

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～



平成20年3月

勝山市





はじめに

「食」は人を良くすると書き、「食育」は「人を良く育てる」「人を良くするように育む」と書きます。この「食育」という言葉を明治時代に日本人で初めて使い、その重要性を唱えたのは、福井県出身の医師、石塚左玄という人でした。石塚左玄は、「食育」こそが心身ともに健全な人間をつくるという方針に立ち、「体育・智育・才育は食育にあり、すべての基礎になる非常に大事なことである」と説いています。

今日「食育」がクローズアップされてきたのは、食の多様化や朝食の欠食にみられるような食生活のあり方、そして食品偽装問題などの食の安全性が社会問題となり、国を挙げて緊急に取り組む課題となっているからです。

今こそ、郷土の先人である石塚左玄の「食育論」に学び、それを受け継いでいくことで、家庭での食事を見直し、家族の絆を深めていく食生活を目指していかなければなりません。

国においては、平成 17 年 7 月に「食育基本法」を制定し、翌年 3 月には、「食育推進基本計画」を策定し、国民運動として食育に取り組んでいます。こういった国の「食育推進基本計画」を受け、勝山市では、本市の実情を踏まえた「勝山市食育推進計画」を策定しました。

その中で「食に親しみ、食を楽しもう！～食は生きる力～」を基本理念として掲げ、食に親しみ、食を楽しむことによって「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、生涯にわたって健全な食生活を実践することができる人を育てていくことを目指しています。

現在、勝山市ではエコミュージアムによるまちづくりを進めていますが、特に大切にしたいことは、地産地消を基本にした伝統ある優れた食文化の継承や、地域の特性を生かした食生活の推進です。

今後、勝山市ではこの推進計画に基づく施策を積極的に進めていきたいと考えております。市民の皆様におかれましては、今一度食生活を見つめ直すことから始めていただき、この推進計画に掲げてあります取組事項を実践いただく中で、市民一人ひとりが主役の市民運動として、食育を推進していただきたいと願っております。

最後にこの計画策定にあたり、ご審議いただきました勝山市食育推進計画策定委員会をはじめ関係者の皆様に、心より感謝申し上げます。

平成 20 年 3 月

勝山市長 山 岸 正 裕

目 次

第1章 計画の策定にあたって	1
1 計画の背景および趣旨	
2 計画の位置づけ	
3 計画の期間	
第2章 食を取り巻く現状と課題	2
第3章 食育推進のための基本的な考え方	17
1 計画の基本理念	
2 「5つの目標」および実践項目	
第4章 食育推進における役割分担	24
1 家庭の役割	
2 学校の役割	
3 保育園・幼稚園の役割	
4 地域の役割	
5 食品関連事業者の役割	
6 行政の役割	
第5章 食育推進における具体的取り組み	26
1 家庭における食育の推進	
2 学校における食育の推進	
3 保育園・幼稚園における食育の推進	
4 地域における食育の推進	
5 農業における食育の推進	
6 食の安全・安心の推進	
7 行政における食育の推進	
第6章 具体的行動および目標値と推進体制	34
1 具体的行動	
2 数値目標	
3 推進体制	
資料編	38

第1章 計画の策定にあたって

1 計画の背景および趣旨

勝山市は福井県の北東部に位置する自然景観豊かな地域です。市域の80パーセントは山林で、市の中央部を県下最大の河川である九頭竜川が流れています。私たちはこの九頭竜川や山地の織りなす豊かな自然の恩恵をうけて、健全な生活を営んできました。そして、国内有数の豪雪地帯でもある勝山市では、その営みの中から雪国ならではの固有の食文化を生み、「鯖の熟れ鮨」といった伝統料理や、酒、味噌、醤油などの醗酵食が発達してきました。

しかしながら、近年、少子高齢化や核家族化、都市化が勝山市にも及び、私たちの生活環境は大きく変化してきています。食生活においても例外ではありません。日々の仕事などにおわれる生活の中で、家族団らんの食卓を囲む機会は減少し、従来の食事風景は変わり、伝統ある食文化が失われつつあります。また、朝食の欠食を始めとした偏った栄養摂取や食習慣の乱れは、肥満や生活習慣病増加の要因となり、健康面への影響も懸念されています。

そうした中、近年「食育」は、「知育」「徳育」「体育」の基礎となるべきものとして重要な位置を占め、市民一人ひとりが「食」に関する正しい知識を身につけ、「食」を通じて健全な心身を培う「食育」の推進が必要となっています。

幸いにも自然に恵まれた勝山市は、白山山系から湧き出る良質な水と、この水から育まれた美味しいお米や農産物があり、これらの資源を生かして「食育」を進めることができます。

また、この計画を推進するためには、家庭、学校、地域、食品関連事業者、行政が連携を密にし、「食育」を普及、推進していく必要があります。そこで、その取り組みについて、基本的な理念と方向性を示す「勝山市食育推進計画」をここに策定します。

2 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第18条に基づく市町村食育推進計画として、勝山市における食育を推進するための施策や行動方針を定めます。

また、策定にあたっては、県の策定した「健康長寿ふくいの食育活動マニュアル」や「ふるさとルネッサンス(第4次勝山市総合計画)」のほか、各種計画との整合性を図りつつ、この計画を食育推進のための総合的な指針として位置づけます。

3 計画の期間

この計画は、平成20年度から24年度までの5年間とします。社会経済情勢の変化などによって計画の変更が必要となった場合には、勝山市食育推進会議の意見を聴いて見直すこととします。

第2章 食を取り巻く現状と課題

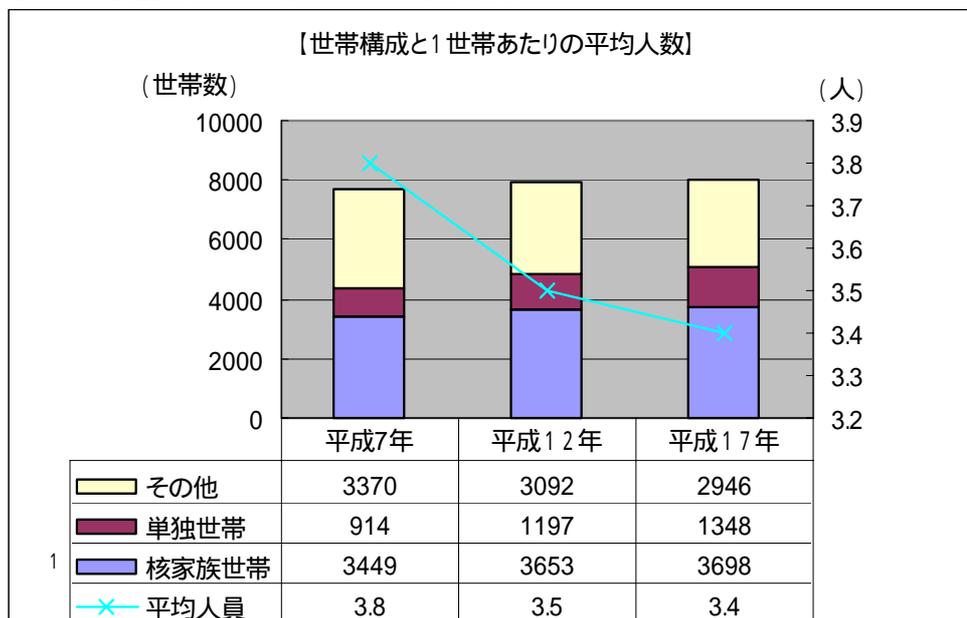
「食」を取り巻く環境は、ライフスタイルや価値観の変化、ニーズが多様化する中で大きく変わってきています。そこで勝山市では、市民の「食」に対する意識や食生活の実態を把握するため、「平成19年度食育市民アンケート」を実施しました。

勝山市では、このアンケート結果や「平成18年度小・中学生食育アンケート」「勝山市基本健康診査」など各調査結果等を基に、いろいろな角度から勝山市の食を取り巻く現状と課題を考察し、課題解決へとつなげていきます。

1 核家族化について

勝山市においては、核家族化や単独世帯化が進み、その結果として一世帯あたりの平均人数が減ってきています(図1)。このことは、親から子へ、また、子から孫へとといった「食」に関する知識の伝承が失われ、本来あるべき家庭環境が失われつつあることを意味しています。

図1 世帯構成と1世帯あたりの平均人数



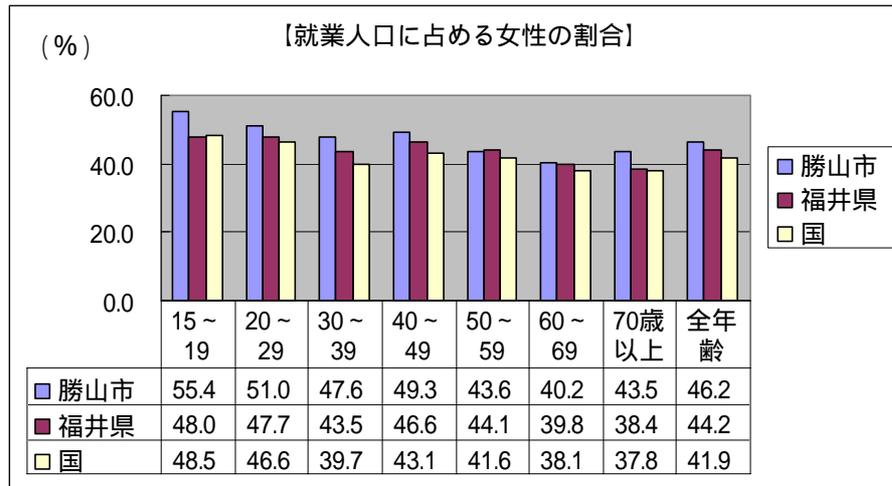
【資料:国勢調査】

- 1 「核家族世帯」:夫婦のみ、夫婦と子ども 父親と子ども 母親と子ども
「単独世帯」:世帯人員が一人の世帯
「その他」:核家族世帯と単独世帯以外の世帯

2 女性の社会進出

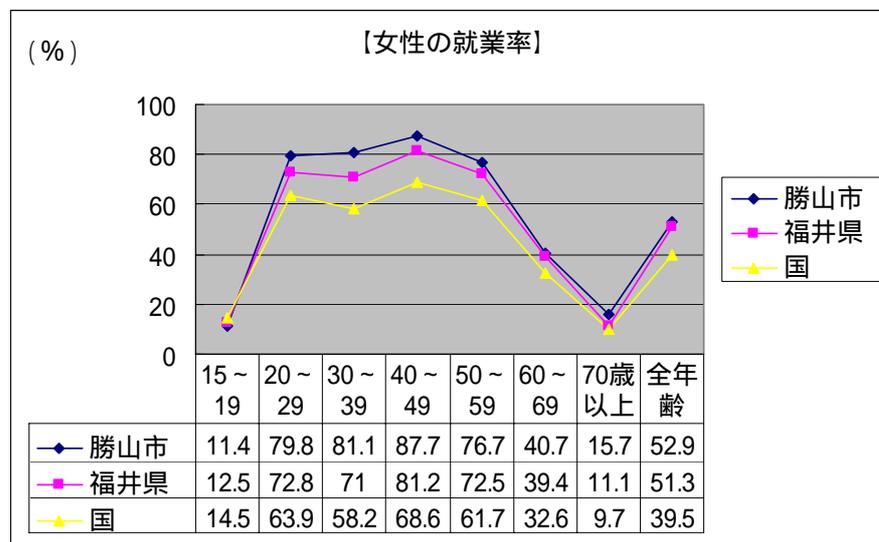
近年、女性の社会進出が増加しています。特に福井県は全国的に共働き率が高いとされていますが、さらに勝山市では、就業人口に占める女性の割合や女性の就業率が全年齢を通して高いことがわかります（図 2,3）。

図2 就業人口に占める女性の割合



【資料：平成 17 年国勢調査】

図3 女性の就業率



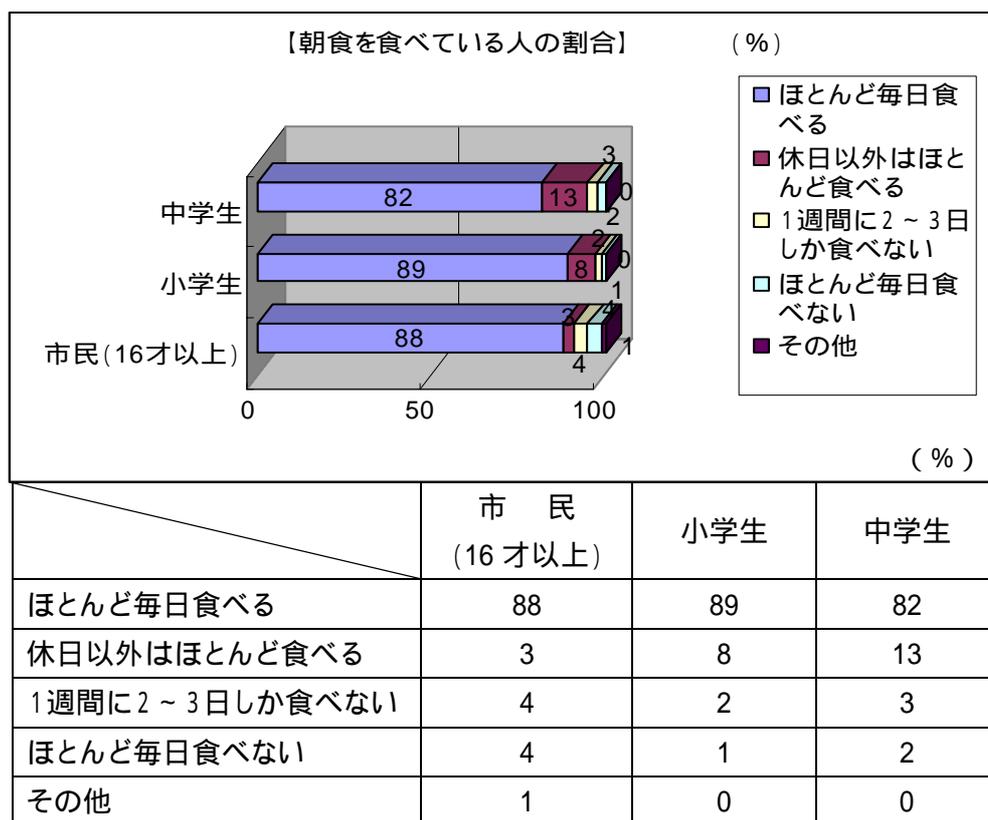
【資料：平成 17 年国勢調査】

3 朝食について

ライフスタイルの多様化によって、朝食を欠食する人が増加しています。小・中学生食育アンケートなどの結果から、小学生は89%以上が毎日朝食を食べていますが、中学生になると82%と若干数値が下がります。そして休日に朝食を食べていない人も多いようです(図4)。朝食を食べない主な理由としては、「食欲がない」や「朝食が用意されていないから」(図6)などとなっており、朝食が用意されていないといった家庭における問題も浮かび上がってきています。また、朝ごはんの組み合わせでは、「ごはん・パンだけ」が13%、「おかず+しるもの・牛乳」が2%、「おかずだけ」が1%となり、合わせて16%にのぼることから、朝食は食べているものの、バランスのよい食事をしていないことがわかります(図7)。

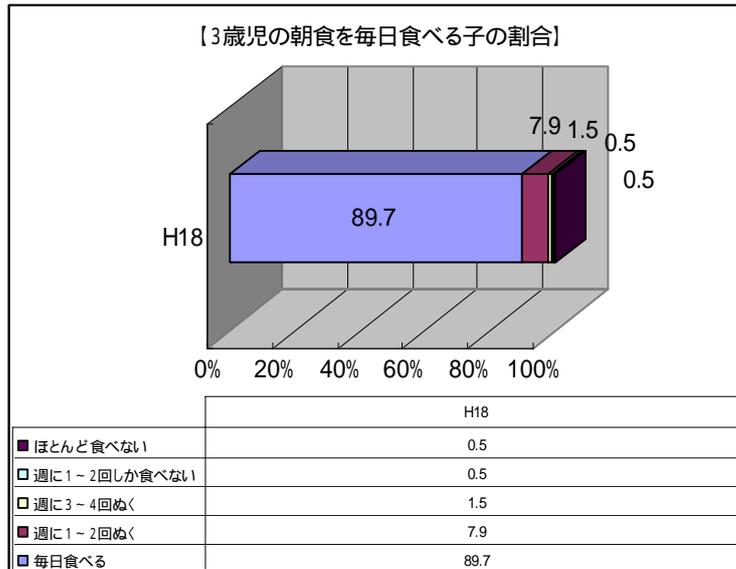
さらに、平成18年の3歳児健康診査時のアンケートでは、毎日朝食を食べない子が1割程度いることがわかります(図5)。

図4 朝食を食べている人の割合



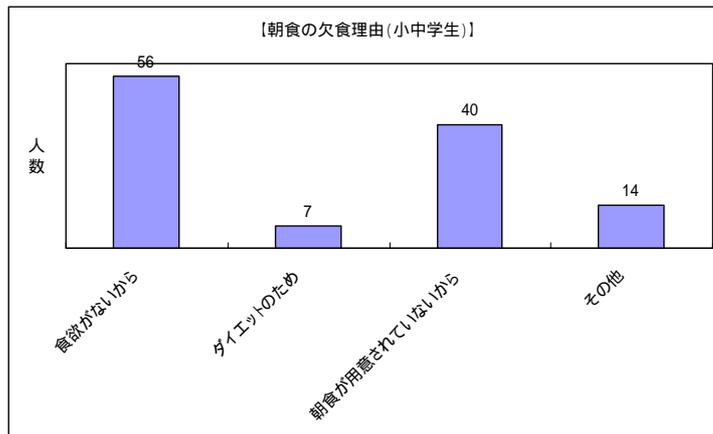
【資料：平成19年度食育市民アンケート 平成18年度小・中学生食育アンケート】

図5 3歳児の朝食を毎日食べる子の割合



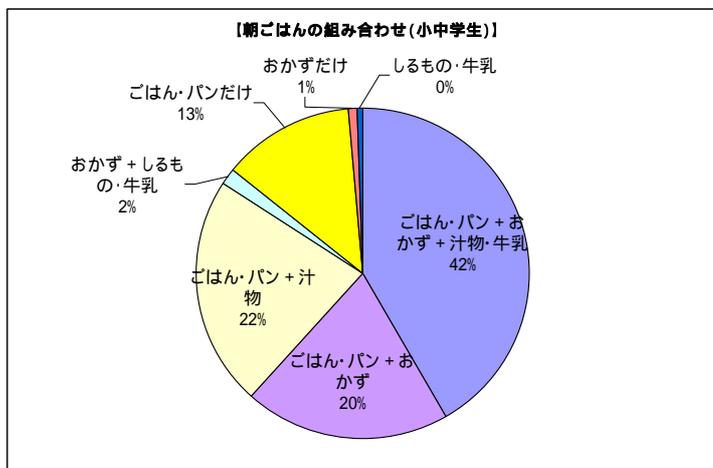
【資料：勝山市3歳児健康診査】

図6 朝食の欠食理由（小中学生）



【資料：平成18年度小・中学生食育アンケート】

図7 朝ごはんの組み合わせ（小中学生）



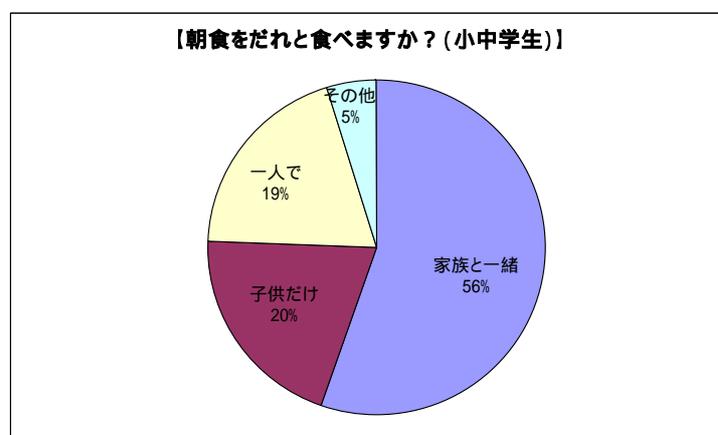
【資料：平成18年度小・中学生食育アンケート】

4 孤食について

生活時間の多様化や「単独世帯」の増加などから、家族と食卓を囲む機会が少なくなり、一人で食事する「孤食」がみられます（図 8,9）。特に勝山市においては福井市まで通勤している市民も多く、朝夕家族そろって食事をとれないことが考えられます。

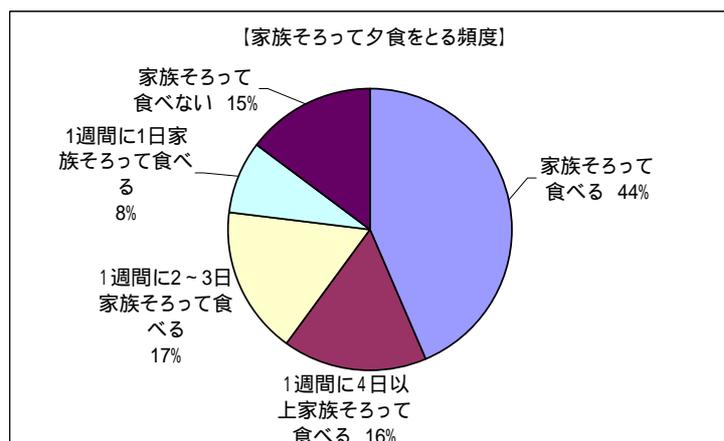
「孤食」は、食事を通じた家族のコミュニケーションの減少につながります。「食」に関する正しい知識や理解、食事の仕方や箸の使い方、食文化の継承などは、家族で食事をとることににより、親から子へ、子から孫へと受け継がれます。家庭での食育を進めていく上で、家族そろって食事をするのがとても大切といえます。

図 8 朝食をだれと食べますか（小中学生）



【資料：平成 18 年度小・中学生食育アンケート】

図 9 家族そろって夕食をとる頻度

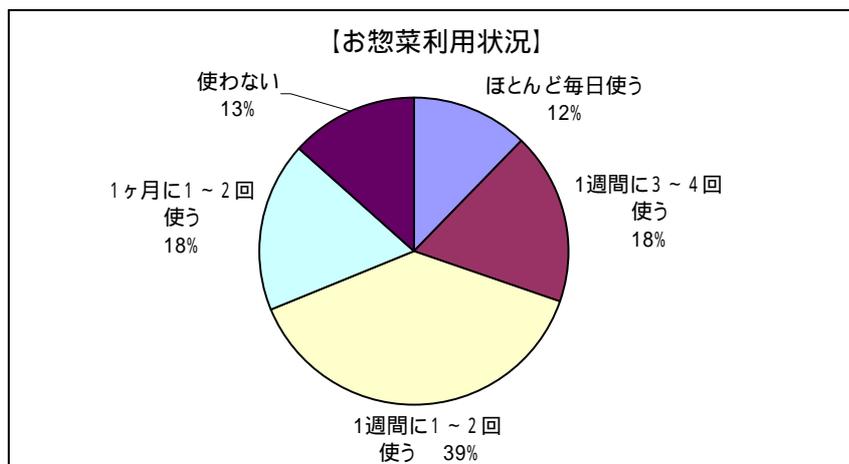


【資料：平成 19 年度食育市民アンケート】

5 出来あいのお惣菜の利用状況について

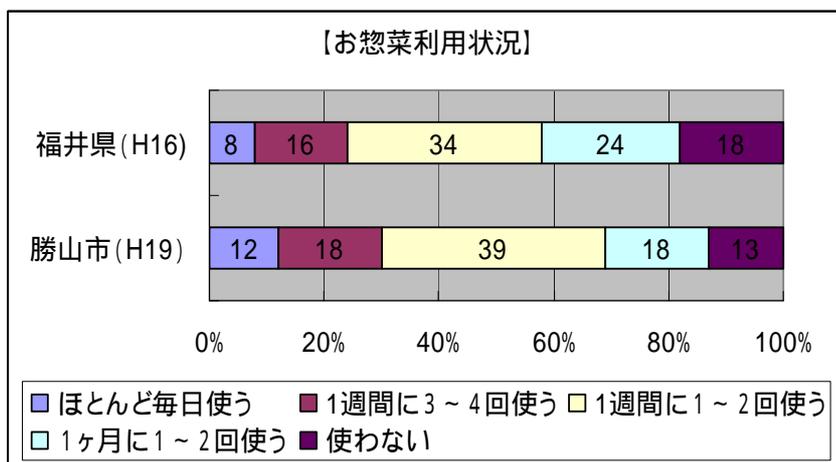
お惣菜の利用状況については、「ほとんど毎日使う」「一週間に1～4回使う」と回答した割合は69%であるのに対し、「使わない」人は13%となっています(図10)。平成16年の福井県実施の調査と比べると、平成19年の勝山市のお惣菜利用状況は高くなっており(図11)、これは、ライフスタイルやニーズが多様化し、これに伴い食生活や環境が変わってきているため、手軽に口にすることのできるものを求めたり、また外食をしたりする、「食の外部化」(2)の進んでいることがわかります。

図10 お惣菜利用状況



【資料：平成19年度食育市民アンケート】

図11 お惣菜利用状況



【資料：平成16年度県民健康・栄養調査(福井県)】

【資料：平成19年度食育市民アンケート】

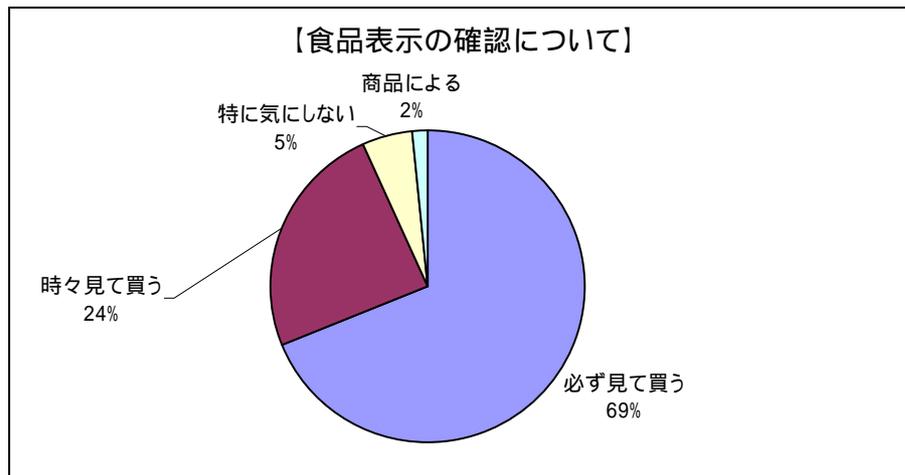
2 食の外部化とは

家の中で行われてきた調理や食事を家の外に依存する状況が見られ、調理食品やお惣菜、弁当といった「中食」^{なかしょく}の市場開拓が進んでいる動向の総称

6 食品表示について

食品表示の確認(3)については、69%の人が「必ず見て買う」と回答しており、24%が「時々見て買う」と回答しています(図12)。全体的に食品表示に対する意識の高さが伺えます。

図12 食品表示の確認について



【資料：平成19年度食育市民アンケート】

3 食品表示の確認とは

「賞味期限」「消費期限」「原産地」「食品添加物」の確認をさせていただきます

【一口メモ】

「賞味期限」と「消費期限」の違い

概ね5日以内に急速に劣化する食品(傷みやすい食品)は「消費期限」を表示します。
その他(比較的傷みにくい食品)は「賞味期限」で表示します。

「原産地」とは

国内で収穫されたものについては、収穫された都道府県名が表示してあります。
(市町村名、郡名などの一般的な地名による表示もあります。)
輸入品については、原産国名が表示してあります。

「食品添加物」について

食品添加物は、使用する原材料に含まれているものについて表示してあります。

例) 原材料名：しょうゆ、・・・、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル)・・・

7 食育について

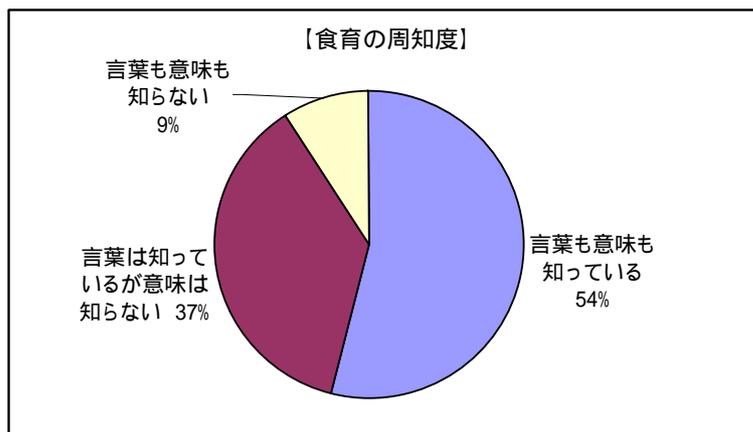
「食育」とは、食育基本法において「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」とされています。そして食育の目的は、「様々な経験を通じて食育に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること」と説明しています。

「食育」について、言葉を知っていた割合は91%にのぼりますが、意味がわからないと答えた人も46%と多いことがわかります(図13)。

「食育への関心」は、74%の人が「関心がある」(36%)または「どちらかといえば関心がある」(38%)と回答しています(図14)。

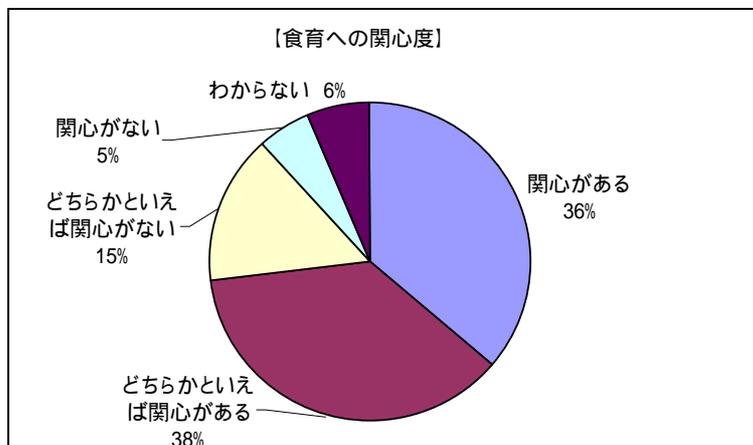
しかし、「食育に関する活動や行動をする」とした割合は33%にとどまっており、「わからない」が16%となっています。また「活動や行動したいと思っているが実際にはしていない」が15%、「活動や行動したいとは思わないし、していない」が9%となっており、関心の高さの割には、実際の活動や行動に結びついていないことがわかります(図15)。

図13 食育の周知度



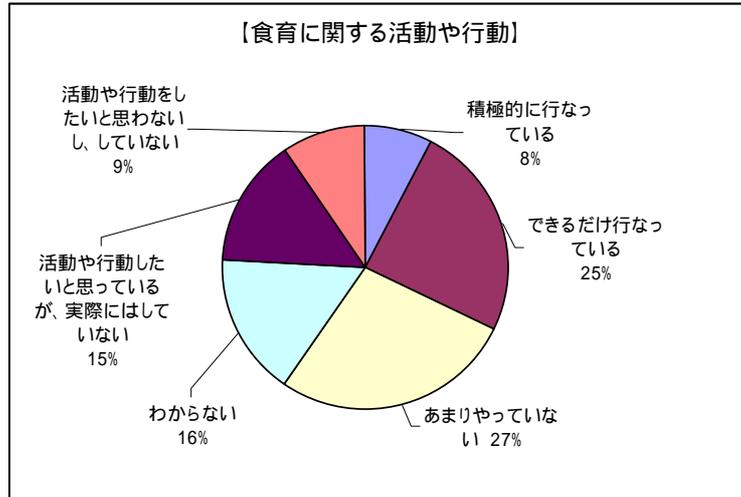
【資料：平成19年度食育市民アンケート】

図14 食育への関心度



【資料：平成19年度食育市民アンケート】

図 15 食育に関する活動や行動

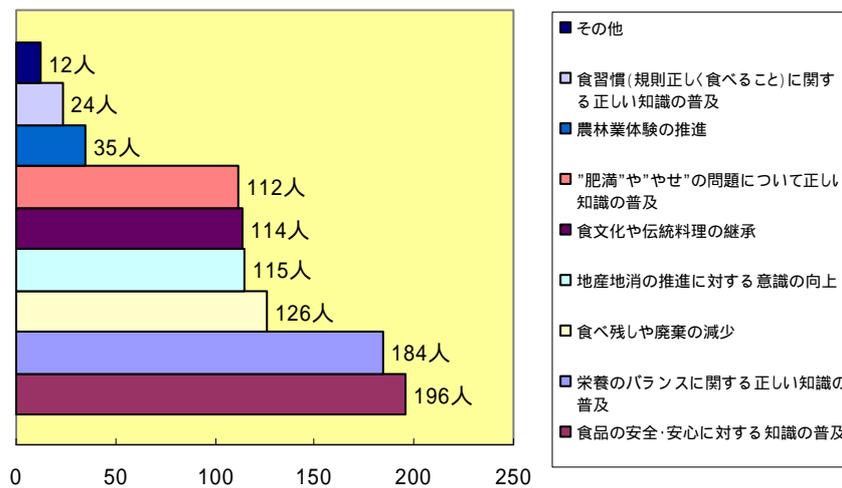


【資料：平成 19 年度食育市民アンケート】

食育の取り組みとして市に求めることについては、消費期限の改ざんや産地偽装など「食」に関する事件が相次いでいる中、「食品の安全・安心に対する知識の普及」を求めることが一番多くなっています。次に「栄養バランスに関する正しい知識の普及」となっています。(図 16)

図 16 【食育の取り組みとして市に求めること】

(複数回答)



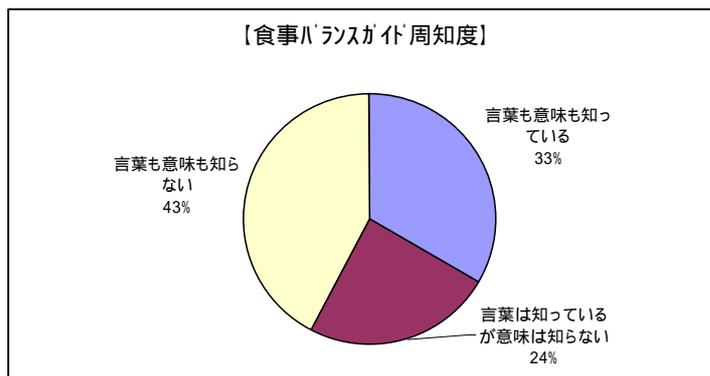
【資料：平成 19 年度食育市民アンケート】

8 食事バランスガイドについて

食事バランスガイド(4)については、言葉を知っている割合は57%でしたが、その内24%は意味が知らないと答えています。さらに、言葉も意味も知らないと答えた割合は、43%にのびります(図17)。

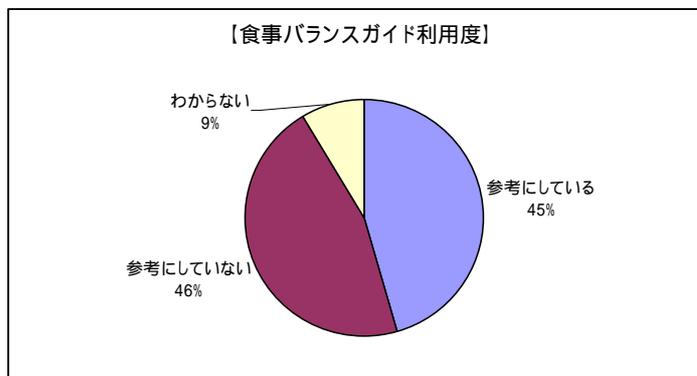
また、「食事バランスガイド」の言葉も意味も知っている人と答えた人に、「参考にしているかどうか」を聞いたところ、45%の人が「参考にしている」と回答しており、実際の活用はまだ少ないことがわかります(図18)。

図17 食事バランスガイド周知度



【資料：平成19年度食育市民アンケート】

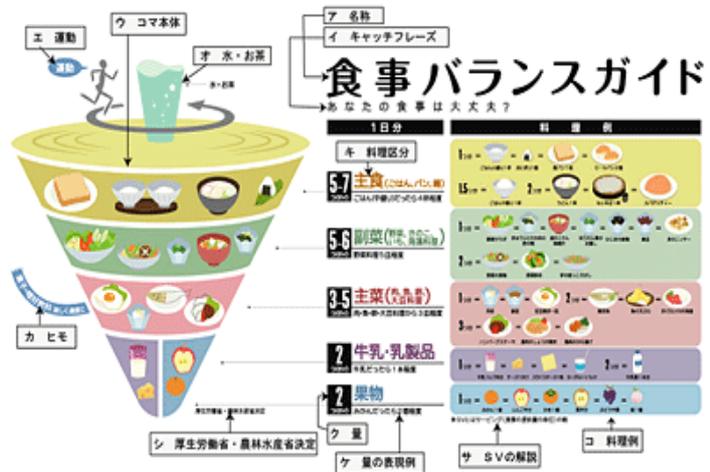
図18 食事バランスガイド利用度



【資料：平成19年度食育市民アンケート】

4 食事バランスガイドとは

誰もが手軽に、気軽にバランスのよい食べ方を理解できるツールとして食事の組み合わせやおおよその量をコマと料理のイラストで示したものです。1日に「何」を「どれだけ」食べたら良いかが一目で分かり、「食事バランスガイド」を見ることにより自分の食生活を見直すことができるように、分かりやすく作られています。また、コマは回転することで安定することから、毎日の運動の大切さも表しています。

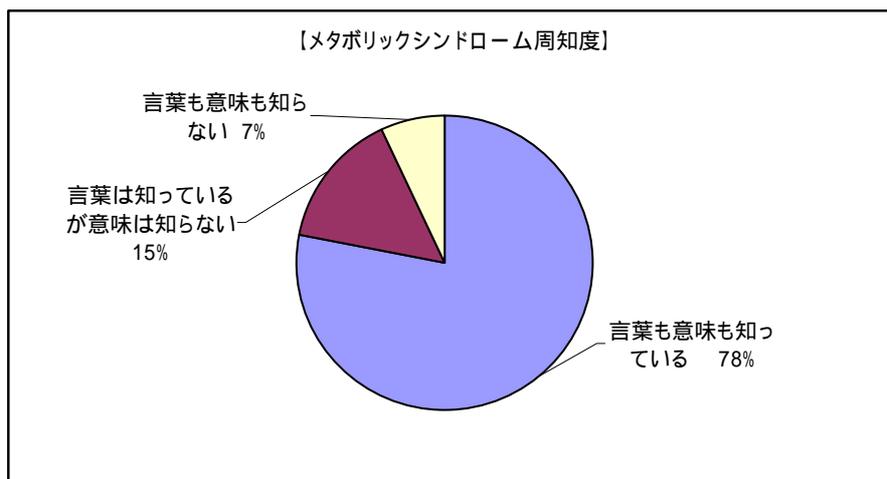


9 メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)について

メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)(5)については、言葉も意味も知っている割合が78%であるのに対し、意味を知らない割合は22%となっています(図19)。

「食事バランスガイド」の周知度が57%であることから、「メタボリックシンドローム」の周知度は高いことがわかります。

図19 メタボリックシンドローム周知度



【資料：平成19年度食育市民アンケート】

5 メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)とは

内臓に脂肪が蓄積した肥満(内臓脂肪型肥満)に加え、「血压が高い」「血糖値が高い」「中性脂肪が多い、もしくはHDLコレステロールが少ない」のうち、2つ以上あてはまる状態をいいます。またメタボリックシンドロームの状態では、動脈硬化が急速にすすみ、心臓病や脳卒中など命に関わる重大な病気につながります。

【一口メモ】

厚生労働省メタボリックシンドローム判定基準

腹囲(おへそ周り)：男性85cm以上、女性は90cm以上に加え

脂質異常：中性脂肪値150mg/dl以上または、HDLコレステロール値40mg/dl未満

高血糖：空腹時血糖値110mg/dl以上あるいは、ヘモグロビンA1c5.5%以上

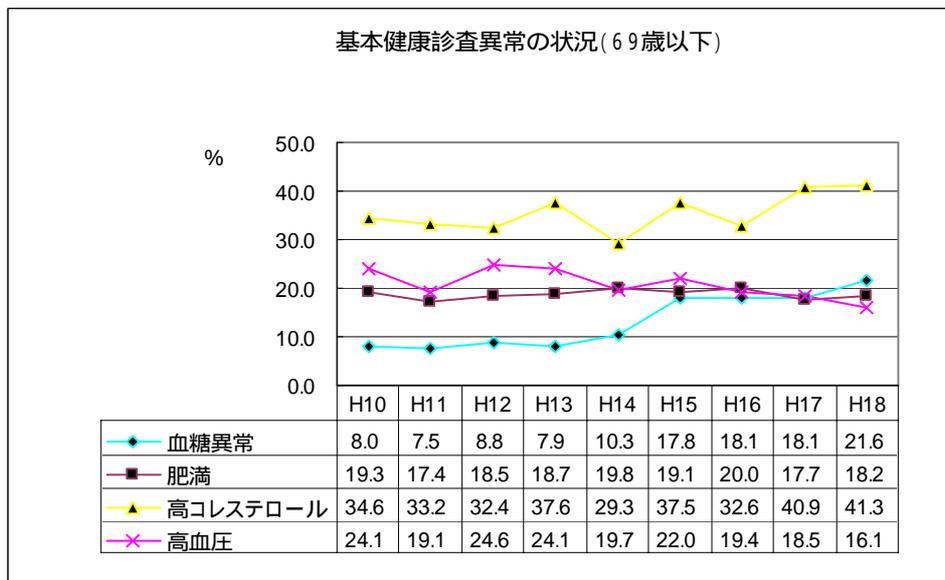
高血圧：収縮期(最高)血圧値130mmHg以上または拡張期(最低)血圧値85mmHg以上

～のうち2つ以上あてはまればメタボリックシンドローム、1つあてはまれば予備群。

10 健康状態について

勝山市基本健康診査の結果においては、高コレステロール・血糖異常の割合が増加傾向にあります。特に血糖異常については、平成14年と比べると2倍に増加しています（図20）。

図20 基本健康診査異常の状況（69歳以下）



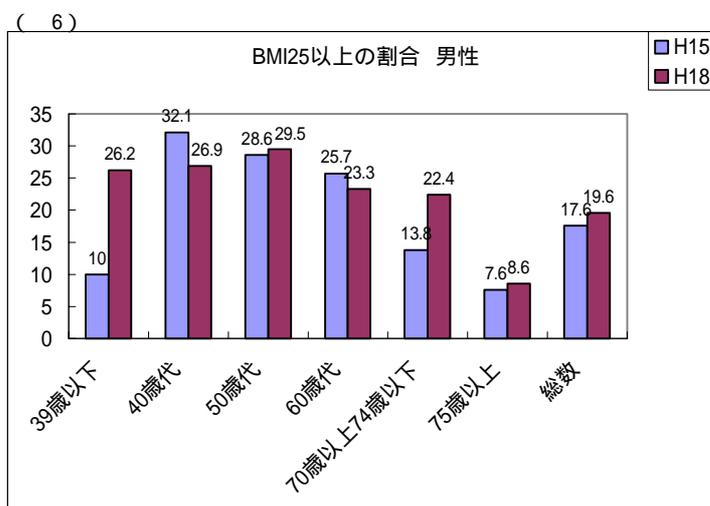
【資料：勝山市基本健康診査】

11 肥満状況について

男性については、平成15年と平成18年を比較すると、平成18年の方が肥満の割合が高くなっており、特に50歳代以下では、肥満者が1/4以上を占めています（図21）。

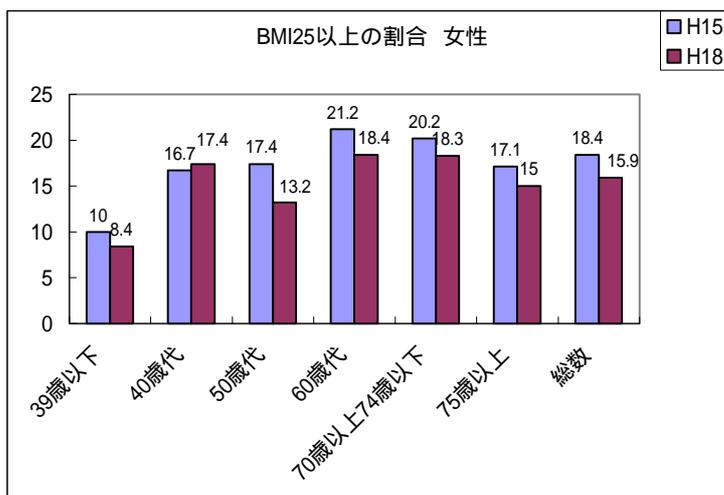
女性については、平成15年と平成18年を比較すると、平成18年の方が肥満者の割合は減っています（図22）。

図21 BMI25以上の割合 男性



【資料：勝山市基本健康診査】

図 22 BMI 25 以上の割合 女性



【資料：勝山市基本健康診査】

6 BMI とは

BMI とは、ボディ・マス・インデックス (Body Mass Index) の略。

「体重 (Kg) ÷ 身長 (m) ÷ 身長 (m)」で算出される体格指数。肥満度を測るための国際的な指標。医学的に最も病気が少ない数値として 22 を「標準」とし、18.5 以下なら「痩せ」、25 以上を「肥満」としています。

【一口メモ】

BMI と肥満	
BMI	判定
25 ~ 30 >	肥満 1 度
30 ~ 35 >	肥満 2 度
35 ~ 40 >	肥満 3 度
40	肥満 4 度
18.5 ~ 25 >	普通体重
< 18.5	低体重



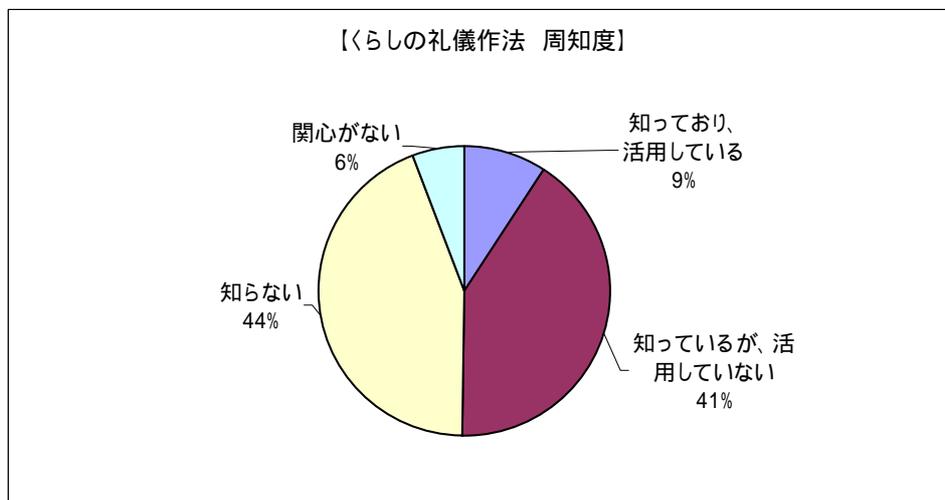
12 ぐらしの礼儀作法について

勝山市は、礼儀作法とゆかりの深い地域です。それは、江戸時代に「礼法の祖」を祖先に持つ小笠原氏が勝山の地を統治したことによります。

しかし、勝山市が発行している『ぐらしの礼儀作法』(7)については、知っている割合が 50% であるのに対し、活用している割合は 9% にとどまっています。また半数の人が、「知らない」「関心がない」と答えています(図 23)。

『ぐらしの礼儀作法』には、一般の作法の他に、食事の作法が取り上げられています。食育を進めていく上で『ぐらしの礼儀作法』は大いに参考になります。

図 23 ぐらしの礼儀作法 周知度



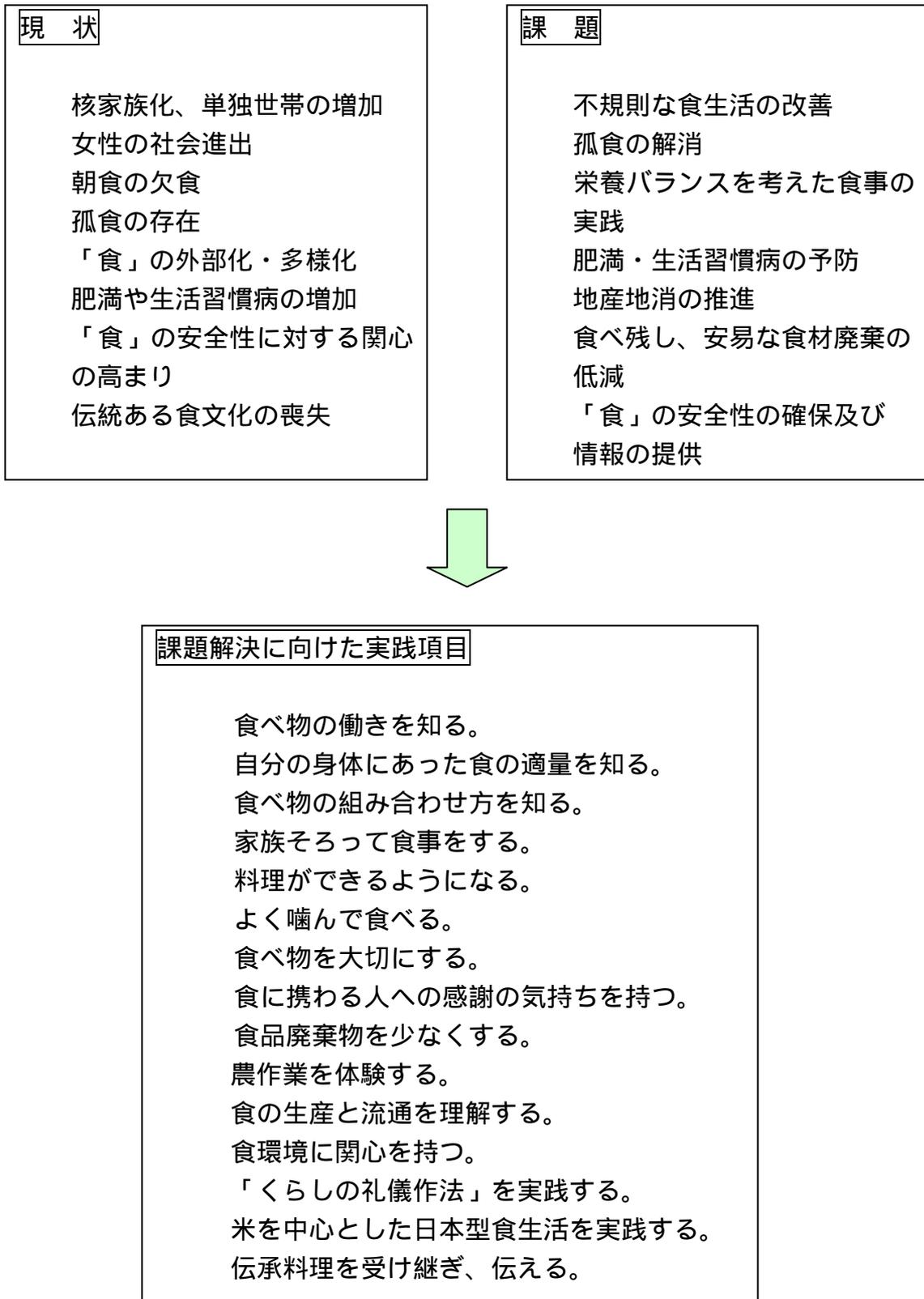
【資料：平成 19 年度食育市民アンケート】



7 『ぐらしの礼儀作法』とは

勝山市は、わが国における礼法の総家元といわれる小笠原家と深いゆかりがある土地柄です。この小笠原礼法に学び、生活の基本姿勢として現代の生活に生かすことができるように平成 16 年に市制 50 周年記念として出版したものです。

13 勝山市の食を取り巻く現状と課題（まとめ）



第3章 食育推進のための基本的な考え方

1 計画の基本理念

市民一人ひとりが、生涯にわたっていきいきと暮らし、生きる力を身につけるためには、何よりも「食」が重要です。この計画では、食に親しみ、食を楽しむことによって「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、生涯にわたって健全な食生活を実践することができる人を育てていくことを目指します。そして、農業体験や料理教室など様々な体験活動を通じて「食」に関する感謝の念と理解を深めることや、伝統ある優れた食文化の継承、地域の特性を生かした食生活を推進していくための取り組みを行います。

基本理念

『食に親しみ、食を楽しもう！』

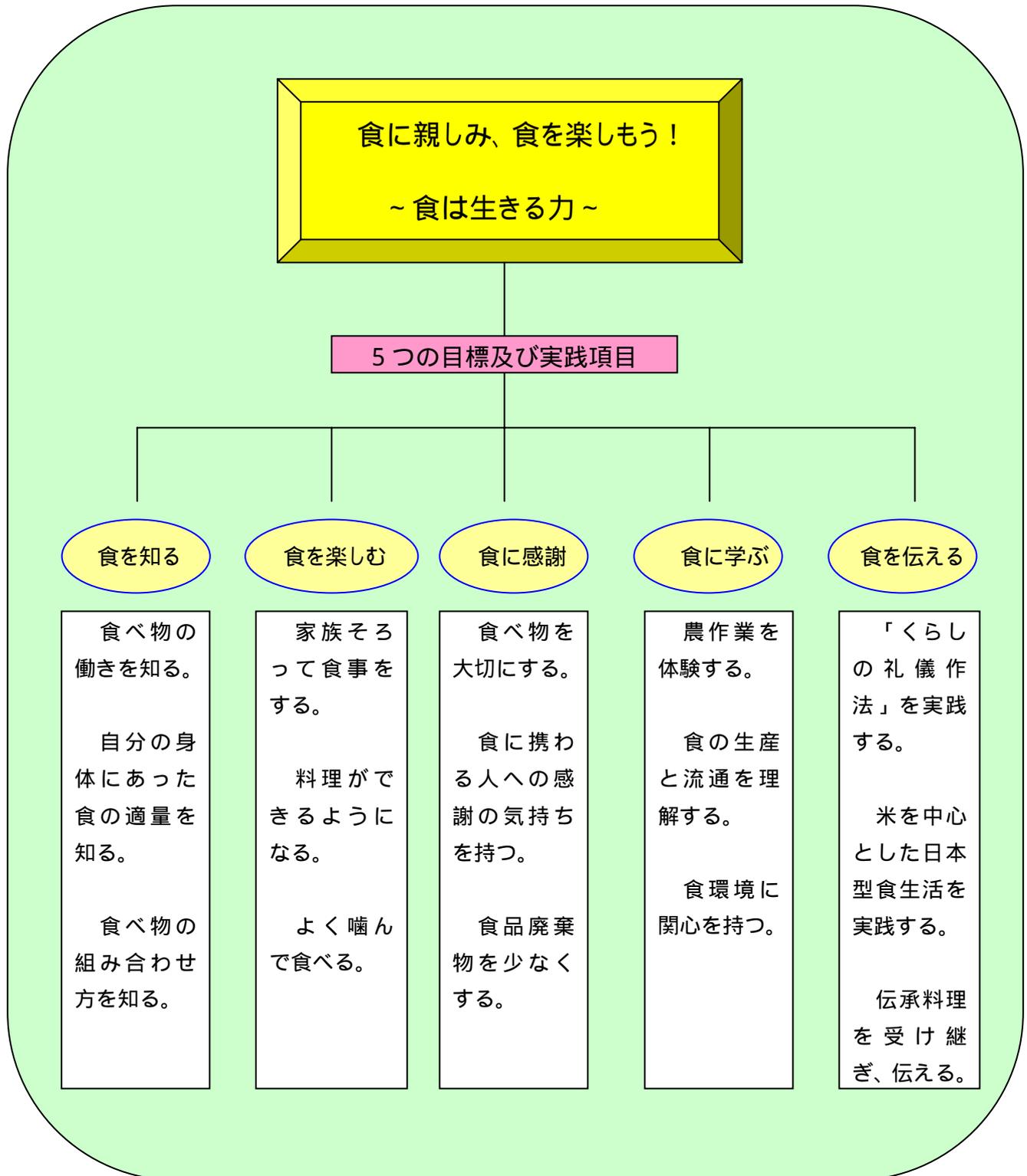
～食は生きる力～

この食育の理念に基づき、市民が自ら実践していく5つの目標（柱）を掲げました。さらに、それぞれの目標を達成するための具体的な実践項目をあげて「食育」を推進します。

これらを実践していくためには、私たち一人ひとりが、自分や家族の問題として食生活を見つめ直すことから始め、家庭、学校、幼稚園、保育園、地域、食品関連事業者及び行政が、相互理解を深めながら一体となって「食育」を推進していく必要があります。



【 基本理念 】



2 「5つの目標」および実践項目

食を知る

・食べ物働きを知る



人間は食べ物を口から取り入れ、その栄養成分を活用することによって生命を維持し、活動エネルギーを得ています。そのため、毎日の食生活で食材をどのように調理し、どれだけ食べるかによって健康が大きく左右されます。食べ物についての働きや、正しい知識を持つことが必要です。

・自分の身体にあった食の適量を知る

人間は、性別や年齢、職業によって1日の必要なエネルギー量が違います。また、欠食や偏食など栄養の過不足があると、健康を維持することができません。このことから、自分に合った食事量を知ることは、肥満や糖尿病など生活習慣病予防に大変重要なことです。自分の身体の状態を知り、自分の適量を守りましょう。

・食べ物組み合わせ方を知る

家庭での献立や買い物における食材の組み合わせ、外食時のメニューの組み合わせなど、バランスよく食べるための食べ物の組み合わせを知ることは大変重要です。子供のときから、考えて食べる力を身につけていきましょう。

食を楽しむ

・家族そろって食事をする



核家族の増加など家族形態が多様化する中で、家族それぞれが違った生活スタイルをもつため、家族みんなで食卓を囲む機会が少なくなってきました。食事は、そのマナーを知り、家族のコミュニケーションの場ともなります。家族そろって食事をすることの大切さを再認識し、楽しく食事ができるよう心がけましょう。

・料理ができるようになる



おにぎりづくり

私たちの健康は、食生活によるところが大きく、その良し悪しが健康を左右することにつながります。栄養バランスを考えた献立づくりや、調理法を習得するため、小さい頃から少しずつ料理を体験することが大切です。そしてすべての人が料理に興味を持ち、料理ができるようになることが大切です。

・よく噛んで食べる

近年、食の欧米化に伴って、やわらかい食べ物を好む傾向にあります。噛むことによって、肥満や虫歯の予防、消化や吸収をよくする、脳が活発になるなど、たくさんの効果が得られます。1口30回を目標に、よく噛んで食べる習慣を身につけましょう。

食に感謝

・食べ物を大切にする



日常生活において食料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、食べ残しや食品の廃棄を発生させています。小さいころから「もったいない」の心を持ち、食べ物を大切にする心を育てましょう。

・食に携わる人への感謝の気持ちを持つ

食は、自然の恵みや動植物の命を受け継ぎ、生産者の苦労や努力の上に成り立っています。様々な体験を通じて、食べ物がどのようにできるのかを理解し、自然の恵みや食に携わる人への感謝の気持ちを育むことが大切です。

・食品廃棄物を少なくする

家庭や地域からは食べ残しや食品トレイなど、食品廃棄物が出されます。食材を使い切るなど調理に工夫をし、できるだけ残菜は出さないようにしましょう。そして、残菜の堆肥化や食品トレイのリサイクルに努めましょう。

食に学ぶ



・農作業を体験する

農作業を体験することは、自然の恩恵や食に対する理解を深めていく上で有効です。家庭菜園や教育ファーム（ 8 ）、グリーン・ツーリズム（ 9 ）を通じて自然に触れ、農作業を一体的に体験することにより、農業のすばらしさに触れましょう。



そばの刈り取り体験

8「教育ファーム」とは

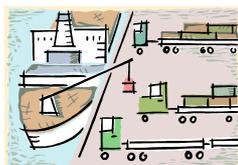
自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への理解を深めることを目的に、農業者が一連の農作業等の体験の機会を提供する取り組みをいいます。

9「グリーン・ツーリズム」とは

緑豊かな農山漁村地域において、その自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動のことをいいます。

・食の生産と流通を理解する

食べ物のグローバル化や生産技術、輸送手段の向上で、四季に関係なくいつでもいろいろな食材が手に入ります。食べ物がどこからくるのか、またその流通や人と食物、自然界の関係を理解することは、旬の野菜や安全・安心な食を知ることからも大変重要です。そして、世界の食料事情や我が国の食料問題に関心を持つことも大切です。



・食環境に関心を持つ

食品の安全性の確保は、食生活における基本的な問題であり、人々の関心も高くなっています。食品を提供する立場においては、その安全性を確保する必要がありますが、食品を消費する立場においても、食の生産や流通等についての知識や理解を深め、自らの食を自らの判断で選択していく力をつけることが必要です。

食を伝える

・「くらしの礼儀作法」を実践する

マナーの欠如が甚だしくなっている昨今、市民の礼儀作法に対する関心や理解を深めるため、平成 16 年度に『くらしの礼儀作法』を作りました。

食事の仕方や箸の使い方など、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」を実践しましょう。



【一口メモ】
くらしの礼儀作法より



・米を中心とした日本型食生活を実践する



白山山系から良質な水が湧き出る勝山市では、大変美味しいお米がとれます。

しかし欧米化した食生活の中で、お米の消費量は年々減ってきています。お米を中心とした食生活を再評価し、三食しっかり食べるように心がけましょう。

・伝承料理を受け継ぎ、伝える

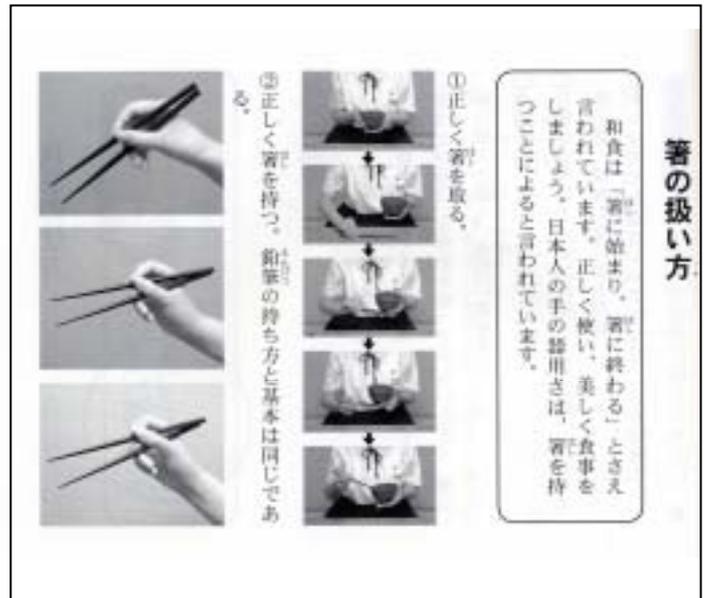
勝山市には、「笹寿司」や「報恩講料理」「鯖の熟れ鮓し」といった祭り料理や伝統料理があります。

若い世代ほど伝統料理を作らない傾向にあり、地域の食文化を受け継ぎ、伝えていくことが重要となってきました。



報恩講料理

【一口メモ】
くらしの礼儀作法より



第4章 食育推進における役割分担

食育は、あらゆる年齢層を対象とし、家庭、学校、幼稚園、保育園、地域、食品関連事業者、行政が相互理解を深めながら一体となって推進していく必要があります。市民一人ひとりが、生涯食育としての「食」について自主的に取り組むことができるよう、勝山市では関係者と連携を図り、必要な支援や情報の提供、共有化を進めていきます。

1 家庭の役割

家庭は、「食育」を進めていく上で最も大切な教育の場でもあります。家族そろって食事をする事で食事マナーを身につけ、食べ物への感謝の気持ちや家族のコミュニケーションを図る場となります。買い物や調理等を通じて子どもに「食」を教え、日常生活の中で食育を実践することが求められます。

また、「食生活」「運動」「休養」は健康づくりの3本柱と言われるように、健康的な生活習慣とは、「食」だけでなく適度な運動習慣や休養が不可欠です。生活が便利になり身体を動かす機会が減少したことによる肥満者の増加が問題となっている現状から、正しく食べ、よく動き、休養をとる、といった健康的な生活習慣を家族ぐるみで身につけることが重要となっています。

2 学校の役割

学校は、あらゆる教育活動を通じて、「食育」の基礎を成長段階に応じて学べる重要な場です。特に、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のときから育てることが重要です。また、生産者や地域の方との交流を通じて、幅広い食育を推進していくことが大切です。

3 保育園・幼稚園の役割

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時期です。好き嫌いをせず楽しく食べることなど、家庭と連携した取り組みが必要です。

4 地域の役割

地域の食育は、地域に根付いたものであることが重要で、伝統料理や行事食など、地域特有の食文化を守り伝えていくことが求められます。勝山市では、エコミュージアム(10)によるまちづくりを進めていますが、伝統的な食文化を継承し、失われつつある食文化を取り戻すには、地域の役割がとても重要になってきます。



鯖の熟れ鮓し

10「エコミュージアム」とは
風土、歴史、自然、産業に関係するさまざまな「遺産」の発掘から始まり、保存、活用へとつなげていくまちづくりの手法です。

5 食品関連事業者の役割

「食」の安全性が社会問題となっている現在、食品関連事業者(生産、加工、流通、販売、食事の提供等)の役割や責任はとて大きくなっています。

安全・安心な食品の提供はもとより、消費者に対し、食品の生産、流通、消費のしくみを理解してもらうための情報や体験学習ができる機会の提供、食事バランスガイドの活用やヘルシーメニューの提供が求められます。

6 行政の役割

行政は、市民と一体となった食育を推進するため、教育、健康、福祉、産業、環境など各分野における取り組みを総合的に行うとともに、国、県や各関係者と連携を強めていきます。

第5章 食育推進における具体的取り組み

1 家庭における食育の推進

「食」に関する正しい知識や理解、「食」を選択する能力など、健全な食習慣形成の基礎は家庭にあるといっても過言ではありません。

しかし、「食」に関する流通経路の拡大や、加工食品を利用する機会が多くなってきていること、県下でも共働き率が高い勝山市の状況など、市民をとりまく食生活の環境は大きく変化しています。市では、「食」への関心と理解を深めるための普及活動や、望ましい食習慣を学ぶことができる教室、適切な食事管理のための情報提供を行います。

「食」への関心と理解を深めるための普及活動

ふくい食育ボランティア（11）や食生活改善推進員（12）を募集、育成し、市民の健康および体力の向上に寄与するため、地区の食生活改善に関する調査研究を行うと共に、地域での行事等、様々な機会を活用し、「食」に関する展示や講習会などを開催しながら、「食」への関心と理解を深めるための普及活動を行います。

各世代を対象にした教室の開催

赤ちゃんの離乳食教室から、生活習慣病予防や高齢者のための栄養教室など、望ましい食習慣を学ぶための教室を開催します。

適切な食事管理のための情報を提供

「食」に関する展示や講習会、栄養教室など様々な機会を通じて、食事管理のための情報を提供します。

11「ふくい食育ボランティア」とは

食に関し豊かな知識や経験を有し、地域や学校で「食育」に関する体験や実習、講習などの活動を行う際、その受け入れや指導、講師として参加・対応するなど、その活動に協力・支援できる人材として、県が募集、登録しています。

12「食生活改善推進員」とは

市長の委嘱により、正しい食生活のありかたを地域に広める活動を行っています。

“私たちの健康は私たちの手で”をスローガンに、自らも実践者として、料理教室などを通じた健康づくり活動に取り組んでいます。

2 学校における食育の推進

食生活が良好である児童生徒は、安定した心身状態を保ちやすい傾向にあるようです。さらに、朝食をしっかり食べている児童生徒は、学力面でも良い影響があることはよく知られています。そこで学校教育計画の中に「食に関する指導計画」を盛り込み、地域や家庭と連携した取り組みを行います。

「食」に関する指導の充実

「食」に関する指導においては、児童生徒一人ひとりが望ましい食生活の基礎・基本を身につけられるよう、また、自らの健康管理ができるよう学校教育活動全体を通して指導していきます。あわせて、楽しい給食の時間を通じて、豊かな心を育成し、社会性を養います。

地域や家庭との連携

児童生徒の食を守るには、地域や家庭の協力が不可欠です。地産地消の意味合いから、地元の安全で安心な食材を給食に取り入れていく地場産給食を推進していきます。家庭に対しては、学校の給食日よりなどを通じて、食育の意義を伝え、特に朝食の大切さを伝えます。



勝山市学校給食フェア

3 保育園・幼稚園における食育の推進

乳幼児期においては、食習慣の基礎が形成される大切な時期です。一人ひとりに配慮しながら、心身の発達に欠かせない食事をおいしく、楽しく食べることができるよう、保育計画や幼稚園指導計画に連動した食育計画を作成し、食育を推進します。

食体験の実施

子どもたちには、野菜栽培や調理などの体験を通じて、食事のマナーや食への感謝の心を育む活動を取り入れていくとともに、季節の行事食を取り入れたり、地域の方々と交流を深めたりして、食文化の伝承にも努めます。

保護者との連携

保護者には、給食の試食、おたより、サンプル展示、レシピ配布、実習、相談などを通じて食に関する情報を提供します。

子育て支援センターでの取り組み

子育て支援センターでは、在宅育児の保護者に相談や育児講座、調理講習などを行い、食育を推進します。

児童センターでの取り組み

児童センターでは、簡単なおやつや調理の体験を通じて、食への関心を高め、子どもたちへの食育を推進します。

4 地域における食育の推進

地域における食育の推進は、市民の主体的な取り組みとともに、地域に根づいたものであることが重要です。勝山市では、エコミュージアムによるまちづくりを進めており、北谷町の「鯖の熟れ鮨し」に代表されるように、「食」の継承・保存に努めてきました。勝山市の気候、風土に育まれた地域の「食」を再発見し、独自の「スローフード運動」(13)として、エコミュージアムによる食育を進めていきます。

13 スローフード運動とは

イタリアで始まった運動で、バラエティ豊かな地域の食を再発見し、その地域で得られる自然の恵みにより作られてきた郷土の料理を大切に、豊かな食の文化を楽しもう、食の楽しさを呼び戻そうという運動です。

地域に根付いた活動（エコミュージアムによる「食」の再発見）

勝山市には、「鯖の熟れ鮨し」や「報恩講料理」など伝統ある食文化やその歴史が残っています。このような「食」に関する文化や歴史を継承し守っていくために、エコミュージアムを推進し、次の世代へ伝承していく活動を進めます。

伝統的な料理や行事食など地域特有の食文化を誇りとして次世代に伝承していく活動は、身近な活動場所となる地域においても世代間交流など重要な役割を担うことから、この取組みを通じて推進に努めます。

家庭における食事マナーの推進（くらしの礼儀作法の実践）

勝山市は、小笠原礼法ゆかりの地です。核家族化や共働きなど家庭環境の変化により、箸の正しい使い方や食事のマナーなど、本来家庭で受け継がれていくべき基本的な事柄が崩れてきています。基本的なマナーを身に付けることで、社会のルールを守り、人を思いやる心を育みます。

公民館活動

公民館活動の中で、地域の人たちが伝統料理などの食文化への理解を深め、さらに継承していくことで、料理ができる能力を身につけ、地域の「食」の家庭への浸透を図ります。

5 農業における食育の推進

農産物への残留農薬や産地偽装、表示偽装など、全国で相次ぐ事件の中で、消費者の農産物に対する安全・安心への意識は高まっています。そうした中で、地産地消を基本とした、生産者と消費者の顔が見える関係の促進が望まれます。直売所（朝市）や、教育ファームの設置の促進、グリーン・ツーリズムや農林業体験、自然体験を通じて、生産者と消費者のさらなる交流を図ります。

地産地消の推進（旬産旬消の推進）

地産地消の推進は、地場の新鮮な農産物が季節ごとに味わたる豊かな食生活を実現するとともに、生産者と消費者とのコミュニケーションや、相互理解の促進、農林業に対する理解も深めることができます。さらに、輸送地が近いので、燃料や流通コストの削減、包装の簡素化も進み、省エネルギー、省コストの面で環境にやさしいなど、多くの効果が期待されます。

「適地適作」の観点からも地産地消の推進、とりわけ季節感がなくなっている今日において、「旬産旬消」は大変重要と言えます。

学校、幼稚園、保育園、社会福祉施設への地場産食材の利用促進
生産者、流通業者、学校、保育園、社会福祉施設関係者との連携により、地元で生産された地場産食材の利用を積極的に推進します。

福井県特別栽培農産物認証制度（15）やエコファーマー（16）などに取り組む農業者を育成し、安全で安心な農産物の提供ができるよう努めます。



直売所の様子



学校給食への
納入の様子



15「福井県特別栽培農産物認証制度」とは
化学合成農薬と化学肥料の使用について、県が定めた慣行基準の5割以上を削減して栽培した農作物を承認する制度



16「エコファーマー」とは「持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律」に基づき、土作りと化学肥料・化学合成農薬の低減（現行の2割以上の削減）を一体的に取組み、知事の認定を受けた農業者のこと

農林業体験を通じた交流の促進

教育ファームの設置や、グリーン・ツーリズム、農林業体験を通じ、消費者と生産者の交流を図ります。

6 食の安全・安心の推進

食の安全・安心は、食を生産する側である食品関連事業者にその責任が求められています。市では、関係機関と連携して、安全性の検証や、安全性の確保の為に活動の支援を行います。

農産物においては、県やJA等の関係機関と連携して「ポジティブリスト制度」(17)の周知や「トレーサビリティ」(18)の徹底、「食品安全GAP」(19)及び「農業環境規範」(20)の普及に努めます。

17「ポジティブリスト制度」とは

平成18年5月29日に改正された食品衛生法では、これまで残留基準の設定がされていなかった農薬等も含め、799の農薬等が規制されることとなりました。

18「トレーサビリティ」とは

食品の生産、加工、流通等のそれぞれの段階で生産方法、原材料の仕入先や販売先などを記録し、保管することによって食品の流通ルートと情報の追跡・遡及ができるシステムのことです。

19「食品安全GAP」とは

Good Agricultural Practice の略で食品安全、環境保全、労働安全、品質向上など様々な目的で、適正な農業生産を実施することです。

20「農業環境規範」とは

農業者に環境と調和のとれた営農を促す「環境と調和のとれた農業生産活動規範（農業環境規範）」が農林水産省において平成17年3月末制定されたことを受け、農業者自らが生産活動を点検するものです。

また、消費者が安全で安心な消費生活が送れる環境の整備が必要です。市では平成19年度に市民相談室を設置し、「消費者基本法」を基に消費者政策の推進を図っています。

「食」に関する学習会や展示会、街頭啓発などを通じて、情報提供を行います。

消費者の安全・安心の確保

危険な食品の情報をすばやく入手し、事故を回避できるようにします。

そして、消費者のリスクコミュニケーション(21)活動の参加を促進し、食に関する幅広い情報提供を行います。また、消費者自らが環境に配慮して行動できるようにします。

21「リスクコミュニケーション」とは

食品の安全性について、消費者、食品を扱う事業者、行政関係者が、それぞれの立場から情報や意見交換を行い、共通の理解を図っていくことをいいます。

消費者トラブルへの対応

消費者からの「食」の苦情相談に対して助言などを行うとともに、業者に対しては、指導を行います。そして、消費者からの苦情相談に迅速に対応します。



7 行政における食育の推進

【学校教育関係の取り組み】

- ・各学校の教育計画の中に「食に関する指導計画」を盛り込み、食育の推進を図ります。
- ・「早寝・早起き・朝ごはん」運動の推進に努めます。
- ・アレルギーを持つ児童生徒が増加の傾向にあるため、その対応方法について検討します。

【社会教育関係の取り組み】

- ・伝承料理、特産料理の継承、普及に努めます。
- ・「くらしの礼儀作法」を子供から大人まで広く周知します。

【健康関係の取り組み】

- ・市民の健康づくりを推進するため、「すこやか勝山健康づくりプラン（第4次保健計画）」に基づき、ライフステージごとの行動計画に沿って事業を実施していきます。
- ・健康づくり及び生活習慣病予防のため、栄養バランスの良い食事と正しい食習慣の重要性について、各種教室や個別相談を通じ普及に努めます。
- ・地区組織である食生活改善推進員の養成および育成指導を充実させることで、食育を推進します。
- ・乳幼児期から子供の肥満予防をはじめ食育の重要性を普及し、家族ぐるみの健康づくりが進められるよう取り組みます。
- ・食事バランスガイドの普及、促進に努めます。

【福祉関係の取り組み】

- ・乳幼児から「食」に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけるとともに、安全で安心な給食に努めます。
- ・家庭や地域と連携し体験や実習を通して交流を行う中で、「食」に関する理解を深め、子どもの成長にあった食育を進めます。
- ・健康寿命の延伸を目的に、低栄養から介護状態にならないための正しい食生活についての知識の普及に努めます。

【産業関係の取り組み】

- ・勝山市地産地消推進計画に基づき、地産地消（旬産旬消）を推進します。
- ・幼稚園や小学校、福祉施設に地場産食材を提供できる農業者を育成し、提供します。
- ・生産者と消費者との交流（教育ファームやグリーン・ツーリズム）を推進し、食に携わるコーディネーターを育成、支援します。
- ・勝山市の特産物の普及・PRに努めます。
- ・安全・安心な農産物を提供するため、エコファーマー等環境にやさしい農業を推進し、勝山農産物品質管理対策を充実させます。
- ・「うまいもん祭り」や「年の市」などのイベントを通じて、勝山市の「食」のPRを行います。
- ・「醗酵食文化」の情報発信や、ブランド化に向けての商品開発を支援します。

【環境関係の取り組み】

- ・水、大気等の環境の監視・環境保全に取り組むことで、安全・安心な地場農産物の生産を支援します。
- ・「食」に伴うごみの減量化を推進するために、“マイバッグ運動、食べきり運動、もったいない運動”を啓発していきます。
- ・「食」に関する3R（リデュース、リユース、リサイクル）(22)の啓発に努めていきます。



うまいもん祭り

22 3Rとは

「リデュース(Reduce:発生抑制)」「リユース(Reuse:再使用)」「リサイクル(Recycle:再資源化)」といった、頭文字(R)を同じくする3つの環境政策手法の総称



勝山市から望むことのできる白山連峰

第6章 具体的行動および目標値と推進体制

1 具体的行動

理念	目標	実践項目	具体的行動	実施主体
「食に親しみ、食を楽しもう」 「食は生きる力」	食を知る	食べ物の働きを知る	栄養教室の実施	行政(関係機関)
			栄養素・水分についての知識の習得	学校
		自分の身体にあった食の適量を知る	栄養バランスのとれた食生活の実践	家庭
			適切な食事管理のための情報の提供	行政(関係機関)
		食べ物の組み合わせ方を知る	食に関する知識と選択力の習得 (献立、買い物、中食、外食での適切な選択)	家庭
			食事バランスガイドの普及・促進	行政(関係機関)
	食を楽しむ	家族そろって食事をする	家庭での食卓を囲む機会の増加・充実	家庭
			親子や世代間におけるコミュニケーションの確保	家庭
		料理ができるようになる	家庭料理の継承	家庭
			料理教室の実施	行政(関係機関) 各種団体
	よく噛んで食べる	1口30回を目標によく噛んで食べる習慣の育成(豊かな味覚)	家庭	
	食に感謝	食べ物を大切にする	「もったいない」精神の育成	家庭
		食に携わる人への感謝の気持ちを持つ	自然の恩恵、生産者等への感謝の念の育成	家庭 学校
		食品廃棄物を少なくする	買いすぎや作りすぎへの注意	家庭
			残菜の堆肥化、食品トレイのリサイクル	家庭 食品関連事業者
	食に学ぶ	農作業を体験する	家庭菜園やプランター栽培の取り組み	家庭
			地域や家庭との連携による農業体験	保育園 幼稚園 学校
			教科・総合的な学習における農業体験	学校
			教育ファーム、グリーン・ツーリズムの実施	行政(関係機関) 各種団体
		食の生産と流通を理解する	食の生産、流通に関する情報提供や体験学習できる機会の提供	食品関連事業者
		食環境に関心を持つ	食の安全性の確保	食品関連事業者
食の安全性に関する情報提供			行政(関係機関)	
食の安全性への関心			家庭	

理念	目標	実践項目	具体的行動	実施主体
「食に親しみ、食を楽しもう」 「食は生きる力」	食を伝える	くらしの礼儀作法を実践する	くらしの礼儀作法の周知	行政(関係機関)
			くらしの礼儀作法の実践 (食事マナーや作法、挨拶等)	家庭
		米を中心とした日本型食生活の実践	ご飯を中心とした、主菜(大豆製品、魚、卵、肉) 副菜(野菜、きのこ、海藻) 汁物等日本型食生活の実践	家庭
		伝承料理を受け継ぎ、伝える	家庭での食事を通じた食文化の継承 (我が家の料理・味の継承)	家庭
伝承料理、特産料理の継承や講座の実施	地域 行政(関係機関) 各種団体			

2 数値目標

食育を市民運動として推進するためには、多くの関係者が共通の目標を掲げ、その達成を目指して一致協力して取り組むことが重要です。

取り組みの方向に沿った施策の成果や達成度を確認するため、5年後を目安として指標を設定します。

項目	基準値 (H18年)	目標値 (H24年)
食育に関心を持っている市民の割合の増加	74% (H19年)	90%以上
朝食欠食者(ほとんど食べない)の減少		
中学生	2.0%	0%
小学生	1.0%	0%
幼稚園		0%
保育園(公・私立 3、4、5歳児)	0.5% (3歳児)	0%
地場産給食における食材の総使用量(重量)に占める地場食材(市産)の使用量の割合の増加		
小学校	17.1% (H19年6月)	25%以上
幼稚園		25%以上
保育園(公・私)		25%以上

項 目	基準値 (H 18 年)	目標値 (H 24 年)
地元の生産者グループ等が生産した農林産物を利用した地場産給食を実施する学校（幼稚園）の増加 小学校 幼稚園	5 / 9 校 0 園	全 9 校 全 2 園
給食の残菜の割合の減少 中学校 小学校 幼稚園 保育園（公・私立 3、4、5 歳児）	若干 若干 若干 若干	0 % 0 % 0 % 0 %
「食事バランスガイド」等を認知している市民の割合の増加	33 % (H 19 年)	60 % 以上
「メタボリックシンドローム」該当者及び予備群の減少	H 20 年を 基準値とする	- 10 %
「エコファーマー」の増加	72 人	120 人
「ふくい食育ボランティア」に登録する個人・団体の増加	18 人・4 団体	30 人・7 団体
地域の食材を用いた料理教室や、親子で伝統的な料理や行事食を作る教室の公民館での実施	0 館	全館
「食」に関する消費者向け学習会や展示会等の開催	0 回	年 1 回
食育月間（毎年 6 月）に伴う街頭啓発の実施	0 回	年 1 回
くらしの礼儀作法を知っている市民の割合の増加	50 % (H 19 年)	70 % 以上
マイバッグ普及率の割合の増加	46 % (H 19 年)	60 % 以上



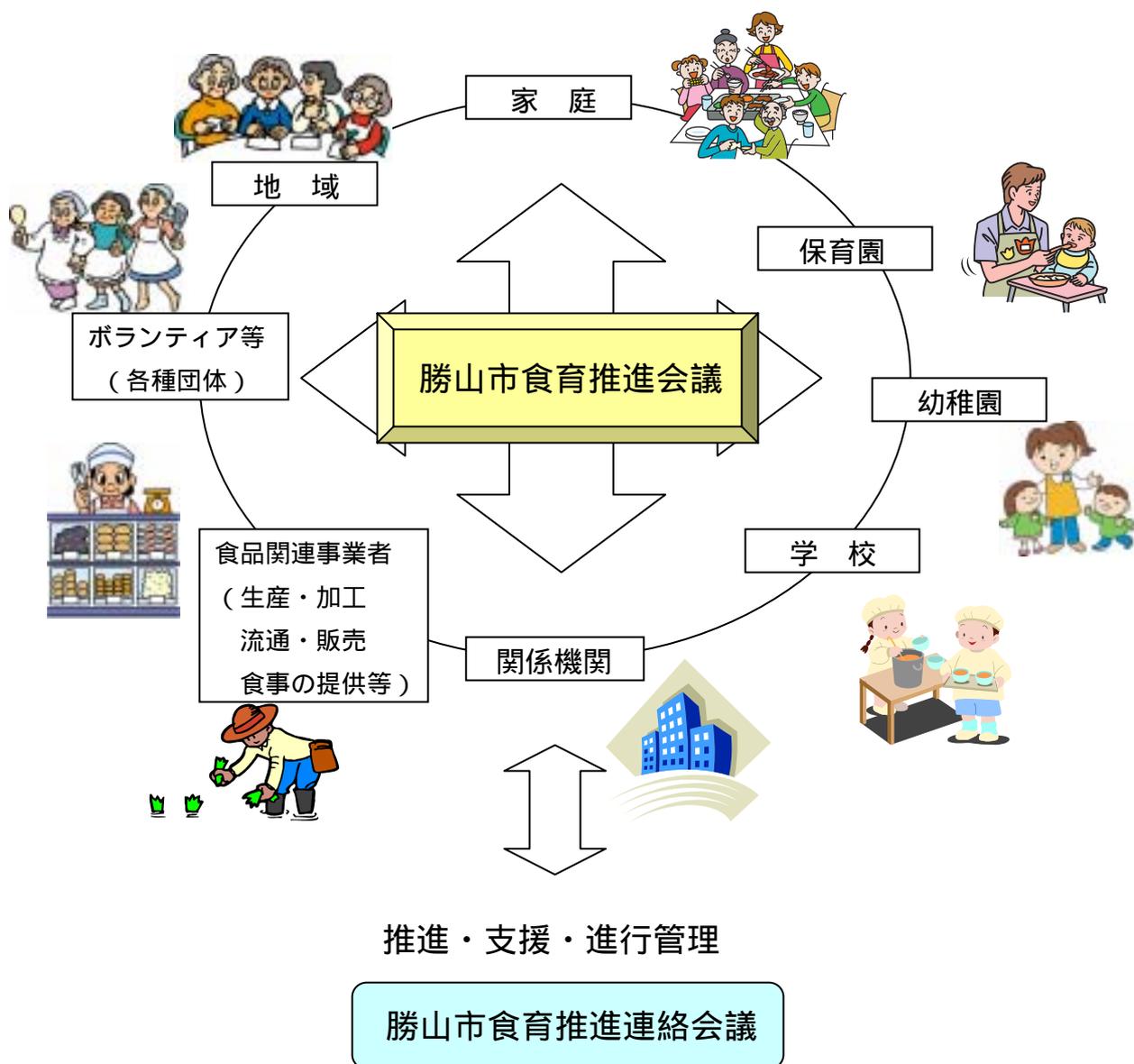
3 推進体制

食育の推進にあたり、食育に関わる関係機関や団体と情報を共有し連携を図るため、「勝山市食育推進会議」を設置します。

今後、計画に基づいて食育を市民運動として推進するためには、同会議を中心にして、家庭や地域・学校での実践団体、さらに生産者団体など、あらゆる関係機関や団体と連携体制を強化しながら、地域に根ざした展開を図っていきます。

また、市における食に関係する各課からなる、勝山市食育推進連絡会議において、関係機関・団体及び各課の調整を図り、活動支援を進めるとともに、計画に基づく進行管理を実施します。

食育推進における連携体制のイメージ



資料編

策定経過

日 程	食育推進計画 策定委員会	食育推進計画 拡大検討委員会	食育推進計画 検討委員会	備 考
平成 18 年 10 月 27 日			第 1 回 検討委員会 ・食育推進体制について	
12 月 15 日			第 2 回 検討委員会 ・現状と課題について	
平成 19 年 2 月 7 日			第 3 回 検討委員会 ・基本理念について	
4 月 11 日			第 4 回 検討委員会 ・基本目標について	
5 月中旬～ 6 月上旬 6 月～7 月				食育市民アンケート実施 アンケート集計
8 月 2 日			第 5 回 検討委員会 ・推進施策、目標値の検討について	
8 月 30 日			第 6 回 検討委員会 ・推進計画（素案）の検討について	
9 月				検討委員で素案の検討
10 月 4 日		第 1 回 拡大検討委員会及び検討委員会合同会議 ・推進計画（素案）について		
11 月 1 日	第 1 回 策定委員会 ・策定手順の説明 ・推進計画（素案）の検討			
11 月 26 日～ 12 月 10 日				パブリックコメント実施
平成 20 年 1 月 24 日		第 2 回 拡大検討委員会及び検討委員会合同会議 ・推進計画（原案）について		
2 月 14 日	第 2 回 策定委員会 ・推進計画（原案）の検討			
3 月 10 日				議会（産業福祉委員会）説明
3 月 18 日	推進計画を市長に提出			
3 月 21 日				議会（全員協議会）説明

勝山市食育推進計画策定委員会設置要綱

(設置)

第1条 勝山市における食育の推進に関して、勝山市食育推進計画の策定及びその実施の推進のため、勝山市食育推進計画策定委員会（以下「策定委員会」という。）を設置する。

(掌握事項)

第2条 策定委員会は、次に掲げる事項を掌握する。

- (1) 食育の推進に関する計画の策定に関すること。
- (2) 食育の推進に関してその他必要と認められること。

(組織)

第3条 策定委員会の委員は、次に掲げる者のうちから、市長が委嘱する。

- (1) 食育に関して十分な知識と経験を有する者
- (2) 関係行政機関の職員

(任期)

第4条 委員の任期は計画策定終了時までとする。ただし、委員が欠けた場合の補欠の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第5条 策定委員会に委員長及び副委員長を各1名置き、委員の互選によって定める。

- 2 委員長は、策定委員会を代表し、会務を統括する。
- 3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長が事故あるときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 策定委員会の会議は、委員長が招集する。

- 2 委員長が必要と認めるときは、構成員以外の者を会議に出席させて、その意見を聴き、又資料を求めることができる。

(庶務)

第7条 策定委員会の庶務は、農林政策課において処理する。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、策定委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成19年9月4日から施行する。

勝山市食育推進計画策定委員会委員名簿

	氏名	所属名	備考
委員長	竹内 修	勝山市区長連合会	副会長
副委員長	丸山 星子	おにぎりの会	会長
委員	小寺 恵美子	勝山市農業委員会	女性農業委員
委員	本 埜 育 恵	J Aテラル越前 生活福祉課	生活指導員
委員	林 キヨ子	地場産学校給食 生産者部会	部会長
委員	坂井 芳子	勝山市ふるさと活性化協議会	会長
委員	山岸 祐子	ふくい食育ボランティア	栄養士
委員	花山 文子	勝山市消費者団体連絡協議会	会長
委員	木下 誠一	勝山商工会議所 食料品部会	部会長
委員	久保 陽子	勝山市食生活改善推進協議会	理事
委員	村上 弘	勝山市PTA連合会	会長
委員	島田 さよ子	野向小学校	給食分科会長 校長
委員	村田 佳織	成器西小学校	栄養教諭
委員	宇佐美 千春	勝山市立南保育園	園長
委員	竹下 瑞恵	福井県奥越農林総合事務所 農業経営支援部	主事
委員	松島 和代	福井県奥越健康福祉センター 福祉保健課	企画主査 (管理栄養士)

(委員長、副委員長以下順不同・敬称略)

平成 19 年度食育市民アンケート結果について

調査概要

1 調査の目的

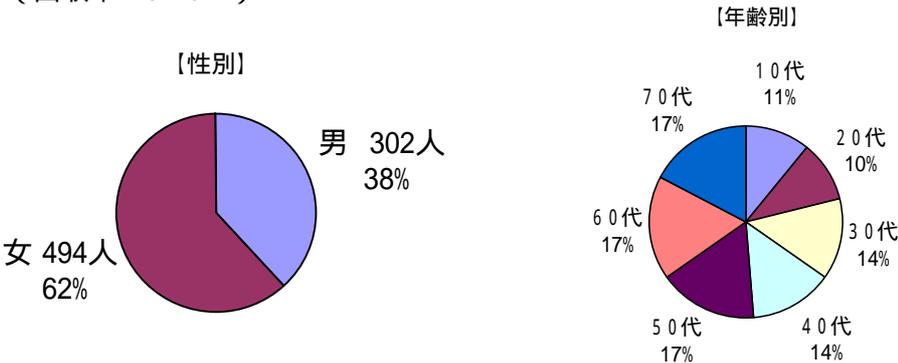
市民の「食」に対する意識や「生活状況」について実態調査することにより、食育の現状や市民意識を把握し、食育推進計画策定の検討のための基礎資料を得ることを目的に実施する。

2 調査客体

勝山市民 年齢別無作為抽出 1,400 人（男女別 ほぼ同数）

3 調査客体の概要

勝山市民 年齢別無作為抽出 1,400 人中、802 人から回収。
 調査協力が得られた 796 人（男性 302 人、女性 494 人）について分析を行った。
 （回収率 57.3%）

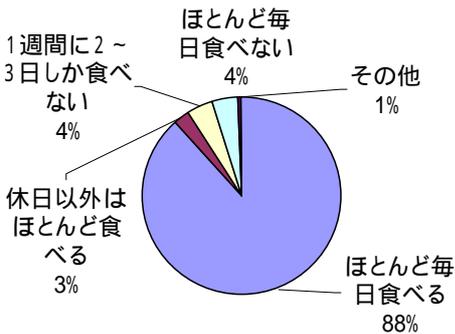


4 調査方法 郵送によるアンケート

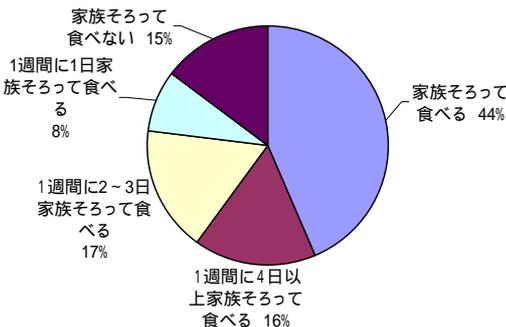
5 調査時期 平成 19 年 5 月 21 日（月）～平成 19 年 6 月 8 日（金）

調査結果

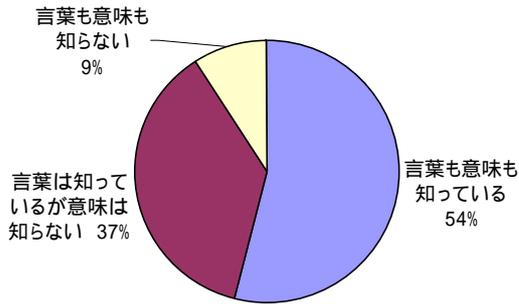
(1)朝食をとる頻度



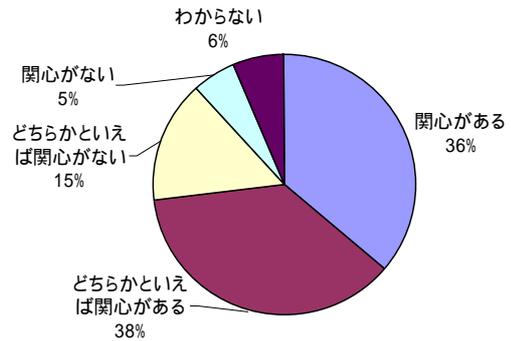
(2)家族そろって夕食をとる頻度



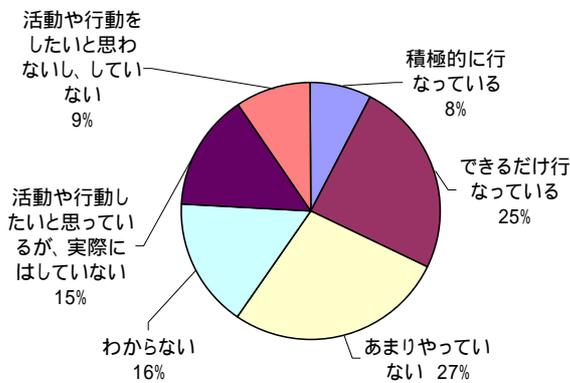
(3) 食育の周知度



(4) 食育への関心度



(5) 食育に関する活動や行動



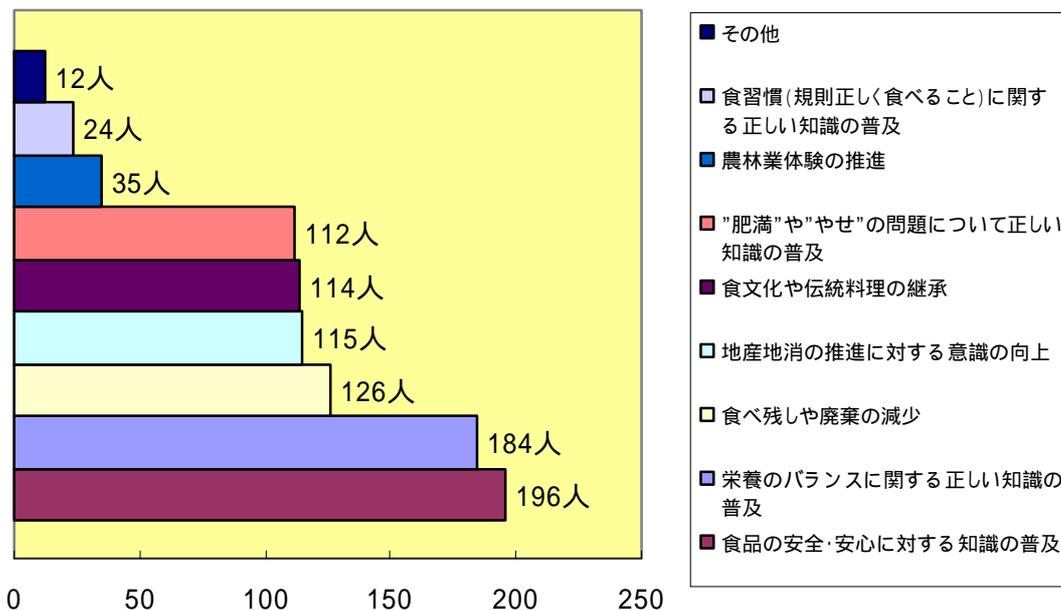
(6) 食育に関する行動を行っている

回答した方の具体的な取り組み内容

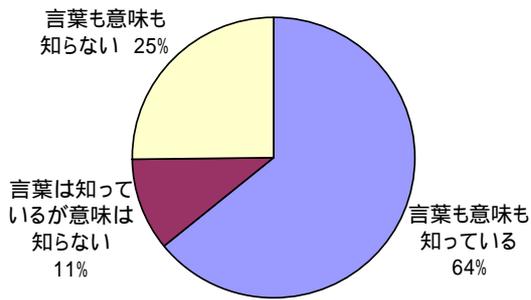
(記述式)

- ・ 栄養のバランスを考えて食べる
- ・ 規則正しく食べる
- ・ 朝食を必ず食べる
- ・ 家族そろって食べる
- ・ 学校給食の献立を取り入れる
- ・ 行事食・旬のもの・伝統食をとる
- ・ 食事マナーに心がける
- ・ 食品表示を確認する
- ・ 食のボランティアに参加
- ・ 田植えや稲刈りなど農作業を手伝う

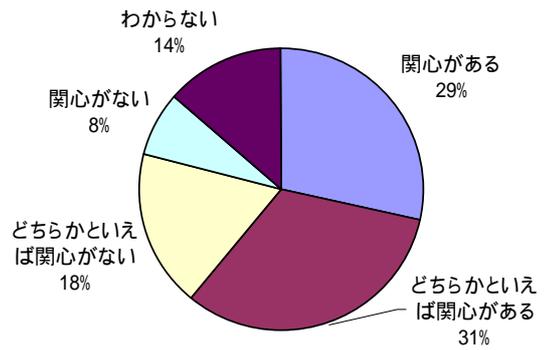
(7) 食育の取り組みとして市に求めること (複数回答)



(8) 地産地消の周知度



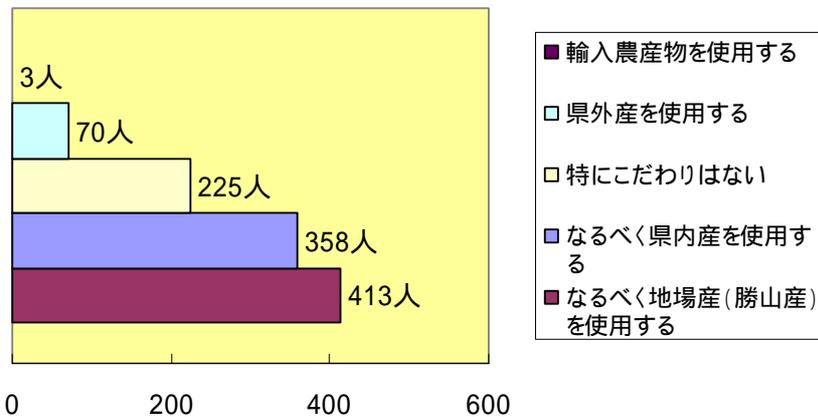
(9) 地産地消への関心度



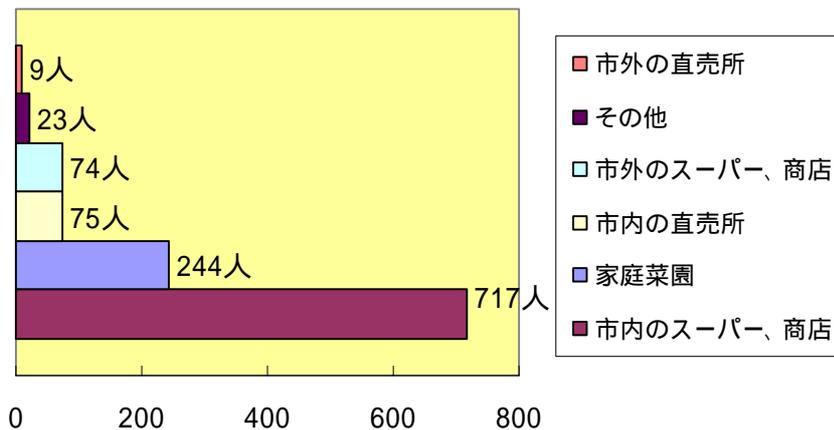
(10) 地産地消に関心があると回答した方の具体的取り組み内容(記述式)

- ・なるべく地場産を買う
- ・家庭菜園で野菜を作る
- ・旬のものを買い求める
- ・国内産、産地名を確認する(外国産はなるべく買わない 特に肉、魚等)
- ・直売所(朝市)で買う
- ・減農薬や無農薬のものを買う
- ・生産者から直接買う
- ・勝山産の表示をわかりやすくしてほしい

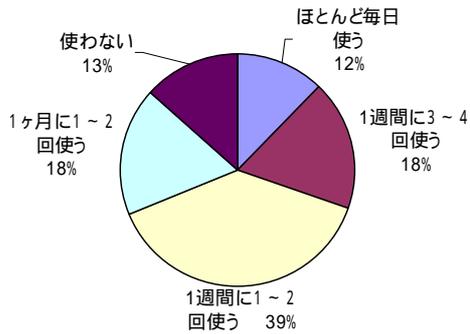
(11) 食材(野菜など)は、主にどこで生産されたものを使用しますか(複数回答)



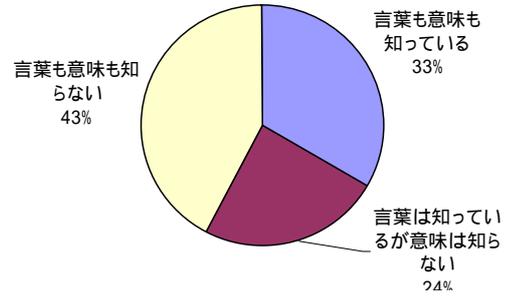
(12) 食材(野菜など)は、主にどこで購入しますか(複数回答)



(13) お惣菜を使う頻度

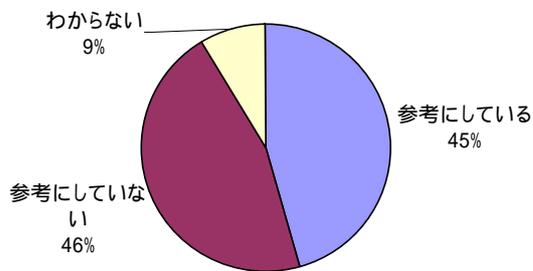


(14) 食事バランスガイドの周知度

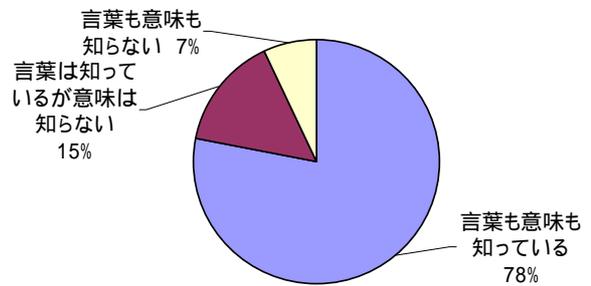


(15) 食事バランスガイド利用度

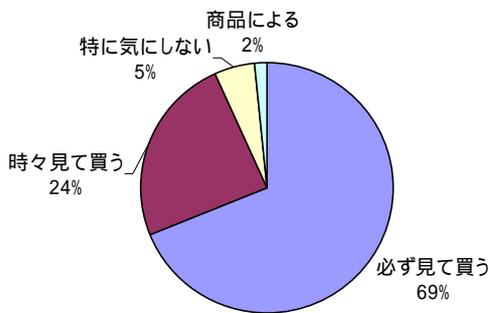
(言葉も意味も知っていると回答した方対象)



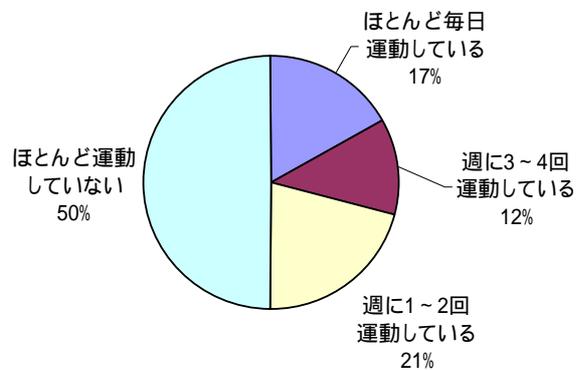
(16) メタボリックシンドローム周知度



(17) 食品表示の確認について



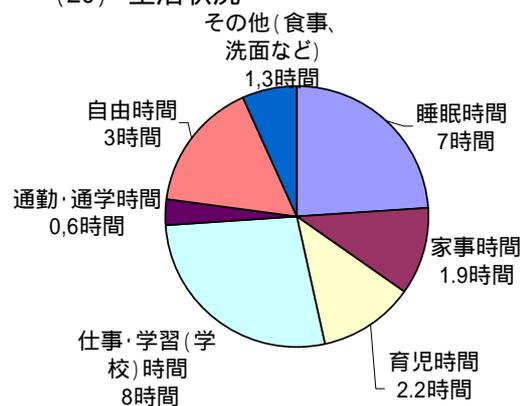
(18) 運動状況について



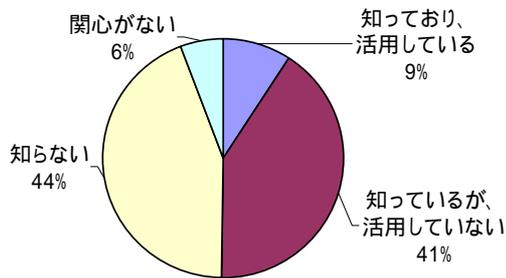
(19) 運動内容 (回答の多い順)

- ・ウォーキング(散歩)
- ・部活・体育
- ・健康体操
- ・農作業
- ・スイミング
- ・ソフトバレー
- ・ランニング(ジョギング)
- ・ラジオ体操

(20) 生活状況



(21) 暮らしの礼儀作法周知度



(22) 食育についての意見・要望事項（記述式）

- ・新鮮な地場産の取りそろう店がほしい
- ・地産地消をもっと進めてほしい
- ・学校給食の充実
- ・小、中学校の学校行事に食育をとり入れる
（親子料理教室、親子農業体験）
- ・小、中学生から食育についての学習や、家庭料理の大切さを教えることが大切
- ・大人のための食育が必要
- ・勝山市は共働きが多いので、働く人のためになる（実行できる）食育を進めてほしい
- ・食育の話聞く研修会や講座を開催してほしい（夜間に）
- ・生活習慣病や、メタボリックシンドロームについての研修会をしてほしい
- ・高齢者や糖尿病患者に対する食育（栄養指導）や情報がほしい
- ・情報が氾濫しているので、正しい食事のとり方や、肥満対策のための食事について知りたい
- ・バランスのよい食事をするなど食育に関する事をもっと広報等でPRしてほしい
- ・食品添加物の知識や弊害、危険性について教えてほしい
- ・スーパーのお惣菜売り場等を利用して食育をPRしてほしい
（惣菜の取り合わせ方や、カロリー表示、献立例を提示）
- ・地場産野菜や特産品を使った料理の作り方を教えてほしい
- ・男女別、年齢別で料理講座を開いてほしい（村部でも料理講座を開いてほしい）
- ・若い人へ伝統料理の継承をしてほしい

