

# 松本市で 料理教室＋食育

## 求められる食料自給率向上の具体策

3月17日、松本市の松本調理師製菓師専門学校で「若き3人のシェフによる料理教室＋プラス」が開かれました。主催は、教育ファーム実証モデル団体として活動されたバジルクラブ。

関東農政局長野農政事務所地域第一課は、食育に関するパネルディスカッションで「食料を自給するための課題と政策」をテーマに、国内外の食料・農業事情や食育の必要性などをお話しました。



### <ご紹介>料理講師とメニュー

- 田邊真宏シェフ（明神館「菜」）  
サーモンのマリネ 酒粕のスープ  
ふきのとうのソース
- 崎元伸郎シェフ（舎廬夢）  
切干し大根の豆腐マヨネーズ和え
- 吉成和哲シェフ（リストロコクトー）  
米粉のニョッキ  
とら豆とホウレン草のボローニャ風
- 宮坂公美プロデューサー（セラ真澄）  
酒粕ヨーグルト

意見交換では、「食料自給率が低くなった理由は良くわかったが、向上させる具体策は？」とのご質問をいただきました。

食事バランスガイドを活かし、お米を中心とした日本型食生活は、食料自給率が高くなります。教育ファームは、自然の恩恵と農業の重要性や命の大切さなどに気づく機会になります。食べ残しを減らせる効果なども期待されています。また、4月から導入する戸別所得補償制度も食料自給率の向上を図る取り組みです。

こうした取り組みを消費者の皆さんにも、ご理解いただき、「できることから」はじめていただくのが重要だと考えています。



### <講演内容と講師の皆さま>

- ◇長野県の食育活動の現状とこれから  
小野美佐子さん(松本農業改良普及センター)
  - ◇安曇野市の給食と学校の食育  
峯岸節子さん(安曇野市教育委員会)
- ほか横内達哉(関東農政局長野農政事務所)

長野農政事務所地域第一課