

基本目標Ⅴ 「環境を未来に引き継ぐ」ために

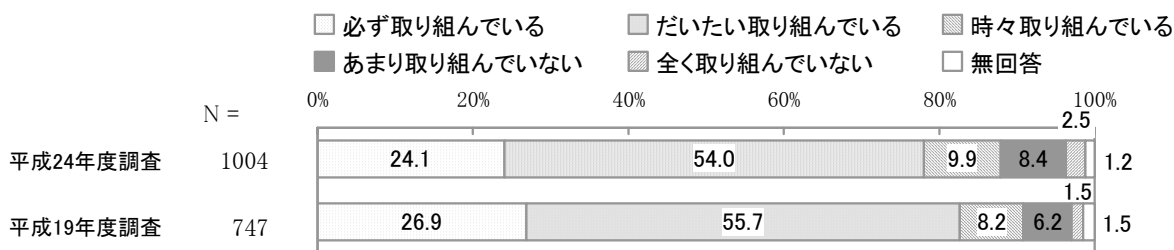
〔現状と課題〕

食は自然の恩恵の上に成り立っており、将来にわたって自然環境との共生は重要な課題です。食べ残しなどの食品廃棄については、環境面のほか、食への感謝といった観点からも考えていく必要があります。

「三島市の食育推進に関する調査」では、食べ残しや作りすぎに注意している人は約9割となっていますが、前回調査からは増加がみられませんでした。

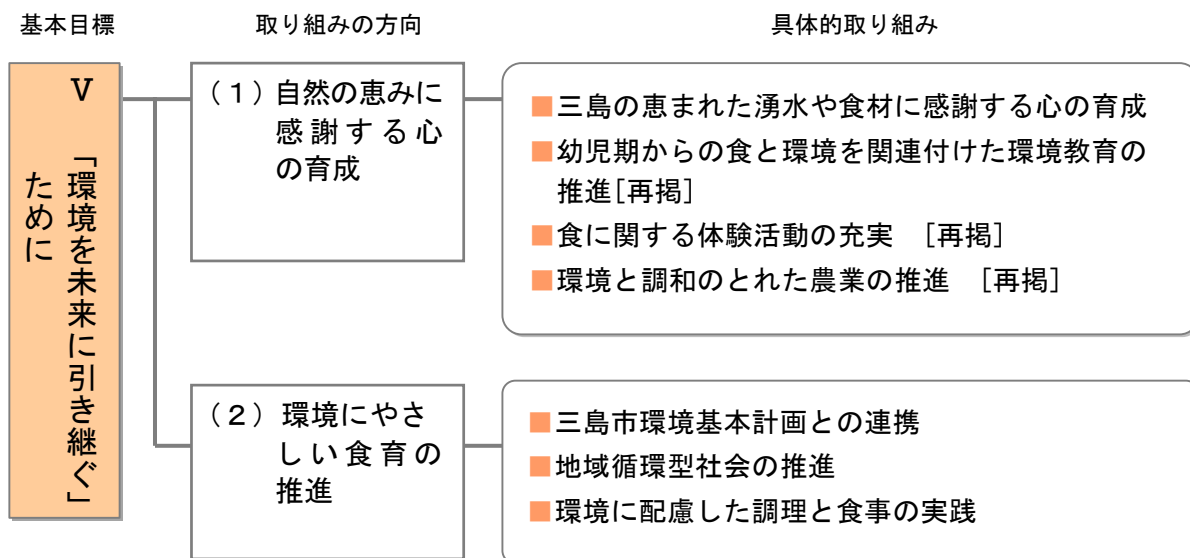
環境にやさしい食生活を実現するためにも、食への感謝の気持ちを育み、食材を大切に使う姿勢を醸成することが必要です。

食べ残しを減らしたり食事を作りすぎない取り組みの状況



資料：三島市の食育推進に関する調査





【取り組みの方向】

(1) 自然の恵みに感謝する心の育成

環境に関する意識を高め、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、子どもの頃から食物に触れ、作ることへの変容を理解することができる体験学習の場の充実を図ります。

【具体的取り組み】

市民の役割

- ・ 三島のおいしい水を大切に味わい、節水に努めます。
- ・ 子どもと一緒に食事の準備をし、自然の恵みに感謝する機会とします。
- ・ 食べ残しの出ない量を考えて調理します。
- ・ 大根の葉や皮なども使い切る、コンロの火加減を調節するなど、エコ料理を心がけます。

行政・地域の役割

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の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。

●主な事業

- ・環境保全講演会
- ・ジュニアリーダー研修

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]

幼児期から食への関心を高めるため、幼稚園・保育園との協働により、食育や野菜の栽培など食と関連付けた環境教育を実践します。

●主な事業

- ・幼児環境教育推進プロジェクト（再掲）

食に関する体験活動の充実 [再掲]

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、食の生産に関する一連の体験機会や生産者との交流機会等を提供します。

また、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、調理実習など体験活動を充実します。

●主な事業

- ・食農体験学習（再掲）
- ・子どもたちと学校給食納入農家との交流（再掲）
- ・体験活動（作物栽培・調理実習等）（再掲）



環境と調和のとれた農業の推進 [再掲]

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。

●主な事業

- 環境保全型農業の推進（再掲）
- 有機農業・自然農法の推進（再掲）
- 販売店における地場商品・旬商品コーナーの設置・販売（再掲）
- エコファーマーの認証取得の支援（再掲）



【取り組みの方向】

（2）環境にやさしい食育の推進

身近な食生活における環境への負荷の軽減を図るため、買いすぎ、作りすぎに注意し、食べ残しのない適量を心がけることや賞味期限の正しい理解の普及・啓発により、食品の廃棄を減らす環境に配慮した調理の推進や食品リサイクルの推進に取り組みます。

【具体的取り組み】

市民の役割

- 食品の包装容器等、ごみを減らすよう工夫します。
- 使い終わったてんぷら油などは廃食用油の回収に出すなど活用し、排水に流さないようにします。
- 生ごみの堆肥化やフリーマーケットの活用など、「3つのR」^{アール リデュース} Reduce（減らす）・^{リユース} Reuse（再使用）・^{リサイクル} Recycle（再生利用）に努めます。

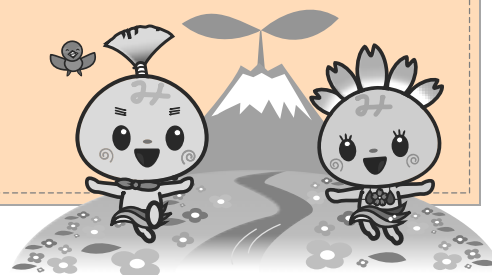
行政・地域の役割

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、食と環境を共に考えて、三島市環境基本計画を計画的かつ着実に推進します。

●主な事業

- 三島市環境基本計画の進行管理



地域循環型社会の推進

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、廃食用油の活用を進めます。

● 主な事業

- 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
- 資源・エネルギー循環推進事業

環境に配慮した調理と食事の実践

買いすぎない、作りすぎない、食べ残さない適度な量を調理することや保存の活用について啓発を行います。また、賞味期限の正しい理解を促進し、日付だけではなく、見た目やにおいなど五感を使って食材を判断する力の醸成に取り組みます。

● 主な事業

- 食材を大切にするエコ料理の普及・啓発
- 飲食店・販売店における食べ残しの出ない量の工夫
- 食育出前講座（再掲）