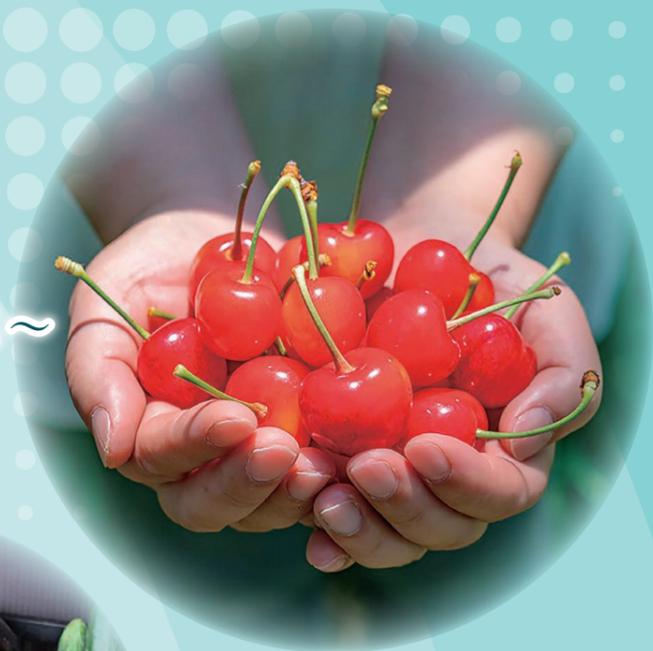




第4次山形県食育 地産地消推進計画

令和7年度～令和10年度

～やまがたの農と食を通して
人々の健康で豊かな生活を
つなぎ伝えていく～



第4次山形県食育・地産地消推進計画

印刷・発行 令和7年3月
編集・発行 山形県
農林水産部農産物販路開拓・輸出推進課
〒990-8570 山形市松波二丁目8番1号
TEL 023-630-3192
<http://www.pref.yamagata.jp/>

目 次

I 第4次山形県食育・地産地消推進計画の策定にあたって

1	計画策定の趣旨	1
2	計画の位置づけ	2
3	計画期間	3

II 「食」と「農」を巡る現状と課題

1	人口及び世帯数の推移	4
2	消費の変化	5
3	県民の「食育・地産地消」に関する意識	7
4	食生活の状況	9
5	SDGsと食育に関する状況	12
6	地産地消の状況	14
7	第3次山形県食育・地産地消推進計画（令和3年3月策定）の目標と実績	17
8	食育・地産地消の推進に向けた課題	18

III 基本的な考え方

1	共通目標	21
2	3つの柱立てと具体的な取組み	22
3	数値目標	23

IV 施策展開の基本的考え方、具体的取組み

1	健康な暮らしを支え、未来につなぐ食育の推進	25
2	生産から消費までのつながりを意識した地産地消の推進	37
3	県民・市町村との協働による基盤づくり	44

V 推進体制

・食育県民運動・地産地消推進本部設置要綱	50
・食育・地産地消推進計画改定委員会設置要綱	53

I 第4次山形県食育・地産地消推進計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

山形県は、食育基本法（平成17年7月施行）を踏まえ、平成18年12月に「山形県食育推進計画」を策定し、また、平成19年3月に「山形県地産地消推進計画」を策定して、食育・地産地消の各種施策を進めてきました。

令和3年3月には「第3次山形県食育・地産地消推進計画」を策定し、「やまがたの豊かな食でつくる『心』も『体』も健康で持続可能ないきいき社会の実現」を基本目標に幅広い分野で様々な活動を展開してきました。

この間、地域に根ざした活動に取り組む食生活改善推進協議会やNPO等によるこども達の農業体験や郷土料理等の調理体験の機会づくり、食と健康に関するフェアの開催等、多彩な食育活動が展開されてきました。学校給食における県産農林水産物の利用拡大や、学生等による地場農産物や郷土料理の情報発信など、地産地消の取組みも着実に進展しています。また、県内各地で産地直売所が日常生活に定着するとともに、生産者や生産履歴などの情報を提示するところも増え、食への意識の高まりが見られます。

一方、本県においても、出生率の低下が続いており、進学・就職等を契機とした県外流出も相まって、少子高齢化を伴う人口減少が進んでいることから、令和7年中には人口が100万人を割り込むことが予測されています。農林水産業においても、生産者の減少・高齢化が進んでおり、本県農林水産業の活力を維持し、これまで培われてきた農と食に関する技術や伝統、郷土の味等を伝承していくためには、本県の農業や食文化、自然環境、人々のつながりといった本県の素晴らしさを伝える食育・地産地消の取組がますます重要になっています。

さらに、食育においては、朝食欠食等の不規則な食生活に起因する生活習慣病、高齢者の低栄養等、健全な食生活や健康寿命に関わる課題は依然として残っています。家庭環境

の多様化や社会のデジタル化の進展等の変化は、個人のライフスタイルにも影響を及ぼしているほか、外食や時短食材、調理済み食品の広まりなど、食に関する消費行動も大きく変化しています。それぞれのライフステージ、ライフスタイルに応じた、県民一人ひとりの健康と命を支える食生活や生活習慣を実現するための取組みが必要となります。

地産地消においては、地域の食文化を守り、伝承するという視点とともに、国際情勢の影響に伴う食料価格の高騰や豪雨・猛暑等による大規模な不作など、将来の食料需給逼迫への懸念も踏まえていく必要があります。加えて、食品の輸送に伴うエネルギー消費（フードマイレージ）は地球環境への配慮という点からも課題となっており、国内あるいは域内での食料生産・消費の充実を図るなど、食の安全、安定供給に対する取組みが求められます。

また、国においても、令和3年3月に策定した「第4次食育推進基本計画」をもとに、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進を重点事項として、様々な取組みが行われています。

本県は、こうした社会情勢の変化や国の動向を踏まえ、あらゆる世代の県民が食と農への理解を深めるとともに、適切な食生活を実践し、健康で暮らすことができるよう、また、地産地消を通じて、県民が本県の豊かな食を楽しむとともに、本県の農林水産業が元気になれるよう、「第4次山形県食育・地産地消推進計画」を策定します。

2 計画の位置づけ

この計画は、次の法令等に規定される計画として位置付けられるものです。また、本県における食育や地産地消のあるべき姿を示すとともに、その実現に向けて必要な施策を総合的かつ計画的に推進するものです。

(1) 食育基本法（平成17年法律第63号）第17条に規定する都道府県食育推進計画

(2) 地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（六次産業化・地産地消法）（平成22年法律第67号）第41条に規定する地域の農林水産物の利用の促進についての計画

同時に、本計画は、山形県の総合的ビジョンである「第4次山形県総合発展計画」を踏まえるとともに、県の関係部局が所管する関連計画、各市町村において策定される市町村食育推進計画等と相互に連携・補完しながら、食育・地産地消を効果的に推進するものです。

- 「第4次山形県総合発展計画」（令和2年3月策定）
- 「第7次山形県教育振興計画」（令和7年3月策定）
- 「やまがた食の安全・安心アクションプラン（第7期）」（令和7年3月策定）
- 「第2次健康やまがた安心プラン」（令和6年3月策定）
- 「山形県こども・子育て笑顔プラン」（令和7年3月策定）
- 「第4次山形県消費者基本計画」（令和4年3月策定）
- 「第3次山形県循環型社会形成推進計画（山形県食品ロス削減推進計画を含む。）」（令和3年3月策定）
- 「山形県農林水産業振興計画」（平成29年3月策定）
- 「第5次農林水産業元気創造戦略」（令和7年3月策定）
- 「やまがた環境保全型農業推進計画」（令和7年3月策定）
- 「山形県みどりの食料システム基本計画」（令和5年2月策定）

3 計画期間

本計画の計画期間は、令和7年度から令和10年度までの4年間とします。

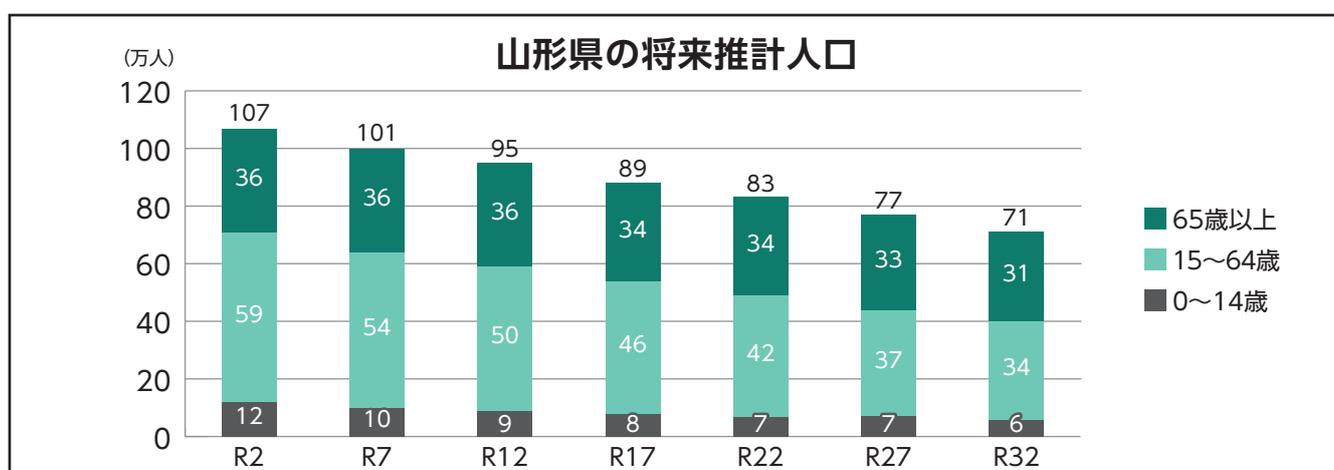
ただし、計画期間中に社会状況等に大きな変化が生じた場合は、必要に応じて所要の見直しを行います。

Ⅱ 「食」と「農」を巡る現状と課題

1 人口及び世帯数の推移

(1) 山形県の将来推計人口

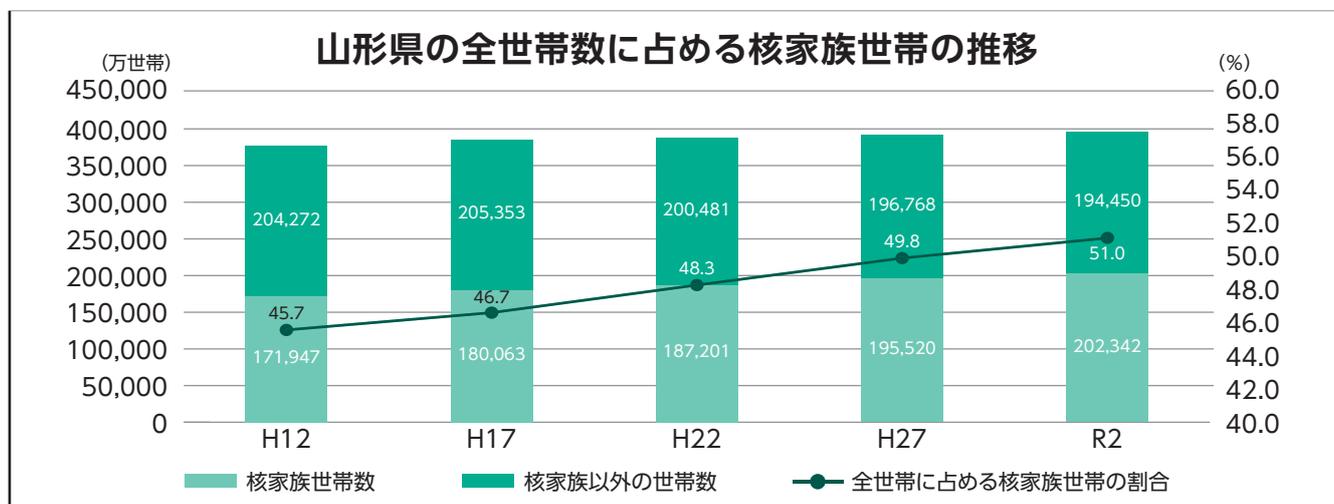
本県の人口は、令和2年現在の107万人から30年後の令和32年には約71万人に減少することが推計されており、特に15～64歳は約34万人、令和2年現在の約58%まで減少することが予想されています。



資料:総務省「国勢調査」国立社会保障・人口問題研究所『日本の地域別将来推計人口』(令和5(2023)年推計)を基に作成

(2) 核家族化の状況

本県の3世代同居率は、他都道府県に比べて高い(全国第1位)ものの、核家族の世帯数は年々増加し、令和2年には202,342世帯と全世帯の半数を超えています。

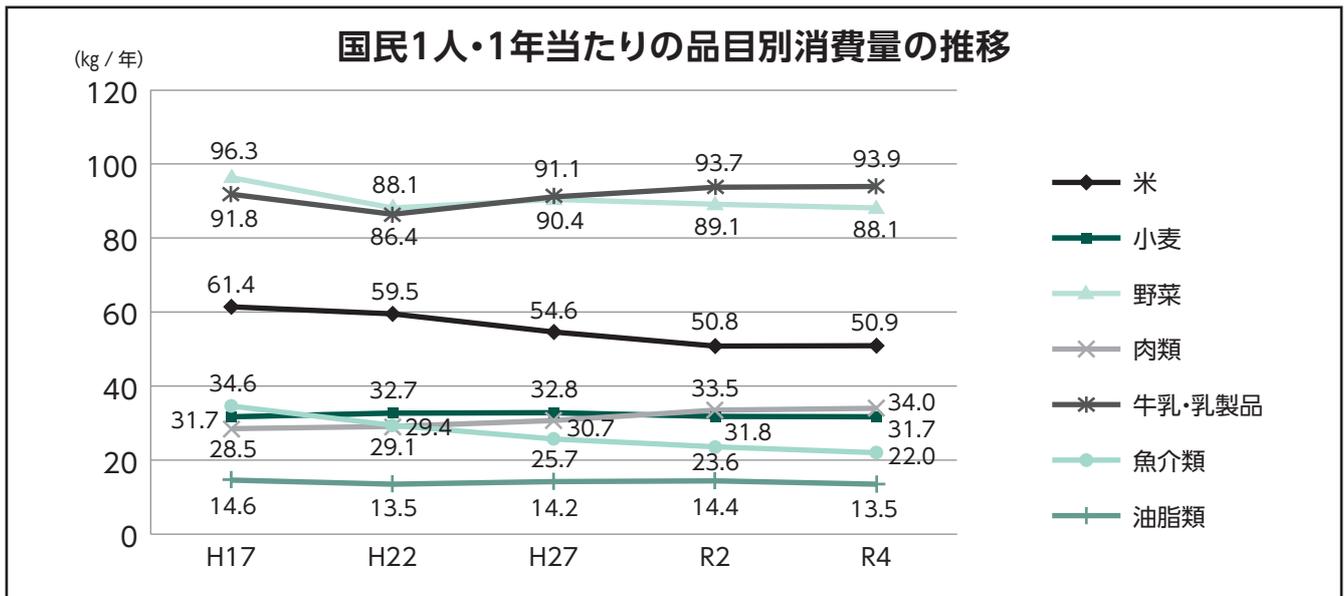


[核家族] 1 夫婦とその未婚の子女 2 夫婦のみ 3 父親または母親とその未婚の子女
資料:総務省[R2 国勢調査]

2 消費の変化

(1) 国民1人・1年当たりの品目別消費量の推移

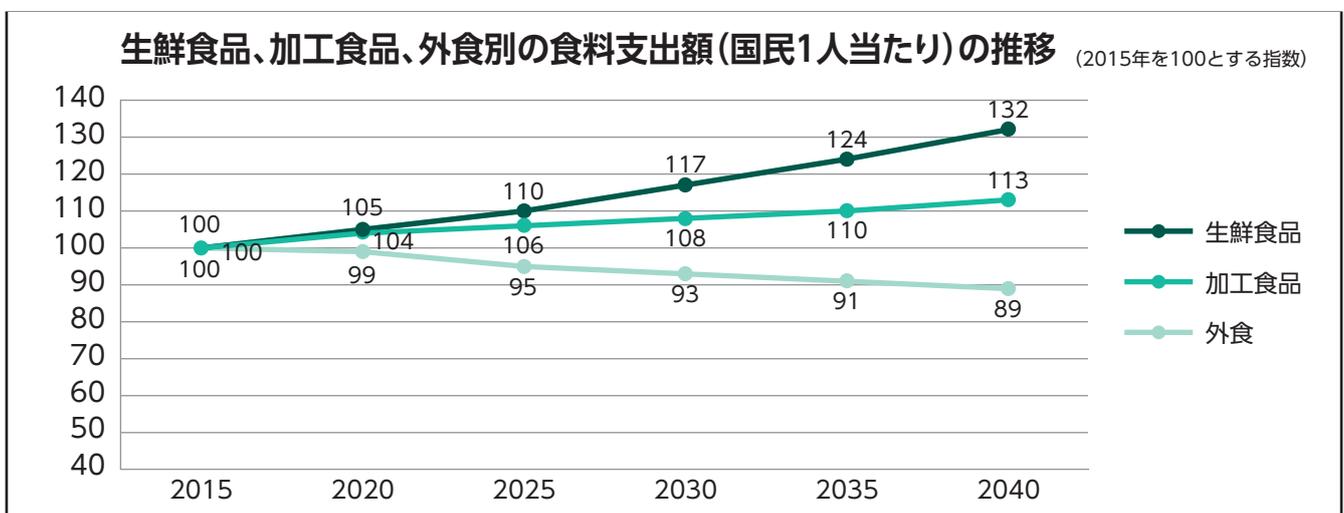
国民1人当たりの食料消費量は、米や野菜、魚介類は減少傾向が続いている一方、小麦や肉類、牛乳・乳製品、油脂類は増加傾向あるいは、横ばいとなっています。食生活の変化や高齢化による消費量の減少が反映しているものと見られます。



資料:農林水産省「食料需給表」

(2) 消費者の食料支出額に占める生鮮食品、加工食品及び外食の割合の推移

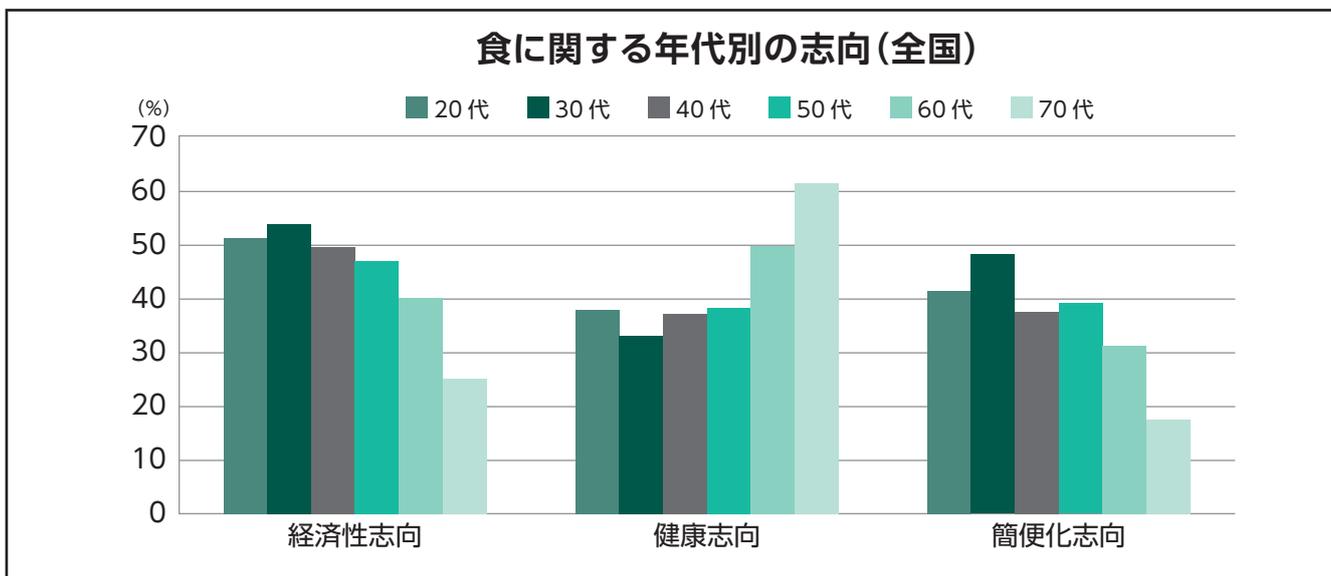
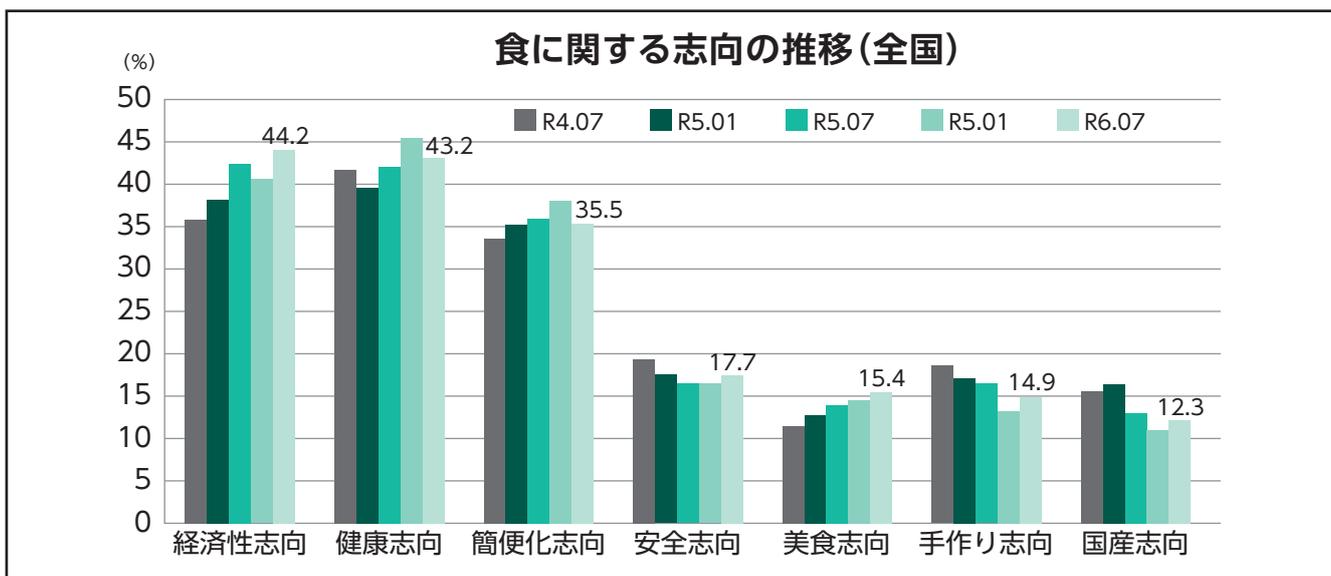
内食から中食への食の外部化が進展し、食料支出が生鮮食品から付加価値の高い加工食品にシフトすると見込まれています。特に、今後増えることが予想される単身世帯においてその傾向が強まると見込まれます。



資料:農林水産政策研究所「我が国の食料消費の将来推計(2019年版)」

(3) 食に関する志向

現在の食の志向は、経済性、健康、簡便化、安全、美食、手作り、国産の順に高く、その中でも、経済性、健康、簡便化の志向が高く、その他の志向とは大きな差が見られます。また、手作り志向及び国産志向は減少傾向が見られます。経済性、健康、簡便化の志向を年代別で見ると高齢層は健康志向が高い一方、若い世代層においては経済性志向や簡便化志向が高い傾向にあります。



資料:日本政策金融公庫「消費者動向調査」(R6.7月)

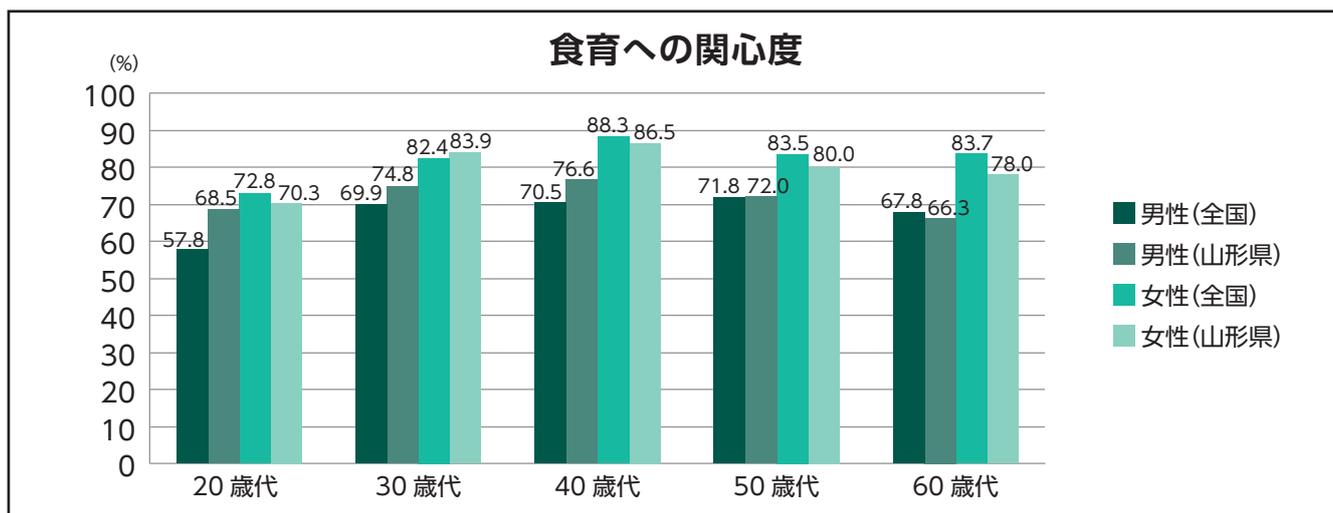
本県においても核家族化が進行するとともに中食の増加など食の外部化や簡便化が年々進んでおり、これまで受け継がれてきた地域の伝統食や行事食等の山形の食文化の継承が困難になることが危惧されます。

3 県民の「食育・地産地消」に関する意識

令和6年度県政アンケート調査（以下、「県政アンケート調査」という。）の結果は次のとおりです。

(1) 食育への関心度

「食育に関心がある」（「どちらかといえば関心がある」を含む。）と回答した人の割合は、性別別でみると全世代を通して女性が男性よりも高く、年代別では40歳代が男女ともに最も関心度が高くなっています。全国（R6調査）と比較すると、男性ではほとんどの年代で全国の水準を上回っており、30歳代では男女とも全国の水準を上回っています。引き続き、食育への意識醸成を図っていくことが肝要です。

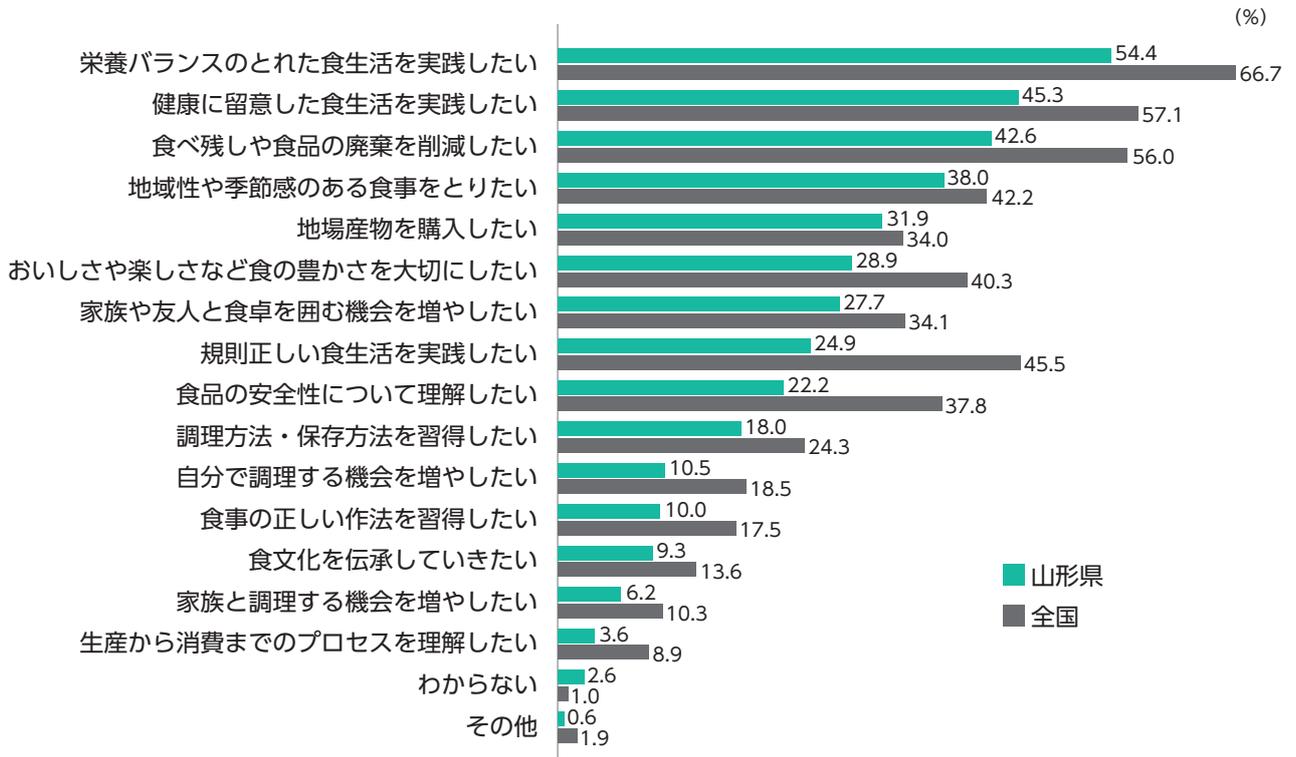


資料:農林水産省「食育に関する意識調査」(R6.3月)
山形県「県政アンケート調査」(R6)

(2) ふだんの食生活で特に力を入れたい食育の内容

ふだんの食生活で特に力を入れたい食育の内容として、「栄養バランスのとれた食生活の実践」が一番多く、次に「健康に留意した食生活の実践」となっています。また、全国と比較すると、上位3つの項目は全国と同じですが、全国で4番目の「規則正しい食生活の実践」は山形県では8番目となっています。一方、全国で9番目となっている「地場産物の購入」は5番目となっており、「地域性や季節感のある食事」も4番目になっていることから、「地元のもの、季節のもの」への意識が高いことがうかがえます。

ふだんの食生活で特に力を入れたい食育の内容

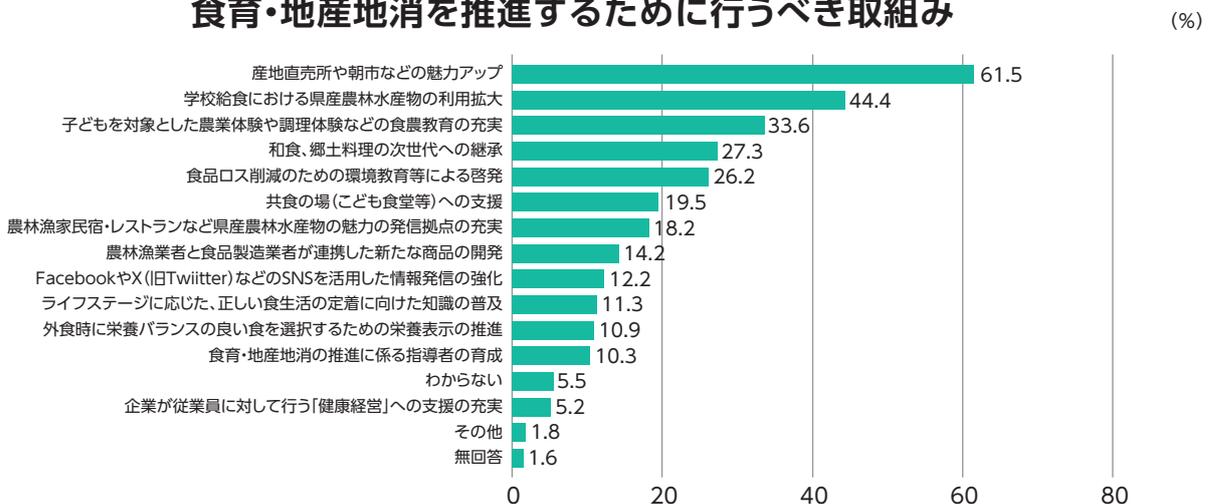


資料:農林水産省「食育に関する意識調査」(R6.3月)
山形県「県政アンケート調査」(R6)

(3) 食育・地産地消を推進するために行うべき取り組み

食育・地産地消を推進するために行うべき取り組みとして、「産地直売所や朝市などの魅力アップ」が一番多く、以下「学校給食における県産農林水産物の利用拡大」、「子どもを対象とした農業体験や調理体験などの食農教育の充実」の順となっています。

食育・地産地消を推進するために行うべき取り組み



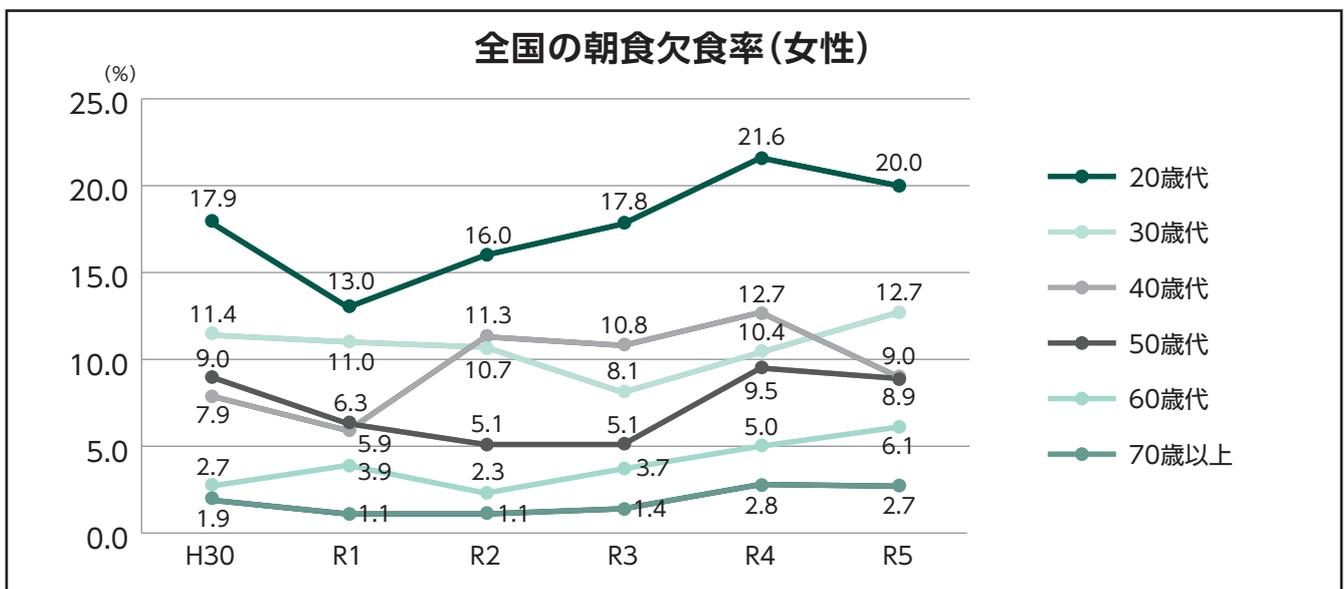
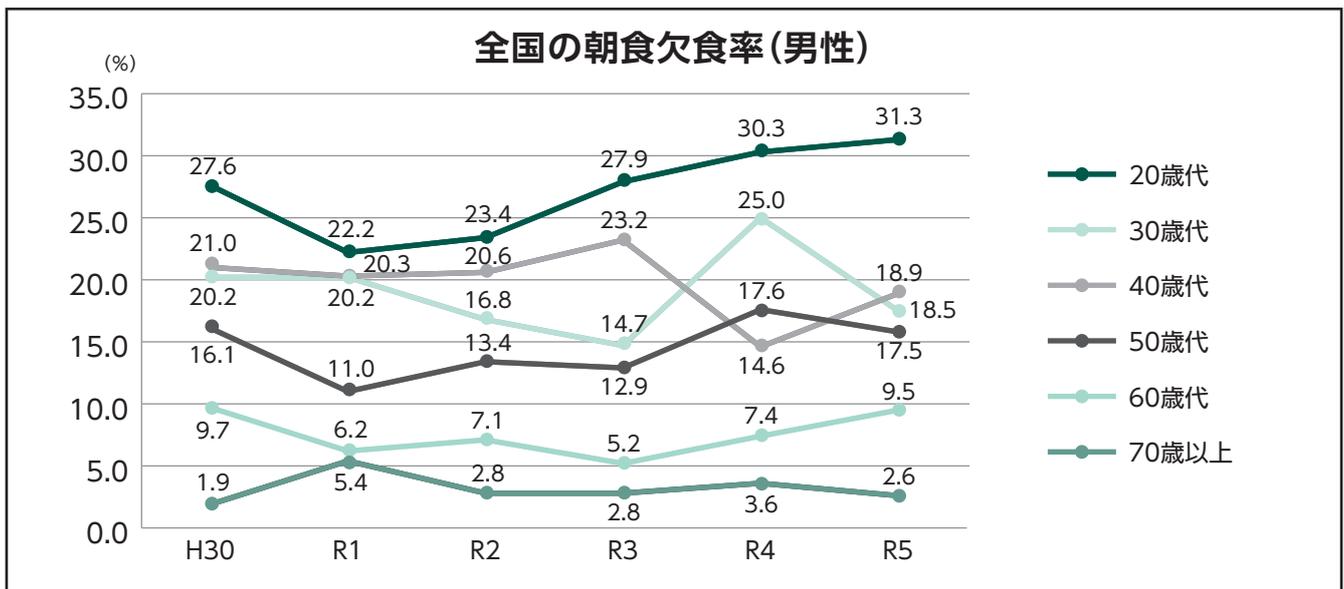
資料:山形県「県政アンケート調査」(R6)

4 食生活の状況

(1) 朝食欠食率の状況

① 世代別の朝食欠食率

農林水産省の「食育に関する意識調査」では、全国的に、朝食の欠食率（朝食を食べる頻度について「ほとんど食べない」と回答した人の割合）は女性より男性が高くなっています。男女ともに若い世代ほど高い傾向にありますが、20歳代が特に高い状況です。この背景として就職、進学等により家庭や学校といった「食育の場」から離れ、一人暮らしとなり生活が不規則になりがちであることが指摘されます。



資料:農林水産省「食育に関する意識調査」(H30~R5)

② 県内児童生徒の朝食摂取率

朝食を毎日食べている県内の児童、生徒の割合をみると、令和6年度は小学6年生85.3%、中学3年生83.0%であり、5年前に比べ、小学6年生は3.6ポイント、中学3年生は4.2ポイント減っています。全国と比べると、令和6年度では、小学6年生は1.9ポイント、中学3年生は3.9ポイント高くなっています。

朝食を毎日食べている割合

(単位：%)

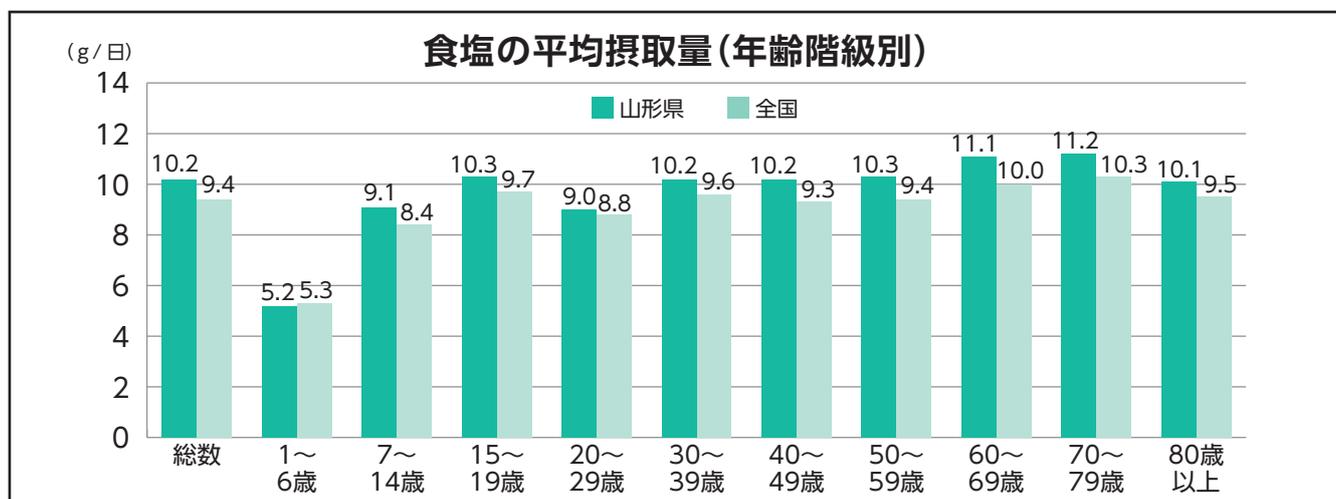
	小 学 校 (6年生)				中 学 校 (3年生)			
	山 形 県		全 国		山 形 県		全 国	
	R1年度	R6年度	R1年度	R6年度	R1年度	R6年度	R1年度	R6年度
食べている	88.9	85.3	86.7	83.4	87.2	83.0	82.3	79.1
どちらかと言えば食べている	7.8	9.7	8.6	10.3	8.3	10.8	10.8	12.1
あまり食べていない	2.7	3.8	3.6	4.6	3.5	4.3	4.9	5.8
全く食べていない	0.5	1.1	1.0	1.7	1.0	1.8	2.0	2.8
その他・無回答	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2

資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」

(2) 食生活と健康の状況

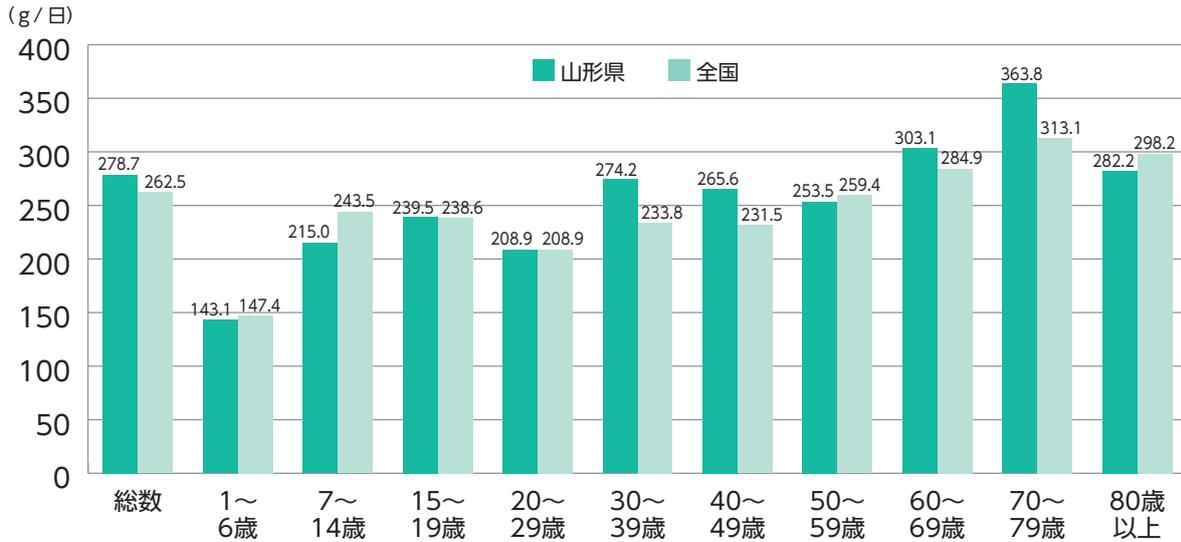
県民の食塩の摂取量を年齢階級別にみると、概ね各年代とも全国平均値を上回っています。野菜の摂取量をみると、総数では全国平均を上回ってはいるものの、年代別では若い世代で全国平均を下回っています。

減塩は高血圧の予防、循環器疾患の減少につながることから、生活習慣病の予防や改善には、味覚が形成されることからの頃から望ましい食生活を意識し、実践できるようにすることが重要です。



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」(R4)
山形県「県民健康・栄養調査」(R4)

野菜の平均摂取量(年齢階級別)



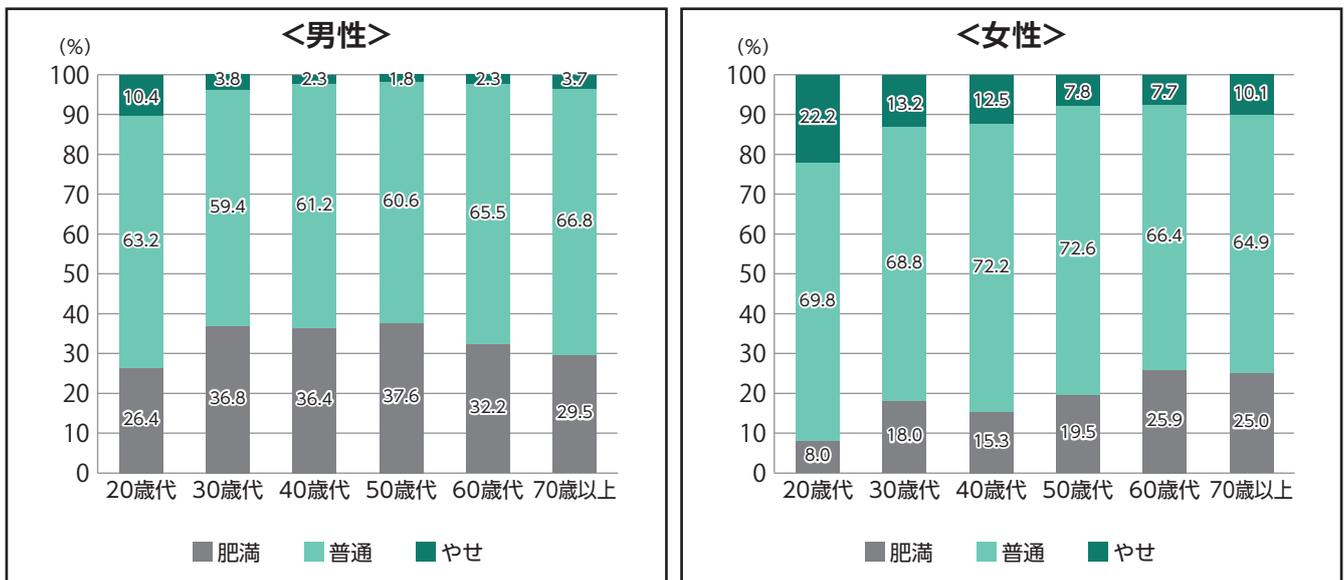
資料:厚生労働省「国民健康・栄養調査」(R4)
山形県「県民健康・栄養調査」(R4)

(3) 肥満とやせの状況

30～50歳代の働き盛り世代は、生活習慣病等の健康問題が顕在化する年代です。30歳代から60歳代の男性では、肥満割合が3割を超えており、70歳以上でも3割近い状況です。また、20歳代の女性ではやせの割合が特に高い状況にあります。

若年女性のやせは、骨量減少や低出生体重児出産のリスクが高まること等を踏まえ、県民一人ひとりが、望ましい食生活習慣と健康について認識できるようにする必要があります。

肥満とやせの状況(年齢階級別)



資料:山形県「県民健康・栄養調査」(R4)

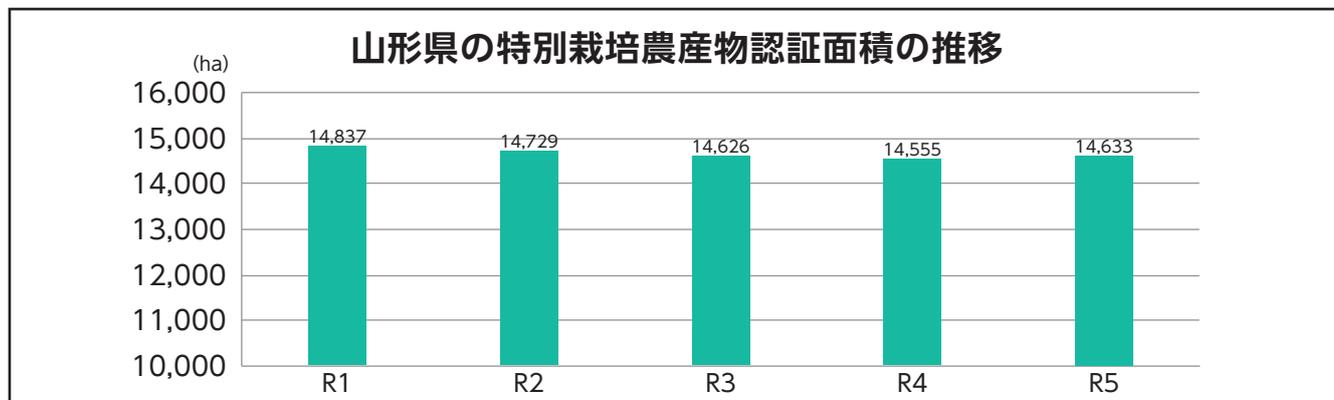
5 SDGsと食育に関する状況

(1) 環境と調和した持続性の高い農業の取組状況

持続可能な開発目標（SDGs）において、持続可能な生産・消費を確保するため「つくる責任、つかう責任」が目標の一つに掲げられています。県内の環境保全型農業の取組状況をみると、特別栽培農産物の認証面積は県内の耕地面積が減少する中であってもほぼ横ばいで推移しています。県内では、環境保全型農業の取組みを広く消費者に知ってもらい、消費拡大につながるようSNS等を活用した情報発信に加え、農産物を生産者自らが販売するマルシェの開催等が行われています。

引き続き、農業生産面においては、環境負荷低減の取組みや農産物の安全性確保の取組みを進めていくとともに、消費する側に対しても食と農業を取り巻く環境に対する理解の促進やエシカル消費^{*}の意識を醸成していくことが必要です。

^{*}「エシカル消費」とは、よりよい社会へ向けて、地域の活性化や雇用などを含む人や社会、地域、環境に配慮した商品やサービスを選んで消費すること。



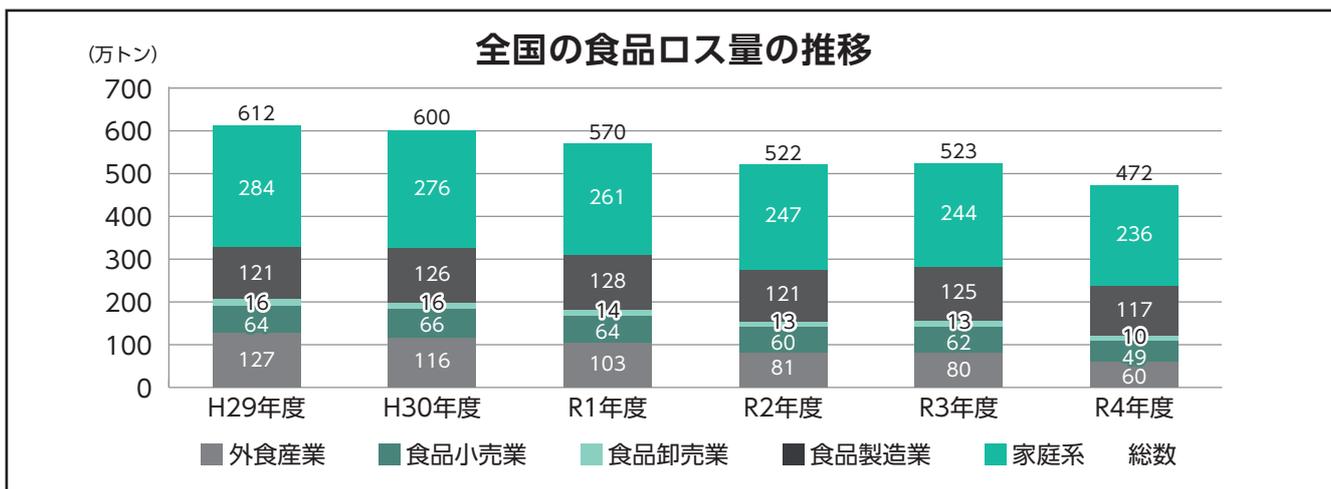
資料:山形県農業技術環境課調べ

(2) 食品ロス量の状況

本来食べられるのに捨てられる「食品ロス」の量は年間472万トン（各家庭から発生する量が236万トン、事業活動を伴って発生する量が236万トン）と推計されています。（令和4年度）。その量は少しずつ減少してきているものの、日本人1人当たりによると約38kg／年となり、1人が毎日おにぎり約1個分のご飯を捨てているのと同じ量になります。SDGsでは、2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の食料廃棄を半減させ、生産・サプライ

チェーンにおける食品ロス量を減少させる目標を掲げています。

事業者による製造過程における食品ロス削減の取組みはもちろんのこと、規格外や見切り食品の購入、調理方法の工夫、外食の際の小盛りメニュー等の活用、持ち帰り等、消費者一人ひとりが食品ロス量の削減に取り組む必要があります。

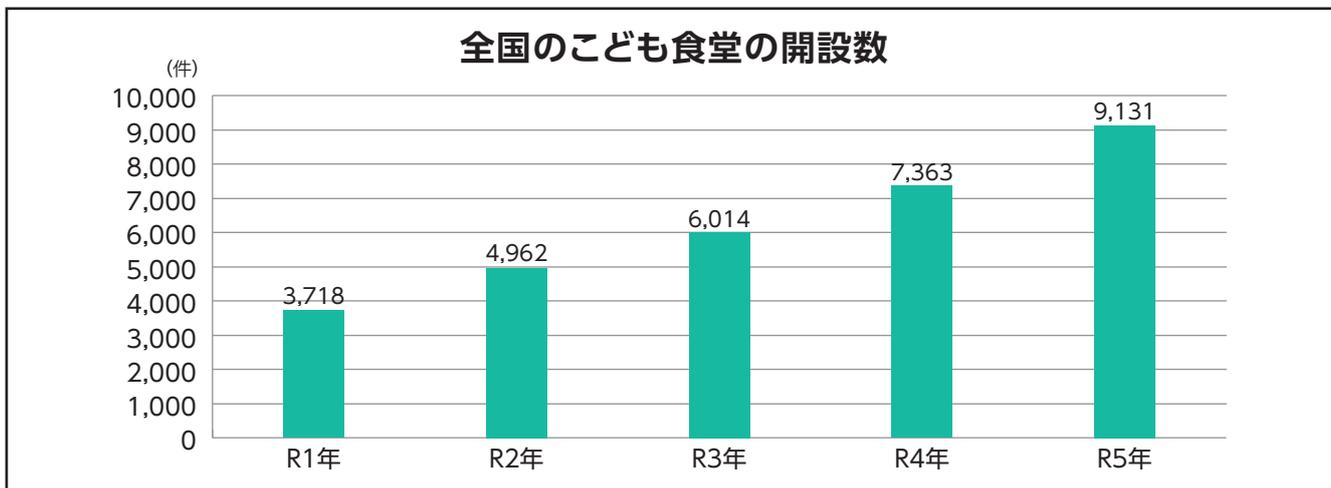


資料:農林水産省食料産業局調べ

(3) こどもの居場所確保の状況

SDGsは「誰一人取り残さない社会」をスローガンに、飢餓の解消やすべての人に健康と福祉、教育の機会を与えることを目標としています。日本においても、支援を必要とする子どもへの食事提供や孤食の解消、豊かな食材による食育、地域における交流の場づくり等につなげるため、9,000か所（令和5年時点）を超える子ども食堂が開設されています。

本県においても、子ども食堂等こどもの居場所は81か所（令和5年度末時点）が展開されています。



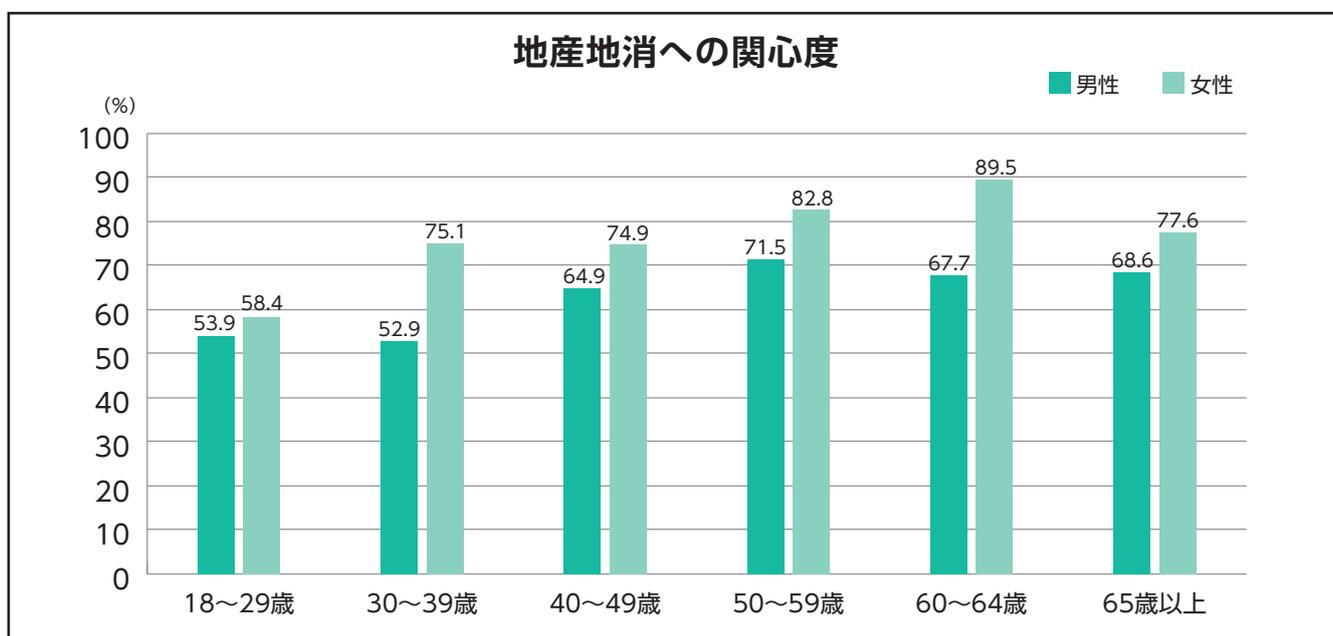
資料:NPO 法人全国子ども食堂支援センター・むすびえ

6 地産地消の状況

(1) 地産地消への関心度

県政アンケート調査では、「地産地消を意識している」（「たまに意識する」を含む。）と回答した人の割合は、全体的に若い世代で低く、年齢が上がるにつれて増える傾向にあり、性別別でみると、全世代で女性が男性よりも高くなっています。

また、地産地消を意識する理由としては、鮮度の良さ、産地への愛着・応援、安全性などが挙げられています。

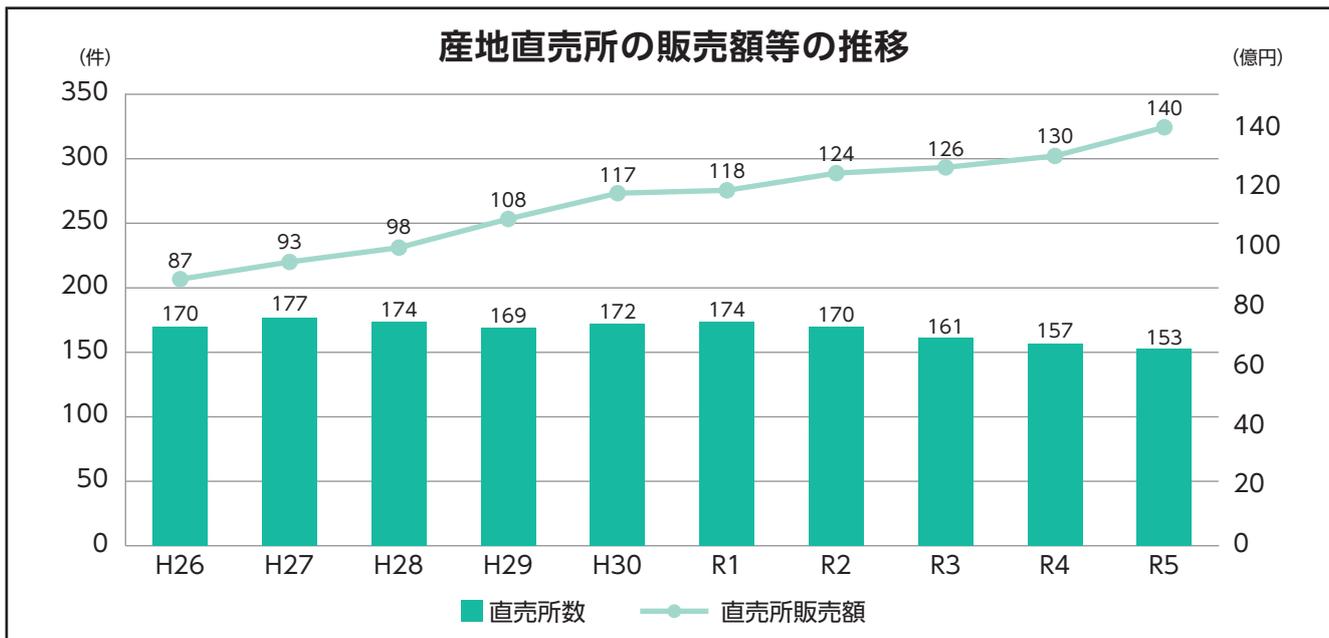


資料:山形県「県政アンケート調査」(R6)

(2) 県内の産地直売所の状況

県内の産地直売所数は、近年減少傾向にあり、令和5年は153件となっています。一方、産地直売所の年間の販売額は年々増加し、令和5年は過去最高の140億円となっており、店舗あたりの売上げは増加しています。農産加工品を含め地元産農林水産物の充実した品揃えや、生産者の顔が見える、対話ができるなど、買う楽しさがあることが消費者に支持されています。また、スーパーマーケット等においても、地産地消コーナーの設置、充実などが進んでいます。

地域の新鮮な農林水産物を見て、選び、買う楽しさを提供する産地直売所等は、今後とも、生産者と消費者をつなぐ拠点としてその機能を充実していく必要があります。

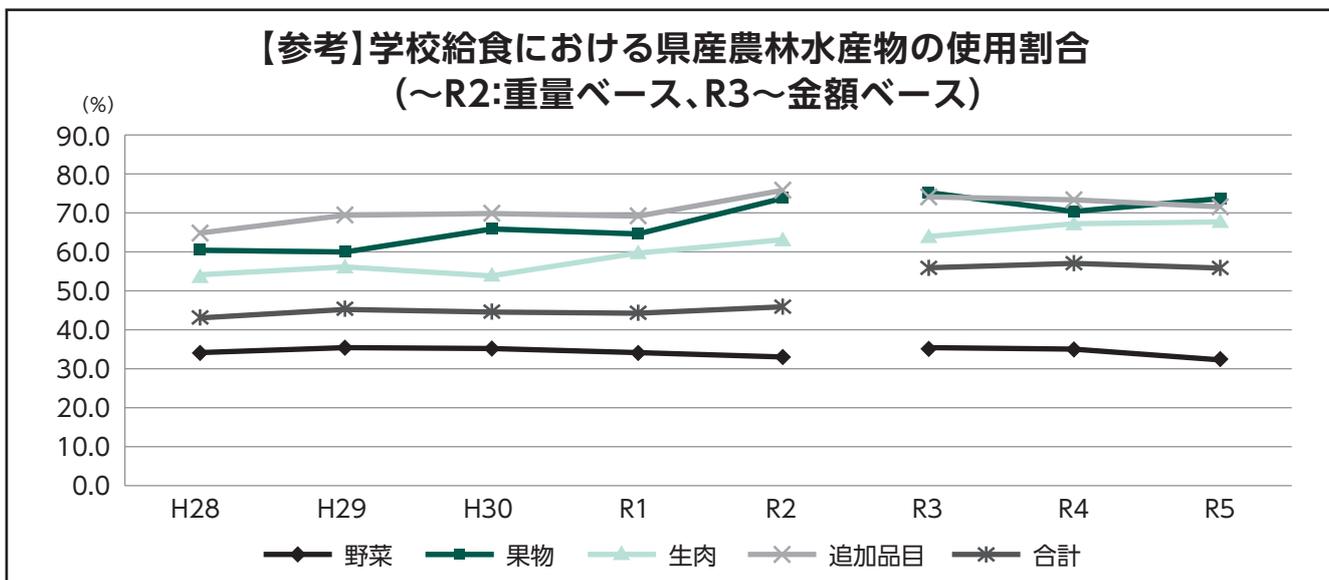


資料:山形県農産物販路開拓・輸出推進課調べ

(3) 学校給食における県産農産物の使用割合

学校給食における県産農産物の使用割合は、令和5年度までの8年間では、野菜は35%程度、果物・生肉・追加品目は60~70%程度で推移しています。(令和2年度までは重量ベース、令和3年度からは金額ベースでの調査)

学校給食は、子ども達が地域の農業や食文化への関心を深める貴重な機会であり、引き続き、県産農林水産物の利用促進に向け、地域や学校、市町村と連携し取り組むことが必要です。



※追加品目:小松菜、えだまめ、きのこ、大豆加工品、えだまめ加工品、郷土料理食材(任意5品目以内) 資料:山形県農産物販路開拓・輸出推進課調べ

コラム 「エシカル消費」とは？

「エシカル消費」とは、直訳すると「倫理的な消費」のことで、私たちのよりよい社会に向けた人や社会、地域、環境に配慮した消費行動となります。

何を食べるか、買うかを考えるとき、地球環境や誰かを応援できるよう意識することが重要です。一人ひとりのエシカルな消費行動が、世界の未来を変える持続可能な開発目標 (SDGs) の達成につながります。

<具体的な行動例>

人への配慮 …………… 障がいがある人の支援につながる商品を選ぶ

社会への配慮 …………… フェアトレード*商品を選ぶ

※発展途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に取り引きすること

地域への配慮 …………… 被災地の商品を選ぶ、地元の商品を選ぶ

環境への配慮 …………… エコ商品を選ぶ、食品ロス量を減らす、マイバッグ・マイボトルを使う

生物多様性への配慮 …… 認証ラベルのある商品を選ぶ

MSC認証 (海洋の自然環境や水産資源を守って獲られた水産物)

有機JAS (農薬や化学肥料などに頼らないで、自然界の力で生産された食品)



7 第3次山形県食育・地産地消推進計画（令和3年3月策定）の目標と実績

これまでの取組みの成果は下記のとおりです。

項目		計画策定時 (R1)	実績 (R5)	目標値 (R6)	進捗 状況
1	朝食を毎日摂っている児童生徒の割合				
	小学校6年生	88.9%	85.4%	90%程度	➡
	中学校3年生	87.2%	81.8%	90%程度	➡
	朝食を欠食する若い世代（20～30代）の割合	24.5% (H28)	26.8% (R4)	15%以下 (R4)	➡
2	食の安全・安心に関する情報提供の登録施設数	328施設	348施設	340施設	➡
3	野菜摂取量の平均値（20歳以上）	285.3g (H28)	291.9g (R4)	350g (R4)	➡
	食塩摂取量の平均値（20歳以上）	10.3g (H28)	10.5g (R4)	8g (R4)	➡
	管理栄養士又は栄養士を配置している特定給食施設の割合	79.3%	79.0%	80% (R4)	➡
4	地域・企業等による健康づくり事業への参加者数	150,000人	169,752人	200,000人	➡
5	こども食堂等こどもの居場所づくり実施箇所数	39箇所	81箇所	60箇所	➡
6	家庭系食品ロス発生量	22千トン (H29)	22千トン (R4)	18千トン (R12)	➡
7	食農教育活動実施組織数	118組織	149組織	130組織	➡
	食農教育活動実施回数（各年延べ）	493回	413回	520回	➡
8	学校給食における交流給食の実施割合	30.0%	69.3%	100%	➡
	学校給食における県産食材の使用割合が向上した市町村の数	—	29市町村 (※1)	35市町村	—
9	直売所における販売額	118億円	140億円	140億円	➡
10	地産地消に協力する店舗の数	1,328店舗	1,647店舗	1,400店舗	➡
11	市町村における食育推進計画の策定	88.6%	88.6%	100%	➡
	市町村における地産地消促進計画の策定	97.1%	100%	100%	➡

※1：令和2年度の実績と令和5年度実績を比較し、県産食材の使用割合が向上した市町村の数を記載。
（令和2年度より調査方法について、重量ベースから金額ベースへ変更され、計画策定時との比較ができないため）

（出典）

- 1 全国学力・学習状況調査（文部科学省）
県民健康・栄養調査（県がん対策・健康長寿日本一推進課）
- 2 食の安全ほっとインフォメーション掲出施設数（県食品安全衛生課）
- 3 県民健康・栄養調査、衛生行政報告例（県がん対策・健康長寿日本一推進課）
- 4 健康企業宣言事業所、通いの場、市町村健康増進事業の参加者数（県がん対策・健康長寿日本一推進課）
- 5 県子ども家庭福祉課調査（県子ども家庭福祉課）
- 6 県試算（県循環型社会推進課）
- 7 食農教育の取り組み状況調査（県農産物販路開拓・輸出推進課）
- 8 学校給食における県産農林水産物使用割合調査（県学校体育保健課、県農産物販路開拓・輸出推進課）
- 9 農業者による起業活動実態調査（県農産物販路開拓・輸出推進課）
- 10 地産地消ウィーク協力店舗、食の応援団会員、市町村における地産地消協力店等（県農産物販路開拓・輸出推進課）
- 11 策定状況調査（県農産物販路開拓・輸出推進課）

8 食育・地産地消の推進に向けた課題

これまでの取組みと成果、食育・地産地消の推進に係る有識者等との意見交換会などから、次のような現状、課題が見えてきました。

《健康・食生活》

現 状

- 県内の児童、生徒の「朝食を毎日食べる割合」（令和6年）は、4年前に比べ減少している。（睡眠不足による食欲低下や朝食を摂る時間の減少）
- 県民の「食」に対する意識を年代別にみると、若い世代は、「経済性」、「簡便性」を求める傾向が強い。また、食育への関心は低い。
- 県民は、栄養バランスのとれた食生活、健康に留意した食生活への取組みや食品の廃棄の削減などに関する情報に係る関心が高い。
- 本県の男性の30代～50代は肥満、女性の20代はやせの割合が高い。
- 高齢期は年齢の上昇とともに、低栄養傾向の割合が高くなる。
- 県民の野菜摂取量は全国平均を上回っているものの、食塩摂取量については、全国平均よりも高い状況にあり、第3次計画の目標には達していない。

課 題

- 妊産婦や乳幼児の健診時の指導等を通じて、栄養バランスに配慮した食生活を実践できるようにすることが必要。
- 家庭や学校、地域の中で、こどもの頃から様々な食材を食べることで、健康的な食習慣を身につけるとともに、偏りのない味覚を形成することが必要。
- これから社会人、親世代になる高校生、大学生等若い世代における「食」に対する関心の低さの改善が必要。
- 中年層男性の肥満や若年女性のやせ、高齢者のフレイル※、低栄養等の予防など、ライフステージに応じた適切な食生活の実践が必要。
- 県民の食塩摂取量は、目標値に比べ依然高い水準にあり、生活習慣病予防に向けた継続的な減塩運動の展開が必要。
- 中食・外食も含め、誰でも簡単に健康な食事を選択できる食環境の整備と「食」の自己管理ができる人を育てることが必要。

※フレイルとは、日本老年医学会が提唱した用語で、「加齢により心身が老い衰えた状態」のこと。健康な状態と日常生活でサポートが必要な介護状態の間を意味し、早期に発見し適切な介入・支援を行うことで健常な状態に戻る可能性がある。

《食を取り巻く環境》

現 状

- 地球規模での食料、環境問題等を踏まえ、国連で採択された持続可能な開発目標（SDGs）の実現に向け、日本をはじめ世界各国で取組みが行われている。
- 全国の食品ロス量は、令和元年度から令和4年度の4年間で約100万トン減少している。

- 世帯構造の変化などにより、支援を要する世帯は増えている。こうした世帯への支援とともに、地域の交流拠点となっていることも食堂の数は、年々増加している。
- 豪雨や猛暑による大規模な不作、輸入品を中心とした物価高騰などが消費行動に大きな影響を与えている。

課題

- 持続可能な社会に向け、社会や環境に配慮した消費行動ができる消費者を増やしていくことが必要。
- 食品ロスの削減は、消費者側からの食料自給率向上に向けた取組みであり、その第一歩として、自分たちが食べている食料についての理解を深めることが必要。
- 世代間、地域内、生産と消費など、様々な“つながり”を回復させることが必要。
- 地域の農業生産が持続的に行われるよう、担い手の確保が必要。
- 環境や社会状況の変化に対応した、食料の安定確保に向けた取組みが必要。

《 地産地消、食文化の継承 》

現状

- 中食や外食の需要拡大など食の外部化が進んでおり、家庭における郷土料理や食文化の継承が懸念される。
- 県内の産地直売所数は減少しているものの、年間販売額は増加傾向にあるなど、産地直売所等は消費者に定着している。
- 高齢化による農林漁業従事者の減少に伴う、食農体験や地域の食文化を学ぶ機会の減少が懸念される。

課題

- こどもの頃から地域の農業に触れる体験や地域に受け継がれている伝統野菜や郷土料理等を食べる機会を増やすとともに、地域の食文化の魅力発信が必要。
- 県産農林水産物を起点とする付加価値向上に向け、学校給食や観光、飲食店、食産業等における県産農林水産物の利用拡大が必要。
- 農林漁家民宿やレストランの担い手が減少する中で、インバウンドへの対応も含めた受入体制づくりが求められており、担い手の育成・確保が必要。

《 推進体制 》

現状

- 市町村における食育推進計画の策定数は第3次計画策定時から変わらず、食農教育活動に取り組む組織は増えている一方で、活動実施回数は減少している。
- 若い世代などを中心に、従来の方法では情報が届きにくくなっている。

課題

- 幅広い分野に広がる食育・地産地消を推進するため、県民、NPO等、企業、関係機関によるネットワークのさらなる連携強化が必要。
- デジタル技術を積極的な活用した食育・地産地消の取組みや情報発信が必要。

Ⅲ 基本的な考え方

「食」はいのちの源であり、健全な心身の基礎として、また、生涯を通じた健康を維持するものとして欠かせないものです。また、家庭の食卓や学校給食など様々な場面を通して食・いのちに感謝する心が涵養されるとともに、食生活の基礎やマナーが身に着いていきます。加えて、皆と一緒に食事をすることでコミュニケーションの輪が広がり、仲間との友情や世代を越えた良好な人間関係の構築につながるなど、「食」は我々の生活に深く関わるものです。

本県は、農林水産業を基盤とした地域社会と人間関係が各地に残るとともに、地域に根差した食文化、個性豊かな伝統野菜などが多く継承されています。しかしながら、本県においても、核家族化の進行や共働き世帯の増加などにより、家族で食卓を囲む時間を十分に確保できないことや、食生活の乱れ、栄養の偏り等の問題も指摘されています。少子高齢化に伴う人口減少や農林水産業の担い手の減少により、今後、世代間のつながりや地域に受け継がれてきた食文化の伝承の機会が失われることも危惧されます。さらに、豪雨や猛暑による大規模な不作など食料需給逼迫への懸念、不安定な国際情勢や円安による輸入品を中心とした物価高騰などは食に対する消費行動へ大きな影響を与えています。

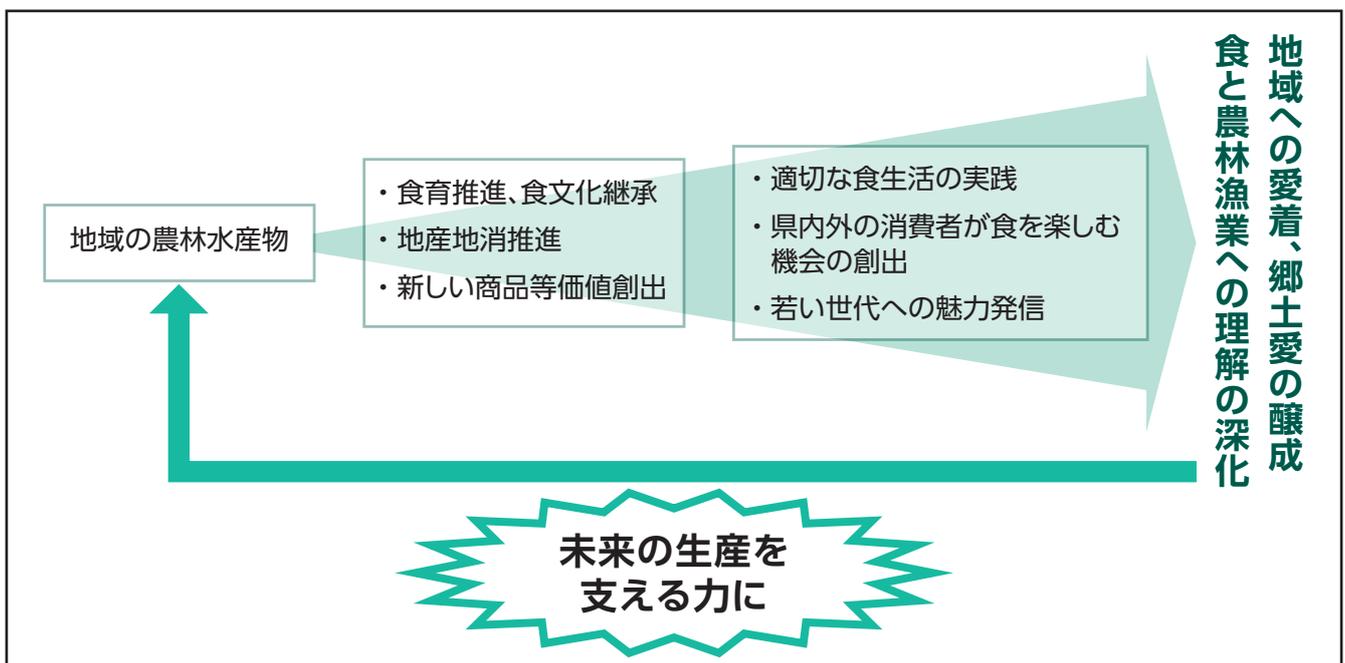
こうした社会状況の変化やそれに起因する様々な課題が顕在化する中においては、健康の土台となる食の重要性を改めて認識し、食に関する知識と食を選択する力を習得していくことが必要です。また、現在の「食」は、地域の自然の中で先人が築いてきた農林水産業や食文化に支えられているとともに、地域や海外との繋がりのおかげに成り立っており、また、それを後世に繋いでいく必要があります。県民一人ひとりが、こうした過去・現在・未来との様々なつながりを意識しながら、食といのちを大切にして、健康で豊かな生活を実現し、次の世代に伝えていけるよう、食育・地産地消を推進します。

1 共通目標

計画目標の実現に向け、県民、市町村、農林水産業、教育、医療・福祉、環境、食産業など幅広い分野の多様な主体が相互に連携・協力する地域ぐるみの運動として展開します。

また、3つの施策の柱を位置づけ、県関係部局が密接に連携し、目標の達成に向け具体的な施策を講じます。

「やまがたの農と食を通して人々の健康で豊かな生活をつなぎ伝えていく」



2 3つの柱立てと具体的な取組み

健康な暮らしを支え、未来につなぐ食育の推進	
1	<p>(1) ライフステージにあわせた健康づくりを支える食育の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ○妊産婦や乳幼児への食育の推進 ○小学生・中学生への食育の推進 ○高校生への食育の推進 ○若い世代への食育の推進 ○働き盛り世代への食育の推進 ○高齢者への食育の推進
	<p>(2) 社会環境やライフスタイルの変化・多様化を踏まえた取組み</p> <ul style="list-style-type: none"> ○規則正しい生活習慣・食習慣の実践 ○健康に配慮した望ましい食生活の普及啓発 ○減塩及び野菜摂取増の促進 ○栄養成分表示の活用促進 ○給食施設等における普及啓発 ○管理栄養士等の人材の活用と育成 ○歯・口腔の健康づくりの推進 ○食の安全・安心に関するリスクコミュニケーションの開催や情報提供の充実 ○適正な食品表示の確保と徹底 ○交流給食など共食の推進 ○食を支える農林水産業への理解醸成
	<p>(3) 食の大切さや食文化を学ぶ機会づくり</p> <ul style="list-style-type: none"> ○幼児期から農作業等を体験する機会の提供 ○地域の食や食文化を学ぶ料理教室の実施
生産から消費までのつながりを意識した地産地消の推進	
2	<p>(1) 持続可能で安定した生産・消費に向けた取組み</p> <ul style="list-style-type: none"> ○環境保全型農業への理解増進 ○環境・社会・地域に配慮した消費行動の促進 ○農業の担い手の確保 ○食料の安定確保に向けた域内生産・消費の促進 ○幼児期から農作業等を体験する機会の提供（再掲）
	<p>(2) 「やまがたの食」の魅力発信と県産農林水産物の利用促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ○県産農林水産物や県産加工品のPRと販売促進活動の展開 ○伝統野菜や郷土料理についての情報発信 ○学校給食における県産農林水産物の利用促進 ○食品製造業等における県産農産物の利用促進 ○地域の食や食文化を学ぶ料理教室の実施（再掲）
	<p>(3) 農山漁村の資源を活用した付加価値の創出</p> <ul style="list-style-type: none"> ○伝統的な食や食文化を伝える農産加工・農林漁家レストラン等の取組みの促進 ○県産農林水産物を活用した「売れる商品」開発の促進 ○食をテーマとした交流人口の拡大 ○食品加工に関する技術支援
県民・市町村との協働による基盤づくり	
3	<p>(1) 計画づくり・組織づくりの推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ○市町村の食育推進計画・地産地消促進計画の作成促進 ○食農教育実践組織のネットワーク化の推進
	<p>(2) 人材の育成と活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ○次世代の食育・地産地消の推進を担う人材の育成 ○農林水産業や栄養の知識を有する指導者の派遣
	<p>(3) 食育・地産地消の普及啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食育県民大会の開催や食育月間等での食に関する情報提供等啓発活動の推進 ○スポーツチームと連携した学校における食に関する指導の実施 ○デジタル化に対応した食育・地産地消の推進

※それぞれの柱の中で、中心的な取組みを色付けしております。

3 数値目標

項 目		現況値 (R5)	目標値 (R10)
1	食の安全・安心に関する情報提供の登録施設数	348施設	360施設
2	野菜摂取量の平均値 (20歳以上)	291.9g (R4)	350g (R14)
	食塩摂取量の平均値 (20歳以上)	10.5g (R4)	8g (R10)
	管理栄養士又は栄養士を配置している特定給食施設 (病院、介護老人保健施設、介護医療院を除く) の割合	75.3% (R4)	78%
3	こども食堂等こどもの居場所実施市町村数	24市町村	35市町村 (R11)
	こども食堂等こどもの居場所実施箇所数	81箇所	112箇所 (R11)
4	エシカル消費の認知度	6% (R3)	20% (R8)
5	家庭系食品ロス発生量	22千トン (R4)	18千トン (R12)
6	新規就農者数 (累計)	1,476人 (R3~R6)	1,690人 (R7~R10)
7	食農教育活動実施組織数	149組織	165組織
	食農教育活動実施回数 (各年延べ)	413回	520回
8	学校給食における交流給食の実施割合	69.3%	100%
	学校給食における地産地消ウィーク期間中の県産食材の使用割合 (金額ベース)	56.2%	75.0%
9	直売所における販売額	140億円	180億円
10	地産地消に協力する店舗の数	1,647店舗	1,750店舗
11	市町村における食育推進計画の策定	88.6%	100%

※担当部局所管の関係計画から引用しているため、一部目標年度が計画期間と異なる項目あり。

(出典)

- ※1 食の安全ほっとインフォメーション掲出施設数 (県食品安全衛生課)
- ※2 県民健康・栄養調査、衛生行政報告例 (県がん対策・健康長寿日本一推進課)
- ※3 県子ども家庭福祉課調査
- ※4 県消費生活・地域安全課調査
- ※5 県試算 (県循環型社会推進課)
- ※6 県農業経営・所得向上推進課調査
- ※7 食農教育の取り組み状況調査 (県農産物販路開拓・輸出推進課)
- ※8 学校給食における県産農林水産物使用割合調査 (県農産物販路開拓・輸出推進課・県学校体育保健課)
- ※9 農業者による起業活動実態調査 (県農産物販路開拓・輸出推進課)
- ※10 地産地消ウィーク協力店舗、市町村における地産地消協力店など (県農産物販路開拓・輸出推進課)
- ※11 策定状況調査 (県農産物販路開拓・輸出推進課)

農林水産省では、食育の取組みをわかりやすく発信するため、絵文字で表現した「食育ピクトグラム」を作成しました。資材、食品等の商品の包装、ポスター、リーフレット、店頭POP、ウェブページ、書籍、名刺等に表示することで、食育の取組みについての情報発信及び普及・啓発を行うことができます。



1 みんなで楽しく食べよう
家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にしましょう。



2 朝ごはんを食べよう
朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣につなげましょう。



3 バランスよく食べよう
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活につなげましょう。また、減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう。



4 太りすぎないやせすぎない
適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防しましょう。



5 よくかんで食べよう
口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よくかんでおいしく安全に食べましょう。



6 手を洗おう
食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養いましょう。



7 災害にそなえよう
いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。



8 食べ残しをなくそう
SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりしましょう。



9 産地を応援しよう
地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につなげましょう。



10 食・農の体験をしよう
農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう。



11 和食文化を伝えよう
地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にして、次の世代への継承を図りましょう。



12 食育を推進しよう
生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組みを推進しましょう。

出典 農林水産省ホームページ

IV 施策展開の基本的考え方、具体的取組み

1 健康な暮らしを支え、未来につなぐ食育の推進

〔基本的考え方〕



社会における高齢化が進む中、健康寿命の延伸が課題となっており、県民が生涯にわたって健全な心身を培い豊かな人間性を育むためには、生涯を通じた切れ目のない食育の推進が求められます。

県民の栄養摂取状況をみると、食塩の摂取量は目標値を上回り、若年層では野菜・果物の摂取量が少ない状況です。また、働き盛り世代の男性の肥満割合は高い一方、若年女性ではやせの割合が高い状況です。高齢期においては低栄養の予防が重要であり、生活習慣病の予防や健康寿命の延伸に繋げるために、こどもの頃から健康的な食習慣を身につけ、栄養バランスに配慮した食生活を実践する力を養うことが大切です。しかし、核家族化やライフスタイルの変化により、家庭で食に関する情報、行儀や作法等を教える機会が減少しています。

望ましい食習慣は、小さい頃からの日々の体験を通じて身につくものであり、食に関する作法や選択、調理法などは家庭で教え伝えることが基本ですが、それが困難な場合、家庭、学校、地域、関係団体等が連携して取り組むことが必要です。また、食を通じた世代間のコミュニケーションの充実を図るため「共食」の場づくり等を進めることも重要です。

健全な食生活を進めるためには、食を支える農林水産業への理解を深めていくことも大事であることから、幼児期から農林水産業に触れ、体験する活動等の促進や、郷土料理等の食文化を学ぶ機会づくりなどに取り組めます。

それぞれの世代に向けて適切な食生活関連情報を提供するため、市町村、保育所・幼稚園、学校、ボランティア団体、企業や関係団体等と連携し取組みを進めていきます。

〔具体的取組み〕

(1) ライフステージにあわせた健康づくりを支える食育の推進

○妊産婦や乳幼児への食育の推進

・健診等における健康や栄養に配慮した保健指導や栄養相談

市町村が行う乳幼児健診等の母子保健事業において、発達段階や健康状態に応じた離乳食指導等の栄養指導の中で、各種教材等を用い保護者への保健指導や情報提供を行います。

また、若い世代の偏食、痩身、肥満、生活習慣病など食生活と関連が深い健康問題について、家庭や学校、地域等と連携し、研修会や給食だより等を通して、食と健康に関する理解を深め、望ましい食習慣が形成されるよう支援します。

・乳幼児の成長過程に応じた食習慣づくりの促進

こども達の健康を守り、望ましい食習慣が身につくように、食生活のスタート時期となる乳幼児期に適切な離乳食の進行と栄養バランスのとれた食の情報提供を促進します。

食事のリズムを大切にし、様々な食材に触れさせて心と体の成長を促し、偏りのない味覚が形成されるよう、家庭・保育所・幼稚園・認定こども園・地域全体が連携し楽しく食べることのできる環境を整え、食への関心を高める食育を推進します。

○小学生・中学生への食育の推進

・規則正しい生活習慣・食習慣の習得

家族や友人と一緒に食事をし、食の楽しさを味わうとともに、食の基本的習慣を身につけ、食文化を継承する取組みを促進します。あわせて食生活の基礎やマナー、食事の準備や後片付け等をこどもの成長段階にあわせて行う取組みを促進します。また、朝食をしっかりと食べるなど児童、生徒の望ましい食習慣の形成を図るため、学校と家庭が連携し

保護者の食への理解を深める取組みを実施します。

さらに、小さい頃から料理に関心を持ち、料理をつくる体験を積み重ね、実践する力を伸ばす取組みを促進します。そして食に対する感謝の気持ちや、食資源を大切にし無駄や廃棄の少ない食生活の方法を伝える取組みを促進します。

・学校給食を活用した食に関する指導の充実

学校給食は、成長期にある児童、生徒に栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上はもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として活用することができます。

食に関する指導にあたっては、栄養教諭等の専門性を活かすほか、地域の食文化や食材に精通した専門家や農林漁業者等と教員間の連携により、学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むことが重要であり、発達段階に配慮しつつ、学校給食を学校教育活動全体における教材として計画的・継続的に活用する必要があります。

小学校・中学校・義務教育学校・特別支援学校においては、「心を育む学校給食週間」を設定し、学校給食の時間等に栄養教諭・学校栄養士と給食主任・学級担任等が協力して指導にあたることにより、児童生徒に、食は「いのち」を育む基本であることを意識付けるとともに、食に関わる人と食材に対する感謝や他人を思いやる心などの豊かな心を育むことを目指し実施します。

○高校生への食育の推進

・食や栄養に関する専門家の派遣等による指導の充実

高等学校においては、生徒の心身の発育が顕著であり、部活動等によるスポーツへの取組みが盛んになるほか、進学等今後のライフデザインに向けた学習が必要となってきます。

心身の健康のために、食に関する知識もしっかり身につけながら、自立した社会人として成長していく必要があります。また、「食のあり方」を理解し、将来、親として次の世代にきちんと伝えていく必要があります。

小中学校同様に、食生活習慣の改善やバランスのよい栄養摂取の理解等につながるよう、希望する学校に食や栄養に関する専門家を派遣し、学習面・運動面の向上につながる活力あふれる学校づくりを支援します。

・食品関連事業者等との連携による商品開発等

高校生と食品関連事業者等との連携を促進し、高校生の自由なアイデアと地域の「食」や農林水産業の資源を組み合わせた商品開発プロジェクト等を実施し、高校生の食と農林水産業への関心を深めるとともに、「やまがたの食」資源の利用促進を図りながら、山形の食文化の魅力を県内外に発信します。

○若い世代への食育の推進

・大学等との連携による食育の推進

若い世代は朝食の欠食の割合が高いなど、食への関心が薄れる傾向にあります。自炊の習慣形成や野菜摂取、減塩の取組みの促進など、県内の大学等と連携し学生への普及啓発を行います。

・若い世代へ向けた「食」関連情報の発信

「おいしい山形」、「やまがた子育て応援サイト」、農林水産省の「食育推進プラットフォーム」等のホームページやSNS等を活用し「食」関連情報を発信するとともに、動画による郷土料理等のレシピの発信を行うなど、若い世代が取り入れやすい媒体での情報発信により、食育の普及啓発と食文化の継承につなげます。

○働き盛り世代への食育の推進

・企業等における「健康経営」の推進

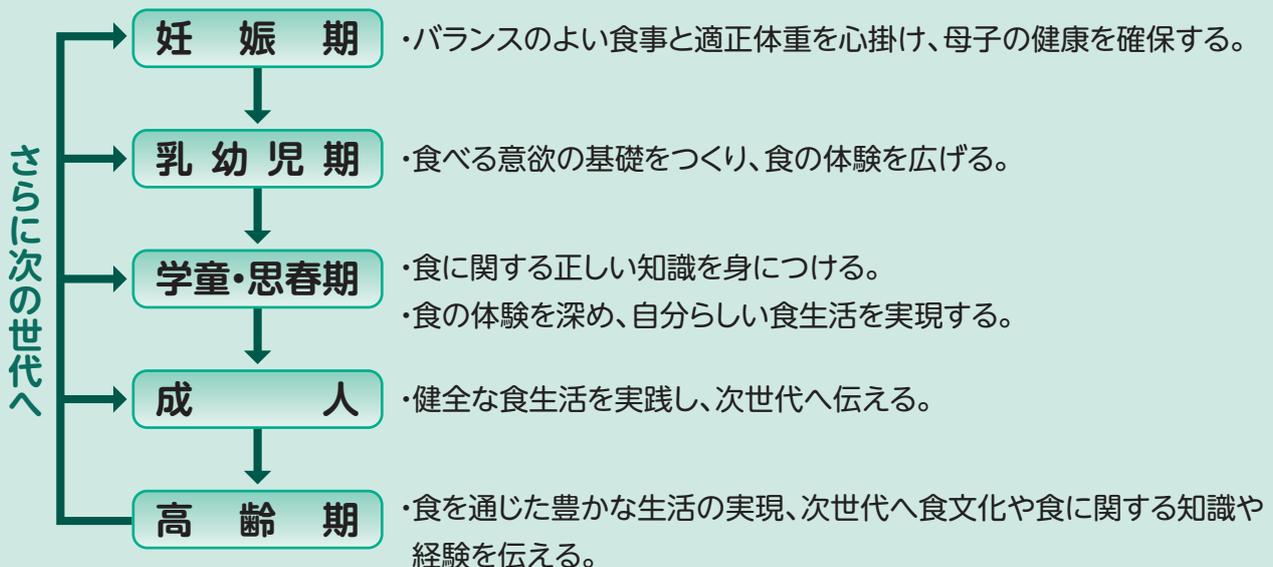
「健康経営」に取り組む企業や地域住民の健康づくりに取り組む団体を「やまがた健康づくり大賞」として表彰し、創意工夫に富んだ健康づくりの取組みを促すとともに、企業・団体等の学習会に講師を派遣して生活習慣病予防のための食生活改善等の出前講座などを実施し、従業員の健康管理の重要性・必要性の啓発に積極的に取り組みます。

○高齢者への食育の推進

・低栄養予防

疾病や老化の影響を受けやすい高齢期は、年齢の上昇とともに低栄養傾向の高齢者の割合が増加していきます。高齢期の低栄養は、筋肉量の減少と身体機能の低下につながる悪循環に陥りやすいことから、食生活においては、壮年期までのメタボリックシンドローム予防（食べ過ぎない）から、高齢期では低栄養予防（適切に食べる）に切り替えることを栄養・食生活関連団体とともに発信、啓発します。

◇ 各ライフステージにおける食育の視点 ◇



(2) 社会環境やライフスタイルの変化・多様化を踏まえた取組み

○規則正しい生活習慣・食習慣の実践

県民一人ひとりの生涯にわたる心身の健康を確保するため、家庭や学校、地域等と連携し、「食育ガイド」、「食生活指針」、「食事バランスガイド」を活用しながら望ましい生活習慣・食習慣を実践できるよう普及啓発を推進します。また、家族や友人と一緒に食事をし、食の楽しさを味わうとともに、食の基本的習慣を実践し、食文化の継承につながる取組みを促進します。

○健康に配慮した望ましい食生活の普及啓発

自らの健康を維持・増進する食生活を実践していくためには、健康や食生活に関する知識を深めることが重要です。

このため、食生活改善普及運動月間、健康増進普及月間にあわせ、毎日の朝食摂取や栄養バランスに優れた日本型食生活等の情報を発信するほか、企業・団体等の研修会等に職員を派遣する出前講座の実施など、望ましい食生活に関する知識の普及啓発に努めます。

また、食生活改善推進員による親子向けの料理教室、男性向けの料理教室、高齢者向けの料理教室やライフステージ、食の課題にあわせた普及啓発を通し、食についての望ましい習慣を学ぶ機会を提供します。

○減塩及び野菜摂取増の促進

生活習慣病は偏った食事、運動不足、喫煙など日頃の生活習慣の長年の積み重ねにより発症することから、若いうちから健康づくりに取り組むことが重要です。

令和4年県民健康・栄養調査によると、県民(20歳以上)の1日当たりの食塩摂取量は、男性が11.6g、女性が9.7gであり、更なる減塩対策が必要です。

また、20歳以上1人1日当たりの野菜平均摂取量は291.9gと、引き続き野菜摂取を今よりも増やす取組みが必要です。

これらの現状を踏まえ、山形が誇る豊かな食を楽しみながら、県民総参加で健康長寿日本一を目指すプロジェクトを展開し、健康づくり関連イベントの開催やキャンペーン、啓発資材による望ましい食生活に関する知識の普及を推進します。

加えて、減塩や野菜の摂取量増加につながる商品の開発や普及啓発等、健康に配慮した食品が手軽に選択できるよう、スーパーマーケットや食品製造業者、大学等と連携し、食生活改善の取組みを推進します。

○栄養成分表示の活用促進

県や市町村は、食品製造業者や管理栄養士等と連携し、学校給食をはじめ、社員食堂、飲食店、中食・外食等における栄養成分表示を促進し、誰もが健康な食事を選択しやすい環境を整備するとともに、栄養成分表示の活用に関する啓発を行います。

○給食施設等における普及啓発

管理栄養士等を配置している学校、保育所、病院、福祉施設、事業所等各給食施設では、食事の提供とともに対象者への食育や栄養指導、栄養アセスメントなどを実施しています。保健所では給食施設に対し、定期的に巡回し、適切な栄養管理や食育を展開するための指導を行います。

○管理栄養士等の人材の活用と育成

各保健所による特定給食施設の巡回指導において、適切な栄養管理や食育を展開するため、管理栄養士等の配置の必要性を周知します。また、こどもから高齢者まで幅広い世代への食育を推進するため、市町村の管理栄養士等の配置・増員につながるよう働き

かけを行うとともに、研修会等の開催により専門知識を有する人材の育成に努め、地域の栄養・食生活における課題の解決や食育活動を推進します。

○歯・口腔の健康づくりの推進

高齢になっても健やかで豊かな食生活を過ごすには、十分な口腔機能の発達・維持が必要です。80歳になっても自分の歯を20本以上維持している「8020(ハチマルニイマル)」達成者の割合は年々増加し、令和4年県民健康・栄養調査によると、75～84歳の57.2%が達成しています。しかし、高齢者人口は増え続けているため、「8020」に達しない高齢者数も増える見込まれます。

このため、地域における乳幼児期から高齢期までの各ライフステージに応じたむし歯や歯周病予防の普及啓発、歯科健診の受診率向上のための環境整備など、幼少期のうちから食べる楽しみを享受できる歯・口腔の健康づくりを推進します。

○食の安全・安心に関するリスクコミュニケーションの開催や情報提供の充実

食の安全・安心を確保するための様々な仕組みについて、県民が知識と理解を深められるよう、消費者や団体等が開催する研修会に専門家等を講師として派遣します。

また、生産者、食品等事業者、消費者及び行政による意見交換や情報交換の機会を設け、食の安全・安心の取組みについて関係者の相互理解の促進に努めるとともに、県民にとって関心の高いテーマを交流会の議題とするなど、より多くの県民が交流会に参加しやすい環境づくりに努めます。

さらに、食の安全・安心に関する情報を迅速に提供するため、県のホームページやSNS等を活用した情報発信の一層の充実を図るとともに、公的な施設や各種事業者の協力により掲示板等も活用し、県民に対して積極的な情報提供を推進します。

○適正な食品表示の確保と徹底

消費者が食品を購入する際の情報源として、また、食品事故等に迅速に対応するための情報として重要な食品表示を適正で分かりやすいものとするため、食品表示法の相談体制を引続き強化します。また、適正な食品表示を確保するため、適正表示の普及啓発を図るとともに、食品表示に対する監視指導を徹底します。

○交流給食など共食の推進

家庭環境や生活の多様化により、家族との共食が難しい場合があることから、様々な世代と共食する機会を持つことは、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を伝え修得する観点からも重要となります。学校給食における生産者との交流給食実施を支援することにより、多様な主体の繋がりを広める食育を推進します。

また、子ども達に食事を提供し、地域の子どもと大人が交流できる子ども食堂など子どもの居場所も、子ども達にとって貴重な共食の機会となっています。子どもの居場所づくりの取組みが県内各地に広がり、継続的に実施されていくよう、NPO等の実施団体に対して運営費や立ち上げ時の支援を行うとともに、地域における子どもの居場所づくりを推進する人材を育成します。

○食を支える農林水産業への理解醸成

農林水産業の生産の現場では、慢性的な労働力不足に加え、生産資材や燃料価格の高止まりなどでその経営は厳しさを増しています。更に、地球温暖化に伴う気候変動、大規模自然災害の頻発により生産が不安定化しており、食料の安定供給に対する懸念が高まっています。また、昨今の国際情勢をふまえ、食料安全保障を確立することの重要性も指摘されています。

食を支える農林水産業は、なくてはならない基幹産業であるという認識を広げるため、

農林水産団体とも連携しながら、持続可能な農林水産業の実現、県産農林水産物の消費拡大などへの消費者の理解醸成に取り組んでいきます。

(3) 食の大切さや食文化を学ぶ機会づくり

○幼児期から農作業等を体験する機会の提供

地域において、食文化や郷土料理に精通した専門家や食育ボランティア、NPO法人、農業団体などが連携し、保育所、幼稚園、各種団体などの園児や児童、県民等に対して農林水産業に関する多様な体験機会を提供し、楽しみながら食や農林水産業に対する関心と理解を促します。

学校においては、農林水産物の栽培、収穫、調理など農と食を通した一連の体験学習や活動により、園児や児童・生徒の自然の恵みや生産者への感謝の気持ちを育成しその効果を家庭にまで拡げます。

○地域の食や食文化を学ぶ料理教室の実施

地域の食文化や食材に精通した専門家や農林漁業者、食生活改善推進員や庄内浜文化伝道師等と連携し、園児や児童・生徒、親子、県民向けの郷土料理、本県ならではの干しもの、漬物等の保存食、地元の農林水産物を使ったレシピの紹介や料理講習会の開催、学校給食での郷土料理の提供により、地域の食や食文化の普及と継承を推進します。

豊かな自然に恵まれた日本では、食に関する多様な風俗習慣や技術（食文化）が形成・継承されています。平成25（2013）年12月4日に、「ユネスコ無形文化遺産」として「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録されました。和食文化を未来に向けて守り伝えていくため、継続的なPRによる関心の維持や地域における保護・継承が重要になります。

◆「和食」とは？

→「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食習慣

◆「和食」の4つの特徴

① 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



② 健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だしの「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。

③ 自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。

④ 正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

（農林水産省HPをもとに作成）

コラム

お箸のマナー

「箸」を正しく持つことは、家族や周囲の人々と気持ちよく食事をするにつながります。日頃から当たり前のように使っているお箸ですが、和食の伝統的なマナーである「きれい箸」という行儀が悪いとされる行為があります。

①突き立て箸		⑥叩き箸	
	<p>箸をご飯の上に立てること。亡くなった方へ食事を供える仏事の行為。</p>		<p>箸で器を叩くこと。昔から「茶碗を叩くと餓鬼が来る」といわれている。</p>
②刺し箸		⑦ほじり箸（探り箸）	
	<p>料理を箸で串刺しにすること。一口大に切って箸で挟むとよい。</p>		<p>器の中にある食材などをほじり出すこと。盛り付けを崩さず、美しく食べて。</p>
③渡し箸		⑧迷い箸	
	<p>食事の途中で、箸を食器の途中に渡して置くこと。箸置きを使うとよい。</p>		<p>どれを食べようか迷い、箸を料理の上で動かすこと。迷うのは心の中だけで。</p>
④涙箸		⑨寄せ箸	
	<p>箸先から料理の汁をポタポタと垂らすこと。卓を汚してしまう。</p>		<p>箸で器を引き寄せること。器も卓も傷つけてしまうので避ける。</p>
⑤拾い箸（箸渡し）		⑩指差し箸（指し箸）	
	<p>箸と箸で、料理を受渡しすること。葬儀のお骨拾いを連想させる。</p>		<p>箸先で人や物を指すこと。無意識のうちにやってしまいやすいので気をつけて。</p>

2 生産から消費までのつながりを意識した地産地消の推進

〔基本的考え方〕



世界的規模での大量生産・大量消費・大量廃棄型の経済活動の拡大、気候変動と頻発する大規模自然災害、開発途上国における貧困問題の深刻化など、地球規模で様々な問題が発生しています。地球が抱える諸問題や、資源の有限性、環境制約などについて改めて認識するとともに、SDGsについて理解し、「次の世代に負の遺産を残さない。」という意識のもと、行動していくことが求められています。

また、日々の食事には国内外の様々な場所で生産された農林水産物や食品が使用されており、国内外の情勢の変化が食卓に大きな影響を与えることがあります。

こうしたことを踏まえ、食料の安定確保、安全・安心な農産物の生産及びその情報発信、食に対する感謝の気持ちや食べ残しに対する「もったいない」という気持ちの涵養等による食品ロスの削減など、生産から消費に至る各段階の取組みを総合的に展開します。

本県には豊かな自然、多彩な農林水産物と豊かな食文化があります。本県の農林水産物の利用拡大を進めるとともに、昔から守り伝えられてきた数多くの地域の伝統野菜や郷土料理など、地域の食文化を次代に受け継ぐための取組みを進めます。

また、学校給食や旅館・ホテル等の宿泊施設、飲食店等における県産農林水産物の利用をさらに進め、県内における生産～加工～流通～消費の好循環を形成するため、安定した生産に加え、農林漁業者と食品業者等との連携による商品開発や販路開拓等を支援します。

こうした食に関連する地域資源を活用し、産地直売所、農家レストランの取組みを展開するほか、新商品の開発による付加価値の創出、観光業等とも連携した県内外との交流拡大などを進めていきます。

〔具体的取組み〕

(1) 持続可能で安定した生産・消費に向けた取組み

○環境保全型農業への理解増進

私たちが、安全・安心な食生活を送り続けるためには、それを支える継続的・安定的な食料の確保が前提となります。生産面では、将来にわたり安定的に農業生産活動が継続できるよう取組みを進めていますが、消費者がこのような生産者の取組みを知り、消費行動を通して支えていくことが必要です。

このため、学校、地域、農業者及び行政の連携により、県民に対して県内で実践されている環境保全型農業の取組みに触れる機会を提供します。

具体的には、児童、生徒に対しては、有機農業等、環境保全型農業についての農業体験を実施し、農業生産と環境との関わりについての理解を促します。また、消費者に対しては、農林水産物の対面販売やフォーラムなど交流の機会の提供や情報発信を行い、環境に配慮した地場産農産物を購入する等エシカルな消費行動を促します。

○環境・社会・地域に配慮した消費行動の促進

食品ロス削減や資源の再利用、地産地消など様々なエシカルな取組みが日常生活の中で意識せずに行われています。このような消費行動を「エシカル消費」として認識し、さらに、人や社会、地域、環境等に配慮した消費行動を積極的に実践できるよう、SDGsの理念を踏まえ、「エシカル消費」の概念について広く県民に普及啓発を図ります。

食品ロスの削減については、事業所等の取組みに対する支援として、食品ロスやごみの削減、リサイクル等に取り組む県内の飲食店、宿泊施設、小売店、スーパーを「もったいない山形協力店」として登録し、小売店、スーパーと連携して、消費期限切れが間近な商品から積極的に選ぶ「てまえどり」の普及を図ります。また、飲食店、宿泊施設と連携して、外食時の料理の食べきりを呼びかける「食べきり運動」を展開するとともに、料理を持ち帰ることができる「テイクアウトボックス」の普及を図ります。

県民への食品ロス削減に関する普及啓発として、県のSNS・専用ウェブページを活用して家庭で実践できる取組みの情報発信などを行い、宴会時における料理の食べきりを促進する「3010(さんまるいちまる)運動」をはじめ、市町村、関係機関・団体等と連携した一斉キャンペーン等による啓発を行います。

また、未利用食品の有効活用を図る「フードバンク活動」を、県関係部局と連携しながら県民に周知します。さらに、県機関で定期的にフードドライブを実施するなど、フードバンク活動を支援します。

○農業の担い手の確保

今後、基幹的農業従事者の減少が見込まれることから、新規就農者の確保と定着に引き続き取り組みます。また、後継者のいない経営体も多いため、第三者を含む後継者の確保及び円滑な経営継承を推進していきます。

○食料の安定確保に向けた域内生産・消費の促進

地域の食資源の有効活用と新たな食品・食ビジネスの創出による付加価値の向上を図るため、地域の食品産業や農林漁業者等の多彩な関係者の連携を促進する取り組みを進めます。

○幼児期から農作業等を体験する機会の提供(再掲)

地域において、食文化や郷土料理に精通した専門家や食育ボランティア、NPO法人、農業団体などが連携し、保育所、幼稚園、各種団体などの園児や児童、県民等に対して農林水産業に関する多様な体験機会を提供し、楽しみながら食や農林水産業に対する関心と理解を促します。

学校においては、農林水産物の栽培、収穫、調理など農と食を通した一連の体験学習や活動により、園児や児童・生徒の自然の恵みや生産者への感謝の気持ちを育成しその

効果を家庭にまで拡げます。

(2) **「やまがたの食」の魅力発信と県産農林水産物の利用促進**

○**県産農林水産物や県産加工品のPRと販売促進活動の展開**

消費者が県産農林水産物を購入しやすいように、量販店での地場産コーナーの設置やおいしい食べ方レシピの紹介など、地産地消運動を促進します。

また、県内や首都圏の飲食店、観光業等との連携により、県産食材を利用した料理フェアやマルシェ等を開催し、本県の食材・料理をPRし、県産農林水産物の認知度向上、販路拡大につながる取組みを促進します。

さらに、新型コロナの流行を経た後の消費行動の変化に即したニーズを取り込むため、農林漁業者や食品業者のインターネット販売等、新たな販売チャネルでの販売促進活動を支援します。県産農林水産物の利用拡大と新たな付加価値の創出により、地域の農林水産業の産出額の増をはじめ関連産業における付加価値の増、県民の所得の増大を図ります。

○**伝統野菜や郷土料理についての情報発信**

県内の飲食店で伝統野菜や庄内浜の魚などの県内各地の食材を活かしたメニューを提供する料理フェアを開催するなど、実際に食べることで食材や料理について理解してもらう取組みを推進します。このようなメニューのレシピを料理教室やインターネット等で紹介することで幅広い年代に郷土料理に触れてもらう機会をつくり、次世代への継承を促進します。

さらに、首都圏など県外において伝統野菜をはじめとする本県の豊かな農林水産物や地域固有の郷土料理を知ってもらう試食宣伝活動等を実施し、県産農林水産物の利用・消費拡大に結びつけます。

○学校給食における県産農林水産物の利用促進

学校給食での県産農林水産物等の利用を促進するためには、市町村をはじめ教育・給食関係者、食材生産者・納入業者等の連携・協力が不可欠です。地域における体制づくりや地産地消メニューづくり等、優れた市町村の取組みについて積極的に情報発信し、学校給食での県産農林水産物等の利用拡大を促進します。

さらに、給食メニューに郷土料理や旬の県産農林水産物を積極的に活用するとともに、農林漁業者との交流給食や、栄養教諭を中心とした学習活動等、子ども達の食や農業への関心を深め、食に感謝する心を育む取組みを促進し、県産農林水産物の利用、消費拡大につなげます。

○食品製造業等における県産農林水産物の利用促進

県産農林水産物の県内の最大の実需者である食品製造業等における県産農林水産物の利用促進を図るため、県産農林水産物の生産状況や、食品業者が求める原材料の規格・数量及び保有する設備・技術等に関する情報の収集と分析を行い、それに基づく両者のマッチングを強化します。

○地域の食や食文化を学ぶ料理教室の実施（再掲）

地域の食文化や食材に精通した専門家や農林漁業者、食生活改善推進員や庄内浜文化伝道師等と連携し、園児や児童・生徒、親子、県民向けの郷土料理、本県ならではの干しもの、漬物等の保存食、地元の農林水産物を使ったレシピの紹介や料理講習会の開催、学校給食での郷土料理の提供により、地域の食や食文化の普及と継承を推進します。

(3) 農山漁村の資源を活用した付加価値の創出

○伝統的な食や食文化を伝える農産加工・農林漁家レストラン等の取組みの促進

農山漁村に伝えられている郷土料理や行事食、その背景にある地域の風土や食文化、農の魅力を次世代に伝えるため、産地直売所等で販売する加工品開発や、それぞれの地域で生産された農林水産物を使った郷土料理等を提供する農家レストラン等の起業、またそれらを核とする地域づくりを支援します。

○県産農林水産物を活用した「売れる商品」開発の促進

消費者の食の志向（健康志向、経済性志向、簡便化志向）等を反映した新商品の開発を促進するため、商品コンセプトをはじめ、マーケティング、食味、パッケージデザイン、価格設定、広報戦略、販売等の一連の取組みに係る伴走型の支援を行い、本県のブランド力の高い県産農林水産物を活用した「売れる商品」開発を支援します。

○食をテーマとした交流人口の拡大

こうした農林漁家レストランや地域の産物を活用した商品、あるいは伝統野菜などは、地域の歴史・文化・自然と深く結びついていることから、地域の魅力を表現する観光資源の一つであり、観光の主要な目的となっています。

観光業等と連携し、食をテーマに県内外の消費者が本県の食の魅力を楽しむ機会を創出することで交流人口の拡大を促し、県産農林水産物の利用拡大に結び付けます。

○食品加工に関する技術支援

食品加工技術相談窓口において農林漁業者や食品製造業者の商品企画や販路拡大等の相談にワンストップで対応するとともに、HACCPに沿った衛生管理の定着に向けた現地指導や、より高度な指導が可能な専門家の派遣等を実施します。

また、「食品加工支援ラボ（県農業総合研究センター内）」を活用した試作や、試験研究機関が開発した技術の移転や共同研究により、商品開発を支援します。さらに、研修会の開催により加工・販売・衛生管理等の知識・技術の習得を支援します。

コラム

「環境保全型農業」「有機農業」とは？

「環境保全型農業」とは、化学肥料や化学農薬の使用を抑え、生きものを育む土づくりを行いながら農産物の生産を目指す農業です。山形県の農業は、最上川をはじめ豊かな自然環境の恵みを受け発展してきました。近年、地球温暖化の進行にともない、自然環境への負荷低減が求められていることや、安全・安心な農作物を求める消費者の声に応えるため、これまで以上に環境保全型農業の取組みを進める必要があります。

環境に配慮した「環境保全型農業」の中でも、化学肥料や化学合成農薬を使わず、環境への負荷をできる限り減らした農業が「有機農業」です。

◆有機農業の主な栽培方法

○土づくり …………… 堆肥や米ぬか等を圃場に使用して作物が生育しやすい土の環境をつくります。

○かも農法(水稲) …… かもは稲につく虫や雑草を食べてくれ、フンは肥料となります。虫を食べる際に稲を突くことも刺激となり、元気な稲に育ちます。また水田の中を泳ぎまわることによって土を混ぜ水が濁ることから光が遮られ、雑草の生育を抑えてくれます。



(HP「山形ECO農家」をもとに作成)

コラム

日本の研究所が生み出した指標「フード・マイレージ」

「フード・マイレージ」とは、食糧の輸送量に輸送距離を乗じた指標です。1994年にイギリスの消費者運動家が、食料の生産地から食卓までの距離に着目し、なるべく近くで取れたものを食べようと提唱した「フードマイルズ」に基づいています。食料を輸送すると、輸送のためにエネルギーを大量に消費し、環境に負荷を与えるため、近くのものを食べ、環境への負荷を軽くしようというものです。これを日本の研究所が、輸入食料に当てはめ、新たに「フード・マイレージ」として、輸入食料を考える新たな指標として生み出しました。



◆フード・マイレージを減らすには

「国内で生産された食材を消費する」こと、「地産地消を心がける」ことで、フード・マイレージを減らすことができます。また、自宅で野菜等を育てる家庭菜園もフード・マイレージの削減につながるといえます。

(農林水産省HPをもとに作成)

3 県民・市町村との協働による基盤づくり

〔基本的考え方〕



食育・地産地消の取組みは幅広い分野に広がっています。県民一人ひとりの実践につながるためには、県民はもとより、NPO等の団体、企業や関係機関との協働、さらには、管理栄養士やフードコーディネーター等の専門家の活躍が重要です。関係者が相互に情報共有や交流・連携を図り、効果的・効率的に推進するための組織づくりをはじめ、人材づくり、普及啓発などを促進し、県内における食育・地産地消の推進に向けた基盤と体制づくりを充実・強化します。

県内の食育・地産地消に係る多様な取組みが、家庭や地域、学校、食関連産業等、世代や各界各層、地域を越え広がるよう、様々な機会を捉えて周知します。

〔具体的取組み〕

(1) 計画づくり・組織づくりの推進

○市町村の食育推進計画・地産地消促進計画の作成促進

全ての市町村において食育推進計画・地産地消促進計画が策定され、それに基づく具体的な取組みが実践されるよう、関係者の連携を促すとともに、必要な情報提供や助言等の支援に努めます。

○食農教育実践組織のネットワーク化の推進

食による心身の健康の維持・増進、こどもや高齢者の食に関する課題への対応、食文化の継承、食の魅力発信等に幅広く対応できるよう、農林水産業、栄養、教育関係、NPO等の様々な専門家や有識者等による食農体験実践組織のネットワーク化を促進し、推進体制と活動内容の充実を図ります。

(2) 人材の育成と活用

○次世代の食育・地産地消の推進を担う人材の育成

各市町村における食生活改善推進員の養成と地域の食農体験指導者の育成などにより、地域の食文化や郷土料理、農林水産業に精通し食育活動を実践する人材を確保します。

○農林水産業や栄養の知識を有する指導者の派遣

学校や地域における農林漁業体験や調理体験などの食農教育や地域の農林水産業に係る学習活動、心身の健康の維持・増進、食文化の継承、山形の食の魅力発信等の活動を支援するため、農林水産業や栄養・調理について知識や技術を有する指導者を派遣します。

(3) 食育・地産地消の普及啓発

○食育県民大会の開催や食育月間等での食に関する情報提供等啓発活動の推進

県や市町村、食育関係団体などの連携によりオール山形で食を通した健康づくりをはじめとする食育・地産地消を推進します。食育県民大会等を開催するほか、デジタル技術を積極的に活用し、県民が主体的に食育を実践する環境づくりを推進します。

国が定める6月の「食育月間」及び毎月19日の「食育の日」を中心に、家族等と一緒に食事をする共食や、食への感謝の気持ちを醸成するなど、普及啓発を図ります。あわせて、県産農林水産物の消費を促す「地産地消ウィーク」の取組みを促進します。

○スポーツチームと連携した学校における食に関する指導の実施

地域に根ざし県内外で活躍しているスポーツチーム「モンテディオ山形」、「山形ワイヴァンズ」、「アランマーレ山形」の選手等が栄養教諭等による食に関する指導をバック

アップします。各チームの選手等との交流などにより、児童生徒の食への興味関心を引き出しながら、バランスの良い食事の大切さや、食文化・食を大切にする心などを育成します。

○デジタル化に対応した食育・地産地消の推進と情報発信

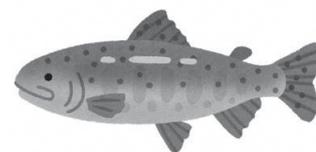
若い世代、子育て世代を中心に広い世代への普及・啓発を目指し、SNS等様々な広報媒体を活用した情報発信を進めます。また、各イベントや会議、研修会等をオンラインを活用して開催し、遠方からの参加や体験を可能にするなど、より多くの県民の参加を促していきます。

コラム 山形県の海の幸、山の幸

日本海に面する庄内浜は、暖流と寒流が混ざり合う変化に富んだ海域で、鳥海山からも豊富なミネラルを含んだ雪解け水が海底に伏流水となって湧き出し、豊富な魚介類が水揚げされます。

◆名峰あれば豊かな川あり。しずくを寄せて恵み多き海へとつなぐ。 …庄内浜の海の幸

「サクラマス」「庄内おぼこサワラ」「紅えび」「スルメイカ」
「ハタハタ」「寒鱈」「イワガキ」「岩のり」など



雪深い山形の山々は、春から初夏にかけて豊富な山菜に恵まれます。また、県の面積の約7割が森林の山形県では、豊かな緑に囲まれ様々なきのこが生産されています。

◆自然や豊潤な土地が育む山ふところの恵み…山里の幸。

「ふきのとう」「うるい」「わらび」「たらの芽」「孟宗竹」「青ごごみ」
「しいたけ」「まいたけ」「なめこ」「まつたけ」など

山形県が誇る海の幸、山の幸の利用拡大を進めるとともに、昔から守り伝えられてきた郷土料理など地域の食文化を次代につなげるため、地産地消を進めていきます。



食生活指針は、一人ひとりの健康増進、生活の質の向上、食料の安定供給の確保などを図ることを目的として、平成12年3月に当時の文部省、厚生省、農林水産省が策定しました。近年、我が国の食生活は、飽食ともいわれるほど豊かになっていますが、脂質を摂り過ぎるなどの栄養バランスの偏りや、食料資源の浪費等の問題が生じています。こうした食生活をめぐる諸問題の解決に向けて、国民一人ひとりが健全な食生活の実践を図ることができるよう、平成28年6月に指針が改定されました。

10項目の指針には、具体的な取組内容が書かれており、毎日の生活の中で実践しやすいものばかり。家族や仲間と話し合いながら、毎日の食生活をより豊かで健康的なものへと変えていきませんか。

<食生活指針10項目>

○食事を楽しみましょう。

- ・毎日の食事で、健康寿命を延ばしましょう。
- ・おいしい食事を、味わいながらゆっくりよく噛んで食べましょう。
- ・家族の団らんや人との交流を大切に、また、食事づくりに参加しましょう。

○1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。

- ・朝食で、いきいきした一日を始めましょう。
- ・夜食や間食はとりすぎないようにしましょう。
- ・飲酒はほどほどにしましょう。

○適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。

- ・普段から体重を量り、食事量に気をつけましょう。
- ・普段から意識して身体を動かすようにしましょう。
- ・無理な減量はやめましょう。
- ・特に若年女性のやせ、高齢者の低栄養にも気をつけましょう。



○主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

- ・多様な食品を組み合わせましょう。
- ・調理方法が偏らないようにしましょう。
- ・手作りとお食や加工食品・調理食品を上手に組み合わせましょう。



○ごはんなどの穀類をしっかりと。

- ・穀類を毎食とって、糖質からのエネルギー摂取を適正に保ちましょう。
- ・日本の気候・風土に適している米等の穀類を利用しましょう。

○野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせる。

- ・たっぷり野菜と毎日の果物で、ビタミン、ミネラル、食物繊維をとりましょう。
- ・牛乳・乳製品、緑黄色野菜、豆類、小魚などで、カルシウムを十分にとりましょう。

○食塩は控えめに、脂肪は質と量を考える。

- ・食塩の多い食品や料理を控えめにしましょう。食塩摂取量の目標値は、男性で1日8g未満、女性で7g未満とされています。
- ・動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとりましょう。
- ・栄養成分表示を見て、食品や外食を選ぶ習慣を身につけましょう。

○日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。

- ・「和食」をはじめとした日本の食文化を大切に、日々の食生活に活かしましょう。
- ・地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化を楽しみましょう。
- ・食材に関する知識や調理技術を身につけましょう。
- ・地域や家庭で受け継がれてきた料理や作法を伝えていきましょう。



○食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。

- ・まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスを減らしましょう。
- ・調理や保存を上手にして、食べ残しの少ない適量を心がけましょう。
- ・賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう。

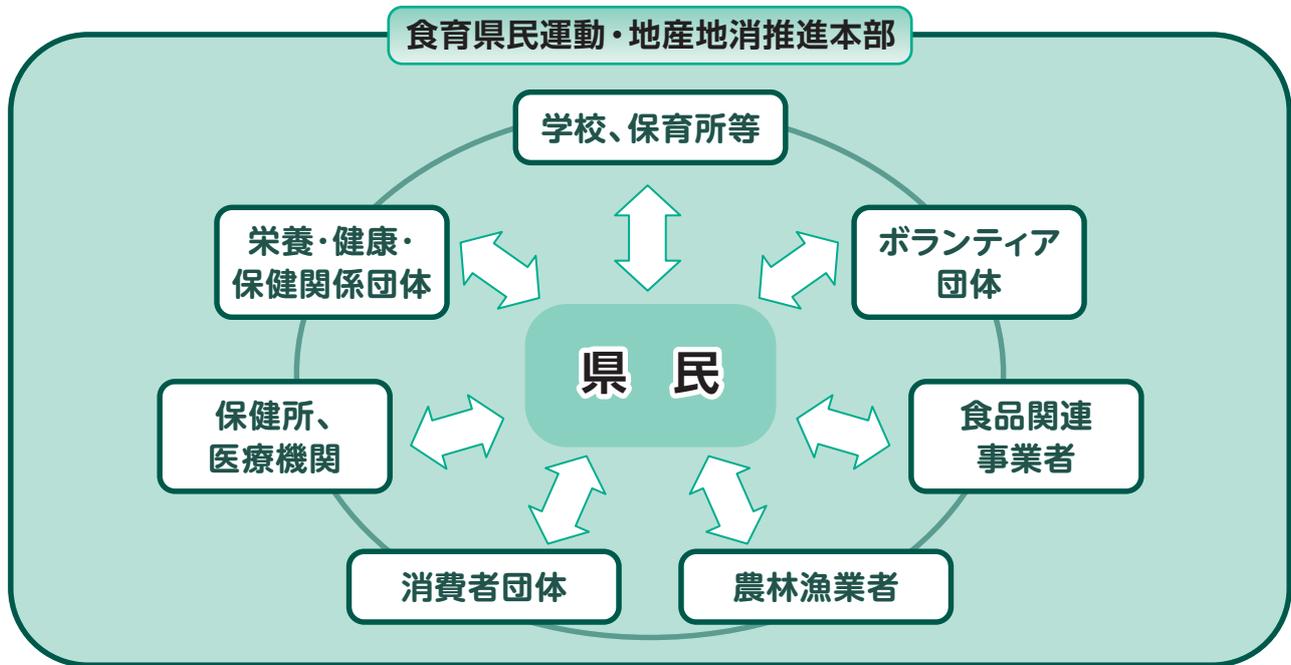
○「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみよう。

- ・子どものころから食生活を大切にしましょう。
- ・家庭や学校、地域で、食品の安全性を含めた「食」に関する知識や理解を深め、望ましい習慣を身につけましょう。
- ・家族や仲間と、食生活を考えたり、話し合ったりしてみましょう。
- ・自分たちの健康目標を作り、よりよい食生活を目標しましょう。

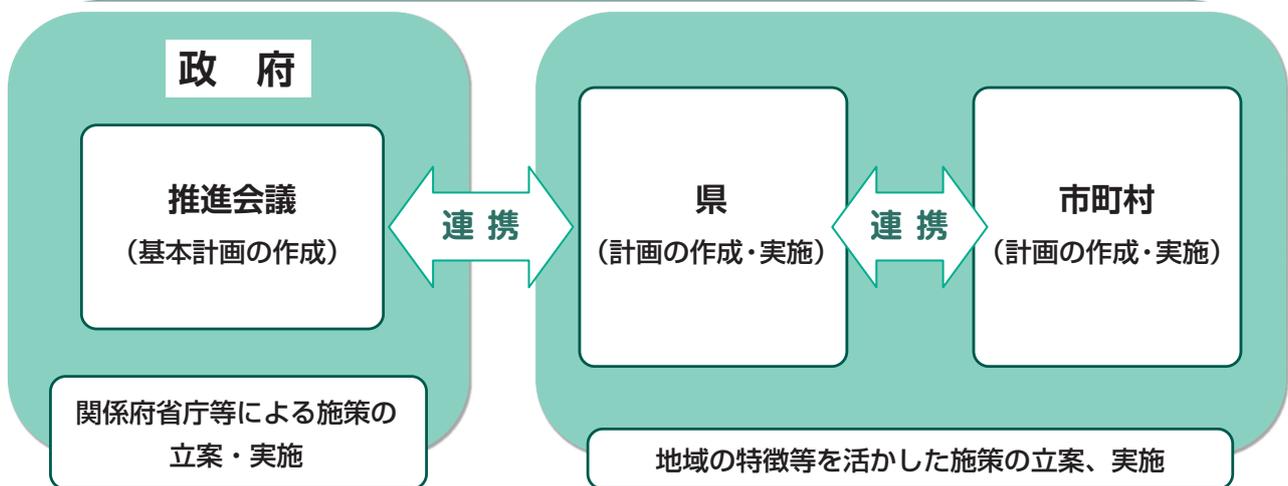
(平成12年3月23日 文部省・厚生省・農林水産省決定
平成28年6月一部改正)
出典 農林水産省ホームページ

V 推進体制

県は、施策を総合的かつ計画的に取り組むため、「食育県民運動・地産地消推進本部」を推進母体とし、県民運動として食育・地産地消を推進します。



相互に連携・協力し県民運動として食育・地産地消を推進



食育県民運動・地産地消推進本部設置要綱

(趣旨)

第1条 山形県食育・地産地消推進計画(平成23年3月決定)に基づき、食育の推進に係る担い手が食育推進の方向性について理解を共有し、相互に連携・協働して主体的に行う県民運動(以下「食育県民運動」という。)を推進するとともに、地産地消を推進するため、食育県民運動・地産地消推進本部(以下「本部」という。)を設置する。

(所掌事項)

第2条 本部の所掌事項は、次のとおりとする。

- (1) 食育県民運動の推進に関すること。
- (2) 地産地消の推進に関すること。
- (3) 山形県食育・地産地消推進計画の進行管理に関すること。

(組織)

第3条 本部は、別記に掲げる団体並びに各市町村及び山形県をもって構成する。

- 2 本部長は山形県知事を、副本部長は山形県農林水産部長をもって充てる。
- 3 本部長は本部を総括し、本部を代表する。
- 4 副本部長は本部長を補佐し、本部長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第4条 本部の会議は、本部長が必要に応じて招集する。

- 2 本部長は、必要があるときには、会議に構成員以外の団体又は個人を出席させることができる。

(事務局)

第5条 本部の事務を処理するため、事務局を山形県農林水産部農産物販路開拓・輸出推進課に置く。

(補則)

第6条 この要綱に定めるもののほか、本部の運営に関し必要な事項は、本部長が別に定める。

附 則

- 1 この要綱は、平成19年6月1日から施行する。
- 2 夢未来やまがた食育推進本部設置要綱(平成18年1月10日決定)は、廃止する。

附 則

この要綱は、平成21年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成21年6月12日から施行する。

附 則

この要綱は、平成23年6月13日から施行する。

附 則

この要綱は、平成24年6月6日から施行する。

附 則

この要綱は、令和4年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、令和5年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、令和6年4月1日から施行する。

別記

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 山形県市町村教育委員会協議会 | 24 全国農業協同組合連合会山形県本部 |
| 2 山形県PTA連合会 | 25 おいしい山形推進機構 |
| 3 山形県高等学校PTA連合会 | 26 公益社団法人山形県畜産協会 |
| 4 山形県私立幼稚園・認定こども園
PTA連合会 | 27 山形県漁業協同組合 |
| 5 山形県私立中学高等学校PTA連合会 | 28 山形県食品産業協議会 |
| 6 山形県国公立幼稚園・こども園会 | 29 やまがた食産業クラスター協議会 |
| 7 山形県保育協議会 | 30 山形県青果市場協会 |
| 8 山形県児童館等連絡協議会 | 31 山形県水産物卸売協会 |
| 9 山形県学童保育連絡協議会 | 32 山形県料理飲食業生活衛生同業組合 |
| 10 山形県連合小学校長会 | 33 山形県旅館ホテル生活衛生同業組合 |
| 11 山形県中学校長会 | 34 やまがた女将会 |
| 12 山形県高等学校長会 | 35 山形県生活協同組合連合会 |
| 13 山形県私立中学高等学校協会 | 36 山形県中小企業団体中央会 |
| 14 山形県小・中・高等学校教育研究会
養護教諭連絡協議会 | 37 山形県商工会議所連合会 |
| 15 山形県栄養教諭・学校給食栄養士会 | 38 山形県商工会連合会 |
| 16 公益財団法人山形県学校給食会 | 39 公益社団法人日本青年会議所東北地
区山形ブロック協議会 |
| 17 特定非営利活動法人山形育児サーク
ルランド | 40 公益社団法人山形県観光物産協会 |
| 18 一般社団法人山形県医師会 | 41 山形県グリーン・ツーリズム推進協議会 |
| 19 一般社団法人山形県歯科医師会 | 42 山形県婦人連盟 |
| 20 公益社団法人山形県栄養士会 | 43 山形県土地改良事業団体連合会 |
| 21 山形県食生活改善推進協議会 | 44 農林水産省東北農政局 |
| 22 山形県農業協同組合中央会 | |
| 23 山形県指導農業士会 | |

(令和6年6月現在の組織名で掲載)

食育・地産地消推進計画改定委員会設置要綱

(設置)

第1条 この要綱は、食育・地産地消推進計画を改定するため、食育・地産地消推進計画等改定委員会（以下「委員会」という。）の設置に必要な事項を定める。

(所掌事項)

第2条 委員会の所掌事項は、次のとおりとする。

- (1) 食育・地産地消計画の改定に関すること
- (2) 前号に掲げるもののほか、目的を達成するために必要な事項

(組織)

第3条 委員会は、別表1に掲げるもので構成する。

- 2 委員会に委員長及び副委員長を置く。
- 3 委員長は、委員会の事務を総括する。
- 4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長が不在の時は、その職務を代理する。

(会議)

第4条 委員長は、会議の議長となる。

- 2 委員長は、必要があるときは、委員会の会議に委員以外の者の出席を求め、意見を聞くことができる。
- 3 委員会の会議は、原則として公開とする。

(事務局)

第5条 委員会の事務局を農産物販路開拓・輸出推進課に置き、事務局員は別表2に掲げる所属の職員をもって充てる。

(補則)

第6条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成27年12月7日から施行する。

この要綱は、平成28年1月15日から施行する。

この要綱は、令和2年7月1日から施行する。

この要綱は、令和6年7月1日から施行する。

別表1

	団 体 名	役 職	氏 名	摘 要
1	宮城学院女子大学現代ビジネス学部	教 授	宮原 育子	委員長
2	山形県農業協同組合中央会	総 務 部 長	太田 勉	
3	やまがた食育ネットワーク	代 表	岡田まさえ	
4	やまがた女将会	会 長 代 理	小関由紀子	
5	サンサン・畑の会	代 表	武田三喜子	
6	山形県食生活改善推進協議会	会 長	伊藤 浩呉	
7	山形県PTA連合会	会 長	武田 靖裕	
8	置賜自給圏推進機構	常 務 理 事	江口 忠博	
9	公益社団法人山形県栄養士会	会 長	柿崎 明美	
10	山形県高等学校長会	理 事	大内 郭嘉	

別表2

所 属 名
山形県防災くらし安心部食品安全衛生課
山形県環境エネルギー一部循環型社会推進課
山形県しあわせ子育て応援部子ども成育支援課
山形県しあわせ子育て応援部子ども家庭福祉課
山形県健康福祉部がん対策・健康長寿日本一推進課
山形県農林水産部農産物販路開拓・輸出推進課
山形県農林水産部農業技術環境課
山形県教育局学校体育保健課

