

視点 4 「くまもとらしさ」を活かした食育の推進

Ⅳ くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進

施策(1) 生産者と消費者の交流促進

本市の農水産業は、平地や傾斜地、海など多様な自然環境を有しており、豊富な地下水などの自然環境をいかしながら、その条件に合わせて営まれています。生産される農水産物の品目も多く、農業産出額は全国の市町村において第8位を誇っています。また、これまでの産地の取組により生産基盤が整備されており、農水産物の質・量ともに確保され、「多品目」「通年出荷」「高品質」など多くの強みを持ち、市場でも優位な状況にあります。

そのような特色を持つ本市の農水産業への理解を行うために、農業体験交流、干潟体験等、生産者と消費者の交流や農林漁業体験を通して、食への関心と食育の大切さへの理解の向上を図ります。

**取り組むべき施策**


- 21) 生産者と消費者の交流会の開催
- 22) 農林漁業体験を通じた食育活動の推進

◆ 検証指標

項目	現状値 (2018 (H30))	目標値 (2023 (H35))
⑮ 農林漁業体験を経験した市民の割合	32.5%	50%

第5章 食育の推進

### 生産者の顔が見える取組



農産物の直売所など、農産物に「名称」と「原産地」以外に生産者の名前が書かれているのを見たことがありますか？

「この野菜は誰が作った」という、生産者の顔が見える取組によって、安心感を消費者に提供することができます。また、自分の好みにあわせて、特定の生産者の野菜を選ぶこともできます。

また、直売所によっては生産者が自ら店頭立ち、試食やおいしい食べ方の紹介などを行い、消費者に価値を伝えています。

このように農産物を通してコミュニケーションが生まれることによって、生産者の想いと消費者のニーズがつながり、信頼関係が生まれます。

## 具体的な取組

- 観光農園利用や干潟体験等のふれあいを通して、農林漁業者と市民が交流を行い、農業への理解を深めます。
- 食品関連事業者、関係団体等が地域で行う体験学習を促進します。
- 生産者とふれあえる機会、農産物直売所の紹介などの情報を充実させます。
- 学校農園等を活用し、栽培・収穫・食するという各段階の中で、育てることの大変さ・収穫の喜び・食べる楽しさ等を体験できるよう促します。
- SNSやホームページ、広報誌、パンフレット、各種イベント等、多彩な媒体を活用し、情報及び魅力を発信します。また、観光等の分野との連携により、本市の農水産業の魅力を効果的に発信します。
- 「熊本ふれんず」<sup>8</sup>に協力いただける飲食店、販売店、製造・加工業者と連携し、地産地消を積極的に進めていきます。

## 事例紹介 生産者との給食交流会



生産者との給食交流会は、生産者とのふれあいをおして、地域の食文化、食に関する産業、自然の恵みに対する児童生徒の理解をはぐくむことを目的としています。

生産者より生産の様子、生産時の苦勞、おいしい料理の方法、栄養などについて直接聞くことで、児童生徒の食べる意欲、農業への興味関心、郷土理解につながっているようです。

熊本市の学校給食では地場産物を積極的に活用しながら、食育の推進を図っています。

(健康教育課)

## 事例紹介 JA熊本市が主催している「あぐりキッズスクール」

子どもたちが土とふれあい、また農業体験をおし、食と農への関心を深める食農教育活動を目的として、JA熊本市管内の小学生を対象に募集をし、年8回程度開催しております。

スクール内容としまして、野菜の収穫体験、田植え・稲刈り、バームクーヘン作り等をJA職員やJA青壮年部・JA女性部とともに農作業や食に関する体験に取り組んでいます。

今年で13期を迎えるスクールに、67名が入校しています。

(熊本市農業協同組合)



<sup>8</sup>「熊本ふれんず」…熊本の農水産物や加工品を積極的に使っていただけるような飲食店、販売店、製造・加工業者を「熊本ふれんず」として熊本市でPRしていこうという取組

視点 4 「くまもとらしさ」を活かした食育の推進

IV くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進

施策(2) 地産地消の促進

食の安全安心に対する関心の高まりとともに、地域で生産された農水産物を地域で消費する「地産地消」の取組が広がっています。地産地消は、生産者と消費者の結びつきや相互理解を深めることに加え、直売による単価向上や流通コストの削減による農家所得の向上、農水産業の6次産業化への展開も期待されます。

農産物等直売所の振興、農水産業関係イベント等の推進による地元農水産物の購入機会の拡大とともに、地元産の食材を積極的に活用する飲食店等について情報発信を行うことにより、地元農水産物の魅力創出や集客力の向上を推進します。

また、学校給食における地元産物を使用する割合を一層拡大することにより、地域の児童・生徒に農水産業についての幅広い理解を深めてもらうとともに、新鮮で安全な農水産物の提供に向けた生産者の意欲増進を推進します。

**取り組むべき施策**

- 23) 「くまもとらしさ」を活かした地産地消の推進
- 24) 学校給食や飲食店等への地元産物のPRと活用促進

◆ 検証指標

項目	現状値 (2018 (H30))	目標値 (2023 (H35))
⑩ 進んで地元農産物を購入する市民の割合	73.8%	80%
⑪ 市内における農産物直売所の販売額	* 2,936百万円	3,339百万円
⑫ 学校給食における地元農産物の使用割合	* 38.2%	43%

\* H29年度の実績値

## 具体的な取組

- 「城南地域物産館」「植木地域農産物の駅」の集荷力を強化して地産地消を推進します。
- 直売所間での連携を強化し、直売所の魅力向上にむけた情報交換やイベントの開催、参加を推進し効果的な運営により農産物等直売所を活性化します。
- 地元農水産物の旬や料理方法、「健康づくりできます店」における地産地消に取り組む飲食店等のPR活動を推進します。
- 農水産物フェア等の各種イベントにおいて生産者等が熊本市産の農水産物のPRを推進します。
- 地元農水産物を取り入れた飲食店等との連携により、地元生産者の掘り起こしを行い地元農水産物の導入促進を推進します。
- 学校給食等での地元農水産物の導入促進や理解を深める食育活動を推進します。
- 地元の伝統・特産野菜「ひご野菜」について、民間の教育機関や企業、団体や生産者等と連携し、PRしていきます。
- 「熊本ふれんず」に協力いただける飲食店、販売店、製造・加工業者と連携し、地産地消を積極的に進めていきます。
- くまもとの水に関する情報を積極的に発信していきます。

## 事例紹介 地元農水産物を販売する農産物直売所の支援

植木地域農産物の駅、城南地域物産館をはじめとした農産物直売所における、安心安全な地元農水産物の提供、各種イベントでの生産者による対面販売などにより、市民の農水産業への理解を深め、地産地消を推進します。

また、平成16年に熊本市農産物直販所連絡協議会を設立し、直売所間での交流や情報交換を行っています。

(農水ブランド戦略室)



## 事例紹介 水産物の認知度向上による地産地消の推進



熊本市で生産されたノリや貝類のおいしさを知っていただき、水産物の地産地消につなげます。

平成22年度から「びふれす広場」で開催してきた水産物フェアでは、市産のノリやアサリ・ハマグリなどの特産品はもちろん、県内の水産物の販売を行い、熊本の水産物の魅力発信に努めています。毎年恒例となっており、多くの方にお越しいただいています。

(水産振興センター)



視点 4 「くまもとらしさ」を活かした食育の推進

IV くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進

施策(3) くまもとの食文化の伝承

日本の食文化は、年中行事と密接な関わりの中で育まれてきました。特に、ハレの日の行事食や郷土料理には、土地の風土や地域性が色濃く表れています。四季折々の行事とその食に触れることは、日本人に根ざした精神や暮らしぶりを知るきっかけにもつながります。

くまもとに息づく伝統的な食材や食文化を伝え、受け継ぐために、家庭のみならず、地域活動等での食文化の伝承を推進します。

**取り組むべき施策**

- 25) 伝統料理や郷土料理等に関する情報提供の推進
- 26) 関係団体との連携による食文化伝承に関わる活動の推進

◆ 検証指標

項目	現状値 (2018 (H30))	目標値 (2023 (H35))
⑱ 家庭での食事に郷土料理等を取り入れている市民の割合	69.9%	80%


第5章 食育の推進

熊本の郷土料理

郷土料理とは日本国内における伝統的な料理のことで、その地域の特産物を使った地域独自の調理方法などがあり、地理的・歴史的条件により生まれます。おいしい水に恵まれた本市には、おいしい農産物がたくさんできます。その恵みを使った代表的な郷土料理を紹介します。

**【太平燕(タイピーヤン)】**

明治後期、中国の福建省から熊本に伝わった臭だくさんでヘルシーな中華風春雨スープです。



**【辛子レンコン】**



水煮したレンコンに辛子味噌をつめ、油で揚げたもので、今から約300年程前、細川家の従僧(玄宅和尚)が考案した滋養食です。

**【馬刺し】**



文字通り、馬肉の刺身です。切り口の色から桜肉とも言われています。にんにく醤油やしょうが醤油で食べます。

**【ひともじのぐるぐる】**



ひともじ(小ねぎ)を軽くゆで、食べやすく巻いたもので、酢味噌や辛子味噌で食べます。

**【いきなり団子】**



さつまいも(から芋)の上に甘さ控えめの餡をのせ、もちっとした食感の薄皮で包み蒸した素朴なお菓子です。