

「Yahoo!きっず」 健康な食生活を目指す「食育」コンテンツを提供開始 ～ お米ができるしくみ、食品の栄養を改めて勉強して「食」について考えよう！ ～

2005年9月7日

ヤフー株式会社

「Yahoo!きっず」

健康な食生活を目指す「食育」コンテンツを提供開始

～ お米ができるしくみ、食品の栄養を改めて勉強して「食」について考えよう！ ～

「Yahoo!きっず食育」のアドレス：<http://contents.kids.yahoo.co.jp/shokuiku/>

ヤフー株式会社が提供する子ども向け検索サービス「Yahoo!きっず」は、本日、人々が健康に生活するために必要な「食」に関する情報を提供する「Yahoo!きっず食育」を公開しました。

「Yahoo!きっず食育」は、日ごろ何気なく食べている食物に関する知識、日本や世界の農業についての情報を提供することで、毎日楽しく生活するために必要な営みである「食」について考え直す機会を子どもたちに提供します。

「Yahoo!きっず食育」の「今週の『どうして?』」（情報提供：こどもくらぶ）では、「ニンジンが嫌いなのに、お母さんが食べなさいっておくるの。どうして?」といった、食べ物に関する素朴な疑問を専門家の服部津貴子氏（服部栄養料理研究会会長）が分かりやすく解説します（毎週更新）。

「栄養教室」では、乳類、肉類、穀類、魚介類、野菜類、油脂類、飲み物、の計7種類に含まれる栄養について、キャラクターの「栄養博士」「ラブリン」「ウサギのニュートン」が分かりやすく説明します。乳類では牛乳やヨーグルトを例に挙げ、カルシウムや乳酸菌の働き、穀類では炭水化物の働きなどを解説しています。

「農業教室」（情報提供：全国農業協同組合中央会＜JA全中＞）では、お米ができる過程の1年間を「種選び」から「稲刈り」まで、画像とともに紹介します。また、現在、数が減少している日本の農家の実態や海外からの輸入農作物の現状を解説、さらに、ふるさとの食べ物を見直す「地産地消（ちさんちしょう）」の話など、日々の食生活を見直すためのアイデアを提案します。

また、「マナー教室」（情報提供：岩崎書店、こどもくらぶ）では、食べるときの姿勢や食器の持ち方などの基本マナー、そして西洋料理、日本料理などのテーブルマナー解説とともに、「だされたものをすぐに食べない」「おかわりしたのに残す」などのマナー違反について服部学園校長・服部幸應氏が説明します。

近年、日本では食生活の変化にともない、生活習慣病の増加や、「食」の安全への新たな問いかけなど、「食」のあり方のかんがみることが必要とされています。2005年6月10日には豊かな人間性をはぐくむために食育を推進する「食育基本法」も成立しました。

「Yahoo!きっず」ではインターネットを通じて「食育」情報を提供することで、子どもたちが食について「楽しく学べる」環境を提供します。今後も、子どもたちの知的好奇心を刺激する魅力的かつ安全な情報を提供し、顧客満足の上昇とともに社会への貢献を目指します。

【Yahoo! JAPAN】 <http://www.yahoo.co.jp/>

ヤフー株式会社（市場名：東証1部、銘柄コード：4689、本社：東京都港区、設立年月日：1996年1月31日、代表取締役：井上雅博）が運営するYahoo! JAPANは、1か月あたり約3955万人のユニークカスタマー数※と、1日11億5000万ページビューのアクセスを誇るインターネットの総合情報サイトで、検索、コンテンツ、コミュニティ、コマース、モバイルなど多くのサービスを提供しています。Yahoo!のグローバルウェブネットワークは、アメリカ合衆国、ラテンアメリカ、カナダ、ヨーロッパ、アジアなど世界25の国と地域で展開しています。

※2005年7月のNielsen//NetRatings「NetView AMS JP」における家庭からの視聴率85.3%、職場からの視聴率87.9%というデータをもとに、家庭、または職場からのインターネットユーザーを約4628万人（NetRatings Japan「インターネット基礎調査」より）としてYahoo! JAPANのユニークカスタマー数を算出。