

IV. ちばの「食」をめぐる課題とちばの特長

1. ちばの「食」をめぐる課題

(1)人口・世帯構造から見た食育の必要性

課題 急速な高齢化への対応と子育て世代への食育

【世代構成】

団塊の世代と団塊ジュニアの割合が多い → 食育への取組は急務

団塊の世代 → 生活習慣病の改善と予防、食育の担い手としての活躍

団塊ジュニア → 生活習慣病の予防、子育ての時期

【世帯構造】

核家族世帯や単独世帯の増加 → 食の伝承の場の減少

核家族世帯 一般世帯の 62%

65歳以上の高齢者夫妻のみの世帯

一般世帯の 6.4%(平成12年から 44.5%増)

単独世帯 一般世帯の 27%

高齢者の一人暮らしの世帯

一般世帯の 5.9%(平成12年から 40.3%増)

(2)ライフスタイルの変化による食習慣の乱れ

課題 家族全体での食生活と生活リズムの見直し

【夜型食生活スタイルの増加等による朝食の欠食】

親の生活習慣 → 子どもの生活習慣へ影響

高校生の4人に1人、20代男性は4割以上が朝食を欠食しています。

【家庭での共食の減少等による孤食の増加】

子どもが一人で食事をする「孤食」が増加しています。

小・中学生の半数が子どもだけ又は一人で朝食を食べています。

【食事にかかる時間が短く、よくかんで味わう食習慣の減少】

咀嚼力の低下 → 味覚能力の低下 → 食事を楽しめない

よくかんで食べる → 心身の健康・肥満予防

【家庭での手づくりの料理をすることの減少】

インスタント食品の多用 → 味覚形成の不具合・栄養の偏り

基本的な調理技術を持つことが必要です。

(3) 栄養バランスのくずれ

課題 若年層からの生活習慣病予防の取り組み

【食の変化と栄養の偏り】

- 食の外部化・簡素化志向の高まり → 日本型の食生活の崩壊
 - 野菜摂取量の低下と栄養バランスの偏り
 - 若年層のカルシウム摂取不足

【肥満・メタボリックシンドローム、やせといった健康面への影響】

- 40～50代男性の3割以上が肥満 → メタボリックシンドロームの疑い
 - 40歳以上の男性の2人に1人、女性の5人に1人がメタボリックシンドロームの疑いがあります。
 - 20～30代女性の2割以上がやせ
 - 女性の6割が、標準体重でも体重を減らしたいと思っています。
- 体重管理のため食事量をコントロールする人の減少

【子どもの健康への影響】

- 食生活の乱れ → 肥満とやせの増加
- 外食による個食化 → 味覚形成に影響
- 生活習慣の乱れ → 健康への影響が懸念

(4) 食の安全性の問題

課題 食に関する選択能力の育成と適切な情報提供

- 食への不安 → 残留農薬、輸入食品、食品添加物に集中
- 食品表示 → 賞味期限ばかりで、重視すべき情報が意識されていない

(5) 「食べ方」や「食習慣」に関する家庭の機能の低下

課題 家庭の食育を支援する学校、幼稚園、保育所、地域における食育の推進

【食卓を通して家族が関わりを持つ機会が減少】

- 家族そろって夕食をとる機会が減少
 - 食卓を通して「食べ方」や「食習慣」を学ぶ貴重な機会が失われている

【基本的な食習慣を身につけることができていない子ども】

- 「よくかまない」、「遊び食い」、「偏食する」子どもの増加
 - 家庭で基本的な食習慣を身につけることが難しくなっている

(6) 食文化の伝承

課題 体験活動を中心とした食育の実践と千産千消の推進

【農産漁村での食農体験】

- 県民の7割が体験したことがない → 県内の生産拠点・体験型施設等の活用
 - 生産者との連携
- 体験活動の重要性 → 自然の恩恵、生産者等への感謝の気持ち
 - 地元の魅力再発見
 - ちばで暮らす喜びの実感

(7) 食品の食べ残しや廃棄

課題 自然の恵みに対する感謝の念と「もったいない」という精神

【食品の食べ残しや廃棄】

- 食料を大切にす精神の薄れ → 「もったいない」の精神の大切さ

【ゴミの減量化・再資源化への積極的な取組を食品廃棄の問題への取組に発展】

- 千葉県的一般廃棄物の再資源化率は全国2位 → 食品廃棄への取組へ

2. ちばの特長

- ◇豊饒の海、豊饒の大地からの恵みである、新鮮で豊かな「ちばの食材」は、「ちばの食育」の源
- ◇食育を支える「ちば」の人や歴史の力は「ちばの食育」の原動力

(1) 豊かな自然と四季を通じ豊富な食材に恵まれた活力あふれる

農林水産業県「ちば」

【環境】

四方を海と川に囲まれ、水と緑の豊かな自然に恵まれ、親潮と黒潮が出会い気候は温暖です。

【食料自給率】

大都市圏の人口が多い都道府県の中ではトップクラスの食料自給率です。

【生産額は全国トップクラス】

農業産出額全国 4 位(平成 17 年生産農業所得統計)
野菜産出額全国 1 位(平成 17 年生産農業所得統計)
畜産産出額全国 6 位(平成 17 年生産農業所得統計)
水産業(海面漁業生産額)全国 6 位
(平成 17 年農林水産統計)

【安全・安心な農産物】

「ちばエコ農産物」認定制度があります。

(2) 食(住)と農が近接し、都市と農山漁村が共存する、「見ること」「知ること」「話すこと」そして「体験すること」ができる地域環境を持つ「ちば」

【農業との接点】

都市農業が盛んで県内の各地域で食と農が接近しています。

【学校給食】

学校給食における地場産物の活用や米飯給食の普及が進んでいます。

【施設の充実】

直売所や自然・農業体験施設など、観光と体験、地場産物の購入が可能な施設が県内各地にあり、多くの人に利用されています。
今後は、食育活動の拠点としての発展が期待できます。

(3) 地域色豊かな食文化や郷土料理、伝統的な食産業の歴史を持つ「ちば」

【食文化】

郷土料理や行事食など、地域色豊かな食文化が引き継がれています。

【食品工業】

伝統的な食産業である醤油製造などの食品工業が地場産業として盛んです。
製造品出荷額全国 7 位
食料品製造業全国 6 位
醤油製造業全国 1 位
(平成 16 年工業統計)

(4) 食育をサポートする意欲あふれる多くの人材や企業を持つ「ちば」

【ちば食育ボランティア】


食生活改善、食文化の紹介、農業体験の受け入れ、栽培指導、郷土料理や家庭料理の指導、食や栄養・農林水産物に関する知識の普及などの分野で県内各地域での食育活動をサポートしています。

<登録人数：5,081名>

【ちば食育サポート企業】


企業が独自に食育活動を実践したり、公的機関や「ちば食育ボランティア」の食育活動に支援・協力して、県内各地域での食育の推進をサポートしています。

<登録企業数：123社>

 学校・地域における食育活動の推進


【栄養教諭・学校栄養職員】

全国的に見て、栄養教諭や学校栄養職員が多く配置されています。

 学校における食育の推進

【県内の知的財産】

栄養学、教育学、歯学、農学など食育に関連した学部を持つ多くの大学があります。


 人材育成・調査研究の推進

【健康生活コーディネーター】

一人ひとりの健康や生活状況に応じた健康づくりをサポートしています。

【健康ちば協力店】

メニューの栄養成分の表示、ヘルシーメニューを提供しています。

 地域でのより良い食環境づくり

(5) 食に対して、おおらかで前向きな県民性を持つ「ちば」

【平均自立期間】

65歳以上の平均自立期間は、男女とも全国6位です。

〔お達者度〕
女性全国1位
男性全国2位

【質・量ともにきちんとした食事】

76%の人が、1日最低1食は、きちんとした食事を2人以上で楽しく30分以上かけて食べています。

【食事の改善意欲】

現在の食事に満足している人が57%います。また、食事の問題があると認識している人(42%)のうち76%の人は改善意欲を持っています。

【食生活の指針】

食生活の指針の実践度は全国平均に比べて高い水準です。

(6) 県民運動の広がり萌芽となる地域に根ざした個々の活動が進む「ちば」

【県民運動としての展開】

県内各地で食育活動の個々の取組が進んでいます。活動団体・企業・行政等がさらに連携を深めることにより、県民運動として大きく展開されることが期待されます。