首都圏

情報提供は下記に

東京支所

〒110−8722
台東区秋葉原2−3
☎03(5295)7437
ファクス
03(5295)7477

埼玉県中央会
☎048(829)3307
千葉中央会
☎043(245)7318
東京中央会
☎042(528)1872
神奈川県連広報局
☎0463(26)8751
山梨中央会
☎055(223)3503

今日の天気

のち 降水確率(%)
時々 午前 午後 夜半

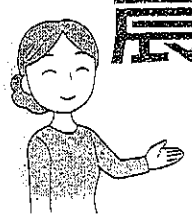
東京				
東京	20	30	30	24度 18度
八王子	20	30	30	24度 15度

最高気温/最低気温

埼玉				
さいたま	20	40	40	25度 16度
熊谷	20	40	40	26度 15度
秩父	20	40	50	25度 13度

千葉				
千葉	20	50	60	22度 17度
銚子	20	50	60	21度 17度
館山	30	50	70	21度 16度

神奈川			
横	20	30	40



農と食を伝えて 5

食育マイスター

卸売市場と食卓結ぶ

野崎哲也さん(茨城)

毎月19日は国が定める「食育の日」。日本野菜ソムリエ協会が開設する食育マイスターのホームページ(HP)は、4月の「食育の日」を記念した特集で、茨城県龍ケ崎市の野崎哲也さん(39)の活動を載せた。

地元の市立中学校2年生を対象に、授業を持った。テーマは「農産物の流通と地産地消について」。青果物の流通業に携わる強みを生かし、まず野菜や果物が食卓に届くまでのルートを説明した。生徒との話では、日常の買い物で産地表示を気にしていたことが、意外だったという。

＃ ＃

野崎さんは、地方卸売市場・龍ケ崎青果㈱で、販売促進部促進課長の肩書を持つ。食育マイスターを目指したのは、仕事に役立つ資格で、しかも食全般を深く勉強できると考えたから。2008年6月に初級の「ジュニア食育マイスター」、09年10月に「食育マイスター」の資格を得た。数少ない男性の取得者だ。

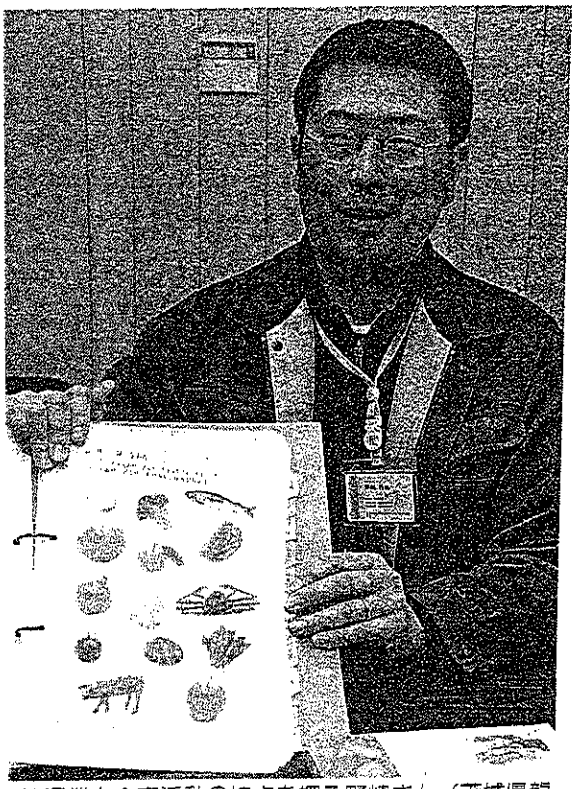
資格を取ってから、協会が主催する食育活動の手伝いを始めた。勤め先の卸売会社で中学生の職場体験を受け入れる際も、意識が変わった。「自分の経験だけでなく、いろいろな知識を持って話せるようになった」。フードマイレージの説明や地産地消の意義を話に加えた。

食育活動では、協会が作った教育資材をベースに、自分の経験や知識で肉付けする。HPでは触れなかった工夫だが、中学校の授業ではクイズを用意した。

野菜や果物の実物を持参し、その一部分を見せて品目を答えてもらう。例えば、葉付きニンジンの根の部分を段ボール箱で隠して示す、といった具合だ。正解だった生徒には、その品目を賞品に贈る。「そうやって話に入っていくと、興味を持ってくれる」という。

＃ ＃

こうしたクイズが成り立つのも、畑で作物を育つ姿を生徒がよく知らないからだ。中学校への出前授業は、まだ回数を重ねていない。



流通業と食育活動の接点を探る野崎さん(茨城県龍崎市で)

野菜ソムリエ協会(東京都渋谷区)が2008年3月に開講。①食への興味と関心を持ち、自ら食を楽しむことができる②食べ物を選ぶ力を身につけ、健康的で心が満たされるような食生活を営むことができる人を認定する。コースは3つ。これまでに「ジュニア食育マイスター」159人、「食育マイスター」30人を認定。「シニア食育マイスター」は12年に開講の予定。

「食育に関する授業などを、もっと増やしていきたい」と、当面の活動目標を掲げる。

野崎さんにとって、食育活動は本業と切り離せない。「品物を流通させるだけでなく、生産者と消費者のお互いの考えを併せて流通させられないか。その中で食育を生かせれば」と思い描く。2年後に開講する上級の「シニア食育マイスター」取得も視野に入れる。