

若狭町食育 地産地消推進計画



令和6年3月

はじめに

若狭町は、福井県の南西部に位置し、ラムサール条約に登録された三方五湖や全国名水百選の瓜割の滝、近畿一美しい川とされる1級河川の北川など水資源が豊富な町です。また、年代測定の世界標準となる7万年分の層が堆積した水月湖の年縞や縄文遺跡、古墳群など貴重な遺産が数多く点在し、かつて日本海と畿内を結んだ若狭街道は、鯖が多く運ばれたことから鯖街道と呼ばれるようになり、街道に沿って栄えた熊川宿は国の重要伝統的建造物群に選定されています。

町の第1次産業である農業は、水稻栽培のほかウメやナンなどの果物栽培が盛んで、特産の福井梅は、紅映梅の発祥の地として日本海側最大の産地でもあります。第1次産業は、食糧の生産に直結しているとともに、自然環境をはじめとする地域資源を保全する役割を担っており、若狭町のみならず国全体においても重要な産業となっています。また、北陸新幹線が敦賀まで開業し、レインボーライン山頂公園のリニューアルや複合アウトドア施設のオープン、民宿や旅館の改修など、観光産業にも力を入れています。

これまで本町では、平成26年に「若狭町食育・地産地消推進計画」を策定し、地域資源の循環と交流を取り入れた食育と地産地消の推進に取り組んでまいりました。一方、生活様式の多様化が進む中で、食生活の乱れによる生活習慣病の増加や食品の安全性に対する不安など、健康や環境への関心が高まり、様々な問題が指摘されています。食に関する知識や理解を深め、環境に配慮した食品を選択する力を養うことで、安全安心して健全な食生活を身に付ける食育と地産地消の推進がますます求められています。

このような課題を踏まえ、この度「第3次若狭町食育・地産地消推進計画」を策定し、基本理念に「こころもからだも健康に、安心安全に暮らせるまちへ～食でつながるSDGsの実現～」を掲げました。さらに、「健全な食生活と健康の増進」「豊かな自然と生命に感謝し、食について楽しく学ぶ」「安心安全(持続可能)な食環境づくりと地場産食材の利用促進」の3つの基本方針と9つの基本施策を柱に据え、町民の皆様への理解の浸透を図るとともに、地域をあげた運動を展開してまいります。また、未来を担う子ども達を中心とした食育に力を入れて取り組み、SDGsによる持続可能なまちづくりの実現に向けて、地産地消やフードロスの取り組みも実践してまいります。

結びに、本計画の策定にあたり、ご尽力を賜りました若狭町食育・地産地消推進計画策定委員会の皆様をはじめ関係機関の皆様、アンケートにご協力いただきました多くの皆様に感謝申し上げますとともに、本計画の推進にあたり、町民の皆様の一層のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

令和6年3月

若狭町長 渡辺英朗



目次

第1章 計画の策定にあたって	1
1. 計画策定の趣旨(目的)	2
2. 計画の位置付け	3
3. 計画の期間	5
第2章 食をめぐる町の現状と課題	6
1. 人口動態の現状と推移	7
2. 食生活の変化と健康	8
3. 町の農林水産業の現状	9
4. アンケート等の結果から見える現状と課題	11
第3章 計画の基本的な考え方	21
1. 計画の基本理念	22
2. 計画の基本方針と基本施策	22
3. 計画の数値目標	23
4. 計画の体系	25
第4章 計画の具体的な取組み	26
1. 基本施策① 健全な食生活と健康の増進【食育】	27
2. 基本施策② 豊かな自然と生命に感謝し、食について楽しく学ぶ【食育】	34
3. 基本施策③ 安心安全(持続可能)な食環境作りと地場産食材の利用促進【地産地消】	41
第5章 食育・地産地消の推進体制	46
1. 計画の推進体制	47
2. 食育・地産地消推進のための関係者の役割	47
資料編	49
1. 若狭町食育・地産地消推進計画策定委員会設置要綱	50
2. 計画策定体制	51
3. 計画の策定経過	52

第1章

計画策定にあたって

1. 計画策定の趣旨(目的)

「食」は、私たちが健康で豊かな生活を営むうえで、欠かすことのできない生命の源です。私たちは、悠久の歴史の中で食についての知識、経験、文化を築き、健全な食生活を実践しながら生きる力を育んできました。近年の私たちの食を取り巻く環境は、社会情勢や環境の変化、ライフスタイルの多様化により常に変化しており、子どもや若い世代の朝食の欠食、成人期・壮年期における高血圧やメタボリックシンドローム該当者の増加等が課題となっています。

本町では、平成17年6月に施行された食育基本法を受けて、平成21年4月に「若狭町食育推進計画」を策定し、町民が生涯にわたって健康で豊かな人間性を育むこと、また食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるための食育を推進してきました。

そして、平成21年10月には「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」(6次産業・地産地消法)が施行され、町の農林水産物、環境、食文化を次世代へつなげるために地産地消の促進を図っていましたが、「食育」と「地産地消」を一体的に推進していこうと、平成26年に「第1次若狭町食育・地産地消推進計画」を策定し、家庭、学校、保育所、農林漁業者、地域、行政が連携しながら、食育活動の推進および地産地消の促進に取り組んでいます。

また、近年では、令和4年7月に「環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律」が施行されたことを受けて、福井県と本町で「福井県農林水産業における環境負荷低減事業活動の促進に関する基本計画」を共同策定しました。これにより、持続可能な食を支えるための環境に配慮した農業振興や食育の推進が求められています。

今回の計画の見直しにあたっては、これまでの成果と課題、社会情勢の変化や、国・県の動向を踏まえながら、子どもから高齢者まで町民一人ひとりが、食や食を取り巻く環境について関心を深め、健康にそして心豊かで「幸せ」な生活ができる持続可能な地域社会を目指し、食育と地産地消に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、「第3次若狭町食育・地産地消推進計画」を策定します。

食育とは

「食」は生きる上での源であり、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものとして、心と体の発達に密接に関係しています。

人が健全な食生活を送ることができるよう、さまざまな経験を通じて「食」への知識や興味を育むことです。

地産地消とは

「地域生産地域消費」の略語。その地域で生産された農産物や水産品をその地域で消費するだけでなく、消費者の食に対する安全・安心の高まりや生産者の販売形態の多様化により、「互いの顔が見える」関係で双方を結びつける取組みです。

生産品を直接購入・販売できる機会を提供することで、地域の農林水産業と関連する産業等の活性化を図ります。

2. 計画の位置づけ

本計画は、本町の食育や地産地消を総合的かつ計画的に推進するための基本方針となるものであり、次の法令の規定による計画として位置づけます。

- (1) 食育基本法(平成17年法律第63号)第18条の規定による市町村食育推進計画
- (2) 地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律(平成22年法律第67号)第41条の規定による地域の農林水産物の利用の促進についての計画

さらに、本計画は、本町の食育・地産地消を推進するにあたっての基本的な考え方を示し、具体的な施策や指標を掲げて、施策を計画的に進めていくための必要事項を定め、関係者と住民がそれぞれの立場で、連携・協働し取り組むための共通認識となる計画とします。

なお、本計画の推進にあたっては、国策定の「第4次食育推進基本計画」、県策定の「第3次ふくいの食育・地産地消推進計画」、本町策定の「第2次若狭町総合計画中期基本計画」など関連する計画と整合性を図りながら、食育・地産地消計画を進めていくこととします。

国の計画

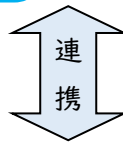
- 第4次食育推進基本計画(令和3~7年度)
- 農林漁業者等による農林漁業及び関連事業の総合化並びに地域の農林水産物の利用促進に関する基本方針(平成23年告示)

県の計画

- 福井県地産地消の推進に関する条例(平成20年4月施行)
- 第3次ふくいの食育地産地消推進次計画(令和1~5年度)
- 福井県農林漁業における環境負荷低減事業活動の促進に関する基本計画(令和5~10年度)

町の計画

- 第2次若狭町総合計画中期基本計画(令和5~9年度)



若狭町食育・地産地消推進計画
令和6(2024)~10(2028)年度

関連計画

- 第2期若狭町総合戦略(令和2~6年度)
- 若狭町環境基本計画(令和4~13年度)
- 若狭町高齢者福祉計画・第8期介護保険事業計画(令和3~5年度)
- 第2期若狭町ふるさと輝き子育てプラン(令和2~6年度)
- 若狭町梅育の推進に関する条例(平成27年10月策定)
- 若狭町梅振興ビジョン(平成26~令和5年度)
- 第2次健康わかさ21(令和1~5年度)
- 第3期若狭町データヘルス計画(令和1~5年度)
- 福井県農林漁業における環境負荷低減事業活動の促進に関する基本計画(令和5~10年度)

エスディーゼース
SDGsについて

持続可能な開発目標（SDGs：Sustainable Development Goals）とは、2001年に策定されたミレニアム開発目標（MDGs）の後継として、2015年9月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない（leave no one behind）」ことを誓っています。

若狭町においても、SDGsの理念、目標を踏まえ、まちづくりの方向性と合致させ、総合計画の各政策、施策の推進に取り組んでいきます。

本計画では、各施策で対応するSDGsのアイコンを表示しています。

	<p>1. 貧困を無くそう あらゆる場所のあらゆる形態の貧困を終わらせる</p>		<p>10. 人や国の不平等を無くそう 各国内および各国間の不平等を是正する</p>
	<p>2. 飢餓をゼロに 飢餓を終わらせ、食糧安全保障および栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する</p>		<p>11. 住み続けられるまちづくりを 包摂的で安全かつ強靭（レジリエント）で持続可能な都市および人間居住を実現する</p>
	<p>3. すべての人に健康と福祉を あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する</p>		<p>12. つくる責任 つかう責任 持続可能な生産消費形態を確保する</p>
	<p>4. 質の高い教育をみんなに すべての人に包摂的かつ公正な質の高い教育を確保し生涯学習の機会を促進する</p>		<p>13. 気候変動に具体的な対策を 気候変動及びその影響を軽減するための緊急対策を講じる</p>
	<p>5. ジェンダー平等を実現しよう ジェンダー平等を達成し、すべての女性および女児の能力強化を行う</p>		<p>14. 海の豊かさを守ろう 持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する</p>
	<p>6. 安全な水とトイレを世界中に すべての人々の水と衛生の利用可能性と持続可能な管理を確保する</p>		<p>15. 陸の豊かさを守ろう 陸域生態系の保護、回復、持続可能な利用の推進、持続可能な森林の経営、砂漠化への対処、並びに土地の劣化の阻止・回復及び生物多様性の損失を阻止する</p>
	<p>7. エネルギーをみんなにそしてクリーンに すべての人々の、安価かつ信頼できる持続可能な近代的エネルギーへのアクセスを確保する</p>		<p>16. 平和と公正をすべての人に 持続可能な開発のための平和で包摂的な社会を促進し、すべての人々に司法へのアクセスを提供し、あらゆるレベルにおいて効果的で説明責任のある包摂的な制度を構築する</p>
	<p>8. 働きがいも経済成長も 包摂的かつ持続可能な経済成長及びすべての人々の完全かつ生産的雇用と働きがいのある人間らしい雇用（ディーセント・ワーク）を促進する</p>		<p>17. パートナーシップで目標を達成しよう 持続可能な開発のための実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する</p>
	<p>9. 産業と技術革新の基盤をつくろう 強靭（レジリエント）なインフラ構築、包摂的かつ持続可能な産業化の促進及びイノベーションの推進を図る</p>		

食育ピクトグラムについて

農林水産省は、「食育ピクトグラム」を食育の取組についての情報発信及び普及啓発を目的とし令和2年度に作成。「食育」を多くの方に身近なものとして感じ、実践してもらうことを目的として、わかりやすいキャッチコピーとマークを組み合わせ12個のピクトグラムに表現しました。



1 みんなで楽しく
食べよう

共食

家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にならしましょう。



2 朝ごはんを
食べよう

朝食欠食の改善

朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣につなげましょう。



3 バランスよく
食べよう

栄養バランスの良い食事

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活につなげましょう。また、減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう。



4 太りすぎない
やせすぎない

生活習慣病の予防

適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防しましょう。



5 よくかんで
食べよう

歯や口腔の健康

口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よくかんでおいしく安全に食べましょう。



6 手を洗おう

食の安全

食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養いましょう。



7 災害に
そなえよう

災害への備え

いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。



8 食べ残しを
なくそう

環境への配慮(調和)

SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりしましょう。



9 産地を
応援しよう

地産地消等の推進

地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につなげましょう。



10 食・農の
体験をしよう

農林漁業体験

農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう。



11 和食文化を
伝えよう

日本の食文化の継承

地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切に、次の世代への継承を図りましょう。



12 食育を
推進しよう

食育の推進

生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を推進しましょう。

3. 計画の期間について

令和6(2024)年度を初年度とし、令和10(2028)年度を目標年とする5か年計画とします。ただし、期間中であっても今後の社会情勢の変化などによる食をめぐる状況を踏まえながら、必要に応じて本計画の見直しを行うものとします。

第2章

食をめぐる町の現状と課題

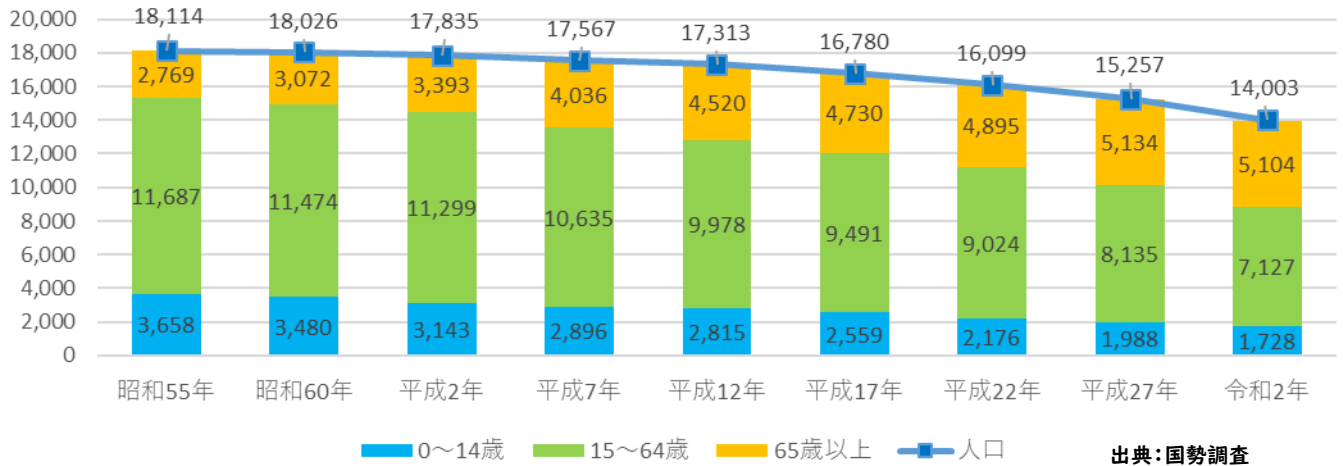
1. 人口動態の現状と推移

(1) 若狭町の人口

■人口および年齢3区分別人口の推移

※年齢不詳分の人数がいるため人口と年齢3区分合計と一致しない。

単位：人



平成30年に国立社会保障・人口問題研究所が推計した令和2年10月1日現在の若狭町の国勢調査上の人口は、14,436人とされていましたが、実際の国勢調査の結果は、それを下回る14,003人となっています。令和5年9月1日現在では13,687人となっており、更に約2%減少しています。国立社会保障・人口問題研究所の将来推計人口によれば、2045年には10,401人と年々減少していくことが予測されていますが、実際のペースで人口減少が進行すると、2045年に10,000人を割る可能性も大きくなってきました。

また、年齢3区分別割合をみると、2020年国勢調査では、年少人口12.3%、生産年齢人口50.9%、老年人口36.4%であったものが、2045年推計値では年少人口11.2%、生産年齢人口46.5%、老年人口42.4%となり、全体的な人口減少と生産年齢人口の減少、一方で老年人口のピークは過ぎたものの全体に占める割合は多く、少子高齢化がさらに深刻化することが予測されています。

人口の減少は、町内での消費など経済活動の落ち込みや集落機能の低下、産業の後継者不足、町の活力の減退など様々な問題に繋がっていきます。

■人口及び年齢3区分別人口の将来予測

区分	国勢調査 実績値	国立社会保障・人口問題研究所による推計値					
	令和2年 (2020年)	令和2年 (2020年)	令和7年 (2025年)	令和12年 (2030年)	令和17年 (2035年)	令和22年 (2040年)	令和27年 (2045年)
年少人口 (0～14歳)	1,728人 12.3%	1,801人 12.5%	1,598人 11.8%	1,450人 11.3%	1,333人 11.1%	1,248人 11.1%	1,160人 11.2%
生産年齢人口 (15～64歳)	7,127人 50.9%	7,451人 51.6%	6,873人 50.6%	6,335人 49.6%	5,869人 48.9%	5,319人 47.5%	4,836人 46.5%
老年人口 (65歳以上)	5,104人 36.4%	5,184人 35.9%	5,116人 37.7%	5,000人 39.1%	4,793人 40.0%	4,626人 41.3%	4,405人 42.4%
合計	14,003人 100.0%	14,436人 100.0%	13,587人 100.0%	12,785人 100.0%	11,995人 100.0%	11,193人 100.0%	10,401人 100.0%

出典：国立社会保障・人口問題研究所

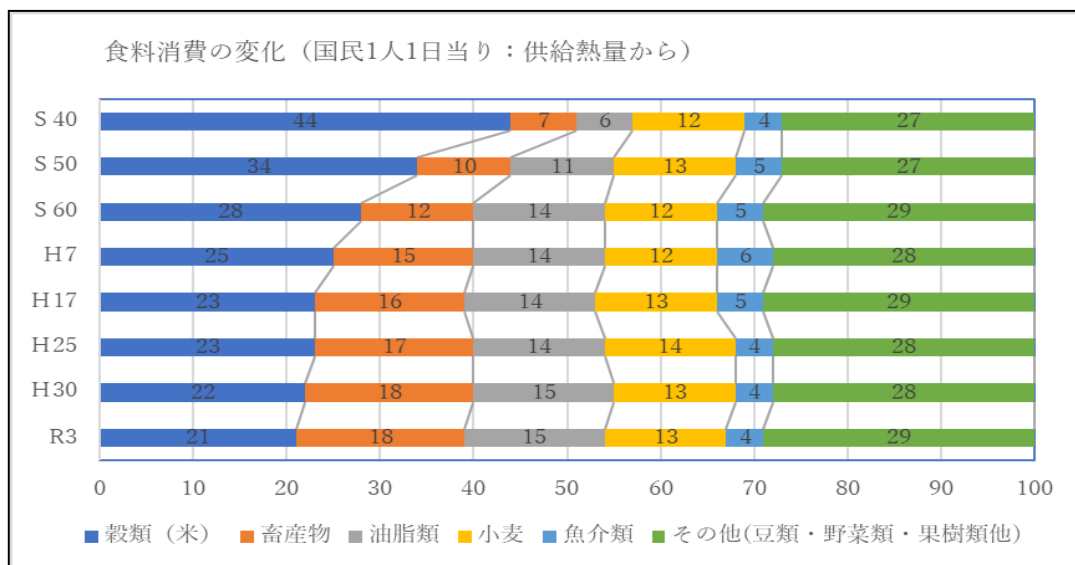
2. 食生活の変化と健康

健全な食生活は、生命と健康を維持するための根幹をなすものとなっています。しかし、近年の私たちの食生活は、海外からの食料品の輸入の増大に加え、外食産業の発展や生活環境の欧米化による社会情勢の変化、世帯構成の変化（ひとり親家庭や核家族の増加）などに伴い、大きく変化してきました。その中でも、若い世代の朝食等の欠食率の増加や、野菜の摂取量の減少、また、中高年の脂質食品摂取の増加などにより、栄養のバランスが偏り、私たちの健康に大きく影響する問題が生じています。朝食は一日の活動に必要なエネルギーを摂取し、生活リズムを整えることに加え、生活習慣病の予防につながり、食生活改善を図るためのバロメーターとなります。

日本の食生活の変化と健康

昭和40年代から令和3年までの食料消費の変化について、食料需給表供給熱量を見ると、昭和40年代・50年代の食事は「日本型食生活」と言われ、ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶など多様な副食などを組み合わせた食生活でした。日本型食生活では、各地域で作られた旬の食材が食卓に提供され、健康的で栄養バランスに優れたものでした。しかし、近年、主食である米の消費が減少し、畜産物・油脂類の消費が増加する「食の欧米化」が見られています。

■食料消費の変化（1人1日当り、供給熱量ベース、単位：%）



日本人の摂取エネルギーに関しては、国民栄養調査の結果より、昭和55年と令和元年のデータを比較すると、2199kcal から1903kcal へと総エネルギー摂取量は減少しています。しかしながら、同じ年の糖尿病患者数を比較すると、12万人から23万人に増加しています。現代は、健康志向や痩身願望の高まり等により、全体的な摂取エネルギーは減少したものの、栄養バランスの偏りや、不規則な食事時間等が要因となり、生活習慣病の患者数は増加傾向にあります。食事に関する正しい知識の習得と食品を選択し実践する力を養うことが重要になります。

本町の現状は、特定健診受診者（国民健康保険加入者）の結果から、平成20年度と令和4年度のメタボリックシンドローム該当者及び予備群を比較すると、男性では41.0%から52.1%、女性では10.9%から15.6%に増加しています。年代別では40代（40歳から49歳）の男性、50代（50歳から59歳）の女性で増加となっています。メタボリックシンドロームを長期間放置すると、高血圧や糖尿病、脂質異常症が悪化し、動脈硬化が進行、更には慢性腎臓病や脳血管血管疾患、心臓疾患等、重篤な疾患へと繋がり介護が必要な状態になりかねません。介護予防の観点からも、健診を受診し早期発見、早期治療、既に生活習慣病に罹患している人は重症化を予防することが大切です。

3. 町の農林水産業の現状

(1) 農林水産業の現状

農業においては、社会環境・世界情勢の変化に伴う消費の落ち込み、生産コストの増加など、取り巻く環境は厳しいものとなっています。特に、生産者の減少と高齢化などによる生産量の低下、担い手の育成が課題となっており、このままでは、1次産業の衰退と、農地等の産業資源が良好に保たれない状況が懸念されます。今後、農地集積と集約を推進するとともに、農業DX^{※1}によるスマート農業を推進していくことで、引き続き、担い手の育成を図るとともに、生産力の向上や持続可能な経営体制の確立を図っていく必要があります。また、日本三大葛のひとつで伝統的な製法により精製される「熊川葛」、地理的表示（GI）保護制度^{※2}に登録されている伝統野菜「山内かぶら」など、新たな評価を獲得している特産物がありますが、それらも次世代への継承や生産者を育成し販売を促進していくことが課題となっています。

森林においても、高齢化等により、人が山に入ることが少なくなり、荒廃が進んできているため、森林環境譲与税を活用し、森林の再生や里山の保全を図る必要があります。

漁業においては、磯根資源が減少していることから、水産生物の増殖および回復を目指し、稚魚の放流や藻場の整備を引き続き実施していくことで、漁業の持続的な活動を支援する必要があります。

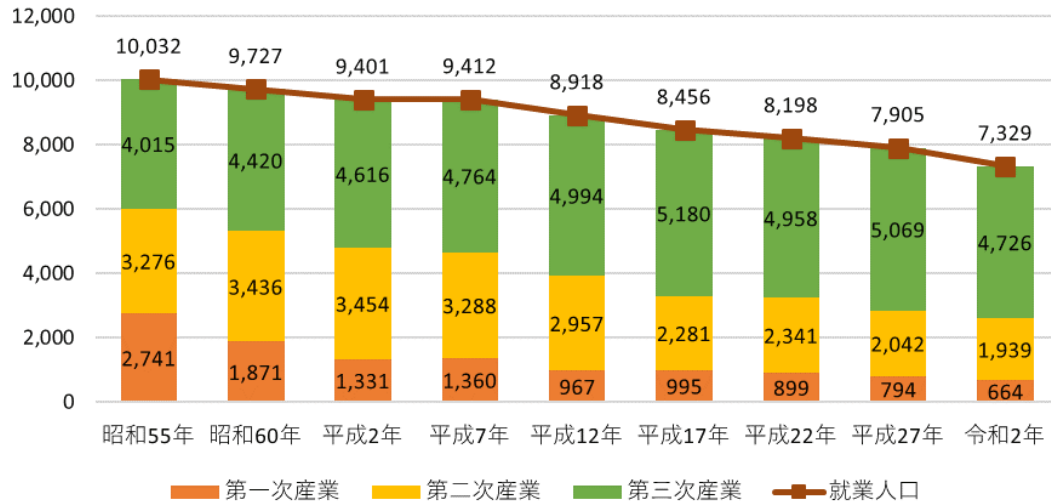
地域資源の魅力を高めつつ、農林水産業の担い手育成と経営の効率化・安定化を図り、作ることに加え、「売る・売れる」ことを意識した取り組みが必要となります。

※1 デジタル技術を利用して、「生産性の向上」のほか、「新しいビジネスモデルの構築」といった事業・経営そのものの変革を実現させること

※2 その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度

令和2年の第1次産業の就業人口は、水稻栽培や、福井梅などの果樹栽培が中心で全体の9.1%を占め、嶺南自治体(4.0%)、福井県(3.2%)、国(3.2%)と比較すると高い水準となっています。

■産業別人口の動向(就業人口)



出典：国勢調査

第2次総合計画(中期基本計画より)

4. アンケート等の結果から見える現状と課題

町民の食育・地産地消に関する現状、課題及びニーズを把握するために、町民向けアンケートを実施しました。

アンケートは、若狭町在住の方から無作為に抽出した500名(一般世帯)、町立保育所に通所している年長児の保護者83名(子育て世帯)、町内の小学校6年生及び中学校3年生の生徒268名(小中学生)を対象に実施しました。

一般世帯は、アンケートを郵送し返信用封筒で回答を返信いただき、子育て世帯と小中学生はgoogle formsで回答いただきました。

対象者と回収率は以下のとおりです。

【一般世帯】

回答区分	該当者数 (人)	回答者数 (人)	回収率 (%)
20歳代	43	12	27.9
30歳代	63	18	28.6
40歳代	81	36	44.4
50歳代	98	61	62.2
60歳代	97	63	64.9
70歳代以上	118	82	69.5
不明	-	10	-
合計	500	282	56.4

【子育て世帯】

回答区分	回答者数(人)
20歳代	4
30歳代	23
40歳代	13
不明	1
合計	41
配布数合計	83
回収率	49.4%

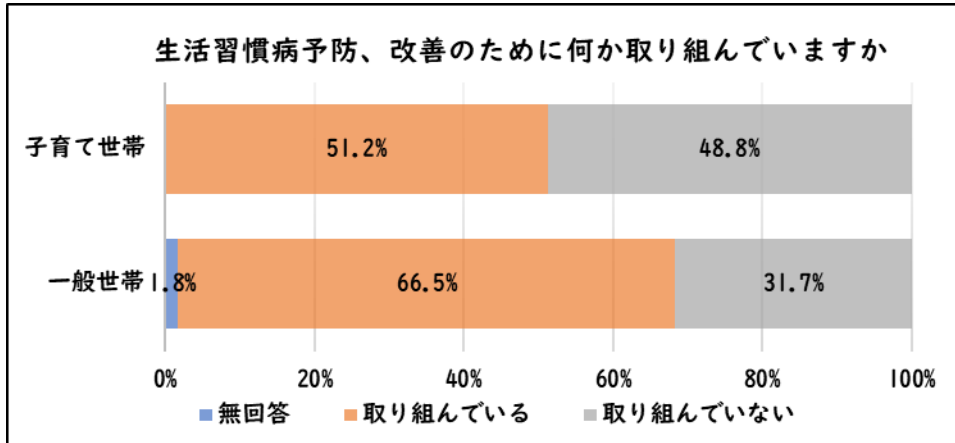
【小中学生】

回答区分	該当者数 (人)	回答者数 (人)	回収率 (%)
小学校 (全9校)	123	122	99.2
中学校 (全2校)	145	136	93.8
合計	268	258	96.3

①健全な食生活と健康の増進

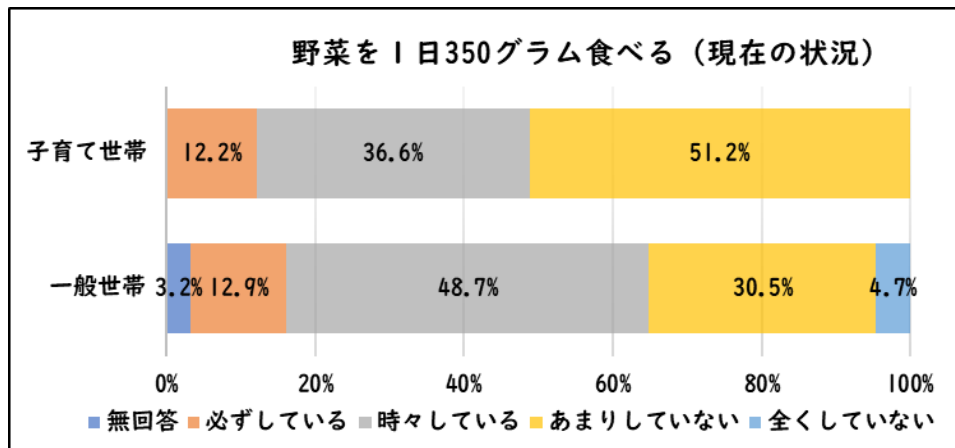
(ア) 生活習慣病予防、改善のために何か取り組んでいますか

国の目標は75%を目標としていますが、一般世帯で67%、子育て世帯で51%の人が生活習慣病予防又は改善のために取り組んでいるものの、目標には達していませんでした。現在実施している健康づくり活動の普及啓発と健康づくり活動に取り組みやすい環境づくりが必要です。

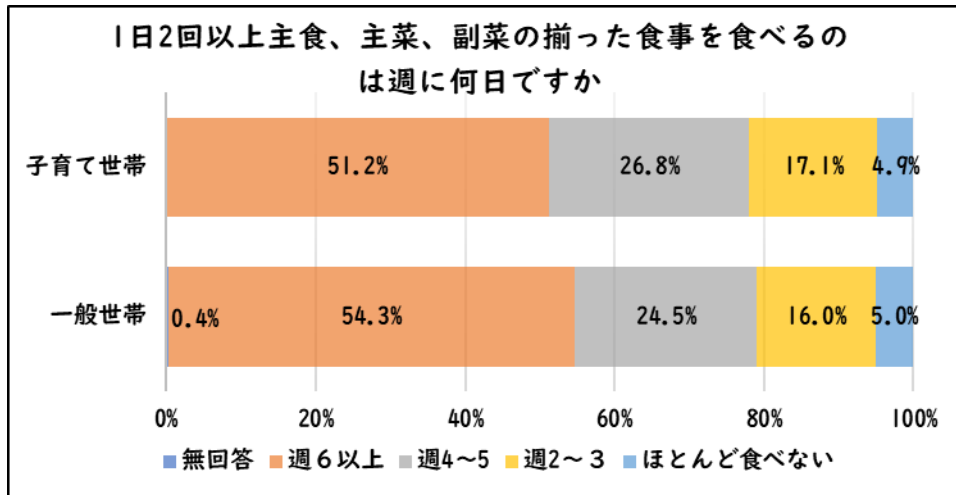


(イ) 野菜を1日350g食べますか

「必ず食べている」が12%程度と低い割合になっています。野菜を1日350g食べることを普及啓発する活動が重要となります。

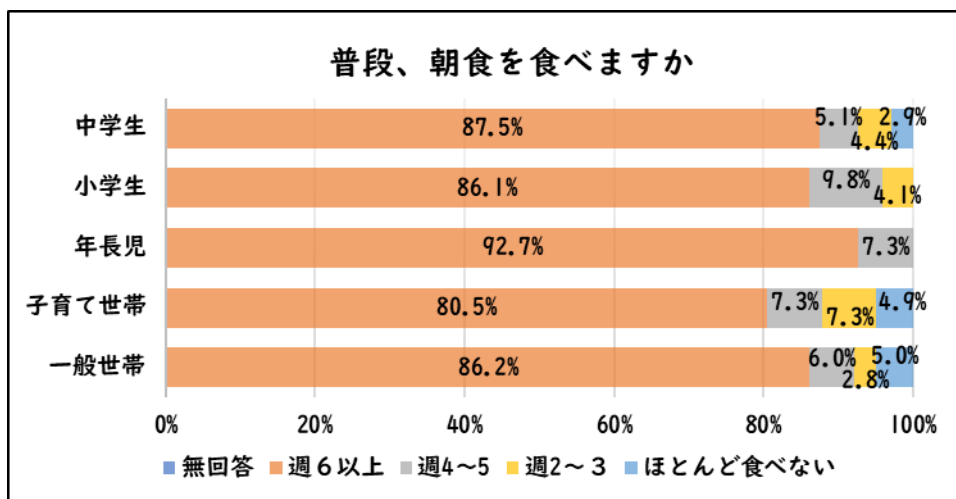


(ウ) 主食(ごはん、パン、麺など)・主菜(肉、魚、卵、大豆製品などを使った料理)・副菜(野菜、海藻などを使った料理)の3つが全部揃った食事を、1日2回以上食べるのは週に何日ありますか
 半数以上の方が、ほぼ毎日主食、主菜、副菜を組み合わせた食事を1日に2回以上食べています。一方、ほとんど食べない割合が約5%でした。主食、主菜、副菜を組み合わせた食事の重要性を啓発することが必要です。



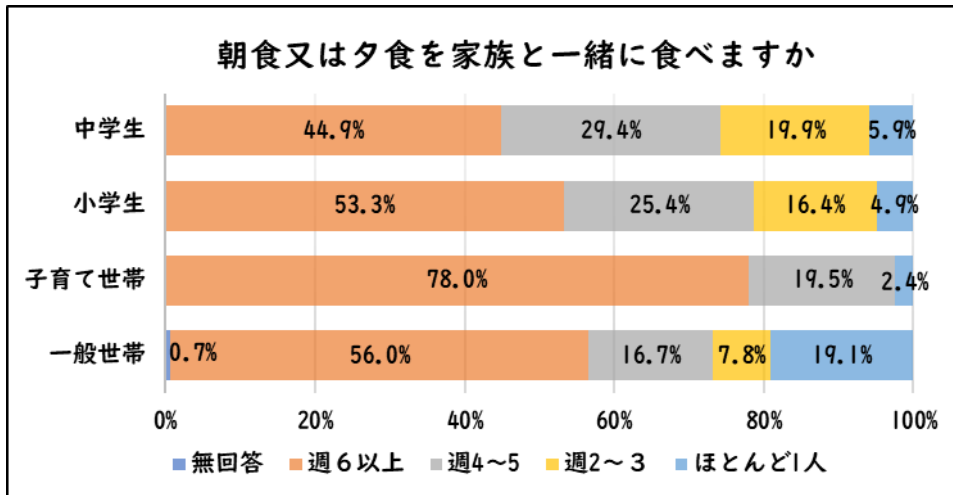
(エ) 普段、朝食を食べますか

国や県は、若い世代の朝食の欠食率を0%にすることを目標としていますが、年代が上がるごとに朝食をほとんど食べない人の割合が増えています。年長児においても朝食を食べない日があることがわかりました。育児教室の段階から朝食の必要性、重要性を伝えていくことが重要です。



(オ) 普段の朝食または夕食は、家族と一緒に食べますか

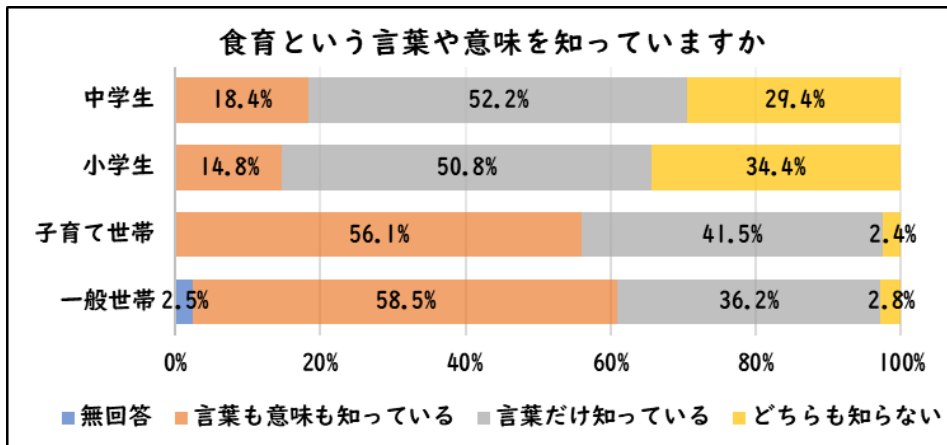
週6日以上朝食又は夕食を家族と一緒に食べる人の割合は、子育て世帯で県の目標値75%を超えていました。しかし、中学生になると家族と一緒に食事を食べる回数が減り、中学生、小学生共に5%程度はほとんど一人で食べている事が分かりました。ライフスタイルの変化とともに家族団らんは難しくなっていきますが、県の目標値を目指し、共食を推進していく必要があります。



②豊かな自然と生命に感謝し、食について楽しく学ぶ

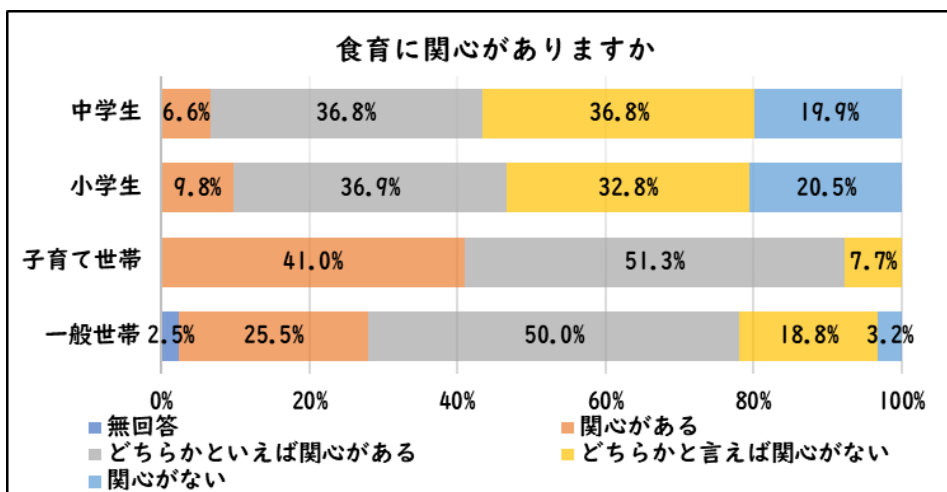
(ア) 食育という言葉や意味を知っていますか

食育に対する小学6年生、中学3年生の回答の中で、「言葉も意味も知っている」は、小学生で15%、中学生で18%。「言葉は知っているが意味は知らない」は、中学生で52%、小学生で51%でした。約30%は「言葉も意味も知らない」でした。そして、一般世帯及び子育て世帯では、50%以上が「言葉も意味も知っている」と回答し、年代別に見ると一般世帯の20代は75%と、食育に対する認知度は高いことがわかりました。



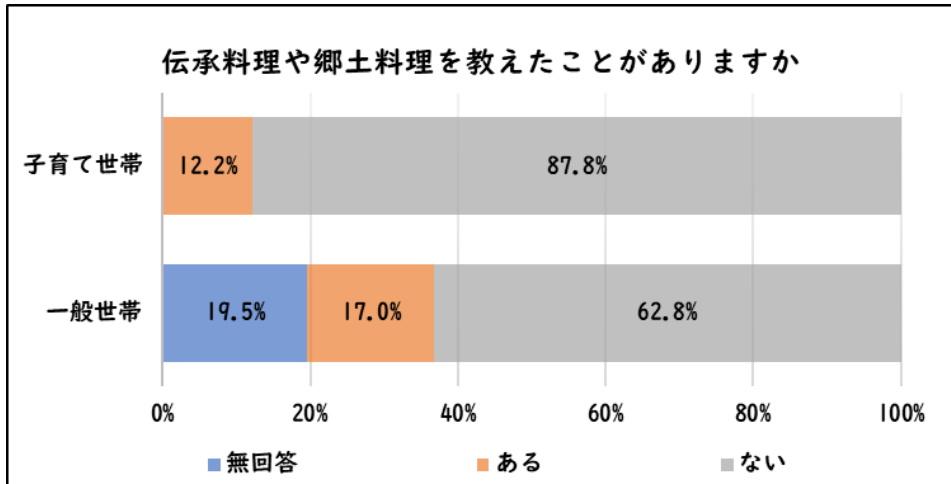
(イ) 食育に関心がありますか

食育に「関心がある」、「どちらかといえば関心がある」を含めると、子育て世帯は90%以上、一般世帯は70%以上が関心があると回答しました。中学生、小学生共に、約40%程度は関心がありますが、この年代は親が作る食事により、子どもの関心が左右される傾向にあります。国の目標値90%に近づけるよう、特に小中学校において楽しく興味深く、食について学べる工夫が必要です。



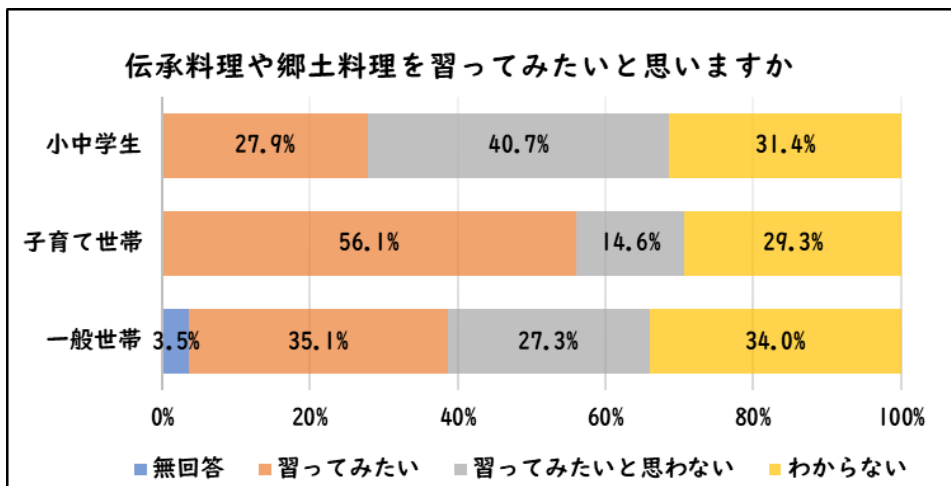
(ウ) 伝承料理や郷土料理を教えたことがありますか

子育て世帯では88%、一般世帯では63%の人が伝承料理や郷土料理を誰かに教えたことが無いことがわかりました。知っている伝承料理や郷土料理はあるものの、誰かに伝えるまでには至っていません。本町の食文化は、四季折々の海の幸、山の幸を利用し、伝承料理や郷土料理として受け継がれてきましたが、食習慣の変化に伴い、伝統的な味が失われつつあります。次世代の担い手である若年層に伝統的な料理を継承していく方策が必要です。



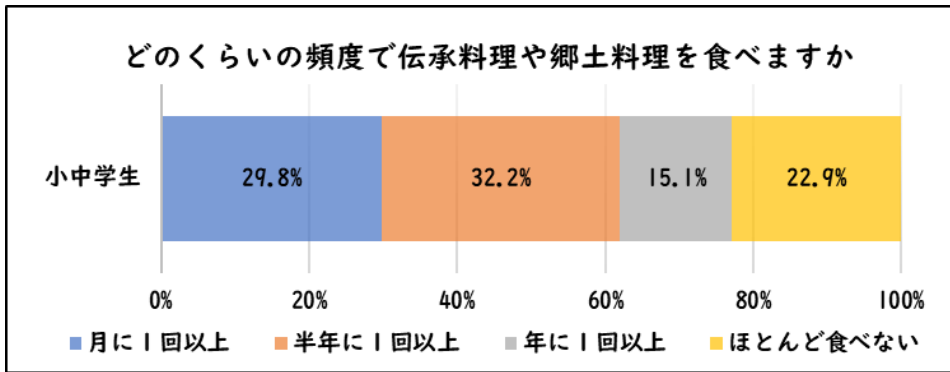
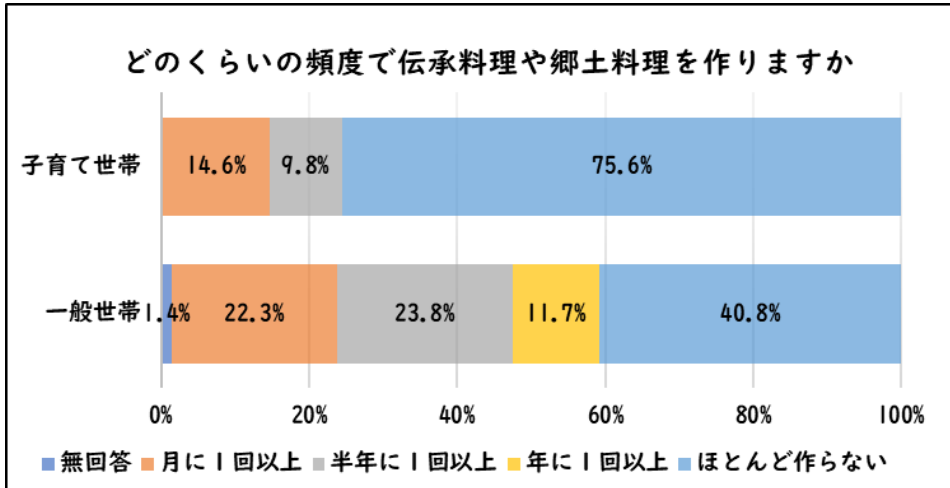
(エ) 伝承料理や郷土料理を習ってみたいと思いますか

子育て世帯では、習ってみたいと思う人は50%以上でしたが、小中学生では28%と関心が低くなっています。伝承料理や郷土料理を習い、作りたくなるよう、その魅力を発信していくことが重要です。



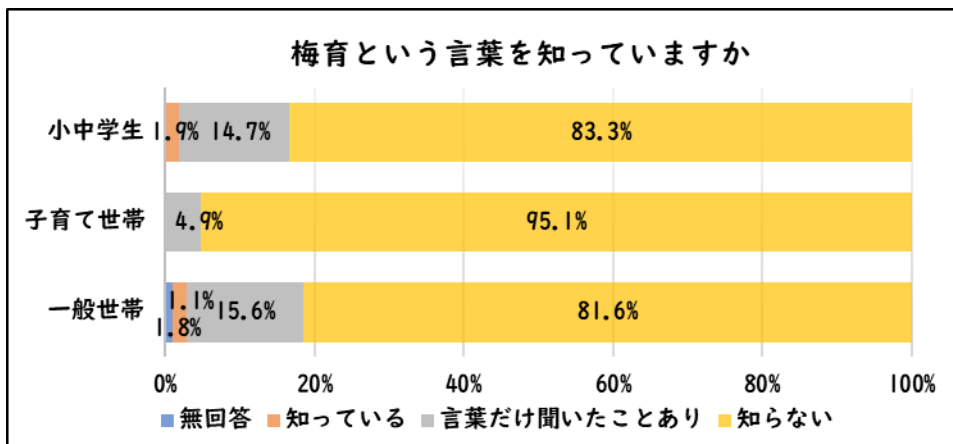
(オ) どのくらいの頻度で、伝承料理や郷土料理を作りますか(小中学生:食べますか)

子育て世帯では76%、一般世帯では41%の人が伝承料理や郷土料理をほとんど作っていないことがわかりました。一方、小中学生は、これらを食べない割合が23%と低く、多くの小中学生が伝承料理や郷土料理を年に1回以上食べていることがわかりました。その理由として学校給食での提供が考えられます。今後も、学校給食で伝承料理や郷土料理を提供する機会を設けていくことが重要です。



(カ) 梅育という言葉を知っていますか

全年代80%以上の人が「知らない」と回答し、認知度は低く、全世代への梅育についての普及啓発が課題です。

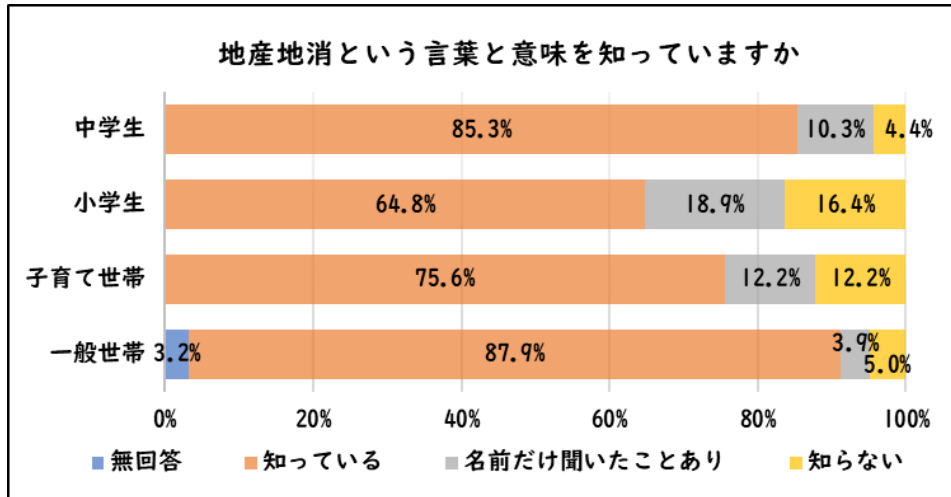


③安心安全(持続可能な)食環境づくりと地場産食材の利用促進

(ア)地産地消という言葉や意味を知っていますか

「言葉も意味も知っている」は中学生は85%、小学生では65%と高く、「言葉は知っているが意味は知らない」は中学生は10%、小学生では19%、「言葉も意味も知らない」は中学生は4%、小学生では16%、でした。

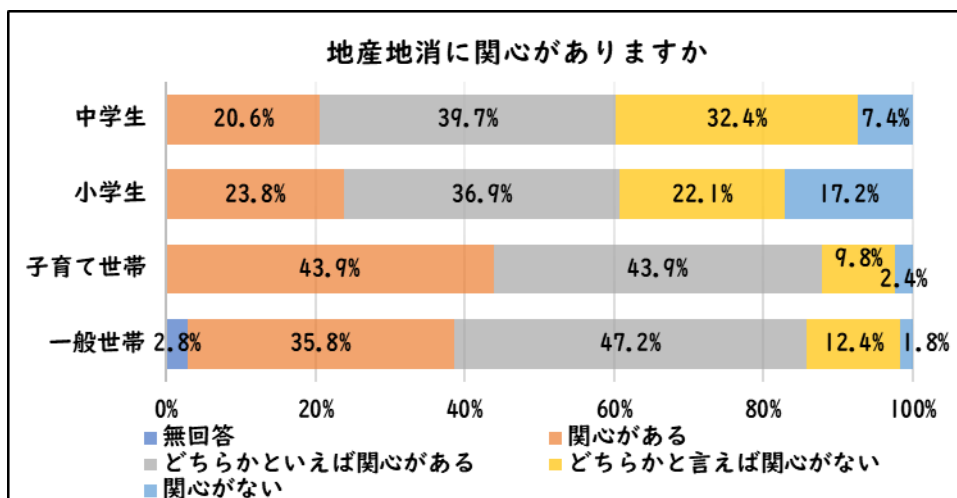
また、一般世帯では、20代~70代のどの年代も80%以上が「言葉も意味も知っている」とし、中でも20代は100%と認知度は高いことがわかりました。



(イ)地産地消に関心はありますか

中学生、小学生ともに60%程度関心があるとの結果となりました。

また、一般世帯では70%以上が関心があると回答し、年代別に見ると20代は90%以上が関心があると回答しました。



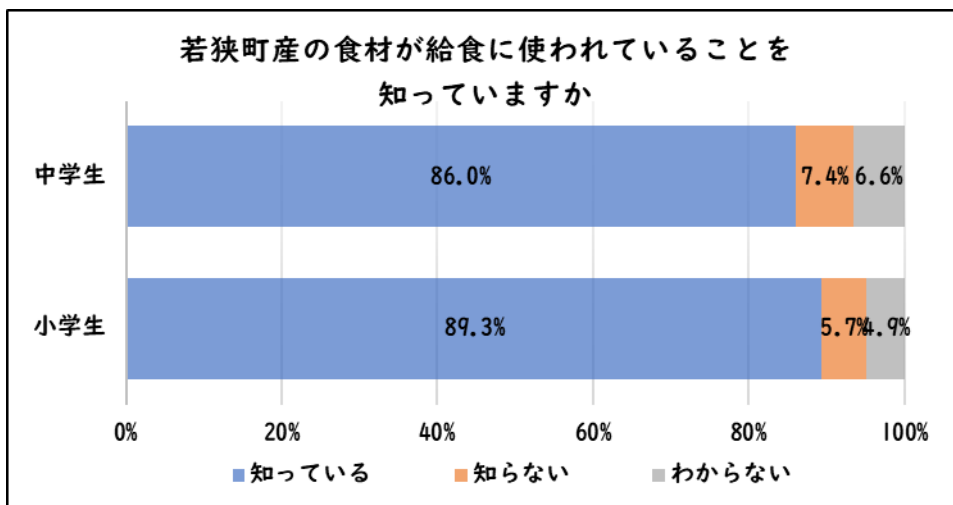
(ウ) 若狭町産の食材が給食で使われていることを知っていますか

中学生、小学生ともに85%以上が「知っている」と回答し、給食食材に地場産食材が使用されている事についての認知度は高いものの、100%の認知度を目指して周知していく必要があります。

令和5年度の学校給食において、県産地場産食材の重量ベースの使用率は54.0%（町産使用率39.1%）でした。また、金額ベースの県産地場産食材使用率は26.2%（町産使用率15.4%）でした。

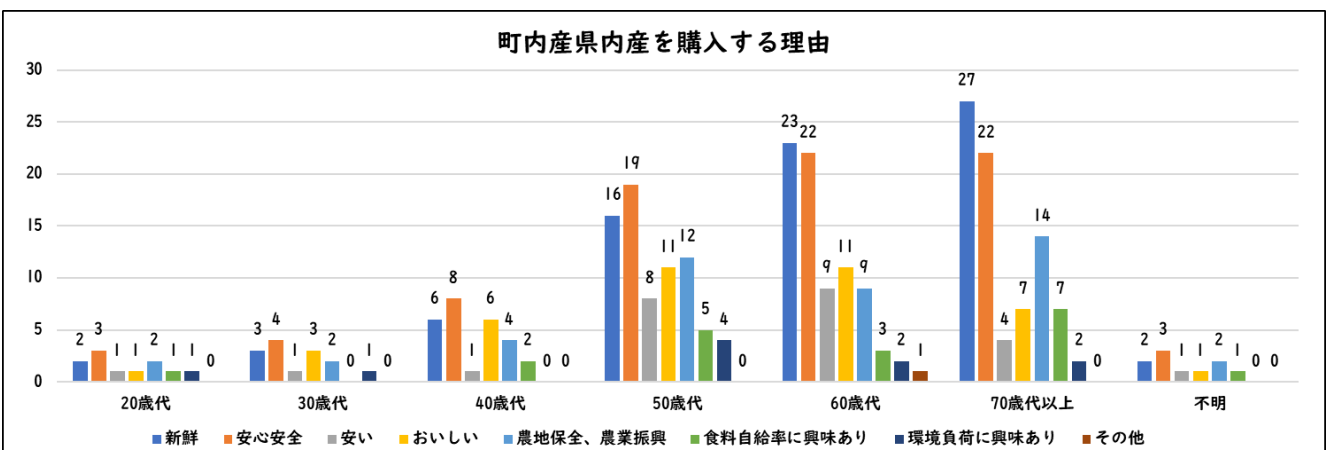
地場産食材の重量ベースの使用率を増やし、金額ベースの使用率は現状値を維持、向上していくため、関係機関が連携していく必要があります。

【町産使用品目（R5参考）：じゃがいも、玉ねぎ、長ネギ、キャベツ、サツマイモ、大根、カボチャ、鶏卵、サワラ、山内かぶら、みそ、梅干し、米】



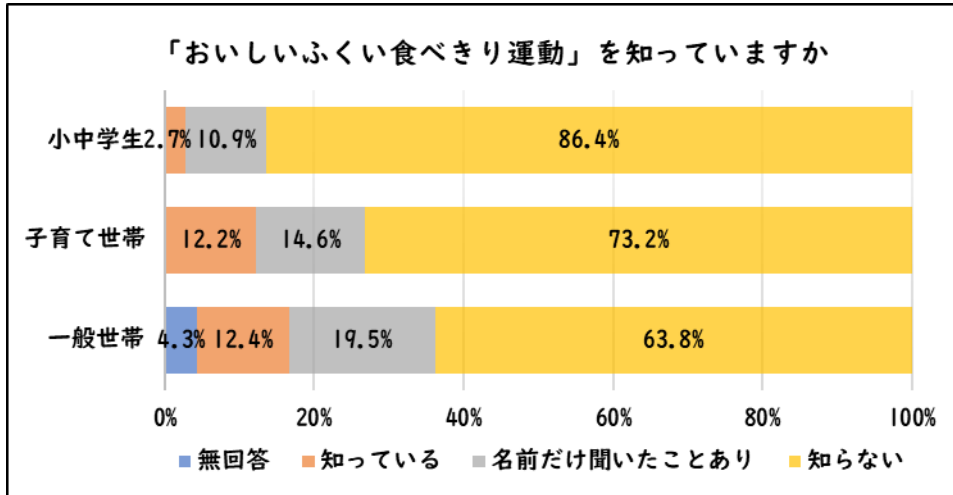
(エ) 町内産県内産を購入する理由

本町の直売所は、スーパー等に設営されている場所も含め、現在8か所です。直売所は、生産者の顔が見え、安心して利用でき、地産地消を推進するうえで、大切な役割を担っています。アンケートにおいても、多くの年代が町内産県内産の食材を購入する理由として「新鮮」「安心安全」「おいしい」と回答していました。今後も豊かな自然の中で生産された地場産物の消費拡大と販売促進を図る施策が必要です。



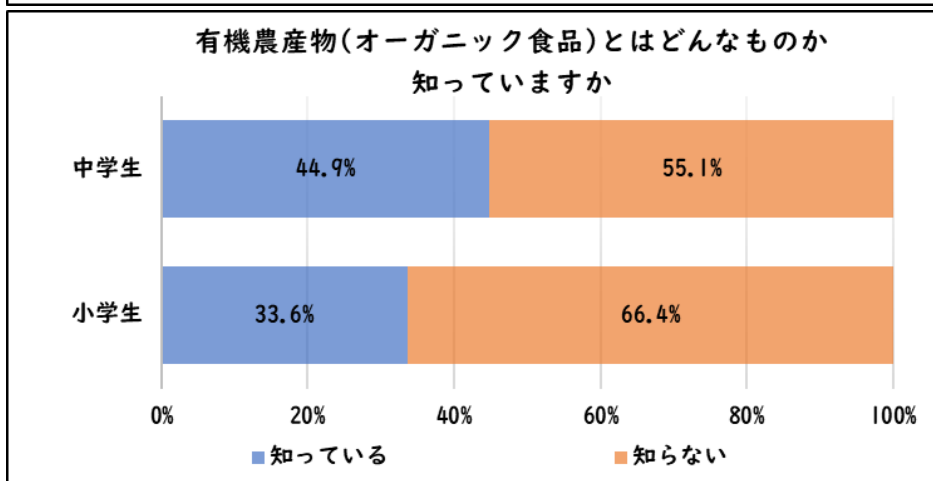
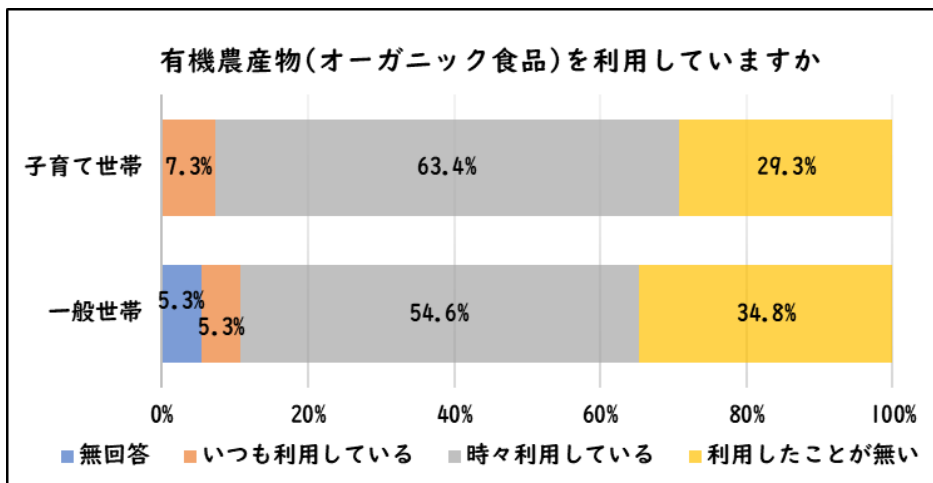
(オ) おいしいふくい食べきり運動を知っていますか

おいしいふくい食べきり運動の認知度は低かったものの、「おいしいふくい食べきり運動のうち心掛けていることを教えてください」という問いに対しては、家庭の食事を食べきる等、既に取り組んでいる人が多くみられましたが、まだ認知度は低いため、食べきり運動についての周知が必要です。



(カ) 有機農産物(オーガニック食品)を利用していますか

有機農産物(オーガニック食品)についての認知度は子育て世帯で89%、一般世帯で77%と高かったが、利用については50%程度が「時々利用している」でした。また、小中学生の有機農産物についての認知度は半数以下でした。有機農産物等の生産者の把握と販売場所、有機農産物についての周知が必要です。



第3章

計画の基本的な考え方

「食」は人の健康・心・発達・家庭生活・社会生活の基本であり、教育の三本柱である知育・徳育・体育の基礎となるべきものです。様々な経験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるものとして食育を推進することが重要です。

このためには、家庭や保育所・学校・地域、農林漁業者、食品関連事業者、行政などあらゆる機関が連携し、町民が主役となった幅広い運動として推進していくこととし、関係者の自発的意思を尊重しつつ、地域をあげて推進していきます。

1. 計画の基本理念

こころもからだも健康に、安心安全に暮らせるまちへ
～食でつながるSDGsの実現～

2. 計画の基本方針と基本施策

食育	基本方針① 健全な食生活と健康の増進（住民一人一人の健康意識の高揚）	
	基本施策	①ライフステージに応じた健康教育
		②食を通じた生活習慣病（重症化）予防
		③早寝・早起き・朝ごはんの推進
	基本方針② 豊かな自然と生命に感謝し、食について楽しく学ぶ	
	基本施策	①学校、保育所における食育体験活動の推進
②地域における食育活動の推進		
地産地消	基本方針③ 安心安全（持続可能）な食環境づくりと地場産食材の利用促進	
	基本施策	①地場産食材の利用促進
		②地場産品を購入しやすい環境づくり
		③食品ロスの削減と災害時の食や備蓄に関する情報の普及啓発
		④環境に配慮した食品の啓発

3. 計画の数値目標

	指標	対象	現状 (2023年度)	目標 (2028年度)
① 健全な食生活と健康の増進【食育】	生活習慣病の予防や改善に取り組んでいる人の割合	一般世帯	66.5%	75%
		子育て世帯	51.2%	
	野菜を1日350g摂取している人の割合	一般世帯	12.9%	20%
		子育て世帯	12.2%	
	主食、主菜、副菜の揃った食事を1日2回以上、ほぼ毎日食べている人の割合	一般世帯	54.3%	70%
		子育て世帯	51.2%	
	薄味に気を付けている人の割合	一般世帯	24.8%	30%
		子育て世帯	14.6%	
	健診受診率(R4確定値)	国保加入者	46.0%	60%
	メタボ該当者及びメタボ予備群の割合(R4確定値)	国保加入者	32.3%	28%
	健診結果より血圧高値(160以上)の割合(R4確定値)	国保加入者	5.6%	5%
	健診結果より高血糖(HbAc6.5以上)の割合(R4確定値)	国保加入者	9.3%	7%
	朝食を欠食する若い世代の割合	20~40歳代	19.5%	15%以下
中学生		12.4%		
小学生		13.9%		
年長児		7.3%		
週6日以上朝食又は夕食を家族と一緒に食べる人の割合	一般世帯	56.0%	75%	
	子育て世帯	78.0%		
	中学生	44.9%		
	小学生	53.3%		
② 豊かな自然と生命に感謝し、食について楽しく学ぶ【食育】	食育に関心を持っている人の割合 (関心がある、どちらかといえば関心があると回答した人) 【食育という言葉や意味を知っている人の割合】	一般世帯	75.5%【58.5%】	90%
		子育て世帯	92.3%【56.1%】	
		中学生	43.4%【18.4%】	
		小学生	46.7%【14.8%】	
	日本の食文化や作法を学ぶ食育授業実施回数	小中学校	7回	11回
	農林漁業者と連携して取り組む体験授業実施回数	小中学校	13回	15回
	教育ファームの実施校数	小中学校	6校	全学校
	郷土料理を教えたことがある人の割合	一般世帯	17.0%	55%
		子育て世帯	12.2%	
	郷土料理を習ってみたい小中学生の割合	小中学生	27.9%	30%
	伝承料理や郷土料理を月1回以上作る人の割合 【小中学生は食べる人の割合】	一般世帯	22.3%	50%
		子育て世帯	14.6%	
		小中学生	29.8%	
梅育という言葉を知っている人の割合	一般世帯	1.8%	50%	
	子育て世帯	0%		
	小中学生	1.9%		

	指標	対象	現状 (2023年度)	目標 (2028年度)
③ 安心安全(持続可能な食環境づくり)と地場産食材の利用促進【地産地消】	学校給食における地場産食材の使用率(重量ベース) (学校給食における食材に関する調査結果より、R4.11月及びR5.6月公表値平均)	小中学校	42.5%	55%
	学校給食における地場産食材の使用率(金額ベース) (学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査結果より、平均値)	小中学校	26.2%	26.2%以上
	保育所給食における地場産食材の使用率(重量ベース) (学校給食における食材に関する調査参考、平均値)	保育所	12.4%	18%
	保育所給食における地場産食材の使用率(金額ベース) (学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査参考、平均値)	保育所	20.1%	20.1%以上
	若狭町産の食材が給食に使われていることを知っている 小中学生の割合	小学生	89.3%	100%
		中学生	86.0%	
	直売所を利用したことがある人の割合	一般世帯	64.9%	70%
		子育て世帯	78.0%	85%
	直売所出品登録者数(出品者数)	農林漁業者	26名(9名)	30名 (15名)
	地場産物直売イベントの回数	農林漁業者	0回	4回
	おいしいふくい食べきり運動を知っている人の割合	一般世帯	12.4%	15%
		子育て世帯	12.2%	
		小中学生	2.7%	
	保育所、学校給食に使用した有機・エコ食品の品目数	保育所	1品	2品
		小中学校	1品	2品
	有機農産物(オーガニック食品)を利用したことがある人の割合	一般世帯	59.9%	65%
子育て世帯		70.7%	75%	
有機農産物(オーガニック食品)とはどんなものか知っている小中学生の割合	小学生	33.6%	50%	
	中学生	44.9%		

4. 計画の体系



基本理念に基づき、計画の体系を示します。

	基本方針	基本施策	主な取り組み	関連ピクトグラム
食育		①健全な食生活と健康の増進		
		①ライフステージに応じた健康教育		
		(1) 栄養指導の実施		
		(2) 口腔衛生、口腔機能についての指導の実施		
		②食を通じた生活習慣病(重症化)の予防		
		(1) 身体計測、健康診断受診の推進		
		(2) 高血圧、メタボリックシンドローム予防活動の推進		
		③早寝・早起き・朝ごはんの推進		
		(1) 早寝・早起き・朝ごはん運動の促進		
		(2) 家族団らん等による楽しい食事の促進		
		(3) ふくい朝ご飯キャンペーンの推進		
		②豊かな自然と生命に感謝し、食について楽しく学ぶ		
		①学校、保育所における食育活動の推進		
		(1) 栄養教諭による食育授業の実施		
(2) 日本の食文化や作法を学ぶ食育授業の実施				
(3) 農林漁業者と連携して取り組む体験の実施				
(4) 環境保全型農業体験の推進と啓発				
(5) 給食における郷土料理や行事食の提供				
(6) お便りやデジタルツール等による情報提供を通じた家庭との連携				
②地域における食育活動の推進				
(1) 地域に根差した食文化、食育を学ぶ活動の実施				
(2) 食生活改善推進協議会による、地域における食に関する学習の場の充実				
(3) 梅育の推進と普及啓発				
地産地消		③安心安全(持続可能)な食環境づくりと地場産食材の利用促進		
		①地場産食材の利用促進		
		(1) 給食における地場産食材の活用と情報提供		
		(2) 地場産食材に関する情報発信の促進		
		②地場産食材を購入しやすい環境づくり		
		(1) 直売所の充実		
		(2) 地場産食材販売イベントの実施		
		③食品ロスの削減と災害時の食や備蓄に関する情報の普及啓発		
		(1) おいしいふくい食べきり運動の普及啓発		
		(2) フードドライブの実施と普及啓発		
		(3) 災害時の備えについての情報提供		
		④環境に配慮した食品の啓発		
		(1) 給食における環境に配慮した食品の活用と情報提供		
		(2) 環境負荷低減活動への支援		
(3) 地域住民への情報提供				
全施策共通	ICT を活用したデジタル食育・地産地消の推進			

第4章

計画の具体的な取り組み

食育

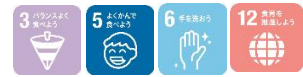
1. 基本方針① 健全な食生活と健康の増進

(住民一人ひとりの健康意識の高揚)



住民の健康増進と生活習慣病予防、生活習慣病重症化予防に向け、「若狭町健康増進計画」「若狭町データヘルス計画」と連携し、妊娠期(胎児期)から高齢期までの食育推進事業に取り組みます。

基本施策① ライフステージに応じた健康教育



(1) 栄養指導の実施

食育の推進に当たっては、妊娠期(胎児期)から老年期まで、生涯にわたって途切れないことが求められます。あらゆる世代において、そのライフステージに応じた正しい食の知識を学び実践していくことが大切です。乳幼児健診や乳児教室、特定健診受診者への栄養指導を充実し、併せて、保育所や学校等への食育を推進していきます。特に、野菜を1日に350g摂取すること、主食、主菜、副菜の揃った食事を1日に2回以上食べることの重要性を伝えていきます。



(2) 口腔衛生、口腔機能についての指導の実施

健全な口腔機能は食べるための基本です。むし歯や歯周病の予防や早期発見、生活習慣病の予防につなげるため、保健師、管理栄養士、養護教諭が主体となり定期的な歯科健診受診の推進や口腔衛生についての正しい知識を伝え、口腔機能の向上に向けた取り組みを行います。



基本施策② 食を通じた生活習慣病(重症化)の予防



(1) 身体計測、健康診断受診の推進

健康診断、身体計測の目的は、自覚症状がない段階で、潜在している病気を早期に発見することと、将来生活習慣病になるリスクがあるかどうかを確認し、適切な対応につなげることです。乳児から老年期まで、保育所、学校、職場、町で健診を受ける機会が設けられているので、年に1回は健診を受け、自分の健康状態を把握できるよう健康診断受診の推進をしていきます。また、保育所、学校、家庭での体重測定を推進し、日々の健康状態の把握を推奨します。



(2) 高血圧、メタボリックシンドローム予防活動の実施

特定健診受診者の結果より、本町は高血圧の方が多く、また、近年メタボリックシンドロームに該当する方も増加傾向にあります。これらを長年放置しておく、慢性腎臓病や心血管疾患、脳血管疾患の発症につながるため、年1回の健康診断を受診し、健康状態を把握した上で、生活習慣病の予防や重症化予防に取り組むことが大切です。

健康診断結果を基に生活習慣病のハイリスク者を把握し、生活習慣病予防と重症化予防に向けた保健指導を実施するとともに、住民が楽しく取り組める健康寿命の延伸に向けた健康づくりや、デジタルツールを活用し住民が活動しやすい環境づくりに努めます。



～ライフステージ別の取り組み～

【妊娠期・授乳期】

妊娠期は、お母さんの健康と赤ちゃんの健やかな発育にとって重要な期間です。妊娠前の体格や妊娠中の体重増加が低出生体重児の出生頻度と関係しており、神経学的、身体的な合併症の他、将来の生活習慣病を発症しやすくなることがわかっています。また、お母さんの食べたものから得た栄養は、胎盤を通して赤ちゃんへ移り、細胞一つひとつを作り上げ、赤ちゃんはお母さんの食べたものの栄養で大きくなります。

共働きの家庭が多い中、妊娠期の方に継続したアプローチを実施することは難しいため、母子手帳の交付時にバランスのとれた食事の重要性及び体重管理についての指導を行い、生活習慣病の予防や口腔衛生、機能の向上を含め安全な出産に向け取り組みます。また、相談窓口の充実を図ります。

【乳幼児期】

乳幼児期は、心身の成長が著しい時期であり、生涯にわたる健康づくりの基盤になる重要な時期です。家庭や子育ての支援の場において、食に関する体験を積み重ね、食に関する基礎や正しい生活リズム等を定着させるため、育児教室において身体のメカニズムを含めた情報提供及び指導を保護者等へ行います。

【学齢期】

学齢期は乳幼児期からの望ましい生活習慣が確立し、家庭や学校での食に関する知識を広げ、関心を高めていく大事な時期です。家庭と学校の連携が不可欠であるため、お便りやデジタルツールを活用し、生活習慣の自立に向けた取り組みを行います。

学校において、年に1回の健康診断や月1回の身体計測により、健康状態及び栄養状態を把握し、適切な指導にあたります。

また、健全な口腔機能は食べるための基本です。歯科健診の実施や養護教諭が口腔衛生の正しい知識を伝えることで、早期のおし歯の治療につなげ、食べる楽しさを養います。

また、栄養教諭による学校での指導を通し、年齢に応じた健康教育を行います。

【成人期・壮年期】

成人期、壮年期は、進学や就職、結婚、出産、子育て等により生活環境が大きく変化する時期です。忙しい生活に追われ、生活習慣や食生活が乱れ、生活習慣病を発症しやすい時期です。生活習慣病の予防を図るため、保健師、管理栄養士、食生活改善推進員による食生活と生活習慣病の関係等を学ぶ健康教育の場の充実や情報提供を行います。

また、年に1回自分の健康状態を把握し生活を見直すため健康診断の受診勧奨を保健推進員と連携しながら行い、健康寿命の延伸及び生活習慣病予防を目指した支援を行います。

そして、生活習慣病ハイリスク者を対象に歯周病検診を実施し、生活習慣病の重症化を予防します。

【老年期】

老年期は加齢に伴い、身体に様々な変化がある時期です。本町の高齢者のいる世帯数は約3300世帯。その内、高齢者単独世帯は4割を占めています。このことから、高齢者一人ひとりが低栄養に注意し、自分に合った食生活の実践により、健康を維持することが大切であるため、包括支援センターを中心に栄養面を含めたフレイル予防の健康教室や相談窓口の充実を図ります。また、高齢者は口腔機能の低下によって食事のバランスが悪くなり、運動機能や生理機能を正常に保つことが困難になるだけでなく、生活習慣病の発症や重症化のリスクが高くなることから、サロンや介護予防教室を活用しオーラルフレイル予防にも努めます。

ライフステージ	取組み	推進主体
妊娠期 ・授乳期	・妊娠期からの健康相談の場の提供と食事指導	健康医療課
乳幼児期	・育児教室、乳幼児健診における月齢、年齢に応じた食の指導 (生活リズム、食事の適正回数、適正量、間食の摂り方、口腔衛生等) ・保護者及び保育所、健康医療課と連携した健康相談の実施	健康医療課 子育て支援課
学齢期	・年1回以上の健康診断、歯科健診の実施 ・身体計測の実施と健康指導 ・口腔衛生に関する活動の実施(食後の歯磨き、歯磨き大会の実施) ・栄養教諭による食に関する指導の実施	学校 教育委員会事務局
成人期 ・壮年期	・特定健診、歯周病検診受診の推進 ・生活習慣病ハイリスク者への健康指導の実施 ・メタボ予防、重症化予防事業の推進(健康チャレンジ、減塩食の普及)	健康医療課
老年期	・特定健診、歯周病検診受診の推進 ・サロン等におけるサルコペニア、フレイル、オーラルフレイル予防の健康教室の及びチェックシートの実施	福祉課
全体	デジタルツールやインターネットを活用した健康に関する情報発信	健康医療課、子育て支援課、福祉課、保育所、学校

基本施策③ 早寝・早起き・朝ごはんの推進



(1) 早寝早起き朝ごはん運動の促進

子どもが健やかに成長していくためには、適切な運動やバランスのとれた食事、十分な休養と睡眠等、規則正しい生活習慣が基本となります。家庭においての実施を促すため、保育所、学校での朝ごはんと早寝早起きについての子ども達への指導及びお便りや、デジタルツールの活用した「早寝、早起き、朝ごはん」運動の保護者への普及啓発に取り組み、若い世代の朝食の欠食率を減らしていきます。

(2) 家族団らん等による楽しい食事の促進

家族と食卓を囲む団らんは、子どもにとって食事のマナーや食習慣の基礎を身につけるだけでなく、食事の楽しさを実感する場であり、食事をとりながらコミュニケーションを図ることは食育の原点でもあります。家族や友人、仲間など様々な人との食事は、コミュニケーションや豊かな食体験、良好な人間関係を育むことに繋がることから、多様化した生活に配慮しながら、保育士、栄養教諭から子ども達へ共食の大切さを伝えと共に、広報やデジタルツールを活用し町民全体へ啓発し、週6日以上、朝食又は夕食を家族や仲間と楽しい食事をする共食を推進します。

(3) ふくい朝ごはんキャンペーンの推進

ふくい朝ごはんキャンペーンとは、JA福井県グループが、ご飯を中心とした食事や朝ごはんの大切さを認識してもらうための活動です。町内の各地を回り、地元のお米の普及啓発と朝ごはんの大切さを伝えていきます。



取組み	推進主体
(1) 家庭における取組を促進するため、保育所、学校、地域と連携した早寝早起き朝ごはん運動と家族や仲間との共食の推進	家庭、保育所、学校
(2) 「食育月間(6月)」「食育の日(毎月19日)」の普及啓発と、「食育の日」に合わせた「家族団らん」の啓発	保育所、学校、給食センター
(3) ふくい朝ごはんキャンペーンの推進	JA福井県
(1) (2) (3) デジタルツールやインターネットを活用した食育に関する情報発信	保育所、学校、給食センター、JA福井県

コラム① バランスのとれた食事とは

近年の日本の国の食生活は、飽食ともいわれるほど豊かになっていますが、塩分や脂質を摂り過ぎるなどの栄養バランスの偏りや、食料資源の浪費等の問題が生じています。

そこで一人ひとりの健康増進、生活の質の向上、食料の安定供給の確保などを図ることを目的として、平成12年3月に当時の文部省、厚生省、農林水産省が「食生活指針」策定しました。

食生活指針は食料生産・流通から食卓、健康へと幅広く食生活全体を視野に入れて作成されており、構成は以下のとおりです。

◇食生活指針の構成◇

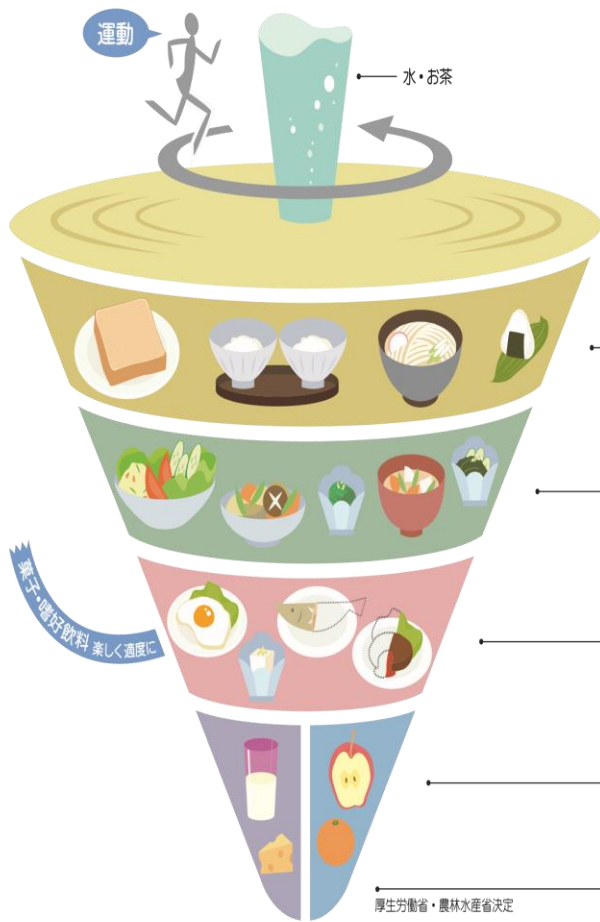
健康寿命の延伸

生活の質（QOL）の向上	① 食事を楽しみましょう。
	② 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
適度な運動と食事	③ 適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。
バランスのとれた食事内容	④ 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
	⑤ ごはんなどの穀類をしっかりと。
	⑥ 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせる。
食料の安定供給や食文化への理解	⑦ 食塩は控えめに、脂肪は質と量を考える。
	⑧ 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。
食料資源や環境への配慮	⑨ 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。
	⑩ 「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみましょう。

食の循環や環境に配慮した食生活の実現

引用：農林水産省 食育推進基本計画

そして、食生活指針を具体的な行動に結びつけるものとして、食事の望ましい組み合わせやおおよその量をわかりやすく、イラストであらわしたものが「食事バランスガイド」です。普段の食事を、主食、主菜、副菜等を組み合わせた食事とすることで、栄養バランスのとれた食事となります。



食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？

1日分	料理例
5~7 主食(ごはん、パン、麺) つ(SV) ごはん(中盛り)だったら4杯程度	1つ分 = ごはん小盛り1杯 = おにぎり1個 = 食パン1枚 = ロールパン2個 1.5つ分 = ごはん中盛り1杯 2つ分 = うどん1杯 = もりそば1杯 = スパゲッティ
5~6 副菜(野菜、きのこ、海藻料理) つ(SV) 野菜料理5皿程度	1つ分 = 野菜サラダ = きゅうりとわかめの酢の物 = 肉たくさん味噌汁 = ほうれん草のお浸し = ひじきの煮物 = 煮豆 = きのこコンチー 2つ分 = 野菜の煮物 = 野菜炒め = 芋の煮っころがし
3~5 主菜(肉、魚、卵、大豆料理) つ(SV) 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度	1つ分 = 冷奴 = 納豆 = 目玉焼き一皿 2つ分 = 焼き魚 = 魚の天ぷら = まぐろ2切れの刺身 3つ分 = ハンバーグステーキ = 豚肉のしょうが焼き = 鶏肉のから揚げ
2 牛乳・乳製品 つ(SV) 牛乳だったら1本程度	1つ分 = 牛乳コップ半分 = チーズ1かけ = スライスチーズ1枚 = ヨーグルト1リットル 2つ分 = 牛乳瓶1本分
2 果物 つ(SV) みかんだったら2個程度	1つ分 = みかん1個 = りんご半分 = かき1個 = 梨半分 = ぶどう半房 = 桃1個

※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

日本で古くから親しまれている「コマ」をイメージして描き、食事のバランスが悪くなると倒れてしまうということ、回転(運動)することによって初めて安定するということを表しています。水・お茶といった水分を軸として、食事の中で欠かせない存在であることも強調しています。

コマの中では、1日分の料理・食品の例を示しています。これは、ほとんど1日座って仕事をしている運動習慣のない男性にとっての適量を示しています(このイラストの料理例を合わせると、おおよそ2200kcal)。まずは、自分の食事の内容とコマの中の料理を見くらべてみてください。

コマの中のイラストは、あくまで一例です。実際にとっている料理の数を数える場合には、右側の『料理例』を参考に、いくつ(SV)とっているかを確認することにより、1日にとる目安の数値と比べることができます。

引用：農林水産省HP

食育

2. 基本方針② 豊かな自然と生命に感謝し、食について楽しく学ぶ



基本施策① 学校、保育所における食育活動の推進



社会状況の変化に伴い、栄養摂取の偏りや、朝食の欠食、肥満の増加等子どもの食生活をめぐる問題は多様化、深刻化している中で、子どもの健全な育成に重要な役割を果たす保育所、学校における食育の推進が期待されています。

子どもが「食」に関して自分自身で考え、行動できる知識や能力を身に付けられるよう、給食の時間や各教科の時間、総合的な学習等の時間を通して、年齢や発達段階に応じた食育に取り組むと共に、家庭、地域との連携を図り、食育に関心のある人を増やしていきます。

(1) 栄養教諭による食育授業の実施

町内の小中学校において、食事のマナーから思春期に多くなる病気についてなど学年に合わせた食育授業を実施します。



(2) 日本の食文化や作法を学ぶ食育授業の実施

町内の小中学生を対象に、飲食店や農林漁業者の指導を受け、だしの味覚体験や魚の食べ方教室など、日本の食文化の関心と理解を深め、普及と継承につなげるとともに、バランスの良い食生活を実践する力を養うための食育授業を推進します。



(3) 農林漁業者と連携して取り組む体験の実施

町内の小中学生を対象に、地元の農林漁業者と連携しながら収穫体験活動(教育ファーム^{※1}含む)や加工体験を実施し、食に関する知識の習得や、食べ物を大切に作る心を育て、自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への理解、地場産食材への理解を深めるための食育授業を推進します。



(4) 環境保全型農業体験の推進と啓発

生き物や自然環境を守る環境にやさしい農法についての理解を深めるため、保育所、学校、生産者、三方五湖自然再生協議会等が連携し、環境保全型農業体験を推進します。また、保護者に向けて環境保全型農業の大切さについての啓発に努めます。

(5) 給食における郷土料理や行事食の提供

郷土料理は、地場産の農林水産物を活用し、風土にあった食べ物として受け継がれてきました。本町の伝統的な食文化について、子ども達が早い段階から関心と理解を抱くことができるよう、学校給食において郷土料理や行事食など、伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、伝統ある優れた食文化の普及と継承を図ります。

(6) お便りやデジタルツール等による情報提供を通じた家庭との連携

毎月のお便りやデジタルツールを活用し、行政、保育所、学校から保護者へ食育に関する情報を提供し、保育所、学校、家庭が連携して食育を推進していく体制をつくります。

取組み	推進主体
(1) 町内各学校等での栄養教諭等による食に関する指導の充実	学校
(2) 日本の食文化や作法を学ぶ食育授業の実施 (味覚体験授業、日本の食文化を学ぶ授業)	学校、農林漁業者、 飲食店
(3) 農林漁業者と連携して取り組む体験授業の実施	学校、農林漁業者
(4) 環境保全型農業体験の推進と啓発	保育所、学校、生産者、 三方五湖自然再生協議会
(5) 給食における郷土料理や行事食の提供	保育所、学校
(6) お便り、デジタルツール等による情報適用を通じた家庭との連携	行政、保育所、学校

※1 教育ファーム…自然の恩恵や食に係わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めることを目的とし、行政、農林業者、学校などが一連の農作業等の体験の機会を提供する取組みのこと。

一連の農作業等の体験…農林業を営んでいる方の指導を受け、同一作物について2つ以上の作業を2日以上期間行うこと。

基本施策② 地域における食育活動の推進



子どもから高齢者まで生涯を通じた食育を推進していくためには、家庭や保育所、学校とともに、地域においても食育を推進していく必要があります。地域における食育を推進していくため、食生活改善推進員の活動を支援し、家庭や地域による健康づくりを推進します。また、町の特色ある食文化を次世代へ継承するため、家庭、地域、学校と連携をしながら、伝承料理や郷土料理、行事食の継承に努めます。

(1) 地域に根差した食文化、食育を学ぶ活動の実施

教育委員会事務局（社会教育）や、総合政策課（地域づくり協議会）、パレオ文化課のイベント等において、若狭町の伝統的な料理や食事のマナーなどを伝える社会教育活動※1を充実させ、次世代への継承を各課が連携して促進していきます。広報等を活用し、若狭町の食文化について啓発していきます。

(2) 食生活改善推進協議会による、地域における食に関する学習の場の充実

地域での食育活動を担っている食生活改善推進員の活動を支援し、地域での食に関する学習の場を充実していきます。



(3) 梅育の推進と普及啓発

町の特産品である梅は、近年、生産者の高齢化や担い手の育成、梅の加工品の消費低迷などが課題です。行政と生産者及び梅加工業者、飲食店等が連携を図り、梅の消費拡大により産業振興、地域の活性化、さらには住民の健康増進につなげるため、梅育を推進していきます。（コラム③参照）

また、アンケート結果より、梅育という言葉の認知度が低かったことから、学校における食育活動の場や広報等を活用し町民全体への梅育についての普及啓発に取り組んでいきます。



取組み	推進主体
(1) 地域に根差した食文化、食育を学ぶ活動の実施	教育委員会事務局(社会教育)、総合政策課(地域づくり協議会)、パレア文化課
(2) 食生活改善推進協議会の活動の支援と地域における食に関する活動の場の充実	健康医療課 食生活改善推進協議会
(3) 梅育の推進と普及啓発(給食における梅メニューの追加、パンフレット作成等) コラム③参照	梅生産者、梅加工販売者、梅振興協議会、産業振興課、学校、給食センター、保育所、民宿・旅館、飲食店、教育委員会事務局(社会教育)、総合政策課(地域づくり協議会)、食生活改善推進協議会
(1)(2)(3) デジタルツールやインターネットを活用した郷土料理や食育活動についての情報発信	梅生産者、梅加工販売者、学校、保育所、民宿・旅館、飲食店、産業振興課、教育委員会事務局(社会教育)、総合政策課(地域づくり協議会)

※社会教育とは… 社会教育法では、「学校の教育課程として行われる教育活動を除き、主として青少年および成人に対して行われる組織的な教育活動(体育およびレクリエーションの活動を含む)」と定義されています。

コラム② 若狭町の郷土料理（伝承料理）

郷土料理とは、その地域でとれる産物を使用して、その土地の風土に適した調理方法で作られ食べられてきた料理のことです。その土地の風習、歴史、信仰、気質とも関わりが深く、古くからその土地独自の食文化として受け継がれてきました。

郷土料理を食べることは、地域の身近な食材を通して、食材の旬や産地について理解を深められるほか、郷土食や行事食など地域独自の食文化を見直すきっかけにもなります。

地域	料理名	備考
若狭町全域	梅の甘露煮	青梅を砂糖で煮た料理。
	たくあん煮（ぜいたく煮）	保存食として秋から暮れにかけて漬けられる”たくあん”は、次の年にたくあんをつける頃には古漬けとなり、酸味が出てくる。それを塩抜きして、出汁や醤油、唐辛子などで味付けをしたもの。
	へしこ	魚のはらわたをとりだして塩漬けし、さらに糠漬けしたもの。腐らせずに長期保存でき、厳しい冬を越すための貴重なたんぱく源であった。歴史は古く、江戸時代の中頃にはすでにつくられはじめていた。
	にしんの麴漬け	塩漬けにした大根と、水（米の研ぎ汁）に一晚浸けて身欠きにしんを柔らかくしてからきれいに洗って切って使う。大根と人参などを、麴と調味料とともに漬け込み 2 週間ほど保存する。冬場のたんぱく質が得られるごちそうとして、おせち料理としても出されるおめでたい料理のひとつ。
	ぜんまいの白和え	法事や仏事などに作られる（材料：干しぜんまい、味噌、砂糖、すりごま、しょうゆ、綿豆腐）
	煮しめ	昔から仏事、祭事には必ず作られた料理。大きな鍋で炊いた油揚げはとともおいしい。（材料：油揚げ、てんぷら、大根、人参、しいたけ、たけのこ、こんにゃく、里芋、昆布）
	いとこ煮	上中地域では、昔から農上がり（田植えの後と、稲刈りの後）には家庭で作られた料理を食べた。昔は砂糖がなかなか手に入らず貴重な食材で、砂糖が使われた料理を食べることは贅沢なものであった。地上の小豆と、地中の里芋を一緒に煮ることから「いとこ煮」と言われている。（材料：里芋、大根、人参、こんにゃく、小豆、砂糖等）
	かしわ汁	昔、三田集落では、春の一日の総出の後、労をねぎらうために一合のおにぎり、養鶏家から鶏肉を頂き、持ち寄りの野菜で具沢山の鶏汁がふるまわれ、井でいただいた。
	三色ぼたもち	鎌倉時代、日蓮上人に信仰のあつい農村のおばあさんが作り、持って差し上げた。春はぼた餅、秋はおはぎという。
	ぶり大根	ぶりと大根と生姜をしょうゆ、みりん、酒、砂糖、水で煮付けた料理。大根のゆで汁で魚を下ゆですると生臭みが抜ける。

地域	料理名	備考
上中地域	丁稚羊羹	昔、饅頭屋に丁稚奉公していた小僧さんが、鍋を洗うときに付いているあんこを掻き集め、水で増やして寒天で固めて食べたので、丁稚羊羹と呼ばれるようになった。(所説あり)
三方五湖周辺	しじみ汁	しじみとお水と味噌だけを使ったシンプルな味噌汁
	うなぎご飯	三方湖の天然うなぎを使用したシンプルな料理
	小えび煮	小えびをしょうゆ、砂糖、酒、みりんて煮付けた料理。
	寒鮓と大豆の煮つけ	(材料:小鮓、大豆、昆布、醤油、砂糖、酒、みりん、酢、番茶)番茶と酢を使うことで骨までやわらかくなる。
	鯉の味噌汁	三方湖で獲れたものは臭みが少なく、美味しくいただける。
西田地区	鯛めし	洗ったお米の上に、うろこを取り、はらわたを出した鯛をのせて炊くという豪快な料理。
	イカとねぎのぬた	塩ゆでしたいかとねぎを合わせ味噌で和えた料理。
	たことこんにゃくの白和え	たことこんにゃくとを白和えにして食べる料理。

【一般アンケート結果より】

「知っている郷土料理を教えてください」「作ったことがある郷土料理を教えてください」という質問に対して、回答が多かった品目です。

■「知っている郷土料理を教えてください」の問に対する回答が多かった品目

20歳代		30歳代		40歳代		50歳代		60歳代		70歳代以上	
1位	へしこ	1位	ぼたもち	1位	へしこ	1位	へしこ	1位	へしこ	1位	ぼたもち
2位	丁稚羊羹	2位	しじみ汁	2位	ぼたもち	2位	ぼたもち	2位	ぼたもち	2位	へしこ
3位	しじみ汁	3位	へしこ	3位	たくあん煮	3位	丁稚羊羹	3位	たくあん煮	3位	たくあん煮
4位	ぼたもち	4位	丁稚羊羹	4位	ぶり大根	4位	にしんの麴漬け	4位	しじみ汁	4位	にしんの麴漬け
4位	たくあん煮	5位	ぶり大根	5位	にしんの麴漬け	4位	たくあん煮	5位	丁稚羊羹	4位	煮しめ
4位	ぶり大根					4位	ぶり大根			4位	しじみ汁
						4位	しじみ汁				

■「作ったことがある郷土料理、伝承料理を教えてください」の問に対する回答が多かった品目

20歳代		30歳代		40歳代		50歳代		60歳代		70歳代以上	
1位	梅酒	1位	ぼたもち	1位	ぶり大根	1位	しじみ汁	1位	煮しめ	1位	煮しめ
2位	しじみ汁	2位	しじみ汁	1位	梅酒	2位	煮しめ	2位	しじみ汁	2位	しじみ汁
3位	梅ドリンク	2位	丁稚羊羹	3位	梅干し	3位	ぶり大根	3位	ぶり大根	3位	ぶり大根
3位	梅干し	2位	梅干し	3位	梅ドリンク	3位	梅干し	4位	梅干し	4位	梅干し
5位	ぼたもち	5位	梅ドリンク	5位	しじみ汁	5位	梅の甘露煮	5位	梅酒	5位	たくあん煮
5位	煮しめ	5位	梅酒	5位	煮しめ	5位	梅酒				
5位	梅の甘露煮			5位	梅の甘露煮						
5位	丁稚羊羹										

コラム③ 梅育とは

■梅育とは？

「梅の食育」＋「梅産業の育成」を意図した造語です。町民のそれぞれの立場において、梅との関わりを確認し、また梅を食すことで、消費拡大、知名度UP、そして健康増進につなげていこうとする取り組みです。

若狭町梅育の推進に関する条例

若狭町では平成27年10月に、梅育の推進に関する条例を制定しました。

これにより、全町民的な運動として「梅育」の推進に積極的に取り組み、町民の協力をもって、町や梅生産者、そのほか梅干しなどの梅加工製品の生産や販売、提供を行う事業者などが連携を図りながら、それぞれの役割を果たすとともに、梅をとりまく産業の育成のため、梅の消費拡大、更なる福井梅ブランドの確立、梅関連産業の振興発展、地域の活性化、そして町民の健康の維持及び増進という“わかさ”であふれる町を目指します。

◆それぞれの分野での取り組み

梅関係者

■梅生産者

- ・品質、収量、技術向上に向けた研修への参加
- ・6次産業化等の新しい取り組み

■梅加工・販売業者

- (JA・福梅・若狭三方ビレッジ等)
- ・梅を使った新商品の開発
- ・生産者との連携強化

教育関係者

■学校

- ・学校給食に梅メニューの追加
- ・梅育授業(梅の歴史等)
- ・こども梅園の整備・活用

■保育所

- ・梅じい、梅ぼうといっしょに
- ・梅育教室(体験型)
- ・親子で梅のお菓子づくり

食関係者

■民宿・旅館

- ・梅酒で乾杯
- ・梅の一品おもてなし料理を提供

■飲食店

- ・梅料理など三次加工への取り組み
- ・仕出し弁当に梅干し一粒
- ・オリジナル梅干し茶漬けの採用

一般関係者

■一般家庭

- ・中元・歳暮に梅製品を取り入れる
- ・お弁当の中に梅干しを入れる
- ・オリジナルの梅干しづくり

■一般企業・福祉施設等

- ・社内食堂に梅干しを使う
- ・来客のお茶請けに梅茶＋梅菓
- ・社員研修として梅収穫体験等

行政関係者

■行政

- ・梅育の推進全般
- ・梅に関するイベントの提案
- ・梅の地産地消率UPに向けた取り組み

■各種団体

- (公民館・地域づくり協議会・老人会・体協等)
- ・イベント賞品・景品に梅製品を採用
- ・各種行事で梅干し入り弁当を食べる

■目標

町民が一体となって「梅育」を推進することにより、将来的には県内外の観光客や消費者を取り込むことにつなげていく。

地産地消

3. 基本方針③ 安心安全(持続可能)な食環境づくりと地場産食材の利用促進



基本施策① 地場産食材の利用促進



(1) 給食における地場産食材の活用と情報提供

望ましい食生活や食料生産等に対する子どもの関心と理解を深めると共に、地産地消を推進していくため、生産者団体等と連携しながら、給食において地場産食材を活用し、地場産食材の重量ベースの使用率は増やしていき、金額ベースの使用率は現状値を維持又は向上していきます。生産から消費に関わる各団体が情報を共有し、より多くの地場産食材を給食で活用できるよう一体となって取り組んでいきます。

また、給食に使用している地場産食材について、地域の生産者や生産に関する情報を広報等を通じて子ども達に伝えていきます。



(2) 地場産食材に関する情報発信の促進

直売所運営事業者及び産業振興課が中心となり、イベントや広報、デジタルツール等を活用し、地場産食材の生産や販売場所等に関する情報を住民に広く提供し、地場産食材の消費拡大を図ります。

取り組み	推進主体
(1) 給食での地場産食材の活用	保育所、給食センター、産業振興課、農林漁業者、JA福井県
(1) (2) お便りやデジタルツールを活用した地場産食材についての情報発信	生産者、直売所運営事業者、産業振興課

基本施策② 地場産食材を購入しやすい環境づくり



(1) 直売所の充実

アンケート結果から、家庭において県内産や町内産の食材を購入したいと思っている住民は多いものの、購入場所、購入できる品目の少なさの課題が見えてきました。地場産食材を購入しやすい環境、直売所出品者数の増加に向けてJAが中心となり、進めていきます。



(2) 地場産食材販売イベントの実施

地場産食材の購入機会を増やすため、町や観光協会等が主催するイベントにおいて地場産食材の販売会を行う等、生産者と消費者をつなぐ取り組みを行っていきます。

取り組み	推進主体
(1) 直売所の充実による地場産食材を購入しやすい環境作り	JA福井県、生産者、直売所運営事業者
(1) 直売所出品者登録の推進	JA福井県、物産協会、観光協会
(2) イベントを活用した農林水産物販売会の実施	産業振興課、物産協会、観光協会、観光商工課、農林漁業者

コラム④ 若狭町の豊かな食材

【若狭町の主な食材】

	農産物	林産物	水産物
春	せり、みつば、しゅんぎく、なばな、 こねぎ、キャベツ、チンゲンサイ、 たまねぎ、一寸そら豆、だいこん、 さやえんどう、ブロッコリー 福井うめ、いちご、甘なつみかん	たけのこ、わらび、 ぜんまい、つくし、 よもぎ、こごみ	わかめ、もずく、あじ、さば、 はまち、さわら
夏	大麦 さやいんげん、しそ、ピーマン、 オクラ、トマト、みょうが、えだまめ、 にがうり、かぼちゃ、きゅうり、こねぎ、 ミデイトマト、とうがん とうもろこし、なす、にんにく すいか、メロン、びわ、すもも、もも	さんしょう、しか肉	あじ、まいか、はまち、さわら、 たこ、サザエ、しじみ、あゆ、 天然うなぎ
秋	米、そば、小豆、大豆、青大豆、黒豆 馬鈴しょ、じねんじよ、かんしょ、 さといも、ごま、だいこん、キャベツ、 こねぎ、ミデイトマト 岩屋なし、ぶどう、かき、くり、 いちじく、ぎんなん、ゆず	しめじ、生しいたけ	あおりいか、さわら、あじ、 さば、まはた、さざえ、ふぐ、 かき、てながえび
冬	山内かぶら、カリフラワー、こねぎ、 ブロッコリー、白ねぎ、きょうな、かぶ、 こまつな、ほうれんそう、はくさい、 にんじん、ごぼう みかん、きんかん	熊川くず、いのしし肉	やりいか、ふぐ、まはた、 なまこ、ふな、こい

標記参照：総務省 日本標準商品分類(平成2年6月改定)

基本施策③ 食品ロスの削減と

災害時の食や備蓄に関する情報の普及啓発



持続可能な開発目標(SDGs)12.「つくる責任、使う責任」の取り組みのテーマとして「持続可能な生産消費体系を確保する」ことが掲げられ、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」がターゲットの一つになっています。食品ロスの削減は国際的にも重要な課題となっており、住民一人ひとりが食品ロスの現状やその削減の必要性について認識を深め、行動ができるよう普及啓発に努めます。

(1) おいしいふくい食べきり運動の普及啓発

福井県は「食べきり運動先進県」として、県が主体となり飲食店や食品小売店、企業と連携し「おいしいふくい食べきり運動」を推進しています。本町でも、食べきり運動の推進を図るため、環境安全課が窓口となりチラシ、HP等を活用し普及啓発に努めます。

(2) フードドライブの実施と普及啓発

フードドライブとは、家庭で余っている未利用食品を寄付してもらい福祉施設や団体に提供する取り組みです。環境安全課が町内のスーパーと連携してフードドライブを実施し、身近に取り組めるSDGsの活動として推進していきます。



(3) 災害時の備えについての情報提供

大規模な地震等の自然災害による被害や混乱を最小限にとどめるため、日頃から非常時に備えておくことが大切です。最低でも3日分の家庭での食料品の備蓄に取り組むこと、乳幼児や高齢者、食物アレルギーを有する方など、年齢や病気、体調に合わせ、必要な食品を多めにストックしておくこと、ローリングストック法※1など、非常時の備えについて住民の意識が高まるよう情報提供を行います。

取り組み	推進主体
(1) おいしいふくい食べきり運動の普及啓発	環境安全課、飲食店、若狭町女性の会
(2) フードドライブの実施と普及啓発	環境安全課
(3) 災害時の備えについての情報提供	環境安全課

※1 ローリングストック法…普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すこと

基本施策④ 環境に配慮した食品の啓発



(1) 給食における環境に配慮した食品の活用と情報提供

給食で提供する米について、エコ栽培米^{※1}や特別栽培米^{※2}を取り入れ、環境に配慮した食品を提供する割合を増やすと共に、お便り等を活用した情報提供により、子ども達と保護者の理解を深めます。

また、米以外の食品においても生産から消費に関わる各団体が環境に配慮した食品に関する情報を共有、連携し給食での利用を促進していきます。

(2) 環境負荷低減活動への支援

産業振興課が窓口となり、持続可能で安心安全な農林水産物の生産や消費に向け、環境に配慮した生産活動や地域内循環を意識した農林水産業を目指し、環境負荷低減活動を実施する農林漁業者に対する支援を行うことで、安心安全な食料の供給を促進します。

(3) 地域住民への情報提供

生産者やJA、産業振興課が、環境に配慮した食品（有機、減農薬）や販売所等を、イベントやチラシ、インターネット等を活用し住民へ情報提供することで、認知度と利用者を増やし、安心安全な食品の地域内循環を推進します。

取り組み	推進主体
(1) 給食における環境に配慮した食品の活用と情報提供	学校、給食センター、保育所、農林漁業者、産業振興課、JA福井県
(2) 環境保全型農業の推進に向け、化学肥料や化学合成農薬の低減等、環境保全に資する農業に取り組む生産者の支援	産業振興課、JA福井県、三方五湖再生協議会
(2) 環境保全活動に取り組む漁業者への支援	産業振興課
(3) 地域住民への情報提供	農林漁業者、JA福井県、産業振興課

※1 エコ栽培米…化学合成農薬と化学肥料を通常から20%減らしているお米のこと

※2 特別栽培米…化学合成農薬と化学肥料を通常から50%以上減らしているお米のこと

全施策共通：ICTを活用したデジタル食育・地産地消の推進

食育は、体験的な活動が多くありますが、インターネット等を利用し、オンラインを使った授業やメール等を利用した情報提供など、ICT^{※3}を活用しながら食育と地産地消の推進に取り組みます。

※3 ICT…人とインターネットをつなぎ、情報のやり取りを行う技術のこと

第5章

食育・地産地消の推進体制

1. 計画の推進体制

食育及び地産地消の推進にあたっては、家庭、地域、保育所、学校、農林漁業者、事業者、行政などがそれぞれの役割を認識し、住民と共に一体となって連携、協働しながら推進していきます。

さらに、町内の団体や、町民の代表で組織する「若狭町食育・地産地消推進計画策定委員会」による、食育・地産地消推進計画の評価や見直しを行い、目標達成に向けて、本町の食育及び地産地消を推進していきます。

また、関係者や関係組織が連携を深め、より効果的に「食育」と「地産地消」を推進していくために、「若狭町食育・地産地消連携会議」を開催し、基本計画の各目標に向けた取り組みを実施していく中で、課題の発見や解決に向けての連携を図ります。

年度	H 26	H 27	H 28	H 29	H 30	R 1	R 2	R 3	R 4	R 5	R 6~10
計画	第1次計画					第2次計画					第3次計画
					改定 作業					改定 作業	

2. 食育・地産地消推進のための関係者の役割

(1) 町民

家庭において、一人ひとりが食に関する正しい知識と理解を深め、生涯にわたって健全な食生活を実践することが大切です。

特に家庭は食育の基本となる場所であるため、心身の健康の増進と豊かな人間性を育む基礎づくりを行う食生活を実践することが期待されます。

(2) 学校・保育所

学校及び保育所は、家庭と共に望ましい食習慣を身に付け、実践できる力を育成する重要な役割を担っています。各関係機関と連携し、計画的、総合的に食育・地産地消を推進することが期待されます。

(3) 地域各種関係団体

食育や地産地消に関する地域の各種団体は、食育・地産地消を推進する担い手として重要な役割を担っています。また、学校や各種関係団体等と連携し、食文化の継承や食を通じた交流によって健康で豊かな地域ネットワークを形成していくことが期待されます。

(4) 農林漁業者等

農林漁業関係者は、環境保全を前提とし、安心安全な食の供給の重要性を認識すると共に、農林漁業体験の機会の提供による自然の恩恵や食への感謝の気持ちを育む食育・地産地消推進活動を実施することが望まれます。

(5) 食品関連事業者等

食品の製造、流通、販売、食事の提供等を行う事業者は、環境に配慮した食品ロスの削減や、食に関する情報の発信等、食育の推進を図ると共に、生産加工者と連携して、地元の農林水産物の消費拡大が期待されます。

(6) 行政

第3次計画を広く住民に浸透させると共に、本計画に基づき、町民、学校、保育所、その他関係団体、機関と連携を図りながら、食育・地産地消に関する施策を総合的に推進します。

資料編

1. 若狭町食育・地産地消推進計画策定委員会設置要綱

若狭町告示第12号

(設置)

第1条 食育基本法(平成17年法律第63号)第18条及び地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律(平成22年法律第67号)第41条第1項に基づく若狭町食育・地産地消推進計画(以下「計画」という。)を策定するに当たり、食育・地産地消の推進について、広く町民の意見を反映させるため、若狭町食育・地産地消推進計画策定委員会(以下「委員会」という。)を設置する。

(所管事務)

第2条 委員会は、次に掲げる事項について協議する。

- (1) 計画の策定に関すること。
- (2) 計画の円滑な推進に関すること。
- (3) その他町長が必要と認めること。

(組織)

第3条 委員会は、委員20人以内をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから、町長が委嘱又は任命する。

- (1) 学識経験者
- (2) 関係団体の役職員
- (3) 関係行政機関の職員
- (4) その他町長が必要と認める者

(任期)

第4条 委員の任期は、1年以内とする。ただし、委員に欠員が生じた場合の補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前項の規定は、委員の再任を妨げるものではない。

(部会)

第5条 委員会に部会を置くことができる。

(委員長及び副委員長)

第6条 委員会に委員長及び副委員長を置く。

2 委員長及び副委員長は、委員の互選により定める。

3 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。

4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第7条 委員会の会議(以下「会議」という。)は、必要に応じて委員長が招集し、会議の議長となる。

2 会議は、委員の過半数が出席しなければ開くことができない。

3 会議の議事は、出席委員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

4 委員長は、会議において必要と認めるときは、委員以外の者に対し、その出席を求め、意見を聴取し、又は必要な資料等を提出させることができる。

(庶務)

第8条 委員会の庶務は、産業振興課において処理する。

(その他)

第9条 この告示に定めるもののほか、委員会の議事及び運営に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

この告示は、令和5年4月1日から施行する。

2. 計画策定体制

【策定委員】

	氏名	所属	役職	選出分野	備考
1	佐藤 真実	仁愛大学人間生活学部 健康栄養学科	教授	学識経験者	会長
2	八代 恵里	かみなか農楽舎	取締役	生産者(有機農法) 県ふくいの食育リーダー	副会長
3	坊 宏	福井県農業協同組合 三方五湖支店	係長	農産物流通	
4	藤原 雅司	海もぐら	代表	漁業	
5	宇野 早希	道の駅 三方五湖(若狭三方五湖観光協会)	主任	直売所	
6	島光 敦子	嶺南オーガニックプロジェクト	若狭町部会 代表	有機農産物 加工品利用促進	
7	石倉 怜菜	ここ結キッチン	代表	食育コーディネーター	
8	四方 由紀子	食生活改善推進協議会	会長	食生活改善推進員	
9	安間 七菜	瓜生小学校	栄養教諭	学校給食	
10	三宅 治和	若狭町学校給食運営委員会 (学校給食部会代表)	委員長	学校給食	
11	北川 香緒里	若狭町公立保育所給食検討委員会	部長	保育所給食	
12	永木 繁美	若狭町健康医療課	主事 管理栄養士	保健指導(栄養管理) 育児・フレイル教室	

【オブザーバー】

No	氏名	所属	役職	選出分野
1	大下 誠之	教育委員会事務局	課長補佐	学校教育G
2	中上 博昭	若狭町給食センター	所長	学校給食
3	今井 貴哉	子育て支援課	課長補佐	保育所給食
4	河合 博文	総合政策課	課長補佐	町政策(SDGs)
5	三木 一彦	環境安全課	課長補佐	環境保全(食品ロス、食品再利用)

【事務局】

No	氏名	備考	役職
1	中村 和幸	若狭町産業振興課	課長
2	青池 和哉	若狭町産業振興課特産振興室	室長
3	高橋 里奈	若狭町産業振興課特産振興室	主事

3. 計画の策定経過

	月日		内容
1	令和5年7月24日(月)	第1回策定委員会	第2次計画までの経過 関係部署の取り組みについて 第3次計画の概要について
2	令和5年10月4日(水)	第2回策定委員会	第3次計画の概要について 第3次計画の本文について
3	令和5年12月6日(水)	第3回策定委員会	第3次計画の本文について
4	令和6年2月1日~2月21日	パブリックコメント	
5	令和6年3月	町長に報告	
6	令和6年4月	HP等で公表	



第3次若狭町食育・地産地消推進計画

発行 令和6年3月

編集・発行 若狭町産業振興課特産振興室

〒919-1393 福井県三方上中郡若狭町中央1-1

電話 0770-45-9102 FAX 0770-45-9119

URL <https://www.town.fukui-wakasa.lg.jp/>

「食育・地産地消推進計画」で検索

