

食卓を囲む、心と体を育む。



「食」の関心低下に危惧

三重県健康福祉部との協働で「食育」に携わって以来、食育推進を目的とした調査研究を主なテーマにしていきます。机上の研究だけではなく、作って理解する」という「食育実践」の観点から、本学調理室のIHヒーターを利用して、親子・保護者を対象に年に十数回クッキング教室を開催しています。その活動を通じ成果を地域に還元すると共に、食育推進の課題把握を行って

います。教室は、1歳児でも快適に調理ができる好評です。

調査研究からは、「弁当箱のふたを開けるとチンチンと音がする」「おかずはスパーで売られているパックに入ったもの」といった幼稚園・保育園児の声が聞かれ、料理に手間をかける親の実態が浮かびます。また親からは「蒸し器の簧子(すのこ)の下には何が入っているのか」等の質問があり、食の知識・整え方を学ばずに大人になった方の多さに驚かされます。



会話の「馳走を食べる

家庭生活の多くが社会化された中で、親が関わることができると最大の育児機能が「食」を整えることです。

「家庭の食卓が子どもの心と体を育てる」をテーマに各地で講演をしています。健康な体をつくるためには「食事に主食・主菜・副菜をそろえる(特に野菜類を食べる)」ことや、「食卓ではテレビを消し」家族の会話の「馳走」を食べる」ことで、人と関わる能力が身につきます。食育の立場からですが、このことに気づかなければ、将来の日本社会がし



「食育」が企業と消費者をつなぐ

つぺ返しにあうのではないかと危惧します。

岐阜の財産は「飛山濃水(ひざんの水すい)」という言葉に表される豊かな自然と、堅実な県民性だと感じています。これらを活かし、企業の方には子どもを含めた消費者が食に関心を持つように、継続的な活動をされることを望みます。見方を変えれば、「食育」は、企業と消費者を絶好の機会だと思えます。



岐阜市近郊の研究者を中心に連携できる内容を紹介し、企業との橋渡しを目指しています。

相談できる内容

- ・新しい食材を用いた食品の開発
- ・商品紹介を兼ねたクッキング企画
- ・生産者と消費者を結ぶ交流の場の設定
- ・地域で親子のクッキング教室を多く実施しています。「生の声」を生かしたい企業は声をかけてください

研究内容・専門分野

- ・保護者の食意識・子どもの食生活実態
- ・保育者からみた食育の実態
- ・クッキングを通じた食育実践など

現在進めている研究

- ・「食育」推進の実践研究
- ・保護者の食に対するニーズ把握
- ・ほうれん草パウダーを用いたメニュー考案

連携実績

- ・行政・保育所・小学校・幼稚園などとの食育実践の協働
- ・岐阜市商店街振興組合連合会との商品開発

その研究は企業にとってどう活用できると思いますか？

- ・「食育推進」における企業イメージの向上
- ・岐阜の特産品の全国への発信

取材

岐阜市役所商工観光部
産業振興課 新産業G
TEL: 058-265-4141 (代)
内線 6253



岐阜聖徳学園大学

Gifu Shotoku Gakuen
教育学部 (駒田准教授研究室)
TEL: 058-279-6783 FAX: 058-279-4171
E-mail: akomada@ha.shotoku.ac.jp



駒田聡子氏

岐阜聖徳学園大学
教育学部 初等教育課程
准教授 博士(医学)

こまだ あきこ
奈良女子大学大学院家政学研究科修了(家政学修士)、三重大学大学院医学研究科(公衆衛生学専攻)で博士(医学) 授与、看護師資格も持つ。高田短期大学、高田福祉事業協会等勤務後、平成18年より現職。三重大学教育学部非常勤講師。趣味は旅行、創作料理作り。4人の男子のお母さんでもある。三重県出身。