

参加  
無料

研修参加者に修了証を発行!

専用テキストで  
和食の基本を学べます!



# 2020年度 和食を伝える人材を育成する 和食文化継承 人材育成研修

＼こんな方にオススメ! /

食育の授業で  
何をしたらいい  
かわからない。

地元の  
郷土料理を  
伝えたい

和食文化を  
通じて子どもたちの  
人間性を育てたい。

対象者 | 幼稚園・保育所等の教諭・保育士・栄養士や小学校の教諭・栄養教諭・学校栄養職員、地域で子供たちへの和食文化継承活動を行っている人など

対象人数 | 各府県20名程度

和食文化継承リーダーを受講された方から  
こんな声を頂いています!

和食を伝える手法を  
学べてよかった!

いろいろな職場の人と  
意見交換ができた!

この研修を通して学んだことを次世代に伝えたい。

食育手法の  
バリエーションを  
増やすことができた!

同じ課題感をもつ、  
いい仲間が  
できました。

詳細、お申し込み方法は裏面に!

日時 2020年 11.23(祝月) ~ 2021年 2.28(日)

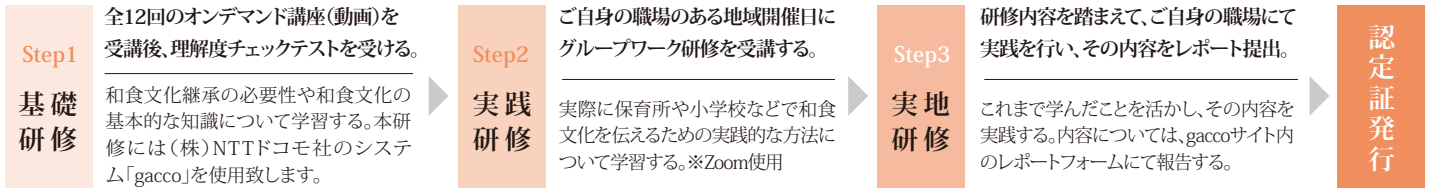
本年度  
受講対象者  
エリア

茨城県・山形県・石川県・京都府・島根県・高知県・大分県・鹿児島県・昨年度実施済みエリアの方(北海道、宮城県、東京都、愛知県、新潟県、大阪府、広島県、徳島県、福岡県、沖縄県)

この研修は、子どもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える中核的な人材を3か年かけて各都道府県に育成するために実施するものです。昨年度は10か所にて実施し、200名を超える方に受講いただきました。本年度は8か所にて開催いたします。次年度にて残りの対象エリアを実施する予定です。現場で和食文化を伝える際に参考となるテキストを使い、研修会等を実施し、すべての課程を終えた方に対して、「和食文化継承リーダー」として様々な活躍の場で和食文化の継承に力を発揮していただきます。

主催：農林水産省

# ■ 和食文化継承リーダー認定のための3ステップ



基礎研修 (各講座約10分)			実践研修 (該当地域日に1回参加)				実地研修
	講座タイトル	理解度 チェック テスト有無	テーマ:「地域の郷土料理をどう伝えていくか」				
第1回	開催目的	○	11/29(日)	茨城	13:30~17:00	藤本先生	<b>●レポート提出</b> ご自身の職場等で、学んだことを活用して和食文化継承に関する実践を行っていただきます。その取り組みに関して、gaccoサイト内の報告フォーマットを使用してレポートを作成して頂き、提出をしていただきます。  <small>※レポート提出頂いたことを確認したのち和食継承リーダーの認定を致します。(gaccoサイト内よりダウンロード)</small>
第2回	和食とは何か・和食文化	○	12/19(土)	京都	13:30~17:00	館岡先生	
第3回	和食の4つの特徴における事例と詳細・歴史など①	○	1/11(月)	大分	13:30~17:00	館岡先生	
第4回	和食の4つの特徴における事例と詳細・歴史など②	○	1/11(月)	鹿児島	13:30~17:00	藤本先生	
第5回	和食の4つの特徴における事例と詳細・歴史など③	○	1/23(土)	山形	13:30~17:00	館岡先生	
第6回	和食の4つの特徴における事例と詳細・歴史など④	○	1/30(土)	石川	13:30~17:00	館岡先生	
第7回	和食文化とライフステージ	○	2/6(土)	高知	13:30~17:00	館岡先生	
第8回	各地域の郷土料理について	なし	2/12(金)	フリー	18:00~21:30	藤本先生	
第9回	食事様式の変遷	なし	2/14(日)	フリー	13:30~17:00	館岡先生	
第10回	これからの和食	なし	2/20(土)	島根	13:30~17:00	藤本先生	
第11回	子どもの和食文化系絵師を支える	○	※エントリー確認後、メールにて受講日のご案内を致します。				
第12回	和食文化を育む手法	なし					

- \*①農林水産省の「おうちで和食」サイト上に和食継承リーダー認定された方は氏名と所属県を掲載させていただきますのでご了承ください。
- \*②全オンデマンド講座の受講、理解度チェックテスト、実地研修のレポート提出を確認後認定いたします。
- \*③原則はご自身の地域の実践研修開催日にやむを得ず参加できない場合は、別の開催日の選択も可能です。
- \*④フリー日は対象エリアでの開催の都合が悪い方及び昨年度実施エリアの方が参加いただけます。
- \*⑤エントリーの際に対象エリアでの日程が難しい方は実践研修の希望日を備考に記載ください。
- \*⑥講座受講及びレポート提出については、NTTドコモの「gacco」システム上でおこないます。また実践研修はオンライン会議システム「Zoom」にて実施いたします。

## ■ 講師紹介

### [基礎研修]



東洋大学食環境科学部食環境科学科  
露久保 美夏 准教授

専門分野 調理科学, 食文化  
一般社団法人和食文化国民会議調査・  
研究会幹事  
一般社団法人日本家政学会食文化研究  
部会委員

### [実践研修]



武庫川女子大学 幼児教育学科  
藤本 勇二 准教授

研究分野生活科教育  
初等理科教育ESD  
文部科学省食の指導の手引き作成委員  
今後の学校における食育の在り方に関  
する有識者会議委員  
文部科学省環境教育指導資料作成委員  
文化庁伝統文化親子教室事業に係る協  
力者会議委員

### [実践研修]



上越市立飯小学校 教諭  
館岡 真一氏

新潟県佐渡市出身  
『米の栽培と豚の飼育』『上越の御  
馳走』『妙高で受け継がれてきた味  
』など地域素材を生かし、教科と総  
合学習の関連を図った単元開発に  
取り組んでいる。身近にある“当たり  
前”を見つめ直し、その価値に気付  
いていける子どもの育成を目指す。

◆ Webでのお申し込みは、下記URLまたは QRコードから!

URL ▶ <https://ouchidewashoku.maff.go.jp/seminar>



お問い合わせ先

和食文化継承の人材育成等事業委託事務局  
株式会社パソナ農援隊

TEL: 03-6734-1260 (平日9:00~17:30)  
MAIL: [agri@pasona-noutai.jp](mailto:agri@pasona-noutai.jp)