

目次

1 はじめに	
(1) 計画策定の趣旨	1
(2) 計画策定の背景	2
(3) 計画の位置付け・性格	3
(4) 計画の期間	3
2 食を巡る現状と課題	
(1) 食生活と健康、生活習慣病	4
(2) 児童・生徒の食生活	10
(3) 農水産物の生産状況	14
(4) 伝統的食文化の伝承	18
(5) 食料の需給	19
(6) 食の安全・安心	22
3 食育の推進目標	
(1) 基本方針	23
(2) 重視する視点	23
(3) 具体的な数値目標	24
4 施策展開の方向	
(1) 家庭における食育の推進	29
(2) 保育所・幼稚園・学校における食育の推進	31
(3) 地域における食育の推進	33
(4) 和歌山の農林水産業に根ざした食育の推進	34
(5) 県民運動としての食育の推進	35
5 ライフステージに応じた食育の取組	
(1) 乳幼児期（おおむね0～5歳）	36
(2) 小・中学校期（おおむね6～15歳）	38
(3) 高等学校期（おおむね16～18歳）	40
(4) 青年期（おおむね19～39歳）	42
(5) 壮年期（おおむね40～64歳）	44
(6) 高齢期（おおむね65歳～）	45
6 計画の推進に向けて	
(1) 計画の推進体制	46
(2) 関係者の役割	46
(3) 関係者の連携	48
(4) 計画の推進・進行管理	48

参 考 資 料

● 県の取組	49
● 取組事例	52
● 用語解説	71
● 食育基本法	74
● 和歌山県食育推進本部設置要綱	78
● 和歌山県食育推進会議条例	80
● 和歌山県食育推進会議 委員及び検討経過	81

1

はじめに

(1) 計画策定の趣旨

「食」は命の源であり、自然からの豊かな恵みと、創意工夫に富んだ地域の食文化が地域の活力を支え、人間の生きる力、意欲を生み出し、人と人とのつながりをつくる上で大きな役割を果たしています。

しかしながら、近年、生活環境の変化等から「食」を大切にしている心の欠如、栄養バランスの偏った食事や不規則な食事等に起因する生活習慣病の増加、食品の安全性への不安、伝統ある食文化の喪失など、食に関する様々な問題が指摘されています。

このような状況のなか、国では、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるようにするため、平成17年7月に「食育基本法」を施行し、食育を国民運動として推進するとともに、平成18年3月には、食育に関する施策を総合的・計画的に推進することを目的に「食育推進基本計画」が策定されました。

一方、和歌山県を見ると、急峻な山々と河川流域に広がる平野、また約600kmに及ぶ海岸線を有し、果樹ではみかん、柿、梅、桃などが季節ごとに生産され、野菜では冬季を中心としたブロッコリー、白菜などの露地栽培や都市近郊という立地を生かした軟弱野菜の生産も盛んです。水産業においても瀬戸内海域でのしらすやたちうお、太平洋海域でのあじ、さば、かつおなど、地域や季節により様々な魚介類が水揚げされるなど、海の幸・里の幸の宝庫であるとともに、世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」など、長い歴史と気候風土に育まれた地域特有の食文化があります。

これまで本県では、農林水産業の生産現場での体験交流や学校給食への地元農林水産物の利用促進等といった地産地消の取組に加え、直売施設、観光農園や都市住民との交流を通じ、食べ物の生産現場や食文化、農山漁村への理解促進など「食」にまつわる様々な取組を推進してきました。

さらに、「和歌山県健康増進計画『元気わかやま行動計画』」に基づく健康で良好な食生活の実現や生活習慣病の予防対策に取り組み、「和歌山県次世代育成支援行動計画～紀州っ子元気プラン～」に基づき、子どもに対する食育を計画的に推進してきました。

今後、食育を着実かつ実効性のある取組としていくためには、行政や関係団体、あるいは家庭、保育所・幼稚園・学校、地域などの各分野毎に独自に推進してきた取組

を、互いに補完し合い、連携を強化することにより、点から線、線から面への取組に転換していく必要があります。

こうした背景から、「食育基本法」及び「食育推進基本計画」の趣旨を踏まえ、和歌山の特性を生かした食育を総合的かつ計画的に推進するための指針として、「和歌山県食育推進計画」を策定するものです。

(2) 計画策定の背景

本計画を策定する背景には、県民にとって毎日欠かせない「食」を巡る様々な課題があります。

- 県民の食生活の内容をみると、朝食の欠食をはじめとする不規則な食事や栄養の偏りが見られ、生活習慣病を引き起こす要因となる肥満の人の割合が依然多く、全国に比べ、がん、心臓病などによる死亡率も高く、平均寿命が短くなっています。

- 児童生徒における朝食欠食者の割合は全国平均に比べて少ないが食事内容に課題があること、年齢が高くなるほど欠食率や孤食が増加していることにより、早い段階での健全な食生活の習慣化が望まれます。

また、給食を活用した食育を推進していく中で学校給食の実施率が低いことから、給食未実施校における給食を推進していくことや、給食未実施校、高等学校での食育を充実させることも必要です。

さらに、県外の大学・短大へ進学する者の割合が全国1位である現状の中、高等学校を卒業するまでに正しい食習慣の修得と健全な生活習慣を定着させる取組も必要です。

- 農林水産業においては、全国有数のみかん、柿などの果樹や種々の野菜生産をはじめ、むろあじ、たちうお、しらすの水揚げなど県内各地で多種多様な生産がされているものの、食料を生産している農業や漁業の就業者が減少しています。

また、流通形態が複雑になり「食」と「農」の距離が益々離れていく現状に対し、第一次産業が盛んであるという本県の特性を活かし、県産農林水産物の機能性や産地紹介等の啓発活動、生産現場での消費者との交流などを通じて農林水産業への理解促進を図るとともに、生産者と消費者の顔が見え、信頼できる関係を構築するための取組が必要です。

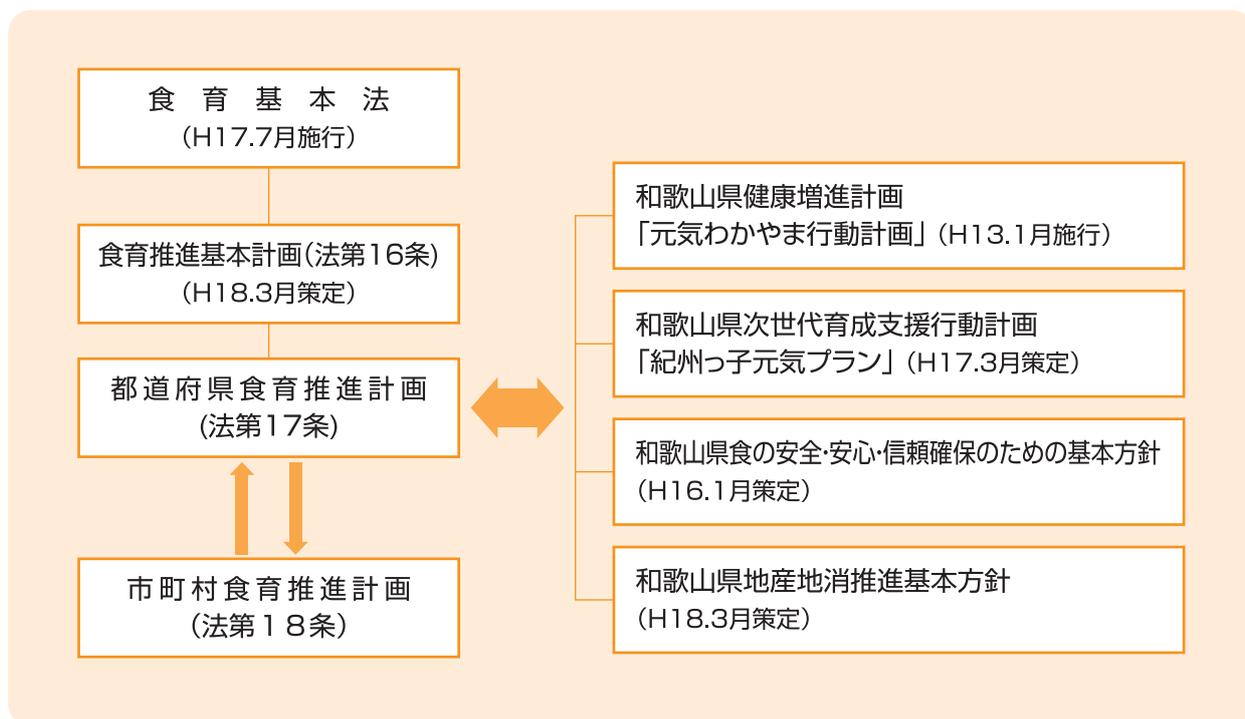
- 伝統ある食文化の喪失や食べ残しなどにより食品が廃棄されるなど、食への感謝の念が薄らいできている一方、BSEや高病原性鳥インフルエンザ、食品の偽装表示、無登録農薬の使用問題など食をめぐる多くの問題が発生したことにより、食品

の安全性に対する不信感の強まりとともに、食の安全・安心に対する消費者の関心が高まっているものの、若年層では、食の消費行動において、経済性志向が高くなっています。

こうした「食」の背景を元に、県民一人ひとりが食に関する意識を高め、健全な食生活を実践することが求められるとともに、食への感謝の念や理解を深めつつ、豊かな食文化の伝承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進などに取り組むことが喫緊の課題となっています。

(3) 計画の位置付け・性格

本計画は、食育基本法第17条に基づく計画として位置づけ、和歌山県の特徴を活かした食育推進のビジョン及び具体的施策の方向性を示し、実施にあたっては、既存の関連計画等と調和を図り、食育を推進します。



(4) 計画の期間

- ・平成19年度～平成23年度とします。
- ・計画期間中に状況の変化等が生じた場合は、必要に応じて見直しを行います。

2

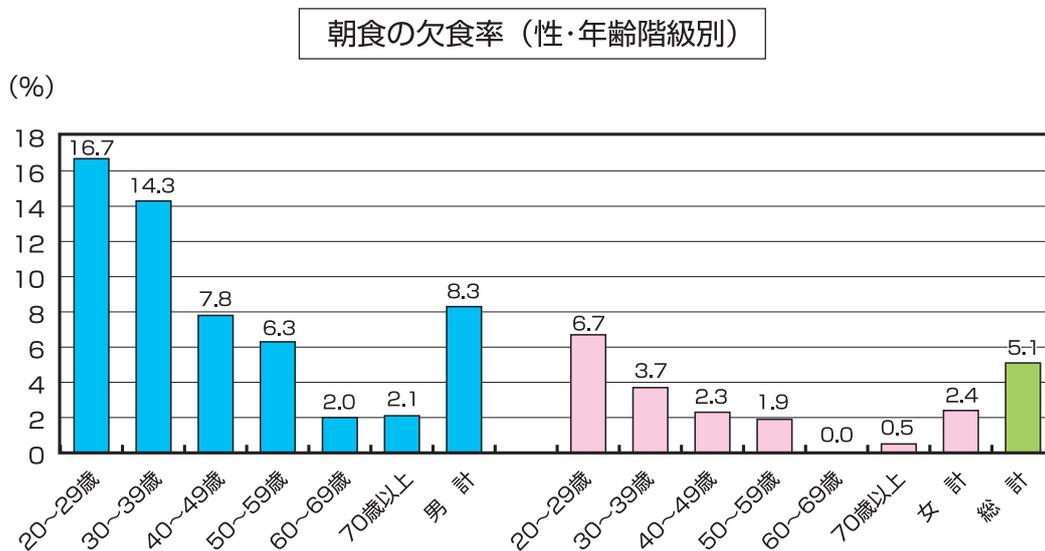
食を巡る現状と課題

(1) 食生活と健康、生活習慣病

● 成人の朝食欠食率の割合

- ・ 朝食の欠食率は、20歳代男性で16.7%と最も多く、次いで30歳代男性が14.3%となっています。女性の方が欠食率は低くなっています。

◆ 成人の朝食欠食率(和歌山県)



(資料：平成17年県民健康栄養調査)

「食育」とは

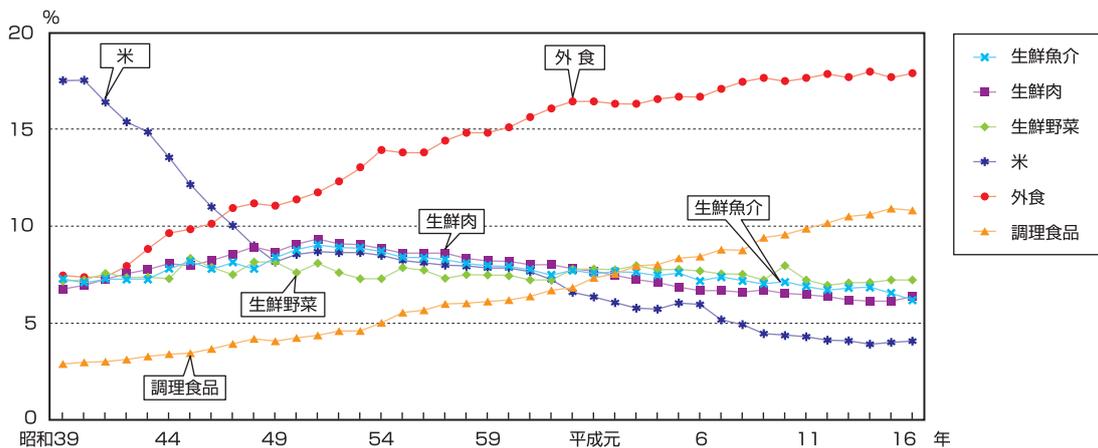
食育という言葉は、明治31年、石塚左玄著「通俗食物養生法」の中で使われており、「学童を養育する人々は、体育、智育、才育はすなわち食育にあると考えるべきである」と食育の重要性を述べています。

食育基本法では、「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、様々な経験を通じて、『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」とこととされています。

●食の外部化・簡便化の進展

- ・全体として、外食、中食（調理食品）は増加傾向にあり、家庭での食材としての肉、魚介、野菜の購入は減少傾向となっています。
- ・家族揃っての外食は家族団らんの場として役立っている一方、外食の頻度が高いほど、野菜の摂取量が少なくなっています。

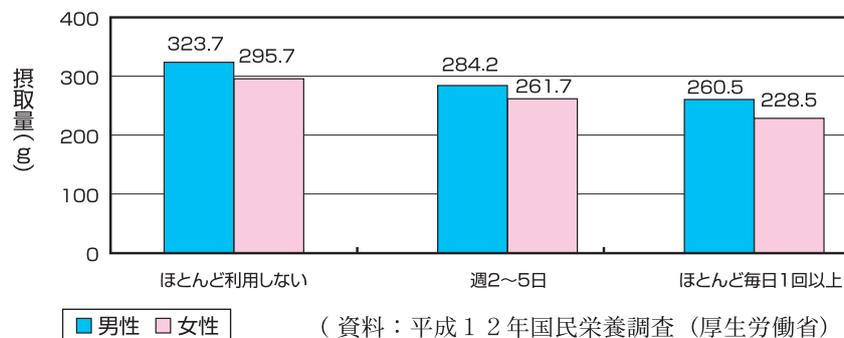
◆食料支出額に占める品目・形態別の割合の推移（全国の場合）



（資料：総務省「家計調査年報」（二人以上の世帯（農林漁家世帯を除く））から作成）

注：「調理食品」は、工業的加工以外の一般的に家庭や飲食店で行うような調理の全部又は一部を行った食品。冷凍調理食品、レトルトパウチ食品及び複数素材を調理したものを含む。弁当、おにぎり、調理パン、中華まんじゅう、レトルトパウチ食品、各種惣菜など。カップめん、即席めんは含まない。

◆外食の頻度別にみた野菜の摂取量（1日当たり）（全国の場合）



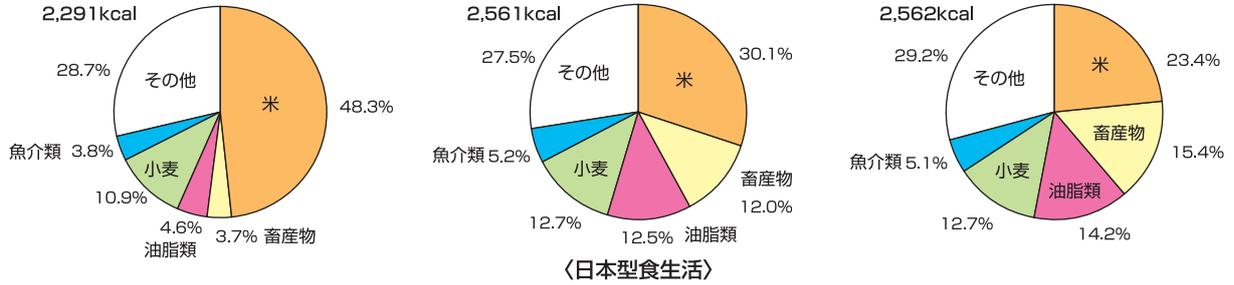
（資料：平成12年国民栄養調査（厚生労働省））

●栄養バランスの崩れ

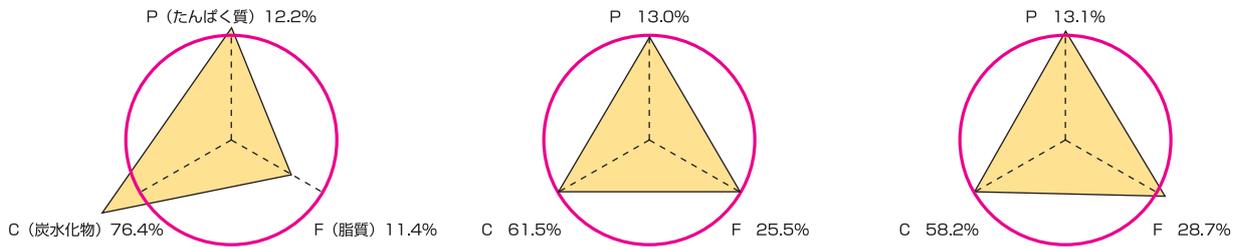
- ・昭和30年代中ごろでは、米などからの炭水化物の摂取量が高く、脂質の摂取量が低くなっていました。
- ・昭和50年代中ごろには、たんぱく質、脂質、炭水化物のエネルギー比率がバランスよく、主食である米を中心に水産物、畜産物、野菜等多様な副食から構成される栄養バランスに優れた「日本型食生活」が形成されました。
- ・現在では、米の消費減少により炭水化物の比率が減少し、畜産物、油脂類の消費増加に伴い、脂質の割合が増加しており、栄養のバランスが崩れていることがうかがえます。



●食料消費者割合の変化(1人1日当たり:供給熱量ベース) (全国の状況)



●栄養バランスの変化

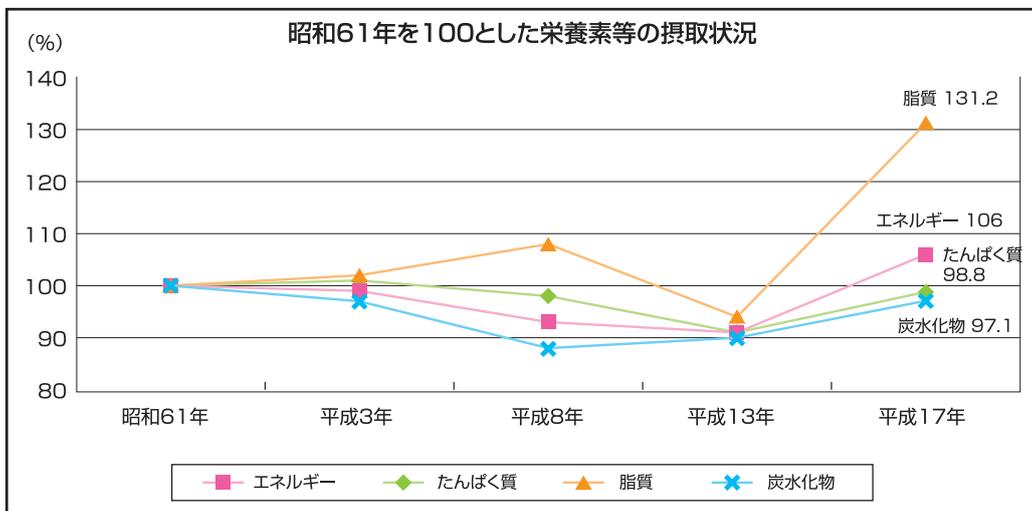


(資料：農林水産省「食料需給表」)

注:適正比率は、食料・農業・農村基本計画における平成22年度の目標値 P(たんぱく質)13% F(脂質)27% C(炭水化物)60%

●栄養素等の摂取状況

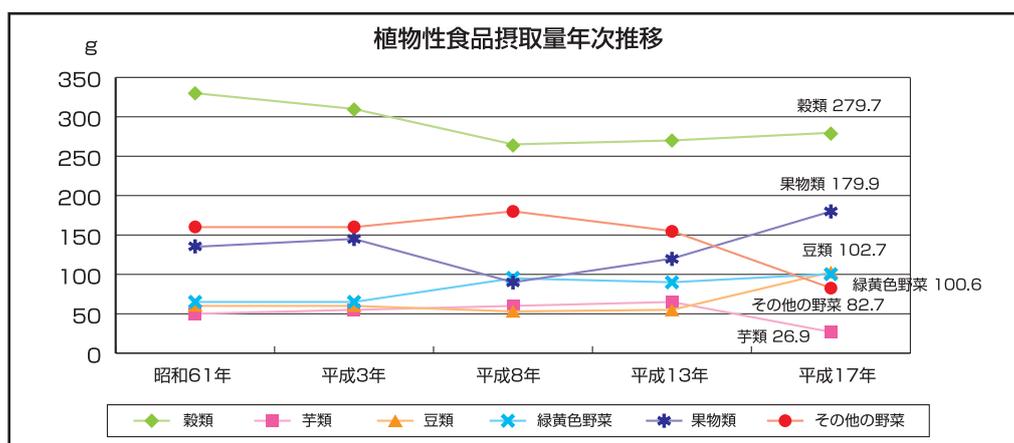
- ・ 県民の1人1日当たりの栄養素等の摂取量は、たんぱく質、炭水化物についてはほぼ横ばい傾向にありますが、脂質については平成17年調査では増加しています。



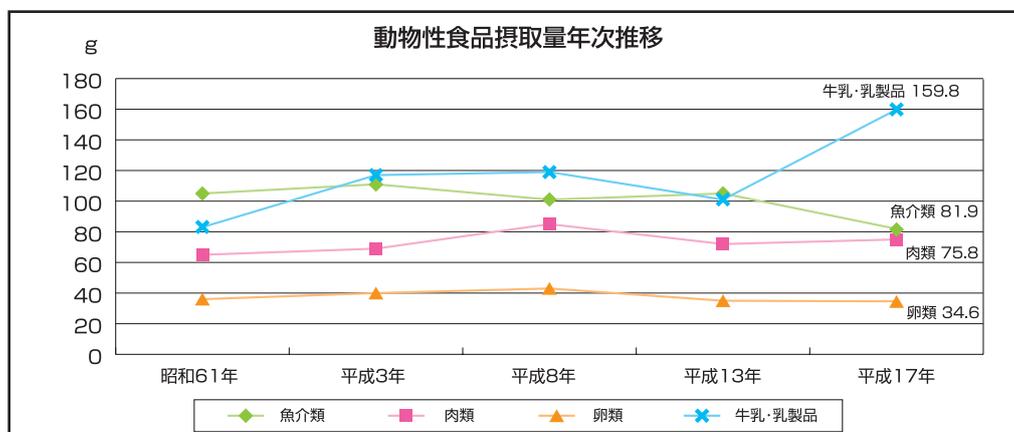
(資料：平成17年県民健康栄養調査)

●食品の摂取状況

- ・ 県民の食品摂取状況は、昭和61年と平成17年を比較すると、穀類、魚介類、野菜類、いも類が減少傾向、牛乳・乳製品、果実類は増加傾向にあり、その他の食品は横ばい傾向にあります。
- ・ 野菜は183.3g（緑黄色野菜100.6g その他の野菜82.7g）で、国・県が目標としている350gに足りていません。
- ・ また果物類も179.9gと増加傾向にありますが、目標としている200gに足りていません。



(資料：平成17年県民健康栄養調査)

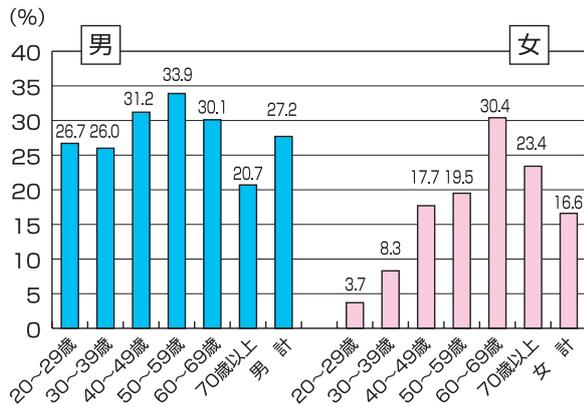


(資料：平成17年県民健康栄養調査)

●身体状況

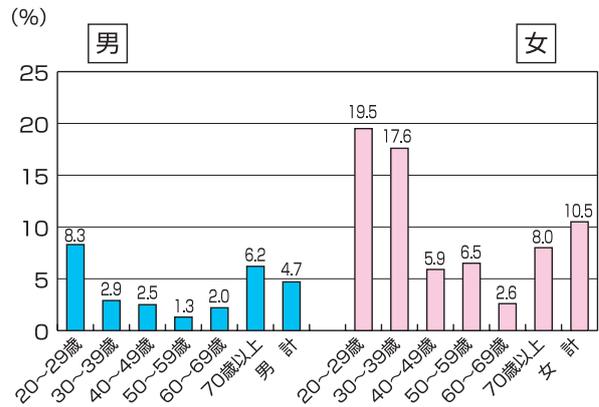
- ・ 肥満者の割合は、男性で40～60歳代、女性では60歳代に最も多くなっています。
- ・ 男性では、いずれの年代でも、5人に1人が肥満傾向にあります。
- ・ 女性では、年齢が上がるとともに肥満者の割合が増え、60歳代では3人に1人が肥満者となっています。
- ・ 女性の20、30歳代ではやせの者の割合が高く、男女とも70歳以上ではやせの者の割合が高くなっています。

肥満者(BMI \geq 25)の割合(性・年齢階級別)



(平成17年 県民健康栄養調査)

やせの者(BMI<18.5)の割合(性・年齢階級別)



(平成17年 県民健康栄養調査)

※「健康日本21」(厚生労働省)の糖尿病の指標において、BMI \geq 25の割合が男性(20~60歳)15%以下、女性(40~60歳)20%以下とされています。

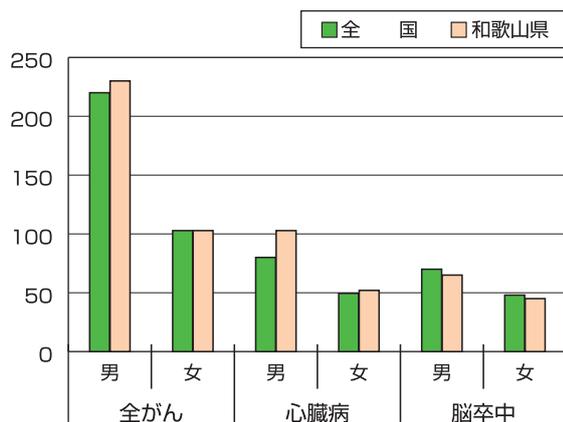
●生活習慣病等の疾病の状況(平成12年度人口10万対年齢調整死亡率)

- ・3大生活習慣病といわれる「がん」「心臓病」「脳卒中」が原因で死亡する人が日本人では約6割を占めています。本県は、全国の中でも「がん」「心臓病」による死亡率が高く、特に「がん」では「胃がん」「肺がん」による死亡率が高くなっています。
- ・生活習慣病は、子どもの頃からの生活習慣の積み重ねが発症や病状の進行に深く関与していることから、年齢を超えて毎日の生活習慣を改善し、疾病の発症や進行を防ぐことが重要です。

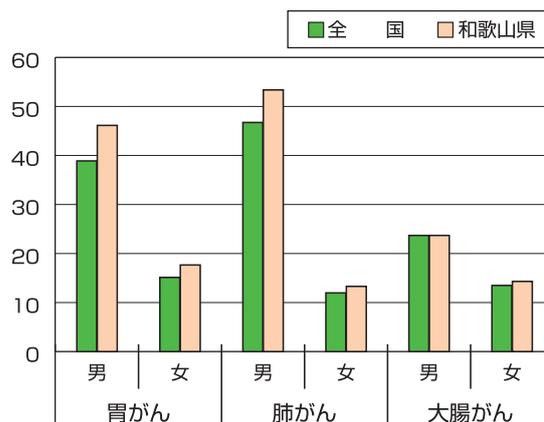
	全死亡		生活習慣病の疾病死亡率					
			全がん		心臓病		脳卒中	
	男	女	男	女	男	女	男	女
全 国	634.2	623.9	214.0	103.5	85.8	48.5	74.2	45.7
和歌山県	680.8	333.3	225.9	103.8	101.8	53.6	69.2	42.0
ワースト順位	4	12	8	16	2	5	34	37

	がんの部位別死亡率					
	胃がん		肺がん		大腸がん	
	男	女	男	女	男	女
全 国	39.1	15.3	46.3	12.3	23.7	13.6
和歌山県	45.7	18.0	53.4	13.3	23.7	14.0
ワースト順位	7	6	7	8	15	16

生活習慣病の疾病死亡率
(平成12年度人口10万対年齢調整死亡率)



がんの部位別死亡率
(平成12年度人口10万対年齢調整死亡率)



(資料：人口動態統計)

【年齢調整死亡率】

都道府県等のように年齢構成の著しく異なる人口集団の死亡状況を一度に比較する時は、単一の数値でないと比較が困難です。このような場合、年齢構成の差を取り除いた死亡率（年齢調整死亡率）が用いられます。

年齢調整死亡率 = (各都道府県別の年齢階級別死亡率 × 全国の年齢階級別人口) の総和 / 全国の総人口 × 100,000

● 平均寿命の推移

- ・ 和歌山県の平均寿命は、男女とも全国平均を下回っています。

平均寿命の推移 (和歌山県・全国)

単位：歳

		1990年	1995年	2000年
和歌山県	男	75.23(44)	76.07(44)	77.01(41)
	女	81.70(40)	82.71(44)	84.23(41)
全 国	男	76.04	76.70	77.71
	女	82.07	83.22	84.62

() 内は全国順位

(資料：都道府県別生命表(厚生労働省)2000年)

「日本型食生活」とは

日本人の食生活は、古来より「ごはん」を主食として、野菜、魚など国内で生産、捕獲される素材を用い、しょうゆ、みそ、だしなどにより調理、味付けされた副食を組み合わせるパターンが一般的なものでした。

その後、このようなパターンに畜産物や油脂類の消費も増え、その結果、昭和50年中頃には、主食である米を中心として畜産物や果実などがバランスよく加わった、健康的で豊かな「日本型食生活」が実現しました。

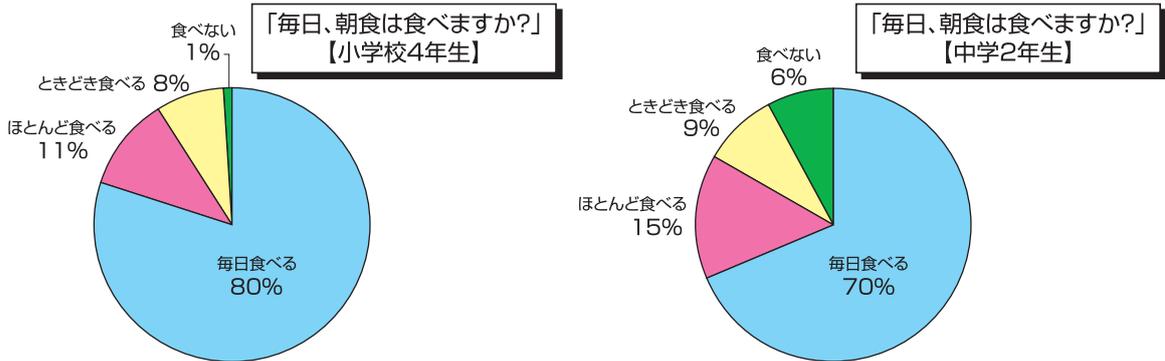
しかし、近年では、米の消費が減少する一方、脂質の消費が増加し、栄養バランスの崩れが見られることから、「日本型食生活」の良さについて今一度見直そうとの動きがあります。

(2) 児童・生徒の食生活

●児童・生徒の朝食欠食率

- ・児童生徒の朝食の欠食状況は、「ときどき食べる」「食べない」と回答した割合が、小学4年生で8.9%、中学2年生で15.1%となっています。

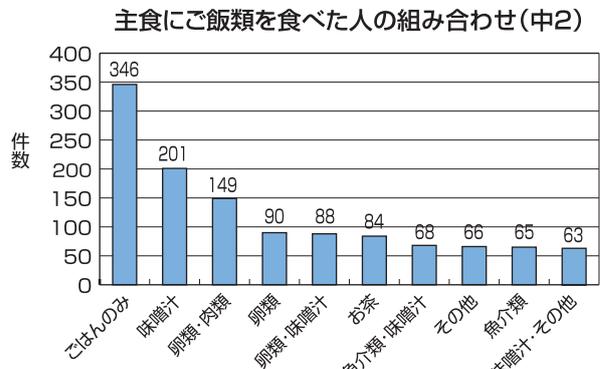
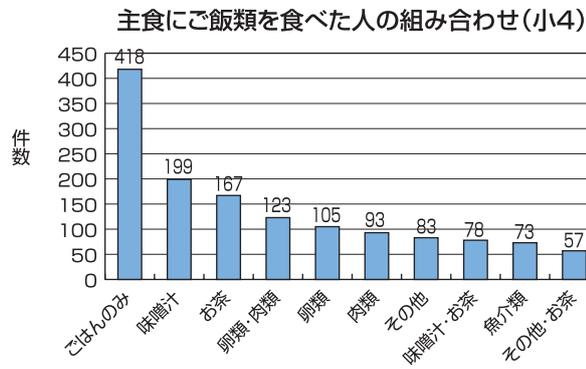
◇小学生、中学生の欠食率



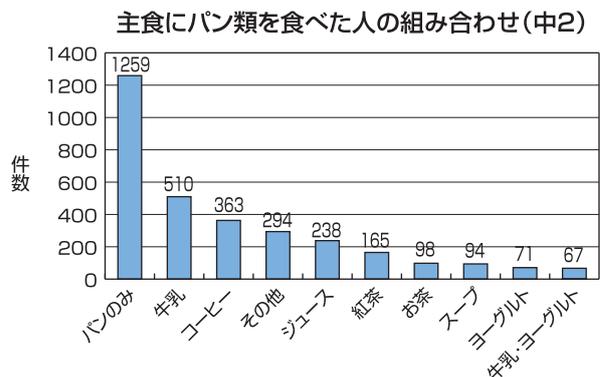
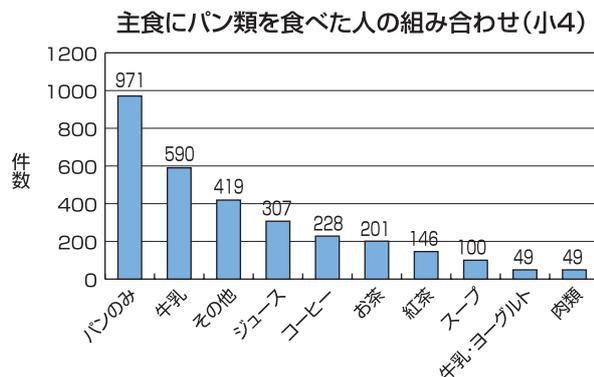
(資料：平成16年度和歌山県小・中学校食生活に関するアンケート報告書)

●小学生、中学生の朝食内容

- ・小学生、中学生とも、朝食を食べている子どもでは、ご飯、パンのいずれも主食のみを食べている数が最も多くなっています。



※ごはんのみは、白ご飯・ふりかけご飯・おにぎり等も含んでいます。(かわりご飯・すし類は含んでいません。)



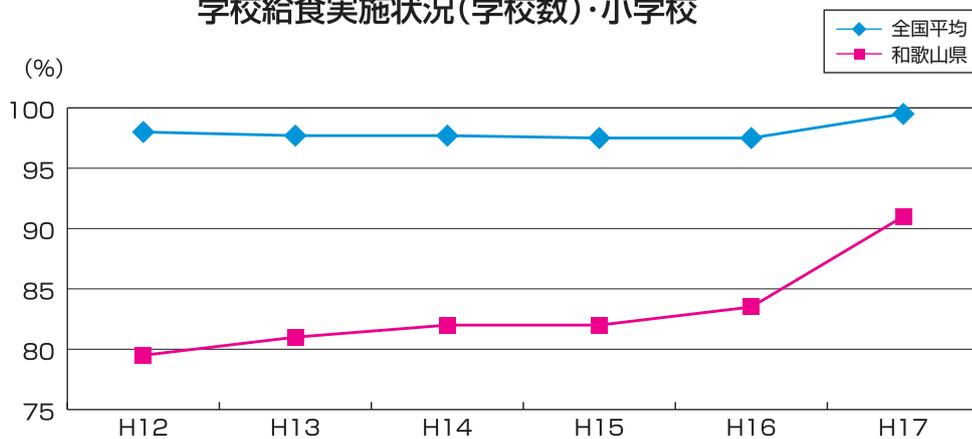
※パンのみは、菓子パン・食パンにバターやジャムを塗ったものを含んでいます。(調理パンは含んでいません。)

(資料：平成16年度和歌山県小・中学校食生活に関するアンケート報告書)

●学校給食実施状況（学校数）

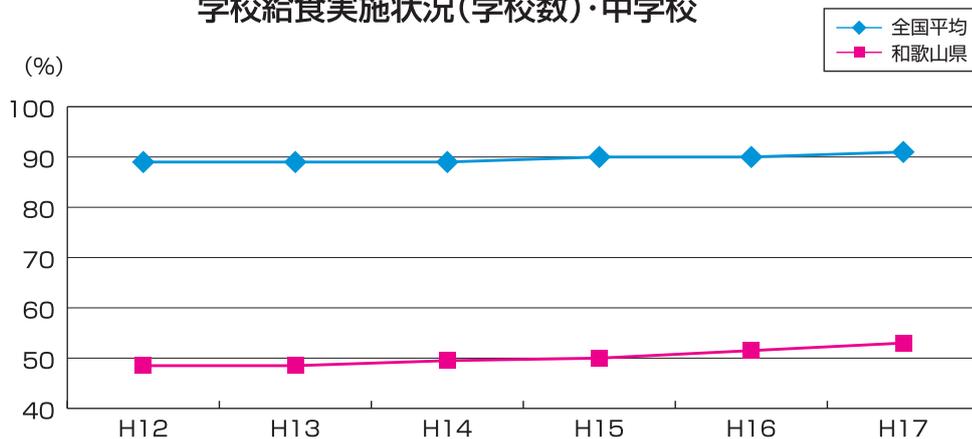
- ・小学校、中学校ともに、給食の実施校率（学校数の割合）は全国平均に比べ低い状況にあります。

学校給食実施状況(学校数)・小学校



	H12	H13	H14	H15	H16	H17
全国平均	98.1	98.0	97.9	97.8	97.8	99.7
和歌山県	79.1	80.8	82.1	82.1	83.2	90.3

学校給食実施状況(学校数)・中学校



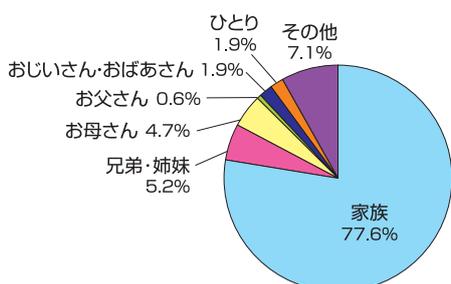
	H12	H13	H14	H15	H16	H17
全国平均	89.2	89.3	89.5	90.0	90.1	90.7
和歌山県	48.6	48.6	49.3	50.3	50.7	52.2

(資料：学校給食基本調査（文部科学省）)

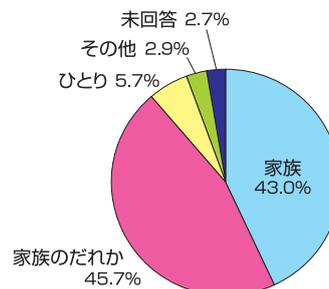
●子どもの食事環境

- ・「夕食はだれと食べていますか」の問いに対して「ひとり」と回答した生徒の率が、小学生では1.9%、中学生では5.7%と、年齢が高くなるほど孤食が増える傾向にあります。
- ・小学生の約7割、中学生の約6割が外食を「よくする」「ときどきする」と答えており、その内容は、「寿司」「ラーメン」「焼肉」を食べる割合が多い傾向にあります。

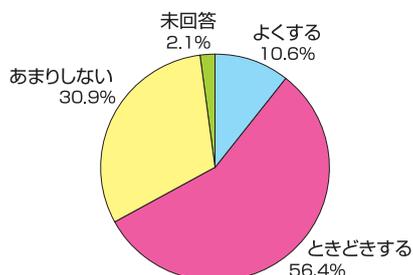
夕食はだれと食べていますか(小4)



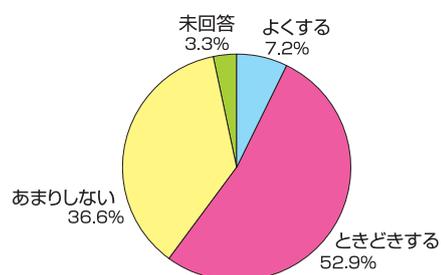
夕食はだれと食べていますか(中2)



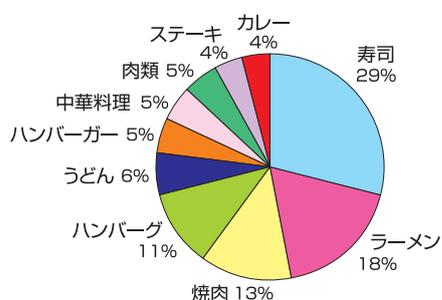
外食をしますか(小4)



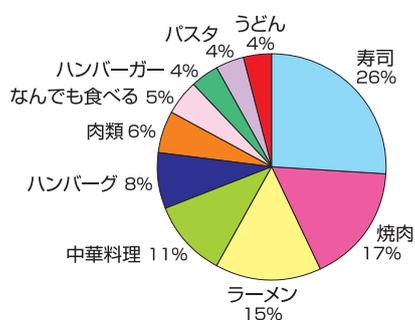
外食をしますか(中2)



外食ではどんなものを食べますか(小4)



外食ではどんなものを食べますか(中2)

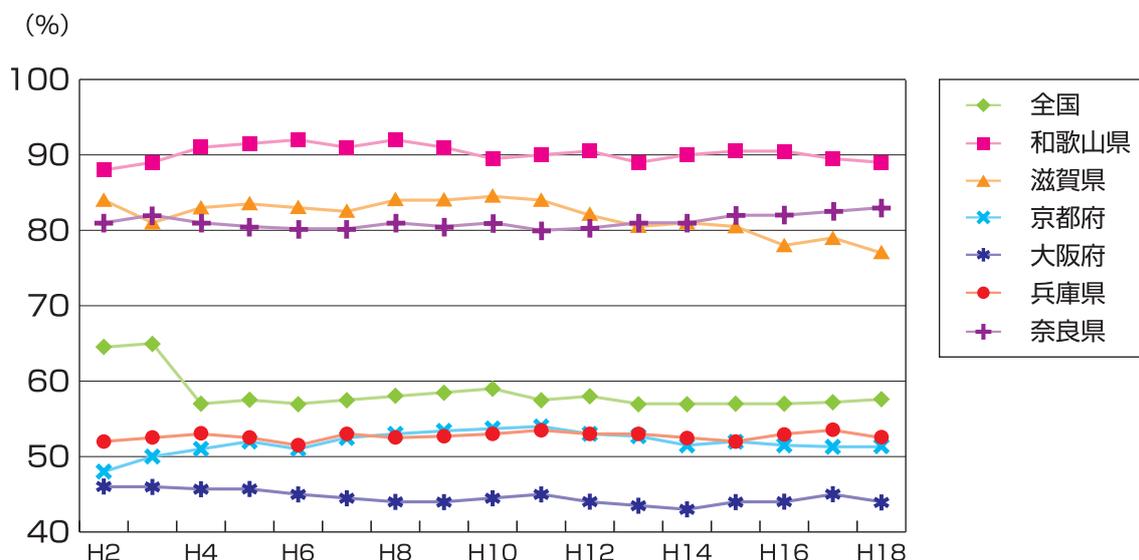


(資料：平成16年度和歌山県小・中学校食生活に関するアンケート報告書)

● 県外大学・短大への進学割合

- ・ 本県は、県外の大学・短大への進学率が高くなっています。（全国1位）
- ・ したがって、高校を卒業するまでに、正しい食習慣を身につける必要があります。

県外大学・短大への進学者割合



（資料：学校基本調査報告書（文部科学省））

「食育月間、食育の日」

国において策定された「食育推進基本計画」（平成18年3月策定）の中で、国や地方公共団体、教育・保育、農林漁業、食品産業等の関係者やその団体、消費者団体やボランティア団体等様々な関係者が共通認識を持ち、一体的に国民に強く訴えかけていくことが必要であり、全国的な食育運動が展開されるよう、毎年6月を「食育月間」と定め、さらにその運動を継続的に展開し、一層の定着を図るため、毎月19日を「食育の日」と定められています。

本県では、運動の継続性を高めるため、国の食育月間と併せ、毎年10月を「和歌山県食育推進月間」と定め、「食べることは学ぶこと、考えよう皆と私の食の未来！」をスローガンに運動を展開していくこととしています。

(3) 農水産物の生産状況

●農産物の生産状況

- 梅、柿、みかんなど果樹を中心に全国シェアの上位品目が多数あります。
- 本県の農業産出額の約6割は果樹で占められています。
- 果樹全体の産出額は、674億円で全国第2位となっています。

単位：千万円、億円、%

平成16年 農作物名	産出額		全 国 シ ェ ア	1位	2位	3位	4位	5位
	和歌山県 千万円	全 国 億円						
うめ	2,147	332	64.8	和歌山	群馬	福井	奈良	福岡
かき	869	417	21.0	和歌山	奈良	福岡	岐阜	新潟
はっさく	329	56	58.9	和歌山	広島	愛媛	徳島	香川
さやえんどう	255	174	14.9	和歌山	鹿児島	愛知	北海道	福島
みかん	2,274	1,526	14.9	静岡	和歌山	愛媛	熊本	佐賀
いよかん	55	136	4.4	愛媛	和歌山	山口	佐賀	広島
すもも	96	77	13.0	山梨	和歌山	長野	福島	山形
いちじく	77	80	9.6	愛知	和歌山	福岡	兵庫	広島
ししとう	44	73	6.0	高知	千葉	和歌山	徳島	宮崎
キウイフルーツ	50	76	6.6	愛媛	福岡	静岡	和歌山	神奈川
もも	411	500	8.2	山梨	福島	岡山	長野	和歌山

(資料：生産農業所得統計（農林水産省）)

●水産物の生産状況

- むろあじ、たちうお、しらすなど全国有数の水揚げがあります。
- 瀬戸内海から太平洋までを含む県内各地で多種多様な魚介類が漁獲されています。
- 全国有数の生鮮マグロの水揚げや捕鯨発祥の地としての食文化をもっています。

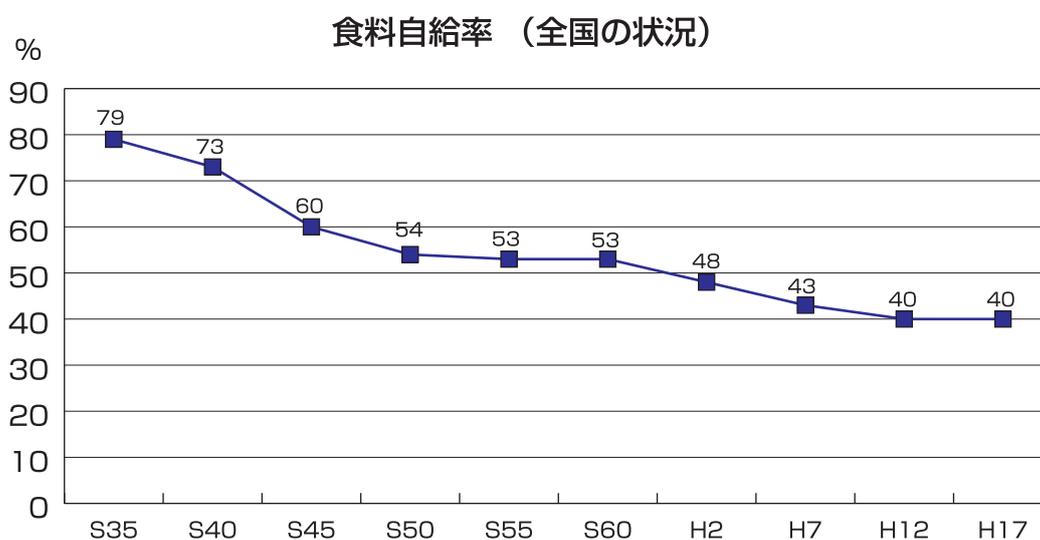
単位：トン

平成16年 区 分	漁獲量等		全 国 シ ェ ア	1位	2位	3位	4位	5位	6位
	和歌山県	全 国							
むろあじ類	3,835	26,181	14.6	長崎	和歌山	宮崎	鹿児島	高知	三重
たちうお	2,329	16,439	14.2	愛媛	大分	和歌山	長崎	広島	徳島
しらす	3,716	47,325	7.8	兵庫	鹿児島	愛媛	和歌山	大阪	徳島
いせえび	128	1,271	10.1	千葉	三重	静岡	和歌山	宮崎	長崎
はも	189	3,070	6.2	兵庫	山口	徳島	愛媛	和歌山	宮崎
まいわし	2,081	50,153	4.1	茨城	千葉	静岡	三重	高知	和歌山

(資料：農林水産統計年報（農林水産省）)

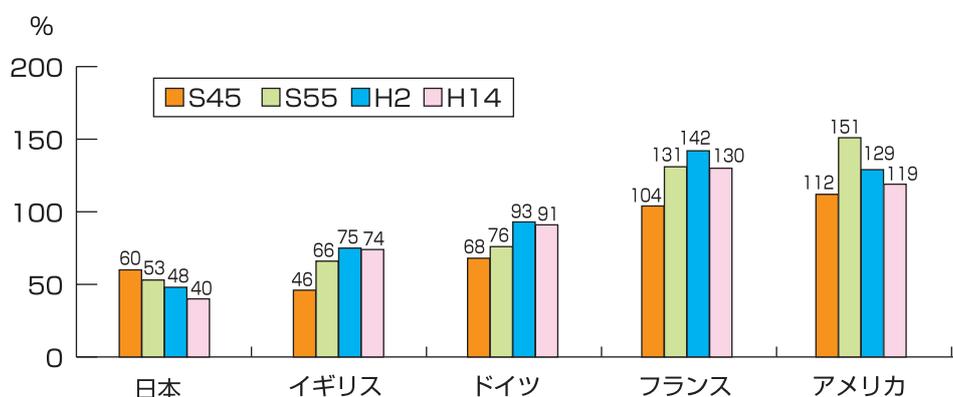
●食料自給率（カロリーベース）

- ・我が国の食料自給率は、昭和40年度の73%から50年度には54%へと短期間に大きく低下しました。その後、ほぼ横ばいで推移しましたが、昭和60年度以降再び低下し、平成10年度には40%となり、それ以降は横ばいで推移しています。
- ・現在の食料自給率については主要先進国の中では低位な状況にあります。このため、地産地消の展開や国産農産物の消費拡大など消費面の活動と、需要に即した生産や農業と食品産業との連携など生産面の活動との両面において、食料自給率向上を図る取組を強める必要があります。



（資料：農林水産省「食料需給表」）

主要先進国の食料自給率（カロリーベース）



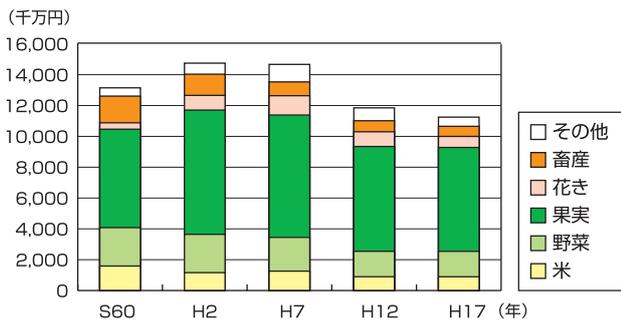
（資料：農林水産省「食料需給表」（平成16年度））

注：各国で食料自給率（カロリーベース）について公表されてるものがないことから、FAOのデータを基に農林水産省で試算。

●農業産出額及び農業従事者数について

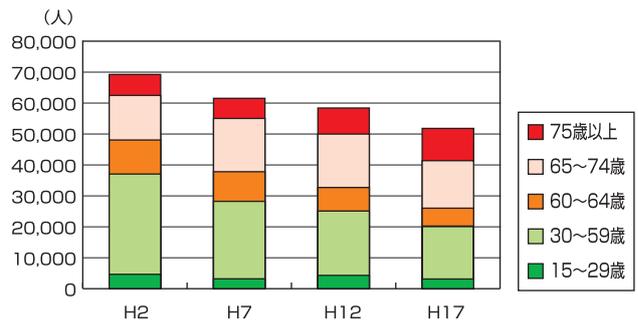
- ・本県の農業産出額は、平成7年以降減少傾向にあります。
- ・本県の農業就業人口は、平成7年で61,314人、平成12年で58,281人、平成17年で51,218人と、この10年間で10,096人(16.5%)減少しています。
- ・農業就業人口に占める65歳以上の割合は、平成7年で38.4%、平成17年で41.5%と高齢化が進んでいます。

農業産出額(米・野菜・果実・花き・畜産)の推移



(資料: 生産農業所得統計(農林水産省))

農業就業人口(販売農家)の推移

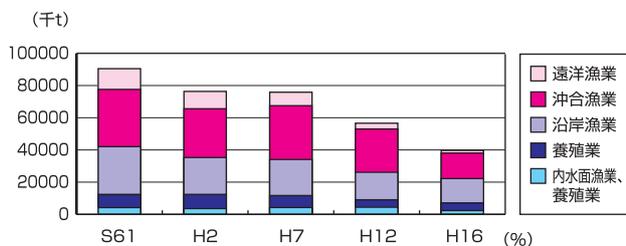


(資料: 農業センサス(農林水産省))

●漁獲量と漁業従事者数について

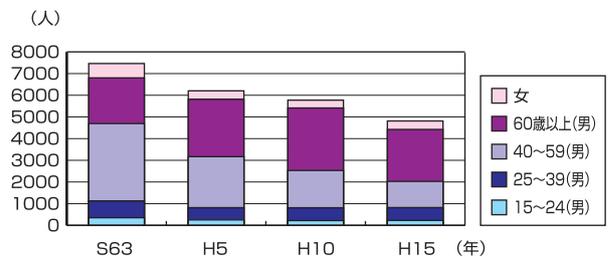
- ・本県の漁獲量については、昭和61年をピークに減少傾向にあります。
- ・本県の漁業就業者数は、平成5年で6,130人、平成15年で4,668人と、この10年で1,462人(23.8%)減少しています。
- ・そのうち、60歳以上の男性の割合は51.9%(平成15年)となっています。

漁業・養殖業部門別生産量の推移



(資料: 生産農業所得統計(農林水産省))

漁業就業者数の推移

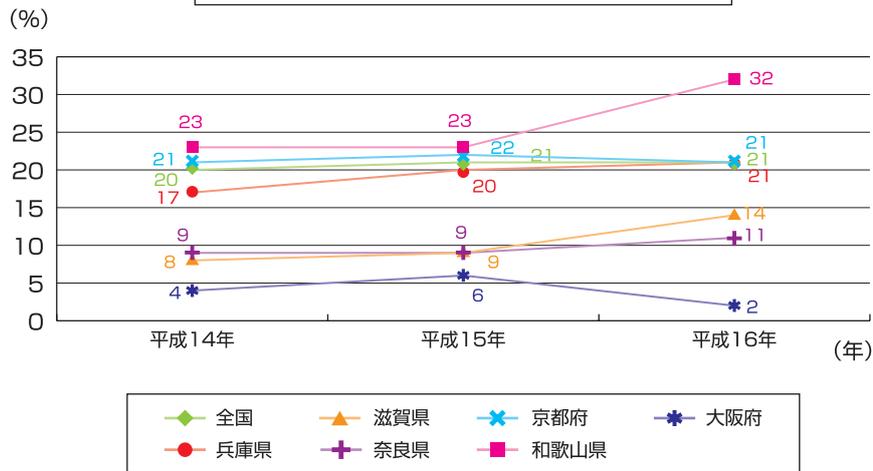


(資料: 農業センサス(農林水産省))

●学校給食における地場産物の活用状況

- ・本県の学校給食における地場産物の活用状況については32%となっており、全国平均の21%を上回っており、近畿2府4県のなかでも高い状況となっています。
- ・学校給食における地場産物の使用にあたっての取組では、「生産者と直接契約した農産物の使用」「児童・生徒への食材の紹介」の割合が低くなっています。

学校給食における地場産物の活用状況



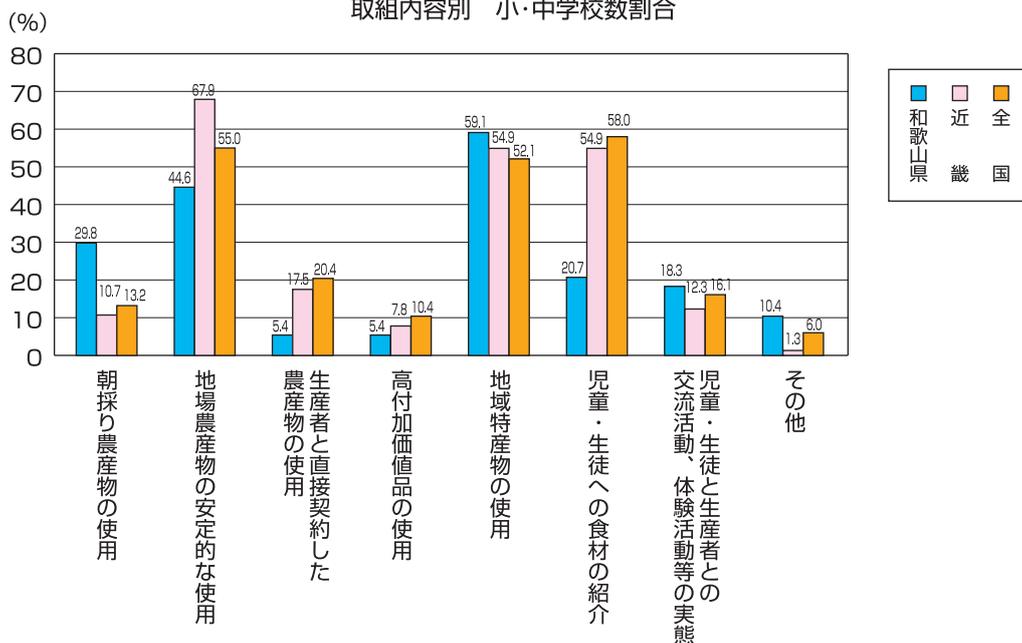
(資料：学校給食における地場産物の活用状況調査)

※5日間の学校給食の献立に使用した食品のうち地場産食品の割合

※地場産物とは、当該都道府県産のもの

学校給食における地場農産物使用にあたっての取組、効果及び課題

取組内容別 小・中学校数割合



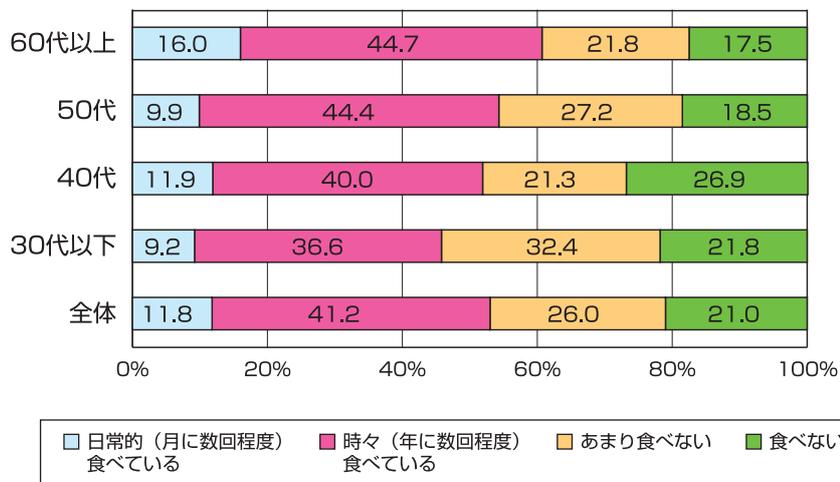
(資料：平成16年度農産物地産地消等実態調査(農林水産省))

(4) 伝統的食文化の伝承

●郷土料理を食べる頻度

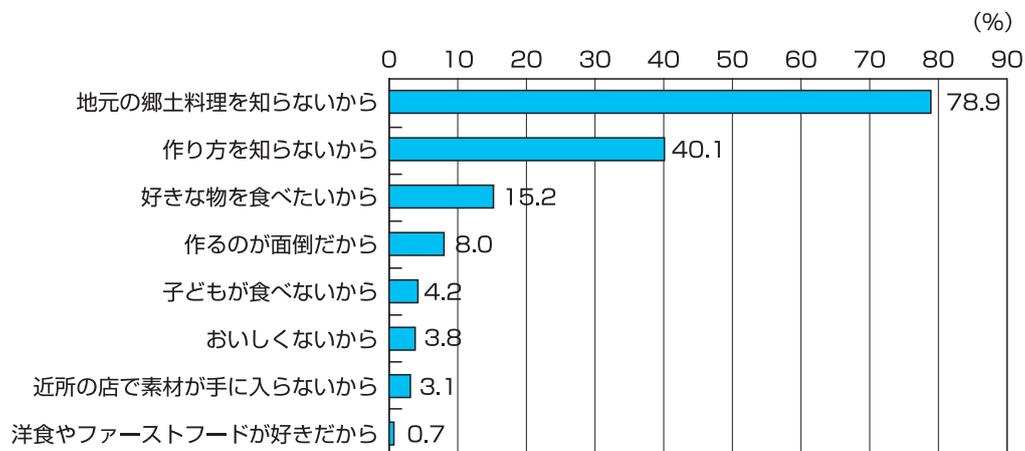
- ・どの年代も「時々（年に数回程度）食べる」が最も多く、年代が低くなるほど、その割合も低くなる傾向となっています。
- ・郷土料理を食べない理由としては、「地元の郷土料理を知らないから」が最も多く、次いで「作り方を知らないから」が多くなっています。

郷土料理を食べる頻度（全国の場合）



（資料：地元農畜水産物への意識や購入に関するアンケート調査（農林漁業金融公庫：H16年2月）・全国調査）

郷土料理を食べない理由（全国の場合）



（資料：地元農畜水産物への意識や購入に関するアンケート調査（農林漁業金融公庫：H16年2月）・全国調査）

(5) 食料の需給

● 食べ残し・食品ロス

- ・ 本県は、単独世帯、特に高齢者の単独世帯の割合が年々増加しています。また、3世代世帯の割合が減少しています。
- ・ 食品ロス率は、単身世帯が最も高く、世帯員数が多くなる程低くなっています。また、3人以上世帯については、高齢者がいる世帯の方が高くなっています。
- ・ 本県の世帯割合は、単独世帯が増加傾向にあるため、食品ロスの量も年々増加しているものと推察されます。
- ・ 食品小売業における食品ロス率は1.1%となっています。食品類別にみると、いも類で8.9%、菓子類で4.5%、野菜類で4.4%など一般的に日持ちのしない食品で比較的高くなっている傾向がみられます。また、調理加工食品のなかでも豆腐類、調理パン類、弁当類が高くなっています。
- ・ 食堂・レストランにおける1食当たりの食べ残しの割合は3.2%となっています。これを主な食品類別にみると、野菜類が4.3%と最も高く、次いで魚介類（3.7%）、卵類（3.5%）となっています。

◆ 単独世帯等の割合（和歌山県）

(%)

	S55	H2	H7	H12	H17
核家族	61	62	62	62	62
単身世帯	15	18	20	22	24
高齢者単独世帯	4	5	7	8	10

(資料：国勢調査（総務省）)

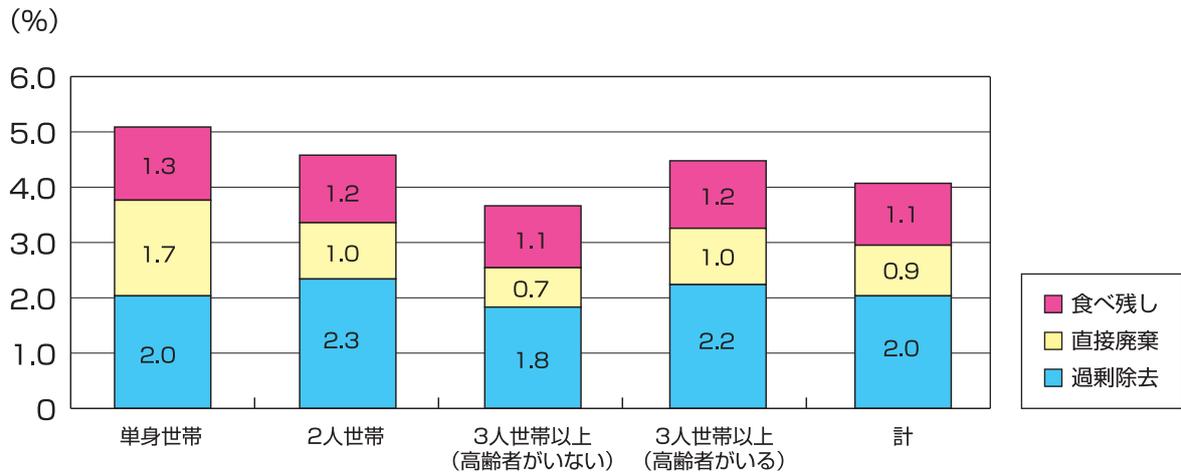
◆ 世帯数の変化（H12、H17年度比較：和歌山県）

(単位：世帯、%)

	H12	H17	前回比較（H17/H12）
核家族世帯	235,355	237,035	101
単身世帯	83,448	90,736	109
3世代世帯	44,196	37,934	86
総世帯数	379,753	383,214	101

(資料：国勢調査（総務省）)

世帯員構成別の食品ロス率（全国の状況）

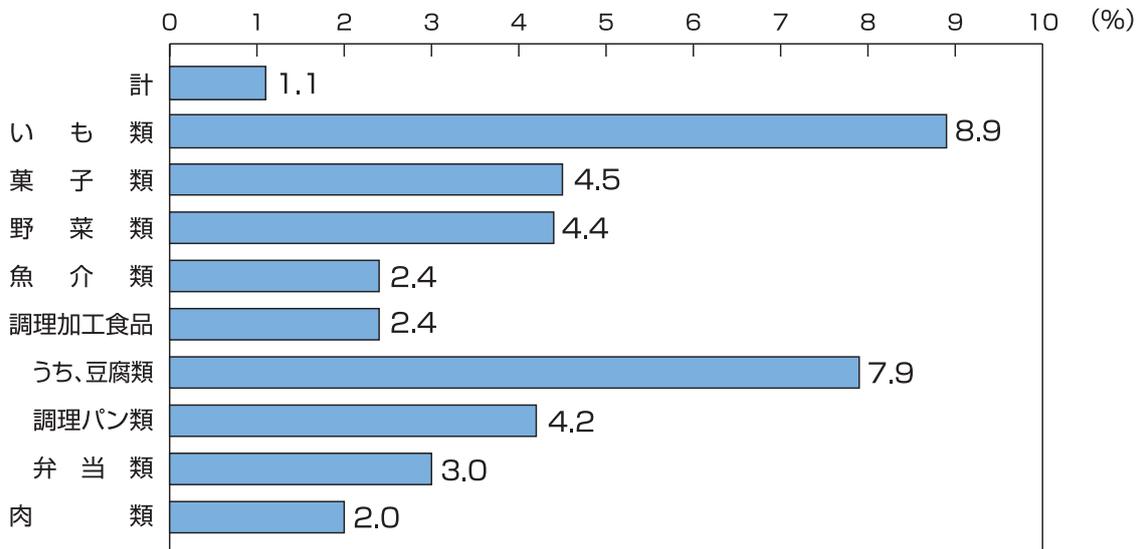


（資料：平成17年度 食品ロス統計調査（世帯調査））

（注1）「過剰除去」とは、大根の皮の厚むき、食肉の可食部分と判断される脂肪の除去等をいう。

（注2）「直接廃棄」とは、賞味期限切れ等で食事において料理・食品として提供されずに廃棄したものをいう。

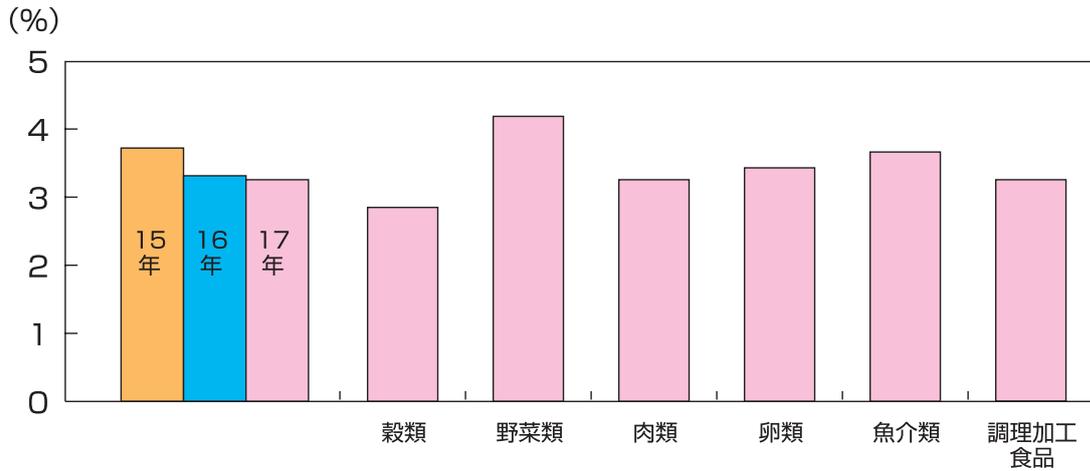
食品小売業における食品ロス率（食品類別）（全国の状況）



（資料：「平成12年度食品ロス統計調査（外食産業調査）」（農林水産省））

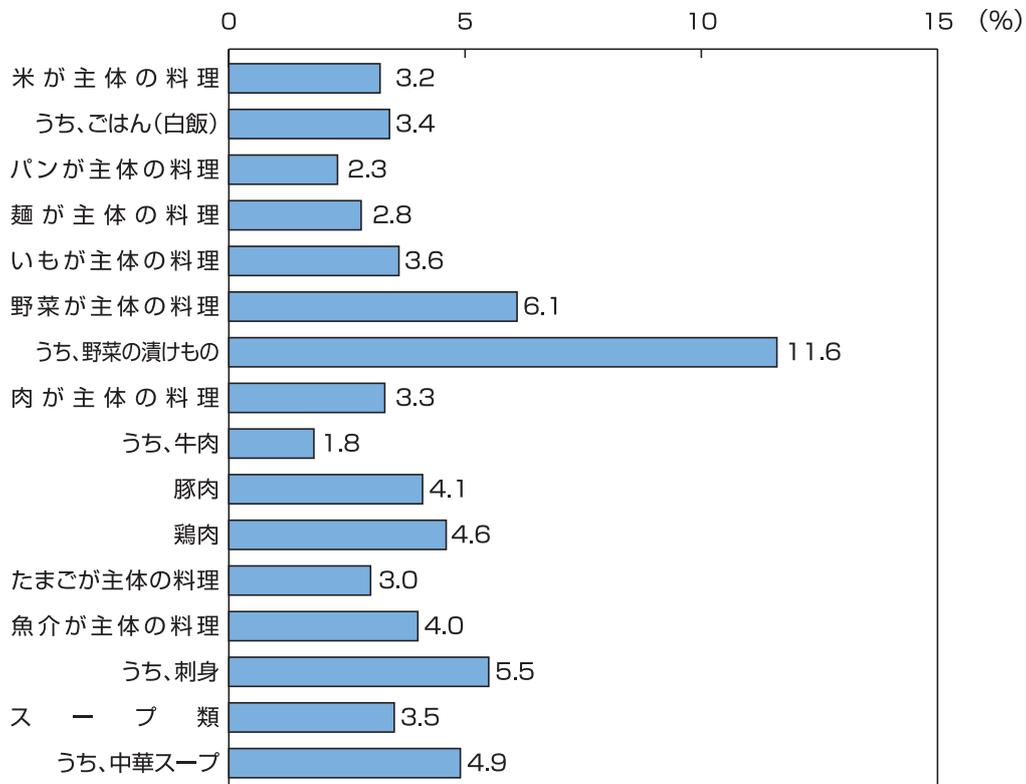
（注1）食品ロス率＝商品の廃棄数量／（商品の在庫増減＋仕入数量）×100

昼食時の食堂・レストランにおける食べ残し量の割合（全国の状況）



（資料：平成17年食品ロス統計（外食産業調査）（農林水産省））

昼食時の食堂・レストランにおける主な調理品別の食べ残し量の割合（全国の状況）

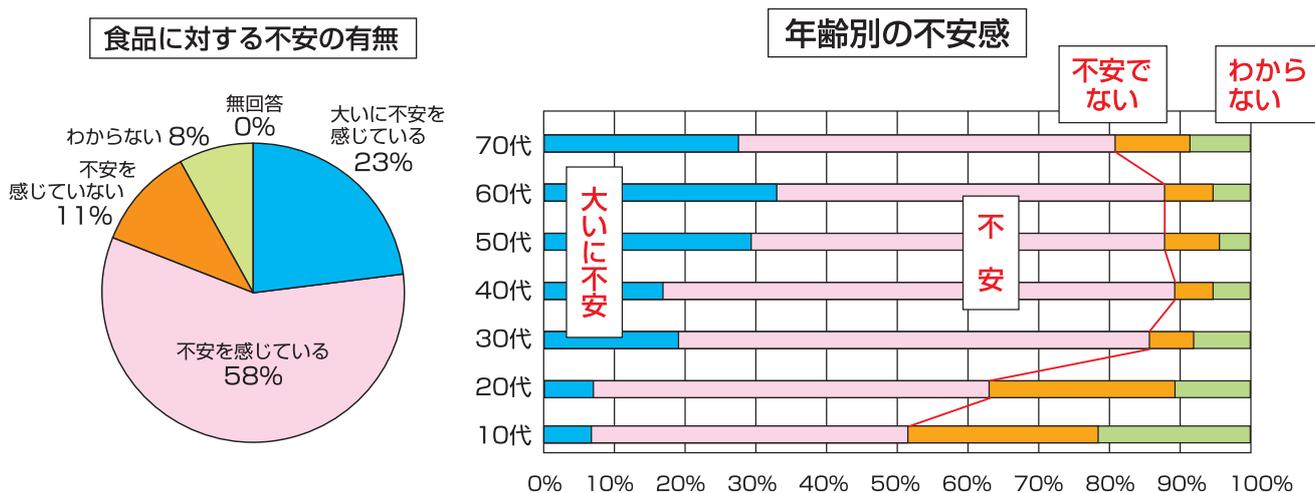


（資料：平成12年度食品ロス統計調査（農林水産省））

(6) 食の安全・安心

●食の安全・安心に関する意識

- ・本県の消費者の81.5%が、食品に対して「大いに不安を感じている」「不安を感じている」と回答しています。
- ・食品に対する不安感を持っている消費者の割合は、年代が上がるごとに高くなっています。



(資料：平成18年度食の安全・安心に係る県民アンケート調査(和歌山県))

●食に対する志向

- ・年齢が高くなるほど、「健康に良い食事をしたい、体に良いものを食べたい」という健康・安全志向が強くなり、若い世代では「美味しいものを食べたい」という美食志向や「食費を節約したい」という経済性志向が強くなっています。

食に対する志向のうち特に強いもの(1番目に強い志向) (全国の状況)

(単位：%)

	健康・安全志向	美食志向	経済性志向	手作り志向	簡便化志向	国産志向	ダイエット志向	高級志向	外食志向
全体	32.0	18.8	15.4	12.5	9.5	7.2	3.7	0.4	0.4
20才～24才	16.4	37.7	18.0	6.6	13.1	3.3	4.9	0.0	0.0
25才～29才	16.5	19.9	30.1	13.0	9.6	6.8	3.4	0.3	0.3
30才～34才	21.6	23.2	24.2	10.3	13.9	3.1	2.6	0.0	1.0
35才～39才	29.1	23.6	21.8	4.2	12.7	5.5	3.0	0.0	0.0
40才～44才	32.4	19.3	13.1	8.1	13.1	6.6	6.9	0.0	0.4
45才～49才	31.5	14.4	11.7	13.5	11.7	9.9	5.4	0.0	1.8
50才～54才	40.3	16.3	9.9	12.9	7.2	7.6	3.8	1.5	0.4
55才～59才	40.6	16.1	9.7	14.2	9.0	6.5	2.6	0.6	0.6
60才以上	41.6	15.3	7.0	17.6	5.4	9.9	2.7	0.6	0.0

※各年代層の最も割合の高い志向に網掛け

(資料：食生活や食育に関するアンケート調査(全国) (H16.8 農林漁業金融公庫))

3 食育の推進目標

(1) 基本方針

行政、家庭、保育所・幼稚園・学校及び地域がみんなで支えあい、県民一人ひとりが心身ともに健全で豊かな生活を送るため、また食育を県民運動として取り組んでいくため、県民みんなが学び、理解し、実践できる食育の推進を基本方針として掲げます。

(2) 重視する視点

食育の取組や施策を推進する上で、次の4つの視点に着眼して取り組みます。

① 生涯を通じた健康づくりのための食育

健康は県民が豊かな生活を送るための基本的な条件であることから、食習慣を中心とし、全世代を通じた健康づくりのための食育を進めます。

特に、健康の維持増進が必要な壮年期の世代に対し、生活習慣病予防の観点から、健康づくりのための食育を進めます。

② 家庭、保育所・幼稚園・学校、地域が連携した食育

食育の推進には、県民に食育の意義や必要性を理解・共感してもらう必要があることから、家庭はもとより保育所・幼稚園・学校や地域が課題や目標を共有し、連携して食育を進めていきます。

特に、子どもに食に関する正しい知識や望ましい食習慣などを総合的に身につけさせるために、家庭、学校、地域等が一体となった取組を進めます。

③ 県の農林水産物と地域の食文化に根ざした食育

本県は全国有数の果樹に代表される農産物や長い海岸線による多種多様な水産資源などにも恵まれ、また、醤油や鰹節の発祥の地であることなどに代表される伝統的な食文化や郷土料理が育まれてきました。このような本県の特徴を活かし、消費者と生産者の交流や体験活動、地産地消の推進及び地域の食文化の継承等を通して、身近かで「食」を実感できる食育を進めます。

④ 食の安全・安心に支えられた食育

食の安全の確保は、食生活における基本的な課題であり、健康の維持・増進に欠かすことのできないものです。そのため、消費者である県民が安全で安心な食生活を送れるよう、県民に対する情報提供や消費者、生産者・事業者等の関係者による情報及び意見の交換を行うなどにより、リスクコミュニケーションを推進します。

(3) 具体的な数値目標

食育推進の達成状況を客観的に把握・評価できるよう、主要な項目について、定量的な目標値を設定します。

① 食育に関心を持っている県民の割合の増加

県民運動として食育を推進し、その成果を上げるためには、県民一人ひとりが自ら食育の実践を心掛けることが必要です。そのためには、まずより多くの県民に食育への関心を持ってもらうことが大切であり、「食育に関心を持っている県民の割合の増加」を目標とします。

項目	現状値(H18)	目標値(H23)	担当課室
食育に関心を持っている県民の割合	85.7%	90%以上	農林水産総務課

② 朝食を欠食する県民の割合の減少

食生活の大きな問題である朝食の欠食は、それが習慣化する者が年齢とともに増加しているという現状から、「生活習慣の形成途上にある子ども（小学生）の欠食率ゼロ」を目標とし、また、成人では平成17年県民健康栄養調査で、特に欠食率の高かった「20歳代男性の欠食率の減少」を目標とします。

項目	現状値(H16)	目標値(H23)	担当課室
子ども（小学生）の朝食の欠食率	8.9%※	0%	健康体育課

※平成16年度調査では県内全4年生を対象に実施、「ときどき食べる」「食べない」の回答率

項目	現状値(H17)	目標値(H23)	担当課室
20歳代男性の朝食の欠食率	16.7%	15%以下	健康づくり推進課

③ 学校給食（完全給食）の実施率の増加

学校給食は、「生きた教材」として、学校における食育の中心となります。

学校給食の実施率が低い本県において、学校における食育の充実・推進のために、市町村とも十分連携して学校教育の一環とした学校給食の実施を推進していきます。そのため、「学校給食の実施率の増加」を目標とします。

項 目	現状値(H17)	目標値(H23)	担当課室
学校給食の実施率（小学校）	90.3%	100%	健康体育課
学校給食の実施率（中学校）	52.2%	80%	

④ 学校給食における地場産物を使用する割合の増加

地場産物の活用割合は、全国平均を上回っているものの、子どもに対する食材の紹介が十分できていないことから、地場の食材を活用した学校給食を「生きた教材」として、学校での食育を進めていくため、「地場産物を使用する割合の増加」を目標とします。

項 目	現状値(H16)	目標値(H23)	担当課室
学校給食における地場産物を使用する割合 （品目ベース）	32%	40%	健康体育課

⑤ 小・中学校における食に関する年間指導計画の作成割合の増加

食育を学校において進めていくためには、教科、道徳、特別活動、総合的な学習の時間など学校教育活動全体を通して行うことが大切です。そのため、県内全小・中学校において、食に関する年間指導計画を作成し、学年に応じた食育を進めることにより、児童生徒が正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身につけ、食事を通して自らの健康管理ができるようにしていくことが必要です。そのため、「県内全ての小・中学校における食に関する年間指導計画の作成」を目標とします。

項 目	現状値(H18)	目標値(H23)	担当課室
小・中学校における食に関する 年間指導計画の作成割合	39%	100%	健康体育課

⑥ 栄養教諭の配置割合の増加

学校における食育を推進していくためには、紀北・紀中・紀南の各地域に栄養教諭を配置し、学校を中心に家庭・地域が連携して食育を進めていくことが必要です。そのため、「各地域における栄養教諭の配置割合の増加」を目標とします。

項 目	現状値(H18)	目標値(H23)	担当課室
紀北・紀中・紀南の各地域への 栄養教諭の配置割合	0%	100%	健康体育課

⑦ 「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている県民の割合の増加

県民が健全な食生活を実践するためには、一人ひとりが自分にとって必要な食事の量を把握し、適切な食事をするのが重要であるため、「食事バランスガイド等を参考に食生活を送っている県民の割合の増加」を目標とします。

項 目	現状値(H18)	目標値(H23)	担当課室
「食事バランスガイド」等を参考に 食生活を送っている県民の割合	—	60%以上	健康づくり推進課 果樹園芸課

⑧ メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)を認知している県民の割合の増加

生活習慣病の有病者やその予備軍とされている人では、内臓脂肪型肥満やこれに伴う高血糖、高血圧又は高脂血症を重複的に発症している傾向が見られます。このような状態は、メタボリックシンドロームとして位置づけられており、生活習慣病を予防するためには、運動習慣の徹底とともに健全な食生活によりその状態の改善を図ることが必要であることから、「メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)を認知している県民の割合の増加」を目標とします。

項 目	現状値(H18)	目標値(H23)	担当課室
メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)を 認知している県民の割合	53.7%	80%以上	健康づくり推進課

⑨ 食育の推進に関わるボランティアの数の増加

食育を県民運動として推進し、県民一人ひとりの食生活において実践していくためには、地域で県民の生活に密着した活動を行っているボランティアが果たす役割は重要です。そのため、「食育の推進にかかわるボランティアの数の増加」を目標とします。

項 目	現状値(H17)	目標値(H23)	担当課室
食育の推進に関わるボランティアの数 ※	1,907人	2,500人以上	果樹園芸課 健康づくり推進課

※食育の推進に関わるボランティア＝食育ボランティア、食生活改善推進員

⑩ 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合の増加

健全な食生活の実践のためには、食品の安全性に関する情報を受けとめ、適正に食品を選択する力を身につけることが必要です。このため、食品の安全な取り扱い方や

食品の選び方など「食品の安全性に関する基礎知識を持っている県民の割合の増加」を目標とします。

項 目	現状値(H18)	目標値(H23)	担当課室
食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合	68%	80%以上	食品安全企画課

⑪ 成人の1日あたりの野菜類の平均摂取量の増加

成人の野菜摂取量は減少傾向にあります。「健康日本21」で望ましい量の目安とされている「1日あたりの野菜類の摂取量350g以上」を目標とします。

項 目	現状値(H17)	目標値(H23)	担当課室
成人の1日あたりの野菜類の摂取量	183g	350g以上	健康づくり推進課

⑫ 1日あたりの果物類の平均摂取量の増加

県民の果物の摂取量は、近年増加傾向にあります。食事バランスガイドで示されている「1日あたりの果物類の摂取量200g」を目標とします。

項 目	現状値(H17)	目標値(H23)	担当課室
1日あたり果物類の摂取量	180g	200g	健康づくり推進課

⑬ 成人肥満者（BMI ≥ 25）の減少

「肥満」（BMI ≥ 25）を指標とすると、平成17年県民健康栄養調査では、男性の27.2%、女性の16.6%が肥満に分類されています。

肥満は各種疾患の危険因子であり、肥満予防が疾病発病の予防につながることから、「肥満者の割合の減少」を目標とします。

項 目	現状値(H17)	目標値(H23)	担当課室
肥満者の割合（男性）	27.2%	15%以下	健康づくり推進課
肥満者の割合（女性）	16.6%	10%以下	

⑭ 女性のやせの者（BMI < 18.5）の減少

若い女性の間では、やせ願望が強く、平成17年県民健康栄養調査では「やせ」（BMI < 18.5）は、20歳代で19.5%、30歳代で17.6%を占めており、健全な母性の確保のためにも「20～30歳代女性のやせの者の割合の減少」を目標

とします。

項 目	現状値(H17)	目標値(H23)	担当課室
20～30歳代女性のやせの者の割合	19.5%(20歳代) 17.6%(30歳代)	15%以下	健康づくり推進課

⑮ 市町村推進計画の作成割合の増加

県民運動として食育を推進していくためには、市町村においてもその取組が進められることが必要であり、「全ての市町村で食育に関する計画を作成・実施すること」を目標とします。

項 目	現状値(H18)	目標値(H23)	担当課室
食育推進計画を作成・実施している市町村の割合	0%	100%	農林水産総務課

「メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)」とは

内臓に脂肪がついた肥満の人が高脂血症や高血圧症、糖尿病を複数もった状態のことをメタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)といいます。この状態の人は、動脈硬化が進みやすいと言われています。

動脈硬化が進むと、心臓病や脳卒中になる危険性が高くなるので注意が必要です。では、どうすればよいのでしょうか。

それには、運動習慣の徹底と食生活を健康的なものにすることが大切です。

また、喫煙も動脈硬化を進行させるため、禁煙が大切です。

① 「肥満」チェック

おへんの周りを計ろう 男性85cm以上 女性90cm以上

② 「血清脂質」チェック

中性脂肪値150mg/dL以上、HDLコレステロール値40mg/dL未満
(一方または両方が該当)

③ 「血圧」チェック

最高血圧130mmHg以上、または最低血圧85mmHg以上
(一方または両方が該当)

④ 「血糖」チェック

空腹時血糖値110mg/dL以上

①に加えて②～④の中から2項目以上当てはまれば、メタボリックシンドロームと診断されます。

4

施策展開の方向

社会情勢の変化、ライフスタイルの多様化に伴い、食生活に対する乱れが問題となってきています。そうしたなか、食育を総合的に推進することにより、県民が食の重要性を理解し、望ましい食習慣を身につけ、健全な食生活を実践することを通じて、生涯にわたって健康で豊かな生活を実現していくための様々な取組を行っていきます。

(1) 家庭における食育の推進

家庭での食育は、適切な食生活や食習慣の形成などに、非常に重要な役割を担っています。

特に、食に関する知識や文化等については、家庭を中心として、日常生活の中で、親から子どもへ受け継いでいくことが重要です。

そのため、家庭において食に対する関心と理解を深め、子どもに対し段階的に食習慣や知識を取得させ、食と健康の関係に関心を持てるような取組を行っていきます。

① 食に関する知識の習得・実践

食の大切さを理解し、望ましい食習慣を身につけ、健全な食生活を実践することができるよう、子どもの頃から様々な食品を食べ、食品の持つ本来の味を知ることにより、味覚を磨くとともに、料理や食に関する基本的なことを学ぶ機会を増やします。

そのため、「親子食育教室」などにおいて、食の楽しさを親子で学び、会話を楽しみながら食事をする中で、栄養バランスのよい食べ方や、食事のマナーなど、適切な食習慣を身につける機会や学習の場を提供します。

また、家庭においてきちんとした食生活を行うことの基本となる1日3食の規則正しい生活リズムを実践できるような啓発に取り組みます。

さらに、食と健康についての関係を正しく理解し、実践していけるよう、「健康づくりのための食生活指針」や、1日に摂る食事の望ましい組合せやおおよその量をイラストを交えてわかりやすく示した「食事バランスガイド」の普及・啓発や食生活の改善による生活習慣病の予防などに取り組んでいくとともに、県民自身が食の安全・安心も考えながら適切な食事量や栄養バランスがとれた食事を行うための知識や能力を身につけられるよう、パンフレットなどにより、食に関する正しい情報や栄養管理に関する知識、食に関する様々な情報を発信します。

② 保育所・幼稚園・学校と連携した食育の推進

「早寝・早起き・朝ご飯」の実践による基本的な生活習慣の確立や、生活習慣病につながる恐れのある肥満防止のための適切な食習慣や運動習慣を身に付けるための効

果的な働きかけ等、教育現場から家庭に対する情報発信を行います。

また、学校等において、保護者からの子どもの食生活、食習慣に関する相談にも積極的に対応していきます。

さらに、家庭と保育所・幼稚園・学校が互いに補完し合い、連携を進めながら、ふれあい給食の実施や子どもが食に関する知識やマナーが身につけられるような食育を進めます。

「食事バランスガイド」とは

望ましい食生活についてのメッセージを示した「食生活指針」を具体的な行動に結びつけるものとして、平成17年6月に農林水産省と厚生労働省により決定されました。

1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかの目安を分かりやすくイラストで示したもので、これらのバランスが悪いとコマが倒れてしまうことを表現しています。

あなたのコマはうまく回っているでしょうか。

「食事バランスガイド」について詳しく知りたい方は、農林水産省のホームページをご覧ください。

(http://www.maff.go.jp/food_guide/balance.html)



(2) 保育所・幼稚園・学校における食育の推進

子どもに対する食育は基本的なことを身につけるという意味で非常に重要な位置づけを持っています。子どもにとって保育所・幼稚園・学校の教育現場で受ける影響が大きいことから、保育所・幼稚園・学校において、健全な食生活の実現を図り、様々な機会や場所を利用して、積極的に食育を進めていきます。

① 食に関する知識の習得・実践

保育所・幼稚園では、適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、豊かな人間性の育成を図るため、食材とのふれあいや食事の準備をはじめとする様々な体験や指導を通じ、保育計画等に連動した組織的・発展的な「食育の計画」が推進されるよう支援します。

また、保育所・幼稚園の職員を対象に、食育に関する研修会を開催し、子どもの発育・発達段階に応じた食育の推進が行えるよう支援します。

さらに、食生活改善推進員等による保育所・幼稚園訪問により、子どもが食に対し関心をもつような機会を提供します。

学校では、食育を学校全体で取り組むため、食に関する指導計画を策定し、給食、各教科、総合的な学習の時間における食育を栄養教諭等により進めるとともに、学校給食の献立に郷土料理・行事食を取り入れたり、旬の地元食材を活用するなど給食に工夫を凝らし、学校給食を「生きた教材」として活用します。また、食物アレルギーへの対応については、代替食による献立を検討し、見た目が同じ給食を食べることにより、いじめや差別につながらないような配慮を学校全体で対応していきます。

また、栄養教諭等による保護者を対象とした料理教室の開催などにより伝統的食文化の伝承を行うとともに、副読本による和歌山の農林水産業への理解促進や、子どもの食に関する自己管理能力が段階的に身に付くような取組を推進します。

② 体験活動を通じた食の学習

子どもやその保護者を対象とした調理実習や栽培活動、漁業体験、酪農体験等、様々な体験学習から、食べ物が食卓に届くまでの様子や季節による農産物の生育状況、水産物の漁獲状況を見せるなど、実感・体感できるような取組を推進します。

また、同時に食は「命を頂く」ということを認識させ、感謝の念を抱くとともに命や物を大切に作る心を育てられるような、体験活動の取組を推進します。

③ 学校給食の普及・充実

本県においては学校給食の実施率が低いことから、地域食材の利用など内容の充実を図り学校給食の実施率を向上させるとともに、学校給食未実施の学校においても、家庭・地域との理解と連携のもと、野菜を使った弁当の献立集の配布や家庭科との連携、理想的な栄養配分の美味しい弁当作りの料理講習会等の学校や地域での実施など、具体的な食育を推進します。

特に、小学校における学校給食の実施率が全国最下位となっていることから、学校給食の普及を一層推進し、学校給食を充実します。

「和歌山の四季の食材」

和歌山県は豊かな自然に恵まれ、果物や野菜、魚、畜産物など一年を通して、四季折々の旬を感じさせるバラエティ豊かな食材が数多くあります。

また、施設園芸と露地栽培を組み合わせたりレール出荷も行われています。

●農産物

みかん、うめ、かき、もも、はっさく、キウイフルーツ、いちじく、びわ、すもも、三宝柑、じゃばら、えんどう類、ししとう、トマト、新しょうが、レタス、和歌山だいこん など

●畜産物

熊野牛、紀州梅どり、紀州鶏、紀州梅たまご、イノブタ、ホロホロ鳥 など

●林産物

山椒、わさび、しいたけ など

●水産物

たちうお、あじ、さば、しらす、いわし、まぐろ、かつお、まだい、いさき、さんま、はも、いせえび、クエ、くじら、うつぼ、ヒロメ、ひじき、ヒオウギ、鮎 など



みかん



うすいえんどう



うめ



たちうお



熊野牛



まぐろ

(3) 地域における食育の推進

食育は、全ての県民を対象に定着を図っていく必要があることから、地域における食育の推進は重要な要素を持っています。

そのため、ボランティア等による地域に密着した食育の推進や食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者等と連携した食育を推進していきます。

また、地域において継承されてきた伝統料理や郷土料理などを活用し、食に関する知識や食文化の理解・継承のための取組を行います。

① 食生活改善活動の推進

「食生活指針」や「食事バランスガイド」の県民への普及・啓発を図るとともに、食生活講座などグループ講習会の開催により、望ましい食習慣の実現や食の安全・安心、適正な食品の選択に関する知識を提供する場を設けます。

さらに、米を主食として、農産物、畜産物、水産物など多様な副食から構成され、栄養バランスに優れている「日本型食生活」の実践のための情報提供を行います。

② 食品関連事業者等と連携した食育の推進

食品表示の適正化指導や、地場産物を原材料とした優れた加工食品の認証とその情報提供を行うとともに、食品関連事業者による子どもや消費者等との交流活動を推進します。

また、地場産物の利用拡大を図るため、旬の食材のPRを行うとともに、地産地消費フェアの開催や出荷体制づくりを支援します。

さらに、栄養成分や食材を表示した食事やヘルシーメニューの提供に積極的に取り組む「わかやま食育応援店」の指定など、関係団体と連携した取組を行います。

③ 地域の特色ある食文化の理解と継承、発展

地域で育まれた郷土料理や伝統食、行事食などの食文化を継承するために、食生活改善推進員や関係団体が開催する料理教室を推進します。

また、食文化伝承のための人材育成や世代を越えた交流を推進します。

特に、高齢者が有する郷土料理や伝統文化に関する知識、技術を継承するため料理教室や体験学習会の開催などを進めます。



(4) 和歌山の農林水産業に根ざした食育の推進

本県の豊かな自然の中で育まれた農林水産物を活用し、県民の食への関心と意識を高めるため、「食」を実感・体感できる食育の取組を推進します。

① 体験活動を通じた食に関する学習の推進

地元食材をより身近に感じ、地域の農林水産業の生産活動や自然とのつながりへの理解を深めることができるよう、農作業等を実感・体感できる場や機会を提供します。

また、保育所・幼稚園・学校における地場産物に関する生産状況、機能性紹介や栽培体験学習、ボランティアによる出前授業などの幅広い取組を推進するとともに、農林水産業者や食品関連事業者、関係団体等が地域において行う体験学習を促進します。

さらに、地域の農林水産物の紹介や料理方法の普及・啓発を図ります。

② 地産地消の推進

児童生徒の食に対する関心を高めるため、地域と保育所・幼稚園・学校が連携し、生産者と直接契約した食材供給など、給食に地元食材をできるだけ利用するような取組を推進します。

また、県のホームページなどを活用し、農林水産物の生産状況や機能性、旬の情報を発信するとともに、地場産物や伝承料理を取り上げた和歌山版「食事バランスガイド」等を普及推進します。

さらに、県内流通事業者及び県産品の生産者・製造者と連携し、朝市夕市交流会や地産地消フェアやフェスティバルの開催、県産品常設販売コーナーの設置など地産地消の観点から本県産農林水産物を活用する取組を促進します。

③ 生産者と消費者の交流促進

産地直売所や市民農園、廃校などを活用した体験交流施設など、消費者との交流拠点となる施設の整備を推進します。

また、都市への情報発信と併せ、地域資源の掘り起こしや人材の育成、産地直売所等における旬の食材のPRや農作業体験、伝統料理の講習会のイベントなどを通じて消費者との交流を促進します。



(5) 県民運動としての食育の推進

食育を効果的かつ円滑に推進するために、県民や関係者が、それぞれの役割に応じて主体的に活動するとともに、連携・協働した取組が行われるよう、県民運動として展開します。

① 情報の共有・発信、県民に対する啓発・広報

食育に関する県内外の取組事例、研修会・イベント、食習慣等に関する情報を収集し、これらの情報や食品検査体制等を含めた食の安全に関する情報を県のホームページなどで総合的に提供します。

また、食に関する正しい知識や重要性、リスクを適切に判断するために必要な情報を各種印刷物やメディア等を活用し提供するとともに、公共施設等における食育に関するコーナーの設置や食育に関するシンポジウムや研修会、各種イベントの開催などを通じた食育の普及啓発に努めます。

② 食育活動者の育成

食に関する豊かな知識と経験を持ち、県民生活に密着した活動を行う食生活改善推進員や食育ボランティア、わかやま食の安全サポーターなど地域での食育を推進する人材を関係機関、団体等と連携して育成するとともに、これらの人材の活用を推進します。

なお、地域で食育を推進する活動者の育成や活用を行う場合は、それらの方々がより参加しやすい環境づくりに努めます。

③ 食育推進運動の普及・定着

食育に対する気運を高め、その意識を醸成するため、国が設定する「食育月間」とは別に、毎年10月を「和歌山県食育推進月間」と定め、「食べることは学ぶこと、考えよう皆と私の食の未来！」をスローガンに運動を展開します。

また、多様な関係者で構成する県食育推進会議を中心に、関係団体等のネットワークづくりを進めます。

さらに、食育推進月間において、これらのネットワークを活用し、市町村等とも連携しながら食育キャンペーンを実施するとともに、食育に積極的に取り組む個人、団体、企業等に対する表彰制度を創設します。

④ ボランティアやNPOなど民間団体等との協働

食育に積極的に取り組むボランティアをはじめ、NPOや民間団体、企業等が行う食育活動が相互に、また、行政との協働を図れるよう、社会人、主婦、高齢者向けの講座等の開催を通じて、ボランティアを育成するとともに、食育に関する情報等の提供に努め、ボランティアやNPOなどが取り組む活動を支援します。

5

ライフステージに応じた食育の取組

発育・発達段階に応じた食の体験を積み重ねていくことにより、生涯にわたり健康でいきいきとした生活を送るための食習慣が形成されます。

このため、乳幼児期から高齢期までを6つのライフステージに区分し、それぞれの特徴に応じた取組の方向性と内容を示すとともに、関係者が連携して取組を推進します。

ライフステージ	年齢区分	テーマ
① 乳幼児期	おおむね 0～5歳	食に関する基礎づくり
② 小・中学校期	おおむね 6～15歳	食の基本的な知識・食行動の習得
③ 高等学校期	おおむね 16～18歳	食に関する自己管理能力の育成
④ 青年期	おおむね 19～39歳	健全な食生活の実践
⑤ 壮年期	おおむね 40～64歳	食生活の見直しと健康維持
⑥ 高齢期	おおむね 65歳～	健康状態に合わせた食生活の実践

(1) 乳幼児期(おおむね0～5歳)

テーマ

「食に関する基礎づくり」

乳幼児期は、生涯にわたり健康でいきいきとした生活を送る基本としての「食を営む力」の基礎を身につける時期です。

この時期は、食生活のリズムの基礎を身につけるとともに、食事を味わって食べる、食への関心が持てるなど楽しく食べることができるよう、家庭を中心として、保育所・幼稚園等でも、望ましい食習慣の基礎を形成することが大切です。

〈取組の方向性〉

- 望ましい食習慣の基礎をつくるために、規則正しい生活のリズムを身につけさせる
- 家族等とのふれあいを通して食べることの楽しみや食事のマナーを身につけさせる
- 成長・発達に応じた食事を通して、味覚の基礎を養う
- 食べ物への関心や大切にすることを育て、食べることを楽しませる

家庭での取組

- 一日三食の規則正しい食事をもとに生活のリズムをつくる
- 授乳の際の親子のふれあいや家族と一緒に食卓を囲むことにより、楽しい雰囲気でする
- 食前食後の挨拶や食前の手洗いなど、気持ちよく食事するためのマナーを伝える

- さまざまな食べ物を味わうことにより好き嫌いをなくさせる
- 栄養バランスのとれたうす味の料理に配慮し、食べ物本来の味を伝える
- 身体の発育に応じて、噛み応えのある食べ物を食する機会を増やす

保育所・幼稚園での取組

- 保育所や幼稚園での食事を一日の生活の中でとらえ、できるだけ多くの食材に出会う機会を増やす
- 他の子どもたちと楽しく食べることができる環境をつくる
- 食事内容、箸やスプーン・食器の種類などを工夫し、食べ物・食事に対する興味を引き出すとともに食事のマナーを身につけさせる
- 給食に地域食材を活用し、地域食材へ触れる機会を増やす
- 栽培、収穫、調理という一連の体験を通して、自然や食べ物への感謝の心を育むとともに食への関心を高めさせる
- 保護者との連携による食物アレルギーへの対応を行う

地域(生産者・事業者を含む)での取組

- 地元食材等の栽培や収穫体験の場を提供し、食に対する関心を引き出すとともに、食べ物の作られる過程などを伝える
- 保育所等で行う親子料理教室等の食育に関する行事へ協力する
- 給食への地域食材の提供、地域食材活用方法や郷土料理の伝承により、食への関心を高めさせる
- 乳幼児を育てる保護者に対し、地域において蓄積された子育ての知識、経験、技術を活用した助言や支援を行う

「いただきます」という言葉

「いただきます」は、食事を食べる前にごく自然に出てくる言葉です。この「いただきます」という言葉には、「植物や動物が育んできた命を、自分の生きる力にさせていただく」という、食べ物への感謝の気持ちが込められています。

育った命をいただき、食べ物に感謝して食べる。さらには、食物を作り育ててくれた人をはじめ、沢山の人の手によって、ひとつの料理が作られることに深く感謝する気持ちにもつながるものです。

最近、この言葉が食事の前にあまり出ていないのではないのでしょうか。

この機会に、食事をする際の「いただきます」について、考えてみてください。

(2) 小・中学校期(おおむね6～15歳)

テーマ

「食の基本的な知識・食行動の習得」

小・中学校期は、体力・運動能力が急速に高まり、食習慣の基礎が完成する時期です。

この時期は、学校生活という本格的な集団生活の始まりとともに、友達との交流などで過ごす時間が増え、家族間の生活時間のずれ等から、家族揃って食事をする機会が減少し、朝食の欠食や食事マナーの乱れ、食に対する関心の薄れ、偏った食事による肥満や小児生活習慣病の増加等の食生活に起因する健康問題も起きてくる時期でもあります。

このため、家庭での楽しい食事や学校給食を通じ、食に関する基本的な知識や望ましい食習慣を身につけ、体験学習などを通じた食の大切さを学ばせることも大切です。

〈取組の方向性〉

- 健康と食生活について考え、正しい知識を身につけることを習慣化させる
- 食事を家族や仲間と食べる機会を増やし、食べる楽しさを味わせる
- 食事づくりの協働などを通して、食に関する知識と関心を広げさせる
- 体験学習などを通じ、食への関心を引き出し、食べ物を大切にする心を育てる

家庭での取組

- 朝食をきちんと食べ、一日三食の規則正しい食生活リズムを身につけさせる
- 家族等で食卓を囲み、食べることの楽しさを覚えさせる
- 食前食後の挨拶、食前の手洗い及び箸の使い方など、食事マナーを伝える
- 成長に必要な栄養バランスのとれた食事内容を工夫する
- 間食(おやつ)の量、時間について考える
- 郷土料理や年中行事に合わせた食事を取入れる
- 食事づくりの手伝い、買い物など、年齢に応じた食事に関する役割を習慣化させ、食に関する関心を広げさせる
- 様々な旬の食材を使った食事を通じ、味覚を育てる

学校での取組

◆小学校

- 食に関する年間指導計画を作成し、学校給食、各教科や総合的な学習の時間において、教科・学級担任と栄養教諭等が連携し、全教職員が共通理解のもとに工夫をこらした食育を展開する
- 箸の持ち方や手洗い、食事時の話の内容等、食事マナーを身につけさせるとともに、友人と一緒に食べる楽しさを味わせる
- 食べ物の働きや健康との関わりなど、教科等と関連させた食に関する指導を

実施する

- 本県の食料生産や消費について理解させ、調理実習などを通して、食に関する幅広い知識を身につけさせる
- 学校給食へ地域食材を活用して、地元の食材や伝統料理に触れ、食への関心を高めさせる
- 学校農園などでの栽培・収穫体験などを通じ、食べ物を大切にする心を育てる
- 食物アレルギーへの対応を学校全体で行う

◆中学校

- 食に関する年間指導計画を作成し、教科・学級担任と栄養教諭等が連携し、全教職員が共通理解のもとに工夫をこらした様々な食育を展開する
- 食事マナーや望ましい食習慣を身につけさせるとともに、友人と一緒に食べる楽しさを味わせる
- 過度の痩身や肥満が健康に及ぼす影響や食事と体の関係など、食生活を自己管理するための準備期間として、必要な知識を習得し、実践できる能力を育てる
- 本県の食料生産や消費について理解させ、調理実習などを通して、食に関する幅広い知識を身につけさせる
- 学校給食へ地域食材を活用して、地元の食材や伝統料理に触れ、食への関心を高めさせる
- 栽培・収穫体験などを通じて、食べ物を大切にする心を育てる
- 食物アレルギーへの対応を学校全体で行う

地域(生産者・事業者を含む)での取組

- 食生活改善推進員等が中心となり、望ましい食習慣の実現や食の安全性・食品の選択に関する知識、情報を提供する
- 食育推進に関するボランティア等との連携による親子食育教室や食文化を伝承するための料理教室等の開催により、食に関する幅広い知識を広げる
- 生産者との直接契約など、学校と生産者との連携により、学校給食への地元食材の供給を図るとともに、児童・生徒に対し地元食材の紹介に努める
- 学校の授業への協力と農林水産業、食品の生産や販売等の現場における実習体験の場を提供し、学校・家庭・地域が連携した食育の推進を行う
- 地元の食材を使った和歌山らしい食文化を外食でも味わえることを推進する

(3) 高等学校期(おおむね16~18歳)

テーマ

「食に関する自己管理能力の育成」

高等学校期は、多くの生活習慣が定着され、食生活の自己管理が要求される時期です。

この時期は、自分の考えに従った行動をとるようになり、友達と過ごす時間がさらに増え、保護者による子どもの食生活の管理が難しくなる時期です。

また、クラブ活動や塾通い、習い事や受験勉強などの時間が増え、生活リズムが乱れがちになるとともに、反抗期とも重なることから、食事リズムが不規則になりがちで、家庭外からの影響を受けやすく、過度の痩身志向や過食、偏食による肥満、サプリメントへの依存など、栄養摂取のバランスの崩れなど、健康上の問題も生じやすい時期です。

このため、食に関する知識や経験を深め、健康的な食生活と食事リズムを身につけ、生活に合わせて食生活を自己管理できるようにすることが大切です。

〈取組の方向性〉

- これまで身につけた知識、望ましい食生活習慣を実践させる
- 自分の健康に関心を持ち、食生活を振り返り、改善する力を育てる
- 栄養と生活習慣病の関連など栄養バランスを理解し、食品を選択する能力や自立のために必要な調理技術を習得させる
- 食料の生産、加工、流通の仕組み、食料や環境についての関心を高め、食のボランティア活動に取り組む

家庭での取組

- 朝食をきちんと食べ、一日三食の規則正しい食生活リズムを実践させる
- 家族等で食卓を囲み、食べることの楽しさを覚えさせる
- 健全な食生活を送るために必要な知識を習得し、実践できる能力を育てる
- 食事が健康に及ぼす影響や適切に食品を選択できる知識、自立のための調理技術を身につけ、家族や友達に食事を提供することの楽しさを知らせる
- 地元の食材などを活用し、日本型食生活や伝統料理に親しむ機会を増やす
- 食べ残しを減らし、生ゴミの再利用など、食と環境について考えさせる

学校での取組

- 各教科、総合的な学習の時間等の教育活動全体を通じ、様々な食育を展開する
- 教科において食事と健康についての正しい知識を身につけさせる
- 「食事バランスガイド」を活用した食事内容のチェックを行い、食生活を見直させる

- 学生食堂などでの栄養成分表示や食材表示など、食事を選択する際に必要な情報を提供する
- 過度の痩身や肥満が健康に及ぼす影響や食事と体の関係など、健全な食生活を送るために必要な知識を習得し、実践できる能力を育てる
- 調理実習などを通して、地元食材や伝統料理への理解を深めさせる
- 地域の人々と関わる学校行事を通じて、様々な啓発を行う

地域(生産者・事業者を含む)での取組

- 食生活改善推進員等が中心となり、望ましい食習慣の実現や食の安全性・食品の選択に関する知識、情報を提供する
- 食育推進に関するボランティア等との連携による食文化を伝承するための料理教室等の開催により、食に関する幅広い知識を広げさせる
- バランスよく食品を選べるよう配慮した3色に色分けした陳列方法など、コンビニ、ファストフード店などの店舗における工夫した食育を推進する
- 学校の授業への協力と農林水産業、食品の生産や販売等の現場における実習体験の場を提供し、作る楽しさ、美味しく食べることを体験させる

「和歌山の郷土料理」

和歌山県では、海の幸、里の幸など新鮮な特産物が数多く生産され、それらを利用し、伝えられてきたその地域ならではの郷土料理がたくさんあります。

下記の写真は一例で、その他にも地域々ですばらしい料理があります。

【郷土料理の一例】



茶がゆ



なれ寿司



ぼうり



めはり寿司



いがみの煮付け



鮎ずし

(4) 青年期(おおむね19~39歳)

テーマ 「健全な食生活の実践」

青年期は、保護者から離れ自立し、就職や結婚、出産、子育て等により、生活が大きく変化する時期です。

この時期は、心身とも充実し、働き盛りと言われますが、一方では進学や就職等により単身生活を始める人が増える時期で、仕事等により生活が不規則になったり、朝食を欠食する割合が高くなっています。

この時期の食生活の状況が壮年期以降の健康に大きな影響を及ぼすことから、食事の栄養バランスや生活リズムを再点検し、これまで身につけた食に関する知識や経験を生かして健全な食生活を実践するとともに、生活習慣病の兆候を見逃さず、早めに生活習慣を改善することが大切です。

また、知識や情報の受け手から、逆に、家族や地域に対し、これまで得てきた食に関する知識や情報を発信していく役割も担う必要があります。

〈取組の方向性〉

- 健全な食生活実現のため、食に関する情報の適否を判断する能力を身につける
- 自分の健康に関心を持ち、適正な食事量や栄養バランスの知識を習得し実践する
- 食についての知識を子どもに教え、家庭での食育に取り組む
- 地域活動等に参加し、行事食や伝統料理に関する知識や意識を高める

家庭での取組

- 朝食をきちんと食べ、一日三食の規則正しい食生活リズムを実践する
- 適正な食事量、栄養バランス、食の安全・安心など、食に関する知識を習得する
- 「食事バランスガイド」の活用などにより、自らの食生活の再点検と望ましい食生活習慣の維持・改善に努め、生活習慣病を予防する
- 定期的な健康診断を受け、その結果に基づいた健康維持のための食生活を実践する
- 食事マナー、食についての基礎的な知識を子どもに教える
- 地元食材の料理への活用や家族での農林水産業体験などを通じて、子どもの食への関心を高める
- 食べ残しを減らし、生ゴミの再利用などを実践し、食の大切さを子どもに教える

地域(生産者・事業者を含む)での取組

- 食生活改善推進員等が中心となり、望ましい食習慣の実現や食品の選択に関する知識、情報を提供する
- 消費者、生産者・事業者、行政が協働して、食の安全に関するリスクコミュニケーションを推進する
- 料理教室や体験学習会等の開催を通して、地域の食材や行事食、伝統料理などについての知識を伝達する
- 飲食店や学生食堂、社員食堂などでの栄養成分表示や食材表示など、利用者が食事を選択する際に必要な情報を提供する
- 農林水産業、食品の生産や販売等の現場における体験・実習の場を提供する

「朝食の役割」

朝食は一日のパワーの源です。朝食を食べずにいると、体温や脳の温度が上がらないのでボーッとしたり、あくびが出たりします。

人間の脳は順調に働くためのエネルギー(ブドウ糖)が必要です。例えば、夕食を午後7時に食べて、次の日、炭水化物を含む朝食を食べないと昼食までに17時間あるので、脳にエネルギーが足りなくなり、イライラしたり、集中力がなくなったりすることが考えられます。

早寝、早起きをして、毎日しっかり朝ごはんを食べましょう。

「もったいない」という言葉

「もったい」とは、物体(勿体)のことで、物の本来あるべき姿を意味します。

「もったいない」は「もったい」の否定語で、「その物の本来の価値が生かされず、無駄になるのが惜しい」という意味です。

ノーベル平和賞を受賞したケニアの前環境・天然資源副大臣のワンガリ・マータイ氏が、平成17年来日した際、日本人の「もったいない」という考え方こそ、環境問題を考えるのにふさわしい精神であると感銘し、国連の会合で環境保護の合言葉として紹介するなど、「MOTTAINAI」を世界共通の言葉として広めています。

「もったいない」の言葉を意識し、食への感謝の念を持ち、食べ物を大切にしましょう。

(5) 壮年期(おおむね40～64歳)

テーマ 「食生活の見直しと健康維持」

壮年期は、身体機能が徐々に低下し、生活習慣病を発症する危険性が高くなる時期です。

この時期は、職場や家庭の中心となって活躍するため、ストレスが溜まりやすく、一方で多忙により自分の健康管理が疎かになる傾向があります。また、生活習慣や更年期による体調の変化など、身体的、精神的に大きな変化を迎える時期です。

このため、自らの健康状態を把握し、食生活などを見直すとともに、生活習慣病の予防など健康維持を図ることが大切です。

また、これまで得てきた食に関する知識を活用するなど指導的な役割も担う必要があります。

〈取組の方向性〉

- 望ましい食生活習慣を維持する
- 健康状態に応じ、食生活を見直し、健康維持のための食生活を実践する
- 家庭食や行事食、伝統食などを家族や子どもに継承する

家庭での取組

- 食事摂取量と運動など、生活習慣と疾病との関連についての知識と関心を持つ
- 家族及び自己の食生活を再点検し、「食事バランスガイド」の活用などにより食事バランスや体調にあった食生活に改善し、生活習慣病の原因である肥満を予防する
- 定期的な健康診断を受け、その結果に基づいた健康維持のための食生活を実践する
- 家庭料理や行事食、地域の伝統料理などの知識と技術を子どもに伝える
- 地元食材の料理への活用や家族での農林水産業体験などを通じ、子どもの食への関心を高める
- 食べ残しを減らし、生ゴミの再利用などを実践し、食の大切さを子どもに教える

地域(生産者・事業者を含む)での取組

- 食生活改善推進員等が中心となり、望ましい食習慣の実現や食品の選択に関する知識、情報を提供する
- 消費者、生産者・事業者、行政が協働し、食の安全に関するリスクコミュニケーションを推進する
- 料理教室や体験学習会等の開催を通じ、地域の食材や行事食、伝統料理などについての知識を伝達する
- 飲食店や社員食堂などでの栄養成分表示や食材表示、ヘルシーメニューなど、利用者が食事を選択する際に必要な情報・サービスを提供する
- 農林水産業、食品の生産や販売等の現場における体験・実習の場を提供する

(6) 高齢期(おおむね65歳～)

テーマ 「健康状態に合わせた食生活の実践」

高齢期は、退職や子どもの自立など生活環境が変化し、個人差はあるものの、身体的には体力低下が進み、健康問題も大きくなる時期です。

この時期、一人暮らしの割合も高くなることから、家族や友人と食事を共にする機会を持ち、豊かな人生経験とこれまで培ってきた知識を地域社会に継承するなど生きがいを持って暮らすとともに、望ましい食生活習慣を維持し、健康状態や活動の程度に合わせた食生活を実践することが大切です。

〈取組の方向性〉

- 望ましい食生活習慣を維持し、健康状態や活動の程度に合わせた食生活を実践する
- 行事食や伝統料理に係る豊富な知識と経験を家族や地域に継承する
- 家族や友人、地域での人との交流により、生きがいをもち、心豊かな暮らしを目指す

家庭での取組

- 栄養の過剰摂取や低栄養を予防する
- 「食事バランスガイド」の活用などにより、食事バランスや体調にあった食生活を実践する
- 定期的な健康診断を受け、その結果に基づく健康維持のための食生活を実践する
- 家族や友人と楽しい雰囲気でする

地域(生産者・事業者を含む)での取組

- 食生活改善推進員等が中心となり、望ましい食習慣の実現や食品の選択に関する知識、情報を提供する
- 消費者、生産者・事業者、行政が協働し、食の安全に関するリスクコミュニケーションを推進する
- 高齢者の料理教室等食に係る地域活動を実施するなど、高齢者が生き生きとした暮らしを実現できるよう取組を推進する
- 地域の行事食や伝統料理などの食文化の継承など、高齢者が培ってきた知識、経験を活かした活動を推進する
- 食生活改善推進員による宅配サービスを実施する
- 飲食店などでの栄養成分表示や食材表示、ヘルシーメニューなど、利用者が食事を選択する際に必要な情報・サービスを提供する
- 入所・通所施設での食事に、地域食材の提供に協力する

6

計画の推進に向けて

食育を推進していく上で、県民一人ひとりが食に関わる問題を自らの問題として捉え、主体的に取り組むことが重要であるとともに、家庭、保育所・幼稚園・学校、地域や関連団体等、それぞれが役割を分担・連携しながら、面的な広がりをもった県民運動として食育を実践していく必要があります。

(1) 計画の推進体制

【県の推進体制】

●和歌山県食育推進会議、食育推進本部の設置

平成18年9月に、教育関係者、健康・栄養関係者、消費者団体、生産者・事業者団体、地域活動団体、メディア関係者、学識経験者、行政等で構成する和歌山県食育推進会議を設置しました。

また、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、県庁内の関係部局による和歌山県食育推進本部を設置しています。

●食育推進連絡会議の設置

県の振興局を中心として、関係団体で構成する食育推進連絡会議を各地方ごとに設置し、地域の特性に応じた食育を推進します。

【市町村の推進体制】

●市町村食育推進会議等の設置

地域の特性を活かした食育を推進するためには、より県民に身近な行政機関である市町村が食育に取り組むことが必要となります。

このため、市町村段階において、市町村食育推進会議等を設置するなど、幅広い分野の関係者、関係団体の意見も聞きながら、地域の特色をより一層活かした市町村食育推進計画を策定する必要があります。

(2) 関係者の役割

【県の役割】

国や市町村、関係者・機関・団体との連携を図り、食育に関する施策を総合的かつ計画的に取り組むとともに、食に対する意識の高揚や食育に取り組む機運の醸成に努め、食育を県民運動として推進します。

【市町村の役割】

家庭や保育所・幼稚園・学校、地域を結び、関係者・機関・団体との連携を図りながら、地域の特色を活かした食育の推進に積極的に努めるものとします。

【家庭の役割】

県民一人ひとりが、家庭における食育が重要な役割と再認識し、日々の生活において、食に関する知識の習得や望ましい食習慣の形成等に積極的に努めるものとします。また、他の関係団体等と連携し、食育の推進に取り組むよう努めるものとします。

【教育関係者等の役割】

保育所・幼稚園・学校の教育関係者は、食に関する関心及び理解を増進する上で重要な役割があることから、栄養教諭等が教科と連携した食育を推進するよう努めるものとします。また、他の関係団体等と連携し、食育の推進に取り組むよう努めるものとします。

【生産者の役割】

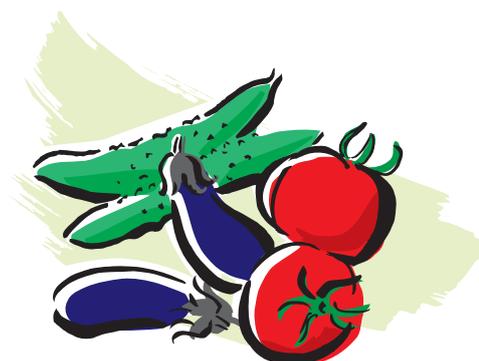
農林水産業に関する様々な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、県民の理解を深めるとともに、地産地消への取組を推進するよう努めるものとします。また、他の関係団体等と連携し、食育の推進に取り組むよう努めるものとします。

【食品関連事業者の役割】

食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者等は、安全性の確保、食品の適正表示や栄養成分等の情報提供に取り組むよう努めるものとします。また、他の関係団体等と連携し、食育の推進に取り組むよう努めるものとします。

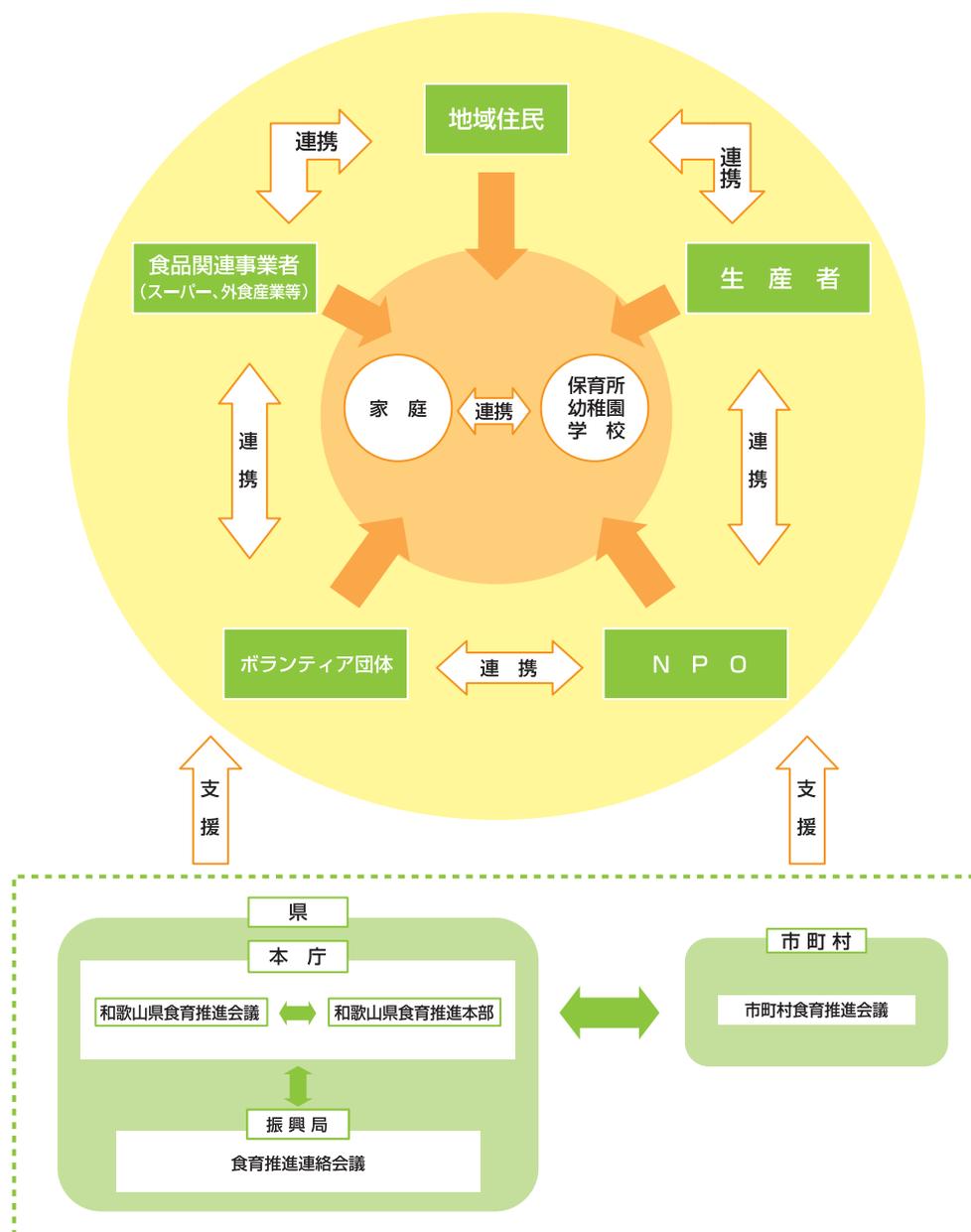
【NPO、民間団体の役割】

食育推進に取り組むNPO、民間団体は、望ましい食習慣の実現、食に関する知識向上に関する食育講座や食文化を伝承するための料理教室の開催などを通じ、県民に対する食育の普及啓発に取り組むよう努めるものとします。また、他の関係団体等と連携し、食育の推進に取り組むよう努めるものとします。



(3) 関係者の連携

《食育推進に係る連携体制イメージ図》



(4) 計画の推進・進行管理

この計画に位置づけられた食育の各種取組は、県及び各種団体、関係者が相互に密接に連携し、総合的、計画的に推進するとともに、県の施策の進行管理については県食育推進本部が行い、それぞれ、毎年度、県食育推進会議に報告します。

また、本計画の目標年次である平成23年度までに、状況の変化等が生じた場合は、必要な措置を講じることとします。

參考資料

県の取組

① 家庭に対する取組

※平成19年度に予定している事業について記載

事業・取組名	内 容	担当課・室名
おやこの食育教室	食生活改善推進員が、「家族と囲む食卓は、会話を楽しみながら食事をする中でバランスのよい食べ方や、食事のマナーなど、適切な食習慣を身につけるよい機会である」ということを、子どもとその保護者を対象に調理実習を含めた教室を開催する	健康づくり推進課
和歌山版「食事バランスガイド」策定、普及・活用	地域農産物や伝承料理を反映した和歌山版食事「バランスガイド」を策定、「実践カンパニー」を県下小学生に配布、学校における総合学習等で活用後、家庭へ持ち帰り普及することにより、県民一人ひとりのバランスのとれた食生活実践を図る	果樹園芸課
食育実践地域活動支援事業	各地域特性を活かした体験や交流等を通じ、県民自らが食について判断できるようにするための食育推進事業を実施する (1) 体験を通じた食育推進 食文化の継承、生産者と食卓の連携、食の安全・安心の確保等について、体験を通じて食料の生産過程や安全性の理解を図る (2) 地産地消を通じた食育推進 地産地消フェア、朝市夕市交流会の開催	果樹園芸課
にっぽん食育推進事業	果物を使った親子料理教室を開催する	健康体育課
栄養教諭を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業	学校給食の献立内容について保護者に対する料理講習会の開催や、地域との連携による郷土料理講習会の開催、果物の栽培活動を行う	健康体育課
学校給食における学校・家庭・地域の連携推進事業	親子料理教室の開催や、ふれあい給食の実施等、学校給食を中心として家庭・地域との連携を深め、みんなで考える学校給食を実施していく	健康体育課

② 保育所・幼稚園・学校に対する取組

事業・取組名	内 容	担当課・室名
食育・給食担当職員研修会	保育所や幼稚園の食育・給食担当職員に対し、食育に関する研修会を行う	子ども未来課
和歌山版「食事バランスガイド」策定、普及・活用	地域農産物や伝承料理を反映した和歌山版食事「バランスガイド」を県下小学生に配布、学校における総合学習等で活用後、家庭へ持ち帰り普及することにより、児童一人ひとりのバランスのとれた食生活実践を図る	果樹園芸課
みかんポット苗栽培体験	教育委員会と連携し、県下の全小学校、盲・ろう・養護学校において、体験型食育推進として、県農業技術職員が指導し、児童が県特産物「温州みかん」ポット苗の植え付けを体験し、栽培を通じて成長過程を観察、食べ物大切に育てる心をはぐくむ	果樹園芸課
食育実践地域活動支援事業	各地域特性を活かした体験や交流等を通じ、県民自らが食について判断できるようにするための食育推進事業を実施する (1) 体験を通じた食育推進 食文化の継承、生産者と食卓の連携、食の安全・安心の確保等について、体験を通じて食料の生産過程や安全性の理解を図る (2) 地産地消を通じた食育推進 地産地消フェア、朝市夕市交流会の開催	果樹園芸課
地域農業再編普及活動	農産物直売所等において農業者が行う地産地消の取組に対する支援を行い、農業者と消費者とが顔の見える関係を構築し、消費者の農業及び地域農産物への理解の促進を図る	果樹園芸課
アグリミズ等チャレンジ21	農村女性、高齢者の地域食文化伝承活動を推進し、消費者等の農業及び地域農産物、食文化への理解の促進を図る (1) 農村地域における食文化伝承活動支援 ふれあい推進員等に対する研修会の実施 (2) 農村女性グループ活動支援（補助事業：県1/2、事業主体1/2） 農村女性グループが実施する伝統料理の伝承活動、地産地消活動並びに農業体験学習支援活動等に対する支援を実施	果樹園芸課
学校給食用牛乳供給事業	安全で品質の高い国産牛乳を年間を通じ学校給食用に安定的かつ効率的に供給すること等により、我が国酪農・乳業の安定的発展を図るとともに、児童・生徒の体位・体力の向上に資する ・保護者等による乳業工場の視察 ・小学生、中学生を対象とした牛乳に係る普及啓発資料の配布 ・中学生を対象とした骨密度測定	畜産課
少年水産教室	小学校、幼稚園等における漁業に関する体験学習を実施する ・漁具や漁法についての座学、漁港での見学、稚魚の放流など	水産振興課
お魚の料理教室の開催	学校における各漁協女性部による魚料理の指導	水産振興課
地域に根ざした学校給食推進事業	学校給食で使用する食材を地域との連携により、地場産物を活用していくとともに、米飯給食の充実を図る	健康体育課

栄養教諭を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業	学校給食の献立内容について保護者に対する料理講習会の開催や、地域との連携による郷土料理講習会の開催、果物の栽培活動を行う	健康体育課
学校給食における学校・家庭・地域の連携推進事業	親子料理教室の開催や、ふれあい給食の実施等、学校給食を中心として家庭・地域との連携を深め、みんなで考える学校給食を実施していく	健康体育課
学校における食育推進計画	生活習慣の調査、検討、改善に基づく食育の推進と食物アレルギーへの対応、地場産物を活用した食育の推進する	健康体育課

③ 地域（生産者・事業者を含む）に対する取組

事業・取組名	内 容	担当課・室名
よい食生活を進めるためのグループ講習会	食生活改善推進員による地域での食育活動で牛乳・乳製品を使った料理講習会を開催する	健康づくり推進課
在宅介護職ボランティア事業	親子がともに高齢化していく日本の家族構成の中で、義務として家庭介護を行っている主婦は一時的にも介護の立場から解放されることを願い、自発的な愛情関係を継続できる社会を希望しているため、食生活改善推進員が、ヘルスマイト（推進員）を支える事を手始めに取り組み、地域での活動を広げていく	健康づくり推進課
ヘルスサポーター21事業	中学生から高齢者までの全ての住民を対象に、自分の健康指標に基づき、自己実現を目指すマンパワーの活動であり、教材を使って健康日本21の目標達成のため、健康づくりの必要性を理解してもらう講座を開催する	健康づくり推進課
男性のための料理教室	食生活改善推進員が、一人暮らし男性を対象に、健康に気を配り、元気に暮らしていけるよう、自立支援と生活習慣病と予防を目的に「男性料理教室20のレシピ」のテキストを使い調理実習を含めた講座を開催する	健康づくり推進課
男性・高齢者の自立のための食生活講座	超高齢社会を迎え、中高年男性に求められる食の自立をはかるため、調理実習を含めた食生活講座を実施する	健康づくり推進課
スポーツ少年と食育	学校単位で、サッカー、野球などのスポーツ活動が盛んに行われている地域で、参加している子どもと応援に来ている親を対象に「スポーツと食育」をテーマに講演会を開催する	健康づくり推進課
青少年育成県民アクション事業「青少年を育てる地域づくり事業」	「食育」を通して豊かな人間性を育むことを目的に青少年と大人が相互に関心と理解を深められる体験をする機会を提供するため、 ・親子で参加する料理コンテスト ・「食」を通しての地域交流 等を開催する	青少年課
和歌山県食品衛生管理認定制度	県内の食品関係営業者にに対し、一般的衛生管理及びHACCPの手法に基づく衛生管理による自主的な取組を評価し、一定水準以上の管理が認められている施設を認定する	食品安全企画課
生鮮食品安全管理システム構築事業	県産生鮮食品の安全確保を図るため、農畜水産物の生産現場にHACCPの考え方を取り入れた安全管理システムを構築する	食品安全企画課
食の安全リスクコミュニケーションの推進	食品のリスクについて、消費者・事業者など関係者相互間における幅広い情報や意見の交換を行うことにより、信頼関係を築く	食品安全企画課
食の安全サポーターの育成・活用	食の安全に関し、地域で活動する食の安全サポーターを育成・活用する	食品安全企画課
食品衛生監視体制の充実	県民の食の安全確保を図るため、「和歌山県食品衛生監視指導計画」に基づき、食品製造施設等への立ち入り検査や流通食品の検査を重点的かつ効果的に行う	生活衛生課
企業等と連携した情報発信	企業、団体が取り組む食育に関する情報発信活動に対して支援する ・「わかやま食育応援店」の指定、啓発チラシの作成配布など	農林水産総務課
県産品の地産地消費フェアの開催	県内流通事業者及び県産品の生産者・製造者と連携して、県産品の地産地消費フェアを開催する	食品流通課
県産品常設販売コーナーの設置	流通事業者の協力により、県産品常設販売コーナーを設置する	食品流通課
和歌山版「食事バランスガイド」策定、普及・活用	地域農産物や伝統料理を反映した和歌山版食事「バランスガイド」を作成し、食育推進実践ボランティア団体に対し、食事「バランスガイド」理解促進のための普及研修会、各団体の実践事例発表会等を開催し地域で普及、活用促進を図る	果樹園芸課
食育実践地域活動支援事業	各地域特性を活かした体験や交流等を通じ、県民自らが食について判断できるようにするための食育推進事業を実施する (1) 食育ボランティアの育成、活動支援 食育ボランティアを育成し、地域における食育推進活動に対し支援する (2) 地域における体験を通じた食育推進	果樹園芸課
安心わかやまの食品づくり推進	県産農産物を使って製造した優れた加工食品の認証（ふるさと認証食品）とJAS法に基づく食品表示の適正化を図る	工コ農業推進室
熊野牛ブラッシュアップ推進事業	県産牛肉（熊野牛）消費拡大を促進するため、下記の取組を行うことにより、地産地消を推進する ・熊野牛を利用した料理講習会の開催、調理師を対象とした料理展示会の開催 ・ポスター等普及啓発資料の作成・配布 ・TVスポット・雑誌等によるPR	畜産課
紀州梅どり・梅たまご生産拡大消費促進事業	紀州梅どり・梅たまごの消費拡大を促進するため、下記の取組を行うことにより、地産地消を推進する ・販売促進資料の作成、試食会等イベント活動、販促活動	畜産課

特用家畜振興推進事業	県特産の特用家畜（紀州鶏・ホロホロ鳥・イノブタ）の、消費者・生産者間の交流を図り、地元消費者に顔の見える生産物をPRすることにより地産地消を推進する ・紀州鶏・イノブタ等を利用した料理講習会の開催 ・普及啓発資材の作成・配布	畜産課
少年水産教室	小学校、幼稚園等における体験学習実施を通じて、漁業に関する体験学習の支援者（漁業者等）を育成する	水産振興課
次世代につなぐ水産業チャレンジ支援事業	地域の水産物提供体制づくり支援や異業種交流機会の創出、県内漁業団体が行う県産水産物のPR、加工出荷等の施設整備などへの支援を行う	水産振興課
地域に根ざした学校給食推進事業	学校給食で使用する食材を地域との連携により、地場産物を活用していくとともに、米飯給食の充実を図る	健康体育課

④ その他（全体に関わる取組）

事業・取組名	内 容	担当課・室名
食育推進月間事業	食育の県民への浸透を図るため、食育に関するイベントに参加する	健康づくり推進課
食生活改善地区組織育成・強化会議事業	食生活改善推進員地区組織活動の一層の充実・活性化を図り、健康づくり活動を行うため、市町村における食生活改善推進協議会会長及び各市町村の行政担当者が、日常の推進員活動の問題点等について検討を重ね、地区組織の強化を図る	健康づくり推進課
県民健康栄養調査の実施	5年毎に県民の健康状態、食生活の状況、栄養摂取を把握し、県民の健康づくり及び、生活習慣病の予防対策に必要な基礎資料を得るための調査を実施する	健康づくり推進課
在宅栄養士等の研修	地域において、食育の推進が着実に図られるように、栄養指導に当たる管理栄養士等の資質向上を図るため研修会等を開催する	健康づくり推進課
和歌山県食育推進月間の設定	国が設定する6月の食育月間とは別に、県独自に「和歌山県食育推進月間」を設定し、県民の食育に対する意識を高める。	農林水産総務課
食育に取り組む団体等の表彰	食育に積極的に取り組む個人、団体、企業等に対する表彰を行う	農林水産総務課
わかやまの食育ポータルサイトによる情報発信	県民の食育に対する意識を高めるため、食育に関する各種情報を総合的に発信する	農林水産総務課
食の安全ホームページによる情報発信	食の安全に関し、タイムリーな情報をホームページを活用し、提供する	食品安全企画課
ホームページ「和歌山県食育ひろば」による情報発信	みかん苗ポット栽培等の県食育事業、県下地域における食育の取り組み状況、県農産物等を紹介する	果樹園芸課
紀州おさかな情報ページによる情報発信	和歌山の水産物の旬や水揚げされる場所、食べ方、漁業等をホームページを活用して紹介する	水産振興課
都市漁村交流活動	各漁協が中心となり、消費者へ漁業（地引き網、一本釣り、養殖など）の体験、漁師料理体験などを実施する（情報提供等を県で支援）	水産振興課



取組事例 1 ～おやこで作るおにぎりコンテスト～ ((社)和歌山県調理師会)

日 時：平成 17 年 11 月 19 日 (土)
会 場：海南市保健福祉センターにて
参加者：親子 32 組



和歌山県知事賞作品 (最優秀賞)

「おにぎり」という身近な料理を通じ、地域の特産品を使い、今までにないおにぎりを親子で考えることによって、食に関する創造性を高め、普段希薄になりがちな食への関心を持ってもらいたいと考え、コンテストを開催しました。当日は、大勢の親子で賑わい、審査中は豆つかみやリンゴの皮むき競争などで盛り上がりました。

～子どものお弁当コンテスト～

日 時：平成 18 年 10 月 29 日 (土)
会 場：有田うまいもんまつり特設会場にて
応募者：親子 50 組

昨年のおにぎりコンテストに引き続き、今年は育ち盛り子ども達に、見て楽しい・食べて元気になれる和歌山の地産品を使ったお弁当をテーマに、和歌山の特産品やバランスの摂れたお弁当作りに興味を持ってもらうことを目的としたコンテストを開催しました。当日は、書類審査でしたが、まつり参加者の大勢の方に見ていただくことができ、お弁当に対する関心の高さが伺えました。



和歌山県知事賞作品 (最優秀賞)

取組事例 2 食育推進教室 (和歌山県食生活改善推進協議会)

各市町村の食生活改善推進員による保育所での食育推進の様子です。保育所・幼稚園児を対象に紙芝居を使って、食の大切さを話ししているところです。



◆紙芝居の一例

『かぞくそろって楽しい食事』

「みんなのお家は家族そろって食事をするのは1日なんかいるかな。

同じごはんでも一緒に食べるとずっとおいしく食べれるから、不思議ですね。

保育園でのこと、お友達のこと、うれしかったことをお家の人に話してあげましょう。」

延べ33市町村2715人(H17)参加

取組事例 3 おやこ食育教室 (和歌山県食生活改善推進協議会)

地域の子どもとその保護者を対象に食の楽しさを親子で学び、会話をしながら食事をする中で、栄養バランスのよい食べ方や、食事のマナーなど、正しい食習慣を身につけるため、おやこ食育教室を開催しています。



食生活改善推進員さんの指導の下、「食」の大切さのお話のあと、親と子一緒に、牛乳・乳製品を使って料理実習をしているところです。



延べ28市町村977人(H17)参加

取組事例 4 学校給食を通じた食育の推進 (和歌山県学校栄養士研究会)

児童生徒が生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指して、学校給食を通じた食育の推進を図るため、様々な取組を実施しています。

学校栄養職員の資質向上のために、今日的な話題を中心とした講演会を開催しています。

本年度は「食事バランスガイド」の説明会や、教科と関連させた食育についての講演等を実施しました。



調理講習会の実施

「果物を活用した献立」「豆を活用した献立」「牛乳を利用した献立」「鯨肉を活用した献立」など、いろいろなテーマを決め、学校給食に活用できる献立を考え試作、検討しています。

県内各支部で独自の取組を進め、その内容を冊子としてまとめ、県内全ての小・中学校、盲・ろう・養護学校に配布し、先進的な食育を広めています。



各学校では、それぞれの学校の教育目標に合わせた食教育が、担任、学校栄養職員、地域の方達が協力して進められています。また、その内容は給食の献立にも活かされます。

取組事例 5 よい食生活をすすめるためのグループ講習会 (和歌山県食生活改善推進協議会)

牛乳・乳製品の摂取量をもとめるための食生活講座



牛乳・乳製品は栄養の不均衡を是正するのに効果的な食品です。

これらの食品の摂取は、カルシウムの摂取量をも高め、健康寿命の延伸と生活習慣病予防、並びに一人ひとりのQOL（生活の質）の向上に資する面が極めて大きいと考えられています。

そこでスキムミルクやチーズを使って料理実習を含めた講座を開催しています。

延べ46市町村945人(H17)参加

取組事例 6 スポーツ少年と食育 (和歌山県食生活改善推進協議会)

「よい食生活をすすめるための講習会事業」の一環として小学生を対象に「スポーツ（サッカー）少年と食育」の普及活動を実施しています。



現在、地域ではサッカー、野球などのスポーツ活動が盛んに学校単位で行われていることから、参加する子どもと応援に来ている保護者を対象に「スポーツと食育」をテーマに



食食用下敷を配布し、子どもの食育についてみんなで話しながら、正しい食育について伝えていきます。

延べ10市町村350人(H17)参加

取組事例 7 男性のための料理教室 (和歌山県食生活改善推進協議会)

料理をしたことのない男性が一人暮らしを余儀なくされたり、单身生活をしなければならなくなり、まず困るのが毎日の食事です。また、高齢者の低栄養も問題になっている今、男性も自らの健康に気を配り、元気に暮らしていくことができるよう支援します。



食事バランスガイドの活用の仕方、食材の買い方・保存方法などについてテキストを使い勉強したあと、手間をかけず、簡単においしく作れるレシピを参考に地場の食材をつかった料理実習をしているところです。

延べ46回594人(H17)参加

取組事例 8 男性・高齢者の自立のための食生活講座 (和歌山県食生活改善推進協議会)

高齢者の身体諸機能は加齢とともに低下し、運動能力や疲労回復力、自己免疫能力等が低下することにより、生活習慣病や整形外科疾患が多発します。また、食事では歯の喪失による咀嚼能・消化吸収能・味覚の低下や嚥下障害、一人暮らしによる孤食からの食欲不振など、高齢者の身体的・社会的特徴を十分に考慮しながら、運動や食事を介して地域住民や他世代との交流を豊かにするための活動を支援します。



超高齢化社会を迎え、中高年男性に求められる食の自立を計るため、調理実習を含めた講座を開催しているところです。本日のメニューは、豚ヒレ肉とピーマンのピリ辛炒め・海草と根菜の豆腐ヨーグルトソース・なすの胡麻煮の3品でした。

取組事例 9

料理集「和歌山野菜と果物／春夏秋冬」の作成 (和歌山県JA女性組織連絡会)

～地域食材の活用を通じ、
食の大切さや県内農産物の消費宣伝などを地域に発信していきます～

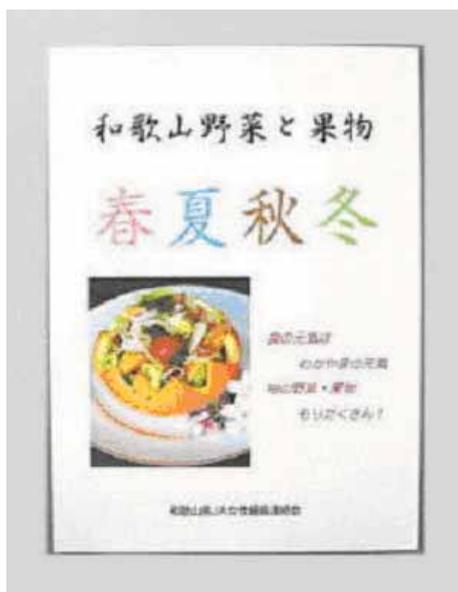


地場農産物の大切さを再認識するとともに、昔から地域に伝わってきた郷土料理も伝えていくため「クッキングフェスタ」など地元産の農産物を使った料理や郷土料理を味わうイベントを開催しています。

レシピはJA広報紙やホームページにも掲載しています。

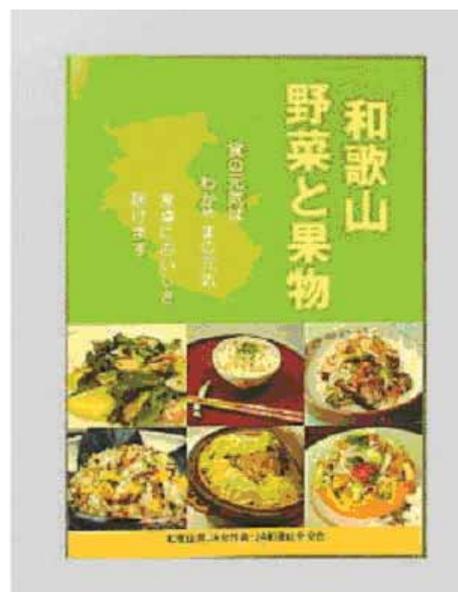
そのなかから、県女性組織創立40周年（平成17年度）を記念し、こうした活動の集大成として、「和歌山野菜と果物／春夏秋冬」を発行し、県内農産物の地産地消に役立てています。

各JAの女性会が、それぞれの地域の特産品の採れる季節に自分たちで料理し、写真撮影して、手作りの料理集ができました。



冊子「和歌山野菜と果物－春夏秋冬」

料理本：2,000部発行 107品目



パンフレット

パンフレット：6,000部
料理本から33品目抜粋

取組事例 10 JAの学童農園等の取り組み (JAグループ和歌山)

対象：幼稚園・保育所・小・中学校対象

次世代を担う子どもたちが農業体験を通じ、食物を生産する苦労や喜びなどを学び、「食料や生命の大切さ」を理解するなど、教育委員会・関係機関との連携のもと、総合的な学習の時間等を積極的に活用し、食農教育に取り組んでいます。

●田植え・稲刈り・米加工体験支援



●地域特産品の収穫・加工体験支援



落ち梅の収穫



漬け梅の天日干し



しそ漬け

●野菜作り体験支援



耕運作業



苗植え作業



野菜の栽培

取組事例 11

小学校社会科副読本「わかやまの農林水産業」指導資料集発行と配布
(わかやまの農林水産業編集委員会)

対象：小学校5年生対象
実施年度：昭和59年度～

【副読本の贈呈】

年度（平成）	12年度版	13年度版	14年度版	15年度版	16年度版	17年度版
贈呈校数（校）	298	308	305	301	298	292
贈呈部数（部）	12,067	11,822	11,637	11,487	11,143	11,265

次代を担う小学生に対し、学校教育を通じて食料・農業・林業・水産業についての正しい理解と認識を深めてもらうための副読本「わかやまの農林水産業」（平成18年度版＝通算第20版）を編さん・発行するとともに教諭用指導書として指導資料集を編集・発行し、毎年県内小学校の5年生全員に副読本として贈呈しています。



JA和歌山中央会、和歌山県森林組合、和歌山県漁業協同組合連合会、和歌山県で構成する「わかやまの農林水産業編集委員会」で発行、実際の取材活動や編集作業は県内の小学校の校長・教頭・教諭など13名で構成する編集専門委員会が行っています。

この副読本は、和歌山県内の農林水産業の実態を正しく理解し、より認識を深めてもらうことを目的に編集しています。毎年改訂しています。

副読本内容

- 農業について
- 漁業について
- 林業について
- 森林や川、海の役割と暮らしとの関係等

取組事例 12

地域農産物を利用した郷土料理の伝承活動 (和歌山県生活研究グループ連絡協議会)

県内各地で消費者や学生を対象に、伝承料理や地域産物を使った味交換会を開催するなどの伝承活動を行っています。

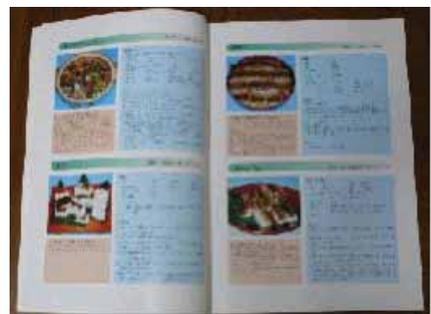


●農作業体験を通じた食育推進活動

稲刈りやみかん、野菜等の収穫など子ども達と一緒に農作業体験を行うことで、子ども達に食べ物の大切さ、農作物をつくる喜びや収穫の喜びを学んでもらう等の取組も行っています。



●地域ごとに特色ある食材を活かした郷土料理や食材調査等をまとめた「活かそう、伝えよう！わかやまの食材・食文化」を発行し、和歌山県で古くから受け継がれてきた食文化の伝承に取り組んでいます。



取組事例 13 親子でソーセージを作ろう (わかやま市民生活協同組合)

献立を考え、買い物をし、調理を体験することで「食」について考え、関心をもってもらうことを目的に開催。小学生を持つ組合員を対象に募集し、10組23人の親子が参加。3つのグループに分け、ワークショップ形式で進行了ました。

●食べ物クイズ

食べ物カード（穀物・野菜・果物などの絵柄が入ったカード）を親子に一枚づつ配布し、主食・副食など食事バランスをグループで話し合いました。

食事のバランスガイド（図）を活用し、自分のカードがどの部分に当てはまるのか考え、バランスガイドに貼り付けていきました。



●ソーセージを作ろう

食品メーカーの協力で、原料のミンチ肉を練り、腸に詰める作業を体験。



●ワークシートづくり

ソーセージをメインに、バランスのとれた献立・作るもの・買い物をするものを自分たちで考えワークシートに記入しました。

●買い物に行こう

子どもだけで副菜（主に野菜サラダ）の買出しを行いました。その後、お母さんに切り方を教わり、副菜づくりを行いました。

出来上がった料理をみんなで食べながら、ワークショップを通じてわかったこと、楽しかったこと、苦労したことなど感想を出し合い、親も子どももとてもいい体験になりました。



取組事例 14

「たまねぎ交流園」定植体験、収穫体験

(わかやま市民生活協同組合)

1994年からはじまった「たまねぎ交流園」のとりくみは、恒例の行事となっています。地元の紀ノ川農協との協力で、生産者との産地交流の一環として取り組みはじめ、毎年、多くの親子らが参加しています。

毎年11月の下旬に、稲刈り後の田に苗の定植を行い、翌年の5月下旬にたまねぎの収穫を行います。

たまねぎの栽培方法にもこだわり、除草剤を使わなくて済むようにと黒いビニールを地表にはり、穴をあけて苗を植える「マルチ栽培」を行っています。

収穫体験後には、収穫したたまねぎを調理して、みんなで食べます。水にさらさなくても甘いオニオンサラダを楽しみにしている家族や、たまねぎたっぷりのカレーを口いっぱいほおぼる子どもなど、収穫の喜びを食べて実感し、食について関心や考える機会にしています。



取組事例 15 ～「みかん、梅干しで元気キャンペーン!!」の実施～

若者を中心に果物の摂取量の減少や、伝統加工品である梅干しを食する機会が減少しているなかで、「果樹王国わかやま」の主要品目であり全国一の生産量を誇る本県産「みかん」と「梅干し」を通して、栄養面や機能面を広く県内児童に伝え、みかんや梅干しを身近なものとして食す習慣を養うため、生産者団体、食品加工団体、教育、行政が一体となり、県下の全小学校、盲・ろう・養護学校を対象に実施しています。

キャンペーンでは、教師や県農業技術職員等が、みかんや梅干しの県内産地の状況や生産の歴史また機能性等について「みかんや梅干しのお話し」のパンフレットを使って説明しています。

みかんで元気キャンペーン



- ◆実施年度；平成15年度～17年度
- ◆対象校；県下全小学校、盲・ろう・養護学校
- ◆平成17年度実績 313校 776ケース/10kg
- ◆みかんのお話しパンフレット 70,000枚

梅干しで元気キャンペーン



- ◆実施年度；平成17年度～
- ◆対象校；県下全小学校、盲・ろう・養護学校
- ◆平成18年度実績 306校 74,650個（1個包装）
- ◆梅と梅干しのお話しパンフレット 70,000枚

取組事例 16 ～県下一斉に「みかん苗ポット栽培体験!!」の実施～

平成15年度より「果樹王国わかやま」の主要品目であり全国一の生産量を誇る本県産「みかん」の栄養面や機能面を広く県内児童に伝える取組を実施してきたなかで、栽培体験を通してみかんの成長過程を観察し、作物を大切に育てる心を培うとともに、果物を身近に感じてもらうため、教育、行政が一体となり、県下の全小学校、盲・ろう・養護学校を対象に、農産物を通じた体験型の食育の取組として、「みかん苗ポット栽培体験」を実施しています。

対象の学校では、県農業技術職員等が児童を対象に、ポット苗の植え付け実習を行うとともに、栽培の注意点や管理の方法についての授業を行いました。

- ◆実施年度；平成18年度～20年度
(3ヶ年で県下全小学校等へ配布)
- ◆平成18年度取組実績 89校
412ポット
- ◆育ててあそぼうミカンの絵本 各校1冊
- ◆みかん栽培マニュアル 各校1冊



5月上旬に一斉に体験



11月の成長の様子

取組事例 17 畜産おはなし講座「スプリ数珠つなぎ」(社)畜産協会わかやま

インターネットで井戸端会議「井戸端スプリ」

畜産に関する生産から消費まで色々なテーマで話題提供を行っています。

テーマ(例)

- 乳牛の赤ちゃんから牛乳を出すまで
- 食肉が出来るまで
- 日本の食料自給率や畜産物の生産は大丈夫
- 牛肉のトレーサビリティ
- 畜産技術(受精卵移植、クローン牛)



取組事例 18 わかやまたまごマップを県内小学校へ配布(和歌山県養鶏協会)

消費者の方々に鶏卵に対する様々な知識を普及し、安全・安心な鶏卵を供給することを目的とした活動を行っています。

また、幼い頃から「食」への理解と興味を深めるためのきっかけ作りを目的とし、県内小学校低学年児童への普及啓発資材(右図)の配布を行っています。



取組事例 19 学校給食用牛乳の安定供給(和歌山県牛乳協会)

～地域酪農・乳業に対する理解の醸成～

学校給食用牛乳の消費の維持・拡大、牛乳の持つ栄養素等に対する正しい知識の普及及び地域酪農・乳業に対する理解の醸成を図るため、学校給食における牛乳の安定供給を中心とした取組を行うとともに、牧場ふれあい事業、県内市町村の教育関係者を対象とした研修会の開催、児童、生徒及び保護者を対象とした普及啓発資材の配布(右図)等を行っています。



取組事例 20 牛乳乳製品図画コンクール、料理コンクールを開催 (和歌山県牛乳普及協会)

図画コンクール（下図）、料理コンクール（下図）、骨密度測定の実施（牛乳とカルシウムの関係）の取り組み等、酪農・乳業に関する知識の普及に努め、消費拡大だけでなく、食生活改善にも貢献しています。



取組事例 21 「熊野牛」を使った料理講習会を開催 (和歌山県熊野牛ブランド化推進協議会)

県特産和牛の「熊野牛」を使った料理講習会を開催し、牛肉に関する知識について、広く伝えています

また、地産地消を軸とした取り組みを行っており、フェア等で消費者の方々と積極的に交流し、普及活動を行っています。



取組事例 22 特用家畜を使った料理コンクールを開催 (和歌山県特用家畜普及推進協議会)

県内で飼養されている特用家畜（紀州鶏、イノブタ、ホロホロ鳥等）の生産・消費拡大を目的とした活動を行っています。

料理コンクール等で、ひと味違う、特用家畜の魅力を広く参加者の皆様に伝え、地産地消を推進しています。



取組事例 23 おさかなママさんの魚食普及活動 (和歌山県漁協女性部連合会)

～ 漁村のおさかな料理、楽しみ方を伝授 ～

●おさかなママさんクッキングセミナー

県内各地で園児から地域女性までの幅広い世代を対象に魚介類の調理法、料理法、鮮度の見分け方、漁業の様子などについて伝えています。



●地域のまつりや学習会、食育イベントでの魚食PR

県内各漁協女性部では、地域のおまつりでお魚を使った料理やおいしさを伝えたり、学校の授業や公民館等で調理を指導しています。

また、朝市やおさかな食育イベントでも、地域で獲れる魚介類や食べ方を伝えるなど、消費者の方と積極的に交流し、魚食普及活動を実践しています。



●「紀州のさかな料理集」の作成、発行

各漁村に伝わる魚料理やレシピを紹介した料理集を発行しています。

*おさかなママさん：料理好きな部員を選出し、調理学・衛生管理等の講座を受講した者に漁協女性連会長が委嘱する、お魚料理普及のリーダー



取組事例 24 和歌山の漁業と魚食にふれる体験の実施

～ 少年水産教室開催やおさかな食育の支援 ～

少年水産教室は、水産業への理解促進や魚食普及のために、県内の小学校等で、子どもたちの体験学習を支援する活動で、漁業士を中心とする漁業者、漁協女性部、市町村、県などが連携して開催しています。



マダイやヒラメなどの稚魚放流や海藻を育てる活動、漁船や漁具の見学、旬の魚のさばき方実習や調理実習などを実施しています。



また、地域の漁業協同組合等が中心となり、一般の参加者を対象として漁業体験やお魚料理体験を行う海遊体験の実施や、漁業関係異業種が共同で取り組むおさかな食育ツアーの実施や受け入れ体制づくりを支援しています。

取組事例 25 和歌山のお魚を知って、食べてもらう機会を増やしたい (和歌山県漁業協同組合連合会)

和歌山県漁業協同組合連合会では、県内で水揚げされる魚や海藻を知ってもらい、食べてもらう機会を増やすために、県内の産直マーケットや道の駅などで、旬の魚や食べ方を紹介し、実際に試食してもらうPRイベントや直売を実施しています。



「和歌山県食育推進フェア」 ～ 知ろう! 伝えよう! 和歌山の「食」～ の実施

県では、多くの方に「食について関心や考える機会」をもっていただくため、関係15団体の参加協力により、県内の食育推進の取組状況のパネル展示や、旬の県産農畜水産物とその機能性・栄養価を周知するとともに、県内に伝わる伝承料理や、県産物を活用した学校給食等を紹介する「和歌山県食育推進フェア」を開催しました。

- ◆開催日時；平成18年11月18日（土）
午前10時から午後5時まで
- ◆開催場所；和歌山駅西口地下広場
- ◆参加協力；和歌山県農業協同組合連合会
和歌山県漁業協同組合連合会
社団法人畜産協会わかやま
和歌山県牛乳普及協会
和歌山県養蜂組合
和歌山県養鶏協会
和歌山県特用家畜普及推進協議会
和歌山県熊野牛ブランド化推進協議会
和歌山県食品産業協議会
財団法人和歌山県学校給食会
社団法人和歌山県調理師会
社団法人和歌山県栄養士会
和歌山県学校栄養士研究会
和歌山県食生活改善推進協議会
和歌山県生活研究グループ連絡協議会



会場の様子



栄養診断・食事バランス診断コーナー



地場産物を使った学校給食展示



県産物を使ったシェフの料理展示

取組事例 27

NHK食料プロジェクト「ふるさとの食 につぼんの食」和歌山県フェスティバル 「ふるさとの食 につぼんの食」 in 和歌山 (NHK和歌山放送局)

NHKは、「食」への関心を高めてらおうと、平成13年から関係機関と連携し、NHK食料プロジェクト「ふるさとの食 につぼんの食」を展開しています。

また、NHK和歌山放送局では、平成18年12月23日に紀の川市のJA紀の里ファーマーズマーケットで開催した「『ふるさとの食 につぼんの食』 in 和歌山」の告知放送を積極的に行い、イベントを通じて、より多くの人たちが地元の食材に親しんでもらえるよう努めました。

当日会場では地上デジタル放送受信公開により、和歌山の旬の食材を紹介する「旬の達人」のデータ放送を体験していただいたり、食料プロジェクトについてのアンケートを行ないました。回答者には抽選でNHKグッズをプレゼントし、大変喜ばれました。



取組事例 28

リスクコミュニケーションの推進

「食の安全タウンミーティング」

食の安全に関しては、輸入食品の農薬や医薬品の残留、生鮮食品の不適正表示など食の安全に対する消費者の信頼が揺らいでいます。

食の安全と信頼を確保していくためには、食に関する正しい情報について、消費者や生産者、事業者（食品製造・加工、流通・販売業者）と行政機関が

共有し相互理解を深め、適切に行動していくことが大切です。

消費者や生産者等立場の異なる方々と意見交換を行い、行政担当者が食の安全に関わる不安や疑問点について、共に考えることを目的に「食の安全タウンミーティング」を開催しています。



用語解説

(五十音順、アルファベット順)

● 栄養教諭

食に関する指導と学校給食の管理を一元的に行い、学校における食育を推進する役割を担う者として、平成17年度に文部科学省で創設。

● 完全給食

パンまたは米飯(これらに準ずる小麦粉食品(麺等)、米加工食品その他の食品を含む)、ミルク及びおかずが揃った給食。

● 高脂血症

血液中にコレステロールや中性脂肪が標準以上に増加した状態のことで、動脈硬化を増長させ、心筋梗塞、高血圧症の原因にもなります。

● 孤食

一人で食事をする事。特に子どものみで食事をする事。

● サプリメント

日常生活で不足しやすい栄養成分の補給や特別の保健の用途に適する食品のうち、錠剤・カプセルなど通常の食品の形態でないもの。栄養補助食品。

● 食育ボランティア

郷土料理の歴史や作り方、農産物の育て方、食と健康の関わりなど「食」に関する知識を持ち、学校や地域等での「食育」に関する活動について無償で支援する者。食生活改善推進員、栄養士や、生活改善研究グループ、農業士会等の団体の構成員が含まれる。

● 食生活改善推進員(ヘルスマイト)

昭和30年頃以降「私たちの健康は私たちの手で」をスローガンに、食を通じた健康づくり活動を地域において推進しているボランティア組織の団体。
ヘルスマイトは食生活改善推進員の呼称。

● 食生活指針

10項目から構成される食生活に関する指針で、平成12年3月、当時の文部省、厚生省、農林水産省が国民の健康の増進、生活の質の向上及び食料の安定供給の確保を図るために策定したもの。

10項目とは以下のとおりです。

- ①食事を楽しみましょう
- ②1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを
- ③主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを
- ④ごはんなどの穀類をしっかりと

- ⑤野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて
- ⑥食塩や脂肪は控えめに
- ⑦適正体重を知り、日々の活動に見合った食事を
- ⑧食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も
- ⑨調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく
- ⑩自分の食生活を見直してみましょう

● 食に関する年間指導計画

学校教育目標に基づき、指導の基本的な考え方、到達目標、関連教科・道徳・給食などの特別活動・総合的な学習の時間における具体的な指導方針など、食に関する指導計画をまとめたもの。

● 食農教育

食と農と地域と自然の関わりを重視し、農産物がいのちを育み、成長していく過程を大切にしながら、食への関心・興味を高揚し、食の大切さ、食を支える農の役割、自らのくらしと社会の営みとの関わり、地域の食文化、いのちと健康の尊さなどに対する理解を広げ、深めることを目的に、JA(農業協同組合)グループが進めている取組。

● 食料自給率

私たちが食べている食料のうち、どのくらいが日本で作られているかという割合。カロリーベース、重量ベース、生産額ベースの3種類の計算方法があります。

● 生活習慣病・小児生活習慣病

日常の生活習慣によって引き起こされる病気の総称。食習慣・運動習慣・休養・喫煙・飲酒等の生活習慣が病気の発症・進行に関与する疾患群で、「がん」、「脳卒中」、「心臓病」が3大生活習慣病といわれ、他に高脂血症、糖尿病、高血圧なども含まれます。

小児生活習慣病とは、成人になった時の状態を考慮しながら、小児期から上記疾病の治療や管理をしなければならない疾患。

● 地産地消

地域で生産された食料(農林水産物)を地域で消費すること。

地元で作られている農産物等に親しみをもち、食への関心・興味を高め、望ましい食習慣の実践による健全な身体づくりの観点から、地産地消も食育の大切な取組のひとつです。

● トレーサビリティ

トレース(追跡)とアビリティ(可能性)を合成した言葉で、追跡可能性と訳されています。農産物等の生産及び流通情報を生産者から消費者まで伝達し、食品の安全と消費者の安心を確保するシステム。

● 中食(なかしょく)

外食と家庭での料理の中間にあるものとして、そう菜や弁当などを買って家庭で食べること。または、そう菜や弁当などのように、家庭で調理加熱することなく、そのまま食事として食べられる状態の食品のこと。

● ふるさと認証食品

梅干、だいこんの漬物、果実ジュースなどについて県独自の基準を定め、その基準に適合したものを「和歌山県ふるさと認証食品」として認証する制度。

● ふれあい給食

保護者、地域の高齢者、生産者等を学校に招いて給食を一緒に食べ、交流すること。

● リスクコミュニケーション

食品に関して、消費者、事業者、研究者、行政などの関係者間で、食品のリスク^{*}そのものやリスクに関連する情報や意見を相互に交換すること。

*ここでの「リスク」とは、健康への悪影響が発生する確率と影響の程度です。

● わかやま食の安全サポーター

県内各地域において、県民の食への関心を高め、食の安全や食生活の改善に関する知識等の普及を図るとともに、県民からいただいたご意見等を食の安全施策に反映させるため、平成16年度に創設した制度。（平成18年12月現在、366名）

● BMI

「ボディ・マス・インデックス」の略で、「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で、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未満なら「やせ」、25以上を「肥満」としています。

● BSE

Bovine(牛) Spongiform(海綿状)Encephalopathy(脳症)の略で、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を示す遅発的かつ悪性の中枢神経系の疾病。

● FAO

国際連合食糧農業機関の略称で、世界各国国民の栄養水準及び生活水準の向上、食糧及び農産物の生産及び流通の改善などを通じて、世界経済の発展及び人類の飢餓からの解放を目的に1945年に設立された国際機関。本部はローマ。

● HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称で、米国での宇宙食の安全性を高度に保証するために考案され、製造における重要な工程を連続的に監視することによってひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする食品の衛生管理手法です。わが国では、食肉製品、乳・乳製品、いわゆるレトルト食品、魚肉練り製品、清涼飲料水に対し、厚生労働大臣が基準に適合することを個別に承認する「総合衛生管理製造過程承認制度」が設けられています。本県においても、地域の産業を対象として、食品衛生管理水準の向上と産業基盤強化を図るため、HACCP手法に基づく自主的な衛生管理を実施している施設に対し、独自の「和歌山県食品衛生管理認定制度」を設けています。

食育基本法

目次

- 前文 第一章 総則（第一条—第十五条） 第二章 食育推進基本計画等（第十六条—第十八条）
- 第三章 基本的施策（第十九条—第二十五条）
- 第四章 食育推進会議等（第二十六条—第三十三条）
- 附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、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位置付けるとともに、様々な経験を通じて「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食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

（目的）

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

（国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成）

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

（食に関する感謝の念と理解）

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

（食育推進運動の展開）

第四条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する

活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献)

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

(食品の安全性の確保等における食育の役割)

第八条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

(国の責務)

第九条 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念(以下「基本理念」という。)にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)

第十一条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健(以下「教育等」という。)に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体(以下「教育関係者等」という。)は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体(以下「農林漁業者等」という。)は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

(食品関連事業者等の責務)

第十二条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体(以下「食品関連事業者等」という。)は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

第十三条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

第十四条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第二章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

第十六条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 二 食育の推進の目標に関する事項
- 三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
- 四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを内閣総理大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(都道府県食育推進計画)

第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画

(以下「都道府県食育推進計画」という。)を作成するよう努めなければならない。

- 2 都道府県(都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議)は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

第十八条 市町村は、食育推進基本計画(都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画)を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画(以下「市町村食育推進計画」という。)を作成するよう努めなければならない。

- 2 市町村(市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議)は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第三章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

(食育推進運動の展開)

第二十二条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

- 2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

(生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等)

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

(食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進)

第二十五条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

- 2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を

講ずるものとする。

第四章 食育推進会議等

(食育推進会議の設置及び所掌事務)

第二十六条 内閣府に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

- 一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。
- 二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第二十七条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

(会長)

第二十八条 会長は、内閣総理大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

第二十九条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

- 一 内閣府設置法(平成十一年法律第八十九号)第九条第一項に規定する特命担当大臣であって、同項の規定により命を受けて同法第四条第一項第十七号に掲げる事項に関する事務及び同条第三項第二十七号の三に掲げる事務を掌理するもの(次号において「食育担当大臣」という。)
- 二 食育担当大臣以外の国務大臣のうちから、内閣総理大臣が指定する者
- 三 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、内閣総理大臣が任命する者

2 前項第三号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

第三十条 前条第一項第三号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前条第一項第三号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

第三十一条 この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

(都道府県食育推進会議)

第三十二条 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

(市町村食育推進会議)

第三十三条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附 則

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

(内閣府設置法の一部改正)

第二条 内閣府設置法の一部を次のように改正する。

第四条第一項に次の一号を加える。

十七 食育の推進を図るための基本的な政策に関する事項

第四条第三項第二十七号の二の次に次の一号を加える。

二十七の三 食育推進基本計画(食育基本法(平成十七年法律第六十三号)

第十六条第一項に規定するものをいう。)の作成及び推進に関すること。

第四十条第三項の表中「少子化社会対策会議 少子化社会対策基本法」を

「食育推進会議 食育基本法少子化社会対策会議 少子化社会対策基本法」に改める。

和歌山県食育推進本部設置要綱

(目的)

第1条 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、和歌山県食育推進本部（以下「推進本部」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 推進本部は、次に掲げる事項を所掌するものとする。

- (1) 食育の推進に関すること。
- (2) その他目的を達成するために必要な事項

(組織)

第3条 推進本部は、別表第1に掲げる本部長、副本部長及び本部員をもって組織する。

- 2 本部長は、必要に応じ臨時本部員を選任することができる。

(職務)

第4条 本部長は、推進本部を統括し、推進本部を代表する。

- 2 副本部長は、本部長を補佐し、本部長が不在のときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 推進本部の会議は、本部長が招集し、会議の議長となる。

- 2 本部長が必要と認めたときは、推進本部の会議に推進本部の構成員以外の者の出席を求めることができる。

(幹事会)

第6条 推進本部に、事務を処理させるため、幹事会を置く。

- 2 幹事会は、幹事長、副幹事長及び幹事をもって組織する。
- 3 幹事長、副幹事長及び幹事は、別表第2に掲げる職にある者をもって充てる。ただし、幹事長は、必要に応じ臨時幹事を選任することができる。
- 4 前2条の規定は、幹事会について準用する。この場合において、これらの規定中「本部長」とあるのは「幹事長」と、「副本部長」とあるのは「副幹事長」と、「推進本部」とあるのは「幹事会」とそれぞれ読み替えるものとする。

(プロジェクトチーム)

第7条 幹事会に特定の事項を調査及び検討をするため、プロジェクトチームを置くことができる。

- 2 プロジェクトチームの設置及び運営等に関し必要な事項は、幹事長が別に定める。

(庶務)

第8条 推進本部の庶務は、農林水産部農林水産政策局農林水産総務課において処理する。

(その他)

第9条 この要綱に定めるもののほか、推進本部の運営に関し必要な事項は、別に定める。

附 則

この要綱は、平成18年5月29日から施行する。

別表1（第3条関係）

本部長	副知事
副本部長	農林水産部長
本部員	総務部長 環境生活部長 福祉保健部長 商工労働部長 教育長

別表第2（第6条関係）

幹事長	農林水産政策局長
副幹事長	農林水産総務課長
幹事	総務学事課長 循環型社会推進課長 食品安全企画課長 生活衛生課長 県民生活課長 青少年課長 子ども未来課長 健康づくり推進課長 果樹園芸課長 エコ農業推進室長 畜産課長 水産振興課長 ブランド推進課長 生涯学習課長 健康体育課長

和歌山県食育推進会議条例（和歌山県条例第79号）

（設置）

第1条 食育基本法（平成17年法律第63号）第32条第1項の規定に基づき、和歌山県食育推進会議（以下「推進会議」という。）を置く。

（組織）

第2条 推進会議は、委員20人以内で組織する。

（委員）

第3条 委員は、食育に関し優れた識見を有する者のうちから、知事が任命する。

2 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

3 委員は、再任されることができる。

（会長及び副会長）

第4条 推進会議に、会長及び副会長1人を置く。

2 会長及び副会長は、委員の互選により定める。

3 会長は、会務を総理する。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

（会議）

第5条 推進会議の会議は、会長が招集し、その議長となる。

2 推進会議の会議は、委員の過半数が出席しなければ、開くことができない。

3 推進会議の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

（専門委員）

第6条 推進会議に、専門の事項を調査させるため必要があるときは、専門委員を置くことができる。

2 専門委員は、当該専門の事項に関し優れた識見を有する者のうちから、知事が任命する。

3 専門委員は、その者の任命に係る当該専門の事項に関する調査が終了したときは、解任されるものとする。

（庶務）

第7条 推進会議の庶務は、農林水産部において処理する。

（委任）

第8条 この条例に定めるもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

附 則

この条例は、公布の日※から施行する。

※公布・施行の日は平成18年6月30日。

和歌山県食育推進会議 委員

会 長	橋 本	卓 爾	和歌山大学経済学部 教授
副会長	藤 澤	祥 子	和歌山県栄養士会長
委 員	森 脇	紀美代	和歌山県保育所連合会 給食部会長
"	嶋 田	博 次	和歌山県小学校校長会長
"	加 藤	良 美	和歌山県私立幼稚園協会 研究委員
"	寺 村	多 喜	和歌山県PTA連合会 副会長
"	高 雄	尚 子	和歌山県学校栄養士研究会長
"	森 木	典 子	和歌山県JA女性組織連絡会 フレッシュミズ部会長
"	石 田	光 子	和歌山県漁協女性部連合会長
"	山 崎	龍 平	和歌山県農業協同組合中央会 参事
"	前 田	洋 三	和歌山県調理師会長
"	山 地	美和子	和歌山県食生活改善推進協議会長
"	宮 地	スミ子	和歌山県生活研究グループ連絡協議会 副会長
"	南 出	初 代	和歌山県くらしの研究会長
"	幸 村	洋 史	NHK和歌山放送局 放送部長
"	坂 口	進	株式会社オークワ 人事総務本部総務部 ゼネラルマネージャー (~平成19年2月)
"	迫 間	章	株式会社オークワ 総務部 マネージャー(平成19年3月~)
"	王 蔵	幸 穂	和歌山県生活協同組合連合会 わかやま市民生協協同組合理事
"	内 海	みよ子	和歌山県立医科大学保健看護学部 助教授
"	小佐田	昌 計	和歌山県 副知事 (~平成18年12月)
"	原	邦 彰	" (平成19年2月~)
"	西 岡	俊 雄	和歌山県 農林水産部長

検 討 経 過

第1回 推進会議 平成18年9月1日	<ul style="list-style-type: none"> ●本県における食育推進計画の策定について ●本県の食をめぐる現状について ●和歌山県食育推進計画の骨子(素案)について
第2回 推進会議 平成18年10月12日	<ul style="list-style-type: none"> ●和歌山県食育推進計画の骨子(案)について
第3回 推進会議 平成19年1月9日	<ul style="list-style-type: none"> ●和歌山県食育推進計画の関連計画について ●和歌山県食育推進計画(素案)について
第4回 推進会議 平成19年3月19日	<ul style="list-style-type: none"> ●意見募集の結果について ●和歌山県食育推進計画(最終案)について

