

平成 28 年度の受賞団体

「みやぎ食育大賞」 菱沼 文男 氏

老舗旅館常務取締役調理部長として、さらに、県民に食の魅力を伝える「食材王国みやぎ伝え人(びと)」、「みやぎ食材伝道士三つ星認定者」、「日本食育指導員講師認定者」など数々の資格認定・登録者として、料理講習会、講演会、小学生の課外授業、消費者と生産者をつなぐ活動などをおして、「生産者が一生懸命作った食材の命を食べ尽くす」ことの大切さや「食の時間に培われる日本人の味覚と、美しい躰」を伝えていきます。



「みやぎ食育優良賞」 東松島食べる通信

地元食材付きの情報誌「東松島食べる通信」を年 4 回発行。農業や漁業者に長期密着取材を行い、個々の生産者にスポットをあてて記事を作成し、その号で特集された旬の地場産品をセットで読者に届けるサービスを行っています。

今年 4 月からは、東松島市と協働で食育メールマガジンの配信や料理レシピのコミュニティウェブサイト「クックパッド」を活用した、新たな情報発信の取り組みがスタートしており、購読者は北海道から沖縄まで全国的に広がりを見せています。



「みやぎ食育優良賞」 矢内 信孝 氏

大崎地域の料理人、農業者、旅館経営者等からなる「おおさき楽友会」を立ち上げ、地場産物を活用した料理の提案、地元料理人による地元食材を使った「おおさき料理対決」の企画・実施や大崎の食で人々の交流を目的とした「おおさき食楽まつり」の実施など、地産地消で食産業の振興を図っています。

また、みやぎ食育コーディネーターとして、小中学校での食育推進の助言、PTA 活動の講師や料理イベントの指導など幅広く食育の推進に取り組んでいます。



「みやぎ食育奨励賞」 ていざん子ども食堂

NPO 法人 TEDIC(テディック)と石巻市社会福祉協議会, 貞山町内会の共催で, 貞山小学校も協力して子ども食堂を運営しています。毎回 50 人の子ども達と町内会の住民等のスタッフらが集まり, 地域で支えながら見守ることができるのが特徴で, 子どもたちと夕食を一緒に作る場所から, 「いただきます」, 「ごちそうさま」, 片付けまで, 互いに顔が見える夕食づくりと共食の機会提供が特徴となっています。



「みやぎ食育奨励賞」 芳賀よみ子 氏, 芳賀 幸恵 氏

中学生のファームステイについて長年にわたり登米地域の受け入れ農家のまとめ役となり, 受け入れの段取りや体験プログラムについての考案などを行っています。

農産物の収穫までの過程, 季節に穫れた農産物をその場で食べる体験, 加工しておいしく食べる体験を通し, 農村の食の豊かさと技や知恵を肌で感じてもらいたいという思いで食育に取り組んでいます。



「みやぎ食育奨励賞」 キャベツクラブ

地域住民, PTA関係者によるボランティアで構成されており, 保育所や小学校に出向いて会員手作りの教材を使用し, 箸の正しい持ち方, 食事マナーなどの食文化の指導や給食の残渣からできた堆肥を使った実技指導などを行っています。各学年に応じた食育のテーマを設定し, 教材を手作りするなど創意工夫しながら, 取り組んでいます。



「みやぎ食育奨励賞」 白石市食生活改善推進委員会

公益財団法人白石市文化体育振興財団との共催で、毎年旧端午の節句に白石市の武家屋敷「旧小関家」で「笹巻きの会」を開催、また、冬至の会や七草の会には、保育園児や児童が参加し、伝統料理づくり体験や試食、由来を学ぶ良い機会となっています。行事食を家庭でつくることが少なくなっている中で、食文化の継承に取り組んでいます。



「みやぎ食育奨励賞」 女川町新田・清水ふれあい農園

女川町保健センターと子育て支援センターの主催事業に、新田・清水ふれあい農園とその地域の自治会が協力しています。子どもたちがさつまいも苗植え、草取り、収穫のほか、夏野菜や冬野菜の収穫やいちご摘みなど「栽培・収穫・食べる」の一連の作業を年間通して体験することで、食への関心を高めています。また、地域と子ども、保護者が交流しながらの活動は絆づくりにもつながっています。

