

「第4期大分県食育推進計画」
～“うまい・楽しい・元気な大分”をめざして～

大分県



「うまい・楽しい・元気な大分」をめざして

大分県は緑豊かな山野、清らかな河川、変化に富んだ海岸線など、豊かな自然に恵まれており、新鮮で美味しい食材の宝庫となっています。

また、平成25年には国東半島宇佐地域が世界農業遺産に指定されるなど、農耕にまつわる民俗行事や食文化が継承され、郷土料理が各地域に根付いています。

大分県長期総合計画「安心・活力・発展プラン2015」に基づく安心・活力・発展の大分県づくりにおいて、食育は、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をもった健全でたくましい子どもたちを育てるとともに、健康寿命日本一を目指す上でも、非常に大切なものと考えています。

今回策定した令和3年度から5年間を計画期間とする第4期大分県食育推進計画では、県民一人ひとりが「えらぶ・つくる・たべる」力を身につけていくことを目標に取り組んでいきます。計画の推進にあたっては、生産・流通・消費等の様々な分野の代表者や学識経験者からなる大分県食育推進会議を活用しながら、広く県民参加のもと食育を推進します。

また、食育の活動を実施している関係団体と一層の連携を図り官民一体となった取り組みを進めるとともに、地域の要請に応じて食育の実践者を派遣する「おおいた食育人材バンク」のさらなる活用を図ります。加えて、「おおいた食（ごはん）の日」や「おおいた食育ウィーク」を活用し、効果的な普及啓発を行います。

一方で、新型コロナウイルス感染防止の観点から、従来のような大人数で会話を楽しみながら食事をすることが困難になりました。このような状況下でも、新しい生活様式に応じた食育を考え、様々な工夫をしながら、今後も食育活動に取り組んでまいります。

このような食育の取組を通じて、県民が心身ともに健やかに暮らし、魅力あふれる活力ある地域の実現に努めてまいります。

結びに、計画の策定にあたりご尽力いただいた大分県食育推進会議委員の皆様をはじめ、貴重なご意見をお寄せいただきました県民の皆様に心からお礼を申し上げます。

令和3年3月

大分県知事 広瀬 勝貞

目次

序章 第4期計画の策定にあたって	1
1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置づけ	1
3 計画の期間	2
第1章 食をめぐる現状	3
1 社会経済状況	3
(1) 人口構成	3
(2) ソーシャルメディアの普及	4
2 健康寿命の延伸に関する状況	6
(1) 大分県の健康寿命の状況	6
(2) 肥満 (BMI=25以上) とやせ (BMI=18.5未満) の状況	6
3 栄養・食生活の現状	8
(1) 朝食摂取状況	8
(2) 外食・中食の頻度	9
(3) 所得と食生活に関する状況	10
(4) 食事を一緒に食べる相手	10
4 食の安全・安心	11
(1) 食の安全	11
(2) 食の安心	12
5 食の生産・消費	13
(1) 農業の概要	13
(2) 林業の概要	13
(3) 水産業の概要	13
(4) 地産地消の取組	14
(5) 学校給食の取組	15
(6) 食品ロスの削減	15
6 食の文化	16
7 食育に関する意識	18
第2章 これまでの取組と評価	20
1 県の取組と評価	20
(1) 情報の収集・共有・発信と普及・啓発	21
(2) 健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり・活力ある地域づくり	22
2 市町村の取組	31

第3章 食育の推進に関する施策についての基本的な方針	33
1 基本目標	33
2 基本的な視点	34
第4章 食育の展開方法、施策体系	35
1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）	36
(1) 乳幼児・児童・思春期における食育の推進	36
(2) 青・壮・高年期における食育の推進	37
(3) 生涯を通じた食育の推進	38
2 魅力あふれる“地域の食”づくり（地域での取組）	42
(1) 地産地消の推進	42
(2) 食文化の継承と発展	44
(3) 健康を支える社会環境の整備	44
3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）	46
(1) 農林漁業者等による体験活動の推進	46
(2) 環境に配慮した食生活の推進	47
(3) 環境と調和のとれた農林水産業の推進	47
第5章 食育の推進の目標	49
第4期大分県食育推進計画 数値目標一覧	49
第6章 食育の総合的な促進	50
1 食育推進体制の強化	50
2 県民との協働	51
3 市町村との連携	51
4 国との連携	51
5 計画的な推進・進行管理	51
参 考 資 料	52
食育基本法	53
第4次食育推進基本計画	60
大分県食育推進条例	92
用語解説	96
計画の策定経過	101

(注)本文中の語句の末尾に「※」があるものは、用語解説に掲載しています。

序章 第4期計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むため、平成17年6月に「食育基本法」が制定され、15年が経過しました。

本県においても、平成18年3月、「健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり」と「次世代へ受け継がれていく活力ある地域づくり」を基本目標とし、「うまい・楽しい・元気な大分」を目指して、第1期の「大分県食育推進計画」を策定し、食育推進体制の整備や食育活動者の育成、健やかな食生活を実践できる県民の育成、大分の食で創る魅力あふれる地域づくり、環境に配慮した食育の推進に取り組んできました。

また、平成23年3月策定の第2期計画では、それまでの成果と課題を踏まえ、「食育の見える化」を図り、家庭、保育所、学校、事業所、地域などがそれぞれの役割を果たしながら、相互に連携し、地域の特性を生かした食育の推進に取り組んできました。

平成28年3月策定の第3期計画では、それまでに取り組んできた体制整備や食育活動者の育成、多方面の相互連携については徐々に定着しつつあることから、関係者・関係機関の食育推進のための各種の取り組みの中で、ひとりひとりが「食べ物を選ぶ力」、「地域素材や旬の味がわかる力」、「地域の食文化を生かした料理ができる力」、「食べ物のいのちを感じる力」、「元気な体がわかる力」、「食卓でマナーを学ぶ力」の「6つの力」を身につけることを目標とし、食育の推進に取り組んできました。

第4期計画では、これまでの取組を生かし、県民にわかりやすい食育を推進するため、県民一人ひとりが「えらぶ・つくる・たべる」力を身につけていくことを目標とします。

2 計画の位置づけ

本計画は、大分県食育推進条例第20条に基づき、食育の推進について、本県における食育のあるべき姿を明らかにするとともに、その実現に向けて必要な施策を総合的かつ計画的に推進するための基本指針となるものです。

また、食育基本法第17条に基づく都道府県食育推進計画及び地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（六次産業化・地産地消費）第41条に基づく地域の農林水産物の利用の促進についての計画として位置づけます。

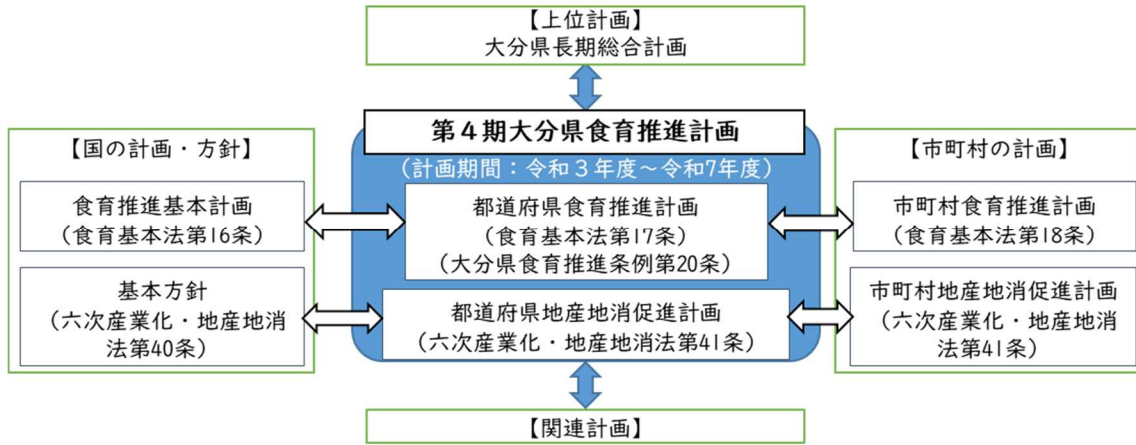


表1 関連計画

計 画 名	策定年月	最終年度
第7次大分県医療計画	平成30年3月	令和5年度
第二次生涯健康県おおいた21	平成25年3月	令和5年度
大分県歯科口腔保健計画 -新・歯ッスル大分8020-	平成25年3月	令和4年度
おおいた高齢者いきいきプラン(第8期)	令和3年3月	令和5年度
おおいた子ども・子育て応援プラン(第4期計画)	令和2年3月	令和6年度
ひとり親と困難な生活環境にある子どもの支援計画	令和3年3月	令和7年度
第4次大分県消費者基本計画 ~おおいた消費者ホッとプラン2020~(仮称)	令和3年3月	令和7年度
第5次おおいた男女共同参画プラン	令和3年3月	令和7年度
大分県青少年健全育成基本計画	平成28年3月	令和7年度
第5次大分県食品安全行動計画	平成30年3月	令和4年度
第5次大分県廃棄物処理計画	令和3年3月	令和7年度
大分県食品ロス [※] 削減推進計画(予定)	令和3年3月	令和7年度
大分県農林水産業振興計画	平成27年12月	令和6年度
国東半島宇佐地域世界農業遺産 [※] アクションプラン	平成30年2月	令和4年度
第2次大分県有機農業 [※] 推進計画	平成29年3月	令和3年度
大分県長期教育計画(教育県大分創造プラン2016)	平成28年3月	令和6年度

3 計画の期間

本計画の期間は令和3年度から令和7年度までの5年間とし、計画期間中に状況の変化などが生じた場合には、必要に応じて見直すこととします。

第1章 食をめぐる現状

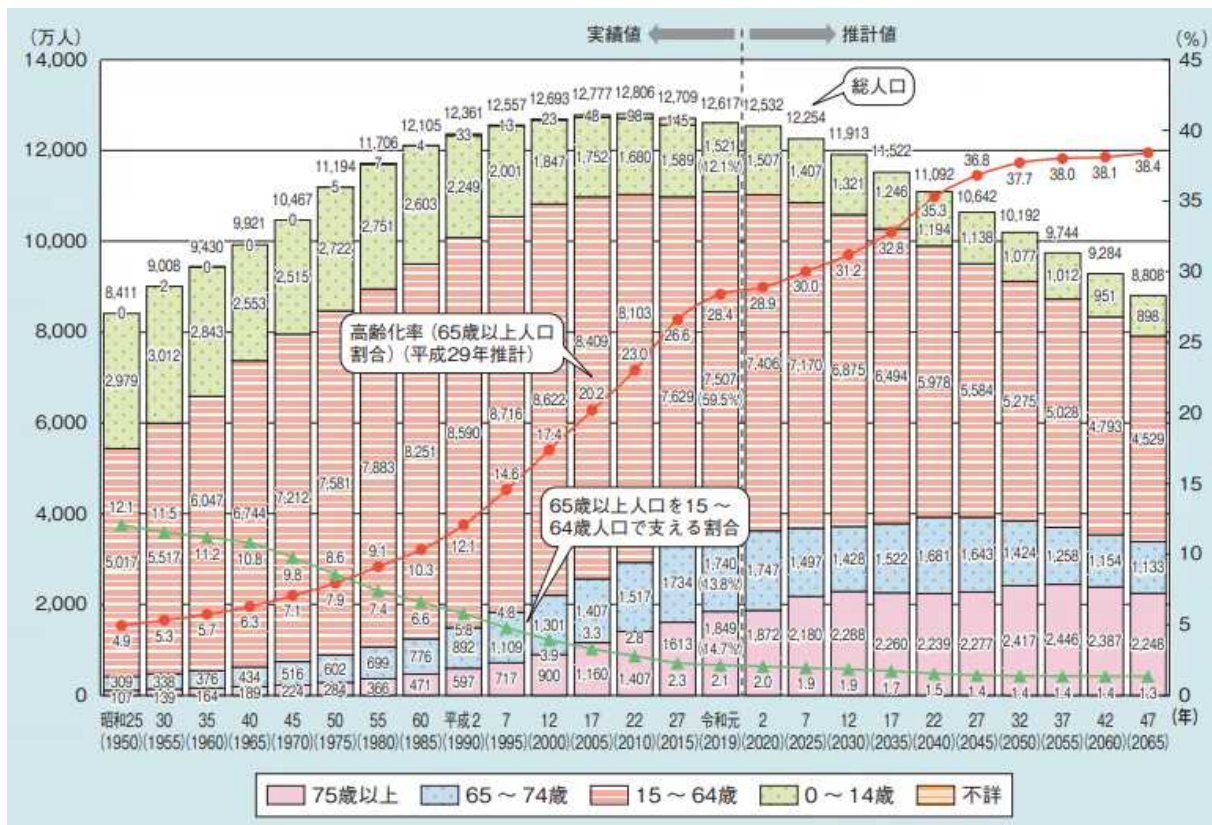
1 社会経済状況

少子高齢化やソーシャルメディア*の普及が進んでおり、新しい生活様式に応じた食育の推進も求められます。

(1) 人口構成

令和元年10月1日現在、日本の総人口に占める割合（高齢化率）は28.4%で、令和47（2065）年には、約2.6人に1人が65歳以上、約3.9人に1人が75歳以上になると推計されています。

図1 高齢化の推移と将来推計（全国）



*内閣府「令和2年版高齢社会白書」

令和元年の大分県の高齢化率は32.9%となっており、全国平均の28.4%より高くなっています。今後、高齢化率はすべての都道府県で上昇し、大分県では令和27年に39.3%に達すると見込まれています。

表2 高齢化率（全国及び大分県）

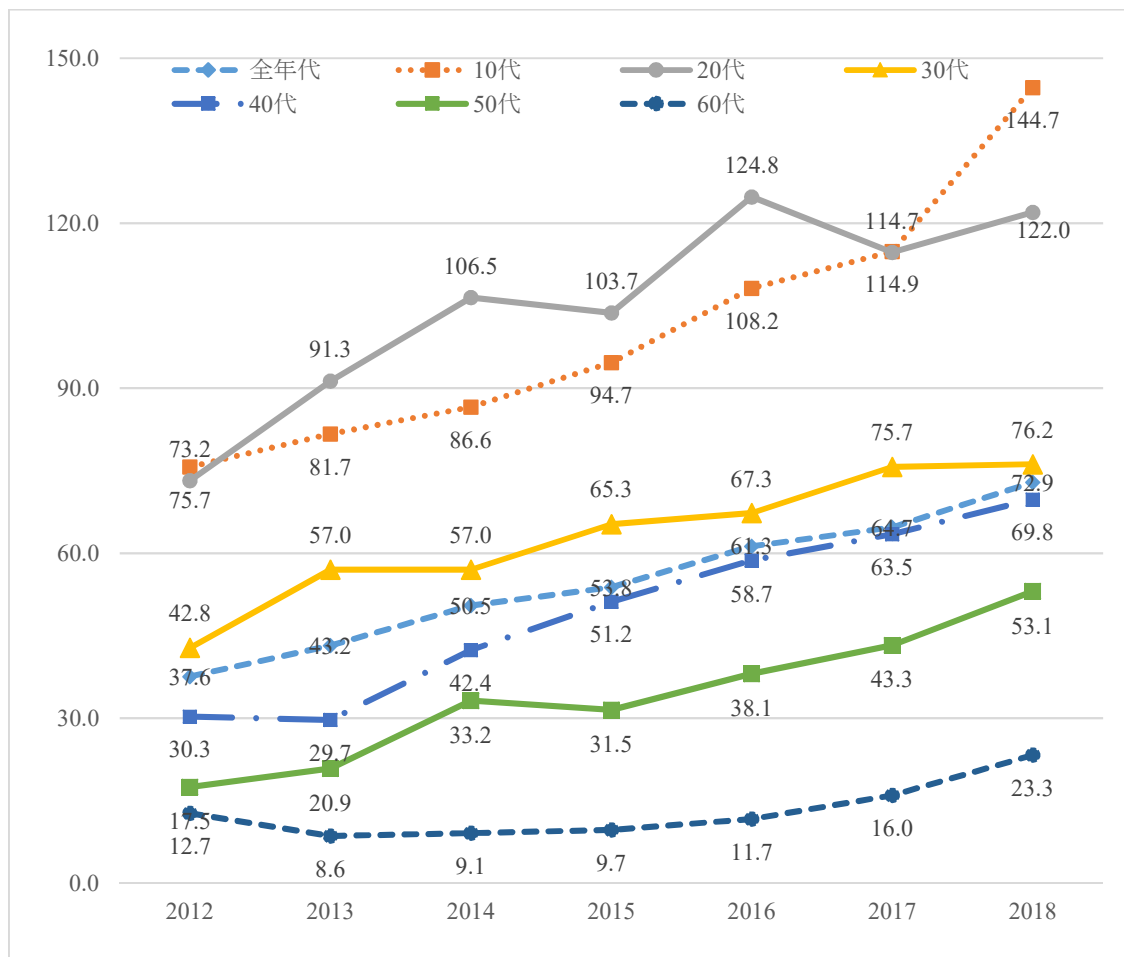
	高齢化率（％）		高齢化率の伸び （ポイント）
	令和元年	令和27年	
全国	28.4	36.8	8.4
大分県	32.9	39.3	6.4

*内閣府「令和2年版高齢社会白書」

(2) ソーシャルメディア※の普及

モバイル機器によるインターネット平均利用時間を見ると、若年層と高年層とでは、利用時間に大きな開きが見られるものの、いずれの年齢層においても、利用時間はおおむね増加傾向にあります。

図2 モバイル機器によるインターネット平均利用時間（平日・年代別）（全国）



*総務省情報通信政策研究所（2019）「平成30年情報通信メディアの利用時間と情報行動に関する調査報告書」

スマートフォンの利用者が増加していくにつれ、モバイル機器によるインターネット利用において、ソーシャルメディア※、動画サイトの利用時間は大幅に増加しています。

また、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の世界的流行により、新しい生活様式への移行が求められています。

新しい生活様式では、家族と過ごす時間が増える一方で、例えば地域での共食など、これまでと同様な取組が難しい状況となっています。

さらに、デジタル化の推進、暮らし方や働き方の変化に応じた食育を推進していく必要があります。

2 健康寿命の延伸に関する状況

生涯にわたり健康で活力ある生活を送ることができるよう「健康寿命日本一の実現」に向け、適切な運動や休養とともに、規則正しい、バランスのとれた食生活を送ることが大切です。

少子高齢化など社会情勢の変化が進む中、健康づくりや生活習慣病[※]の予防を推進することで、健康寿命の延伸を実現し、子どもから高齢者まですべての県民が心豊かに生活できる活力ある社会を実現していく必要があります。

(1) 大分県の健康寿命の状況

「健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間」である健康寿命は、平成25年の調査では男女とも全国平均を上回っていましたが、平成28年の調査では男性のみ全国平均を下回りました。

健康寿命日本一と大分県長期総合計画で掲げた目標達成を目指し、県民総ぐるみの健康づくりの推進が必要です。

表3 健康寿命（全国及び大分県）

		平成25年		平成28年		大分県長期総合計画 目標値 (R6) 歳
		歳	順位	歳	順位	
男性	全国	71.19	-	72.14	-	-
	大分県	71.56	16	71.54	36	73.75(あと2.21)
女性	全国	74.21	-	74.79	-	-
	大分県	75.01	10	75.38	12	77.03(あと1.65)

*厚生労働科学研究「健康寿命における将来予測と生活習慣病対策の費用対効果に関する研究」

(2) 肥満 (BMI[※]=25以上) とやせ (BMI[※]=18.5未満) の状況

肥満は、糖尿病などの生活習慣病[※]の原因になります。特に内臓脂肪の蓄積が問題となっており、メタボリックシンドローム対策が重要となっています。

平成28年の調査では、大分県の成人男性の約3割が肥満であり、40代では4割以上が肥満という結果となっています。

図3 肥満者の割合（大分県）（単位：％）



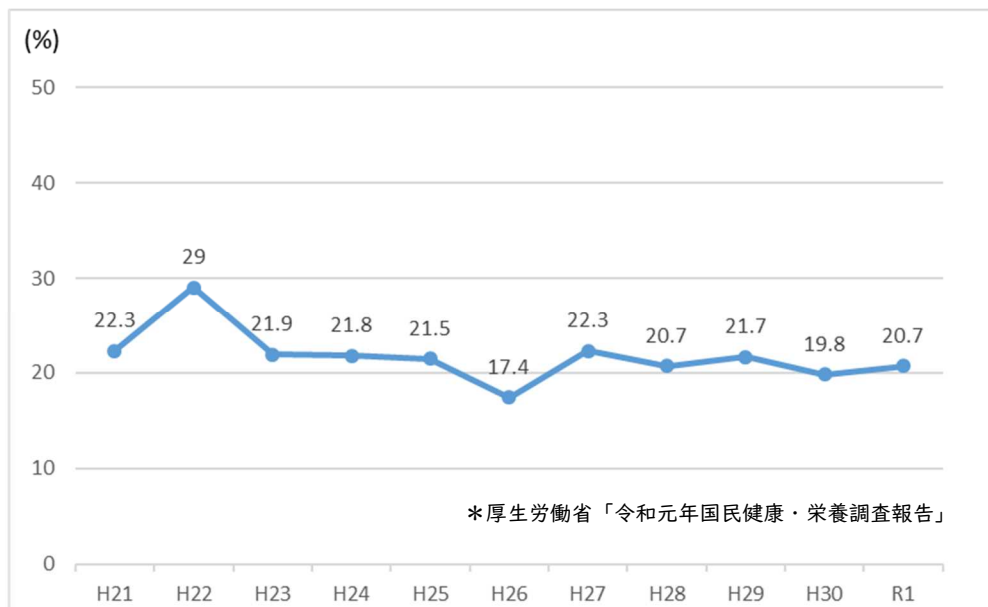
*大分県「県民健康意識行動調査報告（平成29年3月）」

一方、若い女性は、そう身願望などからやせの者の割合が増加し、妊娠・出産や、骨粗鬆症など健康への影響が懸念されています。

また、高齢者の低栄養によるやせへの対策も必要となっています。

なお、厚生労働省の調査によると、20代女性の約2割はやせに該当します。

図4 20代女性のやせの割合の年次推移（全国）（単位：％）



*厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査報告」

*厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査報告」

3 栄養・食生活の現状

健康的な生活を送るためには、1日3度の食事を規則正しくとることが重要です。規則正しい食事は、望ましい生活習慣を形成します。

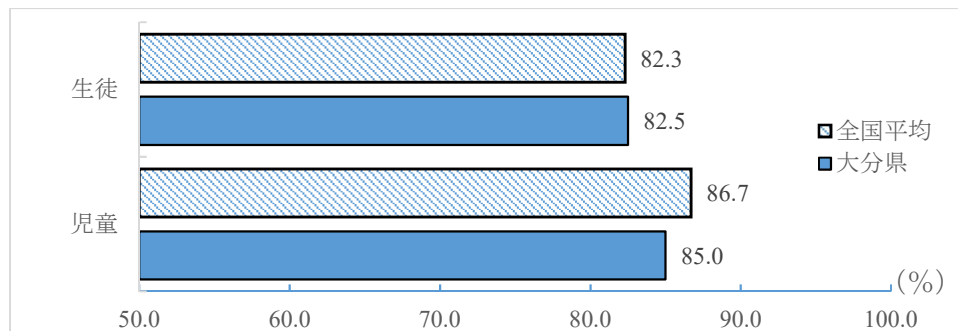
(1) 朝食摂取状況

朝食には、からだを目覚めさせる、生活のリズムをつくる、1日の活力の源となるエネルギーを補給する、排便の習慣ができる、体脂肪の蓄積を防ぎ肥満を防ぐ、などの役割があります。

しかしながら、朝食を毎日食べる県内の児童の割合は、全国平均に比べ、低くなっています。

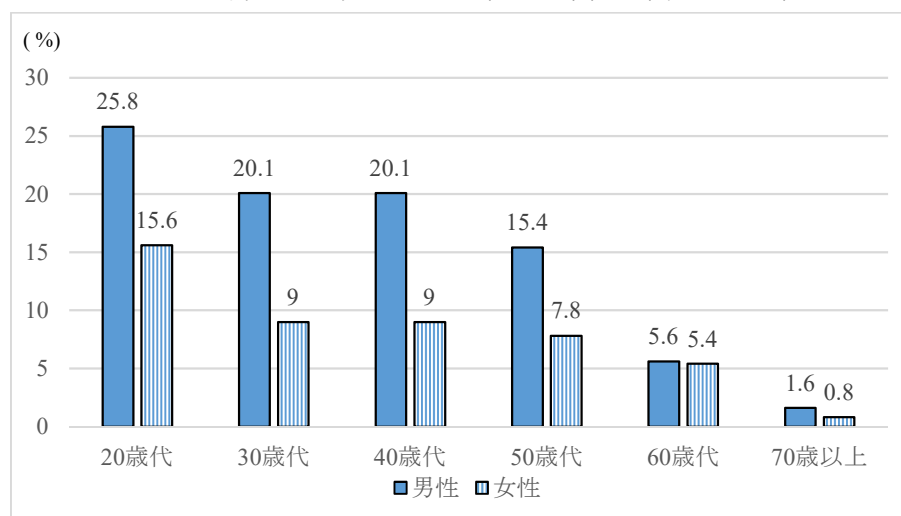
また、大分県、全国ともに男性の20歳代の欠食率が高くなっています。

図5 朝食を毎日食べる児童・生徒の割合（全国及び大分県）



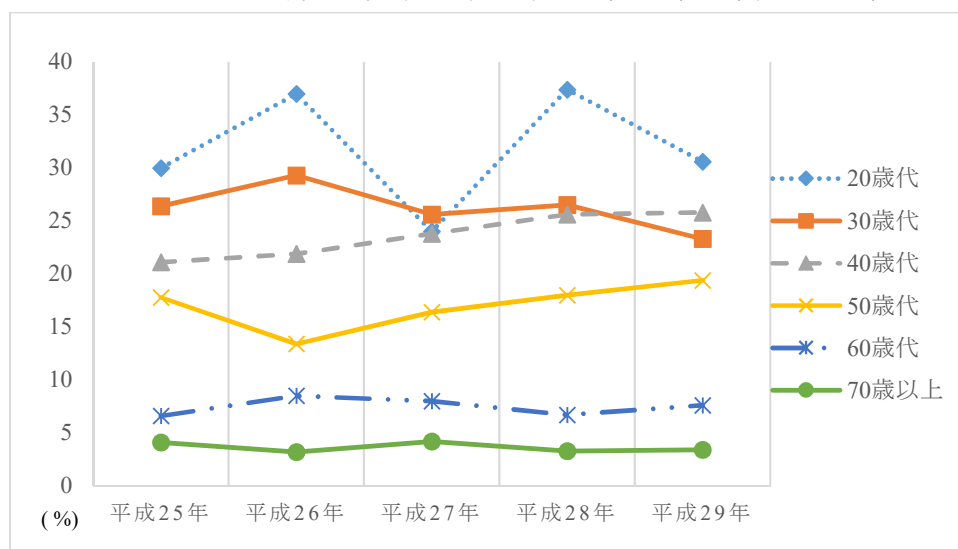
*文部科学省「令和元年度全国学力・学習状況調査」

図6 朝食の欠食の状況（大分県）（単位：%）



*大分県「第二次生涯健康県おおいた21 中間評価」

図7 男性の朝食欠食率の年次推移（全国）（単位：％）



*厚生労働省「平成29年国民健康・栄養調査報告」

(2) 外食・中食の頻度

外食・中食（市販の弁当やそう菜のような家庭外で調理・加工されたものを、家庭や職場などに持ち帰って、そのまま食べられる日持ちのしない食品）が広く普及しています。

外食・中食の利用頻度が週3日以上の方は野菜摂取量が少なく、男性では肥満者の割合が高いことがわかります。

表4 男性の体格指数（BMI[※]）と外食・中食の利用頻度（大分県）

	BMI [※] 25.0 未満		BMI [※] 25.0 以上	
	人数（人）	割合（％）	人数（人）	割合（％）
週3日以上	225	60.0	150	40.0
週2日以下	865	67.3	420	32.7

*大分県「県民健康意識行動調査報告（平成29年3月）」

表5 外食・中食の利用頻度と野菜摂取量に関する状況（大分県）

	週3日以上			週2日以下		
	人数	平均値（g）	標準誤差	人数	平均値（g）	標準誤差
男性	375	244.8	8.7	1,285	289.8	4.7
女性	195	251.6	11.7	1,724	298.5	3.9

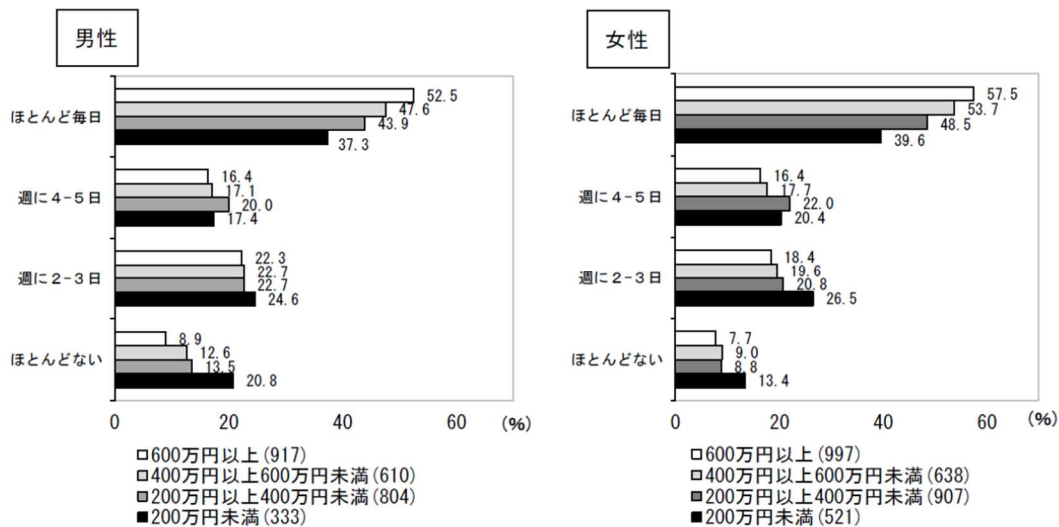
*大分県「県民健康意識行動調査報告（平成29年3月）」

(3) 所得と食生活に関する状況

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上食べる頻度が「ほとんど毎日」と回答した人の割合は、世帯の所得が600万円以上の世帯員に比較して、男女ともに200万円未満の世帯員で低くなっています。

また、「ほとんどない」と回答した人の割合は、世帯の所得が600万円以上の世帯員に比較して、男女ともに200万円未満の世帯員で高くなっています。

図8 所得と主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の頻度の状況（全国）

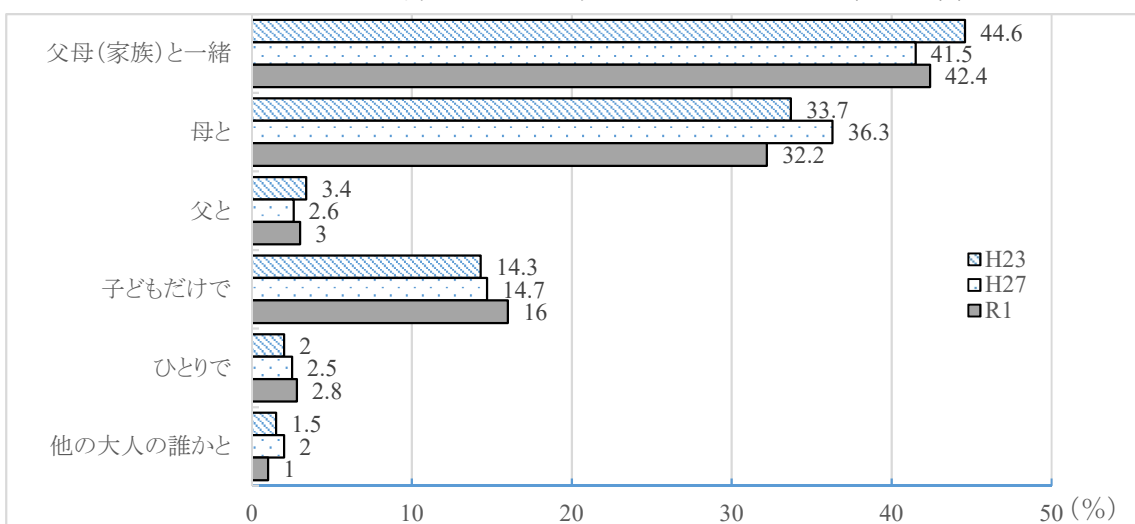


*厚生労働省「平成30年国民健康・栄養調査報告」

(4) 食事を一緒に食べる相手

朝食を父母（家族）と一緒に食べている子どもの割合は令和元年度で42.4%で、平成27年度より0.9ポイント増加しています。子どもだけで朝食を食べているのは16.0%となっています。

図9 子どもが朝食を一緒に食べる相手の割合（大分県）



*大分県「令和元年度 子ども・子育て県民意識調査報告書」

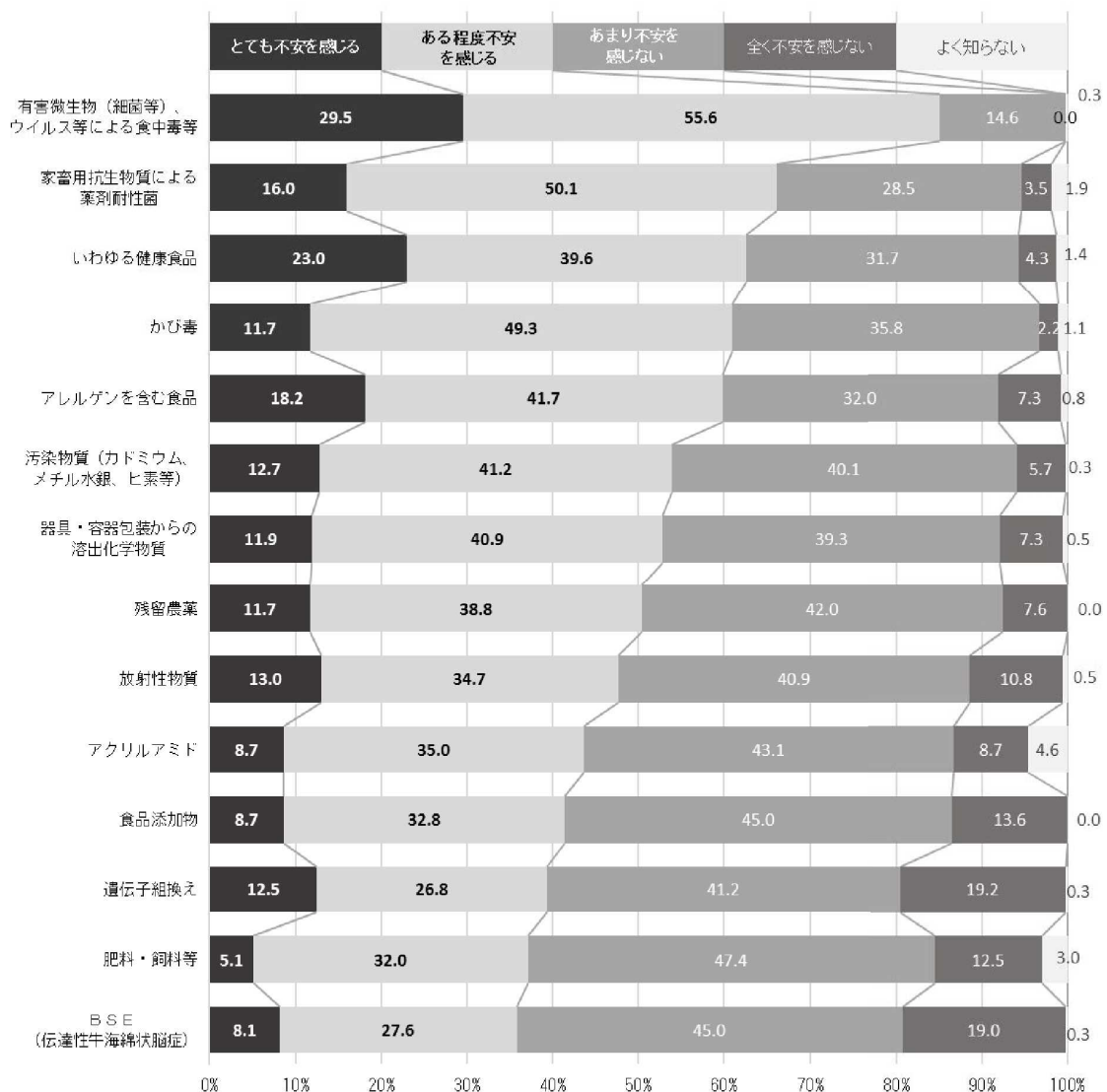
4 食の安全・安心

「食」について消費者として関心をもつとともに、正しく理解することが必要です。

(1) 食の安全

食品安全モニター※を対象とした調査によると、食品安全については「とても不安を感じる」が16.5%、「ある程度不安を感じる」が42.8%で、合わせて59.3%が不安を感じています。食品の安全性の観点から感じているハザードごとの不安を見ると「有害微生物（細菌等）、ウイルス等」で不安を感じる人の割合が85.1%と高くなっています。

図10 食品の安全性の観点から感じているハザードごとの不安の程度（全国）



※「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」の合計が高い順に並べたグラフにしている。

*食品安全委員会「食品安全モニター課題報告『食品の安全性に関する意識等について』（令和2年2月）」

(2) 食の安心

平成27年4月に、食品を摂取する際の安全性や消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つの法律の食品表示に係る規定を一元化した食品表示法が施行されました。

食品表示は、消費者と食品をつなぐ重要な役割を担っており、事業者の適正表示とあわせて、消費者の正しい知識と理解が必要です。

5 食の生産・消費

本県は、標高0mから1,000m近くまで耕地が分布し、耕地面積の約70%が中山間地域に位置するなど起伏の多い地勢にあり、地域の立地条件を生かした多様な農業と豊かな森林資源を生かした林業が盛んに行われています。

また、広大な干潟が広がる豊前海からリアス海岸の豊後水道まで、変化に富んだ海岸地形を有しており、各地域で特色ある水産業が営まれています。

(1) 農業の概要

農業経営体[※]数は総じて減少傾向にありますが、法人経営体数は増加傾向にあり、全体に占める割合も増えています。また、2ha以上の経営体割合は増加しており、経営体の規模拡大が進んでいます。

図11 農業経営体数（大分県）

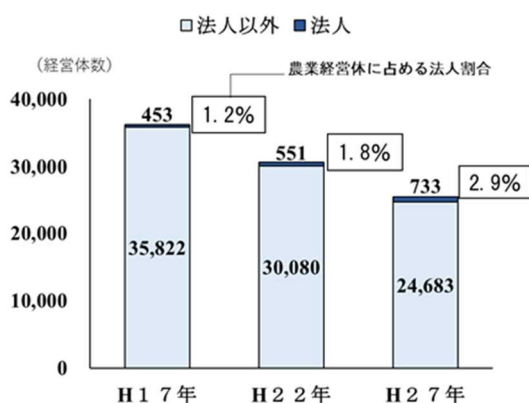
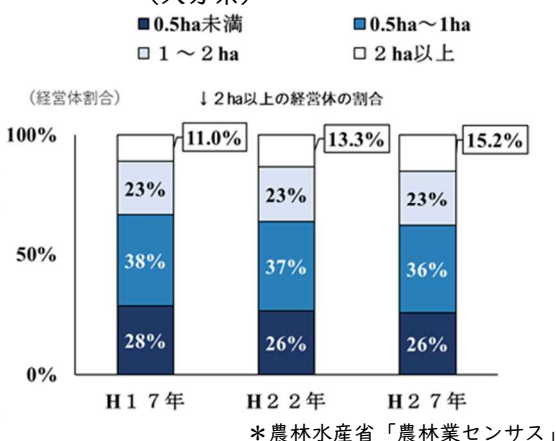


図12 経営耕地面積別の農業経営体割合（大分県）



本県は主力品種の「ヒノヒカリ」をはじめとした特色のある米づくりや、味噌・醤油等地場の加工業者と結びついた麦・大豆の生産が行われています。

また、施設野菜のこねぎ・トマト・いちご、露地野菜の白ねぎ・高糖度かんしょ、柑橘類を中心とした果実、肉用牛を中心とした畜産が各地域で営まれています。

(2) 林業の概要

森林面積は約45万3千haで県土の71%、全国の1.8%を占めており、乾しいたけの生産量は全国1位となっています。

(3) 水産業の概要

本県の海岸線の総延長は772km（全国14位）で、クルマエビやタチウオ、アジ、サバ、イワシ類等を対象とした漁船漁業やブリ類、ヒラメ、クロマグロ、

二枚貝等の養殖業が盛んに営まれています。

また、水産加工業も盛んで、開きや丸干し、チリメン、イリコなどが生産されています。



大分県で生産される主な農林水産物

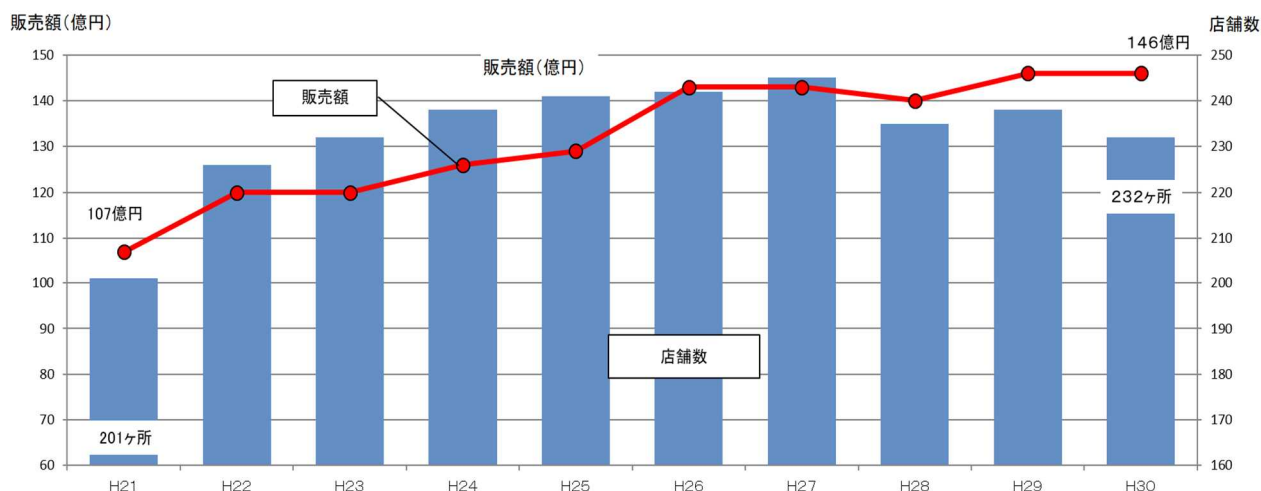
(4) 地産地消の取組

本県には、市町村やJA、民間団体等が運営している農林水産物直売所が各地域にあり、直売コーナーを設けたショッピングモールやスーパー等も多数存在しています。なお、平成30年の農林水産物直売所の店舗数は232店舗、総販売額は146億円となっています。

直売所は、生産者と消費者の交流の場であるとともに、女性・高齢者等小規模農業者や定年退職者等の活躍の場となっています。

また、直売所は県外からの来客も多く、観光資源としても農山漁村地域の活性化に重要な役割を果たしています。

図13 直売所の販売額の推移（大分県）



*大分県「農林水産物直売所等実態調査」（令和元年12月）

(5) 学校給食の取組

学校給食における県産農林水産物の使用割合（重量ベース）は75.6%と高く、積極的に県内産が活用されており、米と牛乳は100%県内産です。肉類、卵類、野菜類、果実類も5割以上県内産が活用されています。

表6 学校給食用食材使用割合（重量ベース）（大分県）

（単位：kg）

食材	総使用量	県内産	県内産活用率 （%）
米	42,235	42,235	100.0
牛乳	161,996	161,996	100.0
パン	15,326	3,686	24.0
肉類	27,177	15,957	58.7
魚介類	11,424	3,990	34.9
卵類	4,746	2,546	53.7
野菜類	95,134	49,744	52.3
果実類	9,917	6,611	66.7

*大分県「令和元年度学校給食用食材の生産地調査集計結果」

(6) 食品ロス^{*}の削減

まだ食べられるにも関わらず廃棄される食品ロス^{*}は、食品の生産から販売、消費等の各段階で大量に発生しており、SDGs^{*}にも言及されるなど、その削減が国際的な課題となっています。

国内でも年間600万⁺以上の食品廃棄物が発生しており、食品ロス^{*}を削減することは、食品の生産や廃棄処理に係るエネルギーや二酸化炭素排出の抑制など、地球環境の保全に大きく貢献するものです。

6 食の文化

本県には、豊かな自然環境で育まれる多彩な食とそれを活用した豊かな味わいをもつ郷土料理などの食文化があります。

県政モニターでのアンケート調査によると93%の人が大分県の郷土料理を知っており、次世代に残したい、作り方を知りたい郷土料理がある人は66%でした。知っている郷土料理及び次世代に残したい、作り方を知りたい料理としては、「だんご汁」、「やせうま」、「りゅうきゅう」、「とり天」が多くなっていました。

表7 知っている郷土料理（大分県）

(5人以上記入分)

料理名	回答者数
だんご汁	88
やせうま	61
りゅうきゅう	39
とり天	38
とり（かしわ）めし	16
ごまだしうどん	10
からあげ	9
黄飯	7
関アジ・関サバ料理	5
けんちん汁	5
きらすまめし	5
ほうちょう	5

*大分県「県政モニター「食育の推進について」（令和2年度）」

表8 次世代に残したい、作り方を知りたい郷土料理（大分県）

(5人以上記入分)

料理名	回答者数
だんご汁	33
やせうま	10
りゅうきゅう	6
とり天	5

*大分県「県政モニター「食育の推進について」（令和2年度）」

豊かな味わいをもたらす“郷土料理”

大分県は、16世紀の西洋文化を取り入れた大友宗麟の時代から、多くの藩や領が入り乱れた小藩分立の江戸時代を経て、特色ある地域が形作られました。

現在は、明治以降の三度の大合併を経て、18市町村となっています。
県内の主な郷土料理

<p>北部 中津・宇佐・豊後高田</p>	<p>ぶんご合鴨飯、鴨汁、鶏のから揚げ、どじょう料理、ハモ料理、めがね菓子、けんちん、がん汁、イギス など</p>
<p>東部 国東・姫島 杵築・日出・別府</p>	<p>姫島の鯛めん、オランダ、けんちん、とり天、たこ飯、城下かかれい料理 など</p>
<p>中部 大分・由布 臼杵・津久見</p>	<p>関あじ・関さば料理、クロメ料理、ほうちょう、かしわ汁、黄飯、きらすまめし、茶台ずし、りゅうきゅう(ひゅうが井)、臼杵のふぐ料理 など</p>
<p>県南 佐伯</p>	<p>あじ寿司、ごまだしうどん、しんちょき餅、冷や汁、あつめし、かんくろだんご など</p>
<p>豊肥 豊後大野・竹田</p>	<p>さぶろう鍋(シシ鍋)、田楽、あたま料理、酒まんじゅう、ゆでもち など</p>
<p>西部 日田・玖珠・九重</p>	<p>がめ煮、たらおさ、サバの姿ずし、鶏汁、きじ飯、あゆうるか など</p>

とり天やだんご汁、やせうま、りゅうきゅうなどは、県内一円で郷土料理として食べられるようになっています。

また、醸造業や酒造業も地域に根付いて、特色ある食文化を支えています。

7 食育に関する意識

食育の認知度や関心度は高く、実践する人も多い傾向にあります。

県政モニターでのアンケート調査によると「食育」について、63%の人が「言葉も意味も知っている」と答えています。

また、食育に「関心がある」、「どちらかといえば関心がある」人の割合は87%で、その理由としては「子どもの心身の健全な発育のために必要だから」、「食生活の乱れが問題になっているから」と答えた人が多くいました。

図14 食育の認知度（大分県）

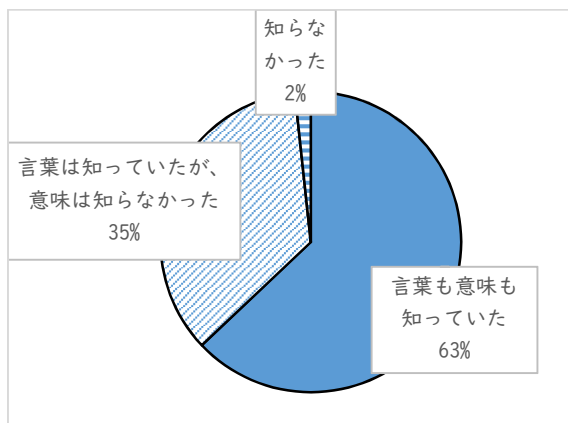
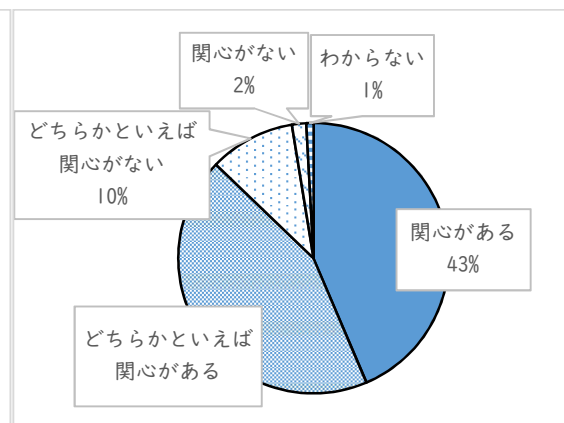
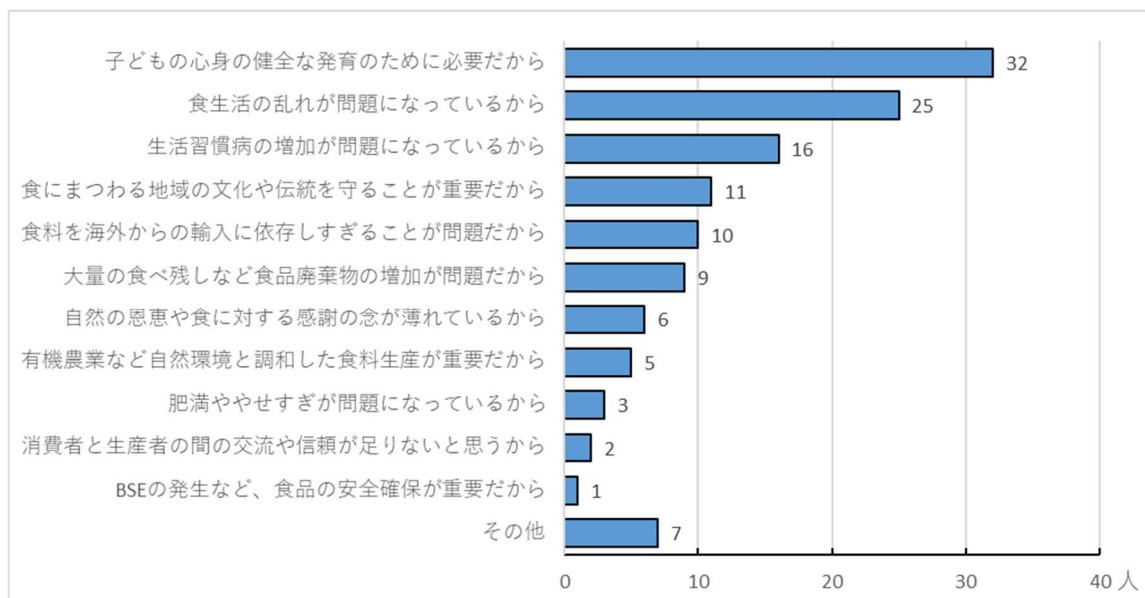


図15 食育の関心度（大分県）



*大分県「県政モニター「食育の推進について」（令和2年度）」

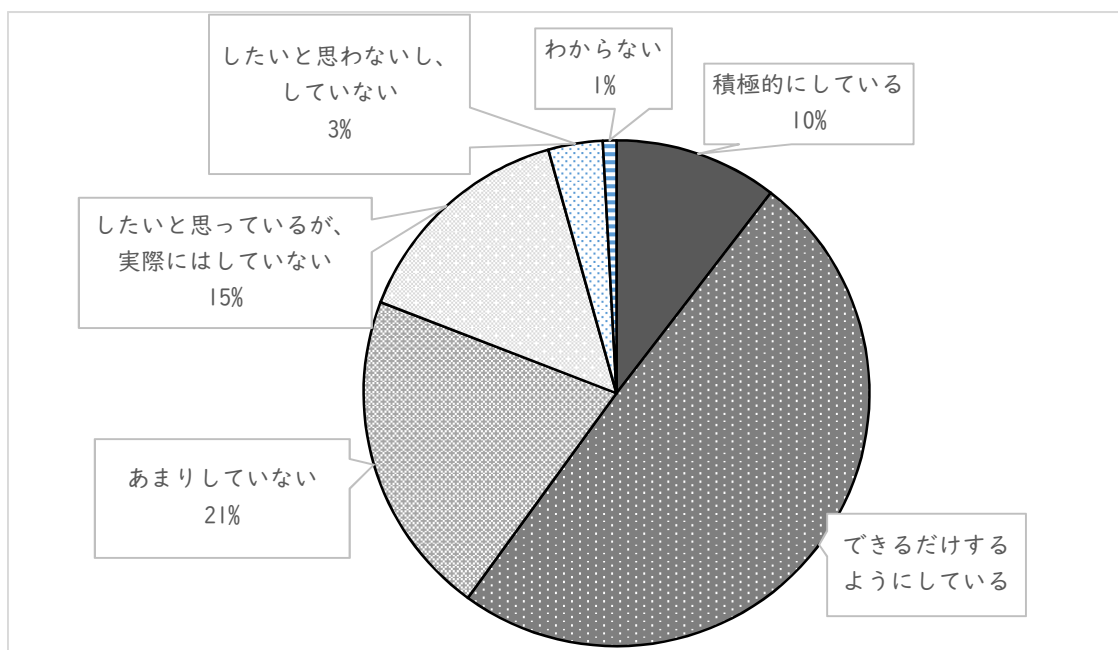
図16 食育に関心がある理由（大分県）



*大分県「県政モニター「食育の推進について」（令和2年度）」

さらに、日頃から「食育」を何らかの形で実践している人は60%いる一方で、6月の「食育月間」や11月19日の「おおいた食(ごはん)の日」などの食育啓発期間については、認知している人が9.5%から19.0%しかいないことから、周知が必要です。

図17 食育を実践しているか（大分県）



*大分県「県政モニター「食育の推進について」(令和2年度)」

表7 食育啓発期間の認知度（大分県）

	認知している割合 (%)
食育月間 (6月)	19.0
食育の日 (毎月19日)	15.5
おおいた食(ごはん)の日 (11月19日)	9.6
おおいた食育ウィーク (11月19日の週)	10.3
家族みんなで”いただきます!”の日 (家庭の日：毎月第3日曜日)	9.5

*大分県「県政モニター「食育の推進について」(令和2年度)」

第2章 これまでの取組と評価

1 県の取組と評価

第3期計画においては、関係各課の各種の施策により、県民一人ひとりが食育の「6つの力」を身につけられるよう食育を推進してきました。

〈第3期大分県食育推進計画 施策体系〉

(1) 情報の収集・共有・発信と普及・啓発

①情報の収集・共有・発信

②普及・啓発

③食育活動者への支援

(2) 健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり・活力ある地域づくり

①食べ物を選ぶ力

②地域素材や旬の味がわかる力

③地域の食文化を活かした料理ができる力

④食べ物のいのちを感じる力

⑤元気な体がわかる力

⑥食卓でマナーを学ぶ力

〈平成28年度～令和2年度の施策ごとの主な取組と成果〉
(1) 情報の収集・共有・発信と普及・啓発

①情報の収集・共有・発信

●イベント等での情報発信

- ▽各種まつり、フェスタといったイベント等で各種媒体により食育に関する情報を発信するとともに、県民の「食」に関する意識や食育に対する意見の収集に努め、施策に反映させました。
- ▽健全な食生活の実践や食品の安全性に関する情報の発信や、地域で行われている様々な食育の取組事例をまとめた冊子「大分県食育ノススメ」の発行など積極的に紹介しました。

②普及・啓発

●第13回食育推進全国大会 in おおいたの開催（平成30年度）

- ▽「若者や親子世代に対して食育の大切さを伝える」、「健康寿命日本一の契機とする」、「地域の食文化を守り継承する」という3つの目標を掲げ、来場者に少しでも食の大切さを訴求することとしました。
また、「みんなでかたろう 食育のすすめ～うまい！楽しい！元気な大分～」を大会テーマに設定し、一方的に“聴く”のではなく、一緒に食について学ぶ参加型・体験型行事を関係団体と連携して実施しました。

●広報などを通じた啓発活動

- ▽「食育月間」等において市町村や関係団体と連携した広報などを通じた啓発活動を行うことで、食育の普及と定着を図ることができました。

③食育活動者への支援

●食育に携わる人材の掘り起こしと食育活動者のスキルアップ

- ▽食育活動者を食育講演会や親子料理教室などに派遣する「おおいた食育人材バンク」派遣事業や食育活動者を対象にした研修会を実施することにより、食育活動者のスキルアップを図ることができました。

(2) 健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり・活力ある地域づくり

① 食べ物を選ぶ力

- 生活習慣病※予防のための地域におけるライフステージに応じた講習会等の実施
 - ▽ 世代のニーズに合わせた講習会等を実施することで、より実践的な食生活改善の推進につながりました。
- 栄養教諭や学校栄養職員等と学級担任等との連携による食に関する指導の実践
 - ▽ 各教科等や給食の時間において、学校給食を生きた教材として活用し指導をしたことで児童生徒の自己管理能力の育成につながりました。



栄養教諭による食に関する指導の推進

- 市町村が行う高齢者の通いの場等への栄養士を含む専門職派遣の実施
 - ▽ 高齢者が集う場に専門職を派遣したことで、高齢者が自分自身の健康に関する知識を習得するとともに、その知識を地域に広げていく活動の促進につながりました。
- 食の問題への正しい知識と理解ができるようになるための取組
 - ▽ 事業者や消費者に対し食物アレルギーや食品表示等食の問題に関する講習会や意見交換会等を実施したことにより、正しい知識の習得や相互理解の促進につながりました。
- 未来を担う子どもたちに向けた食の安全・安心に関する正しい理解、知識、技術の習得を図るための学習会の実施
 - ▽ 小学校、保育所等への食の安全こども教室の実施により、手洗いの重要性などの知識の習得につながりました。
- 小中学生などを対象とした養殖・加工場の現場見学や意見交換会等の実施

▽ブリやヒラメの養殖場に小学生を招き、職場体験や目の前の魚を試食する機会を設けたことにより、県産魚のおいしさや流通などの理解促進につながりました。

②地域素材や旬の味がわかる力

●子どもに向けた食育のための教室

▽料理教室等を通じて楽しく学ぶことで、望ましい食生活の普及と「食育の力」を養うことができました。

▽県内各地で児童生徒に対して、水産教室や料理教室等を実施しました。また、幼稚園での干物七輪焼き体験を行うことで、魚食普及や水産業の理解促進を図りました。

●学校給食における児童生徒への食育

▽「学校給食1日まるごと大分県」（11月中）や「食育の日」等（毎月19日前後）に県産農林水産物を活用した学校給食を提供したことで、児童生徒が地域の食材や旬の食材について理解を深める機会となりました。

▽7月に県産農林水産物を活用した「学校給食夏野菜カレーの日」を設けたことにより、多くの小中学校で県内産のトマトやなす、ピーマン等を使ったカレーが提供され、児童生徒の食育につながりました。

●県産農林水産物の地産地消PR

▽イオン九州大九州マルシェ（福岡）や卸売市場（京都）で、育ドル娘（別府大学短期大学食物栄養科）と連携して県産農林水産物をPRすることで、幅広い層に周知することができました。

▽健康的でバランスの良いごはんを中心とした日本型食生活^{*}と地産地消の推進を目的とし、保育所や幼稚園でのおにぎり教室などのPR活動を実施した結果、県産米の消費拡大の促進を図ることができました。

▽「大分しいたけシンボルマーク」等を活用したしいたけのPR強化や、学校給食関係者と連携した乾しいたけ商品の開発等により、地産地消の推進を図ることができました。

▽県産養殖マグロの未利用部位を用いた商品開発を行い、新たな商品の地産地消の取組を推進しました。

▽大手コンビニとの協働により県内の高校生・大学生を対象とした「次世代応援地産地消商品開発コンテスト」を開催したことで、若い世代に県



産農林水産物への関心や活用を意識づけることができました。

▽直売所の魅力や機能の向上を図るため、店舗レイアウト変更や地産地消・旬の産品をPRする資材作成を支援することにより、集客アップと直売所の活性化に取り組みました。

▽農林水産祭や地産地消フェア、直売所スタンプラリー等を開催することで県産農林水産物のPRや販売促進を行いました。

▽県産農林水産物を活用している飲食店「とよの食彩愛用店※」で「おおいたご馳走スタンプラリー」を開催することで、「とよの食彩愛用店※」の知名度アップを図りました。



農林水産祭（別府公園）



おおいたご馳走スタンプラリー

③地域の食文化を活かした料理ができる力

●調理の力を身につけるための料理教室の実施

▽対象者の年代やニーズに合わせて工夫した料理教室を行うことで、実践力を身につけることができました。

●大分の特産物、しいたけを使った料理の普及

▽料理教室や料理コンクールの開催により、大分の特産物であるしいたけを使った料理の普及を図ることができました。

●栄養教諭や学校栄養職員等との連携による食に関する指導の実践

▽各教科等において郷土料理や地域の食材を使用した調理実習を実施したことで、児童生徒が地域に伝わる料理に対する興味関心を高めることができました。

●伝承料理の調査研究や料理教室の実施

▽平成28年に竹田市が調査研究を実施。平成30年の食育推進全国大会では、各市町村の郷土料理を展示し、県内外から参加した来場者を楽しませました。

大分県しいたけ料理コンクール（令和2年度受賞作品）

椎茸味噌焼おにぎり

出品者コメント

豆味噌（赤みそ）を卵黄で練り、乾しいたけと鶏ミンチを加えた“森林でありながら味わい深い味噌ダレ”がポイントです。
つい、「もう1個食べたい!」と思ってしまう「しんけん 美味しい焼きおにぎり」です。

材料（4人分）

【しいたけのうま煮】	
乾しいたけ	8枚
しいたけの戻し汁	2カップ
三温糖	大さじ2
濃い口しょうゆ	大さじ1強
【味噌ダレ】	
(A)豆味噌（赤みそ）	大さじ1強(25g)
(A)卵黄	卵黄1/4個
(A)三温糖	大さじ2
(A)酒	小さじ2
(A)みりん	小さじ1
しいたけのうま煮	4枚分
鶏ひき肉	40g
白ねぎ	1/4本(15g)
ごま油	大さじ1
【ご飯】	
米	1合
押し麦	大さじ3(30g)
しいたけの戻し汁	270ml
いりごま	大さじ2
ごま油	大さじ2
大葉	4枚

調理方法

- しいたけのうま煮を作る。乾しいたけを戻し、軸は取っておく。
- しいたけの戻し汁を濾し、(1)のしいたけと鍋に入れて火にかける。沸騰したらアクを取って煮る。
- 砂糖を加えて、5分程度更に煮る。醤油を入れて煮汁がなくなるまで煮て火を止める。
- 味噌ダレを作る。(3)で作ったうま煮の4枚と白ねぎをみじん切りにする。(しいたけは粗く切る)
- フライパンに油をひき、白ねぎを炒める。香りがたったら、ひき肉を加えてほぐしながら炒める。ひき肉の色が変わったら、刻んだうま煮を加える。
- 鍋に(A)を入れて、全体をよく混ぜ合わせしておく。
- 鍋に火をかけ、木ベラで混ぜながら煮結める。(焦げないように、火加減と鍋底に注意する)
- とろみがしっかりついたら火を止め、(5)を加えて全体を混ぜる。
- 焼きおにぎりを作る。うま煮で使ったしいたけのもどし汁を使用して、麦ご飯を炊飯しておく。
- 炊きあがったら10分蒸らし、全体を混ぜる。
- おにぎりを4つ握り、両面にいりごまをつける。
- フライパンにごま油をひいて表面をこんがり焼く。
- 焼きおにぎりの上に、(8)の味噌ダレをぬり、しいたけのうま煮を乗せる。
- 大葉をひいたお皿に盛り付けたら完成。



令和2年度

最優秀賞

しいたけの肉詰めあんかけ

出品者コメント

しいたけの肉詰めをあっさり食べやすいように大根を加えてあんかけにしました。食感を出すために肉詰めにレンコンを加えています。

材料（4人分）

大きめしいたけ	8個
大根	1/4本
豚ミンチ	400g
刻みネギ	少量
レンコン	50g
玉葱	1/2個
卵	1個
おろし生姜	少々
おろしにんにく	少々
酒	少々
片栗粉	少々
塩・胡椒	少々
醤油	小さじ1
～あんかけ～	
顆粒だし	大さじ1
醤油	大さじ3
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ2
水	150cc
片栗粉	少々

調理方法

- 椎茸の軸を切って片栗粉をまぶしておく。
- レンコンをみじん切りに、大根はすりおろしておく。玉葱をみじん切りにする。ボウルに豚ミンチ・レンコン・酒・おろしにんにく・醤油・おろし生姜・塩・胡椒・卵を入れて混ぜ合わせる。
- (2)を椎茸に詰める。
- 肉詰めした椎茸を15分間蒸し器で蒸す。
- 鍋にあんかけの調味料を入れ火にかける。最後に水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- お皿に蒸した椎茸の肉詰めをのせ、上にあんかけをかけ、大根おろし・刻みネギをのせる。



令和2年度

優秀賞

- 食生活改善推進協議会との連携による郷土料理教室の実施
▽大学生に対して大分県の郷土料理教室を実施することで、地域に伝わる郷土料理の調理方法を伝承することができました。
- 国東半島宇佐地域世界農業遺産*認定地域の食文化の伝承
▽食育活動者への世界農業遺産に関する研修会や創作郷土料理の開発により、食文化の伝承を通じて世界農業遺産のPRができました。
- 次代に残したい大分の郷土料理レシピのホームページへの掲載
▽県ホームページに郷土料理レシピを公開することで、地域での食育に活用され、食文化継承につながりました。
- 創作郷土料理の開発・発信
▽大分県の創作郷土料理を開発し、動画サイトへのレシピ掲載やオンラインでの料理教室を実施により、幅広い世代へ情報発信することができました。

オンライン郷土料理講座

自宅で新しい大分を食べよう オンライン郷土料理講座 第4回

大分の食材の魅力と各地で伝えられてきた郷土料理をもとに、誰もが手軽にオシャレに作れて、しかも美味しい創作郷土料理ができました。創作した各地のシェフがオンラインで指南します。



がめ煮風あんかけ焼きそば

コロナ禍を避けた新しい生活様式が求められています。自宅で料理する機会の増えた今こそ、豊かな食材を活かしたふるさとの料理を作ってみませんか？大分の誇る食材をセットにしてご自宅にお届けします。料理の手ほどきは、大分で評判のシェフがオンラインで行います。大分から離れて暮らすあなたにも手軽に作れます。ZOOM 未経験の方には事前にテストします。

**第4回
日田・玖珠の料理**
(日田市・玖珠町・九重町)

日時：10月11日(日)
10:30~13:30
講師：佐々木 美徳よしのり
(有限会社 資屋 代表取締役)

メニュー
がめ煮風あんかけ焼きそば
たらおさ
柚子蜜へこやき



④食べ物のいのちを感じる力

- 牛とのふれあい、牛乳を調理して食べる活動の実施
▽学校関係者や生産者等と連携し、幼稚園・小学校等での酪農体験教育や、一般消費者を対象とした酪農イベントを開催することで県産牛乳への理解の醸成を図ることができました。

▽大学生に対して酪農体験を実施することで、酪農業や乳製品の生産流通などの理解を深めてもらうことができました。

●大分の特産物、しいたけ栽培について学ぶ機会の提供

▽幼稚園・小学校等でのしいたけの駒打ちや収穫体験教室を開催することで、栽培方法などの理解の醸成を図ることができました。



しいたけの駒打ち教室



しいたけの収穫体験教室

●土づくりを基本とした有機農業[※]や化学合成農薬・化学肥料を低減する環境保全型農業[※]の推進

▽国際水準の農業生産工程管理（GAP[※]）の認証取得を支援し、本県のJGAP[※]認証農家数は青果物分野で全国第2位となりました。

▽県独自制度として、安心いちばんおおいた産農産物認証制度[※]や、大分県版GAP認証制度[※]を創設し、GAP[※]に取り組む生産者の裾野を拡大しました。

▽農薬指導士[※]の育成や資質向上のため、独自の取組として3年ごとの更新制を導入しました。

▽有機農業者のグループ化や、大手量販店等の大口需要にも対応した販売のネットワーク化により、県産有機農産物の購入機会を拡大しました。

▽オーガニックフェスタ[※]の開催支援、シェフや野菜ソムリエ[※]等と連携した情報発信や試食、料理体験等のイベントを通じ、県産有機農産物に対する消費者の理解醸成や消費拡大を図ることができました。

▽天敵昆虫の導入など、総合的病害虫・雑草管理（IPM）[※]技術の普及を推進できました。

●養殖漁場の環境負荷軽減

▽環境モニタリング調査を実施し、環境負荷軽減のための基礎データ収集を行いました。

●「ごみ」や「エネルギー」の問題を意識した身近なエコライフ[※]の実践や地球温暖化防止などの環境意識の醸成

▽食材の使い切りやエネルギー効率の高い調理方法等のエコレシピの提案、飲食店の協力による外食時の食べ残しを減らす食品ロス^{*}削減の啓発を行うことにより、環境保全に繋がる食品廃棄物の削減意識の醸成が図ることができました。

⑤元気な体がわかる力

- バランスのよい食生活の普及と実践の定着化
 - ▽調理実習等の健康教室を通じて、幅広い世代に適切な食生活の普及ができました。家庭でも取り組める内容を紹介することで、実践につながりました。
- 市町村が行う健診業務や介護予防事業等による高齢者に必要な情報の提供
 - ▽県民へ広く周知でき、対象者に合わせた健康情報等を提供するよい機会となりました。
- 乳幼児期から高齢期にいたるまで、よくかんで食べるための歯と口の健康づくり
 - ▽食育推進全国大会や毎年11月の大分いい歯の推進月間でも咀嚼チェックガム等を用い、幅広い年齢に対し、よく噛んで食べること重要性の普及啓発を行いました。
- 学生食育推進サポーター（FES）による食育活動の実施
 - ▽別府市内の大学に通う学生を対象に学生食育推進サポーター（FES）養成講座を開催し、食育活動に取り組む学生を育成し、学生食育推進サポーターによる一人暮らし食生活サポートセミナーやお弁当の日の実施などの食育活動を行いました。
- 健康に配慮した食事を提供する飲食店等の拡大と充実
 - ▽適切な健康情報を提供し、健康に配慮した食事を提供する飲食店等の店舗数を拡大できました。

⑥食卓でマナーを学ぶ力

- 学校給食や各種料理教室等を通じた食事マナーや礼儀作法を身につけられる機会の提供と家庭での食育に結びつくための取組
 - ▽給食の時間を中心に学級担任や栄養教諭等が食事のマナーについて指導を行いました。
 - ▽食育人材バンク登録人材が食卓のマナーを取り入れた講話・実習を行うことで、食卓でマナーを学ぶ力を育むことができました。

第3期大分県食育推進計画 数値目標及び実績一覧

評価方法 100%以上：A（達成）、90%以上100%未満：B（概ね達成）、80%以上90%未満：C（達成不十分）

施策	数	値	目	標	単位	策定時		
						H27	H28	H29
1 情報の収集と普及・啓発	(1)	1	消費者を対象とした講習会の開催	回	2	2	2	
	(2)	2	食品・生活衛生課が実施する食育キャンペーン等の普及啓発回数	回	1	2	2	
	(3)	3	おおいた食育人材バンクの登録者数	個人・団体	78 (H26)	86	90	
2 健やかに食を楽しむ豊かな人づくり・活力ある地域づくり	(1)	4	消費者を対象とした講習会の開催	回	2	2	2	
	(2)	5	学校給食での地場産物の活用	%	76.6 (H26)	74.6	75.6	
		6	地産地消キャンペーン参加団体・店舗数	団体・店	459 (H26)	484	463	
	(3)	7	学校給食において、月に1回「食育の日」等を決めて、地場産物や郷土料理を活用し、食育に取り組む学校の割合	%	75.7 (H26)	75.6	86.8	
		8	食育人材バンク講師派遣での調理指導回数	回	56 (H26)	57	58	
	(4)	9	安心いちばんおおいた産農産物認証制度及びGAP認証農家数	戸	193 (H26)	379	537	
	(5)	10	朝食児童を・毎日生徒の食のべ割合	小学校5年生	%	89.8	89.7	90.3
		11		中学校2年生	%	89.4	89.2	88.9
		12		高校1年生	%	91.5	90.9	90.9
	13	3歳児健診における一人平均むし歯本数	本	0.88 (H26)	0.86	0.72		
(6)	14	食育活動者による啓発活動のうち食事マナーを取り入れた割合	%	96.6 (H26)	85.7	87.1		

第2章 これまでの取組と評価
1 県の取組と評価

分)、80%未満：D(著しく不十分)

実績値			評価値	評価値 算出法	達成率	評価	目標値	達成状況の補足説明、 達成できない理由など	所管課
H30	R1	R2							
2	3	0	1.8	平均値	90%	B	2	新型コロナウイルス拡大の影響により令和2年度の講習会を中止	食品・生活衛生課
2	2	1	1.8	平均値	90%	B	2	新型コロナウイルス拡大の影響により令和2年度の食育月間の普及啓発を中止	食品・生活衛生課
104	104	106 (策定時)	106	最終 年度値	112%	A	95	食育推進全国大会により食育人材のネットワークが広がった。	食品・生活衛生課
2	3	0	1.8	平均値	90%	B	2	新型コロナウイルス拡大の影響により令和2年度の講習会を中止	食品・生活衛生課
75.6	75.6	76.0	76.0	最終 年度値	95%	B	79.6	積極的な活用に取り組んでいるが、天候や価格の影響を受けやすいことや、量の確保が困難な場合があるため。	体育保健課
493	503	511 (策定時)	511	最終 年度値	100%	A	510		地域農業振興課
86.7	84.2	85.8	85.8	最終 年度値	105%	A	81.7	地域食材や自分の住む地域へ理解を深める機会として捉え、取り組む学校が増加。	体育保健課
61	61	22 (策定時)	59.3	平均値	99%	B	60	新型コロナウイルス拡大の影響により令和2年度の調理指導回数は大幅に減少	食品・生活衛生課
629	604	623	623	最終 年度値	82%	C	760	県独自認証(安心いちばんおおいた産農産物認証制度及び大分県版GAP認証制度)がR2年度末に終了し、より高度な認証制度(JGAP、GLOBALG.A.P、ASIAGAP)に絞った推進へ方向転換したため。	地域農業振興課
89.4	89.8	90	90.0	最終 年度値	97%	B	93.0	横ばい傾向の要因として、生活習慣や家庭環境の変化による影響が考えられる。	体育保健課
88.2	88.2	88.3	88.3	最終 年度値	95%	B	92.5		高校教育課
90.6	89.6	91.4	91.4	最終 年度値	97%	B	94.0		健康づくり支援課
0.66	0.60	-	0.60	最終前 年度値	133%	A	0.80		食品・生活衛生課
86.4	93.0	-	93.0	最終前 年度値	93%	B	100		食品・生活衛生課

2 市町村の取組

各市町村食育関連事業の実施状況を見ると、市町村においては家庭、保育所・こども園・幼稚園、学校、地域での食生活改善のための事業や生産者と消費者の交流、食文化の継承など地域に根ざした取組が盛んに行われており、その取組は第1期計画策定以降、広がりを見せています。

〈主な内容〉

・家庭における食育の推進

両親学級(ママパパクラス)、乳幼児検診・相談、離乳食講習会、親子料理教室、こども料理教室、ひとりぐらし前自炊教室、男性料理教室、食育教室、栄養教室、各種料理レシピ発信・配布、各種PR活動(食育計画・食育の日・地産地消の日)、食育だより発行、野菜摂取拡大事業

・保育所・こども園・幼稚園・学校における食育の推進

クッキング保育、栄養教諭による食育授業やPTA講演会、早ね・早起き・朝ごはん運動の推進、給食を通じた食育活動(四季折々の行事食給食、給食での地場産物使用、生産者との給食交流会、給食試食会、給食だより・食育だよりを活用した家庭への情報提供等)お弁当の日、食事マナー講習、農業体験学習、食育の日の取組、児童クラブにおける朝食摂取率向上の取組み

・地域における食生活改善のための取組推進

食生活改善推進員研修会・活動支援、栄養改善料理教室、健康教室、介護予防普及啓発、児童館食育教室、減塩調理実習、減塩みそ汁試飲、減塩・ヘルシーメニュー提供店認定および普及事業、野菜摂取拡大事業、ロングテーブル(共食の推進)、こども食堂運営



ロングテーブル in 玖珠 (玖珠町)



男性料理教室 (中津市)

- ・生産者と消費者の交流促進、環境と調和のとれた農林水産業の活性化
児童生徒農業体験活動、野菜づくり講演会、安全・安心農業推進事業（土づくりや有機農業についての普及啓発等）、体験農園、学校給食地産地消推進、ふるさと給食の日、生産者との給食交流会、学校給食フェスタ（給食センターの見学等）、米粉料理教室、魚の料理教室、エコ料理教室、3きり運動



3きり運動（使いきり・食べきり・水きり）（大分市）

- ・食文化の継承のための活動への支援等
郷土料理教室、世界農業遺産関連の食文化の継承、地域行事を通じた世代間交流による食文化の継承、水産業の学習や養殖魚への給餌体験、地域食材の学習・調理実習等
- ・食育推進運動の展開
食育キャンペーン事業、ホームページ・市報・広報による情報発信、食育かるた普及事業、生涯健康「元気な食卓」推進事業（野菜たっぷりレシピの普及啓発・調理実習等）、地球温暖化防止キャンペーン、学校給食ポスター展
- ・食品の安全性、栄養その他食生活に関する調査、研究、情報の提供
市民食品衛生講座、給食関係者向け食中毒予防講習会、保育所・こども園等での食育と食中毒講話、食品表示講習会、朝ごはんアンケート、食生活アンケート、野菜たっぷり減塩メニュー試作・研究

第3章 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1 基本目標

食育の推進にあたっては、様々な人、風土、歴史及び環境のうえに育まれている食について、県民一人ひとりが、五感を使って体験し、「おいしさ（うまい）」と「楽しさ（楽しい）」を感じるとともに、食に対する親しみや感謝の念をもつことが大切です。そしてこのような食育の取組を通じて、県民が心身ともに健やかに育ち、地域の人の環の広がりによって魅力あふれた活力ある（元気な）地域の実現を図ることが大切です。

大分県は、このような「うまい・楽しい・元気な大分」を目指して、基本目標として「健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり」と「次世代へ受け継がれていく活力ある地域づくり」を掲げ、取組を進めていきます。

この取組を通じて、県民一人ひとりが「えらぶ・つくる・たべる」力を身につけることを目指します。

うまい・楽しい・元気な大分

基本目標

健やかに食を楽しむ
心豊かな人づくり

次世代へ受け継がれていく
活力ある地域づくり

えらぶ

つくる

たべる

- ・自分の身体に必要な
食べ物を選ぶ
- ・地域の食材を選ぶ

- ・自分で作る
- ・地域の食文化を
生かして作る

- ・食べ物のいのちを
感じて食べる
- ・家族や仲間と楽しく
食べる

2 基本的な視点

大分の豊かな食を通じて人・地域・環境が育まれるよう次に掲げる3つの基本的な視点に立って食育に取り組みます。

(1) 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）

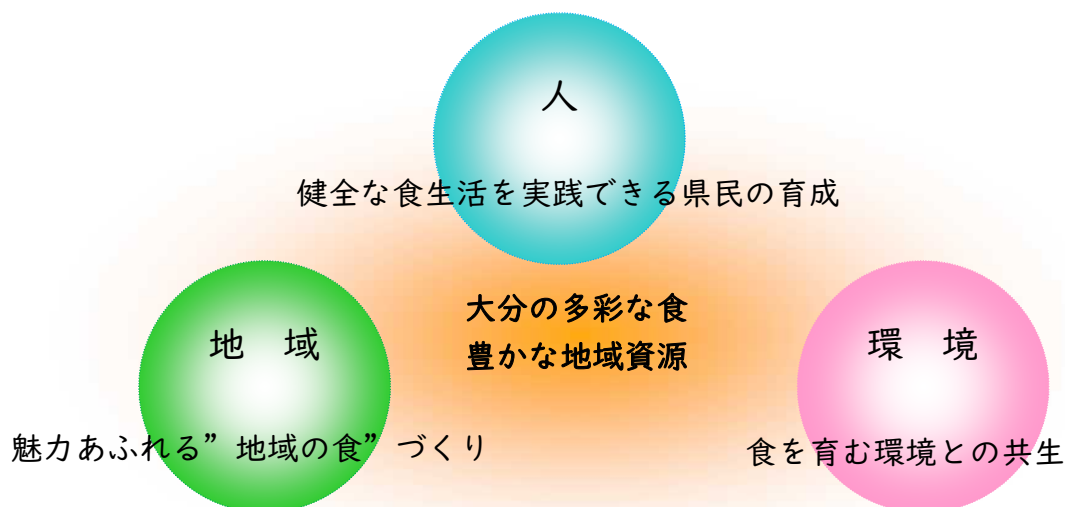
健康づくりや生活習慣病^{*}の予防を推進することで、健康寿命の延伸を目指します。そのために県民一人ひとりが、主体的に自らの食生活を見つめなおし、食に関する情報を適切に判断できる能力や健康を自己管理する能力を身につけ、生涯を通じて心身ともに健やかで望ましい食生活を実現できるよう各世代に応じた取組を進めていきます。

(2) 魅力あふれる”地域の食”づくり（地域での取組）

豊かな自然に恵まれた大分には、各地域ごとに多様な気候風土の中で育まれた特色ある個性豊かな食材や食文化が存在しています。また、祭り・伝統行事、温泉、名水、文化財、伝統技術、景観、観光名所などすぐれた地域資源が存在しています。このため、各地域において、特色ある個性豊かな食材や食文化とすぐれた地域資源を有機的・総合的に結びつけた食育の取組を進め様々な団体や世代が交流する魅力あふれる地域づくりを進めていきます。

(3) 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）

自然の恩恵や生命の尊さへの感謝の念や理解を深めつつ、大分の豊かな自然の中で育まれてきた多彩な食材や食文化などを将来にわたり享受していくため環境と調和のとれた食料の生産・製造及び消費の取組を進めていきます。



第4章 食育の展開方法、施策体系

この計画の基本目標の達成に向け、以下の3つの施策を総合的に推進します。

施策体系	関連するSDGs※
1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）	
(1) 乳幼児・児童・思春期における食育の推進	 
(2) 青・壮・高年期における食育の推進	  
(3) 生涯を通じた食育の推進	  
2 魅力あふれる”地域の食”づくり（地域での取組）	
(1) 地産地消の推進	 
(2) 食文化の継承と発展	  
(3) 健康を支える社会環境の整備	 
3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）	
(1) 農林漁業者等による体験活動の推進	  
(2) 環境に配慮した食生活の推進	  
(3) 環境と調和のとれた農林水産業の推進	  

1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）

■現状と課題

- ・生涯にわたり健康で活力ある生活を送ることができるよう「健康寿命日本一の実現」に向け、適切な運動や休養とともに、規則正しい、バランスのとれた食生活を送ることが大切です。
- ・一方で、栄養の偏りや食習慣の乱れなどによる生活習慣病[※]の増加が社会問題となっています。

■取組方針

- ・県民が健康で豊かな生活を実現するために、一人ひとりが「食」に関する正しい知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を営む能力を身につけられるよう取り組みます。
- ・県民が安心して食生活を送るために、生産から消費に至る各段階で、関係機関が連携し、食の安全・安心の確保の取り組みを推進します。
- ・食育推進全国大会で培ったネットワークを活用し、市町村や関係団体と連携して食育をさらに推進していく必要があります。

■主な取組

- ・保育所・こども園・幼稚園、学校、大学、企業や団体など多様な主体と連携し、子どもの頃から健全な食生活を実現するための取り組みを推進
- ・家庭・学校・地域で連携し、「おおいた食(ごはん)の日」を県民運動として推進
- ・食に関する適切な情報提供及びリスクコミュニケーション[※]による正しい知識の普及

(1) 乳幼児・児童・思春期における食育の推進

◎乳幼児期における食育の推進

●乳幼児期における食育の推進

市町村が実施する乳幼児健康診査や相談会の機会を活用し、正しい食習慣や生活習慣が確立できるよう、市町村と連携した取組を推進します。

●保育所・こども園・幼稚園における食育の推進

保育所等で策定される「指導計画」の中に、食育の視点が反映される

よう、各保育所等に働きかけます。

◎児童・思春期における食育の推進

- 栄養教諭や学校栄養職員等と学級担任等との連携による食に関する指導の実践

▽栄養教諭等による食に関する指導の推進

児童生徒の食の自己管理能力の育成を図るため、各教科等や給食の時間において、学校給食を生きた教材として食に関する指導を実践していきます。

▽食習慣・生活習慣の改善、運動習慣の定着による肥満予防

「スクールヘルスサポート事業」を実施することにより、中等度及び高度肥満の児童生徒に対し、学校・家庭・関係機関が連携し、個別の支援を行います。

▽学校における「弁当の日」

▽生産者の顔が見え、生産物に対する思いを知る機会の増加

- 地場産物を活用した学校給食の提供

▽「学校給食1日まるごと大分県」（11月中）の実施

▽「食育の日」等（毎月19日前後）の実施

- 親子向け食育教室の実施

▽おやこの食育教室

幼少期からの望ましい食生活の普及と「食育の力」を養うことを目的に大分県食生活改善推進協議会が、各市町村において講習会等を実施しています。

▽夏休み親子食の安全・安心教室

親子での衛生検査の体験等により食の安全・安心に関する正しい理解、知識、技術の習得を図ります。

- よくかんで食べるための歯と口腔の健康づくり

▽歯科保健指導及び食生活・健康指導の推進

保育所・学校等における口腔機能向上等については、むし歯予防と併せて取り組みます。

(2) 青・壮・高年期における食育の推進

◎青年期における食育の推進

- 高校・大学における食育の推進

▽高校・大学等と連携した食育啓発活動の実施

高校・大学の関係者と情報共有を図り、学生食堂や学園祭など学内で

の食育啓発活動を支援します。

▽学生食育推進サポーター（FES）の養成、FESの活動支援

東部保健所管内の大学生を対象に、食育を促進するボランティアを養成し、大学生自身による健康づくりを推進します。また、FESに認定された学生の活動を支援します。

◎壮年期における食育の推進

●バランスのよい食生活の普及と実践の定着化

▽事業所等での健康（食育）講話

▽男性のための料理教室

料理を経験したことのない男性を中心に、栄養バランスのとれた食事や調理方法等を身につけることを目的に大分県食生活改善推進協議会が、各市町村において講習会等を実施します。

◎高年期における食育の推進

●市町村が行う介護予防事業等の支援

▽市町村の介護予防・健康づくり事業の推進

市町村が行う通いの場の拡大・充実等の介護予防事業やフレイル[※]予防活動を支援します。

▽高齢者の自立を支援する介護サービスの推進

支援が必要な高齢者を口腔・栄養の状態にも配慮した自立支援型サービスへ適切につなげる仕組みづくりを行う市町村を支援します。

●低栄養・フレイル[※]予防のための料理教室の実施

▽やさしい在宅介護食教室

低栄養・フレイル[※]予防のため、高齢者や介護者が家庭で実践できる介護食の知識取得を目的に大分県食生活改善推進協議会が、各市町村において講習会等を実施します。

(3) 生涯を通じた食育の推進

●食育の普及啓発・食育活動の促進

▽食育に関する情報の収集及び発信

全国あるいは県内において実施されている先進的な取組について情報を集め、家庭、保育所・こども園・幼稚園、学校、地域などで実施する食育事業の参考として情報発信します。

また、デジタル化に対応した効果的な情報発信に努めます。

▽毎年6月の「食育月間」、11月19日の「おおいた食（ごはん）の日」や11月19日を含む週の「おおいた食育ウィーク」などの普及啓発

食育の推進に関する普及啓発を図るための行事を重点的かつ効果的にを行い、市町村や関係団体と連携し、県民運動として食育を推進します。

併せて、毎月19日の「食育の日」や毎月第3日曜日（家庭の日）の「家族みんなで“いただきます！”の日」には、食卓を囲むなど、誰もが日々の生活の中で実践できる食育を呼びかけます。

▽おおいた食育人材バンク登録人材派遣事業

地域に食育をひろげるため、要望に応じて、「食育の先生（指導者）」を派遣します。


おおいた食育人材バンクってなに？

県は地域に食育活動をひろげるため、みなさんの要望に応じて「食育の先生（指導者）」を派遣します。


あなたも食育に取り組みませんか？

※登録者への謝金・旅費を県が負担


食育人材バンク登録者



クイズで食べ物に関心をもてるようお話をします。



野菜の栽培体験を通して食べ物の大切さを伝えます。



地域に伝わる郷土料理を教えます。

食育人材バンクの派遣活動内容

食生活分野	食文化分野	生産体験交流分野	環境分野
基本的調理技術の指導や健康な食生活の実現に関すること ・バランスのよい食事や食べ方 ・各年代に応じた食生活に関するアドバイス ・親子クッキング ・男性料理教室 など	地域食材の活用や郷土料理の継承に関すること ・郷土料理の実習 ・地元産物の活用方法 ・加工体験（みそ、まんじゅう、そばうち） など	農林水産業などの体験に関すること ・稲作 ・野菜の栽培、収穫 ・芋堀り ・しいたけのコマうち など	環境に配慮した食生活に関すること エコクッキング など
<div style="background-color: #000080; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">連携分野</div> 各分野を組み合わせた内容に関すること			

食育人材バンクの活動内容からあなたのやりたい食育をみつけてお申し込みください。

▽消費者団体等の活動支援

庁内の関係部署と連携して、食育に取り組む消費者団体等の活動を支援します。

●食生活改善推進協議会によるライフステージに応じた講習会の実施

▽生涯健康「元気な食卓」推進事業

県民の健康づくりに寄与することを目的として、地域の特性や県産品を活用した講習会等を実施します。

▽生涯骨太クッキング

毎日の食生活に牛乳・乳製品等を上手に取り入れることで、生活習慣病^{*}の予防や食事バランスの改善につなげることを目的に講習会等を実施します。

▽世代別に取り組む生活習慣病^{*}予防のためのスキルアップ事業（若者世代、働き世代、高齢世代）

世代のニーズに合わせた食生活改善の推進を目的に講習会等を実施します。

食生活改善推進協議会

食生活改善推進協議会は、戦後の食糧が十分ではなく栄養不足や乳児死亡が問題になっていた頃、保健所の「栄養教室」で食に関する正しい知識と技術を学習した主婦を中心に誕生しました。

大分県では、昭和29年に当時の大分保健所管内の市町村から推進のあったリーダー約20名の栄養料理研究会から始まり、昭和55年に大分県食生活改善推進協議会が設立しました。

現在は、全市町村に協議会（令和2年度会員数：2,249人）があり、「私達の健康は、私達の手で」をスローガンに、バランスのとれた食生活の普及や郷土料理の継承等、食を通じた健康づくりの担い手として活動しています。

平成17年に食育基本法が施行されたことから、食生活改善推進員は、地域における食育の担い手として、「食育アドバイザー」を併名されています。



●乳幼児期から高齢期にいたるまでの歯と口の健康づくり

▽歯科口腔保健の推進

平成30年3月に策定された大分県歯科口腔保健計画「新・歯ッスル大分8020改定版」に基づき、乳幼児期から高齢期にいたるまでの歯・口の健康づくりを推進します。

▽むし歯予防の推進

かむための基本である歯の健康のために、歯みがき、食事指導等を行うとともに、フッ化物を利用したむし歯予防対策に取り組みます。

▽口腔ケア・口腔機能向上

口腔ケア、口腔体操を含む口腔機能向上プログラムの普及に努めるとともに、歯科医師会や歯科衛生士会が行う、歯と口の健康づくりや食育の取組を支援します。

●食の問題への正しい知識と理解ができるようになるための取組

▽座談会、対話型の講習会（リスクコミュニケーション※）等の実施

食の安全性からみた不安要因等について正確な情報や質問、意見を交換・共有する機会を持ち事業者や消費者等が適切な対応をとれるよう支援します。

◎数値目標

指標	単位	現状値 (R2年度)	目標値 (R7年度)
3歳児健診における一人平均むし歯本数	本	0.6 (R1年度)	0.5
朝食を毎日食べる児童の割合（小学校5年生）	%	90.0	92.4
朝食を毎日食べる生徒の割合（中学校2年生）	%	88.3	91.2
朝食を毎日食べる生徒の割合（高校2年生）	%	88.6	92.0
おおいた食育人材バンクによる食育活動参加者数	人	2,538 (R1年度)	3,000

2 魅力あふれる“地域の食”づくり（地域での取組）

■現状と課題

- ・本県は豊かな自然に恵まれており、風土や歴史に根付いた多様な「食」の文化が育まれています。
- ・地域の伝統ある食文化を伝える機会が減少し、食文化の衰退が懸念されることから、家庭や地域において郷土料理や伝統料理の継承の機会を増やす必要があります。
- ・都市化やライフスタイルの変化により、農林水産物の生産現場に対する消費者の関心が薄れてきています。

■取組方針

- ・地域コミュニティを活用した食育の場を提供することにより、地域の特性を生かした食生活や伝統的な食文化の伝承と発展に取り組みます。
- ・生産者と消費者の交流を促進し、県内で生産された農林水産物への信頼確保と地産地消の推進に取り組みます。

■主な取組

- ・生産者、流通・販売業者と協力した地産地消の取組を推進
- ・学校給食での地場産物の利用など県産（県内で生産された）農林水産物への理解促進
- ・郷土料理など地域の食文化の伝承と情報発信

(1) 地産地消の推進

●県産農林水産物の消費拡大

▽大分県農林水産祭

農林水産祭は消費者と生産者のふれあいを通じ、県産農林水産物の良さや農山漁村の魅力を発信する場として開催します。

▽消費者に信頼される県産農林水産物の提供

県産農林水産物を積極的に活用している県内飲食店を「とよの食彩愛用店[※]」や「ビストロおおいだ認定店[※]」として登録し、ホームページで紹介します。

▽「とよの食彩愛用店[※]」スタンプラリー

県産農林水産物を活用した飲食店等の知名度アップと県産農林水産

物の消費拡大を図ります。

▽次世代応援地産地消商品開発コンテスト

高校生・大学生を対象に県産農林水産物を活用した料理レシピを公募し、県産農林水産物への関心や活用の意識付けを行います。

▽学校給食への県産農林水産物利用促進

直売所や卸売市場等との連携により学校給食での県産農林水産物の利用を促進します。



学校給食 | 日まると大分県

▽直売所の消費拡大

店舗レイアウト変更や地産地消商品PR支援により、直売所の集客アップを図ります。

●各品目の消費拡大推進

▽県産米の消費拡大と日本型食生活[※]（米飯）の推進

保育所・幼稚園でのおにぎり教室、「おむすびの日」に合わせた新聞広告掲載、和食フォーラムや健康アプリ「おおいた歩得」利用者プレゼントへの県産米の提供により、県産米の消費拡大と日本型食生活[※]（米飯）の推進を図ります。

▽「大分乾しいたけトレーサビリティシステム[※]」の運用

「大分しいたけシンボルマーク」に記載された製造番号を問い合わせることで、生産や流通の各過程の履歴を確認することができます。

このシステムを運用し、生産者団体、流通団体とともに、各種イベント等を通して安全・安心な食品であることや、うまみ・機能性をPRすることで大分しいたけの普及促進を図ります。

▽しいたけの料理教室

しいたけの調理方法や機能性に関する知識の習得を図るため、主婦

や学生等を対象に料理教室を開催します。

▽しいたけ料理コンクール

誰でも簡単に作れるしいたけ料理を広めるため、県民参加型の料理コンクールを実施します。

▽県産水産物商品の開発と利用拡大

栄養士等と連携し、学校や病院・福祉施設等での県産水産物の利用を促進し、またロットがそろわないことや調理に手間がかかることが原因で利用が進まない地域特産魚については、家庭等で利用しやすい商品開発の取組を推進します。

(2) 食文化の継承と発展

●地域の食文化の継承

▽大分の郷土料理の情報発信

動画やホームページ等を活用した郷土料理レシピなどの情報発信を行います。

▽国東半島宇佐地域世界農業遺産[※]認定地域の食文化の伝承

乾しいたけやみとり豆などの地域食材を活用した郷土料理に関する食文化の伝承と情報発信を行います。

また、小中学校において給食での地産地消に取り組むとともに、食育人材バンクも活用し、野菜や米等の栽培、収穫などの体験を通じ食育等を推進します。

●伝承料理の調査研究や料理教室の実施

▽生涯健康「元気な食卓」推進事業

各地域の伝承料理に関する調査研究を行うとともに、料理教室等を通じて幅広い世代を対象に食文化の継承を行います。

(3) 健康を支える社会環境の整備

●子ども食堂と連携した食育の推進

小中学生を対象に、関係企業・団体や地域の子ども食堂と連携して朝食の無料提供を行い、子どもの基本的な生活習慣の定着や食育の推進を図ります。



子ども食堂における食育の推進

●健康に配慮した食事を提供する外食産業店舗の拡大と充実

▽県民の健康づくりを支援する食の環境整備

県民が自分にあった外食・中食を選択でき、自然と健康的に生活できる社会環境整備を実現するため、「生涯健康県おおいた21推進協力店（食の健康応援団）※」を認定します。

◎数値目標

指標	単位	現状値 (R2年度)	目標値 (R7年度)
学校給食での地場産物の活用率	%	75.6 (R1年度)	75.6
とよの食彩愛用店※新規登録店舗数（累計）	店舗	5	20
学校給食において、月に1回「食育の日」等を決めて、地場産物や郷土料理を活用し、食育に取り組む学校の割合	%	84.2 (R1年度)	89.2
食の健康応援団のうち「うま塩メニュー※」を提供する店舗数	店舗	150 (R1年度)	200

3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）

■現状と課題

- ・ライフスタイルの変化により孤食[※]や個食[※]が増え、食に関する感謝の気持ち、食を大切にする心の希薄化など、食を取り巻く多くの課題が発生しています。
- ・いつでも食べ物が手に入る飽食の時代の中、食べ残しや食品廃棄物の増加が問題となっています。
- ・食料の生産は自然の恩恵の上に成り立っており、自然との共生が求められています。

■取組方針

- ・農林水産業の体験活動を通じて、自然の恩恵と「食」に関わる人々への感謝の念を醸成します。
- ・持続可能な社会の実現に向け、消費者、事業者、関係団体、行政等が協働し、食品ロス[※]の削減につながる取組が進んだ社会を目指します。
- ・農林水産物の生産工程の見える化を通じて、安全・安心な供給体制を整備します。

■主な取組

- ・農林水産業の学習や体験を通じて、「いのち」をいただいていることへの理解促進と感謝の気持ちの醸成
- ・未利用食材の活用や食べ残しの削減など、食品ロス[※]削減に向けた食育の推進
- ・有機栽培や化学農薬の使用量を減らす総合的病害虫・雑草管理（IPM）[※]などの推進

(1) 農林漁業者等による体験活動の推進

●水産業について学ぶ機会の提供

▽安心・安全な魚のPR活動

小中学生や栄養教諭、学校栄養職員等を養殖場や加工場に招いての現場見学や意見交換等などのイベントを通じ、生産者と消費者の交流を図り、県産養殖魚に対する信頼の確保を図ります。

- 牛とのふれあい体験・牛乳を調理する活動・生産工場見学等の実施
県では農業団体及び乳業メーカーによる次の食育活動を支援します。

▽農業団体による食育活動

農業団体では酪農に対する理解醸成の活動として、県下各地の保育所・小中学校を対象に、生産者組織による搾乳体験やバターづくり体験等を組み入れた出前講座や牧場の受入体験を行っています。

この活動を続けることにより、大人になっても家庭で牛乳を飲む習慣づくりをめざします。

▽乳業メーカーによる食育活動

乳業メーカーでは、小学校3年生以上を対象に工場見学を実施しています。

農場から集められた生乳が、検査・殺菌・充填など一連の流れを経て、牛乳や乳製品になる過程を学ぶことで、県産牛乳の理解啓発を図ります。

●大分の特産物、しいたけ栽培について学ぶ機会の提供

▽しいたけの栽培体験や生産者との交流

栽培方法や作業の大変さを学んでもらい、しいたけの知識習得を図るとともに、生産者に対する感謝の心を育みます。

(2) 環境に配慮した食生活の推進

●「ごみ」や「エネルギー」の問題を意識した身近なエコライフ[※]の実践や地球温暖化防止などの環境意識の醸成

▽食品ロス[※]削減の推進

食品の生産・流通から廃棄処理まで、その行程にかかるエネルギーや二酸化炭素排出の抑制に貢献する食品ロス[※]削減の取組を、消費者、事業者、行政等の連携により推進していきます。

▽環境教育を通じた環境保全意識の醸成

環境教育アドバイザー等を活用し、食べ物を無駄にしない県民意識の醸成を図ります。

(3) 環境と調和のとれた農林水産業の推進

●自然と調和した環境保全型農業[※]の推進

▽有機農業[※]や総合的病害虫・雑草管理（IPM）[※]の推進

環境に優しい農業を推進するため、有機農業者に対する支援や県産

有機農機農産物の消費拡大、総合的病害虫・雑草管理（IPM）※技術の普及を進めます。

▽農業生産工程管理（GAP※）の推進と消費者に信頼される「県産農産物」の提供

安全・安心な農産物を提供するため、GAP※認証の取得を進めるとともに、消費者への周知に努めます。また、農薬適正使用の推進のため、農薬指導士※認定制度の取組や、直売所の自主安全管理の取組である農産物「安心おおいだ直売所」取組宣言※を進めます。

●養殖漁場の環境負荷軽減

▽漁場環境にやさしい養殖業の推進

地域特性に応じた海藻や二枚貝など無給餌養殖業を推進します。

◎数値目標

指標	単位	現状値 (R2年度)	目標値 (R7年度)
生産者団体による農林水産業の体験活動実施回数	回	22	40
食品ロス※削減について学習した人数	人	244	500
GAP※認証農家数	戸	214 (R1年度)	310 (R6年度)

第5章 食育の推進の目標

第4期大分県食育推進計画 数値目標一覧

施策体系	指標	単位	現状値 (R2年度)	目標値 (R7年度)	身につける力
1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）					
(1) 乳幼児・児童・思春期における食育の推進	3歳児健診における一人平均むし歯本数	本	0.6 (R1年度)	0.5	②たべる
	朝食を毎日食べる児童の割合 (小学校5年生)	%	90.0	92.4	②たべる
	朝食を毎日食べる生徒の割合 (中学校2年生)	%	88.3	91.2	②たべる
(2) 青・壮・高年期における食育の推進	朝食を毎日食べる生徒の割合 (高校2年生)	%	88.6	92.0	②たべる
(3) 生涯を通じた食育の推進	おおいた食育人材バンクによる食育活動参加者数	人	2,538 (R1年度)	3,000	①えらぶ ②つくる ③たべる
2 “魅力あふれる”地域の食”づくり（地域での取組）					
(1) 地産地消の推進	学校給食での地場産物の活用率	%	75.6 (R1年度)	75.6	①えらぶ ③たべる
	とよの食彩愛用店新規登録店舗数 (累計)	店舗	5	20	①えらぶ ②つくる ③たべる
(2) 食文化の継承と発展	学校給食において、月に1回「食育の日」等を決めて、地場産物や郷土料理を活用し、食育に取り組む学校の割合	%	84.2 (R1年度)	89.2	①えらぶ ③たべる
(3) 健康を支える社会環境の整備	食の健康応援団のうち「うま塩メニュー」を提供する店舗数	店舗	150 (R1年度)	200	①えらぶ ③たべる
3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）					
(1) 農林漁業者等による体験活動の推進	生産者団体による農林水産業の体験活動実施回数	回	22	40	①えらぶ ②つくる ③たべる
(2) 環境に配慮した食生活の推進	食品ロス削減について学習した人数	人	244	500	①えらぶ ②つくる ③たべる
(3) 環境と調和のとれた農林水産業の推進	GAP認証農家数	戸	214 (R1年度)	310 (R6年度)	①えらぶ ②つくる ③たべる

第6章 食育の総合的な促進

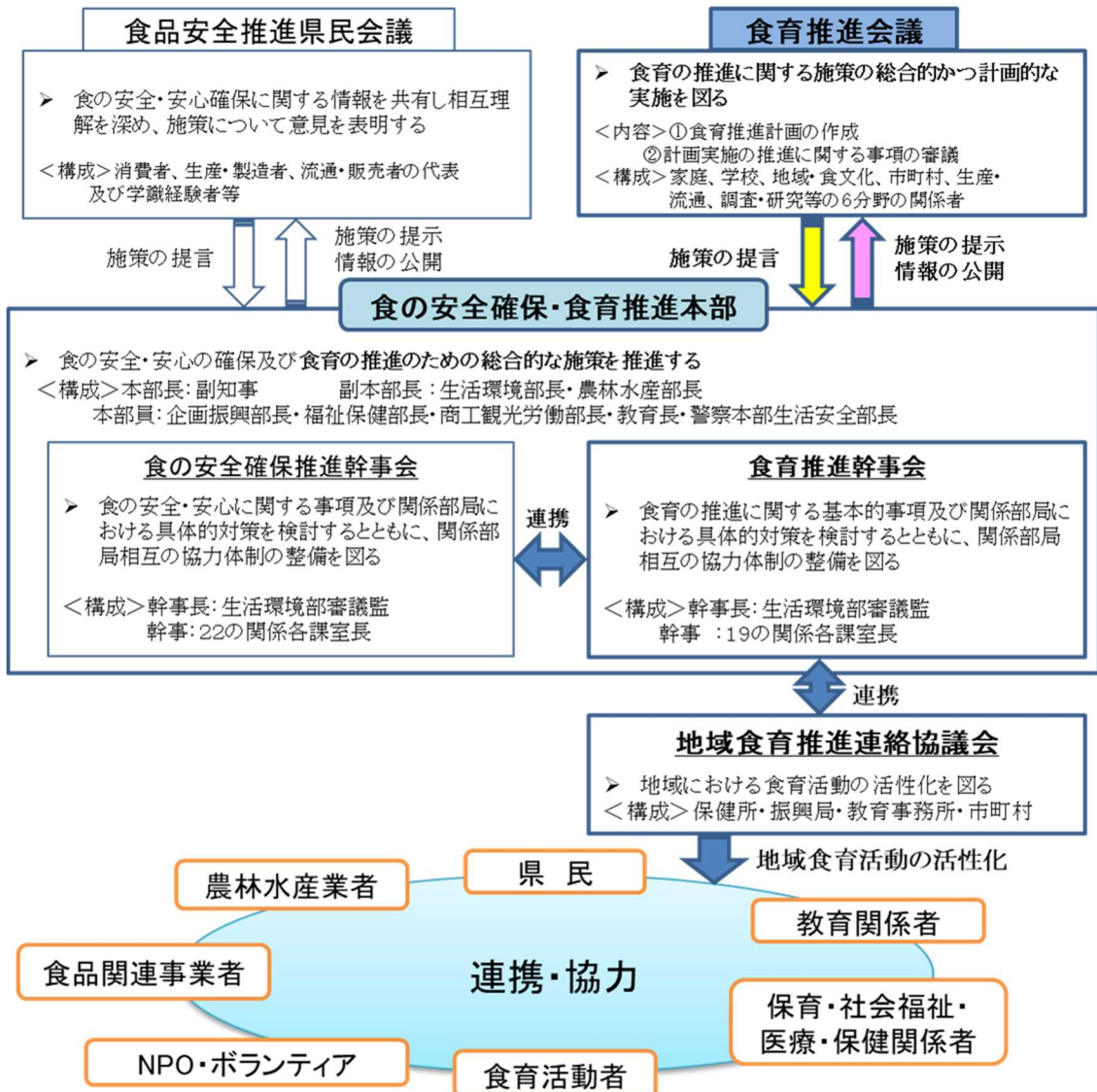
1 食育推進体制の強化

大分県食の安全確保・食育推進本部は副知事、本庁の関係部長、生活環境部審議監、関係課（室）の長と実務担当者で構成されており、家庭・消費、学校・保育所、生産・流通等の各分野の県民代表からなる大分県食育推進会議が作成した計画の実行に向け、部局連携のもと食育の計画的・総合的な推進についての具体的対策を検討するとともに、その進行管理を行います。

また、地域においては、保健所、振興局、教育事務所、市町村で構成する地域食育推進連絡協議会が情報を共有しながら効率的・効果的な事業の実施に努め、地域食育活動の活性化を図ります。

さらに、食育を県民運動として推進するため、様々な立場の関係者の緊密な連携・協力を図ります。

大分県の食育推進体制図



2 県民との協働

この計画の達成にあたっては、県民一人ひとりが家庭、保育所・こども園・幼稚園、学校、事業所及び地域において主体的に食育に取り組むことが必要です。そのため、県はデジタル化に対応した効果的な情報発信を行うとともに、県民意見を施策に反映させ、食育に取り組みやすい体制づくりに努めます。

3 市町村との連携

食育を県民運動として推進するためには、地域に最も身近な市町村が地域の多様な関係者の連携・協力を図りつつ、主体的に地域の特性を生かした施策を実施していくことが重要です。このため、市町村と密接な連携を図りつつ、各市町村食育推進計画に基づく食育の推進を支援します。

4 国との連携

食を取り巻く様々な問題を解決していくためには、食育に社会全体として取り組むことが必要です。このため、全国各地の各地域に根付く食材や食文化への理解を深めながら、国との連携を図り、大分県の魅力や地域の特性を生かした食育推進運動を展開していきます。

5 計画的な推進・進行管理

この計画に位置づけられた食育の各種施策は、関係部局が相互に密接に連携し、総合的に推進するとともに、毎年度、事業の進捗状況などについて総合点検を行い、評価・公表していきます。

參 考 資 料

食育基本法

(平成十七年六月十七日)

(法律第六十三号)

第百六十二回通常国会

第二次小泉内閣

改正 平成二十一年六月五日法律第四九号

同二七年九月一日同第六六号

食育基本法をここに公布する。

食育基本法

目次

前文

第一章 総則（第一条—第十五条）

第二章 食育推進基本計画等（第十六条—第十八条）

第三章 基本的施策（第十九条—第二十五条）

第四章 食育推進会議等（第二十六条—第三十三条）

附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の^そ瘦身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に^{はん}氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の

様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

(目的)

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

(国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成)

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

(食に関する感謝の念と理解)

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(食育推進運動の展開)

第四条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献)

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

(食品の安全性の確保等における食育の役割)

第八条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

(国の責務)

第九条 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)

第十一条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

(食品関連事業者等の責務)

第十二条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体（以下「食品関連事業者等」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

第十三条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

第十四条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第二章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

第十六条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 二 食育の推進の目標に関する事項
- 三 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
- 四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを農林水産大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(平二七法六六・一部改正)

(都道府県食育推進計画)

第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあつては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

第十八条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあつては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第三章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家

庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の^そ痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

(食育推進運動の展開)

第二十二条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

(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)

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関す

る啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

(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)

第二十五条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

第四章 食育推進会議等

(食育推進会議の設置及び所掌事務)

第二十六条 農林水産省に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。

二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(平二七法六六・一部改正)

(組織)

第二十七条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

(会長)

第二十八条 会長は、農林水産大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(平二七法六六・一部改正)

(委員)

第二十九条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

一 農林水産大臣以外の国務大臣のうちから、農林水産大臣の申出により、内閣総理大臣が指定する者

二 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、農林水産大臣が任命する者

2 前項第二号の委員は、非常勤とする。

(平二一法四九・平二七法六六・一部改正)

(委員の任期)

第三十条 前条第一項第二号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前条第一項第二号の委員は、再任されることができる。

(平二七法六六・一部改正)

(政令への委任)

第三十一条 この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

(都道府県食育推進会議)

第三十二条 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

(市町村食育推進会議)

第三十三条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附 則 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

(平成一七年政令第二三五号で平成一七年七月一五日から施行)

附 則 (平成二一年六月五日法律第四九号) 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法(平成二十一年法律第四十八号)の施行の日から施行する。

(施行の日=平成二一年九月一日)

附 則 (平成二七年九月一日法律第六六号) 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、平成二十八年四月一日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

一 附則第七条の規定 公布の日

(食育基本法の一部改正に伴う経過措置)

第四条 この法律の施行の際現に第二十五条の規定による改正前の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれている食育推進会議は、第二十五条の規定による改正後の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれる食育推進会議となり、同一性をもって存続するものとする。

(政令への委任)

第七条 附則第二条から前条までに定めるもののほか、この法律の施行に関し必要な経過措置は、政令で定める。

第4次食育推進基本計画

はじめに

食は命の源であり、私たち人間が生きるために食は欠かせない。また、国民が健康で心豊かな生活を送るためには、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることやそれを支える社会や環境を持続可能なものにしていくことが重要である。

平成17年6月に食育基本法（平成17年法律第63号）が制定され、国は15年にわたり、都道府県、市町村、関係機関・団体等多様な関係者ととともに食育を推進してきた。その間、日常生活の基盤である家庭における共食を原点とし、学校、保育所等が子供の食育を進め、都道府県、市町村、様々な関係機関・団体等、地域における多様な関係者が様々な形で食育を主体的に推進してきた。

しかしながら、我が国の食をめぐる環境は大きく変化してきており、様々な課題を抱えている。

高齢化が進行する中で、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が引き続き国民的課題であり、栄養バランスに配慮した食生活の重要性は増している。人口減少、少子高齢化、世帯構造の変化や中食市場の拡大が進行するとともに、食に関する国民の価値観や暮らしの在り方も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきている。古くから各地で育まれてきた地域の伝統的な食文化が失われていくことも危惧される。

食を供給面から見ると、農林漁業者や農山漁村人口の著しい高齢化・減少が進む中、我が国の令和元年度の食料自給率はカロリーベースで38%、生産額ベースで66%と食料の多くを海外からの輸入に頼っている。一方で、食品ロスが平成29年度推計で612万トン発生しているという現実もある。

また、近年、日本各地で異常気象に伴う自然災害が頻発する等、地球規模の気候変動の影響が顕在化しており、食の在り方を考える上で環境問題を避けることはできなくなっている。

国際的な観点から見ると、平成27年9月の国連サミットで採択された国際開発目標である「持続可能な開発のための2030アジェンダ」は、17の目標と169のターゲットから成る「SDGs（持続可能な開発目標）」を掲げ、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指すものである。SDGsの目標には、「目標2．飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標4．すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」、「目標12．持続可能な生産消費形態を確保する」などの食育と関係が深い目標がある。食育の推進は、我が国の「SDGsアクションプラン2021」（令和2年12月持続可能な開発目標（SDGs）推進本部決定）の中に位置付けられており、SDGsの達成に寄与するものである。

さらに、新型コロナウイルス感染症の流行は、世界規模に拡大し、その影響は人々の生命や生活のみならず、行動・意識・価値観にまで波及した。接触機会低減のためのテレワークの増加、出張機会の減少等により、在宅時間が一時的に増加するとともに、外出の自粛等により飲食業が甚大な影響を受けるなど、我が国の農林水産業や食品産業にも様々な影響を与えた。また、在宅時間や家族で食を考える機会が増えることで、食を見つめ直す契機ともなっており、家庭での食育の重要性が高まるといった側面も有している。

こうした「新たな日常」の中でも、食育がより多くの国民による主体的な運動となるためには、ICT（情報通信技術）や社会のデジタル化の進展を踏まえ、デジタルツールやインターネットも積極的に活用していくことが必要である。

このような情勢を踏まえ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、令和3年度からおおむね5年間の計画期間とする第4次食育推進基本計画を作成する。

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

食育を推進することは、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことに資するとともに、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な行動に支えられていることへの感謝の念や理解を深めることにつながるものであり、持続可能な社会の実現に向けた重要な取組である。

食育により、国民の健全な食生活の実現や、その実現を支える地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上を図り、それらを通じて、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成を目指すとともに、社会全体で連携・協働して持続可能な食料システム（フードシステム）を構築することが期待されている。

本計画では、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進に重点をおいた取組が求められる。

また、持続可能な世界の実現を目指すため、SDGsへの関心が世界的に高まり、ESG投資（環境（Environment）、社会（Social）、ガバナンス（Governance）を重視した投資）も世界的に拡大する中、持続可能性の観点から食育も重視されており、SDGsの視点で食育に取り組む企業も出てきている。

SDGsが経済、社会、環境の三側面を含みこれらの相互関連性・相乗効果を重視しつつ、統合的解決の視点を持って取り組むことが求められていることにも留意し、SDGsと深く関わりがある食育の取組においても、SDGsの考え方を踏まえ、相互に連携する視点を持って推進する必要がある。

国民の健全な食生活の実現と、環境や食文化を意識した持続可能な社会の実現のために、行政、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等関係する各主体が相互の理解を深め、連携・協働し、国民運動として食育を推進する。

1. 重点事項

今後5年間に特に取り組むべき重点事項を以下のとおり定め、総合的に推進する。

（1）生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

社会における高齢化の進行の中で、健康寿命の延伸が国民的課題であり、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、妊産婦や、乳幼児から高齢者に至るまで、ライフステージやライフスタイル、多様な暮らしに対応し、切れ目のない、生涯を通じた食育を推進することが重要である。

しかしながら、依然として、成人男性には肥満者が多いこと、若い女性にはやせの者が多いこと、高齢者では男女とも低栄養傾向の者の割合が高いこと等、食生活に起因する課題は多い。

少子高齢化が進むとともに、世帯構造や社会環境も変化し、単独世帯やひとり親世帯が増えており、また、貧困の状況にある子供に対する支援が重要な課題になるなど、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげて

いくことが困難な状況も見受けられる。

こうした状況を踏まえ、「人生100年時代」に向けて、生活習慣病の予防や健康寿命の延伸を実現し、全ての国民が健全で充実した食生活を実現することを目指し、家庭、学校・保育所、職場、地域等の各場面において、地域や関係団体の連携・協働を図りつつ生涯を通じた食育を推進する。また、子供のうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となることに留意する。

加えて、健康や食に関して無関心な層も含め、デジタルツールや行動経済学に基づく手法の1つであるナッジ（そつと後押しする：人々がより良い選択を自発的に取れるように手助けする手法）を活用する等、自然に健康になれる食環境づくりを推進する。

（2）持続可能な食を支える食育の推進

国民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠であり、食育関係者を含む国民が一体となって、食を支える環境の持続に資する食育を推進する。

（食と環境の調和：環境の環（わ））

農林水産業・食品産業の活動が自然資本や環境に立脚していることから、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立つことを認識し、食料の生産から消費等に至る食の循環が環境へ与える影響に配慮して、食におけるSDGsの目標12「つくる責任・つかう責任」を果たすことができるよう国民の行動変容を促すことが求められている。食に関する人間の活動による環境負荷が自然の回復力の範囲内に収まり、食と環境が調和し、持続可能なものとなる必要がある。

さらに、我が国では、食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、大量の食品廃棄物を発生させ、環境への負担を生じさせている。また、年間612万トン（平成29年度推計）の食品ロスが発生しており、この削減に取り組むことにより、食べ物を大切にするという考え方の普及や環境への負荷低減を含む各種効果が期待できる。

このため、生物多様性の保全に効果の高い食料の生産方法や資源管理等に関して、国民の理解と関心の増進のための普及啓発、持続可能な食料システム（フードシステム）につながるエンカル消費（人や社会、環境に配慮した消費行動）の推進、多様化する消費者の価値観に対応したフードテック（食に関する最先端技術）への理解醸成等、環境と調和のとれた食料生産とその消費に配慮した食育を推進する。

（農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化：人の輪（わ））

食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は、多くの人々の様々な活動に支えられており、そのことへの感謝の念や理解を深めることが大切である。

一方で、ライフスタイル等の変化により、国民が普段の食生活を通じて農林水産業等や農山漁村を意識する機会が減少しつつある。

そのような中で、生産者等と消費者との交流や都市と農山漁村の共生・対流等を進め、消費者と生産者等の信頼関係を構築し、我が国の食料需給の状況への理解を深め、持続可能な社会を実現していくことが必要である。

このため、農林漁業体験の推進、生産者等や消費者との交流促進、地産地消の推進等、食の循環を担う多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進する。

（日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和（わ））

南北に長く、海に囲まれ、豊かな自然に恵まれた我が国では、四季折々の食材が豊富であり、地域の農林水産業とも密接に関わった豊かで多様な和食文化を築き、「和食；日本人の伝統的な食文化」はユネスコの無形文化遺産に登録された。和食文化は、ごはんを主食とし、一汁三菜¹を基本としており、地域の風土を活かしたものであり、その保護・継承は、国民の食生活の文化的な豊かさを将来にわたって支える上で重要であるとともに、地域活性化、食料自給率の向上及び環境への負荷低減に寄与し、持続可能な食に貢献することが期待される。

また、和食は栄養バランスに優れ、長寿国である日本の食事は世界的にも注目されている。

しかし、近年、グローバル化、流通技術の進歩、生活様式の多様化等により、地場産物を生かした郷土料理、その作り方や食べ方、食事の際の作法等、優れた伝統的な和食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつある。

このため、食育活動を通じて、郷土料理、伝統料理、食事の作法等、伝統的な地域の多様な和食文化を次世代へ継承するための食育を推進する。

これらの持続可能な食に必要な、環境の環（わ）、人の輪（わ）、和食文化の和（わ）の3つの「わ」を支える食育を推進する。

（3）「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

新型コロナウイルス感染症の拡大前から、生活を支える多くの分野でICTやAI（人工知能）の活用等デジタル技術の進展・普及が加速していたが、当該感染症の拡大防止のため、身体的距離の確保や3密（密接、密閉、密集）の回避が迫られる中、デジタル技術の活用は喫緊の課題となっている。

他方、こうした「新たな日常」は、在宅時間や家族で食を考える機会が増えることで、食を見つめ直す契機ともなっており、家庭での食育の重要性が高まるといった側面も有している。

当該感染症の影響は長期間にわたり、収束後も以前の生活に完全に戻ることは困難と考えられる。そのため、上記（1）及び（2）に示した重点事項に横断的に取り組むため、「新しい生活様式」に対応し、「新たな日常」においても食育を着実に実施するとともに、より多くの国民による主体的な運動となるよう、ICT等のデジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行うなど、新しい広がりを出るデジタル化に対応した食育を推進する。

一方、デジタル化に対応することが困難な高齢者等も存在することから、こうした人々に十分配慮した情報提供等も必要である。

また、「新たな日常」の中ではテレワークによる通勤時間の減少等から、自宅で料理や食事をすることも増えており、食生活を見直す機会にもなるものであることから、乳幼児から高齢者までの全ての世代において栄養バランス、食文化、食品ロスなど、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進する。

2. 基本的な取組方針

（1）国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成

「国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資すること」は、食育を推進する際の目的の要であり、食育に関するあらゆる施策は、これを踏まえて講じられるべきである。ま

た、健康寿命の延伸という観点からは、肥満に加え、やせや低栄養の問題も起きていることや、生活習慣病の発症だけでなく、重症化の予防や改善も視野に入れる必要がある。

このため、健全な食生活の実践に向けて、栄養の偏りや食習慣の乱れを改善するよう、引き続き取組の推進が必要である。

また、我が国では、様々な種類の食材が多様な形で加工・提供されるようになってきており、健全な食生活を自ら実践していくためには、食に関する知識や食品の選び方等も含めた判断力を国民一人一人が備える必要性が従来以上に高まっている。

このため、健全な食生活に必要な知識や判断力については、年齢や健康状態、更には生活環境によっても異なる部分があることに配慮しつつ、国民の生涯にわたる健全な食生活の実現を目指して施策を講じる。

(2) 食に関する感謝の念と理解

世界の食料事情は、現在、約6.9億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいることを始めとして、楽観視できない状況にある。このような世界の厳しい状況を理解し、食事ができることに感謝の念を持ちつつ、国内では大量の食料が食べられないまま廃棄されているという食料資源の浪費や環境への負荷の増加にも目を向ける必要がある。

これらを踏まえ、「もったいない」という精神で、食べ物を無駄にせず、食品ロスの削減に取り組むことは、食育の観点からも極めて大切である。

また、日々の食生活は、自然の恩恵の上に成り立ち、食べるという行為自体が貴重な動植物の命を受け継ぐことであることや、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環においては、生産者を始めとして多くの人々の苦労や努力に支えられていることを実感できるよう、動植物の命を尊ぶ機会となるような様々な体験活動や適切な情報発信等を通じて、自然に感謝の念や理解が深まっていくよう配慮した施策を講じる。

(3) 食育推進運動の展開

食育推進運動の展開に当たっては、国民一人一人が食育の意義や必要性等を理解するとともに、これに共感し、自ら主体的に食育を実践できるよう取り組む必要がある。

このため、国民や民間団体等の自発的意思を尊重しながら、産学官による連携等、多様な主体の参加と連携・協働に立脚し、デジタル技術も活用しつつ効果的に国民運動を推進することを目指した施策を講じる。

(4) 子供の食育における保護者、教育関係者等の役割

我が国の未来を担う子供への食育の推進は、健全な心身と豊かな人間性を育てていく基礎をなすものであり、子供の成長、発達に合わせた切れ目のない推進が重要である。

そこで、父母その他の保護者や教育、保育に携わる関係者等の意識の向上を図るとともに、相互の密接な連携の下、家庭、学校、保育所、地域社会等の場で子供が楽しく食について学ぶことができるような取組が積極的になされるよう施策を講じる。

子供への食育を推進する際には、健全な食習慣や食の安全についての理解を確立していく中で、食に関する感謝の念と理解、食品の安全及び健康な食生活に必要な栄養に関する知識、社会人として身に付けるべき食事の際の作法等、食に関する基礎の習得について配慮する。

また、社会環境の変化や様々な生活様式等、食をめぐる状況の変化に伴い、健全な食生活を送ることが難しい子供の存在にも配慮し、多様な関係機関・団体が連携・協働した施

策を講じる。

(5) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践

食は観念的なものではなく、日々の調理や食事等とも深く結び付いている極めて体験的なものである。

このため、食との関係が消費のみにとどまることが多い国民が意欲的に食育の推進のための活動を実践できるよう、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環を理解する機会や、食に関する体験活動に参加する機会を提供するなどの施策を講じる。

その際は、体験活動を推進する農林漁業者、食品関連事業者、教育関係者等多様な主体により、できるだけ多くの国民が体験活動に参加できるよう、オンラインでの活動も活用しつつ関係機関・団体等との連携・協働を図るとともに、上記(2)の「食に関する感謝の念と理解」にも配慮し、施策を講じる。

(6) 我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献

食をめぐる問題は、伝統的な食文化や食生活に見られるように、人々の精神的な豊かさと密接な関係を有しており、先人によって培われてきた多様な食文化を後世に伝えつつ、時代に応じた優れた食文化や豊かな味覚を育んでいくことが重要である。また、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、食料の生産から消費等に至る食の循環が環境へ与える影響に配慮する必要がある。

このため、我が国の伝統ある優れた食文化や地域の特性を生かした食生活の継承・発展、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等が図られるよう十分に配慮しつつ施策を講じる。

その際、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は多くの人々の様々な活動に支えられていることから、我が国の食料需給の状況を十分理解するとともに、都市と農山漁村の共生・対流や生産者と消費者との交流を進め、消費者と生産者の信頼関係を構築していくことが必要であり、「食料・農業・農村基本計画」（令和2年3月31日閣議決定）も踏まえ、農山漁村の活性化と食料自給率・食料自給力の維持向上に資するよう施策を講じる。

(7) 食品の安全性の確保等における食育の役割

食品の安全性の確保は、国民の健康と健全な食生活の実現に当たって基本的な問題であり、国民の関心は非常に高い。

また、食品の提供者が食品の安全性の確保に万全を期すだけでなく、食品を消費する立場にある国民においても、食品の安全性を始めとする食に関する知識と理解を深めるよう努めるとともに、自分の食生活について、自ら適切に判断し、選択していくことが必要である。

このため、国際的な連携を図りつつ、国民の食に関する知識と食を選択する力の習得のため、食に関する幅広い情報を多様な手段で、国民が理解し、十分に活用できるよう提供するとともに、教育の機会を充実させるなど、行政や関係団体、国民等との間の情報・意見交換が積極的に行われるよう施策を講じる。

第2 食育の推進の目標に関する事項

1. 目標の考え方

食育基本法に基づく取組は、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感

謝の念と理解等の基本理念の下に推進されるものである。

このような考え方にのっとり、食育を国民運動として推進するためには、国や地方公共団体を始め、多くの関係者の理解の下、共通の目標を掲げ、その達成を目指して連携・協働して取り組むことが有効である。また、より効果的で実効性のある施策を展開していく上で、その成果や達成度を客観的で具体的な目標値により把握できるようにすることが必要である。

このため、食育推進基本計画においては、国民運動として食育を推進するにふさわしい定量的な目標値を主要な項目について設定することとし、その達成が図られるよう基本計画に基づく取組を推進するものとする。

第4次食育推進基本計画においては、SDGsの考え方を踏まえた食育の推進や重点事項に対応した食育の推進の観点から、第3次食育推進基本計画を踏まえ、①目標を達成しておらず、引き続き目指すべき目標、②目標は達成したが、一層推進を目指すべき目標、③今日新たに設定する必要がある目標を設定する。

また、食育は、食育基本法の目的や基本理念を踏まえて、個人、家庭、地域等の実態や特性等に配慮して推進されるべきものであり、安易に目標値の達成のみを追い求めることのないよう留意する必要がある。

2. 食育の推進に当たっての目標

(1) 食育に関心を持っている国民を増やす

食育を国民運動として推進し、成果を挙げるためには、国民一人一人が自ら実践を心掛けることが必要であり、そのためにはまず、より多くの国民に食育に関心を持ってもらうことが欠かせない。このため、引き続き、食育に関心を持っている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は83.2%となっており、引き続き、令和7年度までに90%以上とすることを目指す。

(2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす

家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることは、食育の原点である。共食を通じて、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を伝え、習得する機会にもなり、引き続き、取組を推進していくことが重要である。

また、家庭において、子供とその保護者が一緒になって早寝早起きや朝食をとることを通じて、基本的な生活習慣づくりへの意識を高め、子供が生涯にわたって健全な心身を培い豊かな人間性を育んでいく基盤づくりを行っていくことが重要である。

「新たな日常」への対応に伴う暮らし方や働き方の変化により、家族と過ごす時間にも変化が見られる。こうした状況は、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる頻度が低い人にとって、共食の回数を増やす契機の1つになると考えられる。

このため、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）等の推進にも配慮しつつ、引き続き、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は週9.6回となっており、引き続き、令和7年度までに週11回以上とすることを目指す。

(3) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす

近年では、高齢者の一人暮らし、ひとり親世帯、貧困の状況にある子供等が増えるな

ど、様々な家庭環境や生活の多様化により、家族との共食が難しい人も増えている。家族との共食は難しいが、共食により食を通じたコミュニケーション等を図りたい人にとって、地域や所属するコミュニティ（職場等を含む）等を通じて、様々な人と共食する機会を持つことは重要である。

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため食事の際に会話することを控えることが求められるなど、短期的には地域等での共食を積極的に推進することは困難な状況であるものの、共食は本来、会話やコミュニケーションが増えること、食事がおいしく楽しく感じられること等のメリットがあり、多くの国民がそのメリットを感じていることから、おおむね5年間という計画期間を通して、「新しい生活様式」に対応しつつ、地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は70.7%となっており、令和7年度までに75%以上とすることを目指す。

（4）朝食を欠食する国民を減らす

朝食を毎日食べることは、栄養バランスに配慮した食生活や基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要であるため、引き続き、子供の朝食欠食をなくすことを目標とする。

具体的には、令和元年度に4.6%（「全く食べていない」及び「あまり食べていない」）となっている子供の割合を、令和7年度までに0%とすることを目指す。

当該目標については、健康上の理由から朝食摂取が困難な子供に配慮し、安易に目標値の達成のみを追い求めることのないよう留意する。

また、20歳代及び30歳代の若い世代は、朝食欠食の割合が依然として高く、加えて、次世代に食育をつなぐ大切な担い手でもあるため、引き続き、若い世代の朝食欠食を減らすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は21.5%となっており、引き続き、令和7年度までに15%以下とすることを目指す。

（5）学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要である。

また、学校給食における地場産物の活用は、地産地消の有効な手段であり、地場産物の消費による食料の輸送に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現につながる。さらに、地域の関係者の協力の下、未来を担う子供たちが持続可能な食生活を実践することにもつながる。

このため、子供たちへの教育的な観点から、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組を増やすことを目標とするとともに、引き続き、生産者や学校給食関係者の努力が適切に反映される形で、学校給食において地場産物を使用する割合を増やすことを目指す。

具体的には、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数を、令和元年度の月9.1回から、令和7年度までに月12回以上とすることを目指す。

また、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合について、現場の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、算出方法を食材数ベースから

金額ベースに見直し、その割合を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを旨とする。

加えて、都道府県内において、当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合にあっては、当該都道府県産に限らず国内産の農林水産物を活用していくことも、我が国の自然や食文化、食料安全保障、自然の恩恵と農山漁村から都市で働く多くの人に支えられた食の循環等への関心を高めることができ、学校給食に地場産物を使用する目的に鑑みれば有効である。既に、学校給食における国産食材を使用する割合については、全国平均で令和元年度は87%と高い数値となっているが、政策目的の重要性に鑑み、引き続き、こうした高い数値を維持・向上することを目標とする。

具体的には、国産食材を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを旨とする。

（6）栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす

生涯にわたって心身の健康を確保しながら、健全な食生活を実践するためには、国民一人一人が栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要である。このため、国民にとってもわかりやすく、食事全体における栄養バランスを表している「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を栄養バランスに配慮した食事の目安とし、そのような食生活を実践する国民を増やすことを、引き続き目標とする。

具体的には、令和2年度は36.4%となっており、令和7年度までに50%以上とすることを旨とする。

また、生涯にわたって健全な心身を培うためには、若い世代から健全な食生活を実践することが必要なことから、栄養バランスに配慮した食生活を実践する20歳代及び30歳代の若い世代を増やすことを、引き続き目標とする。

具体的には、令和2年度は27.4%となっており、令和7年度までに40%以上とすることを旨とする。

あわせて、栄養バランスに配慮した食生活の実践を促すため、健康寿命の延伸を目指す「健康日本21（第二次）」の趣旨を踏まえ、栄養・食生活に関する目標として掲げられている、食塩摂取量の減少、野菜の摂取量の増加及び果物類を摂取している者の増加を目標とする。

具体的には、令和元年度でそれぞれ1日当たりの食塩摂取量の平均値10.1g、野菜摂取量の平均値280.5g、果物摂取量100g未満の者の割合61.6%となっている現状値を、令和7年度までに、それぞれ1日当たりの食塩摂取量の平均値8g以下、野菜摂取量の平均値350g以上、果物摂取量100g未満の者の割合を30%以下とすることを旨とする。

（7）生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす

生活習慣病の予防や改善には、日常から望ましい食生活を意識し、実践することが重要である。しかし、エネルギーや食塩の過剰摂取等に代表されるような栄養素等の偏り、朝食欠食等の食習慣の乱れ、それに起因する肥満、やせ、低栄養等、生活習慣病につながる課題は、いまだ改善するまでには至っていない。

このため、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践している者が増やすことを、引き続き目標とする。

具体的には、令和2年度は64.3%となっており、引き続き、令和7年度までに75%以上

とすることを旨とする。

(8) ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす

国民が健やかで豊かな生活を送るには、口腔機能が十分に発達し、維持されることが重要である。健康寿命の延伸のために噛み方や食べる速さにも着目し、口腔の健康や口腔機能の獲得・維持・向上と関連させた食育が重要となっていることから、引き続き、ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は47.3%となっており、引き続き、令和7年度までに55%以上とすることを旨とする。

(9) 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす

食育を国民運動として推進し、国民一人一人の食生活において実践してもらうためには、食生活の改善等のために全国各地で国民の生活に密着した活動に携わる食生活改善推進員等のボランティアが果たしている役割は重要である。

一方、人口減少や高齢化の進行により、ボランティアの数は減少する可能性があり、ボランティア活動の活発化に向けた環境の整備が引き続き必要である。

このため、食育の推進に関わるボランティアの数を増やすことを目標とする。

具体的には、令和元年度に36.2万人となっており、引き続き、令和7年度までに37万人以上とすることを旨とする。

(10) 農林漁業体験を経験した国民を増やす

食に関する関心や理解の増進を図るためには、広く国民に農林水産物の生産に関する体験活動の機会を提供し、農林水産業についての意識や理解を深めてもらうことが重要である。特に、農林漁業体験を経験した子供は、食べ物を生産する現場をしっかりと見たことにより、食べ物を大切にす意識や食べ物への関心を持つようになり、食べ残しが少なくなること等が報告されており、子供の頃の農林漁業体験は重要である。

国民の更なる食や農林水産業への理解増進を図る観点から、「新たな日常」に対応しつつ、子供を始めとした幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を拡大していくことが必要である。

このため、引き続き、農林漁業体験を経験した国民（世帯）を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度に65.7%となっており、令和7年度までに70%以上とすることを旨とする。

(11) 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす

農林漁業者や農山漁村人口の著しい高齢化や減少及び耕地面積の減少という事態に直面する中、できるだけ多くの国民が我が国の農林水産業の役割を理解し、自らの課題としてその将来を考え、それぞれの立場から主体的に支え合う行動を引き出していくことが必要である。

このため、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やすことを目標とする。例としては、地元産品や、被災地の産品など自分が応援したい地域の産品や、応援したい生産者を意識して選ぶことが想定される。

具体的には、令和2年度に73.5%となっており、令和7年度までに80%以上とすること

を目指す。

(12) 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす

食料の生産から消費等に至る食の循環において、温室効果ガスの排出、化学農薬・化学肥料の過剰投入、食品廃棄物等、地球の資源量や環境に与える影響を配慮しない生産や消費により環境への負荷が生じ得る。国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立つことを認識し、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶことは、環境への負荷を減らし、持続可能な食料システム（フードシステム）の構築につながる。

このため、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合を増やすことを目標とする。例としては、化学農薬や化学肥料の使用を避けることを基本とした有機農産物・食品や輸入に伴う輸送に係る二酸化炭素の排出量が抑制される国産飼料を活用した畜産物、過剰包装でなくゴミが少ない商品など、環境への負荷をなるべく低減することに配慮して農林水産物・食品を選ぶことが想定される。

具体的には、令和2年度に67.1%となっており、令和7年度までに75%以上とすることを目指す。

(13) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす

食品ロスは、年間612万トン（事業系328万トン、家庭系284万トン（平成29年度推計））発生していると推計されている。

持続可能な開発目標（SDGs）のひとつに、「持続可能な生産消費形態を確保する」ことが掲げられ、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」ことがターゲットとなるなど、食品ロス削減は国際的にも重要な課題であり、国民一人一人が食品ロスの現状やその削減の必要性について認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠である。

このため、引き続き、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和元年度は76.5%となっており、引き続き、令和7年度までに80%以上とすることを目指す。

(14) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす

四季や地理的な多様性による特色を有し、地域の伝統的な行事や作法と結び付いた我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることでできるものである。しかし、近年、核家族化の進展や地域のつながりの希薄化、食の多様化により、日本の食文化の特色が徐々に失われつつある。「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され、その継承のため必要な措置をとることが重要である。

このため、伝統食材を始めとした地域の食材を生かした郷土料理や伝統料理、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使い等の食べ方・作法を受け継ぎ、地域や次世代（子供や孫を含む）へ伝えている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は50.4%となっており、令和7年度までに55%以上とすることを目指す。

また、日本の食文化の特徴である地域の多様な食文化を体現している郷土料理の継承状況は、令和元年度の調査で、「教わったり、受け継いだことがある」（17.1%）、「教えたり、伝えたりしている」（9.4%）と、次世代に確実に継承されているとは言い難い結果であった。地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理を調理し、様々な場面で食べることを

により、将来にわたり、着実に料理や味、食文化を次世代へ継承していくことが重要であることから、郷土料理や伝統料理を食べる国民の割合を増やすことを目標とする。

具体的には、郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合を、令和2年度の44.6%から、令和7年度までに50%以上とすることを目指す。

(15) 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす

健全な食生活の実現に当たっては、食品の選び方や適切な調理・保管の方法等について基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動していくことが重要であり、引き続き、食品の安全性に関して、基礎的な知識に基づき自ら判断する国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は75.2%となっており、引き続き、令和7年度までに80%以上とすることを目指す。

(16) 推進計画を作成・実施している市町村を増やす

食育を国民運動として推進していくためには、全国各地で、その取組が推進されることが必要であり、食育基本法においては、都道府県及び市町村に対して、食育推進計画を作成するよう努めることを求めている。

いまだに食育推進計画が作成されていない市町村があることから、引き続き、食育推進計画を作成・実施している市町村の割合を100%とすることを目指す。

食育推進計画を既に作成・実施している市町村については、その効果的な実施に資するよう、食育推進計画の見直し状況等の把握に努める。

第3 食育の総合的な促進に関する事項

1. 家庭における食育の推進

(1) 現状と今後の方向性

食に関する情報や知識、伝統や文化等については、従来、家庭を中心に地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきた。

家庭においては、基本的な生活習慣づくりへの意識を高め、生涯にわたって切れ目なく、心身の健康の増進と豊かな人間性を育む基盤づくりを行うことが重要である。

また、家庭での共食は食育の原点であり、食を楽しみ、家族とのつながりを大切にする食育を推進していくことが重要である。家族との共食については、全ての世代において、家族とコミュニケーションを図る機会の1つである等、重要と考えられている一方で、若い世代における実際の共食の頻度は少ない傾向にあり、若い世代を含む20～50歳代では、仕事の忙しさが困難な要因の一つとなっている。

加えて、朝食を食べる習慣には、規則正しい就寝・起床などの基本的な生活習慣による影響が考えられ、親世代の朝食を食べない習慣が、朝食を食べない家庭環境に影響している可能性があることも考えられる。

さらに、「新たな日常」への対応として、テレワークが増加し、通勤時間が減少していることにより、家庭で料理や食事をすることが増加している。こうした状況は、家族で食について考え、食生活を見直す機会となっていると考えられる。

これらを踏まえ、食育活動を通じて学んだことが家庭で共有されること等により、家庭においても食育に関する理解が進むよう、引き続き取組を行うことが必要である。

また、成育過程にある者及びその保護者並びに妊産婦に対し必要な成育医療等を切れ目

なく提供するための施策の総合的な推進に関する法律（平成30年法律第104号。以下「成育基本法」という。）が令和元年12月に施行されたこと等を踏まえ、引き続き、妊産婦や乳幼児に対する栄養・食生活の支援を行うことが重要である。

（2）取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

（子供の基本的な生活習慣の形成）

朝食をとることや早寝早起きを実践することなど、子供の基本的な生活習慣づくりについて、個々の家庭や子供の問題として見過ごすことなく、社会全体の問題として捉えることが重要である。子供の基本的な生活習慣づくりや生活リズムの向上に向けて、地域、学校、企業を含む民間団体等が家庭と連携・協働し、子供とその保護者が一緒に生活習慣づくりの意識を高め、行動するための取組を推進する。

また、乳幼児期を含む子供の頃からの基本的な生活習慣づくりに資するよう、科学的知見を踏まえながら、引き続き、優れた「早寝早起き朝ごはん」運動の推進に係る文部科学大臣表彰、保護者向け啓発資料の作成等を始めとする「早寝早起き朝ごはん」国民運動、「健やか親子21（第2次）」等により全国的な普及啓発を推進する。

特に、生活圏の拡大や行動の多様化等により生活リズムが乱れやすい環境にある中高生以上への普及啓発を推進する。

（望ましい食習慣や知識の習得）

子供が実際に自分で料理をつくるという体験を増やしていくとともに、親子料理教室等による食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会を提供する活動を推進する。

また、学校を通じて、保護者に対する食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努めるとともに、各地域で実施している食育に関する保護者向けプログラムを始めとした様々な家庭教育に関する情報をホームページに掲載し、様々な学習機会等での活用を促す。

さらに、栄養教諭の食に対する高い専門性を最大限生かすとともに、学校はもとより、スクールソーシャルワーカー等、福祉の専門性を有する者とも積極的に連携を行いながら、貧困家庭やひとり親家庭等、様々な困難を抱える児童生徒の家庭に対しても、食に関する支援や働きかけを行っていく。

このような活動等に際し、主食・主菜・副菜を組み合わせ、栄養バランスに配慮した食事を組み立てる力を伸ばす食育を推進する。

（妊産婦や乳幼児に対する食育の推進）

妊娠期や授乳期においても、健康の保持・増進を図ることは極めて重要である。妊産婦の望ましい食生活の実現に向けて、各種指針やガイドライン等を活用した食育の取組を推進する。

加えて、乳幼児期は成長や発達が著しく、生涯にわたる健康づくりの基盤となる重要な時期であることから、授乳や離乳の支援に関する基本的な考え方等を示したガイドラインを活用した食育の取組を推進する。

また、成育基本法を踏まえ、成育過程（出生に始まり、新生児期、乳幼児期、学童期及

び思春期の段階を経て、おとなになるまでの一連の成長の過程)にある者及び妊産婦に対する食育を推進する。あわせて、疾病や障害、経済状態等、個人や家庭環境の多様性を踏まえた栄養指導等による母子保健の取組を推進する。

(子供・若者の育成支援における共食等の食育推進)

様々な子供・若者の育成支援に関する行事、情報提供活動等において、食育への理解を促進する。

特に、家族や友人等と一緒に食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図る共食を、「新しい生活様式」に対応しながら推進するとともに、食に関する学習や体験活動の充実等を通じて、家庭と地域等が連携した食育を推進する。

(在宅時間を活用した食育の推進)

仕事と生活の調和(ワーク・ライフ・バランス)が推進されていることや働き方や暮らし方の変化により通勤時間が減少したこと等により、自宅で料理や食事をすることも増えていることを踏まえ、家族との共食や栄養バランス、食文化、食品ロスなど、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進する。

2. 学校、保育所等における食育の推進

(1) 現状と今後の方向性

社会状況の変化に伴い、子供たちの食の乱れや健康への影響が見られることから、学校、保育所等には、引き続き、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められている。例えば、様々な学習や体験活動を通し、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環を知り、自然の恩恵として命をいただくことや食べ物が食卓に届くまでの全ての人に感謝する気持ちを育むことは重要である。また、子供への食育は家庭へのよき波及効果をもたらすことを期待できるため、農林漁業体験の機会の提供等を通じた食育の推進に努めることが求められている。

学校においては、学童期、思春期における食育の重要性を踏まえ、給食の時間はもとより、各教科や総合的な学習の時間等、農林漁業体験の機会の提供等を通じて、積極的に食育の推進に努め、子供たちの食に対する意識の変容の方向性や食に対する学びの深化の程度等を、食を営む力として評価していくことが求められている。

学校給食における地場産物・国産食材を使用する割合については、様々な取組を進めるも、第3次食育推進基本計画作成時の値からほぼ横ばいで推移している。地域によっては、域内農産物の入手が困難であったり、価格が高い、一定の規格を満たした農産物を不足なく安定的に納入することが難しいなどにより使用量・使用品目の確保が困難であること等も一因となっている。そのような現状がある中、生産者や学校給食関係者の様々な努力により当該数値を維持してきた。

一方、給食現場と生産現場の互いのニーズが把握されていない等の課題も存在しており、地場産物・国産食材の使用割合の向上には、供給者側の取組並びに学校設置者及び学校等の取組の双方が重要である。このため、目標に記載した重要性を関係者が共通認識として持ち、両者の連携・協働が促進されるような施策の展開が重要であり、目標についても両者の努力が適切に反映される形とすることが必要である。

給食における地場産物使用等の取組により、地域の文化・産業に対する理解を深め、農林漁業者に対する感謝の念を育むことが重要であり、そのためには、給食における地場産

物等の安定的な生産・供給体制の構築を図ることが求められている。

加えて、栄養教諭・管理栄養士等を中核として、保護者や地域の多様な関係者との連携・協働の下で、体系的・継続的に食育を推進していくことが一層重要となっている。

また、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う食生活の変化など子供たちの食をめぐる状況が変化する中で、バランスのとれた食生活を実践する力を育むため、健康教育の基盤となる食育の推進を担う栄養教諭の役割はますます重要になってきており、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行を図るなど栄養教諭の配置促進を進めることが重要である。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(食に関する指導の充実)

学校においては、体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動はもとより、それ以外の各教科等においてそれぞれの特質に応じ、令和2年度より順次実施される新学習指導要領や本計画に基づき、学校教育活動全体を通じて主体的に行動できる子供を育成するための食育を組織的・計画的に推進する。

栄養教諭は、学校の食に関する指導に係る全体計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員である。栄養教諭・管理栄養士等を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育を推進する。

全ての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその成果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行に引き続き努める。また、栄養教諭配置の地域による格差を解消すべく、より一層の配置を促進する。

学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食育の目標や具体的な取組についての共通理解を持つことが必要である。このため、校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実するため、教材の作成等の取組を促進する。

また、食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。

さらに、給食の時間等での栄養教諭による指導、校内放送、教材作成・配布等を充実する。また、学校における農林漁業体験の推進、食品の調理に関する体験等、生産者等と子供たちとの交流促進、地産地消の推進等、食の循環を担う多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進する。あわせて、各都道府県の創意工夫を促すため、都道府県ごとの栄養教諭の配置状況や学校給食における地場産物等の使用割合の見える化を図る。

加えて、効果的な食育の推進を図るために、各地域において、校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核として、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協働した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及する。

(学校給食の充実)

児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、引き続き、十分な給食の時間の確保及び指導内容の充実を図る。

また、各教科等の農林水産業や環境、健康等を含む食に関する指導と関連付けた活用がされるよう献立内容の充実を図るなど、学校給食を「生きた教材」として活用することで、食育を効果的に推進する。

さらに、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、児童生徒の理解を深め、感謝の心を育むよう、学校給食への地場産物活用に向けて、市町村が中心となり、食材需要に対応できる生産供給体制の構築などの供給者側の取組並びに地場産物の生産供給体制や地域の実情を踏まえた学校設置者及び学校等の取組の双方が重要であり、密接に連携・協働することが必要である。そのため、給食現場と生産現場の互いのニーズを調整する「地産地消コーディネーター」の養成や各地域への派遣など、生産側と学校側の連携・協働を推進するための取組を引き続き行い、多様な優良事例の普及の横展開を図る。

加えて、引き続き米飯給食を着実に実施するとともに、児童生徒が多様な食に触れる機会にも配慮する。また、地場産物や国産食材の活用及び我が国の伝統的な食文化についての理解を深める給食の普及・定着等の取組を推進するとともに、児童生徒が世界の食文化等についても理解を深めることができるよう配慮する。

地場産物の活用は、生産地と消費地との距離が縮減されることにより、その輸送に係る二酸化炭素の排出量も抑制される等、環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGsの観点からも推進する。

加えて、学校給食の一層の充実を図るため、関係各省と連携しながら、全国学校給食週間に係る取組の充実を図る。

（食育を通じた健康状態の改善等の推進）

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、児童生徒への指導において、やせや肥満が心身の健康に及ぼす影響等、健康状態の改善等に必要な知識を普及するとともに、偏食のある子供、やせや肥満傾向にある子供、食物アレルギーを有する子供、スポーツをしている子供等に対しての個別的な相談指導を行うなど、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進する。

（就学前の子供に対する食育の推進）

乳幼児期は成長や発達が著しく、生涯にわたる健康づくりの基盤となる重要な時期である。就学前の子供が、成長や発達の段階に応じて、健康な生活を基本とし、望ましい食習慣を定着させるとともに、食に関する体験を積み重ねていくことができるよう、保育所、幼稚園及び認定こども園等において、保護者や地域の多様な関係者との連携・協働により食に関する取組を推進する。

その際、保育所にあつては「保育所保育指針」に、幼稚園にあつては「幼稚園教育要領」に、認定こども園にあつては「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、食育を教育及び保育の一環として位置付けている。食育の指導に当たっては、施設長や園長、保育士・幼稚園教諭・保育教諭、栄養士・栄養教諭、調理員等の協力の下に食育の計画を作成し、各施設において創意工夫を行うものとする。

また、特に保育所及び認定こども園にあつては、その人的・物的資源を生かし、在籍する子供及びその保護者のみならず、地域における子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供等に努めるほか、地域の関係機関等と連携しつつ、積極的に食育を推進するよう努める。

取組を進めるに当たっては、保育所にあつては、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、子供が生活と遊びの中で意欲をもって食に関わる体験を積み重ねていくことを重視する。その際、自然の恵みとしての食材や、調理する人への感謝の気持ちを育み、伝承されてきた地域の食文化に親しむことができるよう努める。

また、児童福祉施設における食事の提供に関するガイドラインを活用すること等により、乳幼児の成長や発達過程に応じた食事の提供や食育の取組が実施されるよう努めるとともに、食に関わる保育環境についても配慮する。

幼稚園においては、先生や友達と食べることを楽しむことを指導する。その際、①幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わうこと、②様々な食べ物への興味や関心を持つようにすることなど、進んで食べようとする気持ちが育つよう配慮する。

さらに、幼保連携型認定こども園にあつては、学校と児童福祉施設の両方の位置付けを有し、教育と保育を一体的に行う施設であることから、食育の実施に当たっては、保育所と幼稚園双方の取組を踏まえて推進することとする。

加えて、保育所、幼稚園、認定こども園における各指針、要領に基づいて、生活と遊びを通じ、子供が自ら意欲をもって食に関わる体験を積み重ねていく取組を進めるとともに、子供の親世代への啓発も含め、引き続き、就学前の子供に対する食育を推進する。

3. 地域における食育の推進

(1) 現状と今後の方向性

心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らしていくためには、人生の各段階に応じた一貫性・継続性のある食育を推進することが求められる。

日本人の最大の死亡原因となっている生活習慣病を予防し、健康寿命を延伸する上では健全な食生活が欠かせない。このため、生活習慣病の予防及び改善や健康づくりにつながる健全な食生活の推進等、家庭、学校、保育所、生産者、企業等と連携・協働しつつ、地域における食生活の改善が図られるよう、適切な取組を行うことが必要である。

また、主食・主菜・副菜がそろった栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践の推進も重要である。

特に、若い世代から健康な生活習慣を身に付ける必要があり、食物や情報へのアクセスなど、健康な生活習慣を実践しやすい食環境づくりが重要である。そのためには、食品関連事業者等による健康に配慮した商品等の情報提供等を推進し、健康に配慮した食事や健康づくりに資する情報を入手しやすい食環境の整備が求められている。さらに、多くの国民が一日のうち多くの時間を過ごす職場（企業等）における健康の保持・増進の取組が重要である。

様々な家庭の状況や生活が多様化することにより、家庭での共食が困難な人が増加するとともに、健全な食生活の実現が困難な立場にある者も存在する。このため、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため共食の機会が減少している中であっても、感染防止策を講じた上で、希望する人が共食できる場の整備が必要である。また、食品ロスの削減の取組とも連携しながら貧困等の状況にある子供等に食料を提供する活動等、地域で行われる様々な取組が一層重要となっている。家庭における食育の推進に資するよう、関係省庁が連携して地域における食育を促進し、支援する。

加えて、近年多発する大規模災害に対する備えの観点から、食料備蓄を推進するなど災

害に備えた食育の推進が必要となっている。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(「食育ガイド」等の活用促進)

「食育ガイド」や「食事バランスガイド」について、食をめぐる環境の変化等も見据え、国民一人一人が自ら食育に関する取組を実践できるよう、関係機関や関係団体はもとより、家庭や学校、小売や外食、職場等を通じて国民への普及啓発に努める。

また、国民の食生活の改善を進めるとともに、健康増進や生活の質的向上及び食料の安定供給の確保等を図るための指針として公表した「食生活指針」について、引き続き普及啓発を進める。

これらについては、食に関する指針や基準の改定等や本計画の第1の1.(2)持続可能な食を支える食育の推進の考え方も考慮しつつ、必要に応じて見直しを行う。

(健康寿命の延伸につながる食育の推進)

「健康日本21(第二次)」や「スマート・ライフ・プロジェクト」の推進等、生活習慣病の予防及び改善や健全な食生活、健康づくりのための身体活動の実践につながる食育を推進する。

特に、20歳以上の糖尿病が強く疑われる者及び可能性が否定できない者は約2,000万人と推計されていることから、生活習慣病の重症化予防も重要である。糖尿病については、ひとたび発症すると治癒することはなく、症状が進行すると腎臓の障害等の様々な合併症を引き起し、生活の質を低下させることから、日頃より、適切な食事管理を中心とした取組を推進する。

また、減塩は血圧を低下させ、結果的に循環器疾患を減少させると考えられる。日本人の食塩摂取量は減少傾向にあるが、ほとんどの人は必要量をはるかに超える量を摂取していることから、引き続き、食塩摂取量の減少に向けた取組を推進する。

加えて、減塩を軸に、健康に資する食育に対しての無関心層への啓発を含め、適切な栄養・食生活情報の提供方法の開発など自然に健康になれる食環境づくりを、産学官等が連携して推進する。

「『野菜を食べよう』プロジェクト」、「毎日くだもの200グラム運動」、その他生産者団体が行う消費拡大策やそれにつながる生産・流通支援等や「スマート・ライフ・プロジェクト」等の取組を通じて、減塩及び野菜や果物の摂取量の増加を促進する。

食育を通じて、生活習慣病の予防等や健康寿命の延伸を図るため、保健所、保健センター等において、管理栄養士が食育に関する普及や啓発活動を推進するとともに、市町村等が行っている健康診断に合わせて、一人一人の健康状態に応じた栄養等指導の充実を図る。

また、複数の学会による民間認証である「健康な食事(スマートミール)・食環境」認証制度の活用など、外食や中食でも健康に資する食事の選択がしやすい食環境の整備のために、食品関連事業者や消費者に対して周知を図る。

さらに、「栄養ケア・ステーション」等の民間主導の取組や、食生活改善推進員や食育ボランティア等の活動を推進する。

(歯科保健活動における食育推進)

健康寿命の延伸には、健全な食生活が大切であり、よく噛んでおいしく食べるためには口腔機能が十分に発達し維持されることが重要である。このため、歯科口腔保健の推進に関する法律（平成23年法律第95号）に基づき、摂食・えん下等の口腔機能について、乳幼児期における機能獲得から高齢期における機能の維持・向上等、生涯を通じてそれぞれの時期に応じた歯と口の健康づくりを通じた食育を推進しており、その目標として、12歳児でう蝕のない者や60歳で24歯以上の自分の歯を有する者、80歳で20歯以上の自分の歯を有する者、60歳代における咀嚼良好者の割合の増加などを掲げている。

具体的には、80歳になっても自分の歯を20本以上保つことを目的とした「8020（ハチマル・ニイマル）運動」やひとくち30回以上噛むことを目標とした「噛ミング30（カミングサンマル）」等の推進を通じて、乳幼児期から高齢期までの各ライフステージに応じた窒息・誤えん防止等を含めた食べ方の支援等、地域における歯と口の健康づくりのための食育を一層推進する。

(栄養バランスに優れた日本型食生活の実践の推進)

高齢化が進行する中で、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、健全な食生活を営めるよう、関係府省が、地方公共団体等と連携しつつ、食育を推進する。

ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶など多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進するため、内容やメリット等をわかりやすく周知し、誰もが気軽に取り組めるよう推進する。

また、これらの推進に当たっては、年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて国民の多様なニーズや特性を分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施する。

さらに、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品産業において、「日本型食生活」の推進に資するメニューや商品に関する消費者への情報提供等の取組を促進するとともに、米に関して企業等と連携した消費拡大運動を進める。

こうした「日本型食生活」の実践に係る取組と併せて、学校教育を始めとする様々な機会を活用した、幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を一体的に推進し、食や農林水産業への国民の理解を増進する。

(貧困等の状況にある子供に対する食育の推進)

「子供の貧困対策に関する大綱」（令和元年11月閣議決定）等に基づき、フードバンク等と連携し子供の食事・栄養状態の確保、食育の推進に関する支援を行う。

また、ひとり親家庭の子供に対し、放課後児童クラブ等の終了後に学習支援や食事の提供等を行うことが可能な居場所づくりを行う。

さらに、「子供の未来応援国民運動」において、民間資金による基金の活用等を通じて、貧困の状況にある子供たちに食事の提供等を行う子供食堂等を含むNPO等に対して支援等を行う。

加えて、経済的に困難な家庭への食品等の提供や子供の居宅を訪問するなどして子供の状況把握・食事の提供等を行う、子供宅食等の取組に関する支援を実施する。

(若い世代に関わる食育の推進)

栄養バランスに配慮した食生活の実践について、若い世代はその他の世代よりも割合が低く、男性は将来の肥満が懸念されることや女性はやせの者が多いなど、食生活に起因する課題が多い。

このような状況を踏まえ、若い世代が食育に関心を持ち、自ら食生活の改善等に取り組んでいけるよう、マスコミ及びインターネット、SNS（ソーシャルネットワークサービス：登録された利用者同士が交流できるWebサイトの会員制サービス）等デジタル化への対応により、若い世代に対して効果的に情報を提供するとともに、地域等での共食によるコミュニケーションを通じて、食に関する理解や関心を深められるように食育を促進する。

また、一日のうち多くの時間を過ごす職場等で朝食や栄養バランスに配慮した食事を入手しやすくする等、健全な食生活を実践しやすい食環境づくりを促進する。

(高齢者に関わる食育の推進)

高齢者には、咀嚼能力の低下、消化・吸収率の低下、運動量の低下に伴う摂取量の低下等の課題がある。特に、これらは個人差が大きく、高齢者の多くが何らかの疾患を有しているという特徴が挙げられることから、年齢だけでなく、個人の状態に応じた取組を推進することが重要である。

健康寿命の延伸に向けて、高齢者に対する食育の推進においては、個々の高齢者の特性に応じて生活の質（QOL）の向上が図られるように食育を推進する必要がある。また、増大する在宅療養者に対する食事支援等、地域における栄養ケアサービスの需要増大に対応できるよう、管理栄養士の人材確保等に取り組む。

加えて、高齢者の孤食に対応するため、「新しい生活様式」を踏まえながら、他の世代との交流も含めた地域ぐるみの様々な取組が促進されるよう、優良事例の紹介等の情報提供を行う。

さらに、地域の共食の場等を活用した、適切な栄養管理に基づく健康支援型配食サービスを推進し、地域高齢者の低栄養・フレイル予防にも資する、効果的・効率的な健康支援につなげる。

(食品関連事業者等による食育の推進)

食品関連事業者等は、様々な体験活動の機会の提供や、健康に配慮した商品やメニューの提供等に、「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事について（目安）」等も活用しつつ、積極的に取り組むよう努める。あわせて、地域の飲食店や食品関連事業者等の連携を通じて、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事や地域の食文化を反映させた食事を入手しやすい食環境づくりに取り組むよう努める。

また、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品関連事業者等においては、減塩食品や健康に配慮したメニュー開発などの健康寿命の延伸に資する取組を行うことが重要である。そのため、地域の農林水産物を活用し、地域の食文化や健康等にも配慮した持続的な取組（ローカルフードプロジェクト（LFP））の創出を推進する。食品関連事業者等は、消費者に対して、商品やメニュー等食に関する情報提供、工場・店舗の見学、調理体験、農林漁業体験、出前授業の開催等の多様な取組を行うことを推進する。

加えて、「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」を踏まえた健康支援型配食サービスの推進により、地域高齢者の低栄養やフレイル予

防に資する効果的・効率的な健康支援につなげ、高齢者等に向けた健康な食事の普及を図る。また、介護食品の普及促進に努める。

さらに、国産農林水産物等を活用した介護食品等の開発支援やスマイルケア食等の普及促進に努める。

また、野菜や果物摂取を促すため、カット野菜、カットフルーツ等新たな需要に向けて、加工設備への支援を行い、とりわけ現在食べていない人が手に取りやすい食環境づくりに取り組む。

これらの活動を支援するため、国及び地方公共団体において必要な情報提供等を行う。

(専門的知識を有する人材の養成・活用)

国民一人一人が食に関する知識を持ち、自らこれを実践できるようにするため、大学、短期大学、専門学校等において、食育に関し専門知識を備えた管理栄養士、栄養士、専門調理師等の養成を図るとともに、食育の推進に向けてその多面的な活動が推進されるよう取り組む。

また、地域において、食育の推進が着実に図られるように、都道府県や市町村における管理栄養士等の配置を推進するとともに、高度な専門性を発揮できる管理栄養士の育成を図る。

あわせて、食生活に関する生活習慣と疾患の関連等、医学教育の充実を推進するとともに、適切な食事指導、ライフステージに応じた食育の推進等、歯学教育の充実を図る。

(職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進)

従業員等が健康であることは、従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらす、結果的に企業の業績向上につながると期待されている。

従業員等の健康管理に資する健康経営が広がっていることも契機とし、企業の経営層がコミットした職場の食環境整備が進むよう、関係者と連携・協働を深め、健康づくりに取り組む企業への支援が広がるよう、必要な情報提供を行う。

(地域における共食の推進)

高齢者の一人暮らしやひとり親世帯等が増えるなど、家庭環境や生活の多様化により、家族との共食が難しい場合があることから、地域において様々な世代と共食する機会を持つことは、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を伝え習得する観点からも重要である。「新しい生活様式」に対応した形で推進する必要がある、屋外で農林漁業体験等と併せて実施するなどの工夫が考えられる。

このため、食育推進の観点から、子供食堂や通いの場など地域での様々な共食の場づくりを進める活動の意義を理解し、適切な認識を有することができるよう、国及び地方公共団体は必要な情報提供及び支援を行う。

(災害時に備えた食育の推進)

近年、頻度を増す大規模災害等に備え、防災知識の普及は重要である。国の物資支援による食料品の提供や、地方公共団体、民間企業等における食料品の備蓄に加え、家庭での取組も重要であり、普及啓発を推進する。

また、家庭においては、水、熱源、主食・主菜・副菜となる食料品等を最低でも3日分、できれば1週間分程度備蓄する取組を推進する。主に災害時に使用する非常食のほ

か、ローリングストック法（普段の食料品を少し多めに買い置きし、消費した分を補充する方法）による日常の食料品の備蓄を行い、各家庭に合った備えをするよう情報発信を行う。特に、災害時には、物流機能が停滞する可能性もあることから、高齢者を始め、食べる機能が弱くなった方、食物アレルギーを有する方等に配慮した食品を備えておくことが重要である。

加えて、栄養バランスへの配慮や備蓄方法など、災害時の食の備えの重要性について、家庭のみならず、学校教育の現場、食品小売店等においても、必要な知識の普及啓発を推進する。

地方公共団体は、被災者が災害発生時も健全な食生活の実践ができるよう、家庭における食料品の備蓄について普及啓発を行うほか、災害時の栄養・食生活支援に関して、その体制や要配慮者への支援体制などに関する地域防災計画への記載やマニュアルの整備等を通じ、関係者が共通の理解の下で取り組めるよう努める。

4. 食育推進運動の展開

(1) 現状と今後の方向性

食育の推進に当たっては、今後とも国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る多様な関係者や食育に新たな広がりをもたらす多方面の分野の関係者が主体的かつ多様に連携・協働して地域レベルや国レベルのネットワークを築き、明るく楽しく多様な食育推進運動を国民的な広がりを持つ運動として全国的に展開していく必要がある。

食育の推進に関わる食生活改善推進員等の食育ボランティアは、令和元年度時点で36.2万人にのぼり、今後とも地域での食育推進運動の中核的役割を担うことが期待される。

また、若い世代等、食育に対し無関心な層に食育への関心を持ってもらうことが課題であるため、幅広い食育関係者が参画する「全国食育推進ネットワーク」を通じた食育推進の取組に関する情報等の発信力の強化が必要である。

特に、若い世代は働く世代でもあることから、企業等（職場）においても食育を推進することが、若い世代が食に関する知識を深め、健全な食生活を実践できるようになる一つの方策でもある。このため、企業等（職場）における食育の推進事例や企業等（職場）側のメリットを発信していくことが重要となっている。

加えて、デジタル技術の活用により「新たな日常」の中でも新しい広がりを出る食育の推進が求められている。

また、一部の都道府県では域内の市町村食育推進計画の作成割合が低い状況であることから、食育推進計画の作成・実施の促進が必要であり、地域で多様な関係者が課題を共有し、各特性を活かして連携・協働して実効的に食育を進めることが重要である。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

（食育に関する国民の理解の増進）

食をめぐる諸課題や食育の意義・必要性等について広く国民の理解を深め、あらゆる世代や様々な立場の国民が、自ら食育に関する活動を実践できるよう、「新たな日常」の中でもライフステージに応じた具体的な実践や活動を提示して理解の増進を図り、全国において継続的に食育推進運動を展開する。

また、年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて国民の多様なニーズや特性を分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施するとともに、地方公共団体、関係団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育関係者による国民の多様なニーズに対応した取組を支援する。

その際、世代区分やその置かれた生活環境や健康状態等によっても必要な情報が異なる場合があることに配慮するとともに、各種広報媒体等を通じて提供される食に関する様々な情報に過剰に反応することなく、国内外の科学的知見や伝統的な知恵に基づき、的確な判断をすることが重要であるとの認識が国民に十分理解されるよう留意しつつ取り組むこととする。

(ボランティア活動等民間の取組への支援、表彰等)

食育を国民に適切に浸透させていくために、国民の生活に密着した活動を行っているボランティア活動の活発化とその成果の向上に向けた環境の整備を図り、地域での食育推進の中核的役割を担うことができるよう支援する。

その際、食生活改善推進員を始め、各種ボランティアの草の根活動としての食育活動を、学校等との連携にも配慮して促進する。

また、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の民間等の食育関係者が自発的に行う活動が全国で展開されるよう、関係者間の情報共有を促進するとともに、優れた活動を奨励するため、民間等の食育活動に対する表彰を行う。

(食育推進運動の展開における連携・協働体制の確立)

食育推進運動の展開に当たっては、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る多様な関係者による主体的な取組を促すとともに、国や地方公共団体も含めた関係者による広範かつ横断的な連携・協働を呼びかけ、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるように実施する。

また、国民にとって身近な地域において、新たな食育の推進が図られるよう、地方公共団体の食育推進会議を設置・活性化し、食育推進計画の中で地域の地産地消に関する目標や本計画を踏まえた目標を設定する等、地域の関係者の協力による取組を推進する。

(食育月間及び食育の日の取組の充実)

毎年6月を「食育月間」と定め、関係者の緊密な連携・協働を図りつつ、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施することにより、国民の食育に対する理解を深め、食育推進活動への積極的な参加を促し、その一層の充実と定着を図る。

特に、「食育月間」中、国は、地方公共団体、民間団体等の協力を得て、「食育推進全国大会」を毎年開催して、食育について国民への直接的な理解促進を図るとともに、関係者相互間の連携が推進されるよう実施する。

「食育月間」の実施に当たって、食育推進を担当する大臣は、同月間で重点的に実施していくテーマ等を示した実施要綱をあらかじめ定め、関係機関、団体等に通知するとともに公表する。

また、一年を通じて継続的に食育推進運動を展開するため、毎月19日を「食育の日」と定め、「家族そろって食卓を囲む」など実践的なものになるよう十分配慮しつつ取り組む。

(食育推進運動に資する情報の提供)

様々な分野での食育を推進し、全国的な運動として、全国各地において食育推進運動を促進するため、食育を推進して成果を挙げている地域の事例や手法を収集し、広く情報提供する。

また、「スマート・ライフ・プロジェクト」において、生活習慣病予防の啓発活動や、健康寿命を延ばすことを目的とする、優れた取組を行っている企業・団体・自治体を表彰する。

さらに、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動を展開し、我が国の食と環境を支える農業・農村への国民の理解の醸成を図っていく中で、食育推進にもつながる情報等を消費者へ発信する。

（全国食育推進ネットワークの活用）

「新たな日常」やデジタル化に対応した食育など、最新の食育活動の方法や知見を食育関係者間で情報共有するとともに、異業種間のマッチングによる新たな食育活動の創出や、食育の推進に向けた研修を実施できる人材の育成等に取り組む。

加えて、食育の取組を分かりやすく発信し、食品関連事業者や食育に関心のある企業が共通して使用することにより効果的に食育を推進することができる啓発資材の周知を図る。

（「新たな日常」やデジタル化に対応する食育の推進）

デジタルトランスフォーメーション（デジタル技術の活用による社会の変革）が一層進展する中で、SNS活用やインターネット上でのイベント開催及び動画配信、オンラインでの非接触型の食育の展開などを推進する。

また、個人がいつでも手軽に使える優れた食育アプリ等について情報提供を行い、国民の行動変容を促す。

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

（1）現状と今後の方向性

食育の推進、特に食に対する感謝の念を深めていく上で、食を生み出す場としての農林漁業に関する理解が重要であり、「食」と「農林水産業」のつながりの深化を図ることが求められている。

そのような中、農林漁業体験は、農林水産物の生産現場に対する関心や理解、食生活が自然の恩恵や食に関する人々の様々な活動により成り立つことについての理解を深める上で、引き続き重要である。

農林漁業体験に参加していない理由の中では「体験する方法が分からない」という意見が多いことから、参加方法等の周知や優良事例の横展開等を通じ、更なる参加者の増加に取り組む必要がある。

農林水産物の生産、食品の製造及び流通等の現場は、地域で食育を進めていく上で食に関する体験機会を提供する貴重な場であり、人々のふれあいや地域の活性化を図るためにも、これを支える農山漁村コミュニティの維持・再生が必要である。

加えて、農林水産業・食品産業の活動が自然資本や環境に立脚していることから、その持続可能性を高めるよう、環境と調和のとれた食料生産とその消費にも配慮した食育を推進する。

我が国では、食料や飼料等の多くを輸入に頼る一方で、毎年大量の食品ロスが発生して

おり、国、地方公共団体、食品関連事業者・農林漁業者、消費者など多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進する。また、その際には、様々な家庭環境や生活の多様化に対応し、貧困の状況にある子供等に食料を提供する活動にも資するよう取り組む必要がある。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(農林漁業者等による食育の推進)

農林漁業に関する体験活動は、農林水産物の生産現場に関する関心や理解を深めるだけでなく、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや食に関わる人々の様々な活動に支えられていることなどに関する理解を深める上で重要であることから、農林漁業者等は、学校、保育所等の教育関係者を始めとした食育を推進する広範な関係者等と連携・協働し、幅広い世代に対して教育ファーム等農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供するよう努める。

その際、食に関する体験活動をより充実させるため、オンラインでの活動を実体験と組み合わせる等新たな取組を進めることが必要である。

これらの活動を支援するため、国や地方公共団体において必要な情報提供等を行う。

(子供を中心とした農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供)

子供を中心として、農林水産物の生産における様々な体験の機会を拡大し、食に対する関心と理解を深める必要があることから、農林漁業体験活動を促進するため、情報提供の強化、受入体制の整備等を進める。その際、子供の学びや生産者のやりがいにつながるような異世代交流が進むよう配慮する。

また、子供の農山漁村体験については、「まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づく「子ども農山漁村交流プロジェクト」の一環として、送り側（学校等）への活動支援や情報提供、受入側（農山漁村）の体験プログラムの充実・強化などの受入体制整備への支援を行うなど、送り側、受入側双方への体系的・総合的な支援を関係省庁が連携して行う。

さらに、国民の体験活動への関心を高めるため、SNSなど様々な媒体の活用により周知し、食料の生産から消費等に至るまでの継続した体験につながるよう、関係機関等の連携を深める。

(都市と農山漁村の共生・対流の促進)

農泊やグリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者の交流を促進するため、都市住民への農山漁村の情報提供と農山漁村での受入体制の整備等を推進する。

(農山漁村の維持・活性化)

食を生み出す場である農山漁村は、農林漁業者だけでなく、多様な地域住民により支えられていることから、関係府省が連携した上で、①農業の活性化や地域資源の高付加価値化を通じた所得と雇用機会の確保、②安心して地域に住み続けるための条件整備、③地域を広域的に支える体制・人材づくりや農村の魅力の発信等を通じた新たな活力の創出の「三つの柱」に沿った施策を総合的かつ一体的に推進することにより、維持・活性化を図る取組を推進する。

(地産地消の推進)

直売所等における地域の農林水産物の利用促進を図るため、多様な品目の生産・供給体制の構築及び加工品の開発を推進するとともに、学校、社食等施設の給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築し、地域の農林水産物の利用拡大を図る。また、農林漁業者と加工・販売業者、外食・中食業者など地域の多様な関係者が参画して、地域資源を活用した持続的な取組（ローカルフードプロジェクト（LFP））の創出を推進する。

また、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動を展開し、地域の農業・農村の価値や生み出される農林水産物の魅力を伝える取組や、「地理的表示保護制度」（GI保護制度）の登録推進や認知度向上を図る取組等、地産地消の推進にもつながる取組を実施する。

さらに、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号）の再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）制度の活用等により、地域で発生した食品循環資源を再生利用して得られた肥料や飼料を利用して生産された農林水産物の地域での利用を推進する。

(環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進)

SDGs時代にふさわしい農林水産業・食品産業を育成するためには、環境と調和した生産方法で作られた農林水産物・食品を消費することが、消費者の幸福や満足度の向上につながるるとともに、その評価が農山漁村に還元され、環境と経済の好循環が生まれるという社会システムへの転換が必要であり、消費者に持続可能な農林水産物の価値を伝えるため、消費者の役割の自覚と日々の購買行動の変化を促す取組を推進していくことが必要である。

我が国の食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」の策定に向けて検討が進められている。引き続き、有機農業をはじめとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等、生物多様性と自然の物質循環を健全に維持し、自然資本を管理し、又は増大させる取組に関して、国民の理解と関心の増進のため普及啓発を行う。例えば、学校給食での有機食品の利用など有機農業を地域で支える取組事例の共有や消費者を含む関係者への周知が行われるよう、有機農業を活かして地域振興につなげている地方公共団体の相互の交流や連携を促すネットワーク構築を推進する。

持続可能な食料システム（フードシステム）につながるエシカル消費を、「あふの環プロジェクト」を活用して、関係省庁や参画する企業・団体と連携・協働して推進する。

多様な食の需要に対応するため、大豆等植物タンパクを用いる代替肉の研究開発等、食と先端技術を掛け合わせたフードテックの展開が産学官連携の下進められており、新たな市場を創出する中で、その理解醸成を図る。

(食品ロス削減に向けた国民運動の展開)

我が国においては、食料を海外からの輸入に大きく依存する一方、年間612万トン（平成29年度推計）の食品ロスが発生している。これは、国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量約420万トンの約1.5倍に相当する。

このような現状を踏まえ、令和元年10月に食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元

年法律第19号)が施行され、国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進していくこととされた。政府としては、法律に基づき、関係省庁が連携しつつ、様々な施策を推進していく。

特に、食品ロスの約半分は家庭からの排出であることを踏まえ、国民がそれぞれの立場で食品ロスの削減に「もったいない」という精神で、自発的に取り組んでいくため、食品ロス削減の重要性についての理解と関心を増進するための教育や普及啓発を推進する。加えて、食品ロス削減に配慮した購買行動や、外食時における食べ残しが発生しないよう、料理の食べきりや、食品衛生面に配慮した食べ残しの持ち帰りについて、事業者からの理解・協力を得ながら普及啓発を図る。

(バイオマス利用と食品リサイクルの推進)

地域で発生・排出されるバイオマスの計画的な活用に向けて、「バイオマス活用推進基本計画」(平成28年9月16日閣議決定)に基づき、効率的な収集システムの確立、幅広い用途への活用、バイオマス製品等の標準化・規格化など、バイオマスを効果的に活用する取組を総合的に実施する。

また、食品リサイクルについて、食品関連事業者、再生利用事業者及び農林漁業者等の関係主体の連携の強化を通じて、特に取組の少ない地域を中心に、飼料化を含めた食品リサイクルの取組を促進する。

加えて、食品廃棄物の発生抑制や再生利用等の必要性等を普及啓発するため、ホームページ等を通じた情報提供を実施する。

さらに、家庭や外食における食品の廃棄状況等を把握するための調査や、食品産業における食品廃棄物等の発生量や再生利用等の実施状況を把握するための調査を実施するとともに、必要な取組を進める。

6. 食文化の継承のための活動への支援等

(1) 現状と今後の方向性

長い年月を経て形成されてきた我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることができるものである。

戦後、和食の基本形である一汁三菜の献立をベースに、ごはん(主食)を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶など多様な副食(主菜・副菜)等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」が構築され、国民の平均寿命の延伸にもつながった。

しかしながら、長期的には経済成長に伴う所得の向上等を背景として、国民のライフスタイル、価値観、ニーズが多様化する中で、「日本型食生活」や、家庭や地域において継承されてきた特色ある食文化や豊かな味覚が失われつつある。

このような社会構造の変化に伴い、食の多様化が進む中で、引き続き伝統的な食文化を次世代に継承していくため、食育活動を通じて国民の理解を深めるべく、次世代を担う子供や子育て世代を対象とした取組を始め、地域の多様な食文化を支える多様な関係者による活動の充実が必要である。

特に、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体現し、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接な関わり、という4つの特徴を持つ食に関する社会的慣習としてユネスコの無形文化遺産に登録された

ことも踏まえ、和食文化の保護・継承を本格的に進める必要がある。

また、和食は、栄養バランスのとれた食生活に資するものであり、循環器疾患死亡等のリスクが低いとの報告もあることから、このような健康面でのメリットも発信していくことが必要である。さらに、地域の風土を活かした和食文化の保護・継承は、地域活性化及び環境への負荷低減に寄与し、持続可能な食の実現に貢献することが期待されるとともに、他国の多様な食文化や食習慣への理解にも資することが期待される。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進)

「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の登録の趣旨を踏まえ、国民の関心と理解が深まるようにするため、地方公共団体、教育関係者、食品関連事業者等からなる各都道府県の体制を構築・活用し、各地域の郷土料理の調査・データベース化及び活用、SNS等を活用した国内外への情報発信等デジタルツール活用を推進することにより地域の多様な食文化の保護・継承を図るとともに、管理栄養士等や地域で食にまつわる活動を行う者を対象とした研修等による和食文化の継承活動を行う中核的な人材の育成に取り組む。

また、調査研究の促進等による食の文化的価値の明確化とその普及・発信が必要であり、和食の栄養バランスの良さや持続可能な食への貢献について、国内外への発信を強化し、理解を深める。

さらに、和食文化の保護・継承に当たっては、食育に関わる国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者、ボランティア等、多様な関係者が密接に連携し、産学官一体となって効果的に進める。

加えて、手軽に和食に接する機会を拡大するため、簡便な和食商品の開発や情報発信等、産学官協働の取組を推進し、「いいにほんしょく」の語呂合わせで「和食の日」として定められている11月24日を中心に学校給食における取組等も含め、国民に対する日本の食文化の理解増進を図る。

また、郷土料理や伝統野菜・発酵食品を始めとする伝統食材等の魅力の再発見や「日本型食生活」の実践を促すため、地域における地方公共団体、農林漁業者、食品関連事業者等が連携した食育活動を推進する。

さらに、我が国の食文化の理解の助けとなるものであるため、お茶の普及活動を行っている団体等の多様な主体と連携・協力するなど、お茶に関する効果的な食育活動を促進する。

(ボランティア活動等における取組)

食生活改善推進員等のボランティアが行う料理教室や体験活動等において、地域の郷土料理や伝統料理を取り入れることにより、食文化の普及と継承を図る。

(学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用)

我が国の伝統的な食文化について子供が早い段階から興味・関心を持って学ぶことができるよう、学校給食を始めとした学校教育活動において郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組を推進する。

さらに、各地の食関連行事や文化関連行事等も活用し、我が国の伝統的な食文化や地域の郷土料理等とその歴史や文化的背景等を学ぶ機会の提供を促進する。その一環として、毎年度開催している国民文化祭を活用し、地域の郷土料理やその歴史等を全国に発信する。

(専門調理師等の活用における取組)

我が国の食事作法や伝統的な行事等、豊かな食文化を醸成するため、高度な調理技術を備えた専門調理師等の活用を図る。

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

(1) 現状と今後の方向性

健全な食生活の実践には、科学的知見に基づき合理的な判断を行う能力を身につけた上で、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択していくことが必要である。国民の食に関する知識と食を選択する力の習得のためには、食に関する国内外の幅広く正しい情報をSNS等の多様な手段で提供するとともに、教育機会の充実を図ることが必要である。

一方、SNSの普及等により、食に関する様々な情報があふれ、信頼できる情報を見極めることが難しいといった状況もあり、健全な食生活の実践に当たっては、国際的な研究を含めた最新の科学的知見に基づく客観的な情報の提供が不可欠である。また、情報の提供に当たっては、国民自身がその内容を理解し、自律的に健全な食生活の実践につなげられるよう配慮が必要である。

国は、各種関連団体等と連携を深めながら、食品の安全性、栄養成分等の食品の特徴、食習慣その他の食生活に関する国内外の調査、研究、情報の提供等がなされるよう、適切な取組を行うとともに、我が国の食育の理念や取組等を積極的に海外へ発信していくことが必要である。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(生涯を通じた国民の取組の提示)

国は、子供から高齢者まで、生涯を通じた食育を推進するため、一人一人の国民が自ら食育に関する取組が実践できるように、「食育ガイド」を活用するとともに、国民のニーズや特性を分析、把握した上で、それぞれの対象者に合わせて具体的な推進方策を検討し、適切な情報を提供する。

(基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供)

食育に関する国民の意識や食生活の実態等について調査研究及び分析を行うとともに、その成果を広く公表し、関係者の活用を資する。

また、食育に関する関心と理解を深めるために、必要な情報を容易に入手することができるよう、総合的な情報提供を行う。

(リスクコミュニケーションの充実)

国、地方公共団体、各種団体が連携しつつ、食品の安全性についてのリスクコミュニケ

ーションを積極的に実施する。

特に、国民の関心の高いテーマについては、科学的知見に基づいた正確な情報提供によって、消費者を始めとする関係者間での意見交換会を開催し、理解の増進に努める。

(食品の安全性や栄養等に関する情報提供)

国民が健全な食生活を実践するために必要な食品の安全性や栄養等に関する様々な情報について、国民が十分に理解し活用できるよう考慮しつつ、SNSなどの様々な媒体や各種イベント、食育ツールなどを活用し、国民にとってわかりやすく入手しやすい形で情報提供する。

地域において地方公共団体、関係団体やNPO等が行う意見交換会等への取組を支援する。

また、「健康日本21（第二次）」による健康づくり運動として、国内外の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図る。

さらに、摂取すべきエネルギーや栄養素等の量を定めた「食事摂取基準」を定期的な作成・公表し、その活用を促進するとともに、食品成分の基礎データを収載した「日本食品標準成分表」の充実を図り、幅広く提供する。

また、国民健康・栄養調査を実施し、食育推進の基礎的なデータとして、その成果を活用するとともに、肥満や糖尿病等の生活習慣病を効果的に予防することや、食物アレルギー対策をするためには、食生活や栄養と健康に関する医学的知見・科学的根拠の蓄積が必要であることから、関係府省や関係研究機関が連携しつつ、様々な分野にわたるデータの総合的な情報収集や解析等を推進するとともに、その成果を公表し周知する。

農林漁業や食料の生産、流通、消費に関する統計調査を実施し、公表する。

(食品表示の理解促進)

令和2年度から全面施行された食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく新たな食品表示制度について、消費者の更なる食品表示の活用に向け、原料原産地表示、栄養成分表示等を含め、戦略的な普及啓発に取り組む。

(地方公共団体等における取組の推進)

地方公共団体や関係団体等は、本計画の内容を踏まえながら、地域の実情に沿った情報や当該団体等の活動内容に即した情報を収集・整理し、より多くの国民が関心を持ち、また、活用できるよう、その提供に努める。

(食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進)

我が国の食育の理念や取組等を積極的に海外に発信し、「食育（Shokuiku）」という言葉が日本語のまま海外で理解され、通用することを目指す。

また、「食育ガイド（英語版）“A Guide to Shokuiku”」について、インターネット等を活用して海外に対する食育推進の普及啓発を図る。

さらに、オンライン配信も利用しながら、海外に向けて日本食・日本の食文化について情報発信する。

加えて、海外において行われてきた食生活の改善等に関する取組について、その具体的な手法と成果を調査し、その活用を図る。

このほか、2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会における

ホストタウンを通じた異文化交流等の機会を積極的に活用し、食を通じた相互の理解を深めつつ、日本食や日本の食文化の海外展開を戦略的に推進するため、官民合同の協議会を通じて、関係者が連携した取組を推進する。

(国際的な情報交換等)

国際的な情報交換等を通じて、食育に関する研究の推進や知見の相互活用等を図るため、海外の研究者等を招へいした講演会の開催や海外における食生活等の実態調査等を進める。

また、国際的な機関の活動に協力するとともに、これを通じて積極的な情報の共有化を推進する等、国際的な連携・交流を促進する。

さらに、国際的な飢餓や栄養不足の問題等に対して、国民の認識を深めるために、その実態や国際的な機関による対策等の情報を積極的に提供するほか、栄養改善事業の国際展開に取り組む。

第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

1. 多様な関係者の連携・協働の強化

食育に関連する施策を行っている主体は、国の関係府省庁や地域に密着した活動を行っている地方公共団体、教育、保育、社会福祉、医療及び保健の関係者、農林漁業の関係者、食品の製造、加工、流通、販売、調理等の関係者、料理教室、その他の食に関わる活動等の関係者、更には様々な民間団体やボランティア等に至るまで多様かつ多数である。

また、「第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針」や「第3 食育の総合的な促進に関する事項」で述べたように、食育は幅広い分野にわたる取組が求められる上、様々な家族の状況や生活の多様化といった食育をめぐる状況の変化を踏まえると、より一層きめ細やかな対応や食育を推進しやすい社会環境づくりが重要になっている。

したがって、食育に関する施策の実効性をこれまで以上に高めていくためには、食育に係る多様な関係者や食育に新たな広がりをもたらす多方面の分野の関係者が、その特性や能力を生かしつつ、主体的に、かつ、互いが密接に連携・協働して、地域レベルや国レベルの緊密なネットワークを築き、多様な取組を推進していくことが極めて重要であるため、「全国食育推進ネットワーク」も活用しつつ、その強化に努める。

2. 地方公共団体による推進計画に基づく施策の促進とフォローアップ

食育基本法第17条及び第18条においては、都道府県及び市町村に対し、国の基本計画を基本として、都道府県及び市町村の区域内における食育推進計画を作成するよう努めることを求めており、令和元年度までに全都道府県及び87.5%の市町村において食育推進計画の作成がなされた。

食育推進計画を既に作成した都道府県及び市町村においては、食育推進計画に基づき、また、第4次食育推進基本計画を基本として、新たな計画の作成や改定を行い、その食育推進会議を活用しながら多様な主体との連携・協働を推進することが求められる。

このため、国は、都道府県及び市町村における食育の推進が一層充実するよう、食育推進計画を把握しつつ適切な支援を行う。

一方、全国各地で地域に密着した食育に関する活動が推進されるためには、食育推進計画の作成がなされていない市町村についても可能な限り早期に作成することが求められる。

このため、国は都道府県とともに、市町村における食育推進計画の作成が促進されるよう積極的に働きかけ、地産地消を始めとする地域での食育の推進がより一層充実するよう必要な資料や情報を提供するとともに、技術的な支援にも努めていくなど、適切な支援を行う。

また、都道府県及び市町村は、食育に関する活動を行う教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティアや関係機関等の協力も得つつ、地域において多様な関係者の連携・協働の下、食育を推進する中核となる人材の育成と地域の特性に応じた実効性の高い食育の推進に一層取り組むことが期待される。

国は、そのための情報の提供等適切な支援を行う。

3. 積極的な情報提供と国民の意見等の把握

食育は、個人の食生活に関わる問題であることから、子供から成人、高齢者に至るまで、国民一人一人による理解と実践を促進することが何よりも重要である。

このため、ライフステージのつながりを意識しつつ、生涯にわたって大切にしたい食育について具体的な取組を促す「食育ガイド」や効果的な情報発信を行う「全国食育推進ネットワーク」の活用も含め、多様な手段を通じて積極的な情報提供を行うよう努める。

また、食育に対する国民の関心や意識を高めていくためには、対象者の特性や多様なニーズも考慮しつつ、国民の意見や考え方を積極的に把握し、できる限り施策に反映させていくことが必要であることから、その促進に努める。

4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用

食育に関する施策を計画的に推進するためには、その推進状況を把握しつつ取り組むとともに、限られた予算を有効活用することが必要である。特に「1. 多様な関係者の連携・協働の強化」で述べたように、食育は幅広い分野に関わり、多様な関係者による一体的な取組が必要であることに鑑みると、その必要性は一層大きいと考えられる。

このため、本計画に基づく施策の総合的かつ計画的な推進を図るとともに、目標の達成状況を含めたその推進状況について、毎年度、適切に把握し、その効果等を評価し、広く国民にも明らかにするとともに、評価を踏まえた施策の見直しと改善を図る。また、厳しい財政事情の下、限られた予算を最大限有効に活用する観点から、引き続き、選択と集中の強化、施策の重複排除、府省庁間連携の強化、官民の適正な役割分担と費用負担、執行状況の反映等の徹底を図る。

5. 基本計画の見直し

国内外の社会経済情勢は常に変化しており、今後、食育をめぐる状況も大きく変わることも十分考えられるため、基本計画については、計画期間終了前であっても必要に応じて見直しの必要性や時期等を適時適切に検討する。

また、基本計画の見直しに当たっては、「4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用」において述べた施策の成果の検証結果を十分活用する。

大分県食育推進条例

平成二十七年十二月二十四日
大分県条例第五十号

大分県食育推進条例をここに公布する。

大分県食育推進条例

目次

前文

第一章 総則（第一条—第九条）

第二章 基本的施策（第十条—第十八条）

第三章 大分県食育推進会議等（第十九条・第二十条）

附則

「食」は心身の健康にとって、その基本となる極めて大切な要素である。とりわけ、将来の大分の発展を支える子どもたちが豊かな人間性を育み、健全でたくましく育つためには、何よりも「食」が重要である。また、大分県は山、海、川、温泉等豊かな自然に恵まれており、気候、風土及び歴史に根付いた特色ある多様な「食」の文化が育まれている。

しかしながら、近年、若い世代の朝食の欠食、生活習慣病の増加等「食」を取り巻く多くの問題が生じている。

こうした状況の中、県民が健康で豊かな生活を実現するためには、私たち一人ひとりが、自然の恩恵と食に関わる人々の活動への感謝の念及び理解を深めつつ、「食」に関する正しい知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を営む能力を培うことが極めて重要である。

このような認識に立ち、私たち県民は、県、市町村及び県民等の連携と協働により、家庭、学校及び地域の食育に関わる人々の相互理解を深め、生涯にわたる健全な食生活の実現を目指して食育を推進していくことを決意し、この条例を制定する。

第一章 総則

（目的）

第一条 この条例は、食育の推進に関し、基本理念を定め、並びに県の責務及び県民等の役割を明らかにするとともに、食育の推進のための施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって県民の健康で豊かな生活の実現に資することを目的とする。

（基本理念）

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、県民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資するよう推進されなければならない。

2 食育は、県民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っていること及び食に関わる人々の様々な活動により支えられていることについて、感謝の念及び理解が深まるよう配慮して行わなければならない。

3 食育は、県、市町村及び県民等の連携と協働により行われなければならない。

（県の責務）

第三条 県は、前条に定める基本理念にのっとり、食育の推進のための総合的な施策を策定し、及び実施しなければならない。

(県民の役割)

第四条 県民は、食育において家庭が重要な役割を担っていることに鑑み、食に関する知識を深めるとともに、生活のあらゆる分野において、生涯にわたって健全な食生活の実現を図るよう努めるものとする。

(教育関係者等の役割)

第五条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する団体は、食育における教育等の重要性に鑑み、あらゆる機会と場所を利用して、それぞれの分野において、積極的に食育の推進に努めるものとする。

(農林水産業者等の役割)

第六条 農業、林業又は水産業（以下「農林水産業」という。）を営む者及び農林水産業に関する団体は、食育における食料生産の重要性に鑑み、安全な食料を供給するとともに、食料生産の過程における様々な体験活動等を通じて県民の自然の恩恵に対する感謝の念及び食に関わる人々の活動に対する理解が深まるよう食育の推進に努めるものとする。

(食品関連事業者等の役割)

第七条 食品の製造、加工、流通若しくは販売又は食事の提供（以下「食品関連事業」という。）を行う事業者及び食品関連事業に関する団体は、食品の安全性の確保が健全な食生活の基盤であることに鑑み、安全な食品を提供し、食に関する情報を提供するとともに、その事業活動に関し自主的かつ積極的に食育の推進に努めるものとする。

(市町村との連携)

第八条 県は、食育の推進に関する施策を地域の実情に応じて効果的に実施するため、市町村との密接な連携を図るものとする。

(財政上の措置)

第九条 県は、食育の推進のために必要な財政上の措置を講ずるよう努めるものとする。

第二章 基本的施策

(家庭、職場及び地域社会における食育の推進)

第十条 県は、家庭、職場及び地域社会において、県民の健全な食習慣が確立されるよう、食生活の改善に取り組む団体、栄養士その他の食育に携わる者と連携し、栄養及び食習慣に関する知識の普及その他の食育の推進に必要な措置を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

第十一条 県は、学校、保育所等において、子どもの健全な食生活の実現を図り、食に対する感謝の念及び理解が深まるよう、栄養教諭その他の食育に携わる者と連携し、食に関する体験活動の機会の提供その他の食育の推進に必要な措置を講ずるものとする。

(生産者と消費者との交流の促進等)

第十二条 県は、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食に対する県民の理解と関心

の増進を図るため、生産者と消費者との交流の促進その他の必要な措置を講ずるものとする。

(地産地消の促進)

第十三条 県は、食と農林水産業の関わりについて県民の理解を深め、豊かな食生活の実現に資するため、県内で生産された農林水産物が県内において積極的に消費されるよう必要な措置を講ずるものとする。

(食文化の継承のための取組の促進)

第十四条 県は、県内の伝統的な食文化の継承を推進するため、地域の食文化を次世代へ伝える活動の促進その他の必要な措置を講ずるものとする。

(環境に配慮した食育の推進)

第十五条 県は、食育の推進に当たっては、食品廃棄物の発生抑制及び再生利用に関する県民の理解が深まるよう必要な措置を講ずるものとする。

(食育活動者の育成等)

第十六条 県は、健全な食生活を営む上で必要な知識及び技術の普及啓発のため、市町村と連携し、食育の推進に関する活動に携わる者及び団体の育成及び支援その他の必要な措置を講ずるものとする。

(食育の推進に関する情報提供等)

第十七条 県は、食育を推進するため、情報の提供その他の必要な措置を講ずるものとする。

(おおいた食の日及びおおいた食育ウィーク)

第十八条 十一月十九日をおおいた食の日とし、当該おおいた食の日の属する週をおおいた食育ウィークとする。

2 県は、前項のおおいた食の日及びおおいた食育ウィークに、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事を重点的かつ効果的に行うものとする。

第三章 大分県食育推進会議等

(大分県食育推進会議)

第十九条 食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な実施を図るため、食育基本法(平成十七年法律第六十三号)第三十二条第一項の規定に基づき、大分県食育推進会議(以下「食育推進会議」という。)を置く。

2 食育推進会議は、大分県食育推進計画を作成し、及びその実施の推進に関する事項を審議する。

3 食育推進会議は、委員二十五人以内で組織する。

4 委員は、食育に関して知識と経験を有する者のうちから、知事が任命する。

5 委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

6 委員は、再任されることができる。

7 前各項に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、知事が別に定める。

(大分県食育推進計画)

第二十条 大分県食育推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 二 食育の推進の目標に関する事項
- 三 食育の推進に関する活動等の総合的な促進に関する事項
- 四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

附 則

(施行期日)

- 1 この条例は、平成二十八年四月一日から施行する。
(経過措置)
- 2 この条例の施行の際現に作成されている食育の推進に関する県の基本的な計画は、第十九条第二項の規定により作成された大分県食育推進計画とみなす。
- 3 この条例の施行に伴い新たに任命される委員の任期は、第十九条第五項の規定にかかわらず、平成二十九年七月三十一日までとする。
(大分県食の安全・安心推進条例の一部改正)
- 4 大分県食の安全・安心推進条例（平成十七年大分県条例第十九号）の一部を次のように改正する。

第二十四条を次のように改める。

第二十四条 削除

用語解説

用語	ページ	説明
【アルファベット・数字】		
BMI (Body Mass Index)	p.6 p.9	肥満の判定に用いられる体格指数。 BMI＝体重(kg)÷身長(m)÷身長(m)であらわされる。 BMI 値が 18.5 未満が痩せ、 18.5 以上～25 未満が標準、25 以上～30 未満が肥満、 30 以上が高度肥満と判断される。
GAP (Good Agricultural Practice: 農業生産工程管理)	p.26 p.27 p.48	農業における、食品安全や環境保全、農作業安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組。
JGAP (Japan Good Agricultural Practice)	p.27	食の安全、環境保全及び農作業安全等に取り組む農場に与えられる日本発の GAP 第三者認証制度。 平成 19 年に開始し、日本国内で最も主要な GAP とされている。対象は青果物・穀物・茶であったが、平成 29 年より家畜・畜産物が加わった。
SDGs (Sustainable Development Goals: 持続的な開発目標)	p.15 p.35	地球上に「誰一人取り残さない (leave no one behind)」持続可能でよりよい社会の実現を目指す国際目標。 2015 年 9 月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」の中で掲げられている。2030 年を達成年限とし、17 のゴールと 169 のターゲットから構成されている。

【あ行】

安心いちばんおおいた産 農産物認証制度	p.27	安全・安心な取組を認証するために、県独自の 3 つの要件①生産履歴の整備、②農産物安全チェック、③残留農薬自主検査を満たす取組や、更に化学合成農薬及び化学肥料の使用を低減する取組を認証機関が認証し、認証マークを表示して販売する制度です。 県内で栽培される野菜、果実及び穀類、豆類、茶類の乾燥調整したものを対象にしています。
うま塩メニュー	p.45	美味しい工夫を施した、1 食あたりの食塩相当量が 3 g 未満のメニュー。
エコライフ	p.27 p.47	省資源・省エネルギーに取り組むなどの環境に負荷をかけない暮らし。

大分県版GAP認証制度	p.27	平成30年に開始した、JGAP認証へのステップアップを目指す、県独自のチャレンジ用のGAP認証制度。国のGAPガイドラインに準拠し、東京オリンピック・パラリンピック食糧調達基準（必須要件）を満たしている。令和3年3月末終了。
大分乾しいたけトレーサビリティシステム	p.43	大分県産の乾しいたけ製品の一つ一つに固有のシリアル番号と「大分しいたけ」のシンボルマークを付与することで、大分県内で生産された乾しいたけであることを証明するシステム。 大分県内の多数の生産者と「大分乾しいたけトレーサビリティ協議会」に参加する産地市場・袋詰め業者が協力して取り組んでいる。
トレーサビリティシステム		食品などの生産や流通に関する履歴情報を追跡・遡及することができる方式。生産者や流通業者は、媒体（バーコード、ICタグなど）に食品情報を集積するなどし、それを消費者などが必要に応じて検索できるシステム。
オーガニックフェスタ	p.27	県内で有機農業に取り組む生産者と消費者をつなぐイベント。生産者や加工食品製造業者、飲食店等が出展し、農産物等を販売する。また、オーガニックの意義について考える場となっている。

【か行】

国東半島宇佐地域世界農業遺産	p.2 p.26 p.44	世界農業遺産とは、2002年に国際連合食糧農業機関（FAO）によって創設された、次世代に継承すべき伝統的な農業のシステムを認定し、その保全と持続的な利用を図る制度。国東半島宇佐地域のクヌギ林とため池によって、持続的に維持されている原木しいたけ生産をはじめとする「循環型の農林水産業」の営みが世界的に価値あるものとして2013年に認定された。
環境保全型農業	p.27 p.47	農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和などに留意しつつ、土づくり等を通じて化学肥料、化学合成農薬の使用などによる環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業のこと。有機農業やIPM、地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動も含む。

孤食	p.46	孤食（こしょく）とは一人で食事を取ること。
個食	p.46	家族と一緒になのに自分の好きなものだけを単品で選ぶこと。

【さ行】

生涯健康県おおいた 21 推進協力店（健康応援団）	p.45	県民健康づくり計画「生涯健康県おおいた 21」を実現するため、県民の健康づくりを支援する環境の整備として、県民の生活に関連の深い店舗や事業所等の各種関係団体等と計画の趣旨を共有し、賛同して健康づくりに取り組む団体等。毎年、所管の保健所を通じて積極的な参加を勧めている。
食品安全モニター	p.11	内閣府食品安全委員会では、広く国民から食品安全委員会の運営に関する提案等を受けることを通じ、国民の声を活かした委員会の運営を図るため、委員会が依頼するもの。
食品ロス	p.2 p.15 p.28 p.46～ p.48	賞味期限・消費期限切れや食べ残しや過剰除去（皮を厚く剥く等）により、本来食べることができたものがごみとなったもの。
生活習慣病	p.6 p.22 p.34 p.36 p.40	日常の生活習慣によって引き起こされる病気の総称で、その定義は、「食習慣、運動習慣、休養、喫煙、飲酒等の生活習慣が、その発症・進行に関与する疾患群」とされている。脂質異常症、高血圧、糖尿病、肥満、骨粗鬆症、がんなどが代表的。
総合的病虫害・雑草管理（IPM）	p.27 p.46～ p.48	化学的防除、生物的防除、物理的防除、耕種的防除等利用可能な様々な防除技術の経済性を考慮しつつ慎重に検討し、病虫害の発生・増加を抑えるための適切な手段を総合的に講じる取組。
ソーシャルメディア	p.3～ p.5	誰もが参加できる広範的な情報発信技術を用いて、社会的相互性を通じて広がっていくように設計されたメディア。双方向のコミュニケーションができることが特長である。

【た行】

地産地消（ちさんちしょう）	p.1 p.14 p.23 p.24 p.31 p.32 p.35 p.42~ p.44	地元で生産されたものを地元で消費すること。地域の消費者ニーズに即応した農林水産物の生産と生産された農林水産物を地域で消費しようとする活動を通じて、生産者と消費者を結びつける取り組み。
とよの食彩愛用店	p.24 p.42 p.45	県産食材を積極的に利用した料理等を提供されている飲食店を登録するもの。

【な行】

日本型食生活	p.23 p.43	ごはんを中心に魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶といった多様な副食等を組み合わせて食べる、栄養バランスに優れた食生活。
農業経営体	p.13	農産物の生産を行うか又は委託を受けて農作業を行い、①経営体耕地面積が 30a 以上、②農作物の作付面積又は栽培面積、家畜の飼養頭羽数又は出荷羽数等、一定の外形基準以上の規模（露地野菜 15a、施設野菜 350 m ² 、搾乳牛 1 頭等）、③農作業の受託を実施、のいずれかに該当するもの。
農産物「安心おおいた直売所」取組宣言	p.48	大分県が示した農産物の安全管理に必要な取組（①農薬適正使用の周知、②安全確認チェックの実施、③農薬指導士の設置、④残留農薬検査の実施）を実践する直売所。
農薬指導士	p.27 p.48	農薬の販売者や使用者等による安全かつ適正な取扱や使用を推進するため、指導的役割を果たすべき者を都道府県が認定する制度。大分県では、平成 15 年より開始し、平成 30 年には 3 年毎の更新制を導入した。

【は行】

フレイル	p.38	加齢とともに心身の活力（運動機能や認知機能等）が低下し、複数の慢性疾患の併存などの影響もあり、生活機能が障害され、心身の脆弱性が出現した状態。一方で適切な介入・支援により、生活機能の維持向上が可能な状態像。
ビストロおおいた認定店	p.42	とよの食彩愛用店のうち県産食材を年間通じて使用し、それを中心としたメニューを積極的に提供する意欲がある飲食店。

【や行】

野菜ソムリエ	p.27	野菜や果物の目利き、栄養、素材に合った料理法などの専門の知識を持っていることを日本野菜ソムリエ協会が認定する民間資格。
有機農業	p.2 p.27 p.32 p.47	生物の多様性、生物学的循環及び土壌の生物活性等、農業生態系の健全性を促進し強化する全体的な生産管理システム。

【ら行】

リスクコミュニケーション(食のリスクコミュニケーション)	p.36 p.41	消費者、事業者、行政担当者などの関係者の間で情報や意見をお互いに交換しようというもの。関係者が会場などに集まって行う意見交換会、新たな規制の設定などの際に行う意見聴取（いわゆるパブリック・コメント）が双方向性のあるものだが、ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組に含まれる。
六次産業化・地産地消法	p.1~2 p.41	平成22年12月3日に公布された「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」の略称。農林漁業者等による加工・販売への進出等の「6次産業化」と地域の農林水産物の利用を促進する「地産地消等」に関する施策を総合的に推進することにより、農林漁業の振興等を図ることを目指している。

計画の策定経過

	会議および作業等	策定経過
令和2年5月18日	第1回食育推進幹事会・食育推進計画実行委員会	計画の方向性・骨子案検討
令和2年6月10日	第1回大分県食育推進会議	計画の方向性・計画骨子決定
令和2年7月	県政モニターアンケート調査	
令和2年11月5日	第2回食育推進計画実行委員会	計画素案検討
令和2年11月17日	第2回大分県食育推進会議	計画素案検討
令和2年12月末～令和3年1月末	第4期大分県食育推進計画（素案）パブリックコメント実施	
令和3年2月	第4期大分県食育推進計画（素案）パブリックコメント回答	
	第3回食育推進幹事会（文書決裁） （部長説明）	計画案承認
令和3年2月24日	第3回大分県食育推進会議	計画承認
	（知事説明）	
令和3年3月	第4期大分県食育推進計画策定 公表	策定 公表

第4期大分県食育推進計画

大分県食育推進会議

問い合わせ先

大分県生活環境部食品・生活衛生課
〒870-8501 大分市大手町3丁目1番1号
TEL097-506-3058 FAX097-506-1743