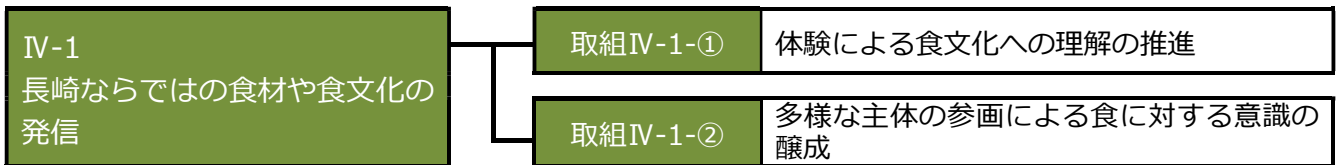


## 個別施策Ⅳ 長崎ならではの食材や食文化に対する意識の醸成を図ります

### 取組方針Ⅳ-1 長崎ならではの食材や食文化の発信

長崎ならではの食材や食文化の大切さについて理解の向上を図るため、次の取組を推進します。



#### ■ 関連する SDG s ■



#### 取組Ⅳ-1-①

#### 体験による食文化への理解の推進

##### 【現状】

健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、市民一人ひとりが食に対する理解を深めることが重要ですが、ライフスタイルや環境の変化に伴い、偏った食事や不規則な食事等、食習慣の乱れが指摘されており、生活習慣病などの増加につながっています。

食を生み出す場としての農林水産業について親しみを持ち学ぶことや、地域に根付いてきた郷土料理に触れ、学びながら食文化を若い世代へと継承していくことは、「食の大切さ」への理解を深めるために必要ですが、食に関して学ぶ機会は十分ではありません。

##### 【課題】

- ・郷土料理などの長崎の食について触れ合う機会を増やしていく必要があります。

#### 具体的取組 1

#### 料理体験等を通じた食文化の継承

##### 【内 容】

##### 行 政

市は、地域に根付いてきた郷土料理を次世代へ継承するため、学校や市民と郷土料理などに精通した専門家とのマッチングを行い、市民団体等などが開催する研修会に「長崎市地産地消アドバイザー」を派遣するなど、市民が郷土料理や長崎の食文化を学ぶ機会を創出します。

また、鯨食文化の継承を目的に、小学校などでくじら料理教室等を開催し、子どもたちの鯨食文化への理解と関心を深めます。

##### 関係団体

関係団体は、郷土料理の手法や食文化にまつわる歴史等を幅広く市民へ伝えます。



くじら料理教室

## 具体的取組 2

## 地域の特性を活かした体験型交流の推進

### 【内 容】

#### 漁協、漁業者、関係団体

漁協や漁業者、関係団体は、地域性を活かした長崎らしい漁業体験・魚さばき体験・水産加工品作り体験等の体験メニューを充実させます。

また、宿泊型観光の受入れのため、漁港での水揚げ見学など、朝型体験の検討を行います。

#### 行 政

市は、市内で体験できる全ての水産に関連するツーリズム情報を公式ホームページに掲載し、効果的な情報発信を行います。また、広報誌や SNS 等の広報媒体を用いて、市内外へ広く情報を発信します。

## 【現状】

これまで行政、教育関係者、食品関係事業者、消費者団体等、様々な関係者と連携し、「食卓の日※」の取組を推進することで、「食」に関する普及・啓発を行ってきました。

しかしながら、「食卓の日」に関する取組が固定化していることや、PRの範囲が限定的であることから、市民の認知度は低い状況にあります。

また、少子化やライフスタイルの変化などにより、家族揃って食卓を囲む機会は減少していると言われており、日々の生活の中で食に関しての学びや楽しさを実感する機会が減りつつあります。

## 【課題】

- ・市民の食に対する関心と意識を高める取組として、「食卓の日」の取組を強化する必要があります。
- ・子どもたちに魚をはじめとした地元水産物について学ぶ機会を増やしていく必要があります。

## ※食卓の日

長崎市では、平成21年4月から、国の食育推進基本計画に定められた「食育の日」である毎月19日を『食卓の日』と定め、家庭での地元農水産物の利用促進と、食卓を囲むことで家族や人間関係の絆を深める機会が創出されるよう、官民一体となった取組を展開しています。

現在、主催・賛同を合わせて長崎市を含む79団体が「食卓の日」事業を共に推進する団体として参加しています。

## 具体的取組 1

## 「食卓の日」の推進

## 【内 容】

## 行政、関係団体

長崎の魚をはじめとした地元の旬の食材の利用促進と、家族で食卓を囲むことを目的とした毎月19日の「食卓の日※」が食育実践のきっかけとなるよう、市と関係団体は、食卓の日にスーパーなどで地元水産物のPRコーナーを設けるなど、食卓の日を核とした市内全域での啓発運動を、引き続き推進します。

## ■取組事例■

長崎市役所食堂では、毎月19日の「食卓の日」（土日祝の場合はその直前の開庁日）に、食卓の日サービスランチが提供されています。長崎市でとれた、その月の旬の食材を使ったメニューが数量限定510円で味わえます。



## 具体的取組 2

## 学校給食による子どもたちへの食育

## 【内 容】

## 行政、関係団体

市は、学校給食の献立に地元水産物を積極的に取り入れるとともに、関連教科や総合的な

学習の時間等において食育に関する指導内容の充実を図ることで、子どもたちの地元水産物への理解と食に対する関心を深めます。

### ■ 取組事例 ■

長崎県は養殖トラフグの生産量日本一で、県下においても戸石地区はトラフグ養殖の一大産地となっています。しかしながら、その多くは下関をはじめとして全国に出荷されており、地元市民が食べる機会は少ない状況にあります。そこで、戸石地区の養殖業者が「地元の子供たちにトラフグの味を知ってほしい」という思いから、東長崎地区の小学校卒業のお祝いとして、6年生の給食にトラフグを提供しています。



### 具体的取組3

### イベントを通じた長崎の食との触れ合い

#### 【内 容】

#### 行 政

市は、長崎ならではの食材や食文化について SNS 等での情報発信を強化するとともに、長崎の食をテーマとしたイベントを開催することで、市民が長崎の食について学ぶ機会を創出します。

また、生産者や食の提供者とのマッチングや、生産者と関係団体が連携して取り組む長崎ならではの食材を使ったイベントのPR について、支援を行います。

#### 関係団体

関係団体は、イベント等を通じて、長崎ならではの食材や食文化の魅力を市民へ幅広く伝えます。