



# 元気なふくしまっ子 ふるさとの農林漁業体験支援事業



## はじめに

福島県は、清らかな水と昼夜の寒暖差が作り出す美味しいお米をはじめ、気候風土を生かした野菜や果物、自然豊かな環境ですくすくと育つ福島牛、「常磐もの」と称される新鮮な海産物など、多彩な農林水産物に恵まれています。

こうした農林水産物の魅力や生産者の思い、安全・安心のための取組などを子どもたちに伝えていくことは、健全な心身を培い豊かな人間性を育てていく上でとても大切です。

本県は平成27年3月に策定した「第三次福島県食育推進計画」に基づき、食育に関する様々な施策を推進することとしており、その中で、子どもを対象にした農林水産物等の生産、流通、販売、消費など「食」に関する体験や交流を主体とする「ふるさとの農林漁業体験支援事業」を実施しています。

今年度は、県内8団体が、地域特産の野菜や果物、お米、魚、牛乳等を題材に農林漁業体験を行い、実際に収穫した食材を使った調理・加工体験や、それらに携わる生産者や地元の方々との交流会を実施しました。

この事例集は、これからの食育活動の参考となるよう、子どもたちの発見や変化、保護者の感想などをまとめたもので、実施後のアンケートから、参加者の多くが参加する前と比べて「食」に関する理解が深まったと感じています。

この取組を通じて、福島未来を担う子どもたちが、将来にわたって健全な食生活を送るための知識や判断力を身につけるきっかけとなることを心から願っています。

令和2年3月

福島県農林水産部長

松崎 浩司

## 目 次

事例 1	<b>来て、見て、あ・い・づ！ 地元生産者とふれあい学ぶ！</b> ☆食育学習バスツアー☆♪ 会津トラベルサービス株式会社	1
事例 2	<b>食べておいしい！ 学んでうれしい！</b> <b>親子「食」体験交流教室</b> 株式会社エフエム福島	3
事例 3	<b>子ども野菜ソムリエ</b> 有限会社ドットネット	5
事例 4	<b>食育・健康維持増進事業</b> ネーブルシティかしま(いわき鹿島商店事業所会)	7
事例 5	<b>親子で収穫&amp;お料理体験！おいしいごはんツアー</b> 株式会社孫の手	9
事例 6	<b>ふくしまだいすき！「農」「作」「食」体験ツアー</b> 公益財団法人星総合病院	11
事例 7	<b>ふくしまの食再発見プロジェクト リビング親子食育体験教室</b> <b>トマトがもっと好きになる！秋野菜収穫と料理教室</b> 株式会社福島リビング新聞社	13
事例 8	<b>旬なふくしまワクワク体験隊2019</b> 株式会社ラジオ福島	15

来て、見て、あ・い・づ 地元生産者とふれあい学ぶ！  
☆食育学習バスツアー☆

会津トラベルサービス株式会社

ポイント

- 金子牧場の絞りたて牛乳でバター作りを体験します。
- 鱒釣りを体験し、釣った魚をその場で食べます。
- 土っ子田島Farmで農産物加工施設と南郷営農センターでトマト選果場を見学します。

日時	令和元年9月29日（日）7：30～19：00
場所	金子牧場（バター作り体験・牧場見学） 養鱒公園（鱒釣り体験） 土っ子田島Farm（農産物加工施設見学） JA会津よつぱトマト選果場：南郷営農センター（トマト選果場見学）
参加者	45名（子ども21名）



## 体験内容

- ① 金子牧場で絞られた牛乳を使って、バター作りを体験しました。
- ② 養鱒公園で鱒釣りを体験し、釣った魚を焼いて食べました。
- ③ 土っ子田島Farmでは、ジュースなどの農産物加工施設を見学し、JA会津よつばのトマト選果場では、普段見ることのできない選果場の様子や、トマトの冷却に使用される冷房施設として冬場の雪を使った雪室を見学しました。

## 活動に参加して

- ・地産地消で6次化産業が広まってくると良いと感じた。
- ・バター作りを体験し、シンプルな材料でバターが作れることが分かったので、自分でも自宅で作ってみようと思います。
- ・地元の農家さんに頑張って欲しいので、地元のものを買うようになった。
- ・水筒にリンゴジュース100%を入れて欲しいと言われた。試飲したリンゴジュースが美味しかったから。
- ・生き物の命を食べていると考えたようで、食べ残しが減った。
- ・食卓に上った魚を見て「このお魚も海で生きていたんだよね。」と話すようになった。

## 実施成果

新鮮な牧場の牛乳を使ったバター作りや、自分自身で餌をつけ釣りをする体験を通じ、生き物の命をいただくという「食」の考え方を学んだ。また、ジュースの加工場やトマト選果場など生産から流通のしくみを体験した。実施後のアンケートでは、地元の農産物への知識が深まったとの回答が大多数を占め、「県産品」の関心が高まった。



《団体名》  
会津トラベルサービス株式会社  
《住所》  
会津若松市白虎町227  
《電話》  
0242-24-6666  
《FAX》  
0242-22-5060

食べておいしい！ 学んでうれしい！  
親子「食」体験交流教室  
株式会社エフエム福島

ポイント

- 福島のおいしい桃の収穫体験<県北地区>
- パティシエと一緒に収穫した桃を使ったお菓子づくり<県北地区>
- 南相馬の牧場で、元気な牛とふれあって乳搾り体験<相双地区>
- 福島県産の牛乳を使ったお菓子づくり<相双地区>

日時	令和元年8月17日（土）10：00～15：00
場所	みちのく観光果樹園（桃収穫体験） 福島ガスショールーム プロメ（親子クッキング教室）
参加者	37名（子ども21名）

日時	令和元年12月14日（土）9：00～16：00
場所	柚原ファーム（乳しぼり体験） 鹿島ふれあい生涯学習センター さくらホール（親子クッキング教室）
参加者	31名（子ども17名）



## 体験内容

- ① みちのく観光果樹園代表者より、桃の生産過程、出荷、輸出、安全性、品種、収穫などの話がありました。【県北地区】
- ② ㈱菓匠清泉堂の齋藤氏より、桃を使ったスイーツ作りを行い、食育実践サポーターの菊田氏よりリスクコミュニケーション活動を行いました。【県北地区】
- ③ 柚原ファームの柚原氏の指導の下、搾乳体験を行いました。【相双地区】
- ④ ㈱菓匠清泉堂の齋藤氏より、県産牛乳を使ったスイーツ作りを行いました。【相双地区】

## 活動に参加して

- ・実際に農家の方の話を聞き「作り手県農産物」に対する思いを知り、より積極的に食べていこうと思った。
- ・今までは特に考えていなかったが、乳搾り体験に参加して、畜産農業に携わる仕事に興味があり、もっと知りたいと思った。【相双地区】
- ・車から田んぼや畑を見て、「何を育てているのかな？」と質問するようになった。【県北地区】
- ・スーパーで買い物をする際、真っ先に地元産を見に行くようになった。牛乳は飲む回数が増えた。【相双地区】
- ・桃狩り体験をしたからか、朝食に出す果物を残さず食べてくれる日が増えたように感じる。【県北地区】
- ・乳製品に限らず、野菜や肉など地元産かを聞くようになった。【相双地区】

## 実施成果

県北地区では桃の収穫体験、相双地区では搾乳体験を実施し、どちらも県産品を使用したプロ指導によるお菓子作りを実施した結果、「農家の方が大切に育ててきた物を食べる側も大切に思い、最後まで残さずに食べようと思う気持ちが以前よりももっと強くなった。」など、食に対する意識向上につなげることができました。



《団体名》

株式会社エフエム福島

《住所》

郡山市神明町4-4

《電話》

024-522-9000

《FAX》

024-522-9100

## 子ども野菜ソムリエ

有限会社ドットネット

### ポイント

- 野菜の収穫から調理までを行い、野菜ソムリエの講習を経て、食べ物の特徴を活かした調理の仕方を学びます。
- ワークショップでベジフルカルテ作成を作成します。
- 首都圏で販売会を開催し、子どもたちが野菜のPRを行います。
- 最後にワークショップ形式の振り返り学習を行います。

日時	令和元年8月22日(木) 7:00~13:30
場所	(有)ドットネット 会議室・小見圃場 (収穫体験・調理体験)
参加者	20名(子ども12名)
日時	令和元年9月28日(土) 9:00~12:30
場所	(有)ドットネット 会議室 (調理体験・ベジフルカルテ作成)
参加者	13名(子ども9名)
日時	令和元年11月2日(土)・3日(日) 10:00~16:00
場所	イオンモール津田沼:千葉県習志野市 (販売体験)
参加者	6名(子ども4名)
日時	令和元年12月26日(木) 10:00~12:00
場所	(有)ドットネット 会議室 (振り返り学習)
参加者	15名(子ども9名)





## 体験内容

- ① ロマネスコの苗を植えたり、ミニトマトの収穫体験を行いました。
- ② 野菜ソムリエの谷ヶ城氏からアドバイスを受け、販売時に配布するベジフルカルテ（ロマネスコ版）を作成しました。
- ③ イオンモール津田沼店において、作成したベジフルカルテを使って、子どもたちが自分の言葉で説明・声かけをして地元野菜を販売しました。
- ④ 農業経営者の佐藤氏から福島のみ・野菜について、生産から流通、放射能の検査体制などその課題を説明してもらい、生産・流通の振り返り学習を行いました。

## 活動に参加して

- ・「美味しい野菜の食べ方」を教えてくださいました。
- ・野菜の好き嫌いが減りました（苦手な野菜も少し食べるようになりました！）。
- ・野菜が店頭で並ぶまでにたくさんの人が関わっていることが分かったようです。
- ・福島の野菜は安全なんだと話してくれました。
- ・直売コーナーのものを手に取るようになりました。
- ・食事中、野菜がどんな風になっていて、どうやって収穫したのか等を話してくれました。
- ・積極的にお手伝いをしてくれるようになりました。
- ・販売会に参加して自信がついたのか、自分の意見を伝えるのが上手になった気がします。

## 実施成果

野菜ソムリエの指導の下「ベジフルカルテ」を作成することによって、県産農産物の特色や調理方法などを学習できました。また、その学習をふまえた首都圏スーパーの販売会では、子どもたち自身がお客様に対して声かけや説明を行い、地元野菜の良さや美味しさを自分で考えながら他者へ伝えることの大変さや喜びを体験できました。



ベジフルカルテ

《団体名》  
有限会社ドットネット  
《住所》  
会津若松市駅前町8-1  
《電話》  
0242-85-6735  
《FAX》  
0242-85-7088

## 食育・健康維持増進事業

ネーブルシティかしま（いわき鹿島商店事業所会）

### ポイント

- 新・小名浜魚市場見学と市場での安全・安心の取組紹介
- 水産加工物（練り物）づくり体験
- 旬のお魚を使った調理実習と非常時のご飯の炊き方を学びます。

日時	令和元年11月9日（土）8：30～14：00
場所	小名浜魚市場（市場見学・リスクコミュニケーション） （株）夕月いわきかまぼこ工房（練り物づくり体験） 鹿島公民館（旬の魚を使った調理実習・非常時のご飯の炊き方）
参加者	34名（子ども20名）



## 体 験 内 容

- ① 小名浜魚市場では、荷捌棟、下処理室・検査室を見学し、すべての魚種について放射能検査を行っていることを学びました。
- ② かまぼこと竹輪の練り物づくりを体験しました。作った竹輪は、その場で焼きたてを試食しました。
- ③ 親子で非常時のご飯の炊き方を学び、その後、いわき特産のサンマを使って「ポーポー焼き」を調理しました。

## 活動に参加して

- ・世界から見ても日本から見ても福島放射能検査に対する基準は厳しいのに、風評被害の大変さを改めて感じた。
- ・水揚げされた物すべて調査してあり、数値として目で確認できるのは、とても良かった。魚市場のレベルの高さも感心した。
- ・自家栽培の野菜は食べているが、いわきの食べ物は美味しいので、もっといろいろと食べたい。
- ・魚売り場で足を止めて興味を持って選んでいる。今まで以上に魚料理を美味しくそうに食べている。
- ・竹輪を作ったのが印象に残ったようで、練り物食品など食材が形を変えて別の食品になることに興味を持つようになった。

## 実 施 成 果

小名浜魚市場の検査室を見学し、1日53種類の魚を検査して安全・安心の取組続けていることを理解できました。また、子どもたち自身が、かまぼことちくわの練り物づくりを体験し、その場で焼いて試食することで、魚の加工食品の成り立ちを理解し、漁業に関する知識を深めることができました。



《団体名》

ネーブルシティかしま

《住 所》

いわき市鹿島町久保 1-12-10

《電 話》

0246-58-6139

《FAX》

0246-58-6139

## 親子で収穫&お料理体験！おいしいごはんツアー

株式会社孫の手

### ポイント

- 福島大学と連携して食育に取り組みます。
- 食育バスツアーで、畑の見学、収穫体験を行います。
- 自社所有のキッチンカーを利用して、現地で調理実習を行います。

日時	令和元年9月23日（月・祝）10：00～14：00
場所	有限会社 鈴木農園（収穫体験・調理実習）
参加者	56名（子ども33名）



## 体験内容

- ① 鈴木農園でなめこの栽培工場を見学し、畑でナスやピーマンの収穫体験を行いました。
- ② キッチンカーを使用して、親子でピザや白玉デザートを作りました。
- ③ 福島大学経済経営学類の学生が、子どもにもわかりやすい紙芝居「給食のお米のはなし」で田んぼで作られたお米が給食に出るまでを学びました。
- ④ 福島大学食農学類の則藤先生から、大人向けの食育講座で、安全安心な学校給食についての講話を聞きました。

## 活動に参加して

- ・畑を見て、生産者に会い、実際に調理し食べるという一連の流れを体験できたことで食材への思い入れが強まった。
- ・お兄さんお姉さんの自作の紙芝居がわかりやすく、食べ物に対するありがたさを伝えやすくなった。
- ・郡山ブランドの野菜があることを初めて知って、初めて食べたらいいしかった。
- ・給食で出た地元野菜の知識を友達に教えたり、郡山ブランド野菜を選んで食べている。
- ・ナス嫌いでしたが、「佐助ナス」は大好きで食べるようになった。
- ・実際に見聞きすることが、子どもには何よりの教育です。「これは誰の野菜？あのなめこを買おうよ。」など、食材への興味が増し、調理にも興味を持って一緒に台所に立つことが増えた。

## 実施成果

生産者と交流しながら「なめこ」の栽培工場を見学し、畑でナスやピーマンの収穫体験を行うとともに、調理体験を行うことで、野菜嫌いだった子どもが野菜を食べるようになり、食材への興味が増しました。また、福島大学の学生による紙芝居を使った「給食とお米のはなし」では、子どもにもわかりやすく食の大切さを理解できました。



《団体名》

株式会社孫の手

《住所》

郡山市安積町長久保1-2-7

《電話》

024-945-1313

《FAX》

024-945-1324

## ふくしまだいすき！「農」「作」「食」体験ツアー

公益財団法人 星総合病院

### ポイント

- ミニトマトとナスの収穫、採った野菜で調理体験<県中地区>
- 4色にんじんの種まき体験（7月）収穫体験（12月）<県中地区>
- キュウリの収穫体験（7月）ネギの収穫体験（12月）<県中地区>
- ヤギ牧場で乳搾りや餌やり体験<相双地区>

日時	令和元年7月20日（土）8：15～14：00
場所	荒井町畑とハウス、大町キッズベース（ミニトマト収穫体験）
参加者	29名（子ども20名）
日時	令和元年7月27日（土）8：15～13：30
場所	大町キッズベース（きゅうり調理体験）
参加者	25名（子ども15名）
日時	令和元年12月7日（土）8：15～14：00
場所	荒井町畑、大町キッズベース（にんじん収穫体験）
参加者	20名（子ども13名）
日時	令和元年12月28日（土）8：30～14：00
場所	須賀川市設楽農園、大町キッズベース（ネギ収穫体験）
参加者	10名（子ども5名）



日時	令和元年8月3日（土）8：30～16：30
場所	葛尾村復興交流館「あぜりあ」、村民会館、ヤギ牧場
参加者	22名（子ども16名）



## 体験内容

- ① ミニトマトとナスの収穫体験で、収穫したミニトマトを使った炊き込みご飯やトマト味噌でナス田楽の調理体験を行い、色と栄養の食育講話を行いました。【県中地区】
- ② 夏に種まきをした4色のにんじんの収穫体験を行い、成長過程や店頭に並ぶまでの安全の取組について話を聞きました。また、収穫したにんじんやカブを使った調理実習を行いました。【県中地区】
- ③ きゅうりの成長について農家から話を聞き、須賀川市農産物をふんだんに使った調理実習を行いました。【県中地区】
- ④ ヤギ牧場でヤギの乳搾り体験を行い、ヤギ製品を試食しました。【相双地区】

## 活動に参加して

- ・収穫など夏の日差しの強い中で仕事をしていることを感じ、自分が普段「高い、安い」と判断している以上の価値がある物と思った。【県中地区】
- ・ヤギ牧場の存在、乳製品づくりの知識、地域の人たちが頑張っている。【相双地区】
- ・地元産の新鮮で生産者がわかる物を選ぶようになった。【県中地区】
- ・じゅうねんを使った料理を作ったことがなかったが、色々な使い方があり楽しかった。【相双地区】
- ・特にネギに関心を深め、食事の時の話題が多くなった。【県中地区】
- ・生野菜が苦手だったが、体験中に生で食べる機会があり、意外と食べることができ、家でも生野菜にチャレンジしている。【県中地区】
- ・食べ残しをしないようになってきた。【相双地区】

## 実施成果

「ミニトマト」「ナス」「4色のにんじん」「きゅうり」「ネギ」など、季節ごとに様々な野菜の収穫体験と、ヤギの搾乳体験を行いました。それぞれ生産農家から野菜のしくみや成長のしかた、安全の取組などの話を聞くことで、地元野菜や動物への理解が深まりました。合わせて収穫した野菜を使用した調理実習でも、初めて使う包丁や火を使った体験などは、子どもの達成感に繋がり、より「食」への意識が高まりました。



### 《団体名》

公益財団法人星総合病院

### 《住所》

郡山市向河原町159-1

### 《電話》

024-953-5401

### 《FAX》

024-953-5402

ふくしまの食再発見プロジェクト リビング親子食育体験教室  
トマトがもっと好きになる！秋野菜収穫と料理教室

株式会社福島リビング新聞社

ポイント

- 夏よりも甘みの増した「秋トマト」の収穫体験！
- 選果場を視察して、収穫から出荷までの流れを学びます。
- イタリア料理教室の講師による、本場イタリアの意外なトマトの調理方法と新しい食べ方の提案、様々な食感を楽しめます。

日時	令和元年10月5日（土）10：00～14：30
場所	ジェイエイあぐりサポートいしかわ（トマト収穫体験） 中島村生産者圃場（ブロッコリー収穫体験） 中島村生涯学習センター輝ら里（料理教室）
参加者	26名（子ども13名）





## 体 験 内 容

- ① トマト生産者の石井氏、ブロッコリー生産者の海老名氏から、栽培方法と県産野菜の安全・安心の取組のお話を聞き、ブロッコリーの収穫体験を行いました。
- ② JA夢みなみの金田氏から、野菜の受け入れから出荷までの流れを聞きました。
- ③ イタリア料理教室ブォナ・フォルケッタ主宰 渡辺氏を講師に、親子で調理体験を行いました。
- ④ 参加者の感想発表や講師による食育講話を実施しました。

## 活動に参加して

- ・トマトが鮮やか、これからは地元産を購入しようと思った。
- ・収穫から出荷までたくさんの人々が関わっていることを知って、今まで以上に無駄なく大切に食することを意識するようになった。
- ・スーパーでも生産者コーナーの野菜を購入するようになった。
- ・放射性物質について少し不安があったが、スーパーの店頭で安心して手に取るようになった。
- ・あまり好きではなかった野菜を、こんな風にすれば食べられるかもなど、自分でアイデアを出すようになった。
- ・苦手なトマトを食べられるようになった。

## 実 施 成 果

トマトやブロッコリー生産者から、栽培方法や県産野菜の安全・安心の取組の話を直接聞くことで、生産者の思いや収穫から出荷までの流れを親子で共有することができました。自ら学んだ料理を家族に作ったり、トマト嫌いが克服できたなど、子どもの食生活に変化が現れ、食への関心が高まりました。



《団体名》

株式会社福島リビング新聞社

《住 所》

郡山市清水台1-3-8

郡山商工会議所会館4階

(郡山支社)

《電 話》

024-934-6120

《FAX》

024-934-7231

## 旬なふくしまワクワク体験隊2019

株式会社ラジオ福島

### ポイント

- ラジオ番組の特別企画として生放送中継〈会津地区・相双地区〉
- リオリコ農園で会津伝統野菜「館岩赤カブ」の収穫体験と会津伝統野菜調理体験〈会津地区〉
- 木戸川の「やな場」見学、鮭の採卵場施設見学〈相双地区〉

日時	令和元年11月23日(土) 7:00~18:20
場所	リオリコ農園(圃場見学、館岩赤カブ収穫体験) 会津坂下町金上コミュニティセンター(会津伝統野菜調理体験)
参加者	21名(子ども12名)

日時	令和元年11月30日(土) 7:00~18:20
場所	木戸川漁業協同組合(やな場、採卵場施設見学)
参加者	14名(子ども7名)



## 体験内容

- ① 会津伝統野菜をテーマに、無農薬や土作りへのこだわり、具体的な作業などの話を聞き、実際に収穫体験を行いました。【会津地区】
- ② ラジオ番組「大和田新のラヂオ長屋」で、生中継を行い、参加者親子の収穫や調理体験の状況をレポートしました。【会津地区・相双地区】
- ③ 木戸川のやな場で、実際に鮭が遡上する姿を観察しました。【相双地区】
- ④ 榎葉町産の米を炊いて、加工品「鮭フレーク」の試食を行いました。【相双地区】

## 活動に参加して

- ・有機野菜の大変さと仕組み、栄養価について知ることができた。【会津地区】
- ・私たちがスーパーで簡単に買っている魚も台風など自然災害が大きく関わっており、食べ物を無駄にせず感謝していただかなくてはと思った。【相双地区】
- ・鮭の切り身にしても、鮭のフレークにしても値段重視（なるべく安価なもの）でしたが、購入の際は「ふくしま」にこだわって買い求めたいと思った。【相双地区】
- ・なるべく家族みんなでオーガニックの野菜を食べたいと思った。【会津地区】
- ・色々参加した体験の中でも一番良いイベントだったと子どもたちが言っていた。奇跡的にいた一匹の鮭のように東日本大震災や豪雨にも負けず、一歩ずつ前進しようとしている漁協の方々の熱意ある説明、米をかけたクイズ、鮭の重量当てクイズもドキドキ・ワクワクの体験だった。【相双地区】

## 実施成果

会津伝統野菜「館岩赤カブ」「小菊カボチャ」などを収穫・調理することで、日本古来の地元野菜の存在や調理法、土作りや無農薬の取り組みまで理解することができました。また、榎葉町の木戸川で実際に鮭の遡上を観察したり、採卵場の施設見学など、稚魚の育成・放流の取り組みを通じて、ふるさとの恵みを守る活動を実感することができ、「食」に関する意識が高まりました。



《団体名》

株式会社ラジオ福島

《住所》

福島市下荒子8

《電話》

024-531-4320

《FAX》

024-531-4329



福島県農林水産部農産物流通課  
〒960-8670 福島市杉妻町2番16号  
電話 024-521-7354  
FAX 024-521-7942  
<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035a/>

