

3. 生産分野

地産地消への意識が、消費者に広がりを見せ、それに呼応するように、JAや農家の中にも意識が深まってきました。市内のJA各店舗に朝市が増えると同時に、コンビニ型直売所が充実するなどしました。さらに、環境にやさしく、減化学肥料・減農薬の大阪エコ農産物の普及が、東大阪市農業振興啓発協議会が推進する「ファームマイレージ²」の仕組みと相まって劇的に増加してきました。

市場出荷に機軸を置いてきた農家が、高齢化と大産地に押されて生産意欲が萎えてきた中で、これを受けて意欲が増してきています。生産意欲の向上は、男性農家から、女性農家へと広がり、青年後継者に引き継がれる可能性を秘めています。

意欲を引き出すという点では、「玉串の花き」の認知度を広げるために始めた、フラワーデザイン展や菊を使ったアレンジメント教室は、訪れた方に、新しい菊のイメージを発見していただくものとなりました。また、年1回の開催だった品評会も年3回開催とし、さらに、枚岡神社の協力も得る中で、出品意欲も膨らんでいます。学校給食など、実需者と連携した農産物利用も、農家の生産意欲を引き出しています。

JAでも、地元野菜を使ったレトルト商品の開発や料理教室の開催、学童農園・体験農園の増設と援助など、農業振興とあわせて遊休農地の活用を図っていますが、遊休農地解消や地産地消の推進へは、消費者と事業者、農業者の理解と連携のもとに、幅広い活用策が求められます。

「第44回 農産物品評会」



「菊を使ったアレンジメント教室とフラワーデザイン展示」



4．保育分野

- 保育所(園)の食育 -

保育所(園)における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標としています。また、子どもが毎日の生活や遊びの中で、食に関わる体験を繰り返し経験することで、食べることを楽しみ、食事を楽しみあう子どもに成長していくことを期待するものです。

平成 21 年 4 月に施行された「保育所保育指針」においても、「第五章 健康及び安全」に食育の推進が新たに挙げられており、保育所(園)の食育は「食事の提供を含む食育の計画」を作成し、その計画を「保育の計画に位置づけることに留意して」実施しなければならないとされています。

- 保育所(園)の取り組み -

保育所(園)の食事

保育所(園)の日々の食事は、食事の提供だけに留まるものではなく、食材とのふれあいや食事の準備など、子どもたち自身が意欲をもって食に関わる体験ができる場です。

また、豊かな心を育て、適切な食事の摂り方や望ましい食習慣を身につけるなど、保育所(園)の食育で目標とする、健康な生活の基本となる「食を営む力」を培ううえでも重要な役割を担っています。

東大阪市では園児の身長や体重を基に算出した栄養目標量に沿って献立を作成しており、咀嚼などの口腔機能や手指の発達など、子どもの発育や発達状況に応じ、また、その発達を促すことができるよう、調理形態や盛り付けに配慮し、楽しく食べるための環境づくりに努めています。

食物アレルギーの除去食も、園児一人ひとりの健康管理の一端ととらえ対応しています。

地産地消

地域の食材を使った料理を味わうことは、旬を知り、地元の食文化を知ることにつながります。また、JA や農家など地域の人との交流を深め、食の大切さや生産者への感謝の気持ちが育つよう、保育所(園)の食事の食材の一部に、東大阪市で作られた野菜を使用しています。

郷土料理

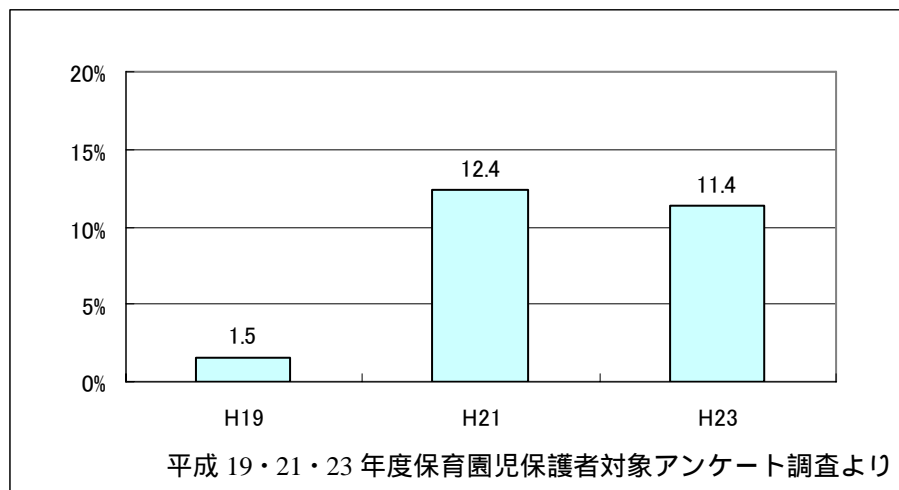
地域の伝統的な食文化に触れる機会は、子どもの食に関する嗜好や体験を広げ、郷土への親しみを深めます。

東大阪市の郷土料理には「生節の押しずし」や「じゃこ豆」「おみい」などがあります。毎年 6 月の食育月間には、「生節の押しずし」を提供しており、「じゃこ豆」や「おみい」は、日々の食事やおやつとして提供しています。

また、保護者にも地域の伝統的な食文化に触れる機会となるよう、調理室からの掲示やおたよりなどを通して啓発しています。



図4 東大阪の伝統料理や郷土料理を知っている割合



栽培活動とクッキング保育

食べ物が育つ過程を知り、食べ物とのつながりを感じる体験の一つとして、子どもたちが園庭の畑やプランターなどを使い、じゃがいも・にんじん・トマトなどの農産物を育てる活動をしています。また、子どもたちが自ら調理し、食べる体験を発育や発達に応じて行っています。子どもたちが育てた野菜を使ったクッキングは、食材に触れ、実際に調理する楽しさや作って食べる喜びを感じると同時に、育てた野菜と料理との関係を考え、食材に対する感覚を豊かにすることへとつながります。

保育士や調理員など保育所(園)の職員全員が連携した食育の取り組みのひとつとして、「芋煮会」や「チャンチャン焼き」など、0歳児から5歳児まで全年齢が参加するクッキング保育を実施しています。みんなで協力しながら調理した食事を楽しく食べることは、食への関心と豊かな心を育てます。

「芋煮会」



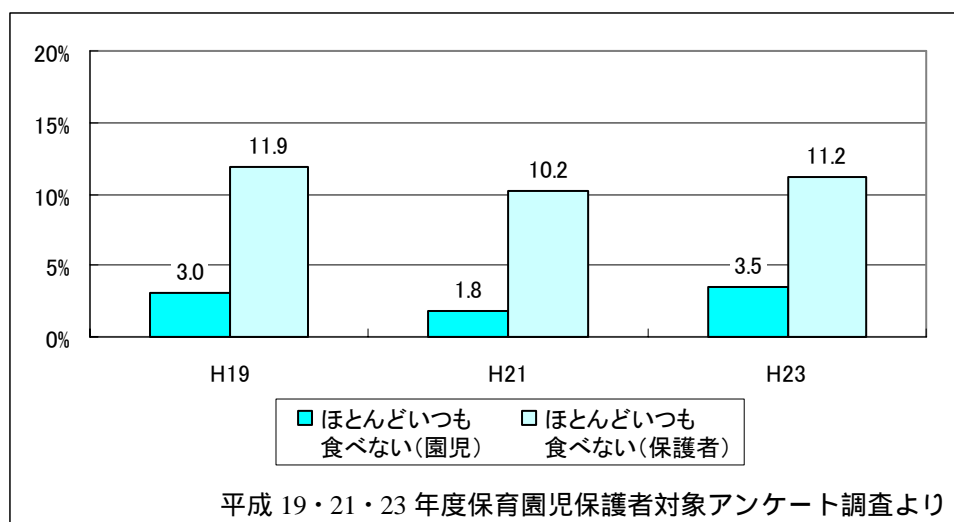
朝食

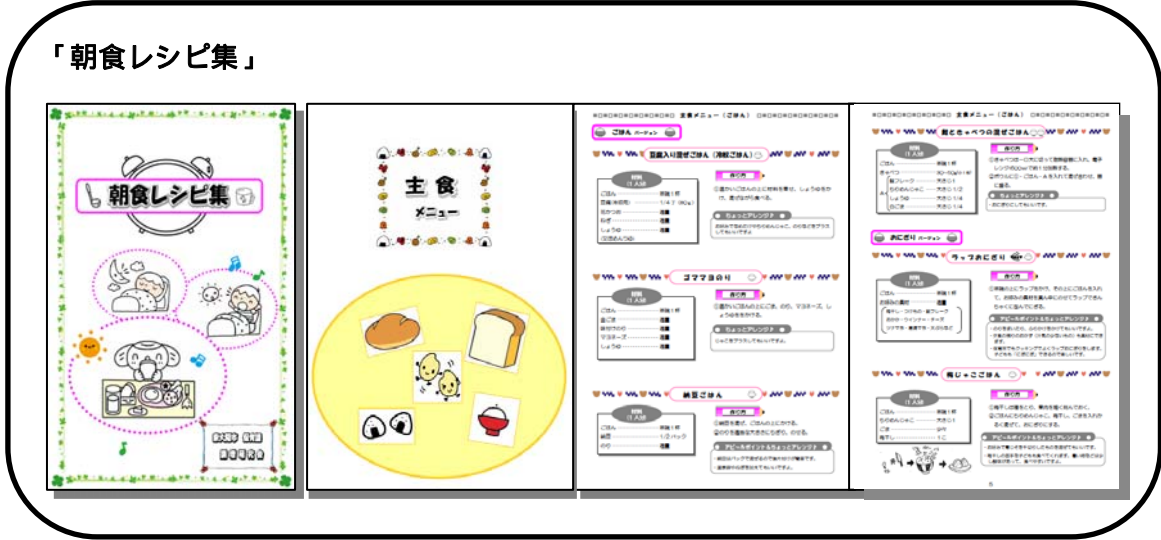
子どもの「朝食欠食の習慣」は大人になっても続くと言われています。乳幼児期から早寝早起きを心がけ、朝食を食べる習慣を身につけることは、規則正しい生活習慣を身につけることにつながります。

朝食を食べてもらう取り組みとして、調理室だよりや栄養ニュース等での啓発とともに、平成 23 年 3 月には、「朝食レシピ集」を作成し配布しました。このレシピ集は、調理の苦手な方のための初級編から少し手間をかけた献立、短時間で出来る献立など、忙しい朝の時間帯の朝食づくりの参考になるよう工夫しています。

平成 19 年度に東大阪市の保育園児とその保護者を対象に行った調査(無作為抽出)では、朝食を「ほとんどいつも食べない」園児は 3.0%、保護者は 11.9%でした。平成 21 年度の調査では園児 1.8%、保護者 10.2%と減少傾向にありましたが、平成 23 年度の調査では、園児 3.5%、保護者 11.2%と増加傾向に転じており、より一層の取り組みが必要です。

図 5 朝食の欠食率





- 保育所(園)の課題 -

朝食の欠食については増加傾向にあるうえ、一人で朝食を食べている子どもが増えています。就寝時間が23時以降の子どもがいるなど、生活全般に目を向けた取り組みがさらに必要です。乳幼児の生活リズムや食生活については、保護者の影響を大きく受けることから、家庭への支援がより一層重要となります。

また「よくかめない」と感じる子どもが増えてきていることから、咀嚼を必要とする根菜類や乾物等を保育所(園)の食事に取り入れるなど、「咀嚼力」をつけるための取り組みが求められます。

図6 就寝時間が23時以降の子どもの割合

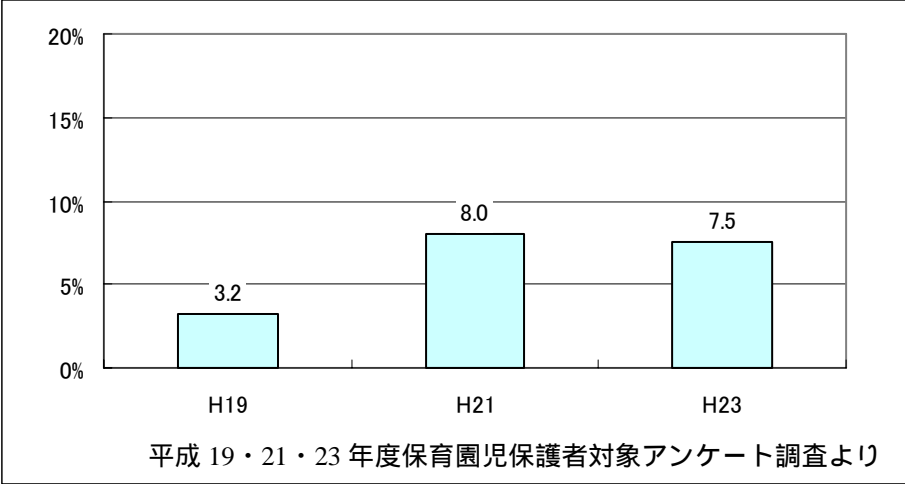


図7 朝食を一人で食べている子どもの割合

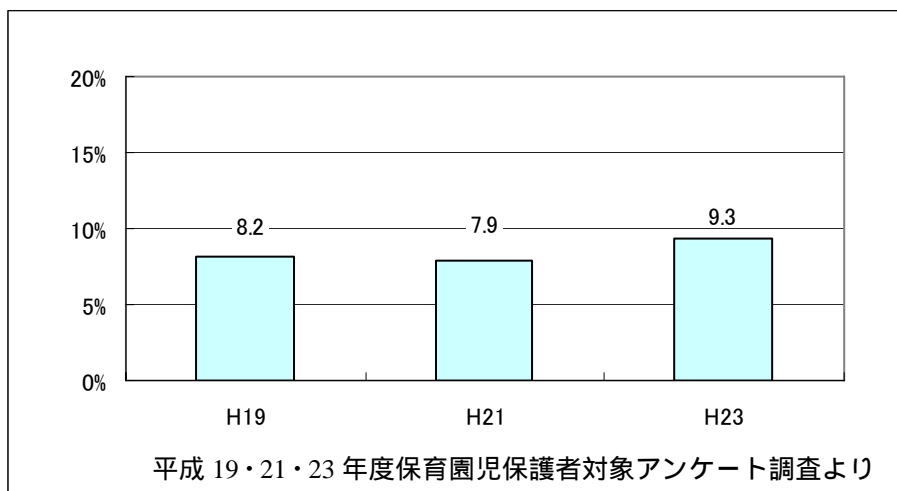


図8 子どもの食べ方（かみ方、味わい方など）に関心がある人の割合

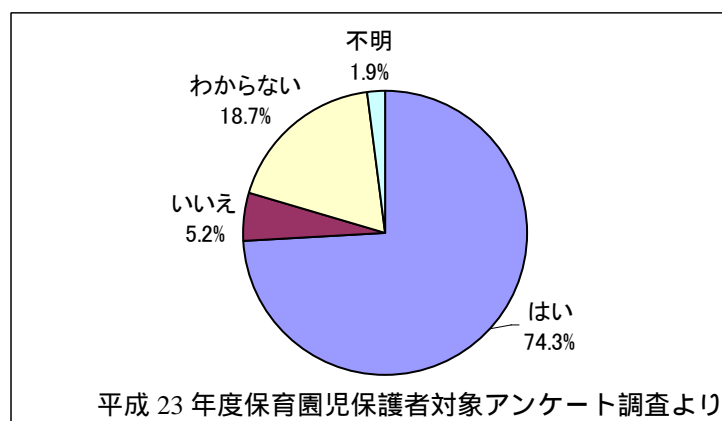


図9 子どものかむ力についてどう思うか

