



食にかかわる専門家を支える NPO法人 食生態学実践フォーラム

■「さかな丸ごとと食育『実践に向けて』」ができました！

2010年度より、一般財団法人東京水産振興会から委託を受けて、「魚」食育普及事業を行っています。食生態学の考え方にもとづいた「さかな丸ごとと食育」をすすめる養成講師は、現在約800名となり、多くの食育実践が全国に広がっています。そこで、これまでの実践事例をもとに、養成講師が学習計画の立て方などについて参考にできる「さかな丸ごとと食育『実践に向けて』」(以下、本書)を作成しました。

また、一般財団法人東京水産振興会では、本フォーラム委託の普及事業とともに、研究事業も行っており、本書は2018・2019年度の2年間にわたる教材開発研究事業によるものです。食育の実践と実践についての研究(プログラム・教材開発)は、互いに支えあう車の両輪です。私たち「さかな丸ごとと食育」実践者も、先人の知恵である実践研究や食・教育の理論をうまく活用しながら、実践をすすめていきたいと思えます。

なお、本書は養成講師の食育実践が豊かになるために、学習者にどのようになってもらいたい(学習目標)、そのための学習内容や評価(振り返り)をどうするかなど、食育実践についての基本的なことを整理したものです。そのために、幼児から高齢者までの11事例だけでなく、食育の基本的な考え方である「PDCAサイクル」についても記載してあります。「評価」についても、十分ではありませんが取り上げています。

本書は今後、養成講師の養成研修で用いるとともに、すでに養成講師となっておられる方々のレベルアップ研修でも活用していきたいと考えています。養成講師の方々に、本書を用いた研修を希望される方は、複数人集まっていたいただければ地方会場にも講師がまいります。フォーラム事務局までご連絡ください。

平本福子(宮城学院女子大学、フォーラム理事)



「養成講師がPDCAで楽しく展開する『さかな丸ごとと食育』実践に向けて」の表紙。

■「さかな丸ごとと食育」養成講師レベルアップ研修会

新宿 NPO 協働推進センター (東京都新宿区)

2020.2.9

「さかな丸ごとと食育」養成講師レベルアップ研修会は、2020年2月9日(日)13:00～16:00、新宿 NPO 協働推進センターで開催されました。

この研修会は、左の記事にあるように、できたばかりの『さかな丸ごとと食育』実践にむけて(以下、「実践にむけて」)を活用した養成講師レベルアップ研修会の第1回として行われました。

テーマは「『実践にむけて』を活用し、自分らしい『さかな丸ごとと食育』の実践を考える」でした。

講師は開発班メンバーの野渡祥子氏(公益社団法人神奈川栄養士会理事、「さかな丸ごとと食育」専門講師)と高橋千恵子氏(NPO法人食生態学実践フォーラム理事、「さかな丸ごとと食育」専門講師)で、19名の方が参加してくださいました。

①「実践にむけて」の構成

② PDCA をまわして

③事例の読み方・活用

④評価をどのようにすすめるか

について「実践にむけて」の解説、活用方法の説明がありました。

③事例の読み方・活用では、幼児2事例、小学校4事例、中学校1事例、大学生2事例、成人1事例、高齢者1事例、合計11例について学び、改めて「さかな丸ごとと探検ノート」の多岐にわたる学習者への活用可能性を実感しました。参加者も小・中学校の教諭から行政職員、国際協力ボランティアなど多岐にわたっており、それぞれが自分らしい「さかな丸ごとと探検ノート」の新たな活用方法を見つけていたようです。

また、④評価をどのようにすすめるかでは、学習者ごと(幼児、小・中学生、成人・高齢者)の評価方法のポイントを学びました。すべての学習者について共通していることは、学習目標を明確にすることでした。

そして、幼児における評価のポイント(方法)は、表情、発言、行動の観察、小・中学生では(1)「行動の観察」と「記述の点検」、(2)「行動の確認」と「記述の確認」、(3)「行動の観察」と「行動の確認」をふまえた「行動の分析」「記述の点検」と、「記述の確認」をふまえた「記述分析」、成人・高齢者では、質問紙調査を活用したセルフチェックが挙げられ、学習者に応じた評価スキルの必要性を感じました。

最後の⑤ディスカッションでは、参加者全員が「実践にむけ

て」を活用し、自分らしい「さかな丸ごと食育」を実施していくことについて、考えたこと、疑問に思ったこと、熱い思いなどを語り合いました。中学校教諭からは「幼児と中学生はつながっていて、共通した課題がある。同じテーマでやれそうだ」、行政職員からは「小・中学校と共有し、連携して取り組みたい」、他にも「学習者を知ることが原点」「支援者が学習者への思い(願い)を持って取り組むことも大切」「海のない地域にとって、『さかな丸ごと探検ノート』や『実践にむけて』はありがたい。やる気がでた」など、活動の場はそれぞれ異なりますが、刺激し合うことができ、大変有意義な時間となりました。

今後、名古屋や仙台でも「さかな丸ごと食育」養成講師レベルアップ研修会を開催する予定です。養成講師の方たちの熱い思いとやる気が全国に広がり、ますます「さかな丸ごと食育」が多くの方たちに実践され、日本中が元気になることを願っています。

安達内美子(名古屋学芸大学、フォーラム運営委員)

■「NPO 法人食生態学実践フォーラム 15年のあゆみ」 ができあがりました！

本フォーラムは、2018年でNPO法人として設立してから15年を迎え、そのあゆみを記録として残すこと、及びこの冊子がフォーラムの今後の発展に寄与することを目的に、「NPO法人食生態学実践フォーラム 15年のあゆみ」制作してまいりましたが、このたび、ようやくできあがり、会員の皆さまにお届けすることとなりました。

過去の議案書、議事録、ニュースレターなど、膨大な資料を読みとき、何回もの校正を経てできあがったものです。ご協力いただいた皆さま、心あたたまるご寄稿を書いてくださった皆さまに、心より感謝申し上げます。

越智直実(フォーラム理事)

●研修会を中止いたしました

新型コロナウイルス感染症拡大防止のために、次の2つの研修会を残念ながら中止いたしました。

- ① 2020年2月29日にウインクあいちで予定していました「さかな丸ごと食育」養成講師レベルアップ研修会：新刊『『さかな丸ごと食育』実践に向けて』を活用し、PDCAに基づく「さかな丸ごと食育」の実践を考える
- ② 2020年3月1日に日本女子大学で予定していました2019年度食生態食育プロモーターズ養成講座「3・1・2弁当箱法」の活用事例として「SDGs」を考える

本フォーラムとしても準備を重ねてきている中での急遽の判断でした。1日でも早い終息を願いつつ、次に開催ができる目処が立ちましたら、またお知らせいたします。

なお、例年5月に開催している研修会も、開催の目途が立ちませんので、5月には開催いたしません。安心して開催できる時がきましたら知らせをいたしますので、どうぞよろしくお願いたします。

●教材の貸出をしています

会員の皆さまに次の教材を貸出しております。送料をご負担いただければ、貸出料はかかりません。

貸出可能な教材

- ① 弁当箱 400ml、500ml、600ml、700ml、800ml、900ml
各容量30個程度あります。
- ② 「3・1・2弁当箱法」リーフレットの布パネル基本版、子ども版
①②とも利用申込の前に教材の数量等を事務局に確認の上、申請書をご提出ください。

●会費納入のお願い

2020年度年会費を、同封の郵便局払込用紙か下記口座へ5月末日までに、お振込をお願いいたします。

[振込先] 三菱UFJ銀行・高田馬場支店(普) 1517770 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

●事務局の開室日

2020年度の開室日は、原則として火曜日と金曜日となります。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。

