

御食国若狭おばまの「食のまちづくり」 「食育都市」として全国の自治体、大学が注目

小浜市・食のまちづくり課長 高島 賢



幼少期の料理教室「キッズキッチン」

豊かな食材、歴史を背景に

博覧会「若狭路博2003」を開催。御食国の食のふるまいや料理ショー、愛情料理コンテストなど、小さいながら、楽しみのもてる催事を毎日実施。当初目標30万人を大幅に上回る43万人の方にご来訪いただきました。博覧会と同時にオープンした食のまちづくりの拠点施設「御食国若狭おばま食文化館」も1年間で約36万人の集客を記録。まち全体で、地域の方々の参加の下、年中食に関する行事がオンパレードです。「食のまちづくり」の中心に据えた「食のまちづくり」を進めています。食を支える観光産業はもとより、観光産業の振興、環境保全や健康の増進、食の教育までつなげようとするものです。食から始まる総合的なまちの振興であり、経済活性化にまで繋げようという壮大な取組です。平成14年4月には、全国初の「食のまちづくり条例」を施行。条例に基づき、地産地消や食育の推進、食の安全・安心の確保など幅広い分野について精力的に取り組んでいくところです。

地産地消と食育を一体に推進

また、市の施策の中でも食育は、根幹をなす重要なものとなっています。人は生まれ育った土地で生産された食べ物が身体にとって最も相応しいという「身土不二」の観点から、地産地消と食育を一体のものとして推進しています。中でも目玉は、感受性が強く、味

が形成期にある幼少期の料理教室「キッズキッチン」です。地元産の野菜や果物を通じて楽しく理解してもらい、子ども達にクイズ等を行います。料理を通じて、物産や海外にも、夏休み等を作ることを達成感や感謝の気持ちで育めればと考えられています。地域の魚調理も教室に取り入れ、食は命をいただくことよって成り立ち、そして我々の命

地域の食農教育の輪を広げる

長野県食農教育ネットワークの取り組み

体と心に響く

体験教育を

農業と教育関係者との

ギャップを埋める

「子どもたちに、本当に意識して物事を伝えてゆかないと大事なモノが手の届かない。……私が残したモノ、伝えてゆきたいモノは体で教える、体験で学ぶ力です」(食育・料理研究者 坂本廣子氏)

平成一四年度から全国の学校で「総合的な学習の時間」が本格的に導入された。「教科の枠をこえて学び方を身につけることや、子どもたち自らが課題を見つけ、学ぶ力を育む」ことがねらいだ。このなかで作物や家畜を育てて食べること

童・生徒を指導する教師自身の知識や体験が決定的に不足しているのではないかと。一方で、農業関係者からの期待が早急で大きすぎる。学校側に対して「同じようにアプローチしてくるその対応に追われ辟易している、という教育関係者」の話も聞かされた。

そこで長野県では平成一三年に、関係する県農政部、関東農政局長野県内部署、JA長野県青年部協議会と女性協議会、JA長野県グループ(二組織)「オリーブ・長野県教育委員会」が一致団結して、「長野県食農教育ネットワーク」(事務局・JA長野中央会)を設立した。設立以来、教師向けガイドブック「いのちの食」を知ることで、「いのちの食」を知ることで、食を通じて「地域の文化」を学ぶことなど、子どもたちの「このころ」の成長に大きなプラスになる。また、地元農家に作り方を聞いたり、郷土料理を学ぶなど、「地域との交流」は子どもたちの「考える力、学ぶ力」をより強めるはず。

ガイドブックのタイトルである「いのちを育てる」は、食農教育への思いを込めて名づけた。作物や家畜など生き物を育てることで、「いのちの食」を知ることで、食を通じて「地域の文化」を学ぶことなど、子どもたちの「このころ」の成長に大きなプラスになる。また、地元農家に作り方を聞いたり、郷土料理を学ぶなど、「地域との交流」は子どもたちの「考える力、学ぶ力」をより強めるはず。

実践：水田体験、畑体験、ソバなど「〇作目」「地域事例編(授業実践の紹介)」「長野県の食の特徴と地域実践例」で構成されている。またWEBサイトでは、ガイドブックの内容を再編集して掲載するだけでなく、「農園へ行こう!」という

今年度は既刊ガイドブックの改訂に加えて、授業実践例集も発行する。メンバーが手分けして現地の学校園の事例調査も行っている。また、県内の消費者団体などにもよびかけてシンポジウムも開催予定だ。関係者のネットワークが、長野県食農教育の大きな実

が、全国の自治体や大学、研究機関等、多くの方が視察に訪れられています。本年9月には、当市の条例を参考とし、「埼玉県食の安心条令」がとりまとめられる等本市を参考としたまちづくりが全国に広がりはじめました。我々は、福井を、この小浜を、食育先進地「食育都市」にした

が、全国の自治体や大学、研究機関等、多くの方が視察に訪れられています。本年9月には、当市の条例を参考とし、「埼玉県食の安心条令」がとりまとめられる等本市を参考としたまちづくりが全国に広がりはじめました。我々は、福井を、この小浜を、食育先進地「食育都市」にした

が、全国の自治体や大学、研究機関等、多くの方が視察に訪れられています。本年9月には、当市の条例を参考とし、「埼玉県食の安心条令」がとりまとめられる等本市を参考としたまちづくりが全国に広がりはじめました。我々は、福井を、この小浜を、食育先進地「食育都市」にした

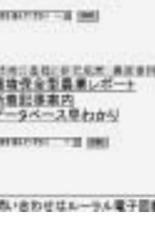
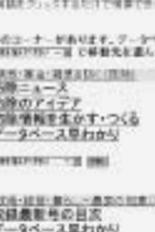
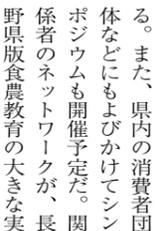
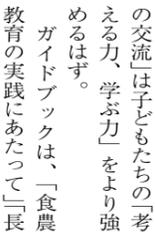
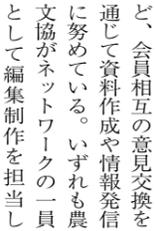
が、全国の自治体や大学、研究機関等、多くの方が視察に訪れられています。本年9月には、当市の条例を参考とし、「埼玉県食の安心条令」がとりまとめられる等本市を参考としたまちづくりが全国に広がりはじめました。我々は、福井を、この小浜を、食育先進地「食育都市」にした

が、全国の自治体や大学、研究機関等、多くの方が視察に訪れられています。本年9月には、当市の条例を参考とし、「埼玉県食の安心条令」がとりまとめられる等本市を参考としたまちづくりが全国に広がりはじめました。我々は、福井を、この小浜を、食育先進地「食育都市」にした

が、全国の自治体や大学、研究機関等、多くの方が視察に訪れられています。本年9月には、当市の条例を参考とし、「埼玉県食の安心条令」がとりまとめられる等本市を参考としたまちづくりが全国に広がりはじめました。我々は、福井を、この小浜を、食育先進地「食育都市」にした

が、全国の自治体や大学、研究機関等、多くの方が視察に訪れられています。本年9月には、当市の条例を参考とし、「埼玉県食の安心条令」がとりまとめられる等本市を参考としたまちづくりが全国に広がりはじめました。我々は、福井を、この小浜を、食育先進地「食育都市」にした

が、全国の自治体や大学、研究機関等、多くの方が視察に訪れられています。本年9月には、当市の条例を参考とし、「埼玉県食の安心条令」がとりまとめられる等本市を参考としたまちづくりが全国に広がりはじめました。我々は、福井を、この小浜を、食育先進地「食育都市」にした



食と農の総合情報サイト

http://lib.ruralnet.or.jp/

最新の農業技術、農政・農村事情、食品加工、流通・販売情報から、田舎暮らし、農都交流、食農教育まで農と食の総合情報サイト。「日本の食生活全集」「食品加工総覧」や「月刊現代農業」「農業技術大系」などの膨大なデータを掲載。【会員制】月払い2200円/月(入会金2000円)年払い24000円/年(入会金無料)

★収録データの記事検索、記事の概要のご利用は無料です。

①関心のあるテーマにそって簡単に情報が引き出せるガイド検索「検索用語集」つき…食品なら「健康」「機能性成分」「伝統的な料理」「地域の食素材」など。

②全データベースを横断する「串刺し検索」で多様な角度からの情報が得られる…左記の「食・加工コーナー」「技術・経営・暮らし」農家の知恵コーナー」「ふるさと学習・食農教育コーナー」など各種コンテンツを縦横無尽に検索。

③掲載情報が、どの文献に掲載されているかがわかる…掲載データのもととなった「日本の食生活全集」「食品加工総覧」「現代農業」などの文献の何巻、何号にでているかを表示。

食・加工コーナー
「地域資源活用 食品加工総覧」全12巻の全内容を搭載。無料公開の「食・加工通信」では、食品加工アイデアなどホットな情報を毎月提供。

食生活全集データベース
各都道府県の伝統食を網羅した「日本の食生活全集」全50巻の全内容を搭載。52000種の料理、15000枚のカラー画像を収録。

ふるさと学習・食農教育コーナー
雑誌「食農教育」や草木遊び、栽培実験・観察、食品加工、地域学習などの情報を掲載。