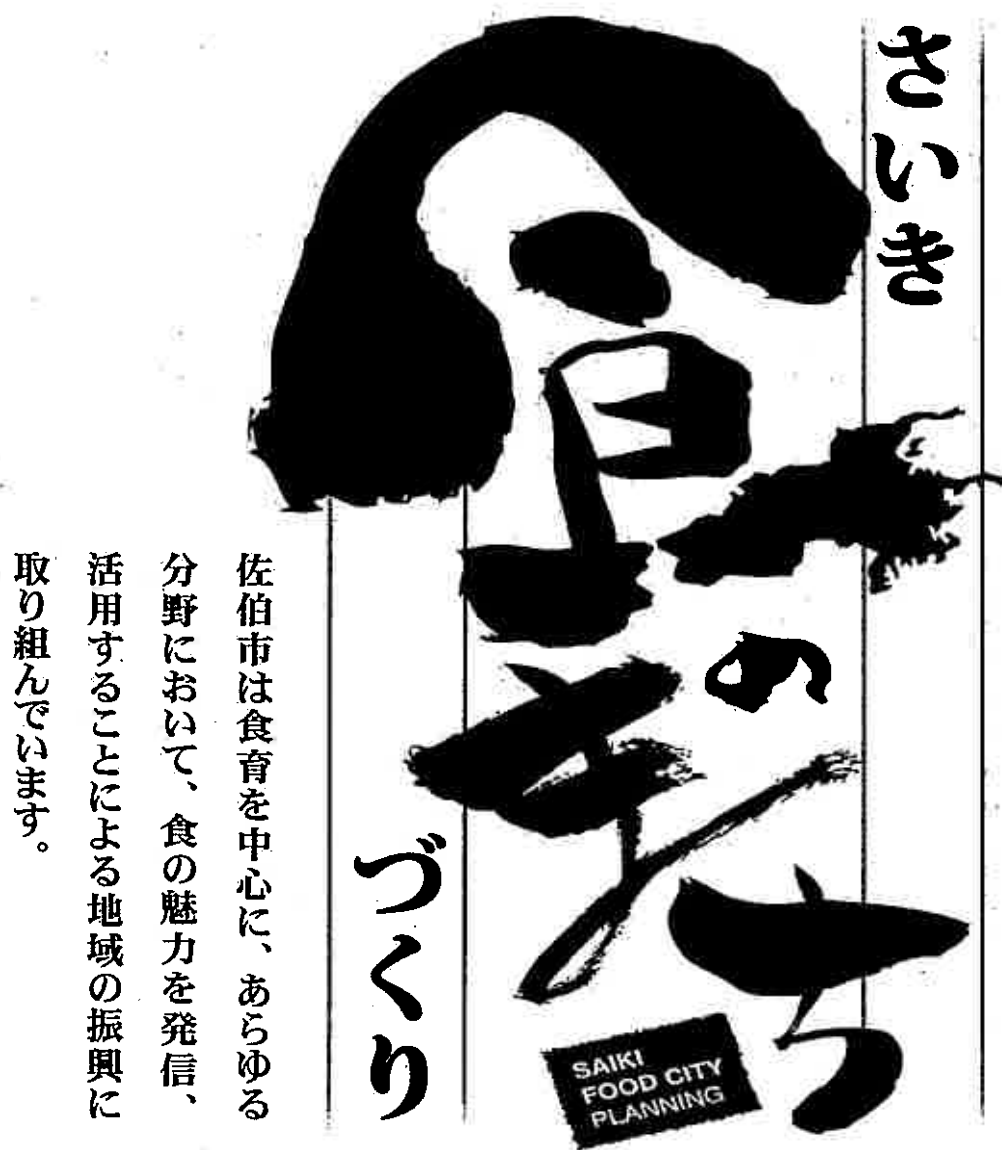


令和6年度 第1回 佐伯市食育推進会議

日時 令和6年10月8日(火)15:00~16:30

場所 佐伯市役所6階第二委員会室



令和6年度 第1回佐伯市食育推進会議

《次第》

- | | | | |
|---|------|---|---------------|
| 1 | 開 会 | 15:00 | 佐伯市ブランド推進課 課長 |
| 2 | 挨 拶 | 市長あいさつ | |
| 3 | 委員委嘱 | (1) 委嘱状交付
(2) 会長・副会長選任 | |
| 4 | 議 事 | (1) 令和6年度食育推進事業実施状況について
(2) 2024 オーガニックフェスタの開催について | |
| 5 | その他 | 今後の日程・連絡事項等 | |

～memo～

[illegible]

令和6年度 佐伯市食育情報番組「なちゅらるさいきっちゃん」概要

1 目 的

- ・食育やさいきオーガニック憲章等の啓発。
- ・食生活改善の啓発及び食の大切さと次世代に郷土料理を伝承すること。
- ・佐伯産食材を取り入れることで産地や生産者に対する市民の関心を高め、豊かな資源と伝統を育んできた環境との共生及び環境に配慮した農林水産物・食品への理解向上を目指す。

2 令和6年度の番組内容

放送媒体：ケーブルテレビ佐伯で放送中の「さいきほっとタイム」特集（約7分間）

放送時期：2か月に1回程度 2週間放送

テ ー マ：「共食」

内 容：食育事業目標の一つである、「地域で共食したいと思う人が共食する割合を増やす」をテーマとする。共食を進める団体の活動紹介、社会福祉協議会と連携して、子ども食堂を中心とした活動取材し、携わる人の思い、利用者の思い、市内での共食の現状についての番組作成を行う。

※5年度テーマは「郷土料理」

食育情報番組「なちゅらるさいきっちゃん」撮影・放送スケジュール(予定)

	放送月	撮影月	内 容
1	5月	4～5月	「とんとんとん食堂」(仲町)
2	7月	5～6月	「ひだまり」弥生 「どっぽちゃん食堂」東町
3	9月	7～8月	「しあわせ食堂」八幡
4	11月	9～10月	「つぼみ食堂」直川 「子どもカフェ KIRARI」鶴岡
5	1月	11～12月	未定
6	3月	1～2月	未定
7	未定	未定	未定

・放送時間 (月～金) 6:30～ 8:30～ 10:30～ 12:30～ 14:30～ 16:30～
18:30～ 20:30～ 22:30～ 23:30～ 0:30～ 2:30～
(土・日) 8:30～ 12:30～ 16:30～ 20:30～

・放送形態 2か月に1回(約7分) + フリー枠1回

令和6年度は、5月20日からスタート。フリー枠は広報係と調整。

・さいきブランド公式YouTubeチャンネル

ケーブルテレビでの放送終了後に、YouTubeにアップロードする。

【制作の流れ】

(1) 内容・取材先等検討

(2) 取材依頼・日程調整

必要に応じて、取材先へ説明に行く。同行できればCTS担当者も一緒に。

(3) 撮影

(4) 映像チェック

(5) 放送 放送情報を佐伯市HP、Instagram等に掲載。YouTubeアップロード

令和6年度 食育ワークショップスケジュール (4～6月分)

日にち	曜日	内 容
4月28日	日	「魚を釣って捌こう」 ▶講師：宮明洋一郎、水本陽子▶参加：12名
5月3日	金 祝	「米粉ドーナッツをデコレーション」 ▶講師：寺岡利栄 ▶参加：16名
5月29日	水	「2種類のエビを作ろう」 ▶講師：河野由美 ▶参加：10名
6月27日	木	「抹茶シフォンケーキと抹茶甘酒」 ▶講師：鈴山朝美 ▶参加：10人

・佐伯市ブランド推進課委託事業により実施しています。

＜申込先について＞

・一般財団法人観光まちづくり佐伯 申し込みフォームへ

問い合わせ先：✉shokusaiiki@gmail.com TEL 22-9900(担当：三浦)

令和6年度 食育ワークショップスケジュール 夏号(7～9月分)

日 ち	曜 日	内 容	借用時間
7月6日 10～12時	土	「おからみそを作ろう」 手軽に発酵生活を送るため、アレンジ豊富なおからみそを教わります。 ▶講師：豎山恵子氏(オーガニックカフェ たら・ぶれた)▶定員：12名▶参加費：1,500円▶対象：どなたでも 【募集期間】6月5日(水)～14日(金)	8:30～15:00
7月27日 10～13時	土	「シェフから教わるおうちフレンチ」 家庭でも取り入れやすいフランス料理を教わり、ハレの日の食事に役立てませんか！ ▶講師：河野辰也氏(フランス料理ムッシュ・カワノ)▶定員：16名▶参加費：3,000円▶対象：どなたでも 【募集期間】6月5日(水)～14日(金)	8:30～15:00
7月31日 10～12時	水	「うんちゃんで作る本格キンパ」 韓国を代表するのり巻き「キンパ」を教わり、おうちごはんのレパートリーを増やしませんか！ ▶講師：イ・ウンジ氏▶定員：16名▶参加費：2,000円▶対象：どなたでも 【募集期間】6月5日(水)～14日(金)	8:30～15:00
8月16日 10～13時	金	「夏休みの思い出に！親子でお子様ランチを作ろう」 参加者のみなさんと一緒に、こどもが好きな洋食メニューをプレートに盛り付けていきます！ ▶講師：河野辰也氏(フランス料理ムッシュ・カワノ)▶定員：8組▶参加費：2,500円▶小学生ぐらいの親子 【募集期間】7月3日(水)～12日(金)	8:30～15:00
9月18日 10～12時	水	「保育所で人気のこどものおやつ作りに挑戦！」 こどもの食事に携わる方や困りごとの相談などこの機会に聞いてみませんか！	8:30～15:00

		▶講師：田村恵氏(つるおか保育所) ▶定員：16名 ▶参加費：1,500円▶対象：どなたでも 【募集期間】8月5日(月)～16日(金)	
9月27日 10～12時	金	「秋の食養生と乾燥対策を意識したおはなしランチ会」 まだまだ暑い時期ですが、次の季節の準備をしませんか！おいしい米粉スイーツの試食付。 ▶講師：山田陽子氏(いたごち食堂) ▶定員：12名 ▶2,000円 ▶対象：どなたでも 【募集期間】8月5日(月)～16日(金)	8:30～15:00

<掲載していただきたいこと>

- ・佐伯市ブランド推進課委託事業により実施しています。
- ・先着順
- ・募集締め切り後、定員に満たない場合は追加募集しますので、お気軽にお問合せください。

<申込先について>

- ・一般財団法人観光まちづくり佐伯 申し込みフォームへ
問い合わせ先：☐shokusaiki@gmail.com TEL 22-9900(担当：三浦)

令和6年度 食育ワークショップスケジュール 秋号(10～12月分)

日にち	曜日	内 容	借用時間
9月29日 10～12時	日	「高級！伊勢えびをさばいてみよう」 9月2日から東九州伊勢えび海道期間に合わせて2人1組で伊勢えびをさばいて試食します！ ▶講師：橋本豊義氏(丸二水産) ▶定員：10組 ▶参加費：5,000円 ▶対象：どなたでも 【募集期間】9月1日(日)～	8:30～15:00
10月6日 10～12時	日	「漫画×食育コラボ！漫画に出てくる料理を再現」 参加者全員で漫画「ひよっこ料理人」「クッキングパパ」に出てくる料理を楽しく作りましょう(^-^)/ ▶アテンド：観光まちづくり佐伯 ▶定員：16名 ▶参加費：1,000円 ▶対象：どなたでも 【募集期間】9月4日(水)～	8:30～15:00
10月16日 10～12時	水	「佐伯の魚で作るすりみとアレンジ料理」 蒲江の漁師の妻たちが教わり作りつなげてきた「すりみ」の作り方や魚料理を教わります。 ▶講師：小戸通子氏・中島豊美氏 ▶定員：16名 ▶参加費：2,000円 ▶対象：どなたでも 【募集期間】9月4日(水)～	8:30～15:00
10月24日 10～12時	木	「玄米ごはんの炊き方と旬の野菜を使ったランチ作り」 圧力鍋で炊く玄米ごはんの基本的な炊き方と自宅でも再現できる野菜料理を作ります！ ▶講師：染矢弘子氏(スローカフェ・茶蔵) ▶定員：16名 ▶参加費：2,000円 ▶対象：どなたでも 【募集期間】9月4日(水)～	8:30～15:00
10月30日 10～12時	水	「本匠の皮もち作り」 郷土料理の皮もち作りのコツを教わります。包み方を覚えて自宅でも作ってみませんか！ ▶講師：柳井伊津子氏 ▶定員：名 ▶参加費：1,500円 ▶対象：どなたでも 【募集期間】9月4日(水)～	8:30～15:00

11月29日 10～12時	金	「重ね煮と玉ねぎ麴を使ったフォー」 別府市で重ね煮カレーのお店を営んでいる千絵さんから滋味深い重ね煮の作り方と玉ねぎ麴を教わります！ ▶講師：森脇千絵氏(青い鳥∞黄色い蜂) ▶定員：12名 ▶参加費：1500円 ▶対象：どなたでも 【募集期間】10月4日(金)～	8:30～15:00
12月25日 14～16時	水	「冬休み初日！パン作りを楽しもう！」 子どもさんだけの参加の場合は小学生から◎、親子やご家族で参加も可能です！ ▶講師：河野由美氏(てねパン gracias) ▶定員：10名 ▶参加費：1,500円 ▶対象：学生または親子 【募集期間】11月5日(火)～	13:00～18:00

<掲載していただきたいこと>

- ・佐伯市ブランド推進課委託事業により実施しています。
- ・募集締め切り後、定員に満たない場合は追加募集しますので、お気軽にお問い合わせください。

<申込先について>

- ・一般財団法人観光まちづくり佐伯 申し込みフォームへ
問い合わせ先：✉shokusaiki@gmail.com TEL22-9900

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み農家の話を聞き、知識を深め、広める。①小麦の収穫体験②収穫した小麦を挽いたパン作り教室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、料理教室を通して、防災食等を学びながら地域の方々と交流を深め、他地区との交流も深め、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、「食通力」「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～食事を食べると子どもが寝る～	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と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、ジャンボトウモロコシ収穫 10月 竹の準備、稲刈り、はざかけ、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	RC☆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、発酵食づくりなどで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オリジナルの発酵食「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。④⑤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デーシ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 プロナベディート会	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リ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、生産現場を回り、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、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、はざ掛けの体験実施。 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、食に対する感謝の心を養う。	150,000円
12	食で鶴見盛り上げたい	海苔の会	地元で伝わる食文化の継承と地元食材の活用。	昨年度は、味噌噌、竹の子寿司、おせち料理、おから味噌、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背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り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	佐伯ごまだし協議会	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おう。	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店掛け、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



さいきオーガニック憲章

水や空がよるこぶことをします
 森や土がよるこぶことをします
 心や体がよるこぶことをします
 いのちがよるこぶことをします
 みんながつながることをします

さいき オーガニック フェスタ 2024

同時開催
さいき
大道芸フェスタ



令和 6年 11月9日 土 10:30~16:00

マイバッグをご持参ください

とき

ところ

さいき城山桜ホール及び周辺施設

駐車場

- 佐伯市大手町駐車場(旧文化会館下駐車場)
- 佐伯小学校グラウンド(雨天時使用不可)

さいきオーガニックマルシェ

「観光まちづくり佐伯」共催イベント

有機 JAS 認証野菜や、さいきの恵み認証農産物、お弁当、お菓子、加工品などを販売。

出店者

渡辺農園、てら・ぶれた、しあわせな食卓、なずなの塩、さいきの恵み農産物認証農家 ほか

ムッシュカワノ・オーナーシェフによる

佐伯産オーガニック野菜の 食べ比べ



さいきの恵み
Blessings & Graces

より自然に優しい栽培方法で生産された佐伯産有機 JAS 認証野菜や、さいきの恵み認証農産物の食べ比べを行います。有機野菜の味の違いを体験してみませんか。

有機野菜の苗 無料配布

人数200人

化学合成農薬や化学肥料を使用せずに野菜を育ててみませんか。

配布時間 13時～無くなり次第終了 種類 リーフレタス

場所 ごろごろパーク

佐伯市大手町駐車場(旧文化会館下駐車場)

ごろごろパーク

さいき城山
桜ホール

大分県佐伯市大手町2丁目2-25

福祉ふれあいセミナー

佐伯圏域障がい者共同サポートセンター
「人とき」共催イベント

参加団体

市内障がい福祉事業所

- 産品販売
- 無料配布
- 施設利用者の作品展示

ワークショップ
もあるよ!

※内容は変更になる場合があります。
また、一部ワークショップは事前予約制(先着順)です。
市ホームページもしくは電話でお申込みください。

主催 佐伯市

お問合せ

ブランド推進課 ブランド推進係 TEL 22-4673
農政課 有機農業推進係 TEL 22-4229

ワークショップ

要事前予約

◆ キッチンコート・セミナーコート

参加費
無料

ムッシュカワノ・オーナーシェフによる 佐伯産オーガニック野菜の食べ比べ

★要事前申込
(空き状況により、当日参加も可能)

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
時間：10:30～12:30
定員：25人
問合せ：農政課 有機農業推進係
(本庁舎3階59番窓口) TEL 22-4229



さいきの恵み
Flavor of Peace

◆ 創作工房

参加費
無料

石ころのサボテン作りワークショップ

★要事前申込

絵の具で汚れる場合があります。エプロンを持参するか、汚れても良い服装で参加してください。

講師：波当津美術館 館長 コオロギ タカシ 氏
時間：10:30～12:30
定員：15人
問合せ：ブランド推進課 ブランド推進係
(本庁舎2階37番窓口) TEL 22-4673



◆ 創作工房

花の寄せ植えワークショップ

★要事前申込

講師：株サントツ 上杉 育功 氏
時間：①13:30～14:00
②14:20～14:50
③15:10～15:40
定員：各回 親子4組
内容：季節の花の寄せ植え 材料費：800円
問合せ：ブランド推進課 ブランド推進係
(本庁舎2階37番窓口) TEL 22-4673



◆ スタジオ 101

参加費
無料

実験を通して エネルギーについて学ぼう!!

★要事前申込

実験を通して、地球温暖化や電気の仕組みについて学びます。

講師：九州電力株式会社
大分支店 (出前授業)
時間：10:30～12:30
定員：10人
問合せ：環境対策課 環境対策係
(本庁舎3階57番窓口) TEL 22-3995



野外エリア

パクパケテラス

トリニータブース

大分トリニータのグッズを販売。
大分トリニータマスコットキャラクター、ニータンもやって来る!



みのり幼稚園

× 婦人防火クラブ × 佐伯消防署

- 水消火器での模擬消火体験
- 消防戦隊キコレンジャーと記念撮影+グッズ無料配布 (数量に限りあり)

防災食の無料配布

限定100個

(リーフレタス)

有機野菜の苗 無料配布あります!

13:00～ 無くなり次第終了 総数200人

場所: ごろごろパーク

さいき城山桜ホール内 アートプラザ

福祉ふれあいセミナー

佐伯圏域障がい者共同サポートセンター「人とき」共催イベント

- 参加団体：市内障がい福祉事業所
- 販売商品：産品販売、無料配布、施設利用者の作品展示



さいき城山桜ホール内 アートプラザ

しろやま共同保育園

食育に力を入れている、しろやまっ子の活動紹介と園児が作ったみそ玉を無料配布します。

限定100個



けんこう

健康チャレンジ!

参加費
無料

- ベジチェック® で野菜の摂取量測定にチャレンジしよう!
- 野菜&塩分クイズにチャレンジしよう!
- 健康体験で健康アプリ「おおいだ歩得」200ポイントゲット!
- 健康相談も同時開催!



各コーナーに参加して
粗品をゲット!

(無くなり次第終了)

ヘチマプロジェクト

身近なことからマイクロプラスチック問題に取り組んでみませんか。
ヘチマスポンジ製作・使用体験、ヘチマ種子の無料配布など

