

平成
30年度



食育三行詩 入賞作品カレンダー

滋賀県では、「食で育む元気でこころ豊かにくらす” おうみ”」をめざして食育を推進しています。

子どもから大人まで生涯を通じた食育を、県民総参加のもとに展開するため、「思い出の味」にまつわる思い出、エピソードなどを表現した作品を募集しました。

平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県下各地より小学校1から3年生の部には133作品、小学校4から6年生の部には393作品、中・高校生の部には3,061作品、一般の部には68作品の合計3,655作品のご応募をいただき、審査会による厳正な審査の結果、25の入賞作品を決定しました。

ご応募いただいた方に心よりお礼申し上げます。

三行詩の題字は滋賀県立堅田高等学校書道部の皆さんにご協力いただきました。

足利 星歌(1年) 笹井 麻矢(1年) 辻澤奈津希(1年) 伊藤 梨乃(1年)
杉馬場友衣(1年) 竹岡ゆいな(1年) 西村 忠晃(2年) 澤辺 悠樹(2年)
川合 夏希(2年) 坂田 すず(2年) 余米かれん(2年)

学年は平成29年度のものです

滋賀県



滋賀県健康づくりキャラクター
「しがのハグ&クミ」

食育三行詩 入賞作品 (平成 29 年度)

●小学校 1～3 年生の部

賞の区分	三 行 詩	氏 名	学 校	掲載月
最優秀賞	家ぞくでほったさつまいも みんなで作ったスイートポテト みんなのあたたかい気持ちの味がした	しまむら ゆず ほ 島 村 柚 葉	日野町立日野小学校	10月
優 秀 賞	くろまめを見るとおばあちゃんを思い出す あまくてしわしわでたべると心がおちつく いまごろおばあちゃんなにしてるかな	ふる やま とく 古 山 徳	大津市立平野小学校	9月
優 秀 賞	ようち園さいごのおべんとう 大すきなからあげとたまごやき おいしかったよおかあさん	あさ だ はるか 浅 田 遥	大津市立田上小学校	3月
努 力 賞	おじいちゃんから宝の味がとどいたよ とれたてやさいと思いを ならべておいしくいただきます	いぬい はやと 乾 隼 士	大津市立真野北小学校	8月
努 力 賞	いつも走ってがんばるサッカーのしあい かならず もって行くとんじる お母さんのがんばれがきこえる	まつ みや おと や 松 宮 響 也	日野町立日野小学校	7月
努 力 賞	家族でつったヤマメのすみ火やき わすれられない夏の味	たけ うち み お 竹 内 み お	長浜市立長浜小学校	7月

●小学校 4～6 年生の部

賞の区分	三 行 詩	氏 名	学 校	掲載月
最優秀賞	泣いた時 元気になるよと おばあちゃんが そっとくれた あまくたいた うめぼしは 笑顔にもどれる まほうの味	もと むら り こ 元 村 莉 子	長浜市立古保利小学校	6月
優 秀 賞	まだ味のこる ほくほくポテトサラダ お母さんは世界一うまい料理を作るシェフ	ひら た こう き 平 田 光 輝	近江八幡市立桐原東小学校	6月
優 秀 賞	あまご ごめんなさいっていいながら自分で作った串にさしたよ 頭もしっぽも苦い所も のこさずたべたよ	まつ だ にこ 松 田 和	大津市立瀬田東小学校	4月
努 力 賞	ママの作るシチューは おばあちゃんの野菜が入ったごちそうだ ぼくの中でだんとつの1位だ	なが の しょう た 長 野 奨 大	大津市立大石小学校	2月
努 力 賞	お母さんの思いが詰まったお弁当 うずがきれいな卵焼き これが思い出の味	やす もと ゆう が 安 元 悠 雅	大津市立平野小学校	4月
努 力 賞	弟に初めて作ったオムライス 「おいしい？」と聞くと「おいしい」と笑顔で言ってくれました 初めて作ったオムライスは私にとって思い出の味です	お ぐら ちお い 小 倉 蒼 唯	近江八幡市立桐原東小学校	8月

●中・高校生の部

賞の区分	三行詩	氏名	学校	掲載月
最優秀賞	さんまの塩焼き 新米の炊けるにおひ 秋の夕暮れ時はお腹の虫も騒がしい	あか しか ゆ う 生 赤 坂 悠 生	近江八幡市立八幡中学校	9月
優秀賞	母のつくったおにぎりは 冷めてもおいしい元気の源 感謝をこめていただきます	ほそ みぞ あ こ 向 細 溝 晏 向	米原市立大東中学校	1月
優秀賞	つかれた体にしみわたる 母が作った お味噌汁	たに ぐち り く 空 谷 口 凜 空	彦根市立彦根中学校	12月
努力賞	田植え中 ほっと一息 土手で食べた 塩おむすび	なかがわ あ か り 里 中川 亜 佳 里	滋賀県立高島高等学校	5月
努力賞	休日に 父が作った炒飯の 味を目指して修行中	しん なに しやう た 大 新 谷 昇 大	竜王町立竜王中学校	11月
努力賞	ぱっと花が咲いたような ひいおばあちゃんのちらしずし 楽しみに待った年に一度のひなまつり	で しよ あや 彩 出 ッ 所 彩	草津市立高穂中学校	3月
努力賞	食卓のすみに並んだおつけもの にんじん・はくさい・なす・きゅうり どこかなつかしのおばあちゃんの味	く が ゆう な 奈 久 家 優 奈	近江八幡市立八幡西中学校	12月

●一般の部

賞の区分	三行詩	氏名	市 町	掲載月
最優秀賞	思い出の味は 祖母のお節料理 食べる側から作る側へ 代々受け継ぎたい この味	ところ かおり 薫 所 薫	彦 根 市	1月
優秀賞	鮎ずし ふき味噌 日野菜漬け 次世代の舌と心に 刻み 伝える 思い出の味	かい どう 幸 こ 子 階 堂 幸 子	蒲 生 郡 日 野 町	2月
優秀賞	栗赤飯 自然の甘みとわずかな塩味 実りの秋の 亡き母の味	まつ い マ キ 松 井 マ キ	草 津 市	11月
努力賞	古漬けを手間ひまかけて大变身 真心こもったぜいたく煮 有難く 笑顔と共に頂きます	しら い ふみ こ 子 白 井 文 子	栗 東 市	2月
努力賞	よごみつみ 小豆を煮こんで作ったあんこ 母が作った 草もちは ほおばる私の口いっぱい 広がる 甘味とあたたかさ	さき はら まさ み 美 笹 原 正 美	長 浜 市	5月
努力賞	砂糖と醤油が丁度いい 母の南瓜煮 なつかしい 故郷の味 私の宝	うえ の はつ こ 子 上 野 初 子	犬 上 郡 甲 良 町	10月

滋賀県では、子どもから大人まで生涯を通じた食育をすすめるため、平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県民の皆さんから「思い出の味」にまつわる三行詩を募集しました。入賞作品を紹介します。



あまじ

ごめんなさいっていいながら
自分で作った串にぎしだよ
頭もしっぽも苦み所も
のこさずだべだよ

お母さんの思い出が
つまったお弁当
うずがきれいな
卵焼き
これが思い出の味

作者／安元悠雅 題字／竹岡ゆいな



作者／松田 和 題字／余米かれん

2018
3月

日	月	火	水	木	金	土
25	26	27	28	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2018 April 4 月

日	月	火	水	木	金	土
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

2018
5月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19 	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5

近江の
伝統食材
紹介



スジエビ

主に琵琶湖北部の沖合で沖曳網によって漁獲されます。生きている時は透き通った餡色をしています。熱を加えて調理するとエビらしい赤色になります。大豆とともに甘辛く炊たきあげたえび豆は伝統料理として親しまれています。

滋賀県は、県民の皆さんが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者の皆さんと連携しながら、様々な体験を通じた食育をすすめています。

みんなでのしくおうみの食育

検索 

毎月19日は食育の日

滋賀県では、子どもから大人まで生涯を通じた食育をすすめるため、平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県民の皆さんから「思い出の味」にまつわる三行詩を募集しました。入賞作品を紹介します。



田植え中
ほっと一息
土手で食べた
塩おむすび

よごみつみ
小豆を煮こんで
作ったあんに
母が作った
草もちりは
ほおばる私の
ロっぱい
広がる甘味と
あたたかす

作者／中川亜佳里 題字／伊藤梨乃



作者／笹原正美 題字／川合夏希

2018
4月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5

2018
May
5月

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

2018
6月

日	月	火	水	木	金	土
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19 
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

近江の
伝統食材
紹介



赤こんにゃく

全国的に見ても珍しい赤こんにゃくは、派手好きな織田信長が赤く染めさせたといわれる説や、全国を行脚していた近江商人が思いついた奇抜なアイデアと言う説などがあります。

滋賀県は、県民の皆さんが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者の皆さんと連携しながら、様々な体験を通じた食育をすすめています。

みんなでのしくおうみの食育

検索 

毎月19日は食育の日

滋賀県では、子どもから大人まで生涯を通じた食育をすすめるため、平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県民の皆さんから「思い出の味」にまつわる三行詩を募集しました。入賞作品を紹介します。



まだ味ののる
ぼくぼく
ポテトサラダ
お母さんは
世界一うまい
料理を
作るシエラ

作者／平田光輝 題字／足利星歌



泣いた時
元気になるよと
おばあちゃんが
そっとくれた
あまくたいた
うめぼしは
笑顔に
もどれる
まほうの味

作者／元村莉子 題字／伊藤梨乃

2018
5月

日	月	火	水	木	金	土
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

2018
June
6月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

2018
7月

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19 	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

近江の
伝統食材
紹介



ビワマス

琵琶湖の固有種。琵琶湖に注ぐ河川で産卵・ふ化した後、稚魚は琵琶湖へ下って成長し、成魚となると、再び生まれた川へ戻って産卵します。琵琶湖沖合の深みに生息し、コアユやエビ類を食べています。主な漁期は6月～9月で、この頃に脂が乗って旬を迎えます。

滋賀県は、県民の皆さんが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者の皆さんと連携しながら、様々な体験を通じた食育をすすめています。

みんなでのしくおうみの食育

検索 

毎月19日は食育の日

滋賀県では、子どもから大人まで生涯を通じた食育をすすめるため、平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県民の皆さんから「思い出の味」にまつわる三行詩を募集しました。入賞作品を紹介します。



家族でつた
ヤマメの
すみ火やき
わすれられない
夏の味

作者／竹内みお 題字／坂田すず



いつも走って
がんばる
サッカーのしあい
かならず
もって行くどんじる
お母さんの
がんばれが
きこえる

作者／松宮響也 題字／笹井麻矢

2018 6月	日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	

2018 July 7月

	日	月	火	水	木	金	土	2018 8月
29	30	31	1	2	3	4		
5	6	7	8	9	10	11		
12	13	14	15	16	17	18		
19	20	21	22	23	24	25		
26	27	28	29	30	31	1		

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19 	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

近江の
伝統食材
紹介



ゴリ

琵琶湖では夏に沖曳網でシラス様の稚魚が漁獲されます。この稚魚は、一般に河川で獲れるゴリとは別に扱われています。しょう油と砂糖で甘辛く炊いた佃煮がポピュラーですが、獲れて直ぐのものを釜揚げにするとほんのりとした甘みが楽しめます。

滋賀県は、県民の皆さんが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者の皆さんと連携しながら、様々な体験を通じた食育をすすめています。

みんなでのしくおうみの食育

検索 

毎月19日は食育の日

滋賀県では、子どもから大人まで生涯を通じた食育をすすめるため、平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県民の皆さんから「思い出の味」にまつわる三行詩を募集しました。入賞作品を紹介します。



弟に初めて作った
オムライス
「おいしい？」と聞くと
「おいしい」と笑顔で
言ってくれました
初めて作った
オムライスは
私にとって思い出の味
です

作者／小倉蒼唯 題字／澤辺悠樹



おじいちゃんから
宝の味がとどいたよ
とれたてオムライス
ならべておじいさん
いただきます

作者／乾 隼士 題字／川合夏希

2018
7月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

2018 August 8月

日	月	火	水	木	金	土
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

2018
9月

日	月	火	水	木	金	土
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19  食育の日	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

近江の
伝統食材
紹介



下田なす (しもだなす)

湖南省の下田地区で明治以前から栽培されている伝統野菜です。皮が薄いので煮物やてんぷら、炒めものなどにも利用しやすく、火を通すとみずみずしい旨みがいっそう増すとあって、最近ではパスタやグラタンなど活躍の場をどんどん拡げています。

滋賀県は、県民の皆さんが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者の皆さんと連携しながら、様々な体験を通じた食育をすすめています。

みんなでたのしくおうみの食育

検索 

毎月19日は食育の日

滋賀県では、子どもから大人まで生涯を通じた食育をすすめるため、平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県民の皆さんから「思い出の味」にまつわる三行詩を募集しました。入賞作品を紹介します。



くろまめを見ると
おばあちゃんを
思い出す

あまごて
しわしわで
たべると心がおちつく

いまごろ
おばあちゃん
なにしてるかな

作者／古山 徳 題字／余米かれん



さんまの塩焼き
新米の炊けるにおひ
秋の夕暮れ時は
お腹の虫も騒がしい

作者／赤坂悠生 題字／笹井麻矢

2018 8月	日	月	火	水	木	金	土
29	30	31	1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31	1	

2018 September 9 月

	日	月	火	水	木	金	土	2018 10月
30	1	2	3	4	5	6		
7	8	9	10	11	12	13		
14	15	16	17	18	19	20		
21	22	23	24	25	26	27		
28	29	30	31	1	2	3		

日	月	火	水	木	金	土
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19 	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

近江の
伝統食材
紹介



近江米 (おうみまい)

近江米と呼ばれ、おいしいお米として全国に定評があります。土づくりを基本に、品質や食味を重視した、環境にこだわった米づくりに取り組んでいます。

滋賀県は、県民の皆さんが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者の皆さんと連携しながら、様々な体験を通じた食育をすすめています。

みんなでのしくおうみの食育

検索 

毎月19日は食育の日

滋賀県では、子どもから大人まで生涯を通じた食育をすすめるため、平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県民の皆さんから「思い出の味」にまつわる三行詩を募集しました。入賞作品を紹介します。



家ぞろぞろでほった
ヤンまいも
みんなで作った
スイートポテト
みんなのあたたかい
気持ちの味がした

作者／島村柚葉

題字／杉馬場友衣



砂糖と醤油が
丁度いい
母の南瓜煮
なつかしい
故郷の味
私の宝

作者／上野初子

題字／辻澤奈津希

2018 9月	日	月	火	水	木	金	土
	26	27	28	29	30	31	1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23/30	24	25	26	27	28	29

2018 October 10月

2018 11月	日	月	火	水	木	金	土
	28	29	30	31	1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	1

日	月	火	水	木	金	土
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19 	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3

近江の
伝統食材
紹介



秦荘のやまいも (はたしょうのやまいも)

愛荘町(旧秦荘町)で、約300年前から栽培されている伝統野菜です。特徴は、粘りの強く、すりおろせば箸で持ちあがるほどです。しかも上品な甘みもあるので一度食べたら忘れられない味になり、各地からリピーターが訪れます。

滋賀県は、県民の皆さんが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者の皆さんと連携しながら、様々な体験を通じた食育をすすめています。

みんなでたのしくおうみの食育

検索 

毎月19日は食育の日

滋賀県では、子どもから大人まで生涯を通じた食育をすすめるため、平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県民の皆さんから「思い出の味」にまつわる三行詩を募集しました。入賞作品を紹介します。



栗赤飯
自然の甘みと
わずかな塩味
実りの秋の
亡き母の味

作者／松井マキ 題字／澤辺悠樹



休日に
父が作った炒飯の
味を目指して
修行中

作者／新谷昇大 題字／笹井麻矢

2018
10月

日	月	火	水	木	金	土
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3

2018
November 11月

日	月	火	水	木	金	土
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24/31	25	26	27	28	29

2018
12月

日	月	火	水	木	金	土
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19 	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1

近江の
伝統食材
紹介



鯖そうめん (さばそうめん)

湖北特有の郷土料理で、焼鯖とそうめんを炊き合わせたものです。かつて「五月見舞い」として、春の農繁期に嫁ぎ先に焼鯖を持っていく独特の習慣があり、この陣中見舞いがルーツとされています。

滋賀県は、県民の皆さんが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者の皆さんと連携しながら、様々な体験を通じた食育をすすめています。

みんなでのしくおうみの食育

検索 

毎月19日は食育の日

滋賀県では、子どもから大人まで生涯を通じた食育をすすめるため、平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県民の皆さんから「思い出の味」にまつわる三行詩を募集しました。入賞作品を紹介します。



つかれた
体にしみわたる
母が作った
お味噌汁

作者／谷口凜空 題字／足利星歌



食卓のすみに並んだ
おつけもの
にんじん
はくさい
なす
きゅうり
どこかなつかしの
おばあちゃんの味

作者／久家優奈 題字／西村忠晃

2018 11月	日	月	火	水	木	金	土
	28	29	30	31	1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	1

2018 December 12月

	日	月	火	水	木	金	土	2019 1月
	30	31	1	2	3	4	5	
	6	7	8	9	10	11	12	
	13	14	15	16	17	18	19	
	20	21	22	23	24	25	26	
	27	28	29	30	31	1	2	

日	月	火	水	木	金	土
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19 	20	21	22
23/30	24/31	25	26	27	28	29



万木かぶ (ゆるぎかぶ)
 高島市安曇川町万木 (ゆるぎ) 地区在来の赤かぶで、肉質は柔らかすぎず堅すぎず、表面のつやのある紅色と中の白色が綺麗なコントラストを醸し出します。漬け込むと中の白い部分まで紅色に染まり、色鮮やかな漬物に仕上がります。

滋賀県は、県民の皆さんが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者の皆さんと連携しながら、様々な体験を通じた食育をすすめています。

滋賀県では、子どもから大人まで生涯を通じた食育をすすめるため、平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県民の皆さんから「思い出の味」にまつわる三行詩を募集しました。入賞作品を紹介します。



母のつくったおにぎりは
冷めてもおいしい元気の源
感謝をこめて
いただきます

作者／細溝晏向 題字／杉馬場友衣

思い出の味は祖母の
お節料理
食べる側から作る側へ
代々受け継ぎたい
この味

作者／所 薫 題字／余米かれん



2018
12月

日	月	火	水	木	金	土
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24/31	25	26	27	28	29

2019
January

1月

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	1	2

2019
2月

日	月	火	水	木	金	土
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19 
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

近江の
伝統食材
紹介




鮒ずし (ふなずし)

琵琶湖の特産品である鮒ずし。塩漬けにした鮒をご飯に漬け込んで発酵させた「なれずし」で、琵琶湖に生息する固有種のニゴロブナが最もおいしいとされます。

滋賀県は、県民の皆さんが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者の皆さんと連携しながら、様々な体験を通じた食育をすすめています。

みんなでのしくおうみの食育

検索 

毎月19日は食育の日

滋賀県では、子どもから大人まで生涯を通じた食育をすすめるため、平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県民の皆さんから「思い出の味」にまつわる三行詩を募集しました。入賞作品を紹介します。



ママの作る
シチューは、
おばあちゃんの
野菜が入った
ごちそうだ
ぼくの中で
だんとつの
一位だ

作者／長野奨大 題字／辻澤奈津希

鮎ずし
ふき味噌
日野菜漬け
次世代の舌心に
刻み 伝える
思い出の味

作者／階堂幸子 題字／坂田すず

古漬けを
手間ひまかけて
大変身
真心もった
ぜいたく煮
有難く
笑顔と共に
頂きます

作者／白井文子 題字／杉馬場友衣

2019
1月

日	月	火	水	木	金	土
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

2019 February 2月

日	月	火	水	木	金	土
24	25	26	27	28	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/31	25	26	27	28	29	30

2019
3月

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19 	20	21	22	23
24	25	26	27	28	1	2

近江の
伝統食材
紹介



日野菜漬 (ひのなづけ)

歴史は古く、室町時代の音羽城主蒲生貞秀が蒲生詣でをした際に日野菜を発見し漬物にしたことが起源とされています。漬けあがると鮮やかなピンク色に染まるので「さくら漬け」ともよばれます。

滋賀県は、県民の皆さんが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者の皆さんと連携しながら、様々な体験を通じた食育をすすめています。

みんなでのしくおうみの食育

検索 

毎月19日は食育の日

滋賀県では、子どもから大人まで生涯を通じた食育をすすめるため、平成29年7月の「食育の日」から9月末にかけて、県民の皆さんから「思い出の味」にまつわる三行詩を募集しました。入賞作品を紹介します。



ぱっと花が
咲いたような

ひいおばあちゃんの
ちがしずし

楽しみに待った
年に一度の
ひなまつり

作者／出ツ所彩

題字／西村忠晃



大すきなからあげと
たまご焼き、
おいしかったよ
おかあさん

まごころのおべん
とう

まごころ園

作者／浅田 遥

題字／竹岡ゆいな

2019 2月	日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	1	2	

2019 March 3月

2019 4月	日	月	火	水	木	金	土
31	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	1	2	3	4	

日	月	火	水	木	金	土
24	25	26	27	28	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19 	20	21	22	23
24/31	25	26	27	28	29	30

近江の
伝統食材
紹介



小鮎 (こあゆ)

琵琶湖のコアユは、海産のアユに比べて鱗が細かく滑らかで、口当たりが良いと言われています。冬季に獲れる稚魚は、透き通った体をしているため氷魚（ひょうお）と呼ばれています。氷魚をさっと塩ゆでにした釜揚げは、琵琶湖ならではの贅沢な味覚です。

滋賀県は、県民の皆さんが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活ができるよう、関係者の皆さんと連携しながら、様々な体験を通じた食育をすすめています。

みんなでたのしくおうみの食育

検索 

毎月19日は食育の日

「滋賀県食育推進計画(第2次)」 ～まるごと“おうみ”いただきますプラン～

近江の食文化継承と環境と共生する 滋賀ならではの食育の推進

(1) もったいないの心と

近江の食文化の継承

- ・食文化継承活動や情報提供
- ・伝統食、行事食の伝承や体験活動等の取組の推進
- ・調理体験を通じた環境問題の啓発

(2) 地産地消の推進

- ・地産地消推進キャンペーンの展開
- ・学校給食での地産地消の推進
- ・県産食材の消費拡大と情報提供

(3) 生産者と消費者の交流促進

- ・農業体験や産地訪問を通じた交流の推進
- ・都市と農山漁村の交流活動の推進
- ・観光客への情報の提供

(4) 安全・安心で琵琶湖に優しい

「環境こだわり農業」の推進

- ・琵琶湖に優しい「環境こだわり農業」の理解促進
- ・「環境こだわり農産物」の利用拡大

環境

3つの視点

健康

協働

県民との協働による食育運動の展開

(1) 食育推進体制の整備

- ・市町食育推進計画の策定、推進の支援
- ・滋賀県食育推進ネットワークによる食育推進運動の展開

(2) 食育推進活動者等の育成・支援

- ・食育推進活動者の育成確保
- ・農林漁業者、食品関連事業者などによる体験機会の提供

(3) 食育推進運動の普及・定着

- ・「食育月間」「食育の日」の積極的な展開
- ・各種団体等との連携協力体制の確立

子どもから大人までの 生涯にわたる食育の推進

(1) 家庭における食育推進

- ・「早寝、早起き・朝ごはん」県民運動の推進
- ・家族そろっての食事(共食)の推進

(2) 学校、保育所等における食育推進

- ・食育推進体制の整備
- ・食に関する指導の充実
- ・学校における「食育の日」の取組推進
- ・地場産物を取り入れた学校給食の実施
- ・体験活動(たんぼのこ体験事業等)の推進

(3) 生活習慣病予防のための食育推進

- ・生活習慣病予防と食育の推進
- ・ポイント年齢における食育の推進
- ・歯科保健活動における食育の推進
- ・食品関連事業者および給食施設における食育の推進

(4) 豊かな高齢期のための食育推進

- ・高齢期のための食育推進
- ・口腔機能向上と食育の推進
- ・多様な組織・団体による食育の推進

(5) 情報の共有・発信

- ・県民への食に関する幅広い情報の提供
- ・リスクコミュニケーションの推進
- ・食品の安全性や栄養等、食に関する幅広い情報の提供

環境に優しい食・農にふれ
感じ 考え 生きる

食を通じて生きる力を育む

食を通じて
健康でいきいき生きる



食で育む元気でこころ豊かにくらす“おうみ”

