

第2期なんぶの食育プラン(案) パブリックコメントに提出されたご意見とそれに対する町の考え方

番号	意見の内容	提案・意見の要旨	頁	対応
1	一読して何故、減塩なのか？という印象をもちました。	P4(1減塩推進)の説明は、町民が塩分を多くとっていることと、その他の事を並べただけで、因果関係を示す根拠に欠くと思います。偏った食生活、運動不足などさまざまな要因があると思います。減塩に気を使う人は、栄養バランスや普段の運動にも気を使うので、減塩を通して食と健康に関心をもってほしいということでしょうか？もしそうだとしたら、説明をはよりすぎているとおもいます。	P4	減塩の必要性をプランに追加記載します。
2	1減塩推進について	南部町民が塩分を多くとっていることに興味を持ちました。醤油、砂糖、酒で煮込んだ料理だと塩分は高くなるのが予想できます。しかし、伯耆町、日南町などの近隣の市町村に比べて特段に塩分が高くなる理由を思いつきません。なぜ、南部町の食事に塩分が多いのか知りたいと思いました。	P4	南部町は国や県の調査結果と比較すると、塩分摂取量が著しく多いです。塩分摂取が多いことについての原因の把握には至っておりませんが、減塩対策が必要であることは急務であり、対策を進めていきます。
3	取り組みについて	子どもの孤食率が14.3%であることは生活に窮した人の可能性を示していると思います。両親のいない、片親である、ネグレクトなどによって教育の機会が失われることが無いように力を入れてほしい課題だと思います。	P6	他機関と連携し、情報共有を行いながら協議してまいります。
4	その他	地域の生産者と接することが良い食育になると思います。食育の地産地消の内容を取り入れてほしいと思います。	P8	プランに追加記載します。
5	その他	SDGsに関する内容を食育に取り入れてほしいと思います。食の問題が、貧困、教育、環境など様々な問題と関係することを学んで欲しいと思います。		SDGsの目標達成に貢献するためにも、食品の無駄や廃棄の少ない食事づくりを行うことなど食生活における環境への影響に関する理解を深められるように正しく学び、計画等に反映できるよう努めます。
6	食育プランの名称について	(食育プランの名称につきまして、他の自治体の策定書をいくつか流し読みいたしました。 「なんぶの食育プラン」という名称が「南部野食育プラン」という感じで「南部野エリア」という地名があるような印象を受けました。 つきましては他の組織名でもひらがな町名表記に「の」が付随しているケースが少ないことから、「なんぶ食育プラン」というように、「の」の削除をされた方が対外的にも理解しやすい表題になるかと思えます。)		本プランの名称につきましては、第2期の為、名称変更はしません。
7	第2章 1 減塩推進(1)	「南部っ子」の表記が未成年しか対象でない印象を受けました。町民全年齢対象でしたら、「減塩で元気・長生き・健康南部!!」(某CMのコピーライトの健康家族のイメージ?)、「減塩で元気・長生き・なんぶライフ!!」(南部町で豊かに健康に楽しく生活するイメージ?)などの年齢枠を感じさせないフレーズを推奨いたします。	P4	町民より募集し、決定したキャッチコピーですので、そのまま活用します。
8	(2)減塩の普及、啓発	「塩分」が悪者の側面ばかりではなく、「塩分」が生物にとって不可欠なことも同時並行で指導し、「塩分/塩化ナトリウム」に限らず、全ての物質は「量と作用」の問題であることを科学的に理解しやすい解説が必要かと思えます。水も塩も醤油も砂糖も、あるいは健康食品と言われている食材も全て「致死量」があり、「適度な量」が要であることを踏まえた「減塩教育」が重要だと考えます。 また「塩とはどんな物質であるか」という各論に加え、世界各国の様々なタイプの塩の存在(岩塩、藻塩、ラムサール条約指定地で生産されているグランド塩田など)に触れた、「塩の文化・歴史」も知って頂いた上での「適度な塩との付き合い方」を普及啓発する方向性も絡めて頂きたいと思えます。 塩専門店のオーナーや、「たばこと塩の博物館」の専門家などを招いての、塩に関する講演会なども、塩との付き合い方を考え深める機会作りになるのではと思えます。 余談ですが、テレビ番組で減塩商品の開発に長年携わった男性が、「減塩食品パッケージコレクション」をされていました。それにかんがみ、どれだけの減塩食品を使ったか、パッケージを集めてお披露目会を開催したり、減塩関連商品を購入利用した際に画像で残して頂いたりして、美味しかったものや使いやすかったものの品評会をイベント的に開催するのも、企業やスーパーとの連携につながるのではイメージしました。パッケージコレクション展として、町民の方が集めた減塩商品を「祐生出合いの館」で企画展示するというマッチングも他では見られない試みになるかもしれません。	P4	ナトリウムについて、プランに追加記載します。
9	2 (1)家庭における食育 孤食をなくし、家族や仲間と一緒に食事をする機会を意識的に増やす。	やむを得ず一人で食事をしなければならない環境に置かれているケースやあえて一人で食事することを望むケースもあり、生活のスタイルも時代背景により多様性が複雑化しています。一戸一戸の家庭の中で「ひとりで食べるのは嫌だな」と感じることをより少なくするという意味で、「孤食根絶」ではなく「望まれない孤食を減らす対応策」として、世帯構成ごと、及び世代層ごとによる助言アドバイスが必要かと思えます。	P6	特に子どもについては成長過程で心の醸成に影響すると認識しており、プランの目標値には「子ども孤食率0%」を挙げています。
10	朝食を必ず食べる習慣をつける	医学的根拠があるか、最新情報を確認して頂ければと思います。成長期の未成年の場合は、朝食の重要性がより高いと考えられますが、成人に達した大人の場合では「朝食を必ず食べる習慣」が全てプラスになるとは言い難い情報もあり、別枠で捉える必要があるのではないのでしょうか。 また行政や公的機関が発行する策定案や計画書に「必ず」「絶対」という文言の使用は避けたほうが良いように思えます。	P6	「必ず」「絶対」という文言を削除しました。
11	家族でうす味に関心を持ち、健康意識を高める	塩分濃度測定器をどれくらい家庭が持っているのかを把握し、買いたい意思があるか、導入したい意思があるか、利用して健康管理に使いたい意思があるかなどの調査を行った上で、先に示した「減塩食品パッケージ」を例えば20枚集めたら1本プレゼントというようなイベント的なものがあると、塩分管理と減塩を楽しむ健康意識が高まるのではと考えました。	P6	今後の事業のイベント等に参考にさせていただきます。
12	(2) 保育施設や小中学校ではおにぎり給食を実施する	実際に娘と息子が経験し、長期記憶に残る思い出となっているので、ぜひ継続して頂きたいです。それなりに家庭で準備対応が大変な面もありますが、この経験で得られる恩恵の方が大きいと思えます。	P7	引き続き、継続してまいります。
13	保育施設や小学校での食育を保育や授業の一環として行う。また、野菜栽培などの体験活動を継続する	食農教育のカテゴリーとして外せない取り組みと考えます。しかしながら、一般的に栽培できる野菜類だけでも細かい品種を含めたら数百種以上あり、とてもじゃないですが、何十種類も栽培収穫経験を提供することは困難かと思われれます。育てたことのない食材でも心の距離が近くなるように、テレビ番組「東大王」にかぶせて「なんぶ食材クイズ王」的な問いで楽しみながら学べる食農教育の手法もあるのではと考えます。 例えば、給食の時間に校内放送で「今日、カレーに使われているジャガイモは何の仲間でしょうか。(1)にんじん、(2)はくさい、(3)なす、どれだと思いますか?」「正解は(3)のナスの仲間です。」とか、「今日のスープに入っているオクラの花の色は何色でしょうか。(1)しろ、(2)あか、(3)きいろ。」「正解は(3)のきいろです。」「梅干しの種の中身は天神様と呼ばれることがあります。その天神様と同じ物を食べているナッツがあります。次のうちどれでしょう。(1)アーモンド、(2)ピスタチオ、(3)ピーナッツ。」「答えは(1)のアーモンドです。」というように、食べ物絡みの出題を保育園、小学校、中学校でレベル分けして実施することも、食を知るきっかけ作りになるのではと思えます。 ただし、問題を作成することにそれなりの投資が必要なので、小中学校では児童さん・生徒さん自身に出題募集をかけてみるのも参加型になり楽しみ方が違ってくるかもしれません。	P7	食育のクイズやアイデア等を関係機関へ提案します。
14	(3) 地区公民館や各地域振興区単位で、料理講習会や生活習慣病予防の講習会を開催し、食や健康に関する知識を深める。食生活改善推進員が持っている力を地域で活かす	近年、食や健康に関する情報が書籍でも新聞でもネットでテレビでも膨大な量となり、中には全く科学的根拠のないものまで身近に溢れています。それらは「ニセ科学」「擬似科学」「エセ医療」と呼ばれ、命と健康と財産と科学教育に関わる社会問題にもなっています。どんな情報が信頼できるのか、見極める手がかりについて町をあげて共有していかなければ、町民にとっても大きな不利益を生じさせます。 いかにも健康に良さそうな「デトックス」「毒抜き」「酵素ジュース」「酵素ドリンク」「マクロビオティック」「水素水」「酵素栄養学」「分子栄養学」「ローフード」「グラビトン野菜」「食べ物でガンが消える/治る」「有機栽培の野菜でガンが消える/治る」などの文言は、すべて各分野の専門家や学会により科学的根拠のないニセ科学とされています。 公的機関からこのような間違った情報を町民に提供しないように、またこのような文言を使わないように、さらには招いた講師がニセ科学に傾倒していないように、「食や健康に関する知識を深める」ことについて、より慎重に取り扱って頂くことを要望いたします。	P7	食や健康に関する知識を深めることについては慎重に取り扱うように努めます。公的機関が実施する食生活改善推進員の養成講座では正しい知識を学んでいただける場を設けます。
15	(4) 食材の直売や学校給食の試食交流会などを通じて、生産者と消費者の交流の促進	ぜひ継続して頂きたいと思えます。交流の機会がなかなか得られない場合でも、どこの誰さんが作った○○○と分かる情報提供だけでも、何も知らないで食するより印象が大きく違ってくると思われれます。	P8	引き続き、生産者との給食試食会等を継続してまいります。

第2期なんぶの食育プラン(案) パブリックコメントに提出されたご意見とそれに対する町の考え方

番号	意見の内容	提案・意見の要旨	頁	対応
16	地産地消をこころがけ、南部町の食材を積極的に取り入れやすい環境を整える。	<p>地産地消から様々な用語が派生し、単純な「地産地消」という枠だけでは表現できない変化球が多数使われております。ネット上の引用を貼らせて頂きます。</p> <p><旬産旬消> 地元の旬の生産物を旬の時期に消費すること。食文化に季節感を取り戻すだけでなく、ハウス栽培で使用される燃料の消費を抑制することができる。2000年頃から登場した概念であり、農林水産省は2008年度の『食料・農業・農村白書』で指摘している。</p> <p><地産他消> 地元で生産したものを都市部など他の地域で消費すること。地産外消とも言う。</p> <p><自産自消> 自ら生産した農産物などを自分で消費すること。貸農園やキッチンガーデンといったビジネスなどでも使用されている。農林水産省だけではなく、エネルギー分野でも使用されている。</p> <p><店産店消> 店で栽培した野菜を店内で食べる。サンドイッチチェーン店サブウェイで実施している。</p> <p><校産校消> 学校で植えた野菜を校内の給食や学食に使用する。</p> <p>これらのキーワードの有効活用も、生産サイトと消費サイトの関係性を見えやすくする可能性があります。乱立乱用の懸念も指摘されていますので上手な使い方ができればと思います。</p>		食料・農業・農村基本計画(H27.3月 農水省)に載っている地産地消という文言を活用します。
17	(5) 我が家の味、郷土の味を伝える場をつくり、食生活改善推進協議会と協働し、料理教室を開催する	<p>郷土料理そのものが専門家によって解釈の幅が広く、具体的な条件が見えないかなり曖昧なものであることを踏まえて、「南部町の郷土料理」でネット検索して見ましたが、上位50件では鳥取県南部町はほとんど出てきませんでした。多くが青森県と山梨県のサイトで占められていました。また「鳥取県南部町の郷土料理」と調べても、西伯郡エリアの飲食店の紹介と若干の特産品を紹介するページしか発見できませんでした。これでは南部町における伝統郷土料理がどんなものかを調べる時に情報が非常に掴みにくい状況になっています。</p> <p>「鳥取県の郷土料理」で調べても、東部の素材が多く、近くても「大山おこわ」「カニ汁」など県西部でも大山町、境港市のものが挙げられているので、「南部町の」という町内の個性を知る郷土料理がたぐれない現状があります。</p> <p>南部町でも比較的馴染みのある「いただき」や「春雨入り茶碗蒸し」「白ねぎ鍋」が県のサイトにも紹介されていますが、県西部枠という広いエリアなので、「南部町に特徴的な郷土料理」とは言い難いメニューでもあります。(ち</p> <p>そこで下記のエリア別情報整理を提案いたします。</p> <p>(1)「南部町の家で引き継がれている味シリーズ」 (2)「西伯郡レベルで見られる郷土料理」 (3)「県西部エリアで受け継がれている郷土料理」 (4)「鳥取県バージョンの郷土料理」</p> <p>と対照エリアの広さを段階別にして地場の料理を理解する冊子やリーフレットがあれば、副読本としても活用できるのではと思います。</p> <p>それに「食べたことがあるチェックリスト」「作ったことがあるチェックリスト」などを付随させれば、経験値を図る目安にもなるのではと考えます。</p> <p>「伝統ある郷土料理」とはまた別枠で、発祥時代を問わず地域の特産品を活用する各種料理も「地元の味/地元の料理」として副読本に組み込んでいただき、情報共有できる場が増えればと思います。</p>	P8	実施する料理教室で参考にさせていただきます。
18	(6) 町の広報、ホームページ、チラシ等に食に関する情報を掲載する。(食中毒予防、有害食物等の注意喚起、食生活アンケート結果、地場産物を活用したレシピ等)	<p>「(3)地域における食生活改善のための取り組みの推進」の「食や健康に関する知識を深める」に対する意見と重なりますが、行政サイトから医学的・科学的に根拠のない情報を発信しないように強く要望いたします。最前線の情報は常に更新され、10年前の論文が覆される例も多数あるので、各分野の情報のバージョンアップを意識して頂きたいと思います。</p> <p>そして今もまだ「量と作用」の科学的思考を無視した感情論の「農業は悪だ」「食品添加物は危険」「抗生物質入りの肉は危ない」「福島産の食べ物は放射能入り」「自然が一番」「フッ素入りの歯磨きは危険」などを支持する書籍やサイトもあり、「牛乳を飲むと骨折しやすくなる」「○○○を食べて△△△(病名)が治った」「離乳食には砂糖の代わりに蜂蜜を使おう」などと間違った情報が現在も溢れています。</p> <p>近年においては、手を洗わずに常在菌をつけたままおにぎりを握ると健康にいいという特集ページが雑誌で紹介され、食品衛生関係の専門家や医療関係者が出版社に抗議した事例もございます。医師、管理栄養士、薬剤師、大学教授などの肩書を持っている人が執筆した「トンドメモ本」も簡単にベストセラーになることも珍しくなく、何を信用したらいいのか道筋が見えにくい社会背景がございます。迷った際に、町として真つ当な情報を提供できるよう図書館や西伯病院などと連携し、科学的・医学的に根拠のない情報で町民の命や健康が、もしくは財産が損なわれないように、関係課で協力を深めて頂きたいと希望いたします。</p>	P9	食に関する情報については、科学的根拠に基づいた情報を提供できるように努めます。
19	項目追加(7) 里山体験で食を知り、食を楽しむ	<p>重要里地里山の南部町において、これまで保育園や学童保育、各振興協議会主催等で様々なフィールドのガイドをさせて頂きました。季節によって実に多様な野生生物が確認され、中でも食に関わる解説は毎回ご質問等を多く受け、みなさんの興味関心の高さを伺えます。つきましては、里地里山のフィールドワークで学ぶ「食材を生き物として知る」感覚を育てる体験プログラム導入を推奨いたします。</p> <p>人が普段口にすることは、水と塩以外は「生き物」です。しかしながら、子供達にとって、そのそれぞれの生き物の背景を知る機会には私たち大人が想像する以上に少なくなっています。外歩きで楽しみながら、里山の恵みや食について体感する機会を町として積極的に増やして頂きたいと考えます。</p> <p>しかし、ただ楽しかったねで終わらせる一過性のものでなく、環境教育につながる指導を踏まえた内容になることが要です。年齢層によって調整が必要と思われるが、以下各季節における主な企画内容を提示いたします。</p> <p><春> ■食べられる草花を探そう！ 法勝寺川川土手や河川敷、城山公園、小松谷城址、奥山俊二様管理地内などの各所で、3月下旬から4月下旬にかけて、ヤブカンゾウ、ヨモギ、ノビル、コシアブラ、タラノメ、ゼンマイ、ワラビ、ユキノシタ、スマレ、カラスノエンドウ、シオデ、オオバタネツケバナ、ウドを始めとする多数の山菜を採取する企画をご案内させて頂きました。ただ見つけて楽しむだけではなく、多角的な側面での「知る」を重きに置いた食教育になるように工夫をすべきと考え</p> <p>①適度な山菜採集と利用が藪の発達を抑制する里山管理作業にも繋がること。 ②山菜を食べ過ぎることの危険性と自然が一番というわけではないこと。 ③環境により適度な量の採集が重要であること。 ④有毒植物との識別や量と作用によって医療利用の側面もあること。 ⑤普段食べているものと科名が同じ物を知る植物分類学的な視点。 ⑥在来種、外来種など肩書きの違い。 ⑦調理実習も含めた活用スキル向上と日本の伝統料理体験も被る側面も重視。</p> <p>など春の里山体験を表面的なもので終わらせない重要里地里山ならではの深みのある指導ができるよう、外部から対応できる専門家を巻き上げたいことを推奨いたします。</p> <p>■ 梨の花畑見学ツアーの実施 ソメイヨシノが咲く頃に、ちょうど梨も開花します。果樹園では白い梨畑が丘陵地に広がり、その開花風景は観光資源にもなりうる規模を持っています。食材として利用している植物の花の色をどれだけ知っているかも、食育として見逃せない素材だと考え、町の特産物の一つである梨の花を見る機会の導入を推奨いたします。</p> <p><夏> ■水辺の生き物探して食べられるものを探そう！ 各集落の水路や、日野川につながる各種河川で、毎年観察会をさせて頂いております。良好な流れでは、毎回約20種類ほどの水生生物が確認されています。その中でも、サワガニ、モクズガニ、スジエビ、ニホンナマズ、カマツカ、ドンコ(ぼっか)、ドジョウ、タカハヤ(どろばえ)、タイワンシジミ、スッポンなど食材として利用できる野生生物が多数獲れることがあります。</p> <p>しかし、人による捕食圧の影響が少ないと思われるものは、今の所スジエビとモクズガニくらいで、スッポンは鳥取県のレッドデータブックに掲載されています(近年スッポンは増えつつあるという地元の方の聞き取りもあり)。</p>	P9	今後の事業に参考にさせていただきます。

第2期なんぶの食育プラン(案) パブリックコメントに提出されたご意見とそれに対する町の考え方

番号	意見の内容	提案・意見の要旨	頁	対応
		<p>南部町の河川では、以前はウナギ、アユ、サケが南さいはく地区まで遡上していたという情報も伺いました。町内の水辺環境に生きる可食の水生物を通して、生き物の賑わいのある水辺環境を考える環境教育プログラムとして、川や水路でのフィールド調査終了後に、アユ料理を味わう企画案を提示いたします。海の生き物が南部町の川に戻ってこれらるような環境づくりを考える企画として、すでに伯耆町の吉定地区で毎年実施されています。スジエビが大量に獲れた場合は、一緒に素揚げで楽しむことも可能です。</p> <p>■釣って食べて希少種保全～ザリガニ釣り企画～ 北欧などでは普通に食材利用されているアメリカザリガニについて、ジビエ料理と重ねて環境保全を意識したザリガニ料理開発の模索を提案いたします。ザリガニ料理がジビエになりうることは、県の担当課の方にも確認を取っています(鳥取県産業振興機構/中谷様)。アメリカザリガニそのものは他のエビ類と同様に、低脂肪高タンパクで殻ごと食することによりキチンキトサンやカロテノイド系色素のアスタキサンチンなどを摂取することになり、いずれも生化学的な実験により体内で有用に働く可能性が示唆されています。特にアスタキサンチンはカロテノイド系色素で脂分と相性がよく、4センチ以下のザリガニを素揚げすることにより、殻ごと食べられる上にアスタキサンチンの吸収率も高まるとされています。</p> <p>食べれば食べるほど南部町の里山環境に生きる在来種にとって保全保護の効果が期待され、しかも世界中で食べられている甲殻類ゆえ里山体験食育としても人気のある企画です。</p> <p>釣りが可能なシーズンは、6月～10月となります。寄生虫等の畏怖より一部の世帯の方には未だ食べてはダメという認識が強く根付いておりますが、テナガエビ、サワガニ、スッポン、アユ、オオタニシなど淡水性のものは必ず加熱をするという対処方法で食中毒や寄生虫のリスクはほぼゼロにできます。</p> <p>将来的に、南部町内の店舗で限定的にザリガニ料理を提供できる流れができれば、外来種についての環境問題と、ザリガニをめぐる世界の食文化の理解と、ヘルシーエビ料理としての発展性などが期待されます。捕獲体験も食育として重要なポイントですので、捕まえた生き物の命を粗末に扱わずに、感謝して有効活用する考え方を実地の体験で得ることができる数少ない対象種だと思います。</p> <p><秋> ■食べられる木の実・草の実を探そう！ 春の山菜企画と同様のカテゴリーです。特に秋は、どんぐり類の採集がしやすくなります。そのまま食べられるものには、マテバシイとスダジイ(しいのみ)がありますが、町内で主に自生しているのはスダジイが圧倒的に多く、他のコナラやナラガシワ、アベマキなどはアクが強すぎて処理なしでは食べることができません。すでに「妻木晩田遺跡公園」などで縄文時代の食生活体験企画として、マテバシイを加工するプログラム等がありますが、町内では安定して大量のマテバシイやスダジイを集めることは困難です。</p> <p>これまで、保育園の屋外企画で、小規模でのどんぐり拾いを実施してきましたが、特にスダジイはその場で剪定ばさみで割って味わえるので、祖父母が幼少時代に体験したどんぐり食を共通の話題に盛り上がったという報告も聞きました。このようにクリ拾いも含めたブナ科の植物の実との触れ合い、ヤマノイモの肉芽であるむかご採り、10月中旬のミツバアケビ、晩秋のフユイチゴ詰みなど、歩きやすい林縁を使った良質な里山環境の野外で見つける可食の水生物探しプログラムも、よく食育のキャッチコピーに使われる「生きる力」にも重なるものだと考えます。</p> <p>■きのこを採りに行こう！ 野生のきのこ類は識別が難関なので食育としての積極的導入は推奨できません。レベルの高い専門家同伴であればリスク減になると思いますが、南部町で食育、食農教育という形できのこ類を取り上げる場合は、生産者との協力の上、シイタケ、ナメコ、ヒラタケの原木栽培圃場の見学及び収穫という人の管理地内でのプログラムを推</p> <p>原木栽培の付加価値として、原木になるホダ木の生産が里山の維持管理に繋がること、使用済みの原木は、カブトムシやクワガタ類などの繁殖地となり、結果その虫たちを捕食する「町の鳥ブッポウソウ」も育むというリンクがあります。町民が、町内産の原木栽培のきのこ類を利用することが結果的に希少種ブッポウソウの保全保護にもつながるという環境教育を語るができるのは、ブッポウソウ生息地ならではの特権とも言えます。</p> <p><冬> ■野鳥観察で食を考えるフィールドワーク 町内では約150種類の鳥類が観察されています。その中で、狩猟鳥に指定されているもので食材利用にでき食品成分表にも掲載されている種類があります。日本固有種のキジ(♂)や、マガモ、ズメなどがそれにあたります。他の食品同様各種栄養素の数値が公開されています。</p> <p>よく食べられている家禽の一つ、ニワトリはキジの仲間であり、セキシヨクヤケイという野生種から生まれた品種改良された生き物です。合鴨はもとも野生のマガモとアヒルを掛け合わせたもので、アヒルはマガモを品種改良したもので、源流はやはり野鳥にあるという解説が、法勝寺川やため池に飛来するマガモから使えることができます。ズメも町内で普通に見られる種類ですが、焼き鳥屋でも大陸から冷凍され輸入されたものが店頭で提供されています。カロリーとしては、おおよそズメ5羽分とフライトチキン1本が同じ計算となります。食材に向く野鳥から人が長い年月をかけて美味しくかつ可食部分が増えるように改良されてきた歴史を知るのも、食育にかかるところです。南部町で見られる野鳥から、食の付き合いがある種類、日本にしか見られない種類、保護しなければならぬ種類、外来種問題になっている種類と肩書きはそれぞれ違いますが、冬のバードウォッチングでも食育を絡めたプログラムが可能であることを情報提供いたします。(バードウォッチングを楽しんだ後、鳥鍋や焼き鳥を楽しむ)</p> <p><周年> 里山散策で食べられる生き物を「科」で見ると科学的視点の育成は、周辺素材で十分実施することができます。また香りを発する物質名、色を呈している物質名、味の主成分の物質名などもフィールドで現物を見ながら体験できる材料が盛り沢山です。これを上手に活用できる人材育成も進めたいところです。</p> <p>例) ・オリーブオイルは実はこの木と同じ仲間なんです。→新宮谷公園の植栽のクスノキで解説。葉っぱをちぎって樟脳の香りも体験。 ・ノイバラの開花時期は、バラ科の農作物とのリンクの解説。リンゴ、ナシ、アンズ、ウメ、カリンなど馴染みの作物はバラのグループ。花の香りも体験。 ・ユズ、レモン、ミカン→農作物として植えた柑橘類ミカン科→昆虫アゲハ類の幼虫の食草。(サンショウも同様) ・サトイモ畑→セスジズメガという特徴的な芋虫が頻繁に見られる。 ・ソバ→タデ科として唯一の農作物。 ・イロハモミジ→メープルシロップの原料サトウカエデと親戚。地域によってはイタヤカエデの樹液をシロップで売っているところもある。 ・シソ科の仲間はハーブ系が多い。 ・ジャガイモ、ナス、ピーマンはそろってナス科であるが、野生のナス科では有毒植物が比較的多い。 ・フキ(キク科)の香りはフキノ。 ・ナスの紫色の名前はナスニン。 ・シソの紫色の名前はシソニン。 などなど。</p>		
		<p>このように、南部町の田畑や山野草が生えているフィールドを活用して、「食」と「里山」と「科学教育」のマッチングがすぐそばでできる恵まれた立地条件を持っている自治体として、世代を問わず町内の素材を多角的に利用しながら食育につなげる方向を期待します。</p> <p>本項目の「(7)里山体験で食を知り、食を楽しむ」につきましては、将来的に「里山学習館(仮称)」「里地里山ミュージアム(仮称)」のような拠点施設が町内に設置された際に、その組織の中で推し進めていくにふさわしいテーマですが、それが存在していない現在においては、「食育」を管轄する部門との情報共有で、より里山環境を生かした生きる力を育む食教育、食農教育を途切れなく進められることを期待いたします。(「なんぶ里山デザイン機構」主催の「里山暮らし」などでは環境教育や食育の側面は今の所ないというご回答を頂いております)</p>		

第2期なんぶの食育プラン(案) パブリックコメントに提出されたご意見とそれに対する町の考え方

番号	意見の内容	提案・意見の要旨	頁	対応
20	追加項目(8)食品関連施設や工場、圃場にどンドン見学へ行こう！	普段、日常的に利用している食材や加工品がどのように作られているか、全ての現場を個人で見に行くことは困難です。食品生産の場、食品加工の場を直接見られる機会は、食教育、食農教育にとっても欠かせない分野だと考えられます。町内にある工場や加工施設、圃場などと積極的に連携をとって現場を見て知って、あわよくば体験もできる教育機会を増やして頂ければと考えます。		教育委員会と情報共有し、今後の参考にさせていただきます。