

第3節

農林漁業者等による食育推進

近年では、生産者、学校等の教育機関、ボランティア等が連携した体験活動が各地で行われている。また、食や農に対する理解をより一層深めるため、年間を通して複数回に亘った体験学習を実施する団体も増加している。また、全国にこのような体験活動を普及するため、各地の取組の中から優良事例の事例集を作成しているところである。また、生産者と消費者の交流を深めるため、地域産物販売・提供施設等の交流基盤の整備支援も行っている。

酪農教育ファームは、消費者に酪農のことを理解してもらいたいという酪農家の願い、酪農体験を通じて子どもたちに食や生命の大切さを学ばせたいという教育関係者の期待、これら双方の思いが一致し、各地域において自発的に誕生したものである。平成10年、(社)中央酪農会議の提唱により、酪農体験を通じて食と生命の教育を支援するため、酪農教育ファーム推進委員会が設立され、平成13年、酪農教育ファーム認証制度が創設された。さらに、平成17年には全国的な活動のさ

らなる普及と支援体制を整備するため、全国7地域に酪農教育ファーム地域推進委員会を設立した結果、平成18年3月には、認証牧場数は全国で200牧場に達した。

実際の活動に当たっては、学校側は活動がスムーズに行われるように、訪問する牧場と事前に打ち合わせを行い、当日は参加者が搾乳、哺乳、餌やり、堆肥処理等に実際に取り組む体験学習が中心となっている。また、活動内容の充実を目指して、酪農家のスキルアップ研修会を開催するとともに、5年生の社会科と酪農を結びつけた教材の開発を進めた。学校を舞台にした「わくわくモーモースクール」も、徐々に全国で行われるようになり、今後地域に根ざした活動の広がりが期待される。

また、酪農教育ファーム活動をより多くの国民、酪農関係者、教育関係者に知ってもらうために、パンフレット、機関紙「感動通信」、酪農体験学習実践事例集を制作・配布するほか、「も～も～絵画コンテスト」の開催、フランスと日本の酪農教育ファーム関係者の交流活動を図るための国際フォーラムを開催するなど各種イベントによる広報活動を展開している。

事例紹介

酪農教育ファーム

平成10年に山口県の小学校において、1年生の生活科の学習指導計画に、地域の酪農教育ファーム認証牧場での酪農体験学習を組み込み、半年間にわたる体験学習を実施した。その結果、命の大切さ等について、子ども達の心に変化が生じたばかりでなく、酪農家



酪農教育ファーム

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

自身も、子ども達との交流を通じて、酪農が地域の人たちに自然との共生を教える役割も担っていることを改めて

実感し、現在、様々な分野で牧場を開放して、チーズ作り教室や職場体験学習等に取り組んでいる。

事例紹介

漁村での修学旅行

平成18年3月に、東京都の小学校の6年生70名が、修学旅行で漁業・漁村を学ぶため、2泊3日の行程で高知県土佐清水市窪津地区を訪れた。1日目は、入村式に続き、地場産ブリの刺身や伝統の魚飯等で夕食。食事の後は、漁業の話や定置網のしくみ、窪津に昔から伝わる舟歌等が披露され、児童数名ずつが集落内の15戸の漁業者の家庭に分かれての民泊となった。2日目は、早朝、漁港に集合して定置網体験、鯛釣りや磯遊び、等を体験した。

地元漁協が中心となって受け入れた修学旅行は、子どもたちにとって貴重

な体験になったようで、生きた魚を目の当たりにした時の感動や捕れたての魚の美味しさは一生忘れることができないといった感想が、子どもたちから多く寄せられた。



浜辺での魚調理体験

事例紹介

林業における取組

平成17年10月15日の「きのこの日」に林野庁関東森林管理局高尾森林センターと日本産・原木乾しいたけをすすめる会の共催で高尾山国有林において「親と子の野外料理教室」が開催された。日本産の原木しいたけは、豊かな自然の中、クヌギ等のほだ木にシイタケ菌を植えて自然の力を活かした方法で栽培されている。このシイタケを乾燥し

た乾しいたけは、保存性が良いうえに、うまみや香り、食感が優れているほか、ビタミンDや食物繊維も含まれている。また、原木しいたけ栽培は里山の整備につながり、森林資源を循環利用することから、森林の持つ水源かん養、土砂の流出防止、温暖化防止等の多面的機能発揮の上でも重要な役割を果たしている。

25組の親子は、秋の森林観察を行いながら、キャンプ場では乾しいたけ入りのバーベキューやしいたけ狩りを行った。

また、大人は料理研究家から「乾しいたけのうまみを上手に引き出す料理方法」の講習会を受講し、子どもたちは木材を使った工作や丸太切り体験等を行い、楽しみながら森林の大切さや“きのこ”のおいしさを感じとっていた。



しいたけ狩りの様子

第4節 地産地消の推進

地産地消は、もともと、地域で生産されたものをその地域で消費することを意味する言葉である。

輸送コストや鮮度の面、また、地場産物としてアピールする商品力や、子どもが農業や農産物に親近感を感じる教育力、さらには地域内の物質循環といった観点から見て、産地からの距離は、近ければ近いほど有利だが、距離に関係なく、コミュニケーションを伴う

地場産物の行き来を地産地消と捉えることも可能であると考えられている。

また、地産地消は、地域で自発的に盛り上がりを見せてきた活動で、教育や文化の面も含んだ多様な側面を有しており、固定的、画一的なものではなく、柔軟性・多様性をもった地域の創意工夫を活かしたものとなることが重要である。

地産地消の主な取組としては、直売所や量販店での地場産物の販売、学校給食、交流活動、福祉施設、観光施設、外食・中食、加工関係での地場産物の利用等が挙げられる。

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

地産地消の様々な取組

直売所

地場産物を提供する直売所の設置



量販店

地場産物コーナーの設置



学校給食

地場産物を活用した学校給食の実施



交流活動

消費者と生産者の意見交換会や試食会の実施



このほかにも、観光での取組、地場産物の加工、情報提供活動など様々な活動が行われています。

地産地消については、「食料・農業・農村基本計画」や「食育推進基本計画」、「21世紀新農政2006」（平成18年4月食料・農業・農村政策推進本部決定）において、消費者と生産者の信頼関係の構築や地域の農業と関連産業の活性化を図るため推進すべき事項と位置付けられ、学校給食、観光と連携し、全国展開することとされた。

これらを踏まえ、計画的、戦略的に地産地消を推進するため、平成17年度に農林水産省内に「地産地消推進省内連絡会」が設置された。また、的確な工程管理を行いつつ推進していくため、農林水産省の関係部局が取り組むべき地産地消の推進施策を取りまとめた「地産地消推進行動計画」が策定され、この計画に基づいた取組を通じ、関係省庁と連携し、農業・商工・観光・学校給食等関係者と一丸となって地産地消の推進を図り、食育の推進にも寄与していくとともに、食料自給率の向上にまでつなげていくこととしている。

「地産地消推進行動計画」に基づいた取組としては、次のようなものが挙げられる。

① 有識者や農業者、消費者団体の関係者を構成員とした「地産地消推進検討会」が農林水産省内に設置され、地産地消の推進についてあらゆる面から検討された。この検討結果を踏まえ、今後の推進方策について中間取りまとめが公表された。また、学校給食における地場産物利用等学校給食と地産地消の連携についても、関係者を交えて検討された。

② 地産地消は、地域段階での取組が特に重要であることから、地域における地産地消の実践的な計画（地産地消推進計画）が市町村等地域において策定されるよう関係機関に通知された。この地産地消推進計画は、平成17年度中に600地区（全国市町村の約1/3）の策定を目標として運動が展開され、平成17年度末までに618地区で策定されている。

③ 地域の活動の発展に参考となる全国の地産地消の優良事例情報について、収集・分析・検討が行われるとともに、優秀な地産地消推進活動が表彰された。

事例紹介

JA秋田やまもと食農実践会議

JA秋田やまもと食農実践会議は、JA関係者等からなる地産地消隊、郷土料理達人であるグランママシスターズが含まれる生産者、JAやまもとファンクラブ会員等の消費者そして関連事業参加小中学生によって構成される地産地消を推進する総合的な実践母体である。この団体は、農産加工、郷土料理達人制、直売所、学校給食、食農教育、消費者との交流等、地域総ぐるみの活動を行っている。学校給食への食材の提供と農業体験も行っており、まるごと

地産地消の給食日を設け、生産者も一緒に食卓につき子どもたちと語りあうなどの活動も行っている。さらに、郷土料理の達人のグランママシスターズ制度においては、地域特産物を活用した郷土料理のレシピ発行、料理の出前講習、地産地消弁当、地産地消おせちの開発等地元食材の利用拡大と観光業等との連携を図り、地産地消の幅広い活動をバランスよく実践し、総合的な成果を上げている。

- ④ 地産地消の推進の核となる直売施設や農産物加工施設の整備に対する支援が行われた。
- ⑤ 農林水産省が提唱し、消費者団体等の関係団体で構成された全国地産地消推進フォーラム実行協議会の主催による「全国地

産地消推進フォーラム2006」が平成18年2月28日に開催され、「地産地消を科学する」をテーマに基調講演、パネルディスカッション、優良事例の農林水産大臣表彰及び事例発表が行われた。

事例紹介

世羅高原6次産業ネットワーク

世羅高原6次産業ネットワークは、広島県世羅高原に散在する地産地消関連の1次産業から2次、3次産業までの生産者53団体（平成18年8月現在）をネットワークで結び、お互いに連携し、人材、資源、施設を活用し、足りないものを補い合って商品開発、イベント、PRを一丸となって推進している。推進体制の確立、ビジョンづくりに加え、

商店経営コンサルタントを講師に招いてマネジメントセミナー等を開催しリーダーの育成を図るとともに、地場農産物を原料とした50品目もの加工品の開発による世羅高原ブランド製品の認定するなど、それぞれの特徴を活かして地産地消運動の相乗効果を高めている。

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

第5節 バイオマス利用と食品リサイクルの推進

1 バイオマスの総合利用

バイオマス¹³の利用は、化石資源への依存を低減し、地球温暖化の防止や循環型社会の形成に貢献するものであり、従来の食料等の供給というこれまでの農林水産業の役割に加え、エネルギーや工業製品の供給という新たな可能性を与え、農林水産業と農山漁村の活性化や新たな産業の育成につながるものである。

このため、平成14年12月に「バイオマス・ニッポン総合戦略」（総合戦略）を閣議決定し、関係府省が連携を図りながら、推進体制

の整備や都道府県マスタープランの策定、食品廃棄物の肥飼料化、メタン発酵等の技術の開発・実証、実用化等の取組を推進してきたところである。

総合戦略の策定から3年が経過し、これまで行ってきた取組をさらに促進するとともに、京都議定書の発効（平成17年2月）等の情勢の変化を踏まえて、平成18年3月に新たな「バイオマス・ニッポン総合戦略」を閣議決定した。新たな総合戦略では、バイオマスタウン構築の加速化等を図ることとされており、今後、国、地方公共団体等をはじめ、大学等の研究機関、民間企業、地域の環境NPO等が一体となった取組を推進することとしている。

13 バイオマスとは生物資源（bio）の量（mass）を表す概念で、「再生可能な、生物由来の有機性資源で化石資源を除いたもの」のことを意味する。

2 食品リサイクル

環境負荷の少ない、循環を基調とした経済社会システムを構築するため、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」（平成12年法律第116号、以下「食品リサイクル法」という。）に基づき、食品関連事業者による食品循環資源の再生利用等を推進している。

国民のリサイクル意識を高めるための普及・啓発活動として、食品廃棄物等の発生抑制、再生利用、減量を促進するため、食品リサイクル法に関する講習会の開催、リーフレット等作成・配布を行った。また、リサイクルシステムの構築を目的として、自治体が主体となって行う家庭からの廃食用油回収のモデル手順の作成、外食店舗における食品残さについて炭化処理の有効性の検討を行った。さらに、食品廃棄物を含むバイオマスの利活用推進を図ろうとする地域に対し、リサイクル施設の整備等を促進している。

また、食品廃棄物を含むバイオマス系廃棄物は、たい肥・飼料等への再生利用や熱・電気に転換するエネルギー利用の可能性があり、循環型社会及び脱温暖化社会の実現を目指す上でそのリサイクル・エネルギー回収は重要な課題であるため、環境省において平成17年9月からバイオマス系廃棄物の3R¹⁴・処理のあり方について検討を行い、平成18年8月に報告書を取りまとめた。さらに食品リサイクル法においては、おおむね5年ごとの食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針の見直しとともに、施行後5年を経過した場合において施行の状況について検討を加え、その結果に基づいて必要な措置を講ずるものとされていることを踏まえ、平成17年10月から食料・農業・農村政策審議会総合食料分科会食品リサイクル小委員会において検討を行い、平成18年7月に中間取りまとめを行

った。平成18年8月には、中央環境審議会廃棄物・リサイクル部会食品リサイクル専門委員会を設置して検討している。

3 家庭における食生活の実態等の調査

家庭における食品の廃棄や食べ残しの実態、欠食や外食といった家族の食事状況を把握する食品ロス統計調査が平成12年度から農林水産省によって実施されている。

平成17年度の家庭での食事における1人1日当たりの食品使用量は1,167g、食品ロス量は47.3g、食品ロス率は4.1%であった。

また、「食べ残しや廃棄をした理由」や「食べ残しや廃棄を少なくするために注意していること」をたずねたところ、87.5%が料理を「作りすぎないように注意している」ものの、72.3%が「料理の量が多かったため」食べ残しているという実態が明らかになった（図表-50、51）。

図表-50 調査期間において食卓に出した料理を食べ残した理由

単位：％(複数回答)

料理の量が多かったため	72.3
嫌いなものが含まれていたため	13.3
家族の中で食事を食べなかった人がいたため	12.8
体調不良等何らかの理由により普段より食事の量が少ない人がいたため	11.5
味がよくなかったため	10.5

図表-51 食品の食べ残しや廃棄を少なくするために注意していること

単位：％(複数回答)

作りすぎないように注意している	87.5
食品の適性に応じた適切な方法による保存を心がけている	84.1
保存してある食品の買い置きや消費期限・賞味期限をこまめに確認している	77.1
調理方法を工夫し、捨てる部分が少なくなるようにしている	69.1
食品の使い残しを防ぐため、こまめに買い物をしている	65.2
小分け野菜やばら売りなど使い切れる分量を購入するようにしている	53.9
缶詰、冷凍食品等比較的賞味期限の長い食品を利用するようにしている	39.0
カット野菜などの下処理済みの食品を購入するようにしている	16.1

資料：農林水産省「平成17年度食品ロス統計調査(世帯調査)」