配布先：学長定例記者会見参加報道機関

PRESS RELEASE

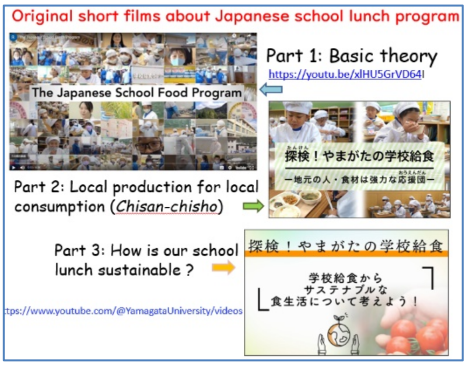
山形大学
Yamagata University

令和5年（2023年）6月1日

日本の食育を山形から世界に発信

附属学校・園の優れた実践を映像で紹介

【本件のポイント】



- 学校給食発祥の地と言われる山形から、日本の学校給食の特徴を分かりやすく紹介する動画を、地域の農業関係者や附属小学校と連携して制作。今月より、山形大学公式YouTubeチャンネルで一般公開します（https://www.youtube.com/@YamagataUniversity/videos）。第１弾の基礎編に続き、今回、第２弾は地産地消編、第３弾はサステナブル編として、計2本を一挙公開。
- 併せて、附属幼稚園と連携し、山形の食材をテーマに、幼児を対象に食育を実践した様子について、フードリテラシーの研究・実践に関する国際連携研究機関、FLIP（Food Literacy International Partnership）の公開Webinarにおいて、英語で解説しました。その様子は、今後、録画版が同機関の公式サイト（https://food-literacy-research.ca/）で配信され、国内外の研究者・教育者に広く活用されることが期待されます。
- 制作した学校給食紹介動画は日本語でも視聴可能で、県内の小学校等での食育の授業にも手軽に活用できます。また、FLIPの公開Webinarで日本の食育の特徴について英語で解説した動画は、今後、本学の教員志望の大学生を対象としたグローバル教育等においても活用する予定です。

【概要】

（経緯）学校給食紹介動画第１弾は、日本のような公式な学校給食制度のないカナダの大学研究者から依頼を受けて制作・配信し、本記者会見で紹介（令和４年５月12日）。国内の方からも、動画を見て、日本の学校給食の魅力を再発見したとの反響があった。山形の学校給食の魅力は第１弾に収まり切れず、今回、第２弾・第３弾を独自に制作。国内外を問わず、多くの皆様に、研究・教育や政策決定等のためにご利用頂けるよう本学の公式YouTubeチャンネルにおいて無料配信する。

（具体的な内容）今回新たに制作した２編の学校給食紹介動画は、附属小学校での追加取材の他、JA山形市、地元の農家・加工食品企業の方にも取材にご協力頂いた。附属幼稚園での食育の実践については、５月18日にFLIPの公開Webinarにおいて、昨年12月に国際栄養学会で発表した調査結果をまじえながら具体的に紹介。ラ・フランスや枝豆等、地域の食材を園児が五感を使って味わうことの効果について、国内外の研究者や学生等に向けて英語で解説した。食育の前後で比較した結果、園児は食材の特徴をより詳細に捉えることが出来ていたり、栄養に関する知識も向上していたこと等を紹介した。Webinarではさらに、山形が日本の学校給食発祥の地であること、地産地消と連携した食育に対する県の補助事業があることなど、山形県の食育の特徴について英語で解説した。

（今後の展望）学校給食の紹介動画は、日本語でも視聴可能で、学校給食における地産地消やサステナブルな取り組みを手軽に学習できる食育教材としての活用が期待でき、今後、附属小学校でも教育実践を計画する予定。FLIPの公開Webinarにおいて英語で解説した日本および山形の食育の特徴については、特に栄養や健康に関する教育を専門とする海外の研究者への情報提供になるだけでなく、本学のグローバル教育の一環として、教員志望の学生を対象とした授業や食文化の授業等で活用する予定。

お問い合わせ
学術研究院教授（地域教育文化学部主担当）大森桂
TEL　023-628-4353
メール　omorik@e.yamagata-u.ac.jp