

令和 7 年度
食の安心コミュニティ活動事例集

令和 8 年 7 月
山口県 生活衛生課

令和7年度の意見交換会（まとめ）

＜令和7年度の開催結果＞

意見交換会の開催回数	48回
参加人数	1,375人

＜活動一覧＞

No	形式	開催日	報告団体	参加人数
1	施設見学	R7.8.4	勝間 ゆらりここクラブ	6
2		R7.9.8	下関市 消費者の会	20
3		R7.9.17	牟礼南 ここクラブ	5
4		R7.9.18	コープやまぐち 新山口ここクラブ	4
5		R7.11.6	山陽小野田 消費者の会	17
6～14	体験学習	R7.6.13 ～ R8.1.30	男子厨房に入る会（美味しんぼ） 油谷なでしこグループ	525
15～19		R7.8.19 ～ R7.10.16	やすらぎカフェ	81
20～24		R7.8.25 ～ R8.2.28	山口県地域消費者団体連絡協議会	100
25～27		年3回		100
28		R7.9.4	コープやまぐち 華城・西浦・大道・勝間 ここクラブ	20
29～32		R7.9.17 ～ R7.10.22	ファイブアデイ協会	142
33		R7.10.6	大内・童門・山口商品ここクラブ 合同学習会	15
34		R7.10.23	岩国市食生活改善員 周東支部	48
35		R8.2.17	下松消費者連絡会	20
36		R8.3.13	すこやか健康クラブ	15

37	学習会等	R7. 4. 18	山口県食生活改善推進協議会	6 9
38		R7. 7. 31	ゆだコンコン☆ここクラブ	1 3
39		R7. 9. 2	コープやまぐち はなはな ほうふここクラブ	1 4
40		R7. 9. 11	川西・川東 ここクラブ	2 1
41		R7. 10. 3	コープやまぐち 新田ここクラブ	1 7
42		R7. 11. 6	西岐波南 ここクラブ	5
43		R7. 11. 19	コープやまぐち 吉敷ここクラブ	2 8
44		R8. 2. 9	岩国市食生活推進協議会	3 0
45		R8. 3. 5	食の安心コミュニティ活動リーダー	3 7
46		R8. 3. 27	コープやまぐち 食のかたりべ 交流会	8
47	山口県主催 合同研修会	R7. 12. 10	食の安心コミュニティ活動リーダー	5
48		R7. 12. 16	食の安心コミュニティ活動リーダー	2 0

※報告書に記載がない事項については省略しています。

また、内容について、省略等している場合があります。

食の安心コミュニティ活動事例

No. 1

行事名	8月ゆらりここクラブ会
形式	施設見学
開催日時	令和7年8月4日
場所	ここファーム
報告団体	勝間 ゆらりここクラブ
活動内容	ここファームの工場見学
参加人数	6人
感想・意見等	・行って大変よかった ・ここファームのおもちがどんな所で作られているのか見られてよかった ・美味しさの秘けつは、もちをつく時に加水しないことと、おいしいもち米を使っていること ・説明もしっかりとしていただき、とても充実した見学だった

No. 2

行事名	フィールドワーク 県酪の見学
形式	施設見学
開催日時	令和7年9月8日
場所	山口県酪
報告団体	下関市 消費者の会
活動内容	施設見学 牛乳ができるまでの流れ、殺菌方法等の説明を受ける
参加人数	20人
感想・意見等	(その他の活動) 会報による教宣活動(年3回)…一般会員への説明等 ・ノロウイルスや、様々な食品による食中毒について ・食の安心・安全情報で流れてくるニュースについて

No. 3

形式	施設見学
開催日時	令和7年9月17日
場所	秋川牧園
報告団体	牟礼南 ここクラブ
活動内容	・食品、工場の説明 ・卵の仕分け、パック詰め工場の見学 ・遺伝子組換え食品、ポストハーベストについて ・秋川牧園の企業理念について
参加人数	5人
感想・意見等	・秋川牧園の企業理念「口に入るものは間違っていない」という考えから、鶏の飼育方法、輸入食品、加工食品へのこだわりがわかりました ・農薬のかかったとうもろこしが色々な場面で使われていることや、恐ろしさがわかりました

No. 4

形式	施設見学
開催日時	令和7年9月18日
場所	深川養鶏農業協同組合/第二加工場
報告団体	コープやまぐち 新山口ここクラブ
活動内容	・ブロイラーセンター、第二加工場の見学 ・ビデオでのふかわ鶏についての説明 ・ふかわ鶏解体見学、商品の試食
参加人数	4人
感想・意見等	・ふかわ鶏が色んな部位のお肉に解体されていく様子がとても見応えあり、解説もわかりやすかった ・レンジでチンするシリーズの商品の試食をためしてみようと思う

行事名	視察研修会
形式	施設見学
開催日時	令和7年11月6日
場所	山陽小野田市学校給食センター
報告団体	山陽小野田 消費者の会
活動内容	10:30～10:40 センター概要説明 10:40～11:30 工場見学・施設、給食製造工程を全面ガラス製部屋より見学 11:30～12:30 11月6日学校給食の試食(さんまのみぞれ煮・即席漬け・豚汁、ごはん、牛乳) 12:30～13:00 意見交換会
参加人数	17人
感想・意見等	・小学校、中学校と栄養価は計算してあるが、量が足りるのかとの意見 ・いろいろな工程の部屋があり HACCP についても充実しているのが良くわかる ・アレルギーの子どもに対する配慮の仕方に感謝とともにおどろきだった

行事名	共に響き合うトライアングル型まちづくりでの活動 ○子どもと学ぼう&カレーライスとサロンの日（年4回） ○油谷まちみんなのサマースクール くじら食文化講座 鯨カツカレーづくり ○油谷小6年生・向津具小学校児童生徒と地域の人々と郷土料理の調理実習 ・日置中学校1年生、日置小学校5年生と地域との異世代交流調理実習 ・日置リフレッシュ講座での「鯨づくし弁当」の調理
形式	体験学習
開催日時	令和7年6月13日～令和8年1月30日
場所	長門市立油谷小学校、向津具小学校、日置小学校、日置中学校、油谷中央交流プラザ、日置交流プラザ
報告団体	男子厨房に入る会(美味しんぼ) 油谷なでしこグループ(主に調理担当のグループ)
活動内容	①長門大津くじら食文化を継承する会主催のくじら料理イベント ・7月18日 関鯨丸捕獲のナガスクジラ試食会 ・11月11日 「日置女性リフレッシュ講座」鯨づくし弁当 ・11月15日 「日置小5年生くじら料理教室」 ・12月4日 「日置中1年生くじら料理教室」 ②子どもと学ぼう&カレーライスとサロンの日 油谷小学校3回・向津具小学校1回 ・6月13日 長州どりのチキンカレーとフルーツヨーグルト和え ・11月27日 向津具小児童とのふれあい会食(101食) ・12月16日 油谷小6年生調理実習 ・1月30日 くじらカレーとくじら汁(節分に食べる風習) ③8月6日 油谷まちみんなのサマースクール「鯨カツカレー」
参加人数	525人
感想・意見等	・異世代交流として子どもたちと一緒に調理し、郷土の味を伝えることは高齢者にとっても楽しい時間となっている ・調理する人の打ち合わせの時その都度衛生面で気を付ける点を話した ・生活衛生課からの情報誌他チラシを配布し共通の意識で「安心・安全な調理」となるよう心掛けた

その他の 報告事項	●「子どもと学ぼう&カレーライスとサロンの日」学校、地区社会福祉協議会、公民館が連携協働で行っている事業で、地域を子どもの学びを支援するだけでなく、住民もまた共に学び共に高め合う場としている取り組みである。小学校へ行くのを楽しみにしている高齢者も多く油谷地区以外の参加者も増えてきた。向津具小では101人の参加があった。 ●「長門大津くじら食文化を継承する会」は郷土料理としてくじら料理を幅広く周知するため児童生徒に食文化の継承、普及活動をしている。学校給食での「竜田揚げ」以外食べるたことのない子どもたちにもっと「くじら」を知ってもらうため、くじら肉を無料提供している。捕鯨船「関鯨丸」も完成したので消費拡大にもつなげていきたい。令和7年度初めて日置小5年生がくじら料理を作り地域の方に感謝の気持ちを伝えるのに100人の参加があり好評であった。 ●調理するにあたり作る方も食べる方も衛生面には特に気を付けている。会場が小学校の場合は特に児童の見本となるよう参加者の食事前の手洗いを徹底して呼び掛けている。出入り口のアルコールだけではなく石鹸での手洗いをした後会場着座するようにしている。 ●他のイベントで調理に当たり、始めからずっと同じ手袋を着用(お金等食品以外を触っている)しているのを見かけるが、「使い捨て手袋」は用途に応じて破棄すること、手袋をしているから安心と過信しないよう調理スタッフには説明が大事と感じている。 ●最近ノロウイルスによる集団感染が新聞、テレビで報じられてる。ボランティアによる食事の提供も増えているので地元保健所の適切な指導も必要と思われる。 ●児童、地域住民同士とのふれあいで良い地域づくりの一助となり福祉力の向上につながっていくことを期待している。スタッフの一員として衛生面を考慮しながら安心、安全でおいしい料理を提供していきたい。生活衛生課の情報誌、衛生に関する色々な資料を有効に活用して食品の取扱いにおいて衛生知識の向上を図っていきたい。 ※次ページ以降の資料参照
--------------	--

No. 15～19

形式	体験学習
開催日時	令和7年8月19日～令和7年10月16日
場所	伊佐公民館
報告団体	やすらぎカフェ
活動内容	・8月19日 放課後教室の子ども達との交流会 ・9月3日、26日、10月8日、26日 市保健センターで減塩の料理教室 ・10月16日 生協の料理教室
参加人数	81人
感想・意見等	・年1回地域の小学校(放課後教室)と消防測練をしており、その後カレーをやすらぎカフェの人が作り、食事、ゲームをした ・美味しいと喜んでくれた。

No. 20～24

行事名	エコクッキング
形式	体験学習
開催日時	令和7年8月25日～令和8年2月28日
報告団体	山口県地域消費者団体連絡協議会
参加人数	100人
感想・意見等	(その他の活動) ・食品衛生大会 ・農林水産業中国四国農政局 意見交換会

No. 25～27

行事名	災害時に備えた家庭での食品備蓄 地消連巡回講座(3回)
形式	体験学習
報告団体	山口県地域消費者団体連絡協議会
参加人数	100人

形式	体験学習
開催日時	令和7年9月4日
場所	コープやまぐち、防府センター「エスビー食品」
報告団体	コープやまぐち 華城・西浦・大道・勝間ここクラブ
活動内容	・エスビー食品、スパイス・ハーブについて⇒映像をつかって ・カレーの作成手順(実際に作りなからの説明) ・グループに分かれ、調理、盛りつけ・試食、片づけ ・質問コーナー
参加人数	20人
感想・意見等	・エスビー食品が、大正時代から続いていたこと ・日本初のカレー粉製造など ⇒エスビー食品のことを学ぶことができた ・調理では、混ぜるときにスパイスの香りを体験した ⇒思ったより短時間でカレーが作れた

行事名	校外食育体験ツアー
形式	体験学習
開催日時	令和7年9月17日～令和7年10月22日
場所	マックスバリュ防府店、マックスバリュ山田店、マックスバリュ恩田店 マックスバリュ宮田町店
報告団体	ファイブアデイ協会
活動内容	・各スーパーにて店内見学、バックヤード見学（小学生を対象） ・地産地消の野菜や果物についての説明 ・栄養について学ぶ
参加人数	142人
感想・意見等	農水省、文化省指定の校外実習を全国で実施 小学生教員から大人気のツアー 食の安心・安全をリアルに学ぶ （他の活動） 下関市コミュニティ FM ラジオ カモン FM ミュージックパレットという番組内で食の安心・安全コーナーを作り、 毎回生告知を実施

No. 33

形式	体験学習
開催日時	令和7年10月6日
場所	ここと どうもん店 集会室
報告団体	大内・童門・山口商品ここクラブ 合同学習会
活動内容	味覚テストと食品添加物 10時40分 味覚テスト 10時20分 食品添加物とは？
参加人数	15人
感想・意見等	・味覚テストをしてみて無味、塩味、酸味、旨味、甘味がなかなかわかりにくかった。食生活を考えるきっかけになった ・商品を買うときに裏の表示を見てみようと思う

No. 34

行事名	令和7年度食生活改善員視察研修(オタフクソースお好み焼き体験)
形式	体験学習
開催日時	令和7年10月23日
場所	広島市南区松原町1-2ekie ダイニング
報告団体	岩国市食生活改善員 周東支部
活動内容	新岩園駅集合→広島駅前にあるOKOSTAへ 研修・試食 新岩国駅にて解散
参加人数	48人
感想・意見等	コロナ禍以降、食をつくる、試食する場面は久しぶりで楽しかったです(その他の活動) ・パン教室(フライパンで出来るカンタンパンづくり)に参加 ・ビッグ周東店にて食の健康イベントに参加 ・食品ロス削減サポーターとしてフードロス改善に努めた ・第2回食の安心安全モニター研修として山口市内のいろいろ工場を視察研修した

No. 35

行事名	からだに優しい薬膳料理
形式	体験学習
開催日時	令和8年2月17日
場所	下松市 末武公民館 調理室
報告団体	下松消費者連絡会
活動内容	9:30 ～ 下松消費者連絡会の活動紹介、料理の説明 10:00 ～ 調理実習 12:00 ～ 会食、調理器具の説明 意見交換
参加人数	20人
感想・意見等	・皆さん主婦なので、年齢もあり、勝手に料理をする人もいた ・寒い時であり、唐辛子などの香辛料を使う事で、体があたたまり、よく寝れるとの事

No. 36

行事名	すこやか健康クラブ 定例会
形式	体験学習
開催日時	令和8年3月13日
場所	神原ふれあいセンター2F 調理室
報告団体	すこやか健康クラブ
活動内容	みそづくり（麦麴） ・みそづくりの手順説明 ・完成後、それぞれの意見を伺った
参加人数	15人
感想・意見等	はじめての体験をされてとても楽しそうに活動していただきました 3か月後の試食が楽しみです

No. 37

行事名	発酵食品について学ぶ
形式	学習会
開催日時	令和7年4月18日
場所	宇部ふれあいセンター
報告団体	山口県食生活改善推進協議会
活動内容	研修会「免疫力を高める！発酵食品について」
参加人数	69人
感想・意見等	・発酵食品について、テレビ、雑誌、新聞等で話題になっている中で、どこまで自分たちは理解し、何を学べたのかを話し合いました ・講義を聞いた自分の手で食品を作っていくことを課題としています

No. 38

形式	学習会
開催日時	令和7年7月31日
場所	(株)明治 コープやまぐち こことどうもん店
報告団体	ゆだこんこん☆ここクラブ
活動内容	チョコレートの秘密…原料、カカオ豆のこと
参加人数	13人
感想・意見等	・原料のカカオについて、知ることが出来ました ・明治さんのカカオにまつわる、SDGS 活動を知ることができました

No. 39

形式	学習会
開催日時	令和7年9月2日
場所	コープやまぐち 防府センター コモ
報告団体	コープやまぐち はなはな ほうふここクラブ
活動内容	オンラインセミナー コモパンのひみつ、添加物について、備蓄の工夫について
参加人数	14人
感想・意見等	・コモのパンが、他のパンと少し違うこと ・水分量等の工夫がされていて、アレンジしやすいことを知った ・防災用に準備したい

形式	学習会
開催日時	令和7年9月11日
場所	阿知須地域交流センター
報告団体	川西・川東 ここクラブ
活動内容	オンラインセミナー「ニッシンググルメビーフ(株)」 ・「和牛、国産牛、輸入牛、加工牛について 食べ比べ ①国産牛こまぎれ(ホルス)②国産牛肩こまぎれ(経産)③和牛(切り落とし)④アンガス牛こまぎれ(オーストラリア)⑤国産牛焼肉
参加人数	21人
感想・意見等	・肉が加工してある(年脂の注入など)ものは抵抗があったが、品質をまんべんなく保つには必要なこともあるということを知れました ・食べ比べをして、肉のかたさ(やわらかさ)、味やにおいに違いがあることがよくわかりました ・お肉になる牛たちのこと...垣間みた気がします。感謝して命をいただきます

形式	学習会
開催日時	令和7年10月3日
場所	コープやまぐち 防府センター
報告団体	コープやまぐち 新田ここクラブ
活動内容	オンラインセミナー「大山乳業農業協同組合」 城バラ製品を中心に企業説明・試食等
参加人数	17人
感想・意見等	・牛乳に関して私達の生活に密着した内容がとてもよかった ・くわしく牛乳、商品等の内容がわかり、資料もありました ・生クリームのやさしさを知ることができました

行事名	西岐波南ここクラブ例会
形式	学習会
開催日時	令和7年11月6日
場所	西岐波ふれあいセンター
報告団体	西岐波南 ここクラブ
活動内容	09:30～09:40 資料の確認翌月開催日時の確認、翌々月開催日時決定 09:50～10:10 「ふれあい&みんなの声」の学習(一社)やまぐち食の安心・安全研究センター「確認していますか?期限表示」 10:20～11:00 試食をしながらの意見交換 他
参加人数	5人
感想・意見等	・「消費期限」と「賞味期限」について色々と分かってよかった ・期限表示されている食品は「保存方法」が明記されていることや砂糖、食塩など品質劣化が少ない食品は期限表示が免除されることが分かった ・食品ロス削減の観点からも期限表示の理解が重要ということなので気を付けようと思う ・なるべくわかりやすく伝えるようにした ・人数が少ないので、反応がよく分かって良かった ・和気あいあいで楽しみながら学べて良かった ・参加者の意見が色々出て良かった

形式	学習会
開催日時	令和7年11月19日
場所	ここといずみ店 集会室
報告団体	コープやまぐち 吉敷ここクラブ
活動内容	「大山乳業農業協同組合」 大山乳業の牛乳のこだわり、クリスマスケーキ等の試食
参加人数	28人
感想・意見等	・搾乳から、パック詰めまでの時間の短かさにおどろいた ・新鮮な年乳(国内トップのラスの乳質)に興味を持った

No. 44

行事名	東っ子あつまれ！
形式	学習会
開催日時	令和８年２月９日
場所	こども館
報告団体	岩国市食生活推進協議会
活動内容	・岩国市母推、食推との共同で、親子の集いを行う ・食のチラシを配る
参加人数	３０人
感想・意見等	・コロナ明け久しぶりの親子の集まりでした ・母推との協同で楽しい時間を過ごし、食の安心安全のお話をしました

No. 45

形式	学習会
開催日時	令和８年３月５日
場所	山口市地域交流センター２階ホール
報告団体	食の安心コミュニティ活動リーダー
活動内容	中国四国農政局 安全部消費生活課 ・災害時に備えた家庭での食品備蓄と安全性の確保について ・過去の災害発生時における食料の準備と保管方法について ・質疑応答など
参加人数	３７人
感想・意見等	・家庭の食品備蓄の必要性についてよく理解できました ・備蓄食品の選び方と備蓄方法について認識できました ・国による物資の支援及び家庭での食品備蓄の普及・啓発の重要性について勉強になりました

行事名	食のかたりべ学習会
形式	学習会
開催日時	令和8年3月27日
場所	はあもにい〜♪
報告団体	コープやまぐち 食のかたりべ 交流会
活動内容	食と農の知っ得講座「知ってる?日本の食料事情」 自給率を中心に日本の食料事情に関する学習会について ・日本の自給率や諸外国との様々なデータ比較(2030年度の目標、生産性向上、品種開発、中山間地域の振興等) ・世界の食料事情、自給率向上に向けた取り組み ・穀物の備蓄水準とその考え方についての説明
参加人数	8人
感想・意見等	【交流時の質問や意見】 ・政府が放出した備蓄米について、買い戻すような動きがあるのか ・現状は飼料を輸入に頼っていますが、自給率の向上を目指すなら国産飼料も必要です 備蓄もされているようですが、生産状況について教えてください →令和7年度産なども含め、改めてデータを整理し回答いたします ・資料に出てくる「農村 RMO」とはどのような意味ですか →農村 RMO (Region Management Organization) は「農村型地域運営組織」を意味し、複数の集落の機能を補完し、農用地保全活動や地域コミュニティの維持に資する取り組みを行う組織です ・日本の品種が勝手に持ち出されて、外国で栽培されている話も聞きますが、種の利の保全について、国ではどのように取り組んでおられますか ・国として農業を守る戦略を持ってほしいと思います →現在も国や県の試験場で育種が進んでますが、今後は勝手に持ち出されること無いよう国が厳しく監視することで開発者や農業者の権利を守っていきます ■参加者からは地元の建設業者が多角化の一つとして農業へ参入した話やアメリカやスイスの事例から儲かる農業を目指してほしい、というご意見も出た

山口県主催の、食の安心モニター・食の安心コミュニティ活動リーダー合同研修会については、数名の方に御報告いただいたので、1つにまとめました。

No. 47

行事名	食の安心モニター・食の安心コミュニティ活動リーダー合同研修会
形式	山口県主催 合同研修会
開催日時	令和7年12月10日
場所	あさひ製菓株式会社
報告団体	食の安心コミュニティ活動リーダー
活動内容	講義（あさひ製菓株） ・あさひ製菓株における「食の安心・安全」に関する取組 工場見学（あさひ製菓株） ・工場の見学
参加人数	5人
感想・意見等	和菓子・洋菓子の製造は、職人さん方の手作業であると知り、また、大変な量を作られているのでびっくりしました お菓子を作るのに、冷蔵庫等の清そうといった衛生管理が食の安心安全につながることの大切さを知りました

行事名	食の安心モニター・食の安心コミュニティ活動リーダー合同研修会
形式	山口県主催 合同研修会
開催日時	令和7年12月16日
場所	有限会社田原屋 本店
報告団体	食の安心コミュニティ活動リーダー
活動内容	講義 ・田原屋の歴史、食の安心・安全について 施設見学 ・外郎を作る様子、設備の説明等
参加人数	20人
感想・意見等	・昔ながらの手作り外郎を二人で早朝から作られ、わらび粉を使った蒸したての物をお茶と共に試食させていただき、初めての見学で伝統を守る大変さと、美味しさに感動しました ・後継者問題が心配です ・質問もできてとても良かったです ・外郎の歴史や、山口市の特別な生外郎がいかに大切に、作られているか」よくわかりました ・とても美味しくて、つい購入してしまい、家族へのおみやげにしました ・外郎の商品誕生の歴史と由来についてよく理解できました ・製造手順も知ることが出来て勉強になりました ・今後、更に山口にちなんだ名物を広めるために広報等できたらと思っています ・全国の生産場所は一般的に有名なのが山口県と名古屋ですが、神奈川県や京都も有名で、他には宮崎県、鹿児島県、徳島県と全国にも分布していることを初めて知りました ・山口県が一躍、製造と販売が有名になったのは1975年3月10日の山陽新幹線が開通(岡山～博多間)した年からと説明を受けました ・商品の外郎が蕨の根っこが原料になっていることを知りました ・名古屋の外郎の原材料(米粉)とは違い、日持ちがしないため限られた日数(生外郎は3日間平均・真空パックでも6日間平均)と短いため、販売期間が限られるため販売場所が山口県内に限定していることが拡販や宣伝効果も広げられない要因となっています ・短い期間に大勢の消費者(全国)に喜んで買っていただく手立ての拡充を希望します それには山口市や山口県との連携が必要であり、高級な和菓子の位置づけとしての地位向上策を望みます(日本の文化事業やお茶会の席などへの積極的な拡販方法など)

感想・意見等	・ 山口市内で頑張っていますたくさんの外郎製造業者との活性策を望みます ・ ご兄弟お二人で経営されておられて、きちんと、整理整頓がされている工場だと思いました ・ 会社の成り立ちと外郎に対する思いをお聞きし、感動しました ・ 添加物を使用せず作られる外郎の賞味期限が、とても短いと、知りました ・ 外郎は、昔は、薬として重宝されていたということも初めて知り感動しました ・ お土産に持っていく時に、日持ちがしないのが残念でしたが、お話を伺い納得しました ・ 外郎は他県にもあることは知っていましたが、山口の外郎が一番です ・ 蕨粉の価格にびっくりしました。貴重なんですね (リーダーによる他の活動) 小学校、公民館等にてやまぐち食の安心・安全情報誌を配布
--------	--