

第2章 食をめぐる現状

平成21年度に第1次計画を策定し、食に関わる組織・団体が連携して食育の推進に取り組んできました。基本理念である「みんなでつくる郡上の食育」をめざし、毎年、取り組みについて食育推進会議で検証を行い、目標を達成するための活動を展開してきました。

本章では、計画の見直しにあたり、平成26年度に実施した健康福祉推進計画実態把握調査と各分野における調査等を評価資料とし、食育推進会議及び庁舎内食育担当者会の協議結果や、社会情勢の変化とともに浮き彫りとなった新たな課題を加え示します。

1. 本市の人口、世帯、出生等の現状

(1) 人口の推移と将来人口推計

平成22年の国勢調査によると、本市の総人口は44,491人です。これまでの推移をみると、年々減少しており、平成12年と比べると10年間で4,886人減少しています。国立社会保障・人口問題研究所の推計によると、今後も減少は続き、平成32年には38,983人になると推計されます。

(表1)

	平成7年	平成12年	平成17年	平成22年	平成27年	平成32年
0歳～14歳	8,795	7,808	6,752	5,818	5,004	4,259
15歳～64歳	30,334	28,154	26,507	24,354	21,836	19,689
65歳以上	11,680	13,415	14,236	14,315	14,878	15,035
合計	50,809	49,377	47,495	44,491	41,718	38,983

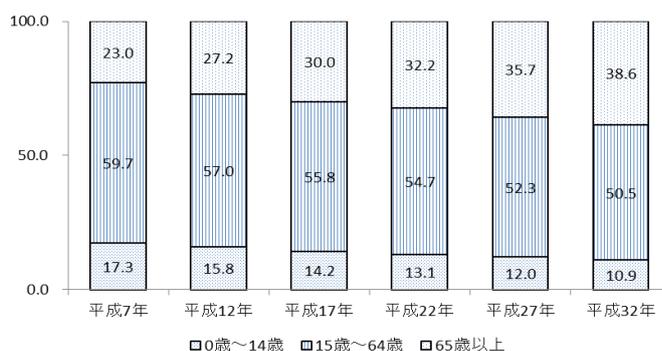
資料：平成7年～平成22年は国勢調査、平成27年、平成32年は国立社会保障・人口問題研究所の推計

(注) 総人口は年齢不詳者を含む

年齢3区分別の割合をみると、0歳～14歳の年少人口と、15歳～64歳までの生産年齢人口は減少傾向にあることに対し、65歳以上の高齢者人口は増加傾向にあります。

【年齢3区分人口構成の推移と将来人口推計（割合）】

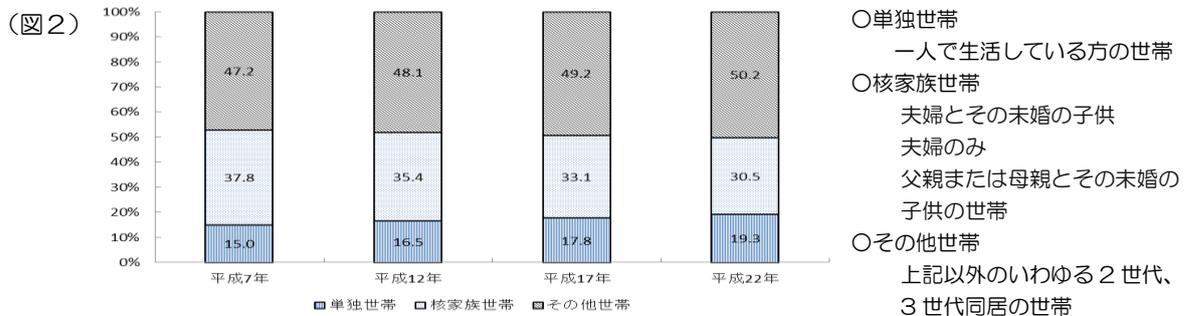
(図1)



資料：平成7年～平成22年は国勢調査、平成27年、平成32年は国立社会保障・人口問題研究所の推計

(2) 世帯構成の推移

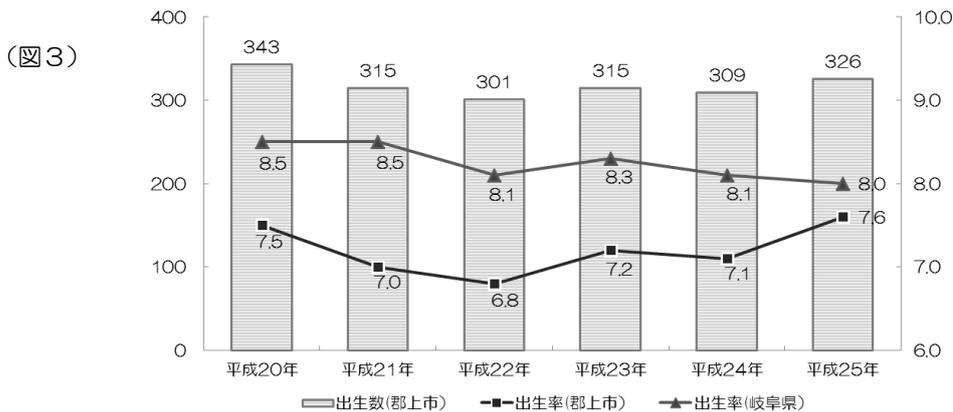
本市の世帯構成の推移をみると、核家族世帯の割合は、減少傾向にあり全体の3割を占めています。また、単独世帯とその他世帯については増加傾向にあります。



資料：国勢調査

(3) 出生数の動向

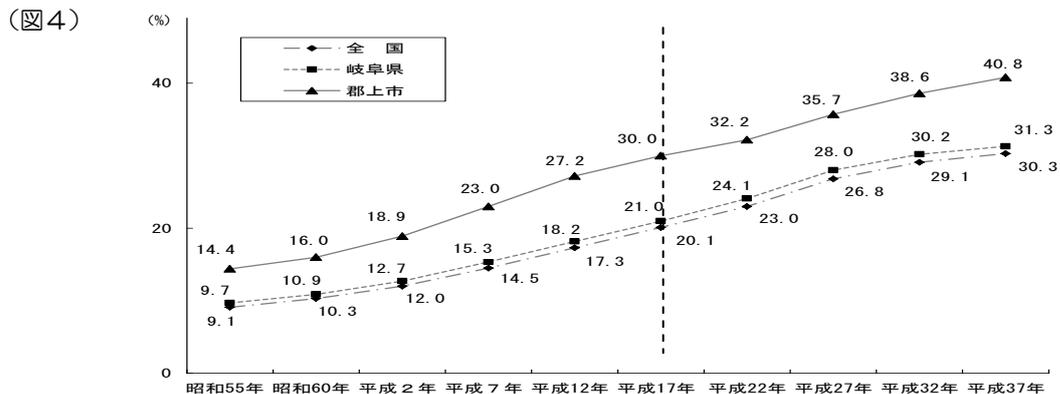
平成20年からの本市の出生数は、減少と増加を繰り返しています。出生率は、人口1,000人当たり7.6%で、各年で県の水準を下回っています。



資料：関保健所「中濃地域の公衆衛生」 ※平成25年出生率は市の推測値

(4) 高齢化率の推移

本市の高齢化率は、平成22年10月1日現在、32.2%となっており、その推移をみると、常に全国および岐阜県を大幅に上回っています。



資料：昭和55年～平成22年は国勢調査、平成27～37年は国立社会保障・人口問題研究所の推計

2. 本市の食をめぐる現状

第1次計画策定時に、市民のみなさんから出された11項目の食に対する願いや課題について、平成26年度に実施された郡上市健康福祉推進計画実態把握調査や、庁内各部署の資料等でそれぞれ現状分析しました。

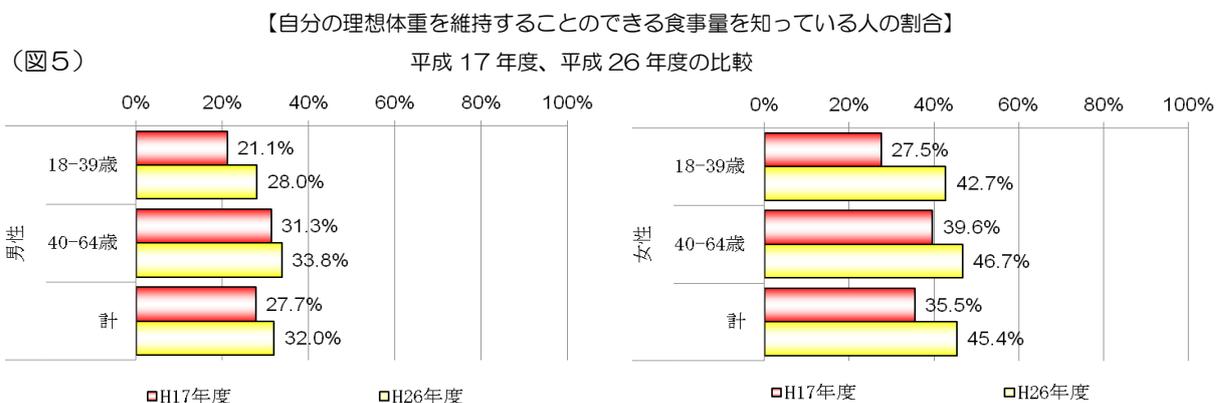
第1次計画策定時に提言された食に対する願いや課題

①食を選択する力	⑦食の安全・安心
②家族一緒に食事をする	⑧地産地消
③朝食の欠食	⑨特産物の振興
④食文化の伝承	⑩感謝の心
⑤旬を知る	⑪食農体験
⑥わが家の味を伝える	

①食を選択する力

食べることは、生きるための基本であり、健やかな心と身体の発達に欠かせないものです。そのために、食に関する正しい知識を得て食を選択する力を身につけることが必要です。

郡上市の一般成人（18歳～64歳）で、自分の理想体重を維持することのできる食事量を知っている人の割合は、平成17年度調査では31.6%でしたが、平成26年度調査では38.7%と増加しました。



資料：平成17・26年度郡上市健康福祉推進計画実態把握調査

毎食、主食・主菜・副菜を組み合わせ食べている人の割合は、一般成人（18歳～64歳）で平成17年度調査は54.7%でしたが、平成26年度調査では33.7%と減少しています。子どもでは、小学生が38%、中学生が40.6%、高校生は30.6%となっています。さらには、妊婦は28.2%、青年期（18～40歳）が22.7%と大変低くなっています。

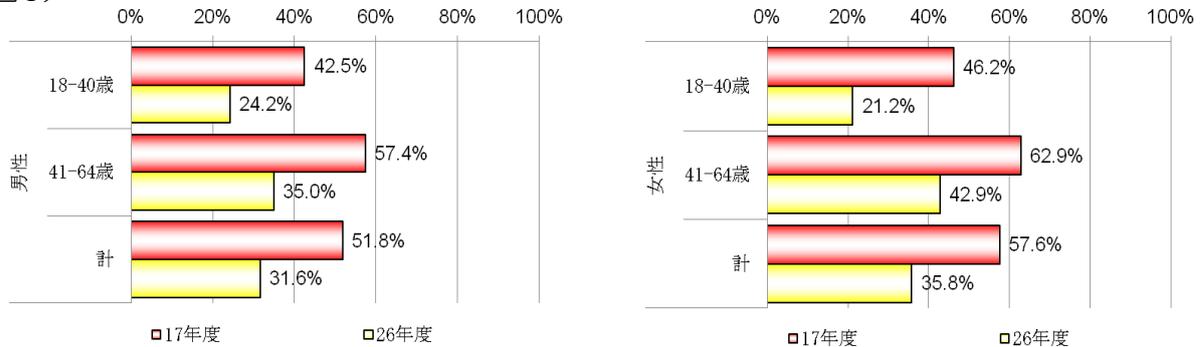
このことから、妊婦、青年期の子育て世代において、望ましい食習慣の実現のため知識の普及・啓発が必要と言えます。

【毎食、主食・主菜・副菜を組み合わせせて食べている人の割合】

【一般成人】

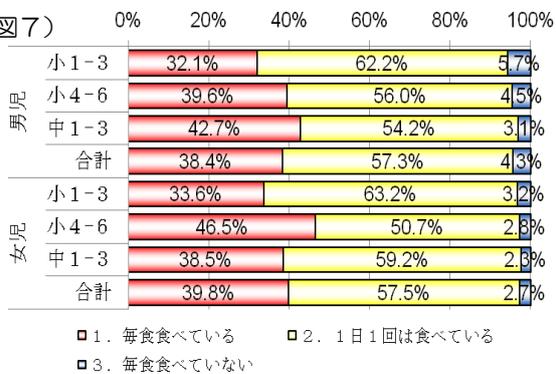
平成17年度、平成26年度の比較

(図6)



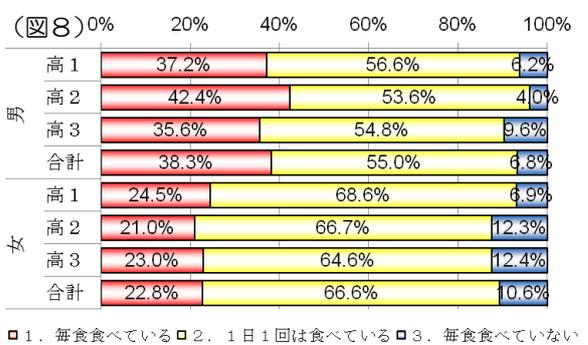
【学童】 平成26年度

(図7)



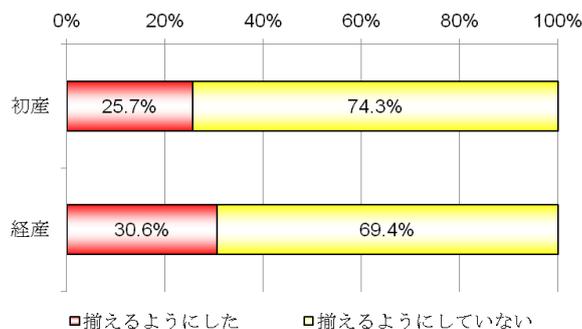
【高校生】 平成26年度

(図8)



【妊婦】 平成26年度

(図9)

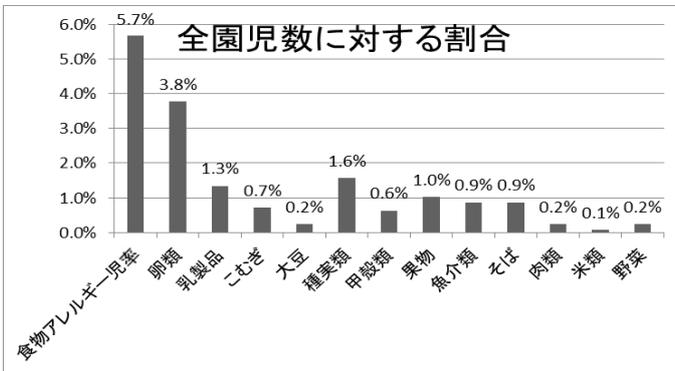


資料：平成17・26年度郡上市健康福祉推進計画実態把握調査

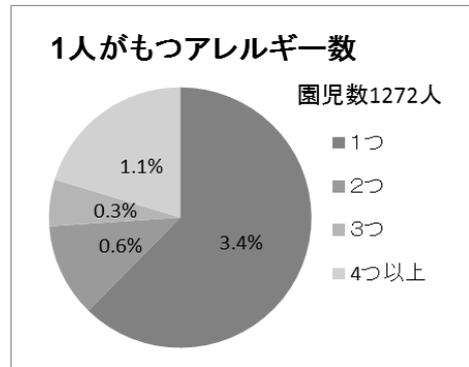
近年、保育や学校教育の現場では食物アレルギーの子どもへの対応が課題となっており、実態を把握するために、児童福祉施設及び幼稚園、小・中学校における給食でのアレルギー児への対応等についての調査を行いました。小学校においては全児童3%、中学校では1%が食物アレルギーの対応をしています。また、約3割の園児は一人で複数のアレルギーを持っており、今後アレルギーに関する正しい情報提供や対応が求められます。

【食物アレルギー原因食品の全園児に対する割合（給食対応のみ）】

(図10)

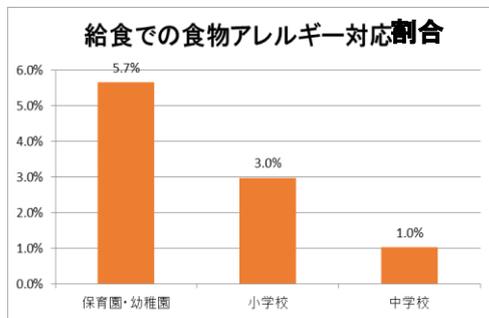


(図11)



資料：平成27年度健康課調査

(図12)



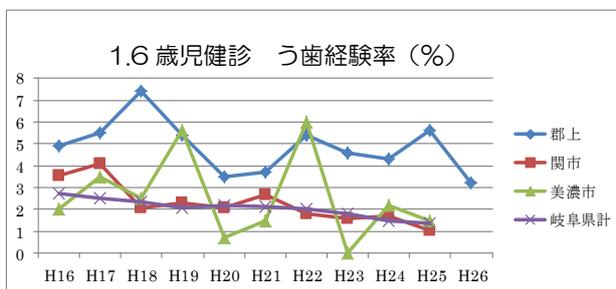
(表2)

	生徒数 (人)	アレルギー 対応人数	割合 (%)
小学校	1251	64	3.0
中学校	1280	13	1.0

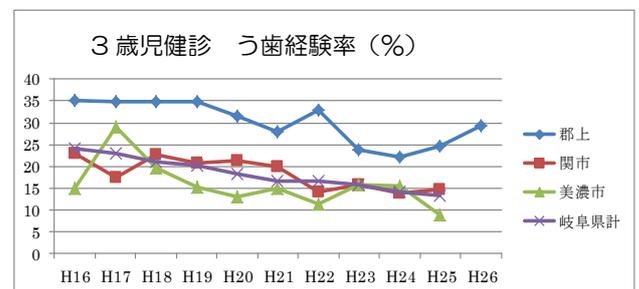
資料：平成27年度学校給食アレルギー対応調査（学校教育課）

子どものう歯の状況について、1歳6ヶ月児及び3歳児の歯科検診におけるう歯経験率は、中濃地域管内でも高い状況です。食べる事と口腔の状態は密接な関係があり、健康な歯で咀嚼を行うことができれば、食事もおいしく食べる事ができ効率よく栄養を吸収することができます。生涯健康な歯を持ち口腔機能を維持していくためには、乳幼児期からの歯科口腔保健対策を充実させていく必要があります。

(図13)



(図14)



資料：1歳6ヶ月児・3歳児歯科健診統計（中濃の公衆衛生 母子保健報告より）

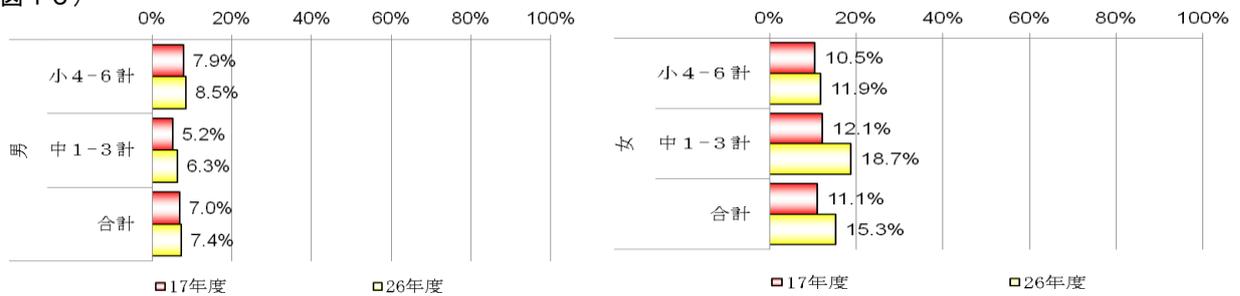
さらには、思春期から青年期にかけてのダイエット志向が年々低年齢化してきています。食事量を減らして体重を減らしたいと思う小学生は、平成17年度調査では9.2%、中学生で8.7%でしたが、平成26年度調査は小学生で10.2%、中学生は12.5%でした。中学生女子においては、約2割の子が体重を減らしたいと思っています。

過剰なダイエットが貧血や骨粗しょう症につながる危険性もあることから、正しい情報を伝えていく必要があります。

【食事の量を少なくして体重を減らしたいと思う小・中学生の割合】

平成 17 年度、平成 26 年度の比較

(図 15)



資料：平成 17・26 年度郡上市健康福祉推進計画実態把握調査

②家族一緒に食事をする

便利で豊かになった現代社会では、食事を短時間で効率よく済ませられるようになりました。しかし、食べることは、単に栄養補給をすることだけではなく、心の健康づくりも含めた、人間の営みの土台となる重要な要素です。「何を」「どれだけ」食べるかだけでなく、「誰と」「いつ」「どこで」「どのように」食べるかということが大切です。

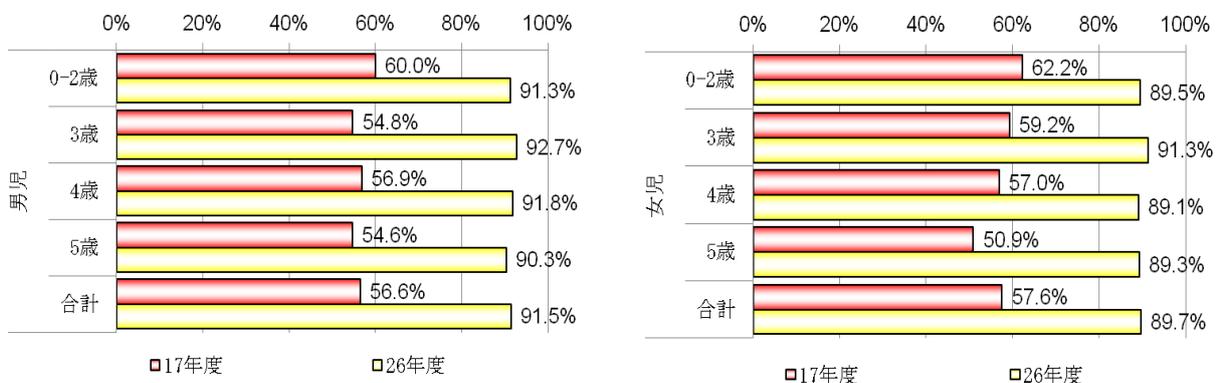
郡上市健康福祉推進計画実態把握調査では、家族で毎日一緒に食事をする割合は園児で90.6%、小学生79.1%、中学生70.1%、高校生61.9%、一般成人67.6%でした。一般成人のうち、青年期(18歳~40歳)は54.7% 壮年期(41歳~64歳)は73.6%、実年期(65歳~75歳)83%、高齢者(75歳~85歳)73.3%となっており、子どものうちは年齢が上がるにつれて減少し、青年期が最も少なくなっています。これらの結果から、子育て世代に「共食」の大切さをどのように伝えていくかが課題です。

【家族で食事をする機会のある人の割合】

【園児】

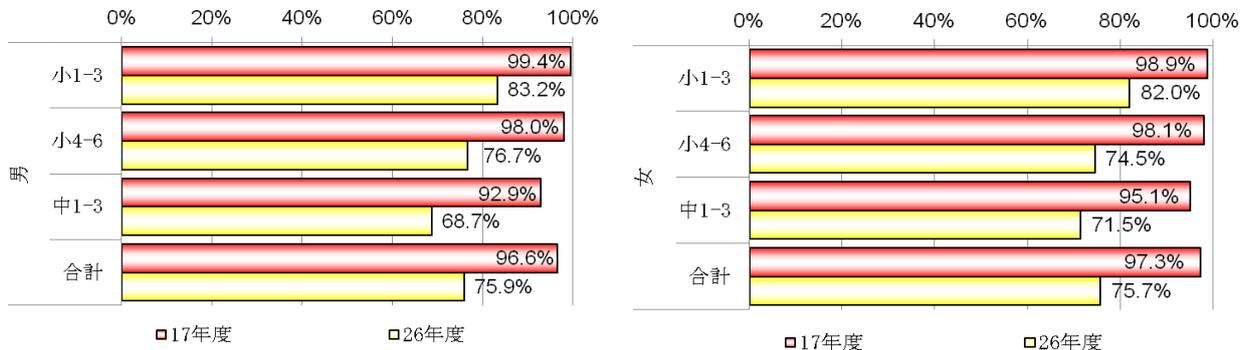
(図 16)

平成 17 年度、平成 26 年度の比較



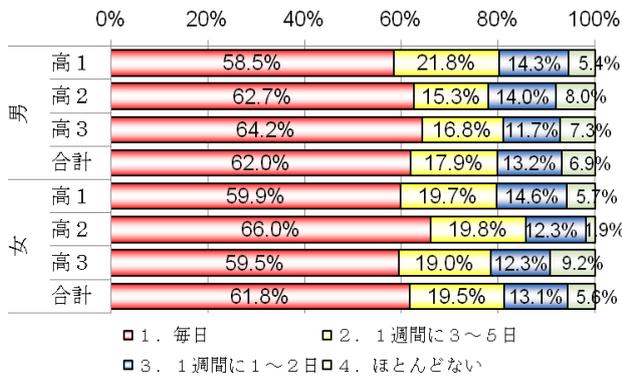
【小・中学校】

(図17) 平成17年度、平成26年度の比較



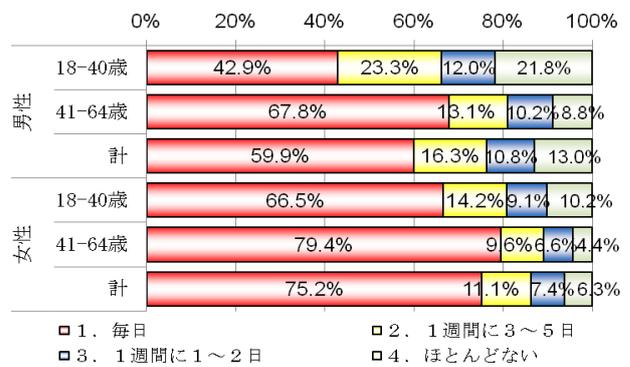
【高校】

(図18) 平成26年度



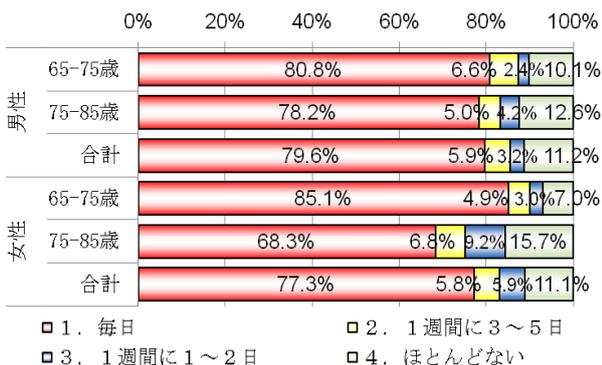
【一般】

(図19) 平成26年度



【高齢者】

(図20) 平成26年度



資料：平成17・26年度郡上市健康福祉推進計画実態把握調査

③朝食の欠食

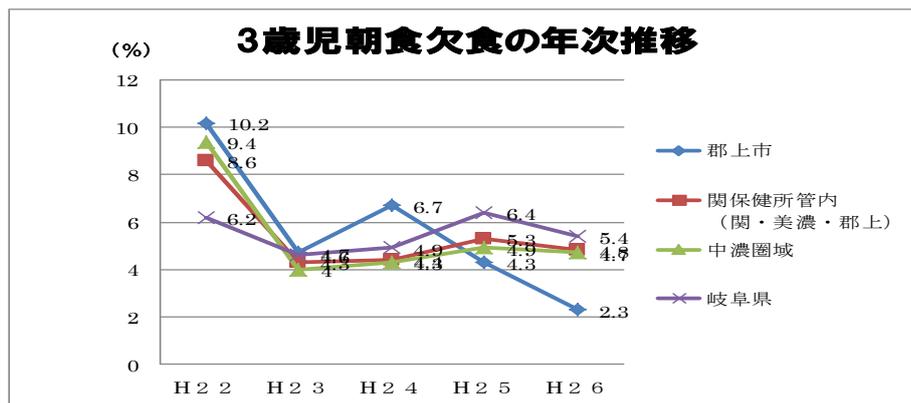
朝食の欠食は、昼食・夕食の食事摂取量が多くなり、過食につながる恐れがあることから、肥満等の生活習慣病の発症を助長すると指摘されています。また、朝食欠食をする子どもは、「つかれる」「イライラする」「集中力に欠ける」等を感じる割合が高いといわれています。

学校給食実態調査によると、朝食を毎日摂っている割合は、平成21年度小・中学生97.3%（小：97.5%、中：97.1%）、平成26年度は97.3%（小：98.1%、中：96.5%）と減少しました。乳幼児期において朝食を毎日食べる人の割合は、3歳児は97.7%、園児は96.9%でした。一方、大人を見た場合、平成26年度郡上市健康福祉推進計画実態把握調査では、朝食を毎日食べる人の割合は、高校生は83.1%、青年期（18才～40歳）は75.2%、壮年期（41歳～64歳）は90.4%となっています。さらに、平成25年国民健康・栄養調査の朝食欠食状況調査によると、20代男性は30%、20代女性は25.4%の人が朝食を食べていない状況です。特に、子育て世代である青年期において朝食を毎日食べる人の割合が最も低いため、保護者へのアプローチが重要課題と考えられます。

また、朝食は摂っているものの、内容については簡単に済ませている傾向もみられます。朝食を摂ることの重要性を伝えるとともに、バランスの良い朝食の摂り方についても伝えていく必要があります。

【3歳児の朝食欠食状況】

(図21)

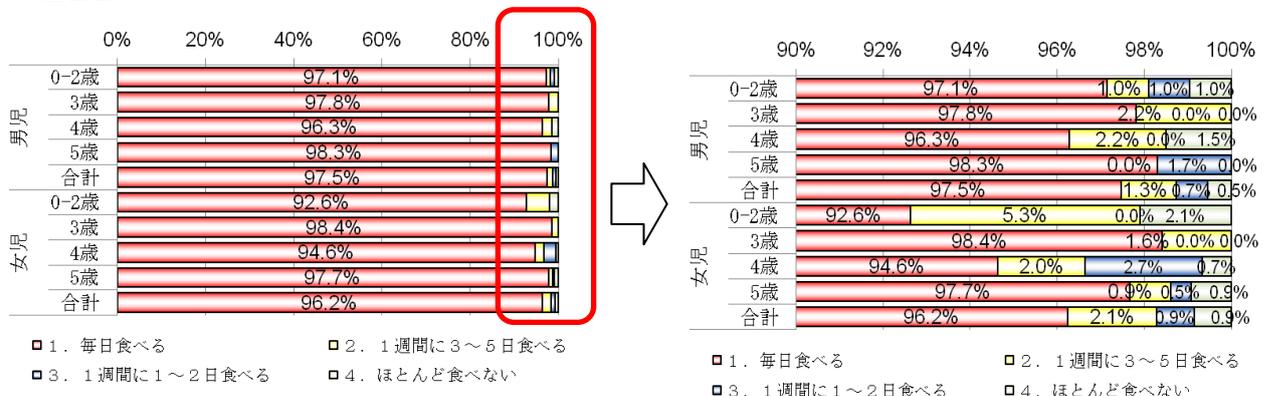


資料：岐阜県3歳児朝食摂取状況調査

【毎日朝食を食べる子の割合】

【幼児】平成26年度

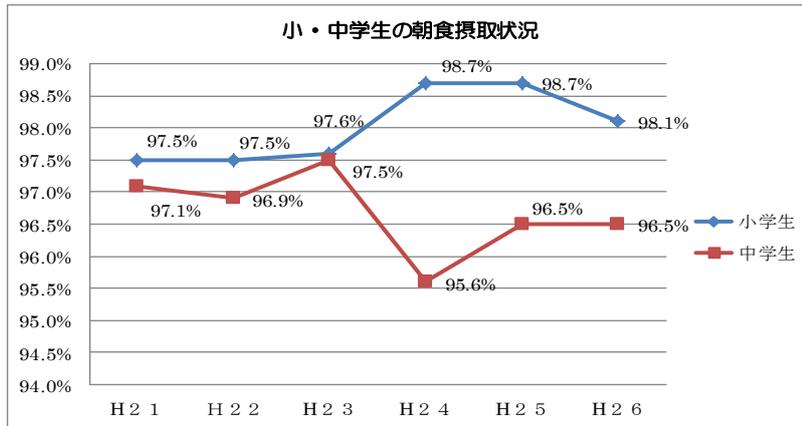
(図22)



資料：平成26年度郡上市健康福祉推進計画実態把握調査

【小中学生】の朝食摂食状況

(図23)



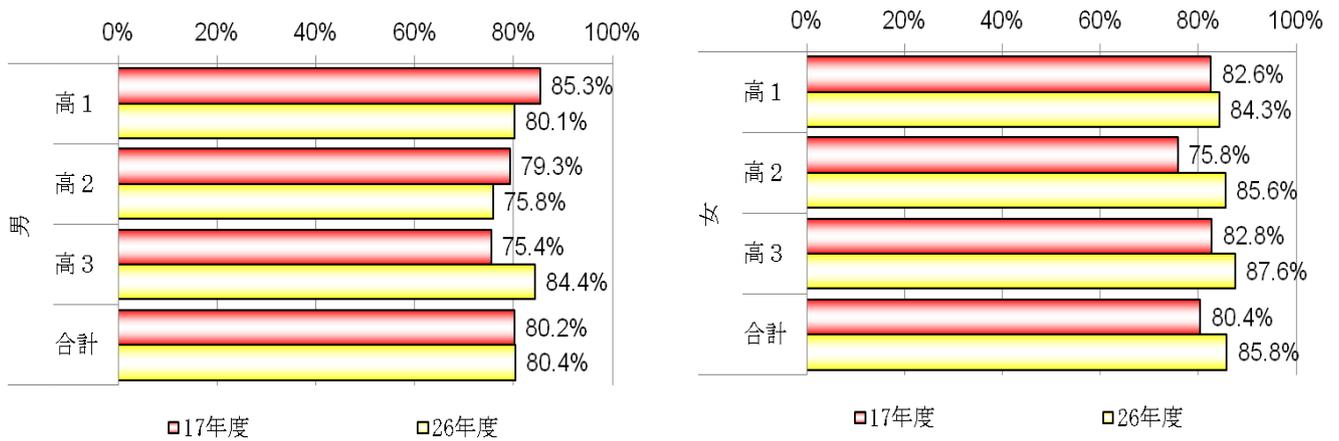
資料：学校給食実態調査

【毎日朝食を食べる人の割合】

平成17年度、平成26年度の比較

【高校生】

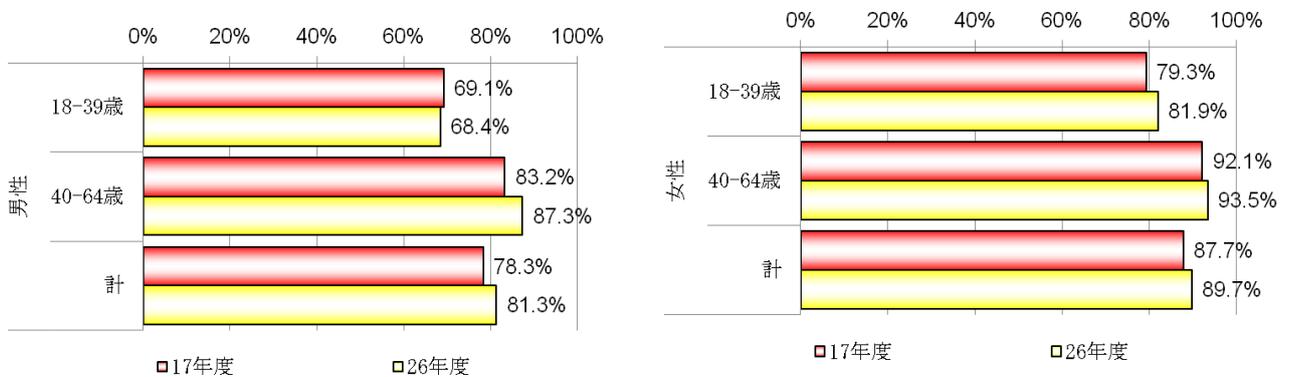
(図24)



【成人】

平成17年度、平成26年度の比較

(図25)

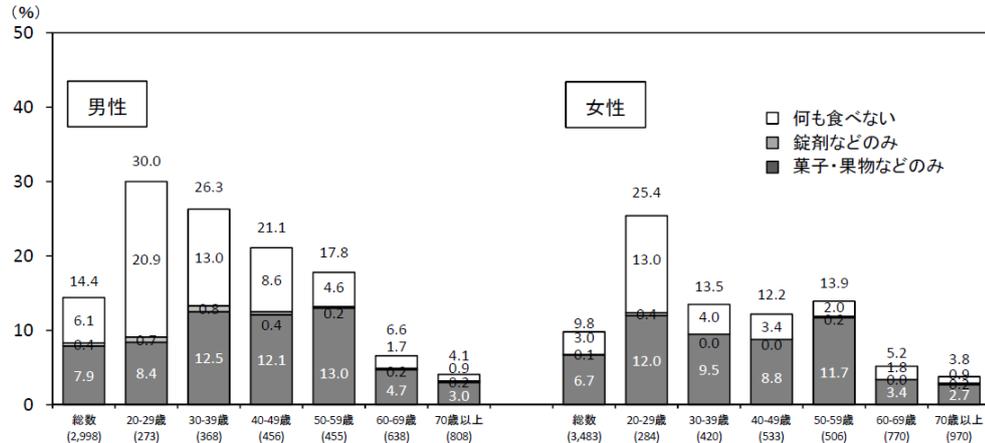


資料：平成17・26年度郡上市健康福祉推進計画実態把握調査

【全年齢】

(図26)

朝食の欠食率の内訳（20歳以上、性・年齢階級別）



資料：平成25年「国民健康・栄養調査」

④食文化の伝承

日本型食生活（和食）とは、主食であるご飯を中心に、魚、野菜、大豆製品などを副食として組み合わせた理想的な食生活として、昔から代々受け継がれてきた食文化です。

また、古来、我が国では、季節に合わせた地域固有の行事食が作られ、自然の恵みに対する感謝の心を持って、家族で親しまれてきました。しかしながら、こうした行事食、郷土料理、伝統料理等は、生活様式の変化や地域コミュニティ活動の変化とともに、忘れ去れつつあります。

平成26年度の郡上市健康福祉推進計画実態把握調査においても、郷土料理や行事食を知っていると答えた人の割合は、青年期（18～40歳）で46.3%、壮年期（41歳～64歳）で46%でした。また、地域のボランティアが開催する郷土料理や行事食の講習会に参加した事のある小学生は16.8%、中学生22.9%、高校生18.1%であり、食文化に対する関心は全体の約2割程度となっています。

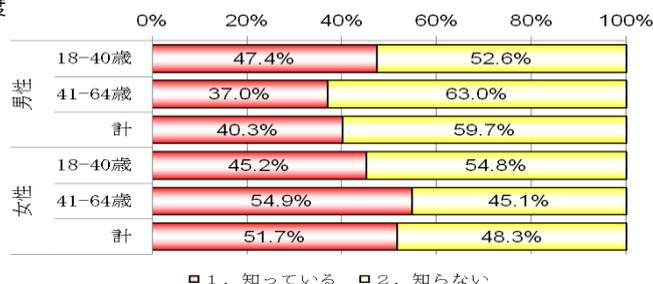
また、実年期（65歳～75歳）及び高齢期（75歳～85歳）が、郷土料理や行事食の講習会に参加した事のある人は1割程度となっており、地域のアドバイザー・伝承者としての役割を担う世代の社会参加が少ない現状です。

【郡上の郷土食や行事食を知っている人の割合】

【一般成人】

平成26年度

(図27)

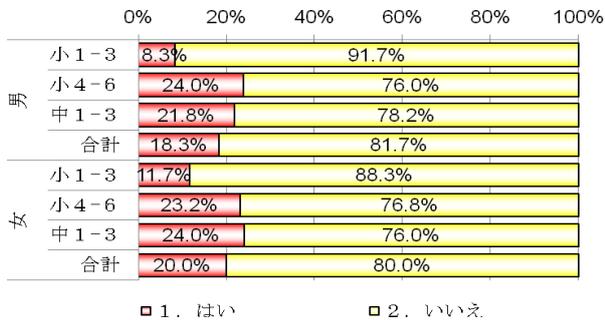


資料：平成26年度郡上市健康福祉推進計画実態把握調査

【地域ボランティアが行う郷土料理や行事食、地元食材を使った講習会に参加したことがある人の割合】

【小・中学生】

(図28) 平成26年度



【高校生】

(図29) 平成26年度



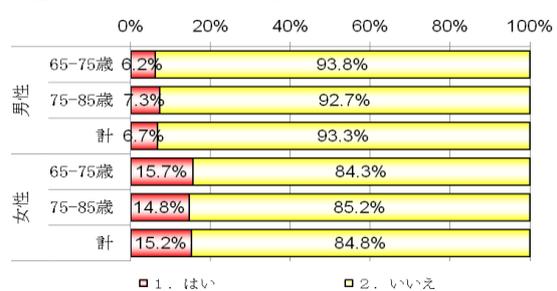
【成人】

(図30) 平成26年度



【高齢者】

(図31) 平成26年度



資料：平成26年度郡上市健康福祉推進計画実態把握調査

⑤旬を知る

「旬」とは、味のよい食べ頃の時期、出盛りの時期のことをいいますが、最近では、地球温暖化による気候の変化により食材の収穫時期のずれや、1年中どんな時でも様々な食材が手に入るようになり、大自然の中で暮らす郡上の人々にとっても、食材の「旬」を意識することが、とても少なくなりました。

自然の営みに四季があるように、人間の体も春夏秋冬に合わせて変化しており、旬の食材は、その変化を支えるとても重要な役割を担っています。例えば、キノコや山菜、魚介類といった特定の季節にしか手に入らない食材は、季節の味わいとして私たちの生活を潤してきました。さらに、現在のように食材が流通しなかった時代には、その地域における唯一の栄養源として、人々の健康や生活を支えてきました。

作物を1年中生産することのできる技術の開発や、社会経済のグローバル化によって、私たちは「旬」の味覚を感じにくくなってきています。健康的で豊かな食生活を送るためにも、栄養価が一番高い時期といわれる「旬」の食材を知るとともに、地域の生産者やボランティアと連携して、保育園・幼稚園・学校等の食農体験等を通して次世代へと繋いでいく取り組みが求められています。

⑥わが家の味を伝える

近年、生活様式の変化や男女における価値観の変化等により、これまで親から子へ、子から

孫へと受け継がれ、食卓では当たり前だった「わが家の味」に対する認識が失われつつあります。「外食」や、コンビニ弁当や惣菜など「中食」への依存、また、家庭で調理を行う中でも、まとめてパックされたものや、便利な調味料や半調理品の多用など、手軽さによって、家庭料理に手間と時間をかけることが少なくなっています。

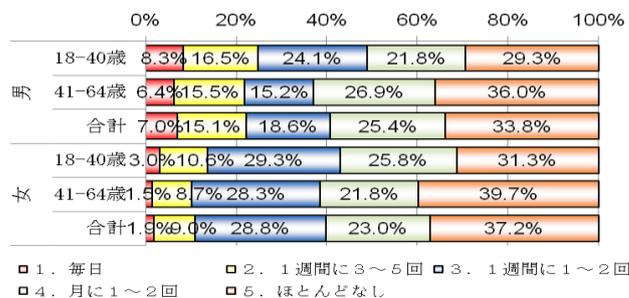
特に、この手軽さに慣れてしまっている親世代の食に対する意識・行動は、多感な子どもに大きな影響を及ぼしていると考えられます。

外食や市販の弁当・おかずなどを「毎日」、又は「週に3～5食」食べている割合は、平成26年度調査では、男性で22.1%、女性で10.9%でした。

今後、ますます外食やコンビニ弁当、市販のおかずの利用が増えてくると予想されるためこれらの活用の仕方や選び方など伝えていく必要があります。

【一般成人】

(図32) 【市販の弁当やおかずを利用する人の割合】



資料：平成26年度郡上市健康福祉推進計画実態把握調査

本来、それぞれの家庭で作られた料理が「わが家の味」であり、故郷を離れて思い出す「おふくろの味」です。

郡上の家庭においてよく食べられてきた特徴的な料理に、塩イカやからし豆腐、漬物（切り漬、かぶら漬、こうじ漬、大根漬、ぬか漬等）、郡上の地味噌を使った漬物の味噌煮や野菜（白菜、大根等）、こんにゃく等を入れた味噌煮、鶏ちゃんなどがあります。

家庭において、こうした地元ならではの「わが家の味」を次世代に受け継ぎ、ふるさとへの愛着心を深めていく取り組みが求められます。さらに、日々の暮らしの中で取り入れる家庭料理にあっては、減塩や栄養バランスの確保などに気を配っていくことも大切です。

また、昔ながらの郷土料理や行事食をそれぞれの家庭でアレンジして「わが家の味」として取り入れていくこともよいことと言えるでしょう。

⑦食の安全・安心

食品流通の広域化や国際化が進展し、多種多様な食品を容易に入手できるようになりました。さらには、平成27年10月にTPP（環太平洋パートナーシップ協定）が大筋合意され、今後益々海外からの食品流入が加速化することが予想されます。また、食品の偽装表示、異物混入、輸入野菜や果物等の残留農薬、遺伝子組み換えなど、食の安全や安心に対する関心が高ま

っています。

しかし、加工食品や外食の栄養成分表示を参考にする人の割合は、平成17年度は13%で、平成26年度は11.1%と減少し1割程度と低い状況です。

国は、安全・安心な食を確保する為、様々な法律を定めています。例えば食品衛生法では、全ての農薬、飼料添加物、動物用医薬品に残留基準を定め、基準値を超えて残留する農産物・食品の流通を禁止しています。また食品表示法やJAS法では、産地や原料、消費期限など消費者が安全・安心な食を選択できる情報の表示が細かく義務づけられています。こうした法の規制だけでなく、消費者の安全・安心志向に対応した生産者の積極的な取り組みが全国各地で進められています。

郡上市においても、従来の栽培に比べて農薬や化学肥料の使用量を30%以上削減した「ぎんクリーン農業」や栽培履歴の記帳、GAP（農業生産工程管理）、生産者を対象とした各種講習会、農薬の飛散防止等について取り組みを進めています。また、こうした技術的対策を講ずるだけでなく、食べる人のことを考え、心を込めて生産する心構えを持つことが求められています。

また、消費者として、安全で安心な食品を選択できる力を身につけるため、健康教育の現場等において、食品表示、食糧自給率等に関する学習機会が取り入れられています。

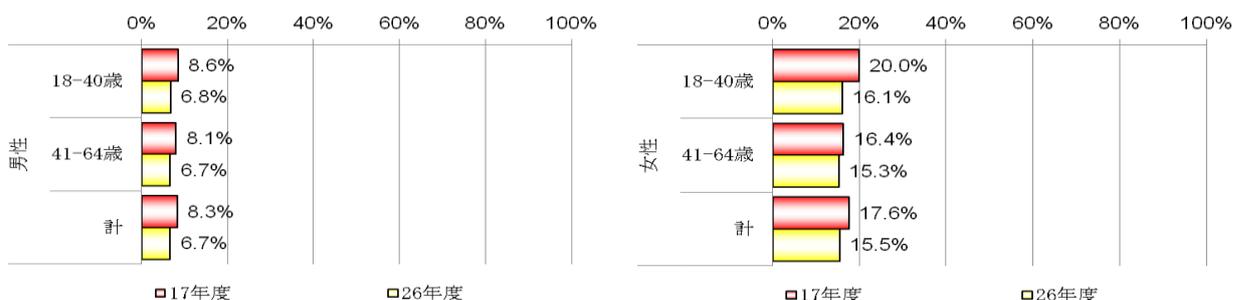
今後こうした取り組みを継続、強化していくとともに、消費者も関心を持って学習会に参加し知識を広めていくことが必要であると考えられます。

【加工食品や外食の栄養成分表示を参考にする人の割合】

【一般成人】

(図33)

平成17年度、平成26年度の比較



資料：平成17・26年度郡上市健康福祉推進計画実態把握調査

⑧地産地消

消費者の「安全・安心」志向の高まりにより、その地域で生産された信頼できる新鮮な農林産物を、その地域で購入し消費する地産地消の取り組みが活発となっています。地産地消を進めることは、地域産業の振興だけでなく、生産環境や自然環境の保全、食を通じた地域文化の継承にもつながります。

これからも消費拡大を一層図るために「地産地消運動」を展開し、生産・流通・消費が連携した取り組みを進めていく必要があります。

郡上市では、地産地消を推進するために「学校給食での地場産物利用の拡大」や「朝市・直売所の充実」に取り組んでいます。学校給食法においては、学校における食育推進、地域の産物を学校給食に活用すること等が位置付けられ、国や県の食育推進基本計画においても、学校給食での地場産物使用割合30%以上を目指すこととしています。

郡上市においても市内産農産物の納入（調達）体制の確立、年1回の食材納入者説明会の開催など、市内産農産物の使用量増加を図っており、学校給食における市内産農産物の使用割合は、約21.6%まで増加しています。

地元生産者から新鮮な食材の提供を受け、安全・安心でおいしい給食を食べること、さらには地域の生産者との交流を通じて農と食に関する理解を深め、感謝の気持ちを育むことは、学校給食での食育推進において特に重要性が高いものと考えられます。

また、朝市・直売所については、郡上市内に20ヶ所以上あり販売量が増加しています。今後も地場産物の生産強化を図るとともに、生産者や納入業者及び朝市・直売所との連携を深め、情報発信を進めることでさらなる発展が期待できます。

(表3) 【郡上市学校給食における地場産物使用実績比較】

		全 体	うち 県 内 産 (含む市内産)	うち市内産
平成20年度	使用量(kg)	96,624	23,843	6,785
	使用割合(%)	100	24.7	7.0
平成26年度	使用量(kg)	86,048	31,688	18,624
	使用割合(%)	100	36.8	21.6

(注) 地場産物は、野菜・果実類の実績です(米や牛乳、加工品類は含んでいません)

資料：郡上市学校給食センター実態調査

◎特産物の振興

広大な面積を持つ郡上市は、森林や河川等豊かな自然環境に恵まれており、標高差(海拔110m~1000m)を活かした特産物が多くあります。

農林産物では、だいこんやトマト、ハウレンソウ、スイートコーン、お茶が従前より栽培され、それぞれの分野で市場から高い評価を受けています。近年は山菜や夏いちご、雪下(春まち)にんじん、大豆の栽培も進められ、新たな特産物として期待されています。また、果樹では梨やぶどう、梅、柿、栗、ブルーベリー、りんごが少量生産ながらも「味が良い」と高い評価を受けています。しいたけは個人農家だけでなく、法人組織による大規模生産が取り組まれています。しかしながら、鳥獣による被害等の課題もあり、その防止のための取り組みが進められています。その一つとして、近年は捕獲した鳥獣をジビエ料理として活用する取り組みも進められています。

畜産物では、牛乳と県ブランドである飛騨牛の約1割が郡上で飼育されており、同じく県ブランドである美濃ヘルシーポーク(豚)も多く飼育されています。酪農・肉用牛農家を合わせた農業粗生産額は、郡上市全体の約40%を占めています。

水産物では、郡上の清流が育む鮎・アマゴ、特に鮎は「郡上鮎」、「和良鮎」として商標登録もされ、全国利き鮎コンテストでも複数回グランプリを受賞するなど、全国的なブランドとなっています。平成27年12月には、FAO（国際連合食糧農業機関）により、清流 長良川の鮎～『里川』における人と鮎のつながり～が世界農業遺産に認定されています。

こうした素材を活用した特産物として、ケチャップや豆腐、漬物、味噌、ハムなどがあります。また清流で育まれた米を活かした地酒類も多く、どぶろくも一部地域で生産されるようになり、どぶろくまつりも開催されています。その他には、奥美濃カレーや鶏ちゃん、しし鍋、手打ちそば等の名物料理もあり、奥美濃カレーやめいほう鶏ちゃんは毎回 B-1 グランプリに出展しています。

また、地域活性化のための地域おこし協力隊をはじめ、郡上市の豊かな自然と恵みを求める移住者が少しずつ増え、郡上の良いところが再発見されてきています。今後は、新たな特産品も開発されることが期待されています。

この他にもまだまだ隠れた特産品は多くありますが、意外にも市民に認識されていないことがあります。より多くの情報発信と、市民が気軽に特産品に触れることができる機会を増やすなど、名実の伴った特産品となることが望まれます。

⑩感謝の心

食事が心と体の発達のために重要な役割を果たしていることは、誰もが十分認識していることです。特に子どもたちにとって、食事は体だけでなく、心の発達にも大きく影響します。

また、子どもたちへの思いとして「食べ物の大切さを知って欲しい」、「食べ物を粗末にしない子になって欲しい」、「食べ物への感謝の気持ちを持って欲しい」などの願いや思いを多く聞きます。

私たちは、命ある物を頂くことへの感謝や、食べ物に関わる多くの人達（生産する人、加工する人、調理する人など）への感謝の気持ちを常に持つことが大切です。

現在、食べ物への感謝の気持ちを持つためのひとつとして、収穫する喜びから食べる楽しみや感謝の気持ちを育むために、野菜づくりや収穫した野菜を家族と一緒に料理するなど、食料を身近に見たり触れたりする取り組みが、家庭や園・学校等で行われています。これらの取り組みを、JAや農業生産者、シニアクラブなどの近所や地域の皆さんの協力を得ながら進めていく必要があります。

食を楽しむ食べ物への感謝の気持ちを持つためには、食農の取り組みだけでなく買い物や料理を一緒に作ったり、後片付け等お手伝いをするなど、普段の生活の中で「食」に関わりを持つことが大切です。

心を育てる食育の推進のために、今後も家庭や園・学校・地域における関係団体が一体となって取り組んでいくことが重要です

⑪食農体験

命を育む「食」とそれを生み出す農林水産業への理解を深めることを目的とした「食農体験」が全国的に展開されています。

郡上市においても、教育分野で「学校農園」を主体とした食農体験を実施しています。さらには、グリーン・ツーリズムと呼ばれる民間を主体とした各種交流体験事業の中でも、「食」に関する体験は人気が高く、市内外から多くの方が参加されています。

日頃あたり前のようにある「食べ物」が、いかに多くの人の手と時間が費やされ、心を込めた食事として出される過程を知ることが、健全な心身を培い豊かな人間性を育むことを目的とした「食育」において欠かすことのできないことです。

近年では、子どもから大人まで、生産者（地域住民）の指導の下、「種まきから収穫まで」の一連の農作業を体験する教育ファーム事業も取り組まれるようになりました。「体験」を通じて、生命あるものを「育てる」仕事を知り、「食の大切さ」と「自分自身の成長」に気づくことができます。その結果、体験者の意識は「変わり」、支えてくれる人々が「つながって」いきます。今後も、特に地域の未来を担う子ども達に、団体や関係機関の協力のもと食農体験の機会を増やし、内容を充実させることが望まれています。

【参考事例】民間主体による教育ファームの取り組み

教育ファームとは、生産者（農林漁業者）の指導を受けながら、作物を育てるところから食べるころまで一貫した本物体験の機会を提供する取り組みです。

市民団体で実施されている教育ファーム事例について紹介します。

①六ノ里・棚田にじいろプロジェクト

- ・白鳥町六ノ里にある棚田を活用し農作業及び食体験を実施。
- ・「イラスト田んぼ」の田植え・稲刈り、棚田のライトアップ、田鯉つかみ、トウモロコシ等の野菜収穫体験を、郷土食の試食やクイズによる食育知識の習得と組み合わせ実施

②ビスターリ・マーム

- ・四季を通じて、「食」をテーマとした体験活動を実施。
- ・山菜の収穫体験、トマトケチャップ作りや伝統食（里山まんま）の再現など、郡上ならではの自然・素材を活かした食農体験を実施
- ・明宝地域にある民宿のおかみさん達が協力しながら実施

③和良夢づくり塾

- ・農地や食、交流をテーマとしてふるさとを元気づける活動として実施。
- ・地域の子どもと都市部の子どもが交流しながら農園体験の実施。
- ・米、じゃがいも、里芋、サツマイモ、だいこん、とうもろこし等を収穫体験
- ・生産者から知恵や工夫、苦労や喜び、食べ物の大切さを学ぶ場
- ・家庭の味を伝える「漬物まつり」の開催