

「食育の環(わ)」をつなぐ食農体験の実施

事業実施主体:富士市(静岡県)

富士市では、食育推進計画「第3次富士山おむすび計画」(令和元年度～令和5年度)において、「食ではぐくむ健全な心とからだ」を基本理念に、基本方針の1つである食への理解を深めるため、食育体験活動を推進している。

富士市は、北は富士山頂付近に至り南は駿河湾を臨み、製紙産業が集積する「紙のまち」である。農家の総世帯数に占める割合は、平成27年時点で約2.4%であり、主要農作物であるお茶・米・みかんに加え、ホウレンソウ・カリフラワー等の農作物が生産されている。

- 食農体験活動の実施に当たっては、「食育の環」をつなぐことを意識し、地域、学校、生産者をつなぎ、昔ながらの農法を次世代に伝えつつ、生産から食卓までの食べ物の循環や環境に配慮した循環型の食農体験を実施した。
- 食の安心安全、地産地消、調理技術の習得についても体験学習に盛り込んだ。



静岡県 富士市

【取組の内容】

生産者、土地改良区、農協、学校、行政が連携、協働して実施した。

○ 小学生 昔ながらの稲作体験

地元生産者の指導により、小学生が授業の一環として地域の圃場で稲作を体験した。

三角回転定規、鎌、大正時代の足踏み脱穀機を使った昔ながらの農法を体験し、併せて機械化された現在の農法を見学した。収穫した米と地域で生産された野菜を使用し、炊飯とカレーの調理実習を行った。

○ 中学生 野菜栽培とピザ焼き体験

地元生産者、農協の指導により、中学生が総合学習の一環として、校内に整備した圃場で野菜栽培を体験した。

土作り、農薬を極力使用しない循環型の農法、地産地消等について学習し、夏野菜の栽培に取り組んだ。雑草・水分の蒸発を防ぐため、稲作体験で収穫した藁を活用した。また、圃場横に富士山の溶岩でピザ窯を造り、火おこしと栽培した野菜を使ったピザ焼きを体験した。

昔ながらの稲作体験



【取組の成果】

○ 食農体験の実施により、地域で「食育の環」が繋がりと、活動の連携体制が構築され、継続した取組となった。

○ 小中学生が、生産から食卓までの食べ物の循環や環境に配慮した野菜栽培について学ぶことで、食への理解を深めることができた。

○ 小中学生が、地元生産者と交流することで、地域で誰がどのような作物を作っているのかを知り、食への感謝の気持ちと関心を深めることにつながった。

【農林漁業体験の参加者数】

目標:延べ300人→実績:延べ563人(対前年比144.8%増)



野菜栽培とピザ焼き体験