

公民館活動における
食育の具体的方策について
(答申)

平成 23 年 4 月 1 9 日
高崎市社会教育委員会議

公民館活動における食育の具体的方策について（諮問）

1. はじめに

（1）本答申の背景

戦後、経済発展とともに、人間の生存に不可欠な要素である「食」と、それを生産する農林水産業は、高度な産業化と効率化が急速に推し進められました。それに伴い、我々の生活環境も大きく変化しています。経済効率性の追求やグローバル化した市場原理は、ファストフードに代表される簡便化、効率化、大規模化された食生活をもたらしました。便利さや西洋化された「美味しさ」を感じられるようになった一方で、食と農に関わる問題が表れています。

その1つが、若い世代に「食」に関わる知識や伝統がうまく伝えられていないことです。食べ物に対する感謝の気持ちや、食事にまつわる躰など人格を形成する上で欠かせない認識、さらに郷土料理や年中行事における食事などの伝統は、従来、家庭や地域社会の中で、親から子へ、大人から子どもへと受け継がれていくものでした。しかし、現在では、家庭や地域社会が培ってきた「食」に関する知識・伝統の伝承機能は弱まりつつあります。

農業や食に関わる産業の現場においても、食品産業の拡大に伴って、価格の安い輸入農産物の使用割合が増加し、地域で生産される小ロットの農産物の販売が厳しい状況が見られるようになりました。その一方で、BSE問題や毒入り餃子事件など、輸入農産物による事件・事故が報道されると、消費者が安全・安心な食生活をしたという意向から、農産物直売所や農家レストランなど「地産地消」の実践がさらに注目されています。

地産地消の1つの形として、子供たちへの「食や農の教育」、「地域の他年代との交流」を含めた、農業体験や学校給食への食材提供などが挙げられます。特に、児童・生徒への食や農の教育は、有効な教育手法として注目されています。これらの取組は、子供たちへの効果だけではなく、地域社会や行政の立場からは、過疎・高齢化する農山村地域および希薄になった地域コミュニティの活性化、農産物活用策の一つとして期待されています。

こうした背景をもとに、2005年に制定されたのが食育基本法です。同法の前文では、子供たちへの食育について「心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と体を培い豊かな人間性をはぐくむ基礎となるもの」と定めています。また、「家庭、学校、保育所、地域等を中心に国民運動として食育の促進に取り組むこと」が謳われています。各都道府県では、様々な食育活動が見られていますが、地域差が見られているのが現状です。

とりわけ、本市の公民館は1小学校区1公民館の体制であるとともに、ほと

多くの公民館が実習室に調理台を保有するという食育の推進に好適な状況にあります。しかしながら、調理台の利用頻度や施設の状況にばらつきがみられ、その活用が不十分であることが指摘できます。

以上の基本的背景から、未来世代の子供たちの今後の食生活や健康のあり方、食の安全や地産地消の課題への対応として、高崎市が全国に誇る自校方式に基づく学校給食との連携を図りながら、1小学校区1公民館体制と充実した公民館調理施設の特長を生かすことを提言いたします。

この答申の作成に際して、より現実的かつ実態に基づくために、実地調査と協議を重ねることによる意見集約をしています。高崎市社会教育委員会議は、公民館活動に食育を取り入れることによって、食という最も身近で重要な内容を介し、地域内のコミュニケーションと社会教育の一層の増進を図り、地域力を育む生涯学習社会の構築を切に提言したいと思っております。

(2) 本答申における食育の考え方

食育は、教育対象もそうですが、その取り扱う内容の広さが指摘できます。高崎市社会教育委員会議で調査や検討を進めるなかでも、見解の違いが大きいことが分かってきました。

本答申では、「高崎型食育」として次の共通見解を提示します。

【基本的視点】

- ・味覚や食習慣は、子供の頃に大きな影響を受けるものであり、大人になってからの食習慣に大きく影響を及ぼします。
- ・子供たちに対し、食習慣や食品選択、調理技術を身につけさせることは、将来にわたる健康や充実した生活のためにも重要な教育の一つです。
- ・調理技術や伝統文化としての食が継承されていない状況にあります。
- ・若い親世代は、核家族化し、共働きで忙しいライフスタイルであるため、社会教育や学校教育を通じて食育を進めることが重要になっています。

【食育の内容】

(財)日本食生活協会では、食育には5つの力を育てることが重要であるとしています。高崎型食育では、先の5つに加えて、「食育の6つの力」を提示します。

上記の力を身につけるためには、地域内の様々な立場や年代の人たちが協同をした食育の実践が重要になります。

そのための場として、多様な年代、立場の者が交流する場所として、公民館の活用が求められます。

【高崎型食育とは】

「1小学校区1公民館」「1学校1栄養士による地産地消型学校給食」を活かし、未来を担う子供たちを中心に、すべての年代の高崎市民が「6つの力」を身につけ、健康で充実した食生活を送ることができる活動や教育機会の提供を行うものです。

◇高崎型食育 6つの力◇

①料理をする力

(調理ができる知識・技能を身につけること)

②食べ物を選ぶ力

(食材や外食時の料理の鮮度や産地、生産過程に着目し選べることを通じて、自分や家族の健康管理ができること)

③食べ物の命を感じる力

(生命であった食材のことを知り、自然や環境を尊重する意識や態度)

④食べ物の味が分かる力

(素材本来の味やおいしさが分かること)

⑤元気な体がわかる力

(自分の健康状態を自分でわかり、それに合わせた食生活ができること)

⑥地域の食文化を楽しむ力

(自分の住む地域の郷土料理や地域の食材を知り、その味を楽しむこと
受け継がれてきた躰として、食のマナーが身についていること
それを作れる知識や技能を持ち、他県の人や外国の人に伝えられること)

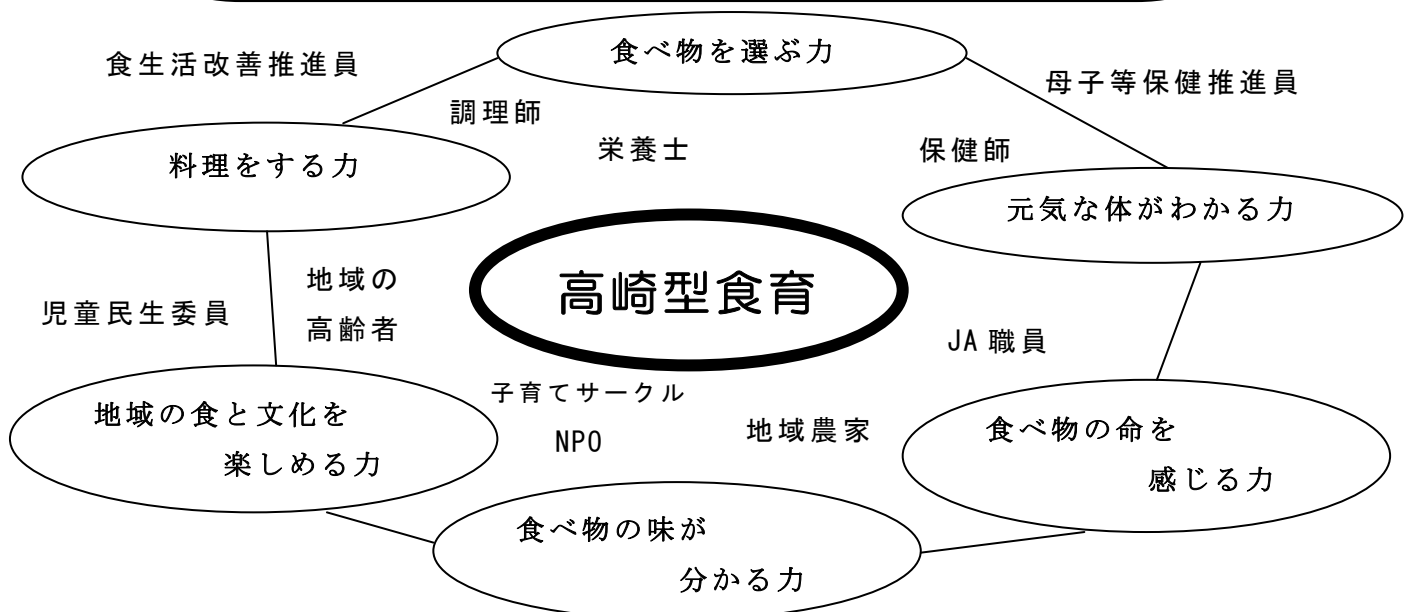


図1 高崎型食育とその協力者のイメージ図

(3) 本答申が提示する具体的方策

① 公民館で食育が進められる体制を作ろう

- ・ 公民館職員、館長間で、共通的な食育への認識を形成することが重要です。そのため、研修や体験の機会を、中央公民館を中心に積極的に設ける必要があります。
- ・ 公民館内で食育に対する共通認識を深めることで、現在、NPO、ボランティア団体、サークル等多様な主体が行う活動への理解を深め、より食育の推進が実施できる体制の形成が求められます。
- ・ 中央公民館では高崎型食育の中心的役割を果たすものであり、共通認識の提示やモデル的事業の実施を行い、地区公民館での活動に寄与することが重要です。
- ・ 実習室が円滑に利用できるよう、まずは施設の状況と利用の状況を把握し、本来の「調理目的の利用」が円滑に行えるような体制づくりを進めることが重要です。
- ・ 取り決めが必要な内容として、調理目的の利用者が円滑に使用できるようガイドラインの作成と周知徹底、冷蔵庫の使用に関する取り決めが必要です。
- ・ 実習室の設備や器具に関しては、添付資料6を参照として、各公民館で情報交換をしながら、充実させる努力が求められます。

② 食育をきっかけに若い世代の公民館利用を促そう

- ・ 若い世代は、公民館事業に対し、「子供への料理教室」を求めており、食に対する関心が高いことがわかりました。こうしたニーズに対して、公民館を中心に積極的に働きかけて、活動支援をすることが重要です。
- ・ 特に、公民館事業で食育活動を行う際に、多くの参加者に来てもらえるための周知の方法について、企画担当者の工夫・技術が必要です。
例えば、同じ内容でも魅力的なタイトル・ネーミングで参加者数が変わります。また、参加者のターゲットを絞ることが重要です。
- ・ 事業の内容を講師任せにせず、事前打合わせは綿密に、依頼内容を具体的に示すことが重要です。年代別、男女別、女性同士でも、職業人と専業主婦では、求めるものが異なる場合が見られます。また、子育て中と子育て後でも、ニーズが違います。また、開催曜日・時間等をマッチさせることが必要です。
- ・ 上記に挙げた人を集めるためのスキル（情報）や、食育プログラムを各公民館が共有するための研修や情報交換が必要です。
- ・ 家庭における食育は、母親のみが行うものではなく父親も同じ立場で協力し実践していくべきものであります。そのため、父子料理教室（または、若

い父親料理教室)等の開催も必要と思われれます。母親だけではなく、父親も食育に参画できるような体制やプログラム作りを進める必要があります。

③多様な協力者の参画を促し、連携を進めよう

- ・高崎市は、地産地消の推進を行い、学校給食や農業、飲食店などでの実践が見られています。しかしながら、市民レベルでの認知がやや弱い状況があります。
- ・特に全国的にも有名な地産地消と食育を進める高崎の学校給食ですが、学校栄養士が直接、食生活や調理等のことについて、保護者に言えない場合もみられます。また、家庭科の時間のみでは、料理の楽しさや地域性が伝わりにくく、学校ではできない、地域(社会教育)で行える食育活動が必要です。その為には、公民館での食育の取組を、地域の学校と連携し、情報の共有化を図りながら行うことが求められます。
- ・上記の現状に加えて、地域で大事にしたい食育(社会教育)は、季節の伝統料理(おせちや七草粥等)、郷土料理(おきりこみ、焼きもち、手打ちうどん、どんどん焼の繭玉等)があります。これらの指導に取り組むには、地産地消と地域の多様な方々の協力が不可欠です。
- ・学校給食の食材や地産地消の推進に協力してくれているJAや地域農業者の方々、各校で活躍する学校栄養士の方々、食生活改善推進員のメンバーの皆さん、母子等保健推進員や民生児童委員の皆さんなど、多様な協力者のコーディネート役として教育行政部局の役割が重要です。

公民館での食育推進のためには、社会教育部局を中心に、学校給食等を中心とした部局、学校教育部局など、教育部局内で横断的な事業推進を行う必要があります。

2. これまでの小委員会の経過と論点

高崎市社会教育委員会議は、高崎市教育委員会から「公民館活動における食育の具体的方策について」諮問を受けて、答申案作成の実行部門として、小委員会を設けました。これまで、10回の小委員会、4回の全体会を開催し、本答申を作成しました。（開催日程は、添付資料1を参照）

1) 小委員会開催経過

【専門家へのインタビュー、勉強会】

「食育関係機関・団体の現状を探る」との目的意識のもとで、3回にわたり「学校給食の現場」「公民館の調理室の現状、利用団体・食生活改善推進員の現状」「JA、栄養士会との話し合い」を開催し、高崎市の学校栄養士の方や、JAたかさきの方、食生活改善推進員の皆さんから、最新の情報を得ました。

【公民館実習室の利用と食育体験のモニタリング実施】

小委員らが実際に、公民館実習室を使った調理実習を行ったうえで、課題・問題点を抽出しました。（添付資料2～4を参照）

【若者世代、子育て世代に対しての食生活と公民館利用アンケートの実施】

高崎市内の子育て世代の方および市内の大学に通う大学生を対象に、若年世代の食生活の現状と公民館の利用状況を把握するアンケート調査を実施しました。これにより、とくに利用が少ない若い世代側からの課題・問題点を抽出しました。

【現状に基づく会議の実施】

上記の実態調査と並行しながら、公民館と調理室の現状把握に努め、食育を行うにはどうするのか、どのような内容が適しているのかなどについて、議論を重ねました。時宜に応じて、全体会に議論の状況を報告しながら、本答申案作成の方向付けを確認してゆきました。

2) 小委員からの見解・意見

◇論点1：期待する公民館運営（活動に食育を取り込むために）

・公民館サイドに「食育」の考え方にとまどいを感じられる。「何が食育なのか」、食育活動の具体的メニューを提示する必要がある。

委員からの意見：

公民館の館長、職員の中に食育の考え方がなかなか浸透していないことも問題ではないかという話がでました。公民館で職員と話をしていた中で、「畑に行く活動は食育ではないかもしれない」という発言が出たことで、野菜を育てたり調理をしたりと一体で食育とってかまわないはずなのに、そういう理解

がないということが分かりました。食育といわれても、社会教育、公民館に携わる人たちもよくわかっていないという実態が課題であり、この委員会の中で考えていかなければならないこともわかりました。

・各公民館主事に対し、食育の考え方を説明する場を設ける必要がある。

委員からの意見：

公民館の中で進めていくことを考えたときに、職員の中で合意形成をしていく、理解していくことが最初の時点で不可欠になると思います。委員会において公民館を訪問し、お話しを聞く中で、「食育に生産の段階は含まれないのではないか」という話がありました。食育は、生産から消費まで含めて全部理解した上で、子どもたちに体験を通して、体感をしてもらいたいというものが狙いです。現状を鑑みると、食育という言葉自体がまだ何をしたらいいのか認識もまちまちなので、その意図や実態を伝える必要があると思います。

◇論点２：実習室の設備について

・公民館における「食育」活動の基本場所「実習室」について、ハード、ソフト両面において多くの意見が、委員及び現在「実習室」を使って活動している食生活改善推進員の方々からだされた。

委員からの意見…公民館職員と設備に関する内容

公民館主事は男性が多く、日常的に家事をしている方は少ないと思われるので、実習室の細かい整備について分からない面が多いと思われます。利用者から、何を揃えて、どのようにしたら良いのか、要望を言っていないと、公民館主事も施設整備について、細かいことが分からないのではないかと考えられます。

食育については、地域ごとにそばや米、野菜なども生産されているので、地元の食材を利用した食育を考えて、子どもに伝えていくのが良いと思います。

委員からの意見…設備に関する内容

高崎市内の公民館には、各公民館につき5台の調理台がありますが、食器類や調理器具が充実していない施設があるなど、公民館によって調理環境のばらつきがあります。また、調理目的以外の団体の利用の際に、調理台が汚れている場合があります。調理環境と利用方法の両面で、公民館の調理室がさらに充実すれば良いと常々思っています。

◇論点3：食育活動・活性化の具体的な取り組み

・子育て世代の親達が必要（ニーズ）としているメニューと、「食育として望ましいメニュー」をマッチングさせることが重要である。

その為には、参加させる為のスキルが必要。アンケートに現われた「新しい調理器具を使った料理」「参加しやすい時間・曜日」等々、具体的メニュー・参加させる為の具体的なマニュアル作成が必要である。

委員からの意見：

食育については学校でもかなり実践していると思います。あるいは地元の公民館では「子ども料理教室」を夏休みに実施しているケースもみられます。すでに実施されている現状において、さらに公民館での食育活動ということになりますと、現状の活動とどう連携し、お互いが影響し合い、食育としての効果を大きくしていくのかが一番重要だと思います。

・公民館の業務は自主事業だけでなく、地域力を育む社会教育に貢献している関係団体が活動する場、連携する場、スキルを提供する場の提供など、コーディネートする事業が重要と思われる。その為の具体的な資料を提供する。

委員からの意見：

公民館で食育の活動をしている人は実際に多くいます。ですが、公民館に断られるケースがあると思います。それはやはり民間で利益が絡むのでは、という理由等からです。私はNPO団体に携わっていますが、私の近くの公民館ではNPOで使いたいと言ったら断られました。「NPOだったら中央公民館に行ってください」と。それが現実です。例えば、高崎市において活動が活発な生活クラブさんなどは、色々な所で実践してくれています。食の分野に関して、質の高い活動を提供してくれていますが、そういったところまでも公民館に断られてしまう場合があり、利用できる公民館の数が少ないという問題もあるのではと思います。

・「食育」がメインでは無くとも、あらゆる活動に「食育（料理・食事）」は使うことができること（コミュニケーションの道具として）を提示する。

委員からの意見：

母子等保健推進員さんたちと連携して、料理教室ではなくても「料理をすること」を題材にして、なんとか出てきて欲しいお母さんに、こういう形でも子育てができるから出てこないかと呼びかけられないだろうか。

◇論点4：学校教育との連携

- ・子どもの「食育」の現状に対し、正確な情報をもっているのは、学校給食に携わっている部門である。学校教育と公民館活動の連携は「食育」に不可欠です。公民館としては、常に地域の学校側から情報を求める努力が必要である。

委員からの意見…家庭の問題

家庭が学校給食に頼りすぎていることはないだろうかということが議論の中で出てきました。学校給食で良いものを食べているから、家庭ではそんなに頑張らなくてもいいのではと、給食に任せてしまう気持ちがあるのではないかという意見が出ました。

委員からの意見…学校栄養士の現状

栄養士さんが非常に頑張っていて給食を提供していると同時に、各校での指導も熱心に行っています。一層、学校の協力のもとで進めてゆく必要があります。

(例) 高崎市内の小学校では、市費で栄養士を雇用し、1小学校1栄養士という充実した体制を形成している。それに加え、学校栄養士は「専門研修」という、各自の専門を研究する活動を実施している。この専門研修から、JAたかさきとの連携や地産地消、食育活動の推進が開始されている。

また、市内の学校栄養士の多くは栄養教諭の免許を持っており、ほとんどのTT授業を行い、専門性を活かした食育の促進に努めている。

◇論点5：地産地消の促進

- ・地産地消の情報を得るのには、JA部門との関係を図るのが近道である。JA側でも地域農家のPRという事もあるので協力体制はできている。

会議に参加した農協職員の発言：

公民館での食育にどう携わるかということは、難しいかもしれませんが、農協の立場は、農産物のPRをすることが本来なので、その部分の協力はできません。一般の家庭でも家庭菜園や野菜の栽培などしていますが、公民館の講習に講師として農協職員が行くことは可能です。

(例) 市内中心部のJAたかさきが運営する農産物直売所「フレッシュベジタか」では、2010年に城址公民館にて調理室を借りて、つけものづくり教室を実施している。

3. 若い母親世代の現状と今後の課題

1) 若い母親世代の現状

若い母親世代は、子供たちの健康や教育にもっとも関わりを持つ年代です。これらの人々の食生活や活動への参画に関する現状として、次の3点の状況が指摘できます。

第1に、調理や野菜に関する知識や技術が乏しいことです。また、レシピ通りの調理能力で、応用力が乏しい状況が見られます。

第2に、出産前の母親世代（特に第一子の母親）は時間の余裕や、出産・育児を学ぶために、マタニティ教室等への参加者は多いですが、出産後や仕事を持つ母親らは、なんらかの集まりに参加する人が少ない状況があります。また、父親対象のプログラムは少ない状況です。

第3に、動機づけや活動への参加がうまく行った場合は、食への関心が高まり、積極的に親子等で参加する状況が見られることが挙げられます。

2) 食育活動への参画を促すための今後の課題

- ・現在、高崎市内では NPO や生活クラブ等多様な団体が、若い母親や子供を対象とした調理体験等、食に関する機会提供をしています。これらの団体が、円滑に公民館が利用できるよう、公民館間で共通した理解促進が必要です。
- ・公民館での活動に参加しやすいように、若い母親世代が目につきやすく、興味をひきやすい内容や媒体で周知（もしくは広報）をする必要があります。分かりやすいチラシの作製や、スーパーや子育てサークル、児童館などでの周知も有効であると思われます。
- ・若い母親が求める内容を敏感に察知し、それに応じた講座内容を設定する必要があります。（手作り離乳食セミナーや、親子でつくる簡単料理など。巻末の参考資料に、モデルプログラムを示しました。）

親が公民館講座に参加しやすいよう、託児を用意する活動と、子供と一緒に参加できる活動の双方の充実を図る必要があります。その際、食育事業の計画段階から、実施団体と、託児支援をする母子等保健推進員、民生児童委員らと、公民館が相互連携することが求められます。（添付資料5を参照）

(託児時の必要事項)

託児形態…参加者同士、交代でみる、母子推進委員などに協力を仰ぐ。

託児場所…なるべくなら和室がよい。

保護者への依頼事項…持ち運び用マット、おぶいひも、水分などの持参を各自に依頼すること

託児の際の注意事項…必ず以下の内容を、保護者に記帳してもらうこと。
(名前、年齢、持参の飲み物、紙おむつ、着替え)

4. 公民館実習室の利用状況の現状と課題

現在、本市のほとんどの地区公民館には調理台を備えた実習室がありますが、使用状況や施設状況はまちまちであることが分かりました。その実態に基づいた課題とその対応に関する意見は、以下のとおりです。

◇課題1：設備・調理器具・食器がそろっていない

- ・各公民館の備品状況は、不足しているもの、多いものなどまちまちである。
- ・また、調理器具があっても壊れている、かなり備品が汚れている館もある。

！！対策：添付資料6の備品モデルリストを参考に、必要な調理器具類、食器を揃えることを推奨する。

- ・公民館主事は男性が多いので、調理実習に必要な備品がわからないという意見があった。「最低、これだけは揃えておきたい調理器具、設備・食器類リスト」を参考にすればその戸惑いは解消される。
- ・備品が不足している公民館では一気に揃えていくのは、予算関係上難しいと思われるので、徐々に（年々）に備品購入していく。
- ・逆に備品が無駄に多い公民館がある。不足している公民館に主事同士連絡しあい「最低、これだけは揃えておきたい調理器具、設備・食器類リスト」を参考に融通する。
- ・特に電子レンジ・冷蔵庫・電気炊飯器は現在の食生活上、必需品である。

◇課題2：冷蔵庫を使用可能な状態にする

- ・現在、実習室の冷蔵庫が他の利用目的（職員用や調理以外の目的での利用者など）で食材が保存されている場合がみられる。
その為、実習で冷やして固める調理ができないことや、前日に材料を買う必要がある場合など、（開始時間が早い場合、食材が前日ではないと購入できない場合など）冷蔵庫が使用できない公民館がある。

！！対策：冷蔵庫使用ルールを設定し、使用法を徹底する。

- ・調理室としての目的に沿うよう「使用ルール」を作成し、公民館職員、利用者全員に周知徹底を図ることが好ましい。

◇課題3：実習室の清潔感が欠けている場合や調理利用できない状況が見られる館もある。

- ・衛生的に調理できる状態ではない館が見られる。
- ・また、物置がわりになっており、調理室として使用できない館もある。

！！対策：衛生管理の意識を徹底する。

- ・「実習室は食物を扱う場所、食育を行う場所」という事を、公民館職員ならびに、食育実習ではない他の目的で利用する団体にも案内して、後片付け・清掃などきちんとしてもらうよう依頼する。
- ・物置状態にしないため、整理整頓に心がけるよう周知徹底する。
- ・実習室を調理室として使いたい団体が使用できるように、実習室の予約方法などについて再検討が必要な場合もみられる。

5 高崎市・若い世代の「食」と公民館活動に関する調査

1) 調査の概要

本調査は、若い世代と子育て世代の「食」の状況と公民館活動の現状とニーズを把握するために行われたものです。その背景には、平成 21～22 年の 2 年間にわたり「公民館活動における食育の具体的施策について」において議論されてきたなかで、とりわけ若年世代への食育が重要度を増しているという基本的視点がありました。そこで、彼らの食に対する考え方や行動、公民館をどう捉えているかを把握する必要があるとの課題意識のもとで、調査を行いました。

質問票の作成は、小委員会および社会教育課事務局にて作成しました（添付資料 7、8）。調査方法は、質問票の配布を各機関にて行い、回答者の方に記入していただきました。

調査対象は、子育て世代は未就学児童の場合は市内の児童館及び子育てサークル（6 館・グループ）、保育園（5 園）、小学校（4 校）に対して実施しました。大学生は、市内大学 2 校（高崎経済大学、高崎健康福祉大学）に依頼し、各校教員から講義内での配布回収を行いました。

調査表の配布回収期間は、子育て世代（児童館：平成 22 年 8 月下旬から 9 月 22 日、保育園：平成 22 年 8 月中旬から 8 月 30 日、小学校：平成 22 年 8 月下旬から 9 月 14 日）、大学生（平成 22 年 9 月下旬から 10 月 19 日）でした。

上記の調査の結果、子育て世代 1,275 人（回収率 63.2%）、大学生 735 人（回収率 73.5%）からの回答がありました。以下、結果の概要と解説です。

なお、調査結果の詳細については、添付資料 9、10 をご参照ください。

表 回答者の属性（大学生）

項目	人数	%	
性別	男性	256	34.8
	女性	479	65.2
年代	20歳以下	452	61.4
	21～24歳	260	35.3
	25～29歳	15	2.0
	30歳以上	8	1.1
出身地	旧高崎市	55	7.5
	群馬県内（旧高崎市以外）	255	34.6
	その他	426	57.9
現在の居住形態	自宅生	332	45.1
	一人暮らし	367	49.9
	寮や下宿で生活	26	3.5
	ルームメイトと生活	4	.5
全回答者数	735名		

表 回答者の属性（子育て世代）

項目	児童館	保育園	小学校	
性別	男性	6	10	31
	女性	174	301	744
年代	20歳以下	1	1	-
	21～24歳	1	10	-
	25～29歳	30	44	19
	30～34歳	86	113	123
	35歳以上	63	145	632
出身地	旧高崎市	63	88	251
	群馬県内（旧高崎市以外）	63	173	318
	その他	44	40	163
職業	社員・公務員・団体職	21	77	144
	自由業・自営業	5	30	48
	パート・アルバイト	11	167	317
	専業主婦	137	19	241
	その他	3	18	22
全回答者数	177	311	775	

2) 大学生の結果

(1) 大学生の食生活や食に対する考え方について

◇調理頻度と食べ物の好き嫌い：添付資料10の表1、表2、表3を参照

- ・ 普段の調理状況に関する質問では、8割が「はい（調理している）」と回答している。
- ・ そのうち約6割は、調理の頻度も高い状況にある。
- ・ 一方で、（ここには掲載されていないが）自宅生は、調理頻度の低い状況が見られる。
- ・ 食べ物の好き嫌いがたくさんある人は1割程度。多くの人は、自分は偏食ではないと自認している。

◇普段の食行動や考え方：添付資料10の表4を参照

- ・ 普段の食行動や考え方で、もっとも多いのは「なるべく安い方が良い（66%）」である。これは、学生であり経済的な余裕がないためと考えられる。
- ・ 次いで多い回答であったのは「料理の知識や腕に自信がない（26.5%）」であった。
- ・ 2位と近い水準で回答があったのは「栄養のバランスを考えている（25.7%）」であった。少しでも健康面に配慮している様子がうかがえる。
- ・ 低い回答割合だったのは、「産地や旬を知っている」「保存食や郷土料理が作れる」「調理の手間をかけている」であった。食に関する知識・技術や、地域の食・農に関する知識が不十分であることを認識している。

(2) 農業体験について

◇農業体験の経験度合い：添付資料10の表5を参照

- ・ 農業体験の経験は「ややある」が最も多い回答であった。何らかの経験を少ししたことがあるとの結果であった。
- ・ 体験をしたのは「学校農園」が最も多く、学校が機会の提供に寄与していると分かった。

(3) 公民館について

◇公民館の利用経験と現状の認知添付資料10の表6、表7、表8を参照

- ・ 公民館の利用について、約4割が「ある」と回答している。約6割が「ない」と回答している。
- ・ 公民館だよりについては、8割が見たことがないと回答している。
- ・ だが、公民館の場所は約6割が知っていることが分かった

◇公民館事業に参加しやすい日と希望事業：添付資料10の表9、表10を参照

・公民館事業に参加しやすい日として、講義のない、もしくは少ない曜日の土日が挙げられている。

以下、比較的講義の開講が少ないと思われる金曜日、水曜日の順であった。

- ・公民館に希望する事業として、「スピード料理」「節約料理」「お弁当づくり」をあげている。手早く日常に活かせる知識や技術を求めていると分かった。
- ・「その他」の複数回答は、上記の表では3人の回答であったが、実際に記入してくれた回答は複数みられた。その内容は、お菓子作り6人、ダイエット料理2人、パーティー料理1人、バランス料理1人、ヘルシー料理4人、安くて簡単1人、家庭料理1人、料理の基本3人であった。

(4) 多くの人に公民館を知ってもらい、利用してもらいするための工夫、アイデア

以下では、自由記述のうちで複数回答があったものを抜粋します。

【公民館だよりについて】

- ・大学の掲示板に貼る
- ・若者に受けるようカラフルな色合いにする
- ・コンビニや駅構内に掲示する

【情報提供について】

- ・HPの充実、ブログの利用
- ・フリーペーパーを活用
- ・ラジオ、CMを利用

【企画について】

- ・学校と連携し授業で使用する
- ・従来にない施設との連携(デパート、ライブハウス等)

【その他】

- ・利用時間を長くする
- ・高齢者のための公民館イメージを払拭する

3) 子育て世代の結果

(1) 食生活や食に対する考え方について

◇子供への調理を教えたことがあるか：添付資料10の表11、クロス表を参照

- ・食べ物好き嫌いについては、多くの人はない、もしくはいくつかであると回答している。
- ・子供に料理を教えたことがあると回答した人は、子供の年代が上がっていくに従って、割合が増えている。児童館では50.9%であったものから、小学校の保護者であると83.9%まで向上している。
- ・好き嫌いの子供へ料理を教えた経験をクロス集計すると、好き嫌いが無い/いくつかの人は、調理指導の経験が高いことが分かった。

◇普段の食行動や考え方：添付資料10の表12を参照

- ・乳幼児のいる児童館と保育園を対象にした調査結果は、おおむね同様の傾向を示している。「栄養のバランス（児童館：58.1%、保育園：49.8%）」「調理に手間をかけたくない（児童館：56.4%、保育園：55.0%）」「なるべく安い方がいい（児童館：55.3%、保育園：61.4%）」の回答が多い。
- ・小学校の世代では、「栄養のバランス（56.3%）」にくわえ、「食品の表示を見て、安全性に気をつけている（38.5%）」や「少し高くても品質の良いものを買う（27.0%）」の割合が高位にある。
- ・「保存食を作る」「旬や産地を知っている」割合は、2割以下である。また、「料理の腕や知識に自信がない」人は3割程度であると分かった。

(2) 農業体験について …表13、表14、表15

- ・親世代の農業体験については、学校での経験は低位にあることが分かった。
- ・田畑や家庭菜園での体験は、約半数以上がなんらかの経験があると回答している。
- ・今の子供たちの世代より、全体的に経験が少ないことが分かった。

(3) 公民館について

◇公民館の利用状況：添付資料10の表16、表17を参照

- ・公民館の利用状況は、各世代のばらつきはあるが約半数以上が「ある」と回答している。
- ・公民館だよりについても、半数以上が見たことあるとしている。また、小学校の保護者が最も高い結果となっている。

◇公民館事業に参加しやすい日と時間帯：添付資料10の表18、表19を参照

- ・参加しやすい日は、児童館であると平日、保育園と小学校の場合は土日であると分かった。
- ・参加しやすい時間帯は、児童館は平日の午前、保育園は土曜の午前午後と日曜の午前、小学校は平日の午前が最も多く、次いで土曜の午前が多かった

◇公民館に希望する事業：添付資料10の表20を参照

- ・公民館に希望する事業として、子供のための料理教室がどの世代も最も多い結果となった。
- ・次点も同様の結果を示しており、スピード料理や節約料理など、日常に活かせるものを求めていると分かった。

6. おわりに～公民館を活用した「高崎型食育」の構築に向けて～

本答申の作成に際しての調査結果・協議結果から、公民館活動における食育は、様々な年代や立場の人々による連携や、ふれあいの機会を作るものであり、社会教育の持つ理念や実績と同じく、化学変化にも似た影響をもたらすものになると考えます。

近年、食育は政策的な推進傾向が見られ、各地での取組が散見されていますが、依然として課題はみられています。今回の調査等に出てきた事例では、①長期休み（夏休み等）後、学校に登校すると痩せている子どもがいる、②家庭での朝食内容が栄養の偏りや粗末なものが見られる、③子供たちの食事時の姿勢が悪く、背中をまげ、前屈みになり食器に顔を近づけてたべる（犬・猫食い）が目立つ状況、④箸を正しく持てないなど、枚挙にいとまがありません。

学校給食を核とした活動も含め、児童・生徒を対象とした食育が行われているにも関わらず、生活習慣やそのための技能や知恵の伝承が果たせていない原因には、現在の食育活動が、児童・生徒と地域の大人たちとが一緒になって活動したり、コミュニケーションを図ったりするには十分な時間や内容が取れないことが指摘できます。このため、生活規範や意識への働きかけにまで至らないのです。

今後、公民館における食育が、規定された枠組から地域の自発性を促した交流へ発展するには、地域農業の実態を含め、その地域の特性を実践の基軸を据えること、各地区公民館が主体であるという明確な課題意識と実践への行動力を持つことが重要です。また、子どもたちの健康な成長への願いだけではなく、教員、保護者、農業者らが食と農の問題に関わる当事者意識を持つことは、取組を考える上で最も重要なキーポイントになるものと思われます。今後は、先進的に取り組んできた地域での努力を踏まえ、一方向に止まらない実践のあり方を模索することが求められます。

添付資料

添付資料 1 平成 21・22 年度高崎市社会教育委員会議開催経過	… P1～P3
添付資料 2 平成 21・22 年度高崎市社会教育委員会議小委員会活動報告	… P4～P8
添付資料 3 地区公民館実習室利用状況(平成 20 年度実績)	… P9
添付資料 4 食育に関する主催・共催事業 高崎市の公民館(平成 20 年度事業報告)より	… P10～P11
添付資料 5 見学記録	… P12～P16
添付資料 6 公民館調理実習室備品モデル	… P17～P20
添付資料 7 高崎市・若い世代の「食」と公民館活動に関する調査(子育て世代)	… P21～P22
添付資料 8 高崎市・若い世代の「食」と公民館活動に関する調査(大学生)	… P23～P24
添付資料 9 「食に関するアンケート調査」のこれまでの作業経過	… P25
添付資料 10 アンケート調査結果	… P26～P32
参考資料 朝食メニュー:モデルプログラム	… P33～P36
諮問文(平成 21 年 7 月 10 日)	
平成 21 年度高崎市社会教育委員名簿	
平成 22 年度高崎市社会教育委員名簿	

平成 21・22 年度 高崎市社会教育委員会議開催経過

第 1 回全体会 平成 21 年 7 月 10 日(金)午前 10 時～ 市庁舎 15 階教育委員会室

委嘱状交付式

協議事項

- (1) 議長・副議長の選出
- (2) 教育委員会からの諮問について
- (3) 社会教育委員について
- (4) 小委員会について

第 1 回小委員会 平成 21 年 9 月 25 日(金)正午～ 南小学校、
午後 2 時～ 市庁舎 9 階 93 会議室にて

学校給食試食会 高崎市立南小学校

協議事項

- (1) 学校給食の現状と課題について
- (2) 資料説明及び情報交換
- (3) 年間スケジュール及び今後の進め方について

第 2 回小委員会 平成 21 年 11 月 27 日(金)午後 2 時～ 長野公民館

調理実習室の見学会

- ・高崎市の公民館概略説明
- ・長野公民館の実習室の使用状況について
- ・公民館職員との意見交換

協議事項

- (1) 公民館調理実習室の現状について
- (2) 食生活改善推進員の活動状況
- (3) 地域情報シートにもとづく、公民館調理実習室の利用状況について
- (4) 今後の課題について

第 3 回小委員会 平成 22 年 1 月 22 日(金)午後 2 時～ 本庁舎 15 階 教育委員会室

研修及び協議事項

- (1) 「学校給食の現状と食育」 講師: 中居小学校栄養士 松田美智子
- (2) 「高崎市の食と農の現状とJAたかさきの取り組みについて」
講師: JAたかさき 営農部長 徳江重夫
- (3) 質疑応答及び意見交換・・・現状をふまえた公民館での食育のありかたについて

第2回全体会 平成22年3月8日(月)午後2時～ 市庁舎 15階教育委員会室

報告及び協議事項

- (1) 諮問について概略説明
- (2) 小委員会からの中間報告
- (3) 今後のスケジュール

第4回小委員会 平成22年3月8日(月)午後3時～ 本庁舎 15階 教育委員会室

研修及び協議事項

- (1) 全体会での中間報告を受けて
- (2) 今後のスケジュールについて

第5回小委員会 平成22年5月21日(金)午後1時30分～ 矢中公民館

模擬調理実習

模擬講習『親子で参加！わくわく調理実習～地元の野菜をおいしく食べよう～』

- (1) 講師(食生活改善推進員)の紹介
- (2) 食材についての説明・・・グルメ四季彩館中居店長
- (3) 実習手順の説明 《夏野菜カレー》
- (4) 調理実習・試食

協議事項

- (1) 模擬実習実践の検証と意見交換
- (2) 今後の課題と進め方について

第3回全体会 平成22年7月16日(金)午後2時～ 市庁舎 15階教育委員会室

委嘱状交付式

協議事項

- (1) 昨年度の活動報告
- (2) 今後のスケジュールについて

第6回小委員会 平成22年7月16日(金)午後3時～ 本庁舎 15階 教育委員会室

協議事項

- (1) 全体会での中間報告を受けて
- (2) アンケートについて
- (3) 今後のスケジュールについて

第7回小委員会 平成22年10月28日(木)午後1時30分～ 本庁舎17階 172会議室

協議事項

- (1) 食育に関するアンケート調査の中間報告について
- (2) 今後のスケジュールについて

第8回小委員会 平成22年12月16日(木)午前9時～ 本庁舎15階 教育委員会室

協議事項

- (1) 答申(案)作成に向けての具体的作業
- (2) 今後のスケジュールについて

第9回小委員会 平成23年2月1日(火)午後2時～ 本庁舎9階 92会議室

協議事項

- (1) 現在までの原稿提出の経緯と答申までのスケジュールについて
- (2) 答申(案)の構成についての確認
- (3) 今後の執筆作業についての確認

第10回小委員会 平成23年3月7日(月)午後2時～ 本庁舎9階 93会議室

協議事項

- (1) 答申(案)について
- (2) 添付資料について
- (3) 今後のスケジュールについて

第4回全体会 平成23年3月24日(木)午後2時～ 市庁舎4階41会議室

報告及び協議事項

- (1) 答申作成に係る経過報告
- (2) 答申(案)について

平成 21・22 年度

高崎市社会教育委員会議小委員会活動報告

第 1 回 平成 21 年 9 月 25 日（金）正午～南小学校、午後 2 時～市役所会議室にて
学校給食試食会 高崎市立南小学校

協議事項

- (1) 学校給食の現状と課題について
- (2) 資料説明及び情報交換
- (3) 年間スケジュール及び今後の進め方について



手作りのメニュー



【本日の献立】

米粉パン・ブルーベリージャム
ジャージャー麺・フルーツヨーグルト
牛乳



栄養士からの説明



全員で試食

第2回 平成21年11月27日（金）午後2時～ 長野公民館にて

調理実習室の見学会

- ・高崎市の公民館概略説明
- ・長野公民館の実習室の使用状況について
- ・公民館職員との意見交換

協議事項

- (1) 公民館調理実習室の現状について
- (2) 食生活改善推進員の活動状況
- (3) 地域情報シートにもとづく、公民館調理実習室の利用状況について
- (4) 今後の課題について



公民館主事と意見交換



調理道具収納棚



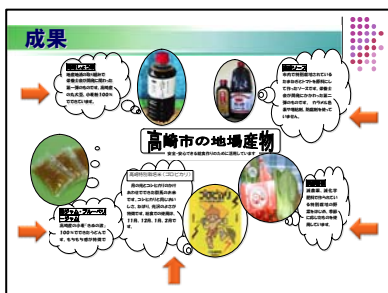
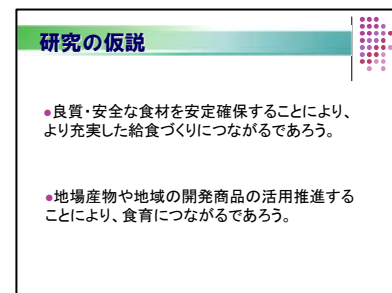
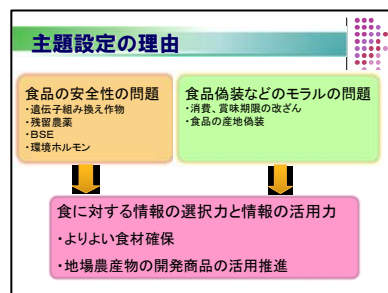
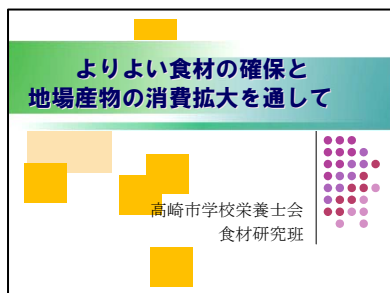
調理台下の収納

第3回 平成22年1月22日（金）午後2時～ 本庁舎15階 教育委員会室

研修及び協議事項

- (1) 「学校給食の現状と食育」

講師：中居小学校栄養士 松田美智子



(2) 「高崎市の食と農の現状と J A たかさきの取り組みについて」

講師： J A たかさき 営農部長 徳江重夫



(3) 質疑応答及び意見交換・・・現状をふまえた公民館での食育のありかたについて

第4回 平成 22 年 3 月 8 日 (月) 午後 3 時～ 本庁舎 15 階 教育委員会室

研修及び協議事項

- (1) 全体会での中間報告を受けて
- (2) 今後のスケジュールについて

第5回 平成 22 年 5 月 21 日 (金) 午後 1 時 30 分～ 矢中公民館にて

模擬調理実習

模擬講習『親子で参加！わくわく調理実習～地元の野菜をおいしく食べよう～』

- (1) 講師 (食生活改善推進員) の紹介
- (2) 食材についての説明・・・グルメ四季彩館中居店長
- (3) 実習手順の説明 《夏野菜カレー》
- (4) 調理実習・試食

協議事項

- (1) 模擬実習実践の検証と意見交換
- (2) 今後の課題と進め方について



本日の材料



食生活改善推進員による準備



JA 店長からの食材説明



社会教育委員による調理実習①



社会教育委員による調理実習②



完成！夏野菜カレー

第6回 平成22年7月16日（金）午後3時～ 本庁舎15階 教育委員会室

協議事項

- (1) 全体会での中間報告を受けて
- (2) アンケートについて
- (3) 今後のスケジュールについて

第7回 平成22年10月28日（木）午後1時30分～ 本庁舎17階 172会議室

協議事項

- (1) 食育に関するアンケート調査の中間報告について

(2) 今後のスケジュールについて

第8回 平成22年12月16日(木) 午前9時～ 本庁舎15階 教育委員会室

協議事項

- (1) 答申(案)作成に向けての具体的作業
- (2) 今後のスケジュールについて

第9回 平成23年2月1日(火) 午後2時～ 本庁舎9階 92会議室

協議事項

- (1) 現在までの原稿提出の経緯と答申までのスケジュールについて
- (2) 答申(案)の構成についての確認
- (3) 今後の執筆作業についての確認

第10回 平成23年3月7日(月) 午後2時～ 本庁舎9階 93会議室

協議事項

- (1) 答申(案)について
- (2) 添付資料について
- (3) 今後のスケジュールについて

■地区公民館調理実習室利用状況（平成20年度実績）

	公民館名	利用目的(回数)		合計	利用目的	業開催の式数			(A+B)	(C)	食生活改善推進員の活動				
		料理講習等	会議等			主催(A)	共催(B)	その他(C)			食改推	おやこの食	牛乳・乳製	健康食	男性料理教室
第1ブロック	1 南	3	61	64	4.69%	3		61	4.69%	95.31%					
	2 城南	4	62	66	6.06%	1		65	1.52%	98.48%					
	3 城東	15	249	264	5.68%	4	12	248	6.06%	93.94%	8		○	○	
	4 城西	14	111	125	11.20%	10	0	115	8.00%	92.00%	9		○	○	○
	5 東	11	21	32	34.38%	0	0	32	0.00%	100.00%					
	6 北	調理実習室なし													
第2ブロック	7 城址	5	0	5	100.00%	2	0	3	40.00%	60.00%	3				
	8 佐野	13	242	255	5.10%	11		244	4.31%	95.69%	13		○	○	
	9 塚沢	20	135	155	12.90%	14		141	9.03%	90.97%	5		○		
	10 東部	1	182	183	0.55%	4	0	179	2.19%	97.81%	1			○	
	11 中居	35	296	331	10.57%	16	2	313	5.44%	94.56%	3		○		
	12 矢中	25	230	255	9.80%	19	11	225	11.76%	88.24%	2			○	
第3ブロック	13 中川	15	56	71	21.13%	19	0	52	26.76%	73.24%	10		○	○	○
	14 浜尻	17	65	82	20.73%	8	70	4	95.12%	4.88%	8	○	○	○	
	15 新高尾	18	36	54	33.33%	14	0	40	25.93%	74.07%	0				
	16 北部	12	133	145	8.28%	21	2	122	15.86%	84.14%	1		○		
	17 六郷	40	46	86	46.51%	2		84	2.33%	97.67%	6			○	
	18 長野	23	66	89	25.84%	17	0	72	19.10%	80.90%	5			○	
19 箕郷	調理実習室なし														
第4ブロック	20 豊岡	9	143	152	5.92%	8		144	5.26%	94.74%	2				
	21 八幡	15	6	21	71.43%	4		17	19.05%	80.95%	9			○	
	22 鼻高	28	41	69	40.58%	23	1	45	34.78%	65.22%	6			○	
	23 西部	16	25	41	39.02%	11	1	29	29.27%	70.73%	2		○		
	24 倉渕	17	0	17	100.00%	1	1	15	11.76%	88.24%	0				
	25 榛名	3		3	100.00%	3			100.00%	0.00%	0				
第5ブロック	26 片岡	43	115	158	27.22%	5	0	153	3.16%	96.84%	4		○		
	27 乗附	27	124	151	17.88%	13	0	138	8.61%	91.39%	1			○	
	28 寺尾	57	68	125	45.60%	16	2	107	14.40%	85.60%	7			○	
	29 城山	37	124	161	22.98%	5	2	154	4.35%	95.65%	3			○	
	30 南八幡	25	60	85	29.41%	4		81	4.71%	95.29%	3		○	○	
	31 倉賀野	6	10	16	37.50%			16	0.00%	100.00%	6	○	○	○	
第6ブロック	32 岩鼻	28	176	204	13.73%	2	0	202	0.98%	99.02%	6				○
	33 大類	30	65	95	31.58%	19	2	74	22.11%	77.89%	7	○			○
	34 滝川	10	1	11	90.91%	3	1	7	36.36%	63.64%	3		○		
	35 京ヶ島	1	120	121	0.83%			121	0.00%	100.00%	3			○	
	36 新町	56		56	100.00%	5		51	8.93%	91.07%	0				
	37 群馬	172	10	182	94.51%	24		158	13.19%	86.81%	35	○	○	○	○
第7ブロック	38 金古	1	0	1	100.00%	1	0	0	100.00%	0.00%	0				
	39 堤ヶ岡	調理実習室なし													
	40 国府	調理実習室なし													
	41 上郊	調理実習室なし													
42 金古南足門	調理実習室なし														
合計		852	3079	3931		312	107	3512							

*榛名公民館は、榛名倉渕保健センターを利用。

*金古公民館は、調理台1台のみ。

	公民館名	主催・共催事業としての取り組み	対 象	開催月(月)	回数(回)
第1ブロック	1 南	韓国の家庭料理教室	一般	11	2
		ロシアの家庭料理教室	一般	9	1
	2 城南				
	3 城東	語り継ぎたい地域の味・おせち料理	一般	11~12	2
	4 西	タイ料理教室	一般	11	3
	5 東				
	6 北				
第2ブロック	7 城址	国際理解講座・フランス料理	一般	1	2
		8 佐野	みんな集まれチャレンジ料理	こども	6~12
		男性料理教室	男性	6~11	5
	9 塚沢	昔なつかしい味の料理教室	一般	12	1
	10 東部				
	11 中居	旬の食材で夕食作り	一般	4~3	12
		赤シソジュース作り	一般	7	2
	12 矢中	生玉から作るこんにゃく作り	一般	12	2
食育を考える講座		一般	11~1	3	
郷土料理を通して世代間交流		3歳~小学生	12	1	
地域の伝統食を学ぶ講座		一般	8~12	5	
男性料理教室「生活習慣病予防」		男性	1	1	
男性料理教室「おとうさん料理に挑戦」	男性	1~2	2		
第3ブロック	13 中川	男の料理教室	男性	2	2
		そば打ち体験教室	一般	12	1
		お正月料理教室	一般	12	1
	14 浜尻	うどん作り教室	一般	2	1
		親子でうどん作り教室	親子	2	1
	15 新高尾	親と子の米作り教室	親子	5~12	4
		男の料理教室	男性	9	3
		味噌づくり・田舎饅頭作り教室	一般	12・2	3
		そば打ち・寄せ植え教室	一般	12	2
	16 北部	献上米づくり教室	小学5年生	5~12	4
		蕎麦打ち教室	一般	12~2	5
	17 六郷	男の料理教室	男性	9	2
料理教室		一般	3	2	
18 長野	米作りに挑戦	小学生	5~11	6	
	土・日料理教室	一般	2	4	
	夏休み子ども料理教室	小学生	8	4	
19 箕郷	地域の食材を活かした料理教室	女性	11	1	
	手打ちそば作り教室	一般	12	1	
第4ブロック	20 豊岡	健康料理教室	一般	11	2
		お菓子作り教室	一般	2	2
	21 八幡	手打ちそば作り教室	一般	11~12	2
	22 鼻高	そば・うどんづくり教室	小学生	7	2
		お菓子づくり教室	小学生	1~2	2
		国府白菜を使った料理教室「キムチ作り編」	一般	12	1
		国府白菜を使った料理教室「オリジナル料理編」	一般	1	1
	23 西部	地域の伝統食を学ぶ講座	一般	3	1
		お手軽簡単料理教室	一般	6~7	2
		手作りこんにゃく教室	一般	12	1
		クリスマスカップケーキ作り教室	一般	12	1
親子餅つき体験教室		親子	1	1	
24 倉淵	手作りこんにゃく教室	一般	3	1	
25 榛名	手作り味噌教室	一般	1	2	
	そば作り教室	一般	12	1	
	新鮮で安全な野菜作り教室	一般	4~7	2	
	生玉から作るこんにゃく作り	一般	1	2	

第5ブロック	26	片岡	韓国を学ぼう「チヂミ・オイキムチを作ろう」	一般	12	1
	27	乗附	夏休み子ども体験教室パン作り	小学生	7	1
			春休み体験教室パン教室	小～高校生	3	2
			美と健康に効く「韓国家庭料理」のヒミツ	一般	2～3	2
			美と健康に効く「韓国家庭料理」のヒミツ	一般	2～3	2
	28	寺尾	男子厨房に入ろう！男性料理実習講座	男性	9・11	2
29	城山	クリスマスケーキ作り	こども	12	1	
		男性料理教室	男性	3	1	
30	南八幡	クッキング教室	幼・小学生と保護者	8	4	
第6ブロック	31	倉賀野				
	32	岩鼻	こだわりの味噌づくり体験教室	一般	1	5
	33	大類	子ども料理教室	小学生	10	2
			こんにゃく作り教室	一般	11	1
			味噌づくり教室	一般	2	2
			健康食品の見直し～蕎麦打ち教室	一般	10	3
	34	滝川	お菓子作り教室	小学生	7～8	2
			蕎麦打ち教室	一般	10	3
	35	京ヶ島	味噌づくり講習会	一般	2	1
			野菜づくり施設等見学会	一般	12	1
	36	新町	引き継ごう！郷土料理	一般	11～12	3
			お煎茶を楽しんでみませんか	一般	10～11	5
キムチ作りを楽しむ			一般	2	1	
第7ブロック	37	群馬	カロリーを考える講座	一般	10～2	7
			麺づくり	一般	7～8	2
			男性のための料理教室	男性	6～11	6
			異・文化食体験	一般	6・7	2
			ハングル講座&おいしい韓国料理	一般	6～8	7
	38	金古	手作りにくまんに挑戦	一般	11	1
	39	堤ヶ岡	親子で楽しいパン作り	小学生の親子	8	1
			郷土料理に挑戦「やきもち」	一般	11	1
			郷土料理に挑戦「巻きずし」	一般	1	1
			おだんごをつくろう	小学生	4	1
			そうめん流し	小学生	7	1
			いちごパフェづくり	小学生	3	1
			月見まんじゅうづくり	小学生	9	1
	40	国府	キムチ作り教室	一般	11	1
	41	上郊	手作り味噌教室	一般	2	1
			毎日のメニューに加えたいお手軽料理教室	一般	10～11	2
	42	金古南足門	人にやさしい料理教室生き生き健康講座	一般	6	1
			季節を楽しむ行事料理お月見編	一般	9	1
郷土の味を学ぶ手打ちうどん			一般	5	1	

見学記録

■料理教室

NPO法人手をさしのべて 料理教室
 (日時) 2010年11月10日(水) 10:00～
 (場所) 北部公民館
 (参加者) 10組(ママと子ども)
 (内容) 別紙
 (講師) 社会教育講師 松原祥子先生



■本日の料理教室の特長

○託児なし ○子供(0歳～2歳) ○調理道具が整っていない公民館
この条件で託児なしで子育てママが料理教室を行う

■調理実習状況



○本日の材料です



野菜はパプリカ以外は国産です。新鮮! 😊



○野菜を冷蔵庫で保存していただいていたのですが、冷蔵庫の温度が冷えすぎていたので、野菜が少ししもげていたのが残念と講師の先生の苦笑いトーク 😊

○悲しい!!!

調理器具がそろってない! 「鍋あるー? えーない?」

「いやーだ! キャロットゼリーに使うガラスの器がない!」「調理器具ないものそろえるように公民館にいつてくださいね!」と講師の先生にいわれた。 😊

「でもそんなことじゃーめげないからだいじょうぶよ」

○さーあ! 託児なしの料理

教室はじまりました。

わが子をおぶってママ達

ファイト!!! 😊





○授乳は角のコーナーで

○ご飯と同時に離乳食用のおかゆ作成
画期的！！



○芋ご飯のさつまいも投入



○野菜チップ作成 (野菜がそのまま食べられる)
すごい！ 😊

★10組のママがちょうどよい人数だそうです。

なぜ？ ◎4台ある調理台の2台を使用しあとの2台は子供が動き回るので予備になんでもおける場所の確保

◎1台に5人配置し1人は子供の様子を見るように声を掛けながらローテーション

★子育てママは託児があってゆっくり料理の学習をしたいという希望もあるが、日常と同じ状況で料理を行うコツを学びたいという気持ちも大 😊

★ママ達が調理をしながら情報交換できる (子育て等)

★公民館は隣に和室があるつくりが多いので、子供が寝てしまった場合を考えて同時に和室も確保している。

■ 子ども達の様子



◎オモチャは必須

◎ママが上に置き忘れたバッグから携帯を勝手にいじりだした（荷物は上が大事）

◎結構ごきげんだと勝手に遊ぶ（危険なものは絶対注意・・事前によくかたづけること）

◎調理台や調理道具のはいつているロッカーの扉を勝手にあける為注意を要する

◎なにしろ自由きままに動くので注意は必要

◎けんかもするがそれも人生勉強

「託児なし」の料理教室を実施する場合、企画者は公民館とよく調整をおこなって子供が危険にさらされないような事前準備をしておこなうことが大切である。

子育てママが子育てをしながら調理をするということは、とてもたいへんです。子供を負ぶって調理をすることは重労働です。短時間で食育を考慮した料理をつくらなければならないので、子育てママが負担にならない料理の学習ができるといいと思う。

NPO法人手をさしのべて 料理教室

平成22年11月10日 (水)

◆ いも御飯

(4人分)

米	2カップ
さつまいも	200g
塩	小さじ1/3
酒	大さじ1
黒ごま	少々
しらす干し	20g

- ①米は炊く30分前に洗い、ざるに上げて水気をきる。
- ②さつまいもは、よく水で洗って皮ごと1cm角に切り、20分位水にさらす。
- ③釜に米をいれ、分量の水・調味料を入れ混ぜる。その上にさつまいもを入れて炊く。
- ④炊きあがったら湯通ししたしらす干しを混ぜる。
- ⑤器にもり、黒ごまをちらす。

◆ 野菜チップ

(4人分)

にんじん	50g
かぼちゃ	80g
さつまいも	80g

- ① 野菜はできるだけ薄く切る。
- ② 耐熱皿にキッチンペーパーを敷きそれぞれの野菜をドーナツ状にひろげてのせる。
- ③ 電子レンジで約5分位・野菜がカリカリになるまで加熱する
- ④ 好みに塩をかるくふる。

◆ 鶏肉のいそべ巻き (8本分)

鶏挽き肉	400g
あさつき	2本
片栗粉	大さじ2
A しょうゆ	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
味噌	小さじ1
塩	少々
焼きのり	4枚

- ① あさつきは小口切りにする。
- ② 鶏挽き肉をボールに入れて、Aの調味料を加えてよく混ぜ、あさつきを加える。
- ③ ラップの上に半分に切った焼きのりを置き、その上に鶏肉を平らに広げる。
- ④ 手前から巻いたら巻き終わりを下にしてラップにくるみ、電子レンジで1本ずつ約1分加熱する。
- ⑤ 食べやすい長さに切る。

◆ かぶのスープ

(4人分)

かぶ	4個
コンソメ	1個
塩	少々
こしょう	少々
スライスチーズ	4枚
パセリ	少々

- ① かぶは皮をむき、底に十字に包丁で切れ目を入れて、鍋に並べる。水6カップとコンソメを入れ、柔らかくなるまで煮る。途中でかぶの葉を入れる。
- ② 塩・こしょうで味を調える。
- ③ 器にかぶを入れて、その上にスライスチーズをのせてみじん切りのパセリをかざる。

◆ 鮭の野菜蒸し

(4人分)

生鮭	4切れ
塩	小さじ 2/3
こしょう	少々
玉ねぎ	100g
にんじん	20g
セロリー	15g
しいたけ	50g
パプリカ	40g
ワインビネガー	大さじ 2
酒	大さじ 2
水	150ml
A	
マヨネーズ	大さじ 3
味噌	小さじ 1
玉ねぎ	大さじ 1
セロリー葉	小さじ 1

- ① 鮭は、塩、こしょうをして10分おき、出てきた水分をふく。
- ② 玉ねぎは繊維に直角に薄切りにする。セロリーは筋をとって、小口から薄切りにする。にんじんは薄い半月切りにする。しいたけは一口大に切る。パプリカ(黄)は薄切りにする。
- ③ フライパンに②の野菜を敷き、①の鮭を皮目を下に並べる。ワインビネガー、酒、水をいれる。
- ④ ③を中火にかけ、蓋をし、煮立ったら弱火にして8~10分蒸し煮にする。
- ⑤ 玉ねぎとセロリーの葉はみじん切りにする。マヨネーズ、味噌を合わせてAのたれを作る。
- ⑥ ④の汁気を切って、野菜と共に器に盛り、⑤をかける。

◆ キヤロットゼリー

(1人分)

にんじん	1本
オレンジジュース	300ml
砂糖	大さじ 3
粉ゼラチン	2袋
水	50ml
生クリーム	少々
	少々

- ① ゼラチンは水大さじ3にふり入れて、しとらせておく。
- ② にんじんは皮をむいて、いちよう切りにして、やわらかく煮る。
- ③ ミキサーに、にんじん、砂糖、オレンジジュースを入れて攪拌し、ピューレ状にする。
- ④ ゼラチンを電子レンジ強で40秒加熱して溶かしたら、③に入れて混ぜる。
- ⑤ 水でぬらした器に入れ、冷蔵庫で冷やしてかためる。
- ⑥ かたまったら、生クリームとミントを飾る。

公民館調理実習室備品モデル

添付資料6

No.	品名	佐野公民館	モデル(基本)
1	洗い桶	4	5
2	泡立て器	5	5
3	大皿		30
4	オートミール皿		×
5	お玉	6	5
6	お玉(穴あき)	7	5
7	おろし金	3	5
8	型ぬき(野菜用) 和		×
9	ガラス小鉢	25	30
10	ガラス中皿		△
11	缶切り	3	2
12	キッチンスケール(デジタル)	2	2
13	キッチンスケール(はかり)	2	2
14	木ヘラ	7	5
15	計量カップ(200cc)	4	5
16	計量カップ(500cc)	4	5
17	計量カップ(1リットル)	5	5
18	計量スプーン1/2	4	5
19	計量スプーン(小)	4	5
20	計量スプーン(大)	3	5
21	ケトル	3	2
22	コーヒーカップ	15	△
23	小鉢	31	30
24	菜箸(大)	12	10
25	菜箸(小)	6	5
26	ザル 19cm	2	5
27	ザル 19cm(小)	4	5
28	三角コーナー	7	5
29	しゃもじ	8	5
30	汁椀	25	30
31	スープ皿	18	30
32	スプーン	36	30
33	すり鉢	4	5
34	すり棒(大)	4	5

☆佐野公民館のデータをもとに、
基本モデルを作成しました。
(協力:上原委員)
☆調理台は5台を想定
(講師用1台含)
・×は、必要ないもの
・△は、あると便利なもの
・それ以外は、最低限必要な数字

公民館調理実習室備品モデル

添付資料6

No.	品名	佐野公民館	モデル(基本)
35	すり棒(小)	2	×
36	ターナー		×
37	茶たく		×
38	ティースプーン	36	30
39	デザートフォーク		△
40	天ぷら鍋(IH調理台付属品)		×
41	天ぷらバット		5
42	箸	43	30
43	バット(大)	4	5
44	バット(中)	5	5
45	バット(小)	4	5
46	ピーラー	12	5
47	フォーク	12	30
48	ふきん掛け	1	1
49	フライパン18cm(IH)	4	5
50	フライパン22cm(IH)	4	5
51	フライパン23cm(IH)	4	5
52	包丁	20	12
53	ボール 17cm	8	5
54	ボール 19cm	3	5
55	ボール 21cm	6	5
56	ボール 23cm	5	5
57	ボール 26cm	2	5
58	ボール 29cm	8	5
59	まな板	13	10
60	ミキサー	2	2
61	水切り籠(大)	4	5
62	水切り籠(中)	5	×
63	水切り籠(小)	4	×
64	ミトン(IH調理台付属品)		×
65	飯椀	44	30
66	雪平鍋 18cm(IH)	10	5
67	雪平鍋蓋		×
68	湯呑み	46	30
69	らーめん丼		×

公民館調理実習室備品モデル

添付資料6

No.	品名	佐野公民館	モデル(基本)
70	両手鍋 21cm(IH)	6	5
71	両手鍋 25cm(IH)	4	5
72	和皿	10	30
73	片手鍋 15cm	1	5
74	片手鍋 18cm	7	5
75	片手鍋 20cm	7	5
76	アイス用ジャー5L (ジャグ)		×
77	御膳		×
78	カップ小		×
79	キッチンはさみ		2
80	急須	2	2
81	クッキー型ぬき		×
82	グラス	16	30
83	グラタン皿		×
84	ケーキ型(18cm)		×
85	ケーキ皿		30
86	ココット		×
87	ゴムヘラ(大)	4	5
88	ゴムヘラ(小)	4	5
89	炊飯器	2	2
90	耐熱皿(角型)		×
91	耐熱皿ガラス皿		×
92	たわしラック	6	5
93	丼	35	30
94	バターナイフ		×
95	パンマット		×
96	包丁研ぎ		1
97	まな板立て		2
98	蒸し器(ガス用)	3	5
99	両手鍋 33cm(IH)		×
100	レンゲ		×
101	和浅鉢		30
102	和小皿11cm	16	30
103	和小皿13cm	28	30
104	和小皿(青竹)16cm	17	30

公民館調理実習室備品モデル

添付資料6

No.	品名	佐野公民館	モデル(基本)
105	和皿(葉)		30
106	和中皿		30
107	和中皿(桜)		30
108	茶碗蒸用の器	34	×
109	ナイフ	29	×
110	ハンド粉ふるい	1	2
111	フライ返し	6	5
112	ハケ(塗り用)	2	5
113	ハンディトーゲン	4	×
114	レモン搾り器	1	2
115	竹しょうぎ	4	×
116	ゼリー・卵豆腐用型	3	5
117	カレー皿	28	30
118	サラダボール	26	30
119	ガラスサラダボール	28	×
120	すくい網(大)	5	5
121	すくい網(小)	4	×
122	てんぷら用すくい網	7	5
123	洋皿 21cm	24	30
124	洋皿 28cm	19	30
125	冷蔵庫	1	1
126	レンジ	1	1
127	ガスオーブン	1	1

高崎市・若い世代の「食」と公民館活動に関する調査

私たち高崎市の社会教育委員会議では、平成21～22年の2年間にわたり「公民館活動における食育の具体的施策について」に関する調査・研究を進めています。

このアンケートは、若い世代と子育て世代の「食」の状況と公民館活動に対するご意見・ニーズを教えてくださいに行うものですので、本市の社会教育活動を考えるための資料にのみ活用させていただき、個人情報などの取り扱いは、細心の注意を払います。

ご面倒をおかけしますが、ご協力よろしくお願いします。

問合せ先：高崎市役所・社会教育課（電話：027-321-1295）

1) あなたについて教えてください。

性別 1. 男性 2. 女性

あなたの年齢

1. 20歳以下 2. 21～24歳 3. 25～29歳 4. 30～34歳 5. 35歳以上

あなたの出身地 1. 旧高崎市（合併町村を除く） 2. 群馬県内（旧高崎市以外）

3. その他（ ）

家族構成

あなたを含めて、大人（ ）人

☆お子さんの人数

幼稚園・保育園（ ）人、小学生（ ）人、中学生（ ）人

高校生以上（ ）人、その他（ ）人

あなたのご職業

1. 会社員・公務員・団体職員 3. パートタイム・アルバイト 5. その他（ ）

2. 自由業・自営業 4. 専業主婦

2) 今のあなたの食生活に近い行動や考えはどれですか？（あてはまる番号に○。複数回答可）

- | | |
|-------------------|-------------------------|
| 1. なるべく安いほうがいい | 2. 少し高くても品質の良いものを買う |
| 3. 調理に手間をかけたくない | 4. 調理の手間をかけている |
| 5. 産地や旬を知っている | 6. 食品の表示を見て、安全性に気をつけている |
| 7. 外食をよく利用する | 8. 弁当やおかずをよく購入する |
| 9. 料理の知識や腕に自信がない | 10. 自分で工夫して料理ができる |
| 11. 栄養のバランスを考えている | 12. 保存食や郷土料理が作れる |
| 13. 子どもに料理を教えている | |

3) お子さんに料理を教えたことはありますか？

1. ある → ☆どんなことを教えましたか？

（作業の内容や、そのとき作った献立を教えてください）

2. ない

4) あなたは食べ物の好き嫌いがありますか。

1. ない 2. いくつかある 3. たくさんある

5) あなたは今までに農業体験をしたことがありますか？(あてはまる番号に1つずつ○)

	まったく ない	あまり ない	どちら でもない	やや ある	かなり ある
(1) 家やしんせきのうちの田んぼや畑をてつだったことがある(または、今もしている)	1	2	3	4	5
(2) 家庭菜園(家で食べる野菜を庭などで作ること)をしたことがある(または、今もしている)	1	2	3	4	5
(3) 学校の授業やクラブ活動で農作業をしたことがある(または、今もしている)	1	2	3	4	5

公民館とその活動についてお聞きします。

6) 公民館を利用したことがありますか。

1. ある 2. ない



どんなことで利用しましたか？(覚えていたら、どこの公民館か教えてください。)

7) 公民館が発行する「公民館だより」を見たことがありますか。(あてはまるものに○)

1. ある 2. ない

8) 公民館では、さまざまな生涯学習の講座やサークル活動を行っています。あったらいいと思う講座やサークルなどを教えてください。(空欄に記入してください)

9) 公民館の講座やサークルに、参加しやすい時間帯や曜日などを教えてください。(あてはまるところすべてに○)

	平日	土曜	日曜
午前			
午後			
夕方一夜			

☆とくに参加しやすい曜日は？

() 曜日

10) 今後、高崎市は「食育」をテーマにした公民館活動を行っていく予定です。もし、食事や料理の講座に参加するとしたら、どんな講座に参加したいですか？

1. スピード料理 2. 電子レンジを使った料理 3. 節約料理

4. お弁当作り 5. おもてなし料理 6. 季節行事の料理(おせちなど)

7. 伝統食・郷土食 9. 子どものための料理教室 10. その他()

11) もっとたくさんの人に公民館を知ってもらう、利用してもらうためには、どのような工夫が必要か、アイデアをお寄せください。

高崎市・若い世代の「食」と公民館活動に関する調査

私たち高崎市の社会教育委員会議では、平成21～22年の2年間にわたり「公民館活動における食育の具体的施策について」に関する調査・研究を進めています。

このアンケートは、若い世代と子育て世代の「食」の状況と公民館活動に対するご意見・ニーズを教えてくださいに行うものですので、本市の社会教育活動を考えるための資料にのみ活用させていただき、個人情報などの取り扱いは、細心の注意を払います。

ご面倒をおかけしますが、ご協力よろしくお願いします。

問合せ先：高崎市役所・社会教育課（電話：027-321-1295）

1) あなたについて教えてください。

性別 1. 男性 2. 女性

あなたの年齢 1. 20歳以下 2. 21～24歳 3. 25～29歳 4. 30歳以上

あなたの出身地 1. 旧高崎市（合併町村を除く） 2. 群馬県内（旧高崎市以外）
3. その他（ ）

2) あなたの居住形態を教えてください。

1. 自宅生 2. 一人暮らし 3. 寮や下宿で生活 4. ルームメイトと生活

3) 今のあなたの食生活に近い行動や考えはどれですか？（あてはまる番号に○。複数回答可）

- | | |
|-------------------|-------------------------|
| 1. なるべく安いほうがいい | 2. 少し高くても品質の良いものを買う |
| 3. 調理に手間をかけたくない | 4. 調理の手間をかけている |
| 5. 産地や旬を知っている | 6. 食品の表示を見て、安全性に気をつけている |
| 7. 外食をよく利用する | 8. 弁当やおかずをよく購入する |
| 9. 料理の知識や腕に自信がない | 10. 自分で工夫して料理ができる |
| 11. 栄養のバランスを考えている | 12. 保存食や郷土料理が作れる |

4) あなたは食べ物の好き嫌いがありますか。

1. ない 2. いくつかある 3. たくさんある

5) あなたは今までに農業体験をしたことがありますか？（あてはまる番号に1つずつ○）

	まったく ない	あまり ない	どちら でもない	やや ある	かなり ある
(1) 家やしんせきのうちの田んぼや畑をてつだったことがある（または、今もしている）	1	2	3	4	5
(2) 家庭菜園（家で食べる野菜を庭などで作ること）をしたことがある（または、今もしている）	1	2	3	4	5
(3) 学校の授業やクラブ活動で農作業をしたことがある（または、今もしている）	1	2	3	4	5

6) 普段、あなたは料理をしていますか？
 (1つに○。「はい」と答えた人は、a、b、cのいずれかに○)

1.はい → (a. ほぼ毎日 b. 週 回くらい c. ごくたまに)
 2.いいえ

公民館とその活動についてお聞きします。

7) あなたが住んでいる地区の公民館の場所を知っていますか。

1. 知っている 2. 知らない

8) 公民館を利用したことがありますか。

1. ある 2. ない



どんなことで利用しましたか？(覚えていたら、どこの公民館か教えてください。)

9) 公民館が発行する「公民館だより」を見たことがありますか。(あてはまるものに○)

1. ある 2. ない

10) 公民館では、さまざまな生涯学習の講座やサークル活動を行っています。あったらいいなと思う講座やサークルなどを教えてください。(空欄に記入してください)

11) 公民館の講座やサークルに、参加しやすい時間帯や曜日などを教えてください。
 (あてはまるところすべてに○)

	平日	土曜	日曜
午前			
午後			
夕方一夜			

☆とくに参加しやすい曜日は？
 () 曜日

12) 今後、高崎市は「食育」をテーマにした公民館活動を行っていく予定です。
 もし、食事や料理の講座に参加するとしたら、どんな講座に参加したいですか？

1. スピード料理 2. 電子レンジを使った料理 3. 節約料理
 4. お弁当作り 5. おもてなし料理 6. 季節行事の料理(おせちなど)
 7. 伝統食・郷土食 9. 子どものための料理教室 10. その他()

13) もっとたくさんの人に公民館を知ってもらい、利用してもらうためには、どのような工夫が必要か、アイデアをお寄せください。

これで終わりです。ご協力ありがとうございました。

*** 資 料 * 「食に関するアンケート調査」のこれまでの作業経過**

調査の流れと調査先	8月	9月	10月
調査の流れ (事務局の動き)			
保育園 児童館等	<p>* 事務局より保育課に方法を相談する 公立・私立保育園から5園を抽出し、調査を依頼した。 各園とも園児を通じて保護者に調査票を配布した。</p> <p>* 事務局よりこども家庭課に方法を相談する 市内の児童館4館、児童センター・子育てサロンに調査を依頼した。</p>		
小学校	<p>* 事務局より健康教育課に方法を相談する 自校方式校より2校、センター方式校より2校に調査を依頼した。 各校、校長を通じ保護者に調査票を配布した。</p>		
大学	<p>* 事務局より片岡小委員会委員長と相談し、高崎経済大学、高崎健康福祉大学に協力を依頼した。 高崎経済大学については授業を通じて、高崎健康福祉大学についても授業を通じ、1学年80人×4学年に調査票を配布。また学内に回収ボックスを3箇所、調査票と併せて設置した。</p>		

アンケート調査結果

1. 大学生の結果

(1) 大学生の食生活や食に対する考え方について

表1 普段調理をするか

有効回答	人数	%
はい	469	81.6
いいえ	106	18.4
合計	575	100.0

表2 調理の頻度

有効回答	人数	%
ほぼ毎日	166	33.8
週数回	139	28.3
ごくたまに	186	37.9
合計	491	100.0

表3 食べ物の好ききらい

回答	人数	%
いくつかある	450	61.4
ない	200	27.3
たくさんある	83	11.3
合計	733	100.0

表4 普段の食行動や考え方 (複数回答)

n=735

項目	合計	%
なるべく安いほうがいい	486	66.1
料理の知識や腕に自信がない	195	26.5
栄養のバランスを考えている	189	25.7
外食をよく利用する	175	23.8
自分で工夫して料理ができる	123	16.7
食品の表示を見て、安全性に気をつけている	113	15.4
弁当やおかずをよく購入する	95	12.9
少し高くても品質の良いものを買う	85	11.6
調理に手間をかけたくない	67	9.1
産地や旬を知っている	51	6.9
保存食や郷土料理が作れる	44	6.0
調理の手間をかけている	16	2.2

(2) 農業体験について

表5 農業体験について

	田畑	学校農園	家庭菜園
まったくない	167 22.8%	82 11.2%	167 22.8%
あまりない	89 12.2%	92 12.5%	123 16.8%
どちらでもない	24 3.3%	36 4.9%	37 5.0%
ややある	339 46.3%	434 59.1%	304 41.5%
かなりある	113 15.4%	90 12.3%	102 13.9%
合計	732	734	733

(3) 公民館について

表6 公民館の利用状況

利用経験	人数	%
ある	292	41.8
ない	407	58.2
合計	699	100.0

表7 公民館だよりを見たことがある

経験	人数	%
ある	127	18.1
ない	575	81.9
合計	702	100.0

表8 今住んでいる近所の公民館の場所を知っているか

	人数	%
知っている	417	58.9
知らない	291	41.1
合計	708	100.0

表9 公民館事業に参加しやすい日

項目	人数	%
土	187	25.4
日	121	16.4
金	45	6.1
水	41	5.6
祝日等休日	23	3.1
木	21	2.9
火	16	2.2
月	14	1.9
平日	5	.7
合計	736	100.0

表10 公民館に希望する事業

項目	人数	%
スピード料理	231	33.9
節約料理	123	18.0
お弁当作り	105	15.4
電子レンジを使った料理	85	12.5
伝統食・郷土食	43	6.3
おもてなし料理	42	6.2
季節行事の料理	39	5.7
子どものための料理教室	11	1.6
その他	3	0.4
合計	682	100.0

(4) 多くの人に公民館を知ってもらい、利用してもらおうための工夫、アイデア

以下では、自由記述のうちで複数回答があったものを抜粋する。

【公民館だよりについて】

- ・大学の掲示板に貼る
- ・若者に受けるようカラフルな色合いにする

- ・コンビニや駅構内に掲示する

【情報提供について】

- ・HPの充実、ブログの利用
- ・フリーペーパーを活用
- ・ラジオ、CMを利用

【企画について】

- ・学校と連携し授業で使用する
- ・従来にない施設との連携(デパート、ライブハウス等)

【その他】

- ・利用時間を長くする
- ・高齢者のための公民館イメージを払拭する

2. 子育て世代の結果

(1) 食生活や食に対する考え方について

表11 子供に料理を教えたことがあるか

内容	児童館	保育園	小学校
ある	87 50.9%	198 66.0%	616 83.9%
ない	84 49.1%	102 34.0%	118 16.1%
合計	171	300	734

Q4好き嫌い と Q3子供に料理を教えたことがあるかのクロス表

			Q3子供に料理を教えたことがあるか		合計
			ある	ない	
Q4好き嫌い	ない	度数	80	33	113
		総和の%	26.8%	11.0%	37.8%
	いくつかある	度数	112	64	176
		総和の%	37.5%	21.4%	58.9%
	たくさんある	度数	5	5	10
		総和の%	1.7%	1.7%	3.3%
合計		度数	197	102	299
		総和の%	65.9%	34.1%	100.0%

表12 普段の食行動や考え方(複数回答)

項目	児童館		保育園		小学校	
	人数	%	人数	%	人数	%
なるべく安いほうがいい	99	55.3	191	61.4	421	54.3
少し高くても品質の良いものを買う	55	30.7	91	29.3	209	27.0
調理に手間をかけたくない	101	56.4	171	55.0	85	11.0
調理の手間をかけている	10	5.6	39	12.5	30	3.9
産地や旬を知っている	37	20.7	75	24.1	153	19.7
食品の表示を見て、安全性に気をつけている	72	40.2	144	46.3	298	38.5
外食をよく利用する	24	13.4	36	11.6	74	9.5
弁当やおかずをよく購入する	14	7.8	25	8.0	75	9.7
料理の知識や腕に自信がない	66	36.9	100	32.2	185	23.9
自分で工夫して料理ができる	35	19.6	93	29.9	196	25.3
栄養のバランスを考えている	104	58.1	155	49.8	436	56.3
保存食や郷土料理が作れる	17	9.5	46	14.8	101	13.0
子供に料理を教えている	30	16.8	76	24.4	203	26.2

(2) 農業体験について

表13 家や親戚の田んぼや畑を手伝ったことがある

	児童館	保育園	小学校
まったくない	56 34.8%	75 25.1%	269 35.2%
あまりない	26 16.1%	47 15.7%	127 16.6%
どちらでもない	2 1.2%	14 4.7%	24 3.1%
ややある	56 34.8%	110 36.8%	259 33.9%
かなりある	21 13.0%	53 17.7%	85 11.1%
合計	161	299	764

表14 家庭菜園をしたことがある/今もしている

	児童館	保育園	小学校
まったくない	43 26.5%	63 21.1%	195 25.5%
あまりない	25 15.4%	45 15.1%	120 15.7%
どちらでもない	6 3.7%	17 5.7%	28 3.7%
ややある	63 38.9%	117 39.1%	326 42.6%
かなりある	25 15.4%	57 19.1%	97 12.7%
合計	162	299	766

表15 学校の授業やクラブ活動で農作業をしたことがある

	児童館	保育園	小学校
まったくない	62 39.7%	89 30.2%	288 37.9%
あまりない	33 21.2%	70 23.7%	176 23.2%
どちらでもない	5 3.2%	21 7.1%	32 4.2%
ややある	48 30.8%	90 30.5%	214 28.2%
かなりある	8 5.1%	25 8.5%	50 6.6%
合計	156	295	760

(3) 公民館について

表16 公民館の利用状況

利用経験	児童館	保育園	小学校
ある	108 69.7%	138 47.1%	461 61.5%
ない	47 30.3%	155 52.9%	288 38.5%
合計	155	293	749

表17 公民館だよりを見たことがあるか

経験	児童館	保育園	小学校
ある	94 59.1%	151 50.7%	527 69.4%
ない	65 40.9%	147 49.3%	232 30.6%
合計	159	298	759

表18 公民館事業に参加しやすい日は？

項目	児童館	保育園	小学校
月	8 4.5%	3 1.0%	46 5.9%
火	10 5.6%	7 2.3%	1 0.1%
水	6 3.4%	15 4.8%	43 5.5%
木	8 4.5%	4 1.3%	26 3.4%
金	4 2.3%	8 2.6%	16 2.1%
土	16 9.0%	75 24.1%	141 18.2%
日	8 4.5%	44 14.1%	78 10.1%
平日	21 11.9%	10 3.2%	43 5.5%
休日全般	3 1.7%	24 7.7%	53 6.8%

表19 参加しやすい時間帯

項目	児童館	保育園	小学校
平日午前	111 62.7%	46 14.8%	256 33.0%
平日午後	27 15.3%	34 10.9%	81 10.5%
平日夕方	8 4.5%	50 16.1%	147 19.0%
土曜午前	42 23.7%	97 31.2%	173 22.3%
土曜午後	27 15.3%	94 30.2%	139 17.9%
土曜夕方	9 5.1%	47 15.1%	95 12.3%
日曜午前	34 19.2%	92 29.6%	144 18.6%
日曜午後	19 10.7%	70 22.5%	105 13.5%
日曜夕方	7 4.0%	28 9.0%	55 7.1%

表20 公民館に希望する事業(複数回答)

項目	児童館		保育園		小学校	
	人数	%	人数	%	人数	%
スピード料理	76	42.9	126	40.3	292	37.7
電子レンジを使った料理	49	27.7	67	21.4	133	17.2
節約料理	62	35.0	108	34.5	245	31.6
お弁当作り	50	28.2	76	24.3	203	26.2
おもてなし料理	21	11.9	48	15.3	131	16.9
季節行事の料理	34	19.2	51	16.3	170	21.9
伝統食・郷土食	26	14.7	45	14.4	148	19.1
子どものための料理教室	88	49.7	159	50.8	392	50.6
その他	4	2.3	11	3.5	19	2.5

朝食メニュー：モデルプログラム

求められている料理メニュー作成

(1部メニュー例を掲載、具体的には、その時の講師が目的に沿って作成)

b、簡単！自分で作る朝食メニュー

主食(身体に力がわいてくるエネルギー源→ご飯・パン・めん類など)

主菜(身体を作るたんぱく源→肉・魚・卵・大豆製品など)

副菜(身体の調子を良くしてくれるビタミン源→野菜類)

をそろえよう、プラス牛乳・果物もね。

メニュー例b①

ハム・チーズ・トースト(食パンにハムとチーズをのせてオーブントースターで焼く)

サラダ(トマト、きゅうりなど洗って丸かじりでも OK)

牛乳

メニュー例b②

ごはん

納豆

みそ汁(冷蔵庫にある野菜を何でも入れて、加熱し味噌とだしの素を最後に)

トマトの丸かじり

メニュー例b③

ごはん又はパン

巣ごもり卵

じゃがバター(じゃが芋は洗ってフォークで突っついて皮に穴をあけてラップで包み

2分位電子レンジでチンして、皮をむいてバターをのせる)

牛乳

巣ごもり卵の作り方 レンジから取り出すとき熱いので注意

材料(1人分)

作り方

キャベツ	1枚	①キャベツは1cm×3～4cmに切る、ピーマンも種を取り除きキャベツと同じように切る
ピーマン	1/2 個	
塩	少々	②電子レンジに使用できる器にキャベツとピーマンを入れ塩とサラダ油をふり入れ混ぜる
サラダ油	少々	
卵	1個	③ラップをして600w で40秒加熱する

④卵をおわんに割っておく

⑤③をレンジから取り出し、くぼみを作り④の卵をくぼみに入れる、黄身を爪楊枝で5～6ヶ所つついておく(穴を開けるのは加熱中に破裂しないようにするため)

朝食メニュー：モデルプログラム

⑥ラップして1分30秒電子レンジで加熱する

⑦塩・こしょうでもソースでも好みの味で頂く

メニュー例b④

ごはん又はパン

冷凍野菜とウインナーのスープ

シーチキンサラダ(レタスをちぎってシーチキン缶詰とプチトマトを入れ市販のドレッシングをかける)

牛乳

＊ ＊ 冷凍野菜とウインナーのスープの作り方 ＊ ＊ ＊ ＊ ＊

材料(1人分)

作り方

冷凍ブロッコリー	4個	①鍋に水を入れ火にかける
ミックスベジタブル	大さじ3	②冷凍野菜とウインナーを好みの量入れる
ウインナー	4本	③スープの素と塩を入れ味を調える、好みでこしょうも入れても良い
スープの素	少々	④野菜とウインナーに火が通れば OK です
塩	少々	
水	お椀1杯	

＊ ＊ 電子レンジは少量の料理や火の通りにくい食品の下処理には便利です
ここに掲載したメニューは電子レンジ600wです、wの小さいレンジの場合は時間を長めに、wの大きいレンジでは短めに調理してください

c、身体が喜ぶ 心が喜ぶ料理

メニュー例c①

ごはん

鶏肉のトマト煮

青菜としめじのごま和え

果物

＊ ＊ 鶏肉のトマト煮 ＊ ＊ ＊ ＊ ＊

材料(4人分)

作り方

鶏もも肉	250g	①鶏肉(皮なし)は大きめの削ぎ切りにし、塩・こしょうをする
塩	少々	②玉葱、ピーマンは1cm巾に切る、ニンニクはみじん切りにする
こしょう	少々	
小麦粉	少々	

朝食メニュー：モデルプログラム

たまねぎ	1/2 個	③フライパンに油とニンニクを入れ弱火にかけ、香りが出てきたら、肉に小麦粉をつけて焼く、たまねぎ、ピーマンを加え炒める
ピーマン	1個	
ニンニク	1片	④トマト、白ワイン、ブイオンを加え煮る
トマト	200g	
白ワイン	50ml	⑤最後に塩・こしょうで味を調える
ブイオン	1個	
オリーブ油	大さじ1	
塩	少々	
こしょう	少々	

d、最新料理グッズを使用した料理

使用例d①

電子レンジ

****じゃが芋のピザ風****

材料(4人分) 作り方

じゃが芋	150g	①じゃが芋は8mm位の厚さに切り皿に並べ塩・こしょうをふる、ラップをして電子レンジで5分加熱
塩	少々	
こしょう	少々	②薄切りたまねぎとせん切りピーマンを上には散らし1分加熱する
たまねぎ	40g	
ピーマン	20g	③ケチャップを塗りチーズを散らし、チーズがとけるまで電子レンジで加熱する
トマトケチャップ	大さじ2	
とろけるチーズ	50g	

****かぼちゃサラダ****

材料(4人分) 作り方

かぼちゃ	200g	①かぼちゃはタネと皮を取り除き大きめに切り分け、皿にのせラップをし電子レンジで4分加熱する、熱いうちにフォークでつぶしておく
きゅうり	50g	
ハム	40g	②きゅうりは縦半分に薄切り、ハムも食べよい大きさに切る、リンゴは皮をむき薄切りにする
りんご	50g	
マヨネーズ	大さじ2	③①のかぼちゃが冷めたらこれらを合わせてマヨネーズで和える

朝食メニュー：モデルプログラム

使用例d②

ルクイエ(シリコンスチーム鍋)

かじきのタンドリー風

材料(2人分)

作り方

かじき(2切)	140g	①かじきは2cm巾の棒状に切り、塩をふり下味をつつて5分程おいておく
塩	少々	
プレーンヨーグルト	大さじ2	②シリコンスチーム鍋にヨーグルト・カレー粉・ケチャップ・塩を入れよく混ぜタレを作る
カレー粉	小匙 1/2	
トマトケチャップ	大さじ1	そこへ①のかじきを入れタレをまぶしつける
塩	少々	③かじきを平らに並べなおし、ふたをして電子レンジで4分30秒加熱する

使用例d③

タジン鍋

豚肉と野菜の蒸ししゃぶ

材料(2人分)

作り方

豚肉	100g	①豚肉は1口大に切り酒少々・塩少々で下味をつけておく
酒	少々	
塩	少々	②キャベツは3～4cm角に切る、たまねぎは縦に巾1cmに切る、人参は薄い短冊切り、ブロッコリーは小房に分ける、しいたけはスライスしておく
キャベツ	100g	
たまねぎ	60g	③タジン鍋に野菜を並べ入れ水を加える、野菜の上に豚肉を広げるように置く、ふたをピッタリする
人参	40g	
ブロッコリー	40g	④弱火にかけ沸騰してから10～12分蒸す
生しいたけ	2枚	
水	大さじ3	⑤鍋のまま食卓に出し好みのタレでいただく 鍋が熱いので注意、テーブルには鍋敷き、鍋を持つのもミトンを使いましょう
好みのつけダレ	適宜	

***野菜は好みの季節の物を利用

(白菜、じゃが芋、かぼちゃ、パプリカ、なす、インゲン、トマト、もやし、きのこ類など何でも可)

火の通りにくい物は薄切りに、プラスする水は材料により多め、少なめと加減する

平成21年7月10日

高崎市社会教育委員 様

高崎市教育委員会
委員長 小見 勝栄

「公民館活動における食育の具体的方策について」(諮問)

社会教育法(昭和24年法律第207号)第17条の規定にもとづき、下記の事項について理由を添えて諮問します。

記

(検討を要する事項)

- (1) 地域社会の中で、子どもたちが健全な心と体を培い豊かな人間性をはぐくむために、食を通じて学校教育と社会教育の連携方法を探る。
- (2) 住民に一番近い存在であり、地域のコミュニケーションの発信地である公民館活動に食育を取り込むことの具体的な方策を探る。
- (3) 併せて地産地消の促進に資する。

(理由)

2005年に成立した食育基本法の前文は、子どもたちに対する食育について「心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と体を培い豊かな人間性をはぐくむ基礎になるもの」と定めている。

また、「家庭、学校、保育所、地域等を中心に国民運動として食育の推進に取り組むこと」が謳われている。

子どもたちの家庭における食生活のあり方、食の安全や地産地消の課題への対応を高崎市が全国に誇る自校方式学校給食に基づく学校教育との連携を図りながら、1小学校区1公民館体制と充実した公民館調理施設の特長を活かし、公民館活動に食育を取り入れることによって、あわせて地域のコミュニケーションの増進を図り地域力を育む生涯学習社会の構築の一助としたい。

平成21年度 高崎市社会教育委員名簿

第1号委員（学校教育の関係者）

氏名	推薦団体・職業等	備考
古井戸昌治	高崎市中学校長会（箕郷中学校長）	

第2号委員（社会教育の関係者）

氏名	推薦団体・職業等	備考
高橋ハツミ	高崎地区婦人会連合会	
大森 浩二	高崎市PTA連合会	小委員会委員
廣岡 敏彦	高崎市体育協会	
高階 勇輔	高崎市文化協会（高崎郷土史会）	
梁瀬 久雄	高崎市中学校区青少年健全育成推進委員会連絡協議会	

第3号委員（家庭教育の向上に資する活動を行う者）

氏名	推薦団体・職業等	備考
上原 充代	高崎市食生活改善推進協議会長	小委員会委員

第4号委員（学識経験のある者）

氏名	推薦団体・職業等	備考
木村 純章	市議会教育常任委員会委員長	
田端 穰	高崎市区长会副会長	
片岡 美喜	高崎経済大学専任講師	小委員会委員
田口 三船	群馬ペンクラブ監事	小委員会委員
長谷川順一	新島学園短期大学非常勤講師	小委員会委員
戸塚 祐子	倉渕地区選出委員（倉渕読み聞かせの会会長）	
中島 洋子	箕郷地区選出委員（管理栄養士）	小委員会委員
岡田 郁夫	群馬地区選出委員（高崎市文化協会群馬支部長）	
佐藤眞喜子	新町地区選出委員（新町サポーター代表）	小委員会委員
加藤 安代	榛名地区選出委員（上室田小学校区児童クラブ運営委員長）	小委員会委員
瀧澤 紀一	吉井地区選出委員（元吉井町社会教育委員会議議長）	

第5号委員（公募した市民）

氏名	推薦団体・職業等	備考
星野まり子	主婦	
櫻井 信治	NPO 法人手をさしのべて理事長	小委員会委員

平成22年度 高崎市社会教育委員名簿

第1号委員（学校教育の関係者）

氏名	推薦団体・職業等	備考
古井戸昌治	高崎市中学校長会（箕郷中学校長）	

第2号委員（社会教育の関係者）

氏名	推薦団体・職業等	備考
高橋ハツミ	高崎地区婦人会連合会	
大森 浩二	高崎市PTA連合会	小委員会委員
廣岡 敏彦	高崎市体育協会	
高階 勇輔	高崎市文化協会（高崎郷土史会）	
梁瀬 久雄	高崎市中学校区青少年健全育成推進委員会連絡協議会	

第3号委員（家庭教育の向上に資する活動を行う者）

氏名	推薦団体・職業等	備考
上原 充代	高崎市食生活改善推進協議会長	小委員会委員

第4号委員（学識経験のある者）

氏名	推薦団体・職業等	備考
後閑 賢二	市議会教育常任委員会委員長	
田端 穰	高崎市市長会副会長	
片岡 美喜	高崎経済大学准教授	小委員会委員
田口 三船	群馬ペンクラブ監事	小委員会委員
長谷川順一	新島学園短期大学非常勤講師	小委員会委員
戸塚 祐子	倉渕地区選出委員（倉渕読み聞かせの会会長）	
中島 洋子	箕郷地区選出委員（管理栄養士）	小委員会委員
岡田 郁夫	群馬地区選出委員（前高崎市文化協会群馬支部長）	
佐藤眞喜子	新町地区選出委員（新町サポーター代表）	小委員会委員
加藤 安代	榛名地区選出委員（上室田小学校区児童クラブ運営委員長）	小委員会委員
瀧澤 紀一	吉井地区選出委員（元吉井町社会教育委員会議議長）	

第5号委員（公募した市民）

氏名	推薦団体・職業等	備考
星野まり子	主婦	
櫻井 信治	NPO 法人手をさしのべて理事長	小委員会委員

