

3 地産地消の推進、環境にやさしい食育の推進

基本目標 基本目標

2

3

新鮮で安全安心な農畜産物に対する市民の関心は高まっており、消費者の信頼を確保し、農業と食への理解や関心を深めるためには、地域で生産したものを地域で消費する「地産地消」の取り組みは重要です。

子どもたちから地元の農畜産物に慣れ親しみ、食への理解や関心を深めるために、これまでも学校給食に市内産農畜産物を積極的に使用し、多くの市民が農畜産物の収穫等を体験する機会を提供してきました。

引き続き、生産者の顔が見える、安全安心な農畜産物が新鮮なうちに、食卓に並ぶ環境を整え地産地消を進めることが必要です。

また、食品の食べ残しや廃棄を少なくする工夫、長く保存する方法、食のリサイクルという考え方を啓発するなど、環境に配慮した食育の推進が必要です。

市民自らの取り組み

- 市内産農畜産物を利用し、味わいましょう。
- 食文化、和食、行事食、郷土料理、家庭料理の理解を深めましょう。
- 農畜産物（食べ物）への感謝の気持ちを持ちましょう。
- 環境を考えた食生活を実践しましょう。

第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

資料編

食育施策の展開

3 地産地消の推進、環境にやさしい食育の推進

市の取組み

(1) 市内産農畜産物への理解の促進

本市は、温暖な気候と広大な農地を活かした都市農業が営まれ、市内に新鮮で安全安心な農畜産物を安定供給しています。

市内産農畜産物への理解と関心を深め、感謝の気持ちを育むために、農畜産物の生産過程等について子どもや、保護者に啓発します。

取組み 内容	対象					所管課
	乳幼児期	学童期	思春期	青年期・壮年期	高齢期	
消費者への「農育」の実施 市内農業や農畜産物、地産地消の「食」への関心・理解を得るため、消費者に対し、農政センターでの学童体験農園の実施や親子農家1日体験、小学校などへの出張授業など農業を通じた「農育」を実施します。 【対象事業】 学童体験農園 親子農家1日体験	○	○	○	○		農政課
生産者による出張授業 生産者が小学校などを訪問し、市内産農畜産物の栽培から収穫・出荷までの仕事や苦労、食の大切さなどについて授業を実施し、子どもたちの「食」と「農」に対する知識と関心を深めます。		○	○	○		農政課 保健体育課

体験の機会

市内の農業や生産者、農畜産物への理解と関心を高めるために、農業を体験する機会を積極的につくっています。

中でも、「親子1日農家体験」は、親子で生産者と一緒に収穫から袋詰め等の商品づくりまでを実際に体験する事業です。農業を身近に感じてもらうとともに、作業の大変さや収穫の喜びなどを体感し、農業への関心を深めています。



(2) 地産地消の推進

地産地消の推進にあたり、「地産地消推進店登録制度」を設け、登録事業者を市民に広く周知します。新鮮な市内産農畜産物を手軽に食べたり、手に入れることができるような食環境の整備を図ります。

取組み	対象					所管課
	乳幼児期	学童期	思春期	青年期・壮年期	高齢期	
市内産農畜産物の見える化 市内産農畜産物を知ってもらい、購入・飲食できる機会を増やすため、企業・団体・生産者と連携し、フェアやふれあい市を通じて市内産農畜産物のPRの実施や、「地産地消推進店登録制度」を推進し、市内産農畜産物を取扱う店舗の情報を市民に向けて周知します。	○	○	○	○	○	農政課
給食への市内産農畜産物の導入 小・中学校等の学校給食において、関係機関と連携し、さらに市内産農畜産物の利用拡大を図ります。また、市内産米を活用した米飯給食を推進します。		○	○	○		農政課 保健体育課

地産地消の推進

本市では、「千葉市でつくって千葉市でたべる（千葉市つくたべ）」をキャッチコピーに、地産地消と地産地消により生み出される価値を、市民に分かりやすく伝える取組みを行っています。

取組みの一つとして、市内産農産物の活用が積極的なお店を「千葉市地産地消推進店（愛称：千葉市つくたべ推進店）」として登録し、周知を行っています。市民の皆さんが、「地元産」の良さを知り、積極的に選んでいただくとともに顔の見える生産者との関係を築きながら、地産地消の輪が広がる活動をこれからも続けていきます。



3 地産地消の推進、環境にやさしい食育の推進

給食への市内産農畜産物の導入

本市では地場産物を導入した全校共通献立を年3回実施しています。関係機関と連携を図り、計画的に市内産農畜産物を導入し、新鮮な旬の農産物等を味わっています。児童生徒は生産者が心を込めて作っているということを学ぶことができるほか、その日の給食の食材として味わうことで、自然の恵みへの感謝の心や、農への理解と郷土を愛する心を育むよい機会となっています。



生産者による出張授業



市民の日特別メニュー

“みらい（未来）につなげ、みんなで食べる千葉市産”

10月 市民の日特別メニュー

きょうの給食のねらい
千葉市でとれる食材を知り、「ふるさと千葉」を愛する心を育てる。

●ごはん ●牛乳 ●さんまの甘辛揚げ ●根菜のごま汁 ●こまつな中華和え ●ちはなちゃんゼリー

ちはなちゃんゼリー
千葉市内で収穫されたニンジンを使用した、色あざやかなニンジンゼリーです。
平成17年から、毎年給食に、登場しています。

さんまの甘辛揚げ
秋刀魚は「秋」の字がつくように、秋においしい時期をむかえる魚です。9月から12月のはじめごろまで、跳子沖で多く水揚げされます。
旬のさんまをからっと揚げ、新米のごはんがすすむように甘辛いタレをかけました。

根菜のごま汁
旬のさといも、だいこん、ごぼうなどの根菜（土の中で育つ野菜）をたっぷり使ったみそ汁に、香ばしいごまを加えました。
千葉県では、9月から1月にかけて、さといもが収穫されます。

こまつな中華和え
千葉市のこまつなは、県内で第1位の生産量を誇ります。
成長期に大切なカルシウムや鉄などの栄養が豊富です。しょうがや酢をきかせて中華風の和え物にしました。

ごはん『市内産新米コシヒカリ』
10月から12月は、今年の秋、収穫されたばかりの新米を使用しています。
市内では主に、若葉区・緑区・花見川区で米作りが行われています。「コシヒカリ」は千葉市で最も多く作られている品種です。

その他にも、オリパラ給食、千葉氏ゆかりの地給食を実施し、レシピや献立についての情報を、児童生徒、家庭へ発信しています。栄養教諭等の専門性を生かし、郷土料理や行事食などを取り上げたり、地場産物を食材として活用したりすることにより、食文化や様々な業種で働く人への理解と関心を深める機会となっています。

給食を「生きた教材」として活用



紙芝居で「千葉常胤公ものがたり」



ゆかりの地メニューを味わう



給食の時間を使って学ぶ

「オリンピック、パラリンピック応援メニュー」資料

(3) 生産者と消費者との交流と体験活動の促進

農作物の栽培等の体験活動や、農畜産物直売所での生産者と消費者との交流を通じて、食や農業への理解を深めるとともに、自然の恩恵や生産者の苦労・努力を伝え、食への感謝の気持ちを育てます。

取組み	対象					所管課
	乳幼児期	学童期	思春期	壮年期・青年期	高齢期	
農業体験の参加・利用の促進 市民が気軽に農業に触れられる機会として、農業体験企画の実施や支援を行うとともに、観光農園・市民農園、所管する農業関連施設のPRや利用を促進します。 【対象事業】 <ul style="list-style-type: none"> ・市民農園、観光農園等の農業体験施設のPR ・富田さとにわ耕園・下田農業ふれあい館・中田やつ耕園での農業体験等の実施 ・ふるさと農園での農林業体験教室等の実施 	○	○	○	○	○	農政課

観光農園・市民農園

本市には、年間を通じて収穫を楽しむことができる観光農園が26園（平成30年12月現在）あります。冬にはイチゴ、夏にはブルーベリーなどシーズンを通じて市内外から多くの人が訪れます。

また、自分で作物を育てることのできる市民農園も市内に35園あります。その他、農業体験施設等での体験など、農村エリアと都市部が近い本市ならではの魅力をこれからも広くPRしていきます。



イチゴの観光農園



サツマイモ等野菜の収穫体験

3 地産地消の推進、環境にやさしい食育の推進

(4) 市内産農畜産物を活かした料理の普及

市内産農畜産物を活かした献立や郷土料理、行事食等の普及を図り、食文化を伝承します。

また、農業者が生産・加工・販売まで一体的に行う6次産業化に取り組み、名産品などのブランド化を進め、地産地消の推進と地域の活性化を図ります。

取組み 内容	対象					所管課
	乳幼児期	学童期	思春期	青年期・壮年期	高齢期	
郷土料理の普及啓発 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理等について普及啓発を図ります。	○	○	○	○	○	健康支援課 保健福祉センター 健康課
伝統野菜の継承 土気からし菜など伝統野菜の種の系統維持を行うとともに、地域資源としてのブランド化の推進（官民連携による「とけからちゃんの漬物」の生産・商品化）や生産者による漬物教室の開催など地域での普及に取り組みます。 また、栽培講習会の開催を通じ、担い手への技術支援を行います。	○	○	○	○	○	農政課

本市の農畜産物

<本市で生産されている主な品目>

【野菜】

春夏ニンジン、秋冬ニンジン、サトイモ、コマツナ、ホウレンソウ、キャベツ、ネギ、ジャガイモ、トマト、イチゴ、サラダ菜

【穀類】

コメ、ラッカセイ

【花き】

洋ラン、観葉植物、シクラメン、花壇苗

【果樹】

クリ、ブドウ、ナシ、ブルーベリー

【畜産】

酪農、養豚、養鶏



かんしょ

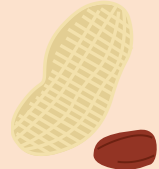
甘藷（さつまいも）栽培発祥の地

享保20年(1735年)、蘭学者の青木昆陽（あおきこんよう）が、8代将軍徳川吉宗の命によって、さつまいもの試作をし、成功を収めたのが現在の千葉市花見川区幕張町。現在、同地には昆陽神社が建立されており、「芋神様」として祀られています。

**千葉市生まれの落花生 半立**

はんだち

昭和10年、千葉郡誉田万花台（現在の千葉市誉田町）で久保銀次郎氏が発見した「中ばい種」は、昭和28年に「千葉半立（ちばはんだち）」となりました。「千葉半立」は、落花生王国千葉の最高品質のブランド品として現在も栽培されています。

**土気のからし菜**

本市の伝統野菜「土気からし菜」は300年以上前から、本市緑区の土気地区で農家が代々「種」を守り育ててきました。

温暖な下総台地の中でも土気地区は最も標高が高く、昼夜の寒暖差が激しいため、その気候で育つ土気のからし菜は他地域に比べ辛いと言われています。

現在、地元の女性生産者グループ「土気からし菜レディース」により加工用漬物の原材料として出荷されているほか、農家の味を伝える漬物教室など、土気からし菜の伝統を後世に伝える活動が行われています。



3 地産地消の推進、環境にやさしい食育の推進

(5) 環境にやさしい食育の推進

環境に配慮した食育を推進するため、料理講習会などを開催し、エコ料理の普及を図ります。

また、食品ロス問題に対し、学校や地域における環境学習、イベントなどを通じて、市民一人ひとりが食品ロス削減に取り組むことができるよう、食品ロスの現状やその削減の必要性について、情報提供及び普及啓発に努めます。

取組み 内容	対象						所管課
	乳幼児期	学童期	思春期	青年期・壮年期	高齢期		
エコ料理の普及啓発 一人ひとりが「買い物」「料理」「片づけ」において環境を考えた食生活を送れるよう、食材やエネルギーの無駄を減らす「エコ料理」の普及啓発をするためにエコレシビ料理講習会を実施します。		○	○	○	○		健康支援課 保健福祉センター 健康課 廃棄物対策課
3R教育・学習の推進 Reduce・Reuse・Recycle (発生抑制) (再使用) (再生利用) 保育所等での未就学児を対象とした啓発活動「へらそうくんルーム」や、小学4年生を対象とした「ごみ分別スクール」において、ごみの減量や再資源化を学んでもらうとともに、食べ物を大切にすることを伝えます。	○	○	○	○			廃棄物対策課
生ごみの減量・再資源化の推進 生ごみ減量処理機等購入助成により、市民への生ごみ減量処理機等の普及促進を図ります。また、生ごみ減量に関するパンフレットの製作・配布により広く市民に生ごみの減量・再資源化の周知を行います。				○	○		廃棄物対策課
生ごみ資源化アドバイザーの養成・派遣 生ごみ資源化アドバイザーを養成・派遣して、効果的な資源化を推進します。				○	○		廃棄物対策課
【新規】学校における食品ロス削減の啓発 人間形成に多大な影響を与える少年期において、食品ロスの現状を認識して食べ物を大切にする習慣づけを促すとともに、児童・生徒をもつ各家庭への間接的な波及を図るため、小・中学校において食品ロス削減の普及啓発を実施します。		○	○	○			廃棄物対策課
【新規】食品ロス削減に係る周知啓発の実施 食品ロス削減啓発をはじめとした、ごみ減量キャンペーンを開催し、広く市民に啓発を行います。 また、市内ホテルや飲食事業者等と連携し、食品ロス削減に向けた取組みを行う食べきりキャンペーンを実施します。		○	○	○	○		廃棄物対策課

食品ロス削減への取組み

 千葉市


食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられている食べ物のこと。
 本市では、食品ロス削減への取組みの一つとして、忘年会・新年会の多い12月から1月に、市内のホテルや飲食店にご協力いただき啓発チラシを配布するなど「食べきりキャンペーン」を実施しています。
 食品ロス発生の要因の一つに宴会などの「料理の食べ残し」があります。
 話に夢中になりすぎて、料理が冷たくなったり、時間が無くなってしまったりして、食べ残してしまった経験ありませんか？

それってもったいない!

宴会4箇条をしっかりと守って、美味しく楽しい宴会にしましょう。

宴会4箇条

残さずにネ!

【予約編】 一、参加者の年齢層や男女比、好みなどをお店の人に伝えましょう!

【当日編】 一、酒宴の席では、開始後30分、終了前10分など、席を立たずにしっかり食べる時間を作って、おいしい料理を堪能しましょう!
 一、大皿にちよつとずつ残った料理は食べられる人に勧めましょう!
 一、幹事さんや司会の方が、宴会中に『食べ残しや飲み残しのないように!』と声掛けしましょう!

