

第2章 「食」をめぐる現状

1 札幌市の特徴

北海道の人口の1/3を抱える札幌市は、人口約189万人、面積1,121平方キロメートルからなり、平均気温が8.5℃、夏でも最高気温が30℃を超える真夏日は10日程度しかなく、春夏秋冬の四季がはっきりとした冷涼な地です。

明治2年(1869年)の札幌本府の建設着工の時は、原野と原生林が広がっている厳しい環境にありましたが、先人たちは力を合わせ開拓を進め、わずか130年あまりで、年間降雪量が6mを越える積雪寒冷の地に、現在の美しい都市を築きました。

札幌市は、開拓時代から欧米諸国からの文化を取り入れ、農業、工業、商業などが発達し、現在は、道内の政治、経済、文化の中心となっています。そして、この大都市のすぐ近くで、農業生産の現場を見ることができる街でもあります。

北海道の代表的な農産物として、広い大地で育った、じゃがいも、玉ねぎ、大豆、あずきなどがあります。また、冷涼な気候を利用して農薬の使用を少なくした米作りも行われています。これらは、生産性や食味を良くするために改良が重ねられ、生産量は全国1・2位を誇っています。また、鮭、さんま、かに、昆布などの海産物も豊富に獲れ、北海道は新鮮な農産物、海産物の宝庫であり、日本の食料生産基地となっています。

札幌市は、道産食材の集積地となっており、これらの新鮮な食べ物を手にすることができる街です。また、北海道の産物を使った外食料理は、年間、1,400万人の観光客が訪れる、札幌観光の目玉にもなっています。

また、市民の札幌の街への愛着度は高く、市民世論調査では、27年連続で「札幌の街が好き」と、90%以上の方が答えています。

札幌市は、東京などの事業所の支店や、大学・専門学校などが多いため、単身就業者や若者が多く、また、多くの外国人留学生を受け入れている街でもあり、国際交流のひとつとして、食文化の交流が行われるなど活気に満ちた街です。



2 「食」をめぐる課題

- ① ライフスタイルや価値観などの多様化に伴って、「食」の大切さに対する意識が薄れてきており、「食」に対する正しい理解と関心を高めていく必要があります。
- ② 私たちの食生活は、自然の恩恵の上に成り立っていることや、また、「食」に関わる人達の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が不足してきています。世界では、今でも、何億人もの人が食料不足で苦しんでいることも理解し、「食」の大切さを再認識する必要があります。
- ③ 食料生産基地である北海道の中の大都市であることを自覚し、地産地消を進めるなどの食行動を考えることが必要になってきています。
- ④ 脂質のとりすぎや野菜摂取量が少ない人が多く、栄養や食品摂取に偏りが見られます。また、健診後に医師から糖尿病などの生活習慣病の指摘を受けている人が多くいます。市民の健康増進のために食生活の改善を進めていく必要があります。
- ⑤ 朝食の欠食や子どもが1人で食事をする孤食などの問題が見られます。毎日朝食をとることや家族で食事することなど、子どもの頃からの望ましい生活習慣を身につける必要があります。
- ⑥ 食品の購入や調理・あと片付けの時などに、家庭や飲食店からごみが大量に出されています。ごみの発生抑制や再利用などを工夫し、地球環境に優しい食生活を送ることが必要です。
- ⑦ 「食」の安全に対する市民の関心が高まっていることから、食品提供者が安全性の確保に万全を期すとともに、消費者も食品を正しく選択できるように、食品の安全性などに関する知識と理解を深める必要があります。
- ⑧ 食材が広い地域で大量に流通し、食卓と生産現場との距離が拡大しており、消費者から生産や流通が見えにくいものになっています。「食」が健康や生命を保つうえで大きな役割を担っていることや、生産から消費までの過程に多くの人に関わっていることなどを理解し、「食」の大切さを改めて見直す必要があります。
- ⑨ 地域と深く結びついた食文化や豊かな味覚が失われつつあります。優れた食文化を次の世代に伝えるとともに、時代にふさわしい豊かな食文化を育むことが必要です。
- ⑩ これまでも各々の分野で食育の推進を図ってきましたが、食育は、生産、流通、消費など多岐に渡っていることから、札幌市全体の食育の取り組みが見えにくいものとなっています。食育関係者の持っている力と市民の力を合わせ、食育を市民運動に広げていくことが必要になっています。