

IV 基本的施策

施策1 家庭における食育の推進

家庭での食事は、子どもから大人まで市民一人ひとりが、心身ともに健康に暮らすための基本となります。そして、子どもの頃に身につけた食習慣は、生涯を通じた健康づくりへとつながっていきます。

食に関する知識や選択力、調理力、食を大切にすることを育めるよう、地域ぐるみ、学校ぐるみで連携しながら、家庭における食育を推進します。

食育基本法（家庭における食育の推進）

第19条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

取組ア 家庭の健康づくり



● 子どもと保護者等への健康づくり事業の実施

◆ 妊婦に対する情報提供

母子健康手帳の交付とともに、妊婦健康診査、保健師等による相談、ママパパ学級、各種の事業において食を含む情報提供をします。

◆ 乳幼児を対象とした健康診査

身体発育及び発達的面から重要な時期である乳幼児に対し、医師等専門スタッフによる総合的な健康診査と食を通じた健康づくり講話や調理指導を行うことにより、保護者に適切な援助を行い、母子保健の向上を図ります。

◆ 歯科健康診査

1歳6か月児、2歳児、3歳児などの成長の節目に、歯科健康診査を行っています。また、専門スタッフによる食事リズムやおやつのととり方、歯と食事の関係について個別相談などを行っています。

歯科健康診査

よく歯を磨いていますね！



◆ 個別の健康相談・栄養相談の実施

子育て中の保護者などを対象に、育児における食生活面の疑問や不安を解消し、成長段階に応じた健康相談・栄養相談を行います。

また、病院と連携してアレルギーの子どもに対する栄養相談も実施しています。

◆ 集団健康教育・栄養教育の実施

専門スタッフによる食を含む総合的な健康づくりを推進します。

医師の講話

役立つ情報がたくさん聞けます。



● 食に関する学習の場の提供

妊産婦や子育て中の保護者などに対し、教室や講座を通して、食生活に関する正しい知識を普及し、家族の健康づくりを推進します。

離乳食講習会

子育て中のお母さんを対象に
栄養士が、離乳食の基礎知識やポイントをお話ししています。
調理の方法も学ぶことができます。



取組イ 調理力の向上

● 食に関する体験活動の提供

調理実習などの場を通じ、地域の人や親と子がふれあいながら食育を実践していく力を育てます。

幼児から小学校低学年までを対象 親子の料理教室

地域のヘルスマイトさんと一緒に
おいしい料理を作ります。



取組ウ 家庭教育力の充実

● 家庭教育における知識の習得

小・中学校及び幼稚園などのPTAにおける家庭教育学級や、地域の食に関連する団体による調理実習、食に関する講話を通じて、基本的な食習慣の知識の習得や親子の絆を深めるための取組を支援します。

● 食に関する情報提供の充実

学校や保育所等、行政などあらゆる場から、インターネット、給食だより、健康教室、講座など様々な媒体や機会を通して、食習慣や食文化、健康づくりについて発信します。

●「おだわらっ子の約束」の推進

子どもたちに身につけてほしいことを、10の約束にまとめています。約束の中には、「早寝 早起きして 朝ご飯を食べます」「もったいないことをしません」「どんな命でも大切にします」など、食習慣の習得や食を大切にすることを育む約束が含まれています。

この約束の内容を、家庭、学校、地域などが一体となって、推進します。

おだわらっ子の約束

- 1 早寝 早起きして 朝ご飯を食べます
- 2 明るく笑顔であいさつします
- 3 「ありがとう」「ごめんなさい」を言います
- 4 人の話をきちんと聞きます
- 5 もったいないことをしません
- 6 どんな命でも大切にします
- 7 決まり 約束を守ります
- 8 人に迷惑をかけません
- 9 優しい心で みんなと仲良くします
- 10 「悪いことは悪い」と言える勇気を持ちます

おだわらっ子は、この約束を守って幸せになります。

おとなたちも、この約束を、自ら守り、おだわらっ子に語り続けます。

そして、輝く小田原の未来を築きます。



シンボルマーク

大人と子どもの心が握手して、「おだわらっ子の約束」を守ろうとの決意を表しています。

施策２ 学校、保育所等における食育の推進

家庭や地域と連携し、学校、保育所等における子どもの健全な食生活の実現と心身の成長を図ります。

取組ア 学校における食育の推進

● 食に関する指導内容を充実した学校づくり（未来につながる学校づくり推進事業）

子どもの学びと育ちを地域ぐるみで支えていく学校づくりをめざして、小田原の良さを活用した特色ある学校づくりを推進していく中において、食育への取組を重点項目に掲げ、子どもの食に対する正しい知識と実践力を養っていきます。

＜生産活動からつながる食の活動＞

- ・ 学校農園による栽培活動や農業体験～稲作や畑作（野菜作り、そば作り）等を通して、生産活動の楽しさや苦勞、工夫の大切さに気づかせ、感謝の心を育てます。
- ・ 収穫の喜びを味わう～餅つき、芋煮会等を行い、収穫したものを調理し、味わうとともに、お世話になった人との交流を行います。
- ・ バスケット栽培などの生産方法の工夫体験。



バスケット（買い物かご）を活用した野菜の栽培体験をする中学生

＜地域の産物と人材の活用＞

- ・ 梅ジュース、梅ジャム作り
- ・ かまぼこ作り体験
- ・ 地域の人材を活用した農業体験

● 食育年間指導計画の作成

学校教育活動全体を通じた食育を推進するため、給食指導と教科等を含めた食育年間指導計画を作成します。（平成24年までに全学校で作成）

● 学校栄養職員・栄養教諭を中心とした、学校・家庭・地域への食育啓発

学校栄養職員・栄養教諭が、食に関する年間指導計画に基づき、教科等と関連した食育授業を通して、正しい食生活習慣の育成を図るとともに、保護者を対象とした給食試食会・学校保健委員会などの各種行事や給食だよりを通して家庭や地域に向けて食育を啓発します。また、学校給食が授業の生きた教材として活用できるよう献立を工夫します。

なお、学校と家庭との連絡を密にし、肥満や食物アレルギー等の個別指導や栄養相談などを行い、学校の実情に添った個別の対応や除去食等の提供に努めます。

小・中学校の保護者を対象にした給食試食会の様子です。

学校栄養職員・栄養教諭による食育講話も行われています。



給食試食風景



栄養士講話風景

食に関する指導・授業

学校栄養職員、栄養教諭による食に関する指導・授業の様子です。

年間指導計画を作成し、教科等と関連した授業を行います。また、生きた教材として給食を活用しています。



取組イ 学校給食を活用した食育の推進

● 地場産物を利用した学校給食の実施

地元の農産物（たまねぎ、さといも、みかん、キウイ、ほうれん草、小松菜など）や水産物（アジ、かます、その他大量に漁獲された魚、かまぼこ製品）を積極的に給食に利用するとともに、小田原献立やかながわ産品学校給食デー、かまぼこ献立を実施し、児童生徒に生きた教材として学校給食を活用しています。

学校給食食育講演会や学校給食展を開催し、成長期を中心にした食生活に関する正しい知識の普及活動を行うほか、地元の食材を使った親子料理教室を開催し郷土を愛し、食育を実践していく子どもや家庭の健康づくりを推進します。

地場産を活用した学校給食の献立

地元のだまねぎ、さといも、みかん、キウイ、小松菜、ほうれん草、アジ、かます、かまぼこ製品を積極的に給食に使用しています。



ご飯、牛乳、おでん、
小松菜ともやしの煮浸し、みかん



ご飯、梅干し、牛乳、
アジのひもの、五目金平

11月15日のかまぼこの日に
かまぼこを使った給食を実施して
います。
献立は、かき揚げうどん、牛乳
小田原かまぼこ、煮豆でした。



学校給食展

パネル展示や給食実物展示、野菜
折り紙教室他、食品カードを使った
朝食指導など食育啓発活動を実施し
ています。



小田原献立・かながわ産品学校給食デー
地産地消メニュー



ご飯、牛乳、アジハンバーグ、
豚汁、キウイフルーツ



麦ご飯、ふりかけ、牛乳、
アジのひもの、里芋の煮物、みかん

地元の食材を使った親子料理教室
～学校給食への理解と関心を深める～

夏休みに地元の魚や野菜を使用
して、小・中学生親子を対象に実施
しています。



取組ウ 幼稚園における食育の推進

● 食に関する指導内容を充実した学校づくり（未来につながる学校づくり推進事業）

子どもの学びと育ちを地域ぐるみで支えていく園づくりをめざして、小田原の良さを活用した特色ある園づくりを推進していく中において、食育への取組を重点項目に掲げ、子どもの食に対する正しい知識と実践力を養っていきます。

＜幼稚園での学習活動＞

- ・ 先生や友達と食べることを楽しむ。
- ・ 栽培活動を通して、野菜も生きていることを実感したり、収穫の喜びを感じたりする。
- ・ 簡単な調理や教師の手伝いをする。

取組工 保育所等における食育の推進

● 食育の年間計画の作成

保育課程に食育を位置づけ、保育所毎に食育の年間計画を作成しています。

● 発達段階に応じた食事体験の充実

月齢・年齢・個人に合わせた、食事体験を通して、食べる意欲を育みます。

また、集団生活の中で、離乳期の乳児や食物アレルギー・摂食障害の児童などに対応した食事を提供することによって、相互に食事の違いに気付いたり、一緒に食べる楽しさを味わうことができるようにします。

● 友だちや地域の人との会食の場の提供

保育士・栄養士・調理員などの大人と一緒に食べる経験や友だちと楽しく食べる経験をします。

また、地域の高齢者を招き、昔の遊びを学び、一緒に食事をしながら色々な話を聞くなどして、他の人と一緒に食べたい、誰かと共に食べるほうがおいしいと感じられる心を育てます。

会食の様子

おじいちゃん、おばあちゃんたち
といっばい遊んだ後で給食も一緒に
食べました。
「上手に食べるから見ていてね。」



●日本の食文化の提供

保育の中に伝統的な文化を取り入れ（節分・ひなまつりなど）給食で行事食を提供することにより、保育と食事が一体となり、生活の中で日本の文化と食事を知るようになります。

また、旬の食材に触れ、食べることにより日本には四季があり季節によって食べ物の種類や味が違うことを知るようになります。

毎月の「食育の日」には献立内容を工夫し、子どもたちが「食」について考える機会を提供します。



●生きる力・生活力の充実

自園で園児が栽培・収穫した食材を給食にとりいれます。収穫した食材を利用してカレー作りや焼き芋大会など子どもの発達段階に応じて調理作業に携わります。

また、毎日の園生活の中で野菜の皮むきやすじ取りなどお手伝いをして食事作りに関わります。買い物も体験します。

収穫したものを食べている様子

保育所でとれたお芋を焼き芋にしました。甘くてホッカホカのお芋に、みんな大満足です。



●家庭への食事支援や情報提供の充実

保育参加などで保護者に試食会を実施し、発達段階に応じた食事体験や、離乳食、食物アレルギー児への除去食・代替食の提供をすることにより保護者と情報を共有し、食事への正しい理解を支援します。

また、毎月の給食だよりを活用し、健康な体をつくるための食事について情報提供を行うとともに、毎日提供する食事をサンプルケースに展示し、園児と保護者が食事について話し合うきっかけづくりや、調理方法を伝えることによって保護者が食事づくりへの関心をもてるようにします。

保育参加の様子

毎日食べている保育所の給食。
本当は一人で食べられるけれど、
今日は、お父さん、お母さんと一緒
だからちょっとお手伝いしてもら
っています。



● 地場産物使用促進

積極的に小田原産の食材を給食に使用することにより、生産者や食材に対する感謝の心を育てます。また、食材納入業者も含め地域の中で子どもたちを育てていくよう意識啓発をしていきます。

施策3 地域における食生活改善のための取組の推進

地域には様々な年代、ライフスタイルの人たちが暮らしています。生活習慣病の予防や食生活の改善など、それぞれの暮らし方に応じた健康づくりを行えるように、団体、事業者等と連携した食育を推進します。また、食育に関するボランティアの活動を支援します。

取組ア 生活習慣病等の予防対策

● 健康状態に応じた栄養相談の実施

疾病管理に関する不安や健康づくりに関する疑問などを解消し、生活習慣や食習慣、健診の結果などをもとに改善点を見つけ、望ましい食習慣の習得を促します。

● 高齢者・障がい者等に対する支援

高齢者・障がい者等に対し、より健康で自立した食生活をおくるために、個々に応じた栄養や歯に関する支援をします。

● 食の自立支援

高齢者・障がい者等に対し、自宅に弁当を届け、栄養バランスのよい食事を提供します。

● 生活習慣病予防や高齢者の栄養改善に関する学習の場の充実

保健センターや地域の公民館などにおいて、調理実習や栄養教室、運動教室など健康づくりに関する教室を開催します。地域の人たちがふれあいながら、日ごろの生活習慣や食習慣を見直し、基礎知識を身につけることにより、生活習慣病予防を図ります。

地域における栄養教室

何をどれ位食べたらよいのか、よくかんでゆっくり食べることの大切さなどを分かりやすく伝えます。

フードモデルや料理カードの教材も使います。



● 特定保健指導の実施

40歳から74歳までの小田原市国民健康保険加入者の方を対象に、生活習慣病を予防するために、健診の結果に基づき必要に応じて、医師・保健師・管理栄養士などが、受診者に生活習慣における改善の支援・アドバイスを行います。

● 食や健康に関するイベントの開催

行政や関係団体などが一体となり、健康チェックや個別相談、情報提供、調理実習などを行うイベントを開催し、市民の健康に対する意識の高揚を図ります。

◆小田原栄養士会による栄養相談



取組イ 食に関する普及啓発

● 食や健康づくりに関わるボランティア団体などの養成と活動支援

地域に根ざした活動をしている食生活改善推進員（ヘルスマイト）や健康おだわら普及員などのボランティアの養成、資質向上のための研修を実施しています。また団体の活動を支援します。

● 地区栄養教室や減塩味噌汁試飲会などの実施

健康おだわら普及員の健康づくり運動実践活動事業の一環として、地区に応じて栄養教室（調理実習）や減塩味噌汁試飲会を実施します。



住民のかたに、減塩味噌汁を試飲してもらいました。

「普段飲んでいる味噌汁とどちらが濃いですか？ この位の濃さが良いですよ！」

施策4 食育推進運動の展開

市民一人ひとりの食育への関心を高め、市民、教育関係者、農業者、漁業者、食品関連事業者などの民間団体の自発的な食育活動を支援し、食育を推進します。

取組ア 関係者との連携による推進

● 食の団体との連携による地場産を使った料理教室の推進

若い保護者や子どもを対象とした親子の料理教室や地場産の食材を使った料理教室の普及活動の場を広げて、推進します。

● 生産者団体との連携による食育推進プロジェクトの実施

J Aの進める食農教育推進プロジェクトと連携し、農家、消費者、子どもたちなど地域が一体化した活動を推進します。

取組イ 食育推進のための意識啓発

● 学校等での食育計画作成を推進

幼稚園・保育所等、小学校、中学校において、学校ごとの食育計画作成をすすめています。各学校の特色を活かし、子どもの食に関する取組を示します。

● 「食育月間」や「食育の日」の普及活動

食育を推進していくために、毎年6月の「食育月間」、毎月19日の「食育の日」に合わせた食育普及活動を、親子ぐるみ、学校ぐるみ、地域ぐるみで行います。

● 中学校における「弁当の日」の啓発活動

技術・家庭科で学んだ栄養バランスを考慮しながら、お弁当の日に自分のお弁当を自分で作って登校する体験を取り入れます。

献立を考え、自ら調理することによって、食に対する意欲を高めるとともに、自分でできるという自信を育てます。

自分のお弁当は、自分で作れるという独り立ちの心を持ち、どれだけお母さんや家族に支えられていたかを実感させ、感謝の心も育てます。

取組ウ 関連した市民運動との連携（8020運動、環境保全）

● 歯の健康と食育の推進

市民とふれあうイベントや様々な機会を通じて、むし歯・歯周疾患の予防や歯・口の健康づくりの普及啓発をします。講演会等で、市民に最新の歯の健康に関する情報と食育について学習できる場を提供します。

◆小田原歯科医師会による歯科相談



● 生産からつながる食の循環への支援

毎日の食生活は、生産から加工・流通・ごみの問題まで、多くの側面とかがわっています。食卓で味わう食事の材料は、主に店で売られ、店に流通する前は食品工場加工され、その前は、農業や水産業の現場で育てたり、とってきたりしたものです。

食事後の残り物は、再び家庭の外へと出ていきます。食べ物など有機物の一部は、肥料となって土に戻ります。

家庭の食卓を食の学びの場ととらえ、子どもと一緒に買い物に出かけたり、市場や産地の見学会等に参加するなどの機会を通して、食の循環への理解を深めます。

● 家庭における食育体験を支援

生ごみ堆肥化により、できた堆肥の使い方の紹介を生ごみサロンなどの市民集会でを行い、各家庭のミニ菜園やプランター菜園での野菜づくりを支援します。

● 食育ネットワークの構築（企業、NPO、各種団体）

企業、NPO、各種団体などと食育ネットワークを広げ、情報の共有化を図り、共催で行うイベント活動を行います。

施策5 生産者と消費者の交流の促進及び環境と調和のとれた

農林水産業の活性化

生産者と消費者が交流することで、農林水産物の生産が自然の恩恵の上に成り立ち、生産者や加工品製造業者など多くの人々の活動に支えられていることへの理解を深め、地産地消と環境に配慮した食料生産を推進します。

取組ア 生産者と消費者の交流の促進

● 体験の場の提供

地域に存在する、食を生み出す生産の現場は、食育を進めていくための貴重な資源です。この場を利用し、市民を対象に体験の場を提供することで、農業者、漁業者との交流や農業・漁業への理解を推進します。

【農業】

- ・ **食と農の体験学習**：農業体験を通じ、生産者と消費者の交流機会を拡大し、地域の風土や産業、食と農について理解を深めます。
- ・ **オーナー事業**：生産者と消費者が交流する交流型農業を推進します。
- ・ **市民農園**：都市住民と農業者との交流を通じ、都市農業への理解と関心を深めます。

○都市農業とは、農業が都心に近い位置で行われているのが特徴です。小田原市の場合は、さらに交通の便が良く、観光資源も豊富なため、市民にも自然と触れ合う機会を提供しやすい恵まれた環境となっています。

◆食と農の体験学習

ほうれん草の収穫、いちご狩り、なし狩り等の体験を行い、収穫した農産物について学習します。



◆オーナー事業

- ・たまねぎオーナー制度
 - ・みかんの木オーナー制度
- ※たまねぎオーナー制度：
畑一区画のオーナーになり、定植から収穫までを体験できます。



【漁業】

・ **小田原みなとまつりにおける稚魚^{ちぎよ}の放流：**
毎年8月の小田原みなとまつりの中で、稚魚を放流します。小さな魚の資源についても学ぶことができます。

・ **小田原みなとまつり・動く市政教室・遠足：**
小田原みなとまつりなどを始め、さまざまな催しを通じて小田原の水産業への理解と、魚食の普及に努めています。

動く市政教室では、鮮魚の水揚げや市場で流通等、実際の現場での体験やビデオ学習を行い、生産者や市場関係者の取組を理解していただいています。

小学校等の遠足では、魚市場を見学してもらうことにより、小田原の水産業の現場を肌で感じてもらい、魚についての親しみを持っていただいています。

・ **小田原みなとまつりでの魚食普及イベント：**

魚のおろし方の実演や魚料理の講習会を開催し、魚（アジ等）を利用した料理を試食していただき、魚に親しんでもらいます。

◆小田原みなとまつりにおける稚魚^{ちぎよ}の放流

魚たちが住み、卵を安心して産むことができるように。
豊かな恵みをもたらす海を大切に守りましょう。



◆小田原みなとまつりでの魚食普及イベント

アジは小田原漁港で水揚げされる代表的な魚です。
小田原みなとまつりでは、おろし方やひものづくり、創作料理など、様々なアジの調理方法がわかります。



● イベントや品評会の開催

消費者への農林水産物や地場農産物を使った加工品のPR、及び、農水産物の優良な品種の育成及び栽培技術・品質の向上を目的とし、イベントや品評会を開催し、かつ地産地消を推進します。

- ・ **農業まつり** : 生産者と消費者の相互理解を深め、地産地消を進めるとともに、収穫の喜びを分かち合い、都市農業の発展を図ります。
- ・ **農産物品評会** : 小田原市の農産物を広く紹介するとともに、栽培技術及び品質向上を図り、生産の安定を目指します。
- ・ **小田原市農産物加工品普及推進事業** : 地域に根ざした農産物加工品のあり方を検証するとともに、市民に新鮮で安心・安全な地場農産物の消費拡大を図ります。

◆農産物品評会（果実品評会）



◆小田原市農産物加工品普及推進事業



農産物の生産者が自ら作ったジャム等の加工品の新商品を試作販売します。

朝ドレファ〜ミ♪（注1）での試作販売会

（注1） 朝ドレファ〜ミ♪とは、JAかながわ西湘が経営する、大型農産物直売所のことを言う。

●食育拠点機能の活用

市民が交流し、食育について考える場を提供します。

◆梅の里センター・みのり館の活用



地域で収穫できる農産物の加工体験等に利用することで、交流の場を提供します。

取組イ 地産地消の促進

「地産地消」とは、地域で生産された物を、その地域で消費することをいいます。

「地産地消」は、生産者と消費者が近い関係にあるため、人とのつながりを感じながら、新鮮で安全・安心なものを食べることができます。また、輸送に伴う距離が短いため、環境への負荷が減ります。さらに、地産地消を促進することは、より地域に親しみを持ち、地域の食に関する感謝の気持ちを醸成するとともに、農業、水産業など地域産業の活性化にもつながります。

小田原には、地域に食を生み出す自然や生産現場があります。地域の産品を広くPRするとともに、生産の現場を体験する機会を提供するなどして、地産地消を促進します。

● 体験の場の提供（再掲）

地域に存在する、食を生み出す生産の現場は、食育を進めていくための貴重な資源です。この場を利用し、市民を対象に体験の場を提供することで、農業者、漁業者との交流や農業・漁業への理解を推進します。

● 地場産の魚を使った料理教室の開催

一般の男性を対象に、小田原産の魚を使った料理教室を開催しています。魚のさばき方を学びながら、簡単にできる料理に挑戦してもらい、できたものを実際に食べてもらって、魚食について親しんでもらっています。

◆男性のための料理教室



● イベントや品評会の開催（再掲）

消費者への農林水産物や地場農産物を使った加工品のPR、及び、農水産物の優良な品種の育成及び栽培技術・品質の向上を目的とし、イベントや品評会を開催し、かつ地産地消を推進します。

<事業例>

小田原おでんやかまぼこドック、梅干し、ひものなど小田原自慢の名産品の販売を行っています。

- ◆おでんサミット・おでん祭り ◆小田原城名物市



- ◆農業まつり（再掲）
- ◆農産物品評会（再掲）
- ◆小田原市農産物加工品普及推進事業（再掲）

- ◆「小田原どん」事業



- ◆かまぼこ桜まつり



● 地域産物のPR事業

市内の農水産物や地場加工品を市内外に広くPRするとともに、小田原のブランドイメージの向上を図ります。また、農産物の計画的な生産出荷を推進し、PR事業等により農産物の消費拡大・販売促進を目指します。

小田原の持つ自然、歴史、文化、そこから生み出される特産品。その特徴を生かした「小田原ブランド」の確立を進めることによって、地域と特産品のブランド力の相乗効果による地域の振興を目指します。

◆小田原ブランド推進事業



十郎梅の梅干し

梅、みかん、レモン、アジ、ひもの、かまぼこ等の農水産品やその加工品、その他工芸品といった小田原の自然と歴史に根づいた特産品の魅力を、地域の振興に活用するため、地域産業界と連携し、広く情報発信してまいります。



梅、みかん、レモンを使用したワイン



小田原ひもの



小田原かまぼこ

取組ウ 環境に配慮した取組の推進

食を通じて環境に優しい暮らしを考えることで、環境問題を身近な存在として考えるきっかけを作ります。

● 生ごみ堆肥化事業

家庭から出る生ごみを堆肥化し資源の循環を体験することにより、環境問題を身近な存在として考える意識啓発を行います。

段ボールコンポストなどによる各家庭単位での堆肥化の取組や、小学校の大型生ごみ処理機を使用した地域単位での堆肥化の取組を行います。また、毎月「生ごみサロン」を開催し、相談や情報交換を行うとともに、できた野菜や花の展示会イベントを行うなど、参加者との交流を通じて普及を図ります。



段ボールコンポスト生ごみという資源が循環する過程を手軽に体験できます。



生ごみサロン
参加者の集いの場です。堆肥化の相談・情報交換・イベントなどを行います。

取組Ⅰ 教育ファームの推進

近年、食べ物を簡単に手に入れることが出来るようになった一方、食べ残しや食品の廃棄が発生するなど、食べ物に対する感謝の気持ちが薄れてきています。それは、実際に食料の生産や加工の場面に触れる機会が減少し、食生活が多くの人々の活動に支えられていることを実感しにくくなってきていることも要因と考えられます。

こうした中、食生活を定着させる時期である学童期に農業体験をすることは、食べ物への理解を深め、食を大切にする心を育てるための重要な取組となり、農業に興味を持つことで、将来、農業を職業として意識することにもつながります。

そこで、実際に農業を営んでいる地元の方々から、直接農作業などの指導を受ける場を提供することで、農業や農業を取り巻く環境を知るきっかけを作り、食や農業への理解を深めます。

●教育ファームの取組例

・水稲栽培体験学習

地元小学生を対象に水稲栽培農業体験学習を実施し、日本型食生活の中心である米の大切さや米をとりまく状況等の理解を深めるとともに、小田原で誕生した二宮尊徳翁の教えをはじめとした郷土文化や自然環境等を学ぶ機会を作ります。

1回目

【田植え】 地元農家の方から指導を受け、小学生が苗を一把ずつ植えます。



田植え

2回目

【稲刈り】 収穫の際も、稲を鎌で一把ずつ刈り取り、掛け干しを行い、収穫の喜びを味わいます。稲刈りの際に、脱穀・粳すりの見学等も行います。



稲刈り



脱穀



粳すり

現在、本市では市内にある25校の小学校全てで水稲・野菜栽培等、様々な形での農業体験を実施しています。今後も、農業体験学習を充実させ、教育ファームの取組が広がっていくよう、進めていきます。

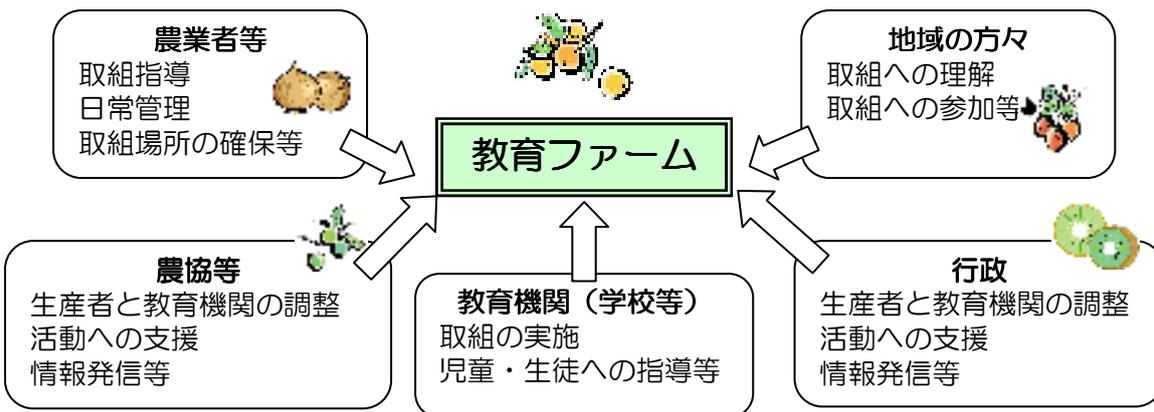
教育ファームについて

◎教育ファームとは

農林漁業者など実際に業を営んでいる方から指導を受け、同一人物が同一作物について2つ以上の作業を年間2日以上行うものです。

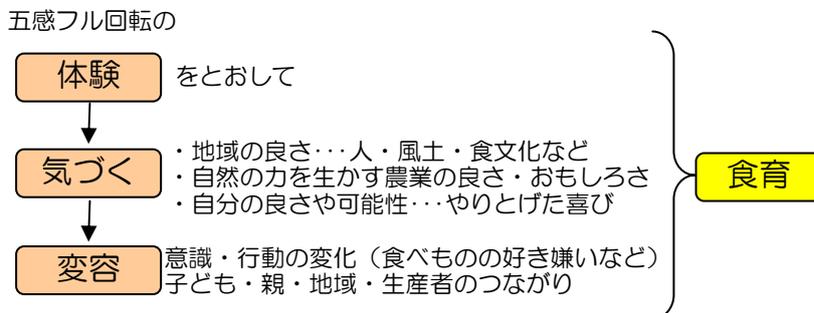
◎各関係者の協力・連携とそれぞれの役割

教育ファームの実施には様々な団体、地域住民の方々の協力が不可欠です。各関係者が連携し支え合うことで、より質の高い教育ファームの実施を目指します。



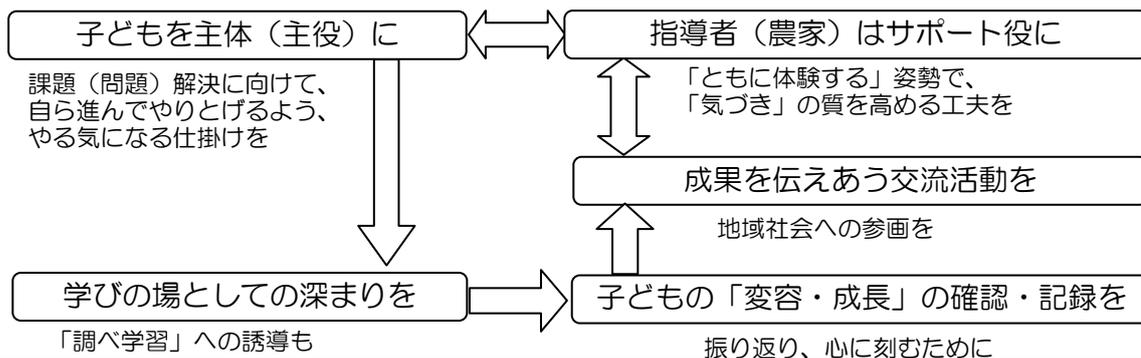
◎4つの場づくり

- ・「食育」の場
- ・「体験学習」の場
- ・「気づき」の場
- ・「変容・結びあい」の場



教育ファームではこれら4つの場を提供し、それぞれを繋げることで、自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への理解を深め、食べ物と自然環境を大切にすることを育て、食に関する知識と食を選択する力を身につけることを目指しています。

◎学びの流れ



参考：農林水産省 平成20年度につばき食育推進事業 (社)農山漁村文化協会作成『「教育ファーム」実践ファイル』より

施策6 食文化の継承、展開のための活動の支援

小田原には、小田原の歴史を背景に育まれた食文化があります。地域の自然環境や小田原の豊かな食文化や数々の特産物を守るには、市民一人ひとりが食を大切にす意識を持ち、次世代に伝えていくことが必要です。

また、地域の特色ある食文化を新たに発見し、豊かで彩りある小田原の食文化を継承するために食の団体の育成等の取組を推進します。

取組ア 伝統ある食文化の継承と促進

● 名産品・特産品の紹介

小田原の伝統食品であるかまぼこ、ひもの、梅干し、和菓子を紹介し、名産品・特産品への理解を促し、地域における消費に繋げていきます。

消費者への情報発信として、名産品・特産品を紹介したパンフレットの配布や、かまぼこ、ひもの、梅干し、和菓子の製造工程が見える動画を発信しています。

● 学校、保育所等の給食を通じた食文化の啓発

給食を通じた栄養教育や地場産物を使った献立、行事食を提供することにより、子どもたち及び保護者に向けて、地域の食文化の啓発に努めます。

● 郷土料理の継承

農産物の栽培から調理まで深い知識を持つ農家の方々を講師とし、料理教室等の講習会を開催するとともに各種団体の協力を得て、伝統的な食文化の継承に努めます。

取組イ 食文化の担い手の育成

● 食に関するボランティアの支援

地域ぐるみで食文化の継承を推進するために、食生活改善推進員（ヘルスマイト）等の食育ボランティア団体、グループの育成等を支援します。

● 昔ながらの梅干し作りを伝承

東海道五十三次の宿場町として栄えた小田原名産の梅干しは、箱根越えをする旅人の元気の源として大活躍をしました。大切に育てた梅を塩だけで漬けた昔ながらの梅干し作りを、講習会等で現代に伝えます。

施策7 食品の安全性、栄養、その他食に関する調査、研究、情報提供

様々な食品や情報が氾濫している中、健全な食生活をおくるために、自らの判断で食品を選別する力が求められています。

県等と連携し、食品の安全性、栄養に関する適切な情報を発信し、食品の安全性や衛生に関して学習する場の提供を行い、支援します。

取組ア 食の安全性に関すること

● 食の安全・安心に関する講座の開催

消費者問題が高度化、多様化する現代社会にあって、特に食の安全・安心等に関連するテーマで「くらしの講座」を開催し、消費者の知識の向上を図ります。



食に関する専門家を講師にお招きし、食に関する講座を開催します。

● 学校、保育所等における給食での取組

集団給食を提供している学校、保育所等において食の安全や衛生の徹底を図ります。

● 情報提供

食の安全・安心にかかわる情報を、ホームページなどのメディアを通じて広く提供します。

取組イ 栄養に関すること

● 食生活や栄養に関する調査の推進

地域の食や健康づくりに関する団体と行政が、身近な食生活や栄養に関する問題を考え、地域の食を知るためのアンケート調査や塩分測定等を実施しています。

● 広域における栄養の情報共有化

栄養に関わる専門職種や関係者で構成される会議等で、神奈川県や近隣地域の栄養に関する情報を共有化し、地域における市民の栄養改善事業につなげています。