

## 5 事業創出活動

## □産業振興分野

### もりやま食のまちづくりプロジェクト

#### 1. 守山の農産物の課題

守山市は、京都・大阪に近く交通の結節点であり、年間 1000 人程の人口増加が続いている。特に子育て世代ウェイトが高まり、安全・安心に食べられる新鮮な農産物のニーズが急速に高まっている。また食の安全を脅かす出来事や生活習慣病による健康不安が増大してきており、産業振興の面からも「食」は取り組むべき今日的課題となっている。こうした中、守山市では、「地域自給力の向上と健康社会の形成」を目標として『もりやま食のまちづくりプロジェクト』が発足した。内容としては、「新鮮な農産物の地産地消」「資源を活用した堆肥による安全安心の野菜栽培」「次世代を担う新たな 6 次産業化の推進」を図ることとし、A. 環境保全循環型農業専門部会、B. 地産地消・食育専門部会、C. 6 次化専門部会が設置され全体会議で集約する形となった。

本学社会連携研究センターの中井特任教授が委員として参画する「地産地消・食育専門部会」では、①学校給食地産供給率を 23%から 25%に引き上げる、②子育て世代がタイムリーに地元産を購入するシステムを構築（地元企業との共同）、③病院食と退院後の食事研究、レシピ開発、④市街地と農村の交流促進が掲げられている。部会は JA 近江富士、守山商工会議所、守山市観光物産協会、滋賀県農産普及課、(株)ガーデン、日本の食と健康研究所、市民農園荒見ファーム、守山市すこやか生活課、学校給食、立命館大学などが構成メンバーである。

#### 2. プロジェクトの進行

特産品では、守山メロンの冷凍搾液の活用を図るため試作がなされたが、「生搾りメロンサワー」（別部会）では商品化に至らなかった。他方、滋賀県の事業として FM 滋賀・農産物生産者や中井特任教授などが推進している県内農水産品の振興「みんなでマーケティング」（別稿）では、大規模商業施設での試飲会において、メロン冷凍搾液を解凍加工した「スムージ」が大好評であった。そこで「守山市成長戦略会議」（守山市政の将来像検討会議）において、市長指示により守山メロンの「スムージ」販売が決定され、地域の抱える課題解決が図られると同時に地場農産物による新たな商品化の実施例が出来上がった。

病院食などの検討においては、愛媛大学医学部付属病院における利光久美子栄養部長やホテル JAL シティ松山大平博敏副総料理長との調査面談において、地産地消を旨とした病院食の先進事例資料を入手すると共に先方了解のもと、守山市に提供して検討の緒に就いたところである。先進事例では、病院食の提供方法や味などと共に、栄養・カロリー原価率など経営的観点を踏まえたレシピをホテルシェフと共同開発したところ、病院食の食べ残しが減少し、手術後 17 日以上入院患者が皆無となり、食材も市内・県内・四国内といった順による地産地消を図る画期的なものとなっている。今後入手資料をもとに、市民病院などにおいて病院食の改善検討が一層促進されるもの期待されている。

#### 3. 今後の方向性

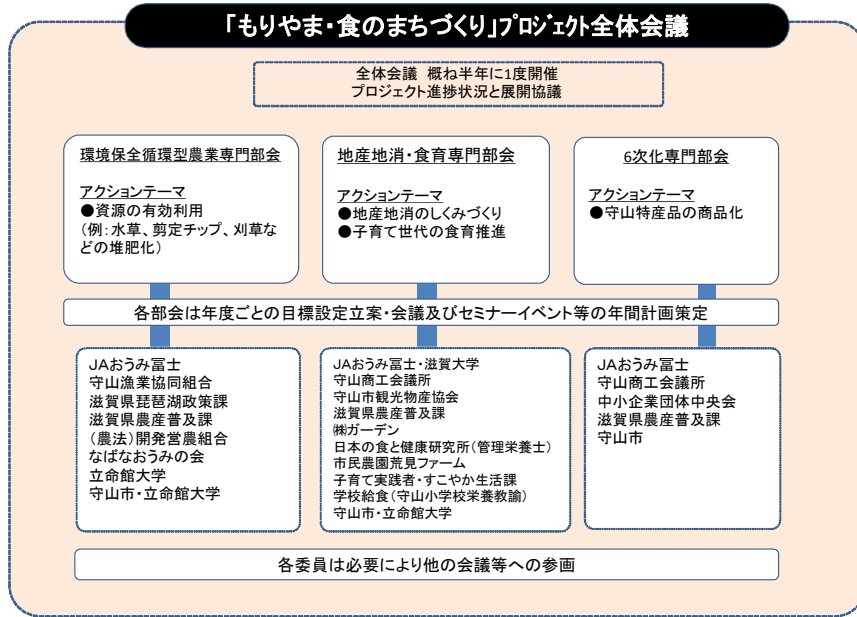
地場産業・食育部会では、今後「食を活用し、観光と連携したグリーンツーリズムの推進」をテーマに、農業地域と農産物および地域の観光資源とを結びつけ、市街地や都市部からの体験農業、ミニ観光客の受け入れによる農業振興と地域活性化を図ることとしている。ここでは現状の課題抽出と調査および事業化に向けた体制整備が必要と

考えられている。また、病院食に関しても退院後の食事管理・体調や病後の健康管理といった分野においても、本プロジェクトが大きく貢献するものと期待され、当センターと共に今後研究・検討を図ることになっている。

(文責 特任教授 中井 光男)

【「もりやま・食のまちづくり」プロジェクトスキーム(守山市より)】

もりやま・食のまちづくりプロジェクト スキーム



「もりやま・食のまちづくりプロジェクト」が目指すこと(イメージ)

地域自給力の向上と健康社会の形成



(5)