
(2) 食の安全・安心の確保に関する取組

ア 安全な食材，食品の提供

クリーン農産物の生産拡大

安全な食材を提供するため，旭川産クリーン農産物のさらなる生産拡大を図るとともに，地場農産物の安全性や優れた点について積極的に情報を提供します。

【具体的取組】

- ・クリーン農産物の推進（減農薬栽培の推進，残留農薬分析の実施）
- ・クリーン農産物の情報提供

製造技術及び衛生管理技術の向上の推進

食品等事業者による自主的な衛生管理の取組の実施を指導するとともに，事業者自らが行う講習会を支援します。

H A C C P（ハサップ）の概念を取り入れた，衛生管理の導入を計画している営業者に対し，助言・指導を行い，導入の推進を図ります。

食品産業を支援するため，食品の微生物試験等の依頼試験を行います。

【具体的取組】

- ・講習会の開催，講師派遣
- ・H A C C P 的衛生管理導入評価
- ・食品の依頼試験の実施

食品衛生監視指導の充実

食品等による衛生上の危害の発生を未然に防止するとともに衛生水準向上のため，食品の製造・販売・調理等を行う施設を対象に監視指導を行います。また，食品を収去し，規格基準等に違反していないか細菌，添加物等の検査を行います。

【具体的取組】

- ・食品営業施設・給食施設等の監視指導
- ・食品の行政検査の実施

食品表示や食品管理等の知識の普及

食品の安全性や表示について正しく理解し，安全な食品の選択や衛生管理が実践できるよう，安全・安心に関する適切な情報を提供します。

食中毒の発生を防止するため，市民への啓発活動を行うとともに，食品表示や生産履歴確認の習慣づけなど，食品の安全性や表示についての情報を提供します。

【具体的取組】

- ・ 食品衛生講習会の実施
- ・ ホームページ等による食中毒予防・食品表示に関する情報の提供

コラム <トレーサビリティシステム>

トレーサビリティとは，トレース（追跡）アビリティ（可能性）の合成語で，追跡可能と訳されています。

食品の生産・加工・流通などの各段階で，原材料の出所や食品の製造元，販売先などの生産履歴を記録・保管し，食品とその情報とを追跡・遡及できるようにするシステムで，食中毒などの原因究明や問題食品の迅速な回収，適切な情報の提供などにより，危害の拡散を抑止し消費者の食品への信頼確保につながるものです。

狂牛病問題，産地偽装問題から始まった食への不安。それを解消するために，色々なトレーサビリティシステムが構築されてきました。

コラム <かしこく選ぼう健康づくりのための食品の表示（栄養成分表示）>

食品において，その栄養成分の量や熱量に関する表示が行われているものがあります。これらは，「健康増進法」による栄養表示基準に定める表示すべき内容及び方法に従って表示されています。（栄養表示は強制ではありません。）

表示の対象となる栄養成分とは，たんぱく質，脂質，炭水化物，無機質（ナトリウム，亜鉛，カリウム，カルシウム等），ビタミンです。

これらは，100g，100ml，1食分，1包装その他の1単位当たりで表示され，含有量の表示は，一定値で記載される場合と，～gのように下限値及び上限値の幅で記載される場合があります。

（厚生労働省パンフレット：「賢く選ぼう健康づくりのための食品表示」から）

(3) 農業・食品関連産業等における食育の取組

ア 地場農産物の活用

地場農産物の地元消費拡大

地場農産物の地元消費拡大を目指し、関係団体が連携し、各種行事等を通じた旭川産米や旭川産野菜の消費・需要の啓発に取り組みます。また、農業者の直売支援や市民への地場農産物に関するわかりやすい情報提供活動等を促進するとともに、地元への流通拡大について検討します。

【具体的取組】

- ・旭川産米，旭川産野菜の消費拡大 P R
- ・地場農産物直売支援事業の推進
- ・地場農産物取扱店の拡大推進
- ・農産物の生産カレンダー・生産マップの作成配布
- ・料理レシピの作成（地場農産物を活用）（再掲）
- ・料理講習会の実施（地場農産物を活用）（再掲）

農産加工品や加工食品の開発促進

地場農産物を利用した製品開発を促進することにより、地場の農産物や加工食品の高付加価値化，消費拡大を図り、またその情報提供に努めます。

【具体的取組】

- ・地場農産物を利用した製品開発の促進
- ・地場の加工食品等の情報発信

給食における地場農産物の使用促進（再掲）

地場産業や流通に対する子どもたちの関心と理解を深めるとともに、地産地消を進めるため、給食に地場農産物を積極的に使用します。

【具体的取組】

- ・道産小麦を使用したパン・ラーメンの使用
- ・地場産野菜の使用拡大

イ 生産者と消費者の交流

農業体験活動等の推進

食の大切さを理解し、自然や生産者、食品関連事業者等に感謝する心を育てるため、様々な体験活動や農業者等との交流の機会を提供するとともに、イベント等を通じて地元農業等のPRを促進します。

【具体的取組】

- ・ 農業体験活動の推進（再掲）
（旭川市民農業大学、子ども農業体験塾、親子ふれあい農業体験事業、市民農園の貸出など）
- ・ グリーン・ツーリズムの推進（再掲）
- ・ 食品製造加工施設・市場等の見学（再掲）
- ・ 農業まつりの開催
- ・ 花菜里ランドフェスタの開催
- ・ 花菜里ランド体験学習講座の実施（再掲）
- ・ ふれあいファームの登録促進（再掲）

事例 【子ども農業体験塾】

旭川市と市内の農業者グループである「旭川農業2世紀塾」が協力し、平成12年度から子ども農業体験塾を開催しています。

田植え、稲刈りなどの農業体験や1泊2日のサマーキャンプ（江丹別地区）での、畜産、酪農体験や、牛の世話などを通じて、生き物との接し方や命というものを考えます。



事例 【旭川農業まつり】

8月27日に旭川大雪アリーナにおいて、「生産と消費のふれあい」をテーマに、「2006旭川農業まつり」が開催されました。

旭川地区米の試食・販売、新鮮な地場野菜・地場農畜産物のよさを生かした農産加工品や食事の販売、生産者による直売、地場産花きの展示販売や精米・わら細工・餅つき体験、「馬・やぎ・うさぎ」とのふれあいコーナー、郷土芸能など各種イベントが盛りだくさんでした。



地場農産物等の情報提供等

生産者、事業者と消費者の間の「顔が見える」関係を築いていくため、様々な機会を通じて、地場の農産物・食品の安全性や栄養その他の優れた点について積極的に情報を発信します。

【具体的取組】

- ・ 農産物の生産カレンダー・生産マップの作成配布（再掲）
- ・ 地場の農産物や加工食品等の情報発信
- ・ 料理レシピの作成（地場農産物を活用）（再掲）

事例 【旭川の農業者がつくった農家ブランドの加工品】

旭川市内では、地元農業者が自分たちの手で大切に育てた農産物を原料に、味噌や豆腐、ジャム、トマトジュースなど、添加物のない、安全でおいしい手づくり加工品を生産しています。

こうした生産者の取組をさらに拡大していく一方、消費者側でも、これら地元の安全で安心な加工品を意識して求め、食卓に並べていくことが、地産地消の推進と市民の健全な食生活につながります。



コラム <グリーン・ツーリズム>

まだまだ一般的には知られていない言葉ですが、簡単に言うと「農山漁村などに長く滞在し、農林漁業体験やその地域の自然や文化に触れ、地元の人々との交流を楽しむ旅」ということになります。

長期バカンスを楽しむことの多いヨーロッパ諸国で普及した旅のスタイルで、日本でも最近「新しい旅のカタチ」として人々の関心を集めています。

旭川市内には、農業体験や果物の収穫体験、また新鮮な地場の素材を使ったおいしい食品や料理などを味わえる場所がいくつもあります。

これらを経験することによって、食の大切さの一端を感じ、知ることができるでしょう。

(4) 関係者が連携した食育の取組

ア 関係機関・団体と連携した取組

関係機関・団体のネットワークづくり

市民の食育を支えるため、関係機関や団体等が連携，協力して関係イベントの開催をはじめとした食育推進運動に取り組むとともに，定期的に意見や情報を交換する機会をもちながらネットワーク化を図ります。

【具体的取組】

- ・ 関係機関や団体等が連携，協力による食育推進運動の展開
- ・ 関係機関・団体等の意見・情報交換会の開催

食に関する情報の一元化

健康と栄養，食品の安全，食の生産消費など食育に関する情報が多方面にわたることから，関係機関・団体等のネットワーク化を進めます。

また，食に関する基本的な知識や各種関係機関・団体等の活動，行事等の情報について一元化を図り，ホームページや各種メディア等を活用して，広く市民に情報提供します。

【具体的取組】

- ・ 食育に関するホームページの作成
- ・ 食育に関する各種パンフレット等の配付
- ・ 各種メディア等を活用した広報活動（再掲）

食育ボランティア活動の推進

食育に関する多様な知識や情報を市民に伝えるため、地域における食生活の改善を担う食生活改善推進員の養成を積極的に進めるとともに、栄養士、調理師、農業者など食に関する幅広い人材を食育ボランティアとして登録し、市民の要望に応じて実施する食育出前講座の講師として活用します。

【具体的取組】

- ・食生活改善推進員養成講座等の開催（再掲）
- ・食生活改善地域講習会（再掲）
- ・食育ボランティアの登録（再掲）
- ・食育出前講座（再掲）

事例 【花菜里ランド体験学習講座】

農業センター（愛称 花菜里ランド）では地場野菜を使った農産加工や農業体験に係わる講座を実施しています。

生産者が講師の味噌・豆腐作り等の農産加工体験や料理教室等の講座を通じて、都市生活者との交流促進を図ります。



事例 【旭川市民農業大学】

農作業、農産加工実習を行いながら、農業、農村生活、食糧について学べる市民のための農業・農村入門講座です。

1年間を通じて様々なメニューを実施しています。フィールドワークでは農繁期に水田や畑に出て、指導農業者の指導のもと様々な農作業を体験します。

平成18年度は50名の学生が市内の各指導農家の農場等で学んでいます。

