

平成21年度 ふくいのお食育・地産地消の取組み (要約版)

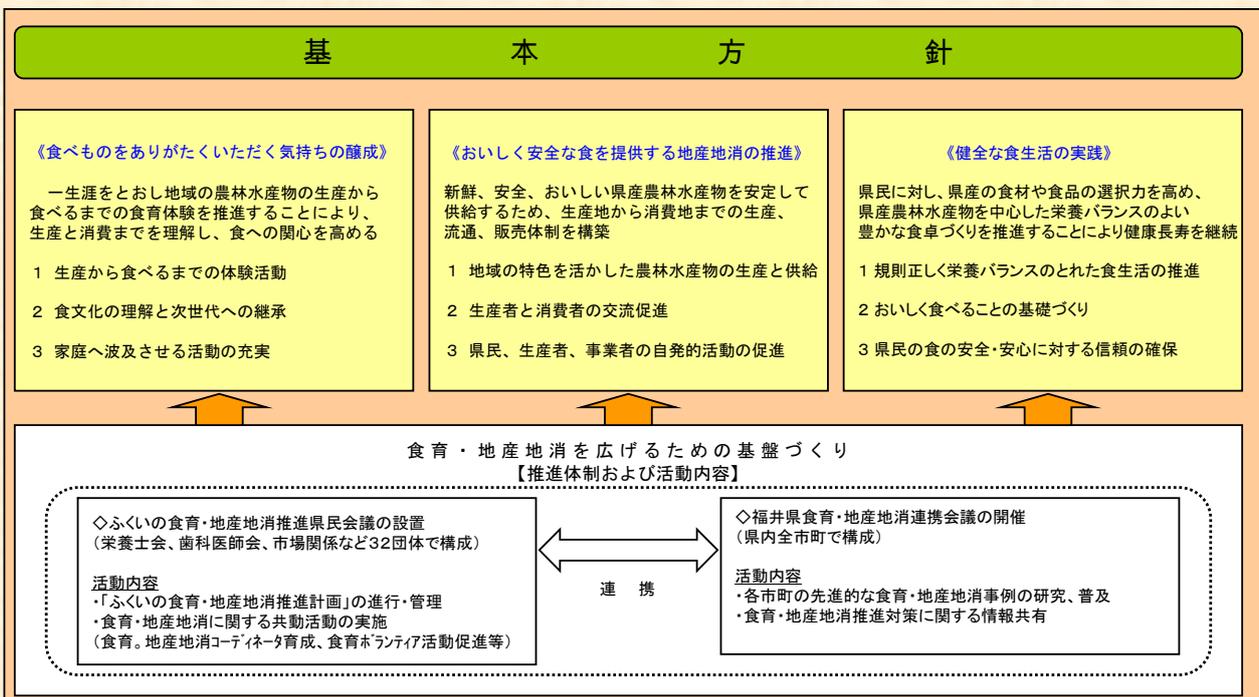


福井県農林水産部販売開拓課

ふくいのお食育・地産地消推進計画の概要

基本理念

ふくいのお食を通じて健康で豊かな人間性を育む



計画の目標(目標年度:平成25年度)

■食べものをありがたくいただく気持ちの醸成

◇食育ボランティアの活動回数	2,000回
◇伝承料理をよく食べる人の割合	30%
◇農産物の収穫時期がわかる人の割合	60%
◇親子や家族での魚がさばける福井人育成講座参加数	300家族

■おいしく安全な食を提供する地産地消の推進

◇学校給食地場産食材使用率(重量ベース)	35%
◇直売所(大規模拠点直売所)の販売	16億円
◇米粉の使用量	約70トン
◇とれたてふくいの日認知度	30%

■健全で豊かな食生活の実践

◇野菜摂取量	350g以上
◇朝食欠食率	男性 15%以下 女性 9%以下

計画に掲げる

目標の進捗(目標年度:平成25年度)

■食べものをありがたくいただく気持ちの醸成

◇食育ボランティアの活動回数

H25目標	2,000回	H21実績	1,477回
-------	--------	-------	--------

◇伝承料理をよく食べる人の割合

H25目標	30%	H21実績	68.8%
-------	-----	-------	-------

◇農産物の収穫時期がわかる人の割合

H25目標	60%	H21実績	68.1%
-------	-----	-------	-------

◇親子や家族での魚がさばける福井人育成講座参加数

H25	300家族	H21実績	280家族
-----	-------	-------	-------

計画に掲げる

目標の進捗(目標年度:平成25年度)

■おいしく安全な食を提供する地産地消の推進

◇学校給食地場産食材使用率(重量ベース)

H25目標	35%	H21実績	35.4%
-------	-----	-------	-------

◇直売所(大規模拠点直売所)の販売

H22目標	16億円	H21実績	17.3億円
-------	------	-------	--------

◇米粉の使用量

H25目標	約70トン増	H21実績	35トン増
-------	--------	-------	-------

◇とれたてふくいの日認知度

H25目標	30%	H21実績	31.3%
-------	-----	-------	-------

5

1 食べ物をありがたくいただく気持ちの醸成

(1)生産から食べるまでの体験活動



6

私立学校における食育の推進

年間を通じて食育活動を実施する私立幼稚園および私立高校に対して支援を行う。

▼ 事業の成果 ▼

【私立幼稚園】

31園中30園が実施（実施率96.8%）

【私立高校】

6校中6校が実施（実施率100%）

※県補助金の対象となる学校のみ記載

▼ 主な取り組み内容 ▼

- ・ 野菜の栽培（苗植え→収穫→クッキング）
- ・ 食育だよりの作成
- ・ 朝食摂取や食品添加物摂取アンケートの実施 等



食育ボランティア学校連携事業

県内7給食センターで実施：

福井市南部、坂井市三国、越前市白山、越前町越前、池田町、若狭町、おおい町

地場産物活用
オリジナルメニュー開発



受配校における
食に関する指導の充実

高校生食育王選手権

第3回全国高校生食育王選手権大会を11月15日に開催しました。
(大野市で開催された、越前おおの食文化の祭典と併せて開催)



予選参加チーム数：136チーム(44校)
福井県からは57チーム(11校)が参加

9

食育ボランティアの活動

学校や公民館など各地域でボランティア活動が展開されました。
本年度活動回数：1,477回

学校(157回)、保育所・幼稚園(151回)、公民館等(290回)、高齢者(37回)



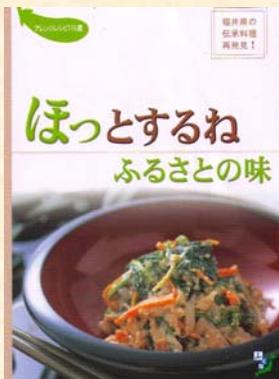
ボランティア数 個人489名、団体159団体₁₀

(2) 食文化の理解と次世代への継承



地域での伝承料理の普及

地域や学校等において、食生活改善推進員が地域の伝承料理を普及している
【年8回実施】



平成15年に発行した「ほっとするね ふるさとの味」をもとに、料理を伝承しています



(3) 家庭へ波及させる活動の充実



13

食育実践・家族揃って魚さばき講座

一般県民に魚のさばき方と食育講座を各地で開催しました。

**平成21年度は
280家族が参加
(66回開催)**



今年は、親子や家族を対象とし、米粉と魚を使用した料理教室を開催。

14

2 おいしく安全な食を提供する地産地消の推進

(1) 地域の特色を生かした農林水産物の生産と供給



15

学校給食畑の設置

市町名	学校数	実施校名
小浜市	8	内外海小学校、松永小学校、国富小学校、今富小学校、口名田小学校、中名田小学校、加斗小学校、宮川小学校
鯖江市	4	鳥羽小学校、立待小学校、豊小学校、神明小学校
あわら市	1	伊井小学校
越前市	2	白山小学校、王子保小学校
永平寺町	2	志比北小学校、上志比小学校
南越前町	2	今庄小学校、湯尾小学校
越前町	2	四ヶ浦小学校、城崎小学校
4市3町	21	21小学校で学校給食畑が設置されました。



16

学校給食の取組み

県産農林水産物の活用が進みました。

●地場産学校給食協議会による県産食材の導入促進



●米飯給食の推進回数 (1週間当り回数)



17

直売所の拡大

新たに3店が新築、3店が増築オープンしました。
常設直売所数 76店(H20)→79店(H21)

■新築直売所

- ◇百畑の館(越前市) 平成21年7月オープン
- ◇もぎたて館(福井市:JA福井市南部) 平成21年11月オープン
- ◇永平寺四季食彩館れんげの里(永平寺:JA吉田郡) 平成22年3月オープン

■増築直売所

- ◇若狭ふれあい市場(小浜市:JA若狭)平成21年7月オープン
- ◇喜ね舎(福井市:JA福井市)平成22年3月オープン
- ◇四季菜(南越前町)平成22年3月オープン

18

ふるさと畑の整備

中山間地などで埋もれていた農産物等が集荷されました。

1	福井地区	ファームビレッジさんさん (福井市新保町)
2	福井地区	永平寺四季食彩館れんげの里 (坂井市丸岡町新鳴鹿)
3	奥越地区	直売所「ねんりんの里」 (大野市天神町)
4	丹南地区 (南越)	百姓の館(南店、村国店) (越前市村国 等)
5	丹南地区 (南越)	四季菜 (南越前町脇本)
6	丹南地区 (丹生)	丹生膳野菜 (越前町東内郡)
7	若狭地区	小浜青果市場 (小浜市川崎)



19

量販店における地場産コーナーの設置促進

県産農林水産物を特設コーナーで販売する量販店を増やし、県産農林水産物の消費拡大を図りました。



地産地消のPRに対する支援も行い、今年度新たに21店舗に設置。(累計60店舗)

20

マッチングによる商品開発

生産者と加工・流通業者が協力しあって地場産食材を利用した新商品を開発しています。



福井県産牛乳プリン
 特 徴: 県産米や稲を飼料として食べている牛乳を100%使用。県産コンヒカリの米粉を使用、もっちりした食感に仕上がっています。



梅ゼリー(学校給食用)
 特 徴: おおい町で生産された完熟梅を使用。ラベルのデザインは、おおい町立本郷小学校の児童が選びました。



羽二重餅(学校給食用)
 特 徴: 福井県産もち米を使用した羽二重餅です。パッケージの裏には「羽二重餅」「羽二重(絹)」「蚕」の説明がわかりやすく書かれています。



ミルク米パン
 「MOW♪おいしくて米っちゃん♥パン」
 特 徴: 自社で栽培した県産コンヒカリの米粉と、その稲を餌に育てた牛の牛乳を原料にしたパン。

おさかな直販市

県庁前広場において「おさかな直販市」を開催しました。



平成21年度は5月、7月、9月、11月に4回開催

米粉の利用拡大

○地域や家庭で

各地で、米粉の機能や使い方を普及
指導者も育成

- ◆指導者育成講座の開催
(県内6か所で150名)
- ◆魚さばき講座で米粉の活用を啓発
(およそ1900名が受講)
- ◆お米フェスティバルでレシピ講習
(3月21日 坂井市いねす)



○学校給食で

県、市町、JA、給食会が協力し、県産米粉入りパンを普及

- ◆米粉入りパンを導入した小・中学校 …132校でおよそ28万食

○直売所で

県内の直売所に米粉製粉機を1台導入 (永平寺町)

(2)生産者と消費者の交流促進



滞在型農村グリーンツーリズムの振興

都市住民が農山漁村で交流する滞在型体験プログラムによる誘客 および定住の促進と地域の活性化を図りました。



項 目	H19	H20	H21
エコ・グリーンツーリズム交流人口	19万人	20万人	21万人
ふるさとワークステイ参加者数	—	248人	374人
農山漁村塾参加者数	—	—	638人
農家民宿開業数	8軒	18軒	106軒

25

ふくい食育・地産地消応援団の設置

ふくいの食育・地産地消推進計画に賛同し、自主的、協力的に食育・地産地消の活動を行う企業・団体等に登録頂きました。

▼ 応援団の活動 (イメージ) ▼

食育啓発物の掲示、設置など



飲食店や社員食堂に 地産地消メニューを!



ふくい食育
地産地消応援団

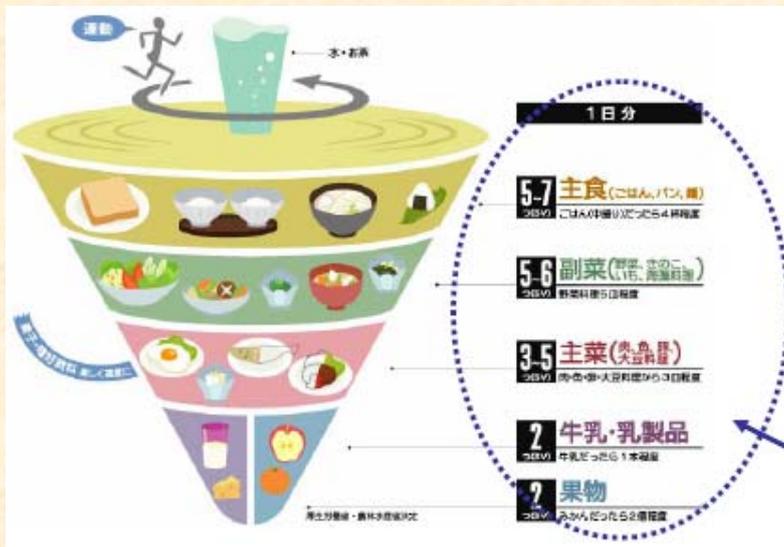
シンボルマーク

本年度登録団体数：74社・団体 (124店舗)

26

3 健全で豊かな食生活の実践

(1) 規則正しく栄養バランスのとれた食生活の推進



メタボリック対策の推進

【目的】健全で豊かな食生活の実践

保育園・幼稚園・児童館等において、親子で望ましい食習慣を
考えるための食育出前講座を実施

平成19年度100ヶ所 ・ 平成20年度104ヶ所 ・ 平成21年度120ヶ所



栄養士から食事についての話を聞きました



食生活改善推進員と一緒に調理しました

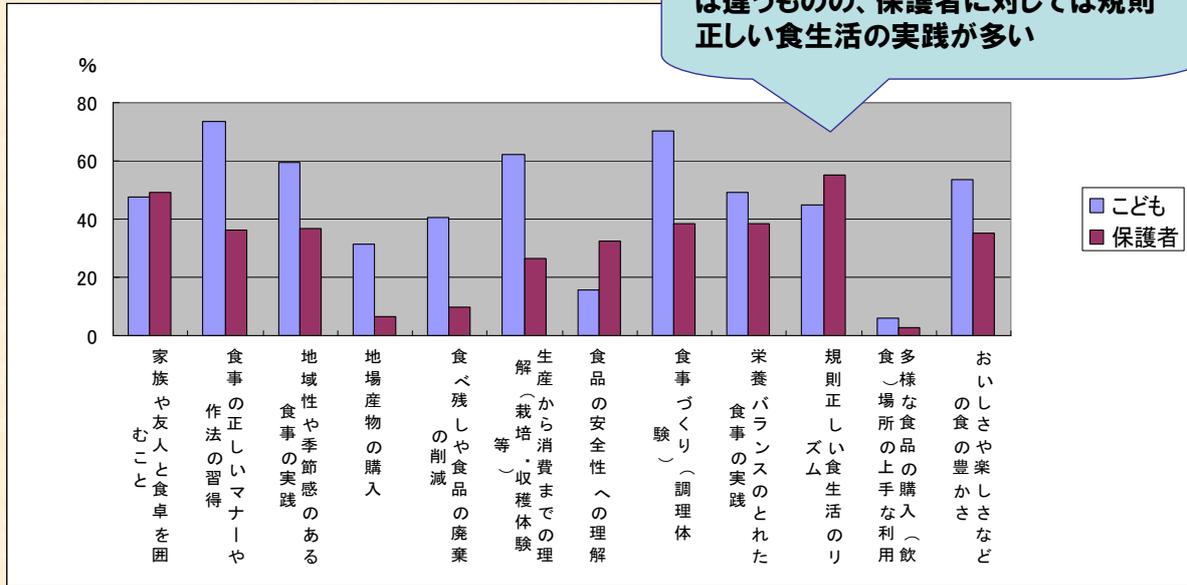


ランチョンマットに並べて、主食・主菜・副菜・汁物の配置を確認しました

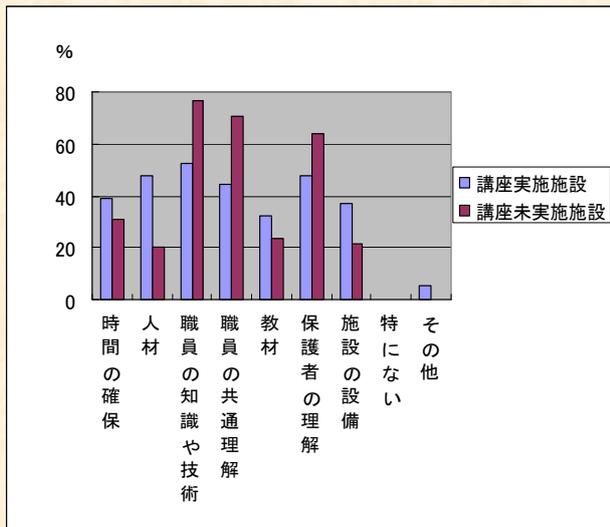
保育園・幼稚園・児童館等における食育の推進状況 ～アンケート調査結果より～

*食育として取り組んでいる内容

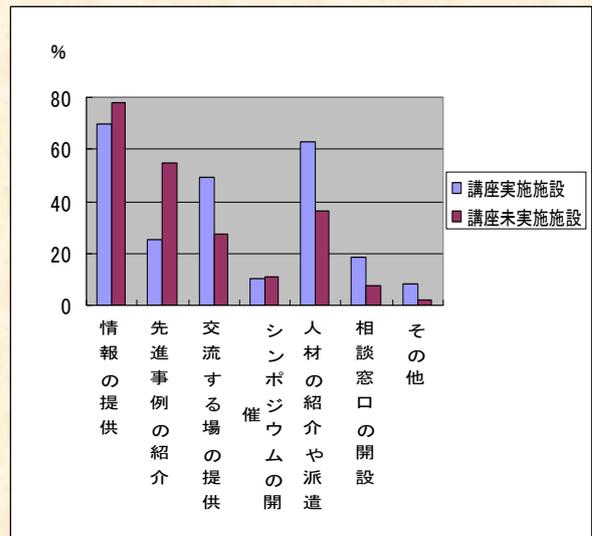
子どもと保護者に対する取り組み内容は違うものの、保護者に対しては規則正しい食生活の実践が多い



*食育推進していくのに必要なこと



*行政に期待すること



人材(活動団体・ボランティア等)や先駆的な活動事例の紹介などを行い、
広く情報を提供していくことが求められている

伝統の福井野菜をPR

ふくい特産市で生産者が対面販売しました。
野菜ソムリエが各種イベントで食べ方をPRしました。



県内各地に伝わる伝統野菜を広く知ってもらうため
試食会を開催（8回開催）

31

(2) おいしく食べることの基礎づくり



32

おいしいふくい食べきり運動

◎「ふくい環境フェア2009」(H21.10.16-17)



- ・3R推進メッセージ入賞作(「福井県産牛乳賞」含む)の表彰とパネル展示
- ・広告掲載中の「福井県産牛乳」試飲会を実施
- ・来場者アンケートの結果、回答者の39%が運動を認知

33

◎「燃やせるごみ」の公開組成調査(H22.2.13)



全景



食品廃棄物を分類



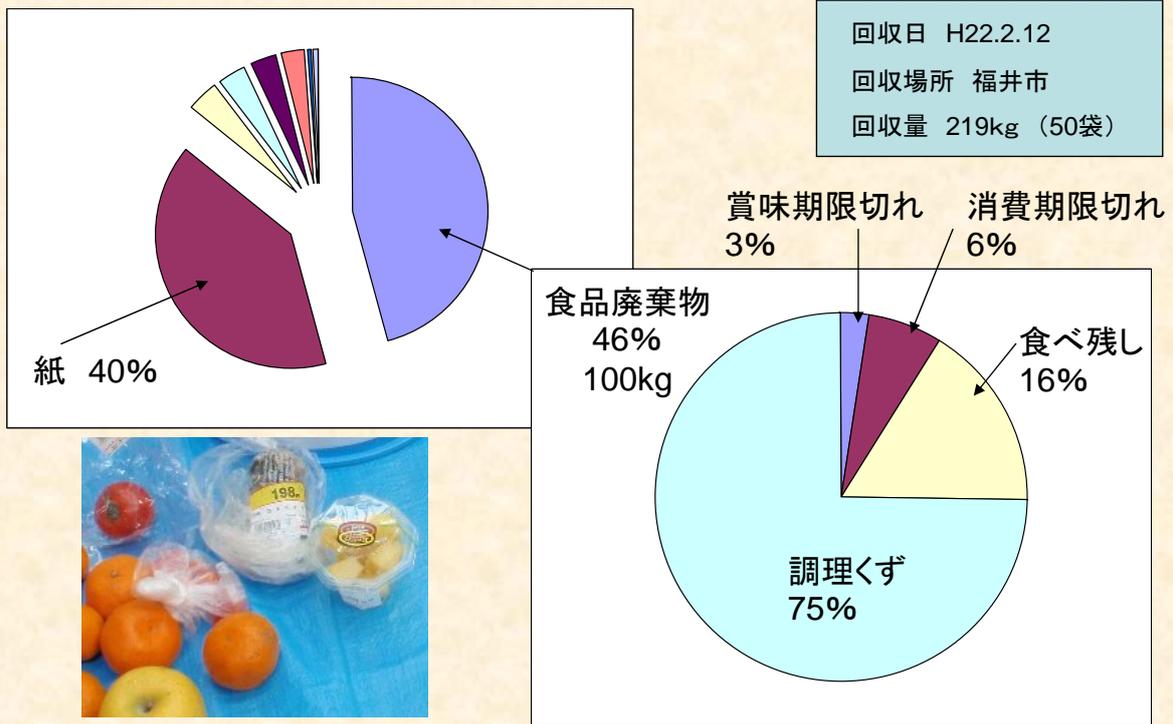
賞味期限切れ



消費期限切れ

34

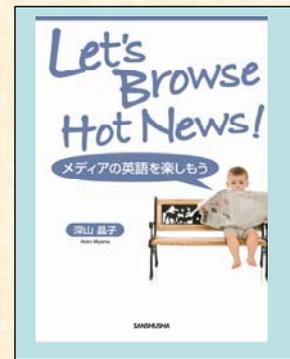
調査結果



◎様々な媒体での紹介



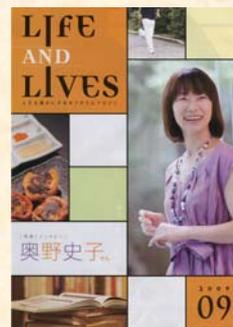
「エコプロダクツ2009」(東京ビッグサイト)、(財)食品産業センターに協力



大学英語教科書



料理・食育情報誌

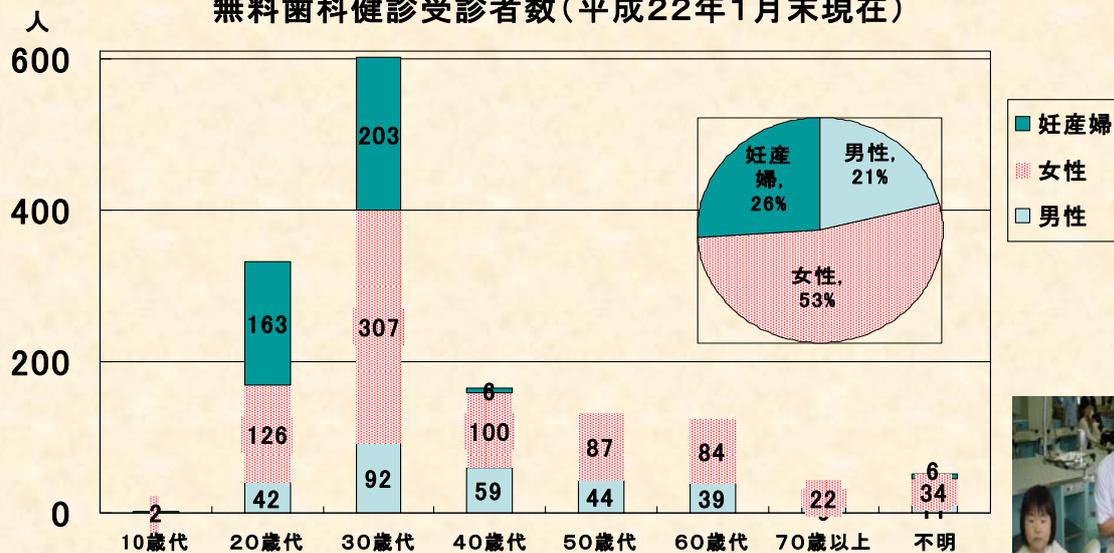


生保PR誌

8020運動に関する正しい理解の促進

無料歯科健診を受診する人を支援

無料歯科健診受診者数(平成22年1月末現在)



- 1 受診者数は30歳代が最も高い。
- 2 分類別では、女性(女性+妊産婦)が8割を占める。
- 3 全年齢を通して、男性の受診者が少なく、受診率が低い。



健口づくり発信出前講座

対象	一般向け	幼児、児童および家族
内容	講座(歯周病予防、補助清掃用器具使い方)パネル展示	保健指導(歯の役割、フッ化物を応用した歯質強化、間食、歯磨き指導)
会場	保健センター等	保育所、幼稚園等
回数	10回(10/18~2/25)	10回(8/27~11/28)
指導者	歯科医師、歯科衛生士	



歯磨き名人認定事業

各学校で歯磨き名人を認定し、歯磨きに対する興味・関心を高め、技術向上を図ります。

平成19年度
148校参加

平成20年度
122校参加



県PTA連合会の取組

我が家の三原則・一筆啓上

○親が子どもと共に行動し、共に学び、共に成長することで家庭教育を向上させることを目的としている。

○応募家族数

平成20年度 2,897家族



平成21年度 3,539家族



子どもの基本的な生活習慣を形成するため、
早寝・早起き・朝ごはん運動を推進

39

我が家の三原則・一筆啓上 作品例

(平成21年度 優秀作品から)

三原則

- 一 9時になったらおやすみなさい
- 二 早起きして元気にラジオ体そう
- 三 感謝して何でも食べる元気な子

一筆啓上

おばあちゃんへ

いつも、おばあちゃんが
心をこめて作るトマトは
、
どんなジュースやアイス
よりも最高だよ。

孫へ

そりゃそうさ、
自然の恵みいっぱい浴びた
私のトマトは、おいしいさ。
おまえの笑顔も、トマトみた
いだよ！！

40

健康長寿食品の開発

食品加工研究所と県内企業との
提案型共同研究による開発食品



ラクキョウフルクタン飲料
(インターネット通販)



梅果汁の冷麺スープ
(丹生膳野菜)



発芽玄米ギャバおかき
(プリズムふくい、インターネット通販)



米麴と梅果汁の飲料
(すかつとランド九頭竜)



山葡萄の酢飲料
(プリズムふくい、インターネット)



県内産なつめサブレ
(プリズムふくい、インターネット通販)

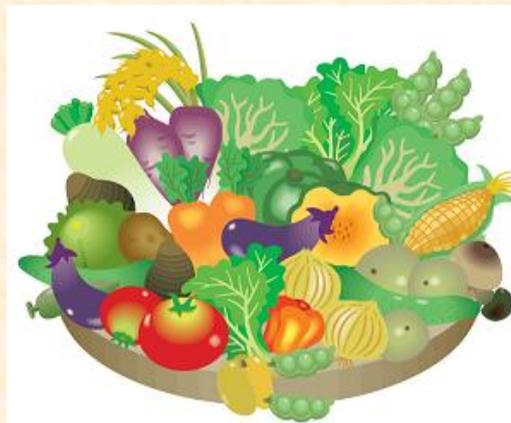


梅とカルシウムのサプリ
(インターネット通販)

() 主な販売場所

食品加工技術の研究開発により食品企業の新商品開発を支援

(3) 県民の食の安全・安心に対する信頼の確保



食品表示体験講座

親子料理教室で食品表示体験や手洗い方法講習等を実施

平成21年度実績 6回 199人

講座内容の例

20分 食品表示・手洗いについて

表示の決まりや正しい手洗いについて勉強します。上手に手洗いできたか機械をつかってチェックもできます。

120分 調理実習

50分 試食・表示体験講座

実際に作った料理の食品表示をつくり
ます。

