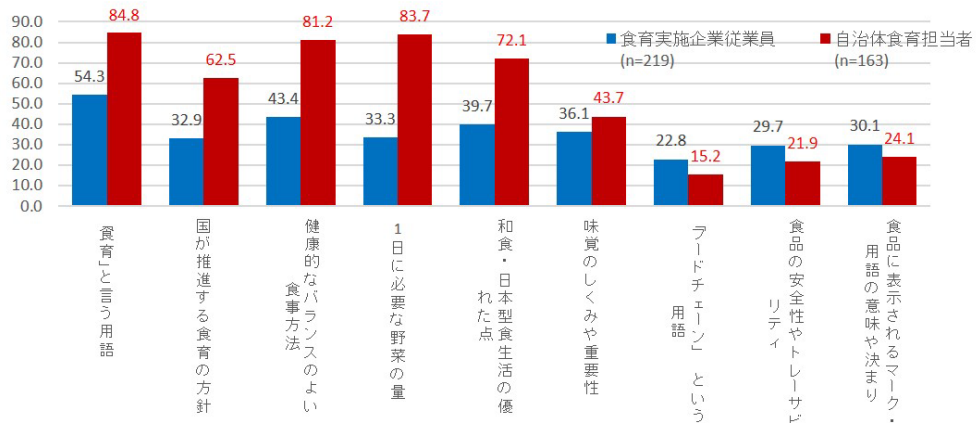


### ④ 「企業/団体」と「自治体」の担当者の食に関する情報の理解度

食育を実施していると回答した企業/団体の従業員のうち、「企業」所属(219人)と「自治体」(163人)と回答した人を抽出し、食に関する情報の理解度を聞いた。

- 食育を実施している企業/団体の従業員は、「食育」、「健康的なバランスのよい食事方法」への理解は比較的高かったものの、そのほかの知識については30%前後となった。
- 自治体の食育担当者は、食育実施企業従業員と比較し、「食育」、「1日に必要な野菜の量」、「健康的なバランスのよい食事方法」のいずれにおいても、著しく高い結果となった。

「食育実施企業従業員」「自治体食育担当者」の食に関する情報の理解度



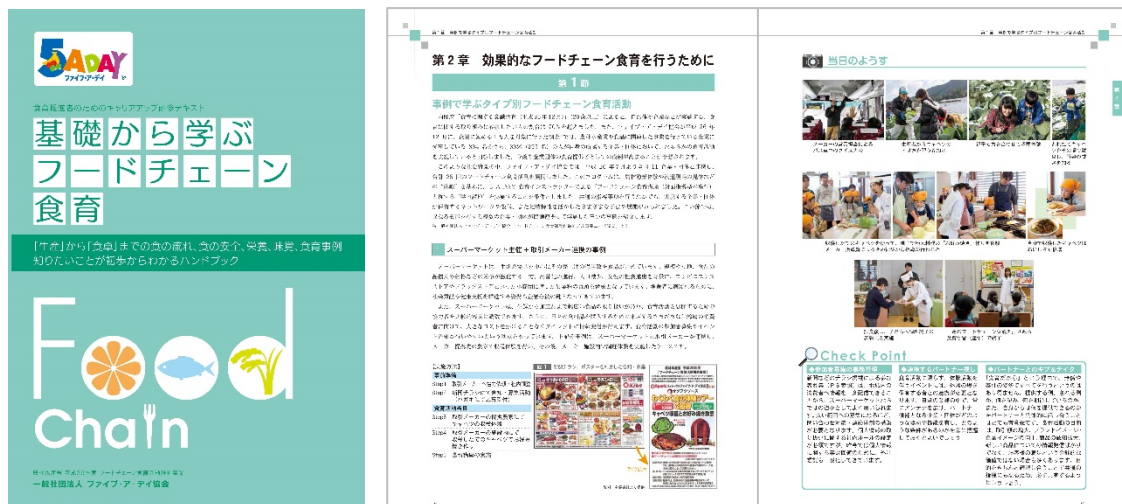


## (2) 研修用教材の開発

ニーズ調査の結果を参考に、教材のあり方、テキストの編集方針、講義進行方法を策定した。テキストのレベル設定については、専門知識、経験値の有無を問わず、食育に関する業務に着任した企業団体に所属する者が、社内・団体内で情報を効率的に集約できる保存型ハンドブックの位置付けを目指した。

「健康・栄養・食文化」「食の安全性」など知識情報のニーズが高かった項目を中心とした、下記の構成とし、ノウハウや事例については、当日の講義での実践演習型を採用した。

### <テキスト内容>



章	内容	執筆者
1	フードチェーン食育の推進について～データから読み解く食をとりまく現状と課題	ファイブ・ア・デイ協会 編集委員
2	効果的なフードチェーン食育を行うために～事例で学ぶ タイプ別フードチェーン食育活動	入谷 靖子 (一般社団法人ファイブ・ア・デイ協会 事務局長)
3	健康・栄養・食文化指導に役立つ基礎知識	竹内 富貴子 (カロニック・ダイエット・スタジオ 管理栄養士)
4	味覚と食育	白井 汪芳 (信州大学名誉教授・特任教授、学校法人佐久学園副理事長・(兼) 佐久大学信州短期大学学長)
5	フードチェーン食育推進のための食の安全・安心に関わる基礎知識	新宮 和裕 (チームみらい技術士事務所 代表)

## (3) 研修参加者の募集

募集告知文書の掲載メディア（web サイトおよびメールマガジン）と協力企業・団体名は、下記の一覧のとおりである。また自治体については、東京 23 区および人口 10 万人以上の市、290 か所へ事前に担当者部署・担当者調査を行い、本人の了承を得た 277 か所に、募集案内資料を送付した。

### <参加者募集案内 掲載メディア一覧>

Web サイト掲載	URL	掲載期間
ファイブ・ア・デイ協会 web サイト トップページ 全面掲載	<a href="http://www.5aday.net/">http://www.5aday.net/</a>	平成 27 年 1 月 19 日 ～3 月 5 日
日本食糧新聞・電子版 web サイト トップページ バナー掲載	<a href="http://news.nissyoku.co.jp/">http://news.nissyoku.co.jp/</a>	平成 27 年 1 月 29 日 ～2 月 12 日





## <参加者の属性一覧>

全国 5 会場合計で 176 人が参加した。参加数の内訳は、東京 46 人、福岡 20 人、仙台 21 人、名古屋 54 人、札幌 35 人である。

東京	企業・団体名	人数
	株式会社農協観光	1
	月島保育園／フードアナリスト協会	1
	西洋フード・コンパスグループ株式会社	2
	食育暮楽部	1
	全国農業協同組合連合会	1
	いばらきコープ生活協同組合	2
	株式会社カスミ	2
	株式会社クリエイトエス・ディー	2
	株式会社とりせん	1
	株式会社ライフコーポレーション	2
	コープネット事業連合	1
	生活協同組合コープぐんま	1
	生活協同組合コープみらい 埼玉県本部	2
	生活協同組合コープみらい 千葉県本部	1
	生活協同組合パルスシステム茨城	2
	生活協同組合連合会 コープネット事業連合	1
	玄米酵素特約店 健康円	1
	埼玉県朝霞市健康づくり部健康づくり班	1
	茨城県つくば市保健福祉部健康増進課	1
	埼玉県上尾市健康福祉部健康推進課	1
	野菜ソムリエコミュニティちば	1
	秋本食品株式会社	1
	エスビー食品株式会社	1
	エバラ食品工業株式会社	1
	カゴメ株式会社	3
	株式会社エフシージー総合研究所	1
	株式会社健食	1
	株式会社ドール	1
	株式会社なとり	2
	株式会社ビー・エム・シー	1
	株式会社ロッテ	1
	カルビー株式会社	1
	キリン・トロピカーナ株式会社	2
	大日本印刷株式会社	1
	フジッコ株式会社	1
		46

福岡	企業・団体名	人数
	医療法人社団 照和会 西岡病院	1
	招き猫調剤薬局	1
	株式会社 Kan-Z	2
	西洋フード・コンパスグループ株式会社	1
	全国農業協同組合連合会福岡県本部 (JA 全農ふくれん)	1
	株式会社スパーク	1
	株式会社ダイエー	2

株式会社蓮	1
株式会社マーケティングフォースジャパン	2
コゲツ産業株式会社	1
宮崎県宮崎市農政部農政企画課	1
福岡大同青果株式会社	1
雪印メグミルク株式会社 九州統括支店	1
株式会社ピエトロ	1
南国フルーツ株式会社	1
南国フルーツ株式会社	1
Cooking School& café Brim	1
	20

仙台

企業・団体名	人数
公益社団法人宮城県栄養士会	1
(学) 三幸学園飛鳥未来高等学校	1
健生株式会社	5
全国農業協同組合連合会秋田県本部	1
生活協同組合共立社山形県本部	1
生活協同組合コープふくしま	1
紅屋商事株式会社	1
みやぎ生活協同組合	2
青森県農林水産部食の安全・安心推進課	2
宮城県大崎市産業経済部産業政策課	1
青森県三沢市経済部産業政策課	1
宮城県仙台市地域活動栄養士会	1
みやぎ食育コーディネーター	1
井ヶ田製茶株式会社	1
ユウキ食品株式会社	1
	21

名古屋

企業・団体名	人数
公益社団法人奈良県栄養士会	1
愛知県尾張農林水産事務所農政課	1
愛知県西三河農林水産事務所農政課	1
愛知県西三河農林水産事務所農業改良普及課	1
愛知県農林水産部食育推進課	1
大阪府茨木市健康福祉部保健医療課	1
愛知県大府市健康づくり食生活改善協議会	2
愛知県岡崎市保健所生活衛生課	1
静岡県掛川市健康福祉部保健予防課	1
愛知県春日井市青少年子ども部保育課	1
愛知県春日井市健康福祉部健康増進課	1
愛知県刈谷市経済環境部農政課	1
愛知県北名古屋市食生活改善推進協議会	1
岐阜県岐阜農林事務所農業普及課	1
愛知県高浜市役所子ども育成グループ	1
愛知県豊田市健康部健康政策課	1
長野県飯田市健康福祉部保健課	1
滋賀県東近江市産業振興部農林水産課	2

兵庫県姫路市保健所健康課	1
株式会社平和堂	1
NPO 法人 LET'S 食の絆	1
大阪いずみ市民生活協同組合	1
株式会社カネスエ商事	1
こうち生活協同組合	1
生活協同組合コープぎふ	4
福井県民生活協同組合	1
ユニー株式会社	3
愛知県食育推進ボランティア	7
カネハツ食品株式会社	1
株式会社クレスト	2
株式会社昭和	1
株式会社浜乙女	1
株式会社隆祥房	1
敷島製パン株式会社	2
マルサンアイ株式会社	1
丸大食品株式会社	1
オアシス 21 オーガニックファーマーズ朝市村	1
愛知県経済農業協同組合連合会 (JA あいち経済連)	2
	54

札幌

企業・団体名	人数
公益社団法人北海道栄養士会	2
旭川調理師専門学校	1
北海道枝幸郡枝幸町立枝幸保育所	1
北海道札幌市立しらかば台小学校	1
社会福祉法人駒鳥保育所	1
社会福祉法人華園福祉会 幌南華園保育園	1
北海道札幌養護学校もなみ学園分校	1
株式会社ファーマホールディング	1
北日本港湾コンサルタント株式会社	2
生活協同組合コープさっぽろ	2
北海道豊浦町学校給食センター	1
日本栄養食品株式会社	1
日本食糧新聞社 北海道支社	1
ホクレン農業協同組合連合会	1
北海道旭川市保健所保健指導課	1
北海道恵庭市保健福祉部保健課	2
北海道江別市経済部農業振興課	1
北海道士別市保健福祉部健康長寿推進室保健福祉センター	1
北海道洞爺湖町役場健康福祉センター	1
北海道平取町役場保健福祉課	1
北海道真狩村役場住民課	1
北海道伊達市市民部保健センター	1
北海道幕別町役場忠類総合支所保健福祉課	1
北海道室蘭市食生活改善推進員協議会	2
岩田醸造株式会社	1
岩見沢ヤクルト販売株式会社	2
大塚製菓株式会社 札幌支店	1
カルビー株式会社	1
有限会社ハイジ牧場	1
	35

## (4) 研修会の開催

### ① 開催時間・場所

企業/団体に勤務する者が、概ね就業時間内に終了する時間帯で設計を行った。  
近隣県、他県からの出席者への配慮から、各開催地域の主要駅近くの会場を確保した。

#### <実施場所>

開催地	開催日時	会場名	所在地
東京	27年2月17日(火) 13時10分 ～17時30分	ベルサール八重洲	東京都中央区八重洲 1-3-7 八重洲ファーストフィナンシャルビル
福岡	27年2月19日(木) 13時10分 ～17時30分	福岡国際会議場	福岡市博多区石城町 2-1
仙台	27年3月2日(月) 13時10分 ～17時30分	ヒューモスファイヴ	宮城県仙台市青葉区中央 1-10-1 ヒューモスファイヴ 9F
名古屋	27年3月4日(水) 13時10分 ～17時30分	ウインクあいち	愛知県名古屋市中村区名駅 4-4-38
札幌	27年3月5日(木) 13時10分 ～17時30分	札幌国際ビル	北海道札幌市中央区北4条 西4-1 札幌国際ビル 8F

#### <会場の様子>



講義の様子



会場の様子



味覚体験での試飲



交流を深める参加者



グループディスカッション



活発に意見交換が進んだ

### ② カリキュラムと指導内容

【1】 研修目的・流れの説明 ファイブ・ア・デイ協会 事務局長 入谷 靖子 (10分)

【2】 フードチェーン食育取組事例 ( ) (30分)

1万人のニーズ調査の速報結果、研修の目的、プログラム構成とその狙いを解説。  
ファイブ・ア・デイ協会が26年度にパートナー企業と連携し取り組んだフードチェーン食育体験の事例を紹介。収穫体験や工場見学など内容別、小売業・製造業など主体者別に企画や運営のポイントを解説し、多様な全国事例を効率的に収集できる内容とした。

【3】健康・栄養・食文化の基礎講座 カロニック・ダイエット・スタジオ/管理栄養士 竹内富貴子（60分）  
 管理栄養士・料理研究者として、多数の健康レシピを開発し、実践栄養学の指導などアカデミックな分野でも長年活躍し理論と実践経験の両面を併せ持つ講師選定による、「健康・栄養」「日本型食生活・和食」について体系的に学ぶ集約型講座とした。

【4】味覚体験デモンストレーション 5 A DAY 食育インストラクター/管理栄養士 齋木美江（30分）  
 小学校や幼稚園・保育園で食育講師を務める他、フードコーディネーターとして実践現場の最前線で活躍する講師による味覚体験デモンストレーションを実施した。

【5】食の安全・安心に関わる基礎知識 チームみらい技術士事務所 代表 新宮和裕（60分）  
 大手食品メーカーの製造部門で食品の安全・安心の問題に取り組んできたプロフェッショナルが、国内外の食品事故の直近の実例を例挙し食の安全・安心の基礎知識を解説。フードチェーンの安全に関わる用語を明確に説明し、問題の背景や防止策が理解できる内容とした。

【6】グループディスカッション（60分）  
 グループ別の交流・意見交換の場とし、互いの食育活動や課題などについて発表しあい、その後、共通の課題やテーマを見つけ出し、グループで1つの食育企画（仮説）をまとめ、発表する演習を行った。

※グループ分けについては、異業種間で活発に交流が図れるよう、あらかじめ事務局側が参加者の所属する業種・業態などを考慮した座席指定の配置とした。（例：メーカー・小売業・自治体・食育ボランティアを各1名以上ずつ各テーブルに配置）



### ③ グループディスカッションの進め方

【1】各企業/団体ごとに、下記を附箋に書き出し、中央の模造紙（大判の白紙）に貼り付ける。

- A) 実施したい食育活動（やりたいこと）
- B) 対象とする年齢層やグループ
- C) 課題と感じていること
- D) 自己の組織でできること
- E) 協力を依頼したいこと  
 （自己の組織でできないこと）

貼り付け例

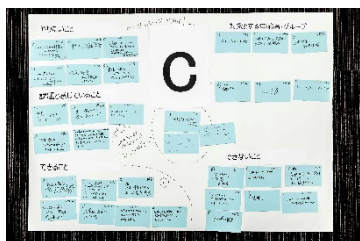
やりたいこと	対象とする年齢層・グループ
[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]
[ ] [ ]	[ ] [ ]
課題と感じていること	できないこと
[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]
[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]
[ ] [ ]	[ ] [ ]



※記載する内容については、「具体的であること」、「自己の団体・組織で実施可能なこと」、「協賛もしくは有償」なのかを明確にすることを留意点とした。

※具体的であること具体例として、下記を示した。

- 【2】 各企業が貼りだしたリストに基づき、共通の食育課題や、やりたいことを見つけ出し、対応する食育企画を立案する。異なる視点でのアイデアや経験値などの意見を交わしながら、1つの食育企画を決定していく。



- 【3】 各グループより、企画内容、協議したことを発表する。

発表のルールは、課題、企画内容（誰を対象に、何をやる）、目的、理由（なぜ）誰が、何を担当するのかの順序をルール付けた。

#### ④ 各チームの発表内容

【東京】 平成27年2月17日（火）実施

##### Aチーム

- 社員の健康意識の向上を目指し、社員向け健康セミナーを実施する。
- 主催はチームメンバーの1社（製造業）で、セミナーの開催場所は、自社内の交流スペースを活用する。小売業と食品メーカーが食材を協賛し、食育講師（人材）を保有する企業が指導を行う役割とした。
- 定期的、継続的に開催するためにはどのようにしたらよいか、また効果測定をどのように調べるかが課題として話し合われた。

##### Bチーム

- 一人暮らしの高齢者の数は今後さらに増加が予想されている。そこで、シニア世代の健康管理支援を目指し、シニア対象の一人暮らし料理講習会を企画した。野菜を食べること、噛むことの大切さを伝える健康講座や、一人で作る調理技術を指導内容として考えた。
- 運営は、チームメンバーの小売業、食品メーカーが分担する。募集は行政を主軸に行う。
- 課題は集客で、食に関心の薄い人、野菜不足の人こそが参加するよう、行政の告知協力が必要であると考えた。

##### Cチーム

- シニアが健康的な食生活を送れるよう、スパイスを活用した減塩調理と、一人世帯でもうま味野菜と魚が摂取できる方法を伝える料理教室を企画した。
- チームメンバーの小売業が主催し、食材は食品メーカーが提供する。料理は、フードコーディネーターが考案し、指導にあたる。
- 食育のゴールをどこに設定するかと、費用対効果の捉え方が課題として挙がった。

##### Dチーム

- 親子と一緒に料理することの楽しさや大切さを伝えるため、親子向け料理教室を企画した。減塩をテーマに、調味料の選び方や野菜摂取の大切さなどを伝える内容とした。

- 実習メニューは、チームメンバーの食品メーカーがレシピと食材を提供し、参加者の募集は小売業が担当することとした。
- 課題は、親子を対象としているが、親の年齢が低いと減塩に対する問題意識が薄い傾向があり、参加者が集まりにくいかもしれないことが課題として挙げられた。

#### E チーム

- 東京・三宅島産品の広報を担当するメンバーを中心に、廃棄されることもある島産サバの活用と価値向上を目的とした、産地で食育とグルメを楽しむツアーの企画を考えた。
- 食材提供は、島と、チームメンバーの食品メーカーに協力を仰ぎ、運営は野菜ソムリエコミュニティのボランティアが、募集は生協と情報企業が担当する。人員の輸送は、船会社に連携を持ちかけ運賃を格安にしてもらい、実費のみ参加者負担とすることを想定した。
- とはいえ安いツアーにはならないので、費用面が課題と考えた。

#### F チーム

- 親子、特にこれから子育てをするプレママ、プレパパを対象とし、農業体験ととれた野菜を使った料理教室を企画した。
- 体験場所はチームメンバーのJAが手配し、料理教室の運営、場所、食材提供は、食品メーカーが担当する。募集はメンバーの企業が持つラジオ広告枠や、小売店のチラシを活用して行う。また保育事業に携わるメンバーが、園の保護者への参加を呼びかけることとした。
- 子どもと親とでは、食育で課題とすることが違うと考え、親世代と子どもたちを別々に集めて、それぞれのニーズやレベルにあった食育授業を行う企画も必要ではないかということも話し合った。



### 【福岡】 平成 27 年 2 月 19 日（木）実施

#### A チーム

- 食生活が乱れがちな単身男性の健康支援を目指し、単身男性層の関心が高い「大人の社会科見学」を兼ねた食育バスツアーを企画した。
- チームメンバーの栄養士が健康と食について説明し、野菜摂取の大切さを伝える。その後、JAの提携農園を訪問して、野菜が育つ現場を見学する。さらにドレッシング工場や、食品問屋の倉庫、スーパーの売場などを見学して回り、最後に見学した野菜とドレッシングなどを使った料理講習を行う。バスはメーカー所有のキッチンカーを活用する。
- 単身男性は食への無関心層が多いので、まずは興味をひくことでアプローチし、日々の食生活での実践を促す。参加費用は500円ほどの有料とし、おみやげの内容も検討した。

#### B チーム

- 幼い子を持つ母親、特に共働きで外食が多い人を対象に、手軽な料理教室を企画した。凝ったものを買ったり作るのではなく、日頃からいかに野菜や果物をとるかをテーマとした。
- 野菜などはチームメンバーの青果卸企業が提供する。開催場所は、親子が多く集う場である病院と、フルーツカフェの、業態の全く違う2カ所で実施することとした。
- こういう活動は継続が大事なので、季節を変えて定期的に開催するためにはどうすればよいか検討を進めた。

#### C チーム

- 小売業が主催者となり、宮崎県の特産野菜の啓発を兼ねた食育活動を検討した。宮崎県産のピーマンやきゅうりは、生産量が日本一でありながらも首都圏への流通が主で地元消費が少ないことから、スーパーへ来る地元の主婦に献立の提案をし、実演試食などを行う企画とした。
- チームメンバーのうち、小売業は場の提供や募集、行政も募集活動と食材提供に協力、情報企業は配付用レシ

ピの制作や、マネキン実演販売の業務手配を行う。

●当チームでは「食育」の言葉を使わず、「食楽」を活動テーマとすることも話し合った。



## 【仙台】 平成 27 年 3 月 2 日（月）実施

### A チーム

- 東北地域は野菜の生産量が多いが、摂取量は実のところあまり伸びていない。そこで、野菜摂取量を増やして健康になろうと呼びかけるため、主婦、特に有職主婦対象の料理教室を企画した。
- チームメンバーの県が主催者となり、募集は、県から学校へ声をかけて、働く主婦の参加を促す。
- 提案するレシピは、県、コーディネーターなど班員各自がアイデアを持ち寄り提供する。

### B チーム

- 子育て世代のパパを対象とした料理教室を企画した。子どもの野菜嫌い克服をテーマとし、家族で協力して子育てをする環境づくりにもつながる料理教室を企画した。
- チームメンバーの管理栄養士がレシピを提案し、料理教室では講師を担当する。小売業が会場を提供し、食品メーカーは食材提供、行政が告知募集活動をする。
- 母親でなく父親限定の料理教室とすることで、父から家庭全部を巻き込んだ食育の取組となることを狙いとした。

### C チーム

- ひな祭りが近いということで、小学生を対象に、季節や行事の伝統食のよさ、大切さを伝えるための料理講習を企画した。
- チームメンバーの小売業が主催し、調理室と食材を提供、レシピ作成、地元生産者との連携推進も担当する。調理の指導は食育コーディネーターと栄養士会が担当する。
- 課題は、参加者の募集。そして、遠距離在住のスタッフ同士がいかに連携して効率よく運営していくか、その役割分担も課題の一つとして話し合った。

### D チーム

- 「ハマの母ちゃんが教える簡単クッキング」と題し、親世代を対象に、魚嫌い・野菜嫌いな子どもを減らすための食べ方教室を展開する。
- 地元漁協の協力を得て、サンマの捌き方やだしのとり方、ビニールやキッチンばさみを使った簡単な料理方法や旬の食材の選び方を伝える。野菜たっぷりの汁物を作り、チームメンバーの管理栄養士による食のバランス講座や生協の売場見学も行う。
- 世代間交流、地域交流を図りブログで活動を紹介しながら、この企画で生まれたレシピなどから、新たなご当地産品の開発も目指していきたいと考えた。



#### A チーム

- 朝食欠食改善と野菜摂取をテーマに、子どもと 20～40 代の主婦層とを対象とした親子料理教室を企画した。野菜は朝食で 350g のうちの 100g をとれるメニューを提案する。
- チームメンバーの自治体が募集、惣菜メーカーは野菜の簡単サラダや温野菜など栄養価の高いレシピを提供し、小売店で連動したメニューと食材の提案を展開する。費用と食材の提供は J A が担う。
- 冬場は特に野菜消費量が落ちる傾向があることが課題で、そこで秋から冬に出回る野菜を活用して県民が朝食と野菜を積極的にとる行動につなげていくことを考えた。

#### B チーム

- 野菜の摂取不足が問題になっていることから、その問題を解決するためのセミナーと親子料理体験教室を企画した。
- チームメンバーに栄養士など栄養学の修得者が多くいるので、彼らがセミナーと料理指導を担当し、小売業が参加者の募集を担当、メーカーが工場見学の受け入れを行う。
- 課題としては、企画運営の人員確保が挙げられた。

#### C チーム

- 野菜摂取量を増やすことを目指し、野菜の収穫体験と野菜を使った料理教室を行うバスツアーを企画した。
- 自治体が募集と移動手段のバスの用意を担当、チームメンバーの小売業でも募集告知する。体験用の農場は農林水産事務所の手配で協力農家を探す。
- 一方、魚離れ対策も必要という意見もあり、魚の卸業者の協力・協賛による企画もあわせて行うことも検討した。

#### D チーム

- 小学校低学年の親子を対象とした農業と調理の体験ツアーを企画した。若いお母さん方が、子どもの健康のため、野菜に含まれている栄養が体の中でどう活用されるのかや、この野菜にはどんな働きが期待できるかなどを学べる機会とする。
- チーム全員で食育協議会を組織し主催・運営する。地産地消を掲げ、農家が地元野菜を紹介し、チームの面々がそれぞれ指導に必要な食材とレシピを提供する。各務原のにんじんでスムージー、近江米は海苔メーカーと一緒に手巻き寿司を提案するなど。募集は、行政が市のホームページやケーブルテレビを使って行い、小売業も会員情報誌を使って告知する。
- 子どもが食べ物の好き嫌いをするのを、周りの大人が確定づけてしまわないようにすることが課題。子どもたちが、食べられなかった野菜も、自分たちが収穫し調理することで食べられるようになった、という体験を提供したいと考えた。

#### E チーム

- 親子を対象に、森の中でのキノコ狩りと料理教室を企画した。子どもたちに命の大切さと食事のマナーを教えることと、親世代には、特にお父さん方に参加してもらって、健康教育、メタボ予防、生活習慣病予防などの内容を伝えたいと考えた。
- 募集は自治体が担当し、企業が食材や講師派遣に協力する。レシピは、チームのメンバーが提供可能なものを結集して考案した。餃子の皮に、きのこなど味噌味の具を包んで食べるメニューなど。調理指導は自治体栄養士が担当する。
- 時間切れで検討しきれなかったが費用面は課題。

#### F チーム

- 高校生を対象とし、朝食をテーマにした工場見学と調理体験のツアーを企画した。小学校時代に食育授業を受けても、学年が上がるにつれてそれを忘れ、大学生になると食生活が乱れる人が多いため、高校生の朝食にテーマを絞った。
- チームメンバーの食品メーカーが工場見学を協力、生協がバスを手配、食育ボランティアらがバランスのよい食べ方の説明や料理を指導、自治体は募集を担当し、学校へ働きかける。
- 無関心層である高校生をどのように取り込むかが課題。チームメンバーの力を結集し、楽しい工場見学を盛り込みながら学べる企画を考えた。

#### G チーム

- 小学生を対象にした収穫および調理体験ツアーを企画した。食育の課題は無関心であると考え、苦手意識を持つ前の小学生が野菜になじむことを目指した。
- 自治体が体験ほ場と調理施設の貸出に協力し、指導はチームメンバーの食育ボランティアが行う。野菜が巻きやすいパンがあるとよいという要望を受け、パンメーカーが「巻きやすいパン」を開発、提供する。伝統食の良



さとともに新しい食べ方も提案し、おいしく楽しく野菜摂取を推進することを考えた。

●費用面が課題だが、できれば行政からの補助金を頼りにして実現していきたい。



## 【札幌】 平成 27 年 3 月 5 日（木） 実施

### A チーム

- 働くお母さん方を対象にした大豆を使った料理教室を企画した。道産大豆を使い、おいしさと栄養をアピールする。
- チームメンバーの小売業が主催し、料理教室の場所提供は新聞社が、募集は、学校関係者が、PTAの保護者たちに声をかけて参加者を集める。
- 課題は費用で、各社が分け合って負担することを考えた。

### B チーム

- 小学5・6年生を対象に、大豆を収穫体験して、大豆から味噌を作る体験を通して味噌汁を作る企画とした。大根やじゃがいもなどの収穫も体験し、朝食欠食を課題として、学校の総合学習の時間を利用して指導する。
- チームメンバーの食品メーカーがフードチェーンのしくみや流れを説明。参加児童に味噌汁のレシピを考えてもらい、そのレシピを薬局などの店頭を設置して配布することを考えた。生産者には行政から協力を依頼する。
- 費用はそれほどかからないということなので行政の方で予算付けを検討することを想定した。

### C チーム

- 保育園児の母親を対象とした、手作り食べ比べ教室を企画した。市販のコロッケ、唐揚げ、ポテトサラダなどと、自分たちでその場で作ったものと食べ比べてもらう内容とした。
- 募集はチームメンバーの役所が担当し、開催場所は保育園。実施時期は新入園でとまどう5月15日5時30分～6時30分とした。参加費は500円。30人集まれば1万5千円で、それなら材料費をまかなえると判断した。
- 課題は無関心層の取り込みと考える。任意参加ではなく、ある程度強制参加の形にして、食や健康に無関心な母親にこそ参加を促す。そのため開催時間をお迎えの時間帯に設定した。

### D チーム

- 高校生など若い世代に、生産現場体験や調理実習の講習会の開催を検討した。
- 小売業が場を提供し、チームメンバーのメーカーが商品サンプル提供などを行う。募集は、販売スタッフがチラシ配布や広報活動に協力する他、教育関係者へのアプローチも行う。バスの手配や生産者の紹介、調整もチームメンバーが分担して行う。
- 課題としては、調理場など体験学習の開催場所の確保や、市民への周知などが挙げられた。

### E チーム

- 小学生の親子を対象とした、味噌造りと調理の体験型企画を考えた。和食離れ、塩分の適切な摂取をテーマとし、味噌汁の飲み比べや、手作り味噌と工場製品の比較、だしの話を盛り込み、親子で調理を体験し学ぶ内容とする。
- 体験型の企画ということで、チームメンバーの味噌メーカーが主導し、味噌を簡単な行程で仕込み、できあがった頃に調理体験を実施する。

### F チーム

- 5歳児（年長）とその父親を対象にし、保育所などで作っている野菜の収穫体験と料理教室を実施する。好き嫌いが出てくる年頃であることから、小・中学校へ上がった時のために好き嫌いの解消とバランスよく食べることの習慣づけを訴求する。
- 野菜が多く出回る夏の開催を予定。費用はチームメンバーの行政が支援することとし個人負担のない形とした。

●5歳は食の好き嫌いがだんだん出てくる年頃ということで、5歳にスポットを当てた。この年代で栄養バランスを取っていなければ小・中学校に行き、身体的、精神的なバランスがとれない面が出てくるということで、好き嫌いの解消を課題として企画を立てた。



## (5) 事業効果の検証

モデル研修としての評価を図るため、参加者への記述式アンケートを配布・回収し、＜研修プログラムとしての有効性＞、＜参加者の満足度・目的達成度＞などの分析を行った。

### ■ 研修プログラムとしての有効性

#### ① 異業種・業態・職種の異なる食育推進の交流の場であったか

- ・ 業種・業態・職種の異なる食育推進者がかたよりなく集う機会提供となった。(図1)
- ・ 企業/団体・自治体・その他(地域自治体に登録する食育ボランティアや栄養士・管理栄養士など)が、それぞれ1/3ずつとなった。交流の場としての高い評価の声も多く挙げられた。(P23～の自由回答)
- ・ 担当する職務においては、食育活動の現場実務担当者が半数以上となった。(図2)

図1：参加者の所属企業

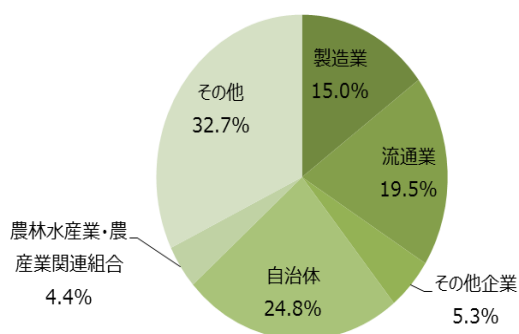
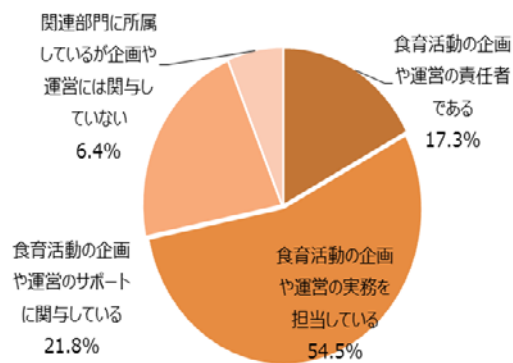


図2：参加者の食育活動への関わり方



#### ② 参加者の満足度・目的達成度

##### ＜カリキュラム内容＞

総じて、すべてのカリキュラムは高い評価となっていたが、グループディスカッションの時間配分が課題となっていた。(図3)



【全体として】（講義内容・時間配分・講師）総合評価（「大変よかった」「よかった」の合計）は、

1. 健康・栄養・食文化の基礎講座 95.6%
2. フードチェーン食育事例 88.4%
3. 食の安全・安心の基礎講座 87.4% となった。

【講義内容】についての評価（「大変よかった」「よかった」の合計）は、

1. 健康・栄養・食文化の基礎講座 95.5%
2. フードチェーン食育事例 89.3%
3. 食の安全・安心の基礎講座 83.9% となった。

【時間配分】についての評価（「大変よかった」「よかった」の合計）は、

1. 健康・栄養・食文化の基礎講座 87.5%
2. 食の安全・安心の基礎講座 87.4%
3. 味覚体験デモンストレーション 72.6% であったが、
4. フードチェーン食育事例 62.5%
5. **グループディスカッション 49.5%** となり、

【講師】についての評価（「大変よかった」「よかった」の合計）は、

1. 健康・栄養・食文化の基礎講座 96.4%
2. フードチェーン食育事例 89.4%
3. 味覚体験デモンストレーション 88.4% となった。

図3：カリキュラム評価

		大変よかつた	よかつた	どちらとも いえない	あまりよくな かつた	よくなかつ た	大変よかつ た+よかつた
フードチェーン 食育取組事例	講義内容	33.0%	56.3%	8.9%	1.8%	0.0%	89.3%
	時間配分	17.9%	44.6%	26.8%	7.1%	3.6%	62.5%
	講師	30.1%	59.3%	9.7%	0.9%	0.0%	89.4%
	全体として	25.9%	62.5%	9.8%	1.8%	0.0%	88.4%
健康・栄養・食文化 の基礎講座	講義内容	45.5%	50.0%	3.6%	0.9%	0.0%	95.5%
	時間配分	33.0%	54.5%	9.8%	1.8%	0.9%	87.5%
	講師	46.4%	50.0%	3.6%	0.0%	0.0%	96.4%
	全体として	43.4%	52.2%	2.7%	1.8%	0.0%	95.6%
現役食育指導者 による味覚体験 デモンストレーション	講義内容	35.7%	47.3%	15.2%	1.8%	0.0%	83.0%
	時間配分	27.4%	45.1%	21.2%	3.5%	2.7%	72.6%
	講師	33.9%	54.5%	11.6%	0.0%	0.0%	88.4%
	全体として	31.3%	52.7%	16.1%	0.0%	0.0%	83.9%
食の安全・安心に 関わる基礎知識	講義内容	31.3%	52.7%	16.1%	0.0%	0.0%	83.9%
	時間配分	31.5%	55.9%	11.7%	0.9%	0.0%	87.4%
	講師	27.0%	48.6%	18.9%	5.4%	0.0%	75.7%
	全体として	35.1%	52.3%	11.7%	0.9%	0.0%	87.4%
食育についての グループ ディスカッション	討議内容	38.5%	39.4%	18.3%	3.7%	0.0%	78.0%
	時間配分	15.6%	33.9%	25.7%	19.3%	5.5%	49.5%
	参加者	34.9%	51.4%	9.2%	4.6%	0.0%	86.2%
	全体として	32.7%	49.1%	12.7%	3.6%	1.8%	81.8%

## <運営体制>

全般的に高い満足度がみられた。とくに、配布資料（94.7%）、会場の選定（92.0%）、司会進行（90.3%）について高い評価が得られた。※「大変よかった」+「よかった」の合計90%以上を高い満足とした。

	大変よかった	よかった	どちらともいえない	あまりよくなかった	よくなかった	大変よかった+よかった
案内、周知のていねいさ	33.9%	51.8%	12.5%	1.8%	0.0%	85.7%
参加の申込手続きのしやすさ	36.6%	51.8%	10.7%	0.9%	0.0%	88.4%
会場の場所・行きやすさ	48.7%	43.4%	5.3%	2.7%	0.0%	92.0%
会場の快適さ	38.9%	45.1%	10.6%	4.4%	0.9%	84.1%
司会進行	40.7%	49.6%	6.2%	2.7%	0.9%	90.3%
配布資料	41.6%	53.1%	5.3%	0.0%	0.0%	94.7%

## ■参加目的とその達成度

### <参加目的と入手したい情報>

- 「今回研修に、どのような目的で参加しましたか」について、91.2%の人が「食育に関する情報を入手するため」、ついで60.2%の人が「今後の食育活動の方針、計画の参考にするため」と回答した。（図1）
- 「食育に関する情報を入手するため」と回答した人のうち、「食育の取組事例に関する情報」を回答した人が72.5%となり、ついで57.8%が「食育プログラムの企画・運営に関する情報」と回答した。（図2）

図1：「どのような目的で参加しましたか？」

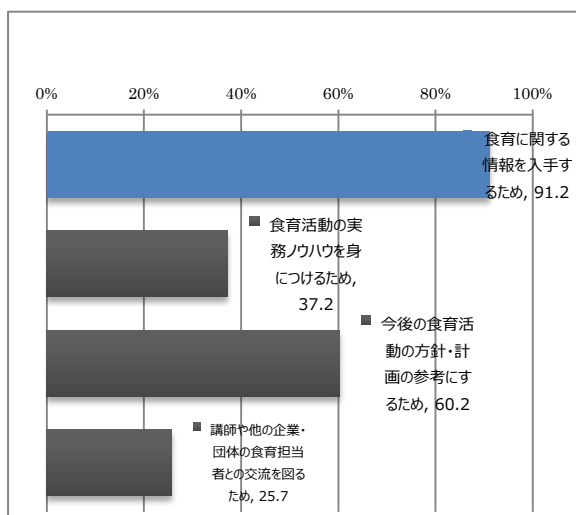
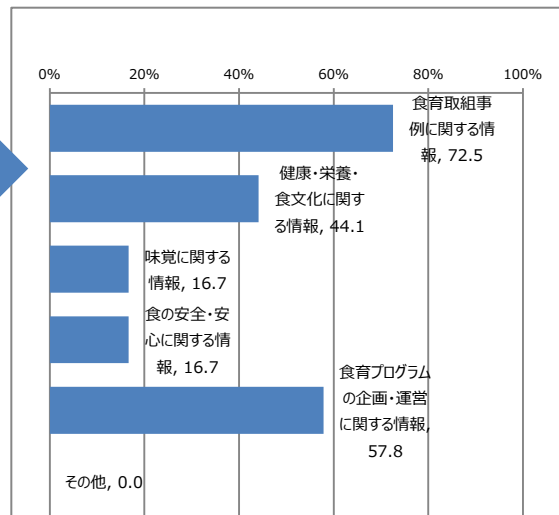


図2：「どのような情報ですか？」



## <スキル向上と実践意欲>

- 「食育活動の実務ノウハウが身についた」について、「そう思う」+「ややそう思う」をあわせて、65.5%であった。（A）
- 「今後の食育活動の方針や計画の参考になったか」について、「そう思う」+「ややそう思う」をあわせてと回答した人は、全体の78.7%であった。（B）

「今回のキャリアアップ研修のどのようところが役に立ったとお感じですか」

	そう思う	ややそう思う	どちらとも いえない	あまりそう思 わない	そう思わな い
食育に関する有効な情報が入手できた	48.2%	44.6%	4.5%	2.7%	0.0%
食育活動の実務ノウハウが身についた (A)	27.4%	38.1%	27.4%	5.3%	1.8%
今後の食育活動の方針・計画の参考になった (B)	39.8%	38.9%	16.8%	3.5%	0.9%
講師や他の参加者との交流の機会が持てた	40.7%	36.3%	15.9%	7.1%	0.0%

※(○印はそれぞれ1つだけ)

<自己の組織での実現性>

企業／団体に所属する参加者を限定し、29社／29人へ「1年以内の実施する予定がある」を聞いた。(電話インタビュー)

- ・ 「予定あり」と回答した人は、8人(28%)
- ・ 「予定がない」と回答した人は、21人(72%)。
- ・ うち、11人が「決定できる立場にない・決定する部署にない」、3人が「時間がない」、3人が「予算がない」、2人が「(規模が)大がかりなので」と回答した。

総じて、企業、団体、自治体等の所属を問わず、知識や実践スキルの向上意欲は高いものの、その者が組織の中に帰り、それらを実践、活用する機会に乏しいことが示唆された。

<研修会に対する参加者の感想(自由回答)>

【東京】

自由回答	所属
折角の機会でしたので、午前中から終日の研修、また有料でも良かったかと思いました。農水省賛助事業として、プログラム2、4のような内容は、食育担当者に正しい知識を広めるという意義があり、理解はできますが(そして内容も要点がコンパクトにまとまっており、大変満足のものでしたが)、とすれば他の資料からも学べる内容でもあるので、プログラム1、3、5においてもう少し時間を頂いて、食育担当者ならではの視点で掘り下げた話をもう少しゆっくり伺ったり、話し合ったりできればより良かったと感じました。	企業・団体
一日5皿のお話が聞きたかったです。	企業・団体
今後の食育活動のヒントをたくさんいただきました。	企業・団体
竹内先生のご講義が、現代の日本人の生活習慣病と密接な、具体的な食生活を取り上げての内容でしたので、よく理解でき勉強になりました。ありがとうございました。そして、5 A DAY協会の皆様、大変お世話になりました。今後共、宜しくお願い致します。	企業・団体
弊社で参加している活動を理解する為に参加。ただ内容については、ほとんど知っているものであったのが残念でした。	企業・団体
限られた時間で難しいとは思いますが、具体的な紹介の時間の割合を増やして頂くと、より参考になったと思います。	企業・団体
研修ありがとうございました。食の大部分を担う「親」への食育が、ますます重要になると実感致しました。他社様事例など大変参考になり、今後大いに役立ちそうです。当社から複数部門での参加となり、申し訳ございませんでした。	企業・団体
今回の研修は一方的な講義ではなく、様々な業種の方とディスカッションや交流ができ、非常に有意義な時間となりました。メーカーや小売業、自治体の方とディスカッションができ、それぞれの食育担当とアイデアや悩みなどを共有できたことが、大きな収穫でありました。このような機会を作って頂いた関係者の皆様に、とても感謝しております。ありがとうございました。	企業・団体

研修内容に関する満足度は高かった。ただ、参加者の職種が多彩だったので、グループディスカッションではかみ合わないところがあった。ファイブ・ア・デイ協会としては、資金的問題はありますが、継続してこういった研修会を行って欲しい。	企業・団体
日本橋から行けば良かったのですが・・・、東京駅からの地図が分かりづらく、迷子になりました・・・。当選の知らせもわりと直前でしたので、もう少し早く分かると助かりました。Groupディスカッションは各社の悩みなどがリアルで、非常に参考になりました。もう少し時間かけてやりたかったです。他テーブルとの交流時間も持てたら、尚良かったです(是非欲しかったです)。	企業・団体
他の企業、団体との交流をもう少し期待していたので、少しそこが物足りなかったです。テーマを用意せずに、また発表する時間をなくせば、もっと交流できる時間があつたかもしれません(かなり盛りだくさんのテーマだったので、仕方なかったかもしれません)。ただ、皆さん社会人のため短時間でも協力して話し合いができて、すごいなと思いました。	企業・団体
もう少しだけ時間に余裕があれば、グループの方以外にも交流できたと思いました。内容は十分広く深いものだったので、充実していたと思います。	企業・団体
半日で、ギュッと短い時間で効率的に学べたことは、とても良かった。しかし、もう少し時間をかけても学びたいとも思いました。	企業・団体
食育についての実務を、もっと厚めにして頂ければと思います。実際のプログラムなどでも具体例を多く紹介して欲しいです。	企業・団体
今日は有意義な研修となりました。本当にどうもありがとうございました。こちらの食育士のお勉強にも興味がありますので、是非機会がありましたら参加させて頂きたいと思います。今後共よろしくお願い致します。	企業・団体
幅広く網羅されている内容で、非常に勉強になりました。良かったです。企業はあくまで企業活動の中で、持っているノウハウや資産をいかに生かして、食育を含めたCSRなどに貢献するべきだと思っています。一方で、企業自身が気付いていない(当たり前だと思っている)ことの中に、そのアイデアもあると思います。プロモーションと食育の境い目も、実はきちんと分けられるものではなく、「食」について生活者の方に興味を持って頂けるのであれば、プロモーションであっても構わないのではないかと思います。その方が、企業にとって食育に取り組む間口も広がりますし。また、「食の安全」について今回のテキストは管理センターの記述だけでしたが、講義(?)では企業の姿勢こそが「安心」につながるというお話がありました。現場の生産者や製造者はいつも「おいしいものを提供したい」と生活者を意識して仕事をしている、という姿勢もテキストにあるといいですね。	企業・団体
ありがとうございました。グループワークの説明がもう少し丁寧だと、良かったと思いました。グループにBS法の理解が難しそうな方が数人おられたようで、進行が遅かったのだと思います。1回、数回の打ち上げ花火のような食育活動ではなく、継続した活動による効果が得られるように、日々取り組んでいきたいと思いました。	自治体
参加者が企業の方が大変多く、私たち行政にはない食育への悩みや、製造者としての考えを聞くことができ、大変勉強になった。行政の強みを生かしつつ、広く市民に食育を今後とも推進したいと感じた。良い機会を与えて下さり、ありがとうございました。	自治体
講師の皆様が良い意味でお話し上手で、聞きやすい講義でした。ただ、参加者とのコミュニケーション時間が少なく残念です。短時間でのグループディスカッションは、充実した内容となりました。楽しいイベントで食育活動を広げていければと思います。	食育ボランティア
食育関係者ということで、色々な企業、団体様と関わることができました。今後このつながりを大切に、新しい食育活動を行っていききたいと思います。	無記名

## 【福岡】

自由回答	所属
グループディスカッションは皆さんが意見を出し合って、それぞれの考えが分かり良かったです。もう少し時間があると、さらに情報交換ができたかなと思いました。研修内容は普段知っている内容(栄養の部分)だったので、今後の食育の方向性を具体的に聞けると良かったです。食育推進者に管理栄養士はお役に立てると思いますが、今回の内容は生産者、メーカー、問屋さん向けだったと感じました。企画から運営、集客までお疲れ様でした。	栄養士・管理栄養士
食に対して、いろんな方向から考えることが出来ました。ありがとうございました。	企業・団体

専門的知識をもっと身につけることが必要であると思った。	企業・団体
大変盛りだくさんの内容で、有益な研修だったと思います。欲を言えば、グループディスカッションの内容をもっと具体的にできたら良かったのかと思います（時間などの制約もありますが・・・）。	企業・団体
参加人数が福岡は少ないとの事でしたが、まだ食育への意識が低いことを表しているのかな？と感じました。会社の利益に直結する事ではないのが、なかなか難しいですが、食に関わるものとして、大事なものだと考えていますので、継続して取り組んでいきたいと考えています。	企業・団体

## 【仙台】

自由回答	所属
ディスカッション時の1グループの人数（5名）が、多かったと思います。意見がまとまらなく、時間が足りなかったと感じました。	栄養士・管理栄養士
最新情報ばかりで、とても役立ちそうです。今後の5 ADA Yのみならず、地域の食育活動に取り入れていきたいです。	栄養士・管理栄養士
とても参考になりました。ありがとうございました。	企業・団体
「食育だから無料というのはどこにもない」の言葉が心に残りました。今後、色々な企画をしていくために、上記の言葉は気に留めていきたい。味覚体験のデモンストレーションに、期待して参加しました。しかし時間も短く、深められず残念でした。質問ですが、味覚体験「コップの水の中身は？」のレモン、塩、昆布だし、どのようにして作るのでしょうか？フードチェーン食育企画実施のチェックの所で、企画予算をどう考え、参加費をいくらにすべきか、他の団体の考え方など知りたいと思った。	企業・団体
内容が充実していましたが、その割に時間が短く感じました。味覚体験のデモンストレーションは、五感を使つての学習を考案していたところでしたので、大変参考になりました。グループディスカッションでは、企画の実践、具体化の方法が疑似体験で勉強できたことが、初心者の私にとって良かったです。このような研修を開いていただき、ありがとうございました。参加できて良かったです。	企業・団体
食育についてのグループディスカッションの際、他の団体で考える食育における課題や、問題点について話し合えたことで、同様の問題を抱えていることに気付き、今後の事業検討や他団体との連携の際の参考になりました（目指すものは一緒なんだなあと・・・）。短時間で盛りだくさんの研修であったため、一つ一つのプログラムに少し物足りなさはあったが、総合して満足した研修会でした。ありがとうございました。	自治体
平成26年より食育を担当することとなり、様々な講習会などに参加しておりますが、ほとんどが学校形式の大規模なものであり、今回ほど（良い意味で）コンパクトな研修は初めてでした。知識が乏しく、グループディスカッションでも専門的なことは発言できませんでした。イベント企画の進め方が見えてきたように感じます。宮城では、食育推進者向けの講演、研修がまだまだ少ないと思いますので、是非またこのような機会を設けていただきたく思います。この度は貴重で充実した時間をありがとうございました。	自治体

## 【名古屋】

自由回答	所属
食育に関する色々な情報が入手できたが、フードチェーン食育取組み事業を実際に関係している企業参加者もいたと思うが、名古屋会場で行うため、もっと地域の中で現実的に食育推進している地元企業の取り組みの存在を知りたかった。様々な地方からの参加もあったが、実際の取り組みには可能な距離ではなく、早速活動計画を立案しようという取り組みにつながらない。愛知の中で現実にはどのような活動、取り組みができるのか、などが知る場となると良かったなと思った。地域別会場の開催の意味があまり理解できていなかったのは、参加した私の方かとも思いました。	企業・団体
テキストは事前配布が良いと思います。集中講義のため、テキストは後から読めば分かると言われても、全体の流れをつかむため、テキストを見てしまいます。事前に読んでいけば、話しに集中できます。	企業・団体
普段なかなか聞くことができない内容ばかりで、とても勉強になりました。今後もこういった研修があれば、是非参加させていただきたいです。ありがとうございました。	企業・団体
貴重な講演ありがとうございました。多くの方と交流や意見を交換でき、大変勉強になりました。食育の事例は面白かったが、早すぎたのではないかと思います。時間を短く、資料を見るようにするのも分かりやすかったのではないのでしょうか？健康、栄養、食文化の講義は自分も体感しつつ進めていたので、実際に弊社で食育をする際、流れなど参考になりました。後ろに展示してあった媒体が面白く、弊社の食育でも使えればなと思いました。	企業・団体

もう少し有識者の方の高い知識情報が欲しかった。これから求められる食の情報、国の政策。食育は学校サイドでも実施されていると思うのですが、それがどの位の知識として普及されているのか？など。学校のプログラムが知りたい。	企業・団体
無料講習はありがたい。それぞれの得意分野を活かして企画、運営することが大事だと再認識した。消費者という言葉よりも、生活者の方が実感のある言葉だと思った。愛知県の野菜摂取不足を切り口にして、ファイブ・ア・デイの考え方で食育を伝えていきたいと思った。フードチェーンは命のつながりにも通じると思った。	企業・団体
子供に食育の話をする時、食育の必要性に興味を持たせる指導が参考になった。シニア層では、筋力の衰えが自分の動きを通して知る事が多いと思うが、この衰えを遅くできる事を、日常生活で取り入れる方法を具体的に話があったらと思います。忙しい若い層の為に、わざわざ足を運ばなくても良い必ず立ち寄るスーパーなどで、企業とタイアップした食育の方法をもう少し情報が欲しかった。グループディスカッションの席は同じ様な団体は別々にして、広く意見を聞く場としたい。	企業・団体
企業や他の自治体の取組を聞いてみたかったので、他の参加者との交流する時間がなかったのが残念でした。開始時間は守って欲しいと感じました。味覚体験はすぐにでも取り入れられる内容なので、実践してみたいです。関西での開催があれば良いなと思います。	自治体
グループワークの時間が少し少なかった。グループワークは今後の食育企画にデモンストレーションすることができて、有効であった。また機会があれば是非参加したいと思うような、良い研修会でした。感謝申し上げます。	自治体
普段あまり接することのない職種の方と情報交換でき、とても有意義な研修となりました。ありがとうございました。	自治体
講義の後に質問時間があると良かった。いろいろな方との出会いがあり、楽しく交流できた。内容が盛り沢山であった。今後に生かしたい。	自治体
事前に送付されたプロフィールは、あまり意味がなかったと思います。この資料を元に交流が行われると思っていましたが、事務局の方の作業を増やすだけだったのではないのでしょうか。最後のワークショップは、とても大切な事だとは思いました。こうなったら良い、夢、希望など、将来に向けては意味のある事だとは思いますが、現状では官と民の壁は厚く、連携をすると良いと思われる事が実現されません。各箇所まで食育に向けて行っている事が、大きな事業にならなくて残念です。金銭的にもムダな所に使っている気がしています。現在の各個々の問題点を共有できるような意見が聞きたかったです。時間が長かったです。	食育ボランティア
なかなか最新の食育に関する情報が手に入りやすく、今回の様にいろいろな部署の方とお話しができた事は大変有意義でしたが、グループディスカッションではもっといろいろなお話し(企業、行政さん)を拝聴したかったです。ファイブ・ア・デイの存在も知りませんでした。私達も野菜摂取量愛知最下位という事で、あと一皿運動を行っています。今回の資料を基に、食育活動を行いたいと思います。ありがとうございました。	食育ボランティア
色々な団体の食育活動を知ることができて、とても勉強になりました。指導者としてのやり方を模索していたので、とても参考になりました。	食育ボランティア
キャリアアップという名称でしたが、少し専門的な内容を深く学べると期待していましたが、基礎的な内容が多いと感じました。丸4日間行うこともあると言われた味覚体験についての講義を、もう少し詳しく聞きたかったです。	無記名
産地見学や料理教室など、何年も前からやっていることであり、新しい発見はありませんでしたが、色々な業種の方の意見を聞いて、今後参考にしていきたいと思います。12:45受付開始も時間通り行えず、机の配置も悪く、スタッフの手際の悪さが目立った(今まで参加した色々な会議などの中で最低)。慌しすぎる上にロスタイムが多い。講師の方とスタッフが、自分が話さない時に大きな声(笑い声)でしゃべっていたのでとても耳障りだった。	無記名
「健康・栄養・食文化の基礎講座」がとても分かりやすく、大変参考になりました。また「食の安全・安心に関わる基礎知識」については、現場の経験に基づいたお話が面白かったです。グループディスカッションについては、もう少し時間が長いと交流をより図ることができたのではと思いました。	無記名
野菜摂取量不足は愛知県、岡崎市共に取り組んでいる課題ですので、1日5皿分、1皿がこぶし大という具体的な提示の仕方を知ることができ、参考になりました。子どもたちへの伝え方として、すぐに取り入れたいと思います。認知症予防ゲームリーダーをしているので、平均寿命、健康寿命について、とても興味深く聞くことができた。その中の生活習慣病と食事摂取基準についても、参考になった。もっとも感心を持っている食の安全、安心についても、今まで消費者としては知らずにいた企業側の取り組みを知ることができた。中国からの輸入食品は安全性に欠けると思っていたが、日本側の取り組みで工場、しくみなど改善されていることを知り、とても参考になった。	無記名



とても有意義な研修でした。食育の教室を行う上で、参考になる知識やノウハウを学ぶことができました。グループワークでも、普段あまり話す機会のない方たちと意見交換でき、同じ「食育」というテーマでお互い補いながら作り上げていく過程が楽しかったです。	無記名
基礎的で、もっとキャリアアップな内容かと思っていたので、ガッカリした。	無記名
知識というより取組事例、ノウハウを知りたかったため、多くの講義がありやや内容が少ない感じがした。ポイントをしばった講義、研修があると嬉しいです。最後のグループディスカッションは交流もでき、今後につながる可能性もあり、また他業種の方も思いは同じということが分かり有意義なものでした。本当に時間がもう少しあればと思う、良い研修でした(全体で)。ありがとうございました。	無記名

## 【札幌】

自由回答	所属
どの講義も具体的な内容で参考になり、早速現場に還元していきたいと思います。今回のように異業種の方と同じテーマでコミュニケーションを取る機会はなかなかないので、こういったチャンスを今後も活用していければと思いました。それぞれの立場でどのようなことができるのか、どのようなことに苦労しているのか、お互いに気づくことができ、今後の食育への取り組みのヒントを得ることができました。意外とお互い理解していないことがわかりました・・・。それぞれもっと発信して行く必要がありますね。大変貴重な機会をいただき感謝しています。	企業・団体
全ての講師の方々の説明が、大変分かりやすく、かつ実践的で非常に良かった。特に活動事例は大変参考になりました。また、グループディスカッションや交流の機会を利用して、大変有意義な情報交換を行うことができた。会場の雰囲気もよく、進行も素晴らしかったです。スタッフの皆様、ありがとうございました。次の機会があれば、必ず参加します。	企業・団体
講義の内容などは大変勉強になりましたが、時間が短くて理解不足のまま終わった感があります。同じグループの方とももう少し情報交換ができるような時間があつたらよかったです。ありがとうございました。	企業・団体
とてもしっかりしたプログラムで、お話しする方も伝える力がある方ばかりで楽しく参加できました。ただちょっと1テーブルに3人で狭い感と、後半ちょっと会場が寒く感じてしまいました。ありがとうございました。	企業・団体
他社の方々と交流が持てたのはとてもよかったです。実際に他社の方々と協力しながら(連携をとりながら)今回考えたグループワークの食育のように進めていくことができるのだということがわかりました。他社の方々と交流時間がもう少し長ければ、なおさらよいと感じました。	企業・団体
食育基本法制定から10年が経とうとしている中で、すでに取り組んでいる。自治体などは、活動のマンネリ化や予算不足、受入先の不足などの問題も出ていると考えられる。企業・自治体のやってみたいことをマッチングさせる場になると研修の実績としても表れ、参加者もより活発に取り組めるのではないのでしょうか。	自治体
講義の時にグループになっていたのですが、講師、スクリーンが見にくく、集中できなかった。今回、最も関心が高かった体験デモンストレーションの内容と時間が少なかった。「ポイントを絞ってわかりやすく」と言っていたが、内容が少なすぎて、残念に思った。今後、ぜひ参考にしていきたい部分なので、機会があれば、また研修を受けたい。	自治体
とても貴重な講演、ありがとうございました。味覚体験やロコモチェックなど、すぐに教室などで使えそうな実践を学ぶことができよかったです。デモンストレーションやグループディスカッションの時間がもう少し長くあつたら、もっと深められたかなと思いました。	自治体
味覚体験に興味を持って参加しましたが、時間が少なかったのか、内容が減っていて残念でした。	自治体
資料の内容からすると説明時間が不十分で、1日であれば午前中から、又は2日に渡っても良いと思いました。多くの企業が参加しているので、何社か取り組み事例を聞きたいと思いました。	食育ボランティア
食育推進は幅広いからこそ、その効果や評価が難しいと思います。どんな食育活動もとても意味のあるものだと思いますが、常に費用対効果を求められることも多く、逆にそれをきちんと示すことができれば、予算取りもしやすくなると思います。今後、そういった効果や評価方法についての研修を望みます。	無記名
時間に余裕がなさ過ぎる。	無記名

グループディスカッションは実践的でとても良かったが、時間が短かったので、その時間がもう少しあったら良かったと感じました。・講義内容はとても分かりやすく、講師の話しもとても聞きやすかったのですが、話す内容とテキストの順番がバラバラで資料のページを探すのに手間取ったりしました（テキストはまとまっていたとても良かったです）。食育の研修は初めての参加だったのですが、参考になる点も多くとても勉強になりました。わかりやすい講義、また親切な対応をして頂き、ありがとうございました。	無記名
他業種の方とのワークショップで新しい発想と出会いがあり、今後の食育活動への広がり期待が持てました。	無記名
実例がもっとたくさんあると参考になったと思います。	無記名
5 ADA Yの説明が長く、具体的な取組事例、企画方法などについての内容が急ぎ足な説明で残念だった。	無記名
食育の事例が大変参考になった。グループワークでは、食育企画の立て方のポイントを理解できてよかった。と同時に、異業種間での連携の難しさ、コミュニケーションの重要性を感じた。会場について、途中から空調が寒くなり、つらかったです。全体的に、よい経験になりました。ありがとうございます。	無記名
食育についてのグループディスカッションの時間をもっと長くした方が参加者ともより交流が深くなり、食育イベントのアイデアもブラッシュアップできると思う。	無記名

### 3. 総評と課題

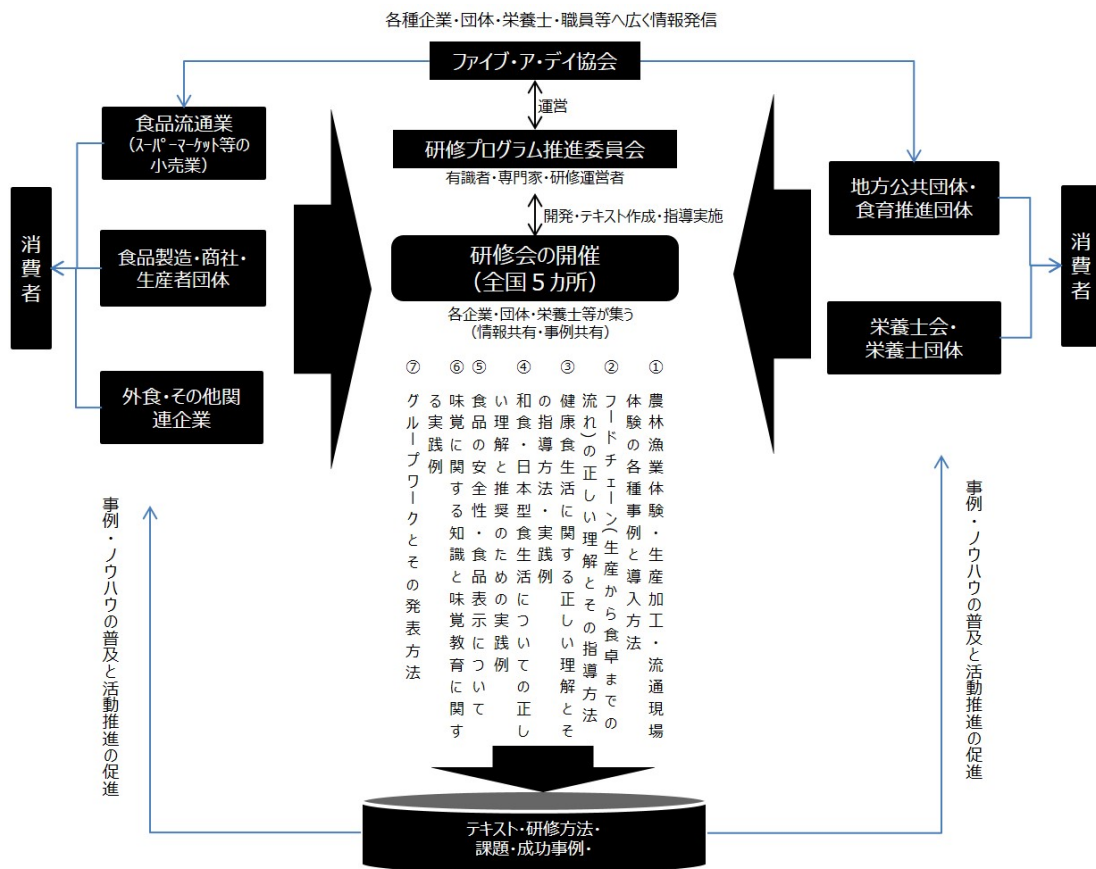
- 食育の推進者・実践者という条件をほぼ全員が満たした適切な募集であった。  
異業種・業態の異なるものが集う交流の場としての高い評価は得られたものの、特に<自治体>と<企業・団体>において、保有する知識や期待する情報（ニーズ）、抱える課題、がそれぞれに異なっていることから、同一のプログラムを提供する場合には、両方の期待を同時満たすことは難しいことがわかった。
- カリキュラム、講師、教材、ほぼすべてにおいて高い評価となったが、時間配分において「事例紹介」「グループディスカッション」の時間をもう少し長く時間をとってほしい、という要望が多く寄せられた（P23 自由回答参照）。上記 2 講座の時間配分が、全体の満足度を押し下げる要因であることから、この時間配分を変更することにより、さらに高い満足度が得られる研修となることが想定される。しかしながら、総体の時間が複数日、もしくは長時間を要する場合、どのくらいの企業・団体が参加できるのかが新たな検討課題である。
- 企業/団体(自治体含む)に所属する参加者 29 人へインタビューを行った結果、「近い将来において（1 年以内）にフードチェーン食育の実施が可能」と回答した人は、3 割にも満たなかった。その主な要因は、「計画を決める立場にないもしくはその部署でない」であった。実務者の取組意欲は高いものの、一部の「生協」などの既に取組みを制度化している組織を除き、多くの組織では、未だ実現可能な人員配置、予算、具体的な目標設定や年度計画にまでおとされていない組織環境の現実が伺えた。
- 継続的な食育の提供が国民の健康につながると長く叫ばれている。新規性や検証プロセスばかりを問う支援ではなく、継続性を支援する実質的な活動への資金補助が欲しいという切実な声も挙げられた。
- 総じて、フードチェーン食育の重要性、生活者への有効性について、参加者に深く理解されたことが伺えた。今後、参加した食育推進者が、自己の組織にて、知識、事例、共有しあった情報等を振り返り、研修で育まれたネットワークを活用し、自己の組織で着手可能なところからの取り組みに発展することが期待される。

#### 4. 実施主体者(ファイブ・ア・デイ協会)と取組体制

5 A DAY (ファイブ・ア・デイ) は、「1日5皿 (350g) 以上の野菜と200gの果物を食べよう」をスローガンとする健康増進運動である。一般社団法人ファイブ・ア・デイ協会は、平成14年に発足し、平成27年3月現在、食の製造・流通に関する企業・団体を中心とした111社の会員を有する。私たちは、量販店会員等と連携体制を組み、小学生や園児を対象とした食育体験学習を全国で毎年約3万5000人に提供する基盤を保有している。子どもから大人まで、ターゲットやシーンに合わせた様々な食育体験プログラムを通じて野菜摂取の大切さを伝え、具体的な摂取行動へつなげることをめざしている。

平成26年度は、フードチェーン食育活動推進事業の「食育推進者のためのキャリアアップ研修」として次のような体制で取り組んだ。まずプログラム開発では、研修プログラム推進委員会として、栄養学や食生活指導、食品安全等の専門的知識を有する有識者・専門家・研修運営者・調査アナリスト等とともに、食育のニーズ調査を検証し策定した。また、研修会の参加者募集にあたっては、農林水産省はじめ全国の地方公共団体や独立行政法人、食育推進団体、栄養士会、栄養士団体などの協力を得て、協会会員だけでなく幅広い業種・業態からの参加を募った。そして、本事業で得た結果は、今後、全国の食品流通業、製造業、商社、生産者団体、外食、その他食品や食育の関連企業・団体へとフィードバックし、フードチェーン食育がより広域的、効果的に展開されることを目指した。

#### <取組体制>





農林水産省 平成 26 年度 フードチェーン食育活動推進事業の取組の詳細については  
ファイブ・ア・デイ協会のホームページ (<http://www.5aday.net/>) をご覧ください

**一般社団法人 ファイブ・ア・デイ協会 (5 A DAY) 事務局**

〒102-0075 東京都千代田区三番町 6-2 三番町彌生館 3F

TEL : 03-3237-1464 FAX : 03-3237-1465

E-mail: [info@5aday.net](mailto:info@5aday.net)

ホームページ: <http://www.5aday.net/>