

# ちばの恵みで まんてん笑顔

第2次千葉県食育推進計画

千葉県

千葉県教育委員会

平成25年1月

## はじめに

千葉県は、温暖な気候と平坦で広い農耕地や豊かな漁場に恵まれています。私たちはその 恵まれた自然を生かした農林水産業を通じて、命の源である「食」をいただいています。この「食」の大切さについて考え、知識を身につけて、健全な食生活の実践につながる食育は、生涯を通じて心身を健康に保ち、豊かな人間性を育てていく上で、大変重要です。



本県では、平成20年11月に第1次千葉県食育推進計画を策定し、食育の推進に取り組んできた結果、ちば食育ボランティアやちば食育サポート企業の登録など食育の推進体制が整いつつあります。しかし、若い世代における朝食の欠食や生活習慣病の増加などの課題が依然としてあり、また食に対する感謝の気持ちや食事を通じたコミュニケーションなども薄れつつあります。

こうした状況を踏まえ、県では、食の大切さについて見直し、今後も引き続き食を取り巻く課題に対応するため、「第2次千葉県食育推進計画」を策定しました。

本計画では、『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」を基本目標とし、県民の皆様へ、食育について「知っている」から「できる」、そして「している」にステップアップしていただくため、食育を幅広い県民運動として展開していきます。

運動を進める上でのキャッチフレーズは、「ちばの恵みで まんてん笑顔」です。県民一人ひとりが主役となり、おいしい「ちばの恵み」をバランスよく食べて、健康で笑顔あふれる暮らしを実現することを目指します。

今後は、本計画に基づき、市町村はもとより関係団体、企業等との連携・協力のもと、チームスピリットを発揮し、食育の推進に取り組んでまいります。

結びに、本計画の策定に当たり、多大な御尽力をいただきました「千葉県食育推進県民協議会」の委員の皆様をはじめ、御意見、御提案をいただきました皆様に心からお礼申し上げます。

平成25年1月

千葉県知事 森 田 健 作

# 目 次

第1章	計画策定の基本的事項	1
第2章	食をめぐる現状	2
第3章	第1次食育推進計画の評価と課題	7
第4章	千葉県が目指す食育の方向	10
第5章	ちばの食育を進める施策と環境づくり	12
第1	施策の体系	12
第2	施策の展開	13
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	13
1	ライフステージに応じた食育の推進	13
2	望ましい食生活を実践するための正しい知識の普及	15
3	「食品」を選ぶ力の育成と正しい情報の提供	16
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	18
1	学校における食育の指導体制と指導内容の充実	18
2	学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進	21
3	食育を通じた健康状態の改善等の推進	23
III	ちばの豊かな農林水産業の振興を通じた食育の推進	25
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	25
2	体験や交流による「食」と「農林水産業」の理解促進	28
3	地域の優れた食文化の継承	30
第3	ちばの食育を進める環境づくり	32
1	食育推進における連携体制の強化・活動の充実	32
2	食育推進運動の展開	33
3	市町村食育推進計画の策定及び施策の促進	34
第6章	指標及び目標値	35
第7章	推進に当たって	36

## 第1章 計画策定の基本的事項

### 1 計画策定の趣旨

本県では、平成20年11月に、「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すこと、そして、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』を創る」ことを基本理念とする第1次食育推進計画「元気な『ちば』を創る『ちばの豊かな食卓づくり』計画」を策定しました。

第1次食育推進計画の成果、高齢化の進展や食の安全に対する不安感など県民を取り巻く状況の変化を踏まえて課題を整理し、次期目標として「『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」を設定し、目標の達成に向けた施策を総合的かつ計画的に推進するため、第2次食育推進計画を策定します。

### 2 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第17条第1項に基づく都道府県計画として位置づけます。

県の総合計画である「輝け！ちば元気プラン」をはじめ、「健康ちば21」、「千葉県農林水産業部門別計画」、「みんなで取り組む『教育立県ちば』プラン」等、関連計画や条例との整合性をとり、連携を図ることとしています。

〈関連する計画等〉

「輝け！ちば元気プラン 千葉県総合計画」（平成22年度～24年度）

「健康ちば21」（平成20年度～24年度）

「千葉県消費生活基本計画」（平成21年度～25年度）

「千葉県青少年総合プラン」（平成24年度～26年度）

「千葉県農林水産業部門別計画」（平成23年度～25年度）

「みんなで取り組む『教育立県ちば』プラン」（平成22年度～26年度）

「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」（平成18年3月30日）

### 3 計画期間

本計画は、平成24年度から平成28年度までの5年間を計画期間とします。

なお、情勢の変化があった場合は、計画期間内であっても必要に応じて見直しを行います。

## 第2章 食をめぐる現状

### 1 食を取り巻く社会情勢

#### (1) 千葉県人口

千葉県年齢別・町丁字別人口調査（平成24年度）によると、年齢各歳別人口で最も人口が多いのは第1次ベビーブーム世代である64歳の114,475人で、次いで、第2次ベビーブーム世代である39歳の108,244人となっています。

#### (2) 千葉県における家族形態の変化

平成22年国勢調査によると、1世帯あたりの人員が減少傾向にあり、一人暮らし世帯（単独世帯）は32.4%となっています。

特に一人暮らし高齢者（65歳以上の単独世帯）が増加しています。

#### (3) 家計における<sup>なかしよく</sup>外食・中食<sup>\*</sup>の割合

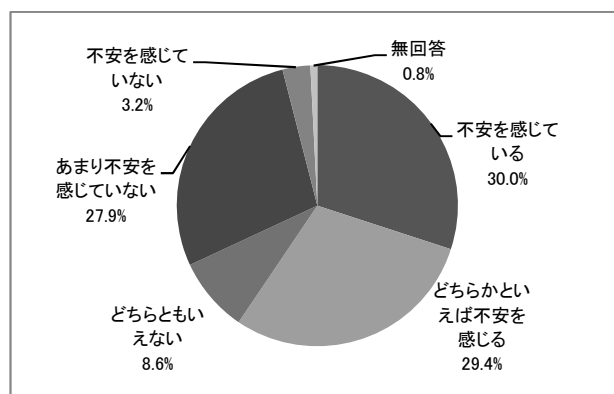
家計調査によると、1世帯・1カ月当たりの平成22年食料品・外食支出額構成比は、生鮮品（穀類含む）が30.5%、加工食品が30.5%、調理食品が11.9%、外食が16.9%となっています。

生鮮品の購入額割合が低下し、加工食品・調理食品の割合がやや上昇していることから、家計における外食・中食の割合が増加傾向にあることがわかります。

図1 県民の食の安全に対する不安感

#### (4) 食の安全に対する不安感

平成23年度第43回県政に関する世論調査の結果、食の安全について『不安を感じている』と回答した県民は約6割、『不安を感じない』は約3割となっています。（図1）



資料 第43回県政に関する世論調査(平成23年11月実施)

※印のある用語は、巻末の参考資料「食育に関する用語集」に説明があります。（以下同様）

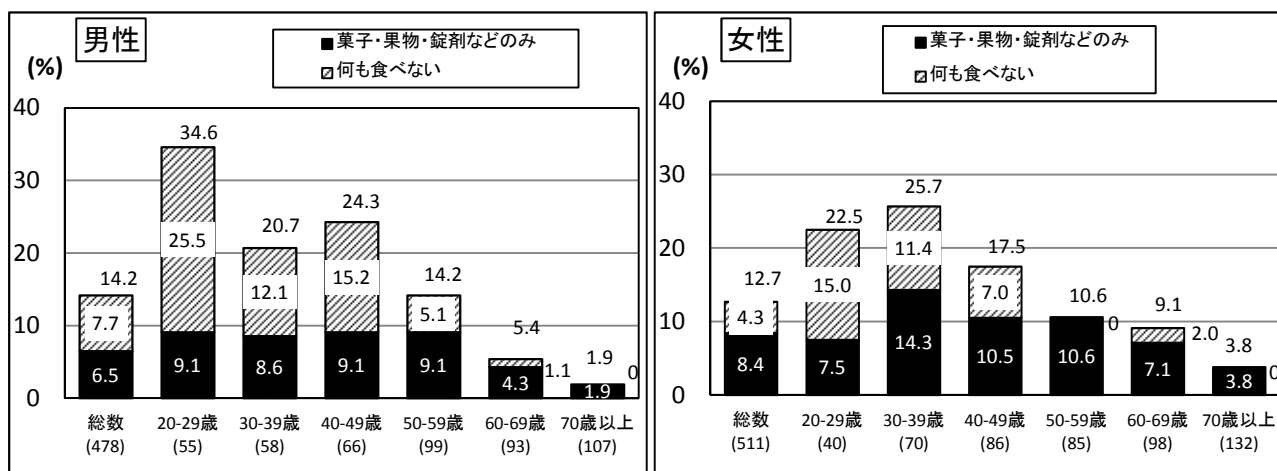
## 2 食生活と健康

平成 22 年千葉県県民健康・栄養調査の結果、以下のような状況であることがわかります。

### (1) 朝食の欠食状況

朝食を欠食する者の割合は男女とも 20、30 歳代で高く、菓子・果物・錠剤などのみを摂取している者を含めると、男性では 20 歳代で 34.6%、女性では 30 歳代で 25.7%です。(図 2)

図 2 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

野菜類摂取量の平均値は男性 278.0g、女性 274.7g で、男女とも全国平均より少なくなっています。特に 20、30 歳代の男女で少ない摂取量になっています。

### (3) 食塩摂取量

食塩摂取量の平均値は、男性 11.8g、女性 10.3g で、男女とも全国平均より高い値となっています。また、どのような食品から食塩を摂取しているかをみると、調味料で約 7 割を摂取しており、その中でもしょうゆから最も多く、20.4%を摂取しています。

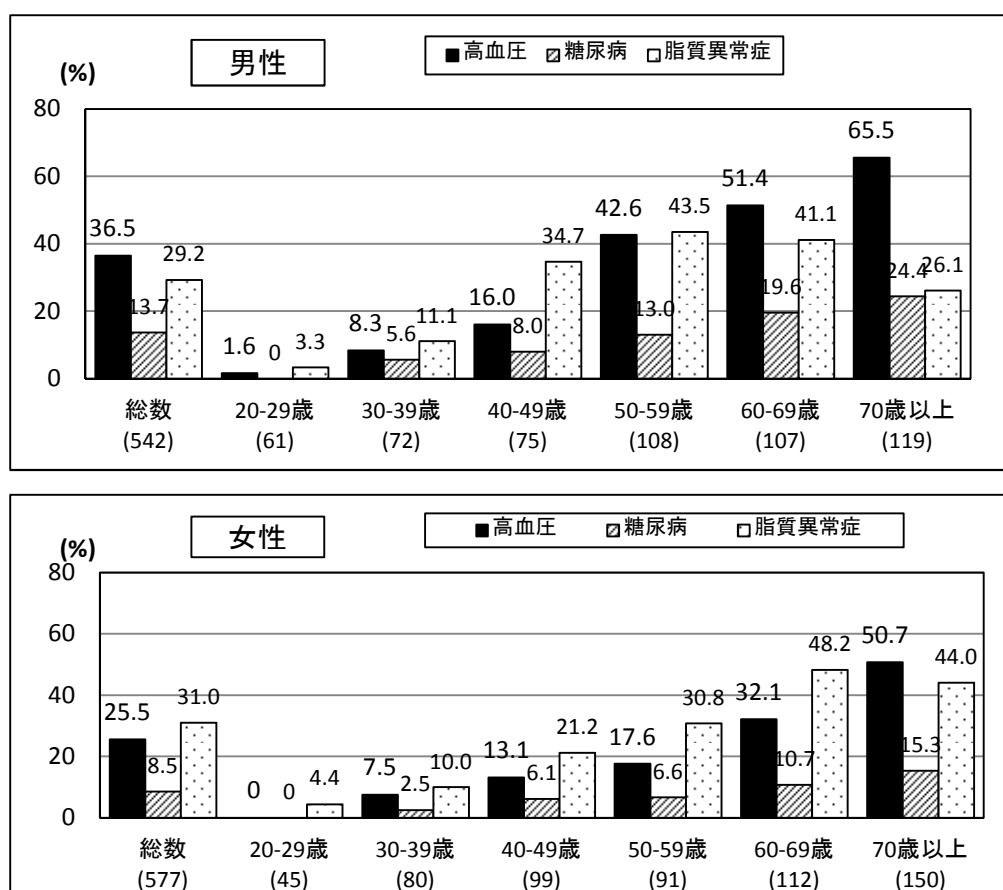
#### (4) 体型に関する状況

成人における肥満(BMI※ 25 以上)の者の割合は、男性で約 3 人に 1 人、女性で約 5 人に 1 人です。特に、男性では 30 歳代に比べて、40 歳代での割合が約 2 倍になっています。一方、やせ(BMI 18.5 未満)の者の割合は、女性の 20、30 歳代で約 2 割を占めています。

#### (5) 生活習慣病※等に関する状況

これまでに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を見ると、男性では高血圧(36.5%)、女性は脂質異常症(31.0%)が最も多くなっています。男性では高血圧が 50 歳代から増加傾向が顕著になり、女性は高血圧、糖尿病、脂質異常症の全てにおいて、年齢とともに増加傾向にあります。(図 3)

図 3 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) 千葉県は全国屈指の農林水産業県

平成23年生産農業所得統計によると、本県は農業産出額が全国第4位、農業産出額の構成は、野菜39.1%、米18.2%、畜産25.8%となっています。主要農産物の全国順位は、野菜が2位、生乳・いも類が3位、豚が4位、米は9位です。

また、平成22年海面漁業生産統計調査によると、海面漁業・養殖業の生産量は全国第9位となっており、千葉県が全国屈指の農林水産業県であることがわかります。

#### (2) 千葉県における第1次産業就業人口の推移

国勢調査によると、平成22年における県内総就業者数は2,899,000人、第1次産業が83,000人（構成比2.9%）、農業は78,000人（同2.7%）、漁業は5,000人（同0.2%）となっています。

平成17年と比較すると、総就業者数は50,000人減少、第1次産業では25,000人減少しており、第1次産業の構成比は低下しています。

##### ア 農業の就業者の推移

世界農林業センサスによると、県内における農業就業人口は減少傾向にあり、平成17年に比べ約20%減少しています。また、平成22年における65歳以上の割合は57.2%となっています。

農業に従事する人の数が減少し、高齢化も進んでいます。

##### イ 漁業の就業者の推移

漁業センサスによると、平成20年における県内の漁業就業者数は5,916人で、平成15年に比べ14.6%減少しています。

男子就業者のうち60歳以上の割合は57.6%を占め、高齢化も進んでいます。

#### (3) 県内卸売市場における県内産の取扱高

県内には34の卸売市場があり（平成24年12月現在）、千葉県卸売市場概要によると、平成22年度における青果物の取扱高は約980億円で、県内産の割合は32.9%、水産物の取扱高は約654億円で、県内産の割合は14.9%となっています。

また、青果物の取扱高の推移をみると、近年全体としては減少傾向にあり、県内産の取扱割合については微増しています。

#### (4) 千葉県における直売所の実態

平成23年度千葉県農林水産物直売所実態調査によると、県内における直売所の数は232箇所（平成23年度）で平成20年度以降横ばいとなっています。1箇所

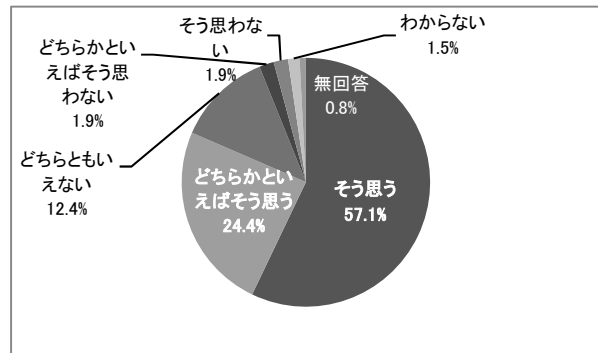
当たりの平均年間販売額は約1億1,800万円、平均年間購入者数は84,000人となっており、20年度調査以降は年平均でそれぞれ約3%の伸びとなっています。

#### (5) 千葉県産農産物の購入意向

平成23年度第42回県政に関する世論調査において、千葉県産農産物を購入したいか聞いたところ、『そう思う』は80%を超えています。

(図4)

図4 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

平成23年度第42回県政に関する世論調査において、「ちばエコ農産物」を知っているか聞いたところ、『知っている』は43.3%となっています。

#### (7) 千葉県における農林漁業体験施設の実態

平成22年度千葉県農林漁業体験施設等実態調査によると、都市と農山漁村の交流の場となっている農林漁業体験施設は、526箇所あり、20年度と比べて107箇所(約26%)増加しています。

#### (8) 郷土料理・伝統食などの認知度

平成22年度第41回県政に関する世論調査(平成22年12月実施)において、地域の郷土料理や伝統食について何種類知っているか聞いたところ、「1~2種類」以上「知っている・食べたことがある」は82.5%、「食べたことがない」は15.6%となっています。

### 第3章 第1次食育推進計画の評価と課題

第1次食育推進計画では、9つの大項目に42の具体的な個別評価項目の指標を設定しました。

平成23年度に外部機関へ委託し、指標の達成状況や施策の実施状況等をもとに、評価を行いました。

評価及び食をめぐる現状を踏まえ、項目ごとに課題を整理しました。

#### 1 食育推進に関すること

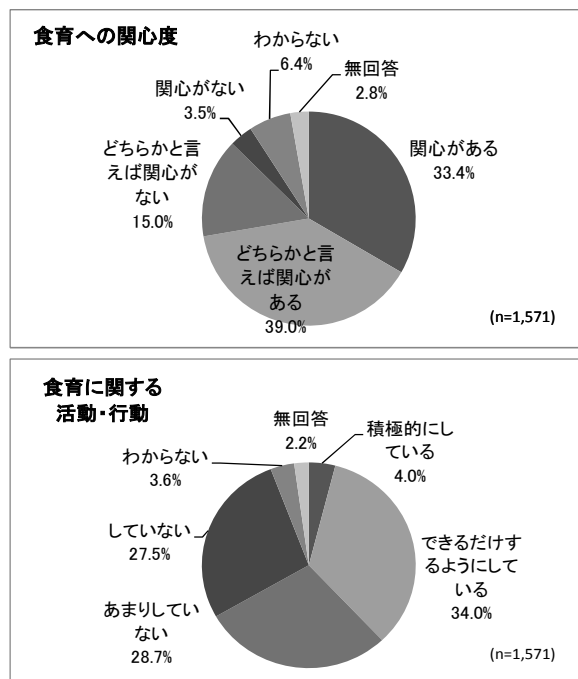
県民の食育への関心度は『関心がある』が72.4%となっています。その理由は「子どもの心身の健全な発育のために必要だから」、「食生活の乱れ（栄養バランスの崩れ、不規則な食事等）が問題だから」が約80%となっています。

一方、食育に関する活動・行動を聞いたところ、『している』が38.0%で、『していない』は56.2%となっています。

また、小学5年生及び中学2年生の朝食欠食率は改善傾向にあるものの、20歳代・30歳代では依然として高い欠食率となっています。

そのほか「朝食を摂るなどの規則正しい食生活」や「食を通じたコミュニケーション」は目標を達成していません。

以上のことから、食育に関心はあるものの、行動・実践に結びついていないことがわかります。今後は、食育に関心のある県民をさらに増やすとともに、県民の実践に結びつくような取組を展開していくことが必要です。



資料 第41回県政に関する世論調査(平成22年12月実施)

#### 2 健康づくりに関すること

「自分や家族の健康について満足している県民の割合」は49.3%となっており、半数の方は健康に関して何らかの不安を抱えているということになります。

一方、「栄養バランスに気をつけている県民の割合」や「食生活を改善する意欲がある県民の割合」等健康づくりに関する指標項目をみると、目標を達していないものが多くなっています。

実態として生活習慣病は依然として増加傾向にあり、また、高齢化が急速に進んでいることから、健康に不安を抱える方はさらに増えることが懸念されます。こうした現状を踏まえ、県民が食を通じた健康づくりを実践できる環境を整え、施策を

展開していくことが必要です。

### 3 食を選択できる力に関すること

「食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合」は 56.8%（目標値 70%以上）、「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」は 48.2%（目標値 60%以上）といずれも目標を達成していません。生活習慣病等は、健全な食生活に欠かせない食に関する知識や判断力の低下が大きな要因と考えられています。

また、「食に対する不安を感じている県民の割合」は約 60%となっており、放射性物質の影響や食中毒の発生など食の安全性や信頼性にかかわる事案が不安要因として考えられます。

今後も、県民に対して正確で適正な情報提供を進めるとともに、食品の安全性等に関する正しい知識の普及・啓発を図り、食を選択できる力を一層養っていくことが必要です。

### 4 学校における食育に関すること

1次計画の成果として、「食に関する指導全体計画を作成している学校の割合」は、39.7%から 73.0%と大幅に増加しました。これは、学校における食育への取組が、家庭科や体育（保健）等の各教科、給食の時間、特別活動等において食に関する指導体制が整備され、指導内容が充実してきた成果と考えられます。

一方、「近隣の学校や保健センター等との食に関する連絡協議会等がある割合」は 23.1%（目標値 30%以上）で、目標を達成していません。

今後は、さらに食の専門家である栄養教諭<sup>\*</sup>等の授業への参画を推進するとともに、栄養教諭等を中心とし、学校・家庭・地域が連携して地域での食育に取り組んでいく必要があります。

### 5 地産地消<sup>\*</sup>・都市と農村の交流等に関すること

地産地消や都市と農村の交流については、都市と農山漁村の交流の場となっている農林漁業体験施設は 526 箇所あり、20 年度と比べて 107 箇所（約 26%）増加するなど、県内各地で取組が進んでいます。

今後も引き続き、生産者と消費者が「顔が見え、話ができる」関係を構築し、県産農林水産物等のファンを増やしていくとともに、農林水産業への理解を深める取組を進めることが必要です。

### 6 食育の推進体制・普及啓発に関すること

1次計画の成果として、「ちば食育ボランティア<sup>\*</sup>」の登録数は約 5,300 名、「ち

ば食育サポート企業<sup>\*</sup>」の登録数は140社を超え、関係団体等とともに食育を推進する体制は整いつつあります。こうした関係者それぞれの特性や能力を生かした自発的な活動が、食育運動の原動力となります。

食育は継続した取組が必要であることから、県民運動として定着を図るには、個々が行っている食育活動をつなぎ、広げ、共通認識をもって一体的に進めることが必要です。一つには食育月間を、運動の原動力となる多様な関係者との連携により一層盛り上げ、県民への普及啓発にあたる必要があります。

また、地域に密着した食育活動を展開するためには、市町村における取組が重要であり、そのためには市町村ごとに食育推進計画を策定し、施策を推進することが必要です。

## 第4章 千葉県が目指す食育の方向

### 1 基本目標

「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

本県は、温暖な気候と風土に恵まれ、四季を通して多様な農産物等が豊富にある食の宝庫です。この沢山の農産物等とふるさとに伝わる料理や食文化は「ちばの恵み」であり、私たちの財産です。

県民一人ひとりが「ちば型食生活<sup>\*</sup>」を楽しく実践し、生涯にわたって体と心の健康を保ち、生きる力を身につけることを目指します。

また、ちばでとれる新鮮な食材を使ったふるさとの味を互いに伝えあい、自然の恵みに感謝し食べ物を大切に作る心や地域の食文化を大切に作る心を持ち、ふるさとちばへの誇りをもった豊かな人間性を育むことを目指します。

基本目標の実現のため、以下のキャッチフレーズを掲げ、取組の促進を図ります。

### 「ちばの恵みで まんてん笑顔」

「ちばの恵み」をおいしく食べて、健康になることで笑顔が増えます。また、「ちばの恵み」に感謝して食べることで、生産者や食に携わるたくさんの人の笑顔の源になります。食を通して、笑顔をつなげ、ちばに暮らす喜びを実感してほしいという思いが込められています。

### 2 ちばの食育の展開方向

本計画では、県民一人ひとりの食育の実践を進め、食育について「知っている」から「できる」そして「している」県民を増やし、基本目標の達成のため、3つの柱のもと総合的に施策を展開します。

#### 3つの柱（施策目標）

- 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
- 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
- III ちばの豊かな農林水産業の振興を通じた食育の推進

また、第1次食育推進計画の課題等を踏まえ、特に以下の4項目について重点的に取り組みます。

### 1 次世代における食育を推進します。(Ⅰの柱)

家庭と地域が連携して、子どもの頃からの適切な生活習慣の獲得と定着化を推進します。

### 2 栄養教諭等を中心とした食育を推進します。(Ⅱの柱)

栄養教諭等と教職員が連携した食育、学校・家庭・地域が連携した食育の取組など、栄養教諭等を中心とした食育を推進します。

### 3 地産地消による食育を推進します。(Ⅲの柱)

直売所や農業体験農園等で消費者との交流を促進し、食と農林水産業への理解を深めます。

### 4 市町村食育推進計画の策定を促進します。(ちばの食育を進める環境づくり)

市町村の特性を生かした計画により、地域に根ざした食育を推進します。

## ※ちば型食生活とは・・・

鮮度が良く栄養たっぷりでおいしい千葉県産の農畜産物や水産物を、上手に食事に取り入れたバランスのよい食生活を「ちば型食生活」と呼びます。

「ちば型食生活」を実践する上でのポイントは、次のとおりです。

- 1 食べることは楽しいこと！よく噛み味わい ともに楽しんで食べましょう
- 2 豊かなちばの農林水産物 「いただきます！」感謝の気持ちといっしょに食べましょう
- 3 おかずの目安は、主菜\*は「グー」副菜\*は「パー」副菜は片手たっぷりをめざして
- 4 バランスよく配膳して食べましょう！「主食・汁物・主菜・副菜はそろっているかな」
- 5 一日に必要なエネルギー量を目安に食生活を実践しましょう

★「グー・パー食生活」は「ちば型食生活」の食事実践スタイルです。

グー・パーはおかずの おおよそのめやすです

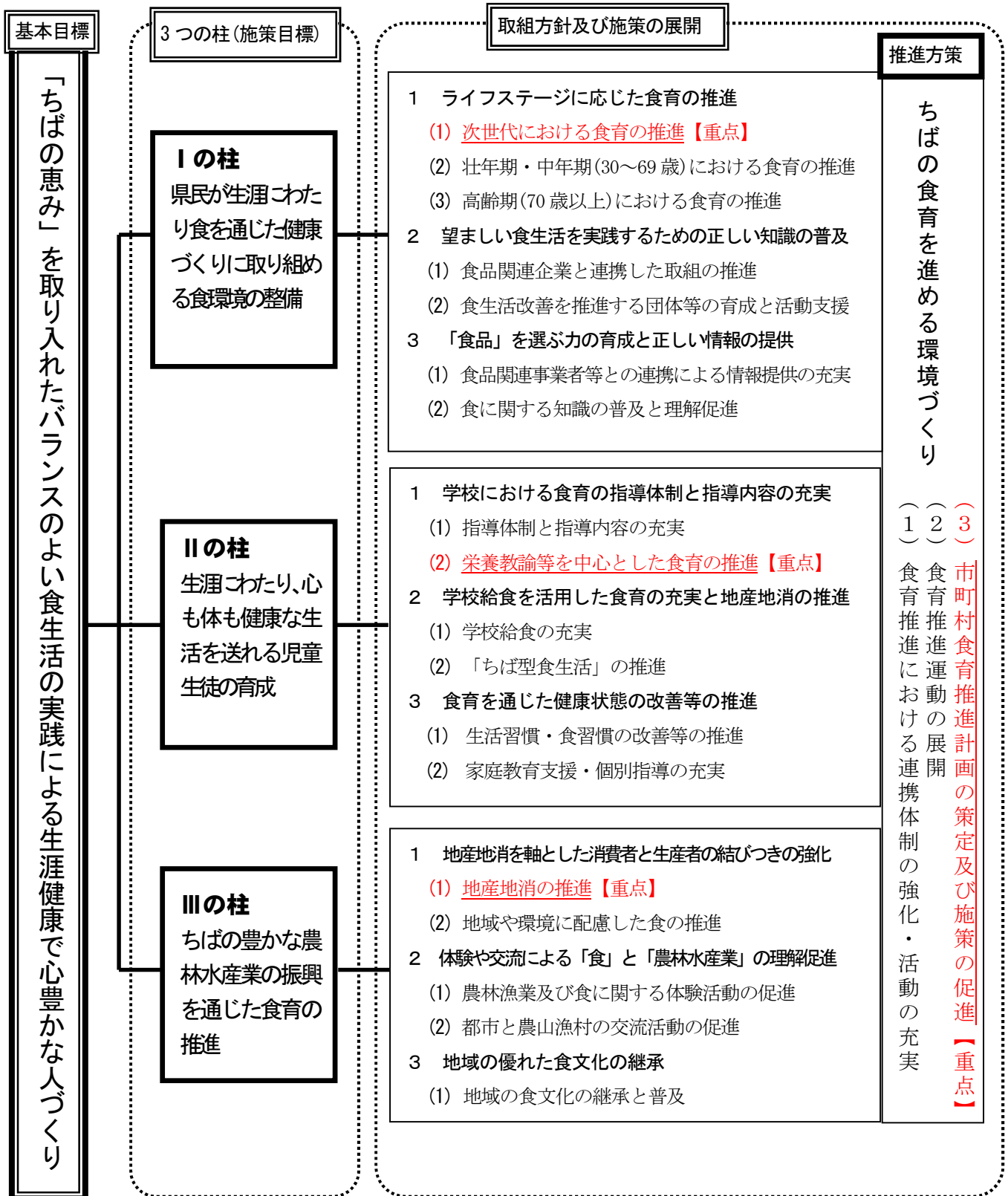


ちばの食材を使った おいしいごはんを よく噛んで味わって食べよう



# 第5章 ちばの食育を進める施策と環境づくり

## 第1 施策の体系



## 第2 施策の展開

### 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

生涯にわたって、豊かで望ましい生活を送るには、一人ひとりのライフスタイルは違っていても、それぞれのライフステージに応じた食育の推進が必要です。

本計画では、1次計画に引き続き「学童期」に対する食育を推進するとともに、「乳幼児期」及び「乳幼児期」を育む妊産婦等も含め「次世代」と位置付け、関係各課及び機関と連携のもと成長段階に応じた「次世代」に対する食育を重点に推進します。

##### (1) 次世代における食育の推進【重点】

子どもの頃からの食育については、生涯にわたる望ましい食生活の基盤が形成されるという点においても、子どもが成長し、やがて親となり、その次の世代を育むという点においても大変重要です。千葉県では、学校、家庭、地域、企業等が連携し社会全体での働きかけを推進します。

##### ア 妊産婦等に対する望ましい食生活の推進

- ・ 千葉県の20～30歳代の女性において、朝食の欠食や野菜不足、やせ(低体重)が健康課題としてあげられています。妊娠期、授乳期においても、母子の健康の確保のために適切な食習慣の確立を図ることが重要です。
- ・ 妊娠期、授乳期における望ましい食生活の実現に向け、歯科保健分野を含めた食育を、市町村が実施する妊産婦等に対する健康診査(健診)や各種教室等において推進します。

##### イ 家庭における望ましい食習慣の実践に向けた取組

- ・ 平成20年度から3年間実施したモデル事業において、小学校5年生児童とその保護者への健康実態調査を行ったところ、「早寝・早起き・朝ごはんが実践できている子どもは肥満が少なく、他の生活習慣も全般に良好で、精神的安定性等も相対的に優れていること、また、保護者の生活習慣が子どもの生活習慣に大きな影響を及ぼしていること」が明らかになりました。
- ・ 子どもへの適切な生活習慣の定着を図り、併せて大人の生活習慣改善を推進するため、学校と地域が連携し、家庭での共食\*をはじめ、みんなで食べることの楽しさを周知するなどの普及啓発を図ります。また、企業、保健センター、児童館、子育て支援センターなどとも連携し、家族ぐるみで望ましい食習慣を実践で

きる環境の整備を推進します。

## ウ 保育所等における食育の推進

平成20年3月に「保育所保育指針<sup>※</sup>」が改定（平成21年4月施行）され、食育の意義について明らかにされたように、保育所等における食育は、乳幼児にとって健全な心身の発達のために欠くことのできない大きな役割を担っています。保育所等の給食を通じて、乳幼児期の発育及び発達の過程に応じた食事の提供を支援するとともに、「食べる」機能が十分に発揮されるよう、歯・口の健康を保つ歯科保健分野を含めた食育を推進します。

## (2) 壮年期・中年期における食育の推進

社会的に最も充実した時期であり、働き盛りともいえますが、過労やストレスが重なる時期ともいえます。朝食を毎日食べるなど規則正しい食習慣の実践や、生活習慣病予防の正しい知識の習得が、外食・中食等でも出来る環境の整備を推進します。

### ア 飲食店等を通じた食生活に関する情報提供の推進

県民の健康全般に関する意識が高まるなかで、外食等においても県民が食生活管理を行えるよう、飲食店のメニューへの栄養成分表示や、主食の量を控えめにできるなどのヘルシーオーダーへの対応など、健康づくりに配慮した取組を実践する飲食店などを「健康ちば協力店<sup>※</sup>」として登録しています。この「健康ちば協力店」をホームページや保健所の広報などで周知するなどその拡大を図り、健康づくりに取り組む県民を支援します。



### イ 健診等を通じた望ましい食生活の普及啓発

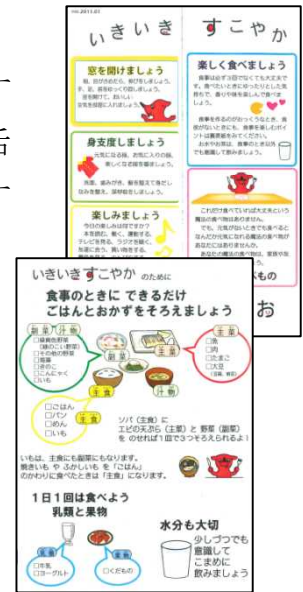
様々な健診の機会を捉え、望ましい生活習慣や食習慣を啓発し自らの健康に対する意識を向上させるよう、リーフレット等を作成し普及啓発を図ります。

## (3) 高齢期における食育の推進

千葉県では、全国第2位のスピードで高齢化が進んでおり、生活習慣病の発症や進行を防ぐとともに、単なる長寿ではなく健康寿命<sup>※</sup>を延ばすことを目指していく必要があります。そのためには、生活習慣の改善、とりわけ食生活の改善が重要です。

## ア 食を通じた介護予防、低栄養予防に向けた取組の推進

- 要介護・要支援状態ではない高齢者に対し、「いきいきすこやか にこにこえがお(介護予防リーフレット)」などを活用し、栄養・食生活の改善に関する指導、相談等を実施することにより、低栄養を予防し、要介護状態への移行の防止又は遅延化を図るとともに、自治会、ボランティア、行政、企業、商店街などが協力して、地域ぐるみで支援する仕組みを構築します。
- さらに、その取組を県下に広め、市町村が実施する介護予防事業の普及を支援し、県全体の健康寿命の延伸を図ります。
- また、望ましい食習慣などの実践に関するアドバイスができる高齢者を増やし、次世代などへ支援ができる人材の育成に努めます。



「いきいきすこやか にこにこえがお (介護予防リーフレット)」

## 2 望ましい食生活を実践するための正しい知識の普及

千葉県では、「何をどれだけ食べたらよいか」をわかりやすく伝えるため、「ゲー・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)」を作成しました。この活用を加えて、食品関連企業と連携した取組の推進、食生活改善を推進する団体等の育成と活動支援を通じ、望ましい食生活を実践するための正しい知識の普及を進めます。



「ゲー・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)」

### (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

家族ぐるみの正しい生活習慣の実践や生活習慣病予防の普及啓発を推進するために、「ゲー・パー食生活ガイドブック」などを活用し、大型スーパー、食品関連企業などと連携したイベントなどを開催します。

#### イ 県民の野菜摂取量の増加に向けた取組

県民の食生活の一端を担う飲食店などに、野菜たっぷりメニューなどを提案し、さらに、継続的に提供出来るよう生産者と飲食店などをつなぐ機会を設定するなど飲食店などが提供する野菜メニューの拡大を図り、県民の野菜摂取量の増加に向けた環境の整備に努めます。

## (2) 食生活改善を推進する団体等の育成と活動支援

- ・ 千葉県栄養士会、千葉県調理師会、千葉県食生活改善協議会等が、千葉県の現状と課題をふまえた地域活動が展開できるよう、生活習慣病や健康づくりに関する正しい知識や技術の研修などを実施し、より専門的な知識の普及を図ります。
- ・ 関係団体が開催する、千葉県産の食材を活用し健康づくりに配慮した調理法などをテーマとした講習会を支援し、県民自らの健康づくりが実践できる環境の整備に努めます。

## 3 「食品」を選ぶ力の育成と正しい情報の提供

平成 18 年 3 月 30 日に制定した「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」、平成 19 年 3 月に策定した「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する基本方針」等に基づき、食品関連事業者、消費者、行政が協働して、食品等の安全・安心確保のための取組を推進していきます。

### (1) 食品関連事業者等との連携による情報提供の充実

県民が自ら食品や外食料理などを選択できるように、食品関連事業者等による正確で適切な情報提供を促進します。

#### ア 食品の安全に関する自主管理と情報開示の促進

生産者が農畜産物の生産履歴を記帳し、いつでも公開できるよう生産者組織・生産者に指導するとともに、農畜産物の生産段階から流通・販売段階に至る生産流通履歴情報を消費者に提供できる取組として、トレーサビリティ<sup>※</sup>やGAP<sup>※</sup>の導入を促進します。

また、製造・加工者に対し、HACCP<sup>※</sup>方式の導入を促進し、自主衛生管理水準を高めるよう啓発に努めるとともに支援します。

流通・販売者に対しては、食品等の流通・販売過程における取扱いや保存管理等について普及・啓発し、安全性の確保について自主衛生管理を徹底するよう支援します。

#### イ 食品表示の適正化の推進

食品関連事業者に対し、食品表示の適正化に向けた巡回調査や立入検査により監視・指導を徹底するほか、食品関連事業者等を対象とした研修会を開催し、さらなる啓発・指導を行います。

#### ウ 食の安全に対する検査体制の充実と情報の提供

食品について、放射性物質や残留農薬、食品添加物等の検査体制を充実し、食の安全性の確保を図るとともに、検査結果の迅速な情報提供に努めます。

特に、県内全域の農林水産物について放射性物質の影響に関しては、出荷前のモニタリング検査等により安全性を確認します。

## (2) 食に関する知識の普及と理解促進

- 食の安全・安心の確保に関しては、消費者、食品関連事業者、生産者等関係者が意見交換を重ね、それぞれが取り組んでいくことが重要です。

県では、食品等に関する生産から製造加工、流通、消費までにおける食品の安全・安心の確保に関する必要な情報を提供する「食の安全・安心レポート」の発行、放射性物質に関することや食品の安全・安心に関することをテーマとした講習会やリスクコミュニケーション\*等を開催し、消費者への情報の提供と共有を推進します。

- 消費者に対する食に関する知識の普及・啓発を図るため、「食の安全・安心電子館」など県のホームページをはじめ各種広報媒体を活用し、わかりやすい情報提供に努めます。



「食の安全・安心レポート」



## 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

- ・ 学校における食育は、家庭科、体育（保健）等の各教科、給食の時間、特別活動等の様々な教育内容に密接に関わっているため、計画的・継続的・組織的に指導を進めなければなりません。そのため、学校における食育の目標や具体的な取組の方針を示した食に関する指導の全体計画を作成することが重要です。
- ・ 現在の全体計画及び年間指導計画の見直し作成と学校給食を実施する全ての学校での作成を働きかけます。

##### イ 効果的な学習のための学習資料の活用

「食に関する学習ノート・いきいきちばっ子」、「いきいきちばっ子中学生版」、「いきいきちばっ子健康・体力づくりモデルプラン」、「ちば・ふるさとの学び」などの学習資料の活用の促進を図り、各学校における食育の学習が効果的に行われるよう取り組んでいきます。

##### 【食に関する学習ノート・いきいきちばっ子】

- ・ 子どもたち一人ひとりが楽しく「食」について学びながら、自らの食生活を振り返り、より望ましい食習慣を身につけるための学習教材として、また、食を通じた家庭との連携を図る手立てとしての活用を進めています。
- ・ 小学校高学年児童を対象に、小学校における食育の集大成として「いきいきちばっ子オリジナル弁当コンクール」を開催しています。

##### 【いきいきちばっ子中学生版】

中学生が「食」について学ぶための学習教材として、千葉県学校栄養士会が作成し、公益財団法人千葉県学校給食会の協力を得て、県内の中学1年生に配付しています。「受験期の食事」「スポーツと食生活」「ちば型食生活」など、現代の中学生に、正しい知識を身につけ、実践できる力を育てるための内容となっており、その活用



を進めています。

### 【いきいきちばっ子健康・体力づくりモデルプラン】

生涯にわたり心身ともに健康に生きるために必要な「運動」「睡眠」「休養」に係る「望ましい食習慣・生活習慣と確かな知識」そして、「よりよい行動選択ができる能力」を身につけるためのプランです。

子どもたちが自分にあった「健康・体力づくりプラン」を作成し、学校・家庭・地域で実践します。

### 【ちば・ふるさとの学び】

中学生が、ふるさと「ちば」を再認識・再発見し、その素晴らしさを理解してもらえるよう作成しました。千葉県の豊かな大地とそこに育まれた「人」「もの」など「ちばらしさ」を伝える内容となっており、その活用を進めています。



## ウ 体験活動を取り入れた効果的な食育の推進

効果的な食育を推進するために、各教科等における取組の中で栽培活動や調理など地域の生産者などの協力を得て様々な体験活動を取り入れ、指導内容を充実することが大切です。

### (ア) 高等学校と連携した食育活動支援

農業・水産系高等学校の豊かな圃場<sup>ほじょう</sup>や施設を活用し、近隣幼稚園・小・中学校の児童生徒が農作業や飼育されている動物と触れ合ったりするなど体験型の食育活動を展開し、園児や小中学生と高校生との交流を通して、それぞれの発達段階に応じた食育活動を支援します。

### (イ) 農業団体や生産者等が提供する体験活動の活用

農作業体験を通じて、「食べ物や生命の大切さ」を知り、「生きる力」を身につけるとともに、農業への理解を深めることを目的に、千葉県農協農政対策本部及び千葉県農業協同組合中央会が取り組んでいる学童農園推進事業や生産者等が提供する一連の農作業などの体験機会の活用を進めます。

### (ウ) 地域の多様な人材を活用した食育の推進

食に関する知識や経験を有する人材、例えば地域のちば食育ボランティアやちば食育サポート企業などを活用して食に関する指導を進めることは、児童生徒に地域の良さを理解させたり、愛着をもたせたりする上で有意義と考えられます。

ちば食育サポート企業を中心に、小中学校や高等学校等の児童生徒を対象とし

た「学校参加型食育体験プログラム」を提案し、企業などによる出前授業や工場での体験・見学、調理実習など、学校と企業が連携した食育活動を推進します。

## エ 研究指定校における効果的な食育の研究と普及啓発

学校における食育を推進するために、研究校を指定し、効果的な食育の指導法などの研究を進め、その効果の普及に努めるとともに、学校の実践力を高めます。

## オ 高等学校における食育の推進

- ・ 高等学校学習指導要領に、「学校における食育の推進」が盛り込まれ、高等学校における食育の推進が求められています。
- ・ 高等学校においては、小中学校の指導を踏まえ、これまでに身につけた、生活習慣や食に関する知識・技術を生かし、家庭科や保健体育科等における学習を通して食生活の自立を目指します。
- ・ 専門学科における関係機関・企業等と連携した食育活動の取組を推進します。

## (2) 栄養教諭等を中心とした食育の推進【重点】

### ア 栄養教諭等と教職員が連携した食育の推進

学校における食育は、校長のリーダーシップのもと、教職員全体で取り組むことが重要です。そこで、栄養教諭や学校栄養職員<sup>※</sup>、養護教諭、家庭科担当教諭をはじめとする健康教育に関わる教員等が連携して食育を推進するよう働きかけます。

### イ 学校・家庭・地域が連携した食育に関する取組の推進

児童生徒の食については、家庭が担う部分が大きいため、学校保健委員会の充実を図るとともに、学校での指導内容や食に関する情報を保護者に積極的に提供し、家庭と連携して取り組むことが大切です。

また、地域の食文化や特産物の理解を深めるためには、地域に住む生産者や食に関する活動をしている方と連携することが重要です。

さらに、近隣の幼稚園・小中学校や公民館、保健センター等の関係機関等が、食に関する共通認識のもと、地域が一体となって取り組むことは、教育的効果を高めるうえで有意義です。そこで、家庭や地域との連携体制を整備するよう働きかけます。

### 【学校保健委員会】

学校における健康の問題を研究協議し、健康づくりを推進するため、学校と家庭、地域社会が連携して、子どもたちの健康問題の解決を推進していくものです。

教職員・保護者・児童生徒・学校医・学校歯科医・地域の方々等が構成メンバーとしてあげられます。

#### 【学校を核とした県内 1000 か所ミニ集会】

県では、地域住民の声を学校運営に生かす開かれた学校づくりや地域コミュニティの構築を目的として、原則として県内すべての公立小・中・高・特別支援学校を会場に、ミニ集会の開催を推進しているところです。

学校職員と保護者や地域住民が、食育も含め、地域の安全など学校・家庭・地域の様々な教育課題について、膝を交えて本音で語り合います。

### ウ 各地域における栄養教諭等を中心とした食育の推進

栄養教諭には、在籍する学校の食育だけでなく、近隣校や地域を巻き込んだ食育を推進することが期待されています。このため、各地域の食に関する指導の推進役として、栄養教諭を中心とした食育指導推進委員を置き、授業公開と事後研究会を行い、地域における食に関する指導の充実を図るとともに、食に関する指導者としての育成を目指します。

- ・ 地域における食育指導の推進

教育事務所単位で、栄養教諭を中心とした食に関する指導の食育指導推進連絡協議会を設置し、地域の関係者等を対象とした公開授業や事後協議・各校での取組に対する指導助言を行う体制を整え、授業実践を通して、栄養教諭を中心とした指導者の育成を図ります。

## 2 学校給食を活用した食育の充実と地産地消の推進

### (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

食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけるために、献立内容を教科等の内容と関連づけ、学校給食を生きた教材として活用した効果的な学習の実践を推進します。

#### 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

豊かな自然に囲まれ、多彩な食材に恵まれた千葉県では、県内各地でそれぞれの風土を生かした郷土料理がつくられ伝えられてきました。こうして育まれてきた「ちば」の食文化を、学校給食や様々な体験活動などを通して継承していきます。

現在も「鯛のさんが焼き」を給食の献立として出したり、食育ボランティアなどを

講師に招いて「太巻き寿司」を作ったりする活動が行われています。

## 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

学校給食用食材の安全を確保するため、検査・調査・研修等を充実させるとともに、正確で迅速な情報提供に努め、子どもたちが安心して食べることのできる学校給食の実施を目指します。

## (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

- 学校給食において地場産物を活用することは、地域の食文化の理解や食べ物への感謝の心の育成という観点から食育の推進には重要です。そこで、学校給食における地場産物の活用を推進することに加え、郷土料理や地場産物を使った料理、地域の食文化などについての理解を深めるような献立を工夫するよう働きかけていきます。
- 学校における地産地消を推進し、地域で取れる食材や食文化などへの理解を深めるため、11月に「千産千消<sup>※</sup>デー」を実施します。



### イ 米飯給食の推進

米を主食とし、多様な副食から構成される「ちば型（日本型<sup>※</sup>）食生活」は、栄養バランスに優れ、望ましい食生活を営むために、その良さを見直し、食生活に取り入れていくことは大切です。そこで、市町村及び関係部局と協力して米飯学校給食の拡大を図ります。

### 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

- 県及び市町村関係部局、食に関する関係団体が連携した「学校給食千産千消推進会議」を設置し、学校給食に地場産物が活用しやすい供給システムづくりの支援をします。
- 千葉県栄養士会、千葉県学校栄養士会、千葉県調理師会及び千葉県食生活改善協議会等、食を通じた健康づくりに関係する団体や関係機関と連携し、地域に根ざした食文化の育成や伝承、地域特産物の活用などによる「ちば型食生活」の実

践など、食生活の正しい知識の普及・定着に努めます。

### 3 食育を通じた健康状態の改善等の推進

#### (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

- ・ 児童生徒が自らの食生活を考え、食に関する実践力を身につけるとともに、自分の健康は自分で守るという意識を養います。
- ・ 学校教育全体を通じて「運動、食事、休養」に関する基本的な生活習慣や体力づくりの基礎を指導するとともに、家庭においても、「早寝 早起き 朝ごはん」など、家庭における生活リズムを整えるための取組を促進します。

##### イ 学校歯科保健活動における食育の推進

虫歯の予防や治療の促進にとどまらず、歯周疾患の予防など広く口腔全体の健康づくりを「学校歯科保健活動における食育」として進めるとともに、しっかり噛んで食べることなどを通し、心身ともに健康な児童生徒を育成します。

#### (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

朝食欠食、孤食※、偏食などの食生活の乱れや肥満傾向・痩身傾向児童生徒※の増加、生活習慣病の若年化、食物アレルギーの児童生徒の増加など個別に指導をすることが望ましい場合が増えてきています。

そこで、児童生徒の健康の保持増進のため、きめ細かな配慮のもと、保護者はもとより学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、学校医等、学校全体で連携して個別指導の取組を推進します。

##### 【ちば学校保健推進サポートプラン】

児童生徒の健康課題を解決するための「学校・家庭・地域医療機関等との連携」に焦点を当てて策定され、県教育委員会の「学校保健推進基本計画」として位置づけられています。本プランは、国の「健康日本21」や本県の「健康ちば21」及び「みんなで取り組む『教育立県ちば』プラン」の趣旨を踏まえ、本県児童生徒の健康課題の改善を目指し、各学校の学校保健の推進をサポートすることを目的としています。

##### イ 家庭教育を支援するための資料の活用促進

学校は、親や子どもにとって最も身近な存在です。多くの保護者は子どもを育てて

いく上で必要な情報を学校という場を介して得ています。

このため学校では、学習会への自主的な参加が難しい家庭や子育てに悩む家庭など、全ての家庭の教育力向上を図るため、「家庭教育リーフレット」などの活用の促進を図っているところです。

食育に関する情報についても、こうした資料を活用し、すべての家庭に届けていきます。



家庭教育リーフレット

県内の多くの小・中・高校生が、様々なコンクールやコンテストに参加しています。

- ・いきいきちばっ子オリジナル弁当コンクール(千葉県学校安全保健課)
- ・太巻き寿司コンテスト(千葉県伝統郷土料理研究会)
- ・ウィズガス親子クッキングコンテスト(房総ガス協議会)
- ・中学生創造ものづくり教育フェア  
「あなたのためのおべんとう」コンクール  
(千葉県教育研究会技術・家庭科教育部会)
- ・かむ子・のびる子・元気な子料理コンクール(千葉県歯科衛生士会)
- ・ごはん・お米とわたし作文・図画コンクール(千葉県農業協同組合中央会)



いきいきちばっ子オリジナル  
弁当コンクールの募集

### 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【重点】

地域で生産したものを地域で消費する地産地消の取組は、消費者に「顔が見え、話ができる」関係で地場産物を購入できる機会を提供し、農山漁村の活性化を図る上で重要な取組です。

直売所や量販店での地場産物の販売、学校や福祉施設等の給食、外食・中食産業や食品加工業での地場産物の利用等により、消費者は身近な場所で作られた新鮮な地場産物や地場産物を使った料理を食べることができ、また、農林水産業を身近に感じられる機会が得られ、「食」や「農林水産業」への理解が深まることが期待されます。

#### ア 県産農林水産物の魅力発信

##### (ア) メディアの活用

- ・ 県のホームページや広報誌をはじめ、テレビ、ラジオ、新聞、雑誌、地元メディアなどを活用し、「食の宝庫ちば」の魅力について情報発信していきます。
- ・ 県産農産物の情報を満載したウェブサイト「教えてちばの恵み」やメールマガジン「教えてちばの恵み通信」、千葉の魚に関する様々な情報を掲載する「千葉さかな倶楽部」により、旬の情報、料理レシピ、イベント情報などを発信していきます。



##### (イ) 「食」関連イベントとの連携

- ・ 各種団体等による収穫体験や試食会、料理コンテストなどを通して本県農林水産業及び県産農林水産物の素晴らしさを伝えていきます。
- ・ 食に関わる観光・地域イベントと連携して、より多くの県産農林水産物のファンを獲得していきます。

##### (ウ) ちばの農林水産物をサポートするボランティア等による魅力発信

- ・ 消費者の声を生産現場に生かし、消費者目線でちばの農林水産物の魅力を発信していきます。

- ・ 食育ボランティアなどの活動の中で、旬のおいしい地場産物を活用したバランスの良い食生活を伝えていきます。

(エ) 消費者に信頼される県産農林水産物の提供

- ・ トレーサビリティシステムやGAPなどの普及定着により、高品質で信頼性の高い農林水産物づくりを進めます。
- ・ 千葉県産の豚肉や牛肉を安心して購入できるよう、生産者や出荷団体などと連携し、千葉県産豚肉「チバザポーク」、千葉県産牛肉「チバザビーフ」の共通のマークを掲示・表示していきます。
- ・ 「千葉ブランド水産物認定制度」により、認定委員会の厳正な審査により認定された水産物について、積極的にPRしていきます。



イ 農林漁業者等の6次産業化<sup>\*</sup>による地産地消の推進

(ア) 生産者と消費者の距離を縮める取組の推進

- ・ 消費者との交流拠点でもある直売所を活用し、顔の見える関係により消費者の信頼を確保し、ちばの農林水産物のファンを増やしていきます。
- ・ 農林漁業者は、消費者が求める情報（生産履歴等）や、旬のおいしい農林水産物の選び方やおいしい食べ方などの情報を発信したり、消費者からの要望を聞いて商品づくりに生かしたりするなど、消費者との関係を重視した取組を推進していきます。
- ・ 直売所ならではの商品開発と、レシピや商品誕生物語、体験など多様な情報提供により直売所を盛り上げる取組を支援します。

(イ) 地域の特色を生かした加工の取組の促進

- ・ 農林漁業者が地域の農林水産物を利用した加工に取り組み、それらの加工品を直売所などで購入できるようにすることで、地産地消を進めるとともに、地域の活性化を図ります。
- ・ 地域で昔から作られていた加工品や保存食、旬の農林水産物を使った総菜、地域の伝統的な料理など、地域の特色を生かした農林漁業者による加工の取組

を促進し、消費者に「ふるさとの味」で豊かな食を提案していきます。

## ウ 食品等事業者との連携による地産地消の推進

- ・ 県内の卸売市場は、生産者と消費者をつなぐ役割を担っており、地元の利点を生かした地産地消の取組を推進します。
- ・ スーパー等においては、「地産地消コーナー」を設置し、生産者の写真やメッセージを掲げて生産状況を紹介する取組が展開されています。

消費者が食品を購入するにあたって、スーパーを利用する割合が多いことから、「地産地消コーナー」の設置は地域で生産された農林水産物をその地域の消費者に直接アピールするには有効な取組です。こうした県内の産地や卸売市場と連携した地産地消の取組を推進します。

- ・ 幅広い分野の事業者との連携により、県産農林水産物の活用促進を図ります。
- ・ 朝揚げ水産物の直送、朝採りや完熟の農産物など、消費地に近いという地の利を生かした流通への取組を支援することで、消費者が新鮮な旬の農林水産物を購入できるようにします。「千葉さかな倶楽部協力店」や「ちばの直売所フェア」等への参加を促し、県のホームページやメディアを通して消費者に向け情報を発信していきます。
- ・ 包括協定\*を結んだ企業をはじめ食品関連企業に、県産食材の利用を促進します。
- ・ ちばの「食」産業連絡協議会\*と連携して、農林水産業と食品産業との情報交換を密にし、県産農林水産物を活用した商品開発などを支援します。
- ・ 中小企業者と農林漁業者が連携し、新しい事業に挑戦することにより、新商品や新サービスを開発する取組（農商工等連携\*）を推進します。

## (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

- ・ 農業生産による自然環境への負荷を減らし、農業を次世代に健全な形で引き継ぐため、県が認証する「ちばエコ農産物」、国の制度であるエコファーマー\*の認定等の化学合成農薬・化学肥料を節減する栽培や、有機農業などの取組を推進します。
- ・ 環境と調和のとれた農業生産を安定させる栽培技術、病虫害防除技術の導入を推進します。
- ・ 「ちばエコ農業」生産者協議会を通じた「ちばエコ農産物」のPRなどを行い、環境にやさ



しい農業の消費者理解の向上を目指します。

- ・ 家畜排せつ物の適正処理が継続できるよう周辺環境改善に対する支援を強化します。
- ・ 堆肥の有効利用により地域における資源循環型農業を一層推進します。
- ・ 食品産業等から出る食品副産物や食品残さを家畜の飼料（エコフィード<sup>※</sup>）として加工し、畜産農家など生産段階で利用する、という資源循環の構築を関係機関の連携により推進します。

## イ 環境に配慮した食生活の推進

- ・ 家庭において、「買い物」「料理」「食事」「片づけ」の一連の流れを通して環境に配慮した食生活の実践を推進します。
- ・ 具体的には、買い物の際には、家にある食材を確認して必要な分だけを買う、マイバッグの持参やレジ袋の再利用等により、ごみになる量を減らします。  
また、料理では、調理方法、食材の保存方法を工夫し、無駄を出さないようにするとともに、食事の時は食べ残さないようにします。  
そして、片付けでは、ペットボトル等の資源ごみを分別排出します。  
このような3R<sup>※</sup>を実践する暮らし「資源循環型ライフスタイル『ちばエコスタイル<sup>※</sup>』」を推進します。



## 2 体験や交流による「食」と「農林水産業」の理解促進

### (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

- ・ 農林漁業者は食料を提供するという重要な役割を担っています。それだけでなく、農林水産物の生産をする上での苦労や工夫、思いや願いなどを消費者に伝えることが、生産者と消費者の距離を縮めるためには必要です。農林漁業者自らが、子どもから大人まですべての消費者に対し、わかりやすく的確に伝える技術を習

得するための支援を行います。

- ・ 直売所や農業体験農園<sup>\*</sup>は、生産者と消費者の交流ができる場所であり、情報発信基地でもあります。こうした場所を活用し、食と農のつながりを伝えられるような食育を推進し、生産者と消費者がお互いの顔が見え、キャッチボールができる関係を築きます。
- ・ 食育ボランティアやおさかな普及員<sup>\*</sup>などの活動を通して、地場産物の魅力や地産地消の良さ、地域の食文化などを伝えていきます。

## イ 農林漁業及び食に関する体験機会の拡大

- ・ 生産現場が消費地に近いという千葉県の利点を生かし、多くの県民が気軽に農林漁業体験ができるよう、直売所での体験イベントや体験農園、漁業体験など体験機会の拡大を推進します。
- ・ 育てるところから食べるところまで一貫した体験の機会を提供する取組を推進します。
- ・ 農林漁業者や農業協同組合等が体験の機会を提供する「教育ファーム<sup>\*</sup>」や「酪農教育ファーム<sup>\*</sup>」、「学童農園」、市町村等が開設する市民農園や農業塾など、体験に関する様々な取組を推進します。
- ・ ちば食育サポート企業が実施している食品製造工場の見学受入や出前講座など、食に関する体験等の情報をホームページなどにより一元的に提供します。
- ・ 食育ボランティアなどの活動を通して、魚のさばき方や地場産物をおいしくいただく調理法などについて体験しながら伝える取組を推進します。

## (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<sup>\*</sup>等の促進

- ・ グリーン・ブルーツーリズムを通じた都市住民との交流を促進するため、農山漁村での受入体制を整備する取組を支援します。
- ・ グリーン・ブルーツーリズムの拠点として期待される直売所や道の駅などの交流施設において、地域資源を生かした体験交流の取組を促進します。
- ・ 都市部に隣接する地の利を生かし、体験農園など、消費者との体験交流を経営に取り入れ、起業しようとする農林漁業者を支援します。
- ・ 県内各地で行われているグリーン・ブルーツーリズムについて、都市住民に対して、キャンペーンの実施やガイドブックなどで情報を発信します。



農林水産物直売所及び農林漁業体験施設を収録した「ちばの直売所&体験マップ」



グリーン・ブルーリズム in ちば ガイドブック

### イ 農山漁村コミュニティの維持・活性化

- ・ 地域住民自らの話し合いをもとに、その地域固有の景観や食材、文化や暮らしの知恵などを地域資源として活用し、地域活性化につなげる6次産業化の取組やコミュニティビジネス※を推進します。
- ・ 都市住民や学生による援農※の取組を推進し、都市農業への理解を促進するとともに、都市農業の維持発展を図ります。
- ・ 農山漁村において都市と農山漁村の交流を促進することにより、都市住民の関心を高め、みんなで農林水産業・農山漁村を支えようとする地域内外のつながりを強化し、ひいては連携・協働による地域活性化の取組につなげていきます。
- ・ 農林水産業をはじめ地域資源を生かした産業の振興により地域の価値に自信と誇りを持つことは、地域の育てる力を高めることにつながります。地域の育てる力を高め、生まれ育った地に「ずっと住みたいと思う人・帰ってきたいと思う人」(＝後継者)、移り住んで「ずっと住みたいと思う人」(＝新規参入者、移住者)を確保し、農山漁村コミュニティの維持・活性化を図ります。

## 3 地域の優れた食文化の継承

### (1) 地域の食文化の継承と普及

地域の食文化が普及することにより、地域住民が地域資源や食文化を見直し、地域に自信や誇りをもつきっかけとなることが期待されます。

#### ア 郷土料理等の伝承の促進

- ・ 地域の行事食や郷土料理などについて、「食べているけど、作り方がわからない」「食の歴史や背景がわからない」という人が多いことから、食育ボランティアなどによる地域に根ざした料理や郷土料理などの伝承活動を促進します。
- ・ 博物館等において、地域の食文化とともに郷土料理などの伝承を進めます。

## イ 「地域の食文化」に関する情報の収集と発信

- ・ 学生や他県などから転居してきた住民などとの交流を通して、その地域ならではの食文化を発見する取組を進めます。
- ・ 地域の食文化について次世代に引き継いでいくため、その歴史や文化、作り方や食べ方などの情報を取りまとめ、記録に残す（テキスト化する）取組を推進します。
- ・ 郷土料理や地域の食材を使った新たな料理など地域の食に関するイベントや料理教室などの住民交流を通して、地域の食の良さを再認識することにより、ふるさと意識の醸成につなげていきます。

## ウ 関連産業との連携による地域の食文化の普及

商工会議所・商工会、観光産業との連携により、地域の農林水産物や食文化など、地域資源を生かした魅力ある商品やサービス、地域ブランドの創出など、地域の特色ある食によるまちおこしの取組を推進します。

### 第3 ちばの食育を進める環境づくり

第1次食育推進計画策定以降、「ちば食育ボランティア」や「ちば食育サポート企業」など食育推進運動を展開する様々な主体が県内各地でそれぞれ活動し、食育を推進する体制整備が進んでいるところです。

その結果、平成22年度県政に関する世論調査では、食育に関心を持っている人は72%となっており、県民の食育への関心が高いことが伺えます。しかし、食育に関する行動・活動を行っている人は38%で、関心はあるものの実践している人は十分とはいえない状況にあります。

本計画では、県民一人ひとりの食育の実践を進めるため、食育に関わる関係者の連携・協力体制の強化及び活動の充実、県民に対する普及啓発・情報発信の強化、市町村食育推進計画策定による地域の特性を生かした地域活動の推進・支援など、「ちばの食育」を進める環境を整備していきます。

#### 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

地域に根ざした食育活動を効果的に推進するため、県内の10地域にある県の出先機関を中心に関係機関、市町村、関係団体、ちば食育ボランティアやちば食育サポート企業等で構成する地域食育推進会議を開催し、情報の共有化や活動の連携に関する調整を行います。

##### (2) 地域に根ざした食育活動の促進

地域の特性を生かし、地域に密着した食育を推進するため、ちば食育ボランティア・ちば食育サポート企業や行政及び教育関係者、農業協同組合など幅広い分野のネットワークを強化し、新たな連携や協働による活動の充実、対象者の拡大を図り、地産地消による「ちば型食生活」の普及を促進します。

また、ちば食育ボランティアなどを対象に、地域の食に関する知識や活動の手法などについて研修を行い、地域のリーダー的な食育ボランティアの育成を図ります。

##### (3) 食育に係る多様な人材の育成と活動の促進

食生活改善推進員や食に関連する様々な人材、専門技能を有する方々に食育に関する情報提供を行い、食育推進への協力・連携を呼びかけます。

また、食育活動に取り組む農林漁業関係者を育成し、活動を促進します。

#### (4) 官民パートナーシップによる食育活動の充実

食に関心の高い企業・団体等が、「健康ちば協力店」や「元気な『ちば』を創る食育応援企業連絡会」に登録し、それぞれが積極的な活動を展開しています。これらのネットワークを強化し、情報の共有化による一体的な取組や構成員同士の自発的な連携を促します。

県民が健全な食生活を実現するため、それを支援する食環境づくりを官民連携により進めます。特に、食品関連企業と連携し、食品や健康づくりに関する情報提供やメニュー提案、野菜の摂取量の増加など望ましい食生活の実践に向けた取組を推進します。また、事業者に対し、食育関係団体や行政と連携しながら、従業員の健康につながる食育活動の取組を推進します。

#### (5) 農業団体との連携による食育の推進

生産者と消費者の相互理解の実現に向けて、千葉県農業協同組合中央会は「やっぱり国産農畜産物推進運動～みんなのよい食プロジェクト～」を展開しています。この運動を盛り上げ、県内の農業協同組合と連携し、地域における農業体験を通じた農業への理解促進や食と農を担う次世代の子どもたちへの食育を推進します。

## 2 食育推進運動の展開

### (1) 食育月間の取組の充実

食育月間を設定し、食育に関わる関係者が一体的かつ集中的に普及啓発を行い活動の充実を図ります。

月間中に各地で開催される食育に係る様々なイベントを取りまとめ、県のホームページなどで一元的に情報発信して県民の参加を促します。

食育月間を通して、食育運動の原動力である多様な関係者が共通認識を持ち、それぞれの特性や能力を生かして自発的な食育活動が促進するとともに、個々の活動をつなぎ、広がりが出るよう連携・協力体制を構築し、息の長い県民運動として定着を図ります。

### (2) 運動に資する情報提供の充実

- ・ 食育に関する情報発信に当たっては、対象に応じた広報媒体の選択、具体的な実践や活動を提示した啓発など、必要な情報を届けられるよう配慮し、県民一人ひとりが自ら食育に関する取組が実践できるように、情報発信の充実に努めます。
- ・ 食品の安全性に関する国内外の様々な情報を迅速かつ正確に入手できるよう、パンフレットやホームページなどを通じて分かりやすく情報提供するよう努めます。

- ・ 科学的知見に基づく食生活の改善に必要な情報の普及啓発を推進します。
- ・ 「千葉県県民健康・栄養調査」や「千葉県生活習慣に関するアンケート調査」を実施し、県民の身体状況や栄養素摂取状況や健康に係る生活習慣の現状を把握することなどを通じて、食育推進の基礎的なデータとして、その成果を活用していきます。
- ・ 食料の生産等の実態に対する県民の理解促進を図るため、食料の生産、流通、消費に関する統計調査結果等についてわかりやすく情報提供するよう努めます。

### 3 市町村食育推進計画の策定及び施策の促進

食育を地域に根ざした県民運動として推進していくためには、県民に最も身近な自治体である市町村が中心となり、地域の関係団体や企業、ボランティアなどの多様な関係者と密接に情報交換し、連携しながら、地域の特性を生かした実効性の高い施策を実施することが重要です。

県では、市町村が食育推進計画を策定し、総合的かつ計画的に食育活動を推進するよう積極的に働きかけるとともに、情報提供などの支援を行います。

## 第6章 指標及び目標値

No	指標項目	策定時 基本値 (平成23年度)	策定時 目標値 (平成27年度)	出典
1	朝食を欠食する県民の割合の減少 (小学5年生)	2.0%	0%を 目指す	④
2	—同一— (中学2年生)	4.4%	0%を 目指す	④
3	—同一— (15～19歳:男性)	10.7%	0%を 目指す	②
4	—同一— (15～19歳:女性)	17.2%		
5	—同一— (20歳代:男性)	41.0%	15%以下	②※4
6	—同一— (20歳代:女性)	22.2%		
7	—同一— (30歳代:男性)	37.5%		
8	—同一— (30歳代:女性)	27.5%		
9	「ちば型食生活食事実践ガイドブック」、「食事バランスガイド※」等の何かを参考にして食生活を送っている県民の割合の増加	30.7% (H22)	60%以上	①
10	自分の食生活に問題があると思う県民のうち、改善意欲のある県民の割合の増加	成人男性 76.1% 成人女性 84.2%	成人男性 85%以上 成人女性 87%以上	③
11	成人の1日当たりの野菜平均摂取量の増加	276.3g	350g以上	②
12	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	成人男性 36.3% 成人女性 63.5%	成人男性 60%以上 成人女性 70%以上	③
13	食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合の増加	56.5%	70%以上	①
14	「千葉県産農林水産物」を購入したいと思う県民の割合の増加	(81.5%)※1	増加	①
15	直近1年以内に農林漁業体験に参加したことがある県民の割合の増加	(480万人) ※2 (H22)	増加	①
16	郷土料理や地域の伝統食などを家庭でつくることがある県民の割合の増加	(82.5%)※3 (H22)	増加	①

出典 ① 県政に関する世論調査 ③ 千葉県生活習慣に関するアンケート調査  
② 千葉県県民健康・栄養調査 ④ 学校給食実施状況調査

※1 現状値は「千葉県産農産物」を購入したいと思う県民の割合であるが、本計画では、対象を「農林水産物」に拡大し、平成25年度実施予定の「県政に関する世論調査」において現状値をとり、目標値を設定する。

※2 現状値は「観光農林漁業入込数」であるが、県民の活動・行動への意識を把握するため、平成24年度実施予定の「県政に関する世論調査」で現状値を把握し、目標値を設定する。

※3 現状値は「郷土料理や伝統食について「知っている」「食べたことがある」県民の割合」であるが、県民の活動・行動への意識を把握するため、平成24年度実施予定の「県政に関する世論調査」で現状値を把握し、目標値を設定する。

※4 千葉県県民健康・栄養調査の調査項目のうち「生活習慣調査①」結果に基づく。他は「栄養摂取状況調査」結果に基づく。

## 第7章 推進に当たって

### 1 推進体制

県では、「千葉県食育推進県民協議会」を設置し、広く関係者の意見を聴取し、計画策定に反映させるとともに効果的な施策の推進に努めています。

また、県の計画に基づく取組について、市町村、ボランティア・関係団体、学校・保育所関係者、農林漁業者、食品関係事業者、保健福祉医療関係者等に広く周知を図り、こうした食育関係者がそれぞれの創意・工夫により活動を展開するとともに、チームスピリットを発揮して目標の達成を促進します。

### 2 県民の実践に向けて

本計画に基づく様々な取組により、県民一人ひとりが食育を実践する主役であるという認識を持つことが大切です。

そして、「ちばの恵み」を取り入れたバランスのよい食生活を実践し、健康で笑顔あふれる暮らしを実現します。

- ・ 自分の健康は自分でつくり、守るということに自覚を持って、規則正しい健全な食生活の実践に努めます。
- ・ 食に関する様々な情報を適正に判断する能力と食べ物を選ぶ能力を高めます。
- ・ 楽しく食卓を囲むなど食を通じたコミュニケーションを図ることを心がけます。
- ・ 食料の生産現場や地域の食文化に関心を持ち理解を深め、ふるさとの食を次の世代に引き継いでいきます。

### 3 県民の実践を支える関係者の視点

食育に関わる関係者がそれぞれの立場で、県民の食育の実践を支えていくことが大切です。

#### (1) 県の視点

- ・ 県食育推進計画の策定を通して、食育の推進の基本的な考え方や目標を提示し、関係者が一体となった食育の推進に努めます。
- ・ 庁内においては食育が裾野の広い取組であることから、健康福祉、教育、農林水産等関係部局連携のもと、共通認識と共通目標を持って施策を展開していくため、「ちば『食へのこだわり』県民づくりプロジェクト」を組織し、食育を推進していきます。
- ・ 県内10地域に「地域食育推進会議」を設置し、県の関係機関、市町村、食育関係団体、生産者、ちば食育サポート企業、ちば食育ボランティアなどが参画し、情報

交換を行いながら、相互の連携を図り、学校や地域そして家庭における食育活動の一層の促進を図ります。

- ・ 地域に密着した食育活動が促進されるよう、市町村食育推進計画の策定や施策の推進を支援します。

## (2) 市町村の視点

- ・ 地域の特性を生かした市町村食育推進計画を作成し、保健・教育・農政の各分野が連携し、地域住民と身近に関わっている立場から食育が地域全体に浸透するよう、できることから取組を進めます。
- ・ 食育活動を行う人材の養成やちば食育ボランティアや関係団体と連携した活動の展開など、住民による食育活動を推進・支援し、家庭・学校・地域等で積極的な食育活動が取り組まれるよう地域の実情に応じた施策を展開します。

## (3) 食に関するボランティア・食育活動団体の視点

- ・ 「ちば食育ボランティア」へ登録し、自発的な食育活動を進めるとともに、行政や地域と連携した取組にも積極的に参加するよう努めます。
- ・ 地域住民への望ましい食習慣の啓発や農業体験受入、食を通じた地域での交流、次世代への食文化の継承など、地域において食育の支援や実践を促します。

## (4) 学校・保育所等の視点

- ・ 家庭や地域との連携を図りながら食育を推進し、子どもの望ましい食習慣の形成に努めます。
- ・ 地場産物や郷土料理などを取り入れた給食など、学校給食を生きた教材として食育の充実を図ります。
- ・ 農林漁業体験を取り入れた学習など、子どもが楽しく食について学ぶことのできる環境を整えます。

## (5) 農林漁業者の視点

- ・ 生産過程の管理方法や履歴などの情報を適正に管理し、消費者への情報の提供に努めます。
- ・ 農林漁業に関する様々な体験の機会の積極的な提供に努めます。
- ・ 消費者との交流を進め、農林水産物の生産現場に対する理解の促進に努めます。

#### (6) 食品関連事業者等の視点

- ・ 多くの消費者との接点を有している利点を生かして、様々な体験機会の提供や食の学習への人材派遣などに努めます。
- ・ 消費者が適切な食を選択できるよう、正確でわかりやすく、客観的な情報の提供に努めます。
- ・ ちば食育サポート企業への登録など、行政や地域における食育活動への協力のもと、連携した取組への積極的な参画に努めます。

#### (7) 保健福祉医療関係者の視点

- ・ 定期健診などの機会を捉えて、食や健康についての指導に努めます。
- ・ 生活習慣病を予防し、健康寿命を延伸するため、専門家の立場から健全な食生活の実践に向けた支援の充実を図ります。

#### (8) 事業者（職場関係）の視点

- ・ 従業員の望ましい食生活の実践のため、健康診断や社員食堂などを活用して情報提供を行うなど健康管理に努めます。
- ・ 仕事と生活の調和<sup>\*</sup>（ワーク・ライフ・バランス）を推進し、家族で食卓を囲むことができるような環境づくりを進めます。

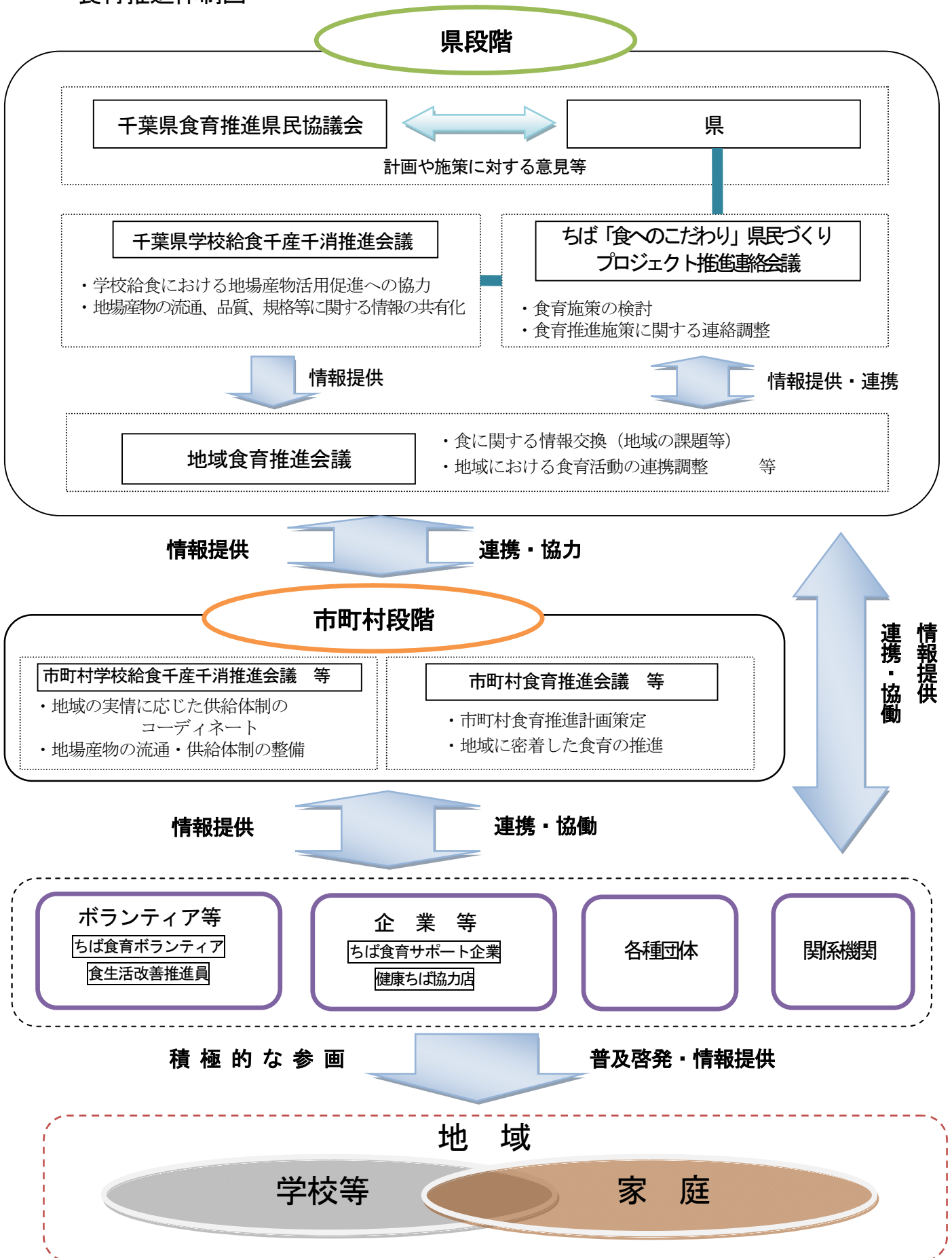
### 4 計画の進行管理

計画の推進に当たっては、関係部局が相互に連携し各種施策を推進するとともに、毎年度、事業の進捗状況などについて点検を行います。点検結果について、千葉県食育推進県民協議会の意見を聞き、施策に反映させます。

また、目標の達成状況について、県政に関する世論調査や各種調査により把握し、計画期間最終年度の前年度（平成27年度）に評価します。

年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度
計画期間	← 計画期間(5年間) →				
作業	策定	進捗管理		目標達成評価	次期計画策定

# 食育推進体制図





# 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 . . . . .	2 1
IV	食をめぐる現状（資料編） . . . . .	2 5
V	食育に関する用語集 . . . . .	4 1
VI	食育基本法（平成17年法律第63号）の概要 . . . . .	4 6

# 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	「おらがごつつお」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

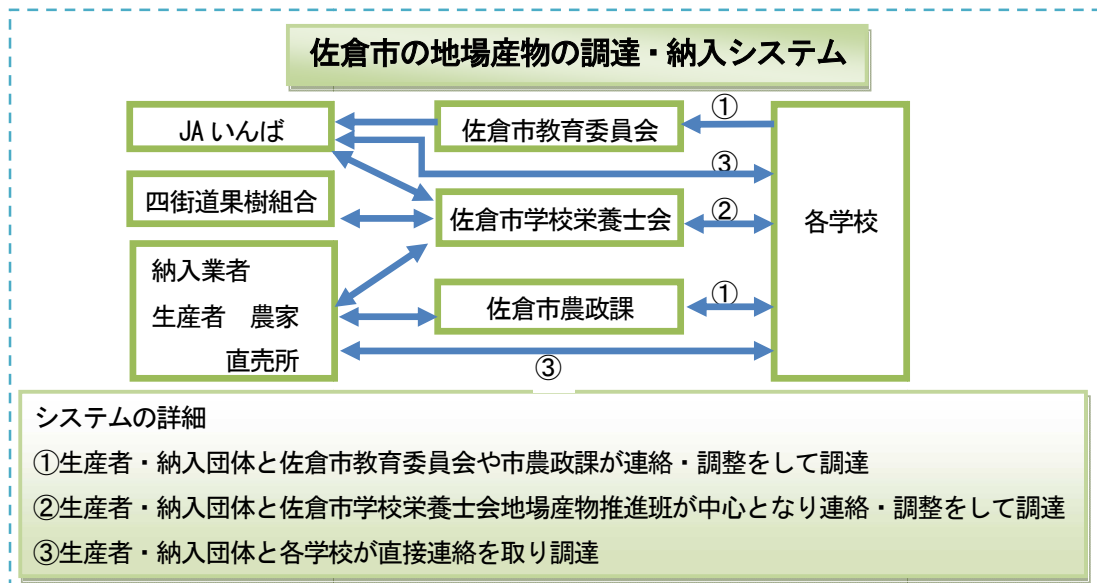
佐倉市教育委員会・JA いんば・学校栄養士会代表が中心となり、学校給食における地場産物の活用のための方策や連絡体制・納入方法について検討しました。

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習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 地理A 2年 地理A 3年 地理A 4年	世界の特徴をつかむために 地球的な課題の解決のために 地球的な課題の解決のために
理科		1年 2年 3年 4年	現代社会と健康 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こ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)食品の腐敗や変敗、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 ・食事の準備と食卓 ・食生活の健康と食卓 ・食生活の健康と食卓 ・食生活の健康と食卓 ・食生活の健康と食卓	①楽しい食習慣について学ぶ ②伝統行事や郷土食など、食文化に触れる ③一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
LHR		・食生活の健康と食卓 ・食生活の健康と食卓 ・食生活の健康と食卓 ・食生活の健康と食卓	・食生活の健康と食卓 ・食生活の健康と食卓 ・食生活の健康と食卓 ・食生活の健康と食卓
創立作成の配属		食の食文化 食文化 その他	食の食文化 食文化 その他
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 定期教育講演会 ○創立表・給食より発行	入学祝い 定期健康診断・新入生オリエンテーション 定期教育講演会 ○創立表・給食より発行
家庭・地域との連携		○アレルギーマネジメントや食事制限等への対応 ○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		衛生管理 衛生管理 衛生管理	衛生管理 衛生管理 衛生管理

## 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体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



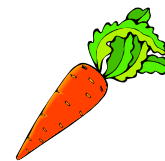
小糸在来を使った  
学校給食用加工品

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

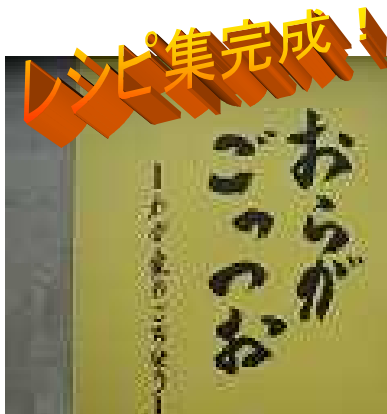
「おらがごっつお」から広がる笑顔のまちづくり

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っ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

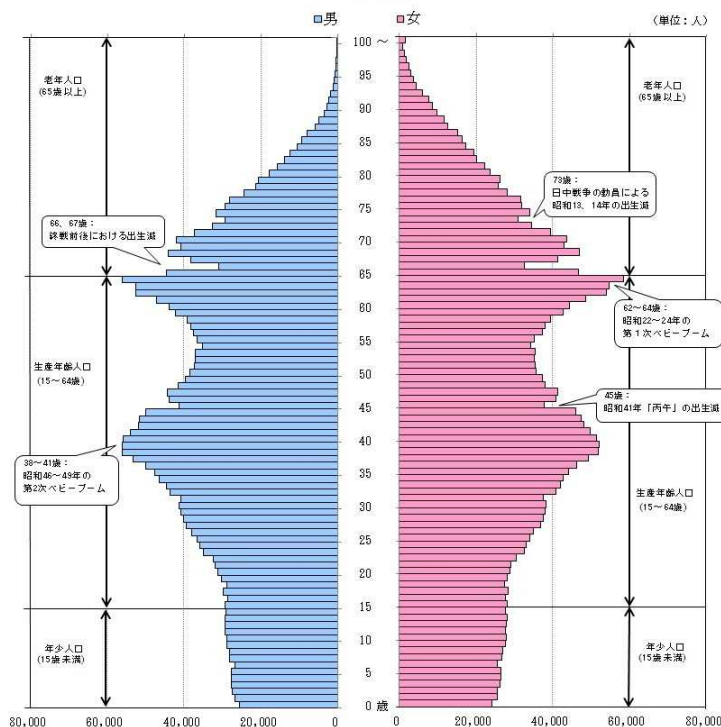
⑧関係課の独自調査等による

## 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

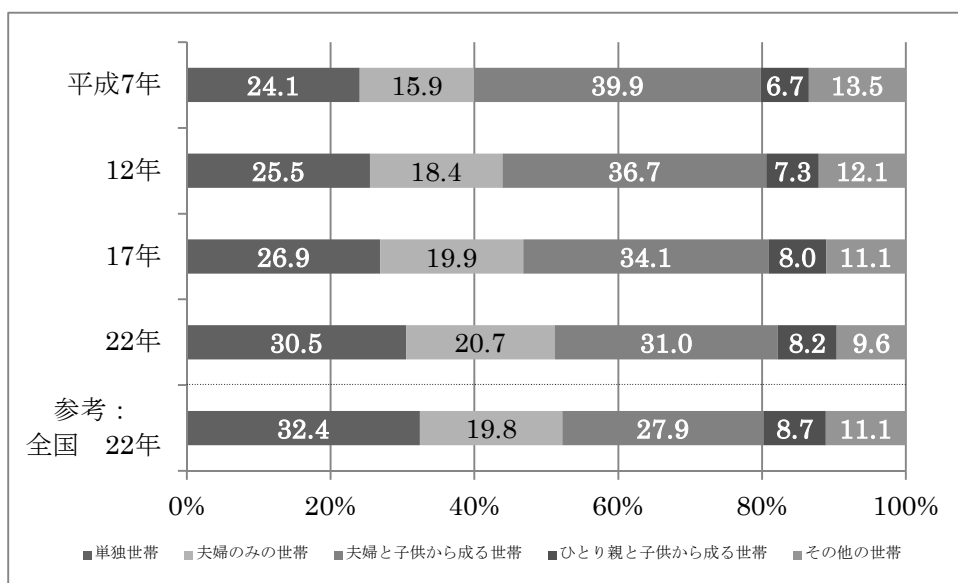
図1 年齢各歳別人口(平成24年度)



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)」

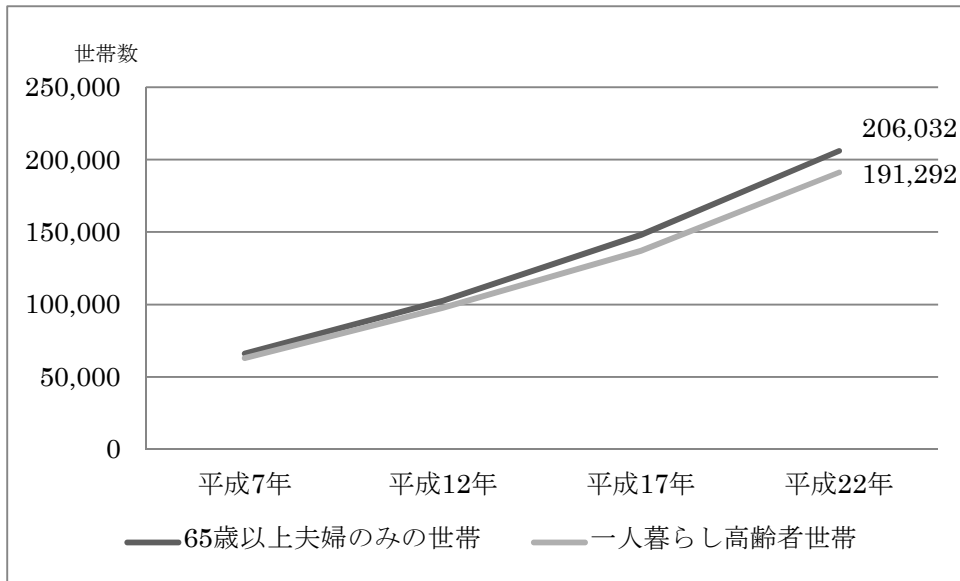
#### (2) 千葉県における家族形態の変化

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



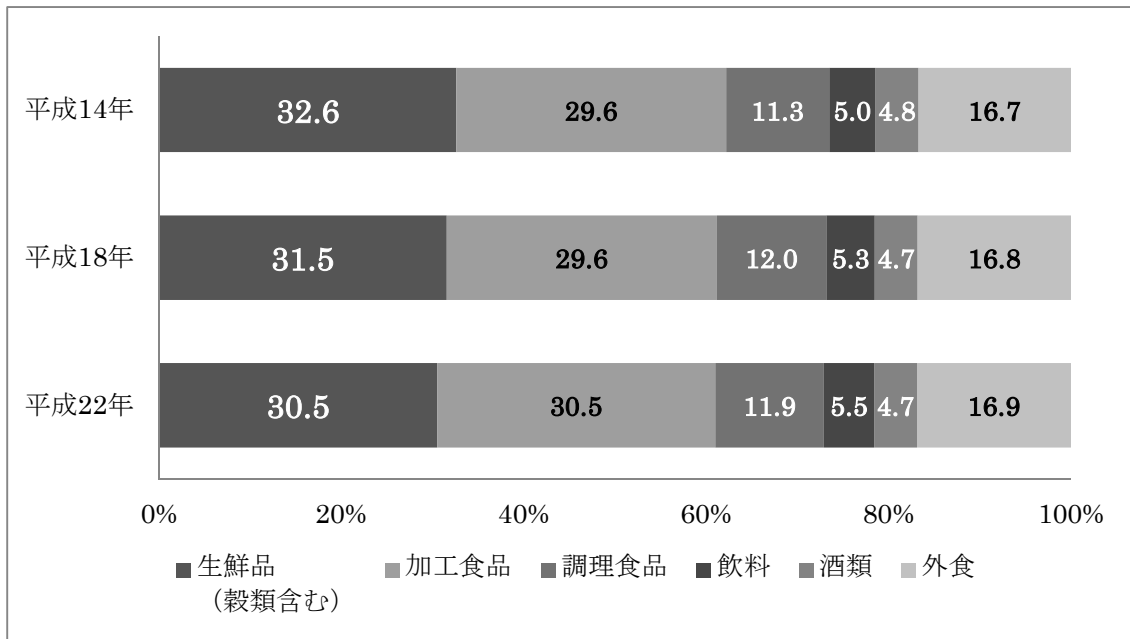
都道府県別老年人口の増加率  
平成17(2005)年～平成47(2035)年

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。

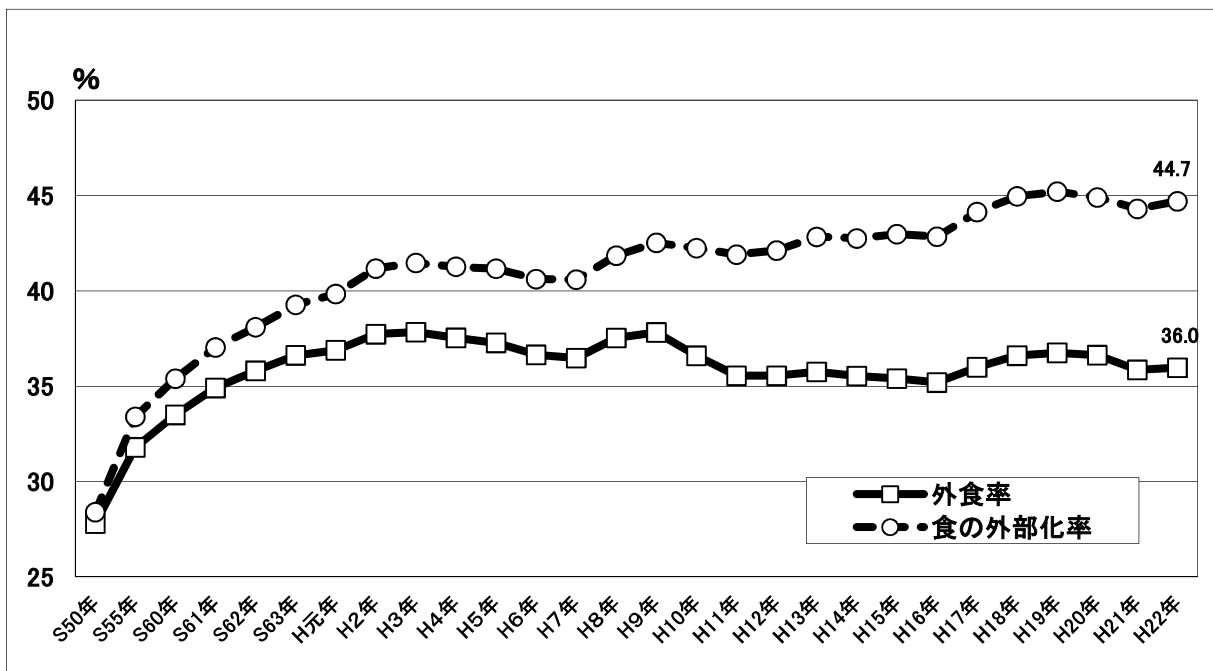
(4) 家計における<sup>なかしよく</sup>外食・中食の割合

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<sup>\*</sup>率の推移(全国)



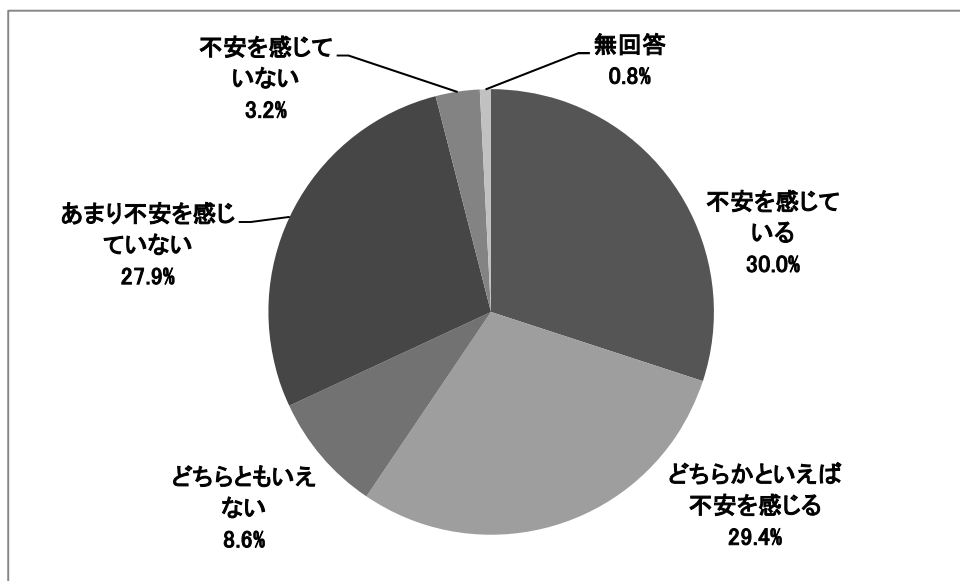
資料 財団法人食の安全・安心財団公表値

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

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

(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

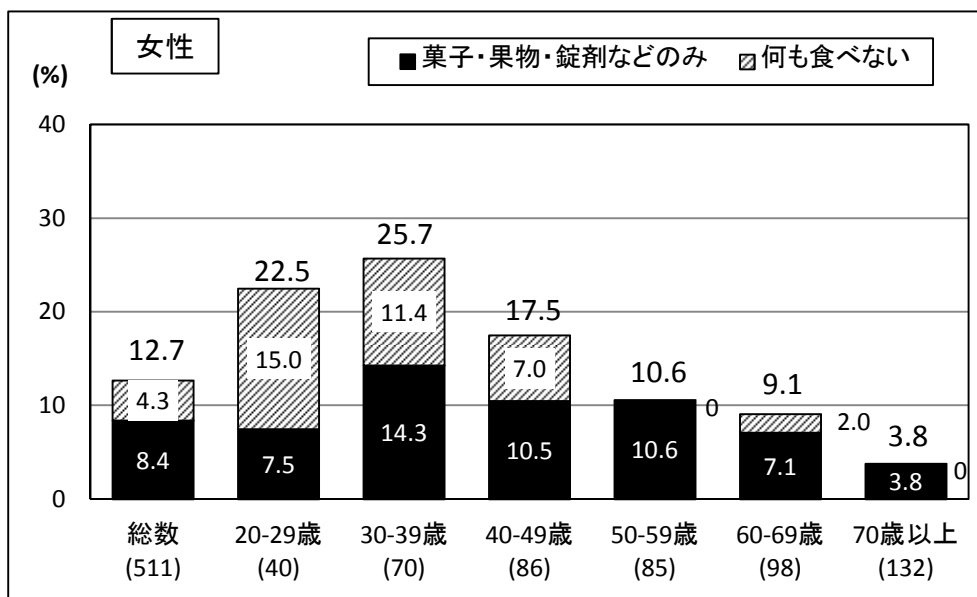
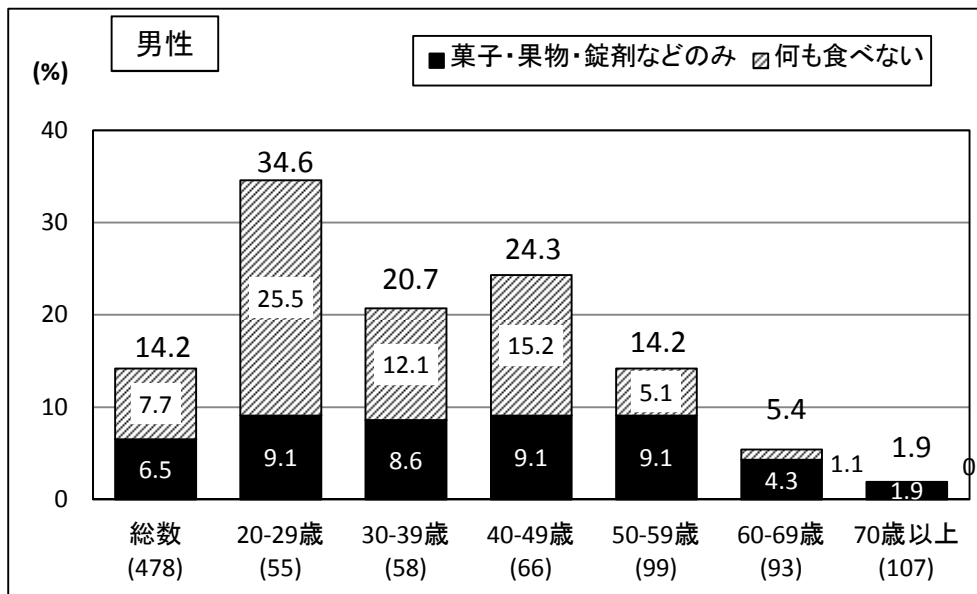


資料 第43回県政に関する世論調査(平成23年11月実施)

## 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)

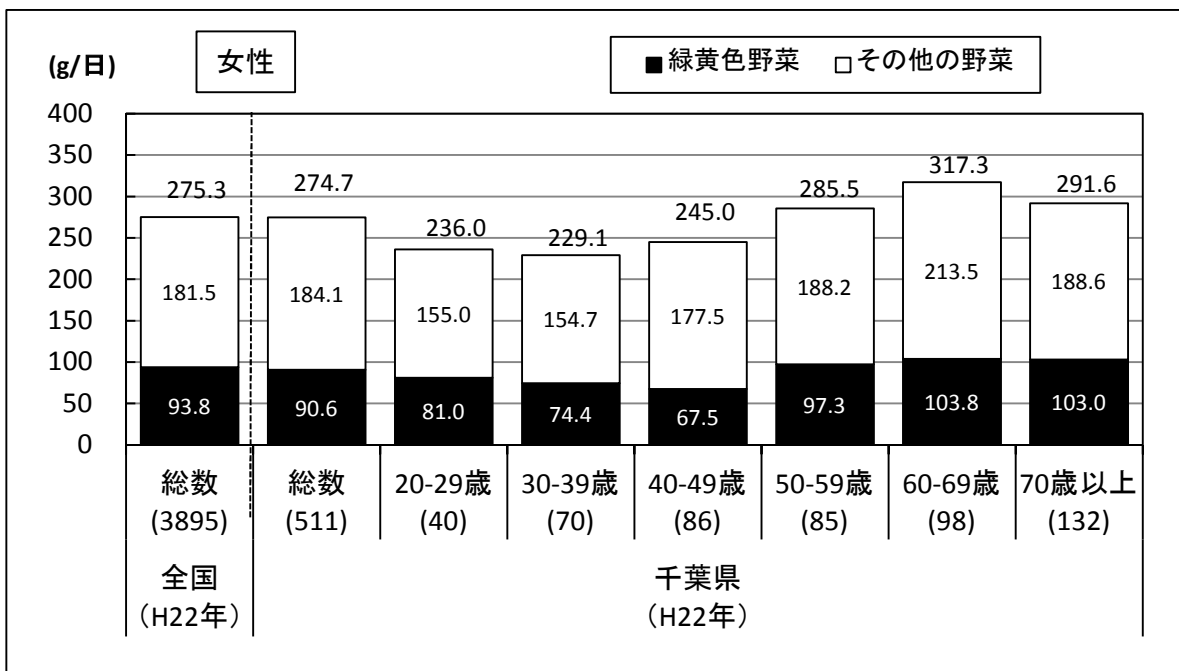
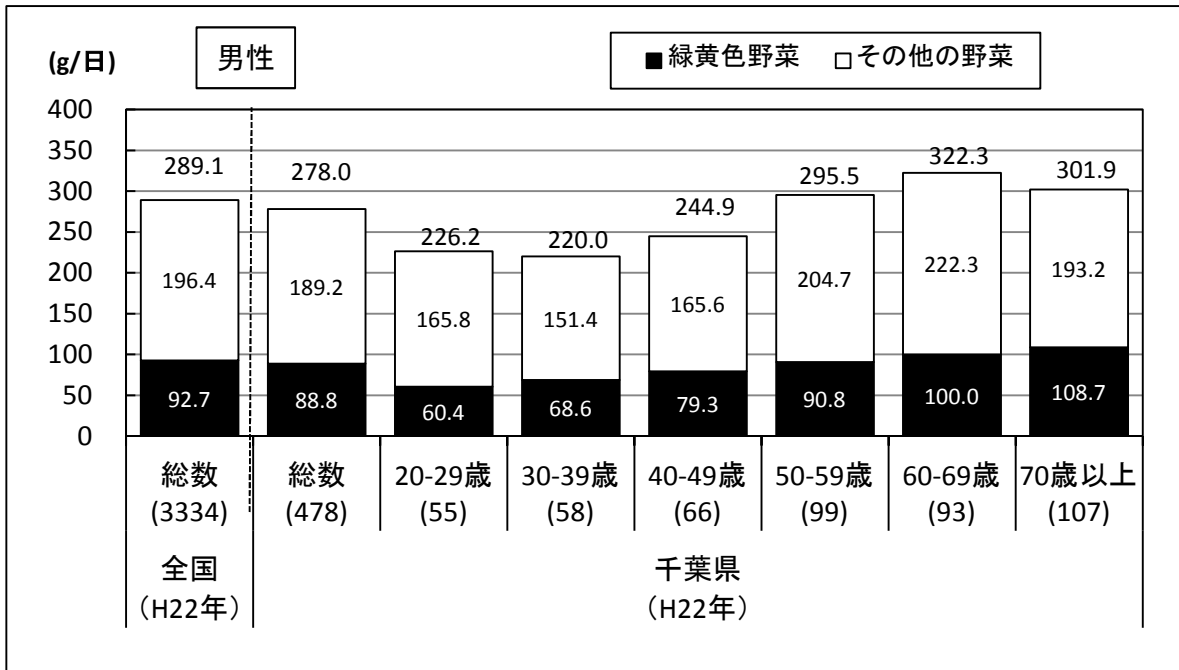


資料 千葉県「千葉県民の健康と栄養の状況—平成22年県民健康・栄養調査報告書—(栄養摂取状況調査)」

※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

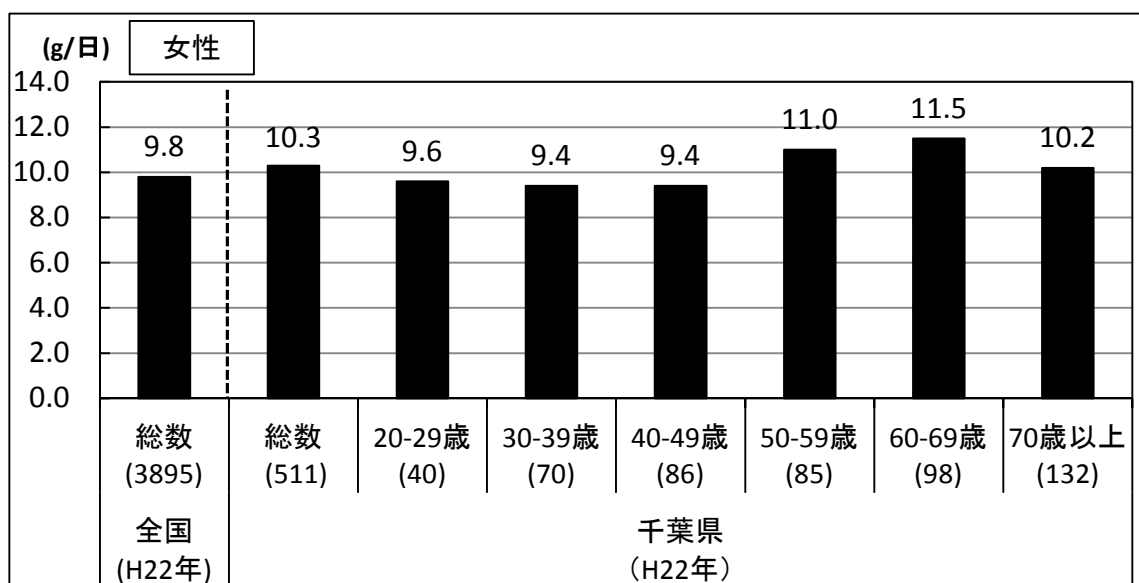
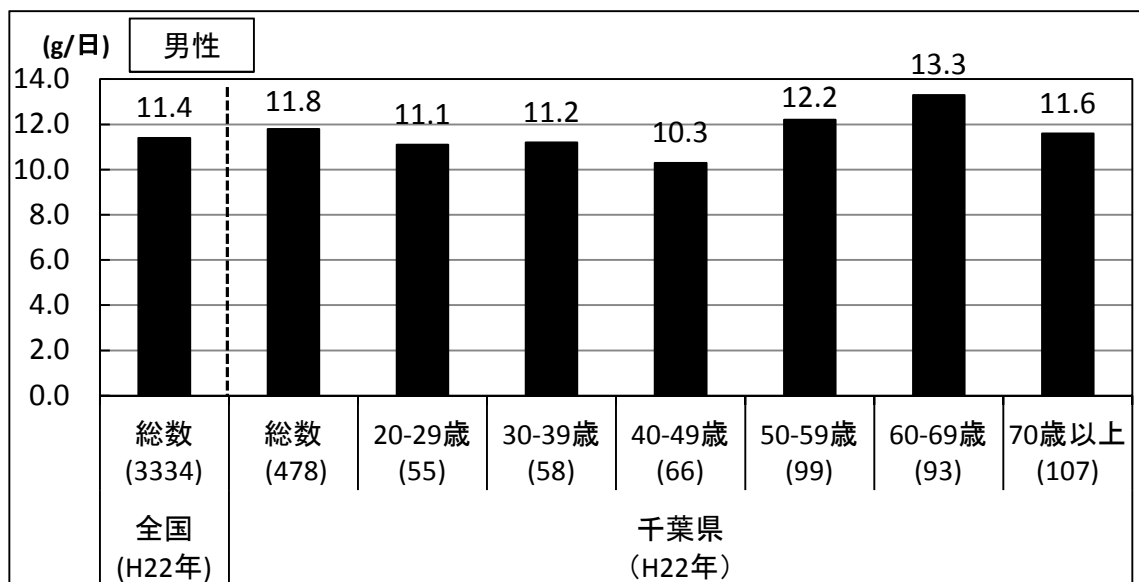
図9 野菜摂取量の平均値(20歳以上)



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

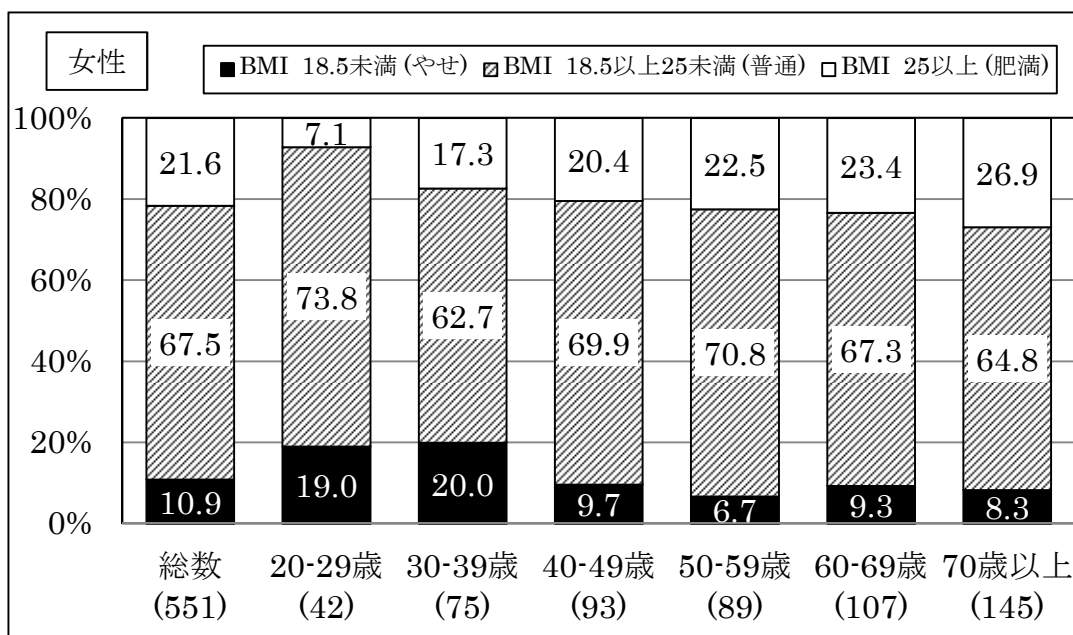
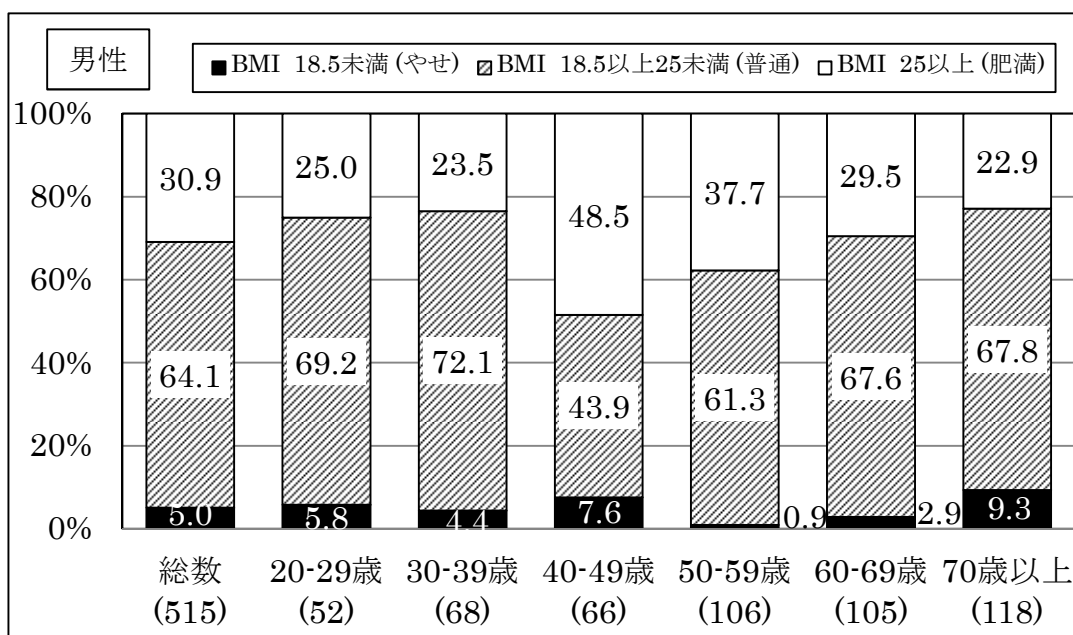
図 10 食塩摂取量(20 歳以上)



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)

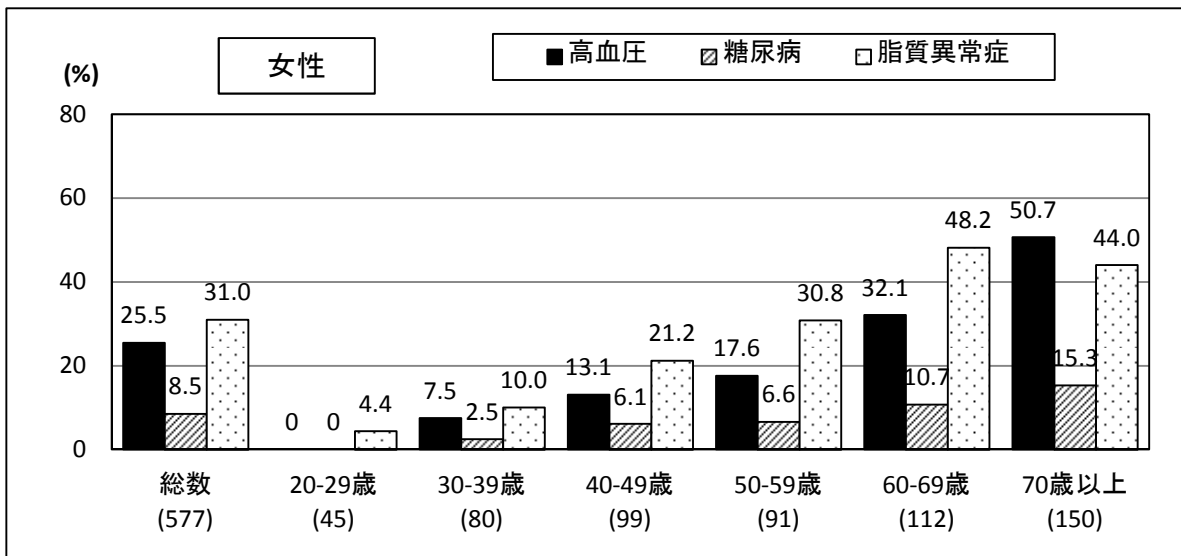
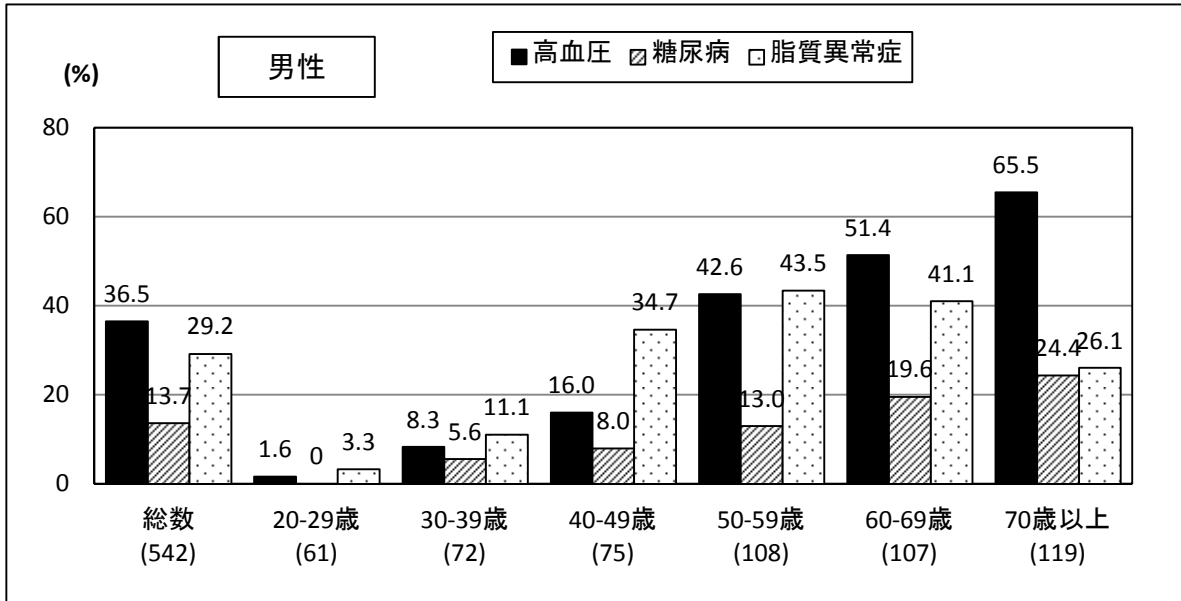
体格指数。BMIは右の計算式で計算できます。

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

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)

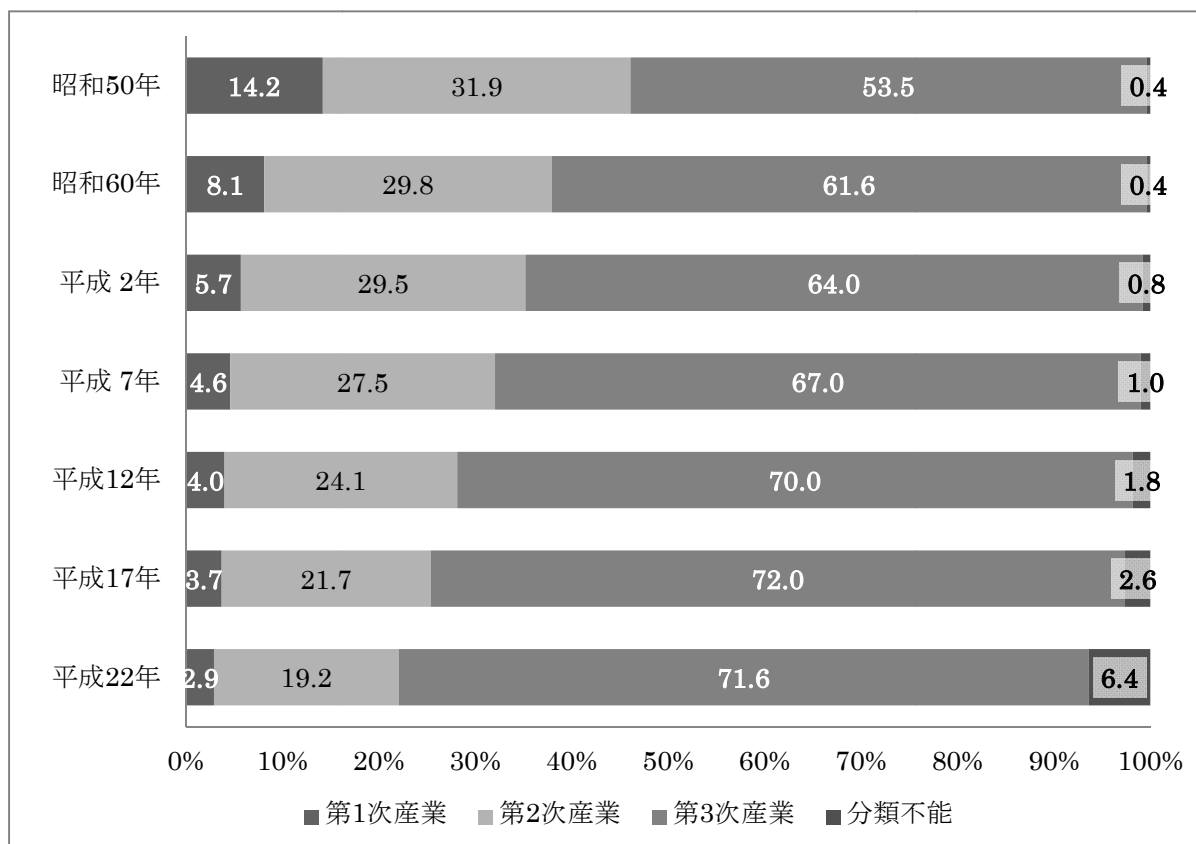


資料 千葉県「千葉県民の健康と栄養の状況—平成22年県民健康・栄養調査報告書—」

### 3 食料生産・流通に関する状況

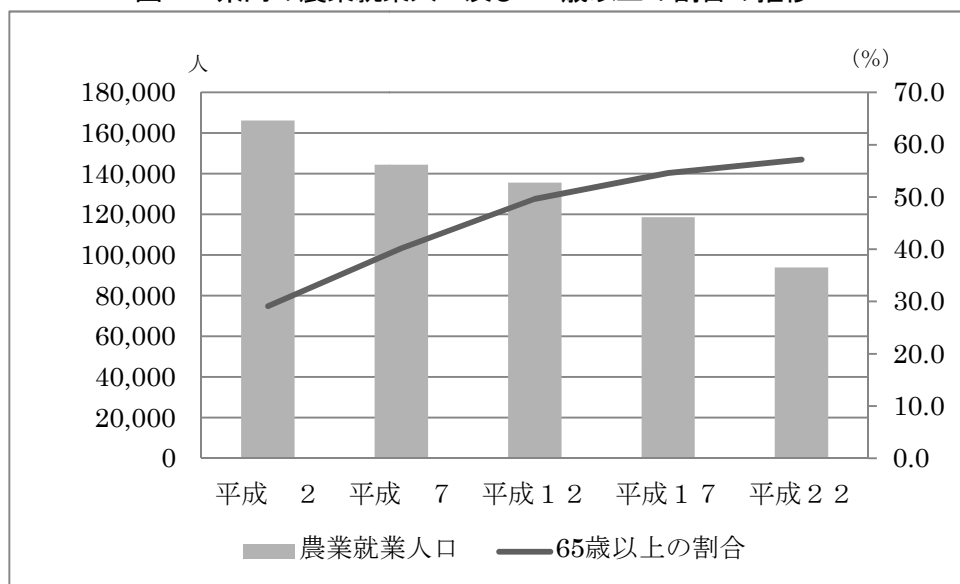
#### (1) 千葉県における第1次産業就業人口の推移

図 13 千葉県の産業別就業人口割合の推移



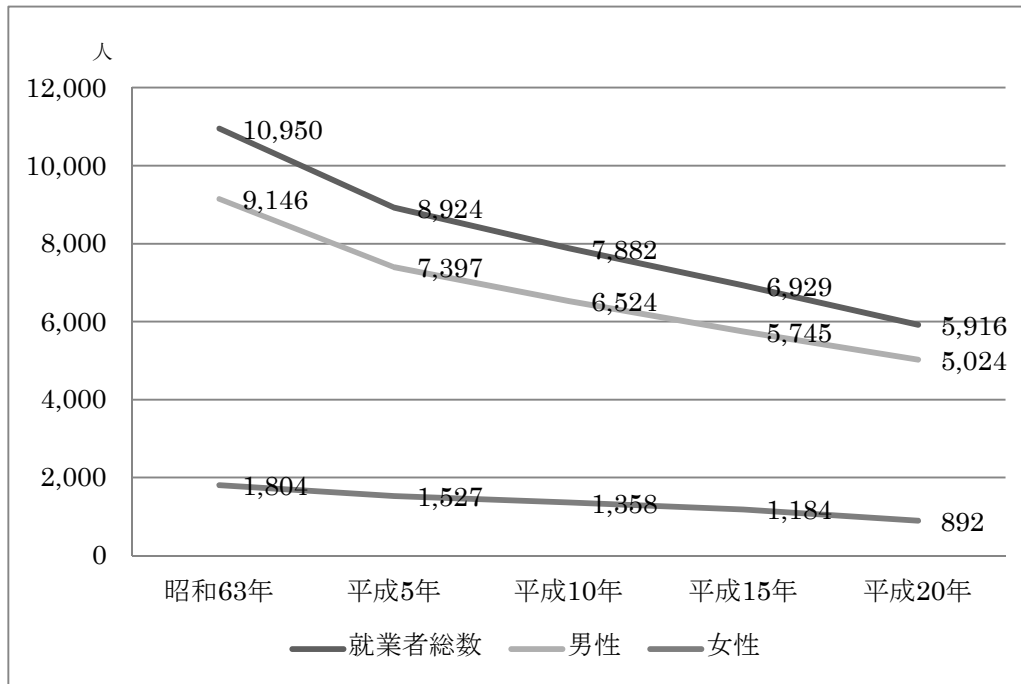
資料 総務省「国勢調査」

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」

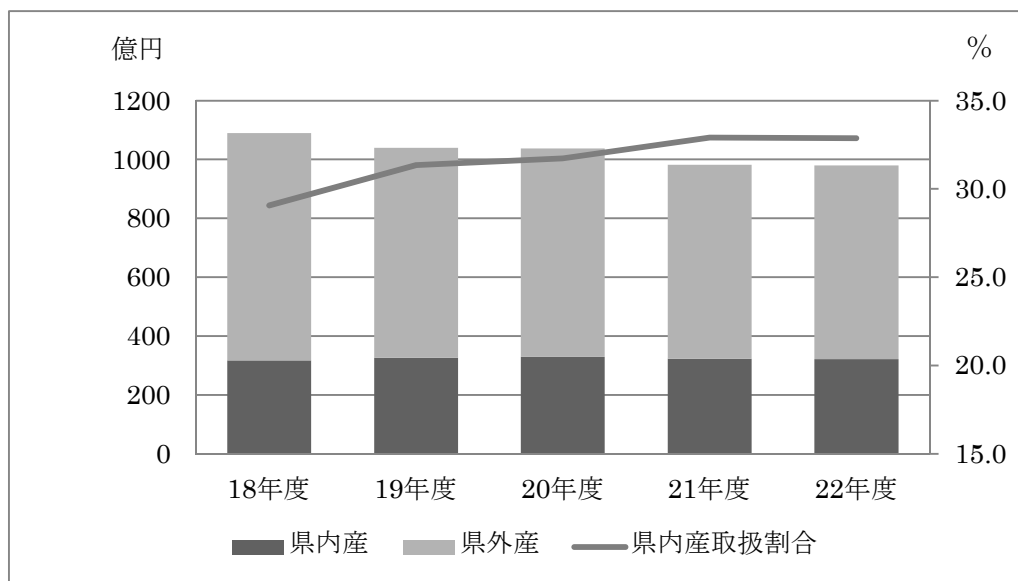
図 15 県内の漁業就業者数の推移



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

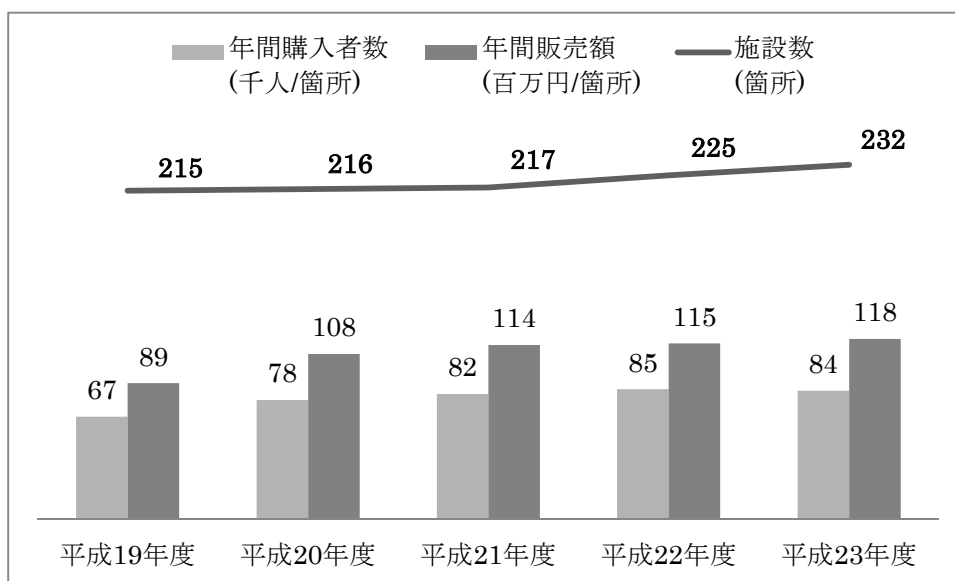
図 16 県内卸売市場における県内産青果物の取扱高の推移



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

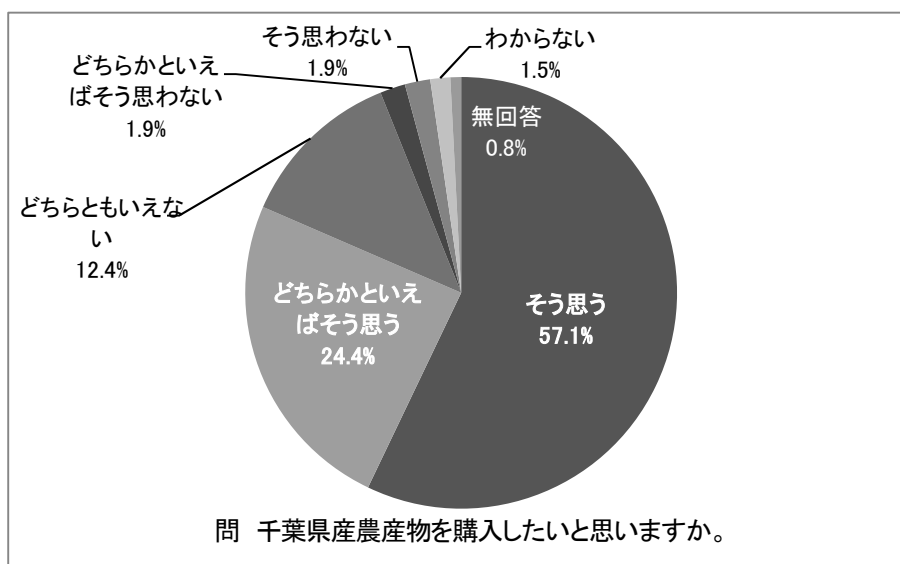
図 17 直売所の数及び販売状況の推移



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】

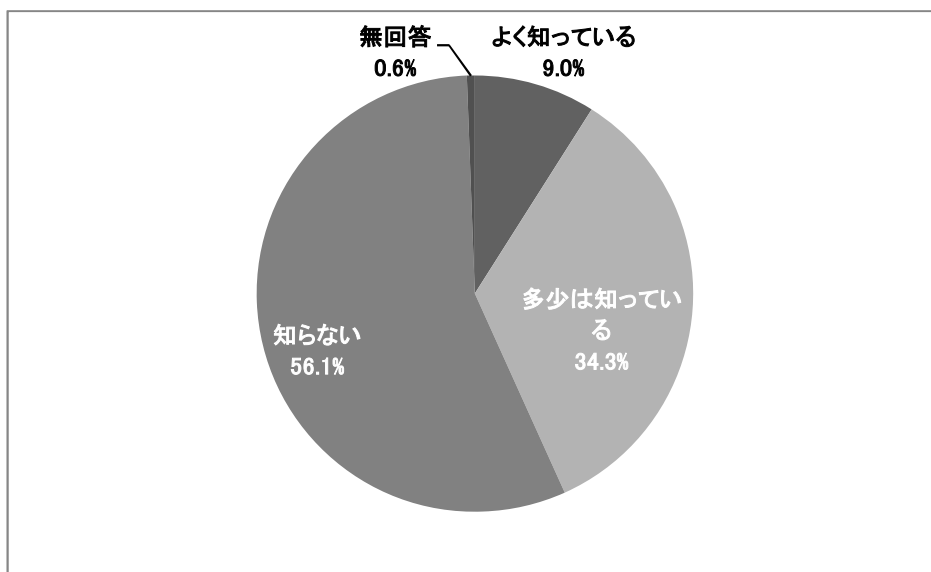
図 18 県民の千葉県産農産物の購入意向



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

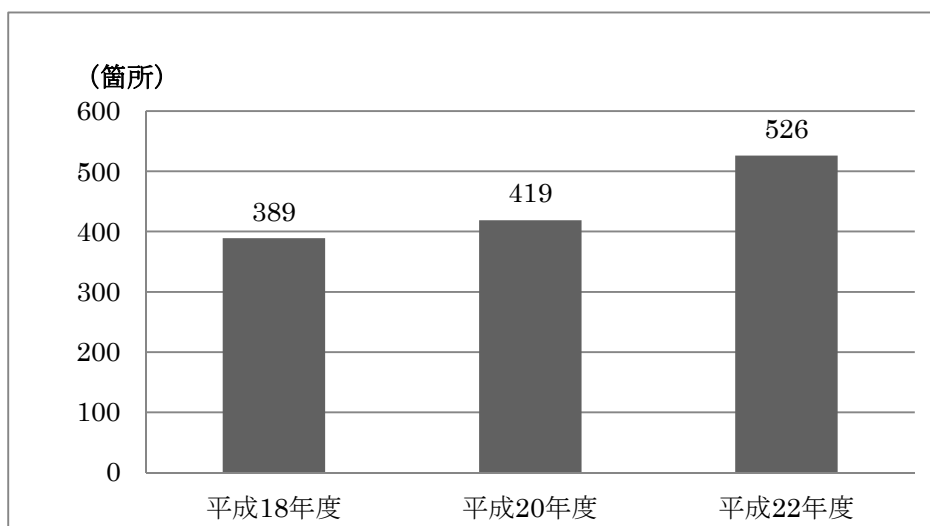
図 19 県民の「ちばエコ農産物の認知度



資料 第42回県政に関する世論調査(平成23年8月実施)

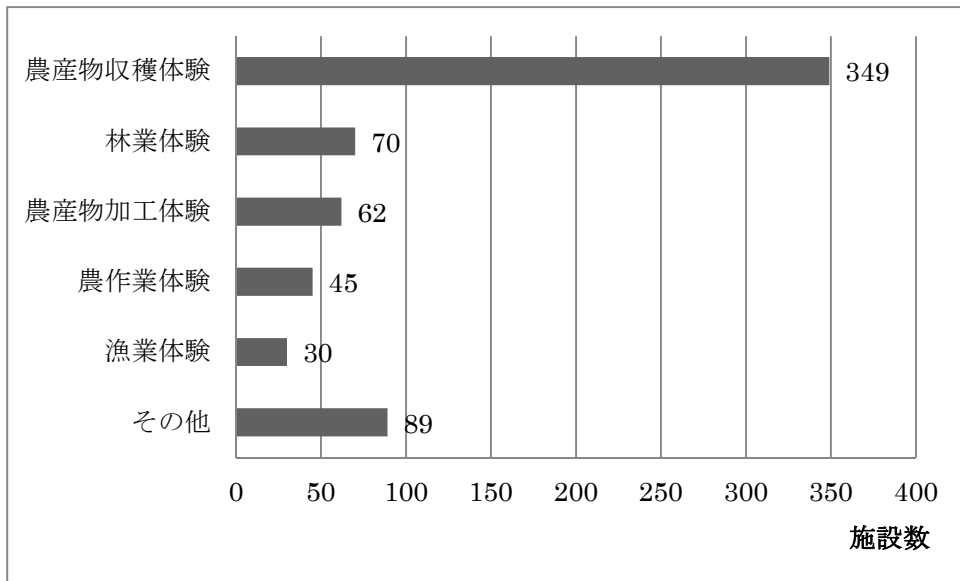
(7) 農林漁業体験施設の実態

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



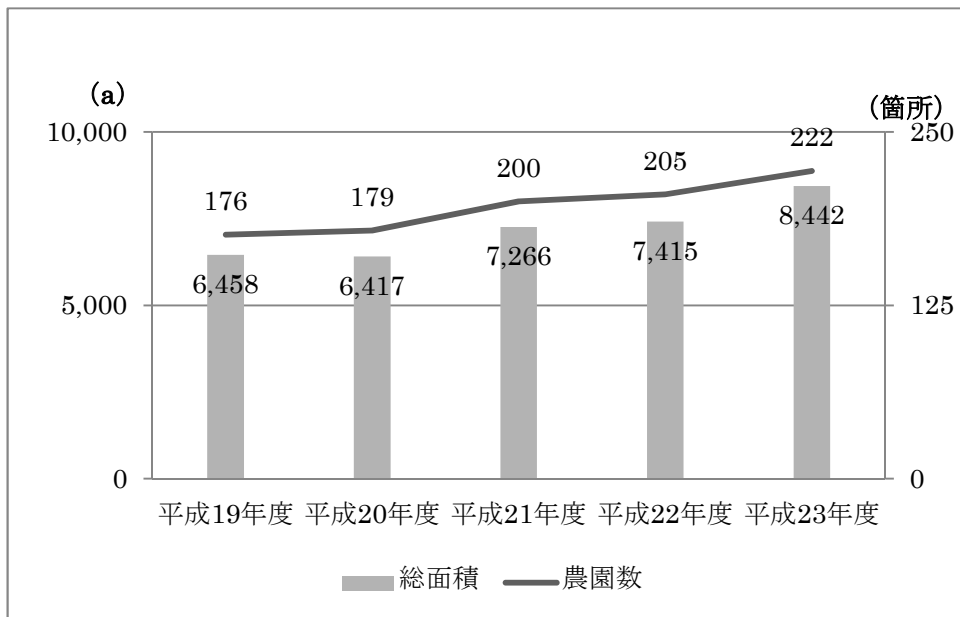
※ 体験施設によっては、複数の体験内容を行っている施設があるため、施設総数とは合いません。

(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」

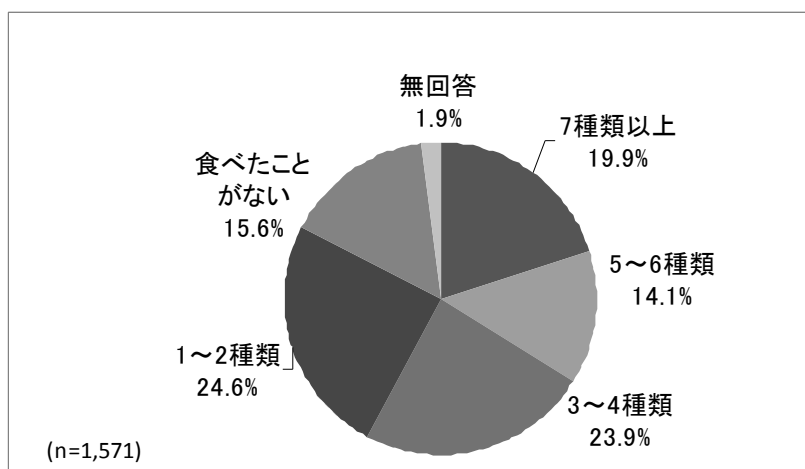
図 22 県内における市民農園開設数



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>

