

第8章 今後の計画の推進のために

これまでの活動の報告を紹介します

1. キッチンガーデン

食育は、食に関する非常に幅広い内容を含み、健康、教育、環境、農業など多方面に及んでいます。食育に対する取り組みは、関係者が、それぞれの立場で、食育を実践し、食料や食生活を大事にする心を身に付けていくことが求められています。このような、食育実践に対する農業面からの効果的な取り組みには、無・減農薬地産物の地産地消の推進並びに農業体験の推進などがあります。



地産地消の効果には、地で育ったものを地の人が食することで、健康的な食生活の維持、また、無・減農薬栽培されたものを食することで、食の安全の確保があります。さらに、身近な家の庭やベランダなどで野菜づくりをする農業体験で、食や農業への理解が深まり、ひいては健全で安心な食生活につながります。

このような視点から、本館正面入口前の花壇を野菜、ハーブ、花を配したキッチンガーデンを設置し、市民に野菜等の生産や、生育過程を展示することによって、食育の普及・推進を図っています。

栽培については、松戸市農業協同組合や松戸市無農薬栽培研究会の栽培指導のもと、植え付けから栽培の管理を、東葛福社会のみなさんにご協力



をいただき運営をしています。6月、10月には、市内児童による収穫祭を行ないました。食育の情報発信基地として野菜の生育過程を身近にみてもらい、食と農への理解を深めてもらいます。

東葛福祉社会会長・角谷 昭一さんのお話

私たち東葛福祉会は、会員 280 人のボランティア団体で、保育所や病院の花壇の世話から、高齢者の介護までさまざまな活動をしています。キッチンガーデンでは、4月に野菜の植え付けを終え、その後、週1回の草取りや虫の駆除を行っています。苗にネットを被せたり、葉の裏を一つひとつ見て手で虫を取り除いたり、作業は、手間のかかることが多いですが、その分作物に対して愛情も湧いてきます。キッチンガーデンを見た人が、ご家庭でも野菜を栽培するなど、作物をもっと身近に感じてくれたら嬉しいです。

無農薬栽培研究会会長・吉田 昇一さんのお話

私たち無農薬栽培研究会は、無農薬野菜の栽培を始めて今年で14年目になります。

農薬が作物にどんな影響を与えるのか、また、子どもや孫の世代にどんな影響があるのか、まだわからない部分もありますが、土壌には良くないことはわかっています。

無農薬栽培は手間がかかりますが、食の安全を守るため続けていきたいですね。

やはり無農薬で育てた野菜はとってもおいしいですよ。私たちが作った野菜は南部市場内「みどりの都」で販売しています。また、松戸まつり、みどりのフェスティバル等でも即売会を開催していますので、ぜひ一度足を運んでみてください。



2. 特別策定委員 服部幸應氏との市長対談、講演会の開催

松戸市は、食育推進計画策定にあたり、食育推進委員会を設け検討を重ねるうえで、食育の第一人者である服部幸應氏に特別策定委員を依頼しました。服部氏は、17年前より食育の必要性を訴え、8年前には「21世紀の栄養・食生活の在り方検討会」（厚生労働省）の中で、知育・徳育・体育に「食育」を加えることを提案しました。また、平成17年施行の「食育基本法」ではアドバイザーとして法案策定に協力しました。平成19年11月11日に、服部幸應氏と市長が食育をテーマに対談を行い、計画づくりへのアドバイスをいただきました。また、平成20年2月7日に開催した食育推進イベント「食のウインターフェア in 松戸」では、「伝えていきたい 食育の大切さ」と題して講演をいただきました。

①市長対談

●服部氏の考える食育とは？

日本は、いま生活習慣病が増え、死亡原因の64.8%を占めるまでになっています。また、61%もの食べ物を輸入しながらその3分の1を残飯として捨てている日本は、世界の食料事情にあまりに関心です。家庭の食もおろそかになり、その問題は、こどもの心の部分にも及んでいます。健康を維持する食べ物をきちんと選ぶ力を身につけ、親は食卓で作法やマナー、正しい食習慣をしつけることで健全な精神やモラルが育つのです。これらは、子どもたちが健やかに成長し、健康に生きてゆくために必要です。



私は、「食育」の基本は、1. 選食力をやしなう 2. 食事作法を身につける 3. 地球の食を考えるの3つからなっていると考えています。松戸市の食育推進計画にも是非取り入れていただきたいと考えています。

●現在、「食育」で大事だと考えていることは？

なんと言っても家族で楽しい食卓を囲むこと。近頃では家族そろって夕食を食べる家庭が3割しかないそうですが、家族みんなで食卓を囲めばそれだけ豊かな気持ちになるものです。そして、食卓で食事の作法をきちんとしつけることでモラルのある人格が生まれます。

●今後、食育を通して行いたいことは？

実は、食に関する法律がある国は、日本だけで海外からも「食育基本法」が注目されています。松戸市は、もったいない運動を推進しているとお聞きしました。「MOTTAINAI」のように「shoku-iku」の考え方が世界に広まればよいと考えています。

②講演会「伝えていきたい 食育の大切さ」

講演のなかで、服部氏は、食育の大切さを具体的な数字をもとに話され、多くの参加者が、最後まで熱心に耳を傾けました。日本ほど食事の際にテレビをつけている国はなく、子どもはもちろん親も食事の際にテレビに夢中になり、子どもと向き合う大事な機会を逃していることを話されました。また、動物の子どもは、えさのとり方を親から教えられ、独り立ちをしますが、現代の日本では、子どもの独り立ちがなかなかできず大きな社会問題になっていることを例にとりながら、食を通じた人間形成は、ますます重要と話されました。家庭、学校、地域、社会と幅広い領域における食育の展開を広めていく必要があると話されました。



3. まつど産学官フォーラム 食は人を良くする？みんなで話そう！食育の秋！

まつど産学官懇談会は、平成 11 年度から松戸市における産学官連携の可能性の検討や情報交換を行っています。平成 18 年度の懇談会の中で、松戸市で積極的な取り組みを進めている「食育」をテーマにしたフォーラム開催の提案があり、平成 19 年 11 月 29 日に初めての産学官フォーラムが松戸商工会館で開催されました。



フォーラムの一部では、平成 19 年 10 月に実施した食育に関する市民アンケート調査の中間集計結果をもとに「松戸市民の食育意識とその課題」と題して、松戸市食育推進委員会会長を務める千葉大学大学院園芸学科研究科の大江靖雄氏より基調講演をいただきました。また、第二部においては、「実践！食育！できることから取り組もう！」と題し、松戸市農業協同組合の木口直之氏、聖徳大学の長江曜子氏、日本大学松戸歯学部の高鹿純一氏、流通経済大学の古井恒氏によるパネルディスカッションを行いました。また、講演会終了後、松戸市農業協同組合、千葉小金農業協同組合による松戸産の農産物の無料提供や試食があり、とれたて新鮮な野菜の魅力に大きな関心が集まりました。基調講演では、市民の食育に関する意識



を行いました。また、講演会終了後、松戸市農業協同組合、千葉小金農業協同組合による松戸産の農産物の無料提供や試食があり、とれたて新鮮な野菜の魅力に大きな関心が集まりました。基調講演では、市民の食育に関する意識

の高さや世代によって異なる意識の差についてお話がありました。パネルディスカッションでは、かむことの大切さや松戸特産の食べ物や新鮮で安全な松戸の農産物の紹介、食のリサイクルなど食に関わる非常に広範囲な話を聞くことができました。フォーラム終了後は、参加者から活発に質問が出され、食という身近な問題に対する市民の関心の高さが伺えました。今後も特色のある市内4大学と産業界、行政との連携による食を通じた積極的な取り組みが期待されます。



4. 食育川柳・食育シンボルキャラクター

食育を市民に広く知ってもらおう一環として、平成19年5月15日の広報まつどで「食育川柳・食育シンボルキャラクター」を募集したところ、食育シンボルキャラクター・愛称に559通、食育川柳には617句と多数の応募があり、それぞれ入選作品が選ばれ、8月7日に表彰式を行いました。(川柳の選考は、全日本川柳協会常任幹事・松戸川柳会会長の米島 暁子氏にお願いしました。)

食育川柳入選作品

〔市長賞〕

食欲を そそる盛り付け ママの腕

香宗我部 智江子さん

〔米島先生による評〕

食欲をそそるがまさに食育です。沢山食べたくるように盛り付けるのは、ママの腕です。素晴らしい作品になりました。

〔教育長賞〕

一日の スイッチ入れる 朝御飯

谷口 康平さん

〔米島先生による評〕

朝ごはんを食べないと脳も働きません。朝ごはんは、しっかり食べましょう。「スイッチ入れる」の発想がとて面白いです。

〔優秀賞〕

おかあさん いつもごはんを ありがとう

高橋 和宏さん

〔米島先生による評〕

この作品をお母さんが詠まれた時は泣いてしまった事と思います。大人になっても忘れないでください。

〔優秀賞〕

楽しいな あそんだあとは ごはんだよ

渥美 愛永さん

〔米島先生による評〕

純粋な子どもの心を川柳にしてくれました。ごはんを楽しみにしているのです。子どもらしい川柳になっています。

〔佳作〕

ママの味 笑顔が揃う 夕ごはん

末田 りつ子さん

〔米島先生による評〕

家族が健康でママの料理に笑顔が揃っています。楽しい食事の情景が目には浮かんでいきます。食育を大切に健康で明るい家庭でありますように。

〔佳作〕

辞書にない 食育学ぶ 夕餉どき

阿部 章一さん

〔米島先生による評〕

食育を辞書で引いても出てこない、夕食の時に家族で学んでいるのです。五七五でリズムよくなめらかないい作品です。

〔佳作〕

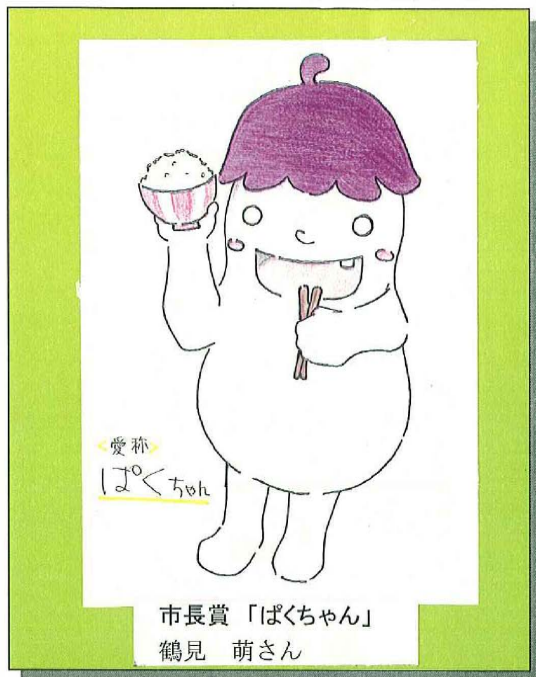
おふくろの あじはやっぱり 肉じゃがだ

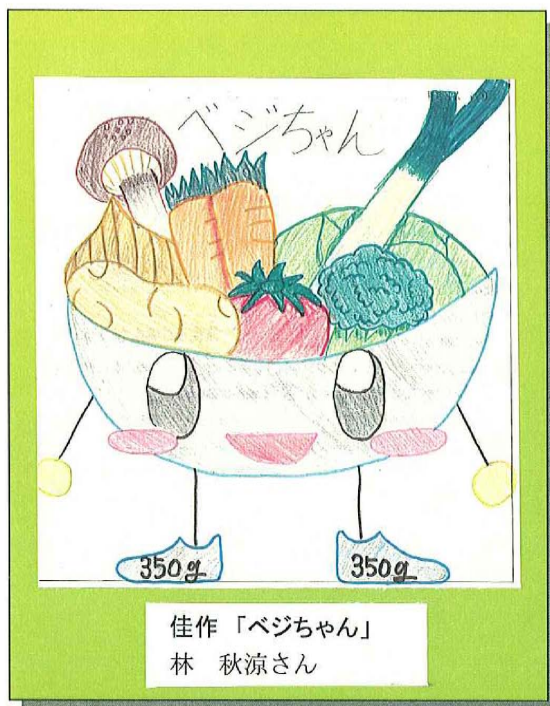
木村 理沙さん

〔米島先生による評〕

昔からおふくろの味は、肉じゃがといわれています。大人の話をよく聞いている賢いお子さんです。

食育シンボルキャラクター・愛称入選作品





5. 食育劇「ご老公 食育漫遊記 ～元禄松戸村～」

市民に食の大切さや食を大切にする行動をメッセージとして発信するために、食育劇を企画し、松戸市民劇団オリジナルの脚本で松戸市民劇団、市職員、聖徳大学美術部で協力し、平成20年2月7日の「食のウインターフェアin松戸」で上演しました。

(コ ン セ プ ト)

基本テーマ	テーマに関連するオプション（素材）	味付け、色づけ	メッセージとして発信したいこと
☆栄養バランス ☆子どもの食習慣 ☆成人病予防	◎栄養素と関連づけて地場産野菜等の美味しい食べ方 ・ネギ、カブ、白玉、梨、山崎パン等 ◎早寝・早起き・朝ごはん ・子どもだけでなく、万人に共通しそうな基本形、成人病予防にも繋がる ◎三食になったのは、いつから？ ・天皇の日常の食事、朝夕2回（源氏物語）等、古くは2食、現代は3食 ◎食の生産、流通 ・食へることは生き物から命をもらうことであり、色々な人の手を伝って流通する ◎食に関する言葉の歴史、語源、用語 例：朝食＝朝餉（あさげ）、夕食＝夕餉（ゆうげ）	◎今昔比較（歴史） ◎地場産品のPR	☆食の大切さ ☆食を大切にする行動

キーワード スタート（導入）orエンディングで使用
◎あたり前から、あらためて ◎食という字は、 人 良 } 人を良くすると書く

：あらすじ

時代は、江戸元禄。メタボリックシンドロームに陥った松戸の代官のうわさを聞きつけて水戸のご老公が松戸村へ一喝するためやって来る。外食ばかりで栄養バランスの悪い食事、暴饮暴食、運動不足、過剰なダイエット、家族ばらばらでの食事など悪い食習慣を代官と妻ともども反省し、食の大切さを見直し、生活を改めることとなるという話。劇中、スライドで小金牧、野馬土手、子和清水、矢切の田園風景を紹介し、郷土の紹介も併せて行う。



●キャスト

台本作成・語り部	市民劇団	石上環美子
ご老公	女性センター	向後大
八兵衛	健企画	関口貴之
代官	市民劇団	込山章基
奥方	市民劇団	奥田富子
上総屋	市民劇団	武藤武久
武士	市企画	山屋 武



●舞台背景 (聖徳大学美術部 製作)

- ①道中の風景 (松 カラス お地藏さん)
- ②茶店・代官署の門 (左茶店・中央と右代官署の門)
- ③代官署・座敷 (書院造り・掛軸・違棚)



●劇中歌 オールドメン (「ヤングマン」の替え歌)

オールドメン さあ気をつなよう

すばらしい O・M・C・A O・M・C・A

オールドメン 今なら聞こう

憂鬱など吹き飛ばして みなで踊んじやよー

オールドメン もうメタボなんて言わせぬぞ

そうさ O・M・C・A O・M・C・A

オールドメン ほろ踊んじや

年寄りだってやめたいこと いっぱいあるんじやよー

オールドメン わの行く先に

控えおろう この食育コマが 目こらんか〜

オールドメン 元気が待っているんじやから

ウアッ ハッ ハッ ハッ ハッ ハッ

すばらしい O・M・C・A O・M・C・A

臆れど吹き飛ばせば 皆も元気になる

そうさ O・M・C・A O・M・C・A

年寄りだってやめたいこと いっぱいあるんじやよー



参考資料

食事バランスガイドを使ってみよう！

食事バランスガイドって？

●「食事バランスガイド」は1日に何をどれだけ食べたらよいかをわかりやすく示したものです。バランスよく食事がとれるよう、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つのグループをコマの形のイラストで示しています。どれかが足りなかったり、どれかが多すぎるとコマは倒れてしまいます。

●コマの軸は水とお茶、コマのヒモは菓子や嗜好飲料を表現しています。コマが回転しているのは、しっかり身体を動かすことの必要性を表します。

●しっかり食べてほしい順番に5つのグループをコマの上から並べています。「いくつ」という数え方は、それぞれのグループごとに基準があり、それぞれのグループごとに数えます。したがって、主食を減らした分、主菜を多く食べていい・・・ということにはなりません。以下、数え方の目安です。

主食 ごはん、パン、麺・パスタ

1つの基準=主材料の穀物に含まれる炭水化物約40g

おにぎり1個が「1つ」の基準です。大盛りごはんは2つくらい。めんやパスタは2つくらいです。

- 1つ ごはん小盛り1杯
おにぎり(1個)
食パン(1枚)
- 1.5つ ごはん 1杯
(お茶碗中盛り)
- 2つ うどん、もりそば、ラーメン パスタ 1杯

副菜 野菜、きのこ、いも、海藻料理

1つの基準=主材料の野菜などの重量約70g

小皿や小鉢に入った野菜料理1皿分が1つくらいです。中皿や中鉢に入ったものは2つくらい(サラダだけはこの量で1つ)野菜ジュース(100%)1本(のみぎりサイズ)は1つくらいです。

- 1つ 野菜サラダ、ほうれん草のおひたし、具だくさんみそ汁 (一皿) (小鉢1つ) (一杯)
- 2つ 野菜の煮物、野菜いため (中皿一皿)

主菜 肉、魚、卵、大豆料理

1つの基準=主材料の肉、魚、卵、大豆製品に含まれるたんぱく質6g

卵1個の料理は1つくらい、魚料理は2つくらい、肉料理は3つくらいがおおよその目安です。

- 1つ 目玉焼き、冷やっこ (小鉢一皿)
- 2つ 焼き魚(1尾)、刺身 (魚料理一人前くらい)
- 3つ ハンバーグステーキ、豚肉しょうが焼き (肉料理一人前くらい)

牛乳・乳製品

1つの基準=主材に含まれるカルシウム約100mg

- 1つ ヨーグルト(1パック)、プロセスチーズ(1枚)
- 2つ 牛乳ビン1本分 約200ml

果物

1つの基準=重量約100g

- 1つ みかん1個、もも1個、りんご半分、果汁100%ジュース1本

1皿に主食と副菜、主菜が盛られた料理

カレーライスなどの、ごはんも野菜も肉も入っている料理は、主食、副菜、主菜にわけて数えます。

*上の各料理グループの数え方と比べて、自分の食べたカレーのごはん、野菜、お肉の量を考えて見ましょう!

(例) カレーライス

ごはんが大盛り1杯(小盛り2杯)分くらい→ごはん大盛り一杯は主食2つ→主食2つ

具の野菜が全部で小鉢一皿分くらい→小鉢一皿の野菜は副菜1つなので→副菜1つ

肉が全部で普通の肉料理の約3分の一人前→普通肉料理1人前は主菜3つ。その1/3なので→主菜1つ

なので、この場合は、**主食2つ、副菜1つ、主菜1つ**をとったことになります。

菓子・嗜好飲料

お菓子やジュースは食事の楽しみとして大切ですが、栄養素をとることだけから考えれば必ずしも食べなくてもいいものです。ですから、「いくつ」食べましょうという推奨量は示していませんが、1日200kcalくらいが目安になります。

約200kcalの目安: だら焼き1個、せんべい3~4枚、ポテトチップス半袋、ビール中ジョッキ1杯(500ml)、日本酒1合、甘い飲み物コップ2杯半

あなたの適量をチェック!

何をどれだけ食べたらよいかは性別や年齢によって違います。まずはあなたの「適量」をチェック!

性別	年齢	エネルギー (kcal)	主食	副菜	主菜	牛乳・乳製品	果物
男性	6~9才	1800	4~5	5~6	3~4	2 ※2	2
	70才以上	±200				2~3	
	10~11才	2200	5~7	5~6	3~5	2 ※2	2
	12~17才	±200				2~3	
女性	6~9才	1800	4~5	5~6	3~4	2 ※2	2
	70才以上	±200				2~3	
	10~17才	2200	5~7	5~6	3~5	2 ※2	2
	18~69才	±200				2~3	
基本形	2600	7~8	6~7	4~6	2~3 ※2	2~3	
18~69才	±200				4		

※1活動量の見方
「低い」: 1日中座っていることがほとんど
「ふつう」: 座り仕事を中心だが、歩行・軽いスポーツ等を5時間程度は行う
さらに強い運動や労働を行っている人は、適宜調整が必要です。

※2学校給食を含めた子ども向け摂取目安について
成長期に特に必要なカルシウムを十分にとるためにも、牛乳・乳製品の適量は少し幅を持たせて1日2~3つ(SV)、「基本形」よりもエネルギー量が多い場合では、4つ(SV)程度までを目安にするのが適当です。

●BMI(体重(kg)÷(身長(m)×身長(m)))が25以上の方は、日ごとの体重や体脂肪率の変化等をみながら、コマのかたちが、「寸胴」にならないよう主食及び主菜を少なめにするなどSV数を調整したり、揚げ物や炒め物などカロリーの高い料理は一日一品までとするなどして摂取エネルギー量を控え、消費エネルギー量とのバランスに気をつけましょう!

上のチャートで調べた適量を記入してみましょう!

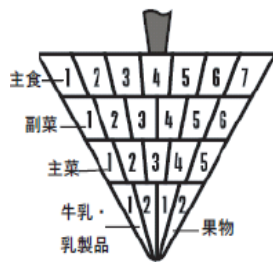
エネルギー	主食	副菜	主菜	牛乳・乳製品	果物
kcal	つ(SV)	つ(SV)	つ(SV)	つ(SV)	つ(SV)



「食事バランスガイド」であなたの食生活をチェック!

あなたが食べた食事が「いくつ」になるか記入してみましょう。

自分の食生活の過不足が診断できます。



※各料理グループごとに左からコマをぬりつぶしてみましょう。

※食べ過ぎたグループは次の日控えめにするなどして、複数の日でバランスをとっていきましょう!

※定期的に体重や腹囲をチェックしてみてください!

	食べたものを書き出してみましょう	主食	副菜	主菜	牛乳・乳製品	果物
朝食						
昼食						
夕食						
間食と夜食						
今日の合計						
今日の合計は「適量」に比べてどうでしたか?	多かった ちょうどよかった 少なかった	多かった ちょうどよかった 少なかった	多かった ちょうどよかった 少なかった	多かった ちょうどよかった 少なかった	多かった ちょうどよかった 少なかった	多かった ちょうどよかった 少なかった
今日の菓子・嗜好飲料は200kcal以内でしたか?	はい・いいえ					

作成: 農林水産省 監修: 武見ゆかり女子栄養大学教授

■食品表示のいろいろ

原材料名

加工食品には、必ず原材料名がついています。使用した全ての原材料が食品添加物とそれ以外の原材料に分けられ、使用した重量の多い順に表示されています。

食品添加物

加工品の腐敗防止や着色など、さまざまな目的で、化学合成された食品添加物が使用されています。それぞれ実験で安全基準が定められていますが、何種類もの食品添加物を同時に摂取すれば、人間の体のなかで化学変化が起こる可能性があります。加工品を選ぶときは、なるべく食品添加物の含まれていないものや種類の少ないものを選ぶようにします。

賞味期限と消費期限

賞味期限は、比較的長くもつ食べ物に、消費期限は、いたみやすい食べ物に付けられます。長くもつ食べものとは、乾麺やクッキー、レトルト食品、清涼飲料水、冷凍食品、ハム、ソーセージ、さつまあげ、さらに牛乳や乳製品なども含まれます。こうした食べものは、所定の方法で保存すれば、賞味期限の期間内は、おいしく食べられることが保証されています。品質の劣化が比較的ゆっくりなので、賞味期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。多少、味が落ちている可能性はありますが、まだ十分に食べられる場合も多くありますので、まずは匂いをかいだり味見をしたり、五感を使ってたしかめてみましょう。

いたみやすい食べものとは、ケーキなどの生菓子やお惣菜、調理パン、食肉、豆腐、生がきなどです。こうした食べものは、消費期限を過ぎると腐っている可能性があり、安全とはいえません。期限をすぎたら食べないほうが無難です。なお、いずれの期限も、開封する前の期限です。

牛肉の表示

牛肉の原産地表示は、牛が生まれた場所の表示ではなく、牛がもっとも長く飼育された場所

をいいます。外国で生まれた牛でも、日本で育てば「国産牛」となります。日本で育った「国産牛」は、全て番号（個体識別番号）が付けられていて、牛肉のラベルには、それを表示するよう定められています。ラベルに記された URL にインターネットでアクセスし、その番号かた情報をたどると、その牛についての情報が調べられます。

「和牛」は、牛の種類を指す言葉で「国産牛」は、牛の育った場所を指しています。

魚の表示

魚介類に示されている原産地は、原則的に漁獲された水域（または養殖された水域）です。それが表示できない場合は、例外的に、水揚げ港か水揚げ港のある都道府県名のどちらかを表示してもよいことになっています。輸入の場合は、その原産国が表示されます。海水に含まれる水銀やダイオキシンなどの汚染物質が、魚の体のなかに蓄積し、濃度は、魚の体が大きくなるにつれ、高まります。特に妊娠中は、厚生労働省が注意を呼びかけているメカジキ、キンメダイなどの大型魚の摂取量に注意しましょう。また、沿岸にとどまる近海魚より、回遊魚（あじ、いわし、さば、鮭、さんま、たら、とびうお、かつお、ぶりなど）のほうが海水の汚染物質が蓄積しにくく安全性が高いとされています。

国産品と輸入品

国産の農産物と輸入品の違いは、作物を収穫した後で使われる、腐敗やカビを防止するための薬剤（ポストハーベスト農薬）の使用の有無です。国産にこのポストハーベスト農薬が使われることは、ほとんどありませんが海外から輸入される穀物や果物は、大量のポストハーベスト農薬が使われています。

国産品を選ぶ際には、原産地のほか市町村名、さらにできれば生産者名があるものを選ぶようにしましょう。



JAS マーク

JAS 法（＝「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」＝略称「農林物資法」）

に基づき、品位、成分、性能等の品質についての JAS 規格を満たす食品や農林産物などにつけられます。



特定 JAS

JAS マークが成分、使用原材料、内容量等の品質全般にわたる規格であるのに対して、特別な生産の方法または特色ある原材料を使用しているものにつけられます。熟成ハム類や、地鶏肉、手延べ干しめんなど9品目について規格が定められています。



生産情報公表 JAS

生産情報（誰が、どこで、どのように生産したか）を正確に記録、保管、公表していることを認定された牛肉、豚肉、農産物につけられるマークです。牛肉については、個体識別番号に加えて、給餌情報、医薬品投与情報なども提供されます。



有機 JAS

種まき、または植え付けの2年以上前から（多年生作物の場合は最初の収穫の3年以上）化学肥料及び禁止された化学合成農薬を使用せず、堆肥等による土づくりを行った圃場において生産された農産物で、認定機関によって認められたものに表示されます。



特定保健用食品

食生活において特定の保健の目的で役立つよう開発された商品で、人に対しての有効性、安全性が審査で認められたものにつけられます。なお、医薬品と誤解されるような、治療、予防等に

関係する表現は認められていません。



特別用途食品

健康増進法に基づいて、病人用食品、妊産婦、授乳婦用粉乳、乳児用調整粉乳、高齢者用食品など特別の用途に適している食品であることを表しているマークです。厚生労働大臣の許可を受けた食品のみがマークを表示することができます。

HACCP (ハサップ)

元々はアメリカの航空宇宙局 (NASA) が開発した食品安全チェックシステムで万一宇宙で食中毒が出たら大変なので、安全管理のために生まれたもの。Hazard Analysis (危害分析) and Critical Control Point (重要管理点) の略で、食品製造工程において発生する危害を想定し、その発生を防止するための監視方法を定めて、効果的かつ効率的に衛生管理する方法で、国際的に高く評価されているシステムです。

(服部幸應氏「食育のすすめ」より抜粋)

松戸市食育推進委員会 名簿

		食育推進委員
特別策定委員		学校法人服部学園理事長 服部栄養専門学校校長 医学博士 服部幸應
学識経験者	1	千葉大学大学院園芸学研究科教授 大江靖雄
	2	高橋貴美代(高橋料理教室主宰)
	3	聖徳大学人文学部教授 長江曜子
	4	日本大学松戸歯学部教授 妻鹿 純一
	5	流通経済大学 准教授 古井 恒
教育福祉関係者	6	松戸市校長会 上滝 雅子(寒風台小学校)
	7	松戸市学校栄養士会 大谷 葉子(相模台小学校)
	8	松戸市婦人団体連絡会 斉藤 信子
	9	松戸市保育園協議会会計 和田 由美子
	10	松戸市PTA連絡協議会 副会長 山崎 敏子
医療関係者	11	松戸私立幼稚園連合会副会長 山口志津子(北部幼稚園)
	12	松戸市医師会 会長 岡 進
	13	松戸歯科医師会 副会長 恩田 聡
消費者・勤労者	14	松戸薬剤師会 副会長 関口 和子
	15	松戸市消費者の会会長 文人 加代子
	16	連合千葉松戸・鎌ヶ谷地域協議会 議長 佐藤 義勝
生産者	17	大原雄一(元 エスアイアイ・マイクロプロシジョン(株)取締役 営業部長)
	18	松戸市農業協同組合 専務理事 神田 義明
	19	千葉小金農業協同組合 代表理事組合長 吉田 俊一
食品関連事業者	20	松戸市無農薬栽培研究会 松戸 英樹
	21	大型店懇談会(伊勢丹) 総務部長 近藤 典夫
	22	市場関係者(松貴) 芦田 忠
	23	松戸市観光協会会長 株式会社 富井 杉浦 孝夫
	24	松戸商工会議所 専務理事 高橋 健治
	25	松戸市商店会連合会 副会長 岩田 富久司
	26	食品衛生協会会長 三品 忠生
27	調理師会 会長 山田 和乎	
活動団体活動者	28	松戸まちづくり連絡協議会(事務局) 榎本 孝芳
	29	松戸市食生活改善推進協議会会長 林 真紀
	30	食育ボランティア松戸 食彩の会 代表 本間 清子
	31	まつど国際文化大使・中国料理講師 宋 如芳
市職員	32	松戸市健康福祉本部長 鈴木貞夫

食育推進計画策定作業部会委員	
1	千葉大学大学院園芸学研究科教授 <small>オオエ ヤスオ</small> 大江靖雄
2	松戸市校長会 <small>カミタキ マサコ</small> 上滝 雅子(寒風台小学校)
3	松戸市医師会 会長 <small>カミ ススム</small> 岡 進
4	松戸市消費者の会会長 <small>フミイリ カヨコ</small> 文入 加代子
5	松戸市農業協同組合 専務理事 <small>カンダ ヨシアキ</small> 神田 義明
6	松戸商工会議所 専務理事 <small>タカハシ ケンジ</small> 高橋 健治
7	食育ボランティア松戸 食彩の会 代表 <small>ホンマ キヨコ</small> 本間 清子
8	松戸市健康福祉本部長 <small>スズキ サダオ</small> 鈴木貞夫

松戸市 食育推進関係課長会議

	課 名
1	総務企画本部 企画管理室
2	財務本部 企画管理室
3	健康福祉本部 企画管理室
4	保健福祉課 (※)
5	児童家庭担当部 保育課
6	児童家庭担当部 児童福祉課
7	市民環境本部 企画管理室
8	経済担当部 農政課 (※)
9	経済担当部 消費生活課
10	経済担当部 商工観光課
11	環境担当部 環境計画課
12	環境担当部 環境業務課
13	都市整備本部 企画管理室
14	都市緑花担当部 みどりと花の課
15	生涯学習本部 企画管理室
16	社会教育課
17	公民館
18	学校教育担当部 保健体育課 (※)
19	学校教育担当部 指導課

(※ 東葛飾地域食育推進連絡会議構成員)



松戸市食育推進計画
平成20年3月

発行 松戸市
編集 松戸市健康福祉本部企画管理室
〒271-8588 松戸市根本 387-5
TEL 047-366-1111