

第4章 参考資料

1. 計画の体系図

千葉県・千葉県教育委員会

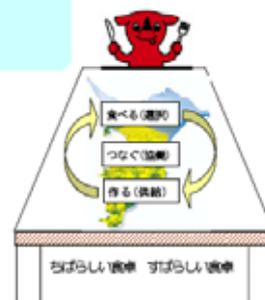
元気な「ちば」を創る「ちばの豊かな食卓づくり」計画
—地域のちからで築こう「ちば型食生活」—

キャッチフレーズ

「食べること 生きること」
「生命（いのち）をつなぐちばの食育」

ちばの食育推進の4つの視点

1. 親から子へつなぐ生命（いのち）
2. 人から人へつなぐ文化
3. 作り手から買い手へつなぐ食べ物
4. わたし、あなた、みんなへつなぐ輪



計画策定の趣旨と位置づけ等

- ・白紙の状態から県民の声を踏まえ作り上げた県民主体の計画
- ・食育基本法に基づく都道府県食育推進計画
- ・市町村食育推進計画の指針として、また、県民運動の指針として活用
- ・「健康ちば21」「千葉県教育の戦略的なビジョン」「千葉県次世代育成支援行動計画」等との連携
- ・計画期間：平成20年度から23年度までの4年間

基本理念

大地と海の恵み豊かな「ちばの食材・食品」をしっかりと噛んで味わうことから始め、「ちばの食」を実感し、食を通して郷土意識を育みながら、健やかな体と豊かな心をもった人づくりを目指します。さらに、みんなで取り組む「ちばの豊かな食卓づくり」を県民運動として推進し、「ちば」に暮らす喜びと健康が実感できる「元気な『ちば』」を創ります。

「ちばの豊かな食卓づくり」は、「地域のちから」とちばの食育を支えるちからである「ちばの食材」や「ちばの人のちから」などを原動力に、地域の人たちが、ともに「食べ」「話し」「体験する」機会を提供しながら、コミュニケーションの輪を広げ、家庭の食卓（食育）を支援し、豊かな食卓をつくっていきこうとする、「ちばの食育推進県民運動」の取組を表しています。

3つのちからでちばの食育を推進

① ちばの食育を支える「県のちから（人材・食材・産業・文化など）」

② 個性と活力あふれる「地域のちから（地域力）」

③ 「ちば型食生活」の実践を通じた「個人のちから」

ちばの食育が目指す7つの方向

- ① 食の基本を知る
- ② 本物を志向する
- ③ 食を通して「ちば」を知り、愛着を持ち、誇りに思う県民をみんなで育てる
- ④ 与えられる食から自ら選んで摂る食へ、意識改革を図る
- ⑤ 家族のちから、地域のちからを育てる食育
- ⑥ あらゆる世代で取り組む食育
- ⑦ 家庭における「ちば型食生活」の実践

施策展開

ちばの食育推進の重点施策と施策の方向

(1) 親から子へつなぐ生命

- ①食は人生初めての冒険です。噛むちからと好奇心を育てる授乳・離乳期からの食育を推進します。
- ②保育所・幼稚園は、乳幼児が人との関わりの中で基本的な生活習慣を身につける場所です。噛むことを大切にしながら、こころと身体をいきいきと保つ食育を推進します。
- ③生活習慣病の予防はバランスの取れた食生活から、「脱！メタボ」を推進するため食から始まる健康づくりを推進します。
- ④家庭は「食を楽しみ育む場」です。家族で食卓を囲み、語り、食の楽しさを伝える食育を推進します。

(2) 人から人へつなぐ文化

- ①学校においては、生涯にわたり、健康な心身を培うために、食を楽しみ、味わい、生活リズムを身につけ食生活について、自ら考え、理解し、行動できる「いきいきちばっ子」を育てます。また、学校給食を活用した干産干消を推進し、ふるさと「ちば」の理解と豊かな心を育みます。
- ②人との触れあいや食に関わる様々な体験や食教育を通して、「食への感謝」や「もったいない」と感じる豊かな心を育み、「農業への理解」や「命の大切さ」を学ぶ取組を推進します。
- ③「地域の食・ちばの食・日本の食・世界の食」のつながりを見据えたグローバルな視点と郷土の食文化を大切に、ふるさと「ちば」を再認識・再発見する郷土意識を育む取組を推進します。

(3) 作り手から買い手へつなぐ食べ物

- ①「食」と「農」を身近に感じ、ちばの食文化に触れ、食の宝庫「ちば」に育った喜びを実感できる食育を推進します。
- ②「食」に対する不安に対処する情報の提供と「食」の安全や安心の確保に向けた取組を推進します。
- ③食や健康に関わる不確かな情報を鵜呑みにせず、信頼できる情報を適切に選択し、判断する力を養う取組を推進します。

(4) わたし、あなた、みんなへつなぐ輪

- ①「ちば型食生活」の普及・啓発を図り、「個人のちから」で「元気な『ちば』」を創ります。
- ②だれでも、どこでも、いつからでも、できることから始める食育で「元気な『ちば』」を創ります。
- ③みんなで取り組む「ちばの豊かな食卓づくり」を通じて「元気な『ちば』」を創ります。

重点施策項目

(1) 親から子へつなく生命

- 施策①-1 贈むことから始める乳幼児期からの食育の推進
- 施策①-2 保育所・幼稚園での食育の推進
- 施策①-3 県民一人ひとりの生涯にわたる健康づくり
- 施策①-4 家庭における食育の推進

(2) 人から人へつなく文化

- 施策②-1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実
- 施策②-2 学校給食を活用した食育の充実と千産千消の推進
- 施策②-3 生産者との触れあいや都市と農山漁村の顔の見える交流の促進と体験を通じて食を学ぶ取組の推進
- 施策②-4 地域の優れた食文化や食習慣の継承

(3) 作り手から買い手へつなく食べ物

- 施策③-1 「おいしいちば」を実感する千産千消・旬産旬消の推進
- 施策③-2 豊かな自然と豊富な食材に恵まれた「ちば」を体感する「千葉県型グリーン・フルーツリズム」の推進
- 施策③-3 安全・安心な「食」や「食材」の生産と提供の確保
- 施策③-4 食品情報に関する制度の普及啓発と表示の適正化の推進
- 施策③-5 情報を適切に判断し、食を選択する力を養うための啓発と情報の提供

(4) わたし、あなた、みんなへつなく輪

- 施策④-1 農業県ちばの特徴をいかした食育政策の検討
- 施策④-2 市町村や関係団体等の連携・協力体制の下、地域が一体となった食育推進体制の整備
- 施策④-3 学校、家庭、地域の連携による食育推進のための「仕組みづくり」、「地域づくり」
- 施策④-4 市町村食育推進計画の策定の促進
- 施策④-5 「ちば型食生活」の普及啓発
- 施策④-6 ちばの食育推進県民大会（仮称）等のイベントの開催による普及啓発
- 施策④-7 「ちばの食育」ホームページによる食育に関する総合的な情報の提供
- 施策④-8 「ちば食育ボランティア」や「ちば食育サポート企業」の登録の促進と活動への支援
- 施策④-9 地域での食育活動の核となる「ちばの食育コーディネーター」の育成
- 施策④-10 官民パートナーシップによる新たな食育推進運動の展開
- 施策④-11 環境にやさしいライフスタイルへの転換と「ちばのうまい食材食べきり運動（仮称）」の推進
- 施策④-12 大学等の専門地域を有する機関との連携の強化

2 . 計画策定の体制と手順

策定体制

白紙の段階から地域タウンミーティングや様々な団体等との意見交換を行い、さらに計画案についてパブリックコメントを行って、広く県民等からの意見を取り入れ策定作業を開始

食育の主役は県民であり、食育活動は、家庭・学校・地域・関係団体・食育実践者・行政等が連携して取り組むことが必要です。県民参加による創意と工夫を凝らした食育を推進するため、白紙の段階から県内各地域でのタウンミーティングなどを行い、県民等からの意見を踏まえた計画づくりをスタートしました。

各分野を代表する有識者や実践者などからなる、「千葉県食育推進県民協議会」を設置し、専門的立場、食育を実践している立場から意見・提言をいただき、また、下部組織として、「千葉県食育推進計画策定支援作業部会」を設置し、具体的な計画内容を検討

県民一人ひとりの食育活動への参加・協力を促進し、食育を県民運動として展開するためには、関係機関、民間団体等の自発的な取組が重要です。食育に関わる幅広い分野を代表する機関・団体や専門家、食育を実践している方々と協働した計画づくりを行うため、「千葉県食育推進県民協議会」(平成 18 年 9 月 1 日設置)及び「千葉県食育推進計画策定支援作業部会」(平成 18 年 12 月 26 日設置)を設置し、推進計画の具体的な内容の検討を行いました。

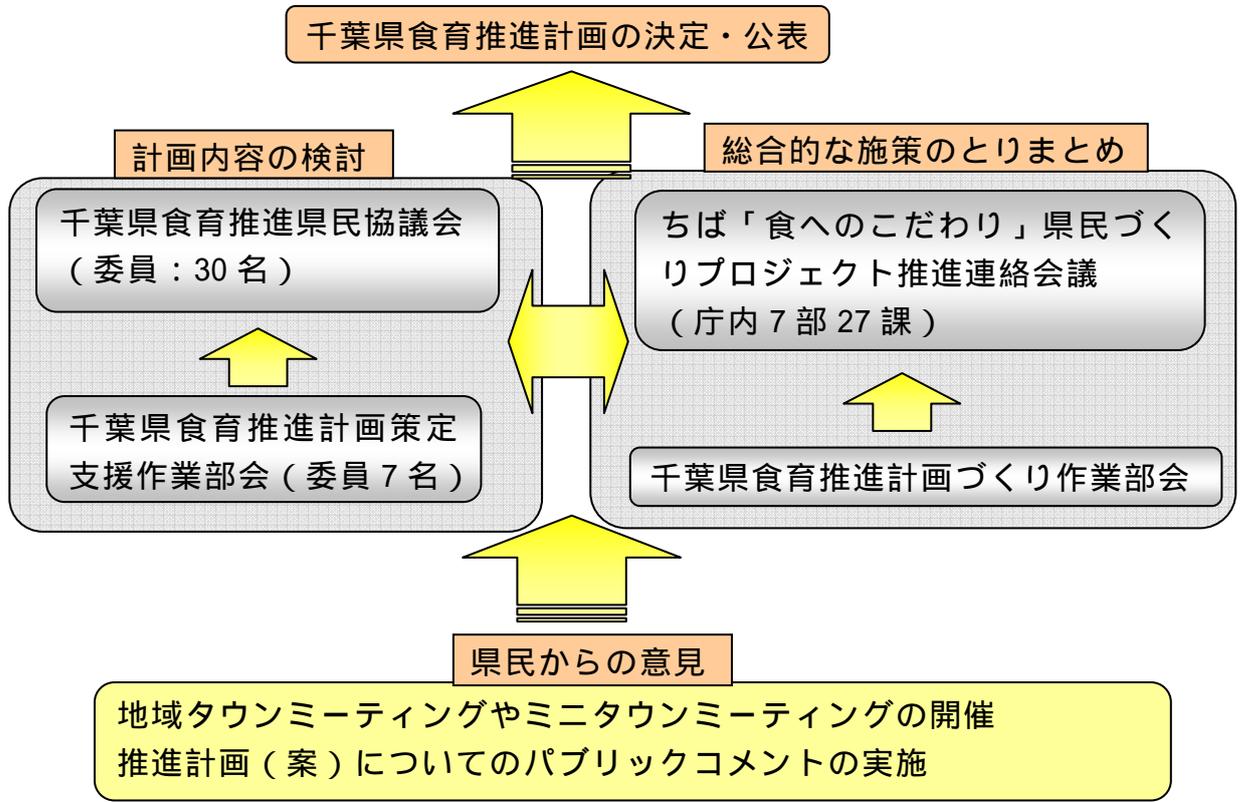
庁内横断的な推進体制の下、総合的な施策をとりまとめ

食育は、幅広い分野にわたる施策を統合し推進する必要があることから、庁内横断的な組織である「ちば『食へのこだわり』県民づくりプロジェクト推進連絡会議(庁内 7 部 27 課)」において、県民協議会の検討結果を踏まえ施策のとりまとめを行いました。

県民、県民協議会、県が連携した体制での計画づくり

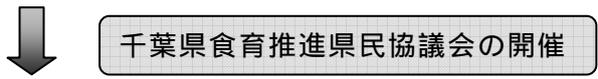
パブリックコメントによる県民からの意見を踏まえ、推進計画を決定。

図表 68 千葉県食育推進計画策定体制の概念図



策定手順

タウンミーティング・ミニタウンミーティングの実施
県民からのアイデア・意見の募集 (H18年8月～H19年1月)



推進計画の基本方針・骨子の作成



推進計画(案)のとりまとめ



パブリックコメントの実施



推進計画の決定・公表

千葉県食育推進計画策定支援
作業部会(月1回程度開催)

「ちば『食へのこだわり』県
民づくりプロジェクト推進連
絡会議」を随時開催

タウンミーティング等の開催状況

地域タウンミーティング

	実施日	地域名	内 容	参加者
1	8月 9日	長 生 (茂原市)	・講演 榊田みどり氏(農政ジャーナリスト) 「なぜ食育」	190人
2	9月 19日	君 津 (木更津市)	・講演 遠藤陽子氏(千葉自然学校事務局長) 「食を取り巻く状況について」	177人
3	9月 21日	夷 隅 (いすみ市)	・講演 室田洋子氏(聖徳大学教授) 「地域で育てる食卓」	189人
4	10月 7日	東葛飾 (市川市)	・活動事例発表(5事例)	250人
5	10月 20日	千 葉 (千葉市)	・講演 サカイ優佳子氏(フードコンサルタント) 「感じる食育 楽しい食育」 ・活動事例発表(3事例)	121人
6	10月 31日	海 匝 (旭 市)	・講演 服部津貴子氏(服部栄養料理研究会会長) 「食文化の伝承と食育のすすめ」 ・パネルディスカッション「広げよう食育」	309人
7	12月 4日	安 房 (館山市)	・講演 安部司氏(食問題ジャーナリスト) 「あなたは何を食べていますか」 ・事例発表(3事例)	602人
8	12月 12日	山 武 (山武市)	・事例発表(2事例) ・講演 村松真貴子氏(フリーアナウンサー) 「おいしく食べていきいき元気」	89人
9	1月 11日	印 旛 (佐倉市)	・経験交流会; テーマ「親子・家庭が気軽に 参加できる食育活動とは - 地域・学校・家 庭を結ぶ家庭づくり - 」 事例発表5名	211人
10	1月 16日	香 取 (香取市)	・講演 遠藤陽子氏(千葉自然学校事務局長) 「食育のすすめ～地域で取り組む食育活動」 ・パネルディスカッション・意見交換 テーマ「地域の食材で豊かな心を育てよう」	121人

計 2,259人

グループ意見交換会

	実施日	グループ名等	意見の視点、テーマ	参加者
1	8月7日(月)	学校栄養士会	学校栄養職員からの意見	37人
2	9月6日(水)	「ちばの食育 2006」 実行委員会	食育活動全般	17団体
3	9月11日(月)	東京電力(株)千葉支店 (食育サポート企業)	取組み企業からの意見	8人
4	9月14日(木)	アグリライフちば (食育ボランティア)	取組み農業者からの意見	22人
5	9月16日(土)	石井食品(株) (食育サポート企業)	食品企業からの情報発信、関わり等の意見	3人
6	9月22日(金)	ちばコープ生活協同組合	食育活動全般	10人
7	9月27日(水)	千葉県立衛生短期大学	大学生との意見交換	学生8人、指導者
8	10月5日(木)	千葉県食生活改善協議会	地域での食生活改善の取組みに係るアイデア	50人
9	10月10日(木)	八千代市保育所関係者	乳幼児・家庭・地域の食育	12人
10	10月14日(土)	学童クラブ風の子 シュワッチ	子育て中の働く親との意見交換	18人
11	10月16日(月)	サンケイリビング 新聞社(株)千葉県本部	普及浸透のための啓発	2人
12	10月19日(木)	千葉市内公立中学校	中学生との食育授業(バランスの良い食事について)	60人
13	10月29日(日)	千葉の子ども健康対 策懇談会出席保護者	健康三原則(食事・休養・運動)を通じた基本的な生活習慣の確立	111人
14	11月6日(月)	県立松戸国際高校	高校生からの意見、提案	1年生と3年生
15	11月24日(金)	(社)千葉県歯科医師会	地域保健医療委員会からの「幼児期の食育と歯科の関わり」に関する意見提出	10人
16	12月14日(木)	(社)千葉県歯科医師会 (地域保健医療委員会)	「幼児期の食育と歯科の関わり」をテーマに意見交換	12人

県民協議会及び計画策定作業部会の検討経過

千葉県食育推進県民協議会

第1回 平成18年12月26日(火)13時～16時

主な検討事項 会長・副会長の選任
作業部会の設置
千葉県における食育の取組について
食育推進計画の策定に向けた委員からの意見聴取

第2回 平成19年12月26日(水)13時30分～15時30分

主な検討事項 推進計画骨子(案)の検討

第3回 平成20年5月13日(火)13時30分～15時30分

主な検討事項 推進計画(案)の検討

千葉県食育推進計画策定支援作業部会

第1回 平成18年12月26日(火)16時15分～17時15分

主な検討事項 部会長・副部会長の選任
第1回県民協議会の検討結果を踏まえた作業部会の今後の進め方の検討と意見交換

第2回 平成19年2月6日(火)13時～16時

主な検討事項 タウンミーティング等における県民意見の整理
千葉県の食の現状と課題の整理
「ちばらしさ」について検討
千葉県食育推進計画の目指す姿について検討

第3回 平成19年3月7日(火)13時30分～16時30分

主な検討事項 推進計画の骨子の検討
・食をめぐる問題点と課題の検討
・ちばの特徴の整理
・県民へ向けたメッセージの検討

第4回 平成19年3月27日(火)13時30分～16時30分

主な検討事項 推進計画の骨子の検討
・基本目標の検討
・食育への取組の視点の検討
・食育推進スローガン、施策の検討
・推進計画の構成を検討

第5回 平成19年4月25日(水)13時30分～16時30分

主な検討事項 第4回までの検討結果を踏まえ計画骨子(案)の検討
学校・保育所等における食育の推進について検討

- 第6回** 平成19年5月29日(火)13時30分～16時30分
主な検討事項 第5回までの検討結果を踏まえ計画骨子(案)の検討
生産者・企業・関係団体等の役割について検討
- 第7回** 平成19年6月14日(火)15時～17時
主な検討事項 推進計画骨子案(県民協議会報告案)のとりまとめ
- 第8回** 平成20年2月12日(火)14時～16時
主な検討事項 計画名称の検討
計画の目標値の検討
「ちば型食生活」ガイドブックの検討
- 第9回** 平成20年3月25日(火)14時～17時
主な検討事項 推進計画案(県民協議会報告案)の検討
- 第10回** 平成20年8月28日(木)13時30分～15時30分
主な検討事項 推進計画案(県民協議会報告案)の最終検討

3. 千葉県食育推進県民協議会設置要綱及び委員名簿

千葉県食育推進県民協議会設置要綱

(平成 18 年 9 月 1 日制定)

【設置】

第 1 条 千葉県における食育の総合的かつ計画的な推進に向けて、食育推進計画の策定及びその推進並びに食育推進に関する施策について意見を聴取するため、千葉県食育推進県民協議会（以下、「県民協議会」という。）を設置する。

【所掌事務】

第 2 条 県民協議会は、前条の目的を達成するため、次の各号に掲げる事務を所掌する。

- (1) 食育基本法第 17 条に基づく千葉県食育推進計画の策定及びその推進に関すること。
- (2) その他、食育推進に関する施策に関すること。

【組織】

第 3 条 県民協議会は、委員 30 名以内をもって構成する。

- 2 委員は、食育に関して十分な知識と経験を有する者その他知事が必要と認める者のうちから、知事が委嘱する。
- 3 県民協議会に会長及び副会長を置き、委員の互選により定める。
- 4 会長は、県民協議会を代表し、会務を総理する。
- 5 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときはその職務を代理する。
- 6 委員の任期は 2 年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。
- 7 委員は、再任されることができる。

【会議】

第 4 条 県民協議会は、会長が招集し、会長が会議の議長となる。

- 2 県民協議会は、会長（会長に事故があるときは、その職務を代理する者）及び半数以上の委員が出席しなければ、会議を開き、議決することができない。
- 3 県民協議会の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。
- 4 会議に欠席する委員は、会長を通じて、当該会議に付議される事項につき、書面により意見を提出することができる。
- 5 会長が必要と認めたときは、関係者又は専門家に対し、出席を求めて意見若しくは説明を聴き、又は必要な書類の提出を求めることができる。

【会議の公開】

第 5 条 会議は、原則として公開するものとする。ただし、次の各号のいずれかに該当する場合であって、県民協議会の議決により会議の一部又は全部を公開しない旨を決定し

た場合は、この限りではない。

- (1) 千葉県情報公開条例(平成12年千葉県条例第65号)第8条に規定する不開示情報が含まれる事項に関して調整審議等を行う場合
- (2) 会議を公開することにより、当該会議の公正かつ円滑な議事運営に著しい支障が生ずると認められる場合

【会議資料の公開】

第6条 会議資料は、原則として公開するものとする。ただし、次の各号のいずれかに該当する場合であって、県民協議会の議決により会議資料の一部又は全部を公開しない旨を決定した場合は、この限りではない。

- (1) 千葉県情報公開条例(平成12年千葉県条例第65号)第8条に規定する不開示情報が含まれる資料
- (2) 会議資料を公開することにより、当該会議の公正かつ円滑な議事運営に著しい支障が生ずると認められる場合

【会議録】

第7条 会長は、会議を開催したときは会議録を作成する。

2 会議録には、次の各号に掲げる事項を記載する。

- (1) 会議の日時及び場所
- (2) 出席者の氏名
- (3) 会議に付した案件及び議事の経過
- (4) 議決した内容
- (5) その他参考事項

【作業部会】

第8条 県民協議会の所掌事務に関し、更なる検討を行うことを目的として、作業部会を置くことができる。

2 作業部会は、会長が指名した者をもって構成する。

3 作業部会は、県民協議会に検討の経過及び結果を報告する。

【庶務】

第9条 県民協議会の庶務は、千葉県農林水産部安全農業推進課において処理する。

【その他】

第10条 この要綱に定めるもののほか、会議に関し、必要な事項は、知事が定める。

【附則】

この要綱は、平成18年9月1日から施行する。

【附則】

この要綱は、平成18年12月26日から施行する。

千葉県食育推進計画策定支援作業部会設置要綱

(平成 18 年 12 月 26 日制定)

【設置】

第 1 条 千葉県における食育の総合的かつ計画的な推進に向けて、食育推進計画の策定及びその推進並びに食育推進に関する施策について、千葉県食育推進県民協議会（以下、「県民協議会」という。）の所掌事務に関し更なる検討を行うため、千葉県食育推進計画策定支援作業部会（以下、「作業部会」という。）を設置する。

【所掌事務】

第 2 条 作業部会は、前条の目的を達成するため、次に掲げる事務を所掌する。

- (1) 食育基本法第 17 条に基づく千葉県食育推進計画の策定及びその推進に関すること
その他、食育推進に関する施策について検討を行い、県民協議会に検討の経過及び結果を報告する。

【組織】

第 3 条 作業部会は、委員 7 名以内をもって構成する。

- 2 作業部会に部会長及び副部会長を置き、委員の互選により定める。
- 3 部会長は、作業部会を代表し、会務を総理する。
- 4 副部会長は、部会長を補佐し、部会長に事故あるときはその職務を代理する。
- 5 委員の任期は、県民協議会委員の委嘱期間に準ずる。
- 6 委員は、再任されることができる。

【会議】

第 4 条 作業部会は、部会長が招集し、部会長が会議の議長となる。

- 2 作業部会は、部会長（部会長に事故があるときは、その職務を代理する者）及び半数以上の委員が出席しなければ、会議を開くことができない。
- 3 会議に欠席する委員は、部会長を通じて、当該会議に付議される事項につき、書面により意見を提出することができる。
- 4 部会長が必要と認めたときは、関係者又は専門家に対し、出席を求めて意見若しくは説明を聴き、又は必要な書類の提出を求めることができる。

【庶務】

第 5 条 作業部会の庶務は、千葉県農林水産部安全農業推進課において処理する。

【その他】

第 6 条 この要綱に定めるもののほか、会議に関し、必要な事項は、千葉県食育推進県民協議会設置要綱の定めによる。

【附則】

この要綱は、平成 18 年 12 月 26 日から施行する。

千葉県食育推進県民協議会委員名簿

(委嘱期間；平成18年12月26日～平成20年12月25日)

平成19年12月26日現在

	区 分	氏 名	役 職 等
1	学識経験者	赤坂 守人	日本大学歯学部研究所 教授
2		明石 要一	千葉大学教育学部 教授 【会長】
3		木嶋 義郎	(社)千葉県栄養士会 会長
4		渡邊 智子	千葉県立衛生短期大学栄養学科 教授
5	教育関係者等 【学校教育】	岩淵 達郎	千葉県小学校長会健康安全対策部長
6		上野 洋子	千葉県学校栄養士会 会長
7		杉野 京子	千葉県PTA連絡協議会 副会長
8	【保育】	鈴木 美岐子	千葉県保育協議会 副会長
9	【保健】	鎌田 知能	(社)千葉県食品衛生協会 専務理事
10	医療関係者	松田 一郎	(社)千葉県歯科医師会 理事
11		本吉 光隆	(社)千葉県医師会 理事
12	消費者	鈴木 静子	千葉県食生活改善協議会 会長
13		高橋 初榮	千葉県消費者団体連絡協議会 会計
14		平野 都代子	千葉県生活協同組合連合会 理事
15	農林漁業者等	飯田 和代	千葉県指導農業士会 理事
16		菊間 節子	アグリライフちば 会長
17		小嶋 英志	千葉県農業協同組合中央会 農業振興部長
18		嶋谷 一隆	千葉県漁業協同組合連合会 販売部長
19		松田 延儀	(社)千葉県畜産協会 専務理事
20	食品関連事業者 【流通、販売】	寺嶋 晋	イオン(株)食品商品本部農産商品部長
21		【製造】	水永 秀雄
22	【調理】	山崎 信男	(社)全日本司厨士協会関東総合地方千葉県本部 会長
23		湯浅 ナミエ	(社)千葉県調理師会 理事
24	活動団体	遠藤 陽子	特定非営利活動法人千葉自然学校 事務局長【副会長】
25		龍崎 英子	千葉伝統郷土料理研究会 主宰
26	活動者等	大木 秀子	ふれあいパーク八日市場(有) 常務取締役
27		寒川 裕	やちよ食育ネット
28		松村 なを子	ちば食育ボランティア
29	市町村関係	豊田 俊郎	千葉県市長会(八千代市長)
30		成嶋 尚武	千葉県町村会(長柄町長)

*委員定数は、30名以内

千葉県食育推進計画策定支援作業部会委員名簿

平成 19 年 12 月 26 日現在

	氏 名	役 職 等	備 考
1	渡邊 智子	千葉県立衛生短期大学栄養学科教授	
2	杉野 京子	千葉県 PTA 連絡協議会 副会長	
3	平野 都代子	千葉県生活協同組合連合会 理事	
4	遠藤 陽子	特定非営利活動法人千葉自然学校 事務局長	部会長
5	大木 秀子	ふれあいパーク八日市場(有)常務取締役	
6	寒川 裕	やちよ食育ネット	副部会長
7	松村 なを子	ちば食育ボランティア	

4. ちば「食へのこだわり」県民づくりプロジェクトについて

ちば「食へのこだわり」県民づくりプロジェクト推進連絡会議設置要綱の概要

【設置年月日】

平成 16 年 5 月 24 日

【目的】

子どもの頃から「食」や「農」に関する正しい知識を得て、自ら「食」について考え、「千葉ブランド」にこだわりをもつことによって、健全な食生活が送れるよう幅広く学校や地域、家庭における食育を関係部局の連携のもと、一層推進することを目的とする。

【所掌】

食育推進連絡会議は、第1条の目的を達成するため、次に掲げる業務を行う。

食育の推進に関すること

ちば「食へのこだわり」県民づくりプロジェクトの推進に関すること

ちば食育ボランティアの連携に関すること

食育に係る資料収集及び情報交換、意見交換

上記に掲げるもののほか、食育推進連絡会議の目的を達成するために必要な事項

【専門部会】

食育推進連絡会議は必要と認めるときは、専門部会を置くことができる。

【連絡会議構成課】 7 部 27 課室（平成 20 年 4 月 16 日現在）

所属部局	課（室）名
総合企画部	知事室 政策企画課 男女共同参画課
総務部	学事課
健康福祉部	健康福祉政策課 健康づくり支援課 児童家庭課 衛生指導課
環境生活部	資源循環推進課 県民生活課
商工労働部	経済政策課 観光課
農林水産部	農林水産政策課 安全農業推進課（事務局） 耕地課 農村振興課 担い手支援課 生産販売振興課 畜産課 森林課 水産局水産課
教育庁	教育政策課 生涯学習課 指導課 特別支援教育課 学校安全保健課 文化財課

5 . 食育基本法の概要

平成 17 年 6 月 17 日：公布

平成 17 年 7 月 15 日：施行

1 目的

国民が健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ食育を推進するため、施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とする。(第 1 条)

2 関係者の責務

(1) 食育の推進について、国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者、食品関係事業者、国民等の責務を定める。(第 9 条 ~ 13 条)

(2) 政府は、毎年、食育の推進に関して講じた施策に関し、国会に報告書を提出する。(第 15 条)

3 食育推進基本計画の作成

(1) 食育推進会議は、以下の事項について食育推進基本計画を作成する。

食育の推進に関する施策についての基本的な方針

食育の推進の目標に関する事項

国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項 等 (第 16 条)

(2) 都道府県は都道府県食育推進計画、市町村は市町村食育推進計画を作成するよう努める。(第 17 条・18 条)

4 基本的施策

家庭における食育の推進 (第 19 条)

学校、保育所等における食育の推進 (第 20 条)

地域における食生活の改善のための取組の推進 (第 21 条)

食育推進運動の展開 (第 22 条)

生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等 (第 23 条)

食文化の継承のための活動への支援等 (第 24 条)

食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進 (第 25 条)

5 食育推進会議

(1) 内閣府に食育推進会議を置き、会長（内閣総理大臣）及び委員（食育担当大臣、関係大臣、有識者）25 名以内で組織する。(第 27 条 ~ 29 条)

(2) 食育推進基本計画の案を作成し、及びその他食育の推進に関する重要事項の審議、施策の実施を推進する。(第 26 条)

(3) 都道府県に都道府県食育推進会議、市町村に市町村食育推進会議を置くことができる。(第 32・33 条)

6. 国の食育推進基本計画の概要

食育推進基本計画のポイント

はじめに

- 計画期間は平成18年度から22年度までの5年間

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1. 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
2. 食に関する感謝の念と理解
3. 食育推進運動の展開
4. 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割
5. 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
6. 伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献
7. 食品の安全性の確保等における食育の役割

第2 食育の推進の目標に関する事項

1. 食育に関心を持っている国民の割合(70%→90%)
2. 朝食を欠食する国民の割合(子ども4%→0%、20代男性30%→15%、その他)
3. 学校給食における地場産物を使用する割合(21%→30%)
4. 「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている国民の割合(60%)
5. 内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)を認知している国民の割合(80%)
6. 食育の推進に関わるボランティアの数(20%増)
7. 教育ファームの取組がなされている市町村の割合(42%→60%)
8. 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合(60%)
9. 推進計画を作成・実施している自治体の割合(都道府県100%、市町村50%)

第3 食育の総合的な促進に関する事項

1. 家庭における食育の推進
2. 学校、保育所等における食育の推進
3. 地域における食生活の改善のための取組の推進
4. 食育推進運動の展開(食育月間(毎年6月)、食育の日(毎月19日))
5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
6. 食文化の継承のための活動への支援等
7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

- 都道府県等による推進計画の策定促進、基本計画の見直し等

7. 「食育」に関する用語集

この用語集は、ジャンルごとにまとめてあります。

食の問題

食の外部化：飲食店等で食事をする外食はもとより、本来、家の中で行っていた調理や食事を家の外部に依存することをあらわします。食品産業においても、このような消費傾向に合わせて、調理食品や総菜、弁当などの「中食(なかしょく)」を提供するようになっていきます。このような動向を総称し「食の外部化」といいます。

食の簡素化：食の外部化により、調理する、片付けるなどの「食」のプロセスが省略され、より簡単に、より早く、より手軽に「食」をとることをさします。

【関連語句】

外食：家庭の外の飲食店等で食事をする。調理から食事をとる空間まで外部で済ませてしまうことを表します。

中食：総菜や弁当、調理済み食品を購入してきたり、出前やケータリングで調達した食べ物で食事を済ませることを表します。家庭内で調理する過程が省かれた食事をさします。

食のグローバル化：全世界で同じ食品が食べられるようになること。時間をかけ、共通の食べ物が広まり、それぞれの土地や文化に融合して定着していく場合と、大企業が自社製品を世界中に広げていく場合があります。また、経済力のある国が、世界中から様々な食品を輸入するパターンもあります。

食の画一化：食のグローバル化により、地域により様々であった食材や味、料理などの食文化が失われていくことをさします。どこでも、同じ味の同じ食べ物が食べられるようになることを表します。

【関連語句】

ファストフード(fast food)とスローフード(slow food)：短い時間で手軽に作れる・食べられる食べ物をファストフードと呼びます。このような手軽な食べ物として、昔からそば・うどんや丼物などがありましたが、外資系大手フードチェーンが日本に進出してきたのをきっかけに、ファストフードが言葉とともに日本人の食生活に広く浸透しました。食の内容が高カロリーで栄養に偏りがあることが問題点として指摘されており、食のグローバル化と画一化をもたらした原因のひとつとされています。

これに対して、イタリアでスローフード運動が起こりました。それぞれの土地に伝わる食材や食文化を大切に、ゆったりと食を楽しもうというもの。ファストフードによる画一化から、各郷土に伝わるバラエティ豊かな食生活を守っていこうという運動です。

ジャンクフード(junk food)：カロリーばかり高くて、栄養価の低い食べ物をさします。もともとジャンク(junk)は、「ごみ」や「ガラクタ」を意味します。一般的に、ファストフードやスナック菓子などさします。

フードマイレージ(food mileage)：食材が輸送される距離を表し、[重量×距離]で表されます。この数値が高いほど、輸送のために大量の燃料がかかり、CO₂が排出され、環境への負担となります。

日本は、食品の自給率が低く、純粋な和食の食材でさえ輸入に頼っており、世界的に見ても群を抜いてフードマイレージの高い国となっています。

また、日本にいながら世界各国の食材を手に入れることができることが、食のグローバル化を進め、日本の食文化が失われる原因ともなっています。

これに対して、その地域で採れた食材をその地域で消費しようという「地産地消」の考え方は、環境にも優しく、その地域の郷土料理などの食文化を守ることにもつながります。

食の問題

こ食: 孤食という言葉使われ始めてから、現在の「食」の状況を表す様々な「こ食」が使われるようになりました。最も代表的なものを紹介します。

孤食: 家族が不在の食卓で一人でさびしく食べる。家族が何を食べているかわからず、子どもが何をどう食べても自由で、会話もできません。好き嫌いを増やし、発育に必要な栄養が足りなくなります。社会性、協調性が身につかず、引きこもりやすくなります。

個食: 家族それぞれが食卓で別のものを食べる。テレビを見ながら、まるでファミリーレストランのように、それぞれが自分の好きなものを食べています。好き嫌いを増やし、栄養が偏ってしまいます。協調性がなくわがままになり、他人の意見を聞かない子どもに育ちます。

固食: 自分の好きな決まったものばかり食べる。子どもが嫌がったり食べたがらないことに、おとなが流されてしまいます。栄養がかたよってしまい、肥満や生活習慣病になりやすいからだに、キレやすくわがままな子どもに育ちます。

小(少)食: いつも食欲がなくて食べる量が少ないこと。もっとスリムになりたいと、食事の量を減らす子どもが増えています。発育に必要な栄養が十分にとれず、骨密度が低くなります。食べる意欲がわかないといったように、いろいろなことに対して無気力になります。

粉食: パン中心の、粉を使った主食を好んで食べる。日本人のからだに合っている、お米を食べる回数が減っています。かむ力が弱く、あごが発達しません。かまずにたくさん食べてしまったりと、エネルギーを多くとりがちになります。

濃食: 味の濃い料理や食品ばかりを食べること。料理に調味料を加えたり、味が濃くなりがちな調理加工済食品を食べていると濃い味つけに慣れ、好んで食べるようになります。食物本来の味がわからない、味覚障害を招いてしまいます。塩分や油をとりすぎて、生活習慣病になりやすいからだに。

(出展: 食の検定公式テキストブック食の検定協会編 発売元農文協
「特別講座 服部幸應の食育メッセージ」)

フードファディズム(food faddism): 特定の食べ物やその成分について、その摂取量や頻度を無視して、健康への有効性や有毒性を過大に評価し、信じてしまうこと。マスメディア等からの過剰な情報を鵜呑みにしてしまい、その流行に流されてしまう傾向で、偏った食事を探るようになり、健康的な食生活のバランスを崩す原因ともなります。食に関する情報が氾濫している現代において、情報を適切に判断する能力が求められます。

【関連語句】

情報リテラシー(information literacy): 自分の目的に合わせて、大量の情報から必要なものを探し出し、その内容を鵜呑みにせず、評価、識別、選択して、再構築するなど、情報を活用できる能力をさします。

メディアリテラシー(media literacy): 特に様々なメディア(新聞、テレビ、ラジオなどのマスメディアやインターネット等)を使いこなす能力をさします。

コンピュータ・リテラシー(computer literacy): コンピュータを操作し、必要な情報を引き出す知識や能力をさします。

国の食育

食育基本法：近年における国民の食生活をめぐる環境の変化、具体的には、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向等の問題、また、食の安全や海外依存の問題の発生に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むための食育を推進することが緊要な課題となっていることから、食育に関し、基本理念を定め、国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的に平成17年7月15日に施行された法律です。

(参考:食育推進基本計画参考資料集)

食育の日：食育推進運動を継続的に展開し食育の一層の定着を図るために、**毎月19日**を「食育の日」と決めました。

食育月間：国、地方公共団体、関係団体等が協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の国民への浸透を図るため、**毎年6月**を「食育月間」と決めました。

食事バランスガイド

厚生労働省と農林水産省が作成した1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか、一目でわかる食事の目安です。

主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つのグループの料理を組み合わせ、望ましい食事の採り方やおよその量をわかりやすく説明しています。



食生活指針：平成12年3月、農林水産省と当時の厚生省、文部省が共同して10項目からなる食生活指針を策定しました。

食事を楽しみましょう。

1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。

主食、主菜、副菜を基本に、食事バランスを。

ご飯などの穀類をしっかりと。

野菜、果物、牛乳、乳製品、豆類、魚なども組み合わせ、

食塩や脂肪は控えめに。

適正体重を知り、日々の活動に見合った食事量を。

食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も。

調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく。

自分の食生活を見直してみよう。(参考:食生活指針:農林水産省)

保育所における食育に関する指針：乳幼児期から正しい食事の取り方や食習慣の定着を図るために、その発達段階にあわせて豊かな食の体験を繰り返す必要があります。保育所は、子どもたちが1日の大半の時間を過ごす場であり、食育を行う場としての役割が大きいことから、家庭や地域との連携した体制作りや、食育の計画の作成など、保育所での食育の推進に関して厚生労働省が示したものです。

食文化

日本型食生活: 昭和50年頃に、「ごはん」を中心として、大豆、野菜、魚などの素材を用いた伝統的な日本食のメニューに、畜産物などの油脂類と果物がバランスよく加わり、主食であるお米を中心とした健康的で豊かな食生活である日本型食生活ができました。

配膳: 一人ひとりの食事を配置するしきたりで、典型的な日本型食生活である一汁三菜の場合は、左手前にご飯、右手前に汁物、主菜は右奥で、重めの副菜が左奥、中央に軽い副菜(副々菜)を配置します。



行事食: 各地域に伝承される、郷土色豊かな料理で、年中行事やそれぞれの土地固有の行事の際に供される華やかで特別な食事をさします。

米飯給食: 主食にご飯を提供する給食をさします。以前は、パン中心の小麦粉色型態で実施されていた学校給食でしたが、食事内容の多様化を図り、栄養に配慮した米飯の正しい食習慣を身につける上で教育上有意義であるという考えから、昭和51年より米飯給食が導入され始めました。(参考: 米飯給食の実施について; 文部省体育局長通達)

おはしの正しい持ち方を知っていますか

おはしは、東アジアを中心に使われている食事を食べる道具です。中国や韓国でも使用されていますが、それぞれ日本とは異なる形状や素材です。おはしを正しく持つことは、日本の食文化における大切なマナーです。正しい持ち方だから、食べ物をしっかりとつかむ事ができるのです。

食卓で、おはしの持ち方を家族みんなで確認してみてください。



イラスト
食に関する学習ノート「いきいき
きちばっ子」1・2年生用より

口腔機能(こうくうきのう): 摂食(食べ物を捕らえる)、咀嚼(食べ物をかみ砕く)、嚥下(食べ物をのみ込む)機能と発音機能など口からのどまでの部分が行う機能をさします。

【関連語句】

咀嚼(そしゃく): 咀嚼とは、歯で食物をかみ砕き、かんで碎いていき、唾液を分泌させて食物とよく混ぜ合わせ、のみ込みやすい大きさにして、食物の消化吸収を高めることです。

嚥下(えんげ): 食べ物や飲み物を口に入れ、咽頭から食道、胃へ送り込む過程をさします。

味覚形成: 「甘味」「酸味」「苦味」「塩味」に「旨味」が加わった5つの味を舌で感じ、脳へ伝えることを味覚といい、生後から乳幼児期に、この味覚が形成されることが味覚形成です。この時期は、味を感じる「味蕾」の数が最も多く、味覚が鋭敏な時期なので、著しいスピードで味覚が形成されます。このために、離乳食の時期には、薄味を心がけ食材本来の味を覚えるような配慮が必要だと言われています。

食とからだ

食と健康

生活習慣病：生活習慣病は、今や国民医療費にも大きな影響を与えています。その多くは、不健全な生活によって内臓脂肪型肥満となり、これが原因となって引き起こされますが、これは個人が日常生活の中での適度な運動、バランスの取れた食生活、禁煙を実践することによって予防することができると考えられます。(参考：厚生労働省ホームページ)

メタボリックシンドローム：糖尿病などの生活習慣病は、それぞれの病気が別々に進行するのではなく、おなかのまわりの内臓に脂肪が蓄積した内臓脂肪型肥満が大きくかかります。この内臓脂肪型肥満に加えて、高血糖、高血圧、脂質異常のうちいずれか2つ以上をあわせもった状態を、メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)といいます。

感染症：寄生虫、細菌、真菌などの病原性微生物や、ウイルス等の病原体が体内に感染し、増殖して発症する疾患の総称で、伝染病より広い範囲を表します。

歯周病：歯の生活習慣病で、細菌の感染により歯茎が炎症を起こし、歯と歯茎の間にすき間ができ、歯の土台である骨が小さくなり、歯が抜けてしまう病気です。以前は歯槽膿漏と呼ばれていました。

食物アレルギー：身体には、異物(抗原)が体内に入ったとき、その抗原を排除する物質(抗体)を作る免疫反応が備わっています。抗原に対して適切に機能すれば、正常な免疫反応として身体を守ってくれますが、過剰に反応した場合がアレルギーとなります。特に食品に対して起こるアレルギー症状を食物アレルギーといいます。

低栄養：高齢者は、加齢により食欲の低下、咀嚼力の低下、嚥下力の低下、消化液の減少、内臓機能の衰え、味覚の低下による嗜好の変化など、様々な変化が起こります。注意しないと健康を維持するために必要な食事の量が食べられない、食べていても充分ではないなど、栄養状態の低下につながることで、ちょっとしたきっかけで容易に低栄養状態になります。低栄養状態(栄養失調状態)になると、免疫力が低下し、基礎疾患などがさらに症状を悪化させるという悪循環に陥る可能性があります。

過度の痩身：20代女性の4人に1人が痩せており、若い女性で、20年前と比較して痩せている人が増えています。骨の形成が10代後半にほぼ完成することから、将来の骨粗鬆症の予防を含め、骨づくりに必要な時期である子どもの頃からの健全な食生活が必要となります。また、急激な体重減少の中には、糖尿病や精神疾患である摂食障害などがある場合があります。加えて児童虐待による場合もあります。(食育基本計画参考資料より)

健康づくりメニュー：運動習慣、食事・栄養、嗜好品などについて、それぞれ個人に合わせた健康づくりのために作成される生活習慣のメニューを表します。

ヘルシーメニュー：健康に配慮したバランスメニューやカロリー控えめメニュー、塩分控えめメニューや、個々の健康状況や病状に配慮したオーダーメニューなどを表します。

「食」に関する運動

早寝早起き朝ごはん：子どもたちの基本的な生活習慣が大きく乱れており、学習意欲や体力、気力の低下の要因の一つとして指摘されています。

文部科学省は、このような状況を改善するために、社会全体の問題として地域が一丸となった取り組みとして、「早寝早起き朝ごはん」国民運動を提唱し、子どもの基本的な生活習慣の確立や生活リズムの向上を推進しています。

8020運動(ハチマルニイマル運動)：8020運動とは、「80歳になっても20本以上自分の歯を保とう」という運動で、平成元年、厚生省(現厚生労働省)と日本歯科医師会が提唱したものです。少なくとも20本以上自分の歯があれば、ほとんどの食物を噛みくだくことができ、おいしく食べられるので、「高齢になっても20本以上自分の歯を保ちましょう」という主旨の運動です。

もったいない：「もったいない」とは、「ありがたい」とか「無駄にすることが惜しい」という意味で、ものを無駄にしないだけでなく、ものに対する感謝の念が込められた言葉です。

ケニア出身で、環境問題への取り組みでノーベル平和賞を受賞したワンガリ・マータイさんが、この言葉を知り、いわゆる環境活動の3Rである Reduce(ゴミの削減)、Reuse(再利用)と Recycle(再資源化)に、地球資源に対する尊敬の念(Respect)を加えた環境問題への取り組みの概念を、この一語で表すことができると深く感銘を受け、「MOTTAINAI」として世界に紹介しました。このことで、日本各地で取り組まれている「もったいない運動」が世界でも広がっています。

農業体験

食農教育・食農体験：生きることの基本である「食」と、それを支える「農(農業)」について、学び体験すること。食と農だけでなく、環境問題について考え、身近に感じ、行動することを促すことも重要視されます。

体験農園：土地を耕し、植え付け、栽培、収穫といった農業体験ができる農園で、圃場の一区画を借りて好きな作物を栽培する市民農園とは異なり、農業家の指導を受けて、本格的な農作業を体験することができます。

滞在型市民農園：宿泊施設付きの市民農園のことで、休日に、自然豊かで静かな場所に宿泊し、簡単な農作業を行いたいという都市住民に人気の施設です。

教育ファーム：自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への理解を深めること等を目的として、市町村、農林漁業者、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をいいます。

体験者は、実際に農林水産業を営んでいる方の指導を受け、同一作物について2つ以上の作業を年間2日以上期間行うこととしています。出来るだけ多くの作業を行うことで、自然の力や生産の苦労や喜びを感じるとともに、生産者がどのような思いで、どのような作業をして、どのように作物が作られているのかを知り、食への理解を深めることができると考えられます。

ちば の取組

千産千消（ちさんちしょう）：千産千消とは、千葉県産の新鮮でおいしい、安全、安心な農林水産物を、千葉県内で消費すること。一般的には「地産地消」と書きますが、千葉県は「地」の部分で、同音で千葉を意味する「千」を使い、千葉県としての独自の取組を表現するために「千産千消」としました

【関連語句】

身土不二（しんどふじ）：身土不二とは、元々仏教用語で「しんどふに」と読み、「身体（身）と環境（土）とは不可分（不二）である」という意味でした。大正時代に『食養会』が、この言葉を、「しんどふじ」と読み、「地元の食品や伝統食が身体に良い。」という意味のスローガンとして掲げました。地元の季節の物（旬の物）を常食する事で身体は環境に調和するという考えで、住んでいる所の一里四方（数里四方といわれる場合もある）の物を食べて暮らせば、健康でいられるとされています。

グリーン・ブルーツーリズム：グリーン・ブルーツーリズムは、都市の人々が農山漁村の民宿やペンションに宿泊滞在して、農山漁村生活や農林漁業体験を通じ地域の人々と交流し、川や海、田園景観などふるさとの風景を楽しむ余暇活動のことです。

千葉県では、こうした滞在型の余暇活動に加え、首都圏に近いという立地条件を生かし、日帰りでできる農林漁業体験や身近な市民農園での農業体験や交流、農林水産物直売施設を介した都市住民との交流など幅広く取り組んでいます。

グリーン・ツーリズムという呼称が一般的ですが、千葉県の三方を囲む海という恵まれた資源も積極的に活用し、農林と水産が一体となって推進していくという意味を込めて、「グリーン・ブルーツーリズム」と呼んでいます。

ちば食育ボランティア：学校や地域など食育活動を行う場で、農業体験の受け入れや郷土料理の調理実習、「食」や農林水産物に関する知識等をお話するなど、幅広い分野で食育活動のサポートをする人たちで、現在（平成 19 年 11 月）5,081 名の登録者がいます。

ちば食育サポート企業：ちば食育サポート企業とは、社会活動として独自に「食育」活動を実践する企業、または、公的機関や「ちば食育ボランティア」が実践する「食育」活動に支援・協力する企業を登録し、紹介する千葉県独自の制度で、現在（平成 19 年 11 月）101 社が登録されています。

ちばエコ農業：農業の自然環境に与える負荷を軽減し、持続的な農業の推進を図るとともに、生産者と消費者のお互いの顔が見える農業を実現し、消費者の求める安全、安心な農産物の供給体制を作るために、通常と比べて農薬や化学肥料をできるだけ減らした栽培を行う産地を指定し、そこで栽培された農産物について県独自の認証を行うものです。



ちばエコ農作物：ちばエコ農産物とは、環境にやさしい農業を進めながら、安全、安心な農産物を生産するため、化学合成農薬と化学肥料を通常の半分以下に減らして栽培し、生産者は、作業をしっかり記録します。そして、あらかじめ栽培作業の計画を立てて審査を受けてから栽培がスタートし、収穫される前に、基準を守って栽培されたことを、もう1度確認してから出荷されます。収穫前の審査では、県の担当職員が実際に田畑に行き、「ちばエコ農産物」のマークを付けて出荷してよいか、厳しい目でしっかり確認します。さらにホームページ「ちばエコ農業情報ステーション」では、「ちばエコ農産物」の袋や箱に印刷された「認証番号」から詳しい栽培情報が分かります。

健康生活コーディネーター：健康生活コーディネーターは、個人の健康状態のみならず、日常生活の具体的な内容を把握した上で、一人ひとりの状況に応じた健康づくりの目標設定と目標達成に向けた行動等を提案（=健康生活コーディネート）を行う人材で、千葉県が独自に育成し、知事

食に関わる人

栄養教諭：学校における食育の推進の役割を担う立場として、平成17年に設けられました。職務として、食に関する指導（児童生徒の個別指導、学級担任等と連携した集団指導、職員、家庭、地域の連絡調整）と給食管理（栄養管理、衛生管理、検食、物資管理等）を行います。（参考：文部科学省「栄養教諭の概要」）

栄養士：栄養の指導に従事する者で、厚生労働大臣の指定した養成施設で知識及び技能を修得し、都道府県知事が発行する免許を受けた者。（参考：文部科学省「栄養士制度の概要」）

管理栄養士：専門的知識及び技術を要する栄養の指導並びに特定多数人に対して食事を供給する施設で給食管理及び施設に対する栄養改善上必要な指導等を行う者で、国家試験に合格し、厚生労働大臣が与える免許を受けた者。（参考：文部科学省「栄養士制度の概要」）

学校栄養職員：学校に勤務する栄養士であり、学校給食指導、調理従事員や施設などの衛生管理、学校給食の検食、学校給食用の物資の選定、購入、検収、保管、及び学校給食の食事内容や児童生徒の食生活の改善に関わる調査研究を行うことを職務とします。（参考：学校栄養職員の職務内容について(通知); 文部科学省）

食の安全安心

リスクコミュニケーション：リスク(悪い状況を招く可能性)を完全になくすことは不可能であり、様々な場にリスクが存在しています。

このリスクについて正確な情報を共有するために、行政、消費者、事業者(企業)、研究者(専門家)、その他の関係者の中で、情報および意見を相互に交換することを表します。その意見交換の結果であるリスクの評価やリスク管理に関する決定事項の説明を含めてリスクコミュニケーションといえます。

食品表示：JAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)で、表示が定められているもので、野菜や果物などの農産物、肉や卵などの畜産物、魚や貝などの水産物で加工していない生鮮食品には「名称」と「原産地」の表示が義務づけられています。生鮮の農産物などの原料を加工して製造された加工食品には、「名称」、「原材料名」、「賞味期限」などの表示が義務づけられています。このような一般的に適用されるルールのほか、それぞれの品目の特性に応じて、特別なルールが定められているものもあり、生鮮食品でも、お米には、「名称」、「原料玄米」などを表示しなければなりません。さらに農産物検査法に基づく検査を受けたものについては、原料玄米の「産地」、「品種」、「産年」が表示されます。加工食品である野菜冷凍食品、うなぎの蒲焼きには、一般の加工食品において表示すべき事項に加え、原材料であるうなぎの原産地を表示しなければなりません。

栄養成分表示：健康増進法第31条に定められた基準で行うもので、輸入食品を含め販売される食品に関して、各栄養成分の量及び熱量(カロリー)に関して任意で表示することができる制度です。また、一般に、他の食品と比べて、摂取量が欠乏しがちな栄養成分等が強化されていることや、過剰摂取が健康に影響を与える栄養成分等が低減されていることなどを表示をすることができます。(健康増進法より)

食品添加物：食品衛生法第4条第2項では、「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう。」と定義しています。食品の加工のため、風味や外観を良くするため、保存性を良くするためなどの目的で使用される甘味料・着色料・香料、保存料、酸化防止剤などがあります。

食と環境

食品リサイクル：食品廃棄物の「発生の抑制」「再生利用」「減量」について定めた「食品リサイクル法(食品循環資源の再利用等の促進に関する法律)」により、食品循環資源の有効利用を推進し、循環型社会の構築をめざしています。

バイオマス：生物資源(bio)の量(mass)を表す概念で、一般的には、「再生可能な生物由来の有機性資源で、化石資源を除いたもの」を意味します。バイオマスは、地球に降り注ぐ太陽のエネルギーを使って、無機物である水と二酸化炭素から、生物が光合成によって生成した有機物であり、ライフサイクルの中で、生命と太陽エネルギーがある限り持続的に再生可能な資源です。(参考：農林水産省ホームページ)

食品廃棄物：食品リサイクル法で、「食品が食用に供された後に、または食用に供されずに廃棄されたもの」、「食品の製造、加工又は調理の過程において副次的に得られた物品のうち食用に供することができないもの」と定義されています。具体的には、食品の製造加工業から発生する動植物性残渣、流通段階での売れ残りや廃棄される賞味期限切れの食品、外食産業や家庭から出る調理くず、食べ残し、などをいいます。

食品ロス率：食品の中で、捨てたり、食べ残したり、取り除きすぎること食品をロス(無駄に)するといひ、食品ロス率とは、重量ベースでのその割合のことをいいます。「捨てる」とは、消費期限切れや腐らせたものが含まれます。また「取り除きすぎ」とは、野菜の皮を厚くむきすぎたり、肉の脂身を取り除くのも含まれます。

都市農業：都市やその周辺における農業を指し、大消費地に近い農業地域、都市の生産緑地、市民農園等において営まれる農業を含みます。都市農業は、都市住民に新鮮で安全な農産物を供給するとともに、自然環境を維持する役割を担っています。

遊休農地：農地であって、現に耕作の目的に供されておらず、かつ、引き続き耕作の目的に供されないと見込まれるものをいいます。(農業経営基盤強化促進法第5条第2項第4号)