

2. 取組の流れ

■推進委員会の開催

- ① モデル事業の目的・計画・補助事業の対象となる経費などの説明を含む検討会を実施
- ② 展開にあたっての検討事項の洗い出し、役割分担などの共通の運営ルールを作成・発布

■実施計画の策定

- ① 年間における実施計画を集約
- ② 教材や講師育成準備など年間計画に応じたプランニングを実施

■プログラム開発・講師育成・教材開発

- ① [フードチェーン食育]としての一体型のプログラムの開発実施-有識者/監修者連携
- ② ①に基づく教材開発と制作の実施

■事例実施

- ① 地域への5 A DAY 食育講師の派遣ならびに指導補助の随時実施
- ② 各実施主体者との情報連携と運営支援の実施

■効果計測

- ① 調査票の作成と送り込み・回収（実施当日・事後調査/モニター調査）
- ② 調査票回収と分析

■事例共有

- ① 推進委員による事例共有と、課題とその検証
- ② 全国関係団体への事業報告書の配布による事例普及活動の実施

3. 取組報告

1) プログラム開発・講師育成・教材開発

(i) プログラムの開発

当該補助事業の募集要綱で掲げられている「生産から食卓までの食の流れである『フードチェーン』という言葉の理解、その工程の一環への体験参加、健康食生活についての正しい理解の促進を体系的に実施する」ためには、高度な指導テクニックと新たな教材が必要とした。

当事業では、全国普及型となるモデル指導をめざし、①フードチェーンの説明方法の共通化（説明ツール利用とDVD視聴の義務化）、②農作業体験もしくは工場見学などの体験後とあわせて体験を補足する知識教育(5ADAY 食育インストラクターによる対面指導)の実施(30分)、③今後の課題検証のための事後調査が一体化となったプログラム開発を行った。

<プログラムの流れ>

① 移動車中での『フードチェーンってなあに?』DVD視聴



ほ場や工場への移動は、大型バスが使われる場合が多いため、移動車中の時間の有効活用とした。

② 体験学習の実施



農作業体験もしくは製造・加工・流通の現場の見学を体験学習と位置づけた。可能な限り、収穫した農産物の試食や、出来立ての食品の試食を必須とした。

③ 5 A DAY 食育インストラクターによる食育講座の開催



5 A DAY 食育インストラクターによる、フードチェーン食育教材を用いた座学授業（30分）の実施を必須とした。

(ii) 講師育成

食育講座では、均一で質の高い指導を提供するため、5 A DAY 食育インストラクターとして高い実績をもつ地域のリーダー講師をモデル講師として選出し、当プログラムの指導要綱に則した講師研修会を実施した。研修会にあたっては、事前に参加講師へ指導要綱を渡し、指導プログラムの目的やねらい、流れをつかんでおくこととした。研修当日は、収穫体験学習などの指導実績をもつ代表講師の見本実演を参考に、グループに分かれて、指導パフォーマンスについてのディスカッション、実際の講義に見立てたプレゼンテーションを行ったあと、評価をフィードバックし、意見交換を行った。



【講師研修会の参加者のコメント】

■「フードチェーン食育」の指導方法のポイントについて

- ・ 産地から食卓までの流れ（フードチェーン）を理解してもらって体験型食育プログラムということは、開催地域や時期によって体験学習の内容が違って来るので難しさもあると思う。しかし、依頼された場合は是非一生懸命指導に務めたい。

- ・ フードチェーンの考え方を食育の講義に取り入れることで、講師が伝えるべき内容がさらに増える分、ポイントを一言でまとめていく工夫が必要だと強く感じた。
- ・ 今回のプログラムでは「和食」「日本型食生活」「フードチェーン」というキーワードがあり、要点をきちんとおさえる、体験したことを振り返る、楽しいだけの体験だけで終わらないように座学で大事なことをきちんと伝えるなどのポイントが再確認できた。
- ・ 入谷事務局長より、新プログラムの説明を受けたことで、事業内容や講師として伝えるべき目標が明確になった。
- ・ ファイブ・ア・デイ協会より、統一する言葉の定義や、積極的に使うとよい言葉などが明確に示されたことで、プログラムをスムーズに進める上での参考になった。
- ・ 「塩分過剰の和食」にならないように「日本型食生活」「日本食」の定義を決めることが必要だと思う。

■「フードチェーン食育」への理解と賛同(意欲)

- ・ 私自身、農業に従事していた経験があり、生産の場はすばらしい食育の場だと感じていたのので、このフードチェーン食育プログラムに参加できることをとても嬉しく思っている。
- ・ 食を原点から見直し、生産→製造・加工→流通→小売→食卓へのつながりを学ぶという理想的な食育プログラムだと思った。
- ・ 自分は子どもが4人おり、地元スーパー主催のリング狩り体験など遠足的なイベントや、食品メーカーの工場見学、親子料理教室など子どもと一緒に参加したことがある。が、今回のプログラムを知り、いままで実際に体験したことは全て、生産(収穫)または製造のみのイベントであり、私たちの食卓に並ぶまでのたくさんの人たちのつながりを学ぶものは1つもなかったことに気づかされた。
- ・ 聞き慣れない「フードチェーン」という言葉のもつ意味が把握できたとともに、食とは「自分自身の健康維持のために食べる」だけではなく、命をいただくことへの感謝の気持ち、料理され口に入るまでの背景を学び感謝の気持ちを表現することの大切さなどを伝える、大変有意義な食育活動であることが理解できた。

■研修会への感想

- ・ 他の先生方の指導パフォーマンスを見ることができ、とても勉強になった。
- ・ 普段会えない各地で活躍中の先生方と話せたこともよい刺激となった。
- ・ 意見交換で各自が疑問に思っていることを確認することで、自分自身が気づかなかった不明点を解消することができ、よかったと思う。今回の研修は少人数で行ったため、率直な意見交換ができた。また、疑問点については入谷事務局長から直接返答いただけたことで、より安心して新プログラムの講師として活動できる自信がついた研修会であった。

(iii) 教材作成

<講義用教材>

生産、製造・加工、流通、小売、消費までのフードチェーンの流れに沿って、各過程の作業内容を事実ベースに基づいて紹介するポスター、DVD、テキストを開発した。



ポスター



DVD
(内容は次ページで紹介)



テキスト



生産、製造のしごとを伝える頁



日本型食生活について伝える頁

<振り返り用教材>

振り返り教材として、ワークシート、えにつき、ノートを提供し、家庭での復習を促した。



えにつき



ワークシート



ノート

<フードチェーン食育DVDで伝えていること>

- ・体験学習の場へ行くバスの中で必ず視聴し、その後の体験学習、食育講座の予習的内容とした。
- ・主人公（小学男児）がフードチェーンを学び、最後には食に対する意識変容に至るストーリー。
- ・生産、製造・加工、流通、小売、消費の各過程の流れと内容を、現場画像で説明とした。

<p>1 導入～ フードチェーン を知ろう</p>	 <p>タイトル</p>	 <p>朝食を食べながら母親が食の大切さを学ぶ食育教室への参加を促す</p>	 <p>放課後、食育ティーチャーが、フードチェーンについてまなぶくんに指導</p>
<p>2 生産のしごと を知る</p>	 <p>キャベツの作業風景</p>	 <p>生産者の話</p>	 <p>稲刈り風景</p>
<p>3 製造・加工の しごとを知る</p>	 <p>カット野菜の作業風景</p>	 <p>『これが私たちの正装です』 食品工場で働く人の話</p>	 <p>加工食品とは人間の知恵 加工食品はいろいろな種類があり古くから人間の知恵が生んだことを伝える</p>
<p>4 流通のしごと を知る</p>	 <p>トラックから積み荷を降ろす風景</p>	 <p>大田市場風景</p>	 <p>輸送手段には船や飛行機も使われることを伝える</p>
<p>5 小売のしごと を知る</p>	 <p>値札 魚売場</p>	 <p>商品を並べる店員</p>	 <p>野菜売場</p>
<p>6 消費 家庭の 役割と食べる ことを見つめ 直す</p>	 <p>鍋を囲む家族の風景</p>	 <p>レストランで食事する</p>	 <p>しょうひ 消費 いただきます！</p>
<p>7 まとめ～ 食べ物を大切 にいただく</p>	 <p>食育ティーチャーが見てきたことのまとめをする</p>	 <p>まなぶ：ぐう～～ (おなかの鳴る音)</p>	 <p>家に帰り、学んだことを母親に報告する</p>