

Mil meal

ミルミール



別冊 食育号

株式会社ミールケア

1 対談改めて食育って。
学校法人 服部学園理事長 株式会社 ミールケア
服部 幸應 先生 × 代表取締役社長 関 幸博

5 特別展
致知 ずく出でて みんなの夢に Let's Try!
テーマ 出逢いの人間学
株式会社 致知出版社 / 代表取締役社長 兼 編集長
藤尾秀昭 氏

7 KIDS MEAL
「食育体験発表」全国大会 in 東京

9 いきものみっけファーム
国、地域と連携したミールケアの食育活動

11 私たちは食育のプロフェッショナル
劇団を通し、食のプロとして子どもたちにもっと、
野菜の美味しさを伝えていきたい

13 「み～るんヴィレッジ」
目指すは 49,500 m²、5年計画で始動
未来の日本のために、「食と心の故郷」を育む存在でありたい
～人が望むことをしてさしあげる～
こんな「み～るんヴィレッジ」をつくりたい

15 始動！皆様のお力をお貸し下さい
食と農の心の故郷「み～るんヴィレッジ」
10年、20年、100年をかけて、地域からも社会からも愛される
緑豊かな地、「み～るんヴィレッジ」をつくります

16 私たちの宣言
日本の美しい食文化を通して
日本のお役に立ちたい

17 第1回 日本サービス大賞
経済産業大臣賞受賞

18 ミールケアが考える
これからのビジネスデザイン
新たな食育事業と健やかな社会づくり

改めて、食育について。

子どもたちへの給食の現場にいる私たちが、日頃実践している食育を見直そうということから長年その必要性を訴え続けてこられた、服部栄養専門学校校長であり医学博士の服部幸應先生に「食」にまつわる幅広い知識や常識を、「食育」という観点から、お話しいただきました。

日本の料理評論家
学校法人服部学園理事長
特定非営利活動法人
日本食育インストラクター協会理事長
服部幸應 先生
株式会社ミルミール 代表取締役社長
関 幸博



関：私どもの会社は、日本の食文化を未来の子どもたちに伝えていきたいという思いから、給食を通して、本当の食育の深さとは何かを学ばせていただいています。

食育基本法

服部：食育ってかなり幅広くて、捉え方もいろいろあるようです。16年ほど前、小泉純一郎さんが厚生大臣だったときに「知育、徳育、体育の基本は食育にあり」という考えを僕が提案したんです。その後、すぐに小泉さんは総理になられ、その提案をマニフェストに入れていただきました。その後、食育基本法という法律を作ろうというところで衆議院にレクチャーをしていくという事になり、週3回ほど自民党本部の朝食会で説明させていただくようになりました。何度か繰り返しているうちに賛同意見が出はじめ、武部先生の指導によって調査会が作られることになりました。その時、麻生先生が最初の委員長でした。そして2005年6月、衆議院立法で法律を作ることができました。ちょうど8年前ですね。平成17年6月。そして7月から施行されました。

厚生労働省、文部科学省、農水省、その三省を一緒にまとめて内閣府が食育基



母と子になること

服部：一番大事なのは人作りなんです。0歳から3歳、3歳から8歳、8歳から12歳までという部分が食育として一番大事な時期。産まれて3歳までの間に人間としてどう生きるかということの刷り込みが必要なのですが、その大切な部分を手を抜いている人たちが多くなっています。0歳から3歳までの期間では、お母さんと子ども、つまり母子関係形成というのが一番大事な時期なんです。その時、触ってあげる、声を出してあげる、自分の母乳をあ

げることがなにより大事なことです。お乳をあげることで、脳下垂体からオキシトシンというホルモンが出るんですよ。そうすると、この子供を守らなくてはいい、という気持ちにさせるホルモンがお母さんに生まれるのです。またお乳としてお母さんが吸うことにより子どもはお母さんが好きになるんです。そしてこのお母さんと子どもの間が相思相愛になるんです。この時期に、人口哺乳だったり人に預けたりすると、自分の子どもじやなくなるんです。

魚と釣り針と糸の関係

服部：人間の脳の中で、小脳が完成するのが8歳なんです。小脳っていうのは、人間脳じゃないんです。動物脳で本能をつかさどる体を動かす機能に繋がっているんです。脳の役目なんです。実は3歳から8歳の間の6年間は、一番に食事をしなければ育まれないんです。箸の持ち方おかしよとか、姿勢が悪いよとか、なぜ人參食べないのって言われながら育つことが大事なんです。子供たちが絵を描かせると、テレビを見ながら一人で食べる。多く食べたらずかなく食べたり好き勝手。あこに付ついて食べてる子もいるんですよ。今、そういう子どもがそこらじゅうにいるんですよ。それは本来は親が指摘してあげないからいけないんです。こういうことが分かるように育てなければいけないという人間の本質的なことが、実は食育なんです。小脳が完成すると12歳頃には人脳ができてきます。



家庭教育、学校教育、地域社会教育があつて、男女の別と産まれた時から3歳まで、そして8歳まで、12歳まで、そして学校へ行きますね。学校でもだぶつてカバーしなきゃいけないし、お互い連携を取りながら学校教育と家庭教育が一体にならなければいけません。ところが、家庭で教育せずに学校がやってくれるものと思ってる親が多いんです。例えば、二ト、二トつって、仕事をせずに親からお小遣いを貰って生きている子どもたちですね。自分でどう稼いだらいいか分からないので60歳近くの方がお小遣いちょうだいって言ってるわけですよ。本来の家庭教育

つていうのは、魚を与えるよりも釣り針と釣り糸の使い方を教えるのが家庭教育だと思えます。ですから魚をちょうだいって言ったから魚あげると自分魚を取らなくなる。そうじゃなくて、釣り針と釣り糸の使い方を教えてあげると、自分で釣れるから生きていけるんです。それが家庭教育なんです。じゃあ学校教育はなにかかっていたら釣り針と釣り糸の作り方を教える所なんです。作り方を教えてそれを作ることと分れば、働きたか覚えるわけですよ。ところが、今の親御さんは学校では、釣り針と釣り糸の使い方を教えてくれないんです。すかっつて言うんです。学校教育と家庭教育の差っていうのが分かります。



にやつている、いわゆる家庭の方々、学校の先生もその違いが分からない人が多くなってきたようにも思います。関：私たち幼稚園・保育園の給食を授かっています。給食を作るだけではない、厨房を出て子どもたちの前で給食の先生という立場で、何か教えることがないかいつも考えています。服部：まずは家庭教育として本来やらないといけないんです。役目としては、逆に先生方やご父兄にそれを教えないといけないんですよ。あなたがたも最低限やらないと、学校はもろろんそれをカバーする線な形で、釣り針と釣り糸の使い方を改めて教えることはしますが、基本

的にあなたがたが教えてください。それを教えるのがお母様方の役目ですよということ。家庭と親との間の繋がりが弱くなっています。本当に学校っていうのは預かっていってもんじやなくて、実は親御さんがどう子どもたちを気にしているかということを意識させないと親御さんは、もう預けたんだからいいのよつていう感覚になられてしまうんですよ。だから子どもが社会に出てきてから横暴なことであるとかイライラすることや吐き口として吐いてしまっているんですよ。私は、いろんな会社とかいろんな施設の方々に、生意気ですけれど今みたいなことを改めて食育の原点を作ってきた経緯から言うと、その一番の原点である朝日込みリプリンティングされるっていうのが3歳までの間がいちばん多い気がしますが、ですからもう皆さんの所に来た時

にはそれがプリントされちゃっているんですよ。でもさされてないってことを前提に置いて、お子様方に接して、リプリンティングされてないからどうしたらいいか、ってことで、カバーしていただければなあと思います。

問：三つ子の魂なんですね。すごいことですね。

服部：本当に三つ子の魂っていうのは、性格はすべて元々持っておられるんですよ。

が80歳になろうか100歳になってもおじいちゃんおばあちゃんまで、お母さんの味で覚えていらっしゃるんですよ。ほっとするって言うんですよ。それを今のお母さんは料理やらないものだから、買って来てチンしてただけでね。袋の味になっちゃう(笑)。

問：いくつになっても、おふくろの味ってのは、忘れないものですよ。

多く先方がお母さんに教えてあげることだと思えます。それと子守唄であるでしょ。ねんねころりよねんころりって子守唄なんですけれどね、実は調べると今から30年前の子守唄を歌っていた音楽学校に残されていた統計を見たら、現在お

なんて聞くけど、和食だけでは栄養失調になります。今一番少なくなってきたのが、野菜なんです。長野県が今回男女共に長寿になりましたね、どうしてか分かりますか？

問：野菜の摂取量ですか？

服部：野菜は一日350グラム以上摂りましょうというのが国の指定なんです。今の日本は平均が244グラムと低いんです。特に年齢別でいうと、20代が一番低くて220グラムしか摂ってない。50以上が270グラムぐらい。ところが長野県は男性が380グラム、女性が360グラム位摂っているんです。野菜って実は食物繊維とビタミンのことなんです。

この頃、おふくろの味も少なくなってきたり、最近子どもたちにもアンケイトをとって見ました。いろんな答えが返ってきました。肉じゃがが当たり、カレーライスだったり、ハヤシライスだったり、お味噌汁が当たりするんですけど、イシイのハンバーグっていう子がいたんですよ。おふくろの味がなくなるとお母さんが毎回それを買ってきてそれをチンして出してくるからそれをおふくろの味だつていうんですよ。これはえらいことになったなと思って。(笑)

お母さん方にぜひ、袋の味じゃなくおふくろの味っていう物を一品でも二品でも作ってあげて欲しいということ、伝えてあげてほしいんです。ほっとするっていうのは皆さん50歳になろう

およそ3分の1しか歌われてないんですよ。うとうとしながら背中におふられていたとかそういうことで接した時のものつてのは、スキャンジブの一種なんです。これすごく重要なんですけど、これもできるだけつけてあげてほしい。

問：和食と現代の日本人の食事についてお聞きしたいのですが？

服部：1965年から1985年の食が一番バランスがよかったんです。お米を中心に炭水化物の食べ物が多かったんです。野菜も多かった。ところがだんだん外国から牛乳を飲むようになったりバターを食べるようになり、お肉も食べるようになった。一つの夢が、こんな分厚いビーフステーキだったんじゃないですか。ところが85年から今度はそれがいきすぎちゃったんです。高タンパク高脂肪高カロリー。だからこの20年間の食生活、いうのは逆に言うと日本食+洋食との組み合わせがバランスが一番いいんです。今は誤解があるんですよ。和食が一番いいです。

問：日本には二十四節気がありますよね。私たちのお出しするメニューにも二十四節気を取り入れているんですが、どんなもんなんですか？

服部：僕も取り入れてるんですけど、温暖化が進んだり、気候がおかしいですよ。ですが旧暦と新暦っていうのをご存知ですか？うちは朝礼で、今日は何日って旧暦で聞くんなんです。明治5年の12月3日から始まるんですよ。それからずっと変わってきた。旧暦で物事を見ていくってことは、料理を作る場合は旧暦で見た方



問：私たちが子どもたちに食育絵本も作ってみました。

服部：先ほどもね、金の馬車がカボチャになつちゃうよみたいなああいいう話も含めて、こういうのはいいんですよ。

問：絵本は子供たちが大人になつてからも読み返してもらえませんか？

問：日本には二十四節気がありますよね。私たちのお出しするメニューにも二十四節気を取り入れているんですが、どんなもんなんですか？

服部：僕も取り入れてるんですけど、温暖化が進んだり、気候がおかしいですよ。ですが旧暦と新暦っていうのをご存知ですか？うちは朝礼で、今日は何日って旧暦で聞くんなんです。明治5年の12月3日から始まるんですよ。それからずっと変わってきた。旧暦で物事を見ていくってことは、料理を作る場合は旧暦で見た方



が非常に理想に近いんです。ただ、今の世の中外国から暦の関係のない食材がたくさん手に入るようになったから関係はないけれども。しかしやっぱり旧暦で物事を見て献立を立てた方が理想としては近いです。

問：栄養士たちが献立を考える時に、やはり季節感とか二十四節気の一歩をイメージしてはいますか？

服部：お年寄りの施設では、逆に私たちが教えてもらうこともあつたりして。懐かしくておいしいと喜ばれたり、コミュニティシヨンが図れたりしてとつてもうれしかったです。

問：最後はアドバイスいただきたいんですが、私たちが行う食育のひとつに、みーる劇団があります。全国の幼稚園や保育園に出向いて食育劇を子供たちの前で披露するというものです。やる以上は料理も演劇もプロフェッショナルでありたいという思いからプロの演出家にもお願いしてみんな一生懸命やっています。

服部：そういう内容が多いんですか？

問：基本的に子どもに野菜嫌いをなくそう、農家のおじいちゃんおばあちゃんたちが一生懸命みんなの野菜を作っているんだよっていうような内容です。劇を見た子

問：これからは、野菜もどと食べるね。って給食室に言いに来てくれたりとか...そんなときは、もう涙です。

服部：成功してるじゃないですか。

問：劇自体は30分くらいで、子どもが耐えられるのが30分くらいなので、全体は1時間20分30分くらいですかね。体操したりとかキャラクターたちが劇をしたりとか。それも全部食育に絡んだもので構成しています。

今度、ご招待しますので、ぜひ一度ご覧になって下さい。

問：私たちが子どもたちに食育絵本も作ってみました。

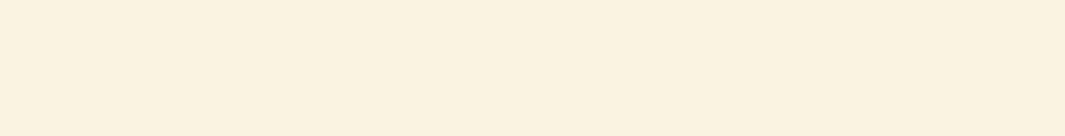
服部：先ほどもね、金の馬車がカボチャになつちゃうよみたいなああいいう話も含めて、こういうのはいいんですよ。

問：絵本は子供たちが大人になつてからも読み返してもらえませんか？

問：野菜の摂取量ですか？

服部：野菜は一日350グラム以上摂りましょうというのが国の指定なんです。今の日本は平均が244グラムと低いんです。特に年齢別でいうと、20代が一番低くて220グラムしか摂ってない。50以上が270グラムぐらい。ところが長野県は男性が380グラム、女性が360グラム位摂っているんです。野菜って実は食物繊維とビタミンのことなんです。

問：これは量も摂ったほうがいいですよ。長生さになってきたつていう一つは、塩分。秋田県が一番高くて今から40〜50年前は1日当たり36グラム摂ってたんです。漬物と酒の肴ですね。長野県も塩が多かつたんですよ。漬物が多いいからでしょうね。なのこの30年間、長野県の指導によって塩分の摂取量が少なくなつてきたんですよ。



みーる劇団群馬公演「りょうたくとくにちんの大冒険野菜を救え！」



モルケアの絵本「もりのもりのまへのレストラン」



致知

テーマ

出逢いの人間学

成功する人しない人

私は各界の色んな人たちに沢山の出逢いをいただきました。そして気づいたことがあります。成功する人とならない人の差は何かと一言うことに気づいたのです。成功する人というのは、自分の与えられた縁、人間関係、それと環境、そういうものの中に徹底して価値を見出し出していく。そして一度見出した価値はどんな抵抗、障害があろうとも徹底して何じ抜いていく。そういう力が人の何倍も何十倍も強い人が成功していくんですね。

そして成功しない人は自分の与えられた縁、人間関係、仕事、環境の中に全然価値を見いださないうで、もろい人間関係は無いが、もろい環境は無いが、もろい仕事は無いが絶えず「キョロキョロ」して一生終わってしまう。そういう人はどんな環境の中においても絶対に成功しません。

家庭・組織発展の法則

小さな会社でも、あるいは病院でも旅館でも美容院のような店でもあてはまることですが、あらゆる組織生命体というのはナンバー1とナンバー2の呼吸がピタッと合っていないと絶対に発展しません。これはもう恐ろしいくらい宇宙の法則ですね。ナンバー2の人は、自分がそこで働こうと思う限りは、ナンバー1とピタッと呼吸を合わせていかなければなりません。しかし、日本の中小企業は多くの会社がこれを出来ていないと思います。

これは家庭も同じです。家庭のナンバー1はご主人ですよ。だから家庭もみなさんナンバー1のご主人とナンバー2の奥さんの呼吸がピタッと合っていない家庭は絶対発展しません。何に表れるか、これは子どもにもろに表れます。だからみなさん、帰ったら奥さんに「俺を尊敬せよ」と言った方がいい。

教育は嫉につきる

1人目は、哲学者の森信三先生のお話です。先生が残している言葉が素晴らしいですね。例えば、出逢いに閉じて、「人間は一生のうち会うべき人には必ず会える。しかも一瞬早すぎず一瞬遅すぎない時に。」こうも言っておられます。「裏切られた恨みはこれを人に語るな。その悔しさを噛み締めていくところから初めて人生の知恵が生まれる。」人に裏切られると悔しい。でも、それを人に語らず悔しさをじじつと噛み締めていくとみなさい。そうしたらその時に初めてその人の中に人生の知恵というものが生まれてくる。こうも言われています。「上位者に衝突

くことをもって快とする程度の人間は到底大器。大きな器の人になれないし。」

先生は哲学を追究してきましたが、最終的に教育の世界に入っていました。そのすごい影響を与えました。「教育」というのは結局はしつけに「つき」と言い切った。しかもそのしつけは3つだけやればいいと。1、朝起きたら両親に対しておはようという挨拶をする子にしない。2、両親に呼ばれたときは「はい」という返事をする子にしない。3、脱いだ靴はきちんと揃える子にしない。そしてこの3つは「つ」が付く間にやらない。10歳ぐらいになったらなかなかやらない。しかし「つ」が付く歳ならお母さんがしましよなといつてやると喜んで真似をする。そうやって身に付いた姿勢は一生その人から離れず、根本的な人生の土台になっていく。そういうことをさちつと言った人が森信三先生です。

人の長所を見抜く遠眼力

2人目は平澤興先生、神経解剖学の権威であり、京都大学の元総長です。先生は「私は80数年人間をずっと研究してきたが、この宇宙における最高、最大の奇跡は人間だ」とおっしゃいました。先生の言葉を4つ紹介します。1、「人生はにこにこ顔の命がけ」しかめっ面の命がけはまだレベルが低いと。2、「生きる」とは燃えている人でなければこの言葉に生きていく人でなければこの言

業はわからない」3、「教育とは火をつけることである。しかし自ら燃えている人でなければ火をつけることができない」4、「人の悪口が言えない人は成長能力のない人であり、人の短所しか見えない人は成長が止まってしまった人である」

私が編集長になったばかりの頃に秩父の方に草刈る雑草の名人がいました。その人は「どんな下手な雑草が研いだ雑草でもどこか一点自分の及び難い点を見出すのが名人だ」と言われました。人の短所はどんな凡庸な人間でもすぐわかる。そういう事をさらさらと言るのが平澤先生です。

一流の人は生涯学び続ける

この35年間各界の一流と言われる人達といっぱい出逢いをいただきました。その人達に共通した条件を一つだけお話しします。それは「学び続ける」ということです。何歳になっても、別の言葉で言えば変化し続けるということですね。森信三先生は「人間には現状維持なんか無い」とおっしゃいました。現状維持だと思ったときは既に退歩している証拠だと。先生は89歳でお亡くなりになりましたが「75、6歳から85、6歳までが人間が一番伸びるときだ」「90歳まで生きないと本当の人生というものがわからない」「80になっても90になっても人間の成長というものは常にこれからである」と言っていました。人生はみなさん1回限りです。人



力強いお言葉の一つひとつが、私たちの心の糧となるお話でした。



600名の会場いっぱいのお音さ。たくさんのご来場ありがとうございました。



講演終了後に、私たちスタッフとの記念撮影。本日はありがとうございました。

ミールケアは、平成26年5月17日(日)に開催される第4回 社内木鶏全国大会 in 仙台の発表企業5社に選ばれました。

ずく出して、みんなの夢に Let's try!
—Let's use our "ZUKU" to make our dreams come true—

Good morning Ladies and gentlemen
Some people eat to live, others live to eat
But in fact to live is to eat
If we do not eat, we cannot live
How gratefull we must be to be blessed

With such a green and natureal environment
Let's continue to sure Nagano's beautiful food culture
Let's use our "ZUKU" to make our dreams come true, Let's try!!
Thank you

<和訳>
生きる為に食べる人もいれば、食べる為に生きる人もいます。
本当は、生きることは食べることです。
私たちは食べることなしに、生きることはできません。
緑にかこまれた、自然豊かな環境があることに感謝しなければいけません。
長野から美しい日本の食文化を伝えていきましょう。
ずく出して、みんなの夢に Let's try!

考食師 管理栄養士 堀内祥子

これからの時代は、世界への食の発信!
堀内考食師が英語でスピーチ。会場をあっと言わせた。

発表



事業所全員の思いを大団圓に、一人ひとりの子どもたちへの思いは果てしなく大きいものです。

惜しくも

2位

長野エリア
意地の発表は惜しくも2位。でもずく出せ精神で未来を闘う。



特別ゲスト **みも劇団**
「もぐ蔵さんからのSOS」

食育発表会でゲストとして発表された、食育劇「もぐ蔵さんからのSOS」。食と環境をテーマとしたりょうたくんとくにちゃんの大冒険シリーズ完結編は、この場にふさわしい食育劇。現場で食を提供し続けているからこそわかる、食への思いの劇は、これからも演じ続けていくことを使命としていく。



食をとおして四季を感じられる KIDS MEAL

「食育体験発表」全国大会 in 東京

～これまでの取り組み～

ミルミール
2016年新春号より

2015.8.23

平成27年8月23日東京都千代田区都市センターホテルにて
「第1回 KIDS MEAL 食育体験発表 全国大会」が開催されました。

この食育体験発表会は、日ごろ園児たちの前で話す食育授業の発表です。
北は北海道、南は三重県までの考食師たちとスタッフの魂のこもった発表は
日本の美しい食文化を未来へ伝えることを使命とした力強いステージとなりました。
食育で未来を変えていく熱き思いは、和食伝統と和食文化の素晴らしさを次世代に伝えていく
この考食師たちの姿は必ずや世界中の人たちを健康に導くのではないかと確信しました。

平林信吾 (円福幼稚園チーフ)
「食と食のつながり」
長野の拠点「みーるんビレッジ」での活動「いきものみつけ」の食育に全員で参加。「食と食の心の結びつき」は私たちの手で守ることを約束し、農業のあり方、化学肥料を使わない土壌での野菜の大切さを伝え続けていく。



三津谷多美 (子どもの森チーフ)
「大豆の食育」
東日本大震災の後に受けた風評被害、福島県津波で伝わる大豆を使った調味料「打ち豆」を、子どもたちや園の先生たちと復活させ、笑顔いっぱいの食育に力を入れた。

中村真由美 (埼玉東京エリアサブマネージャー)
「お泊まり保育」「お箸の食育」
事業所で行われているお泊り保育から、野菜を育て、園庭からマネーもあわせた食育を通して、生きる力を育てる食育活動を園歌とともに伝える。



5人の考食師たちによる
情熱のこもった
食育活動



木暮正和 (豊洲めぐみ子ども園チーフ)
「日本の味噌(調味料)について」
実際に作られている「味噌作り」の食育、ミールケアの大きな授業、子どもたちが実際に作って作った味噌を食し、味噌が出来上がるまでの過程を重要としている。大豆の栄養や知識、歴史を語り交えた伝統を繋ぐ意義ある食育を伝える。



茂木主介 (愛保保育園チーフ)
「箸の食育」
和食は日本人の基本、日本人のマナーとして、お箸の使い方は一生です。大人にも伝える、ミールケアの食育の柱でもある「箸の食育」大きな箸の模範を使っての得意力の発表。

こうしょうし
「考食師」とは
現在ミールケアには「考食師」という厳しい研修を修了し、認定資格を得た食育のプロがいます。食育を行うということは、大変奥深く難しいものです。栄養や食についての専門知識や、調理の実践、食の大切さを伝える、伝えていく、この3つの要素を兼ね備えていることが考食師の役割であると思います。考食師とは「食を考え、多くの人たちを幸せに導く人」ミールケアでは社内認定資格、食育の先生として育てています。この取り組みを始めて3年になりますが、約30名が考食師として日々活躍しています。



12月 味噌づくり体験

いきものみつけファームとは?

「いきものみつけファーム」は、食・農・環境・生物多様性などをテーマとした体験型の学びの場の創設により、健全な食生活と環境教育・環境保全活動を推進するプロジェクトです。

こどもエコクラブ全国事務局(公益財団法人日本環境協会内)と東洋ライス株式会社の協働で全体の企画・運営を行い、各地域では、地方自治体、教育機関、研究機関、生産者、

企業、NPOなどが推進協議会を設置し、協力して活動を行います。

2012年、長野県松本市を皮切りに、秋田県大仙市、滋賀県で誕生。さらに今年8月、全国4カ所目として、長野市で発足。新たな事業が始まり、じゃがいも収穫体験の親子食育イベントは大好評。第2弾の味噌づくり体験も人気沸騰で、2倍の定員数で実施しました。



8月 じゃがいも収穫体験



じゃがいも収穫のあとは、楽しい野菜ランチタイム。自分で穫った蒸したてのホクホクいもは最高。トマト、きゅうり、とうもろこし、夏の元気をいっぱいいっぱい、焼きそばと一緒に味わいました。



いきものみつけファームinながの推進協議会

(公財)日本環境協会 / 東洋ライス㈱ / ㈱サンワイズ / (一社)長野県環境保全協会
国立大学法人 信州大学地域戦略センター / (公社)長野県栄養士会
学校法人 朝陽学園 川田保育園 / まだらおファーム / ㈱ミールケア

「日本の美しい食文化を未来に伝えたい」というミッション(使命)のもと、ミールケアは食育活動の一環として、国・地域と連携した「いきものみつけファームinながの事業」に取り組んでいます。

各種のイベント事業の展開を始めました。今年の8月はヴィレッジの開園記念に合わせ、親子じゃがいも収穫体験。畑でパッタやミミズと親しみ、収穫したじゃがいもをその場で蒸して食べるおいしさの。句感"を学びました。この12月6日は、親子味噌づくり体験を開催し、長野市内外から33組のご家族、約108人の方々に参加いただきました。

子どもたちの食育と情操教育、親子でかかれあいや学びの場を差し上げたご参加いただいたご家族からたくさんのお顔をいただいています。



《いきものみつけファーム》 ミールケアの食育活動



大鍋で振る舞う
1000人分の
さつまいも汁



私たちは

食育の プロフェッショナル

劇団を通して、
食のプロとして
子どもたちにもっと、
野菜のおいしさを
伝えていきたい。

2014年、みーる劇団は「第2章」に突入！
今年度は東京・名古屋・大阪の3大都市でのホール公演を予定。
もともとずっと本物になるために稽古を重ね、
“伝える力”を磨き、多くのこともたちの心へ思いを届ける！



みーる劇団

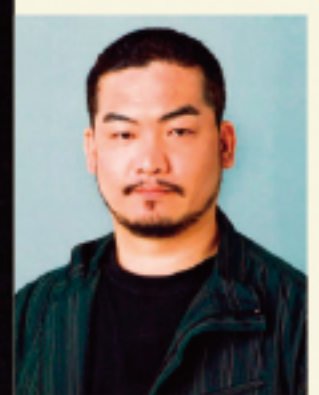
ミールケアは、幼稚園・
保育園等の給食を受託する
会社です。

は給食の現場を知る栄養士
や管理栄養士、調理師たち
で構成する手づくり劇団。

私たちは給食を通して、
子どもたちの身体の成長や
心の発育を支えるとともに
に、食材に対する知識や実
際の野菜に触れる体験など
の食育活動を積極的に進
てきました。

現在、誕生から4年目を
迎え、劇団員は50名で全国
の幼稚園・保育園を巡って
ります。
子どもたちの真剣なまなざ
しを感じながら、仕事も劇
団もプロフェッショナルとし
てもっともっと磨きをかけ
ていかなければ、これから
も未来の子どもたちへ「食
の大切さ」、「農家の人たち
への感謝の心」を伝え続け
ていきます。

ジャニーズ&松竹新喜劇演出家 川浪ナミヲ氏の熱い指導で、2014稽古始動！



川浪ナミヲ氏：プロフィール
俳優・脚本家・演出家・
イベントプランナー・ギタリスト
1972年10月10日生まれ。血気盛んで放浪万丈な幼
少期～学生生活、高校理科教師を経て劇団赤鬼の
旗揚げに参加。外部演出、イベントMC、TVDドラマ脚
本、専門学校・タレントスクール講師、音楽ライブ活
動など、幅広く精力的に活動中。最近では、ジャニ
ーズ事務所の関西ジャニーズJr.等の座長公演、松竹
新喜劇の演出、また自ら神戸で立ち上げた「劇団赤
鬼」のクリスマス公演(2013.12.20～23)では、大阪
ABCホールを満席にするなど、エネルギッシュな舞台
を作り上げている。

川浪ナミヲの
情報
アサイチ!
ラジオの
パーソナリティ
としても活躍中!

- ### 2013年：みーる劇団の活動報告
- 1月26日 長野県栄養士会「食育シンポジウム」in 東御に出演
 - 2月7日 千葉県千葉市の稲毛幼稚園公演
 - 3月14日 静岡県静岡市の若竹幼稚園公演
 - 6月18日 長野市の円福幼稚園公演
 - 9月8日 東京都立川市の子育て教育フェアにて出演
 - 9月27日 長野市の信濃ひまわり幼稚園公演
 - 10月14日 群馬公演(群馬市民会館ベシアホール)
 - 10月25日 長野市の聖徳保育園公演
 - 11月3日 長野市の認定こども園 円福幼稚園公演
 - 11月9日 三重県伊勢市の曉の星こども園公演
 - 11月16日 長野市の下水島保育園公演
 - 11月18日 東京都立川市のふじようちえん公演
 - 11月26日 福島県のかかげ幼稚園公演
 - 12月15日 長野県短大ウインドオーケストラとのコラボレーション(こんもり森)
 - 12月16日 千葉県千葉市の園生幼稚園・稲毛幼稚園公演



演出：川浪ナミヲ
原案：関 幸博
台本：小倉 典昭
作曲：山本ひろあき
振付：小倉 典昭
音響：片山 統夫
プロデューサー：田子 美津子

寂れ行くアップルラインに 3つの憧憬を

創業時から、いつかは「ミールケアの聖地」がほしいと常々思っていました。それは、お客様にとって体験できる場所、魅力的で人を惹きつける3つの「憧憬」を備わっている地。

そこには家族の風景の憧憬「郷愁」、自然の風景への憧憬「自然」、そして、日本の文化への憧憬「文化」という憧れ性いっぱいミールケアのすべてがある場所、「育みの郷」を思い描き続けました。

てはならない街道でありました。しかし、高速道路や時代の流れで一度して寂れ、近年は不法投棄場や中古車解体置き場化し始め、かつての美しいリンゴ街道は荒れ放題になって来ました。

一灯照偶の連鎖が 万燈になつて

繁盛していたドライブインや飲食店は廃業、農家の高齢化も進み、懐かしいリンゴ狩りができるお店も少なくなり、年々増えるのは雑草が生い茂る休耕地ばかりになって来ました。この現状を見て、今一度かつてのような活気ある地域にならないものかと考え、6年前に1000坪の地と旧レストランを譲り受け、ここを拠点にミールケア社員で近隣の美化運動やいきつ運動を始め、荒地を耕し始めたのです。国道の草刈りやゴミ拾いや



元気なあいさつを何回かかけるうちに、遠巻きに見ていた地元の人からも次第にお声掛けをいただくようになり、ようやく「ミールケア」の理想が実現するようになりました。

自分たちの目標を掲げ、一灯照偶のごとく自らを照らす。それによって、自分の周囲をも照らし、さらにその火を他の人に点じていく。のみならず、その火を次の時代を担う世代にも継いでいくことが本構想の使命であります。

コンセプトは 「未来の日本へと手渡す 食と心の故郷」

ミールケアが描く理想像は「未来の日本「食の故郷」心の故郷」の3点で、この哲学性、志向性、思想性をすべてカタチにした場所は、未来の日本に残さなくてはならない風景であります。その中でも、いちばんは社員幸福の実現があります。

「みーるんヴィレッジ」、目指すは49500㎡、5年計画で始動。

未来の日本のために、「食と心の故郷」を育む存在でありたい

創業時の夢の実現を

周囲の反対を押し切って会社を起したいと伝えた時、反対されればされるほどに自分の叶えたい情景がより鮮明に頭の中を過ったことを思い出します。だから「そ」よしやるぞー」夢の実現に向けての一徹、今日まで生きてきて「苦」という思いは何ひとつありません。むしろ、喜びしかありません。人生の目的とは、持つて生まれた魂が少しは美しい魂になったかならなかったか、それは「人が望むことをしてさしあげる」ことだと思っております。

ここにはこんな思いが

この地は、川中島合戦の戦国時代「沼城」という出城があったという地。40年ほど前、「文明開化時代の素敵なぶらばーてい」をこの長野の地に再現したいという熱い思いを実現された、先人の「平崎オーナー」の意志を継ぎ、戦国

時代も加味した江戸から明治時代の先人たちの重層なる思いをこの地につくりたいと思うようになりました。そのために、この善光寺平で寺院や神社・文化財を専門としている建築事務所、善光寺顧問建築士でもある竹村利之先生に何度もこの思いを伝え、設計をお願いしました。

地域を生かしたミールブランド

現在は、お袋の味研究所とみーる劇

ミールケアを感じていただけのものを生み出してまいります。正に、ミールケアやみーるの思いが出るブランド品を生産させる場となります。

ここには、私たちのオリジナルフードショップ「みーる」、朝7時からオープンするおひさまペーカリーショップ「まーま」、地元産物を生かした和菓子、洋菓子、カフェなどを計画しております。

その中でも「絆」で繋がれた家族や仲間、小さな子どもたちや恋人たち、お年寄りまでゆつくり会話を楽しめ、家族の集いを重視した故郷を感じる「お袋の味レストラン」をつくりたい。

前の畑には、そのレストランを支える伝統野菜、旬の野菜、そして子ども向け野菜など新しい野菜の開発をしながら、多くの人たちの目を惹きつけ、ワクワクするような畑が広まります。家族が、地域の人が、旬の食を感じ、コミュニケーションが図れる場を作りたいと思っております。

夢いっぱい楽しくなる会社が あったらいいな

★月曜日はシルバードー、昼食を少し遅らせた13時頃から、各地の神からハーモニカや譜面台を持つパートナーさん、大きなバスハーモニカを持ちながら中央にある屋外コンサートステージに並ぶ年配のおばちゃんたち。愉快なおばちゃん指揮者の登場で、懐かしい唱歌から歌謡曲まで彼女たちが楽しく奏でる30分間のハーモニカのコンサートタイムです。

★火曜日は、プー、ドンドン、ピーピーと、トランペットやホルン、トロンボーン、打楽器の音が鳴り出します。やがて、楽器を持つ社員もコンサートステージに集まり、指揮者の先導でオーケストラの合奏のはじまりです。

★水曜日は定休日。でも…農場者たち

は、コンサートステージを花いっぱいにするよう整備に大忙しです。

★木曜日は、「あいうえ、えおあお」とかん高い発声練習に精を出す「みーる劇団」の出演。全国から彼らの公演を待つ依頼は多く、今や全社の広告塔です。全国各地へ巡回のため、専用の大型バスや搬送トラックも用意されています。

★金曜日は、一般のお客様の参加で茶道、書道、華道、などの道を進めるグループが屋台を出しての茶会が始まります。技術や知識はなくてもいい、主役でなくても裏方でもいい、だれもが「ひとつ」参画しようというのです。練習は、勤務時間内に行われ時間が終わります。

すべてはヒト そしてホンモノ

年2回、春の桜祭典、秋は感謝祭で、社員全員この夢が叶えられるステージに上り発表するのです。ご家族はもちろん、地域の方々や、全国からご縁ある人たちをお招きして全社挙げての祭典です。社員の倶楽部技術はアマチュアではなく、「プロ」を目指します。「プロ」だからこそ許されたいことの大事さを、真剣勝負で、身も心も一途一心、ひたすら、ひたむきに、全力を挙げて倶楽部活動に打ち込んで行けば、仕事にも全力投球されます。

そして18時には閉店、全館には厳かなる日本の心、「蛍の光」がアカスツで流れ、「みーるんヴィレッジ」その日の終わりを告げるのです。

(記代表取締役社長 関幸博)

おひさまペーカリー：本施設全体のほぼ中央に位置し、北側の「洋館」、南側の「和館」の両者の意匠を調和するデザイン、遊歩道、和館側の両方から店内にアプローチできます。



洋館ハウス：接客やオフィス等として活用するプランもあります。

和館門：農場へのアート、農作業やバーベキュー等の用具倉庫も兼ねます。

表水塔：アップルラインから見渡せる景観、開窓の建築とデザイン的な調和を図ります。

農場：本施設の全体的な環境デザインの第一を担います。見ても美しく美しい、そんな「農場デザイン」を目標とします。

中庭：和館と4店舗に囲まれた喫茶（飲食）空間、和館の伊勢を流して、アップルラインからも中庭内の景観がうかがえます。

バーベキューコーナー：とれたての新鮮野菜等も、その場で堪能できます。

和菓子：遊歩道と和館側の店舗入口も、店内の「通り庭走り場」で結びつけます。

おひさま子店：セブパーク側、和館側の両方から店舗内に入れます。

セブパーク：敷地内から自然に導き出された7(ラッキーセブ)の数字をかたどったパーク(駐車場・公園)。普段は駐車場として使いますが、都市中環外コンサートにも使えます！

冠木門：和館まわりの4店舗への中心ゲート。



～人が望むことをしてさしあげる～ こんな「みーるんヴィレッジ」をつくりたい

始動!! 食と農の心の故郷 「み〜るんヴィレッジ」誕生

これから、10年、20年、百年をかけて、地域からも社会からも愛される緑豊かな地、「み〜るんヴィレッジ」をつくってまいります。

沿革

| | |
|-------|---|
| 1996年 | 旧くらはてい&レストラン跡地取得 |
| 1998年 | 建物を改築し「研修施設」「み〜るんヴィレッジ」使用開始 |
| 2000年 | 地域の方と一緒に地域の環境美化活動を開始 国道沿線の草刈り、「ゴミ拾い」、花の整備を実施 |
| 2005年 | 地域の環境整備に伴い、長野市へ土地開発認可申請の準備に入る |
| 2007年 | 経済産業省 農商工等連携事業認定 「新たに開発する「子供向け野菜」を活用した給食サービス」の事業化 |
| 2008年 | 幼稚園、保育園に向けた、食育体験農園を開始 トマト、人参、さつまいも、ジャガイモなどを一箱に作り分けから収穫までを行う。 |
| 2014年 | 食育体験農園「いもものみっけファーム」の活動スタート |
| 2015年 | 「耕作放棄地を活用した食育活動」にて文部科学省 第二回青少年の体験活動推進企業表彰奨励賞 環境省第三回ウッドライフアワード 特別賞受賞 |
| 2015年 | 長野市への土地開発許可の認可が認められ 「み〜るんヴィレッジ」開発工事スタート |
| 2015年 | 長野市より地域経済循環創造事業として認可を受け |
| 2016年 | み〜るんヴィレッジOPEN |



郷愁（ノスタルジア）、自然（ネイチャー）、文化（カルチャー）が深い、ファンタジーな夢を誘う「育みの郷」という構想をあたためておりました。

その夢の一步が、10年前この地をお分けいただいたのが出発でした。それ以来、荒廃した地や不法投棄地を美しくしようと、社員総出で環境整備に取り組んでまいりました。その間、地元の皆様方からのご支援をいただき、ようやく創業時からの夢「み〜るんヴィレッジ」のスタートを切ることができました。

しかし、「食と農の心の故郷」と言ってもまだ何も完成されたものではありません。

この「アップルライン」という地が、観光農園として再び賑わい、価値あるものに生まれ変われるよう、一緒に力をいただきたいのです。

み〜るんヴィレッジ 農園MAP

アップルライン 農園1S

国道18号

ワイレッジのショップ ご案内

①和菓子屋まつりや ②おひさまベーカリーちよつとみ〜る
③おひさまカフェそよかぜ ④おひさまピュッフェレストランみ〜るマ〜マ



日本の美しい食文化を通して 日本のお役に立ちたい!

ミールケアでは「食べる大切さ」を劇や作る楽しさ、育てる体験を通して、わかりやすく伝える食育活動を推進します。

“ずく”出して みんなの夢に Let's try!



私たちの宣言

- ・子どもたちの成長を支えるお手伝い
- ・これから母になる女性をお手伝い
- ・高齢者の生きがいを支えるお手伝い



社是

“ずく”出して みんなの夢に Let' Try!

“ずく”とは「元気を出そう!」という信州の方言です。この“ずく”の本質とは、損得の「得」ではなく道徳の「徳」を生き方の基本に置く、日本国、日本人、信州人の“ずく魂”です。「徳」とは、“思いやり”を持つことです。ミールケアは、この“ずく精神”の下で、全ての人たちと「助け合って行こう」と応援し支え合う会社です。

経営理念

嬉しさを実感できる 会社をつくります

ミールケアのゴールデン・ルールに「人にしてもらいたいことをあなたも人にしてあげなさい」と謳っています。社員が互いに相手を思い合い、幸せを実感できる社風であれば、自ずとお客様の幸せも実現できます。お客様満足を実現するのは人です。ミールケアの社員です。それゆえに、ミールケア社員の「幸せ」を優先したお客様満足を目指し続けることを基本としています。

経営ビジョン

ミールケアの「給食道」を通し 世界中の人たちを健康に導きます

私たちの給食づくりも茶道の「お手前」のように、給食を通してご利用者様に、いかに美味しく、幸せに召し上がっていただくか、ただそのことだけのために、ひたすら心を込めて作り続けています。給食に命をささげ、道を究める給食の道、これこそがミールケアが目指す「給食道」です。この「給食道」を通し、世のため人のため、人類健康のために貢献いたします。

積極的な考食師育成・支援サービスと
考食師を中心とした様々な事業展開



新たな食育の事業化
健康寿命を延ばし
健やかな社会づくり



今後の展開

新たな食育事業と健やかな社会づくり
ミールケアが考える
これからの
ビジネスデザイン

第1回日本サービス大賞
「経済産業大臣賞」受賞

東京パレスホテルにて「第1回日本サービス大賞表彰式」が6月13日(月)に安倍内閣総理大臣や各大臣のもと、約400人の出席のなか行われました。

この日本サービス大賞とは、国内全てのサービス業を営む事業者を対象にし、多岐にわたるサービスを共通の価値・尺度で評価し「きらり」と光る優れたサービス(つくりとどけるもの)を表彰する制度です。
これから益々拡大が予想されるサービス業界。今後従事する企業に、ぜひ真似をして欲しい優れたサービスを対象に表彰が行われました。記念すべき第1回目の開催となった今回、全国から853件と多くの応募が寄せられ、



林幹雄経済産業大臣(左)と表彰を受ける関幸博社長(右)



安倍内閣総理大臣、各大臣と受賞者との記念撮影

主催委員会による厳正な審査を経た結果、内閣総理大臣賞、各大臣賞をはじめとする合計31件の事業者が受賞いたしました。
そしてミールケアは、唯一1件の「経済産業大臣賞」を見事受賞することができました。今回受賞したサービス名は、「子どもたちに食文化を伝える「考食師」による給食サービス」26年間ミールケアが創りあげ、積み重ねてきたサービスの形が、この素晴らしい表彰をいただきました。「日本の美しい食文化を未来に伝える」この使命を国内外に向けて継承していく価値が認められたことでもあると思えます。今の仕事を一生懸命にやることで受賞できたことは、誇りであり嬉しく思います。これからも明るい未来を創造していきます。

子どもを!元気!にする給食



日本の美しい食文化を 未来に伝えます

私たちは、幼稚園や保育園の給食サービスを通じて「日本の美しい食文化を未来に伝える」ことを使命として掲げ、和食の伝統と和食文化の素晴らしさを全国発信し、次世代に伝えていくための食育教育に力を入れております。

現在はそれを「給食道」として確立しようと、さまざまな研究、挑戦を続けております。子どもたちの未来に、「食育」と「給食道」で社会を変えてみたいと思っております。



みへるんヴィレッジを拠点とした食育、収穫体験やみへる劇団による食育劇を展開中



食育と給食道で全国に発信
株式会社 **ミールケア**
<http://www.mealcare.co.jp>

事業本部 / 東京都中央区八重洲1丁目5番地15号 田中八重洲ビル6F
TEL: 03-3516-1121 FAX: 03-3516-1180
本社 / 長野県長野市栗田9番地1
TEL: 026-269-8800 FAX: 026-269-8813