

作り手から買い手へつなぐ食べ物

施策 -1 「おいしいちば」を実感する千産千消・旬産旬消の推進

「農林水産王国ちば」の千産千消・旬産旬消の推進

600万人の県民を擁する大消費地であり、全国有数の農林水産県である特徴をいかし、身近に新鮮でおいしい農林水産物が豊富に生産されていることを知ってもらい、よき理解者となって愛着を持って県産品を消費してもらい、他の産地には真似のできない、千葉県らしさを発揮した「千産千消」の取組を推進します。

「千産千消」は、地域の消費者のニーズに即応した農林漁業生産と、生産された農林水産物を地域で消費しようとする活動を通じて、農林漁業者と消費者を結びつける取組であり、消費者が、生産者と「顔が見え、話ができる」関係で地域の食材・食品を購入する機会を提供し、地域の農林漁業と関連産業の活性化を図る取組です。食（住）と農が近接し、食の宝庫であるちばの特長をいかして千産千消を推進し、消費者の「地場産物」への愛着心や安心感を深め、地場産物の消費拡大と地場産業を活性化することで、日本型食生活や食文化が守られ、「地域を元気に」、「ちばを元気に」することにつながっていきます。

食の外部化が進み、家庭で調理して食べる機会が減少している中、バランスのとれた日本型食生活に欠かすことのできない、野菜や米、魚の消費量は減少傾向にあります。このため、「ちば型食生活」は、「ちばの食材」と「ちばの食文化」を大切にした日本型食生活の良さを取り入れた食生活の実践を目指しています。特徴ある商品づくりの推進と農林水産物直売所などを核に地域資源をいかした観光と連携した産地と消費者との交流を進め、県産品のファンを育てる取組を推進し、消費拡大につなげていきます。



ちば県民だより 「平成20年2月号」から

食をグローバルな視点で捉えたフードマイレージ*の考えや地域環境・自然環境の保全、水源のかん養、良好な景観の形成など農林水産業の持つ多面的な機能などについて情報発信を行いながら、千産千消の推進が環境面からも大切であるという意識の醸成を図ります。

* 食材が輸送される距離と量を、「重量×距離」で表し、数値が高いほど、輸送のために大量の燃料がかかり、環境への負担となることを示す指標

県民だよりやホームページ「教えてちばの恵み」などの活用や、県内の地域メディアを通じた情報発信、物語性のある県産品PRをちばロゴ・エコロゴを活用して行います。消費者に県産品を印象づける広報活動を強化し、認知度を上げて千産千消を進めます。



ちば

ちばロゴ



エコロゴ

関連サイト情報

サイト名：ちばの海と大地からの恵み
教えてちばの恵み



運営・管理：農林水産部生産販売振興課
アドレス：<http://www.megumi.pref.chiba.lg.jp/>

ちばのさかなを「味わう」、「買う」、「料理する」などの情報を、県ホームページ「千葉さかな倶楽部」を活用して情報発信するとともに、消費者との情報交換等を進めていきます。また、全国に誇れる質の高い県産水産物を「千葉ブランド水産物」として認定し、積極的なPRによりちばのさかなの全体的なイメージアップを図り消費拡大につなげます。さらに、子どもの頃から「食」に関する知識をわかりやすく普及するため、旬の県産水産物や各地域の漁業等の情報を継続的に発信する「おさかな通信」をホームページ上で発行することで「千産千消」を推進します。

関連サイト情報

サイト名：千葉さかな倶楽部



運営・管理：農林水産部水産局水産課
アドレス：<http://www.pref.chiba.lg.jp/sakana/>

将来の食嗜好の基礎となる時期の乳幼児と魚離れが進んでいる若い世代の保護者に魚食に親しみをもってもらうため、県産水産物を使った親子で楽しめるおさかなレシピを作成し、魚食の普及を通じた食育を推進します。

本県産の新鮮な農産物が購入できる千産千消を推進するため、年間を通じた安定供給の確立、県内産地間連携や卸売市場と連携した商品開発・流通体制の拡充を行い、千産千消ネットワーク体制の強化を図ります。県下の農林水産物直売所のネットワーク化を進め、「ちばの直売所フェア」や「千葉の海」丸ごと満喫キャンペーン」の実施により県産農林水産物のPRと販売促進、生産者と消費者の交流を図ります。

粒が大きく見栄えがし、食味のよい県育成品種「ふさこがね」をちばエコ農産物として生産し、無洗米として提供することで、「環境にやさしい」という特徴を打ち出し消費者へPRしていきます。また、8月・9月を新米販売強化月間に設定し、集中的な広報活動や企業とタイアップしたクッキングコンテストやイベントの開催などにより、県産米の知名度アップを図ります。

千葉県牛乳普及協会が実施している骨密度測定や、牛乳を使った料理講習会及び料理コンクールの開催に協力し、カルシウム摂取率が高い牛乳・乳製品に関する理解の醸成を図り、消費の拡大に努めます。

平成22年度に開催する「ゆめ半島千葉国体・ゆめ半島千葉大会」において、ちばの食を全国に向けPRしていきます。

千葉県農林水産物総合販売戦略（農業産出額全国第2位奪還に向けた部門別緊急戦略）

全国に誇る多種多様で豊富なちばの優れた農林水産物は、本計画のめざす食を通じた人づくりを支える重要なちからとなるものです。新鮮でおいしい、安全・安心なちばの農林水産物を将来にわたり安定的に供給し、常に信頼され、選択されるものとしていくことが、農林水産業の活性化、地域の活性化につながります。このため、平成20年度から22年度までの3年間における緊急に取り組むべき農林水産物総合販売戦略を策定し、重点的に取り組み千葉県農業の新たな展開を図ります。

農林水産物総合販売戦略の基本理念

お客様の視点を大切にします
「ちば」らしい流通販売を構築します
県産品のファンづくりを進めます

《4つの緊急対策》

- ・「ちば」の顔が見えるプロモーション
- ・千葉県の特徴をいかした流通体制の確立
- ・お客様が求める商品づくり
- ・産地とお客様との双方向交流の実現

千葉県農林水産業ディスカバーキャンペーン

千葉県産農林水産業ディスカバーキャンペーン（DC）を実施し、春夏秋冬、切れ目なく、集中的に県産農林水産物の統一的なPRを行い、消

費者等に向け県産農林水産物のイメージアップを図ります。さらに、その背景にある産地や物語について消費者等が共感し、「農林水産物といえば ちば」を認識してもらうことで、県産品のファンとなってもらい、県産農林水産物の購買を促進します。



品質が高くおいしい農林水産物が育まれることをイメージできる統一的なキャッチコピーによるPRや観光関係団体、消費者、交通機関、農産物直売所、市町村等の参画及び協賛を募り、観光プロモーション等と連携します。オール千葉県で事業の推進を図り、消費者等に産品を食し、産地を感じてもらうことで、「からだ(舌)で味わい」、「心で共感してもらい」、県産農林水産物の購買を促進します。

四季ごとの県産食材を使用したメニューをホテル・レストラン等に提案してPRを行います。高校生や大学生などのアイデアを活用した直売所・道の駅弁コンテストの実施など産地・産品を感じてもらう機会づくりやスタンプラリーの実施により都市農村交流イベントの紹介と訪問促進など、観光と連携した産地・産品の紹介を行います。

千産千消・千産全消推進月間の設定

千産千消・千産全消*推進月間(目標:年4回:6月、9月、11月、2月)を設定し、千産千消・千産全消による県産品の販売促進を図ります。関係機関、団体等と連携して、イベント等を活用し、生産者が消費者に直にPRするとともに、消費者ニーズを肌で感じる機会を設けるなど、お互いの顔が見える関係の構築を図ります。



* 農林水産物の供給県として、大きな供給量をいかし、新鮮でおいしい、「ちば」の農林水産物を全国の消費者に向けてPRし、消費してもらう取組

ちば野菜サポーター制度の創設

消費者の目線から消費者が求めるちば野菜の情報を把握し、生産現場でいかすことを趣旨に、消費者が主体となった「ちば野菜サポーター制度」を創設します。千葉県農林水産業ディスカバーキャンペーンと連携し、制度の周知とサポーターの募集を進め、サポーターが参画した「ちば野菜情報誌(旬の野菜、産地情報など)の発行、「消費者の提言に沿った販売戦略の展開」などにより、ちば野菜の魅力・名声と評価の向上を目指します。

県産品応援店舗等の設置

県産品を利用した料理の提供を行う県産品利用促進店舗、県産畜産物の表示をして販売する県産畜産物表示販売協力店や千葉さなか倶楽部協力店の設置を進めます。さらに、近年人気の「エキナカ」を活用し、駅中

ショップの拡大・推進を図ります。

総合家販店の県内拠点店舗において、各企業の戦略に対応した特色ある県産品コーナーの設置を進めます。

「千葉県らしさ」を打ち出したアンテナショップを開設する民間企業に対して支援を行い、県産品に対する消費者ニーズの把握・情報発信・商品開発・販路拡大等に活用します。

県産品のブランド化の推進

新ブランド製品のデビューによる県産品の「顔」づくりを目指します。

全国に誇れる県産水産物を「千葉ブランド水産物」として認定し、積極的なPRによりちばのさかなのイメージアップを行い、消費拡大を図ります。

県産銘柄豚の統一名称「チバザポーク」の販売店舗における表示の推進や、ブランド豚肉の情報発信により県産豚肉の購買を促進します。県内の農林水産業と食品産業が連携した組織であるちばの「食」産業連絡協議会を活用し、食品産業等と連携した県特産物を使用した高付加価値商品の開発を進めます。



市町村や生産者団体等との連携

千産千消の更なる展開を図るため、市町村食育推進計画の策定促進と連携を図りながら、市町村や農業協同組合等による「地産地消推進計画」の策定を促進します。また、「JA*食農教育プラン」の基本方針である、農業体験学習・農・自然環境への理解促進、地場産農産物の学校給食への供給、生活文化・食に関する教育への取組、直売所の設置等地産地消の推進、都市と農村との交流の取組、地域におけるネットワークづくりと推進体制の確立などについて、農業協同組合や市町村等との連携を図り、地域における取組が促進するよう努めます。

*全国農業協同組合中央会が組織する農業協同組合グループ

施策 -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・ブルーツーリズム*」の推進

「千葉県型グリーン・ブルーツーリズム*」の推進

近年、心の癒しや安らぎを求めて自然豊かな農山漁村に訪れ、農林漁業を体験したり地域の人々と交流を楽しんだりするグリーン・ツーリズムに関心が集まっています。千葉県では、豊かな大地があり、三方を海に囲まれていることから、こうした体験・交流活動を「グリーン・ブルーツーリズム」と呼んでその推進を図っています。平成15年2月に策定した、「大地と海の『グリーン・ブルーツーリズム in ちば』推進方針」に基づき、県内を6つのエリアに区分し、地域の特色をいかした、農山漁村での滞在型

余暇活動、日帰りでの農林水産業の体験活動、身近な市民農園等での農業体験活動さらには、直売施設等を介した地元産農林水産物の購入活動（千産千消）など、観光産業をはじめ地域の関連産業と一体となって積極的に推進します。

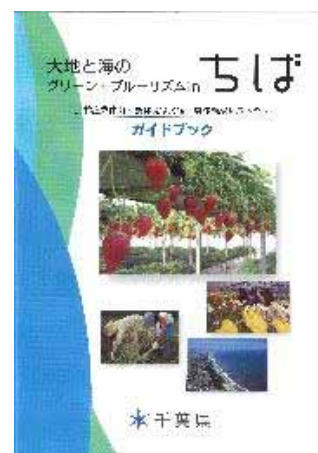


関連サイト情報
 サイト名：大地と海のグリーン・ブルーツーリズム in ちば

運営・管理：農林水産部農村振興課
 アドレス：<http://www.pref.chiba.lg.jp/nourinsui/06seibi/tiiki/greenblue/index.html>

*都市に住む人々が農山漁村で余暇活動に加え、本県の立地条件をいかした日帰りによる農林漁業体験や、身近な市民農園での農業体験、農林水産物直売施設や観光農業を通じた「千産千消」の取組等、都市と農山漁村の交流に関する幅広い取組

「ちば直売所ガイドブック」、「農林漁業体験・農林漁家民宿・農林漁家レストラン ガイドブック」や県ホームページ「大地と海のグリーン・ブルーツーリズム in ちば」で農林漁業体験施設や直売所の紹介、交流拠点施設や直売所等で行われるイベント情報を掲載するなどにより本県のグリーン・ブルーツーリズム資源のPRを行います。



旅行において、「食」は旅行目的の大きな要素であることから、「食」をテーマとした魅力ある周遊ルートを策定し、ホームページ等を活用して来訪者へ提案するとともに、観光キャンペーンでの積極的な紹介、メディア、旅行会社等への売り込みツールとして活用していきます。併せて、市町村域を越えて連携する地域の取組について支援していきます。

県ホームページ「ちばの観光 まるごと紹介」等で季節の食材を使った料理、体験農業、イベントの紹介など季節ごとの観光キャンペーンと連動した「旬」の情報提供に取り組んでいきます。

都市と農山漁村の交流の促進や定住・二地域居住の受入を促進するために、市町村をはじめ、生産者、NPO、商工業者など多様な関係者が参画し、地域の魅力向上のための自主的な取組を行う住民参加型のモデル地域づくりを支援します。

都市住民のニーズに対応する良質なグリーン・ブルーツーリズム資源の創出や既存資源の一層の活用を図るための簡易な施設整備への支援を進めます。また、体験プログラムの企画立案や体験指導者としての役割を担える人材の育成を図ります。

小中学生の校外体験活動の受入にあたっては、農林漁業体験プログラムが積極的に取り入れられています。本県特有の自然や文化の中で培われた食生活文化をわかりやすく伝えていく人材を育成するとともに、学校教育の視点を取り入れたプログラムとしてさらに磨きをかけ、千葉の魅力を伝えていきます。また、千葉に来訪していただけるよう関係事業者と一体となり、積極的な誘致活動を行います。

太巻き寿司や干物づくりなど食体験プログラムが実施されていますが、今後も千葉県の食材を来訪者が自ら料理を体験し、食するという体験プログラムの開発に取り組めます。

県ホームページ「千葉さかな倶楽部」により魅力ある漁村の情報発信を行うとともに、水産物直売所等との連携による「千葉の海」丸ごと満喫キャンペーンを展開し、漁業体験や県産水産物等のPRを行い、都市住民の漁村地域への来訪を促すブルーツーリズムを推進します。

関連サイト情報

サイト名：ちばの観光まるごと紹介




運営・管理：商工労働部観光課
アドレス：<http://www.kanko.chuo.chiba.jp/>



ブドウやブルーベリー、プラムなど果樹の栽培品目を増やし、観光果樹園の開園期間の延長を図ります。また、地域にあるイチゴや花などの観光農園との連携を進め、年間を通して楽しめる観光農園の産地化と施設のバリアフリー化を進め、消費者に選ばれる観光農園産地づくりを進めます。

市民農園の整備の促進

市民農園は、家族一緒の土との触れあいの場であるとともに、農業体験の場、生産者と消費者の交流の場であり、農業生産の仕組みや農業の果たしている役割を理解する貴重な機会を提供しています。また、学童・学校農園として、子どもたちの農業体験活動の場としても活用が期待されています。本県では、都市住民が日帰りで利用するタイプが多く設置されていますが、農作物の栽培指導等を通じた都市住民と地域住民との交流を図る農園も設置されています。今後も市民農園の整備の促進を図るため、開設者に対し、市民農園に対するニーズや整備内容に応じて、整備が円滑に進むよう情報提供を行いながら支援していきます。

施策 -3 安全・安心な「食」や「食材」の生産と供給の確保

「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する基本方針」

食品の安全性に対する不安や不信が高まる中、食品等の安全・安心の確保に向けて、関係者がそれぞれの責務や役割を認識し、ともに力を合わせて取り組むことが必要です。このため、「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する基本方針」に基づき、生産から消費に至る総合的な施策を実施していきます。

食品等の安全・安心に関する情報の収集・分析・提供、安全・安心に関する知識の普及・啓発、施策の策定や実施において県民意見の反映、施策結果の公表に努めます。

安全で安心な食品の生産と供給の促進に向けて、生産から消費に至る各段階の関係者による自主的な活動を支援し、生産供給体制の確立を促進します。

安全・安心な農林水産物の生産と供給に向けて、農薬や肥料の適正使用の推進、家畜の衛生管理指導の推進、トレーサビリティ^{*1}の推進、GAP^{*2}の推進、「ちばエコ農業」など環境保全型農業の推進、千産千消の推進に取り組みます。

*1：食品の生産、処理、流通などの各段階で、原材料の仕入れや食品の製造元、販売先などを記録、保管し、食品のたどってきたルートと情報を把握できる仕組み

*2：食品安全のための適正農業規範 Good Agricultural Practice の略

安全・安心な食品等の供給の促進に向けて、製造・加工者、流通・販売者に対して、HACCP*方式の導入やその考え方を取り入れた管理手法の導入、流通・販売過程における食品等の取扱いや保存管理等について、指導や情報提供を行い、普及・啓発を図り、自主衛生管理を徹底するよう支援します。

* 製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法の一つ

食品等の安全・安心に関する危機事案の発生に対し、県庁内各担当部局において、危機管理を行うとともに、複数の部局に関連する緊急を要する事案が発生した場合には、関係部局が連携し、迅速に対応します。

千葉県では、平成18年に「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」を制定し、この条例に基づく、生産から消費に至る総合的な施策を実施するための「基本方針」を策定しました。



「基本方針」の骨格（抜粋）

- ・ 施策の方向
 - 「安全で安心な食品」の生産と供給の促進
 - ・ 安全・安心な農林水産物の生産と供給
 - ・ 安全・安心な食品等の供給の促進
- 生産から消費までの総合的な食品等の監視・指導、検査体制の充実
 - ・ 生産施設における監視・指導
 - ・ 製造・加工、流通・販売段階における監視・指導の充実
 - ・ 県内に流通する食品等の安全性の確保
 - ・ 食品表示の適正化の推進
 - ・ 食品の安全に対する検査体制の充実 ほか
- 消費者の安心・信頼の確保と関係者の相互理解の促進
 - ・ 情報提供、広報活動の充実
 - ・ 食の安全・安心に関する相談窓口体制の充実
 - ・ 情報の共有化と関係者間の連携強化
 - ・ 食育の推進
- ・ リスクコミュニケーションの促進

生産から消費までの食品等の監視・指導の充実

年々増加する輸入食品をはじめ、県内に流通する食品等について、残留農薬、食品添加物などの検査を計画的に行い、国や他の地方公共団体と連携し、違反食品などの排除を行います。

腸管出血性大腸菌O157*¹やノロウイルス*²、遺伝子組換え食品、アレルギー物質を含む食品など、検査の対象となる微生物や化学物質等の多様化や検査技術の高度化・専門化に対応するため、食品検査機能の充実を図ります。また、営業者が行う自主検査への技術支援を行います。

*1：動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染する

*2：このウイルスによる食中毒は、秋から春先（10月～3月）に発生することが多い

食品等の製造・加工、流通・販売などの施設について、食品衛生法に定められた製造・加工方法、保存方法、施設の衛生基準についての監視・指導、衛生的取扱いについての指導を推進します。特に、食中毒事故等が発生した際に大きな影響を及ぼす食品流通拠点である卸売市場や大量調理施設などの大規模施設に対し、計画的かつ重点的な監視・指導を行います。また、食品添加物等の化学物質を使用する食品製造業や牛乳等の処理業に対しても監視・指導を実施し、県産品による事故及び違反食品の発生を防止し、安全で衛生的な食品の製造販売を指導します。県産水産物の「安全・安心」の確保を目的に、産地現場での衛生管理意識の向上と食品の安全管理の徹底を図るため、市場衛生管理研修会の開催や関連情報の提供等を通じて関係者の指導を行います。

環境保全型農業の推進

環境保全型農業を総合的に推進するため、土づくりと減化学肥料・減化学農薬の技術を導入するエコファーマー*の認定促進や本県独自の認証制度である「ちばエコ農業」の拡大を図るとともに、ちばエコ農産物生産者のネットワーク化によるちばエコ農産物を積極的に取り扱う小売店への荷の集約化を図ります。



*：「持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律」に基づき土づくり、減化学肥料、減農薬栽培の計画を作成し、県知事から認定を受けた農業者

ちばエコ農産物の生産拡大に努めるとともに、露出度アップと効果的な販売促進を図ることで、生産から流通・販売まで一体となったちばエコ農産物の拡大戦略を進めます。ちばエコ農産物販売協力店の登録の促進や県ホームページ「ちばエコ農業情報ステーション」の開示情報の充実、「ちばエコ農業」推進シンポジウムの開催などにより、環境負荷低減型農業としての「ちばエコ農業」に対する県民の理解促進を図ります。また、ちばエコ野菜栽培に適した品種の選定やオールエコ（エコにこだわった）産地づくりに取り組みます。



関連サイト情報

サイト名：ちばエコ農業情報ステーション




運営・管理：農林水産部安全農業推進課
アドレス：<http://www.pref.chiba.lg.jp/nourinsui/eco/index.html>

有機農業推進のため、有機農業推進法に基づく「千葉県有機農業推進計画（仮称）」を策定し、有機農業者の主体的な取組を支援します。生産者等が、安全な農産物の生産のため、産地等の実態に合わせ、生産

環境や作業工程ごとのリスク管理*を行うGAPの考え方やその取組を推進するため、地域での研修会やGAP推進講演会を開催し、全県的に普及・啓発に努めます。

*：危険要因（食品を通して健康への悪影響が起きる可能性等）を分析・評価し、リスクを低減するための措置を決定・実施すること

バイオマスの利活用と食品リサイクルの推進

平成15年5月に策定した、「バイオマス立県ちば推進方針」に基づき、全国有数の農林水産業の生産力、製造業の技術やインフラ、商業・流通業の集積、大学・研究機関等の技術研究・開発など、本県の有するバイオマス資源*を利活用するうえでの高いポテンシャルを最大限に活用し、競争力のある産業と豊かな環境が両立する活力に充ちた「バイオマス立県ちば」を目指します。

* bio（生物資源）と mass（量）を組み合わせた言葉で、「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」を指す。特徴として、太陽エネルギーを使って生物が合成したものであるため、生命と太陽がある限り、枯渇しない再生可能な資源であること及び焼却等しても大気中の二酸化炭素を増加させない性質がある。

県民や事業者などにバイオマスは資源として利活用されるべきものであるとの意識や利活用する生活習慣が定着することが重要です。そのため、県民や事業者等を対象としたシンポジウムの開催、環境イベント等への出展、講演などを行い、バイオマスに関する理解の醸成に努めます。

県内の地域特性をいかした4つのバイオマスタウンづくりを総合的・計画的に推進する中で、その一つとして、アグリ・バイオマスタウンづくりを推進します。国の交付金などを積極的に活用し、食品残さなどの堆肥化、飼料化、炭化による有効活用や農林水産業と連携したメタン発酵等によるエネルギー利用、ガス化エネルギー変換等を推進します。

これまで利用が進まなかった調理場や食品販売店など流通の末端から発生する食品残さについて、飼料としての活用技術が整ってきました。豚及び鶏用の飼料として積極的な活用を図るため、食品系残さ飼料（エコフィード）製造施設の建設への支援や生産者へのエコフィードの普及と消費者への積極的なPRを行い、利用を促進します。

畜産農家のエコフィード利用の機運が醸成されてきたことから、県内エコフィードの本格的な流通のため、食品業界（排出業者）に対して飼料化に係る啓発を実施しながら、エコフィード製造会社、畜産農家等とのマッチングを行い、食品残さの飼料化拡大につなげます。

施策 -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

販売に供する食品について、栄養成分表示やその機能等が、関連法令等を踏まえ適切に表示されるよう、食品関連企業等に対して周知を図るとともに、必要に応じて指導・支援を行います。

食品の原材料、原産地、保存方法、消費期限などの表示は、消費者が食品を購入する際の重要な情報源であり、適正な表示がなされていなければなりません。このため、食品衛生法に基づく監視・指導の強化やJAS法*に基づく啓発・指導の強化を図ります。また、消費者等から寄せられる苦情や偽装情報等に対応するため相談窓口(14 機関)を設置します。

*「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」

JAS法に基づく食品表示がより適正に行われるよう、日常の買い物などで継続して食品販売店などの品質表示状況をモニターし、不適正な表示があった場合に通報していただく「千葉県食品表示ウォッチャー」を県民から募り、適正表示の徹底を図ります。

生産者や生産者団体等へJAS法に基づく表示制度の周知を図るための地域セミナーを開催します。また、JAS法に基づく表示制度に関するパンフレットを作成・配布し、食品販売業者への啓発に努めます。

県内で製造・流通する食品等について、食品衛生法で定められている規格基準や遺伝子組換え食品*、アレルギー物質を含む食品の検査の充実に努め、違反食品などの排除に努めるとともに、検査結果に基づき遺伝子組換え食品やアレルギー物質を含む食品などの表示の適正を確認、指導します。

* 遺伝子組換え技術を応用した食品

食品製造施設や販売店への監視や巡回時の啓発・指導のほか、食品表示について、県民や事業者からの相談や食品関連事業者などへの研修会などの機会を捉えて、適正な食品表示の促進を図ります。

不当景品類及び不当表示防止法に基づいて事業者を適切に指導することにより、不当表示を防止し、表示の適正化を図ります。

施策 -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

食を適切に選択するためには、栄養バランスのとれた食品の選択、新鮮でおいしい食品の選択、環境に配慮した食品の選択、食の安全を考えた食品の選択、その人にとって安心な食品の選択など様々な観点から自分自身の判断基準を持って選択することが大切です。また、食を選択する上で、食材を知り、鮮度や味を見分け、食品表示に関する情報を正しく理解する力を身につけることが必要です。このため、県ホームページのほか、リーフレットや情報誌などの広報媒体を通じて、食材・

関連サイト情報

サイト名：食の安全・安心電子館

食の安全・安心電子館

食の安全・安心に関する
質問や相談窓口をさがす

千葉県でいちばんの食の安全情報はこちら

健康福祉部食料生産課
食品安全対策室
TEL 043-223-2639
FAX 043-227-2712

食の安全・安心に関する情報
食の安全・安心に関するお問い合わせ



運営・管理：健康福祉部衛生指導課

アドレス：http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/date/densikan/densikan_top.html

産地、旬に関する情報や栄養成分や栄養バランスに関する情報提供を行うとともに、食品表示に関する情報提供を行い食品表示制度に関する正しい知識の普及を図ります。また、健康食品に関する正しい情報や知識の提供に努めます。

県民に対し、食の安全・安心に関する情報について、迅速に、また的確な時期に提供・公表するとともに、情報の共有化を図り、県ホームページのほか、広報紙やマスメディアを通じた情報提供の充実を図ります。特に、人の健康に影響を及ぼす可能性がある緊急の事案については、健康福祉センターや消費者センターなどの関係機関からも広く情報の提供を行います。

BSE^{*1}、鳥インフルエンザ^{*2}の発生等の情報を、県ホームページにより迅速に提供し、消費者が食に関わる適正な判断が行えるよう努めます。

*1：牛海綿状脳症（BSEに感染した牛では、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動などの中枢神経症状を呈し、死に至ると考えられている）

*2：ニワトリや七面鳥などの鳥類に感染するインフルエンザの総称

健康志向が高まる中、食品に求められる機能も複雑かつ多様化してきており、保健機能食品や健康食品が多く市販され、県民の関心も高まっています。そこで、県民が自らの健康増進を図るため、適正な食生活の重要性を認識するとともに、県民自らが保健機能食品や健康食品の特性を理解し、自らの正しい判断により選択できるよう、情報提供を行います。県民の食生活やライフスタイルが多様化し、外食や惣菜などの加工食品の利用者が増えている中で、食生活と関連の深い生活習慣病が増加しており、各個人が、適正な食生活の管理を行う必要があります。飲食店等において提供される食事や惣菜等に関する栄養成分表示やバランスのとれたメニューの提供等を推進することが重要です。このため、飲食店等において提供する主なメニューに栄養成分表示をするほか、栄養・健康に関する情報を発信する飲食店等を「健康ちば協力店」として登録するとともに、ホームページなどを活用し、県民への普及啓発を図ります。



関連サイト情報
サイト名：健康ちば協力店

運営・管理：健康福祉部健康づくり支援課
アドレス：
http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_kenkou/10kenkou/5eiyou/kyouryoku/index.html

県民の食生活の一端を担う飲食店等において調理業務に従事する資格を持たない従事者を対象に、生活習慣病や健康づくりに関する基礎知識を習得し、県民の食生活改善、健康の保持に寄与することを目的とした研修会を開催します。また、飲食店等において、調理業務に従事する中堅調理師を対象に、公衆衛生の最新情報や外食の栄養価計算等に関する研修会を行い、より専門的な知識の普及を図ります。

消費者の視点に立ち、食品関連事業者が行う、安全で安心できる食品の正確でわかりやすい情報の提供と消費者等への正しい知識の普及・啓発を支援します。また、食品等の安全・安心の確保に係る相互の理解を深めるため、情報や意見の交換を行うとともに、関係者間の連携強化を支援します。

食品等の安全・安心の確保は、消費者や食品関連事業者、県などの関係者が、ともに力を合わせて取り組んでいくことが必要です。また、食品等には、健康への影響を及ぼす要因があるという考えに立ち、この要因が健康に与える可能性や食に関わる課題などについて、すべての関係者が相互に理解し、共通した認識を持つことが重要です。このため、食品等の安全・安心の確保に関する施策を実施するにあたっては、わかりやすい適切な情報の提供や、意見の交換を行うリスクコミュニケーション^{*}を促進することにより、関係者が共通した認識の下、協働して、施策を推進できるように努めていきます。

^{*}「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」では、食品等の安全・安心の確保に関する、関係者相互間の情報及び意見の交換、情報の提供、意見を述べる機会の確保と、これらの取組の促進を図るために必要な取組を「リスクコミュニケーション」と定義づけている。

食に関して氾濫する情報の中から、安易な情報に流されず、栄養や安全性などに関する信頼できる情報を偏りなく選択し、理解し判断する力を養う教育が重要です。そのため、教員に対する指導力の向上を図るとともに、学校における教科を通じた指導を推進します。

総合教育センターにおいては、教師のメディアリテラシーを高めるための研修会を各種開講し、教員の資質と指導力の向上に努めます。

小・中・高等学校の家庭科、技術・家庭科では、栄養・献立・食品の選選択・食生活の安全と衛生について発達段階に応じた学習を一層充実し、児童・生徒の食生活の自立を目指します。

中学校の技術・家庭科、高等学校の教科「情報」では、情報の収集・判断・処理・発信の技能を身につけ、情報化が社会や生活にもたらす影響を知り、情報モラルの必要性について学習し、情報を主体的に活用する態度を育成します。