

団体名	スピーカー	捉えている食の問題点	実際の活動	活動への参加者	参加者の反応	活動の課題、今後の展開など
	田中 由美子さん	子どもが小さいときに親が食事づくりを「やっつけて」おり、食育のタイミングを逃している。子どもの好きなものばかり与えてしまい、親が子供の好き嫌いを助長している。	食材クイズ、実際の料理を親子でする親子料理教室を実施。 子どもがひとりで包丁を使って食材を切る、鍋を扱う、などをしている。親が安心して見守れるようになるようまでというコンセプトで、1回だけではなく、4回セット。	2歳児～就学前の子供をもつ親子 1回4組で、3年半でのべ1000組以上の親子が参加	親：子どもが予想以上にほとんどの工程を楽しんで作ることに気づき、子どものやりたい気持ちを尊重できるようになる。子どもと一緒に料理ができることで、子育てストレスが減る。 子：作る・食べることが楽しみになり、嫌いな食材が減る。作った食事を家族が食べることで、自己肯定感も育つ。	親の視点で子どもにやらせることを決めている。 親が食材について知らない、興味が少ない。
 女性限定 500kcal 147分	麻生 怜菜さん 目黒区議会議員 山本 ひろこさん	生活の多様化により、食への意識も多様化しており、その人にあわせた食の提案をしないと受け入れられない。意識と課題の観点から大きく4つの層にわけて活動を展開している。 目黒区の問題は、核家族化、地域コミュニティの消失による、子どもの居場所がないこと。	食への意識は高いがやや課題のある層：働く女性に向けた週末「ゆる精進料理」、子育て後の「夫婦ご飯」などを展開 食への意識はあるが課題ありの層：単身・時短調理→「1食15分・電子レンジ調理」、共働き家庭の子供の自立を促すクッキングなどを展開 子どもへの食育・居場所づくり：キッズ自炊をスタート	食への意識は高いがやや課題のある層：30代働く女性、50～60代女性 食への意識はあるが課題ありの層：働く女性、共働きで子供がいる核家族の子供、子育てが終わった夫婦、単身世帯 子どもへの食育・居場所づくり：主催者の知り合いに声をかけ実施をスタート	(各層に合わせたメッセージを使って活動することで、行動変容が起こるように工夫している。)	意識の高い層の拡大→全体の「食の意識」を高める 精進料理の知名度UP 忙しく働く人たちに、ランチを活用したセルフクレンジ 地元で料理を教える講師の養成・食育ツアー 20～30代の働く女性向け 食育=マイウェルネス 子どもへの食育・居場所づくり：複数メニューの同時進行、集客方法
	小林 友依さん	科学と日常との分離が起き、社会で起きている問題が他人事となっている。科学と身近な料理をつなぐことで、経済、環境、健康、文化など社会について考えるきっかけとなり、解決能力を養えればと考えている。	子ども料理科学教室の開催 和食を基本として、科学を付加して教えることで、自分で考えて料理をできるようにする。段取りを考える、環境問題につながる保存食、なども含み、自分で用意できるようにするプログラム。 1回2時間×10回で構成されている。	対象は、小学校1年生～中学3年生が主 高校生や大人向けの実施もある。	まずは失敗をさせて、体験したから覚える。 酵母を育てて、育てている過程での味の変化を感じて楽しむ子ども。自分で育てることで興味・愛着がわく。 科学を理解することで、応用ができるようになり、自分で考えるようになる。 基本は子どものみで親は手を出さないようにしている。	単発開催が多く、なかなか継続開催にならない、広がらない。 集客には苦勞しており、一番ターゲットにしている中学生はなかなか集まらない。
	武藤 麻代さん	食の情報が溢れており、自分にとって大切な情報がわからない。自分軸がしっかりしておらず、主体性を持って情報を選べないことが多い。自分の健康状態と食生活を照らし合わせて理想と現実のギャップを認識しつつも、行動変容できないことが多い。	何かひとつだけやってみようと思える、食でつながるコミュニティづくり ワークショップ、エデュテイメント(教育+エンターテイメント)、大人の食育、新しい食卓、医療育(生活者ひとりひとりが医療を育む)をキーワードに、食べる、学ぶ、対話するを軸として活動を展開	病氣経験者、またその家族、体調の変化を感じた人も参加、年代は30代、40代が多いが、最近では60代以上も増えている 練馬区、豊島区を中心に活動。 1年間で約100人、これまで延べ300人程度が参加	参加者同士で対話することで食のリテラシーが向上している。 自分軸がはっきりし、会の内容の提案を受けられることも増えた。 食材を渡すことで、行動を起こした後のSNSでの交流も活発に。	意識の高い人の参加が多いため、まだ届いていない行動変容が必要な人への波及。 ワークショップに参加した時点の一過性となり、生活の中でなかなか継続しない。 点から線へ、線から面へと広げるため、場所を変えるなどの変化をつける。 生活の中で小さくても変化が継続できるような工夫をしていきたい。
	近藤 恵津子さん	自分や家族と、地球の健康の問題が結びついていない。持続可能な生産に配慮した持続可能な消費を実現するには、食と農業にかかわるすべての人で考えないと解決しない。 食費はなるべく削りたい、食事はなるべく簡単に手軽に済ませたい、という食の外部化が起きており、生活の中での食の位置づけが低くなっている。	食と農と地域をつなぐ=食育をテーマに活動を展開 まちデザイン市民講座(26～28回/年)：福島応援、農に親しむ、たべものラボ、世界と日本の食、等 講師派遣：食と環境、食の安全がテーマ(80回/年) 生活クラブクッキングスタジオBELLE 総合学習プロデュース：学校での出前授業、食と環境に関して、2時間×5日間、地域の担い手養成も。	まちデザイン市民講座：2015年度で600名程度の参加 講師派遣：2015年度で4,500名近くの受講 クッキングスタジオBELLE：2015年度1,000名弱の受講 総合学習：小5～中学生を対象に 日野二中では小1から	日頃の疑問を解決する、自分の選択に確信を持つ、など 総合学習：給食の残飯が減った、買い物の時に気にするようになった、親授業の内容を話す、部活で話題が広がり行動変容につながった例も	関心のある方の参加が多く、裾野をどう広げるか課題：会のタイトルに工夫をするなどを検討 総合学習 2時間×5日間確保できない&確保できても授業のあるときだけ一過性になってしまう：学校の先生の巻き込み オリンピック・パラリンピックへの助成が増えてその影響により実施校・実施枠の減少：「自分の地域」「自分の子供の学校」など地域の担い手の養成が必要