

～ 第2章 ～ 「食」をめぐる現状



1. 「食」をめぐる国の現状

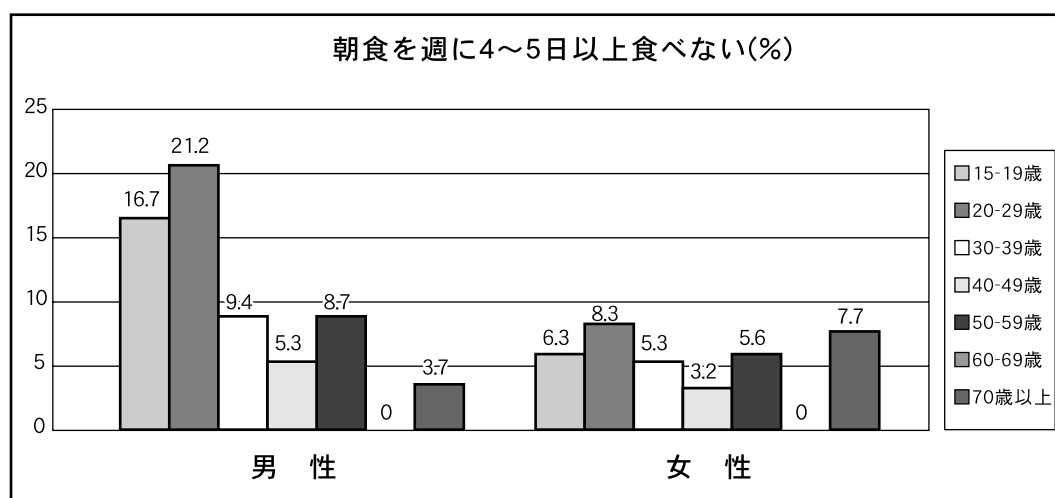
社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、次のような問題が生じています。

- ・「食」を大切にする心の欠如
- ・栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加
- ・肥満や生活習慣病（がん、糖尿病など）の増加
- ・過度の痩身志向
- ・「食」の安全性の問題発生
- ・「食」の海外への依存
- ・伝統ある食文化の喪失

2. データからみる野洲市の現状

【朝食摂取の状況】

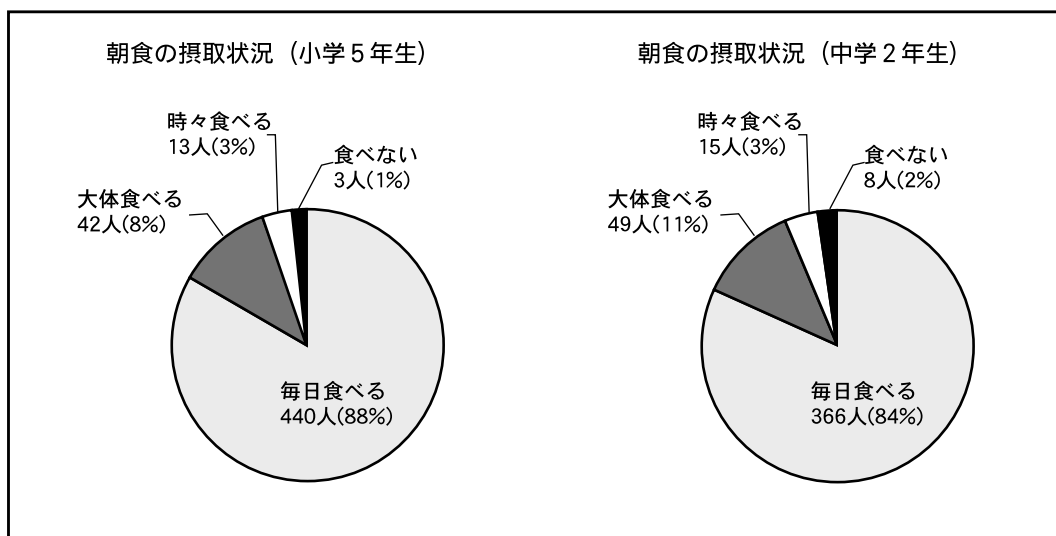
平成16年度「滋賀の健康栄養マップ」によると、野洲市で朝食を欠食する人の割合は6.7%であり、男性では8.3%、女性では2.7%です。年代別にみると男性では、15～19歳で16.7%、20～29歳で21.2%と、15～19歳男性では滋賀県の14.2%より高くなっており、特に、若い男性の朝食を食べない割合が高くなっています。



平成16年度 滋賀の健康栄養マップ調査より

小中学生を対象に朝食摂食率に関する調査を行った結果、「食べない」「時々食べる」と答えた児童生徒は5%程度いました。また、「毎日食べる」と答えた小学5年生は88%、中学2年生は84%で、中学生では小学生に比べて「毎日食べる」割合が低くなっています。

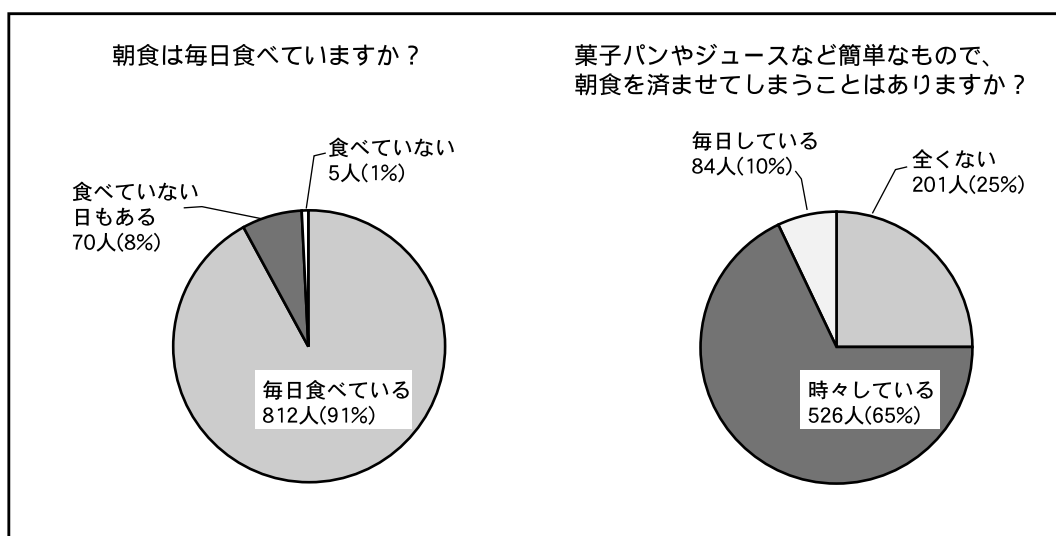
この傾向は県内や、全国の調査でもみられ、県内では、小学5年生 88.4%、中学2年生 80.2%（同調査）、全国では小学6年生 87.1%、中学3年生 81.2%（平成20年度全国学力・学習状況調査）となっています。



平成20年度 小中学校(野洲市)における朝食摂食状況調査より

保育所（園）、幼稚園に朝食に関する調査を行った結果、「食べていない」「食べていない日もある」という園児は9%、「毎日食べる」園児は91%でした。

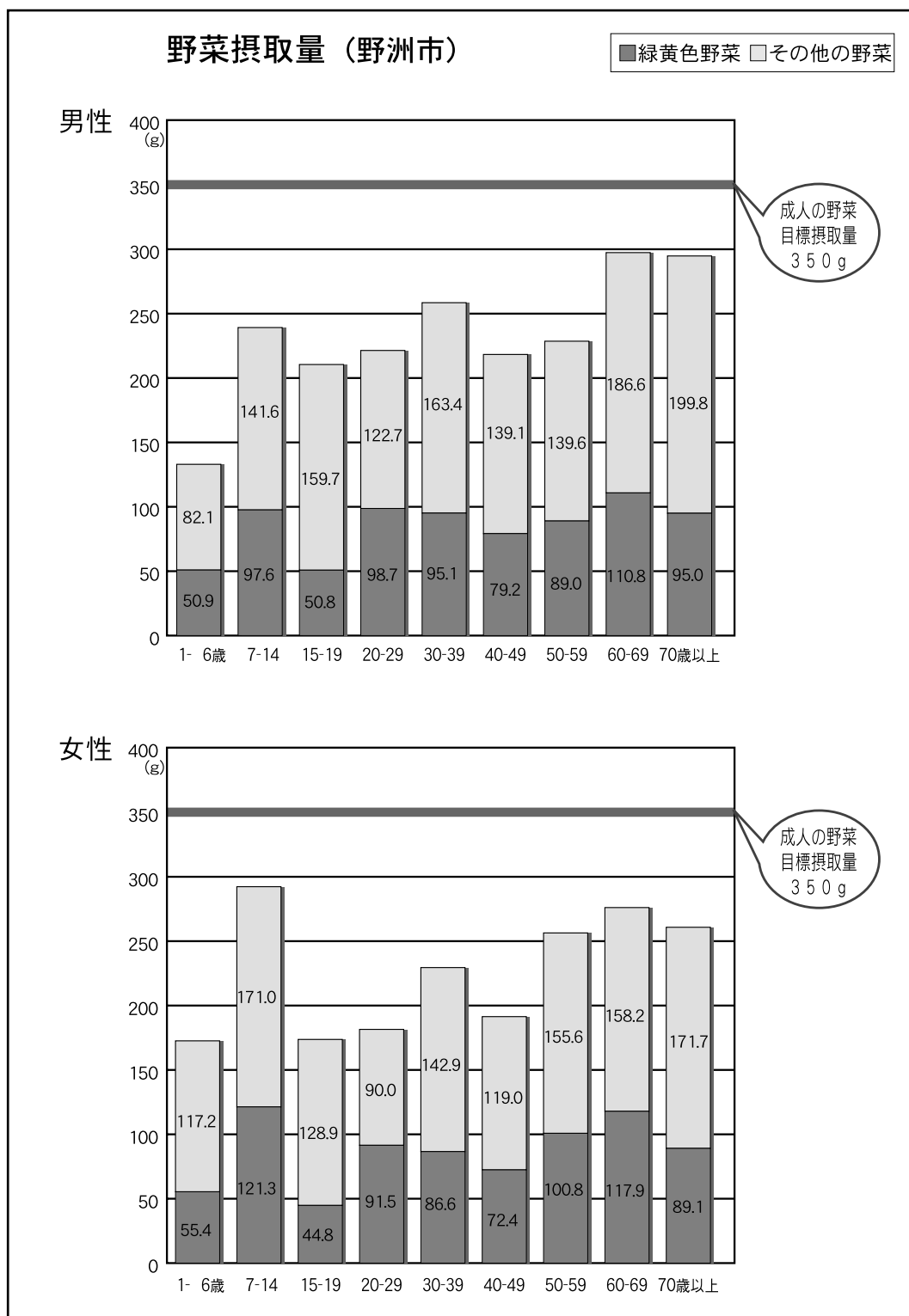
また、朝食の内容について尋ねたところ、毎日朝食を食べていてもその内容が菓子パンやジュースなど簡単なもので済ませてしまうことがある園児は75%と全体の4分の3をしめています。



平成20年度 保育所(園)・幼稚園食育に関するアンケートより

【野菜摂取量】

国が「健康日本21」で推奨している成人の野菜の目標摂取量は1日350gです。これは、循環器疾患やがんなどの生活習慣病を予防するために必要と推定される量です。野洲市では、成人でどの年代も「350g」には達していません。



平成16年度 滋賀の健康栄養マップ調査より

【給食の残食量】

給食の残食量をみると、年齢が上がるにつれて、高くなる傾向がみられます。

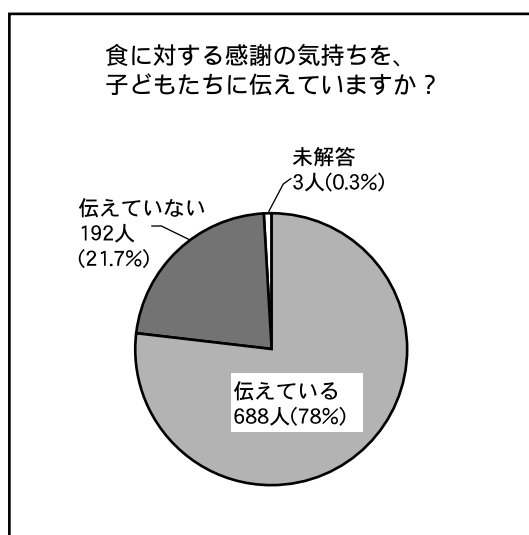
平成20年度4～11月平均残食量

1人あたり残食量(g)	残食率 (%)		
	保育所(園)・幼稚園	小学校	中学校
49.5	9.9	12.3	19.1

野洲市学校給食センター調べ

【食に対する感謝の気持ち】

食に対する感謝の気持ちとは、命をいただいている食材、食事を作ってくれた人、食材を作ったり育てたりする人に対する感謝の気持ちをさしています。保育所(園)、幼稚園で感謝の気持ちに関する調査を行った結果、子どもたちに感謝の気持ちを伝えている家庭は78%で、伝えていない家庭は22%となっています。



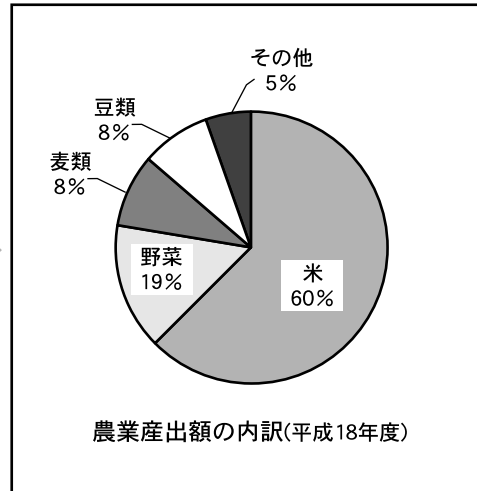
平成20年度 保育所(園)・幼稚園食育に関するアンケートより

【農業の状況】

野洲市の耕地面積は2,420ha(うち92.6%が水田)、作付(栽培)延べ面積は2,810haで、耕地利用率は116.1%です。農家人口率は15.8%となっています。農業粗生産額を種類別にみると、米が6割をしめています。

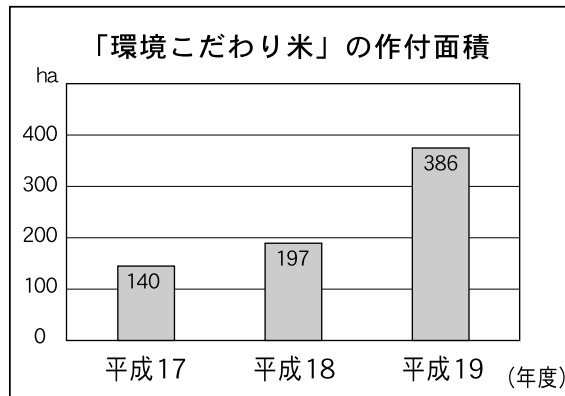
農業粗生産額推移 (円)

平成16年度	29億4千万
平成17年度	29億6千万
平成18年度	28億6千万



平成16・17・18年度 生産農業所得統計より

また、県内には環境こだわり米の作付面積は、8,893ha、市内には386haあります(平成19年度)。野洲市の年次別推移をみると、平成18年度より2倍ほど増加しています。



平成19年度 環境こだわり農産物栽培面積調査より

環境こだわり農産物

滋賀県が独自に定めた要件を満たして栽培された農産物は、「環境こだわり農産物」として県から認証を受けることができます。その要件とは、「化学合成農薬および化学肥料の使用量を通常の5割以下に削減し、かつ、琵琶湖および周辺環境への負荷を削減する技術で栽培された農産物」というものです。



【学校給食における地場農産物の使用状況】

全体の食材数のうち、地場産物の食材の割合を示しています。（品目ベース）

	県内産 (%)	野洲市産 (%)
平成19年 6月	10.6	6.0
平成19年11月	10.9	12.4
平成20年 6月	7.3	13.0
平成20年11月	19.5	13.2

学校給食における地場産物活用状況調査（滋賀県教育委員会より）

収穫状況や時期によりますが、それぞれ使用可能な食材は以下に示すとおりになります。

<野洲市産の使用可能な食材>

米、みそ、じゃがいも、さつまいも、にんじん、たまねぎ、だいこん、きゅうり、白菜、キャベツ、青ねぎ、白ねぎ、かぶ、ブロッコリー、カリフラワー、かぼちゃ、とうがん

<野洲市産以外の県内産食材>

牛乳、小麦（パン、めんの一部）、酒、大豆、キャベツ、ほうれんそう、きゅうり
湖魚（わかさぎ、こあゆ、いさぎ、すじえび、ごり、びわますなど） など



地場産物を使った学校給食の献立例

わかめごはん 牛乳 揚げえび豆

千草和え さつまいものみそ汁

野洲市産：米、みそ、さつまいも、にんじん、青ねぎ

滋賀県産：すじえび、牛乳

3. 野洲市の特産物と郷土料理

野洲市は野洲川と日野川の2つの河川によって作られた平野部が広がる豊かな自然に恵まれ、肥沃な土壌から育つ四季折々の様々な農作物があります。地域の特徴を生かした伝統的な行事や作法と結びついた食文化が形成されており、次のような特産物や郷土料理があります。

郷土料理：本計画ではその土地の特産を用いての料理と、日本で古くから作られてきた料理を総称して使用している。

～【特産物】～

農産物 もち米

かぶ 大根 にんじん ごぼう 水菜 春菊 小松菜
里芋 トマト きゅうり さんしょう たで 紫芋
ぶどう メロン なりくらまくわ

淡水魚 ごり あゆ はす ふな びわます いさざ

加工品 みそ つりかぶら かんぴょう

かぶ

兵主地域は野洲川下流域にあり、砂地で早生大かぶや聖護院かぶを植えるととてつもなく大きくなります。かつて大きな兵主かぶと言われたものが文献に見られますが、特別の種があったかどうかはわかりません。汁の具や千枚漬けなどに使われます。

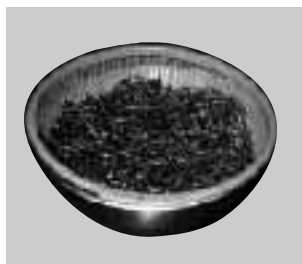


つりかぶら

大かぶがたくさんとれた時に、ひげ根をとってきれいに洗い、軒下につるしておきます。かぶは寒風にさらされ、しぼんで硬くなります。春先かぶがなくなってきた時に薄切りにして戻し、主に汁の具として使います。独特の風味があります。

なりくらまくわ

果実は小ぶりで丸く、皮に縦じまがあります。メロンのような芳香と甘味、すいかのようなみずみずしさがあります。路地で簡単に栽培でき、たくさんとれるので、夏場の果物としてふさわしいです。



ごり

小さなハゼ科の魚の総称で、うろりとも呼ばれています。主に佃煮にされますが、かつてはお盆のごちそうでした。炊くときは調味料を沸騰させておき、とれたてのごりをバラバラとほぐしながら入れると上手に炊けます。しょうがの効いたごりの佃煮は夏場の食欲増進に役立ちます。

いさざ

いさざは少し黄味を帯びた色の魚で琵琶湖の固有種です。特有の旨みがありますので、いさざだけで佃煮にしたり、大豆とともにいさざ豆にしたりされます。



～【郷土料理】～

【主食】 アメノイオ御飯 めずし(たですし) うずみ豆腐

【汁もの】 おかんのみそ汁 かしらいも入りみそ雑煮 お講汁

【おかず】 ふなずし なれずし(はやなれ) えび豆 あゆの佃煮 おあえ団子
ぬた 赤こんにやく煮 丁字麩の辛子和え

【おやつ】 いもつぶし おかんのぜんざい はぜのつくね ふなやき
えんとつパン

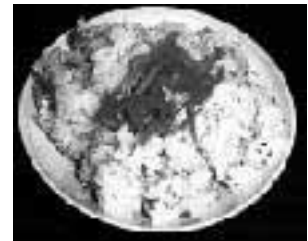


アメノイオ御飯

秋に雨がふると川を遡って産卵するので、この時期のびわますを「アメノイオ」といいます。これは、アメノイオを御飯とともに炊き込んだ料理で、かつては内臓のみ取り出したものを丸ごと大きな鍋で炊き込み、混ぜる時に骨を取り除きました。現在は先にアメノイオを炊き、ほぐし身にして炊き込みご飯にしているところが多くなっています。

めずし (たでずし)

10月第2月曜日の「御上神社の秋祭り」には、ふなずし、青菜漬け（大根間引きの一夜漬け）と「めずし (たでずし)」が奉納されます。たでずしは寿司飯に、ちりめんじゃことたでをまぶしたものです。たでは、夏の土用の時期に刈り取り軒下に吊るし、自然乾燥し、手でもんで粉にしたものを用います。

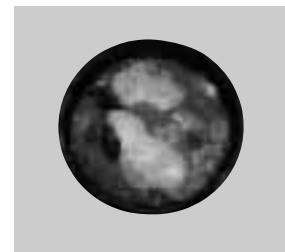


うずみ豆腐

中主地区には1月14日を「豆腐正月」と呼び、夜に「うずみ豆腐」をいただく習慣のあるところがありました。おわんにごはんを半分ほど入れ、ゆでた木綿豆腐をうずめ、その上に甘みそとおろししょうがをのせて、ごはんを豆腐をうずめ、混ぜていただきます。

おかんのみそ汁

小麦粉や米粉を練って手で小さく握ったものをおかんと言います。これをみそ汁に入れて炊くと少し汁にとろみがつくので、汁がさめにくく、体が温まります。おかんのみそ汁を単におかんと言うこともあります。



頭（かしら）いも入りみそ雑煮

雑煮に頭いも（親いも）を大きく丸くむき、ゆでて入れます。頭になれるようにとの願いが込められています。また具には餅の他、子いもを入れ、子孫繁栄も願っています。かぶや大根なども入れます。

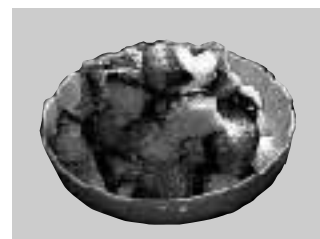


ふなずし

ふなを半年ほど塩漬けた後、御飯で漬けて自然発酵させ、保存性と風味を付与したものです。特有の発酵臭があるので、好まない人もいますが、骨まで食べられ、生きた乳酸菌も摂取できる点が優れています。

なれずし

なれずしは、鮭のはじまりと言われ、ふなずしもなれずしの仲間です。しかし、一般に野洲でなれずしと呼ばれているものは、魚だけを食べるふなずしと異なり、にぎりのようにご飯もいっしょに食べます。魚には、オイカワやハスを使い、塩漬けた後、ご飯と一緒におにぎりのようにして漬けます。漬ける期間は5日程度で、暑い時期でないと発酵しないので、夏季限定です。「はやなれ」ともいわれています。



えび豆

カルシウムたっぷりのすじえびと畑の肉といわれる大豆をいっしょに炊いた優れた料理です。保存性がありますので常備食となりますが、えびのように腰が曲がるまで、またまめに暮らせるようにとの願いを込めてめでたい時にも炊かれます。

あゆの佃煮

あゆは他の魚と違ってきゅうりのようなさわやかな香りをもっているのが特長です。琵琶湖のあゆはあまり大きくなりませんが、春先のあゆの稚魚（氷魚）から成魚になるまで葉山椒や実山椒とともに炊くとおいしい佃煮となります。

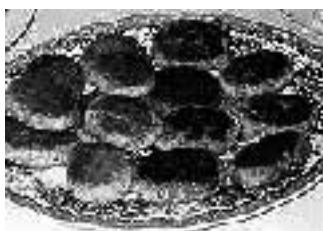
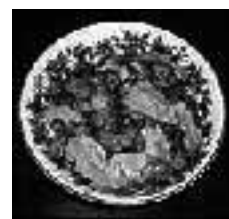


おあえ団子

にんじんやしいたけ、青菜を入れた白和えに、米粉をこねて薄く丸めてゆでた団子を混ぜたものです。団子が入っているので、お茶うけにもなります。かつては法事の一品でした。団子を野菜のみそあえに混ぜてもおいしくできます。

丁字麩の辛子和え

丁字麩を戻してかたく絞り、きゅうりの薄切りやかまぼこのせん切りなどといっしょに辛子酢味噌であえたものです。お寺の行事などに出される地域もあります。



いもつぶし

米にさといもの薄切りと塩少々を入れて炊き、つぶしてハンバーグ状にし、両面をこんがりと焼いて砂糖みそや砂糖じょうゆをつけたものです。さといもがつぶれてつなぎとなります。かつてはくず米と親いもで作られました。

豆団子

しん粉を湯でこね、生の青豆(グリーンピース)を加えてさらにこねて平たく丸めます。蒸し器に入れて15分ほど蒸すと出来上がります。青豆のほのかな甘味だけでもいただけますが、粉に砂糖を混ぜるとさらにおいしくなります。青豆の代わりにさつまいもでも同じようにして芋団子を作ることができます。



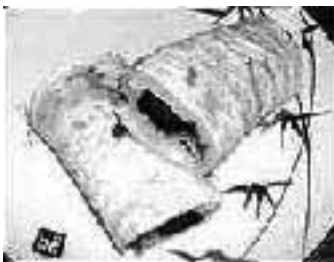


おかんのぜんざい

ぜんざいに小麦粉の団子（おかん）を入れたもので、かつてはコビル（間食）などにぜんざいを作った時、餅の代わりに入れました。小麦粉はゆるく水溶きし、スプーンですくって沸騰したぜんざいに入れて固めました。

はぜのつくね

芽出したもみを利用したおこしのようなおやつです。発芽玄米でもできます。発芽玄米を十分に吸水させ、軟らかくなるまで蒸します。これをカラカラに干した後、はじけるまで煎ります。これをはぜといいます。これをあめでからめると出来上がります。あられやピーナッツを混ぜるとさらにおいしくなります。



ふな焼き

小麦粉をメリケン粉と言っていた頃の子供の喜ぶおやつでした。小麦粉にふくらし粉を混ぜ、あれば卵も入れてフライパンで薄く焼き、黒砂糖を巻いて食べました。黒砂糖を生地に混ぜて焼く時もありました。

えんとつパン

オープンのなかった時代に、コンロで厚手のドーナツ状になった鍋に生地を流しこんで焼いたお菓子です。小麦粉にふくらし粉、砂糖、卵、塩を入れ、さつまいもを煮た汁で伸ばし、さつまいもも混ぜて焼きます。当時は上等のおやつでした。



<引用・参考文献> 「近江の特産物発掘調査報告書 滋賀の地産地消推進事業」 滋賀の食事文化研究会編集