

# 平成22年度現地視察研修

## 1 概要

現地視察研修として、豊後高田市の食育現場と地域活性を目指した体験交流施設を視察した。

## 2 日時

平成22年12月1日（水）9：00～16：00

## 3 参加者

食育推進会議委員 10名 南部地域食育推進協議会  
食育専門部会担当者 食品安全・衛生課

## 4 視察先・内容

### （1）佐伯市立渡町台小学校



### （2）株式会社やまろ渡邊



## 5 委員の感想（アンケート結果から）

### 佐伯市立渡町台小学校

- ・行政が全面的にバックアップしている「さいき生き生き献立の日」は小学校の教員、生徒に浸透しており、継続の大切さを知った。ここまでくるには栄養教諭や学校栄養教諭の方々の努力はもちろんのこと、市の関係者、小学校の校長を始め、教職員、保護者の方々の理解と協力があったことだと思う。
- ・生産者と子どもたちの交流を見学できてよかった。自分自身教えてもらうことが多く、勉強になった。特に生産者が子どもたちから出るたくさんの質問一つ一つに答えているのが印象的だった。やはり生産者と子どもたちのふれあいはとても大切なことだと思う。
- ・レンコンの生産者と委員の懇談もあったほうがよかった。
- ・佐伯の知産地承の思いが伝わってきた。生産者と学校をつなげていくことで、生産者も潤うし、何より子どもたちが地域の産物を知り、そのことから地域に住んでいる誇りをもてるのではないかと思う。
- ・行政と学校が一体となってすすめていることは、素晴らしいと思った。学校給食に対する行政の支援は今後も必要。
- ・生産者と学校の仲立ちが重要と感じた。
- ・みんなの明るい笑顔に学校自体の活気を感じた。
- ・レンコンカレーを初めて食べたが、とてもおいしかった。

### 株式会社やまろ渡邊

- ・工場が魚くさくなく、きれいで、びっくりした。取り扱いも清潔で気持ちがいい。
- ・加工は手作業と聞き、大分県の魚加工品は安全、安心、おいしいと確信した。病院、福祉施設（高齢者、保育所）社員食堂、学食などもう少し広げて考えられたら、もっともっと県産品が消費できるのではと思った。
- ・地元の生産者を守ろうという熱い思いが伝わってきた。県内の給食に関アジ、関サバを広めたいという気持ちと「ブランドを守る」という2つの思いの末にいろいろな商品を開発していることは素晴らしいと思う。
- ・社長さんの熱い思いやアイデアあふれる商品開発に感動した。
- ・魚を丸ごと食べられない、骨付きを知らない、そんな子どもたちが多くなっていることにちょっとショックを受けた。
- ・給食に出す関アジ、関サバのフライは、アレルギー対策として卵を使っていないと聞いて、安心した。