平成28年度 「県内大学生が創る奈良の未来事業」

奈良は和食発祥の地！
和食を守ろう。

帝塚山大学
TEZUKAYAMA UNIVERSITY

食物栄養学科 ヘルスチーム菜良
3回生 小笠原綾音 井上 綾乃
今川 亜依 大室 夢乃
窪 美咲 渡邊友梨絵
2回生 林 美佳 藤村 春花
吉田 麻美 和田悠里子

課題概要

奈良県は…

●和食発祥の地！

生産される農産物や食品には

和食で食べられてきたものや伝統料理も多い

●食生活が欧米化！

生活習慣病の増加

要介護者の増加、健康寿命の短縮

●和食の良さを、すべてのライフステージの県民に伝え、広げて和食を守りたい！

現状分析

- 食文化や郷土料理などに少しでも関心がある人 **62.3%**
- 奈良の郷土料理・伝統食で思い浮かぶものがないと答える人 **41.2%**

奈良市「食育」に関する意識調査集計結果：平成25年

- 牛肉の消費量**3位**、バターの消費量が**4位**、パンの消費量が**4位**と食が欧米化

品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング
：総務省統計局家計調査（二人以上の世帯）平成25年～27年平均

達成目標

和食の良さを知っている、

和食文化を守りたいと感じる県民を増やす

＋

奈良県の和食文化の良さに関心を持つ観光客を増やす

↓

県内の農・畜産・水産業及び観光の振興
県民の健康づくりの推進

県民が地元を知り、愛し、守りたいと考える奈良県へ！！

政策提案の内容①
地産地消和食料理教室

目的：高齢者から若い世代に和食づくりの楽しさを伝える

内容：和食に詳しい高齢者を指導者とし、若い世代を対象に地産地消につながる料理教室を開催

対象：大学生、高齢者

方法：県、大学生で企画し、講師はボランティアに依頼

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
調整	アンケート実施 & レシピ開発			PR	実施	中間評価	内容の検討	準備		実施	評価 & 改善

政策提案の内容②
外国人観光客向け和食体験

目的：奈良県の和食の良さを知ってもらう

内容：観光ツアーの一部、または事前に申し込み制で調理を体験してもらう

対象：外国人

方法：県や旅行業者に協力を要請し、

大学生が企画を考え、体験の講師も務める

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
企画	内容の検討		準備		実施	中間評価	内容の検討	準備		実施	評価 & 改善

政策提案の内容③

和食弁当の開発･販売

目的:働く世代の方が手に取りやすい和食弁当を開発･販売

内容:忙しくて、パンや一品料理で済ませがちな方に向けて、奈良県の食材を使用し、減塩にも努め、さらに一汁三菜がそろったバランスの良い和食弁当開発

対象:社会人

方法:大学生がメニューを考案し、企業の協力を得て開発･販売

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
調整	レシピ開発			PR	実施						評価 & 改善

政策提案の内容④
子ども向け和食授業

目的：小学生に和の味に慣れ親しんでもらう

内容：和食や日本の食文化に関する講座を行ってから実際に和食を体験する実習で実施し、より深く学んでもらい、和の味に慣れ親しんでもらう

対象：小学生

方法：授業は大学生を中心とし、大学教員、小学校の教員も協力して実施。

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
企画	内容の検討		準備		実施	中間評価 内容の検討		準備		実施	評価 & 改善

期待される効果

地産地消の推進及び特産品等のPRを通じて、県内の農･畜産･水産業及び観光の振興を図ることができる

栄養バランスに優れた和食が普及することにより、県民の健康づくりの推進や生活習慣病予防につながる

地域の和食文化について県民がより深く学ぶことにより、地域に愛着を持つようになる。また様々な交流を通じて、地域が活性化する