

# ジュニアアスリートの健康習慣の定着化を目指した 「スポーツ食育プログラム」

---

株式会社食の学び舎くるみ  
代表取締役 中野ヤスコ



# 自己紹介



管理栄養士

調理師

日本スポーツ協会公認スポーツ栄養士

NR・サプリメントアドバイザー

(日本臨床栄養協会)

## 中野ヤスコ

静岡県藤枝市出身



家族: 夫・長男(高3)・次男(高1)



ペペ♂(10歳)

# 中野ヤスコ

- 管理栄養士
- 調理師
- 公認スポーツ栄養士(日本スポーツ協会/日本栄養士会)
- NR・サプリメントアドバイザー (日本臨床栄養協会)
- 健康経営エキスパートアドバイザー(東京商工会議所)
- 静岡県立大学 食品栄養科学部フードマネジメント研究室 客員共同研究員

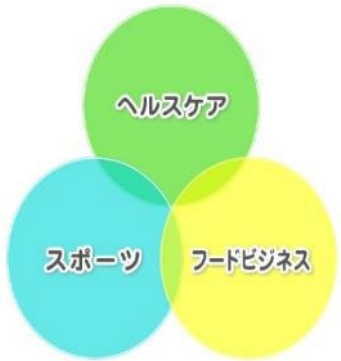
## <非常勤講師>

- 常葉大学 健康プロデュース学部 (スポーツ栄養実習)
- 静岡県立大学
- 静岡文化芸術大学 デザイン学部 (食とデザイン)
- 静岡産業大学
- 静岡医療学園専門学校 (スポーツ健康概論等)

# 株式会社 食の学び舎くらみ

**理念：スポーツと食産業をつなぎ 地域の健康課題に貢献する**

**地域・企業の健康課題解決を実現する 食関連事業を展開**



スポーツ栄養及び健康増進に関するコンサルティング

料理教室や栄養教室等の教育・研修事業

認定栄養ケア・ステーションの運営

栄養食品・飲食物のマーケティングコンサルティング

印刷及び出版物の企画・制作・監修

飲食店・ケータリングサービスの企画・経営

スポーツ選手等のマネジメント業務 (パーソナル指導)

講演会・研修会等の講師派遣

飲食店の経営コンサルティング



# 事業沿革・店舗沿革

## 【事業沿革】

◇2008年 8月

**食の学び舎くるみ（個人事業主）開業**

フリーランス管理栄養士として活動開始

◇2019年 12月

**株式会社食の学び舎くるみを設立**

## 【くるみキッチンプラス+店舗沿革】

◇2011年 9月 大豆の専門店「豆Café」開店  
（藤枝市平島）

◇2013年12月「くるみキッチン」として  
移転リニューアル

◇2018年 4月「くるみキッチンプラス」として移転  
（藤枝市青木 フジエダオガワホテル内）



# 静岡県で第1号の 認定栄養ケア・ステーションを併設

コンセプト：からだづくり はじめよう



# 【外食・中食】県第1号の「スマートミール認証」

くるみ  
キッチン  
プラス+

Renewal  
Open

からだづくり + たべるコツ

お持ち帰りメニュー

特別日に喜ばれております。  
ご予算、内容等お気軽に  
お問い合わせください。  
団体様向けのケータリング  
サービス等も承ります。

**L** しずおかだいすきBOX 1,300円〜  
20個以上のご予約承ります。

**M** 特製オードブル 3,000円〜  
人が集まる時に大人気!!

eat-in

Morning モーニング 9:30~11:00  
Lunch ランチ 11:00~14:00 (ラストオーダー)

・サラダ付きのからだづくりランチとなります。  
・スムージーセット割引があります。  
・貸切、時間外のご対応などご相談ください。

厳選しているおすすめ食材も販売しております!

くるみキッチンプラスは、「からだづくり+食べるコツ」をテーマに  
お客様それぞれが求める「からだづくり」のための情報とお食事、  
地域食材とともに、おいしくたのしく提供いたします。

ご注文&ご相談  
1. HP24時間OK <https://www.kurumikitchen.com>  
2. LINE24時間OK 友だち追加

3. 前日正午以降、当日のご予約は TEL 054-646-4397

※ラストオーダーは14時です。14時以降にお求めの方は、事前にご連絡ください。

くるみキッチン 藤枝

※金額はすべて税込価格です。

おまかせ割割が入ります!

**A** マッスルパワーBOX 1,320円  
(鹿肉ハンバーグ・大豆ミートからあげレモンだれ)  
アスリートや女性の  
体質アップに!高たん  
ぱく、低脂肪、低  
糖質、高鉄分 富士  
山産の鹿肉100%!

**B** コンディショニングBOX 820円  
(大豆ミート南蛮風からあげ・自家製サラダチキン)  
胃腸がお疲れの方  
へ一人一人のから  
あげです。大豆パ  
ワーでしなやかな  
筋肉作り!

**C** コンディショニングBOX 890円  
(焼津小川さばチキンふっくら焼き・大豆ミートからあげレモンだれ)  
筋肉がお疲れの方  
へ!高たんぱく、高  
鉄分、DHAとEPA  
が豊富な、ビタミ  
ンミネラル豊富

**D** 大豆と野菜のドライカレー 790円  
(動物性食材ゼロで根強い人気!)  
(甘・辛)  
グルテンフリー小  
麦粉なし!お子様  
でも食べられる特  
口と、辛口があり  
ます。

**E** リカバリヌードル 650円  
豚しゃぶとねぎのさっぱり冷しゃぶめんと  
食感がいいけど  
食べなくてさーと  
いう方!豚肉に  
豊富なビタミンB1  
とネギのアリジン  
で疲労回復!

**F** パワーベグル 650円  
1: 鶏むね肉 2: さば  
3: 大豆ミート からちゅイス!  
乳酸菌、  
酢ゼロの  
大きめの  
ベグル!

**G** パワーサラダ 380円  
野菜だけでなく、  
たんぱく質やナツ  
ツなどもバランス  
よく入った欲張り  
サラダ。

**H** 胚芽米の  
パワーボール 170円  
梅orこんぶ  
ビタミンB1と  
クエン酸で、  
効果的な  
エネルギー  
チャージ!

**I** 惣菜、  
サラダ各種 160円

**J** スーパーフードスムージー  
1. グリーン 540円  
2. 石垣いちご豆乳 650円  
3. ブルーン 650円  
4. 義経茶 650円  
5. カンス豆乳 650円  
※スーパーフードはおまかせで入れます!

**K**   
1. グリーン 190  
2. 蒸 200円  
3. さらんか 250  
4. くるみプラウニー 250円  
(冬場のみ)

※アレルギー! 小麦粉フリー!

## 2018年 藤枝東高校サッカー部 指導者からの相談

- ✓ 選手層は厚く、全体として高いレベルのチームではあるが、**パフォーマンスに対する意識の低い選手も多い**
- ✓ さらにパフォーマンスを上げていくために、**選手・保護者ともに、身体づくりやコンディショニングの基礎となる食事への意識や知識を向上させたい**
- ✓ 地域との繋がりを深めて**地域から応援されるチームづくり**をしたい



## 「食トレプロジェクト」の発足

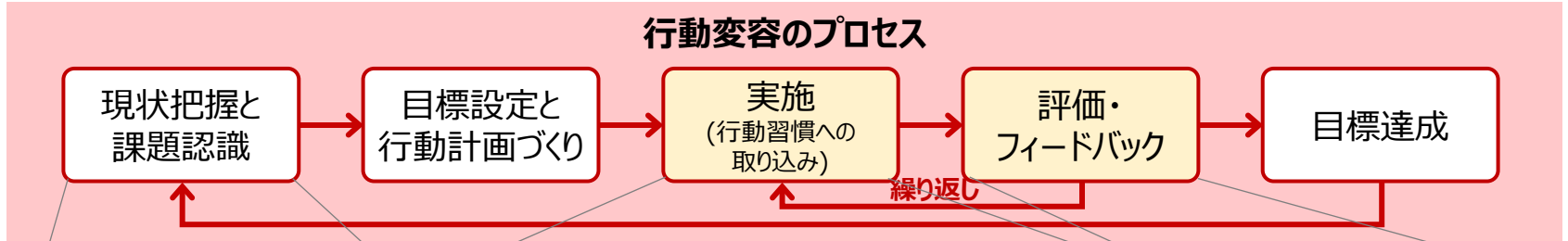
- ① **チーム全部員**に対する 身体づくりのための**自己管理能力の醸成**を狙ったスポーツ栄養マネジメントに則った**指導の効果判定**
- ② 行政や企業等と連携した多角的な**チーム支援の仕組みづくり**の構築



# 藤枝東高校サッカー部「食トレプロジェクト」の流れ

- 県大会優勝を目指すサッカー部(約90名)を対象に、パフォーマンスを最大に発揮できる自己管理能力の醸成を目的とした食トレプロジェクト (2018年9月より実施し現在も継続)
- 地域のサッカー文化も根強く、行政・企業・地域市民(OB等)と一体となった取り組みを推進

## 行動変容のプロセス



個人ファイルを作成し、アンケート、体組成測定、血液検査等



行政・医療機関

週1回のスマートミールの導入



食関連産業

食体験と連動した栄養指導



ボディケア

モニタリングデータに基づく自己分析及び個別面談



メディア

## 地域連携

- ✓ 全ての選手が自己管理能力が向上したと回答。また、県大会で優勝する等チームパフォーマンスも向上
- ✓ 地域健康推進課との連携、地域食品企業やボディケア企業とのコラボ企画など地域循環モデルの実現
- ✓ メディア取材(地元新聞社、スポーツ新聞社、地方局、民放(全国ネット))による発信

# 主な取り組み内容と成果

## 行動変容のステージ

### ステージ1 無関心期

行動を変容することに  
関心がない

### ステージ2 関心期

関心はあるが具体的な  
行動に繋がっていない

### ステージ3 準備期

行動変容の意思があり  
実行しようとしている

### ステージ4 実行期

実行しており  
今後の継続が課題

### ステージ5 維持期

行動を継続し  
習慣化されている

## ■ 動機づけ(必要性・重要性・メリットの理解)

- ▶ チーム目標の共有と個人目標の明確化
- ▶ 現状把握・カラダの見える化
  - ✓ 体組成測定
  - ✓ 簡易貧血チェック
  - ✓ 血液検査(※地域医療機関と連携)
- ▶ プロアスリートの取り組み事例の紹介



## ■ 食体験と連動したアクティブラーニング

- ▶ 週に1回、指導教材として調製した食事(スマートミール)を提供し、食事後は指導計画に基づいたスポーツ栄養講座を実施
  - ✓ 今日の献立の理由
  - ✓ 食材に含まれる栄養素とその役割(疲労回復、貧血予防、スタミナアップ、連戦時の食事方法、サプリメントの使い方、等)



## ■ 継続・改善のモチベーション

- ▶ 体組成測定・血液検査等は定期的実施
- ▶ 自分データを蓄積し自己分析と課題抽出
- ▶ 必要な選手は個別面談・指導
- ▶ 指導者・保護者とのコミュニケーション



地域連携

地域行政・  
医療機関

メディア

食品企業  
食材提供

ボディケア  
企業  
サービス提供

- ✓ 全ての選手が自己管理能力が向上したと回答。県大会で優勝する等チームパフォーマンスも向上。
- ✓ 地域健康推進課との連携、地域食品企業やボディケア企業とのコラボ企画など地域循環モデルの実現
- ✓ メディア取材(地元新聞社、スポーツ新聞社、地方局、民放(全国ネット))による発信・認知

# 1年目『プロトタイプづくりとサービス構想』（2020年度）

## ジュビロ磐田ユースチームでのスポーツ食育プログラムの実施検証

- 月1回、寮に体組成計と血中ヘモグロビン測定機を持ち込んで実施。栄養講座はZoomを利用。
- 寮の食事を担当しているシダックス様とも連携し、学んだ内容を反映した食事を提供してもらい、知識と体験をつなげるための工夫も行った。食事には地元食材とコラボしたメニューも提供。
- プログラム実施後にアンケートによる意識調査を実施し、プログラムが意識変革に与える影響を評価

### 食育プログラムの基本構成

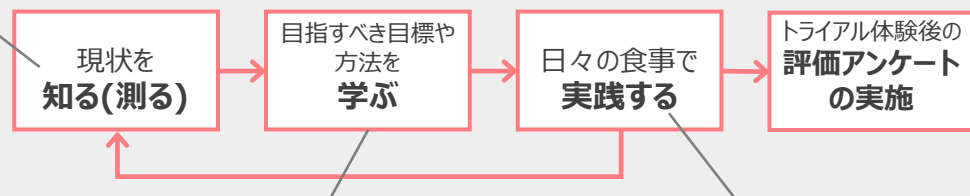
継続的な体組成測定・  
簡易ヘモグロビン値測定の実施  
(月に1回・計4回)



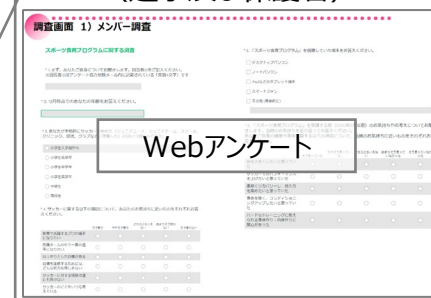
簡易ヘモグロビン値測定



### 行動変容のプロセス



Webアンケート調査の実施  
(選手及び保護者)



オンラインで栄養講習を実施  
(月に1回・計4回)



学習内容を反映した  
食事メニューの実践



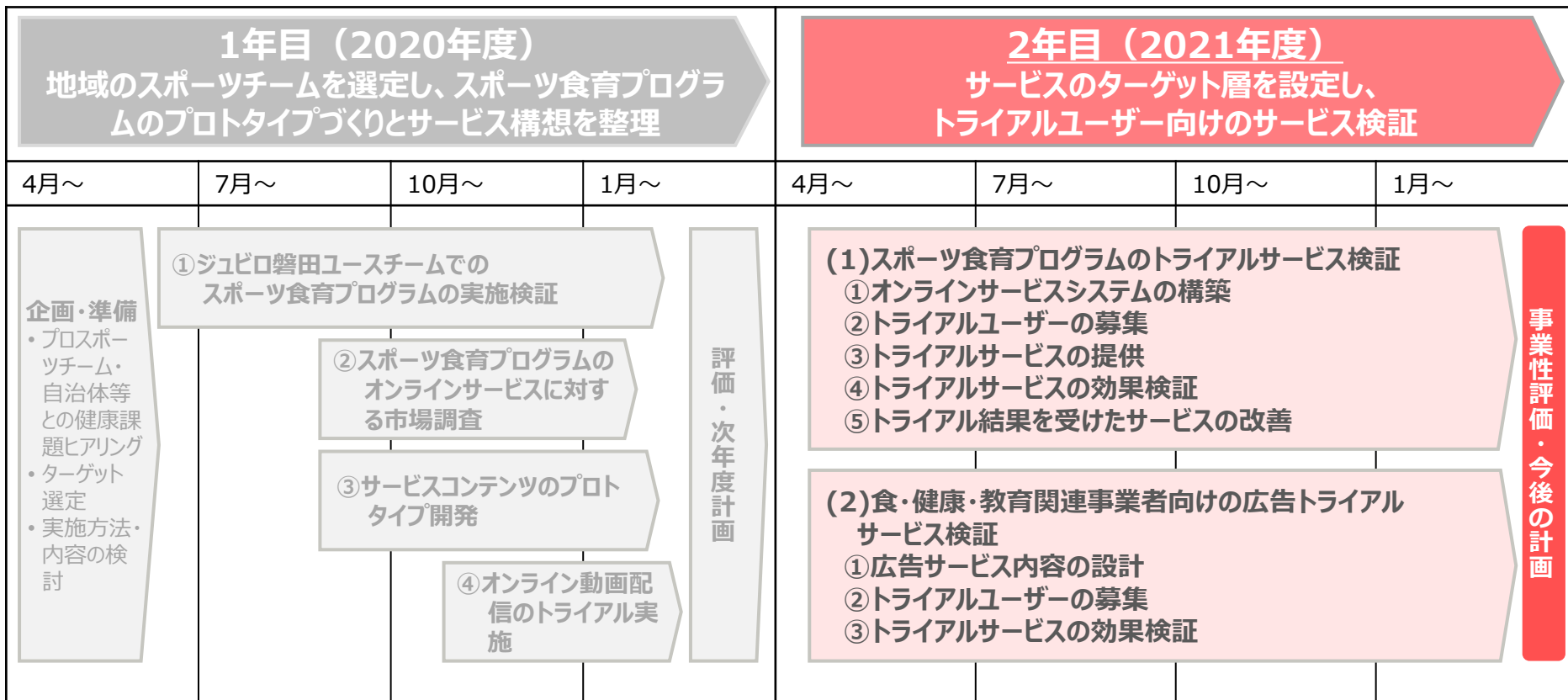
地元の名産食材提供者との  
レシピコラボ



# 2年目『トライアルサービスの実施と評価』（2021年度）

## 成果目標

- トライアルターゲットを対象に、**オンラインでの講座配信システムを主軸にした食育サービス**を開発する
- トライアルターゲットへのサービス提供を通して、意識変革および食習慣の行動変容に対する有効性および事業としての収益性・展開性を検証する
- 食関連事業者（農業生産者、食品メーカー、飲食店経営者）を対象に、**広告サービスのトライアル検証**を実施する。商品の特長を活かしたレシピ開発から、オンライン講座での商品紹介までを広告サービスとして提供し、収益性および展開性を検証する



# (1)スポーツ食育プログラムのトライアルサービス検証

## ①オンラインサービスシステムの構築

- 1年目に作成したコンテンツをブラッシュアップして、「スポーツ食育セミナー」全11コース、計33本の動画と確認ミニテストを作成し、配信用動画コンテンツとして準備

トライアルサービス用に作成した動画コンテンツ

コース	No	タイトル
1 目標を明確にしよう	1-1	目的をはっきりさせよう
	1-2	なぜバランスよく食べた方がいいのか
	1-3	カラダをつくる！成長期の食事ポイント
2 栄養の基本1	2-1	1日3食+「補食」が基本
	2-2	主食で「糖質」をしっかりとりよう
	2-3	主菜で「たんぱく質」を毎食たべよう
3 栄養の基本2	3-1	副菜で「野菜・きのこ・海藻」・果物も毎日とりよう
	3-2	牛乳・乳製品でカルシウム確保しよう
	3-3	水分補給のこと
4 食トレを続けるコツ	4-1	貧血の種類とよくある症状
	4-2	貧血の仕組みと治療
	4-3	貧血の予防と対策
5 成長期に多いスポーツ貧血	5-1	食べるちから・選ぶちから
	5-2	食品添加物について
	5-3	食品表示とアレルギー表示のルール
6 目的別の栄養ポイントI	6-1	身長を伸ばしたい！
	6-2	持久力をつけたい！
	6-3	筋肉をつけたい！
7 目的別の栄養ポイントII	7-1	体重を増やしたい！
	7-2	体重を減らしたい！
	7-3	ケガを予防・早く治したい！
8 からだづくりのための摂取ポイント	8-1	何をどれだけ食べたらいいか
	8-2	サプリメントの活用とドーピング
	8-3	たんぱく質のサプリメント、プロテインのこと
9 試合期の栄養ポイント	9-1	試合期の食事ポイント～試合3日前から当日朝まで～
	9-2	試合期の食事ポイント～当日の食事計画～
	9-3	試合期の食事ポイント～体調を崩さないために～
10 女性アスリート特有の栄養ポイント	10-1	エネルギー不足が引き起こす健康問題
	10-2	女性ホルモンと骨の健康
	10-3	女性アスリートのコンディショニングで必要なこと
11 選手を支える方（保護者・指導者）へ	11-1	ライフステージに合わせた選手を支えるポイント
	11-2	試合や合宿遠征での食環境の整備
	11-3	忙しい毎日のなかで「スポーツ食育」を続けるコツ

男子選手  
向け  
9コース

女子選手  
向け  
10コース

保護者  
向け  
11コース

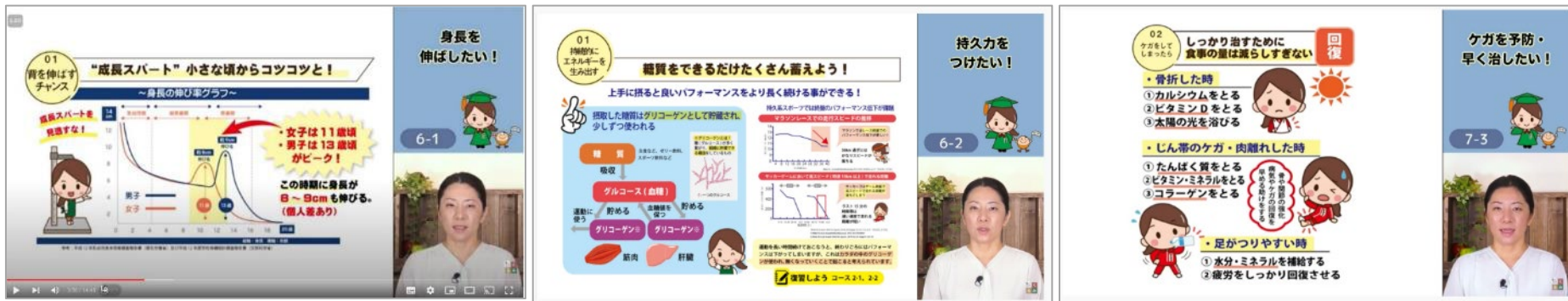
# (1)スポーツ食育プログラムのトライアルサービス検証構築したオンラインサービスシステム

## ■ パソコンやスマートフォンから利用可能な動画コンテンツ配信環境を構築

### 利用者のWeb画面イメージ



### 動画コンテンツの例



# (1)スポーツ食育プログラムのトライアルサービス検証 今回実施したトライアルユーザー

- プログラムの利用シーンとターゲットユーザー層を下記と整理した
- トライアルユーザーを呼びかけ、ジュニアアスリート8チーム(選手約260名)、学校、保護者等を含めて総勢300名超が参加

利用シーン (ターゲット層)	食育プログラムの目的	今回実施したトライアルユーザー	人数
1) スポーツチームがトレーニングの一環として利用	選手個々にIDを発行し受講	<ul style="list-style-type: none"> <li>・藤枝東FCジュニアユース (中1)</li> <li>・藤枝東FCジュニアユース (中2)</li> <li>・藤枝東高校サッカー部 (高1-3)</li> <li>・藤枝東高校野球部 (高1-2)</li> <li>・東海大静岡翔洋高ラグビー部 (高1-3)</li> </ul>	約26名 約26名 約88名 約18名 約50名
		①の内容に加えて ②女性特有の課題 (Low energy availability、運動性無月経、骨粗鬆症等)を理解し、日々の食事マネジメントに活かす	<ul style="list-style-type: none"> <li>・東海大静岡翔洋高ラグビー部(女子)</li> </ul> 約10名
	集合学習教材として利用	上記①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・焼津水産高校カヌー部</li> <li>・川根高校カヌー部</li> </ul> 約20名 約20名
2) 小・中学校の栄養教諭が学校教材として利用	栄養教諭の学習用として受講/栄養授業の一環で利用	上記①②	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県西部の栄養教諭</li> </ul> 約15名
3) 大学のスポーツ栄養学の補完教材として利用	スポーツ栄養学を学びたい学生が受講	上記①②	<ul style="list-style-type: none"> <li>・常葉大学学生 (スポーツ栄養士志望)</li> </ul> 約21名
4) ジュニアアスリートの指導者・保護者等が利用	指導者・保護者等が受講	上記①②を理解し	<ul style="list-style-type: none"> <li>・MAKOTO HASEBE サッカースクール (年中-小2の親)</li> <li>・藤枝東FCジュニア (小学校3年~6年)の保護者</li> <li>・上記指導者/保護者/マネージャー等</li> </ul> 約15名 約15名 約15名
		③ジュニアアスリートの特徴を踏まえた日々の食事マネジメントや選手のメンタル面のケアを行いたい	
		上記①②③	
5) 個人的に学びたい選手や保護者が利用	上記①②③	<ul style="list-style-type: none"> <li>・既存顧客</li> </ul> 約5名	

# (1)スポーツ食育プログラムのトライアルサービス検証 今回実施したトライアルサービスの実施概要

- 各ユーザーは対して下記の期間で各自自由なタイミングでプログラムを受講
- 一部のユーザーには動画サービスだけでなく、オプションサービス(体組成測定、貧血チェック、昼食サービスの提供、等)の利用検証も行った

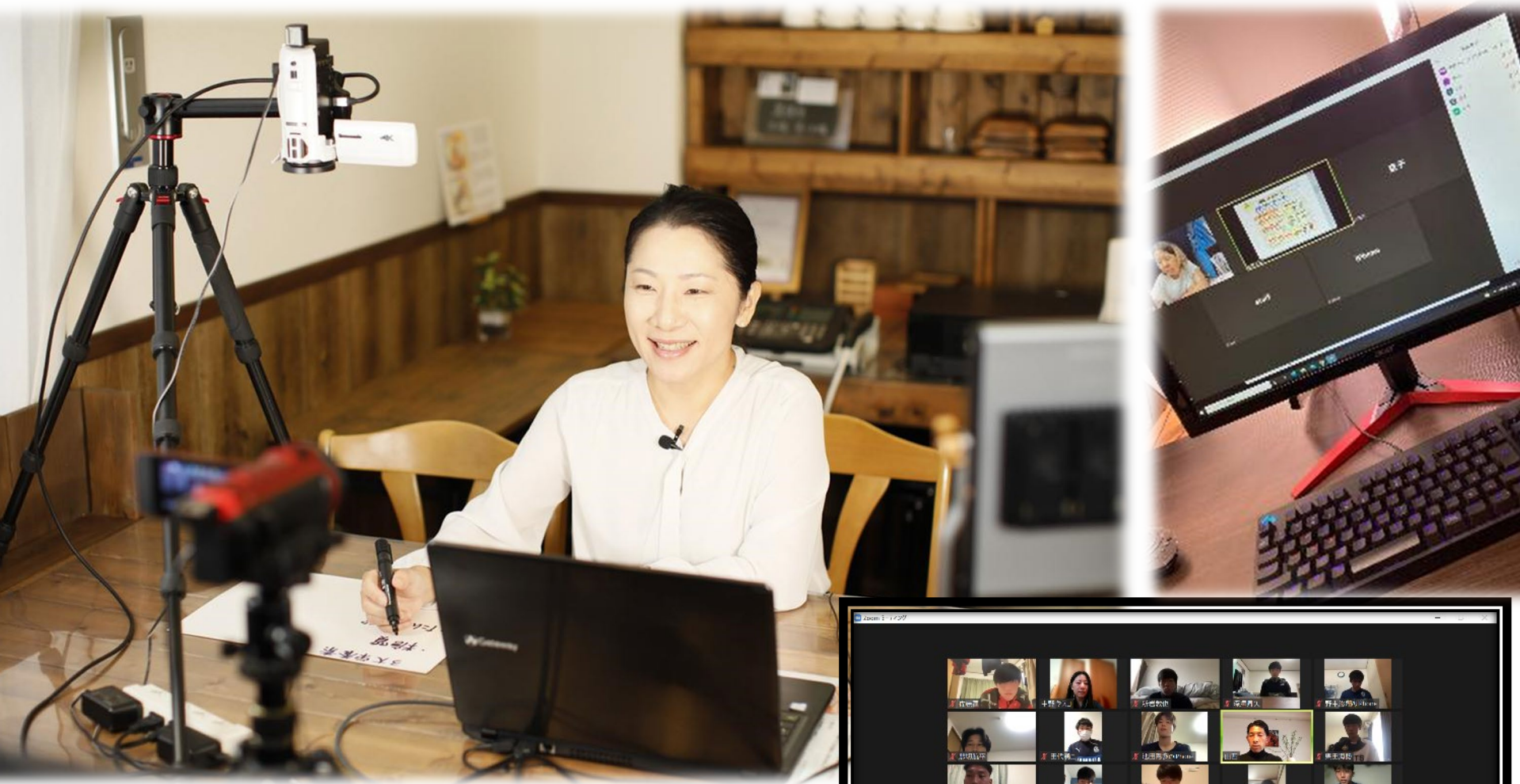
トライアルユーザー		7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月
1)スポーツチームがトレーニングの一環として利用	藤枝東FCジュニアユース(中1)	プログラム受講					アンケート	アンケート集計・分析
	藤枝東FCジュニアユース(中2)	プログラム受講		✓ 週に1回、昼食弁当+動画を提供 ✓ 1年生は3か月に1回、見える化測定を実施(体組成+簡易貧血チェック)			アンケート	
	藤枝東高校サッカー部(高1-3)	プログラム受講					アンケート	
	藤枝東高校野球部(高1-2)		ミニセミナー	プログラム受講			アンケート	
	東海大静岡翔洋高ラグビー部(高1-3)	プログラム受講		✓ 2か月に1回、見える化測定を実施(体組成+簡易貧血チェック)			アンケート	
	東海大静岡翔洋高ラグビー部(女子)	プログラム受講					アンケート	
	焼津水産高校カヌー部			プログラム受講(集合学習)	質問会	合同質問会を実施	アンケート	
	川根高校カヌー部			プログラム受講(集合学習)			アンケート	
2)小・中学校の栄養教諭が学校教材として利用	県西部の栄養教諭	プログラム受講					アンケート	
3)大学のスポーツ栄養学の補完教材として利用	常葉大学学生(スポーツ栄養士志望)					プログラム受講	アンケート	
4) ジュニアアスリートの指導者・保護者等が利用	MAKOTO HASEBE サッカースクール(年中-小2の親)	プログラム受講			質問LIVE		アンケート	
	藤枝東FCジュニア(小学校3年~6年)の保護者	プログラム受講				質問LIVE	アンケート	
	上記指導者/保護者/マネージャー等	プログラム受講					アンケート	
5) 個人的に学びたい選手や保護者が利用	既存顧客	プログラム受講					アンケート	

Zoom  
(質問者は顔出し)

YouTubeLive  
(質問コメントへの回答形式)



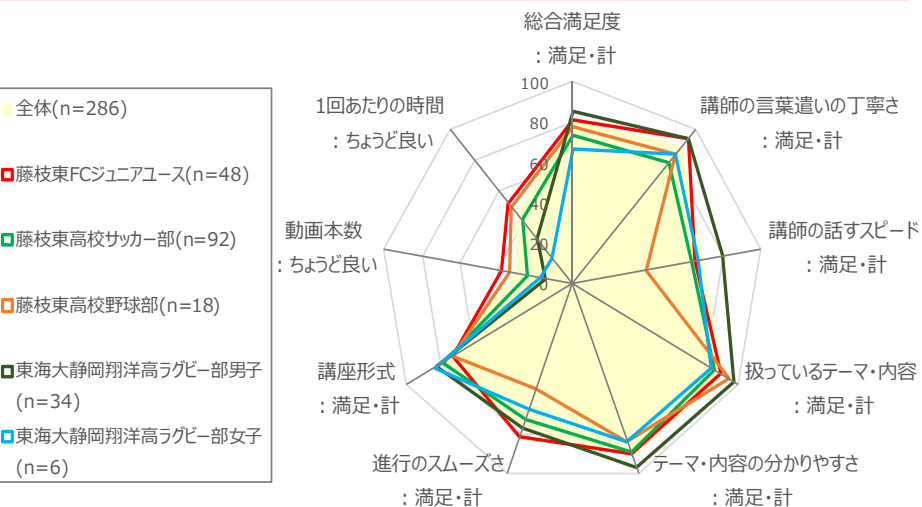
# 質問LIVEの風景



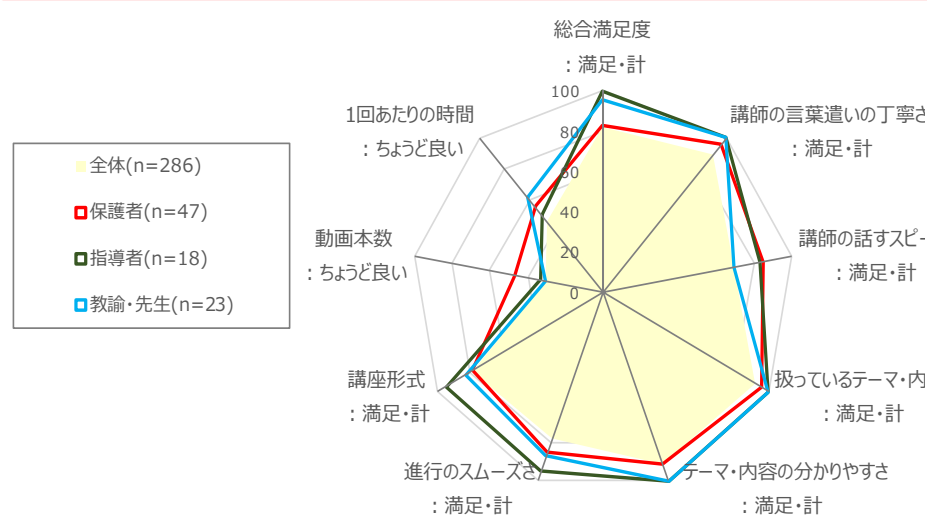
# (1)スポーツ食育プログラムのトライアルサービス検証 今回実施したトライアルサービスの評価（現在も検証中）

- 視聴端末については「スマートフォン」が9割弱と圧倒的に多かった(特に中学・高校生)
- 実施後のアンケート調査では、**総合満足度は8割**（「満足」が40%、「やや満足」が42%）という結果となった。中でも、**サービス導入の意思決定に大きく関わる【指導者】【保護者】【教諭・先生】からの満足度が高い傾向。**
- **【扱っているテーマ・内容】【講師の言葉遣いの丁寧さ】【テーマ・内容の分かりやすさ】が適切であったことが評価につながったことが伺える。**
- 動画1回あたりの時間（約15分）については「ちょうど良い」と「長い(長い+やや長い)」が分かれる結果となった。今回は「聞き取りやすいスピードを重視」したため、それらの要因が影響したと思われる。特に若年層で長く感じている傾向が見えたので、**若年層の集中力を踏まえた最適な動画の見せ方・工夫を**考えたい。

## ジュニアアスリートの評価



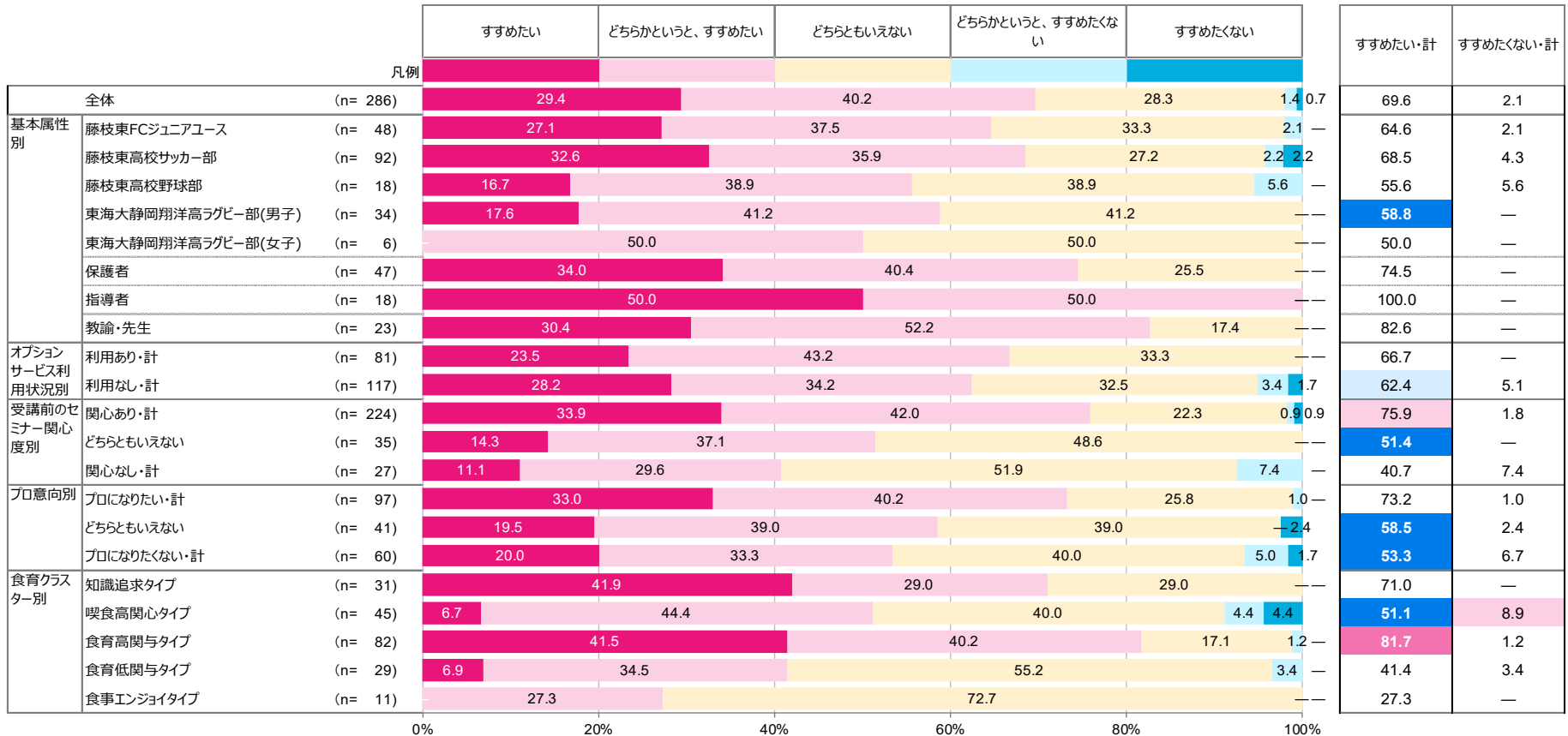
## 保護者・指導者の評価



# (1)スポーツ食育プログラムのトライアルサービス検証 セミナーの推奨度（周囲の知り合いや友達にすすめたいか）

- 「すすめたい」が3割、「どちらかというすすめたい」が4割の計7割が前向きな評価となった
- その中でもサービス導入の意思決定に大きく関わる【指導者】【保護者】【教諭・先生】からの推奨度はさらに高い傾向が見られたので、サービスリリース後に口コミ効果で利用者が広がっていくことも期待できる

Q19 あなたは、今回受講した「スポーツ食育セミナー（eラーニング11コース 計33本）」を周囲の知り合いやお友達にすすめたいと思いますか。あなたのお気持ちに近いものをひとつだけお答えください。  
（スポーツ食育セミナー視聴者／単一回答）



※1 網掛け：全体値と比較して ■ +10pt以上 ■ +5pt以上 ■ -5pt以下 ■ -10pt以下 (n≧30の場合)

# (1)スポーツ食育プログラムのトライアルサービス検証 セミナーの推奨度（周囲の知り合いや友達にすすめたいか）

## ■ 推奨理由（自由回答より抜粋）

### 説明・内容がわかりやすい、理解しやすいから

- 具体的でわかりやすく、また自分でもできるかな、やってみよう！と思える内容が多かったため。（学校の栄養教諭・給食の先生・顧問の先生）
- わかりやすくだの本や動画よりも役に立つと思うから（東海大静岡翔洋高ラグビー部、男子・高校2年生）
- 講師の説明が分かりやすく、スポーツ食事の事についてよく理解できるから（藤枝東FCジュニアユース、中学1年生）
- 丁寧な説明で誰でも理解できるようなわかりやすい内容だったから（東海大静岡翔洋高ラグビー部、男子・高校1年生）
- スポーツ栄養についてわかりやすく説明されており初心者でもわかりやすいと思ったから。（学校の栄養教諭・給食の先生・顧問の先生）

### 専門的、実践的な知識が身につくから

- 専門的な知識が深まったから。（保護者）
- 栄養のことや体のことについて深く知ることができたり、実用的な知識を身につけたりできるから。（藤枝東高校サッカー部、高校1年生）
- 今まででは自分で栄養の本を読んで食事を作っていましたが、今回受講して足りないものが多く、本当に必要な栄養や食事の量が理解できたため。（指導者）
- 食材、栄養素の知識やどういう人がどういう栄養素を摂るべきなのか知ることができるから。（藤枝東高校サッカー部、高校1年生）
- 科学的根拠に基づいた正しい知識を学べると思ったから。（学校の栄養教諭・給食の先生・顧問の先生）

### スポーツ食育の大切さがわかったから、効果があったと思ったから

- ととでもスポーツをやるに当たり大切な内容だと思ったから（藤枝東高校サッカー部、高校1年生）
- パフォーマンスが上がるし、大人になってからも必要な要素だから。（藤枝東高校サッカー部、高校2年生）
- 自分のスポーツに対して効果があるのにも加えて、一人暮らしでも使える知識を得られるため（藤枝東高校サッカー部、高校2年生）
- 自分も成果が出たので、その成果の凄さを体験して欲しい。（藤枝東高校サッカー部、高校3年生）

### 周囲に悩んでいる人がいるから

- 体を大きくしたいなど、スポーツをする子どもの食に関する悩みを持つ保護者は多いから。（保護者）
- 身体関係で悩んでいる人が多いから（藤枝東高校サッカー部、高校2年生）
- 友達の子供さんが、生まれつきの病気だったり、アレルギーだったりした為、食事に対して神経質 になっていたのでもまだスポーツはしていない年齢ですが、おすすめしたいなと思いました。（保護者）

### スポーツ食育の大切さを周囲に知らせてあげたいから

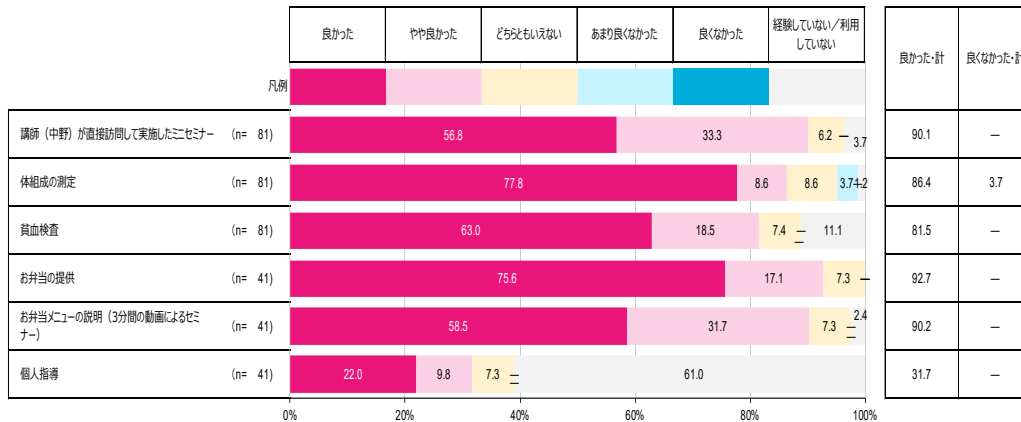
- スポーツは、練習だけでなく、栄養面からのサポートも重要だという事を知らせてあげたい（学校の栄養教諭・給食の先生・顧問の先生）
- 試合前後、試合の合間の食事の摂り方が分かって他の人にも知って欲しいと実感したから、オススメしたいと思いました。（保護者）
- 友達もサッカー等のスポーツをやっていて、食生活の重要性等を教えてあげたいから。（藤枝東高校サッカー部、高校1年生）

# (1)スポーツ食育プログラムのトライアルサービス検証 オプションサービスの評価

- 一部のユーザーに実施したオプションサービス（リアルな場でのミニセミナー、体組成測定、貧血検査、お弁当提供+3分動画、個人指導）についての評価も実施したが全体的に評価は高かった
- オプションサービス利用者<sup>①</sup>と非利用者<sup>②</sup>での満足度比較も行った結果、利用者の方が全体的に満足度が高い傾向が見られた
- 評価の理由として、特に【自分の健康や身体作りへの関心が強くなった】【スポーツ食育セミナーへの興味が強くなった】等が多かった

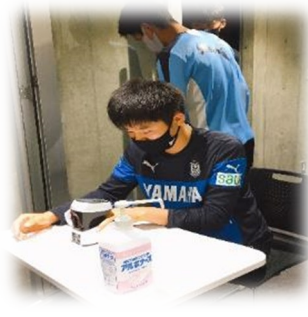
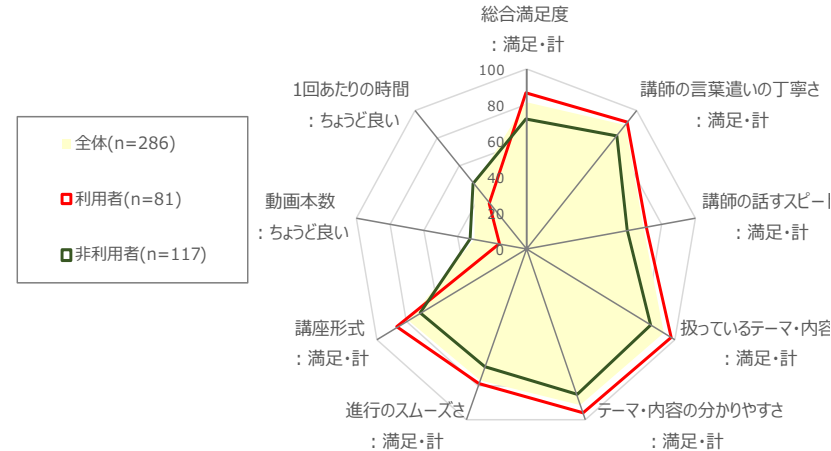
## 各オプションサービスの利用評価

Q30 インターネットを利用した「スポーツ食育セミナー（eラーニング11コース計33本）」以外のサービスについてお伺いします。  
以下のサービスを利用してどのように思われましたか。それぞれについてあてはまるものをひとつだけお答えください。（オプションサービス利用&スポーツ食育セミナー視聴者/単一回答）



## オプションサービス利用者・非利用者での満足度の比較

### ■ スポーツ食育セミナーの評価【オプションサービス利用者・非利用者】



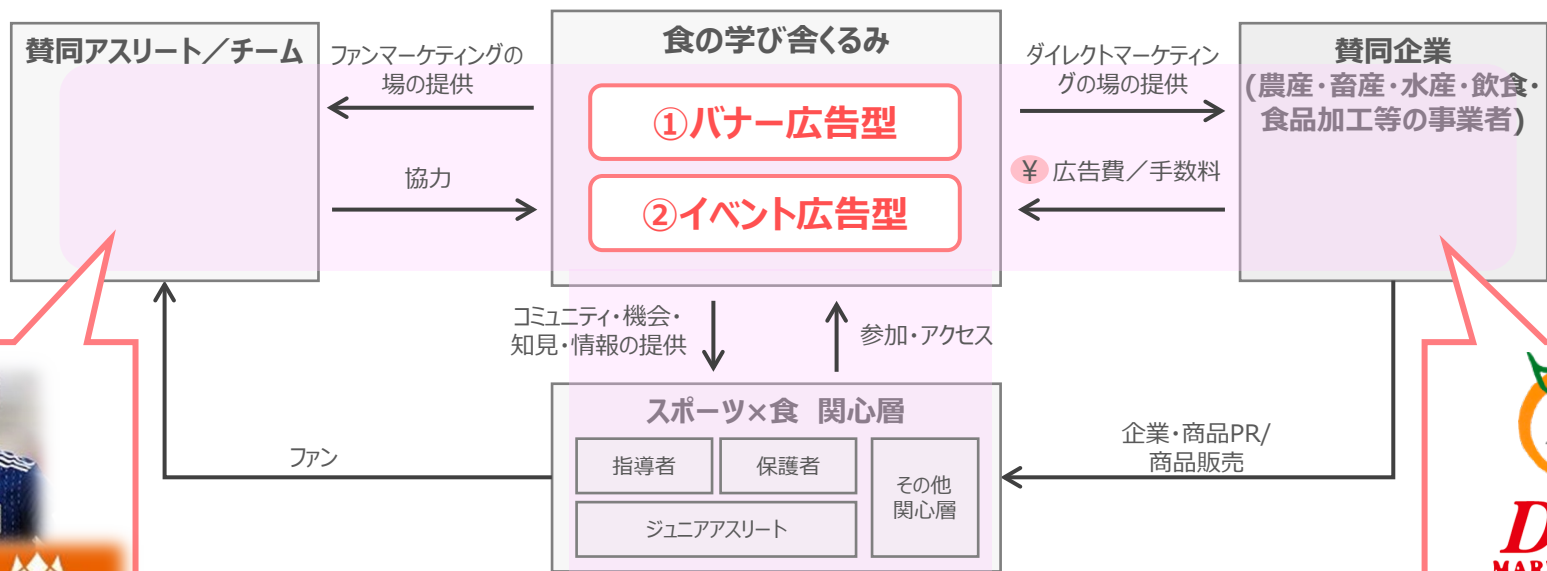
## (2)食・健康・教育関連事業者向けの広告トライアルサービス検証 広告サービス内容の設計とトライアルユーザー

### ■ 広告サービスは下記の2つを設定

- ① **バナー広告型**：Webサイト上に賛同企業の紹介情報を掲載し、スポーツ×食関心層へ情報を発信し、賛同企業の商品PRおよび賛同企業のHP・販売サイトへ誘導
- ② **イベント広告型**：賛同アスリートやスポーツチームと連携したイベントを企画・実施し、賛同企業の商品PRおよび賛同企業のHP・販売サイトへの誘導

### ■ 取り組みに賛同頂いた下記メンバーに参画頂き**トライアルを実施**

- **賛同アスリート**：北川航也選手(プロサッカー選手、現オーストリア・ブンデスリーガ・SKラピッド・ウィーン所属)
- **賛同プロスポーツチーム**：ベルテックス静岡(バスケットボールB3リーグ所属)
- **賛同企業**：(株)DHAマリンフーズ、ちきり清水商店(株)、(株)とやま農園



# (2)食・健康・教育関連事業者向けの広告トライアルサービス検証 トライアルサービスの効果検証（現在も検証中）

## バナー広告モデルのトライアル：スポーツ食育Webサイト×賛同アスリート×賛同企業

### スポーツ食育Webサイト

The screenshot shows a website layout with several key sections:

- Header:** Navigation links for HOME, ABOUT, and CONTACT.
- Main Banner:** A large image with the text "生き、生き BE HEALTHIER" and "目指せ！強く、速く動けるカラダ".
- Left Sidebar:** A vertical banner with the text "健康やかに食べて活き生き。 MAKE YOUR LIFE HEALTHIER".
- Right Sidebar:** A vertical banner with the text "SPORTS HEALTHY FOODS オナカ、カラダ、ヘルシー。".
- Navigation:** A "LINK" section with icons for MOVIE, 動画, and INTRODUCTION.
- Footer:** Contact information for "くるみキッチンプラス" (Kurumi Kitchen Plus), including a phone number (03-525-2553) and address.



**とやま農園**  
TEL: 053-525-2553  
FAX: 053-523-7373

通販サイト スタートしました

ひめ3ヶ日みかんのびん詰め  
ニレ日みかん

**中野ヤスコ×ちきり**  
管理栄養士の中野ヤスコ先生監修いただき開発した商品「粉末だし」  
この、まるごと粉末だし（かつお節・鰹節・昆布）は、それぞれの食材の風味を損なわず、黄金比率でブレンドしました。

だしパックと違い、粉末のまま高圧したお湯の中に入れ、湯だすだけでだしが取れます。  
簡単でながら、粉末のかつお節や鰹節、昆布と一緒に食べられるので栄養価もバッチリです。

**まるごと粉末だし**  
管理栄養士の中野ヤスコ先生に監修いただき開発した商品です。

**中野ヤスコ** 日本スポーツ協会公認スポーツ栄養士・管理栄養士・講師  
健康の学び舎 代表取締役  
くるみキッチンプラスオーナー

静岡県静岡市を拠点に、「スポーツ栄養」「健康経営支援」「ヘルスケア」を柱にフードマネジメント事業を展開、健康食育「くるみキッチンプラス」をフジエオガワホテルに拠点を構え、一般のお客様はもちろん、宿泊する全国のスポーツチームをはじめ、「食トレ」（食事と栄養指導とコンディショニング指導）を実施。

**筋肉 欲**  
DHA 67mg EPA 148mg

あなたの筋肉づくりのおともに  
**TUNA PLUS+の3つの凄さ!**

100% マグロ  
まぐろ専門メーカーが作った「まぐろバー」  
良質なたんぱく質を「そのまま」摂取できます

アミノ酸スコア 100% BCAA

いつでもどこでも摂取できるため  
**大会に持ち運んでいます**

タンパク質とDHAが入った魚を  
手軽に食べられるのは嬉しい

身体へのキレの良さを体感できる  
**毎日1本を補食として!!**

# (2)食・健康・教育関連事業者向けの広告トライアルサービス検証 トライアルサービスの効果検証（現在も検証中）

## イベント広告モデルのトライアル：ベルテックス静岡コラボイベント



**VELTEX SHIZUOKA × スポーツ食育プログラム**

**クイズに答えて  
選手のサイン入り福袋** 各日(1/8-1/8)  
24名様に

三ヶ日みかん・ツナプラス・腰節セット

どの選手のサインかな？  
当たってからの楽しみ！

**選手たちの食育アンケート結果** 223ベルティ さつまいも

ベルテックス選手全員に静岡の特産物で、好きな食べ物・飲み物はなんですか？と聞きました。

1 大石 健之介	3 廣田 健三	6 大友 裕太郎	7 アリス・スティーブソン	12 田嶋 龍平	13 寛 勉太
みかん うなぎ	まぐろ みかん	海鮮丼 うなぎ	しゃけ	しらす 桜えび	わさび うなぎ
18 奥田 直明	23 アラン・スタフラス	25 ムツダ ママ	37 宮田 穂太郎	41 加納 誠也	92 村越 佑太
安倍川もち	みかん	地ビール	海鮮丼 みかん	うなぎ しらす	しらす 金目鯛

他にもアンケート結果を公開しています。ぜひご覧ください

試合「前」に必ず食べる、あなたの「勝負メシ」は何ですか？  
子供の頃、「食生活」について親に言われてきたことは何ですか？...等、全5問！

選手のアンケート結果を見る

**クイズ ヒントは裏面に!?**

ベルテックス選手全員に静岡県内の特産物で、好きな食べ物・飲み物はなんですか？と聞きました。一番人気はどれでしょう?? **問題!**

①みかん ②いちご ③メロン

応募はコチラから!

選手の食アンケートも公開中!

**ベルメシとは?**

「ベルメシ」は男子プロバスケットボールチーム「ベルテックス静岡」と連携し、医療食の専門家「R&Oフードカンパニー」が運営するスポーツ食育活動です。選手をはじめ、地域全体を、世の中を、食で元気にしていきます。

**スポーツ食育プログラムとは?**

ベルメシ統括アドバイザーの公認スポーツ栄養士、中野ヤスコさんが実施している、スポーツをするジュニア世代のための食育プログラムです。もって強くなり、健康に成長するためのスポーツ栄養学を学ぶことはもちろん、静岡の食材、食文化や環境問題などについても広く学び、SDGsに向かい取り組むことで持続的なプログラムを目指します。

**スポーツ食育プログラム 賛同スポンサー紹介**

**DHA マリンフーズ様**

静岡市清水区長崎726-1  
TEL: 054-347-5722  
<https://www.tsunagifoods.com/>

**浜とやま農園様**

静岡県浜松市北区三ヶ日町  
平山1273-17  
TEL: 053-525-2553  
<http://www.toyamafarm.jp/>

**ちきり清水水産店様**

徳島市大住139-1  
TEL: 054-629-4135  
<http://www.chikiri.co.jp/>

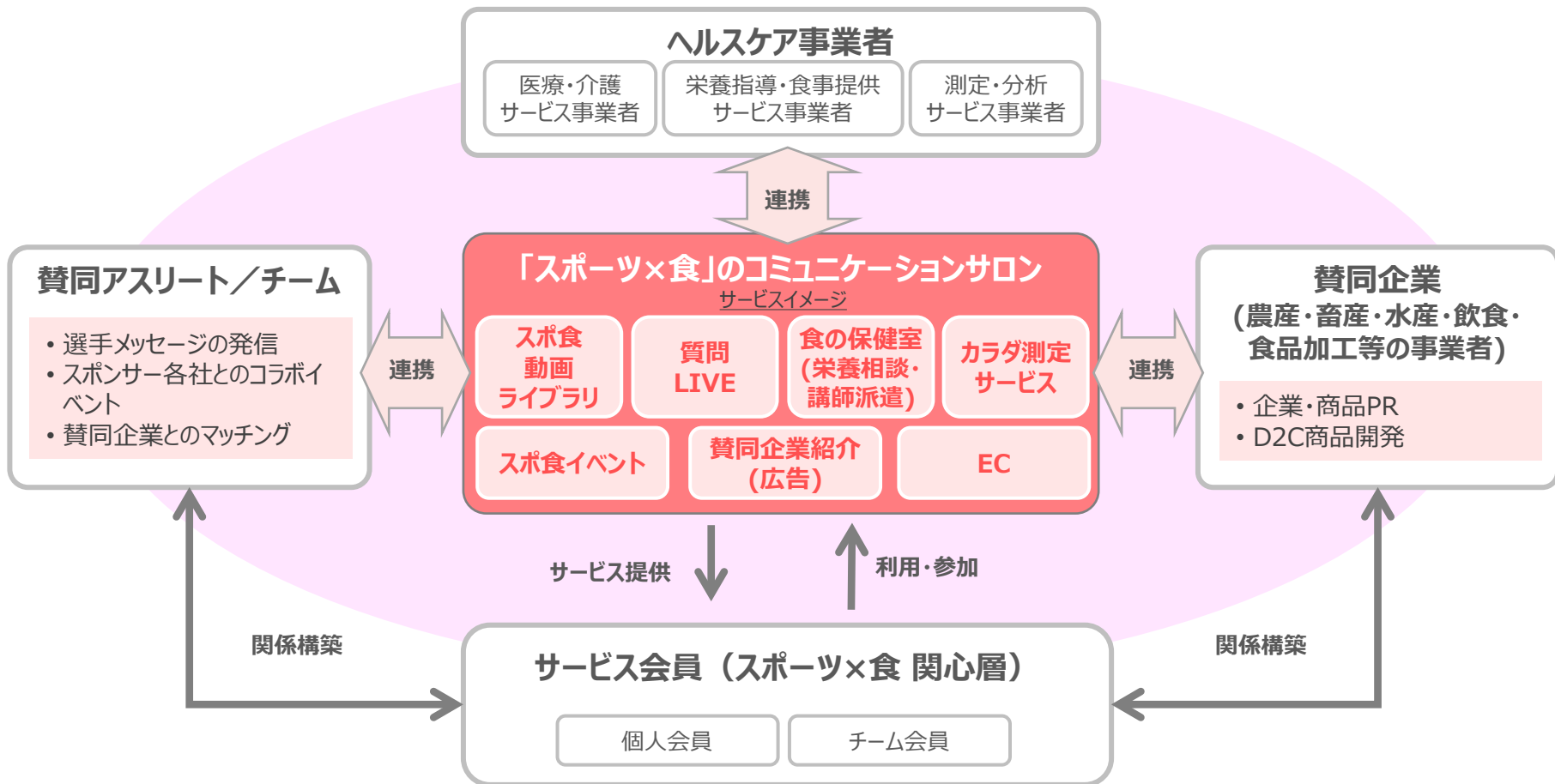
**くるみキッチンプラス (南食の学び食くらみ)**

静岡市清水区本町2-12-12  
TEL: 054-646-4397  
<https://www.kurumitchiken.com/>



# 今後の事業展開

## スポーツと食産業をつなぎ 地域の健康課題解決に貢献



# 最後に（こんな予定もあります）

オンライン

## 静岡県の食文化シンポジウム

2022年2月19日土  
10:30~12:00 (予定)

nakano.yasuko

2月19日（土）10:30～12:00（予定）

静岡の食文化シンポジウム2022

※開催日～3/4（金）まで特設ウェブサイトにて録画配信も実施。

当日のライブ配信と合わせて気軽にご参加下さい。

<https://shizuoka-shokubunka.jp/>

定員：なし

参加費：無料

☆先着80名様に静岡県産食材のプレゼントがあります☆

主催：静岡県経済産業部農業局地域農業課地域農業班

第1部では、

中野が、スポーツ食育の観点から「今日から活かせる！スポーツ食育ノススメ」をテーマに、成長期の活発な子供に欠かす事ができない「食事」の重要性やポイントについて一緒に学びます。

第2部では

調理実演として、食材の宝庫でもある静岡県産の食材で、忙しい毎日にも気軽に取り入れやすいバランスのとれたレシピを、オンラインで生配信します。

※開催日～3/4まで特設ウェブサイトにて録画配信も実施。