

第四章 地方の元気再生事業

平成二一年度、紀の川市の食育を地域づくりの取組に発展させることを目的として、地方の元氣再生事業に取り組みました。テーマは、「食育のまち紀の川市」華岡青洲の生誕地から食育のまちづくりを発信」というものです。

（二）地方の元氣再生事業とは？

地方の元氣再生事業は、内閣官房地域活性化統合事務局・内閣府地域活性化推進担当室が行う国費一〇〇%の助成事業です。

地方再生の取組を進める上でかぎとなるプロジェクトの立ち上がり段階からソフト分野を中心に集中的に支援を行い、地方の実情に応じた生活の維持や魅力あるまちづくり、産業の活性化に道筋をつけることをねらいとしています。

年度当初、公募により広く企画の提出を求める「企画競争」が行われます。取組テーマに限定はな

く、地域の創意工夫や発想を起点とした自主的な取組を提案することが可能です。

ただ、平成二〇年度の採択率は一割程度と非常に厳しく、応募者の企画力が強く求められていました。

応募主体は、地方公共団体だけでなくNPOや協議会などでも応募することが可能です。

地方の元氣再生事業の選定基準は、①複合的な取組、②先導性・モデル性、③持続性のある取組、④相乗効果・波及効果の見込まれる取組、⑤主体的な取組、⑥計画性のある取組といったものです。年度末に第三者委員会による評価が行われ、評価がよ

地方の元氣再生事業とは？

- 地域主体の様々な取組を立ち上げり段階から支援する国 100%助成のソフト事業
- 年度当初に国が公募
- 第3者委員会により評価を実施

この事業が採択されるか否かは、案件の良し悪しにかかってきます。大変な事務作業が想定され、最初は応募するかどうか迷いました。

れば二年度目の継続実施も可能ということでした。

(二) 事業申請のきっかけ

地方の元気再生事業に取り組んだきっかけは、農林水産省の課長から私への一本の電話でした。地域活性化のための国の事業ができたので、紀の川市でも取り組んでみないかというものでした。

通常の補助金と違って、地方の元気再生事業はコンペ方式なので、採択されるか否かは案件の良し悪しにかかってきます。また、仮に採択されたとしても、市職員に大変な事務作業をお願いせざるを得ません。

最初は、私もこの事業に応募するのに逡巡しました。しかし、この事業に取り組むことによって「食育のまちづくり」を強力に進めることができるのではと考えました。

この事業が「省庁横断的な取組」を支援するとい

う点も魅力を感じました。食育というテーマは、本来、文部科学省、厚生労働省、農林水産省といった省庁の枠をこえて取り組まなければならないものです。企画を考える立場からは、省庁の枠を気にせずに取り組めるというのはありがたいことでした。

また、国の一〇〇%助成という点についても、財政の厳しい紀の川市にとっては、大変ありがたい話でした。

こういった中、市職員や紀の川市食育推進会議の皆さんと相談しながら、「食育のまちづくり」をテーマとする企画を前向きに検討することにしました。

私が企画を練っていく段階でたてた基本方針は、以下の通りです。

第一が、市食育推進会議をはじめとした市民主体の取組とすることです。

案件形成に当たって、市食育推進会議の皆さんに、「紀の川市の食育の推進には何が必要か」を白紙から議論していただきました。

例えば、三國会長からは地場産農産物を主につかった食育メニューの開発や食育カルタ・紙芝居の作成について、畑副会長からは食のまちづくりで有名な福井県小浜市との交流や食育シンポジウムについて提案がありました。その他、市食育推進会議のメンバーだった栄養教諭からは、学校給食ができるまでを記録するDVD作成について提案がありました。

第二が、様々な主体との連携です。

地方の元気再生事業の実施主体は、紀の川市食育推進会議をお願いすることにしました。

市食育推進会議は、もともとJ A紀の里や(財)青洲の里など市内の団体を構成メンバーとしていましたが、平成二十二年三月、新たに(株)和歌山放送に

も参加していただくことになりました。地域を代表するマスメディアが主体的にこの事業に関わることで、内外への情報発信が的確にできるようになりました。

また、大学との連携を図る観点から、近畿大学生物理工学部や和歌山大学観光学部にも、この事業への参加をお願いすることにしました。

第三が、取組主体の分散化・明確化です。

この事業の取組の先例を調査した際分かったのは、市役所の一部局のみでプロジェクトを推進しようとする事務作業だけでパンクしてしまうおそれがあるということでした。

事務の軽減を図るためコンサルタントにアウトソーシング(外部委託)してしまうという手もないわけではなかったのですが、せっかく、市食育推進計画策定を市民と市職員の手作りで進めてきたので、

コンサルタントに全て任せてしまう形態は避けたいと考えました。

このため、JA紀の里、(財)青洲の里、(株)和歌山放送など市役所以外の主体にも、このプロジェクトを推進する役割を担ってもらうことにしました。

市役所の中でも、食育を担当する三部(農林商工部・保健福祉部・教育部)で事務局を分散することになりました。また、市食育推進会議のメンバーにも担当制をしいて、それぞれ責任を持つ方式をとりました。

この割り振りを市の内部で協議する段階で、忘れ得ぬ場面があります。

食育推進のための教育素材の開発(紙芝居・カルタ・DVD)について、どのような役割分担とするか三部の部長で協議していたとき、当時の教育部長の松原優さんが、

「DVDについては教育部でうけもちましょう。紙

芝居とカルタは、保健福祉部でうけもてばいいのではないか。」

と率先して言ってくれたのです。

保健福祉部長もこの方針に賛同してくれたので、一気に市役所内部で役割分担ができることになりました。

実は、この仕事の割り振りが一番神経を使う部分だったので、松原部長の配慮は大変ありがたかったです。

(三) 企画のとりまとめに向けて

地方の元気再生事業の企画のとりまとめに向けて、
①徹底した情報収集、②企画の工夫、③数値目標の設定に留意して、取り組みました。

①徹底した情報収集

地方の元気再生事業でも、市食育推進計画と同様

に徹底した情報収集に努めました。

内閣官房・内閣府主催の説明会に参加するのはもちろんのこと、近畿農政局や近畿経済産業局にも積極的に連絡をとり、基礎的な情報収集に努めました。また、和歌山県北山村や京都府綾部市など、平成二〇年度に地方の元気再生事業に取り組んだ市村の事例も勉強し、担当者に電話などで内容確認を行いました。

北山村の取組は、「村ぶろ」というブログ・ポータルサイトを自治体自ら運営するなど全国でも例を見ないユニークなものです。この事業の聞き取りで参考になったのは、申請する協議会の参加団体であれば、NPO法人や企業体でも地方の元気再生事業の実施主体になれるということでした。

市食育推進会議には、地域の放送メディアである和歌山放送を正式メンバーとして迎え入れていました。したがって、紀の川市の事業でも、和歌山放送

が主体となった機動的な事業展開が可能となるわけです。

綾部市は、京都府の北部にある市です。過疎化や高齢化に悩み、この事業で、都会からの移住を促進する定住交流に取り組んでいました。平成二〇年度の取組の中では、全国で最高レベルの評価を得ています。私は綾部市にも足を運び、実務のノウハウを教えていただきました。聞き取りの中で分かったのは、この事業の事務手続きが非常に煩雑だということです。様々な主体に事務を分散することが事業実施のかぎであると判明し、申請の段階で大いに参考にさせていただきました。

②企画の工夫

地方の元気再生事業の企画競争を勝ち抜くためには、事業の趣旨に沿った企画段階での工夫が必要になります。

私は、今回の企画は「食育」をキーワードにして、紀の川市の食に関する様々なまちづくりの取組を連携させることがポイントだと考えました。そうした中で出てきたのが「医・食・観光」の連携という提案です。

「医」は、紀の川市の誇る医聖・華岡青洲の顕彰施設である青洲の里を中心に情報発信することです。

「食」は、言うまでもなく、いちじく、はっさく、桃、柿など紀の川市で豊富に生産される果物のPRや食育メニューの開発の取組を進めるものです。

「観光」は、今後紀の川市で発展することが期待される、農業の体験型観光や農家民泊のモデルコースを確立することです。

この「医・食・観光」の三つを有機的に連携させることによって、相乗的な効果の発揮が期待されると考えました。

例えば、「食」の取組で開発された食育メニューを、

「観光」の農家民泊の食事として観光客に食べてもらうことが考えられます。この結果、食育の取組を観光と直結させ、「食育のまち」として情報発信することが可能になります。

その他、先導性・モデル性、持続性、複合性など地方の元気再生事業の選定基準にも配慮しながら、企画をたてていきました。

③数値目標の設定

地方の元気再生事業では、一年間の取組の成果を検証するため、目標を定めることが求められています。

目標は必ずしも数値でなくてもいいのですが、「分かりやすさ」を考え、あえて数値目標を設定することにしました。

この設定は大変重要ですが、極めて難しい作業ともいえます。というのは、目標数値をつくる以上は

きちんとした根拠が必要ですし、より高い目標設定が求められます。一方、あまり前広に数値設定をしてしまうと、一年後に検証する際、目標がクリアできない事態に陥ってしまうわけです。

このため、根拠付けができ、一年間でぎりぎり達成可能な目標設定を心がけ、以下のような目標を掲げました。

(目標1) 青洲の里 フラワーヒルミュージアム年間入館者数

平成二〇年（現状値） 四一、〇八八人

↓ 平成二二年 五万人

青洲の里の年間入館者数は、平成一一年度の九万人をピークに年々減少を続けていましたが、青洲の里を「食育の拠点」と位置づけて情報発信する中で、入館者数の増加は可能と考えました。青洲の里事務局とも協議した上で、約一万人増の五万人という目

標を掲げました。

楽に達成できる目標ではありませんが、皆がやる気になれば達成可能なぎりぎりの数値目標でした。

(目標2) 食育についての市民の認知度

平成一九年（現状値） 八二・九%

↓ 平成二二年 九〇%

この目標数値は、市食育推進計画に掲げられている目標を三年間前倒しして設定しました。食育フェアの開催や地方の元気再生事業の実施によって食育の認知度を高め、前倒ししても九〇%の目標は達成できると考えました。

(目標3) 紀の川市農村体験交流の参加者数

平成一八年（現状値） 八百人

↓ 平成二二年 千九百人

この目標数値は、紀の川市長期総合計画で掲げら

れている目標を三年間前倒しして設定しました。

J A 紀の里体験農業部会の受け入れ人数がベースとなった数値ですが、地方の元気再生事業の実施とあわせて農村体験交流の需要が増加傾向にあることを踏まえ、達成可能と判断しました。

(四) 提案の概要

紀の川市の食育に関する様々な主体との調整を経て内閣官房・内閣府に提出した提案の概要は以下の通りです。

近畿大学の仁藤伸昌教授に最終チェックをお願いした際、「論点が明快で大変できの良い企画書ですね。読んでいてすっきりした気持ちになりました。」というお褒めの言葉をいただきました。

○提案名 「食育のまち紀の川市」～華岡青洲の生誕地から食育のまちづくりを発信～

○提案団体名 紀の川市食育推進会議

○目指すべき地方再生の全体構想

農業を基幹産業と

する和歌山県紀の川市では、桃、柿等の果実をはじめとして、米、野菜など四季折々の旬の食べ物が豊富に生産されている。また、医聖・華岡青洲の顕彰施設「青洲の里」における「健康バイキング」の提供や、「JA 紀の里」めつけもん

「食育のまち紀の川市」提案の概要

医・食・観光の面から「食育のまちづくり」を進めるため、以下の事業を実施

- ①食育のまち推進事業（食育メニュー等）
- ②食育のまち啓発普及事業（教育素材の開発等）
- ③食育のまち宿泊体験交流事業（モデルコース作り等）

案件形成に当たって、①市民主体の取組、②様々な主体との連携、③取組主体の分散化・明確化、の3点に留意して企画案を詰めていきました。

広場」における地場農産物の直売、学校給食への地場産品の活用など、地産地消に積極的に取り組んできている。

このような状況を踏まえ、平成二〇年九月、生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものとして位置づけられる「食育」を市民運動として推進していくため、『紀の川市食育推進計画』たのしい、おいしい『食』を育むきのかわ市』が策定された。

紀の川市食育推進計画では、家庭・学校・地域等における食育を推進するとともに、「青洲の里」等を食育の拠点として位置づけ、紀の川市の農業に根ざした食育の推進を図ることとされている。本計画を踏まえ、医・食・観光の観点から「食育のまちづくり」に取り組み、青洲の里等を中心とした地域の再生を図るため、地方の元気再生事業を提案するものである。

○提案の背景

紀の川市は、華岡青洲の生誕地であり県下第一の農業生産を誇る「果物王国」であるが、今後、「食育のまちづくり」を推進する観点から、以下の課題が残されている。

①紀の川市としての地域ブランドが確立されていない

紀の川市は、平成一七年一月に旧那賀郡の五町（旧打田町、旧粉河町、旧那賀町、旧桃山町、旧貴志川町）が合併してできた新市である。旧町単位では旧桃山町の「あら川の桃」などのブランドが確立されているものの、紀の川市独自の地域ブランドはまだまだ確立されていない。

②農業の振興と紀の川市の安全・安心な農産物のブランド化

紀の川市の基幹産業である農業は、農家の高齢化や価格低迷等により、農業産出額が減少（平成七年・

一三三億円→平成一七年・一六一億円）しており、その振興が課題である。また、紀の川市では、環境保全型農業により果実・野菜など多くの農産物が生産されているが、今後、紀の川市における安全・安心な農産物のブランド化を確立していくことが必要である。

③滞在型の体験型観光が確立されていない

関西空港から一時間圏内という利便性を活かして、体験型農業を観光と組み合わせることで推進することが課題となっているが、紀の川市では未だ体験型農業に取り組む農家等が少ない。また、宿泊施設等が充実していないことから滞在型の観光振興が図られておらず、今後、農家民泊等の推進が課題となっている。

④地産地消の推進と食料自給率の向上

紀の川市の食料自給率は六五%と、全国の食料自給率の四〇%から比べれば高い割合にあるが、「食育のまちづくり」を進めていくためには、地場農産

物や米粉の活用など地域でとれたものを地域で食べる「地産地消」を一層推進し、食料自給率の向上を図っていく必要がある。

⑤食育の拠点である「青洲の里」の入れ込み客の減少

青洲の里のフラワーヒルミュージアムの入れ込み客は、当初の九万人（平成一一年度）から四万千人（平成二〇年度）に落ち込んでおり、年々減少している。今後、青洲の里の「食育の拠点」という位置づけを明確にし、「健康バイキング」のメニューなどを見直すことによって、青洲の里の入れ込み客の増加を図ることが急務になっている。

○地方の元気再生事業で取り組む内容のねらい

紀の川市は、医聖・華岡青洲の生誕地であるとともに、「果物王国」といってべき全国に誇る豊かな農産物が生産されている。平成二〇年に紀の川市食育推進計画が策定され、医・食・観光の連携による「食

育のまちづくり」が課題となっている。

このため、近畿大学生物理工学部・和歌山大学観光学部の参画も得て、食育推進会議の構成団体である市・JA紀の里・(財)青洲の里・(株)和歌山放送が一体となって、食育メニューの検討や食育研修会の開催、食育の啓発普及、宿泊体験交流のプログラムの開発等に取り組み、「青洲の里」等を拠点とした「食育のまちづくり」を市内外に発信し、地方の元気再生を図る。

取組① 食育のまち推進事業

紀の川市が華岡青洲の出身地であることを踏まえ、近畿大学生物理工学部生物工学科(仁藤伸昌研究室)と連携し、医・食・観光の面から、青洲の里における地場農産物、米粉等を用いた「食育メニュー」を検討する。あわせて、米粉と地場農産物を活用した料理コンテストを実施し、地産地消の推進・食料

自給率の向上を図るとともに「青洲の里」の健康バッキングメニュー等に反映する。

また、「青洲の里」・「めつけもん広場」を「食育の拠点」として位置づけて、農業体験活動や食育研修会等を開催することにより、「食育のまち紀の川市」をPRし、四万一千人まで落ち込んでいる「青洲の里」の入れ込み客の増加を図る。

取組② 食育のまち啓発普及事業

紀の川市の「食育のまちづくり」の啓発普及を推進するため、「食育」に関する教育素材(紙芝居、カルタ、食育啓発DVD)を開発するとともに、市内で食育講演会・シンポジウムの開催などを行う。

取組③ 食育のまち宿泊体験交流事業

紀の川市の「食育のまちづくり」を推進するため、医・食・観光の面から、和歌山大学観光学部観光経

営学科（竹田明弘研究室）と連携して、市内の農業体験や農家民泊、観光、健康づくりウォーキング等を組み合わせた宿泊体験交流プログラムの開発をモデル地区の実証試験等を通じて行う。また、農家が食育の取組について子ども達等に講義する「食と農の語り部」となってもらうための研修会を開催する。

（五）事業採択と事業実施

平成二十二年六月三〇日、地方の元気再生事業の採択通知が、内閣官房・内閣府から紀の川市食育推進会議に送付されてきました。

全国で六九六件の応募のうち、一九一件の採択があり、そのうちのひとつとして私たちの提案が選定されたわけです。最終的な採択率は当初予想していたよりも高いものとなりました。当時の麻生政権が、景気浮揚のための追加補正予算を地方の元気再生事業に充てていたことが理由のようです。

民間有識者からなる地域活性化戦略チームの検討・助言を踏まえ、先導性・モデル性、持続性、複合性等の基準に基づいて選定を行ったとのこと。私たちの提案が選定されたという第一報を聞いたときには、「喜び」よりも「ほっとした」というのが実感です。

「食育のまち紀の川市」の採択総額は一二八〇万円でした。別途、市単独予算の五〇万円を加え、一三三〇万円を六月市議会の補正予算で認めていただいていました。

採択されるか否か不明確な段階で市の補正予算を要求せざるを得なかったのは、議会対策上辛いところでした。かといって、九月市議会まで補正予算計上を待つてしまうと、予算執行に支障を来してしまう可能性があります。

事業主体となる各団体の体制づくりについても、採択が見えない中で進めなければならず、企画会議

を開催しては「採択されなかった場合は、申し訳ないのですが……」とコメントせざるを得ませんでした。

実務的にこの採択前後の時期が一番苦しかったのを覚えています。

予算的には、すぐに執行できる体制が整っていたのですが、正式な国からの委託契約は、八月初旬でしたので、体制を整えるまでに少し時間がかかりました。

採択された後も、各団体で事業を一気に進めてもらう必要がありました。というのは、年度内に事業の評価まで行うとのことでしたので、実質、年内には事業の大部分を終えておく必要がありました。

なお、市単独事業五〇万円は、地方の元気再生事業の対象とならない経費がある場合を想定して計上しました。たとえば、青洲の里で実施した米粉創作料理コンテストの入賞者への賞金等は、事業の対象

にならなかったもので、この市単独事業から支出しました。

事業の実施体制としては、先に述べたように取組主体の分散化を図り、以下のような体制を組みました。市の各部が協力する中で、ＪＡ紀の里や青洲の里など市食育推進会議の各団体が主体となって事業を進める体制を構築しました。

「食育のまち紀の川市」実施体制

※（ ）内は市役所事務担当

○総括 市食育推進会議 三國会長、畑副会長（理事）

①食育のまち推進事業

・ 地場農産物を用いた食育メニューの開発 三國会長（農業振興課）

・ 米粉創作料理コンテストの実施（財）青洲の里（農業振興課）

・先進地（福井県小浜市）との交流（農業振興課）

・食育研修会等の実施 JA紀の里販売部（農業振興課）

② 食育のまち啓発普及事業

・食育カルタと食育紙芝居の作成 市内保育士によるワーキンググループ（保健福祉部子育て支援課）

・食育啓発DVDの作成 和歌山放送（教育部学校教育課）

・食育啓発講演会の開催 畑副会長（農業振興課）

③ 食育のまち宿泊体験交流事業 JA紀の里体験農業部会（商工観光課）

（六）事業の紹介

1）食育のまち推進事業

① 『たのしい おいしい きのかわ食育メニュー』

『きのかわ食育メニュー』は、「食育」という観点から、紀の川市の郷土料理や農産物の魅力を再発

見し、家庭や農家民泊での健康的な食の提供に貢献する目的で作成しました。

メニューは全部で八〇種類。内訳は、ごはん類一五品、おかず五五品、汁物六品、おやつ四品です。じゃこ寿司などの郷土料理や、地場産野菜・果物、米粉をふんだんにつかった紀の川市オリジナルの創作料理を掲載しています。

メニュー一つひとつに主食・副菜・主菜などの色分けと食事バランスガイドに基づいた数量（つ・S・V）を示すとともに、エネルギーや脂質、食塩相当



きのかわ食育メニュー

このメニューは、紀の川市の食育推進の「基礎」となるものです。紀の川市の「食育の心」を伝えるツールとして役立ててほしいです。

量も記載しています。

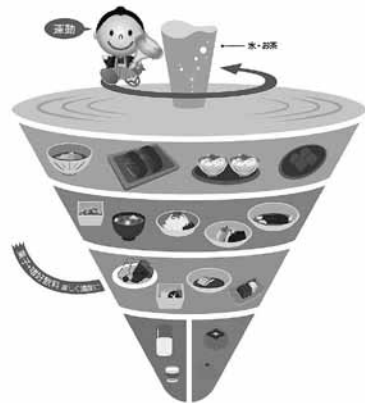
きれいなカラー写真や作り方、コメントなども盛り込み、気軽に使えるようになっていきます。

メニュー冊子には、一日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかが目でわかる食事の目安として、紀の川市オリジナルの「紀の川市食事バランスガイド」を紹介するページも入れています。

このコマのバランスをとって運動するのは華岡青洲ゆかりの「青洲くん」です。主食・副菜・主菜・果物などの例示食品のイラストには、茶がゆや柿を採用するなど、地元色の強いものとなっています。

食育のまち宿泊体験交流事業のモデルコースを紹介するページもあります。農家民泊でこのメニューを活用してもらうことで、健康志向の観光客が増えるのではないのでしょうか。

紀の川市で栽培されている農産物や収穫時期を記



紀の川市食事バランスガイドのコマ

コマの上を走るのは、おなじみの「青洲くん」。紀の川市の食育の推進に一役買ってくれるはずです。

載したページも入れていますので、地産地消の推進に一役買うはずです。

このメニュー冊子のために、市内の食育関係者、栄養士グループ、宿泊体験農業関係者などのほか、近畿大学生物理工学部教授の仁藤伸昌さんにも参加していただいて検討委員会が結成されました。

八月に初会合をしてから、多いときには週一回程

度集まって、献立の作成や栄養計算、メニュー調理、試食、撮影などを行いました。委員長である三國さんはじめ栄養士の方々が委員会に多数はいていましたので、栄養計算や調理などにも、その専門知識を存分に発揮していただきました。毎回試食も必ず行い、委員の意見を集約してレシピの内容に活かしました。紀の川市の食育に関わる女性陣の力が結集したものといえます。

このメニューの中で、三番「じゃこ寿司」、九番「茶がゆ」、一六番「^{しよ}め豆腐」、七八番「しやな餅」など郷土料理・伝承料理を二一品掲載しています。紀の



食育メニューの調理風景

検討委員自ら栄養計算や調理を行って、紀の川市オリジナルの食育メニューができました。

川市の風土に育まれてきた郷土料理を見直していただくことで、食を通じた郷土愛の醸成にもつながると思っています。

また、四〇番「ほうれん草の柿おろし和え」、四一番「サラダ イチゴドレッシング」六〇番「白菜と八朔のサラダ」、七〇番「イチジクの揚げだし」は、紀の川市産の果物を使った創作料理です。料理のアクセントにもなり、紀の川市産果物の新しい活用方法として、普及が期待されます。

一四番「米粉deお好み焼き」、六五番「チキン米粉揚げ」、八〇番「米粉蒸しパン」は、米粉を使った創作料理です。地元産米の新たな活用方法としてだけでなく、紀の川市の食料自給率の向上にも貢献することを期待しています。

六六番「鶏肉の金山寺味噌焼き」、六七番「野菜と金山寺味噌入りつくね」も、地元名産の金山寺味噌を調味料として使うひと味ちがった活用方法です。

私自身も、このメニューを使って、自宅で料理を試みました。四四番「ナスの煮物」は、やわらかくて優しい、上品な味がします。七三番「新玉ねぎの丸ごとスープ」は、紀の川市の特産の玉ねぎを丸ごと煮込むもので、甘みがにじみ出るようなおいしさです。我ながら意外と？うまかつくれたので、少々感動してしまいました。

このメニューは、平成二年二月に開催された第三回食育フェアで配布し、市内図書館でも閲覧できるようにしています。

毎年一〇月に開催される青洲まつりの「うまいもん横丁」や一一月の産業まつり、二月の食育フェアでも、各団体がこのメニューの数品を出品しています。

今後、紀の川市の「食育の心」を伝える重要な

ツールとして、このメニューを役立ててもらえれば幸いです。

和歌山放送の協力で、料理の美味しそうな写真、冊子のレイアウトなど大変きれいなものに仕上がりました。検討委員会の方々にはご苦勞をおかけしましたが、紀の川市の食育推進の核となる冊子ができあがりました。

なお、『たのしい おいしい きのかわ食育メニュー』は、ホームページで公開しているほか、付属CDのPDFをご覧下さい(CDコンテンツ編②)。

②米粉創作料理コンテスト

医聖・華岡青洲の顕彰施設である青洲の里では、従来から「健康創造」を基本理念として、地元でとれた食材をふんだんに用いたバイキングレストランや、米粉パンの製造販売を行ってきました。この青



近畿大学
生物理工学部
教授
仁藤 伸昌さん

紀の川市の豊富な人的資源も隠し味のひとつ。

―食育メニューについて一言お願いします―

このメニューは、紀の川市の食材を豊富につかって、関係者一同が工夫をこらし、調理し、試食してつくりあげたものです。これを参考にして、それぞれのご家庭でさらに工夫を加え、家庭独自の味づくりにチャレンジしてみてください。このレシピをつくったのは、紀の川市の水と空気の味をよく知っている方々です。紀の川市を食文化と食育の面から発展させようと尽力してくださいました。紀の川市には、このような人的資源も豊富にあることも隠し味のひとつとして味わってください。

―紀の川市の食育についてアドバイスをお願いします―

紀の川市は、おいしい農産物がとれる、素晴らしい自然環境をもっています。市民がそのことに気づき誇りをもってもらうことから始めればいいのでは。

洲の里を「食育の拠点」として位置づけ、情報発信を強化するため、地方の元気再生事業で料理コンテストを実施することになりました。

コンテストのテーマとして選んだのは「米粉」という食材です。

日本の食料自給率は四〇％と低迷し先進国で最低レベルとなっています。特に主食の米の消費が低迷していて、九〇％以上を輸入に頼る小麦の代替として、米粉の利用が全国的にも注目されています。

また、ＪＡ紀の里めつけもん広場で地元産米粉「こ

めっこ」の製造販売を開始したこともあり、「地元産の米粉」の認知度を高め紀の川市の食料自給率の向上をめざすためにも、「米粉」にスポットを当てるべきだと考えました。

コンテストの実施に当たって、青洲友の会をはじめとする地元の団体に実行委員会を設置していただきました。この実行委員会で募集要領など基本的なことを決定し応募受付を開始しました。

募集のPRについては、実行委員会を通じて地元各団体に配布したほか、和歌山放送等のマスコミ



米粉創作料理コンテスト

地元産の米粉の認知度を高め、食料自給率を高めていくために、「米粉」にスポットをあてた創作料理コンテストを行うことにしました。

を通じての周知を行いました。近隣の中学校・高校や、信愛女子短期大学の先生を通じて出品を依頼したのも大きな効果があったようです。

平成二十二年一〇月から一カ月間行われた作品応募期間に予想を上回る一五六点もの応募がありました。一次審査として実施した書類審査の基準は、①紀の川市らしさ、②家庭での普及期待度、③商品としての普及期待度、④創意工夫です。

実は、この一次審査に大変な労力が必要となります。審査期間が短い上に大量の応募作品を丁寧に見なければなりません。一次審査の審査員の方には、ぜひぶん無理をお願いしました。

平成二十二年一月一九日、青洲の里で行われた米粉創作料理コンテストの本選には、この書類審査を経た二一作品が展覧されました。小学生や高校生の入選作もあるなど多彩な作品が並びました。

本選では、相愛大学客員教授の坂本廣子さんをはじめとした七名の有識者に審査をしていただきました。

審査基準は、①見た目、②味・食感、③普及性、④独創性の四点です。当日は、紀の川市産の米粉をつかって試食も行えるようにしたので見た目や味・食感なども重要な審査基準として位置づけました。

一次審査を通過した作品はいずれ劣らぬ力作ぞろい、審査員の先生方も入賞作品の選定に悩み予定の審査時間を延長するといふ一幕もあったほどです。

最優秀賞として兵庫県宝塚市の山脇茂子さんが受賞



コンテスト本選審査風景

本選の審査基準は、①見た目②味・食感③普及性④独創性、の4点。いずれも劣らぬ力作ぞろいで、審査員が審査時間を延長するという一幕もありました。

されたのをはじめ、一般参加者の投票による「オーディエンス賞」も含め、次の5作品の入賞が決定しました。

最優秀賞 レンコン・ゴボウのお食事マフィン

優秀賞 里芋団子のおろしがけ

優良賞 紀の郷蒸し

優良賞 米粉の黒豆入りわらびもち

オーディエンス賞 米粉団子のグラタン

これらの作品は地元産米粉の新しい活用方法として大変参考になるものです。今後、青洲の里の健康バイキングメニューに出すなど、幅広く米粉の普及に向けて取り組んでいく予定です。

本選出展作品については、一冊の冊子にまとめ、きれいな写真つきのレシピをホームページで公開し

ているほか、付属CDのPDFをご覧ください（CDコンテンツ編③）。

このコンテスト入賞作の中で私のお気に入りはおーディエンス賞となった「米粉団子のグラタン」です。パスタ類の代わりに米粉団子をつかって、おいしいグラタンに仕上がっています。

「お米の消費拡大が目的ということなので、米粉をたくさん使う料理をと思って使ってみました」とのコメントもあり、コンテストの目的の一つである食料自給率の向上にも一役買っことが期待されます。

実は、このコンテストで一番苦労したのはこの「米粉」というテーマの選定でした。前年に行った紀の川市の山間部にある^{とちゅう}韃靼地域の黒豆の料理コンテストの場合、黒豆という特産品がありテーマの選定はあまり悩みませんでした。一方、青洲の里での料理コンテストでは、どのような食材をテーマに選ぶか

が難しく、多くの時間を議論に費やしました。

当初、「郷土料理」、「有機野菜」、「柿」などのテーマではどうだろうかという意見もありましたが、食材の供給の限界などの問題にぶちあたりました。結局、米粉をテーマにしたコンテストに落ち着いたのは、もともと米粉パンの販売など青洲の里でも米粉になじみがあつたことや、JA紀の里で米粉の製造販売をはじめたことが理由です。米粉をテーマにすれば食料自給率の向上や地産地消といった趣旨を前面に出すことができ、地方の元気再生事業のテーマとも合致します。

結果的に「米粉」というテーマを選んだのは大成功で、青洲の里の「食育の拠点」としての位置づけを明確にし、今後の展開に期待がもてる取組になったと考えています。

・インタビュー・



(財)青洲の里
理事長
堂本 正秀さん

「食育の拠点」青洲の里にぜひお越しください。

—米粉創作料理コンテストに込めた想いを教えてください—

青洲の里では、もともと米粉パンの販売をするなど米粉とは縁が深かったという背景があります。今回のコンテストでは、米粉の様々な活用方法を提案していただきました。米粉を活用することで食料自給率のアップに貢献できると考えています。

—青洲の里の「食育の拠点」としての今後の展開について—

紀の川市の「食育のまち」宣言を踏まえて、青洲の里で食育のパネル展示などを行うことにしています。生きる上での基本は「食べる」ことです。若い人たちが「食べる」ことについて知るきっかけづくりを、青洲の里がお手伝いできるといいですね。

21世紀は健康・環境の時代といわれています。地元でとれたヘルシーで新鮮な野菜を主体とした健康バイキングを食べに、ぜひ青洲の里においでください。

③先進地との交流事業

福井県小浜市は、全国レベルの食育の先進市です。

小浜市の食育の取組は、平成十二年八月の村上利夫市長の就任からはじまり、平成十三年には全国ではじめての食をテーマにした「食のまちづくり条

例」を制定、平成一五年「みけつくに御食国若狭おばま食文化館」のオープン、平成一六年「食育文化都市」宣言など「食」を核にしたまちづくりを進めてきました。特に「食育」は重要な分野として条例の中に位置づけ、幼児から高齢者に至るまで、あらゆる世代を対

象に食育事業を実施しています。これに伴い、観光交流人口も、平成二二年の八九万人から、平成二〇年の一八四万人と二倍近く増加しました。

食育基本法の制定が平成一七年ですから、それに先立って「食のまちづくり条例」が制定されたことなどは、まさに日本の「食育」を先導したと言っても過言ではないでしょう。

最近では、「オバマ候補を勝手に応援する会」が結成されるなどユニークな取組が市民レベルからも発信され、世界的な？注目も集めています。

私は、小浜市の素晴らしいところは、「食」をまちづくりの中心にすえて、市全体で食



みけつくに
御食国若狭おばま食文化館

福井県小浜市は、「食のまちづくり条例」の制定など日本の「食育」を先導してきた市です。

育に取り組んでいることだと思えます。「御食国若狭おばま食文化館」という食育の拠点を中心として、市民レベルでも食育に取り組んでいます。

なお、「御食国^{みけつくに}」とは、古く飛鳥・奈良時代から朝廷に塩や海産物などの食材を提供した国を指すそうです。我が紀伊国^{きのくに}も同様に朝廷に「食」を提供してきた歴史がありますから、古くから「食」という基本的な部分で両地域がつながってきたといえるかもしれません。

食育の先進市との交流構想を議論した際、畑副会長から提案があったのが小浜市でした。私が内閣府食育推進室の担当者にアドバイスを求めた際にも、真つ先に推薦されたのが小浜市でした。

こういった経緯をふまえ、平成二三年八月に紀の川市食育推進会議のメンバーで小浜市を訪れました。その際、松崎晃治市長はじめ小浜市の方々から、食

育の推進に関して様々なアドバイスをいただけたのは大変ありがたかったです。

翌年二月紀の川市で開催された食育フェアに小浜市の皆さんに来ていただき、若狭塗り箸の実演や小浜市政策専門員・中田典子さんに講演をしていただきました。

なお、「かいたいしんしよ解体新書」「うんがくことばめ蘭学事始」の著者であり小浜藩の藩医でもあった杉田玄白すぎたげんはくは、華岡青洲と書簡の交流があったことでも知られています。江戸時代から縁があった両市が、平成になってから「食育」というキーワードで再び結ばれたのは、不思議な縁とすべきですね。

④食育研修会

平成二十一年四月、JA紀の里めっけもん広場に「楽農クラブハウス」という研修施設が誕生しました。

めっけもん広場は、生産者と消費者が直接交流で

きる農産物直売所というだけでなく、年間八〇万人ものお客さんが訪れる情報発信基地としての側面もあります。

「楽農クラブハウス」を拠点として、生産者の食育の想いを伝えていく研修会が企画できたら……。JAの関係者がそう考えたのが、地方の元気再生事業で食育研修会に取り組みむきっかけでした。

このプロジェクトは、実行委員会形式をとらず、JA紀の里販売部の大原稔部長、永山聖也さん、直高正さんを中心に、将来の有料化等を見据えて様々な形態の研修会を企画しました。研修会の参加者へのアンケート調査を通じて、研修会の内容の検証も欠かさず行いました。

めっけもん広場で行われた食育研修会をいくつかご紹介します。

(1) 旬の果物、野菜の簡単レシピ

食育ソムリエなどを講師に招いて、旬の地場産果物を食材につかい、早くて・簡単・おいしい調理方法の伝授を行うものです。

地場産のブドウやいちじく、柿などを材料にして、ジュースやジャム、シャーベットなどをつくる講習会を、月に一回程度、計八回実施しました。毎回、果物が食生活や健康に果たす役割などについて話題に取り入れるようにしました。

たとえば、果物は嗜好品と位置づけられがちですが、食事バランスガイドの中ではコマの下の部分の右半分を占めています。栄養バランスのとれた食生活を支える上で果物が重要な役割を果たしていることがわかります。

果物には、ビタミンなどの栄養分だけでなく食物繊維もたっぷり含まれており、一日二〇〇グラム以上果物を食べることが推奨されています。

このような果物を摂ることの重要性を参加者にさげなく分かってもらうよう、毎回、絵入りの説明資料を用意しました。また、調理品は必ず試食してもらい、地場産果物への関心を高めてもらうようにしました。

「みかんご飯」や「米粉キウイパイ」など変わり種のレシピも用意して、大変人気の高い研修会となりました。

(2) 伝承料理等講習会

干し柿やしめ縄の作り方といった昔ながらの「農家の知恵」。こういった地域に伝わる無形の財産を伝承する目的で「伝承料理等講習会」を開催しました。講師は地元の方の農家の方にお願ひし、紀の川市に残る昔話などを交えながら、「農家の心」を伝えてもらうようにしました。

後日、参加者に提出してもらったレポートには、

「しめ縄を結ぶ。
この中に縁を結
び、家族と自分
の心をしっかり
結ぶ」といった
言葉で家族の心
の大切さを学ぶ
ことができた
感謝のメッセー
ジをいただきました。



しめ縄づくり講習会

しめ縄を結ぶ。この中に縁を結び、家族と自分の心をしっかり結ぶ...「農家の心」を伝える講習会をいくつも企画しました。

(3) 元気再生オープンカフェ
和歌山大学観光学部と連携して「楽農クラブハウス」でパネルディスカッションを行いました。観光学部教授、JA紀の里大原部長に加え、私もパネリストとして参加させていただき、紀の川市の農業の再生と地域の振興について熱く語り合いました。

めつけもん広場の直売所としての役割だけでなく、他の市内観光施設との連携の重要性を再認識させていただく良い機会となりました。

(4) 外部講師による元気再生講演会

市外から著名な講師を招いて、食育や農村活性化について話をもらう講演会も企画しました。
例えば、鹿児島県鹿屋市の作家・郷原茂樹さんに「すべての地域が生き生き」と題して講演していただきました。

郷原さんは、作家として活躍するだけでなく、鹿屋市にあるフェスティバルという会社の社長として、鹿児島県の特産である「からいも」（さつまいも）を素材にしたスイーツを全国展開し成功をおさめた実業家としても知られています。

郷原さんからは、現場に足を運んで判断することと、取引先と個人的な信頼関係を築くことの重要

性について話がありました。郷原さんは、そうやってJALや大丸との関係を築いてきたので、今日があるとのことでした。



郷原茂樹さんの講演

鹿児島県の作家で実業家でもある郷原茂樹さんの講演は、地域の個性を活かしていくことの大切さに気づかせてくれました。

実は、郷原さんとは、私が二〇代で鹿児島県末吉町に赴任して以来のおつきあいです。そのころは鹿屋市の小さなお菓子屋さんだったのが、現在では、年商一五億円、全国の空港に支店を出すほど成長を上げています。

お忙しい中で紀の川市まで来ていただき、紀の川市のまちおこしにとって大変参考になるお話をいただきました。この場を借りて改めてお礼を申し上げます。と思います。

（5）子ども達の販売体験等

「農業体験」といえば、通常「植付け」や「収穫」が思い浮かびますが、このプロジェクトでは、紀の川市内の小学生に農産物の「販売体験」をしてもらいました。

子ども達には、この販売体験を通じ、紀の川市産の農産物がどのように消費者に届くのかを学習し、社会の基本を学んでもらえたのではないかと考えています。

2）食育のまち啓発普及事業

①食育カルタ・紙芝居

皆さんは、「食育の心」を子ども達に伝えていくにはどのような方法がいいと思いますか？

地方の元気再生事業の企画段階で出てきた方向のひとつが、「食育カルタ・紙芝居」の作成でした。

・インタビュー・



JA 紀の里
組合長
厚地 諭さん

「旬の農産物はこんなにおいしいんやで」を伝えていきたい。

一めっけもん広場から食育をどう伝えていきますか？一

めっけもん広場は、JA が設置していますが、出荷している生産者一人ひとりの直売所であり、生産者と消費者をつなぐ交流の場と思っています。「旬の野菜や果物を食べてもらいたい」という生産者の想いを、めっけもん広場から伝えていければいいですね。

最近、農産物の「旬」を知らない若いお父さん・お母さんも増えていると聞きます。「旬の農産物はこんなにおいしいんやで」ということを若い人たちにもっと伝えていきたい。それが、「食育」につながっていくと思います。

めっけもん広場には「楽農クラブハウス」という食育の研修所もありますし、毎月 19 日には食育イベントを開催しています。紀の川市の「食育」を学ぶためにも、ぜひ一度、めっけもん広場においでください。

カルタや紙芝居であれば、遊びを通じて子ども達に「食育の心」を伝えることができるはずですよ。

ただ、事業が採択された際、どうやってカルタや紙芝居をつくっていったのか大変悩みました。

食育に関するカルタをつくった自治体もすでにい

くつかあることを知り問い合わせたところ、NPO 法人に任せられた団体、「読み旬」を公募した団体、様々な手法があることが分かりました。いずれも大変な労力がかかっています。

紀の川市では、できる限り地元の関係者の手づく

りにこだわりたいと考えました。

このため、保健福祉部子育て支援課に相談して、一四力所ある市立保育所の保育士さんを中心としたワーキングチームを結成してもらいました。

ワーキングチームには、一〇名の保育士さんのほか子育て支援課、近畿農政局和歌山農政事務所の濱出哲夫さん、和歌山放送の福田雅之さんにもはいてもらいました。八月に初会合を行い、月に二回程度会合を重ねて食育カルタ・紙芝居の案を練り上げていきました。



保育士さん達の作業風景

保育士さん達が皆でわいわいと議論する過程も、良いものを作り上げるためにはよかったです。

◆紀の川市食育カルタ

食育カルタの作業で一番苦労したのは、「読み句」の作成です。

紀の川市内でとれる果物や野菜、郷土料理などを題材にして食育に関する読み句としていくのですが、あいうえお順に適切な読み句を作成していくのは大変な作業となりました。ワーキングチーム以外の保育士さんからも読み句を募集して案を出し合い、複数の案があつたものは多数決で決定しました。

さくらんぼに関する読み句の提案があつた際には、さくらんぼが実際に紀の川市内で栽培されているかJAに確認するなど苦労しましたが、皆でわいわいと議論する過程も、良いものを作り上げるためにはよかつたようです。

絵札のイラストは、和歌山放送を通じてプロのイラストレーターさんをお願いしました。

保育士さん達からは、「絵は可愛い感じにしてほしい」「子どもの手足は細くなりすぎないようにしてほしい」など多くの要望がありました。が、細かいところにも目がいきとどき、読み句と連動した大変素晴らしい絵札ができました。

札の大きさは、保育士さんの意見で通常より大きいA6版としました。子ども達が皆で遊ぶのにちょうど大きさとなっています。

絵札には、紀の川ぶるぶる娘や猫の駅長たまを登場させるなど、

子ども達に親しみのもてる絵柄を採用し、地産地消、食育の要素などを随所に盛り込んだ内容となっています。



紀の川市食育カルタ

食育カルタは、子ども達に大人気!遊びながら紀の川市の「食」に親しみをもってもらうことができます。

以下に、紀の川市食育カルタの一部をご紹介しますしょう。

○食育に関するもの

「あさごはん　しっかりたべて　いちにちげんき」
「にこにこ　　おやこでしよくいく　めざすまち」
「てをあわせ　いただきます　ごちそうさまの
　　ごあいさつ」

○郷土料理に関するもの

「なつには　つめたいちやがゆ　おいしいな」
「ことこと　よくにた　のつぺをたべよう」

○紀の川市産野菜・果物に関するもの

「きのかわがき　つるつるぴかぴか　かきぶる」
「とまとはね　したからよんでも　とまとだよ」
「ひとかわ　ふたかわ　どんどんむけるよ
　　たまねぎさん」

○その他

「ねこのえきちよういるところ　いちごでんしゃで

いちごがり」

「ぬくもりと いっしょにとどける

ふくしべんとこ」

食育に関しては、朝ごはんの大切さなど大事なメッセージが込められています。

郷土料理についても、紀の川市で受け継がれてきた茶がゆやのつぺなどを登場させて親しみをもたせてくれています。

地場野菜に関して「とまと」は傑作の部類です。市内の保育所で「とまとはね したからよんでもとまとだよ」の読み句が大受けしているそうです。

「ぬくもりと いっしょにとどける ふくしべんとこ」の福祉弁当は、一人暮らしのお年寄りに月二回程度お弁当を配布する紀の川市社会福祉協議会の事業です。弁当の包み紙は保育所の子ども達が一枚一枚絵を描いて届けているので、お年寄りに大変喜

ばれているそうです。絵札の弁当箱の絵柄にもこだわって、デジカメで撮影した実際の弁当箱の写真をイラストレーターさんに送り、「花と蝶」の絵柄を描いてもらったりしました。

紀の川ふるふる娘のイラストもふんだんに取り入れて、子ども達に楽しみながら食育を身近に感じてもらえる、紀の川オリジナルの食育カルタができあがりました。

◆紀の川市食育紙芝居

紙芝居は、ストーリーも絵も保育士さん達の手づくりで作成することにしました。食育カルタと同様、全国の事例を調べた結果、野菜の花などを示すワイズ形式の紙芝居の人氣が高いということが分かり、紀の川市産農産物や食材についてのワイズ形式の紙芝居を二種類つくることにしました。紀の川ふるふる娘を主人公にしたストーリーものの紙芝居もつく

ることにしました。

以下に保育士さん達が作成した三つの紙芝居を紹介させていただきます。

○『なにからできてるの?』

「なにからできてるのかな? これからおもしろいクイズがはじまるよ……」という問いかけからはじまるこの紙芝居。牛乳、おにぎり、かまぼこなどが何からできているか三択で子ども達に答を当ててもらいます。

このクイズの素材は、「子ども達に教えた食育の」「分りそうだけれど分かっていないよ」「うなもの」とい



『なにからできてるの?』

『なにからできてるの?』は、クイズ形式で食材などを当てていくものです。さりげなく「食育の心」を伝える内容になっています。

た基準で選びました。

例えば、「おにぎり」のクイズでは、「むぎ」・「こめ」・「ねこじやらし」の三つの絵が出ています。

答は当然「こめ」ということになります。意外と「稲穂からお米が収穫できる」ことを知らない子どもがいるので、保育士さん達はこいついったことを子ども達に教えたかったそうです。紙芝居でさりげなく「食育の心」を伝えているんですね。

○『なんだろうな? なんだろうね?』

この紙芝居は『なにからできてるの?』と対になった構成となっています。

『なにからできてるの?』は「もの」の素材を当てるクイズですが、『なんだろうな? なんだろうね?』では、逆に素材から「もの」を当てるクイズになっています。

例えば、「おにぎり」を当ててもらうのに、「し

いご飯」と「ろい服」、「おなかには うめぼしやしゃけ、こんぶがはいっている」：「さあ、だくれだ？」といった具合です。

おにぎりには

じまつて、たまごやき、ウインナー、ブロッコリーなど食材当てクイズが続き、最後は当ててもらった食材を詰めた「お弁当」が出てきてお終いとなります。

このように、食材のクイズを通じて「楽しく食べる大切さ」を子ども達にしっかりと伝えることができている紙芝居となっています。子ども達と普段から接している保育士さん達だからこそできた、心温まる「食育紙芝居」だと思います。



『なんだろうな? なんだろうね?』

『なんだろうな? なんだろうね?』は、『なにかからでてるの?』とは逆に、素材から「もの」を当てるクイズです。

○『ぶるぶるむすめのだいぼうけん』

この紙芝居は、紀の川ぶるぶる娘六人姉妹を主人公にしたおとぎ話です。

紀の川ぶるぶる娘たちが歩いていると、くしゃみやおなか痛で困っているおねえさんやおじさんに出会い、ぶるぶる娘がそれぞれのフルーツを与えることで問題を解決していきます。皆を助けたところで「むしむしかいじゅう」があらわれてぶるぶる娘達を驚かせますが、ぶるぶる娘の助けた大人達が、「ぶるぶるこうせん」でかいじゅうをやっつけてくれます。

ぶるぶる娘たちが、助けてもらったお礼に「紀の川ぶるぶる娘の歌」を歌ってお終いになります。

紀の川ぶるぶる娘は市内の子ども達に大人気です。ぶるぶる娘を主人公にしたこの紙芝居で、紀の川市特産のフルーツに子ども達が親しみをもってもらえ

るはずです。

フルーツで病
気が直ったり不
思議な力がある
「ぷるぷるこ
うせん」が出てき
たりしますが、
フィクションと
いうことでお許しをいただきたいと思ひます。



『ぷるぷるむすめのだいぼうけん』

『ぷるぷるむすめのだいぼうけん』は、子ども達に大人気の紀の川ぷるぷる娘6人姉妹を主人公にしたおとぎ話です。

◆食育フェアでのお披露目

紀の川市オリジナルの食育カルタ・紙芝居は、平成三二年二月に開催された紀の川市食育フェアで披露されました。保育士さん達による紙芝居の読み聞かせ、子ども達のカルタ大会など大変盛り上がりしました。子ども達の「リピーター」もあつたほどです。食育は全世代にわたって推進すべきものですが、



食育フェアでのカルタ大会

保育士さん達に、楽しみながら「食育の心」を子ども達に伝えることができるツールをつくらせていただきました。

特に食生活の基礎が身に付く子どもの時期の食育は大切です。普段から身近に子ども達に接している保育士さん達のおかげで、「食育の心」を子ども達に楽しみながら伝えることのできるツールができあがつたと感謝しています。

紀の川市食育カルタ・紙芝居は、市内の保育所はもちろんのこと、図書館など関係機関に配布し、幅広く利用されるように配慮しています。ホームページでも公開しています。付属CDにもPDFを添付

していますので、ダウンロードして印刷し切り貼りしてお使いください（ＣＤコンテンツ編④、⑤、⑥、⑦）。

②食育DVD『作り手の思いをつなぐ 学校給食』

「紀の川市の学校給食のDVDがあればいいですね」という、紀の川市食育推進会議のメンバーだった栄養教諭からの提案が食育DVD制作のきっかけでした。

紀の川市の学校給食は、ＪＡ紀の里や紀の川市環境保全型農業グループと連携し、地場農産物を積極的に活用するなど食育の面で先進的な取組が行われています。

また、栄養士や調理員の熱心な取組によって、健康に配慮した美味しい給食が提供されています。

私も、一度食べさせていただいたことがあります
が、自分の小学校時代とは比べものにならない美味

しさでした。地元産の野菜などもふんだんに盛り込まれています。特にご飯が美味しかった。

しかし、この紀の川市の学校給食の取組をPTAの方々はじめ市民の皆さんに見ていただくのは、調理室の衛生管理上難しい面があります。DVDがあれば、市民の皆さんに衛生面を気にせず学校給食の調理風景を見ていただくことができます。また、小中学校の農業体験活動や若手農家の声などもDVDに盛り込めば、市外の方に対しても紀の川市の食育の基礎である学校給食の取組を紹介することができます。

この学校給食のDVD企画は、教育部学校教育課が窓口になり、



学校給食の調理風景の撮影

DVDがあれば、衛生面を気にせずに学校給食の調理風景を見ていただくことができます。

・インタビュー・



食育カルタ・紙芝居ワーキンググループ 保育士の皆さん

—食育カルタ・紙芝居で、どのようなことを伝えたいですか？—

カルタ・紙芝居で遊びを楽しみながら、子ども達が無理なく「食」の知識を身につけるよい機会になればいいなと考えています。

先日ある子どもが紀の川柿を見て「あ、つるつるぴかぴかや！」と喜んでいました。カルタの文句を自然に吸収しているのですね。

—保育所で実践している食育について教えてください—

保育所では、ミニトマトなどの菜園づくりや料理体験を通して、身近に「食」に触れさせています。小さいときの「食」体験は、心に残るものになりますから。子ども達には、食べるだけでなく見たり触ったり聴いたり匂いをかいだり、五感で「食」を感じさせてあげるように心がけています。

五感で「食」を感じてほしいですね。

和歌山放送が実務を請け負う形で制作を進めることになりました。

DVDの制作のために撮影チームが組織され、何度も紀の川市を訪れました。農家や調理員や学校関係者など様々な方々の協力の下、DVDの制作が進

められていきました。

DVDは、子ども達が学校給食を食べているシーンからはじまります。食育基本法にはじまる食育の一連の流れを解説した後、学校給食の場面に移行します。

紀の川市の学校給食は、センター方式と自校方式の二つがあります。センター方式は複数の学校の給食を一箇所の施設でつくるもので、紀の川市では粉河地区と那賀地区で行われています。自校方式は、学校内の調理室で給食をつくるものです。

学校給食では、安全な給食を提供するために「学校給食衛生管理基準」が定められていて、紀の川市の給食でも厳格に守られています。使用水の安全確認、食材の納品、納入食材の検収、野菜の洗浄、加熱調理の開始、加熱温度の確認と記録、検食、配食といった行程が実際の作業風景とともに解説されます。

私が改めてすごいなと思ったのは、異物の混入が起きないよう野菜の洗浄を三回も行っていることです。調理中のエプロンを、作業にあわせて黄色・青色・赤色と色違いのものに変えていく管理の徹底さも驚きです。

こういった厳密な行程を経てこそ、安全・安心な学校給食を児童たちに届けることができるのですね。農家や栄養士、調理員の方々へのインタビューも、子ども達の給食を支えている自信がみてとれて、すがすがしい気持ちになります。実際現場で苦労されている生の声は大切です。

各小中学校での食育活動の様子が紹介されているシーンも見応えがあります。

平成二一年に改正された学校給食法で、学校における食育の推進が新たに規定されました。学校給食を生きた教材として位置づけ食育を推進していくことが必要となっています。

給食委員の子ども達が校内放送を活用して「今日の給食放送」を行っている安楽川あらかわ小学校。直接教室に配布する「おたより」を毎日作成して、献立が生きた教材となるように工夫している打田中学校。こ

これらの食育の実践事例は、他の学校でも参考になるのではないでしょうか。

田中小学校の「紀の川市産野菜たっぷりバイキング給食」も、食育の先進事例といえます。生産者から野菜を育てる上での苦労や工夫を聞いた上で、栄養教諭からバイキングメニューの紹介があります。バイキング給食に使われている二〇種類の農作物のうち一八種類が紀の川市産となっています。バイキング形式なので、ちょっと苦手な野菜も味わってみようという意

欲をもつことができます。

生産者の皆

さんの農作業

風景とインタ

ビューも見逃

せません。特



若手農家の営農状況の撮影

若手農家へのインタビューでは、彼らが自信と誇りをもって農業をしている様子が分かり、紀の川市の農業の将来に希望がもてる気がします。

に、五人の若手生産者へのインタビューはいいですね。彼らが自信と誇りをもって農業をしている様子が分かり、紀の川市の農業の将来に希望をもてる気がします。

最後のナレーションに、このDVDの内容が集約されていると思いますので、以下に引用します。

「学校給食は、単に食事を提供するだけのものではありません。栄養バランスがとれた安全なものを、クラスの間などと共に楽しく『食べる』ということの基本に、さらにその食事がどのように調理され、その食材はどこから届いているのか、生産者の想いや願いは何なのかなど、『食べる』ことを通じて多くの人たちのつながりや愛情と一緒に味わえるものです。」

自然が豊かで一年中いろいろな農作物が豊富にとれる紀の川市だからこそ、地元の農作物をふんだん

に使った給食を提供することができ、その給食が『生きた教材』となり、さらに学校での食育が充実していきます。」

紀の川市の学校給食における食育の取組は、全国的にみても先進的なものだと思います。そして、その取組を支えているのは、紀の川市の生産者、先生、栄養士、調理員などの皆さんの存在です。改めて、その活動に感謝し、敬意を表したいと思います。

DVDは、『食育のまち紀の川市』のホームページ (<http://seishu.sakura.ne.jp/syoku/kehatsu>) で前篇・後編に分けて公開しています。ぜひご覧ください。

③食育に関する講演会・シンポジウム

平成三十二年二月二〇日、食育に関する講演会・シンポジウムが粉河ふるさとセンター視聴覚室で行わ

れました。福井県小浜市との交流も兼ね、小浜市政策専門員の中田典子さんに『若狭小浜の生涯食育について』と題して講演していただきました。

中田さんによれば、小浜市では、行政だけでなく学校・民間企業など様々な主体が協力しあいながら、全ての世代を対象として「生涯食育」に取り組んでいるとのことでした。

また、食育の推進は市民参画で地域力を最大限に生かして進めることが、重要なポイントだということとです。行政主体のままでは食育は定着しないということとは、私自身の経験に照らしても納得できる話でした。

中田さんのお話の中で一番印象深かったのは、「食についてヒトと動物の三つの本質的に違うところは何か？」

という問いかけです。皆さん何だと思われますか？中田さんは次の三つのポイントをあげていました。

・インタビュー・



紀の川市
環境保全型
農業グループ
会長
畑 敏之さん

農家の誇りを農産物とともに消費者に。

—DVDに込めた想いを教えてください—

食育DVD『作り手の思いをつなぐ“学校給食”』は、農家が畑でどのような思いをこめて農作物をつくっているか、調理員さんがどのような思いで調理しているか等を分かっていた作品になっていると思います。

学校給食を通して、紀の川市の子供達に地元産の野菜・果物に慣れ親しんでもらうことによって、大人になっても、必ず紀の川市産の農作物を食べてくれるのではないのでしょうか。

—紀の川市の食育の進めかたについて—

食育も農業も「命」を育てるという共通点があります。紀の川市の農家の誇りを農産物とともに消費者に届けていくことが必要です。

紀の川市の農業が「何でもとれるから駄目なんだ」ではなく、「何でもとれるからすごいんだ」という発想の転換が大切です。

一つ目は、「栽培する」と。
二つ目は、「料理する」と。
そして、三つ目が「共に食べる」とです。
たしかに、動物は仲間と会話をしながら食べることはありませんよね。食育の原点は「家族や仲間と

一緒に楽しく食べる」という点に、改めて気がつかせてくれた中田さんのお話でした。

食育シンポジウムは、コーディネーターに和歌山県食育推進会議会長の橋本卓爾^{たくじ}さんを迎え、『紀産紀消』で紀の川市らしい食育を！というテーマで

行われました。
パネリストは
市食育推進会
議の三国会長
など四名です。
司会は、和歌
山放送アナウ
ンサーの小川
真由さんにお願
いしました。



食育講演会&シンポジウム

小浜市の中田典子さんには、「ヒトと動物の3つの本質的な違い」、県食育推進会議の橋本卓爾さんには「紀の川市食育の7つの宝」という興味深いお話をいただきました。

橋本さんは、食育について紀の川市の優れた点を「七つの宝」と表現してくださいました。
「七つの宝」とは、①紀の川市の食材、②紀の川市の水、③華岡青洲生誕の地に関わる命の取組、④紀の川市で取り組まれている有機農業、⑤学校給食の地産地消運動、⑥めっけもん広場、⑦和歌山市と紀の川市にしかない食育推進計画とのことです。

橋本さんには、紀の川市の食育について大変造詣

の深い表現をしていただき感謝しています。

シンポジウムではパネリストも交え、熱い討論が繰り広げられました。議論の中心となったのは、「食育に関心のない人にどう働きかけるか」ということです。議論の中で、

「紀の川市は生涯学習宣言のまちなので食育と共に推進したい」

「消費者の食を選ぶ力を育てるため相談会を開催したら」

「食育の基本は家族のだんらん。子どもと大人が食を通じて共通の話題をもつことが大切」

「紀の川市の地域力アップのために今後の食育の推進に期待する」

など日頃の食育の実践に照らした意見が交わされました。

・インタビュー・



(株)和歌山放送
アナウンサー
小川 真由さん

食育は「郷土愛」に通じるものがあると思います。

—シンポジウムの司会で印象に残ったことは？—

「食育は、家族のだんらんです」という意見が印象的でした。大人と子どもが食を通して共通の話題をもつことは大切ですね。

—食育についての想いは？—

3年前に和歌山に来てから食育を強く意識するようになりました。番組で食育を担当したこともあります。カロリー計算をしてバランスよく食べることに心がけています。

食育は「郷土愛」に通じるものがあると思います。紀の川市は、身近に農産物があって生産者の顔が見えるのが素晴らしい。大阪にも近いので、食育を都会に情報発信していくのに絶好のポジションにあると思います。

近畿ではじめて「食育のまち」宣言をした紀の川市には、和歌山県の食育のけん引役になってほしいです。

3) 食育のまち宿泊体験交流事業
紀の川市の農業の強みの一つは、関西国際空港から車で一時間圏内という都会からのアクセスの良さです。

紀の川市の農業の将来を考えたとき、この利便性

を活かし、体験型農業を観光と組み合わせる展開することが求められています。

J A 紀の里めつけもん広場が一〇年ほど前に開業して売り上げを伸ばし、紀の川市の農家に大きな自信と利益をもたらしたのと同様、体験型農業は、今

後の紀の川市の農業を発展させる可能性があります。

ただ、紀の川市には体験型農業に取り組む農家が少なく宿泊施設も充実していません。結果として滞在型の観光客は少なく、今後の条件整備が課題となっています。

一方、紀の川市の農家には、ひと昔前、大家族で生活していた空きスペースがたくさんあります。農家に宿泊客を受け入れてもらい、農業体験もあわせて行う「農家民泊」という手法を検討する必要がありますでしょう。

地方の元気再生事業では、和歌山大学観光学部准教授の竹田明弘さんの力添えをいただき、体験型農業と観光、農家民泊を組み合わせた宿泊体験交流のモデルコースを作りました。紀の川市産の食材をつかった食育メニューを観光客にふるまうコースを設定するなど食育の面からのアプローチもあわせて行いました。

また、農家に「語り部」になってもらい、紀の川市の「食や農の価値」を観光客に伝えていくことも重要です。農家を対象に、紀の川市の「食と農の語り部」を養成する研修も企画しました。

① 宿泊体験交流事業

宿泊体験交流事業では、ＪＡ紀の里体験農業部会の方々が主体となって、モデルコースを検討しました。体験農業部会は、従来から体験型農業を実践している団体です。和歌山大学の竹田准教授も参加した企画委員会を立ち上げ、八月から週に一回程度、議論を重ねていきました。市商工観光課も観光面の取組をサポートしました。

和歌山大学の学生さんに農業体験をしてもらい、体験農業部会のメンバーと意見交換等を行うモデル実証事業も行いました。紀の川市の体験型農業や農家民泊の可能性を「外部の目」から検証してもらえ

た意味は大きかったと思います。

モデルコースの設定に当たって議論が白熱したのは、農業体験によって、

○「収益向上」を目指すのか、

○「農業の誇りを伝えること」を目指すのか
ということです。

私も、ドイツの農家民宿や北海道のファームインを泊まり歩いたことがあります。その経験から農家民泊が、

○食事メニューを充実させていく「農家レストラン型」と、

○農業に対する理解を深めてもらう「農業啓発型」の二つのパターンに分化するのを実感していたので、この論点は大変興味深いものでした。

こういった議論がきちんとできたのも、観光の専門家である竹田さんがメンバーに参加していたから

です。結局、収益向上を目指す方向で進むべきとの結論になり、この事業の基本構想を次の通り定めました。

○理念 収益UP

○テーマ 食農

○目的 農業体験交流での集客

○手段 魅力的なコース設定

このように最初に基本的な考えを整理しておいたおかげで、後々作業がぶれることなく良い成果をあげることができました。

ターゲットの客層をどの世代におくのかも議論になりました。基本的なターゲットの年代を決めておかないと、そのターゲットに向けた魅力的なコース設定ができないからです。

議論の結果、ターゲットはお金や時間に余裕のある元気な五〇代〜七〇代、いわゆる「アクティブシ

ニア層」としました。

また、モデルコースの「売り」、つまり、どの農産物の体験で観光客をひきつけるかについても議論となりました。

結局、紀の川市の特産である「桃」、「いちじく」、「黒あま（紀の川柿）」、「黒豆」の四品目の農業体験を「売り」としたモデルコースを企画することになりました。それぞれのコースについて委員それぞれが原案を作成し、観光地との連携、ストーリー性など議論を重ねてより魅力

のあるコースを作り上げていきました。

コースの目玉である「一緒につくる郷土料理」が食



農業体験風景

モデルコース設定では、農業体験とあわせて、紀の川市産の農産物を食材とした食育メニューを味わっていただけるよう工夫しました。

品衛生法に抵触する恐れがないかなど、細部にわたって詰めを行いました。この件について保健所に相談したところ、農家と一緒に作って食べる行為は料理教室などと同じ扱いになり営業許可は必要としないことが分かり、コースの一部に組み込みました。

食育メニューの検討チームとも連携し、宿泊体験交流事業の中での食育メニューの提供について検討を加えました。コースのパンフレットの中には、七〇番「イチジクの揚げだし」、四〇番「ほうれん草の柿おろし和え」、二二番「枝豆とトマトのご飯」、二三番「黒豆の五目煮」といった食育メニューが盛り込まれています。農業体験とあわせて、紀の川市産の農産物を食材とした食育メニューを味わっていただけるよう工夫したものです。

企画委員会での多くの議論を経て作成されたモデルコースのパンフレットは、『旬果旬菜』と名付けられました。「桃」「いちじく」「黒あま」「黒豆」の

・インタビュー・



和歌山大学
観光学部
准教授
竹田 明弘さん

一紀の川市の印象や観光の可能性について一言をお願いしますー

国民の健康志向が高まりを見せている昨今、現地で本物を食べるというような食をベースとした観光のニーズはますます高まっています。

紀の川市は、いちじく、はっさく、桃、柿などの果実を中心にいろんな農作物がとれます。本物の食材がここにはそろっています。そういう意味で、今後の観光の可能性は大きいのではないのでしょうか。

また、青洲の里、粉河寺、最近では貴志駅のたま駅長など話題になるもので、数多くの観光資源があります。さらに、最も大事な観光資源としてホスピタリティの気持ちをもった「人」もいます。これらを有機的に活用していくことで、紀の川市の観光の可能性はますます大きくなると思います。

最も大事な観光資源は、ホスピタリティの気持ちを持った「人」です。

四品目を対象にした農業体験モデルコース以外にも、通年で楽しめるフラフト体験などのページももうけています。

良いカラー写真で紹介していて、出色の出来映えといえるでしょう。

また、体験農業部会の農家が顔写真つきで紹介されているほか、紀の川市産の四季折々の農産物もぎ

『旬果旬菜』で設定されたモデルコースについては、J A 紀の里体験農業部会のホームページ
(http://www.ja-kinosato.or.jp/03_einou/10_



『旬果旬菜』

『旬果旬菜』で設定されたモデルコースは、JA 紀の里体験農業部会のホームページから受け付けができるようになっています。
問い合わせ：0736-77-7808

taiken) から受け付けができるようになっていきます。ぜひ一度お問い合わせいただき、紀の川市で農業体験や農家民泊、食育メニューを楽しんでいただきたいと思っています。

『旬果旬菜』は、付属CDのPDFをご覧ください
(CDコンテンツ編⑧)。

②食と農の語り部養成事業

農業体験や農家民泊の受け入れ農家は、自分達の農業については誰にも負けない熱い想いや豊富な知

識があります。しかし、農家が人前で話す機会は少なく、その想いを分かりやすく的確に伝えることは、苦手な人が多いのも事実です。

このため、和歌山放送の野々村アナウンサーに講師になっていただき、基本的な話術や知識を習得するため、「話すということ」を題材に研修を行いました。

野々村アナの気さくな人柄も手伝ってか、農家の方々も「上手な話し方」「いい声のメカニズム」などの研修課題を楽しくこなすことができましたように思います。

日本では、「読み書き」の教育については、相



「食と農の語り部」研修

野々村アナウンサーの気さくな人柄も手伝って、「話す」ということを改めて意識させてもらえる研修になりました。

・インタビュー・



JA 紀の里
体験農業部会
会長
松山 峰廣さん

一紀の川市の宿泊体験交流事業の可能性について

紀の川市には、川がある、畑がある、都会に近いと、体験型農業をするには好条件がそろっています。ただ、体験農業の2時間程度だけでは伝えられることが限られます。私が農家民泊を始めたのは、お客さんと一緒に食事したり宿泊したりすることで、農家の想いをより具体的にわかってもらえるのではと考えたからです。

農家民泊は、多くの波及効果もあります。農産物もたくさん買ってくれるし消費者の生の声も聞ける。何よりもお客様が喜んでくれたら自分達も喜ぶことができます。「語り部研修」は私たちのコミュニケーション能力アップに大変役に立ちました。お客様には、農家の（作物ができるまでの）「物語」を伝えていきたいですね。

お客様と自分達がとても喜び、両者が「進化する」ことができれば。

ルギーをかけて行われますが、「話す」ということについての教育はおろそかになっている面は否めません。

参加した農家の方々に、「話す」ということを改

めて意識していただくことができた研修になったと

考えています。

(七) 事業の総括と評価

地方の元気再生事業「食育のまち紀の川市」華岡青洲の生誕地から食育のまちづくりを発信」は、

平成三十二年二月二〇日に開催された第三回紀の川市食育フェアにおいて成果が発表され、ひとつの区切りを迎えました。

当日は、食育メニューのふるまい、米粉創作料理コンテストの表彰、食育カルタ大会や食育紙芝居の読み聞かせ、DVD『作り手の思いをつなぐ『学校給食』』の発表など盛りだくさんの内容となりました。同時開催された小浜市の中田典子さんの講演、県食育推進会議会長の橋本卓爾たくじさんのコーディネートによるシンポジウムも、紀の川市の食育を市民に考えていただくきっかけになったのではないかと思います。

実は、三月、事業報告書を取りまとめて近畿農政局に提出する際、大変な事務作業が待ち受けていました。最後のとりまとめの時には、市役所の職員だけでなくJAの職員まで泊まり込みで作業を進めて

くれました。彼らの並々ならぬ努力の結果、何とか事業を終了させることができました。

この事業に携わった関係者の皆様に改めて御礼申し上げます。

このプロジェクトの成果目標と指標について整理したものを以下に記します。

○成果目標

①青洲の里入場者数

五万三二一人（当初目標五万人）

②食育に関する市民の認知度

九五・八％（目標九〇％）

③紀の川市農村体験交流参加者数

一、九一〇人（目標一、九〇〇人）

○成果指標

① 複合性

紀の川市の食育に関する農業、教育等の様々な主体（ＪＡ紀の里、（財）青洲の里、市教育委員会等）が連携すると共に、近畿大学や和歌山大学の参画も得て事業を推進することによって、複合性の発揮が可能となった。

② 先導性・モデル性

「食育」をキーワードにした地域振興事業は全国でも例がなく、先導性・モデル性を有する。例えば、宿泊体験交流プログラムにおいて「食育メニュー」を採用し、農家民泊の観光客に地場産農産物をつかった食育料理を提供している取組は、他に事例がなく全国発信できる企画である。

③ 持続性

今後、本事業の成果を踏まえ、米粉創作料理コンテストの青洲の里バイキングメニューへの反映や、宿泊体験プログラムの本格的運用、食育研修会の有

料化などにより、持続的な取組とすることが可能である。

④ 相乗効果・波及効果

本事業で「食育のまち紀の川市」がＰＲされることにより紀の川市全体の観光客の増加につながることや、紀の川市産農産物のブランド化につながることを期待され、相乗効果・波及効果を有する。

⑤ 主体的な取組

民間団体等により構成された紀の川市食育推進会議により、本事業は主体的に取り組まれた。

⑥ 計画性

本事業は、平成二〇年に策定された「紀の川市食育推進計画」に基づいて計画的な取組が行われた。

このように、三つの成果目標については目標数値以上の成果をあげることができました。また、成果指標についてもそれぞれの項目をクリアすることが

できたと考えています。

こういった成果を踏まえ、平成二二年六月一日に首相官邸のホームページで公表された紀の川市のプロジェクトの評価は、何と最高の「A」をいただくことができました。

近畿管内二九件のうち、Aの評価をいただいた地区は八件ありました。和歌山県では、北山村と紀の川市の二件のみAの評価となっています。

紀の川市のプロジェクトに対する首相官邸の所見は、以下の通りです。

『「食育」をテーマに、複数の取組を意欲的に展開しており、イベントや研修会等への参加状況からも地域住民の関心は高まりつつあると思料される。

次年度以降の事業の本格展開に向けて、事業主体間の連携を高めつつ、「食育のまち」としての地域ブランドを市外・県外へも積極的にアピールする広

報活動も進めていく必要があると思われる。」

このプロジェクトに参加した皆さんの地道な努力が、このような素晴らしい評価に結びついたのです。この評価を契機に、今後、「食育のまち紀の川市」のPRに弾みがつくものと考えています。

なお、地方の元気再生事業は最大二年間実施可能とされていて、本来であれば、紀の川市でも、この評価を踏まえて平成二三年度に様々な食育の推進のための事業が行えるはずでした。しかし、平成二一年一月に行われた行政刷新会議の事業仕分けの結果、地方の元気再生事業は廃止されてしまい、せっかくのAという高い評価を次年度につなげていくことができなくなってしまいました。大変残念なことです。

事業の成果と評価

○成果目標

- ①青洲の里入場者数、②食育に関する市民の認知度、③農村体験交流参加者数、それぞれの目標数値以上の成果

○成果指標

- ①複合性、②先導性・モデル性、③持続性、④相乗効果・波及効果、⑤主体的な取組、⑥計画性、それぞれの項目をクリア

○首相官邸HPの評価

AA（平成22年6月11日発表）

このプロジェクトに参加した皆さんの地道な努力が、首相官邸ホームページで、最高の「AA」という評価に結びついたと考えています。

ものが成り立たなかったと思います。
改めて、彼らをはじめとした関係者の皆さんの努力に感謝し、敬意を表したいと思います。

紀の川市で取り組んだ地方の元気再生事業「食育のまち紀の川市」華岡青洲の生誕地から食育のまちづくりを発信」では、多くの市民を巻き込みつつ、大きな成果を得ることができました。

特に、この事業の取りまとめには、農林商工部の男性職員と女性職員が並々ならぬエネルギーをそそいでくれました。彼らの頑張りがあれば事業その



パラグライダー