3 地産地消の推進・環境にやさしい食育の推進

現状と課題

本市の農業は、温暖な気候と広大な農地を活かした都市農業として営まれ、市内はもとより首都圏に、新鮮で安全安心な農畜産物を安定供給しています。しかし、本市農業を取り巻く環境は、農業従事者の高齢化、担い手の不足、耕作放棄地の増加など大変厳しい状況にあります。

一方で、新鮮で安全安心な農畜産物に対する市民の関心は高まっており、消費者の信頼を確保し、農業と食への理解や関心を深めるためには、地域で生産したものを地域で消費する「地産地消」の取組みは重要です。

これまで、販売店での市内産農畜産物コーナーの設置数を増やしたり、イベント会場等で地産地消キャンペーンを開催したりするなど、市内産農畜産物の認知度の向上に努めてきました。市民が身近な場所で作られた新鮮な市内産農畜産物を食べることができ、農業を身近に感じられる機会が得られるよう、今後さらに地産地消を推進する必要があります。

また、食料の生産が自然の恩恵の上に成り立っていることや、日々の食生活が、生産者を始めとして食に関わる多くの人々の苦労や努力によって培われているということを認識し、食への感謝の気持ちを育むためには、生産者と消費者の交流や体験活動等の取組みが必要です。

さらに、自然環境への負荷を減らした農業生産や、食品の食べ残しや廃棄を少なくすることなど、環境と調和のとれた食育活動も大切です。

市民の取組み

- 市内産農畜産物を味わいましょう。
- 栽培や収穫、食品加工等の体験を通して、生産者と交流する機会を持ちましょう。
- 親子で「食」と「農」について話し合いましょう。
- 買いすぎ、作りすぎに注意し、食品の食べ残しや廃棄を減らしましょう。

市の取組み

（１）市内産農畜産物への理解の促進

食に対する理解と関心を深め、感謝の気持ちを育むために、市内産農畜産物の認知度の向上に努めるとともに、農産物の生産過程について啓発を行います。

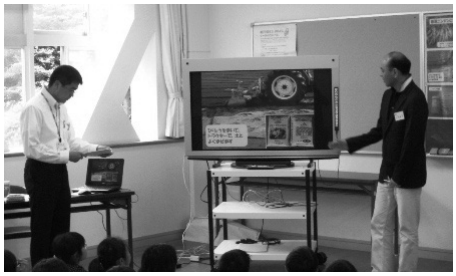
【主な関連事業】

取組み	内　　容	対　象	所　管
千葉市産農産物生産者認証制度	土壌診断の定期的な実施、農薬の適正使用の遵守、生産履歴の記帳、堆肥の利用等、市独自の基準を満たした生産者を認証します。	農業者	経済農政局 農政課
市内産農畜産物の認知度の向上	市民公募・市民投票で決定した「地産地消シンボルマーク」を千葉市産農産物生産者認証制度の認証マークとして活用し、市内産農畜産物の認知度を高めます。	市民	経済農政局 農政課
市内産農畜産物のブランド化の推進	ブランド化の可能性を検討するため、古くから地域で生産される野菜等を調査するほか、新品目の栽培試験を行います。	農業者	経済農政局 農政センター 農業生産振興課
生産者による出張授業	生産者が小学校等を訪問し、市内産農産物の栽培から収穫・出荷までの仕事や、食の大切さなどについて授業を実施し、子どもたちの「食」と「農」に対する関心と理解を深めます。	小学生	経済農政局 農政課 教育委員会 保健体育課

生産者による出張授業

生産者による出張授業は、地産地消の一環として、児童と生産者の交流の場を設け、「食」と「農」に対する関心と理解を深めるために実施しています。

小学校３、４年生を対象に、市内産農産物を使用した学校給食共通メニューの実施日に、その日に使われる地場農産物の栽培過程や流通、千葉市の農業の概要、栄養などについて、生産者及びＪＡ職員、農政課職員などが小学校に出向いて説明するとともに、児童と一緒に給食を食べて交流を深めています。



生産者に、当日給食で使われるニンジンの栽培、収穫、出荷の説明をしてもらいます。

畑で採れた葉っぱのついたニンジンを手に取り、みんな興味津々で大喜び。

（２）地産地消の推進

市民が身近な場所で生産された新鮮な市内産農畜産物を食べることができ、本市の農業を身近に感じられる機会が得られるよう、直売所、量販店、学校給食等での利用を促進し、地産地消の推進を図ります。

【主な関連事業】

取組み	内　　容	対　象	所　管
千葉市地産地消推進連絡会議の実施	市内産農畜産物の安定的な生産と供給、生産者と消費者の交流促進、「食」や「農」に関する情報収集・提供など地産地消の推進に取り組みます。	生産者 農業団体 消費者団体 流通関係者	経済農政局 農政課
地産地消キャンペーンの開催	新鮮で安全安心な農畜産物を、より多くの市民にＰＲし、「食」や「農」に対する関心を高めるために、各種イベント会場や販売店等で千葉市の農業の紹介や農畜産物の展示即売キャンペーンを開催します。	市民	経済農政局 農政課
市内産農産物の販売促進	市民に市内産農畜産物を購入してもらうため、直売所や観光農園でのもぎ取りやスーパーなどの販売店での市内産農畜産物販売コーナーの設置を推進します。	生産者 農業団体 流通関係者	経済農政局 農政課
地産地消の情報提供	直売所や観光農園の紹介など地産地消に関する様々な情報をホームページ、ソーシャルメディアなどを活用して提供します。	市民	経済農政局 農政課
旬の農産物の紹介	市内産農産物の旬を紹介し、市内産農産物のＰＲに努めます。	市民	経済農政局 農政課
給食への市内産農畜産物の導入	小・中学校等における給食での市内産農畜産物の利用拡大を図ります。	小学生 中学生 等	経済農政局 農政課 教育委員会 保健体育課

千葉市地産地消シンボルマーク

「千葉市産農産物生産者認証制度」の認証を受けた生産者が生産した農産物や加工品等に、シンボルマーク入りシールを認証マークとして貼付けて表示しています。この他、ＰＲ用ポップやのぼり旗、チラシ等を作成し、地産地消の推進に活用しています。

地産地消キャンペーン

各種イベント会場や販売店等で、千葉市農業の紹介や新鮮で安全・安心な市内産農畜産物の展示即売を実施し、地産地消を推進しています。

イベント等で市民に対し、新鮮な市内産農畜産物を販売・ＰＲしています。

区役所で朝市を開催しています。

給食への市内産農畜産物の導入

小・中・特別支援学校では、市内で生産された農産物を学校給食に導入しています。

千葉市でとれる新鮮でおいしい農産物等を学校給食の食材として積極的に取り入れることは、児童生徒の正しい食知識の向上や地元農業への理解を深めるとともに、地域理解教育の一環とする役割を果たしています。

さらに、自然の恵みに感謝し食べ物を大切にする心や、地元の食材を大切にする豊かな人間性を育むよい機会になっています。

（3）生産者と消費者との交流と体験活動の促進

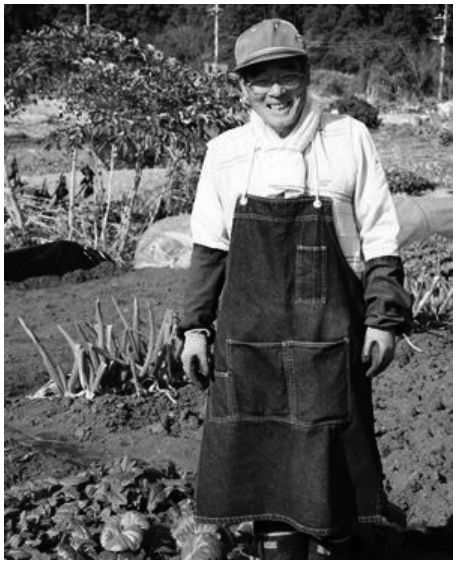
農作物の栽培等の体験活動や、農産物直売所での生産者と消費者との交流を通じて、食や農業への理解を深めるとともに、自然の恩恵や生産者の苦労や努力を認識し、食への感謝の気持ちを育みます。

【主な関連事業】

取組み	内　　容	対　象	所　管
ふるさと農園事業	農作物の生産や加工、実習を通して土や自然に親しみ、農業に対する理解を深めるとともに、都市部と農村部の情報交換、ふれあいの場を提供します。	市民	経済農政局 農政センター 農業経営支援課
市民農園・体験農園・観光農園の整備と利用促進	生産から収穫まで、気軽に市民が農業に接することができる場として、市民農園・体験農園・観光農園の整備を推進します。	市民	経済農政局 農政課

市民農園・観光農園

市内には、市民農園が32か所整備されています。自然に親しみながら、野菜や花等の栽培・収穫を楽しむことができます。また、観光農園は20数か所あります。季節のさまざまな味覚を気軽に楽しむことができます。



市民農園の風景。
「無農薬の採れたて野菜のおいしさは格別です。」

子どもたちが伸び伸びと自然の中で土や作物に触れながら、収穫の喜びを体験することは都会では味わえない貴重な経験、‘食育’です。

（４）地元でとれる農畜産物を活かした料理の普及

地元でとれる農畜産物を活かした献立や郷土料理の普及を図り、地元の食文化を伝承します。

また、農業者が生産・加工・販売まで一体的に行う６次産業化に取り組み、地産地消の推進と地域の活性化を図ります。

【主な関連事業】

取組み	内　　容	対　象	所　管
郷土料理の普及啓発	食生活改善推進員の地区組織活動やホームページを利用し、地元で生産される食材を活かした料理の普及を図り、地産地消を推進します。また、伝統料理や郷土料理の普及啓発を推進します。	市民	保健福祉局 健康支援課
下田農業ふれあい館（下田都市農業交流センター）	地元で生産された新鮮で安全安心な農畜産物等の販売や地元農畜産物を活用した料理の提供を通じ、都市部と農村部の市民交流を促進し、農業の振興を図ります。	市民	経済農政局 農政センター 農業経営支援課
千葉市地産地消推進業務委託	市民等に対し、市内産農産物に関する消費拡大啓発や料理講習会、収穫体験を実施することにより、市内産農産物を認識してもらうとともに、農業や食に対する理解を深めます。	市民	経済農政局 農政課

関東地方甘藷（さつまいも）栽培発祥の地

享保20年（1735年）、蘭学者の青木昆陽（あおきこんよう）が、８代将軍徳川吉宗の命によって、さつまいもの試作をし、成功を収めたのが現在の千葉市花見川区幕張町。現在、同地には昆陽神社が建立されており、「芋神様」として祀られています。

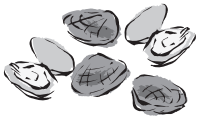
千葉市生まれの落花生　半立

昭和10年、千葉郡誉田万花台（現在の千葉市誉田町）で久保銀次郎氏が発見した「中ばい種」は、昭和28年に「千葉半立（ちばはんだち）」となりました。「千葉半立」は、落花生王国千葉の最高品質のブランド品として現在も栽培されています。

あさりのふうかし

埋め立てをする前の東京湾に面した干潟では、たくさんのあさりが採れ、稲毛海岸をはじめ潮干狩りが盛んでした。千葉市では貝や魚など海産物を使った郷土料理が作られ、今でも伝えられている料理が多くあります。

殻つきのあさりをたっぷり入れて作った味噌汁を千葉では「ふうかし」と呼んでいます。潮のかおりとあさりの味があふれます。



※杉﨑幸子さん（公益社団法人千葉県栄養士会）

（5）環境にやさしい食育の推進

環境と調和のとれた食育を推進するため、農薬や化学肥料の適正使用や環境保全型農業を推進し、安全安心な農畜産物の生産と供給に取り組みます。

また、食べ残しや食品廃棄の削減、生ごみの減量、食品を無駄にしない保存方法、エコ料理の普及など、環境を考えた食生活について啓発を行います。

【主な関連事業】

取組み	内　　容	対　象	所　管
エコ料理の普及啓発	一人ひとりが「買い物」「料理」「片づけ」において環境を考えた食生活が送れるよう、食材やエネルギーの無駄を減らす「エコ料理」を普及啓発するためにエコレシピ料理講習会を実施します。	市民	保健福祉局 健康支援課 環境局 廃棄物対策課
３Ｒ教育・学習の推進 **Reduce（発生抑制）** **Reuse（再利用）** **Recycle（再生利用）**	幼児用・小学生用の３R啓発教育図書を活用するとともに、ごみの分別方法や再資源化について、保育所等での未就学児への啓発や小学校での「ごみ分別スクール」において食べ物を大切にすることを伝えます。	幼児 小学生 保護者	環境局 廃棄物対策課
生ごみの減量・再資源化の推進	生ごみ減量処理機や肥料化容器の普及、生ごみの再資源化（メタンガス化等）の促進など、食べ残しや食品廃棄等により発生する生ごみの減量や再資源化に効果的な取組みを推進します。	市民	環境局 廃棄物対策課
生ごみ資源化アドバイザーの養成・派遣	生ごみ資源化アドバイザーを養成・派遣して、効果的な資源化を推進します。	市民	環境局 廃棄物対策課
環境にやさしい農業の推進	農業の環境への負荷を軽減するため、農薬や化学肥料を削減した環境にやさしい農業を推進します。	農業者	経済農政局 農政センター 農業生産振興課

エコレシピコンテスト

焼却ごみの約40％を占める生ごみの減量や環境に配慮した調理法に関心を持っていただくため、平成25年度に「エコレシピコンテスト」を実施しました。

生ごみとして捨ててしまう野菜の皮や、余った食材などを活用して調理ごみを少なくし、家庭で手軽に作れる食べ切りレシピを募集しました。優秀作品として選ばれたレシピを活用して、環境に配慮した食生活の啓発活動を推進します。

書類選考を通過した５名が、最終選考会で実際に調理しました。