

4 事業者における食育の推進

本市の農業は、都市近郊農業として生産者と消費者との距離が比較的近い関係にありますが、相互に抱える問題や課題が共有できておらず、双方に情報が十分には伝わっていないのが現状です。

また、農業従事者の高齢化や後継者の担い手不足などにより、農業就業人口が一貫して減少傾向となるなど、農業を取り巻く環境は、非常に厳しい状況となっています。

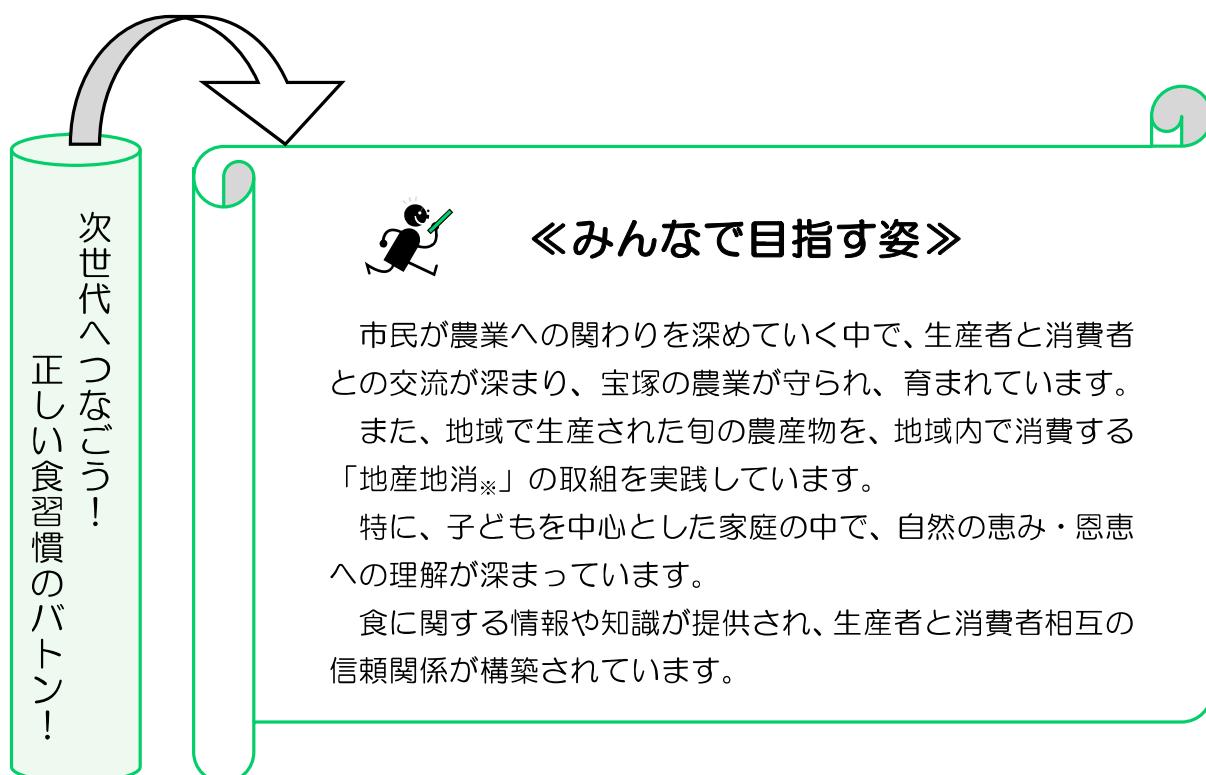
このような状況下においては、「食」と「農」の距離が益々拡大していきます。

一方、市民意識では、食の安全に対して、輸入食品の安全性や食品表示の偽装、残留農薬に対して不安を持つ人の割合が高く、関心が高まっています。

今後、市民が農業を身近に感じじとができるよう、都市と農村が近接する地の利を生かし、その地域で収穫された新鮮な農産物を食べる地産地消※をより推進していく必要があります。

また、相互の理解を深めるため、生産者と消費者との交流や農業体験等の取組が必要です。

さらに、事業者における食育活動として、食に関する消費者の関心及び理解を促進するため、生産者（農業者等）や食品関連事業者（加工者、流通者、販売者等）による「安全・安心に配慮した商品・情報」の提供や「食に関する多様な体験・活動」の機会を通して、消費者との交流や情報提供を行い、相互の信頼関係を構築していく必要があります。



第5章 食育施策の展開

(1) 市民の取組

- ・消費者は、農業体験などを通して、お互いの顔が見え、話ができる関係をつくり、生産者との交流を深めましょう
- ・消費者は、農業への理解を深め、地元産農産物を味わい、自然の恵み・恩恵に感謝しましょう
- ・消費者は、「農」と「食」に関するイベントなどに積極的に参加しましょう
- ・食品の製造・加工・流通・販売などを行う事業者は、食品の安全性を確保し、適正な栄養成分表示などを行い、安定した供給体制づくりに努めましょう

(2) 市の取組

ア 生産者と消費者の交流

地元農産物への愛着や安心感を高めるため、農産物直売所「西谷夢市場」では新鮮な農産物等を販売するとともに、北部地域の農業者と都市住民との相互交流を図る各種イベントを開催します。

農業に直接触れることを目的とした収穫体験や農家との交流の場を提供します。特に、子どもが農業に触れる機会を通して、自然の恵み・恩恵を理解してもらいます。

□主な関連事業

事 業 名	内 容	対 象	所 管
西谷夢市場	農村と都市の交流拠点の場として、より安全・安心で信頼される農産物直売所での地元農産物の販売やイベントを開催	市民等	農政課
西谷収穫祭	実りの秋を迎えてその収穫を祝い、都市住民との交流を図るために、毎年10月下旬～11月上旬に、西谷ふれあい夢プラザ周辺において開催	市民等	農政課
農業体験ツアー	自然の恩恵を理解するとともに、生産者との交流を図ることを目的として、農産物が栽培されている農場で直に収穫等を体験	市民	農政課
農業サポート	生産者と消費者の相互の理解を深めることを目的として、北部地域の農業繁忙期に、公募による市民が農家をサポート	市民 農業者	農政課

◇西谷収穫祭

平成27年10月31日(土)～11月1日(日) 於：西谷ふれあい夢プラザ周辺



会場内では、農産物の販売・品評会など様々な催しを行い、訪れた市内外の方々が、実りの秋を満喫しました。

◇農業体験ツアー

平成27年6月14日(日) 於：西谷地域周辺



【収穫体験】



【西谷野菜バイキング】

生産者から直接指導を受けながら、親子で旬の野菜を収穫し、昼食時には収穫したての野菜を味わい、自然の恵みを体験しました。

第5章 食育施策の展開

イ 地産地消※の推進

各種イベント会場や量販店等で、地元農産物や加工品の紹介、販売を開催し、地産地消※を推進します。

学校給食では、兵庫六甲農業協同組合との連携を強化し、地元で収穫された農産物を積極的に取り入れます。

さらに、人と環境にやさしい農業を通して安全・安心な農産物の生産を推奨するための支援を行うなど、宝塚の農業のさらなる振興施策により食料自給力※を高めます。

□主な関連事業

事 業 名	内 容	対 象	所 管
宝塚朝市	西谷地区の新鮮な野菜や加工品などを販売するため、毎月第4曜日（4月は除く）に市役所横の武庫川河川敷で開催	市民等	農政課 消費生活センター
学校給食	学校給食で宝塚市産の農産物を提供するとともに、地元産の農産物を教材として、生産者をゲストティーチャーに迎え、子どもたちに農業に関する授業を開催	市内小・中学校・特別支援学校37校	農政課 学校給食課

食料自給力：国内農林水産業生産による食料の潜在生産能力を示す概念のこと。その構成要素は、農産物は農地・農業用水等の農業資源、農業技術、農業就業者である。（食料・農業・農村白書より）

地産地消 P 4 参照

◇学校給食 生産者をゲストティーチャーに迎えての授業



【すみれガ丘小学校】



【御殿山中学校】

写真や図を見ながら、生産者から野菜を育てる手順や、栽培に関する苦労や工夫などを聞きした後、昼食時には生産者が育てた野菜を使った給食を味わい、地産地消※の取組を学習しました。

◇宝塚朝市

毎月第4日曜日（4月は除く） 於：市役所横武庫川河川敷



生産者が直接ブースを設け、西谷産の新鮮な野菜、乳製品、加工品などを販売します。また、会場では同時にガレージセールも行っています。

第5章 食育施策の展開

ウ 食品関連事業者による食育推進活動

食品関連事業者と連携し、講習会等の開催や食に関する情報提供などを通じて、食育への理解を深めるための啓発を推進します。

また、地元の農産物を活かし、特産品や加工品の開発を進める事業者等に対して支援を行い、地域資源の魅力を高めます。

□主な関連事業

事業名	内 容	対象	所管
おいしいまち宝塚	和洋菓子・パン、中華、フレンチ、イタリアン、和食などの市内のお店が自己のお店を会場にして、専門知識やプロならではのコツを市民へ伝える講座を開催	市民等	商工勤労課
特産品・加工品開発支援事業	宝塚市の資源や特性を活かした新たな特産品・加工品の開発を進める事業者等に対し、その開発及び商品化に要する費用の一部を支援し、本市ならではの特産品・加工品の開発を促進	事業者等	商工勤労課 農政課

◇おいしいまち宝塚



【宝塚グルメアカデミー】



【ベジフェス 2015】

宝塚グルメアカデミーでは、和洋菓子・各国料理のつくり方から小さなお店の始め方まで、宝塚の人気店シェフや職人などプロから直接「つくる」「まなぶ」が体験できます。

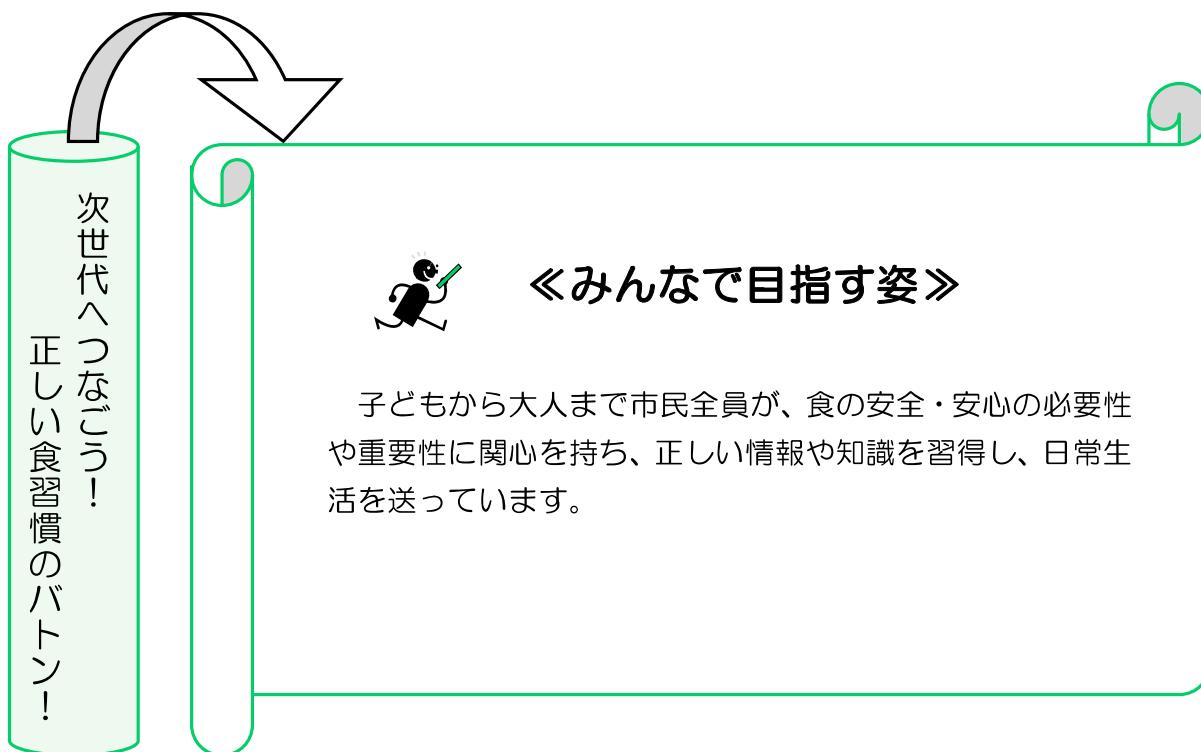
新企画の地産地消※イベント「おいしいまち宝塚 ベジフェス 2015」では、西谷でとれた新鮮な野菜・果物を食材に、市内人気店のシェフやパティシエが腕を振るった洋菓子・和菓子・お弁当・お惣菜などの限定商品を販売しました。

5 安全・安心な食の推進

日本の食料自給率は近年大きく低下の一途を辿り、昭和40年度（1965年度）には73%であったカロリー（供給熱量）ベースの食料自給率が、平成26年度（2014年度）には39%まで落ち込んでいます。これは、米や野菜など自給可能な食料を中心とした食生活から、年々、原料・飼料を輸入に頼る冷凍食品や加工食品、脂肪分の多い食品などに変化したことが大きな原因の一つと言われています。

また、輸入野菜の基準を超えた残留農薬、食品の偽装表示など食の安全性を脅かす事件に加えて福島第一原子力発電所事故による放射能と食の安全への関心の高まりなど、食の安全・安心に対する信頼性の向上が大きく求められています。

このような状況下において、市民が自らの食生活に関する安全・安心を確保し、健全な食生活を送るために、子どもから大人まで市民全員が、食の安全性を意識し、正しい情報や知識を習得し、日常生活を送ることが大切です。



（1）市民の取組

- ・食の安全に関心を持ちましょう
- ・食品の安全性に関する正しい知識や理解を深めましょう
- ・食品表示の記載を意識しましょう

第5章 食育施策の展開

(2) 市の取組

ア 情報提供・啓発の充実

食の安全・安心の確保のために、市民が正しい知識を学び、正しい食の選択ができるよう、イベントやリーフレットの配布やパネル展示、学習の場づくり等により情報発信・啓発に努めます。

□主な関連事業

事業名	内容	対象	所管
夏休み子ども消費者出前講座	食の安全・安心のジャンルの講座も提供	地域児童育成会などの児童・保護者	消費生活センター
市のイベントでの啓発	食品表示などに関するチラシなどで周知・啓発	市民等	消費生活センター

◇たからづか食育フェア テーマ：安全・安心な食生活を心がけよう

平成27年8月29日（土） 於：宝塚市立西公民館



『不思議な食品表示』一食品表示の読み方ーと題し、食品表示の意味や読み方、食物を選ぶ際に役立つ情報の他、食品表示の新制度について講演会を行いました。

◇夏休み子ども消費者出前講座等

於：ピピアめふ1 食工房2



【食品着色剤について学習する子どもたち】

食育や環境などを学習テーマとし、日常生活における生活習慣を正しく身につけることを目的として、市内各小学校（地域児童育成会）を対象に出前講座を実施しています。

イ 消費者の信頼性の確保

国や県、関係団体と連携し、食品の安全性や品質等に関する正しい情報を適切に市民へ提供し、信頼性の確保に努めます。

□主な関連事業

事業名	内 容	対 象	所 管
市のイベントでの啓発	食品表示などに関してチラシなどででの周知・啓発	市民等	消費生活センター
広報たからづか消費生活特集臨時号での啓発	食品表示などに関しての周知・啓発	市民	消費生活センター

◇市のイベントでの啓発

於：末広中央公園等



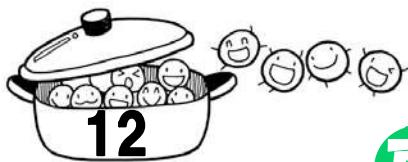
【啓発テントを設けて「食品表示」などのチラシを配布しています】

◇市のイベントでの啓発

於：末広中央公園等



【啓発テントを設け、紙芝居などで小さな子どもたちにも楽しく啓発しています】



豆 知 識

★家庭でできる食中毒予防の6つのポイント★

1 食品の購入

- ・消費期限などの表示をチェックし、新鮮なものを必要量だけ購入しましょう。
- ・肉・魚などの水分が漏れないように、それぞれ分けて包み持ち帰りましょう。
- ・寄り道しないで帰り、要冷凍・冷蔵品は、すぐに冷蔵庫へ。

2 家庭での保存

- ・肉・魚は汁がもれないように包んで保存しましょう。
- ・冷蔵庫は10℃以下に、冷凍庫は-15℃以下に維持。
- ・冷却効率を維持するため、冷蔵庫内には食品を詰めすぎないように。

3 下準備

- ・タオルやふきん、調理器具類は清潔なものを使用し、使用後はすぐに洗浄・消毒をしましょう。
- ・肉や魚は、生で食べるものから離しておくようにしましょう。

4 調理

- ・台所は清潔に。また作業前には石鹼などで手を洗いましょう。
- ・加熱は十分に（目安は中心部温度が75℃で1分間以上）

5 食事

- ・盛り付けは清潔な器具、食器を使いましょう。
- ・食べ物を長時間室温で放置しないようにしましょう。

6 残った食品

- ・早く冷えるように小分けをして保存しましょう。
- ・温め直す時は十分加熱をしましょう。（めやはすは75℃以上）
- ・時間が経過したものや、少しでも怪しいと思ったら思い切って捨てましょう。

「食中毒予防の3原則」
食中毒菌を「付けない」
「増やさない」
「やっつける」

6 環境を意識した食生活の推進

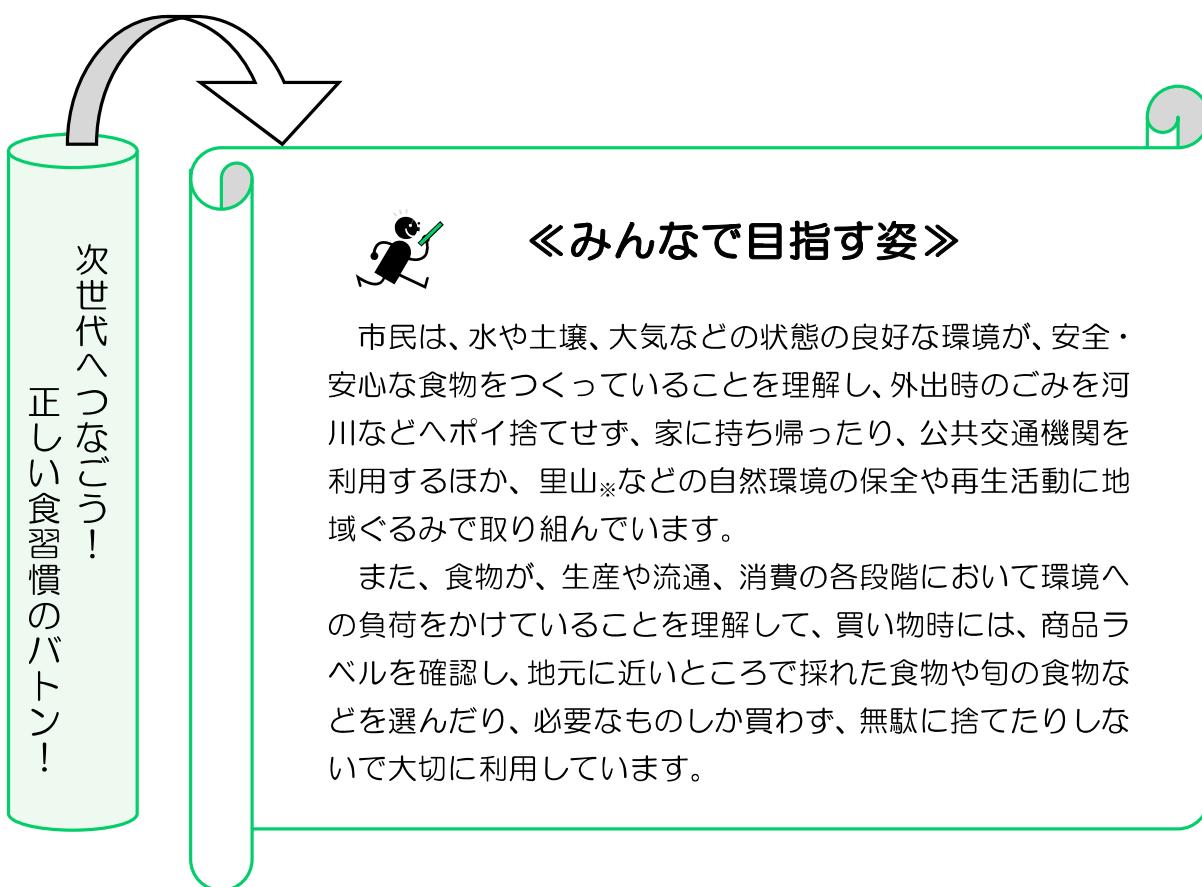
食に関しては、自然環境の恩恵、食に携わる人々への感謝の念、食べ物を大切にする心を育むこととともに、地域の活性化や環境と調和のとれた食料の生産・消費が行われることが大切です。

食品は、その土地の自然環境の中で育ちます。空気・水・土などの良好な自然環境が保全されていなければ、食品をはじめ人間にも影響を及ぼす恐れがあります。

本市では、北部地域の恵まれた自然環境の中で食べ物ができていることを認識し、子どものころから自然と触れ合い、食べ物はどのように育つのか、収穫時期や旬などに興味を持ち、食べ物本来の姿や味を楽しみ感じることが大切です。

現在は一年中様々な食品が手に入りますが、旬の食品は、他の時季よりおいしいだけでなく、栄養価も高く、その時季の体が最も必要としている成分が詰まっていると言われ、食べることで季節を感じることもできます。加えて、温室栽培などの必要がないことから、暖房等のエネルギーの削減につながります。このように、旬の食品を選ぶように心がけることは、健康と環境の両方において大切です。

また、食べ物が生産や流通、消費の各段階において環境への負荷がかかっていることを理解し、生活する場所と近いところで採れた食物や旬の食物などを選んだり、無駄に捨てたりしないで大切に利用することが重要です。



第5章 食育施策の展開

(1) 市民の取組

- ・食べ物が良好な自然環境から成り立っていることを学びましょう
- ・自然の恵みに感謝しながら、栄養価が高く、新鮮でおいしい旬の食べ物を意識して、購入しましょう
- ・里山※の再生など、自然環境の保全活動に積極的に参加しましょう
- ・フード・マイレージ※や地産地消※を意識して、食品の購入時は、原産地を確認しましょう
- ・必要な量の食品を購入し、食べる量だけを調理するなど、食品を無駄なく使い、廃棄を減らしましょう
- ・野菜は、皮も利用するなどして、生ごみの量を減らしましょう
- ・食品表示の意味を正しく理解し、無駄のない暮らしをしましょう

(2) 市の取組

ア 自然の恵みを意識した食物を大切にする食生活

食物は、水や土壤、大気などの良好な自然環境の恩恵を受けて育つことから、自然環境の大切さを学ぶ環境講座や見学会を開催し、活動へつながる行動を支援します。食物の大切さを子どもたちに伝える環境学習を実施します。

□主な関連事業

事 業 名	内 容	対 象	所 管
たからづかECO講座	生物多様性をテーマとして自然環境の必要性などを学び、里山※保全活動等の見学、体験をする講座を開催	市民	環境政策課
小学校での環境学習	市民ボランティアによる、「モッタイナイ※」をテーマとした電気、水、食べ物のモッタイナイ※について学ぶ環境学習を実施	小学生	環境政策課
ごみ処理施設見学	クリーンセンターの施設見学時に、生ごみを減らす方法の一環として、食べ残しをしない、余分に買いすぎないなどの啓発を実施	主に小学生	クリーンセンター管理課
下水道処理施設見学	武庫川下流浄化センターの見学会で、下水道の役割やその理解から水を汚さない啓発を実施	市民	上下水道局総務課

里山 P 44 参照

フード・マイレージ P 40 参照

地産地消 P 4 参照

もったいない(MOTTAINAI) P 44 参照

◇小学校での環境学習

平成27年1月28日（水） 於：すみれガ丘小学校



私たちが食事をするためには、水、電気、食物など、多くのエネルギーを使っています。
無駄に捨てずに、環境のことを考えながら食べることの大切さを学びます。

第5章 食育施策の展開

イ 省エネルギーを意識した食生活

私たちが食べる食物は、生産から流通、調理にいたる各過程において大量のエネルギーを消費していることを学ぶ講座を開催します。

□主な関連事業

事 業 名	内 容	対 象	所 管
小学校における環境学習	市民ボランティアによる「フード・マイレージ※」や「地産地消※」、「旬産旬消※」について学習し、野菜を丸ごと使ったり省エネとなるエコクッキングなどを体験	小学生	環境政策課
たからづかECO講座	食物が食卓に並ぶまでにいかに多くのエネルギーを使っているのかを知ることを目的として講座を開催	市民	環境政策課

◇たからづかECO講座

平成27年10月24日（土） 於：大阪ガス hug+MUSEUM



料理をするときに、材料を無駄なく使うことや、ガスや水の使用量を少なくする工夫など、省エネ、省資源を心がける「スマートクッキング」を学びました。

実際に調理をした後、ガス、水道の使用量、調理くずの量を確認し、工夫次第で、減らせることがわかりました。

フード・マイレージ P 40 参照

地産地消 P 4 参照

旬産旬消 P 44 参照