

参 考 資 料

I	第2次食育推進計画の施策体系	1
II	施策に関連する県内の取組事例	2
III	第1次食育推進計画における指標の達成状況	21
IV	食をめぐる現状（資料編）	25
V	食育に関する用語集	41
VI	食育基本法（平成17年法律第63号）の概要	46

I 第2次食育推進計画の施策体系

基本目標	施策目標	取組方針	施策の展開	施策の内容		
「ちばの恵み」を取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり	I 県民が生涯にわたり食を通じた健康づくりに取り組める食環境の整備	1 ライフステージに応じた食育の推進	(1) 次世代における食育の推進	ア 妊産婦等に対する望ましい食生活の推進 イ 家庭における望ましい食習慣の実践に向けた取組 ウ 保育所等における食育の推進		
			(2) 壮年期・中年期(30～69歳)における食育の推進	ア 飲食店等を通じた食生活に関する情報提供の推進 イ 健診等を通じた望ましい食生活の普及啓発		
			(3) 高齢期(70歳以上)における食育の推進	ア 食を通じた介護予防、低栄養予防に向けた取組の推進		
		2 望ましい食生活を実践するための正しい知識の普及	(1) 食品関連企業と連携した取組の推進	ア 食品関連企業と連携した取組の推進 イ 県民の野菜摂取量の増加に向けた取組		
			(2) 食生活改善を推進する団体等の育成と活動支援	ア 食生活改善を推進する団体等の育成と活動支援		
			(1) 食品関連事業者等との連携による情報提供の充実	ア 食品の安全に関する自主管理と情報開示の促進 イ 食品表示の適正化の推進 ウ 食の安全に対する検査体制の充実と情報の提供		
		3 「食品」を選ぶ力の育成と正しい情報の提供	(2) 食に関する知識の普及と理解促進	ア 食に関する知識の普及と理解促進		
			II 生涯にわたり、心も体も健康な生活を送れる児童生徒の育成	1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実	(1) 指導体制と指導内容の充実	ア 食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の見直し作成と活用の推進 イ 効果的な学習のための学習資料の活用 ウ 体験活動を取り入れた効果的な食育の推進 エ 研究指定校における効果的な食育の研究と普及啓発 オ 高等学校における食育の推進
					(2) 栄養教諭等を中心とした食育の推進	ア 栄養教諭等と教職員が連携した食育の推進 イ 学校・家庭・地域が連携した食育に関する取組の推進 ウ 各地域における栄養教諭等を中心とした食育の推進
	(1) 学校給食の充実	ア 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進 イ 学校給食への郷土料理等の導入と地域の食文化の継承 ウ 安全・安心な学校給食用食材確保のための取組と情報提供				
	2 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進	(2) 「ちば型食生活」の推進		ア 学校給食における地場産物の活用 イ 米飯給食の推進 ウ 関係団体等と連携した地場産物の活用普及啓発の推進		
		(1) 生活習慣・食習慣の改善等の推進		ア 「早寝 早起き 朝ごはん」の取組の促進 イ 学校歯科保健活動における食育の推進		
		(2) 家庭教育支援・個別指導の充実		ア 一人ひとりに応じたきめ細かな健康相談や指導の推進 イ 家庭教育を支援するための資料の活用促進		
	III ちばの豊かな農林水産業の振興を通じた食育の推進	1 地産地消を軸とした消費者と生産者の結びつきの強化		(1) 地産地消の推進	ア 県産農林水産物の魅力発信 イ 農林漁業者等の6次産業化による地産地消の推進 ウ 食品等事業者との連携による地産地消の推進	
				(2) 地域や環境に配慮した食の推進	ア 環境と調和のとれた農業の促進 イ 環境に配慮した食生活の推進	
(1) 農林漁業及び食に関する体験活動の促進				ア 農林漁業者等による食育の推進 イ 農林漁業及び食に関する体験機会の拡大		
2 体験や交流による「食」と「農林水産業」の理解促進		(2) 都市と農山漁村の交流活動の促進	ア グリーン・ブルーツーリズム等の促進 イ 農山漁村コミュニティの維持・活性化			
		(1) 地域の食文化の継承と普及	ア 郷土料理等の伝承の促進 イ 「地域の食文化」に関する情報の収集と発信 ウ 関連産業との連携による地域の食文化の普及			
3 地域の優れた食文化の継承						
ちばの食育を進める環境づくり	1 食育推進における連携体制の強化・活動の充実	(1) 地域食育推進会議の開催 (2) 地域に根ざした食育活動の促進 (3) 食育に係る多様な人材の育成と活動の促進 (4) 官民パートナーシップによる食育活動の充実 (5) 農業団体との連携による食育の推進				
	2 食育推進運動の展開	(1) 食育月間の取組の充実 (2) 運動に資する情報提供の充実				
	3 市町村食育推進計画の策定及び施策の促進	(1) 市町村食育推進計画の策定及び施策の促進				

II 施策に関連する県内の取組事例

本計画の推進に当たって参考となるような連携・協働による取組事例について照会したところ、県内各地から100を超える事例が集まりました。その中から、ちばの食育を進める上でのポイントとなる「連携・協働による地域が一体となった活動」に焦点をあて、17の事例を選びました。

各事例の文末には、「関連施策」「キーワード」を記載しています。

◇掲載事例一覧◇

ページ	関連施策	取組名	機関名
3	I-1 II-3	地域、学校、家庭が連携した食からの生活習慣病予防の取組	鴨川市健康推進課 鴨川市教育委員会
4	I-1	地区社会福祉協議会等と連携した高齢者の低栄養予防に向けた取組	千葉市若葉保健福祉センター
5	I-2	「減塩 1日1g!」運動	海匠健康福祉センター
6	II-1 II-2	県立旭農業高等学校と連携した食育活動	旭市立中央小学校
7	II-1 II-2	鯨の食文化をいつまでも	南房総市 和田学校給食センター
8	II-1 II-2	幼稚園児に本校のヨーグルトを知ってもらおう	県立安房拓心高等学校 地元幼稚園
9	II-2	学校給食における地場産物供給システムの整備	佐倉市学校栄養士会 佐倉市教育委員会 佐倉市農政課
10	II-1 環境づくり	高等学校における企業と連携した食育の取組 ～元気な「ちば」を創る食育応援企業連絡会による「学校参加型食育体験プログラム」の活用～	県立館山総合高等学校 (定時制)
12	II-1 III-2 環境づくり	食育推進事業「めざせ！食の達人 農業の先生とのふれあい授業」	やちよ食育ネットワーク協議会 (八千代市)
13	II-1 III-3 環境づくり	若い世代に伝えたい 地域の宝 食文化 ～25年間続く地元高等学校での「ふるさと料理講習会」～	君津4市農村生活研究会
14	III-1 III-2	幻の大豆「小糸在来」が結ぶ農業者・食品会社・消費者の 地域農業活性化の縁	小糸在来愛好クラブ
15	III-1 III-2	さんぶ野菜の魅力を伝えたい～食育ソムリエ倶楽部の活動について～	JA山武郡市農産物直売店 「緑の風」食育ソムリエ倶楽部
16	III-2	わいわいわくわく交流会(生産者と消費者の交流会)の開催	ふれあいパーク八日市場(有) 八日市場ふるさと交流協会 匝瑳市
17	III-3	太巻き寿司の講習会を通し郷土料理の紹介や体験機会の提供	アグリさんむ(山武市)
18	III-3	「鴨川味の方舟」から広がる地域の食育活動	プロジェクト鴨川味の方舟 鴨川市食生活改善推進員 (鴨川市)
19	I-2 III-3 環境づくり	「おらがごっつお」から広がる笑顔のまちづくり	館山市保健推進協議会 (館山市)
20	環境づくり	市川市民まつり～食と健康のひろば～ 「気分のりのり！病気なしなし！～おいしく食べて元気発信」	市川市

地域、学校、家庭が連携した食からの生活習慣病予防の取組

取組の主体：鴨川市健康推進課・鴨川市教育委員会

目的：地域、学校、家庭が連携して取り組む小児生活習慣病予防対策の推進

取組の概要：鴨川市では学童期からの生活習慣病予防を核として、学校や教育委員会、地域との連携のもとに、地域が一体となって将来的にも健康で過ごせる子どもたちの育成に取り組んでいます。

取組内容：①学校・家庭へのアプローチ

- ・小児生活習慣病予防検診及び事後指導 ・おやこ食育教室 ・校内放送を活用した食クイズ
- ・給食だより等による啓発 ・健康実態調査（小2年・5年、中2年） ・生活習慣病予防研修会 等

②地域へのアプローチ

- ・食育イベント（鴨川フェスタ）の開催 ・家族参加型ウォーキング（げんき！はなまるウォーキング）の開催 ・太巻き寿司づくり体験の実施 ・鴨川の食材を利用した料理の普及
- ・「おいしいごはん」発行等広報活動による食育情報発信 等

取組の成果：健康推進課と教育委員会が主体的に取り組んだことで、学校・地域・行政それぞれの活動が共有でき、地域連携が進みました。そして、子どもの健康課題を地域の問題としてとらえる取組の展開へと発展しました。

- ・食育イベントの開催により、食育に関わるネットワークができ、貴重な地域資源となりました。
- ・ボランティアの活動では、子どもの頃の食習慣や味覚の形成を地元の食材で育む取組へつながり、地域において「鴨川の食で元気になろう」という意識が向上しています。

今後の展開：子どもの健康状況の改善から地域全体のメタボリックシンドローム減少へつなげる事業展開を検討しています。



学校での取組



校内放送の様子



地域でのイベント

鴨川フェスタ・太巻き寿司づくり体験



関連施策：Ⅰ－１ ライフステージに応じた食育の推進（次世代における食育の推進）

Ⅱ－３ 食育を通じた健康状態の改善等の推進

キーワード：生活習慣病予防、地域・学校・家庭の連携、ネットワーク、鴨川の食

地区社会福祉協議会等と連携した高齢者の低栄養予防に向けた取組

取組の主体：千葉市若葉保健福祉センター健康課

目的：独居高齢者等の方々に対し、バランスの良い献立の提供や訪問栄養相談等による食生活支援を実施して、低栄養等への予防を図り、その仕組みを自治会やボランティア団体、行政などが地域ぐるみで支え、定着していくことを目的としています。

取組の概要：①高齢者の食生活実態調査、地域課題の把握
②「やってみよう！作って食べてあなたも元気幸齢者季節のレシピ」の作成
③個別食生活支援の実施
④集団食生活指導（料理教室等）

取組の成果：
・高齢者の食生活実態調査により地域課題の把握ができ、事業の定着拡大に向け、連携が必要と思われる関係機関の把握ができました。
・「やってみよう！作って食べてあなたも元気幸齢者レシピ集」は、うまい、早い、そろえる材料が少ない、という点で参加者に好評でした。
・料理教室に途中で参加できない方に対し、参加者同士での支援ができました。
・ミニ栄養相談を実施しました。

今後の展開：個別食生活支援を推進するに当たり、社会福祉協議会地区部会「たすけ合いの会」と連携し、地域の支え合い事業や見守り事業の一連の事業として定着化を図っていきます。



←「やってみよう！作って食べてあなたも
元気幸齢者季節のレシピ」
そろえる材料が少ないことも好評です

関連施策：I-1 ライフステージに応じた食育の推進（高齢期における食育の推進）

キーワード：社会福祉協議会との連携、訪問栄養相談、レシピの作成、地域ぐるみ

「減塩 1日1g!」運動

取組の主体：海匠健康福祉センター

目的：「食塩」についての正しい知識や、適切な摂取方法や料理方法等を地域住民に周知し、実践に結びつけるための支援を行うことを目的としています。

取組の概要：海匠健康福祉センターと管内の市、調理師会、栄養士会等の関係団体が連携して、地域に適切な食塩摂取量について普及啓発し、その実践を促します。

これまでの経緯：海匠地域の平均寿命が短く、また、死因が脳血管疾患・心疾患である割合が多くなっています。さらに、市の調査（平成20年度）では、塩分摂取が多いことがわかり、死因の大きな要因のひとつと考えられることから減塩運動を行うことにしました。

運動のスローガンは「塩ふらず 腕をふるって おいしく食事!」。

- 取組内容：①関係団体に地域の現状や減塩の工夫についての講話や説明
 ②減塩運動を行うためのリーフレットの作成
 ③減塩をしながらもおいしく食べられるレシピによる調理実習
 ④地域の大型スーパーと連携したイベントの開催



地域の大型スーパーと連携したイベントの様子



塩ふらず
腕をふるって おいしく食事!

関連施策：I-2望ましい食生活を実践するための正しい知識の普及

キーワード：減塩運動、調理師会・栄養士会との連携

県立旭農業高等学校と連携した食育活動

取組の主体：旭市立中央小学校

目的：小動物とのふれあいや栽培体験・収穫体験、調理体験等の活動を通して、動物への愛護、豊かな心、食への関心を培う。

取組の概要：①1年生の小動物とのふれあい

②2年生のさつまいもの苗植え・世話・収穫、おやつ作り

③5年生の田植え・稲刈り、太巻きずし作り

関係団体等

との連携：県立旭農業高等学校の豊かな圃場や施設・設備の利用や専門的な技術や指導力を有する人材等の支援と協力を得て、児童が食や飼育にかかわる体験活動を行います。

これまでの

経緯：本校の学区内に県立旭農業高等学校があります。高等学校の豊かな圃場や施設、また職員の持つ専門的な知識を地域の教育資源として本校教育活動に生かすべく、高等学校との連携を以前より行っています。

取組の成果：①1年生は、小動物とのふれあいの中で、人が生きるためには、他の動物の命を食としていただいていることを知り、食に対する新しい見方や関心を持つことができました。

②2年生は、いも苗植えに必要な準備や仕事を知ることができました。また、いも苗植えや世話等、栽培体験等を通して、食への関心が高まりました。

③5年生は、社会科で米作りの学習を行っており、実際の田植えの体験を通して、農業への理解が高まりました。また、豊かな体験を行うことができ、食への関心を強めることができました。



関連施策：Ⅱ-1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

Ⅱ-2 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進

キーワード：ふれあい・体験・交流・豊かな心・食への関心

鯨の食文化をいつまでも

取組の主体：南房総市・和田学校給食センター

目的：南房総市和田町は、沿岸小型捕鯨基地として槌鯨漁が行われている。給食の食材として鯨肉を活用することにより、鯨に関する食文化や栄養に関することを子どもたちに理解させ食文化を伝承する。

取組の概要：捕獲した槌鯨を、年に3回から4回程度「鯨の南蛮漬け」として提供しています。捕鯨会社より鯨肉を購入し、調理員が調理して子どもたちに提供します。

関係団体等

との連携：①小学校5年生の総合的な学習の時間の授業

鯨についての学習（鯨の生態、捕鯨の歴史等）⇒講師 捕鯨会社社長

鯨料理の調理実習

⇒講師 旅館等の調理師

初漁時における鯨の解体の見学、鯨料理の試食

⇒講師 捕鯨会社、地域の鯨の文化を伝える団体、漁業協同組合の方々

②中学校2年生の総合的な学習の時間の授業

2年生 鯨についての学習（鯨の生態、捕鯨の歴史等）⇒講師 捕鯨会社社長

3年生 郷土の味を学ぶ「鯨やひじきを使った調理実習」⇒講師 学校栄養士

③「南房総学（故郷に愛着と誇りを持つ子どもの育成）」を学ぶための支援体制として、市教育委員会が学校での食育の取り組みに対し助成しています。

これまでの

経緯：①旧和田町の時代より捕鯨会社の協力により給食の食材として使用しています。

②調理員が衛生的に肉を加工し、調理することにより子どもたちに安心しておいしい鯨料理を提供することができます。

③市町村合併後、他の地域の学校給食センターにおいて捕鯨会社の協力により、味付け加工した鯨肉を使用して、市内全体で鯨肉を食べることができるようになりました。

取組の成果：①鯨の学習をして鯨を給食で食べることにより、鯨肉のおいしさや栄養、歴史、命の大切さや感謝の気持ちなどを学ぶことができました。

②給食や家庭で食べることができる鯨についての理解が深まっています。



関連施策：Ⅱ-1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

Ⅱ-2 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進

キーワード：食文化・歴史・命の大切さ・感謝

幼稚園児に本校のヨーグルトを知ってもらう

取組の主体：県立安房拓心高等学校、地元幼稚園

目的：南房総市と連携し、地産地消に積極的に取り組むために学校給食に本校のヨーグルトを提供し、さらに食育活動を実施し、栄養や作り方を理解してもらう。

取組の概要：幼稚園児の年長と年中の30名を対象に本校の生徒が製造しているヨーグルトを紙芝居にして説明。本校からは、畜産系列4名の女子生徒が園児たちに手作りの紙芝居を使って、作り方や栄養の説明をわかりやすく和やかな雰囲気の中行いました。

関係団体等

との連携：地産地消を積極的に学校教育で取組もうとしている南房総市教育委員会との連携を図っています。

これまでの

経緯：平成19年1月24日、学校給食への提供の第1弾として、「学校給食の日」に南房総市和田町の幼・小・中学校へ提供することになりました。この取組は、「魅力ある高等学校づくりチャレンジ支援事業」の一環として行われたものであり、「学校給食の日」の1月24日に合わせて、地元の幼・小・中学校に530個が配布されました。

取組の成果：①職員・児童に対し、食育活動への良い意識づけの機会となった。
②ヨーグルトの作り方の説明を聞いて、児童は興味が深まった。
③作り手の顔が見えるというのは、とてもよいことである。
④ヨーグルトの説明以外の質問も正しく回答し、とてもよかった。
⑤心をこめて作っていることがよく伝わり、とてもよい取組であった。
⑥本校の生徒が食育活動を通して、異年齢の子どもたちに説明することは、大変勉強になると思われる。



関連施策：Ⅱ-1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

Ⅱ-2 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進

キーワード：地産地消・連携・作り手の顔が見える・異年齢交流

学校給食における地場産物供給システムの整備

取組の主体：佐倉市学校栄養士会・佐倉市教育委員会・佐倉市農政課

目的：昭和57年秋「子どもたちに地域のおいしいものを食べさせたい」という学校栄養職員の素朴な願いから、地場産物の活用が始まりました。

取組の概要：佐倉市の地場産物の学校給食での活用を効果的に進めるため、市の地場産物供給システムを整備しました。

関係団体等

との連携：佐倉市の農業を考える会

(構成メンバー：市農政課・市教育委員会・県農業事務所・JA いんば・農協青年部・消費者団体代表・地元生産者代表・市学校栄養士会代表)

これまでの

経緯：開始当初は関係機関との連携が十分でなく、食材の品質、規格、価格、生産量、配送方法など課題も多くありましたが、佐倉市学校栄養士会の地場産物推進班が中心となり、佐倉市教育委員会、JA いんば、佐倉市農政課等と連携しながら、地場産物の活用推進を図り、平成11年頃から軌道に乗り始めました。

① 学校給食地場産物推進会議の開催

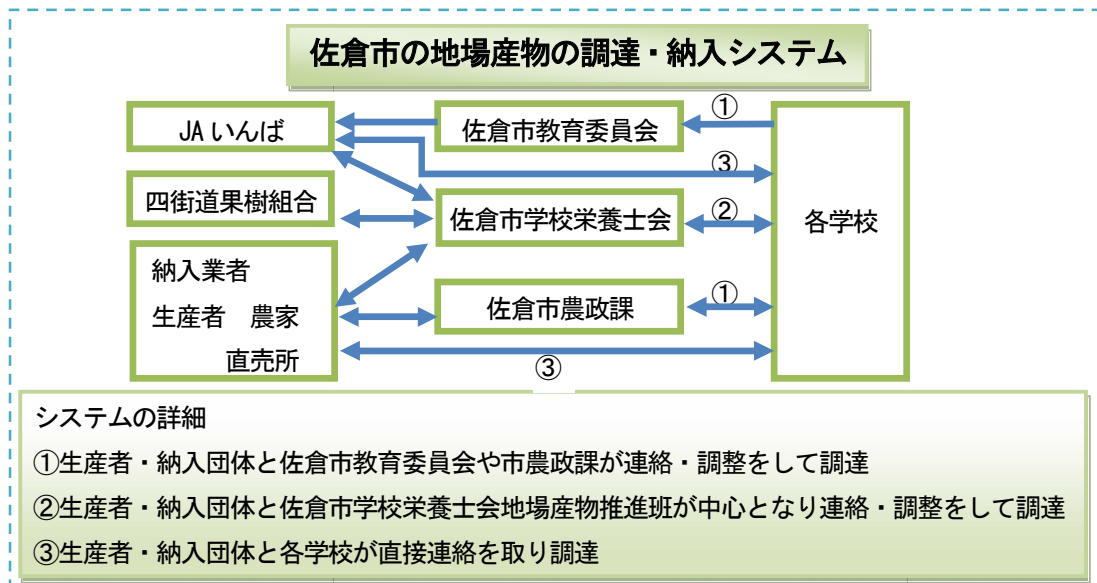
佐倉市教育委員会・JA いんば・学校栄養士会代表が中心となり、学校給食における地場産物の活用のための方策や連絡体制・納入方法について検討しました。

② 佐倉市の農業を考える会への参加

佐倉市農政課主催で行われ、地場産物活用に向けて納入体制を整備しました。

取組の成果：昭和57年の梨の導入からはじまり、昭和63年には地元産米を導入。現在は年間を通して旬の地場産物を約50品目使用できるようになりました。

自分たちの地域で取れる食材に対する興味関心が高まり、食べ残しが減ったり、生産者への感謝の気持ちが芽生えるなど、児童の変容の様子も見られるようになりました。



関連施策：Ⅱ-2 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進

キーワード：地場産物の活用・関係機関との連携・地場産物供給システム

高等学校における企業と連携した食育の取組

取組の主体：県立館山総合高等学校（定時制）

元気な「ちば」を創る食育応援企業連絡会※（生活協同組合ちばコープ・千葉県ヤクルト販売株式会社）

※社会貢献活動の一環として食育に取り組む「ちば食育サポート企業」の有志で結成。県と連携して県内の学校へ「学校参加型食育体験プログラム」を提供しており、出前授業や体験の受け入れを行っています。

目的：バランスの良い食生活の実践や生涯を通じて健康管理ができる生徒を目指し、企業と連携して食に関する指導を行っています。

取組の概要：〈食のワークショップ〉

夜型生活リズムの生徒が多く、食事内容に偏りがあることから、バランスの良い食事の組み合わせ、一日の献立を考えさせる「食のワークショップ」を実施しました。クイズやゲームを取り入れ、グループごとに話し合う体験型の学習であったことから、生徒の興味をひき、活発な活動ができました。

〈おなか元気教室〉

腹痛を訴える生徒の中には排便リズムの乱れが原因の場合があることから、排便の大切さを知り健康管理に役立てるため「おなか元気教室」を実施しました。

消化の模型や便の模型などわかりやすい資料での説明と事前に行った生徒へのアンケート結果をもとにした講話であったことから、各自が改めて生活や健康を考えるきっかけとなりました。



「食のワークショップ」の様子



「おなか元気教室」の様子

関連施策：Ⅱ-1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実（高等学校における食育の推進）
ちばの食育を進める環境づくり

キーワード： バランスの良い食生活・ちば食育サポート企業・学校参加型食育体験プログラム
企業との連携

健康教育目標		生涯を通じて健康づくりに向け、主体的に取り組み、実践する力を養う	
食育の目標		①食生活の現状と課題について考えさせる ②健康と栄養、運動、休養及び睡眠とのかわりについて理解させる ③健康の保持増進に配慮した食生活の工夫ができるようになる ④人との一生と食に関する基礎的な知識を得させ生活の充実向上を図る実践的な態度を養う	
		Ⅰ期(4・5・6・7月)	Ⅱ期(9・10・11・12月)
地理歴史		1年 2年 3年 4年	地理A 世界の特色をつかむために 地球的な課題の解決のために 地理A 地球的な課題の解決のために
理科		1年 2年 3年 4年	保健 現代社会と健康 保健 社会生活と健康
保健体育		1年 2年 3年 4年	(4)生活習慣病と日常の生活行動・具体的な病気をあげ、生活習慣病の予防方法を学習します (11)意志決定、行動選択に必要なもの・意志決定、行動選択の重要性を健康問題の特徴と関連させ、具体例を用いて学習します (17)食品衛生のしくみと働き・食品の衛生管理のために製造、生産者が行っている対策を学習します (18)食品と環境の保健と私たち働き・食品の安全性を確保するために自分でできる対策や方法を学習します
家庭		1年 2年 3年 4年	(1)自分自身の食生活の点検をおして、食生活の問題点を考えます (2)栄養素の種類と機能・栄養所要量・食品群別摂取量の目安などの基本的な知識を学び、バランスのとれた食生活の重要性を理解するとともにライフステージごとの栄養的な特徴について理解します (3)食品の腐敗や食中毒、食中毒、食品添加物等について理解し、安全で衛生的な食生活を営むことができるようになります
総合的な学習の時間		1年 2年 3年 4年	
特別活動		1年 2年 3年 4年	①学校給食を理解する ②基礎食品を学び、バランスよく食べる習慣を身につける ・食事のマナー ・食事の使い方 ・手洗いの励行と食中毒 ・丈夫な歯や骨を作る食事 ・水の取り方 ・夏休みの過ごし方 心身の健康と食事 ・定期健康診断の結果より心身の健康状態と食事と運動、休養との関係を考える ③楽しい食習慣について学ぶ ④伝統行事や郷土食など、食文化に触れる ⑤一年間の食生活の反省と課題 ・日本の食文化 ・一年間の食生活の反省と課題 日本の食文化
創立作成の配属		1年 2年 3年 4年	①食生活リズムを整える食事の取り方を考える ②自分に必要な栄養素を考える ③感謝の気持ちを持って食事をす ・運動と食事 ・目に良い食べ物 ・冬休みの過ごし方 季節と健康と食の安全 ・食中毒や熱中症など気候や時期に必要な知識と予防法を考える ・文化祭における食品提供の諸注意について知識を学び、実践する ④食生活リズムを整える食事の取り方を考える ⑤自分に必要な栄養素を考える ⑥感謝の気持ちを持って食事をす ・運動と食事 ・目に良い食べ物 ・冬休みの過ごし方 季節と健康と食の安全 ・食中毒や熱中症など気候や時期に必要な知識と予防法を考える ・文化祭における食品提供の諸注意について知識を学び、実践する
学校行事等		入学祝い 定期健康診断・新入生オリエンテーション 定期制教育振興会	入学祝い 定期健康診断・新入生オリエンテーション 定期制教育振興会 校内球技大会・健康講話
家庭・地域との連携		〇創立表・給食より発行	〇アレルギーや食事制限等への対応 〇必要に応じて家庭や関係機関との連携
給食会館の管理・衛生		衛生駆除・消毒 尿のかみが行 厨房機設備 ストープ設備	衛生駆除・消毒 尿のかみが行 厨房機設備 ストープ設備
		新入生説明会	

食育推進事業「めざせ！食の達人 農業の先生とのふれあい授業」

取組の主体：やちよ食育ネットワーク協議会

目的：子どもたちが食べものを大切にするところを身につけ、健全な心身を育むこと。

取組の概要：小学校に農業生産者が訪問し、担任教諭・栄養教諭及び学校栄養職員と連携して、作物の作り方や特徴などについて伝える食育授業の企画、市内全校での実施のためのコーディネートを行っています。

これまでの経緯：平成 16 年に策定した「八千代市健康まちづくりプラン」の重点取組の一つとして食育の推進を掲げ、プラン策定市民委員の有志と行政で組織された「やちよ食育ネットワーク運営委員会」を中心に推進してきました。平成 19 年度からは、JA八千代市、教育委員会、農政課、母子保健課が連携し、エコにんじんウィーク等において、地場産物の給食使用日に併せて農業生産者による学校訪問を行ってきました。

更なる食育の推進を図るため、目標の一つである「農業生産者の小学校全校訪問実施」へ向けて、組織を見直し、平成 23 年 6 月より学校関係者や保護者をメンバーに含む「やちよ食育ネットワーク協議会」を発足し、連携体制を構築しました。平成 23 年度に企画・検討のため会議を重ねて実施要領や指導案を作成し、平成 24 年 7 月に農業生産者・栄養教諭及び学校栄養職員等を対象とした事業説明会を実施しました。また、授業で使用する資料保管や広報紙への掲載等で JA 八千代市の理解・協力を得て、平成 24 年度 10 月から授業が開始しました。



農業生産者・担任教諭・学校栄養職員が連携して授業を行う様子



実物や写真を見せながら説明している農業生産者

関連施策：Ⅱ－1 学校における食育の指導体制と指導内容の充実

Ⅲ－2 体験や交流による「食」と「農林水産業」への理解促進
ちばの食育を進める環境づくり

キーワード：連携・ネットワーク・地場産物・農業生産者による学校訪問

若い世代に伝えたい 地域の宝 食文化
 ～25年間続く地元高等学校での「ふるさと料理講習会」～

取組の主体：君津4市農村生活研究会

生活技術を学び、よりよい農村生活の実現を目的に結成された農家女性のグループ
 平成16年から「ちば食育ボランティア」に登録

目的：郷土に伝わる食文化を高校生に継承するとともに食の大切さを伝えることを目的としています。

取組の概要：地元の高等学校2校と連携して「ふるさと料理講習会」を開催しています。これは昭和62年から25年間続く活動です。

地元の高校生と一緒に太巻き寿司づくりや米粉料理の調理実習を行い、地域の宝である食文化に親しんでもらいます。

お味噌汁づくりは、だしは煮干し、具は大根と油揚げに決めており、ほんの少し手間をかければ、おいしくなることを学んでもらいます。生徒は「おいしい!」とおかわりが続出です。

また、食育紙芝居「一杯のお味噌汁」で食の大切さを伝えています。

取組の実績：高校生は始めて巻く太巻き寿司に悪戦苦闘しながらも、完成した太巻き寿司を見て笑顔があらわれます。「おいしい」「家でもつくってみたいな」試食の時には、そんな声を聞くことができました。

「食があらわれている時代だからこそ、手作りの良さ、郷土の食文化を若い人たちに伝えたい」そんな思いを込めて食育活動を続けています。

また、食育紙芝居「一杯のお味噌汁」は日本型食生活の基本を伝えるには良い教材なので、活用の場面、対象を広げていきたいと思っています。さらに、こうした食育活動を担う次の世代を育て、活動をつなげていくことにも取り組んでいきます。



太巻き寿司の実習



完成した太巻き寿司



食育紙芝居「一杯のお味噌汁」

関連施策：Ⅱ-1 学校における食育の指導體制と指導内容の充実（高等学校における食育の推進）
 Ⅲ-3 地域の優れた食文化の継承
 ちばの食育を進める環境づくり

キーワード：食文化・調理実習・日本型食生活・食育紙芝居・ボランティアとの連携

幻の大豆「小糸在来」が結ぶ 農業者・食品会社・消費者による地域農業の活性化

取組の主体：小糸在来愛好クラブ

目的：生産者が高齢化し、耕作放棄地が増加する中、かつて地域で栽培されていた大豆の在来系統「小糸在来」を掘り起し、「小糸在来」を起爆剤として地域の活性化を目指す、地域全体と行政を巻き込んだプロジェクトです。

取組の概要：味は良いものの収量が低いため、戦後生産量が激減した幻の大豆「小糸在来」に着目し、平成 16 年「小糸在来愛好クラブ」を立ち上げて、生産拡大に乗り出しました。

平成 18 年以降は、農商工連携により、豆乳、豆腐、焼酎、味噌、きな粉飴、アイスクリームなどの加工品、枝豆コロッケ、グラタンなど 4 種類の学校給食用食品を含め、多様な食品を開発・販売しています。

また、都市農村交流の一環として、播種・栽培は農家が担当し、オーナーである消費者は収穫を楽しむというオーナー制により、消費者との交流が広がっています。オーナー制は年を追うごとに人気ที่ 広がり、41 区画から 2,000 区画まで拡大しました。

オーナー制度の拡大により、耕作放棄地が激減し、観光客に美しい農村風景を楽しんでもらおうと環境保全活動も展開しています。

さらに、地元の小学校では、「小糸在来」を地域学習の素材として活用するようになりました。栽培収穫体験を通し、地域の教育力をいかした教育に取り組んでいます。

平成 22 年度に、日本放送協会、全国農業協同組合中央会、都道府県農業協同組合中央会が主催する「第 40 回日本農業賞・特別部門 第 7 回食の架け橋賞」の大賞を受賞しました。



小糸在来のオーナー制



小糸在来愛好クラブのメンバーによる学校での食育



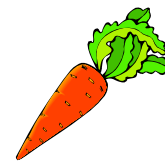
小糸在来を使った
学校給食用加工品

関連施策：Ⅲ-1 地産地消を軸とした消費者と生産者の結びつきの強化

Ⅲ-2 体験や交流による「食」と「農林水産業」への理解促進

キーワード：在来品種・農商工連携・都市農村交流・学校給食・地域学習・地域活性化

さんぽ野菜の魅力を伝えたい
～食育ソムリエ倶楽部の活動について～



取組の主体：山武緑の風食育ソムリエ倶楽部

目的：JA 山武郡市農産物直売店「緑の風」のファンを増やすこと。
地産地消を通じて、地域の農業への理解を深めること。

取組の概要：山武「緑の風」のお客様を招いて、消費者交流会、料理講習会、野菜収穫体験、親子カレー教室、店舗での試食会を開催しています。また、年4回、「旬野菜のおすすめレシピ」を発行し、各直売所で配布しています。

旬のおすすめレシピを3年間発行し続けた結果、平成23年にはその数が188となったことから、「おすすめレシピ集」として製本し、直売所で販売しています。

これまでの経緯：JA 山武郡市農産物直売店緑の風は、生産者が作る直売店という気持ちが強く、そこで野菜を出荷する生産者の方に「食育ソムリエ」の資格取得について声をかけました。女性生産者4名とJA 職員が資格取得後、食育ソムリエ倶楽部を設立しました。それから、活動していくにあたり、緑の風のお客様を増やすためにはどのような活動をしていったらいいのかを話し合い、イベントを企画、実施してきました。

1つのイベントを終えるたびに、反省会を開き、よかった点、改善点を話し合います。お客さまの声が私たちのやる気につながり、次はもっとこうしよう、こういうのはどうかとアイデアが次々、出てきます。これからも山武郡市の野菜の魅力を伝えるべく、活動していきたいと考えています。



消費者交流



野菜収穫体験

- ・ 初の収穫体験でした。お店に並ぶ前の野菜があんな風になってるなんてびっくりしました。生産者の方の話を聞いて、天候に左右されたり大変なんだなあと思いました。
- ・ いろいろ野菜が収穫できるのが楽しかった。食事、すべて、すごくおいしい。

関連施策：Ⅲ-1 地産地消を軸とした消費者と生産者の結びつきの強化
Ⅲ-2 体験や交流による「食」と「農林水産業」への理解促進
キーワード：地産地消・直売所・食育ソムリエ・消費者交流・体験

わいわいわくわく交流会（生産者と消費者の交流会）の開催

取組の主体：ふれあいパーク八日市場(有)・八日市場ふるさと交流協会・匝瑳市

目的：消費者が農業生産現場や市内各所を見学することにより、地域農業及び匝瑳市の文化への理解や認識を深めてもらう。

消費者から直接、商品への要望を聞く機会をつくり、特色ある商品の企画・開発にいかす。

取組の概要：市内にある直売所「ふれあいパーク八日市場」を利用している消費者を対象。

①生産者の畑を見学（キャベツ、ブロッコリー、大根、小松菜、ニンジン等）

②地域文化の紹介（松山神社神楽；匝瑳市無形民俗文化財）

③地元農産物を使った料理の試食と調理方法の紹介（太巻き寿司、海草、ピーナッツみそ、赤飯等）

取組の成果：普段購入している商品のストーリー（どのように栽培され、どのような思いでお店に並べられているか）を生産者から直接きくことによって、農業・農産物に対するより一層の愛着が生まれています。

また、畑を見学して生産者の努力を知り、食べ物に感謝の心を抱くなど、日ごろの「食」を考える機会となっています。

※八日市場ふるさと交流協会・匝瑳市と連携し、グリーンツーリズムなどのイベント（農作業体験等）を開催し、都市との交流人口の増大を図り、地域の活性化を目指している団体。



ごぼう生産者の畑を見学



地元農産物を使った料理の試食

関連施策：Ⅲ-2 体験や交流による「食」と「農林水産業」への理解促進

キーワード：消費者との交流・直売所・地域農業や文化への理解促進・商品企画

太巻き寿司の講習会を通し郷土料理の紹介や体験機会の提供

取組の主体：アグリさんむ（農家生活改善研究活動団体）

目的：地場産物をいかした食の伝承と開発

取組の概要：千葉県郷土料理百選にも選ばれた山武地域の太巻き寿司を前面に出し、市内小中学校での出前授業や市民を対象とした講習会を開催しています。

これまでの経緯：アグリさんむは女性農業者を中心とした農家生活改善研究グループで、毎年市民を対象とした太巻き講習会を開催してきました。平成 21 年度からは米粉料理の技術向上にも取り組んでいます。

ちば食育ボランティアに登録してからは、市内小中学校から太巻き寿司の出前講座の依頼を多く受けるようになりました。

これらの活動が評価され、内閣府主催の平成 24 年度食育推進ボランティア表彰を受賞しました。

取組の成果：伝統的な郷土料理の太巻き寿司を通して、

- ・いろいろな世代に「食」をアプローチできる
- ・教育現場では世代間交流が図られる
- ・食料自給率の面から、米消費拡大が図られるといった成果があげられます。

学校現場からは、

- ・家族とのふれ合いが増えた
- ・郷土料理を学ぶことにより、地元の歴史などに改めて考えた
- ・主食としての米をより身近に感じたなどの感想が寄せられています。



学校での出前授業



太巻き寿司講習会



関連施策：Ⅲ－3 地域の優れた食文化の伝承

キーワード：郷土料理・太巻き寿司・伝承・米消費拡大

「鴨川味の方舟」から広がる地域の食育活動

取組の主体：プロジェクト鴨川味の方舟・鴨川市食生活改善推進員

目的：①住民自らが地域の食生活の実態を見直し、より豊かな食文化を育み伝承していく。
②鴨川の食材をおいしく食べて地域や自らの健康づくりにつなげる。

取組の概要：市内各地域で伝えられている味、祭礼や行事の食をテキスト化。
地域の伝統の味を小学校や各家庭など地域に広く普及伝達。
鴨川の食の見直しから人とまちが元気になる取組を推進。

これまでの経緯：鴨川12地区において、鴨川の味の見直しを図るため1年間にわたりワークショップを開催し、「4つの地域の味からなる鴨川の味」をまとめました。さらに活動の成果をリーフレットや冊子にまとめ、2冊が発行されました。鴨川の食に関する基礎データが初めて整備されました。

また、鴨川で親しまれている「なめろう」、「太巻き寿司」についてはさらに研究を重ね、味や食材の使い方などを改善し、その地域で普及・伝承しやすくして活動につなげています。

取組の成果：活動に携わる関係者自らが鴨川の味の魅力について再認識する好機となりました。冊子を見た方々からの反響が大きく、鴨川にあるおいしい食べ物に対して、住民が強い愛着を持っていることが再認識されました。

さらに、小中学校やその保護者等、若年世代にも太巻き寿司をはじめとした郷土料理への関心が徐々に高まり浸透しつつある様子がうかがえました。



ワークショップの開催



活動の成果を発行

関連施策：Ⅲ-3 地域の優れた食文化の継承

キーワード：食文化・テキスト化・普及伝承

「おらがごっつお」から広がる笑顔のまちづくり

取組の主体：館山市保健推進協議会

目的：館山市には、昔から多くの傷病者が療養に訪れていた歴史があります。医食同源とも言われる「食」からそのルーツを探り、館山市独特の食文化を集めたレシピ集を作成しました。その料理を市民へ伝達することで、食べることに興味を持ち、郷土愛を育み、生活習慣病の予防活動へとつなげていきます。

取組の概要：
 ・館山市保健推進員から、昔から食べられている家庭料理を集め、レシピ集「おらがごっつお」を作成。
 ・小中学校、幼小PTA、地区住民などへ保健推進員が「おらがごっつお」を伝達。
 ・パンフレットやホームページ等でPR。

取組の成果：市内中学校の文化祭や保健推進員による生活習慣病予防事業の中でも、「おらがごっつお」の調理伝達を行っています。「おらがごっつお」を通じ、子どもたちを始めとする市民の郷土を愛する心の育みや推進員自身のやりがいや生きがいにつながっています。
 世代や地域を越えた推進員との温かい交流の中から、笑顔あふれるまちづくりを目指しています。



『おらがごっつお』から、館山の食の歴史を知ることができます。料理にはそれぞれの物語があるようです。

『おらがごっつお』とは房州弁で『わが家のごちそう』という意味です。

神輿の担ぎ手に振舞われている『ごんじゅう』



「おらがごっつお」レシピ集は館山市のホームページからご覧になれます
<http://www.city.tateyama.chiba.jp/>



『おらがごっつお』を地域の方たちにも伝えています。

関連施策：Ⅰ-2 望ましい食生活を実践するための正しい知識の普及
 Ⅲ-3 地域の優れた食文化の継承
 ちばの食育を進める環境づくり

キーワード：医食同源・食文化・郷土愛・生活習慣病予防・交流・まちづくり

市川市民まつり～食と健康のひろば～ 「気分のりのり！病気なしなし！～おいしく食べて元気発信」

取組の主体：市川市（「食」「健康」「元気」をキーワードに官民産学の協働に賛同いただいた19団体※）

目的：市川市食育推進計画の推進に当たってイベントによる周知・啓発の一環として実施しました。来場者が体験を通して食育への関心・理解を高め実践へつなげるきっかけとなることを目的としています。また、実施する側は互いの理解・連携を強化し、食育の進展につなげます。

取組の概要：市川の特産物であるのりと梨を取り入れたキャッチコピーを用いた「気分のりのり！病気なしなし！～おいしく食べて元気発信」をテーマに、来場の方に食育の多様性を伝え、同時に体験コーナーでカラダがよるこぶ体験をしていただこうと、19団体による様々な趣向の22企画を出展し、市民に周知・啓発を図りました。

これまでの経緯：〈経緯〉食育推進計画策定を受け、市民にアピールする大規模イベントとして「食育フェア」開催を3年間実施する計画をたて、その結果のべ2,700人の来場者を得ました。次年度以降、新たな企画で食育をアピールしようとイベントの継続が決まりました。

〈関係者との連携構築〉庁内食育関係5課との会議をおおむね月1回実施。さらに、食育フェア関係者拡大会議に発展させ、関係団体、民間団体との連携を図りました。

〈継続のポイント〉賛同団体は様々であるが、その集合体で「食育」の主旨が具体的に形にできる強みがあること、企画の創意工夫で多くの市民にアピールできる手応えを実施者が実感し、士気が高まったことが継続のポイントです。

※行政：市役所関係 7 課・学校給食会・市川市魚食文化フォーラム実行委員会・市川市勤務栄養士ネットワーク・市川市食生活改善推進協議会・千葉県多古町・宮城県加美町

民：千葉県伝統郷土料理研究会・NPO 法人日本食育ランドスケープ協会

産：市川商工会議所・JA 市川市直売組合・JA 市川市青年部

学：和洋女子大学



「食と健康の広場」



「ヘルスメイトおすすめレシピ」

関連施策：ちばの食育を進める環境づくり

キーワード：市食育推進計画・官民産学の協働・連携構築・周知・啓発

Ⅲ 第1次食育推進計画における指標の達成状況

◆食育推進の総合的な指標

(達成状況) ○：達成、△：目標に近づいているが未達成、×：未達成

No.	指標項目	策定時の状況 (年度)	目標値 (年度)	評価時点 の状況 (H22年度)	達成 状況	出典
1	◇食育に関心のある県民の割合の増加	76.2% (H18)	90%以上 (H22)	72.4%	×	①
2	◇朝食を欠食する県民の割合の減少 (小学5年生)	2.9% (H19)	0%を 目指す (H22)	2.0%	△	④
3	－同一－ (中学2年生)	7.0% (H19)		5.1%	△	④
4	－同一－ (15～19歳：男子)	22.7% (H17)	0%を 目指す (H24)	40.0%	×	②
5	－同一－ (15～19歳：女子)	4.2% (H17)		23.8%	×	②
6	－同一－ (20歳代：男子)	44.8% (H17)	15%以下 (H24)	40.9%	×	②
7	－同一－ (20歳代：女子)	31.3% (H17)		22.1%	△	②
8	－同一－ (30歳代：男子)	37.3% (H17)		37.6%	×	②
9	－同一－ (30歳代：女子)	23.3% (H17)		27.6%	×	②
10	◇食育に関する活動や行動を実践している県民の割合の増加	43.9% (H18)	60%以上 (H22)	38.0%	×	①
11	◇毎日朝食を摂るなど規則正しい食生活に努めている県民の割合の増加	86.1% (H19)	90%以上 (H22)	85.4%	×	①
12	◇家族や友人と食卓を囲み、食事を楽しむ機会を増やすなど、食を通じたコミュニケーションを充実させている県民の割合の増加	73.6% (H19)	90%以上 (H22)	70.4%	×	①
13	◇市町村食育推進計画を作成・実施している又は作成中の市町村の増加	4市町村 (H20.8)	全市町村 を目指す (H22)	14市町村 (H23.4)	△	⑧

◆学校・保育所等における食育の充実

No.	指標項目	策定時の状況 (年度)	目標値 (年度)	評価時点 の状況 (H22年度)	達成 状況	出典
14	◇食に関する指導全体計画を作成している学校の割合の増加 (公立小学校・中学校・特別支援学校・定時制高等学校)	39.7% (H18)	60%以上 (H22)	73.0%	○	④

15	◇「いきいきちばっ子」学習ノートを授業に活用している小学校の割合の増加	86.4% (H18)	100% (H22)	81.2%	×	④
16	◇学校給食における県産物の使用割合の増加 (食材数ベース)	23% (H17)	全国上位 を目指す (H22)	22.6%	×	③
17	◇学校給食における主要な県産農産物の使用 割合の増加(重量ベース)	86.7% (H18)	増加 (H22)	87.0%	○	④
18	◇完全給食を実施している公立学校における 1週間あたりの米飯給食実施回数の増加 (公立小学校・中学校・特別支援学校・夜間 定時制 高等学校)	週平均 3.2回 (H18)	全国トッ プレベル を目指す (H22)	週平均 3.4回	△	④
19	◇地域、家庭、学校が連携して子どもを育て ているという環境が整っているという肯定的 に回答する保護者や地域住民の割合の増加	80.4% (H19)	増加 (H23)	83.3% (H22)	○	⑧
20	◇近隣の学校や地域の保健センター、公民館 等との食に関する連絡協議会等がある割合の 増加	15.8% (H18)	30%以上 (H22)	23.1%	△	④
21	◇小学生の肥満傾向児の割合の減少	8.7% (H19)	8.5%以下 (H22)	7.5%	○	⑦
22	◇食育の計画づくりに取り組んでいる保育所 の割合の増加	77.9% (H18)	90%以上 (H22)	—	—	

◆食を選択できる力の養成

No.	指標項目	策定時 の状況 (年度)	目標値 (年度)	評価時点 の状況 (H22年度)	達成 状況	出典
23	◇食品の安全性に関する基礎的な知識を持つ ている県民の割合の増加	64.9% (H18)	70%以上 (H22)	56.8%	×	①
24	◇外食や食品を購入する時に栄養成分表示を 参考にする県民の割合の増加	52.8% (H19)	60%以上 (H24)	48.2% (H21)	×	⑤

◆生産者と消費者、都市と農村の交流

No.	指標項目	策定時 の状況 (年度)	目標値 (年度)	評価時点 の状況 (H22年度)	達成 状況	出典
25	◇教育ファームの取組がなされている市町村 の割合の増加 (市町村、学校、農林漁業者等の様々な主体 のうち、2つ以上の主体が教育ファームに取り 組む市町村：H18のみ)	45% (H18)	60%以上 (H22)	85.2%	○	⑧
26	◇観光農林漁業入込数	389万人 (H18)	400万人 (H22)	408万人	○	⑥

◆地域の伝統的な食文化の理解と食習慣の伝承

No.	指標項目	策定時の状況 (年度)	目標値 (年度)	評価時点 の状況 (H22年度)	達成 状況	出典
27	◇郷土料理や伝統食について「知っているものがある」、「食べたことがある」県民の割合の増加	60.0% (H19)	80%以上 (H22)	82.5%	○	①

◆地産地消の推進

No.	指標項目	策定時の状況 (年度)	目標値 (年度)	評価時点 の状況 (H22年度)	達成 状況	出典
28	◇「千葉県産農産物」を購入したいと思う県民の割合の増加	78.1% (H19)	80% (H20) さらに増加(H22)	76.5%	×	①

◆環境への配慮

No.	指標項目	策定時の状況 (年度)	目標値 (年度)	評価時点 の状況 (H22年度)	達成 状況	出典
29	◇ごみを少なくする配慮や工夫をし、リサイクルをしている県民の割合の増加	76.9% (H18)	増加 (H22)	76.3%	×	①
30	◇食べ残しを減らす努力をしている県民の割合の増加	88.3% (H19)	増加 (H22)	91.7%	○	①

◆健康づくりの推進

No.	指標項目	策定時の状況 (年度)	目標値 (年度)	評価時点 の状況 (H22年度)	達成 状況	出典
31	◇内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）を認知している県民の割合の増加	内容を知っている 76.6% (H19)	内容を知っている 80%以上 (H24)	73.3% (H21)	×	⑤
32	◇自分が積極的に健康づくりに取り組むことができる環境にあると思う県民の割合の増加	47.8% (H19)	増加 (H22)	50.5%	○	①
33	◇自分や家族の健康について満足していると思う県民の割合の増加	51.1% (H19)	増加 (H22)	49.3%	×	①
34	◇「食事バランスガイド※」等の食生活上の指針を参考に食生活を送っている県民の割合の増加	37.0% (H18)	60%以上 (H22)	30.7%	×	①

35	◇栄養バランスの優れた「日本型食生活※」の実践、野菜摂取量を増やす、油の多いものを控えるなど、栄養バランスに気をつけている県民の割合の増加	82.5% (H19)	90%以上 (H22)	82.6%	×	①
36	◇自分の食生活に問題があると思う者のうち、改善意欲のある者の割合の増加	成人男性 74.7% 成人女性 85.6% (H19)	成人男性 85%以上 成人女性 87%以上 (H22)	成人男性 72.4% 成人女性 80.4% (H21)	×	⑤
37	◇「日頃から日常生活の中で、健康の維持・増進のために意識的に体を動かすなどの運動をしている人」の増加	成人男性 64.2% 成人女性 61.0% (H19)	男女 ともに 74%以上 (H22)	成人男性 73.5% 成人女性 69.6% (H21)	△	⑤
38	◇自らも料理に取り組んでいる県民の割合の増加	70.1% (H19)	増加 (H22)	73.3%	○	①
39	◇健康ちば協力店数の増加	851店 (H20.3)	1,200店 (H22)	922店 (H23.6)	△	⑧

◆食育推進運動の展開

No.	指標項目	策定時の状況 (年度)	目標値 (年度)	評価時点 の状況 (H22年度)	達成 状況	出典
40	◇食育の推進に関わるボランティアの数の増加	5,081名 (H19)	増加 (H22)	5,287名 (H23.3末)	○	⑧
41	◇ちば食育ボランティアの活動報告数の増加	633件 (H18)	20%増 (H22)	686件	△	⑧
42	◇食育推進にかかわるボランティア活動への参加意欲のある県民の割合の増加	40.1% (H19)	45%以上 (H22)	32.1%	×	①

出典

①県政に関する世論調査

②千葉県県民健康・栄養調査

③学校給食栄養報告

④学校給食実施状況調査

⑤千葉県生活習慣に関するアンケート調査

⑥観光入込調査

⑦定期健康診断の統計

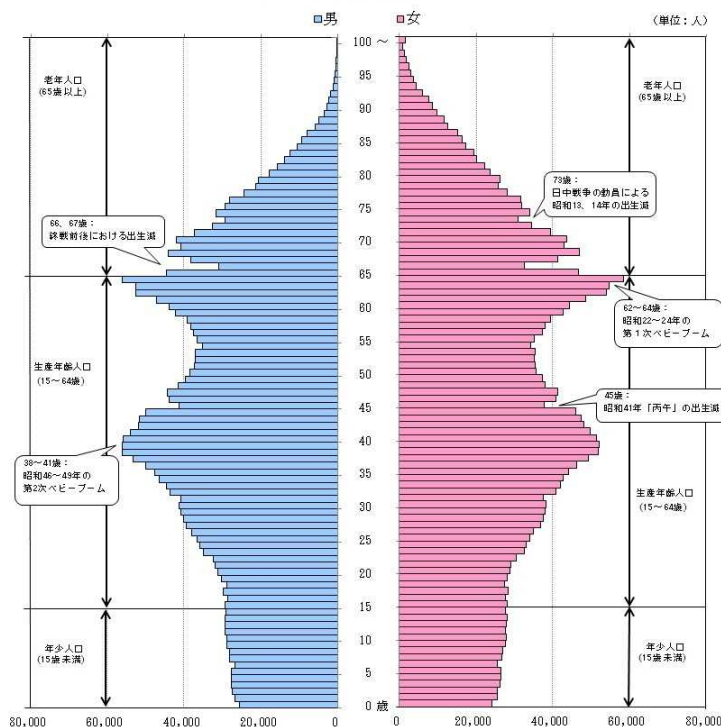
⑧関係課の独自調査等による

IV 食をめぐる現状（資料編）

1 食を取り巻く社会情勢

(1) 千葉県の人口

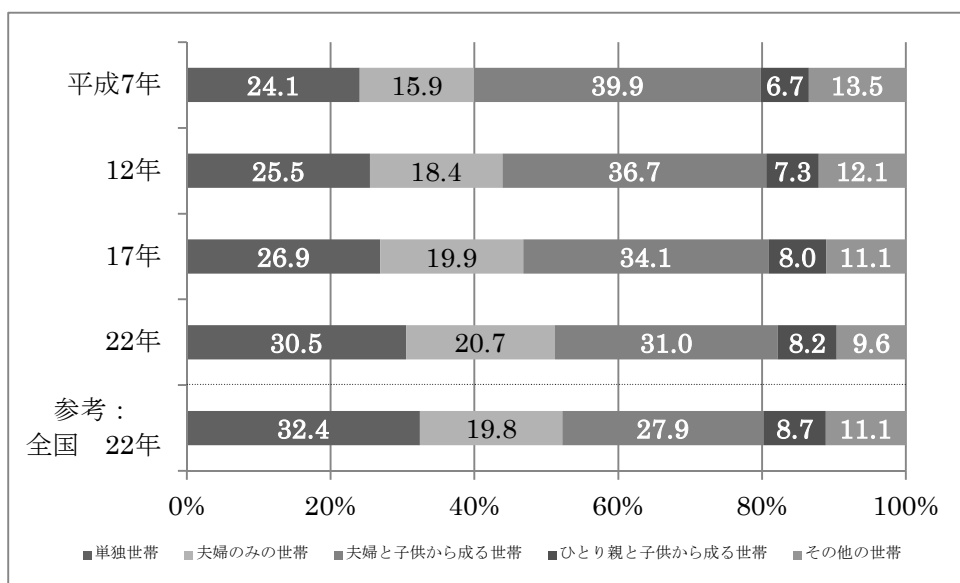
図1 年齢各歳別人口(平成24年度)



資料 千葉県総合企画部統計課「年齢別・町丁字別人口調査(平成24年度)」

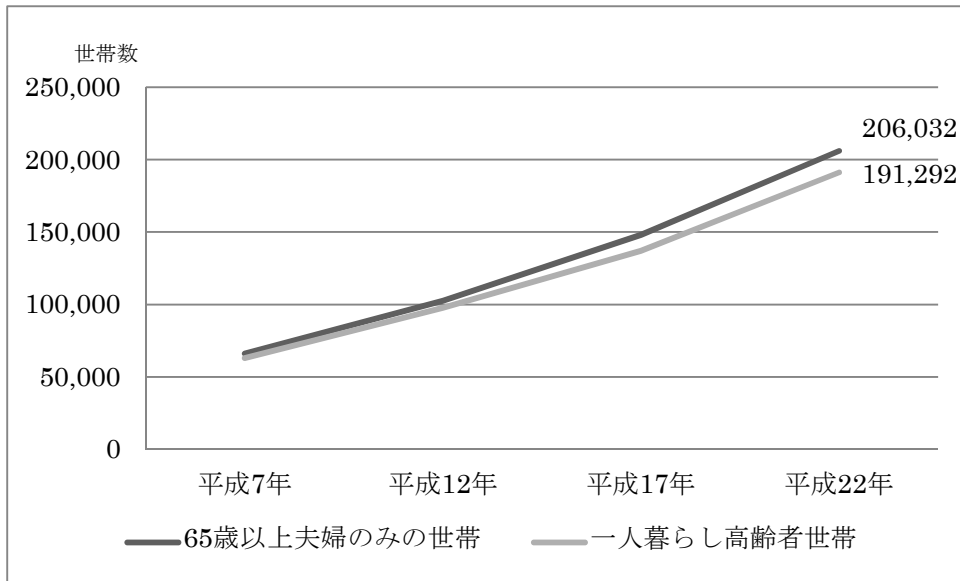
(2) 千葉県における家族形態の変化

図2 千葉県における家族形態の変化



資料 総務省統計局「国勢調査報告」

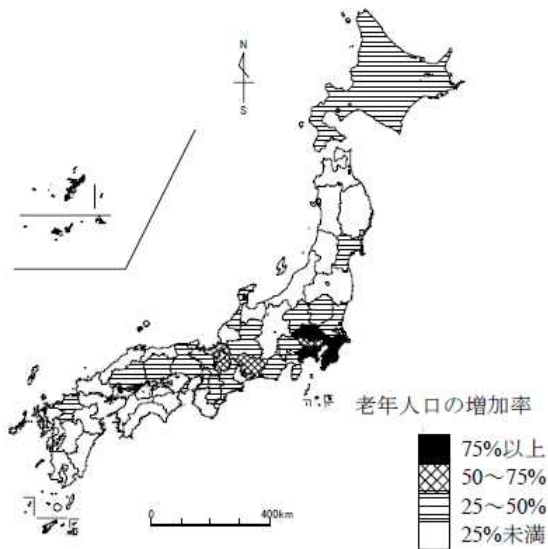
図3 千葉県における高齢者世帯の推移



資料 総務省統計局「国勢調査報告」

(3) 千葉県における老年人口の増加率

図4 都道府県別老年人口の増加率



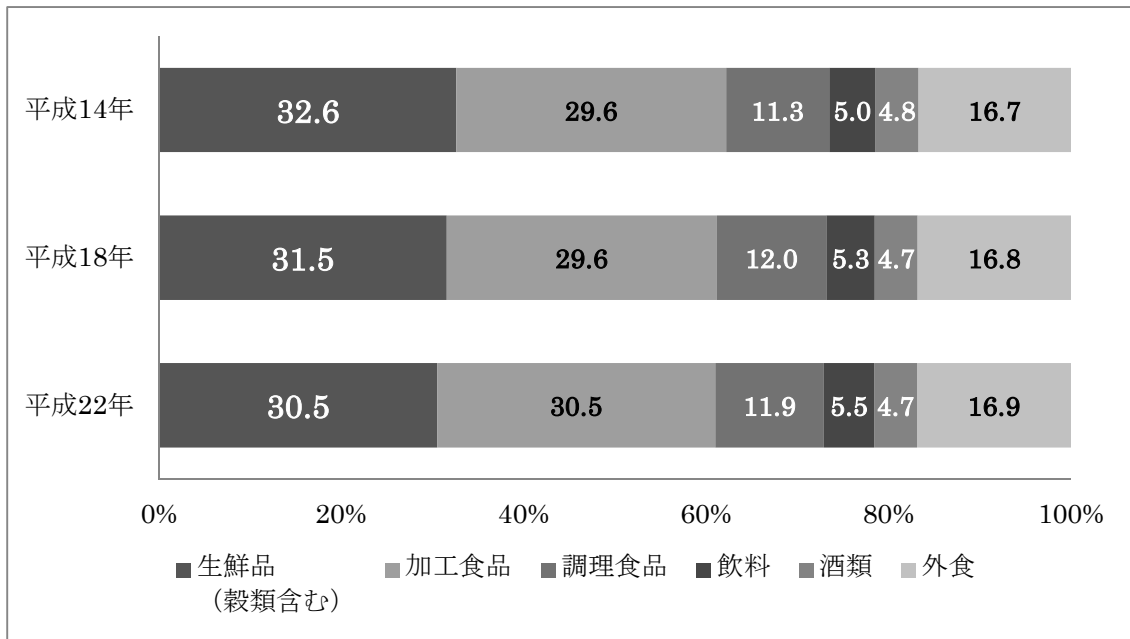
都道府県別老年人口の増加率
平成17(2005)年～平成47(2035)年

資料 国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(平成18年12月推計)」

後期老年人口(75歳以上人口)は2030年まで全都道府県で増加するとされています。さらに増加率でみると、2005年から2035年にかけて後期老年人口が150%以上の増加になるのは全国47都道府県中、埼玉県、千葉県、神奈川県のみです。

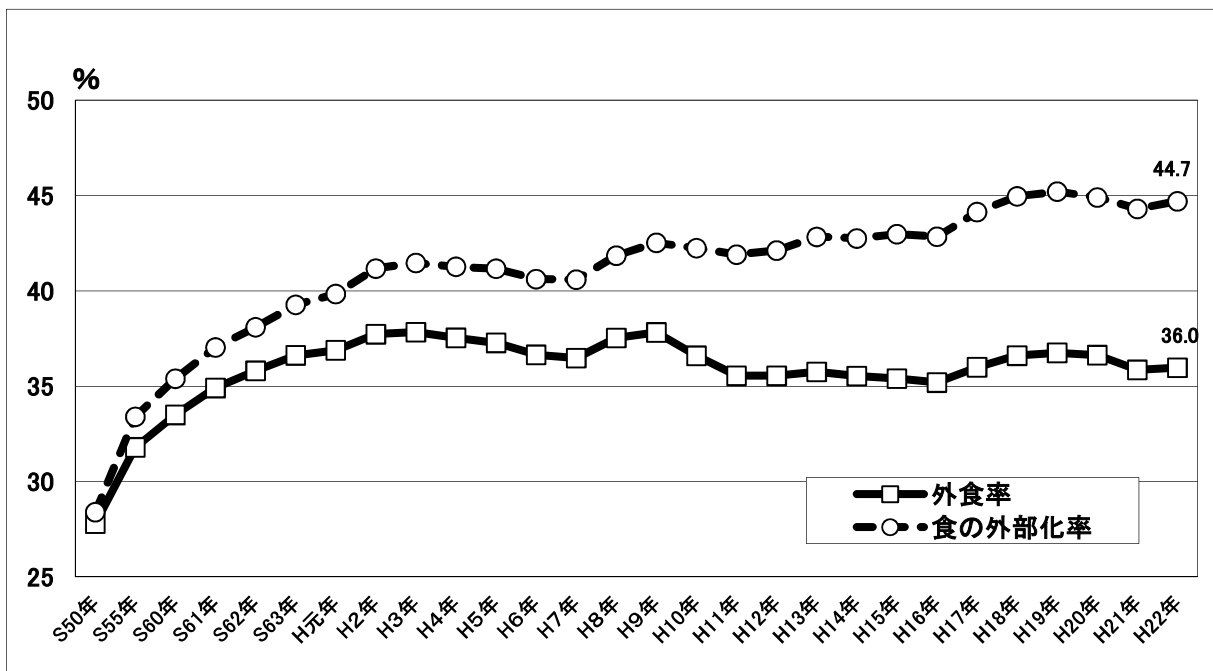
(4) 家計における^{なかしよく}外食・中食の割合

図5 家計消費における食料品・外食支出構成比の推移(全国)



資料 総務省「家計調査(2人以上世帯)」

図6 外食率と食の外部化^{*}率の推移(全国)



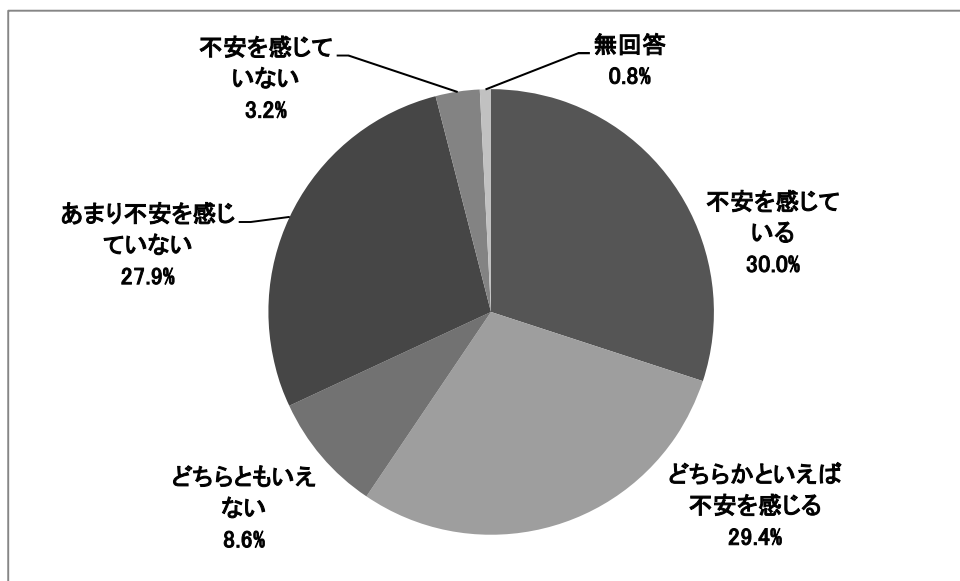
資料 財団法人食の安全・安心財団公表値

$$\text{外食率} = \frac{\text{外食産業市場規模}}{(\text{家計の食料・飲料・煙草支出} - \text{煙草販売額}) + \text{外食産業市場規模}}$$

$$\text{食の外部化率} = \frac{\text{外食産業市場規模} + \text{料理品小売業}}{(\text{家計の食料・飲料・煙草支出} - \text{煙草販売額}) + \text{外食産業市場規模}}$$

(5) 食の安全に対する不安感【再掲】

図7 県民の食の安全に対する不安感

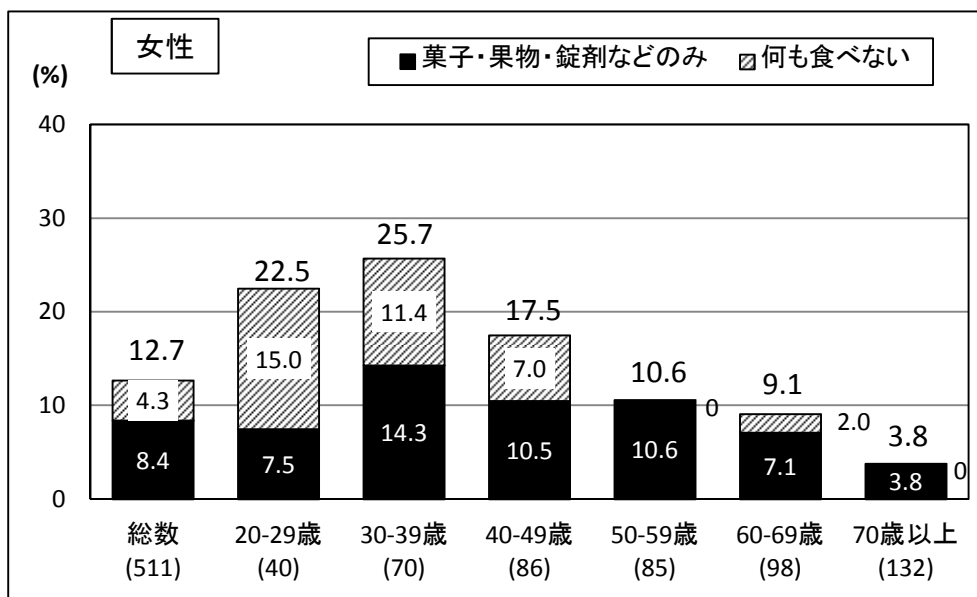
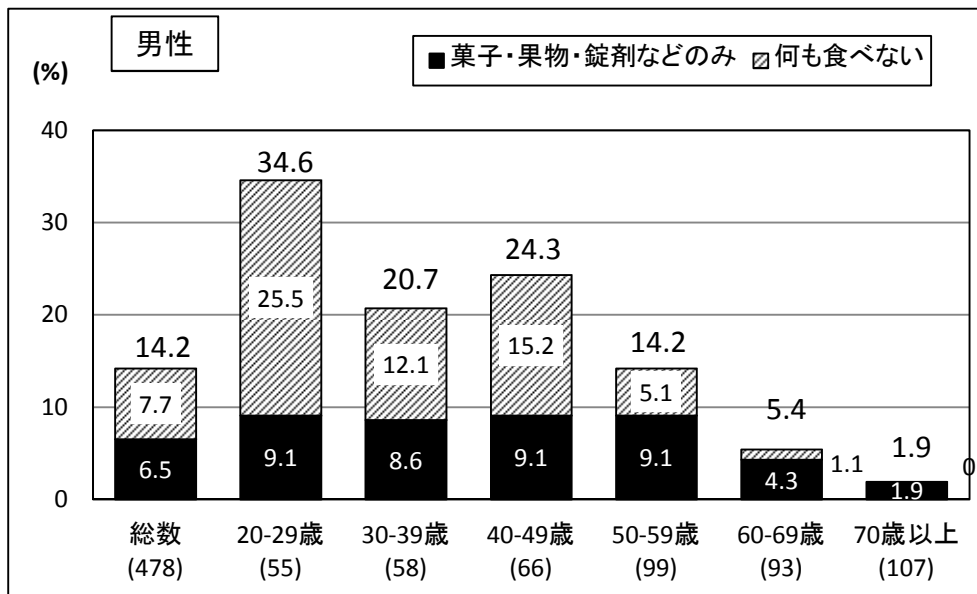


資料 第43回県政に関する世論調査(平成23年11月実施)

2 食生活と健康

(1) 朝食の欠食状況【再掲】

図8 朝食の欠食率(20歳以上)

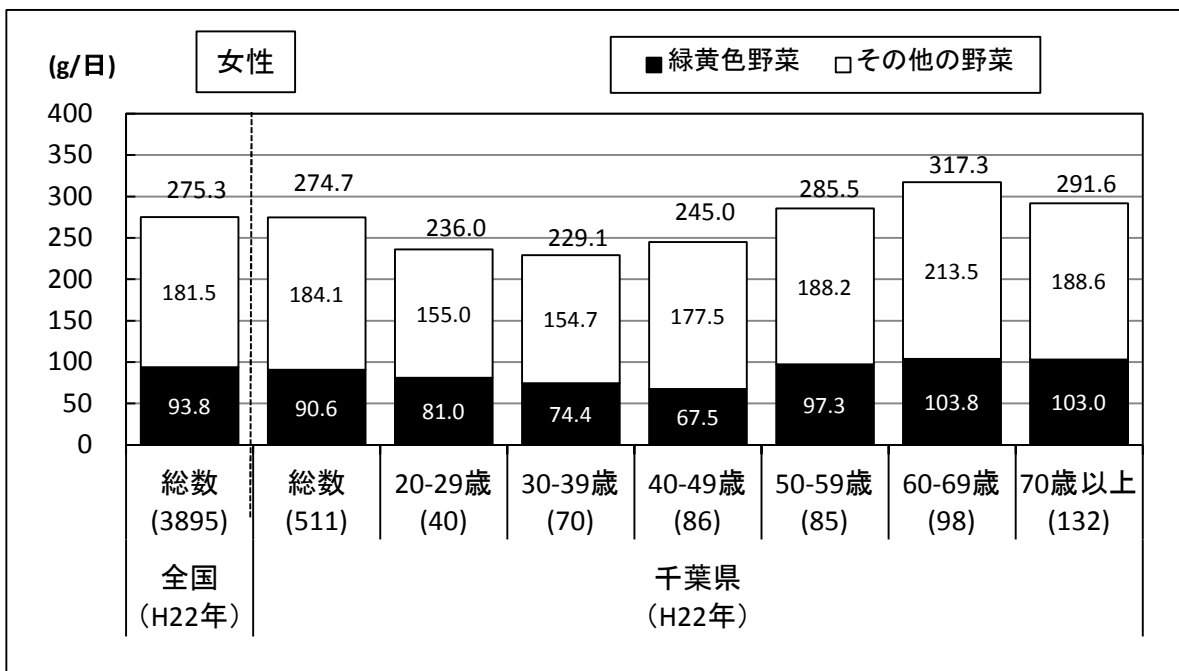
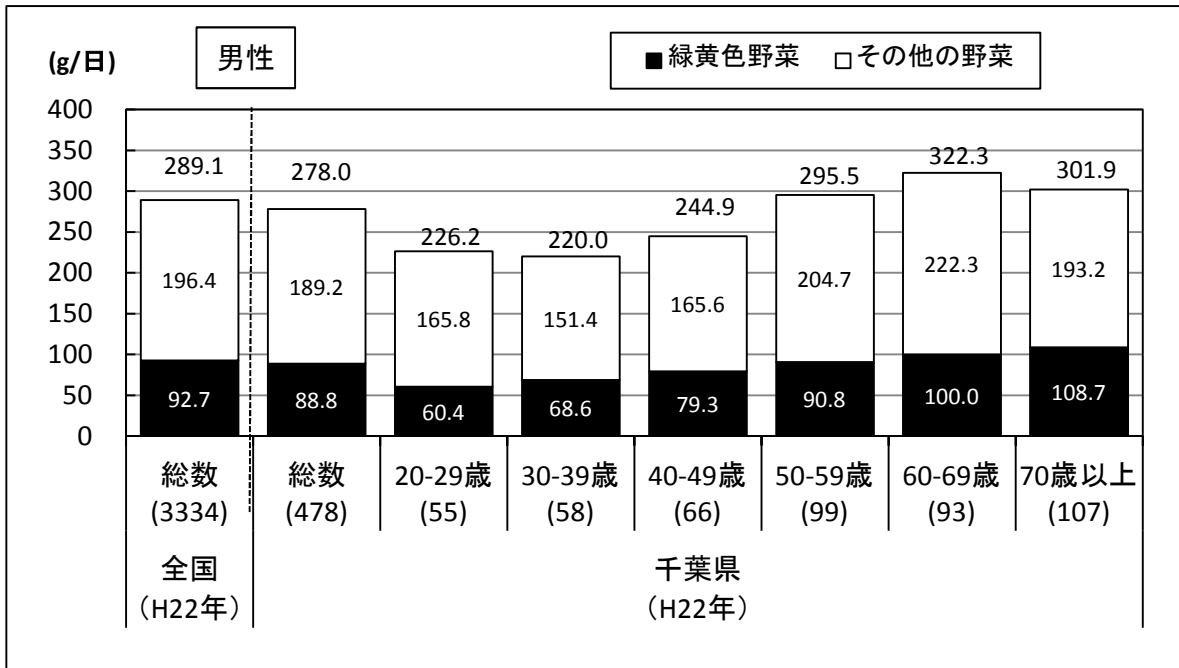


資料 千葉県「千葉県民の健康と栄養の状況—平成22年県民健康・栄養調査報告書—(栄養摂取状況調査)」

※朝食の欠食率…調査を実施した日(特定の1日)における朝食を欠食した人の割合です。「欠食」とは①菓子・果物・乳製品・嗜好飲料などの食品を食べた場合 ②錠剤などによる栄養素の補給、栄養ドリンクのみの場合 ③食事をしなかった場合 のことです。

(2) 野菜類の摂取量

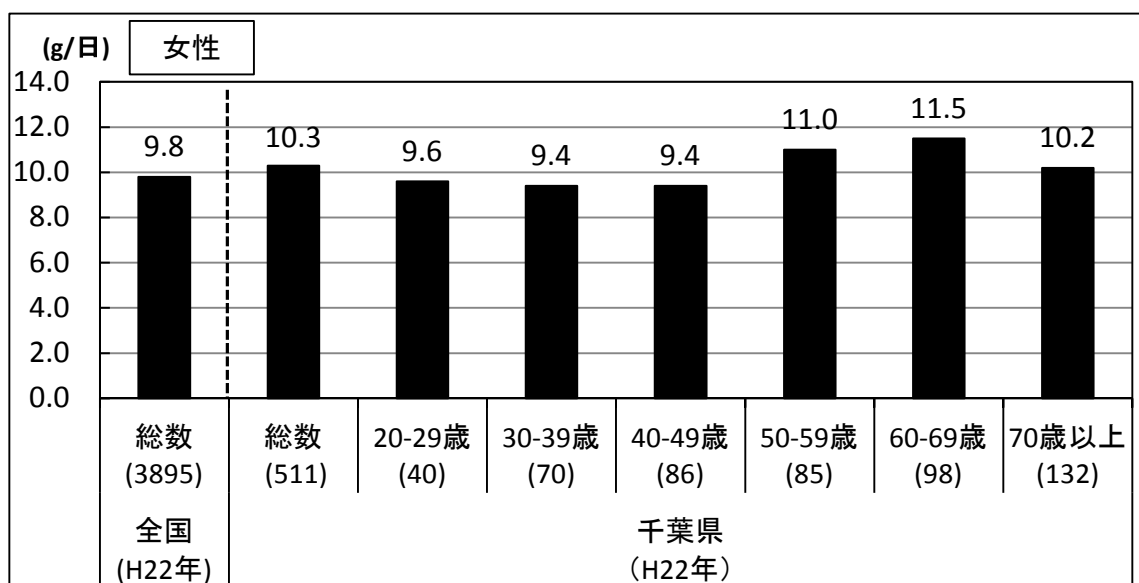
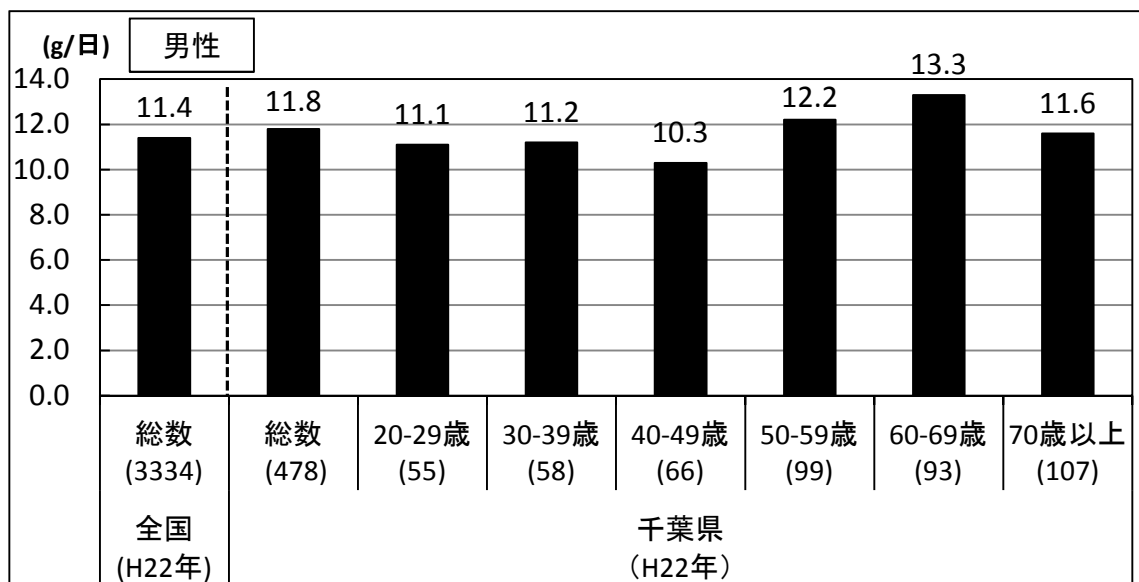
図9 野菜摂取量の平均値(20歳以上)



資料 千葉県「千葉県民の健康と栄養の状況—平成22年県民健康・栄養調査報告書—」

(3) 食塩摂取量

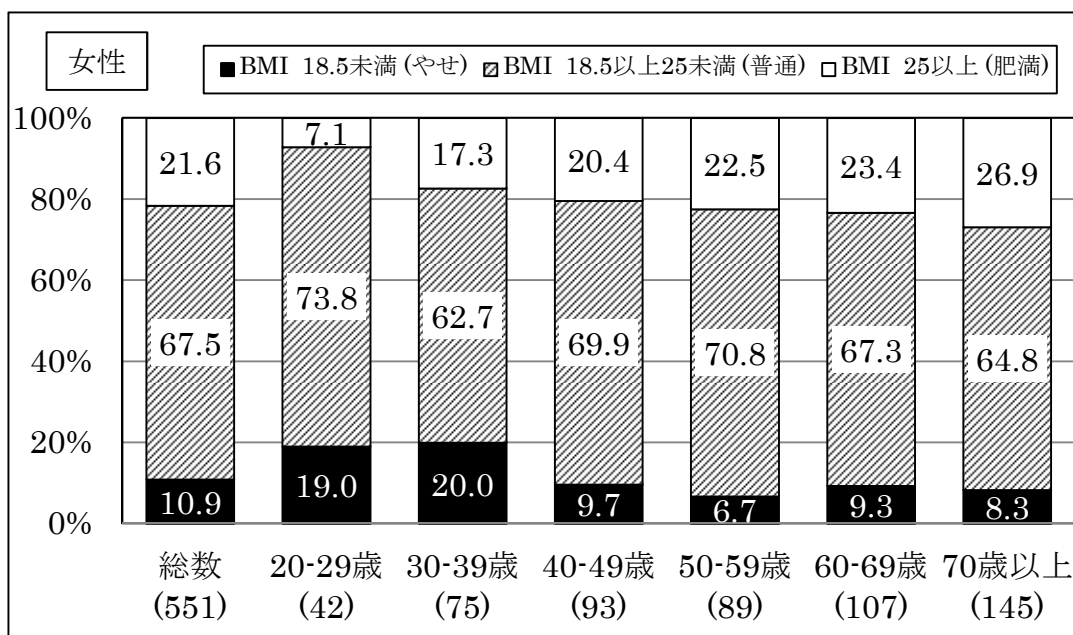
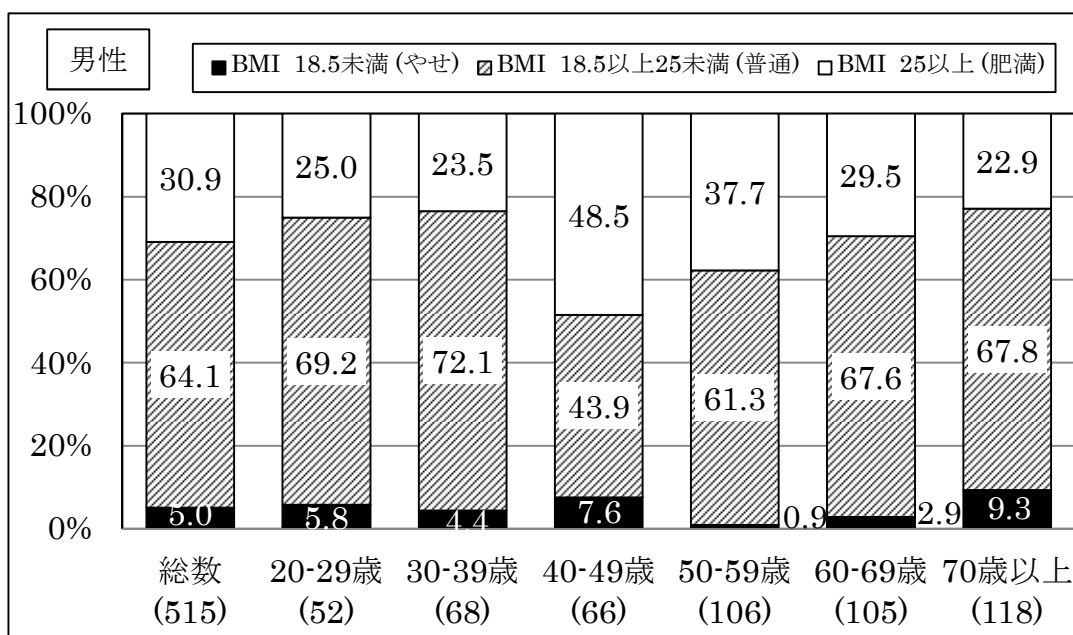
図 10 食塩摂取量(20 歳以上)



資料 千葉県「千葉県民の健康と栄養の状況—平成 22 年県民健康・栄養調査報告書—」

(4) 体型に関する状況

図 11 体型の状況(20歳以上)



資料 千葉県「千葉県民の健康と栄養の状況—平成22年県民健康・栄養調査報告書—」

※BMI (Body Mass Index)

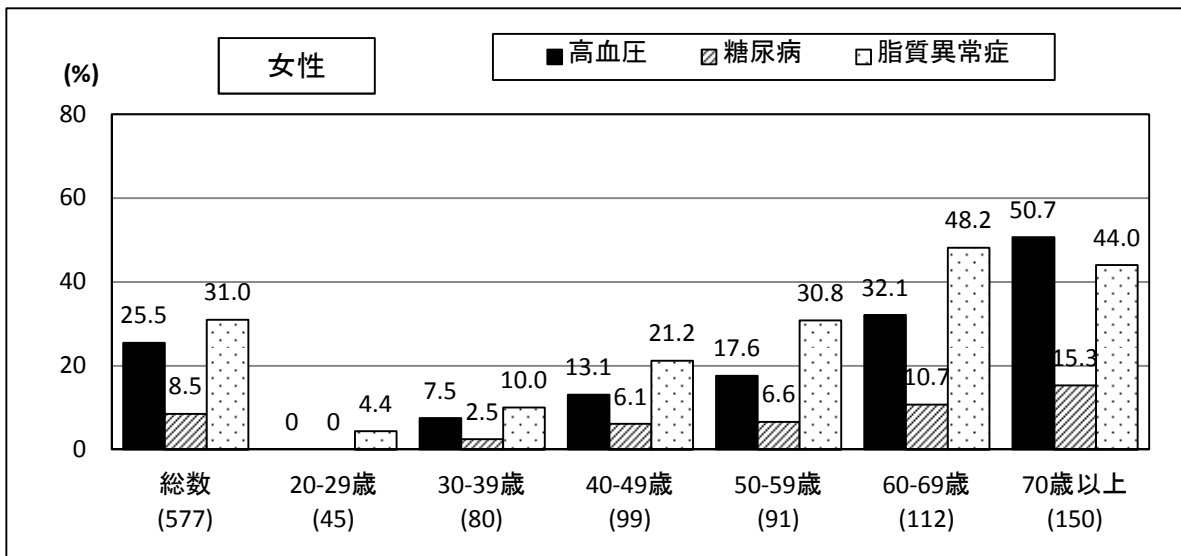
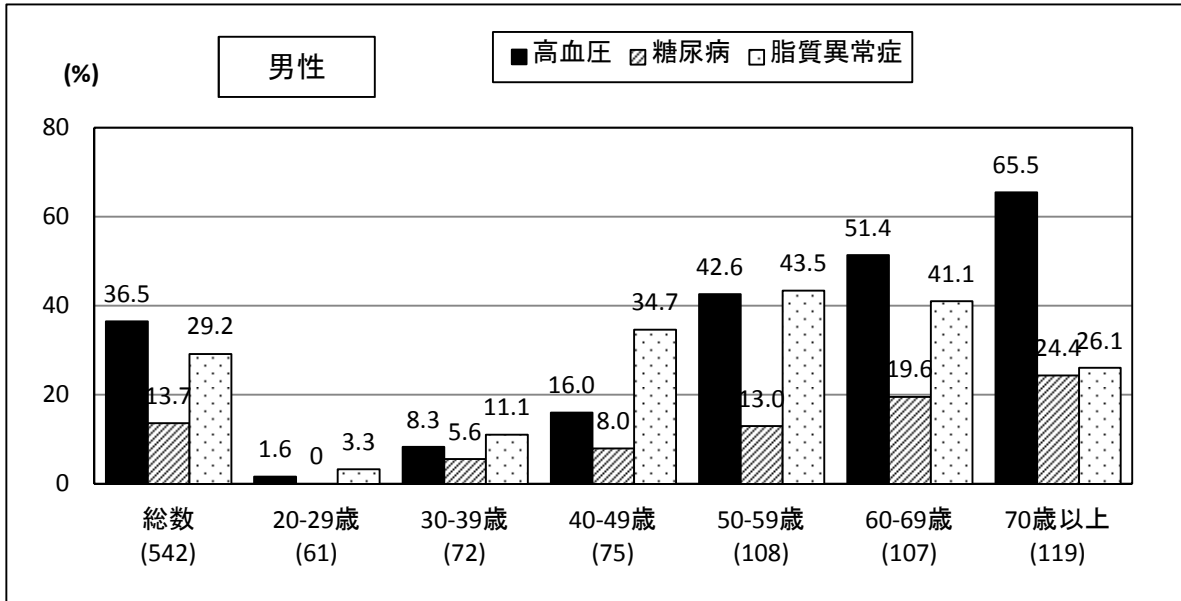
体格指数。BMIは右の計算式で計算できます。

$$\text{BMI} = \frac{\text{体重 (kg)}}{\text{身長 (m)} \times \text{身長 (m)}}$$

BMIが18.5以上25未満を普通体重、25以上を肥満、18.5未満を低体重(やせ)としています。

(5) 生活習慣病等に関する状況【再掲】

図 12 医療機関や健診で高血圧、糖尿病、脂質異常症といわれたことがある者の割合(20歳以上)

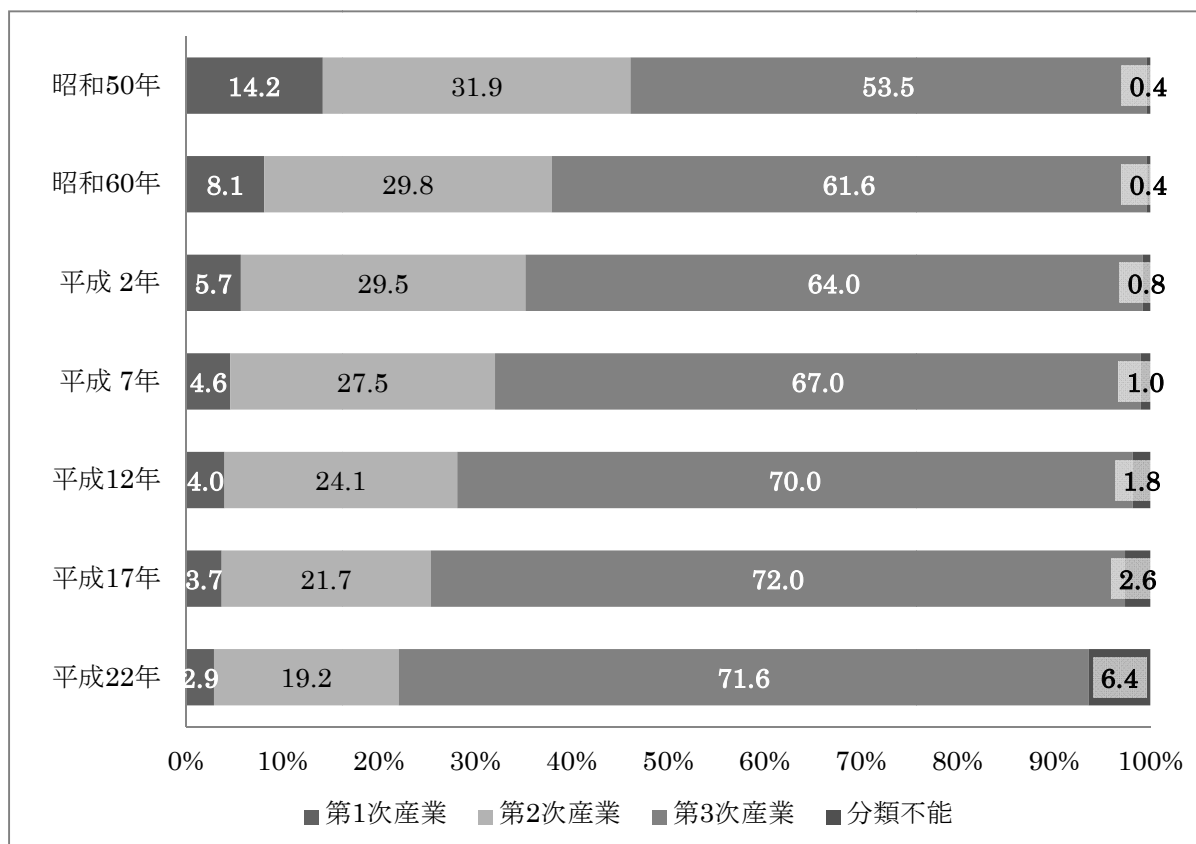


資料 千葉県「千葉県民の健康と栄養の状況—平成22年県民健康・栄養調査報告書—」

3 食料生産・流通に関する状況

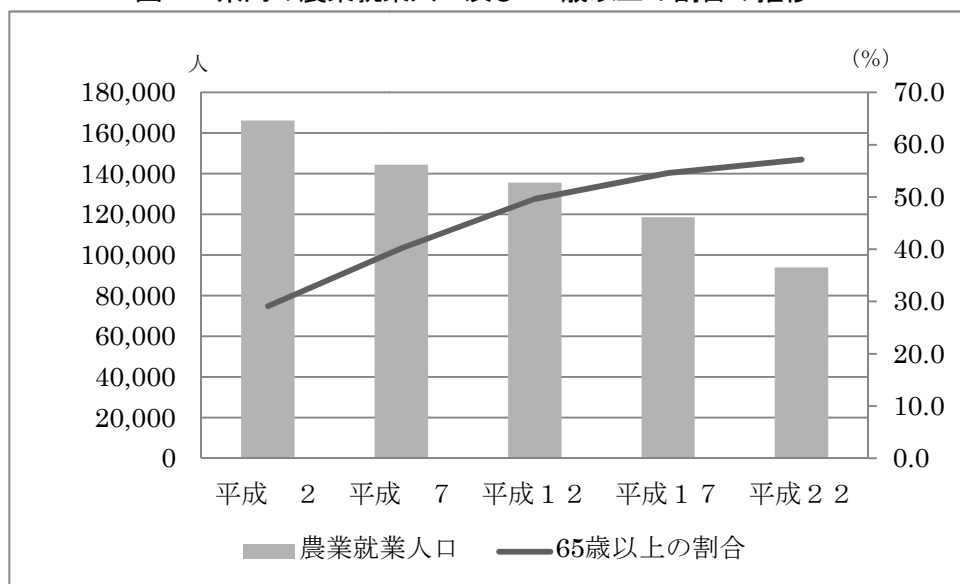
(1) 千葉県における第1次産業就業人口の推移

図 13 千葉県の産業別就業人口割合の推移



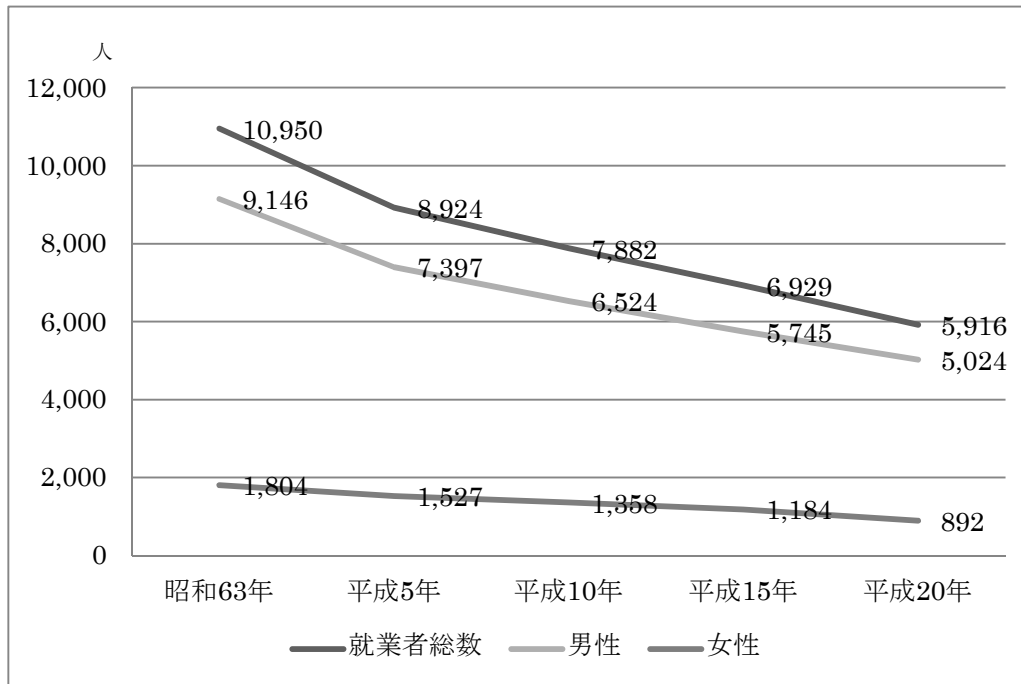
資料 総務省「国勢調査」

図 14 県内の農業就業人口及び 65 歳以上の割合の推移



資料 農林水産省「世界農林業センサス」

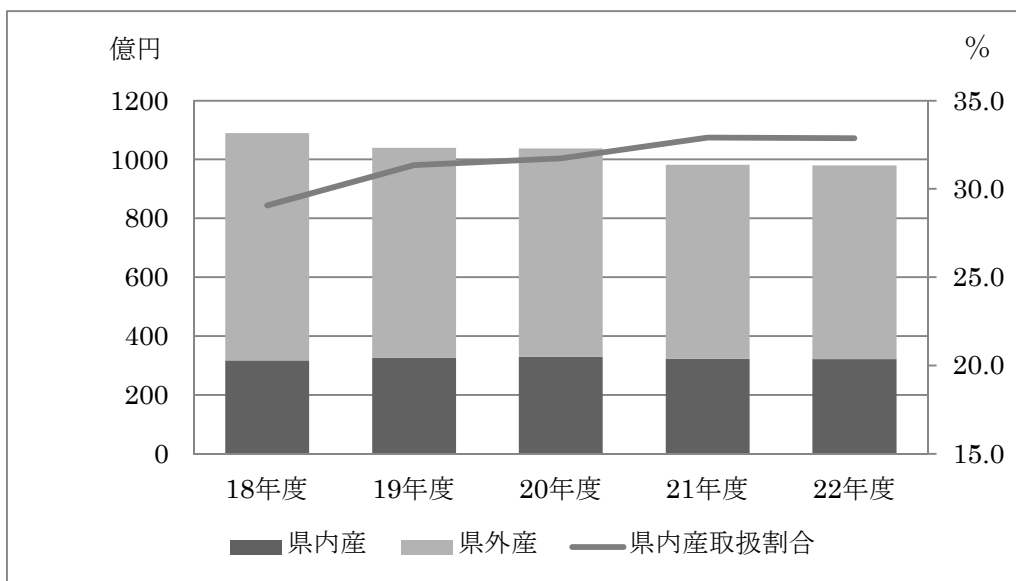
図 15 県内の漁業就業者数の推移



資料 農林水産省「漁業センサス」

(3) 県内卸売市場における県内産の取扱高

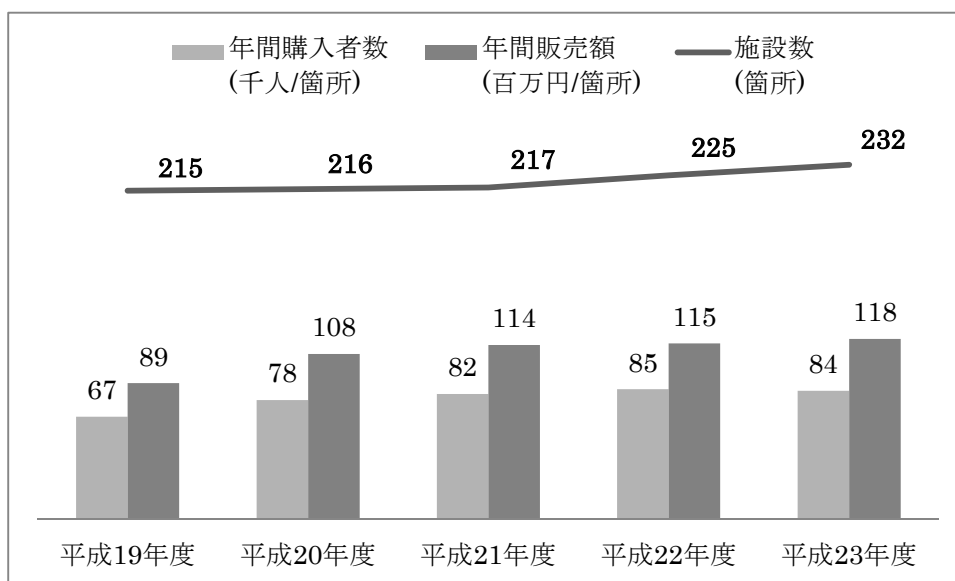
図 16 県内卸売市場における県内産青果物の取扱高の推移



資料 千葉県農林水産部生産販売振興課「千葉県卸売市場概要」

(4) 千葉県における直売所の実態

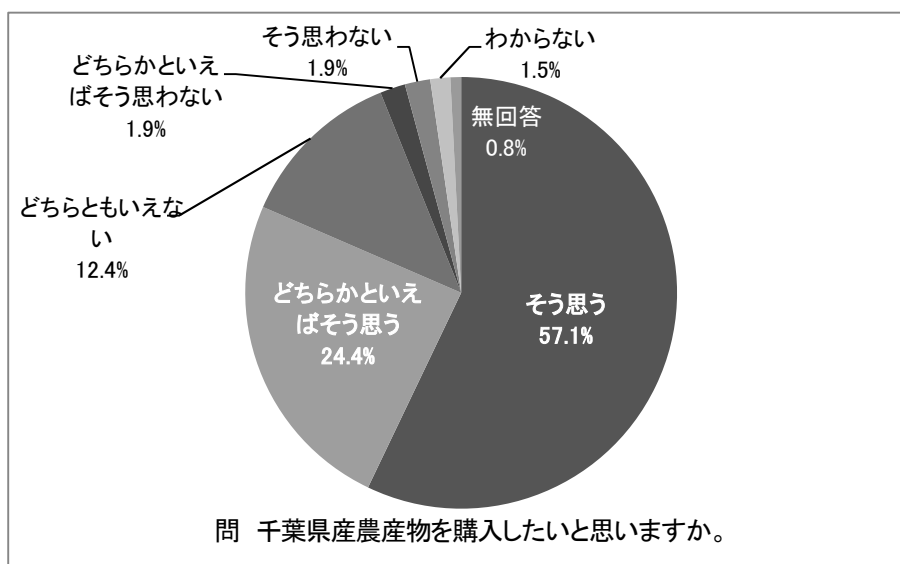
図 17 直売所の数及び販売状況の推移



資料 千葉県農林水産部農村環境整備課「平成 23 年度農林水産物直売所実態調査」

(5) 千葉県産農産物の購入意向【再掲】

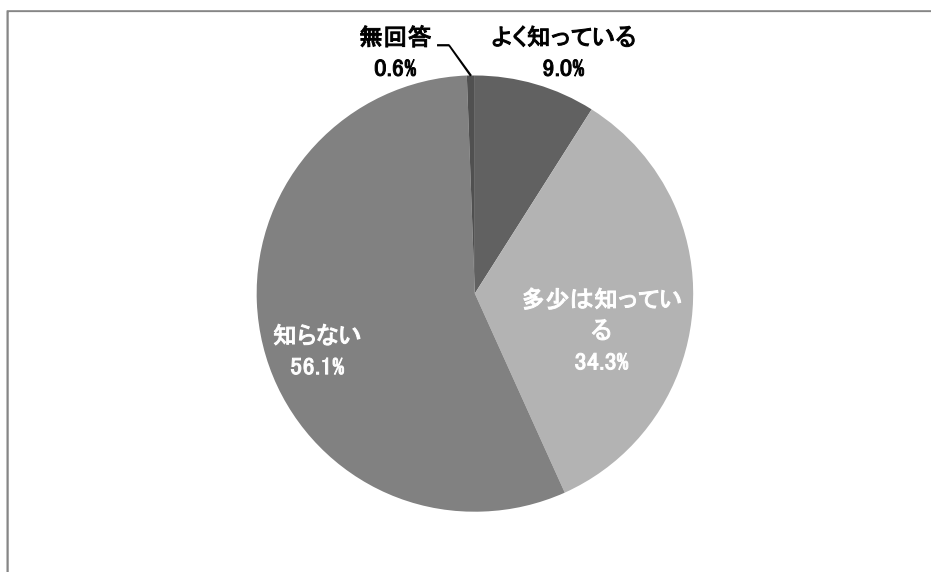
図 18 県民の千葉県産農産物の購入意向



資料 第 42 回県政に関する世論調査(平成 23 年 8 月実施)

(6) 「ちばエコ農産物」の認知度

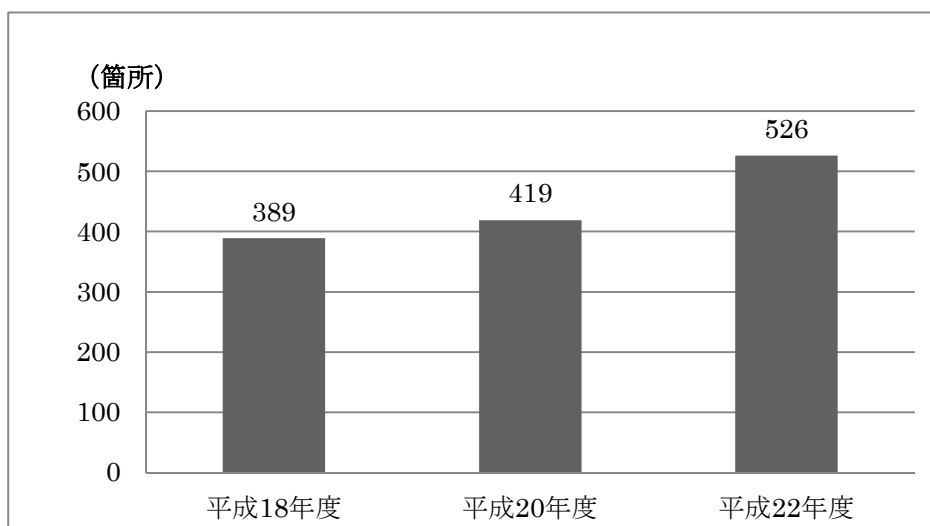
図 19 県民の「ちばエコ農産物の認知度



資料 第42回県政に関する世論調査(平成23年8月実施)

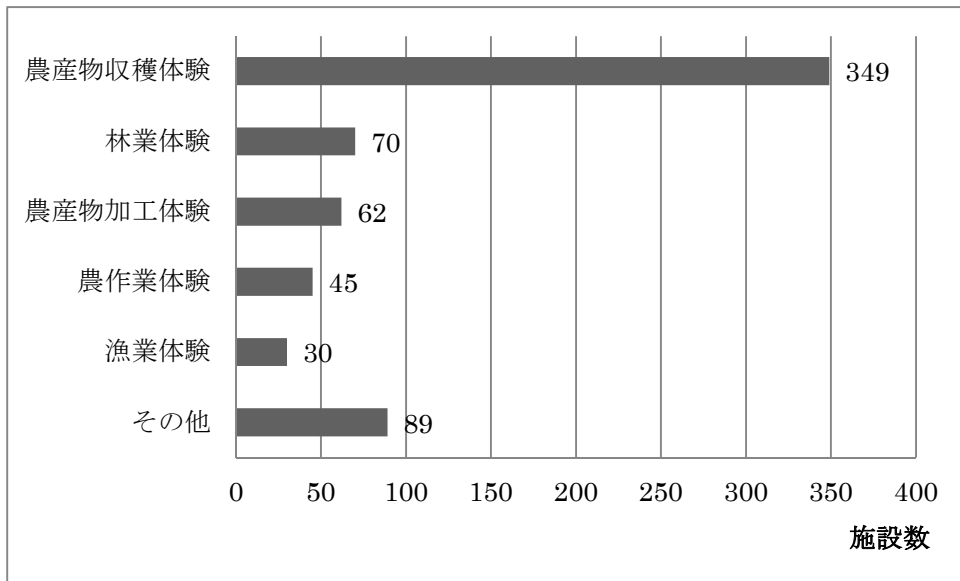
(7) 農林漁業体験施設の実態

図 20 県内の農林漁業体験施設の推移



資料 千葉県農林水産部農村環境整備課「平成22年度農林漁業体験施設等実態調査」

図 21 体験内容別施設数



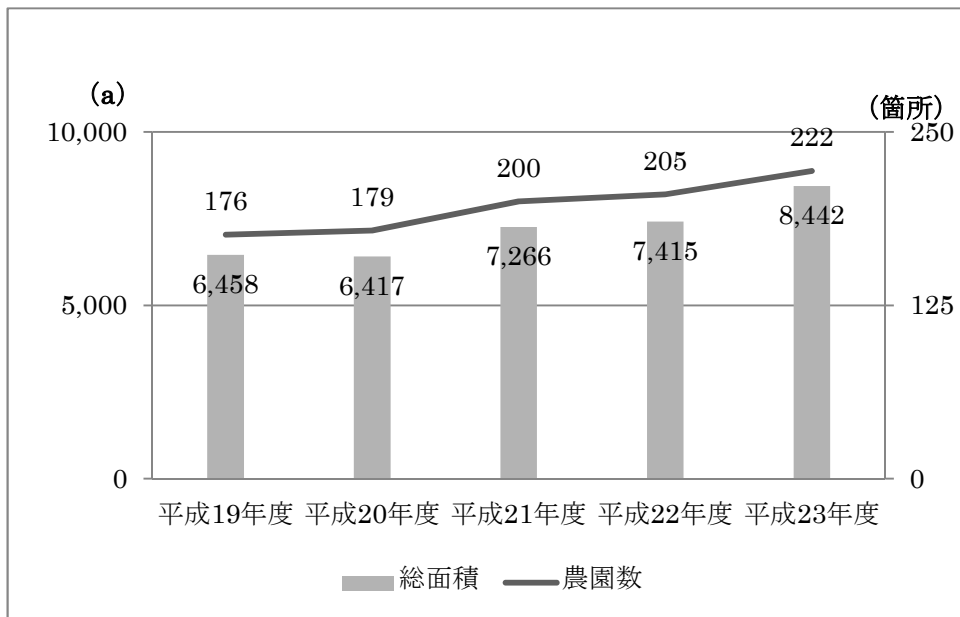
※ 体験施設によっては、複数の体験内容を行っている施設があるため、施設総数とは合いません。

(体験内容別の例)

- 農産物収穫体験…野菜、果実等の収穫体験
- 林業体験…たけのこ掘り、しいたけ狩り、炭焼き体験
- 農作業体験…田植え体験等の農作業を伴うもの
- 漁業体験…地引き網、すだて等
- 農産物加工体験…味噌づくり、太巻き寿司づくり体験等
- その他…搾乳体験、干物づくり体験等

資料 千葉県農林水産部農村環境整備課「平成 22 年度農林漁業体験施設等実態調査」

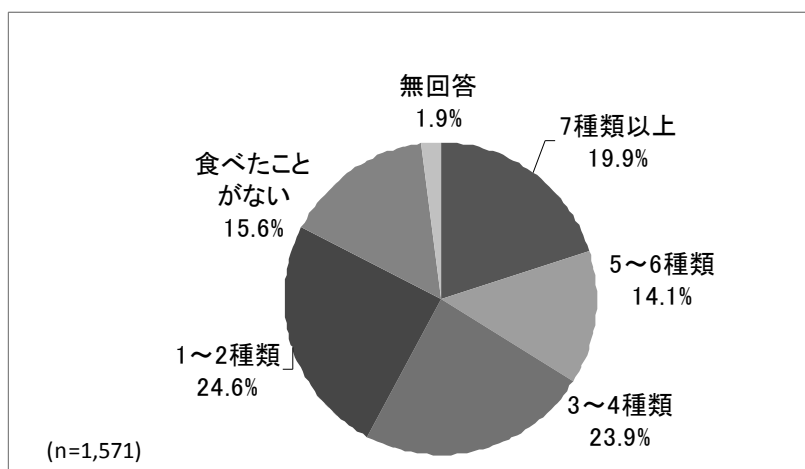
図 22 県内における市民農園開設数



資料 千葉県農林水産部農村環境整備課「平成 23 年度市民農園開設状況調査」

(8) 郷土料理・伝統食などの認知度

図 23 郷土料理・伝統食などの認知度



資料 第 41 回県政に関する世論調査(平成 22 年 12 月実施)

(9) 食料自給率

表 平成 22 年度、平成 21 年度の自給率 (全国・関東)

	カロリーベース		生産額ベース		(参考)全国に占める割合		
	21 年度	22 年度	21 年度	22 年度	総人口	農業就業人口	農地面積
全国	40	39	70	69	100.0	100.0	100.0
千葉県	29	28	74	72	4.9	3.6	2.8
茨城県	72	71	131	135	2.3	4.3	3.8
栃木県	75	74	119	119	1.6	3.1	2.8
群馬県	34	30	97	98	1.6	2.2	1.6
埼玉県	11	10	24	24	5.6	2.8	1.7
東京都	1	1	4	4	10.3	0.5	0.2
神奈川県	3	2	13	13	7.1	1.1	0.4

※都道府県別自給率は、「食糧需給表」、「作物統計」、「生産農業所得統計」等を基に農林水産省で試算。

※総人口は総務省「平成 22 年国勢調査」(22 年 10 月 1 日現在)、農業就業人口は「2010 年農林業センサス(概数値)」、農地面積は「平成 22 年耕地面積及び作付面積統計」

千葉県は農林水産業が盛んでありながら、食料自給率が低い理由としては、熱量が低い野菜等の生産が多いこと、人口が多いことがあげられます。

$$\text{都道府県別食料自給率 (\%)} = \frac{\text{1人・1日当たりの各都道府県産熱量}}{\text{1人・1日当たりの供給熱量※}} \times 100$$

※全国の1人・1日当たりの供給熱量と同じ(平成22年度は、2,458kcal)

(参考) 純食料100g当たりの熱量

米：356.0kcal・いも類：87.5kcal・野菜：29.1kcal・果実：62.5kcal・豚肉：228.3kcal

※農林水産省「平成22年度食料需給表(確定値)」

V 食育に関する用語集

【あ行】

栄養教諭

学校における食に関する指導（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、学校における食育推進の中心的な役割を担います。

エコファーマー

平成 11 年 7 月に制定された「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律（持続農業法）」第 4 条に基づき、「持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画」を都道府県知事に提出して、当該導入計画が適当である旨の認定を受けた農業者（認定農業者）の愛称です。

エコフィード

食品残さを原料として加工処理された家畜用のリサイクル飼料のことです。

援農

一般消費者や学生が、農繁期の労働力不足を補うために農作業を手伝うことです。

市町村や農業協同組合等が、援農に参加する一般消費者等を対象に農作業の研修会を実施しているところもあります。

おさかな普及員

千葉県産水産物の消費拡大及び魚食普及を推進するため、県内各地で多様な活動に積極的に取り組んでいる方を、千葉県シーフード普及促進協議会が認定しています。

【か行】

学校栄養職員

学校に勤務する栄養士で、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。

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などの体験の機会を提供する取組です。

共食

家族や仲間などと一緒に食卓を囲むことです。食事をとりながらコミュニケーションを図ることにより、食事の楽しさ、マナー、挨拶、食にかかわる基礎を身につけられると考えられています。

グー・パー食生活ガイドブック（ちば型食生活食事実践ガイドブック）

「ちば型食生活」を実践するためのガイドブックです。

1 日 3 食は日本型の配膳（主食＋主菜＋副菜＋汁物）を目指し、1 日 1 回は果物と牛乳あるいは乳製品を食べる食事実践スタイルにより、毎日の食事がバランスのよい内容となります。また、おかずの量のおおよその目安として、主菜は「グー」、副菜は「パー」としています。

楽しく実践するため「グー・パー食生活ガイドブック」との愛称で呼んでいます。

グリーン・ブルーツーリズム

心の癒しや安らぎを求めて自然豊かな農村に訪れ、農林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、千葉県の三方を囲む海という恵まれた資源も活用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推進を図っています。

健康寿命

日常的に介護を受けたり病気で寝たきりになったりせず、自立して暮らすことのできる期間のことです。厚生労働省が平成24年6月に示した健康寿命に関する資料によると、2010年における健康寿命は、千葉県の男性71.62歳、女性73.53歳です。

健康ちば協力店

メニューの栄養成分表示や、健康・栄養情報等の提供、ご飯の量を調節できるなどのヘルシーオーダーに対応できる飲食店を、県では「健康ちば協力店」として登録しています。登録された店舗には、「健康ちば協力店ステッカー」が貼られています。

孤食

ひとりで食事をすることを意味します。

その他、個人の好きなものを食べる「個食」、スパゲティやパンなど粉を使った主食を食べる「粉食」、食べ物が固定している「固食」、食べる量が少ない「小食」などが使われます。

コミュニティビジネス

地域資源を生かしながら地域課題の解決を「ビジネス」の手法で取り組むものであり、地域の人材やノウハウ、施設、資金を活用することにより、地域における新たな創業や雇用の創出、働きがい、生きがいを生み出し、地域コミュニティの活性化に寄与するものです。

【さ行】

仕事と生活の調和（ワークライフバランス）

やりがいや充実感を感じながら働く一方で、子育て・介護の時間や、家庭、地域、自己啓発等にかかる個人の時間を持てる健康で豊かな生活ができるよう、仕事と生活の調和を図ることです。

脂質異常症

血液中の脂質、具体的にはコレステロールや中性脂肪が多過ぎる病気のことです。

主菜

魚や肉、卵、大豆製品などを使った副食の中心となる料理で、たんぱく質の供給源となります。

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

食の外部化

外食や総菜・調理食品を利用し、家で行う調理や食事を家の外部に依存するような動向を総称して「食の外部化」と呼んでいます。

3R（スリーアール）

廃棄物の発生抑制（Reduce）、再使用（Reuse）、再生利用（Recycle）の3つのRの総称です。

生活習慣病

食生活・運動習慣・休養・喫煙・飲酒などの生活習慣が関与する疾患の総称です。

【た行】

地産地消

地域で生産された産物（農林水産物）をその地域で消費することです。

千産千消

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」の部分をも、同音で千葉を意味する「千」を使い、「千産千消」としました。

ちばエコスタイル

ごみを減らすために、身の回りのできることを実践するライフスタイルのことです。

千葉県では、誰もが簡単に取り組めるエコスタイルとして、「ちばレジ袋削減エコスタイル（レジ袋削減の取組）」や、「ちば食べ切りエコスタイル（食べ残し削減の取組）」をすすめています。

ちばエコ農産物

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で栽培し、そこで栽培された農産物は「ちばエコ農産物」として県独自の認証を行います。県のホームページ「ちばエコ農業情報ステーション」では、認証された農産物の栽培情報を見ることができます。

ちば型食生活

本文の11ページを参照。

ちば食育サポート企業

社会貢献活動の一環として食育活動を実践する企業、または、公的機関や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、農業体験の受入れや郷土料理の調理実習、食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方々を登録し、紹介する県の制度です。

ちばの「食」産業連絡協議会

県内農林水産業と食品産業が連携し、情報交換及び商談の場を創出するとともに、農林水産物を高付加価値化する新商品の開発並びに新たな流通経路の形成を促進するため、平成18年7月に設立され、県が事務局を務めています。

トレーサビリティ

生産、処理・加工、流通、販売等の各段階で食品の仕入先、販売先、生産・製造方法などを記録、保管し、食品とその情報を追跡し、遡ることができることをいいます。

トレーサビリティ・システムとは、トレーサビリティのための「識別」、「データの作成」、「データの保管」、「データの照合」を行う一連の仕組みをいいます。

【な行】

中食

総菜や弁当、調理済み食品を購入して来たり、家庭内で調理する過程が省かれた食事をさします。

日本型食生活

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、健康的で豊かな食生活のことをさします。

農業体験農園（体験農園）

農家が開設し、耕作の主導権を持って経営・管理している農園で、利用者は入園料等を支払い、園主（農家）の指導のもと、種まきや植付けから収穫までを体験することができます。

農商工等連携

中小企業者と農林漁業者が有機的に連携し、お互いの経営資源を持ち寄り新しい事業に挑戦することにより、新商品もしくは新サービスが実現し、互いの経営向上をめざす取組です。

【は行】

「早寝 早起き 朝ごはん」運動

子どもたちの基本的な生活習慣が乱れており、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、「早寝早起き朝ごはん」運動を提唱し、平成 18 年 4 月から『「早寝早起き朝ごはん」全国協議会』が主体となって、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。

肥満傾向・痩身傾向児童生徒

学校保健統計調査では、性別、年齢別、身長別標準体重から肥満度を算出し、肥満度 20%以上を肥満傾向児童生徒、-20%以下を痩身傾向児童生徒としています。

副菜

野菜やいも類、こんにゃく、海そう類、きのこなどを使った料理で、ビタミンやミネラルを含み、体の働きを調整します。

保育所保育指針

厚生労働省告示第 141 号により、保育所における保育の内容や運営に関する事項を定めた指針です。第 5 章の「3 食育の推進」の中で、保育所における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標として実施することとされています。

包括協定（地域振興・地域貢献に関する包括的な協定）

大型店やチェーン店などは、地域社会への影響力も大きく、地域からの期待も大きいことから、県と企業との間で「地域振興・地域貢献に関する包括的な協定」を結び、各地域での積極的な取組を促進しています。また、これらの企業と定期的な意見交換の場を設けています。現時点で、県では 15 社と包括協定を締結しています。

【ら行】

酪農教育ファーム

子どもたちが酪農体験を通じて「食やいのちの大切さ」を学ぶことができる、(社)中央酪農会議が認証した牧場のことです。

リスクコミュニケーション

消費者、事業者、行政担当者などの関係者の中で情報や意見をお互いに交換しようというものです。

なお、「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、食品等の安全・安心の確保に関する情報の提供、食品等の安全・安心の確保について意見を述べる機会の確保等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ます。

6次産業化

農林漁業者が主体となって、農林水産物の生産及び加工や販売まで行い、新商品や新サービスを開発する取組のことをさします。

1次産業（農林漁業）×2次産業（製造・加工）×3次産業（小売・観光）＝6次産業。

1990年代半ばに今村奈良臣氏が提唱した造語です。

【その他】

BMI (Body Mass Index)

体格指数。BMIは次の計算式で計算できます。

$$\text{BMI} = \frac{\text{体重 (kg)}}{\text{身長 (m)} \times \text{身長 (m)}}$$

BMIが18.5以上25未満を普通体重、25以上を肥満、18.5未満を低体重（やせ）としています。

GAP (Good Agricultural Practice)

農業生産工程管理。農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に即して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことです。

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品の衛生管理手法の一つ。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です。

VI 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。
 - ①食育の推進に関する施策についての基本的な方針
 - ②食育の推進の目標に関する事項
 - ③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なければならない。(第17条・18条)

4 基本的施策

- ①家庭における食育の推進 (第19条)
- ②学校、保育所等における食育の推進 (第20条)
- ③地域における食生活の改善のための取組の促進 (第21条)
- ④食育推進運動の展開 (第22条)
- 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 (第23条)
- ⑥食文化の継承のための活動への支援等 (第24条)
- 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条・33条)

食育に関するリンク集

◆千葉県ホームページ◆

- ・「ちばの食育」 <http://www.pref.chiba.lg.jp/annou/shokuiku/index.html>
- ・「学校給食・食育」
<http://www.pref.chiba.lg.jp/kyouiku/anzen/shokuiku/index.html>
- ・「教えてちばの恵み」 <http://www.pref.chiba.lg.jp/pbmgn/>
- ・「千葉さかな倶楽部」 <http://www.pref.chiba.lg.jp/suisan/sakana/index.html>
- ・「子ども農山漁村プロジェクト」
<http://www.pref.chiba.lg.jp/noushin/kodomo.html>
- ・「ちば直売所等ガイドブック」
<http://www.pref.chiba.lg.jp/noushin/chokubai/guidebook/index.html>
- ・「健康ちば協力店」
<http://www.pref.chiba.lg.jp/kenzu/eiyou/kyouryokuten/index.html>
- ・「しっかり運動 早ね 早おき 朝ごはん」
<http://www.pref.chiba.lg.jp/kenzu/eiyou/gakudouki.html>
- ・「健康ちば21」
<http://www.pref.chiba.lg.jp/kenzu/kenkouchiba21/index.html>

