

「食と農のつながり」と「学校給食」



戦後の日本は食料自給を高める農業政策が貧弱だったため、1960年には73%あった食料自給率（カロリーベース）は現在38%と低迷し、大部分を輸入に頼っています。なかでも神奈川はわずか2%しかなく、地産地消もままならない状況です。加えて、近年の気候危機や燃料等の高騰により、生産者はたいへん厳しい状況に置かれています。

一方で、相模原・県央地区は、農地と消費地が近いという特性や優位性があります。生産者と顔が見える関係をつくりやすいことは、農産物の安全性を確保するために大切なことです。

地産地消を継続・拡大していくためには、市民の買い支えはもちろんのこと、農家のみなさんの安定した販路の確立、学校給食等で地元産の農産物を使用していくしくみづくりが重要です。あわせて、耕作放棄地を再度耕していくことも必要になってきます。

食と農のつながりを学び、生産者や行政の立場からのお話なども伺いながら、私たちにできることを考えすすめていきましょう。

開催日時：2024年7月14日（日）

13:30～16:00

会場：海老名市文化会館 351・352

海老名市文化会館

小田急線・相模線・
相鉄線「海老名駅」
西口より徒歩5分



■ 基調講演 講師：小口広太 氏

<プロフィール>

小口広太（千葉商科大学人間社会学部准教授）

1983年、長野県塩尻市生まれ。日本農業経営大学校を経て2021年より現職。

専門は地域社会学、食と農の社会学。

NPO法人アジア太平洋資料センター（PARC）理事。

生活クラブ・みんなの農園を利用して農のある暮らしを実践中。

著書『日本の食と農の未来：「持続可能な食卓」を考える』（光文社新書2021）、

『有機農業：これまで・これから』（創森社2023）、

編著『農の力で都市は変わるか』（コモンズ2023）など。



■ パネラートークセッション

「有機農業の推進に舵を切った相模原市（オーガニックビレッジ構想）、若手の地元農家さん、学校給食をテーマに活動されている市民の方、それぞれの実践事例や現状課題についてお話しいただきます」

パネラー：相模原市 環境経済局 農政課 オーガニックビレッジ担当職員、

Microbe-Naturalfarmaers 追立昭博氏、市民代表（有機給食の推進活動されている方）の3名を予定

■ 「自分たちの地域で何ができるか」「こんなことやっていけたら・・・」 みんなでアイデアを出し合おう♪（ワークショップ）

主催 県央さがみ地域活動連携協議会

（さがみ生活クラブ生活協同組合・神奈川ワーカーズ・コレクティブ連合会・神奈川ネットワーク運動

オンライン参加もできます

申し込みは
こちらから



【お問い合わせ】

さがみ生活クラブ生協 担当：竹内
tsuyoshi.takeuchi@s-club.coop

TEL:0120-371-902(生活クラブ神奈川)