

地域、学校、家庭が連携した食からの生活習慣病予防の取組

取組の主体：鴨川市健康推進課・鴨川市教育委員会

目的：地域、学校、家庭が連携して取り組む小児生活習慣病予防対策の推進

取組の概要：鴨川市では学童期からの生活習慣病予防を核として、学校や教育委員会、地域との連携のもとに、地域が一体となって将来的にも健康で過ごせる子どもたちの育成に取り組んでいます。

取組内容：①学校・家庭へのアプローチ

- ・小児生活習慣病予防検診及び事後指導 ・おやこ食育教室 ・校内放送を活用した食クイズ
- ・給食だより等による啓発 ・健康実態調査（小2年・5年、中2年） ・生活習慣病予防研修会 等

②地域へのアプローチ

- ・食育イベント（鴨川フェスタ）の開催 ・家族参加型ウォーキング（げんき！はなまるウォーキング）の開催 ・太巻き寿司づくり体験の実施 ・鴨川の食材を利用した料理の普及
- ・「おいしいごはん」発行等広報活動による食育情報発信 等

取組の成果：健康推進課と教育委員会が主体的に取り組んだことで、学校・地域・行政それぞれの活動が共有でき、地域連携が進みました。そして、子どもの健康課題を地域の問題としてとらえる取組の展開へと発展しました。

- ・食育イベントの開催により、食育に関わるネットワークができ、貴重な地域資源となりました。
- ・ボランティアの活動では、子どもの頃の食習慣や味覚の形成を地元の食材で育む取組へつながり、地域において「鴨川の食で元気になろう」という意識が向上しています。

今後の展開：子どもの健康状況の改善から地域全体のメタボリックシンドローム減少へつなげる事業展開を検討しています。



学校での取組



校内放送の様子



地域でのイベント

鴨川フェスタ・太巻き寿司づくり体験



関連施策：Ⅰ－１ ライフステージに応じた食育の推進（次世代における食育の推進）

Ⅱ－３ 食育を通じた健康状態の改善等の推進

キーワード：生活習慣病予防、地域・学校・家庭の連携、ネットワーク、鴨川の食

地区社会福祉協議会等と連携した高齢者の低栄養予防に向けた取組

取組の主体：千葉市若葉保健福祉センター健康課

目的：独居高齢者等の方々に対し、バランスの良い献立の提供や訪問栄養相談等による食生活支援を実施して、低栄養等への予防を図り、その仕組みを自治会やボランティア団体、行政などが地域ぐるみで支え、定着していくことを目的としています。

取組の概要：①高齢者の食生活実態調査、地域課題の把握
 ②「やってみよう！作って食べてあなたも元気幸齢者季節のレシピ」の作成
 ③個別食生活支援の実施
 ④集団食生活指導（料理教室等）

取組の成果：
 ・高齢者の食生活実態調査により地域課題の把握ができ、事業の定着拡大に向け、連携が必要と思われる関係機関の把握ができました。
 ・「やってみよう！作って食べてあなたも元気幸齢者レシピ集」は、うまい、早い、そろえる材料が少ない、という点で参加者に好評でした。
 ・料理教室に途中で参加できない方に対し、参加者同士での支援ができました。
 ・ミニ栄養相談を実施しました。

今後の展開：個別食生活支援を推進するに当たり、社会福祉協議会地区部会「たすけ合いの会」と連携し、地域の支え合い事業や見守り事業の一連の事業として定着化を図っていきます。



←「やってみよう！作って食べてあなたも
 元気幸齢者季節のレシピ」
 そろえる材料が少ないことも好評です

関連施策：I-1 ライフステージに応じた食育の推進（高齢期における食育の推進）

キーワード：社会福祉協議会との連携、訪問栄養相談、レシピの作成、地域ぐるみ

「減塩 1日1g!」運動

取組の主体：海匝健康福祉センター

目的：「食塩」についての正しい知識や、適切な摂取方法や料理方法等を地域住民に周知し、実践に結びつけるための支援を行うことを目的としています。

取組の概要：海匝健康福祉センターと管内の市、調理師会、栄養士会等の関係団体が連携して、地域に適切な食塩摂取量について普及啓発し、その実践を促します。

これまでの経緯：海匝地域の平均寿命が短く、また、死因が脳血管疾患・心疾患である割合が多くなっています。さらに、市の調査（平成20年度）では、塩分摂取が多いことがわかり、死因の大きな要因のひとつと考えられることから減塩運動を行うことにしました。

運動のスローガンは「塩ふらず 腕をふるって おいしく食事!」。

- 取組内容：①関係団体に地域の現状や減塩の工夫についての講話や説明
 ②減塩運動を行うためのリーフレットの作成
 ③減塩をしながらもおいしく食べられるレシピによる調理実習
 ④地域の大型スーパーと連携したイベントの開催



地域の大型スーパーと連携したイベントの様子



塩ふらず
腕をふるって おいしく食事!

関連施策：I-2望ましい食生活を実践するための正しい知識の普及

キーワード：減塩運動、調理師会・栄養士会との連携

県立旭農業高等学校と連携した食育活動

取組の主体：旭市立中央小学校

目的：小動物とのふれあいや栽培体験・収穫体験、調理体験等の活動を通して、動物への愛護、豊かな心、食への関心を培う。

取組の概要：①1年生の小動物とのふれあい

②2年生のさつまいもの苗植え・世話・収穫、おやつ作り

③5年生の田植え・稲刈り、太巻きずし作り

関係団体等

との連携：県立旭農業高等学校の豊かな圃場や施設・設備の利用や専門的な技術や指導力を有する人材等の支援と協力を得て、児童が食や飼育にかかわる体験活動を行います。

これまでの

経緯：本校の学区内に県立旭農業高等学校があります。高等学校の豊かな圃場や施設、また職員の持つ専門的な知識を地域の教育資源として本校教育活動に生かすべく、高等学校との連携を以前より行っています。

取組の成果：①1年生は、小動物とのふれあいの中で、人が生きるためには、他の動物の命を食としていただいていることを知り、食に対する新しい見方や関心を持つことができました。

②2年生は、いも苗植えに必要な準備や仕事を知ることができました。また、いも苗植えや世話等、栽培体験等を通して、食への関心が高まりました。

③5年生は、社会科で米作りの学習を行っており、実際の田植えの体験を通して、農業への理解が高まりました。また、豊かな体験を行うことができ、食への関心を強めることができました。



関連施策：Ⅱ-1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

Ⅱ-2 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進

キーワード：ふれあい・体験・交流・豊かな心・食への関心

鯨の食文化をいつまでも

取組の主体：南房総市・和田学校給食センター

目的：南房総市和田町は、沿岸小型捕鯨基地として槌鯨漁が行われている。給食の食材として鯨肉を活用することにより、鯨に関する食文化や栄養に関することを子どもたちに理解させ食文化を伝承する。

取組の概要：捕獲した槌鯨を、年に3回から4回程度「鯨の南蛮漬け」として提供しています。捕鯨会社より鯨肉を購入し、調理員が調理して子どもたちに提供します。

関係団体等

との連携：①小学校5年生の総合的な学習の時間の授業

鯨についての学習（鯨の生態、捕鯨の歴史等）⇒講師 捕鯨会社社長

鯨料理の調理実習 ⇒講師 旅館等の調理師

初漁時における鯨の解体の見学、鯨料理の試食

⇒講師 捕鯨会社、地域の鯨の文化を伝える団体、漁業協同組合の方々

②中学校2年生の総合的な学習の時間の授業

2年生 鯨についての学習（鯨の生態、捕鯨の歴史等）⇒講師 捕鯨会社社長

3年生 郷土の味を学ぶ「鯨やひじきを使った調理実習」⇒講師 学校栄養士

③「南房総学（故郷に愛着と誇りを持つ子どもの育成）」を学ぶための支援体制として、市教育委員会が学校での食育の取り組みに対し助成しています。

これまでの

経緯：①旧和田町の時代より捕鯨会社の協力により給食の食材として使用しています。
②調理員が衛生的に肉を加工し、調理することにより子どもたちに安心しておいしい鯨料理を提供することができます。

③市町村合併後、他の地域の学校給食センターにおいて捕鯨会社の協力により、味付け加工した鯨肉を使用して、市内全体で鯨肉を食べることができるようになりました。

取組の成果：①鯨の学習をして鯨を給食で食べることにより、鯨肉のおいしさや栄養、歴史、命の大切さや感謝の気持ちなどを学ぶことができました。

②給食や家庭で食べることができる鯨についての理解が深まっています。



関連施策：Ⅱ-1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

Ⅱ-2 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進

キーワード：食文化・歴史・命の大切さ・感謝

幼稚園児に本校のヨーグルトを知ってもらう

取組の主体：県立安房拓心高等学校、地元幼稚園

目的：南房総市と連携し、地産地消に積極的に取り組むために学校給食に本校のヨーグルトを提供し、さらに食育活動を実施し、栄養や作り方を理解してもらう。

取組の概要：幼稚園児の年長と年中の30名を対象に本校の生徒が製造しているヨーグルトを紙芝居にして説明。本校からは、畜産系列4名の女子生徒が園児たちに手作りの紙芝居を使って、作り方や栄養の説明をわかりやすく和やかな雰囲気の中行いました。

関係団体等

との連携：地産地消を積極的に学校教育で取組もうとしている南房総市教育委員会との連携を図っています。

これまでの

経緯：平成19年1月24日、学校給食への提供の第1弾として、「学校給食の日」に南房総市和田町の幼・小・中学校へ提供することになりました。この取組は、「魅力ある高等学校づくりチャレンジ支援事業」の一環として行われたものであり、「学校給食の日」の1月24日に合わせて、地元の幼・小・中学校に530個が配布されました。

取組の成果：①職員・児童に対し、食育活動への良い意識づけの機会となった。
②ヨーグルトの作り方の説明を聞いて、児童は興味が深まった。
③作り手の顔が見えるというのは、とてもよいことである。
④ヨーグルトの説明以外の質問も正しく回答し、とてもよかった。
⑤心をこめて作っていることがよく伝わり、とてもよい取組であった。
⑥本校の生徒が食育活動を通して、異年齢の子どもたちに説明することは、大変勉強になると思われる。



関連施策：Ⅱ-1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

Ⅱ-2 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進

キーワード：地産地消・連携・作り手の顔が見える・異年齢交流

学校給食における地場産物供給システムの整備

取組の主体：佐倉市学校栄養士会・佐倉市教育委員会・佐倉市農政課

目的：昭和57年秋「子どもたちに地域のおいしいものを食べさせたい」という学校栄養職員の素朴な願いから、地場産物の活用が始まりました。

取組の概要：佐倉市の地場産物の学校給食での活用を効果的に進めるため、市の地場産物供給システムを整備しました。

関係団体等

との連携：佐倉市の農業を考える会

(構成メンバー：市農政課・市教育委員会・県農業事務所・JA いんば・農協青年部・消費者団体代表・地元生産者代表・市学校栄養士会代表)

これまでの

経緯：開始当初は関係機関との連携が十分でなく、食材の品質、規格、価格、生産量、配送方法など課題も多くありましたが、佐倉市学校栄養士会の地場産物推進班が中心となり、佐倉市教育委員会、JA いんば、佐倉市農政課等と連携しながら、地場産物の活用推進を図り、平成11年頃から軌道に乗り始めました。

① 学校給食地場産物推進会議の開催

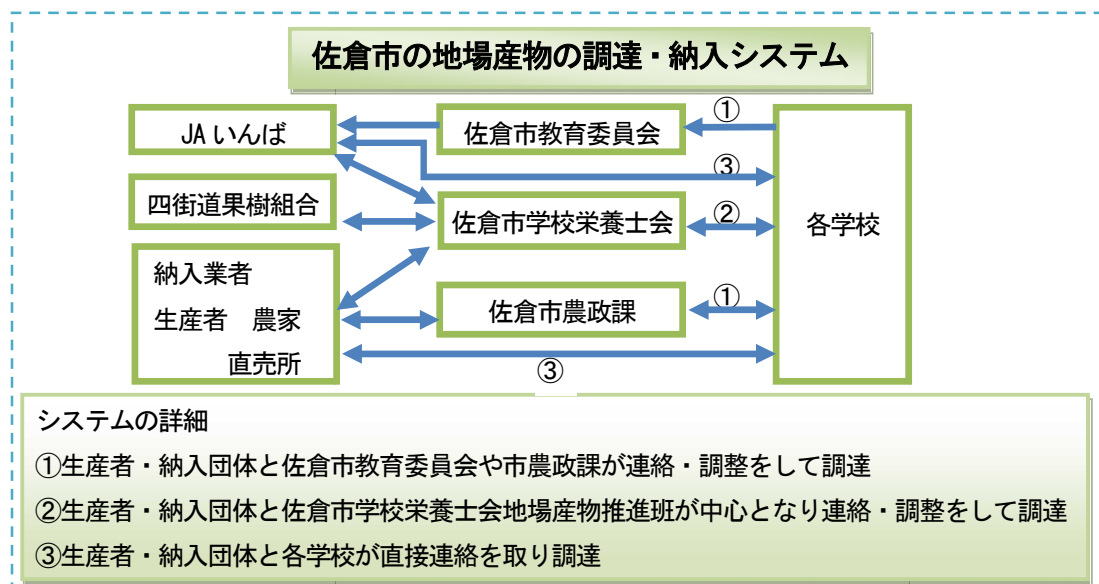
佐倉市教育委員会・JA いんば・学校栄養士会代表が中心となり、学校給食における地場産物の活用のための方策や連絡体制・納入方法について検討しました。

② 佐倉市の農業を考える会への参加

佐倉市農政課主催で行われ、地場産物活用に向けて納入体制を整備しました。

取組の成果：昭和57年の梨の導入からはじまり、昭和63年には地元産米を導入。現在は年間を通して旬の地場産物を約50品目使用できるようになりました。

自分たちの地域で取れる食材に対する興味関心が高まり、食べ残しが減ったり、生産者への感謝の気持ちが芽生えるなど、児童の変容の様子も見られるようになりました。



関連施策：Ⅱ-2 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進

キーワード：地場産物の活用・関係機関との連携・地場産物供給システム

高等学校における企業と連携した食育の取組

取組の主体：県立館山総合高等学校（定時制）

元気な「ちば」を創る食育応援企業連絡会※（生活協同組合ちばコープ・千葉県ヤクルト販売株式会社）

※社会貢献活動の一環として食育に取り組む「ちば食育サポート企業」の有志で結成。県と連携して県内の学校へ「学校参加型食育体験プログラム」を提供しており、出前授業や体験の受け入れを行っています。

目的：バランスの良い食生活の実践や生涯を通じて健康管理ができる生徒を目指し、企業と連携して食に関する指導を行っています。

取組の概要：〈食のワークショップ〉

夜型生活リズムの生徒が多く、食事内容に偏りがあることから、バランスの良い食事の組み合わせ、一日の献立を考えさせる「食のワークショップ」を実施しました。クイズやゲームを取り入れ、グループごとに話し合う体験型の学習であったことから、生徒の興味をひき、活発な活動ができました。

〈おなか元気教室〉

腹痛を訴える生徒の中には排便リズムの乱れが原因の場合があることから、排便の大切さを知り健康管理に役立てるため「おなか元気教室」を実施しました。

消化の模型や便の模型などわかりやすい資料での説明と事前に行った生徒へのアンケート結果をもとにした講話であったことから、各自が改めて生活や健康を考えるきっかけとなりました。



「食のワークショップ」の様子



「おなか元気教室」の様子

関連施策：Ⅱ-1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実（高等学校における食育の推進）
ちばの食育を進める環境づくり

キーワード： バランスの良い食生活・ちば食育サポート企業・学校参加型食育体験プログラム
企業との連携

健康教育目標		生涯を通じて健康づくりに向け、主体的に取り組み、実践する力を養う	
①食生活の現状と課題について考えさせる ②健康と栄養、運動、休養及び睡眠とのかかわりについて理解させる ③健康の保持増進に配慮した食生活の工夫ができるようになる ④人との一生と食に関する基礎的な知識を得させ生活の充実向上を図る実践的な態度を養う			
		Ⅰ期(4・5・6・7月)	Ⅱ期(9・10・11・12月)
食育の目標		Ⅲ期(1・2・3月)	
地理歴史	1年 2年 3年 4年	地理A 世界の特色をつかむために 地球的な課題の解決のために 地理A 地球的な課題の解決のために	(2) 結びつく現代洋食・食べ物と工業製品の貿易を巡して世界との結びつきを調 (3) 食糧問題、世界の食糧の過不足について理解し、具体的な国々の問題をとおして学習します (3) 食糧問題・世界の食糧の過不足について理解し、具体的な国々の問題をとおして学習します
理科	1年 2年 3年 4年	保健 現代社会と健康 保健 社会生活と健康	(4) 生活習慣病と日常の生活行動・具体的な病気をあげ、生活習慣病の予防方法を学習します (11) 意志決定、行動選択に必要なもの・意志決定、行動選択の重要性を健康問題の特徴と関連させ、具体例を用いて学習します (17) 食品衛生のしくみと働き・食品の衛生管理のために製造、生産者が行っている対策を学習します (18) 食品と環境の保健と私たち 働き・食品の安全性を確保するために自分でできる対策や方法を学習します
保健体育	1年 2年 3年 4年	保健 現代社会と健康 保健 社会生活と健康	(4) 生活習慣病と日常の生活行動・具体的な病気をあげ、生活習慣病の予防方法を学習します (11) 意志決定、行動選択に必要なもの・意志決定、行動選択の重要性を健康問題の特徴と関連させ、具体例を用いて学習します (17) 食品衛生のしくみと働き・食品の衛生管理のために製造、生産者が行っている対策を学習します (18) 食品と環境の保健と私たち 働き・食品の安全性を確保するために自分でできる対策や方法を学習します
家庭	1年 2年 3年 4年	家庭基礎 食生活における健康と安全	(1) 自分自身の食生活の点検をおして、食生活の問題点を考えます (2) 栄養の理解と機能・栄養所要量・食品群別摂取量の目安などの基本的な知識を学び、バランスのとれた食生活の重要性を理解することにもライフステージごとの栄養的な特徴について理解します (3) 食品の腐敗や食中毒、食中毒、食品添加物等について理解し、安全で衛生的な食生活を営むことができるようになります
総合的な学習の時間	4年		
給食時間における食に関する指導	1年 2年 3年 4年	①学校給食を理解する ②基礎食品を学び、バランスよく食べる習慣を身につける	①楽しい食習慣について学ぶ ②伝統行事や郷土食など、食文化に触れる ③一年間の食生活の反省と課題 ・日本の食文化 ・一年間の食生活の反省と課題
給食指導	1年 2年 3年 4年	・食事のマナー ・食事の使い方 ・手洗いの励行と食中毒 ・丈夫な歯や骨を作る食事 ・水分の取り方 ・夏休みの過ごし方	・かぜ予防の食事 ・冬休みの過ごし方
LHR		心身の健康と食事 ・定期健康診断の結果より心身の健康状態と食事と運動、休養との関係を考える	季節と健康と食の安全 ・食中毒や旅中毒など気候や時期に必要な知識と予防法を考える ・文化祭における食品提供の諸注意について知識を学び、実践する
創立作成の配席		・食・薬・毒・アレルギー ・アレルギー・アレルギー ・アレルギー・アレルギー ・アレルギー・アレルギー	・アレルギー・アレルギー ・アレルギー・アレルギー ・アレルギー・アレルギー ・アレルギー・アレルギー
千産千消		食育の日(緑) 土用の丑	食育の日(緑) 冬至
食文化		・むし歯予防週間 校内球技大会・健康講話	・むし歯予防週間 校内球技大会・健康講話
その他		入学祝い 定期健康診断・新入生オリエンテーション 定期制教育振興会	入学祝い 定期健康診断・新入生オリエンテーション 定期制教育振興会
学校行事等		定期健康診断・新入生オリエンテーション 定期制教育振興会	定期健康診断・新入生オリエンテーション 定期制教育振興会
家庭・地域との連携		○アレルギーや食事制限等への対応 ○アレルギーや食事制限等への連携	○アレルギーや食事制限等への対応 ○アレルギーや食事制限等への連携
給食会館の管理・衛生		・除菌・消毒 ・尿のかかり方 ・厨房機設備	・除菌・消毒 ・尿のかかり方 ・厨房機設備
		ストープ設備	ストープ設備
		衛生駆除	衛生駆除

食育推進事業「めざせ！食の達人 農業の先生とのふれあい授業」

取組の主体：やちよ食育ネットワーク協議会

目的：子どもたちが食べものを大切にするところを身につけ、健全な心身を育むこと。

取組の概要：小学校に農業生産者が訪問し、担任教諭・栄養教諭及び学校栄養職員と連携して、作物の作り方や特徴などについて伝える食育授業の企画、市内全校での実施のためのコーディネートを行っています。

これまでの経緯：平成 16 年に策定した「八千代市健康まちづくりプラン」の重点取組の一つとして食育の推進を掲げ、プラン策定市民委員の有志と行政で組織された「やちよ食育ネットワーク運営委員会」を中心に推進してきました。平成 19 年度からは、JA八千代市、教育委員会、農政課、母子保健課が連携し、エコにんじんウィーク等において、地場産物の給食使用日に併せて農業生産者による学校訪問を行ってきました。

更なる食育の推進を図るため、目標の一つである「農業生産者の小学校全校訪問実施」へ向けて、組織を見直し、平成 23 年 6 月より学校関係者や保護者をメンバーに含む「やちよ食育ネットワーク協議会」を発足し、連携体制を構築しました。平成 23 年度に企画・検討のため会議を重ねて実施要領や指導案を作成し、平成 24 年 7 月に農業生産者・栄養教諭及び学校栄養職員等を対象とした事業説明会を実施しました。また、授業で使用する資料保管や広報紙への掲載等で JA 八千代市の理解・協力を得て、平成 24 年度 10 月から授業が開始しました。



農業生産者・担任教諭・学校栄養職員が連携して授業を行う様子



実物や写真を見せながら説明している農業生産者

関連施策：Ⅱ－1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

Ⅲ－2 体験や交流による「食」と「農林水産業」への理解促進
ちばの食育を進める環境づくり

キーワード：連携・ネットワーク・地場産物・農業生産者による学校訪問

若い世代に伝えたい 地域の宝 食文化
 ～25年間続く地元高等学校での「ふるさと料理講習会」～

取組の主体：君津4市農村生活研究会

生活技術を学び、よりよい農村生活の実現を目的に結成された農家女性のグループ
 平成16年から「ちば食育ボランティア」に登録

目的：郷土に伝わる食文化を高校生に継承するとともに食の大切さを伝えることを目的としています。

取組の概要：地元の高等学校2校と連携して「ふるさと料理講習会」を開催しています。これは昭和62年から25年間続く活動です。

地元の高校生と一緒に太巻き寿司づくりや米粉料理の調理実習を行い、地域の宝である食文化に親しんでもらいます。

お味噌汁づくりは、だしは煮干し、具は大根と油揚げに決めており、ほんの少し手間をかければ、おいしくなることを学んでもらいます。生徒は「おいしい!」とおかわりが続出です。

また、食育紙芝居「一杯のお味噌汁」で食の大切さを伝えています。

取組の実績：高校生は始めて巻く太巻き寿司に悪戦苦闘しながらも、完成した太巻き寿司を見て笑顔があらわれます。「おいしい」「家でもつくってみたいな」試食の時には、そんな声を聞くことができました。

「食があらわれている時代だからこそ、手作りの良さ、郷土の食文化を若い人たちに伝えたい」そんな思いを込めて食育活動を続けています。

また、食育紙芝居「一杯のお味噌汁」は日本型食生活の基本を伝えるには良い教材なので、活用の場面、対象を広げていきたいと思っています。さらに、こうした食育活動を担う次の世代を育て、活動をつなげていくことにも取り組んでいきます。



太巻き寿司の実習



完成した太巻き寿司



食育紙芝居「一杯のお味噌汁」

関連施策：Ⅱ-1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実（高等学校における食育の推進）
 Ⅲ-3 地域の優れた食文化の継承
 ちばの食育を進める環境づくり

キーワード：食文化・調理実習・日本型食生活・食育紙芝居・ボランティアとの連携

幻の大豆「小糸在来」が結ぶ 農業者・食品会社・消費者による地域農業の活性化

取組の主体：小糸在来愛好クラブ

目的：生産者が高齢化し、耕作放棄地が増加する中、かつて地域で栽培されていた大豆の在来系統「小糸在来」を掘り起し、「小糸在来」を起爆剤として地域の活性化を目指す、地域全体と行政を巻き込んだプロジェクトです。

取組の概要：味は良いものの収量が低いため、戦後生産量が激減した幻の大豆「小糸在来」に着目し、平成 16 年「小糸在来愛好クラブ」を立ち上げて、生産拡大に乗り出しました。

平成 18 年以降は、農商工連携により、豆乳、豆腐、焼酎、味噌、きな粉飴、アイスクリームなどの加工品、枝豆コロッケ、グラタンなど 4 種類の学校給食用食品を含め、多様な食品を開発・販売しています。

また、都市農村交流の一環として、播種・栽培は農家が担当し、オーナーである消費者は収穫を楽しむというオーナー制により、消費者との交流が広がっています。オーナー制は年を追うごとに人気ที่ 広がり、41 区画から 2,000 区画まで拡大しました。

オーナー制度の拡大により、耕作放棄地が激減し、観光客に美しい農村風景を楽しんでもらおうと環境保全活動も展開しています。

さらに、地元の小学校では、「小糸在来」を地域学習の素材として活用するようになりました。栽培収穫体験を通し、地域の教育力をいかした教育に取り組んでいます。

平成 22 年度に、日本放送協会、全国農業協同組合中央会、都道府県農業協同組合中央会が主催する「第 40 回日本農業賞・特別部門 第 7 回食の架け橋賞」の大賞を受賞しました。



小糸在来のオーナー制



小糸在来愛好クラブのメンバーによる学校での食育



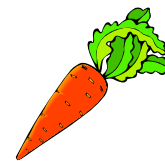
小糸在来を使った
学校給食用加工品

関連施策：Ⅲ-1 地産地消を軸とした消費者と生産者の結びつきの強化

Ⅲ-2 体験や交流による「食」と「農林水産業」への理解促進

キーワード：在来品種・農商工連携・都市農村交流・学校給食・地域学習・地域活性化

さんぽ野菜の魅力を伝えたい
～食育ソムリエ倶楽部の活動について～



取組の主体：山武緑の風食育ソムリエ倶楽部

目的：JA 山武郡市農産物直売店「緑の風」のファンを増やすこと。
地産地消を通じて、地域の農業への理解を深めること。

取組の概要：山武「緑の風」のお客様を招いて、消費者交流会、料理講習会、野菜収穫体験、親子カレー教室、店舗での試食会を開催しています。また、年4回、「旬野菜のおすすめレシピ」を発行し、各直売所で配布しています。

旬のおすすめレシピを3年間発行し続けた結果、平成23年にはその数が188となったことから、「おすすめレシピ集」として製本し、直売所で販売しています。

これまでの経緯：JA 山武郡市農産物直売店緑の風は、生産者が作る直売店という気持ちが強く、そこで野菜を出荷する生産者の方に「食育ソムリエ」の資格取得について声をかけました。女性生産者4名とJA 職員が資格取得後、食育ソムリエ倶楽部を設立しました。それから、活動していくにあたり、緑の風のお客様を増やすためにはどのような活動をしていったらいいのかを話し合い、イベントを企画、実施してきました。

1つのイベントを終えるたびに、反省会を開き、よかった点、改善点を話し合います。お客さまの声が私たちのやる気につながり、次はもっとこうしよう、こういうのはどうかとアイデアが次々、出てきます。これからも山武郡市の野菜の魅力を伝えるべく、活動していきたいと考えています。



消費者交流



野菜収穫体験

- ・ 初の収穫体験でした。お店に並ぶ前の野菜があんな風になってるなんてびっくりしました。生産者の方の話を聞いて、天候に左右されたり大変なんだなあと思いました。
- ・ いろいろ野菜が収穫できるのが楽しかった。食事、すべて、すごくおいしい。

関連施策：Ⅲ-1 地産地消を軸とした消費者と生産者の結びつきの強化
Ⅲ-2 体験や交流による「食」と「農林水産業」への理解促進
キーワード：地産地消・直売所・食育ソムリエ・消費者交流・体験

わいわいわくわく交流会（生産者と消費者の交流会）の開催

取組の主体：ふれあいパーク八日市場(有)・八日市場ふるさと交流協会・匝瑳市

目的：消費者が農業生産現場や市内各所を見学することにより、地域農業及び匝瑳市の文化への理解や認識を深めてもらう。

消費者から直接、商品への要望を聞く機会をつくり、特色ある商品の企画・開発にいかす。

取組の概要：市内にある直売所「ふれあいパーク八日市場」を利用している消費者を対象。

①生産者の畑を見学（キャベツ、ブロッコリー、大根、小松菜、ニンジン等）

②地域文化の紹介（松山神社神楽；匝瑳市無形民俗文化財）

③地元農産物を使った料理の試食と調理方法の紹介（太巻き寿司、海草、ピーナッツみそ、赤飯等）

取組の成果：普段購入している商品のストーリー（どのように栽培され、どのような思いでお店に並べられているか）を生産者から直接きくことによって、農業・農産物に対するより一層の愛着が生まれています。

また、畑を見学して生産者の努力を知り、食べ物に感謝の心を抱くなど、日ごろの「食」を考える機会となっています。

※八日市場ふるさと交流協会・匝瑳市と連携し、グリーンツーリズムなどのイベント（農作業体験等）を開催し、都市との交流人口の増大を図り、地域の活性化を目指している団体。



ごぼう生産者の畑を見学



地元農産物を使った料理の試食

関連施策：Ⅲ-2 体験や交流による「食」と「農林水産業」への理解促進

キーワード：消費者との交流・直売所・地域農業や文化への理解促進・商品企画

太巻き寿司の講習会を通し郷土料理の紹介や体験機会の提供

取組の主体：アグリさんむ（農家生活改善研究活動団体）

目的：地場産物をいかした食の伝承と開発

取組の概要：千葉県郷土料理百選にも選ばれた山武地域の太巻き寿司を前面に出し、市内小中学校での出前授業や市民を対象とした講習会を開催しています。

これまでの経緯：アグリさんむは女性農業者を中心とした農家生活改善研究グループで、毎年市民を対象とした太巻き講習会を開催してきました。平成 21 年度からは米粉料理の技術向上にも取り組んでいます。

ちば食育ボランティアに登録してからは、市内小中学校から太巻き寿司の出前講座の依頼を多く受けるようになりました。

これらの活動が評価され、内閣府主催の平成 24 年度食育推進ボランティア表彰を受賞しました。

取組の成果：伝統的な郷土料理の太巻き寿司を通して、

- ・いろいろな世代に「食」をアプローチできる
- ・教育現場では世代間交流が図られる
- ・食料自給率の面から、米消費拡大が図られるといった成果があげられます。

学校現場からは、

- ・家族とのふれ合いが増えた
- ・郷土料理を学ぶことにより、地元の歴史などに改めて考えた
- ・主食としての米をより身近に感じたなどの感想が寄せられています。



学校での出前授業



太巻き寿司講習会



関連施策：Ⅲ-3 地域の優れた食文化の伝承

キーワード：郷土料理・太巻き寿司・伝承・米消費拡大

「鴨川味の方舟」から広がる地域の食育活動

取組の主体：プロジェクト鴨川味の方舟・鴨川市食生活改善推進員

目的：①住民自らが地域の食生活の実態を見直し、より豊かな食文化を育み伝承していく。
②鴨川の食材をおいしく食べて地域や自らの健康づくりにつなげる。

取組の概要：市内各地域で伝えられている味、祭礼や行事の食をテキスト化。
地域の伝統の味を小学校や各家庭など地域に広く普及伝達。
鴨川の食の見直しから人とまちが元気になる取組を推進。

これまでの経緯：鴨川12地区において、鴨川の味の見直しを図るため1年間にわたりワークショップを開催し、「4つの地域の味からなる鴨川の味」をまとめました。さらに活動の成果をリーフレットや冊子にまとめ、2冊が発行されました。鴨川の食に関する基礎データが初めて整備されました。

また、鴨川で親しまれている「なめろう」、「太巻き寿司」についてはさらに研究を重ね、味や食材の使い方などを改善し、その地域で普及・伝承しやすくして活動につなげています。

取組の成果：活動に携わる関係者自らが鴨川の味の魅力について再認識する好機となりました。冊子を見た方々からの反響が大きく、鴨川にあるおいしい食べ物に対して、住民が強い愛着を持っていることが再認識されました。

さらに、小中学校やその保護者等、若年世代にも太巻き寿司をはじめとした郷土料理への関心が徐々に高まり浸透しつつある様子がうかがえました。



ワークショップの開催



活動の成果を発行

関連施策：Ⅲ-3 地域の優れた食文化の継承

キーワード：食文化・テキスト化・普及伝承

「おらがごっつお」から広がる笑顔のまちづくり

取組の主体：館山市保健推進協議会

目的：館山市には、昔から多くの傷病者が療養に訪れていた歴史があります。医食同源とも言われる「食」からそのルーツを探り、館山市独特の食文化を集めたレシピ集を作成しました。その料理を市民へ伝達することで、食べることに興味を持ち、郷土愛を育み、生活習慣病の予防活動へとつなげていきます。

取組の概要：
 ・館山市保健推進員から、昔から食べられている家庭料理を集め、レシピ集「おらがごっつお」を作成。
 ・小中学校、幼小PTA、地区住民などへ保健推進員が「おらがごっつお」を伝達。
 ・パンフレットやホームページ等でPR。

取組の成果：市内中学校の文化祭や保健推進員による生活習慣病予防事業の中でも、「おらがごっつお」の調理伝達を行っています。「おらがごっつお」を通じ、子どもたちを始めとする市民の郷土を愛する心の育みや推進員自身のやりがいや生きがいにつながっています。
 世代や地域を越えた推進員との温かい交流の中から、笑顔あふれるまちづくりを目指しています。



『おらがごっつお』から、館山の食の歴史を知ることができます。料理にはそれぞれの物語があるようです。

『おらがごっつお』とは房州弁で『わが家のごちそう』という意味です。

神輿の担ぎ手に振舞われている『ごんじゅう』



「おらがごっつお」レシピ集は館山市のホームページからご覧になれます
<http://www.city.tateyama.chiba.jp/>



『おらがごっつお』を地域の方たちにも伝えています。

関連施策：Ⅰ－２ 望ましい食生活を実践するための正しい知識の普及
 Ⅲ－３ 地域の優れた食文化の継承
 ちばの食育を進める環境づくり

キーワード：医食同源・食文化・郷土愛・生活習慣病予防・交流・まちづくり

市川市民まつり～食と健康のひろば～ 「気分のりのり！病気なしなし！～おいしく食べて元気発信」

取組の主体：市川市（「食」「健康」「元気」をキーワードに官民産学の協働に賛同いただいた19団体※）

目的：市川市食育推進計画の推進に当たってイベントによる周知・啓発の一環として実施しました。来場者が体験を通して食育への関心・理解を高め実践へつなげるきっかけとなることを目的としています。また、実施する側は互いの理解・連携を強化し、食育の進展につなげます。

取組の概要：市川の特産物であるのりと梨を取り入れたキャッチコピーを用いた「気分のりのり！病気なしなし！～おいしく食べて元気発信」をテーマに、来場の方に食育の多様性を伝え、同時に体験コーナーでカラダがよるこぶ体験をしていただこうと、19団体による様々な趣向の22企画を出展し、市民に周知・啓発を図りました。

これまでの経緯：〈経緯〉食育推進計画策定を受け、市民にアピールする大規模イベントとして「食育フェア」開催を3年間実施する計画をたて、その結果のべ2,700人の来場者を得ました。次年度以降、新たな企画で食育をアピールしようとイベントの継続が決まりました。

〈関係者との連携構築〉庁内食育関係5課との会議をおおむね月1回実施。さらに、食育フェア関係者拡大会議に発展させ、関係団体、民間団体との連携を図りました。

〈継続のポイント〉賛同団体は様々であるが、その集合体で「食育」の主旨が具体的に形にできる強みがあること、企画の創意工夫で多くの市民にアピールできる手応えを実施者が実感し、士気が高まったことが継続のポイントです。

※行政：市役所関係 7 課・学校給食会・市川市魚食文化フォーラム実行委員会・市川市勤務栄養士ネットワーク・市川市食生活改善推進協議会・千葉県多古町・宮城県加美町

民：千葉県伝統郷土料理研究会・NPO 法人日本食育ランドスケープ協会

産：市川商工会議所・JA 市川市直売組合・JA 市川市青年部

学：和洋女子大学



「食と健康の広場」



「ヘルスメイトおすすめレシピ」

関連施策：ちばの食育を進める環境づくり

キーワード：市食育推進計画・官民産学の協働・連携構築・周知・啓発