

各団体の令和7年度の取組みについて

団体名	令和7年度の取組み計画	令和7年度の取組み実績	食育活動での所感等
岩手江刺 農業協同組合	① 学童農園 ② わくわく純情プランター（県下統一の取組） ③ 地元産大豆を使用しての豆腐づくり体験会（今年度4回予定） ④ 親子で農業体験：秋にりんごの収穫体験を予定 ⑤ 女性部藤里と学童クラブの共催料理教室を開催予定。	①学童農園 ②わくわく純情プランター ③豆腐づくり体験 ④親子で農業体験～江刺りんご～ ⑤女性部藤里支部・ふじの子クラブ共催料理教室 ⑥JA江刺 家の光クッキングフェスタ ⑦令和7年度JA親子フェスタ【追記】 ⑧JA江刺女性部企画 味噌づくり教室 詳しい内容は資料2-2参照のこと	⑤当日は30℃越えて風が吹いていたので過ごしやすかったものの、火を使っていたため調理室はとても暑い印象だった。試食時の会場はエアコンが効いていたが、調理室にはエアコンがなかったため工夫が必要だと感じた（適度に水分補給するよう呼び掛けていたため体調を崩す方はいなかった）。また、大人の時間に合わせて行動するのに少し飽きている子供も見られた。次回もこのような機会があったら、火を使わないメニュー（巻きずし等）や短時間でも子どもたちが楽しめるような会にしてもいいのではないかと感じた。
岩手ふるさと 農業協同組合	① 子どもや子育て者世代対象の料理教室(離乳食等)は、引き続き実施 ② 体験教室：豆腐味噌づくり（冬季）は継続して実施予定 ③ 「ごはん・お米とわたし」図画コンクール：各小中学校、また特別支援学校に募集の案内済み。夏休み明けの提出をお願いしている。 ④ 親子でのおむすびとお味噌汁づくり(実施済み) ⑤ わくわく純情プランター:イベントで一斉にミニトマト(ぷちぷよ)を鉢に植え、今各家庭で育ててもらっている。それを使用した調理なども実施予定。 ⑥ 奥州市の食育活動支援団体に復活して登録した。 ⑦ 教育テレビの子ども向け番組のコーナーに出演オファーが昨年度あり、胆沢と金ヶ崎方々のお力を借りてピーマンまんじゅうをテレビで紹介してもらった。作るのも楽しく反響も大きかったため、ピーマンまんじゅうをこれからもっと何かの機会に普及出来たらと思っている。	① 7月 栄養士のUnma！及川麻梨絵様を講師に「離乳食教室」を開催。ママさんだけでなく、今回はパパさんの参加もあり、6組13名の方々に地場産食材を使用した離乳食づくりを試食を通じて体感いただいた。 ② 11月～2月 加工体験教室を開催し、豆腐と味噌づくりの作業を体験していただいた。参加者は30代～70代くらいの女性が主で、計80名程の見込み。参加者の満足度が非常に高くリピーターが多い。 ③ 県・全国へとつながるコンクールに管内から7校、47名の作品応募があり、県で図画1点が優秀賞、2点が佳作に入選した。 ④ 5月 親子4組10名に参加いただき、地場産の米や野菜を使用したおむすび・お味噌汁づくりを開催。親が不在時でも子供が自分で簡単に作れる基本の料理として取り組んだ。 ⑤ 5月～8月 県下統一活動の一環として一般参加者55組99名、若柳小学校2年生児童30名を対象にミニトマト「ぷちぷよ」の定植作業から収穫物を調理するピザ作り、成長過程を記録に残すイラストコンテストを開催。親子で育てる楽しさや食べる喜びを感じる内容とした。 ⑥ 登録を見たという応募はなかった。 ⑦ ピーマンまんじゅうを作りたいという声上がり、女性部の2つのグループが講習会を行った。 ⑧ 管内の幼稚園や小学校へ出向き、農業体験や地場産食材を使った調理指導などを行った。	親子や子育て世代を対象とした講座では、JAの公式LINEや講師のSNSを見て参加される方がほとんどで、周知方法として定着した感がある。 一方、わくわく純情プランター事業は、学校へのチラシ配付なども行い、新規参加者の取り込みに効果を見せた。 楽しく、印象に残る体験を継続的に行うことにより、JAファンを増やすと同時に食の大切さや農業を理解する一助になったと思う。 来年度も親子、子育て世代に向けた食農教育事業を継続し、また味噌・豆腐加工の普及に力を入れていく計画である。

団体名	令和7年度の取り組み計画	令和7年度の取り組み実績	食育活動での所感等
奥州市校長会代表	別紙資料「食に関する指導計画」を参照のこと	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭による食指導授業（全学年）を実施し学級通信や校報等で紹介。 ・パクパクの日（毎月19日）を設けバランスのよい食事について指導。 ・長期休業中に献立立案・調理体験レポート「ごちそうしちゃうよ」を課題として実施（全学年）。 ・学校農園での作物栽培と学校田での稲作体験 ・学校田で栽培したお米を調理した収穫祭実施 ・給食指導を通じた食事マナーや衛生管理・アレルギー指導 ・委員会による栄養や行事食の情報提供や呼びかけ ・保護者に生活アンケート（就寝時刻や朝食の有無等）を実施し、その結果を学校保健委員会で報告 	食育指導を通じて、学校給食の残食は比較的少なくなっている。家庭との連携と協力が不可欠であるが、栄養や朝食について各校のまなびフェスト等に盛り込むことには工夫が必要と考えられる。
胆江地区 学校給食協議会 栄養士会代表	<ul style="list-style-type: none"> ・生活習慣病予防検診（小4、中1）の事後指導会：内容を今一度検討していきたい。 ・今年度の研究テーマは「生きた教材となる献立作成」ということで、学校給食の毎日の給食の献立を、各家庭の食事の見本となるように、きちんとした食事を給食でも提供していく。 ・例年通りレシピコンテストやお便りの発行を実施 ・今年度市では朝食の大切さ重点取組の1つとするため、今一度しっかり念頭に置いて事業を進めていきたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生活習慣病予防検診事後指導会：対面開催の予定だったが、感染症流行のため中止となり、奥州市HPにデータを公開した。 ・「生きた教材となる献立作成」のため、各施設の献立表を持ち寄り、情報交流を行った。 ・親子で考えよう！レシピコンテストを開催した。 ・胆江地区栄養士会だより「もぐもぐキッチン」を発行した。 ・生産者の畑見学と意見交換会を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生活習慣病予防検診事後指導会用資料は個別指導や養護教諭による授業等で活用の幅が広がっている。 ・レシピコンテストの応募作品を図書館等に掲示し、多くの人の目に触れる機会を作ったほうが良い。 ・生産者の畑見学と意見交換会で得た情報がSDGsの学習に活用できるとても良い内容だった。
市内高等学校 家庭科教諭 （食育担当）代表	全国の料理コンクールへ奥州市産のりんごを使ってのレシピを生徒たちと考える応募しようとしている。コンクールなどを通して、生徒が県外に進学・就職した時に奥州市産のものを全国の人たちに勧められるだけの知識を伝えていきたいと思っている。	<ul style="list-style-type: none"> ・全国高等学校家庭クラブ連盟主催の日清製粉グループ全国高校生料理コンクールに5作品応募した。地元特産のリンゴを使用した創作料理を考えた。6,959点の応募から本校1作品が一次審査を通過し入選、さらに本校の作品が高く評価され学校賞をいただいた。 ・郷土料理講習講習会を実施した。江刺に伝わる「卵めん」、生卵めんを地元飲食店「ひろ亭」の高橋店主を講師に技術指導を受けた。 ・9月3年生9名対象のバッククッキング講習会、2月1年生79名対象の「これから」のあなたに必要な食事と題した食生活講習会を市の協力を得て実施。 	<ul style="list-style-type: none"> ・料理コンクール、郷土料理講習会は、地元特産のものを知る良い機会になり来年度も引き続き実施したい。 ・来年度も災害意識を高めるため防災月間の9月にバッククッキング講習会を実施したい。
私立幼稚園連合会 奥州地区会	・「朝ごはんを食べよう」をテーマにする：共働きのご家庭が大体3/4を占めており、寝る時間が遅い、朝は起きられない、朝ごはんは食べられないなどの生活リズムの乱れから起きているような気がする。まず生活リズムを身につけて、朝ご飯をしっかりと食べてきてもらうように、保護者にしっかり伝えていきたい。	“朝食は1日のリズムをつくる活動源”である事を知らせながら、毎月の給食だよりに旬の食材を使っての簡単メニューを紹介しながら、毎日朝食を食べ登園するよう親に促してきた。	これからも親が負担にならないような働きかけを継続していきたい。
胆江地区 保育協議会代表	昨年度の取り組み計画と同様に、調理実習と講演会を予定している。詳細は今後検討する。	<ul style="list-style-type: none"> ・講演会「衛生管理について」（講師 奥州保健所） ・調理実習「アレルギー対応おやつレシピ」（各施設から持ち寄ったレシピから2品選び実習を行った） ・調理実習をしたおやつを後日各施設でおやつとして提供し、感想や子どもたちの反応、写真などをまとめた報告書を作成した。 	各施設でおやつとして提供したことで、子どもたちや保護者に給食部会の取り組みを知らせることができてよかった。
奥州市PTA連合会 （参考）	今年もミニトマトの栽培は夏休みにある。学校として5、6年生は稲作を実施予定。	ミニトマト栽培有。 5、6年生稲作実施有（12月にもち米販売有）	

団体名	令和7年度の取り組み計画	令和7年度の取り組み実績	食育活動での所感等
胆江地方 食の匠研究会	<ul style="list-style-type: none"> 料理教室の実施 地区センターとも連携して、地元食・郷土食の普及をしていきたい。 	<ul style="list-style-type: none"> 水沢ガスショールーム主催料理教室「手から手へ食の匠レシピ」講師対応（計6回、各回10名程度参加） 内容：がんづき、ひきな汁、じゅうねもち、ひじきグラタン、きりせんしょ、おふかし 令和7年度給食調理従事者等研修会 「郷土料理について」講演対応 	<ul style="list-style-type: none"> 毎回好評の声が寄せられ、郷土料理に対する関心の高さがうかがえた。 給食関係の方々に、郷土料理を給食に取り入れる意義や、食文化と地域とのつながりなどを理解いただけた。引き続き関わりを持って活動していきたい。
食品加工事業者代表 Bentō Stand NARIOKAYA	令和7年度の取り組みも昨年度と一緒のかたちになる予定	<ul style="list-style-type: none"> 昨年度と同様に「減塩弁当レシピ」を取り入れた弁当の提供。 数量は別紙。 	提供している減塩レシピを家でも取り入れているとの声も聞こえていて、嬉しい。
岩手県栄養士会 県南地区	<ul style="list-style-type: none"> 今年度も引き続き、普及啓発を計画している。 「栄養の日」の取り組みをぜひ今年度は、奥州地区の中で栄養の日を開催したいと思っている。奥州市の今年度の目標の1つとなる「栄養バランスのとれた食生活の推進」というところを一緒に何かやらせていただきたい。 	<p>日 時 10月18日（土） ※商工会まつりにおいて奥州保健所と共催で実施</p> <p>場 所 前沢ふれあいセンター前</p> <p>内 容 栄養バランスのとれた食生活の推進、塩分クイズ、栄養相談、野菜100gの配布</p> <p>参加者 50名</p>	子どもから高齢者まで幅広い世代の参加があり、栄養バランスを振り返る良い機会となった。
岩手県奥州保健所	<p>(欠席のため書面報告)</p> <ul style="list-style-type: none"> 事業所出前講座等、健康経営の推進 健康的な食事推進人材育成事業 健康的な食生活実践のための環境整備事業（飲食店） 「いわて減塩・適塩の日」促進事業 特定給食施設指導（集団指導、個別指導） 	<ul style="list-style-type: none"> 事業所出前講座等、健康経営の推進 健康的な食事推進人材育成事業（健康的な食事推進マスター活動支援研修、食生活改善推進員を核とした健康的な食事地域普及研修会の開催） 健康的な食生活実践のための環境整備事業（飲食店での栄養成分表示、外食栄養成分表示店フォローアップ等） 「いわて減塩・適塩の日」促進事業（スーパーマーケット等でのPR、イベントでのベジメータ[®]を使用した推定野菜摂取量測定や健康相談） 特定給食施設指導（集団指導、個別指導） 	<ul style="list-style-type: none"> ベジメータ[®]を使用した推定野菜摂取量測定は好評で、年齢を問わず野菜摂取の増加に取組みたいと回答する人が多かった。
奥州市 食生活改善推進員 協議会	<p>(欠席のため書面報告)</p> <ul style="list-style-type: none"> 市委託事業の実施 会員研修会 ベジメータを活用した見える化で野菜摂取70gアップ促進事業 10月末～11月上旬 3会場（前沢、胆沢、水沢）で実施予定 市保健事業協力（健康まつり等） 例年どおりに実施予定 	<p>通年：①地域課題の実情に合わせた市委託事業の実施 生活習慣病予防、親子の食育事業、郷土食、行事食の推進、高齢者の低栄養予防、男性の料理教室</p> <p>②地区センターへの協力事業 地区センターまつり、伝統食行事、災害時の食支援等</p> <p>③市保健事業への協力 健康まつり、フレイル予防教室での試食等</p> <p>④会員研修会（各支部で実施）</p> <p>11月：岩手県食生活改善推進員協議会協力事業「見える化で野菜摂取量70gアップ促進事業」水沢・前沢・胆沢で実施。4会場463名の参加。</p> <p>10～12月：日本食生活協会補助事業 「ヘルスサポーター養成事業（高齢世代）」水沢地域1会場23名参加。 「生涯骨太クッキング」 江刺地域1会場20名参加。</p>	子どもから高齢者まで様々な年齢に対し、各支部で地域の課題を捉えながら活動を行っている。 会員の高齢化や減少が課題となっている。
公募委員	<ul style="list-style-type: none"> R6に続き、弁当販売の継続 小山東幼稚園に通う子がいるが、水木ならしが楽しかったようなので、また園に来てほしい。 	<p>お弁当の販売をいたしました。</p> <ul style="list-style-type: none"> 無添加の調味料 ・栄養のある調味料（天日塩・てんさい糖） 発酵調味料を使用。（糀調味料、甘酒、味噌など） 良質な油（えごま油、アマニ油）と酸化しづらい油（コナツツオイル）を使用。 野菜、たんぱく質は不足しがちなものなので、たっぷり入れる。 ごはんは分づきごはんを使用。 	

J A江刺 令和7年度の取り組み実績

①学童農園	5月に田植え、9～10月に稲刈りを稲瀬小学校や江刺ひがし小学校等で実施。 6月に田原小学校でミニトマト収穫体験も行った。
②わくわく純情プ ランター	第1回…5月17日開催。ミニトマト（プチぷよ）の定植体験を行った。 32組79名のご家族が参加。 第2回…7月26日開催。J A江刺園芸センター見学ときゅうり収穫体験を行った。 28組73名のご家族が参加。 第3回…9月20日開催。雨のため室内で地産地消バーベキュー大会を行った。また、 タレントの小島よしおさんをお招きし、トマトときゅうりの歌やコール& レスポンス等を披露していただいた。32組89名のご家族が参加。
③豆腐づくり体験	7月3日、8月7日、9月25日、10月9日の計4回開催。女性部員を講師にお招き し、各回約10名が参加した。地元産大豆を使用して作り、完成後は1人分約4丁分 をお持ち帰りしていただいた。
④親子で農業体験 ～江刺りんご～	11月22日に江刺管内の小学生親子を対象に開催。江刺りんごが届けられる過程や 収穫方法を教わった後、サンふじの収穫体験を行った。また、サンふじ、シナノゴー ルド、王林の食べ比べも行った。
⑤女性部 藤里支 部・ふじの子クラ ブ共催料理教室	7月26日に開催し、女性部藤里支部や学童クラブ18名が参加した。メニューは、 ポリ袋を使った災害時の炊飯体験、炊いたごはんで落とし焼き、(一社)家の光協会 が発行する月刊誌「家の光」を活用したチーズガレット、ミニトマトとオクラのスー プの計3品を作成。完成した料理は皆さんで試食した。
⑥J A江刺家の光 クッキングフェス タ「食ってみて！ 江刺のうんめえも のフェスタ」【追 記】	9月6日、J A江刺、J A江刺女性部、(一社)家の光協会主催で開催。女性部員や 地域住民ら約60名が参加した。講師に料理家の今井亮先生をお招きし、先生が考案 した地産地消メニューの試食会や講演を通じて地元食材のおいしさと地産地消への 理解を深めた。
⑦令和7年度J A 親子フェスタ 【追記】	1月10日、J A江刺女性部・青年部主催で開催。江刺管内の小学生親子23組57名 が参加し、地元産の食材を味わう親子料理教室と親子工作を行った。 親子工作は青年部が担当し、お絵かきフライングカイトを使って飛ばして遊んだ。 親子料理教室は女性部が担当し、6グループに分かれて、ポリ袋を使った災害時の炊 飯体験、炊いたごはんキンパ風ロングのり巻き、りんごのコンポートを作った。完 成したのり巻きの最長は3m75cm。
⑧J A江刺女性部 企画 味噌づくり 教室【追記】	地元産大豆、米を使った女性部の味噌づくりで、毎年大好評の企画。第1回は12月 9・10日、約15名が参加し、第2回は2月10・12日、こちらも約15名が参加予 定。完成後は1人4kg相当をお持ち帰りしていただく。