配布先：学長定例記者会見参加報道機関

PRESS RELEASE

山形大学 Yamagata University

令和２年(2020年) 1月16日

やまがた食育カレンダー2020完成

～初版から10年の節目に集大成版を制作～

【本件のポイント】

●毎年、地域教育文化学部食環境デザインコースで制作し、ご好評を頂いているやまがた食育カレンダーを今年も発行。

●初版以来10年の節目を記念し、これまでの学生が考案したオリジナルレシピの中から秀作を厳選し、再編集した集大成版。

●この10年に起こった食にまつわる社会的出来事も紹介。これからの私たちに求められるフードリテラシー（食生活力）も自己チェックできます。

【概要】

2011 年以来、食環境デザインコースの３年生が毎年制作し続け、ご好評頂いているやまがた食育カレンダー。今年は、10 年の節目の集大成版として発行。これまでの学生が、山形の食材を活用して考案した斬新なレシピや食の話題を再編集しました。さらに、この約 10 年間に起こった食にまつわる社会的出来事を掲載。自身の健康だけでなく、社会の持続可能な発展を実現するために、今後一層求められるフードリテラシー（食生活力）を自己チェックするコーナーも継続。私たちの食生活のこれまでを振り返り、これからを考えるきっかけづくりを目的としたカレンダーとなっています。千部発行し、無料配布中（送料別途）。無くなり次第終了。

【カレンダーの特色】

⑴見開き上部：その月にちなんだ料理を学生が考案。実際に調理し、カラーの画像と共に作り方を紹介。
⑵見開き下部：食にちなんだ毎日の話題の他、郷土の料理やおやつ、食にまつわる社会的出来事等を掲載。
⑶巻末：更に詳しく知りたい方のために、記念日の由来等を掲載。

【背景】

食育基本法制定以降 10 年以上が経過し、全国で様々な食育活動が実施されているものの、各家庭では、食育を難しそうと感じたり、多忙でなかなか実践できないという声もよく聞かれます。一方、山形は在来作物や郷土料理が豊富で、食育のテーマには事欠かない上に、貴重な資源や文化を次世代に伝えていく必要があります。そこで、学校や家庭で、子どもと大人が気軽に食について話すきっかけになればとの思いから、２011 年より、大森桂教授が担当する「栄養教育実習」において、コースの学生と一緒に食育カレンダーを制作し、無料配布を続けてきました。

これまで 400 名以上の栄養士を養成してきた食環境デザインコースは、平成 29 年度より募集を停止しており、今年度の４年生(14 期生)が最後となります。今回は、既刊のカレンダーから秀作を厳選し、集大成版として完成させました。

【カレンダーにより期待される効果】

家庭や学校、保育園・幼稚園等における食育の教材として様々な活用ができます。

①毎日の話題をきっかけに、巻末の詳しい解説も活用しながら、子どもの興味に応じて幅広い学習が年間を通して継続的にできます。

②山形で味わえる毎月の旬の食材や郷土料理も紹介しており、子どもだけでなく、特に若い世代の保護者にも郷土食に興味を持って頂き、地産地消にも貢献できると考えています。

お問い合わせ
学術研究院教授（食教育）大森桂　omorik@e.yamagata-u.ac.jp
小白川キャンパス事務部総務課総務担当（地域教育文化学部）　023-628-4304

【入手方法】

カレンダーの入手方法は、次の２通りです。①小白川キャンパスインフォメーションセンター（9:00～16:30）の配布コーナーにお立ち寄り下さい。②A4 サイズの入る返信用封筒（角型２号）に送付先の住所を記入し、送料分の切手（１部なら 215 円、2～3 部なら 310 円）を同封の上、以下宛に郵送下さい。

〒9908560 山形市小白川町 1-4-12 山形大学地域教育文化学部大森研究室。詳細は学部 HP にも掲載の予定です。

【今後の展望】

今後は、新カリキュラムの文化創生コースおよび児童教育コースの学生とともに、地域の人々の心と体の健康や文化の創造を支援する取り組みの一つとして、食育活動をさらに工夫して進めていきたいと考えています。