

《つなぐ》

鮮度とともに 生産者の思いも消費者に

長浜地方卸売市場は、湖北地域の約17万人を対象に行政と民間との共同出資による県内初の第3セクター市場として、平成2年5月にオープン。以来、施設の増築等を行いながら、湖北地域のみならずの食生活を支えるため、常に鮮度の高い生鮮食料品や地場産野菜等を提供されています。



▲夏休み親子市場見学会で「地場野菜のセリ」を見学しているところ

現在、市場で取り扱っている地場産野菜は、市場全体から見れば数パーセントだそうです。地産地消の推進を図るため、青果卸売会社が（有）浜果未来農園を設立し、地元産の野菜などのこだわり農産物の生産を始められています。

長浜地方卸売市場の川崎さんは「安全で安心なものを消費者のみなさんに届けるためのポイント」は鮮度。マグロの低温売場を作ったのもそのためですが、今後は鮮度とともに生産者の安全・安心に対する思いも消費者に届けることが大切だと思っています。そのためにも多くの人に市場のことを知っていただき、市場が拠点となって、生産者、小売店、料理飲食店と消費者の交流やつながりができるように取り組みをしていきたい」と話されています。



▲2年前に作られたマグロ用の低温売場

また、新鮮な地場産物や特産品が気軽に購入できる場所として、市内各地に農産物直売所などが多数あります。こうした直売所などでは、地元産の農業者が生産した米、野菜、果物加工品などをそれぞれが創意工夫しながら、生産者の真心を消費者の元に届けています。



▲南浜観光ぶどう園でぶどう狩りをする家族連れ

消費者の笑顔と声を生産者に

湖岸道路沿いにある「産直びわみずべの里」（南浜町）は、平成11年のオープン以来、地元産米や野菜、琵琶湖でとれる魚や加工品などを販売し、多くの人でにぎわっています。夏には近くに南浜観光ぶどう園があることから、新鮮なぶどうを求めて、多くの人が訪れています。



▲地場産野菜などを買求めるお客さんでにぎわう産直びわみずべの里

直売所店長の中川さんは、「毎日、品物を提供していくことは大変ですが、お客さんの「おいしかった」という声や笑顔に出会うと、この仕事をやっていて良かったなと感じます。今後は、そういった声や笑顔を生産者のみなさんにしっかり伝え、より安全・安心で新鮮な地場産品をたくさん作っていただけるよう、取り組んでいきたい」と話されています。

一方、国道365号線沿いにある「浅井ふれあいの里・プラザふくらの森」（内保町）では、特産品としてカボチャを原料にした焼酎「栗えびす」を販売し、好評を得ています。また、特産品として定着してきた「浅井メロン」も時期になると毎日売り切れてしまうほどの人気で、昨年からハウス栽培を始められ、「秋メロン」として販売されています。

《たべる》

健康にかかわる食育

食べ物はわたしたちにとって大切なもの。普段何気なく購入し口にしていきますが、国内で生産されたものや国外からの輸入品、原料を輸入して国内で加工するものなど、さまざまな食品が消費されています。

こうした食を取り巻く環境の中で、近年は一人一人が健康や生涯を通じた健全な食生活の実現、地域の食文化の継承などに向けて自らの食について考える習慣、食に関する知識、食を選択する判断力、これらを身に付けていくことと「食育」への取り組みが始まっています。

地場産物を学校給食に

現在、市内の小・中学校の給食は、市内の3つの給食センター（長浜・浅井・びわ）で調理されています。給食で使う食材は、市場等を中心に購入していますが、事前に登録をされた団体や個人の方からも購入し、献立に活かしています。その際には、数量や規格、時期について事前に生産者と給食センター等で話し合い、できる限り一番おいしい時期、旬に地場産物を使う工夫もしています。

また、県の地場産物使用状況調査によると、昨年11.3%だった

比率が、今年は、19.3%となり、地場産物の使用が増えていることが数字の上でもわかります。

ランチメッセで地域への 愛着と食の大切さを伝える

給食センターでは食育活動の一つとして、昼の校内放送を利用して、「ランチメッセ」を流しています。ランチメッセは、給食に使用した食材の生産地や生産者などを紹介するとともに、食材が持つている栄養分や効果などをくわしくお知らせするものです。そのほか、スクール農園等での作物栽培を通じて生産の大変さや食べ物のありがたさを伝えたり、子どもたちだけでなく親にも食への関心を高めてもらうために親子料理教室を開催したりしながら、食の大切さを伝える教育を実践しています。しかし、最近、朝食を食べない子どもが増えるなど、なかなか「食の大切さ」が理解されない状況も見受けられます。そのような中、栄養教諭の青柳さんと学校栄養職員の小財さんは、「今後も学校や家庭はもちろん、子どもたちのためにこの思いを持って給食の食材をつくっていただいている人やボランティアで食育活動をされている人とともに、少しずつですが着実に地産地消や食育を進めていきたい」と語ってくれました。

ボランティアで食育を推進



▲おかげ朝市で啓発活動を行っている様子

「食育ながはま元気っ子の会」は、未来を担う子どもたちに正しい食習慣を身につけてもらいたいとの思いを持った人たちが立ち上げた食育を推進するボランティア団体。会員は、栄養士・調理師・教師・更生保護女性会員・保育士の経験者14人。現在は、サンサンランドで2か月に1回、就学前の親子を対象に手作り紙芝居等で啓発を行ったり、地域のイベントに参加して、地域のみなさんと食育を通じて交流されています。今後の活動については、日本の食文化を見直し「ちゃんとおくちやう朝ごはん」や「まずは一汁一菜から三菜へ」をアピールしながら、子どものすこやかな心身の成長を願って、草の根運動として地道に取り組んでいきたい」と熱く語られています。

食への感謝と喜び

普段何げなく口にかけている「食」には、消費者へ「安全・安心」を届けるために、努力を続け生産する人、創意工夫して販売する人などのさまざまな思いや気持ちが含まれています。だから、わたしたち消費者も、食べることができると喜び、「安全・安心」な食材が食卓に届く、ありがたさなど感謝の気持ちを常に持つていくことが必要ではないでしょうか。

現在市内では、地域の食文化の伝承や地域産業の活性化のために、さまざまな地産地消の取り組みが進められ、いつまでも健康でいきいきと暮らすために、食育の活動が広がりを見せています。

これらの取り組みや活動は、忘れてしまいがちになる食への感謝の気持ちや「食」そのものを見直す良い機会になります。

また、市ではそうした取り組みや活動をより一層推進するとともに、それに伴うさまざまな課題を解決するため、「地産地消推進計画」の策定を始めています。

わたしたち人間にとつて一番大切なのは「健康」。その裏側には必ず「食」があります。明日の朝、食事をしながら、もう一度「食の大切さ」を考えてみてはいかがでしょうか。