

事例

ひらどし 平戸市は「食」を育む「たからじま」 (第3回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

ひらどし 平戸市食育推進会議 (長崎県)

ひらどし 平戸市食育推進会議では、豊かな自然に恵まれた地域の特長を生かした伝統的な食文化や「味覚」を継承する活動を展開しています。地産地消の取組では、学校給食を学校における食育の生きた教材とし、郷土料理を積極的に取り入れるなど、地場産品の使用割合80%を目指しています。生産者や地場産品販売所と連携し、その月に使用できる野菜や果物の種類と量に関する情報を得て、優先的に献立に取り入れています。つわ、わらび、たけのこなど下処理に時間のかかる食材は、下処理後に納品してもらうなど、生産者や販売者との協力体制の下、旬の食材を豊富に使用することができています。地元の生産者や販売者は、「子供たちに地域の食材を食べてほしい」という思いを持ち、栄養教諭等と協力しながら、学校給食に地場産品の提供を行っています。



「食」を育む「たからじま」運動の基本理念

スタッフミーティングは
愛情のスパイス！

さらに、子供たちへの食育の取組として、野菜作り等の農林漁業体験から調理して食べるまでを通した活動を行っています。例えば、ひらどし いきつきちよう たち 平戸市生月町の館浦漁協では、小学生・中学生を対象にした市場見学やすり身の加工場見学、焼きアゴ作り、魚の調理を行う総合学習を実施しています。焼きアゴ作りは、漁協から学校に講師を派遣して行っており、実際に出来上がった焼きアゴを家庭に持ち帰って食材として利用してもらうことで、保護者も含めて地元の伝統的な食文化に触れる機会となるよう努めています。

これらの取組を通じて、子供たちを始めとした市民がひらどし 平戸市の伝統的な食材や食文化について学ぶ機会を提供し、食育への関心を高めることにつなげています。

また、地元食材に対する関心の向上や地産地消の促進、食に対する意識や食に関する知識・理解を高め、選ぶ力や食べる力を身に付け実践できるようになることを目的に、小学生は絵てがみ、中学生・高校生はひらどし 平戸市産食材を使ったアイデア料理のコンテストを開催しています。入賞作品は作品集としてまとめられ、市のホームページでの掲載、学校給食での提供、料理教室での周知等が行われています。



焼きアゴ作りを体験する子供たち

第5章

生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等