

令和2年度 地産地消コーディネーター育成講座 開催案内

～学校等施設給食における地場産物の利用拡大に向けて～

2020年12月

一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構

(まちむら交流きこう)

1 開催のねらい

学校等施設給食における地場産農林水産物・食品(以下「地場産物」と表記)の利用は、食育活動、地産地消、食文化の伝承、郷土への理解を深める等の取組として、各地で進められています。鮮度の良い地場産物を食べ、食材の美味しさを知ること、好き嫌いの軽減、食欲の増進、健康に留意した食生活の実現などへ広がり、人々の健全な心身を培うことに繋がっています。

また、地場産物の生産者や生産過程などを知ることは、食べ物や地域産業への関心・感謝の気持ちを深めるとともに、地域全体の連携を築くこととなり、地域の活性化にも貢献しています。

このように、学校等施設給食で地場産物の利用を進めるには、地場産物を利用する給食事業者側と、供給する農林水産関係者側の間において、地場産物情報の共有や供給量、価格、規格及び品質等の調整が必要であり、これらの間をつなぐ調整組織や調整役の役割が重要となります。

そこで、各地での地産地消の取組をさらに推進し、給食での地場産物の利用拡大を図るため、その調整役の役割の理解や課題解決に役立つ情報等を習得することを目的に、「地産地消コーディネーター育成講座」を、インターネットで配信いたします。

2 配信方法と内容

(1) 方法

配信は、次の2つで行います。配信期間は、12月15日～2021年3月末迄の予定です。

- ・ライブ配信 (zoom ウェビナー)
- ・動画配信 (動画共有サイト vimeo) ※視聴のための登録不要・無料

(2) 内容 (仮題・敬称略)

①ライブ配信 (zoom ウェビナー)

「地産地消の役割と可能性」 講師：東京農工大学大学院 教授 野見山敏雄

日時：2020年12月15日(火) 13:30～15:00

定員：50名程度

※後日、収録したものを動画配信いたします。

②動画配信 (vimeo) ※順次、動画を掲載いたします。

1) 基礎講座

- ・「学校給食における地場産物活用の意義」

講師：(公社) 全国学校栄養士協議会 会長 長島美保子

- ・「病院給食で進める地産地消のねらい」

講師：彦根市立病院 管理栄養士 大橋佐智子

2) 実践事例

- ・福島県 榊山際食彩工房 (給食に使用しやすい加工品づくりの実例紹介等)
- ・静岡県 袋井市教育委員会 (大型学校給食センターでの地場産物利用の工夫と実践)
- ・大阪府 道の駅かなん (直売所が担う学校給食等への地場産物供給)
- ・島根県 雲南市 (学校給食へ地場産野菜供給の仕組みと工夫)

ほか

3 視聴・参加方法

- ・ご視聴は無料ですが、事前のお申込みが必要です。
- ・ご希望の内容、ご所属、お名前、ご連絡先 (電話、メールアドレス)、もしくは、別紙「申込書」にご記入のうえ、事務局までお送りください。申込を確認後、視聴や参加のための URL、パスコード等をお知らせ致します。
- ・複数名で視聴される場合は、予定人数をお知らせください。
- ・ご視聴・ご参加後は、「感想アンケート」へのご協力をお願い致します。

4 留意点

- ・ご視聴は、パソコン、タブレット、スマートフォンをご利用ください。
- ・インターネット環境が必要です。データ通信量等には、ご注意ください
- ・講座を録画しての使用はしないでください。
- ・講座の内容やスケジュール等が変更する場合がございますので、予めご了承ください。

5 事務局・お問合せ・お申込み先

一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構 (まちむら交流きこう)

業務 2 部 地域活性化チーム

〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町 45 神田金子ビル 5 階

電話 03-4335-1984 FAX 03-5256-5211 E-Mail chisan@kouryu.or.jp

※開催内容や参加申込書などは、ホームページ上でご案内しております。

<https://www.kouryu.or.jp/service/chisanchisho.html>