

様式第2号(第7条関係)

会議の開催結果

1 会議の名称	第5回西区区民会議
2 会議の開催日時	平成26年10月8日(水) 14時00分から15時40分まで
3 会議の開催場所	西区役所2階 大会議室
4 出席者名	委員：新井左和、新井良子、井坂 功、 小島幸子、島田正次、中嶋富子、 並木攻一、花崎節子、濱野幸江、 星野治男、望月太亮、 区役所：金子副区长 事務局：(コミュニティ課) 岡村課長、飯塚係長、轡田主査、 村田主事 運営支援：山口宣(エコまちづくりフォーラム 株式会社)
5 議題及び公開又は非公開の別	議題： (1)今回の会議の概要について (2)事例紹介について (3)「体力づくり」の提言内容の確認について (4)「食」と地域資源について (5)その他 公開・非公開の別：公開
6 非公開の理由	
7 傍聴者の数	0人
8 審議した内容	別添次第のとおり
9 問い合わせ先	西区役所 区民生活部 コミュニティ課 電話番号 620-2620
10 その他	

第5回西区区民会議次第

日時 平成26年10月8日(水)
午後2時00分から

1 開会

※報告事項(前回議事録の確認等)


2 議事

- (1) 今回の会議の概要について
- (2) 事例紹介について
- (3) 「体力づくり」の提言内容の確認について
- (4) 「食」と地域資源について
- (5) その他

3 閉会

1. 今回の会議の概要

		みんなで意見交換		施策や事例の確認	
第 1 回 H25/05/10 区民会議の概要 役員の選出	第 2 回 H25/06/11 区内視察 委員アンケート	第 3 回 H25/07/03 アンケート結果 具体的協議へ	第 4 回 H25/09/10 進め方の検討 健康とは？		
第 5 回 H25/10/10 現況や事例の確認 課題の確認		第 6 回 H25/12/10 全体像の再確認 とりまとめ方針		第 7 回 H26/02/05 提言書(体力づくり) 項目の最終確認	
				第 8 回 H26/03/20 提言書(体力づくり) 原案の確認	
提言(体力づくり)のとりまとめ					
第 1 回 H26/05/13 提言(体力)最終確認 ルディックウォーキング講習会	第 2 回 H26/06/11 提言書①原案の確認 次のテーマの選択	第 3 回 H26/07/10 「食」の検討① 現況などの確認	第 4 回 H26/09/09 「食」の検討② 試食・情報の整理		「食」の検討
第 5 回 H26/10/08 「食」の検討③ 提言書素案の確認		第 6 回 H26/12/11 提言書原案の確認	第 7 回 H27/02/04 視察(未定) 提言書原案の確認	第 8 回 H27/03/19 提言書の最終確認	
提言(体力づくり+食)のとりまとめ			提言書の提出		

<p>■前回 [第 4 回]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>■ 試食会 西区の新米を使ったおにぎりを試食しました。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>■ 事例紹介 今回の試食に使用した西区のお米の栽培や収穫の現況を確認しました。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>■ 「食」についての意見交換 引き続き西区の「食材の地域資源」について、検討してみました。</p> </div>		<p>■今回 [第 5 回]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>■ 事例紹介 「体力づくり」と「食」に関する事例を確認し、検討のヒントにします。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>■ 「体力づくり」についての確認と検討 体力づくりの提言内容について、追加、修正等を含めた再確認を行います。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>■ 「食」についての確認と検討 前回の検討結果を確認し、引き続き西区の「食材の地域資源」について、検討してみます。</p> </div>
---	--	---



↓

引き続き

- ・ 提言書の最終とりまとめ
- ・ 視察や体験を検討(未定)

2. 事例紹介（ビデオ）

①体カづくり

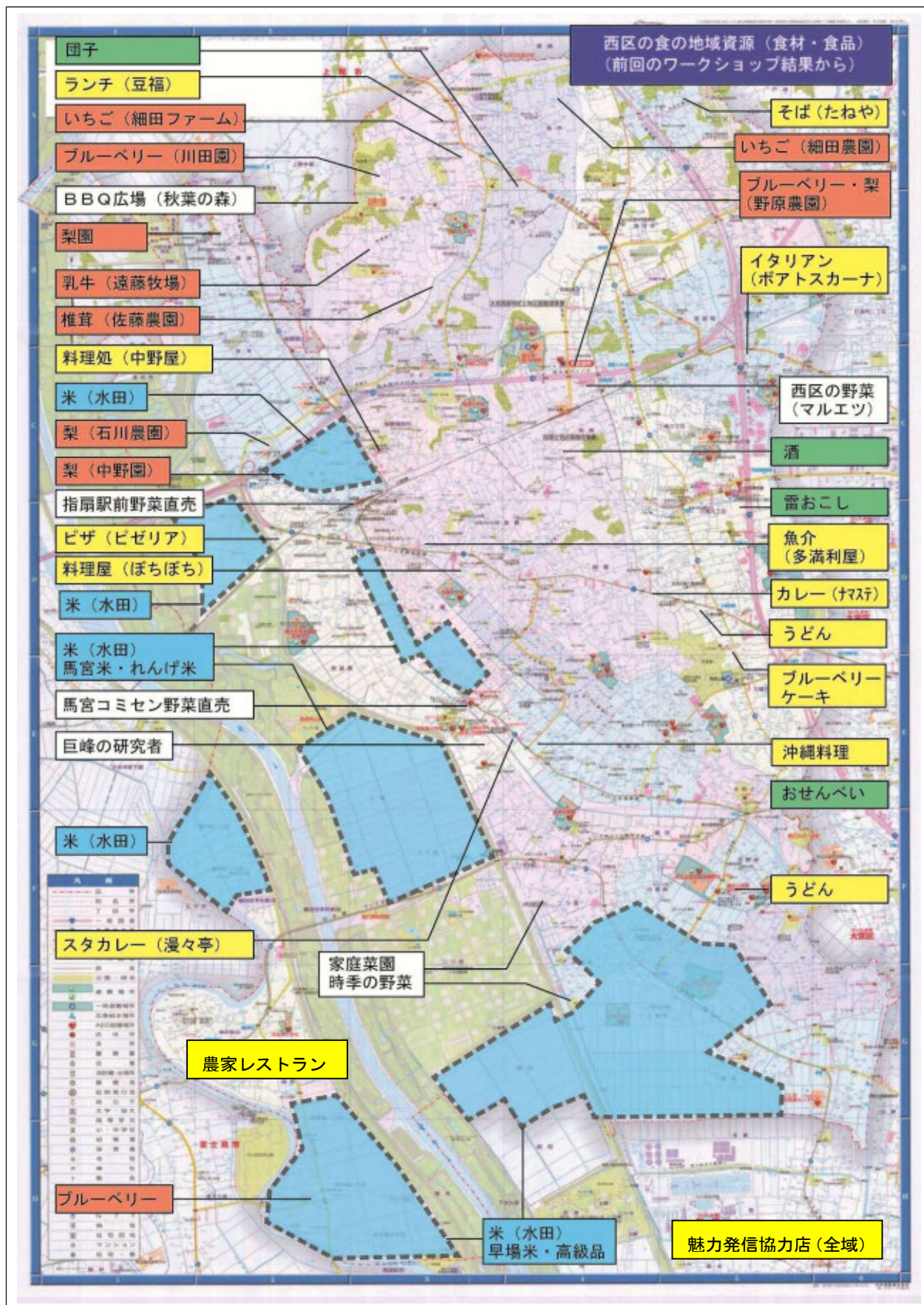
以前も紹介した体力・健康管理が気軽に行える携帯機器や管理ソフトがますます広がっているようにしています。最新の情報を確認します。

②食材や食事

前回の試食会で実感した新米のおいしさ。地産地消を基本にそのおいしさを多くの人に実感してもらおうと頑張っている農家を紹介します。

3. 西区の「食」に関わる地域資源を探そう(続き)

3-1. 西区の食の情報(地域資源)



3-2. 西区の「食」に関する提言内容の考え方（これまでの意見の整理）

□提言の基本的な考え方（前提条件）

区民会議の提言で、行政（区や市）が個人の食生活を強制、指導することは難しいことから、西区の「食文化を活かした健康づくり」につながる事業、活動、アイデア、その他を検討し、提言としてとりまとめる。

□提言の検討のヒント

- ・食の楽しさを活用したコミュニティづくりができないか？
- ・区民が食材や食品などを通して地元への関心を持つことができないか？
- ・食文化を通して、新旧住民や異世代交流ができないか？
- ・区内の農産物を通じた地域間交流ができないか？
- ・生産者と消費者間の交流が生まれないか？
- ・おいしい食材探しなどをテーマとした「食材探しウオーキング」は？
- ・旬のものを通して、四季を通じた区の表情を感じる取り組み？
- ・区民まつりなどでの地域別創作料理の提供ができないか？

A. 農産物（米、麦、野菜、果実、その他）

ー 1. 西区の特産米をおいしく食べよう

- ・植水、馬宮は早場米（約4ヶ月で収穫、高級）の生産地
- ・低農薬や無農薬に留意している
- ・88の手間がかかる米作り
- ・新米のおいしさをみんなで実感したい
- ・生きている玄米の特徴、長所を理解して、積極的に食べよう
- ・地元では、新米のお裾分けコミュニティーができあがっている？
- ・区民まつりの販売会では長蛇の列

ー 2. 地元産の新鮮な野菜をおいしく食べよう

- ・農産物の無人販売所が多い
- ・車では行きづらい狭い道が多いので、徒歩、自転車でのお買い物をお勧め！
- ・ウオークラリーや駅からハイキングなどのコースに販売所を組み込むのは？
- ・作物ごとの旬が楽しめるPRやしくみがあるといい
- ・桜区は「ごせき菜」を特産としてPR展開している

ー 3. 地元産の新鮮な果実をおいしく食べよう

- ・梨、ブルーベリー、いちごなどの果樹園（内野、指扇を中心）
- ・摘み取りなどの楽しみ
- ・ブルーベリーなどを給食へ提供

B. 昔から作られていた郷土料理や、最先端の新作料理など

- － 1. 郷土料理のごじる（の話題がありました）
 - ・川島町が郷土食として積極的なPR活動をしている
 - ・周辺市町村（見沼区など）が注目して、視察なども検討している

- － 2. 昔ながらの庶民の味
 - ・本当の窯で焼いているピザ（ピゼリア）
 - ・昔からあるうどん店（藤店うどんなど）

- － 3. 地元の食材を使った創作料理レストラン
 - ・西区「魅力発信協力店」では地産地消メニュー創作を検討中との情報も！

- － 4. 西区の特産物や加工品（おかず、お菓子、その他）
 - ・日本酒（小山酒造 昔からある大きな酒蔵）
 - ・煎餅（にしきせんべい、だいごせんべい）

C. 食育啓発などを展開する市民活動団体や施設

- － 1. 行政事業などのわかりやすいPR
 - ・豊富な市、区や公民館事業などを、季節や目的、年齢層などにさらにわかりやすく整理して、広くPRしたい

- － 2. さいたま市力生活改善推進員の積極的な活動
 - ・市や区の食生活改善のエキスパート

- － 3. 区内の給食での地産地消の取り組み
 - ・指扇産のブルーベリーを使ったアジサイゼリー
（指扇中学校）

- － 4. 「農業・食」に関する歴史、技術のPR
 - ・植水公民館隣の地域収納庫に保存された、旧式農機具群
米作と畑作が共存している地域は珍しく、両方の用具（農具）が保存されている。
田んぼの鍬は刃が短くて広く、深く土に入らない。畑用の鍬は土を深くまで掘れるようになっている。
そんな農具の違いも、食べ物を食べる前に少し参考にしていただけたらいい。

D. 行政の事業や民間での楽しい取り組み

- － 1. ふれあいまつり（区民まつり）は最大のPRの場
 - ・ 4 地区の料理対抗
 - ・ 3つのJAの特産や創作料理対決
 - ・ 参加者が会場で炊飯、炊き方の秘伝伝授

- － 2. BBQなどのレクリエーション
 - ・ 秋葉の森のバーベキュー場での収穫祭

- － 3. 市民農園
 - ・ ニツ宮住宅周辺を始めとした家庭菜園

- － 4. 「みんなで食べよう」活動の展開
 - ・ 健康づくりはコミュニティづくりから、まずは一緒に食べることから
 - ・ 地産食材を活用し、大食事会の実施

- － 5. 産直品を手に入れられる場
 - ・ 最近多くなった「道の駅」「マルシェ（野外市場）」などがあると楽しい
 - ・ JAの販売所などで買いやすくなるといい
 - ・ 区内のスーパーと協力した産直コーナーづくり

3-3. 参考情報(再掲)

呉汁

呉汁(ごじる)は日本各地に伝わる郷土料理である。大豆を水に浸し磨り潰したペーストを呉(ご)といい、呉を味噌汁に入れたものを呉汁という。磨り潰した枝豆を入れた味噌汁は青呉汁あるいは枝豆呉汁という。

秋に収穫された大豆が出回る秋から冬が旬。呉汁に入れる大豆以外の具材は、人参、大根、牛蒡、玉葱等の根菜類、豆腐、厚揚げ、油揚げ等の大豆加工品、葱、芹、唐辛子等の薬味、芋がら、こんにゃく、椎茸、煮干し、鶏肉等々、地域毎に様々。磨り潰した大豆と野菜類が豊富に入った呉汁は栄養価が高く体が温まり、冬場の郷土料理として日本各地で昔から親しまれている。

富山県などではダイスをすらずに、おからをそのまま使って、油揚げやネギを入れたみそ汁を作ることも多かった。

呉汁の起源は諸説あり定かでない。呉汁の「呉」は磨り潰した大豆を意味する。中国の呉王朝や広島県呉市とは無関係。