

THE 4TH KATSUYAMA CITY FOOD EDUCATION PROMOTION PLAN

第4次勝山市食育推進計画



「食に親しみ、食を楽しもう ～食は生きる力～」



2023-2027



KATSUYAMA CITY



「食は活力の源」

私たちは勝山市の豊かな自然の恵みを受けて、この地が育んだ農林水産物を食べて、健全な食生活を営んできました。

そして、その営みの中で、自然を守りながら、さまざまな食文化や人とのつながりを築いてきました。

道の駅「恐竜溪谷かつやま」をはじめとした市内の農林水産物直売所による地域資源の魅力発信や地産地消を基本とした新たな食の開発に積極的に取り組んでいます。こうした取り組みを通して、「食」は勝山市において、今まで以上に大切な地域資源として位置づけられています。



勝山市では市民一人ひとりが「食」について再認識し、もう一步踏み出した「食育」を実践するため、今回「第4次勝山市食育推進計画」を策定しました。

本計画に基づき、関係機関・団体等と連携し「食育」に取り組み、「わいわい わくわく 安全安心のまち かつやま」を目指して事業を推進して参りますので、市民の皆様におかれましても、ご家庭や地域が一丸となって、「食育」に取り組んでいただきますようお願いいたします。

結びに、計画策定にあたり、熱心にご議論いただきました勝山市食育推進会議の委員の方々および関係者、並びに食育アンケート等にご協力いただきました市民の皆様に、心よりお礼申し上げます。

令和5年3月

勝山市長 水上 実喜夫

目次

第1章	計画の策定にあたって	1
	1 計画策定の趣旨	
	2 計画の位置づけ	
	3 計画の期間	
	4 SDGsへの寄与	
	5 計画の策定体制	
第2章	これまでの取り組みと課題	5
	1 これまでの取り組みと成果	
	2 食に関する現状と課題	
	3 今後の取り組みに必要なこと	
第3章	食育推進の基本的な考え方	18
	1 基本理念	
	2 基本目標と基本方針	
第4章	取り組みと数値目標	23
	基本目標1 「食」を通してライフステージに応じた健康づくり ～多様な暮らしに対応した食生活の実践～	
	基本目標2 地場産物を「知る」「つくる」「食べる」ことによる地域づくり ～地域にあった食文化の継承～	
	基本目標3 食による人づくり ～食への感謝の念と理解の促進～	
	計画の体系	
第5章	計画の推進体制	36
	1 推進体制	
	2 進行管理と評価	
	3 役割	
資料編		40



第 1 章

計画の策定に あたって

第1章 計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

「食」は私たちが生きていく上で、毎日の生活に欠かせないものであり、命の源であります。人は長い歴史の中で経験を重ね、その地に最も適した食を選択し、文化を築き、食による生きる力を育んできました。

しかしながら、社会状況がめまぐるしく変化する中、ライフスタイルや価値観が多様化し、食を取り巻く環境も大きく変化しています。家庭の中で行われてきた調理や食事を家庭外に依存する外部化等により、いつでもすぐに食べ物を手に入れられる環境の中で、食を意識することや感謝する気持ちが薄れてきています。また、偏った食品の取り方や食習慣の乱れによる肥満や生活習慣病などの増加、家族で食卓を囲む機会の減少によるコミュニケーション不足など、さまざまな問題が生じています。

また、新型コロナウイルス感染症の影響で、接触機会低減や外出の自粛により、食を含めた私たちの生活は大きく変化しました。

このような状況の中、生涯にわたって心身ともに健康でいきいきとした生活を送るために、人の生活には食が密接に関係しているということを再認識する必要があります。

「食育」は、市民一人ひとりが自らの食について考える習慣を身につけ、食に関する知識と食を選択する力を習得することで、心身ともに健全な食生活を実践し、郷土への愛着や感謝の心を育む取り組みです。

勝山市においても、平成20年3月に「勝山市食育推進計画」、平成24年3月に「第2次勝山市食育推進計画」、平成30年3月に「第3次勝山市食育推進計画」を策定し、市民、関係機関、団体等と勝山市が連携して食育の推進に取り組んできました。

食にかかわる情勢が変化していく中でさまざまな課題に対応し、引き続き総合的かつ計画的に食育を推進するために、より効果を高める取り組みを重点化し、今後5年間の食育推進における目標と方向性を明確に示す「第4次勝山市食育推進計画」を策定しました。

《食育とは》

「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であり、様々な経験を通し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こと」とされています。

(食育基本法より)

2 計画の位置づけ

本計画は、「食育基本法」第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として、国の「第4次食育推進基本計画」や県の「第3次ふくいの食育・地産地消推進計画」を踏まえながら、勝山市の食育の推進に関する基本的な方針と具体的な取り組みについて定めるものです。

また、地域の農林水産物の利用を促進するために、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」第41条第1項に基づく促進計画を兼ねる計画とします。

なお、本市の行政運営の指針である「第6次勝山市総合計画」はもとより、「すこやか勝山健康づくりプラン（第4次勝山市健康増進計画・勝山市自殺対策計画）」をはじめとする関連計画との整合および連携を図りながら、食育の取り組みを効果的に推進します。

3 計画の期間

本計画は、令和5年度からの5年間で計画期間とし、令和9年度を目標年度とします。

なお、計画を推進していく過程において、国・県の方針変更等、社会経済情勢の変化を踏まえ、計画期間内であっても必要に応じて内容を見直す場合があります。

4 SDGsへの寄与

SDGsは、平成27年（2015年）の国連サミットで採択された、令和12年（2030年）までに達成すべき持続可能な開発目標です。

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ります。

本計画においても健全な食生活の実現や食文化の継承など、SDGsの目標達成への貢献を見据えた取組の推進を図ります。

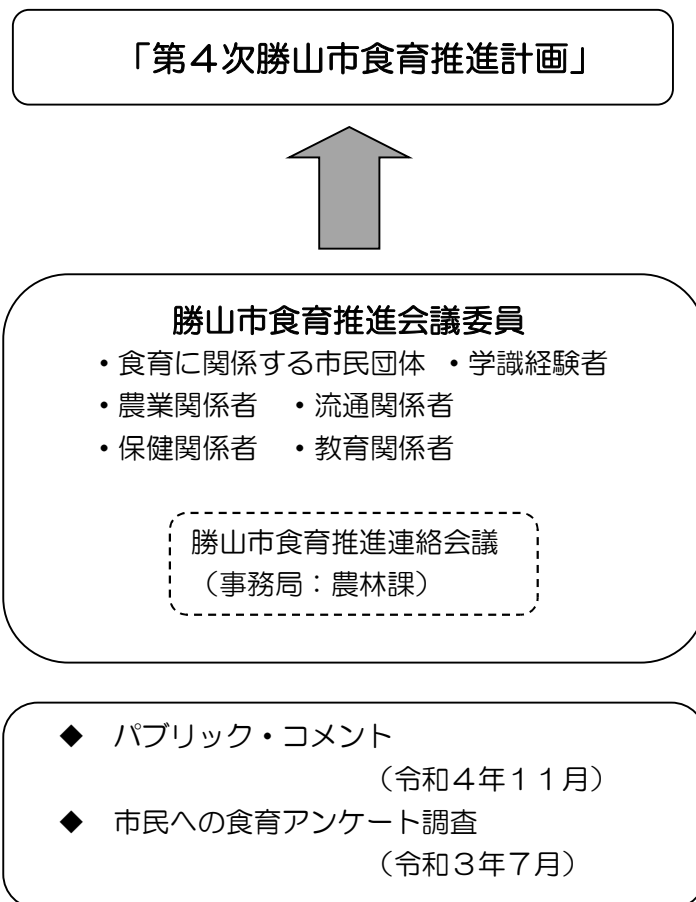


5 計画の策定体制

本計画の策定にあたっては、庁内関係課で構成する「勝山市食育推進連絡会議」において協議・検討を行ってきました。

また、食育に関係する団体や食育ボランティアの代表者、関係機関、教育機関の代表者などで構成する「勝山市食育推進会議」において、計画の策定や食育の推進に向けた意見をいただきました。

さらに、令和3年度には市民1,400人を対象にした「食育アンケート」を、令和4年度にはパブリック・コメントを実施し、市民の意見を反映するよう努めました。





第2章

これまでの
取り組みと課題

第2章 これまでの勝山市食育推進計画の取り組みと課題

1 これまでの勝山市食育推進計画の取り組みと成果

勝山市では、平成20年3月に「勝山市食育推進計画」（平成20年度から平成24年度）、平成24年3月に「第2次勝山市食育推進計画」（平成25年度から平成29年度）、平成30年3月に「第3次勝山市食育推進計画」（平成30年度から令和4年度）を策定し、市民、関係機関、行政等が連携を図りながら食育を推進してきました。

勝山市におけるこれまでの主な取り組みと成果

- 市広報や食育パネル展において、勝山市における直売所や農業体験、学校給食や各団体の食育の取り組みを紹介し、市民への周知啓発を図りました。しかし、「食育」という言葉の意味を知っている市民の割合が63%（平成28年度）から61%（令和3年度）に減少しました。
- 食品工場見学や食品表示に関する学習会を開催し、食品表示に関する基礎的知識を身につけてもらうことができました。しかし、食品を購入する際、食品表示を見る市民の割合が74%（平成28年度）から65%（令和3年度）に減少しました。
- 「食品ロス」(※1)の削減を目指し、家庭での食べきりなどをアピールする記事を市広報に掲載しました。また、公共施設にチラシやポスターを掲示して、市民に対して食べきり運動や3R(※2)の実践に向けた意識づけを行いました。その結果、食べ残しや食品の廃棄を減らす努力をしている市民の割合が42%（平成28年度）から46%（令和3年度）に増加しました。
- 食生活改善推進員を養成・育成し、地域において食への関心と理解を深めるための活動や望ましい食習慣を学ぶ教室、適切な食事管理のための情報提供を行いました。その結果、1日1食でも家族そろって食事をする市民の割合が49%（平成28年度）から56%（令和3年度）に増加しました。
- 各ライフステージにおいて健康および生活習慣病予防のための良い食習慣を学ぶ教室や相談会を実施しました。乳幼児期からの肥満予防をはじめ、家族ぐるみで健康づくりがすすめられるよう支援を行いました。その結果、日ごろの食事で気をつけていることがある市民の割合は73%（平成28年度）から67%（令和3年度）に減少し、野菜を多く摂るようにしている人は276人（平成28年度）から178人（令和3年度）に減少しましたが、新たに追加した「野菜から先に食べるようにしている」という項目では108の方が取り組んでいると回答しています。

- 農業男子・農業女子マルシェや勝山水菜フェア等の各種イベントを実施し、勝山産の農林水産物や加工品等を販売し、勝山の食のPRを実施しました。しかし、勝山産の野菜を使用している市民の割合は19%（平成28年度）から16%（令和3年度）に減少しています。
- 勝山産の農林水産物や加工品等を取扱う直売所の普及、拡大を行い、地域でとれる農産物への愛着と生産者の意欲向上を図りました。その結果、市内の直売所を利用している市民の割合は34%（平成28年度）から39%（令和3年度）に増加しました。今後も、道の駅など市内の直売所等と連携し、勝山産の野菜の普及に努めていきたいと考えています。
- 特産品を使用した伝承料理（※3）や行事食（※4）、農業体験の講座・教室を実施し、普及継承に努めました。しかし、新型コロナウイルスの影響で対面での料理教室が制限されたため、伝承料理・行事食の料理教室の参加者数が372人（平成28年度）から65人（令和3年度）に減少し、農業体験事業の参加者数も、1,397人（平成28年度）から114人（令和3年度）に減少しました。
- 保育園や認定こども園、幼稚園・小中学校においては、それぞれの「食に関する指導計画」等に基づき、野菜の栽培や米作りなどの農業体験活動や食材を提供している生産者グループ、学校調理師や食育ボランティア（※5）との交流を通して、命の大切さを学んだり、感謝の気持ちを育むなど、計画的・系統的に食に関する指導を行いました。また、生活習慣調査等の結果を基に、基本的な食習慣について児童、生徒に指導したり、学校だより等で保護者への啓発を行いました。

※1 **食品ロス**：家庭や食品関連事業者から排出される食品廃棄物のうち、本来食べられるにもかかわらず捨てられている部分のこと。食べ残しや手つかずのまま捨てられた食品、売れ残りや期限切れの食品のこと。

※2 **3R**：3Rとは、ごみになるものを減らすReduce（リデュース）、ごみにせずに繰り返し使うReuse（リユース）、再生利用するRecycle（リサイクル）の頭文字をとったもの。廃棄するものを減らすことによって、限りある資源を有効に活用する取り組みのこと。

※3 **伝承料理**：その地域から得られる農林水産物を使用し、その地域独自の調理方法で作られた、古くからその地に伝えられてきた料理のこと。

※4 **行事食**：季節ごとの行事やお祝いの日にいただく特別な料理のことで、家族の幸せや健康を願う意味が込められている。それぞれ旬の食材を取り入れたものが多く、季節を味わい楽しむことができる。

※5 **食育ボランティア**：料理を作る技術、作物を育てる技術、栄養の知識など、食に関する専門技術や知識を持ち、地域や学校等で食育の推進活動を自主的に行っている人々。

2 食に関する現状と課題

勝山市の食の現状を把握するため、市民に対しては食育アンケート、小中学生と幼稚園・認定こども園・保育園に通う幼児（3～5歳児）に食に関するアンケート調査を実施しました。（以下一部抜粋、全体は資料編を参照）

【食育アンケート】

対 象 : 市内に住む16歳以上の市民 1,400人
抽出方法 : 住民基本台帳より年齢階層別無作為抽出
調査方法 : 郵送による配布回収
調査期間 : 令和3年7月26日～8月9日
回答者数 : 561人
回 答 率 : 40.1%

【食に関するアンケート調査】

対 象 : 市内全小中学校 児童・生徒
調査期間 : 令和3年10月～11月
回答者数 : 小学生 809人 中学生 223人
回 答 率 : 小学生 82.3% 中学生 42.3%

【食に関するアンケート調査】

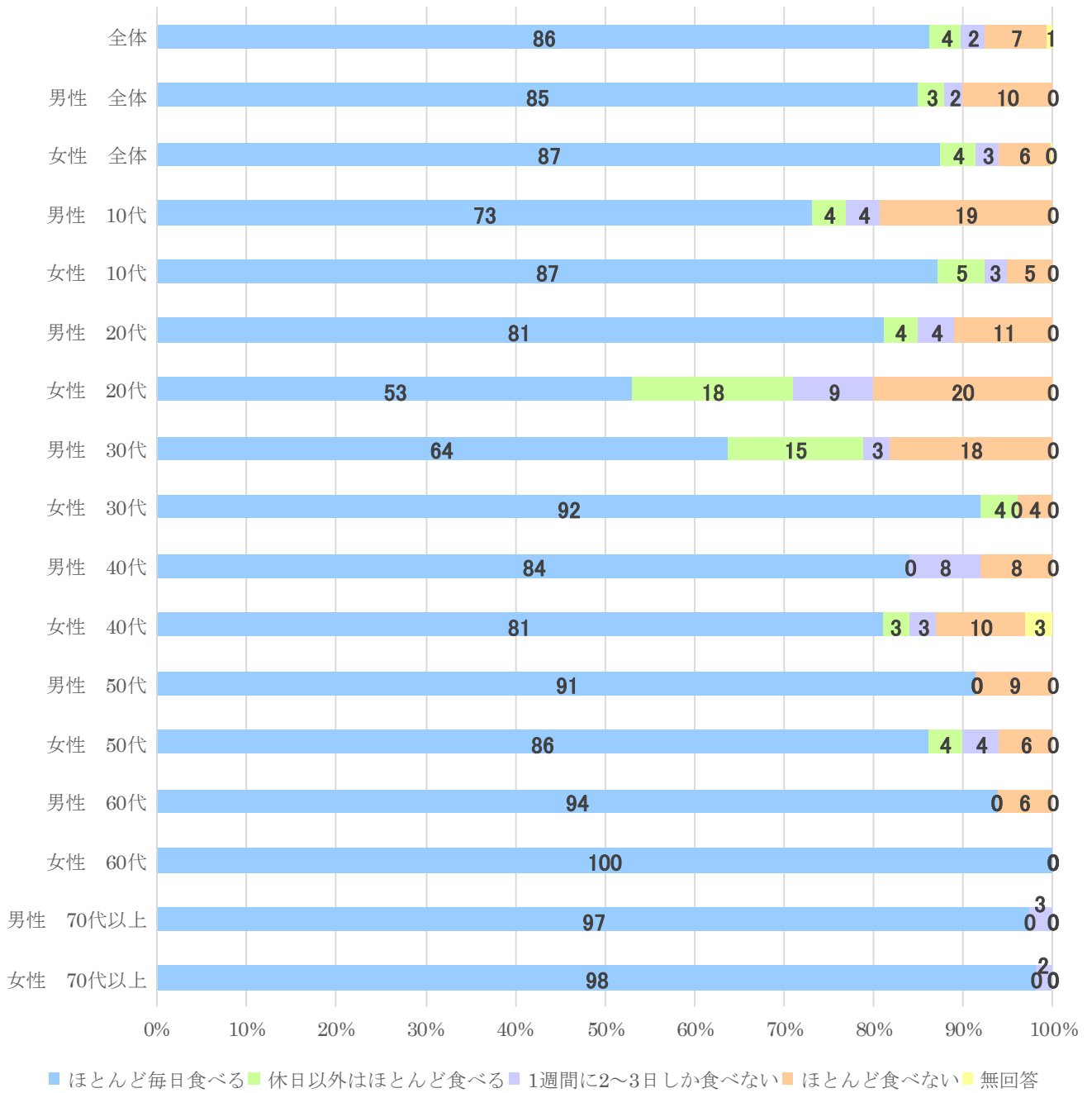
対 象 : 市内全幼稚園・認定こども園・保育園に通う幼児（3～5歳児）
調査期間 : 令和4年6月～7月
回答者数 : 395人
回 答 率 : 92.9%

■朝食摂取の状況（16歳以上の市民）■

朝食を「ほとんど毎日食べる」と回答した人の割合は、男性が85%、女性が87%と、8割以上の方が、ほとんど毎日朝食をとっていました。しかし、男女別年齢別に見ると、男性は30代で60%台、女性は20代で50%台と特に低くなっています。

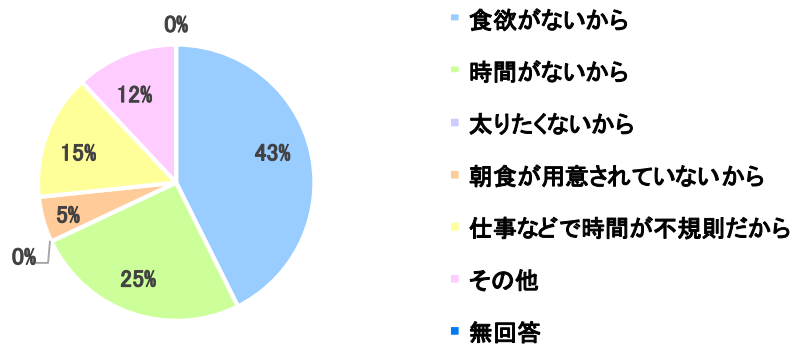
また、朝食をとらない理由は、「食欲がないから」「時間がないから」「仕事などで時間が不規則だから」の順でした。

【朝食摂取状況】



資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

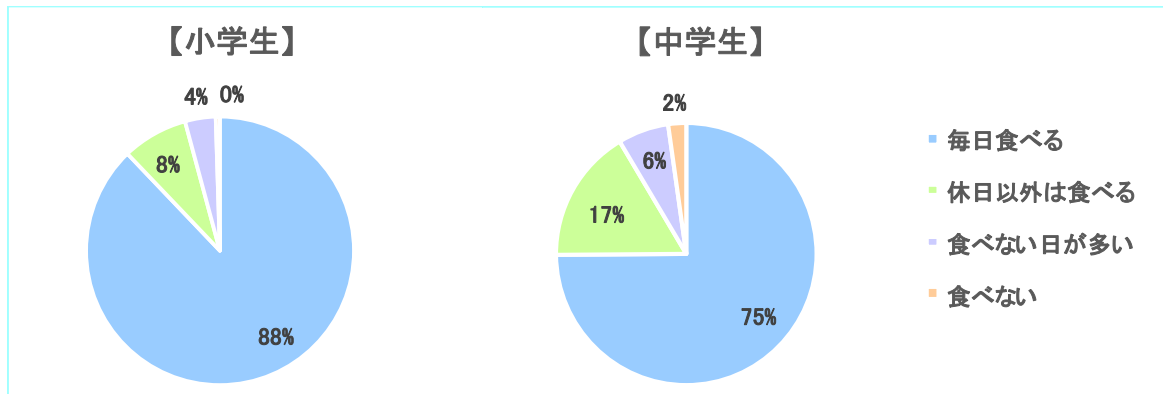
【朝食を食べない理由】



資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

■朝食摂取の状況（小中学生）■

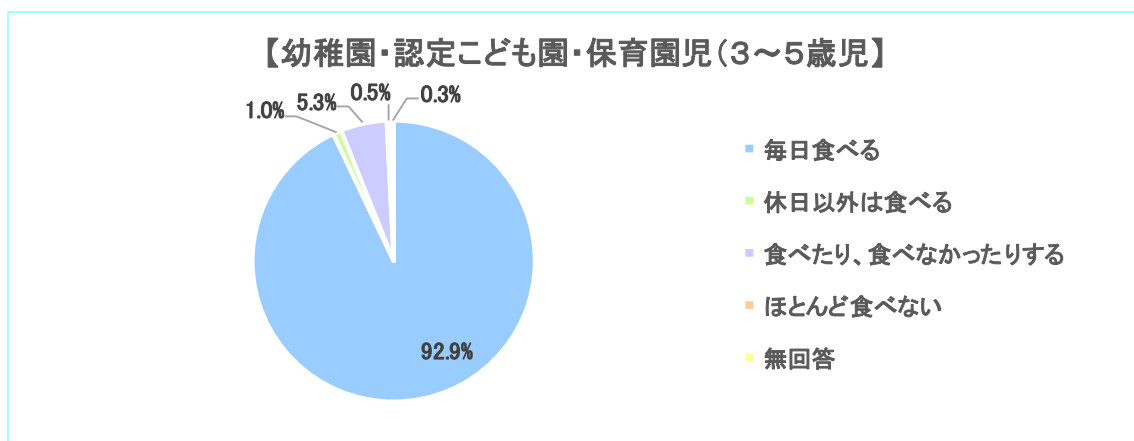
朝食を「毎日食べる」と回答した人は、小学生で88%、中学生で75%でした。平成28年度調査の数値（小学校：87%、中学生：82%）と比較して、毎日朝食を食べる小学生は1%増加しましたが、中学生は7%減少しました。



資料：小中学生 食に関するアンケート調査（令和3年11月）

■朝食摂取の状況（幼稚園・認定こども園・保育園に通う幼児3～5歳児）■

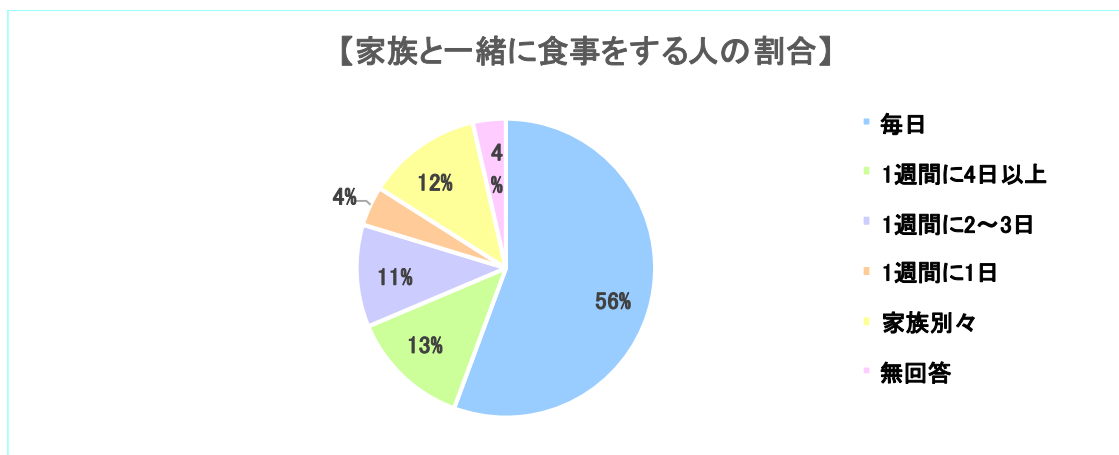
朝食を「毎日食べる」と回答した人は、92.9%で、平成28年度調査の数値92.6%と比較して、毎日朝食を食べる幼児が若干増加しました。



資料：幼稚園・認定こども園・保育園 食に関するアンケート調査（令和4年7月）

■家族と一緒に食事をする人の割合■

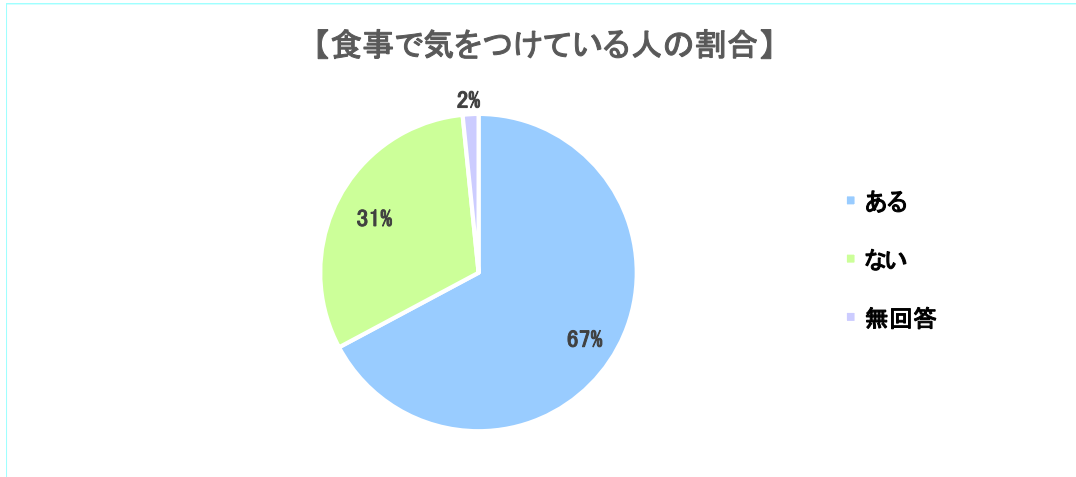
毎日家族と一緒に食事をする人の割合は56%で、平成28年度の数値49%から7%増加しました。



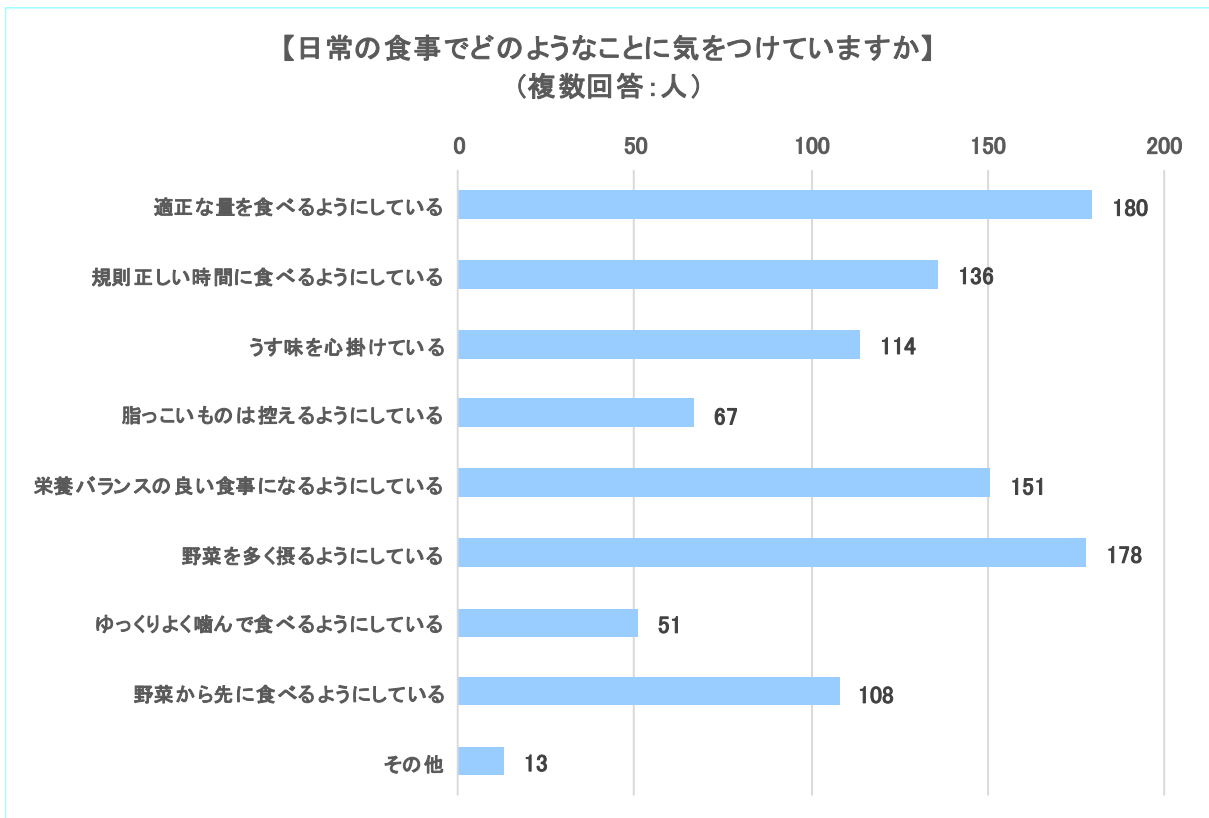
資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

■日頃の食事で気をつけていることがある人の割合■

日頃の食事で気をつけていることが「ある」と回答した人の割合は67%で、平成28年度と比べると6%減少しています。その内容として「適正な量を食べるようにしている」「野菜を多く摂るようにしている」「栄養バランスの良い食事になるようにしている」の順となっています。



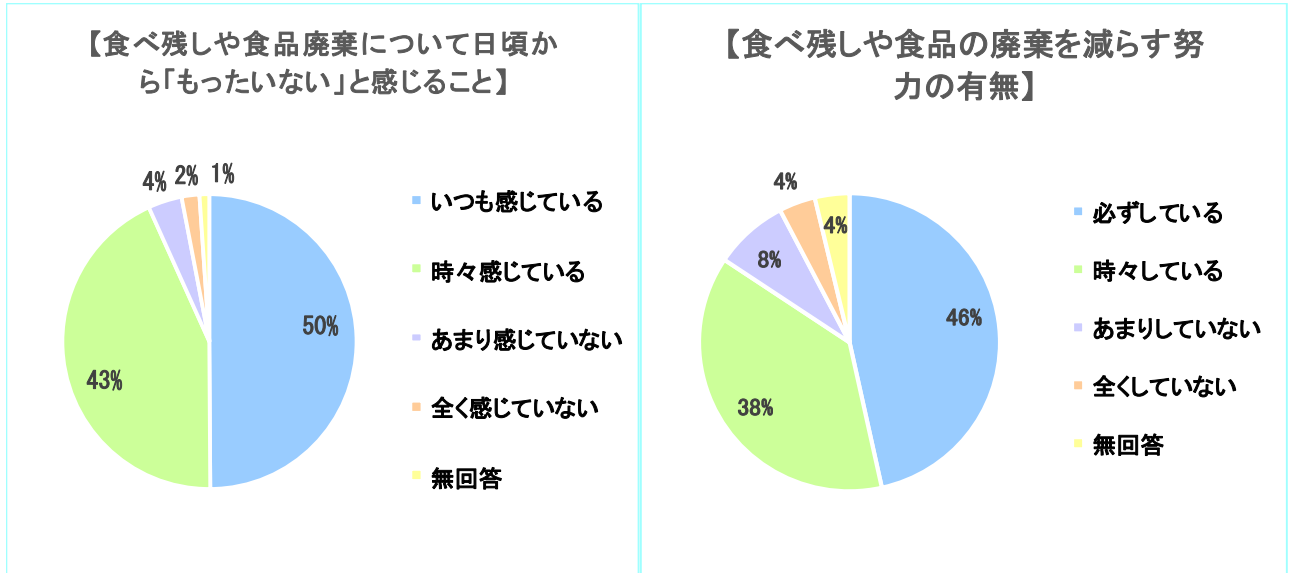
資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）



資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

■食べ残しや食品の廃棄に関してもったいないと感じている人の割合■

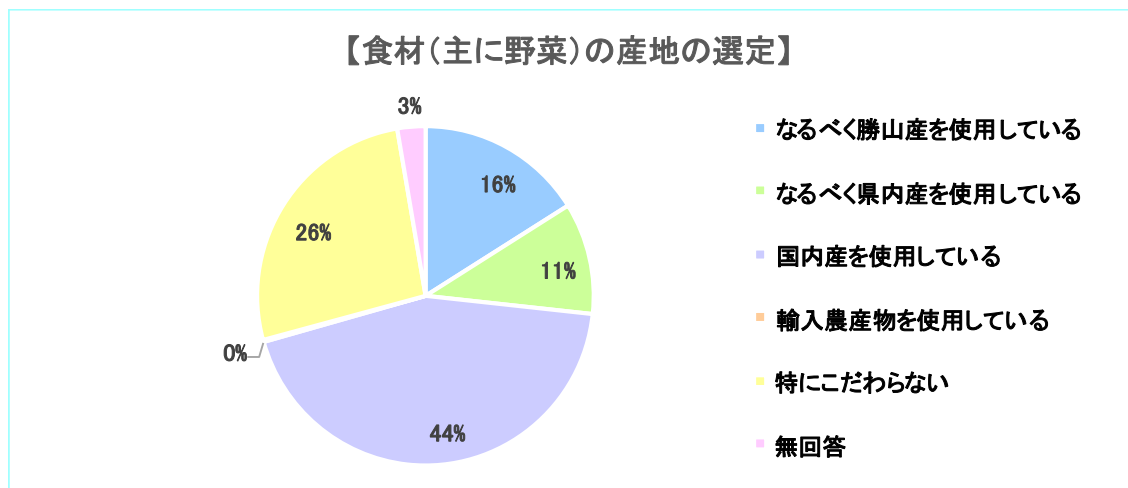
食べ残しや食品の廃棄に関して、もったいないと「いつも感じている」「時々感じている」と回答した人は、合わせて93%になり、平成28年度の数値に比べると増減なしでした。食べ残しや食品の廃棄を減らす努力を「必ずしている」「時々している」と回答した人は、合わせて84%になり、平成28年度の数値82%から2%増加しました。



資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

■食材（主に野菜）について、勝山産を使用している人の割合■

主に野菜について、「なるべく勝山産を使用している」は16%で平成28年度の数値19%から3%減少しました。直売所の数は増えていますが、勝山産の食材使用が進んでいないことが伺えます。



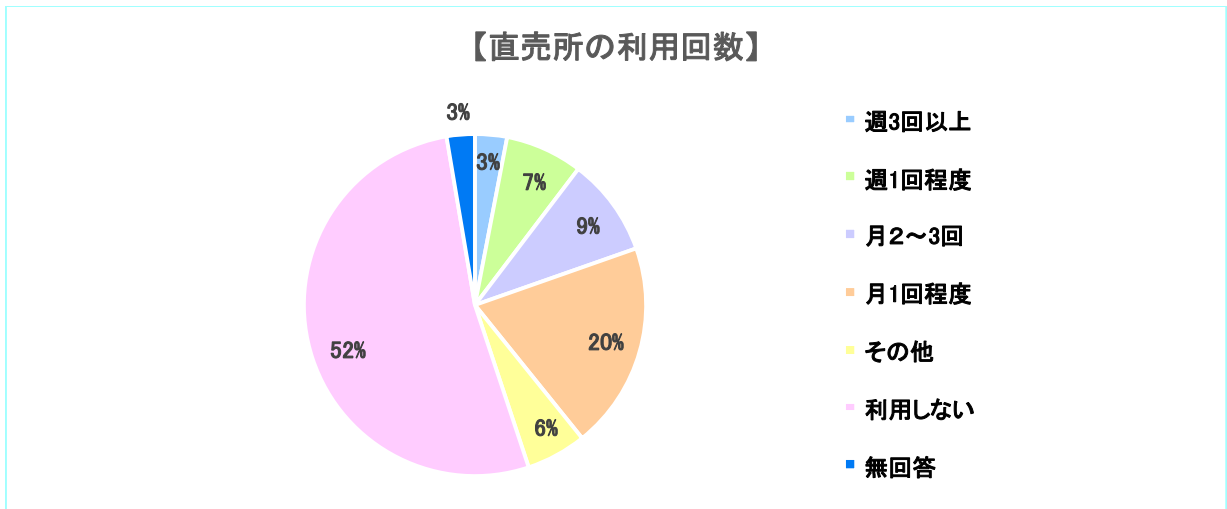
資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

■市内の直売所を利用している人の割合■

市内の直売所を利用している人の割合は39%で、平成28年度数値34%から5%増加しました。

市内の直売所は令和3年7月食育アンケート実施時点で8店舗あります。

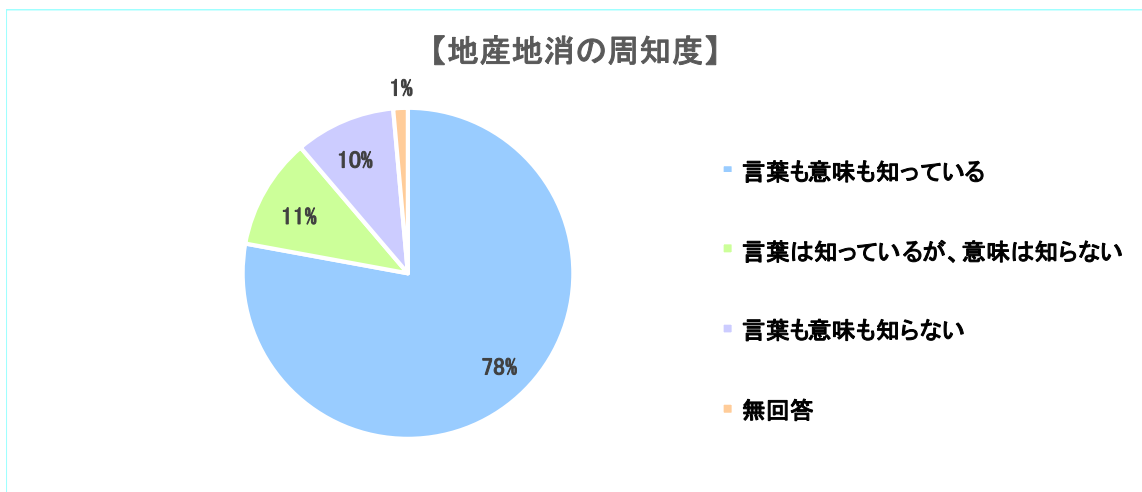
1. 大渡ふれあい市場
2. 平泉寺大門市
3. 鹿谷町鮎の駅
4. かつちやま太陽市の会（勝山サンプラザ内）
5. のむき風の郷
6. 北谷町コミュニティセンター
7. あらど朝市
8. 道の駅「恐竜溪谷かつやま」



資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

■地産地消という言葉や意味を知っている人の割合■

地産地消（※1）について「言葉も意味も知っている」と回答した人の割合は、78%となり、平成28年度の数値81%から3%減少しました。

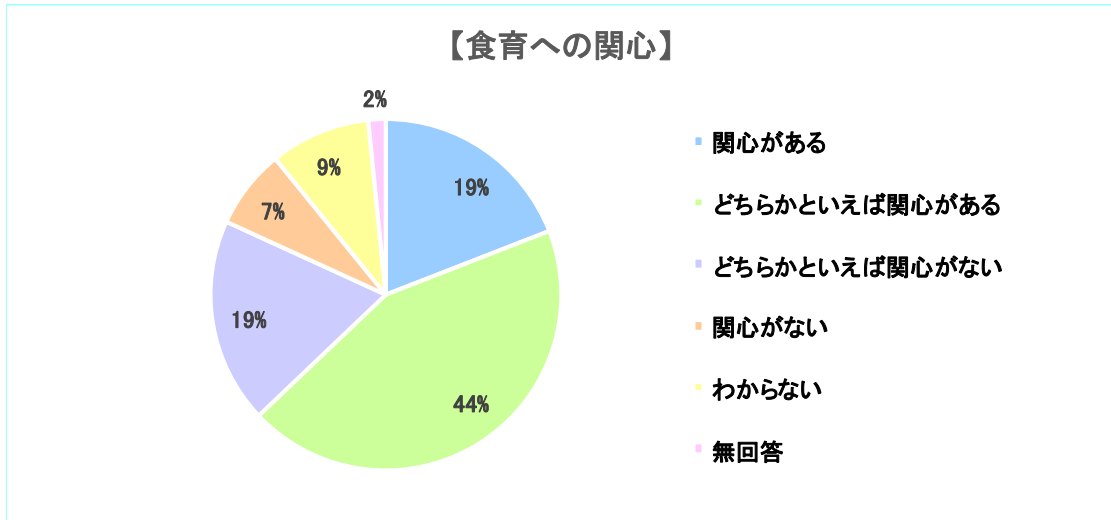


資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

※1 地産地消：地域でとれる農林水産物を地域で消費すること。

■食育に関心がある人の割合■

食育への関心について「関心がある」「どちらかといえば関心がある」と回答した人の割合は、合わせて63%で、平成28年度の数値71%から8%減少しました。

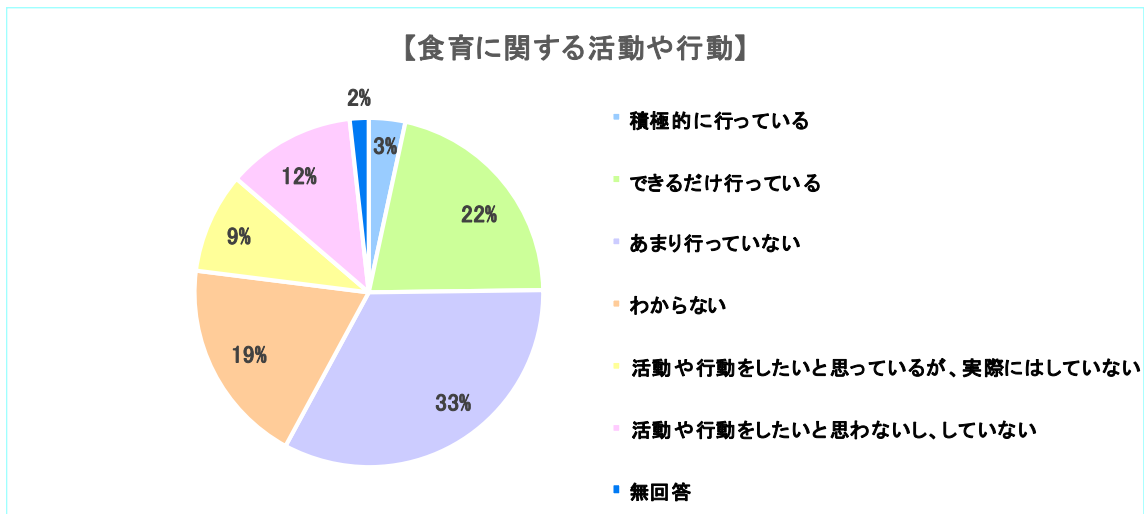


資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

■食育に関する取り組みを行っている人の割合■

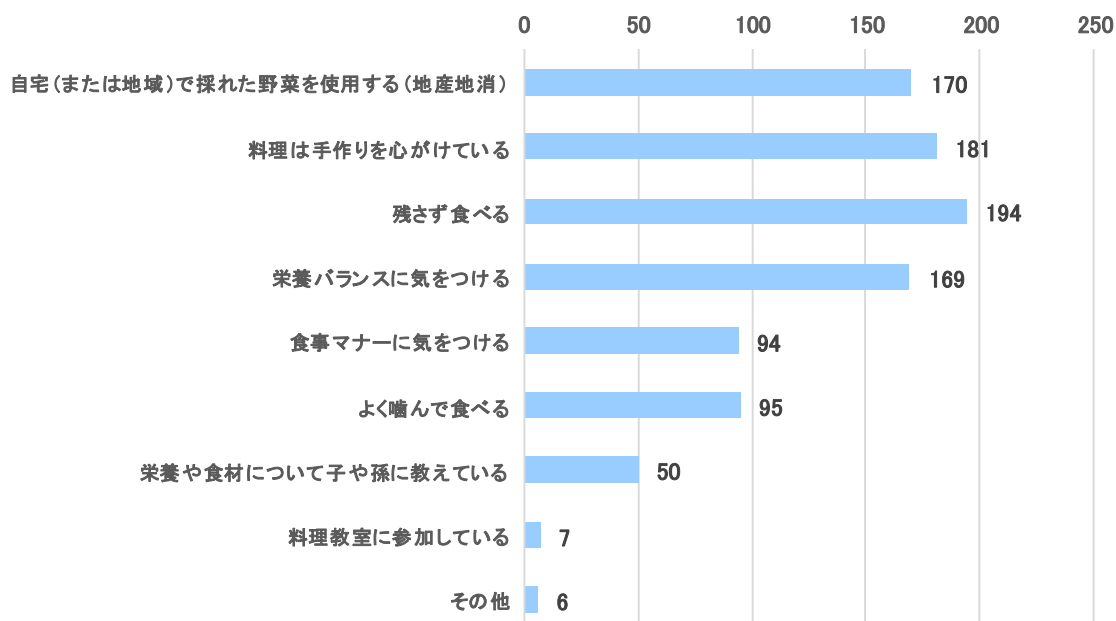
食育に関する取り組みを「積極的に行っている」「できるだけ行っている」と回答した人は、合わせて25%で、平成28年度の数値に比べると増減なしでした。

取り組み内容については、「残さず食べる」と回答した人が最も多く、次いで「料理は手作りを心がけている」「自宅（または地域）で採れた野菜を使用する（地産地消）」「栄養バランスに気をつける」の順になっています。



資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

【食育取組内容】

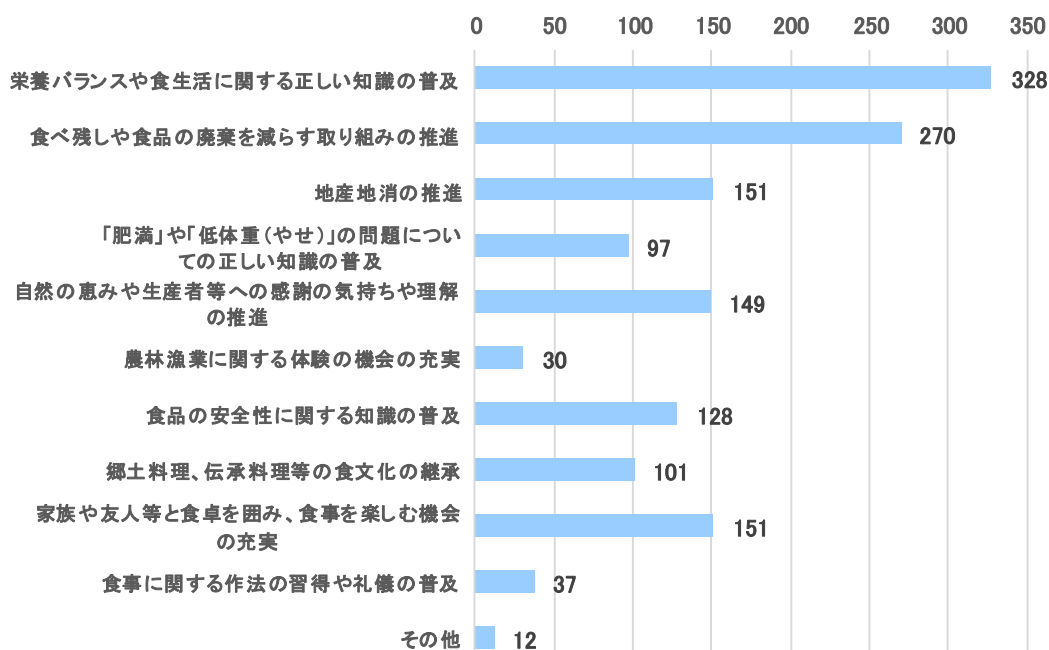


資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

■食育に関する取り組みで重要なことや必要なこと、大切なこと■

食育に関する取り組みで必要なこと、大切なことの回答としては、「栄養バランスや食生活に関する正しい知識の普及」「食べ残しや食品の廃棄を減らす取り組みの推進」「地産地消の推進」「家族や友人等と食卓を囲み、食事を楽しむ機会の充実」「自然の恵みや生産者等への感謝の気持ちや理解の推進」という順になっており、日常の食事、食への感謝、地産地消に関することへの市民の関心の高さがうかがえます。

【食育に関する取り組みの中で重要なことや必要なこと、大切なこと】



資料：勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

アンケートの結果とまとめ

○朝食を「毎日食べる」について

- ・10代、30代男性と20代女性で50～70%にとどまり、平成28年度数値と比較しても減少しました。

若い世代における朝食の欠食率が高く、若い世代に対する健全な食生活の実践のための効果的な情報提供、そして家族や友人との食事の推進を今後も進めていく必要があります。

○「日頃の食事で気をつけていることがある人」は67%で、平成28年度数値から6%減少しました。

○「地産地消」について

- ・認知度は78%で、平成28年度数値から3%減少しました。
- ・主に野菜について、勝山産を使用している人は16%で、平成28年度数値に比べ3%減少しました。

地産地消の認知度が減少し、勝山産（主に野菜）を使用している人の割合も減少しているため、道の駅など市内の直売所等と連携し、勝山産の野菜の普及に努める必要があります。

○「食べ残しや食品の廃棄」について

- ・もったいないと感じている人は93%で平成28年度数値に比べ増減なしでした。食べ残しや食品の廃棄を減らす努力している人は84%で、2%増加しました。

もったいないと感じる人の割合は変わらないが、食べ残しや食品廃棄を減らす努力をしている人の割合は増えました。

○「食育」について

- ・関心を持っている人は63%と平成28年度と比べ8%減少し、食育に関する取り組みを「積極的に行っている」「できるだけ行っている」人が合わせて25%で平成28年度と比べ増減なしでした。

食育の取り組みについて、10代男性が10%未満、10代～20代女性が、10%台にとどまっており、若い世代への食育の取り組みへの意識付けや働きかけを進めていく必要があります。

以上のことから、日常生活において、食事で気をつけていることがある人や、食育に関心を持っている人が減少していることが分かります。特に若い世代の朝食摂取率の減少や、食育への関心、取り組みの低さがわかります。

このことから、次のような課題が見えてきました。

1. 若い世代の朝食摂取率や食育に関する取り組みを行っている人の割合が低いことなどから、

若い世代の食育への関心・取り組みが低い

2. 地産地消の認知度が下がり、勝山産（主に野菜）を使用している人が16%に減少していることなどから、

地産地消のさらなる推進

3. 食べ残しや食品の廃棄を減らす努力している人は84%に増加したが、令和4年度の目標値90%に達していないことから、

食への感謝や理解をさらに深める

3 今後の取り組みに必要なこと

市民一人ひとりが「食」について再度認識し直し、これまでの取り組みを継続しつつそれぞれの課題の解決に対してライフステージに応じた取り組みを行うことが必要です。

若い世代の食育への関心・取り組みが低い

必要な
取り組み

1. 規則正しく食事をする
2. 家族で食事をする
3. 栄養バランスのとれた食生活を実践すること

地産地消のさらなる推進

必要な
取り組み

1. 地場産物の利用拡大
2. 旬産旬消の実践
3. 和食、伝承料理・行事食を継承すること

食への感謝や理解をさらに深める

必要な
取り組み

1. 「食」に対する感謝の気持ちをもつこと
2. 食事のマナーを身につけること
3. 農業体験を通じて感謝の気持ちをもつこと



第3章

食育推進の 基本的な考え方

第3章 食育推進の基本的な考え方

1 基本理念

基本理念

『食に親しみ、食を楽しもう

～食は生きる力～』

これまでの取り組みとアンケート結果を踏まえた課題を解決するために、『食に親しみ、食を楽しもう ～食は生きる力～』を基本理念として位置づけ、食育活動をすすめることとしました。

さらに、この食育の基本理念にもとづく目標を、市民一人ひとりが

- ① 「食」を通してライフステージに応じた健康づくり
～多様な暮らしに対応した食生活の実践～
- ② 地場産物を「知る」「つくる」「食べる」ことによる地域づくり
～地域にあった食文化の継承～
- ③ 食による人づくり
～食への感謝の念と理解の促進～

とします。

これらの目標を達成するには、市民一人ひとりがその趣旨を理解し行動する必要があります。また市民一人ひとりの行動が家庭そして地域へと活動を広げるとともに、家庭、地域および行政が連携し、継続して活動を進めていきます。

2 基本目標と基本方針

基本目標1

「食」を通してライフステージに応じた健康づくり

～多様な暮らしに対応した食生活の実践～

食べることは人の身体を作り、生きていくうえで欠かせない営みです。また、生涯を健康に過ごすためにも、自分の身体の状態に応じて食事をする必要がありますが、生活習慣や食を取り巻く環境が多様化したことで、成人男性の肥満、若い女性のやせ、高齢者の低栄養などが課題となっています。

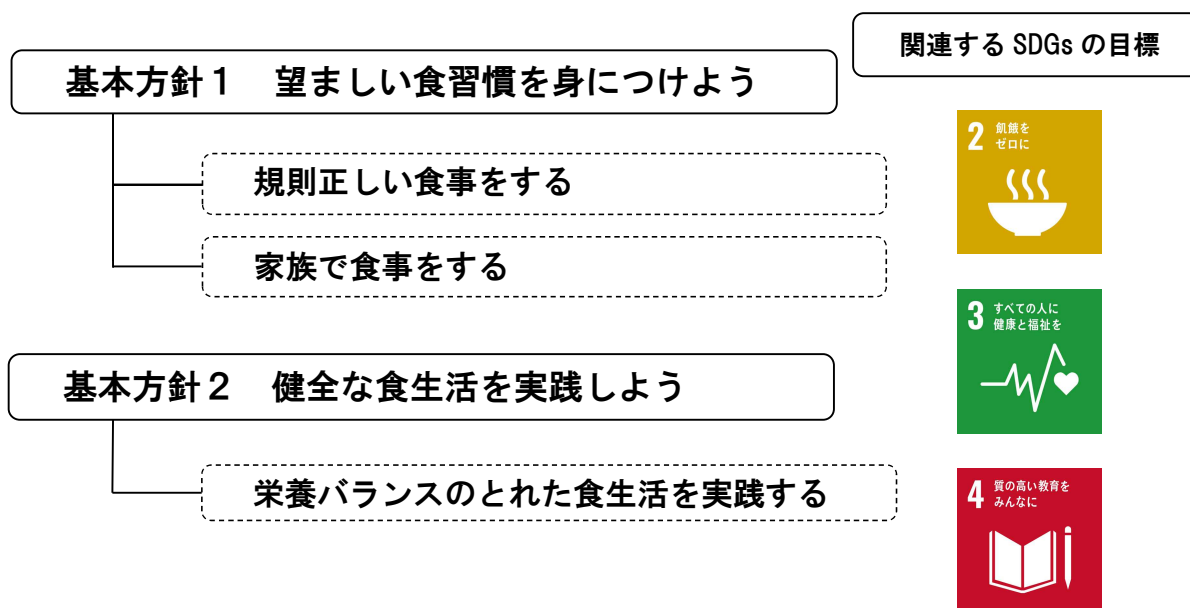
「人生100年時代」に向けて、生活習慣病やフレイル(※1)を予防し、健康寿命の延伸実現に向けて一人ひとりが「食」に関心を持ち、栄養バランスがとれた規則正しい

食習慣を身に付け、適正体重（※2）を維持し健康な身体を保ちましょう。

また、私たちの健康は日々の食事と大きく関わっています。栄養バランスを考えて、料理を自分で作れるようになることや外食や中食（※3）を選ぶことも大切です。

さらに、家族や親しい人と共にする食事は、人と人とのコミュニケーションを円滑にし、日々の生活に親しみや生きる喜びを与えるなど、心の健康にも大きく影響しています。心と身体の健康を自分自身で守るためにも、健全な食生活を実践しましょう。

近年、新型コロナウイルス感染症の影響でこれまでの生活様式が一変し、健康や食生活など様々な影響が生じています。食生活の面では、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、外食の機会が減り、自宅で食事をするが増えています。また、対面での料理教室が制限される中で、デジタル技術を活用するなど、新しい生活様式に対応した食育の推進が求められています。



※1 **フレイル**：加齢とともに心身の活力（運動機能や認知機能等）が低下する状態。適切な介入・支援により生活機能の維持向上が可能。

※2 **適正体重計算式（BMI法）**：適正体重＝身長（m）×身長（m）×22
22という数字は、病気になる確率がもっとも低いというBMI（体格指数）から導きだされたもの

$$\text{BMI} = \text{体重 (Kg)} \div \text{身長 (m)} \div \text{身長 (m)}$$

BMI判定	25以上	肥満
	18.5～25	適正体重（22が標準）
	18.5より小さい	やせ

※3 **中食（なかしょく）**：お弁当や惣菜、デリバリーなどを利用して家庭外で調理されたものを購入して食べる形態の食事

基本目標2

地場産物を「知る」「つくる」「食べる」ことによる地域づくり

～地域にあった食文化の継承～

私たちの祖先の時代から、勝山に住む人々は地域で採れる農林水産物を食べていました。地域の環境に適した農産物が、地域に生まれ育った人々の身体を作ってきたのです。人の身体と土地とは切り離せないもので、健康な食生活にはその地域でその季節にとれたものを食べる「地産地消」や地域で消費する農産物を地域で生産する「地消地産」

(※1)、露地栽培の農産物などを旬の時期に消費する「旬産旬消」が最も適しています。

「地産地消」や「地消地産」、「旬産旬消」には、生産者と消費者の互いの顔が見えることで、消費者は安心して安全な食材を食べることができること、生産者は消費者のニーズを把握し消費者を意識した生産ができることといった利点があります。また、輸送地が近いことから、燃料や流通コストの削減、包装の簡素化も進み、環境にやさしいといった効果も期待されます。

そして、地域の食材や旬な食材で食卓を彩り親しむことは、郷土の素晴らしさを再認識する良いきっかけとなります。

多くの人々が「地産地消」「地消地産」「旬産旬消」についての理解を深め、地域の良さを見つめ直すことができるよう、地域の食材、旬な食材を知り、日々の食事に積極的に使用して「地産地消」「地消地産」「旬産旬消」を推進しましょう。

また、地域から得られる食材を使用し、食べ続けられてきた伝承料理や四季折々の行事食は、歴史を経て培われた貴重な財産です。家庭の味とともに特色ある食文化を大切にし、次の世代に継承していきましょう。

関連する SDGs の目標

基本方針1 地産地消を実践しよう

地場産物の利用拡大

旬産旬消の実践

基本方針2 勝山の食文化を伝えよう

和食、伝承料理、行事食を継承する



※1 地消地産：地域で消費する農作物を地域で生産すること。「消費」を起点として、地域で消費されるものを生産するという考え方

基本目標3

食による人づくり

～食への感謝の念と理解の促進～

食は人にとって生きる源です。日常生活において食が豊富にあることが当たり前のように受け止められ、食を意識することや食に感謝することが少なくなってきました。日頃から「食」は自然の恩恵の上で成り立っていることを意識し、感謝する気持ちを持つことが大切です。

食は自然の恵みや動植物の命を受け継ぐことで成り立っていることから、命を「いただきます」の気持ちや5R(※1)を意識して、食べ残しや食品の廃棄を少なくすることに努めましょう。

そして、自然の恵みや食に携わる多くの人への感謝を食事のマナーに表し、食に対して「ありがとう」の心を育みましょう。さらに、食が自然の恵みや食に携わる多くの人々の苦労や努力の上に成り立っていることを実感する農業体験や食の生産過程を体験しましょう。

以上のことを市民一人ひとりが実践することで、食品ロスの削減およびゼロカーボンシティ(※2)の実現につながります。

関連する SDGs の目標

基本方針1 食に感謝し、理解を深めよう

「食」に対する感謝の気持ちをもつ

食事のマナーを身につける

農業体験等を通して感謝の気持ちを育む



※1 5R：5Rとは、3R【ごみになるものを減らす Reduce（リデュース）、ごみにせず繰り返し使う Reuse（リユース）、再生利用する Recycle（リサイクル）の頭文字をとったもの。】に必要な分だけの食材しか買わないといった Refuse（リフュース）、野菜等の葉っぱの痛んだ部分だけを取り除き、使える部分を使うなどを表す（野菜を修理して使う。） Repair（リペア）を加えたもの。3R以上に使い捨て、大量消費を見直し、廃棄するものを減らすことによって、限りある資源を有効に活用する取り組みのこと。

※2 ゼロカーボンシティ：2050年までに二酸化炭素等の温室効果ガス排出量を実質ゼロにすることを目指す旨を表明した地方自治体。勝山市は2022年1月に表明した。



第4章

取り組みと 数値目標

第4章 取り組みと数値目標

勝山市における現状と課題を踏まえ、基本理念「食に親しみ、食を楽しもう ～食は生きる力～」の実現に向け、第3章で示したそれぞれの基本目標の達成に向けて食育を推進します。

また、食育の推進、基本目標の達成に関する状況を客観的な指標により把握するため、目標値を設定します。

1

健全な食生活の実践

「食」を通してライフステージに応じた健康づくり ～多様な暮らしに対応した食生活の実践～

基本方針1 望ましい食習慣を身につけよう

取り組み1 規則正しい食事をする

規則正しい食事をすることは、心身の状態を整える基本の習慣です。食事時間を決めて規則正しい食事をするこゝで、一日の活動に必要な栄養素が摂取できます。また、生活にリズムが生まれ、体が一日の活動に順応するなど、食事の重要な役割を果たすことができるのです。特にその日の活力の源となる朝食をしっかり摂りましょう。

【市民の取り組み】

- 早寝・早起きを習慣にして、朝ごはんを食べましょう。
- 食事時間を決めて、ゆっくりよく噛んで食べましょう。

【行政・関係機関・団体等の取り組み】

- 規則正しく食事をするこゝに関する情報提供
健康のための栄養教室・相談 等

取り組み2 家族で食事をする

食を通じたコミュニケーションは、食の楽しさを実感し、豊かな心を育む大切な時間です。また、食や生活に関する基礎を伝える・習得する機会になること、規則正しい生活リズムが形成できることなどのメリットがあります。

近年では、新型コロナウイルス感染症の影響で、暮らし方や働き方が変化したことにより、家族で食事をするこゝが増えていゝます。

こうした状況は家族で食事をする習慣がない人にとっては、家族での食事を増やす良い機会です。家族そろって食事をすることの大切さを再認識し、食事の時間を楽しいひとときにししましょう。

【市民の取り組み】

○家族で楽しく食事をする時間を増やしましょう。

【行政・関係機関・団体等の取り組み】

○家庭で食卓を囲む機会の推進

健康のための栄養教室・相談

学校における毎月の献立表の配布、給食メニューの展示

食生活改善推進員による地区活動 等

基本方針2 健全な食生活を実践しよう

取り組み1 栄養バランスのとれた食生活を実践する

食生活の最も基本的なことは栄養素を過不足なく摂るということです。毎日の食事では、主食（ごはん、パン、麺）、主菜（肉、魚、卵、大豆）、副菜（野菜、きのこ、いも、海藻）、牛乳・乳製品、果物を揃えることで栄養バランスのとれた食事にすることができます。また、外食や中食においても食べるものの選択や組み合わせを意識しましょう。

勝山市では白山山系から湧き出る良質な水によって大変美味しいお米がとれます。欧米化した食生活の中で、米の消費量は年々減少していますが、米を中心とした食生活を再評価し、季節感豊かで栄養バランスに優れた日本型食生活（※1）を実践しましょう。

私たちの健康は、日頃の食生活によるところが大きく、日々の食事が健康を左右することにもつながります。栄養バランスを考えた献立作りや、料理の仕方を習得するため、子どもの頃から少しずつ料理を体験しましょう。そして、自分や家族の健康を考えた料理ができるようにしましょう。下処理済みの食材の活用も手軽です。

.....

※1 **日本型食生活**：米を中心に、農産物、畜産物、水産物等多様な副食から構成され、栄養バランス（たんぱく質、脂質、炭水化物）に優れた健康的で豊かな日本独自の食生活のこと。

【市民の取り組み】

- 適正体重の維持や、減塩を意識した食生活を実践しましょう。
- ご飯を主食に、主菜・副菜をバランスよく食べましょう。
- みんなで協力して食事の準備や調理、後片付けをする機会を増やしましょう。

【行政・関係機関・団体等の取り組み】

- ライフステージに応じた栄養指導の充実
- ご飯を中心とした日本型食生活の普及促進
 - 食育ボランティアによる保育園等での食育推進活動
 - 食生活改善推進員による地区活動
 - 学校等における栄養指導
 - 学校における毎月の献立表の配布、給食メニューの展示
 - 適切な給食サービスの実施 等
- ライフステージに応じた料理教室の実施
 - まちづくり会館学級等で料理教室を開催
 - 食育ボランティアや団体主催の料理教室の実施 等

(健康増進計画 食生活に関するライフステージに応じた取り組み)

ライフステージ	乳幼児期 (妊娠期)	少年期	若者・働き世代	高齢世代
基本方針	食習慣を見直し、健康に配慮した食生活を実践する			
市民が取り組む 目標	家族ぐるみで 良い食習慣を身につける		良い食習慣を実践する	
	生活リズムを 整えるため 食事や間食 の時間を決 める	元気に一日 を過ごすた め朝食を食 べる	病気の予 防 や重症化を防 ぐため野菜料 理から、よく かんでゆっく り食べる	低栄養を防ぐ ためバランス よく食べる

【目標値】

項 目		基準値 (令和3年度)	目標値 (令和9年度)
(1)	朝食摂取率	86%	90%
(2)	1日1回以上家族と一緒に食事をする人の割合	56% (※1)	60%
(3)	健康に配慮した食事をしている人の割合	67% (※2)	75%
(4)	栄養バランスを考えた食事をしている人の割合	30% (※3)	35%
(5)	普段、料理している人の割合	71% (※4)	75%

(※1) 令和3年実施の市民対象「食育アンケート」の間「食事は1日に1食でも家族そろって食べますか」に「毎日家族そろって食べる」と回答した人の割合を使用

(※2) 令和3年実施の市民対象「食育アンケート」の間「あなたは日頃の食事で気をつけていることはありますか」に「ある」と回答した人の割合を使用

(※3) 令和3年実施の市民対象「食育アンケート」の間「あなたは「食育」に関する取組みを行っていますか」に「積極的に行っている」「できるだけ行っている」と回答した人の中で、「栄養バランスに気を付ける」と回答した人の割合を使用

(※4) 令和3年実施の市民対象「食育アンケート」の間「あなたは普段、料理を作っていますか」に「ほぼ毎日している」「時々している」と回答した人の割合を使用

基準値の出典：(1) 勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）
小中学校 朝食アンケート調査（令和3年11月）

(2) 勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

(3) 勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

(4) 勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

(5) 勝山市 食育アンケート調査（令和3年7月）

地場産物を「知る」「つくる」「食べる」ことによる地域づくり

～地域にあった食文化の継承～

基本方針1 「地産地消」「地消地産」を実践しよう

取り組み1 地場産物の利用拡大

勝山市では、米の他にさといも、ねぎ、ナス、ミディトマトといった野菜が市内全域で作られています。また、若猪野のメロン、西ヶ原のにんにく、野向のエゴマなどは集落を挙げて生産されています。さらに、「妙金なす」や「勝山水菜」はその地域にしかない「福井百歳やさい」(※1)として、大切に守られ世代を超えて作られています。水産物では、平成30年に商標登録された「九頭竜川勝山あゆ」は全国利き鮎会で2年連続2位を獲得するなど、全国でも有数の鮎として認められています。

このような地域の豊かな自然で育てられた食材の魅力を一人ひとりの市民が理解しましょう。

【市民の取り組み】

- 地場産物の良さを知り、周りの人に伝えましょう。
- 地場産物を食べましょう。

【行政・関係機関・団体等の取り組み】

- 農林水産物直売所や道の駅の利用促進
- 地域で採れる農林水産物に関する情報提供
イベント等での勝山市の地域農産物のPR
地域の食材を使用したレシピの作成及びPR 等
- 6次産業化の推進
- 地場産物を使った給食の推進
- 環境に優しい農業に取り組む生産者の育成促進

※1 **福井百歳やさい**：福井県内各地に伝わる伝統的な野菜で、①特定の地域で世代を超えて栽培されている。②100年以上前から栽培されている。③生産者自らが種をとり栽培している。といった3つの定義をみたす野菜のことで、令和4年3月現在23品種選定されている。そのうち勝山市では2品種が選ばれている。

取り組み2 旬産旬消（※1）の実践

旬産旬消は、その地域やその季節に採れたものを食べる取り組みで、健康的な食生活を送るために必要不可欠な取り組みです。

産地表示などを確認することで、地域で採れる旬な食材の良さやその食材の特徴などを知り、積極的に旬産旬消に取り組みましょう。

【市民の取り組み】

○地域で採れる旬な食材を食べましょう。

【行政・関係機関・団体等の取り組み】

○地域で採れる旬な農林水産物の消費拡大の促進

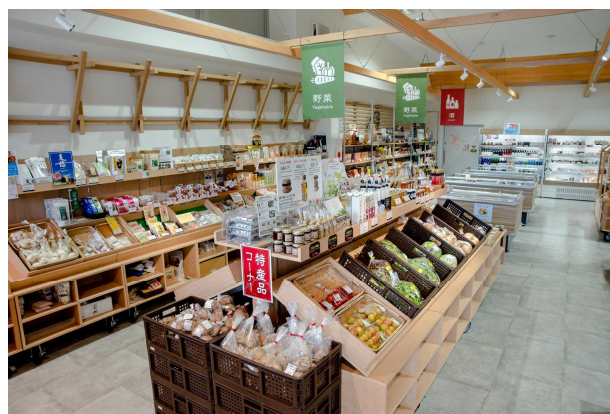
地場産物を使った給食の推進 等

○農林水産物直売所や道の駅の利用促進

農林水産物直売所や道の駅への支援 等



妙金ナスを使った給食



道の駅「恐竜溪谷かつやま」

※1 旬産旬消：露地栽培の農産物などを旬の時期に消費すること。

基本方針2 勝山の食文化を伝えよう

取り組み1 和食、伝承料理、行事食を継承する

私たちの祖先は、九頭竜川や山地の織りなす豊かな自然の恩恵を受け、この地に合った豊かな「食」を作り上げてきました。特に、勝山市には、「笹寿司」や「報恩講料理」「鯖の熟れ鮓し」といった伝承料理や、酒、味噌、醤油などの発酵食品が食文化として継承されてきました。

これらは、勝山市で季節ごとに採れる食材を利用したり、地域の特性・気候風土を生かした調理法で作られ、これまで受け継がれてきました。

しかし、ライフスタイルの変化に伴い、食の外部化等が進んで個々の家庭の味や季節感のない料理が増え、特色ある伝承料理や行事食などが失われつつあります。今後は、「地産地消」「地消地産」を具体化し、地域のすぐれた文化である伝承料理をはじめとする食文化を次世代に伝えましょう。

【市民の取り組み】

- 家庭の味を子どもたちに伝えましょう。
- 伝承料理や行事食を作り、次世代へ継承しましょう。

【行政・関係機関・団体等の取り組み】

- 伝承料理・行事食の講座・料理教室等の実施
伝承料理・行事食の教室の開催 等
- 雪室食材の活用



鯖の熟れ鮓し



雪室そば

【目標値】

項 目		基準値 (令和3年度)	目標値 (令和9年度)
(1)	地域の食材(※1)(主に野菜)を使用する人の割合	27%	40%
(2)	市内の直売所を利用している人の割合	39% (※2)	45%
(3)	伝承料理・行事食の教室(※3)の参加者数	65人	500人

(※1) 勝山産および県内産の食材

(※2) 令和3年実施の市民対象「食育アンケート」の間「市内の直売所を利用していますか。」に「週3回以上利用する」「週1回程度利用する」「月2~3回利用する」「月1回程度利用する」と回答した人の割合を使用

(※3) 行政、JA等が開催する伝承料理・行事食の教室

基準値の出典：(1) 勝山市 食育アンケート調査(令和3年7月)

(2) 勝山市 食育アンケート調査(令和3年7月)

(3) 令和3年度勝山市食育事業一覧より農林課調べ

食による人づくり

～食への感謝の念と理解の促進～

基本方針1 食に感謝し、理解を深めよう

取り組み1 「食」に対する感謝の気持ちをもつ

日常生活において食が豊富に存在することが当たり前のように受け止められ、買いすぎや作りすぎ、食べ残しといった食品の廃棄を発生させています。しかし、食は自然の恵みや動植物の命を受け継ぐことで成り立っています。命を「いただきます」の気持ちを持ち、食べ物を大切にすることを育てましょう。

【市民の取り組み】

- 自然の恵みや生産者に感謝し、「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。
- 食品ロスを減らし、食べきりを実践しましょう。
- 食の生産から消費までの食の循環を理解しましょう。

【行政・関係機関・団体等の取り組み】

- 「食」に対する感謝の心の醸成
収穫感謝祭等の実施 等
- 食品ロス削減の推進
「食べきり運動」の推進 等

取り組み2 食事のマナー等を身につける

食事のマナーは、毎日の生活に密着しているものです。日本の歴史や人々の考え方、生活の知恵などが反映された文化の一部であるとともに、食に携わる人に感謝の気持ちを表すふるまいでもあります。一緒に食事をする人が、お互いにおいしく気持ちよく食事をするためにも、マナーを身につけることが大切です。

勝山市では、市民の礼儀作法に対する関心や理解を深めるために、「くらしの礼儀作法」(※1)を作りました。食事の仕方や、箸の扱い方など、家庭におけるマナーの道しるべとして「くらしの礼儀作法」を活用しましょう。

また、食品表示やラベルなどを確認することで食材の良さやその食材の特徴などを知り、安全性や衛生面にも気を付けましょう。

【市民の取り組み】

- 食事に関するマナーを学び実践しましょう。
- 食品表示の見方や食材の見分け方を学びましょう。
- 食材の安全性や食品衛生に気を配りましょう。

【行政・関係機関・団体等の取り組み】

- 学校等における「食べ方・食事のマナー」の学習
はしの正しい持ち方講座、子育て講座の開催 等
- 食品に関する情報提供
衛生講習会の実施 等

取り組み3 農業体験を通して感謝の気持ちを育む

農業体験では、土に触れ農作物を育てる楽しさと苦勞、収穫する喜びを体感することができます。また、手間や時間をかけるほど、収穫時の感動を強く感じることができます。

これら農業体験や食の生産過程を通して、自然の恵みやそれを生かす生産者の様々な知恵と工夫、そして命あるものを育てる苦勞や努力を学ぶことで、「食の大切さ」を知り、生産者をはじめ食に携わる人への感謝の気持ちを育みましょう。

【市民の取り組み】

- 農作物の栽培・収穫など、農業体験に積極的に参加し、農業への理解を深めましょう。

【行政・関係機関・団体等の取り組み】

- 地域との連携による農業体験の促進
地域の生産者等の指導による農業体験の実施
まちづくり会館等における農業体験活動 等
- 学校や保育園等における農業体験の促進
学校等におけるプランターや畑での農業体験活動 等

※1 「くらしの礼儀作法」：平成3年に小笠原公入封300年を記念して出版された、小笠原礼法の基本を解説した手引きのこと。日常のいろいろな作法の一部として、箸の使い方や食事の仕方など初歩の礼儀作法が解説されている。

【目標値】

	項 目	基準値 (令和3年度)	目標値 (令和9年度)
(1)	食べ残しや食品の廃棄を減らす努力 をしている人の割合(※1)	84%	90%
(2)	食事マナーに気をつけている人の割 合(※2)	17%	25%
(3)	農業体験(※2)事業の参加者数	114人	1,500人

(※1) 令和3年実施の市民対象「食育アンケート」の間「あなたは、調理をするときに作りすぎないようにするな
ど、食べ残しや食品の廃棄を減らす努力をしていますか。」に「必ずしている」「時々している」と回答した
人の割合を使用

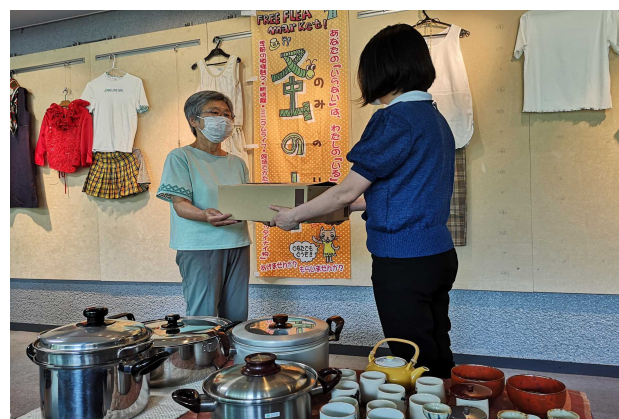
(※2) 令和3年実施の市民対象「食育アンケート」の間「あなたは「食育」に関する取組みを行っていますか」に「積
極的に行っている」「できるだけ行っている」と回答した人の中で、「食事マナーに気をつける」と回答した
人の割合を使用

(※3) 行政、JA等が開催する農業体験

基準値の出典：(1) 勝山市 食育アンケート調査(令和3年7月)
(2) 勝山市 食育アンケート調査(令和3年7月)
(3) 令和3年度勝山市食育事業一覧より農林課調べ



ミディトマト収穫体験



蚤の市でのフードドライブ

【計画の体系】

基本理念 食に親しみ、食を楽しもう ～食は生きる力～

基本目標	基本方針	取り組み	具体的取り組み（第4章参照）	
			市民の取り組み	行政、関係機関、団体等の取り組み
「食」を通してライフステージに応じた健康づくり ↳多様な暮らしに対応した食生活の実践↳	望ましい食習慣を身につけよう	規則正しい食事をする	<ul style="list-style-type: none"> ・早寝・早起きを習慣にして、朝ごはんを食べましょう。 ・食事時間を決めて、ゆっくりよく噛んで食べましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・規則正しく食事をするに関する情報提供
		家族で食事をする	<ul style="list-style-type: none"> ・家族で楽しく食事をする時間を増やしましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭で食卓を囲む機会の推進
	健全な食生活を実践しよう	栄養バランスのとれた食生活を実践する	<ul style="list-style-type: none"> ・適正体重の維持や、減塩を意識した食生活を実践しましょう。 ・ご飯を主食に、主菜・副菜をバランスよく食べましょう。 ・みんなで協力して、食事の準備や調理、後片付けをする機会を増やしましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ライフステージに応じた栄養指導の充実 ・ご飯を中心とした日本型食生活の普及促進 ・ライフステージに応じた料理教室の実施
「地場産物を知る」「つくる」「食べる」による地域づくり ↳地域にあった食文化の継承↳	地産地消を実践しよう	地場産物の利用拡大	<ul style="list-style-type: none"> ・地場産物の良さを知り、周りの人に伝えましょう。 ・地場産物を食べましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産物直売所や道の駅の利用促進 ・地域で採れる農林水産物に関する情報提供 ・6次産業化の推進 ・地場産物を使った給食の推進 ・環境に優しい農業に取組む生産者の育成促進
		旬産旬消の実践	<ul style="list-style-type: none"> ・地域で採れる旬の食材を食べましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域で採れる農林水産物の消費拡大の促進 ・農林水産物直売所や道の駅の利用促進
	勝山の食文化を伝えよう	和食、伝承料理、行事食を継承する	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭の味を子どもたちに伝えましょう。 ・伝承料理や行事食を作り、次世代へ継承しましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・伝承料理・行事食の講座・料理教室等の実施 ・雪室食材の活用
「食」による人づくり ↳食への感謝の念と理解の促進↳	食に感謝し、理解を深めよう	「食」に対する感謝の気持ちをもつ	<ul style="list-style-type: none"> ・自然の恵みや生産者に感謝し、「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。 ・食品ロスを減らし、食べきりを実践しましょう。 ・食の生産から消費までの食の循環を理解しましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・「食」に対する感謝の心の醸成を促進 ・食品ロス削減の推進
		食事のマナー等を身につける	<ul style="list-style-type: none"> ・食事に関するマナーを学び実践しましょう。 ・食品表示の見方や食材の見分け方を学びましょう。 ・食材の安全性や食品衛生に気を配りましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校等における「食べ方・食事のマナー」の学習 ・食品に関する情報提供
		農業体験を通して感謝の気持ちを育む	<ul style="list-style-type: none"> ・農作物の栽培・収穫など、農業体験に積極的に参加し、農業への理解を深めましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域との連携による農業体験の促進 ・学校や保育園等における農業体験の促進



第5章

計画の推進体制

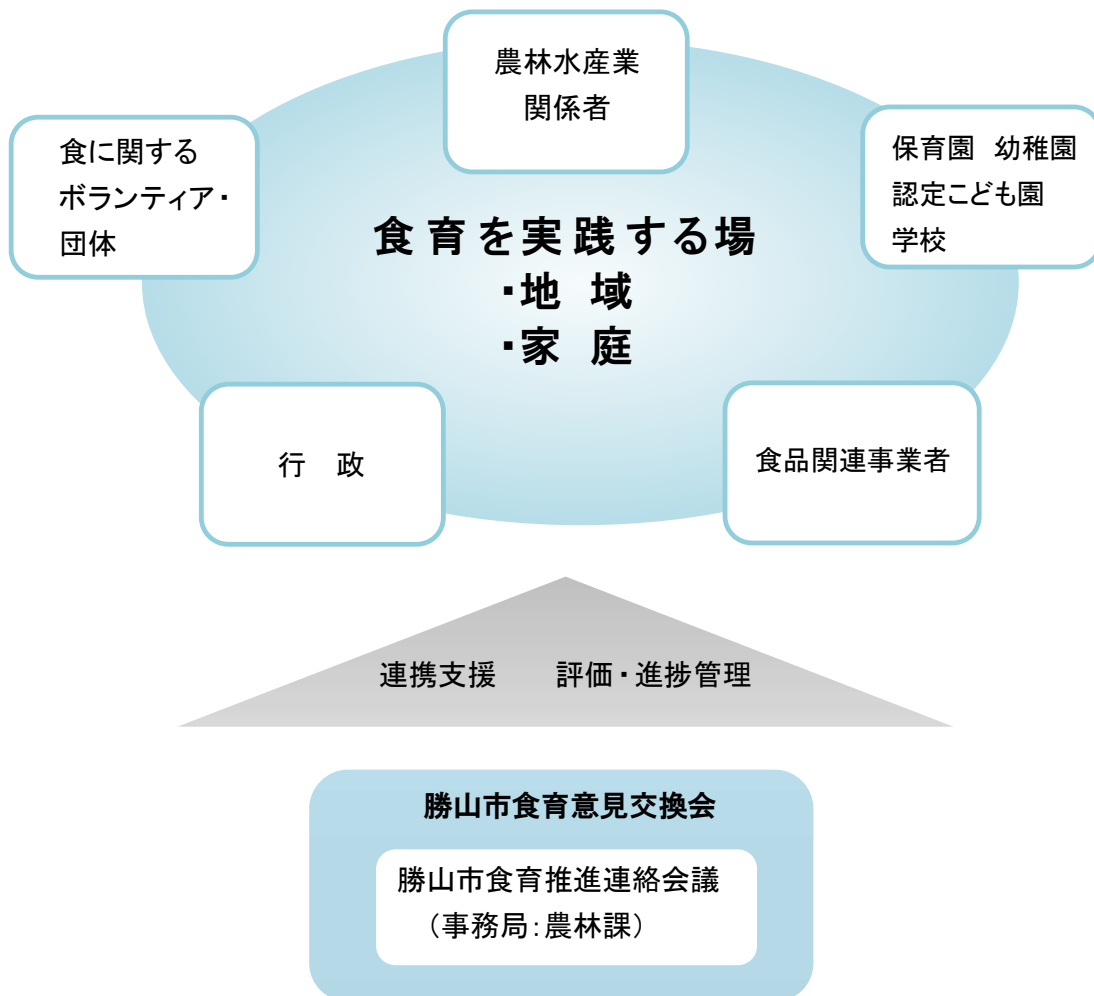
第5章 計画の推進体制

1. 推進体制

本計画の推進にあたっては、市民一人ひとりが家庭や地域で食育を効果的に取り組んでいただけるよう、学校関係者、農林水産業関係者、食品関連事業者、食に関するボランティア・団体、および行政が連携して支援を行います。また、勝山市食育意見交換会は、食育を効果的に取り組めるよう関係者間で情報を共有し、必要な連携を行います。

2. 進行管理と評価

本計画の目標達成状況については、市民アンケートや各施策の評価で把握します。また、「勝山市食育意見交換会」において、取り組みの進捗状況の確認、評価を行い、これを踏まえた施策の見直しと改善に努め、効果的な食育の推進を図ります。



3. 役割

食育は市民の生活の基本にかかわるものであるため、食育の推進には市民一人ひとりが食の重要性に気づき、主体的に取り組むことが大切です。

そして、家庭はもちろん、地域や学校、職場など暮らしの場で、保育・教育関係者、農業関係者、食品関連事業者、各種団体、行政等の多様な関係者がそれぞれの役割のもと、連携しながら取り組み、生涯にわたるライフステージに応じた食育を推進していく必要があります。

(1) 市民の役割

【家庭】

家庭は、食育を実践する基本の場です。日常生活の中で食育を積極的に実践することが必要です。例えば、家族そろって食事をするすることで、食事マナーを身につけたり、家族とのコミュニケーションを図り食の楽しさを実感する場となることが求められます。また、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつで食べ物への感謝の気持ちを培い、買い物や調理等を通して子どもに「食」を教えることなどが求められます。

【地域】

地域は家庭だけでは取り組めない食育の取り組みを支援する場です。地域の行事やイベント等様々な機会を活用し、食育に積極的に取り組むことが必要であり、「食」への関心と理解を深めるために地域ぐるみで普及活動を行うことが求められます。

勝山市は市内全域を「恐竜渓谷かつやまジオパーク」として認定を受けており、ジオパーク（※1）によるまちづくりを進めています。地域で育まれてきた食文化の背景には、この地域の気候風土が大きく関わっています。さらに気候風土は、大地の活動の上に成り立っています。ジオパークの活動では、大地の活動の痕跡が見られる「ジオサイト」を保護・保全し、多くの人に大地の活動を楽しみ、地球と私たち人間のつながりを理解してもらうことが大切です。

その中で、大地の活動を伝える一つの切り口として、「食」は欠かすことのできないものであり、地域の伝統食材や食文化の継承も重要な取り組みです。

※1 **ジオパーク**：ジオパークとは、「地球・大地（ジオ：Geo）」と「公園（パーク：Park）」とを組み合わせた言葉で、「大地の公園」を意味し、地球（ジオ）を学び、丸ごと楽しむことができる場所をいいます。

(2) 関係機関・団体等の役割

【保育園・認定こども園・幼稚園・学校】

乳幼児期は成長が著しく、規則正しい生活の確立、バランスのとれた食生活、望ましい食習慣を身につける重要な時期です。家庭や保育園・幼稚園等と連携して、子どもへの食育に積極的に取り組むことが大切です。

また、学校は、あらゆる教育活動を通して、「食育」の基礎を学ぶ重要な場であり、給食の時間や教育カリキュラム、様々な活動を通して、食材の選び方から調理の仕方、自然の恵みや食べ物ができるまでを一体的に学ぶことができます。「自分の健康は自分で守る」という意識を子ども小的时候から育てることが重要です。あわせて、生産者や地域の方との交流を通して、幅広い食育を推進していくことが大切です。

【農林水産業関係者】

農林水産業関係者および関係団体は、生産物の安全安心、安定供給の重要性を認識することが大切です。また、体験活動などにより、生産過程についての学習の機会や生産者と消費者の交流の場を提供したり、環境保全に努めるなど農林水産業関係者の活動の重要性について市民の理解が深まるように努めることが大切です。

【食品関連事業者】

食品の製造、加工、流通、販売を行う事業者または団体、飲食業者においては、安全安心な食品の提供はもとより、製造、加工から消費までの仕組みを理解してもらうため、食品の適正表示など情報提供に努めることが大切です。

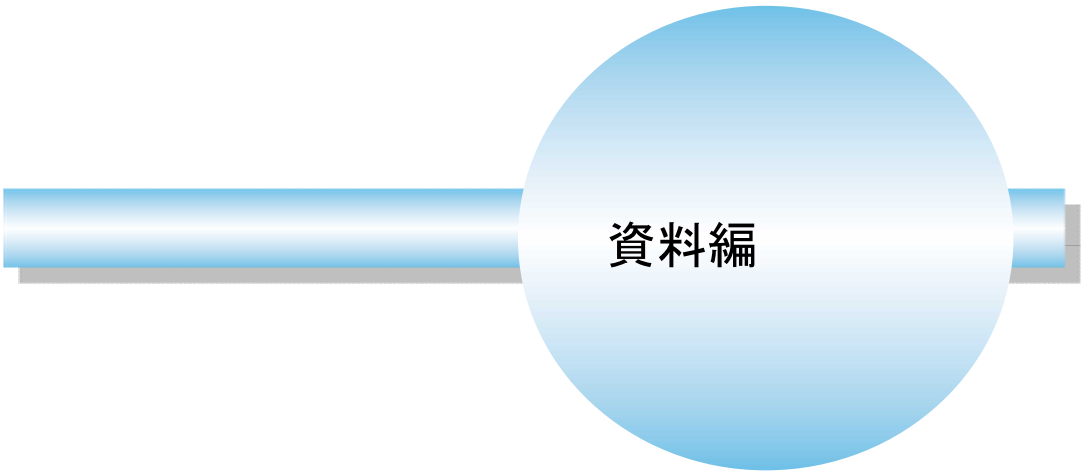
また、地場産食材の積極的な活用、簡単な調理方法や健康に配慮したメニューの提供、食品廃棄の抑制などに努めることが求められます。

【食に関するボランティア・団体】

地域の「食」に関する助言や相談事業、また、参加型の講座やイベントの開催など、意欲的な活動により食育を推進していくことが大切です。

(3) 行政の役割

本計画に基づき食育が市民主体の運動として積極的に推進されるためには、教育、健康、福祉、環境、農業など各分野における特性を生かした施策を展開し、総合的、計画的に進めていく必要があります。そのため、行政だけでなく各関係機関・団体等の取り組みと連携し、食育活動の推進を図ります。



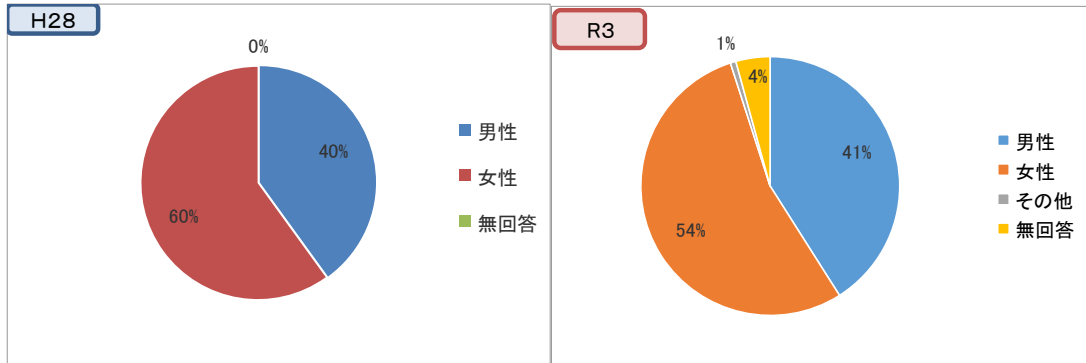
第4次勝山市食育推進計画策定のための食育アンケート R3 H28比較

H28 男性241人 女性361人 無回答 0人 その他0人 合計602人 回答率43% 調査期間:平成28年8月8日～8月26日

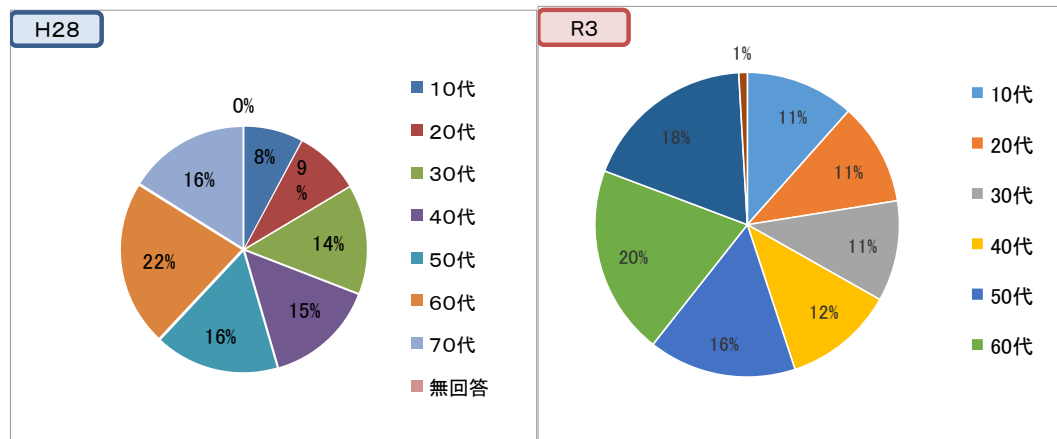
R3 男性230人 女性303人 無回答24人 その他4人 合計561人 回答率40.1% 調査期間:令和3年7月26日～8月9日

■あなた自身のことについておたずねします。

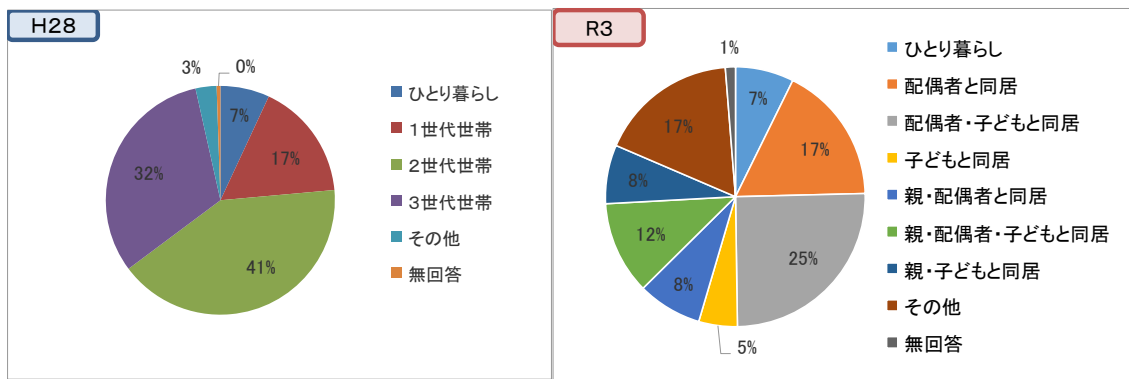
性別	1. 男性	2. 女性	3. 答えたくない、その他
----	-------	-------	---------------



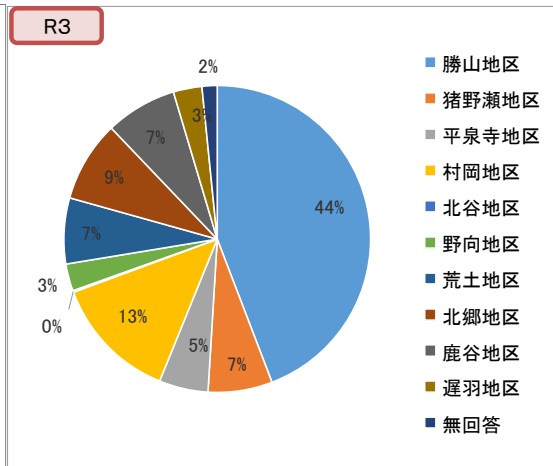
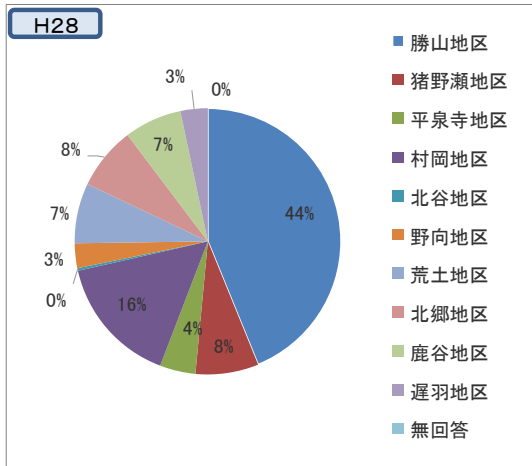
年齢	1. 10歳代	2. 20歳代	3. 30歳代	4. 40歳代	5. 50歳代	6. 60歳代	7. 70歳以上
----	---------	---------	---------	---------	---------	---------	----------



世帯構成	1. ひとり暮らし 3. 配偶者・子どもと同居 5. 親・配偶者と同居 7. 親・子どもと同居	2. 配偶者と同居 4. 子どもと同居 6. 親・配偶者・子どもと同居 8. その他
------	--	---



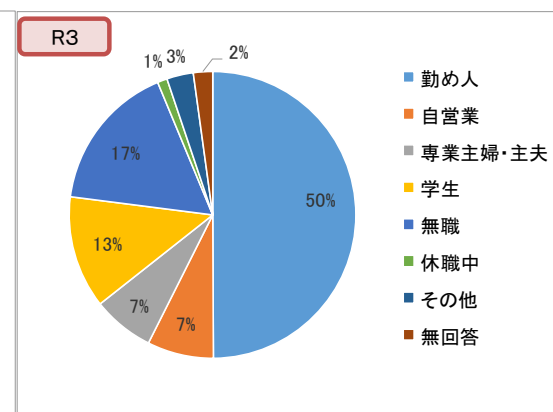
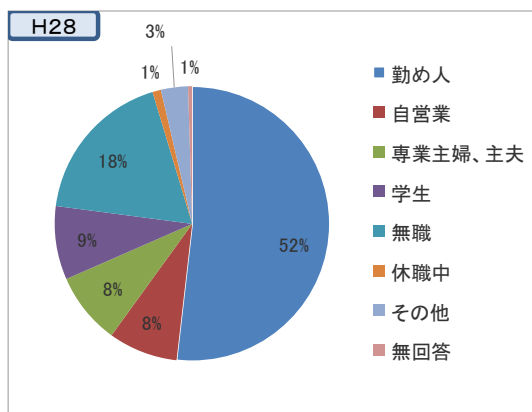
お住まいの地区	1. 勝山地区	2. 猪野瀬地区	3. 平泉寺地区	4. 村岡地区
	5. 北谷地区	6. 野向地区	7. 荒土地区	8. 北郷地区
	9. 鹿谷地区	10. 遅羽地区		



勝山地区	264人
猪野瀬地区	46人
平泉寺地区	26人
村岡地区	94人
北谷地区	2人
野向地区	18人
荒土地区	44人
北郷地区	46人
鹿谷地区	42人
遅羽地区	20人
無回答	0人

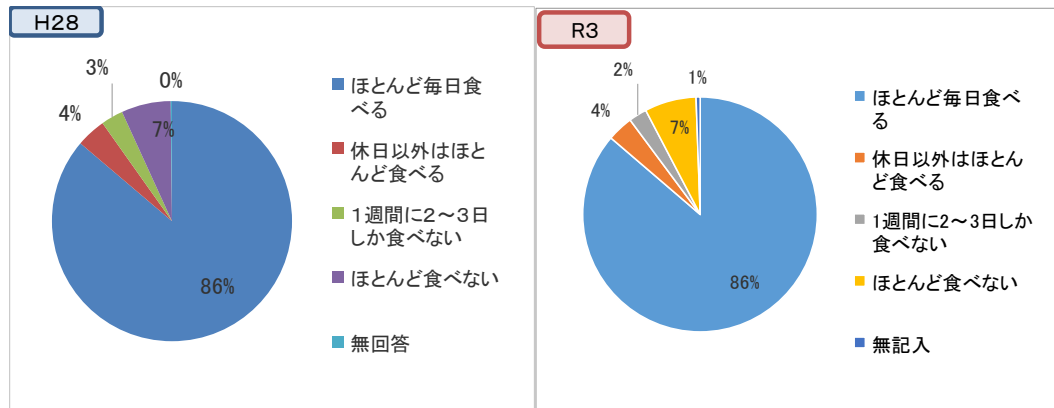
勝山地区	248人
猪野瀬地区	38人
平泉寺地区	29人
村岡地区	74人
北谷地区	1人
野向地区	16人
荒土地区	39人
北郷地区	48人
鹿谷地区	42人
遅羽地区	17人
無回答	9人

職業	1. 勤め人 (パート含む)	2. 自営業	3. 専業主婦、主夫
	4. 学生	5. 無職	6. 休職中
	7. その他 ()		

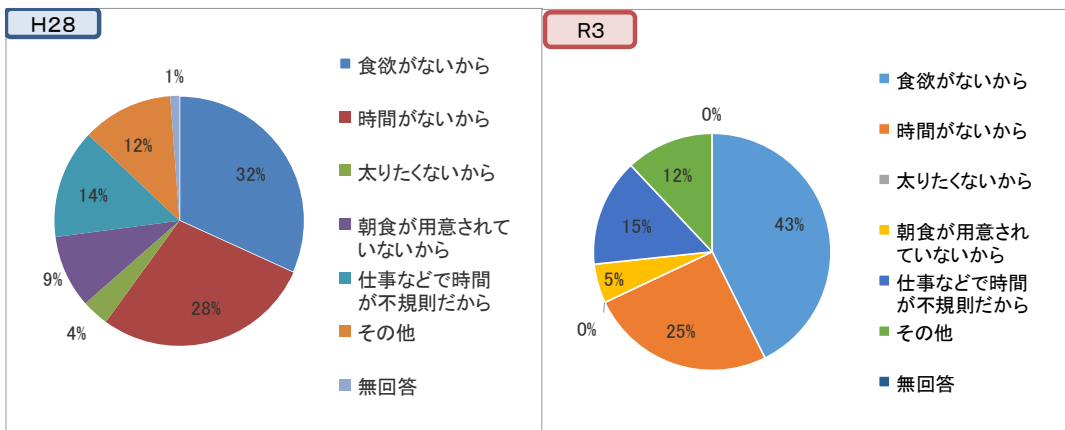


■生活についておたずねします。

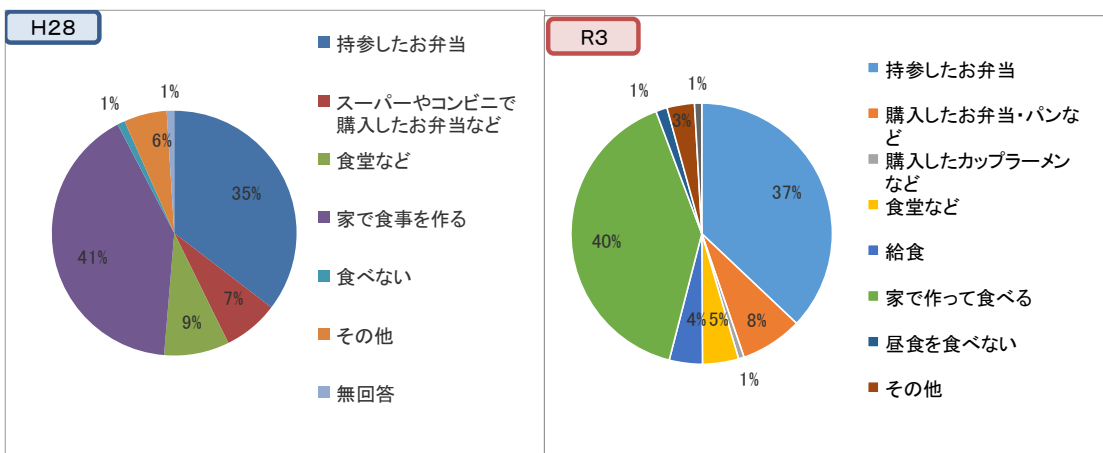
問1 あなたは毎朝食事をしますか。(〇は1つ)



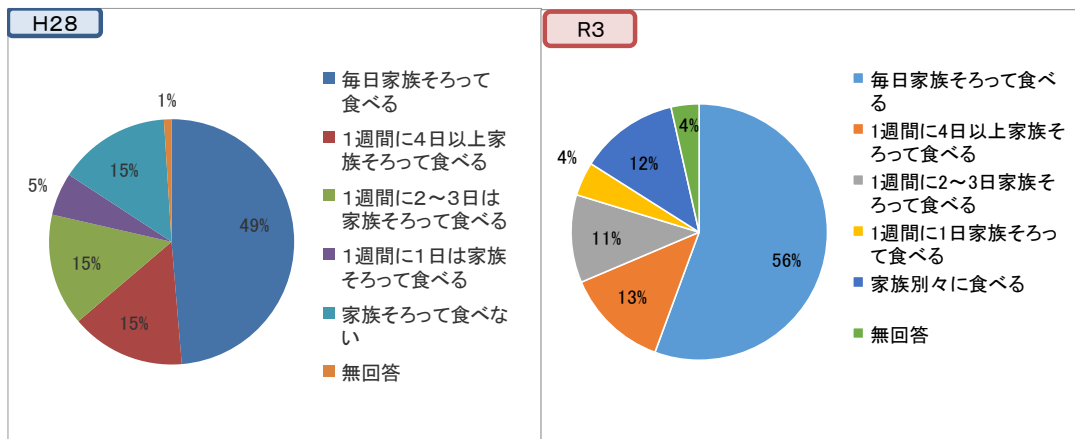
問2 問1で2~4に〇をつけた方におたずねします。食べない理由は何ですか。(〇は1つ)



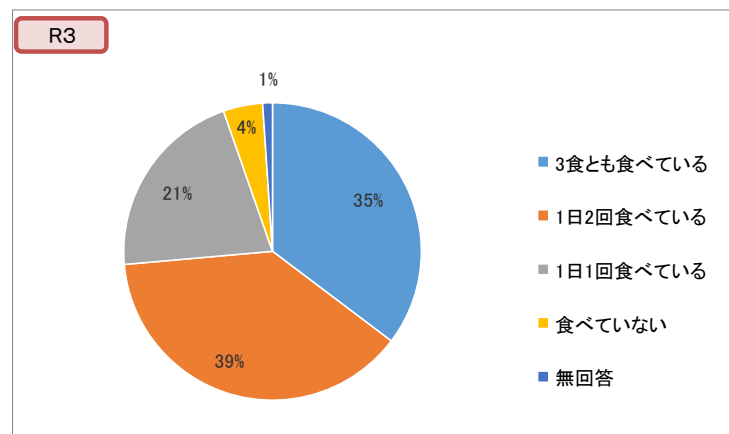
問3 H28 あなたの「昼食」はおもに何を食べていますか。(〇は1つ)
R3 あなたの「昼食」はおもに何を利用してありますか。(〇は1つ)



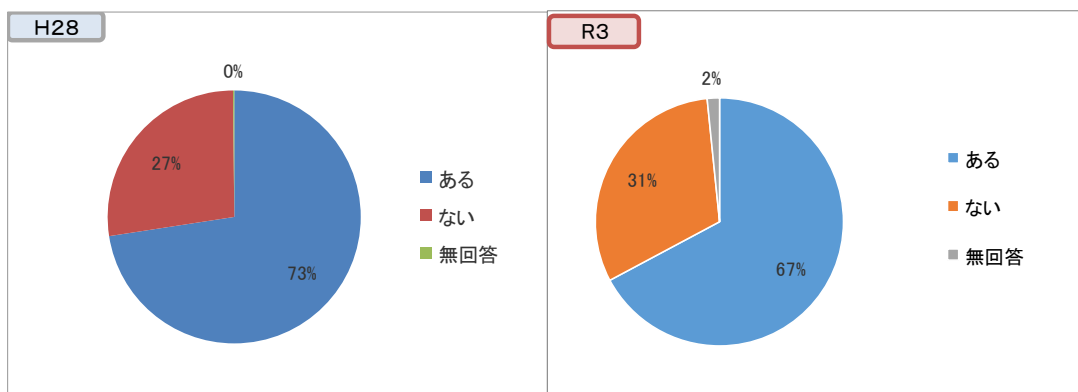
問4 食事は1日に1食でも家族そろって食べますか。(〇は1つ)



問5 主食・主菜・副菜をそろえた食事を1日2回以上食べていますか。(〇は1つ)

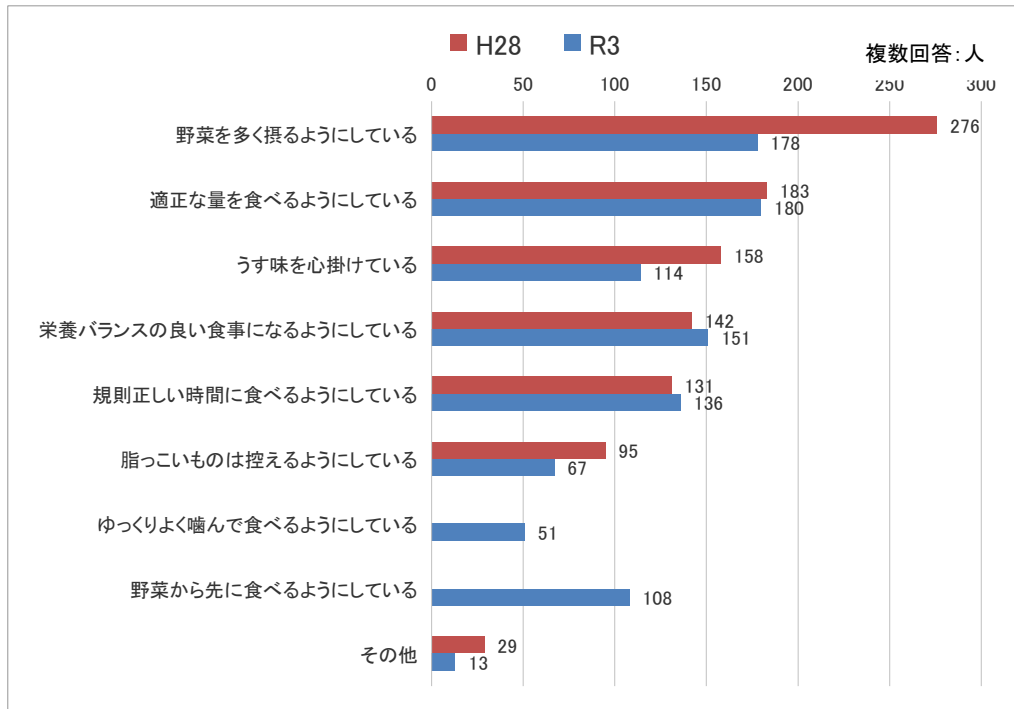


問6 あなたは日頃の食事で気をつけていることはありますか。



問7

問6で1に○をつけた方におたずねします。どんなことに気をつけていますか。(○は3つまで)



その他 (H28)

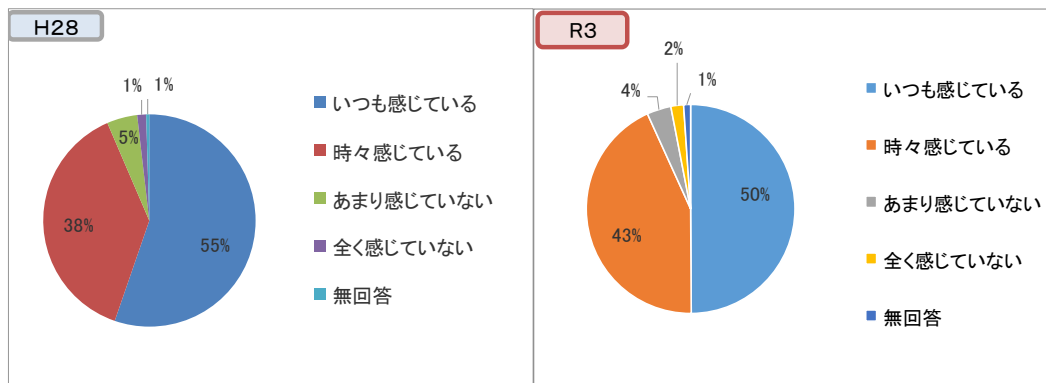
- ・野菜から食べるようにしている。
- ・よく噛む。時間をかけて食べるようにしている。
- ・品目を多く取るよう心掛けている。
- ・魚を食べるようにしている。

(R3)

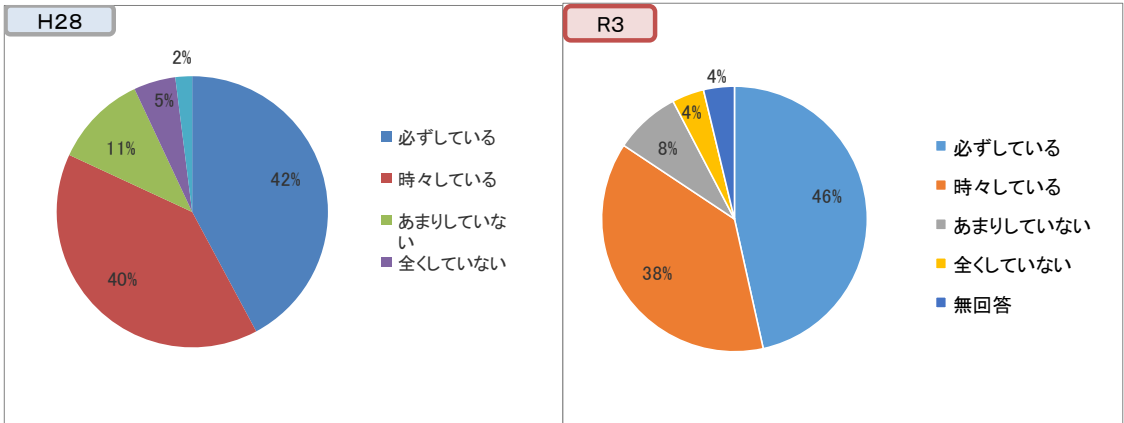
- ・食べ過ぎない。
- ・旬のものを食べるようにしている。
- ・糖質をあまり取らない。
- ・食事では不足する栄養をサプリメントで摂る。

問8

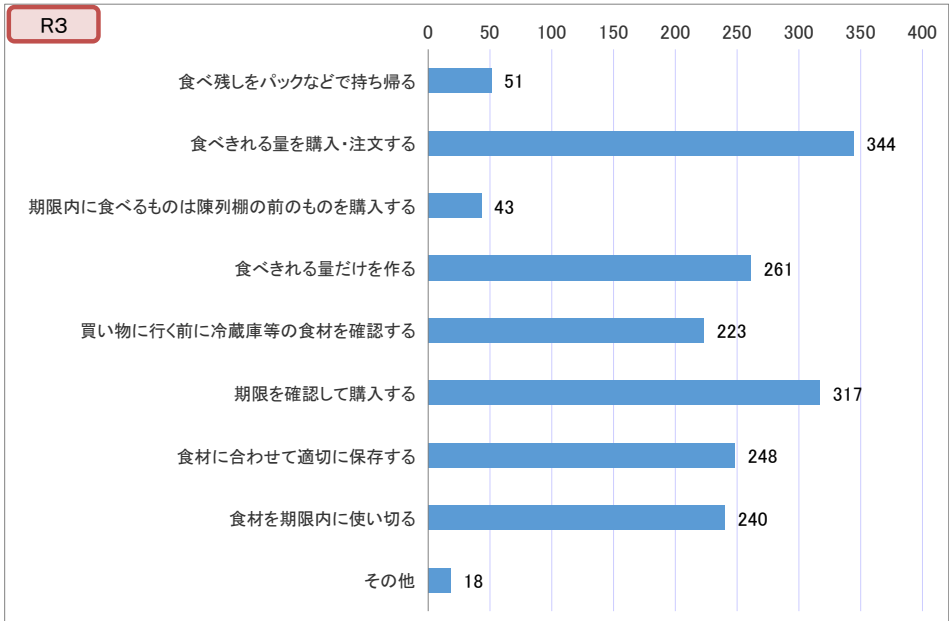
食品産業や家庭などにおける食べ残しや食品の廃棄に関して、日ごろから「もったいない」と感じることがありますか。(○は1つ)



問9 あなたは、調理をするときに作りすぎないようにするなど、食べ残しや食品の廃棄を減らす努力をしていますか。(○は1つ)

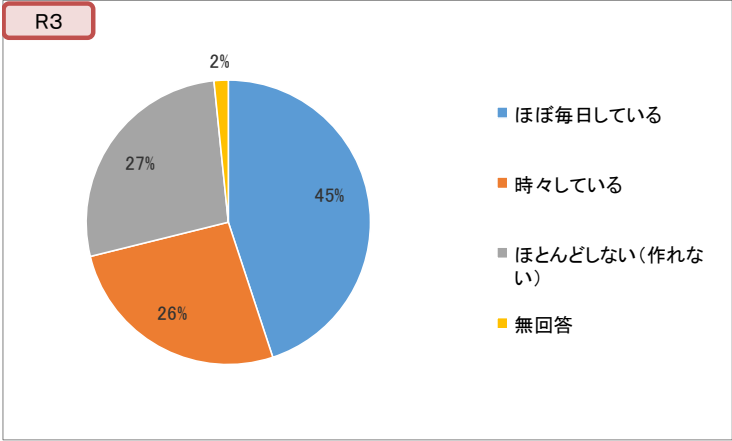


問10 あなたは食べ残しや食品の廃棄を減らすために具体的にどのようなことを行っていますか。(あてはまるもの、すべてに○)

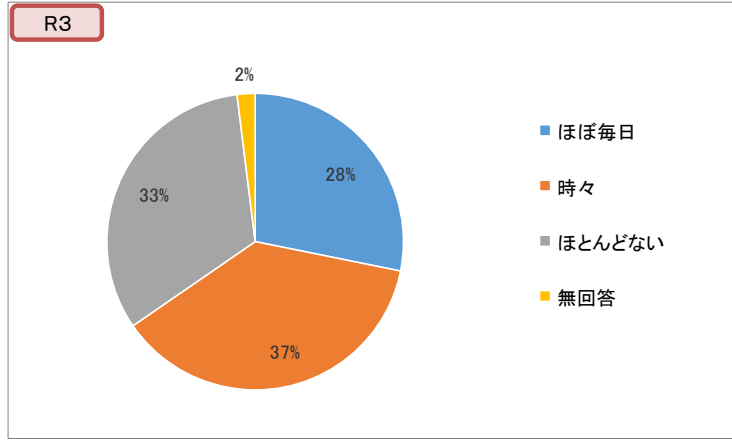


- その他(R3)
- ・冷蔵庫内の残り物は賞味期限を見て早目に食べる
 - ・安くても要らないものは買わない
 - ・食べ残しのリメイク料理
 - ・知り合い、友だちに配る
 - ・野菜は鮮度維持袋に入れて保存

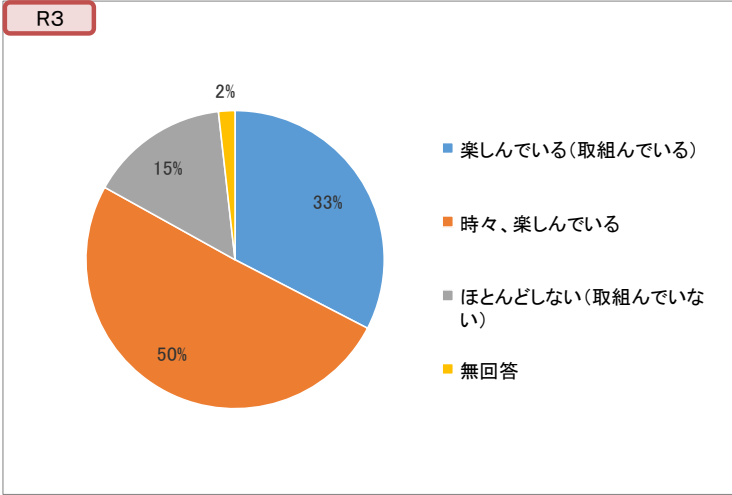
問11 あなたは普段、料理を作っていますか。(〇は1つ)



問12 家族・友だち等と協力して食事の準備や料理、片付けをする機会がありますか。(〇は1つ)

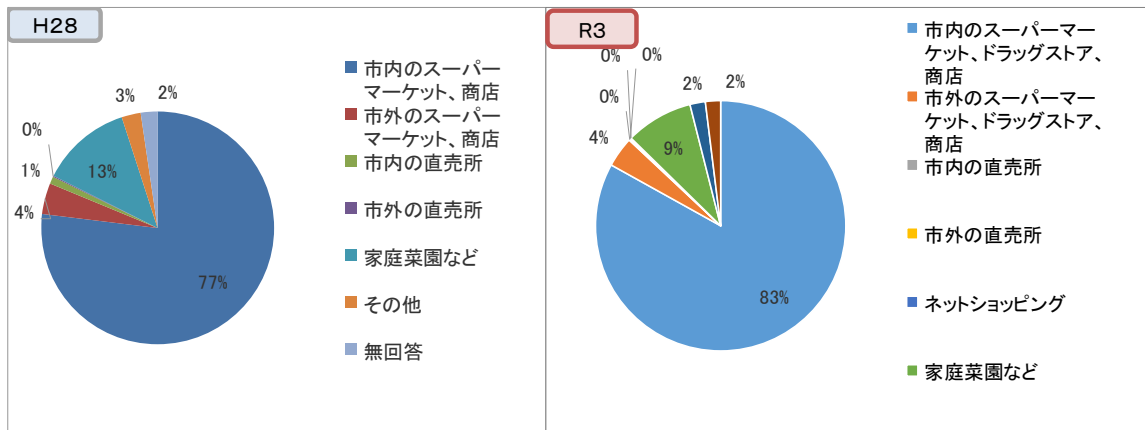


問13 あなたは食文化(行事食)を楽しんでいますか。(〇は1つ)

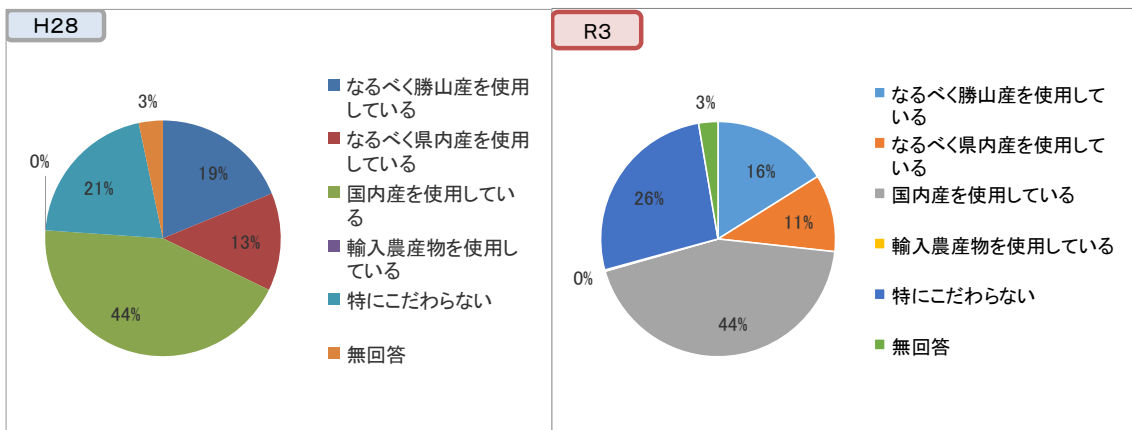


■ 買い物のことについておたずねします。

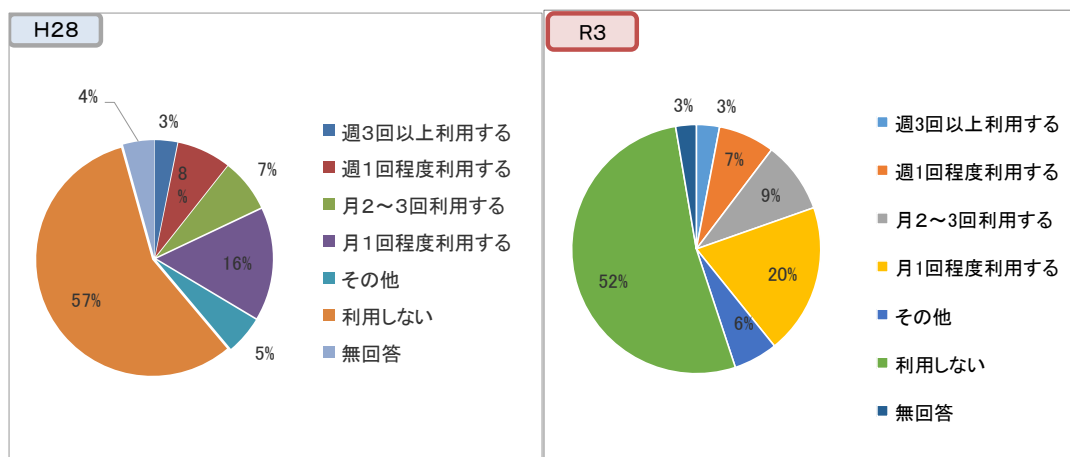
問14 食材(主に野菜について)は、どこで購入することが多いですか。(〇は1つ)



問15 食材(主に野菜について)はどこで生産されたものを使用することが多いですか。(〇は1つ)



問16 市内の直売所を利用していますか。(〇は1つ)



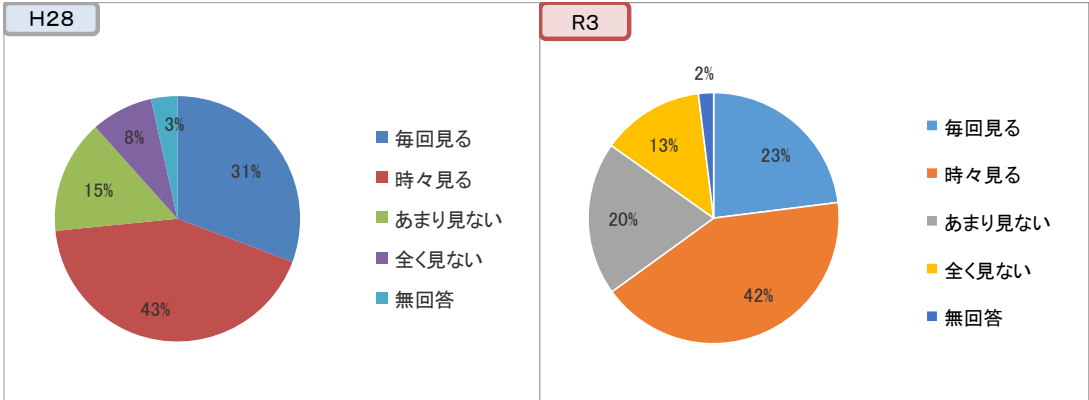
利用しない理由(H28)

- ・知らない、場所がわからない … 47人
- ・スーパーを利用しているから … 32人
- ・家庭菜園で野菜を作っているから…30人
- ・近所がない、遠い…26人
- ・時間が合わない…17人
- ・その他…品揃えが悪い他

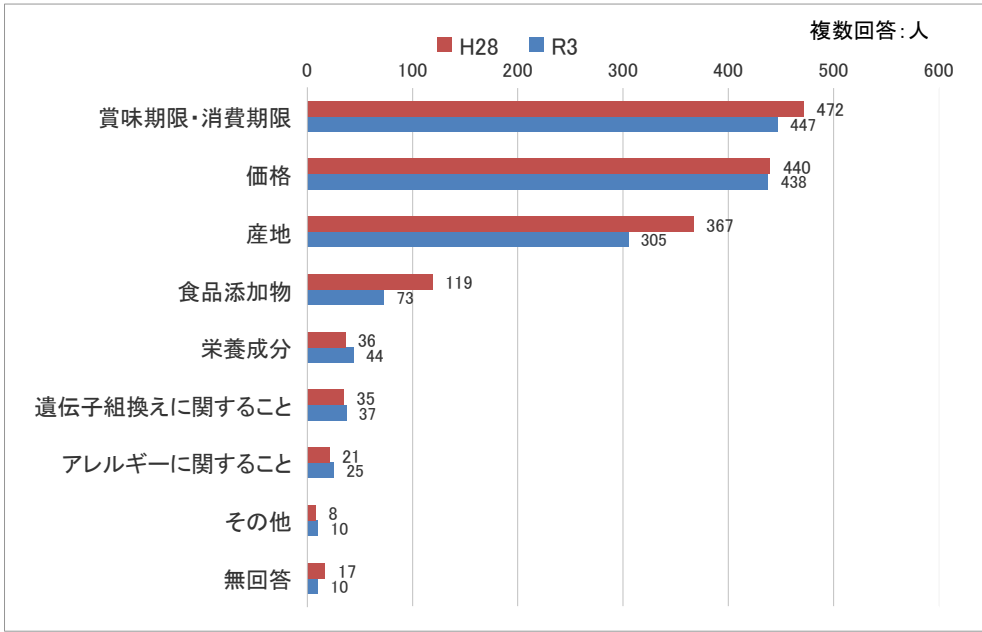
(R3)

- ・知らない、場所が分からない…18名
- ・スーパーを利用しているから …36名
- ・家庭菜園で野菜を作っているから…21名
- ・近所がない、遠い…25名
- ・時間が合わない…17名
- ・その他…品物が少ない、高い等

問17 あなたは食品を購入する際、食品表示(生産者等が書いてあるラベル)を見ますか。(〇は1つ)



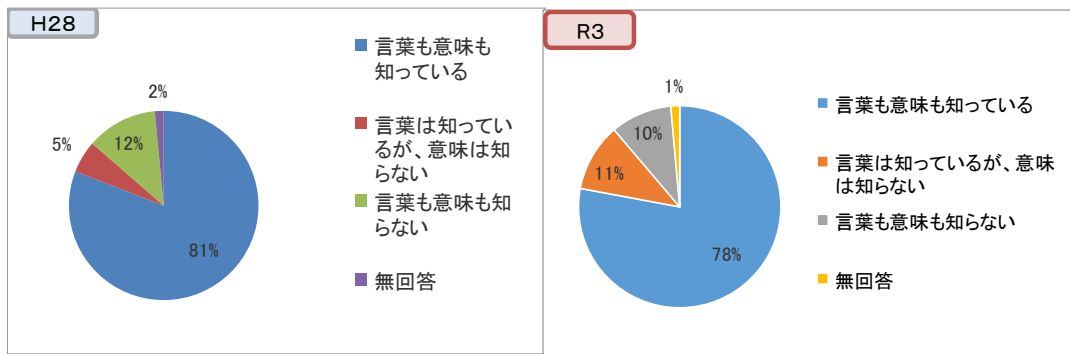
問18 あなたは食品を購入する際どのようなことに気をつけますか。(〇は3つまで)



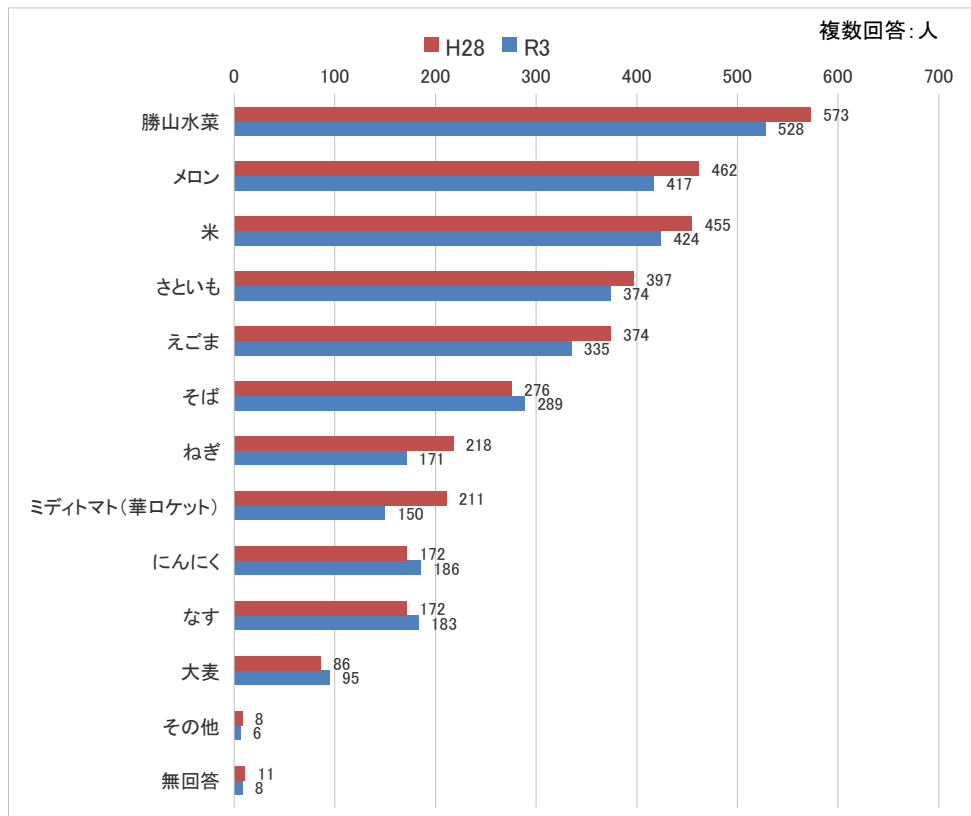
その他(H28)
 ・鮮度
 ・カロリー

(R3)
 ・鮮度
 ・塩分

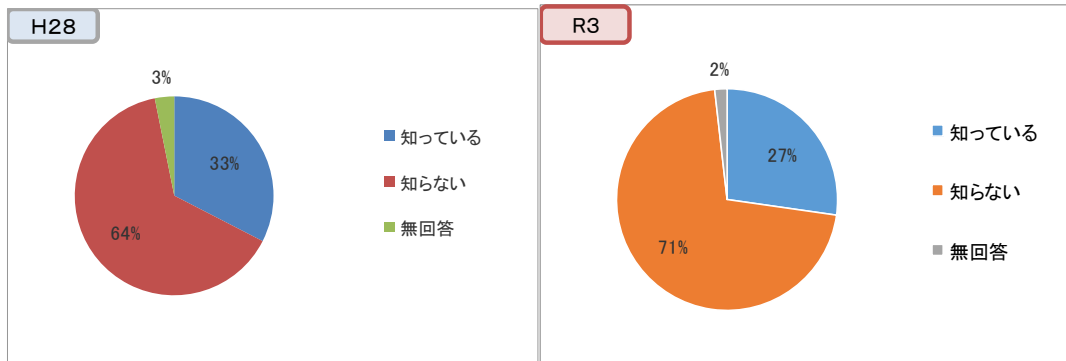
問19 あなたは「地産地消」という言葉やその意味をご存じですか。(〇は1つ)



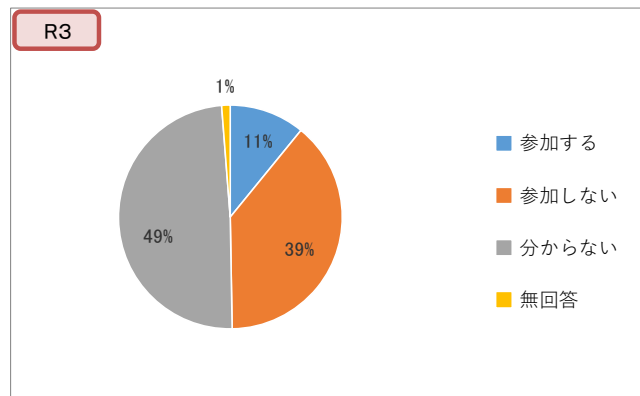
問20 勝山市の主要な農産物で知っているものを選んでください。
(知っているものすべてに○)



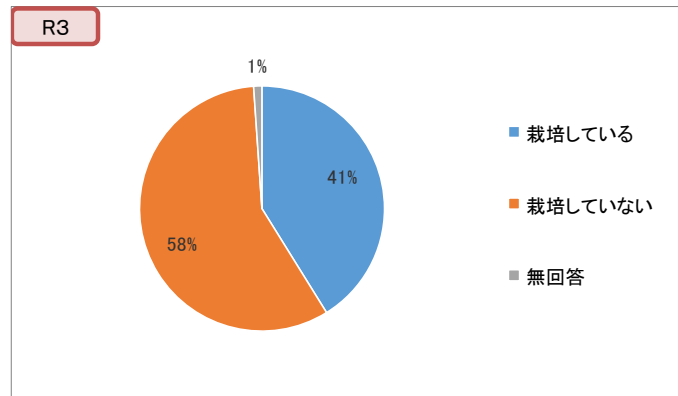
問21 あなたは「かつやま“地のもん”推進店」をご存じですか。



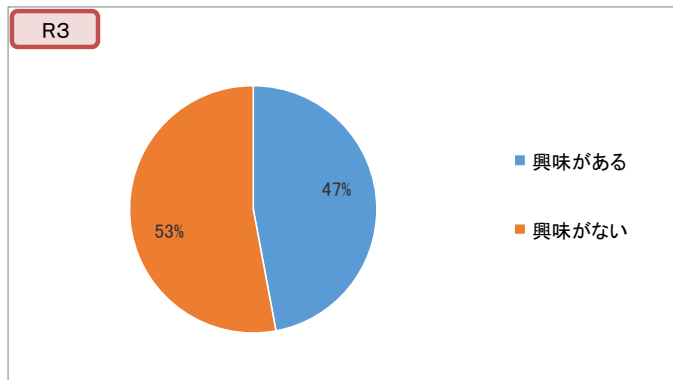
問22 あなたは生産者と交流できる体験活動や料理教室等に機会があれば参加しますか。



問23 あなたは自分で野菜等を栽培していますか。(畑・プランター等)(○は1つ)

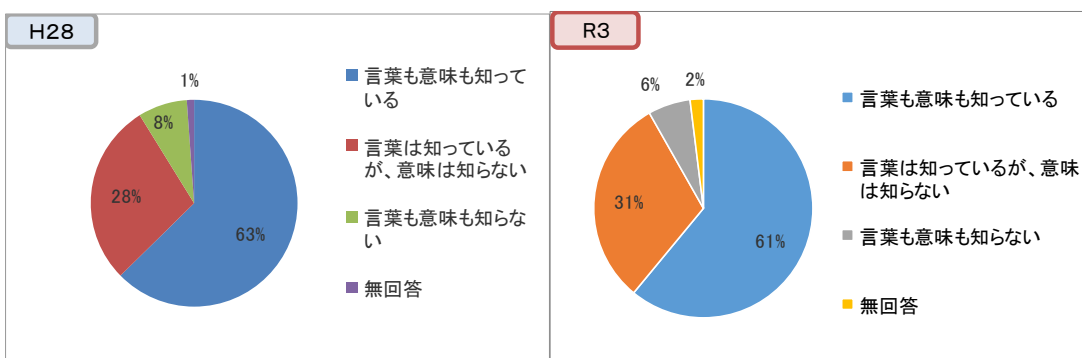


問24 問23で2に○をつけた方におたずねします。あなたは自分で野菜等を栽培することに興味がありますか。(畑・プランター・体験農場等)(○は1つ)

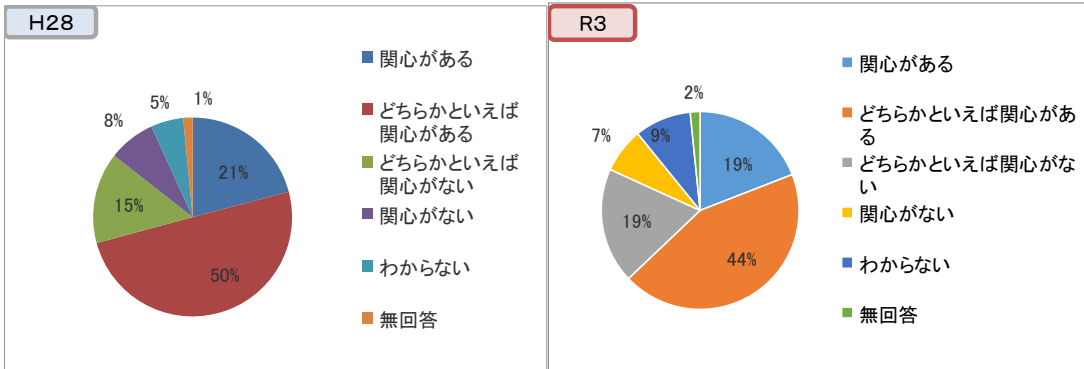


■食育についておたずねします。

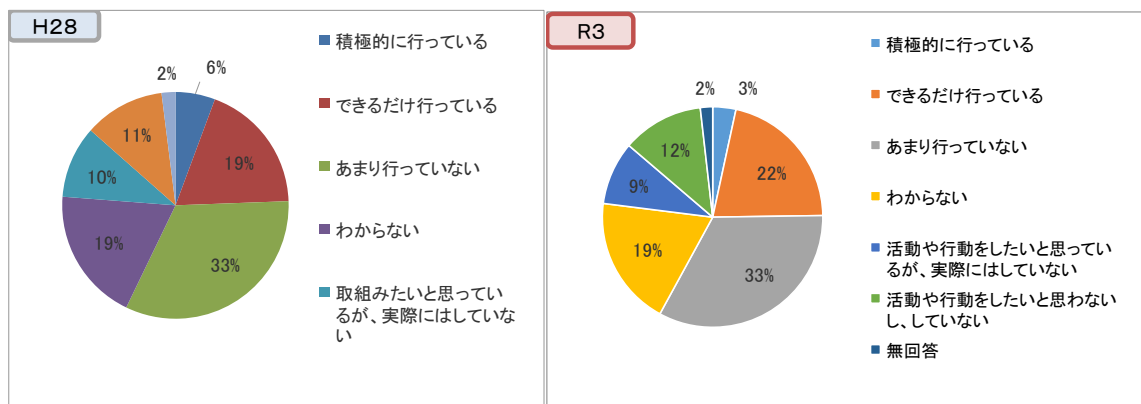
問25 あなたは「食育」という言葉やその意味をご存じですか。(○は1つ)



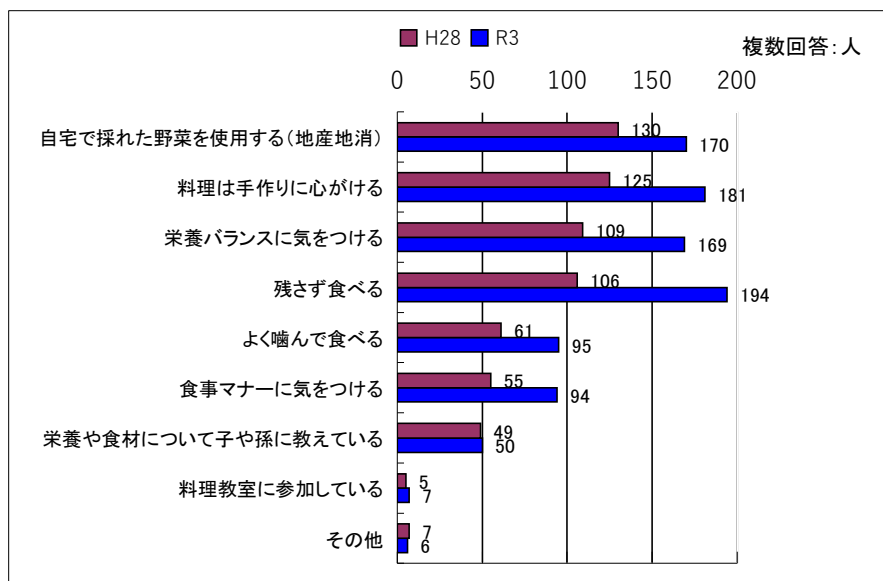
問26 あなたは「食育」に関心がありますか。(○は1つ)



問27 あなたは「食育」に関する活動や行動を行っていますか。(○は1つ)

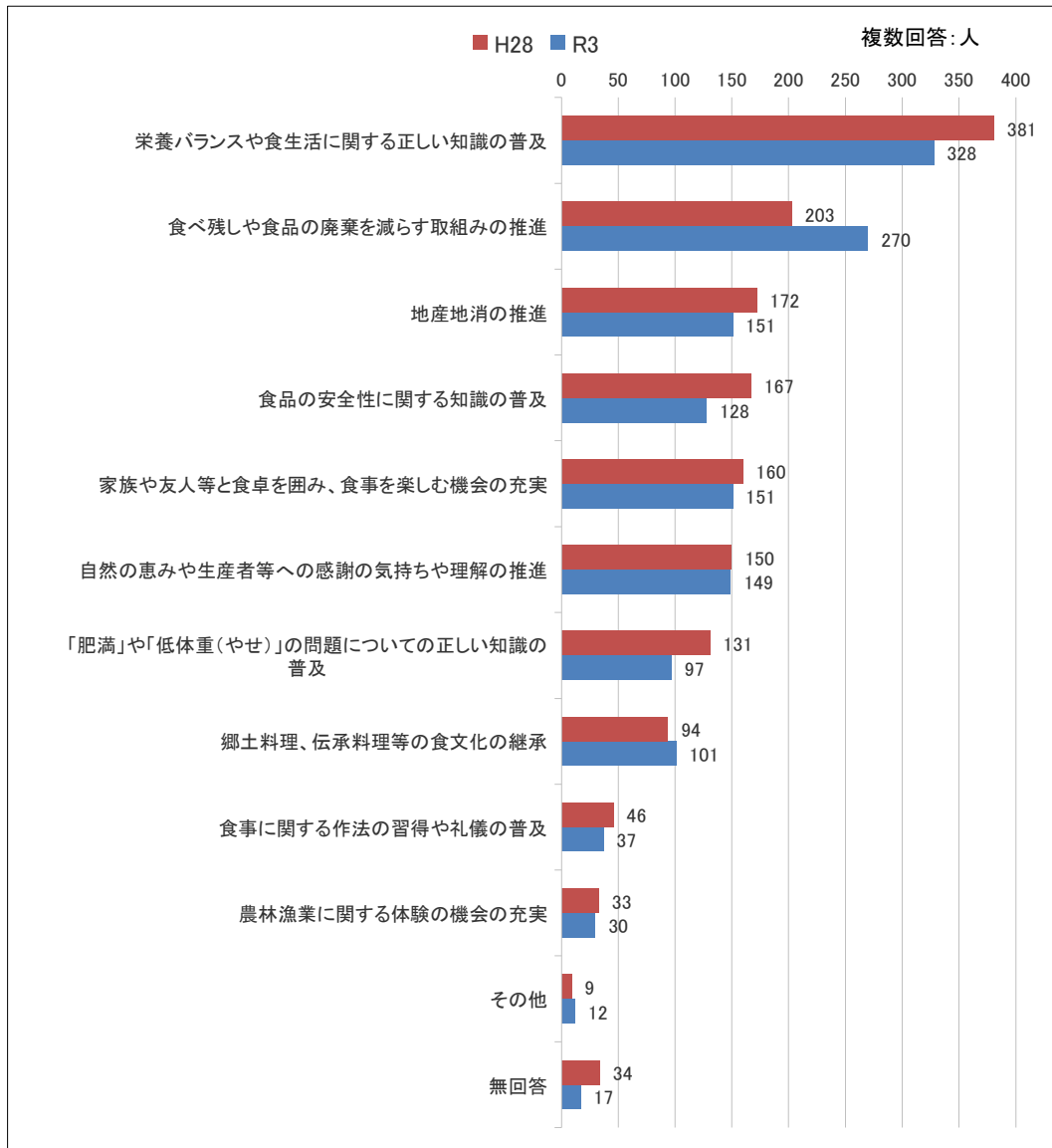


問28 問27で1または2に○をつけた方におたずねします。取組内容について選んでください。(行っているものすべてに○)



問29

「食育」には様々な内容が含まれますが、「食育」を進める上で重要なこと、必要なことや大切な取り組みは何だと思いますか。(〇は3つまで)



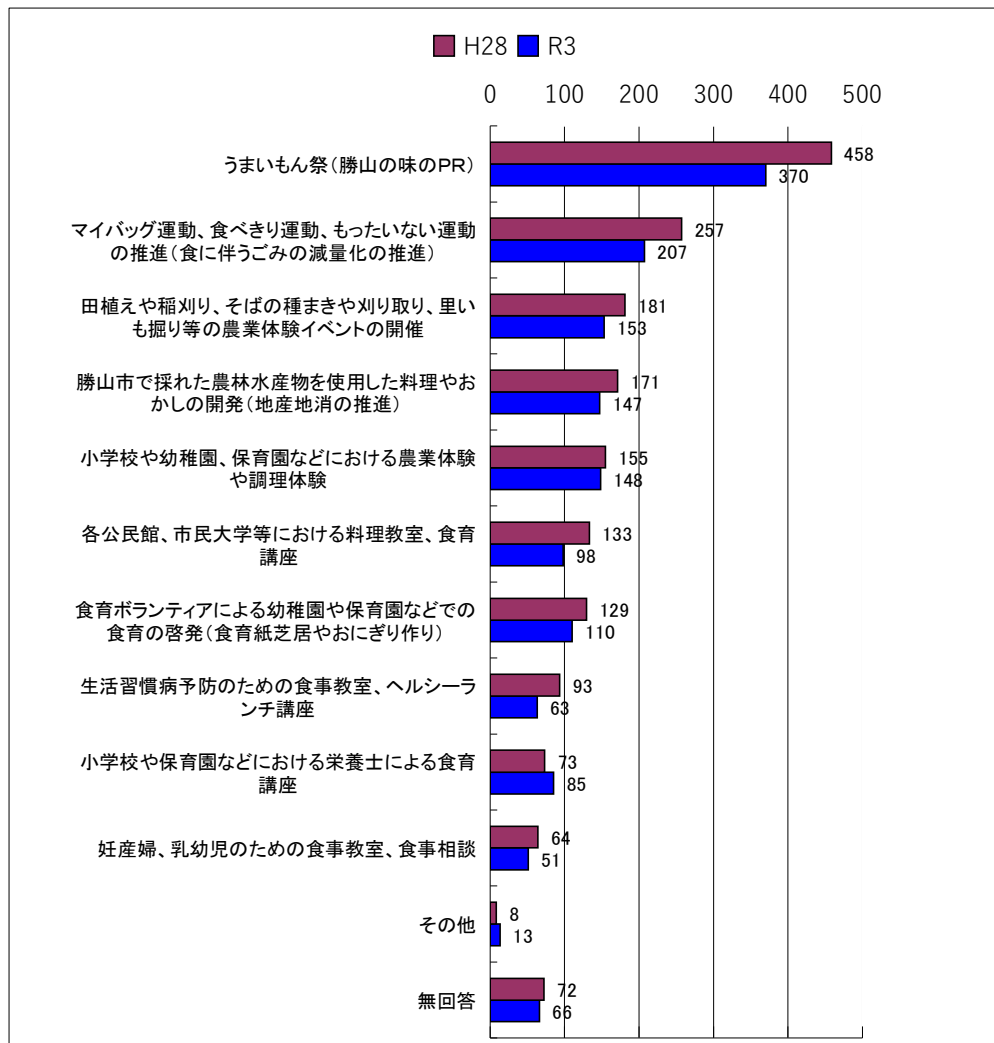
その他・その他(H28)

- ・食べられることへの感謝。食は命
- ・食育を進めていくうえでの環境整備
- ・家庭で育児の中の一つとして一緒に調理すること

(R3)

- ・好き嫌いをなくすこと
- ・自身の体のことを知ること
- ・色々な文化の料理を食べ、食を通して文化を学ぶこと
- ・野菜売場に各野菜のレシピカードを付けてみる。

問30 勝山市では「第3次勝山市食育推進計画」を策定し、計画に沿って食育を推進していますが、この「勝山市食育推進計画」に基づいて推進している主な活動について、知っているものを選んでください。(知っているものすべてに○)



その他(R3)

- ・子どもが小さいとき、幼稚園などで食育についていろいろやってもらいとてもよかった。中学校は弁当(給食ですが)みたいな形で、小学校に比べると美味しくありません。中学校も小学校のような給食になれば、残飯も減ると思います。
- ・共働きの母親が多い福井県。無理に食育推進しなくていいと思う。毎日、仕事に疲れて帰ってきて、あわててスーパーに寄り、その日の特売品、半額セール品を買い、帰り、食事の準備、洗濯、掃除、後片付けに追われ、風呂にゆっくり浸かれず。現在は主人、子だけです。少し前は3世代同居+介護。ここは都会じゃないので、食育推進運動もおかしな話。他のアンケートでは結婚して幸せ?の問いに福井県の女性は最下位と知り、やっぱりと思いました。なんだかんだありますが、子ども3人はスクスクと育ち成人しました。私は寝ているときが一番幸せ。

平成28年度 朝食アンケート結果 (市内幼稚園・保育園 3～5歳児)

目的 : 幼稚園・保育園に通う幼児(3～5歳児 513人)の朝食の現状把握

調査期間 : 平成28年9月15日～9月30日

回答者数 : 483人 (回収率 94.2%)

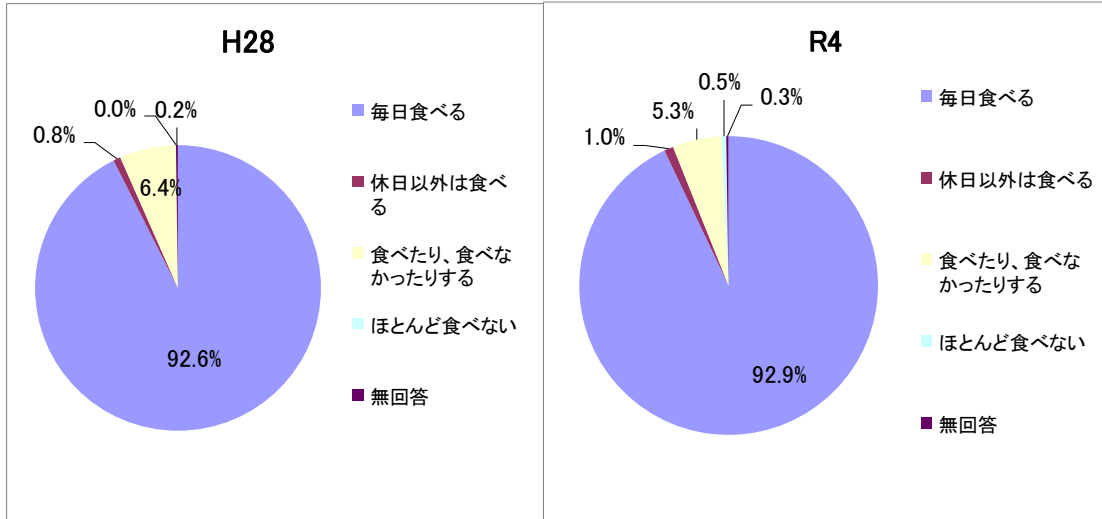
令和4年度 食に関するアンケート結果 (市内幼稚園・認定こども園・保育園 3～5歳児)

目的 : 幼稚園・認定こども園・保育園に通う幼児(3～5歳児 425人)の朝食の現状把握

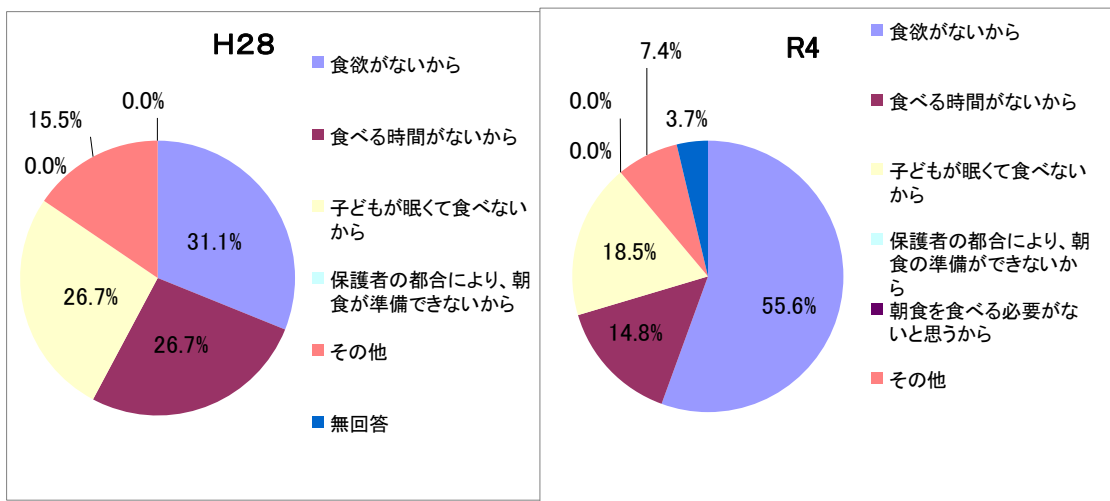
調査期間 : 令和4年6月23日～7月5日

回答者数 : 395人 (回収率 92.9%)

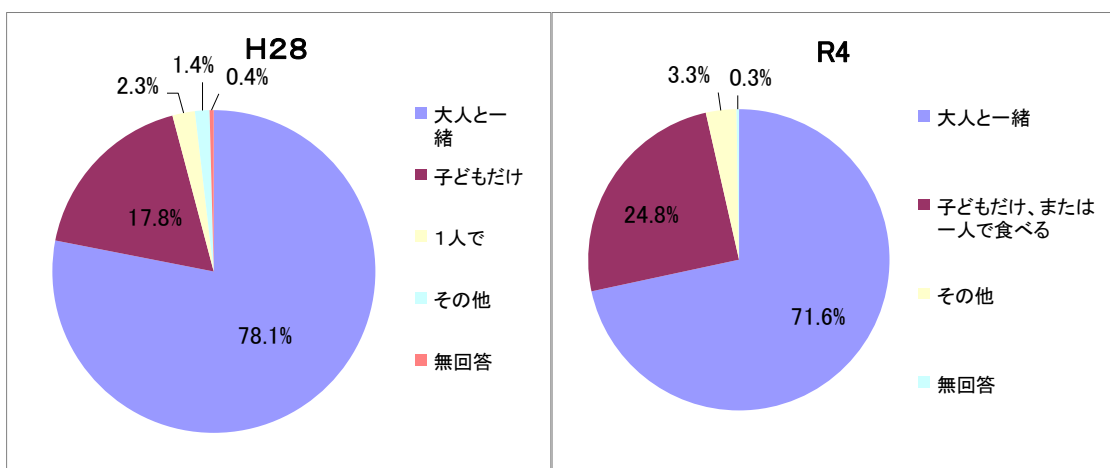
1. お子さんは毎朝食事をしますか



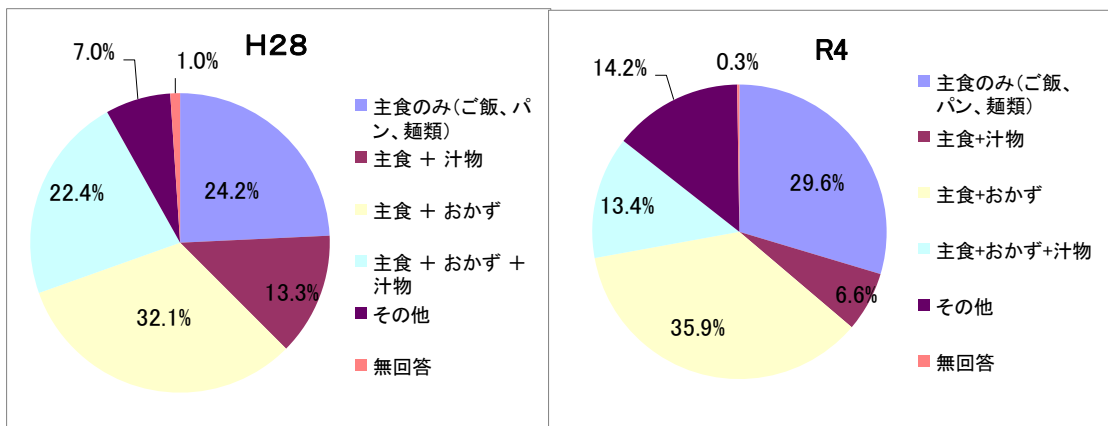
2. 朝食欠食理由



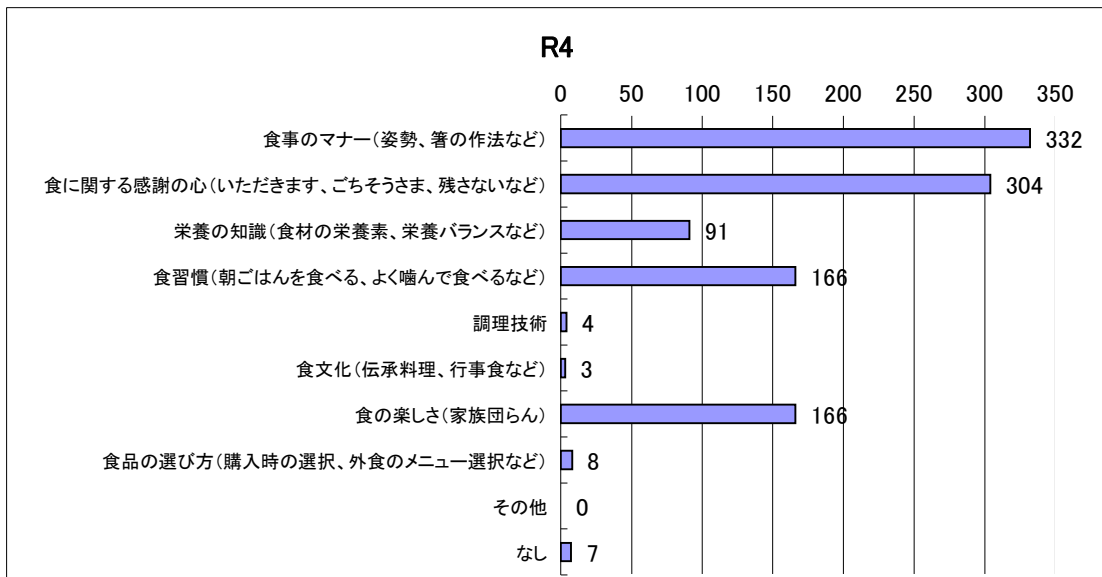
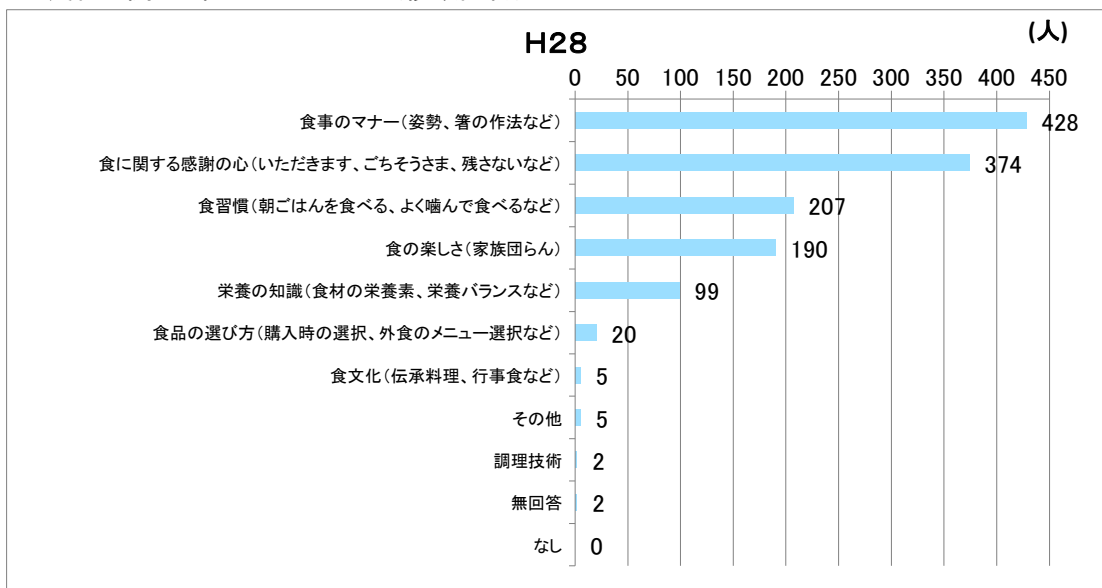
3. 朝食はだれとたべますか



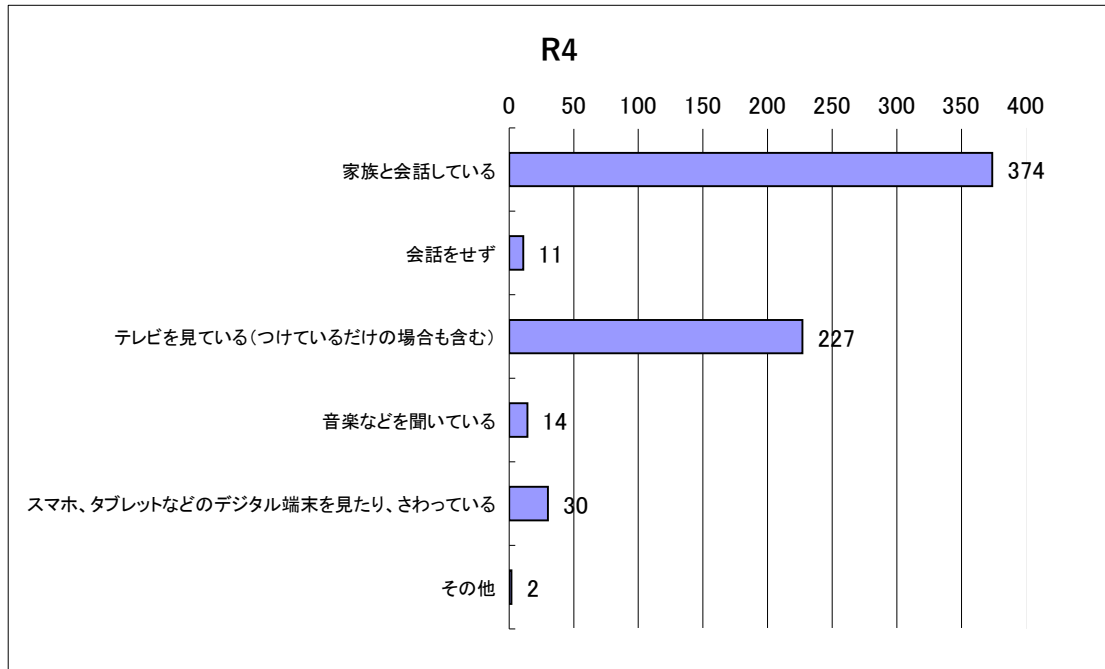
4. 朝食の組合せ



5. 食育に関して留意していること(複数回答)



6. 食事の環境(あてはまるもの全て)



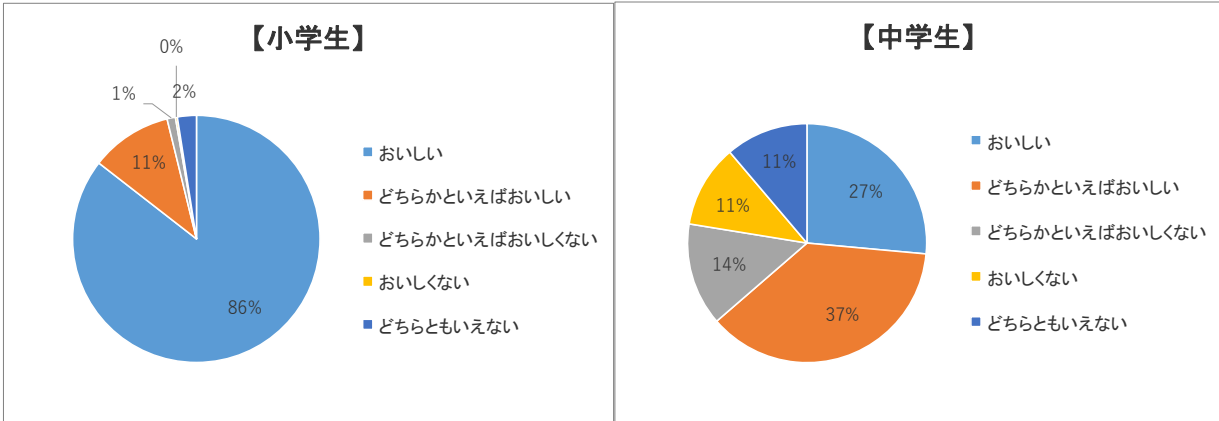
平成28年度朝食アンケート【小・中学生】

目的:小中学校に通う児童(小学校1年生~中学校3年生)の朝食の現状把握
 回答者数:1,660人 小学生:1,104人 中学生:556人 (回収率98.3%)

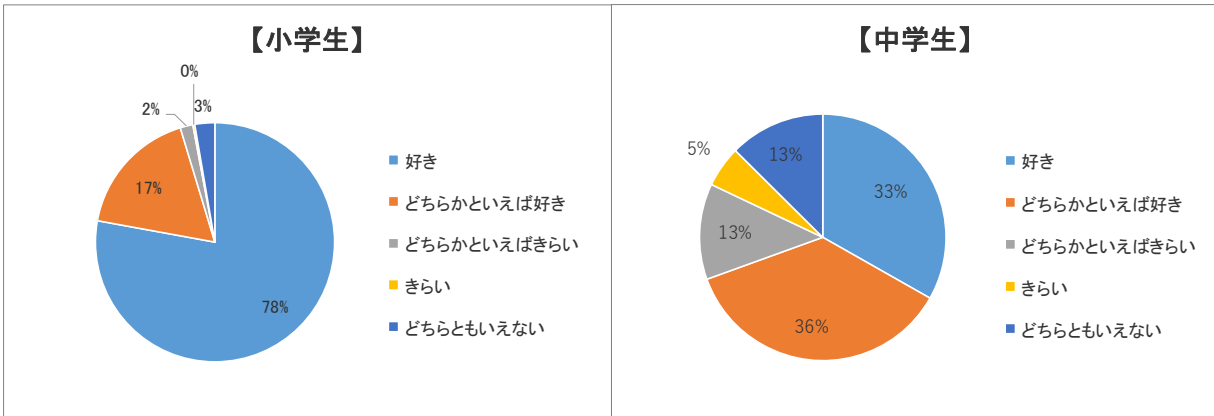
令和3年度 食に関するアンケート調査

目的:小中学校に通う児童(小学校1年生~中学校3年生)の朝食の現状把握
 回答者数:1,032人 小学生:809人 中学生:223人 (回収率:小学生82.3%、中学生42.3%)

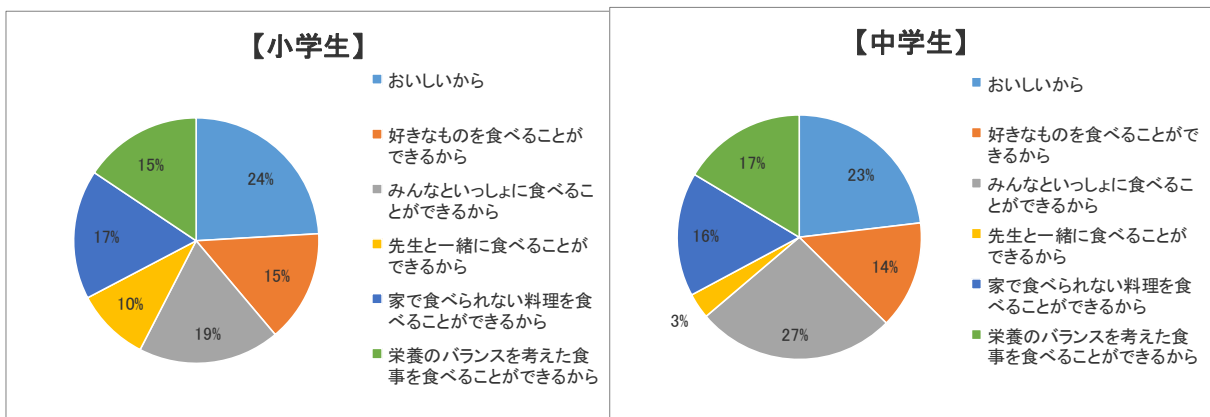
問1給食はおいしいか？



問2給食が好きか？

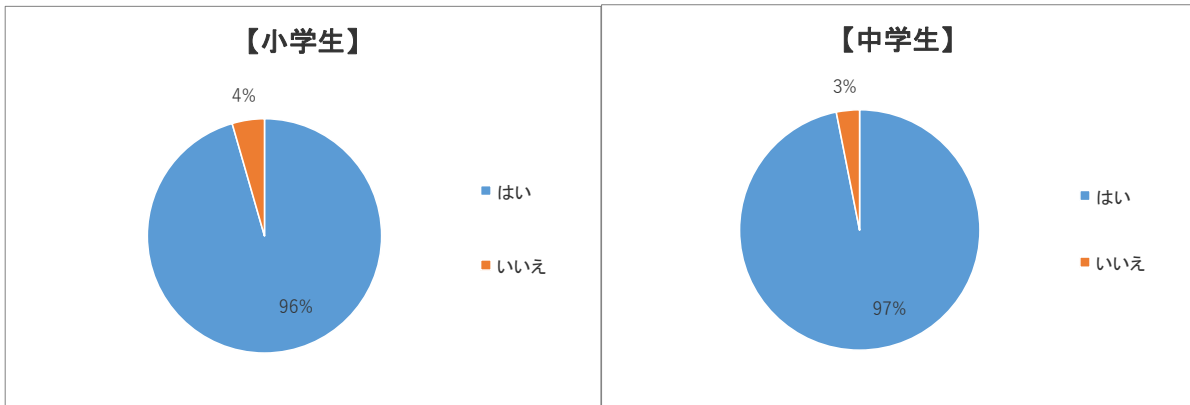


問3給食が好きな理由は？

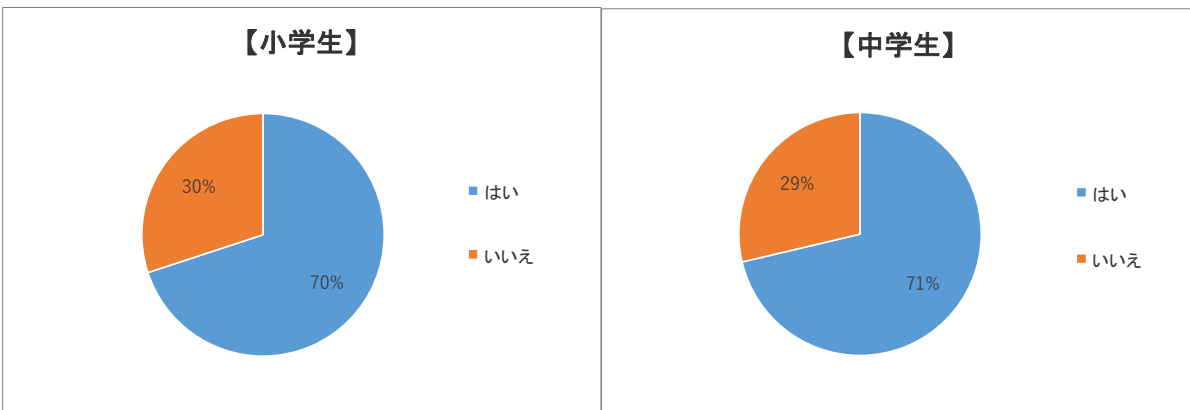


問4どのようなことに気をつけて食事をしているか？

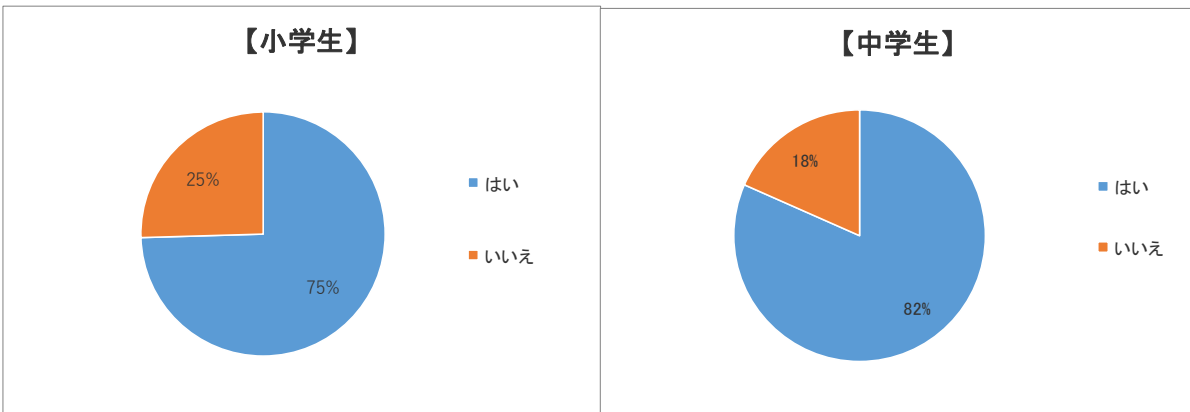
①食事のあいさつをするようにしている



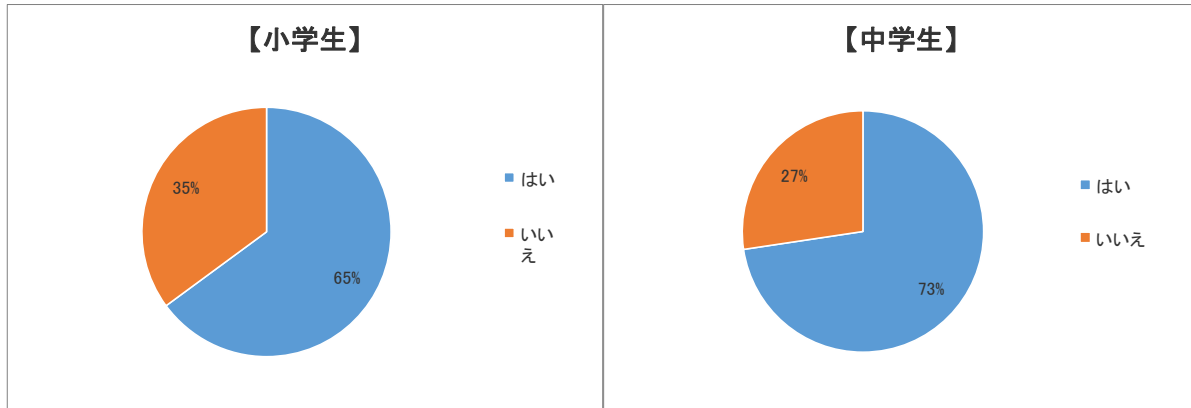
②ゆっくりとかんで食べるようにしている



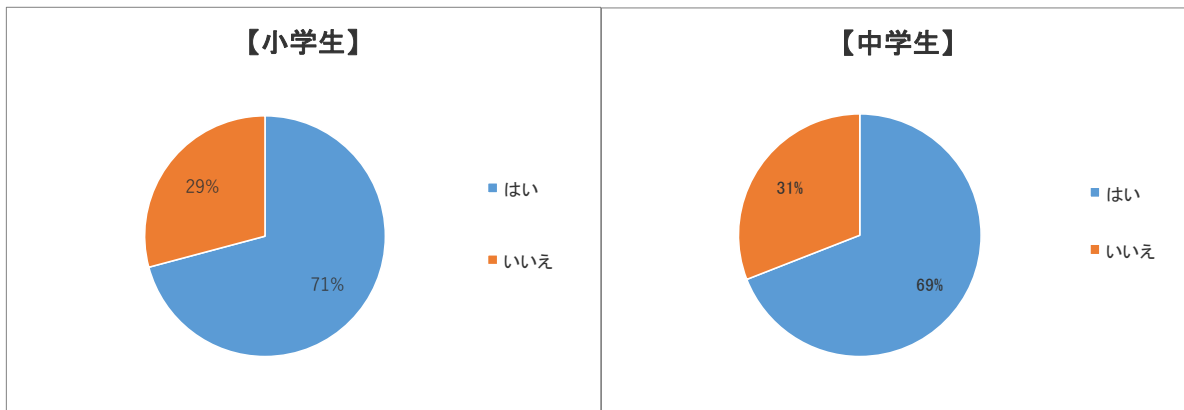
③三食必ず食べるようにしている



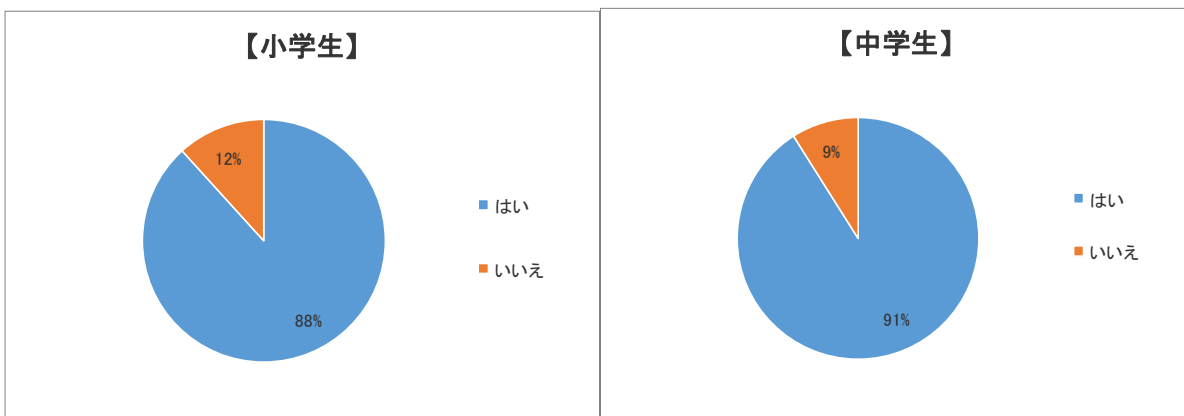
④栄養のバランスを考えているいろいろなものを食べるようにしている



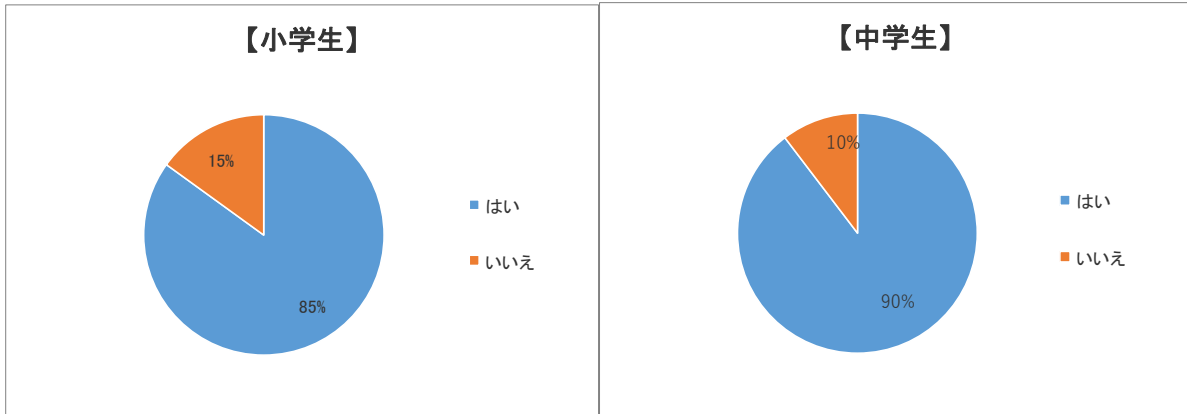
⑤好き嫌いをしないようにしている



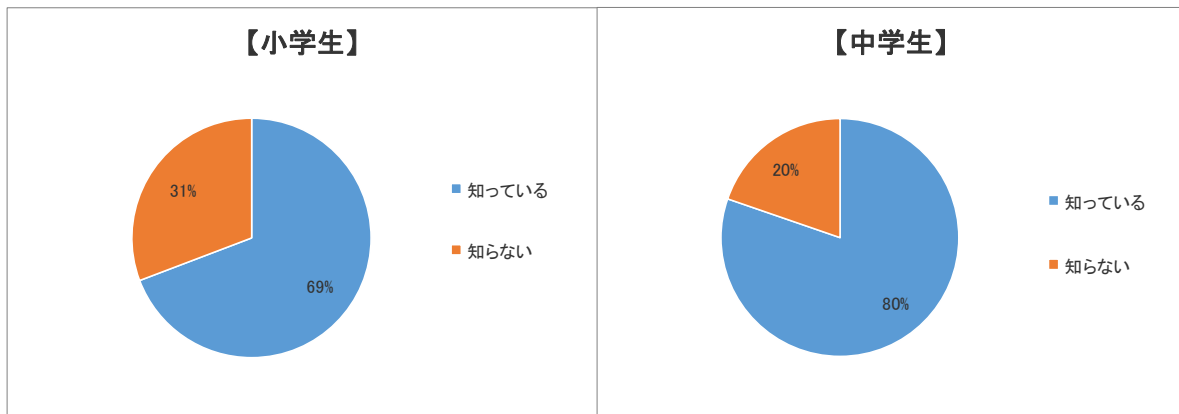
⑥残さず食べるようにしている



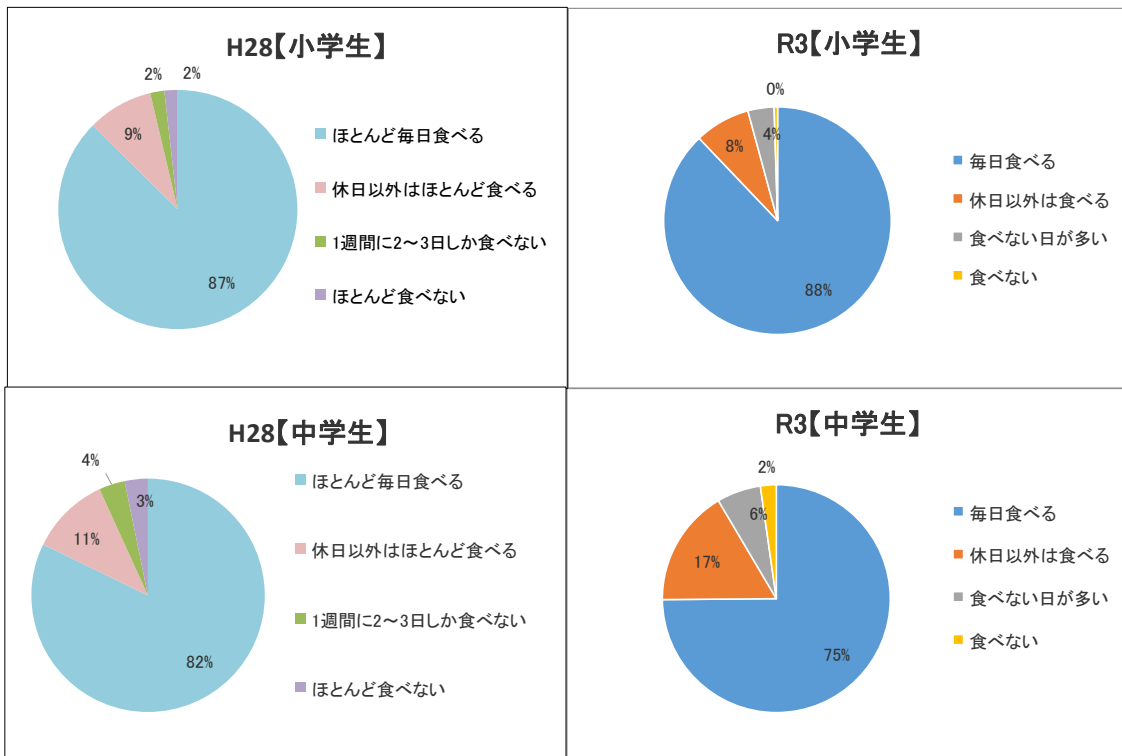
⑦楽しく食べるようにしている



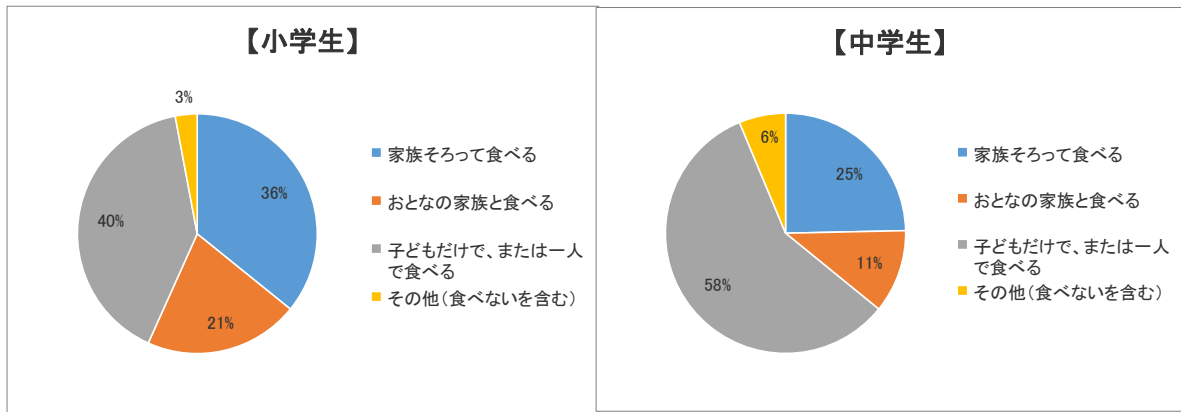
問5地場産物には何があるか知っているか？



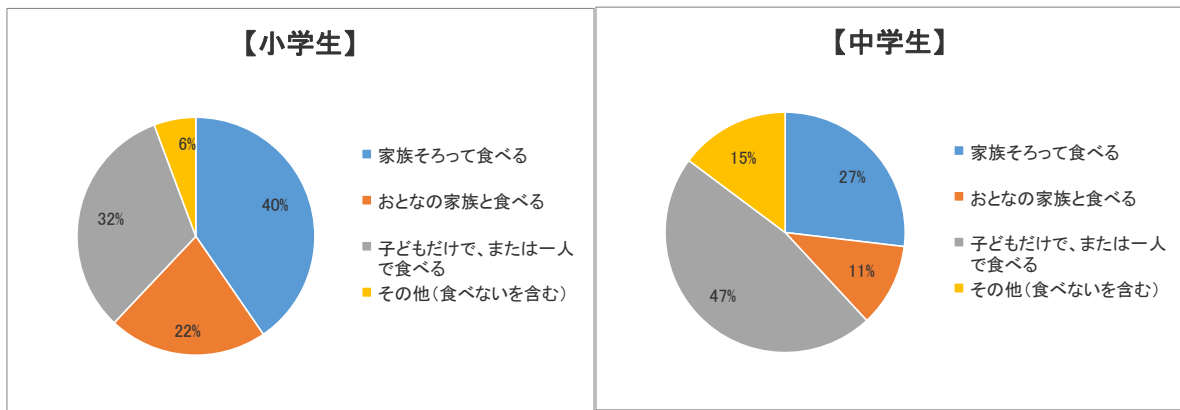
問6朝ごはんを食べるか？



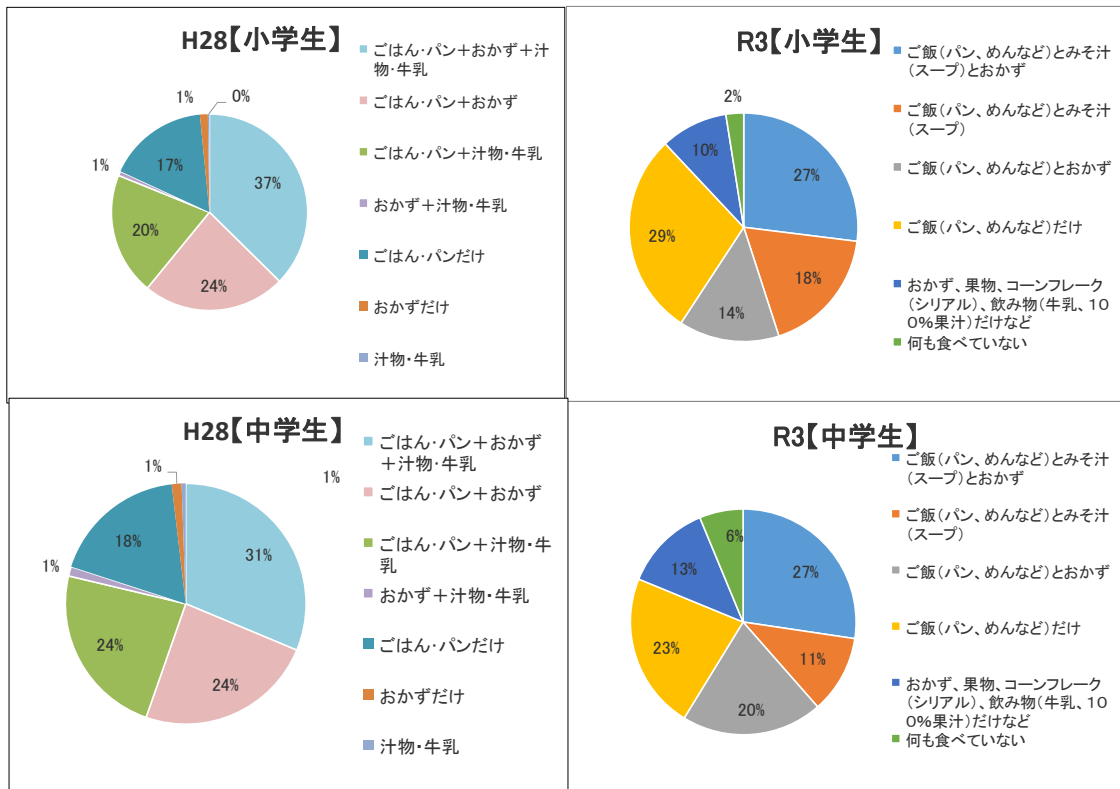
問7(1)朝ごはんを誰と食べるか？(平日)



問7(2)朝ごはんを誰と食べるか？(休日)



問8朝ごはんは何を食べてきたか？





福井県勝山市



第4次勝山市食育推進計画

勝山市農林課

〒911-8501

福井県勝山市元町1丁目1番1号

TEL 0779(88)8106

FAX 0779(88)1118

URL <http://www.city.katsuyama,fukui.jp>