

令和6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	採択金額
1	親子で安心して食べられる野菜や穀物を知ろう	弥生母親クラブ ワイワイサークル	佐伯市で育てられる野菜や穀物を知り、「さいきオーガニックシティ」の取り組みを知り広める。	オーガニック野菜やお米が給食で使われている事を知った。有機JAS認定を受けてオーガニックに取り組む農家の話を聞き、知識を深め、広める。①小麦の収穫体験②収穫した小麦を使用したパン作り教室③米の収穫体験④大豆の学習と豆腐作り教室⑤ジャガイモの収穫体験	150,000円
2	地産地消	ボンジュール彦岳	食育を通して、シェフ等の力をかりながら、料理教室を通し、防災食等を学びながら地域の方々と交流を深め、他地区の交流も深め、今年こそ食の祭典も実現したい。	1. 子育て世代のわらべの会の方々と子供の食に対する料理教室 2. 赤十字とコラボした、防災食の作り方実習 3. 他地区の方とのコラボ事業 4. 会員募集 5. 柚子胡椒、オーガニックなどの現地研修 6. 食育を高めるための食の祭典 7. 男女の力、「食選力」「調理力」の充実さらに調理実習を通して豊かな食と健康につながる事を広める。 8. 年6回調理教室実施	150,000円
3	高齢期の栄養教室	畑野浦地区公民館運営委員会	しっかり食べて元気に過ごそう	一皿で満足おかず 高齢期に何をどのように食べるかを目的とした栄養教室の開催。	95,000円
4	子どもの成長に大切な「食」のお話～食事を変えると子どもが変わる～	ミネラル・オーガニックの会	オーガニックを通じた食と健康の大切さを子育て世代を中心に学ぶ	有機農業やミネラル栄養学の普及実践をされている専門家を招き、講演会を開催。子供たちの健康的な体を作るために「健康に大切な栄養素は何か」「その栄養素を豊富に含む食材はどのようなものか」オーガニックやミネラルを中心にした料理教室も開催する。	150,000円
5	しろやまっ子が広める食のまちづくり！さいきっ子も集まれ	しろやま共同保育園保護者会	園での食育の体験を通して、園の関係者に限らず、佐伯の子供達とその保護者に食育への関心や理解を深めてもらう。	子供達は食について学ぶだけでなく、食づくりを体験（ひじきふりかけづくり、菌ちゃん野菜づくり、味噌づくり等）したり、生産者と触れ合うことにより食や環境について理解を深めることに繋がっている。今年度はさらに園に在籍していない親子の参加も積極的に促し、佐伯市在住の子供や保護者との活動に重点を置きたい。地域との繋がりを大切にし子供たちに佐伯市を好きになってもらい、佐伯市の未来を担う人づくりにつながる取り組みにしたいと考える。	100,000円
6	ハッピーワールド プロジェクト	自給自然農・命の源	手作業の中心の稲作を大地に寝転ぶコンサートで地球を感じ郷土愛を育む	「稲作」5月 田んぼの準備 6月 田植え準備と田植え 7～9月 草取り、ジャンボタニシ駆除 10月 竹の準備、稲刈り、はぎかけ、脱穀、もみすり 11月 新米試食会、竹の片付け、田んぼ整備 「大地に寝転ぶコンサート」夏と冬に開催	145,000円
7	発酵美人になろう	WC☆ホップステップジャンプ	前年度に続き発酵食について学び、理解を深める。発酵食の知識や食の楽しさを市民へ伝え健康づくりや食のまちづくりに取り組む。また、発酵食づくりなど使用する食材はできるだけ佐伯産やオーガニックの食材を使用し、地産地消やオーガニック食品の推進へ向けてできることから取り組む。	①魚の発酵食について理解を深める学習会 魚の発酵食に着目。魚の発酵食について調べ、各地から取り寄せて、どのようにしてその発酵食が生まれたのか、その背景にある土地の歴史や文化を学びながら試食し、体験を加えることで前年度の知識をさらに深め、また魚食に対する知識を広げる。②糠漬け教室 講師を招いて糠床、糠漬けの作り方を習う。糠床を復活させ、糠漬けを家庭で作れる市民を増やし、健康づくりや食のまちづくりにつなげる。③オリジナルの発酵書「発酵美人になろう」完全版の執筆活動 今年度の学習内容を追加して集大成の本作成に向けた原稿づくりを行う。①②は一般参加者を募集する。	150,000円
8	「南イタリアと九州はこんなに似ている！プーリアと佐伯の美味しい出会い」東京南青山の有名プーリア料理店コルテージアの江部敏史シェフが佐伯の食材でプーリア料理を作る	佐伯X プーリア プオナベティート会	東京の有名シェフによる佐伯食材の再発見。佐伯産食材の新しい可能性を知る。	テレビにも度々出演する有名シェフが来佐し、佐伯の食材を吟味し、それらを使ってプーリア料理を、さいき城山桜ホールセミナーキッチンで作ります。参加者には試食もしていただきます。開催時期は10月を予定。佐伯市のアーティスト佐倉康之氏と江部氏のイタリア留学中の出会いやイタリア修行経験、九州と南イタリアの親和性などのトークを交えて楽しく美味しい佐伯とプーリアを繋ぐイベント。また、江部シェフと一緒に佐伯の生産者、生産現場を周り、食材の吟味、意見交換なども行う予定。	136,000円
9	半農半Xの推進 日々の生活でオーガニックを意識する	ジロー米作り道場	半農半Xの成果実績を多くの方に知ってもらい、普及活動を行う。全国の農家さんの声や想いを知ることで、食に対しての感謝の心を養う。	有機米作り体験：6月の田植えと10月の稲刈り、はぎ掛けの体験実施。 自主上映会：半農半X希望者や家族、親子などを対象に『千年の一滴 だし しょうゆ』の上映会を11月に実施し、食に対しての感謝の心を養う。	150,000円
12	食で鶴見盛り上げたい	海音の会	地元に伝わる食文化の継承と地元食材の活用。	昨年度は、麦味噌、竹の子寿司、おせち料理、おかず味噌、すり身づくりを実施。手作りにすることにより食に対する認識も変わっています。味噌については美味しいと好評で今年度も継続します。すり身についても、今年はエソを使って作ります。合わせて孔雀にも挑戦したいです。また、昨年度に引き続き小学校での昔のおやつ作りも取り組みます。この食育活動を通してコミュニティセンターが賑わい、参加者同士の交流を深めることによってボランティア活動に参加したり、成果が出ているので今年度も活動できればと思います。	120,000円
13	佐伯ごまだしの継承及び普及事業	佐伯ごまだし暖簾会	①幼少期に、ごまだしの味を知ってもらい、味覚の発達につなげたい。②自分自身で、ごまだしうどんを作ることにより、ごまだしの手軽さや美味しさを実感してもらう。	桜ホールの若い利用者を対象に、キッチンコートにて「ごまだしうどん」を知ってもらい、作って食べて、継承、普及に繋げる取り組みを3回実施する。	120,000円
14	どすこい！アスリートの食育	佐伯市相撲連盟	若いスポーツ選手が、自らの判断で効果的な選択が出来るように力を身につけてもらう。栄養バランスが乱れてしまいがちな小中学生に講話や実践で食育の普及啓発を図る。	小中学生と保護者を対象とした、アスリート食の講演会と調理教室を3回（アスリートバランス唐揚げ、甘酒ちゃんこ鍋、ジビエで強い体）開催する。	150,000円

審査員について

1	奥村 秀蔵	佐伯市観光ブランド推進部 部長
2	三浦 真実	食育コーディネーター
3	戸高 真一	佐伯市観光ブランド推進部ブランド推進課 課長