



モデル校募集補足ガイダンス

【モデル校対応事務局】

ご不明な点がございましたら、下記までご連絡ください。

株式会社パソナ農援隊 担当：中島、小山

メールアドレス：foodculture@pasona-nouentai.co.jp

TEL:03-6734-1260

FAX:03-6734-1269

(担当部署)

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課 食文化室

モデル校（学校単位）で取り組んでいただく内容

- 

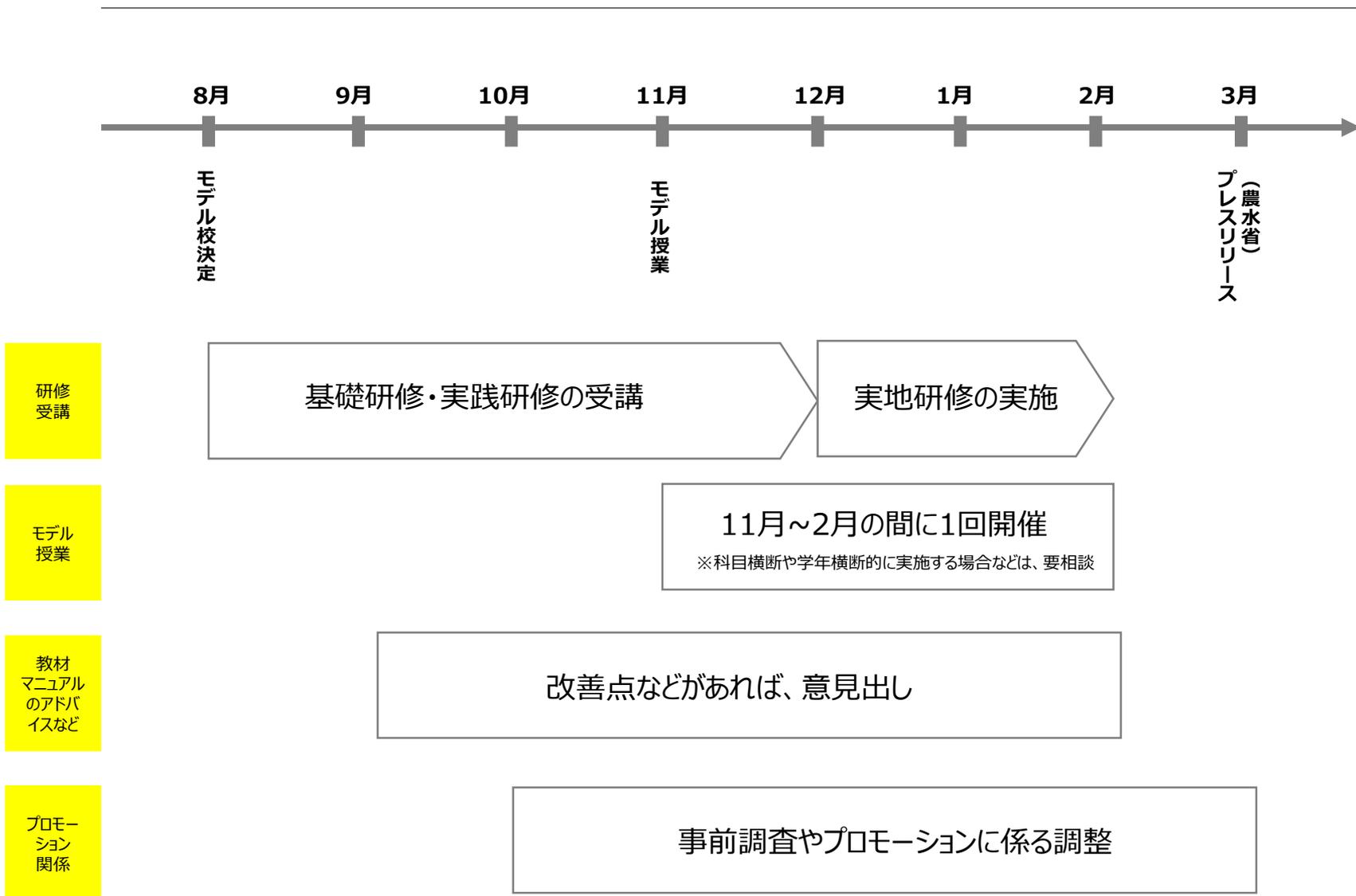
① 指定する研修の受講及び終了後も普及活動に取り組む
在籍する教諭等に「和食文化継承リーダー研修」を受講（無償）していただき、「和食文化継承リーダー」として認定を受け、モデル校としての取組終了後でも積極的に和食文化の普及に取り組んでいただく。
- 

② モデル授業を実施する
現時点では、対面授業を想定しておりますが、状況に応じてはオンライン授業も検討する予定。
- 

③ 農水省委託事業で作成する「和食文化の教材マニュアル」をモデル授業で活用するとともに、作成段階では現場の声としてアドバイスなどを行う。
- 

④ プロモーション材料としての協力及びメディアでの露出協力などを行う。

モデル校（学校単位）の年間スケジュール



①



指定する研修の受講及び終了後も普及活動に取り組む

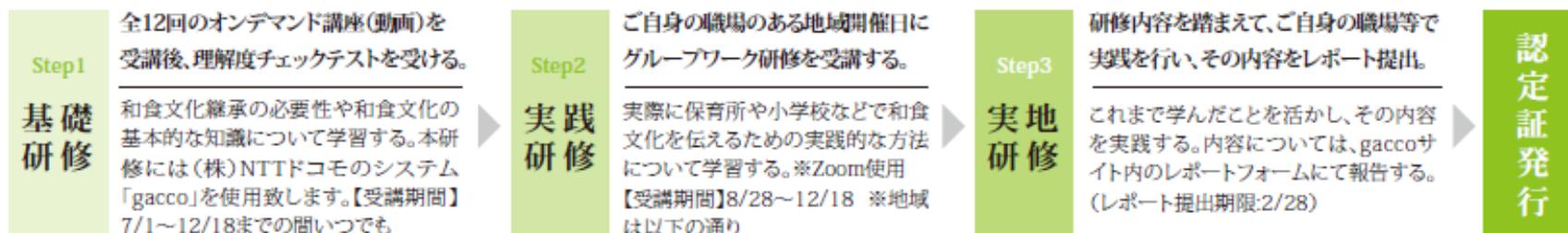
在籍する教諭等に「和食文化継承リーダー研修」を受講（無償）してもらい、「和食文化継承リーダー」として認定を受け、モデル校としての取組終了後でも積極的に和食文化の普及に取り組んでいただく。

農林水産省では、令和元年度から和食文化を継承するに当たってキーとなる子供たちや子育て世代に対して効果的な和食文化の普及活動を行う中核的な人材を育成するため、「和食文化継承リーダー研修」を実施しています。今年度は、受講者や認定者に対して、交流イベントや教材テキストの配布など、取組の拡大が図れる環境作りも行う予定です。

和食文化継承リーダーとは？

栄養士等を対象に、教育現場などで効果的な和食文化の普及活動を行う中核的な人材を育成するため、専用のテキスト等を使用して研修を実施し、全ての研修課程を修了した者を「和食文化継承リーダー」として登録している。

■ 和食文化継承リーダー認定のための3ステップ



※詳細については、専用のWebサイトが以下のとおりございますので、そちらからご確認ください。募集チラシなども掲載されております。

◆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

和食文化継承リーダー研修事務局
株式会社パソナ農援隊

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

■各研修内容と講師紹介

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 テスト種	テーマ:「地域の郷土料理をどう伝えていくか」 ※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。				●レポート提出 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。 ※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)	
第1回	開催目的	○	8/28日	土	関東	13:30~17:00		館岡先生
第2回	和食とは何か・和食文化	○	9/11日	土	東北	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	○	9/23日	木	近畿	13:30~17:00		藤本先生
			9/25日	土	中国 四国	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	○	10/2日	土	九州	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	○	10/15日	金	中部	18:00~21:30		藤本先生
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	○	10/23日	土	関東	13:30~17:00		館岡先生
			10/24日	日	近畿	13:30~17:00		館岡先生
第7回	和食文化とライフステージ	○	11/6日	土	東北	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	11/13日	土	九州	13:30~17:00		藤本先生
第9回	食事様式の変遷	なし	11/27日	土	東海	13:30~17:00		藤本先生
第10回	これからの和食	なし	12/4日	土	中部	13:30~17:00		館岡先生
			12/5日	日	中国 四国	13:30~17:00	館岡先生	
第11回	子どもの和食文化の形成を支える	○	12/18日	土	近畿	13:30~17:00	館岡先生	
			12/18日	土	関東	13:30~17:00	藤本先生	

*①農林水産省の「おうちで和食」サイト上に和食文化継承リーダー認定にされた方は、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、実践研修の受講、実地研修のレポート提出を確認後認定いたします。 *③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。 *⑤基礎研修及び実地研修レポート提出については、(株)NITTD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。

〔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

〔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〕



新潟県上越市立飯小中学校 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。

Q&A

Q1:モデル校の教諭であれば、誰でも（栄養教諭・栄養士以外）受講することは可能でしょうか。有料の研修でしょうか。

A:モデル校の教諭であれば、誰でも受講でき、人数制限もありません。また、無料で研修を受講できます。

Q2:各研修は、いつまでに受講する必要がありますか。

A:基礎研修は、実践研修受講日前までに、視聴を終えてください。

実践研修は、受講期間内（12月18日頃まで）、実地研修は、2022年2月28日までに終えてください。

Q3:モデル校になった場合、受講の申し込みはどうすればよいですか。いつ申し込めば良いのでしょうか。

A:受講の申し込みは、モデル校となった後にお願いします。また、以下の専用Webサイトからお申し込みください。

ただし、エントリーフォームの一番下にある「備考」に、モデル校との記載をお願いします。

※登録の際のメールアドレスは、個人のもので対応をお願いします。

◆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

和食文化継承リーダー研修事務局
株式会社パソナ農援隊

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



Q4:そもそも学校の所在地が、研修対象地域以外の場合は、どういう対応になるのでしょうか。

A:モデル校になった場合、研修対象地域以外でも特別枠として受講できるよう対応いたします。

また、実践研修は、所在地域に関係なく都合が良い受講日をお選びいただけます。（8月29日～12月18日迄期間で15回開催）

Q5:実地研修は、どのように実施すれば良いのでしょうか。

A:モデル授業を担当される場合は、そちらをレポートにまとめてご提出ください。

モデル授業を担当されない場合は、担当されている授業やそれ以外の場での活動をレポートにまとめて提出をお願いします。

なお、レポートのご提出は、学校毎ではなく個人単位でご提出をお願いいたします。

Q6:和食文化継承リーダーになると、校外で活動しないといけないのでしょうか。毎年、報告する必要があるのでしょうか。

A:活動例としては、勤務先の学校での授業や保護者、地域の方を対象とした講演会などがあげられます。必ずしも校外で活動する必要はありませんが、継続的な活動をお願いします。活動内容の報告は求めていません。

Q7:和食文化継承リーダーになると、どういったメリットがありますか。

A:農林水産省の専用サイト「おうちで和食」にお名前が掲載されます。また、交流会への参加や活動の取材や記事投稿などの⁵機会も積極的に募集を行いますので、活躍の場が広がります。

②



モデル授業を実施する

現時点では、対面授業を想定しておりますが、状況に応じてはオンライン授業も検討する予定。

Q&A

Q1:モデル授業について、窓口（調整役）は、農林水産省でしょうか。

A：本件については、農林水産省から委託されている「モデル校対応事務局（株式会社パソナ農援隊）」となります。

Q2:モデル授業は、モデル校側で授業内容を考えるのでしょうか。

A：具体的なモデル授業の内容は、モデル校対応事務局側で検討し、それをたたき台にモデル校側とも相談しながら方針を決定します。

Q3:地域の食に関する方々との交流なども検討するとなっておりますが、その調整はモデル校側が行うのでしょうか。

A：相談の上、方針を決定します。

Q4：当日のモデル授業の準備は、モデル校側が行うのでしょうか。

A：相談の上、方針を決定しますが、モデル校対応事務局側でもスタッフを配置し、機材などの会場設営などを行う予定としております。

Q5：モデル授業で必要となる経費は、モデル校対応事務局側で負担することとなっておりますが、それはどのような経費になりますか。

A：モデル授業の内容が確定していないため、具体的な経費をお伝えすることは難しいですが、必要な経費については、モデル校側で経費処理をするのではなく、必ず事前に相談いただき、モデル校対応事務局側で経費処理（発注や購入など）を行うこととなります。当日のモデル授業実施に要する経費が対象となりますので、以後継続して取組みを行う場合の経費は、モデル校の負担となります。

Q6：モデル授業に係る作業は、どのようなことが想定されますか。

A：モデル校側については、基礎的な情報の提供が主な内容となります。その情報をもとに、モデル校対応事務局側で、全体の調整等の作業を行う予定です。ただし、モデル校側でモデル授業の講師を希望される場合は、調整等のお時間がさらに追加されます。

③



農水省委託事業で作成する「和食文化の教材マニュアル」をモデル授業で活用するとともに、作成段階では現場の声としてアドバイスなどを行う。

Q&A

Q1:「和食文化の教材マニュアル（仮）」は、こういった構成のものとなっているのでしょうか。

A：構成案は、検討中で9月頃には、たたき台が仕上がる予定となっており、その段階で共有をさせていただこうと思います。モデル校対応事務局側で事前に本マニュアルを踏まえたモデル授業の内容を検討し、相談をさせていただく予定です。

Q2：作成段階で現場の声としてアドバイスとは、具体的にこういった作業が発生するのでしょうか。

A：9月頃にたたき台が仕上がるため、その段階でモデル校側（主担当、副担当）の方に目を通していただき、気になる点などについてモデル校対応事務局側からフォーマットをメールで送付させていただきますので、フォーマットに記載の上、メールにてご返信いただく形となります。

④



プロモーション材料としての協力及びメディアでの露出協力などを行う。

Q&A

Q1:どのような作業が発生するのでしょうか。

A：モデル授業の内容によって、変更があるとは思いますが、学校側・児童・親御さんなどに対してモデル授業を受ける前と受けた後での変化についての意識・行動調査を実施していただくことや実施報告書の作成などを想定しております。なお、調査票の作成等については、ご相談の上、モデル校対応事務局側で行います。また、メディア露出も検討しているため、事前に親御さんに対して了解をいただくような作業も発生いたします。

Q2：実施した調査や実績報告書は、どのように使われる予定でしょうか。

A：プロモーションの材料として、調査や報告書を農林水産省のWebサイトやプレスリリースなどで公表する予定です。ただし、どのような形で公表するかなどは、事前にご相談の上、進めていきます。