



いいにほんしょく
11月24日は「和食」の日

平成27年度
「だしで味わう和食の日」
活動のご報告と
今後の参加協力をお願い



ごあいさつ

平素より、和食文化国民会議の活動にご理解、ご協力を賜りまして誠に有難うございます。
厚く御礼申し上げます。

平成25年12月に「和食-日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産代表一覧に登録されて以来、私共は農林水産省をはじめ関係各省庁の協力を得て、その保護・継承を推進してまいりました。平成27年2月にはユネスコに登録された和食文化の保護・継承に責任を持つ唯一の民間団体として、より公的に責任を負うべく、一般社団法人としてスタートし、和食文化を取り巻く各方面の企業、団体、個人合わせて400以上の会員と共に、初年度より活発に活動を開始致しました。

その活動における最大の事業として、昨年、11月24日「和食の日」を中心として、全国の小学校、中学校等で「だしで味わう和食の日」企画を実施致しました。和食の味わいの中で最も重要で、さまざまな料理の味を決定づける要であるだし、日本が世界に誇る第五の味覚：うま味をこの企画を通して児童が実感し、和食文化への興味を持つきっかけとしてもらうというのがこの企画の目的であります。その結果、平成27年度には全国で約2,000校、50万人の児童にだしを味わってもらいました。

すでに米飯給食、和食給食が実施されている例が多く、頻度も上がってきていると思いますが、私共和食文化国民会議では、これからも全国の小中学校、保育所等の子ども達に本物のだしを味わってもらおうとした機会を毎年、継続的に作り、和食給食の輪を一層広げてまいりたいと考えています。

無形文化遺産登録以降、和食が話題に上る機会が大変多くなりました。学校給食においても和食の魅力を改めて認識する機運が高まっています。幼少期は、食の大切さを学ぶ重要な時期です。家庭において、伝統的な食文化を伝えることが難しくなっている昨今、学校給食の果たす役割は非常に大きくなっているといえましょう。

趣旨をお汲み取りいただき、「だしで味わう和食の日」企画の実施に向けご協力賜りますようよろしくお取り計らいの程、お願い申し上げます。



一般社団法人和食文化国民会議
会長 熊倉 功夫

和食の日(11月24日)は 和食を食べよう

11月24日「和食の日」に全国の小学校等で和食給食を実施してもらい、児童等が和食文化とは何かを知るきっかけの日とすることで、和食文化の保護・継承につなげていく。



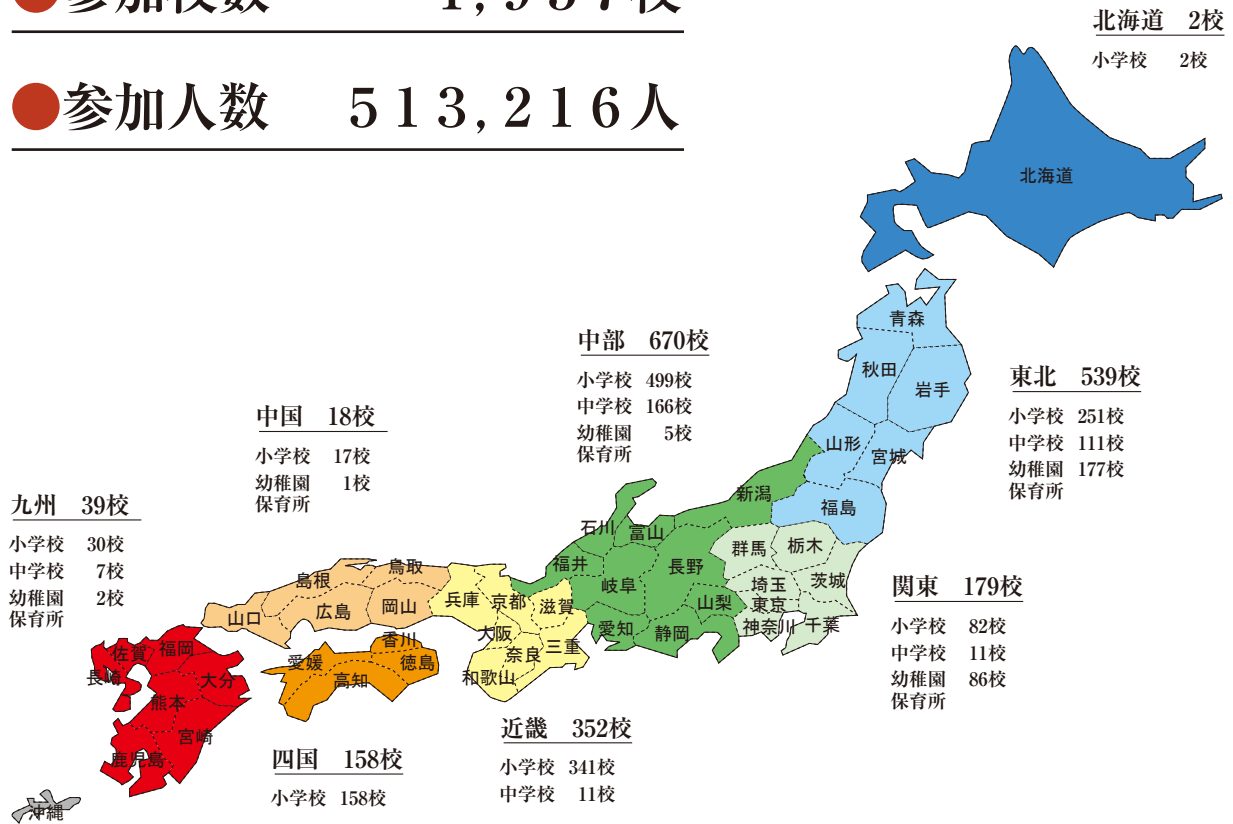
全国の約2,000の小学校等で、11月24日「和食の日」の給食が和食給食になりました。子ども達は、和食の基本であるだしが効いた給食を味わいながら、担任の先生等から「だしの話」、「和食の話」、「郷土料理やその食材の話」を聞き、和食文化に触れる経験をしました。

また、児童が家族に和食文化を楽しく話すことができるよう家庭向けの資料を配り、日本中の家庭が和食文化について考える日となることをめざしました。

地域ごとの参加実績

●参加校数 1,957校

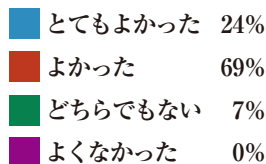
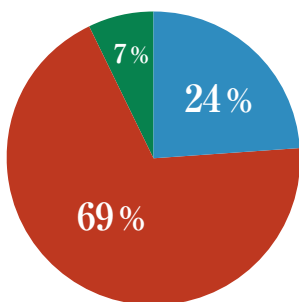
●参加人数 513,216人



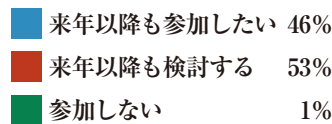
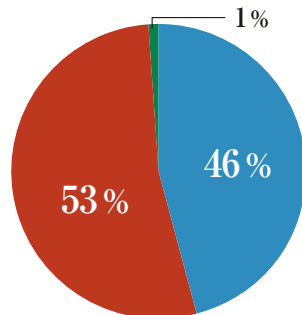
実施校のアンケート結果

- 9割の学校が「よかった」とポジティブな反応
- 来年以降の参加意向も良好
- 自校方式、センター方式を問わず多くの学校が参加

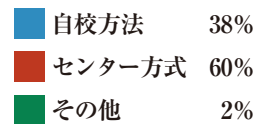
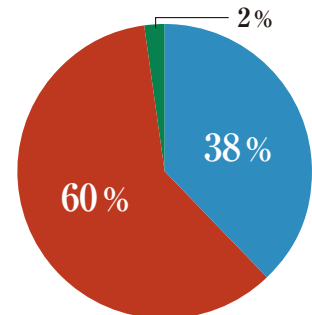
評価



今後の意向



方式



取組事例

東京都 中央区立泰明小学校

- ・全校生徒340名の泰明小学校では、中央区立の統一献立を変更して、「だしで味わう和食の日」に参加。農林水産省事業「和食給食推進事業」(※)と連携して実施したため、有名和食料理人が調理指導を行った和食給食を喫食しました。
- ・和食会議では、泰明小学校をモデル校と定め、熊倉会長が和食文化について、子どもにもわかるように平易に説明しました。
- ・また、森山農林水産大臣が視察し、児童とともに和食給食を味わいながら、和食文化を守り、後世に伝えていく大切さを児童にお話していただきました。
- ・午後の授業においては、和食料理人がだしについての授業を実施。児童は、鰹節や昆布の実物に触れながら和食文化を教わりました。

※和食料理人が和食給食献立を開発し、調理指導を実施。食育事業も行い、和食の知恵や献立開発の秘話、和食の大切さを伝える事業。

児童の感想

- ・給食や授業で、だしのおいしさがよく分かった。
- ・和食を今後も受け継いでいこうと改めて思った。
- ・家に帰って使っている昆布を調べた。
- ・大臣と握手できてうれしかった。



和食文化を話す熊倉会長



森山農林水産大臣が視察

給食メニュー

- ・ごはん
- ・鯖のつけ焼き五日豆あんかけ
- ・じゃこと野菜のごま酢和え
- ・つくねと五日野菜のお吸い物
- ・牛乳 (吉野仕立て)



福井県 福井市立和田小学校

- ・福井県では、県産食材が豊富な11月の「和食の日」に合わせて、県内すべての小・中学校260校でだしを味わい学ぶ「地場産100%和食給食」を実施し、子どもたちが和食文化のよさと福井の食について理解を深めました。
- ・福井市の和田小学校では村田副会長が特別授業「本物のだしを味わう、そのやさしい味を体験しよう」を実施しました。6年生全員89人に向けて、だしの取り方を実演し、和食の魅力を紹介したり、試飲も行い大好評でした。
- ・当日は西川福井県知事、和食会議の奥井理事も参加し、6年生のクラスで地場産100%和食給食を喫食しました。

児童の感想

- ・(だしの授業を受け、試飲をして)昆布と鰹節を混ぜるとおいしくなったので家でもやって欲しいなと言いたい。
- ・ハタハタがおいしくて頭から丸ごと食べた。



だしについて話す村田副会長

給食メニュー

- ・古代米ご飯
- ・干ハタハタのから揚げ
- ・煮なます
- ・舞茸と豆腐の味噌汁
- ・お米のムース



取組事例

静岡県 静岡市立清水高部東小学校

- ・静岡県では、県内の小中学校等、計349校が「だしで味わう和食の日」の企画にエントリーしました。
- ・静岡市の清水高部東小学校では、6年1組の教室で、和食会議の後藤顧問と静岡県の山田参与が児童30名と給食を共にしました。高部東小学校は校内に給食施設がある自校式給食、普段は天然だしパックを使用しているが、当日は特別に鰹節の厚削りを使ってだしを取りました。担任の先生から本物のだしを味わって欲しいと話しました。
- ・食事の後、後藤顧問がだしや和食文化のこと、甘い、酸っぱい、塩辛い、苦いに続く5つ目の味、うま味について、そして「いただきます」で感謝の気持ちを表すこと等の話をし、児童は熱心に話を聞いていました。

児童の感想

- ・いつもの味噌汁よりおいしい。
- ・また食べたい。
- ・味の濃さは変わらないのにいつもより柔らかい感じがしておいしい。



和食について話す後藤顧問

給食メニュー

- ・さくらえびの散らし寿司
- ・厚焼き玉子
- ・おひたし
- ・豆腐とわかめの味噌汁
- ・牛乳



宮城県 加美町立中新田中学校

- ・宮城県では、小学校143、中学校66、幼稚園・保育所167、計376校が「だしで味わう和食の日」企画に参加しました。
- ・加美町の中新田中学校では伏木会長代行が全校生徒600人を対象に、和食について特別講演を行い、生徒と共に和食給食を喫食しました。また、同様に仙台白百合女子大学においても講演しました。

児童の感想

- ・だしの香りが出ているのでおいしかった。
- ・いつもより味がうすいが素材の味が出ていておいしかった。
- ・和食は外国のものに比べ栄養面や低カロリーですごい。



和食について話す伏木会長代行

給食メニュー

- ・ごはん
- ・すまし汁
- ・さばのごまみそ焼き
- ・ひじきの煮物
- ・りんご ・牛乳



福島県 いわき市立小名浜第一小学校

- ・福島県では、いわき市が全市をあげて「だしで味わう和食の日」の企画を実施し、小学校68、中学校39、計107校が参加、それぞれ地域の給食センターごとに工夫を凝らした献立で和食給食を実施しました。
- ・小名浜第一小学校では先生方が講師となり、だしについて、配布用資料をフルに活用して説明し、子どもたちの和食への理解を促しました。

児童の感想

- ・味がしっかり出ていておいしい。
- ・味に深みがあっておいしかった。
- ・控え目な味で素材の味を味わえた。
- ・だしがきいていた。
- ・やさしい味でおいしい。
- ・普段食べないので一層おいしく感じた。

給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・いわしの生姜煮
- ・ひじきの油いため
- ・すまし汁



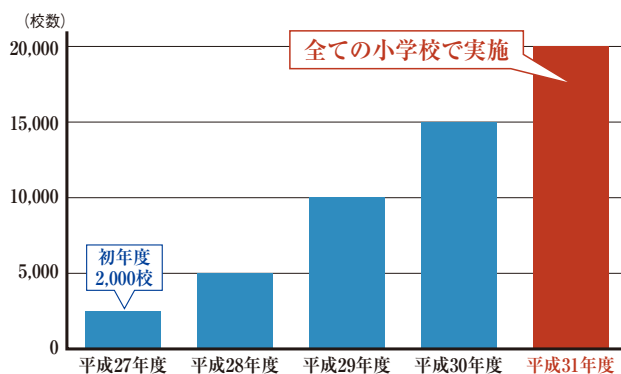
「だしで味わう和食の日」当日の献立一覧

学年	給食	献立	調理	給食センター	備考
小1	和食	ごはん、牛乳、いわしの生姜煮、ひじきの油いため、すまし汁	給食センター	いわき市給食センター	
小2	和食	ごはん、牛乳、いわしの生姜煮、ひじきの油いため、すまし汁	給食センター	いわき市給食センター	
小3	和食	ごはん、牛乳、いわしの生姜煮、ひじきの油いため、すまし汁	給食センター	いわき市給食センター	
小4	和食	ごはん、牛乳、いわしの生姜煮、ひじきの油いため、すまし汁	給食センター	いわき市給食センター	
小5	和食	ごはん、牛乳、いわしの生姜煮、ひじきの油いため、すまし汁	給食センター	いわき市給食センター	
小6	和食	ごはん、牛乳、いわしの生姜煮、ひじきの油いため、すまし汁	給食センター	いわき市給食センター	



今後の展望

全国すべての児童に「だしで味わう和食の日」を経験してもらい、和食文化を継承してもらうことを目指し、平成31年度に「全ての小学校で実施」することを目標に、取組を拡大していきます。



児童向け資料とお家の方向けレシピ例

メディア掲載実績

テレビニュース12番組、新聞報道16社で取り上げられ、メディアからも大きな注目を集めました。

テレビ

放送日	局	番組名
2015/11/24	テレビ朝日	スーパーJチャンネル
2015/11/24	テレビ東京	News アンサー
2015/11/24	フジテレビ	みんなのニュース
2015/11/24	NHK福井	ニュースウェブ
2015/11/24	ミヤギテレビ	OH! バンデス
2015/11/24	東日本放送	スーパーJチャンネルみやぎ
2015/11/25	テレビ朝日	グッド! モーニング
2015/11/25	TBS	あさチャン!
2015/11/25	テレビ東京	Newsモーニングサテライト
2015/11/25	テレビ東京	チャージ730!
2015/11/25	フジテレビ	めざましテレビ アクア
2015/11/25	フジテレビ	めざましテレビ

新聞等

掲載日	媒体名	記事タイトル
2015/11/6	日本農業新聞	全国一斉「和食給食」へ児童へ「良さ」PR
2015/11/8	静岡新聞	記者ノート 和食の日 地元産食材味わう日に
2015/11/9	農経しんぼう	11月は和食月間全国二千校で和食給食
2015/11/10	日本水産新聞	11月24日は「和食の日」全国2000校で給食実施
2015/11/11	日本食糧新聞	和食会議 2000校で和給食
2015/11/23	日本教育新聞	社説 2千校参加「和食給食」啓発活動
2015/11/24	日本農業新聞	きょう「和食の日」米飯拡大の一助に
2015/11/24	大崎タイムス	伝統的日本の食文化に舌鼓
2015/11/25	日本食糧新聞	胃心伝心
2015/11/25	産経新聞	和食の日 小学校給食全国2000校で登場
2015/11/25	福井新聞	100%県産 和食給食に舌鼓
2015/11/25	静岡新聞	「和食の日」給食をおいしく
2015/11/25	産経新聞	だしのうまみ和食で味わう
2015/11/25	静岡新聞	だしの魅力 給食で
2015/11/25	中日新聞	だしで給食「おいし〜い」
2015/11/30	日本食糧新聞	和食の日に発信・継承を深化 農林水産省



平成27年11月24日 フジテレビ みんなのニュース



産経新聞 平成27年11月25日