

～ 第3章 ～ わたしたちの取り組み



1. 家庭における食育の推進

【課題】

従来、食に関する情報や知識、伝統や文化等については、健全な生活習慣の形成の一環として、家庭はもとより地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきました。

しかし、家族・就労形態の変化や経済的問題・価値観の変化によって、孤食化や食の外部化、食べ物が気軽に手に入る環境、手作りの食事の減少など、食をめぐる様々な環境変化がみられています。そのため、朝ごはんを食べない人が増加したり、栄養の偏りなど、食習慣の乱れ等が生じています。

また、簡単で手早くて便利な料理として、お惣菜やコンビニの利用などいわゆる「中食」（なかしょく）が増え、「家庭の味」の外部委託化が進んでいます。そのため、季節感や食を通じた家族のコミュニケーションが奪われ、子どもたちの食べ物に関する正しい知識を育む力が失われています。また、食べ物の成り立ちが見えにくくなり、自然のめぐみに対する感謝の気持ちが失われつつあります。さらに、食生活の改善が必要である家庭ほど関心が薄く、子どもだけでなく、家庭全体にも食生活の課題がみられます。

このようなことから、市民一人ひとりが家庭や地域において自分や子どもの食生活を見つめ直し、男女共同参画の視点を踏まえつつ、互いの立場を理解した上で、健全な食生活を実践できるよう取り組んでいくことが望まれます。

【目標】

- ① 生活リズムを整え、食生活をはじめとする健康的な生活を送る
 - 「早寝・早起き・朝ごはん」をすすめよう
- ② 家族で食卓を囲み、食を通して家族の交流を図り、食への感謝やマナーを伝える
 - 家庭で食卓を囲もう
 - 家庭での味を大切にしよう
 - 「食」への感謝の気持ちをもって挨拶をしよう
 - 好き嫌いをしないで残さず食べよう
 - 食べ物を大切にし、食材を無駄なく使う方法で調理しよう
- ③ 自分にあった望ましい食習慣や食に関する知識と技術を習得する
 - 野菜をたくさんおいしく食べよう
 - 主食と副食の組み合わせや、自分にあった食事量を理解して食べよう
 - 間食（おやつ）は、望ましい内容や量、時間帯等を考えて食べよう
 - 色々な料理が自分で出来るようになるよう
- ④ 地場産物を使った料理や郷土料理を引き継ぐ
 - 地場産物を使った料理や郷土料理を家庭でも実践し、食文化の伝承につなげよう



【具体的な取り組み】

	①生活リズムを整え、食生活をはじめとする健康的な生活を送る	②家族で食卓を囲み、食を通して家族の交流を図り、食への感謝やマナーを伝える
* 家 庭	<ul style="list-style-type: none"> • 「規則正しい食事」「早寝早起き」など可能な限り生活リズムを見直す • 可能な限り早起きし、朝食を作り、食べる時間を確保する • 食事は菓子や菓子パンだけで済まらず、主食(ごはん・パン等)と副食(おかず)を食べる • 体を動かし、おいしく食べられるようにする 	<ul style="list-style-type: none"> • 家族や友人などと楽しく食事をするようにする • 可能な限り家族そろって食事する時間をつくる • 大勢で食べる献立（鍋料理やお好み焼きなど）を活用する • 家族の記念日などで食を通して祝い、絆を深める機会をつくる • 可能な限り日頃から手づくりをして、家庭の味を伝えていく • 大人が好き嫌いしない姿を子どもに見せる • 家族で献立を考えたり、料理や買い物をする機会をつくり、食への関心を高める • 食材を無駄なく調理する • 正しいはしの持ち方や、食事のあいさつなど、マナーを身につける
行 政	<ul style="list-style-type: none"> • 野菜を取り入れた、簡単に作れる朝食メニューの情報提供を行う 	<ul style="list-style-type: none"> • 家庭でのしつけや食の重要性についての啓発を行う • 望ましい食材の選び方・買い方と、食材を無駄なく使う調理方法の啓発を行う • 食事や料理の楽しさを感じることでできる機会の提供に努める

*家庭・・・単身者を含みます

健診や教室などでは食を通じた健康づくりを推進しています



幼児を対象とした食事教室
(野洲健康福祉センター)



4ヶ月児健診での離乳食の話

<p>③自分にあつた望ましい食習慣や食に関する知識と技術を習得する</p>	<p>④地場産物を使った料理や郷土食を引き継ぐ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • 食事バランスガイドを参考に、「日本型食生活」をとりいれる • 食事バランスガイドを意識して献立をたてる • 自分にあつた食事量を知る • 家族の健康課題を知る • 間食や飲酒は、内容や量、時間帯などを考える • 新鮮な素材を選び、手料理をすすめ、添加物を減らす • 食品のエネルギーや栄養素、原材料の産地など食品の表示に関する知識を高め、活用する 	<ul style="list-style-type: none"> • 旬の地場産物の活用で、四季を感じる食事を心がける • 郷土食を献立に取り入れる • 地域の行事に積極的に参加し、行事食にふれる • 正月料理などの行事食を作り、季節感のある料理や日本の伝統にふれる 	<p>* 家 庭</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 日本型食生活についての啓発を行う • 健診や健康相談・教育などで、食事バランスガイドを活用して情報提供したり、一人ひとりの健康状態に応じた栄養や運動のアドバイスを行う • 外食や中食の上手な利用方法について普及啓発を行う • 生涯にわたって食べることを楽しむことができるよう、歯の健康づくりや、よく噛んで食べることの大切さを普及する 		<p>行 政</p>

中 食

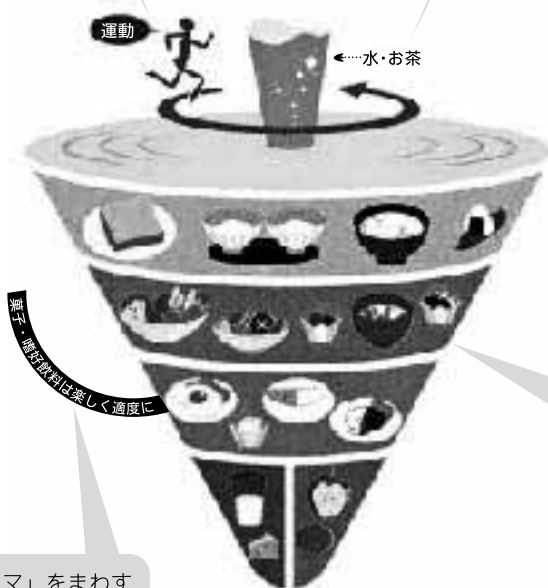
「なかしょく」とは、レストランなどへ出かけて食事をする「外食」と、家庭内で手作り料理を食べる「内食」の中間にあつて、市販の弁当や惣菜など、そのまま食事として食べられる状態に調理された食品の総称です。

食事バランスガイド

「食事バランスガイド」は健康で豊かな食生活の実現を目的に策定された「食生活指針」（平成12年3月）を具体的な行動に結びつけるものとして、平成17年6月に農林水産省と厚生労働省により決定されました。1回に「何を」「どれだけ」食べたらよいか、という「食事の基本」を身に付けるための望ましい食事のとり方やおおよその量をわかりやすく示しています。

「コマ」が回転する＝「運動」することによって初めて安定します

水・お茶などの水分は「コマ」の軸であり、食事の中で欠かせない存在です



食事バランスは、「コマ」のように、「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」のバランスが悪くなると倒れてしまいます

「ヒモ」は「コマ」をまわすためのもの。菓子・嗜好飲料は楽しく適度に

食事バランスガイドの詳細は、ホームページ (<http://www.j-balanceguide.com/>) をご参照ください。

2. 学校、保育所(園)・幼稚園における食育の推進

【課題】

学校、保育所(園)・幼稚園では、食べ物に関する知識や、地域の四季と自然、文化を学び、食への感謝の心を育むことを目指し、食に関する指導全体計画や食育の日の実施計画などを作成し、年間を通じた食に関する教育をすすめています。

近年子どもの農林水産業への体験の機会が著しく少ないことから、農林水産業や食べ物の成り立ちに関する関心の低下がみられ、教育現場において農林水産業に関するカリキュラムや農業体験の場が求められています。しかし、予算や時間、場所、保護者や指導者の理解、推進活動主体がないなどの課題を抱え、実施できたとしても一時的で、持続的な食農教育の場になりにくい現状があります。

また子どもの頃からの、朝食抜きなどのバランスの悪い食生活や運動不足などのライフスタイルが太りすぎや痩せすぎにつながり、生活習慣病の低年齢化が問題となっています。これらの現状から、健全な食生活を通じた心身の健やかな成長を育むことは重大な課題であります。

従来から小中学校で実施されている給食は、学校給食法の改正により、主要目的をこれまでの「栄養改善」から、食の大切さや文化、栄養のバランスなどを学ぶ「食育」に転換する方針ですすめられています。そのため、給食の持つ役割は大きく、給食の提供を通じたさまざまな取り組みは、子どもが食べ物に関する知識を習得し、食べ物を選択する力を育むとともに、食の大切さや自然のすばらしさを学ぶことができる「生きた教材」となっています。

しかし給食の残菜は多く、これは特に魚や野菜、ごはんなど子どもの好き嫌いが影響している現状があります。これらの課題から健全な食生活を通じた心身の健やかな成長を育むため、さらに子どもや保護者、指導者への食育を進めることが必要となります。また、給食の調理現場では、今まで以上に地場産物を活用するため、種類や量的な確保を拡大することも課題となっており、これには安定的な供給体制の整備が重要です。

学校、保育所(園)・幼稚園における食育は、食事を楽しむ食べたり、さまざまな体験を通して子どもたちが学び、理解を深めることにとどまらず、さらには子どもたちを通して家庭内の食育にも繋がることから、より一層推進していくことが必要です。

【目標】

①子どもの食に対する意識を高める

- 子どもの食への関心を育み、食を営む力を培うため、あらゆる機会を通じて食の重要性や、必要な栄養、望ましい食行動について指導を行うとともに、食べ物に対する感謝の心を育てよう
- 給食を通して、食に関する知識と食を選択する力を習得し、食べ物大切さや自然のすばらしさ、食文化を伝えよう
- 食べ物や生産者への感謝の心もち、給食での残菜を減らそう

②保護者・指導者(保育士・教職員)の食育に対する意識を高める

③農林水産業に関する取り組みを充実させる

- 給食の食材に地場産物を使用しよう
- 地域との連携により、農産物、郷土食、食文化、食と健康、環境など多様な方面から食について学ぼう



【具体的な取り組み】

	①子どもの食に対する意識を高める	②保護者・指導者の食育に対する意識を高める
保育所 (園) ・ 幼稚園	<ul style="list-style-type: none"> 野菜づくりや芋ほりなどの栽培、収穫体験を通じ、子どもの食材への興味・関心を高める 食前の手洗い、食事のあいさつ、スプーンやはしの持ち方、使い方などの基本的なマナーについて適切な食行動ができるように指導する 	<p><保護者に対して></p> <ul style="list-style-type: none"> 「きゅうしょくだより」など、食育に関する情報提供を充実する 子どもが保育所(園)、幼稚園で学んだ食についての活動を、家庭で実践するよう働きかける 個別相談などを通じ、個々に合わせた食育情報の提供を行う <p><指導者に対して></p> <ul style="list-style-type: none"> 食育関連の研修会への参加などで意識を高める
	<ul style="list-style-type: none"> 毎月19日の「食育の日」を活用し、定期的な情報発信を充実する PTA活動や親子活動など、子どもと一緒に取り組む食育の活動を参加しやすいよう工夫する 	
学 校	<ul style="list-style-type: none"> 農作物を育て、収穫する一連の作業を体験し、食べることの喜びを実感できるよう推進する 例)・学習田を利用した米づくりの体験 ・学習菜園などで、野菜づくりの体験 食に関する知識や経験・技術を有する団体等と連携して、郷土料理や伝統的な食材に関する情報を得る機会を設ける 学校給食を「生きた教材」として活用した指導をすすめる 学校給食の「残食ゼロデー」を通して、感謝して残さず食べるよう指導をすすめる 	<p><保護者に対して></p> <ul style="list-style-type: none"> 「給食だより」などにより食育に関する情報提供を充実する PTA活動や親子活動など、子どもと一緒に取り組む食育の活動を企画し、積極的な参加を呼びかける 子どもが学校で学んだ食についての活動を、家庭で実践するよう働きかける <p><指導者に対して></p> <ul style="list-style-type: none"> 食育関連の研修会への参加などで意識を高める 「残食ゼロデー」など学校給食を活用した指導を働きかけるよう意識を高める
	<ul style="list-style-type: none"> 各学校で作成している「食に関する指導全体計画」や「食育の日の実施計画」の取り組みをすすめる 毎月19日の「食育の日」などを活用した定期的な情報発信を充実し、食育の重要性について啓発を行う 子どもの肥満や思春期におけるやせなど、子どもの食生活と健康づくりの問題について、学校保健委員会やPTA活動などを利用し情報共有の充実をはかる 「早寝・早起き・朝ごはん」運動との連携をはかり、啓発をすすめる 	
給食センター	<ul style="list-style-type: none"> 毎日の給食において栄養バランスのとれた食事を提供し、望ましい食事(内容、量、組み合わせ、マナー等)について学ぶ機会とする 授業の中で給食メニューを考案し、実際の給食として提供する取り組みをすすめる 地元の郷土食をはじめ、日本や世界各国の料理などを取り入れた給食の実施をすすめる アレルギー等の疾患を持つ子どもの給食については、個別に対応できる体制づくりをすすめる 月1回「残食ゼロデー」を設ける 	<ul style="list-style-type: none"> 給食の試食会や親子料理教室を開催する 「給食だより」などを発行し、保護者への情報発信を行う
地域	<ul style="list-style-type: none"> コミュニティセンター(以下コミセン)が学校などと連携し、世代間の交流など、子どもと一緒に取り組む 	
教育委員会	<ul style="list-style-type: none"> 食育を組織的・計画的に推進するための食育推進システムをつくり、支援する 	

③農林水産業に関する取り組みを充実させる	
<ul style="list-style-type: none"> 身近な環境の中で生産者をはじめ地域の人とふれあい農作業を体験する 畑の観察や農作業の様子、農業関係施設を見学する 夏休みや休日を利用して、農家の手伝いをする 農林水産業に関する就労体験学習をする 生産者との交流給食などの機会を持つ 	<p>保育所(園)・幼稚園</p> <p>学校</p>
<ul style="list-style-type: none"> 米を主とした給食の提供や、可能な限り地場産物を用いた給食を提供する 地産地消の具現化をすすめる観点からも、地場産物を活用した特色ある給食の実施をすすめる 地場産物を安定的に給食に活用することができるよう、地元生産者・団体との連携体制の充実を図る 	給食センター
<p>食育の活動を企画し、積極的な参加を呼びかける</p>	地域
<ul style="list-style-type: none"> 生産者と連携し、地域で農作業が体験できる機会を設けるため、システムの整備をすすめる 農業を基軸とした教育プログラムの作成を目指す 農家や農協と連携し、受け入れ農家の調査と把握を行う 教育ファームのモデル校づくりを推進する 	教育委員会

地域の人と交流しながら様々な体験を通し、食文化にふれる機会を設けています



みそづくり体験



もちつき大会



栄養教諭による
「食育の日」の授業



親子料理教室



大根の収穫体験

野洲市学校給食センター

平成19年度新築された給食センターでは、市内の4保育所（園）、6幼稚園、6小学校、3中学校の約6,000人を対象に、週5回の給食を提供しています。そのうち、4回を米飯給食とし、100%野洲産米を使用しています。

2階通路から調理の様子を見学できます。調理実習室では、新メニューの開発や子どもと保護者への利用提供により食育に貢献しています。

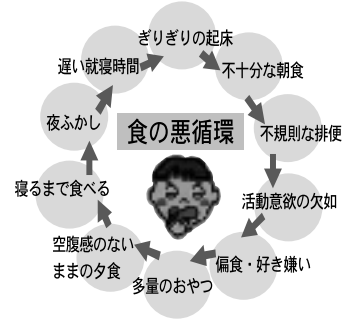
また、生ゴミ処理機2台を設置して残菜を肥料化し、学校や園に配り、花壇や畑などで再利用することで、廃棄物の削減に努めています。



今、なぜ食育なのか

「食育」= 知育、徳育、体育の基礎

- ◆ 健全な食生活を通じた心身の健やかな成長を
- ◆ 食に関する現状と課題
 - ・ 食の変化・食に関する理解や判断力の低下
 - ・ 栄養の偏り・不規則な食事・肥満
 - ・ 過度の痩身指向・生活習慣病の増加



教育活動での取り組み

食育推進体制の整備

- 食に関する指導の充実
- 月1回の「食育の日」の活性化
- さまざまな体験活動との連携
- 学校給食を「生きた教材」として活用した指導
- 指導資料の活用

食に関する指導6つの目標

1. 食事の重要性
2. 心身の健康
3. 食品を選択する能力
4. 感謝の心
5. 社会性
6. 食文化

家庭・地域との連携

- 「早寝・早起き・朝ごはん」県民運動との連携
- 家庭との連携
 - ・ 学校だより
 - ・ 給食試食会
 - ・ 親子料理教室
- 地域との連携
 - ・ 地域の人材活用
 - ・ 地場産物の活用
 - ・ 伝統的な食文化の伝承

教育ファーム

「教育ファーム」とは、自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への理解を深めること等を目的として、農林漁業者等が一連の農作業等の体験の機会を提供する取り組みをいいます。

農家の人と一緒に農業体験をし、交流をすることで、農家の思いをはじめ、米や野菜のつくり方や農業の取り組みを知るように推進します。

小学校で 大豆の栽培学習（3年生）：栽培、収穫した豆は、きなこにして篠原もち（5年生が栽培、収穫）に使ったり、味噌にします。



収穫した豆を棒で叩いて落とす



味噌づくりの様子

たんぼの子体験事業



田植えから、稲刈り、収穫まで一連した体験を通し、農業や食べ物大切さを学びます。

コミセンで

さつまいもづくり(小学生希望者)：1人7株ずつ苗植えをし、2回の草刈、収穫を経て、最後にさつまいもを使った料理をします。



3. 地域における食育の推進

【課題】

健康でいきいきと暮らしていくには、子どもの時期はもとより、人生の各段階に応じた一貫性・継続性のある食育を推進していくことが必要です。特にメタボリックシンドロームや糖尿病・高血圧などの生活習慣病を予防するためには、食生活の改善が重要です。

しかし、早食い・だらだら食い・大食い・過食・好き嫌い、脂質過多・糖質過多などの不適切な食べ方がみられたり、自分にあった食事がわからないという人が多い現状があります。さらに、野菜摂取量が少なく、野菜ジュースで代用するなどの栄養摂取方法を取り入れている人もいます。

反面、「野菜たっぷりのレシピを知りたい」「添加物などについて勉強したい」などと栄養や食について学ぶ場を求める人もあり、様々なライフステージに適した教室等を充実していくことが望まれます。

食への関心は、個人差が大きく、個々の家庭の状況も違うため、食生活への介入は難しい部分でもありますが、全ての市民が食生活において自立できることを目指し、地域ぐるみで取り組んでいくことが大切です。

また、野洲市にはアメノイオ御飯やいもつぶしをはじめとする郷土料理があります。しかし、核家族化や年中行事・通過儀礼などの食の簡素化から、古くからの食文化を伝えていく機会が減り、郷土料理を作らない・作れない・知らない人が増えています。子ども会などの自治会行事を通して郷土の食文化に触れる機会を創出することが望まれますが、指導者などが不足しており、郷土料理の伝承に至らない現状があります。家庭や地域でも、収穫した野菜のおすそわけをするなど近所づきあいも地域に格差が生まれており、他の家庭との食を通じたコミュニケーションが少なくなってきました。

一方コミュニティセンターを拠点とした様々な取り組みを実施している地域もあります。こうしたことからさらに身近な地域の交流を促進し、食文化を次世代に伝えることにより、地域の活性化にも貢献するような展望を描くことが望まれます。

【目標】

①地域ぐるみで食生活の改善に取り組む

- 不適切な食べ方を改善し、みんなが健康に過ごせるまちにしよう
- 地域で活動する団体等は、専門性や特徴を生かしながら、地域における食に関する課題などを把握し、食育推進に関する情報の提供をしよう

②地域ぐるみで食文化の継承に取り組む

- 食文化を学ぶ場所があるまちにしよう
- 郷土食を気軽に食べる機会を増やそう
- 特産物や郷土食・行事食について知ろう



【具体的な取り組み】

	①地域ぐるみで食生活の改善に取り組む	②地域ぐるみで食文化の継承に取り組む
地域	<ul style="list-style-type: none"> ・ コミセンや自治会館など身近な場所で気軽に参加できる「食の講座」を設ける 例) ・ おいしい野菜を使った簡単な料理教室 ・ 若い世代が子ども連れで参加できる安価な簡単家庭料理教室 ・ 男性が気軽に参加できる料理教室 ・ 食の安全について学べる場 ・ プロの味を学べる場 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 郷土食の試食会を開催する ・ 地域の郷土料理や手づくりの加工品（みそ、梅干、漬物等）の作り方について、気軽に学べる機会をつくる ・ 世界の料理など様々な食文化について学べる機会をつくる ・ イベントなどで、子どもから高齢者まで世代を超えた食に関する交流を行う ・ 郷土食のレシピをつくる ・ 旬の食材の歳時記をつくる ・ 食事バランスガイドに郷土食をとり入れる
医師会・ 歯科医師会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 専門知識を生かし、食育の重要性を行政との連携により市民に情報提供する ・ 健康診査や乳幼児健診、予防接種、節目歯科健診などを実施し、必要に応じて健康と食に関する情報や指導を継続的に行う ・ 学校・保育所（園）・幼稚園等の連携を図り、健康と食に関する情報提供や指導を行う 	
商工会議所・ 食品関連事業者等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食育に関する啓発活動を行う ・ 「食事バランスガイド」等食育に関する情報をチラシや情報誌、店内ポスター提示などで情報提供する ・ 栄養成分表示を行う ・ 低カロリーメニュー、野菜をたくさん使ったメニュー、栄養バランスのとれたメニュー、旬の食材をつかったメニューなどを提供する 	
行政	<ul style="list-style-type: none"> ・ 健康増進事業（健康相談や健康教室等）を通じ、健康づくりを推進する ・ 各学区に設置された「健康を考える会」を通して、地域での食育推進を支援する ・ 健康推進員と連携し、健康推進員の地域の活動を支援し、食育推進に関する知識の普及に努める ・ スポーツ関連団体などに食生活教室の開催を働きかける 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 郷土の食材の加工や料理の体験教室の開催を関係団体などに働きかける

コミュニティセンター（コミセン）

各学区にある7つのコミセン（やす・きたの・ぎおう・みかみ・しのはら・なかさと・ひょうず）は、市民活動の実践の場として、地域住民の意向と創意工夫により各学区自治連合会が主体となって管理運営しています。

調理実習室が設置され、料理教室等に使用されています。また、食に関する多くの取り組みが、コミセン主体の事業の他、市民や関係団体により行われています。

親子料理教室



旬の食材を使った料理教室



春を食べよう会



野草を摘み、お浸しや天ぷらにして食べます

食とふれあえる観光イベントが開催されています



「てくてくウォークラリー」で
篠原もちの試食



赤米のごはんとキノコや鹿肉などの入った
「弥生カレー」の試食を通じ、古代の食に親しみます

子ども料理教室（野洲市健康推進連絡協議会）



小学生対象の子ども料理教室のほか、男性対象の料理教室や、一般を対象とした生活習慣病予防の料理教室など食育推進活動を展開しています。

地域で活動する各種団体

「環境を考える会」



「春の七草」鉢植えを公共施設などに配布します。また赤米の七草粥もつくります

生活学校



大豆を栽培し収穫後、みそづくりをします

健康を考える会

「健康を考える会」は、野洲市内を7つの地域に分け、それぞれの地域に根ざした健康をテーマに活動しています。その中には「食事」をテーマに活動している地域もあります。



「350グラムの野菜」をテーマにした調理実習



「食事バランスガイド」の勉強会



地元でとれた野菜を使った料理教室の開催

4. 生産者と消費者との交流・地産地消の推進

【課題】

野洲市は、農業に適した気候に恵まれ、田畑が多く、過ごしやすいまちです。農業は、稲作が中心ですが、住宅街では家庭菜園を楽しむ人も見られます。農村集落では、農道やあぜみちの修理や除草、川の泥上げなど、集落ぐるみで田園環境の維持改善をしています。しかし、農業者の高齢化による農業離れや後継者不足が深刻化し、担い手の育成と確保が急務になっています。

食育を推進するにあたって、食べ物の成り立ちが見える農林水産業への関心を高め、自然の恵みへの感謝の気持ちを醸成させることが重要です。そのため、地場産物に関する情報の蓄積と発信を繰り返し、それを継続することで、地産地消の機運を生み出すことが必要です。生産者と消費者がお互いに「顔が見える」関係をつくるため、メロンや紫芋などの特産品を扱う直販や収穫祭を開催しています。しかし、生産者は「地域農業の実体を知って欲しい」と思い、消費者は「地場産物や特産品を知らないから買えない」などお互いに交流の機会や情報が乏しいと感じており、自然を通じた交流を推進していく必要もあります。

【目標】

①農林水産業の発展

- 後継者を育てよう
- 新規参入者を増やそう
- 経営を安定させよう



②消費者と生産者との交流の推進


- 消費者と生産者の交流を図り、安心・安全な食に関する知識と理解を深めよう
- 消費者と生産者が交流する中から、食に関する感謝の気持ちを醸成しよう
- 使われていない畑を提供し、市民農園を身近な場所に設置していこう

③地場産物消費の普及啓発をすすめ、環境と調和した農林水産業の推進

- 身近なところで地場産物が買えるまちにしよう
- 地場産物の活用をすすめていこう
- 地場産物の食材を使った料理やお菓子づくりを推奨しよう
- ゴミが少ない買い物をしよう（過剰包装のものは選ばない）
- 豊かな地場産物を育む野洲の自然を次世代に引き継ぐため、環境に配慮した農林水産業や生活をめざそう
- 野洲の農林水産業を元気にするため地産地消の推進体制を整えよう
- 給食への地場産物の供給体制を充実しよう
- 地域のバイオマス資源の有効利用を考えていこう



【具体的な取り組み】

	①農林水産業の発展	②消費者と生産者との交流の推進	③地場産物消費の普及啓発をすすめ、環境と調和した農林水産業の推進
家庭	<ul style="list-style-type: none"> ・ 朝市を利用する ・ 家庭菜園などで土と親しむ ・ 地場産物を積極的に使う、買う 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地場産物を積極的に日常で使う ・ 収穫祭等のイベントに参加する ・ 生産者と知り合いになる  <p>直売所で買い物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食べ物は近くの店で買う ・ 水を汚さないことや食べ残しによる安易な食品の廃棄をしない ・ 外食や中食の時は自分の箸を持参する
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ・ G A P手法を取り入れ、安心・安全な地場産物の提供と経営の改善に努める ・ 良質米をつくる ・ 特産物をつくる 	<ul style="list-style-type: none"> ・ P R活動を充実する 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 農産物の基盤である土づくりを中心に、環境に配慮した農業を推進する
地域	<ul style="list-style-type: none"> ・ 収穫祭等のイベント開催時には食育の視点を取り入れる 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 野菜作りを気軽に教えてもらえる場所をつくる ・ 朝市・直売所の情報を集め、発信する 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 野洲でとれる野菜の調理法（レシピ）を学ぶ場所をつくる ・ 特産物を活用した新しいレシピを考える ・ スーパーに野洲産コーナーを設置する ・ 朝市マップを作成する ・ 食品関連事業者は地場産物などで新鮮な食品の提供を行う
行政	<ul style="list-style-type: none"> ・ 出前講座や研修会を行い、地産地消の重要性や農業に対する理解を広める ・ 地場産物のブランド化を図る ・ 地域農林水産業の経営体を育成・支援する ・ 市民農園の開設や景観形成作物の作付けにより、耕作放棄地の解消に努める 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各種収穫祭やイベント開催を継続し、消費者と生産者の交流を深める ・ 農林漁業に接する機会の創出に努める 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 環境こだわり農産物の生産やエコファーマー認定の推進など、環境保全型農業を普及する ・ 民間企業に地場産物活用を求め ・ 販売店では包装の少ないものを選べるように啓発する ・ 環境基本計画に基づいた、ゴミの出ない買い方を啓発する

GAP手法 (Good Agricultural Practice)

農業者自らが、(1) 農作業の点検項目を決定し、(2) 点検項目に従い農作業を行い記録 (トレーサビリティシステム) し、(3) 記録を点検・評価し、改善点を見出し、(4) 次の作付けに活用するという一連の「農業生産工程の管理手法」 (プロセスチェック手法) のことです。

GAP手法は、農産物の安全確保のみならず、環境保全、農産物の品質の向上、労働安全の確保等に有効な手法であり、このような生産工程の管理手法を我が国の多くの産地・農業者が取り入れ、自らの営農・生産条件や実力に応じて取り組むことが、安全な農産物の安定的な供給、環境保全、農業経営の改善・効率化の実現につながるものです。また、生産された農産物の安全性や品質の確保等について消費者・食品事業者等の信頼を確保する上でも有効な手法となります。

トレーサビリティシステム

トレーサビリティシステムは英語の trace (追跡) と、ability (できること) を組み合わせたことばで、生産履歴管理システムのことです。消費者と生産者をつなぐツールとして期待されています。このシステムは品質などの改善等に活用されています。現在野洲市では、米・麦・大豆についておおむね100%導入されています。

各種体験や収穫祭、イベントは、農や琵琶湖めぐみに接し、環境について考える場であり、生産者と消費者との交流の機会になっています。



ニコロブナの稚魚の放流
(あやめ浜)



紫芋掘り体験



シジミ取り体験
(あやめ浜)

コミセンで毎年行われている収穫祭では、生産者と消費者の交流、地域の中での世代間交流を目的に、野菜や果物、豆、米などの地元農産物、農産物加工品の販売や調理済食品の販売、ウォーキングなどが開催されています。



収穫祭での餅つき

エコファーマー

「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」に基づき、土づくりを基本に化学肥料の低減および化学農薬の低減技術を導入し環境と調和した農業を実践するため、その導入計画について知事の認定を受けた農業者をいいます。



バイオマス

バイオマスとは、生物資源(バイオ/bio)の量(マス/mass)をあらわし、エネルギー源として再利用できる動植物から生まれた有機性の資源のことです。また、石油や石炭などの化石資源と対比して、「生きた燃料」ともいわれています。

バイオマスの種類はいろいろありますが、大きく分けると廃棄物系バイオマスと栽培作物系バイオマスに分かれます。



引用文献「独立行政法人 新エネルギー・産業技術総合開発機構」

5. 食育をすすめるための環境づくりの推進

【課題】

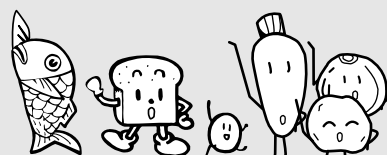
「食育」という言葉は近年使われるようになってきましたが、一般的に正しい認識が定着しているとは言い難く、「食育の日」への関心も高まりにくい状況にあります。また、グルメ番組や大食礼賛、ダイエット食品やサプリメントのCMなど食の情報が氾濫し、食に関する信頼が薄らいでいる社会状況にあります。

そのような中、一人ひとりが食育の重要性を認識し、食をつくる・食を購入する・食を販売するなど様々な場面で、食に関する正しい知識と選択する力を持ち、行動にうつせるようにするため、食育についてよりわかりやすい方法と充実した内容により啓発・普及していかなければなりません。


食育の取り組みを広げていくため、市民、地域、教育現場における個人や団体等が食に関する共通認識を持ち、積極的に連携しながら効果的に活動を進めていくことが求められています。

【目標】

- ① 食育の推進に関係する関係機関・団体の相互の連携や情報共有を充実し、総合的な食育推進活動をすすめ、情報を収集し、発信していく
 - 市民、地域、関係者・機関、行政が協働し、総合的な食育推進活動をすすめよう
 - 現在活動している食育推進グループ・人の活動状況を調査し、人材バンクを作ろう
 - 食に関する知識や正しい情報を得る機会・場所についての情報を集約する窓口を明確にしよう
- ② 食育の意識の定着を図る
 - 「食育の日」（毎月19日）や「食育月間」（6月）を活用した食育啓発をしよう
 - 「早寝・早起き・朝ごはん」運動をすすめていこう



【具体的な取り組み】

	①食育の推進に関係する関係機関・団体の相互の連携や情報共有を充実し、総合的な食育推進活動をすすめ、情報を収集し発信していく	②「食育の日」や「食育月間」を活用した食育啓発を行い、市民の意識の定着を図る
家庭	<ul style="list-style-type: none"> 食育推進の活動に参加する 情報を収集し活用する 	<ul style="list-style-type: none"> 家庭で食べ物のお話をする 一人ひとりが「自分の食」について振り返り、日常的に食育を意識した生活に努める 「食育の日」や「食育月間」を活用して、家庭で食育を実践する
地域	<ul style="list-style-type: none"> コミセンや自治会館など身近な場所で気軽に参加できる「食に関する知識や正しい情報を学べる食の講座」を設ける 	<ul style="list-style-type: none"> 駅やコンビニなど誰もが利用しやすいところで食育の啓発を行う（ポスター掲示、リーフレット配付など）
団体	<ul style="list-style-type: none"> 地域における様々な食べ物を通じ、食育の普及に努める 食育に関する各種の事業において連携を充実し、より効果的な事業の実施に努める  <p>消費生活研究会 食品表示をテーマにした勉強会をしています</p>	<ul style="list-style-type: none"> 団体の活動を積極的に広報するとともに、食育を広く普及するための啓発活動を行う 「食育の日」や「食育月間」において、各種団体で食育を実践する 地域で実施している祭りやイベントの中で、食育の視点を取り入れた啓発活動を行う
行政	<ul style="list-style-type: none"> 食育の普及や実践に取り組む団体やボランティアの育成・支援に努める 食育活動がより活性化されるよう、また正しい情報を得ることが出来るよう、食育の情報発信の窓口を検討し、啓発の体系化を検討する 食育活動の情報を収集し、発信していく 現在活動している食のグループの活動状況を調査する 人材バンクをつくる 食育の情報発信の窓口を周知する 食に関する知識を習得する機会・場所を集約する 農業・漁業・林業についても情報提供をする 	<ul style="list-style-type: none"> 食育への取り組みや情報、「野洲市食育推進計画」について周知する 「広報やす」や健康だより「すこやか」などを活用した情報提供を行う 野洲市のホームページ等の活用を検討する 「食事バランスガイド」のポスターやパンフレットなどの配付や、食事バランスガイドを使用した教室・相談などを継続して行い、情報提供を充実する 他の関係計画の周知とともに、食に対する取り組みをすすめる 各種健康相談や健康教室などにおいて、食習慣の重要性や栄養についての知識の普及に努める 「食育の日」や「食育月間」において、食育を推進する取り組みを行う 「早寝・早起き・朝ごはん」運動との連携をはかり、啓発をすすめる

6. 食育推進の改善目標

効果的に食育を市民運動として展開していくためには市民をはじめ、家庭や地域、保育所（園）、幼稚園、学校、生産者、飲食店・小売店などの事業者、食に関わる各種団体、行政など、あらゆる関係機関が相互協力・連携して取り組むことが有効です。さらに、その成果を押し量るために、平成25年度までに達成していききたい目標を示しました。

	現 状	平成25年度
食育に関心を持つ市民の割合 ⁽¹⁾	—	90%以上
朝食を欠食する市民の割合		
小学5年生 ⁽²⁾	3.2%	減らす
中学2年生 ⁽²⁾	5.3%	
男性（20～29歳） ⁽³⁾	21.2%	
女性（20～29歳） ⁽³⁾	8.3%	
成人（20歳以上）の野菜摂取量 ⁽³⁾	246.8g	350gに近づける
学校給食における地場産物使用の割合（品目ベース） ⁽⁴⁾	20.3%	増やす
環境こだわり米の栽培面積 ⁽⁵⁾	386ha	増やす
農業体験を実施している		
保育所（園）、幼稚園	14園	全園（16園）
小中学校	5校	全校（9校）
コミュニティセンター	4ヶ所	全センター（7ヶ所）

(1) 「市民意識調査」(予定)

(2) 「小中学校における朝食摂食状況調査」

(3) 「滋賀の健康栄養マップ調査」

(4) 「学校給食における地場産物活用状況調査」

(5) 「環境こだわり農産物栽培面積調査」