

2. 食育の推進について

【はじめに】

「食」は、人間の命と健康の源であり、心豊かな暮らしを実現するために欠かすことのできない要素です。

食べることは、生きるために必要な栄養素を摂取するだけでなく、家族や仲間と共に食卓を囲むことにより、コミュニケーションの場として大きな意味を持ちます。

そして、おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びと楽しみを与え、生活の質の向上につながり、それが、身体だけではなく心、そして社会的な健康につながります。

しかし、近年では、ライフスタイルの多様化・社会構造の変化に伴い、時間に追われ食事に十分な時間をとれない人も増えています。また、外食、加工食品、調理済み食品の利用機会の増加や食の欧米化によりエネルギー・脂質・塩分をとりすぎたり、野菜料理を食べる機会が減ることにより、ビタミン・ミネラルの摂取不足となる人もみられます。さらに、氾濫する食に関する情報に左右されてしまう人も見られます。その結果、肥満や高血圧症*・糖尿病*といった生活習慣病*が増加するなど、様々な問題が起こっています。

生涯をとおして健康に暮らすためには、食への関心を持ち、正しい知識を得て、望ましい食生活を送っていくことが必要になります。

望ましい食生活を実践することは、子ども達が健康で豊かな人間性を育てていく基礎となり、子どもへの食育を通じて大人自身もその食生活を見直すことができます。そのため、家庭においては、保護者の食への意識が子どもの将来の食習慣に影響することを認識する必要があります。また、家庭だけではなく、地域・学校・職場など社会を挙げて市民が自主的に食育の充実に取り組むための支援を展開することが必要です。

また、地産地消*を通じて、農業などの「食」を生み出す背景を知ること、食への興味・関心を高めることにつながります。「食」を生み出す背景を知ること、自然の恩恵により「食」が生み出されていることを知り、作物を育てることから生まれる「命の大切さ」に気づくことにつながり、そして、生産者への感謝の気持ちを深めていくことは、豊かな人間性を育むことにもつながります。

さらに、近年では科学的根拠に基づき、健康の増進に役立つ栄養成分や、その利用法等が明らかになってきているため、健康や食生活に関する情報を収集し、周知していくことも求められています。

第2次計画における「食育の推進」では、「食」への興味・関心を持ち、望ましい食生活を実践するための取り組みを明確にします。

◆我孫子市の食育の定義◆（食育推進行動計画（平成19年）より）

食育とは、すべての人が、生涯を通じた健全な食生活の実現や食文化の継承、健康の確保が図れるよう、自らの食について考える習慣や食に関する様々な知識と食を選択する判断力を身につけるための学習等の取り組み。

(1) 家庭・地域における食育の推進

健康寿命の延伸のためには、健康を維持するための望ましい食生活の実践が必要です。日頃から『食』に関する興味・関心を持ち、生涯をとおして食に関する知識や技術を身につけ、活用することが求められます。

日々の食育は、家庭を中心に行われています。家庭では、毎日の食事を通じて、食に興味・関心を持つことが求められます。そして、知り得た知識や技術を実践していくことも必要です。

しかし、近年では、かつて家庭で行われていた食育の機能が低下していることが指摘されています。家庭での食育の大切さを再認識し、地域では食に関わる関係機関が連携をとって、家庭での食育の機能を取り戻すための働きかけや、食育の推進を行う必要があります。

そして、市では、家庭・地域で興味・関心を持って知識や技術を身につけるための情報提供及び啓発の充実を図る必要があります。

【現状】

(1) -1. 市民の食に対する興味・関心

望ましい食生活をおくるためには、『食』に関する知識を得て活用することが求められますが、そのためには、日頃から食の大切さを考えるなど、『食』そのものに対する興味・関心を持つことが大切です。

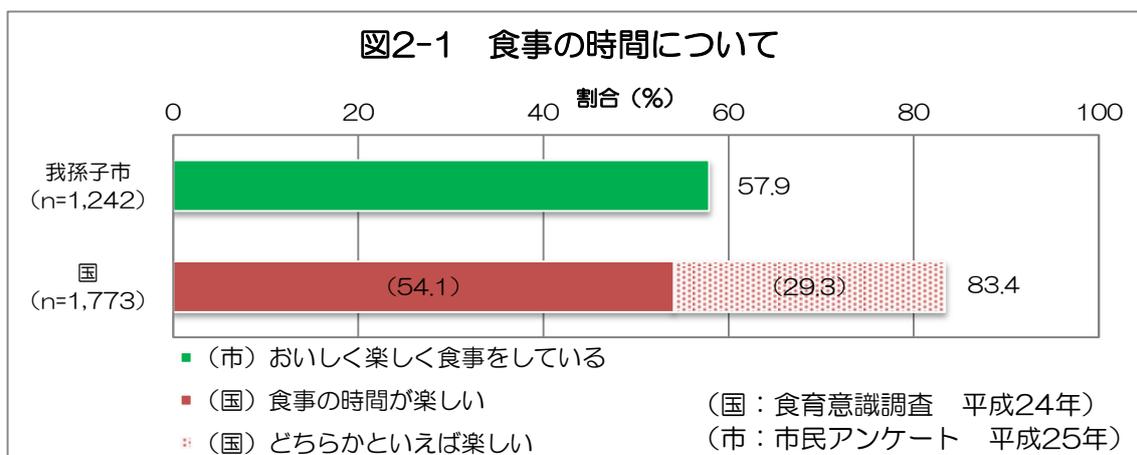
平成 25 年度に我孫子市民を対象に健康についてのアンケート(以下、「市民アンケート」という。)を行ったところ、「食事の量や内容に気をつけて食べている」割合は、77.9%となっていました。

また、「1 日 1 回は、ゆっくり時間をかけて（おおむね 30 分以上）食べている」割合は、25.4%となっています。

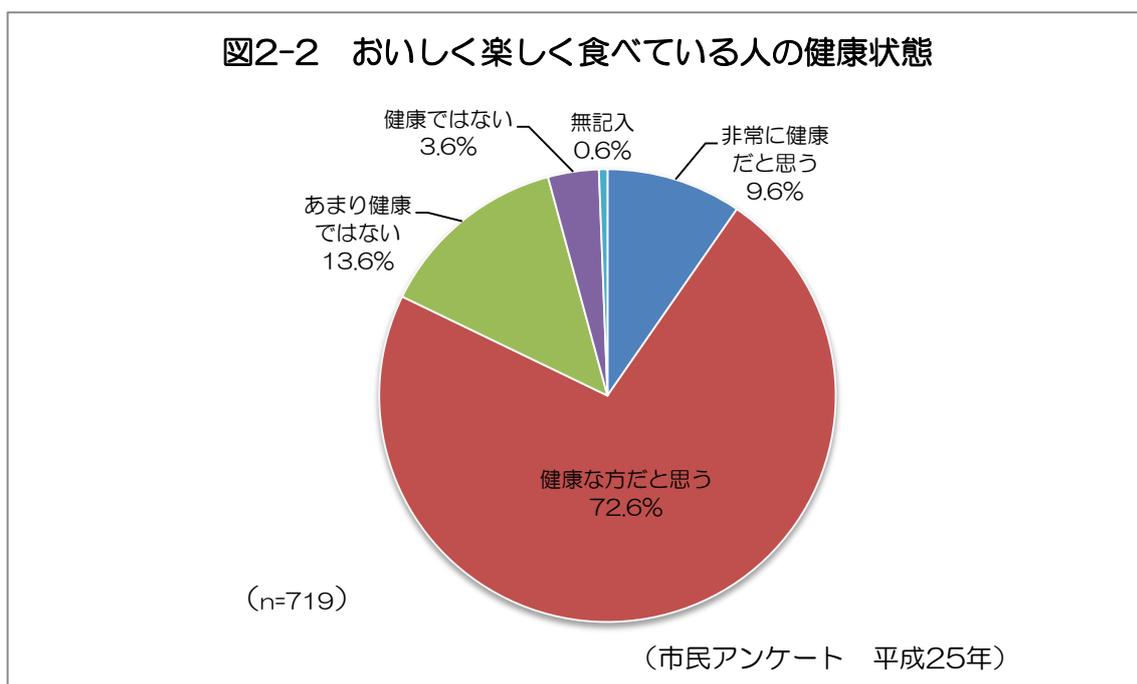
毎回の食事の時間を大切にし、食への興味・関心を持つことは、望ましい食生活の実践に不可欠です。また、時間をかけて食事をするにより、食べ物を十分に咀嚼することで消化吸収を促し、食べ過ぎを抑えることもできます。

国が平成 24 年に行った食育に関する意識調査*（以下、「食育意識調査」という。）では「(噛み方、味わい方といった) 食べ方に関心がある」国民の割合は 73.0%と 7 割を超えています。

市民アンケートでは、「おいしく楽しく食事をしている」割合は、57.9%となっており、食育意識調査で食事の時間が楽しい、どちらかといえば楽しいと答えた国民の割合の83.4%と比べて低くなっています。（図 2-1 参照）



市民アンケートで「おいしく楽しく食事をしている」と答えた人の健康状態をみると、「非常に健康だと思う」、「健康な方だと思う」割合は82.2%と8割を超えています。（図 2-2参照）



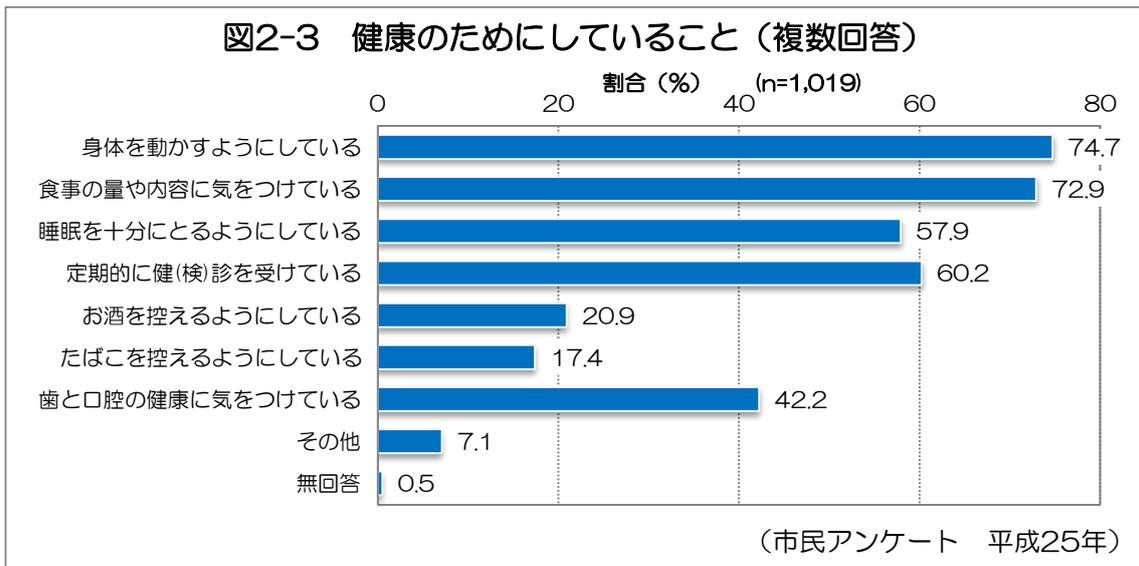
健康づくりのためには、おいしく楽しく食べることも必要です。
 また、楽しくないことは長続きしません。『食』に関する興味・関心を持ち続けるためにも、食事の時間を楽しく過ごすことが必要です。

(1) -2. 食生活の状況

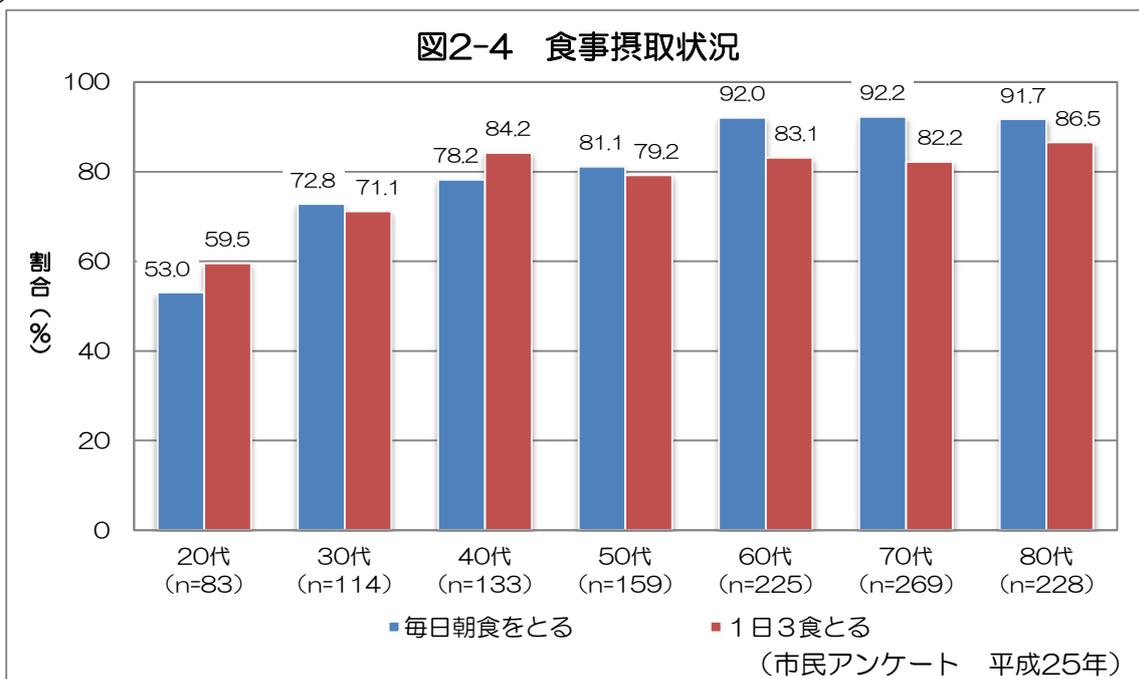
健康寿命を延伸するためには、望ましい食生活を継続し、高血圧症、糖尿病や脂質異常症などの生活習慣病にならないようにすることが求められます。

市民アンケートでは、「日頃から健康に気をつけている」割合は、気をつけている、ある程度気をつけている、を合わせると82.1%となっています。

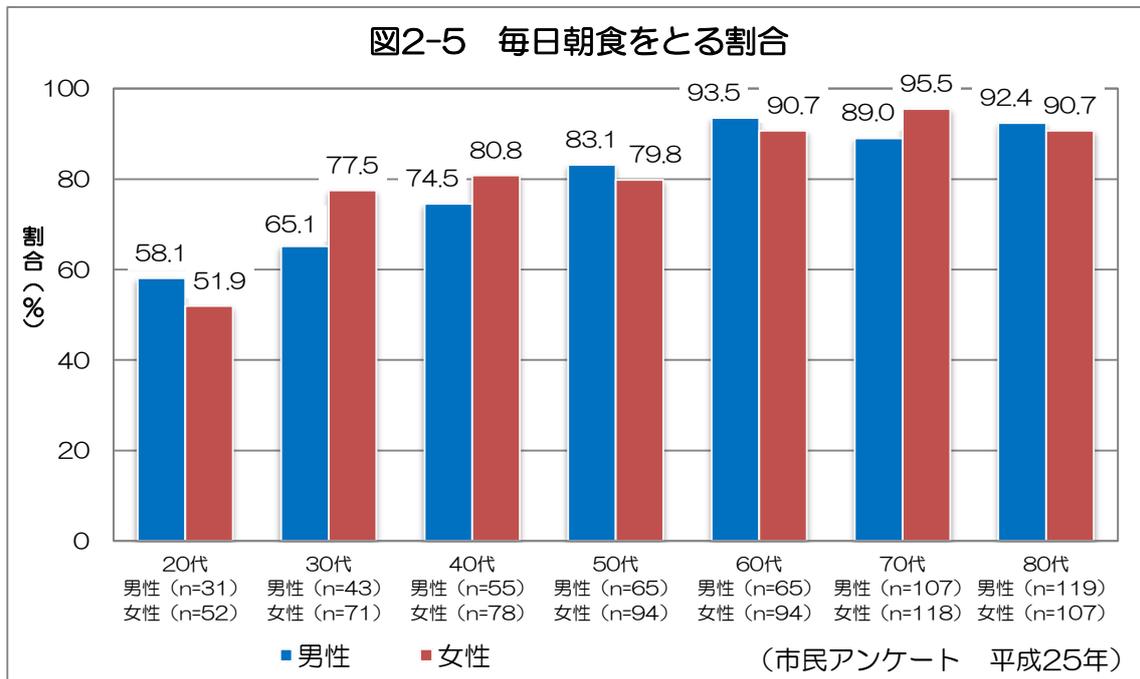
日頃から健康に気をつけている市民が、健康のために行っていることでは、「身体を動かすようにしている」が74.7%と最も多く、次いで多かったのが「食事の量や内容に気をつけている」で72.9%となっていました。(図2-3 参照)



また、欠食せずに3食とっている割合は、他の年代に比べ20歳代で低く、20歳代が毎日朝食をとる割合は53.0%、1日3食とる割合は59.5%、となっています。(図2-4 参照)



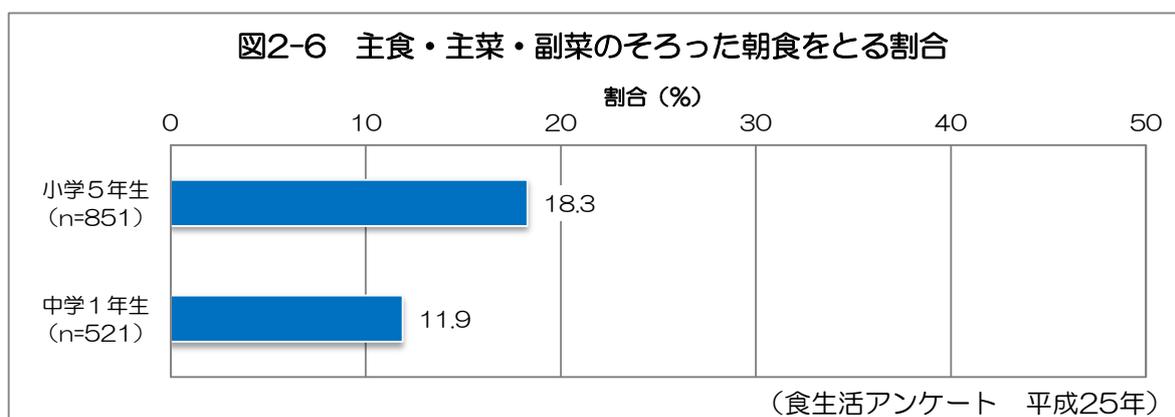
しかし、年代性別ごとに食事の摂取状況をみると、20 歳代では男女ともに毎日朝食をとる割合は低い状況ですが、30 歳代になると女性の食事摂取状況は大きく改善しています。(図 2-5 参照)



その他の設問からみても、20 歳代の女性と比べ、30 歳代の女性の食生活はいずれも改善しており、結婚や出産・育児などで生活スタイルが変わることの多いこの年代では、食に関する意識に変化が見られることがうかがえます。

児童生徒では、市民アンケートによると、9 割程度の小中学生が毎日朝食をとり、3 食とっているにも関わらず、高校生においては毎日朝食をとる割合が 76.3%、1 日 3 食とっている割合は 85.5%と低くなっています。

また、ほとんどの小中学生が朝食を食べていますが、学校教育課が小学 5 年生の児童とその保護者と中学 1 年生を対象に、平成 25 年に実施した食生活アンケート* (以下、「食生活アンケート」という。) によると、主食・主菜・副菜*のそろった朝食をとる割合は、小学 5 年生で 18.3%、中学 1 年生で 11.9%となっています。(図 2-6 参照)

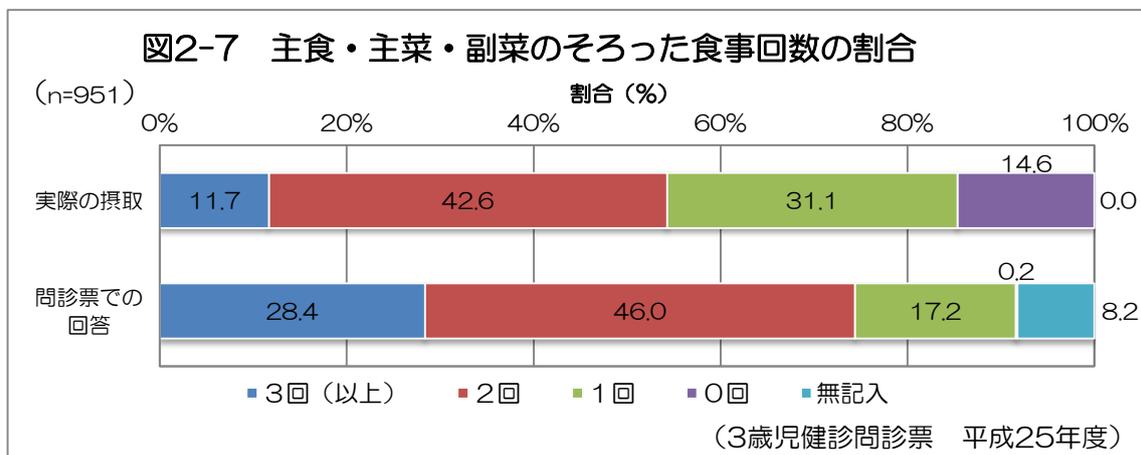


朝から学校で元気に過ごすためには、朝食をとり、寝ている間に失われた脳のエネルギーとなるブドウ糖^{*}を補給して、集中力・作業能力・学習能力などを上げることが必要です。

また、食事をする際は、主食・主菜・副菜をそろえると、栄養のバランスが整って、健康の維持・増進につながります。

幼児では、3歳児健康診査^{*}の問診票で、バランスを考えて子どもの食事を作っていると答えた保護者の割合が、89.6%と高い結果となりました。また、主食・主菜・副菜のそろった食事を1日2回とっている割合は46.0%、3回以上とっている割合は28.4%となっており、野菜料理の摂取を含め、バランスの良い食事をとっているように見えます。

しかし、保護者が記入した食事記録をみると、主食・主菜・副菜のそろった食事が1回もない(0回)割合が14.6%、1回が31.1%、2回が42.6%、3回が11.7%となっており、意識(自己認識)と実際の摂取に開きがあります。(図2-7参照)

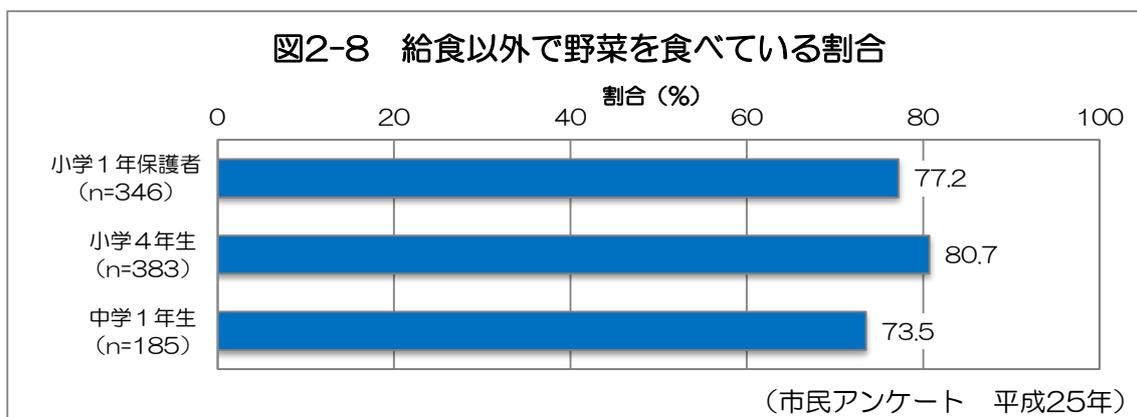


なお、副菜が朝食に入っていた割合は28.2%、昼食で65.7%、夕食で80.3%となっています。

野菜の十分な摂取は生活習慣病の予防に必要です。必要な量をとるためには毎食野菜料理を摂ることが理想的ですが、少なくとも1日2回以上とることが求められます。

しかし、野菜料理を1日3回以上食べている成人の割合は、市民アンケートでは、23.6%、2回では34.6%となっており、2回以上食べている人は、合わせて58.2%となっています。

また児童生徒においては、給食以外で1日に1回以上野菜料理を食べている割合は、小学1年生保護者で77.2%、小学4年生で80.7%、中学1年生で73.5%となっており、家で1日に1回も野菜料理を食べていない児童生徒もいる状況です。(図2-8 参照)



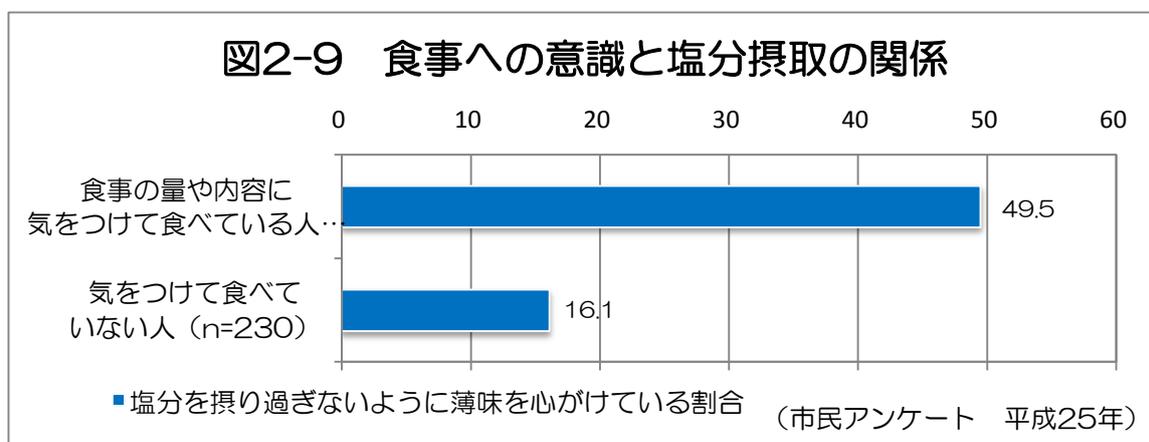
塩分の過剰摂取は、高血圧症をはじめとする生活習慣病のリスクを高めます。

また、循環器疾患^{*}の発症予防や重症化予防、血圧の管理のためにも、塩分摂取量を減らす必要があります。

塩分は、普段の料理の中で調味料として使うことはもちろんですが、加工食品や外食等の利用によってとり過ぎにつながることもあるので、日頃から、どのような食品から自分が塩分をとっているか意識する必要があります。

塩分に限らず、油・油脂製品、砂糖・甘味料、香辛料の過剰な使用による濃い味付けのものは、味覚が発達段階にある子どもにとっては刺激が強くなりがちです。子どもの頃から、濃い味付けを控え、素材の味を生かした薄味に慣れることも重要です。家庭での食事や給食等において、薄味を心がけたおいしい料理にふれていくことが重要です。

成人の中で食事の量や内容に気をつけていると答えた人であっても、薄味を心がけている人の割合は、49.5%と半数を下回っています。(図2-9 参照)



塩分をとり過ぎないようにするためには、塩分の多い加工食品等の利用頻度を減らしたり、表示を見て使う量や食べる量を調節したりすることが求められています。

高齢社会を迎え、市民の健康寿命の延伸を目指すにあたっては、高齢期においても、年齢に応じた望ましい食生活をおくることが求められます。

高齢者の健康状態は、病気だけではなく、身体に訪れる老化からも大きく影響を受けます。老化を遅らせることができれば、様々な病気が予防でき、要介護状態になることを予防することができます。

後期高齢者^{*}は、エネルギーとたんぱく質が欠乏した状態や、健康な身体を維持し活動するのに必要な栄養素が足りない状態（以下、「低栄養状態」という。）に陥りやすく、低栄養状態になると、筋肉量の減少、病気に対する抵抗力の低下、活動量の低下や食欲低下を招きます。

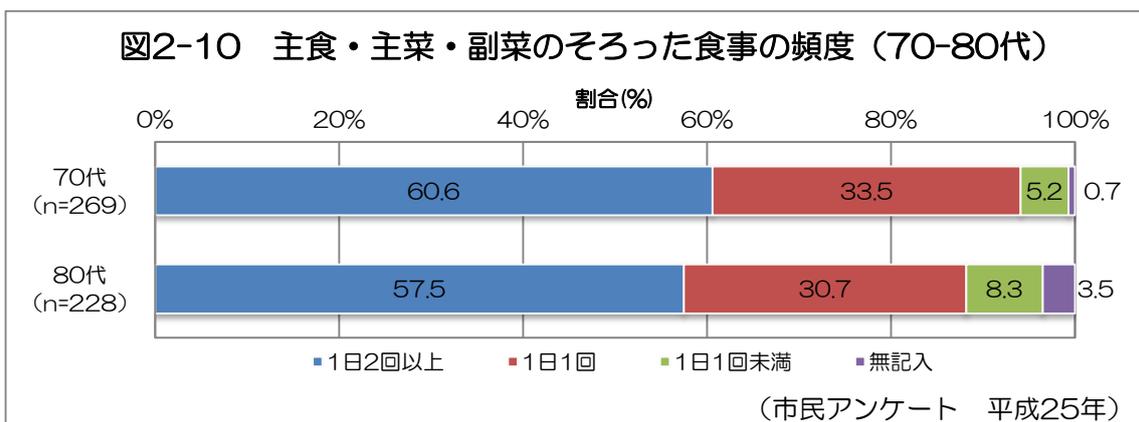
そのような状態になることが、さらに低栄養状態を助長させるという悪循環につながり、老化を加速させます。

老化を遅らせるためには、筋肉のもとになるたんぱく質、免疫力を高め病気を予防するビタミン・ミネラルをとることが大切です。

また、高齢期では、必要なエネルギー量は壮年期に比べ少なくなりますが、たんぱく質、ビタミン、ミネラルの必要量はさほど変わりません。

そのため、食事の際は、たんぱく質源となる主菜、ビタミン・ミネラル源となる副菜をきちんととることが求められます。

しかし、年代ごとの食事の摂取状況をみると、70歳代と比べ、80歳代になると主食・主菜・副菜のそろった食事の摂取頻度は低下しています。（図2-10参照）



自分で食事を作るのが難しい場合でも、配食サービス^{*}や調理済み食品を利用するなどして意識的に食事のバランスを整えて食べることが求められます。

またそのためには、どのような調理済み食品等を選べばよいかなどを知る必要があります。

そして、主食・主菜・副菜をそろえたと言っても、食事の量や質といった内容が自分に合っているか見直すことも求められます。

また、特に80歳以上では大腸の機能が低下することに伴い、便秘のリスクが高まります。さらに、食事量の減少や、のどの渇きを感じにくくなることによる水分摂取量の低下も便秘に拍車をかけます。その面からも、自分の食事量が足りているかを知ることは大切です。

便秘防止のためには、日頃から体を動かすことも必要です。食事の量とともに活動量が足りているかを知る機会も大切になります。

日本人の食事摂取基準（2015年版）^{*}では、高齢者の低栄養の原因として、独居や介護力不足などの社会的要因もあるとしています。（表2-1参照）

低栄養に限らず高齢者の栄養状態は、加齢に伴う生理的、社会的、経済的問題など様々な要因が影響を与えます。そのため、特に高齢者の栄養対策では、個人に応じた対策が求められます。

表2-1 高齢者の代表的な低栄養の原因

1. 社会的要因	4. 疾病要因
独居	臓器不全
介護力不足・ネグレクト	炎症・悪性腫瘍
孤独感	疼痛
貧困	義歯など口腔内の問題
	薬物副作用
2. 精神的心理的要因	咀嚼・嚥下障害
うつ	日常生活動作障害
誤嚥・窒息の恐怖	消化管の問題（下痢・便秘）
3. 加齢の関与	5. その他
嗅覚、味覚障害	不適切な食形態の問題
食欲低下	栄養に関する誤認識
	医療者の誤った指導

（日本人の食事摂取基準 2015年版）

(1) -3. 食品表示の活用

健康のため、安心・安全な食生活をおくるためには、自分がどのようなものを、どれだけ食べているのか認識する必要があります。

食をめぐる環境の変化により、外食や市販のお弁当・お惣菜等の調理済み食品を利用する人が増加しています。

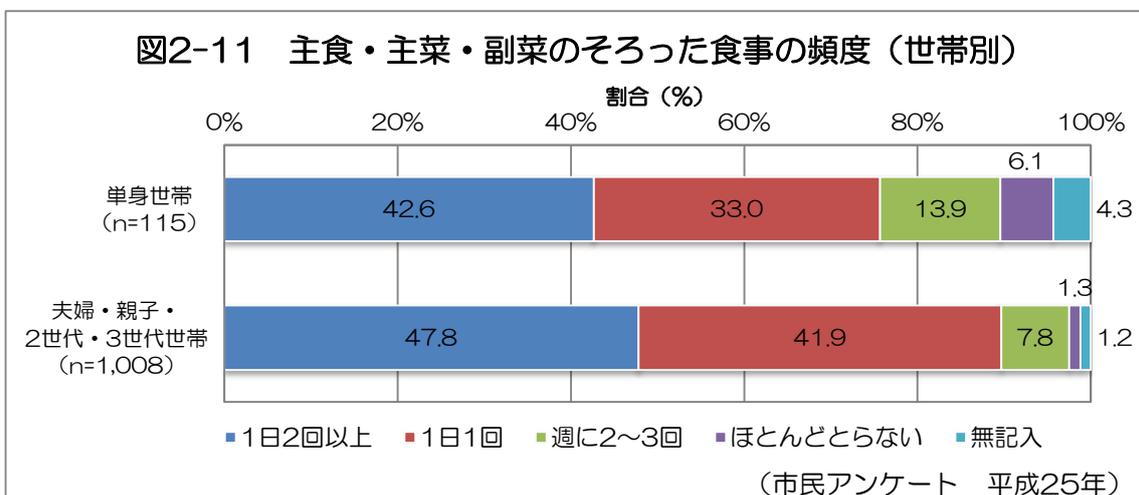
特に、働き盛りの成人においては、昼食で外食や調理済み食品を利用するなど、自分で材料を把握しきれないものを口にする機会が多くなります。

外食や調理済み食品を利用する機会が多い場合は、そこでとる食事のエネルギー量や塩分量も生活習慣病の発症や体重の増減に大きく影響します。

食品表示は、食品を購入したり、外食や調理済み食品を選択したりする際の重要な情報源です。栄養成分表示を活用することで、エネルギー量を参考にして、肥満や糖尿病の管理に役立てることができ、また、その食品により、どのくらい塩分をとることになるかを知ることができます。

そして、加工食品等に示されている食品表示を確認することで、食品を見ただけではわからない材料を自分で把握したり、適切な保存方法を知ることができます。

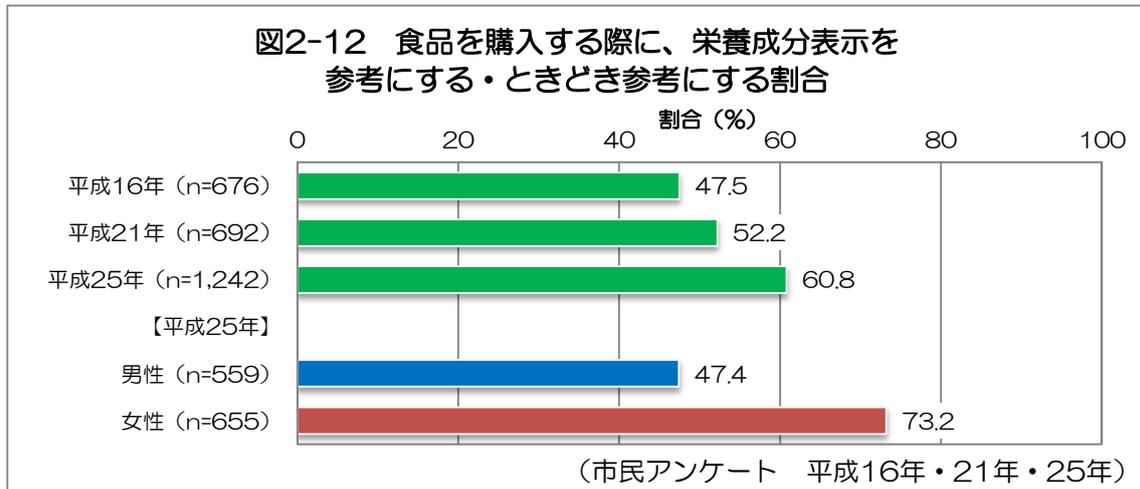
市民アンケートの結果をみると、市の単身世帯では、家族で暮らす世帯に比べ、主食・主菜・副菜のそろった食事をとる頻度が低い状況にありました。(図 2-11 参照)



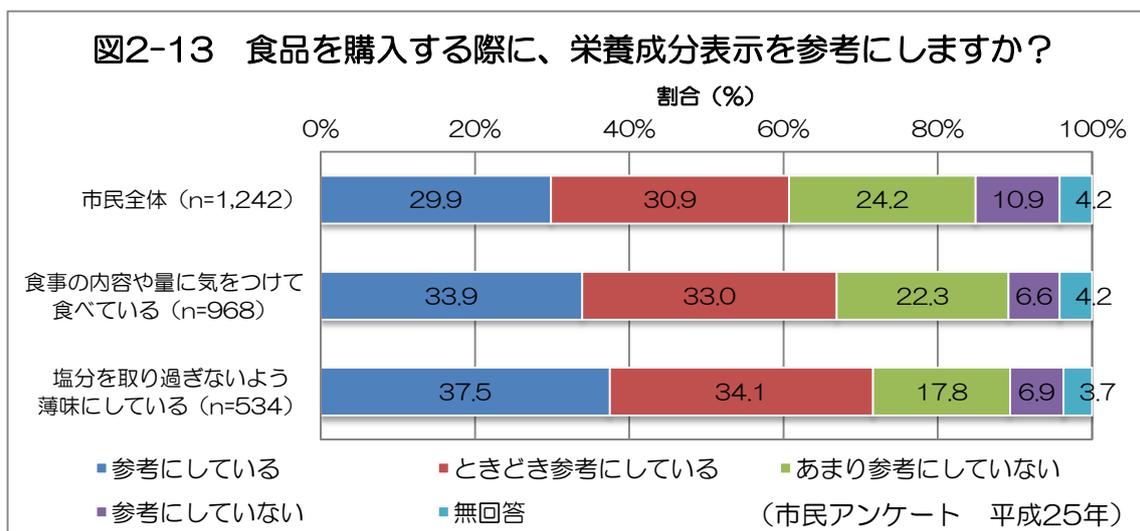
主食・主菜・副菜のそろった食事をとるのが難しい場合も、上手に外食や調理済み食品を利用することで、手軽に栄養のバランスをよくすることが可能になるため、市販の食品の表示の見方や、外食や調理済み食品を利用して栄養のバランスを整える方法を知り、活用することが求められます。

「食品を購入する際に、栄養成分表示を参考にする」割合は、参考にしている・ときどき参考にしている、を合わせて60.8%となっており、第1次計画策定時の47.5%、第1次計画中間評価時の52.2%と比べ、年々増えている状況です。

性別ごとにみると男性47.4%、女性73.2%と男女差が大きくなっています。(図2-12 参照)

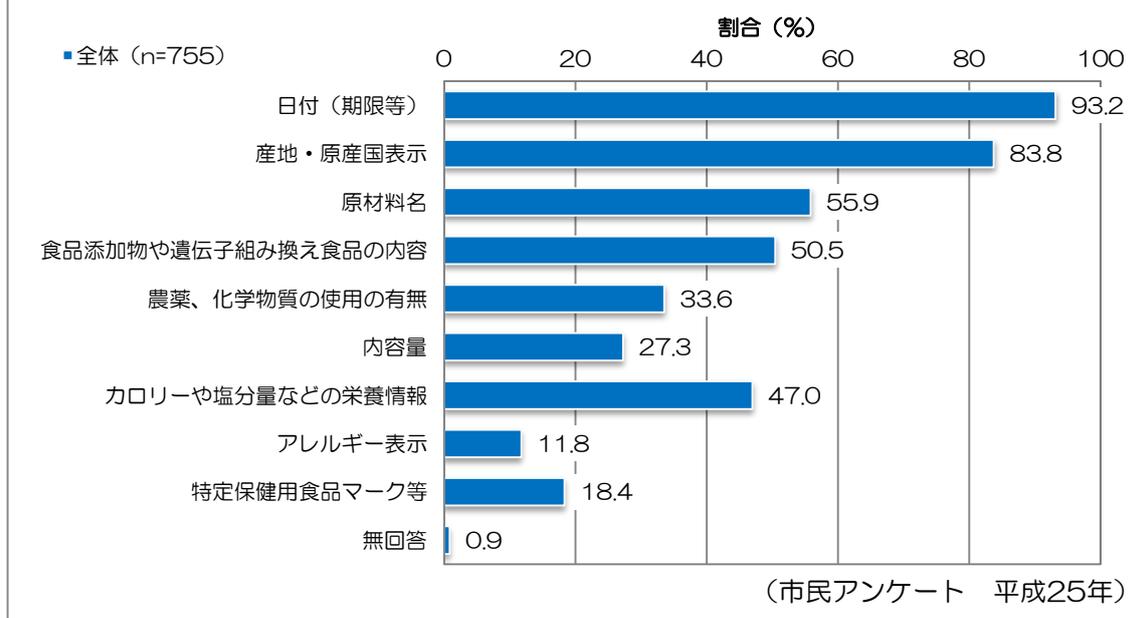


しかし、「食事の量や内容に気をつけて食べている」と答える人であっても、食品を購入する際に栄養成分表示を参考にする・ときどき参考にする割合は、合わせて66.9%と7割を下回っていたり、「塩分をとり過ぎにないよう薄味にしている」と答える人であっても、71.6%であったりと、気をつけていても実際に表示を確認するには至っていない人が多い状況にあります。(図2-13 参照)



さらに、「食品を購入する際に栄養成分表示を参考にする・ときどき参考にする」と答えた人への、「どのような表示を参考にしていますか」という問いでは、期限表示等の「日付」が93.2%、「産地・原産国表示」が83.8%であったのに対し、実際の栄養成分表示である「カロリーや塩分量などの栄養情報」と答えた人は47.0%となっています。(図2-14 参照)

図2-14 表示を確認する人が食品を購入する際に参考にする内容



食品の表示をはじめとする健康に関する情報を知る人や、食事の量や内容に気をつける人を増やしていくことが求められます。

栄養成分表示とは

その食品を摂取することにより得られる栄養成分の含有量を示したものです。

日本語で栄養表示を行う場合の基準は、「栄養表示基準」として法により定められています。

栄養成分 1食108gあたり	
エネルギー	489kcal
たんぱく質	15.0g
脂質	18.9g
炭水化物	65.4g
ナトリウム	2880mg (食塩相当量7.2g)

100gや100ml、1食分や1袋分などで記載されています。表示を見るときは、書かれている数値が食品の何gあたりなのか、1食あたりなのかなどに注意しましょう。

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの順番に表示されます(これら5つは必須項目です)。

食塩相当量を知りたい場合は、ナトリウムの量からおおよその食塩量を計算することができます。
 $\text{ナトリウムの量(mg)} \times 25 \div 1,000 = \text{食塩の量(g)}$

【課題】

家庭・地域における食育の推進	<ul style="list-style-type: none">・食への興味・関心を持ち、毎回の食事に丁寧に向き合う機会を持ってない市民がいること。・「食事の量や内容に気をつけて食べている」人や、「おいしく楽しく食事をしている」人が少ないこと。・栄養バランスのとれた食生活（1日3食、減塩、野菜摂取）を実践できていない市民がいること。・食品表示や栄養成分表示を活用できていない市民がいること。・食品表示や栄養成分表示を活用するための環境が整備されていないこと。
----------------	--

以上のことから、「家庭・地域における食育の推進」では次の3点を重点施策とします。

- ① 市民が食に興味・関心を持つための情報の収集と提供**
- ② 市民が望ましい食生活を実践し、健康を維持・増進するための機会の創出と情報提供**
- ③ 市民が食品表示や栄養成分表示等を活用できる環境の整備**

【方策】

- ★・・・市民一人ひとりが取り組むこと。
- ◆・・・市が主体となり取り組むこと。
- ・・・企業や市民団体等と協力して推進すること。

家庭・地域における食育の推進	<ul style="list-style-type: none">★食に興味・関心を持ち、家族と一緒に、おいしく楽しく食事をしましょう。★望ましい食事のとり方を身につけ、生涯をとおして実践しましょう。 ①主食・主菜・副菜のそろったバランスのよい食事をする ②欠食をしない ③野菜料理を積極的にとる ④薄味を心がける★食品表示や栄養成分表示を活用しましょう。◆●望ましい食事のとり方や食習慣についての情報提供の充実を図り、望ましい食事のとり方について啓発します。◆食に関心のない人にも届く方法で、情報提供を行います。◆食に関する情報を目にする機会を増やすための環境整備を行います。
----------------	---

(2) 次世代育成のための食育の推進

子どもにとって食事は身体の成長に必要な栄養素をとるだけではなく、豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくためにも重要です。

また、子どもへの食育には、望ましい食習慣の基礎が作られることや、子どもが成長し、やがて親となり、自分が身につけた食習慣や食文化などを次の世代へ引き継いでいくという重要な役割もあります。

子どもの食育については、家庭で保護者から受けるものと、保育園、幼稚園や学校といった集団での教育現場等で受けるものがあります。いずれも家庭とそれぞれの機関との連携のもと、推進していく必要があります。

【現状】

(2) -1. 家庭における食育の推進

家庭における食育は、普段の食事の場において、日々積み重ねていくものです。

食事を選ぶ力や準備する力、食事の際の挨拶やマナー、日本の味・家庭の味といった食べるための知識は、家庭で親子が共に食卓を囲むことを通じて受け継がれていきます。

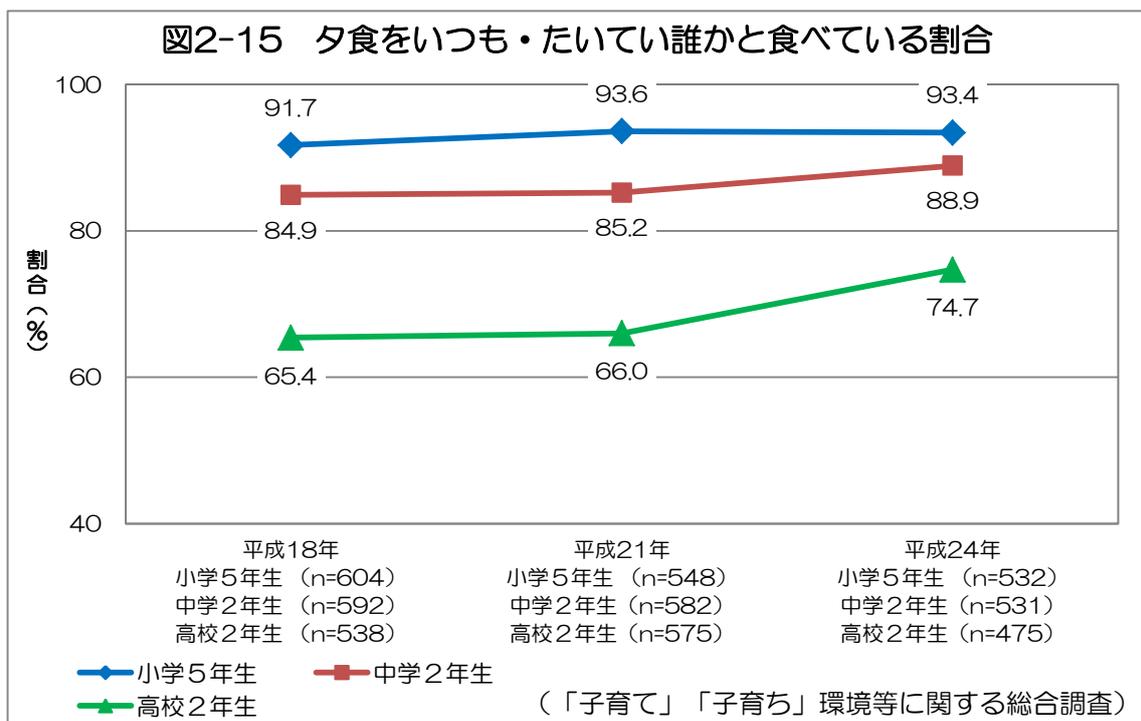
また、子どもが教育現場等で受けた食育は、家庭での実践に結び付け、定着させることが望まれます。そして、保護者自身が食育についてさらに興味・関心を持つことにより、子どもの食環境も整っていきます。

家族が食卓を囲み、共に食事をとることでコミュニケーションを図ることは、子どもへの食育を推進する大切な機会となります。また、食事の手伝いや共に食べる時間を通じて、食品や料理に興味・関心を持ち、旬の食材や日本の食文化、郷土料理、行事食にふれる機会を増やすことも必要です。

国（文部科学省）が行った「児童生徒の食事状況等調査※（平成 22 年度）」では、児童生徒が食事を楽しいと感じるのは、小学 5 年生、中学 2 年生とも上位 3 項目は「外食するとき」、「学校給食のとき」、「家族そろって食べるとき」で、「家族そろって食べるとき」と答えた小学生の割合は 57.2%、中学生の割合は 40.4%でした。

市民アンケートの結果では、大人の場合、食事の時間が楽しいと感じている人ほど健康観は高くなっていました。食事の時間を楽しく過ごすという習慣を子どもの頃から持つためにも、家族そろって食事をする時間を作ることが求められます。

市の小学 5 年生、中学 2 年生、高校 2 年生が、学校に行く日の夕食をいつも又はたいてい誰か家族と食べている割合は、平成 18 年、21 年、24 年に実施した『「子育て」「子育て」環境等に関する総合調査』によると年々増加しています。（図 2-15 参照）



家庭で経験していることに関する問いでは、お手伝いの中で、いつも経験させている・いつもしていると答える割合が一番高いのは食事の準備や後片付けになっています。それらは、子どもが食に対する興味や関心を広げ、食べる力を育む経験となります。子どもの頃の経験は、将来、自らが食事の準備をしたり、食品を選択したりする際に役立ちます。家庭では保護者がうまくサポートをしながら、子どもの成長・発達に合わせて積極的に食事づくりに参加できる機会を与えることが求められます。食事づくりから、食卓での話題も広がっていきます。

家庭で食卓を囲むことを通じて、食の大切さ・食文化を子どもに伝えるように心がけている小学5年生の保護者の割合は、「食生活アンケート」では89.7%となっています。

和食は、「和食：日本人の伝統的な食文化」と題して、ユネスコ無形文化遺産^{*}に登録されました。その特徴として、『多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重』、そして、『栄養バランスに優れた健康的な食生活』、また、『自然の美しさや季節の移ろいの表現』、『正月などの年中行事との密接な関わり』という4つが挙げられています。

一汁三菜を基本とし、主食・主菜・副菜のそろった和食の配膳は理想的な栄養バランスとなっています。さらに、だしの「うま味」を上手に使うことによって塩分や動物性油脂も控えられ、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。

また、日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきており、それにまつわる行事食も今に残っています。自然の美しさや四季の移ろいを、旬の食材で表現することも和食の特徴の一つです。

このように、和食は日本の食文化そのものであり、和食を家族そろって食べ、食べたものについて語り合うことは、日本の食文化の継承にもつながります。

和食は、主食に米を使うことや、旬の野菜を利用することが特徴的です。我孫子市は水田が多くおいしい米がとれ、また、少量多品目生産により、1年を通じ旬の野菜が豊富にそろうため、和食を食卓に並べやすい環境にあります。

和食には、箸の使用は欠かすことができません。そして、人と楽しく食事をするためには食事のマナーをきちんと身につけることが必要です。

しかし、箸を正しく持つことができる小学 5 年生の割合は、食生活アンケートでは 71.7%にとどまっています。

正しい箸づかいや食事のマナーは、子どもだけの食事では学ぶことができません。共に食べることを通じ、大人が正しい箸づかいや食事のマナーを見せることで、子どもに気づかせ、教え、身につけさせていくことが大切です。

(2) -2. 教育現場等における食育の推進

子どもの基礎的な食習慣や食に関する考え方、食文化に関する知識などは、普段の生活の中で親から子へ引き継がれていきます。

しかし、子どもの食育を考えるにあたっては、家庭だけではなく、教育現場等と連携して進めていくことが不可欠です。

教育現場等で行われた食育は、家庭でも継続して実践することが必要です。

1) 保育園等における食育の推進

乳幼児期における望ましい食習慣の定着及び食を通じた人間性の形成・家族関係づくりによる心身の健全な育成を図るために、市内の公立保育園・私立保育園・私立幼稚園等（以下、「保育園等」という。）でも「食育」を積極的に進めています。

多くの保育園等で、野菜や米の栽培体験が行われており、収穫したものは給食時に味わったり、園内行事等でふるまわれる等の食育が行われています。

また、給食や園内行事で使用される食材の下ごしらえや配膳に関わることにより、食事を作ることの楽しさ、作ったものを誰かに味わってもらうことの喜びが育まれていきます。

公立保育園では、『食べるたのしみを知り、なんでも食べられる子ども』を目指し、給食年間計画を策定し、子どもの食育を推進しています。（図 2-16 参照）

図 2-16 給食年間計画

平成 26 年度 給食年間計画				
年間目標：食べるたのしみを知り、なんでも食べられる子ども				
月	目標	指導内容・実施行動	配慮・留意点	行事・家庭・地域との連携
4	給食になれる	・乳幼児期の食生活の意義を知らせる ・子どもの喫食状況把握 ・前期栄養目標算出	・食べやすく、楽しみもてる献立を工夫する。 ・盛り付け量を考慮する。	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表の配布（年間） ・ファミリーサポートセンターへの献立配布 ・給食だよりの配布（毎月） ・好評な献立のレシド掲載 ・離乳食期の進行状況を家庭と確認 ・食物アレルギー児への対応 ・保護者の試食 ・給食見本の展示（10月～5月） ・園での収穫物の利用 ・各月の行事
5	たのしく食べる	・正しい食器の使い方を知る ・子どもが給食に関心を持つ	・食べやすい切り方、盛り付けかたに工夫する。 ・季節感のある食品を取り入れる。 ・子どもが食べることに自信が持てるようにする。	
6	食中毒に注意	・梅雨期の食品、環境の管理、食中毒を防ぐ ・歯磨きを習慣にする ・子ども、職員への衛生指導 ・害虫駆除	・給食室内の衛生管理、保育室での食事時の衛生を徹底 ・調理員の健康状態の把握、職員の腸内細菌検査の徹底 ・調理時間、喫食時間をよく計算する。 ・歯を丈夫にする食品、食べ方の指導	
7	衛生面に気をつける	・夏野菜を味わう ・夏に向けての食事の注意 ・食中毒の予防	・6月に続き衛生の徹底、食中毒予防 ・園の収穫物を有効に使う。 ・食欲のない夏の献立の工夫、食欲のわくような味付けに配慮する。 ・水分補給	
8	規則正しい食生活を身につける	・暴飲暴食の注意 ・適切な水分補給	・食中毒予防 ・夏バテしないような献立の工夫。 ・食べる環境に配慮する。 ・生活リズムを崩さずきちんと食事がとれるよう保護者に伝える。	
9	規則正しい生活習慣	・規則正しい生活、食習慣に戻す ・運動会に向けて体力をつける ・食事についてのアンケート実施（全園児対象）	・食中毒予防 ・クラスのほとんどの子供が規定量を食べられる ・全料理について規定量の盛り付けをする。	
10	偏食をなくす	・自分の量を残さず食べる ・食事の過不足が健康に関わることを教える ・後期栄養目標算出	・子どもが意欲を持って食べられる献立の工夫 ・前期より盛り付け量が増えることの周知	
11	バランスよく食事する	・偏食をせずなんでも食べる習慣をつける ・秋の爽りに興味を持つ	・秋の季節感のある献立を取り入れる。	
12	寒さに向かう体力をつける	・行事食の楽しさをあじわう ・体調にあった食事をする	・行事を楽しむ献立の工夫 ・温かい料理はなるべく冷めない工夫をする。 ・体調の悪い子どもへの配慮	
1	食事を楽しむ	・規則正しい生活、食習慣に戻す ・食事のマナーや時間をわかって楽しく食事をする	・伝統食を取り入れる。 ・年齢に合った食具や食器、盛り付けなど調理の工夫をする。	
2	残さず時間を守って食べる	・冬の初め食べ物を知る ・食に対する興味を深める ・後期の規定量が食べられるようになる	・体の温まる献立の工夫。 ・体調の悪い子どもへの配慮	
3	食事のマナーを身につける	・友達との食事を楽しめる ・なんでも食べて健康な体をつくることの大切さを知る	・年長児のリクエストメニューに応える。 ・食事のマナーを身につけて会食する。	

※全職員および園児が、年間を通して手洗いの励行と清潔な身支度を整えて配膳、食事をする習慣を身につける

（我孫子市保育課）

また、離乳食※から幼児食※に移行する生後57日から2歳未満児向け、小学生になる準備をする5歳児クラス向けの食育計画も策定し、年齢に応じた食の知識を得るための食育を推進しています。(図2-17参照)

図2-17 食育年間計画

平成26年度 食育年間計画(5歳児)

年間目標:

期	目的	内容	育って欲しい姿	主な活動	指導媒体
4月	<ul style="list-style-type: none"> できるだけ多くの種類の食べ物や料理を味わう。 健康、安全、衛生など生活に必要な基本的な習慣や態度を身につける。 	<ol style="list-style-type: none"> 好きなものをおいしく食べる。 食事にあった食具の使い方を身につける。 生活に必要なことを、友達と協力して進める。 うがい、手洗いなど身の回りを清潔にし、食生活に必要な活動を自分でする。 	<ol style="list-style-type: none"> 朝ご飯をしっかり食べる。 よくかんで食べる。 正しい配膳を知る。 箸が扱い方次第で危険であることを知り、ふざけないで食べる。 		<ul style="list-style-type: none"> ランチョンマットを使用し、正しい配膳と食べ物の分類 食育絵本(5冊) 食育ビデオ エプロンシアター(虫歯、食べ物と体) ランチョンマットのポスター作成 料理の写真添付 食育かるた 献立表 給食だより などを適時使用する。
5月	<ul style="list-style-type: none"> 自分で食事ができること、身近な人と一緒に食べる楽しさを味わう。 	<ol style="list-style-type: none"> 同じ料理を食べたり分け合って食事をすることを喜ぶ。 	<ol style="list-style-type: none"> 正しく手が洗える。身丈度ができる。食事中でも必要に応じて手を洗う。 		
6月	<ul style="list-style-type: none"> 自然の恵みと大切さを知り、感謝の気持ちを持って食事を味わう。 食習慣、マナーを身につける。 	<ol style="list-style-type: none"> 食材にも匂いがあることを知り、季節感を感じる。 様々な食べ物を進んで食べる。 身近なところでも食材ができることを知る。 体と食べ物の関係について関心を持つ。 挨拶や姿勢など、気持ち良く食事をするためのマナーを身につける。 	<ol style="list-style-type: none"> 暑さに負けないで食べる。 虫歯と食事の関連がわかる。 料理の名前をおぼえる。 料理の赤黄緑の分類ができる。 三角食べができる。 箸が正しく使える。 		
7月	<ul style="list-style-type: none"> 食の場を共有し、友達とのかかわりを深め、思いやりを持つ。 				
8月					
9月	<ul style="list-style-type: none"> 料理の内容に興味を持ち、食材に対する感覚を豊かにする。 	<ol style="list-style-type: none"> 慣れない食べ物や嫌いな食べ物に挑戦する。 身近な動植物から加工食品ができることを知り、自然の恵みに感謝を持つ。 	<ol style="list-style-type: none"> ひどい偏食、好き嫌いがない。 時間内に残さず食べる。 自分の適量を知る。 口から入った食べ物がどのように変わっていくか学ぶ。 		
10月	<ul style="list-style-type: none"> 食事の後片付けなどに自らかわり、味や盛り付けなどの感想を持つ。 	<ol style="list-style-type: none"> 調理している人に関心を持ち、感謝の気持ちを持つ。 	<ol style="list-style-type: none"> 口から入った食べ物がどのように変わっていくか学ぶ。 		
11月	<ul style="list-style-type: none"> 様々な人との会食を通して、愛情や信頼感を持つ。 	<ol style="list-style-type: none"> 楽しく食事をする為に必要なきまりに気づき、守ろうとする。 	<ol style="list-style-type: none"> 食べ物と元気な身体との関係を知る。 料理を4つのグループに分けられる。 すすんで食事の準備、後片付けをする。 		
12月					
1月	<ul style="list-style-type: none"> いろいろな料理に出会い、発見を楽しんだり考えたりし、様々な文化に気づく。 自分の体に必要な食品の種類や働きに気づき、栄養バランスを考慮した食事をとろうとする。 食事にふさわしい環境を考えて、ゆとりある落ち着いた雰囲気での食事をとろうとする。 	<ol style="list-style-type: none"> 食材の色、形、香りなどに興味を持つ。 自分の健康に関心を持ち、必要な食品を進んでとろうとする。 食べたいものを考える。 休憩する訳が分かり、運動や食事の後は静かに休む。 食事が楽しくなるような雰囲気を考え、おいしく食べる。 	<ol style="list-style-type: none"> 様々な味覚がわかる。 献立に興味を示し、楽しみに待つ。 主食、汁物、副菜について献立を選択できる。 マナーや姿勢が身につく、自分と周囲の人と共に楽しく食べるために必要なことだとわかる。 食前の手洗いや食後の歯みがきが気持ちよいものとして身につく、健康的に生活できるようにする。 		
2月					
3月					

(我孫子市保育課)

園児は、給食の時間に友達と一緒に食べる環境の中で食べる楽しみを知り、保育士の励ましや援助を受け、苦手な料理であっても、出された給食をすべて食べられるよう成長していきます。

そして、『箸やスプーンを正しく持ち、料理を正しく配置でき、友達と楽しく食べるマナーを身につけた子ども』に育つよう、保育士等が援助しています。

さらに、保育園等では、郷土食・行事食の提供を通じて、食文化を知り、楽しむ子どもになるよう支援しています。

そのために、栄養士の情報交換・指導法の研修、保育士の情報交換・指導法の研修に加え、栄養士と保育士・調理員の連携の研究を行い、園全体で食育を推進するための連携体制が作られています。

市内の保育園の栄養士に関しても、公私保育園栄養士給食懇談会を年に3回開催するなどの連携体制が作られています。

また、保育園等では園児への食育をより一層推進するために、保護者に対する取り組みを行うことも大変重要です。

給食を実施している園では、献立表・給食だよりを活用した啓発活動に加え、給食展示を行い、お迎え時におやつを含んだ今日の給食を親子で見ることにより、料理の種類、仕上がり、量や望ましい組み合わせ等を参考にしてもらえるよう取り組んでいます。

給食がない園についても、お弁当の大切さや食と生活リズムの関連を伝える等の食育についての情報提供が積極的になされています。

そして、保護者会・誕生会・試食会等の機会を活かして、参加した保護者に対し家庭での食生活向上の支援のために、食に関する知識・技術・情報を栄養士等が直接伝えていきます。

平成25年11月に公立保育園の保護者に行った食生活のアンケートによると、「家族で食卓を囲むことを通じ、食の大切さ・食文化を子どもに伝えるよう心がけている」割合が90.5%、「子どもの早寝早起きの習慣が身につくよう心がけている」割合が93.3%、「栄養バランス（主食・主菜・副菜）を考えて食事を作っている」割合は、89.3%と、かなり高い意識を持っていることが示されました。

しかし、「各種の望ましい料理を1週間に2回以上取り入れていますか？」という問いに対し、「豆類の料理を取り入れている」と答えた保護者の割合は14.9%、野菜の和え物が38.4%、乳製品を使った料理が47.0%、海藻を使った料理が54.2%、芋類の料理が59.3%となっていました。

保育園等では、給食を望ましい食事のとり方の例として家庭で活かしていけるよう、保護者への支援や情報の提供が求められます。

2) 学校における食育の推進

①学校における食育の指導体制と指導内容の充実について

学校における食育は、給食を生きた教材として、給食の時間や、家庭科、体育（保健）等の各教科、特別活動等に合わせて計画的・継続的・組織的に進められています。

各校の実態に応じた食育の目標や具体的な取り組みの方針について示した「食に関する指導の全体計画」を作成し、校長のリーダーシップのもと栄養教諭や学校栄養職員が中心となり、学級担任や養護教諭等と連携をしながら、子ども達の食に関する指導の充実を図っています。

また、児童生徒への食育は、学年に応じた取り組みを小中学校で継続して行っていくことが求められます。

市では、小中学校9年間を通して一貫した食育が行われるよう平成24年に「もりもりすくすく～食に関する指導のハンドブック～」を策定しました。指導の内容については、「我孫子市食育カリキュラム全体構想」として示され、『地産地消や農業体験を通じて、生命の尊さを学び、食べ物を大切にする気持ちを育てる』、『食事のマナーや食事を通じた人間形成能力を身につける』、『望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身につける』ことを目標に掲げ、教科や給食の時間、特別活動等の場で食育を推進しています。（図2-18参照）

図2-18 我孫子市食育カリキュラム全体構想



②給食を通じた食育の取り組みについて

平成21年に学校給食法が改正され、給食を通じた食育の推進が重要視されています。市では学校給食を生きた教材とし、年間約180回の給食を通じて学びの場を提供しています。

市では、全ての小中学校に栄養教諭並びに学校栄養職員を配置しています。各校で独自の献立作成がなされ、成長に必要な栄養素を確保しながら、四季折々の料理や行事食を取り入れるだけでなく、児童生徒が授業等で考案した献立やリクエストメニューを取り入れることで、授業等と連動した食育の取り組みを行っています。さらに、各校の給食室で給食が作られることで、作っている人の顔が見えるなど、給食室自体が身近な教材となるだけでなく、少量生産の農家からの食材使用も可能になり、地産地消を推進する場にもなっています。

給食時間の指導計画については、各校で年間計画を作成しています（図2-19参照）。

図2-19 給食指導年間計画

【小学校 給食指導年間計画案】

月	目標	指導内容
4	給食のきまりをおぼえよう	給食の準備と片付け、食事のマナーについて知る
5	朝ごはんを食べよう	朝食の大切さについて
6	歯の健康について考えよう	噛むことの大切さや、歯とカルシウムのかかわりについて
7	夏の食事について考えよう	上手な水分補給について知る
9	お米について知ろう	我孫子産米と和食の良さについて
10	バランスの良い食事について知ろう	食品の3つの働きと、バランスの良い食事について
11	千葉の恵みについて知り、感謝して食べよう	地産地消と食事のあいさつの意味について
12	寒さに負けない食事を知ろう	かぜを予防する食事と生活について
1	給食週間について知ろう	給食の歴史・意義・目標について
2	牛乳の良さを見直そう	牛乳の栄養と骨の健康について
3	給食をふりかえってみよう	1年間(6年間)の給食を振り返って

【中学校 給食指導年間計画案】

月	目標	指導内容
4	給食のきまりやマナーを確認しよう	「給食の準備と片付け」 「食事のマナーについて」
5	朝食の大切さを考えよう	「朝食の大切さ」
6	歯の健康について考えよう	「噛むことの大切さ」 「歯とカルシウム摂取の関わり」
7	夏を健康に過ごすための食事を学ぼう	「夏ばてしないための食生活」 「上手な水分補給について」
9	日本型食生活の良さを見直そう	「米を中心とした日本型食生活の良さ」 「我孫子産米について」
10	生活習慣病と食事の関係について知ろう	「生活習慣病と食事の関わりについて」 「望ましい食生活について」
11	地産地消について考えよう	「地域の農産業について」 「関わる人たちへの感謝の気持ち」
12	冬の食事について考えよう	「寒さに負けない丈夫な体を作るための食事」 「風邪を予防する食事と生活について」
1	学校給食の歴史を知ろう	「給食の歴史・意義・目標」
2	成長期に欠かせない栄養について知ろう	「成長期に欠かせない栄養とその働き」 (カルシウム・鉄分)
3	1年間を振り返ろう	「自分の食事のとり方の課題について」

(もりもりすくすく～食に関する指導のハンドブック～)

給食は米飯を中心として、四季折々の食材を用いた料理を出しています。毎日の給食の中で、児童生徒は旬の食材や行事食についてふれたり、箸やスプーン等の正しい使い方や食事の際の挨拶やマナーについて体得していきます。

和食の献立を通して、素材の味を生かした調理法や、昔から色々な地域で継承されている郷土食などの日本の食文化の良さについても学んでいきます。

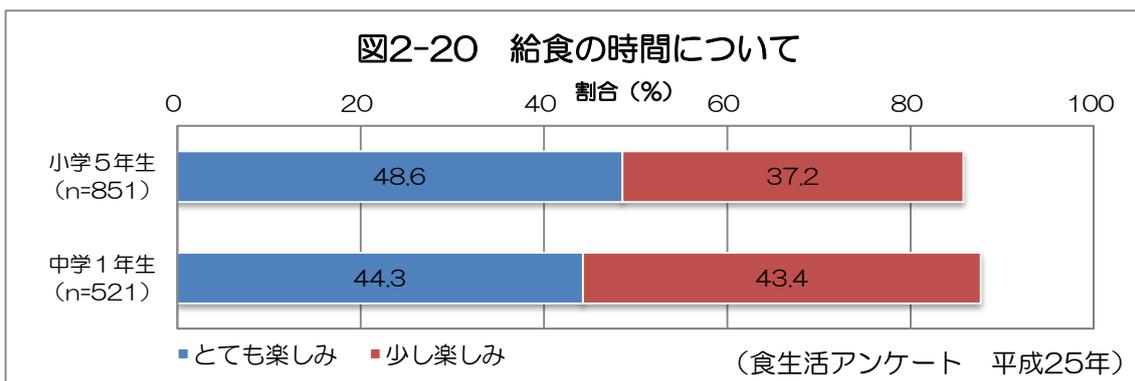
また、給食で使うグリーンピースのさやむきやとうもろこしの皮むきといった体験も行われています。

給食についての情報（食品や栄養の知識等）については、献立表、給食だより、各校のホームページ等を通じて、保護者や地域の人々へ情報を発信しています。

また、食物アレルギーを持つ児童生徒については、保護者から提出された「学校生活管理指導表」のもと、保護者と学校側との協議の上で、各校の実態に合わせた除去食の提供をしています。

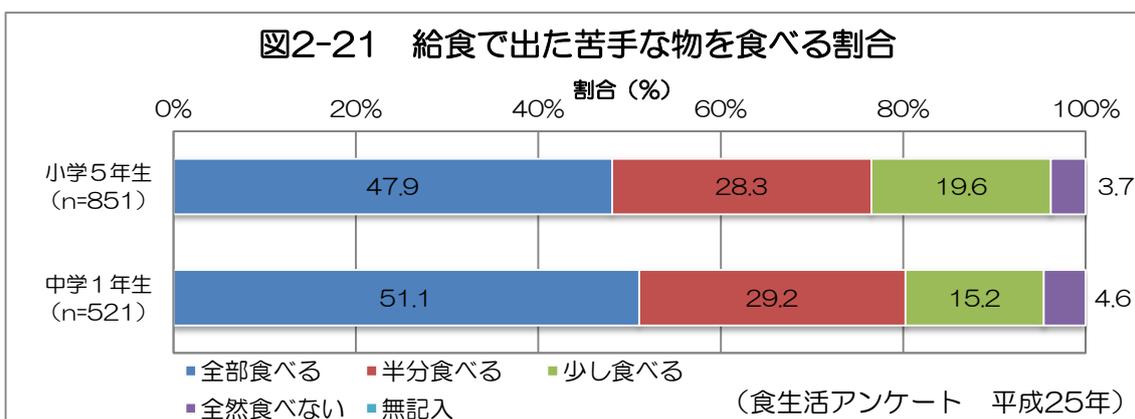
③給食時間における児童生徒の現状について

食生活アンケートでは、児童生徒が給食の時間が楽しみである割合は、小学5年生で85.8%、中学1年生で87.7%となっており、給食は充実した食育の場になっていると考えられます。（図2-20 参照）

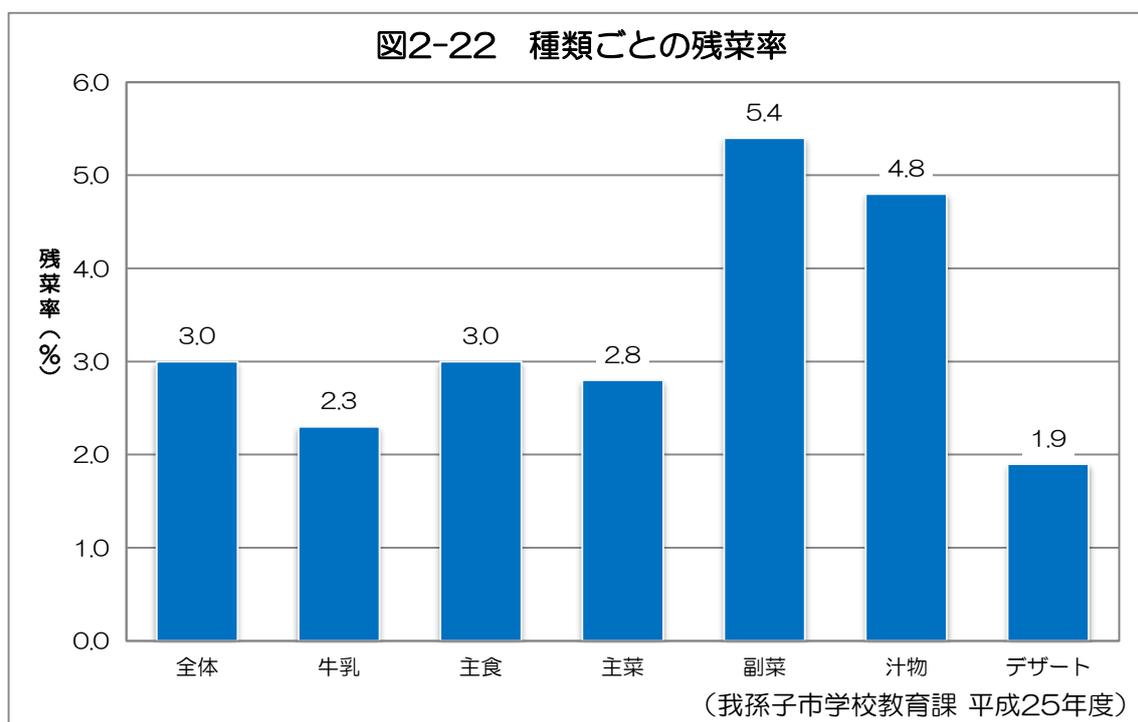


みんなと食卓を囲み、楽しく食べるときは、好き嫌いなく食べたいものです。しかしながら、給食で苦手なものが出て全部食べると答えているのは、小学5年生の47.9%、中学1年生の51.1%と約半数となっています。会食の際のマナーとしても、栄養を過不足なくとるためにも、苦手な物でも少しでも食べようとする意識を持つことが大切です。

(図2-21 参照)



また、給食全体の残菜率※は 3.0%と低くなっていますが、野菜が主な材料となる副菜や汁物では高めになっています。どんな料理でも食べるように心がけることが求められます。(図 2-22 参照)



市の学校給食では、我孫子産のコシヒカリを使った献立を、週に 3.9 回以上実施しています。また、毎月、我孫子産の野菜を使った『あびこ産野菜の日』を設けており、平成 25 年度は、市内 19 校の小中学校合わせて 18,000 キログラム（全使用野菜重量の 6%）の我孫子産野菜が給食で使われました。

食生活アンケートによると、給食で我孫子産の農産物を使っているのを知っている割合は、米では、小学 5 年生が 81.3%、中学 1 年生では 75.0%です。野菜では、小学 5 年生が 88.1%、中学 1 年生では 78.0%でした。

また、我孫子産の農産物を食べるだけでなく、実際に農業体験をすることも、我孫子産農産物を知ることにつながります。市では、全ての小学校において米や野菜を栽培するなどの体験活動を行っています。

【課題】

次世代育成のための食育の推進（家庭）	<ul style="list-style-type: none">• 家族そろって食事をし、コミュニケーションをとる時間をとれていない市民がいること。• 食文化等を保護者から子どもへ伝える機会が少ないこと。
次世代育成のための食育の推進（教育現場等）	<ul style="list-style-type: none">• 食生活の改善に取り組む時間が十分にとれない保護者がいること。• 給食で我孫子産農産物を使っていることを知らない児童生徒がいること。

以上のことから、「次世代育成のための食育の推進（家庭）」では次の2点を、「次世代育成のための食育の推進（教育現場等）」では次の5点を重点施策とします。

（家庭）

- ① 家庭で共に食卓を囲み、食文化等を保護者から子どもに伝えるための情報提供**
- ② 望ましい食習慣を子どもの頃から身につける機会の創出**

（教育現場等）

- ③ 保育活動や教育活動を通じた食育の推進**
- ④ 給食を通じた食育の推進**
- ⑤ 体験活動を取り入れた効果的な食育の推進**
- ⑥ 家庭における望ましい食習慣の実践にむけた食育の推進**
- ⑦ 食育推進体制の整備**

【方策】

- ★・・・市民一人ひとりが取り組むこと。
- ◆・・・市が主体となり取り組むこと。
- ・・・企業や市民団体等と協力して推進すること。

次世代育成のための食育の推進（家庭）	<ul style="list-style-type: none">★家族で食卓を囲むことを通じて、食の大切さや食文化を子どもに伝えましょう。★行事食や、旬の食材、主食・主菜・副菜のそろった食事を通して日本の食文化にふれましょう。◆正しい食習慣を身につける子どもを育成するための情報提供を行います。
次世代育成のための食育の推進（教育現場等）	<ul style="list-style-type: none">★給食を通じて、食事のマナーや食文化を学びましょう。★体験活動を通じて、食の大切さについて知りましょう。★食に関する指導を通じて学んだことを生かし、自己管理能力を身につけましょう。★保護者は子ども達が教育現場等で学んだことを家庭でも継続して実践しましょう。◆給食を通じて、食事のマナーや食文化を伝えます。◆保育活動や教育活動を通じて、食の大切さを伝えます。◆体験活動を通じて食の大切さを伝えます。◆保護者に対して、食育に関する情報を伝えます。◆自己管理能力を身につけるための教育を行います。

(3) 地産地消を通じた食育の推進

地産地消の推進は、新鮮な農産物をおいしく食べるという点だけではなく、生産者と消費者の顔が見える信頼関係を築くことで、消費者が安全・安心な農産物を食すとともに、農業に対する理解を深め、食べ物を大切にする心を育むことにもつながります。生産者においては、地元消費者の食を支えている誇りと自信を得ることにもつながり、地域づくりと農業振興において多岐にわたる効果が期待されます。

また、こうした「食」を通じたつながり作りだけではなく、食材の輸送距離を減らすことにもなり、輸送に伴う CO₂ の排出が少なくなるなど、環境への負荷を軽減することにもつながります。

【現状】

(3) -1. 我孫子市の農業について

地産地消の基盤となる農業ですが、市では、「少量多品目生産」、「生産地即消費地」が特徴の農業を行っています。米の生産量が最も多いため、米飯を基本とした和食を我孫子産農産物で作りやすい環境にあります。(表 2-2 参照)

表2-2 主要な農産物の収穫量

農産物	収穫量 (t)	農産物	収穫量 (t)
米	3,851	大根	979
ねぎ	1,630	キュウリ	694
トマト	1,210	キャベツ	685
ほうれん草	1,130	枝豆	258
かぶ	1,000	日本なし	119

(野菜：平成17年青果物生産出荷統計)

(米：平成26年度水田実施計画書集計)

農地は市域の 3 割を占めており、そのうち約 77%の農地では水稲作が、約 21%の農地では畑作が営まれています。

果物や野菜に比べ、土地生産性が低い水田中心であることから、市内では近隣市と比較し、農家の生産農業所得が低い状況です。(表 2-3、2-4 参照)

表2-3 経営耕地種類別面積

(単位：ha) 各年2月1日現在

区分	総面積	田	畑	樹園地	牧草専用地
昭和50年	1,255	850	394	11	-
60年	1,114	799	306	8	0.2
平成2年	1,103	797	295	10	-
7年	1,005	745	250	10	-
12年	959	729	229	7	-
17年	930	723	198	9	-
22年	915	709	198	8	-

(農林業センサス)

表2-4 近隣市別 農業粗生産額及び農業所得 (平成18年)

平成18年12月31日現在

市町村名	農業 生産額 (A) 千万円	生産農業 所得率 B/A×100	生産農業 所得 (B) 千万円	一農家当りの 生産農業所得 千円	耕地10a当り の生産農業所得 千円	農業粗生産額順位 (構成比%)		
						第1位	第2位	第3位
松戸市	563	45.7	257	2,836	324	野菜 85.1	果実 11.5	米 1.2
野田市	843	40.9	345	1,529	125	野菜 68.0	畜産 14.6	米 14.5
柏市	958	42.8	410	2,122	152	野菜 74.9	米 13.2	果実 6.2
流山市	276	44.8	124	1,566	204	野菜 87.0	米 7.2	花き 2.5
我孫子市	282	39.0	110	1,480	87	野菜 61.0	米 34.8	果実 1.8

(千葉県生産農業所得統計)

市内の農地は年々減少しており、特に畑においては、遊休化が進み、畑作農家の減少や、それに伴う生産額が減少しているため、今後我孫子産野菜の供給にも影響が出てくる可能性があります。(表 2-5 参照)

表2-5 市内の耕作放棄地面積

(単位：a)

	計	内販売農家の耕作放棄地面積		
		小計	田	畑
我孫子市	6,716	2,951	1,115	1,836
旧布佐町地区		284	167	117
旧湖北村地区		1,013	293	720
旧我孫子町地区		1,090	371	719
旧富勢村地区		564	284	280

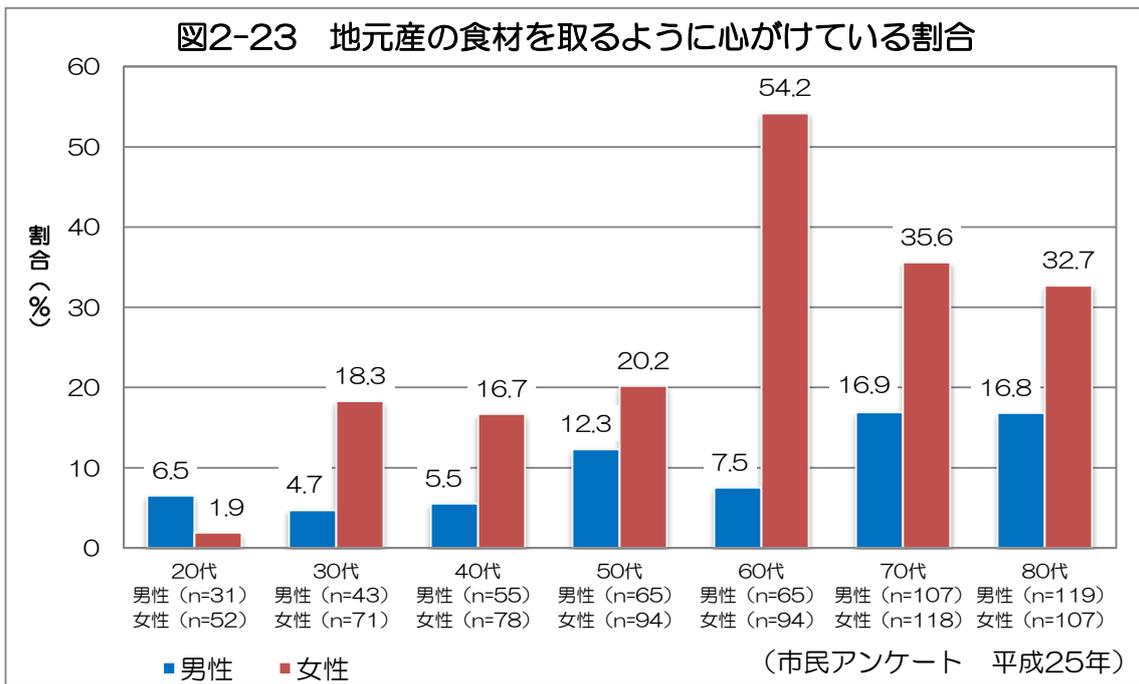
(農業センサス 平成22年)

(3) -2. 我孫子産農産物について

農業の振興のためには、積極的な我孫子産農産物の活用と情報発信が必要です。

我孫子産農産物の活用と啓発の一環として、市内小中学校給食での我孫子産コシヒカリの使用や、我孫子産野菜を使った『あびこ産野菜の日』の設置等を行っています。

我孫子産農産物の活用は、教育現場だけではなく家庭での推進も必要ですが、市民アンケートによると、「地元産の食材をとるように心がけている」割合は、成人全体で19.6%となっています。60歳代以上の女性で若干高くなっていますが、全年代で低くなっています。(図2-23参照)



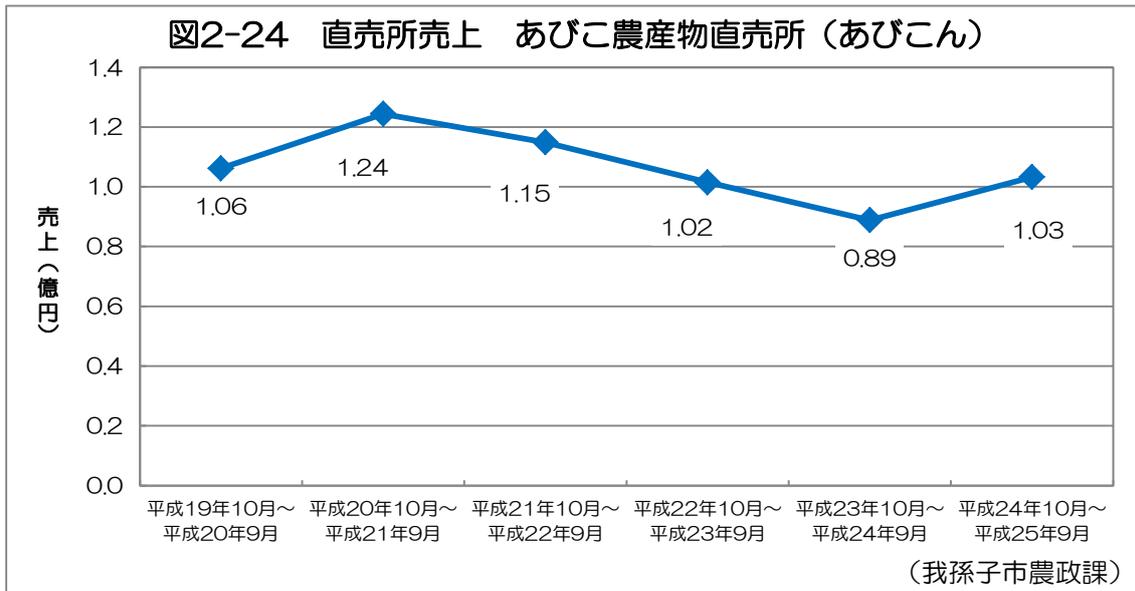
地元産農産物を活用している割合の低さは、「情報発信不足」、「低価格志向」、「販売・利用される場所の不足」が主な要因として考えられます。今後は、「市民への情報発信」、市民が我孫子産農産物に対して、より価値を感じるような「付加価値の創出」、「生産者との交流の場づくり」が必要です。

1) 農業拠点施設の活用について

生産者と消費者の交流は、生産者にはやりがい、消費者には安全・安心の確保につながります。また、直売所等での農産物販売量拡大は、生産者の所得向上にもつながります。

交流促進および販売量拡大のためには、我孫子産農産物を地域内で流通させ、消費者ニーズに対応した安全・安心な農産物を供給すると同時に、食や農業及び農産物に関する情報提供を積極的に行うことが重要です。

定期的な直売所等でのイベント開催等により、市民が直売所を利用する機会を作り、生産者と消費者の交流を活性化していく必要があります。(図 2-24 参照)



2) あびこエコ農産物の普及・PRについて

市では、我孫子市の農業の特徴を活かした地産地消の取り組みの1つとして「あびこエコ農産物」の普及を進めており、国や県の認証等の制度を尊重、普及・推進し、且つこれらの制度での認証等の基準に満たない栽培方法のエコ型農産物についても、我孫子市独自に認証、普及する制度を構築し、基準を満たした農産物全てを「あびこエコ農産物」としています。

「あびこエコ農産物」が普及することは、環境保全型農業（農業のもつ物質循環機能を生かし、生産性との調和に留意しつつ、土づくり等を通じて、化学肥料、農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業）の推進や、新鮮な農産物を供給するという都市近郊農業の重要な役割のほか、水源のかん養^{*}や洪水の防止、自然環境の保全、良好な景観の形成、農文化の伝承などにつながります。

生産者の認証に向けた動きは活性化しており、登録農業者数及び認証件数は増加しています。今後は、市民に向けた「あびこエコ農産物」周知の充実、認証等の制度を整備することで、「あびこエコ農産物」の価値を知り、購入したいと思う消費者や市民の増加、及び「あびこエコ農産物」の生産に取り組む農業者の増加、認証件数の増加に取り組むことが必要です。

3) 農家開設型ふれあい体験農園の支援

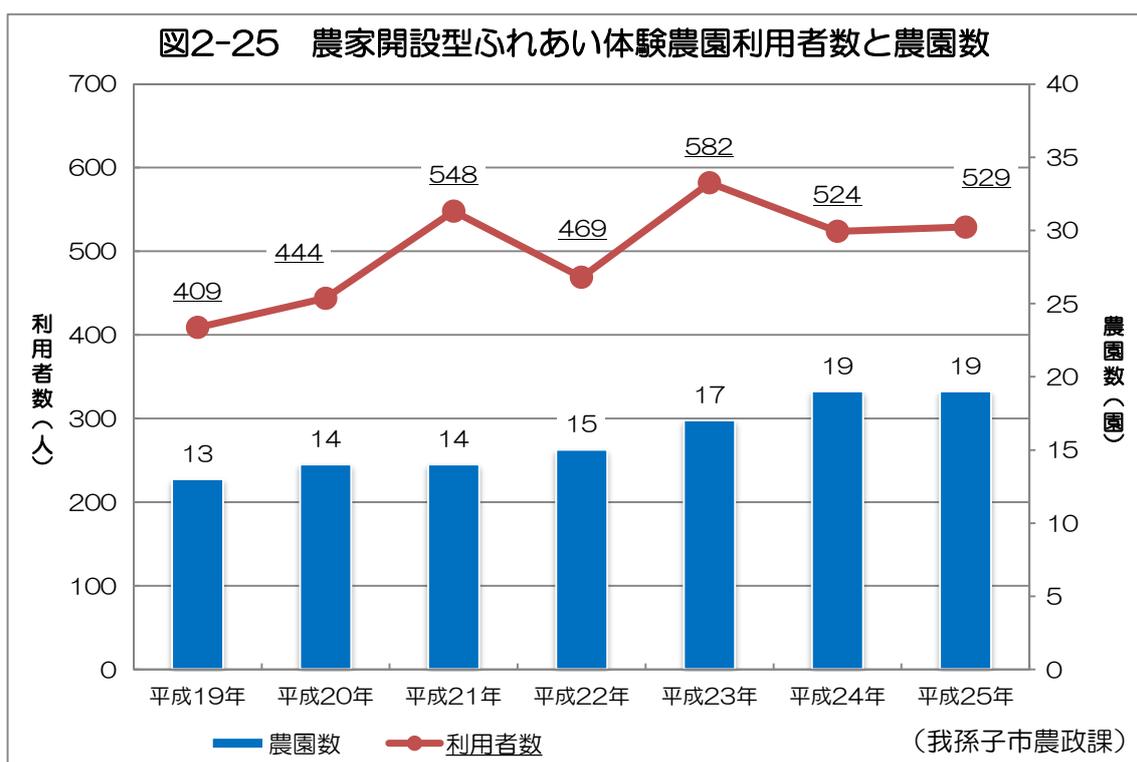
手軽に農産物が手に入る便利な社会になった一方で、生産者が手塩にかけて農産物を作る姿が見えにくくなり、食材を大切にする気持ちが薄らいでいくことが心配されます。

社会環境の変化により、自分で食物を作ることに興味・関心を持ち、農業体験を行う人を支援する取り組みや場の提供が増加している中で、今後は関心が低い層に対しての取り組みが必要となります。

地産地消を実践するうえでは、「地元の食材に対する愛着」を持つことが重要であり、そのためには「食に関する体験の充実」が必要となります。

市では、市民が生産者と身近な場で交流し、農業に親しみ、農業を楽しみ、農業を育むことができるよう、農家開設型ふれあい体験農園の開設を支援しています。

農家開設型ふれあい体験農園の数は増加しているものの、利用者数は近年横ばいの状況です。農業体験に参加する市民の増加を図るため、農家開設型ふれあい体験農園の運営と新規開設を更に支援し、市民に体験の場を提供するとともに、農家開設型ふれあい体験農園のPRをし、食物を育てる楽しさを伝えていく必要があります。(図 2-25 参照)

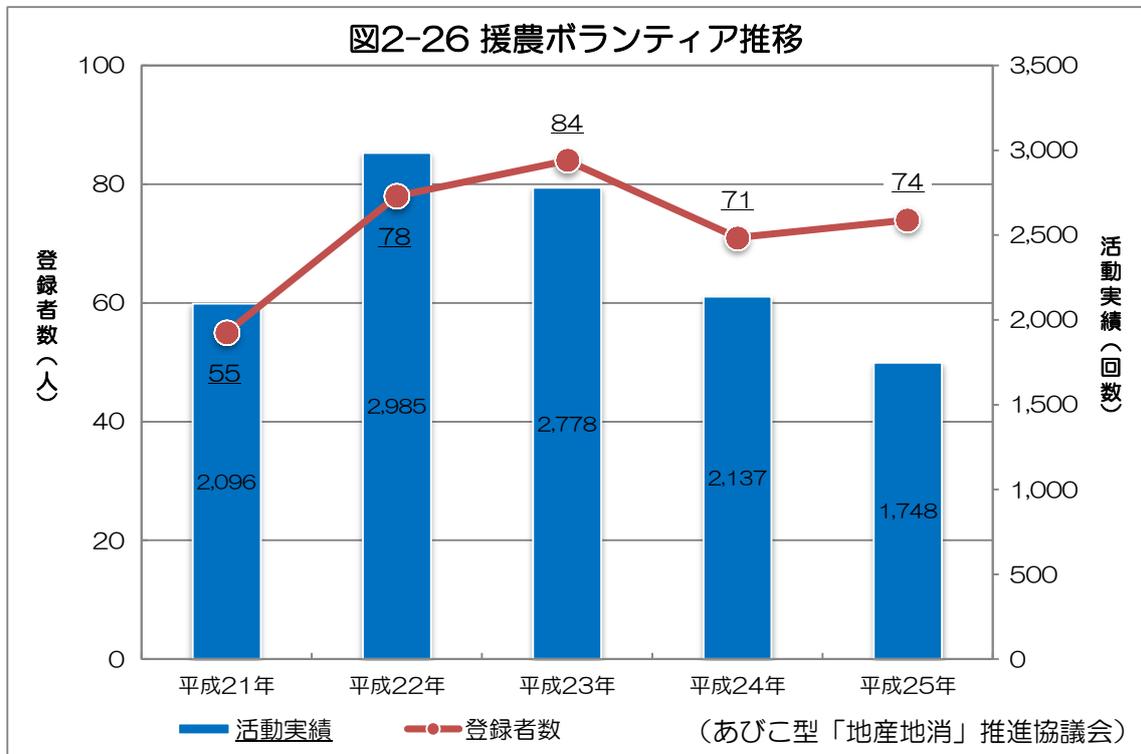


4) 農業を応援し、我孫子産農産物に愛着をもつ市民の増加

農家の高齢化や人手不足による農地の遊休化対策として行われている、援農*ボランティア活動は、市民が農業に対する理解を深め、農業者との連携を促進する場となっており、様々な援農グループや個人により活動が行われています。

援農ボランティア活動をするためには、援農のための技術や心がまえを習得する必要があります。市も構成員となっている、あびこ型「地産地消」推進協議会では、毎年 15～20 名を募集して養成講座を開催し、市内の農家で苗の定植*や農具の使い方等を学び、修了後は受け入れ農家での援農ボランティア活動を行っています。

農業者への支援の一環としては勿論ですが、生産者を知り、ともに農業を行うことで、農業についての理解と関心を深め、我孫子産農産物に愛着を持つ市民の増加を図る必要があります。(図 2-26 参照)



【課題】

地産地消を通じた食育の推進	・我孫子産の食材をとるように心がけている市民が少ないこと。 （我孫子産農産物の魅力や、魅力を感じるような機会を十分に市民に伝えられていないこと。）
---------------	--

以上のことから、「地産地消を通じた食育の推進」では次の4点を重点施策とします。

①	農業拠点施設の整備と活用
②	我孫子産農産物をとる市民を増やすための情報提供の充実（あびこエコ農産物の普及・PR）
③	農家開設型ふれあい体験農園の支援
④	農業体験への参加を通じた、 我孫子産農産物に愛着をもつ市民の育成 （援農ボランティアの育成・増員）

【方策】

- ★・・・市民一人ひとりが取り組むこと。
- ◆・・・市が主体となり取り組むこと。
- ・・・企業や市民団体等と協力して推進すること。

地産地消を通じた食育の推進	★直売所等に行って、地元のお米、野菜や、旬の農産物にふれましょう。 ★農業に興味をもち、農業体験をしてみましょう。 ◆●農業拠点施設で定期的なイベントを開催し、市民が直売所を利用する機会を作ります。 ◆●あびこエコ農産物の周知を充実し、認証等の制度を整備します。 ◆●農家開設型ふれあい体験農園のPRをし、利用者数を増やし、食物を育てる楽しさを伝えます。 ◆●援農ボランティアをPRし、農業体験を行う市民を増やします。 ★◆●我孫子産農産物を使う機会を増やすなど、地産地消に協力してみましょう。
---------------	---