

「ゲノム編集食品」ってなあに？  
2022.9.3.sat  
無料 定員40名  
会場 富士駅南まちづくりセンター 小木の里ホール

講師 天笠啓祐氏

お申込み先 <https://forms.gle/dM11MqM7dH9FdYd9>

お申し込み期間 8月3日～8月31日  
お問い合わせ先 090-8320-5368 (保科)

わくわく食育講座

わからないから勉強してみよう

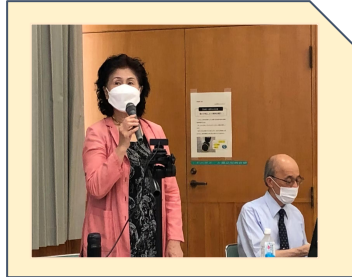
『ゲノム編集食品』ってなあに？

2022年9月3日富士駅南まちづくりセンター小木の里ホールにて、  
わくわく食育講座「わからないから勉強してみよう～『ゲノム編集食品』ってなあに？」を開催しました。  
by 富士市男女共同参画事業(きりり交流会議の富士発・女と男のフォーラム)

講師は日本消費者連盟顧問で環境ジャーナリストの天笠啓祐氏。ゲノム編集食品の基礎知識から、従来の品種改良遺伝子組み換えとの違い。そして、現在流通しているゲノム食品から今後市場に出回るであろう数々の食品について。更に、ゲノム編集技術のメリット・デメリットや遺伝子の問題点、世界の種子企業の動きから日本の規制についてまで、幅広い知識と業界の最新情報をレクチャーいただきました。

また、この日は静岡県内の各市町にて「ゲノム編集講座」が同時開催され、静岡市では中村陽子氏(OKシードプロジェクト事務局)を講師に迎え、富士宮市でもオンラインで開催。それぞれ多数の方々が参加されました。

日本ではゲノム編集食品の表示は未だ義務付けられておりませんが、人体や環境への影響がまだまだ不明瞭であることは確かであり、大人たちが知識を得ることで、子どもたちの食の未来が守れるのだと痛感しました。私たちは自然環境を守り、種を守り、「食の主権」を取り戻すため、地域の農林水産業と連携し地産地消の産直システムを作ること、子どもたちに安心安全な食を提供し続けられるよう、各所に協力を仰ぎながら努めていきたいと思います。



私たちにできること

- ・地産地消の”産直システム”で出所の確かなものを使う
- ・自然を守り、日本の漁業を守ろう！
- ・種子を守り、種苗に表示をさせよう！
- ・政府に規制を求め、自治体で独自の条例を作る
- ・「ゲノム編集食品を有機食品に含めない」ことを確定させよう！
- ・学校給食に遺伝子組み換え・ゲノム編集食品を使わないよう求める

会場参加者：29名、Zoom参加者5名

SNS情報

NPO法人ふじのくに学校給食を考える会



ふじオーガニック給食



毎月定例会を実施中！どなたでも参加OK！私たちが一緒に子どもたちの食について考えていきませんか？



ふじのくに学校給食を考える会  
わくわく食育通信

第9号  
2022年12月12日発行  
NPO法人ふじのくに  
学校給食を考える会発行



詳しい内容はHP(お知らせ)へ  
QRコードはlineアプリでも読み取れます  
<https://fujinokunikyusyoku.wixsite.com/fujinokunikyusyoku/blog>



# 静岡県 オーガニックプロジェクト

子どもたちに安心安全な食と環境を

2022.10.1 活動start

9月3日に開催された主催者を中心に、子どもたちに安心安全な食と環境をもとめる「静岡県オーガニックプロジェクト」が10月に結成されました。

目的は、「ゲノム編集食品の表示」の実現です。

これからの活動予定

1

ゲノム編集作物を教育現場に持ち込まないで(ゲノム編集トマトの苗を無料配布する計画があります)の要望書を県内の全市町の教育長に届けます。

2

オーガニック給食の実現といのちを育てる食の安全に向けて活動します。

3

「消費者の知る権利・選ぶ権利」を学ぶため、食の安全に関する学習会や映画の上映会を企画・紹介します。

SNS情報

静岡県オーガニックプロジェクト ホームページ



ひとりでは何もできません。でも、多くの思いが重なれば、大きな力になります。皆が、一緒に、安心安全な食と環境を守るために、楽しく活動しましょう。

## 今、オーガニック給食が熱い！

この数年、有機・オーガニックという言葉を目にすることが増えました。令和3年度から始まったオーガニックビレッジ宣言(※)した市町村は、現在55市町村になりました。作った有機産物の安定した供給先として公共食(特に学校給食)が挙げられています。

オーガニック給食マップというプラットフォームやSNS等でも、全国でオーガニック給食を目指す市民グループ等の活動が報告され、いすみ市や今治市といった先進事例から学ぶ勉強会などがあちこちで開かれています。

※オーガニックビレッジ宣言とは有機農業の生産から消費まで一貫し、農業者のみならず事業者や市域内外の住民を巻き込んだ地域ぐるみの取り組みを進める市町村のこと。農林水産省が支援。

### 国でもオーガニック給食を支援！

農林水産省は『みどりの食糧システム戦略』で有機農業面積を現在の0.6%から2050年までに25%まで増やす目標を掲げ、その有機農産物の安定的な供給先として学校給食をあげ、オーガニック給食等の取り組みを応援しています。また、文部科学省でも、オーガニック給食を支援できる予算(学校給食地産産物使用促進事業)を要求しています。

※詳しくは、農林水産省『有機農業の推進に関する予算の概要(令和5年度概算要求の概要)』をご覧ください



### 【全国オーガニック給食フォーラム 有機で元気！】



10月26日(水)に『全国オーガニック給食フォーラム 有機で元気！』が東京都中野ZERO大ホールで開催されました。会場1,100人、オンライン参加1,800人ほどが参加しました。会場には農水省、文科省、与野党国会議員、農協関係者なども来場し、全国から24人の市町村の首長が参加し、生産者、自治体関係者、学校関係者、父母など情報共有の場になりました。第一部では、海外の先進事例としてフランスと韓国の報告があったあと、農林水産省と文部科学省から学校給食予算についての話があり、第二部で「日本でも広がるオーガニック給食」として、全国各地の実践が報告されました。第三部では「オーガニック給食で何が変わる？」をテーマにリレートークが行われました。

### 【食と未来を考えよう オーガニック給食の種まきプロジェクト in 浜松】



静岡県内でも、10月23日(日)に『食と未来を考えよう オーガニック給食の種まきプロジェクト in 浜松』が開催されました。印輪智也氏(OKシードプロジェクト事務局)による「種と農と子どもたちの食の未来を考える」基調講演、浜松や県内のオーガニック給食のトライアル事例の発表のあと、実現化に向けてのディスカッションが行われました。



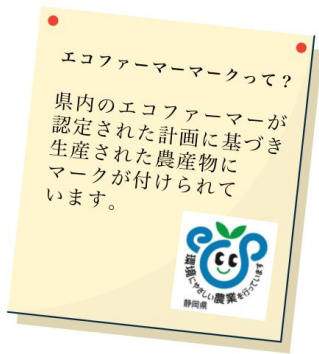
# エコファーマーを知っていますか？

## エコファーマーとは

環境に優しい農業に取り組む計画を作成し、県知事(または政令市長)の認定を受けた農業者の愛称です。

## エコファーマーの取り組み

- 堆肥などの有機物や緑肥植物を利用した土づくりを大切にします。
- なたね油粕や魚かすなどの有機質肥料の利用や肥料の局所使用技術の利用により化学肥料の使用量を低減します。
- 防虫ネット、マルチ栽培、雨よけ栽培、フェロモン剤、天敵製剤、微生物製剤などを利用することにより化学合成農薬の使用を削減します。



富士市の学校給食では、エコファーマー認定を受けている地元の農家さんの作物を、積極的に使っています。

### 富士市学校給食等農場産品導入協議会主催 小学校の出前授業でおなじみのエコファーマーさん



#### 安藤農園

安藤徹哉さんは19代目。環境に優しく健康的でおいしい路地野菜やお米を栽培しています。土づくりからこだわり、いろいろな工夫で、できるだけ農業を使わない栽培を心がけています。学校給食には、必要量をコンテナで納入することで、個包装の無駄もなくなっています。子供たちのどんな質問にも軽やかに答えてくれる“ほうれん草の安藤さん”は出前授業の人気講師として活躍中！

#### 半田農園

半田農園では、カブとほうれん草を栽培しています。特に、半田さんのサラダカブは、甘みがあり、見た目もきれいと定評です。一日の出荷量は5,000個にもなりますが、夏以外は一年中出荷できるよう工夫しています。学校給食では、メニューによってカブのサイズの大小を要望すると、そんな要望にも応えて出荷してくれるそうです。半田大策さん、昌子さんご夫婦には、出前授業の講師としてご協力いただいています。

#### 佐野農園

10~15種類の柑橘類を栽培しています。タイベットシートという白い布を敷き、どのみかんにも太陽の光が当たる工夫をして、甘くてみずみずしいみかんを栽培しています。また、収穫後は、みかんの種類に合わせて適切に貯蔵することでおいしくなること、みかんの木は種ではなく接木で増やすことなど、出前授業でお話ししてくれます。令和3年度は、農園の近くの小学校では、出前授業と合わせて収穫体験もさせていただきました。



# 富士市 学校給食情報

令和4年4月、物価高騰による学校給食の食材費について、文部科学省から地方公共団体の判断により、国の地方創生臨時交付金を活用できる旨が教育委員会等に周知されました。富士市では6月から交付金を活用し、学校給食費を据え置いています。

また、富士市学校給食運営審議会では、来年度も給食費を据え置き、給食の質を確保しつつ保護者負担を増やさないよう、食材費の値上げ分については、国庫補助があれば活用する等、市の支援を求めることにしました。令和5年度より給食費を公会計化するにあたり、市内全域の給食費を統一し、年6回口座振替で徴収する方針です。

### 富士市産いちご NEWS

昨年度は、JAの合併等の関係で、富士市産のイチゴが、富士市の学校給食に届きませんでした。そこで、「富士市学校給食等農場産品導入協議会」が中心となり、今年度、富士市産のイチゴを学校給食に提供できるよう、学校・納入業者・JA・市場が協力することになりました。

### 富士の国乳業 NEWS

富士、富士宮の学校給食で提供されている牛乳の生産者、丸西牧場の佐々木さんが第14回関東生乳品質改善共助会で最優秀賞を受賞しました。関東地区・山梨・静岡の生産者1,794人が参加する中でのお賞でした。

### 富士市産ブルーベリー NEWS

昨年度「富士市学校給食等農場産品導入協議会」で、富士市のブルーベリー園場を視察しました。ブルーベリーは、収穫時期が夏休みになるので、生のブルーベリーは給食で使うのが難しいことがわかりました。そこで、栄養士さんと業者さんが相談して、今年度は、富士市産のブルーベリージャムとして提供することになりました。

6月21日@伝法小  
2年生95名  
マッシュルーム  
by 長谷川光史さん

学校給食に地場産を

6月28日@元吉原小  
2年生&支援級53名  
マッシュルーム  
by 長谷川光史さん

2022年度前期の実施報告  
富士市内の  
出前授業

9月15日@吉永第二小  
5年生23名  
ニジマス  
by 平林馨さん

## 地産地消に繋がる 市内小学校での 農業体験の近況報告

元吉原小では 富士山のふもとをの郷を守る会、富士市役所、農林事務所、JA等の協力により、地域の田圃風景の維持も踏まえて、5年前から田植えと稲刈り体験を行っており収穫したお米は給食でいただく。

東小の5年生は JA水稲部の指導のもと、自ら田植えを行った田んぼにおいてコンバインと手刈りによる稲刈りを行った。

第二小5年生は 地域の方から田んぼを貸していただき田植えを行った。

地域の農家さんに協力をいただきポップコーン用に育てていたトウモロコシを収穫。