

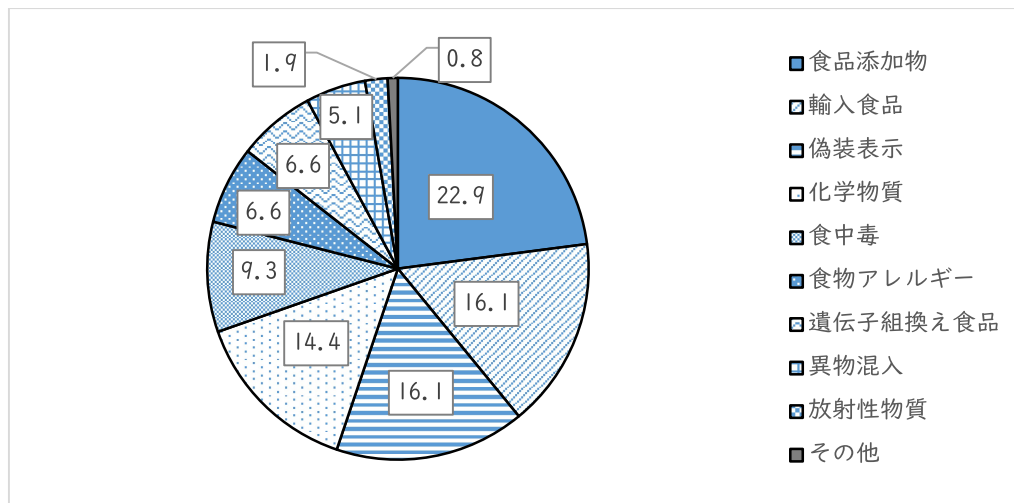
4 食の安全・安心

生涯にわたって健康で豊かな生活を実現するためには、県民一人ひとりが食品衛生や食品表示に関する正しい知識と食を選択する力を習得することが必要です。

大分県食育推進アンケートによると 70.8%の人が食品の安全性について不安を感じていることがあると答えています。その項目として「食品添加物」、「輸入食品」、「偽装表示」を選んだ人が多いという結果になりました。

また、食品の安全性に関する基礎的な知識が「十分にある」という人が 11.3%いる一方、「あまりない」、「まったくない」という人は 26.6%になりました。

図9 食品の安全性の観点から、不安を感じていること（大分県）



*大分県「食育の推進に関するアンケート」（令和7年度）

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

農業経営体数は減少傾向にあるものの、販売額 3 千万円以上の経営体数は増加傾向にあります。

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 10 農業経営体数（大分県）

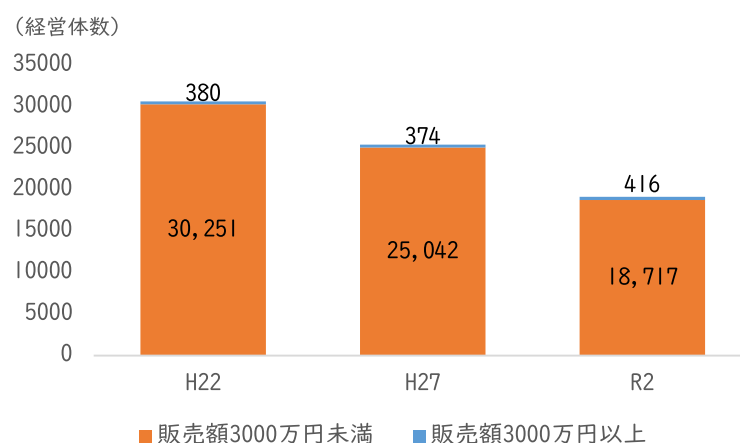
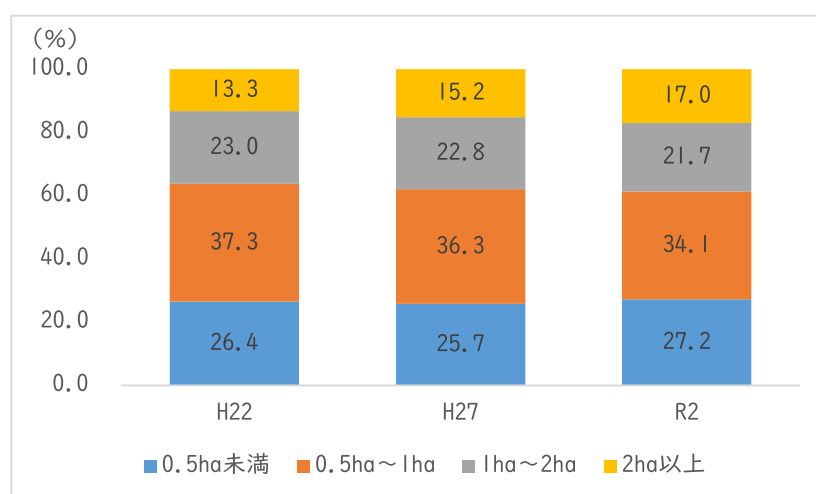


図 11 経営耕地面積別の農業経営体割合（大分県）



＊農林水産省「農林業センサス」

本県は主力品種の「ヒノヒカリ」や高温登熟耐性品種の「なつぽのか」をはじめとした特色のある米づくりや、焼酎・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・ピーマン・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 1 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 772 km（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

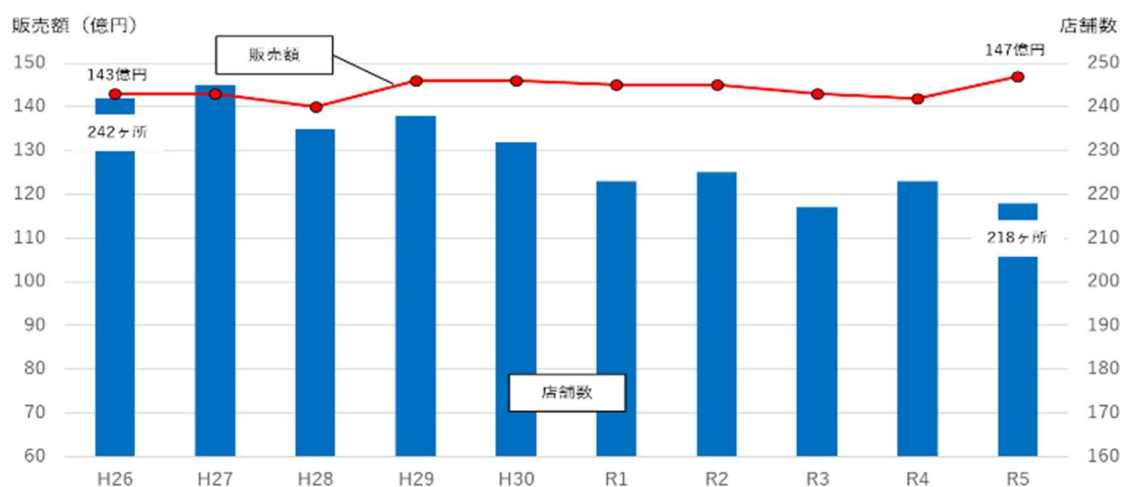
(4) 地産地消の取組

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、令和 5 年の農林水産物直売所の店舗数は 218 店舗、総販売額は 147 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12 直売所の販売額・店舗数の推移（大分県）



*大分県「農林水産物直売所等実態調査」（令和5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70.7%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、果実類も4割以上県内産が活用されています。

表2 学校給食用食材使用割合（重量ベース）（大分県）

食材	総使用量（kg）	県内産（kg）	県内産活用率（%）
米	44,793	44,793	100.0
牛乳	173,846	173,846	100.0
パン	16,762	4,341	25.9
肉類	31,583	12,899	40.8
魚介類	9,858	3,017	30.6
卵類	4,363	1,530	35.1
野菜類	100,208	39,222	39.1
果実類	8,405	3,553	42.3

*大分県「令和6年度学校給食用食材の生産地調査集計結果」

6 食文化

本県には、豊かな自然環境で育まれる多彩な食材と、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。

大分県食育推進アンケートによると、98.4%の人が大分県の郷土料理を知っていると答えており、知っている郷土料理としては「だんご汁」、「とり天」、「やせうま」、「りゅうきゅう」が多くなっていました。中には「唐揚げ」や「ニラ豚」といった料理もあげられており、新たな食文化が生まれていることもうかがえます。

また、郷土料理や伝統料理、作法などを受け継ぐことが大切だと思っている人は90.3%でしたが、実際に受け継いでいる人は56.4%にとどまっており、家庭や地域などで食文化を学ぶ機会づくりが必要です。

図13 郷土料理や伝統料理、作法等を受け継ぐことは大切だと思うか(大分県)

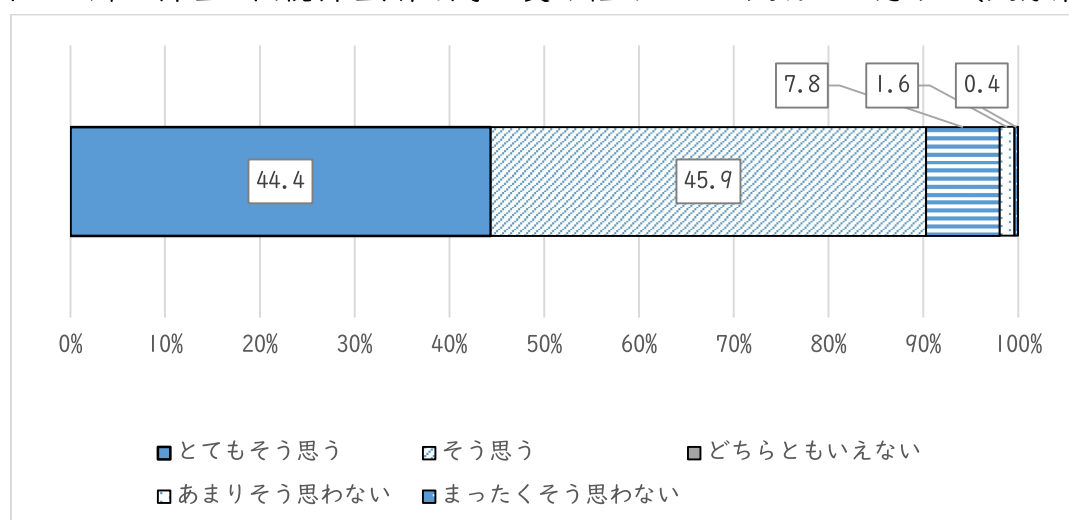
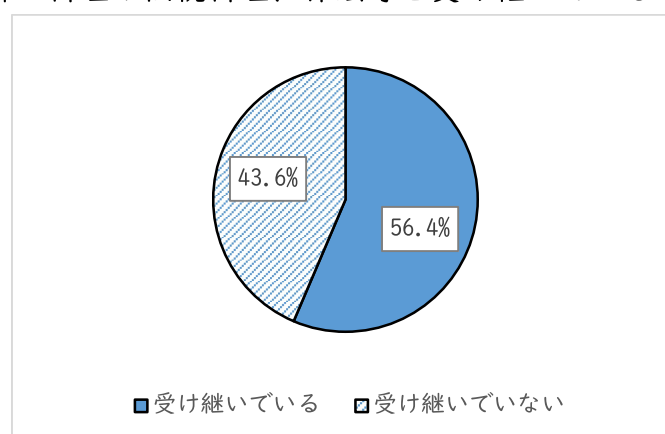


図14 郷土料理や伝統料理、作法等を受け継いでいるか(大分県)



*大分県「食育の推進に関するアンケート」(令和7年度)

7 食育に関する意識

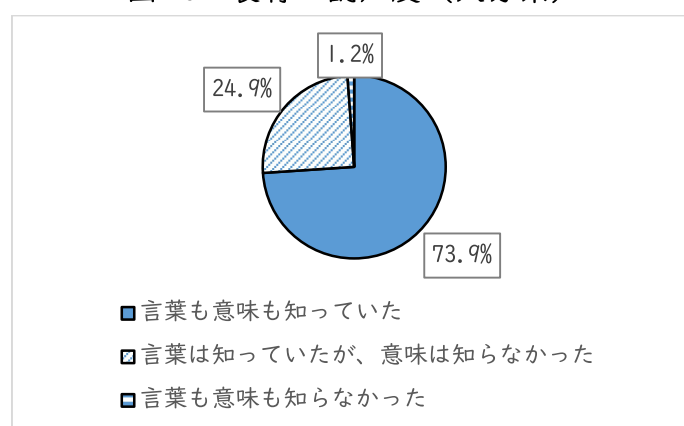
食育の認知度や関心度は高く、実践する人も多い傾向にあります。

大分県食育推進アンケートによると、73.9%の人が「言葉も意味も知っていた」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89.1%で、その理由としては「こどもの心身の健全な発育のために必要だから」、「食生活の乱れ（栄養バランスの崩れ等）が問題になっているから」と答えた人が多くいました。

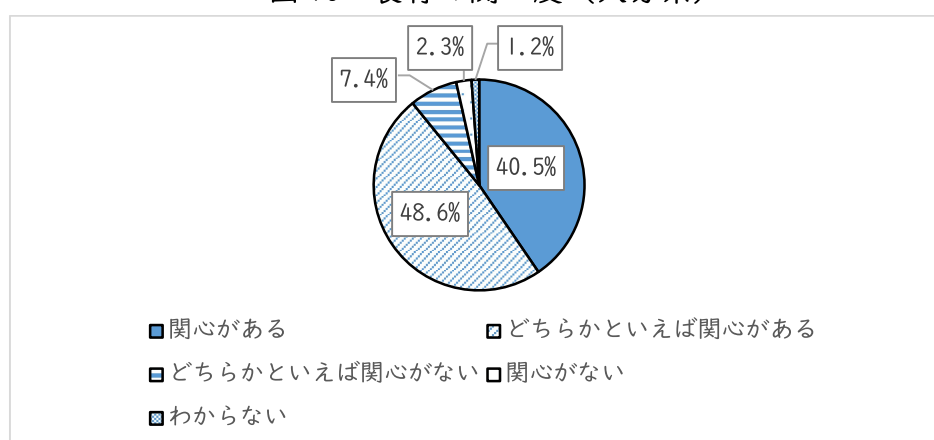
一方、食育に「関心がない」、「どちらかといえば関心がない」と答えた人の理由として、「食事や食生活への関心はあるが、他のこと（仕事、趣味など）で忙しいから」、「食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だから」と回答した人の割合が高くなりました。

図 15 食育の認知度（大分県）



*大分県「食育の推進に関するアンケート」（令和7年度）

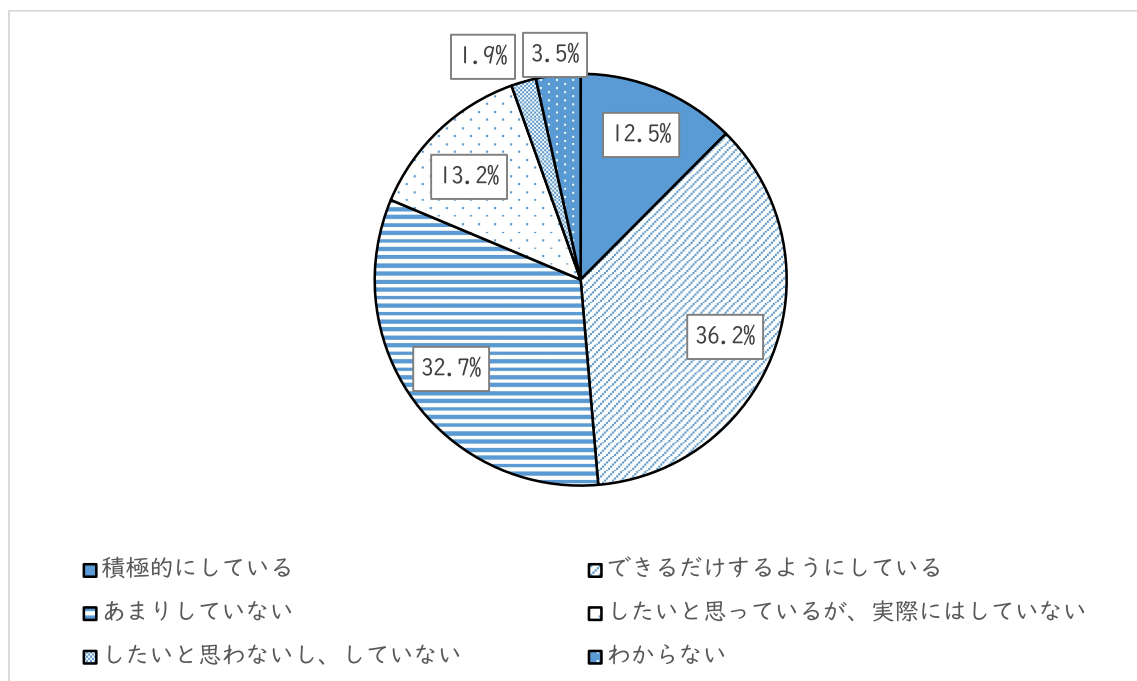
図 16 食育の関心度（大分県）



*大分県「食育の推進に関するアンケート」（令和7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48.7%いる一方で、6月の「食育月間」や11月19日の「おいいた食(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20.2%から31.9%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「食育の推進に関するアンケート」（令和7年度）

表3 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）	31.9
食育の日（毎月19日）	31.1
おいいた食（ごはん）の日（11月19日）	23.7
おいいた食育ウィーク（11月19日の週）	20.2

*大分県「食育の推進に関するアンケート」（令和7年度）

第2章 これまでの主な取組と評価

1 県の取組

第4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「えらぶ・つくる・たべる」力を身につけられるよう食育を推進してきました。

<第4期計画における施策体系>

- 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

<令和3年度～令和7年度の施策ごとの主な取組と成果>

I 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

◎乳幼児期における食育の推進

●乳幼児期及び保育所等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、乳幼児期から正しい食習慣や生活習慣の確立を図るため、市町村職員を対象とした研修会を開催して情報提供等の支援を行うとともに、保育所等で策定される指導計画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した。

◎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と学級担任等との連携による食に関する指導の実践

児童生徒の食の自己管理能力を育成するため、学校給食を生きた教材として、食に関する指導を実践しました。

また、学校給食における地場産物の活用を通じて、地域の食文化や生産者の思いを知る機会を増やしました。具体的には、トウモロコシの皮むき体験及び給食での実食、校内放送での県産食材の紹介、田植えや稲刈り体験を通じて作業の大変さを学習しました。



食に関する指導の様子

●地場産物を活用した学校給食の提供

毎年11月に「学校給食1日まるごと大分県」として、また毎月19日前後に「食育の日」として実施しました。

●親子向け食育教室の実施

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、各市町村で「おやこの食育教室」を実施しました。

また、食中毒を予防するため、手洗いの大切さや企業の衛生対策を学ぶ「夏休み親子食の安全・安心教室」を実施しました。

●よくかんで食べるための歯と口腔の健康づくり

よくかんで食べることの大切さを教えるとともに、学校給食で、かみかみメニューを提供しました。

また、歯磨き指導やフッ化物洗口を実施し、むし歯予防を推進しました。

(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・大学等の関係団体を構成員とする朝シャキーン実行委員会を設置し、夏休み食育講座の開催や「食生活スタートブック」の作成など、若い世代の朝食喫食率向上に向けた取組を行いました。

また、東部保健所管内の大学生を対象に、FES（Food Education Supporter：学生食育推進サポーター）養成講座を実施、食育の街頭啓発や学園祭でのブース出展を行いました。



(FES の活動の様子)

◎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

従業員の健康増進を目的とし、事業所で生活習慣や食に関する情報発信を行いました。

また、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、各市町村で「男性のための料理教室」を実施しました。

◎高年期における食育の推進

●市町村が行う高齢者の通いの場等への専門職派遣の実施や自立支援型サービスの推進

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を図るため、高齢者が集う場に栄養士等の専門職を派遣し、栄養講話や調理実習を実施しました。

また、ICTを活用したモデル事業の実施を通じて、運動・口腔・栄養等のプログラムにより高齢者の生活機能改善につなげる仕組みづくりを推進しました。

●低栄養・フレイル予防のための料理教室等の実施

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、地域で「やさしい在宅介護職教室」を実施しました。

(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

アカウント名を「うまい！楽しい！元気な大分」とするInstagramを開設し、各月の行事食の情報や地域の食育に関するイベント情報などを発信しました。また、YouTubeに各種動画をアップするなど、SNSを活用した情報発信に努めました。

加えて、「食育月間」や「おおいた食（ごはん）の日」、「おおいた食育ウィーク」について、啓発グッズの配布やイベントを通じて普及啓発を行いました。

さらに、県民の要望に応じて保育所や学校、地域の集会などに「食育の先生（指導者）」を派遣するおおいた食育人材バンク登録人材派遣事業を実施し、地域に密着した食育活動に寄与しました。

消費生活出前講座においても、エシカル消費の啓発を通して食育を行いました。



食育動画

- 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
県民の健康づくりに寄与することを目的として、生涯健康「元氣な食卓」推進事業を行いました。
また、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、生涯骨太クッキングと題した講習会等を実施しました。
加えて、生活習慣病予防のため、若者世代、働き世代、高齢世代の各ニーズに合わせた食生活改善に関する講習会等を実施しました。
- 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
大分県歯科口腔保健計画に基づき、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した。
また、かむための基本である歯の健康のために、市町村、関係機関・団体等に対し、フッ化物応用等の効果的なむし歯予防方法について普及啓発を行い、フッ化物塗布やフッ化物洗口などを実施する施設・市町村に対して、技術的・専門的な支援を実施しました。
加えて、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、口腔ケア・口腔機能向上に取り組みました。



いい歯の日

- 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
消費者の食中毒防止や安全・安心な食品選択につながるよう、講習会を実施しました。