

# “できる” から始まる楽しい食育トークショーの開催結果について

令和4年8月

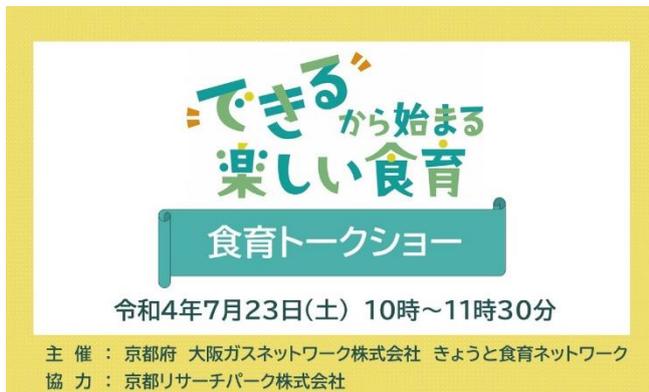
府民の間で広く食育への関心を高め、家庭で楽しい食育を実践する契機とするため、漁師と料理人である「きょうと食いく先生<sup>\*1</sup>」が考えた子どもと挑戦したい簡単で美味しいレシピを紹介し、家庭と学校の楽しい食育のつながりについて、大学教員を交えて解説する「食育トークショー」をライブ配信しました。

- 1 日時 令和4年7月23日（土）午前10時～11時30分
- 2 配信 京都リサーチパーク イノベーションルームからYouTubeによるライブ配信
- 3 主催 京都府、大阪ガスネットワーク株式会社、きょうと食育ネットワーク<sup>\*2</sup>
- 4 出演者  
ほんどう やすし  
本藤 靖 氏（宮津の漁師／きょうと食いく先生）  
ひだり そういちろう  
左 聡一郎 氏（辰巳屋八代目主人／きょうと食いく先生）  
ふじもと ゆうじ  
藤本 勇二 氏（武庫川女子大学教育学部教育学科准教授）
- 5 参加者 172人（オンライン161人、会場（食育ネットワーク会員等）11人）
- 6 アンケート 回収数63件（アンケート結果の詳細は別紙）
  - ・97%が「とても参考になった」、「参考になった」と回答
  - ・94%が「YouTubeのライブ配信は参加しやすかった」と回答
  - ・幅広い年齢層が参加（～20代:19%、30代:11%、40代:24%、50代:19%、60代～:27%）
  - ・98%が「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理、味付け、作法などを受け継ごうと思った」と回答。うち100%が「伝統的な料理、味付け、作法などを伝えたい」と回答
  - ・97%が「主食・主菜・副菜を「3つそろえて」食べる機会を増やしたい」と回答
- 7 府内産食材の発信  
宮津の魚介セット、宇治のお茶セットのプレゼント企画で府内産食材を発信
- 8 今後の対応  
府民の食育実践の契機となるよう、トークショーをアーカイブ配信し、動画を活用した食育啓発を実施します。また、動画視聴を契機として、府民が自発的に食育活動を実践し、発信することを誘発するため、「第6回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール」への応募を呼びかけます。



## <参 考>

■トークショーアーカイブ（録画） \*視聴 URL : <https://youtu.be/vetcRutRZUw>



配信画面（タイトル）



会場での収録の様子

■レシピ動画（本藤氏・左氏考案のレシピを紹介）



宮津の漁師・本藤さんが食べてる獲れたて漁師飯レシピ

\*視聴 URL : <https://youtu.be/ZKb9XH58dBU>



宇治の料理人・左さんが考えただしが決め手のあじわいレシピ

\*視聴 URL : <https://youtu.be/Pabr10q5vAI>

## ■第6回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール

府民の間で食育の輪を広げていくため、自らが食に関する目標を宣言し、自発的に食育活動を実践し、発信する取組として、「自分自身の食に関する目標（食のみらい宣言）」と「その目標達成に向けた実践活動」を募集

\*詳細 : <https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/news/miraisengenboshu.html>

### ※1 きょうと食いく先生

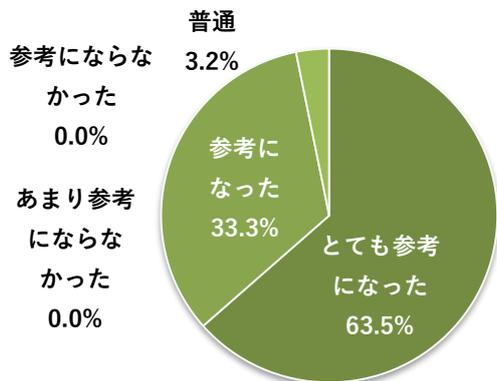
子どもたちが「食」について学ぶことを支援するため、農作物の栽培方法や調理方法、地域の食文化等について、学校等へ出前授業を行う各分野の専門家を京都府が認定するもの

### ※2 きょうと食育ネットワーク

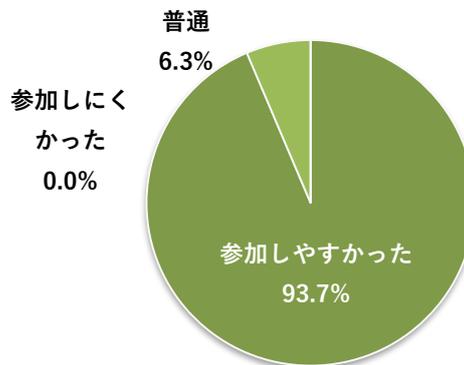
府内で食育に取り組む関係者が協働し府民運動として食育を推進する、88団体が登録

## 食育トークショー 参加者アンケート結果【概要】

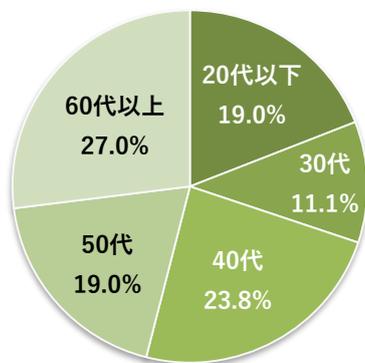
(1) 今回の食育トークショーはいかがでしたか？



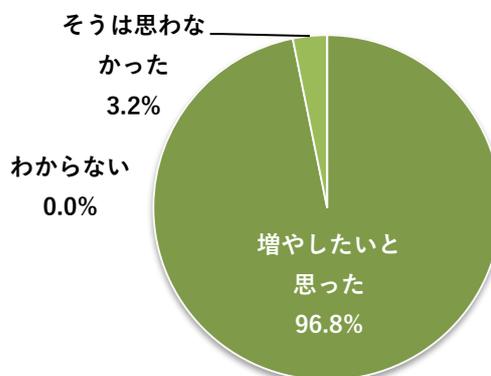
(2) YouTubeのライブ配信は参加しやすかったですか。



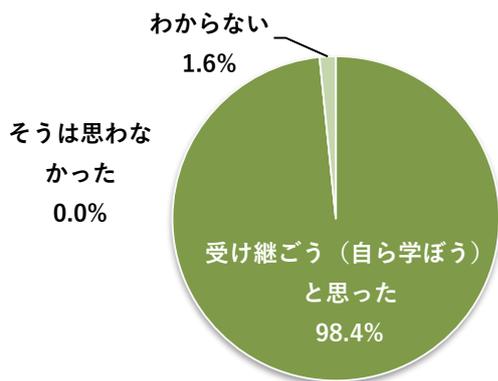
(3) あなたの年代を教えてください。



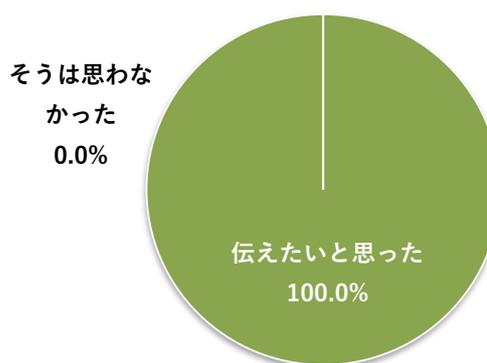
(4) 主食・主菜・副菜を「3つそろえて」食べる機会を増やしたいと思いましたか？



(5) 地域や家庭に受け継がれてきた伝統的な料理、味付け、作法などを受け継ごう（自ら学ぼう）と思いましたか？



(6) (5)で“受け継ごう（自ら学ぼう）と思った”方 伝統的な料理や作法などを地域や次世代（子どもやお孫さんを含む）に伝えていきたいと思いましたか？



### ■主な感想

- ・育てる視点、調理する視点、教育の視点からの考えを聞くことができ、勉強になりました。
- ・食育というと正しいことを丁寧に教えるというイメージがありましたが、失敗があってもいい、学びは十人十色という言葉に、もっと気軽に家庭で取り入れられると思いました。
- ・食材の向こう側の人や環境を、私自身が知り、それを子どもたちに伝えていきたいと思いました。
- ・幼少期から食に関心を持ち料理をする体験は、考える力、生きる力となるというお話に本当にそうだと思います。失敗を恐れず、見守る事の大切さを再認識しました。