

農業(環境)・食の持続を目指す 食育の拠点づくりに関する研究報告

中村学園大学 フードビジネスサークル

共同研究者：福岡県立糸島農業高等学校

発表者：中川原 美瑠空、宮里 光瑠、三角 絵菜

目次

1. 現状・課題と研究方針
2. 研究計画
3. 研究報告（ヒアリング・アンケート・食育活動）
4. 研究結果のまとめ
5. 「食の拠点づくり」への提言

1. 現状・課題と研究方針

①現状・課題

農業(環境)・食は持続可能な社会に重要。

福岡県内4つの農業高校のうち、糸島農業高校には学生食堂がない。

農業高校でありながら、生徒(以降糸農生)の食の環境が整っていない。



「糸農食育道」開始

糸島農業高校を拠点として「農業→食→豊かで健康な生活→農業(環境)の持続」へと繋がる道“糸島モデル”を創造する。

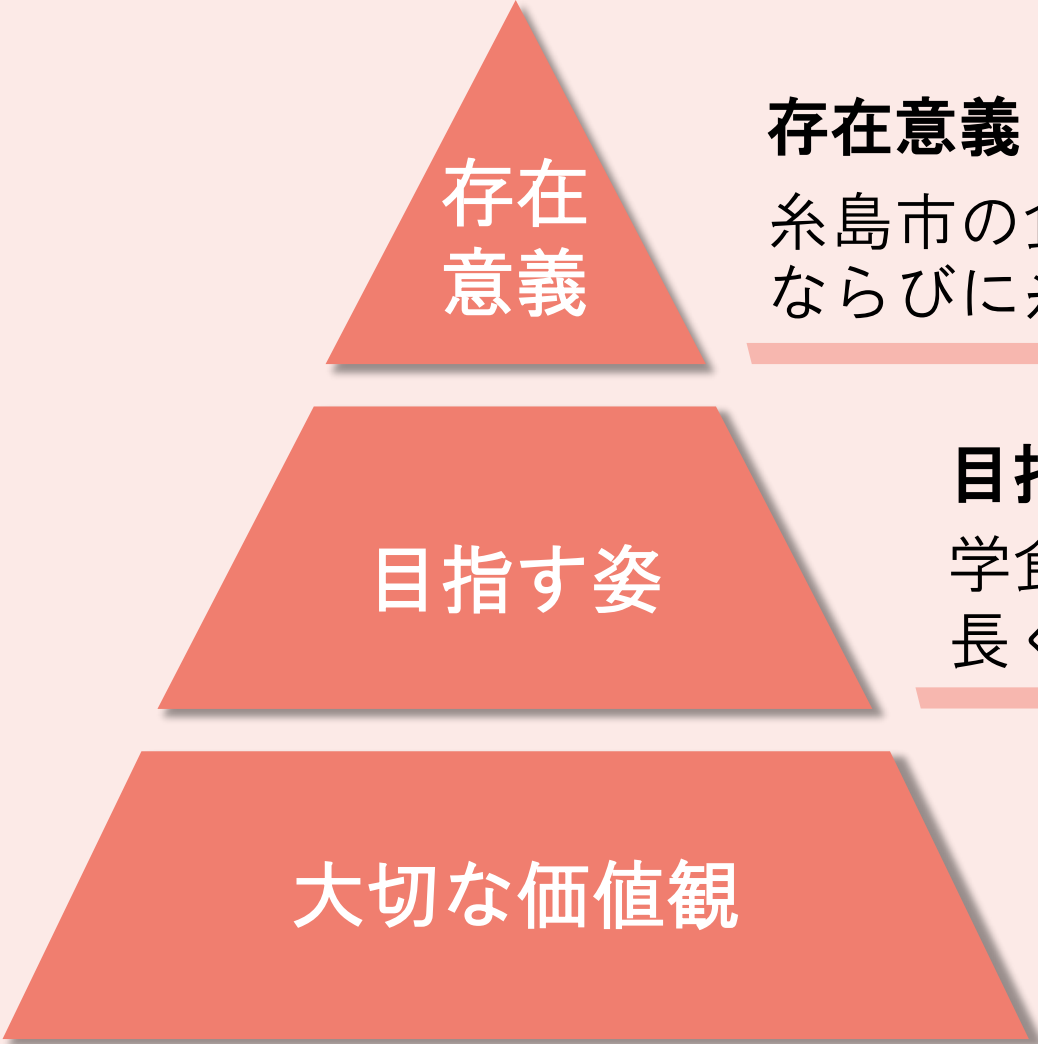
②研究の方針

- ・ 現在の糸農3年生から後輩へ継承し、地域開放型の食の場を創出
→今年度は「食育の拠点」のコンセプトづくり
- ・ 中村学園大学生(以降中村生)の専門知識・活動と取り組みを
コラボし、研究を推進



「糸農食育道」の根幹となるコンセプトの
実現可能性を高めるための提言を行う

食堂設置理念



存在意義

存在意義

糸島市の食育の拠点となり、農業・食の持続、
ならびに糸島の発展・活性化に貢献する。

目指す姿

目指す姿

学食を兼ねた、地域住民も利用できる食堂
長く愛され、地域社会に貢献する食堂にする。

大切な価値観

大切な価値観

糸農生が関わる、食育(栄養・健康)、地
産地消(農業の持続)

2. 研究計画

・ ヒアリング、アンケート調査

給食事業の現状、糸島市における食に関する現状などを調査する。

▶ 対象は給食事業者、生産、流通、糸島農業高校関係者を想定

・ 朝食の欠食対策の調査

設立を目指す食堂における朝食提供の可能性を調査する。

▶ レシピコンテストを開催し、受賞レシピの料理教室を計画

- **栄養バランスの取れた食事、地産地消への調査**

一日の栄養が摂れるメニュー、地元食材を利用したメニュー提供の可能性を調査する。

▶ レシピコンテストを開催し、受賞レシピの料理教室を計画

- **食育、地域活性化への調査**

地域住民に向けた食育の有効な取組を調査する。

▶ 農業体験を行い、収穫した食材での調理実習を計画

食を学べるクイズや紙芝居を作り、遊びを通して食を学ぶ

3. 研究報告

実施した企画

- ヒアリング（給食事業者：中村事業部、4号館食堂）
- アンケート調査（糸農生とその保護者、地域住民）
- 食育活動（食育クイズ、農業体験、料理教室）

未実施企画

- 生産者、流通関係者対象のヒアリング
- レシピコンテストの開催
- 親子での農業体験

未実施企画、未実施理由

- ・生産者、流通関係者へのヒアリング
 - 給食事業者へのヒアリングから多くを聞くことができ、不要と判断
 - 中村学園大学短期大学部で行われている学生食堂の担当教諭へのヒアリングを追加
- ・レシピコンテストの開催
 - 中村生と糸農生の予定が合わなかったため
 - アンケート、その他食育活動(クイズ、紙芝居など)でカバー
- ・親子での農業体験
 - 親子とすることが難しく、子ども(小学3年生)対象に変更
 - 十分食育活動の研究として結果を得られたと考えられる

各研究の結果報告①ヒアリング調査

目的

給食事業の現状を調査する。

現在行っている研究内容の方針を固める。

実際に食堂を運営する企業・教授から研究への意見を貰う。

対象

- ・ 中村学園事業部

（中村学園大学の学生食堂(以降食育館)を運営する給食事業者）

- ・ 中村学園大学短期大学部の学生が運営に携わる学生食堂
（以降4号館食堂）

食育館

中村事業部が運営する学生食堂。
一汁三菜ランチやヘルシーランチ
があり、中村生は一般の価格の
150円引きで食べることができる。



一汁三菜ランチ550円(学生400円)

4号館食堂

中村学園大学 短期大学部 食物栄
養学科の学生が、実習の一環と
して献立作成から調理、提供ま
で行う学生食堂。



ランチ500円

中村学園事業部へのヒアリング結果

質問①地産地消メニューは可能か。

答え→値段・生産量が変わってくるため、安定供給は難しい。

4号館食堂ではJ A福岡協力のもと、規格外品を仕入れている。

考察→J A糸島や糸島の企業に協力を要請することで、地産地消は可能。

安定的に一品供給できる可能性がある。

質問②朝食の提供が可能か。

答え→学生食堂となるとハードルは高い。最初は昼食、安定したら朝食の提供も出来るかもしれない。

考察→はじめから朝食を提供することは難しい。まずは昼食の運営を安定させて、その後の挑戦。リピートしたくなる仕組みが大事。

質問③ レシピコンテストを開催し、受賞メニューを提供できるのか。

答え→可能。栄養面などに関しては、給食事業部や管理栄養士などにレシピの監修をしてもらうと良い。

考察→糸島の企業や有名店のシェフなどに監修をしてもらうと話題性にも富むと考える。

質問④ 学生によるボランティア、仕事体験のようなものが出来るか、授業の一環として食堂を利用できるか。

答え→衛生管理や仕事について学べるが、調理場に入るためには腸内検査が必要である。

考察→腸内検査行えば可能であるが、費用が課題であると考ええる。

4号館食堂を運営する教授へのヒアリング

① 地産地消メニューの提供について

4号館食堂では、JA福岡から地元食材を仕入れている（B級品の提供など）。

→農産物直売所等の売れ残りを譲り受ける、JA糸島に協力を依頼する

② 食堂の経営者に関して

飲食店経営ノウハウのある糸島市内のカフェや、糸島市周辺の企業に経営を依頼するとよいのではないか。

→建物、設備費は自治体負担。経営者は利用料のみ支払えば利用できる状態にする。新たなカフェのようになれば、週末や高校の長期休暇期間も営業ができるのでは？

各研究の結果報告②アンケート調査

アンケートの概要

調査日時：2025/02/04～2/10

方法：Googleフォームを使ったアンケート

対象：糸農生とその保護者、地域住民

人数：高校生292名、保護者165名、地域住民14名

アンケートの目的

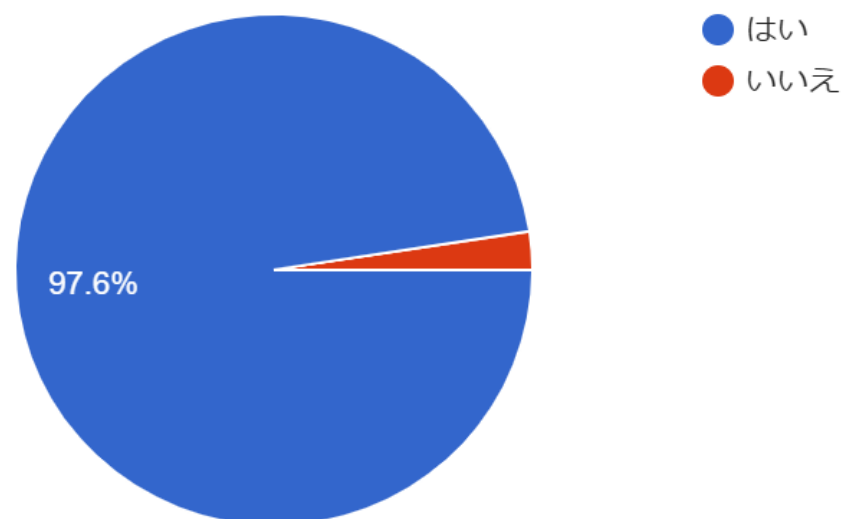
地域開放型の食堂にどれほどの集客が見込めるか。

地域住民の方や糸農生がどのような食堂を望んでいるか、調査のため。

アンケート調査結果ー保護者向け

①糸島農業高校に食堂ができたら行って
みたいですか？

165 件の回答



食堂に欲しい要素			
1	糸島の食材を使っている	129	80.1%
2	学生が運営などに 関わっている	109	67.7%
3	安い	107	66.5%
4	健康的な食事ができる	98	60.9%

新たな食堂への注目は高く、地元の食材の利用、学生の関わりへの期待が高いことがわかる。

アンケート調査結果ー保護者向け

コンビニやスーパーの弁当、惣菜の利用頻度		
頻度	回答人数	比率
週に4～5回	17	11.1%
週に2～3回	33	21.6%
週に1回	22	14.4%
月に2～3回	45	29.4%
月に1回	26	17%

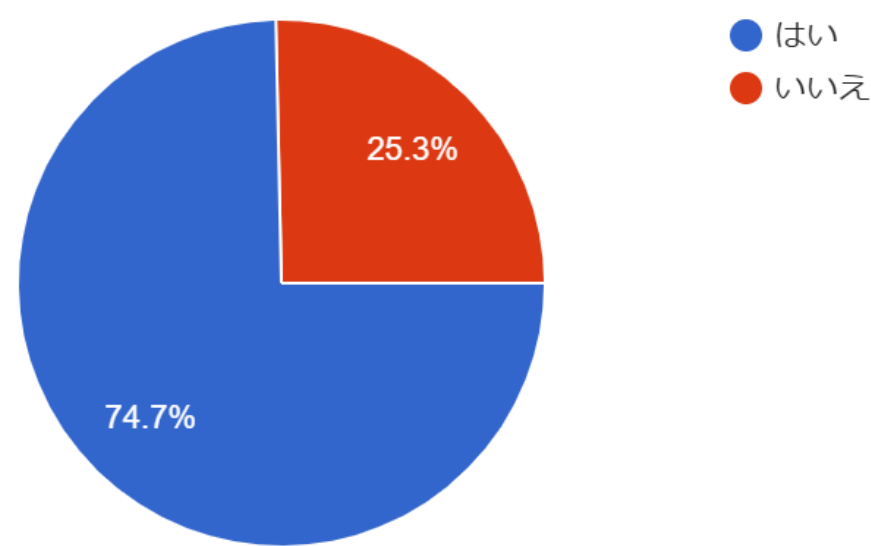
食堂が出来たらどれくらいの頻度で利用したいか		
頻度	回答人数	比率
週に4～5回	2	1.2%
週に2～3回	10	6.2%
週に1回	20	12.4%
月に2～3回	51	31.7%
月に1回	65	44.4%

糸島農業高校まで車で20分以上かかる方も多く、頻繁に食堂を利用できる人は少ないが、利用したいと考える人が多い。

アンケート結果一糸農生向け

①食の学びの場を兼ねた地域開放型食堂が
できたら利用しますか？

292 件の回答



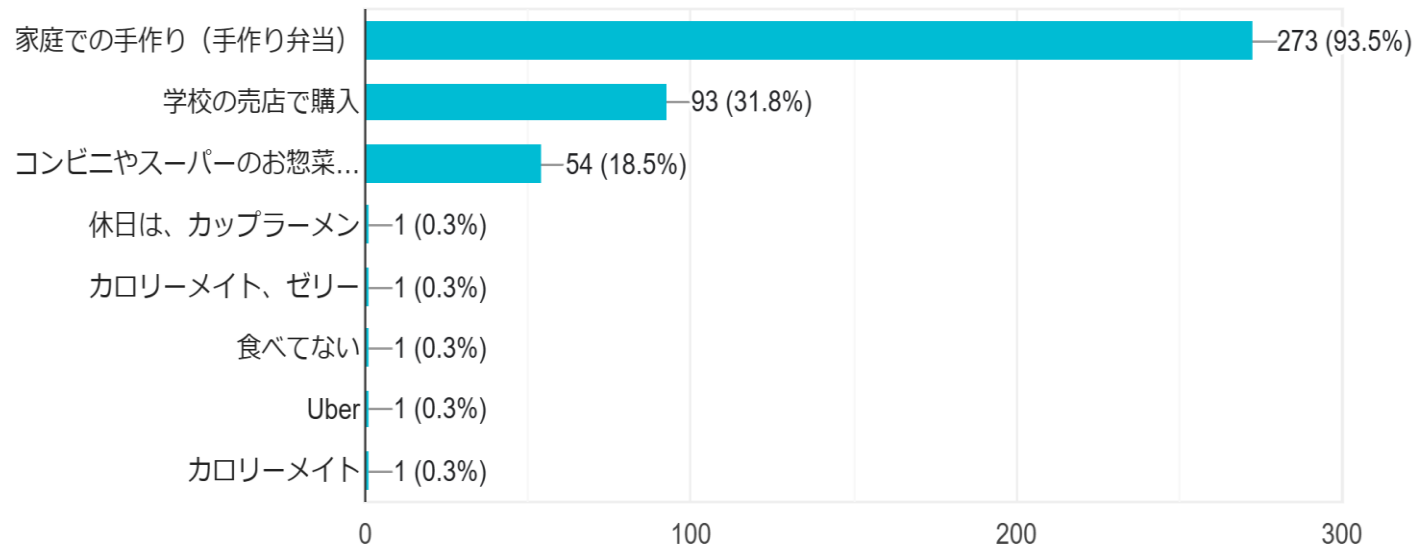
食堂が出来たらどれくらいの頻度で利用したいか		
頻度	回答人数	比率
週に4～5回	24	10.2%
週に2～3回	92	39%
週に1回	39	16.5%
月に1回	36	15.3%
月に2～3回	34	14.4%

設立を目指す食堂への注目は高く、食堂を週に2回以上利用したいと回答した割合はアンケート回答者全体の約40%

アンケート結果―糸農生向け

②現在の昼食はどれですか？（複数回答可）

292 件の回答



売店やコンビニの弁当、惣菜の利用頻度

頻度	回答人数	比率
週に4～5回	21	8.4%
週に2～3回	62	24.7%
週に1回	52	21.9%
月に2～3回	44	17.5%
月に1回	55	21.9%

- ・ 糸農生は家庭での手作りが一番多い。
→ 共働き世帯が増えている現代には家庭の負担が大きいと考える。
- ・ 継続的な食堂利用が期待できると考える。

各研究の結果報告③食育活動（農業体験）

活動目的

農業と食育をつなげる有効な取り組みを調査する。

内容

- ・ 児童(小学生3年生)と共に、班に分かれて野菜の種まきから収穫まで行い、栽培した作物を使用して糸島の郷土料理、そうめんちりを作る(全5回)。
- ・ 栽培する野菜について班ごとに調査し、発表会を行う。

農業体験の結果

知る

農作物の成り立ち

農作物育成、調理の大変さ・楽しさ

野菜の価値

学び

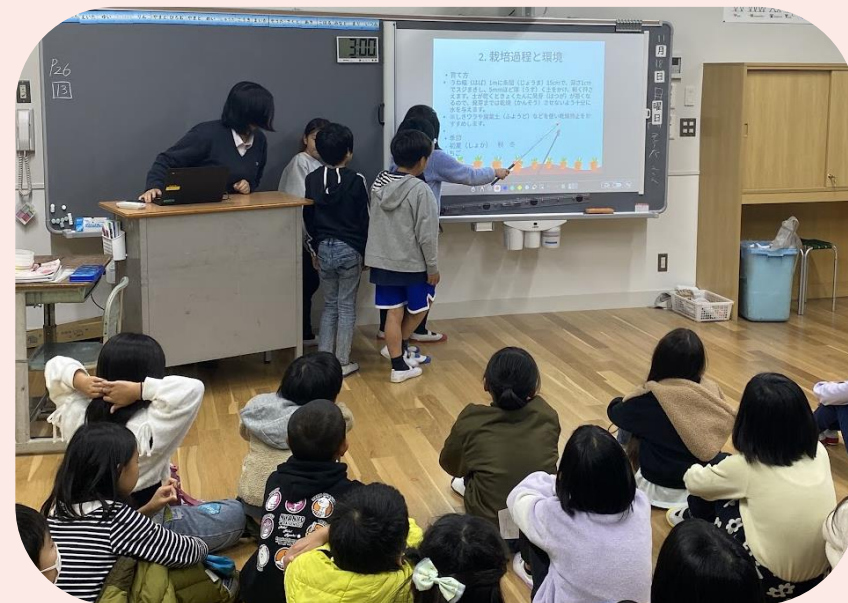
食のありがたみ

野菜が健康に及ぼす良い影響・栄養

糸島の郷土料理



農作業の様子



発表会の様子

各研究の結果報告③食育活動（料理教室）

概要

日時：12月21日(土)

場所：糸島農業高校

対象：小学3，4年生の児童と保護者（6組）

内容：ピザづくり、食育クイズ、アンケート



目的

食に対する意識の調査、
体験型で食を学ぶことの効果の調査



保護者の声(アンケートより)

- ・家で子どもと料理するきっかけになると思う。
- ・知らないことを知れて勉強になった。
- ・子どもと楽しむことができた。

児童の声(アンケートより)

- ・自分で作って食べることができたのが良かった。
- ・他にも作ってみたいと思った。

▶子どもに対する食育は、遊びを通して学ぶことが有効になる。

体験型はより多くを学ぶことができ、料理教室は自炊に対する意識も向上する。

4. 研究結果まとめ

- ・ 糸農保護者や地域住民が求めるもの
 - 糸農生の作ったものを使用した商品、糸農生の学びの場が見られる、地元食材を使用したメニュー、無添加など
- ・ 持続する食堂：集客率が重要→繰り返し訪れたくなる仕組みが必要
- ・ 農業と食堂をつなげる
 - 農業振興と食育両方の達成が期待できる
- ・ 内装の工夫やイベントの開催
 - 地域交流の場としての役割を期待できる。

5. 「食の拠点づくり」への提言

メニューについて

- ・地産地消をテーマにする。
 - すべて地元食材にするのが難しければ、全メニューに糸島野菜のサラダをつけるなど、必ず一品は地元の食材が入るようにする。
- ・栄養バランスの取れた日替わり定食
- ・定期的に特別メニューを用意する。
 - 毎週水曜日は限定10食で糸島牛ステーキ丼提供 など
- ・イベント(クリスマスなど)の特別メニューを提供する。
- ・量が多いメニュー(大盛など)、比較的安価な定番メニュー(カレーやうどん、丼など)

価格について

現在の昼食にかけている金額

▶500～700円が最も多い

500円以上で見ると…糸農生 約60%、糸農保護者 約70%

食堂ができた場合、1食どのくらい払ってもよいと考えるか

▶500～700円が最も多い

500円以上で見ると…糸農生 約70%、糸農保護者 約83%

- ・ 安価なメニューの需要も一定数あるが、500円を超えるメニューの需要もある。
- ・ 糸島市民、糸農生はその証明ができれば割引が受けられるようにする。

農業・地域との関わりについて

- ・生産者の顔や想いが見える食堂

- メニューに使った生産物と生産者を店内掲示やモニターで紹介する。

- 生産者取材して作物のこだわりなどを聞き、糸農生が作成する。

- ・生産者を集めて試食会を開く。

- 自分の生産物がどのように調理されて提供されるかを見て、実際に食べてもらう。

- ・地域住民、糸農生に食べた感想を書いてもらう。

- 生産者に感想をフィードバックすることで、モチベーションアップをねらう。

糸農生の関わりについて

- ・ 加工品や農産物を食堂で販売する、メニューに取り入れる。
- ・ 農作業体験会を開催し、収穫まで一緒に行く。
→収穫した作物をメニューに取り入れて提供してもらい、実食する。
- ・ メニュー開発を共同で行う。
- ・ レシピコンテストを開催→受賞レシピを新メニューとして提供。
- ・ 調理をする→大腸菌検査などが必要。
- ・ 食育活動の場所にする。

体験型施設→料理教室や食について学べるイベントの開催

小中学校の長期休みに夏祭りを開催、クイズを実施など

ターゲット

- ・ 地域住民：糸島農業高校の徒歩圏内に住宅、職場がある
→日常的に、継続して利用していただける可能性がある
- ・ 子ども(中学生以下)
→週末や長期休みでの利用
長期休みに合わせてイベントを開催
- ・ 糸島市外の方：観光客など
→糸島市、糸島農業高校をPRすることができる
糸農生、地域住民が優先利用できる仕組みにする必要がある

営業時間について

▶利用するならいつか

住民 平日：昼 50% 夜 28.6% 週末：昼 57.1% 夜37.5%

糸農保護者 平日：昼 70% 夜 8.1% 週末：昼 41.9% 夜13.8%

- ・ 昼食での需要が高く、週末にも一定の需要がある。
- ・ 夕食での需要は比較的少ないが、週末には増加する。→駐車場が必要

▶設立した食堂がカフェとしても利用できたら利用してみたいか

「利用してみたい」地域住民 85.7%、糸農保護者 95.2%

- ・ 夕方はカフェとしての利用が期待できる。
- ・ 気軽に立ち寄れて、勉強やお話をするなどゆっくりと過ごせる場所。

雰囲気・内装

- ・子どもを連れて行きやすいようにする(キッズスペースの設置など)
- ・清潔感があり、明るく開放的
- ・年配の方から若い方まで、男女問わず訪れやすい雰囲気
- ・装飾を糸農生が作る(花で飾るなど)
- ・学生の昼休みの時間は学生が優先的に利用できるスペースを作る。

繰り返し来たくなる仕組みづくり

- ・繰り返し来たらスタンプやポイントがたまる→割引券がもらえる
- ・行くたびに新しく食や農業などについて学べる

中村学園大学 × 糸島農業高等学校

農業(環境)・食の持続を目指す

食育の拠点づくりに関する研究報告

ご清聴ありがとうございました