

Ⅱ 小田原市の現状と課題

1 小田原の風土と食

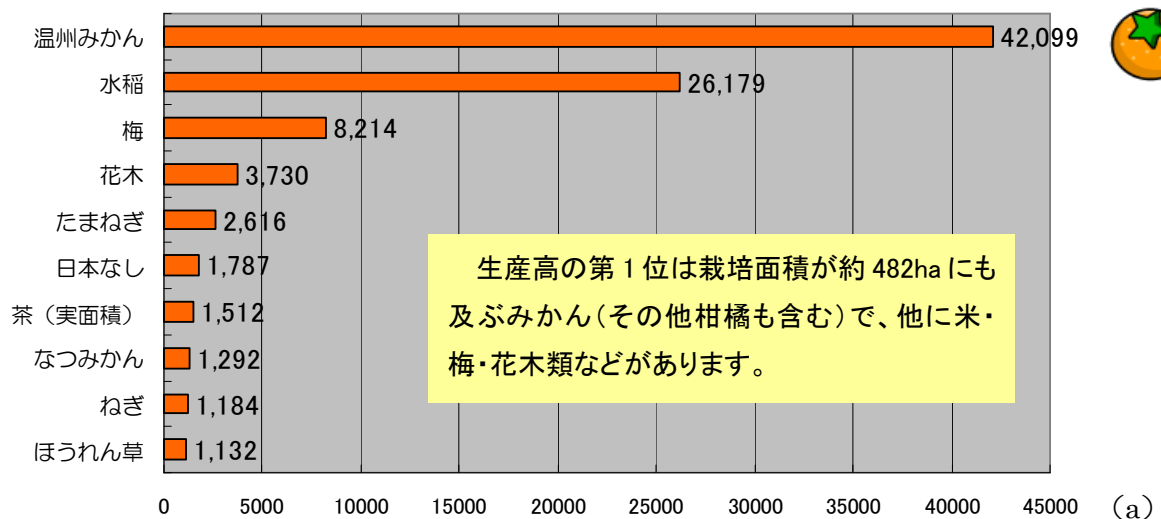
小田原の農業は、市の中心部を貫流する酒匂川流域に広がる水田地帯の稲作と西部及び南部の箱根山麓及び東部の曽我丘陵の樹園地のみかんを主体とした果樹に大別されます。

○ 小田原市農産物 収穫量



出典：平成18～19年神奈川県農林水産統計年報

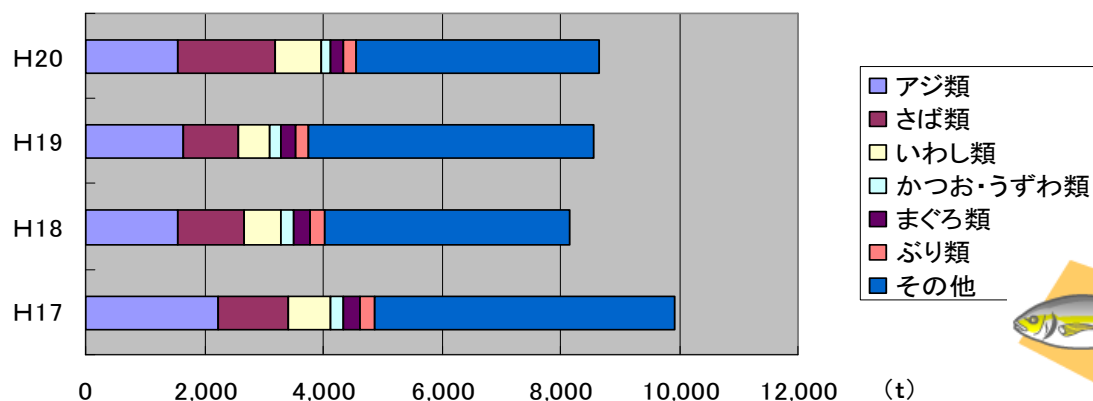
○ 小田原市作物別作付（栽培）面積 上位10品目



出典：2005年 農林業センサス

小田原は昔から相模湾西部の漁業の中心地として栄え、海の幸に恵まれてきました。中でも全国的に有名なものが定置網漁業です。小田原の海域は急深な地形であり、岸から沖へ 1,500 メートルも離れれば水深が 200 メートルに達するほどです。このため、この深い海底地形に適した定置網が発達してきました。

○ 小田原市公設水産地方卸売市場での主な取扱数量



出典：小田原市水産海浜課

小田原の伝統食品のあれこれ

小田原は、豊かな自然に恵まれた神奈川県西の中心都市です。古くから、多くの人々が往来し、さまざまな文化の交流が行われてきました。そのような自然と歴史の中で育まれた小田原の伝統食品は全国的にも有名です。

かまぼこ



小田原かまぼこの起源は江戸後期の天明年間にさかのぼります。江戸日本橋から小田原に移り住んだ職人により、相模湾で獲れるオキギスを原料に、板かまぼこを完成させました。東海道の要所を占める城下町にして、箱根水系の良質な水処であり、豊富な水揚げを誇る港町であったことから、小田原かまぼこは全国に広まりました。現在では、グチなどの魚と良質な水を原料に、肌ツヤよく、きめの細かい、弾力ある歯ごたえの小田原かまぼこが作られています。

梅干し



江戸時代のころ、国府津から二宮にかけての海岸一帯には見事な塩田が広がっており、ここから採れる塩が小田原の漬物の生産を支えてきました。

小田原の漬物といえば梅干しが有名ですが、戦国時代、梅干しの薬効と腐敗防止作用に目を付け軍用として梅干し作りを奨励した北条氏がその基となりました。温暖な気候と豊富な梅、そして海の恩恵の塩、小田原の豊かな土地柄から生まれたものです。

ひもの



江戸時代、とれたてのアジやカマスを開き干しにして保存食として売ったのが始まりとされています。もともと漁獲量の多かった小田原では、魚の仲買業の副業としてひものづくりが発達しました。

店舗ごとに独自の味つけがありますが、魚本来の味を引き出すうす塩づくりにこだわっています。さらに、素材である魚の脂ののり方によっても、味つけを微妙に変化させているそうです。

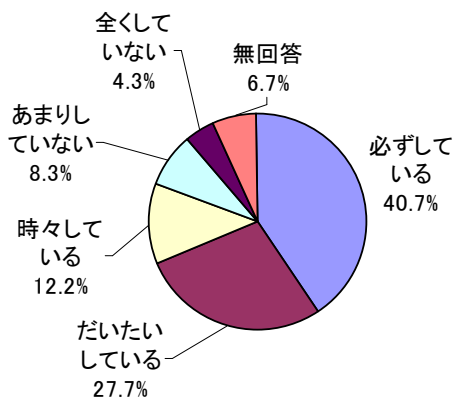
2 小田原の食をめぐる現状と課題

(1) 「食」を大切にする心の欠如

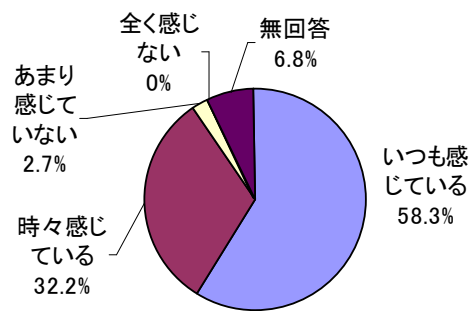
食をとりまく環境も大きく変わり、自分たちが食べているものがどこからきて、どのように作られているかなどを日々の中で体験する機会が減少し、食に関する感謝の念を実感することが、難しくなっています。

家庭、学校・保育所等、地域、職域において、生産からつながる食を体験し、自然の恩恵や食に関わる人たちへの理解を深めることが必要になっています。

○ あなたは、食事の際に「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしていますか。

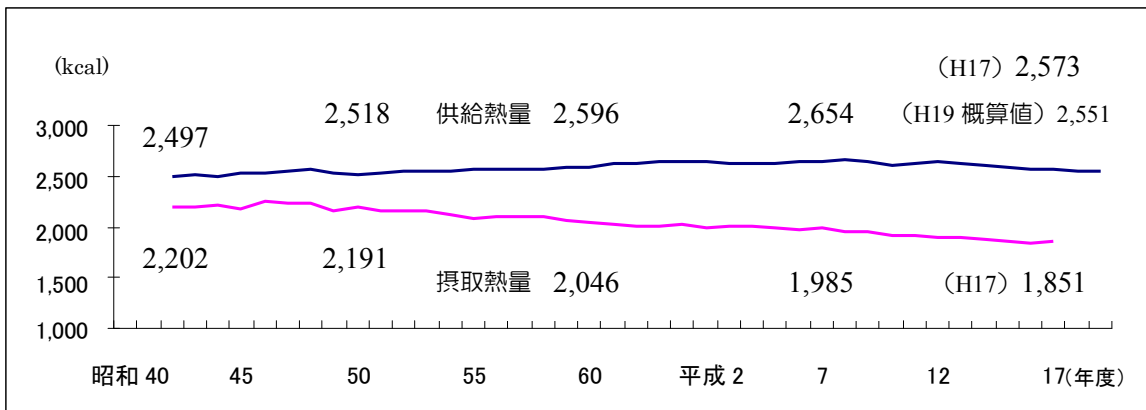


○ あなたは、食品産業や家庭において食べ残しや食品の廃棄が発生していることに関して、日ごろから「もったいない」と感じることがありますか。



出典：平成 21 年度 小田原市健康と食に関する意識調査（有効回答数=851人）

○ 供給熱量（食料需給表）と摂取熱量（国民健康・栄養調査）の推移



出典：農林水産省「食料需給表」、厚生労働省「国民健康・栄養調査」

- (注) 1. 酒類を含まない。
 2. 両熱量は、統計の調査方法及び熱量の算出方法が全く異なり、単純には比較できないため、両熱量の差はあくまで食べ残し・廃棄の目安として位置付け。

(2) 栄養バランスの偏った食事や食習慣の変化

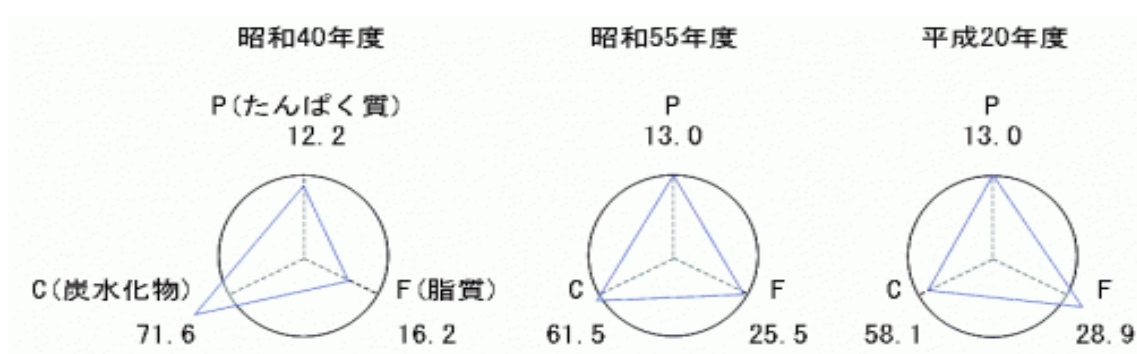
健康を維持し、毎日を元気に過ごすためには1日3食食べ、必要な栄養を摂ることが大切です。

近年は、生活の欧米化が進展し、栄養のバランスは偏り、脂質の過剰摂取がみられます。外食や惣菜の利用など食の外部化も進展しています。

また、核家族化、ライフスタイルの多様化により、一人で食事をする「孤食」が増えているほか、家族がそろってもそれぞれ異なるものを食べる「個食」や朝食欠食など家庭内でのコミュニケーションが減り、食生活の乱れが大きな問題となっています。

子どものうちから、食に関する知識や選択力、調理力を身につけ青年期・壮年期・高齢期へつなげていく必要があります。

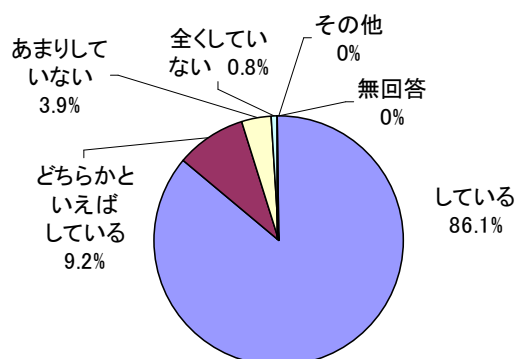
○ 食生活の変化（たんぱく質、脂質、炭水化物の割合）（％）



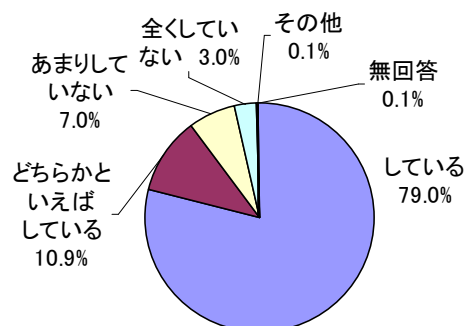
出典：農林水産省「食料需給表」

○ 朝食を毎日食べていますか。

小学生



中学生



出典：平成21年度 全国学力・学習状況調査（小田原市）

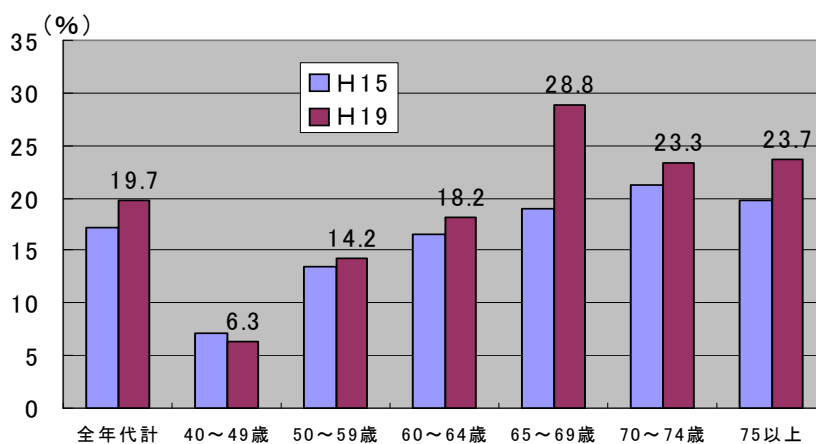
(3) 肥満をはじめとした生活習慣病の増加

活力に満ちた長寿社会を実現するためには、早期から生活習慣病予防の対策が必要です。

子育て世代や働く世代は、社会情勢や食生活の変化により、栄養の偏りや食べ過ぎ、運動不足などの原因から肥満をはじめとする生活習慣病のリスクを多くかかえています。

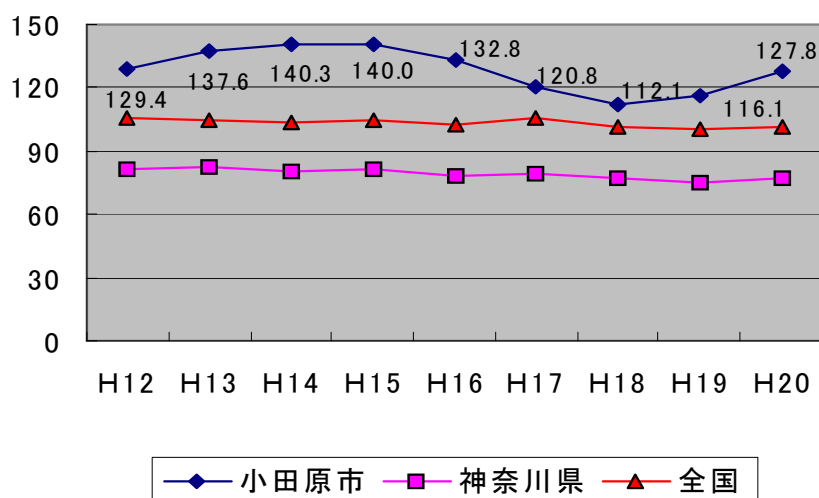
生活習慣病を予防するには、子どものころからの正しい食習慣や生活リズムを整え、食事や運動・休養といった望ましい生活習慣の確立が大切です。

○ 基本健康診査結果による糖尿病所見者率



出典：小田原市基本健康調査

○ 小田原市の脳血管疾患死亡率（人口10万人に対する死亡数）



出典：人口動態統計

(4) 食料自給率の低下と食の安全

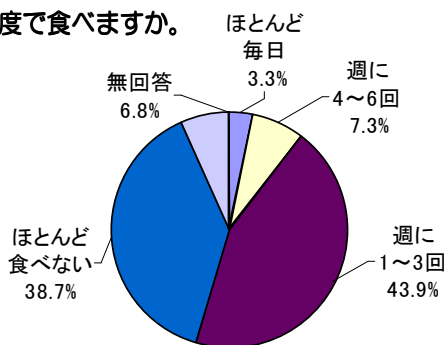
きわめて低い食料自給率は、食の安全に対する不安を募らせる大きな要因です。小田原は、農業・漁業に恵まれています。農家数・耕地面積は毎年減少しています。

また、生活スタイルの多様化により、外食や食事をコンビニ弁当やファーストフードで済ませる人の割合も増えており、材料の産地がわからなくなっています。

地域の産物を知り、日常の生活に取り入れ、生産者と消費者のお互いの顔が見える関係を作ることはより地域に親しみをもち、食の安全・安心などの意識を高めることにつながります。

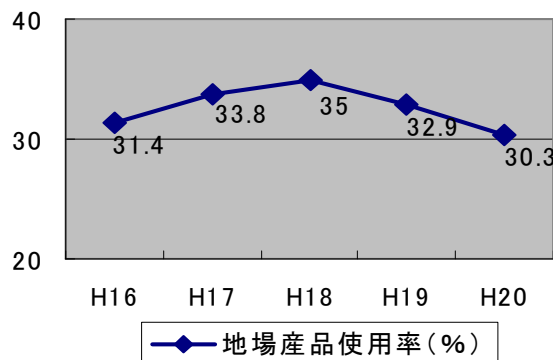
市民が地産地消に対する理解を深めることができるよう、地域の物産を味わう機会や生産の現場を体験する機会を継続的に提供することが重要です。

○ 食事としてスーパーやコンビニで惣菜や弁当類、調理済みのパンなどをどれくらいの頻度で食べますか。



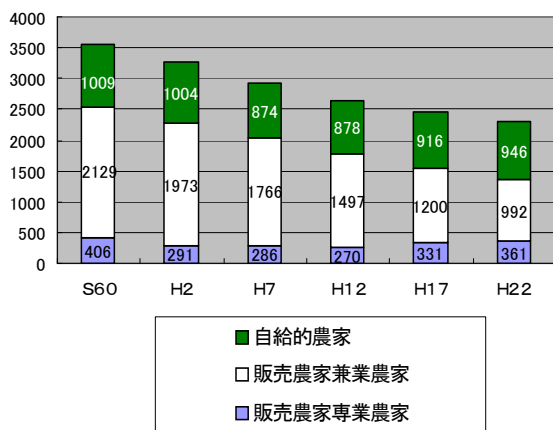
出典：平成21年度 小田原市健康と食に関する意識調査

○ 学校給食における県内地場産品（生鮮食料品）使用率



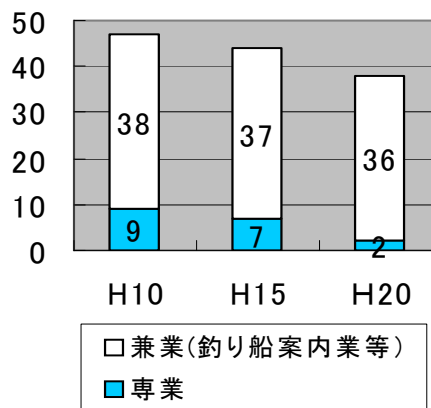
出典：平成20年度 小田原市環境基本計画・年次報告書

○ 【農業】農家戸数の推移



出典：2010年 農林業センサス（速報値）

○ 【漁業】自営漁業（個人）の専業・兼業経営体数



出典：2008年 漁業センサス

(5) 伝統的な郷土料理や食文化の喪失

全国各地に、古くから受け継がれてきた食文化があります。しかしながら、食の外部化や核家族化、食文化の担い手の減少のため、地域の特色ある料理が食卓に並ぶことは少なくなり、伝統ある食文化が失われつつあります。

小田原にも、地元で生産された農作物を活かした料理やそれぞれの家庭で受け継がれてきた料理・食文化があります。

地域の自然や農業、漁業、食品産業を理解し、季節の美味しいものや地元の特産物を知ること、食べ物を選ぶ力を育てていく必要があります。地元で取れた食べ物を選ぶことが大切です。

小田原ゆかりの行事食や伝統料理を伝える地域の食文化の担い手を増やすことも大切です。

○ 郷土料理に関する食育アンケート調査結果

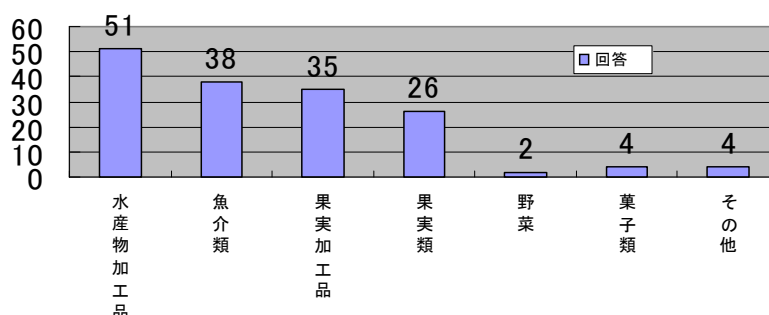
① 郷土料理はどのようなものを、どのような時に食べますか。

まご茶漬け	・アジがたくさんとれた旬の時
梅ごはん	・梅雨の時期・夏場の子どものお弁当
梅ごはん・梅干し料理・梅料理	・来客時 ・日常
寒天寄せ	・お祭り ・お祝い行事
ひつつみ汁	・食べたい時
はば海苔の雑煮	・お正月
アジのたたき	・おいしい脂ののったものがとれた時
地場産の煮豆・だんご汁	・正月（煮豆）、季節に即して
自家産大豆の煮豆・よもぎ団子	・お彼岸、お盆

② 食に関して小田原らしいと思うものがありますか。

「ある」と回答した方は、77.6%（66人）、「ない」は、21.2%、無回答は、1.2%でした。

③ ②で「ある」と答えた方にお聞きしました。それはどんな料理ですか。（複数回答）



出典：平成21年度 健康おだわら普及員・食生活改善推進員食育アンケート調査（有効回答数=85人）