

第4回 かながわ

# 食育サミット

in ひらつか



あんしんとたのしさを  
未来へ伝える大切な食事

2月14<sup>土</sup>日 15<sup>日</sup> 平塚市中央公民館  
KANAGAWA "SHOKUIKU" SUMMIT

## 第4回 かながわ食育サミット in ひらつか

～ あんしんとたのしさを未来に伝える大切な食事～

「小児には、徳育よりも、知育よりも、体育よりも、食育が先。体育、徳育の根源も食育にある。平塚にゆかりのある明治時代の小説家・村井弦斎は、1903年に著した『食道楽』の中でこう記しています。

それからおよそ100年、現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力のある社会の実現に寄与すること等を目的として、「食育基本法」が平成17年7月に施行されました。

平塚市は、海や山、川といった自然があり、北西部に広がる水田地帯では、県内第一位の生産量を誇る稲作を中心とした農業も行われています。米のほかにも野菜や果物、畜産物、平塚漁港に水揚げされる水産物など、たくさんの食材があります。

こうした市の特性を生かし、それぞれの専門家より、地場産を使った料理や商品開発さらには、食文化や地域の特性を生かした食生活の継承と発展、健康づくりのための食育など、平塚市内では、様々なところで、食育推進事業が図られています。

今回、市民有志により、市内で行われている食育推進事業を一同に集め、人が生きていくために食べること、食べるために作られること、作られるために知ることを、食育の推進をしているたくさんの民・産・学・官が協働して、「かながわ食育サミット in ひらつか」を開催し、平塚の地より、次世代へ食育を伝えたいと考えております。

本日、様々な食育の活動や情報を提供しておりますので、ぜひ、ご参加いただいた皆様が、食育の大切さを伝えていただけますよう、スタッフ一同お願いいたします。

平成21年2月吉日

第4回かながわ食育サミット in ひらつか実行委員会

## かながわ食育サミットinひらつか 開催によせて



実行委員長 河野 太郎

第四回となる「かながわ食育サミット」が、「あんしんとたのしさを未来へ伝える大切な食事」をテーマに、ここ平塚市で開催されます。

平塚は、市歌に「海の幸、田畑の実り」とうたわれるほど、食の豊富なところで、かつて平塚の漁業は「須賀のかつおの一本釣り」やぶりの大謀網で名を馳せ、近年ではさば、あじ、いわし、そしてしらすの水揚げや、遊漁船で全国的に有名です。また水田面積は県下最大を誇り、「キヌヒカリ」を中心とする水稻やきゅうり、里芋の収穫量は県下一、乳用牛の飼育頭数は県下二位です。

今回、平塚で開催されるサミットの基調講演は、NHKの大河ドラマ「天地人」の原作者火坂雅志さんをお願いしました。火坂さんには、この平塚にゆかりの小説家、村井弦斎が活躍する「美食探偵」という著書があります。村井弦斎は今から約百年前に「食道楽」という大ベストセラーを書いた小説家、美食家です。この小説がどれだけ売れたかというところ、その印税で、村井弦斎は、平塚の海岸に一万六千四百坪の土地を買い、牛、羊、鳥を飼い、果樹園で苺を育て、畑には当時珍しかったアスパラガスを植えました、というぐらいです。今でも平塚駅の南口近くに、その一部が村井公園として残っています。

「食道楽」は、小説の中で料理の方法が語られるだけでなく、台所の管理の仕方や食材の買い方、そして夫婦でいかに家事をしていくかということも書かれています。料理の方法が詳しかったので、お嫁入りに持って行く本としてもよく売れたそうです。

村井弦斎は、割烹着の発明家でもあり、明治三十四年にFAXを予言したりという多才ぶりも発揮しています。基調講演では、こんな明治のスーパースターについて、火坂さんにお話を伺います。

このほかにも、平塚市の生産者、飲食店、販売店の方々による「食」に関するパネルディスカッションや、今やすっかり平塚市民の間に定着した新しい野菜、ヤーコンのフェアなどもお楽しみ下さい。新たに登場したヤーコン味噌漬けやヤーコンジャムなど、ポリフェノールたっぷりの平塚の名物のおいしい食べ方をぜひお持ち帰り下さい。

そのほかまだまだ盛りだくさんの「かながわ食育サミットinひらつか」で、食のおいしさ、たいせつさ、そして安心と安全の必要性を感じていただければ幸いです。

最後になりましたが、この食育サミットのためにご尽力をいただきました実行委員会のメンバーはじめ、関係者の皆様に厚く感謝申し上げます。

## かながわ食育サミットinひらつか お祝いのことば



大会名誉会長 大 蔵 律 子

このたび、第4回かながわ食育サミットが、本市を会場に盛大に開催されますことを大変うれしく思います。県内各地からお越しいただきました皆様を、心から歓迎いたします。

本市は、川や海、緑あふれる丘陵地など自然に恵まれた環境にあり、穏やかな気候に生まれ、県下でも有数の農業の盛んな都市として、特に米の生産量は県内第1位を誇っております。他にもきゅうりや小松菜などの野菜の生産量も高く、市民が食を身近に感じることができる土地柄であります。

さて、知育、徳育、体育の基礎として「食育」を位置づけた「食育基本法」が平成17年6月に施行されて以来、全国各地で食育に関する取り組みが進められてまいりました。本市においても農業が盛んであるという特徴を活かし、地場産の新鮮な農産物を学校給食に取り入れるなど「地産地消」に積極的に取り組んでいるほか、食育教室を開催するなど様々な機会を通じて食育活動を推進しております。また、このような取り組みを体系づけた食育基本計画につきましても、現在策定を進めているところです。

「小児には徳育よりも知育よりも、体育よりも、食育がさき。体育、徳育の根本も食育にある」。食育基本法の制定に先立つことおよそ100年前の明治時代、平塚に居を構えた村井弦斎は、自著『食道楽』において食育の重要性を提唱いたしました。食について様々な視点から考える今回のサミットを通して、地域における食生活改善のための取り組みや食文化の継承が進み、食育の大切さをお伝えすることが出来れば幸いに思います。

最後に、本サミットの開催にあたりご協力をいただきました多くの関係者の皆様に心から感謝を申し上げますとともに、本サミットの成功と今後のさらなる発展を祈念し、ごあいさついたします。

# 第4回 かながわ 食育サミット in ひらつか

---

## 【主催】

第4回 かながわ食育サミット実行委員会

## 【共催】

平塚市 / 平塚歯科医師会

## 【後援】

農林水産省関東農政局神奈川農政事務所

神奈川県

平塚市教育委員会 / 平塚市議会

伊勢原市 / 茅ヶ崎市 / 秦野市 / 大磯町 / 二宮町 / 大磯町

神奈川新聞社 / 湘南ジャーナル社 / タウンニュース社

株式会社湘南平塚コミュニティ放送 / S C N湘南ケーブルネットワーク株式会社

平塚商工会議所 / 平塚市私立幼稚園協会 / 平塚市保育会 / 平塚地区食品衛生協会

神奈川県栄養士会

## 【協賛】

株式会社フリーデン / 株式会社しまむら / 株式会社湘南ベルマーレ

カゴメ株式会社 / キリンビール株式会社

## 【協賛展示】

株式会社しまむら / J A 湘南農業協同組合

高久製パン株式会社 / 株式会社フリーデン / 株式会社湘南ベルマーレ

キリンビール株式会社 / カゴメ株式会社 / 明治乳業株式会社

## 【スタンプラリー協賛】

大磯プリンスホテル / カゴメ株式会社 / キリンビール株式会社

株式会社サン・ライフ / 株式会社しまむら / J A 湘南農業協同組合

株式会社湘南ベルマーレ / 高久製パン株式会社 / 株式会社フリーデン

明治乳業株式会社

## 【協力】

株式会社サン・ライフ / 神奈川中央交通株式会社



小児には、徳育よりも、知育よりも、体育よりも、食育が先。  
体育、徳育の根源も食育にある。

## メインサミットプログラム

1日目 平成21年2月14日(土) 10:00~16:30

2日目 平成21年2月15日(日) 10:00~16:00

大ホール	調理室	小ホール	展示会場
<p>【1日目】</p> <p>12:30~ 開場</p> <p>13:00~13:25 オープングセレモニー 実行委員長あいさつ 来賓あいさつ</p> <p>13:30~15:00 基調講演 「食の元祖 村井弦斎」 日本文藝家協会会員 火坂雅志 氏 「美食探偵」著者 2009年NHK大河ドラマ「天地人」原作者</p> <p>15:10~16:30 パネルディスカッション 「未来へ伝えたい食」 わが町の生産者、飲食店、販売店の立場から コーディネーター 水嶋一耀氏 パネラー 八日市屋敏雄氏 中村克己氏 森田利海氏</p>	<p>10:00~12:30 弦斎料理教室 弦斎の会 &amp; ママの会主催</p> <p>15:30~16:30 包丁の扱い方 等 弦斎の会主催</p>	<p>県立平塚農業高校 湘南ヤーコン応援団 神奈川県栄養士会 保育会(私・公) 平塚地区食品衛生協会 平塚料理飲食業組合連 合会 平塚市学校栄養士会 健康課</p>	<p>1日目 13:00~16:00</p> <p>2日目 10:00~15:00</p> <p>保育園児による 食育絵画展示</p> <p>企業ブース ・フリーデン ・しまむら ・ベルマーレ ・高久製パン ・JA湘南農協 ・明治乳業 ・キリン ・カゴメ</p>
<p>【2日目】</p> <p>10:00~11:30 講演 「私たちの健康は私たちの手で」 (財)日本食生活協会 松谷満子氏</p> <p>11:45~12:15 公立保育園児の演技</p> <p>13:00~15:00 講演 平塚歯科医師会 主催 「チャレンジ! 噛むかむクッキング」 歯科医師・料理研究家 田沼敦子氏</p> <p>15:15~15:45 閉会セレモニー スタンプラリー抽選会&amp;賞品プレゼント 次回開催地鎌倉市を紹介 閉会あいさつ</p>	<p>10:00~12:30 マリールイー ズシェフによる 「明治時代 における弦斎 料理とフランス 料理の考査」 と題した 料理教室</p>	<p>10:30~10:50 11:30~11:50 平塚農業高校に よる食育寸劇 「牛飼い兄さん とゆかいな仲間 たち」</p> <p>13:30~15:00 湘南ベルマーレ 主催 「健康づくり運 動教室」</p>	<p>平塚製品の食 事バランスガイ ドを展示 (パンフ配布) 平塚産品を使っ たオブジェ 平塚市食生活改 善推進団体</p>
<p>*スタンプラリー 抽選カードを用意します(氏名、住所とスタンプ枠3個) 2日間の各会場を見学された方に1つのスタンプ。1人何枚でも応募できます。抽選箱に投函抽選箱は、大ホールホワイエに常設してあります 賞品は、このイベントに賛同していただいた企業提供による豪華賞品です。ぜひご応募してください!!</p>			



基調講演

## 「食の元祖 村井弦斎」

講師 日本文藝家協会会員 火坂 雅志 氏

村井弦斎が主人公の「美食探偵」著者  
2009年NHK大河ドラマ「天地人」原作者

今や、我家の食道楽趣味は、漸く田園趣味に進み行きぬ。出でては菜葉の露滴らんとするを摘み、入つては珍膳を具へて富岳の晴嵐に対す。悠々たる清興、人生の幸福此の中に在り。 ~ 於平塚对岳楼 弦斎 ~

平塚駅南の黒松が生い茂る公園の中ほど、腰丈ほどの石碑にこう刻まれている。“食育の元祖”といわれた村井弦斎が、かつて平塚の地で食の探求に明け暮れた証である。

明治時代を中心に活躍した小説家、村井弦斎。本邦初の美食(グルメ)小説『食道楽』は空前のベストセラーとなり、明治の文壇に旋風を巻き起こすとともに、巷に一大食道楽ブームをもたらした。娯楽性と実用性を兼ねそなえた本は「新婚家庭の必需品」とまでいわれるほど売れに売れ、夏目漱石をもしのぐベストセラー作家となったのである。

その弦斎が終の棲家として選んだのが、ここ平塚。蒼く澄みわたる湘南の海。背後は丹沢の山々に囲まれ、その眼下には広大な田園地帯が広がる。相模湾から水揚げされる新鮮な魚介類と採れたての野菜。潮風が吹き抜ける広大な敷地では、当時では珍しいアスパラガスなどの西洋野菜を栽培し、苺や葡萄を植えた果樹園、ヤギを飼う家畜小屋も建てた。“美食の殿堂”と化した弦斎邸「对岳楼」で、主人に「悠々たる清興、人生の幸福此の中に在り」とまで謡わせた平塚は、現代の食文化の“源泉”ともいえよう。



100年前から食の安全に取り組み、地産地消を実践した弦斎が選んだ地「平塚」で、食育のルーツを辿り、現代の食生活を見つめなおすヒントを探求してみたい。

### 【プロフィール】

小説家。1956年、新潟市生まれ。早稲田大学商学部卒業。「別冊歴史読本」副編集長をつとめたのち、『花月秘拳行』で作家デビュー。「新潟日報」朝刊ほか全国13紙に、上杉謙信の義の心を受け継いだ直江兼続の生涯を描く『天地人』を連載。このたび、同作品が2009年度NHK大河ドラマの原作に決定され歴史小説界の旗手として注目されている。

著書『天地人』上・下(NHK出版/第13回中山義秀文学賞受賞)

『黒衣の宰相』(文藝春秋)『黄金の華』(文藝春秋)『沢彦(たくげん)』(小学館)

『全宗』(小学館)『家康と権之丞』(朝日新聞社)『虎の城』上・下(祥伝社)

『覇商の門』(祥伝社)『壮心の夢』(徳間書店)『臥竜の天』上・下(祥伝社)

『骨董屋征次郎手控』(実業之日本社)など多数



## パネルディスカッション「未来へ伝えたい食」

～わが町の生産者、飲食店、販売店の立場から～

【コーディネーター】水嶋 一耀 氏 湘南平塚コミュニティ放送代表取締役社長

【パネラー】 八日市屋 敏雄 氏 (株)フリーデン代表取締役社長  
中村 克己 氏 (株)しまむら取締役管理本部長  
森田 利海 氏 平塚地区食品衛生協会会長

### 【コーディネーター】



水嶋 一耀 氏

【プロフィール】 株式会社 舟平 代表取締役  
株式会社 湘南平塚コミュニティ放送 代表取締役  
平塚市料理飲食業組合連合会 副会長  
湘南ひらつか料飲組合 組合長

食育とは、「誰か」が「誰か」に「何かを伝え育む」ことだ。

多分、誰かが誰かにと言うのは、大人がこどもにと言う図式が一般的だろう。

そして何かとは、食に関わる人間としてのあり方を伝え育む、という意味だろう。でも、大人が、と  
言うところに漠然と疑問が残る。

大食いを競ったり、贅を尽くした美食を紹介するテレビ番組を喜んで視ている大人達。命を提供  
している食材に申し訳ないと思わないのだろうか。

次々と新手法のダイエット法が紹介され、それに飛びつく大人達。太りすぎは単なる食べ過ぎつまり、  
無駄食いの結果なのだ。無駄に食べられた食材になんと言い訳するのだろうか。

購入された食材の25%が食べられずに捨てられているそうだ。臭いをかぐことなく、賞味期限の  
日付を見て、ゴミ箱に捨ててしまう。食材が犬死にした事に気が付かないのだろうか。

食育とは間違いなく、食べられる事への感謝が基本にあるはずだ。ありがたいと思う心、もったい  
ないと感じる心をどう育むかだ。その基本をないがしろにしている大人達がこども達に何を伝えられ  
るのか。

まずは村井弦齋が100年前に言いたかった食育の基本的で普遍的な概念を理解しよう。そして、  
現在の食を取り巻いている諸問題をしっかりと認識しよう。

食品の安全の問題。食品ロスの問題。食糧自給率の問題。食と健康の問題。さらに食品を生み出  
す環境の問題。

私たちの目指す食育は、こどもに向かってあるべき論を言うことではないはず。食に関するこれら  
の問題に、誠実に取り組む大人の後ろ姿を見てもらうことこそ、真の食育なのではないだろうか。

このパネルディスカッションでは、こういった食を取り巻く現状を見据え、生産者、販売店、さらには  
飲食店などに関わる様々な立場の人によって、少しでも問題の本質に近づいてみたい。

< パネラー >



八日市屋 敏雄 氏

【プロフィール】

1941年石川県生まれ平塚在住。

東京農業大学卒業後、フリーデンの前身「曾我の屋養豚」に入社。2001年代表取締役就任。企業理念は「生命の環(いのちのわ)」。私たちはみな命あるものを頂き、生かされている。そういう生命の環に感謝の気持ちを持ち続けたい。

現在平塚市商工会議所副会頭。

2010年に創業50周年を迎える株式会社フリーデンは、平塚に本社を置き、日本の企業養豚の草分け的存在として、おなじみの「やまと豚」の生産、およびハム・ソーセージをはじめとする加工製品の製造などを一貫して手がける「農と食」の企業です。私たちは、現在、北関東と東北に10ヵ所の大規模牧場を設け、年間約26万頭の「やまと豚」を生産・出荷するなど、日本の食の安定供給に貢献しています。

私たちは、食の安全・安心・おいしさを守り、より確かなものとするために、親豚、祖父母豚までさかのぼった肉質の改良や、DNA鑑定によるトレーサビリティ(追跡調査)の研究などを推し進めています。同時に、我が国の緊急課題である「食料自給率の向上」に寄与するために、数年前より飼料米という「お米」を育て、それを豚に食べさせ育成するプロジェクトを産・官・学協同で推進し、昨年春にようやく実用段階に到達しました。お米を食べて育った豚は、「やまと豚 米(まい)らぶ」というユニークなネーミングで百貨店やスーパーで販売され好評を博しています。

「やまと豚 米らぶ」は、休耕田を有効活用して飼料専用の「お米」をつくり、そのお米を豚に与え、豚の排せつ物からつくられる良質な「たい肥」を使って再び飼料米を育てる、といった一連のサイクルにより「地域循環型農業」を実現したモデルとして注目されています。

現在、フリーデンの各牧場では、徹底した衛生管理と防疫体制のもと、地域と豚を愛する若者たちが、毎日、一生懸命に豚を育てています。私たちは、食の安全を守るとともに、次世代の農業を担っていく人材を育てていきたいと考えています。なぜなら、農業こそが日本の未来を支えていく重要かつ最先端の産業であると確信しているからです。



## 中村 克己 氏

### 【プロフィール】

1954年7月27日生まれ。

東京のドラッグストアの協同組合の事務局長から、3年前に縁あって出身地である地元企業のしまむらに転進し現在に至る。  
(株)しまむら取締役管理本部長

しまむらは1950年の創業以来、地元平塚に密着した事業展開を推進して参りました。我々が提供する食材は、その全てが平塚地域に住む方々にとっての生活必需品であり、だからこそ、安心・安全で健康に寄与するものでなければならないと考えます。

そこで当社は、地元において食のリーディングカンパニーを目指し、ハイレベルな生産拠点が協力して信用力を高めていける仕組みづくりに注力しております。

農薬を使わないで栽培した野菜をお届けするフリーデンファーム、保存料などの添加物を使わずに惣菜・弁当・寿司等を提供するグリーンフーズ、活性水を使い添加物の無い飼料で育てた「やまと豚」など、しまむらを中心とした安心・安全・健康の輪をどんどんと広げております。

しまむらの事業は、人々の健康を支え生命を守るという尊い使命を担っております。



## 森田 利海 氏

### 【プロフィール】

平塚地区食品衛生協会 会長

湘南鯨商組合 組合長

創業明治26年 三代目若葉鯨 店主

平塚地区食品衛生協会は、食の『安全・安心』を守り食品衛生思想の普及啓発を行い、会員相互の親睦と協調を図る事を目的として、平塚市・大磯町・二宮町の飲食業23組合、食品販売業8組合、食品製造業12組合と、その他に報告営業3組合、特別会員39社、賛助会員41社の計46組合と80社で組織され、現在の会員数は約1500余名となります。

当協会は、総務・食品衛生指導・会員増強・厚生・褒賞・広報の6委員会で構成され、次のような事業を行っています。

食品営業賠償共済の加入、食品衛生責任者養成講習会、優良施設見学研修会、食中毒予防街頭キャンペーン、平塚市健康フェスティバル、夏季・年末総点検、指定巡回指導、食品衛生指導員大会、そして食育の一環として平塚保健福祉事務所保健福祉課の指導のもと、健康づくりメニュー提供店の推進に努力をしています。

また、湘南鯨商組合は、先人から受け継いだ、食に対する数々の知恵を次の世代に大切に伝えていくことが食育と考えています。

村井 弦齋 料理教室

村井弦齋の会・村井弦齋料理研究会  
平塚市食生活改善推進団体ママの会  
担当による、食育サミットinひら  
つかの事業として、村井弦齋著書の  
『食道楽』より、三品を再現して、  
ご披露いたします。

\* 弦齋スープ(鳥と米のスープ)

冬の巻第二百八十

\* 鯛のさしみ 胡麻醤油

夏の巻第百十八

\* 豚と蛤・大根の煮物

春の巻第八十六

フランス料理レストラン・フェリの沼田シェフが再現し  
弦齋の会が販売し、知られてきましたスープを試食  
していただきます。  
春になり、蛤が美味しく感じる時期です。美味しい  
豚と合わせた煮物をどうぞ！

## 包丁、まな板の使い方教室

ご家庭で、まな板や包丁が消えていく時代が来るようなことになるかもしれません。  
料理をつくることは、楽しいことでもまな板と包丁がなければ、作れません。きれいに洗われた  
まな板、切れ味のすばらしい包丁！

「ご自宅の包丁は、切れますか？錆びていませんか？」

今回は、弦齋の会が、**包丁とぎの名人榎屋金物店**の高橋経稔さんをお願いして  
『包丁の正しい研ぎ方』を教えていただくことになりました。

- ・ 何を切るのか
- ・ 魚を切るのか野菜を切るのか
- ・ どんな包丁が使いやすいのか
- ・ 錆びた包丁をピカピカにするには？
- ・ 包丁を使ったあとの後始末は？

ぜひ！たくさんの方々のご  
来場お待ちしております！！

弦齋の会では、何回かの講習を行い、包丁研ぎ  
名人をつくり、みなさんの包丁をピカピカにし  
切れ味を良いものにします！！

2月15日(日) 10:00~12:30 中央公民館 調理室

フランス料理“マリールーズ”シェフ 尾鷲 幸男氏 による

### 「明治時代における弦斎料理とフランス料理の時代考査」と題した料理教室

食道楽は、小説としての楽しさもさることながら、630種ものレシピが登場する、料理の内容に面白さがあります。明治36年に出版されたにもかかわらず、文中半数以上登場する西洋料理は、現在我々が継承しているフランス料理にも多くのことが重なります。

明治という時代は文明開化と共に、料理界も大きな西洋料理開化の時代でした。明治以降様々な西洋料理が、日本の洋食として現在に至り、ある分野では家庭料理として定着し、本格的なフランス料理は、ホテルやレストランに現在も綿々引き継がれています。

私の修行時代の師匠は、大正6年生まれの現在90歳。師の修行時代の東京麹町東洋軒は、明治後期創業です。横浜ニューグランドホテルは、昭和2年創業。師の修行時代の師匠や弟子たちのルーツは、明治初期から全国で開業していた、これらのホテルやレストランにあります。

実際、食道楽の文中にも多くの西洋料理人の名が登場します。弦斎氏が食道楽執筆時、それらの料理人たちと交流親交があったには間違いなく、文中に記されている大半の西洋料理は、当時のフランス料理書の文献とほぼ一致しています。

その時代の西洋料理の重鎮たちが範としていたのは、フランスの料理人たちでした。時代的にはカレームやデュポワ、ベルナル等々。後のエスコフィエやモンタニエに至っては、彼らの書は決して古くなく、今でも多くの料理人のバイブルになっています。

しかし、その書の中に書かれている通りに、現在作っても、今の人たちの嗜好には、なかなか合いません。

出版された明治の日本における西洋料理は、本格的な技術と知識を磨き、蓄えた末、ようやく花開く頃だったので、時代背景を思えば当然です。まして時代の流れと共に、生活様式も変わり、嗜好や技術も大きく進化しているですから、至極当然なことなのです。

教室では、弦斎氏の食道楽の料理と日本の西洋料理の縦軸の関連を考査しながら、料理は、そのままの再現料理や現代に変遷していく過程の料理、そしてベーシックを守りながら、オリジナリティーを出した創作料理と、色々な視点から見つめていきます。

2月15日(日) 13:30~15:00 中央公民館 小ホール

## 湘南ベルマーレ主催

# 健康づくり教室

健康には興味があるけれど、定期的に運動を行うのは大変なもの。  
どのような運動をどれくらいの強さで、どのくらい行えば  
良いかを実践的に指導します。

湘南ベルマーレスポーツクラブのコーチと一緒に簡単な  
運動で健康体を維持しましょう！

皆さんのお越しをお待ちしております！！



## アトラクション

【公演時間】

2月15日 第1回10:30～10:50 第2回 11:30～11:50 中央公民館 4階小ホール

### 「牛飼い兄さんとゆかいな仲間たち」

神奈川県立平塚農業高等学校

食品科学研究班

やあ、こんにちは。僕は、ピーマンのピースケ。  
僕はいま、相棒のジンジン(ニンジン)と牧場のお兄さんと、平塚農業高校のお姉さんと一緒に平塚市の保育園を訪問しているんだ。

牛乳が嫌いな子はいるかな？アレルギーという子もいると思うんだけど、最近は牛乳を残す子どもが増えているみたいなんだ。そこで僕たちは、牛乳を残さず飲んでもらいたいと思って、伊勢原の牧場でお兄さんと一緒に、牛の食育活動を行っているんだ。



みんなは牛のことどれくらい知っているかな？寸劇では、本物の牛と同じ大きさの模造紙や、牛が一日に絞るお乳の量をなどをみんなに紹介するよ。最後まで見てくれたお友達には、プレゼントがあるからぜひ見に来てね。

ピースケより

【公演時間】 2月15日 11:45～12:15

中央公民館 大ホール

### 平塚市公立保育園児による演技

出演： 神田保育園園児  
夕陽ヶ丘保育園園児

プログラム：<うた> 赤、黄、緑の歌  
<手遊び> キャベツはキャツ  
<体操> おでんぐつぐつ体操  
サンマカーニバル体操 他



保育園では毎日の給食を通して、身体の栄養について子どもたちに、わかりやすく楽しく伝えています。

また寒いこの時期に、おでんぐつぐつ体操、ラーメン体操などを保育に取り入れ、こどもたちの大好きな食べ物(大根はんぺん、ちくわ、ラーメンなど)に変身して元気に身体を動かして遊んでいます。



## 『私達の健康は私達の手で』

講師 (財)日本食生活協会 会長 松谷 満子氏

「私達の健康は私達の手で」は全国のヘルスマイトの会の合言葉です。自分の、家族の、地域の食生活改善を目指して全国20万人の会員が手をつなぎ自らやる、よるこんでやるとボランティアの精神に徹して健康な町づくり活動に努め、新年度の活動記録によると、一年間に295万回、1792万人に影響を及ぼしております。

お隣さんからお向かいさんへと声かけ運動から始まった健康づくり活動は、地域保健法の実施により一層期待が大きくなりました。成人病が生活習慣病と呼び名が変わり、また健康日本21等現在に至る健康づくりの原点が食生活へと強調されてきました。

平成17年6月に食育基本法が制定され、それに基づいて平成18年に食育基本法の行動計画である食育推進基本計画が内閣総理大臣のもとに決定しました。

その中に食生活改善推進員等ボランティアの支援と、郷土料理や地域の食文化、食を通じた健康づくり活動に積極的に取り組むことが明記されております。食生活文化の担い手として私達が長年に亘って続けてきた活動が、認められたよろこびは一入です。これからも健康づくりは、地域の自然、環境、歴史、文化、人材などを活用し、地域特性を生かした産業活性化につながる事が出来ればと考えております。

今回の第4回食育サミットは、その意味において極めて意義のあるものと存じます。最後に、私の好きな、坂村真民先生の「おむすびのうた」を記しておきます。

たきたてのごはんの おむすびのうまさ  
ひとつぶひとつぶが ひかりかがやいて  
こころやさしいひとのりょうてで  
かたくもなく やわらかくもなく  
うっすらしおけをふくんで にぎられた  
おむすびのおいしさ むすびあうという  
そのよびなのよさ

## 【プロフィール】

本籍：千葉県

### 1. 略歴

- (1) 昭和22年 山口県衛生部勤務
- (2) 昭和31年 財団法人日本食生活協会創立に伴い、指導部長に就任
- (3) 昭和45年 常務理事就任
- (4) 昭和50年 理事長就任
- (5) 昭和54年 会長就任
- (6) 昭和58年 全国食生活改善推進員団体連絡協議会理事長就任
- (7) 平成19年 全国食生活改善推進員団体連絡協議会理事長辞任
- (8) 平成19年 財団法人日本食生活協会会長

### 2. 賞罰

- (1) 昭和56年 厚生大臣表彰（栄養改善功労）
- (2) 昭和60年 内閣総理大臣表彰（婦人の地位向上功労）
- (3) 平成4年 藍綬褒章受賞

### 3. 主たる業績（昭和31年～40年頃まで）

- (1) 栄養指導車(キッチンカー)の建造と指導車による食生活改善活動を全国的に展開。
- (2) 昭和43年より食生活改善推進員の組織化に努力。全国組織の結成並びに発展に尽力し、食生活改善推進員（ヘルスマイト）と共に、地域において食生活改善を通じる健康づくり実現のため、地区組織活動を続ける。
  - ・現在 食生活改善推進員数：46道府県4特別市・20万人
- (3) 平成11年、厚生省における「健康日本21企画検討会」並びに、平成12年3月決定の「食生活指針策定検討会」委員、「フードガイド検討会」委員となる。



2月15日(日) 13:00～15:00 中央公民館 大ホール

## 講演 平塚歯科医師会主催 市民公開講座

### 「チャレンジ！噛むかむクッキング」 ～ 歯とからだのための健康レシピ～

講師 歯科医師・料理研究家 田沼敦子 先生



「ウェル噛む！！」

「口には人の幸福のすべてが集まっている」と言われます。足は歩くか身体を支え、手は物をつかんだり合図し、目はものを見ます。口は息をし、話をし、飲んだり食べたり歌ったり、噛んだりなめたり吸ったり、人が生きるため大事なことは口と大いに関係があり、まさに「口は生命の源」です。

口の働きの中で、とくに「噛む」ことについて焦点を置いてみます。

#### 1: よく「噛む」ことについて

よく噛むと、身体に良いことがたくさんあります。よく噛むことの大切さについて考えてみましょう。

#### 2: 「食べること」について

人がほかの動物と違う点は、食べものを調理して味わい、楽しみながら食べることです。「食べる」として栄養面、「おいしさ」についてなど、いろいろな角度から考えてみましょう。

#### 3: 「噛むかむクッキング」のすすめ

よく噛むことが身体に良いことが分かったけれど、なにをどんな風に食べたら良いのでしょうか。身近な食材と調理法で自然に噛む回数が増える「噛むかむクッキング」をご紹介します。

プロフィール: 田沼敦子(たぬま あつこ) 歯学博士 <http://www.tanuma-atsuko.com>

神奈川県立歯科大学卒業後、東京医科歯科大学専攻生。勤務医を経て千葉市「高浜デンタルクリニック」開業。院長本業のかたわら、料理やエッセイをテレビ、雑誌、などで多方面にわたり幅広く活躍している。ご主人は、写真家で文化功労者の田沼武能氏。

日本咀嚼学会会員 健康咀嚼指導士

社会活動: 特定非営利活動法人日本 UNHCR 協会協力委員(2006 から)

著書: 『取り寄せても食べたいもの』(法研)  
『Welcome to かむかむクッキング』(医歯薬出版)  
『噛むかむクッキング』(グラフィ社)  
『よい歯を作るおべんとう』(グラフィ社)  
『ホームデンティスト』(ちくま新書)  
『ハイあつこの噛むかむレッスン』(ノーブル・プレス)  
『元気な子供の歯をつくる』(主婦の友社)  
『おしゃべりな愛』(実業の日本社)  
『心が伝わるお母さんのスピーチ』(永岡書店)  
共著に『偏食なおそう』(日本放送出版協会)など。



平塚歯科医師会

Hiratsuka Dental Association



<http://www.hirashi.or.jp>

〒254-0082 平塚市東豊田4 4 8-3

TEL 0463-26-8255

## 【平塚歯科医師会とは】

平塚・大磯・二宮で診療に従事している歯科医師により構成されています。  
各自診療所で診察を行なうとともに障がい者、休日診療、学校検診など、個人では対応しきれない広範な地域住民の健康管理、歯科知識の普及に会として取り組んでいます。

## 【歯科医師会の3本の柱】

### 〔奉仕〕

歯科医師会は地域住民の皆様の健康を守ります。乳幼児健診や学校健診で早期に異常を発見することに努めます。市や町の行政と協力し、各種のイベントを通じて正確な知識の普及にも努めています。

### 〔向上〕

歯科医師会は学術団体です。日々進歩する歯科医学の知識を会員に伝えています。また、地域の現状を各種学会で発表し、他地域の歯科医師や研究者と意見交換することは地域の問題解決に役立ちます。

### 〔連携〕

歯科医師同士が集まり、親睦や相互扶助の活動をしています。お互いの得意な分野を知り紹介をすることで、患者さんの治療にも役立っています。

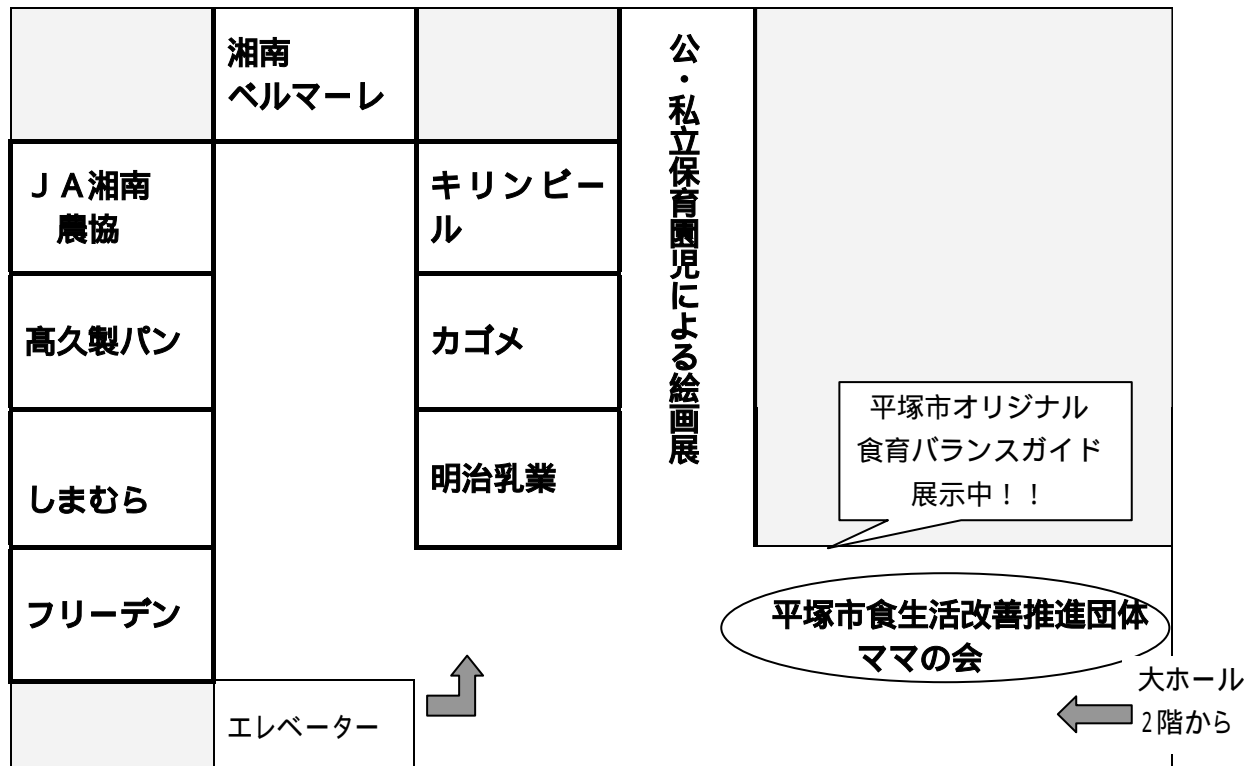
## 【平塚歯科医師会はこんな活動をしています】

歯科医師会が市や町と協力して実施している事業、歯科医師会員によって担われている業務や活動の例をご紹介します。

- ・ 休日急患歯科診療所、障がい者歯科診療所の運営
- ・ 地域の学校歯科医、幼稚園・保育園の歯科園医
- ・ 1歳6か月児、2歳児、3歳児の乳幼児歯科検診
- ・ 子育て支援のための妊産婦歯科健診
- ・ 歯の衛生週間行事
- ・ 高齢者よい歯のコンクール
- ・ 平塚市民健康フェスティバルへの出展
- ・ よい歯の学校審査、図面、作文等のコンクール
- ・ 成人歯科検診
- ・ 訪問歯科診療
- ・ 介護認定審査会への委員派遣
- ・ 地域の防災対策

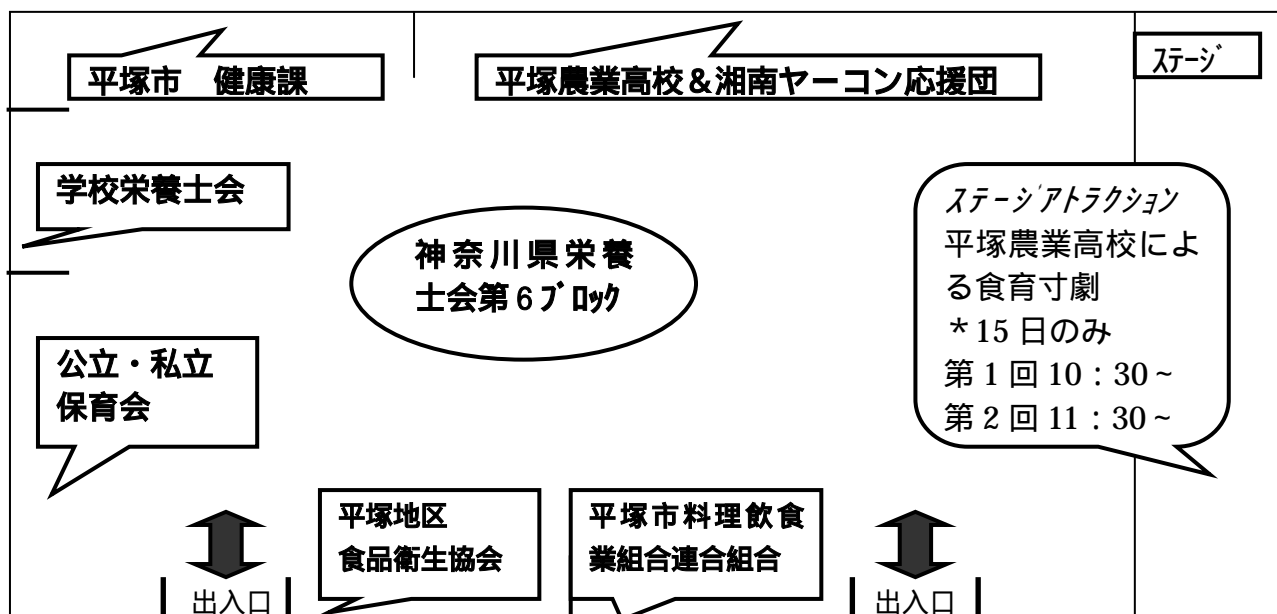
## 協賛企業・団体による食育展示と体験コーナー

2階 展示ギャラリー (14日13:00~16:00 15日10:00~15:00)



4階 小ホール (14日 13:00~16:00 15日 10:00~15:00)

(15日13:30~15:00は、中央で、健康づくり教室を開催)





安全・安心・おいしさのブランド

## 株式会社 フリーデン

### 「やまと豚」を使ったハム・ソーセージ 展示&試食コーナー

「やまと豚」は、フリーデンの国内自社牧場で生産される、安全でおいしいブランド豚です。旨みの乗った赤身のクセのない味わいと、加熱して香ばしい脂身のおいしさは格別で、日本全国の精肉バイヤーやレストランのシェフをはじめ、多くの方々から絶大なるご支持をいただいています。

また「やまと豚」を主原料にしたフリーデンのハム・ソーセージは、毎年ドイツで開かれるDLG（ドイツ農業協会）主催の食品品質競技会において5年連続で金メダルを受賞するなど、本場でも高い評価を得ています。

今回の展示では、豚肉の生産から加工、流通までを自社で手がけ、「つくり手の顔の見える商品」にこだわり続けるフリーデンの「地域循環型農業」への取り組みをご紹介しますとともに、「やまと豚」を使ったハム・ソーセージを実際に試食していただくコーナーを設けます。

さらに、平塚に本社を置き、食に携わる企業として信頼のパートナーシップを築いている「しまむらグループ」と協同で推進している「農業法人フリーデンファーム」の活動にもご注目ください。健康に良く安心して食べられる「朝どり野菜」を展示し、地産地消の大切さをアピールします。

## しまむらストアグループ

《しまむらストアを中心に広がる安心・安全・健康の輪》

- (株)フリーデンファーム → 農薬を使わない新鮮・安全な野菜の生産
- (株)グリーンフーズ → 添加物を使わない安全・美味な惣菜・弁当の製造
- (株)オーベルミッシュ → 添加物を使わない安全・美味なパンの製造
- (株)しまむら → 自社基準による産地、メーカーの選定

厚木共配センター（上記の一括配送によるコスト削減・環境対策）



地元平塚のお客様の食卓

## 高久製パン株式会社

平素は平塚市内の小学校のパン給食を通して、地元における「食」の貢献を行っております。もともとは、平塚市内も数社の業者によって学校給食のパンの製造が行われてきました。しかし、設備投資の遅れや工場を維持できなくなった等の理由で、弊社以外の工場が学校給食の製造から撤退していきまして、最終的に平塚市の全ての小学校の製造を担当するようになりました。

学校給食のパンは基本的に小麦粉 100%に対して、イースト 2.5%、ショートニング 6%、砂糖 4%、食塩 2%、脱脂粉乳 3%という様に配合が決まっております。また、原材料の方も県の学校給食会からの指定の材料を使うため、配合や原材料以外の製造工程の工夫によって美味しいものを作るように日々努力を行っております。

パンの製造工程は、ミキシング、成形、発酵、焼成、包装の5段階に分かれております。包装以外のどの行程も「温度と時間」の管理をしっかりと行うことが基本となっております。

弊社のその他の取り組みとして、主に、地元の幼稚園や保育園、子供会を対象として工場内で年に数回パン教室を開催しております。工場見学をした後に、パン生地を使って自分の好きなパンに成形をしたり、トッピングをしたりして頂いております。飽食といわれる時代において、子供の頃から食に興味を持ち、携わり、食べることの楽しさを味わって頂き、主食の一つであるパンを通して健康に生きている素晴らしさを感じて頂ければと思います。

結びに、近年、平塚市の食による町興しとして「弦斎カレーパン」を製造販売しております。このカレーパンは平塚市、伊勢原市、二宮町などのパン屋で構成する「湘南パン組合」の組合員でスタートさせたパンでございます。しかし、近年は弊社を含めて数社が製造販売しているにとどまっております。生地にお米を入れたり、カレーフィリングに福神漬を入れまして、「カレーライスのようなカレーパン」として売り出し、現在では高島屋などの大手百貨店での販売も行っております。学校給食と平行して、平塚で生まれた弦斎カレーパンを通して平塚市をアピールし、美味しさを全国に広げていきたいと考えております。

## 湘南農業協同組合

どうなる、日本の食？と言うか、どうする？

私たちの食卓に並ぶ食料の約60%を海外からの輸入に頼っている日本。1965年度には73%あった日本の食料自給率(カロリーベース)は、2007年度にはわずか39%になってしまいました。これは、先進国の中で最も低い数字です。食の欧米化が進み、主食である米の消費が減り、輸入に依存する肉や油の消費が増えてきたことが自給率低下の最大の理由です。

もし、海外からの食料輸入がストップしてしまったら.....。

輸入食品に依存する食生活を変えるためには、「自分たちが食べる食料は、できるだけ自分たちの国で作る」ことが大切です。そのために、私たちは地域の農業をもっと知ってもらうための活動に力を入れています。

現在、JAグループでは、日本人にとって「よい食」とは何かを、日本の農家とJAグループ、そして消費者の皆さんが一緒になって考え、行動していく運動として「みんなのよい食プロジェクト」を展開しています。

今回の展示コーナーでは、「みんなのよい食プロジェクト」の一環として行った、小学生児童の食育を支援する活動や、消費者に地元農畜産物の消費拡大を訴える運動などを紹介しています。

これを機会に、「日本の食」のあり方について、私たちと一緒に考えてみませんか。

## 株式会社 湘南ベルマーレ

現代社会が抱える様々な問題を見ると、スポーツを通じて解決、あるいは緩和できることは多く、その重要性が見直されています。スポーツは、肉体面、精神面ともに健康を促し、青少年の育成、高齢化社会への対応、医療費の削減、さらには地域の活性化など、社会的にも大きな役割を果たすものといえます。

湘南ベルマーレでは、「Jリーグ百年構想」に則り、プロサッカーを始め、ビーチバレーやトライアスロン、ビーチサッカーなど、湘南地域の特性を活かしたスポーツを推進しながら、地域のスポーツの拠点となることを目指しています。また、地元の老若男女だれもが、目的やレベルに合わせて気軽に楽しくスポーツをする、スポーツを通じて仲間と語り合い、交流の輪を広げることで生きる喜びを見出す そんなことが享受できるスポーツコミュニティの創造を目標としています。

湘南ベルマーレに所属する多くのトップアスリートが勝利のために日々トレーニングに励んでいます。厳しいトレーニングを支えるのはバランスのとれた“食”にあります。

【トレーニング=食事（栄養）=休養】勝利のためにはすべてが密接な関係にあります。

今回の展示コーナーでは、勝利を目指す様々な競技のトップアスリートの食事メニューをご紹介します。



## 麒麟ビール株式会社

麒麟ビール株式会社は、1907年に横浜・神奈川にて創業し、100年を越える時間を、神奈川の皆さまと共に過ごさせていただいております。

今回のかながわ食育サミットでは「問題飲酒の撲滅」を目指し、不適切な飲酒（未成年飲酒、飲酒運転、妊産婦さんや授乳期の飲酒、イッキ飲みなど）防止についての情報を提供いたします。

\* 「お酒と健康ABC辞典」の配布、適正飲酒のビデオ放映

\* 4月に発売させていただく

アルコール分0.00%のビール風味炭酸飲料「キリンフリー」の試飲（数量限定）を行ないます

\* 地元神奈川で展開している「地産地消活動」の事例として、過去3回開催した「神奈川のうまい！家族でうまい！お料理レシピコンテスト」の受賞レシピ集を配布いたします

麒麟ビール(株)横浜支社

〒231-0015 横浜市中区尾上町5-78 キリン横浜ビル

045-651-5611

## カゴメ株式会社

当社は、トマトなどの野菜を原材料とした食品・飲料にて、日々の健康をご支援するとともに、幼児期から小学生のお子様のいるご家庭への食の啓蒙活動を長らく続けております。

ブースでは、カゴメの活動のご紹介と、楽しんで食の大切さを確認できるゲームをご用意しております。

### 【展示内容のご案内】

#### カゴメの食育活動展示

カゴメの食育活動や商品づくりにおける取組み、トマトをはじめとした野菜の大切さをパネルやパンフレット等で展示！また、毎年夏に行われる幼児向けの人形劇「カゴメ劇場」のビデオを上映します。

#### 目方でポン（一日に必要な野菜って？）

家族で楽しみながら、一日に必要な野菜の量を、実際にあてるゲーム感覚のコーナーです。ぴたり当てた方には、景品もご用意しております。



## 明治乳業株式会社

食は健康づくりの源です。食はカラダだけでなく、喜び、安らぎといった、心の豊かさにもつながります。食は自然の恵みであり「食の楽しさ」は食そのもののおいしさと、人とのコミュニケーションから生まれるものです。また、食を知ること、つくるとは「食の大切さ・楽しさ」を見つめなおす良い機会でもあります。一方、現代の食習慣の乱れである不規則な食事、過剰なダイエット、栄養素不足などは健康づくりの大敵です。健康づくりには「食のバランス」がとても大切で、そのためには、食を選ぶ力を養うことが不可欠です。また、食の安全が確保され、安心して消費できることが、健全な食生活の基本となります。私たちはお客様と、「食の安全・安心」についての相互理解を深めていくことが重要だと考えています。

明治乳業はこのような考えの下、「食の大切さ・楽しさ」「食のバランス」「食の安全・安心」の3つを柱に、「乳」の価値や広がりを通して「食」を知る、学ぶ、楽しむための場をご提供し、お客様の食育をサポートしております。現在弊社は主に小中学生を対象にした「食育出前講座」や、奥様方を対象としたクッキングサロン、親子でご参加頂ける親子クッキング等を全国で年間延べ約1,000回、約40,000名の方にご参加頂き実施しております。

今回の展示コーナーでは、弊社が現在取り組んでおります上記「食育出前講座」やクッキングサロン、親子クッキング等を映像やパネルにてご紹介致します。また、タッチパネルを使用した「食育クイズ」等お子様たちにもお楽しみ頂ける企画もございますので、是非お立ち寄り下さい。



## 平塚市食生活改善推進団体ママの会

昭和33年に設立され、保健センター、市内22公民館を活動拠点に282名が活動しております。平成20年6月4日には創立50周年記念式典を開催いたしました。

設立以来、時代の変化を踏まえながら食育活動を続けてきました。現在、平塚市の委託として「生活習慣病予防料理教室」「高齢者食生活改善料理教室」「もぐもぐ離乳食教室」「歯の健康フェスタ」、また協力事業として「平和とうろう流しのすいとんづくり」「健康フェスティバル」「消費生活展」「弦斎まつり」「防災訓練」、その他として「平塚農業高校のヤーコン応援団・湘南ヤーコンフェアー」「湘南ナパサ放送」「ゆめクラブ料理教室」地域公民館では「地区社協主催の一人暮らし高齢者昼食会」「公民館主催の各種料理教室」等を展開しています。本日は弦斎料理を中心に活動献立と野菜を使った赤頭巾ちゃんのディスプレイを展示いたします。

これからも、平塚市民の皆様の健康と、元気な活力ある町にするお手伝いのできればとの思いで活動を続けてまいります。

平塚製品の食事バランスガイドを展示しています！

平塚製品を使ったオブジェも必見！何種類の食材が使っているか、数えてみてください!!!



## 団体名 神奈川県栄養士会 第六ブロック支部

親子で、食品つりゲームで、楽しみながら、たべものについて知りましょう！！  
神奈川県栄養士会第6ブロック支部は藤沢市、茅ヶ崎市、寒川町、平塚市、大磯町、二宮町に在住、在勤の栄養士で構成されております。

活動としては、地域住民の福祉の増進および公衆衛生の向上に寄与する事を目的とし、各市町で行われている健康づくり事業へ参加しております。

今回の食育サミット in ひらつかでは食品つりゲームを行います。ゲームを通して、楽しみながら食べ物に関する知識を覚えていただけたらと思っております。

## 団体名 平塚市健康課

かいもの  
買い物ゲームで食生活チェック！

毎日の食事、バランスは大丈夫？  
あなたの健康をつくるのは、毎日の食事です。  
「今日は何を食べようかな。」  
料理カードを組み合わせながら、  
あなたの食生活力を診断してみましょう。  
\*15日は健康づくりに関する展示を行います。



## 団体名 平塚市学校栄養士会

平塚市学校栄養士会は平塚市立小学校および共同調理場に勤務する学校栄養士・栄養教諭で構成されています。

生活するうえで欠かせない「食」。その「食」をおびやかす事件・事故が相次いで発生しています。そのような中でも子どもたちへ安心・安全な給食が提供できるように日々努めています。

また、食育の一環として平塚市学校栄養士会では、学校で教科や給食時間に行う「食に関する指導」を通して、子どもたちが食べることに興味関心を持ち、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいけるように「食」に関する正しい知識を伝えるように取り組んでいます。



食育サミットでは「食に関する指導」を行うための指導媒体の展示を行います。ぜひ「食」を振り返ってみてください。



## 団体名 保育園の食育（公立・私立 保育会）

保育園の日々のおいしい給食、調理室からは美味しそうな、におい。友達同士、「今日の給食はなにかな？」などと会話も弾んでいます。

保育園の畑やプランターで収穫した野菜を使い自分達でクッキングした味は格別です。自然の恵みとしての食材や、調理する人への感謝の気持ちが育つよう、保育環境を大切にしています。

お正月のおせち料理、どんど焼きのだんご作り、お餅つき等行事や伝統を次の世代に、伝え引き継がれていかれるよう給食に取り入れています。

また食材に触れることで「五感」を育て、友達と一緒に食べることで、お腹も心も満たされ心と身体の栄養となります。保育園における給食や食に関わる様々な体験は、子ども達の心と身体を育て、生涯にわたる健康な生活の基盤をつくる上で欠かせないものとなっています。



## 団体名 平塚農業高校&湘南ヤーコン応援団

私たちは平塚の特産に健康野菜「ヤーコン」を普及させようと活動を行い、多くの人たちにヤーコンをPRしてきました。そして、2004年に湘南ヤーコン応援団も発足し、地域の方と一緒に活動をしています。2005年食育基本法が制定され「食育」に注目しました。平塚市を中心とした幼稚園や保育園の訪問をし、食育カルタや紙芝居、ピースケジンジンの着ぐるみなどをもって、楽しく園児と活動をしています。

今年は食育の元祖「村井弦斎」をテーマに取り組み、弦斎著作「食道楽」から「弦斎米粉カステラ」と「弦斎カレンダー」を作製しました。今までの活動を紹介していますので、是非見に来てください！！



## 団体名 平塚市料理飲食業組合連合会

私たちは平塚市内で飲食業を営む13の組合の連合体で、様々な事業を展開しています。

木の箸より竹の箸の方が環境により優しいと言うことで竹箸推進とともに、使った箸を焼いて炭にし、さらに活用しようと言う活動。

また、大地震があった場合、ストックしている食材を出し合っ、避難所の皆さんに食べてもらおうと言う協定を市と締結したり、地産地消の考えに則り、この町にB級グルメでまちおこしを計ろうと、新品種の小麦で麺を作り、お店の献立に加えようと計画しています。これは、元になる小麦の栽培から手がけています。

いずれも環境問題を基本にし、食を取り巻く諸問題をみんなで考え、よりよい将来を次の世代に残したいと考えています。様々な提案のパネルをぜひともご覧下さい。

## 団体名 平塚地区食品衛生協会

平塚地区食品衛生協会は、食の『安全・安心』を守り、食品衛生思想の普及啓発を行っています。

当協会は、総務・食品衛生指導・会員増強・厚生・褒賞・広報の6委員会で構成され、様々な事業を行っています。

そして食育の一環として平塚保健福祉事務所保健福祉課の指導のもと、  
『健康づくりメニュー提供店』の推進をご紹介します。

### **健康づくりメニュー提供店って？**

- \* 当店では、『栄養成分表示メニュー』を提供しています！
- \* 当店では、『野菜たっぷりメニュー』を提供しています！
- \* 当店では、『エネルギー・脂肪控えめメニュー』提供しています！
- \* 当店では、『塩分控えめメニュー』を提供しています！

提供店のご紹介や先人の食の知恵をぜひ、ごらんください。

## 2008 平塚市内での食育事業

ページが記載されている事業は、詳しくは、  
記載ページをご覧ください

<p>2008歯の健康フェスタ 29ページ 日程：6月10日 OSC湘南シティ 主催：平塚歯科医師会 内容：今年は「ありがとう いつもはたらく 歯に感謝」をテーマに、歯科医師が地域の方々と一緒に歯の健康の大切さを普及啓発する</p>	<p>高齢者のよい歯のコンクール 29ページ 日程：平成20年9月21日(日) 主催：平塚歯科医師会 内容：歯の健康は全身の健康にもつながります。平塚歯科医師会では、自分の歯で食べ、健康な生活を送っている高齢者を対象に毎年実施</p>
<p>食育講座 31ページ 日程：7月22日 富士見公民館 主催：貴柳庵 鳥海義晃 内容：食とは生きること・楽しくつくって・楽しく食べて・健康なからだをつくることを伝える</p>	<p>JA農業体験教室 日程：7月24, 25, 26日 主催：JA湘南農業協同組合 内容：農業への理解と食の大切さを体験の中から理解してもらう教室を開催する</p>
<p>村井弦斎まつり 30ページ 日程：10月4日 村井弦斎公園 主催：村井弦斎の会 内容：40年前の「弦斎庵」跡地において、「食道楽」の著者、食育の提唱者である村井弦斎を偲び、当時の文化の一端を体験する</p>	<p>第21回健康フェスティバル 30ページ 日程：10月19日 平塚市総合公園 主催：健康フェスティバル実行委員会 内容：協賛団体により繰り広げられる、スポーツ体験、健康づくり、情報提供、わくわくワイワイ体験の各ゾーンで各種催事を展開する。</p>
<p>商業まつり(魅つけ市) 32ページ 日程：11月2日 会場 紅谷町 主催：商業まつり実行委員会 内容：地場産にこだわった食べ物が集合、くりまさり、シラス等の創作料理を発表、家庭料理レシピコンテストを同時開催する</p>	<p>手づくり食工房 日程：年間 主催：平塚市商工会議所TMO 内容：手軽でおいしい家庭料理の技を、色々なジャンルの講師を招き料理教室等を開催</p>
<p>OSC食育相談会 日程：毎月21日 OSC湘南シティ 主催：OSC湘南 神奈川県栄養士会 内容：子育て中の食事に関する悩み相談や子どもたちが食品に関心をもつゲームなどを実施</p>	<p>湘南ヤーコンフェア 31ページ 日程：11月22, 23, 24日 主催：湘南ヤーコン応援団 内容：平塚農業高校生の応援団、苗の育て方、ヤーコンの販売、料理の仕方等の普及啓発</p>
<p>湘南朝市“ウィンディーの広場” 32ページ 日程：11月9日 平塚競輪場内 主催：平塚市 内容：平塚沖でとれた水産物加工品、JA湘南による旬の野菜や果物のほか、湘南ひらつか名産品などを販売</p>	<p>食育教室 30ページ 日程：年間 主催：平塚市健康課 内容：離乳食期から、壮年期までの各ライフステージ別にあった正しい食生活について、試食や料理教室など様々な手法で教室を実施</p>
<p>学校給食展 日程：9月9日～14日 市民プラザ 主催：学校給食課 内容：平塚市における学校給食50周年記念事業平塚市の学校給食のすべてがわかる展示や食育体験ができるコーナーを実施</p>	<p>でてこいまつり 日程：11月15, 16日 平塚市総合公園はらっぱ 主催：JA湘南農業協同組合 内容：JA組員と地域のみなさんとのふれあいの場として、様々なアトラクションと農業、畜産業へ理解を深める各種催事を行う</p>

## 2008歯の健康フェスタ

6月8日(日)に、平塚市の「歯の健康フェスタ2008」が、OSC湘南シティで開催されました。今年は「ありがとう いつもはたらく 歯に感謝」をテーマに企画、運営されました。

心配されたお天気も、朝のうちこそ小雨がぱらつきましたが、午後には薄日も射ってきて来場者の数も増え、各コーナーの参加延べ人数は3,018名と過去最多となりました。

お口のチェックや人形劇、クイズ、おやつを試食のほか、歯みがきコーナーでは歯科衛生士によるブラッシング指導もおこなわれました。

地域の方々と共に歯の健康の大切さを考えるために開催されるこのイベントも、すっかり定着してきました。今年も市や各協力団体のスタッフと平塚歯科医師会会員の歯科医師が一体となって運営し、今年も、多くの方々にご参加いただきまして、大盛況に終了しました。

ご来場いただいた皆さんは、楽しみながら、お口の健康についての知識を深め、歯の大切さを再認識して下さったことと思います。



## 高齢者よい歯のコンクール

平塚歯科医師会では、自分の歯で食べ、健康な生活を営んでいる高齢者を対象に毎年「高齢者よい歯のコンクール」を開催しています。

第16回目の今年は、9月21日(日)に最終審査と表彰式が行われました。

平塚市、大磯町、二宮町にある平塚歯科医師会所属の歯科医院から推薦を受け、書類選考を通過した32名の中から、厳正な審査の結果、下記の方々が最優秀賞、優秀賞に選出されました。

### [最優秀賞]

80歳以上の部 内藤 雍子(やすこ)さん(80歳 平塚市) 諸星歯科医院推薦

70歳代の部 矢嶋 利(とし)吉(よし)さん(73歳 平塚市) 海老澤歯科医院推薦

### [優秀賞]

80歳以上の部 荒木 信一郎さん(86歳 平塚市) 北田歯科医院推薦

70歳代の部 小野 正幸(まさよし)さん(72歳 大磯町) こだま歯科クリニック推薦

また、今回は95歳の角(かど)澤(さわ) 千代子さん(二宮町 秋谷歯科医院推薦)に特別賞が贈られました。上記以外の方には優良賞が授与されました。

ご自分の歯でしっかり噛むことができるためか、どなたもたいへんお元気そうでした。

健康で長寿であることはすべての人の願いです。皆さんも、今回受賞された方々をお手本に、平塚歯科医師会所属のかかりつけ歯科医のもとで定期的な健診を受けながら、大切な歯を守っていきましょう。



## 第9回村井弦齋まつり

10月4日(土)に「第9回村井弦齋まつり」が、村井弦齋公園で開催されました。毎年、村井弦齋に因んだ様々な催事や関連商品の販売、パネル展示などが実施されます。なお、今年は平塚農業高校及び平塚商業高校の生徒が初めて参加したほか、村井弦齋の会による「包丁とき」、「まな板」に関する講習も実施されました。

この「村井弦齋まつり」は、まつりらしい賑やかさに厳かな雰囲気調和したイベントであり、また五感を使って楽しく体験できることが特徴です。子どもからお年寄りまで多くの方々が訪れます。

### 【主な催事】

- ・供茶
  - ・野点
  - ・弦齋料理教室
  - ・おこと・尺八演奏
  - ・弦齋書店
  - ・苺飴つかみどり/ヨーヨー釣り
  - ・こども絵画展示
- など



## 第21回健康フェスティバル

気持ちの良い秋空のもと、老若男女全ての方が健康について見て体験できる同イベントは、毎年10月後半に開催します。その中でも「食」に関するコーナーは毎年注目の的。平塚市食生活改善推進団体による生活習慣病予防の献立の展示や平塚市健康課による「味覚テスト・あなたの舌は元気ですか？」では、日頃の食生活を見直すきっかけに。ちびっこに大人気なのは神奈川県栄養士会による「食べ物つりゲーム&砂絵」。食べ物は体の中でどんなお仕事をしてくれるかな? などなど楽しみながら体験することができます。

チャレンジ! 砂絵で野菜の絵をカラフルにしています



## 食育教室

離乳食期から壮年期までの各ライフステージ別にあつた正しい食生活の実践方法について、試食や料理教室など楽しみながら体験できる各種教室を実施しています。

今後の食生活の基盤となる乳児期には、体の成長発達に合わせた離乳食教室を開催。パパママ同士も情報交換も楽しい時間の様子です。

また、妊娠中の教室ではこれから迎える新しい家族のため、夫婦で調理実習に取り組む姿が多く見られます。『男子厨房に入り健康づくりを』をコンセプトとした壮年期の男性料理教室では、料理の基礎から日頃の生活習慣病予防の食事など調理実習で体験できます。今話題のメタボ予防・改善のためにも自分にあつた改善方法をご紹介します。

初体験の離乳食の味はいかが?



## 食育講座

7月22日(月)富士見公民館で、民生児童委員の皆様「食とは生きること・楽しくつくって・楽しく食べて・健康なからだをつくる」を開催いたしました。

<食育とは100年前に村井弦斎が言いたかったこと>

<日本料理と外国料理の違い>

<日本料理は外国料理にくらべて調味料が少ないわけ>

<お吸い物と刺身が日本料理ではメインディッシュなんです>

<料理は食材を求めて自分でつくるもの>

など、忙しい毎日でなかなか食育について学ぶ機会を持ってなかった委員の方々もとても勉強になったと喜んでくださいました。



## 湘南ヤーコン応援団

健康野菜ヤーコンで平塚の街を元気に！」平塚農業高校の生徒さん達の小さな掛け声からスタートした普及活動が大きくなうねりとなって、県・市の行政、生産・流通・加工・サービス・消費者団体と幅広い階層の支援者が一体となった「湘南ヤーコン応援団」が結成されました。

平塚のヤーコン普及活動は「地産地消」「異業種交流」の好事例として学識経験者からも注目され、様々な分野のプロが集結していることが大きな強みと全国的にも評価されています。

これまで、市内各所で採れたてのヤーコンの即売会やヤーコンレシピの配布といったPR活動の他、団員によるヤーコン入りの和菓子やパン、ヤーコン焼酎・ヤーコン酒、缶入りヤーコン茶やヤーコンの茎を利用した和紙の開発、ヤーコンイメージキャラクター「やぁこ」の誕生と多くの活動を展開してきました。

平成16年11月に第一回「湘南ヤーコンフェア」をひらつか市民プラザで開催して以来、平塚農業高校の生徒さんの活動をパネル展示やヤーコンをはじめ関連商品の即売会に多くの市民の皆さんが来場され、毎年同時期に開催されるフェアは着実に地域に根付いてきました。

又、平成17年11月には全国からヤーコン普及活動に携わる関係者を招いて「ヤーコンサミット in 湘南」を主催し、平塚農業高校の生徒達の小さな掛け声が全国的な活動へと発展しました。

南米ペルーのアンデス原産でキク科の根菜であるヤーコンは無農薬で栽培が出来、安全・安心しかもフラクトオリゴ糖、ポリフェノールをたっぷり含んだ生活習慣病の改善にたいへん効果があると云われている健康野菜です。

このことから、ヤーコンの素晴らしさを知ってもらおうと平塚農業高校の生徒さん達が保育園を訪問して園児たちと一緒にヤーコン料理を試食したり、小学校へヤーコン苗を提供して植え付けから栽培、そして収穫したヤーコンを調理して味わったりと、更に学校給食にも採り入れられるなど食育の分野にもヤーコンに高い関心が寄せられています。

「かながわ食育サミット in ひらつか」が開催されるにあたり健康野菜ヤーコンの素晴らしさを是非とも知っていただき、食文化の向上の一助となることを願っています。





## 商業まつり(魅つけ市)

11月2日(日)パールロード、公園通りで開催され大勢の市民の皆様にご来場いただき、喜んでいただきました。

市内全商店がお客様に日頃の感謝を込めて、各店の一押し商品を品揃えし、お買い物の楽しさ面白さを味わってもらおうお祭りです。グルメ部会として地場産にこだわった食べ物、くりまさり、小麦粉、しらす、シイラ等創作料理を発表、家庭料理レシピコンテスト、弦斎カレーパン等も好評でした。

平塚の町が元気になることを願って開催してきて今年で3回目です。



## 湘南朝市“ウィンディの広場”

湘南朝市は年2回、初夏と秋に競輪場で開催しております。平塚沖でとれた新鮮な魚や水産加工品、旬の野菜、湘南ひらつか名産品を販売することで地場産品の魅力を伝え、地産地消の普及と農水産業の活性化を図っております。



このイベントは生産者と消費者の交流の場でもあり、地元の魚や野菜に親しみがもてるように生産者は努力しています。また、魚食普及協議会では、魚離れを食い止めるため、漁師鍋の実施、魚のさばき方や地元の魚を使った、料理のレシピなどをチラシにして配布し魚食の普及に努めています。



# ～ 企業を育て地域を伸ばす 商工会議所 ～

現在、全国で516商工会議所がそれぞれの地域で活動しています。商工会議所は

- (1)地域性 - 地域を基盤としている
- (2)総合性 - 会員はあらゆる業種・業態の商工業者から構成される
- (3)公共性 - 公益法人として組織や活動などの面で強い公共性を持っている
- (4)国際性 - 世界各国に商工会議所が組織されている

という4つの大きな特徴を持っており、全国の商工会議所の会員数は141万を数えています。

各地の商工会議所が「その地区内における商工業の総合的な発展を図り、兼ねて社会一般の福祉増進に資する」ことを目的に、会員によって構成される地域総合団体です。

あらゆる規模・業種の企業が一体となり、様々な課題の解決に取り組んでいます。

## 1. 経営支援活動 ～あなたのビジネスをサポートします～

地域商工業振興のため中小企業相談所を設置し、経営・金融・税務・法律・特許・労務創業などの相談業務を実施

経営者・従業員のための福利厚生事業を実施

商工業従事者の資質・技能向上のための各種事業・検定試験を実施

## 2. 政策活動 ～会員企業の声を政治・行政に反映させます～

日本商工会議所を通して、税制改正や中小企業・小規模企業対策の拡充・強化等を要望

県・市に対し、インフラの整備促進と産業活性化、まちづくり計画等への要望・提言



## 3. 地域振興活動 ～地域の皆さんと魅力ある地域づくりに取り組めます～

まちの魅力アップを図るため、「七夕まつり」をはじめ各種イベント・「商業まつり」など事業の企画・協力や「湘南ひらつか名産品等」による地場産業の振興などによる地域商業の活性化

平塚市中心市街地活性化基本計画に基づき、湘南ひらつかTMO構想を策定し事業テーマ別に「チャレンジショップ」や「手づくり食工房」など具体的な活性化事業を推進

工業の技術・製品を展示し、受発注の促進を図る「湘南ひらつかテクノフェア」などの産学公連携・ビジネスマッチング事業による地域産業の振興

部会・委員会活動を通して、企業間交流やセミナー、諸課題の調査・研究

若手経営者・後継者による青年部、女性経営者による女性会、異業種交流グループなどの団体活動への支援

地域産業界の振興を図るため各種表彰事業を実施



### 平塚商工会議所

平塚市松風町2番10号 0463(22)2510

健康管理と清潔で食中毒の予防を！

健康づくりを応援します！

## 平塚地区食品衛生協会

〒254-0051 平塚市豊原町 6-21

平塚保健福祉事務所内

TEL 0463-30-6680

FAX 0463-30-6681

KAGOME

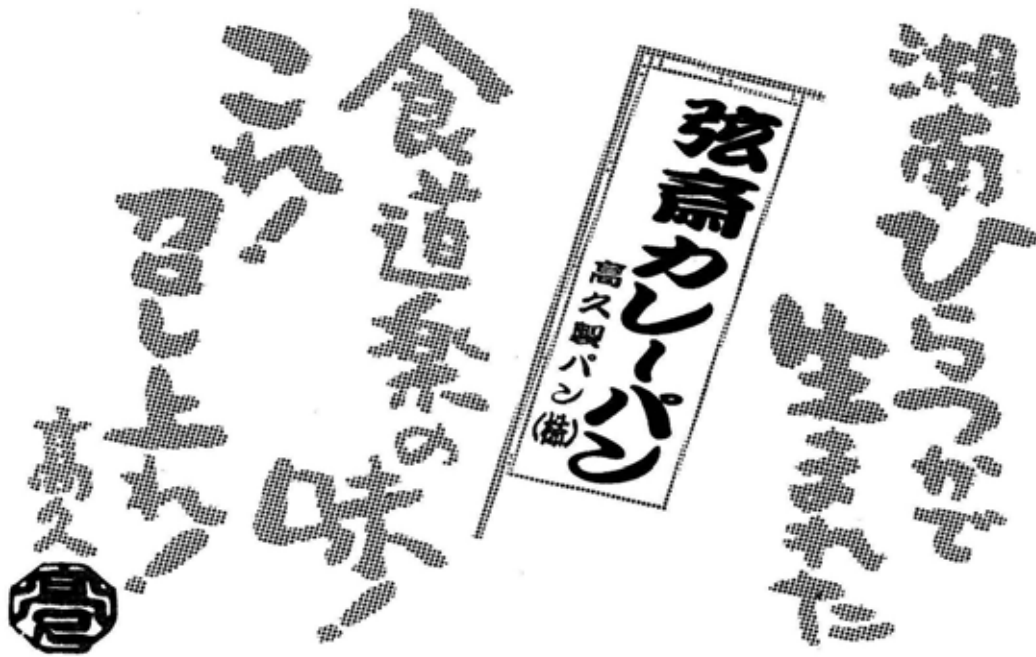
若さ！  
植物性乳酸菌ラブレ



しまむらは地元密着食品スーパーとして  
安心・安全・健康の輪を広げていきます。

株式会社しまむら 〒259-1217 平塚市長持508

TEL0463-33-2541/FAX0463-32-8035



お問合せ先： 高久製パン(株)  
 神奈川県平塚市老松町10-18  
 TEL 0463-21-2614  
 URL <http://www.takaku-pan.com>

地元平塚から、おいしい「やまと豚」と  
 ハム・ソーセージをお届けします。



安全・安心・おいしさのブランド

株式会社 **フリーデン**

やまと豚で作ったひらつかの逸品！  
 湘南ひらつか名産品「やまと豚 ロースハム」

**やまと豚**

湘南ひらつか推奨品「やまと豚三昧漬」

株式会社 **フリーデン**

〒259-1201 平塚市南金目1058  
 TEL 0463-58-6120 / FAX 0463-58-6124

[www.frieden.jp](http://www.frieden.jp)

# 祝 第4回かながわ食育サミットinひらつか

いきいきとした人生のそばに、いつも。



私たちサン・ライフグループは、  
ライフステージ全般の事柄について地域の皆様が充実した生活がおくれるよう  
貢献することを基本経営理念としています。

平塚市馬入本町13-11 Tel.0463(22)1233 E-mail info@sunlife.jp URL <http://www.sunlife.jp>

## 湘南ヤーコン応援団

ヤーコンのビッグウエーブを  
湘南から全国へ

「ヤーコン」は  
株式会社サン・ライフの  
登録商標です。



健康野菜「ヤーコン」を平塚市の名産にと、普及活動に取り組んでいる平塚農業高校の熱い想いを全国へ

「湘南ヤーコン応援団」は、  
平塚市内の生産者・流通・加工・サービス、  
そして消費者団体のグループで  
神奈川県・平塚市の行政の支援を受け  
平塚農業高校の生徒さんたちの活動を応援しています。

## 団員募集中

事務局 平塚市産業振興課

0463-21-9758

<http://shona-yacon.org>

かながわ食育サミット in ひらつか実行委員会 委員名簿

氏名	所属	備考
河野 太郎	衆議院議員	実行委員長
福澤 正人	平塚市商工会議所 会頭	副実行委員長
青木 宏	湘南農業協同組合	
浅野 二三男	大磯プリンスホテル 総料理長	
内田 圭介	(株)キリンビール	
遠藤 直敏	(株)湘南ベルマーレ	
岡本 正博	第1回湘南食育サミット実行委員長	
尾鷲 幸男	フランス料理マリーリーズ(平塚市飲食業連合組合)	
川合 明	(株)サン・ライフ	
近藤 正代	平塚市公立保育園代表	
酒井 かず子	平塚民間保育園連盟	
杉本 織穂	平塚農業高校 食品化学研究班担当教諭	
戸田 篤志	(社)平塚歯科医師会	
鳥海 義晃	懐石料理 貴柳庵 (村井弦斎の会 会長)	
中村 克己	(株)しまむら	
端山 慶子	手づくり食工房	
水嶋 一耀	(株)舟平(湘南平塚コミュニティ放送代表取締役社長)	
森田 利海	若葉ずし (平塚市食品衛生協会会長)	
八日市屋 敏雄	(株)フリーデン (平塚市商工会議所副会頭)	
諸星 一政	平塚市 農水産課	
一石 泰夫	平塚市 農水産課	
勝又 俊子	平塚市 健康課	
伊藤 淑江	平塚市 健康課	
香川 直幹	平塚市 広報・情報政策課	
平林 弘子	平塚市食生活改善推進団体	事務局長
石村 靖子	(株)神奈川県栄養士会 (平塚市 学校給食課)	事務局

