

## 文教厚生常任委員会調査報告書

(平成21年12月定例会)

### 1 調査事件

食育の推進と学校給食について

### 2 調査目的

食育基本法が平成17年に制定された。この中で「食育」を『生きるうえでの基本として捉え、知育、徳育、体育の基礎となるもの』『さまざまな体験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること』と位置づけている。

食育推進基本計画策定に向け、本町の食育推進状況を検証すると共に、推進の中核となる「学校給食」も調査、研究するものである。

### 3 調査経過

平成21年6月3日(会期中)

平成21年6月9日(会期中)

平成21年6月11日

平成21年6月15日

平成21年6月29日(教育課からの聞き取り調査、余目第三小学校へ視察調査)

平成21年7月7日～9日

県外視察調査(高知県南国市、愛媛県今治市、三重県伊賀市)

平成21年7月23日

平成21年8月5日(保健福祉課からの聞き取り調査)

平成21年8月12日

平成21年8月20日

平成21年9月2日(会期中)

平成21年9月11日(会期中)

平成21年10月9日(余目製パン、鶴岡市藤島ふれあい食センターサンサン、藤島食品、立川小学校、学校給食共同調理場へ視察調査)

平成21年10月23日(酒田市亀城小学校へ視察調査)

平成21年10月28日(立川町給食部会、余目町学校給食納品協力会からの聞き取り調査)

平成21年11月6日(まごころなっぱの会、教育課からの聞き取り調査)

平成21年11月12日

平成21年11月27日

### 4 調査結果

[現況]

#### (1) 食育の推進についての取り組み経過

平成17年6月10日に成立し、17年7月15日に施行実施された「食育基本法」は、『国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう、食育に関する施策を総合的かつ計画的に進める』ことを目的に、地方公共団体

及び国民の食育の推進に関する取り組みを総合的かつ計画的に推進するために制定された。

そして18年度から22年度までの5年間を計画期間として、より具体的な食育の推進に関する施策についての基本的な方針や、国民運動として食育を推進していく上で、その成果や達成度を客観的な指標により把握するため、朝食を欠食する割合の改善や、学校給食における地場産物の使用割合の向上など、9項目の目標値などを盛り込んだ「食育推進基本計画」が18年3月に作成された。

特に「食育推進計画の作成」では、22年度まで都道府県で100%、市町村でも50%以上を目指すとされている。こうした流れを受け全国的には、すでに計画を作成し、実践している自治体も多くなってきている。

一方山形県では18年度から22年度を計画期間とする食育推進計画「夢未来やまがた食育計画」を18年12月に策定し、『「食」がさかえ、「食」が働く夢未来やまがた』を基本目標に据え、5つのスローガンを掲げると共に、毎月19日を家族だんらんの日、食育の日として設定するなど、計画の実践を進めている。

## (2) 町の取り組み状況

市町村では22年度までに「食育推進計画」を作成すべきとの指針が示されるなか、本町での計画は未作成となっている。

この要因として、教育課、保健福祉課、農林課の3課で、それぞれ取り組みを行っていること、また、国が進めている推進計画の作成が「義務ではなく努力目標」であるとの考えによるものと推察される。

20年12月議会での副町長答弁では、「各担当課で食育に関し取り組みを行っている。改めて基本計画として取りまとめる意味があるか、目的があるかということ踏まえて計画について一考を要するが、総合計画の見直しに合わせ、食育について整理し、ガイドラインになるか基本計画になるか整理したい」との考えが示されている。

### ア 担当課別の取り組み

#### (ア) 教育課

「食育」に関する取り組みを見ると、主なものとして次のようになっている。

- a 幼稚園では、畑での野菜栽培が中心
- b 小学校では、稲作体験が中心
- c 中学校では、特別支援学級（余中）で野菜の栽培実習
- d 米と野菜の栽培体験でお世話になった地域の方々との交流（感謝の会）も、ほとんどの学校で取り組んでいる。
- e 自校給食を実施している学校では、調理員との交流を実施
- f 「朝ごはんを食べてきているか？」のチェックは、すべての学校で実施
- g 「食育」に関する啓発活動として、「学校保健委員会での取り上げ」「プリントの配布」を行っている。
- h 学校給食における「地産地消」の充実を図っている。

#### (イ) 保健福祉課

『元氣でご長寿 日本一のまちづくり』を目指す、「健康しょうない21計画」の後期計画（19年度から23年度の5か年）を基に取り組んでいる。

この計画は急速な高齢化とともに、生活習慣病が増加している実態を踏まえ「町民の健康づくり」を前面に押し出し、一次予防の重視、健康づくり活動への支援、環境整備など5つの基本方針を掲げ取り組んでいるが、①栄養・食生活 ②身体活動・運動 ③休養・こころの健康 ④たばこ ⑤アルコール ⑥健康診査 ⑦歯の健康 の7つの分野で、それぞれ

- a 課題
- b 町民の実践指針
- c 評価指標
- d 年代ごとの健康づくりの具体的目標を定める。
- e 支援するための環境づくりとして、施策の方向を具体的に定める。推進主体を明記する。

など、細分化した取り組みを行っている。

特に食育に関係するものとして、

「栄養・食生活」では、①うす味を意識している割合は高くなっているが、まだ改善する必要がある。②脂質からの摂取エネルギーの割合が高い。③野菜、牛乳、乳製品の摂取量が少ない。④欠食する割合は1割である。などの課題を受け、

- a 町民が食生活を改善しやすい環境づくりとして
  - (a) 食生活改善講習会の開催
  - (b) 外食や加工品の栄養成分の表示、ヘルシーメニューを提供している飲食店を増やす。
  - (c) 県、町の特産品を使用した郷土料理の普及を行う。
  - (d) 食生活推進員及びヘルスサポーターを継続的に養成する。
  - (e) 栄養、食生活に関する情報を提供する。
- b 地域ぐるみの食生活の改善として
  - (a) 若い世代の食教育を推進
  - (b) 食事バランスガイドを普及し、栄養指導の充実を図る。
  - (c) 地域、職場で健康や栄養に関する学習の場の拡充を図る。

などの対策を講じている。

「健康診査」では、①がんの死亡率が国、県より高い。特に肺がん、大腸がん、胃がんの死亡率が高い。②脳血管疾患死亡率が、国、県より高い。③がん検診受診者数は、大腸がん検診のみ僅かに増加しているが、その他は横ばいである。④がん検診の精検未受診者が多い。⑤基本健康診査の結果、脂質、血糖検査の異常者の割合が高くなっている。などの課題を受け、

- a 一般の人への予防施策の推進として
  - (a) がんを防ぐための12カ条の普及啓発
  - (b) がんの早期発見、早期治療の効果についての普及啓発を行い、がん検診の受診を促進する。

- (c) 生活習慣病を予防する食生活と運動習慣の普及啓発を行う。
- (d) 早期発見、早期治療のための年1回の健康診断の受診を促進する。
- b ハイリスクの人（喫煙者・肥満者・糖尿病・高血圧・高脂血症など）への予防対策の推進として
  - (a) 禁煙教育の機会や相談窓口をふやす。
  - (b) がん検診の受診を促進する。
  - (c) 健康診断で、異常所見は見られるが医療機関への受診等を要しない「要指導」と判定された人に対し、食生活や運動習慣の改善の支援を行う。
  - (d) 健康診断で「要精検」・「要医療」と判定された人に対する医療機関への受診を促進するとともに、受診状況の把握と事後指導体制を強化する。
- c 糖尿病患者の進行抑制として
  - (a) 病気の進行を抑制し、合併症（失明、腎疾患、壊疽等）を予防するため食事療法、運動療法、肥満の解消など継続的に生活管理を行う。
- d がん検診の充実
  - (a) 国、県の健康診査実施要領に沿って、がん検診の内容の充実を図るなどの対策を講じている。

また、住民の主体的取り組みを推進することを目的に、「食生活改善事業」として食生活改善推進員養成講座、健康教室（美味食楽部）の開設、「食生活推進員協議会事業」では、会員研修、普及事業などの取り組みが行われている。

(ウ) 農林課

17年3月に閣議決定された「新たな食糧・農業・農村基本計画」のなかで、地産地消推進計画の策定、地産地消の全国展開の規程などが促されたこと、「食育基本法」を受けて18年3月に策定された「食育推進基本計画」のなかで、食育の推進に関して取り組む施策の1つに「地産地消」の推進が位置づけられたことから、20年3月に「庄内町地産地消推進計画」を策定し、取り組まれている。

「食」と「農」の結びつきをより強くするねらいは言うまでもないが、地産地消を推進することで「安心安全高品質な地場農産物の提供」と「消費拡大による農家所得の向上」や「『食』への理解促進による健康の確保」などの効果が期待されるなか、本町の学校給食の食材の提供の窓口が教育課、農林課となっていることも特色であると言える。

a 学校給食での地場産を使用する割合について

20年度実績では（山形県農林水産部「学校給食における農産物の利用状況調査」より）

余目地域	野菜	27.5%	精肉	43.4%	米	100%
立川地域	〃	38.3%	〃	94.0%	〃	100%
平均	〃	30.1%	〃	46.6%	〃	100%

と高い数値となっている。これは「地場産」の定義が「庄内町産、庄内地方産、山形県産」と広義なためである。

この中で庄内町産の割合を見ると

余目地域 野菜 17.2%(ねぎ、じゃがいも、はくさい、たまねぎ等)、精肉 63.9%

立川地域 野菜 19.8%(じゃがいも、たまねぎ、にんじん、大根)、精肉 73.4%  
 となっている。

国の「食育推進基本計画」では、学校における地場産を使用する割合を 22 年度までに 30%以上を目指すとしており、現在でも目標数値はクリアしているが、庄内町産の食材提供率向上と各地で取り組まれているプリン、デザートなどの副食材の提供などが課題となっている。

(3) 学校給食について

ア 施設等の状況について

項目	余目地域	立川地域
方式	自校方式	センター方式
設置年	各学校建設と同時 第一小学校 昭和 38 年建設 第二小学校 昭和 38 年建設 第三小学校 昭和 39 年建設 第四小学校 昭和 50 年建設 余目中学校 昭和 61 年建設	昭和 49 年建設
職員数	調理師(職員) 9 名 (一小 2.二小 2.三小 2.四小 1.余中 2) 学校栄養士(県職員) 2 名 臨時調理師 1 名 パート調理師 8 名	調理師(職員) 2 名 学校栄養士(県職員) 1 名 臨時調理師 1 名 パート職員 3 名
給食費	小学校児童 254 円/食 中学校生徒 296 円/食	幼稚園児童(おかずのみ) 170 円/食 小学校児童 254 円/食 中学校生徒 296 円/食

19 年 9 月に文教厚生常任委員会より調査報告がされているが、当時の状況と基本的には変わっていない。しかし、21 年 4 月より「立川小学校」が開校となったため、立川地域の対象校は減少している。

イ 食材の提供の状況について

学校給食の担当は教育課であるが、食材の提供については農林課との共同体制となっている。その理由は主食食材である「米」「パン」「牛乳」については、「山形県学校給食会」、他の食材については地域の実情に応じた独自の供給体制の 2 本立てになっており、庄内町では、余目地域が「余目町学校給食納品協力会」・「まごころなっばの会」立川地域が「立川町給食部会」「狩川学校給食グループ」「風車市場」などさまざまな団体が関与している。

食材と給食費とは密接な関係にあるが、米飯給食での基準等級は「2 等米」となっていることから農協や町が差額を補てんし 1 等米を供給している。また、立川地区特別栽培米への追加支援など直接給食費に影響がないとはいえ補助金が支出されている。なお、炊飯は委託先の施設状況の違いから、味、食感に大きな違

いがでている。

加えて、地場産を含む食材の納入価格が余目地域と立川地域では、基準単価の設定方法が違うなど複雑な状況となっている。特に、肉、野菜では顕著であるといえる。したがって、小学校、中学校で現在給食費は統一されているが、立川地域での食材が割高傾向にあり、厳密に言えば「1町2制度」となっていると言える。一方地元農家が提供する野菜が低価格であることは、給食費の抑制に繋がると考えられるが、米は山形県学校給食会への委託炊飯となっているなど、長い歴史と多くの関係者の努力によって支えられてきた学校給食での食材提供の体制については更に精査が必要である。

#### [課題]

- (1) 「食育推進基本計画」の策定をどうするのか。
- (2) 21年4月に一部改正された、「学校給食法」への対応。
- (3) 食と健康の観点で、町民の健康づくりの向上策をどのようにするか。
- (4) 学校給食への地元食材の提供の向上と、地産地消推進の具体策について。
- (5) 給食費抑制、施設整備の方向など「学校給食」全体の最終判断をどうするのか。

#### [意見]

- (1) 「食育推進基本計画」の策定について

ア 国は22年度までの策定を指導しているが、町では19年度に検討会を開催以降具体的な対策を講じていない。3課（教育課、保健福祉課、農林課）に関わる計画とはいえ、事務局を担っている教育課が主体となり、速やかに「食育推進計画」を策定すべきである。

イ 先進事例では、食育推進計画のほかに、「食育のまちづくり宣言」「食育のまちづくり条例」（高知県南国市）、「食料の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」「食と農のまちづくり条例」（愛媛県今治市）など、食育を前面に打ち出した運動を進めている自治体が多く見受けられる。

本町でも、参考にすべきである。

- (2) 21年4月に一部改正された「学校給食法」への対応について

ア 栄養教諭による学校給食を活用した食に関する指導の推進が可能となり、庄内地域では遊佐町（1名）酒田市（2名）鶴岡市（1名）の配置となっている。

県では管理栄養士を栄養教諭に切り替える構想もあり、町でも引き続き配置に向けた要請を行うべきである。

イ 本町の管理栄養士が資格取得したとの情報もあるが、県職員でもあり次年度以降本町勤務が可能となるかは未知数である。

業務に支障がないよう県と十分意思疎通を図るべきである。

ウ 栄養教諭が主体となった授業に取り組めるよう、「食生活改善」「栄養指導」等を盛り込んだ新たなカリキュラムの作成を急ぐべきである。

- (3) 町民の健康づくりの向上策について

ア 「健康しようない21計画」を基本とした食生活改善等の各種取り組みが行

われており、健康診断の受診率が県平均より高いなど一定の成果が上がっていると評価する。

一方、要精検・要医療の受診率の向上が課題となっている。案内通知の再送付、電話での呼びかけをさらに強めるべきである。

イ 「栄養・食生活」の対策として、食生活改善推進員養成をさらに強化し、集落で指導的役割を果たせるよう、食生活改善推進協議会との連携を深めるべきである。また、「食育コーディネーター」「食育インストラクター」「庄内浜文化伝道師」等を活用し、住民への「食」に関する指導、取り組みも研究すべきである。

(4) 学校給食への地元食材提供の向上と、地産地消推進の具体策について

ア 余目地域、立川地域で異なっている食材提供体制・提供価格の改善に向け、教育課、農林課、関係者との合同会議を開催し、「1町2制度」の早期解消に努めるべきである。

イ 地元食材の活用は地産地消、給食費の軽減にも繋がる。生産者の技術向上は不可欠であるが、調理現場でも規格の緩和、郷土料理に親しむなどメニューに工夫を加え、農産物の有効利用を図るべきである。

(5) 給食費抑制、施設整備の方向など「学校給食」全体の最終判断について

ア 調理施設の現状は保健所から再三指導を受けるなど、早急の改善が求められている。特に学校給食共同調理場（立川地域内）は老朽化とともに衛生面での課題がきわめて大きい。早急に対応すべきである。

イ 町では23年度に新しい給食センターの設計委託を予定しているが、各施設の状況、衛生面から考慮し、計画を繰り上げ直ちにに取り組む必要がある。

学校の耐震補強工事と併せ、施設改修を最優先課題として捉え、同時進行すべきである。

ウ 新しい共同調理場（給食センター）は、全町を対象とした施設として、将来的に児童・生徒数が減少することも考慮し、適正な規模にすべきである。また、場所についても、衛生面、配送の利便性等考慮し決定すべきである。

エ 幼稚園での給食実施（余目地域）は、新しい共同調理場の開設と同時に行うべきである。

オ 将来的には、自校方式の廃止に伴う学校での体験学習、収穫感謝祭等に支障がないよう配慮すべきである。

カ 米飯は現在委託炊飯となっているが、企業により「食味」「衛生面」「保管設備」等で相違が出ている。実態を精査し、直ちに改善を図るべきである。

キ 給食費の抑制と食材の提供体制は密接な関係にある。センター方式での食材一括購入を早期に検討するとともに、地元食材の活用をさらに促進し、給食費抑制に努めるべきである。

また、米飯の委託炊飯を見直し、品種についても「スペシャルコシヒカリ」「立川いきいき米」等、より安全性の高い、高品質な地元産にシフトすべきである。

視察地 高知県南国市教育委員会・国府小学校

1 視察年月日 平成21年7月7日（火）

2 視察の目的

- (1) 学校給食を核とした食教育の推進について
- (2) 知育・徳育・体育に食育をくわえ、「学校給食」を中核とする食育推進計画と食育のまちづくりについて

3 視察地の概況

(1) 高知県南国市

南国市は高知県の中央部香長平野に位置し、黒潮に洗われて大気は明澄、気候は温暖で、水稻の二期作・促成園芸などは南国独特のものとして全国に知られている。土佐の稲作の発祥の地でもある。

地勢、交通、産業、経済及び社会的関係が密接な隣接5ヶ町村が大同合併して昭和34年10月1日市制を施行し「南国市（なんこくし）」となって現在に至っている。

人口 49,764人（H21、3、31現在）

面積 125.35平方キロメートル

4 取り組みの現況

南国市の学校給食と食育

～教育のど真ん中に食育を～ 炊きたてご飯の向こうに見える子どもの笑顔

(1) 学校給食の役割

- ア 望ましい食習慣を形成する
- イ 栄養のバランスを考えた食事内容
- ウ 多様な教育効果のある学校給食
- エ 人間関係を豊かにする

(2) 食に関する指導の目標

ア 食に関する指導の中心にあるのは学校給食です。

学校の給食の時間は、友だちや先生と食べる楽しさ、おいしい食事と出会う喜びなどを体得できる場である。食を通して得た楽しさや喜びを契機として学習を進めることができる。健康だけにとどまることなく広がっていく。

イ 食に関する指導の目標は

生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることをめざし、児童生徒一人一人が正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身につけ、食事を通じて自らの健康管理ができるようにすること。楽しい食事や給食活動を通じて、豊かな心を育成し社会性を涵養すること。

(3) 委託炊飯から自校炊飯に着手したきっかけ



米飯給食がはじまったのは昭和49年である。昭和52年より、米飯給食を全市に定着させるため委託炊飯を開始。

この欠点は、食べる時にごはんが冷めて、おいしくないということであった。特に冬場には残飯が多く出た。平成9年からはじまった地元産米の導入を機に、さらに付加価値をつけた学校給食を目指そうと、あたたかく食べられる自校炊飯へと切り替えることになった。

労働力が増加し、労働加重となる課題があったが、調理職員の「温かいごはんを子どもたちに食べさせたい」という熱意により、しかも自校炊飯になっても、調理職員は加配しないという条件で導入が決定した。

(4) 気候風土に思いをよせて ～学校給食で地域食材の活用を～

地域食材導入のメリットは、新鮮・安心、安全・旬の味が味わえる・郷土の料理が楽しめるなどが上げられる。地場産農産物導入の経緯「別表1」

ア 地元米（中山間の棚田米）をとり入れた給食

中山間米（棚田米）を学校給食に使用することで、安定した需要を確保するとともに、子どもたちや保護者に安全かつ安心と信頼のおけるブランド米として理解が得られやすいことと、中山間地域の活性化や農業振興に貢献できる。

イ 炊きたてご飯の提供（家庭用電気炊飯器を使った自校炊飯）

ご飯をさらにおいしく食べるためのアイデアによる支持された理由としては以下の4点である。

- (ア) 持ち運びが手軽でコンパクトである
- (イ) 家庭的な雰囲気である
- (ウ) 温かく、おいしく食べられ、食が進む
- (エ) 残飯が少ない

平成10年度から、電器釜による炊飯方式が全校（13校・1園）で実施している。

ウ 旬の食材の利用（旬を食べる）

旬の食材を旬のうちに食べる「旬菜旬食」を地元生産者との契約栽培で実施し、生産者と消費者がもっと近づき、安全や安心など互いを理解する関係を構築している。

(ア) 地域食材を生かしたデザート・副菜の開発

着手したきっかけは地場農産物を無理なく使用できる、子どもに不足しがちなカルシウムを多く含む乳製品とよく合う、冷たくおいしく食べることができる、地場産物の活用により郷土への関心を高めることができる。食材の有効活用ができることなどである。

(イ) 屋外給食（地元の食材を使ったもみじ弁当）の実施

調理師や生産者の方に感謝の気持ちをもつ、ふだんとは違った環境で楽しく食事をする、食材をとおして地元地域を知り郷土愛を育むことなどをねらいとして行っている。

(ウ) 自己管理能力の育成を目指したバイキング給食

バイキング給食を実施することで子どもたちに食事や栄養について興味・関心を持たせる。食べる量や食品のバランスを考えて食事をとる力をつける。わがままや自分勝手な行動をつつしみ、お互いに相手を思いやり、譲り合って楽しく食べる。嫌いな物でも食べる努力をし、小食、大食、早食い、遅食に気をつけ友達、先生と会食を楽しむ。

(エ) 地域の人々と考えるバイキング給食

地域の方との給食交流事業の実施。地域で収穫された米をはじめとする農産物を使用し、地域の農業、米飯を主体とした日本の食文化への理解を深める。生産者・P T Aを含む地域住民に、地域で収穫された米や野菜を主体とする米飯給食を体験してもらうことにより、地域の食材や食を通じた児童の健康への関心・理解促進を図る。学校給食を通じて子ども・地域がふれ合うことができる。

(オ) 小・中・高の連携

交流によって共に学びあえること、農業体験とものづくりを通して勤労の意識の芽生えや農業教育への興味・関心をもつ。

例～中・高連携による無農薬で栽培した大豆を使った味噌づくり

エ 米づくり親子セミナーの開催

児童らに農作業を体験してもらい、景観・環境保全を含めた棚田での稲作農業の位置づけと重要性について学習するとともに、自分たちが食べている学校給食米の生産現場を親子で確認して、生産農家との交流を通じて農業への理解を深める事を目的に、田植え・稲刈り体験学習と生産農家との交流給食を実施している。

オ 南国市の情報発信「南国食育フォーラム」の開催

(5) 学校給食改革がもたらしたもの

ア 食べ残し0（ほぼ無いに等しい）

イ 中山間地域の農業振興（耕作放棄地の減少、生産者の意欲向上）

ウ 家庭での食の話題（家庭における食への理解）

子どもたちが食への関心を表すことによって、親の意識向上に繋がる。学校給食は年間約180食、全食事から見ると6分の1程度しかなく、家庭での食事が一番重要である。

エ 子どもの学力向上

塾に通う子どもは極僅かであるが、平均学力は全国上位である。

オ 挑 戦

あきらめないこと、継続することの重要性。

意識改革無くして目標達成はありえない。

前例踏襲からの脱却

カ 学校教育から市民へ、教育委員会の取り組みが市全体への広がり

平成17年 9月 南国市食育のまちづくり宣言（別途資料）

平成17年12月 南国市食育のまちづくり条例（別途資料）

(6) 学校給食会

昭和53年南国市学校給食会発足、共同購入・統一献立を開始

- ア 事務所を教育委員会に置き、学校教育課の学校教育係長が事務局長を担当している。
- イ 人員配置は、学校教育係長（事務局長）の他に臨時職員3名
- ウ 業務については、学校給食用物資の斡旋と供給、給食費の経理事務、給食の献立（原案は、県費負担の学校栄養職員が作成）

5 考 察

南国市・国府小学校は1960年に完全給食を開始し、1997年から自校炊飯方式を導入、翌年市学校給食会を発足し共同購入・統一献立を実施、2003年からは完全週5日米飯給食に移行している。

特徴的な取り組みとして、南国市農業委員会は地場産米を学校給食に活用する意味を論ずる中で、市の北部でとれる米を使うことが、市の中山間地域対策や農業振興などに、様々な効果をもたらすことに着目をした。中山間米（棚田米）を学校給食に使用することで、安定した需要を確保するとともに、需要と供給のバランスの中で中山間地域の活性化や農業振興に貢献できること、子どもたちや保護者に安全かつ安心と信頼のおけるブランド米として理解が得られやすい利点もあることから1996年に農業振興対策として提案し議決された。

その後、南国市は関係機関との協議をかさね「南国市学校給食検討委員会」の承認を経て、1997年4月から平場ではなく中山間米（棚田米）を地場産米として学校給食に使用している。

地域食材を活用した食品の開発等、地域産業の活性化、農業振興、有機農業の推進、地産地消の推進と合わせて食育の推進に取り組んできた。

学校給食を食べているのは、成長期の子どもである。味覚・思考の形成期であり、一生の食嗜好をも決定する大切な時期でもある。

本町の学校給食における食材の提供については、地区での違いがある。「日本一農業を支援する・子育て応援日本一」のまちづくりを目指す本町として、将来を担う子どもたちへより安全・安心な地元産特別栽培米の米飯給食での使用、地元でとれる新鮮で安全な食材を使ったおいしい学校給食の提供が必要である。食育の推進と農業振興方策を同時に進めることが大切であると考える。

子どもたち一人一人が望ましい食生活の基礎・基本と食習慣を身に付け、食事を通じて、自らの健康管理ができるようにしたり、楽しい食事や学校給食活動を通じて、望ましい人間関係や豊かな心を育てたり、協調性や社会性を養ったりすることを目標に食育に取り組む必要がある。

学校教育という時間と制度上の制約の中で食育を「地域に学ぶ食育」「多様な地域学習」「豊かな教育活動」として、保護者・地域との連携、地域との協力体制を整備するかが大きな課題である。行政による制度上の問題より、関係機関（商工会・農協）や地域住民と一体となった取り組みが必要である。

食育の町づくりの推進は、安心・安全な学校給食の充実、地産・地消の推進、食指導の充実、食指導カリキュラム開発、食指導の情報発信が基本になると感じた。本町での食育に関する計画策定に向けては、食育効果は地産地消の学校給食であることを明確に示しながら推進する必要があると思われる。

地元で生産された食べ物を地元で消費するというごく当たり前の行動が、食品の安全の確立、消費者との安心と信頼に繋がることでもある。地域農業と地域経済の振興にも繋がる「食と食育のまちづくり」に向けて「食育のまちづくり宣言」をし「食育推進基本計画」の制定を進めるべきと考える。

学校現場への「栄養教諭」制度の導入は、食に関する指導の充実を図るためにも重要であり推進すべきである。

食教育から食農教育へと広がってきた食育は、今の時代の要請に応えつつ、農業を中心とした地場産業の振興を含めたまちづくりにも発展できると思われる。

[別表1]

地場産米（農産物）導入の経緯

南国市における地場産米の学校給食への導入をめぐる取り組み年表

1996年（平成8年）

- 4月 農業振興対策として、市農業委員会農業振興部会委員から提案
- 5月 農業振興部会活動計画に組入。農業委員会総会で議決
- 6月 「南国市産の米を考える会」開催。農業委員会から提案  
（構成・市長、助役、県経済連、JA南国市、市農林課、市農業委員会）  
南国市教育委員会へ要請

6～8月 食糧事務所、県経済連、JA南国市、パン屋、炊飯業者との調整

- 8月 高知県学校給食会へ要請

1997年（平成9年）

- 3月 「自主流通米による学校給食の実施に関する覚書」調印  
（市、JA南国市、県経済連）立会人は市農業委員会
- 4月 地場産米の給食開始「地元産米（棚田米）導入」  
（小学校13校のうち、モデル校として自校炊飯方式による完全米飯給食1校、週4回米飯給食1校。他の小学校と2幼稚園は週3回の米飯給食に地場産米を導入）
- 8月 「南国市学校給食充実推進協議会」発足。地元農産物の学校給食への導入検討開始（構成・JA南国市、県中央農業改良普及センター、市農林課、市保健課、市教育委員会、市農業委員会）

1998年（平成10年）

- 12月 全校で家庭用電気炊飯器による自校炊飯方式開始  
北海道千歳市との食材交流開始。中高連携によるみその手作り開始

2000年（平成12年）

- 3月 JA南国市に「学校給食米生産部」発足  
「南国市学校給食米売買契約書」調印（南国市、JA南国市）  
立会人は市農業委員会
- 4月 直接売買契約による地場産米給食開始  
市農協から給食米を導入（無洗米導入）  
国府小学校、たちばな幼稚園で地元野菜導入  
全校でバイキング給食導入  
地元食材を活用した食品開発「十市のすももちゃん」等

2001年（平成13年）

有機栽培野菜の契約

2003年（平成15年）

全校で米飯給食を週5回実施

2004年～2005年（平成17年）

文部科学省「安全かつ安心な学校給食推進事業」「学校を中心とした食育推進事業」指定を受ける

## 食育のまちづくり宣言

南国市に生活する私たちは、先人が守り育ててきた豊かな自然環境と伝統文化に感謝し、この優れた遺産を未来につなげていくことが大切であります。

南国市は、土佐の稲作の発祥の地といわれ、古代から人々が居住し、奈良、平安、戦国時代にかけて土佐の政治、文化、経済の中心地として栄えた地域であります。

現在は、温暖な気候と広い耕地を生かし、米や数多くの野菜が栽培されており、県内屈指の農産物の生産地として発展してまいりました。

本市の恵まれた環境から生産される、豊富な食材を生かした「食育のまちづくり」を創造し展開させることは、健康で文化的な市民生活と豊かで活力ある地域社会の実現に寄与するものであります。

生活習慣病を予防し、健康を増進するための地域における食生活改善の推進はあらゆる世代に必要なものであり、家庭、学校、保育所等における食育の推進は、次の世代を担う子どもたちが生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身につける上で極めて重要なものであります。

食育を知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置づけ、今こそ、行政と市民が一体となって食育に関する様々な活動を展開することにより、よりよい地域社会の形成を目指します。

ここに、「食育のまちづくり」を推進し、施策を総合的かつ計画的に展開することを宣言いたします。

平成 17 年 9 月 1 日

○南国市食育のまちづくり条例

平成 17 年 12 月 22 日

条例第 34 号

(目的)

第 1 条 この条例は、食育に関する基本理念を明らかにするとともに、食育に関する施策を定めることにより、市及び市民が一体となって取り組む食育のまちづくりを推進し、もって健康で豊かな社会の実現と活力ある南国市を形成することを目的とする。

(定義)

第 2 条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号の定めるところによる。

- (1) 食育 「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる教育をいう。
- (2) 食 食材の生産、加工及び流通に始まり、料理及び食事に至るまでの広範な食に関する様相並びに習俗である食文化及び食に関する歴史伝統をいう。
- (3) 食のまちづくり 食を守り、はぐくみ、及び活かすまちづくりにより、ふるさとを愛する心を養うことをいう。
- (4) 地産地消 身近な地域で生産されたものを食することをいう。

(基本理念)

第 3 条 食育は、次に掲げる基本理念に基づき推進するものとする。

- (1) 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することを旨として行わなければならない。
- (2) 食育の推進に当たっては、市民の食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、理解することや感謝の心情を抱くことに配慮しなければならない。
- (3) 食育を推進するための活動は、市民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に応じた活動を展開しなければならない。
- (4) 食育は、家庭において重要な役割を有していることを認識するとともに、保育所、幼稚園、学校等においても積極的な活動に取り組まなければならない。

(市の責務)

第 4 条 市は、前条に定める食育に関する基本理念に基づき、食育に関する基本的かつ総合的な施策を策定し、及び実施するものとする。

2 市は、南国市にある食の啓発に努めるとともに、市民に南国市にある食の理解を得るよう努めるものとする。

(市民の役割)

第 5 条 市民は、基本理念を理解し、自発的かつ自立的に食育の推進に取り組むとともに、市が実施する基本理念に基づく食育に関する施策に協力するものとする。

2 市民は、食育に関する施策に協力するに当たり、南国市にある食を理解するよう努めるものとする。

(市民の意識の高揚)

第6条 市は、食育を推進するため、その普及及び啓発活動を行い、市民の食育への意識の高揚を図り、その参画を奨励するものとする。

(市民の意見の反映)

第7条 市は、食育を推進するに当たっては、広く市民から意見を聴取し、その意見を施策に反映するよう努めるものとする。

(食育への参画)

第8条 市は、食育の企画立案及び実施に関する情報を市民に提供するとともに、市民は、食のまちづくりへの積極的な参画に努めるものとする。

(基本計画)

第9条 市は、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、食育に関する基本的な計画を定めなければならない。

(食育に関する施策)

第10条 市は、食育の推進のために、次に掲げる施策を講じるものとする。

- (1) 乳幼児、青少年及びその保護者に対し、保育所、幼稚園、学校等を通じて、食育の重要性を指導すること。
- (2) 市民が生涯にわたって食育に関する学習の機会を設けること。
- (3) 南国市の食育に関する研究を進め、その成果を広く市民に公表すること。
- (4) 家庭及び地域において、食に関する様々な取組や交流を図ること。
- (5) 地産地消の取組を奨励すること。
- (6) 産業界、公的機関等との連携を深めること。

(食育推進会議)

第11条 南国市食育推進計画の策定及びその実施の推進を図るため、南国市食育推進会議を設置する。

(規則委任)

第12条 南国市食育推進会議の組織及び運営については、別に規則で定める。

(委任)

第13条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成18年条例第38号)

この条例は、公布の日から施行する。



視察地 愛媛県今治市教育委員会・鳥生小学校

- 1 視察年月日 平成21年7月8日(水)
- 2 視察の目的 食育の推進と学校給食について
- 3 視察地の概況

今治市は、愛媛県の北東部に位置し、瀬戸内海のほぼ中央部に突出した高縄半島の東半分を占める陸地部と芸予諸島の南半分の島嶼部からなり、緑豊かな山間地域を背景に、中心市街地の位置する平野部から世界有数の多島美を誇る青い海原まで、変化に富んだ地勢となっている。

平成17年1月に12市町村による合併で人口約17万4千人となり、松山市に次ぐ県下第2の都市に生まれ変わった市でもある。瀬戸内海の風光明媚な景観と、大山祇神社や伊予水軍城址など歴史遺産を誇る観光都市でもある。大型船の生産実績が国内の25%を占めるなど造船、海運都市としても将来が期待されている。

また、繊維産業も盛んで、特にタオルの生産は、全国の生産高の約6割のシェアを誇っている。

穏やかな気候に緑豊かな山と美しい瀬戸内海という自然環境を生かして柑橘類、木材などの農林業や天然、養殖ともに漁業も盛んである。

#### 4 食育

##### (1) 学校における食に関する指導 資料 1

- ア 「給食だより」「給食カレンダー」等の家庭や学校への指導資料の配布
- イ 給食時間の校内放送
- ウ TTの授業を活用した指導
- エ 総合学習、集会活動等における指導
- オ 給食試食会、親子料理教室、学校保健委員会等での家庭・地域への啓発
- カ 小児生活習慣病予防検診事後指導における個別相談等の実施

##### (2) 食育推進計画

- ア 農林振興課が主体となり教育委員会や保健福祉課と現在協議中であり、今年度内に策定予定

#### 5 学校給食

##### (1) 学校給食調理場の沿革

- ア 市学校給食センター(昭和39年7月)が建設され、24小中学校で、21,000食を大型の共同調理場で供給
- イ 調理場の老朽化に伴い単独自校調理場方式の導入  
58年4月鳥生小学校、59年4月国分小学校、60年4月立花小学校と順次自校方式に整備

ウ 平成12年別宮小学校調理場で整備完了

共同調理場14、単独調理場9（大西幼稚園閉園により23調理場となる）

## 6 給食形態

### (1) 週5日の完全給食

ア 米飯給食3回・パン給食2回（17調理場）

イ 米飯給食4回・パン給食1回（4調理場）

ウ 米飯給食・パン給食月2回（1調理場）

エ 米飯給食・パン給食月1回（1調理場）

※ 昭和51年9月より米飯給食の開始、昭和58年より週3回の実施

## 7 給食内容

### (1) 衛生管理の徹底

<学校給食衛生管理の基準および今治市の衛生管理マニュアルの実践>

ア 学校給食従事者の健康管理および安全管理

イ 時間、温度等の記録管理

ウ 作業工程表、タイムスケジュールの作成

### (2) 品質管理の徹底

ア 食品の検収、保管の記録管理

イ 安全、品質、鮮度を重視した食材の選定

### (3) 栄養管理に配慮した献立

ア 学校給食システムによる給食管理

<学校給食実施基準及び新食生活指針を踏まえて>

イ 多様な食品を組み合わせ、食事内容と栄養所要量の充実

ウ 脂肪、食塩を控えめに

エ 野菜類の摂取に努める

オ 豆類、魚、海藻などの摂取に努める

カ 郷土食や伝統食を大切にし、地域の産物を活かし食文化の継承 資料 2

### (4) 地産地消の推進

ア 安全、安心な食材による学校給食の提供

イ 極力、調理済加工食品は使用せず、手作りによるメニューの多様化

ウ 旬の食材を取り入れ、地元産の農産物を優先使用

### (5) 給食費

ア 1食あたり（食材料費のみ） 小学校・・・210円～245円

中学校・・・240円～265円

イ 給食費への助成

今治市産減農薬米補助金・・・地域産米との差額  
(平成21年度：46円/kg)

保存食代金・・・・・・・・・・1回あたり、2食分補助

※ 但し、給食費は統一されていない

8 職員体制 (学校給食課)

役職名	人員(名)	内 訳
学校給食課職員	9	課長1名・事務職員6名・栄養士2名
各調理場々長	10	調理場常勤5名・場長兼務5名
栄養士	25	県費18名・市費(嘱託)7名
事務職員	4	調理場常勤1名・センター勤務3名
調理人	153	正規19名(調理師免許取得者13名) 臨時134名(調理師免許取得者84名)
パート	35	調理人27名(調理師免許取得者1名) 事務員3名・運転手5名
委託運転手	9	
合 計	245	

9 地場産品の活用

(1) 有機農産物

ア 「立花農協有機農業研究会」による学校給食への供給

鳥生小学校調理場 昭和58年より

立花小学校調理場 昭和60年より ⇒(約20品目、野菜類全体の約37%)

城東調理場 昭和63年より

(2) 無農薬野菜

無農薬野菜生産研究会において、平成12年度より試験的に生産を開始し、平成13年度から、根菜類を中心に4～6品目を、有機農産物使用調理場を除く10調理場において使用している。

<使用状況>

品 名	使 用 期 間	平成18年度	平成19年度	平成20年度
玉 葱	5月～7月	4.9 t	7.5 t	4.6 t
馬 鈴 薯	5月～7月	0.3 t		
人 参	5月・6月・12月・1月	0.6 t		
大 根	5月・11月・12月・1月	1.2 t		
そ の 他		0.1 t		
合 計		7.1 t	7.5 t	4.6 t

<具体的事項>

ア 生産物の季節感が肌で感じ取られ、新鮮で安全な旬の食物を喫食できる

- イ 生産者の顔や、生産者の様子が身近で見えて、子供達の食への興味、関心が高まる
- ウ 食糧の生産、流通、消費などの食糧事情への関心や、理解が深まる
- エ 規格の不揃いや、虫食いなどで、手作業による時間の消費
- オ 天候により、出来不出来が左右され、献立変更を余儀なくされる場合もある

◆ 今治市全体の野菜類年間使用状況（平成20年度）

単位：t

	有機野菜	無農薬野菜	今治市産	県内産	その他
数 量	11.63	14.80	76.63	68.82	167.32
使用割合 (重量ベース)	3.4%	4.4%	22.6%	20.3%	49.3%
総 数 量	339.2 t				

今治市全体（野菜類のみ）で見ると、有機及び無農薬野菜は約8%程度で、その他の今治市産のものを含めると、約30%が今治市産である。 資料 3

(3) 減農薬米

平成11年度より、今治市産の減農薬米「ひのひかり」「祭り晴」を旧市内全調理場に導入し、平成15年度より、愛媛県の推奨米である「愛のゆめ」も一部導入、年間を通して地元産減農薬米による米飯給食を実施している。

※ 学校給食用米穀（県産米）との差額の1/2を市より補助。

<使用実績>

年 度	使用数量
平成17年度	117,910 kg
平成18年度	129,630 kg
平成19年度	125,620 kg
平成20年度	130,010 kg

この減農薬米は、玄米で保管し、月に2～3回に分けて精米して調理場に配達され、「搗き立て」、「炊きたて」の安全でおいしいご飯が子供たちに好評である。

平成17年11月より、未導入であった島嶼部（市町村合併により今治市となった）の調理場にも供給、100%、今治市産減農薬米による米飯給食の実施となる。

(4) 地元産小麦パン

平成12年度より、試作を開始。平成13年9月に地元産小麦の学校給食パンとして供給を開始し、年々供給回数も増えている。

<供給状況>

年 度	給食パン供給期間	年間実施割合
平成17年度	4月10日～6月15日（前年度分） 10月1日～3月 2日	約78.6%
平成18年度	10月1日～3月24日	約55.8%
平成19年度	10月1日～3月22日	約55.6%
平成20年度	10月1日～3月24日	約55.8%

平成17年10月より、新市の全小中学校および幼稚園へ供給枠を広げた。

(5) 地元産大豆による豆腐（旧今治市）

平成14年度に試作をし、15年度から遺伝子組み換えでない豆腐を市内全調理場で使うことができるように、毎月、地元産豆腐の日を設け、献立に豆類や豆腐製品を積極的に取り入れる工夫をしている。

10 考 察

学校給食において地元農産物を使用することは「生産者の顔が見え、話しが出来る。」ということで、子ども達には食材を通じて地域の自然や文化、農業等に関する理解を深めることに繋がる。

本町の学校給食における地場農産物活用割合については20年度では30.1%となっているが、庄内町産は18.0%で、地元産が増えない原因を調査する必要がある。（20年度において、今治市産は30%になっている。）

今治市では給食費（食材料費のみ）も210円～245円と安価であり、週1回以上魚料理を取り入れたり、郷土料理や行事食なども取り入れ日本型食生活に配慮されていた。

一方、本町の米飯は委託炊飯であるからか、給食費は254円～296円となっている。

また、「パン釜」使用のためご飯については不評であり、「米」は本来炊くのが調理方法として望ましい。炊飯については、ガス釜等を用いたりして炊き方を比較検討することが望まれる。郷土料理についても、からどり芋や地元産大豆等を使用した料理などの検討をする必要がある。本町は日本海の新鮮な魚が活用できる地域である事からも地場産品の導入を図りながら、更なる工夫が必要と考える。

小学生の時期に味の記憶を数多く蓄積させる事は「選食力」を培う事にも繋がる。子どもの頃の食習慣が生涯の食習慣を形成する事を考えれば、本町でも食育教育は行われているものの視察地とは差異があり、一層の努力で町を挙げての食育普及活動の推進が求められる。

今治市では学校給食への有機農産物の導入、地元食材の優先使用を図り、1988年の「食料の安全と安定供給体制を確立する都市宣言」を受けて有機農業の振興、地産地消の推進、

食育の推進に取り組んできた。

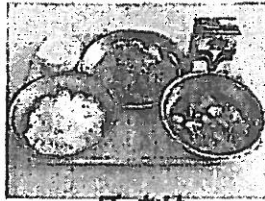
また、2005年に合併し、新しい今治市における地域農林水産業ビジョンを描く必要性和都市宣言を着実に実行するため、2006年9月に「今治市食と農のまちづくり条例」が議決された。食と農は密接な関わりがあり、本町の基幹産業は農業であることから、今治市の都市宣言や条例を参考にし、積極的に見習うべきである。



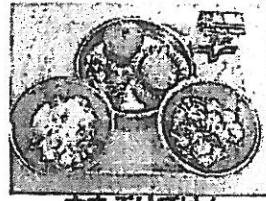
### 学校給食週間中の郷土料理献立



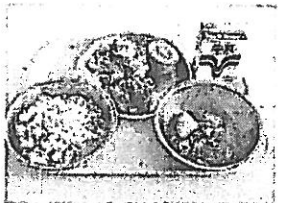
あけぼのすし  
豆腐サラダ



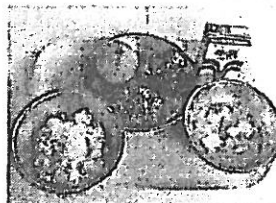
ほっかけ  
きんごぶリン



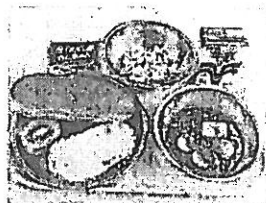
おもぶりごはん  
れんこんもち



たいめし  
せんざんき

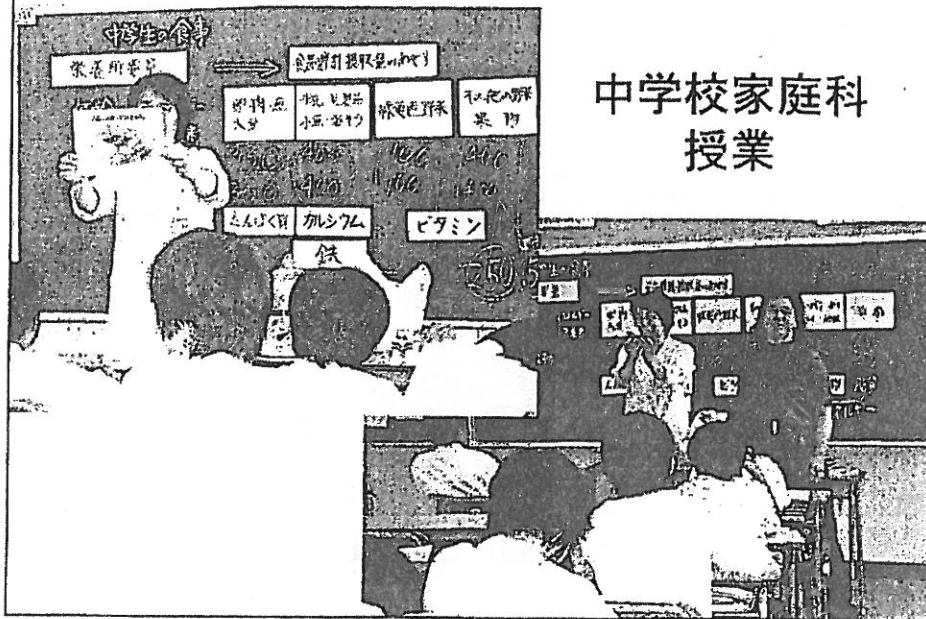


たいめし  
れんこんバーグ



みかんパン  
ライスグラタン

### 食に関する指導の実践





平成19年度・20年度 野菜類使用年間使用割合

区分	全調理場 平成19年度 総合計			
	有機	無農薬	県内産	その他
数量	16454.4	76799.4	58065.6	162008.4
使用割合	5.0%	23.3%	17.5%	49.1%
総数量	329,961.8			
区分	全調理場 平成20年度 総合計			
	有機	無農薬	県内産	その他
数量	11632.6	14798.5	68819.0	167318.2
使用割合	3.4%	4.4%	20.3%	49.3%
総数量	339,195.4			

全調理場 平成19年度 合計			
有機	無農薬	県内産	その他
16454.4	1226.5	542.5	3143.0
49.9%	3.7%	1.6%	9.5%
32,998.3			
全調理場 平成20年度 合計			
有機	無農薬	県内産	その他
11632.6	1409.2	377.9	5157.6
37.4%	4.5%	1.2%	16.6%
31,096.8			

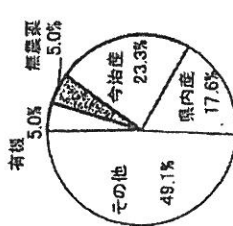
3調理場(城東・鳥生・立花) 平成19年度 合計			
有機	無農薬	県内産	その他
16454.4	1226.5	542.5	3143.0
49.9%	3.7%	1.6%	9.5%
32,998.3			
3調理場(城東・鳥生・立花) 平成20年度 合計			
有機	無農薬	県内産	その他
11632.6	1409.2	377.9	5157.6
37.4%	4.5%	1.2%	16.6%
31,096.8			

3調理場(城東・鳥生・立花) 平成19年度			
今治産	県内産	その他	その他
18222.4	3143.0	11632.9	150375.5
55.2%	9.5%	35.3%	
32,998.3			
3調理場(城東・鳥生・立花) 平成20年度			
今治産	県内産	その他	その他
13418.7	5157.6	12519.5	154798.7
43.2%	16.6%	40.3%	
31,096.8			

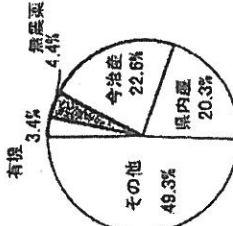
3調理場以外 平成19年度			
今治産	県内産	その他	その他
91865.4	54922.6	150375.5	50.6%
30.9%	18.5%	50.6%	
296,963.5			
3調理場以外 平成20年度			
今治産	県内産	その他	その他
89638.5	63661.4	154798.7	50.2%
29.1%	20.7%	50.2%	
308,096.6			

【全調理場における年間使用割合】

平成19年度野菜類年間使用割合

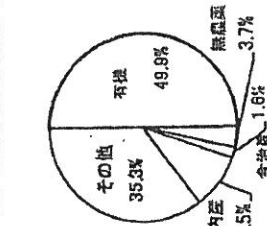


平成20年度野菜類年間使用割合

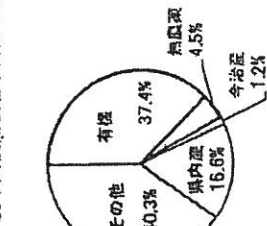


【有機野菜使用3調理場における年間使用割合】

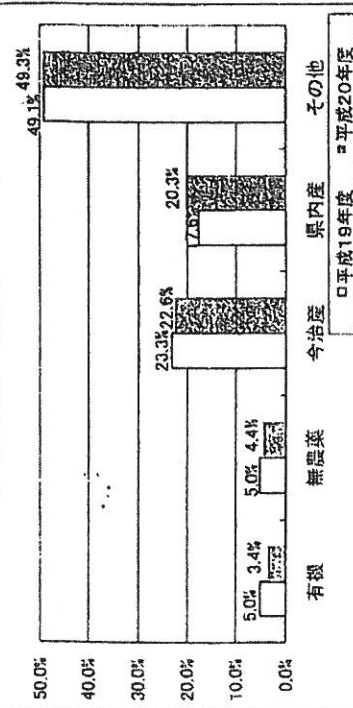
平成19年度年間使用割合(城東・鳥生・立花)



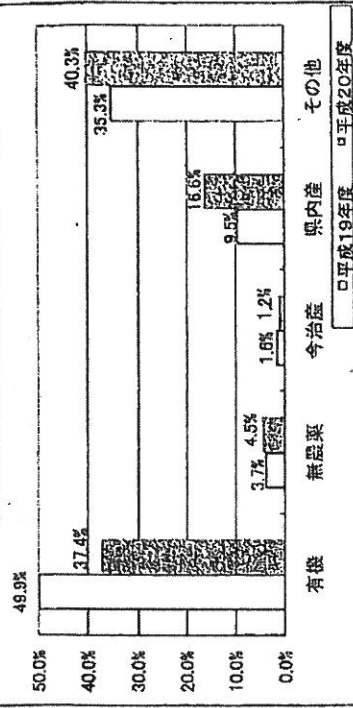
平成20年度年間使用割合(城東・鳥生・立花)



野菜類使用割合年度推移(旧今治市)



野菜類使用割合年度推移(城東・鳥生・立花)



## 「食料の安全性と安定供給体勢を確立する都市宣言」

先進諸国の中でも、わが国の食料自給率は非常に低く、近時、諸外国から農産物の市場開放要求はますます強まっている。また、輸入食料の中には出荷直前に穀物や果実に直接防腐剤・殺虫剤等を混入しており、残留農薬は国産に比し、数十倍も含まれ、我が国民の健康を著しく害しているのが現状である。

このような状況にかんがみ、今治市は市民に安定して安全な食糧を供給するため、農畜産物の生産技術を再検討し、必要以上の農薬や化学肥料の使用を押しさえ有機質による土づくりを基本とした生産技術の普及を図り、より安全な食糧の安定生産を積極的に推進すると同時に、広く消費者にも理解を深め、市民の健康を守る食生活の実践を強力に推し進めるため、ここに「食糧の安全性と安定供給体勢を確立する都市」となることを宣言する。

昭和63年3月25日 今治市議会

目次

前文

- 第1章 総則(第1条—第3条)
- 第2章 食の安全性の確保と安定供給体制の確立(第4条—第19条)
- 第3章 地域農林水産業の振興(第20条—第24条)
- 第4章 食と農のまちづくりへの参画(第25条—第27条)
- 第5章 その他(第28条—第34条)

附則

合併前の旧今治市は、昭和63年3月に「食糧の安全性と安定供給体勢を確立する都市宣言」を決議し、安全な食べ物の生産と健康な生活の推進に努めてきた。市町村合併により新しい今治市が誕生し、再び「食料の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」が決議された今、私たちは、新しい宣言の実行を決意し、地域資源の活用と市民の健康を守る地産地消、食の安全、環境保全を基本とした食と農のまちづくり及びそのための食育の実践を強力に推し進めることを目標にこの条例を制定する。

第1章 総則

(目的)

第1条 この条例は、食と農林水産業を基軸としたまちづくり(以下「食と農のまちづくり」という。)についての基本理念を定め、市の責務並びに市民、農林水産業者及び食品関連事業者等の役割を明らかにし、基本的な施策を定めることにより、市民が主体的に参画し、協働して取り組むまちづくりの推進を図り、豊かで住みよい、環境の保全に配慮した持続可能な地域社会の実現に寄与することを目的とする。

(用語の定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 食 食料、食材、料理、飲食等の広範な食をいう。
- (2) 食品関連事業者等 食品の製造、加工、流通、販売又は飲食の提供を行う事業者及びその組織する団体をいう。
- (3) 地産地消 地域資源の活用と流通過程のロスの低減を目指し、市内で生産された安全な食料を市内で食することをいう。
- (4) 有機農業 化学的に合成された肥料及び農薬を使用せず、かつ、組換えDNA技術を利用しないで、農地の生産力を発揮させるとともに農業生産による環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法を用いた農業をいう。
- (5) 食育 様々な経験を通じて食に関する知識及び食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることをいう。
- (6) 遺伝子組換え作物 遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律(平成15年法律第97号)第2条第2項に規定する遺伝子組換え生物等である作物その他の栽培される植物をいう。

(基本理念)

第3条 食と農のまちづくりは、地域の食文化と伝統を重んじ、地域資源を活かした地産地消を推進することにより、食料自給率の向上と、安全で安定的な食料供給体制の確立を図るものでなければならない。

- 2 食と農のまちづくりは、食を活用することにより、市の産業全体が発展し、食と農林水産業の重要性が市民に理解され、家庭及び地域において食育が実践されるように行われなければならない。
- 3 農林水産業は、農地、森林、漁場、水その他の資源と担い手が確保されるとともに、生態系に配慮した自然循環機能が維持増進され、かつ、持続的な発展が図られなければならない。
- 4 農山漁村は、多面的機能を活用した生産、生活及び交流の場として調和が図られなければならない。

第2章 食の安全性の確保と安定供給体制の確立

(基本的な施策の指針)

第4条 市は、食と農のまちづくりに関する施策の策定及び実施にあたっては、基本理念に基づき、各種の施策相互の有機的な連携を図りつつ、総合的かつ計画的に行わなければならない。

- 2 市長は、食と農のまちづくりに関する施策を効果的に行うため、基本計画を定めなければならない。

(食の安全性の確保等)

第5条 市長は、市民が安心して食生活を営むことができるように食の安全性の確保を図るため、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)に基づく、品質、生産の方法及び流通の方法に関する認証制度並びに愛媛県特別栽培農産物等認証制度の普及に必要な施策を講ずるものとする。

(啓発及び情報の提供)

## 今治市食と農のまちづくり条例

第6条 市長は、食と農のまちづくりの啓発活動を行い、市民及び食品関連事業者等の意識の向上を図るものとする。

2 市長は、食と農のまちづくりの実施及び評価に関する情報を市民に公表するものとする。  
(地産地消の推進)

第7条 市は、農林水産業者及びその関連する団体等(以下「農林水産業者等」という。)による安全な食料の生産の拡大及び食品関連事業者等による安全な食品の製造、加工、流通及び販売の促進並びに市内の安全な食の消費の拡大を図るため、地産地消の推進に必要な施策を講ずるものとする。

2 市は、学校給食の食材に安全で良質な有機農産物(有機農業によって生産された農産物をいう。以下同じ。)の使用割合を高めるよう努めるとともに、安全な今治産の農林水産物を使用し、地産地消の推進に努めるものとする。

3 市は、学校給食の食材に遺伝子組換え作物及びこれを用いて生産された加工食品を使用しないものとする。

(食育の推進)

第8条 市は、市民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むための食育を実践することを推奨するものとする。

2 市は、食と農のまちづくりの持続的な発展を目指し、将来のまちづくりの担い手を育成するため、生涯食育推進の施策を講ずるものとする。

3 教育及び保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健に関する職務に従事する者並びにこれらの教育等に関する関係機関及び団体は、基本理念にのっとり、積極的に食育を行うよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(有機農業等の推進)

第9条 市は、基本理念にのっとり安全な食料の生産を促進するため、有機農業及び持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律(平成11年法律第110号)第2条に規定する持続性の高い農業生産方式を推進する。

2 市は、有機農産物及び持続性の高い農業生産方式によって生産される農産物の生産の振興及び消費の拡大を図るために必要な措置を講ずるものとする。

(遺伝子組換え作物の栽培許可)

第10条 市内における遺伝子組換え作物の栽培状況を把握し、遺伝子組換え作物と有機農産物又は一般の農産物の混入、交雑等を防止するとともに、交雑を受けた農産物が種苗法(平成10年法律第83号)による権利侵害に係る混乱を防止するため、市内において遺伝子組換え作物を栽培しようとする者は、あらかじめ、市長の定める事項を記載又は添付して市長に栽培の申請をし、許可を得なければならない。

2 前項の規定は、遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律第2条第6項に規定する第2種使用等であるものについては、適用しない。

3 市長は、第1項の申請を受理した場合は、第28条第1項に規定する今治市食と農のまちづくり委員会の意見を聴かなければならない。

4 市長は、第1項の許可に必要な条件を付することができる。

(許可の制限)

第11条 市長は、前条の許可の申請が次の各号のいずれかに該当するときは、許可を行ってはならない。

(1) 当該申請に係る混入交雑防止措置、自然界への落下及び飛散を防止する措置が適正でないとき。

(2) 許可の申請を行おうとする者(以下「申請者」という。)が申請通りの措置を的確に実施するに足りる人員、財務基盤その他の能力を有していないとき。

(3) 申請者が、第15条の規定により許可を取り消され、その取消の日から起算して2年を経過しない者であるとき。ただし、2年を経過した者であっても、取消の原因究明、違法状態の是正及び再発防止策の有効性が認められない者も同様とする。

(4) 申請者がこの条例の規定又はこの条例に基づく処分違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又はその執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過しない者であるとき。ただし、2年を経過した者であっても、違反の原因究明、違法状態の是正及び再発防止策の有効性が認められない者も同様とする。

(5) 申請者が法人である場合において、その法人の業務を執行する役員が前2号のいずれかに該当する者であるとき。

(6) 遺伝子組換え作物の交雑の防止に関し、遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律に規定される主務大臣の承認を受けていないとき。

2 前条の許可を行う栽培期間は、1年以内とする。ただし、市長が特に適当と認める場合は、この限りでない。

(説明会の開催)

第12条 申請者は、申請前に、当該申請に係る内容を周知するため、説明会を開催しなければならない。

2 前項の規定により説明会を開催しようとする者は、その責めに帰すことができない事由で説

## 今治市食と農のまちづくり条例

明会が開催できない場合は、市長が指定する方法に従って周知を図るとともに、市長が定める者の意見を聴かななければならない。

(許可者の遵守事項)

第13条 第10条第1項の許可を受けた者(以下「許可者」という。)は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- (1) ほ場又は栽培しようとする施設(以下「ほ場等」という。)ごとに栽培を適正に管理する責任者を配置すること。
- (2) 当該許可に係る混入交雑防止措置を適正に行うこと。
- (3) 栽培した遺伝子組換え作物の処理、収穫物の出荷等に関する状況を記録し、及びその記録を3年間保管すること。
- (4) 哩りを受けた栽培に係る遺伝子組換え作物と同種の作物又はその他の作物との交雑の有無を確認するための措置を講ずるとともに、当該措置による交雑の有無の確認の結果を、栽培が終了した後、遅滞なく、市長に報告すること。
- (5) 混入若しくは交雑が生じた場合は、直ちに、その拡大を防止するために必要な措置を講じ、又は混入若しくは交雑を生ずるおそれがある事態が発生した場合は、直ちに、これらを防止するために必要な措置を講ずるとともに、その状況を市長に報告し、その指示に従うこと。
- (6) 遺伝子組換え作物の栽培を開始し、栽培を休止し、又は廃止したときは、その日から7日以内にその旨を市長に届け出ること。

(許可事項の変更)

第14条 許可者が、その許可の内容を変更しようとする場合は、あらかじめ、市長に申請し、変更の許可を受けなければならない。ただし、規則で定める軽微な変更の場合は、届け出により変更の許可に代えることができる。

2 第10条第3項及び第4項の規定は、変更の許可に準用する。

(許可の取消し等)

第15条 市長は、許可者が次の各号のいずれかに該当するときは、第10条第1項の許可を取り消し、許可の内容を変更し、許可の条件を変更し、又は新たな許可の条件を付することができる。

- (1) 第11条第1項各号のいずれかに該当することとなったとき。
- (2) 第13条の遵守事項その他この条例の規定又は許可に付した条件に違反したとき。
- (3) 偽りその他不正な手段により、第10条第1項又は前条第1項の許可を受けたとき。
- (4) 第10条第1項若しくは前条第1項の許可の時には予想することができなかった環境の変化又はこれらの許可の日以降における科学的知見の充実により当該許可に従って栽培がなされるところとした場合においても、なお遺伝子組換え作物の混入又は交雑を防止することができないと認めたととき。

(勧告及び命令)

第16条 市長は、許可者及び遺伝子組換え作物を取り扱う食品関連事業者等に対し、当該取扱いに際し、遺伝子組換え作物が、混入し、交雑し、又は自然界に落下若しくは飛散し、自生する等遺伝子組換え作物以外の作物に影響等を及ぼさないよう必要な勧告を行うことができる。

2 市長は、許可者又は食品関連事業者等が、前項に規定する勧告に従わないときは、許可者若しくは食品関連事業者等名を公表し、又は勧告に従うよう必要な命令を行うことができる。

(報告徴収等)

第17条 市長は、許可者に対して報告を求め、又はその職員にほ場等に立ち入らせ、遺伝子組換え作物、施設、書類その他の物件を検査させ、若しくは質問させることができる。

2 前項の規定による立入り、検査又は質問をする職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。

3 第1項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたと解釈してはならない。

(手数料)

第18条 第10条第1項又は第14条第1項の許可を受けようとする者は、申請手数料を納めなければならない。

2 前項の申請手数料の額は、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に定める額とするB

- (1) 許可 1件につき216,400円
- (2) 変更の許可 1件につき175,200円

(情報の申出)

第19条 市民は、遺伝子組換え作物の混入若しくは交雑、落下、飛散若しくは自生が生じ、又は生じるおそれがあると認められる情報を入手したときは、市長に適切な対応をするよう申し出るものとする。

### 第3章 地域農林水産業の振興

(地域農林水産業の振興)

第20条 市は、基本理念にのっとり、安全な食を生産するための施策、地域農水産業の振興のための施策、良質な木材の生産、水資源の確保、森林の持つ多面的機能の発揮のための地域林業の振興の施策及び森林整備のための施策を推進するものとする。

(地域食料自給率の向上)

第21条 市は、基本理念にのっとり、地産地消及び食育を推進し、地域における農林水産業を振興し、安全な食の生産の拡大を行うことにより可能な限り地域における食料自給率の向上を図らなければならない。

(農林水産業に関する団体への支援)

第22条 市は、農林水産業に関する団体が基本理念の実現に参画することができるように、その組織の効率化の支援その他団体の健全な発展を図るために必要な支援を行うことができるものとする。

(担い手の育成、確保等)

第23条 市は、認定農業者(農業経営基盤強化促進法(昭和55年法律第65号)第12条の2第1項に規定する認定農業者及び持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律第5条第1項に規定する認定農業者をいう。)その他農林水産業経営に意欲のある者が農林水産業の中心的役割を担うような構造を確立するため、農林水産業者が誇りを持って農林水産業に従事し、かつ、安定した収入が確保できるように必要な施策を講ずるものとする。

2 市は、前項の農林水産業経営に意欲のある者に加え、安全な食べ物を生産しようとする者を農林水産業の担い手として位置づけ、基本理念の達成のために必要な施策を講ずるものとする。

3 市は、社会の変化に対応できる多様な農林水産業の担い手の育成及び確保を図るための施策を講ずるものとする。

(振興施策)

第24条 市は、農林水産業の振興のため次の各号に掲げる施策を講ずるものとする。

- (1) 経営の安定
- (2) 流通の活性化
- (3) 食品関連産業の振興
- (4) 農地の確保等
- (5) 自然循環機能の維持増進等
- (6) 良好な定住及び交流の場の形成
- (7) 中山間地域等への支援

#### 第4章 食と農のまちづくりへの参画

(市民等の参画)

第25条 市民は、食と農のまちづくりを目指すまちの住民であることを認識し、食と農のまちづくりへの積極的な参画に努めるとともに、市が実施する施策に協力するものとする。

2 農林水産業者等は、自らが安全な食の供給者であり、食と農のまちづくりの主体であることを認識し、基本理念の実現に取り組むように努めるとともに、市が実施する施策に協力するものとする。

3 食品関連事業者等は、食と農のまちづくりを目指すまちにおいて事業活動を行っていることを認識し、地域で生産された食料を使用するように努めるとともに、市が実施する施策に協力するものとする。

(意見の提案)

第26条 市民は、市に対して、食と農のまちづくりに関する意見を述べるることができるものとする。

(推進体制)

第27条 市長は、食と農のまちづくりを推進するため、市の体制を整備するものとする。

#### 第5章 その他

(食と農のまちづくり委員会)

第28条 食と農のまちづくりに関する基本的事項及び重要事項を調査審議し、施策の円滑な実施を図るため、今治市食と農のまちづくり委員会(以下「委員会」という。)を置く。

2 委員会は、次に掲げる者のうちから市長が委嘱する20人以内の委員をもって組織する。

- (1) 農林水産業者
- (2) 消費者
- (3) 食品関連事業者
- (4) 関係機関及び団体の役職員
- (5) 学識経験者

3 委員会の委員の任期は、2年とする。ただし、委員が欠けた場合の補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

4 委員会は、市長の諮問に応じ調査審議し、食と農のまちづくりに関し市長に意見を述べるほか、食と農のまちづくりの施策の実施主体となることができるものとする。

5 前3項に定めるもののほか、委員会に関し必要な事項は、市長が規則で定める。

(施策の検証と評価)

第29条 市長は、社会経済情勢の変化、財政状況等に照らして、食と農のまちづくりが市民にとって真に価値あるものとして実行されているかの評価を実施するものとする。

2 市長は、前項の評価を検証し、食と農のまちづくりの全体の調整を行うものとする。

## 今治市食と農のまちづくり条例

### (罰則)

第30条 次の各号のいずれかに該当する者は、6月以下の懲役又は50万円以下の罰金に処する。

- (1) 第10条第1項の許可を受けずに遺伝子組換え作物を栽培した者
- (2) 虚偽の申請をして第10条第1項の許可を受け、遺伝子組換え作物を栽培した者
- (3) 第14条第1項の許可を受けずに許可の内容を変更した者
- (4) 虚偽の申請をして第14条第1項の変更の許可を受けた者

第31条 第14条第1項ただし書きの規定による届出をせず、又は虚偽の届出をした者は、50万円以下の罰金に処する。

第32条 次の各号のいずれかに該当する者は、20万円以下の罰金に処する。

- (1) 第13条第4号又は第5号の規定による報告をしなかった者
- (2) 第16条第2項の規定による命令に違反した者
- (3) 第17条第1項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による立入り若しくは検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは質問に対して陳述せず、若しくは虚偽の陳述をした者

第33条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、前3条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、各本条の罰金刑を科する。

### (委任)

第34条 この条例の施行に関し必要な事項は、市長が別に定める。

### 附 則

#### (施行期日)

- 1 この条例は、公布の日から施行する。ただし、第10条から第17条までの規定並びに第30条から第33条までの規定は、平成19年4月1日から施行する。

#### (経過措置)

- 2 第10条第1項の許可を受けようとする者は、この条例の施行後、前項ただし書きの日以前においてもその許可の申請を行うことができる。
- 3 この条例の施行前に実施している遺伝子組換え作物の栽培については、平成19年9月30日までの間、この条例の規定は適用しない。
- 4 前項の遺伝子組換え作物の栽培を実施している者は、平成19年9月30日までに市長に届け出ることにより、第10条第1項の許可を受けたものとみなす。

## 視察地 三重県伊賀市モクモク手づくりファーム

1 視察年月日 平成21年7月9日(木)

2 視察の目的 食育体験について

### 3 視察地の概要

#### (1) 沿革

1983年、地元のおいしい豚肉に、牛のようにしっかり銘柄(ブランド)をつけたいと考え、養豚農家16戸と現在の役員合わせて19名で「伊賀銘柄豚振興組合」をつくったのが始まりである。

その後、「おいしい豚肉を、直接消費者に食べてほしい」「豚肉に付加価値(ハムやソーセージに加工)をつけて、高価で養豚農家から買ってあげたい」とハム工房を創業するも、大赤字になった。そんな中、「ウインナーの作り方を教えてほしい」という主婦からの要望がヒントになり、「ウインナーの手づくり体験教室」の成功をきっかけに、豚肉の生産だけでなく、野菜や地ビールなどその他の農業加工品の製造を始めるようになった。

1995年、自然・農業・エコロジーのファクトリーファーム(工房公園)、「伊賀の里モクモク手づくりファーム」が誕生。「ハム工房モクモク」から始まり、手づくり体験教室、地ビール工房、農業生産、レストラン経営、滞在型食農学習施設としての宿泊施設と酪農体験施設、チーズ加工施設など、次々に「食」をテーマにした本格的な食農学習の場を立ち上げ、常に「農業」と向き合いつつ、農業の新しい可能性に挑戦し続けている。

その間、朝日農業賞、旅行ペンクラブ賞、観光カリスマ100選、環境経営大賞、日本農業経営学会実践賞、日本グリーンツーリズム大賞、地域活性化伝道師、日本農業賞「食の懸け橋」優秀賞など、数々の受賞歴がある。

#### (2) 組織

ア 農事組合法人(1、2号法人)、伊賀の里モクモク手づくりファーム

生産の場づくりとして、野菜や特裁米の農場、ジャージー牛酪農場などで、素材の自給自足を図りつつ、地域の農家と連携しネットワーク化をしながら担い手づくりにも一役買っている。

加工の場づくりとして、安心な加工品の開発はもとより、高付加価値商品の開発に力を入れ、専門工房化している。

農村交流の場づくりとして、産直や温泉、カフェやバーベキュービアハウスなどがあり、食農教育、手づくり体験、自然・エコロジーのカリキュラムが組まれている。

それら、ファームの入場者数は年間50万人を数え、売上げは17億5千万円。



イ 有限会社 モクモク

モクモクネイチャークラブ会員に向けた通信販売とギフトを中心に商品を発信、売上げは13億円。

ウ 株式会社 伊賀の里

安心な食の提案、スローライフ運動の提案、一般消費者への食農教育としてレストランを展開。7店で12億の売上げ、女性客が98%。

エ 株式会社 モクモクネイチャーエコシステムズ

食品残渣の循環利用システムやりサイクルによる地域連携推進、海洋深層水やさとうきび利用など、地域活性化への支援。

オ 有限会社 モクモク流農村産業研究所

地域活性化をノウハウで支援。特産品づくり、組織づくり支援、農村産業に特化した実践的コンサルティング。

これら5つの組織の職員は130名、契約・パート職員130名、平均年齢は32歳で35組の社内カップルあり。他にアルバイト300名、契約農家200戸。

合計の売上げは43億円。

今後の展開として、退職者世代を対象に市民農園や健康福祉応援を考えている。あくまでもものづくりを基本にして。

#### 4 食農学習について

##### (1) モクモクネイチャークラブ

「食」「農業」「自然環境」について、会員とともに学び・考え・そして行動していきたいという想いでできたクラブで、全国41,000世帯が加入している。モクモク通信(年4回)、通販カタログは商品だけでなく、農業や食生活についての内容、会員も登場する交流冊子になっている。また、会員限定のイベントや食農学習プログラムにも参加できる。入会金は2,000円で、ポイントを貯めると特典がある。

##### ア 食農体験プログラム

モクモク野菜農場での管理から収穫までの体験、大豆づくりから味噌まで自分たちでつくる「豆豆クラブ」、牧場でジャージー牛の世話をしながら子どもだけのキャンプ、ハムづくり職人との交流で豚肉の事を知る体験、田んぼの援農隊として草とりも手伝う「ごーひちごの会」、海洋深層水からつくる塩づくり体験、どろんこレンコン掘り体験、お茶摘みや紅茶づくり、梅の収穫と梅酒づくり、その他季節ごとに様々な体験メニューが用意されている。

##### イ 食農学習教室

子供の好奇心を伸ばすキッズスクールを企画。その中でも、食育について、09年は料理教室を企画、味の基本である五味(甘、塩、酸、苦、旨)をテーマに、新鮮な食材を使って基本の料理を身につける内容になっている。

夏休み企画として、森の小さなツリーハウスプロジェクト、仕事体験キャン

子どもファーマーズマーケット、おもしろ田舎体験記など、普段体験できないことを経験させることができる。

## (2) 手づくり体験教室

素材がどんな風に加工されていくのかを学び、自分の手で体験することができる。必ず説明をしっかりとって、認識してからものづくりの苦勞を体験させる。計で70の教室があり、10万人の体験者の内、4万人は学校関係が占め、他はファミリーであり、60%はリピーターである。

### ア 通年での体験教室

手づくりウインナー教室、石窯で焼くジャージーミルクパン教室、いずれも予約で、2人分3,150円。

### イ 季節限定の体験教室

1月～3月のいちご摘み体験学習といちご大福づくり。5月～6月のジャージー牛乳からつくるチーズケーキ教室。7月～9月のアイスクリーム教室など。

## (3) 滞在型学習

OKAER i ビレッジ（宿泊コテージ）は、ファームステイをしながら、ゆっくりじっくり農業やものづくりにふれる時間をもっといただく、滞在型の食農学習施設。朝食前に自分が収穫した野菜で作るジュースや、乳しぼりをした牛乳などが食卓に並ぶ。その後、ポニー、ヒツジ、ヤギとのふれあいや自然散策、工房見学やミニブタ芸を見たり、体験教室にも参加できる。

## (4) 貸し農園（農学舎）

土地を貸し出すだけの農園ではなく、栽培管理指導付き、利用者専用クラブハウスが利用でき、初心者でもうまく野菜が収穫できる方法や、コミュニケーションづくりなどが盛り込まれた貸し農園。

一区画64m<sup>2</sup>（19.3坪）で、年間150,000円の利用料。

## 5 考察

(1) 最近の研究によると、8歳～10歳までに性格や味覚がつくられると言われ、この時期までの生活習慣や食生活、そして体験したことが「原体験」となり、人格をつくる基本となると言われている。

モクモクファームでの食育については、体験する→発見する→身につく→楽しいとステップをふみながら食と農の場面での原体験づくりへのお手伝いをしている。ネイチャークラブの会員の便りには、モクモクでの体験で、作物や動物への理解が広がっていく成長過程をみてとれる。通年の「豆まめクラブ」では、最初遊び半分の子供達が蒔いた豆と同じように成長し、草とりやおやつづくり、手づくり味噌や豆腐づくりにも挑戦している。農作物や加工品はどんなふうになっているのか。どんな恵みに支えられて生活しているのか。収穫や料理やキャンプなど、楽しい体験を通じて身につけていく事が、子供たちにとって、長い人生を歩いていくのに役立つこと。そしてそんな子供たちが未来の日本の食を支えてくれるようになることを願っている

との考え方であり、身近にこのような体験施設が数多く存在して欲しいと思った。

- (2) 手づくりウイナーづくりは貴重な体験であった。指導通りに作業を進めながらも思い通りにならず、やっとの思いでウイナーの形になった時は、達成感を味わう事ができた。ボイルしたその味が特別な味だった事は言うまでもない。

振り返ると辺りの台は、若い女性のグループ、カップル、親子など、平日なのに埋まっている。ワイワイ、キャーキャー、嬉々として楽しむ様子は、“手づくり体験”するという事が認知されて来ていることを伺わせている。

昨年の中国冷凍ギョーザへの農薬混入や一連の食品偽装問題など、食べる側にとって、何を信じていいのかわからなくなってきている現況の中で、安全、安心への指向は高まりこそすれ、減ずる事はなくなっている。経済不況の中でも、“本物”へのこだわりを持ち続けている消費者は多い。

モクモクファームは、そんな時代の中で、常に農業、作り手からの発信をし続けている。「こんなに手間ひまかかるんだよ」「こんな苦労があるんだよ」「自然や環境にも配慮しているよ」「おいしさと安心は両立できるんだよ」など、この考え方に食べる側から共鳴する人が増えてきている事は嬉しい限りである。理解が広がっていく事を願っているし、また、農業者もその努力をし続けていく必要があると思われる。

- (3) モクモクファームの新入社員募集に際して、10人採用に対して応募が600人以上、4年生大学や専門の技術を持つ転職組も多いと聞いている。他の成功していると言われている農業法人もおしなべてその傾向にあると聞く。イオングループやセブン&アイホールディングスも農業へ参入すると報じられている。

農業に就職を希望している人は増加しつつあると思われるが、個人で農業を1から始めるには農地、技術、暮らしなど、定着するまではかなりのハードルがある。希望する側、受け入れる側、双方が農業の置かれている危機的状況への認識をしっかりと受けとめる事から始めなければならないし、バックアップ体制をしっかりとっていく事が求められている。

- (4) 現在、飽食の時代と言われ、スーパーに行けば何でも買える時代になっている。パック詰めされた食品が、どのように生産され、また生産者の苦労などが分からぬまま、食卓に上がっている。一方、産直施設が各地にでき、生産者と消費者とがより近づきつつある。フードマイレージが叫ばれ、スローフード運動が広がりを見せている。「農場」と「食卓」が近づき、つながりをつたえることは、重要なことである。

「食べることは生きること」「いただきます。ごちそうさま。」の体験から発する真の意味を子どもから大人まで体感する時代にしなければならない。

