

イベント報告書

MVP350特別企画

『食育・地産知ショー2017inみやざき』



平成 29 年 12 月 19 日

宮崎市

日々の食生活の見直しと地場産物の消費拡大を図ることを目的としたイベント「MVP350 特別企画『食育・地産知ショー2017inみやざき』」を平成29年12月19日(火)に開催しました。本イベントで次の取組を行いましたので、ご報告いたします。

## ■イベント概略

### 1 趣旨

健康寿命の延伸には、食や運動など多くのことが関係しますが、「食」は生きる上で基本となるもので、生活習慣病の予防や健康に生活するためには、特に重要と考えられます。しかしながら、生活状況や社会環境の変化にともない、日本人の「食」が、大きく変化し、伝統的な食文化や健康的で安心・安全な食生活が減少傾向であるのが実情です。

全国有数の野菜生産地である本市も例外ではなく、宮崎県民の野菜摂取量は厚生労働省が推奨する1日あたり350gに達していません。平成27年度には、「野菜生産・消費、健康寿命日本一推進宣言」を行い、『MVP350』を合言葉に、健康につながるための野菜摂取量350g以上を目指しています。健康寿命の延伸が今後の大きな課題として、様々なライフステージに合わせた食育や食生活改善の必要性を考え、市民を対象に健康づくりの契機になることを目的に開催しました。

### 2 日時

平成29年12月19日(土) 12:00～17:00

### 3 場所

宮崎市民プラザ 4階ギャラリー

### 4 内容

| イベント名          | 時間                                                       | 場所     | 内容                                                                    |
|----------------|----------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------|
| 映画上映と講話        | 13:15～14:20<br>14:30～15:00<br>15:00～15:30<br>16:00～16:20 | ギャラリー2 | 映画「いただきます」上映<br>映画監督VinOota氏講話<br>トークセッション<br>映画「その後のなちゃんのみそ汁 GIFT」上映 |
| 後援団体等による<br>展示 | 12:00～17:00                                              | ギャラリー1 | 関係団体展示紹介<br>野菜ソムリエコミュニティによる野菜たっぷり料理紹介                                 |

## ■各イベント詳細

### 1 シンポジウム

#### 映画上映

#### 『いただきます～みそをつくる子どもたち～』 65分間

日本の伝統的な「食養生」「医食同源」の考え方にもとづいた、和食給食スタイルで有名な福岡市にある高取保育園のドキュメンタリー映画を上映しました。会場には、学生や小さな子連れの方から高齢者まで様々な世代の方が来場され、映画を観覧されていました。

来場者へのアンケートでは、「今日から和食を取り入れたい」「自分の体が食べたものでできているということを改めて考えさせられた」などの感想が寄せられ、市民へ「食」の大切さを実感していただく良い機会となりました。

また、この映画は、平成29年7月の岡山県で開催された、食育推進全国大会をはじめ、全国各地の食育イベントで上映されていて、宮崎県内では2箇所目の上映となりました。

映画を観賞することで一度に多くの方に「食」の大切さが伝えられ、堅苦しくなく受け入れやすいので、食育を推進するには非常に良いかたちになりました。



#### 映画監督講話

#### 『食べたものが、あなたになる。～地産地消という「食養生」～』 30分間

講師 Vin Oota 氏(映画「いただきます」監督)

映画「いただきます」の監督で、撮影、編集まで手がけるVin Oota氏に高取保育園の映像とともに、「食」の大切さ、旬のものやその土地のものを撮ることが大変重要であること等を笑いを交えてながらご講話いただきました。

監督自身が、病気を「食」を見直すことで改善されたという経験をお持ちだったので、とても分かりやすく、来場された方々も興味を持って聞くことができたようでした。

これまでの経験で、健康長寿の礎になっているのは、日本古来の伝統和食、食養生であると確信したと話され、「高取保育園」や横浜の「麦っ子畑保育園」の取組を紹介されました。参加者は頷きながら監督の話を聞き、熱心にメモを取る姿も見られました。

## トークセッション

### 『食で育む子どもたちの未来』

Vin Oota氏 (映画「いただきます」監督)  
國武 久登氏 (宮崎大学副学長)  
石本 由美子氏 (ひなたほいくえん園長)  
鬼塚 ルリ子氏 (宮崎女性農業者組織PAM会長)

Oota監督と宮崎市食育・地産地消推進会議である3名の方々とトークセッションを行いました。各専門分野で第一線で活躍されている方々のトークセッションということで、それぞれの職場での「食」を取り巻く現状や課題について話し合いがなされました。異分野との対話や交流は、食育・地産地消を進めていく上で重要であると再認識させられました。

## 特別上映

### 『その後のはなちゃんのみそ汁 GIHT』 20分

映画やテレビドラマで反響を集めた「はなちゃんのみそ汁」。その原作者であり、モデルにもなった安武信吾さん、千恵さん、はなちゃん家族の暮らしを描いた短編ドキュメンタリー映画を上映しました。観客の中には、「はなちゃんのみそ汁」を見て、今回のイベントに興味を持って来場された方も多くいらっしゃいました。

## 2 後援団体等による展示

### 展示協力団体

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 「南九州大学」           | 「公益社団法人宮崎県栄養士会」        |
| 「宮崎市食生活改善推進協議会」   | 「NPO法人食生活応援団ベジフルバスケット」 |
| 「宮崎市保育会」          | 「宮崎市学校法人立幼稚園協会」        |
| 「公益財団法人宮崎県学校給食会」  | 「栄養教諭学校栄養職員部会」         |
| 「宮崎県国民健康保険団体連合会」  | 「宮崎県糖尿病協会」             |
| 「一般社団法人宮崎市郡歯科医師会」 | 「宮崎市食品衛生協会」            |
| 「国立大学法人宮崎大学」      | 「宮崎中央農業協同組合」           |
| 「宮崎中央農業協同組合南瓜部会」  | 「宮崎市SAP会議」             |
| 「PAM(宮崎市女性農業組織)」  | 「宮崎市園芸振興協議会」           |
| 「宮崎市茶業協議会」        | 「宮崎市沿岸漁業振興対策協議会」       |
| 「一般社団法人みやPEC推進機構」 |                        |

## 食育

さまざまな団体の「健康づくりや食育活動を広める」ことで、食育や健康づくり活動の裾野を広げることを目的に、野菜料理の試食展示、大学の取組紹介、幼児向け・保育所・幼稚園の食育活動紹介、学校給食のレシピや取組紹介等を行いました。

未就学児から高齢者まで幅広く食について学ぶ機会となり、また、様々な団体が一堂に会する機会となったこともあり、他団体の活動を知る貴重な場となりました。

## 健康・衛生

健康を維持するためには、日頃からのバランスの取れた食事を摂るが大切ですが、そのほかにも様々なことが関連しています。各健康診断を受けたり、調理する際での手洗い、調理器具などを清潔に保つなどことも考えられます。このコーナーではポスターやチラシ、口頭で、その重要性を説明しました。歯科医師会のブースには「食べることは生きること」～健康は”健口”から～と題して、「よく噛んで食べること。小さい頃からの歯科健診の重要性。歯を健康に保つことで、美味しく食事が出来ること。歯の喪失が低栄養やメタボリックシンドロームの要因となること。歯周病と糖尿病の関係性」といったことなどを図や表、クイズなどで分かりやすく説明しており、来場客は興味深げに見入っていました。

## 地産地消

前述のとおり、全国有数の野菜生産地でありながら、宮崎県民の野菜摂取量は厚生労働省が推奨する1日あたり350gに達していません。健康寿命の延伸には野菜摂取量を増やすことも重要なことの一つで、平成27年度には、「野菜生産・消費、健康寿命日本一推進宣言」を行い、『MVP350』を合言葉に、健康につながるための野菜摂取量350g以上を目指しています。その土地で採れた物を摂取することは、輸送費等にも関係しますが、身体にとってもやさしく、最善なことといえるようです。

地産地消の各ブースには、宮崎市で採れる野菜や果物、水産物やお茶などが写真や実物で紹介されました。茶業協議会のブースではお茶の振る舞いや販売があり、同じ宮崎市内で生産されるお茶でも各地域では味や香りに違いがあり、飲み比べをして好みのお茶を購入する姿が多く見られました。

## 野菜ソムリエコミュニティ

イベントに会場される市民に対し、野菜のおいしさや楽しさなど、その魅力を伝えるため、野菜レシピ紹介等の業務を委託しました。委託したものは以下のとおりです。

### (1) 野菜料理のレシピの作成

宮崎市内において比較的生産の多い野菜を主な材料とした野菜料理のレシピを10種類以上作成すること。

### (2) 野菜料理レシピ集の作成

(1)で作成したレシピを冊子にまとめ、その冊子を1,000部以上作成して、大会当日、会場内において、来場者に配布すること。

### (3) 野菜アレンジメントの展示

大会当日、会場内において、野菜を使ったアレンジメント(生け花)を展示すること。

### (4) 野菜料理の展示及び試食の実施

大会当日、会場内において、(1)で作成したレシピ等をパネル展示するとともに、野菜料理のうち2種類を来場者200人に試食させること。

### (5) 野菜料理講座の実施

大会当日、会場内において、来場者20程度を対象として、30分間程度の野菜料理の講座を実施すること。



以上のことが実施され、作成したレシピ集には宮崎市内で多く収穫される、きゅうりや黒皮かぼちゃ、せんぎり大根等のレシピ12種類が掲載され、来場者に配布されました。

野菜のアレンジメントは、花とはまた違った趣があり、会場が華やかになり、来場者の目を惹き、足を止めて写真に収める人もいました。

野菜料理の展示と試食では、試食の料理が配られると皆が口々に美味しいと声を上げ、簡単に調理出来るように工夫されたレシピだからか、「帰りがけに野菜を買って帰ろう。」「早速、作ってみよう。」といった言葉も聞かれ、反響の大きさに手応えを感じ、普段は野菜料理をあまり作らない人たちの気持ちも動かしたようでした。

野菜料理講座では、宮崎の伝統野菜「やまいき黒皮かぼちゃ」を使った、レシピの紹介や、えびすかぼちゃとの見た目や味の違い、生産方法や収穫時期といったかぼちゃ豆知識など、30分間の講座を行い、来場者に宮崎の野菜の良さを伝えていました。

これからも、簡単に野菜の摂れる料理を開発し、それをたくさんの方々に広めることで、今以上に野菜の摂取を促し、1日350グラム以上の野菜摂取につなげられるように継続的にアピールしていきます。





【映画上映】



【映画監督講話】



【映画監督講話】



【トークセッション】



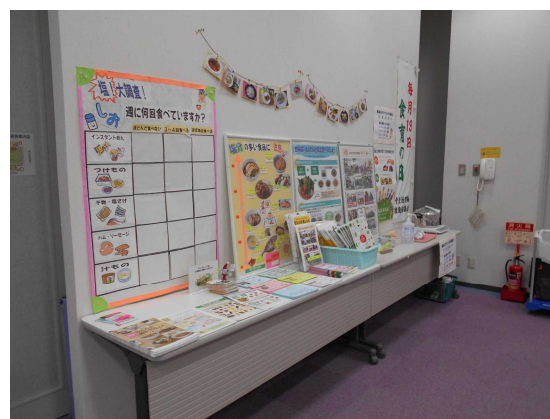
【トークセッション】



【学校給食ポスター・サンプル展示】



【減塩みそ汁の試食・展示】



【減塩みそ汁の試食・展示】



【手洗いで食中毒予防】



【手洗いで食中毒予防】



【歯科～食べる事は生きること】



【歯科～食べる事は生きること】





【宮崎の農産物展示】



【宮崎の農産物展示】



【茶の試飲・販売】



【宮崎市産のお茶の試飲】



【野菜ソムリエコミュニティ宮崎 展示】



【野菜ソムリエコミュニティ宮崎 野菜料理講座】



【野菜たっぷりメニュー】



【野菜たっぷりメニュー】

## ■ イベント参加者数

|                |     |   |
|----------------|-----|---|
| シンポジウム(ギャラリー2) | 220 | 名 |
| 展示(ギャラリー1)     | 270 | 名 |
| のべ参加者数         | 490 | 名 |

## ■ 関係団体一覧

《主催》 宮崎市

《共催》 宮崎市地産地消推進会議

《後援》 九州農政局、宮崎県、国立大学法人宮崎大学、宮崎県立看護大学、南九州大学、全国健康保険協会宮崎支部、宮崎県国民健康保険団体連合会、宮崎県糖尿病協会、公益社団法人宮崎県栄養士会、公益社団法人宮崎市郡医師会、一般社団法人宮崎市郡歯科医師会、一般社団法人宮崎市郡薬剤師会、宮崎市自治会連合会、宮崎市地域婦人会連絡協議会、宮崎市地区体育会連合会、宮崎市スポーツ推進委員協議会、宮崎市食生活改善推進協議会、宮崎市食品衛生協会、宮崎市老人クラブ連合会、宮崎市保育会、宮崎市学校法人立幼稚園協会、公益財団法人宮崎県学校給食会、宮崎市PTA協議会、宮崎市学校教育研究会栄養教諭・学校栄養職員部会、宮崎市学校教育研究会学校給食部会、宮崎県経済農業協同組合連合会、宮崎中央農業協同組合、みやざき中央農産物ファン拡大事業委員会、宮崎市農業委員会、宮崎市元気な農業法人会、宮崎市SAP会議、PAM、宮崎市農政推進委員協議会、宮崎市園芸振興協議会、宮崎市茶業協議会、宮崎市畜産振興連合会、宮崎市中央卸売市場協会宮崎市沿岸漁業振興対策協議会、特定非営利活動法人食生活応援団ベジフルバスケット、野菜ソムリエコミュニティ宮崎、一般社団法人みやPEC推進機構

## ■広報等

- イベントチラシの配布
- イベント案内ポスターの掲示
- 「市広報みやざき」11月号への掲載
- 宮崎市ホームページへの掲載
- 宮崎市公式facebook ページ「宮崎市顔本町」及び「宮崎市農政情報局」への掲載



## ■問題点・改善点等(全体を振り返って)

宮崎市産の野菜を食べて、健康を目指すことを目的に今回開催したイベントですが、平日の昼間にも関わらず多くの方々にご来場いただき盛況の内に閉会することができました。これも、Vin Oota監督や國武久登宮崎大学副学長をはじめとして食育・地産地消推進委員の皆様、そのほか関係者の方々のご協力があったことです。

しかしながら、問題点・反省すべき点が全くなかったわけではなく、様々なご意見・ご指摘がありました。

## 意見

- ・もっと広い場所だと思っていました。
- ・食の重要性は分かっているつもりですが、忙しく食生活が乱れる生活を送っています。
- ・小さい子供と共に来るとよかったです。
- ・学校関係者にもみてほしいです。
- ・自分の子供もこんな状態で育てたかった。
- ・もっと若い母親の参加、来場をと思いました。
- ・もっと若い世代の人達にPRしてほしいです。
- ・もっと大きい会場で多くの市民に見てもらおうと良かったのに！と思いました。
- ・宮崎の野菜が豊富で美味しいことを再認識させられた。
- ・貧困家庭など、そもそも食育という概念の無い家庭へ、どう、食の大切さを伝えていくか。
- ・育て世代が参加しやすい曜日の設定、キッズスペースなどの配慮があるともっと良かったと思う。
- ・平日だと子ども連れの参加はむずかしい(学校・幼稚園等)。
- ・もっと周りへのお知らせの方法があれば…もっとたくさんの若い母、父へ見せたい催しです。
- ・メールや申込フォームからの受付もあると申込やすかったです。
- ・イベントは土日によってほしい。駐車場のあるところがいい。

以上のような貴重なご意見を反省、改善して次回以降のイベント等に生かしてまいります。

今回、部局横断的に「食」をテーマにしたイベントを開催しましたが、各関係団体からも快くご協力いただき、盛況のうちにイベントを終了することができました。今後とも市各部局、関係団体と連携・協力しながら「野菜生産・消費、健康寿命日本一」を目指していきたいと考えております。