



第1章 計画のあらまし

1. 計画の背景

食は命の根源であり、私たちが生きていくために欠かせないものです。この世に生を受け、様々な経験をし、出会いや別れを繰り返し、生涯を閉じるその日まで、食はいつも私たちとともにあります。おいしく、楽しく、できれば誰かとともに、健全な食生活を日々、実践していくことで、生涯にわたって健康で、心豊かな暮らしが実現できます。

かつてフランスの政治家ブリア・サヴァランが、著書『美味礼讃』の中で「国家の運命は、国民が何を食べているかで決まる」と言ったように、食を考えていくことは、地域の安全保障そのものでもあります。持続的な安定した社会は、私たち一人一人の日々の健全な食生活の上に成り立っています。

現代の日本は、いつでも、どこでも、すぐに、同じような食べ物を比較的安く、たくさん手にすることができる便利な世の中です。しかし、その一方で、輸入品や複雑な過程を経た食品で溢れ、私たちにも、大地や海とのつながりや食品が作られる過程は見えにくくなりました。自然の恵みである食べものによって生かされていること、これを獲り、育て、加工し、調理する人々への感謝の念も薄れています。

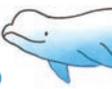
さらには、肥満や過度の痩身志向、生活習慣病の増加、高齢者の低栄養、児童の欠食や個食、食品偽装、遺伝子組み換えやゲノム編集などの安全性への懸念、フードロス、農漁業の後継者不足や耕作放棄地の拡大といった様々な問題を生み、世界は今、環境問題を解決するためにも、現在のフードシステムの大きな見直しを迫られています。

このような状況を踏まえ、その解決を目指そうという取組が「食育」です。国は、平成17年「食育基本法」を施行し、令和3年3月には「第四次食育推進基本計画」を策定しました。これを受け、千葉県は「ちばの恵みを取り入れたバランスのよい食生活の実施による生涯健康で心豊かな人づくり」を目標とした「第4次千葉県食育推進計画」を策定し、これに取り組んでいます。

いすみ市は、森に囲まれた1,200年前から米作りが続く里山と、岩礁群が十キロ沖まで広がり、二つの潮が交わる魚種の豊かな里海に恵まれています。この夷隅川で結ばれた里山・里海は、多種多様な生物を育み、質の高い産物を誇る家族農業・家族漁業、伝統的な暮らしや祭りが残る生物文化多様性の地です。四季折々の野山の幸、海の幸がごく身近にあることは、これからの環境の世紀に最も恵まれた地域の条件でもあります。

このようないすみ市の恵まれた土地、海、産物、人がさらに活気づく取組を中心に私たち市民の生涯にわたる心身の健康に貢献し、持続可能な活力ある地域の実現に向けた食育を推進するために「いすみ市食育推進計画」を策定します。





2. 計画の位置づけ

この計画は、食育基本法第18条第1項に規定する市町村食育推進計画に該当するものであり、国が定めた「食育推進基本計画」や「千葉県食育推進計画」の方針を踏まえて策定されています。

この計画を、家庭、保育所（園）、学校、地域、農業者・漁業者、企業、行政がそれぞれの役割に応じて、連携・協力しながら食育に取り組むための基本指針とします。

また、上位計画である「いすみ市第2次総合計画」、関連計画である「いすみ市健康増進計画」などと整合を図り、施策を着実かつ積極的に推進します。

いすみ市の食育に関する計画・方針等

計画・方針等名	内容
いすみ市第2次総合計画	農林業振興、健康増進、食育推進、自然と共生するまちづくり推進
第2期いすみ市まち・ひと・しごと創生総合戦略	食のまちいすみ、農業・漁業体験、教育ファームの推進
いすみ市健康増進計画	健康へつながる食の改善
第2期いすみ市子ども・子育て支援事業計画	保育所等による地産地消給食指導、地域食材、食の安全啓発
いすみ市子どもの未来応援事業計画	山海の恵みが豊富な地域特性を活かした食育、子どもの生活習慣の改善、地産地消による給食指導、拠点づくり
いすみ生物多様性戦略	未来への対策と取組（有機農業、農林漁業体験、生物多様性調査、学校給食）
食に関する指導の全体計画	文部科学省の指針により、小中学校ごとに年度計画策定

3. 計画の期間

この計画の期間は、令和4年度（2022年度）から令和8年度（2026年度）までの5か年とし、評価判定は計画終了後に行います。

なお、社会経済情勢の変化などを踏まえ、計画期間内であっても必要に応じて見直しを行います。



スローフードな食卓から始まる

島村 菜津

スローフードという言葉は、1986年、イタリアの首都ローマに、世界最大手ハンバーガー・チェーン店が進出したことをきっかけに生まれました。けれどもファストフード反対ではなく、そこに象徴される大量生産や大量流通、大型量販店やチェーン店の横溢が、世界の味を均質化し、様々な健康被害を引き起こしていることに警鐘を鳴らすものでした。そこで大都市は難しいとしても、生産者が近くに暮らす地方くらい、それぞれの風土に根ざした多様な味、食文化を守ろうという運動です。何でも急ぐ世の中で、命の根源である食べることくらいゆっくり愉しむのは、基本的人権だというわけです。

その背景には、当時、イタリアを戦慄させた23人の死亡者を出したエチルアルコール混入ワイン事件という食品偽造事件によって、量から質へ、安く早くだけでなく、環境や健康によい食作りへの転換が進んだこと。同時に93年のEU統合による外資の進出や流通改革も見据え、地域ごとの食文化の再発見が広がったことがあります。

こうして生まれたNPO団体「スローフード協会」は、世界に約8万人の会員を持つ団体へと育ち、2004年からは『テッラ・マードレ 母なる大地』という隔年の世界大会で、食の南北問題にメスを入れます。北半球の先進国の食生活が、その主な原産国である南半球の飢餓の原因であることが取り沙汰され、日本の大量廃棄を半分にすれば、8万人の飢餓を救えるとも言われた頃です。

90年代から力を注いだのは、後継者不足などで失われそうな伝統食材や在来作物、持続可能な漁による魚介類などをリストアップし、価値を伝える「味の箱舟」の活動です。そうした多様な食文化の見直しやオーガニック栽培の推進が、生物多様性を守り、環境問題の大きな鍵であることも見えてきました。

効率や利潤ばかり求め、安い原料を世界から輸入する日本の食の現状は、自給率を38%に低迷させ、減少の一途をたどる農家や漁師を苦境に追いやっています。TPP体制、種子法や種苗法廃止など、昨今の食を取り巻く現状は決して楽観できませんが、コロナ禍で改めて気づかされたのは、地域自給と広域連携、これ以上、大地や海に負荷をかけない生産体制への転換による食の安全保障の大切さです。

私たちと家族、故郷の風景、生産者、そして自然・・・あらゆる関係性の真ん中に食があります。何を選び、どう食べるか、日々の食卓を見直すことで、地域の未来を変えることができます。日々の食卓や共食の場は、誰にでも、しかも楽しく参加できるひとつの社会活動の場でもあるのです。

