

第3章 近畿地域における食をめぐる状況

第1節 農林水産の視点から見た近畿地域における「食」の現状と課題

(1) 食料消費・供給構造の推移

近畿における食料品購入量の推移を見ると、全国に比べてパンや肉類の消費が多く、米や野菜・果物の消費が少ないという特徴がある。

また、一人当たり消費支出に占める食料費の割合では、最近の食生活を反映して、調理食品(11.2%)、外食(16.4%)、中食(3.0%)で食料消費支出額の3割以上を占め、全国的な傾向と同じく、食の外部化、分業化が進行している姿が想像できる。(総務省 平成15年「家計調査年報」)

1人当たりの食料品購入量の推移

(単位: kg, %)

区分	近 畿			全 国			(近畿) 前年比 /	(近畿) 全国比 /
	平成9年	14年	15年	平成9年	14年	15年		
米類	31.2	29.1	28.1	30.8	29.8	29.5	96.6	95.3
パン	14.1	17.2	17.8	11.5	13.7	14.3	103.5	124.5
食パン	7.6	7.8	7.7	5.8	6.0	6.1	98.7	126.2
めん類	11.2	12.0	13.4	10.5	11.4	11.6	111.7	115.5
生鮮魚介	13.2	13.6	12.4	13.6	13.8	13.2	91.2	93.9
生鮮肉	14.0	13.6	13.6	12.7	12.5	12.3	100.0	110.6
牛肉	4.7	3.6	3.7	3.3	2.4	2.5	102.8	148.0
豚肉	4.1	4.8	4.7	4.7	5.3	5.1	97.9	92.2
鶏肉	4.1	4.1	4.0	3.6	3.8	3.6	97.6	111.1
牛乳	35.8	35.1	34.7	34.3	32.0	32.3	98.9	107.4
卵	11.9	11.6	11.4	10.7	10.3	10.2	98.3	111.8
生鮮野菜	57.0	57.3	51.5	59.0	58.2	55.0	89.9	93.6
葉菜	19.2	19.4	17.9	19.0	18.8	17.9	92.3	100.0
根菜	22.5	22.3	20.0	23.7	22.7	21.5	89.7	93.0
他の野菜	15.3	15.4	13.6	16.3	16.3	15.4	88.3	88.3
生鮮果物	28.6	32.2	27.7	31.7	33.4	30.3	86.0	91.4

資料：総務省「家計調査年報」

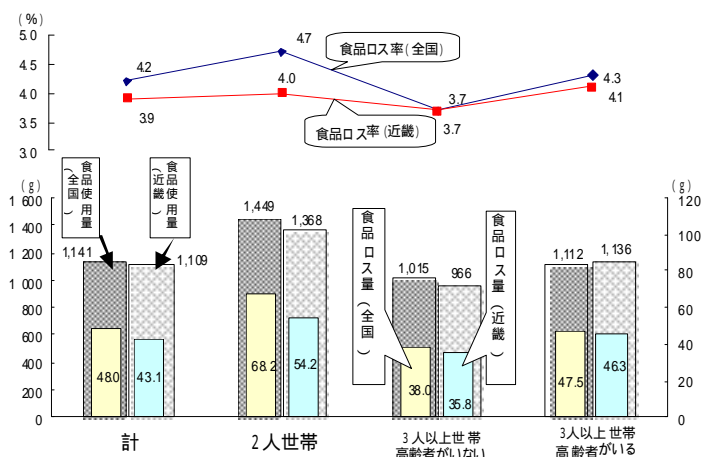
近畿地域のある生協組合員に対するアンケートによると、外食の回数は増えているが、家で食事を作っているとする傾向が強い家庭でも、半調理製品や冷凍食品の利用で食卓を豊かにするという傾向が強くなっており、料理を素材から手作りでやらなければならないという感覚を持つ組合員は減少している。また、同アンケートによると、シニア世代がごはんを中心とした食事からパン食に切り替わったということも伺える。朝ごはんを作る習慣も持たない家庭が増加したことも原因と思われる。

(2) 食べ残し・食品ロス・

食料自給率

近畿地域の世帯における食品ロス率は、全国より低く、3.9%となっている。このうち、食品の廃棄は2.7%、食べ残しが1.2%となっている。

また、食品廃棄の内訳としては、主な食品類別



世帯員構成別の食品使用量、食品ロスの全国と近畿の比較 (16年世帯調査)

では、野菜類(8.7%)、果実類(9.3%)、魚介類(8.2%)となっており、購入しても消費されずに廃棄されるのは、生鮮食品に多いことがうかがえる。(近畿農政局調べ)

近畿地域における食料自給率は、都市部を中心に全国平均を大きく下回っている。これは、農地が少ないこと、人口が集中する都市部を多く抱えていることなど社会構造的に厳しい条件にあることが要因となっている。

都市部が近いというメリットを活かして、限られた農地を最大限に活用した農業生産を展開していくことが重要である。

府県別食料自給率 (単位%)

	カロリーベース		生産額ベース
	15年度 確定値	16年度 概算値	15年度 確定値
全国	40	40	70
滋賀	51	53	48
京都	13	13	25
大阪	2	2	6
兵庫	17	16	39
奈良	15	15	31
和歌山	30	29	103

出典：平成17年11月25日農林水産省調べ

(3) ブランド農産物

近畿地方では小規模な農業が多く、また、伝統行事が伝承されている地域が多いことから、地域に古くから伝わる農業やその土地由来の作物が伝えられている。

近年、これらの農業や食文化を支える特産物や伝統野菜をPRし、ブランド化を図るため、各地で「ブランド農産物」が認定され、地域の新鮮で安心できる農産物が供給されている。京都府の「ブランド京野菜」、大阪府の「なにわの伝統野菜」、奈良県の「大和野菜」等、地域の伝統野菜の見直しや新たな認定を行い、地域食材や地域に伝わる伝統料理の継承などにもつながっている。

~京都府のブランド京野菜~

京都府では、品質的に優れた府内産農産物を市場や消費者にPRし、消費者に本物の京野菜を提供するため、府内産農産物のブランド化に取り組んでいる。平成14年12月「ブランド京野菜等倍増戦略」を策定し、このプランに基づき他県産京野菜との違いの明確化や京野菜の信頼性の向上、ブランドイメージの浸透、「京マーク」の知名度向上等を重点課題として計画的に施策を推進している。



ブランド京野菜

日本食文化フェスタ in KYOTOでの展示より

現在、賀茂なす、堀川ごぼう、みず菜、えびいも、黒豆など20種類以上が、ブランド京野菜等として認証され、京料理店での活用、料理教室の開催などを通じて、伝統的な食材と伝統料理の継承に取り組まれている。

(4) 地産地消

近年、地域で生産されたものをその地域で消費することが、新鮮な農産物を供給でき、消費者と生産者の顔の見える関係づくりによる安心の確保や食育の推進につながることから、地産地消の重要性が見直されている。また、広域流通はエネルギーを多く使うという一面もあるため、輸送エネルギーの消費を抑える観点からも地産地消が見直されている。

近畿地域における農産物の生産と流通は、消費地が近郊か近在にあるという反面、比較的農家規模が小さく、季節ごとの多様な多品種の作物生産が行われ、消費形態も小売店や小規模な公設・民設市場を介しての流通という、いわば地域内で生産し流通している形態が主体であり、従来からいわゆる地産地消が図られていたと考えられる。

～農産物直売所で地産地消～

和歌山県紀の川市(旧 打田町)では、紀州の風土の中で丹精込めて作り上げた旬の野菜、花、果物を農家が直接届ける『新鮮』『安全』『安い』ひとつひとつに作り手の顔が見える地産地消を推奨する店「A紀の里「めっけもん広場」が人気を得ている。登録農家 1500 戸で作られているため、商品数も多く、価格は各農家が付けている。商品に生産者名を載せ「顔の見える関係」作りに取り組んでいる。



農産物直売所「A紀の里「めっけもん広場」

販売時点情報管理(POS)システムと売れ行き情報(レジ)を連動させ、生産者が携帯電話で自分の商品の売れ行きを確認できる。商品が少なくなってくると追加搬入し欠品を少なくし新鮮なものを販売する仕組みとなっている。

～地元農産物を学校や病院などに供給～

京都府では、農産物の地産地消を推進するために、学校給食や病院・福祉施設に京野菜等地元農産物の供給を推進する「『いただきます。地元産』プラン」を策定している。

学校給食では、「京野菜等地元野菜給食の日」を定め地元野菜を使った郷土食の給食を行い、郷土食の献立内容や使用した食材についての説明や体験学習などにより、子どもたちが地域の農業や食文化への理解を深める取組となっている。

病院・福祉施設では、地産地消の一環として、新鮮で安心な京野菜等地元産農産物の利用を推進することにより、施設入居者や入院患者のより健康的で精神的にも充実した暮らしの実現を目指している。

地産地消は、地元のものを利用することにより、単に物の生産と消費という関係

だけでなく、生産者と消費者との交流、地域経済の活性化にもつながってきている。また、食育の面から各地で学校や保育所などの給食や病院などの福祉施設で、地産地消を活用した新たな取り組みが生まれている。

(5) 消費者・都市住民との交流

都市部に住む住民にとっては、食料の生産現場を身近に見る機会が少なく、生産、流通、加工、消費という一連の流れを理解しがたいため、食べ物の育ちや命への感謝の気持ちを持ちにくいと言える。都市と農村が近い近畿地域では、都市と農山漁村の間で「人・もの・情報」の交流を活性化させることによって都市住民に、「食」や農業についての理解を深めることが重要な課題である。このため、関係者間の情報交換の場として、行政機関・民間企業・協同組合・NPO・個人等(平成16年11月19日現在165団体等)からなる「都市と農山漁村の共生・対流近畿ネットワーク」(愛称:近畿ふるさとネット)が設立されている。都市と農山漁村の共生・対流を図る取組を展開している。

～消費者・都市住民との交流(グリーンツーリズムの事例)～

和歌山県日高川町(旧中津村)では、29名の会員からなる「中津都市農村交流推進協議会(ゆめ倶楽部21)」を平成14年2月1日に設立し、毎月企画部会を開催し、体験のプラン作り、大阪府下の企業等への営業活動並びに体験型観光の実施による受け入れや田舎体験活動を展開している。

体験では、田舎味噌作り、杵と臼で体験する草もちづくり、こんにゃく作りなどのプランを提供する他、農業漁業体験や家庭菜園の貸し出し等が行われている。

こういった活動により、近年、中津村来訪者数が著しく増加しており、交流を契機にIターン者も増加傾向にある。



じゃがいも収穫体験の様子
写真提供:旧 中津村

農林漁業体験民宿は、農山漁村に滞在しつつ農林漁業の体験を行うことができ、収穫の喜びや食料生産の苦勞を体験すると共に新鮮な野菜のおいしさや旬を知るなど、食や農業への理解を深める場所ともなっている。「農山漁村滞在型余暇活動のための基盤整備の促進に関する法律」で定められている体験民宿の登録数は近畿地域で24件となっている。

農林漁業体験民宿業者の登録状況(平成17年3月末実績)

府県名	滋賀	京都	大阪	兵庫	奈良	和歌山	近畿計	全国
登録民宿数	2	4	0	14	1	3	24	415

資料：近畿農政局調べ

また、都市住民の健康づくりや野菜づくりといった土とのふれあいの場としての市民農園の開設は増加傾向にあり、都市住民が自らが作物を作る喜び、旬の食べもののおいしさ、土とのふれあいなどを求めていると言える。

今後も都市住民に、農業・農村体験のための各種情報を積極的に発信し、都市と農村の交流をさらに促進する取組が必要である。

市民農園整備促進法等に基づく市民農園数

(単位：農園)

区分	平成12年	13	14	15	16	構成比
滋賀	3	4	4	5	5	1.6%
京都	32	41	39	43	40	13.0%
大阪	37	44	45	45	66	21.5%
兵庫	91	122	123	132	142	46.3%
奈良	17	19	24	25	22	7.2%
和歌山	28	27	31	33	32	10.4%
近畿計	208	257	266	283	307	100.0%
市民農園整備促進法	57	64	66	72	79	25.7%
特定農地貸付法	151	193	200	211	228	74.3%
全国計	2,319	2,512	2,676	2,819	2,904	

資料：農林水産省農村振興局地域振興課調べ

注：各年とも3月末現在の市民農園数である。

第2節 健康増進の視点から見た近畿地域における「食」の現状と課題

(1) 食生活

近畿地域では、特有の食文化が育まれてきたことから、全国平均と比べ栄養摂取面でも異なる状況がある。

平成15年国民健康・栄養調査報告で示された栄養素摂取量によると、動物性たんぱく質と脂質の摂取量が全国平均より多く、塩分と食物繊維の摂取量が少ないのが特徴である。

栄養素等摂取量の比較

	単位	全国	近畿	近畿
エネルギー	kcal	1920	1959	1942
たんぱく質 (P)	g	71.5	73	71.7
うち動物性	g	38.3	40.3	39.3
脂質 (F)	g	54	56.6	54.3
うち動物性	g	27.1	28.4	27.2
炭水化物 (C)	g	269.9	271.3	273.2
食塩(ナトリウム×254/1000)	g	11.2	10.5	10.3
食物繊維	g	14.3	13.5	13.7

平成15年国民健康・栄養調査報告

近畿 は、京都府・大阪府・兵庫県 近畿 は、滋賀県・奈良県・和歌山県

同じく平成15年の国民健康・栄養調査報告 食品群別摂取量で見ると、全国平均と比べて肉類の摂取量が多く、野菜類の摂取量が少ないのが特徴である。穀類については、小麦・加工品は近畿 ブロック(京都府・大阪府・兵庫県)で特に多くなっているが、反対に、近畿 ブロック(滋賀県・奈良県・和歌山県)では少なく、米・加工品の摂取量が多くなっているのも特徴である。

近畿の食生活の良さは、薄い味付けを好む食習慣から食塩摂取量が少ないことであるが、それと関連して、特に ブロックにおいて、食の欧米化が進んでいると考えられ、脂質が多く、食物繊維が少なくなっている。食塩摂取が低い良さを残した状態で、米を主とする日本型食生活への食生活の見直しが必要である。

平成15年国民健康・栄養調査報告 食品群別摂取量 1人1日あたり (g)

	総量	動物性食品	植物性食品	穀類	米・加工品	小麦・加工品	いも類	砂糖・甘味料類	豆類	種実類	野菜類	緑黄色野菜	その他の野菜
全国	2071	327.7	1743	462.0	356	96.6	59.7	7.2	58.1	2.1	277.5	94.2	161.0
近畿	2106	344	1762	458.5	336.1	114.3	58	8	51.8	2	255.4	94.8	142.6
近畿	2069	336.2	1733	476.7	392.7	80.1	53.4	7.9	55.3	3.4	264.8	94.3	147.1

	果実類	きのこ類	藻類	魚介類	肉類	卵類	乳類	油脂類	菓子類	嗜好飲料類	調味料・香料類	補助栄養食品・特定保健用食品
全国	115.1	15.0	13.2	89.7	76.9	36.6	1264	10.4	25.8	5928	93.2	11.9
近畿	116.3	12.9	10.9	83.5	87.5	41.3	1306	11.2	27.8	6453	92.1	13.4
近畿	97	14.2	17.1	83.3	79.7	34.4	1376	10.3	22.8	6209	75.3	14.7

近畿 は、京都府・大阪府・兵庫県 近畿 は、滋賀県・奈良県・和歌山県

(2) 生活習慣病・肥満・思春期やせ

近畿地域の平均寿命を見ると、全国平均に比べて滋賀県、京都府、奈良県が上位に、大阪府、兵庫県、和歌山県が下位に位置している。特に大阪府の平均寿命は低くなっている。

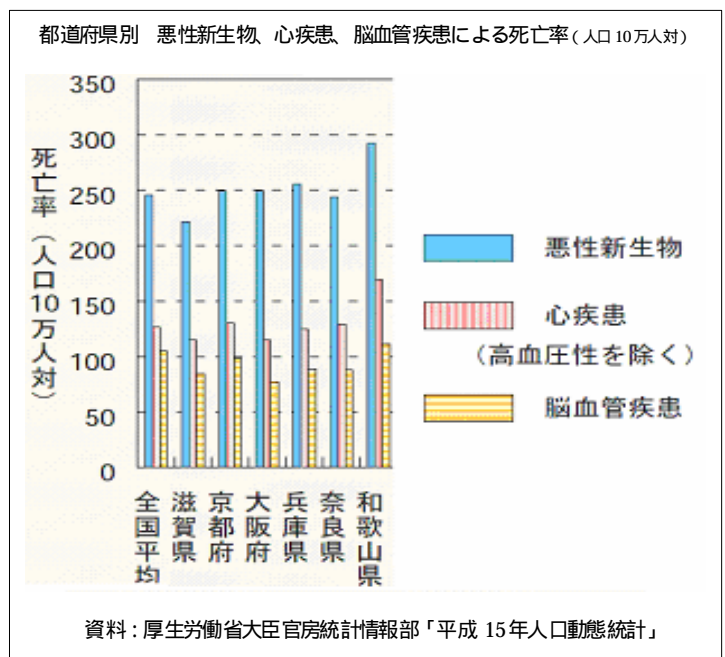
府県別平均寿命

	男(歳)	順位	女(歳)	順位
全国	77.71		84.62	
滋賀県	78.19	6	84.92	15
京都府	78.15	7	84.81	20
大阪府	76.97	43	84.01	46
兵庫県	77.57	27	84.34	38
奈良県	78.36	3	84.8	21
和歌山県	77.01	41	84.23	15

厚生労働省 平成12年都道府県別生命表

一方で、近畿地域での生活習慣病（悪性新生物、心疾患（高血圧を除く）、脳血管疾患による死亡率（人口10万人対）を厚生労働省公表の「平成15年人口動態統計」から見ると、府県別人口の年齢構成との関係もあるが、全国平均より高い府県は、悪性新生物で京都府、大阪府、兵庫県、和歌山県、心疾患で京都府・奈良県・和歌山県、心疾患で和歌山県となっている。

糖尿病患者とその予備群の増加が、社会的問題となっているが、近畿地域では、京都府、大阪府、



奈良県が全国平均を下回り、滋賀県、兵庫県、和歌山県が全国平均を上回っている。

現状よりも、野菜や果物を多く摂取し、塩分の摂取を少なくするほど、これらの疾患の発症リスクが低減することから、食生活の改善に向けた啓発活動が引き続き欠かせない。

平成15年 糖尿病有所見者率(要指導+要医療) 単位%

	糖尿病総数	40～49歳	50～59歳	60～69歳	70歳以上
全国	16.0	6.2	12.6	17.3	19.5
滋賀県	16.7	5.3	13.2	18.3	19.8
京都府	14.8	5.3	11.1	16.2	19.0
大阪府	13.1	5.3	10.7	14.5	16.9
兵庫県	16.0	5.6	11.7	16.6	20.8
奈良県	15.7	5.5	12.2	16.9	19.4
和歌山県	18.3	8.3	16.6	20.8	21.4

資料: 老人保健事業報告書

また、中年男性の肥満者の増加と思春期の過度な痩身志向が全国的な問題とされているが、文部科学省の調査によると、近畿地域の14歳までの児童の段階では、肥満傾向の男児の割合、痩身傾向時の女児の割合ともに、全国平均より少なめに推移している。したがって、この時期からの正しい食と健康に関する知識を教えることがますます大切である。

肥満傾向児の出現率(男子) 単位(%)

区分	6歳	7歳	8歳	9歳	10歳	11歳	12歳	13歳	14歳
全国	4.58	5.70	8.08	9.54	10.59	11.09	11.12	10.07	9.58
近畿	3.28	4.41	6.98	8.94	10.18	11.32	10.17	9.43	9.15
差	-1.30	-1.29	-1.10	-0.60	-0.41	0.23	-0.95	-0.64	-0.43

(注) 肥満傾向児とは、性別・年齢別に身長別平均体重を求め、その平均体重の122%以上の者を肥満傾向児とした

資料: 平成16年度学校保健統計調査より

痩身傾向児の出現率(女子) 単位(%)

区分	6歳	7歳	8歳	9歳	10歳	11歳	12歳	13歳	14歳
全国	0.87	0.80	1.51	2.29	2.88	3.41	4.41	4.24	3.97
近畿	0.80	0.74	1.21	2.24	2.07	3.72	4.24	3.96	4.02
差	-0.07	-0.06	-0.30	-0.05	-0.81	0.31	-0.17	-0.28	0.05

(注) 痩身傾向児とは、性別・年齢別に身長別平均体重を求め、その平均体重の82%以下の者を痩身傾向児とした。

資料: 平成16年度学校保健統計調査より

(3) 健康増進計画、栄養指導・支援、食生活指導・支援

厚生労働省では「21世紀における国民健康運動（健康日本21）」を平成12年3月に発表し、21世紀の我が国を、すべての国民が健やかで心豊かに生活できる活力ある社会とするため、壮年期死亡の減少、健康寿命の延伸及び生活の質の向上を実現することを目的として、平成22年度の達成目標値を定めて様々な対策を進めている。医療関係者団体などに協力を呼びかける一方で、地方での実情に合わせた創意工夫による地方計画の策定による対策の実現を、地方自治体に推奨している。

近畿地域の地方自治体においては、府県では滋賀県「健康いきいき21」、京都府「きょうと健やか21」、大阪府「健康おおさか21」、兵庫県「健康ひょうご21県民運動」、奈良県「健康なら21計画」、和歌山県「元気わかやま行動計画」が策定されている。市町村における策定状況は、厚生労働省の資料によると、全国平均で39%のところ、奈良県で70%、大阪府、兵庫県、和歌山県で50%超と比較的進んでいるが、滋賀県、京都府は全国平均を下回っている。各自治体において、目標達成に向けた普及活動、栄養指導、ボランティアやNPOなどへの支援活動などが行われている。

市町村健康増進計画策定状況(平成16年7月1日現在)

府県名	市町村数	策定済	策定率
全国	3123	1222	39.1%
滋賀県	50	15	30.0%
京都府	39	9	23.1%
大阪府	44	24	54.5%
兵庫県	85	43	50.6%
奈良県	47	33	70.2%
和歌山県	50	27	54.0%

資料: 厚生労働省調べ

～大阪府の健康増進の取り組み～

大阪府では“野菜バリバリ・朝食モリモリ”を合言葉に、子どもたちがしっかり朝食をとり、野菜や果物を多く摂取する食習慣を身につけるために、平成15年度より学校と家庭、地域、外食や流通産業、産地とが連携した多方向からのアプローチによる食育推進プロジェクトを進めてきた。

「おおさか食育通信」は、その取組の一つとして平成16年4月に開設、学校関係者や食育等関係者を中心に、平成18年1月末現在の総アクセス数は6万件を超えている。また、食品企業との協働による食育推進イメージソング「野菜バリバリ元気っ子」CDを平成17年6月に制作し、大阪府内の保育所・幼稚園・小学校・スーパーマーケット等に配布している。授業や給食時間、運動会や文化祭等に活用するとともに、スーパーマーケットの野菜売り場BGMとしても好評である。

このように行政と企業の協働による公共サービスの提供をPPP（Public Private Partnership）という。大阪版PPPによる食育推進はこのほか、食育推進キャンペーン、プロの調理人と一緒に作ろう！野菜バリバリたこ焼き&お好み焼きイベント、ポスターコンクールなど様々な取組がある。これらの取組が発展し、野菜や朝食摂取の推進に賛同した企業16社が、平成18年1月に「健康おおさか21・食育推進企業団」を設立した。今後、健康的な食環境の一層の充実が期待される。



バリバリ元気っ子歌チラシ

第3節 学校教育の視点から見た近畿地域における「食」の現状と課題

(1) 地域性から時代性へ

私たちの社会は、かつては地域の自然環境や伝統、文化と分かちがたく結びついて生活が営まれ、生活習慣、労働、産業など社会のさまざまな分野で地域性が見られた。しかし、交通・通信が発達し、瞬時に津々浦々まで物や情報が行き渡るようになった現代では、そのような地域性は急激に失われ、現代という「時代性」に色濃く影響され人々の生活が営まれている。

子どもを取り巻く「食」環境もまたその例に漏れず、地域による摂取食品や摂取栄養素の大きな偏りはなく、どの地域においても脂質の摂取割合の増加や一定の頻度での「朝食抜きの子ども」や「孤食」など、近年の家庭生活の変化に起因すると思われる現象が見られ、肥満、高脂血症など食生活に関連するリスクファクターの増大傾向が顕著になっている。

したがって、近畿地域の食の現状を学校教育の視点から捉えれば、このような「時代性」に影響された現状のネガティブな局面に対し、近畿地域の特性や、人的あるいは自然資源を生かした教育活動をどのように取り組むかが課題となっている。

(2) 学校給食

学校が子どもの「食」に直接関わるのは給食である。年間約180食、全食事の約6分の1を担う学校給食は、空腹を満たすためだけの食事や、個人の好き嫌いを最優先にした食事ではなく、成長発達の過程にある子どもたちのためによく考えられた意味のある食事を提供する重要な役割を持っている。また、子どもたちに、あるいは子どもたちを通して家庭に、「食」に関する文化や情報を提供する有力なメディアでもある。

ただし、全国的には96.3%の実施率である小学校の給食(完全給食)で、和歌山県は実施学校数割合では47位、児童数割合では全国最下位(88.1%)である。また、中学校では他地域では90%以上の実施率が多い中、近畿地域では、他地域と比べて著しく低い数値となっている。

府県別学校給食実施状況(公立学校数)

	公立小学校			公立中学校		
	総数	完全給食実施校		総数	完全給食実施校	
		学校数	比率		学校数	比率
全国	23,160	22,304	96.3	10,324	8,112	78.6
滋賀県	236	225	95.3	101	47	46.5
京都府	444	436	98.2	181	112	61.9
大阪府	1,037	1,033	99.6	464	47	10.1
兵庫県	839	814	97.0	362	147	40.6
奈良県	244	230	94.3	107	78	72.9
和歌山県	333	263	79.0	142	68	47.9

平成16年度学校給食実施状況等調査(抜粋)

給食に対しては「安全な食品を使用してほしい」、「栄養や食品についての知識を身につけさせてほしい」、「郷土食や伝統食を取り入れてほしい」、「基本的な食事のマナーを身につけさせてほしい」等々の保護者の願いがある。この願いを実現してゆくことは、「食」に関わる時代性のネガティブな局面を克服することと方向性は異ならない。給食実施校においては給食を充実させ食育の有力な手段として活用するとともに、給食を実施していない学校での給食に代わる「食育」の充実が望まれる。

(3) 学校給食における地産地消

小・中学校の学校給食に地場農産物を使用し、食育に活かそうという取組が進められている。

近畿地域の小・中学校の給食での地場農産物の使用状況は、「恒常的に使用している」が全体の約8割を占め、全国平均とほぼ同じ割合となっている。使用されている品目は野菜類が88.6%で最も多く、ついで米が49.5%、芋類が21.3%などとなっているが、野菜を除き全国平均を下回っている。

小・中学校給食における地場農産物の使用状況 単位：%

	恒常的に使用	平成15年度に試験的に使用	過去に使用したが平成15年度は使用せず	使用せず	わからない
全国	76.6	6.8	1.2	14.0	1.3
近畿	79.6	0.4	0.9	15.6	3.5

資料：平成16年度農産物地産地消等実態調査

農産物別の地場農産物使用状況(複数回答) 単位：%

	米	野菜類	いも類	きのこ・山菜	果実類
全国	59.6	87.9	43.9	26.2	46.4
近畿	49.5	88.6	21.3	19.1	17.7

資料：平成16年度農産物地産地消等実態調査

学校給食への要望(環境別) <複数回答>



出展：(独)日本スポーツ振興センター

平成12年度児童生徒の食生活等実態調査結果

学校給食に使用された食材に占める地場産物の割合を6月と11月にそれぞれ5日間を調べた調査によると、近畿地域においては、和歌山県を除きいずれも全国平均を下回っている状況にある。

給食食材に使用された地場産物の割合 食材数ベース 単位:%

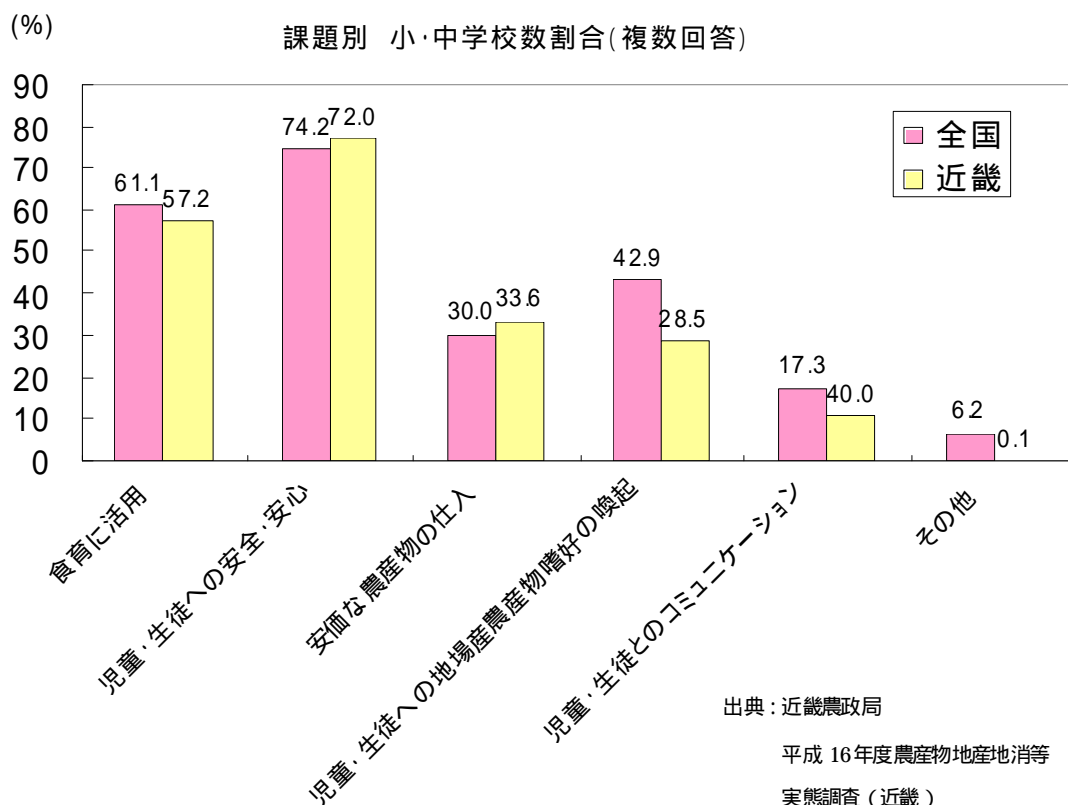
	平成16年6月の5日間	平成16年11月の5日間	平均
全 国	21.6	20.8	21.2
滋賀県	14.9	14.0	14.4
京都府	20.7	21.0	20.8
大阪府	2.9	1.6	2.2
兵庫県	23.3	18.7	21.0
奈良県	12.0	9.5	10.7
和歌山県	32.9	30.4	29.9

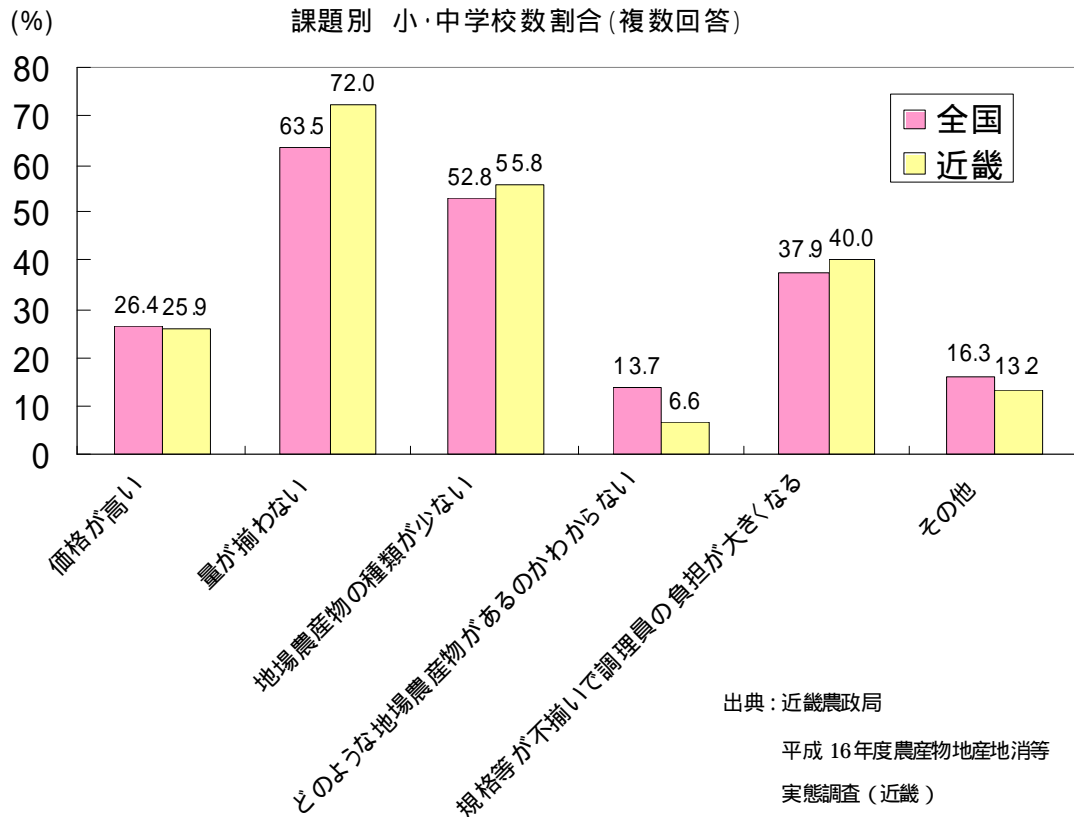
出典：平成16年度学校給食における地場産物の活用状況調査（独）日本スポーツ振興センター学校給食栄養報告書（週報）

また、地産地消について平成16年に調べた調査結果によると、地産地消の取組効果としては、「安全・安心な給食の提供」、「食育に活用」のほか、様々な効果が期待されている。

食育への活用では、給食の食材を活用した学習や、生産者と児童との交流を深める取り組みが進められている学校も多くなっている。

しかし、食育に結びつけやすい地産地消にも「量が揃わない」、「種類が少ない」などの課題があり、地産地消を推進するためには、解決に向けた工夫が必要である。





(4) 学校での「食」に関する指導体制や指導環境

子どもたちをめぐる食の状況は、個食・孤食、中食、作らない食、外食など、家族のために食事を作り共に食べるという食卓の姿は消え、一人ひとりが好きなものを好きな時間に食べている様子が見え、家族がバラバラに食べる食事は、栄養的にも偏りが多く、心も体も満たされないものとなっていることが想像される。また、子どもたちの中には、栄養素の不足をサプリメントで補えば良いと安易に考えている子もいる。

学校では周辺の環境や学年に応じた内容で、給食の時間や生活科、保健体育科、家庭科、総合的な学習の時間等を利用して食教育が行われているが、各教科の学習内容と連携が図られなければ、大きな効果や継続性は難しい。特別活動や、総合的な学習の時間の学習テーマとして設定するなど教科を越えたトータルな食教育の実施が必要である。

また、学校内での食育の指導者は、栄養士、養護教諭、教諭(教科担任、学級担任)等がそれぞれ担っているが、連携して食育を推進する体制がとられていない場合が多い。



みんなで楽しく食べる学校給食
京都教育大学附属京都小学校

例えば、近畿地域の学校栄養職員の配置人数を、完全給食が実施されている単独調理場方式実施校数との割合で比較すると、全国平均前後かそれを下回っている状況にある。

単独調理場方式実施校(完全給食実施校)数に対する学校栄養職員数の割合

	単独調理場 方式実施 小中学校数 A	単独調理場方式実施 小中学校への学校栄 養職員配置人数 B	Aに対する Bの割合 %
全国	13,840	6,881	49.7%
滋賀県	86	31	36.0%
京都府	422	134	31.8%
大阪府	819	390	47.6%
兵庫県	511	266	52.1%
奈良県	161	72	44.7%
和歌山県	188	58	30.9%

資料:平成16年度学校給食実施状況等調査

さらに、食育の内容は幅広く、教員や保育士がそれらの全てに精通することは難しい。学校で食育を推進するためには給食関係者、農産物の生産者・流通・加工業者など多くの専門分野からの協力を得ながら、学校内で食教育を総合的に推進する指導者を確保することが必要となってきた。このような中で、「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を身につけさせるために、栄養教諭制度が創設され、子どもたちへの食教育を充実させていくことになった。しかし、栄養教諭を置くかどうかは都道府県の判断に委ねているため、府県によって配置数にばらつきがあり、全ての学校で食育活動が深められるには、まだ時間を要することが予想される。

～ 給食への食材納入から発展した体験学習交流 ～

学校給食に地場の安全安心農産物を 35 品目供給している和歌山県紀の川市の粉河町生活研究グループ協議会では、給食の食材の納入をきっかけに保育園などとの交流が進み、「子どもたちに地場産を食べさせたい、食物と農業のつながりや地域の食文化について教えた」との思いをもとに、みかん狩り等の体験学習を支援している。



給食の食材のみかん狩り体験
提供：粉河町生活研究グループ

第4節 伝統食・郷土食の継承

(1) 食文化と地域食材

伝統的な食生活が営まれていた時代は決して豊かな食環境ではなかったが、現代よりはるかに食の豊かさが感じられる。その豊かさを分析してみると、貧しい中、必死で手間ひまかけておいしいものを作るという労力を惜しまない豊かさ、人の節目節目の祝いなどの食の豊かさが、人間関係の豊かさ、そして日々の生活の中で培ってきた加工調理技術の豊かさがある。

行事の時など近所同志で教えあい、また姑から嫁へ伝えられていく中で練り上げられていく確かな技術と知恵。時には説明のつかない不合理なことを含んでいたとしても、長い年月かけて整理されていく中で、伝統的な食文化にはみごとな合理性と科学性が付加されていく。何気ない作業にも食品の特性をつかんで活かす技術が見事に盛り込まれている。ひとつの食材を多角的に総合的に利用している。大豆を煮て、蒸して、揚げて、煎って、発酵させて、実に多様な加工食品がうみ出される。ひとつの食品が多彩に変身して、元の素材とは違った物性とおいしさを持つようになる。また伝統食品は資源を100%生かして無駄にしない。



地域の方の指導でもちつき
亀岡市立千代川小学校にて



女性農業士が小学生に味噌造りを伝承
京都府亀岡市

また伝統食のすばらしい点は、誰でも作ることができる点にある。梅干、タクアン、味噌は全国どこでも作られている。教えてもらえば大きな失敗をすることはなく、そこそこ作ることが出来る。経験を重ねて熟練すれば、自分なりに工夫改善することもできる。誰にでも作れることこそ日常食に必須の条件であり、数百年、数千年継承されてきた大切な財産である。

伝統食は地元でとれた安価で安心できる材料を使っている。伝統食は誰にも愛され、飽きのこない味を持っている。

近畿地域の食文化

近畿の食生活は、米と魚の組み合わせを軸に構成されており、タンパク質、カルシウム、脂質などの摂取も優れ、栄養的にもバランスがとれている。近畿地域の食文化は、府県毎に地域性があふれており、次のような特色が見られる。

～滋賀の食文化～

滋賀県では、「滋賀の食文化財」として、「なれずし、湖魚の佃煮、アメノイオご飯、日野菜、丁稚ようかん」が選ばれている。この「滋賀の食文化財」が選択

されたことを契機にして、さらに平成 11、12 年度に「滋賀の食文化財調査」が実施され、それぞれの地域での作り方、味の差異が明らかとなった。

それらを基盤に食文化研究会の活動も活発で、調査、記録、講習、研修会などを行ない、また滋賀にしかない琵琶湖の固有種、野菜の在来種の調査や加工技術や料理法の収集活動が行われている。

滋賀の食文化財



丁稚ようかん



なれずし(わたかずし)

～ 京都の食文化 ～

京都はその歴史的背景から、特徴のある食文化が形成されてきた。また、水が良く食品の加工に適し、清酒や豆腐、湯葉などの名産品を生み出してきた。

例えば、「京のおばんざい」は、京の町衆の家庭料理として独自の食文化を持っている。料理には“ハレ(晴れ)の料理”と“ケ(曇)の料理”の2つのタイプに分けることができる。“ハレの料理”は、伝統に根を張りながらも、調理人の徹底した「おもてなしの心」によって、伝統を破壊しながらも新しいものを創造し、そこに食する人々に感動を与えるというプロの料理である。“ケの料理”は伝承の料理である。家族の健康を願って、旬の食材を取り入れて、家代々の味を大切にしながら、主婦の知恵と工夫が活かした家庭料理である。



堀川ごぼうと鯛を使った京料理
日本食文化フェスタ in KYOTO
近畿農政局ブースの展示より

この「京のおばんざい」の特徴に、煮物料理における含ませ料理法や出合い料理がある。含ませ料理法はたっぷりの調味液で煮て薄味で仕上げ、冷所に放置してゆっくりと調味液を芯まで染み込ませ、いわゆるコクのある薄味という京独自の風味にする調理法である。また、出合い料理は、決して豊富でない食材を組み合わせる料理品をいう。代表的な料理として「エビイモと棒鱈のたいたん(いもぼう)」があり、その他「なすと鯿のたいたん」、「お揚げと大根のたいたん」、「さつまいもと九条ネギのたいたん」等々、多くの“おばんざい”がある。

家庭により味や食材の組み合わせは様々であるが、このような母の味をとおしでの味や調理法の伝承には、温もりという食育面での重要な要素を含んでいる。京都の“おばんざい”の精神を活かした家庭での食育を見つめなおす必要がある。

～大阪の食文化～

大阪は歴史的に食の集積地として発展し、全国の食材が集まる環境下で商人の活躍により独自の文化が形成されてきた。一般的に知られている、うどん、たこ焼き、お好み焼きは小麦粉から作る「粉物文化」の典型と言える。子どもの頃から、家庭でのたこ焼き、お好み焼き作りを経験し、かなりの技術を有する者が多いのも特徴と言える。

このような特徴的な文化継承は、今後も引き継がれるべきであるが、お好みたこ焼きだけでなく、大阪府が育成に取り組んでいる「なにわの伝統野菜」を上手に取り入れるなどにより、新たな食文化の発信が求められる。

なにわの伝統野菜

大阪府内には古くから大阪の農業と食文化を支えてきた歴史や伝統を持つ、大阪独特の「なにわの伝統野菜」が数多くあり、これらを消費者にPRし、ブランド化を図るため15品目を「なにわの伝統野菜」に選定し、大阪市など原産地市町村と共同で認証マークの使用を認める認証制度を創設。認証マークの使用申請を平成17年10月3日から受け付けている。今後、「なにわの伝統野菜」の生産者は使用を認められた

認証マークをつけて販売することとなり、「なにわの伝統野菜」を使って加工、調理する加工業者や外食産業のお店でも認証マークの使用が可能となる。



なにわの伝統野菜 毛馬胡瓜
大阪府なにわの伝統野菜ホームページより

「なにわの伝統野菜」15品目

毛馬胡瓜(けまきゅうり) 玉造黒門越瓜(たまつくりくろもんしろうり) 勝間南瓜(こつまなんきん) 金時人参(きんときにんじん) 大阪しろな(おおさかしろな) 天王寺蕪(てんのうじかぶら) 田辺大根(たなべだいこん) 芽紫蘇(めじそ) 服部越瓜(はっとりしろうり) 鳥飼茄子(とりかいなす) 三島独活(みまうど) 吹田慈姑(すいたくわい) 泉州黄玉葱(せんしゅうきたまねぎ) 高山真菜(たかやままな) 高山牛蒡(たかやまごぼう)

～兵庫の食文化～

兵庫県は、日本海側から瀬戸内までと県域が近畿地域で最も広く、但馬、丹波、摂津、播磨、淡路の5つの旧国名の地域があり、地形や天候、歴史に違いより、それぞれ個性ある食文化があり、但馬の松葉ガニなどの海産物と但馬牛、丹波の松茸、くり、黒豆や牡丹鍋、摂津(阪神)の日本酒やいかなごのくぎ煮、播磨の素麺と薄口醤油、淡路の鯛などの海産物や玉ねぎなど、多くの食材と食材を生かした食文化が育まれてきた。

一方で明治時代から国際港として発展した神戸一体では、海外の食文化が流れ込み、神戸ブランドとして、パンや洋菓子などの新しい食文化が形成されている。

いかなごのくぎ煮

兵庫県南部の名物。播磨から神戸にかけて、また、淡路島北部の各家庭において、醤油と砂糖で甘く炊き上げるくぎ煮が作られる。いかなごは、6cm程度の透明な魚で、いかなごが獲れる春頃になると街の中に甘い香りが漂う。



～奈良の食文化～

奈良は、飛鳥時代・奈良時代と政治と文化の中心となり、多くの神社や寺院などの歴史的資産が多く残されている。日本酒の発祥の地とされる寺院があるなど、歴史と信仰を背景としながらも、東部・南部の山間地域で生産される吉野葛、柿などの特産物を活かした比較的素朴な食文化が育まれてきた。三輪そうめん、柿の葉ずし、奈良漬などが有名だが、大和粥のように現在でも家庭で独自の味が引き継がれているものもある。

大和粥(茶がゆ)

米に、布袋に入れた番茶を加えて薄い塩味で炊くもので、地域によっては、現在でも朝食や昼食に食されている。かきもち作りで余った部分をさいの目に切った「きりこ」を入れる家庭も多い。旬の野菜や山菜等を料理したものを添え、季節感を味わう。



～和歌山の食文化～

和歌山県は、高野山や熊野などの信仰により、昔から数多くの人々が交流して文化が行きかい、また、温暖な気候と深い山、長い海岸線がもたらす恵まれた産物を生かした食文化が育まれてきた。梅干、さんまずし・めはりずしなどのさまざまな寿司、鯨料理は、その代表といえるものである。発祥の地といわれる湯浅の醤油、金山寺味噌などの調味料も有名である。

めはりずし

熊野地方の代表的な郷土料理で、地域の特産「高菜(たかな)漬け」でご飯を包んだおむすび。各家庭それぞれで工夫したご飯をたかな漬けで包んで食べる。「めはり」の由来は、大きく握っているため、食べるときに目を見張るからであるとか、あまりのおいしさに目をみはるからであるとか、様々な説がある。

