

## 第4章 地域でとれる食材の魅力や食の成り立ちを学ぶ

---

郷土の産物を再発見し、農業経験を通じ郷土への誇りを育てていきます

# 1. 松戸産の野菜の直売情報を提供し地産地消の促進

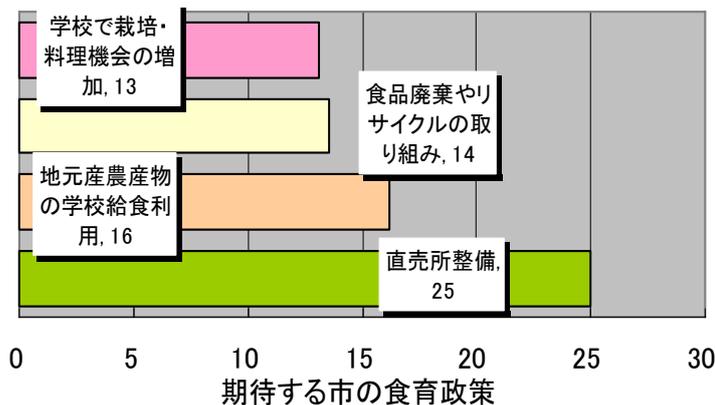
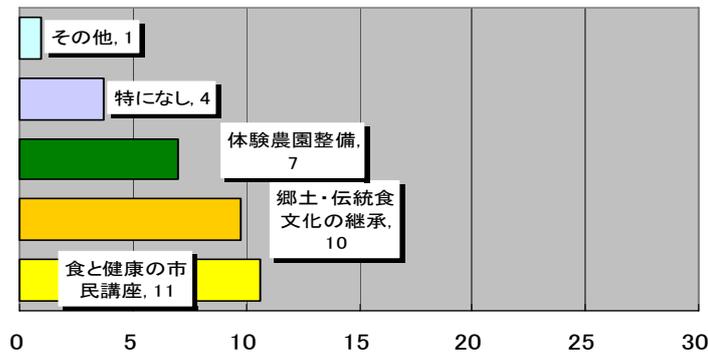
松戸市は、48万人の人々が暮らす大きな街ですが、少なくなってきた農地を有効に使い、野菜や梨づくりを中心とした活力のある農業が営まれています。

地産地消は、もともと、地域で生産されたものをその地域で消費することを意味する言葉です。輸送コストや鮮度、また地場野菜などを食することで市民（子ども）が農業や農産物を身近に感じ食材の旬を感じることもでき、ひいては、郷土を愛する心を醸成することにつながります。

## ☆ 現状と課題



市民アンケートで期待する市の食育政策について聞いたところ、4人に1人の割合で直売所整備をあげています。市内には、通年の直売所もありますので、直売所の情報を周知する必要があります。



## ☆ 今後の方向性

今後、地場産物を提供する直売所や量販店を市内に増やし農家と消費者である市民のコミュニケーションを高めていきます。また、市内で生産された安心して安全な農産物の販路の拡大や安定供給を図っていきます。具体的には、実りの秋に、仮）農業祭の開催を検討します。



みのりちゃんマークは、松戸市内で生産され、  
一定の要件を満たした農産物に表示されます。

(松戸市都市農業振興協議会 パンフレットより引用)



#### それぞれの役割

- 個人は ○郷土でとれる農産物を知る。  
○機会があれば松戸産の野菜を購入する。  
○観光梨園やオーナー農園などに参加し自ら収穫の体験をする。
- 行政は ○野菜の直売情報を市のホームページなどで市民に広く周知する。  
○松戸産の農産物のブランド化を推進する。
- 学校は ○子どもたちに松戸の農産物の収穫の体験をさせる。
- 企業は ○市場や売り場などに松戸産の農産物を多く提供する。

## 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

私たちの生活の中で、食は、生きていくために欠かせないものでありそれを育む田や畑は、なくてはならない大切なものです。そして、田や畑は、新鮮な作物を作るところという意味のほか、雨水を浸透させ、田は自然の貯水池の役割をして洪水を防止したり、人口、建物の集中、過密を防いだり、緑豊かな景観を守ってくれます。矢切の田園風景は、市民に愛されている風景のひとつです。

さらに、田や畑は、余暇活動の場としてレクリエーション空間としての利用などさまざまな役割もあります。

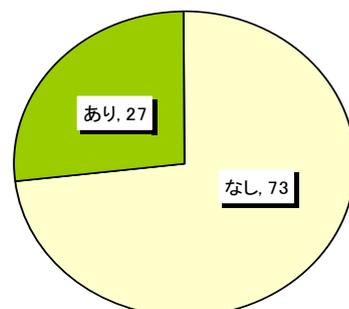
消費者である多くの市民は、田畑のさまざまな役割を知るとともに、農産物の生産の体験を通じ収穫までのさまざまな苦労や喜びを知ることにより、「自然の恵みの尊さ」「命の大切さ」「感謝の心」を育むことができます。農業体験は、食べものが身近にあるのが当たり前の現代社会において、生産者と消費者の距離を縮める場として期待されます。

### ☆ 現状と課題



松戸市には、長年にわたり稲作体験を行っている小学校や畑をもつ幼稚園や保育所があります。また、オーナー農園や産地直売園、農業体験農園を実施しています。しかし、市民アンケートから、農作業の体験なしの割合は約 73%ということがわかりました。

体験ありと答えた人は、自宅の庭が 55%で世代別にみると 40 歳以上



農作業体験の有無

(29%)で、2世代以上同居(30%)でした。市民アンケートより、食育への関心やボランティアへの参加意欲のある市民が多いことから、今後は、農業体験者を増やしていくことが重要です。

## ☆ 今後の方向性



「食の成り立ち」を理解することは、「食育」の基本です。松戸市では、キッチンガーデンをはじめ、「食の成り立ち」を市民に身近に感じてもらうため、食農体験の機会を増やしていきます。

特に子供たちに向けた体験の機会を増やすため、幼稚園、保育所、小、中学校等の幼児、児童、生徒を対象にした取り組みが進むよう、また、取り組みの成果を保護者や地域に知らせるよう積極的な情報の発信をします。

## 食農体験のいろいろ

### ① オーナー農園（予約制農園）

区画単位のオーナーとなり、作物の生育を見ながら野菜の収穫を体験することです。種まき、生育の肥培管理は農家が行います。採りたての新鮮な野菜を味わうことができます。種類は、じゃがいも、えだまめ、とうもろこし、秋採りえだまめ、ほうれんそう、小松菜などです。

### ② 産地直売農園（畑での直接販売）

たけのこやさつまいもなど旬の味覚を収穫体験することができます。

### ③ 農業体験農園

農園主の指導を受けながら、種まきから収穫までの農作業を体験することができます。

#### ④市民農園

農家自身が開設する民間主導型の農園として、農園主と利用者が直接契約を結び、農園主が経営者となって運営する制度です。市は、市民農園の開設にあたり、利用者と農園主の仲介をするため、広報まつど等による利用者の応募等PR、農園の空き情報の提供、また、契約手続きの助言など「市民農園の開設」に向けて支援しています。現在、市民農園は15カ所開設され、今後さらに拡大予定です。

##### それぞれの役割

- 個人は
  - 市民農園やオーナー農園などを利用し、農業体験をする。
  - 自分が食べている食物の成り立ちを学ぶ。
- 行政は
  - 市民農園やオーナー農園などの設置数を増やすよう働きかける。
  - キッチンガーデンを通じ、食の成り立ちを紹介する。
  - 都市農地の多面的機能を重視する。
- 学校は
  - 子どもたちに農業体験をさせる。
  - 農業体験の様子を授業公開や家庭へのお便りで知らせる。
  - 農業体験を通じ、郷土への誇りを育てる。
- 企業は、
  - スーパーや小売店は、生産者情報を売り場で積極的に提供する。

### 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

文部科学省は、小中学校で実施されている給食の主要目的を従来の「栄養改善」から食の大切さや文化、栄養のバランスを学ぶ「食育」に転換する方針を固めたことが新聞等で報じられています。

これまでも学校における給食を生きる力を育てるための生きた教材として活用し、子どもたちが自らの健康に関心をもち、健康を自己管理できる能力の基礎を養い、将来にわたって実践できる態度を身につけることを目標に「食に関する指導」を実施しています。松戸市においても、「食に関する指導と健康・体力の向上」を目指して、横須賀小学校や根木内中学校で千葉県や松戸市の指定を受け「食に関する指導」の研究や指導を実施し、公開研究会を開催するなど地域にその成果が報告されています。

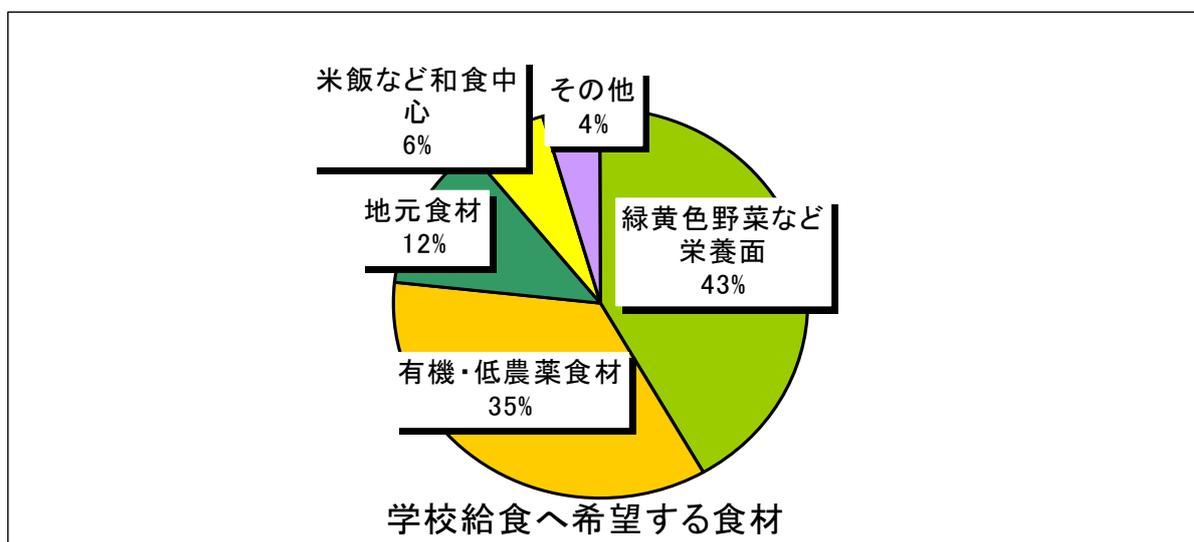
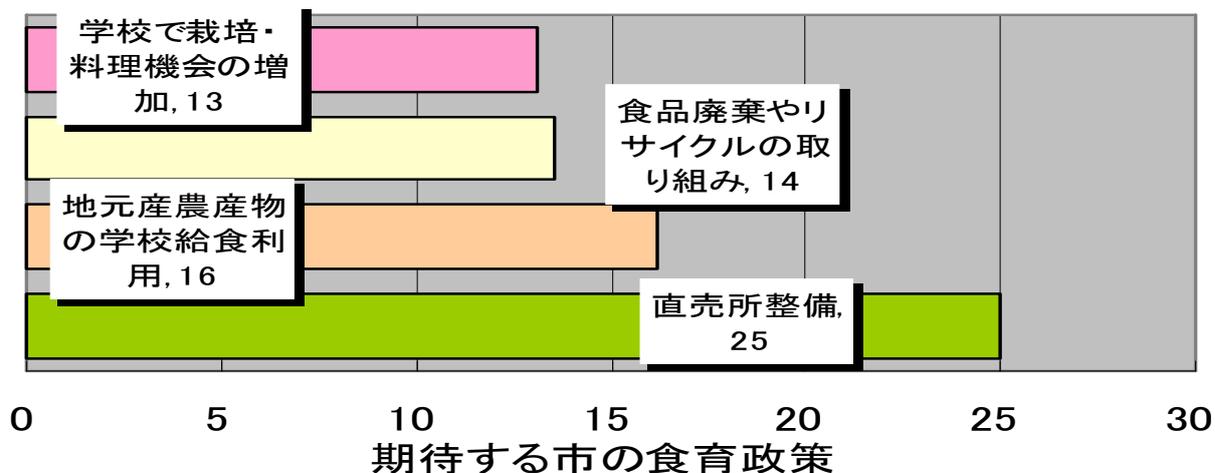
また、給食は、その食材の生産地を知るよい機会として、千葉県の推進施策と連携し千葉県産や松戸産の食材をできる限り学校給食のなかで提供できるよう配慮していく努力をしています。

例えば、学校給食利用の主な食材は、ねぎ、ほうれん草、小松菜、かぶなどの冬野菜で平成18年11月の期間に限定するとねぎ 79%、ほうれん草 72%、小松菜 46%、かぶ 32%が松戸産を使用しています。

平成19年度には、学校教育全体を通して「食育」を推進するため、各教科や特別活動（総合的な学習の時間、道徳）での食育の目標や内容、指導計画からなる「食に関する指導全体計画」が各学校で作成されています。また、「保育所における食育に関する指針」が国によって示されており、松戸市においても食育の基本方針の策定に向けて保育課内に給食運営委員会を設置し検討しています。

## ☆現状と課題

市民アンケートからは、地元産農産物の学校給食利用についてのニーズが高い状況がわかりました。また、学校給食で希望する食材について質問をしたところ、栄養面と安全性についての希望が多いことがわかりました。



## ☆今後の方向性

横須賀小学校の1年生に実施したアンケートで、嫌いな食べもの

トップは、野菜でしたが、家では自分から進んで食べないきれいな野菜を、給食では、残さず食べようとする子どもが多いことが公開研究会で報告されています。入学した日から朝食を食べる大切さや「調和のとれた食事」、「適切な運動」、「十分な休養・睡眠」の健康三原則にそって指導された賜物です。子どもたちは、担任の先生と養護教諭（保健の先生（同校では、からだの先生））、栄養職員（給食の先生（たべものの先生））が、食育や健康・体力の向上について教えてくれることに気づき、自分の食事と健康のつながりを体験的に学んでいます。このように、給食は、子どもにとって食の大切さを見直す大変貴重な機会になっています。

その給食の食材については、良質で低廉で大量調理に必要な数量を確保する必要があります。給食メニューと松戸産の最盛期を考慮し、より一層安全で安心な地元産の食材の利用を進めています。

また、授業参観や給食の試食会、給食の献立表、給食だよりの配布などの機会を利用し、学校での取り組みを家庭に理解してもらい、地域全体で子どもたちを健やかに育むため連携の強化を図っていきます。

#### それぞれの役割

- 個人は  親は、授業参観や給食の試食会に参加する。  
 給食の献立表や保健だよりをよく読み、学校の取り組みを理解する。  
 子どもの目につくようなところで家庭菜園等を増やす。
- 行政は  子どもたちの食生活を重視し、食育のネットワークを拡大する。
- 学校は  「食に関する指導」の取り組みを授業公開や家庭へのお便りで知らせる。
- 企業は、  学校給食のための食材の提供に協力する。