

南国市食育推進計画

■計画の作成

◇検討体制

- ・ 南国市食育推進会議 (2006年度設置、委員19名)

*委員構成：消費者(コープ)、生産者、JA、流通事業者、食生活改善推進協議会、市民グループ、保育所長、小学校校長、PTA、学識経験者(大学教授)、報道関係者、庁内関係課(企画課長、学校教育課長、生涯学習課長、商工水産課長、農林課長、農業委員会事務局長、福祉事務所長、保健課長)

- ・ 南国市食育推進会議作業部会 (2006年度より設置、委員28名)

*委員構成：公募委員、庁内(企画課、学校教育課、生涯学習課、商工水産課、農林課、農業委員会、福祉事務所、保健課)、アドバイザー(高知県中央東福祉保健所)

*事務局：保健福祉センター

- ◇実態調査：健康に関する市民アンケート(既存アンケート活用)

■計画の内容

- ◇計画の目的：「食育の重要性を市民一人ひとりが認識し、地域社会が一体となって食育のまちづくりに取り組むことで、健康で豊かな社会の実現と活力ある南国市を目指す」

- ◇目指す食育を推進するまちの姿(2011年までの目標)

- 1 情報キャッチで楽しい食事
- 2 未来に羽ばたくために～子育ての一步は食事から～
- 3 コミュニケーションがとれる家庭の味
- 4 見て食べて、安心安全ありがとう
- 5 旬を豊かに地元第一～地産地消が合言葉～
- 6 食育は教育の原点～作る喜び、食べる楽しみ、みんな一緒に～
- 7 一汁三菜、基本は日本食
- 8 「ありがとう」食は愛情のキャッチボール
- 9 毎日実践、食で健康、笑顔で長寿

- ◇計画期間：2007年3月策定、2007～2011年度(5年間)計画

- ◇行動計画の策定：2007年度以降、行動計画を策定し順次実践する。

- ◇行動計画策定の体制

- ・ 南国市食育推進会議：委員は計画策定と同じ

学校給食に安全な食材を供給したい！

南国市は年間を通じて温暖な気候と広い耕地を利用した農業が盛んな地域である。南部では、ししとう、ピーマン、子ナス等の野菜、中部では米の栽培が盛んである。北部山間地には高度 400 m以上のところもあり、棚田では米とともに有色米（よさ恋むらさき）等が栽培されてきた。しかし、中部の水田が国内市場に早稲米を出荷できるのに対して、北部の棚田米は収穫時期が遅く、他の産地と出荷時期と重なることから、中部の早稲米と価格差が生じてきた。

そこで、北部の棚田米を学校給食に使用することで安定した価格を確保し、中山間地域の農業を守っていこうということになった。これにより、棚田が保全されて、南国市の水源となっている一帯の環境や生態系を守ることができる。さらに、生産地域がわかる安全で安心な地場産の米を、学校給食で子どもたちに提供することができるようになる。

「農業」と「教育」の両輪で歩みだした食育

棚田米による米飯給食は、1996年に農業委員会と教育委員会の2つの委員会組織が、それぞれに現場を何とかしたいという思いから手を組むことではじまった。棚田米での学校給食の実現に向けて、教育委員会による内外の関係者への説得、JAや農林課による流通システム構築が行われ、棚田米での米飯給食は、1997年に一部の市内の小学校でスタートし、1998年には全校で導入された。その後、給食への食材の供給やメニューの開発、農村での体験や交流等、「教育」と「農業」との連携を進められてきた。

自校炊飯の導入で残飯が激減！

1998年には、家庭用電気炊飯器による自校炊飯が全小学校に広がった。それまでの委託炊飯方式では業者が配送する間にご飯が冷めてしまい、ご飯を残す子どもが多かった。電気炊飯器で炊き立てのあたたかいご飯が食べられるようになってから、子どもたちはほとんど残さなくなった。導入の過程では、調理員の労働強化となるなどの課題があったが、最終的には子どもたちが喜んで食べて残食が出ないということが調理員の励みになり、全校に導入されることになった。1999年から無洗米を実験的に導入するなど、調理員の労力の軽減に努めてきた。



電気炊飯器で炊いた米飯給食

給食が変われば、人のつながりも変わる

棚田米による米飯給食導入を契機に、南国市では知育、徳育、体育に食育を加え、食育を中核に学校教育への改革を進めてきた。特に学校給食にいろいろな試みが登場した。1999年度には、地場産の果実を活用した「まほろばクレープ」と「十市のすももちゃん」をJAとともに開発し、地元企業の協力も得ながら商品化した。学校間交流を進めてきた札幌市から送られてくるジャガイモと、地元のちりめんじゃこを使った「海と大地のなかよしコロッケ」も考案された。

2000年度からは、子どもたちが栄養について興味を持ち、自らバランスを考えて食事をする力をつけるため、バイキング給食を取り入れてきた。バイキング給食では、PTAや生産者を含めた地域住民と一緒に、地域の食材や伝統食などを会食する。給食への意識を変えたことで、JA、調理員、PTAや生産者の意識も変わり、連携が生まれることでつながりができた。

2003年度には、市内の全小学校で米飯給食が完全週5日となった。

子どもに「飲んでもいい水で作った安全なお米を！」生産者の次世代への思い

南国市のJAは、棚田での米づくり親子セミナーを1997年から開催してきた。セミナーは中山間地域の中でも一番高度が高いところで行ってきており、参加者は、「南国市にこんな山があったなんて」「学校給食の米がここで作られていたのか」と驚く。セミナーでは田植えと稲刈りの体験が行われ、親子で生産者との交流を通じて農業への理解を深めている。

棚田米の生産者は高齢化してきたが、子どもたちが食べるということが、励みとなって生産を続けている。学校給食への提供ということがなかったら、もう既に引退していると言う生産者もいる。また、生産者の意識も変わり、できるだけ安全なものを作ろうということで減農薬での生産を続けており、飲むことのできるきれいな水で作った安全なお米が学校給食に届けられているということ、親子セミナーの参加者は体験を通じて知るようになった。



生産者と一緒に棚田で田植えをする子どもたち

「南国食育プラン21」で教育委員会の食育の方針を固める

南国市教育委員会では、目指す子ども像を「かしこく食べる、心で食べる、体で食べる」として、食育を進めてきた。これまでの学校教育分野における食育の取組をふまえながら、学校における食育計画「南国食育プラン21」を2006年4月にまとめた。プランでは食育の展開として、「学校全体での『食』の位置づけと系統化」や、食習慣の形成や体験活動を重視した「各教科領域における『食』を題材とした学習の展開」、「保護者・地域との連携による食育の推進」を目指している。

計画作成の特徴

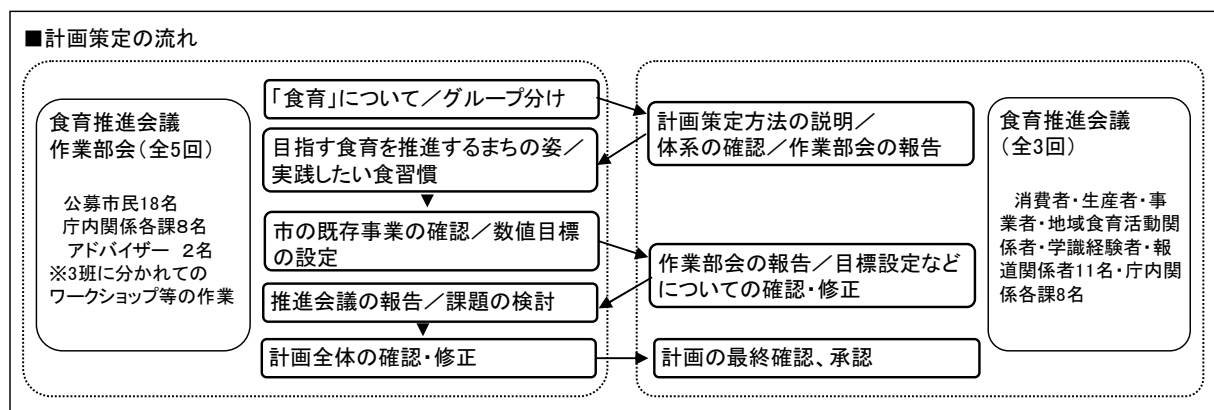
食育のまちづくりを教育、農業、健康づくりで支える

南国市は、2005年9月に「食育のまちづくり宣言」を發表し、同年12月に「南国市食育のまちづくり条例」を制定した。食育推進計画では、これまで食育の推進役の中心を務めてきた教育分野、農業分野をとともに、健康づくりを推進するという立場から保健福祉センターが加わり、同センターが食育推進計画策定の事務局を担当することとなった。

公募市民を中心に生活者の目線で語り合う

食育推進計画が掲げる目標を実現していくには、市民一人ひとりの力が必要であることから、南国市では、市民が計画づくりの段階から主体的に関わることが必要と考えた。そこで、「食育推進会議」は、専門性を有して食育にかかわる現場で活躍している10名と、学識経験者・庁内関係者9名で構成し、計画のベースを作る作業は「食育推進会議作業部会」を設置し、公募メンバー18名を中心に庁内関係者8名、アドバイザー2名で進めた。作業部会は3つの班に分かれてのワークショップ形式で進行し、生活者の目線で語り合うことで市民生活に根付いた計画となるように心がけた。ワークショップは初めてという部員もいたが、結果としては、参加者みんなの意見が反映された形で計画がまとまった。

作業部会からの提案に、食育推進会議による食育の現場や専門的な視点からの意見を補足して、食育推進計画が完成した。



「これならできそう」な行動計画を作成しよう

南国市は、食育推進計画をもとに、行動計画を策定することとしている。行動計画では、『「これやったらできそうなねえ』『これなら続けられそう!』という声があちらこちらで聞こえてくるように」、市民が主役となって自分にできるところから行動できるよう、具体的な取組を定めるとしている。