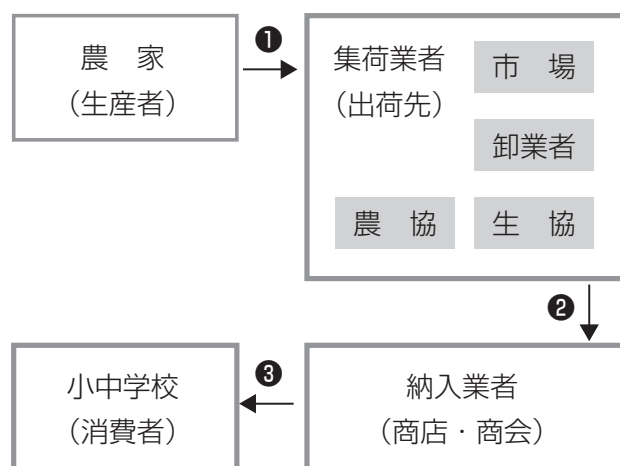


野菜のルート

STEP 2

地産地消を進めるためには、町内の野菜農家の生産状況と出荷先、集荷業者から納入業者への流通体制を把握することが大前提となる。町では今後、集荷業者などの出荷状況を把握するなどして、学校給食への流通体制を検討していく方針。これによって、御船で採れる季節の野菜が学校給食でより多く消費されることが可能となる。

野菜の流通体制



現状の課題

- ① 野菜農家から集荷業者へ出荷状況の把握
- ② 集荷業者から納入業者へ御船産野菜の納入
- ③ 納入業者から小中学校に御船産野菜の納品



食育フォーラム第2部では、参加者の質問に答えるフリートーク型で行われた。その中で、学校給食の問題を中心とした話が多く、町民の関心の高さが感じられた。

給食に届けよう 地元の新鮮野菜

地元で採れた農産物を地元で消費する「地産地消」。なんとといっても生産者の顔が見える安全性や新鮮な状態で食べることが魅力です。そんな「地産地消」を学校給食に取り入れて、学校側からも食育を発信する検討が進められています。町では古くから、野菜の生産量こそ少ないのですが、品目は約50品と豊富です。

今からはじまる
命の食育と連携

生きる力を育む「食育」。人は本来、食を通して、「心の自立」「生活への自立」「社会への自立」が育まれます。

しかし近年、食育を取りまく環境が変化しています。例えば、朝食の欠食、孤食、栄養の偏り、脂質の過剰摂取による食生活の乱れが指摘され、肥満や生活習慣病が増加するなど健康への影響が心

配されています。また、BSE（牛海綿状脳症）、産地表示の偽装、無登録農薬など安全面の不安も高まり、食育そのものが脅かされています。そこで、食育のあり方そのものを見直そうと「御船町食育推進計画」の策定が進められています。正しい食の習慣や知識、判断力を身に付けるために、家庭や学校、地域が連携していくための計画です。

生きるために必要な食育を自らが選択し、安心して日常生活を送るべく当たり前の「食育環境」が、今求められています。

正しい食育のルールづくり

町では、「御船町食育推進計画」の策定を進めている。この計画では、①子どもから高齢者までを年齢層ごとに区分した食生活の取り組み方法②家庭や学校、地域の役割③5年間の改善目標値などを盛り込み策定する予定。既に、2回のワークショップを開催しており、町民の幅広い意見を盛り込んだ計画案を現在作成中。今後、J A上益城、歯科医師会、学校関係者、食生活改善推進協議会など15団体の代表者で構成された「御船町食育推進計画策定委員会」で計画案の慎重な審議を進めながら、平成21年度中の策定を目指している。



6月26日に開催された「食育推進計画」策定のワークショップ。町民や関係者約70人が参加。「各世代の食生活と健康への関心」を題材に活発な意見が交わされた。

考え方によっては、季節に応じた野菜が御船にはあるということ。そのためにも、野菜農家の生産状況、出荷先の流通経路や販路の把握を行う必要があるほか、学校給食へ野菜の納入方法やメニュー作りの調整などを進める取り組みが不可欠といえます。

また、町が売り出し中の水前寺菜「御船川」の栄養価の高さに関心が集まっているなか、その良さを最大限に活かしたメニュー作りや加工食品の開発も着々と進められています。御船町全体で、「健康な町づくり」という新たな目標へと前進しています。

これから、本格的な食育や地産地消の問題の解決に向けた挑戦がはじまります。この問題を解決するためには、行政、学校、地域、家庭が連携しなければ乗り越えることのできない壁です。しかし、この壁の先にこそ、現代の厳しい地方分権時代を乗り越えるヒントや可能性がきっとあるのではないのでしょうか…。

食育フォーラム前には、水前寺菜「御船川」を使ったサワーやドレッシングの試食会が行われた。来場者は足を止めて、その味覚を確かめていた。また、食育フォーラム開催を祝って、御船町花き振興会（永本末男会長）から彩り鮮やかな活け花が贈られ来場者の目を楽しませていた。



STEP 1