

魅力と笑顔あふれる「いちかわ」農業へ  
 ～学校給食等を通じた地域への愛着心の創出～



千葉県市川市 川合 隆史

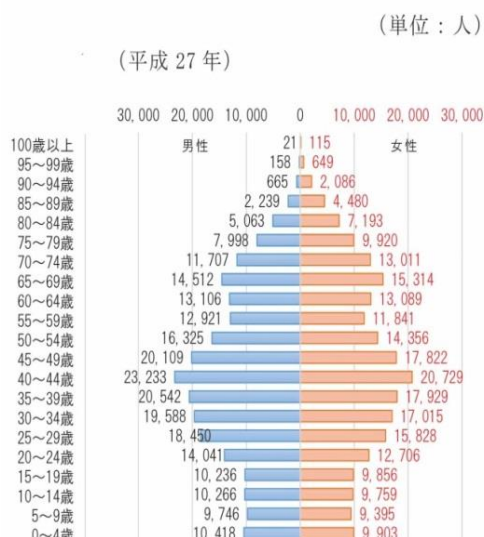
1. 市川市の概況

(1) 市川市の概要について

市川市は千葉県の北西部に位置し、東京都心から約 20 km 圏内にほぼ市全域が含まれ、都心に接続する鉄道 7 路線・16 駅を有し恵まれた交通環境により通勤・通学に便利な街として発展してきた住宅都市である。また、小学校から大学まで市立を含む多くの教育機関がある文教都市でもあり、平成 28 年 6 月には市政開始以来最大となる人口 48 万人を突破し人口減少時代の今日においても人口増加が進んでいる。このように、市川市においては現在人口増加の傾向にはあるが、都心や近隣市への通勤や通学等を目的とした 10 代後半から 20 代前半の人口が増加しており、一方で 30 代から 40 代前半の人口は減少傾向にある。



市川市の全体図



H27 市川市人口ピラミッド

これは都心に近く近隣と比べ地価の高い市川市では、希望通りの広さ・間取りの住宅に住むことが難しく、住宅が比較的安価に手に入る郊外等に移り住む人が多いためである。

また、平成 27 年度市民意向調査では「これからも市川市に住み続けたい・どちらかといえば住み続けたい市民の割合」は 76.6%であり、また「ひとに紹介したくなるまちと思う市民の割合」に至っては 40.9%とかなり低い割合となっている。市川市では左図のように 40 歳代の生産年齢人口が最も多く占めていることから、今後少子高齢化が進むにつれて、市内の高齢者が多くなることが予想される。

## (2) 市川市の農業の概要と課題

こうした住宅都市として発展している中で、南北に長い市川市では、長期にわたり農業振興が必要な地域である「農業振興地域」を含む北部にて農業が盛んである。県内有数の産出額を誇る梨や露地栽培のネギやキャベツ、施設栽培のトマトやキュウリ、花き栽培のシクラメンやペチュニアなどが生産されている。特に、市川市における梨栽培の歴史は大変古く、江戸時代に岐阜県から梨の枝が市川市に持ち込まれたといわれており、梨栽培に適した気候や土壌の市川市では広く栽培が行われるようになった。



地域ブランド「市川のなし」



商標登録 第 5066922 号

「市川のなし」ロゴマーク

市川市は県内トップクラスの生産量・産出額を誇っており、千葉県における梨栽培発祥の地とされている。その歴史や知名度、先祖代々受け継がれてきた技術等が総合的に評価され、平成19年に「市川のなし」は、特許庁の地域団体商標制度に地域ブランド「市川のなし」として商標登録された。市川市で栽培される梨の品種は20種以上あり、主には「幸水」、「豊水」、「あきづき」、「新高」が多く栽培されている。さらに、市川市には230軒以上の梨農家があり、都市部に近いという利点を生かし、約130軒の梨直売所がある。また、市内には収穫した梨を農家が共同で選果・出荷する共同選果場が2箇

所ある。また、直売所等の他に、商工業者や住民が多い市川市の利点を生かし、地元で採れた農産物を加工し販売する農商工連携、市民が身近に農業体験できる市民農園など、様々な取り組みが行われている。

しかしながら、現在、市川市においては、農地周辺における住宅の開発などにより農業を取り巻く環境が徐々に悪化しており、農地の減少、農業者の高齢化・後継者不足、市民の農業理解不足などの課題が山積している。

## (3) 市川市における農業の意義・目指すべき持続可能な将来像

市川市は今もなお住宅開発等都市化が進んでいるが、農業の基盤となる農地は食料の供給機能だけでなく、貴重な緑地空間として環境や景観の保全をはじめ都市に潤いや安らぎの場を提供するほか、災害時の避難場所となる防災機能や雨水を一時的に溜め河川の水量を安定的に保つ治水機能、様々な生き物のすみかになる機能、ヒートアイランド現象の緩和機能等、多様な機能を有している。都市化の進展等により緑などが失われていく市川市

では、このような多様な機能を有する農地や農業を将来にわたり保全することが不可欠であることから、市川市の農業を魅力ある力強い産業とする必要がある。

特に、消費地に近く新鮮な農産物を提供できる、という魅力を持つ市川市の農業を市民に知ってもらうことで、市民にとっては自慢できる自分の地域の魅力の1つとなり、また市民に農業を好きになってもらうことで、農家にとっては安定的な農産物需要の向上や営農環境の改善等が見込める。

以上、述べてきた理由により、将来にわたり市川市の財産である農業の振興及び地域活性化を図るためには、地元住民の地元農産物への愛着心の創出及び消費拡大・価値向上を目的とした地産地消事業の充実が必要不可欠であることから、市川市における学校給食等における地産地消の現状をまず振り返ってみたい。

## 2. 市川市における学校給食等を軸とした地産地消事業

### (1) 地域ブランド「市川のなし」の学校給食提供

現在、「市川のなし」は子供たちへの食育や地産地消の促進を目的として年2回学校給食にて提供されており、品質が高く美味しい「市川のなし」は子供たちの評価も高い。「市川のなし」の学校給食への提供は昭和60年頃から行われているが、昭和60年以前における「市川のなし」の大部分は都内の市場等に出荷されており、地元に出回る量が少なく、学校給食では近隣市や千葉県内の梨が提供されていた。しかし、当時の栄養士が「地域の特産品である『市川のなし』を学校給食で子供たちに味わってほしい」と考え、それに行政及びJAが賛同・協同したことにより、この取り組みが始まった。事業開始した当初は「市川のなし」を学校給食で提供する学校こそ少なかったが、この取り組みにより子供たちが「市川のなし」を食べられる、と栄養士や保護者等に好評を博した。それから次第に取り組む学校数が増加し、現在では市内約60校のうち、約40校の小中学校にて「市川のなし」の学校給食への提供が行われるようになった。



「市川のなし」の学校給食提供の様子

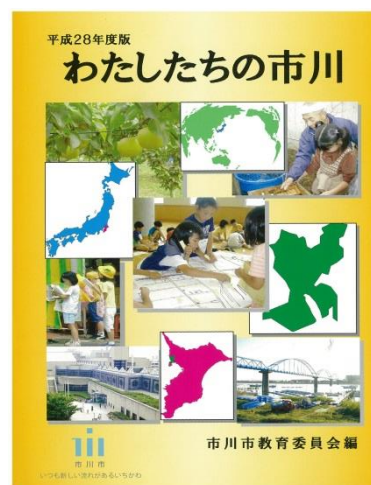
また、「市川のなし」の学校給食への提供フローとしては、市内にある共同出荷場から「市川のなし」が出荷され、JAによって取りまとめられ、学校給食へと提供される。市川市における学校給食は自校調理方式がとられており、各学校には栄養士が1人ずつ配置されている。学校給食の献立や仕入れ先はすべて栄養士によって決定されており、栄養士によって献立も異なることから、各学校の特色が出やすく個性豊かな学校給食が子供たちに提供されている。また、学校給食における地場産物の使用については、市内の栄養士が所属する学校給食会内に設けられた物資委員会と呼ばれる組織によって管理されており、「市川のなし」を使用希望する栄養士は物資委員会の担当者である栄養士に希望使用数を伝え、



まとめられたものがJAに伝えられ、JAが「市川のなし」を市内各出荷場から仕入れる仕組みとなっている。また、「市川のなし」の配送については、JAが市川市の北部にあることから、北部・中部はJA職員が自ら配送し、南部は宅配便等で配送している。これは、JAから購入する「市川のなし」にかかる配送料が「市川のなし」の価格に上乗せされることにより価格が増加することから、JA職員が対応可能な範囲で配送料がかからないように自ら配送するという工夫をしているためにこのような配送方法をとっている。

### (2)副読本「わたしたちの市川」による農業学習の取り組み

市川市の学校教育計画では、全ての小学3・4年生を対象に社会科の授業にて副読本「わたしたちの市川」という教材を使用し、自分が住んでいる市川市について学ぶこととなっている。そこでは、市川市の概要や歴史、産業、観光等について紹介されており、農業を紹介する部分では、地域ブランド「市川のなし」を主として、梨栽培に関することや出荷量等統計データ、主な栽培品種等に関することが掲載されている。市川市の子供は全て副読本「わたしたちの市川」を通して、「市川のなし」等について学び、併せて学校給食にて「市川のなし」を食べることで、よりその学びを深めている。



副読本「わたしたちの市川」

### (3)小学生の共同選果場見学

学校と農地が近い市川市では、学校給食や授業だけでなく、市内共同選果場や圃場を小学生が見学する事業が取り組まれている。市内には大きな共同選果場が2つあり、そこでは年5校ずつ「市川のなし」の収穫時期である8月～9月に選果・出荷作業の見学を受け入れている。そこでは「市川のなし」の紹介や選果・出荷作業の説明等を行うことで、小学生に「市川のなし」を知ってもらうことを目的としており、共同選果場にいる農家やJA職員が2時間程度小学生に対して「市川のなし」等に関する説明を行っている。この共同選果場の社会科見学は、副読本「わたしたちの市川」で学んだ「市川のなし」についてさらに深く知る良い機会であり、子供たちに地元で行われていることを知ってもらうことで地域への愛着心を創出する契機となっている。



共同選果場見学の様子

しかし、現在行われている共同選果場見学は、社会科見学先を決定する教師の判断によって行われており、また共同選果場の見学受入数に限界があるため、市内で統一的に行われているものではない。

### 3. 現在取り組まれている地産地消事業の課題

#### (1) 地域ブランド「市川のなし」の学校給食提供に関する課題

現在、学校給食にて提供されている「市川のなし」は、JA職員によって農家から学校まで配送されているがJA職員の業務負担が大きく、また配送料がかかることから梨の価格が上がるなど、配送業務に課題を抱えている。また、「市川のなし」は高品質で食味に優れていることから市場評価が高く、他産地の梨より高単価となっている。今日の学校給食では給食費がひっ迫しており、栄養士はいかにして給食にかかる食材費を抑えつつ、生徒の栄養を補える献立にするかが必須課題となっている。このような状況から市内にある小中学校約60校すべてが「市川のなし」を仕入れているわけではなく、仕入れている小中学校は約40校に留まっている。また、栄養士によって地場産物を使用することに対する意識の違いがあり、積極的に地場産物を学校給食に使用する栄養士もいれば、あまり積極的に地場産物を使用しない栄養士もあり、地場産物の使用に関する認識が統一されていない。

さらに、JAが取りまとめ配送している「市川のなし」はJA職員の負担が大きいため、個数単位での配送ではなく、箱単位での配送を行っている。また、提供した「市川のなし」の箱の中に不良品があった際に随時交換対応ができていない。一方、通常学校給食で提供する食材は地元の八百屋から仕入れており、箱単位ではなく個数単位での発注が可能で、食材に不良品があった際には、八百屋が随時交換等を行うなど対応体制がとられている。

また、現在の「市川のなし」を学校給食で使用する取り組みは、JA職員の「市川のなし」の仕入れ・配送業務、栄養士の学校給食への提供等、業務負担が大きい中で意欲あるJA職員や栄養士によって支え続けられているが、今後職員の異動、定年等により、その取り組みが持続的に行われなくなってしまう可能性がある。

課 題	原因・要因
◇「市川のなし」の配送方法	業務負担が大きい
◇「市川のなし」の価格が高い	配送料の上乗せ、高単価
◇個数単位での発注ができない	箱単位での発注のみ
◇不良品の随時交換ができない	JA職員の対応限界
◇持続的な仕組みではない	意欲ある職員により支えられている

「市川のなし」学校給食提供の課題、原因・要因

#### (2) 市内における小学生の共同選果場見学に関する課題

小学生の共同選果場見学は、子供たちが自分たちの住む地域で行われている農業を知ることのできる重要な取り組みであるが、現在の共同選果場は農家及びJA職員の負担、特に見学日の日程調整や見学当日の説明対応等といった業務負担が大きい。また、選果・出荷作業の状況により、受け入れられる学校数

課 題
◇見学申込受付や日程調整業務が多忙
◇見学時の説明対応に限界がある
◇継続的な仕組みではない

共同選果場見学の課題

に限りがあることから、1シーズンに約10校の受入数に留まっており、現状よりもさらに

数多くの生徒に対して共同選果場見学をしてもらい、「市川のなし」を知ってもらうことは難しい。

また、「市川のなし」学校給食提供と同様に、今後農家やJA職員の異動、定年等により取り組みが持続的に行われなくなってしまう可能性がある。

以上、これらの課題を解決し、更なる市川市における効果的な地産地消を実現するために、全国地域リーダー養成塾先駆的地域づくり現地調査で訪れた愛媛県今治市の取り組みを先進事例として挙げてみたい。

#### 4. 先進事例「愛媛県今治市での地産地消事業」について

##### (1) 今治市における地産地消事業の経緯

昭和58年より今治市では学校給食に地元農産物を優先的に使用する取り組みが行われており、平成18年には「今治市食と農のまちづくり条例」が制定され、食と農林水産業を基軸としたまちづくりを行うために、「地産地消の推進」「食育の推進」「有機農業の振興」を柱としたまちづくりのコンセプトを示した。この条例には「地域の農林水産業者に元気になってもらいたい」「市民や子供たちに今治市の食を食べてもらい地域の農林水産業を支えてもらいたい」という2つの願いが込められており、この願いを実現するために基本計画を作成し様々な施策を講じている。

##### (2) 今治市の食と農のまちづくりの取り組み

ここでは今治市で取り組まれている事業を2つ紹介したい。まず1つ目が食農教育で Sai Sai Kids 倶楽部や学校有機農園設置運営事業、学校での食育事業、今治市実践農業講座、いまばり市民農園の事業を実施し、市民や子供たちに農業を体験してもらい、それに関連する食というものを意識してもらうことを目的としている。特に、子供たちへの農業体験事業が特徴的で、JAおちいまばりが運営する「さいさいきて屋」が行っている「Sai Sai Kids 農園」では、市内小学生を対象として、もち米の栽培体験、店頭でそのもち米を使用した餅の販売体験、子供たちが自ら収穫した夏野菜を使用したカレーの調理体験、柑橘の収穫体験等、年9回の農業体験を通じて、農業の生産から販売を通じて「食」と「農」の大切さや地元の自然や風土を学ぶことを目的として事業が行われている。また、市内の小学校では、学校農園での農産物の栽培体験を行っており、そこで収穫された野菜を学校給食で使用する取り組みが行われている。その他、市内の小学5年生向けの食育副読本、指導教諭向けの学習指導要領、教員研修用DVD等を作成し、全校に配布しているほか、夏休み期間中に教員研修会を実施し、それぞれの小学校で工夫を凝らした食育事業が行われるよう取り組んだ実績もある。これらの取り組みにより、今治市の学校給食を食べて育った市民は、市外の人よりも地元産の食材を求めようとする割合が2倍近く多いという成果が得られた。

2つ目は地産地消推進運動で、今治市内の学校給食で使用される食材について、今治市産の米、麦、大豆等の農産物を優先的に使用する取り組みが行われている。なお、学校給食で使用される全農産物における今治市産の農産物は約6割を占め、その時期に収穫され

る旬の農産物が提供されている。地元農協であるJAおちいまばりでは、今治市内でその時期に収穫される旬の農産物が分かるリストを作成し、栄養士に提供しており、栄養士が旬の農産物を使用した献立を作成し、使用する食材をJAおちいまばりに発注している。

食農教育	地産地消推進運動
◇学校有機農園設置運営事業	◇学校給食での地元農産物使用
◇Sai Sai Kids 倶楽部	◇旬の地元農産物リスト作成・配布
◇副読本作成等食育事業	

### 今治市における主な取り組み事業

#### (3) 今後の今治市における地産地消事業の展望

今治市における地産地消は、まず市内の学校で地元農産物を使用した給食を食べ、また農園で農業体験を行うことにより地域の農業を知ってもらうことから始まり、学校だけでなく保育園や幼稚園、病院、市内飲食店等に地元農産物を使用してもらうことで、更なる地元農産物や今治市の農業への市民の愛着を創出する。このことにより、一般家庭においても地元農産物を使用してもらえるようになり、最終目標である地産地消の拡大を実現することができる。このように、短期的には効果の出ない取り組みではあるが、長期的に効果の出るような取り組みを今後も実施していこうとしている。

## 5. 先進事例である今治市に学ぶ地産地消の考え方

### (1) 今治市における地産地消の考え方

今治市は愛媛県の北東部に位置し、高輪半島にある広がる陸地部と、芸予諸島の南半分の島部からなっており、柑橘類や畜産、野菜などが主に生産されているが、広大な農地が広がり大量生産をする地方の大産地とは異なり、比較的小さな農地が点在し耕作されているのが特徴となっている。大産地と比べ大規模での農業経営ができない分、生産コストが高く大消費地へ農産物を供給する際に販売価格が高価になってしまう。このような中で今治市が唱えているのが「地元で生産された食べ物を地元で消費するというごく当たり前の行動が、食品の安全の確立や消費者の安心、信頼性の向上に繋がり、ひいては地域農業と地域経済の振興に寄与していく」という地産地消の理念である。



今治市の位置図

地元で生産されたものを大消費地へ出荷するのではなく、地元で消費することにより、新鮮な農産物の提供や運搬コストの低減、更には地元住民の地域への愛着心の創出など様々な効果をあげている。

## (2) 市川市における地産地消の展望

先進事例である今治市で取り組まれている事業を参考にし、冒頭で述べた学校給食等を通じた地産地消事業がどのような過程を経て、農業振興、地域活性化に繋がっていくかについて述べたい。市川市は住宅地と農地が近く、今治市の農業よりもさらに耕作農地が小さい都市農業であり、地方の大産地や今治市と比べても生産コストも高いことから、市川市は今治市よりも地産地消を行う重要性が高いと考えられる。このことから、今治市で唱えている理念は、市川市に当てはまるものであり、市川市の地産地消にも「地域住民に市川市の農業を知り愛着を持ってもらい、買い支え、食べ支えてもらう」という考えが不可欠である。そして、学校給食等を通じた子供への食育を行うことにより、新鮮で美味しい地元農産物を味わえるという地元農業の大切さや、地場産物を味わい、知ることで将来にわたり地元農産物を購入する気持ち、「買い支え、食べ支える」気持ちを醸成する。

このことにより、市内で学校給食を食べ育った子供が大人になり、一般家庭等にて地元農産物を使用することで、地元農産物の需要増加、価値向上に繋がる。地元農産物の地産地消が進むことにより、農家の所得向上、後継者増加、市民の農業理解による営農環境の改善等を図ることができ、農業振興を実現できる。これらによって、今回述べてきた学校給食等を通じた地域活性化を目指すことができると考えられる。

この考えを基に、現在市川市で取り組まれている事業を持続的かつ効果的なものにするための改善提案を行っていききたい。

## 6. 市川市における現行地産地消事業の改善提案

### (1) 「市川のなし」の学校給食提供の仕組みづくり

従来、市川市の学校給食で使用する野菜等は地域の八百屋から仕入れており、八百屋が市場から食材を仕入れ、学校給食に提供している流れがある。今治市のように地元で大型直売所が市川市にはなく、ある特定の団体が一手に学校給食の食材の仕入れや配送業務を行うことが難しいが、「市川のなし」が地域に密着している八百屋を通して学校給食に提供されることで、先述の課題を解決できると考えられる。

また、JAから「市川のなし」を仕入れる際に、JAに対しての支払いを八百屋とは別途行う必要があり支払業務が複雑化していたが、JAに代わり八百屋から仕入れることで支払業務が一本化される、というメリットも付随してくる。

学校側としては上記のような課題を解決できるメリットがある上に、八百屋側としても従来JAから購入していた「市川のなし」を自分の店で購入するようになることにより、売上向上が期待される。さらに、学校から個数単位で発注があった場合に、箱単位で仕入れた八百屋の手元には余りがでるが、学校給食に提供されなかった「市川のなし」については店頭で販売するなど無駄のない仕組みが実現できる。

さらに、意欲のある職員個人に頼る従来の方法では、職員の異動や定年等により限界があることから、農産物を提供できる仕組みづくりが必要不可欠となる。この仕組みを作り上げるためには、生産者やJA、青果商組合（八百屋）、学校（栄養士）、行政（農政課、教育委員会）等といった関係団体の協力が必要であり、最終的にこの仕組みを管理運営す



る新たな組織づくりが重要である。

梨農家やＪＡ、青果商組合、市内学校、行政で構成される「(仮称) 地元農産物学校給食使用推進協議会」を設立し、市内各出荷場から市場、八百屋、市内各学校に「市川のなし」を配送するフローを管理運営することで、「市川のなし」の発注から配送、使用まで一括して管理できる仕組みを構築することができる。

しかしながら、この仕組みを行うにあたり、関係団体の理解や協力が必要となってくるため、一斉に市内で取り組みを始められるわけではない。このことから、基本理念である地産地消の重要性を唱えつつ、まずはモデル校を選定し、試験的・段階的に事業を進めていく必要がある。モデル校において先述の仕組みを実践し、学校及び八百屋の双方にとって実現可能かどうか、またお互いに win-win になれるような仕組みが構築できるのかを検証することが重要である。長期にわたる取り組みではあるが、こうすることで最終的な目標である「新たな組織づくり」に至ることができると考えられる。

また、組織づくりを行う際に同時並行で進めるべきことは、栄養士への地産地消の重要性の理解促進である。自校調理方式を取り入れている市川市では食材の調達から献立作成をすべて栄養士が行っている。先述にもある通り、栄養士の地元農産物を使用するという認識の統一はされていないため、地元農産物を使用するよう意識の醸成を図る必要があり、そうすることで学校給食への地元農産物の使用量増加に繋がっていく。子供に地産地消の重要性を教えるのであれば、まず先生となる栄養士に理解してもらうことが、学校給食を通じた地産地消においては、非常に重要な取り組みとなってくることから、市内で行われている「栄養教諭５年経験者研修」や「地域における食育指導推進事業、栄養教諭・学校栄養職員研修会」等にて、地元農産物の学校給食への使用に関する普及活動を行っていくことで栄養士の地産地消の認識の統一化を図る。

## (2) 共同選果場見学の受け入れ体制の再構築

市川市には地元農産物の普及促進を目的とした「市川市農産物等普及協議会」があり、市内のＪＡ、生産部会長、市川市によって構成され、事務局は市川市が務めている。主に市民への地元農産物のＰＲ活動を行っているが、共同選果場の社会科見学は今後の市川市の将来を担う子供たちに地元農産物である「市川のなし」をＰＲする絶好の機会であることから、「市川市農産物等普及協議会」が行う事業であるといえる。

例えば、社会科見学の申し込みについては、市川市農産物等普及協議会がＪＡに代わり取りまとめる。さらに申込み期間を設け、教育委員会を通じて、市内全学校に対して申し込み期間や方法について周知を行うことでＪＡの申し込み受付にかかる業務負担がなくなる。社会科見学の希望学校には希望日を複数候補あげてもらい、申し込みを取りまとめた後にＪＡに伝え、共同選果場と協議の上、日程調整を行い、スケジュールを決定していく。

また、共同選果場見学当日の説明については、農家やＪＡ職員だけでなく、市川市農産物等普及協議会の事務局である市川市農政課の職員も行うこととし、さらに段階的に市農政課職員やＪＡのＯＢにボランティアとして説明係を依頼することで、共同選果場見学の説明にかかる負担が大幅に軽減される。こうすることで、農家やＪＡばかりに負担がか

からず、持続的な共同選果場見学が可能となる。

以上のとおり、市川市農産物等普及協議会の新たな取り組み事業として、共同選果場見学に関する仕組みづくりすることで、持続可能な取り組みとなり、長期にわたり市内の小中学生に対して、地元農業のPRを行うことができ、ひいては地域への愛着心の創出につながる。

## 7. 新たな地産地消事業の検討

### (1) 学校給食への地元農産物提供の可能性

先進事例である今治市では、「市川のなし」のような特定の農産物のみを学校給食へ提供するのではなく、野菜や果実といった農産物等を提供している。これはより多くの地元農産物を食材として使用することで、更なる地産地消推進の効果を生むためである。このことから、市川市においても「市川のなし」だけに留まらず、野菜等農産物の学校給食への提供を行っていく必要がある。野菜等農産物の学校給食への提供については、先述にある「市川のなし」提供の仕組みを活用することができる。市内には市場出荷を主として経営をしている農家が多く、特に生産量の多いネギやトマト等はこの仕組みにより学校給食への提供が可能となる。「市川のなし」は梨ということもありそのまま提供されるが、ネギやトマト等は調理の幅も広く、より使用できる機会も多い。また地元農産物が使用されることにより、さらに地元農産物を知ることができ、新鮮で様々な地元農産物を味わうことができる。また、この取り組みを行うに当たり、JAおちいまばりが作成している「その時期の旬の農産物リスト」と同様の資料を作成し、栄養士に提供することで、より円滑に地元農産物の使用が推進される。こうしたことにより、更なる地元農産物を知る機会を創出することで、地域への愛着心の創出を図ることができると考えられる。

### (2) 地産地消を促すこども体験農園の検討

今治市では、「SaiSaiKids 倶楽部」や「学校有機農園設置運営事業」が行われ、子供に「農業に触れ、学び、そこで収穫された新鮮な地元農産物を食べることを体験させることで、地元農業に愛着を持つようになり、結果として将来の地産地消に結び付けている。市川市では、先述のとおり地域ブランドである「市川のなし」の学校給食への提供や梨の共同選果場の見学に留まってしまっているが、今後はこども体験農園事業を実施することで、更なる地産地消を推進していく必要がある。現在、市川市では全市民を対象にしたサツマイモ栽培体験事業を行っているが、今後この事業と併せて市内在住の子供を対象としたこども体験農園事業を実施することで、子供の農業体験の促進を図る。また、ただ単に農産物の栽培体験をさせるだけではなく、収穫したばかりの新鮮で美味しい農産物をその場で食べる食味体験も併せて行うことにより、農産物の新鮮さの重要性をPRすることができる。

## おわりに

少子高齢化・人口減少社会において、全国各地で取り組まれている地域活性化を目指すにあたり、それに至るまでの過程・手法は様々である。地域活性化の目的である持続できる地域を実現するためには、住民の地域への愛着心の創出が不可欠であり、将来を担う子供たちへのアプローチは非常に有効である。特に、市川市は人口約48万人の住宅都市でありつつも全国に誇る地域ブランド「市川のなし」を始めとして農業が行われており、市川市の魅力の一つである。人口が少なく農業が盛んな地域や、人口は多いが農業が行われていない地域とは異なる市川市の特徴を生かした地産地消を通じた子供たちの地域への愛着心の創出が地域活性化には非常に有効である。地産地消にも多種多様な方法はあるが、今回は子供に注目し学校給食等を通じた地産地消にかかる現行事業の改善や新たな施策を提言した。

今後、長期的に地産地消を図っていくためには意欲ある担当者が異動等してしまっても取り組みが持続的に続くような仕組みづくりが重要となってくることから、私自身、まず現行事業の改善を進めると共に、持続的な取り組みが行える仕組みづくりを行うことで、地産地消の推進、ひいては地域への愛着心の創出を図っていきたいと考えている。

## 【参考文献】

- ・まち・ひと・しごと創生法
- ・「いちかわ都市農業振興プラン」（平成28年度～平成32年度）
- ・今治市農水港湾部農林振興課HP  
[http://www.city.imabari.ehime.jp/nourin/tisan\\_tisyo/syokuiku01.html](http://www.city.imabari.ehime.jp/nourin/tisan_tisyo/syokuiku01.html)
- ・「今治市地産地消推進計画」（平成25年度～平成29年度）
- ・「今治市食育推進基本計画」（平成22年度～平成26年度）
- ・榊瀧俊子(2011)「愛媛県今治市における地産地消の展開と有機農業」  
『淑徳大学研究紀要』45巻、177-203