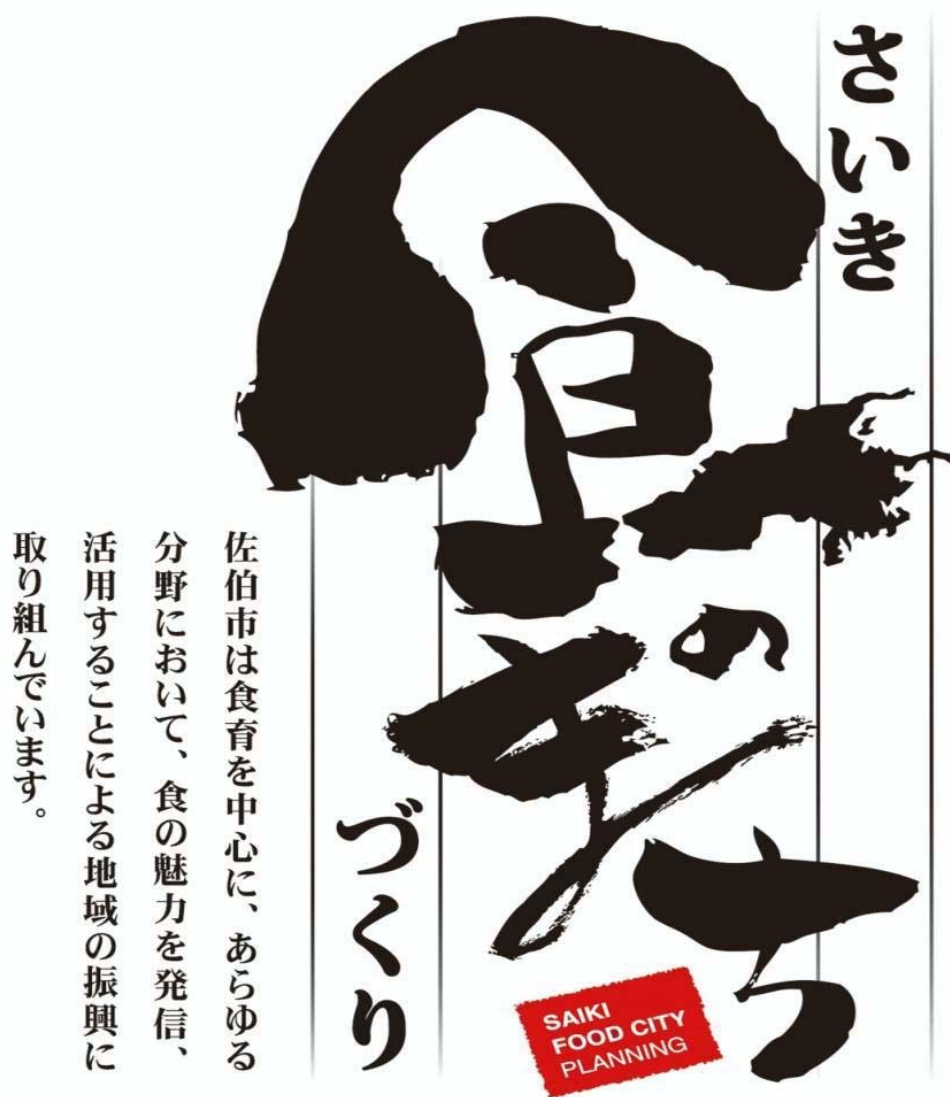


令和4年度 第3回 佐伯市食育推進会議

日時 令和5年3月20日(月)14:00~15:30

場所 佐伯市役所6階 第二委員会室



3 議事

(2) 令和4年度食育推進事業等の報告

ア 食のまちづくり推進事業

主な事業項目

① 食育推進会議の運営

佐伯市の食育の推進に関し必要な事項を審議するため設置され、条例にも規定された組織。年度当初、委員任命を行った。任期2年。会議開催5月、11月、3月。

今年度は、食育推進計画の改定に対し諮問を受け、内容等について審議し、答申を行った。

そのほか、6月7日には、各委員の声掛けにより、さいき城山桜ホールキッチンコートにおいて、各委員が料理を持ち寄り、懇親会を実施することができた。



② 食育推進計画改訂

- ・ 諮問（5月）
- ・ 計画改訂に伴い、アンケート実施（7～9月）、アンケート結果公表9月末。
- ・ パブリックコメント実施（12～1月）、パブリックコメント結果公表1月末。
- ・ 庁内連絡会議開催（12月）
- ・ 計画書案作成
- ・ 答申（3月）

③ 食育ワークショップ

- ・ 今年度は、(株)まちづくり佐伯に委託し実施。
- ・ さいき城山桜ホールキッチンコートを活用し、年間を通してワークショップを開催。親子で楽しめる講座や、郷土料理、オーガニック、魚食、弁当、パンづくり等バラエティに富んだテーマで講座を開催。大学と連携した事業も実施できた。河野辰也会長、染矢弘子副会長、久野由香委員、豎山恵子委員、酒井智江委員、三浦真実委員ほか多数の講師陣が登壇。



④ 巣立つ君たちへの自炊塾

・2月、(株)まちづくり佐伯への委託事業として実施。今年度は、参加者も多く盛況であった。今年度の特徴として、男子生徒の参加が多く、賑やかな雰囲気での開催となった。また、市内高校生のほか、延岡や大分市の高校からの参加もあった。TOSの取材が入り、3月28日(火)16時00分～16時05分放映予定。(講師：河野辰也会長)



⑤ 一流料理人の講座

・東九州バスク化構想事業が令和3年度をもって終了したものの、必要な事業は令和4年度以降に継続することを目指し、より食を探究する専門的な事業を実施。一般の参加者はもちろん、食や料理に携わる方々のレベルアップにも繋がる事業を目指す内容となった。2月に、大友勝彦委員のコーディネートにより、ドイツ人マイスターによるソーセージ作りの講座を実施。募集開始から早期に満席となり、実施内容についても反響があった。また、3月27日(月)には、河野辰也会長による調味料の基本『塩』を学ぶ講座を予定している。(予約は、定員に達したため締め切りました。)



【食のまちづくり推進事業】お塩の勉強会！！すごい佐伯の塩 を開催します。

最終更新日：2023年3月1日

佐伯市 食のまちづくり推進事業

お塩の勉強会！！

海からの贈り物 **すごい佐伯の塩**

飲食関係者から一般の方まで、どなたでも参加OK！
改めて、一番重要な調味料『塩』について学んでみませんか？
* きき塩・味比べて、楽しく奥深い塩の世界を探求しましょう。
* **肉料理にぴったりの塩、魚料理におすすめの塩とは？ 試食付き！**

とき：令和5年3月27日（月）10:00～12:00

ところ：さいき城山桜ホール キッチンコート
講師：フランス料理ムッシュカワノ オーナーシェフ 河野 辰也 氏
参加費：500円 定員：先着16名 申込期限：3/22（水）
持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル、参加費、水分補給、筆記用具

【問い合わせ/申し込み】ブランド推進課 ☎22-4673 ✉shoku@city.saiki.lg.jp



⑥ 食育サポーター制度

- ・食育ワークショップ等、食や食育に関連した事業において、食育サポーターからの支援を得た。
- ・食育サポーター登録制度を拡充するため、3月2日柴田真佑委員を講師に食育サポーター養成講座を開催し、食育の現状やサポーター制度の活用について講座を行った。

⑦ 食や食育に関連する啓発事業

- ・フードロス削減のため、市内に呼び掛けフードドライブを実施。社会福祉協議会と連携し、市報等にて啓発。そのほか、「てまえどり」の呼びかけ等、啓発を実施。
- ・関連し、渡町台小学校生徒が食品ロス削減のパンフレットを作成し、3月17日に市へ持参してくれた。今後、啓発に活用していきたい。
- ・市報、HP、文字放送のほか、SNS インスタグラムを活用し、幅広く食に関連した広報・啓発を継続。（2月末時点、369投稿、フォロワー795人）

⑧ 食のまちづくり活動補助事業（別紙1）

- ・4月に補助希望団体を募集し、4月下旬審査会を開催。5月頃から各補助団体が事業実施。広報等について、団体と連携し実施した。

イ 食からつなぐオーガニック推進事業

主な事業項目

① さいきオーガニックフェスタ 2022（別紙2）

※日本文理大学附属高校の動画作成部活動により生徒（NBU TUBE）が作成した、オーガニックフェスタ啓発動画が完成し、市のHPでも紹介し動画をアップした。

② なちゆるるさいきっちゃん（行政テレビ番組）制作放映事業

・『オーガニック』をテーマに年間7番組を制作

放送	出演者	主な内容（紹介した料理・商品ほか）
5月	渡辺農園 渡邊英征氏	にんじんみそ
7月	茶蔵 染矢弘子氏	きゅうりの塩糍漬け
8月	ムッシュカワノ 河野辰也氏	ガルグイユ（オーガニックサラダ）
9月	志縁や 柴田真佑氏	食育やオーガニックの取組についての話
11月	豎山農園てらぶれた 豎山恵子氏	ごまドレッシング
1月	ぶんご銘醸 狩生孝之氏	有機あまざけ（あまざけフレンチトースト）
3月	地域おこし協力隊 毛利恵美氏	有機れんこん（蓮根のバタ塩）

・視聴者からの感想として、「オーガニックは難しいと思っていたが、取り入れやすい内容である」、「簡単なので自分でもできそう」、「番組を見て作ってみようと思った」などの感想が寄せられた。

③ オーガニック推進ワークショップ開催

・主に食を切り口としたオーガニックシティ推進を目的に市民が気軽に参加できる、オーガニック入門講座として、幅広い内容でワークショップを開催。

実施	講師	主な内容
9月	茶蔵 染矢弘子氏	『ひろこさんと玄米の話。』 玄米の炊き方、玄米を食べて体調を整える、玄米やオーガニックに親しんだきっかけや体験ほか。
10月	(株)サンテツ 土づくりアドバイザー 江野畑佳子氏	『親子で挑戦★おでん大根を育てよう』 土に触れ土嚢袋を活用し、種まきから食材を育てる体験。
11月	野草師 海野千恵子氏	『野草塾 ～本物の野菜は野にある！～』 実際に青山の野山で野草を見ながら、食べられる野草の見分け、調理、試食と野草の効能等について。
12月	オートモズフィッシュアンドファーム 大友勝彦氏	『オオトモさんとジビエを楽しんでみよう！』 自然との共生、ジビエについて、ジビエを使った料理について、調理、試食。海外の各国に住み、働いた経験を交え解説。
2月	佐伯市地域おこし協力隊 村中宣久氏	「さいきソトごはん×patagonia PROVISIONS-パタゴニア食材とその活動をみてみよう！-」

	海外留学や現地大手企業に勤務した経験等を交え講演。環境保護や社会貢献を行う patagonia の食材を活用し、アウトドアや災害時にも使える簡単な調理と試食等。
--	--

④ オーガニック推進啓発事業

- ・映画「弁当の日」の上映について情報提供し、PTA や、学校等と連携して上映会を開催した。
- ・オーガニック野菜の販促推進として、市役所庁舎内での試験販売を支援。
- ・協力隊（毛利恵美さん）が栽培した有機レンコン（わたげ蓮根）を使った料理とレンコンのお披露目をレストランコースにて開催。
- ・イベントや啓発実施については、常に農政課や山口タカさんほか、さいきオーガニックアドバイザーから支援いただき、連携して実施した。

⑤ さいきオーガニックマルシェ

（株）まちづくり佐伯が主体となり、共催実施。第1回を、5月8日に開催した。第1回はオープニングセレモニーにて市長あいさつ、出店者紹介等を行った。第2回は、8月の全国しいたけ振興大会に合わせ開催。第3回は、11月5日にオーガニックフェスタにて開催。第4回は、1月29日に城下堂店舗前のスペースと店内を合わせ実施。第5回は、3月26日（日）の開催を予定。

（3）令和5年度食育推進事業等の予定

ア 食のまちづくり推進事業

① 食育推進会議の運営

食育事業についての報告・連絡・相談を行いながら、食育推進計画の推進を行う。

② 食育ワークショップ

令和4年度と同様に、さいき城山桜ホールキッチンコートを会場とし、郷土料理からフランス料理まで多種多様な講座の開催を目指す。また対象者も親子対象、初心者向けの基礎的な講座など、幅広い内容で展開したい。

③ 巣立つ君たちへの自炊塾

佐伯市の食育事業として特徴的な取組であり、令和5年度も継続開催したい。

④ 一流料理人の講座

食に携わる方々にも学んでもらえるような事業を実施し、「食のまち佐伯」を盛り上げる企画を目指す。

⑤ 食育サポーター

サポーター制度の拡充を目指し、制度の周知、ワークショップ等での活用、講師派遣等を推進する。

⑥ 食や食育に関連する啓発事業

食を切り口とした様々な情報を幅広く捉え、SNS 等も活用し啓発を実施する。

⑦ 食のまちづくり活動補助事業

令和4年度スケジュールと同様に年度当初に募集、採択し、事業実施期間が確保できるスケジュールとする。申請は、4月14日（金）〆切予定。

イ 食からつなぐオーガニック推進事業

主な事業項目

① さいきオーガニックフェスタ 2023

現時点で、令和5年11月11日（土）、さいき城山桜ホールでの実施を検討中。
市報5月号にて、事業実施の希望・アイデア等を募集予定。

② なちゆるるさいきっちゃん（行政テレビ番組）制作放映事業

『郷土料理』を主なテーマに、年間7番組を制作、佐伯市食生活改善推進協議会や小中学校への撮影協力等を行い、郷土料理等の伝承や、世代間交流の様子、調理方法等を主体に構成する。

③ オーガニック推進ワークショップ開催

主に食を切り口とし、オーガニック推進に繋がるワークショップを開催する。オーガニックを難しく捉えず、日常の生活に取り入れやすい、幅広い内容の講座を実施する。

④ オーガニック推進啓発事業

主に食を切り口とした、オーガニック推進に関する啓発を行う。映画「弁当の日」上映ほか、食育やオーガニックに関連するイベント開催に関する支援を継続実施する。

⑤ さいきオーガニックマルシェ

実際に、「オーガニックにふれる」「生産者と消費者をつなぐ」「オーガニック商品を使う」等を目的とし、継続実施する。

(別紙1)

令和4年度 食のまちづくり推進活動補助金 採択事業一覧

No.	事業名	事業主体	事業目的	事業内容	実績金額
1	身近にある野草を食卓につなげよう！！	弥生で野草塾	野草は身近にある食材だが、奥が深く日常生活に取り入れるのは難しい。専門家から四季の野草の知識を得、調理の仕方を学び実践へとつなげる。更に、「養生」の知識を学ぶ事で日ごろの食生活を見直す場になるようにしていく。	季節の野草の採取、調理および野草の特性や効能、養生について学ぶ講座を3回開催した。毎回初めての参加者があり、年齢・性別に幅があり、たくさんの人に参加をしてもらえる会になった。参加者は、学んだことを生活の中に取り入れてくれるようになり、会の意義を感じた。	90,000
2	男のクッキングスクール	男のクッキングスクール	調理実習、他地域に学ぶ研修会および郷土料理を継承し、地域の住民との親睦を深める。また、佐伯市がすすめているオーガニックについて理解を深めていく。	月に1回、旬の食材とオーガニックを取り入れ、中華料理や沖縄料理等幅広い内容での調理実習を実施した。大越地区住民を講師に迎えた実習では、日頃の実践成果を披露し、地域住民と親睦を深めながら郷土料理の継承に取り組んだ。また、参加者の意見交換の時間を設けることで、回を重ねることにより良い活動に繋げることができた。	110,000
3	無添加生活～からだにやさしく免疫力アップ～	弥生母親クラブワイワイサークル	食を通して感染症やアレルギーに負けない体を、内側から作っていく。	酵素ジュース作りをはじめとした5つの事業を実施した。強い体を内側から作るために食育事業を通して日常に取り入れられる少しの工夫を沢山学ぶことができた。講習1回きりではなく各家庭においても継続して取り組むことができている。	130,000
4	食で繋ぐ We Love SAIKIプロジェクト	大分県立佐伯豊南高等学校	佐伯の食の魅力を再発見！高校生力で佐伯のチカラをUP！食で繋ぐ佐伯愛！	高校生視点からの「食のまちづくり」による地域貢献を目指し、地元食材を使った身体にやさしいスイーツと海産物を使った商品開発に取り組んだ。スイーツには、地元のさつまいもや因尾茶などを使用。さいき城山桜ホールで開催されたイベントで販売し、完売した。海産物を使用した商品は、プレゼンテーションで選出されたアイデアを商品化するため試作・検討を重ね、各所での販売を予定している。	110,000
5	小さな手でできること～自分たちで作って、口に入れるまで～	しろやま共同保育園	私たちの食育を深め、地域にも広める	味噌作りを中心とした季節ごとの体験イベント、親子で魚のさばき方教室の開催。	100,000
6	親子で田植え手刈りの米作り体験&大豆から育てる味噌仕込み	食と子育てを楽しむ会	土に触れ、食に触れることで普段食べているものがどのように出来ているのか、子どもたちと一緒に学び、体験、実践していきながら選んで食べることができる人を育てていきたい。	親子で田植え手刈りの米作り体験(直川)に加え、第二市民農園(女島)を借りて、大豆を育てる。収穫後は味噌仕込みを行う。	130,000

(別紙1)

令和4年度 食のまちづくり推進活動補助金 採択事業一覧

No.	事業名	事業主体	事業目的	事業内容	実績金額
7	畑活@佐伯	畑活佐伯チーム	田畑の共同作業により、地域のコミュニティを作っていく。無農薬・無肥料でお米や野菜を作る。	無農薬、無肥料でのお米作り、野菜作りに取り組み、延べ約195名の参加があった。毎回の共同作業を通して地域住民や参加者同士がふれあいながら活動することで人とのつながりや人と自然が共生していくことを楽しみながら体験することができた。	110,000
8	有機米と有機大豆でオンリーワンの手前味噌を作ろう	ジロー米作り道場	有機米と有機大豆をみんなで育て、その米と大豆を使って世界で一つだけの手前味噌を仕込む。生産から加工までの食の流れを知り、感謝の心を養う。	有機米と有機大豆の栽培に取り組んだが、大豆の実入りがなく、味噌作りができなかった。代わりに収穫した有機米を使って麹仕込みを行った。参加者からはまた参加したいと好評の声をいただき、米作りと食べ物への感謝の心を養うという目的を達成することができた。	100,000
9	日本山人参を守る会	日本山人参を守る会	絶滅の恐れのある日本山人参を保護し、増やして薬草として使用する。	自生の山人参の調査と栽培に取り組む。また、山人参を広く知ってもらうための試食会を開催する。 ※事業中止	0
10	食で鶴見盛り上げたい	アマネ海音の会	地元で伝わる食文化の継承と地元食材の活用	全9回の料理教室を通して、食への興味や作る楽しさを味わえたり、色々な人と交流を図ることができた。後半の回からは人づてに聞いた地元以外の人も参加してくれるようになり、参加者の要望を踏まえた企画は好評だった。公民館の調理室を使用することで賑わいにも貢献でき、調理環境の整備に繋がった。	150,000
11	地松浦公民館食育推進事業～食育活動で地域を元気に～	地松浦公民館	安全な食品をバランス良く摂取することで、私たちは健康な心身を保つことができます。今回の食育事業で健康面、自炊の大切さ、魚食普及、オーガニック野菜の推進等の大事さを次世代に伝えていく。	食育活動による地松浦地区の活性化に取り組んだ。 Instagramを活用した情報発信講座や映えるお弁当作り、腸活講座等さまざまな講座を5回実施し、77名の参加があった。参加者からは勉強になったと喜びの声が多く、満足できる取組となった。	130,000
12	「食のまち佐伯」サポート事業	食育サポート おおいた	市内の食育拠点「さいき城山桜ホール」のキッチンコートとセミナーコートの活動を助長・促進させるほか、市内外に「食育のまち佐伯」や「オーガニックシティー佐伯」を広く発信することで、豊かな自然の恵みへの感謝と食への愛情あふれるクリーンな地域のイメージの定着・向上をめざすことを目的とする。	佐伯市内では、講演・研修・語る会・料理教室の開催。 佐伯市外では、佐伯市のアンテナショップ「KATARU」～かたる～（福岡市）やおおいたオーガニックマーケットでの情報発信と紹介展示等を行う。	150,000

※申し込み順（予算額）1,400,000円

審査員

1	河野 辰也	佐伯市食育推進会議 会長
2	三浦 真実	食育コーディネーター
3	古田 智	佐伯市観光ブランド推進部 部長

(別紙2) さいきオーガニックフェスタ2022 報告



【開催日時】 令和4年 11月5日(土) 10:00~16:00

【開催場所】 さいき城山桜ホール及び周辺施設

【来場者数】 約 3,000 人

【実施内容】

佐伯版 SDGs 「さいきオーガニック憲章」の普及・推進を目的として開催するもの。

オーガニックに対し「難しいイメージ、自分は何をすればいいのかわからない」という人
にこそ、イベントに参加していただき、感じたことや体験したことを日常に取り入れ、オーガ
ニックに携わる一歩を踏み出してほしいという思いを込めて、テーマは「一歩踏み出そう！」と
した。

身近にあるオーガニックを感じていただけるよう、有機野菜のテイスティングやみそ玉作
り、紫外線によって色が変わるUVビーズのストラップ作りなどのワークショップや映画の上
映会のほか、野外ステージを設けて歌のステージやトークショーを行った。

