



和食を伝える人材を育成する 和食文化継承 リーダー研修

募集期間

2022年 8.1 月 ~ 2023年 1.20 金



参加無料 //

研修修了者に認定証を発行!

専用テキストで和食の基本を学べます

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全国に育成するために実施しています。受講者は、基礎研修・実践研修・実地研修の各プログラムを受講いただき、全ての課程を修了した受講生に対して、「和食文化継承リーダー」として認定証を発行しています。認定後は、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けます。

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
対象エリア | 全都道府県が対象

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。

認定後のサポート

- 和食文化継承リーダー限定イベントへの参加(参加は無料)
このイベントでは、リーダー間の交流だけでなく、ご自身のスキルアップや新たな気づきを得ることもできるイベント内容になっています。また、毎回多彩なゲストも参加します。
- 活動の情報サポート
月に1回程度、給食だよりなどで使える情報、スキルアップに関する情報などをメールでお知らせします。
- 活動の場のサポート
ご自身のフィールド以外での活動を希望される方限定で、講演、取材、企業との連携などのマッチング情報をお伝えさせていただきます。

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!

食育手法の
バリエーションを
増やすことができた!

同じ課題をもつ
仲間ができました。

いろいろな職場の人と
意見交換ができた!

オンライン
研修だから
参加しやすい。

この研修を通して
学んだことを
次世代に伝えたい。

和食を伝える
手法を学べてよかった。



詳細、お申し込み方法は裏面に!

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

Step 1 基礎研修

受講期間

8/1 ~ 2023 1/20

(但し、実践研修参加日の前日までに受講を完了してください)

専用テキストを使用して、全12回のオンデマンド講座を受講し、理解度チェックテストを受けます。和食文化継承の必要性や和食文化の基本的な知識について学習します。本研修には(株)NTTドコモのシステム「gacco」を使用します。

Step 2 実践研修

受講期間

10/1 ~ 2023 1/21

オンライン会議システム「Zoom」を使用したグループワーク研修を受講します。実際に保育所や小学校などで和食文化を伝えるための実践的な方法について学習します。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。

Step 3 実地研修

レポート提出期限

2023 2/20

これまで学んだことを活かし、ご自身の職場等で和食文化継承に関する実践を行います。その取り組みに関するレポートをgaccoサイト内のレポートフォーマットを使用して作成します。なお、レポートの提出もgaccoシステム上で行います。

認定証発行

レポートの提出を確認したのち、和食文化継承リーダーとして認定されます。(gaccoサイト内よりダウンロード可)

Step1 基礎研修(各講座約10分)	
講座タイトル	
	Introduction 「和食」をもっと身近に
第1回	①和食文化が世界の文化に ②和食文化を守り、つなぐ
	Chapter1 暮らしの中に根付く「和食」
第2回	①豊かな自然の恵み ②季節を楽しむ
第3回	③おもてなしの心と食具文化 ④伝統的な作法や慣習
	Chapter2 暮らしを豊かにする「和食」
第4回	①自然とともにある暮らし ②自然に寄り添った料理、和食
第5回	③食材の持ち味を活かす工夫 ④和食の変遷
第6回	⑤地域性のある調味料や食材
第7回	⑥健康で豊かな食生活の実現に向けて
	Chapter3 暮らしを彩る「和食」
第8回	①和食文化の先進性 ②年中行事と「和食」
第9回	③「和食」の世界を楽しむ ④健康的な食生活への近道は和食
第10回	⑤地域に伝わる郷土料理
第11回	⑥世界で注目を集める日本の食・食文化
第12回	⑦「和食」から世界を変えるはじめ方

Step2 実践研修(各回30名程度)

テーマ 「和食文化の理解を深め、次世代への継承手法について学ぶ」

10/1 (土)	12:30 ~ 16:00	藤本先生
10/15 (土)	12:30 ~ 16:00	藤本先生
10/22 (土)	12:30 ~ 16:00	館岡先生
10/29 (土)	12:30 ~ 16:00	館岡先生
11/5 (土)	12:30 ~ 16:00	館岡先生
11/18 (金)	17:30 ~ 21:00	藤本先生
11/19 (土)	12:30 ~ 16:00	館岡先生
11/26 (土)	12:30 ~ 16:00	藤本先生
12/2 (金)	17:30 ~ 21:00	藤本先生
12/10 (土)	12:30 ~ 16:00	館岡先生
12/16 (金)	17:30 ~ 21:00	藤本先生
12/17 (土)	12:30 ~ 16:00	館岡先生
12/24 (土)	12:30 ~ 16:00	館岡先生
1/14 (土)	12:30 ~ 16:00	館岡先生
1/21 (土)	12:30 ~ 16:00	藤本先生

Step3 実地研修

基礎研修、実践研修で学んだことを活用して、各自のフィールド(職場等)で和食文化継承活動に取り組んでいただき、活動内容についてレポート(A4様式)をご提出いただきます。

認定証発行

全オンデマンド講座の受講、理解度チェックテスト、実践研修の受講、実地研修のレポート提出を確認後、和食文化継承リーダー認定証が発行されます。認定された方は、農林水産省ウェブサイト「おいしい和食のはなし。」上に氏名、所属都道府県が掲載されます。

講師紹介

Step1

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・研究部会幹事
- 一般社団法人日本家政学会 食文化研究部会委員

Step2

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

Step2

実践研修

新潟県妙高市立
妙高小学校 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。

和食文化継承
リーダー研修

ウェブでのお申し込みは、下記URLまたはQRコードから！

URL : <https://ouchidewashoku.maff.go.jp/training/application/>



お問い合わせ先(運営事務局)：株式会社パソナ農援隊 TEL：03-6734-1260(平日9:00~17:30) MAIL：washoku@pasona-nouentai.co.jp

農林水産省委託事業「令和4年度マーケットイン輸出ビジネス拡大支援委託事業のうち訪日外国人対応による輸出促進連携支援事業（食文化コンテンツ関連の人材育成等委託事業）」