

刈谷市における「食まるファイブ」を活用した食育の推進 I —最強の食まるファイブカレーコンテスト—

西村 敬子* 荒川 由紀子** 大島 敬子** 尾島 多恵子**
岡山 史子** 所 とも子** 鈴木 ちづ子** 藤井 正子**

*名誉教授

**食まるファイブ応援団刈谷

Utilization of “SHOKUMARU FIVE” for the Promotion of Dietary Education in KARIYA I —The Strongest SHOKUMARU FIVE Curry Contest—

Takako NISHIMURA*, Yukiko ARAKAWA**, Yoshiko OHSIMA**,
Taeko OJIMA**, Fumiko OKAYAMA**, Tomoko TOKORO**,
Chizuko SUZUKI** and Masako FUJII**

*Professor Emerita of Aichi University of Education, Kariya 448-8542, Japan

**SHOKUMARU FIVE Cheering Squad Kariya, Kariya 448-0024, Japan

I. はじめに

健康で豊かな人生をおくるためには、健全な食生活が重要であることは周知の事実である。そのためには正しい食に関する知識を身に付け、よい食生活の習慣化が必要である。

食の問題が指摘される中、問題解決のために国は平成17年6月に『食育基本法』を制定し、平成18年3月『食育推進基本計画』を策定した。その後、国や自治体をはじめ様々な団体が食育に取り組み、「食育」の認知度が上がってきた。しかし「バランスのよい食生活」を行っている人はまだ十分とはいえない。

そこで、特に次代を担う子どもたちが自ら望ましい食生活を行うことが出来るように、栄養に関する知識を子どもたちが楽しく身に付ける手助けをするために愛知教育大学の食育キャラクター「食まるファイブ」が誕生した。愛知県農政課食育推進科の支援による教育現場での食育劇上演や、様々なグッズによる「食まるファイブ」のアピールは、子どもたちの食への関心を高め、食生活改善に有効であるという評価を得てきた。^{1) 2) 3)}

また、平成22年4月～平成23年3月に刈谷市のコラボ60実行委員会と愛知教育大学が協働して「刈谷市制60周年記念市民公募事業」(コラボ60)に参加し、「食まるファイブ」を活用した活動を行い、刈谷市民に食育情報発信の量を増加させ、会員の意識・資質の向上

を図ることが出来た。⁴⁾この団体を基礎に、2012年3月に『食まるファイブ応援団刈谷』を立ち上げ、その後食まるファイブを活用した様々な食育推進活動を行っている。

食育を推進していく場合、地域の文化や価値観を次の世代に伝えていくことが重要であると考え、ここでは、食まるファイブ応援団刈谷が支援した刈谷市農政課が主催した「最強のしょくまるカレーコンテスト」とそれにかかわる活動について報告する。

II. 研究方法

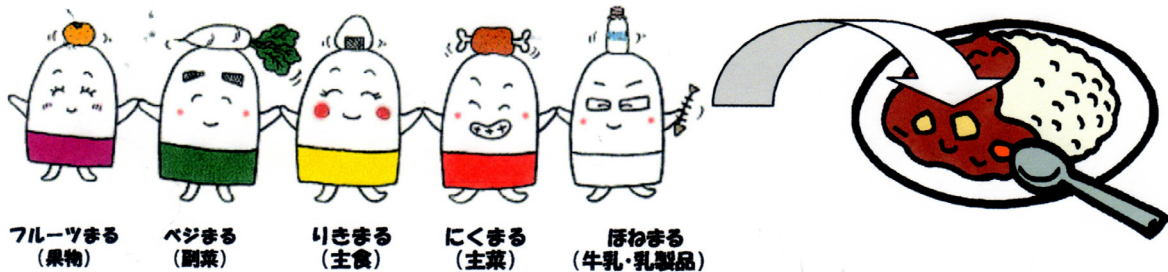
愛知県では食育推進計画『あいち食育いきいきプラン』を策定している。愛知県農林水産部食育推進課ではバランスよく食べることや感謝していただくことの大切さを伝えるために「食まるファイブ」による食育劇の普及に取り組んできた。平成24年度には児童や教師が主体となった食まる劇上演の支援を34校1園で行った。その結果、児童の食意識が高まり、バランスのよい食生活を実践する者の増加がみられるなどの効果が報告されている。

1. 刈谷市における食育の推進

刈谷市教育委員会では学校教育における食育を推進するために「刈谷市食育推進プロジェクト」を平成22年に立ち上げ、「食まるファイブ」を活用してきた。

資料1 「最強のしょくまるカレー」募集要項

地元の食材を使って親子で作ろう！ 「最強のしょくまるカレー」コンテスト



私たちは、刈谷（愛知教育大学）で生まれた食育キャラクター「しょくまるファイブ」です。名前は、りきまる、ベジまる、にくまる、フルーツまる、ほねまる。それぞれ、食事バランスガイドの主食、副菜、主菜、果物、牛乳・乳製品の各部分に由来しています。合言葉は「5色がそろくと体にいいね！」。

小学生のみんな、夏休みに、お母さんやお父さんと話し合い、私たち5色みんなが含まれた、さらには、地元の刈谷や愛知県の食材を使った、栄養満点で地産地消もバッチリ、『最強のしょくまるカレー』を考えて、コンテストに挑戦しませんか？

1 応募資格

市内の小学校5・6年生の児童とその保護者

2 応募方法

応募用紙の各項目を記入し、学校へ提出してください。

3 応募締め切り

平成24年9月14日（金）

4 応募の条件

①カレー1皿に、りきまる、ベジまる、にくまる、フルーツまる、ほねまるがすべてそろっていること。

②地元（刈谷・愛知県）の食材を使っていること。

※すべての食材が地元産である必要はありません。また、季節的に地元では手に入らない食材の場合は、試作では地元産以外のもので代用してください。市販のルーも使用可能です。

③コンテスト本選への参加が可能なこと。

5 コンテスト本選と表彰

①書類審査により代表レシピを5点決定します。

②代表レシピを考えた方々には、10月28日（日）に北部生涯学習センター「かきつばた」で開催するコンテスト本選で、応募レシピ（2食分）を作っていただきます。

③本選では、出来上がった作品を審査し、各賞を決め表彰状などを授与します。

※審査委員長は、しょくまるファイブの生みの親、愛知教育大学の西村敬子名誉教授です。

④書類審査結果は10月初旬頃、応募いただいた学校に連絡します。また、本選参加者への詳細連絡は、学校に連絡先を確認のうえ、主催者より直接連絡をいたします。

6 その他

・応募したレシピ等の著作権は、刈谷市に帰属します。

・本選会場へは参加者各自で集合をお願いします。（旅費は自己負担）

・本選における材料費は原則主催者負担とします。

・問い合わせ先 刈谷市経済環境部農政課農産係 0566-62-1015

主催 刈谷市 経済環境部 農政課
（協力 食まるファイブ応援団刈谷）



資料2 「しょくまるファイブ展」の案内



刈谷駅前商店街振興組合・愛知教育大学
駅前ギャラリー スペースAqua
UNOセレクション vol.7

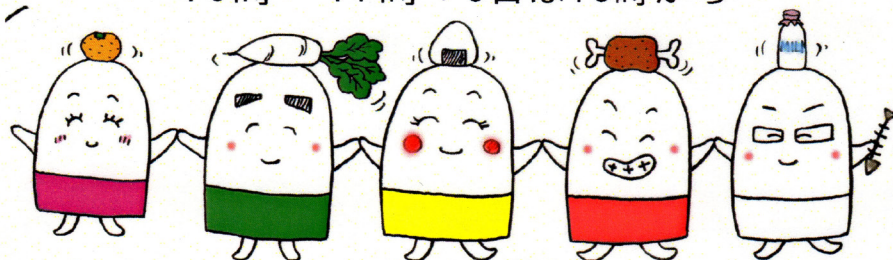


しょくまるファイブ展

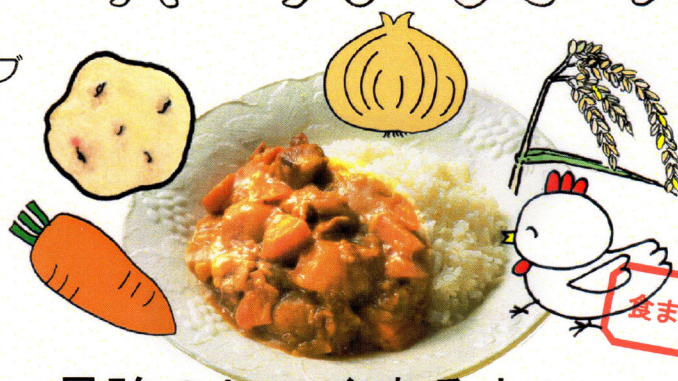
～メタボ軍団をやっつける!～

11月5日(月)～10日(土)

10時～17時*5日は13時から



出展者
食まるファイブ
応援団刈谷



食まるファイブ応援団刈谷

最強のしょくまるカレー 試食会

*写真はイメージです

地元食材を使った「最強のしょくまるカレー」コンテストの上位入賞のカレーをみんなで試食します。

- 開催日: 11月10日(土)11時～13時
- 定員: 先着50名 ■参加料: 無料 *事前のお申し込みが必要です。下記よりお申し込みください。
- 申込: ハガキまたはメール、FAXにて、①ワークショップ名、②参加者の氏名(フリガナ)、
③年齢、④郵便番号及び住所、⑤電話番号又はFAX、を記入して下記までお申込み下さい。
参加者にはご連絡いたします。
- 申込先: 〒448-0841 刈谷市南桜町2-47 FAX: 0566-28-4432
メール: ekimae.aqua@gmail.com

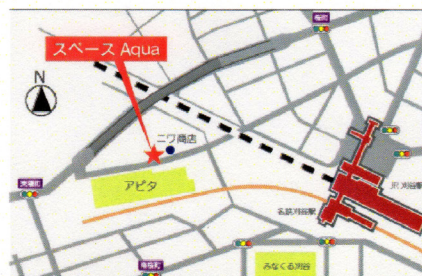
開催会場: スペースAqua

日曜日休館 刈谷市南桜町2-41 JR刈谷駅南口徒歩5分
アピタ刈谷店向い 駐車場はアピタをご利用いただけます。

□問合せ: TEL 0566-21-1109 澤田

□主催: 刈谷駅前商店街振興組合

□後援: 刈谷市 刈谷市教育委員会 愛知教育大学 刈谷商工会議所



一方、刈谷市では平成23年3月に全ての市民が食育を通じて豊かな人間性を育み、いきいきと暮らすことができるよう、『食』に関する取り組みを総合的に推進するため『刈谷市食育推進計画』（平成23年度～平成32年度）を策定した。基本理念『「食」を楽しもう！刈谷「食」はみんなの笑顔をつくる！』の実現に向けて、以下の4つの重点プログラムを設定している。

《刈谷市食育重点プログラム》

- 重点プログラム①……子どもに対する栄養バランスについての知識の普及
- 重点プログラム②……親子で料理・作物栽培をする機会の創出
- 重点プログラム③……若年層（次代の親世代）への「食育」の啓発
- 重点プログラム④……連携による食育の普及

これらを踏まえ、刈谷市では、小学校や中学校、幼稚園・保育園の給食や授業等で「食まるファイブ」を活用して、いくつかの食育の取り組みが行われている。

2. 「親子料理コンテスト」の開催

刈谷市農政課では今まで「親子料理教室」を開催してきた。さらに子どもたちだけでなく大人の食意識も高めるために、食まるファイブを活用した「親子料理コンテスト」の開催を計画し、刈谷市教育委員会、刈谷市内の各小学校、及び「食まるファイブ応援団刈谷」の支援のもとコンテストが実施された。

第1回目のコンテストは、食まるファイブ応援団団長である松田正久氏のアドバイスにより「カレー」を取り上げることとした。カレーは子どもたちに人気の食べ物であり、食まるファイブの5人を描える工夫ができると考えたからである。そしてテーマは食まる5人がそろると無敵であるというメッセージを込め「最強のしょくまるカレー」とした。

本コンテストの実施内容は、資料1に示すとおりである。まずレシピを児童とその親に学校を通して提出してもらい、書類審査を行った。その後本選を行い、グランプリを決定した。

3. 「最強の食まるカレー」の給食への採用

コンテストでグランプリを受賞したカレーを給食に採用していただいた。

4. 「しょくまるファイブ展」の開催

「最強のしょくまるカレー」コンテストの結果を受けて、資料2のポスターに示すように刈谷市南桜町の「スペースAqua」において、食まるの展示会開催を計画した。

5. レトルトの「最強のしょくまるカレー」の商品化
『NPO法人 まちづくりかりや』と『食まるファイブ応援団刈谷』によるレトルトの「最強のしょくまるカレー」の商品化を検討した。

Ⅲ. 結果及び考察

1. 「最強のしょくまるカレー」コンテストの実施

夏休みには様々な料理コンテストが小学生に対して実施されている中で、「最強のしょくまるカレーコンテスト」を行い、レシピを募集したところ、刈谷市の小学校5、6年生の在籍児童2,908名の内、5年生242名、6年生430名、合計672名の応募があった。これは、5・6年生の23%を占めた。募集締め切り後、各小学校よりレシピを受け取り、応募されたレシピの書類審査を行った。

食まる5人がそろった、ユニークなカレーを作った5組の親子を選出し、10月28日（日）に北部生涯学習センター「かきつばた」においてコンテスト本選を実施した。選出されたのは次の5組である。

- ・加藤竜祥さん親子の「夏野菜のドライカレー」
- ・黒田彩希さん親子の「カルシウムいっぱいカレー」
- ・権田万実さん親子の「フルーツカレー」
- ・鈴木凌さん親子の「梨の具だくさんカレー」
- ・塚本壮哉さん親子の「切干大根アンドパイナップルカレー」

本選の開会式の状況は資料3に示すとおりである。

選出された親子には2食分の調理をしてもらい、出来上がった作品を、食味・見た目・栄養バランス・独創性・地域性・調理協力度合いについて審査し、各賞を決定した。本選の様子は資料4に示すように、かりや市民だよりの「カメラだよりの」で紹介された。

審査の結果、グランプリには、資料5のかりがね小学校の塚本壮哉さん親子の作った「切干大根アンドパイナップルカレー」が選ばれた。刈谷名物である切干大根とフルーツまるの仲間のパイナップル、ほねまる

資料3 コンテスト開会式



資料4 「最強のしょくまるカレー」 コンテストの様子
かりや市民だより 平成24年12月1日号



資料5 グランプリを受賞した塚本さん親子のカレー



資料6 準グランプリを受賞した加藤さん親子のカレー



資料7 コンテスト結果の記事
(2012年11月9日 中日新聞)



の仲間のとろけるチーズを用いたユニークなカレーであった。

準グランプリには資料6の住吉小学校の加藤竜祥さん親子の作った「夏野菜のドライカレー」が選出された。素揚げした茄子やピーマン、すりおろした梨を用いたドライカレーであった

塚本さん親子が最強のしょくまるカレーのコンテストでグランプリをとったことが資料7のように新聞で紹介された。

2. 「しょくまるファイブ展」の開催

「最強のしょくまるカレー」コンテストの結果を受けて、資料2のポスターに示すように刈谷市南桜町の「スペース Aqua」において、2012年11月5日から10日まで食まるの展示会を行った。

そして展示会の最終日11月10日（土）の11時から13時まで、資料8～10に示すように「最強のしょくまるカレーコンテスト上位に入賞したカレーの試食会」を行い、高い評価を得た。刈谷市民の「食まるファイブ認知度」が上がったと思われる。

資料8 試食会のカレー



資料9 しょくまる展 ①



資料10 しょくまる展 ②



3. 刈谷市学校給食へのカレー登場

本コンテストでグランプリに輝いた塚本壮哉さんの「切干大根アンドパイナップルカレー」を忠実に再現したカレーが学校給食センターで、1万5100食分作られ2013年3月8日の給食に登場した。資料11に示したこのカレーは、刈谷市の市立幼稚園16園と市立小中学校21校で食べられた。

その様子は、資料12に示すように新聞報道された。

刈谷市立日高小学校では資料13に示すように6年生と1年生と一緒に給食を食べ、その後「食まるすごろく」や「食まるかるた」を行ない、食まるたちを媒介にバランスの良い食生活についての会話を楽しんだ。

食まるファイブ応援団刈谷のメンバーは資料14に示

資料15 「かりや 市民だより 表紙」

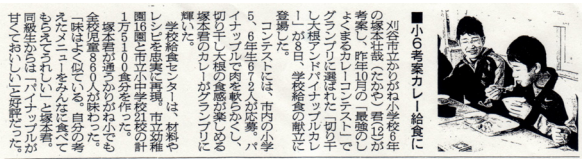
(平成25年4月1日号)



資料11 給食に登場したカレー



資料12 新聞報道 (2013年3月11日(月)朝日新聞)



資料13 日高小学校の給食の様子 ①



資料14 日高小学校の給食の様子 ②



すように、児童とともに給食を食べた。

また、「食まるファイブ 給食に参上!」と、この給食が刈谷市の市民だよりの表紙に取り上げられた。

給食後、日高小学校の児童540名にカレーの感想を聞いたところ、図1・2が得られた。「カレーはおいしかったですか?」という質問に対して、図1に示すように全体では「はい」と「まあまあ」を合わせて84%の者がプラスの評価をした。この評価は学年により大きく異なり、低学年ほど「はい」と答える児童が多く、高学年では「まあまあ」と答える児童が増加した。

次に、「また食べたいですか?」という質問に対して、図2に示すように全体では68%の児童が「はい」と答えた。低学年ほど「はい」と答える児童が多かった。特に1年生の80%以上がまた食べたいと答えている。学年が上がるにつれて「いいえ」と答える児童が増加した。

本調査から年齢による好みの差がうかがえた。これはパイナップルが使用され、カレーが甘くなったことが一因ではないかと考えられる。

次に、食まるファイブを知っている園児のいる日高幼稚園の先生に、カレーを食べた園児の反応をうかがったところ、以下のような報告を受けた。

『楽しみにしていたんだ』『おいしい』とおかわりする子や、普段はパイナップルを食べない子がカレーの中のパイナップルを食べられた。』

『カレーの話をした時に、子どもたちは「カレーにパイナップルっておいしいの?」「僕、チーズは食べられないから無理かも」と言っていました。教師は「しょくまる5が5人とも入っている最強カレーだから食べてみよう」と言って給食にしました。「先生これを食べると強くなるの?」「かぜをひかない?」などの話をしな

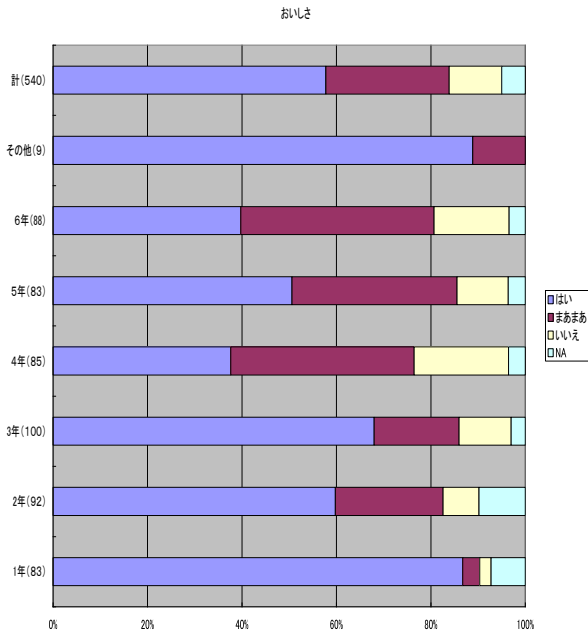


図1 「カレーはおいしかったですか？」

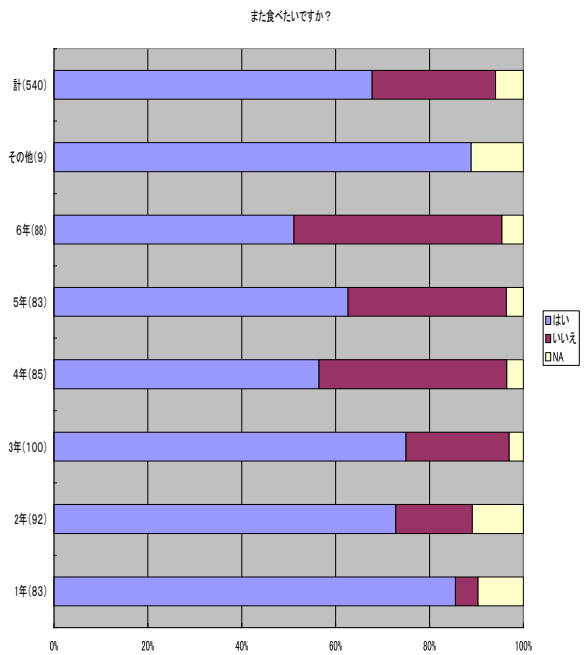


図2 「また食べたいですか？」

がら「あ。パイナップル入ってた!!」と喜んで食べていました。パイナップルが入っておいしいか、チーズは無理と言っていた子も食べてみると「パイナップルおいしい」「チーズもこれなら食べれる!!」と喜んで食べることができました。また、「カレーを全部食べたから先生、(鬼ごっこで) 僕のことつかまえないね」と笑っていて、自分が強くなったように感じることができました。]

幼稚園児が食に関心を持ち、食べる意欲を引き出すのに、食まるファイブを活用したこの取り組みは有効であったと思われる。

4. レトルト「最強のしょくまるカレー」の作成

「最強のしょくまるカレー」コンテストやスペース Aquaでの展示・試食会、「最強のしょくまるカレー」の学校給食への登場により、食まる5人がそろったカレーの関心が高まったことを受け、『NPO法人 まちづくりかりや』と『食まるファイブ応援団刈谷』によるレトルトの「最強のしょくまるカレー」の商品化が検討された。

「最強のしょくまるカレー」コンテストでグランプリに輝き、給食にも登場した塚本さん親子のカレーを参考にし、さらに地産地消を考えたカレーの商品化を目指した。刈谷名産の切干大根を用いたカレーにすることはすぐに決まった。地産地消を考えるとパイナップルは刈谷市では生産されていないこと、アンケートの結果から人によって好みが変わることなどから、フルーツまるの仲間の何を用いるかが問題となった。そこで刈谷で生産されている梨や柿、ブドウなどを用いて、カレーの試作を重ねた。その結果、カレーに加えるとコクがあり甘くておいしいカレーができる柿を用いることとした。柿を使用する際、家庭では生の柿を用いればよいが、レトルトカレーとして商品化するには、柿の量的確保ができるかという点とどのような形態で業者に供給するかについて問題が生じた。検討を重ねた結果、地産地消の範囲を愛知県の食材にまで広げ、本レトルトカレーには幸田市の大須賀明美氏により作製された筆柿ペーストを用いることとした。

ようやくレトルトの「最強の食まるカレー」が誕生した。そのパッケージ表紙と品質表示欄を資料16・17に示した。

資料16 レトルト「食まるカレー」パッケージの表紙



資料17 レトルト「食まるカレー」の品質表示欄

刈谷産切り干し大根入り! 最強の食まるカレー「お召し上がり方」															
<p>少湯で温める場合</p> <p>湯の熱を十分に保つことと、湯を減らしたお湯の中に入れておくと、お湯の熱が逃げ、お湯が乾いておいしく仕上がります。</p>	<table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>カレー</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>野菜・果実(玉ねぎ、人参、りんご、トマト、にんにく、生葱)、豚肉、ルウ(小麦粉、動物油脂)、切干大根、ウスターソース、ピーマン、砂糖、食塩、酸化防止剤、カレー粉、脱脂粉乳、トマトペースト、チヂミソース、ペースト、ピーナツバター、砂糖、食塩、動物油脂、エダマメペースト、たんぱく加水分解物、植物油脂、玉ねぎエキス、安定剤(カルボキシメチルセルロース)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、甘味料(甘藷)、酸味料、香料(原材料の一部に大豆、鶏肉を含む)</td> </tr> <tr> <td>殺菌方法</td> <td>気密性容器に密封し、加熱加熟殺菌</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>230g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2016.1.14</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光、高温多湿を避けてください。</td> </tr> <tr> <td>販売者</td> <td>特定非営利活動法人 まちづくりかりやAK 愛知県刈谷市小坂町1-1-30 TEL:0565-858-8541</td> </tr> </table>	名称	カレー	原材料名	野菜・果実(玉ねぎ、人参、りんご、トマト、にんにく、生葱)、豚肉、ルウ(小麦粉、動物油脂)、切干大根、ウスターソース、ピーマン、砂糖、食塩、酸化防止剤、カレー粉、脱脂粉乳、トマトペースト、チヂミソース、ペースト、ピーナツバター、砂糖、食塩、動物油脂、エダマメペースト、たんぱく加水分解物、植物油脂、玉ねぎエキス、安定剤(カルボキシメチルセルロース)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、甘味料(甘藷)、酸味料、香料(原材料の一部に大豆、鶏肉を含む)	殺菌方法	気密性容器に密封し、加熱加熟殺菌	内容量	230g	賞味期限	2016.1.14	保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください。	販売者	特定非営利活動法人 まちづくりかりやAK 愛知県刈谷市小坂町1-1-30 TEL:0565-858-8541
名称	カレー														
原材料名	野菜・果実(玉ねぎ、人参、りんご、トマト、にんにく、生葱)、豚肉、ルウ(小麦粉、動物油脂)、切干大根、ウスターソース、ピーマン、砂糖、食塩、酸化防止剤、カレー粉、脱脂粉乳、トマトペースト、チヂミソース、ペースト、ピーナツバター、砂糖、食塩、動物油脂、エダマメペースト、たんぱく加水分解物、植物油脂、玉ねぎエキス、安定剤(カルボキシメチルセルロース)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、甘味料(甘藷)、酸味料、香料(原材料の一部に大豆、鶏肉を含む)														
殺菌方法	気密性容器に密封し、加熱加熟殺菌														
内容量	230g														
賞味期限	2016.1.14														
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください。														
販売者	特定非営利活動法人 まちづくりかりやAK 愛知県刈谷市小坂町1-1-30 TEL:0565-858-8541														
<p>電子レンジの場合</p> <p>必ずレンジ対応の容器に移し替え、ラップをかけて加熱してください。 (加熱の目安: 500wの場合約2分)</p>	<p>■この商品はレトルトパウチ食品です。【1.5日前】 ※賞味期限は常温で保存した場合の目安です。開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召し上がりください。 ※賞味期限は常温で保存した場合の目安です。開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召し上がりください。 ※賞味期限は常温で保存した場合の目安です。開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召し上がりください。</p>														
<p>栄養成分(1袋230g当たり)</p> <p>エネルギー 303kcal たんぱく質 8.7g 脂 18.7g 炭水化物 24.3g ナトリウム 925mg (食塩相当量2.4g)</p>	<p>●この商品はレトルトパウチ食品です。【1.5日前】 ※賞味期限は常温で保存した場合の目安です。開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召し上がりください。 ※賞味期限は常温で保存した場合の目安です。開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召し上がりください。 ※賞味期限は常温で保存した場合の目安です。開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召し上がりください。</p>														

このレトルトカレーは親子で食べることを想定して、1袋230g(1.5人前)と一般のレトルトカレーより量を多くした。切干大根が入っていることでヘルシーだという評価を受けた。

またパッケージの裏には、資料18に示す「食まるすごろく」が印刷されており、カレーを食べた後は親子で食まるファイブについて話す機会を持てる工夫をした。

販売者は「NPO法人まちづくりかりや」である。刈谷市役所の食堂売店や愛知教育大学生協等でも販売された。

このレトルト食品「食まるカレー」の開発について資料19に示すように、新聞紙上で紹介された。

IV. まとめ

平成18年に5本指の栄養指導手袋が誕生し、小学生に「食まるファイブ」と命名されて以来、食まるファイブは様々なところで活躍してきた。

平成23年には「しょくまるファイブ」の画像が愛知教育大学の登録商標となった(登録第5427479号、登録第5427480)。そして「愛知教育大学商標等取扱要綱」の第6条の2において『縣市町村及び学校等の公共団体が商標等を使用する場合で 次の各号のいずれにも該当する場合は 第4条から第6条の規定にかかわらず 使用許諾契約することなく自由に使用することができるものとする。(1) 営利目的ではないこと。(2) 教育目的であること。』と規定され、食まるファイブは子どもたちの食育キャラクターとして活躍している。

刈谷市において「食まるファイブ」は市の食育キャラクターに認定され、刈谷市の食育に活用されてきた。刈谷市では市の組織内の横の連携が図られており、農政課や学校教育科、学校給食センター、市民協働科、子ども科などが協力して刈谷市民の食の向上に取り組み、成果を上げている。そして食まるの活用により子どもが楽しみながら食について学んでいることや食の情報が子どもから親へ発信されていることが報告されている。

これらをふまえ、刈谷市では学校教育科や学校給食センターの支援を受け、農政課が主催する「親子料理コンテスト」が行われた。このコンテストで『かりがね小学校の塚本壮哉さん親子の作った「切干大根アンドパイナップルカレー」』が「最強の食まるカレー」に選ばれ、学校給食に採用された。学校給食への採用は、子どもたちにとって大変魅力的であったと思われる。

刈谷市の子どもたちの食まる認知度は大変高いが、第1回目のコンテストへの応募者は在籍している5・6年生の23%であった。今後さらに食まるファイブの認知度を上げることが望まれるが、単に「食まるファイブを知っている」という認知だけでなく、「食まるファイブの仲間の食材や働き、バランスの良い食べ方についても知っているよ」という子どもを増やし、楽しく食について学び、バランスのよい食生活を習慣とする子どもたちを増加させることを目指したいと考える。そのためには、本コンテストの開催を継続していくことが子どもの食育推進に有効であると考えている。

食育推進には「食まるファイブ」という食育キャラクターの活用が有効だが、低年齢の子どもたちへのアプローチの仕方と高学年の児童へのアプローチの仕方は異なることを考慮しなければならない。低年齢の子どもには可愛くて楽しい「食まるファイブ」のキャラが受け入れられるが、年齢が上がるにつれて可愛いだけのキャラ設定では興味が持てなくなってくる。子ど

資料18 パッケージ裏の「食まるすごろく」



資料19 レトルト「食まるカレー」の開発
(2014年3月15日(土) 中日新聞(西三河版))

刈谷の切り干し大根入り 親子向け1.5人前

レトルト「食まるカレー」開発

子どもたちにバランスの良い食事をしてもらおうと、刈谷市の主婦らでつくる「食まるファイブ応援団刈谷」が、地元産の食材を使ったレトルト食品「最強の食まるカレー」を開発した。市内のNPO法人「まちづくりかりや」と連携し、初の商品化で、刈谷発の食育をアピールする。

食まるファイブは、刈谷産物の切り干し大根や柿を使った旨味の味付けで、親子で食べるのが楽しめる。一袋500円。近日常に刈谷駅前観光協会内所や愛知教育大学で販売する予定で、取扱店舗も募っている。一袋500円。電話0566-456440

開発した「最強の食まるカレー」をPRする関係者。刈谷市役所。



もの成長に合わせ、その興味や関心に合わせたキャラの深まりや活用方法を工夫して取り組む必要がある。子どもたちの未来をより豊かなものとするためには、生きる基礎である食が重要である。今後更なる食育の推進が求められる。

謝辞

本研究にご協力くださいました皆様に深く感謝いたします。

参考文献

- 1) 西村友希・丸山浩徳・西村敬子 『食育キャラクター活用による食育推進 (1) —食育キャラクター「食まるファイブ」の活用—』、愛知教育大学研究報告第59号 pp 63~70 2010
- 2) 西村敬子・西村友希・丸山浩徳 『食育キャラクター活用による食育推進 (2) —食育キャラクター「食まるファイブ」の創生とグッズ作製—』、愛知教育大学教育実践総合センター紀要第十三号 pp 169~177 2010
- 3) 丸山浩徳・西村友希・西村敬子 『食育キャラクター活用による食育推進 (3) —「食まるファイブ」グッズの有効性の検討—』、愛知教育大学教育 実践総合センター紀要第十三号 pp 179~185 2010
- 4) 尾島多恵子・磯村美佐子・熊木智慧子・所とも子・町村とし子・福島康子・藤井正子・西村敬子 『協働による「食まるファイブ」を活用した食育の推進』、愛知教育大学研究報告第62号 pp 103~111 2012

(2016年9月23日受理)