



ふるかわ みわ
古川 美和

～ 管理栄養士の立場で「食」の支援活動 ～

【受賞者の概要】

古川 美和

- ・在宅訪問管理栄養士
- ・長崎市在住



【受賞時の活動・現在の活動】

栄養士会会員として「栄養ケアステーション」の設立に携わり、生活習慣病の予防・改善のために、地域の診療所で医師・看護師と協働し、栄養食事指導等を実施、さらに在宅に赴いての栄養指導を実践。現在は、介護保険制度における在宅訪問栄養食事指導を主にしつつ、地域の方々に対してはサロンや自治会で、若い方には大学や専門学校において、食事・栄養の講話や調理実習等で食育活動を行っています。自宅等で療養生活を送る高齢者に対しては、病気や身体状況の違い、生活環境や経済、生活習慣の異なる状況を考慮して、それぞれに応じた食の支援を行っています。



【これまでの食育活動を通して思うこと】

人間はこの世に生を受けてから、死を迎えるまでの全てのステージにおいて栄養を必要とします。その時・その場面において適した栄養を摂取することが、とても大切であることを実感しています。そして、食事は栄養摂取だけでなく、人を笑顔にしてくれます。さらには“絆”をはぐくんでくれるもの・・・そう思いながら活動しています。

【今後の展望(これからの夢)】

在宅高齢者の食支援を主に活動していますが、まだまだ認知度の低い『在宅訪問栄養食事指導』です。地域包括ケアシステムの中で、他の職種同様、地域・ご家庭の中へ、皆さんのすぐ側まで行って食に関するご相談をお受けできることを、多くの方に知っていただきたいと思います。その為にも、日々の活動を丁寧に行いながら広報活動にも努めていきたいと思っています。

平成26年度
受賞

さかもと よういち
坂本 洋一

～ 長崎の食材の魅力を多くの方に知ってもらいたい ～

【受賞者の概要】

坂本 洋一

- ・洋食シェフ
- ・有限会社 さかもと 代表取締役
- ・長崎市在住



【受賞時の活動・現在の活動】

中学生の保護者、若い母親、大学生などを対象とした「大人の食育」の普及や慢性腎臓病の講座の中で腎臓にやさしい特別メニューを紹介するなど、フレンチシェフとしての技術を活かして幅広く活動しています。また、郷土料理にフレンチのアレンジを加え紹介するなど、独自の取組を実施しています。

最近では、料理長を務める長崎市役所の食堂メニューが人気を呼んでおり、毎月19日(食育の日)限定で提供している旬の地元食材を使った本格的な洋食料理の特製メニューは、毎回完売しています。



【これまでの食育活動を通して思うこと】

福岡にて料理を学び、平成8年に帰省しました。

長崎にはこんなに素晴らしい食材があることを、県内外の多くの方に知っていただきたいです。

【今後の展望(これからの夢)】

食を通して、様々な方に食べる楽しさや大切さ、そして作る楽しさを伝える活動を更に広めていきたいです。



ゆのき
柚木生活学校(ゆずの会)

～ 地域の食文化を若い世代に伝えたい ～

【受賞者の概要】

柚木生活学校

- ・所在地:佐世保市里美町849
- ・創立時期:昭和61年
- ・会員数:15名



【受賞時の活動・現在の活動】

70歳以上のメンバーが活動しています。

毎月1回の和食料理研究や、年に1回の柚木小・中学校卒業生への伝承料理指導と共に祝の共食を開催しており、その際に和食にまつわる講演等を行っています。

会員は高齢になりましたが、新しく加入したメンバーと共に、現在も活動を続けています。



【これまでの食育活動を通して思うこと】

30年前、飽食の時代に健康面に気をつけるため、郷土料理が健康的であることを普及しようと冊子も作って残したことが、今は大変よかったと思います。小・中学校の卒業祝いの共食は、子ども達が待っているのので教える人も生きがいに頑張っています。

【今後の展望(これからの夢)】

健康的な料理は手間がかかるので大変だと思う人もいると思いますが、少しずつ作り置きをするなど工夫をしてほしいと思います。