きずなステージ　マロニエプラザ展示ホール

栃木県女性農業士＆栃木県農業士会presents 食育紙芝居「牛さんからのプレゼント」

10：30～11：00

栃木の恵みと牛のすばらしさ

栃木県女性農業士会による、牛の一生やミルク・農業の仕組みを楽しく学べる紙芝居の読み聞かせが開催された。

女性農業士のみなさんが紙芝居の登場人物を感情豊かに演じ、命の誕生から牛乳が食卓に届くまでの過程について分かりやすく伝えた。

約10ヶ月の妊娠期間を経て生まれた子牛は約40kg（人間の赤ちゃんの約10倍、お母さん牛は600～700kg）もあり、誕生後は母牛がすぐに体を舐めて立ち上がらせ、初乳を飲ませる様子が描かれた。乳牛が子牛を産んで初めて牛乳が出る仕組みや、朝夕の搾乳・牛舎の掃除、昼の乳牛草作りといった農家の日常の仕事が紹介された。

また、牛が4つの胃で行う「反芻（はんすう）」や、1日に50～60kgの草や濃厚飼料を食べる様子、ウンチやオシッコが良質な肥料となって作物を育てる「循環型農業」についても解説された。子牛を産み終えた牛がお肉や革製品として最後まで人々の生活に役立っていることなど、牛の命と恩恵に対する深い感謝が語られた。

後半では、栃木のブランド米「とちぎの星」をはじめとする、地元産の農畜産物の魅力がPRされ、最後には子牛の体重や牛乳・エサの量に関するクイズで会場は大いに盛り上がった。





自然に健康になれるとちぎ食の環プロジェクト 知事宣言＆シンポジウム

11:15～12:45

県民が安心して豊かで幸せに暮らせる活力あるとちぎの実現に向けて、良好な栄養・食生活の実践と環境づくりを推進するため、「自然に健康になれるとちぎ食の環プロジェクト」の知事宣言式および記念シンポジウムが開催された。

式典では、福田富一栃木県知事が、健康・農・環境など分野横断による産学官等の多様な主体が一体となり、誰もが自然に健康になれる食事や食品を選択できる環境づくりを広めていくことを宣言した。会場では、チームとちぎ食の環キャラクターである「資源くん」と「栄養ちゃん」が紹介され、知事をはじめ参加者全員で「食の環ポーズ」による記念撮影を行い、オールとちぎによる取組をスタートさせた。

続いて、記念シンポジウムでは、淑徳大学看護栄養学部栄養学科准教授の坂口景子氏から健康寿命の延伸と健康格差の縮小に向けた食環境整備の重要性に関する御講演をいただき、その他、減塩食品や栄養バランスの良い弁当開発の取組として、江崎グリコ株式会社や株式会社日本栄養給食協会から取組紹介がされた。

県では、「自然に健康になれるとちぎ食の環プロジェクト」のもと、健康分野にとどまらず、地産地消や食品ロス削減などの観点も取り入れながら、部局横断的な食環境づくりを推進するため、食環境の実態把握を目的とした調査事業や、地域事業者と連携した登録事業の創設、庁内及び産学官によるネットワークづくり等の取組の説明が行われた。

本イベントを通じて、「自然に健康になれるとちぎ食の環プロジェクト」の取組や多様な主体が一体となり、県民の健康的な食生活を支える食環境づくりを推進していく決意が共有された。





きずなステージ　マロニエプラザ展示ホール

宇都宮大学×農林水産省presents 食から考える持続可能な農の未来~No Farms No Future~ 昭和100年記念イベント

13:00~14:45





昭和100年という節目の年にあたり、戦後の「食と農の断絶」を見つめ直し、未来を切り開くためのシンポジウムが開催された。

宇都宮大学農学部の西山未真教授による趣旨説明では、生産から消費までの距離が遠くなり誰が作ったかを意識しにくい現代において、心身ともに健康で持続可能な社会を実現するためには「食と農の繋がり」を再構築することが不可欠であると説かれた。その具体的なツールとして、高知県四万十町で発案された地元の豊かな食材と絆を表現した「かそべん」の取り組みが紹介された。

続いて、各地域を代表する団体から以下のような個性豊かな「かそべん」の特徴とこだわりが発表された。足利一すみだつながる弁当では地元の豊かな農産物や郷土の食文化を取り入れたバランス抜群のメニュー構成により地域の強い絆が表現され、鹿沼市加蘇地区なゆた会では特産品のこんにゃくや季節の野菜などを活用して家庭の温かみと地域の食文化をしっかりと詰め込んだ心のこもったお弁当が展開された。茂木町森と里のつながるマルシェ実行委員会からはとちぎシフォンや特製の鶏唐揚げ、地元の農産物をふんだんに使用し生産者の顔が見える安心・安全なお弁当が提案され、高知県四万十町「おかみさん市」では「かそべん」発祥の地の豊かな食材と生産者の愛情をそのまま形にして遠く離れた栃木の会場へと届けられた特別な一品が披露された。

後半のグループワークではお弁当の試食を通じて食の魅力や課題についての意見交換が行われ、最後には栃木県から全国へ向けて「食と農の絆」を再構築する持続可能な食環境づくりのモデルを発信していくことが確認され、盛況のうちに幕を閉じた。

いちご研究所×栃木県みつばち協議会presents いちご学セミナー

15:00~16:10





日本一のいちご生産量を誇る栃木県の全国で唯一のいちご専門研究機関であるいちご研究所と栃木県みつばち協議会による、みつばちといちご栽培の深い関わりについての講演が行われた。

いちご生産量日本一を誇る栃木県において、「とちあいか」をはじめとする品種開発の裏側が紹介された。「とちあいか」は、甘みと酸味のバランスが良く輸送に強い適度な硬さを持ち、従来比約1.3倍の収穫量を誇る。一つの品種誕生には15~20年の歳月が必要であり、今後は県外・海外への販路拡大が展望されている。

また、いちごの甘い部分は「花床（かしょう）」であり、表面のツブツブが本当の果実であるという植物学的特徴が解説された。バラ科に属しリンゴやモモと親戚関係にあるいちごを含め、作物の実りにはミツバチによる受粉が不可欠である。ミツバチと植物の「相利共生」関係を通じて、人間が口にする農作物の約7割が昆虫の受粉に支えられているという自然循環の重要性が強調された。

講演の合間には、みつばちの生態やいちごの歴史に関するクイズ大会も実施され、会場は盛り上がりを見せた。また、来場者にははちみつの食べ比べセットが配布され、それぞれの特徴について説明を受けながら試食を行い、味の違いを楽しんだ。