

① 学校における食育支援

県では、子どもの頃から県産農林水産物に親しんでもらう取組として、県内の公立小・中学校、特別支援学校を対象に食育活動を展開しています。

○県産ブランドを活用した食育推進事業

ブランド農林水産物の生産過程や生産者の努力を理解し、感謝の気持ちを育てるとともに、付加価値（品質の高さや美味しさ）の理解拡大、将来の担い手づくり等を推進することを目的に、学校給食における県産ブランド農林水産物の利用に係る経費を支援します。

3月～4月	要望調査
5月～6月	申請手続（事業準備）
9月～1月	食材の提供実施

【令和8年度 対象品目】

博多和牛、福岡有明のり



○食育出前講座

野菜ソムリエ、畜産、水産やジビエの講師を迎えて食育出前講座を実施しています。

6月～7月	実施校募集
9月	実施可否通知
10月～12月	食育出前講座実施

【感想】（一部抜粋）

◇児童・生徒

「福岡県が全国の中でも農業が盛んな地域だということがよく分かった。福岡県ってすごいなと思った。」

「これから食事をするときは食べ物や食べ物に関わる人に感謝していこうと改めて思った。」

◇教員

「野菜の話聞いた後、給食を残さず食べ、校内の畑の草取りに行く等、行動に繋がっていた。」

「高学年を対象に考えている講座なので、キャリア教育という意味でも大変良い機会となった」



○調理実習における県産果実（柿）の活用（柿の皮むき）

県産柿の皮むき体験を通して、地産地消の重要性や生産者の努力を伝えています。

6月～7月	実施校募集
8月	実施可否通知
11月～12月	配送・実施

【感想】（一部抜粋）

◇児童・生徒

「初めて柿の皮むきをしてこんなに難しいんだと思ったけれど、ほっぺが落ちるほど美味しかった。」

◇教員

「柿の甘い香りに包まれながら、友だちと声をかけ合い、協力しながら作業する姿はとても微笑ましく、食べ物への感謝や手間をかけて調理することの大切さを学ぶ良い機会となった。」



② 県産食材の情報提供

県では、学校給食における県産農林水産物の利用拡大に向けて、各市町村の教育委員会に対して年4回程度、県産食材情報を提供していますので、ご活用ください。



【問い合わせ先】

福岡県農林水産部
食の安全・地産地消課

TEL : 092-643-3575

FAX : 092-643-3573

「博多和牛」について

- 「博多和牛」は、県内の生産者が自ら立ち上げたブランド牛で、今年度で誕生 20 周年を迎える、福岡県が誇るブランド牛です。
- 県内およそ 40 戸の生産者が、年間約 3,400 頭の牛を出荷しています。

<博多和牛の定義>

- ・ 登録された博多和牛生産者が県内で 12 ヶ月以上肥育した黒毛和種で、肉質等級※が「3」以上のもの

※ 肉質等級について

- 5等級：かなり良いもの
- 4等級：やや良いもの
- 3等級：標準のもの
- 2等級：標準に準ずるもの
- 1等級：劣るもの



<博多和牛の特徴>

- ・ 博多和牛の肥育にとって、繊維質が多く牛が喜んで食べる稲わらは牛の消化を助ける大切な飼料です。福岡県は美味しいお米を生産する“米どころ”で、豊富にとれる県内産の稲わらにこだわって給与されています。
- ・ 博多和牛は、生産から流通・販売まで情報公開や販売店の指定などに取り組み、安心して食べられる牛肉です。
- ・ 登録生産者が丁寧に育てた博多和牛は、「やわらかくてジューシーな美味しさ」が評判の牛肉です。



「博多和牛」

- 平成 17 年に、生産者・関係機関が一体となって「博多和牛販売促進協議会」※を設立し、生産者が先頭に立って「博多和牛」の品質向上や販売促進活動に取り組み、ブランド力の強化に取り組んでいます。

※「博多和牛販売促進協議会」の構成

- 福岡県肉用牛生産者の会、JA 部会、福岡食肉市場部会、
(公社) 福岡県畜産協会、福岡県農林水産部畜産課
事務局：(公社) 福岡県畜産協会、

「福岡有明のり」について

- 福岡県は全国トップクラスのノリ生産県です。県南部の有明海で生産される「福岡有明のり」は、香り豊かで口溶けもよく舌の上に旨味が広がり、ノリ本来のおいしさに驚いたとの声も多く、贈答用にも用いられる最高級品です。

<福岡有明のりの特徴>

- ・ 福岡県有明海は、別名 筑紫次郎とも呼ばれる九州最大の一級河川「筑後川」が流れ込む内海で、最大 6mにもなる日本一の干満差が特徴です。河川から運ばれてくる豊富な栄養分と干潮時に浴びる日光に育まれた黒々としたノリはアミノ酸を多く含み、柔らかく甘みがあります。特に一番摘みノリは香り豊かで口溶けが良く、舌の上に旨みが広がる特別なノリです。



「福岡有明のり」

<福岡有明のりの生産方法>

- ・ 有明海のノリ作りは「支柱式養殖」。漁場には畑のように支柱で細かく区割りされた“小間”が作られる。支柱には種付けされたノリ網が張られ、豊かな有明海の恵みを受けてノリが育ちます。
- ・ おいしさの秘訣は、大きな干満差を生かして干潮の時に海上に出るノリを風にさらす「干出（かんしゅつ）」。干出を行うことで柔らかいノリとなり、うま味成分のアミノ酸が溶け出しやすくなります。



養殖の様子

- 令和6年度に「福岡有明のり」のロゴマークをリニューアルするため、県と福岡有明海漁業協同組合連合会が連携して全国からデザインを公募し、11月11日に新ロゴマークを公表しました。
リニューアルしたロゴマークを使用し、県では、漁連や商社と連携して販売促進に取り組んでいます。



福岡有明のり
Fukuoka Ariake Nori

ロゴマーク

農林水産業への理解向上につながる小中学生向け食育動画作成品目一覧

	品目	URL	二次元コード
農産物	なす	https://www.youtube.com/watch?v=u7atkKqb5Vc	
	トマト	https://www.youtube.com/watch?v=q-9f4PHj8W8	
	いちご	https://www.youtube.com/watch?v=l3muOn6WpBM	
	博多万能ねぎ	https://www.youtube.com/watch?v=A_SYRh8FDGM	
	アスパラガス	https://www.youtube.com/watch?v=JOVN-QJ_j4Q	
	柿	https://www.youtube.com/watch?v=zkROdd5UIhc	
	みかん	https://www.youtube.com/watch?v=6ozZFejvXFc	
	キウイフルーツ	https://www.youtube.com/watch?v=z61p76x5ivY	
	八女茶	https://www.youtube.com/watch?v=nLDSbcXvZbs	
	★キャベツ	https://www.youtube.com/watch?v=fUH6ee6CcpU	
	★小松菜	https://www.youtube.com/watch?v=SotPOuCOo4o	
	★米	https://www.youtube.com/watch?v=QztV-XfFNUl	
林産物	ぶなしめじ	https://www.youtube.com/watch?v=R1GJ8pDae3o	
	エノキタケ	https://www.youtube.com/watch?v=moPrrvYDjFg	

	★しいたけ	https://www.youtube.com/watch?v=7OHKtBD0nw8	
畜産物	はかた地どり	https://www.youtube.com/watch?v=obtoeUckE-c	
	博多和牛	https://www.youtube.com/watch?v=u_R7lt8P38E	
	博多 すい〜とん	https://www.youtube.com/watch?v=2F32NXJghNI	
水産物	マダイ	https://www.youtube.com/watch?v=zcD53oczM28	
	福岡有明のり	https://www.youtube.com/watch?v=lVogKeGT388	
	豊前海 一粒かき	https://www.youtube.com/watch?v=l6GwwPrZH7g	
統合版 (R5 年度)		https://www.youtube.com/watch?v=BAzdOgxSPaU	
統合版 (R6 年度)		https://www.youtube.com/watch?v=xuzE6UDyXFA	
★統合版 (R7 年度) 第一弾		https://www.youtube.com/watch?v=Fg1OmxMxjUO	
★統合版 (R7 年度) 第二弾		https://www.youtube.com/watch?v=-v8SgyCRWDY	

- * 「いただきます！福岡のおいしい幸せ」 You Tube チャンネルより視聴可能です。
- * 内容は小学校5年生以上から中学生を対象に作成したものです。
- * R5 年度と R6 年度に作成した動画も表にまとめています。★印のものが R7 年度に新しく作成した食育動画です。