

# 食育の輪を 福岡から広げよう

## 食育五輪 これまでの取り組み



フードビジネス関係者に「食事バランスガイド」「日本型食生活」を紹介

【フードビジネス研修会】  
フードビジネス関係者を対象に、福岡市、久留米市、北九州市で計4回研修会を開催した。「食事バランスガイド」や「日本型食生活」に関する情報を提供し、食環境整備を実践してもらう。

【飲食店】  
外食業界の草分け的存在であるロイヤルホストでは、食育にも熱心に取り組んでいる。今回は、和自店（福岡市東区）、馬出店（同）、三萩野店（北九州市小倉北区）の3店舗において、食育と食環境整備を福岡女子大学と共同で行った。8、9月に食事バランスガイドなどについてパネルやパンフレットを用いた食育フェアを行った。また、和自店では1週間の食育フェアで追加パネルやテーブルPOPを設置して食環境整備を行い、希望者には食事バランスチェックも実施した。

【デパート】  
大丸福岡天神店（福岡市中央区）の地下食品売り場では、食事バランスガイドをもとに、おいしい主食や副菜の紹介、地産地消の促進のために福岡県産の米や野菜も販売を強化している。

【学校】  
福岡県立福岡南高等学校では、寮生活をしている生徒に食育講座や栄養相談、寮の食事の食事バランスガイドを行い、大学生タッグが食生活改善をサポートしている。



食育五輪 2008 in 福岡

## 福岡発食育&食環境整備ネットワーク

「福岡発食育&食環境整備ネットワーク」の活動が本格化し、農林水産省平成20年度にっぼん食育推進事業「食育先進地モデル実証事業～地域タイプ～」として、キャンペーンやイベントがスタートしており、「食育の輪を福岡から広げよう」という呼びかけが共感を集めている。

【食】  
食育五輪のメインイベントが11月1、3日、福岡市で開催される。フードビジネスのトップや王理恵さんを招いての「食育フォーラム（3日）」をはじめ、食事バランスガイドミニ講座、クッキングトークなど楽しい催しがいっぱい。すでに県内各地では食育五輪の各種イベントが開かれており、地域、業種、職業、年齢の枠を超えた食育の輪となつて広がっている。



▲北九州で行われた「ガスフェア2008」会場で食育講座を実施  
大丸福岡天神店では11月3日まで食育フェアを開催中

3日は同ミニ講座から始まり、多彩なゲストによる「食育トーク」、食事バランスガイドクイズ大会がある。3日午後1時からはエルガトーラホールで「フードビジネスのトップが語る食育」をテーマにした食育フォーラムがある。ジュニアベジタブル&フルーツマイスターの王理恵さんと食品関連企業の経営者らがパネルディスカッションを行う。早瀬仁美福岡女子大教授がスーパーパーバイザーを務める。



## ネットワーク

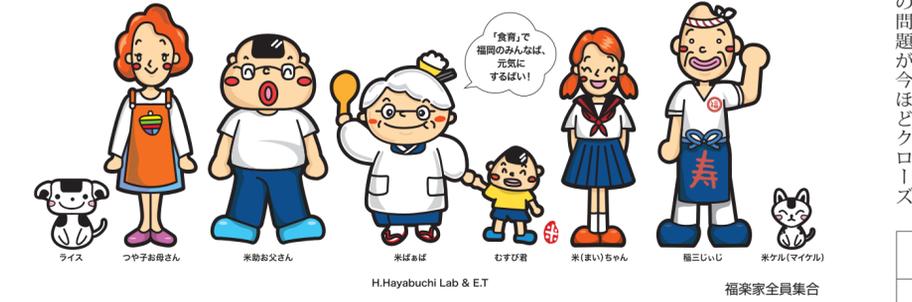
いよいよ11月からは「食育五輪メインイベント」が始まる。食育は健康だけでなく、食料自給率や地産地消、食の安心・安全さらに、伝統・文化の継承、そして私たち自身の生き方にも関わる大きなテーマだ。福岡発の食育の取り組みが大きくなるとなると、全国に広がるのが期待される。



食の議論を続ける早瀬教授とゼミ生

「福岡発食育&食環境整備ネットワーク」の提唱者で、同ネットワークの会長を務める早瀬仁美・福岡女子大学教授は「食育の輪を広げて健全な街づくりをしたい」と強調する。読売新聞西部本社の工藤正彦編集委員がネットワーク活動に全力投球する早瀬会長に事業の目標や、熱い思いを聞いた。

【工藤】  
食の安全・安心の問題が今ほどクローズアップされている時はありません。早瀬「ご飯を食べる量が減り、肉や乳製品などの動物性食品や油脂、加工食品が増えています。多くの食料を海外に依存する食生活は日本の伝統的な食生活を失わせるだけでなく、安全性の面でも大きな問題を抱えています。国内で生産された安心・安全なものを選ぶ、主食の米を中心にしたい。きいたおかず（副菜と適量の主菜）、牛乳・乳製品、果物のそろった食生活をこころがけてほしい。そして、家族が集い、会話しながら楽しい食卓を囲みたいですね。」



福岡発食育&食環境整備ネットワークホームページ  
食育バランスガイドや日本型食生活を紹介します。食育に関するアンケートも実施中。  
<http://www.f-shoku.net/index.html> (携帯)<http://www.f-shoku.net/m/>

## 日本人だからこそ 大切にしたい食文化

【工藤】  
食育は、生産から流通、そして調理・食卓へという流れの中で、食に関係するすべての人たちの連携が不可欠になっていきます。「福岡発食育&食環境整備ネットワーク」は大きな力になりそうです。

【早瀬】  
2005年に食育基本法が施行されました。食事バランスガイドもでき、食の安全・安心、食生活改善による生活習慣病の予防など、食と健康に関する社会的関心が急速に高まっています。

【早瀬】  
「何を」「どれだけ」「食べた方がいいのか、望ましい食事の取り方とおおよその量を料理で示すこと」によって、一般の方が日常生活の中で手軽に活用でき、フードビジネスにも取り上げてもらい、食事バランスが大きく乱れている人の食事改善につなげようというものです。

【早瀬】  
「食育」で福岡のみんなは、元気になるよ！



福岡女子大学大学院人間環境学専攻教授・人間環境学部栄養健康科学科長  
早瀬 仁美氏  
「福岡発食育&食環境整備ネットワーク」がスタートしました。エネルギー環境、食生活環境、外食環境、教育環境、食品環境という5つのフィールドが連携して食環境整備を行い、「食育の輪」を広げて健全な街づくりのお手伝いができればと思っています。

【早瀬】  
「食育」は、食の安全・安心の問題が今ほどクローズアップされている時はありません。早瀬「ご飯を食べる量が減り、肉や乳製品などの動物性食品や油脂、加工食品が増えています。多くの食料を海外に依存する食生活は日本の伝統的な食生活を失わせるだけでなく、安全性の面でも大きな問題を抱えています。国内で生産された安心・安全なものを選ぶ、主食の米を中心にしたい。きいたおかず（副菜と適量の主菜）、牛乳・乳製品、果物のそろった食生活をこころがけてほしい。そして、家族が集い、会話しながら楽しい食卓を囲みたいですね。」