

数値目標（案）

指標	単位	基準値 (R7 年度)	目標値 (R12 年度)
3 歳児でむし歯のない者の割合	%	89.7 (R5 年度)	94.4
朝食を毎日食べる児童の割合（小学校 5 年生）	%	89.9	90.9
朝食を毎日食べる生徒の割合（中学校 2 年生）	%	87.2	90.2
朝食を毎日食べる生徒の割合（高校 2 年生）	%	89.0	91.0
高校・大学等と連携した食育啓発活動数	回	4	6
健康経営事業所の登録数	社	2,641 (R6 年度)	3,077
食生活改善推進協議員の高齢者を対象にした活動への県民参加者数	人	50,506 (R6 年度)	77,500
食育活動参加者数	人	3,834 (R6 年度)	4,000
消費者等の理解度向上割合	%	-	80.0
消費者等を対象とした研修会の開催回数	回	2	5

2 魅力ある地域の食文化の次世代への継承と活用（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。
- ・少子高齢化が進み世帯構造が変化する中、各地で育まれてきた伝統的な食文化が失われることが危惧されています。家庭や地域、学校において食文化の保護・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、消費者が農林水産物の生産現場を身近に感じるものが少なくなっています。

■取組方針

- ・地域の特性を生かした食生活や伝統的な食文化の継承と活用に取り組みます。
- ・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。
- ・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。
- ・学校給食における地場産物活用による、地域の食文化等に対する理解促進に取り組みます。

■主な取組

- ・郷土料理など地域の食文化の伝承と情報発信
- ・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
- ・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

（1）食文化の継承と発展

●地域の食文化の継承と発展

▽大分の郷土料理の情報発信と継承

動画やホームページ等を活用した郷土料理レシピの情報発信や学ぶ機会の提供などを行います。

＜郷土料理を学ぶということ＞

郷土料理は、地域で採れる農林水産物に興味関心を持ち、食材の旬やどのように作られるのか知るきっかけになるものです。それに加えて、食材を通じて、地域の風土や先人の知恵を感じ、郷土に対する誇りや愛着を醸成していけるものでもあります。

郷土料理に触れ、食し、学ぶ経験は、次世代への食文化の継承にもつながっていく大事なものです。

▽食文化体験による観光誘客

地域の郷土料理や地産地消の食材を使ったメニューの紹介や活用、県産の酒や焼酎とのペアリングなどストーリー性のある食やおもてなしの提供に努めます。

＜食文化による持続可能な観光地域づくり＞

国内外から地域に人が訪れ、食文化体験を通じて地域の風土や歴史、先人の知恵を感じることで、そこを再訪したいと思うようになります。それにより住民が新たな価値を持った地域に誇りと愛着を持ち、その地域の食とそれにまつわるあらゆる取組・文化を守り、継承していくことで、持続可能な観光地域づくりを実現していきます。

▽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、おおいの食育人材バンク登録人材派遣事業も活用し、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。

●地場産物を活用した学校給食の提供

▽学校給食における地場産物活用等による、地域の食文化や生産者の顔が見え、生産物に対する思いを知る機会の増加。

▽「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



学校給食まるごと大分県

(2) 農林漁業体験等を通じた体験活動の推進

●水産業について学ぶ機会の提供

▽海づくり教室の実施

学校給食への県産水産物提供と併せて水産業の環境等を学ぶ「海づくり教室」を開催し、水産業の魅力を伝えます。

▽安心・安全な魚のPR活動

小中学生や栄養教諭、学校栄養職員等を対象にした養殖場や加工場見学、意見交換等を通じ、県産養殖魚に対する理解を深めます。

●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

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、県内各地の保育所・小中学校・高校等を対象に、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。

この活動が続けることにより、大人になっても家庭で牛乳を飲む習慣づくりを目指します。

▽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。

(3) 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

県産農林水産物を使用した料理等を年間通じて提供している県内飲食店等を「とよの食彩愛用店」として登録し、ホームページで紹介することにより消費拡大、地産地消の推進を図ります。

▽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するコンテストを開催することで、県産農林水産物への関心を持つきっかけづくりに取り組み、地産地消の意識の醸成を図ります。

▽直売所の消費拡大

生産・出荷や流通・販売、地域の活性化に関する取組を支援することにより、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

保育所等でのおにぎり教室、「おむすびの日」に合わせた広報活動、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。

▽「おおいた県産魚の日」を中心とした魚食普及の推進

本県で開催された「第43回全国豊かな海づくり大会」を契機とした魚食普及の更なる推進を図るため、量販店等でのイベントやSNS等を活用して水産業の魅力を発信し、消費拡大に繋がります。

▽魚に関する食育の推進と料理教室の開催

学校給食への県産水産物提供と併せて「海づくり教室」を実施し、小中学生への食育を推進します。

また、大分県栄養士会等と連携し、大分県食生活改善推進協議会員や栄養士等への調理実習を行うとともに、大分県漁業協同組合や市場組織による料理教室を開催し、魚食普及に努めます。

▽県産牛肉「おおいた和牛」の学校給食への提供・食育授業の実施

生産者及び農業団体等から構成される協議会による食育活動を支援します。協議会による食育活動としては、県内の小学校を対象に、県産牛肉「おおいた和牛」の学校給食への提供と、生産者や食肉卸業者を講師として招いての食育授業を実施することにより、県産牛肉への理解醸成を図ります。

●地場産物を活用した学校給食の提供（再掲）

▽学校給食における地場産物活用等による、地域の食文化や生産者の顔が見え、生産物に対する思いを知る機会の増加。

▽「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

（4）健康を支える社会環境の整備

●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

▽県民が、日々の食事を通じて無理なく健康づくりに取り組めるよう、「生涯健康県おおいた21推進協力店（食の健康応援団）」を登録し、健康的な食環境の整備を進めています。

◎数値目標（案）

指標	単位	基準値 (R7 年度)	目標値 (R12 年度)
月に1回以上食育に取り組む小・中学校の割合	%	98.9 (R6 年度)	100.0
生産者団体による農林水産業の体験活動実施回数	回	40 (過去5年間の 平均値)	40
学校給食での地場産物の活用率	%	70.7 (R6 年度)	70.7
とよの食彩愛用店新規登録店舗数	店舗	17 (R6 年度)	35
食の健康応援団登録店舗数	店舗	411 (R6 年度)	513

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

- ・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は依然として深刻な問題です。
- ・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

- ・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。
- ・将来にわたって持続可能な農林水産業の実現を目指すとともに、消費者から信頼される農林水産物を生産し、食卓に届けます。

■主な取組

- ・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
- ・堆肥等を活用した土づくりによる地力の維持・増進と、化学肥料や化学農薬の使用量を低減する取組の推進
- ・安全で安心な農産物の供給につながる農業生産工程管理（GAP）の推進

（1）環境に配慮した食生活の推進

●身近なエコライフの実践や環境意識の醸成

▽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。

▽環境教育を通した環境保全意識の醸成

グリーンアップおおいたアドバイザーの活用や食品ロス削減推進サポーター研修の実施など、食べ物を無駄にしない県民意識の醸成を図ります。

<災害備蓄物資の活用>

県では、賞味期限前の災害備蓄物資をフードバンクやこども食堂、県内大学などへ無償譲渡し、生活困窮者や困窮学生への支援及び食品の有効活用に取り組んでいます。

（2）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、土づくり、化学肥料や化学農薬の使用量を低減する取組の推進

市町村及び関係団体と連携し、有機農業の産地拡大に向けた取組を進めます。

堆肥等を活用した土づくり、土壌診断結果に基づく適正施肥、有機質資材施用技術及び化学肥料低減技術の普及を進めます。

天敵や生物農薬の利用など、総合的な病害虫・雑草管理技術（総合防除、IPM）の普及・拡大を図ります。

環境保全型農業直接支払交付金を活用して、市町村における有機農業、堆肥の活用等の取組を推進します。

▽農業生産工程管理（GAP）の推進

生産者における食品の安全性向上、環境保全及び労働安全の確保に資する持続可能な改善活動として、GAPの普及・拡大を進めます。

●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（案）

指標	単位	基準値 (R7 年度)	目標値 (R12 年度)
食品ロス削減について学習した人数（累計）	人	993 (R6 年度)	1,800
環境保全型農業直接支払取組面積	ha	404	414

第5章 食育の推進の目標

第5期大分県食育推進計画 数値目標一覧（案）

※決定後、差し替え予定です。

施策体系	指標	単位	基準値 (R7年度)	目標値 (R12年度)
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) 生涯を通じた食育の推進	3歳児でむし歯のない者の割合	%	89.7 (R5年度)	94.4
	朝食を毎日食べる児童の割合 (小学校5年生)	%	89.9	90.9
	朝食を毎日食べる生徒の割合 (中学校2年生)	%	87.2	90.2
	朝食を毎日食べる生徒の割合 (高校2年生)	%	89.0	91.0
	高校・大学と連携した食育啓発活動数	回	4	6
	健康経営事業所の登録数	社	2,641 (R6年度)	3,077
	食生活改善推進協議員の高齢者を対象にした活動への県民参加者数	人	50,506 (R6年度)	77,500
	食育活動参加者数	人	3,834 (R6年度)	4,000
(2) 食の安全・安心への理解促進	消費者等の理解度向上割合	%	-	80.0
	消費者等を対象とした研修会の開催回数	回	2	5
2 魅力ある地域の食文化の次世代への継承と活用（地域での取組）				
(1) 食文化の継承と発展	月に1回以上食育に取り組む小・中学校の割合	%	98.9 (R6年度)	100.0
(2) 農林漁業体験等を通じた体験活動の推進	生産者団体による農林水産業の体験活動実施回数	回	40 (過去5年間の平均値)	40
(3) 地産地消の推進	学校給食での地場産物の活用率	%	70.7 (R6年度)	70.7
	とよの食彩愛用店新規登録店舗数	店舗	17 (R6年度)	35
	食の健康応援団登録店舗数	店舗	411 (R6年度)	513
3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）				
(1) 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（累計）	人	993 (R6年度)	1,800
(2) 環境と調和のとれた農林水産業の推進	環境保全型農業直接支払取組面積	ha	404	414

第6章 食育の総合的な促進

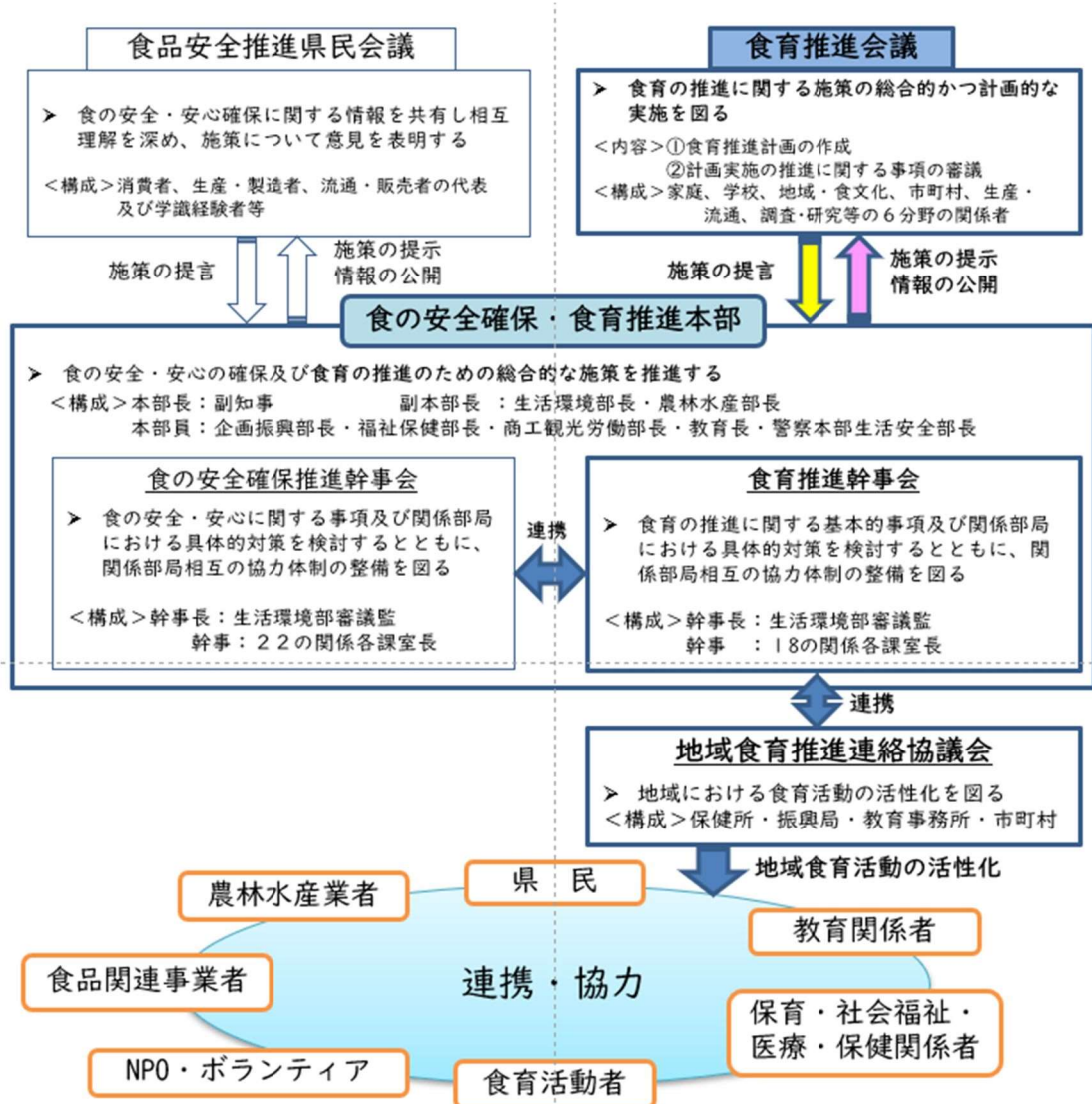
1 食育推進体制の強化

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・認定こども園・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。