

子供達に地元農業を知ってほしい!

鳥栖市農林課の取り組み

鳥栖市では、平成18年4月から地元農産物が小学校給食に提供されています。このしくみが順調に進むよう、学校給食関係者は定期的に話し合いを行っています。

また、給食週間にあわせ、4小学校で子供達と生産者との交流会を行いました。子供達は、生産者14人から野菜作りの苦労や食べ物の大切さを聞き、一緒に給食を味わいながら交流を深め、地元農業への理解を深めました。



園児への食育活動

鳥栖市健康増進課(保健センター)の取り組み



鳥栖市健康増進課では佐賀県栄養士会鳥栖支部と協力して市内の保育所・幼稚園を巡回し、寸劇やゲームを交えながら子どもたちに楽しく、分かりやすく食について話しました。保護者には、栄養士が朝食や生活リズム、主食・主菜・副菜がそろった食事や食事のマナーなどの大切さについて伝えました。

三神地区食育フォーラム2007「農(ふるさと)からのメッセージ」

平成19年2月24日、JA神埼郡会館において、行政、学校給食・保育園関係者、農業者、消費者など約230名が参加し、食育・地産地消推進に向け、「地域に根ざした」「個性ある」先進5事例を学ぶとともに、参加者の日頃の思いや体験等、立場が違う者同士が活発な意見交換を行ないました。

「食」「農」「健康」は「人」を主軸に繋がっていることから、JA神埼郡、はる風ネット(三神地区産直ネットワーク)、地元の食品企業、大学、飲食店、学校、保育園や保健福祉関係機関などが、多方面からアプローチを行ないました。



境野保育園児による事例紹介



地産地消の推進に向け意見交換



「四季を感じるお菓子」展示風景

問い合わせ先

さが「食と農」絆づくり鳥栖三養基地区推進会議(事務局:鳥栖農林事務所農政課)

食ネット鳥栖	鳥栖保健福祉事務所健康推進課	TEL.0942-83-2161
	鳥栖農林事務所農政課	TEL.0942-83-2141
	三神農業改良普及センター経営担当	TEL.0952-52-1231
	鳥栖市農林課	TEL.0942-85-3563



2007.3月作成

むら 人・まち・農業・しぜん みんな元気

いのちとみどりを守る地域ネットワーク



食でつながり人を育む

平成18年度活動実績



さが「食と農」絆づくり鳥栖三養基地区推進会議(いのちとみどりを守るクローバーネット)
協力:食ネット鳥栖(鳥栖保健福祉事務所・鳥栖農林事務所・三神農業改良普及センター・鳥栖市)

スクラム組めばみんなHAPPY!!

～ 県民協働の視点に立って～

食ネット鳥栖のイメージ

健康 安全・安心 相互利益



食ネット鳥栖の展開

- 1 健康づくりの推進**
①とす「食と農」まちの保健室 …… 一般県民へ
- 2 環境に優しい農産物の地産地消の推進**
①学校給食供給システムづくり …… 小・中学校児童生徒へ
②LOHASな鳥栖三養基メニュー …… 飲食店・直売所へ
- 3 食農教育の展開**
①ふるさと先生に学ぶ体験学習 …… 保育園、小・中学校へ
②女性起業等による募集講座 …… 一般県民へ

連携して消費者とつながる場 「とす「食と農」まちの保健室」

「とす「食と農」まちの保健室」を2ヶ月毎に大型スーパーで開催しました。血管年齢、骨密度、体脂肪、血圧、腹囲測定、健康・栄養相談のほか、パネル展示や地元農産物を使った料理の試食、郷土料理の紹介、インターネットによる農産物情報の提供を行いました。



人気の骨密度測定



健診結果の説明と健康や食事に関する相談

「LOHASな鳥栖三養基メニュー」を募集

地産地消と安全安心な食材の活用を促進し、美味しく食べて健康なLOHASメニューづくりを健康づくり協力店に働きかけました。賛同を得た6店のメニューを「とす「食と農」まちの保健室」で紹介し、好評でした。

〔「LOHASな鳥栖三養基メニュー」の定義〕

- 1 県産食材を1品目以上、または、環境に配慮した農産物(有機農産物・特別栽培農産物・エコファーマー農産物)を1品目以上使用している。
- 2 栄養的な観点より、バランスガイドによるアドバイスをを行っている。
- 3 この様な情報を表示し、お客様に伝える努力を行っている。

LOHAS(ロハス)とは…
Lifestyles of Health and Sustainability の略であり、健康で持続可能な環境に配慮した生活スタイルのこと。



上峰町とみやき町に広がる学校給食での地産地消

平成18年4月から鳥栖市の小学校で、地元で採れた新鮮な農産物が提供され始めましたが、上峰町とみやき町の一部の小・中学校でも、平成19年2月の給食から地元農産物が提供され始めました。また、農家と子供達の交流会を行い、子供達は農業や食べ物への理解を深めました。



学校給食への地元農産物利用検討会



農家と子供達との交流会

めざすところ…

- 保育所・学校における農業体験や食育の推進
- 学校給食や飲食店における地産地消の推進と消費者への啓発
- 食農教育における指導者の育成
- 地元農産物の消費拡大
- 安全・安心・ヘルシーな農産物の供給体制の確立
- 身体や精神の健康を維持する食生活の確立



月1回の定例会

有機・特裁・エコファーマーのPR

有機農産物・佐賀県特別栽培農産物・エコファーマーの農産物など、環境に優しい農産物をもっと消費者に知ってもらうためのPR活動を「とす「食と農」まちの保健室」で行いました。



有機農産物栽培農家とエコファーマーによる公開トークセッション



安全安心な食材についてのPR活動

ふるさと先生に学ぶ体験学習

鳥栖市立保育所「鳥栖いづみ園」では、「食べ物を大切にすることを育む」ため、園児達が野菜づくりに取り組んでいます。平成19年1月に、「ちぎりの里」(基山町)から「ふるさと先生」二人を招いて、前年秋に園児達が収穫したサツマイモを使ったかりんとう作りの体験学習が行われました。



ふるさと先生から作り方の説明

みんなで楽しくかりんとう作り



「食育コンクール」農林水産大臣賞受賞

「食ネット鳥栖」は、農文協主催の「地域に根ざした食育コンクール2006」で334の応募事例の中でグランプリに輝きました。

『保健福祉・農業分野を中心にして、学校・JAや直売所・農村女性起業・飲食店等約30組織の食と健康に係わる人々が広く連携し地産地消や食農教育の推進に取り組んでおり、今後、市町村での「食育推進会議」の設立と「食育推進計画」づくりの優れたモデルになる』と審査員から高く評価されました。

