

農林水産省 平成27年度

消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業
報告書

平成28(2016)年3月



目 次

I. 事業報告の要旨	1
II. 事業実施要領	4
1. 事業の趣旨	4
2. 事業の概要	6
3. 効果検証	29
4. 事業の総括	35
1) 得られた成果	35
2) 今後に向けた課題	37
【資料1】産地見学一覧表	39
【資料2】店舗での料理会・講習会一覧	40
【資料3】店頭ミニ講習会月別・店舗別実施回数及び参加人数一覧	42

I. 事業報告の要旨

ライフスタイルや社会状況の変化に伴い、家庭・地域における食文化や暮らしの知恵の伝承や、暮らしと生産のつながりの理解、またそれをふまえた食生活の実践が困難になってきている。

そこで、本事業では、食の知識・技術の継承が不十分な子育て世代と、この世代に食の知識・技術を伝達する役割を持つ中高年層を対象に、兵庫県の農林水産業や食材・調理の知識・技術の学習、それを伝達することの重要性の理解促進のためのプログラムを体系的に推進することを通し、「日本型食生活の実践による食生活の改善」と「兵庫県内の農林水産業の保全」の実現を目指す。

実施した事業

- ①親子対象の課題発見型スタディツアー 4回実施 のべ84人参加
- ②農業・漁業体験 8回実施 のべ223人参加
 - ・子育て世代を対象にした農業・漁業体験
 - ・「伝える技術」をテーマにした農業・漁業体験
- ③食材の流れを知るための加工・流通体験 3回実施 のべ83人参加
- ④店舗等での料理会・講習会 57回実施 のべ1,131人
- ⑤店頭での農業・漁業と調理技術に関するミニ講習会の実施 239回 のべ34,504人参加
- ⑥食文化に関するシンポジウム 2回実施 のべ254人参加
- ⑦食文化セミナー 2回実施 のべ36人参加
- ⑧食育情報発信媒体の配布

※事業目標の達成状況確認のためのアンケート調査は①②③④⑥⑦で実施。

6つの事業目標及びその達成状況

事業成果目標 1	「日本型食生活」の認知度の向上 15% (必須)
事業成果	【達成状況 9.2%増】事前65.1%→事後74.3% 目標に対しては未達となったが、日本型食生活の要素については事前と事後の比較において、正しい理解が進んだことが確認できる。
事業成果目標 2	「日本型食生活」を実践している者の割合の増加 5% (必須)
事業成果	【達成状況 4.5%増】事前71.6%→事後76.1% 目標に対しては未達となったが、「野菜は兵庫県産を選ぶ」7%増、「夕食にはおかずを3品以上用意」7.3%増「積極的に魚を食べるようにしている」65.1%→71.8%の6.7%増など、項目によっては目標を上回っている。
事業成果目標 3	食や農林水産業への理解が深まった者の割合 10% (必須)
事業成果	【達成状況 1.4%増】事前93.3%→事後94.7% 事前調査から93.3%と高い水準となっているため、事業成果としては1.4%にとどまった。
事業成果目標 4	農林水産業の保全を意識した食生活を実践している者の割合の増加 3%
事業成果	【達成状況 6%増】事前42.2%→事後48.2% 「食材を選ぶときに、農林水産業や環境の保全を意識している」者の割合が6%増加し、学習が行動変化に結びついていることが確認できる。
事業成果目標 5	農林水産業とのつながりを意識した食の選択、日本型食生活を実践するための技術を家族、地域で伝えなければならないと考える者の割合の増加 10%
事業成果	【達成状況 0.8%減】事前62.7%→事後61.9% 対象6項目の平均では0.8%減少という結果となった。特に日本型食生活料理会参加者で大きく減少しており、取り組み内容の検証が必要。
事業成果目標 6	農林水産業とのつながりを意識した食の選択、日本型食生活を実践するための技術を家族、地域で伝えることを実践した者の割合 3%
事業成果	【達成状況 37.7%】 事後調査の結果37.7%。事前調査の段階から28.0%のからの増加の割合も9.7%となった。

本事業では「日本型食生活」「食や農林水産業への理解」「食と農林水産業のつながりを意識した食の実践・伝承」の意識・行動の変化を事業成果目標とした。

「事業成果目標 1・3・5」の理解度・意識に関する項目では、もともと意識の高い参加者が多いことも要因となり、いずれも目標は未達となった。

「事業成果目標 2・4・6」の実践についての項目では、「事業成果目標 2」がわずかに未達であるが、いずれも大きな成果につながった。意識はしていても実践をしていなかった者が、取り組みへの参加をきっかけに、実践につながったと考えられる。

主な成果と今後に向けた課題

【成果】

- 1) 本事業を通して農林水産業の現状を知ること、あらためて地元の食材や食文化と農林水産業とのつながりを理解し、買い支えや、食材の知識や調理技術、食文化を家族、地域において伝承することの重要性に気付き、その実践につながることを確認できた。
- 2) 店舗での料理会・学習会や店頭での農業・漁業と調理技術に関するミニ講習会の実施により、これまで魚や地元の食材の利用に意識が低かった人も、調理のアドバイスや新しいレシピの提供、調理経験によって利用につながることを確認できた。
- 3) 昨年取り組んだ漁業に加え、農業・林業のプログラムに着手し、消費者が、農林水産業への理解を深め、それを支えるための消費の在り方の見直しにつながることを実証できた。
- 4) 課題の焦点化や生産者と消費者によるワークショップなどのプログラムにより、産地見学で得られる効果の向上を実現できた。
- 5) 日本型食生活についてその要素に関する理解の向上が確認できた。

【今後に向けた課題】

- 1) 漁業と比較して農業・林業の学習コンテンツが不足している。漁業で取り組んできたような産業・環境と暮らしのつながりについて体系的に学べるプログラムの構築が必要。
- 2) 一過性の学習ではなく、農林水産業の産業間のつながりや、一つの産業について一連の流れが学べるプログラムなど、農林水産業や環境についてより深い理解を促進するためのプログラムの構築が必要。
- 3) 日本型食生活の提案は中食・外食の利用などを含み、手作りにこだわる層などに対して、食の簡便化の方向へ意識変化を起こす可能性が懸念される。食意識や技術の高低、世代、ライフスタイルなど対象を細分化した上で、農林水産業の理解、地産地消、栄養バランスなどテーマを明確化した、日本型食生活の発信の場や発信方法の見直しが必要。
- 4) 食文化の継承という観点では、若い世代へのアプローチをさらに進めることが重要である。募集形式ではなく、既存の地域活動との連携や学校園、大学等との連携などにより、取り組みを進めることが求められる。

Ⅱ．事業実施要領

1．事業の趣旨

1) 事業の趣旨

「孤食化」「食の簡便化」「外食」など、ライフスタイルの変化や社会状況に起因する近年の「食」をとりまく状況は、家庭・地域における食文化や暮らしの知恵の伝承を困難にすると同時に、「個々の生活者」と生産者・生産環境など「食を支える人々・環境」との様々なつながりを切り離してきた。それにより、食の選択を行う際に、日本型食生活の継承や生産への配慮が喪失し、米離れ、魚離れに代表されるように、安全性・価格・おいしさ・利便性など生活者目線に偏重した選択がなされ、特に若い世代でその傾向は顕著である。

我が国における持続可能な食糧生産を考えるうえで、生活者が生産・生産者それを支える生産環境と、自らの暮らしとのかかわりを認識し、それを意識した食の選択を行うことが大切である。

そこで本事業では、食の知識・技術の継承が不十分な子育て世代とこの世代に食の知識・技術を伝達する役割を持つ中高年層を対象に、日本型食生活と「健康」との関係を啓発し、日本型食生活を実践するための「米」「魚」「野菜」を中心とした食材と調理の知識・技術の習得を促す。さらに、兵庫県内の産地と連携し、農林水産業の現状を知り、地域の食材を活用することの意味について考えるための体験活動を通して、「地域の食材を使った日本型食生活」とその大切さを家族、地域に伝えていくことを実践する消費者を増やすことを目的としたプログラムを体系的に推進し、「日本型食生活の実践による食生活の改善」と「兵庫県内の農林水産業の保全」の実現を目指す。

2) 主な訴求対象

子育て世代と、この世代に食文化を伝える役割を持つ中高年層

【訴求対象とする理由】

今後、ライフスタイルの変化による家庭内での孤食化の進行や、高齢層、若年層における単身世帯の増加がより一層加速することが見込まれ、あらゆる世代で一人一人が食を選択する力をつけていくことが大切である。が、そのためには、まず、家庭内での食の伝承の価値がもう一度認識され、実践されることが必要である。

家庭内での食の伝承を実践するうえで、特に子育て世代の食の意識、知識、技術の向上は、その次の世代への継承という観点からも非常に重要である。しかし、この世代は我々の食を支える農林水産業の体験、ならびにその背景にある自然環境に接する機会が決定的に不足しており、また、家庭内においてもその上の世代からの食の意識、知識、技術に関する伝達は十分とは言えない。そこで、子育て世代に対して、「日本型食生活」と「兵庫県の農林水産業への理解」を深めるための産地見学、学習会、料理会等を体系的に実施することで、この層の食に関する意識、知識、技術の向上を図ると同時に、次の世代への波及効果を創出する。

また、この世代に、食の意識、知識、技術を伝承する役割を持つ中高年層に対しても、子ども世代に「食の技術」「食の選択」を伝えていく役割の重要性を再認識するためのプログラムを実施し、加えて「伝える技術」を習得するためのプログラムを展開することによって、さらなる世代間のつながりを生み出し、効果の最大化をめざす。

事業目標

- 1) 「日本型食生活」の認知度の向上…事前調査より 15%増加
- 2) 「日本型食生活」を実践している者の割合の増加…事前調査より 5%増加
- 3) 食や農林水産業への理解が深まった者の割合…事前調査より 10%増加
- 4) 農林水産業の保全を意識した食生活を実践している者の割合…事前調査より 3%増加
- 5) 農林水産業とのつながりを意識した食の選択、日本型食生活を実践するための技術を家族、地域で伝えなければならないと考える者の割合…事前調査より 10%増加
- 6) 農林水産業とのつながりを意識した食の選択、日本型食生活を実践するための技術を家族、地域で伝えることを実践した者の割合…事後調査で3%

2. 事業の概要

本事業では、以下の取り組みを行った。

1) 事業推進会議の設置

①目的

事業の効果的かつ効率的な運営をはかるため生産者・生産団体、食育に取り組む NPO 法人、課題発見型のスタディツアーを専門に行う団体で構成する事業推進会議を設置し、具体的な取り組み手法の検討、食育活動の年間プログラムの作成及び事業の効果測定・評価を行った。

②構成

<メンバー>

- 戎本 裕明 (明石浦漁業協同組合 代表組合長理事)
- 中島 利恭 (株式会社 Ridilover)
- 西本 広幸 (兵庫県漁業協同組合連合会 広報室)
- 本岡 英泰 (全農パールライス株式会社 西日本事業本部)
- 山下 陽子 (NPO 法人兵庫農漁村社会研究所、神戸大学大学院農学研究科 特命助教)

<事務局>

- 近藤 麻子 (生活協同組合コープこうべ 組織管理部 人材開発 統括)
- 江見 淳 (生活協同組合コープこうべ
次代コープこうべづくり推進部 戦略企画 統括)
- 北林 孝元 (生活協同組合コープこうべ 店舗商品部 水産 統括)
- 石川 優 (生活協同組合コープこうべ 店舗商品部 水産)
- 川崎 弘道 (生活協同組合コープこうべ 店舗商品部 農産)
- 齋藤 優子 (生活協同組合コープこうべ 組織管理部 人材開発 教育学習センター)
- 中原 左貴子 (生活協同組合コープこうべ 組織管理部 人材開発 教育学習センター)

③会議の概要

区分	回	開催日時	場所	内容・議題
事業推進会議	第1回	2015年 6月3日(水) 15:00~17:00	コープこうべ 健保会館	* 事業概要確認 * スタディツアーについて * 意識・実態調査のすすめ方検討 * 意見交換
	第2回	11月11日(水) 15:00~17:00	コープこうべ 健保会館	* 事業の推進状況の共有化 * スタディツアー報告 * 兵庫地場野菜推進プロジェクト報告
	第3回	2月15日(月) 15:00~17:00	コープこうべ 健保会館	* 事業の進捗状況共有化 * スタディツアー報告 * 意識・実態調査中間報告意見交換 * 今後の課題について確認
	第4回	2016年 3月11日(金) 10:00~12:00	コープこうべ 生活文化センター 西館	* 事業の進捗確認 * 事業の効果について意見交換 * 2016年度の展開について共有化

2) 効果測定を盛り込んだ食育活動の実践

「農林水産業と暮らしのつながりの理解と創造」「地域の食材を使った日本型食生活」「世代間の伝承」をテーマとした食育活動を実践した。

【重視した点】

- ・昨年度実施した「フードチェーン食育活動推進事業」で取り組んだ、兵庫の漁業を中心とした取り組みの成果をふまえ、農業・林業にも対象を拡大して進める。
- ・子育て世代を対象とするため、親子で楽しく体験・学習できる産地見学のプログラムを取り入れる。
- ・料理会・講習会は、「農林水産業と暮らしのつながり」と「日本型食生活と健康」の2つのテーマを取り入れて実施する。
- ・「家族・地域に、農林水産業とのつながりを意識した食の選択、日本型食生活を実践するための『技術を伝える』」という観点でのプログラムを取り入れる。

①親子対象の課題発見型スタディツアー 4回実施 84名参加

株式会社Ridilover（※）による、親子を対象に食に対する参加者の意識、行動変革を目的とした課題発見型のスタディツアーを実施（一部大人のみ対象）。

【株式会社Ridilover スタディツアーの特徴】

- 現場の生の声
「社会課題の現場」を実際に訪問することで現場の生の声を聞き、学びとすることができる。教科書やインターネットでは見ることのできない生の情報、声を聞くことでより具体的な学びを獲得。
- 現場での体験
収穫体験や調理実習など、食に直結する体験を通して、素材に対する親しみを感じることができる。
- アクションを促すワークショップ
現場の方の講演をふまえて、食材がストレスなく消費者に届くことのありがたみ、地元の生産者を大切にすることの重要性を学ぶワークショップを行う。食材購入時のアクションに変化を起こす体験、アウトプットを重視したワークショップを実施。

※一般社団法人リディラバ及び株式会社Ridilover

スタディツアーを通して色々な社会問題や地域課題の現場に人を送り込む、という事業を日本全国で実施。また、そのツアーの基となる社会問題を、投稿し閲覧できるメディア「TRAPRO」、社会起業家のカンファレンス「R-SIC」を運営。基幹事業であるスタディツアーを活用し、企業向け研修、自治体向け移住定住推進ツアー、学校向け修学旅行の事業展開も実施。

【スタディツアーの内容】

(i) 農業①

日時 : 2015年9月27日(日)

人数 : 24名

訪問先 : 株式会社キャルファーム神戸

【プログラム概要】

タイトル	目的・内容	講師	時間
収穫体験	ナスやトマトなど夏野菜の収穫体験 ・季節の旬の野菜について学ぶ ・野菜の栽培方法・収穫方法の学び	キャルファーム神戸	7時間
調理体験	収穫した野菜のみを使った調理体験 ・創意工夫を凝らすことで主体性を喚起 ・グループ内のアイスブレイク ・新鮮で旬の野菜の味を知る		
ワークショップ	キャルファーム神戸の講義とディスカッション ・農産物のエコサイクルを学び、廃棄食材について考える ・ハブ農場を目指すキャルファーム神戸の取り組みを学び、「食」の情報を広める方法について考える ・2つの学びを通して、「食」を伝える明日からのアクションを考え、実行する	キャルファーム神戸 Ridilover	



【ツアー参加後の感想】

- ・「廃棄食材の野菜も加工すれば、見た目も味も全然変わらないし、形もきれいなものだけが良いんじゃないかって色々形もちがうものがあることも分かった。」
- ・「野菜の規格と価格について意識して買い物ができる(生かせる)。」
- ・「実際に土に触れることで心が落ち着きました。子どもは虫をいやがってましたが、様々な苦労の末、作物ができ、私たちは生きているという人間の原点というものを実感できたから。」
- ・「インスタント食品を控えようと思うきっかけとなった。」

(ii) 漁業

日時 : 2015年12月12日(土)

人数 : 27名

訪問先 : 兵庫県漁業協同組合連合会・明石浦漁業協同組合

【プログラム概要】

タイトル	目的・内容	講師	時間
漁協見学	明石浦漁協の施設・セリの現場を見学 ・水揚げからセリによる卸の現場を見学し、魚の流通の仕組みを学習 ・旬のとれたての魚の水揚げを見学し、旬の魚、加工(切り身など)前の魚の姿を学習 ・漁法について学習し、漁業について関心を喚起	兵庫県漁業協同組合連合会 明石浦漁業協同組合	7時間
調理体験	兵庫県で採れた魚を使った調理体験 ・馴染みの少ない魚を捌く体験 ・グループ内のアイスブレイク ・地産地消の意識を喚起		
ワークショップ	兵庫県漁業協同組合連合会による講義・ちりめんモンスターを使ったワークショップ ・漁業が担う役割について学ぶ ・ちりめんモンスターで魚への興味関心を高める ・兵庫県の魚への親しみを高める	兵庫県漁業協同組合連合会 Ridilover	



【ツアー参加後の感想】

- ・「魚の水揚げが観られたのはよかった。東京から神戸に来て13年、来てから瀬戸内海の魚がいかにおいしか知りました。魚好きな家族と、また日本国内の産業を知りたく参加しました。」
- ・「セリの迫力が素晴らしく、空気感がとてもよかった。子供に魚の調理体験をさせてもらったのもよかったです。」
- ・「普段何気なく買っていた魚がより身近に感じられるようになりました。」
- ・「兵庫県の魚類を初めて知ることができたので、買物に大変役立ちそうです。」

(iii) 林業

日時 : 2016年2月14日(日)

人数 : 12名

訪問先: NPO法人ひょうご森の倶楽部 行常活動地

【プログラム概要】

タイトル	目的・内容	講師	時間
森林整備体験	ひょうご森の倶楽部の指導のもと、森林整備を実際に体験 ・森林整備の苦勞、工夫について実際に学ぶ ・行常活動地のボランティアの方の苦勞、活動の楽しさについて学ぶ	NPO法人ひょうご森の倶楽部	7時間
里山散策	ガイドの解説のもと里山を散策し、子どもが楽しめる遊具の体験や麓の景色を楽しむ。 ・森林に多くの人があるような工夫について学ぶ ・麓の畑、河川の先の海を見ながら解説を聞き、森林整備と農業・漁業の関係性について学ぶ		
ワークショップ	森林整備の活動・一次産業との繋がりに関する講義・ディスカッション ・講義を聞き、森林整備が農業・漁業に貢献していることを学ぶ ・講師や指導員の方々を交えたグループワークで主体的に森林整備の大切さ・楽しさを伝える方法を考える	NPO法人ひょうご森の倶楽部 Ridilover	



【ツアー参加後の感想】

- ・「海と山のつながりを語るには絶好のフィールドだった。」
- ・「地域のボランティアについてほぼ知らなかった。いろいろな呼びかけを行いながら取り組んでいることが知れた。」
- ・「ボランティア活動を通して日常生活にメリハリをつけよう。」
- ・「森林の木材等の活用についての具体的な取り組みについて知りたい。」

(iv) 農業②

日時：2016年2月16日（火）

人数：21名

訪問先：兵庫楽農生活センター

【プログラム概要】

タイトル	目的・内容	講師	時間
豆腐加工体験	大豆から豆腐が作られる過程を実際に見学 ・伝統的な豆腐製造方法を実際に見学し、豆腐の成り立ちについて学ぶ ・できたての豆腐を試食することで、既製品との食感・味の違いを感じる	兵庫楽農生活センター	7時間
調理体験	豆腐を使った料理・デザート調理体験 ・できたての豆腐を使った料理で豆腐本来の味を再確認する ・調理体験を通しながら、豆腐の栄養価などについて学ぶ		
ワークショップ	国産大豆の起源と食文化の繋がりについて講義・ディスカッション ・各地の食文化に基づいて多様な国産大豆が作られた歴史を学び、国産大豆の価値を認識する ・「孫に伝統的な食文化を継承するには？」というテーマで主体性を持ちながら、食文化の伝承について深く考える	兵庫楽農生活センター Ridilover	

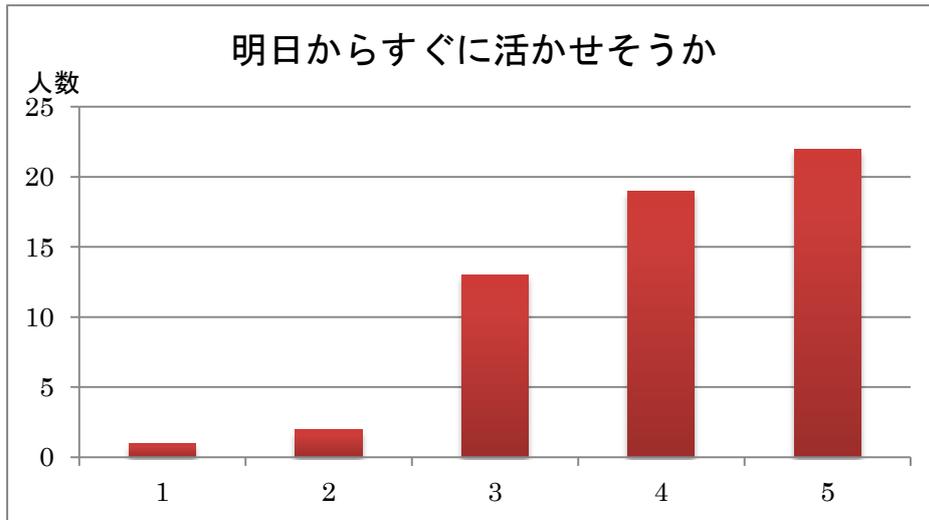


【ツアー参加後の感想】

- ・「大豆食品をすすんで食べようと思った。三白の大根も美味しい時期なので、葉も皮も捨てずに食べようと思う。」
- ・「私は日本食をこれからも続けていこうと思います。日本人だったら長い時間をかけて作り上げた日本食が身体に合うと思っているから。」
- ・「サークル仲間にも伝えたい。」

(V) 総括

○スタディツアー参加による行動変化について



行動変容を促す体験型ツアーの効果の検証として、「明日からすぐに活かそうか」という項目について分析。4つのツアーを総括すると上記グラフの結果となる（5段階評価）。

実際に産地や加工の現場に足を運び、実際に自らの手を動かして、体験をすることでより具体的かつ深い学びが得られる。

行程全体を通じた、生産者・ボランティアの方々との対話・アクティビティ、ワークショップでは「自分の孫に日本型食生活の大切さ・技法を伝えるには？」といった当事者意識を持った議論を促すことで、上記結果のような行動変容を促す結果となった。

また、訪問先現場、一次産業が抱える「社会問題」をテーマにコンテンツを作り、学びとすることで次世代を担う学童に対して早期のうちから身近な「職」について知ることによって将来、一次産業に携わる人が増える可能性もあると考えられる。

調理実習や生産現場を見学、実際に体験することで、生の情報を得ることができ、参加者の行動変化への影響度が高まったと考えられる。

また、ワークショップにおいて、生産者やボランティアといった現場で活動している人を交え、その方々の立場となって考えるディスカッションを通して、参加者の「じぶんごと」化を喚起することに成功したことが上記結果から理解できる。

○各ツアーでの体験・ワークショップについての考察

今年度、農業2回・漁業・林業をテーマとして合計4回のツアーを実施したが、満足度はいずれも5段階評価で4以上が9割を占める結果となった。

林業のツアーでは「明日から活かそう」という指標が他のツアーと異なり、低い水準となった。これは森林整備と「食」との関わりが体験ではなく、講義の部分において重点的に説明した結果であると考えられる。森林整備においても筍の栽培といった具体的な「食」につながるアクションを交えた体験に改善することで、次へのアクションの想起を促すようなプログラムを今後実施していきたい。

②農業・漁業体験

8回（うち 親子対象2回）参加223人（うち子ども14人）【資料1】参照

「子育て世代を対象にした農業・漁業体験」と中高年を対象にした『伝える技術』をテーマにした農業・漁業体験」を実施。

主なプログラム

(i) 赤穂市漁業協同組合 坂越の漁師体験（親子対象）：8月20日（木）開催

実際に漁船に乗船しての漁業体験と、調理体験、漁業の学習により漁業について体系的に学べるプログラム。

タイムテーブル	内容
10:00	赤穂市坂越 海の駅しおさい市場 挨拶・当日のスケジュール説明・移動
10:15	オリエンテーション
10:30	穴子カゴ・定置網引揚体験
11:30	調理体験
12:15	昼食
13:00	兵庫の漁業と魚についての学習
14:00	お魚クイズ
14:30	挨拶・終了



(ii) 淡路を味わう一日：1月15日(金)開催

あわじ島農業協同組合職員からの概況説明、女性生産者グループ「べっぴんハート」のメンバーとのワークショップ、淡路の代表的な作物であるたまねぎの植え付けを通して、淡路の農業の現状と課題、暮らしとのつながりについて学習。

タイムテーブル	内容
10:00	開会 あわじ島農業協同組合本所会議室 JA概要説明
10:30	女性生産者グループ（べっぴんハート）との ワークショップ 「ここが知りたい南淡路の農業・野菜」
11:45	美菜恋来屋（直売所）視察・昼食
13:15	アグリアイランドたまねぎの植え付け体験
15:00	終了



(iii) 御津の生産者との交流と室津の牡蠣加工場見学：2月22日（月）開催

県内有数の大根・にんじんの産地であるたつの市御津での、地域の農業についての学習と室津の牡蠣加工場視察。生産者とのワークショップを行い、御津の農業の現状や生産者の思い、今後暮らしに取り入れていく方法、地域での活動等の話題で交流。

一日で地域の農業と漁業について学べるプログラムとして実施。

タイムテーブル	内容
10：00	御津町園芸組合到着 開会
10：10	御津地域の視察 農業体験（大根の収穫）
11：00	御津町の農業についての学習会 講師 御津町園芸組合 組合長 大西 泰文
11：30	生産者とのワークショップ アイスブレイク：私のおすすめ大根料理 ワークショップ：御津の農業・野菜のここが知りたい！
13：00	昼食・直売所見学
14：30	室津牡蠣加工場視察 吉田水産
15：30	終了



③食材の流れを知るための加工・流通体験

3回（内親子対象1回）参加83人（うち 子ども11人） 【資料1】参照

主なプログラム

（i）兵庫県漁業協同組合連合会水産加工センター（親子対象・保育付）

：10月30日（金）開催

就学前の子どもとその保護者を対象にした、兵庫県産の水産物の加工について学ぶプログラム。保護者の学習時間には保育を実施し、保護者が落ち着いて学習できるよう配慮。

タイムテーブル	内容
10：00	兵庫県漁業協同組合連合会 水産加工センター到着 挨拶
10：15	加工場についての説明 DVD 視聴 加工場見学
11：45	兵庫の漁業と環境についての学習
12：45	ちりめんモンスター 加工品の紹介
13：30	坊勢漁業協同組合・姫路とれとれ市場 昼食
14：15	坊勢漁業協同組合・姫路とれとれ市場 視察
15：00	終了



(ii) のり加工場見学：3月2日（水）開催

のりの生産工程やのり検査場の見学、海の貧栄養化によるのりの色落ちと豊かな海を取り戻す漁業者活動についての学習で、兵庫県ののり生産と流通について体系的に学ぶプログラム。

時間	内容
10：00	すまうら水産 到着 挨拶・当日のスケジュール説明
10：15	のり加工場見学
12：15	兵庫県漁業協同組合連合会 のり流通センター 到着 昼食
13：00	のり検査場の見学・質疑応答
13：45	兵庫ののりについてのお話し・質疑応答
15：00	挨拶・終了



④店舗等での料理会・講習会

57回実施、参加者のべ 1,131人 【資料2】参照

4つのプログラムを提案し、地域の組合員活動支援拠点や組合員グループ等が選択し、一般の参加者を募って講習会を実施。

(i) プログラム・実施回数・参加人数

タイトル	ねらい・内容	講師	学習会時間
1) ひょうごの漁業と魚を知ろう！ 33回 712人	*「兵庫の海」を活用した兵庫の漁業の学習(30分) *兵庫産の季節の魚を使った調理実習、試食(90分)	兵庫県漁業協同組合連合会(職員・おさかな講師)	2時間30分程度
2) ひょうごの漁業と魚を知ろう！ めーむ料理会 17回 296人	*「兵庫の海」を活用した兵庫の漁業の学習(30分) *兵庫産の魚の冷凍加工品を使った調理実習・試食(90分)		
3) 日本型食生活料理会 6回 115人	*地元産の魚・お米・野菜を使った、料理会 *漁業の学習に加え、お米に関する冊子等を配布		
4) コープカルチャー「親子で魚の達人になろう！」 1回 8人	*コープこうべが運営するコープカルチャーにおいて、魚と魚の調理に関する知識を総合的に学べる親子対象の講座として開催。	おさかなインストラクター	3時間程度

(ii) レシピ(一例)

SEAT CLUB

タコとセロリのガーリック炒め

材 料 (4人分)

タコ	半匹
セロリ	1/2本
オリーブオイル	大さじ2
ニンニク	1片
塩	少々

作り方

- ① タコはヌメリを取り、薄切りにする。セロリは、斜め薄切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイル、微塵切りにしたニンニクを入れ、火にかける。
- ③ 香りが出てきたら、タコを炒める。セロリを加えてサッと炒め、塩で味を整える。

ゆでダコの刺身 ゴマ風味

材 料 (2人分)

ゆでダコ	足2本
ねぎ	15g
塩	3つまみ
ごま油	大さじ1

作り方

- ① ゆでダコの足を薄くスライスし、ねぎは小口切りにする。
- ② お皿にスライスしたタコの足を並べて、塩3つまみをまんべんなくかける。
- ③ ねぎをちらし、ごま油を回しかける。



ひょうごの漁業と魚を知ろう！

鱧フライ

材 料 (4人分)

鱧	200g
小麦粉	大さじ2
卵	1個
パン粉	30g
揚げ油	適量
塩、コショウ	少々
レモン	

作り方

- ① 鱧は5cm程度の長さに切る。
- ② 塩コショウをする。
- ③ 小麦粉、溶き卵、パン粉の順につける。
- ④ 油でカリッと揚げる。
- ⑤ お好みでレモンを絞っていただく。



SEAT CLUB

<兵庫県漁業協同組合連合会>

住 所：〒673-0883
明石市中崎1-2-3
電 話：078-917-4137
FAX：078-917-3811
H P：http://www.seat-sakana.net



めーむ版

タコとセロリのガーリック炒め

材 料 (4人分)	
タコ	200g (2袋)
セロリ	1/2本
オリーブオイル	大さじ2
ニンニク	1片
塩	少々

作り方

- ① タコは解凍し、薄切りにする。セロリは、斜め薄切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイル、微塵切りにしたニンニクを入れ、火にかける。
- ③ 香りが出てきたら、タコを炒める。セロリを加えてサッと炒め、塩で味を整える。

チリメンとピーナッツの炒めもの

材 料 (4人分)	
チリメン	50g
ピーナッツ	50g
しし唐	8本
ニンニク	1/2片
ゴマ油	大さじ2

作り方

- ① フライパンにごま油とチリメン、微塵切りにしたニンニクを弱火で炒める。
- ② 香りが出たら小口切りにした、しし唐を加えて中火でさっと炒める。
- ③ ピーナッツを加えて、さっと炒め合わせる。



タコとカボチャの煮物

材 料 (4人分)	
タコのやわらか煮	130g (冷蔵庫で自然解凍) (2袋)
カボチャ	300g
昆布だし	150ml
タコのやわらか煮の煮汁	100ml

作り方

- ① カボチャは乱切りにする。タコのやわらか煮は足を1切り離す。
- ② 鍋に昆布だしとタコのやわらか煮の煮汁、カボチャを入れて落としだをして煮る。
- ③ カボチャがやわらかくなったら、タコのやわらか煮を加えて、煮汁がなくなるまで煮る。



<兵庫県漁業協同組合連合会>

住 所：〒673-0883
 明石市中崎1-2-3
 電 話：078-917-4137
 FAX：078-917-3811
 H P：http://www.seat-sakana.net



日本型食生活料理会

1月

赤シタピラムのエスカパッシュ

材 料 (4人分)	
赤シタピラム	4尾
薄力粉	大さじ2
人参	1/4本
セロリ	1/4本
赤パプリカ	1/4個
玉ねぎ	1/4個
白ワインピネガー	大さじ3
白ワイン	大さじ3
砂糖	小さじ1
塩、コショウ	適量
オリーブオイル	大さじ3



作り方

- ① 野菜は千切りにする。フライパンにオリーブオイルを熱し、野菜を入れ、塩コショウして、しんなりするまで炒める。白ワインピネガーと白ワイン、砂糖を加え、水気を飛ばす。
- ② アカシタピラムはワロコと頭、内臓を取り除く。
- ③ 食べやすい大きさに切り、塩コショウをする。薄く薄力粉をつけ、多めのオリーブオイルでカリッと両面焼く。
- ④ ③を1にからめ、味をなじませる。

海苔鍋

材 料 (4人分)	
生海苔	150g
豆腐	1丁
白ネギ	1本
水	400ml
顆粒だし	小さじ1
ポン酢	適量



日本型食生活料理会

作り方

- ① 生海苔は水洗いして、水気を切る。
 - ② 鍋に水と長ネギを入れて沸騰させ、顆粒だしと食べやすい大きさに切った豆腐を加える。
 - ③ 再沸騰したら生のりを入れて、さっと煮る。
 - ④ 器に入れ、ポン酢をかけていただく。
- ♪鍋に入れる材料は白菜やカワハギなどもオススメです。青ネギや生姜、柚子胡椒、などお好みの薬味どうぞ♪

おにぎらず

材 料 (4人分)	
海苔	全形4枚
ご飯	400g
のり佃煮	大さじ4
きゅうり	1+1/3本
スライスチーズ	1枚



作り方

- ① サランラップの上には海苔を置き、中心にご飯50gを広げる。
- ② ご飯の上にキュウリ、海苔佃煮、チーズを重ねる。
- ③ さらにご飯50gを重ねて、海苔で包む。
- ④ 少し置いて海苔をなじませ、半分に切る。

生海苔の佃煮		
生海苔	200g	
A	砂糖	大さじ3
	醤油	50ml
	酒	50ml
	みりん	100ml



<兵庫県漁業協同組合連合会>

住 所：〒673-0883
 明石市中崎1-2-3
 電 話：078-917-4137
 FAX：078-917-3811
 H P：http://www.seat-sakana.net

(iii) 講習の様子

【ひょうごの漁業と魚を知ろう！】

漁業に関する学習



講師によるデモンストレーション



調理実習



完成

【ひょうごの漁業と魚を知ろう！～めーむ版～】



【日本型食生活料理会】



【コープカルチャー「親子で魚の達人になろう！」】



⑤店頭での農業・漁業と調理技術に関するミニ講習会の実施

239 回実施、参加者のべ 34,504 人 【資料 3】参照

毎週火曜日の「いよいよ・さかなの日」に合わせ、学習資料を活用し、下処理のアドバイスやレシピを提案。下処理の基礎知識を伝え、魚食へのハードルを下げるとともに、バラエティに富んだメニュー提案で、料理のレパートリーを増やし、魚を積極的に食生活に利用できるようになることを目的に推進。

2 月～3 月は日本型食生活の推進として、パンフレット「ひょうご農のめぐみ」を活用し、兵庫県産の魚・米・野菜を使ったメニューで実施。

月	実施店舗数	参加者数(人)	月	実施店舗数	参加者数(人)
6 月	50	7,664	10 月	40	5,478
7 月	40	5,608	2 月	55	6,997
8 月	20	3,620	3 月	14	1,803
9 月	20	3,185	合計	239	34,504

実施メニュー

店頭ミニ講習会 メニュー(一部抜粋)		
6月	7月	8月
ゆでたこ	釜揚げちりめんの卵とじ	釜揚げちりめんのポン酢かけ
たことし唐のオイスター炒め	釜揚げちりめんともずくの三杯酢和え	釜揚げちりめん丼
たこの大葉味噌和え	ゆでダコのマルゲリータ	釜揚げちりめんの卵とじ
タコ煮つけ	たこのもずく和え	釜揚げちりめんのねぎとオリーブオイル和え
タコとじゃがいものガーリックソテー	タコサラダ	はもフライ
タコの天ぷら	タコの天ぷら	はもの酢味噌
さわらのムニエル	しらす干しのすまし汁	ゆでだこ刺身ごま風味
9月	10月	2月(日本型食生活)
赤かれの煮つけ	赤カレイの煮つけ	生わかめとレタスの豆乳スープ
赤かれのカツレツ	赤カレイのムニエル	生わかめとレタスの味噌汁
かれいのから揚げ	赤カレイのムニエルバター醤油	わかめチャーハン
うおぜの煮つけ	赤カレイのバター醤油焼き	ノリの佃煮
うおぜのムニエル	赤カレイの香草パン粉焼き	
うおぜのから揚げ	赤かれの唐揚げ	
はたはたの塩焼き	赤カレイの湯煮ポン酢かけ	



⑥食文化に関するシンポジウム 2回 254名

(i) ひょうごの食文化シンポジウム

講演とパネルディスカッションを通して、漁業の保全、在来種の保存、家庭料理の継承に取り組む講師からそれぞれの取り組みの現状と、生じている課題について学び、今後の取り組みや暮らしの在り方について考えることを目的に開催。

日時	2015年11月29日(日) 12:30~15:00
場所	コープこうべ協同学苑 研修ホール
参加人数	94名
内容	「ひょうごの食文化シンポジウム」 基調講演 「兵庫の海と漁業、魚食文化の今とこれから」 講師：独立行政法人 水産大学校 理事長 鷺尾 圭司 パネルディスカッション 「“食文化”継承の今とこれから」 コーディネーター：独立行政法人 水産大学校 理事長 鷺尾 圭司 パネリスト： 公益社団法人 兵庫県食生活改善協会 常務理事 金谷 滋子 ひょうごの在来種保存会 顧問 山根 成人

シンポジウムの様子



主な感想

- ・ 日常の食事作りでは、簡単、便利、安全を優先していたが、それでは地球全体が立ちいかないことが分かった。資源保全の視点、栄養の視点もふまえて今一度食文化を見直していきたいと思う。
- ・ 何を大事にして次世代に伝えていくのかあらためて考えてみたい。ただ、便利になることは必ずしも悪いとは限らないと思う。今の時代、かまどで火を起こしてごはん炊く時代に戻ることはできない。買うことで、生産者などつくる人、地域・環境を応援できるという点は大変共感できた。
- ・ 20代ですが、わからないことはプロに聞く、インターネットで調べるという感覚が若い世代にはある。そういった志向がおいしいものは外食でという感覚になり手料理の認識がかわってきたように思う。

【参考 ひょうごの食文化フェスタ（自主事業）】

フェスタ内容 来場者 500 名

「兵庫の食文化シンポジウム」は「兵庫の食文化フェスタ」と同時開催。
 地域の食文化の継承をテーマにした、組合員グループによるワークショップや兵庫県内の食材の展示や試食・販売などを実施。

ひょうごの食文化フェスタ

食から考える一次産業の今とこれから
 食の文化や食の技術、それを支えているものの継承が難しくなっています。食文化継承の今とこれからについて考えてみませんか？

11月29日(日)
 10:30~15:30
 ※昼食販売は14時まで

コープこうべ 協同学苑
 (三木市志染町青山7丁目1-4)
 ※試食や販売は数に限りがあります。

シンポジウム
 12:30~15:00
 (定員150人) ※シンポジウムのみ事前申し込みが必要です。定員になり次第締め切ります。

- ・基調講演「兵庫の海と漁業、食文化の今とこれから」
 コーディネーター：独立行政法人 水産大学校 理事長 蟹尾 圭司さん
 講師：独立行政法人 水産大学校 理事長 蟹尾 圭司さん
- ・パネルディスカッション 「食文化」継承の今とこれから
 コーディネーター：独立行政法人 水産大学校 理事長 蟹尾 圭司さん
 パネリスト：公益社団法人 兵庫県食生活改善協会 常務理事 金谷 滋子さん
 ひょうごの在来種保存会 顧問 山根 成人さん

お申し込み先 **コープこうべ教育学習センター(協同学苑内)**
☎0794-87-3364 (担当：斎藤)

販売

兵庫の五国の食材を守り継ぐ取り組みの展示・試食
 「お米」ははたの干物「海苔」
 「兵庫産野菜(ニゴラム、おおよろ草など)」
 「兵庫産魚(いわし)」
 「兵庫の漁業の取り組み」などを予定

コープこうべ第4地区活動本部の食と環境の活動をされているコープくらぶなどによる展示・参加型ブース

食生活チェック
 お食づきり
 魚クロスワード
 お弁当のパンストチェック
 生ゴミを発生しよう、エコすくろく木工職人など

昼食メニュー 14:00で終了
 ・杜鰈のお好み焼き・三木産バジルパスタ
 ・兵庫県の食材がたっぷり入った汁物 など

野菜・加工品等
 ・いかなご煮・オスターソース・生海苔の佃煮
 ・三木産ハーブ商品(レモングラスティー・ケーキスパイス等)
 ・兵庫産野菜・手延素麺 播磨乃糸
 ・山田錦のお味噌、フリーズドライのお味噌汁
 ・兵庫産農産物加工品 など

調理器具
 三寿・刃物製作所 包丁・砥石など
 ※包丁の選び方、研ぎ方のコツをお伝えします。

参加団体(五十音順・敬称略)
 伊丹農産協同組合
 株式会社田原物産
 彩雲味噌加工グループ
 JAグループ兵庫
 全農パルライス株式会社 西日本事業本部
 兵庫農産物協同組合
 兵庫県産物組合連合会
 ひょうごの野菜消費拡大推進協議会
 ハーブ工場みきフェルデ
 三寿 刃物製作所
 みずほ協同農園

後援：三木市
 主催：生活協同組合コープこうべ
 事務局：コープこうべ教育学習センター(協同学苑内)
☎0794-87-3364 (担当：斎藤)



地元の食材の展示・試食・販売



食と環境をテーマにしたワークショップ



(ii) ひょうごの食シンポジウム

健康と食生活の関連を学び、食生活改善の基礎知識とすることを目的に開催。ひょうごの食研究会との共催で実施。

日時	2016年3月12日(土) 10:30~14:30
場所	兵庫県農業会館
参加人数	160名
内容	<p>「ひょうごの食シンポジウム」</p> <p>講演 「健康寿命の決め手は腸内環境コントロール」 講師 理化学研究所 イノベーション推進センター 特別招聘研究員 辨野 義己</p> <p>時事解説 「最近の食の安全」 講師 兵庫県農漁村社会研究所 理事長 保田 茂</p>

⑦食文化セミナー 2回36人

家庭料理の現状を踏まえ、食文化を引き継いでいくための方法や、暮らしの在り方について考えることを目的に実施。

日時・場所	①2016年2月2日(火) コープこうべ住吉事務所7階 ②2016年2月4日(木) コープ福田組合員集会室
参加人数	①11名 ②27名
内容	<p>「食文化セミナー」</p> <p>①②とも</p> <p>講演「家庭料理の変遷と現状、食文化継承について」 講師 公益社団法人 兵庫県食生活改善協会 常務理事 金谷 滋子</p> <p>ワークショップ</p> <p>①我が家に伝わる伝統料理 ②食生活の課題と今後の取り組み 質疑応答</p>



⑧食育情報発信媒体の配布（漁業版・農業版）

(i)「兵庫の海～漁業と環境そして暮らし」作成（A4判8ページ・観音折り）

学習効果の高い昨年度作成の兵庫の漁業についての学習で使うパンフレット「兵庫の海～漁業と環境そして暮らし」を増刷し、店頭ミニ講習会・調理講習会・産地見学・シンポジウム・食文化セミナー等で配布。

(ii)「兵庫 農のめぐみ」作成（A4判8ページ・観音折り）

兵庫の農業とその多面的機能、暮らしとのつながりについて学習するためのパンフレット。3月の日本型食生活店頭ミニ講習会等で活用。



(iii) 「選んで食べてつなごうひょうごの魚と漁業」作成 (B6判4ページ二つ折り) (自主事業)
 山から海とのつながり、魚の下処理の基礎知識と、複数種類の魚に応用できる調理法を記載したパンフレット。店頭ミニ講習会で、漁業と魚、調理方法の理解を深めるために使用。

ひょうご地産魚推進プロジェクト「とれびち」

やってみませんか? こんなに簡単、魚の三枚おろし

1 ウロコをとる

包丁を立てて尻尾から頭に向けて包丁を動かす。

2 ゼイゴをとる

ゼイゴは包丁を寝かせ、尻尾から頭に向かって切り取る。ケガをしやすいため最後は手でちぎる。

3 頭をとる

骨まで切り進んだら裏返しと同じように骨まで切る。骨は力で押し切らず、切れるまで包丁を引いて切る。

4 内臓をとる

魚のへそ(腹側の真ん中あたり)にある穴(まで)まで切り開き、包丁の刃元を使って内臓をかき出す。

5 全体を洗う

魚は長時間真水に当てないよう、(これは胸は真水に触れさせない。)*魚を洗いきれ終わったら、ここで一度包丁とまな板を洗う。
血が生まれる原因!

6 きれいにふく

水分を残さないように、きれいにふき取る。包丁とまな板の水分もきれいにふき取る。

7 背から切る

包丁で目印の線を入れてから包丁の下に背骨を感じながら包丁が背骨に当たればOKという目印がつかえるまで切り進む。

8 腹から切る

⑦の背側と同じように目印の線を入れてから、貫通するまで切り進む。

9 腹骨を切る

腹骨を上向きにして、腹骨を切り、包丁の刃を外向きに持ち直し、尻尾側のつながっている所を魚の身を包丁でさよさらばして、切離す。

10 三枚におろす

反対側も同じようにおろす。半身の高さがなくなっているため、横向きの包丁を上から持つようにしてさよさらば。

11 腹骨をすく

包丁の上を感知しながら、できるだけ薄くすく。

ミニヒント
 「臭くなるから、魚料理はゴミの前日だけ」なんて決めている人はいませんか? 水気をとったアラをレンジ対応ラップにくるみ、電子レンジで2~3分チンしておけば、臭いをおさえられますよー!

2~3分

ひょうご地産魚推進プロジェクト「とれびち」

選んで、食べてつなごう “ひょうご”の魚と漁業

簡単レシピ

湯煮

材料 (2人前)

- 魚の切り身 2切れ
- 塩 適量
- 酒 大さじ1

(ソース)

- ネギ 5cm
- ポン酢 適量

作り方

- 魚の両面に、薄く塩をする。
- 鍋に魚が浸かる量の湯を沸かし、酒を入れる。
- 魚を入れ、沸騰しない火加減で5分加熱し、水気を切る。
- 器に盛り、小口切りにしたネギを散らし、ポン酢をかける。

湯煮がやせないポイント!

レンジ蒸し

材料 (2人前)

- 魚の切り身 2切れ
- 塩 適量
- 水菜 50g
- 酒 大さじ2
- 昆布(10cm) 1枚
- ポン酢(ソース) 適量
- ポン酢(おまかせ) 適量

作り方

- 切り身に塩をして10分ほど置き、水気をふき取る。
- 昆布はさっと水にくぐらせ、湿らせる。
- 耐熱皿に昆布を敷き、水菜、切り身の順に置き、酒をふりかけてラップをする。
- 電子レンジで5分(600W)加熱する。
お昼時間は魚の大きさによって調整
- ポン酢またはしょうゆをかけて出来上がり。

魚は切り身ではなく、丸ごと一尾の魚でも作れます。その場合は、ウロコ内蔵工程を取ってから調理します。加熱時間は切り身の厚よりも長く(魚の大きさによって調整)加熱してください。

※切り身2切れあたりの分量の目安です。(約120g/1切れ)

洋風の味付け	中華風の味付け
・バター 14g (7gのもの2かけ)	・しょうゆ 小さじ2
・しょうゆ 小さじ2	・おろししょうが 小さじ1/4
・黒こしょう(粗びき) 少々	・長ネギ(みじん切り) 20g
・カイワレ 適量	・豆板醤 小さじ1/4
	・ごま油 小さじ2

遅いうちにバターをのせ、バターが溶けたらしょうゆと黒こしょうを加えます。カイワレを乗せれば出来上がり。

ごま油以外の材料を混ぜ合わせ、酒をからめ、最後にごま油をからめて出来上がり。

地元の魚を選んで食べて、環境保全!?



3. 効果検証

①定量的分析～調査票による利用状況及び意識調査から→詳細は「調査編」参照

【事業成果目標の達成状況】

事業成果目標 1	「日本型食生活」の認知度の向上 15%(必須)
効果の測定方法	食育活動参加前後の調査票による意識調査の結果比較
測定対象設問	事前・事後 Q8、Q9-11、Q9-12
事業成果	<p>【達成状況 9.2%増】 事前65.1%→74.3%</p> <p>事前アンケート(Q8)で日本型食生活を「大変よく知っている(9.5%)」と「よく知っている(55.6%)」と回答したものの合計は65.1%であったが、事後アンケート(Q8)では「大変よく知っている(10.6%)」、「よく知っている(63.7%)」となり、合計は74.3%となり、9.2%の増加となった。</p> <p>農林水産省の日本型食生活パンフレットには、日本型食生活の要素は、「ごはんと汁にバラエティのあるおかずを組み合わせたもの」、「おかずはハンバーグ、野菜、乳製品など様々なものを取り入れることが可能」、「主菜、副菜などは、家庭での調理のみを前提とせず、中食、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料などの活用や外食との組み合わせも可能」、「日本の気候風土に適した多様性のあるもの」、「地域や日本各地で生産される豊かな食材も使うもの」、「健康的」、「栄養バランスに優れたもの」といった記述がみられるが、「知っている」と回答した人の中には、これらとそぐわない要素を日本型食生活の要素だと回答している人も見られる。</p> <p>ただ、事前アンケートで日本型食生活の要素として「毎日手作り」(Q9-11)をあげていた430人のうち30.7%が、事後アンケート(Q9-11)では日本型食生活の要素ではないと回答し、同様に「海外の食文化を取り入れ、多彩な料理がそろっている」(事前Q9-12)を日本型食生活の用途と考えていなかった649人のうち、17.3%が事後アンケート(Q9-12)では日本型食生活の要素だととらえられており、「日本型食生活」要素の理解は、自己評価の9.2%以上に進んでいるものと考えられる。</p>

事業成果目標 2	「日本型食生活」を実践している者の割合の増加 5%(必須)
効果の測定方法	食育活動参加前後の調査票による利用状況と食生活調査の結果比較から算出
測定対象設問	事前・事後 Q1-A~J、M
事業成果	<p>【達成状況 4.5%増】 事前71.6%→事後76.1%</p> <p>日本型食生活の要素と考えられる11項目を実施しているかどうかを、事前(Q1-A~J、M)と事後とのアンケート(Q1-A~J、M)で比較した。「野菜は兵庫県産を選ぶ」(Q1-G)は事前60.2%→67.3%と7%以上の増加がみられるほか、「夕食にはおかずを3品以上用意」(Q1-D)76.0%→83.3%、「積極的に魚を食べるようにしている」(Q1-J)65.1%→71.8%などの増加が多めとなっている。11項目の平均で見ると、71.6%→76.1%で4.5%の増加となっている。</p>

事業成果目標 3	食や農林水産業への理解が深まった者の割合 10%(必須)
効果の測定方法	食育活動参加前後の調査票による意識調査の結果比較
測定対象設問	事前Q3-A~D、事後Q4-A~D
事業成果	<p>【達成状況 1.4%増】 事前93.3%→事後94.7%</p> <p>「地元食材を選ぶことは、環境保全にもつながっていると思う(事前Q3A、事後Q4A)を「そう思う」、「ややそう思う」と回答した人の合計は、89.7%→92.5%と2.8%の増加。「地元の食材を選ぶことは、地元の農業や漁業を育てることにつながっていると思う(事前Q3-B、事後Q4-B)」は、95.7%→97.3%と1.6%増加している。ただ、これらの項目は、もともと事前調査でも「そう思う」と「ややそう思う」の合計が9割前後と高いためか、理解が深まった人の増加率は、目標値には達していない。意識に関するこれらの4項目(事前Q3A~D、事後Q4A~D)を平均でみると、事前と事後とでは1.4%の増加にとどまる。</p>

事業成果目標 4	農林水産業の保全を意識した食生活を実践している者の割合の増加 3%
効果の測定方法	食育活動参加前後の調査票による利用状況調査・食生活調査の結果比較と意識調査とのクロス分析
測定対象設問	事前・事後Q1-M
事業成果	<p>【達成状況 6%増】 事前42.2%→事後48.2%</p> <p>「食材を選ぶときに、農林水産業や環境の保全を意識している」(事前・事後Q1M)と回答したものの割合は、事前では42.2%だったが、事後には48.2%と6%増加している。</p>

事業成果目標 5	農林水産業とのつながりを意識した食の選択、日本型食生活を実践するための技術を家族、地域で伝えなければならないと考える者の割合の増加 10%
効果の測定方法	食育活動参加前後の調査票による意識調査・行動調査の結果比較
測定対象設問	事前Q3E~J・事後Q4E~J
事業成果	<p>【達成状況 0.8%減】 事前62.7%→事後61.9%</p> <p>「大人は、男女にかかわらず、食の選択が地域の産業に直結していることを知っている方がいい(事前Q3I・事後Q4I)」に「そう思う」と回答したものの割合は、事前62.0%→事後63.5%と微増にとどまる。さらに、大人関連の2項目(事前Q3EG、事後Q4EG)と合わせた3項目の平均をみると、66.0%→67.3%と、1.3%の増加にとどまる。また、「子どもも、食の選択が地域の産業に直結していることを知っている方がいい(事前Q3J・事後Q4J)」に「そう思う」と回答したものの割合は、事前58.2%→事後56.0%と微減している。子ども関連の2項目(事前Q3FH、事後Q4GH)と併せた3項目の平均は、59.3%→56.5%と2.8%の減少となっている。これら6項目を平均すると、62.7%→61.9%と0.8%の減少となっている。減少の理由は定かではないが、学習会の形式別にみると、産地見学会では大人に関しては、事前61.0%→72.6%と11.6%の増加がみられ、子どもに関しても57.1%→61.4%と4.3%の増加がみられるものの、日本型食生活料理会では、大人は60.6%→51.2%と9.4%の減少、子どもに関しては57.4%→55.8%と、1.6%の減少がみられる。</p>

事業成果目標 6	農林水産業とのつながりを意識した食の選択、日本型食生活を実践するための技術を家族、地域で伝えることを実践した者の割合 3%
効果の測定方法	食育活動参加前後の調査票による意識調査・行動調査の結果比較
測定対象設問	事前Q6-3～6-8・事後Q6-1～6-4、6-6～6-7
事業成果	【達成状況 37.7%】 家族や友人・知人に「地元の食材を使ったメニュー(42.3%→59.1%。事前Q6-3・事後Q6-2)」、「地域産の食材を選ぶことの意義(26.8%→39.8%。事前Q6-8・事後Q6-6)」、「日本型食生活の良さ(42.4%→57.5%。事前Q6-4・事後Q6-3)」を伝えた人は、事前と事後で13.0%から16.8%増加している。ただ、相手が「既知の人だけでなく、地元の人などを対象に」(事前Q6-8・事後Q6-7)となると、増加率は4.9%から7.5%と若干少なめとなるものの、目標値はクリアしている。これら6項目は、事前と事後の比較では平均で28.0%→37.7%と、9.7%の増加となっている。

本事業では「日本型食生活」「食や農林水産業への理解」「食と農林水産業のつながりを意識した食の実践・伝承」の意識・行動の変化を事業成果目標とした。

「事業成果目標 1・3・5」の理解度・意識に関する項目では、もともと意識の高い参加者が多いことも要因となり、いずれも目標は未達となった。

「事業成果目標 1」については、事業成果に記載の通り、日本型食生活の要素の理解についての変化がみられるなど、取り組みにより一定の効果は生じていると考えられる。

「事業成果目標 5」の0.8%減という結果については、産地見学参加者に関しては増加しているのに対し、日本型食生活料理会では母数が少ないので精査は必要だが、事後調査で大きく減少しているなど、取り組みによる差が大きい。産地見学では日本型食生活の内容にふれていないが、店舗での料理会・講習会（特に日本型食生活料理会）では日本型食生活の啓発資料を配布している。そのため、日本型食生活の「家庭での調理のみを前提とせず、中食、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料などの活用や外食との組み合わせも可能である。」という内容が回答に影響したことも考えられる。今後の取り組みに、課題を残す結果となった。

「事業成果目標 2・4・6」の実践についての項目では、「事業成果目標 2」がわずかに未達であるが、いずれも大きな成果につながった。意識はしていても実践をしていなかった者が、取り組みへの参加をきっかけに、実践につながったと考えられる。

特に、本事業において最も重視した「事業成果目標 6」については、事前調査と事後調査の比較でも9.7%の増加が見られる。「産業の現状を知ること」「調理方法を知ること」「食文化伝承の現状を知ること」「日本型食生活と健康との関連を知ること」によって、それを家庭や地域で伝える動機づけとなり、実際の行動に結びつくことが確認できる。

②定性的分析～報告書及び調査票の自由記述から（記述内容は「調査編」参照）

感想シートおよび事後調査の調査票に自由記述欄を設けた。コメントのポイントを整理すると、以下のような傾向がみてとれる。

（i）食材の知識・調理の技術の習得による意識の変化

店舗等での料理会・講習会後の感想シートでは、普段まったく魚をさばかない人や、「煮る」「焼く」など基本の料理はするがレパートリーが少なかったという人の、「家でもやってみよう」という記述が多く、一度やってみることで、調理に自信が持て、さらに、「おいしい」という経験をすることで、また魚を利用してみたいという意識の変化が生まれている。

食材としては特に「ハタハタ」「カワハギ」で顕著であり、昨年から引き続きの料理会ではあるが、「ハタハタ」「カワハギ」については、「初めて見た」「初めて調理した」「こんな食べ方は初めてだ」という回答が非常に多く、食材、調理技術を「知る」ことが食生活に取り入れることに結び付いている。

料理講習会のレシピについては、「簡単」「『煮る』『焼く』以外の調理法であること」「一つの魚種に対して調理のパターンが豊富に学べること」「他の魚でも活用可能なレシピであること」「今までやっていた下処理ではなく、正しい方法を教えてもらったことで臭みもなくおいしく食べられた」という点を評価する記述が非常に多い。

「栄養バランス」については、日本型食生活の地元の魚と野菜を使ったメニューの料理会では、「野菜も一緒にとれてよかった」という記述が多い。

店頭ミニ講習会の報告書においても、参加者の声として「タコの足先は切ったほうがよいのか」「煮魚は作ったことがない。味付けが難しい。煮付ける時間がよくわからない」「茎わかめは塩抜きするのか」「煮付けではないメニューの提案は嬉しい」「レシピがあるのは参考になる」などの記述があり、調理の基本の知識や目新しいレシピへのニーズが高く、それを提供することにより魚の利用に結び付いていることがわかる。

一方で「魚は高い」という記述も見られ、利用はしたいという意識はあるが価格面で躊躇するという現状があり、より一層の魚食推進のためには、家計面の改善に結びつくようなメニュー提案等の必要性が認識される。

（ii）地域の食材利用ニーズの向上

事後調査において「兵庫県産のものを意識するようになった」「兵庫県産のものを利用するようになった」などの記述が多い。一方で、地元の食材についての関心が高まり、利用したいという意識が向上するにつれ、「もっと品ぞろえを充実させてほしい」「身近で買えるところがない」などの記述も多くなっている。

（iii）農林水産業の現状と暮らしのつながりの理解の向上

産地見学、食文化シンポジウム、食文化セミナーの感想シートにおいて、農林水産業への理解と、農林水産業を、食材を利用することで支えていきたいという記述が多い。特にスタディツアーや生産者とのワークショップを実施した産地見学において、「後継者問題」「生産者の苦労」「生産にかける思い」など産業の現状や生産者の思いなどに関する記述が多い。店舗等での料理会・講習会についても、感想シートでは調理に関する記述が多いが、1か月後の事後調査では農林水産業への理解についての記述が目立つ。

(iv) 加工品の利用について

親子料理会などの若い世代や高齢者が今後の食生活を考える際の「便利な魚加工品（骨抜き等）や調理法の情報提供が増えて欲しい」という記述が目立つ。加工品は主に宅配事業での取り扱いのため、「店舗でも取り扱ってほしい」という意見も多い。

一方で中高年層は、加工品の使用には消極的な記述も見られ、加工品ではなく生魚を利用したいという希望が多い。

(v) 食生活に関する意識

その他食生活については「バランスのとれた食事を意識している」「旬や新鮮なものを摂ることを意識している」「家族の好き嫌いが多い」「高齢になり、作る気力と張り合いがない」などの記述がみられる。

(vi) 伝統料理は「いかなごのくぎ煮」

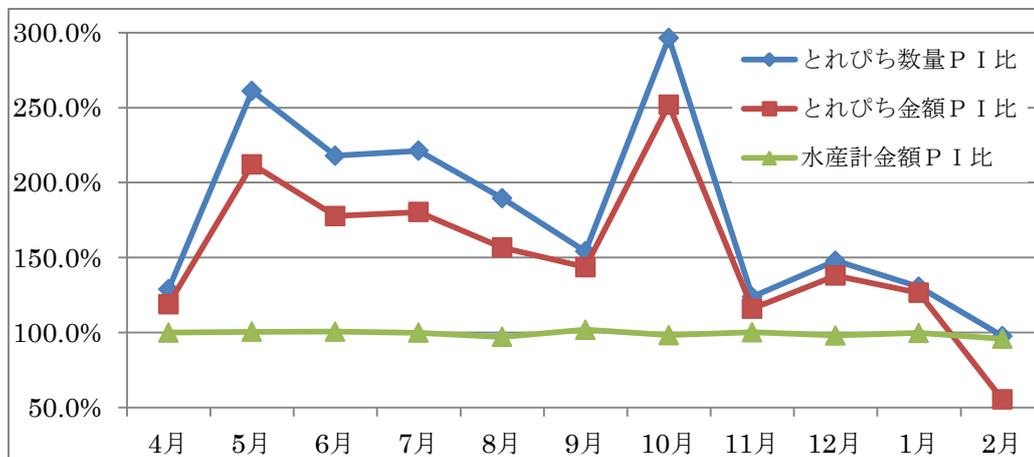
「あなたの地域の郷土料理・伝統料理」について聞いた項目では全般に「いかなごのくぎ煮」の回答が多いが、相生・佐用・加西など「いかなごのくぎ煮」の回答がない地域もある。播磨地域などでは「ゆで干し大根の煮物」「秋祭りの鯖寿司」などの地域の食材や行事と結びついたメニューが上がっている。一方、都市部で開催した料理講習会等での事後調査では「空欄」「わからない」「ないと思う」などの回答が目立つ。

「働いているので知らないが、教えてほしい。」という今は知らないが、知りたいという内容の記述も見られる。

③対象商品群の売り上げ推移（水産のみ）

効果測定を盛り込んだ食育活動の実践における「④店舗等での料理会・講習会」「⑤店頭での農業・漁業と調理技術に関するミニ講習会の実施」について、取り組みが地元の食材の利用に結び付いているかどうかの検証のため、兵庫県漁業協同組合連合会とコープこうべが連携して進める「兵庫地魚推進プロジェクト（とれびち）」対象商品の購入状況で、取り組みの効果を測定した。

【図1】供給状況推移（前年比）



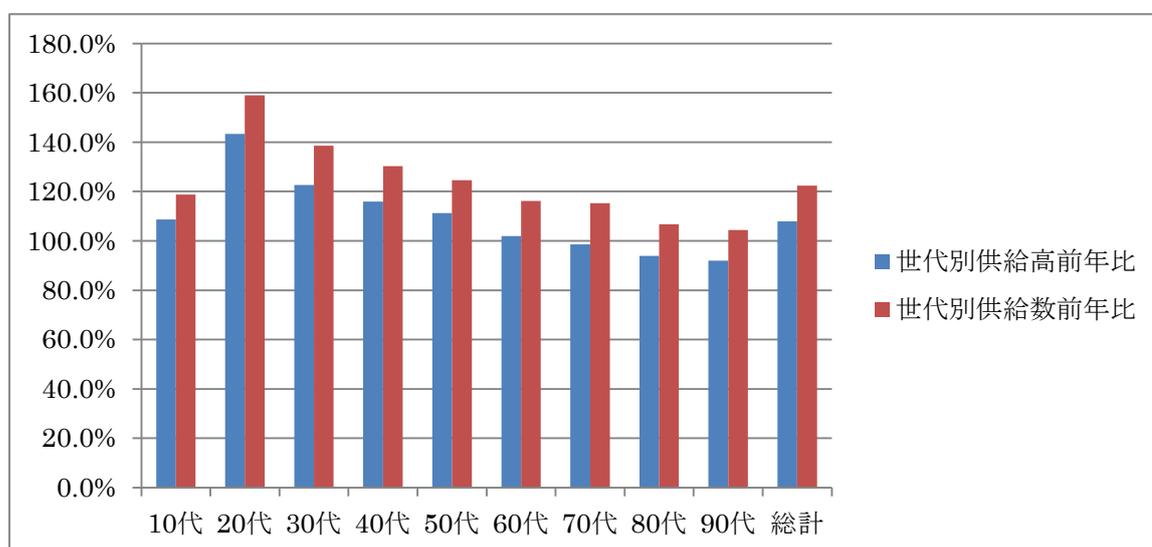
注1) PI…客数が前年比100%だったと仮定した場合の金額（供給高）、数量（購入件数）の指数

注2) とれびち…兵庫地魚推進プロジェクト対象商品

【図1】の通り、年間を通して水産全体の金額PIが100%前後であるのに対し、兵庫地魚推進プロジェクト対象商品は大きく上回り、5月の事業開始以降、ほとんどの月で、前年比を上回っている。特に、10月は強化月間として、自主事業も集中的に実施した成果が表れている。2月はいかなごの新子の解禁が遅れ入荷がなかったことが影響している。

料理会・講習会や店頭ミニ講習会で、下処理の知識、調理のコツ、新しいレシピを提供することで利用に結び付いていることが、報告書やフリーアンサーの記述からも確認できる。2年目の取り組みではあるが、参加者からの、食材や調理技術に関する基礎知識やレポートリーに関する質問・意見は多く、食生活への魚食の定着のためには、継続的な取り組みが必要であると考えられる。

【図2】 世代別供給高・供給数前年比



年齢が把握できている2割弱の組合員のデータではあるが、【図2】の通り、世代別に購入金額と購入数量の前年比をみると20代~40代で特に伸びている。

全体に占める構成比は少ないが、若い世代で取り組みの効果が出ていることがわかる。この傾向は昨年から引き続き確認できるものである。

親子対象の料理会・講習会等でのフリーアンサーの中で、「魚をさばいたのは初めて」という記述も多く、機会がなかったため、知識もなく利用できなかったが、一度やってみること、また、基礎情報を習得することにより、利用につながることを確認できる。40代までの本事業参加者は全体の24.5%とまだまだ少数であり、関心のない層へのアプローチも含め、若い世代を対象にした一層の取り組みが重要であると考えられる。

4. 事業の総括

1) 得られた成果

①農林水産業と暮らしのつながりの理解と伝承の実践

本事業には、のべ 36,315 人が参加した。効果測定を盛り込んだ食育活動の実践について、産地見学から店頭でのミニ講習会まで、場所・場面・対象はさまざまであるが、農林水産業と暮らしのつながりの理解と、それによる暮らしの見直し、家族、地域での伝承の実践につながることを重視して取り組みを進めた。

その結果、「事業成果目標 4・6」にも見られるとおり、農林水産業の現状を知ることで、あらためて地元の食材や食文化と農林水産業とのつながりを理解し、買い支えや、食材の知識や調理技術、食文化を家族、地域において伝承することの重要性に気づき、その実践につながることを確認できた。

②地元産の農水産物利用促進への手応え

「店頭での農業・漁業と調理技術に関するミニ講習会」は、利用実績の向上からも、日常生活の中での農林水産業理解と地元の食材の利用促進の取り組みとして有効であることが確認できた。報告書では「魚の調理の基礎知識」「目新しいメニュー」がキーワードとなっており、調理の基礎知識を継続的に伝えながら、レシピは常に新しいものを提案していくことが重要であることが認識される。

この取り組みはイベント参加に至らない層へのアプローチが可能であり、魚食や地元の食材、農林水産業に意識が高くない層への働きかけの場として重要な機能を持っており、継続的に展開していくことが求められる。

店舗等での料理会・講習会においても、親子参加などの若い世代による「魚を調理したことがなかったので、これからやってみようと思う」など「知ること」「経験すること」が魚食へのハードルを下げることもあらためて認識された。

店頭での講習、実技を含めた料理会・講習会などそれぞれの特性を生かし、対象に合ったプログラムを継続的に展開することで、利用の定着に結び付くことが期待される。

③漁業の取り組みの進化と農業、林業の学習に着手

プログラムはまだ十分とは言えないが、漁業同様、農業・林業についても、生産者との交流や産地体験、料理講習会などの実施により、消費者の農林水産業への理解が深まり、それを支えるための消費の在り方の見直しにつながることを実証できた。

④課題を焦点化したプログラムによる学習効果の向上

26年度の報告書においても、生産者と消費者の交流による顔の見える関係づくりは成果の一つとして取り上げているが、今年度事業では、交流の方法や枠組みをプログラム化することを重視した。株式会社 Ridilover のスタディツアーでは、講義や、参加者同士、生産者と参加者とのワークショップを取り入れ、現状の課題についての認識を深め、さらに、それを自分自身の暮らしや活動の中で取り組んでいくためには、という実践に結びつくところまでを一連の学びのプログラムとしている。各回で事前にワークシートを作成し、それをもとにプログラムを進めることで、見るべきポイントを示唆するとともに、学習をサポートすることができ、学習効果の向上につながっている。

⑤生産者とのワークショップの定型化

スタディツアー以外でも生産者とのワークショップを取り入れることによる、生産者配慮や一次産業への理解が進んでいる。今年度は下記の3つを共通のテーマとして実施した。消費者は下記のテーマについて質問を考え、生産者はもっとも知ってほしいことをあらかじめ考えたうえで、交流を行うという手法をとった。テーマを決めることで、交流をスムーズにする効果があることと、生産者対消費者の要求型の論議になることを防ぐことを狙いとしている。

生産者・消費者ワークショップテーマ

- 自己紹介・「地域の食材 おすすめ料理」(アイスブレイク)
- 「ここが知りたい『地域名』の農業・漁業」
- 「ここが知りたい『地域名』の米・野菜・魚」

⑥生産者の意識変革

消費者との交流を通して生産者にも意識の変化が生じている。「もっと消費者との対話が必要である」「消費者に産業のことを知ってもらうことが重要である」という意識が芽生え、産地見学のプログラムの充実につながっている。

⑦日本型食生活の推進

日本型食生活の推進に関しては、「事業成果目標 1・2」とも未達とはなったが、日本型食生活の要素については、正しい理解が進んだことが確認できる。今後、ライフスタイルや食意識、食の技術にあわせた食生活提案を実施する上で、食意識の低い層への提案として有効であると考えられ、食生活改善の底上げのための指針としての活用を進めていく。

⑧資料を活用することでの学習の効果向上

学習資料を活用したことで、学習の意図を明確に伝えることができた。新たに作成した農業のパンフレットについても、講師の養成なども含め、さらに有効な活用を推進していく。

⑨冷凍・加工品活用について

料理会「ひょうごの漁業と魚を知ろう！(めーむ版)」や加工施設見学を通して、「加工品には抵抗があったが、今後は利用したい。」「冷凍庫にストックできて便利」など特に若い世代で加工品の活用につながっている。

一部中高年層では加工品を利用することへ抵抗が見られるが、調理技術の低下や仕事をしていて調理時間が取れないなどの課題を抱える若い世代や、調理が面倒になったり、食べる力の低下を感じている高齢者では「骨抜き」「調理済み」などの簡便な食材を今後活用したいという意見が多く、対象を限定するなどの工夫で、より効果的な取り組みにつながると思われる。

2) 今後に向けた課題

①農業・林業関連のプログラムの構築

農業・林業の学習コンテンツが不足しているため、漁業で取り組んできたような産業・環境と暮らしのつながり学べるプログラムの構築が必要である。

得られた成果で記述した学習資料の活用による効果向上においても、農業に関しては、学習資料の作成は行ったもののこれを十分に活用して、講師として活動できる人材の育成が必要であり、行政、生産者、県内の農業協同組合等との連携を深めながら進めていく。

②漁業・農業・林業について一体的に学べるプログラムの構築

林業体験では、「何が課題かわかりづらかった」という意見がいくつかあり、意図とする、山から海、暮らしとのつながりに関する学習としては課題が残った。

漁業、農業、林業を関連づけたプログラムとして構築し、生態系の循環、つまり、それぞれの生産の場のありようが相互に関係し、そこで産出されるものや私たちの暮らしにも関わっていることを、食べものを切り口に伝えることができれば、日常の暮らしとなじみが薄い林業も身近な問題になるものと考ええる。

また、料理会・講習会においても、地元の魚・野菜・米を使って行う企画を取り入れていくことで、地元の産業を総合的に理解することができると同時に、栄養バランスや健康に配慮した食生活を訴求できる内容となる。

③継続的に関わって学べるプログラムの構築

産地での体験学習では、生産のある部分を切り取った一過性の体験にとどまる場合が多い。生産の場を実際に見て、生産者の生の声を聞き、交流するだけでも少なくない学びにつながっていることは調査から明らかになっている。しかし、特に農業では、植付けから収穫に至る地道な生育過程を経て食べものができているわけだが、それを体験できるプログラムは展開できていない。

自ら手をかけて育て、その結果としての収穫物を手にすることで、生産者の苦勞、食べものへの感謝、それを生み出す環境への思いなどがより深まるものと思われる。当生協には、地元の農家などと連携して運営する環境共生型農園エコファームがあるが、こうした場を活用して、生産をより身近なものにすることを意識したプログラムを強化したい。

④日本型食生活の提案方法の見直し

食意識や食の技術に関する格差が広がる中、食事バランスガイドや日本型食生活の内容は、食生活改善の底上げのためには有効と思われる。しかしながら、日本型食生活に関する啓発資料を配布した店舗等での料理会・講習会において「大人・子どもは食の選択が地域の産業に直結していると知っている方がいい」と回答している人の割合が事後調査で減少していることにみられるように、自分で作ることにこだわっている人やこだわりたいと思っている人への、「外食でもいい」「買ってきてもいい」という提案につながっていることが懸念される。

急速に変化し、多様化するライフスタイルの中で、手づくりをベースとする食生活提案のみを行うことは有効ではないが、一次産業の理解とそのうえでの消費者としての在り方を考えるという局面においては、発信内容に留意することが必要である。

食意識や技術の高低、世代、ライフスタイルなど対象を細分化した上で、農林水産業の理

解、地産地消、栄養バランスなどテーマを明確化し、日本型食生活の発信の場や発信方法の見直しを行う必要がある。

⑤若い世代へのアプローチ

組合員の高齢化が進む中、企画への参加者もやはり年齢層が高くなっている。

今年度も、親子対象のスタディツアーや一時保育付きの加工場見学の実施など、親子対象の取り組みを行っているが、食文化の継承という観点では、若い世代へのアプローチをさらに進めることが重要である。

そのためには、夏休みなどの長期休暇中の企画や、募集形式ではなく、「まちの子育て広場」など子育て層を対象とした既存の地域活動との連携や、学校園、大学等との連携など、親子、若い世代がいるところに出向いていく仕組みを作っていくことが有効であると考えられる。

⑥その他

(i) 旬の認知の向上を進めるプログラムの推進

食材についての基本的な知識の一つである旬の認知が低いことで、季節の食材を活用した食生活が実践できていないことが調査結果にあらわれている。地域の食文化の伝承や地域の食材を使った季節ごとの食生活の推進のために、旬の認知の向上を意識して取り組みを進めることで、食意識全体の底上げを図ることが期待される。また、地域の食材に目を向けることで、それらを産出する地域のポテンシャル、気候風土、環境を再認識することにもつながるものとする。

(ii) 男性への食育の推進

男女の比較においては、男性の食意識が低く、栄養バランスについて考えている人が少ない。単身世帯の増加に対応し、年齢、男女を問わず一人一人が食生活に関する知識を身につけることが重要となっている。今回の調査では、レシピのネット検索などには男女差がないことから、男性に対するネットでの食育の情報提供等、男性のライフスタイルや志向に合わせた食育の取り組みを検討していくことが求められる。

(iii) 食意識・食生活の前提となっている本質的課題の掘り起し

魚・米などを現状食べていない人は、食べたいという意識も低い。「調理ができない」「単身世帯であり調理をあまりしない」「食生活改善に関心がない」「健康と食生活の関連の知識がない」など根本的な課題の掘り起しと問題解決が必要。そして、こうした層には、「バランスよく食べましょう」という啓発のみでは改善は困難と思われる。ここにこそ、農林水産省が進める日本型食生活の要素である「ハンバーグ、野菜、乳製品など様々なものを取り入れる」「中食、冷凍商品、レトルト食品、合わせ調味料や外食との組み合わせも可能」といった視点を強調して取り組みのハードルを低くするなど、対象の特性に応じたアプローチが必要と考える。

【資料1】

産地見学一覧表

No	開催日	種別(※)	主催者 代表者	行先	参加人数	
101	6月13日	②漁業体験(親子)	甲東園コープ委員会	兵庫県水産会館	39	うち子ども5人
102	7月13日	②漁業体験	第6地区活動本部	室津漁業協同組合・道の駅みつ体験学習室	15	
103	8月20日	②漁業体験(親子)	第3地区活動本部	赤穂市坂越 海の駅おさい市場	18	うち子ども9人
104	9月19日	③加工・流通体験	教育学習センター	ヒガシマル醤油株式会社 揖保乃糸資料館そうめんの里 大豆の圃場	37	
105	9月27日	①スタディツアー(親子)	Ridilover	株式会社キャルファーム神戸	24	うち子ども4人
106	9月28日	②漁業体験	第5地区活動部	浜坂漁業協同組合	39	
107	10月30日	③加工・流通体験(親子)	第4地区活動部	兵庫県漁業協同組合連合会 水産加工センター	19	うち子ども11人
108	12月12日	①スタディツアー(親子)	Ridilover	明石浦漁業協同組合・兵庫県水産会館	27	うち子ども12人
110	1月15日	②農業体験	第4地区活動部	あわじ島農業協同組合・株式会社アグリアイランド	43	
111	2月14日	①スタディツアー(親子)	Ridilover	加古川市 ひょうご森の倶楽部 行常活動地	12	うち子ども3人
112	2月16日	①スタディツアー	Ridilover	兵庫楽農生活センター	21	
113	2月18日	②漁業体験	教育学習センター	明石浦漁業協同組合・兵庫県水産会館	36	
114	2月22日	②農業体験	第6地区活動本部	御津園芸組合・吉田水産(牡蠣加工場)	13	
116	3月2日	③加工・流通体験	第2地区活動本部	すまうら水産・のり流通センター	27	
115	3月18日	②農業体験	第3地区活動本部	株式会社キャルファーム神戸	20	
合計					390	うち子ども44人

(※)2) 効果測定を盛り込んだ食育活動の実践の項目番号

- ①親子対象の課題発見型スタディツアー
- ②農業・漁業体験
- ③食材の流れを知るための加工・流通体験

【資料2】

店舗等での料理会・講習会一覧

通番	種別	開催日	主催者	会場	講師名	参加人数
201	兵庫の漁業と魚を知ろう	7月8日	コープ仁川	コープ仁川 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	28
202	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	7月13日	有野家庭料理会	コープ有野 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	25
203	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	7月28日	コープ三木緑が丘 家庭料理会	コープ三木緑が丘 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	21
204	兵庫の漁業と魚を知ろう	7月29日	大久保コープ委員会	コープ大久保 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	21
205	兵庫の漁業と魚を知ろう	7月30日	高砂コープ委員会	コープ高砂 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	22
206	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	8月20日	赤穂コープ委員会	赤穂市民会館調理室	兵庫県漁業協同組合連合会	23(うち子ども3)
207	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	8月24日	宍粟コープ委員会	宍粟コープ委員会 集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	17(うち子ども6)
208	兵庫の漁業と魚を知ろう	8月31日	コープ三木緑が丘 コープ委員会	コープ三木緑が丘 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	16
209	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	9月1日	コープ東加古川	コープ東加古川 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	13
210	兵庫の漁業と魚を知ろう	9月3日	姫路東コープ委員会	協同購入センター姫路東 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24
211	兵庫の漁業と魚を知ろう	9月8日	豊中南コープ委員会	ふれあいセンター桜塚	兵庫県漁業協同組合連合会	18
212	兵庫の漁業と魚を知ろう	9月12日	わいわい広場	山本山手CoKoセンター	兵庫県漁業協同組合連合会	30(うち子ども14)
213	兵庫の漁業と魚を知ろう	9月16日	上郡料理サークル楓	コープ上郡組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24
214	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月13日	稲美コープ委員会	コープ稲美組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	20
215	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月14日	神吉コープ委員会	コープ神吉組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	16
216	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月15日	囲碁サークル“どんぐり”	コープ六甲組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	18(うち子ども1)
217	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月19日	コープEARTHくらぶ北鈴 ラッキーノース	コープ北鈴蘭台 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	20
218	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月21日	神戸北町コープ委員会	コープデイズ神戸北町 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24(うち子ども2)
219	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月21日	絵本読み聞かせ 「ぐるーぷ・はこべ」	姫路市立伊勢公民館	兵庫県漁業協同組合連合会	11
220	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	10月26日	クックわかば	コープミニ生瀬 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	23
221	兵庫の漁業と魚を知ろう	10月30日	環境学習ボランティア 二期会	コープ岡本組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	10
222	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月2日	西明石コープ委員会	兵庫県水産会館	兵庫県漁業協同組合連合会	17
223	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	11月4日	但馬南コープ委員会	協同購入センター但馬 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	10
224	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	11月6日	第4地区活動本部	コープカルチャー神戸北	兵庫県漁業協同組合連合会	20(うち13子ども7)
225	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月9日	神陵台コープ委員会	兵庫県水産会館	兵庫県漁業協同組合連合会	26
226	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	11月9日	いただきます	コープデイズ豊岡 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	15(うち子ども4)
227	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月11日	三田西コープ委員会	コープ三田西 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24
228	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月11日	相生コープ委員会	コープデイズ相生 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	21
229	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	11月12日	佐用コープ委員会	佐用南光文化センター	兵庫県漁業協同組合連合会	17

230	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	11月16日	武庫之荘コープ委員会	コープ武庫之荘 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	14
231	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月18日	ブチマト	コープデイズ相生 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	17
232	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月18日	加西コープ委員会	コープ加西組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	21
233	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	11月19日	おさかなサークル ととくらぶ	協同購入センター姫路東 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	23
234	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月19日	山本コープ委員会	コープ山本組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	21
237	コープカルチャー 親子で魚の達人になろう	11月23日	コープカルチャー 協同学苑	協同学苑	おさかなインストラクター	8(うち子ども5)
235	兵庫の漁業と魚を知ろう	11月30日	コープ上郡	コープ上郡集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	28
236	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月1日	協同購入センター西播磨 (姫路西)	姫路市西市民センター	兵庫県漁業協同組合連合会	18
238	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月2日	住吉コープ委員会	シーア組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	14
239	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月3日	たけのこクラブ	コープ本山組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	22(うち子ども9)
240	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月4日	西神コープ委員会	コープ西神組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	25
241	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月7日	志染コープ委員会	コープ志染組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24
242	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	12月7日	太子コープ委員会	協同購入センター西播磨 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	14
243	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	12月8日	緑地コープ委員会	ふれあいセンター桜塚	兵庫県漁業協同組合連合会	10
244	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月9日	三田西コープ委員会	三田西・集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	17
245	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	12月10日	食育くらぶ りんごちゃん	コープ西神組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	23(うち子ども3)
246	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月14日	福田コープ委員会	コープ福田組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	23
247	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	12月14日	北神コープ委員会	協同購入センター北神戸 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	16
248	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月15日	コープ高丸コープ委員会	コープ高丸集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	27
249	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月15日	西神南コープ委員会	コープ西神南 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	32
250	兵庫の漁業と魚を知ろう	12月19日	食と環境くらぶバンビ	コープめふ組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	33(うち子ども14)
251	兵庫の漁業と魚を知ろう ～めーむ版～	1月8日	協同購入センター吹田	協同購入センター吹田 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	12
401	日本型食生活	1月14日	第2地区活動本部	コープカルチャー西宮	兵庫県漁業協同組合連合会	13
402	日本型食生活	1月23日	伊丹コープ委員会	コープ伊丹 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	30(うち子ども14)
403	日本型食生活	1月25日	有野家庭料理会	コープ有野 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	16
404	日本型食生活	1月27日	姫路砥堀コープ委員会	コープ姫路砥堀 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24
405	日本型食生活	1月29日	食育くらぶ ふう～	コープ甲陽園 組合員集会室	兵庫県漁業協同組合連合会	24
406	日本型食生活	2月17日	コープこうべ 家庭料理研究会	生活文化センター	兵庫県漁業協同組合連合会	8

合計1131人

【資料3】

店頭での農業・漁業と調理技術に関するミニ講習会 月別・店舗別実施回数及び参加人数一覧

行政	店舗	合計		6月		7月		8月		9月		10月		2月		3月	
		回数	参加者	回数	参加者	回数	参加者	回数	参加者	回数	参加者	回数	参加者	回数	参加者	回数	参加者
宝塚市	Cめふ	4	440	1	150	1	120					1	90	1	80		
宝塚市	C宝塚	3	240	1	100							1	80	1	60		
宝塚市	C仁川	9	1,287	3	410	1	180	1	130	1	140	1	80	2	347		
伊丹市	C行基	4	410	1	100					1	70	1	80	1	160		
尼崎市	C園田	5	517	1	112	1	80			1	150	1	100	1	75		
尼崎市	C尼崎近松	5	560	1	150	1	80			1	100	1	180	1	50		
尼崎市	C立花	4	268	1	100	1	70					1	10	1	88		
尼崎市	C武庫之荘	5	449	1	90	1	84			1	45	1	150	1	80		
西宮市	C苦楽園	13	1,800			2	310	4	560	3	330	4	600				
神戸市	C深江	4	530	2	280	1	100							1	150		
神戸市	C岡本	8	1,430	2	500	1	100	1	200	1	230			2	320	1	80
神戸市	シーア	24	7,870	5	1,620	4	1,350	4	1,350	2	750	4	1,350	4	1,000	1	450
神戸市	C六甲	4	473	1	65	1	118					1	150	1	140		
神戸市	C山手	6	560	2	190	1	90					1	110	1	70	1	100
神戸市	C横尾	9	1,465	3	480	1	145	1	140	2	430			2	270		
神戸市	C北鈴蘭台	3	290			1	120					1	70	1	100		
神戸市	CD神戸北町	12	1,585	1	150	3	345	2	270			2	250	4	570		
神戸市	C桜が丘	2	144			1	87							1	57		
神戸市	C垂水	6	1,020									1	180	4	760	1	80
神戸市	C福田	4	530	1	260	1	120							2	150		
神戸市	C新多聞	2	200	1	100									1	100		
神戸市	CD神戸西	10	1,410	4	680	1	180	1	150	1	120	1	100	2	180		
神戸市	C西神	4	540	1	152	1	180					1	108	1	100		
神戸市	C西神南	10	1,290	3	480	1	90	1	180	1	100	2	160	2	280		
丹波市	C柏原	1	58			1	58										
三木市	C志染	2	100			1	50							1	50		
三木市	C三木緑が丘	3	180			1	30					1	40	1	110		
明石市	C朝霧	4	700	1	260	1	180					1	140	1	120		
明石市	C西明石	4	561	1	100	1	200					1	181	1	80		
明石市	C魚住	6	570	1	100	1	80	1	90			1	80	2	220		
加古郡	C稲美	7	745	1	80	1	55	1	100	1	140	1	120	1	180	1	70
加古郡	C播磨	7	1,100	1	180	1	150	1	150	1	170	1	150	1	150	1	150
加古川市	C神吉	5	635	1	140	1	185			1	100	1	60	1	150		
高砂市	C高砂	5	680	1	120	1	150					1	200	1	130	1	80
姫路市	C姫路砥堀	7	759	1	50	1	240	1	200	1	110	1	90	1	38	1	31
姫路市	C姫路田寺	4	577	1	87	1	180							1	150	1	160
豊岡市	CD豊岡	1	200													1	200
たつの市	C龍野	7	875	1	100	1	125	1	100	1	200	1	120	1	110	1	120
豊中市	C桜塚	4	438	1	100							1	120	1	58	1	160
豊中市	C蛍池	4	278	1	48							1	73	1	87	1	70
三島郡	C島本	4	244	1	90							1	65	1	37	1	52
川西市	Cうねの	4	496	1	140	1	126					1	110	1	120		
合計		239	34,504	50	7,764	40	5,758	20	3,620	20	3,185	40	5,397	55	6,977	14	1,803

※C：コープ CD：コープデイズ