

第3次勝山市食育推進計画

【計画期間:平成30年度～平成34年度】



福井県勝山市

平成30年3月

「食は活力の源」

勝山市は、市の中央部を県下最大河川である九頭竜川が流れ、四方を山々に囲まれた自然豊かなまちです。祖先の時代から、私たちはこの豊かな自然の恩恵を受けて、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、様々な食文化や人とのつながりを築いてきました。



このような中で、平成21年10月に、「恐竜渓谷ふくい勝山ジオパーク」が日本ジオパークに認定され、伝統ある優れた食文化の再発見や地産地消を基本とした新たな食の開発を含めた活動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。

こうした状況を踏まえ、平成24年に「勝山市食育推進計画」を見直し、より効果を高める取り組みを重点化した「第2次勝山市食育推進計画」を策定しました。本計画では引き続き「食に親しみ、食を楽しもう！～食は生きる力～」を基本理念に位置づけ、生涯にわたって健全な食生活を実践し、郷土への愛着や感謝の心を育むことを目指して参りました。

そして、これまでの取り組みを継続しつつ、さらに市民一人ひとりが「食」について再認識し、もう一步踏み出した「食育」を実践することが重要だと考え「第3次勝山市食育推進計画」を策定しました。勝山市は、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、「ワクワクするときめきに満ちたまち勝山」を目指して精一杯、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申し上げます。

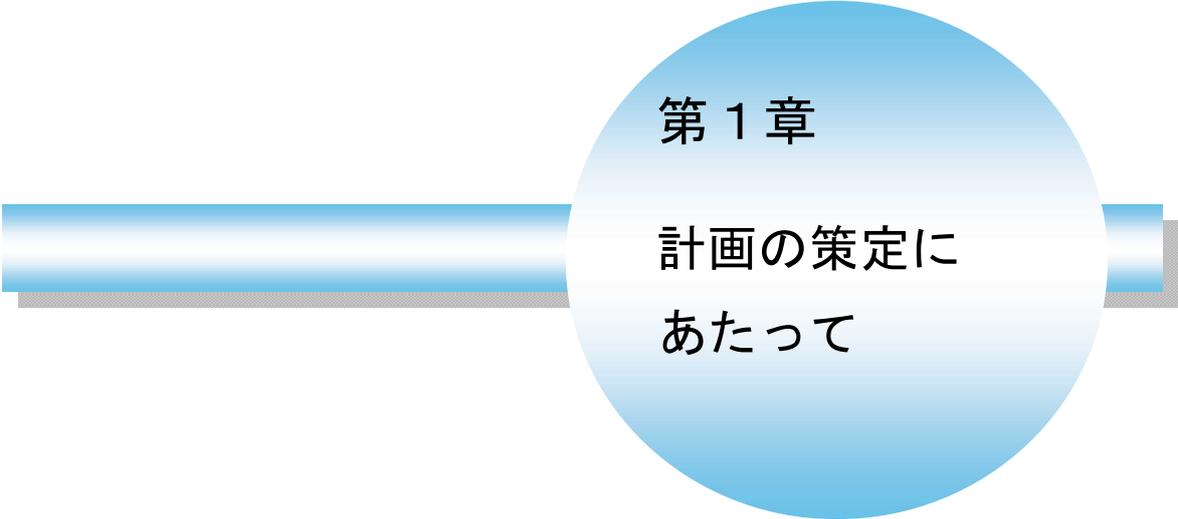
最後に、計画策定にあたり、熱心にご議論いただきました勝山市食育推進会議の委員の方々および関係者、並びに食育アンケート等にご協力いただきました市民の皆様、心よりお礼申し上げます。

平成30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 計画策定の趣旨	
	2 計画の位置づけ	
	3 計画の期間	
	4 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	17
	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	22
	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 地域特産物で地域づくり ～地域にあった食文化の継承～	
	基本目標3 食の恵みで人づくり ～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	35
	1 推進体制	
	2 進行管理と評価	
	3 役割	
資料編		39



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。

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」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3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3次食育推進基本計画」や県の「第2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5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3次勝山市健康増進計画書）」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、平成30年度からの5年間を計画期間とし、平成34年度を目標年度とします。

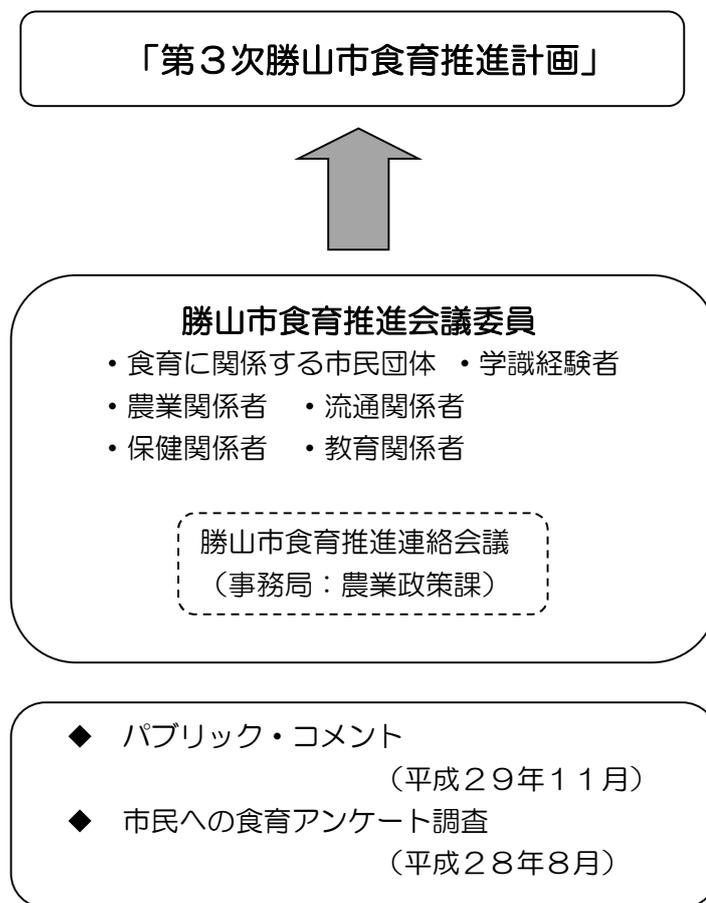
なお、計画を推進していく過程において、国・県の方針変更等、社会経済情勢の変化を踏まえ、計画期間内であっても必要に応じて内容を見直す場合があります。

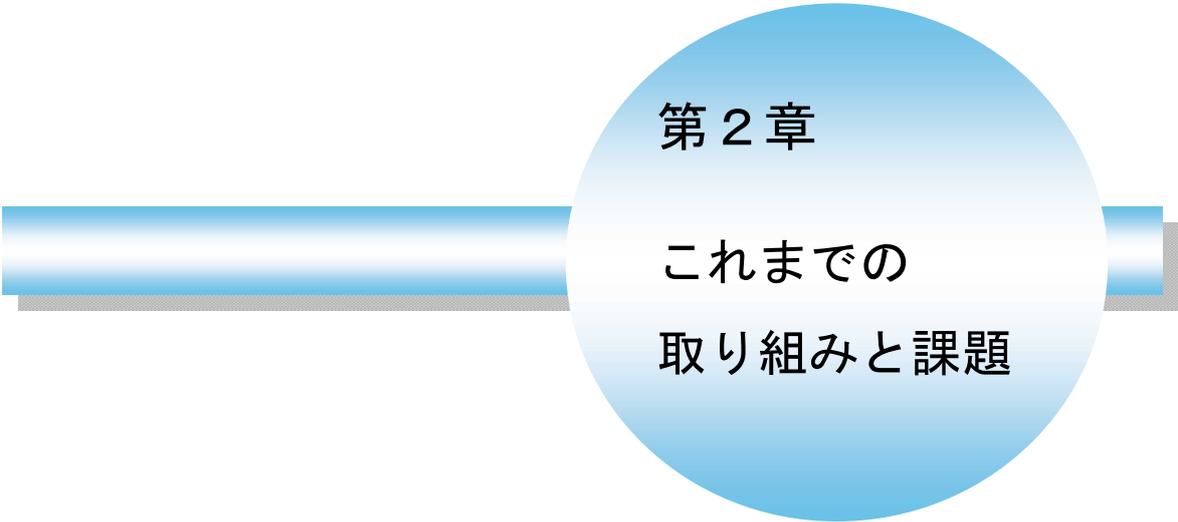
4 計画の策定体制

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、平成28年度には市民1,400人を対象にした「食育アンケート」を、平成29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）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。その結果「食育」という言葉の意味を知っている市民の割合が56%（平成23年度）から63%（平成28年度）に増加しました。
- 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。その結果、食品を購入する際、食品表示を見る市民の割合が72%（平成23年度）から73%（平成28年度）に増加しました。
- 「食品ロス」(※1)の減量化を目指し、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38%（平成23年度）から42%（平成28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46%（平成23年度）から49%（平成28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開催しました。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が70.9%（平成23年度）から73%（平成28年度）に増加しました。特に、野菜を多く摂るようにしている人が248人（平成23年度）から276人（平成28年度）に増加しました。

- 恐竜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。しかしながら、勝山産の野菜を使用している市民の割合は24%（平成23年度）から19%（平成28年度）に減少しています。今後は、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。
- 勝山産の農林水産物や加工品等を取扱う、もしくは料理として提供する店舗をPRするかつやま地のもん推進店制度の普及、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、かつやま地のもん推進店の認定店舗数が37店舗（平成23年度）から41店舗（平成28年度）に増加しました。
- 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。その結果、伝承料理・行事食の料理教室の参加者数が228人（平成23年度）から372人（平成28年度）に増加し、農業体験事業の参加者数も、834人（平成23年度）から1,397人（平成28年度）に増加しました。
- 保育園や幼稚園・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）、ごみにせず繰り返しつかう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、小中学校と幼稚園・保育園に通う幼児（3～5歳児）に朝食アンケートを実施しました。（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 : 平成28年8月8日～8月26日
回答者数 : 602人
回 答 率 : 43.0%

【朝食アンケート】

対 象 : 市内全小中学校 児童・生徒
調査期間 : 平成28年11月
回答者数 : 小学生 1,104人 中学生 556人
回 答 率 : 98.3%

【朝食アンケート】

対 象 : 市内全幼稚園・保育園に通う幼児（3～5歳児）
調査期間 : 平成28年9月
回答者数 : 500人
回 答 率 : 91.9%

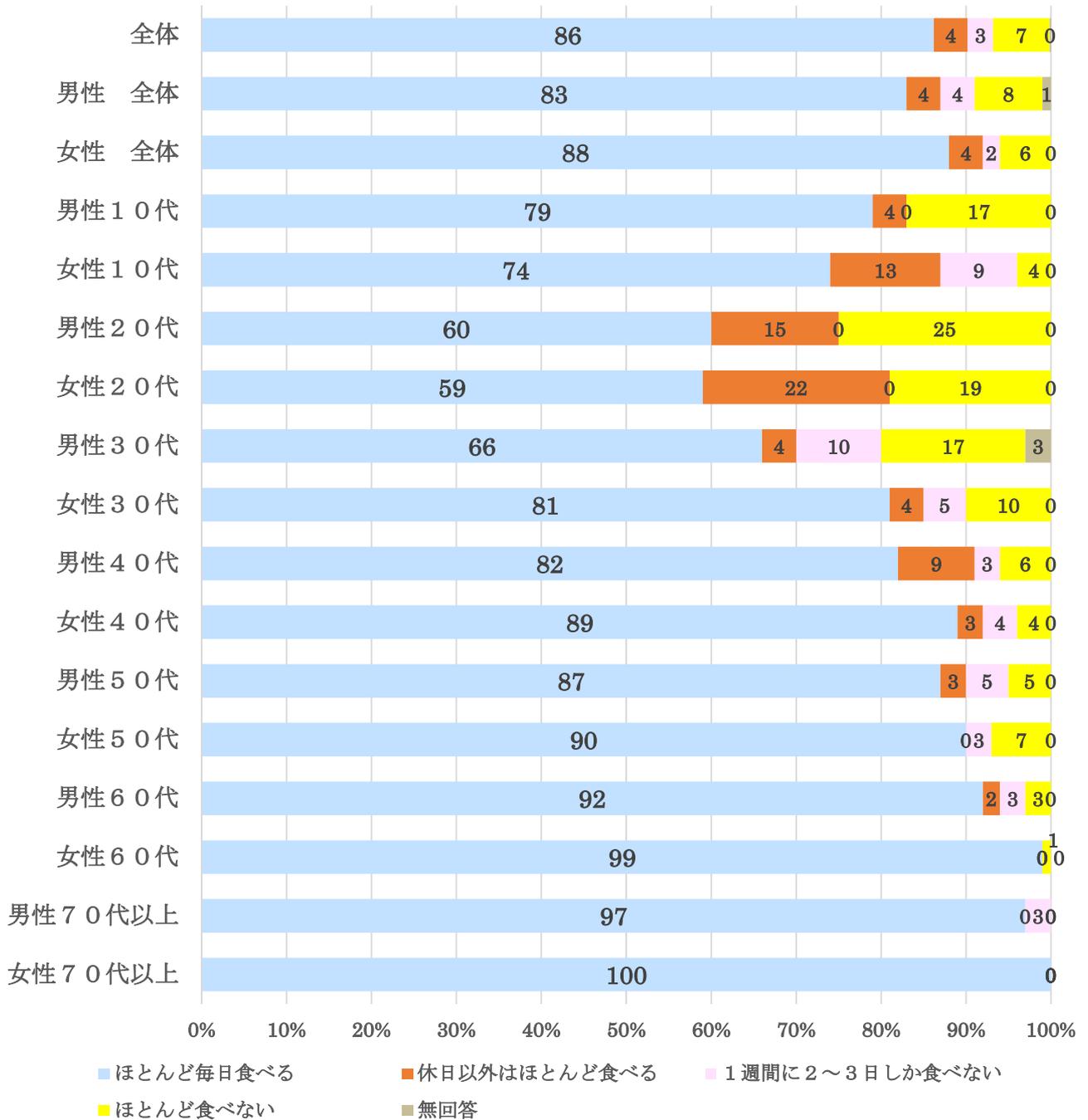
【食育アンケート】

■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83%、女性が88%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10代から30代までが60～70%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、「時間がないから」「食欲がないから」「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】



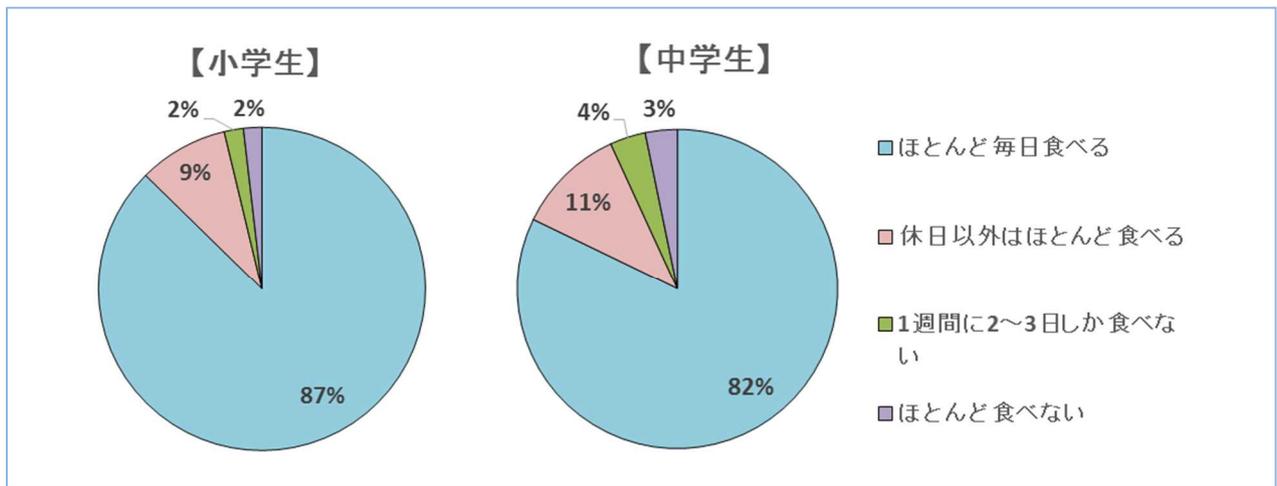
資料：勝山市 食育アンケート調査（平成28年8月）

【朝食アンケート】

■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87%、中学生で82%でした。平成23年度調査の数値（小学校：89%、中学生：88%）と比較して、小中学生とも毎朝朝食を食べる児童生徒が減少しました。特に中学生は毎朝食べる生徒が約6%減少しました。

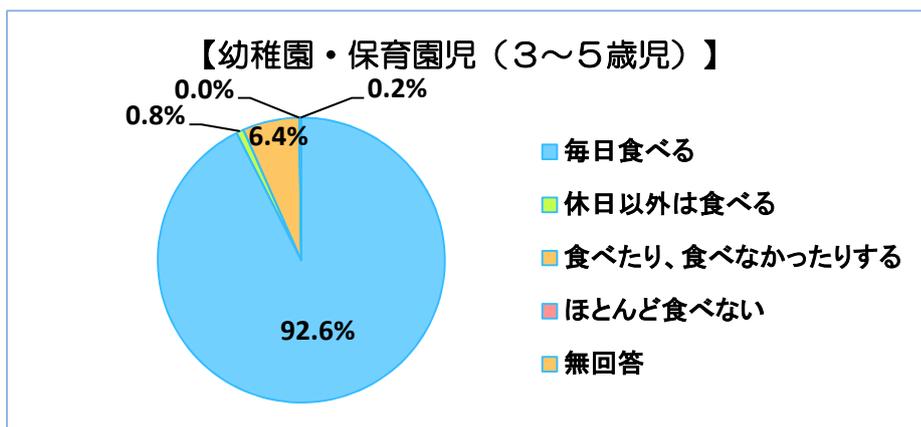
また、「毎日食べる」以外の児童生徒が約14%いますが、その理由として「食欲がないから」「時間がないから」ということが挙げられています。



資料：小中学校 朝食アンケート調査（平成 28 年 11 月）

■朝食摂取の状況（幼稚園・保育園に通う幼児3～5歳児）■

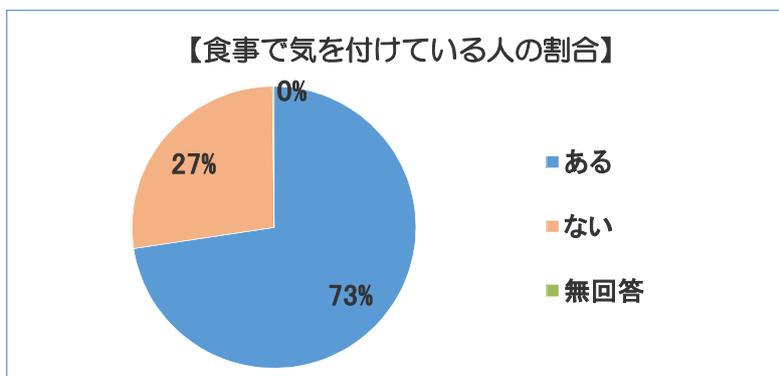
朝食を「毎日食べる」と回答した人は、92.6%で、平成23年度調査の数値92.4%と比較して、毎朝朝食を食べる幼児が若干増加しました。



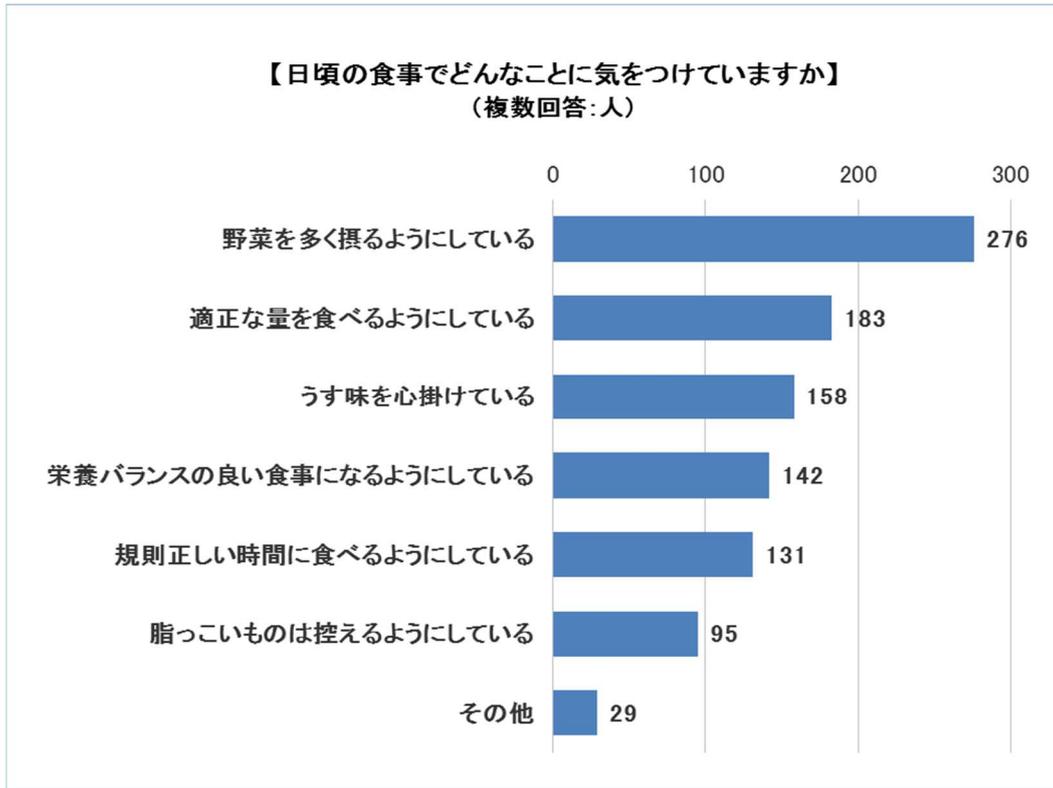
資料：幼稚園・保育園朝食アンケート調査（平成 28 年 9 月）

■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73%で、平成23年度と比べると2%増えています。その内容として「野菜を多く摂るようにしている」「適正な量を食べるようにしている」「うす味を心掛けている」の順となっています。



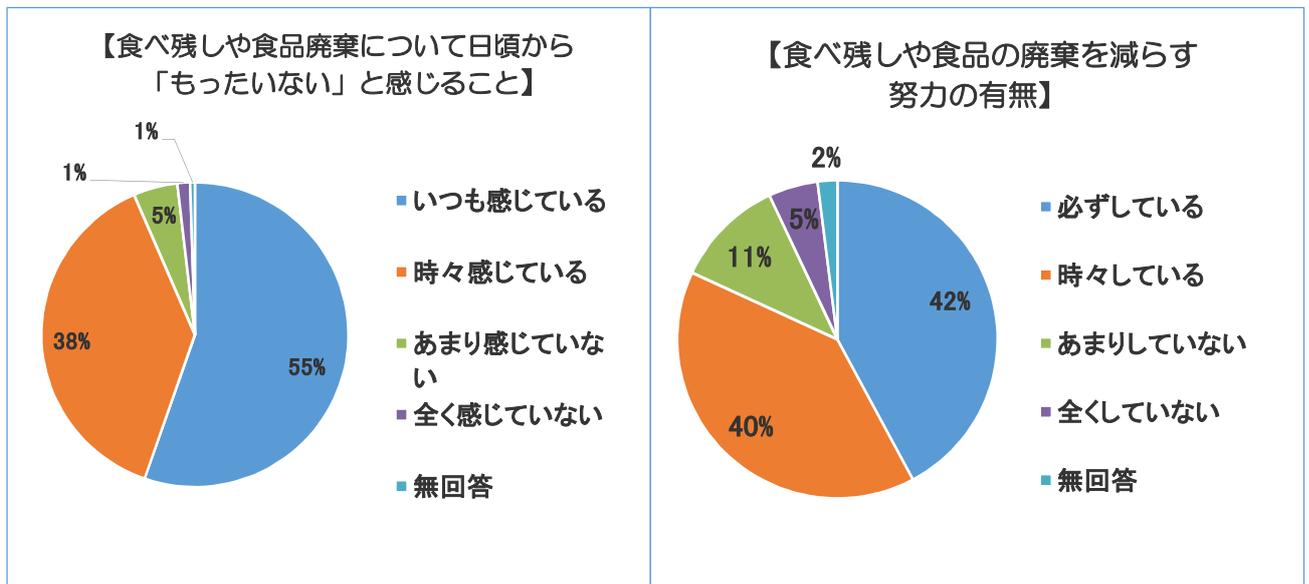
資料：勝山市 食育アンケート調査（平成28年8月）



資料：勝山市 食育アンケート調査（平成28年8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 ■

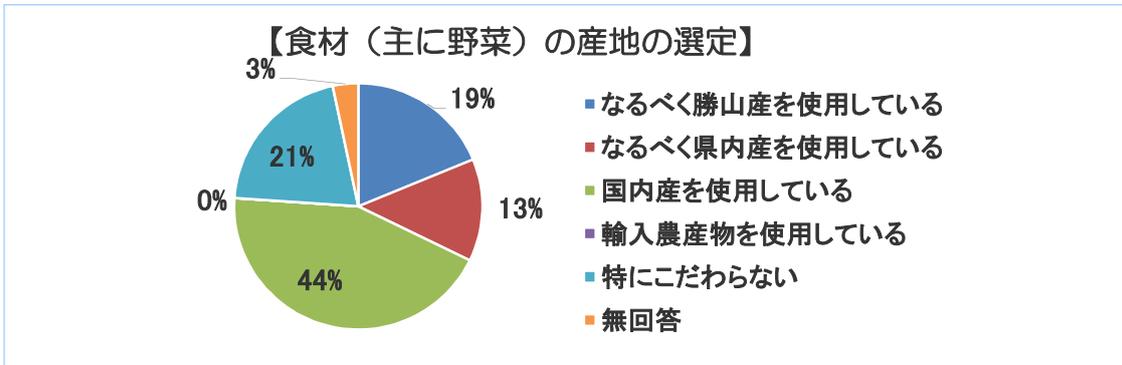
食べ残しや食品の廃棄に関して、もったいないと「いつも感じている」「時々感じている」と回答した人は、合わせて93%になり、平成23年度の数値95%に比べると2%減りました。食べ残しや食品の廃棄を減らす努力を「必ずしている」「時々している」と回答した人は、合わせて82%になり、平成23年度の数値76%から6%増えました。



資料：勝山市 食育アンケート調査（平成28年8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■

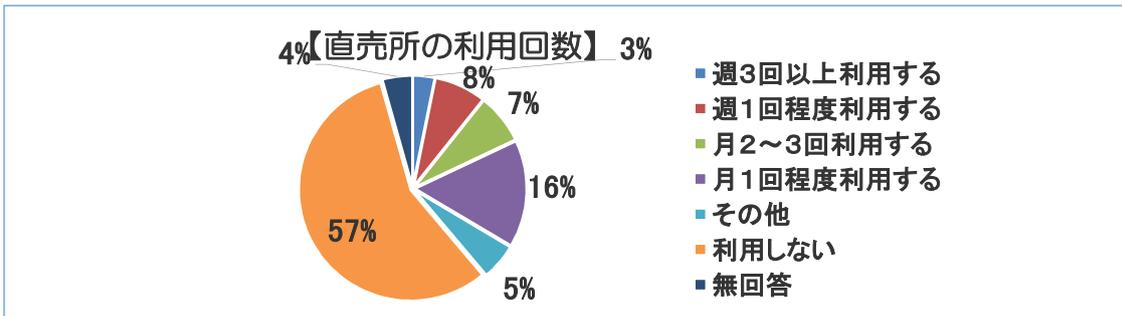
主に野菜について、「なるべく勝山産を使用している」は19%で平成23年度の数値24%から5%も減りました。直売所の数は増えていますが、勝山産の食材使用が進んでいないことが伺えます。



資料：勝山市 食育アンケート調査（平成28年8月）

■市内の直売所を利用している割合■

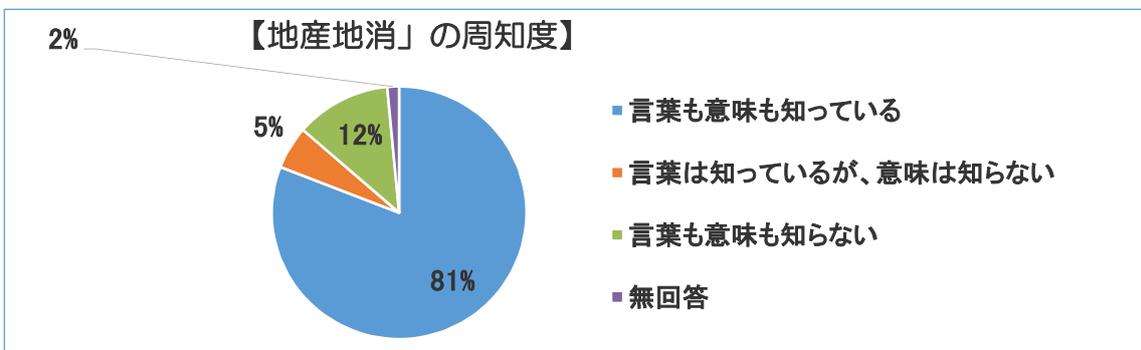
市内の直売所を利用している人は34%で、平成23年度数値25%より9%増えました。



資料：勝山市 食育アンケート調査（平成28年8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、81%となり、平成23年度の数値78%を3%上回りました。



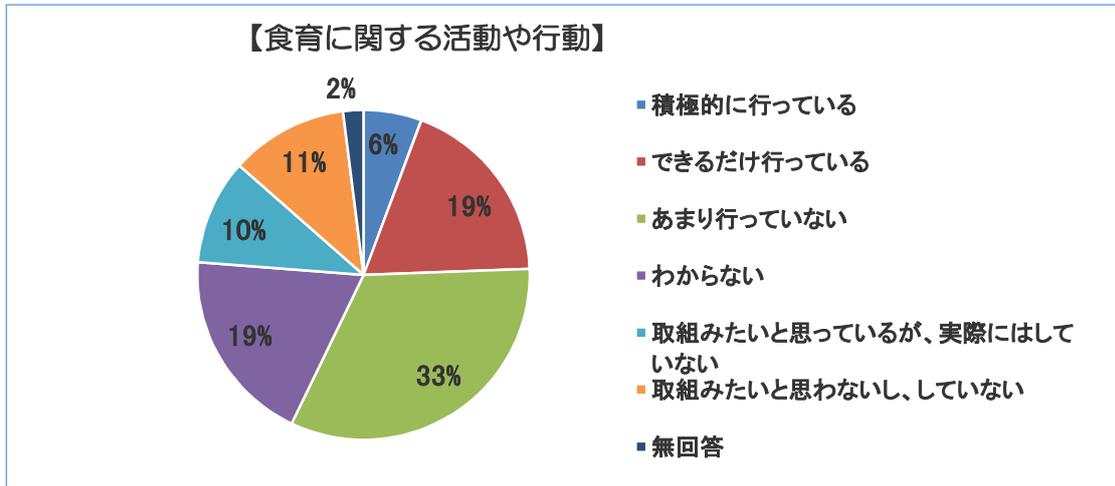
資料：勝山市 食育アンケート調査（平成28年8月）

※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。

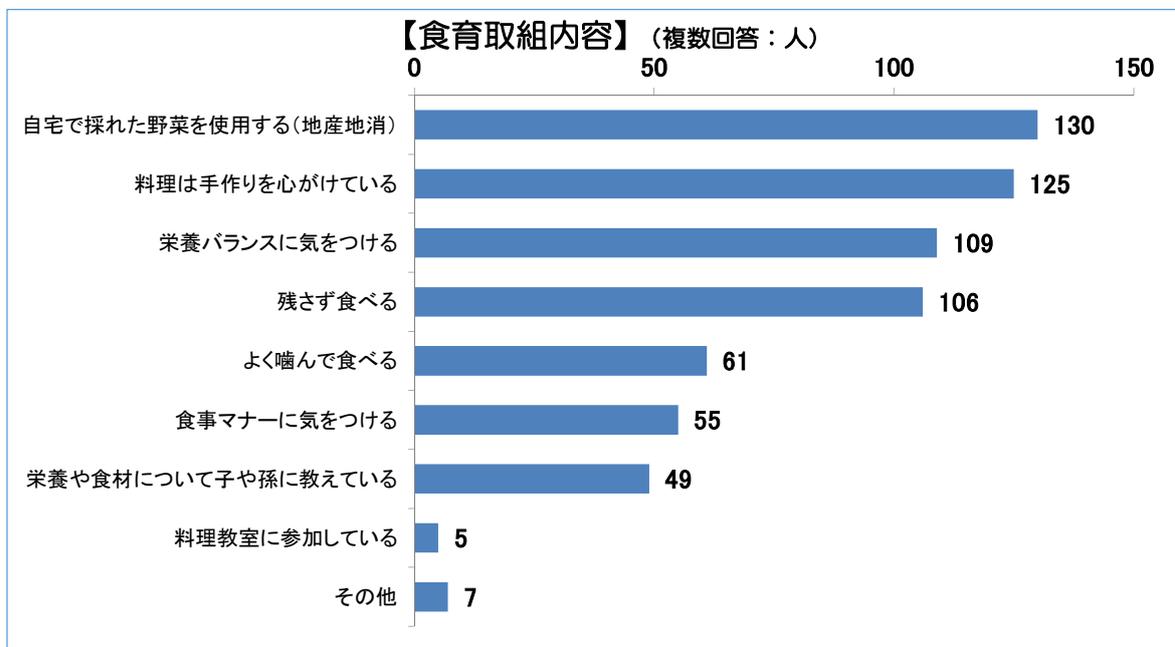
■食育に関する取り組みを行っている人の割合■

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23年度数値49%を大きく下回りました。

取り組み内容については、「自宅(または地域)で採れた野菜を使用する(地産地消)」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」「栄養バランスに気を付ける」「残さず食べる」の順になっています。



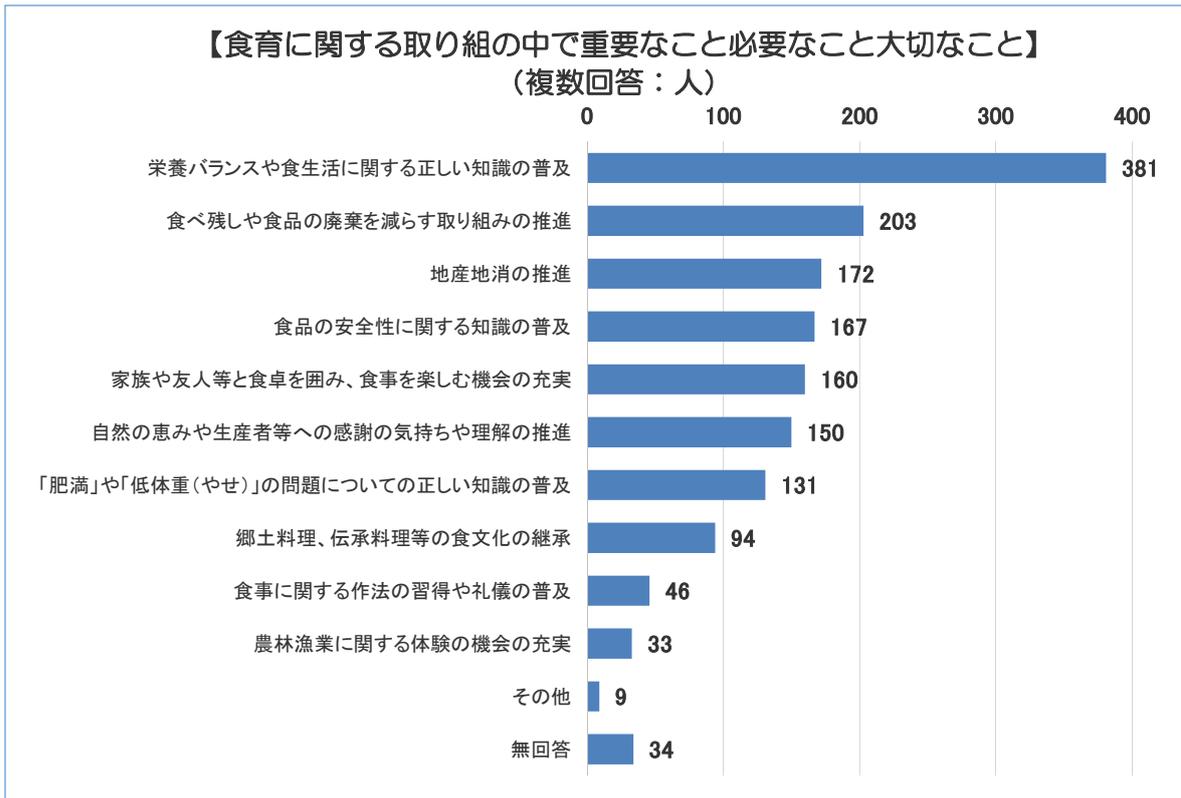
資料：勝山市 食育アンケート調査（平成28年8月）



資料：勝山市 食育アンケート調査（平成28年8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」「食品の安全性に関する知識の普及」「家族や友人等と食卓を囲み、食事を楽しむ機会の充実」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。



資料：勝山市 食育アンケート調査(平成28年8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

- ・児童生徒・・・小学生87%、中学生82%で平成23年度数値と比較し減少しました。
- ・16歳以上・・・20代～30代男性と20代女性で50～70%にとどまり、平成23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、そして共食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73%で、平成23年度数値よりも2%上回りました。

○「地産地消」について

- ・認知度は81%で、平成23年度数値を3%上回りました。
- ・主に野菜について、勝山産を使用している人は19%で、平成23年度数値に比べ5%減少しました。

直売所の数は増えてきましたが、若い世代や男性において、「知らない」「場所がわからない」と回答した方が多く、効果的な直売所の情報提供を行う必要があります。

○「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23年度数値に比べ2%減少しました。食べ残しや食品の廃棄を減らす努力している人は82%で、6%増えました。

もったいないと感じる人は減少しましたが、食べ残しや食品廃棄を減らす行動は浸透していることが伺えます。

○「食育」について

- ・関心を持っている人は71%と平成23年度と比べ数値が変わりませんでした。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23年度と比べ24%減と大幅に減少しました。

食育の取り組みについて、20代～30代の男性と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、日常生活の中で食事には気をつけるけれども、実際の行動につながっていないことが分かります。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共食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. 地産地消の認知度は上がったにもかかわらず、勝山産（主に野菜）を使用している人が19%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. 「もったいない」と感じている割合が減ったことから、

食への感謝や理解が低い

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事
2. 家族で食事をする事
3. 栄養バランスのとれた食生活を実践すること
4. 料理ができるようになること

地産地消のさらなる推進

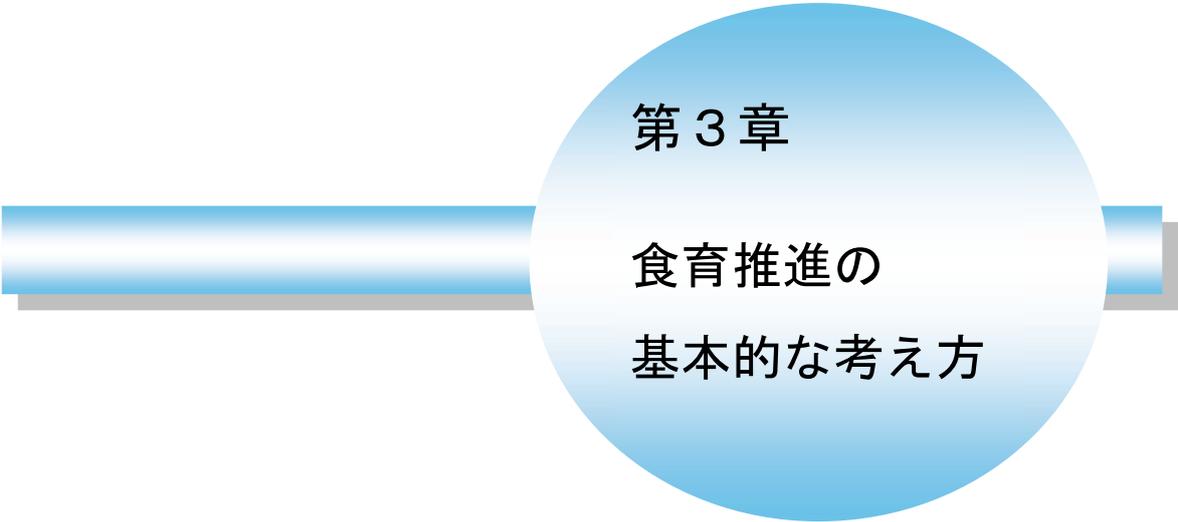
必要な
取り組み

1. 地域特産物の利用拡大
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

食への感謝や理解が低い

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 地域特産物で地域づくり
～地域にあった食文化の継承～
- ③ 食の恵みでひとづくり
～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、地域及び行政が連携し、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。

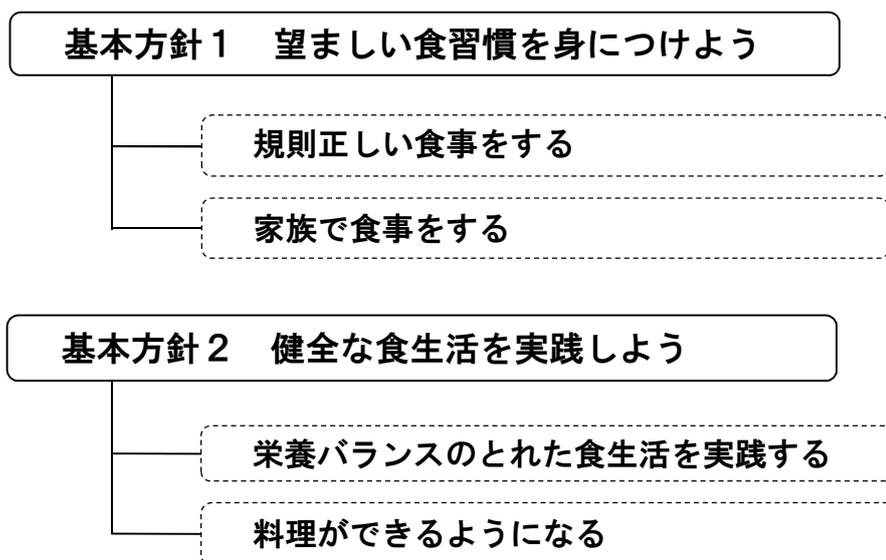
しかし、生活習慣や食を取り巻く環境が多様化したことで、食習慣の乱れによる肥満や生活習慣病が増加しています。

特に、内臓肥満症候群（メタボリックシンドローム）（※1）は、動脈硬化を進行させ心臓病や脳卒中など命に関わる重大な病気を引き起こすため、その予防や改善が重要とな

っています。このことから、一人ひとりが「食」に関心を持ち、栄養バランスの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た料理を自分で作れるようになることも大切です。料理ができることは、食への関心にもつながります。

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。



※1 **内臓肥満症候群（メタボリックシンドローム）**：内臓に脂肪が蓄積した肥満（内臓脂肪型肥満）に加え、「血圧が高い」「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のこと。動脈硬化が急速に進み、心臓病や脳卒中など命に関わる重大な病気につながることもある。

※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

基本目標2

地域特産物で地域づくり

～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」(※3)、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。

基本方針1 地産地消を実践しよう

地域特産物の利用拡大

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

※3 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

食の恵みで人づくり

～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なり受け止められ、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」の気持ち及び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。

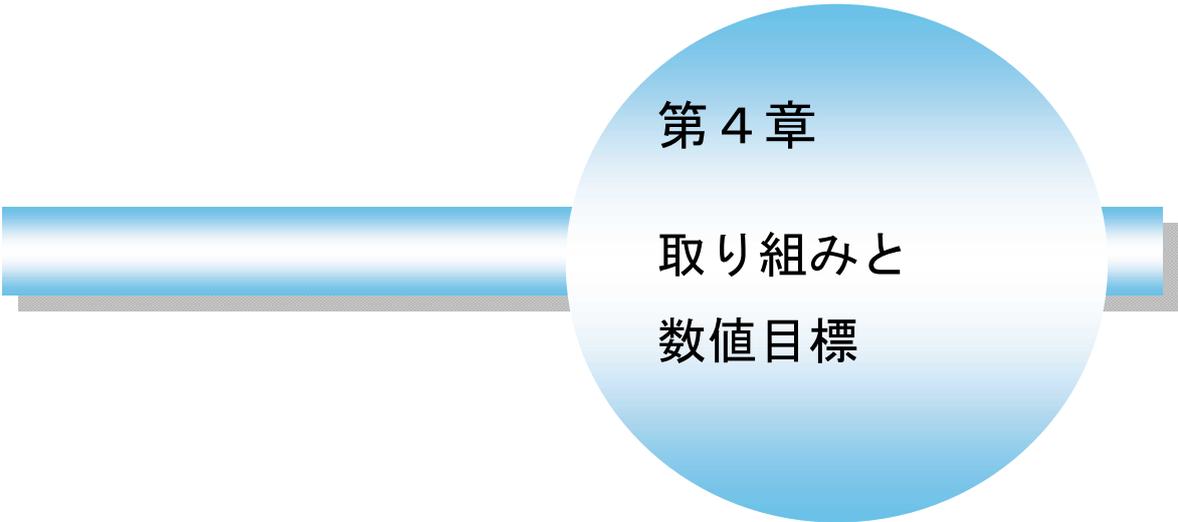
基本方針1 食に感謝し、理解を深めよう

「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。】に必要な分だけの食材しか買わないといった Refuse（リフューズ）、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。



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することで、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とりましょう。

【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

ライフスタイルの多様化により、家族みんなで食卓を囲む機会が少なくなってきました。家族と暮らしていても一人で食事をする「孤食」や家族一緒に食卓でも個々が自分の好きな料理を食べる「個食」が見受けられます。

また、食卓を囲む機会の減少に伴い、食を通じた家族のコミュニケーションの場も少なくなりつつあります。

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。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、「個食」や「孤食」の増加を防ぎましょう。

【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、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。

【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。

【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

※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。

取り組み2 料理ができるようになる

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。

【市民の取り組み】

○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料理教室の実施

公民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



食育パネル展（すこやかフェスタ）



親子そば打ち教室（公民館学級）

【目標値】

項 目		基準値 (平成28年度)	目標値 (平成34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	49% (※1)	55%
(3)	健康に配慮した食事をしている人の割合	73% (※2)	80%
(4)	栄養バランスを考えた食事をしている人の割合	17% (※3)	20%
(5)	料理教室(※4)の参加者数	1,048人	1,400人

(※1) 平成28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) 平成28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) 平成28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) 行政、JA等が開催する料理教室

基準値の出典：(1) 勝山市 食育アンケート調査(平成28年8月)
小中学校 朝食アンケート調査(平成28年11月)
(2) 勝山市 食育アンケート調査(平成28年8月)
(3) 勝山市 食育アンケート調査(平成28年8月)
(4) 勝山市 食育アンケート調査(平成28年8月)
(5) 平成28年度勝山市食育事業一覧より農業政策課調べ

地域特産物で地域づくり

～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 地域特産物の利用拡大

勝山市では、米や水菜、さといも、ねぎ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、平泉寺・猪野瀬のミディトマト、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」「奥越さといも」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。

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】

○地域の食材の良さを知り、周りの人に伝えましょう。

【行政・関係機関・団体等の取り組み】

○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

○かつやま地のもん推進店の推進

○6次産業化の推進

○地場産学校給食の推進

※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、平成28年3月現在20品種選定されている。そのうち勝山市では3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

地場産学校給食の推進 等

○道の駅や直売所の支援

農林水産物直売所や道の駅の利用促進及び整備支援 等

○安全安心な農林水産物を供給するためのエコファーマー(※2)の育成促進

○コミュニティ・ビジネスへの支援



地場産学校給食の推進



恐竜マルシェ

※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。

※2 エコファーマー：「環境に優しい農業に取り組む生産者」として、堆肥などを施して土の力を高め、化学肥料や化学農薬を減らす生産計画を都道府県知事に提出し認定された農業者の愛称のこと。

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、「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



縄文の里弁当（縄文の里料理研究会）



雪室における食材の保存

【目標値】

項 目		基準値 (平成 28 年度)	目標値 (平成 34 年度)
(1)	地域の食材(※1) (主に野菜) を使用する人の割合	32%	40%
(2)	かつやま地のもん推進店の認定数	40店	50店
(3)	エコファーマーの認定者数	1,318人	1,500人
(4)	伝承料理・行事食の教室(※2)の参加者数	372人	500人

(※1) 勝山産および県内産の食材

(※2) 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(平成28年8月)

(2) かつやま地のもん推進店の認定数

(3) 福井県調べ

(4) 平成28年度勝山市食育事業一覧より農業政策課調べ

【かつやま地のもん推進店】

かつやま地のもん推進店の看板やのぼり旗は、おおむね年間を通して勝山市で生産・収穫・漁獲・養殖されたものを取り扱っている、又は販売、料理として提供している店だと一目でわかる目印として、認定店の店頭やイベント等で掲げています。



食の恵みで人づくり

～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
- 食品ロスの軽減と「食べきり運動」の推進
「食べきり運動」啓発活動の実施 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」を実践しましょう。

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。
- 食品に関する情報を取得しましょう。

【行政・関係機関・団体等の取り組み】

- くらしの礼儀作法の普及（食事マナーや作法、挨拶等）
はしの正しい持ち方講座、子育て講座の開催
学校等における「食べ方・食事のマナー」の学習 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みと苦勞、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
公民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 (平成 28 年度)	目標値 (平成 34 年度)
(1)	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 (※1)	82%	90%
(2)	「くらしの礼儀作法」を活用してい る人の割合 (※2)	27%	35%
(3)	農業体験 (※3) 事業の参加者数	1, 397人	1, 500人

(※1) 平成28年実施の市民対象「食育アンケート」の問「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) 平成28年実施の市民対象「食育アンケート」の問「あなたは小笠原礼法の基本を解説した冊子「くらしの礼儀作法」をご存じですか。に「知っており、活用している」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 (平成28年8月)
 (2) 勝山市 食育アンケート調査 (平成28年8月)
 (3) 平成28年度勝山市食育事業一覧より農業政策課調べ



ワクワクパクパク野菜塾

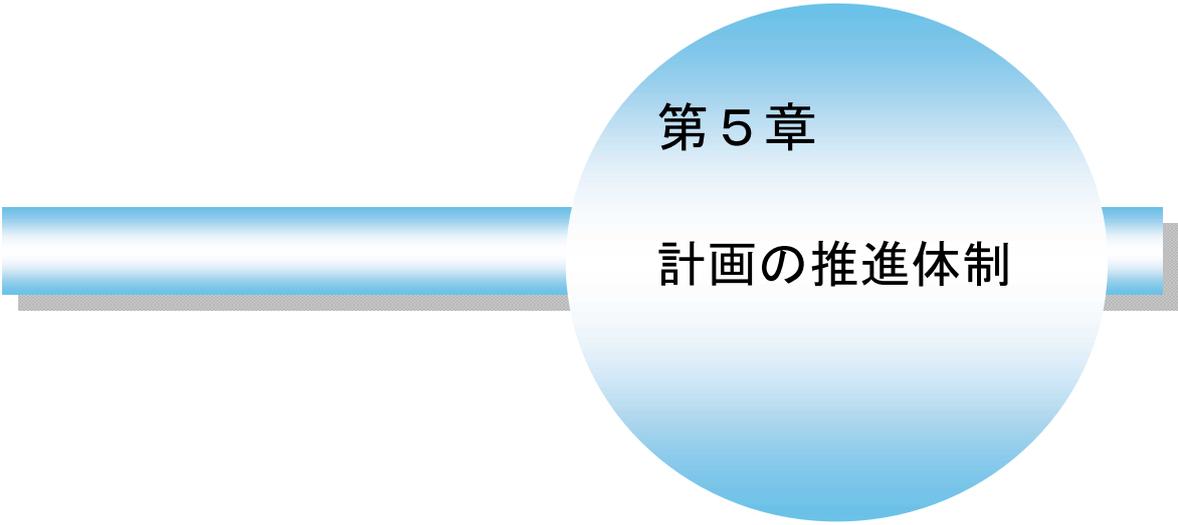


食品に関する衛生講習会

【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ことに関する情報提供
		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、「個食」や「孤食」の増加を防ぎましょう。 	<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 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。 	<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
		料理ができるよ うになる	<ul style="list-style-type: none"> ・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料理教室の実施
地域特産物で地域づくり ～地域にあった食文化の継承～	地産地消を実践しよう	地域特産物の 利用拡大	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の食材の良さを知り、周りの人に伝えましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域で採れる農林水産物に関する情報提供 ・かつやま地のもん推進店の推進 ・6次産業化の推進 ・地場産学校給食の推進
		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 ・道の駅や直売所の支援 ・安全安心な農林水産物を供給するエコファーマーの育成促進 ・コミュニティ・ビジネスへの支援
	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
食の恵みで人づくり ～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 ・食品ロスの軽減と「食べきり運動」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。 ・食品に関する情報を取得しましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・くらしの礼儀作法の普及（食事マナーや作法、挨拶等） ・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

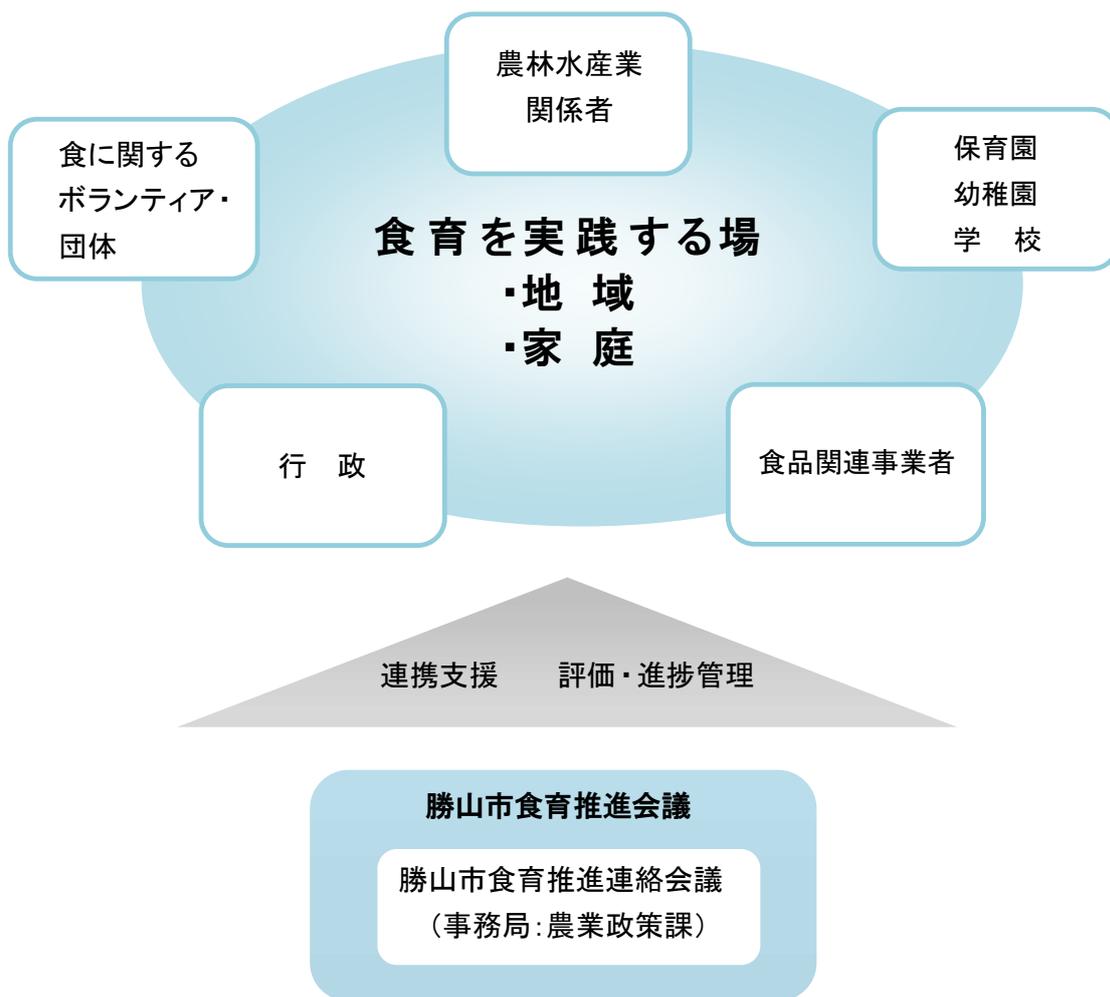
第5章 計画の推進体制

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、勝山市食育推進会議は、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、「勝山市食育推進会議」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中で、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す。例えば、「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。

勝山市はジオパーク（※1）によるまちづくりを進めています。このまちづくりは、地域が主体となって市内各地の見どころとなる場所を「ジオサイト」に指定し、多くの人が将来にわたって地域の魅力を知り、利用できるよう保護を行います。

その上で、これらのジオサイトを教育やジオツアーなどの観光活動に活かし、地域を元気にする活動や、そこに住む人たちに地域の素晴らしさを知ってもらう活動を行います。今後、これらの動きとも連携していくことが求められます。

※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・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。

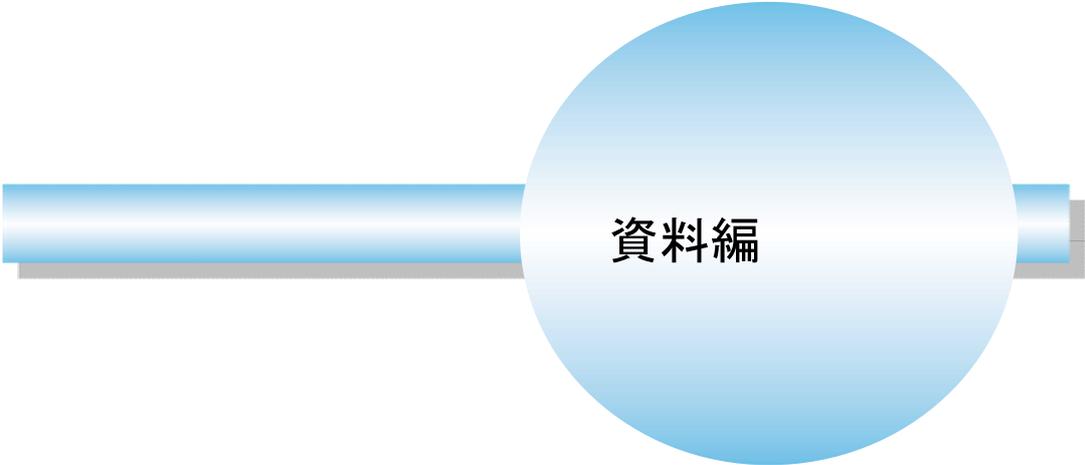
また、地場産食材の積極的な活用、簡単な調理方法や健康に配慮したメニューの提供、食品廃棄の抑制などに努めることが求められます。

【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

行政は、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、教育、健康、福祉、観光、環境、農業など各分野において、本市の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、庁内関係課や国、県など各関係機関と連携を強化するとともに、関係機関・団体等の取り組みと連携し、食育活動の推進に努めます。



資料編

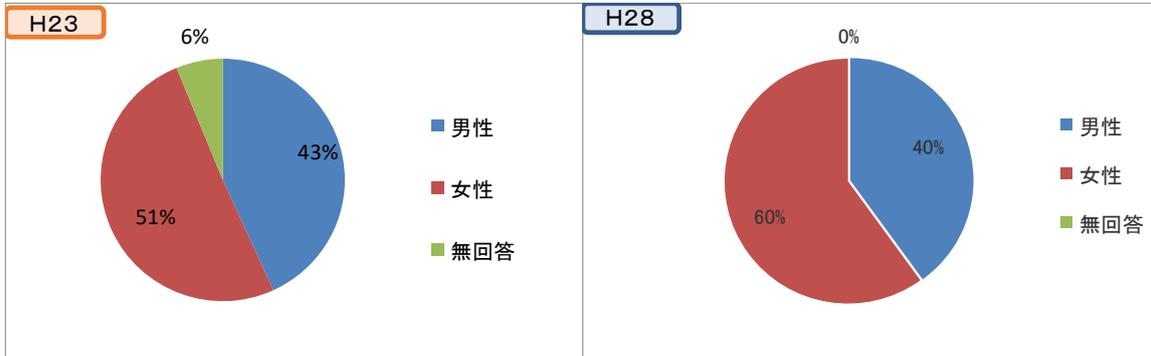
第3次勝山市食育推進計画策定のための食育アンケート H28 H23比較

H23 男性294人女性345人無回答42人合計681人 回答率48.6% 調査期間:平成23年8月9日～26日

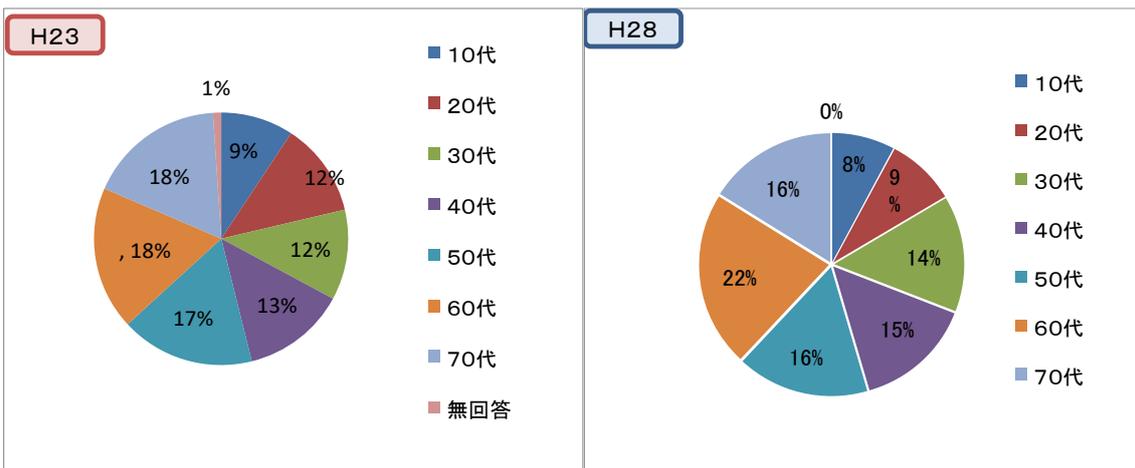
H28 男性241人女性361人無回答 0人合計602人 回答率43% 調査期間:平成28年8月8日～26日

■あなた自身のことについておたずねします。

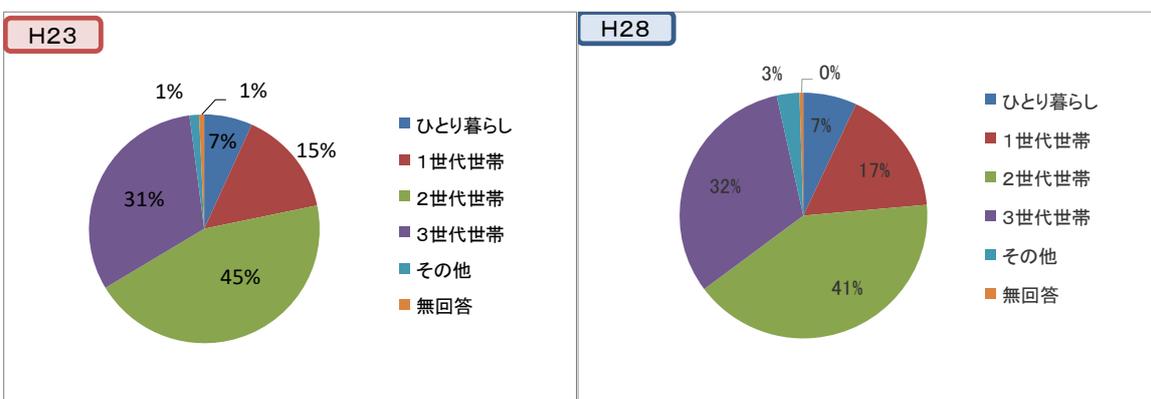
性別	1. 男性	2. 女性
----	-------	-------



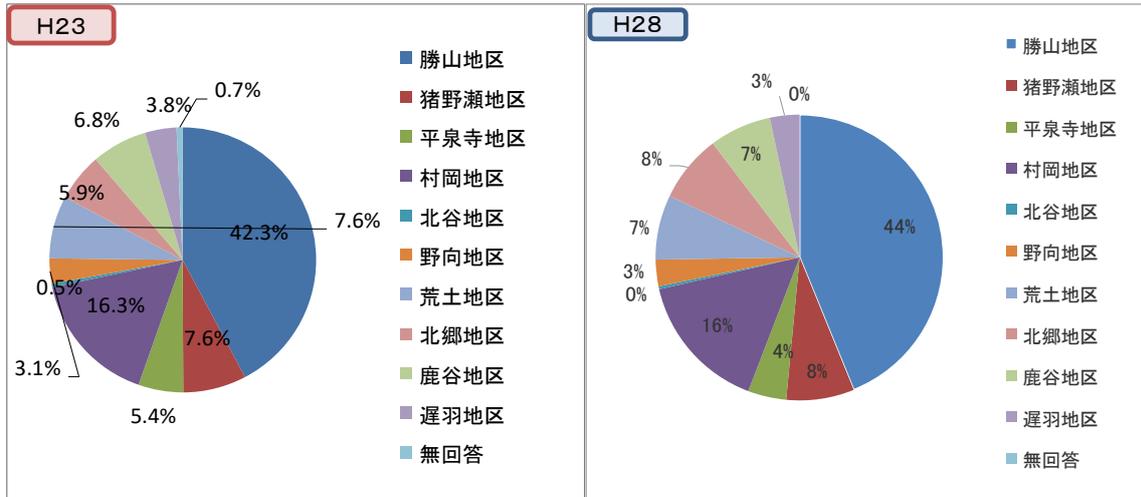
年齢	1. 10歳代	2. 20歳代	3. 30歳代	4. 40歳代
	5. 50歳代	6. 60歳代	7. 70歳以上	



世帯構成	1. ひとり暮らし	2. 一世代世帯 (夫婦のみなど)
	3. 二世帯世帯 (親と子など)	4. 三世帯世帯 (親と子、孫など)
	5. その他 ()	



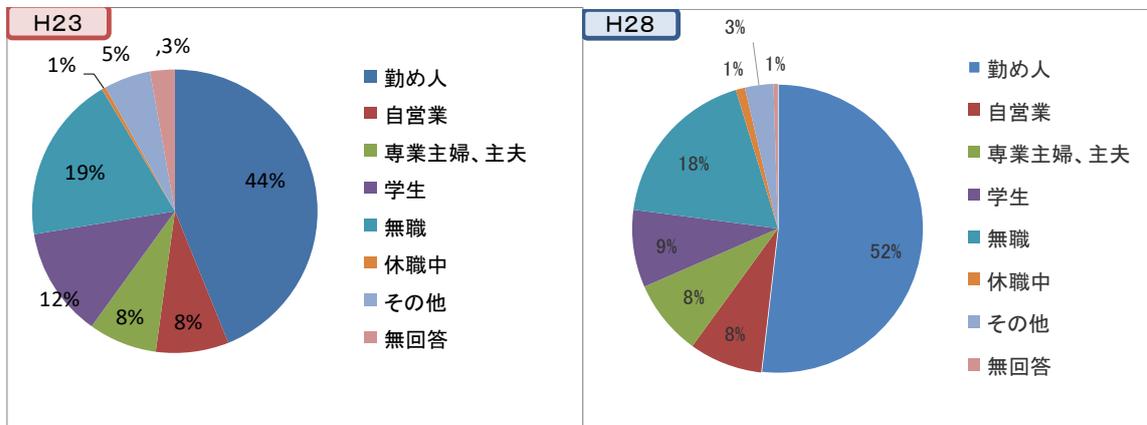
お住まいの地区	1. 勝山地区	2. 猪野瀬地区	3. 平泉寺地区	4. 村岡地区
	5. 北谷地区	6. 野向地区	7. 荒土地区	8. 北郷地区
	9. 鹿谷地区	10. 遅羽地区		



勝山地区	288人
猪野瀬地区	52人
平泉寺地区	37人
村岡地区	111人
北谷地区	3人
野向地区	21人
荒土地区	52人
北郷地区	40人
鹿谷地区	46人
遅羽地区	26人
無回答	5人

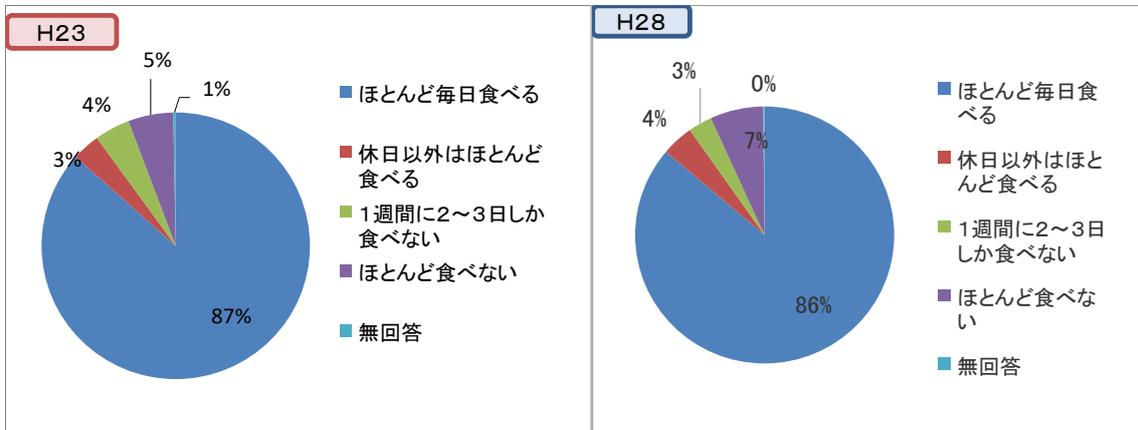
勝山地区	264人
猪野瀬地区	46人
平泉寺地区	26人
村岡地区	94人
北谷地区	2人
野向地区	18人
荒土地区	44人
北郷地区	46人
鹿谷地区	42人
遅羽地区	20人
無回答	0人

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 ()		

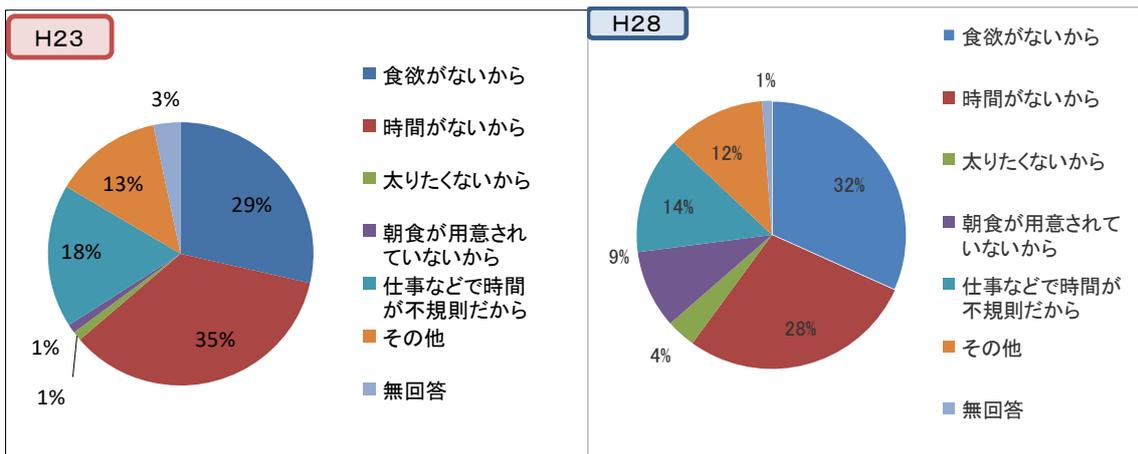


■生活についておたずねします。

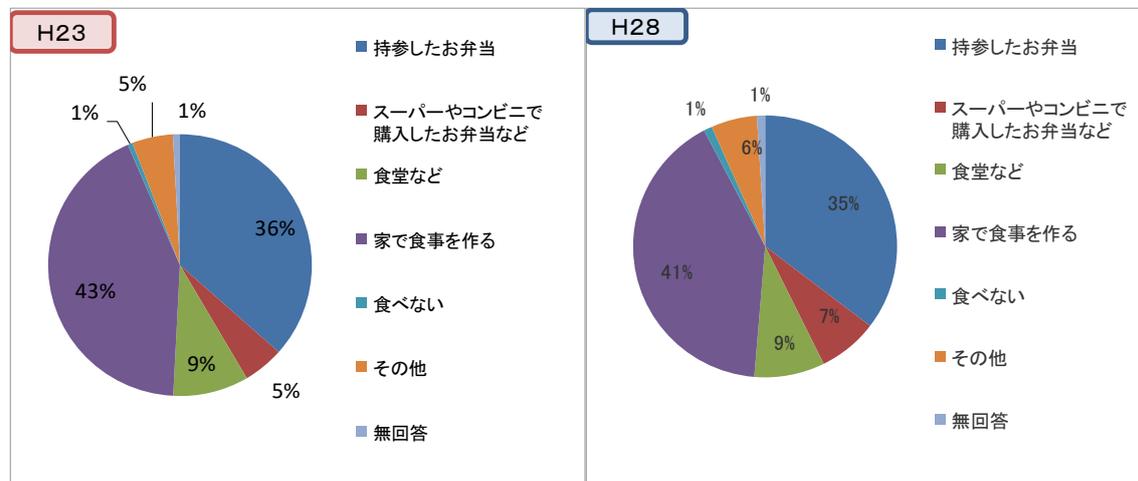
問1 あなたは毎朝食事をしますか。(〇は1つ)



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)

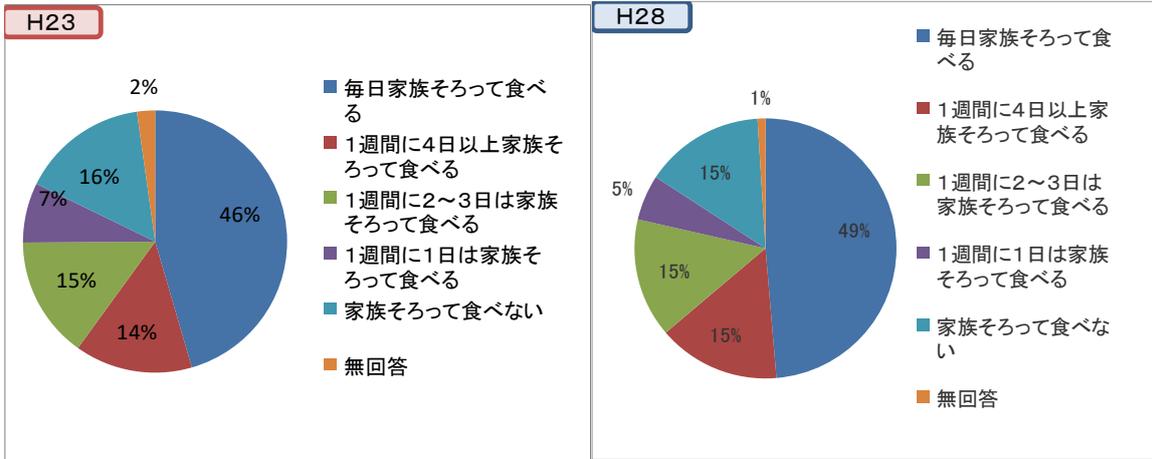


問3 あなたの「昼食」はおもに何を食べていますか。(〇は1つ)



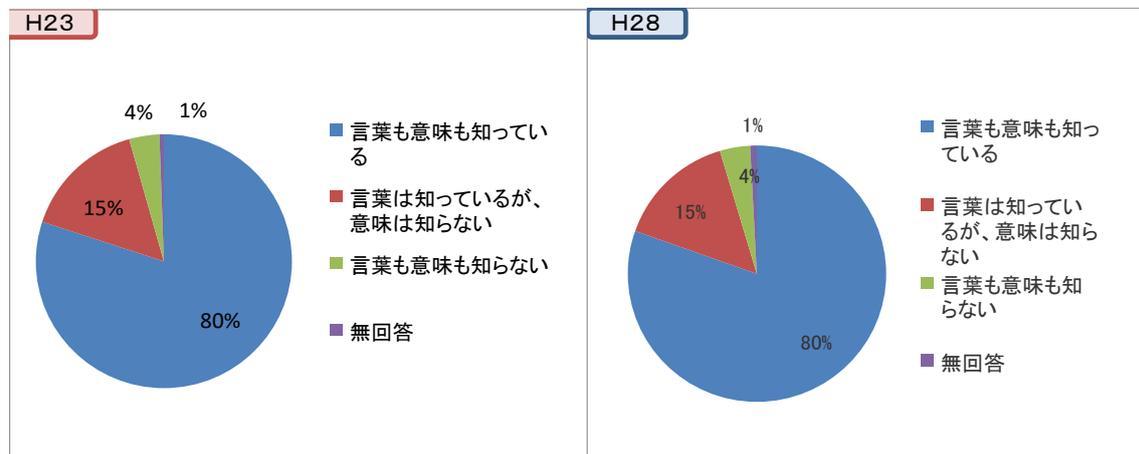
問4

H23「夕食」は家族そろって食べますか。(〇は1つ)
H28 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)



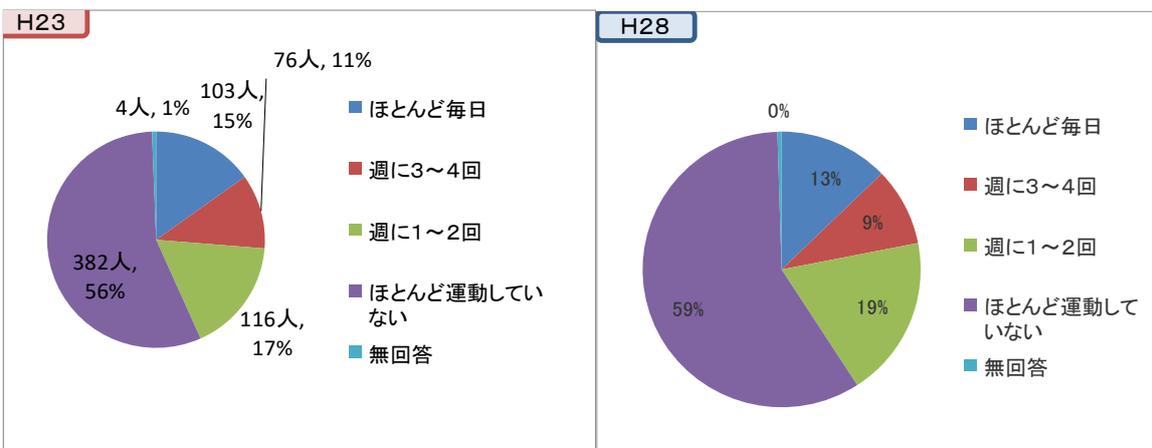
問5

あなたはメタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)という言葉やその意味をご存じですか。(〇は1つ)



問6

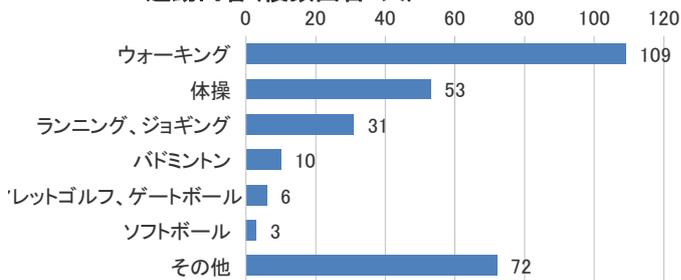
あなたは1週間にどれくらい運動を行っていますか。(〇は1つ)



問7 問6で運動していると答えた方で、運動内容、運動時間はどれくらいですか。(〇は1つ)

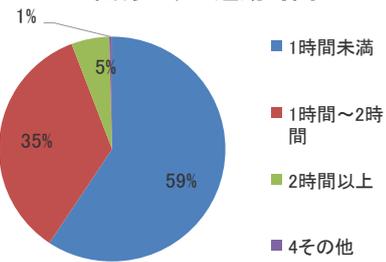
H28

運動内容(複数回答:人)



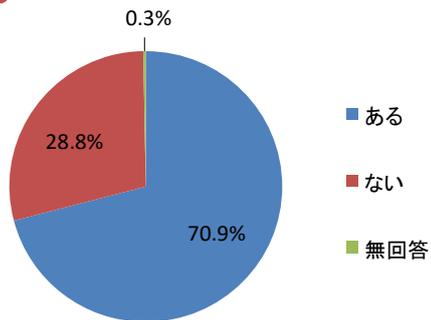
H28

一回あたりの運動時間

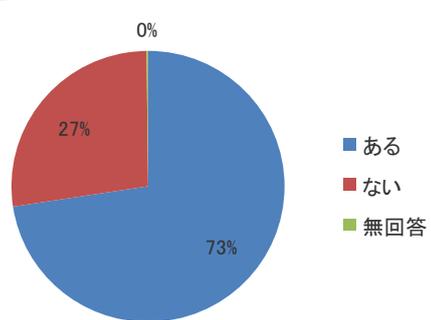


問8 あなたは日頃の食事で気をつけていることはありますか。

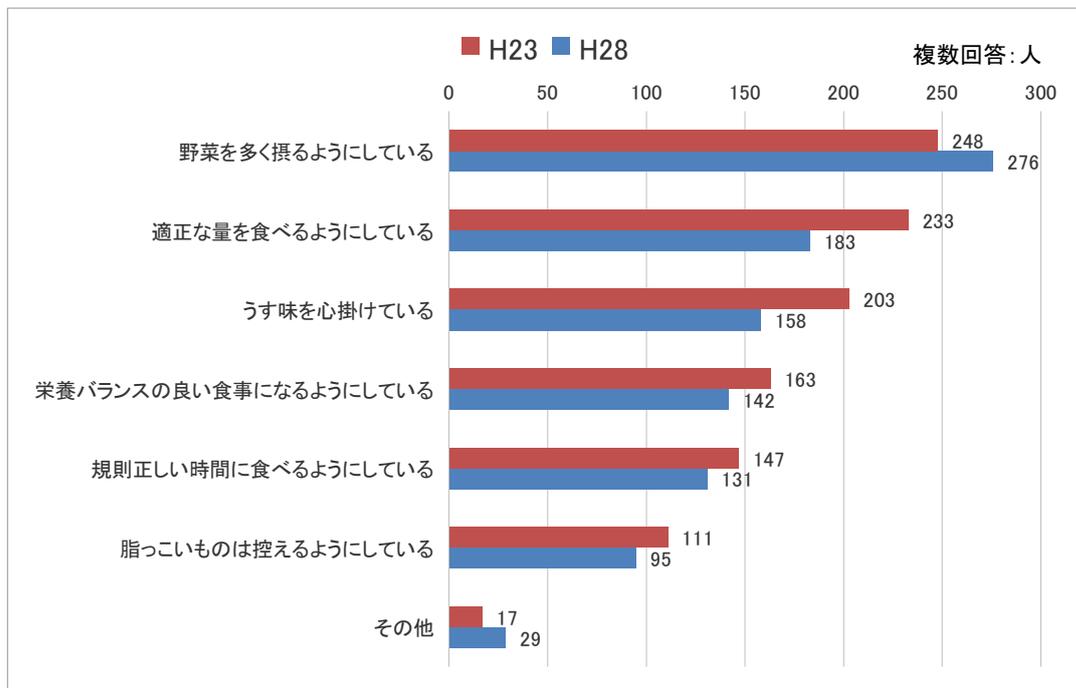
H23



H28



問9 問8で1に〇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。(〇は3つまで)



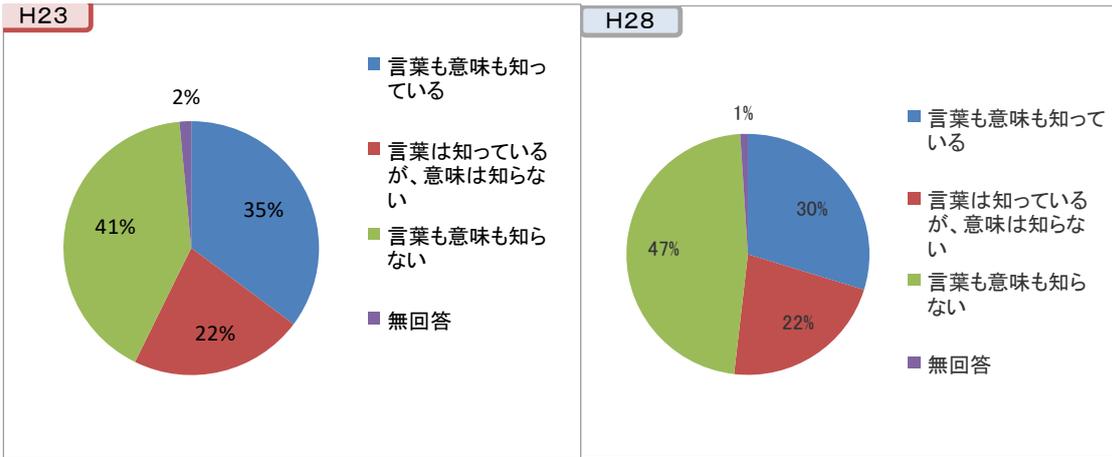
その他(H23)

- ・野菜を一日10種類摂るようにしている。
- ・食材の種類を多く摂るようにしている。
- ・間食を控える
- ・ゆっくり食べるようにしている。
- ・糖分を摂り過ぎないようにしている。

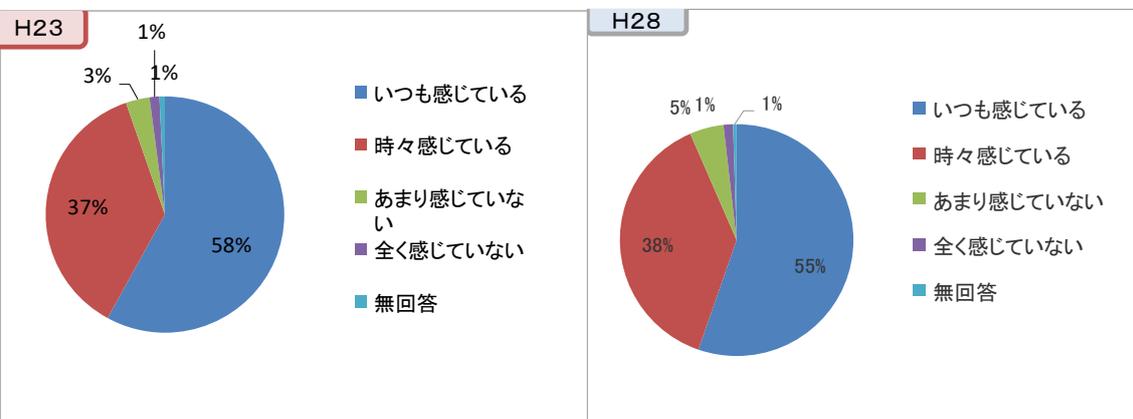
(H28)

- ・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。

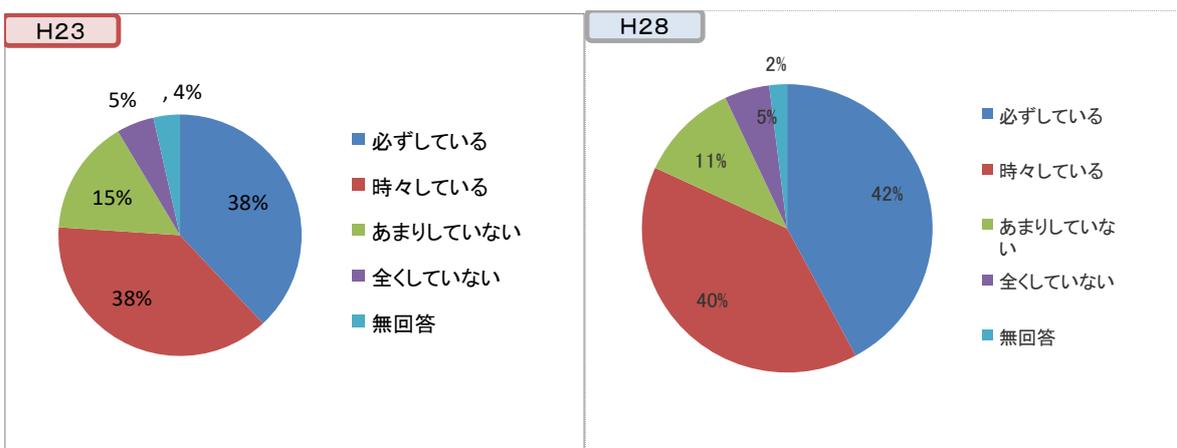
問10 あなたは「食事バランスガイド」という言葉やその内容をご存じですか。(〇は1つ)



問11 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。(〇は1つ)

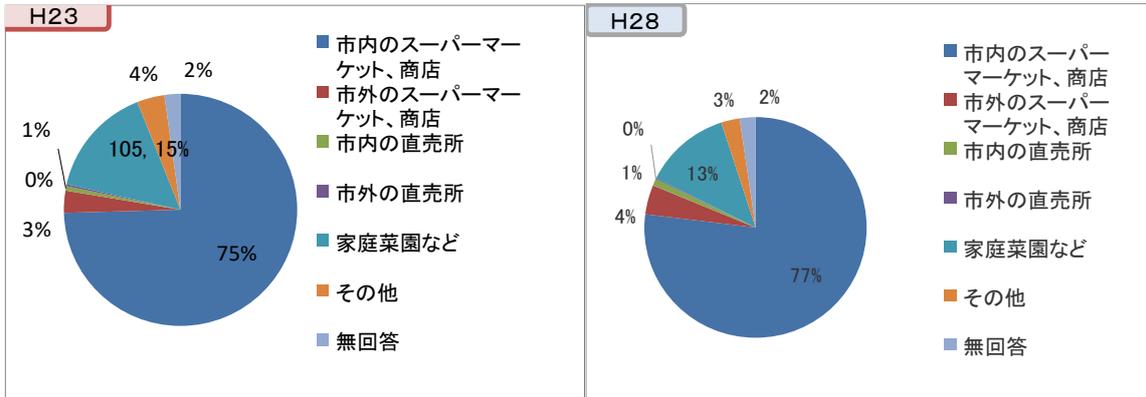


問12 あなたは、調理をするときに作りすぎないようにするなど、食べ残しや食品の廃棄を減らす努力をしていますか。(〇は1つ)

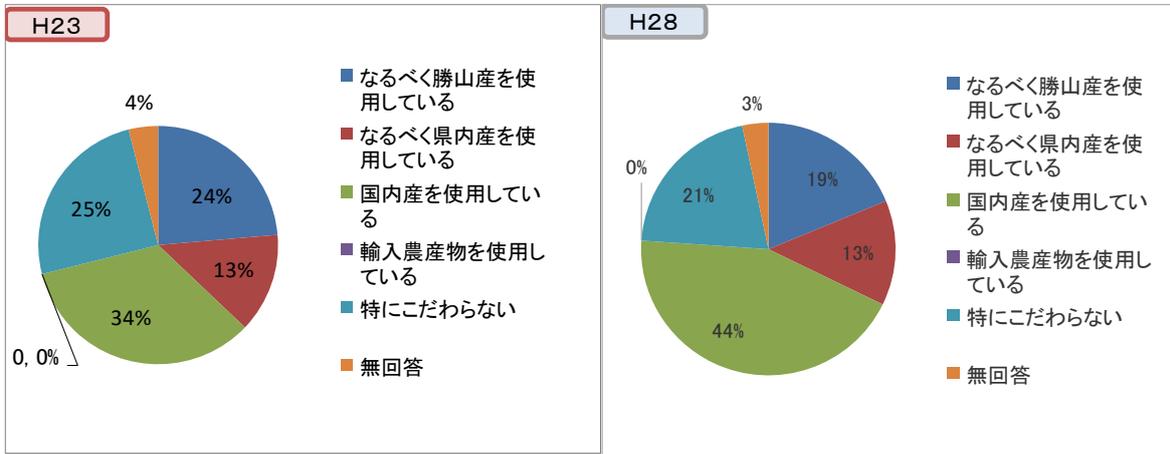


■ 買い物のことについておたずねします。

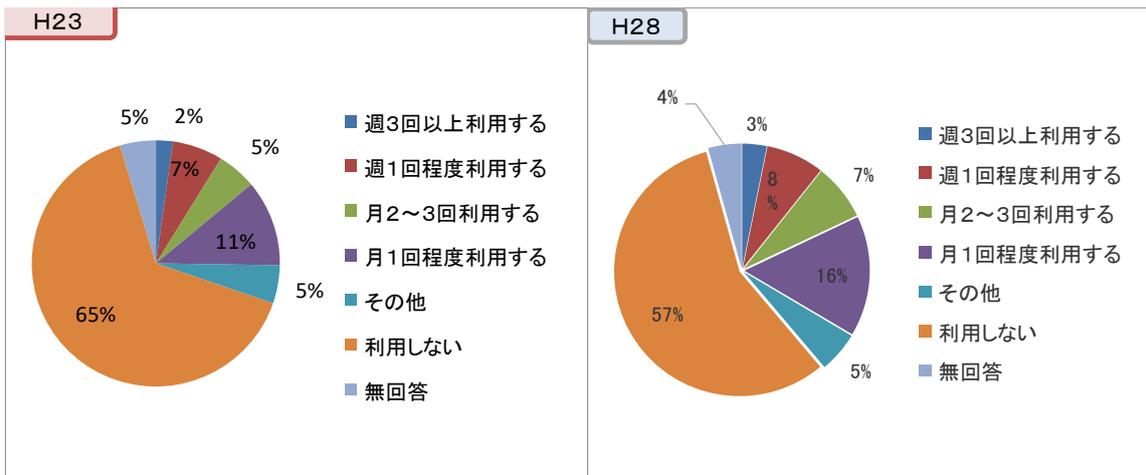
問13 食材(主に野菜について)は、どこで購入することが多いですか。(〇は1つ)



問14 食材(主に野菜について)はどこで生産されたものを使用していますか。(〇は1つ)



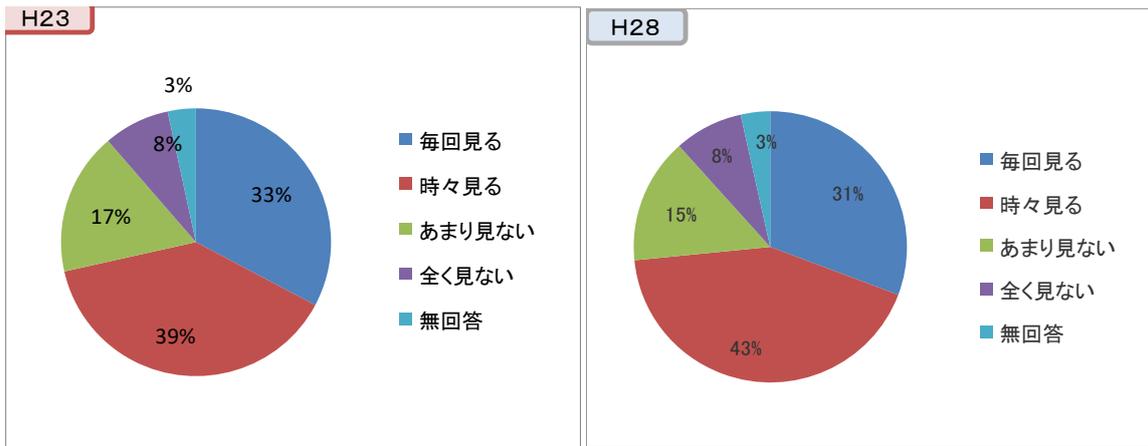
問15 市内の直売所を利用していますか。(〇は1つ)



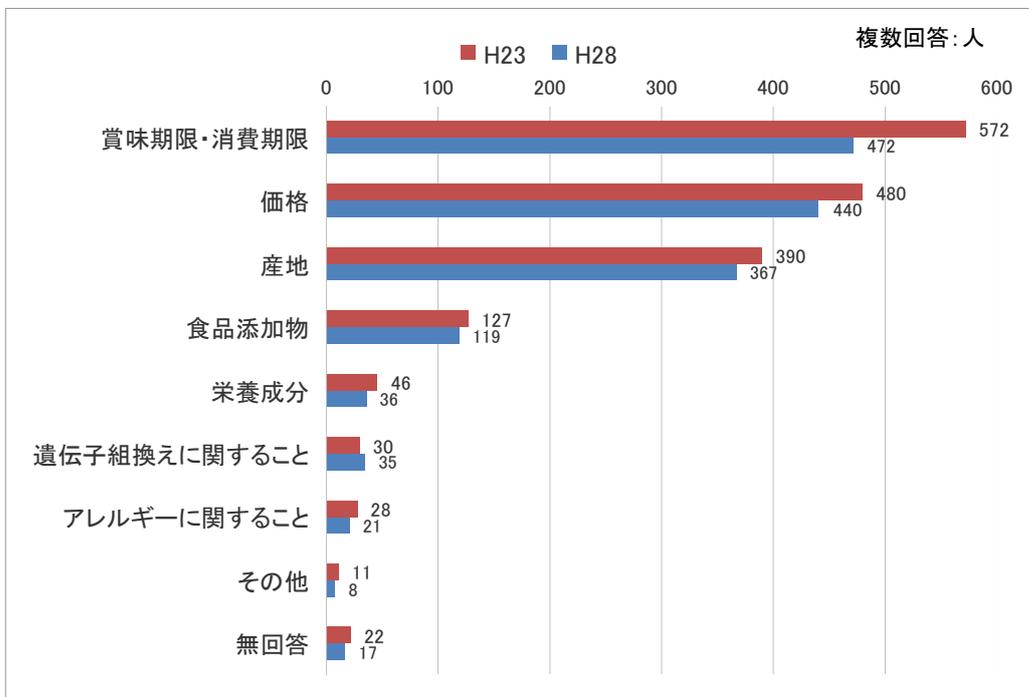
利用しない理由

- ・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

問16 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)

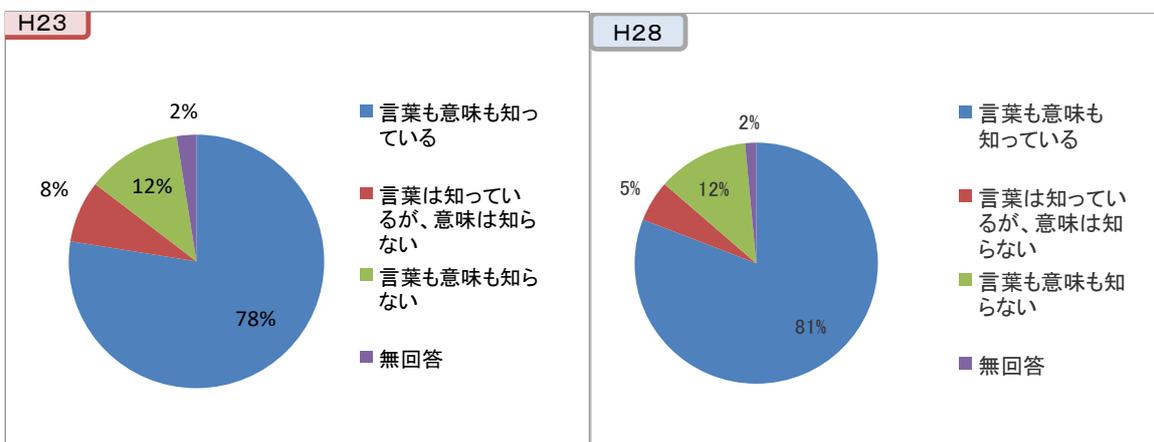


問17 あなたは食品を購入する際どのようなことに気をつけますか。(〇は3つまで)



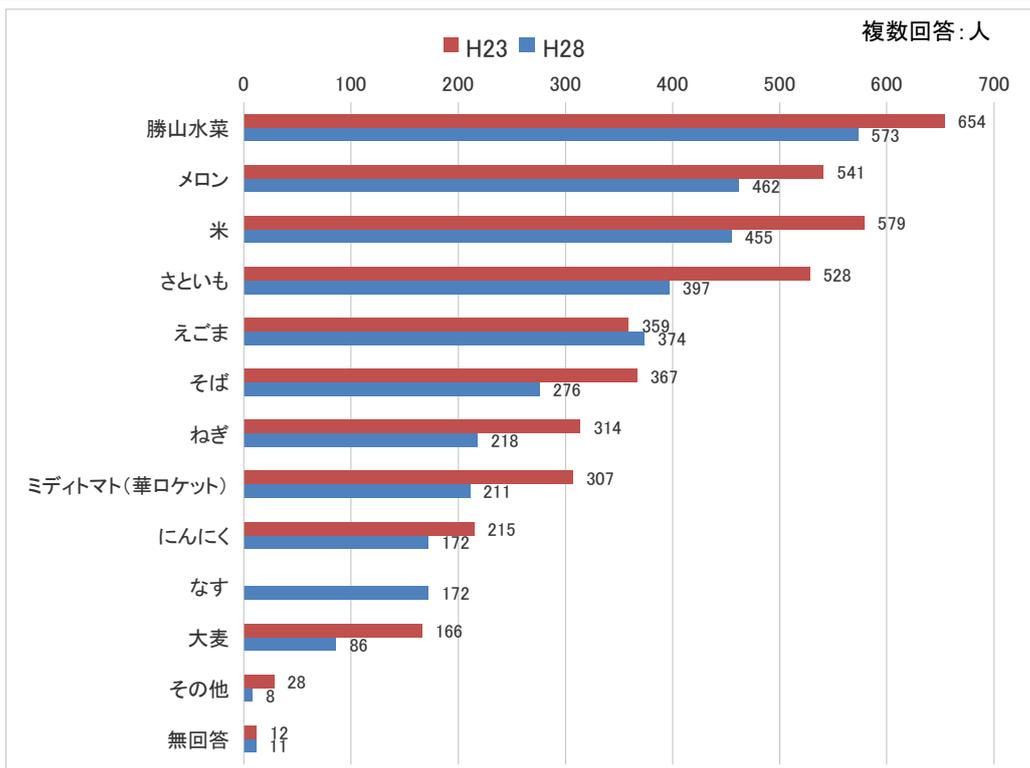
その他
・鮮度 ・カロリー

問18 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)

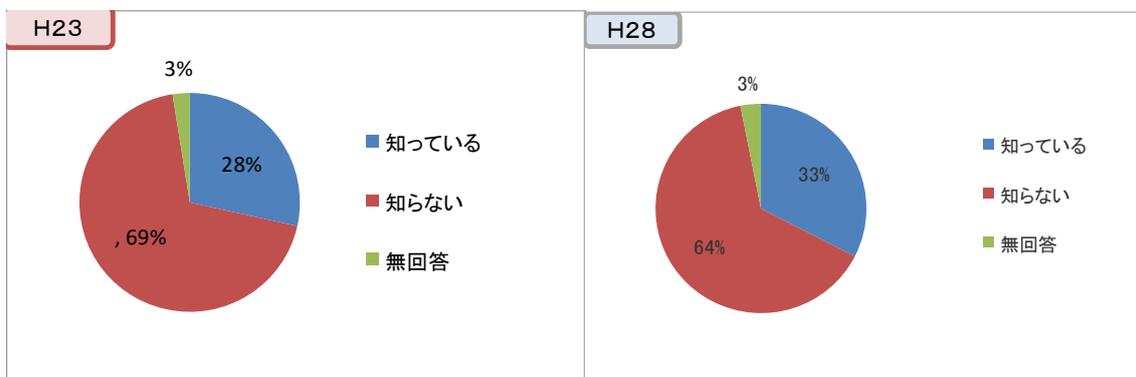


問19

勝山市で生産している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○)

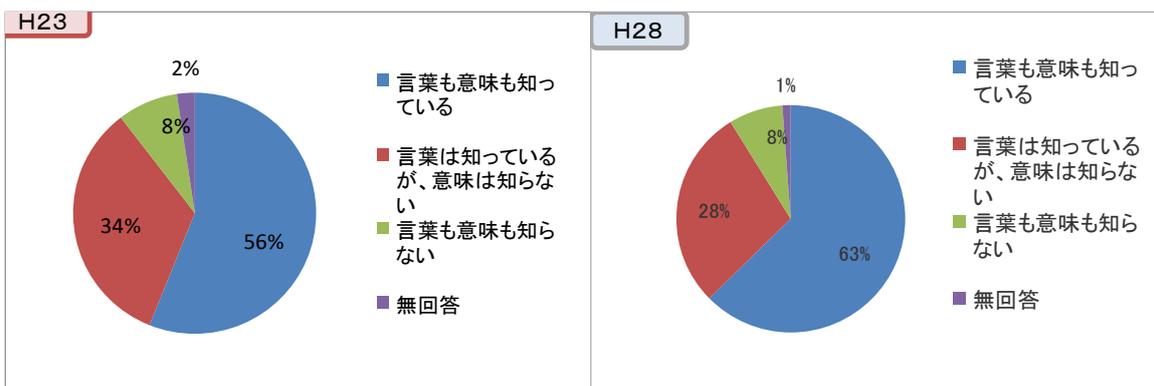


問20 あなたは「かつやま“地のもん”推進店」をご存じですか。

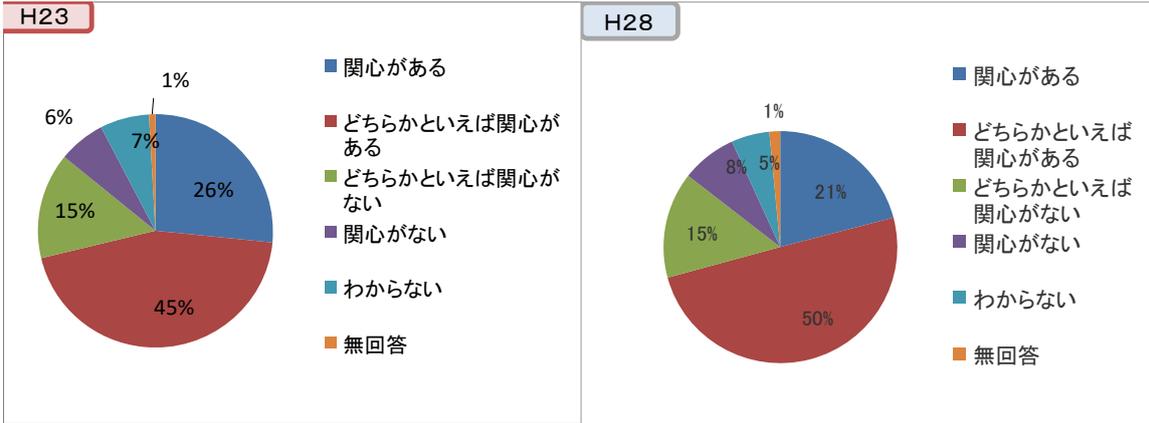


■食育についておたずねします。

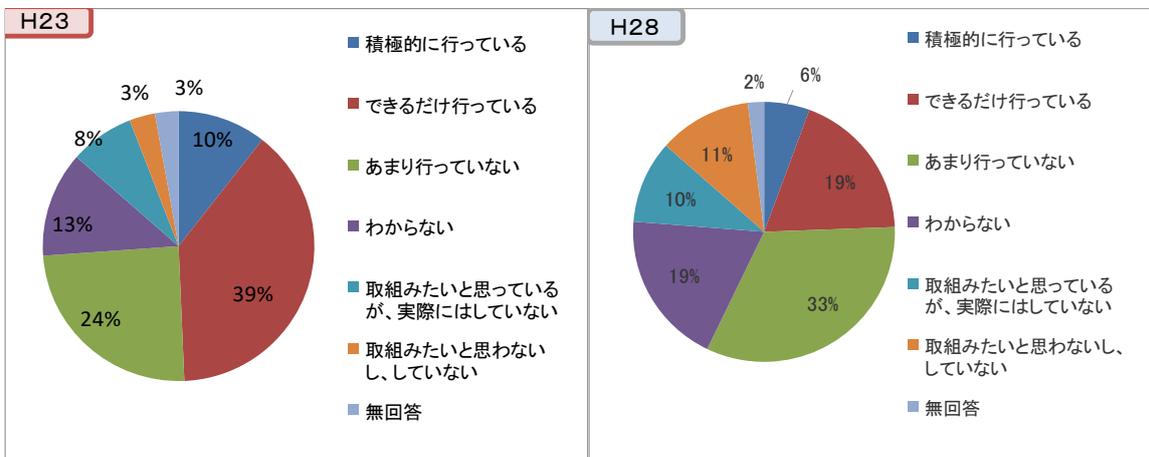
問21 あなたは「食育」という言葉やその意味をご存じですか。(○は1つ)



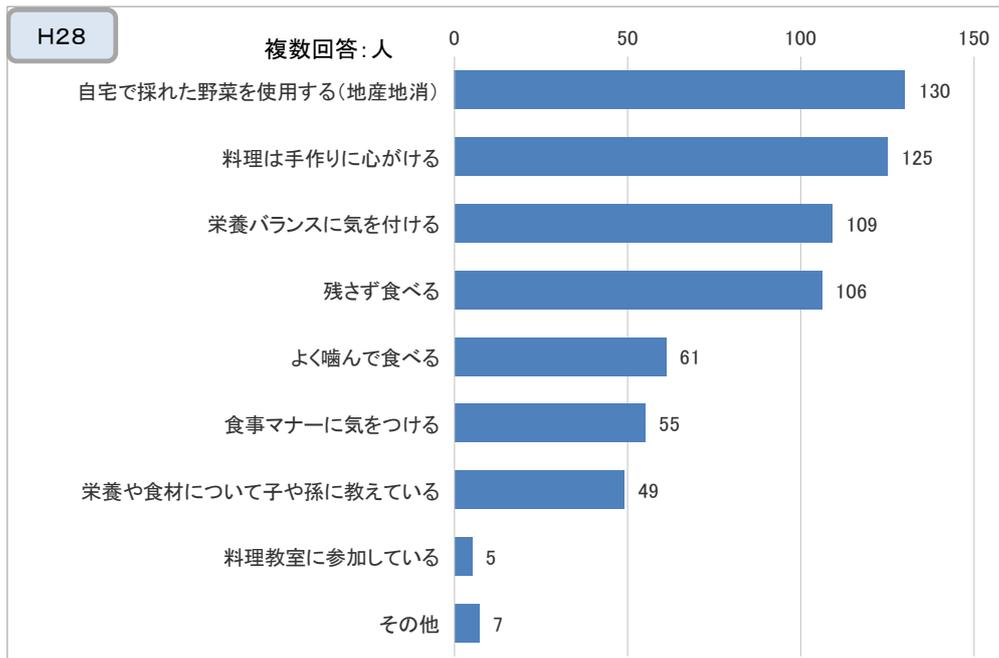
問22 あなたは「食育」に関心がありますか。(〇は1つ)



問23 あなたは「食育」に関する取組みを行っていますか。(〇は1つ)

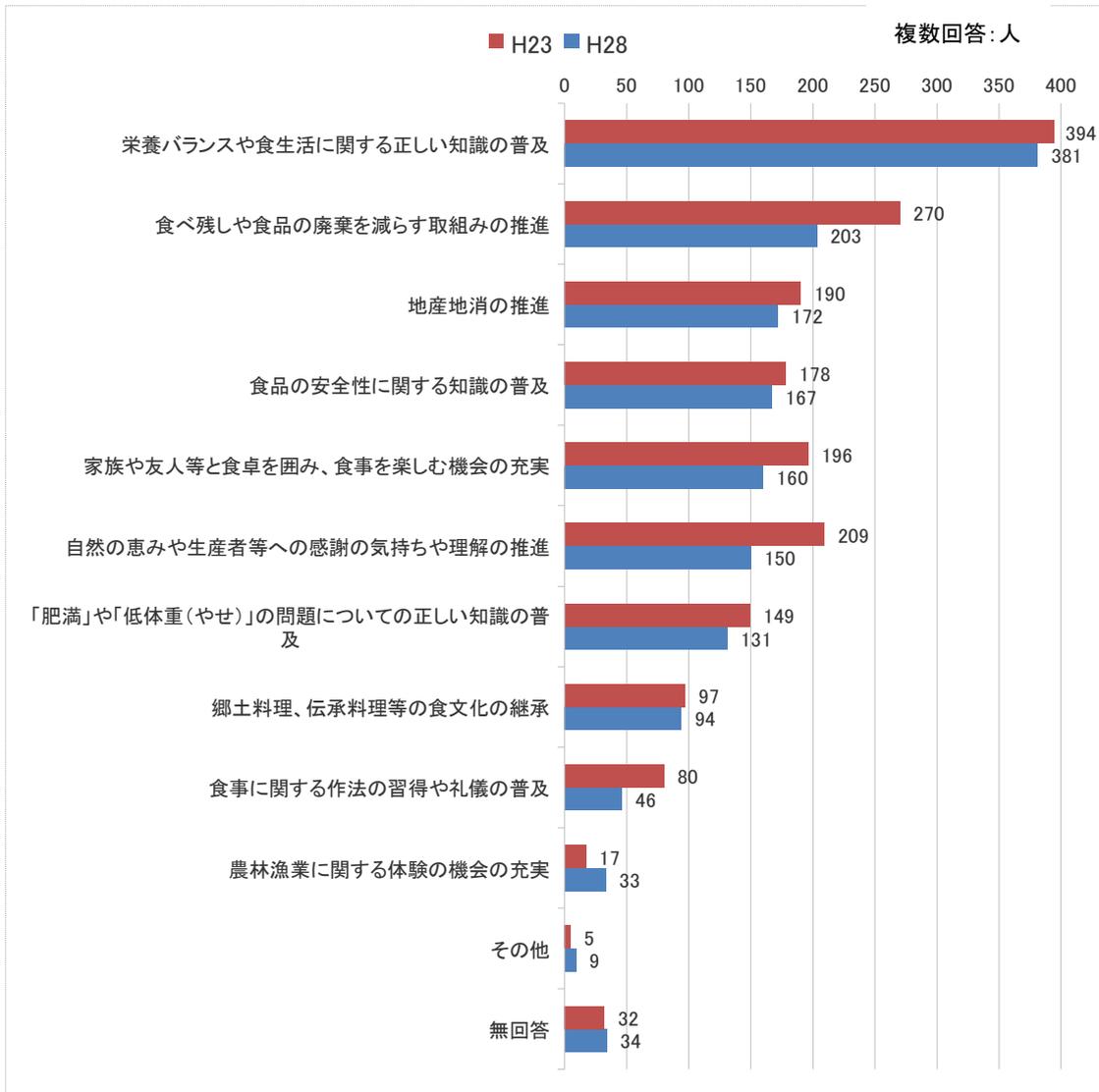


問24 問23で1または2に〇をつけた方におたずねします。取組内容について選んでください。(行なっているものすべてに〇)



問25

あなたは、「食育」に関する取組みの中で、重要なことや必要なこと、大切なことは何だと思えますか。(〇は3つまで)

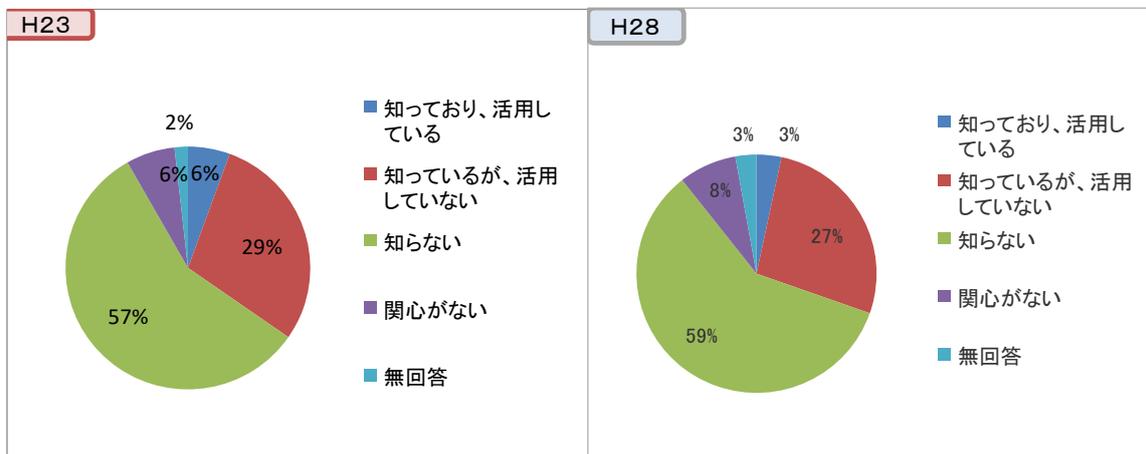


その他・その他

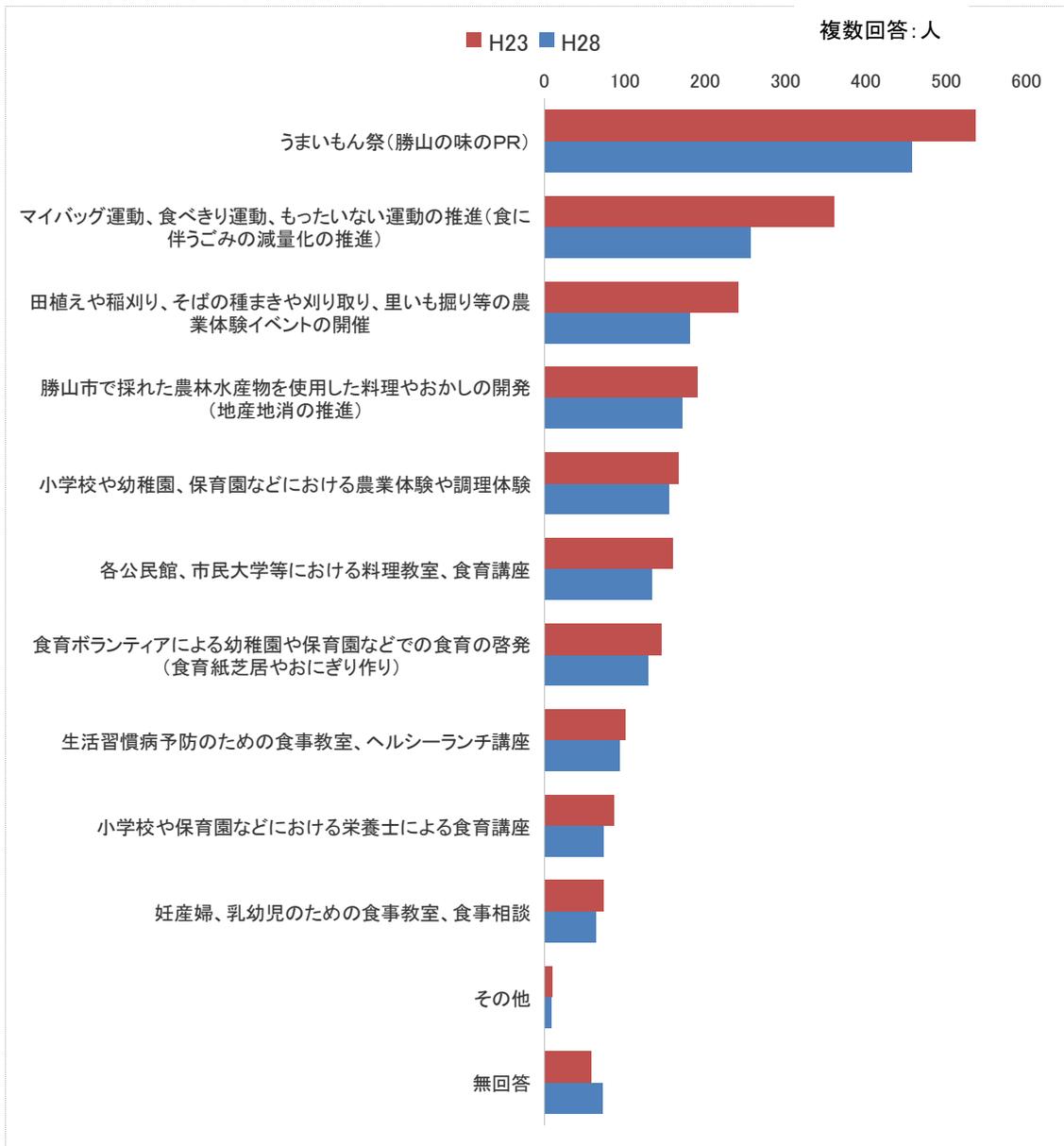
- ・食べられることへの感謝。食は命
- ・食育を進めていくうえでの環境整備
- ・家庭で育児の中の一つとして一緒に調理すること

問26

あなたは小笠原礼法の基本を解説した冊子「くらしの礼儀作法」をご存じですか。(〇は1つ)



問27 勝山市では平成20年3月と平成25年3月に「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○)



問28 勝山市の食育について、ご意見、ご要望などございましたら、どんなことでも結構ですので自由にお書きください。(一部抜粋)

【食育関連】

食育における家庭の役割は大切だと思う。母親世代だけでなく、父親向けの講習等取組があれば良いと考えます。

これからは、高齢者が増え自分で食事の用意ができなくなった時どうしたらいいのか考えてしまう。

子供たちが健康で元気に育つように若い父親、母親を教育しないといけないと感じます。

食育＝子供のイメージがとて強くありますが、現在高齢者が多く一人暮らしの方、老々介護となっている方、家族がいても関心を示さない人、一番食育として高齢者の方に基本理念①に近づけられるように手をさしのべてください。

勝山市としてのPRのオリジナリティが欠けていると思う。

中学校の食育に力を入れていただければ勝山市の活動にも興味ができるかもしれないです。

若いお母さん対象に食育講座を行う。(例 朝食に80gのおにぎりをつくって食べさせる。ファストフードや外食よりカロリーが少なく肥満にならないのでは)

食育も大事だが安全な食品を供給するための「農育」も重要だと思う。安全安心な農産物が本当に勝山で実現されているのかよく見えない。

世代により認知の差が大きいと思う。子供たちの食育だけでなく、大人への食育の機会を身近に作っていくとよいと思う。

【地産地消関連】

学校給食の献立表を見ていると、勝山産の食材や福井県産の食材を使っていたり伝承料理を取り入れたりと素晴らしい取り組みだと感じています。そういった小さい時から食に関心を持たせてくれたら自然に食べ物のありがたみを知り食べ残しもなくなっていくと思います。ただ、アレルギーをお持ちの子も増えてきているので、それが少しでも改善できたらと思います。

食べ盛り、成長期の小中学生にもっと食について学ぶ機会があつてよいと思う。子供たちが勝山の食材・料理に関心をもって大人になって欲しいと思う。

子供たちに勝山の郷土料理や文化などをたくさん教えて下さると嬉しいです。大人になったとき懐かしく感じると思う。魚や肉(命)をいただいていることの感謝の心が少しでもあれば食べ残しなども減っていくと思います。

中学校の給食を地産地消で推進してほしい。

勝山の飲食店で勝山の野菜や特産物や郷土料理の食べられるところを増やしてほしい。県内外の人に勝山のおいしいものをオススメできる環境を整えてほしい。御惣菜を買う文化はどうかしたほうがいい。嫁に来てびっくりした。食卓に手料理が並ばず、夫は惣菜(スーパー)と冷凍食品で育っている。これは勝山の文化としてどうかと思う。

地産地消を進めることは、地元の農業・産業を守り自然を守ることに繋がると思うので、強力に進めてほしい。

市内の直売所で野菜を買いたいが、量が少なく売切れの時があり不便である。直売所を統合して規模を大きくしてほしい。

市内のスーパーには、他県産のものが多く並んでいます。もっと勝山産があつてもいいのではないかと思います。しかも安く！野菜がたくさん採れてもどうやったら売れるのか、販売システムがわからない。手続きが大変なのかと調べることもしないケースが多くもったいなく感じます。

えごまは、県外でも大人気なので、もっとPRできると市の活性化につながると思う

市広報に毎月の旬の野菜や生産者を紹介したりする。市の広報が生かされていない。民間の方々の力をもっと活用するとよい。忘れられていく報恩講料理や昔の食事を見直すような教室があるとよい。

平成24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24年9月15日～9月30日

回答者数 : 483人 (回収率 94.2%)

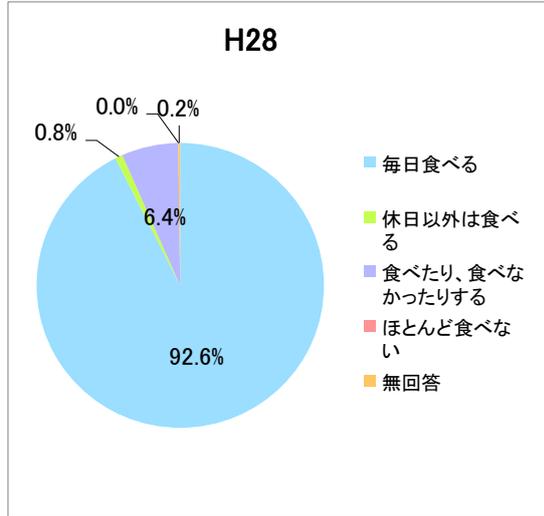
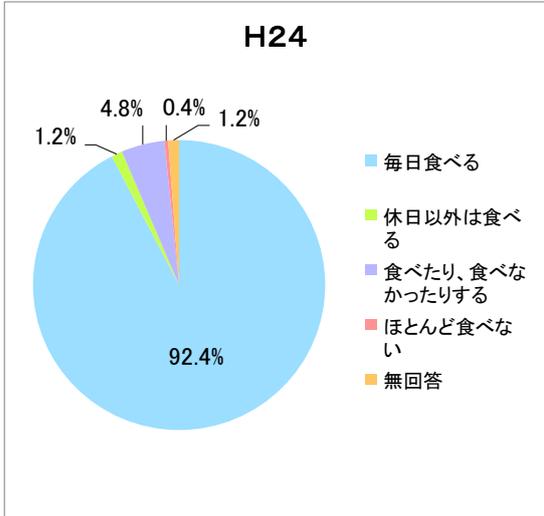
平成28年度 朝食アンケート結果 (市内幼稚園・保育園 3～5歳児)

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

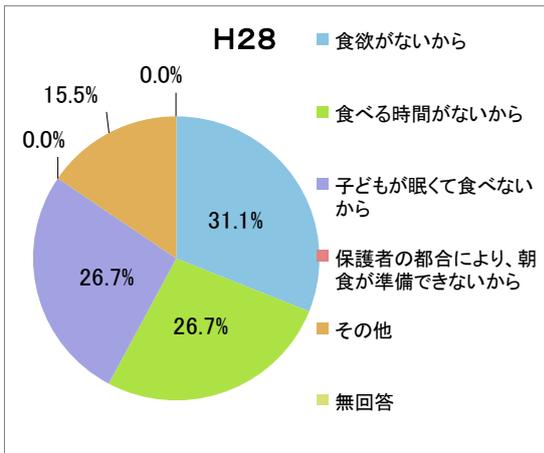
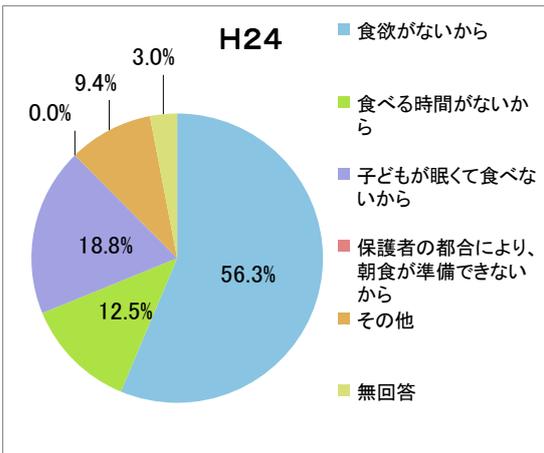
調査期間 : 平成28年9月15日～9月30日

回答者数 : 483人 (回収率 94.2%)

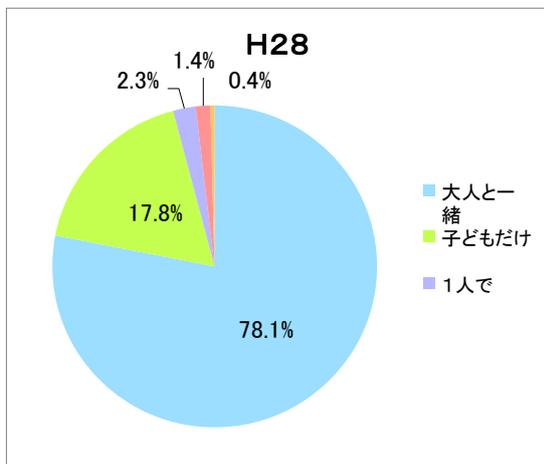
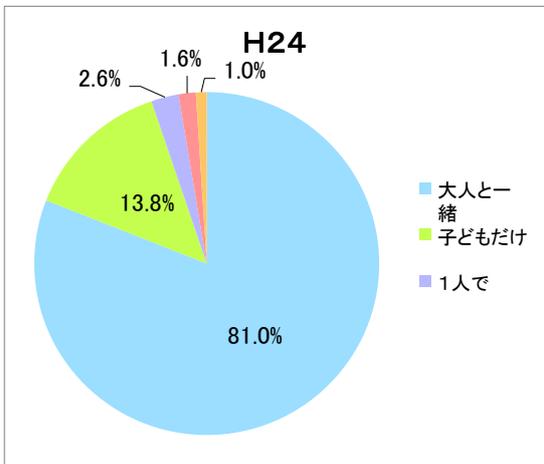
1. お子さんは毎朝食事をしますか



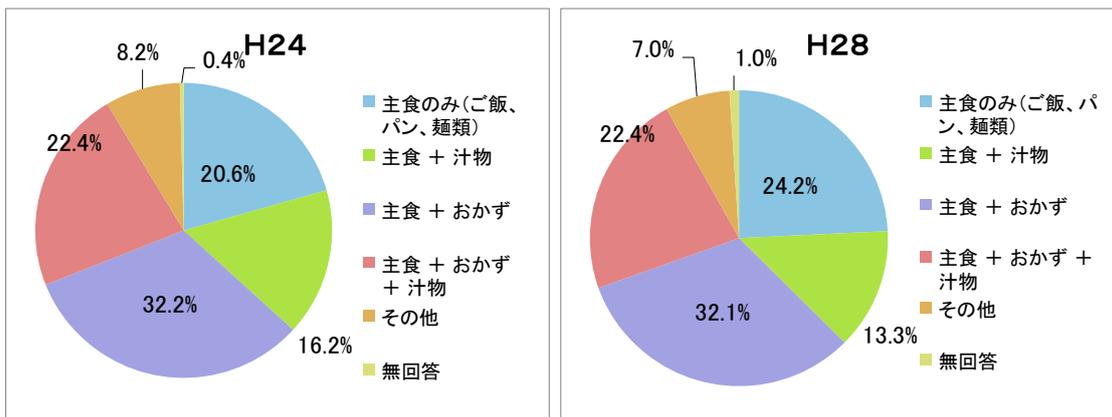
2. 朝食欠食理由



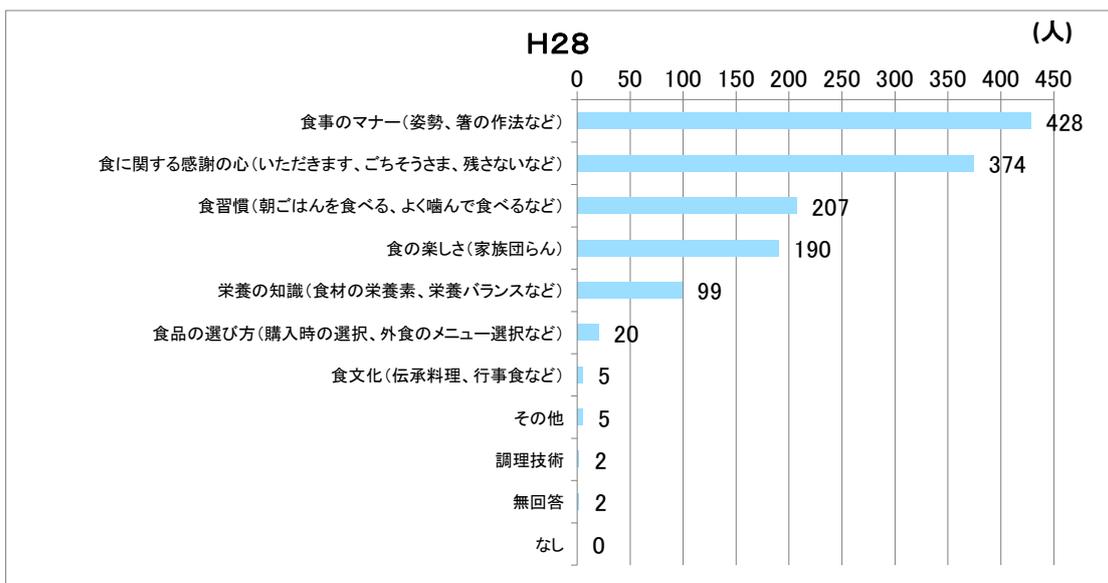
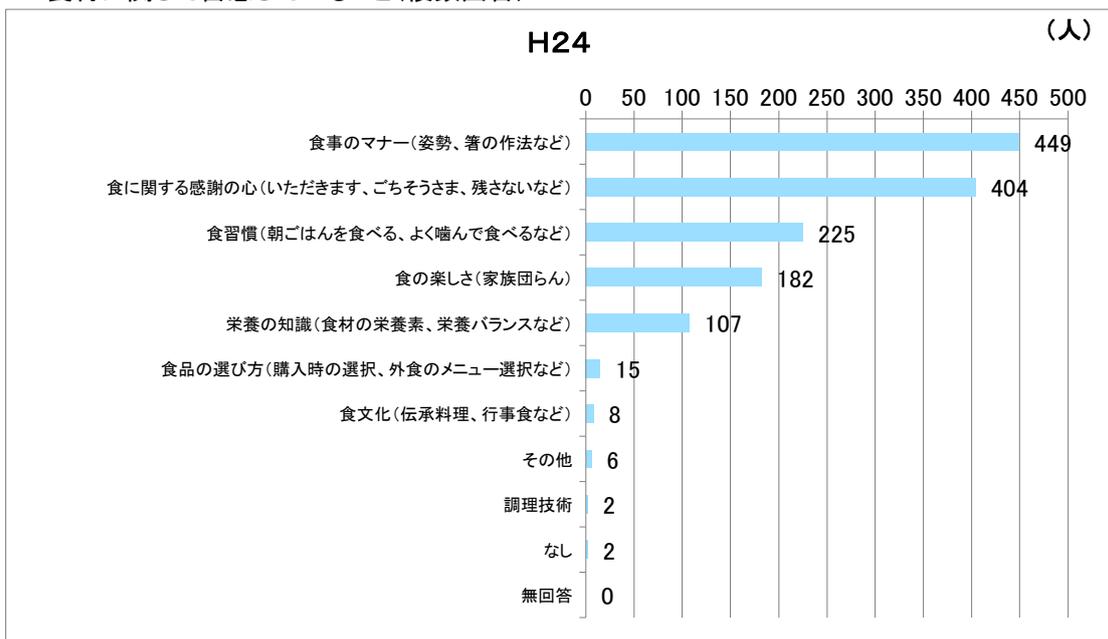
3. 朝食はだれとたべますか



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)



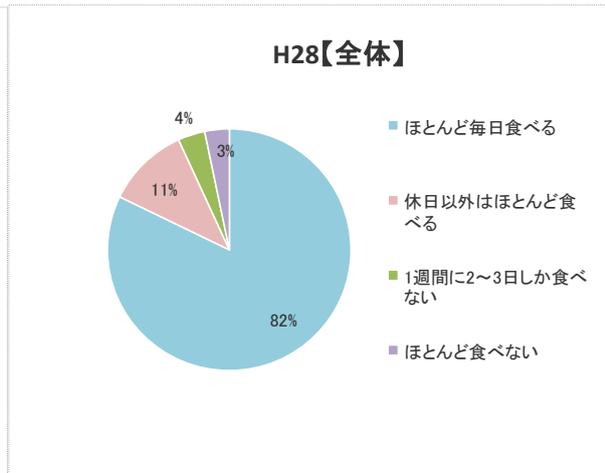
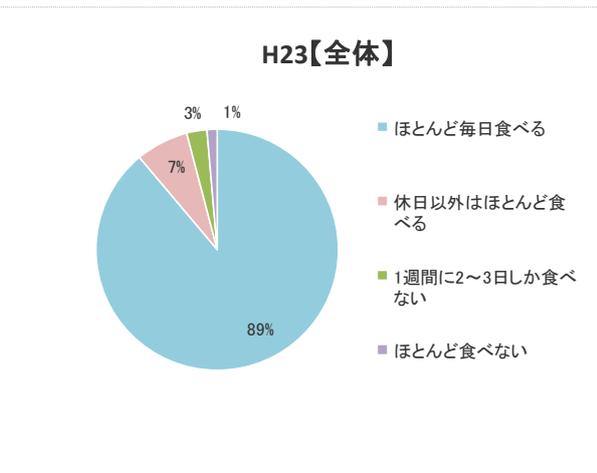
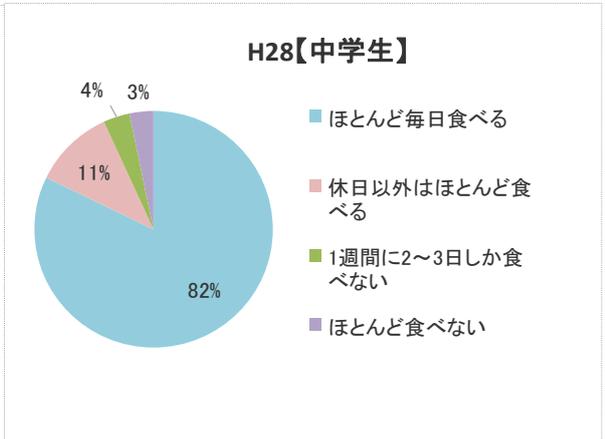
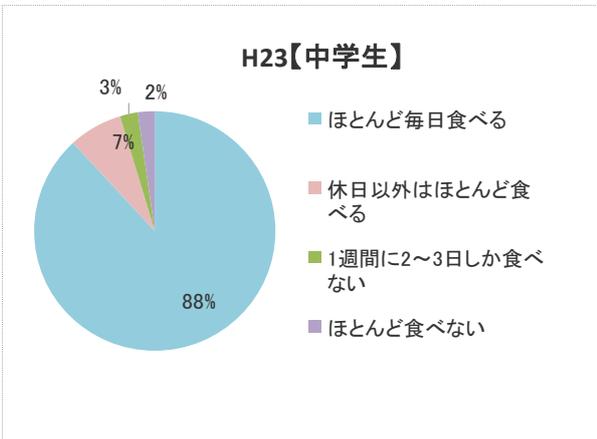
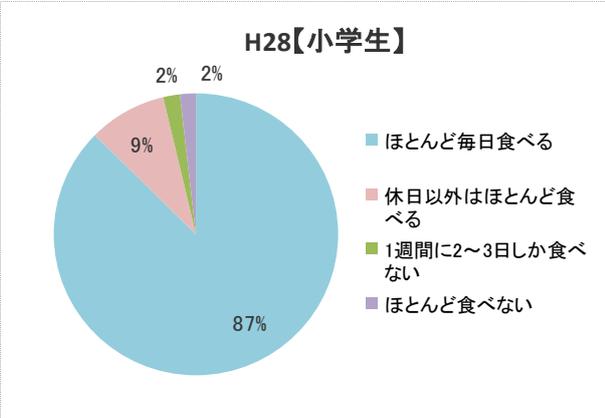
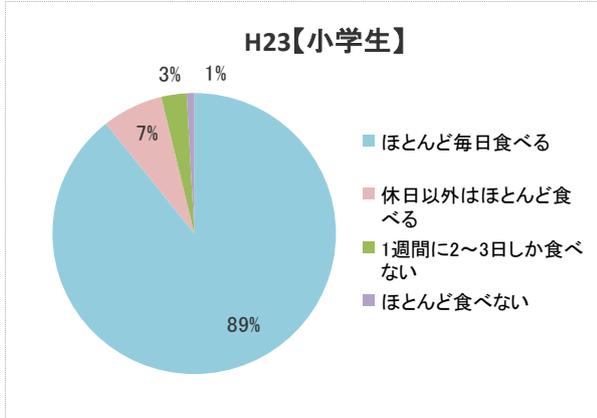
平成23年度朝食アンケート【小・中学生】

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:1,867人 小学生:1,187人 中学生:680人 (回答率98.7%)

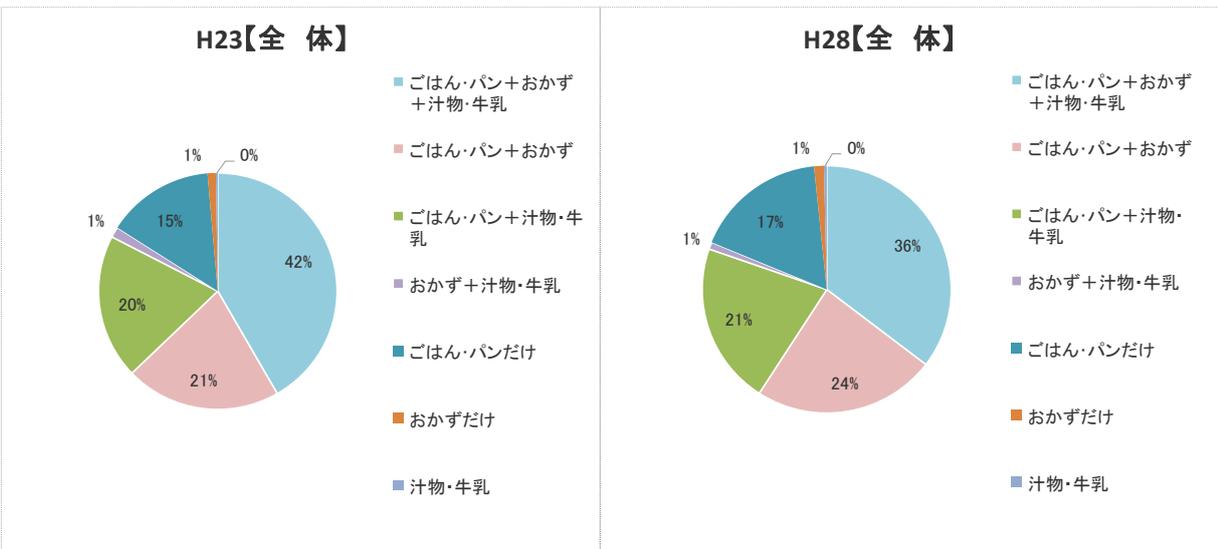
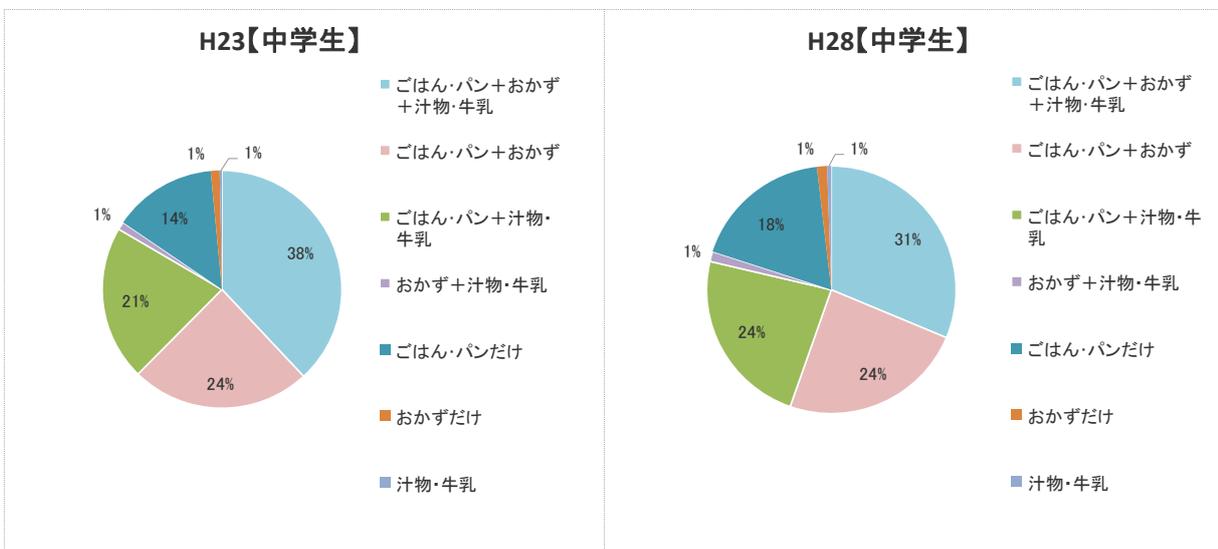
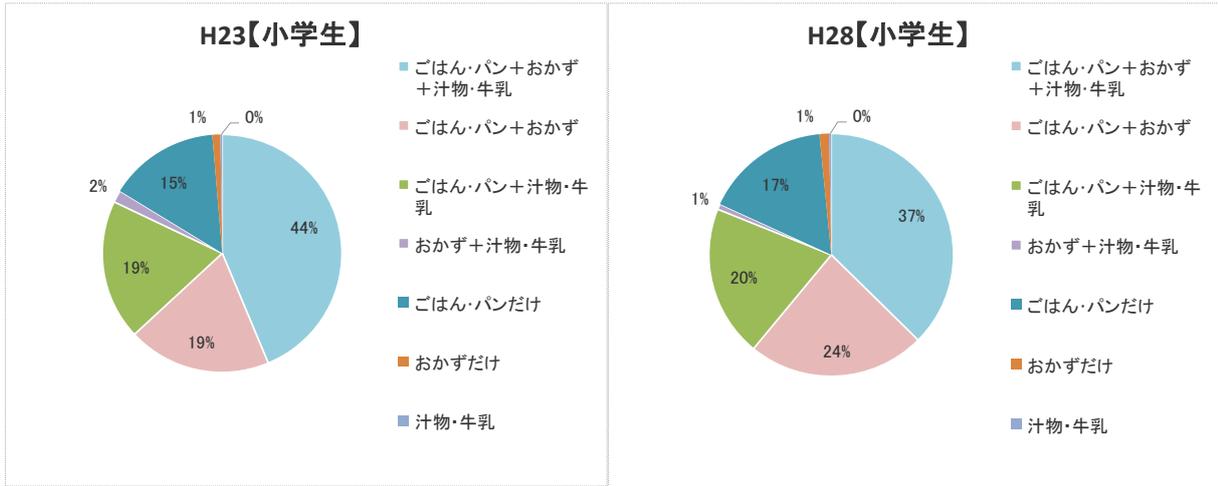
平成28年度朝食アンケート【小・中学生】

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%)

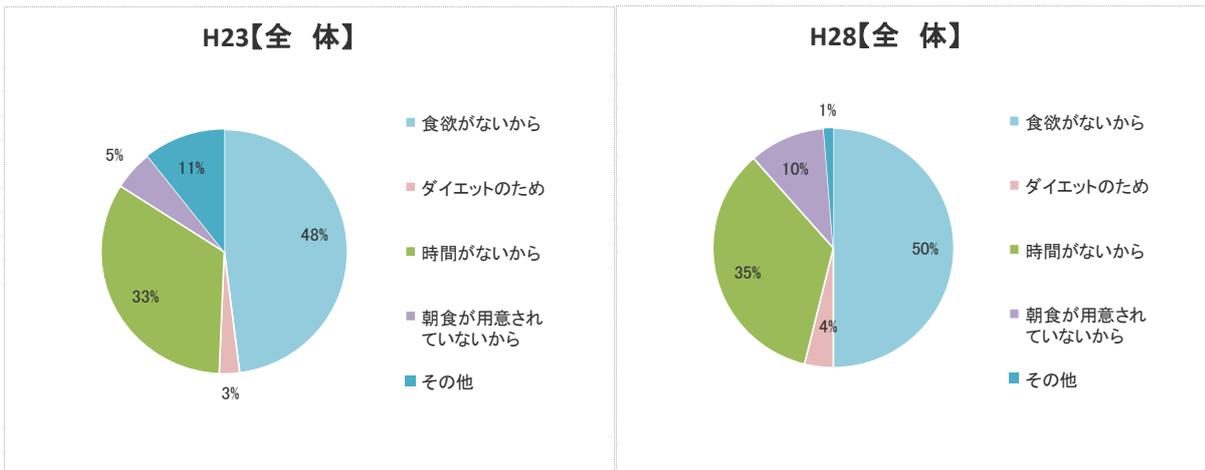
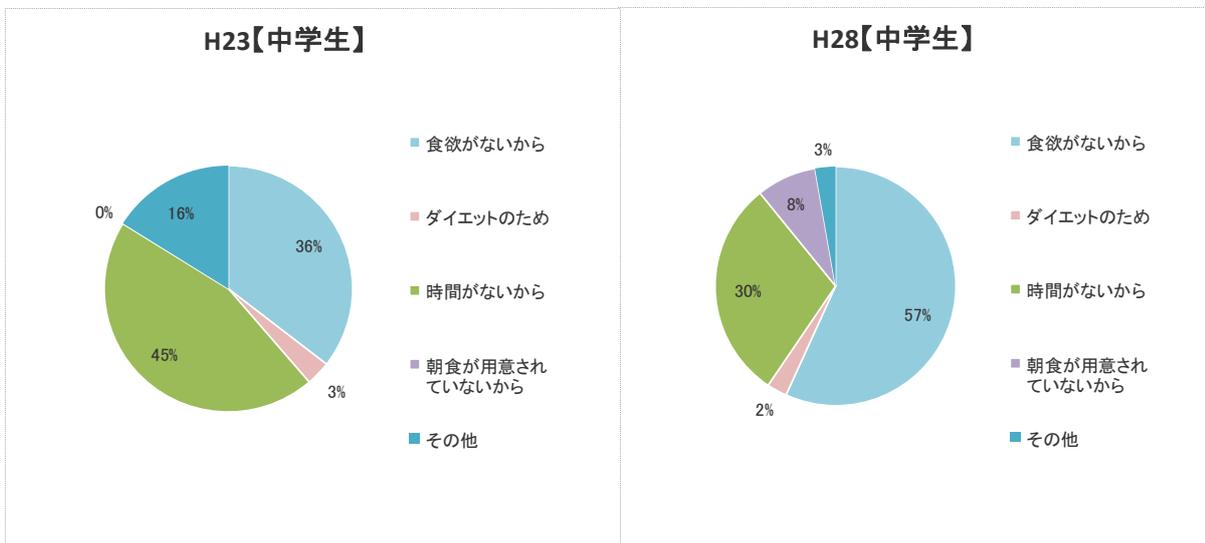
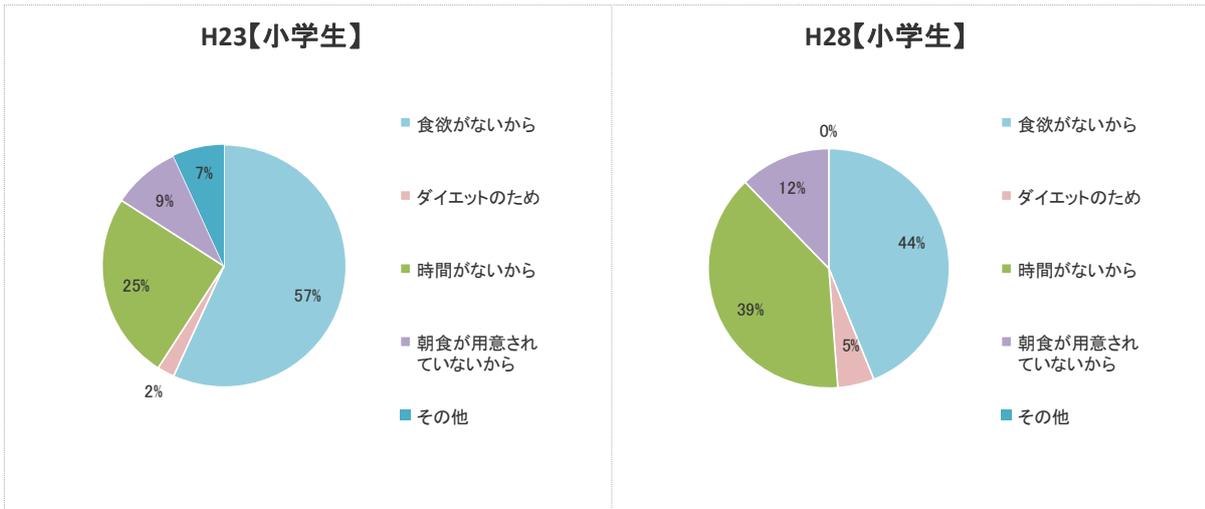
問1あなたは、毎朝食事をしますか？



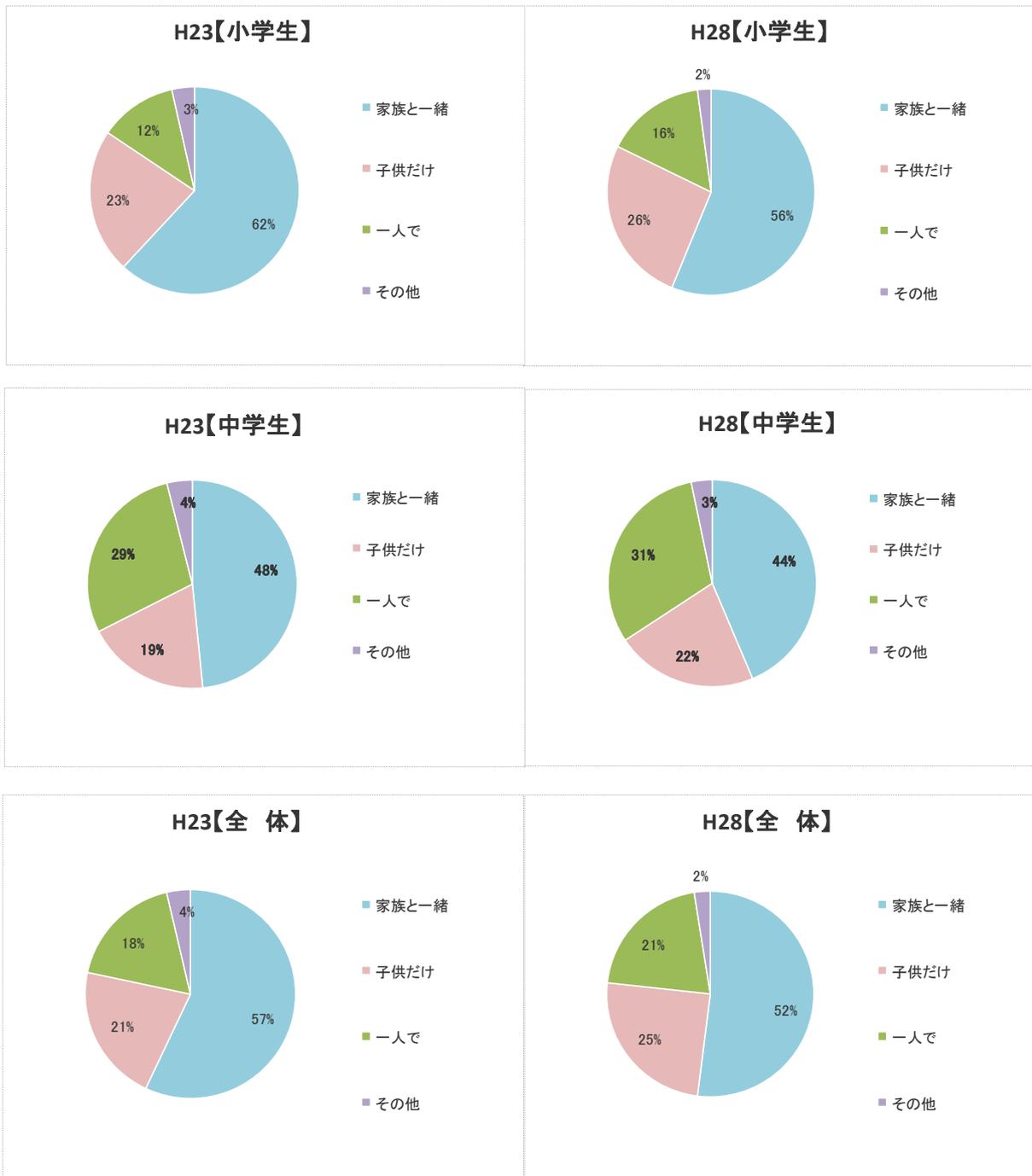
問2朝食の組み合わせ(問1で1・2・3と答えた人)



問3欠食理由(問1で3・4と答えた人)



問4朝食はだれと食べますか？





福井県勝山市

第3次勝山市食育推進計画

勝山市農林部農業政策課

〒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>