



第5章 施策の展開

アメリカ合衆国の農家で小説家のウェンデル・ベリー（1934-）は、『食べる歓び』というエッセイの中で、「食べる人の心のなかで、食べ物が農業にも、土地にも結び付かないとき、その人は間違った、危険な、文化的健忘症にかかっている」と述べています。「責任を持って食べる」ためには、「食べ物の履歴についてできるだけ知り」、「製造流通販売のプロセスを生産者までさかのぼり」、「できれば生産者と直接に取引し」、「できる限り自分で作物を育て」、「自分自身で料理して食べる」。そのようにして、食べることと土地の繋がりを理解し、繋がりを維持する生活の技を取り戻すことが必要であると説いています。食べることと土地の繋がりの生命循環のなかに自分を位置づける想像力が能動的に働くようになれば、心身の健康が回復できるとしています。

このように食育の本旨とは、「市民が食の本質に触れること」であり、施策の展開では知識の供与のみに偏らないことに留意します。

1. 持続可能な農林水産業と地域の食文化に根ざした食育

① 環境に配慮した持続可能な農林水産業の推進

我が国の食料・農林水産業は、大規模な自然災害・地球温暖化、農業・漁業従事者の大幅な減少等の生産基盤の脆弱化・地域コミュニティの衰退等の課題に直面しており、いすみ市の農林水産業も例外ではありません。地域の農林水産業が元気で持続的でなければ、将来にわたって市民が安全で良質な食を得ることはできません。地域農林水産業の活性化や食育に通じる農林水産業振興施策に積極的に取り組みます。

重点施策

- ①地域農林水産業の活性化
- ②有機農業、特別栽培、エコファーマー、循環型農業等、持続可能な農業の推進
- ③水産資源管理の強化
- ④地域農林水産業の多様な担い手の確保と育成



●関連事業

①農業生産基盤の整備・維持【農林課】

農地の耕作条件の改善や補修、農地の集積や園地の賃借など農業生産基盤の整備や維持をすすめます。

②農業経営の安定化と持続的発展【農林課】

集落営農組織や企業の経営体の育成を促すとともに、省力化やスマート農業技術、高収益作物の導入、作期の拡大、販路拡大等をすすめ、次代に向けた経営力向上を図ります。

③自然と共生する里づくり【農林課】

公民協働で有機農業を中心とする持続可能な農業を推進し、環境を豊かに再生し、農家の経営を守り、地域の教育、交流、文化、経済を活性化します。

④有害鳥獣対策【農林課】

猟友会や地域ぐるみの連携で「防護」「捕獲」「生息環境整備」「資源利用」による総合対策を実施し、有害鳥獣から農業を守ります。

⑤新規就農者の確保と育成【農林課】

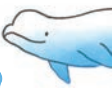
関係機関と連携し、次世代人材投資事業等各種支援制度の紹介や就農に向けたフォローで就農促進を図るとともに就農後のフォローアップを定期的に行い、経営改善につなげ、就農定着を図ります。

⑥地域おこし協力隊（有機稲作研修・梨農家研修）【農林課】

次代に向けた営農モデルである有機稲作と梨については、積極的な就農促進を図るため、国の地域おこし協力隊制度を活用した研修プログラムを実施し、次代の核となる農家を育成します。



万木城跡からの展望 豊かな土壌に恵まれ、古くから米どころとして栄える



⑦定年帰農者、女性農業者、半農半X(*)、移住者、農福連携、援農、水産インターンシップ等の多様な人材の確保【農林課】【水産商工観光課】

関係機関や福祉事業所、NPO等と連携し、地域内、あるいは地域外の多様な人材のライフスタイルと農業・漁業の融合を図ります。

(*) 半農半X

自分や家族が食べる分の食料は小さな自給農でまかない、残りの時間「X」は自分のやりたいことに費やすという生き方。「X」にあたる部分は人それぞれ。

⑧水産資源管理の強化【水産商工観光課】

漁業者による資源管理の取り組みを継続するとともに、休漁期間の見直しや禁漁区の設定など、資源の維持増大に取り組めます。

⑨栽培漁業の推進【水産商工観光課】

マダイ、ヒラメ及びアワビの種苗放流を継続して資源の底支えを図るとともに、放流効果を高める対策を検討します。

⑩漁獲物の付加価値向上策（量から質の漁業へ）【水産商工観光課】

千葉ブランド水産物であるイセエビ、マダコブランド力強化とマダイ、サワラなどの新たなブランド化に取り組むとともに、イワシ類の活魚出荷体制の構築やサメ類や海藻類など未・低利用資源を活用した加工商品の開発に取り組めます。



港の朝市



② 地産地消・旬産旬消の推進

地元で生産された生産物を地元で消費する「地産地消」や地域で生産された旬の食材を旬の時期に消費する「旬産旬消」は、昔からいわれている「身土不二（しんどふじ）（*1）」という言葉にも通じる理想的な生産と消費のあり方です。旬の食材は、味も香りもよく、栄養価が高いことが知られています。また産地が近い食材は、誰がどのように栽培したのかわかり安心です。さらに食材を長持ちさせるようなことが不要なので、新鮮で安全です。フードマイレージ（*2）が低いため、CO₂の排出量が少なく済み、旬の食材は、生産に暖房を使用しないためCO₂の排出量が少なく、環境に優しいです。「地産地消」「旬産旬消」は、食べる人の健康のため、地域の農林漁業者のため、地球のためになります。

（*1）身土不二

「身体と土は一つである」とし、人が歩いて行ける身近なところ（三里四方、四里四方）で育ったものを食べ、生活するのがよいとする考え方。

（*2）フードマイレージ

消費者の口に入るまでどれほどの食料がどれだけの距離を運ばれてきたかを「輸送量（t）×輸送距離（km）」で表したもの。食料の輸送が地球環境に与える負荷が見える化できる

重点施策

- ①保育所（園）・学校給食における地元食材の活用
- ②旬の食材の情報発信
- ③地元食材へのアクセスの向上
- ④魚食の普及
- ⑤地域認証の活用

●関連事業

①学校給食における地元食材活用の推進【学校教育課】

いすみ市内あるいは夷隅郡市内の食材をはじめ、千葉県、国産の順に地産地消を推進します。

②学校給食有機野菜安定供給体制構築事業【農林課】【学校教育課】

有機農業の振興に資する学校給食へのいすみ産有機野菜の安定供給体制を構築します。





③千産千消(*)デー【学校教育課】

学校給食に地場産物を活用し、食育を行う県下一斉の取組です。地場産物を豊富に活用した献立にはじまり、献立表を用いた家庭への啓発、校内放送を活用した児童生徒への啓発、生産者等との共食、農林水産業や地産地消に関する特別授業などを実施します。

(*) 千産千消

地元千葉の産物を千葉で消費する。

④保育所（園）給食における地元食材活用の検討【子育て支援課】

生産者や事業者と連携し、いすみ産食材調達の仕組みを検討します。

⑤食の情報発信【農林課】【水産商工観光課】【学校教育課】

いすみ食材カレンダーの普及や給食だより、各事業者との連携をつうじて、いすみ産食材の情報発信をすすめます。

⑥直売所やスーパー等の地元産コーナーの振興【農林課】【水産商工観光課】

直売所や小売店等と連携し、地元食材の販売振興に努めます。

⑦魚食の普及【水産商工観光課】

漁協婦人部、食生活改善推進員、市民団体等と連携し、水産物の加工品やメニュー開発、料理教室などを実施するとともに、保育所（園）や学校給食の献立に用いるなど家庭への魚食の普及をすすめます。

⑧認証制度の活用【農林課】【水産商工観光課】

有機 JAS や特別栽培、ちばエコ、GAP、水産エコラベル等の認証取得を推進するとともに、いすみブランド、器械根ブランドなど、いすみ産を訴求する認証取得を推進します。また、農薬・化学肥料不使用農産物を対象とする地域独自の認証制度を創設します。



有機 JAS マーク



いすみブランドマーク



③ 作る人と食べる人の交流促進

自然と向き合いながら仕事をする農林漁業者や安全でおいしく、身体によいものを届けようとする食品製造・調理関係者との直接的な交流は、市民に食べ物の生産についての理解を総合的に促し、自然の恩恵や食に関わる人々の活動の重要性が理解され、健全な食生活への意識の向上につながります。また、農林漁業者や食品製造・調理関係者が市民の食に対するニーズを把握するなど相互理解が深まり、農林漁業者や食品製造・調理関係者のやりがいの向上にもつながります。

重点施策

- ①農林漁業者、食品製造・調理関係者と市民との交流促進
- ②農林漁業者、食品製造・調理関係者と子どもたちとの交流促進
- ③農業漁業体験の推進

●関連事業

①港の朝市、イベント等を活用した交流の推進【水産商工観光課】【農林課】

港の朝市やいすみふるさとまつり、JA や直売所等の様々なイベントへ生産者の参加を促すとともに、消費者への情報提供を行い、農林漁業者等と市民の交流を推進します。

②農林漁業体験活動の推進【農林課】【水産商工観光課】

農林漁業体験や自然体験、農家レストラン、農泊、農産物オーナー制などのグリーンツーリズム、自然観察クルーズなどのブルーツーリズムなど、市民の農山漁村における交流や農林漁業の体験活動を促進します。

③市民農園の利用促進【農林課】

食べ物を生産する充実感や苦労が体験できるよう、市民農園の利用を促進します。

④生産者と小学生との交流の推進【学校教育課】【農林課】

給食の食材の生産者の紹介や学校給食の共食など、生産者と小学生との交流を推進します。





⑤調理や加工品づくり体験の推進

【健康高齢者支援課】【農林課】【水産商工観光課】【学校教育課】【生涯学習課】

食生活改善推進員や市民団体、事業者等と連携した、太巻き寿司などの郷土料理づくりや地元食材を使った料理教室、味噌や豆腐、こんにゃくなどの加工品づくりの体験を推進します。

⑥子どもの農林漁業体験の推進

【農林課】【水産商工観光課】【学校教育課】【子育て支援課】

教育ファームや酪農教育ファーム、漁業教室、収穫・栽培体験、学校水田、食育菜園など子どもの農林漁業体験を推進します。



梨の収穫体験 古沢小学校



有機大根の収穫体験 夷隅小学校



小学生のヒラメ稚魚放流



中学生の漁業教室



④ 地域の食文化の普及と継承

栄養バランスに優れ、自給率の高い食事である「日本型食生活」や新鮮で旬な食材、地域の特産物を使った料理、保存食、行事やハレの日、四季の恵みが感じられる郷土食などの伝統的な食文化は、地域固有の理想的な食が具現化したものです。イタリアに本部を持つスローフード協会の活動のひとつに「味の箱舟プロジェクト」があります。これは、ファストフードの大洪水で消えようとしている伝統的な食品や食文化を「味の箱舟」に寄せ、未来に伝えようとする取組です。いすみ市でも社会環境の変化により失われつつある地域の伝統的な食文化を今、改めて地域に普及し、次世代に継承していきます。

重点施策

- ①地域の食文化普及・継承の促進
- ②伝統的な食文化のリスト化と普及
- ③保育所（園）・学校給食における郷土料理の提供

●関連事業

①地域の食文化普及・継承の促進

【農林課】【水産商工観光課】【健康高齢者支援課】

食生活改善推進員や市民団体の協力を得て、料理教室などを通して地域の伝統的な食文化の普及と継承に努めます。

②伝統的な食文化のリスト化【農林課】【水産商工観光課】

伝統行事や食、祭りの際の食材や料理についての調査を実施し、地域の食文化をまとめます。

③郷土料理や伝統的な食文化を取り入れた給食の推進【学校教育課】【子育て支援課】

保育所（園）や学校給食に、郷土料理や伝統的な食文化、季節行事などを取り入れるよう努めます。





PICK UP

器械根（きかいね）といすみ市の漁業

いすみ市の沖合には、水深が20m前後の浅い岩礁群が10km以上先まで120km²も広がっています。まるで海の下にちょうどいすみ市がもう一つ沈んでいるようです。明治時代、ヘルメット式潜水具を使った器械潜水が導入されアワビ漁がはじまると、ここは「器械根」と呼ばれるようになりました。北上する暖流の黒潮と南下する寒流の親潮がぶつかるこの場所に、里山からのミネラルや栄養分が夷隅川や塩田川から注がれることで、カジメ（アラメ）などの大型藻類を中心とした海中林が育ち、器械根は多様な生物の宝庫となっています。イセエビやタコ、アワビ、サザエなど豊富な漁業資源をもたらし、イワシ、アジ、マダイ、ヒラメ、イサキ、スズキ、イナダ（ブリ）、トラフグ、ホウボウ、イシガレイ、カワハギ、マハタ、ヒラマサなどの好漁場として、釣り客もたくさん訪れています。

いすみ市はイセエビの水揚げ量が全国トップクラスで、なかでも器械根で漁獲されるイセエビは赤く美しく美味しいため、最高品質の「いすみブランド」に認定されています。イセエビ漁は、海底を移動するエビを網に絡めて漁獲する刺網という漁法で行われます。イセエビの活力低下を防ぐため、夜明け前から網上げを行い、陸で手際よく網はずしをすることで、独特の鮮やかな色、優れた身質と味が保たれるように工夫しています。





東小学校児童による大豆栽培～みそ造り

みそ造りが盛んな東地区では、子どもたちの郷土愛を育もうと、平成12（2000）年からいすみ市生活改善グループやJA いすみ女性部員らが講師となって、東小学校の児童とみそ造りを行っています。材料にする大豆も手造りで、小学校の畑で種まきから収穫まで児童が大事に育てたものを使用します。みそ造りは、3日間連続で行います。初日に蒸したお米とこうじ菌を混ぜたものを発酵器に投入。2日目は固まった米こうじを手でほぐし、大豆を冷水で丁寧に洗い、水に浸します。最終日は煮た大豆をミキサーにかけ、米こうじと塩を加えて混ぜ、たるに仕込みます。学校内での熟成を経てできたおいしい手造りみそは、10月の全校行事「ふれあいフェスティバル」で豚汁として、地域の方々に振舞われます。同様の取組みとして、大原小学校と東海小学校では豆腐造りが行われています。





PICK UP

名人たちが伝える最高のおもてなし 「太巻き寿司」

千葉の郷土料理を代表する太巻き寿司の起源は、「葬式の時のずいき（芋がらの煮つけ）を芯にして作ったにぎりめし」、あるいは「紀州の漁師が房総方面まで鰯を追いかけてきたときに弁当で持ってきためはりずし（高菜漬けでご飯を巻いた大きなずし。切らずに持ち運んだ）」など様々ですが、近年では、江戸の寿司文化が千葉に伝わり、明治時代に上総海苔が使われることで「房総太巻き寿司」が誕生したとの説もあります。いずれにしても、具を芯にして巻く技法が原点となって、その時代、その土地の農産物、海産物などの食材を活かして、冠婚葬祭や地域の集まりで作られ、家庭のなかでも伝えられてきたものです。いすみ市では、かつては冠婚葬祭や地域の集まりなどの機会に、近所の人たちが協力し合って、太巻き寿司が盛んに振舞われていました。人から人へ伝えていくなかで、名人級の腕前を持つ方がおり、岬地区の安藤クニさんも名人の一人です。安藤さんが主宰する楽働会は、“種まきから収穫、そして食卓まで”をモットーに、自分の手で安全・安心な食材を育てる楽しさや素材を活かした料理を食す喜びを通じて、地域の生活者と交流を深めてもらおうと活動しており、太巻き寿司の作り方を若い世代に教える活動にも積極的に取り組んでいます。いすみ米や地卵、地場の新鮮な野菜などを使った彩り鮮やかな太巻き寿司は、見た目も美しく、食べて美味しい最高のご馳走です。その技法とおもてなしの心を現代に伝えています。





2. 次代を担う子どもたちへの食育

① 給食の充実

保育所（園）や学校で提供される給食は、子どもたちが一年間にとる食事の1/6以上に相当し、すべての子どもたちに等しく提供されることから、子どもたちの成長や健康維持に必要な栄養摂取の機会として、子どもたちの発達段階に応じた望ましい食習慣の基礎を培う機会として重要であり、地域固有の豊かな食経験としての「生きた教材」でもあります。給食の時間が、おいしく、楽しく、温かいものであると、食に対する肯定感が高まり、実生活全般に豊かさが波及し、幼少期や成長期の良き思い出や地域に対する誇り、大切に育てられたことへの感謝につながります。給食に、健康や栄養、環境配慮、地元産食材や郷土食、伝統食、行事食、日本型食生活など望ましい食を提供することで、子どもたちはもとより保護者への普及啓発も期待できます。

重点施策

- ①保育所（園）・学校給食における地元食材の活用（再掲）
- ②保育所（園）・学校給食における有機農産物の優先利用
- ③保育所（園）・学校給食における郷土料理の提供（再掲）
- ④食を支える人たちとの共食の推進



賑やかな給食風景（コロナ前）



●関連事業

①学校給食における地元食材活用の推進【学校教育課】

再掲

いすみ市内あるいは夷隅郡市内の食材をはじめ、千葉県、国産の順に地産地消を推進します。

②学校給食有機野菜安定供給体制構築事業【農林課】【学校教育課】

再掲

有機農業の振興に資する学校給食へのいすみ産有機野菜の安定供給体制を構築します。

③千産千消(*)デー【学校教育課】

再掲

学校給食に地場産物を活用し、食育を行う県下一斉の取組です。地場産物を豊富に活用した献立にはじまり、献立表を用いた家庭への啓発、校内放送を活用した児童生徒への啓発、生産者等との共食、農林水産業や地産地消に関する特別授業などを実施します。

(*) 千産千消

地元千葉の産物を千葉で消費する。

④保育所(園)給食における地元食材活用の検討【子育て支援課】

再掲

生産者や事業者と連携し、いすみ産食材調達の仕組みを検討します。

⑤郷土料理や伝統的な食文化を取り入れた給食の推進 【学校教育課】【子育て支援課】

再掲

保育所(園)や学校給食に、郷土料理や伝統的な食文化、季節行事などを取り入れるよう努めます。

⑥生産者と小学生との交流の推進【学校教育課】【農林課】

再掲

給食の食材の生産者の紹介や学校給食の共食など、生産者と小学生との交流を推進します。

⑦家庭への啓発【学校教育課】

献立表や給食だよりで家庭への啓発をはかるとともに試食会を実施し、保護者の直接的な評価が得られるよう努めます。



② 家庭における食育の推進

子どもたちにとって食育の原点は家庭にあり、保護者が食についての正しい知識や適切な調理技術を身につけ、子どもたちと一緒に楽しく豊かな食生活を過ごすとともに子どもたちが望ましい食習慣を身につけられるよう、家庭での食育を担っていくことが大切です。

重点施策

- ①子どもの基本的な生活習慣の確立と生活リズムの向上
- ②一家団らの推進
- ③選食力(*1)やフードリテラシー(*2)の向上

(*1) 選食力

食に対する意識を高め、正しい知識を身につけることで得られる、健康によい食べ物を選んだり、規則正しい健康的な食生活を送ることが出来る力。

(*2) フードリテラシー

食材の生産・加工・流通・調理・摂食・廃棄、並びに食文化、歴史、伝統など食に関する知識や情報の中から、必要な情報を引き出し活用することが出来る力や応用力。

●関連事業

①家庭における基本的な生活習慣確立への支援【健康高齢者支援課】【生涯学習課】【学校教育課】【子育て支援課】【農林課】【水産商工観光】

行政からの積極的な情報発信や各学校からの学校だより、給食だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級（小中学校）、子育てふれあい学級（保育所（園））、公民館や食生活改善推進員、市民団体等による親子料理教室などの機会に基本的な生活習慣の重要性を啓発し、家庭において小さいときから基本的な食習慣が身につくよう支援します。

②生活習慣チェックシートの実施【学校教育課】

休業期間中を中心に子どもの生活習慣の乱れを防ぐため、各家庭に生活習慣チェックシートを配布し、セルフチェックを行います。





③家庭における共食の啓発【健康高齢者支援課】【生涯学習課】【学校教育課】【子育て支援課】【農林課】【水産商工観光】

国が定める毎月19日の「食育の日」を、いすみ市では特に家族みんなで食事をしつらえる「共食の日」とし、食事の時間が生活の中で大切な時間であることを認識し、朝食、昼食、夕食ともに孤食(*)にならないことを心がけるよう啓発します。

* 孤食

家族が家にいるにもかかわらず、一人で食事をする事。孤独を感じる寂しい食事。

④食生活指針の活用【健康高齢者支援課】

食事バランスガイド(*1)や各種資料(*2)を活用し、特に妊産婦から乳幼児子育て世代を対象として、8~9か月児相談教室(ピッコリーノ教室)や乳児健康診査、食生活改善協議会の活動などの際に選食力やフードリテラシーの向上に資する基本的な情報提供を行います。

(*1) 食事バランスガイド

1日に、「何を」、「どれだけ」食べたらよいかを考える際の参考となるよう、食事の望ましい組み合わせとおおよその量をイラストでわかりやすく示した国の指針。

(*2) 各種資料の先進事例「元気食生活実践ガイド(福井県小浜市)」

日本型食生活の大切さを説くとともに、科学的な根拠や栄養学に基づく健康的な食生活のノウハウ、さらに「身土不二」「一物全体食(いちぶつぜんたいしょく)(*3))」などをはじめとした東洋的な考え方を全体的に溶け込ませており、食生活だけにとどまらず、健康で長生きするための心の持ち方や考え方などにも触れた指針となっている。

(*3) 一物全体食

食べ物全体で一つの命、それを丸ごと余すところなくいただくという考え。



食事バランスガイド



元気食生活実践ガイド
出典：福井県小浜市



③ 保育所（園）・学校における食育の推進

近年、子どもたちが食と関わる中心的な場である家庭の状況は大きく変化し、様々な問題が生じていることで、保育所（園）や学校における食育の期待が高まっています。また、食育が、知育、徳育、体育の基礎にあたることから、保育所（園）や学校が率先して家庭や地域と連携し、子どもたちの食育に取り組むことで、子どもたちの健康や人格形成全般に好ましい影響を与えた事例が全国にたくさんあります。保育所（園）や学校には、遊びの時間や給食、教科学習、総合的な学習の時間や行事などつうじて、計画的、総合的な食育に取り組むことができる強みがあります。しかしながら近年、教職員の負担増の問題が指摘されており、教職員ばかりが食育実践の負担を負うのではなく、食育の場としての保育所（園）や学校に地域や家庭が連携し、協力していくことが求められています。

重点施策

- ①「保育所保育指針」や「食に関する指導の全体計画」に基づく食育推進
- ②給食の教材活用
- ③体験活動の充実
- ④保護者への情報提供
- ⑤地域人材の活用

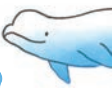
●関連事業

①乳幼児の食育推進【子育て支援課】

子どもが生活と遊びの中で、意欲をもって食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長していくよう努めます。乳児保育では「個人差に応じて授乳を行い、離乳を進めていく中で、様々な食品に少しずつ慣れ、食べることを楽しむ」、1歳以上3歳未満児の保育では「様々な食品や調理形態に慣れ、ゆったりとした雰囲気の中で食事や間食を楽しむ」、3歳以上児の保育では「保育士等や友達と食べることを楽しみ、食べ物への興味や関心をもつ」ように食育をすすめます。

②小中学校における食に関する指導の全体計画に基づく食育推進【学校教育課】

体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて食育を組織的・計画的に推進するために、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による学校の「食に関する指導に係る全体計画」を作成しています。さらに、地域の生産者団体等とも連携し、学校教育を始めとする様々な機会を活用して、子どもに対する農林漁業体験や食品の調理に関する体験等の機会を提供します。学校、家庭、地域等が連携・協働した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及します。



③生きた教材である給食の活用【学校教育課】【子育て支援課】

体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動の時間はもとより、給食は、子どもたちみんなにとって身近で、ほぼ毎日ある食体験です。給食から各教科へと学びを発展させるとともに各教科の成果を給食に生かす、給食を核とした学習ネットワークを形成することで、子どもたちに生きた深い学びを提供します。

再掲

④生産者と小学生との交流の推進【学校教育課】【農林課】

給食の食材の生産者の紹介や学校給食の共食など、生産者と小学生との交流を推進します。

再掲

⑤調理や加工品づくり体験の推進

【健康高齢者支援課】【農林課】【水産商工観光課】【学校教育課】【生涯学習課】

食生活改善推進員や市民団体、事業者等と連携した、太巻き寿司などの郷土料理づくりや地元食材を使った料理教室、味噌や豆腐、こんにゃくなどの加工品づくりの体験を推進します。

再掲

⑥子どもの農林漁業体験の推進

【農林課】【水産商工観光課】【学校教育課】【子育て支援課】

教育ファームや酪農教育ファーム、漁業教室、収穫・栽培体験、学校水田、食育菜園など子どもの農林漁業体験を推進します。

⑦家庭への情報発信【学校教育課】【子育て支援課】

給食だよりや学校掲示物、給食試食会、参観日、懇談会などの機会をつうじて、保育所（園）や学校での食育に係る情報を保護者に提供するとともに家庭からの双方向の情報交換となるよう努めます。また、保育所（園）・学校や家庭において親子で食育に取り組む機会の創出に努めます。

⑧生産者やボランティア、関係機関との連携【学校教育課】【子育て支援課】

食生活改善推進員等のボランティア、農林漁業者やその関係団体、公民館、社会教育関係団体などの様々な人々や関係機関・団体の協力を得たり、生産等の場を活用したりすることで教育的効果を高めます。



生産者と子どもたちの共食



④ 地域における食育の推進

健全な食生活の実践や地産地消・郷土料理や行事食、食文化の継承などの大きな視点で食育を捉え、健康づくりを進めてきた食生活改善推進員を中心とした地域主体の食育活動は、これまで子どもたちの健康と福祉の増進にも大きく寄与してきました。食の外部化や地域コミュニティの希薄化が指摘される現代において、地域主体の健康づくりの輪を一層、広げていくことが期待されています。

重点施策

- ①食生活改善推進員や市民団体による食育推進
- ②農林漁業者やその関係団体、事業者による食育推進

●関連事業

①食生活改善推進員活動【健康高齢者支援課】

食を通した健康づくり活動を地域で推進する食生活改善推進員は、地域全体の健康意識の向上や幼いころからの食育の大切さの普及啓発に貢献しています。親子料理教室や減塩教室、漁業教室や市の様々なイベントへも協力しており、地域とつながりを持ちながら展開される様々な取組を推進します。

②市民団体による食育推進【農林課】

いすみ市食生活改善グループや楽働会などの市民団体によるみそづくり体験や太巻き寿司づくり体験など地域の本物の食文化の普及と伝承を推進します。

③農林漁業者やその関係団体、事業者による食育【農林課】【水産商工観光課】

農業者による収穫・栽培体験、漁業者による漁業体験、JA や漁協婦人部による加工品づくりの体験など生産・加工の現場での食育や味覚教育、一連の内容を扱った教育ファーム、酪農教育ファーム等の取組を推進します。また、小売りや直売所等による地元の旬にこだわった食育を推進します。



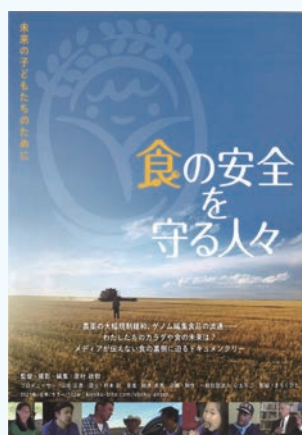
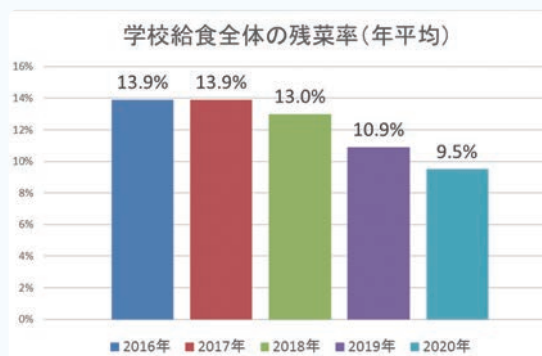


PICK UP

いすみ市の有機給食

生命あふれる豊かな自然と子どもたちの未来を支えるために、平成30（2018）年からいすみ市の学校給食は、農薬・化学肥料を使用しない有機米を100%使用しています。学校給食に使用するお米が100%有機農産物となるのは、人口2,000人以上の自治体としては、いすみ市が全国初です。令和3（2021）年度まで、野菜も、にんじん、こまつな、じゃがいも、たまねぎ、長ねぎ、にら、だいこん、きゃべつの8品目で、いすみ市産の有機野菜を使用しています。この取組は、国をはじめとする各分野から高く評価され、令和元（2019）年度に農林水産大臣賞を、令和2（2020）年度に辻静雄食文化賞を受賞しています。

いすみ市は平成25（2013）年から、人と自然にやさしく、農家の経営向上にもつながる有機農業をまちぐるみで進めてきました。ゼロからスタートした有機米づくりは、平成27（2015）年から学校給食に使用され、今では、有機米「いすみっこ」の産地に成長しています。子どもたちの反応では、食べ残しが大きく減るといった好ましい影響がみられます。また、ドキュメンタリー映画『いただきます ここは、発酵の楽園』（オオタヴィン監督）や『食の安全を守る人々』（原村政樹監督）で紹介されたことで、いすみ市の安心・安全な給食が評判となり、いすみ市に移住する人が増えています。いすみ市では、有機農産物の使用によって追加的に生ずる費用は市が負担するかたちで支援し、保護者からいただく給食費の値上げは行っていません。





PICK UP

いすみ教育ファーム 「田んぼと里山と生物多様性」

平成 28 (2016) 年から、食育と農業体験と環境学習（有機稲作体験や田んぼの生きものの調査など）を一体化させた「いすみ教育ファーム～田んぼと里山と生物多様性」の授業が、小学校 5 年生の「総合的な学習の時間」で実施（令和 3（2021）年度 3 校）されています。房総野生生物研究所、農家、いすみ市農林課などが講師となり、児童が普段から学校給食で食べている有機米を題材に、生物多様性を支える共生の概念や、農業が里山の生物多様性を保障すると同時に生物多様性が農業を保障していること、里山の歴史と現代に至るまでの変化、大規模化や機械化、農薬、化学肥料が特徴である近代農業がもたらした正の影響と負の影響、自然と共生する環境保全型農業が注目されている理由などを児童が学びます。令和 2（2020）年 3 月には、「教育ファーム」の授業で活用できるよう「いすみの田んぼと里山と生物多様性」テキスト（発行者：NPO 法人いすみライフスタイル研究所）が発行されました。田んぼが持つ多面的機能や環境の大切さについて、子どもたちが体験を通して学ぶことができるよう、児童自身に考えてもらう問題提起型の内容となっています。地域の農業や食文化への理解も進み、「一番楽しい授業だ」と子どもたちに喜ばれています。





PICK UP

おとうさんへ

長者小学校一年 まつぎき ふく

ぼくは、おとうさんのつくる、いすみっこがだいすきだよ。いすみっこは、つくるのが、とてもたいへんだっておしえてくれたね。でも、しょうがつこうで子どもたちが、げんきにごはんをたべているところをみたとき、

「つくっていて、ほんとうによかった。」

とも、はなしてくれたね。ぼくも、ともだちが、のこさずきゅうしょくをたべているところをみると、とってもうれしいきもちになるよ。いすみっこは、ひとにもしぜんにもやさしいおこめだね。つくってくれて、ありがとう。もうすぐ、いねかりがはじまるけれど、ねっちゅうしょうには、きをつけようね。ぼくも、おこめをはこぶしごとをするからね。

ふゆになると、こんどは、いちごがとれるね。いちごが五しゅるいもとれるなんて、ぼくのうちぐらいじゃないかな。ぼくは、たべていちごのなまえをあてることができるよ。おしょうがつから、いちごがりもはじまるね。おきゃくさんたちが、

「とてもおいしかったです。」

と、いってくると、ぼくまでうれしいきもちになるよ。おきゃくさん、いっぱいきてくれるかな。コロナにまけず、がんばろうね。

ぼくは、うちのおいしいおこめといちごがじまんだよ。これからも、おてづだいをいっぱいするね。だから、おとうさんもずっとおこめといちごをつくってね。やくそくだよ。





3. 生涯にわたる食育

① 健全な食習慣の維持、改善

家庭からの自立がはじまり、社会に参加していく時期にあたる青年期、第一線で働き、家庭を持ち、子どもを育てるなど社会や家庭で重要な役割を担う時期にあたる壮年期、身体機能が徐々に低下し、生活習慣病が顕在化しやすい中年期、老化や機能障害の個人差が大きい高齢期、胎児の成長にとって栄養摂取や健康維持に気づきが必要な妊娠期など、ライフステージにあった生涯食育を目指します。

重点施策

- ①乳幼児期からの健全な食習慣の形成
- ②中高年期の健全な食習慣の維持

●関連事業

①食生活改善推進員活動【健康高齢者支援課】

再掲

食を通じた健康づくり活動を地域で推進する食生活改善推進員は、地域全体の健康意識の向上や幼いころからの食育の大切さの普及啓発に貢献しています。親子料理教室や減塩教室、漁業教室や市の様々なイベントへも協力しており、地域とつながりを持ちながら展開される様々な取組を推進します。

②8~9 か月児相談教室（ピッコリーノ教室）【健康高齢者支援課】

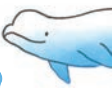
生後8~9 か月の子どもを対象に体重測定や発達の確認、離乳食の進め方や形態等食事に関する相談に保健師、栄養士が個別に対応します。

③減塩協力店舗の普及【健康高齢者支援課】

市内飲食店や小売店へ減塩に関する情報の掲示や減塩メニューの提供を依頼し、まちぐるみで減塩の普及を行います。

④減塩対策【健康高齢者支援課】

特定健康診査において糖尿病重症化予防事業で行う糖関連検査や腎機能検査で保健指導が必要とされた方や尿中塩分摂取量検査にて数値の高い方を対象に、減塩の大切さを学ぶ教室や調理実習等を行います。



② 診査や相談、支援の充実

大人に対する食育は、保育所（園）や学校等で行う子どもたちへの食育と異なる任意参加であるため、一人一人に届きづらいものです。健康や医療、保健分野の行う診査や相談の機会に健全な食生活についての啓発や指導を行うとともに市民一人一人が食についての相談をしやすい場の提供に努めます。

重点施策

- ① ライフステージに応じた支援の充実
- ② 相談しやすい場の提供

● 関連事業

① ママ・パパ相談【健康高齢者支援課】

妊娠中のお母さん、お父さんの生活・栄養等の心配ごとについて、保健師・栄養士が電話、面接、家庭訪問で対応します。

再掲

② 8～9 か月児相談教室（ピッコリーノ教室）【健康高齢者支援課】

生後 8～9 か月の子どもを対象に体重測定や発達の確認、離乳食の進め方や形態等食事に関する相談に保健師、栄養士が個別に対応します。

③ 1 歳 6 か月児健康診査【健康高齢者支援課】

1 歳 6 か月ごろは、生活習慣の自立やむし歯予防および食生活の確立のために大切な時期です。健診では、内科・歯科診察、身体計測のほか、保健師・栄養士・歯科衛生士が個別に相談に応じます。

④ 3 歳児健康診査【健康高齢者支援課】

3 歳になると保育所（園）に入るなどお友達と遊ぶことが多くなり、社会のルールや道徳を身に付けていきます。健診では、内科・歯科診察、身体計測のほか、尿・視聴覚検査を行い、保健師・栄養士・歯科衛生士が個別に相談に応じます。

⑤ 個別健康相談【健康高齢者支援課】

保健師、栄養士が心や身体の健康についての個別相談を行います。

⑥ 特定健診や後期高齢者検診、生活習慣病予防健診の結果説明会および保健指導【健康高齢者支援課】

特定健診や後期高齢者検診、生活習慣病予防健診において、保健指導判定を受けた方を対象に健診結果の説明、生活習慣の改善に至るまでの保健指導を行います。



私達の健康は私達の手で いすみ市食生活改善協議会の活動

食生活改善推進員は、“私達の健康は私達の手で”をスローガンに、食を通した健康づくりのボランティア活動を、市の委嘱を受けて地域ぐるみで推進しています。全国における食生活改善推進活動の始まりは、昭和20年代、まだ食料が十分でなく、栄養不足で乳児死亡率が高い、家庭の主婦が問題を抱えていた時代にさかのぼります。困難な時代に立ち向かおうと意欲的な主婦グループが始めた食生活改善推進活動は、その後、厚生省（現厚生労働省）の施策として、各県で食生活推進員が養成され、全国で展開されています。食生活推進員の養成は、現在、市に委譲され実施されていますが、平成17（2005）年に食育基本法が施行されると「食育アドバイザー」として、地域における食育推進の担い手として活躍しています。

いすみ市では、地元スーパーと共催した減塩教室、メンズグルメ教室、親子料理教室、在宅介護教室、栄養教室、漁業教室の他、市内各イベントでも協力しており、自主的な活動と行政への支援活動の両面から、我がふるさとという意識をもって活動を進めています。



減塩教室（地元スーパーと共催）



親子料理教室



特定健診減塩メニュー試食提供



働き世代スキルアップ事業



いすみ市食育推進計画の施策体系

里山・里海の豊かな恵みを食卓に。

自然と共生する農業・漁業と市民の生命（いのち）・生活（くらし）が循環し、
ともに支え、ともに高め合う姿をいすみの文化として継承します

