

みんなの未来をつくるまち活補助金 活動発表交流会用 活動紹介シート

団体名

長岡京市農ある環境を守る会

採択事業名

結(ゆい)のこころを育む地産地消・食育プロジェクト

① 採択事業の概要

1 解決したい地域課題とその背景

- ・ 長岡京市は都市化が進み、農地の減少傾向が続いている。そのため農業の担い手が減少し、農の魅力や農地の公益的機能を市民に伝えることが難しくなってきた。
- ・ 地域で栽培する食材が減少し、地域文化である郷土料理は食卓から消えつつある。
- ・ パン食や洋食の普及で日本の伝統である食文化が大きく変化してきた。また、米を含む農作物の価格高騰などで地産地消への関心がつよく、食育の重要性が増してきていると考える。
- ・ そこで、多くの市民が、食や農が地域環境と密接な関わりがあることを再認識し、食の安全や地元産の食の大切さを学べる機会を創出することを目的とする。
- ・ そして地域における農の大切さや地域産の食についての魅力を市民に伝えるため、私たちは市民協働に重点を置き、「結い」の力(結い:互いに助け合うこと)を集結し、市が重点施策にしている地産地消の取り組みや農業者と共に地域での旬の野菜を使った食育を推進する。

2 上記の課題を解決するための申請事業の概要

- ・ 休耕田となっている農地を活用し、地元農家と協働で地元での代表的な野菜の栽培や米の栽培を行い、自給的な農を実践する。
- ・ 農に興味を持つ市民と共に「農」を通じた交流や食育の推進をするため、①地元産の野菜の良さを知っていただくために、市民自らが栽培・収穫体験を行う機会を創出する、②加工や調理の体験会では、自分たちで栽培した食材利用し、郷土料理を作り食することで地域の食文化を学ぶ機会とする。
- ・ ①②ともに課題認識はできていても、活動にはマンパワーが必要で今年度はさらに広報に力を入れたい。
- ・ 3年目の集大成として、過去2年の実績を市民へ PR し、食や農への関心が市民へ広く告知し、地産地消の取り組みを市民自らが栽培し調理するという、持続可能な食育活動へつなげる。

3 事業内容によって到達したい状態や目標

- ・ 「農」を通じた交流は、朝市や学校給食への食材提供、学校の授業での食育などで進められている。しかし、市民に向けては、市内産の食材の良さを十分に理解いただいていないと考える。
- ・ 今回この事業で①地元野菜を市民と共に栽培収穫し、地元野菜の魅力を伝える ②収穫した野菜や地元産の食材で郷土料理の伝承をすすめる ③人とのつながりを大切にし、いわゆる「結(ゆい)のこころ」を理解し合い、協働で活動する喜びを多くの方と実践する。
- ・ 今年は浄土谷地区で、米の栽培も含めサツマイモ・大豆・小豆そして地域に合った野菜の栽培を行い、より多くの収穫体験を行う。
- ・ 野菜の栽培・収穫作業は、地元農家など農業者の指導で行い、収穫の喜びを体験し、秋には収穫祭イベントを開催する。
- ・ また、2月には収穫した大豆から味噌づくりを「きょうと食いくせんせい」などの指導で行い、食と農の大切さを理解し多くのことを学び実践できるよう取り組みを行う。
- ・ 写真パネルやパンフを作成し、関係団体や地域にPRし市民への理解を深め、次年度以降も継続開催できる事業に育て上げる。

② 今年度の事業報告と今後の見通し

1 実際に実施した事業の内容と参加者数など成果

1) 浄土谷地区の農家さんの協力で、収穫祭のイベントを実施できた。

- ・ 土づくりから種まき除草作業を行いサツマイモ、ジャガイモ大豆、玉ねぎ、小豆などを栽培。
- ・ 収穫祭告知チラシを作成配布し、10月19日に浄土谷棚田で収穫祭を開催。
- ・ サツマイモ収穫体験(参加51名)、いもご飯・いとこ汁・あまぎけ(64食)、参加者127名 参加料など売上げ25,460円を計上した。
- ・ 11月下旬に、大豆を収穫し、天日乾燥、脱穀・選別の作業を行い、味噌づくりの準備をした。

2) 収穫した大豆を利用して味噌をつくる体験会を小学校育友会の協力で実施できた。

- ・ 「親子みそづくり体験会」は、地元産の米で麴を仕込み、収穫した大豆ゆで、細かくつぶす作業を行い準備。体験会当日は、大豆栽培を写真パネルや紙芝居などで説明し、親子で味噌を作った。参加者7組20名 参加料合計2,100円を計上した。

3) 成果 収穫祭では浄土谷農地に訪れていただきサツマイモなど地元野菜を実際に収穫し、自宅に持ち帰り親子で調理して食べる体験していただけた。また、現地で栽培したサツマイモと米や野菜を使い、芋ご飯・いとこ汁・甘酒を試食していただき、すべて現地の食材で調理したものを試食していただき、地産地消の実践ができた。

- ・ みそづくり体験では大豆や米を発酵させることで、日本の代表的な調味料をつくることを体験していただけた。また、昨年仕込んだ味噌を使って味噌汁を作り、浄土谷で栽培したご飯を試食し、親子で郷土料理を味わっていただけた。子どもたちはお味噌汁やご飯のおかわりをして「おいしい」と笑顔があふれていた。

2 広報の方法*参加者を公募した方法

- ・ 活動パンフを作成し、会員による手配り、一部商店街のお店に依頼し配布した。パンフで案内することで、新たな参加協力者や会員増加に役立った。(新規会員5名 野菜づくりや手作り味噌づくりに興味をもたれた)
- ・ 収穫祭とみそづくり体験会のチラシを作成配布。収穫祭のチラシは商店街のお店などでも配布いただき、会員による手配りなどで案内した。
- ・ みそづくり体験会の広報は、長五小の家庭科室で行うため、地域の子供会に配布し、小学校PTA 役員の方々に協力を得て案内し、参加者を募った。

3 収入を得る方法*事業を今後も続けるための収入

- ・ イベント参加費を各回300円程度に設定し、材料費を負担いただくことで継続的に実施できるよう工夫した。
- ・ 収穫祭では、25,460円の参加料収入を得た。
- ・ みそづくり体験会では7組の参加で2,100 円の収入を得た。

4 次年度以降の事業の展開

- ・ 今後も会員メンバーで野菜の栽培準備を行い、市民向けのイベントを開催することで、食や農の大切さを知ってもらう。そして参加者には、材料費を負担していただき事業を継続する。
- ・ 新たな会員を募り、活動をより活性化して行きたい。
- ・ 今後はサツマイモ・大豆、玉ねぎ、小豆、ジャガイモ・スイカ・花菜なども栽培し、新たな収穫体験や郷土料理づくりのイベントを模索していきたい。

