

(4) 食でつなぐ

【行動指針】

- ・生産者と消費者の交流を深め、地産地消*の推進を図りながら、環境と調和した農林業を守り育て、地域の活性化を図ります。
- ・地域の郷土料理*を次世代に継承し、さらに世代間の交流を深めます。

①地産地消の促進

取組	○市内で生産される食材の普及を図るため、四季に応じた旬の食材を市民へ周知し、その利用を図ります。
	○地元産の食材が購入できる直売所やスーパー等の地元産コーナーの充実を図ります。
	○学校給食における地元産の食材の使用拡大を図ります。
	○学校給食に使用する食材の生産拡大を図ります。

(指標項目) 「地元産の農産物など意識して購入する人」の割合

1) 目標値と現状値

「地元産の農産物など意識して購入する人」の割合は75.8%で、策定時と比較して1.0ポイント減少している。

指標項目	策定時	中間評価時	最終目標値
「地元産の農産物など意識して購入する人」の割合	25年度 (2013年度)	30年度 (2018年度)	35年度 (2023年度)
	76.8%	75.8%	90.0%

*数値指標：成人アンケート

2) これまでの主な取組

事業・取組	内容	関係課・ 主な関係機関等
学校給食	①地域の産物を活用した特色ある学校給食作りに取り組む。(生産者との連携、ふるさと献立の実施) ②学校において生産者招待給食会の実施し生産者と交流する機会を設ける。 ③地元の産物(旧町村をイメージした7つの産物)を使用した豊後大野市オリジナルコロッセを栄養士部会で開発、給食で提供。(H26年度) ④大分県学校給食の取組「学校給食1日まるごと大分県」*の工夫・実施。(H27年度～) ⑤食育だより等での学校・家庭への情報発信。	学校教育課
特産品販路拡大事業	「大分の野菜畑ぶんごおおの」のキャッチコピーを掲げ、市場でのトップセールス、県外などでの販売促進イベント、大分市竹町の豊後大野市情報拠点発信拠点施設、ぶんごおおの野菜ソムリエクラブ*や各種イベント、広告等を活用し、市内外に豊後大野の野菜・加工品の魅力を発信し、地産地消*、交流人口の増加につなげている。	商工観光課 農業振興課
豊後大野さといも産地活性化推進事業	市場や食育講演会等でさといも汁無料配布を行い、消費拡大を図っている。	農業振興課

3) 課題

- ・食育だよりや給食を通じて学校・家庭での周知ができているが、その他の住民への働きかけを充実する必要がある。
- ・高齢期を対象とした取組が必要。

4) 今後の取組の方向性

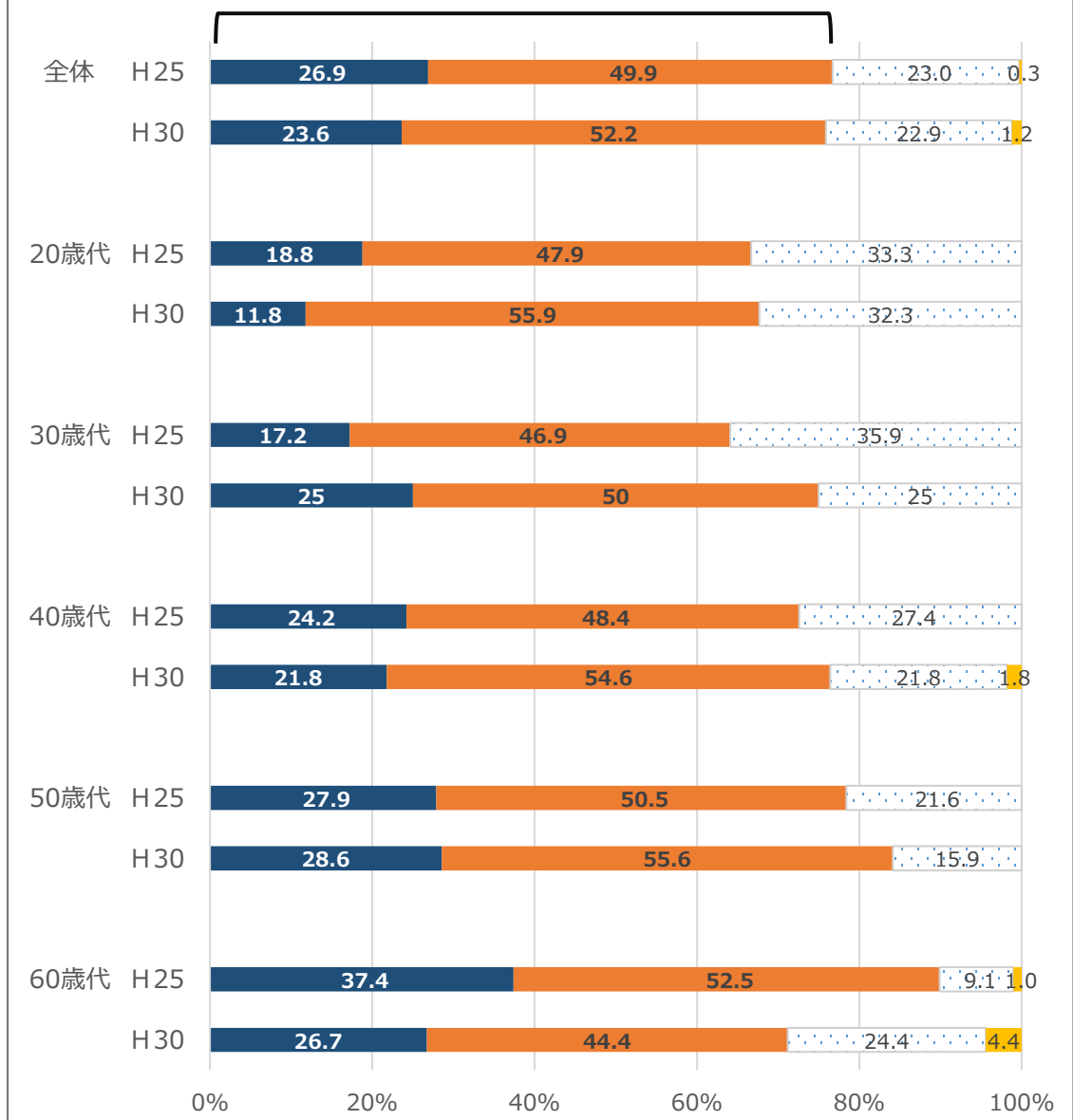
- ・子どもと保護者には、保育施設、子育て支援センター、学校等を通じての啓発が重要であるため、保護者への働きかけができるよう継続して支援を行う。
- ・市報やホームページ・イベント等を通じ、幅広い世代へ地元食材を使った献立の周知に努める。
- ・地域住民を対象として調理実習を行う際、地元食材を使った献立を用いるとともに、地産地消の呼びかけを強化する。

「食材を購入する際、地元産の農畜産物を意識していますか」

年次比較



意識して購入する人



② 生産者と消費者の交流促進

取組	○生産者や消費者の信頼関係や理解を深め、イベントの開催等交流の場づくりを推進します。
	○農林業者、関係団体による「教育ファーム」等農林業に関する体験機会を提供します。
	○学校給食における地元産の利用促進を図ります。

(指標項目) 「学校給食における地場産物の活用」の割合

1) 目標値と現状値

「学校給食における地場産物の活用」の割合は48.9%で、策定時と比較して3.9ポイント増加している。

指標項目	策定時	中間評価時	最終目標値
「学校給食における地場産物の活用」の割合	25年度 (2013年度)	30年度 (2018年度)	35年度 (2023年度)
	45.0%	48.9%	50.0%

* 指標項目：学校給食調理場調べ（割合は重量ベース）

（この表に米は含みませんが、米は100%豊後大野市産）

2) これまでの主な取組

事業・取組	内容	関係課・ 主な関係機関等
豊後大野さといも 産地活性化推進事 業	<ul style="list-style-type: none"> ・豊後大野市ふるさとまつりにおいて、別府大学短期学部食物栄養科の協力のもと、さといも料理の実演販売、さといも料理レシピ集の紹介。(H26, 27年度) ・豊後大野さといものホームページや市場での販売促進を通じ、さといもの消費拡大を推進。 	<p>農業振興課</p> <p>別府大学短期学部 食物栄養科 (H26, 27年度)</p>
学校給食	<p>学校において生産者招待給食会の実施し生産者と交流する機会を設ける。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大分県学校給食の取組「学校給食1日まるごと大分県」* (H27年度～) ・毎月1回、地元の食材を使用し「ふるさとメニューの日」として、2調理場共通献立で提供。当日は、その食材について説明ポスターを各クラスに掲示し、子どもたちの地元食材への知識を深める。 ・地元の産物（旧町村をイメージした7つの産物）を使用した豊後大野市オリジナルコロッケを栄養士部会で開発、給食で提供。(H26年度) ・地元の乾し椎茸パウダーを使用し、給食用パン（なばっピーパン）や和え物献立を開発し、給食で提供。(H25年度～) ・豊後牛（H28年度～西部調理場）、市内産豚肉（H24年度～）を給食で提供。 ・全国学校給食週間*（毎年1月24日～30日）期間中は、献立に地元の料理（じり焼き、やせうま）を給食で提供。 	<p>学校教育課</p>
豊後大野市児童生徒農業体験活動補助事業 子ども農楽校	<p>地域の農業生産法人の協力のもと、市内の小中学生に対して農業体験を実施。</p>	<p>社会教育課</p>
子ども教室ジュニアの部（H26年度）	<p>親子で一緒に魚をさばく「お魚のさばきかた教室」を実施。</p>	<p>社会教育課・大分県漁業協同組合女性部</p>
特産品販路拡大事業（H28～）	<p>「大分の野菜畑ぶんごおおの」のキャッチコピーを掲げ、豊後大野市情報発信拠点施設にて情報を発信し、地産地消*、交流人口の増加につなげる。</p>	<p>商工観光課</p>

3) 課題

- ・地産地消*の促進。
- ・生産者と消費者の交流促進。
- ・食文化の継承と発展。

4) 今後の取組の方向性

- ・学校給食における地元産の食材の使用拡大を図る。
- ・郷土料理*等の食文化を継承するための情報提供や学習機会の充実を図る。

生産者と小学生との交流



(出典：豊後大野市立千歳小学校HP)

P)

豊後大野市の農産物



出典（「ぶんど大野 大地の物語」HP）

③食文化の継承と発展

取組	○地域の食文化を守り、観光資源への活用を推進します。
	○郷土料理*等の食文化を継承するための情報提供や学習機会の充実を図ります。
	○世代間交流を図り、地域の食に関わる伝統や行事を支援します。

(指標項目) 郷土料理を伝えている人の割合

1) 目標値と現状値

「郷土料理を伝えている人」の割合は75.2%で、策定時と比較して、13.

2

ポイント増加している。

指標項目	策定時	中間評価時	最終目標値
「郷土料理を伝えている人」の割合	25年度 (2013年度)	30年度 (2018年度)	35年度 (2023年度)
	62.0%	75.2%	80.0%

*数値指標：食推協*会員調べ

2) これまでの主な取組

事業・取組	内容	関係課・ 主な関係機関等
放課後チャレンジ教室	地元の食材を使った郷土料理*、おやつ作りを実施。放課後チャレンジ教室や各地域の市民に対し、じり焼きや団子汁などの伝承を行う。小学生や若い世代には伝承を、市民には確認を含む食推協*会員との良い交流の場となっている。	社会教育課・食推協
薬膳料理セミナー (～H27年度)	食のモデル地域育成事業の取組。「健康」をテーマにぶんごおおの野菜ソムリエクラブ*等を対象に地域資源を活用した料理の開発・普及。	商工観光課・ぶんごおおの野菜ソムリエクラブ
おんせん県おおいたデスティネーションキャンペーン(DC)の取組 (～H27年度)	地域素材に付加価値(ジオパーク等)をつけた新たな商品開発・販売と地域資源(酒まんじゅう等)の普及拡大に取り組む。	商工観光課
小学生対象料理教室(～H27)	食推協朝地支部が講師となり、郷土料理等の食文化を継承するための料理教室を実施。	社会教育課・食推協朝地支部
子ども教室ジュニアの部 (JICAおおいた)(～H26)	「世界の食卓」 各国の食材や食べ方の違いに気づき、それぞれの長所について考える。	社会教育課
冬休み子どもセミナー(～H26)	お正月飾り用「花もち」作りを体験し伝統文化の継承と地域の方との交流を深める。	社会教育課

3) 課題

- ・支部(各町)によっては、食推協会員全員ではなく、支部役員のみが行っている支部もある。
- ・「郷土料理」を理解できている会員がどれくらいいるかわからない。

4) 今後の取組の方向性

- ・伝承の機会を、一人でも多くの会員に割り振り、活動してもらう。
- ・「郷土料理」を把握し、会員も学習する機会を設ける。

豊後大野の郷土料理*

<酒まんじゅう>



畑作が盛んな豊肥地域には、麦で作った料理やお菓子が豊富。中でも「酒まんじゅう」は清川町を代表する食べ物で、以前はお盆に食べるのが一般的だったが、蒸しあがった酒まんじゅうを食べると体が温まるため冬場でも好んで食べられている。

<さびろう鍋>



しし肉、里芋、こんにゃく、椎茸と葱の5点セットを味噌仕立てにしたもの。郷土の武将「緒方三郎惟栄（これよし）」が活躍したとされる源平の時代にもあった材料を使った料理で、20年ほど前に始まった。

<こねり>



夏にたくさん摂れるなすを油で炒め味噌で味付けをし、水で溶いた小麦粉を加えた夏の料理。粉（小麦粉）を加えて練ることから「こねり」という。手軽でおいしく、ごはんのにのせると暑い夏にでも食が進むのでよく作られていた。なすだけではなく、にがうりや他にある野菜を入れることもある。

<じり焼き>



クレープのような、小麦粉と塩と水などを混ぜた生地を、薄くフライパンで焼き黒砂糖を包んで食べるおやつ。

(出典:大分県HPより)