

食にかかわる専門家をささえる

# NPO法人 食生態学実践フォーラム



〒169-0075

東京都新宿区高田馬場 4-16-10 コーポ小野 202

TEL & FAX : 03-5925-3780

2015.7.7 Vol.39

E-mail : forum0314@angel.ocn.ne.jp

http://www.shokuseitaigaku.com/

## ■第12回総会報告

日本女子大学新泉山会館(東京都文京区)

2015.5.24

5月24日(日)13:00より、日本女子大学新泉山会館において第12回総会が開催されました。出席者は、委任状を含め47名です。冒頭に、針谷副理事長より、2014年秋の叙勲において、足立己幸理事長が瑞宝中綬章を受賞された旨の報告がありました。その挨拶を含め理事長からは、「個人名でいただいた賞ではあるが、『食生態学』を作り上げてきた仲間(当フォーラムはその核となる)と一緒にいただいたもので、私たちの活動が社会的に評価された表れと感謝している。気持ちを引き締めて、地域や生活にあった多様な食育の展開を、しっかり楽しく、しっかりと実践してまいりましょう」と、励ましの一言をいただきました。

議案は、2014年度事業報告・決算報告の他、2015年度事業計画・予算についての審議と承認がされました。尚、新役員は以下のとおりです(理事長および副理事長は、理事互選でその場で選出されました)。足立己幸(理事長)、針谷順子(副理事長)、渥美雅也・薄金孝子・尾岸恵三子・越智直実・香川明夫・高橋千恵子・高増雅子・武見ゆかり・原田のり子・東あかね・平岩扶巳代・平本福子・吉岡有紀子(以上、理事)、鍵和田洋子・山本妙子(以上、監事)。

高橋千恵子(フォーラム理事)



総会研修会講演者の武見ゆかり氏、入山八江氏、平本福子氏(左から)。

## ■総会研修会

食環境の観点から、「健康な食事」を読みとき、多様な活用を考える

日本女子大学新泉山会館(東京都文京区)

2015.5.24

本年度の総会研修会のテーマは、機関誌8号と同様に「食環境」を取り上げ、「食環境の観点から、『健康な食事』を読みとき、多様な活用を考える」としました。「食環境」は、一昨年度「3・1・2 弁当箱ダイエット法」、昨年度の「共食」と同様に、NPO食生態学実践フォーラムのキーワードの一つですから、原点を問うような研修会となりました。また、「食生態学—実践と研究」で取り上げ、事前に「熟読」して参加するというスタイルも、今年で3年目となりました。

研修会は、まず、基調講演として「日本人の長寿を支える『健康な食事』のあり方検討会」副座長の武見ゆかり先生(女子栄養大学)に「今、なぜ食環境に注目し、どの方向に変えていく必要があるのか～日本人の長寿を支える『健康な食事』のあり方に関する検討への参画を通して考えたこと」を発言いただきました。食生態学で提起してきた食環境づくりの重要性が、外食・中食・調理済み食品・加工食品などの産業分野で、大きく動き出す方向にあることを話していただきました。

次いで、「食生態学—実践と研究」8号の発題論文の著者である入山八江先生



これから未来を担う学生も聴講。熱心に聴き入っていた。

(新潟医療福祉大学)から、「職域における栄養教育と食環境介入から」と題して、長い行政栄養士の経験から職域の食環境整備の必要性を感じ、介入研究をされ、研究の成果と今後の課題を発言いただきました。さらに、さかな丸ごとと食育を進めている平本福子(宮城学院女子大学)から、「食環境アプローチですすめる“さかな丸ごとと食育の教材づくり～宮城からの発信”」として、食環境を教育の対象とした事例からの発言がありました。

その後のディスカッションでは、座長の足立己幸理事長から「食環境とは何か、どのように捉えているのか、どのような方向にすすめたいのか」との問いかけがありました。それらの本質的な問いについて、食環境とは、食物へのアクセスと情報へのアクセスとの両者の統合であると、食生態学理論を確認する場面もありました。また、個人への栄養教育には限界があるので、人々が選択できる食物環境そのものをよくしていく必要がある、食育に関わる機会がない生産・流通の人々と一緒に食環境を考えることが重要である等、食環境への関心や立場の違いから、上記3名での意見交換がありました。それにより、それぞれの環境的アプローチの違いが見えてきて、環境的アプローチの多様性を具体的に確認することができました。一方で、食環境をよりよく整えていく実践と研究(検証)の難しさや、課題が顕在化した研修会となったのではないかと思います。

最後に、座長の足立理事長から「食環境整備に、モノづくり・場所づくりが全面に出ているが、専門家も生活者も、食環境のイメージや食環境観、見方が育っていないのではないか。食環境観の形成のためには、教育的アプローチが大事ではないか」という提言で閉幕しました。平本福子(フォーラム理事、宮城学院女子大学)

## ■ HP「3・1・2弁当箱法」

### リニューアルについて

食事摂取基準の改訂に基づき、HPの「3・1・2弁当箱法」5つのルールのリフレット(pdf)を改訂しました。

ルール1「食べる人にとって、ぴったりのサイズの弁当箱を選ぶ」のところでは、1日のエネルギー量を、新基準に基づき選ぶ弁当箱のサイズを変更、また、BMI(ボディマスインデックス)による算出も加えました。

さらに、「『3・1・2弁当箱法』を基にした食事のモデルメニューについての栄養面からの段階的評価」の図(図2)は、ロゴマークのメニュー(白飯、さけの照り焼き、根菜の煮物、青菜の炒め物)のデータに変更してあります。

詳しくは、<http://shokuseitaigaku.com/2014/bentobako> をご覧のうえ、ぜひご活用ください。

越智直実(フォーラム理事)

## ■内閣府「食育ガイド」英語版

### “A Guide to Shokuiku”の深読みと活用ワークショップへの誘い

第2次食育推進基本計画の生活者行動ガイドにあたる「食育ガイド」がさまざまな場で使われてきました。最近「食育ガイド」の国際的な関心が高くなっていること、国内では英語など外国語での自分表現力が重視され、学校教育でも身近な食生活を教材にする教育プログラムが始まっていること等から、内閣府食育推進室によって英語版が作成されました。

一方で、食育について英語で理解する・表現するためには、日本人として日本で生まれた「食育ガイド」の理解や展開力が必須であることから、英語版公表は食育について基本問直しのチャンス到来でもあります。

そこで、当フォーラムの国際協力部門がファシリテーター役で、ワークショップ(講演会も可)を企画したいと思います。楽しくて、実践力アップになるワークショップにするために、具体的な希望や意見をおきかせください。

英語版は内閣府ホームページ [http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/guide/index\\_e.html](http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/guide/index_e.html)

○講師として、この英語訳に深く関わった足立己幸女子栄養大学名誉教授・名古屋学芸大学名誉教授(食生態学・食教育学)とベリ・ドウエル東京国際大学名誉教授(英語学)他が担当する予定です。

○グループ(5、6人以上)のニーズに合わせて、テーマを決め、内容や方法(ワークショップか講演会か)を決めましょう。現段階で、経費はグループ負担でお願いします(具体的な相談は足立己幸へ [adachi3@aol.com](mailto:adachi3@aol.com))。

足立己幸・安達内美子(フォーラム国際協力部門)

## ■平成27年度

### 食育推進ボランティア表彰

今年度の食育推進ボランティア表彰(内閣府)において、本フォーラムが一般財団法人東京水産振興会から委託されている「さかな丸ごと食育」事業を積極的に行っている、姫路地域活動栄養士会食育グループ「キャロッピー」(兵庫県推薦)が大臣賞に選ばれました。(受賞したのは58件のうち9件)。

食育基本法で示す「食」、食育ガイドで示す「食育の環」に基づき、活動内容、活動の普及、継続性および安定性が評価されたとのこと。心からお祝い申し上げます。

越智直実(フォーラム理事)

## ■銀ザケ丸ごと探検ノート

### 配布について

フォーラムで進めているさかな丸ごと食育活動と並行して、研究活動も行われています。

この度、一般財団法人東京水産振興会研究事業「さかな丸ごと食育」プログラム開発研究(研究代表者足立己幸)の一環で、「さかな丸ごと探検ノート」(2011)を元教材として、地域版「銀ザケ丸ごと探検ノート」を制作しました。会員の皆さまにも、ぜひご覧いただきたいと思い、お送りしました。ご覧いただけましたでしょうか。

銀ザケは、宮城県が養殖の発祥地であるとともに、現在も国内産の9割を養殖していますが、意外と宮城県内でも知らない人が多いのが現状です。

そこで、銀ザケの養殖漁業者や加工業者の方々と一緒に、このノートを制作しました。銀ザケの旬は4～7月で、今が真っ盛り。6月には、この探検ノートを使った食育講座を4回も実施しました。他の地域でも、このような地域版の探検ノートができることを願っています。

平本福子(フォーラム理事、宮城学院女子大学)



銀ザケ丸ごと探検ノート 宮城からの発信

## ●夏の食育セミナーのお知らせ

7月30日に、第32回「子ども自身がりーダーになる食育セミナー」を予定しております。今年は、「市民・大学交流センター ユニコムプラザ さがみはら」(神奈川県相模原市)にて行います。

申し込み等詳細は、ホームページにてお知らせしております。皆さまのご参加をお待ちしております。

## ●会費納入のお願い

2015年度年会費をまだ納入いただけていない方は、下記口座まで、お振込をお願いいたします。

【振込先】三菱東京UFJ銀行・高田馬場支店(普) 1517770

又は、ゆうちょ銀行 〇一九(ゼロイチキョウ)店(019)(当座) 0702760

名義はどちらも、「特定非営利活動法人食生態学実践フォーラム 理事長足立己幸」です。

## ●事務局からのお知らせ

今年度の開室日も、原則として火曜日と金曜日となっています。開室時間は10:00～17:00です。不在の場合は、留守番電話にメッセージをお残しいただくか、ホームページの「お問い合わせ」からメールでご連絡ください。