

平成24年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A11	取組 名称	地元農林水産物を活用した食育の推進による健康づくり に関する研究
研究代表者：		生命環境科学研究科	職・氏名： 講師・中村貴子
研究担当者：			
京都府立大学（中村 貴子、東 あかね、和田小依里、青井 渉（敬称略） 外部分担者・協力者（千阪季成氏、河嶋 英一氏、小西晋哉氏、尾松数憲氏 ほか）			
主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名）			
京都府宮津市産業振興課、京都府京丹後市農林水産環境部 など			
<b>【研究活動の要約】</b>			
宮津市 直売所「まごころ市」の出荷者に聞き取り調査を行った。直売所に聞き取り調査を行った。平成23年度および平成24年度の経営状況データを元に、経営分析を行った。まごころ市で提供する地元食材を使用したレシピの監修を行った。直売所の集会で研究成果を報告する。 京丹後市 京丹後市と協議を重ねた。京丹後市の鹿肉解体施設の調査を行った。京丹後市の小学生児童の保護者に子どもの健康状況および学校給食、とりわけ鹿肉利用に対する意見を把握するためのアンケート調査を行った。京丹後市で研究成果を発表した。			
<b>【研究活動の成果】</b>			
宮津市では、昨年度に引き続き、直売所での食育支援事業として、四季毎に舞鶴産農産物を使用したレシピの監修を行った。一方、3年目を迎えた直売所の経営分析を行った。直売所は開店日を週3日から週5日にしたこともあり、販売額は伸びている。しかし、経費と販売額とのバランスを考えると、現状を維持しようと思えば、経費を削減しつつも販売額を1.3~1.5倍にはしておきたい。直売所の場合には、出荷者は自分の商品を並べるだけでなく、どのように売るか、POPの準備などは生産者自身が行うべきことの認識を出荷者が自覚することが必要と考えられた。まごころ市の客層は地元住民が中心であるが、観光客も多く訪れる土地柄なので、観光客向け商品のPRの充実を図ることで、客単価を伸ばす余地があると考えられた。 京丹後市では、鳥獣害被害の減少のため捉えた猪や鹿を解体する食肉処理施設を作ったが、施設の認知度の向上、解体された猪や鹿の肉の利用増進を図る必要があることから、学校給食での利用を模索したいとする京丹後市の意向を受けて、その実現性を図るために小学生の保護者へアンケート調査を実施した。京丹後市の食肉処理施設を知っていたのは53.4%であり、食肉処理施設の加工肉を食べたことがあるのは5.2%であった。保護者に向けて加工肉の販売状況等の情報提供を行い、利用促進を図る必要がある、食べた経験がある人は経験なしの人に比べて食べたくないの割合が低いことから、イメージ先行で食べられないのではないかと、児童が食べやすい鹿肉料理の開発が必要ではないかなどが考えられた。			
<b>【研究成果の還元】</b>			
平成24年2月14日 京丹後市で研究成果報告 平成24年4月に行われる宮津まごころ市直売所の総会で報告予定 報告書「地元農林水産物を活用した食育の推進による健康づくりに関する研究」は希望者へメールで送信する			
<b>【お問い合わせ先】</b> 生命環境科学研究科 農業経営学研究室 講師・中村 貴子 E-mail: taka@kpu.ac.jp			

参考（イメージ図、活動写真等）

調査先の写真

エコファーマー農家の栽培



アカモク処理の様子



宮津まごころ市で配布しているレシピの表紙

宮津まごころ市 京都府立大学 地産地消・食育推進事業

**宮津まごころ市**  
**秋の朝食レシピ**  
秋野菜のみそ汁

毎月19日は  
**みやづ食の日**です。  
おいしいものを食べると  
思わず笑顔に♪

～販売商品（主なもの）～  
野菜、山菜、果実、花き、玉子、米、農産加工品（こんにやく、おこわ、もち、佃煮、漬物、みそなど）、水産加工品（干物、冷凍干物、ちくわ、かまぼこ、てんぷら、うご、佃煮など）、宮津天橋立ブランド、TANGO GOOD GOODS 認定商品（ちりめん餅、酢、煮干、徳利いか、いかの塩辛、いかしそわかめ、羊かん、みかんジュースなど）  
※季節・日によっては、販売していない商品もありますので、ご了承ください。

**営業日と時間**  
月・水・木・金 9:00～13:00  
土・日 9:00～17:00

宮津まごころ市運営組合  
〒626-0012 宮津市宇浜町 3008  
TEL/FAX 0772-22-6123