

はじめに

一般社団法人ファイブ・ア・デイ（5 A DAY）協会は、「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、野菜を中心とした健康食生活を推進する食育推進団体です。平成14年より活動を開始し、全国の学校や企業、自治体、地域企業と連携し、食育活動を通じて国民の健康食生活を支援しています。

平成26年度は、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」の実施団体として採択され、食品の生産から食卓に至るまでの“フードチェーン食育活動”のモデル開発ならびに実施に取り組みました。食の簡便化・外部化、入手経路の複雑化、食への不安等、日本社会における食の課題は多様化しています。そのような社会背景の中、食を支えるフードチェーン全容の深い理解や、農林漁業や流通の現場に触れる体験は、生活者が食への関心を高め、賢く食品を選択し摂取するための有益な食教育であると考えています。当報告書は、当取組の目的ならびに社会への食育活動の普及推進に資することに賛同した、ファイブ・ア・デイ協会会員企業有志との活動事例をとりまとめたものです。食育に取り組むさまざまな業界、また食育担当者への、今後の活動推進の一助となれば誠に幸いです。

一般社団法人ファイブ・ア・デイ協会

（協働企業 五十音順）

イオン北海道株式会社・株式会社イズミ

カゴメ株式会社・生活協同組合コープおきなわ

株式会社スパーク・株式会社ダイエー

株式会社とりせん・株式会社ベルク

マックスバリュ西日本株式会社

マックスバリュ北海道株式会社・株式会社丸久

平成27年3月

目次

1. 取組の概要と目的	2
2. 取組の流れ	3
3. 取組報告	
1) プログラム開発・講師育成・教材開発	3
2) 実施実績	8
3) 事業効果の検証	24
4) まとめと課題	28

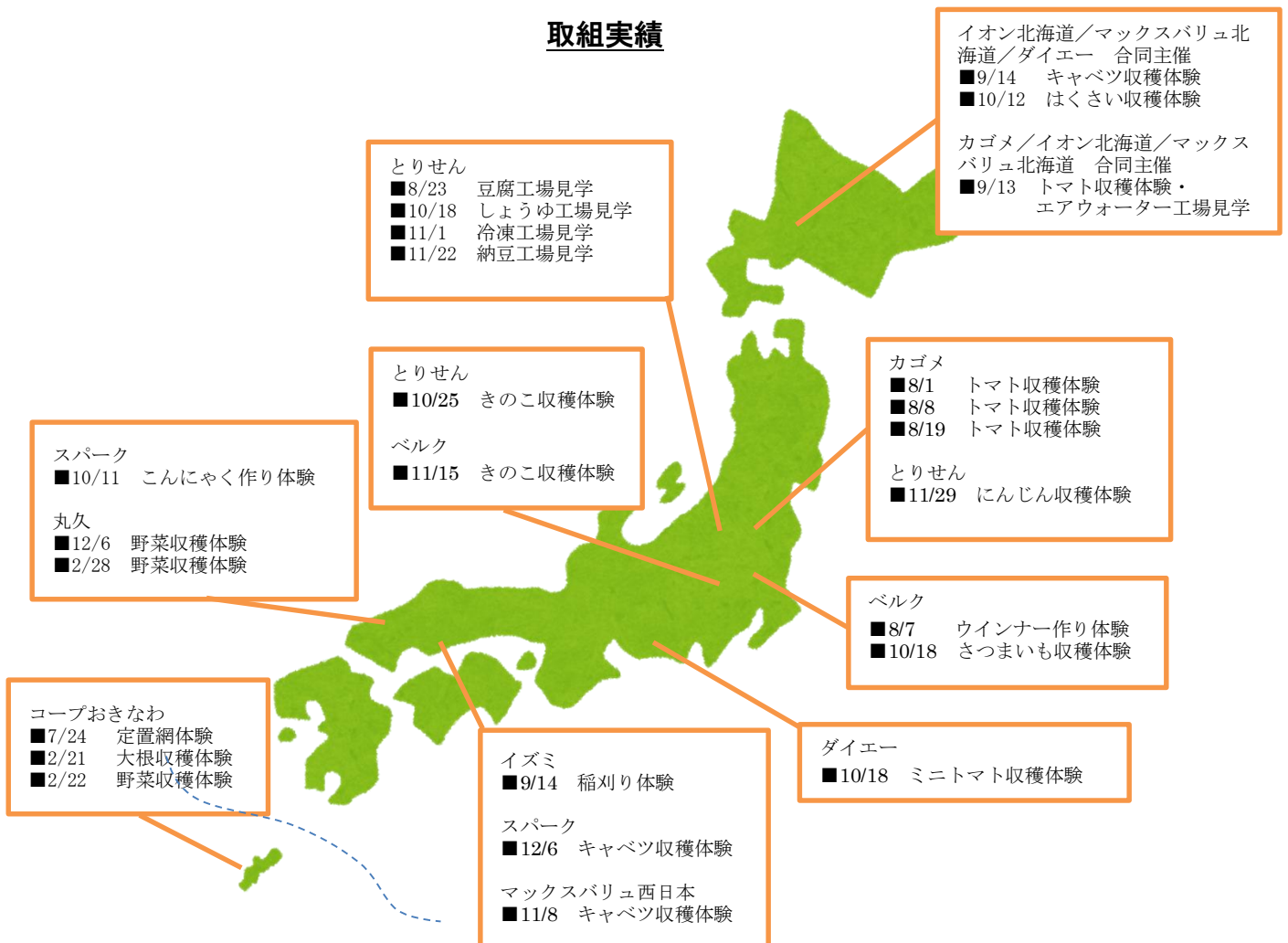
1. 取組の概要と目的

生産から食卓までの食の流れを体系的に学習する『フードチェーン食育プログラム』を開発し、モデル実施としての取組に意欲ある 11 企業と協働体制を組み、全国にて 25 事例を実施した。

当フードチェーン食育プログラムの開発には、〈農林水産物の生産・加工・流通などの体験機会の提供〉と〈フードチェーンの仕組み・和食を中心とした日本型健康食生活に関する基礎知識、食文化などの座学学習〉を体系的にまとめた一体型プログラムを目指した。

推進にあたっては、モデル事例の実施に取り組んだ 11 企業を代表する推進委員が中心となり、具体的な情報の共有、課題解決の手法などの共有が効率的に図られ、地域特色や企業特色豊かなモデル取組を実施することができた。

取組実績



定置網漁業体験（沖縄）



はくさい収穫体験（北海道）



収穫したミニトマト（愛知）

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(5 ADAY 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。

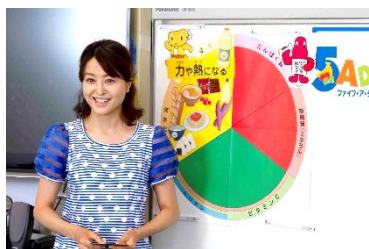
③ 5 A DAY 食育インストラクターによる食育講座の開催



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）を理解してもらい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く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>

2) 実施実績

① イオン北海道・マックスバリュ北海道・ダイエー 3社合同の取組

<企業プロフィール>

イオン北海道株式会社（北海道札幌市）	小売業 店舗数 64 店舗
マックスバリュ北海道株式会社（北海道札幌市）	小売業 店舗数 74 店舗
株式会社ダイエー（東京都江東区）	小売業 店舗数 198 店舗

<取組1>

取組の名称	大桃美代子さんと行く秋の食育収穫ツアー ～キャベツの収穫体験と食育講座
実施日	26年9月14日（日）
場所	北海道三笠市 イオンアグリ創造 三笠農場
連携・協力者	イオンアグリ創造 北海道栄養士会
参加者数	親子15組 30人
募集方法	店頭ポスターとチラシによる告知募集
実施内容	キャベツの収穫体験、物流センターの見学、食育講座
試食メニュー名	とれたてキャベツのとん汁



参加者の声

- ・ 今日食や野菜の事について勉強する事が出来、大変良かったです。改めて、三食の大事大切さや、生産者さんへの感謝の気持ちを持つ事が出来ました。大桃美代子さんと一緒に行った事も良い思い出です。ありがとうございました。
- ・ めったにできない野菜の収穫楽しみにしていました。子供ものちのち、ママあの時キャベツとったよねなんて言うこともあると思います。大桃さんに会えてよかったです！！スタッフさんも、わかりやすくて皆さんよかったですよ
- ・ キャベツの収穫体験では働いている人の大変さを子供と感じさらに食べ物に対する気持ちが高まりました。大桃さんの食育講座では子供達が楽しめて分りやすくてとても良かったです。工場では、日々、TV商品を好んで買っているの、いろいろ参考になりました。ありがとうございました。



農場の人の説明



とったどー



親子が力を合わせて収穫



収穫後は専用コンテナに詰める



北海道栄養士会 豚汁



食育講座

<取組 2>

取組の名称 大桃美代子さんと行く秋の食育収穫ツアー
～はくさいの収穫体験と食育講座
実施日 26年10月12日(日)
場所 北海道三笠市 イオンアグリ創造三笠農場
連携・協力者 イオンアグリ創造 北海道栄養士会
参加者数 親子15組30人
募集方法 店頭ポスターとチラシによる告知募集
実施内容 はくさいの収穫体験、物流センターの見学、食育講座
試食メニュー名 とれたてはくさいのけんちん汁
参加者の声



- ・ フードチェーンという言葉は聞いたことがなく、大人でも、大変ためになりました。フードマイレージという言葉もあわせて、おはなし(説明)して頂けると、良いなーと思いました。
- ・ はくさいの収穫がすごく楽しかった。流通センターも子どもにも大人にも貴重な経験だった(お話の仕方を子供にした方がもっとよかったです)。けんちん汁とてもおいしかった。はくさい料理の種類やレシピ紹介があってもよかったです。全体には、スタッフさんの対応もすごくよくてとても楽しめた
- ・ 大きなはくさいがたくさん育っていて、自然ってすごいなーと感動しました。子どもたちが自分で収穫をできる機会なんて、普段ないので、真剣な子どもたちの様子をみられて、とても良い体験になったと思います。これを機に、食と健康について興味を持ち、大きくなってからも、自分で体に気をつけられるようになってくれたらと思います。配送センターの方々は、寒い中毎日頑張ってくれているんだなと、つくづく思いました。

② イズミの取組

<企業プロフィール>

株式会社イズミ(広島県広島市) 小売業 店舗数104店舗

<取組 1>

取組の名称 豊栄こしひかり産地交流会 わくわく稲刈り食育体験
実施日 26年9月14日(日)
場所 広島県東広島市 豊栄町グリーン8ほ場
連携・協力者 JA全農ひろしま JA広島中央 グリーン8
参加者数 親子22組44人
募集方法 スーパー店頭でのポスター掲示による告知募集
実施内容 稲刈り・はさがけ・芋掘り体験、地元産のコメと卵を使った名物料理「へそ丼」などの試食、食育講座
試食メニュー名 豊栄名物「へそ丼」、地元猟師が獲った「しし鍋」
参加者の声



- ・ 日常では体験できない稲刈りや芋掘りは大変貴重なひとときでした。実際に体験することで食の大切さやありがたみを子供たちは感じる事ができたと思います。大人になっても記憶に残ると思います。
- ・ 日頃見られない自然や、稲刈り機なども間近で見ることができ、農業が身近に感じられた一日でした。
- ・ 稲刈りは親も初体験なので、とても楽しかったです。農家の人々の苦勞がよくわかりました。5 A D A Yの話がとてもためになり、明日の朝食から見直していこうと思いました。



稲の刈り方の説明



集中して刈る様子が見られた



収穫後のはさがけ



芋掘り



ご当地名物「へそ井」を作る



食育講座

③ カゴメの取組

<企業プロフィール>

カゴメ株式会社（愛知県名古屋市） 製造業

<取組1>

取組の名称 今が旬 見る・知る・食べるトマト菜園でワクワク食育体験

実施日 26年9月13日（土）

場所 北海道千歳市 エアウォーター農場

連携・協力者 イオン北海道 マックスバリュ北海道

参加者数 親子20組40人

募集方法 スーパー店頭でのポスター掲示による告知募集

実施内容 エアウォーター ハイテクトマトの農場見学、トマトの収穫体験、野菜や果物を使ったスムージー作り体験、食育講座

試食メニュー名 野菜や果物を使ったスムージー

参加者の声

- ・ ハイテクトマトの農場のすごさにビックリ！！ スタッフのみなさん笑顔で、とても親切で楽しい時間を過ごせました！スムージー作りは子どもがとても喜んでいました。（ミキサー、買おう！と思いました） 楽しい1日になり、本当に感謝です！ありがとうございました…！！（また機会があったら参加したいです）。
- ・ トマトのたけが15mもあったのにびっくりしました。家庭では房もそれほど多くつかないがたくさんついていて環境の良さが理解できました。スムージー作りもオリジナルででき子ども喜んでいました。ありがとうございました。
- ・ スムージー作りとても楽しかったです。トマトのハウスもとてもよかったです。白衣も子供たちはあまり着ない物なのでよかったですと思います。





農場に入る前にエアシャワーを浴び衣類に付着しているチリや毛髪を除去する



収穫方法の説明を受ける



トマトを収穫する



穫れたトマト



スムージーを作る



食育講座

<取組 2>

取組の名称 カゴメ那須工場見学&原料トマト収穫体験会
 実施日 26年8月1日(金)
 場所 栃木県那須塩原市
 カゴメ那須工場 カゴメ契約農場

連携・協力者

とりせん

参加者数

親子20組40人

募集方法

店頭ポスターとチラシによる告知募集

実施内容

トマトジュース製造の工場見学、トマトの収穫体験、食育講座

試食メニュー名

トマト(生)と、見学した工場で作られたトマトジュース

参加者の声

- ・ フードチェーンや食育講座が、子供にもわかりやすく説明されていたので、よかったです。カゴメさんのトマトへのこだわりと、環境への取り組みが素晴らしいなあと思いました。トマトジュースの製造過程が、衛生管理がしっかりしていて、安心しました。トマトの収穫体験が雨で中止になって、できなかったのが残念でした。トマトが欲しかったです。
- ・ トマトの収穫体験が1番楽しみにしていたのですが雨の為できなかったのが残念でした。子供が来年も行きたいと言っていました。
- ・ 親子で参加でき、夏休みの思い出になり有意義でした。普段、栃木に住んでいても、工場見学などはできないのでこういった企画があればぜひまた参加したいです！トマトジュースは、いつもは飲めない子供も飲みました。



<取組 3>

取組の名称 カゴメ那須工場見学&原料トマト収穫体験会
 実施日 26年8月8日(金)
 場所 栃木県那須塩原市
 カゴメ那須工場 カゴメ契約農場

連携・協力者

カスミ

参加者数

親子20組40人

募集方法

店頭ポスターとチラシによる告知募集

実施内容

トマトジュース製造の工場見学、トマトの収穫体験、食育講座

試食メニュー名

トマト(生)と、見学した工場で作られたトマトジュース



参加者の声

- 野菜を好んで食べなかった子供が、工場見学の後の試食のトマトを自分から進んで食べた。工場見学を通して野菜が身体によいことを、親からでは伝えきれないため、大変良かった。今後も参加させたいです。
- 工場見学など子供の勉強にとつてもなりとても貴重な時間を持ってました。トマトの収穫など実際の体験を通して食の事も学び、子供にとつてもこの先で生きてくる役に立つ経験でした。行き帰りのバスの中でも、カゴメのお兄さんとカスミの方とのやりとりが楽しくて、お2人がとても楽しませてくれたので子供もあきる事もなく楽しんで自然に積極的にトマトの事などの勉強ができたので親もとてもうれしかったです。トマトにとつても親近感が出て、家に帰ってから、トマトをたくさん取り入れた生活をしたいと思っています。

<取組 4>

取組の名称	カゴメ那須工場見学&原料トマト収穫体験会
実施日	26年8月19日(火)
場所	栃木県那須塩原市 カゴメ那須工場 カゴメ契約農場
連携・協力者	ベルク
参加者数	親子20組40人
募集方法	店頭ポスターとチラシによる告知募集
実施内容	トマトジュース製造の工場見学、トマトの収穫体験、食育講座
試食メニュー名	トマト(生)と、見学した工場で作られたトマトジュース



参加者の声

- 子供は学校で食育プログラムを受けていたが、親にとっては初めてで、参考になりました。原料の収穫時期のかぎられているトマト工場の大変な所がわかりました。
- 工場見学では、紙パックの充填の仕方が面白かったです。また、濃縮還元の意味が初めてわかりました。
- トマトについて、いろいろ学ぶことができました。収穫体験は、思ったより大変でした。生産者の方々に感謝の気持ちがわきました。

④ スパークの取組

<企業プロフィール>

株式会社スパーク(広島県広島市) 小売業 店舗数17店舗

<取組 1>

取組の名称	手作りこんにやくワクワク体験ツアー
実施日	26年10月11日(土)
場所	山口県岩国市 錦町農産加工本社工場
連携・協力者	錦町農産加工
参加者数	親子19組38人
募集方法	店頭ポスターとチラシによる告知募集
実施内容	こんにやく工場見学、おいしい水の工場見学、こんにやく手作り体験、こんにやく料理試食、食育講座

試食メニュー名

こんにやくを使った和・洋・中華料理(こんにやくそうめん、とんかつ、煮物、中華風炒め物、カレーライス、デザートなど、合計25品)

参加者の声

- こんにやく作りが楽しかったです。事前の説明も分かりやすくよかったですと思います。



こんにゃくの種類がたくさんあるので、驚きました。いろいろな料理に使えるので、家庭でも作ってみたいと思いました。食事の話も、子どもにも分かりやすく、勉強になりました。ありがとうございました。

- ・ こんにゃくは嫌いと言いながら、たくさん食べていました。臭いも少なく、美味しかったです。
- ・ (子) ウェルカムこんにゃく流しがとても楽しかったです。(保護者) 生産者、加工業者、流通業者の苦労や努力が見えて大変勉強になりました。また参加したいです。



こんにゃくの作り方の説明



クマの形のこんにゃくも



生地をこねて、整形する



こんにゃく製造ライン見学



こんにゃく料理の試食



食育講座

<取組 2>

取組の名称	キャベツ収穫とお好み焼き作り体験
実施日	26年12月6日(土)
場所	広島県庄原市 オタフクソース関係ほ場
連携・協力者	オタフクソース
参加者数	親子15組30人
募集方法	店頭ポスターとチラシによる告知募集
実施内容	キャベツ収穫体験、ソース工場見学、収穫したキャベツを使ったお好み焼き作り体験、食育講座



試食メニュー名 収穫したキャベツを使ったお好み焼き

参加者の声

- ・ キャベツ畑を目にする事はあっても収穫までする機会はありません。子供にこの経験をさせられたのはもちろん、私もとても有意義でした。単なる料理教室にとどまらず、食の知識を学べて良かったです。
- ・ 生のキャベツがとても美味しかった。できると思っていたお好み焼きをひっくり返すのが難しかった。オコノミソースの種類も増えていておどろきました。1日楽しかったです。
- ・ とれたてのキャベツがとても甘くて美味しかった。収穫体験、調理体験ができて良かった。

⑤ 生活協同組合コープおきなわの取組

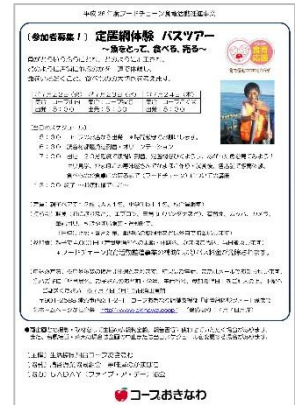
<企業プロフィール>

生活協同組合コープおきなわ(沖縄県那覇市)

供給事業(宅配/店舗8店舗)など

<取組1>

取組の名称 定置網体験バスツアー～魚をとって、食べる、売る
 実施日 26年7月24日(木)
 場所 沖縄県読谷村 郡屋漁港、寿味屋
 連携・協力者 読谷村漁業組合
 参加者数 親子12組24人
 募集方法 店頭ポスター、家庭配布のビラ、ホームページで募集
 実施内容 定置網の漁業体験、セリ見学、かまぼこ作り体験、試食、販売体験、食育講座



試食メニュー名 獲れたての魚を船上で捌き試食、作りたてのかまぼこ
 参加者の声

- 魚を定置網でとる体験から流通、販売までの一連の流れを体験することはなかなか出来ないことなのでとても貴重で楽しいプログラムでした。それに加え、「食育」という視点からもいろいろなことを学ぶことができたので良かった。コープのバックヤード見学、売りに並べられた魚を見ることができたのも良い経験でした。プログラムの構成がとてもしっかりとっていて、コープさんの取り組みのすばらしさが改めてよくわかりました。来年も参加したいくらいです。他の方にもぜひすすめてほしいです。
- 子ども達が理解しやすい説明で、体験の内容も、とてもよく考えられていたと思います。いつも何気なくスーパーで選んで買っている魚も、これからは漁師さん、仲買人さんの様子を思い浮かべながら選んでみようと思います。フードチェーンの勉強も、ためになりました。
- 親子で初めて定置網漁を体験しました。前日から2人共興奮して眠れませんでした。たくさん魚が採れたので、とてもびっくりしました。船の上で食べたおさしみがとてもおいしかったです。「食」に関して改めて考えるいい機会でした。



定置網を引き揚げる



大漁だ！メアジなどが獲れた



魚のセリ市場を見学



獲った魚のうろこを取る



かまぼこ作りを体験



販売体験

<取組2>

取組の名称 体験バスツアー「大根収穫・漬物作りとグリーンベルト植栽」
 実施日 27年2月21日(土)
 場所 沖縄県宜野座村字惣慶 大根畑
 連携・協力者 おきなわグリーンネット
 参加者数 親子22組45人
 募集方法 店頭ポスターと、家庭配布のビラ、ホームページにて募集
 実施内容 大根の収穫体験、グリーンベルト植栽体験、収穫した大根を使った漬け物作り体験、食育講座



試食メニュー名 漬物（梅、レモン）

参加者の声

- ・ 海への赤土の流出が気にはなっていたが、今回の企画を通して、グリーンベルト植栽を知り、体験をしてとても勉強になった。
- ・ 畑で大根の抜きの体験とても楽しかったです。フェチバが赤土流出を防ぐという事、あまり知らなかったが、今日の学習はとても良い企画だったと思います
- ・ やはり農家さんと直接お話できることはとても有益だと感じました。植物のここと生産のご苦労かわかりがわかると、大切に食べようと思うしつとめて県産を買おうと思います。

<取組 3>

取組の名称 体験バスツアー ベジフルマンマ農業体験

実施日 27年2月22日（日）

場所 沖縄県八重瀬町安里（ギーザ）

ベジフルマンマ（徳元農園）

連携・協力者 ベジフルマンマ

参加者数 親子15組30人

募集方法 店頭ポスターと、家庭配布のビラ、ホームページにて募集

実施内容 季節野菜の収穫体験、収穫した野菜を使った豚汁の試食、食育講座

試食メニュー名 収穫した野菜を使ったとん汁（ブロッコリー）

参加者の声

- ・ 産地の方がとても協力的なので親近感がもてました。初めての体験だったので子供がどんな反応するのか気になっていましたが、「やりたい」「やりたい」の気持ちがどんどん出ていた様で、楽しそうでした。豚汁を食べると、「野菜いっぱいおいしい、夕飯もこれにして!」と言われました。とってもいい体験でした。
- ・ 野菜のパワーを再認識でき、私自身が、楽しく学べました。子どもにも、この体験が、心に刻まれたらいいと思います。農家の方やスタッフの方々へ感謝でいっぱいです。
- ・ 農家さんに直接お話を聞いたり、参加したご家族の皆様と一緒においしい昼食も頂けて親子共にとても良い体験ができて良かったです。農家さんから裏話や将来の希望をきけて良かったです。いろいろ参考になりました。



⑥ ダイエーの取組

<企業プロフィール>

株式会社ダイエー（東京都江東区） 小売業 店舗数 198 店舗

<取組 1>

取組の名称 ミニトマト収穫食育体験ツアー

実施日 26年10月18日（土）

場所 愛知県豊川市 JA ひまわり関係ほ場

連携・協力者 JA ひまわり・深川果実

参加者数 親子20組40人

募集方法 店頭でのポスター掲示による告知募集

実施内容 ミニトマトと水菜の収穫体験、糖度計測定体験、食育講座

試食メニュー名 さまざまなトマトの試食（収穫したトマト含む）

地元名産のカキと収穫した水菜を和えたサラダの試食



参加者の声

- ・ トマトや水菜の収穫が一番楽しかったです。普段、このような体験はなかなかできないので、親子共々よい思い出となりました。また、野菜の仲介さん、栄養士さんのお話もとても分かりやすく、タメになり、自分自身、意識して、買い物、調理をしようと思いました。
- ・ レモンの糖度が高いのでびっくりした。DVDの内容や、食事のバランスなど、学校で学習すると良いと思った。子どもたちにとっても必要な内容であると思った。水菜があんなふうになっているとは知らなかったのが驚いた。トマトがあまり好きではない息子がパクパク食べている姿がうれしかった。
- ・ 収穫体験では子供はもちろん親も一緒に楽しめました。食育講座もあらためて食の大切さを知ることができ、家庭の普段の食事に役立てていきたいと思います。



いざ！ハウスへ



トマトの収穫



水菜の収穫



トマトの糖度を測る



とった水菜を試食体験



食育講座

⑦ とりせんの取組

<企業プロフィール>

株式会社とりせん（群馬県館林市） 小売業 店舗数 58 店舗

<取組 1>

取組の名称 にんじん収穫体験ツアー
 実施日 26年11月29日（土）
 場所 栃木県日光市 富士食品工業日光工場
 連携・協力者 富士食品工業
 参加者数 親子20組40人
 募集方法 店頭ポスターと、チラシ掲載による告知募集
 実施内容 にんじん収穫体験、もやし工場見学、食育講座
 試食メニュー名 収穫したにんじんの試食

参加者の声

- ・ にんじん畑を見ることが出来て、収穫体験も出来て、大変有意義に過ごすことができた1日でした。内容も、もりだくさんでした。普段、子供とスーパーへ買い物に行くだけでは、教えられない野菜の加工する前の工程を見せることが出来たのが1番、よかったです。
- ・ にんじん収穫体験が思いの外楽しかったです。なかなか出来ない貴重な体験ありがとうございました。あと、もやしの美味しさにびっくりしました。いつもゆですぎていたので20秒であげる事を聞いて勉強になりました。もやしはいつも袋から出して洗っていたので、そのまま使える事を知りこれからは調理の手間が省けるのでよかったです。



- ・ にんじんの収穫は雨の中での作業で残念でした。しかし子供は楽しいだけでなく農作業の大変さも知ることができたと思います。同じ畑でとれたにんじんをいただくこともできてよかったです。いつも以上ににんじんを食べていたように思います。子供は、もやし工場で作られていることを知らなかったので工場見学、DVD視聴でわかりやすく教えていただきました。



大きなにんじんだ！



雨にマケズ、元気に収穫



もやし工場の見学で、もやしができるか説明を受ける



製造ラインの見学



もやし工場で作られてることに驚く子どももいた



大桃美代子さんによる食育講座

<取組 2>

取組の名称	豆腐工場見学&いなり寿司教室
実施日	26年8月23日(土)
場所	群馬県前橋市 マック食品力丸工場
連携・協力者	マック食品
参加者数	親子12組24人
募集方法	店頭ポスターとチラシ掲載
実施内容	豆腐工場、いなり寿司・祭り寿司教室、食育講座
試食メニュー名	いなり寿司 サラダバー マック食品製品の試食



参加者の声

- ・ 祭り寿司作りが楽しかった。思っていたよりも上手にできて、とてもおいしかった。フードチェーンの勉強が大変よかった。
- ・ 豆腐工場を見学して、お豆腐をもっと積極的に食べようと思いました。子供にも、食育のよい勉強になり、お寿司作りも楽しそうにやっていたので、とても有意義に過ごすことができました。
- ・ 豆腐作りの流れがよくわかった。食育講義を聞いて、あらためて食品の大切と野菜の摂取量の勉強が出来た。新商品の豆腐のおだんごもとてもおいしかったです。

<取組 3>

取組の名称	しょうゆ工場見学&食育教室ツアー
実施日	26年10月18日(土)
場所	群馬県館林市 正田醤油館林東工場
連携・協力者	正田醤油
参加者数	親子10組20人
募集方法	店頭ポスターと、チラシ掲載による告知募集
実施内容	しょうゆの工場見学、食育講座
試食メニュー名	サラダバー



参加者の声

- 工場見学ができて良かったです。どのようにしょうゆができるのかを実際に見学できたので有益だったです。しょうゆ博士のはなしも興味深かったです。身近なしょうゆについて作り方がよくわかりました。ボトル詰め工場の玄関が二重ロックになっていて、一つのドアをしめないと次が開かなかった。衛生管理がしっかりしていることがわかりました。
- しょうゆの原料から出来方まで、わかりやすく勉強できました。知らなかったことも多かったです。
- しょうゆ博士の話がとてもわかりやすく子どもも私も勉強になりました。しょうゆをしぼる過程、楽しく体験させていただきました。

<取組 4>

取組の名称	キノコ工場見学ツアー
実施日	26年10月25日(土)
場所	長野県上田市 ホクト上田きのこセンター
連携・協力者	ホクト
参加者数	親子15組30人
募集方法	店頭ポスターと、チラシ掲載による告知募集
実施内容	きのこ収穫体験、きのこ工場見学、食育講座
試食メニュー名	サラダバー きのこを使った料理教室でつくったきのこカレー



参加者の声

- 今まで食卓に並んだ状態があたり前だったのが菌から出来る事を教えていただいたので子供にとって貴重な体験でした。お昼に自分で作ったカレーを食べたことも、普段家ではほとんどやらせていない事だったので私も1対1で出来た事はよかったです。工場見学をしてあらためてクリーンなイメージを持ち、洗わなくても調理できることを実感しました。
- きのこの種類によって、容器の形が違うことに気づきました。まさか今日のプログラムで、親子でクッキングが出来ると思っていなかったのも、とってもいい体験になりました。生産の技術も、どんどんUPしているのを知り、子どもたちの将来がまた楽しみになりました。
- キレイな工場で生産されている製品を今後安心して購入する事ができます。子供が出来る簡単料理は、子供のためにも大変良かった。ただコンロが動かないようにするなど安全面をもう少し気をつけてほしい。小さい子には踏み台も欲しい。

<取組 5>

取組の名称	味の素冷凍食品工場見学ツアー
実施日	26年11月1日(土)
場所	群馬県邑楽郡 味の素冷凍食品関東工場
連携・協力者	味の素、味の素冷凍食品
参加者数	親子10組20人
募集方法	店頭ポスターと、チラシ掲載による告知募集
実施内容	冷凍食品工場見学、冷凍食品を使ったオリジナルパフェ作り体験と試食、食育講座
試食メニュー名	冷凍食品を使ったメニュー パフェ サラダバー



参加者の声

- 食事や栄養に関する事をわかりやすく説明してもらえてとてもよかったです。自分や子供の食生活を見直す良い機会となりました。また、冷凍食品は国産を使用したり、安全に食べる事ができることを知り、とても安心しました。このような機会をまた作って欲しいです。
- 冷凍食品はほとんど購入する事がありませんでした。中国産だったり、栄養の事を考えると心配でしたが、本日、工場見学をして考えなおす事が出来ました。天候に左右されず安

価な物を、使いやすい状態で頂けるかと思いました。時短になればと思いました。

- ・ なかなか工場見学といった体験をすることがないので、親子で楽しく参加することが出来ました。ケーキを作る工程は、とても面白く勉強になりました。自分が思っていたよりも、野菜の摂取量が少ないのかな…と感じたので、今後の食卓ではもう少し野菜を増やしたレパートリーを考えたいと思います。

<取組 6>

取組の名称 納豆づくり&工場見学
実施日 26年11月22日(土)
場所 群馬県館林市 ミツカン館林工場
連携・協力者 Mizkan
参加者数 親子10組20人
募集方法 店頭ポスターと、チラシ掲載による告知募集
実施内容 納豆作り体験、納豆工場見学、食育講座
試食メニュー名 手巻き寿司 サラダバー お酢ドリンクバー
参加者の声



- ・ 納豆菌は、80℃で投入することに、びっくりしました！とても勉強になりました。
- ・ 昼食の手巻き寿司は大変おいしくいただきました。又、酢の牛乳割りは初めて飲みましたが、とてもおいしかったです。普段、納豆が好きで、毎日食べていて、子供が納豆づくりをしたいといったため参加しました。自宅に納豆が届くのがとてもたのしみです。フードチェーンのお話や、食育のお話も、とても勉強になりました。
- ・ 食育についても、一緒に子どもと学ぶ事ができた。あまり食育について興味がなかったが、少しでも子どもと一緒に食育について考える事ができた。一緒に体験(納豆づくり)ができてよかった。また、参加したい。

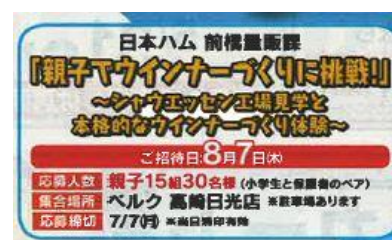
⑧ ベルクの取組

<企業プロフィール>

株式会社ベルク(埼玉県鶴ヶ島市) 小売業 店舗数90店舗

<取組 1>

取組の名称 親子でウインナー手作り体験と工場見学
実施日 26年8月7日(木)
場所 茨城県筑西市 日本ハム茨城工場、下館工房
連携・協力者 日本ハム
参加者数 親子14組28人
募集方法 店頭ポスターと、ホームページ掲載による告知募集
実施内容 ウインナー手作り体験、ウインナー工場見学、試食、飾り切り教室、食育講座
試食メニュー名 見学工場で作られたウインナーを使ったランチプレート
参加者の声



- ・ 体験、見学、講義と様々な形で食について学ぶことができた。単なる見学試食でなく意味のあるプログラムでとても良かったです。フードチェーンについてこれから意識していきたいと思った。夏休みのとても有意義な1日になった。
- ・ ウインナー作りで腸に詰めるのが意外に大変でした。飾り切りを以前やってみました(ちなみにやったのは「ぞう」と「カバ」でした)、全然出来ず、お弁当に入れて行く事

が出来ませんでしたが、実演でやって頂いて大変良くわかりました。夏休み中、娘とやってみたいと思います。

- ・ バスの中のクイズの説明がよかったです。ただ答えが何番かわかりづらかったのが残念でした。ウインナー作りは案外難しく、大変でした。工場見学は丁寧に説明していただきよくわかりました。何度もチェックされて作られているのがわかり、より安心できました。



ウインナー作り



意外と力があるんです



親子で力を合わせて



専用窯で焼いて仕上げる



ウインナーの飾り切り教室



食育講座

<取組 2>

取組の名称	畑へ行こう♪なめがた農業体験ツアー
実施日	26年10月18日(土)
場所	茨城県行方市 農業振興センター
連携・協力者	行方市農業振興センター
参加者数	親子20組40人
募集方法	店頭ポスターとホームページ掲載による告知募集
実施内容	芋掘り、フルーツトマト収穫体験、食育講座
試食メニュー名	なめがた野菜を使用したバイキング
参加者の声	



- ・ なめがたの方の話がユーモアいっぱい、楽しかったです。野菜クイズ、初めて知った事もあり勉強になりました。
- ・ 普段、なんとなく野菜を多く食べようと心がけていますが、改めた食べる事の大切さ、ありがたさを感じる事ができました。食べる＝生きる！野菜嫌いの子供の少しでも刺激になればと、参加しました。初めて体験したトマト狩りでは、嫌いだったトマトを食べる事ができました。大きな収穫でした。大変貴重な1日でした。
- ・ 自分達で作ったしおりは思い出になり、いつまでも使えます。なめがた野菜クイズを子供がすごく楽しんでいました。フルーツトマトの収穫はカゴいっぱい頂きました。子供と、どれが美味しそうか話をしながら、収穫できました。サツマイモ掘りは、親せきに「おすそわけします」と宣言してあったのですが、思うようにいかず、少し残念でした。(箱いっぱいになるまで、がんばれば良かった) 今日は天候の影響で野菜不足の中企画を中止せずに行き下さりましたありがとうございます。昼食の豚汁、天ぷら、お肉どれもおいしかったです(ブログにアップします)。

<取組 3>

取組の名称 きのこ工場見学とりんご収穫体験ツアー
実施日 26年11月15日(土)
場所 長野県長野市 ホクト赤沼きのこセンター
連携・協力者 ホクト
参加者数 親子20組40人
募集方法 店頭ポスターとホームページ掲載による告知募集
実施内容 きのこの工場見学、きのこもぎ取り体験、りんごの収穫体験、食育講座
試食メニュー名 きのこメニューの試食
参加者の声



- ・ スーパーで陳列されている一つ一つの商品は、多くの人達が手掛けてくれていると思うと、購入した際は、無駄なく使用しなければと思いました。買ってから使うのを忘れて廃棄してしまったり、残すことなどもあったので無駄なく利用したいです。また、国内自給率が40%前後になっているので、極力国内でまかなえるのは国産を購入したいと思います。「食」の大切さをすごく感じました。
- ・ きのこの種類で収穫までの時間が異なる事等、見学を機に知った事が多々あった。本当に植えつけに関わる人は納豆を食べてはダメなんだな…と思った。
- ・ 野菜の摂取量を示すグー・チョコキ・パーは簡単に覚えられるので、少しは努力しようと思いました。しかし、家族全員となると、かなり大変ですね。ホクトの工場見学はわかりやすく、きのこがより身近に感じられるようになりました。これからもっと食べたいです。

⑨ マックスバリュ西日本の取組

<企業プロフィール>

マックスバリュ西日本株式会社(広島県広島市) 小売業 店舗数179店舗

<取組 1>

取組の名称 食の体験MAX! ツアー
実施日 26年11月8日(土)
場所 広島県庄原市東城町 JA全農広島関係ほ場
連携・協力者 オタフクソース・JA全農ひろしま
参加者数 親子15組30人
募集方法 店頭ポスターと、店頭配布チラシによる告知募集
実施内容 キャベツの収穫体験、収穫したキャベツを使ったお好み焼き作り体験、食育講座
試食メニュー名 収穫したキャベツを使ったお好み焼き
参加者の声



- ・ キャベツの収穫なんて体験できなくて、子供の楽しそうな顔が見られて良かった。また、お好みを野菜から切り、粉から作って、自分で焼けたという体験が出来たので、子供も私も大満足です。本当に、今日出来るまで、色々大変だったと思いますが、良い体験を考えていただきありがとうございました。
- ・ 野菜をたっぷり心がけているつもりですがまだまだ不足していると思いました。中学生になると、給食がなくなり3食すべて、私がつくるものを食べることになるので、責任があるなと思っています。バランスよく野菜を更にとっぷり、大事だなとあらためて思いました。

- 新鮮なキャベツを収穫でき子供の楽しそうな顔が見られました。また、キャベツもとても甘く大変おいしかったです。お好み焼きの作り方を教えてもらい、大変参考となりました。野菜の大切さや食事の重要性をあらためて感じました。5 ADA Yを心がけていきたいと思いました。



収穫方法の説明



大きなキャベツと格闘



キャベツの重さを量る



キャベツを切る



えいやっ！でひっくり返す



食育講座

⑩ 丸久の取組

<企業プロフィール>

株式会社丸久（山口県防府市） 小売業 店舗数 83 店舗

<取組 1>

取組の名称 マルキュウ食育体験学習 秋の収穫体験♪「花の海」農業体験ツアー～野菜収穫体験&鉢植え体験&農場見学～

実施日 26年12月6日（土）

場所 山口県山陽小野田市 花の海の農場

連携・協力者 花の海

参加者数 親子 37 組 75 人

募集方法 特定小学校への文書による募集

実施内容 野菜の収穫体験、花の寄せ植え体験、バラ栽培のハウス見学、食育講座

試食メニュー名 収穫した野菜

参加者の声

- スーパーに並んでいる野菜を買っているだけだとあまり意識しませんが、実際に自分で収穫体験すると、大変さ（冷たい、重たい、汚れる…）が身に染みました。農家の方々は、これが毎日続くと思うと頭が下がります。色々な人の手を経て、食卓に食事があがるありがたみを少しずつでも子供に伝えていけたらと思います。くつついた泥が建物に上がり、申し訳なく思いました。
- 子供にとっても寒い中での作業は農家の方がどれだけ苦労しているかよくわかったと思います。野菜を多くとることをいやがるので今回の体験でとった野菜をたべながら今日のことを話してみたいと思いました。おイモやはくさいの大きさにびっくりしたり、とてもよい体験ができたので参加して本当によかったです。
- マンションに住んでいて、農業体験などさせた事がなかったので、とてもよい経験になり

ました。体験だけでなく、生産、加工、流通、食に関するすべてが学べた事がとても良かったです。子供はまだ3年生なので、わかっているのかよくわかりませんが、今日の経験はとても良かったと思います。もっとたくさんの方と一緒に来れば良かったと思いました。



収穫方法の説明



野菜の収穫



はくさいを収穫



<取組 2>

取組の名称	マルキュウ食育体験学習 冬の収穫体験♪ 「花の海」農業体験ツアー
実施日	27年2月28日(土)
場所	山口県山陽小野田市 花の海の農場
連携・協力者	花の海
参加者数	親子21組42人
募集方法	特定小学校への文書による募集
実施内容	野菜の収穫体験、イチゴ狩り体験、食育講座
試食メニュー名	収穫したイチゴや野菜



参加者の声

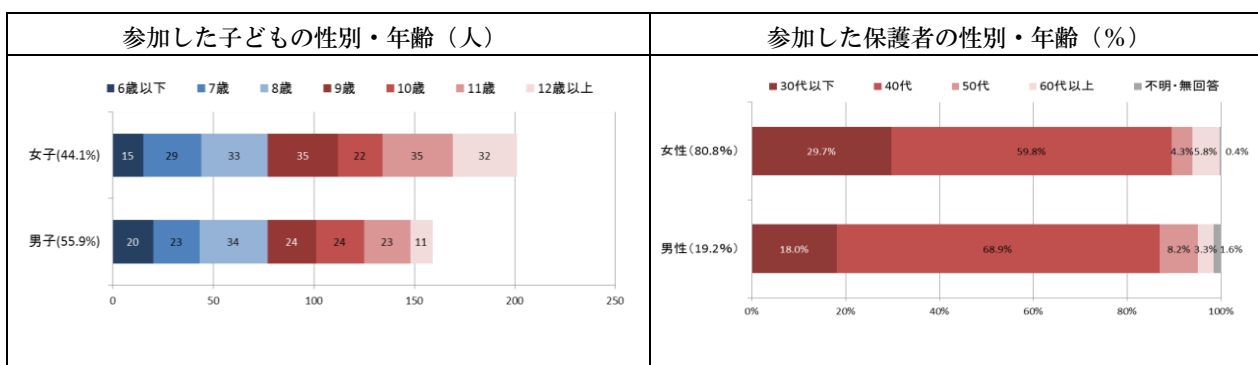
- ・ 車中のクイズは大人もわからないことが有り、勉強になり親子で楽しめました。もう少しクイズが多いとよかったです。野菜を自分で収穫することで、ふだんあまり食べたがらない野菜もよく食べてくれました。
- ・ 3年生の子どもはまだ食品や農産や物流などの勉強をしていないのだけれど、フードチェーンのプログラムのバス旅行に参加したことで体験を通じてよい勉強をさせていただいたと思う。同小学校のお友達と参加し、楽しい時間を過ごせて喜んでいました。先生の講義もわかりやすかった様子でした。苺は大変おいしく野菜収穫も夢中で作業できました。説明も子ども目線ですぐに理解できたようです。
- ・ キャベツやはくさいの収穫は思ったより大変でした。ハサミがなかなか入らず、1つ獲るのにとても時間と力がかかって、農業に従事されている方の大変さがよくわかりました。

3) 事業効果の検証

事業としての評価を図るため、参加した保護者への記述式アンケート（以後、事後アンケート）を実施した。調査票は、全国モデル実施企業共通とし、すべての実施において、全工程終了後に、調査票配布、記入後即時回収とした。あわせて、同アンケート用紙に、数ヵ月後の再アンケートの協力可否をたずねる枠を設け、承諾した参加者の保護者を対象に、時間経過後の行動変容を詳しく調査するための2次アンケート（以後、モニターアンケート）を実施した（郵送方式）。また、参加した子どもを対象に、体験の記憶や学習した内容を振り返るための事後学習ツールとして「ワークシート」（2種／絵日記型・感想文型）を配布し、任意での返信を依頼した。同調査より、【フードチェーンの理解】【バランスのよい食生活】【不足しがちな野菜の適正量の把握】【和食・食文化への理解の深まり】【プログラム】についての分析を行った。

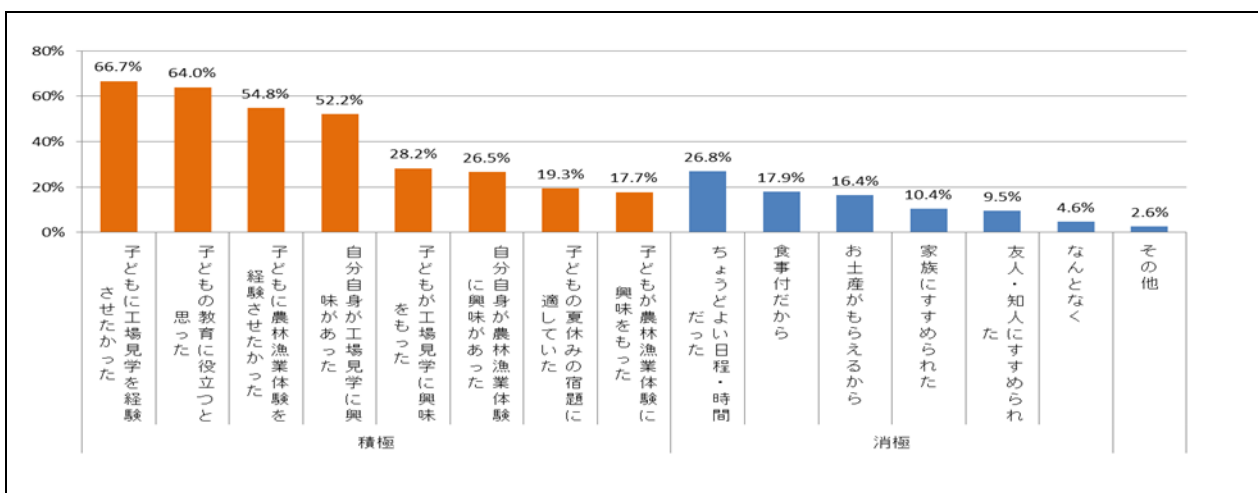
(i) 参加者属性

- ・ 参加した児童は8歳がもっとも多く、男女別では女子がわずかに多い結果となった。
- ・ 回答者（参加児童の保護者）は、女性が8割を占め、40歳代がもっとも多かった。
- ・ 男性の回答者61名のうち、87%が30歳～40歳代の若い父親であった。



(ii) 参加目的

- ・ 参加した目的は、「子どもに工場見学をさせたかった(66.7%)」「教育に役立つと思った(64.0%)」が多かった。
- ・ 参加目的を、教育（食育）目的である「積極群」と、それ以外の「消極群」に分類し、「消極群」をみると、「ちょうどよい日程・時間だった」が26.8%となり、「食事付」(17.9%)「土産付」(16.4%)などのインセンティブを目的とした動機を上回っていた。



(iii) 集計結果・分析

【フードチェーンの理解】

- 参加者の保護者による事後アンケートより、「農産物や漁業にかかわる人の仕事」について、「よく理解できた（「以前から知っていた」を含む）と回答した人の割合は84.3%となった。また、数ヵ月後に実施したモニターアンケートでも「覚えている」と回答した人は8割以上、さらに「確かに覚えていて、第三者に説明ができる」と回答した人は、26%いた。
- 同様に、「製造・加工・物流にかかわる人の仕事」、「産地から食卓までの食材の流れの全体像」、「フードチェーン」という言葉も高い割合で、深い理解が得られている結果となった。

	事後アンケート (n=367)	モニターアンケート (n=115)	
		「確かに覚えていて、第三者に説明ができる」+「なんとなく覚えてはいるが、第三者に説明できるほどではない」	「確かに覚えていて、第三者に説明ができる」
農産物や漁業にかかわる人の仕事	84.2%	88.7%	26.1%
製造・加工・物流にかかわる人の仕事	83.3%	93.1%	27.0%
産地から食卓までの食材の流れの全体像	90.5%	92.2%	20.0%
「フードチェーン」という言葉	88.8%	93.0%	36.5%

【バランスのよい食生活の理解】

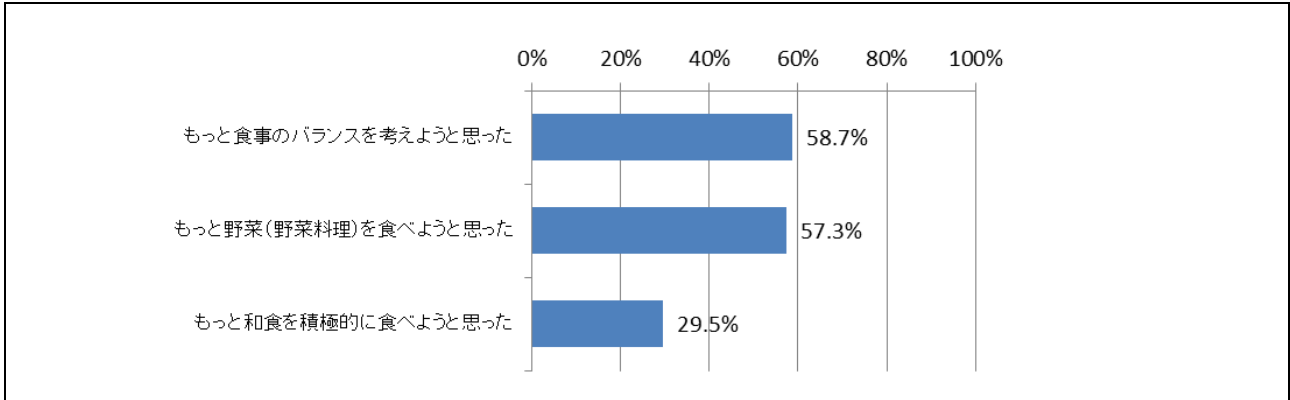
【不足しがちな野菜の適正量の把握】

【和食・食文化への理解の深まり】

- ほとんどの参加者(保護者)は、「バランスのよい食生活」「野菜の適量」「和食の優れた点」のいずれも理解を深めていた。
- また半数前後がそれらの事を第三者に説明できるまで理解を維持していた。

	事後アンケート (n=367)	モニターアンケート (n=115)	
		「確かに覚えていて、第三者に説明ができる」+「なんとなく覚えてはいるが、第三者に説明できるほどではない」	「確かに覚えていて、第三者に説明ができる」
バランスよい食事の大切さ	95.1%	96.5%	54.8%
健康のため1日に食べることが望ましい野菜の量	94.5%	93.9%	48.7%
和食の優れた点	85.3%	94.6%	42.6%

- ・ 半数以上が「もっと食事のバランスを考えようと思った」「もっと野菜（野菜料理）を食べようと思った」と答えており、プログラム参加による食への理解が、今後の健全な食生活への意欲につながっていると考えられる。

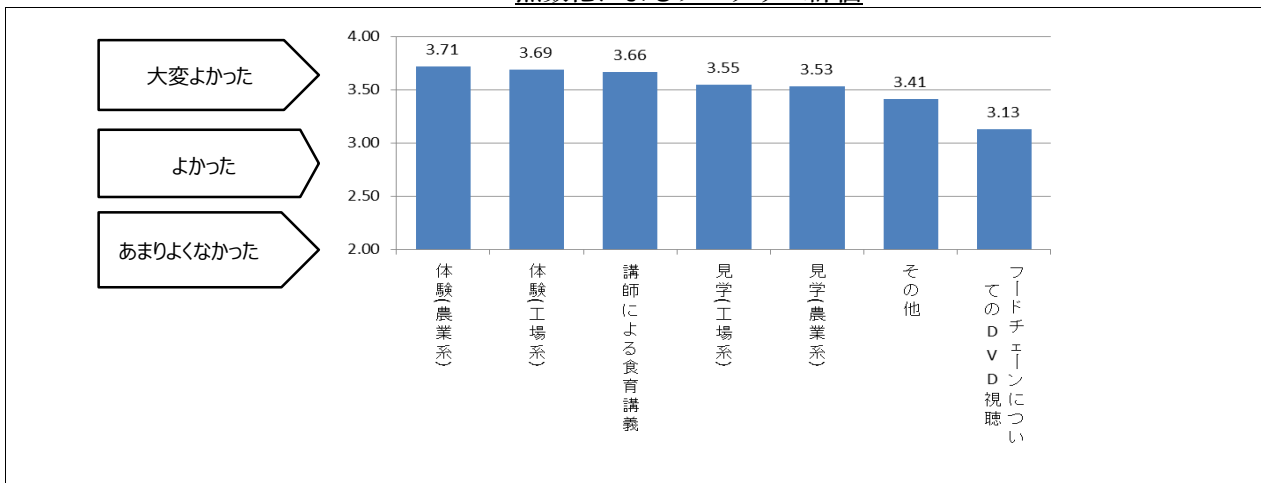


【プログラムの評価】

■ プログラム評価

- ・ 全国で実施した事例は、“農作業体験”もしくは“工場見学”を主軸とし、5 DAY食育インストラクターによる食育指導もしくはバス車中でのDVD視聴のいずれかをセットとした。そこで、どのプログラムの評価が高かったのかをはかるため、回答選択肢「大変よかった」を4点とし、「よかった」を3点、「あまりよくなかった」を2点、「よくなかった」を1点、「よく覚えていない」を0点とし、点数比較を行った。内容の評価としては「農業体験」が最も高く、農業・工場ともに「体験」の方が「見学」より高く評価された。
- ・ 講師による食育講義は、「体験」とほぼ同水準で非常に高く評価されていた。

点数化によるプログラム評価



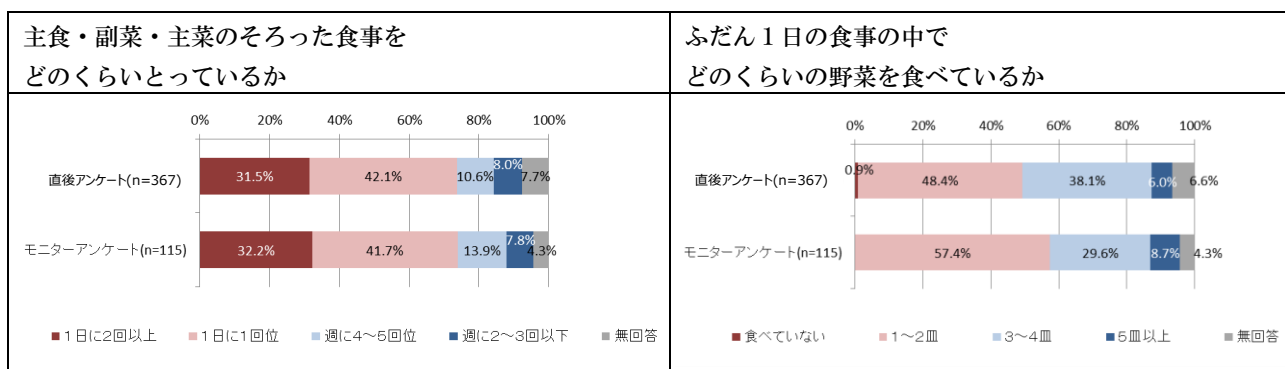
■ 推奨意向

- 当プログラムを人に奨めてみたいかをたずねたところ、「思う」「やや思う」の合計が94.5%となり、強い推奨意向がうかがえた。

思う	79.9%
やや思う	14.6%
どちらともいえない	2.9%
あまり思わない	0.3%
まったく思わない	0.3%
無回答	2.0%

■ 事前・事後評価

- 参加直後の事後アンケート（367人）と、さらに数か月後に実施した協力モニター（115人）のアンケートを比較したところ、「主食・副菜・主菜のそろった食事をどのくらいとっていますか」に対し、「1日に2回以上とっている」と回答した人の割合には、ほとんど違いが見られなかった。（直後：31.5%、数か月後：32.2%）
- （同）、「ふだん1日の食事の中で、どのくらいの野菜を食べていますか」に対し、「5皿以上」と回答した人は、モニターアンケートでは40%の増加となった。一方、「3～4皿」をみると、直後：38.1%、数か月後：29.6%となっており、向上はみられなかった。
- 総じて、今回のプログラムでは、参加者のあるべき食生活への正しい理解を深める点においては大きな目標達成となったが、行動変容はみられなかった。
- 但し、食生活の行動変容の計測については、イベントとの関連性だけではない要因（価格、季節要因、健康状態）が大きく、さらに年代によっても異なる。健康指標と知育評価の指標の切り分けを行うべきと考える。



■ 運営者評価

※10名以下の評価者であったため、統計値としての計測は不可につき、個別のコメント評価を記載した。

(手法の向上)

- ・協力・連携した企業団体との関係性が深まった（4社）
- ・農業体験・食育・料理教室などの断片的だったものがつながった（4社）
- ・初取組のよいきっかけとなった（2社）

(課題)

- ・限られた時間しかない中、食育の講座の時間を盛り込むことは難しい（2社）
- ・予算と人員の確保
- ・売り上げ増へどうつなげるか

(推奨意向)

- ・費用負担があれば
- ・教材やツールの支援があれば

4) まとめと課題

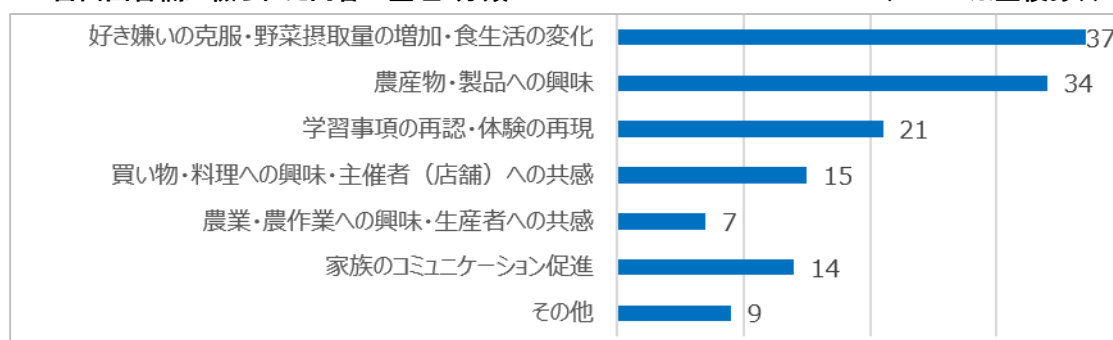
- フードチェーンという言葉の理解、意味も含め、参加者への高い理解促進となった。
- 同プログラムを通じて、新鮮な野菜や、作りたての食材に、見て、触れて、食べることにより、「バランスのよい食生活」「健康のため1日に食べることが望ましい野菜の量」への理解も90%を超える高い数字となった。
- 参加者のアンケート結果、保護者からの自由記述、子どもの感想文や絵日記からも明らかのように、充実した食育プログラムである一方、運営側の費用・時間・日常業務との調整が大きな課題であり、定期的な継続は難しいという声が多く挙げられた。

(参考) 自由回答 保護者の感想 参加者2次アンケート(モニターアンケート)より

Q: ツアーに参加したあとの出来事で、特に印象に残ることがありましたらご自由にお書きください。

当事業の2次アンケート(モニターアンケート)では、『フードチェーン食育体験プログラム』を体験した後の子どもたちの考えや生活の変化について、保護者に自由に書いてもらった。綴られた内容を整理すると主に下表の7つに分類でき、最も多いのが「好き嫌いの克服・野菜摂取量の増加・食生活の変化」、次に「農産物・製品への興味」と続いた。フードチェーン食育体験を経て、適切な食事に対する理解と実践意欲が向上し、農産物・製品への関心が高まった傾向などが読み取れた。

■ 自由回答欄に綴られた内容の整理・分類 (n=92 ※重複あり)



(以下、自由回答より)

● 「好き嫌いの克服・野菜摂取量の増加・食生活の変化」が見られたという回答

1. 子どもには変化はありませんでしたが、私自身、野菜をたくさん食べよう、バランスの良い食事をしようという意識が高まりました。ただ、続かないんですよね…
2. 野菜が大好きになりました。野菜は、体に良いことを勉強したので、たくさん食べるようになった。「1日野菜を5皿だね。」と食卓で話題に上るようになった。「しょう油工場に行ったんだよね。」とスーパーで会話するようになった。正田醤油があると興味深く見ている。買い物と一緒にきたがるようになった。
3. 食事に、にぎりこぶし大の野菜をなるべく取るように心がけました。スーパーでホクトさんのきのこをよく買うようになりました。実際に見て安心だと思ったので。このアンケートを見てまた5ADAYのことを思い出したのでこれから5皿がんばろうと思いました。
4. 野菜の新鮮さにおどろいていた。野菜を良く食べるようになった。
5. 学校の給食も残さず、食べる様になりました。家では、バランスの良い食卓を心がけています
6. 生野菜をあまり食べなかった7才の息子が、産地で生のキャベツを丸かじりしてから生の野菜も食べる様になりました。また、スパークのキャラクターが「スパックくん」だと知らなかったのですが、クイズに出てからお店でも「スパックくんだ!」と言う様になりました。オタフクソースは以前から使っていましたが、千枚漬の素はあまり気に止めていなかったのですが、試食してから息子がお店で「買って」と言う様になり、新しい発見でした。
7. バランスの良い食事にするように心掛けるようになりました。いろいろな常備菜をつくりおきして1~2品足りない時にプラスしています。子どもも野菜と果物の量を気にするようになり「今日は

これで野菜〇皿」「この果物は一コ こっちなら二コ」と話題にしています。もともと快便でしたが1日にお通じが2～3回でることが多くなりました。

8. 子どもは野菜が食べられなかったのが、少しずつ食べられるようになった。
9. いろんな野菜を食べるようになりました。自分で収穫したのがとても楽しかったらしく、今でも、ツアーのことを覚えています。
10. 子どもは野菜嫌いでもほとんど食べなかったのに工場でだされたトマトとトマトジュースを残さず食べたのにはおどろきました。収穫し持ち帰ったトマトを使ってのミートソースを喜んで食べてくれたので、本当に良かったです。また参加したいです。
11. 我が家ではアレルギーは無いから大丈夫！6年生になったら何でも食べる！の約束のもとにお皿に「ひとくち」は必ずつけます。主人のお弁当も野菜多めなので、朝食からご飯の事が多く朝からモリモリ食べます。でも畑で育つ姿を見せるために参加しました。娘の記憶にしっかり残りました。
12. 12才の娘は、きのこ工場見学をさせてもらい、美味しいきのこも食べさせてもらい、とても喜んでいました。家でも楽しかった話をしてきのこや野菜をたくさん食べるようになりました。生産者さん達に感謝をしながら美味しく家族で食べています。貴重な体験と楽しい思い出になり、感謝しています。これからも感謝しながら、栄養バランスの良い野菜や和食を食べようと思っています。
13. トマトはあまり好きじゃなかったのですが、トマトソースでスパゲティをしたら、モリモリ食べてくれました！それからは、生もOKになりました
14. 朝食では、あまり時間がないので、パンのおかずとして野菜は、出さず果物だったが、簡単なソーテーやサラダを必ず出すようになった。
15. 冬休みの宿題で“給食”についての作文がありました。野菜嫌いだけど、にんじんの収穫体験でにんじんを少しずつ食べる練習をしていると書いていました。本当に少しの量ですが、食べようとする気持ちを持つようになったのだなーと思いました。
16. 子供では、ありませんが、私が、食肉から加工されウインナーやベーコンになるまでの沢山の人の苦勞を見て、食べ物を残さず食べることを教えるようになりました。
17. にんじんのおいしさ（甘さに）に感激、よく食べる様になりました。
18. 6才の子どもは、生で採れたてのトマトを食べて、野菜本来の味におどろき、それ以後、様々な種類のトマトを食べくらべるようになり、いつのまにか、トマトが好きになっていました。
19. 行方のトマトの収穫、いも掘り体験に参加しました。昼食で野菜の天ぷら、とん汁などたくさん頂きました。うちの子供は、野菜の天ぷらがながて、でしたがみんなにつられて、たくさん食べ、おいしかったと言っていました。
20. とても有意義なツアーに参加できたと、今でも印象に残っています。息子は食べず嫌いでも野菜はほとんど食べられませんが、トマトの収穫をしたり…で野菜に関心は持つようになったと思います。バスの中でのクイズ等楽しかったのですが、大人は結構ヘトヘトになるので、ゆっくり休める時間があっても良かったと思います。すみません…。
21. 11才の子供は、野菜が好きでは、ありませんでした。収穫体験をしてから、さつまいもをストーブで焼くといっぱい食べてくれるようになりました。うれしい事です。
22. 野菜やくだものをスムージーとして飲む機会が増えました。
23. お弁当を残さず食べるようになった。野菜を食べる事が多くなった。冷凍食品工場見学だったので、子供と買い物に行くと冷凍食品コーナーを子供が良く見るようになった。男親として参加させていただき、土日の休日に子供と充実した時間が過ごせてとても楽しかったです。子供と一緒に沢山の社会勉強を出来ることができ、このようなイベントがまた沢山あればいいと思います。また、是非子供と参加したいと思いました。イベント情報等、教えていただくと、とてもありがたいです。

24. 9歳の長男は、それまで白菜を口にすることがなかったのですが、収穫体験の後、できたたての食材を試食した時に「生でも美味しい！！」と思ったらしく、その後は家でも生でディップをつけてバリバリ食べるようになりました。自分で、マヨネーズでディップを作ってくれたりもします。ありがとうございました。
25. 息子はあまりコンニャクを食べなかったのですがこのツアーに参加したあとはおでんなどでもコンニャクを食べるようになりました。とても勉強になったと息子も言っていました。
26. トマトをつかった料理は今までも食べていましたが、生のままは嫌いでした。収穫体験で自分で取って食べたのをきっかけにミニトマトが大好物になりました。また、買い物についてくるようになり、野菜の産地表示を気にするようになり、積極的に野菜を食べるようになりうれしいです。
27. トマトがとても栄養がある事がわかり、親子で積極的に、ひんぱんにトマトを食べるようになりました。ツアーの後、ツアーを主催して下さったスーパーやメーカーのイメージが良くなり、親子で、そのスーパーに行ってカゴメのトマトジュースなどの製品を見つけては喜んで買って飲んでいました。工場を見学させてもらったりで、製造過程を見ているせいか、カゴメの製品にとっても安心感を持って購入できます。また、ツアーの時には、バスの中でもクイズやらなにやらで、とても楽しませてもらったので、親子でとてもいい思い出となり、その時、盛り上げて楽しませて下さったカスミさんやカゴメさんに少しでも貢献したくて、自然とスーパーに頻繁に通っていてカゴメさんの商品も前より身近に感じて購入させてもらっています。もともとトマトが大好きだった子供も、ほぼ毎日、トマトが食卓にのぼるようになってからは、トマトの種類によって違う微妙な味の違いにも気づき、色々な味や、硬さのあるトマトの存在を知ったようです。収穫体験の時にカゴメのトマトジュースに使っているトマトを実際に収穫させてもらい、それからよく見てみますと、カスミなどのスーパーにもこれと同じ種類のトマトが売られている事がよくあり、皮が硬めのおいしいトマトを子供も喜んで食べています。子供時代にとってもいい体験をさせてもらったので、きっと大人になってからも野菜を中心とした食生活を送れて健康に気をつけた生活を送ってもらえるのではないかと願っています。
28. 収穫体験は初めてだったので、よろこんでいました。トマトは今までも好きで食べていましたが、その後もトマトは好きです。サツマイモもふかして食べています。
29. トマトは元々大すきで、収穫後まち切れず、バスまで歩きながら“パクッ”その時、農薬も使ってナイから、大丈夫食べれるよと教えて下さいました。食の安全を再認識、その後野菜は皮まで食べています。逆にピーマンは大キライでしたが、収穫後の昼食で頂いてから“あれ？おいしいよ”と家庭でもどんな調理法でも“大すきになった”と食べられるようになりました。スーパーでの買い物中には、それまではただただ母に付いて歩いているだけでしたが、参加後は、“これ何てゆう野菜？”“コレは〇〇だよ”と、野菜に興味を持つようになり、付いてくるだけの買い物か、本人も今ではすごく楽しく一緒に勉強しながら買い物ができるようになりました。
30. 鉢植の花を意識して見るようになった。野菜をよく食べるようになった。
31. はくさいを収穫したのですが子供があまり好きではなかったが昼食で地元の方が作ってくれたあえものが気に入ったようで子供と一緒に自宅でも作ったことです。大桃さん、きれいだった！！
32. トマトを食べれなかった娘が収穫したトマトは食べました。他のは食べませんが…。

●「農産物・製品への興味」が見られたという回答

33. とれたてのキャベツがとてもおいしかった、ということと、キャベツを収穫した時、キャベツの水分が切り口からたくさん出ていた、ということも今でも思い出して会話に出てきます。ツアーで食べた、韓国のりが入ったキャベツのナムルがとても気に入って、家でも何度か作り、子供が喜んで食べています。
34. さつまいもの天ぷらが大好きになりました。

35. 7才の娘は、にんじんを収穫してから、にんじんに興味がでてきたようです。畑で見た物と、スーパーなどのにんじんが、少し違うと言っていました。(色や形など)
36. カゴメのトマト工場見学ツアーに参加しました。その日はあいにく雷雨で、トマト狩りができなく、子供はまたいつか参加したいと常々言っています。また機会があったらぜひまた参加したいです。
37. トマトのおいしさ、新鮮さなど自然からの恵みをありがたく感じとれるようになれました。
38. 主催した、「とりせん」の事や、しょう油工場見学だった為、しょう油の種類に興味を持つ様になりました。学校でも、しょう油に関する、「テスト」がありました。よく孫が口にする様になった言葉が「ファイブ・ア・デイ」という言葉です。ツアーに参加して、とても良かったので又、機会があればと、楽しみにしています。
39. 実際に収穫したトマトでトマトソースを作ってパスタを作りました。
40. 収穫させていただいたトマトで、ミートソースを作ったのですが、普段利用している市販のミートソースより、たくさんの玉ねぎ、やきのこを使用しました。同じ一食でも、採れる量の違いにビックリしました。きのこがあまり好きでない娘ですが、一緒に作るのを手伝ってくれたので、しめじが入っているのを分かっているはずなのですが、たくさん食べたのも、驚きました。忙しさに負けて、レトルトや出来合いの品を利用することが多いのですが、手作りの良さを実感しました。
41. 同じようなツアーがあれば、また参加したいと言っていた。採れたてのトマトは、いつも買うトマトよりおいしいと言っていました。
42. しょう油の原材料や工程を知り、留守番していた家族に色々話していました。家族でしょう油の味比べをして楽しみました。その他の食べ物の(原材料や)製造工程にも関心が高くなりました。
43. 今まで工場見学に親子で行ったことがなかったので、とてもいい経験となりました。子どもも、私もどういった経緯で、ジュースができて、食卓まで届くのがよく理解できました。トマトの栄養についてもたいへん勉強になったと思っています。
44. しょう油工場の見学をさせていただいたのですが、“卓上のしょうゆ”をいろいろこだわってえらぶようになりました。(減塩、さしみ等)
45. TVコマーシャルでカゴメの商品が出ると「見に行ったよね」とうれしそうに話します
46. カゴメのトマトジュースになる為だけに作られたトマトを試食出来た事が本当に特別な事だったので、トマト大好きな娘は、いまだに、あの時のトマトは、本当においしかった！と言っていました。また収穫する事が楽しくてまた収穫してみたいと言っていました。
47. 雨で収穫ができなくて、外の畑の様子を見ただけだったのは残念だったな～。でもなぜかその雨にうたれるガラス窓の光景が頭にのこっています。今まで、私も子供もトマトジュースはいまいち…だったのですが、あのときのんだプレミアム(?)のトマトジュースはおいしくて！その後購入もしました。
48. もともとトマトが好きな息子ですがあれからスーパーでカゴメのトマトやジュースをみつけると喜んでカゴに入れるようになりました。おいしいトマトをえらんでみたり、ヘタのところがとれやすくなっているトマトをみると、工場のことを思いだしているようでした。夏休みには、大きなトマトをほおぼる自分を絵の具で描いて学校に提出していました。とても思い出に残ったようです。
49. 納豆を自分で作る体験をさせていただきましたが、楽しかったようで自宅へ帰ってから家族へ作り方を話したり、自宅で納豆が届くのを毎日とても楽しみにまっていた。届いてからもおいしそうに食べ、毎日、納豆を食べる生活が続いています。又、手巻き寿司をいただきましたが、納豆以外の食材とのいろいろな組み合わせが食べることができて、楽しみました。おみやげでいただいた、昔の作り方で作った酢を使って家でも手巻き寿司を作っています。今では、今まで使っていた寿司酢ではものたりない感じです。

- 50.ソーセージの作り方がわかり、子供がいろいろな食材の製造に興味を示すようになりました。
- 51.こんにゃくを実際に作ってみて、メーカーの方のお話をきいたので、スーパーでその会社の製品を見かけると、ツアーの話思い出してすることがありました。
- 52.きのこ類がさらに好きになり、工場見学でいったメーカーのきのこ類を見つけると、うれしそうでした。
- 53.習った料理のレシピをお友達に話したり、以前より興味をもつ様になりました。朝から野菜を食べる事を心がけたお陰で、ほとんどカゼをひかずに過ごせています。
- 54.納豆を食べるたびに、また納豆作りがしたいなと息子は言っております。
- 55.いも掘り体験後、さつまいもに興味を持ち、色々な料理を作ってみたいと言うようになった。又、スーパーで、「5 A D A Y」の文字を見かけると、これはあれで～と説明をしながら、買い物をするようになった。ツアーはとてもよい体験になった。

●「学習事項の再認・体験の再現」が見られたという回答

56. 7才・小1の娘は、「5 A D A Y」の絵を見ると、こまの形だよねと言ったり、教わったことを話したりしています。マグネットをホワイトボードにはったよねとか、思い出し話していました。私も一緒に教わったので、牛乳を、出す時や、納豆を出す時に、教えてもらったことを、話しています。
57. この体験によって家族全体で、野菜が体にどれだけ大切かということをあらためて考えることができました。バランスのとれた食事をするのがどうして大切なのかということが子供たちにもわかってもらえてとてもよかったですと思います。
58. 小学生の男の子ですが、野菜の栄養や働きなどにも以前よりも関心が高まった気がします。食卓でも意識して野菜を使った食事のメニューを増やしました。参加した際の工場で製造された食品を身近に感じるようになったので購入する回数も増えました。
59. スーパーで「5 A D A Y」という言葉を見つけた娘（8歳）が参加してから2、3ヶ月は経つのに、「あっ、“5 A D A Y”だ」と覚えていたので、驚きました。食べ物の赤・黄・緑に興味を持ち、時々食べ物を見て、これは赤、これは黄色など言っています。
60. 5 A D A Yという言葉が子供が覚えていた。
61. 参加した子供から「これは赤、これは黄色」と食べ物の色分けグループを口にするようになった。おかげで私も気にしながら食卓に出すようになりました。外食で出るサラダに対して「これ70gには少ないね。」と子供が言うようになりました。スーパーで参加した企業の食材を手にするようになりました。
62. 野菜の大切さを知り、煮物など「体にいいんだよ」と言うようになり食べる量も、がんばって、こぶし1つ分は、たべてくれる。1品食いがなくなった。私も、忙しくても、野菜をゆでたり、サラダにしたり、具たくさんのみそ汁を、1品は用意するよう心がけるようにしている。
63. 食事のときに食べている物がどのグループのものか、(赤・黄・緑)やその物が何から出来ているかなど、(ちくわは…?など)の話をする機会が増えました。
64. もともと好き嫌いのあまりない子でしたが、野菜の事を重要に考えるようになり、サラダから食べるようになりました。
65. ツアーに参加して、野菜をたくさん取り、バランス良く食べる事を理解してくれたと思います。
66. スーパーの広告を見るのが大好きになった。5 A D A Yが載っていると教えてくれて喜んだり、スーパーで5 A D A Yのポップを見つけて喜んでいる。時々、食卓に並ぶサラダ等野菜の量が少ないと指摘されたり、習った野菜350g、果物200gを考えながら食べている様子です。

67. 子どもは、野菜は体に良いという漠然としたものから、収穫体験や食育講座に参加したことによって、野菜というものを意識する様になり、食べるようになった。「5 A DAY」の合言葉は、今もしっかり頭の中に入っているようです。
68. 子供がバランスの良い食事について聞いてくるようになった。

●「買い物・料理への興味・主催者(店舗)への共感」が見られたという回答

69. お米の収穫体験をしてから娘が、お米をといだりといったお手伝いを積極的にしてくれるようになりました。学校でも地産地消などならってきて県内のお米を買ってきてほしいと言ったりしています。野菜も前より積極的に食べるようになってくれました。
70. 食べる専門だった子供が、一緒に台所に立ってくれるようになりました。豚汁、やきそば、ギョーザ作ってもらいました。
71. 手巻きずしの具でレパートリーが増えました。納豆菌の強さにおどろきました。
72. 10歳の男の子で、料理に興味を示しています。工場で冷凍食品をクッキングしたこと（冷凍ギョウザ）がとても楽しかったようです。夕食の食事を作り始めると、作るのを手伝いたがるようになりました。自分で作ると苦手な料理も頑張ってみようと思えるようになりました。
73. スーパーに興味を持ち、一緒に買い物に行くようになりました。食事を作ることも興味をもち、積極的に手伝うようになりました。
74. もともと、野菜はよく食べていたが、にんじんの天ぷらは家で作っていたものと違って（家では千切りにして揚げていたが、食べたのは、厚切りの天ぷら）ので、試食と同じように作ったら、そっちの方がおいしいと言った。

●「農業・農作業への興味・生産者への共感」が見られたという回答

75. 今回、収穫体験させてもらったのがキャベツで、キャベツ収穫は初めてでとても喜んでいました。家に帰ってからも、どうやって収穫するのか話していました。そして自分で収穫したキャベツをおいしそうに食べていました。とてもいい経験になったと思います。ありがとうございました。
76. いもほりをしました。なかなか土をさわることがないので楽しかったようです。焼きいもにしたら、とてもよく食べました。なめがた（いばらき）のほしいもを見つけては、よく買って食べています。
77. トマトの栽培を見学しましたが、生産者の御苦労が良くわかりました。子供も少しは野菜を食べることが大事であることがわかり、大変良かったと思っています。皆様ありがとうございました。
78. 孫は野菜が大好きでよく食べますし、祖父の畑仕事に興味を持ち以前より自ら手伝うようになってきました。食卓で1回自分が手の平いっぱい分の野菜、またそれを計量させたことが大変印象に残り野菜を摂取することの大切さがしっかり身に付きました。自分たちの作った納豆が届いた時にはそれはそれは大喜びでツアーに参加出来なかったママや祖父たちに自慢しながら分けてあげていました。ツアー当日、だけでなくいつまでも関連事項が続くこの企画は素晴らしいですね。気軽に参加したツアーだったのですが、内容が濃くおみやげたっぷりです。申し訳ない気持ちでいっぱいです。有り難うございました。
79. 親子で収穫体験をする事が出来て大変うれしく思います。初めての収穫は、あいにくの雨でしたがおいしそうな人参を前に、雨がっぱを着て、親子共、時間を忘れる程、楽しく協力しながら作業しました。普段、土の中での活動は、あまりやらないため、とても印象に残ったらしく、また、野菜の収穫がやってみたくておられます。スーパーへ並べられた状態の野菜しか分からない子供たちが多いため、今後もこのような活動は、続けてほしいし、ぜひ参加したいと思えます。

80. 9、6、5歳の子供が一緒に参加しました。全く農業体験をした事のない子供です。広大な農地、に驚き、野菜1つ1つがどのように育っているのか、とても印象に残った様子です。買って来た野菜の袋を見ては、どこの県のものだとか、興味をもち始めました。又、自分が収穫した物はとてもおいしかったようで、嫌いな物でも食べていました。

●「家族のコミュニケーション促進」が見られたという回答

81. 帰ってから、すぐに白菜を大量に使った鍋料理をしました。また、参加した子供が、行けなかった祖母にツアーの体験を話していました。さらには、ツアーに参加した時に写真を撮っていただきましたが、何かに載ったのかとても気にしていました。
82. 収穫した野菜をすぐに食べてお父さんに自慢していた。また行きたいね！！と話していた
83. 家族で野菜を今までよりも意識して口にするようになりました。
84. 工場見学が良かったようです。ママに良く話をしていました。
85. 収穫したキャベツのパリッとした食感を思い出しては今日のは新鮮、新鮮じゃない等言ってきます。

●「その他」の回答

86. 普段、体験できることが少ない工場見学や、食育講座を受けることができ、親子で食への関心が高まりました。このような企画を考えてくださったスーパーがより身近に感じました。
87. 娘は、夏休みの自由研究で食育について取り組んでいました。食育講座もウインナー作りも楽しく学べた上に宿題まで片付けられ、親子共々本当にありがたく思いました。大変お世話になりました。
88. 収穫体験を通して、自分で何かをすることでの達成感を、理解したようです。料理なども、進んで手伝うようになりました。
89. 小学校5年生の娘は夏休みの宿題に「新聞作り」が出ていて、その新聞を『工場見学新聞』にして、「ウインナー作り」や「フードチェーン」。「5 A D A Y」の事を記事にしました。このツアーの中で、“工場見学やウインナー作りと試食”だけでなく、“フードチェーンと5 A D A Y、食育講座”などがあった事がとても良かったと思いました。秋の学校での社会科見学のお弁当作りで「飾り切り」をT r y！！うさぎは上手に出来ました（カバとゾウはまだ出来ません）
90. 食育講座や漁業体験の時（参加しているその日）は、知っていることも積極的にこたえたりしなかったが…久しぶりに販売体験をした生協さんのスーパーの前を通った時、「また行きたいなー」と言っていた。2年生なのでどの程度理解できたか（講座）「…？」でしたが、継続して生活の中で学んでいくことが大切なので来年もまた参加したいです。
91. ツアーの時は美味しい！と食べていたけれど、普段は進んで食べないです。（子ども）元々好きなものではなかった。
92. ツアーに参加したことにより、興味のある分野が増えたように思います。ツアー後、キャベツを買うために店頭へ行ったり、三笠のジオパーク見学もしました。中学生になるので、このような機会がなくなってしまうのでは…と思っています。このような体験が大好きな子供なので、また参加させてほしいです。



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

ホームページ: <http://www.5aday.net/>