



ひとものしぜんを大切にすまち・まつど

~MOTTAINAI~

(案)

松戸市食育推進計画

~食で育む 松戸の未来~

平成20年3月

松戸市

目次

第1章 計画の概要

- 1. 計画の背景 ~松戸らしい食育の姿~ 5
- 2. 基本理念 7
- 3. 基本目標 8
- 4. 食育推進の3原則 10
- 5. 松戸の概況
 - 1) プロフィール 12
 - 2) 食の今昔 12
 - 3) 松戸の農業 19
- 6. 計画の位置付け 25
- 7. 計画の期間 26
- 8. 施策の体系 27

第2章 本市の食をめぐる現状と課題 38 ~食育アンケートの結果から~

第3章 食の大切さを見直し のぞましい食習慣を身につける

- 1. 「もったいない」ライフを实践する 49
- 2. 行事食や郷土の特産物に関する知識を学ぶ 53
- 3. 家族や友人や多世代で食を楽しむ機会を増やす 56
- 4. 料理を気軽に楽しく実践する 59

第4章 地域でとれる食材の魅力や食の成り立ちを学ぶ

- 1. 松戸産の野菜の直売情報を提供し 地産地消の促進 63
- 2. オーナー農園、市民農園など消費者と農家との交流の促進 . . 66
- 3. 学校、保育所など給食を活用した「食に関する指導」の推進 . 69

第5章 選食力を養いよくかんで食べ 心も身体も健やかになる

1. 健全な食生活に関する指針の普及・・・・・・・・・・73
2. ライフステージに応じた食生活の実践・・・・・・・・78
3. 食の流通や安全に関する情報の活用・・・・・・・・84

第6章 推進目標・・・・・・・・・・89

～計画の推進目標値～

第7章 計画の推進

1. 推進体制・・・・・・・・・・95
2. それぞれの役割と責務・・・・・・・・・・98

第8章 今後の計画の推進のために～これまでの活動報告～

1. キッチンガーデン・・・・・・・・・・103
2. 特別策定委員 服部幸應氏との市長対談、講演会の開催・・105
3. 産学官フォーラム・・・・・・・・・・107
4. 食育川柳・食育シンボルキャラクター・・・・・・・・109
5. 食育劇「ご老公 食育漫遊記 ～元禄松戸村～」・・113

参考資料

1. 食事バランスガイド
2. 食品表示のいろいろ
3. 食育推進委員会名簿
4. 食育推進計画策定作業部会員名簿
5. 食育推進関係課長会議員名簿

第1章 計画の概要

計画策定の背景や計画の目標など計画の概要を紹介します

1. 計画の背景 ~松戸らしい食育の姿~

近年、食をめぐる状況が急激に変化し、「食品の安全性の問題」「食生活やマナーの乱れ」そして「食料自給率の低下」「食べ残しや食品廃棄の問題」が問われており、家族が食卓を囲んだ楽しい食事等の望ましい姿の「健全な食生活」が失われつつあります。戦中戦後の苦しさや貧しさを知る人にとって、現代の暮らしは、考えられないほど便利で豊かになっている一方、飽食の時代になり、私たちは、日々忙しい生活を送る中で、生命を育む「食」の大切さを忘れがちです。

国は、食に関するさまざまな問題を多くの人に知ってもらい、解決を図るため平成17年7月に、食育基本法を施行し、国民運動として食育の推進に取り組んでいます。

このような食をめぐる状況の変化のなかで、首都東京に隣接しながら現在も田園風景を残す48万市民が生活する都市、松戸の食育はどうあるべきか、検討が始まりました。

松戸市は、「ひと・もの・しぜん」を大切にすまちづくり「もったいない運動 ワンスモア」を推進中です。日本の食料自給率は、39%と低く食料輸入のために多くの燃料を使っています。地球規模の食料事情や「食べること」は、動植物の命を頂くという本来の食の意味を考える必要があります。

松戸市の食育は、食への感謝の念や理解を深め、郷土を愛する心を育て、生産者と消費者相互の交流を促進することで地域社会の活性化や地球環境にも配慮した食育を目指します。

そして、本来、食の持つ力に着目し心も身体も健やかになる食育、精神的な安らぎや充実感が得られる食育を目指します。

松戸市内には、江戸時代に、水戸道中の宿場として松戸宿・小金宿が設けられそれぞれの宿場に「本陣」が設けられていました。本陣では、

心をこめたもてなし、出迎え、案内、道筋の清め、火の番、見張り、見送りといった「馳走」が行われていました。

人と人のつながりが弱まっている現代だからこそ、かつて街道に活気がみなぎり人と人の結びつきが強かったところに思いをはせながら食育に取り組むことが求められています。「食」という漢字は、人を良くすると書きますが、「食育」は「食」に「育」がつき、「人を良く育む」となります。食育を通じ人と人を結び、生涯を通じて心も身体も健やかになる松戸の食育を目指します。

食育の意義について

食育の意義については、食育基本法では定義がされていませんが、その前文では次のような考え方が述べられています（平成 18 年度食育白書パンフレットより）。

『食育は、生きるうえでの基本であって、教育の 3 本柱である知育、徳育、体育の基礎となるべきもの位置付けられるとともに、様々な経験を通じて、「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ものとして食育の推進が求められる。』

そして、このような食育の推進に当たっては、健全な食生活の実践としての単なる食生活の改善にとどまらず、食に関する感謝の念と理解を深めることや、伝統のある優れた食文化の継承、地域の特性を生かした食生活に配慮する』

また、国が公表した食育推進基本計画参考資料から、その語源について次のように紹介されています。

『「食育」という言葉は、我が国では明治時代以降、体育や知育とならぶものとして用いられてきた。出版物では、1898 年（明治 31 年）には陸軍薬剤監であった石塚左玄が、「通俗食物養生法」の中で「今日、学童を持つ人は、体育も智育も才育もすべて食育にあると認識すべき。」と、1903 年（明治 36 年）には報知新聞編集長であった村井弦斎が、連載していた人気小説「食道楽」の中で「小児には、徳育よりも、智育よりも、体育よりも、食育が先。体育、徳育の根元も食育にある。」と「食育」について記述している。』

2 . 基本理念

食育は、「食に関する知識と食を選ぶ力を身に付ける」ために求められる学びです。松戸市の食育は、「食の大切さと郷土のすばらしさを知り、生涯を通じて健やかに生きる」ために、食育への取り組みにより、市民が食の大切さや食の楽しさを改めて再認識し、日頃の生活の中で健全な食生活を送る家庭や地域の姿を目指しています。

食を単なる食べることから味わうことに変え、食を家族のことや地域のことなど、さまざまなことを話し合える場としていくことが大切であると考えます。

また、食育に取り組むに当たっては、市民・家庭はもとより、企業、自主活動団体などの多くの関係機関・関係団体と松戸市がともに協力・連携していくことが必要です。地域で生活・活動する多くの人々の力が結集されることが望まれます。

さらに、食育への取り組みは、本来、身近でできることを積み重ねていくことにありますが、市民に関心を持ってもらうため、その関心を高める施策を継続的に実施することが重要です。



3 . 基本目標

基本目標 1 . 食の大切さを見直し のぞましい食習慣を身につける

現代の食をめぐる状況は、戦中や戦後の物のない時代から、考えられないほど便利で豊かになりました。しかし、その一方で生活習慣病の増加や食に対する感謝の念が希薄となっています。

食への感謝や心豊かな食生活の実現をめざし、飽食の時代の食をあたりまえから改めて見直していくことが大切です。

また、現代の家庭の食卓は、さまざまな問題を抱えています。例えば、テレビをつけたままにして食事をするというのもそのひとつです。食事よりテレビに集中してしまうと会話が減り、コミュニケーションの質が低下します。子どもの偏食や箸の持ち方がおかしくてもそれに気づかず注意する機会を逸してしまったり、子どもの心の異変に気づかないこともあります。また、家族が揃って食事をする機会が大幅に減っていることも大きな問題です。一人孤独に食べる「孤食」の問題は、新聞等でも取り上げられていますが、こういった食生活を見直すことが求められています。

基本目標 2 . 地域でとれる食材の魅力や食の成り立ちを学ぶ

松戸市は、全国に誇れる農産物や食品を生産していますが、市民にはあまり知られていません。

また、市民の多くは勤労者世帯に属しているために、農産物などを作った経験が少なく、どのように食材が作られ、流通機構を通じて家庭まで届くのかを知らない市民が多いものと思われます。

その季節に地域でとれた食べ物を食べることは、人間の体に自然と必要とする成分を取り込むこととなります。人間も自然の一部であり、季節や環境を含め、自然環境と無縁ではられません。こう

いった人間の体（＝身）と環境（＝土）は、分けることはできない（＝不二）ことを「^{しんどふじ}身土不二」といいます。

まずは、地域で作られている食材を知り、さらに、生産者と消費者との交流を図ることによって、郷土への誇りが芽生え、郷土を愛する心を育むことを目指します。

基本目標 3 . 選食力を養い、よくかんで食べ 心も体も健やかに

食は、健康の基本です。生涯を通じて食に関心を持ち、年齢に応じた好ましい食生活を送ることが必要です。特に、子どもの頃に正しい食習慣を身に付けることは、重要です。生涯を通じて健康を保つことができるようになり、それは生涯にわたる財産になります。

そして、食材を選ぶ際には、食品表示をよくみて安全で安心な食べ物をバランスよく栄養を摂取するように心がけたいものです。

現代人が好むメニューは、ハンバーグやカレー、プリンなど柔らかいものが圧倒的に多くなりました。現代人が食事にかかる時間は平均 11 分で、戦前（昭和 10 年頃）の 22 分の半分です。もち玄米のおこわや木の実をよく食べていた弥生時代にまでさかのぼれば、食事時間は、51 分で、今の 6 倍以上もよくかんでいたといわれています。よくかむことは、「^{うひ}肥満を予防し、^{うみ}味覚の発達を助け、^{うこ}言葉の発音がはっきりし、^{うの}脳の発達を促し、^{うは}歯の病気の予防をし、^うがんを予防し、^{うい}胃腸の調子を良くし、^{うぜ}全力投球できる」などの効用があり、頭文字を語呂合わせをして「ひみこのはがいーぜ」といわれています。昔からある食材である玄米や雑穀、豆類を多く取るなど普段からかみ応えのある食事をするように心がけたいものです。

4 . 食育推進の3原則

食育の取り組みの視点として、次の3点を「食育推進の3原則」として最大限に考慮していきます。

独自性

人口48万人を擁する首都東京に隣接した生活都市、松戸市の資源を生かし、松戸らしい食育推進事業を目指します。松戸は、特産物・特産品の生産が行われ、2つの市場、3つの工業団地、4つの大学があるといった特徴があり、さらには、企業、商店街、自主的な活動団体など、市内の各界各層で独自の取り組みが以前から行われ、食育を進めるための資源に恵まれています。これらの独自性をうまく活かした取り組みが期待されます。

総合性

産学官のネットワーク、生産・流通・消費を行う者の相互の交流、多様な媒体を活用した情報の提供・発信、既存の施策の複合化など、食育に関する資源や情報をうまく連携させて、総合的で全体として調和のとれた取り組みを進めることで、効果的なものとしていく必要があります。

また、市独自の施策に加え、国や千葉県の実策もうまく取り入れ、国や県と連携した広い意味のネットワークの構築も重要と考えます。



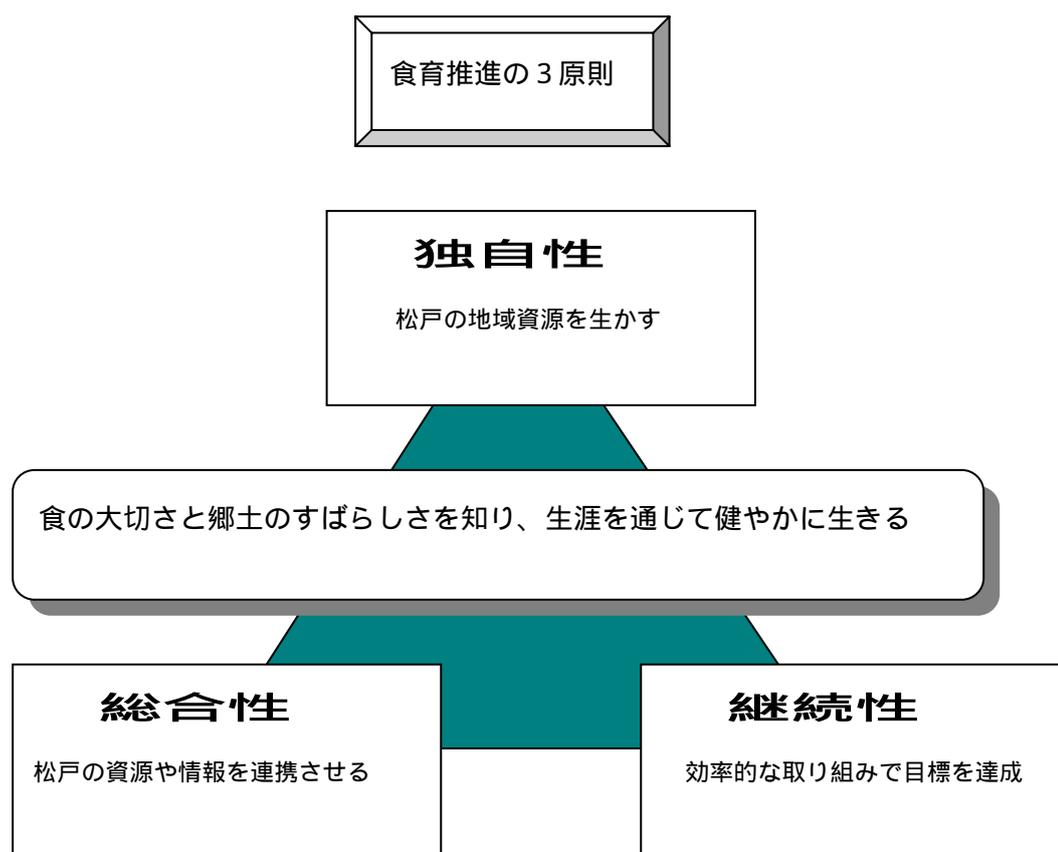
ゆめ半島千葉

国体マスコット「チーバくん」

継続性

食育は日常の身近な生活に関わるものであり、その推進は、息の長い継続した取り組みが求められます。そのためには、多額の費用を要しないことや、費用対効果に注意するなど、効率的な取り組みを進めていくべきです。

また、目標を定め、それを定期的に把握し、市民に伝えていくことで、食育の取り組みを評価し、より良い方向に見直しをしていくことも大切なことです。



5 . 松戸市の概況

1) プロフィール

松戸市は、千葉県北西部に位置し、東側は柏市・鎌ヶ谷市に、西側は江戸川を挟んで東京都葛飾区・埼玉県三郷市、南側は市川市、北側は流山市、柏市に隣接しています。

松戸市の地形は、東側が標高 25 m 前後の台地で、江戸川沿いの西側は標高 4 m 前後の低地です。台地と低地の面積割合は、おおよそ 3 対 1 となっています。 現在



は両地域とも住宅地や市街地になっていますが、昭和 30 年代までは、台地は畑や山林で占められ、低地には見渡す限りの水田が広がっていました。

平安時代、松戸は下総（しもうさ）国の国府（市川市国府台）から常陸（ひたち）国の国府（茨城県石岡市）、武蔵（むさし）国の国府（東京都府中市）へ通じる分岐点で、交通の要衝でした。

太日河（ふとひがわ・現在の江戸川）の津（渡し場）でもあったことから、「馬津（うまつ）」とか「馬津郷（うまつさと）」と呼ばれていたといひます。それが「まつさと」になり、やがて「まつど」になったのが松戸の地名の起こりだといわれています。

市役所の位置 北緯 35 度 47 分 東経 139 度 54 分

面積 61.33k m²

人口 483,185 人（20 年 1 月 1 日現在）

2) 食の今昔

旧石器時代

松戸に人が住みはじめたのは、今から約 3 万年前の旧石器時代のことです。旧石器時代の日本列島は、大陸と陸続きだったため、ナウマン象、オオツノジ

カ、マンモス、ヒグマなど大型のけものが大陸から日本にやってきました。人々は、それらの動物を石やりを投げたりがけから追い落としてとらえ、石のナイフなどで解体し、肉や内臓はもちろん、骨髄も食べていたようです。

縄文時代

約 6000 年前の気温は、現在より 1 ~ 2 高かったため、海面が現在より 3 ~ 5 m ほど高く海水が内陸まで入り込んでいました。縄文海進^{かいしん}とよばれる海面上昇で入り江が多くなり、漁労^{ぎょろう}が盛んでした。市立博物館には、長さ 6 m もある丸木舟が展示されています。丸木舟で、沖に出た人々は「やす」(柄を握ったまま獲物を突き刺す漁具)を使い大きな魚もとっていたようです。人が住んだ海岸地域には貝塚が残され、貝殻や骨、土器の破片や石器などが堆積しています。松戸は、全国的にも有名な幸田貝塚など市内に 100 を超える遺跡が確認され、貝の花貝塚は、縄文時代中期 ~ 晩期のもので、51 体もの人骨が発掘されています。

弥生・古墳時代

縄文時代の終わりころ、朝鮮半島南部や中国揚子江河口地域から北九州に米づくりの技術をもった人々が、集団で移住してきました。弥生人は、縄文人のなかにとけこみ、自然物を採取したり狩りや漁をする暮らしや水田稲作農耕を中心とする暮らしに変えていきました。米は、長期の保存ができます。開墾して水田をつくるには力と知恵が必要です。米を生産するようになり貧富の差が生じ、権力者が生まれるようになりました。弥生時代以降、遺跡数は少ないですが、古墳時代には河原塚古墳などが築かれ、出土したガラス製小玉、剣、鉄製の矢じりなどは市立博物館に展示されています。

奈良・平安時代

この時代に、現在に通じる食生活のいろいろな面が形成されています。生活

に必要な物資は農村や漁村で生産され、都に集められ、市場で売り買いされるようになります。また、米や雑穀を主食とし、ほかの動植物を副食とする食事パターンが定着し、一日のなかで時間を決めて家族ごとに食べるようになりました。さらに、食事の内容が貴族、農民や漁民というように階層により異なり始めました。松戸は、平安時代に今の市川市国府台付近に下総国の国府が置かれ、ここから常陸へ向う官道が松戸を通過していました。平安時代の中ごろに書かれた^{さらしな}更級日記の中では、「まつさと」の名前で、松戸が登場しています。

鎌倉時代

食事の作法が成立した鎌倉時代は、膳に載せる料理の並び方も決まり、左に主食の米、右に汁物、奥に副食が並べられるようになりました。日本人が食前食後にあたりまえに使う「いただきます」「ごちそうさま」の言葉は、鎌倉時代に曹洞宗を日本で初めて開いた道元禅師が書いた「^{ふしゆくはんぼう}赴粥飯法」という書物のなかで食事をする作法として書かれています。平安時代の後半に、地方の官人や荘園の管理人などが豪族になり武装して勢力を競い合うなかで、戦うことを仕事とする武士が生まれました。

鎌倉時代の下総国（現在の千葉県の一部）は、源頼朝の挙兵に功績があった千葉常胤^{つねたね}が守護に任じられ、一族が各地に広まりました。

「あじさい寺」で知られる長谷山本土寺には、日蓮直筆の「諸人御返事」と「大学三郎御書」の二つの文書と、1278年製作で県内二番目に古い釣り鐘があり、国の重要文化財に指定されています。

馬橋にある臨済宗万満寺も鎌倉文化の影響を受けた寺で、1254年に建立されたといわれています。国の重要文化財である「阿^あ」「吽^{うん}」の仁王（金剛力士）像があり、作者は不詳ですが力強い彫刻には定評があります。

室町・戦国時代

室町時代は、日本料理のスタイルが形になり始めた時期と言われています。

それまでの日本には、料理と呼べるほどのものがなく、貴族や武士たちの食事といってもおかずは魚貝類の干物や塩蔵品、塩辛などがほとんどでした。すり鉢が広く使われ出した室町後期のころから、魚のすり身を用いるはんぺんや蒲鉾、自家製の粒味噌をすり鉢ですり潰して作った味噌汁をはじめ、ごま和え、とうふの白和えなどが作られるようになりました。鎌倉時代、宋に留学していた栄西が茶を伝え、「喫茶養生記」にお茶を飲むと長生きすると書いたところ僧や貴族のあいだに茶を飲む風習が広がり、やがて武士たちも飲むようになり、室町時代には一般の人々も飲むようになりました。

鉄砲やキリスト教の伝来がきっかけで始まった南蛮貿易によってさまざまな食べ物が移入され、食生活が変化してきました。だいこん・へちま・菜っ葉のように、それまでの野菜は、細長い形で白か緑色が薄い黄色でした。このころに渡来した野菜は、形が丸く、色も鮮やかで味や香りも強烈でした。

戦国時代の松戸は、千葉氏の一族から出た高城氏が大谷口に小金城を築き、東葛飾地方一帯を支配していました。高城胤辰の代には、有名な国府台の合戦（1564年）で活躍するなど繁栄しましたが、1590年の豊臣秀吉の関東攻めによって小金城は開城しました。また、武田二十四将の一人で、信玄・勝頼に仕え、後に徳川家康に仕えた秋山虎康の墓（市内最古の墓石）と、その娘で家康の側室となり家康の五男・武田信吉を生んだ秋山夫人の墓もあります。

江戸時代

日本人が上下のへだたりなく現在と同じように朝昼夕の一日3回食になったのは江戸時代の前期頃といわれています。幕藩体制の安定によって平和になり、人々の暮らしにゆとりが生じ、夜も灯明の発達によって明るく暮らせるようになって、労働の時間が延び、朝と夕の間に昼飯をとるようになりました。また、年中行事のなかで重要な正月の料理をおせち料理と呼び始めました。

このころ、千葉県銚子や野田で濃い口の醤油が作られるようになり、次第に江戸の味が確立されるようになりました。塩、味噌、酢、砂糖、醤油、みり

ん、かつおぶし、昆布などの調味料が発達しました。

幕府が水戸道中を整備すると、松戸と小金は宿場町として繁栄します。現在の松戸郵便局の辺りには大名の宿泊施設である本陣や脇本陣、一般人の宿である旅籠が軒を並べていました。小金宿の旅籠「玉屋」の建物は現存しており、当時の様子をしのばせます。

一方、松戸の江戸川沿いには河岸（河の港）ができ、銚子方面で獲れた鮮魚を江戸まで運ぶ中継基地として発展しました。

現在の常盤平・松飛台・五香六実の一带は、江戸時代には、小金牧と呼ばれた幕府直轄の馬の放牧場でした。毎年3月には野馬捕りが行われ、良馬は幕府で使用し、ほかの馬は希望者に払い下げられました。小金牧では、徳川將軍による御鹿狩が4回行われ、その様子を描いた錦絵も残っています。

明治から大正

明治維新をきっかけにおしよせた欧米文化は、食生活にも大きな影響をあたえました。上流階級や経済的にゆとりのある限られた人々は、肉食、牛乳、コーヒー、紅茶、バター、チーズ、洋野菜、西洋料理などを次第に取り入れるようになりましたが、大部分の人々の食生活は、江戸時代とほとんど変わりませんでした。

松戸は、明治に入り、旧水戸街道は国道となり、補修、整備され、馬車、荷車などが往来し、交通量も増えていきました。江戸川の水運も盛んで、交通の要衝として、東葛飾地方の中心都市でもありました。明治21年、大橋の松戸覚之助が二十世紀梨を発見し、生涯二十世紀梨の研究と普及に努めました。

明治42年4月に県立園芸専門学校(現千葉大学園芸学部)が設立されました。千葉大学園芸学部は、平成21年(2009年)に満100年を迎えます。

大正時代の終わりころから昭和にかけて、ちゃぶ台で家族そろって食事をするようになりました。関東大震災の後、都会に住む中流以上のゆたかな家庭で日本化した洋食(とんカツ、カツ丼、コロケ、カレーライス、シチューなど)

がとりいれられていきます。

昭和

昭和 11 年 12 月に、常磐線松戸 - 上野間が電化されました。昭和 18 年 4 月 1 日に松戸町と馬橋村、高木村が合併し県下 7 番目の市として、松戸市が誕生しました。松戸市は、平成 20 年 4 月に市制施行 65 周年を迎えます。終戦後の食料不足から全国的なインフレ、また、政治、社会体制の大変革のなかで、誕生まもない松戸市の都市づくりが始まりました。

昭和 22 年に、「救貧対策」として戦後の制度化を受け「栄養補給」を目的に、中部小、南部小、矢切小、高木小、馬橋小でミルク給食が始まりました。戦後の混乱期をようやく抜け出した昭和 29 年、小金町と合併し、昭和 30 年代以降は、首都東京に隣接した緑の多い住宅都市として発展してきました。

昭和 40 年に 2 ドアの冷凍冷蔵庫がその翌年に家庭用の電子レンジが登場しました。市立博物館では、昭和 37 年当時の公団住宅の様子として電気製品である台所が紹介されています。

松戸市は、昭和 35 年 4 月から常盤平団地への入居が始まり、学校や公園、商店もつくられ、人口が急増しました。同じく昭和 35 年に、市内初の工業団地（北松戸工業団地）建設事業が始まりました。



昭和 38 年に中学校でミルク給食、昭和 40 年には、全小学校で週 5 回の給食が開始しました。昭和 39 年には、観光梨園が始まりました。

昭和 40 年代になっても人口急増は続き（43 年 20 万人、48 年 30 万人突破）市では、学校建設、道路整備、環境衛生施設の整備などの対応に迫られました。

昭和 40 年に聖徳学園短期大学が、昭和 46 年には、日本大学松戸歯学部が開校しました。昭和 49 年には、伊勢丹松戸店がオープンし、初のこども祭りやま

つど祭りが開催されました。

昭和 50 年代に入るとようやく人口増加も落ち着きはじめ、人口急増の歪みを是正するため、計画的な都市づくりが推進されました。都市化とともに社会問題となっていたごみ問題に市民と行政が一体となって取り組み、ごみの 4 分別収集に取組み始めました。

昭和 62 年に、常盤平さくら通りが「日本の道 100 選」に建設省により選ばれました。また、昭和 63 年には、矢切の渡しが「房総の魅力 500 選」に選ばれ、「矢切の渡し」は、演歌にも歌われ、全国的に知られるようになりました。



平成から

松戸市は、平成 2 年に「弁当と複数の給食メニューを選択させる」というそれまでの給食の常識をくつがえした松戸市独自の方式で中学校給食を古ヶ崎中、小金北中で開始しました。平成 7 年からは、全中学校で開始しています。松戸市の中学校給食は、「小学校の延長としてではなく、家庭と生徒の多様なニーズの選択が可能となるような創意と工夫に満ちた給食の提供が望ましい」(松戸市中学校給食懇話会答申) という提言のもとに実施されています。

平成 5 年に発足した市内農家有志による松戸市無農薬栽培研究会は、最初は小さな活動でしたが、第 28 回日本農業賞大賞を受賞するなど生産量も増えてきています。

平成 16 年 4 月には、流通経済大学新松戸キャンパスが開校しました。平成 19 年 4 月に、市役所正面玄関に「キッチンガーデン」を設置し、だいこん、枝豆、じゃがいもなど季節の野菜の栽培を開始しました。

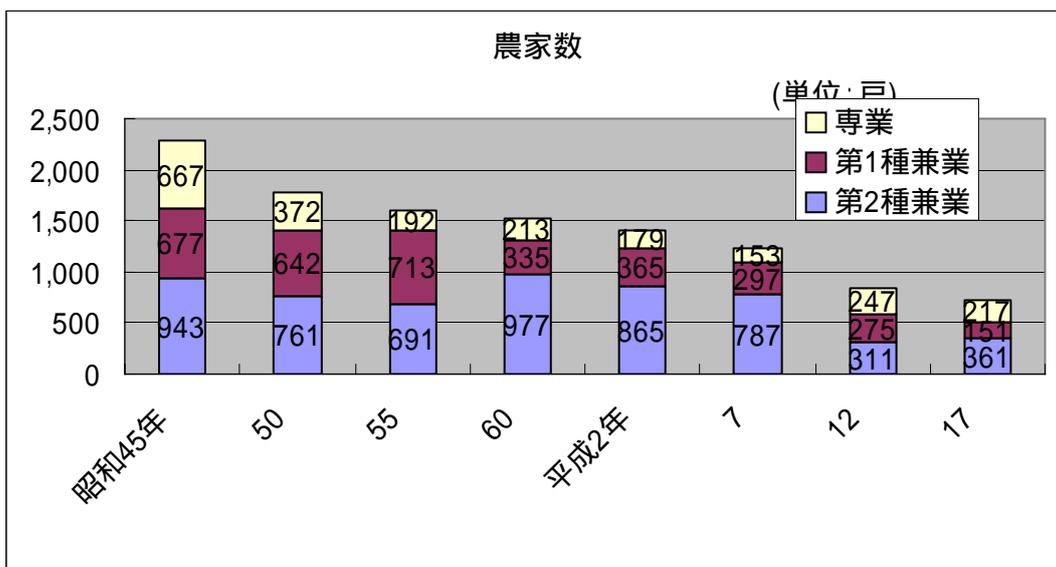
平成 20 年 2 月 7 日には、食育推進イベント「食のウインターフェア in 松戸」

を開催しました。

経済的な豊かさを背景に日本人の食生活が今のように豊かになったのは、この30～40年間のできごとです。食べ物に不自由しない生活を飽食といいますが、当たり前食べる毎日の食生活を改めて考えることが、私たちに求められています。

3) 松戸の農業

松戸市は、48万人余りの人々が暮らす大きな街ですが、少なくなってきた農地を有効に使い、野菜や梨づくりを中心とした活力のある農業が営まれています。



専業農家 = 農業だけで暮らしている農家

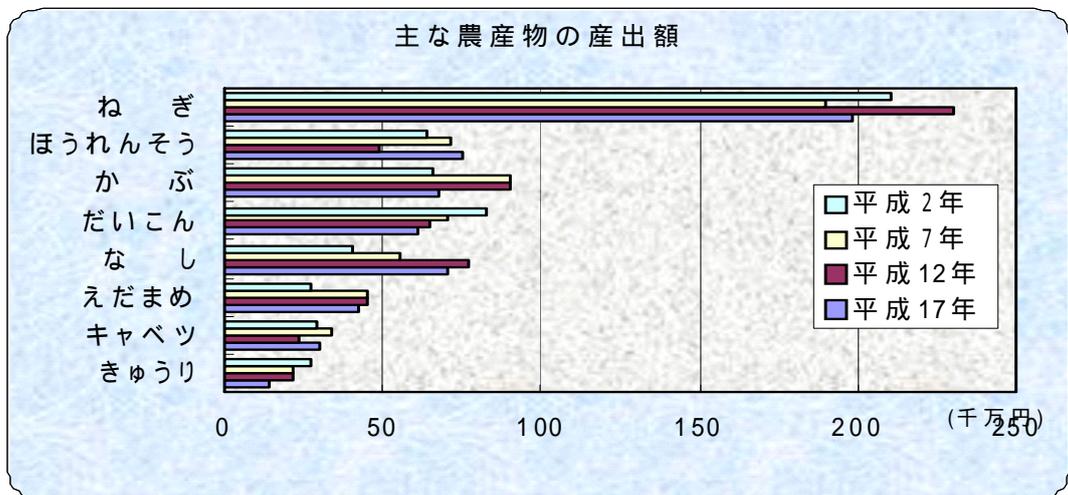
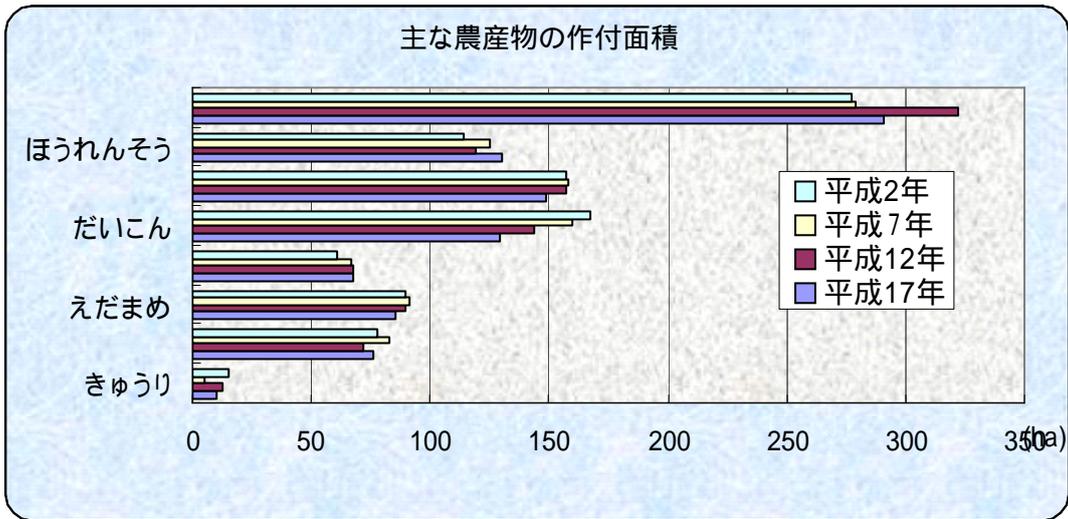
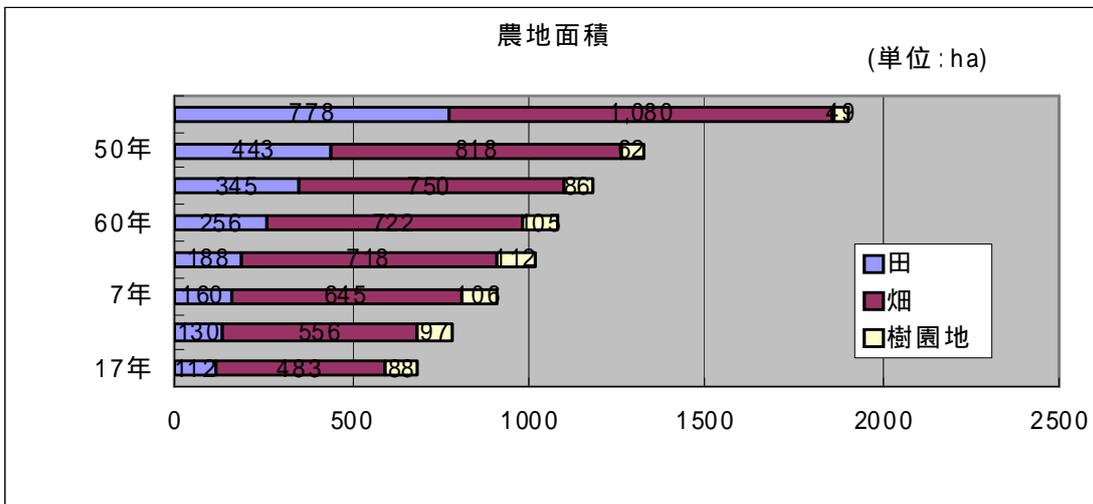
第1種兼業農家 = 農業が主で、他の仕事もしている農家

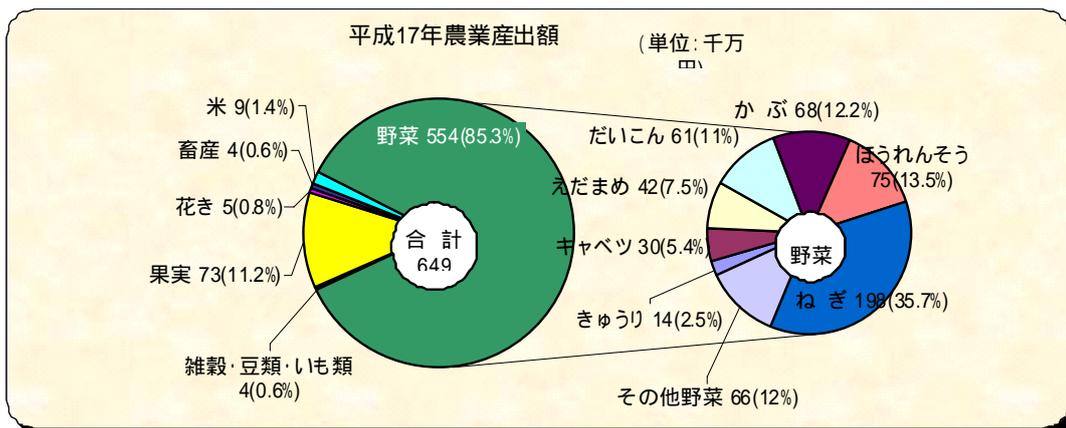
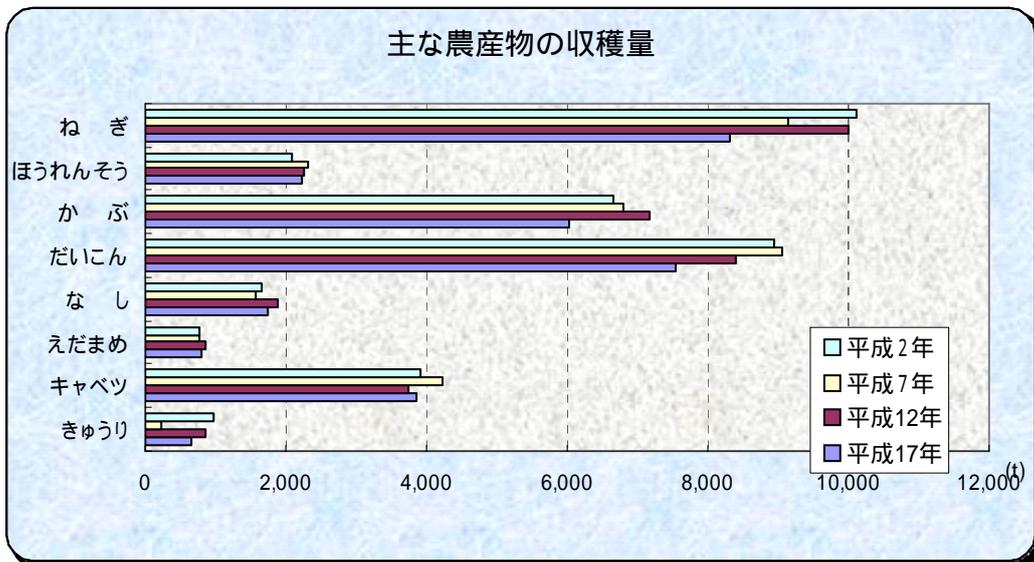
第2種兼業農家 = 農業以外の仕事を主にしている農家

この表での農家は、過去1年間に 農産物販売額が10万円

(平成2年、7年は15万円)以上又は、経営耕地面積が10アール以上のどちら

かを満たす世帯。平成12年は、50万以上の販売農家のみ。





松戸市の農業産出額 作物別全国市町村順位 [平成17年]

かぶ	3位	ねぎ	6位
えだまめ	9位	だいこん	18位
ほうれんそう	19位	なし	28位
キャベツ	35位		

資料 農家数、農地面積 = 「世界農林業センサス」「農業センサス」
 作付面積、収穫量 = 「青果物生産出荷統計」
 産出額 = 「生産農業所得統計」

知っていますか？松戸自慢の農産物

・ 矢切ねぎ

矢切地区で生産されているねぎは、「矢切ねぎ」として全国的に知られています。矢切地区で本格的に栽培されるようになったのは、明治3、4年頃といわれています。今の東京都足立区千住から「千住ねぎ」の種を譲り受け栽培したところ、江戸川が氾濫したときに上流から運ばれた砂と土がちょうど良く混ざり栽培に適していたことから、年々作付けも増えて明治12、3年頃から市場へ出荷されるようになりました。



その後、後継者が組織的な研究をし、新技術をいち早く取り入れたことにより「全国農産物品評会」において3度の農林水産大臣賞を受賞しています。

また、平成19年12月に、特許庁の地域団体商標に登録されました。



・ あじさいねぎ

小金地区では江戸時代から長ねぎの栽培が行われていましたが、昭和50年頃から重くて収穫作業が大変な長ねぎの代わりに、軽くて高く売れる葉ねぎの栽培が盛んになりました。「あじさい寺」の名で有名な本土寺にちなんで、「あじさいねぎ」と名づけられました。

葉色が濃く、白身にも冴えがあり、品質の良いものが選り出され「あじさいねぎ」として出荷・販売されています。

ひのくちおいしい
・ 樋之口覆下こかぶ

樋之口で生産されるかぶは、「樋之口覆下こかぶ」として知られています。樋之口でかぶが本格的に栽培されるようになったのは、大正13年頃といわれており、今の東京都葛飾区で全盛を誇っていた「金町覆下こかぶ」の種を譲り受け栽培したのが始まりです。



その後、栽培技術の改善と品種の改良に努力した結果、「樋之口覆下こかぶ」という優良品種が生まれ、「全国農産物品評会」において3度の農林水産大臣賞を受賞しています。「覆下」とはヨシズと呼ばれる風よけを利用して寒さを防ぐ方法ですが、今では、ヨシズのかわりにビニールが使われています。

・ 二十世紀梨

千葉県で梨の栽培が始まったのは江戸時代で、今の市川市八幡からといわれており、これが周辺地域に広がり松戸でも栽培されるようになったようです。



「二十世紀梨」と鳥取県が有名ですが、そのルーツは松戸です。明治21年に八柱村（今の松戸市大橋）の松戸覚之助少年（当時13歳）が親類のごみ捨て場で偶然見つけた苗木を見て、10年後に収穫に成功したものです。この梨は、色が白く上品でおいしいと評判になり全国に広がりました。そして、「二十世紀に王座なす梨になるであろう」との意味で「二十世紀」と命名されました。今では、松戸市で作られる梨の種類は、幸水、豊水、新高がほとんどで二十世紀梨は少ししか作られません。松戸市梨研究会を中心に二十世紀梨復活の試みを始めています。

・ 亀戸大根

亀戸大根は、江戸時代に今の東京都江東区亀戸の香取神社近くで栽培が始まったと言われています。江戸時代には、「お多福大根」などと呼ばれて、江戸っ子たちは漬物などにして食べていたようです。葉が丸みを帯びていて、葉柄が白く、土から抜いてみると、白い大根は、頭から下根に向かって、キューと細くなるくさびのような形をしています。根の長さが 30 センチ足らずとミニサイズの大根です。



(もっと知りたい まつどの農業 パンフレットより)

6 . 計画の位置付け

この計画は、食育基本法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として位置付け、松戸市が取り組む食育に関する施策とともに、市全体で取り組み、目指す姿を示す「松戸の食育の基本計画」に位置付けます。食育の担い手は、市民一人ひとりですが、国、県、市の行政機関はもとより、教育関係者、保健医療関係者、市内大学関係者、農業従事者、食品関連事業者、食育ボランティアなどがそれぞれの役割を果たしながら、社会全体で松戸の食育の推進に向けて連携を図り、取り組みます。

食育基本法

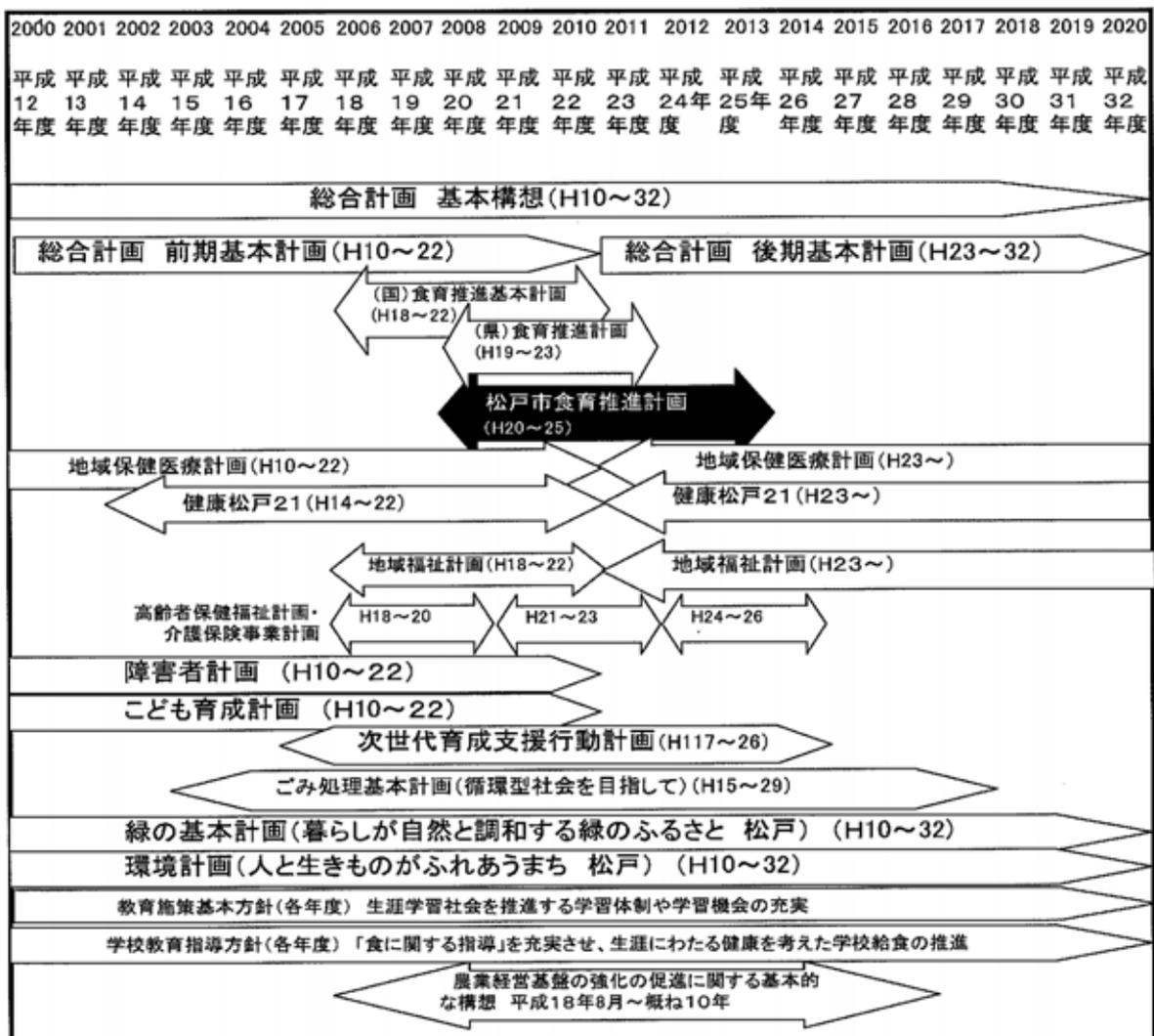
(市町村食育推進計画)

第十八条 市町村は、食育推進基本計画(都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画)を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画(以下「市町村食育推進計画」という。)を作成するよう努めなければならない。

2 市町村(市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議)は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

7. 計画の期間

松戸市食育推進計画の計画期間は、平成 20 年度から平成 25 年度までの 6 年間の計画とします。なお、計画の中間年度にあたる平成 22 年度に、食育市民アンケートを実施し進捗状況を把握し、結果を松戸の食育白書として公表します。また、松戸市の各分野の計画（環境、教育、健康、福祉）や本市が推進する「もったいない運動」など、食育の推進に関連する施策と連携、調和を図り、総合的に食育を推進します。



8 . 施策の体系

食育推進の理念

市民が食の大切さと郷土のすばらしさを知り、生涯を通じて健やかに生きる

基本目標

1 . 食の大切さを見直し のぞましい食習慣を身につける

「もったいない」ライフの実践

行事食や郷土の特産物に関する知識を学ぶ

家族や友人や多世代で食を楽しむ機会を増やす

料理を気軽に楽しく実践する

2 . 地域でとれる食材の魅力や食の成り立ちを学ぶ

松戸産の野菜の直売情報を提供し地産地消の促進

オーナー農園、市民農園など消費者と農家との交流の促進

学校、保育所など給食を活用した「食に関する指導」の推進

3 . 選食力を養いよくかんで 心も身体も健やかになる

健全な食生活に関する指針の普及

ライフステージに応じた食生活の実践

食の流通や安全に関する情報の活用

推進事業

1. 食の大切さを見直し のぞましい食習慣を身につける

「もったいない」ライフの実践

業務名称	事業内容（事業名）	担当課
もったいない運動の推進	もったいない運動の推進を図る。 （もったいない運動推進事業）	総務企画本部企画管理室
環境意識の向上	環境への意識の向上と循環型社会への転換を推進する（環境計画庁内推進事業・環境意識向上事業）	環境計画課
生ごみ処理容器購入の促進	生ごみ処理容器購入を促進する。 （ごみ減量促進事業）	環境業務課

行事食や郷土の特産物に関する知識を学ぶ

業務名称	事業内容（事業名）	担当課
常設展示・企画展示	市民や松戸の歴史を学びたい人を対象に、郷土の歴史・文化を紹介、展示する。 （博物館展示事業）	市立博物館
戸定邸の歴史資産の公開	徳川昭武及び戸定邸の歴史・文化を紹介、展示する。 （戸定歴史館管理運営事業）	戸定歴史館
松雲亭の利用提供	国の重要文化財である戸定邸に隣接する茶室として利用者の文化的な教養、技術を向上させる。 （松雲亭管理運営事業）	戸定歴史館
公民館成人講座	松戸の食や文化にまつわる講座を開催する。（学習機会提供事業）	公民館

二十世紀梨を通じた 鳥取県との交流	松戸ゆかりの梨の歴史を知り、郷土への 理解を深める。 (観光促進事業)	商工観光課
----------------------	---	-------

家族や友人や多世代で食を楽しむ機会を増やす

業務名称	事業内容(事業名)	担当課
ふれあい会食会	70歳以上の独り住まいの方を対象に会食会を実施し、会食後、ボランティアによる催しものを提供する	福)松戸社会福祉協議会 (健康福祉本部企画管理室)
子育て学習会の開催・家庭教育学級	子育て中の市民を対象に家庭教育力の向上を図る講座を開催する。 (家庭教育力向上事業)	公民館
地域子育て支援センター・つどいの広場	子育て中の保護者に対し、食の重要性を普及する。(地域子育て支援事業)	児童福祉課

料理を気軽に楽しく実践する

業務名称	事業内容(事業名)	担当課
青少年教室	青少年を対象に親子で作れる料理を調理し、親だけでなく子ども自身が「食」について興味を持ち考える機会とする。 (青少年活動支援事業)	公民館
料理教室	国際交流協会会員による料理教室を開催する。(国際交流推進事業)	市民環境本部企画管理室 (松戸市国際交流協会)
木もれ陽の森(バーベキュー場)	21世紀の森と広場の木もれ陽の森で、緑に囲まれた敷地内でアウトドアクッキングを気軽に楽しむ機会を提供している。(総合公園管理事業)	公園緑地課 21世紀と森の広場管理事務所

世界のグルメコーナー ー	松戸市国際文化祭にて世界各国の料理を紹介する。(国際交流推進事業)	市民環境本部企画管理室 (松戸市国際交流協会)
-----------------	-----------------------------------	----------------------------

2. 地域でとれる食材の魅力や食の成り立ちを学ぶ

松戸産の野菜の直売情報を提供し、地産地消の促進

業務名称	事業内容（事業名）	担当課
農産物ブランド化	松戸農産物にロゴマーク、キャッチフレーズを定め松戸産を周知し、販売の促進を図る。（産地育成強化支援事業）	農政課
産地直売所	市内農家の直売を推進し、地場野菜の消費拡大を図る。（観光農業普及奨励事業）	農政課
オーナー農園	農家が生育、肥培管理を行う農園で野菜の生育状況を見ながら、野菜の収穫、体験をとおして農業への理解を深める。 （観光農業普及奨励事業）	農政課
観光梨園	松戸にゆかりのある梨を味わうとともに、梨もぎ体験を通じ、食への理解を深める。（観光促進事業）	商工観光課

オーナー農園、市民農園など消費者と農家との交流の促進

業務名称	事業内容（事業名）	担当課
市民農園	遊休農地の活用手段として市民農園の利用普及を図り、市民の農業体験の場を増やす。（農地活用促進事業）	みどりと花の課
再）オーナー農園	自ら育てた野菜の生育状況を見、野菜の収穫を体験し、農業への理解を深める。 （観光農業普及奨励事業）	農政課
小中学校等での農業体験	総合的な学習や校外学習での農園体験及び栽培活動をとおして、収穫の喜びを味わうなどして、食育の醸成を図る。	生涯学習本部学校教育担当部 指導課

	(小学校 総合的な学習の時間推進事業)(中学校 総合的な学習の時間推進事業)	
キッチンガーデン	市役所本館正面玄関前の花壇に松戸市無農薬栽培研究会、東葛飾福祉会、松戸市農業協同組合の協力により地場野菜を育て、生育状況を公開する。 (食育推進事業)	農政課

学校、保育所など給食を活用した「食に関する指導」の推進

業務名称	事業内容(事業名)	担当課
給食の栄養指導・食教育実践指導	児童・生徒、教職員、保護者を対象に食教育を行い、児童生徒に望ましい食生活を身に付けてもらうとともに食生活の基本である家庭の食生活も改善を促す。 (食教育事業)	保健体育課・学校保健給食担当室
給食運営委員会の設置	食育基本法及び食育推進基本計画に基づき、市立保育所の取り組みの方向性を探り、基本方針の策定にむけて準備する。(市立保育所関係事業)	保育課

3. 選食力を養いよくかんで 心も身体も健やかになる

健全な食生活に関する指針の普及

業務名	事業内容（事業名）	担当課
食育推進イベントの開催	食事バランスガイドの普及、啓発を実施し、食育への認知、関心を高める。 (食育推進事業)	健康福祉本部企画管理室
健康まつど 21 講演会の開催	国の「健康日本 21」及び「健やか親子 21」の指針を基に平成 14 年 8 月に策定した「健康まつど 21」の講演会を市民の健康増進の啓発として開催する。 (健康増進啓発事業)	保健福祉課
食に関する本の選書	郷土食や食に関する本を図書館等に配置し、食育への関心を高める。 (図書館管理運営事業)	図書館
再) 給食の栄養指導・食教育実践指導	児童・生徒、教職員、保護者を対象に食教育を行い、児童生徒に望ましい食生活を身に付けてもらうとともに食生活の基本である家庭の食生活の改善も促す。 (食教育事業)	保健体育課・学校保健給食担当室

ライフステージに応じた食生活の実践

業務内容	事業内容（事業名）	担当課
食生活改善推進員の地域活動	子どもと保護者を対象に食育に関する講話と調理実習を実施する。 (健康増進人材育成事業)	保健福祉課
健康教育	町会、老人会等団体からの依頼により、健康をテーマにした講話、調理実習を	保健福祉課

	施する。(健康増進啓発事業)	
親子クッキング教室	小学校3年生以上の子どもとその保護者を対象に調理実習を行い、試食をする。(健康増進啓発事業)	保健福祉課
再)給食の栄養指導・食教育実践指導	児童・生徒、教職員、保護者を対象に食教育を行い、児童生徒に望ましい食生活を身に付けてもらうとともに食生活の基本である家庭の食生活の改善も促す。(食教育事業)	保健体育課・学校保健給食担当室
学校保健行事の開催など	児童・生徒、教職員、保護者を対象にした健全な発育と健康の維持増進のための学校保健行事等を開催する。(学校保健啓発事業)	保健体育課・学校保健給食担当室
離乳食教室	月齢に応じた離乳食のすすめ方についての講話とデモンストレーションを行う。(母子保健指導事業)	保健福祉課
育児教室	生後12カ月までの乳児とその保護者に対しアンケート記入、身体計測、グループワークを実施し子育ての不安を取り除く。(母子保健指導事業)	保健福祉課
健康づくり講座	妊婦や乳幼児を持つ親を対象にした心と身体の健康づくりについての講話・調理実習を実施する。(健康増進啓発事業)	保健福祉課
一歳六カ月健診 三歳児健診	健診・相談を通じて、幼児とその保護者に望ましい食生活の習慣を身につけ、健康の保持・増進を図る。	保健福祉課

	(乳幼児健康診査事業)	
新生児(産婦)訪問指導	新生児(出生後28日以内)と産婦等に家庭訪問を行い、健康状態を把握し、不安を取り除き、育児の相談にあたる。 (家庭訪問事業)	保健福祉課
ママパパ学級	初妊婦とそのパートナーに対し、親になる自覚や子どもが健康に育つための親自身の生活習慣の見直しを促す。 (妊産婦保健指導事業)	保健福祉課
妊婦歯科健康診査	妊婦に対し、歯科健康診査を実施し口腔の健康意識の向上を図る。 (妊婦健康診査事業)	保健福祉課
わんぱく歯科くらぶ	2歳~3歳5カ月児とその保護者に対し、適切なブラッシング法やう触予防のための食習慣を指導する。予防法としてフッ素塗布を行う。 (母子保健指導事業)	保健福祉課
保育所歯科保健指導	民間保育所の4~5歳児を対象に年1回巡回指導を実施する。 (母子保健指導事業)	保健福祉課
障害児(者)歯科保健指導	のぞみ学園園生やこども発達センター園児やその保護者に対し、口腔ケアの重要性について指導する。 (母子保健指導事業)	保健福祉課
歯の健康教育	依頼により、小学校等で紙芝居やスライドを用いた健康教育や、歯垢の染め出	保健福祉課

	<p>しやブラッシング指導等を行う。</p> <p>(母子保健指導事業)</p>	
生活習慣病予防講座	<p>メタボリックシンドローム予防を中心に、生活習慣病予防を目的とした講話、運動実技、調理実習等を実施する。</p> <p>(生活習慣病予防実践指導事業)</p>	保健福祉課
おいしいヘルシークッキング	<p>壮年期から中年期の市民を対象に家族の食生活を考えるための講話、調理実習を行う。(健康増進啓発事業)</p>	保健福祉課
いきいきシニア楽しいクッキング教室	<p>食事づくりの楽しさを体験しながら、健康と食生活についての講話、調理実習を実施する。</p> <p>(健康増進啓発事業)</p>	保健福祉課
健康教育	<p>町会、老人会等団体からの依頼により、健康をテーマにした講話、調理実習、口腔ケアの実習を行う。</p> <p>(健康増進啓発事業)</p>	保健福祉課
ヘルスポランティア育成支援事業 (食育ボランティア)	<p>望ましい食生活を身につける市民を増やすために、地域住民の食育を推進する人材を育成する。</p> <p>(地区組織育成事業)</p>	保健福祉課
生活習慣病予防対策	<p>特定健康診査によりメタボリックシンドローム該当者および予備群を早期に抽出し栄養指導等の保健指導を実施する。(生活習慣病対策事業)</p>	保険課
成人歯科健康診査	<p>40歳以上の市民を対象に、歯科健康診査</p>	保健福祉課

	を実施し、歯周疾患の予防を図る。 (健康診査事業)	
摂食指導	摂食機能に障害のある子どもに対し、指導を行い「食べる」ことの楽しみを獲得させる。(子ども発達センター管理運営事業)	健康福祉会館

: 食生活改善推進員による協力事業

食の流通や安全に関する情報の活用

業務内容	事業内容(事業名)	担当課
食中毒防止の情報提供	夏季に多い食中毒の発生予防のため注意報、警報を発令し、予防の情報提供とともに、食品衛生協会との連携を図る。 (食品衛生協会補助金)	健康福祉本部企画管理室 保健福祉課
消費者への学習支援	消費生活に関する知識を必要とする市民に対し、情報の提供や各種講座を開催する。(消費者学習支援事業)	消費生活課
消費生活モニター	消費生活モニターを通じて消費生活に関する意見や要望を聞き、行政に取り入れる。(消費生活モニター関係事業)	消費生活課
市場	卸売市場における生鮮農水産物(松戸産を含む)の取扱実績等の情報提供を行う。(卸売市場事業)	消費生活課