

Ⅳ「食文化を守り、育てる」ために

地域で生産し、地域で消費する※地産地消は、新鮮で安心できる食材の供給とともに、流通等に係る環境負荷の少ない仕組みとなっています。三島市では、清らかな富士山の湧水や箱根西麓を中心としたおいしい野菜といった地場産物があり、これらの流通・消費の拡大や活用した三島独自のメニュー開発を促進します。

また、バランスのとれた食事である「ごはん」を中心とした※日本型食生活の再認識及び普及を図ります。さらに、※郷土料理・※行事食等の普及・啓発などの三島固有の食習慣や食文化の継承を促進します。

Ⅳ－（１）日本型食生活の再認識と食料の確保

◆日本型食生活の素晴らしさの普及

イベントや料理教室等において、「ごはん」や魚料理を中心とした日本型食生活の素晴らしさの普及を図ります。

具体的取り組み

・米消費拡大推進

「ごはん」を中心とした日本型食生活の普及のための親子ご飯料理教室等の開催

・伝統行事・伝統食品の再認識

食育教室や健康づくり料理教室等における行事食や伝統食品への再認識の醸成

・日本型食生活のメニュー提案

食育教室や健康づくり料理教室等での日本型食生活のメニューの提案

・米飯給食の拡大の検討

保育園、小中学校等での米飯給食の拡大の検討

◆ヘルシーメニューに関する情報提供の充実

地場産品を使用した健康的な献立の情報提供を充実します。

具体的取り組み

・ヘルシーメニュー推進事業の実施

健康づくり協力店などへの、三島市の地場産品を使った健康的な献立の設置促進及び市民への紹介

◆旬のメニューづくりの充実

市内飲食店等において、地元で生産される優良野菜を使った「旬」のメニューの設定とともに地場野菜のPRや消費を推進します。

具体的取り組み

・旬のメニューづくり事業

市内飲食店等において、地元で生産される優良野菜（ジャガイモ、大根等）を使った「旬」のメニューの設定の促進

◎親子“みしまコロッケ”料理コンテストの開催 [再掲 II-(1)]

市民が考える「家庭でできること」

- 食は家庭での食事が基本です。見直してみましょう。
- 旬の食材の大切さを知り、周りに伝えましょう。
- お米を積極的に食べましょう。
- 和食の良さを見直しましょう。
- 化学調味料に頼らず、だしを活用しましょう。
- 薄味に慣れましょう。
- ごはんなどの穀類を中心にして野菜をしっかり食べましょう。



食育教室

IV－（２）＊地産地消・＊旬産旬消の推進

◆三島産農産物のブランド化の推進

先駆的農業生産組織の育成と地産地消を推進する各種イベントへの支援を行い、三島産農産物の特産化を推進し、ブランド化を図ります。

具体的取り組み

・地域営農団体等への支援

地域営農団体等の三島産農産物のブランド化を推進する活動や地産地消を推進する各種イベント活動への支援

・農業祭への支援

農業振興と市民への農業紹介のための三島函南農協が開催する農業祭への支援

・馬鈴薯祭り・甘藷祭り・箱根だいこん祭り等の開催

地産地消及び地域農産物のPR活動をするイベント等の開催

◆地産地消・旬産旬消の推進・啓発

地元の食材を地元で消費する「地産地消」や、旬の食材を使う「旬産旬消」を推進するとともに、その意義を啓発します。

具体的取り組み

・学校給食への地元農産物使用

地産地消の推進と安心・安全な地元農産物の使用

・農産物直売所の開設・支援

三島函南農協が開設する農産物直売所（フレッシュ）への支援

・毎土あり市の支援

毎週土曜日の午前中、本町小中島商店会主催の本町交差点静岡銀行駐車場で開催されている「朝市」への支援

・「みしま、農と食のおいしいフェスティバル」の開催

三島市の農畜産物の種類の豊富さと品質の良さの展示・紹介及び生産者・事業者・消費者との交流などイベントの開催

・三島の農産物を利用した土産品等の開発支援

日本大学の学生等が地元生産者や企業等とタイアップして行う三島の特産農産物を利用した名産品等の開発への支援

・市ホームページ等による旬の食材やレシピの紹介

広報紙や市ホームページによる旬の食材やレシピの紹介

・地元産の安全な農産物の販売促進 [再掲 Ⅲ-(1)]

・販売店における地場商品・旬商品コーナーの設置 [再掲 Ⅲ-(1)]

◆※教育ファームの推進 [再掲 Ⅱ-(2)]

自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めること等を目的として、市・学校・農業者等が実施主体となり、食の生産に関する一連の体験機会を提供します。

◆ヘルシーメニューに関する情報提供の充実 [再掲 Ⅳ-(1)]

地場産品を使用した健康的な献立の情報提供を充実します。

◆旬のメニューづくりの充実 [再掲 Ⅳ-(1)]

市内飲食店等において、地元で生産される優良野菜を使った「旬」のメニューの設定とともに地場野菜のPRや消費を推進します。

市民が考える「家庭でできること」

- 旬の食材の大切さを知り、周りに伝えましょう。
- 三島のおいしい水をたくさん飲みましょう。
- 市場や催しに出かけ、旬を知りましょう。
- 買い物の際は、地元産や旬の農産物を選びましょう。
- 味付けを薄くし、食材の味を知りましょう。
- 家庭菜園などの農業体験の機会を持ちましょう。
- 生命力あふれる食材を選んでおいしく食べましょう。

IV－（3）地域固有の食習慣、食文化の継承

◆※郷土料理の掘り起こしと普及

三島市の各地域に伝わる薬膳料理・伝承料理の掘り起こしを行うとともに、※行事食（正月、節句等）の継承などを、郷土の食育として広報活動を充実します。

具体的取り組み

・ふるさとの薬膳・伝承料理収集事業

三島市に伝わる薬膳料理・伝承料理の掘り起こし及びPRの実施

・伝統行事・伝統食品の再認識 [再掲 IV-(1)]

・※日本型食生活のメニュー提案 [再掲 IV-(1)]

◆食育に関する情報提供 [再掲 I-(1)]

食育に関する市民の理解を深めるため、食育フェスタ・食育講演会や、市民・団体等からの要望による出前講座を開催するとともに、食育に関する資料を収集し、啓発に努めます。

市民が考える「家庭でできること」

- 食にかかわる伝統行事を大切にしましょう。
- おぞく（ダイコンやニンジンなど根菜類の煮物）等の伝統的な料理法を学びましょう。
- お年寄りに昔の料理について聞きましょう。