

◎福井県小浜市

【人 口】 31,981 人 【面 積】 232.84 k m² 【一般会計】 137.53 億円

◆調査事項「食育の取り組みについて」

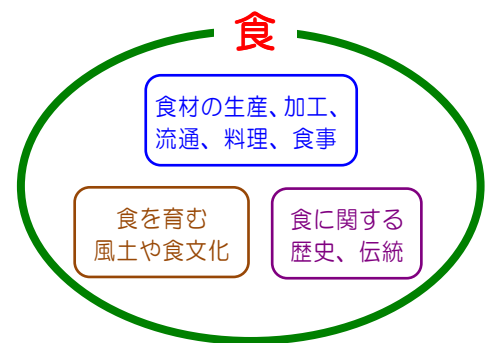
「食」を通じて、健康の維持・増進、地域文化の伝承、道徳心やコミュニティの醸成など、教育はもとより、さまざまな面において効果を生み出している小浜市の「食育の取り組み」について、本市の施策の参考とするため行政視察を行った。

・取り組みの背景

平成 12 年 8 月に就任した当時の小浜市長が「地域の資源を活かしたまちづくり」を考え、その資源として「食」に着目し、「食」を重要な施策の柱としたまちづくりが始まる。同年 9 月には、全国初の食をテーマにした「食のまちづくり条例」を制定。

・食のまちづくり条例と食育

- (1) 「食」を幅広く捉え、食に関連したあらゆる分野の施策を総合的に推進。中でも、「食育」を重要な分野として条例に位置づけて「生涯食育」の概念を提唱し、「しんどうふじ身土不二」の理念に基づく地産地消とともに、ライフステージに合わせた食育事業を数多く実施。
- (2) 平成 19 年の食育基本法の成立に先駆け、平成 16 年 12 月に「食育文化都市」を宣言。



食のまちづくり条例における「食」の捉え方

・小浜市の生涯食育事業

(1) 食のまちづくりの拠点施設の整備

平成 15 年 9 月に、食のまちづくりの拠点施設として食文化の博物館「御食国若狭おばま食文化館」を開館。食文化館は、小浜の食に関する歴史・伝統・文化の展示のほか、公開型の調理室「キッチンスタジオ」を備え、生涯食育の拠点施設として、乳幼児から高齢者までほぼ毎日さまざまな特色ある料理教室や食育講座等を開催。

(2) 幼児の「キッズ・キッチン」

料理で子どものさまざまな能力を引き出すことを目的とした人間教育の場であり、小浜で生まれ育つ子ども全員に体験機会を提供するため、公立、私立を問わず市内の全保育園・幼稚園の年間行事に組み込んだ「義務食育」体制を整備。

最大の特徴として、親は一切口も手も出さずに見守るだけで、幼児の手だけで全ての作業を行い、子どもが主役になって料理体験を行うことで、明確な達成感や満足感が得られる教室づくりに努めている。



なお、キッズ・キッチンの目的には、子どものやることを我慢強くただ見守り続ける「保護者の教育」という側面もあるとのことであった。

(3) 小中学生の「ジュニア・キッチン」

正課として総合的な学習の時間に、他教科の学習内容とも関連付けて実施し、魚や肉をさばくことで、「食 = 他の生命をいただくこと」ということを体得させ、感謝の気持ちやもったいないと思う心を育

成。

(4) 校区内地場産学校給食

小浜市では、市内の全小中学校で、校区内で収穫された野菜等の食材を優先的に使用し、海辺の学校では、小浜湾で水揚げされた海産物も取り入れている。さらに、平成 21 年度からは、全小中学校で小浜産米の自校炊飯による完全米飯給食が実施され、より一層生産者の顔が見える学校給食が実現。また、児童・生徒は、食材の生産者を学校に招いて給食感謝祭を行うなど、地域コミュニティの醸成も図られ、その結果、学校給食での食べ残しが激減するとともに、児童・生徒の欠席が減少したという報告もある。

(5) 新生活応援隊

若狭地域では、高校卒業後に首都圏や関西の大学へ進学して一人暮らしを始める若者が多く、これらの若者を対象に、健康で安全な新生活を送るための料理教室やアドバイスなどを実施。

(6) 元気えいよ一塾

健康管理センターにおける健診で、高血糖や高血圧のリスクが高いと診断された人を対象に、「何をどのくらい食べるのが適当であり必要なのか」を講義と実習の両面から学ぶ活動を実施。

・委員の感想

- 食育を通して、食物への安全教育、地産地消の推進、家族や地域の方とのふれあいやつながり、親子の会話、学校と地域の連携など、さまざまな教育、地域づくり、伝統文化の継承に取り組まれていることは大いに参考になった。それぞれの地域で教育や事業を行うに当たっては、いろいろな方法が考えられるが、いずれにしても強い思いとリーダーシップを発揮できる人材が必要である。
- 食のまちづくり課を設置するなど、この事業に対する都市としての方向性が明確に示されている。
- 市長の明確なまちづくり方針、地域の特性を生かすこと、的確なリーダー養成など、都市の一体性が感じられる。
- 「人は、生を受けた瞬間から生涯を通じて食によって育てられる」という明確な生涯教育の理念が、とても重く感じられた。
- 食育政策専門員の中田典子氏から、特に9歳までの食育の大切さを話していただき、目からうろこが落ちたような感動を覚えた。
- キッチンスタジオを備えた食文化館では、市内すべての就学前の子どもたちが料理教室に参加できる仕組みが整備され、特に魚を使った食育は、野菜よりもよりダイレクトに「命」を伝えやすい教材だということで、子どもたちの調理実習のDVDも拝見し、大変勉強になった。
- 「食育」は全国で叫ばれており、本市でも大事な課題であり、今回の視察のみならず今後も行っていきたい。
- 私たちが食べる大切な食材、調理など、「キッズ・キッチン」事業を通して子どもたちに満足感、達成感を持たせることは、すべてにおいて食の大切さを身につけることとなる。学校給食においては自校方式といわれるが、本当に大切なことは家族愛の中での弁当が一番望ましいと思う。