

# 「和食」に着目した 食育動画にチャレンジ！

## ～農林水産省 産官学協働「Let's 和ごはんプロジェクト」への参画～

本学では、農林水産省の「Let's！和ごはんプロジェクト」のメンバーに登録し、活動しています。メンバーの企業様には、授業にもご参画いただき、連携を深めております。

人間栄養学部人間栄養学科の3年次の科目「栄養教育実習Ⅱ」では、「和食」を切り口にした栄養教育（食育）の計画方法と、実践的な展開方法を学んでいます。今年度は、農林水産省新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室、株式会社紀文食品（食品メーカー）、生活クラブ（生活協同組合）、ワテラス神田そば研（そば打ち伝承の活動）と連携し、実際に展開されている「和食」に着目した取り組みをご紹介いただくことと共に、試行錯誤されている内容や管理栄養士への期待などをご講義いただきました。それによって、国、地域活性・人材育成、食品メーカーでの「和食」を切り口とした食育活動とそのつながりを実感することができました。同時に、管理栄養士として、卒業後の一つのイメージを膨らませることもできたようです。

ご講義を受け、次週からは、新型コロナウイルス感染予防の観点から、動画配信型の食育への社会的ニーズを踏まえ、上記の企業と連携した食育の可能性を模索し、その教育方法の学習を展開していきました。食育の学習者としては、子ども、子育て世代層、若年成人層のいずれかを各班で選択しながら、進めています。Google Formsによる学習者のニーズ調査票の作成、学習案の立案（オンデマンド型動画の作成）、評価計画までのプロセスをフルコースで行うことができました。

右の頁に示しました学生たちが作成した動画は、学生目線でのアイデアが斬新であったり、新たなアプローチの機動力となる等、協働による可能性も広がっています。

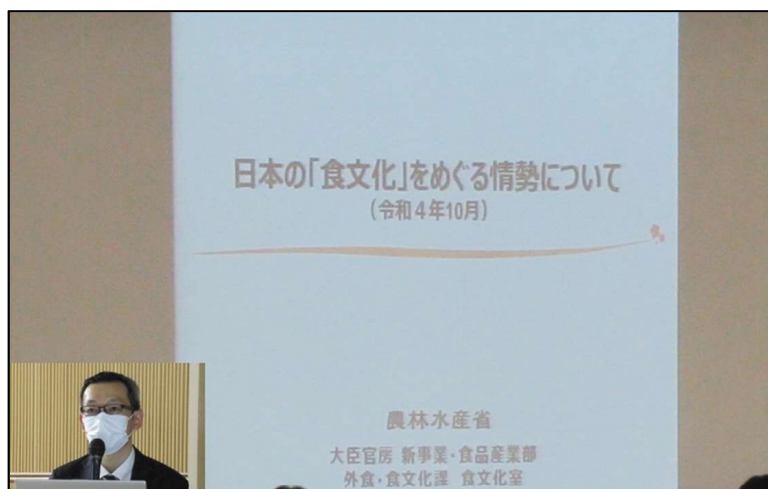
### 農林水産省 産官学協働 ～Let's！和ごはんプロジェクト～

忙しい子育て世代に、子どもが身近・手軽に「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらうため、企業等の新たな商品・サービスの開発・販売、子ども向けメニューの展開等を促進するためのプロジェクトです。

このプロジェクトを通じて、味覚が形成される子どものうちに、和食の味や食べ方の体験の機会を増やし、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化の保護・継承につなげていきます。

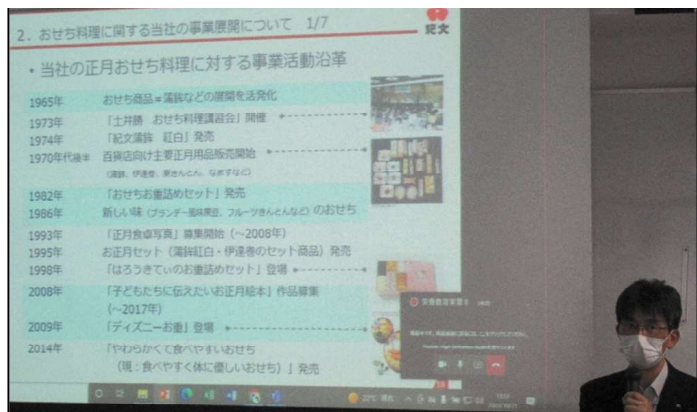


[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan\\_project.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html)



農林水産省新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室から「食文化をどう繋いでいくか？～和食文化を推進する意義管理栄養士に期待すること～」を学ぶ

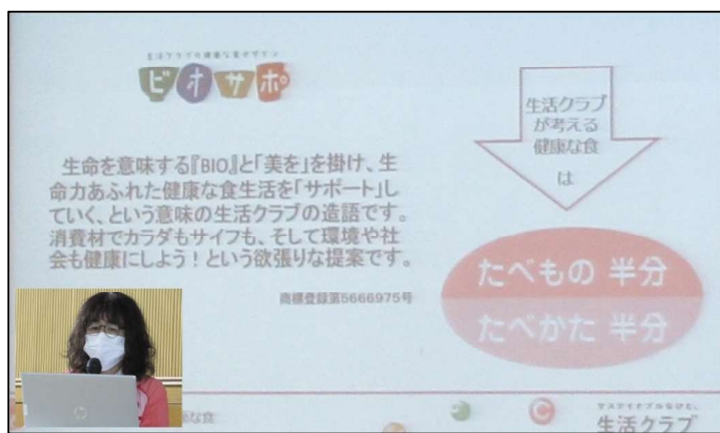
Case 3 「和食」に着目した食育動画にチャレンジ！  
by 人間栄養学部 人間栄養学科



(株) 紀文食品 様から  
「正月・おせち料理から和食の継承活動」学ぶ



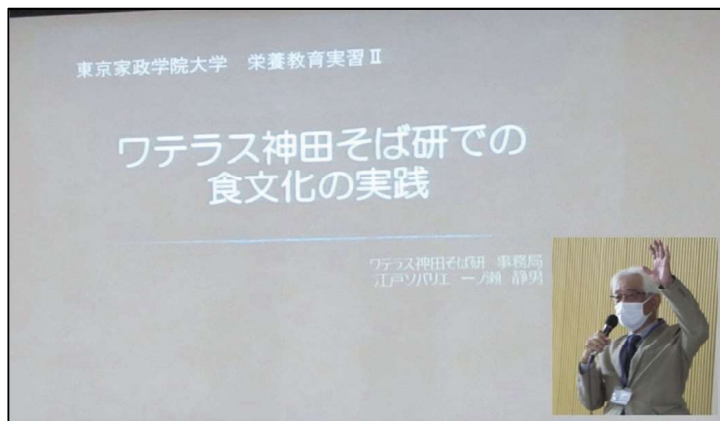
学生考案【(株) 紀文食品様】  
プレママ・プレパパを対象とした食育動画



生活クラブ事業連合生活協同組合連合会 様から  
「生協活動での食育・食文化推進活動」



学生考案【生活クラブ生活 様】  
女子幼児を対象とした食育動画



ワテラス神田そば研 様から  
「そば打ち教室における和食文化推進の活動」について学ぶ



学生考案【ワテラス神田そば研 様】  
幼児を対象とした食育動画

### プロジェクト概要

- テーマ  
「和食」を切り口にした食育にチャレンジ！～農林水産省 官民学協働「Let's 和ごはんプロジェクト」への参画～
- パートナー  
農林水産省新事業・食品産業部 外食・食文化課食文化室、株式会社紀文食品、生活クラブ事業連合生活協同組合連合会、ワテラス神田そば研
- 担当教員  
人間栄養学部 人間栄養学科 教授 酒井 治子、助教 會退 友美
- 実施期間  
令和4年9月～令和5年1月