



フードシステム

充足性

多様性

市民の力 (消費者X)

有機農業

地産地消・草の根の食と農ガバナンス



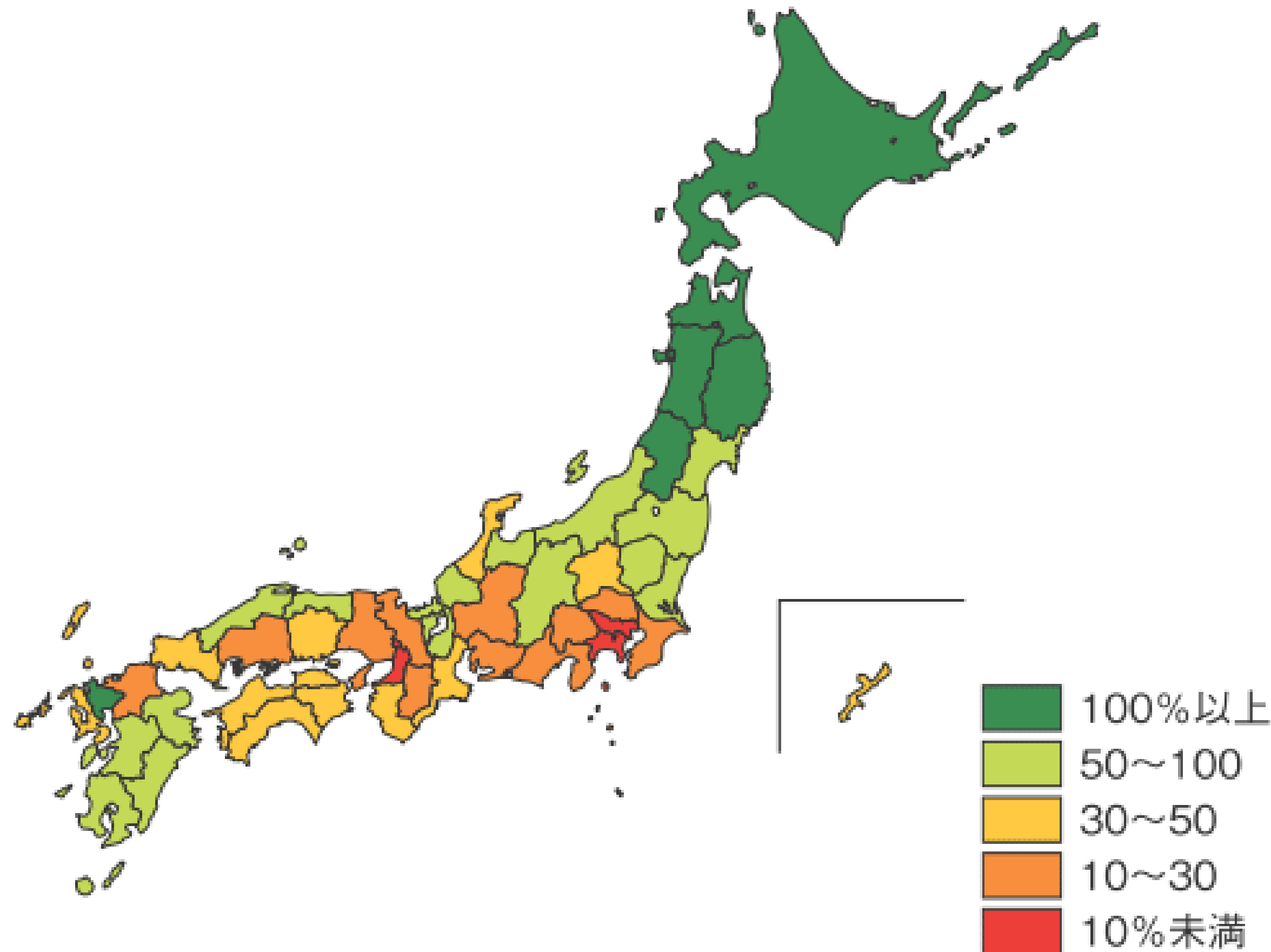
地産地消・地域食と農の管理

フードシェッド 食料供給圏

地域の食料自給率向上の可能性

1-11 都道府県別食料自給率（2007年度、供給熱量ベース）

（単位：％）

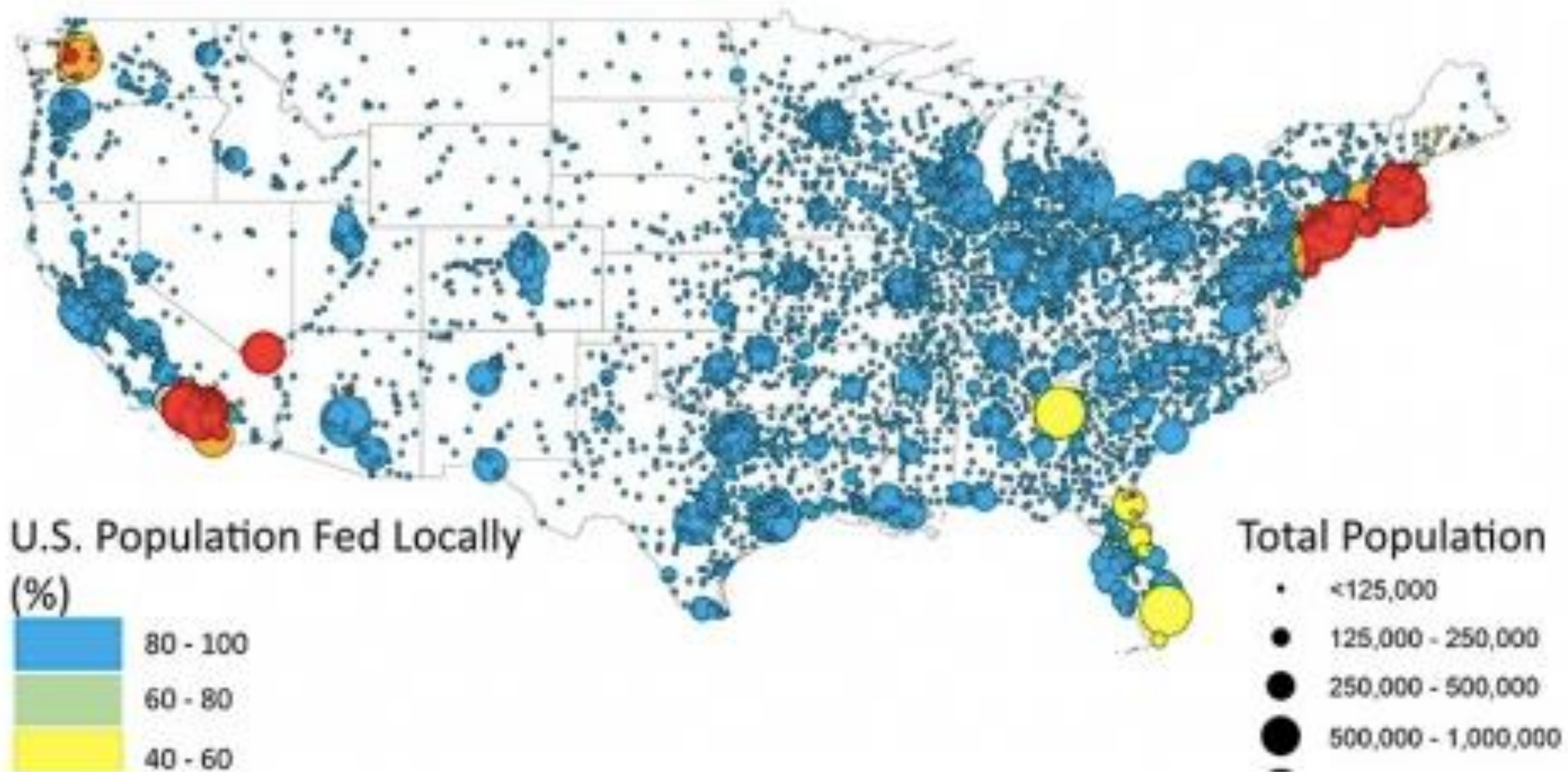


都道府県	人口割合	食料自給率	都道府県	人口割合	食料自給率
全国	100.0	41	三重	1.5	42
北海道	4.4	198	滋賀	1.1	50
青森	1.1	119	京都	2.1	13
岩手	1.1	104	大阪	6.9	2
宮城	1.8	80	兵庫	4.4	16
秋田	0.9	177	奈良	1.1	15
山形	0.9	133	和歌山	0.8	30
福島	1.6	85	鳥取	0.5	57
茨城	2.3	70	島根	0.6	64
栃木	1.6	74	岡山	1.5	37
群馬	1.6	32	広島	2.2	23
埼玉	5.5	11	山口	1.2	33
千葉	4.8	29	徳島	0.6	45
東京	10.0	1	香川	0.8	36
神奈川	6.9	3	愛媛	1.1	39
新潟	1.9	99	高知	0.6	48
富山	0.9	73	福岡	4.0	22
石川	0.9	48	佐賀	0.7	102
福井	0.6	64	長崎	1.1	45
山梨	0.7	20	熊本	1.4	61
長野	1.7	53	大分	0.9	51
岐阜	1.6	25	宮崎	0.9	56
静岡	3.0	18	鹿児島	1.4	84
愛知	5.8	13	沖縄	1.1	33

現在38%

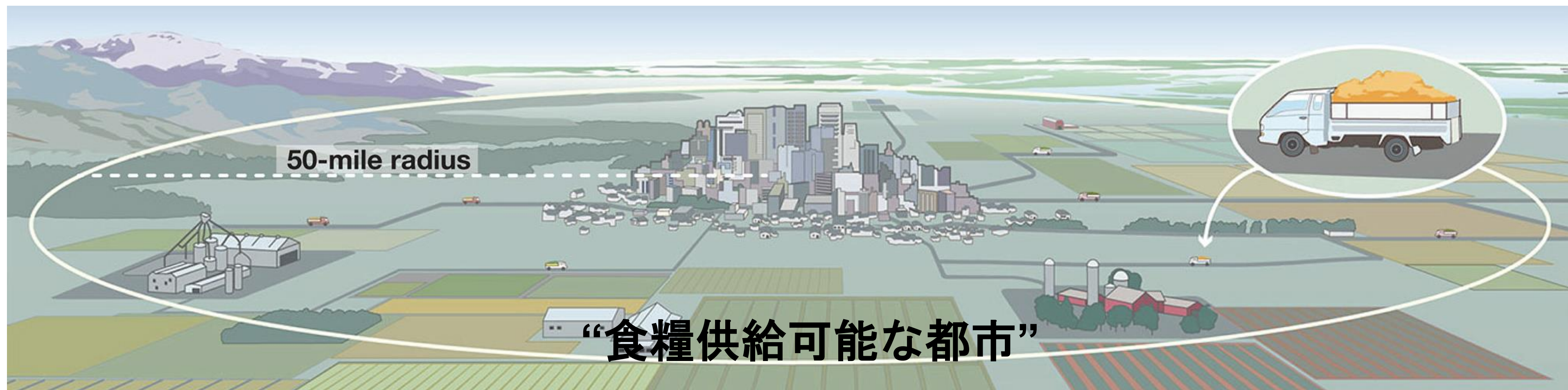
資料：農林水産省調べ

注：全国の食料自給率は2008年度の数値



Campbell's map shows the percentages of people who could eat locally in all areas of the country.

Kumkehr & Campbell 6/2015



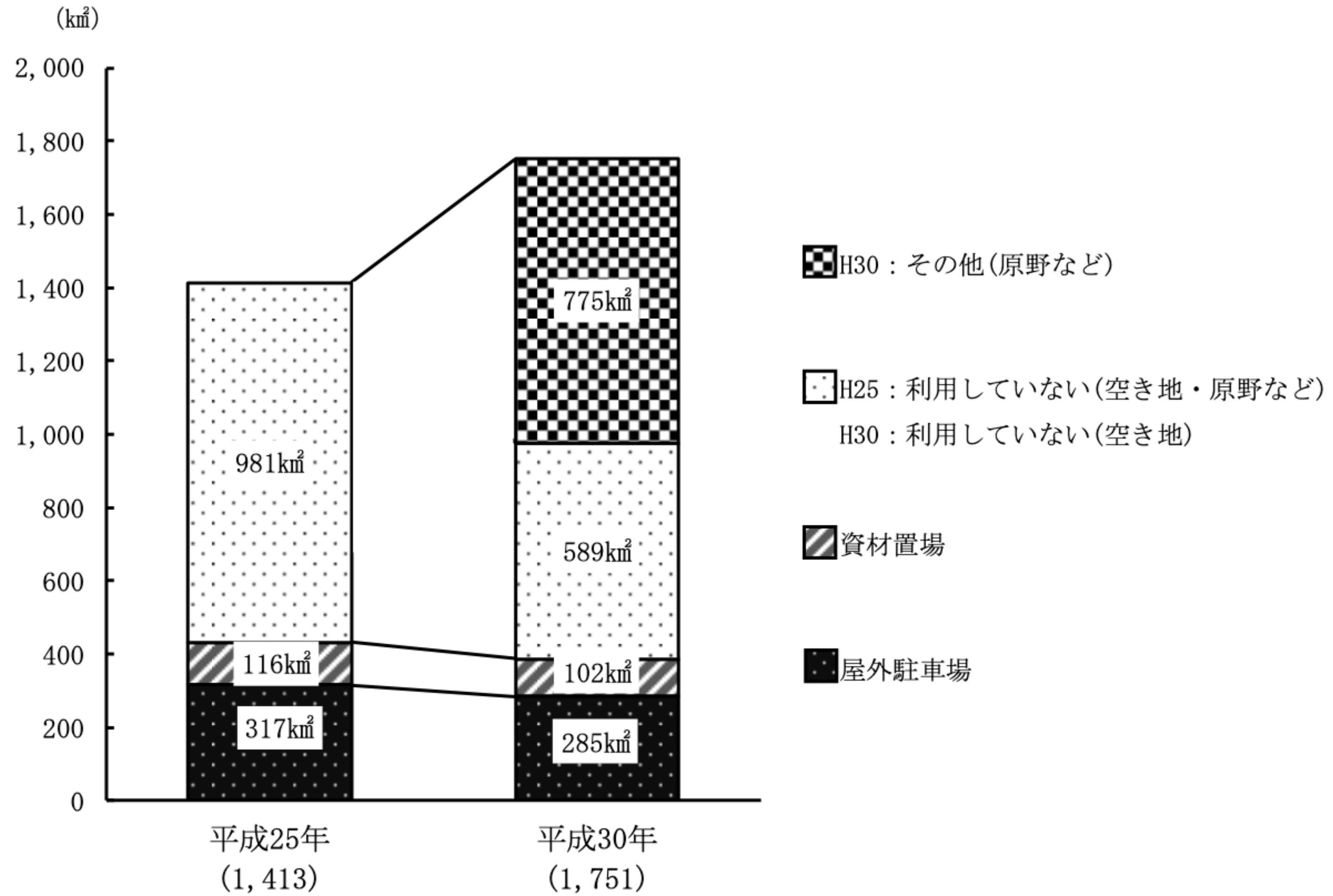
都市農業



8,000,000 空家



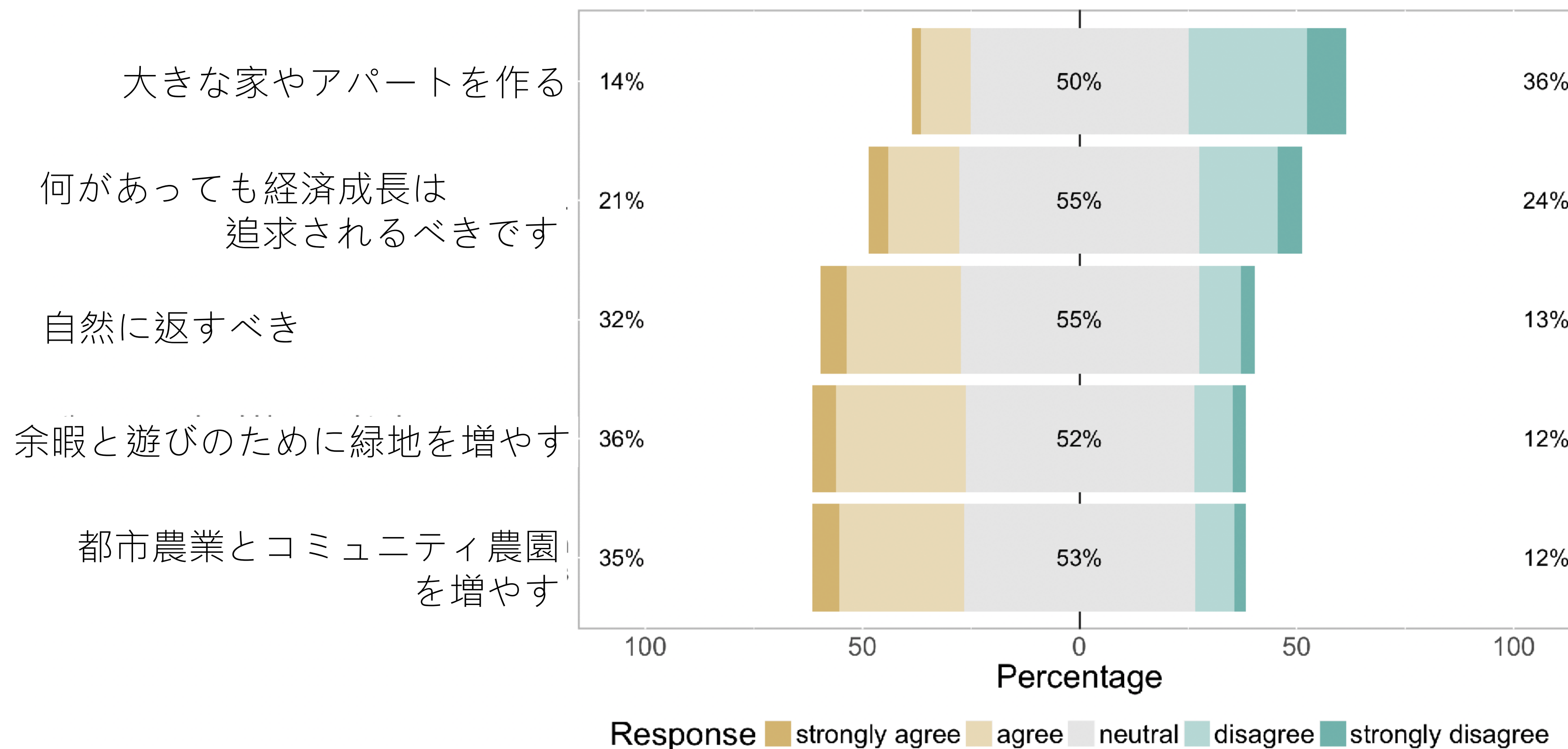
空き地の増加



注) () 内の数字は低・未利用地の面積 (単位 : km²)

図3-8a 低・未利用地の利用現況別 土地所有面積の時系列推移 (平成25・30年)

都市を縮小するために何をすべきか



- ・ 代表的なオンライン調査
(12/2016, n = 1,000)
- ・ 四つの大きく縮小する日本の都市: 札幌, 京都, 長野, 北九州
(Rupprecht 2017, *Land*)

京都市・鴨川



京都市・コミュニティガーデン

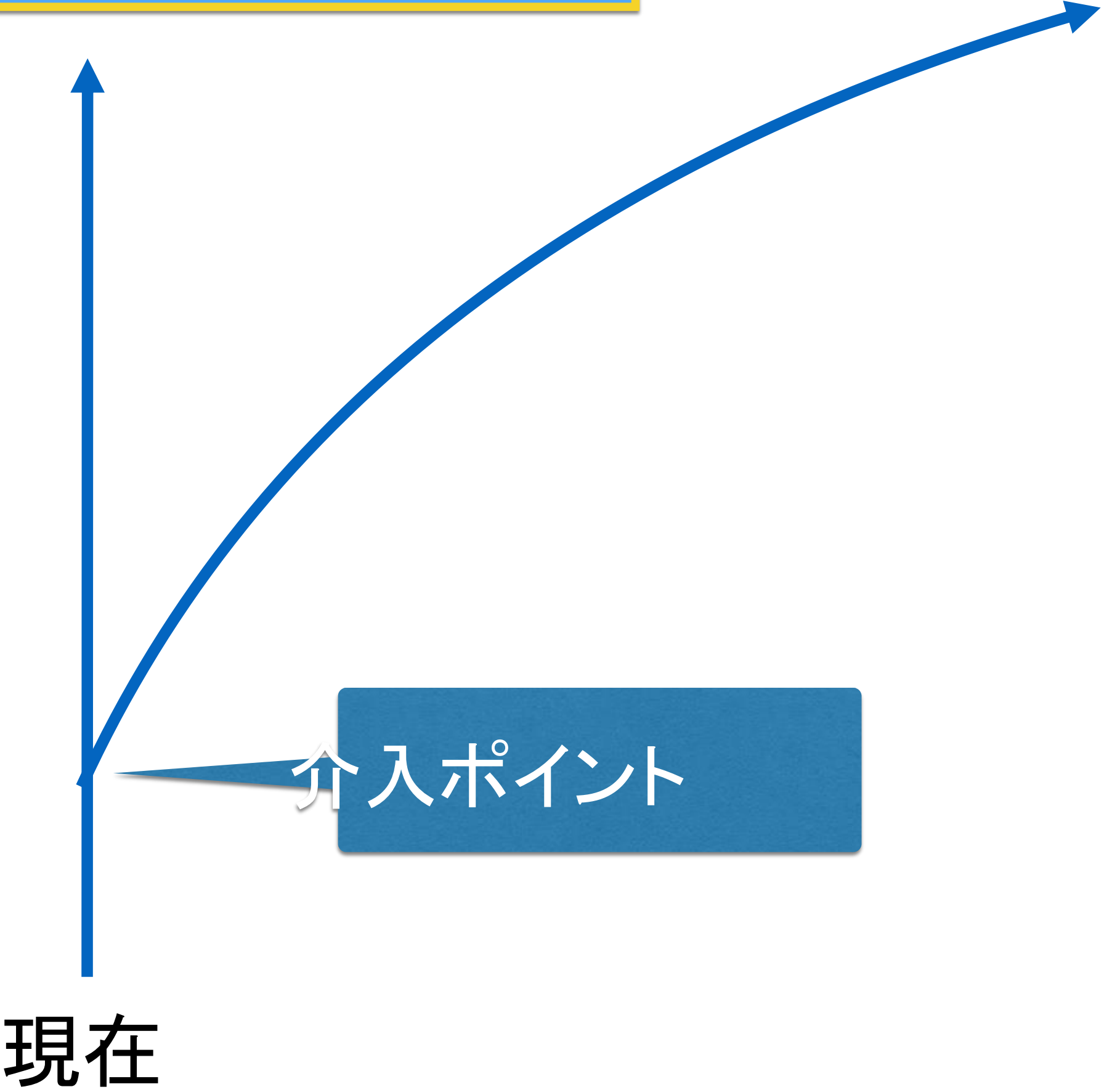


京都市・屋根上



持続不可能なフードシステム

持続可能なフードシステム



理想なビジョン



草の根の食と農ガバナンス

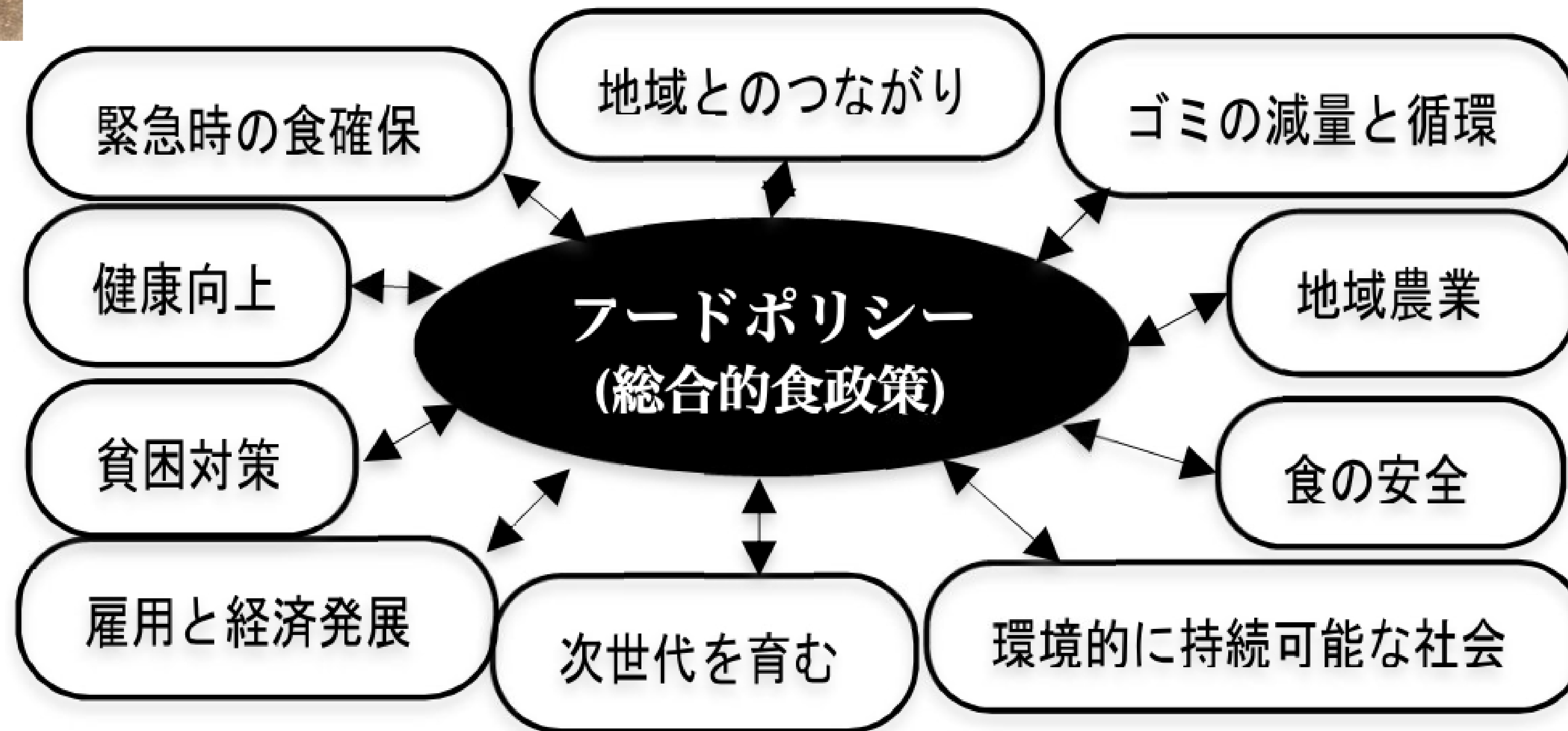


Civic Food Networks
食の市民ネットワーク



Civic Food Networks
食の市民ネットワーク

Food Policy Council (FPC)
フード・ポリシー・カウンスル
「食と農の未来会議」



秋津 2020





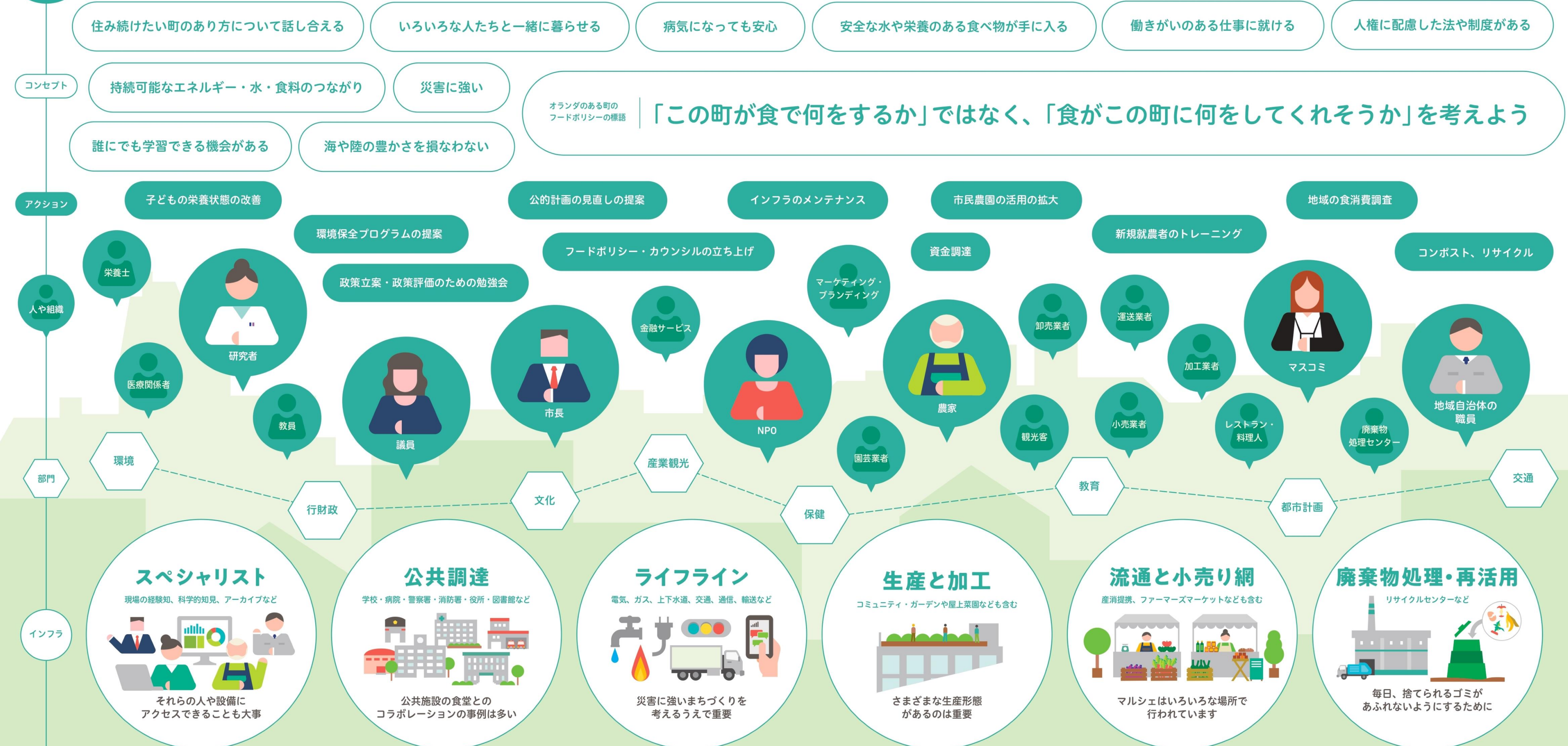
多様な ステークホルダー

- 市民団体
- 行政
- 研究者
- ビジネス・企業
- 農家
- 教育者
- 医者
など

“ どんな人々や組織が関わっていますか? ”

エクササイズ

あなたの町や国の、食に関わるコンセプト、アクション、人や組織、部門、インフラを、それぞれリストアップしてみましょう。
5つのリストができたら、それぞれの層の重なり合い方や、相互作用を考えてみましょう。



オランダのある町のフードポリシーの標語 「この町が食で何をするか」ではなく、「食がこの町に何をしてくれそうか」を考えよう

都市のフードポリシーとは、食に関わる社会問題（貧困、防災など）への、政策・施策・事業のこと。
都市のフードポリシーは、その町や国にあるコンセプト、人や組織、アクション、部門、インフラと協調・連携して策定されます。
自治体（行政）との連携のない独立した取り組みは、都市のフードポリシーには含まれません。



『どんな人々や組織が関わっていますか？』

エクササイズ

あなたの町や国の、食に関わるコンセプト、アクション、人や組織、部門、インフラを、それぞれリストアップしてみましょう。5つのリストができたら、それぞれの層の重なり合い方や、相互作用を考えてみましょう。

住みたい町のあり方

コンセプト

持続可能なエネルギー

誰にでも学習できる機会

アクション

子どもの栄養状態の改善

公的計画の見直しの提案

インフラのメンテナンス

市民農園の活用の拡大

地域の食消費調査

フード・ポリシー・カウンシル 「食と農の未来会議」

食べ物が手に入る

働きがいのある仕事に就ける

人権に配慮した法や制度がある

ではなく、「食がこの町に何をしてくれそうか」を考えよう

多様な
ステークホルダー

市民団体
行政
研究者
ビジネス・企業
農家
教育者
医者
など

地域のリーダー、ステークホルダー、行政からなる委員会で、フードシステムの問題を評価し、新たな政策を通じて対処

インフラ



それらの人や設備にアクセスできることも大事



公共施設の食堂とのコラボレーションの事例は多い



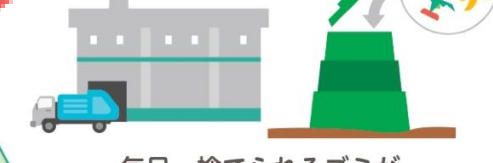
災害に強いまちづくりを考えるうえで重要



さまざまな生産形態があるのは重要



マルシェはいろいろな場所で行われています



毎日、捨てられるゴミがあふれないようにするために

食べ物
アクション
部門
食べ物

コンセプト

人や組織

インフラ

コンセプト： 人々や組織と一緒に行動するときの指針・未来像
人や組織など： 現在行われている食に関わる取り組み・仕組み
インフラ： 食以外の生活や産業も支える社会基盤

3つの層を重ねることで、都市の内と外に広がる食のつながりが見えてきます。



都市のフードポリシーとは、食に関わる社会問題（貧困、防災など）への、政策・施策・事業のこと。都市のフードポリシーは、その町や国にあるコンセプト、人や組織、アクション、部門、インフラと協調・連携して策定されます。自治体（行政）との連携のない独立した取り組みは、都市のフードポリシーには含まれません。



**NEW YORK CITY
FOOD POLICY CENTER**
AT HUNTER COLLEGE



**CHICAGO
FOOD POLICY
ADVISORY COUNCIL**



**LOS ANGELES
FOOD POLICY
COUNCIL**



**Bristol good
FOOD**



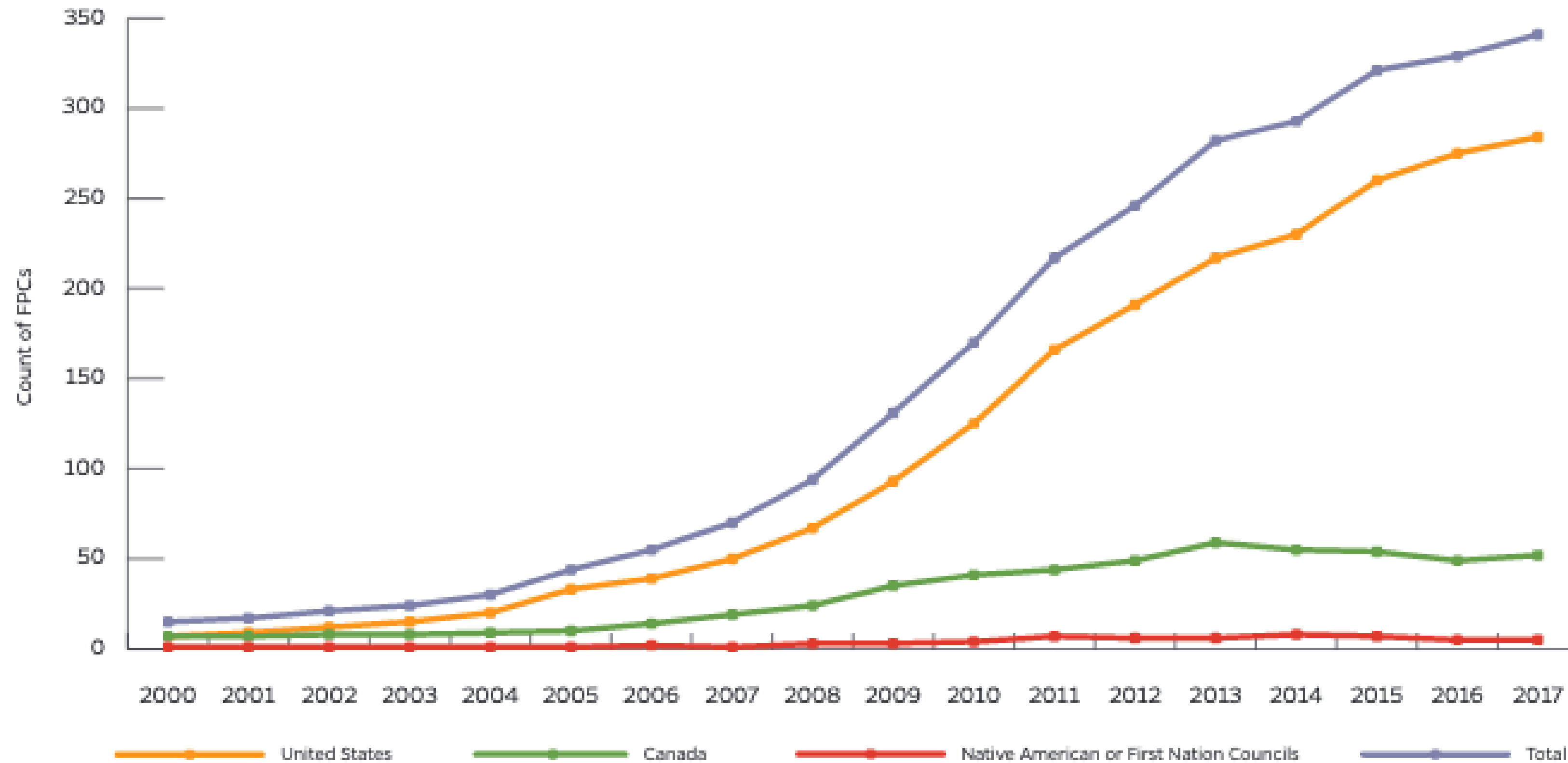
**HAWAII FOOD
POLICY COUNCIL**
BUILDING A HEALTHY FOOD SYSTEM



FPCの設立動向：2000年代後半から急増

アメリカ・カナダ

Figure 4: Active FPCs since 2000 (n=461)



2. Figure 4 does not reflect the number of FPCs that dissolved or entered a period of hiatus each year. While some dissolved councils may become active again in the future, our records indicate that since 2000, 120 councils have dissolved and remain inactive.

https://www.researchgate.net/publication/332798251_Food_Policy_Council_Report_2018

トロントFPC設立の背景



- 人口流入などによる都市拡大と貧富の格差が進展
- 多様な民族コミュニティの形成
- 健康問題と食との関連性に公衆衛生部が関心を持っていた
- 多様なNGOにより、貧困問題やフードバンクなどの活動も行われていた
- 市議会での議決を経て**FPCの設立**（1991年）

理想なビジョン

”Good food to promote health”

ensure access to healthy, affordable, sustainable and culturally acceptable food

アクセスがない
「食の砂漠」

肥満問題

貧困問題





公衆衛生



コンサルタント



地域開発者



市議会議員



社会的正義論者



デザイナー



研究者



農家連合の代表



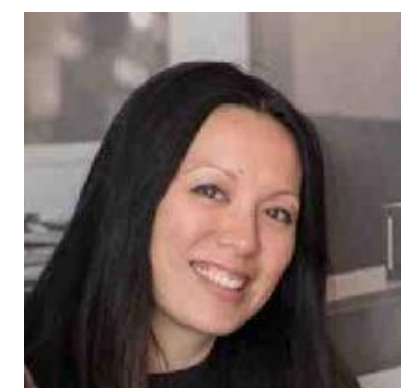
フードバンクの
代表



ボランティア組織



食育者



レストラン



活動家



企業家



市議会議員



ユース代表



トロントFPCの政策やプログラムの数々

- ・ トロント食の憲章
- ・ グレーター・ゴールデン・ホースシュー連盟
 - ・ **トロント食戦略**
- ・ ヘルシーシティー・ヘルシー公共政策
 - ・ 学生栄養計画
 - ・ フード・ジャスティス・デー宣言
 - ・ コミュニティー・キッチン
- ・ レクリエーション・センターで砂糖入りソフトドリンク禁止(不決)
- ・ 栄養豊かな食品詰め合わせバスケット
 - ・ 糖尿病予防戦略
 - ・ 子供当て食広告
- ・ メニューにカロリー情報を示す
 - ・ 市民農園
 - ・ 都市農業
 - ・ **都市でも鶏を飼う**
- ・ **学校農園**
 - ・ 健康な環境
- ・ 健康なコミュニティー
 - ・ 健康な家族
 - ・ 慢性病・外傷予防
- ・ コミュニティー食料資金
 - ・ エコ生活資金
 - ・ ローカル食料調達
 - ・ 屋上緑化条例
 - ・ ストリート・フード
- ・ 飲食部門専門家を採用
- ・ **トロント・フード・ビジネス・インキュベーター**
 - ・ カナダEU包括的経済貿易協定
 - ・ 食品ロス

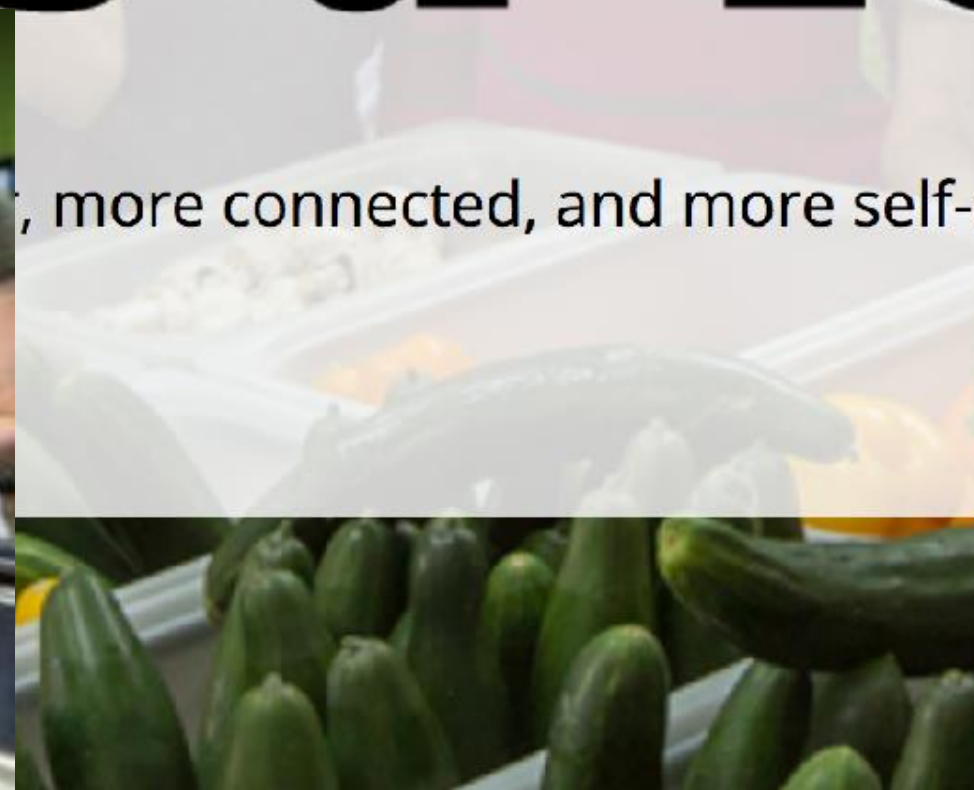


THE STOP



Food as a Tool

コミュニティビルディング活動





食と農の
未来会議
京都
Food Policy Council KYOTO



OBUSE食と農の未来会議



NAGANO農と食の会



NAGANO農と食の会

長野県種子多様性基本条例（案）

NAGANO農と食の会

前文

長野県の多様な地勢及び気候風土等に適応し先人たちが守り育んできた農作物は、次代へ継承すべき県民共有の財産であるとともに、人類の未来を担う重要な植物遺伝資源であり、県民の健康的かつ安定的な生活の基盤となる食料安全保障の要である。在来種や野生種を含む多様な植物遺伝資源の保存・育成・普及は、気候変動の中での凶作のリスクを減らす一方、多様性を高めることで生産される農作物が広がり、多様な農作物の消費が豊かな食生活と栄養面で改善に寄与するなど、社会・経済・環境・文化・兼業的な各面でメリットを発揮する。その農作物を生み出すために代々受け継がれてきた種子を保存・育成し、安全な種子から育てる安心な農作物をもって世界と次代に誇れるNAGANOブランドとして確立することが生産者等の所得増大による県民経済の発展を促し、農業及び農村において育まれてきた文化の継承、自然環境と生物多様性の保全、栄養価に富む食料の安定供給により県民の健やかな暮らしと食料を自ら選ぶ権利を守ることに寄与する。

よって、本県の多様な種子を県民とともに保存・育成・普及するための基本的な戦略と実効ある施策を具体化するため、この条例を制定する。

第1条（目的）

この条例は、長野県において保存・育成・普及すべき種子を、県と生産者等と県民の協働によって次代へつなぎ、将来にわたって安全・安心を誇りとする多様な農作物が持続的に供給されることを目的とする。

第2条（保安品種の指定）

知事は、農作物及び植物の種類ごとに本県の多様な自然条件に適応し保存・育成・普及すべき品種を保安品種として指定する。

第3条（県の責務）

県は、保安品種の種子の安定的な生産、普及等にかかる施策を計画的に推進するとともに、必要な体制を整備し、財政上の措置を確保する。

2 県は、施策の推進にあたって生産者等及び関係する団体、消費者及び消費者団体等と連携を図る。

3 県は、安全な種子から育てる安心な農作物をもってNAGANOブランドを確立するとともに、県内を基本とした持続可能な循環型経済を構築して世界と次代へその意義を積極的に発信し、県民の誇りを創出するよう努める。

第4条（生産者等の役割）

生産者等（農業者及び地域活動等において農作物の栽培を行う者、農作物に関わる試験研究の従事者、農作物を販売又は加工する者、その他農作物に関わる事業活動を行う者をいう。）は、事業活動によって生じる成果が県民の生命及び経済、食の安全性、地域の食文化、自然環境、生物多様性等に影響を及ぼす責任を自覚し、県民の誇りとなるよう努める。

2 生産者等は、事業活動に関する正確かつ適切な情報を県民へ積極的に提供するとともに、県が推進する保安品種の種子の生産及び普及に関わる施策に協力するよう努める。



OBUSE食と農の未来会議



理想なビジョン

OBUSE 食と農の未来会議

FEAST みんなで作る「いただきます」

みんなで考えるワークショップ

30年後の学校給食

＜参加資格＞
現在の仕事や状況、環境などを
すべて忘れて
子どもたちの未来を想像し、
理想と夢を考え、
他人の意見を否定しない方

理想を
大募集

—30年後の子どもたちの未来—
学校給食は、どのようになっているでしょうか？
あなたの理想を教えてください。
未来の食をいっしょに考えましょう。

日時 2019年 3月24日(日) 13:00~16:00 開場 12:30
場所 小布施町 千年樹の里 小布施町大字小布施 860-イ
参加費 無料 小学生・中学生・高校生・大学生の参加大歓迎！

※準備のため人数を把握したいので、参加を希望される方は下の連絡先へご連絡をお願いします

主催 OBUSE 食と農の未来会議、総合地球環境学研究所 FEAST プロジェクト
協力 NAGANO 農と食の会、生活クラブ小布施支部、NPO 食育体験教室・コラボ
ほか、参加の呼びかけなどでご協力いただける団体等のお申し出を随時受け付けています

＜連絡先／お問い合わせ先＞
工藤陽輔 電話090-3511-1677
竹内淳子 電話090-7213-8006
メール tomonaomama@i.softbank.jp

OBUSE 食と農の未来会議は、子どもや孫たちのために30年後の小布施町を考えるみんなの緩やかな集まりです。外部講師を招いたり、映画を観たり、さまざまな情報を知って、学んで、考え、語り合っています。

なぜ給食？

健康や学力に影響

食文化と栄養について学ぶ

公的な組織が食材を購入する

公共調達

市民の声

地域経済に影響

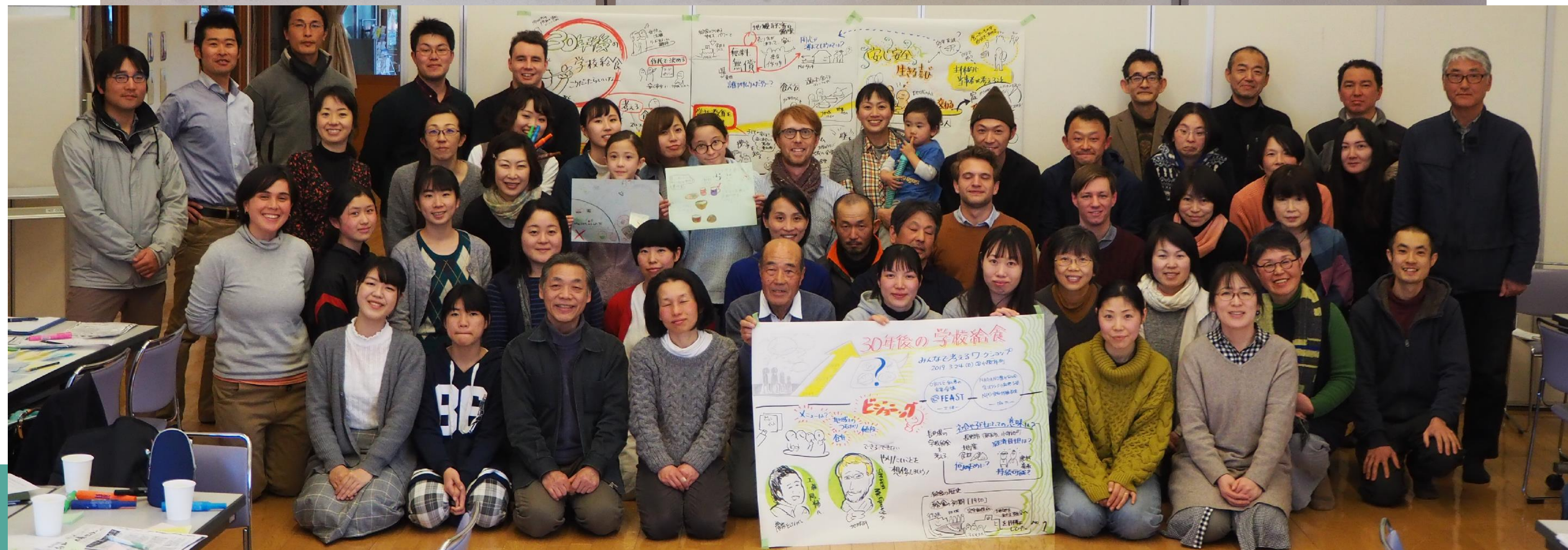
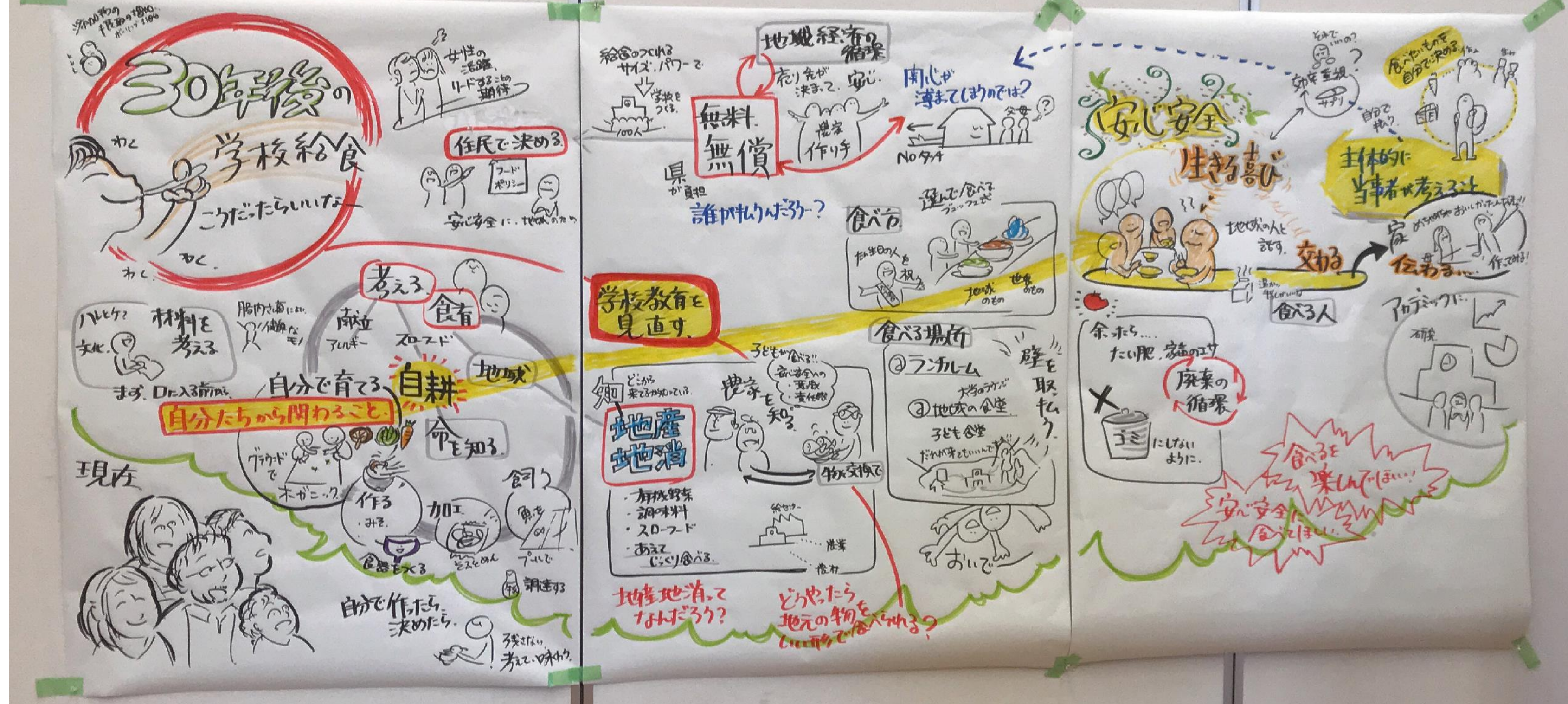




現在の学校給食の状況



ビジョンの発表



「30年後のあるべき学校給食」 ビジョン提案書

「30年後のあるべき学校給食」 ビジョン提案書

みんなで考える 30年後の学校給食ワークショップ

OBUSE 食と農の未来会議
総合地球環境学研究所 FEAST プロジェクト

2019年3月24日に、OBUSE 食と農の未来会議および総合地球環境学研究所 FEAST プロジェクトは、長野県小布施町にて30年後の学校給食の理想像について考えるワークショップを開催した。本ワークショップでは、北信州在住の市民約40名の参加を得て、北信地域における理想の学校給食（以下、給食）について意見交換を行った。その結果、以下のビジョン提案書が作成された。

我々は、地方自治体（市町村・県レベルの双方）が、地域社会のリーダー、学校、企業、生産者、非営利団体、飲食関係者、飲食店、メディア、子どもの食の未来に取り組む人々といったステークホルダーと共に、具体的政策と取り組みを通じ、あるべき学校給食の実現に向け協働で活動を進めることを求めるものである。

基本方針

1. 給食に影響を及ぼすような食に関する政策について、**地域住民の決定権を強化する**。
2. 給食に関する決定プロセスの**透明性を向上させる**。給食の食材の調達先、栽培方法、また一定の質を確保するために必要な財務意思決定プロセスの可視化を進める。
3. 「食育」という名が示すよう、給食を義務教育の一環と捉え、**無償化**を図る。県または市町村の自治体が全額を補助する。
4. **地元産の食材**を（可能な限り100%を目指して）優先的に使用し、地域経済を活性化させる。
5. **生徒および環境にとって安心安全な学校給食**を目指す。有機栽培された食材を使用し、遺伝子組み換え食材の使用を避ける。
6. 給食のバリューチェーンにおける**食品廃棄物ゼロ**を目指す。食品廃棄物は肥料または家畜飼料へとリサイクルする。
7. 給食の意思決定プロセスへの女性の参画と、意思決定機関における意思決定ポストへの**女性の採用を可能な限り拡大**する。

食と給食を通じた学校教育の再定義

我々は、食の生産と消費を通じて、人生において有用な技能を習得することができる。食は暮らしや自然システムを享受するためのレンズの役割を果たす。例えば、栄養知識、家庭菜園、動物の飼育、料理、肥沃な土づくりなどは、全ての人が習得すべきライフスキル（生活技能）といえよう。こうしたスキルを、学校内での食の生産、準備、消費に組み込むような包括的教育カリキュラムが理想である。こうした教育の一例としては、「自耕」が挙げられる。自耕とは、我々の口にする食べものがどこから来たのか、また身体に良い食べものを育てるにはどうしたら良いのかといった問いについて学ぶことで、自分自身の成長につながるものである。

1. **学校の校庭に広い菜園を整備**し、野菜やキノコ類の栽培、鶏の飼育、果樹園の運営などを通じて、食糧生産能力を高める。

2. 学校プールを使用期間外に、**魚の養殖用水槽**として活用する。
3. **食肉用の動物の解体を生徒自ら経験**し、食のために生命を頂く責任について学ぶ。
4. **生徒が給食の調理過程に参加**し、レシピを学び、キッチンスキルを習得する。
5. **生徒が加工品作りを学び**、給食で使う味噌や漬物づくりを行う。
6. **生徒は自分で作った食器**（コップ、皿、碗）で給食を食べる。また、後片付けは生徒が行う。
7. **給食の時間に余裕を与え**、ゆっくり楽しく食事を取る機会とする（コンヴィヴィアルな（共愉のための）給食）。

給食の献立

給食で何を食べるかは、生徒の学業に影響を与え得るものであり、また多様な食の選択肢に関する情報を与え、健康的な選択肢を紹介するものである。

1. 学校側は**食物アレルギーを適切に把握**した上で食材を選び、全員が安心して、健康上の問題なく給食を食べることができるよう適切な対策を講じる。
2. **ベジタリアン**（菜食主義）対応メニューを選択肢として追加する。一菜食は環境にも健康にも良い。
3. 給食の献立は、**マイクロバイオーーム**（微生物叢）や消化の重要性を考慮したものとし、腸内細菌を育て、整える食材を使用する。
4. 可能なかぎり、地元で獲れたシカやイノシシなどの**野生鳥獣肉**を献立に組み込む。
5. 食文化や味について学ぶことができるように、献立は多様性を重視し、**海外の料理**も取り込む。
6. 牛乳だけでなく、**お茶も提供**する。お茶、牛乳両方とも、**ホットとアイス**の選択肢を作る。

イノベーション（革新）

給食と給食を食べる空間は、学校内に留まらず、より広域なコミュニティの一環となり得るものである。その方向性はさまざまに革新的なものとなり得る。

1. 給食は、**食堂で教職員・生徒が揃って食べる**。
2. **食堂は一般にも開かれた場**とし、地域住民は誰でも共に食事を取れる。こうした共食を通じて、地域住民と学校の交流を促す。また、**学校がフードハブの役割**も担う。
3. **食堂はコミュニティキッチン**として、一般の方も料理教室、ワークショップ、パーティーなどに利用可能とする。
4. 給食は**バイキング形式**で提供し、食べたいものを選択する自由を与える。
5. 天候の良い日は、**屋外で給食を食べる**選択肢を与える。校庭に**ピクニック**形式で給食を取れるスペースを設ける。
6. **生徒の誕生日**に給食の時間を使って祝う。一案としては、誕生日向けのデザートなど。
7. 地元レストランの**シェフ監修の特別メニュー**を定期的に提供する。**給食がレストラン**に行く疑似体験に近いものとなり得る。
8. **給食メニューのレシピ**は、家庭で再現できるように一般にも公開する。

基本方針

地域住民の決定権を強化する

透明性を向上させる

無償化

地元産の食材

生徒および環境にとって安心安全

食品廃棄物ゼロ

女性の採用を可能な限り拡大

「30年後のあるべき学校給食」 ビジョン提案書

「30年後のあるべき学校給食」 ビジョン提案書

みんなで考える 30年後の学校給食ワークショップ

OBUSE 食と農の未来会議
総合地球環境学研究所 FEAST プロジェクト

2019年3月24日に、OBUSE 食と農の未来会議および総合地球環境学研究所 FEAST プロジェクトは、長野県小布施町にて30年後の学校給食の理想像について考えるワークショップを開催した。本ワークショップでは、北信州在住の市民約40名の参加を得て、北信地域における理想の学校給食（以下、給食）について意見交換を行った。その結果、以下のビジョン提案書が作成された。

我々は、地方自治体（市町村・県レベルの双方）が、地域社会のリーダー、学校、企業、生産者、非営利団体、飲食関係者、飲食店、メディア、子どもの食の未来に取り組む人々といったステークホルダーと共に、具体的政策と取り組みを通じ、あるべき学校給食の実現に向け協働で活動を進めることを求めるものである。

基本方針

1. 給食に影響を及ぼすような食に関する政策について、**地域住民の決定権を強化**する。
2. 給食に関する決定プロセスの**透明性を向上**させる。給食の食材の調達先、栽培方法、また一定の質を確保するために必要な財務意思決定プロセスの可視化を進める。
3. 「食育」という名が示すよう、給食を義務教育の一環と捉え、**無償化**を図る。県または市町村の自治体が全額を補助する。
4. **地元産の食材**を（可能な限り100%を目指して）優先的に使用し、地域経済を活性化させる。
5. **生徒および環境**にとって**安心安全な**学校給食を目指す。有機栽培された食材を使用し、遺伝子組み換え食材の使用を避ける。
6. 給食のバリューチェーンにおける**食品廃棄物ゼロ**を目指す。食品廃棄物は肥料または家畜飼料へとリサイクルする。
7. 給食の意思決定プロセスへの女性の参画と、意思決定機関における意思決定ポストへの**女性の採用を可能な限り拡大**する。

食と給食を通じた学校教育の再定義

我々は、食の生産と消費を通じて、人生において有用な技能を習得することができる。食は暮らしや自然システムを享受するためのレンズの役割を果たす。例えば、栄養知識、家庭菜園、動物の飼育、料理、肥沃な土づくりなどは、全ての人が習得すべきライフスキル（生活技能）といえよう。こうしたスキルを、学校内での食の生産、準備、消費に組み込むような包括的教育カリキュラムが理想である。こうした教育の一例としては、「自耕」が挙げられる。自耕とは、我々の口にする食べものがどこから来たのか、また身体に良い食べものを育てるにはどうしたら良いのかといった問いについて学ぶことで、自分自身の成長につながるものである。

1. **学校の校庭に広い菜園を整備**し、野菜やキノコ類の栽培、鶏の飼育、果樹園の運営などを通じて、食糧生産能力を高める。

2. 学校プールを使用期間外に、**魚の養殖用水槽**として活用する。
3. **食肉用の動物の解体を生徒自ら経験**し、食のために生命を頂く責任について学ぶ。
4. **生徒が給食の調理過程に参加**し、レシピを学び、キッチンスキルを習得する。
5. **生徒が加工品作りを学び**、給食で使う味噌や漬物づくりを行う。
6. **生徒は自分で作った食器**（コップ、皿、碗）で給食を食べる。また、後片付けは生徒が行う。
7. **給食の時間に余裕を与え**、ゆっくり楽しく食事を取る機会とする（コンヴィヴィアルな（共愉のための）給食）。

給食の献立

給食で何を食べるかは、生徒の学業に影響を与え得るものであり、また多様な食の選択肢に関する情報を与え、健康的な選択肢を紹介するものである。

1. 学校側は**食物アレルギーを適切に把握**した上で食材を選び、全員が安心して、健康上の問題なく給食を食べることができるよう適切な対策を講じる。
2. **ベジタリアン**（菜食主義）対応メニューを選択肢として追加する。菜食は環境にも健康にも良い。
3. 給食の献立は、**マイクロバイオーーム**（微生物叢）や消化の重要性を考慮したものとし、腸内細菌を育て、整える食材を使用する。
4. 可能なかぎり、地元で獲れたシカやイノシシなどの**野生鳥獣肉**を献立に組み込む。
5. 食文化や味について学ぶことができるように、献立は多様性を重視し、**海外の料理**も取り込む。
6. 牛乳だけでなく、**お茶も提供**する。お茶、牛乳両方とも、**ホットとアイス**の選択肢を作る。

イノベーション（革新）

給食と給食を食べる空間は、学校内に留まらず、より広域なコミュニティの一環となり得るものである。その方向性はさまざまに革新的なものとなり得る。

1. 給食は、**食堂で教職員・生徒が揃って食べる**。
2. **食堂は一般にも開かれた場**とし、地域住民は誰でも共に食事を取れる。こうした共食を通じて、地域住民と学校の交流を促す。また、**学校がフードハブの役割**も担う。
3. **食堂はコミュニティキッチン**として、一般の方も料理教室、ワークショップ、パーティーなどに利用可能とする。
4. 給食は**バイキング形式**で提供し、食べたいものを選択する自由を与える。
5. 天候の良い日は、**屋外で給食を食べる**選択肢を与える。校庭に**ピクニック**形式で給食を取れるスペースを設ける。
6. **生徒の誕生日**に給食の時間を使って祝う。一案としては、誕生日向けのデザートなど。
7. 地元レストランの**シェフ監修の特別メニュー**を定期的に提供する。**給食がレストラン**に行く疑似体験に近いものとなり得る。
8. **給食メニューのレシピ**は、家庭で再現できるように一般にも公開する。

食と給食を通じた学校教育の再定義

「自耕」

学校の校庭に広い菜園を整備

魚の養殖用水槽

食肉用の動物の解体を生徒自ら経験

給食の調理過程に参加

加工品や食器作り

給食の時間に余裕を与え

「30年後のあるべき学校給食」 ビジョン提案書

「30年後のあるべき学校給食」 ビジョン提案書

みんなで考える 30年後の学校給食ワークショップ

OBUSE 食と農の未来会議
総合地球環境学研究所 FEAST プロジェクト

2019年3月24日に、OBUSE 食と農の未来会議および総合地球環境学研究所 FEAST プロジェクトは、長野県小布施町にて30年後の学校給食の理想像について考えるワークショップを開催した。本ワークショップでは、北信州在住の市民約40名の参加を得て、北信地域における理想の学校給食（以下、給食）について意見交換を行った。その結果、以下のビジョン提案書が作成された。

我々は、地方自治体（市町村・県レベルの双方）が、地域社会のリーダー、学校、企業、生産者、非営利団体、飲食関係者、飲食店、メディア、子どもの食の未来に取り組む人々といったステークホルダーと共に、具体的政策と取り組みを通じ、あるべき学校給食の実現に向け協働で活動を進めることを求めるものである。

基本方針

1. 給食に影響を及ぼすような食に関する政策について、**地域住民の決定権を強化**する。
2. 給食に関する決定プロセスの**透明性を向上させる**。給食の食材の調達先、栽培方法、また一定の質を確保するために必要な財務意思決定プロセスの可視化を進める。
3. 「食育」という名が示すよう、給食を義務教育の一環と捉え、**無償化**を図る。県または市町村の自治体が全額を補助する。
4. **地元産の食材**を（可能な限り100%を目指して）優先的に使用し、地域経済を活性化させる。
5. **生徒および環境**にとって**安心安全な**学校給食を目指す。有機栽培された食材を使用し、遺伝子組み換え食材の使用を避ける。
6. 給食のバリューチェーンにおける**食品廃棄物ゼロ**を目指す。食品廃棄物は肥料または家畜飼料へとリサイクルする。
7. 給食の意思決定プロセスへの女性の参画と、意思決定機関における意思決定ポストへの**女性の採用を可能な限り拡大**する。

食と給食を通じた学校教育の再定義

我々は、食の生産と消費を通じて、人生において有用な技能を習得することができる。食は暮らしや自然システムを享受するためのレンズの役割を果たす。例えば、栄養知識、家庭菜園、動物の飼育、料理、肥沃な土づくりなどは、全ての人が習得すべきライフスキル（生活技能）といえよう。こうしたスキルを、学校内での食の生産、準備、消費に組み込むような包括的教育カリキュラムが理想である。こうした教育の一例としては、「自耕」が挙げられる。自耕とは、我々の口にする食べものがどこから来たのか、また身体に良い食べものを育てるにはどうしたら良いのかといった問いについて学ぶことで、自分自身の成長につながるものである。

1. **学校の校庭に広い菜園を整備**し、野菜やキノコ類の栽培、鶏の飼育、果樹園の運営などを通じて、食糧生産能力を高める。

2. 学校プールを使用期間外に、**魚の養殖用水槽**として活用する。
3. **食肉用の動物の解体を生徒自ら経験**し、食のために生命を頂く責任について学ぶ。
4. **生徒が給食の調理過程に参加**し、レシピを学び、キッチンスキルを習得する。
5. **生徒が加工品作りを学び**、給食で使う味噌や漬物づくりを行う。
6. **生徒は自分で作った食器**（コップ、皿、碗）で給食を食べる。また、後片付けは生徒が行う。
7. **給食の時間に余裕を与え**、ゆっくり楽しく食事を取る機会とする（コンヴィヴィアルな（共愉のための）給食）。

給食の献立

給食で何を食べるかは、生徒の学業に影響を与え得るものであり、また多様な食の選択肢に関する情報を与え、健康的な選択肢を紹介するものである。

1. 学校側は**食物アレルギーを適切に把握**した上で食材を選び、全員が安心して、健康上の問題なく給食を食べることができるよう適切な対策を講じる。
2. **ベジタリアン**（菜食主義）対応メニューを選択肢として追加する。菜食は環境にも健康にも良い。
3. 給食の献立は、**マイクロバイオーーム**（微生物叢）や消化の重要性を考慮したものとし、腸内細菌を育て、整える食材を使用する。
4. 可能なかぎり、地元で獲れたシカやイノシシなどの**野生鳥獣肉**を献立に組み込む。
5. 食文化や味について学ぶことができるように、献立は多様性を重視し、**海外の料理**も取り込む。
6. 牛乳だけでなく、**お茶も提供**する。お茶、牛乳両方とも、**ホットとアイス**の選択肢を作る。

イノベーション（革新）

給食と給食を食べる空間は、学校内に留まらず、より広域なコミュニティの一環となり得るものである。その方向性はさまざまに革新的なものとなり得る。

1. 給食は、**食堂で教職員・生徒が揃って食べる**。
2. **食堂は一般にも開かれた場**とし、地域住民は誰でも共に食事を取れる。こうした共食を通じて、地域住民と学校の交流を促す。また、**学校がフードハブの役割**も担う。
3. **食堂はコミュニティキッチン**として、一般の方も料理教室、ワークショップ、パーティーなどに利用可能とする。
4. 給食は**バイキング形式**で提供し、食べたいものを選択する自由を与える。
5. 天候の良い日は、**屋外で給食を食べる**選択肢を与える。校庭に**ピクニック**形式で給食を取れるスペースを設ける。
6. **生徒の誕生日**に給食の時間を使って祝う。一案としては、誕生日向けのデザートなど。
7. 地元レストランの**シェフ監修の特別メニュー**を定期的に提供する。**給食がレストラン**に行く疑似体験に近いものとなり得る。
8. **給食メニューのレシピ**は、家庭で再現できるように一般にも公開する。

給食の献立

食物アレルギー

ベジタリアン

マイクロバイオーーム

野生鳥獣肉

海外の料理

お茶も提供

「30年後のあるべき学校給食」 ビジョン提案書

「30年後のあるべき学校給食」 ビジョン提案書

みんなで考える 30年後の学校給食ワークショップ

OBUSE 食と農の未来会議
総合地球環境学研究所 FEAST プロジェクト

2019年3月24日に、OBUSE 食と農の未来会議および総合地球環境学研究所 FEAST プロジェクトは、長野県小布施町にて30年後の学校給食の理想像について考えるワークショップを開催した。本ワークショップでは、北信州在住の市民約40名の参加を得て、北信地域における理想の学校給食（以下、給食）について意見交換を行った。その結果、以下のビジョン提案書が作成された。

我々は、地方自治体（市町村・県レベルの双方）が、地域社会のリーダー、学校、企業、生産者、非営利団体、飲食関係者、飲食店、メディア、子どもの食の未来に取り組む人々といったステークホルダーと共に、具体的政策と取り組みを通じ、あるべき学校給食の実現に向け協働で活動を進めることを求めるものである。

基本方針

1. 給食に影響を及ぼすような食に関する政策について、**地域住民の決定権を強化**する。
2. 給食に関する決定プロセスの**透明性を向上**させる。給食の食材の調達先、栽培方法、また一定の質を確保するために必要な財務意思決定プロセスの可視化を進める。
3. 「食育」という名が示すよう、給食を義務教育の一環と捉え、**無償化**を図る。県または市町村の自治体が全額を補助する。
4. **地元産の食材**を（可能な限り100%を目指して）優先的に使用し、地域経済を活性化させる。
5. **生徒および環境**にとって**安心安全な**学校給食を目指す。有機栽培された食材を使用し、遺伝子組み換え食材の使用を避ける。
6. 給食のバリューチェーンにおける**食品廃棄物ゼロ**を目指す。食品廃棄物は肥料または家畜飼料へとリサイクルする。
7. 給食の意思決定プロセスへの女性の参画と、意思決定機関における意思決定ポストへの**女性の採用を可能な限り拡大**する。

食と給食を通じた学校教育の再定義

我々は、食の生産と消費を通じて、人生において有用な技能を習得することができる。食は暮らしや自然システムを享受するためのレンズの役割を果たす。例えば、栄養知識、家庭菜園、動物の飼育、料理、肥沃な土づくりなどは、全ての人が習得すべきライフスキル（生活技能）といえよう。こうしたスキルを、学校内での食の生産、準備、消費に組み込むような包括的教育カリキュラムが理想である。こうした教育の一例としては、「自耕」が挙げられる。自耕とは、我々の口にする食べものがどこから来たのか、また身体に良い食べものを育てるにはどうしたら良いのかといった問いについて学ぶことで、自分自身の成長につながるものである。

1. **学校の校庭に広い菜園を整備**し、野菜やキノコ類の栽培、鶏の飼育、果樹園の運営などを通じて、食糧生産能力を高める。

2. 学校プールを使用期間外に、**魚の養殖用水槽**として活用する。
3. **食肉用の動物の解体を生徒自ら経験**し、食のために生命を頂く責任について学ぶ。
4. **生徒が給食の調理過程に参加**し、レシピを学び、キッチンスキルを習得する。
5. **生徒が加工品作りを学び**、給食で使う味噌や漬物づくりを行う。
6. **生徒は自分で作った食器**（コップ、皿、碗）で給食を食べる。また、後片付けは生徒が行う。
7. **給食の時間に余裕を与え**、ゆっくり楽しく食事を取る機会とする（コンヴィヴィアルな（共愉のための）給食）。

給食の献立

給食で何を食べるかは、生徒の学業に影響を与え得るものであり、また多様な食の選択肢に関する情報を与え、健康的な選択肢を紹介するものである。

1. 学校側は**食物アレルギーを適切に把握**した上で食材を選び、全員が安心して、健康上の問題なく給食を食べることができるよう適切な対策を講じる。
2. **ベジタリアン**（菜食主義）対応メニューを選択肢として追加する。菜食は環境にも健康にも良い。
3. 給食の献立は、**マイクロバイオーーム**（微生物叢）や消化の重要性を考慮したものとし、腸内細菌を育て、整える食材を使用する。
4. 可能なかぎり、地元で獲れたシカやイノシシなどの**野生鳥獣肉**を献立に組み込む。
5. 食文化や味について学ぶことができるように、献立は多様性を重視し、**海外の料理**も取り込む。
6. 牛乳だけでなく、**お茶も提供**する。お茶、牛乳両方とも、**ホットとアイス**の選択肢を作る。

イノベーション（革新）

給食と給食を食べる空間は、学校内に留まらず、より広域なコミュニティの一環となり得るものである。その方向性はさまざまに革新的なものとなり得る。

1. 給食は、**食堂で教職員・生徒が揃って食べる**。
2. **食堂は一般にも開かれた場**とし、地域住民は誰でも共に食事を取れる。こうした共食を通じて、地域住民と学校の交流を促す。また、**学校がフードハブの役割**も担う。
3. **食堂はコミュニティキッチン**として、一般の方も料理教室、ワークショップ、パーティーなどに利用可能とする。
4. 給食は**バイキング形式**で提供し、食べたいものを選択する自由を与える。
5. 天候の良い日は、**屋外で給食を食べる**選択肢を与える。校庭に**ピクニック**形式で給食を取れるスペースを設ける。
6. **生徒の誕生日**に給食の時間を使って祝う。一案としては、誕生日向けのデザートなど。
7. 地元レストランの**シェフ監修の特別メニュー**を定期的に提供する。**給食がレストラン**に行く疑似体験に近いものとなり得る。
8. **給食メニューのレシピ**は、家庭で再現できるように一般にも公開する。

イノベーション（革新）

食堂（地域と交流）

地域住民は誰でも共に食事を取れる

学校がフードハブの役割

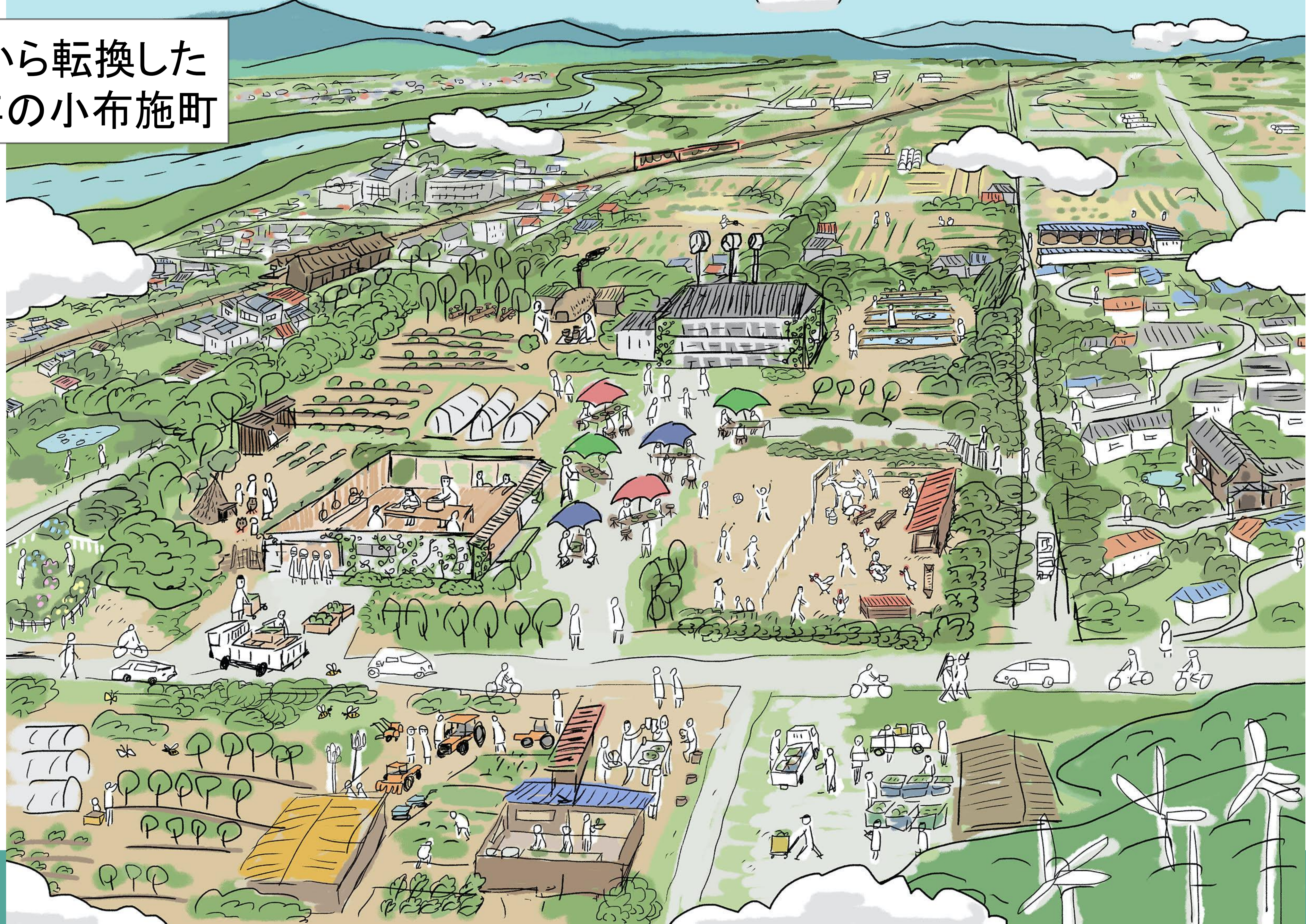
食堂はコミュニティキッチン

屋外で食べるも可能

シェフ監修の特別メニュー

メニューのレシピ

給食から転換した 2050年の小布施町



FEAST

30年後の学校給食

未来から遡って考えるワークショップ

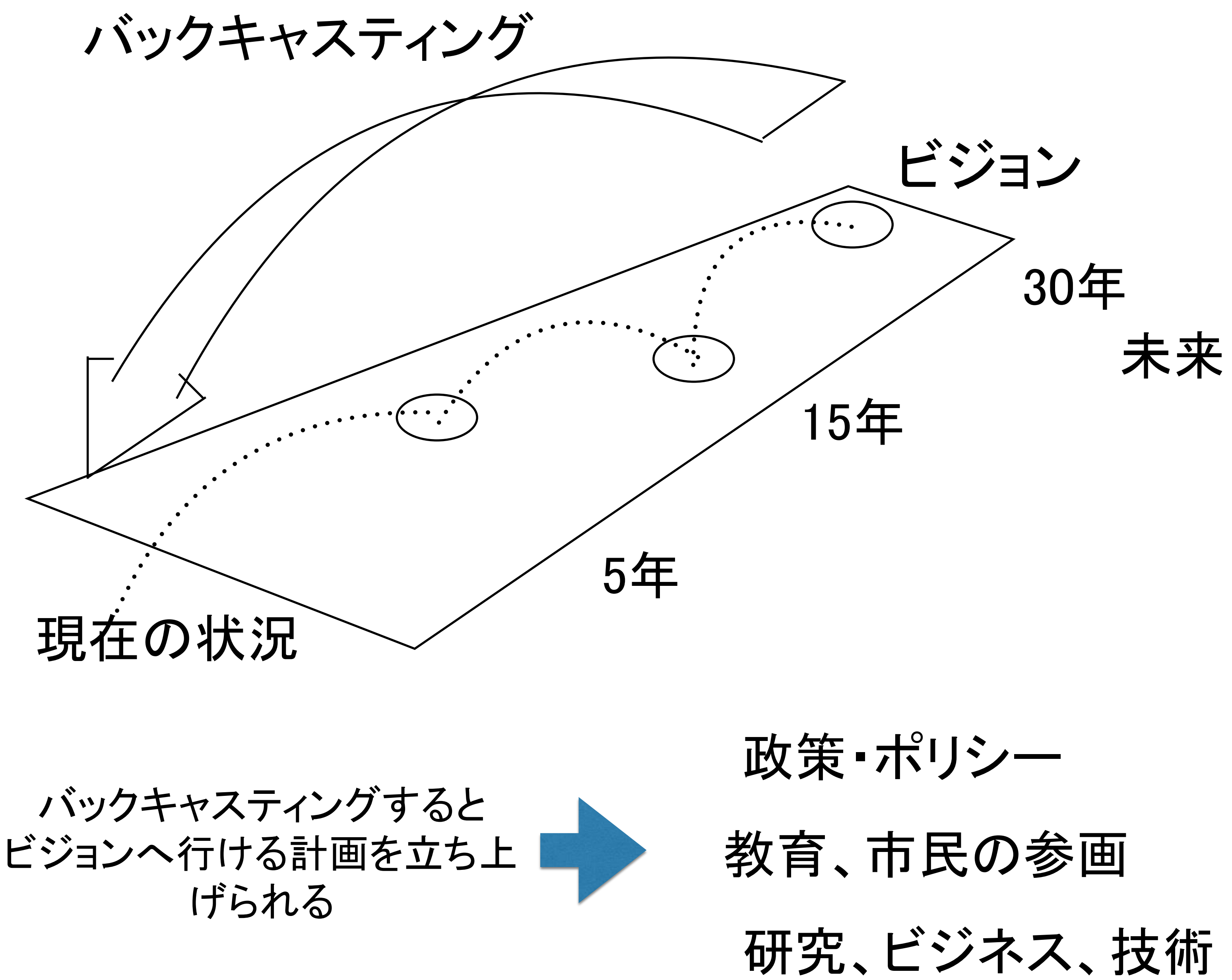
将来、小布施にとって理想的な学校給食をどのように実現するか？未来のビジョンを一緒に作成してみませんか？
第2回目のワークショップより未来に近づけよう！

2月15日(土) 13:00~17:00 開場 12:30

場所 小布施町 千年樹の里
小布施町大字小布施 860-イ

連絡先:お問い合わせ先
 工藤陽輔 電話090-3511-1677
 竹内淳子 電話090-7213-8006
 メール tomonaomama@i.softbank.jp

主催 OBUSE食と農の未来会議、総合地球環境学研究所 FEASTプロジェクト
 協力 NAGANO農と食の会、NPO食育体験教室・コラボ





現在 火を使える場所 +10年

公園 お宮

プロジェクト 目的 目標 参加者

コミュニティ パートン 多世に食の場を 作る 地産地消

地域単位 行事 続ける

お父さんの 比喩的表現 火・力仕事 フェア

薪の入手 量産 薪の調達 薪の貯蔵

日常化 するには? 分担制は? キャンプ サバイバル 体験 火おし

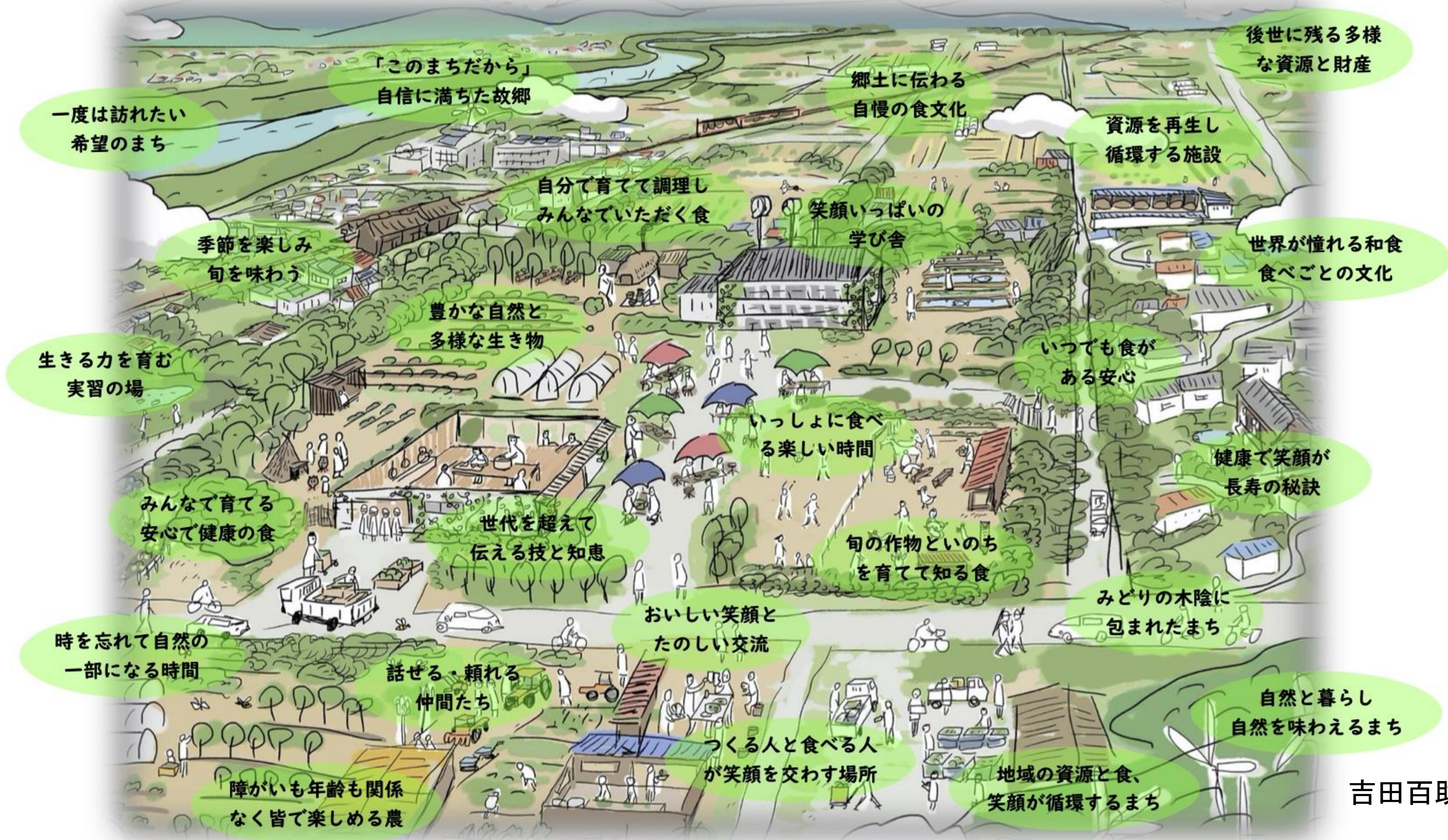
給食に 一部(税)×2 今日のお茶 自給自足

おひさの ごはん プロジェクト

	環境にやさしい	食育	地元産の食材
政策	<ul style="list-style-type: none"> ・持ち寄りごはん会(野菜持ち寄り) ・子供に食べ物のプロセスを楽しく伝える(地産地消)x地域で子供を育てる ・お父さんの出番を作る(火、力仕事、キャンプ、サバイバル体験) ・子供が主役で、おやじ(父親)、おじいちゃん、おばあちゃん、消防団、野菜作り名人、ムードメーカーが参加する 	<ul style="list-style-type: none"> ・移住者増で交付金無・住民税でいける ・給食費無償化 ・人口減少の今子育てしやすい町にする 	<ul style="list-style-type: none"> ・有機味噌を給食へを実現するために、ふるさと納税やスポンサーの獲得、クラウドファンディング、国内外メディアへのPRを行う ・農産物が高く売れるシステムにする ・有機農産物の消費を増やす ・無農薬大豆・無農薬米の生産増→給食みそ大豆250kg、米250kg ・小規模農家の農作物を使ってもらおうようにする
	<ul style="list-style-type: none"> ・地域単位で伝統・行事を続けていく ・火を使える場所(公園、お宮)、空いている農地を有効活用する ・コミュニティガーデンを作り、みんなで作って食べる ・コミュニティガーデンで作ったものを給食に一部マル秘メニューで今日の野菜として入れる 	<ul style="list-style-type: none"> ・町の予算は子供の為に一番使う ・学校を町立にし、国から独立する ・人にも金にも外国にも頼れない ・行政は住民の為に仕事をする。海外企業の為の仕事をしなない。 ・子育て・教育を支援する行政 	<ul style="list-style-type: none"> ・農地の継承 ・有機の認証を取る時補助金をつける ・鶏舎の増築、鶏数増 ・飼料米の生産増 ・小規模発電を増やす ・食に関心を持つみんなが関われること、しくみ(老人、障害者) ・ライフスタイルの見直し(電気を使わない日)
	<ul style="list-style-type: none"> ・外の空気、風通しがよくなる ・お母さんが解放される ・温暖化を抑えて(適応して)食糧生産量を保つ ・温暖化しても今まで通りの食料生産量 	<ul style="list-style-type: none"> ・教育委員会が非常に支援的 ・生きる力を養う教育に力を入れる ・新しい小布施の小学校を作る ・未来の町のためになる先生を町で育てる町立大学校 	



人と自然と食が交わる希望のまち



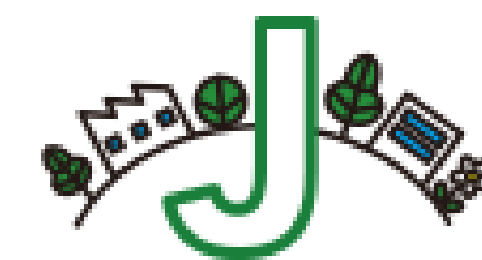
吉田百助 2020

地元の食には、社会が抱える問題を解決し未来を開く力がある

生産側

温暖化対策としての有機農業を支援するために、
長野県ができること

- ・ 有機農業・小規模農業をちゃんと支援する
- ・ 有機農業を目指している新規就農者に
直接収入や農地を手に入りやすいように
- ・ 有機農業研修プログラム
- ・ 炭素クレジット市場に参加しやすいように
- ・ 「長野県はエコ・有機・持続可能な県」ブランド



J-クレジット制度

消費側

温暖化対策としての有機農業を支援するために、長野県ができること

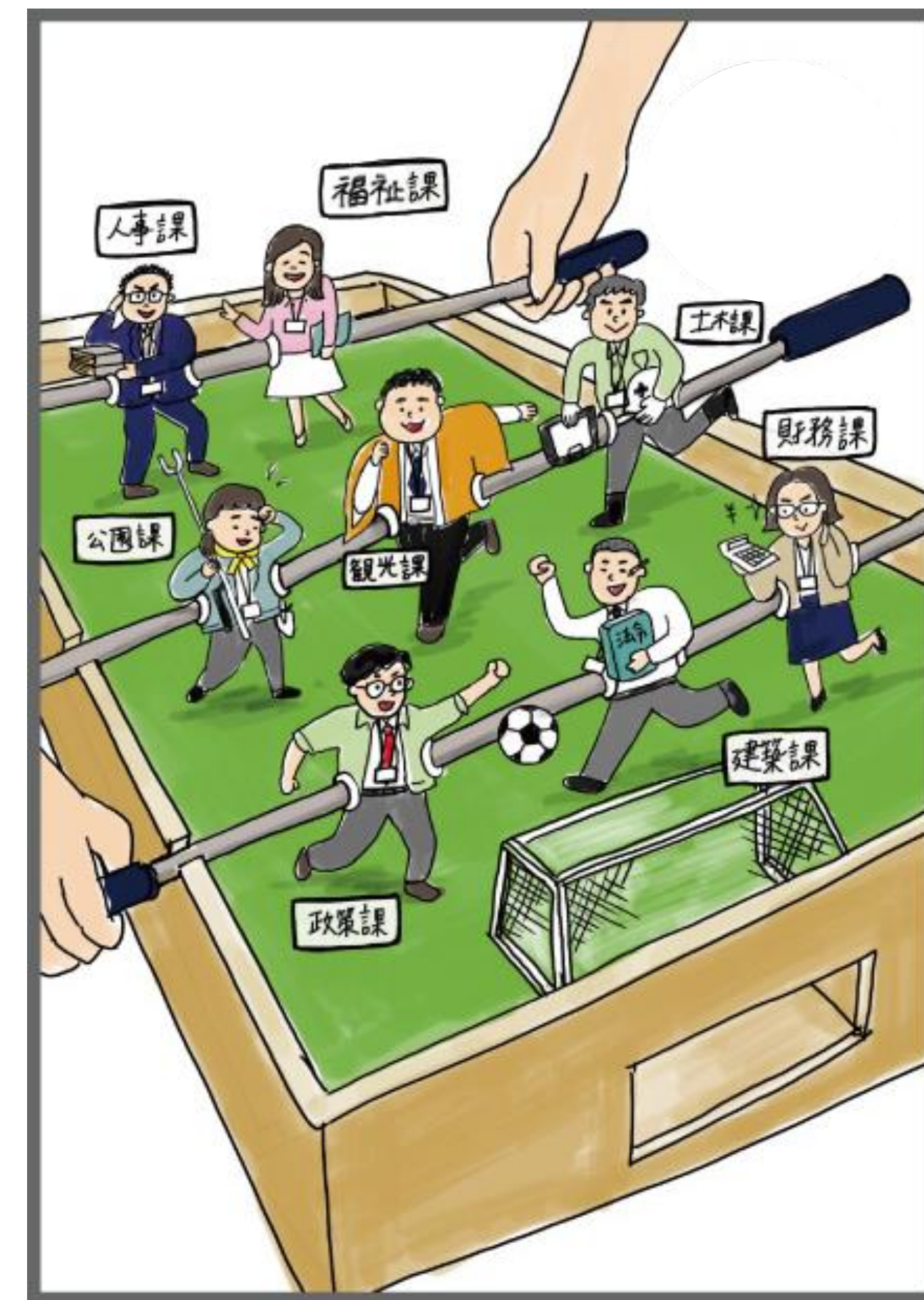
- ・ 公共調達：有機と県内食品
- ・ 学校、病院、デイセンターなどでの有機化の推進
- ・ 都市農業とガーデニングを支援する
- ・ 公共空間を“食べられる風景“にする
- ・ 堆肥、都市有機廃棄物サイクリング制度
- ・ 誰でも食の生産に関わることができるように



ガバナンス側

温暖化対策としての有機農業を支援するために、
長野県ができること

- ・ 縦割りの壁を壊す
- ・ 県や地方の「食と農の未来会議」を立ち上げる
- ・ 総合的食政策の提案を聞き、それに予算を提供するシステムを作る
- ・ 有機農業の面積を日本一を目指す





販売中！



FEAST

みんなで作る「いただきます」

feastproject.org