

V 「環境を未来に引き継ぐ」ために

食料の生産は自然の恩恵の上に成り立っています。「食」は豊かな自然環境があってこそといえます。

食べ物のありがたさ、尊さを知ると同時に、豊かな自然環境を享受しながら、継承することの大切さを実感するためには、子どもの頃から食物に触れ、作ることの大変さを理解し、環境に関する意識を高めることが重要であり、体験学習の場の充実を図ります。

そのため、三島市がこれまで進めてきた環境政策と関連付け、食育を推進します。

V-（1）自然の恵みに感謝する心の育成

◆三島の恵まれた湧水や食材に感謝する心の育成

三島市は富士山からの湧水など素晴らしい自然に恵まれ、箱根西麓を中心とした野菜など食材にも恵まれています。これらの自然の恵みに感謝する心の育成のため、※食農教育や環境教育を進めます。

具体的取り組み

・環境保全講演会の開催

身近な環境問題から地球環境問題などの様々な環境についての講演会の開催

・ジュニアリーダー研修の実施

自然体験等の研修を通しての自然に対し感謝の心を持ったリーダーの育成・研修の実施

◆幼児期からの食と環境を関連付けた環境教育の推進 [再掲 Ⅲ-(2)]

幼児期からの環境教育の重要性を考慮し、環境教育教材を活用した食育や野菜の栽培などにより食への関心を高め、食と関連付けた環境教育を推進します。

◆食に関する体験活動の充実 [再掲 Ⅱ-(2)]

子どものころから食に関する感謝の念を育むため、幼稚園・保育園や小中学校において野菜を食材にした食農体験や作物栽培や調理実習など体験活動を充実します。

◆※環境保全型農業の推進 [再掲 Ⅲ-(1)]

安全・安心な農産物の産地育成を図るため、有機栽培や自然農法、特別栽培農産物の推進を図ります。

市民が考える「家庭でできること」

- 「生きること」＝「食べること」であり、命のリレーであることを伝えましょう。
- 「いただきます」、「ごちそうさま」、「ありがとう」の感謝の気持ちを表しましょう。
- 家庭菜園などの農業体験の機会を持ちましょう。
- 子どもと一緒に食事の準備をしましょう。



間伐体験

V-(2) 環境にやさしいエコライフ（*エコクッキング）の実践

◆三島市環境基本計画との連携

食育に関する施策を、環境施策や環境活動と関連付け、食と環境をともに考えて、三島市環境基本計画を計画的かつ着実に推進します。

具体的取り組み

・三島市環境基本計画の進行管理

食育に関する施策について、環境に関する施策・環境活動と位置付け、食と環境をともに考える環境基本計画の進行管理

◆地域循環型社会の推進

地域ゼロエミッションを実現するための施策について検討します。

地域循環型社会の実現に寄与するために食品残さの堆肥化や飼料化によるリサイクル、廃食油や菜種油燃料の活用（菜の花プロジェクト）などの検討・導入にあたり、学校給食と連携を図りながら食育を念頭において推進します。

具体的取り組み

◎マイ・バック&マイ・ハシ持参運動の推進

各種講座やイベント等を通じたの買物袋・箸の携帯、利用の普及・啓発

◎食材を大切に作るエコ料理の普及・啓発

各種料理教室等での大根など葉も皮もすべて使い切る「一物全体食」の導入と広報での残りもの野菜などを利用した献立の紹介などの食材を大切に作るエコ料理の普及・啓発

・地域循環型社会推進プロジェクト

学校給食等と連携を図り、食品残さの堆肥化・飼料化によるリサイクル、廃食油・菜種油燃料の活用（菜の花プロジェクト）、などの検討・導入

・店舗等におけるリサイクルボックスの設置・回収

事業者（スーパー等）での食品トレーやペットボトル、牛乳パックなどの回収

・家庭での生ごみ処理機購入費補助・生ごみ処理容器無償貸与制度の周知

家庭での生ごみ処理機購入費補助及び生ごみ処理容器（コンポスト容器・ぼかし容器）の無償貸与制度の周知

・飲食店・販売店における食べ残しの出ない量の工夫

食品残さを少なくするため、バラ売りや少量パックでの販売の促進

市民が考える「家庭でできること」

- 食べ残しの出ない量を考えて調理しましょう。
- 食品の包装容器等、ごみを減らすよう工夫しましょう。
- 買物袋を持参するなど、買い物時からエコライフを実践しましょう。
- 大根の葉や皮なども使い切るなど、「一物全体食」を心がけましょう。
- 水も大切な資源です。節水に努めましょう。
- 使い終わったてんぷら油などは再利用したり、紙などに吸い取らせるなど、流しに流さないようにしましょう。
- 生ごみの堆肥化やフリーマーケットの活用など、3R（リデュース・リユース・リサイクル）に努めましょう。



三島市職員による「マイバッグ娘。」