

令和5年度第2回大分県食育推進会議

事業説明資料



第9期大分県食育推進会議委員名簿（任期：R5.8.1～R7.7.31）

No	分野	所属団体・役職等	地域	氏名
1	家庭・消費 (4名)	大分県社会福祉協議会地域福祉部長	大分市	ミヤワキ マサン 宮脇 雅士
2		株式会社 成美	豊後大野市	イワキリ トモミ 岩切 知美
3		一般社団法人 おおいたOrganic Market 代表理事	大分市	ゴトウ アキコ 後藤 亜紀子
4		青空キッチン 大分坂ノ市スクール 代表	大分市	イシナイ ケイコ 石動 敬子
5	学校・保育所 (2名)	社会福祉法人法輪学園 こども園るんぴにい 副園長	日田市	イワハシ ミチヨ 岩橋 道世
6		大分県学校栄養士研究会 副会長	大分市	タカハシ ヒトミ 高橋 一美
7	地域・食文化 (4名)	イタリアンレストラン Otto e Sette Oita 食ラボ大分 代表	別府市	カケハテツヤ 梯 哲哉
8		株式会社 久家本店	臼杵市	クゲ サトゾウ 久家 里三
9		(有)宝いも いもの力屋 代表取締役	豊後大野市	カイダ ヤヨコ 甲斐田 八夜子
10		大分県食生活改善推進協議会 会長	宇佐市	ニミヤ エ 荷宮 みち恵
11	市町村 (1名)	臼杵市役所 産業促進課 食文化創造都市推進室	臼杵市	ツツミ ダイチ 堤 大地
12	生産・流通 (4名)	生活協同組合コープおおいた 組織支援本部	大分市	シモムラ タクヤ 下村 卓也
13		ほおのき畑 代表	由布市	ハヤシダ サミ 林田 里美
14		たばた牧場 代表	杵築市	タバタ シュウイチ 田畑 修一
15		一般社団法人 農村商社わかば 道の駅すごう 店長	豊後大野市	ワダ タケン 和田 猛
16	調査・研究・情報 (3名)	株式会社FUKUO	大分市	キムラ マコト 木村 真琴
17		農林業兼自営（しいたけ等）	国東市	ハヤシヒロアキ 林 浩昭
18		別府大学短期大学部食物栄養科 教授	別府市	カイリク ルミ 海陸 留美

大分県食育推進会議運営要綱

(目的)

第1条 大分県食育推進条例により設置された食育推進会議の組織及び運営に関して必要な事項を定める。

(構成)

第2条 委員は、次に掲げる分野から知事が委嘱する。

- (1) 家庭・消費
- (2) 学校・保育所
- (3) 地域・食文化
- (4) 市町村・県
- (5) 生産・流通
- (6) 調査・研究・情報

(会長等)

第3条 推進会議には、会長及び副会長を置く。

- 2 会長は、委員の互選により定める。
- 3 会長は、会務を総理し、推進会議を代表する。
- 4 副会長は、委員のうちから会長が指名する。
- 5 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代行する。

(会議)

第4条 推進会議は、会長が招集し、会長が議長となる。

- 2 会長は、必要があると認めるときは、会議に関係者の出席を求め、その意見を聴き、又は説明を求めることができる。
- 3 推進会議は委員の過半数が出席しなければ、会議を開き、議決することができない。
- 4 推進会議の議事は出席した委員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(庶務)

第5条 推進会議の庶務は、大分県生活環境部食品・生活衛生課において処理する。

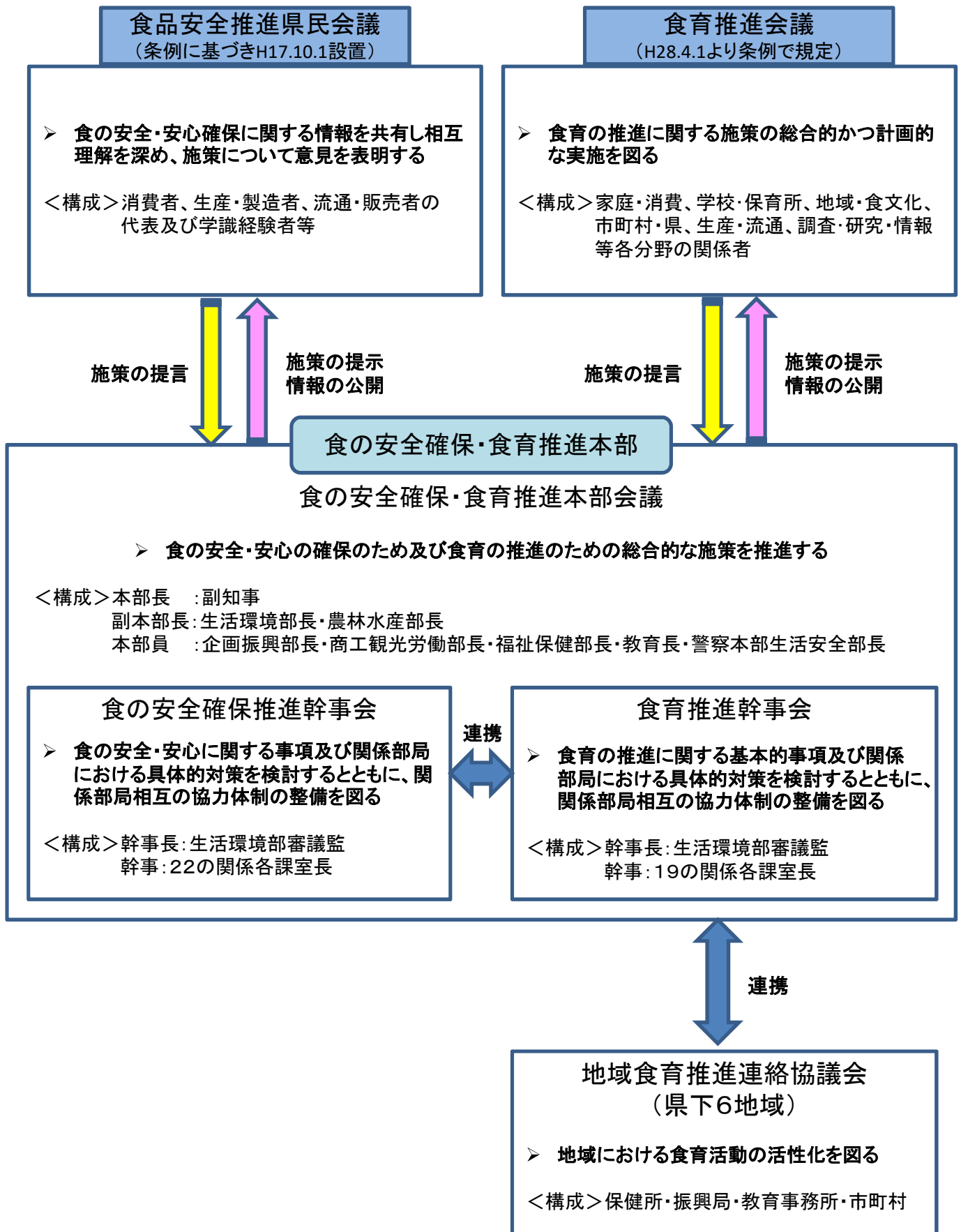
(その他)

第6条 この要綱に定めるもののほか、推進会議の運営に関して必要な事項は、別に定める。

附 則

この要領は、平成28年4月1日から施行する。

大分県の食育推進体制



次世代へつなぐ食育推進事業

現状・課題

■国の動き

- ◆農林水産省「第4次食育推進基本計画」(R3～R7)
健全な食生活の実現や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など
- ◆文化庁
文化芸術基本法で「食文化」の振興を明記(H29.6改正)
- ◆和食文化がユネスコ無形文化遺産登録10周年(R5.12.4)

■現状

- ◆「第4期大分県食育推進計画」(R3～R7)
 - ・健全な食生活を実践できる県民の育成
 - ・魅力あふれる“地域の食”づくり
 - ・食を育む環境との共生 の3つを主要施策として推進
- “地域の食”づくり…食文化の伝承と情報発信の実施

■課題

- ◆国の調査では、生まれ育った地域の郷土料理について、作り方を受け継いだことがあると答えたのは17%程度にとどまり、地域の食文化の保護・継承は喫緊の課題となっている。
- ・食育推進会議の委員からも、「地域の郷土料理は県の財産となり得る」「しっかりとディレクションするべき」との意見がある。

生まれ育った地区の郷土料理の認知度



郷土料理の作り方を受け継いだこと



農林水産省「国民の食生活における和食文化の実態調査」(R2年2～3月調査)

- ◆世帯構造の変化や中食市場の拡大、ライフスタイルの変化等により、健全な食生活を実践することが困難な場面も増加
- 県民の野菜摂取量は男性257.0g、女性255.8gと目標とする1日の野菜摂取量350gを下回っている
(健康づくり支援課：県民栄養摂取状況調査R5)

- ・地産地消に取り組む県民は、国の第4次食育推進基本計画の目標値(R7)80%以上には達していない。
- ・地産地消の取組は、地元産の農産物の価格等に大きく影響される。継続して地元農産物の良さを伝え、愛着を持って貰うことが必要。

- ◆産地や生産者を意識して、食品を選ぶ人の割合(%)

	R3	R4
全国	74.8	69.8
大分県	37.4	70.1

食品・生活衛生課調べ

令和6年度の主な取組

(1) 食育のネットワークの構築



- ・おおいた食育人材バンクの運営
県民からの要望に応じて、登録者を派遣。地域の食育活動の推進を図る。
- ・食育推進体制の運営に要する経費
第9期食育推進会議及び地域食育推進連絡協議会の運営を行う。

(2) おおいた「食」のストーリーの継承



- ・地域に伝わる「食」を地域の風土や歴史と共に学び、食文化の保護・継承を図る。
- ①地産地消や地域の魅力となる食文化を学ぶための講座等を開催
→地域の食を風土や歴史と共に学ぶことで、地域の食への愛着心を育てる。
(おおいた食の日啓発イベント)

農林水産業体験：デジタルツールを利用し、年間を通じた農林漁業体験を実施
→農林漁業体験を年間を通じて実施することで、県の農産品への愛着を持ってもらい、命をいただくことの大切さを学ぶことで地産地消につなげる。

- ②地域の郷土料理を周知するためのツールとして「次代に残したい大分の郷土料理レシピ」を改修
→地域独自の食文化を、食卓に取り入れて貰うためレシピの見直し、ビジュアルを改善。高校生や大学生等の食育活動などでも利用して貰うよう啓発する。
(R6) 地域食育推進協議会等で、残すべき郷土料理の選出(各市町村2品+県全域4品)プロポーザルの実施、委託先の決定
(R6.7.8) デジタルレシピブックの作成

- ③教育現場を利用した地域の「食」の継承
 - ・食育動画の制作：県産品をテーマにした動画を作成
→地域の食を学び、給食時間の食育を推進するとともに、学校給食での地産地消を推進する。

(3) 地域での食育推進事業費補助(消費・安全対策交付金)



- ・地域で食育を推進する市町村等に対し補助する。
→中津市、佐伯市、竹田市の3市が要望済。農林水産省の審査が行われた後、3月末に採択結果の通知がある予定

次世代へつなぐ食育推進事業（第4期 大分県食育推進計画（R3～R7）の推進）

・大分県の豊かな食を通じて、人・地域・環境が育まれるように、3つの基本的な視点に立って食育を推進



・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ができる

	R3～5の取組		R6～8の取組
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)	<ul style="list-style-type: none"> ◆大分県食育推進会議及び地域食育推進協議会の運営 ◆食育人材バンクの運営 ◆朝食喫食率向上の取組 (R2～R4) ◆食生活スタートブックの作成 	健全な食生活 日本型食生活の推進	<ul style="list-style-type: none"> ◆大分県食育推進会議及び地域食育推進協議会の運営 ◆食育人材バンクの運営
2 魅力あふれる“地域の食” づくり (地域での取組)	<ul style="list-style-type: none"> ◆県産食材活用や郷土料理の普及 (R3～R5) ◆アレンジ郷土料理動画の作成・県産食材キャンペーン ◆おおいた食の日イベント (R5～R7) ◆大分県地域の食育推進事業補助 	地域の食づくり 食文化の保護継承の推進	<ul style="list-style-type: none"> ◆おおいた「食」のストーリー継承 おおいた食の日イベント (～R7) ◆新 地域の郷土料理 デジタルブックの作成 (R6～R8) ◆大分県地域の食育推進事業補助
3 食を育む環境との共生 (次世代へつなぐ取組)	<ul style="list-style-type: none"> ◆「えらぶ・つくる・たべる」食育体験ツアーの実施 (R3～R5) ◆学校給食食育動画の作成 (R4～R6) 	環境との共生 「食」への感謝の気持ちの醸成	<ul style="list-style-type: none"> ◆おおいた「食」のストーリー継承 学校給食食育動画の作成 (～R6) ◆新 農林漁業体験の実施 (R6～R8)

新 農林漁業体験会の実施

◆「えらぶ・つくる・たべる」食育体験ツアー（R3～R5）では、地域協議会を中心とした市町村や教育現場が一体となった体験型食育活動を実施。食育活動を実施していなかった学校や地域に対する働きかけが実施でき、啓発に繋がった。
 ◆年間1回だけの活動であったため、農林漁業体験は、収穫だけの体験が多く、「食」への感謝には結びつきにくかった。地域の農産物に愛着を持って貰うためには、播種・育成・収穫といった年間を通じた体験活動が必要。デジタルツール等も活用し、地域の食の背景や年間を通じた農林漁業体験を実施する。

◆田植え体験+稲刈り体験

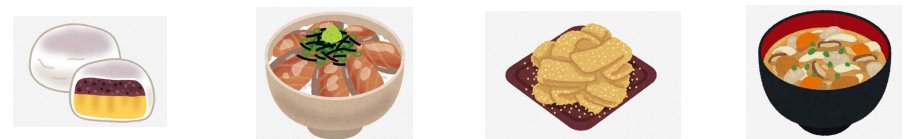
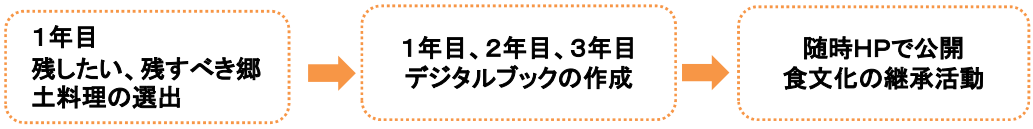


◆実体験で不足する部分は動画等を活用



新 デジタルブックの作成

◆単発的なイベントの実施と並行して、残すべき地域の郷土料理を、デジタルブックとして作成
 現在県のHPに掲載している「次世代に残したい郷土料理レシピ」は、農林水産部の生活改善普及員が昭和から平成10年くらいの間に取り組んだ事業を元に作成したもの。農林水産省のHPともリンクし、県外の出版社やTV局から使用申請がある。
 ◆塩味が強く現在大学等で教えている分量とは違っている。また、見た目の古さもあり、家庭で作ってみたいレシピとはなっていない。



<事業番号1> おおいた「食」のストーリー継承事業(消費・安全対策交付金)

食育基本法：H17施行

第10条
地方公共団体は、基本理念のつとめ、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。

大分県食育推進条例：H28施行

第18条
11月19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し、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・効果的に行います。

これまでの取組

H30(共食)

全国食育大会の実施

R1(共食)

いただきます大使任命
(イベントは感染症により中止)

R2(朝食)

Rooftop 食育フェスタ

R3(朝食)

おおいた食の日SCHOOL

R4(食文化)

学ぼう!うすきの食

R5(食文化)

おおいた「食」のストーリー
～国東半島・宇佐地域世界農業遺産に学ぶ～

国の動き

- ◆農林水産省
「第4次食育推進基本計画」(R3～R7)では、重点事項「日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和(わ)」を掲げている。
- ◆文化庁
文化芸術基本法で「食文化」の振興を明記(H29.6改正)
- ◆地域の食文化は、各地の自然環境の中で、健康に生きるための知恵が込められており、これらは地域住民共有の財産として未来に継承すべき伝統文化である
(文化庁:R3文化審議会政策部会食文化WG)

生まれ育った地区の郷土料理の認知度



郷土料理の作り方を受け継いだこと



農林水産省「国民の食生活における和食文化の実態調査」(R2年2～3月調査)

大分県の動き

- ◆大分県食育推進条例
第14条
食文化の継承のための取組の促進
○県は、県内の伝統的な食文化の継承を促進するため、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じます。
- ◆「第4期大分県食育推進計画」(R3～R7)の施策として“郷土料理など地域の食文化の伝承と情報発信”を掲げている。
- ◆R3年度に臼杵市がユネスコ食文化創造都市に認定、地域の食文化に対する関心が高まっている。
- ◆令和6年11月10日に県で2回目となる「全国豊かな海づくり大会」が開催予定

「おおいた食の日」では、関係各課が実施している食育関連事業や国の動向を踏まえ、強化すべき食育事業をテーマに食育活動を実施

令和6年度取組案

「全国豊かな海づくり大会」の開催に合わせ、大分の魚食文化を学び、継承する取組を実施

魚食の現状



全国の魚介類の一人当たり消費量は、平成13年の40.2Kgをピークに、令和3年度には23.2Kg(概算値)にまで減少している。そのような中、第4期大分県食育推進計画の調査では、次世代に残したい郷土料理として、県全域で食べられている「だんご汁」「やせうま」につづき、「りゅうきゅう」が3位に入っているなど、県民の魚食文化に対する意識は高い。

令和6年度 食文化講座(案)

テーマ 大分県の魚食文化

令和6年度は、11月10日に全国海づくり大会の開催される。
大分県の豊かな海に支えられた「魚食」文化は、様々な郷土料理を生み出してきた。海づくり大会の開催をきっかけに、若い世代(大学生等)に向け、大分県内に伝わる魚食文化を学ぶ講座を開催する。

対象:食文化の担い手となる学生等
開催時期等:11月を中心
県内の4カ所で開催

県内には、魚を利用した郷土料理が多くあるものの、生活様式の変化に加え、過疎化や少子高齢化などから家庭での伝承が困難となっている。県内でも、魚を利用した多くの郷土料理が伝えられているが、姫島村の鯛めん、日田市のたらおき、竹田市の頭料理など作る機会が減少している郷土料理もある。

令和6年度に開催される「全国豊かな海づくり大会」をきっかけとし、食文化を受け継ぐ若者世代に向け、魚食、特に魚類を利用した郷土料理についての食育活動を行い、若い世代に向け魚食文化の普及を図る。

<事業番号2> 郷土料理デジタルブックの作成

現状

◆現在、県のHPに掲載している「次世代に残したい郷土料理レシピ」は、農林水産部の生活改善普及員が昭和から平成10年くらいの間に取り組んだ事業を元に作成したもの。農林水産省のHPともリンクし、県外の出版社やTV局から使用申請がある。

令和4年：5月 月刊住職（県HPの紹介）
8月 福岡市情報誌 i（やせうま）
8月 郷土料理と生きる～九州・沖縄編～
11月 日本惣菜協会機関誌「jm News」（とりめし、やせうま、鯛めん）

令和5年：5月 ふるさとごはん クイズの旅（学習教材）（やせうま、あいませ、りゅうきゅう、石垣もち）
6月 NHKあさイチ（がん汁）
8月 地球の歩き方（じり焼き）

課題

◆食育推進会議委員意見

- ・郷土料理は今後に残していく県の財産になると思う。ちゃんとディレクションして示すことが必要
- ・郷土料理や伝統料理は、知ってもらい、食べて貰うことを踏まえ、次の世代に作って貰う、興味を持って貰う活動を加えていく必要がある。
- ・田舎感ができると興味を持ってくれない。

◆県のHPに載せている郷土料理レシピは、塩味が強いものもあり、現在の食卓にあっていないものがある。

郷土料理として周知されている「とり天」「ごまだしうどん」「りゅうきゅう」「ゆずこしょう」「茶台寿司」「高菜巻き」などが掲載されていない。

今後の方向

【郷土料理等大分の食文化の保護・継承を推進】

◆おおいた食の日の取組として、R4とR5では、食文化に関するイベントや講座を開催している。

R4 学ぼう！うすきの食

R5 おおいた「食」のストーリー

～国東半島・宇佐地域世界農業遺産の食～

R6 おおいたの魚食文化

◆11月のイベントに加え、家庭の食卓に郷土料理を取り入れて貰う取組として、若い子育て世代にも興味を持って貰える郷土料理のデジタルブックを作成。

しっかりとディレクションすることで、次世代が繋いでいきたいと思える郷土料理にする。

大分県HP（だんご汁）



【材料】約6人分

- ・小麦粉（中力粉） 500g
- ・塩 13g
- ・水 250cc
- ・だし汁 適宜
- （いりこ・昆布）
- ・大根 10cm位
- ・にんじん 1本
- ・ごぼう 1本
- ・里芋 5個
- ・豚肉 150g
- ・小ねぎ 適宜
- ・みそ 150g

Old

- ・少人数の家族が多いため、最近のレシピは2人前表示が多い
- ・現在、別府大学食物栄養科学部で教えているレシピでは、野菜を多め、塩分控えめで指導している



- ・作業途中の写真もあり、初めてでも作りやすい
- ・地域で伝えられる由来や地域ごとのだんごの作り方の違いなども説明があり、地域の文化も学べる

別府大学（だんご汁）



【材料】2人分

- 中力粉：60g 塩：0.6g
- 水：水：30ml
- 干ししいたけ：2g 戻し汁：300ml
- はくさい：50g
- にんじん：15g
- さといも：60g
- ごぼう：30g
- 油揚げ：10g
- 小ねぎ：6g
- みそ：40g
- 煮干し：4g
- 水：300ml

味噌の量、小麦の量を少なく、野菜は多め

新しいだんご汁レシピ



色合い、器も考え、作りたくなるような見栄えに

- ◆初めてでも作りやすく、作業途中の写真も掲載
- ◆料理名の由来や料理の生まれた背景など、文化もしっかりと掲載
- ◆材料は、今の時代に合わせて、塩分控えめのものを採用。分量も少人数の家庭にあうように掲載
- ◆雑誌を読む感覚で見ていただけるように、縦見開きに収まるようにデザインに変更

⇒若い世代にも興味を持って見て貰うことで、家庭の食卓に郷土料理を取り入れ、食文化の継承を進めることができる。

また、中学校や高校の食育授業でも利用してもらえるように、教育庁を通じて周知をはかる

<事業番号3> 学校給食食育動画制作事業

<動画を活用した食育の実施について>

学校給食を利用した食育を推進するため、給食で日常的に使用できる県産品5品目について、1品目5～10分程度の動画を作成。給食での県産品の提供に合わせ視聴を行うことで、食育に取り組む小学校を増やし、地場産物の活用率向上や食文化等についての理解促進を図る。

内閣府：「経済財政運営と改革の基本方針2023」の中でも、“栄養教諭を中核とした食育の推進”が記載されている。

事業目標：月に1回「食育の日」に取り組む小学校の割合 88.2% (R6年度末)を目指す

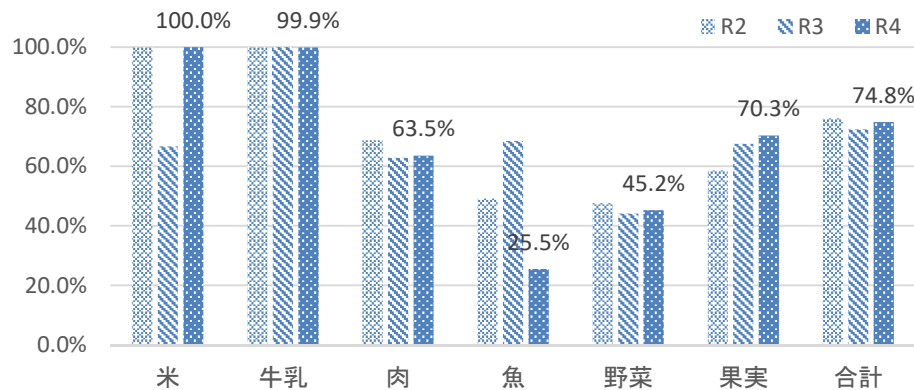
実施時期：年間を通じて取り組む

実施方法：動画の視聴するとともに、動画にある県産食材を活用した給食を提供

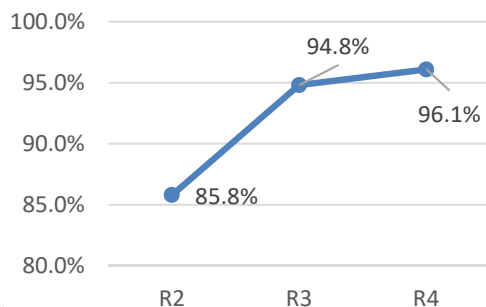
効果測定：3月実績を調査→給食以外での動画利用についても調査

大分県の学校給食の現状

学校給食地場産物活用率



「食育の日」の取組小学校(実施率)



昨年度の「食育の日」に取り組む小学校の割合については、目標を達成している。

しかしながら、学校給食における地場産物の活用率は、第4期大分県食育推進計画の目標(R7)である75.6%には達していない。

R4及びR5撮影品目：撮影場所

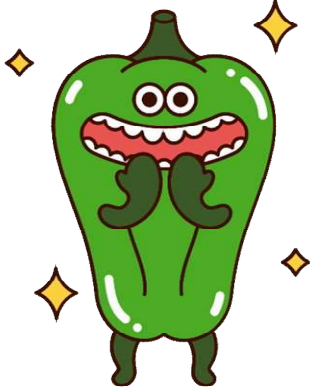




令和4年度		令和5年度	
品目	撮影場所	品目	撮影場所
白ねぎ	豊後高田市	大豆	宇佐市
さつまいも(甘太くん)	臼杵市	ひじき	姫島村
しいたけ	宇佐市安心院	しらす	別府湾・日出町
みかん	杵築市、津久見市	ピーマン	豊後大野市
県産魚(養殖ぶり)	佐伯市	牛乳	杵築市・大分市

R6撮影品目：撮影場所(案)

- ①米、水稻(3～4年生)
田んぼの一年(玖珠町)
おいしいお米を作る(研究指導センター水田農業グループ)
水を確保する知恵(竹田市：円形分水)
- ②梨(1～3年)
大分県産梨の輸出(日田市・由布市)
大分県オリジナル品種 豊里
- ③にら等(5～6年)
施設園芸農業(大分市)
水耕栽培(みつば、せりなども可能であれば)
- ④かぼす(1～3年)
かぼす伝来の秘密(臼杵市・竹田市)
地理的表示GI保護制度の登録
- ⑤トマト(4～6年)
高糖度トマト(佐伯市)
赤採りトマト(九重町)
- ⑥麦(5～6年)
収穫から加工(中津市)
醸造文化



学校給食食育動画リスト

品目	ピーマン ツヤンピー	牛乳 フレッシュ	ちりめん カタクッチー	ひじき オヒメソウ	大豆 ソイヘンゲ
案内人					
ロケ:生産地	豊後大野市	杵築市・大分市	杵築市	姫島村	宇佐市
本編	オープニングには、品目の名前を当てる謎解きを挿入。案内人のおいしいモンスターが生産地を訪ね、生産者の方にインタビューを行い、生産地の特徴、育成・出荷工程などの様子を説明します。動画の最後には説明した食材のレシピを紹介しています。				
料理レシピ	ピーマンピザ	みたらしミルク白玉	ちりめん入りオムレツ	ひじき入りつくね	きな粉トースト