

ワークショップ（作成部会）の結果

◆ ワークショップの趣旨

第3次安城市食育推進計画策定にあたり、市民、関係団体や食育推進団体の代表が参加し、ワークショップを開催しました。そこで、市民発の新しいプロジェクトを立案し、その結果を施策の推進のための提案・手段として活用し、本市の食育推進に役立てます。

◆ ワークショップのスケジュール

開催日程	内容
第1回 平成29年 6月27日（火）	未来の安城の理想の食卓を考えよう
第2回 平成29年 7月25日（火）	安城の理想の食卓を実現するためにできること
第3回 平成29年 8月22日（火）	未来の安城の『食と農』新聞をつくろう
第4回 平成29年 9月12日（火）	食と農のNEWプロジェクトを企画しよう
第5回 平成29年10月17日（火）	NEWプロジェクトを発表しよう



ワークショップ プロジェクト①

農家レストラン プロジェクト

位置付け (基本方針) II 食を大切にするー (施策) 食を通じた交流の促進

現状と課題

ライフスタイルの多様化や単身世帯の増加により、人と一緒に食事をするのが少なくなっています。

主な対象

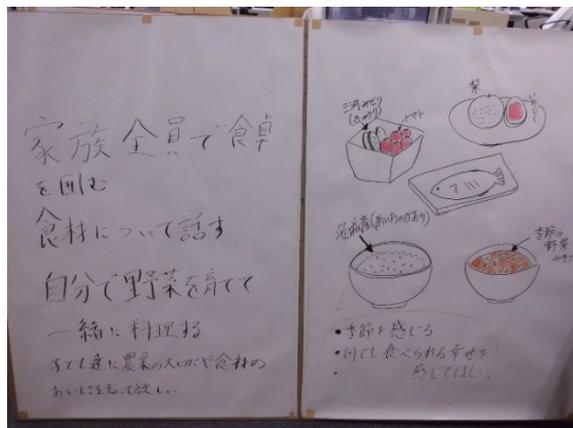
①家族 ②地域 (老人クラブなど、高齢者や子ども) ③会社、学校

プロジェクトの概要

何をするか	その実施方法
農家レストランを作る	料理の得意な人、JAあいち中央、企業が協力をして、農家レストランをつくり、集まる場所を作る。財源は賛同する人・団体から、物品・場所や規格外農産物を提供してもらう。またはフードバンクを利用する。
安城市内一斉ノー残業デーを作る	安城市内一斉ノー残業デーを作り、残業を少なくし、みんなで食事をとれる時間をつくる。

目指すもの

一人で食べるよりみんなで食べた方が幸せを感じ、お互いの表情などから健康状態もわかります。いろいろな会話もできることから、みんなで食事をとることを意識するとともに、ワークライフバランスのとれた生活を送ることを目指します。



ワークショップ プロジェクト②

安城ブランドのPR プロジェクト

位置付け

(基本方針)Ⅲ「農」のある暮らしを楽しむー(施策)特産品のPR

現状と課題

安城市では美味しい農産物がたくさん収穫できます。しかし、全国の人々に周知されていないのが現状です。安城といえば、「〇〇のまち」と言われるよう、地元から全国、全国からアジアに向けて発信し、まちの活性化を図ります。

主な対象

全国の消費者(特に子どもに向けて)

プロジェクトの概要

何をするか	その実施方法
マスコミで安城産の農産物をPR	次の収穫期前までに生産者、JAあいち中央、行政及びボランティアが協力し、報道機関に取材に来てもらえるようなネタをつくる。 財源はJAあいち中央、行政にお願いする。
オーナー制度の確立	田畑の区画を提供し、そこでとれる農産物のオーナーとなる制度をつくる。 農産物の生産過程に関わっていただくことで、「農」への理解・促進につなげる。

目指すもの

「安城」の知名度を向上させるために、安城産のトップブランドをつくります。



ワークショップ プロジェクト③

アンフォーレの活用 プロジェクト

位置付け

(基本方針)Ⅳ食育を広めるー(施策)食育の普及・啓発

現状と課題

今年オープンしたアンフォーレの願いごと広場がまだ十分に活用されていない現状があります。願いごと広場は、通りからよく見え、何か催しものを行っているとのぞいてみようという気になります。せっかくある広場を有効に活用し、食育の推進を発信する場所とします。

主な対象

市民と近隣市(刈谷市、知立市、碧南市、高浜市、岡崎市など)の住民

プロジェクトの概要

何をするか	その実施方法
願いごと広場で朝市の開催	月に1回(土曜日又は日曜日)安城市の農産物をPRするため開催する。財源は利用者負担。
アンフォーレ館内でイベントの実施	朝市の出店者は広く募集し、応募した個人又は団体により開催。

目指すもの

アンフォーレを活用し、食育を推進します。



ワークショップ プロジェクト④

おいしい！たのしい！安城豆みそ倶楽部 ～みそづくり伝道師の育成～ プロジェクト

位置付け

(基本方針)Ⅳ食育を広めるー(施策)伝統・郷土料理の伝承

現状と課題

昔はこの地域の郷土の味である「豆みそ」を家庭で作っていました。自宅で1年間分作り、貯蔵していたものです。しかし、現在は手作りしている家庭は少なく、スーパーなどで買うことが多くなっています。

主な対象

親子三世代に向けて

(主に小学校で開催。中学生は調理実習の中で豆みそづくりを行い、高校生は豆みそを使った料理コンテストを開催。)

プロジェクトの概要

何をするか	その実施方法
親子豆みそづくり教室	冬(1~2月)に小学校のPTAの講座で実施する。財源は参加者負担(一人1000円程度)とし、不足分については行政に負担をお願いする。

できたみそで
親子料理教室

目指すもの

郷土の味である「豆みそ」文化を継承していくことを目指します。

