

ふくいの食育・地産地消推進計画



平成 21 年 3 月

福 井 県

目 次

I	計画策定の趣旨	・・・ 1
II	現状と課題	・・・ 2
1	これまでの活動	・・・ 2
2	主な成果	・・・ 4
3	社会情勢の変化およびこれからの課題	・・・ 6
III	目指すべき方向	・・・ 11
1	基本理念	・・・ 11
2	基本方針	・・・ 12
3	目 標	・・・ 13
4	計画期間	・・・ 13
IV	福井県の食育・地産地消の取り組むべき内容	・・・ 14
1	食べものをありがたくいただく気持ちの醸成 ^{じょうせい}	・・・ 14
2	おいしく安全な食を提供する地産地消の推進	・・・ 18
3	健全で豊かな食生活の実践	・・・ 24
V	食育・地産地消を広げるための基盤づくり	・・・ 28
1	推進体制と活動内容	・・・ 28
2	食育・地産地消の普及、啓発	・・・ 28
	都道府県別食に関する指標のデータ一覧	・・・ 30
	参考資料	・・・ 33
	・ 食育基本法	・・・ 34
	・ 福井県地産地消の推進に関する条例	・・・ 38
	・ 県産農林産物カレンダー	・・・ 40
	・ 県産お魚カレンダー	・・・ 41
	・ 福井県の主な伝承料理	・・・ 42
	・ ふくいの食育・地産地消推進計画策定委員会委員名簿	・・・ 44

I 計画策定の趣旨

福井県では、早くから食育・地産地消の重要性に着目し、福井型食生活推進県民会議と一体となり、県民運動として食育および地産地消を推進してきた結果、地場産学校給食の拡大や農産物直売所販売額の増加など、着実に成果を上げてきました。また、平成20年版食育白書（内閣府）の都道府県別食に関する指標のデータ別順位を集計すると全国一位となっています。

しかし、最近、輸入食品の安全性の問題や高齢化による農業・農村の活力低下など、食を取りまく環境が大きく変化しており、それらに対応していくためには、今後、さらに食育、地産地消対策を充実していくことが求められています。

食育・地産地消の推進にあたっては、食育により県民が農林水産業や食生活を身近な問題として理解し、外国や全国から集まる農林水産物から県内産を選択するなど、県民の意識を変え「地消」を生み出すことが必要となります。また、食育活動を通じた消費者と生産者の交流は、生産者の「生きがい」や「やりがい」につながります。

このようなことから、食育、地産地消に関する施策を総合的かつ効果的に推進していくため、「ふくい食育・地産地消推進計画」を策定し、それに基づいた効果的な活動に取り組みます。

II 現状と課題

1 これまでの活動

(1) 食育関係

食に関係する団体、食育ボランティア、栄養教諭等と連携し、家庭、地域、学校において食育活動を促進しました。

◇食育推進のための県民運動の展開

- ・第2回食育推進全国大会（H19～）・食育推進フォーラム等開催（H17～）
- ・県内各市町において食育を促進（H17～）
- ・魚がさばける福井人の育成（H18～）
- ・おいしいふくい食べきり運動（H18～）
- ・第2回食育推進全国大会の成果普及（H19～）

◇小中学生を対象とした活動

- ・お子さまランチコンテスト（H2～（民間））
- ・農林漁業体験学習（H13～）
- ・栄養教諭等による食育授業（H17～）
- ・食育ボランティアなどによる食育寸劇・食育かるた・生産者との交流（H17～）
- ・食育ボランティアと学校の連携活動（H20～）

◇高校生を対象とした活動

- ・高校での食選択出前講座（H17～）
- ・高校生食育王選手権大会（H17～H18）
- ・全国高校生食育王選手権大会（H19～）

◇家庭での食育活動

- ・栄養教諭・学校栄養職員による保護者に対する個別相談（H17～）
- ・ごはん食の推進（HP ふくいごはん党）（H17～）
- ・「早寝・早起・朝ごはん」（H19～）、「我が家の三原則」の普及（H16～）
- ・子育て支援センターでの出前講座（H19～）

(2) 地産地消関係

県産農林水産物の地産地消を推進するため、安全・安心な食材の生産と供給体制づくり、消費者に対する県産食材の特徴についての理解促進等、生産、販売両面にわたる活動に取り組みました。

◇特別栽培農産物等の生産拡大

- ・ JAS 有機農産物の認証 (H12～)
- ・ 福井県特別栽培農産物の認証制度の周知 (H13～)
- ・ エコファーマーの認定 (H12～)

◇農産物直売所の設置、運営支援

- ・ 農産物直売所の設置支援 (H8～)
- ・ 小口農産物の共同集荷・出荷システムの構築 (H18～)
- ・ 各農林総合事務所における生産者の育成

◇地場産学校給食の推進

- ・ 生産、教育等関係者の話し合いによる供給体制づくりを促進 (H15～)
- ・ 学校給食へ出荷する生産者グループの育成 (H15～)

◇消費者への地産地消啓発活動

- ・ 「とれたてふくいの日」の設定による農林水産物の消費拡大運動展開 (H15～)

(3) 推進体制

福井型食生活推進県民会議を設置し、関係団体と一体となり、食育および地産地消の推進活動を実施しました。

《福井型食生活推進県民会議》
H13年設置、食に関係する27
団体で構成

- ① 「ごはん」を食べる。
 - ② 「ふくい産」をふくいで食べる。
 - ③ 「食事」をいっしょに楽しもう。
- の3項目の行動指針を策定、県民運動を展開しました。



福井型食生活推進県民会議

2 主な成果

本県においては、福井県出身の食育の祖、石塚左玄が提唱した「食育」の重要性を課題としてとらえ、さまざまな活動を展開してきた結果、家庭、地域、学校において食育が普及しました。

また、食育推進全国大会や全国高校生食育王選手権大会などの全国規模のイベントを開催し、本県の食育活動を広く紹介することにより、福井県は食育先進県として全国から注目されるようになりました。



石塚左玄

(1) 食育関係

◇食育活動の県内浸透

- ・魚がさばける福井人の育成
育成人数約6,000名 (H18~H20)
- ・「おいしいふくい食べきり運動」協力店の拡大
516店舗 (H21. 2月末)
- ・食育推進計画を策定した市町数
7市町 実施割合約4割 (全国第1位: H19 食育白書) 12市町 (H21. 3現在)

《市町の取組み事例》

- ・小浜市 ^{みけづくに}御食国の歴史的背景を生かした食のまちづくり (生涯食育の推進、キッズキッチン、校区内型地場産学校給食等)
- ・大野市 基本理念を「^{しょくもり}食守」とし、市民、関係者が連携し食を守る取組みを総合的に推進
- ・越前市 越前の地域性や「越前ブランド」を活かした食育推進

◇増加していた朝食欠食率が減少傾向に改善

	H11	H16	H18
成人男性	7.7%	11.1%	11.0%
成人女性	3.7%	6.6%	6.2%
児童・生徒	-	6.8%	5.3%

◇福井の食育活動を全国に発信

- ・第2回食育推進全国大会開催 (H19. 6. 9~10)
- ・第1回全国高校生食育王選手権大会開催
(H19. 6. 10)
- ・第2回全国高校生食育王選手権大会開催
(H20. 11. 9)



第2回食育推進全国大会

(2) 地産地消関係

◇大規模直売所販売額・直売所数の増加

	H15	H19	備考
直 売 所 数	113	127	14 店舗増加
大規模直売所販売額	6.6 億円	13.7 億円	約 2 倍に増加

※大規模直売所販売額：県内の拠点となる農産物直売所 8 店舗の販売額

- ・愛菜館 1 号店 ・愛菜館 2 号店 (喜ね舎) ・ふれあいパーク三里浜 ・いねす市
- ・きららの丘 ・こっぴい屋 ・宮崎おもいでな ・丹生膳野菜 (H18～)

◇福井県特別栽培農産物等の栽培面積拡大

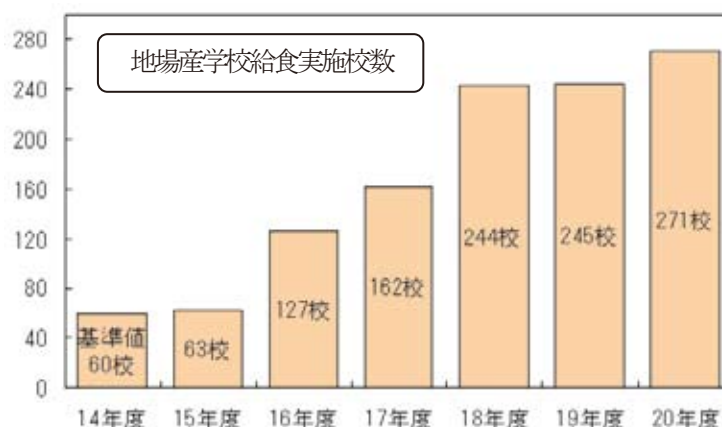
・ 562ha (H15) → 1,727ha (H19)

◇地場産学校給食の増加 (対象校：299 校)

	H15	H20	備考
地場産学校給食実施校	63 校	271 校	約 4.3 倍に拡大
地場産食材使用率	11.9%	31.5%	約 2.5 倍に増加

※地場産学校給食実施校：福井県産食材の使用品目が 10 品目以上である学校

※地場産食材使用率：福井県産食材の使用重量/食材の総使用重量



◇米飯給食の増加 (週当り実施回数：全国第 2 位)

	H15	H19	備考
福 井 県	3.4 回	3.7 回	約 1.1 倍に増加
全 国	2.9 回	3.0 回	

(3) 食育・地産地消県民運動

◇福井型食生活推進県民会議参加団体の活動

- ・活動対象者数 年間約 15,000 名 (食育体験、食に関する研修会等)
- ・食育ボランティアと活動回数の増加

	H17	H20	備考
個 人	345 名	439 名	1.3 倍に増加
企 業 ・ グ ル ー プ	127 団体	149 団体	1.2 倍に増加
活 動 回 数	740 回	1,284 回	1.7 倍に増加

3 社会情勢の変化およびこれからの課題

(1) 社会情勢の変化

ふくい^の食の安全・安心行動計画（計画期間：H16～20年度）に基づき活動をしてきましたが、この間に私たちをとりまく社会情勢は、次のように変化しています。

◇食の安全・安心への不安の増大

食品の安全性を脅かす問題が次々に発生しており、食の安全や信頼に対する県民の不安が高まっています。また、我国の食料自給率は約40%で推移していますが、将来の食料供給について「不安を感じる」人の割合が上昇しています。

◇農山漁村の活力低下

農山漁村においては、担い手の減少や高齢化が進展し、耕作放棄地の増加、地域社会としての機能低下等が問題となっています。また、本県の農業産出額は、米価の下落に伴い減少しており、平成18年には495億円（平成7年700億円）になっています。

◇食育を踏まえた健康への関心の高まり

朝食の欠食や不規則な食事など食生活の乱れによる生活習慣病（メタボリックシンドローム等）が増加しており、食育を踏まえた健康への関心が高まっています。

◇食に関する法律、条例の制定

（食育基本法の成立）

平成17年6月、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、豊かな人間性を育むために国民運動としての食育が提起され、食育基本法が制定されました。

（地産地消条例の制定）

平成20年3月、安全で安心な県内農産物等の供給、本県農林水産業の持続的な発展および活力ある農山漁村の形成を目的とした「福井県地産地消の推進に関する条例」を制定しました。

（学校給食法の改正）

平成21年4月に施行される学校給食法では、

- ①食に関する適切な判断力の涵養^{かんよう}
- ②伝統的な食文化の理解
- ③食を通じた生命・自然を尊重する態度の涵養^{かんよう}

等が新たに追加・充実されました。

また、栄養教諭等が食に関する実践的な指導を行う場合は、地場産物の活用等の創意工夫を行うことなどが盛り込まれました。

(2) これからの課題

《食育関係の現状と課題》

現 状

- 農産物の収穫時期がわかる人は約半数、若者は2～3割
 - ・全体 48% ・20歳代 22% ・30歳代 27%
 (平成20年県政マーケティング調査)

- 小中学校における食育に対して、食べ物を大事にし、食べ物の生産等に関わる人たちへの感謝の心を育ててほしいと期待している 保護者は約8割

(平成20年食育アンケート(スポーツ保健課))

- 家庭の食事で郷土料理を季節ごとによく食べる人は僅か2割

(平成20年県政マーケティング調査)

課 題

県民の食への関心と理解を深め、食を大切にする気持ちを醸成するため、農林水産物の生産から食べるまでの食育体験の機会を増やすことが必要です。

◇農林水産物の栽培、料理体験の充実

体験活動は、動植物の命を実感し、食材への関心を深めることにつながる効果が高いことから、家庭、地域、学校において積極的に取り組むことが重要です。

◇食文化の伝承

本県には地域の旬の素材を使った伝承料理などの食文化が残っていますが、家庭で継承されることは少なくなっているため、地域や学校においても伝えていく必要があります。

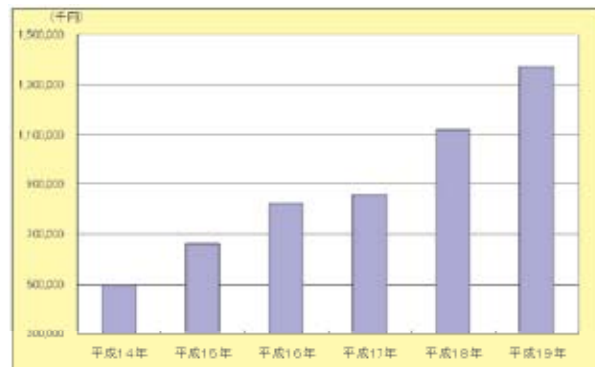
◇家庭での食育・地産地消の実践

家庭で「食」に関する知識を継承していくことが少なくなっていることから、地域や学校での活動を通じて家庭での食育を支えていく必要があります。

《地産地消関係の現状と課題》

現 状

○大規模拠点直売所（8店舗）販売額の増加



(平成19年大規模直売所販売額調査)

○「とれたてふくいの日」を知っている人の割合は約2割

※毎月、第3日曜日を含む金・土・日

(平成20年県政マーケティング調査)

課 題

地産地消は、作ることと食べることの結びつきから始まります。そのため、生産者は消費者が望む農林水産物の生産に努めることを基本に、社員食堂や病院給食など新たな分野への県産食材の供給体制の構築、直売所などでの生産者と消費者の交流を進めることが必要です。

また、県民に対し、県産食材を購入することの意義について理解を深めていくことが必要です。

◇地産地消に対応した生産と流通体制の構築

市場が調整役となった量販店への計画的販売体制の構築、小学校区を単位とした地場産学校給食の実施など先進的な事例が誕生していますが、さらに地産地消を進めるためには、このような取組みを県内全域に拡大していくことが重要です。

◇人と県産食材が交流する場づくりの推進

生産者と消費者の交流は、生産者にはやりがい、消費者には安心につながることから、直売所での食材販売量の拡大、生産者による直接販売、グリーンツーリズム等、交流の場づくりを進めることが必要です。

◇生産者と消費者の信頼関係の強化

地産地消は、県民、生産者、事業者等の主体的な活動により、効果的に促進されることから、啓発運動や県産農林水産物使用店の認証などの取組みを進める必要があります。

《健康な食生活関係の現状と課題》

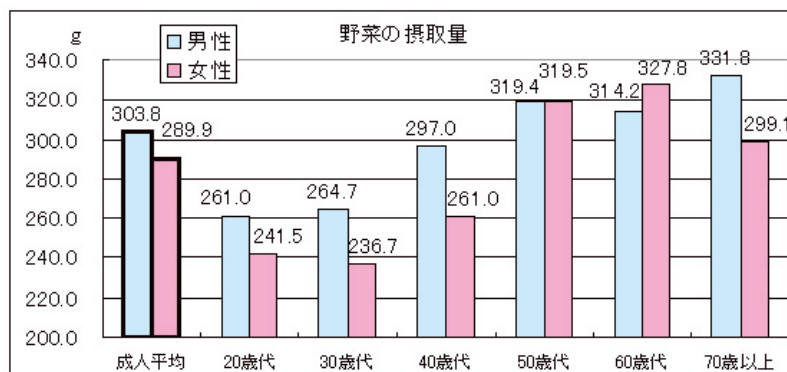
現 状

○朝食欠食率、男女とも20歳代で高率

	全体	20歳代
男性	11.0%	25.3%
女性	6.2%	18.2%

○野菜の摂取量 県民（成人）の平均摂取量 296g（目標摂取量 350g）

- ・野菜摂取量は成人男性で303.8g、成人女性で289.9gであり、目標摂取量の350gに達していません。また、30歳代女性の野菜摂取量が最低となっています。



(平成18年度県民健康・栄養調査)

○家庭で実践している食育活動としては「できる限り一緒に食事」「食事のマナー」が約8割と高率

(平成20年食育アンケート)

○県民が福井県産食材を優先する理由、一に新鮮、二に安全・安心

- ①新鮮だから 34% ②安全で安心できる 28% ③おいしいから 14%

(平成20年県政マーケティング調査)

課 題

最近、ライフスタイルの変化や食の外部化など食をめぐる環境変化の中で、食が疎かに扱われるようになってきました。こうした状況の中、県民一人ひとりが家庭や地域、学校において食生活を大切にし、生涯にわたって健康で長生きするために、食に関する知識を深め健康な体づくりを実践することが必要となっています。

◇栄養バランスを考えた食生活の普及

野菜の摂取量不足、若者の朝食の欠食等、食生活上の課題があるため、健康長寿を支えてきたバランスのよい食生活を普及する必要があります。

◇おいしく食べることの基礎づくり

料理をおいしく食べるためには、健康な歯や体を保つとともに、食事のマナーを身に付けることなどが大切です。

◇食品表示や食の安全について理解促進

県民が、健全な食生活を実践するためには、生産や食品の安全、県産の食材や食品の選択力向上に向けた取り組みが必要です。

食育・地産地消に関する意見

○第2回委員会 話題提供

講師 福井大学教授 医学博士 日下 幸則 氏

テーマ 「福井の食に係わる長寿因子」

【内容】

- ・福井県は男女とも近年になってから寿命が延びたいわば「新興長寿県」である。
- ・長寿の要因については県が分析しており、食事や社会環境など複数の要因が関わりあって長寿の源となっているとされている。
- ・福井県は長寿と並んで合計特殊出生率が全国で唯一上昇し注目を集めた。母親の実家が近くにある、頼りやすいということが背景としてあると思う。
- ・福井でよく食べられるそばのがん抑制効果（そばから抽出されたエキスが DNA の異常を押さえる）や勝山水菜の持つ抗酸化効果（がん抑制、動脈硬化防止等）などに代表される日本食がもたらす影響、あるいは根強い仏教信仰等の影響による精神的な安定、病院・保育所・図書館といった基盤施設および介護施設の充実などが長寿の要因として考えられる。
- ・しかし、子どもの虫歯の割合が多い、運動習慣が少ない、食塩摂取量が（他府県より少ないものの）目標値より多い、がん検診受診率が低い、休養時間が少なくストレスが多いなどの課題もある。
- ・軍医から開業医になった石塚左玄は、その土地に行ったらその土地の食生活に学ぶべきであるという「身土不二」の重要性を説いた。また、食育がすべての教育の基盤となるものだとも説いた。
- ・県民の健康長寿には、ゆっくりと家族で語りながら食事をする「和」食が大切である。



第2回委員会（話題提供）

Ⅲ 目指すべき方向

1 基本理念

私たちのふるさと福井は、全国トップクラスの健康長寿県であり、これを支えている大きな要因として、ごはんを中心にいろいろな食材をバランスよく組み合わせた食生活があげられます。現在も生活の中には、報恩講料理など地元の食材を活かした郷土料理や越前おろしそば、へしこ等伝統的な食文化が息づいています。

また、本県出身の石塚左玄は、化学的食養長寿論の中で、地方に先祖代々伝わってきた伝統的食生活にはそれぞれ意味があり、その土地に行ったらその土地の食生活に学ぶべきであるという「身土不二」すなわち「地産地消」の原理を発表するとともに、食の栄養、安全、選び方、組み合わせ方の知識とそれに基づく食生活が心身ともに健全な人間をつくるという教育、すなわち「食育」の大切さを説いています。

生産から食べるまでの体験活動などにより、県産農林水産物を選択することや食生活の改善、食を大切に^{じょうせい}する気持ちを醸成する「食育」と、新鮮で安全な食材を生産し、それを積極的に食生活に取り入れていく「地産地消」が結びついたものが健康長寿な「ふくい^の食」の特徴であると言えます。

私たちは、この「ふくい^の食」を通じて健康で豊かな人間性の育成を目指していく必要があります。

そこで、

ふくい^の食を通じて健康で豊かな人間性を育む

ことを本計画の基本理念とします。

2 基本方針

基本理念を実現するため、重点的な取組みとして3項目の基本方針を設定します。

(1) 食べものをありがたくいただく気持ちの醸成

一生涯をとおり地域の農林水産物の生産から食べるまでの食育体験を推進することにより、生産から消費までを理解し、食への関心を高めます。

(取組内容)

- ・ 生産から食べるまでの体験活動
- ・ 食文化の理解と次世代への継承
- ・ 家庭へ波及させる活動の充実

(2) おいしく安全な食を提供する地産地消の推進

新鮮、安全、おいしい県産農林水産物を安定して供給するため、生産地から消費地までの生産、流通、販売体制を構築します。

(取組内容)

- ・ 地域の特色を活かした農林水産物の生産と供給
- ・ 生産者と消費者の交流促進
- ・ 県民、生産者、事業者の自発的活動の促進

(3) 健全で豊かな食生活の実践

県民に対し、県産の食材や食品の選択力を高め、県産農林水産物を中心とした栄養バランスのよい豊かな食卓づくりを推進することにより健康長寿の継続につなげます。

(取組内容)

- ・ 規則正しく栄養バランスのとれた食生活の推進
- ・ おいしく食べることの基礎づくり
- ・ 県民の食の安全・安心に対する信頼の確保

3 目 標

目標 10 項目を設定し、本県の食育、地産地消を推進します。

■ 食べものをありがたくいただく気持ちの醸成^{じょうせい}		
◇ 食育ボランティアの活動回数	1,284 回 (H20) →	2,000 回 (H 25)
◇ 伝承料理をよく食べる人の割合	21% (H20) →	30% (H 25)
◇ 農産物の収穫時期がわかる人の割合	48% (H20) →	60% (H 25)
◇ 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 (H 25)
■ 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)	31.5% (H20) →	35% (H 25)
◇ 直売所 (大規模拠点直売所) の販売	13.7 億円 (H19) →	16 億円 (H 22)
◇ 米粉の使用量	小麦粉使用量の 10% を米粉に転換	約 70 t (H 25)
◇ とれたてふくいの日認知度	18.2% (H20) →	30% (H 25)
■ 健全で豊かな食生活の実践		
◇ 野菜摂取量	296 g (H18) →	350 g 以上 (H 24)
◇ 朝食欠食率	20 歳代：男性 25.3% (H18) →	15% 以下 (H 24)
	20 歳代：女性 18.2% (H18) →	9% 以下 (H 24)

4 計画期間

平成 21 年度から平成 25 年度

IV 福井県の食育・地産地消の取り組むべき内容

1 食べものをありがたくいただく気持ちの醸成

変化する食環境や食に関する残された課題に対応し、食育をさらに進めるためには、食育活動を面的な広がりにも拡大することが必要です。そのため、活動対象を子どもから高齢者まで、より幅広い層を対象とすることや県内各地域への波及に努めます。

食育活動にあたっては、生産から食べるまでの体験は、豊かな心の醸成^{じょうせい}や食に興味を持つことなどに効果的です。

このため、生産から食べるまでの体験活動、食文化の理解と次世代への継承、家庭へ波及させる活動の充実の3項目に視点を置いた活動を実施します。

また、県内の農林水産物を活用することにより食育効果が発揮できるため、地産地消との連携に留意しながら推進します。

『対策のポイント』

- 子どもからお年寄りまで一生涯を通した食育体験の充実
- 体験を通じて生産と消費までの理解を促進
- 親子、地域を対象とした食育活動により食育を家庭へ浸透

保育所・幼稚園
(幼児)

- ・ 食育ボランティアと保育所・幼稚園が連携し食育活動を充実
(食育ボランティアの保育所・幼稚園での活動強化)

小・中学校
(児童・生徒)

- ・ 食育ボランティアと栄養教諭等が連携し、おいしい給食を提供
- ・ 生産者などによる地場産食材を利用した食育活動の充実
- ・ 家庭との連携による児童・生徒がつくる「弁当の日」を普及

高校
(生徒)

- ・ 全国高校生食育王選手権大会開催

大学
(若者)

- ・ 若者に「鮮やかアレンジ伝承料理」を継承

家庭
高齢者

- ・ 地域の子どもの対象とした体験学習の実施
- ・ 魚がさばける福井人育成講座(親子・家族で食育実践・魚さばき講座)
- ・ 老人クラブ等との連携による家庭への食育波及

・・・生産から食べるまでの体験活動・・・

□保育所・幼稚園での活動

- ・保育所や幼稚園と食育ボランティアが連携し、幼児やその保護者を対象に、米、野菜等を育てる喜びなどを伝える食育体験活動を展開します。

□小中学校での活動

- ・食育ボランティアと栄養教諭・学校栄養職員が連携しながら、通常より手間をかけた給食を児童・生徒へ提供し、それと合わせ食育ボランティアが食材の生産や料理方法を説明するなどの食育体験活動を実施します。
- ・PTAや地域の協力を得て、児童生徒が米や野菜を栽培できる学校田や学校菜園の充実を図ります。
- ・また、PTAや地域の方などを指導者として栽培体験活動を行うことを通じて、食材の知識や愛着を深めるとともに、収穫物を給食に採用し、より一層おいしい給食を実現します。

□高校生を対象とした活動

- ・高校生の食を選択する知識を高めるため、全国高校生食育王選手権大会等のイベントを開催します。

□学校における食に関する指導体制の充実

- ・学校における食育の推進にあたっては、食に関する指導体制の整備を基本とし、指導計画の策定による家庭・地域・学校が連携した活動を進めます。
- ・栄養教諭や学校栄養職員を対象とした研修会を開催し、県内の農林水産物や食育についてより一層理解を深めます。

□地域の子どもを対象とした活動

- ・食育ボランティアや関係団体を中心となり幼児（親子）や小学生に対する県産食材を活用した料理講習会を開催します。
- ・地域の生産者が中心となり児童・生徒が米や野菜の生産を体験できる農園を設置します。
- ・関係機関と地域の生産者、学校が連携し、児童・生徒が米や野菜の生産から料理し食べるまでの食育活動を実践できる教育ファームの設置を促進します。

□高齢者を対象とした活動

- ・敬老会等を対象に、市民農園や各地域で行われている体験農園などを紹介するとともに高齢者向け料理体験講座を開催します。

・・・食文化の理解と次世代への継承・・・

□学校における伝承料理や食文化指導

- ・学校給食や栄養教諭・学校栄養職員等を中心とした食に関する授業などを通じて、小中学校の児童・生徒に対し地域の伝承料理や食文化等を含めた食に関する指導を充実します。

□地域での伝承料理の普及

- ・県内の食生活改善推進員の活動を通して、保育所や学校等の行事食やイベント等において伝承料理を普及し、望ましい食生活を推進します。
- ・現代の嗜好に合わせて工夫された伝承料理を各種行事・イベント等で紹介し、地域の食文化の継承を図ります。

□おいしく現代にあった伝承料理の普及

- ・伝承料理の味や調理技術を高めるため、県内の大学と連携し若者世代の嗜好にあった調理技術を伝える「鮮やかアレンジ伝承料理体験」講座、伝承料理コンテストなどを行います。

(精進料理)

殺生を戒める仏教の考え方に由来し、魚介類や肉類を用いず、穀物や野菜などを主とする料理。食事も仏道修行の一部として大切にされる曹洞宗大本山・永平寺では、どんな食材でも無駄にすることなく美味しく調理されています。

(報恩講料理)

報恩講は、浄土真宗の門徒にとって親鸞聖人の恩徳に感謝する重要な行事です。その報恩講時の昼食(精進料理)をお齋(おとき)と言い、当番の門徒の方が作った料理を、参拝者にふるまいます。お齋は一汁三菜を基本に、野菜などの煮物や和え物中心の献立。しかも食材のほとんどは各門徒が作っている野菜を前日までに持ち寄り、数名の門徒がその食材で数々の料理を作ります。

(伝承料理)

福井県には豊かな自然に恵まれたさまざまな農林水産物があり、それを利用した伝承料理が数多く残されています。伝承料理を食べることは、地産地消の促進や、バランスのよい健康的な食生活につながります。



報恩講料理



越前おろしそば

・・・家庭へ波及させる活動の充実・・・

□「魚がさばける福井人育成講座」等の食育体験講座の開催

- ・関係団体と連携し、親子や家族を対象として魚をさばく技術を習得してもらうとともに、魚の命にふれる食育体験を行う「魚がさばける福井人育成講座」を開催します。また、それと合わせ、さばいた魚料理に米粉を利用することにより家庭での米粉利用を促進します。

□給食に関する「たより」や学校給食試食会等の開催

- ・学校給食を充実させ、「生きた教材」として食の指導の充実を図り、児童・生徒や保護者の学校給食に対する関心を高めるとともに、給食だよりや保護者等を対象とした給食試食会や実践発表会、学校給食展を開催します。

□地域との連携による家庭に向けた食育活動の充実

- ・公民館活動や各種団体に対し、家庭での食育の重要性を啓発する「食育出前講座」を開催することにより、受講者自らの家庭での食育活動の実践を進めます。

□児童・生徒がつくる「弁当の日」などの普及

- ・児童・生徒と栄養教諭・学校栄養職員および調理従事員による学校給食調理コンテストを行い、児童・生徒と一緒に考えるおいしい学校給食づくりを進めます。また、子どもが家族と協力して自宅で弁当をつくり、それを学校で味わう「弁当の日」を推進します。

□家庭での食育・地産地消の促進

- ・食育や地産地消は、家庭において実践することが基本となるため、地域や学校が実施する研修会やイベントなどにおいて、家庭へ波及させることを目的とした活動を積極的に取り入れます。



魚がさばける福井人育成講座

家庭での食育・地産地消を促進するための 地域・学校での活動例

- 「家族みんなでチンからトンの料理、楽しい食卓づくり推進運動」の展開
(チンからトン：電子レンジでチンとする料理から食材をトントンと刻みつくる料理)
- 生産調整田や遊休農地を活用し、野菜栽培に取り組む「家族で楽しめる農園」の開設
- 食育体験を契機として家庭での実践につながる活動(例：参加者に糠漬を家庭に持ち帰ってもらう)
- 公民館で開催するイベントなどの地域活動に農林水産物の生産者を招待し消費者との交流を促進
- 家庭での食の話題づくりにつなげるため、親子を対象とした魚さばきなどの体験教室を開催
- 学校から児童・生徒を通じて食育情報を家庭へ配布(給食だより、保健だより、食育活動実践事例等)

2 おいしく安全な食を提供する地産地消の推進

地産地消は、地域内の生産と消費、食と農をつなぐことですが、これをより一層推進するためには、地産地消に向けた生産、流通、販売体制を県内各地域で数多く構築することが必要です。

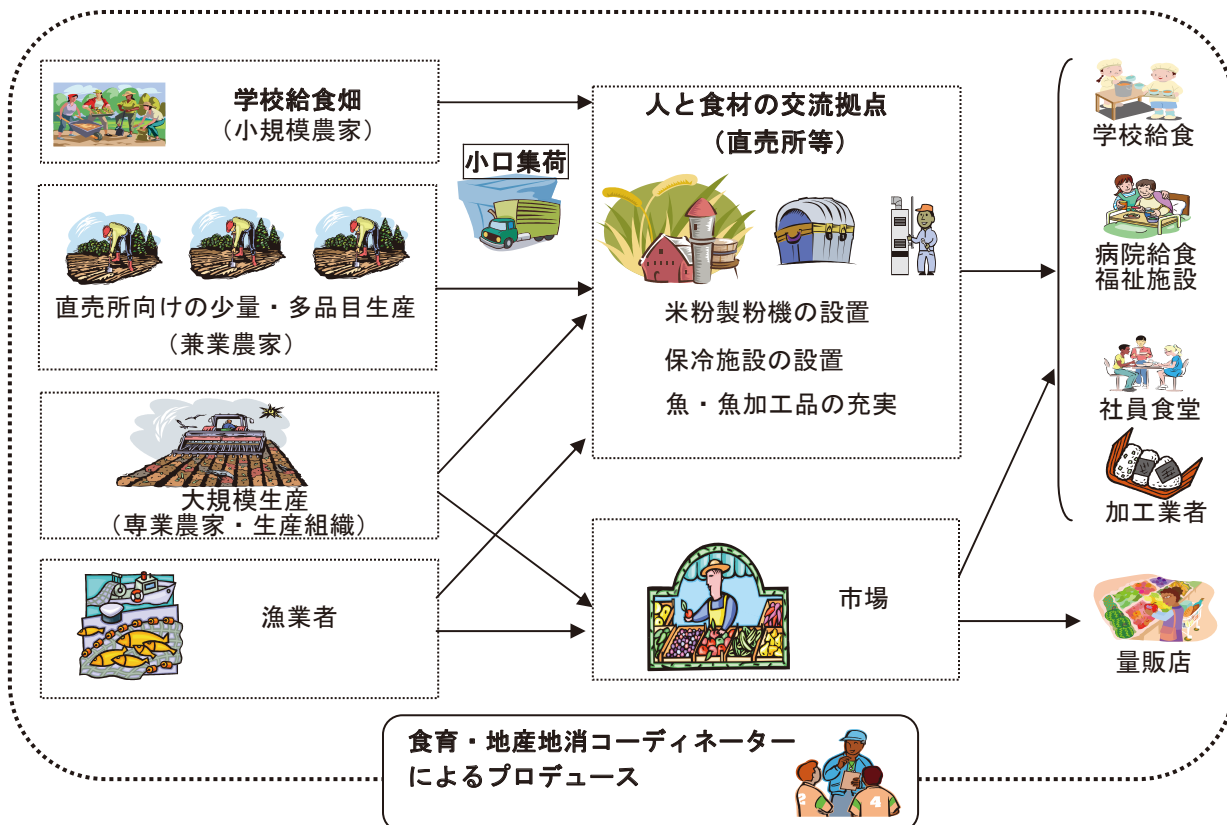
このため、生産面では、消費者が望む農林水産物の生産に努めることを基本に、出荷されずに残っている農林水産物を販売に結びつけ、有効活用する流通体制を確立します。

一方、販売面では、県産食材が県内の量販店や直売所等、どこでも購入できる販売体制づくりを進めます。また、県民に県産農林水産物を消費することの意義や必要性への理解を促進し、県産食材への知識や愛着を深めます。

これらを具体的に進めるため、地域の特色を生かした農林水産物の生産と供給、生産者と消費者の交流促進、県民、生産者、事業者の自発的活動の促進の3項目に視点を置いた活動を展開します。

『対策のポイント』

- 生産者と消費者の距離を短くするための流通体制の構築
- 高齢者等誰でも参加できる生産、出荷体制
- 直売所の機能向上による人（生産者、消費者）と物（食品）の交流促進
- 新たな分野（病院給食・社員食堂等）への県産食材の供給拡大
- 生産と消費を結びつける人材養成



・・・地域の特色を活かした農林水産物の生産と供給・・・

生産

□地産地消を活かした産地づくり

- ・県内のスーパー、飲食店、加工食品会社等食品産業界の需要に合わせた農産物を生産する契約栽培産地の育成を図ります。
- ・直売所や量販店で要望の高いブドウ、イチジク、ブルーベリー等の特産果樹の生産を振興します。
- ・水産業では、新鮮な地魚を提供する「若狭・越前漁師の宿」や「若狭ふぐの宿」を通じた消費や需要を活性化させながら生産振興します。

□エコ農産物等の生産拡大

- ・農業が持つ自然循環機能を生かし、土づくりと化学肥料・化学合成農薬の低減を一体的に行うエコファーマー米の生産を県内全域で推進します。
- ・安全・安心な農産物や加工品を提供するため、J A S有機農産物、福井県特別栽培農産物、エコファーマー農産物の生産を拡大します。
- ・食品安全G A Pを導入して消費者から信頼される産地づくりに努めます。

□子どもたちと農家の「学校給食畑」の設置推進

- ・学校の近隣に「学校給食畑」を設置し、児童と生産者の交流を進めるとともに、学校給食の材料として、生産者の顔が見える新鮮で安全な食材を提供します。

□新たな分野（病院給食、社員食堂、福祉施設等）に向けた生産・供給体制づくりの推進

- ・病院等の公の施設や社員食堂等の新たな分野への県産食材の供給を拡大するため、給食メニュー作成者への生産情報の提供や農産物の生産・供給グループ育成などを実施します。

□生産、加工、販売施設等の整備促進

- ・出荷量の少ない時期に向けた野菜などの生産拡大を図るため、冬期（11月～4月）出荷の園芸生産に必要なハウス等の施設や栽培管理機械等の整備に支援します。
- ・トマト、スイカ等主要園芸品目の生産量の拡大や県内への流通を増やすために必要な施設・機械等の導入を支援します。

流 通

□直売所向け多品目生産と小口集荷システムの構築

- ・一度にたくさんとれたものや規格外の農産物等でも販売につなげられるように、県内各地域に野菜等を保管し、安定的に供給するための保冷施設等の整備を促進します。
- ・また、これと合わせ直売所等に対し、中山間地域などを巡回し、農産物を集出荷する人員の配置を進めます。
- ・小規模生産者が生産した少量の農林水産物を販売に結びつけるため、集落や旧村単位に集出荷組織を育成します。

□量販店における地場産コーナー設置推進

- ・消費者が県産食材を購入しやすいように、生産者や流通業者との橋渡しなどを通じて地場産品の販売に意欲ある量販店に働きかけ、「地場産コーナー」の設置を促進します。

消 費

□農商工連携による県産農林水産物の利用拡大

- ・生産者と食品関連事業者との商談会を開催し、県産農林水産物を利用した加工品の開発を促進します。
- ・地産地消に関する協力協定を締結する企業が行うPR活動に、県内の量販店や飲食店の参加を働き掛け、企業と一体となった県産農林水産物の販売促進、県産食材による料理メニュー広報などを行います。
- ・高速交通体系の整備を見据え、県外観光客を呼び込めるよう、県内の旅館等と共動して、県産食材を活用した特色ある飲食店メニューや料理の開発・PRを行います。

□ごはんと米粉パンで「福井米100%給食」を推進

- ・学校給食においてコシヒカリ、イクヒカリ等の福井県産米による米飯給食に加え、県産の米粉を利用した米粉パン給食を普及します。

□学校における県産農林水産物の利用促進

- ・生産者、流通関係者、栄養教諭等による地場産学校給食推進会議を開催し、課題解決に向けた話し合いにより、県産食材の安定的な供給体制づくりを進めます。
- ・また、学校や地域は年間を通じた食材利用計画を作成し、栄養教諭や学校栄養職員が地元生産者グループと意見交換をする中で、地元産食材を有効に取り入れるタイミングと生産者の作付けに関する調整を図ります。

□地魚の県内流通の促進

- ・福井市中央卸売市場で実施されている、その日に獲れた地魚専門のセリ（二番ゼリ）をとおした魚の消費拡大を図るため、スーパー等に地魚コーナーの設置を推進します。
- ・生産者が直接消費者に福井県産の魚の特徴やおいしさを伝えるためのPRイベントを開催します。

□米粉の利用拡大

- ・県内各地域の直売所等に米粉製粉機を導入し、農家が保有米を使って手軽に米粉加工に取り組める体制づくりを進めます。また、県民を対象とした米粉を利用した料理教室の開催、米粉料理レシピの配布などにより米粉の利用量を増やします。
- ・「魚がさばける福井人育成講座」を開催し、さばいた魚料理に米粉を利用することにより、家庭での米粉利用を促進します。(再掲)

支援対策

□地域農業支援員の配置と活動の充実

- ・直売所出荷農家の支援、生産者に対する適正な食品表示の推進、伝統野菜の普及などの役割を担う地域農業支援員を設置し、その活動を促進します。

□直売所ネットワークの構築

- ・「福井県直売所連携会議」を開催し、直売所機能の向上対策を研究するとともに、特産物の相互販売、直売所のPRなどに努めます。

□地産地消を示す指標設定

- ・地産地消の現状を把握するため、大学と連携しJA女性部等の協力を得ながら自給野菜の生産量や加工量を調査するなど、生産、流通、消費のそれぞれの側面から、販売額や豊かさなどを考慮した地産地消率を設定します。

□「食育・地産地消コーディネーター」の育成

- ・県立大学等と連携し、農林水産物の種類や流通、加工、経営などについての知識を持ち、生産と消費をつなぐ役割を担う「食育・地産地消コーディネーター」を育成します。

食育・地産地消コーディネーターの役割

- ・観光地等での県産食材の利用を拡大
旅館等で必要な食材情報を収集し、生産者へフィードバック、需要に応じた作付けの推進や供給体制を構築
- ・学校、病院、社員食堂等での県産食材の利用を拡大
病院等で使用し易い魚の魚加工品等を調査し、生産者へフィードバック、病院等新たな分野への供給を拡大
- ・量販店での県産食材の販売を拡大
量販店へ働きかけ、生産者から直接集荷した農産物を量販店のチェーン店全店舗で販売
- ・飲食店等で県産食材を利用したメニューを拡大
飲食店が使用したい特色ある農産物を生産者へフィードバックし、需要に応じた作付けを推進
- ・食品加工での県産食材の利用拡大
食品加工業者が使用したい特色ある農産物を生産者へフィードバックし、需要に応じた作付けを推進

・・・生産者と消費者の交流促進・・・

□農産物直売所から人と食材の交流拠点化

- ・米粉の利用促進のため、直売所等に米粉製粉機を導入、それと合わせ米粉料理教室の開催やレシピなどにより情報を発信します。
- ・直売所出荷農家や比較的規模の小さい農家に対する指導をきめ細かく行うため、生産販売に関する経験豊かな地域農業支援員による指導の充実を図ります。
- ・直売所の活性化を図るため、直売所運営者に対し、品揃えの方法、直売所の運営などについての研修会開催や情報提供を行います。
- ・農林水産物の直売に取り組む女性や熟年グループに対し、生産、販売、加工などに必要な機械、施設の整備を支援します。

□生産者による直接販売の推進

- ・県内の市街地や主要施設、コンビニエンスストア、各種イベントなどと合わせ生産者が消費者に直接販売する「とれたてふくいのみ市」などの直売市を開催します。

□滞在型グリーンツーリズムの振興

- ・各地域において実施している農林漁家民宿、農林漁業体験などの情報をホームページや広報などで紹介し、参加者を増やします。
- ・都市住民が農山漁村で働く「ふるさとワークスティ」、学ぶ「ふるさと農山漁村塾」を展開し、活力ある地域づくりを推進します。

・・・県民、生産者、事業者の自発的活動の促進・・・

□地産地消推進協力店の認証

- ・「おいしい福井県産そば使用店」を認証することにより、県民や観光客に対し県産そばを食べられる店をPRします。
- ・若狭牛流通推進協議会と連携し、「若狭牛提供の店」の認定により消費の拡大を促進します。
- ・県内外からの観光客に新鮮な地魚を提供する「若狭・越前漁師の宿」や「若狭ふぐの宿」を指定し、その情報を発信します。

□企業による「食育・地産地消応援団」の設置

- ・食育や地産地消に関する活動を実施する企業が「食育・地産地消応援団」となり、応援団ロゴマーク活用や県産特産物のPRなど、県と企業の連携活動をホームページなどで広く紹介し、食育、地産地消の推進を図ります。

□地魚の消費拡大

- ・関係団体と連携し、「越前・若狭 旬のさかなの日」を設定し、小売商店、量販店等において県産水産物の消費拡大に向けた啓発活動を実施します。
- ・魚がさばける福井人育成講座に地魚を利用することにより、旬の魚のおいしさ、新鮮さ安全性をアピールします。また、地魚の特徴や栄養面の知識も合わせて伝えます。
- ・福井市中央卸売市場での地魚専門セリ（二番ゼリ）や休日セリを実施することで、地魚の県内流通を活性化します。
- ・新鮮な地魚を提供する「若狭・越前漁師の宿」や「若狭ふぐの宿」を通じた消費や需要を活性化させます。

□「とれたてふくいの日」による県民への啓発活動

- ・「とれたてふくいの日」に合わせた地産地消活動のさらなる充実により、県産農林水産物の積極的な活用、消費拡大を推進します。
- ・量販店、食品関連事業者等に対し、食品包装に福井県産食材の紹介や地産地消推進ロゴマークの活用を促進します。

□主要農林水産物の理解促進

- ・本県の主要農林水産物である梅、サトイモ、ラッキョウ等の消費拡大を図るため、それら品目の多様な料理方法、特徴などを伝える食育活動を行います。

□県民に対する地産地消に関する意識向上

- ・県民に対して県産農林水産物や農山漁村への興味や関心を深めてもらうために、全国規模のイベントや県内各地域において地産地消の役割を伝える研修会、パネル展示等の活動を展開します。

3 健全で豊かな食生活の実践

県民が健康でいきいきと生活していくためには、食生活の果たす役割は大きく、それを積極的に見直していく必要があります。また、家族や友人と食事をおいしく、楽しく食べることは身体的にも精神的にも大変重要なことです。

このため、規則正しく食べることを基本に、ごはんを中心とした県産農林水産物の食材を組み合わせ、栄養バランスのとれた食生活の推進、おいしく食べるための基礎づくり、食の安全・安心に対する信頼の確保の3項目に視点を置いた施策を実施し、県民の豊かな食卓づくりに貢献します。

施策の推進にあたっては、食育体験などで県産食材の特色や農林水産物の豊かさを知ることが、県産の食材や食品を選択することにつながることから、地産地消と食育を連携させた活動を実施します。

『対策のポイント』

- 健康づくりにつながる望ましい食生活を強力に推進
- 安全・安心の信頼確保、食育体験等による県産食材や食品の利用拡大
- おいしく食べるための基礎をつくる活動の充実

健全で豊かな食生活

(県産農林水産物の食材を組み合わせ栄養バランスのとれた福井の風土にあった食生活)

栄養バランスのとれた食事（食生活）

- ・福井県版食事バランスガイドの普及
- ・メタボリックシンドローム対策
- ・県産の旬を食べよう野菜350g果実200g運動



県産食材の利用拡大

(県産食材を選択してもらうための魅力づくり)

食の安全・安心に対する信頼の確保

(原産地表示、生産履歴情報等の提供)

食べものをありがたくいただく気持ちの醸成

(食育体験で県産食材の特徴や豊かさを知る)

おいしく安全な食を提供する地産地消

(身近に県内産を消費できる体制を構築)

おいしく食べるための基礎づくり

- ・「おいしいふくい食べきり運動」の展開
- ・健康な歯「8020運動」
- ・食事マナーの理解向上



(楽しい食卓)

・・・規則正しく栄養バランスのとれた食生活の推進・・・

□保育所や幼稚園における基本的な食習慣の推進

- ・保育所や幼稚園において、1日3食規則正しく食べることや食事のマナーなど食の基本を指導します。また、保育所や幼稚園の関係者は、家庭からの乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供に努めます。
- ・福井県栄養士会や福井県食生活改善推進員連絡協議会と連携しながら、保育所や幼稚園において、親子で望ましい食習慣を考えるための食育出前講座を開催します。

□学校給食をととした望ましい食習慣の推進

- ・栄養教諭・学校栄養職員が中心となり、学校給食のなかで児童・生徒に対し栄養的にバランスのとれた食事を指導します。
- ・栄養教諭・学校栄養職員は学級担任の行う教科指導や給食指導に協力し、食に関する指導の充実を図ります。

□高校生等若者の食選択力向上

- ・近い将来、自立した食生活を送ることになる高校生が栄養バランスの良い食事を選ぶ知識を身につけるため、食育ボランティアによる食選択力向上講座を開催します。
- ・高校生が食を選択する知識を高めるため、全国高校生食育王選手権大会等のイベントを開催します。(再掲)
- ・県内の大学と連携し、大学生に対し朝食の重要性、栄養バランスなどの食に関する知識や基本的な料理技術を伝える出前講座を開催します。

□メタボリックシンドローム対策

- ・健康教室を実施し、メタボリックシンドロームの予防を推進します。

□福井県版食事バランスガイドの普及

- ・「何を」「どれだけ」食べたらよいか、望ましい食事の取り方やおよその量をわかりやすく示した「福井県版食事バランスガイド」を普及するために、食育関係者に指導者向けマニュアルの活用を促進します。
- ・「福井県版食事バランスガイド」を利用して、子育て世代や働き盛り層の家族を対象にした栄養指導、食生活相談を実施し、バランスのよい食事のとりかたを指導します。

□県産の旬を食べよう野菜350g、果物200g運動の展開

- ・県内各地域の量販店等において、旬の県産野菜や果物の基準量摂取に向け、健康の視点からの消費拡大キャンペーンを展開します。
- ・県内各地域で開催されるイベントや県民が多く集まる量販店等において、野菜・果物摂取の必要性の啓発や県産野菜の旬や特徴、おいしい食べ方を提案します。

□健康づくり応援の店の普及啓発と取組み支援

- ・ヘルシーメニュー（サービス）等を提供する「健康づくり応援の店」の普及啓発および取組みを支援します。
- ・中食・外食事業者に栄養士を派遣し、店のメニューのバランスが良くなるようアドバイスを実施します。

・・・おいしく食べるための基礎づくり・・・

□「おいしいふくい食べきり運動」による食べ残しを減らす活動の推進

- ・県民一人ひとりが「ものを大切に使う」という意識を持ち、実践する3R（Reduce（リデュース）、Reuse（リユース）、Recycle（リサイクル））の推進を図るため、啓発イベントを開催します。
- ・家庭内や外食時の食べ残しなどの食品廃棄量を減らしていく方法として、他県に先駆けて取り組んできた「おいしいふくい食べきり運動」を、対象年齢層などに応じた広報媒体の活用を通じ展開します。
- ・「おいしいふくい食べきり運動」協力店の拡大に努めるとともに、協力店に対し小盛メニューの提供や持ち帰りへの協力、来店者への声かけなどを働きかけます。

□「8020運動」に関する正しい理解の促進

- ・歯科医師会等と連携しながら、「8020運動」のさらなる推進に向け、県民の積極的な参加を促しながら、口腔保健の充実と普及啓発を推進します。
- ・12歳の永久歯の平均むし歯数は全国平均より多いことから小学校、中学校、高校と各ライフステージに応じた歯科保健教室を開催し、よくかんで食べることなど歯科保健情報の提供による知識の普及を図ります。

□食事マナーの理解向上

- ・関係団体や企業等と連携しながら、正しい箸の使い方や「いただきます」、「ごちそうさま」の意味の理解を深めるとともに、その実践を促進します。

□早寝・早起き朝ごはん運動の推進

- ・関係機関や関係団体が一体となって、子どもの基本的な生活習慣を形成するため、家庭、地域、学校において「早寝早起き朝ごはん」運動に取り組みます。

□栄養価の高い食品開発

- ・農業試験場（食品加工研究所）において、健康志向に対応した栄養価の高い野菜、健康食品等の開発を行うとともに、その普及を図ります。

□農林水産物の栄養分析と普及

- ・県内の伝統野菜等優れた食材について、栄養成分（エネルギー・タンパク質・脂質・糖質・ビタミン・ミネラル等）や調理過程での栄養損失などの情報を普及することにより学校給食をはじめ、家庭等での県産農林水産物の利用を促進します。

・・・県民の食の安全・安心に対する信頼の確保・・・

□農林水産物のトレーサビリティや産地情報の提供

- ・県のホームページ「あんしんふくい食ネット」により、産地名や産地での肥料や農薬の使用状況、出荷時期などの情報提供の充実を図ります。

□適正な食品表示の推進

- ・各種研修会において原産地表示などの食品表示制度を説明するとともに、情報誌等により関連情報を提供します。

□食の安全・安心情報の提供

- ・消費者に対し、消費者がアクセスしやすい食の安全・安心に関するホームページ等により、食品の安全性に関する情報（食中毒・きのこ・農薬・衛生管理に関する知識および監視状況等）を提供します。

□食の安全・安心に関する知識の普及

- ・県内各地域で開催されている親子や家族を対象にした料理講習会と合わせ、食品表示体験講座、衛生教育講座を開催し、食品表示や衛生対策の知識向上に努めます。

□食品総合相談窓口の設置

- ・食の安全性や食品表示に関する総合的な相談窓口を食品安全・衛生課および各健康福祉センターに設置し、県民からの相談に対して的確に対応します。

V 食育・地産地消を広げるための基盤づくり

食育・地産地消のさらなる普及、拡大を図るため、その推進母体として「ふくいのお食育・地産地消推進県民会議（以下県民会議）」を設置し、県と関係団体との連携活動を強化します。

具体的には、食の生産、流通、消費等の幅広い知識を持つ人材の育成、食育ボランティア活動のさらなる活性化、啓発イベントの開催などを実施します。また、食に関心の低い層への食育や地産地消を推進するため、企業との連携活動にも取り組みます。

また、県内における多数の市町においては、計画的に食育、地産地消に取り組んでおり、今後、さらに効果的な活動を行うため、「福井県食育・地産地消推進連携会議」を開催し、先進的事例の研究や情報交換などによるネットワークを構築します。

1 推進体制と活動内容

□ふくいのお食育・地産地消推進県民会議の設置

- ・県民会議を設置し、「ふくいのお食育・地産地消推進計画」の進行・管理を行います。また、県民会議の参加団体の共同活動や参加団体相互の連携活動を促進します。

ふくいのお食育・地産地消推進県民会議の活動内容

◇「食育・地産地消コーディネーター」の育成

- ・県民会議参加団体と連携し、「食育・地産地消コーディネーター」の育成に取り組み、その活動を促進します。

◇食育ボランティア等の養成と活動促進

- ・「ふくい食育ボランティア」の新規登録を促進し、その制度を地域や学校へ周知するとともに、食育ボランティア通信等による情報発信により、食育活動を促進します。

◇食育・地産地消に関する情報の提供

- ・参加団体が主体的に食育や地産地消に関する活動を実施します。
- ・推進運動を重点的に実施し、県民への浸透を図るため、6月を食育・地産地消推進月間と定め、県民会議が主体となった啓発活動を展開します。

◇企業による「食育・地産地消応援団」の設置

- ・県民会議と企業が連携した活動を実施することにより、関心の低い層への食育・地産地消の波及を図ります。
- ・農林水産物の生産・加工・流通現場での見学や体験学習を推進するため、それらが実施できる企業の食育ボランティア登録を促進します。

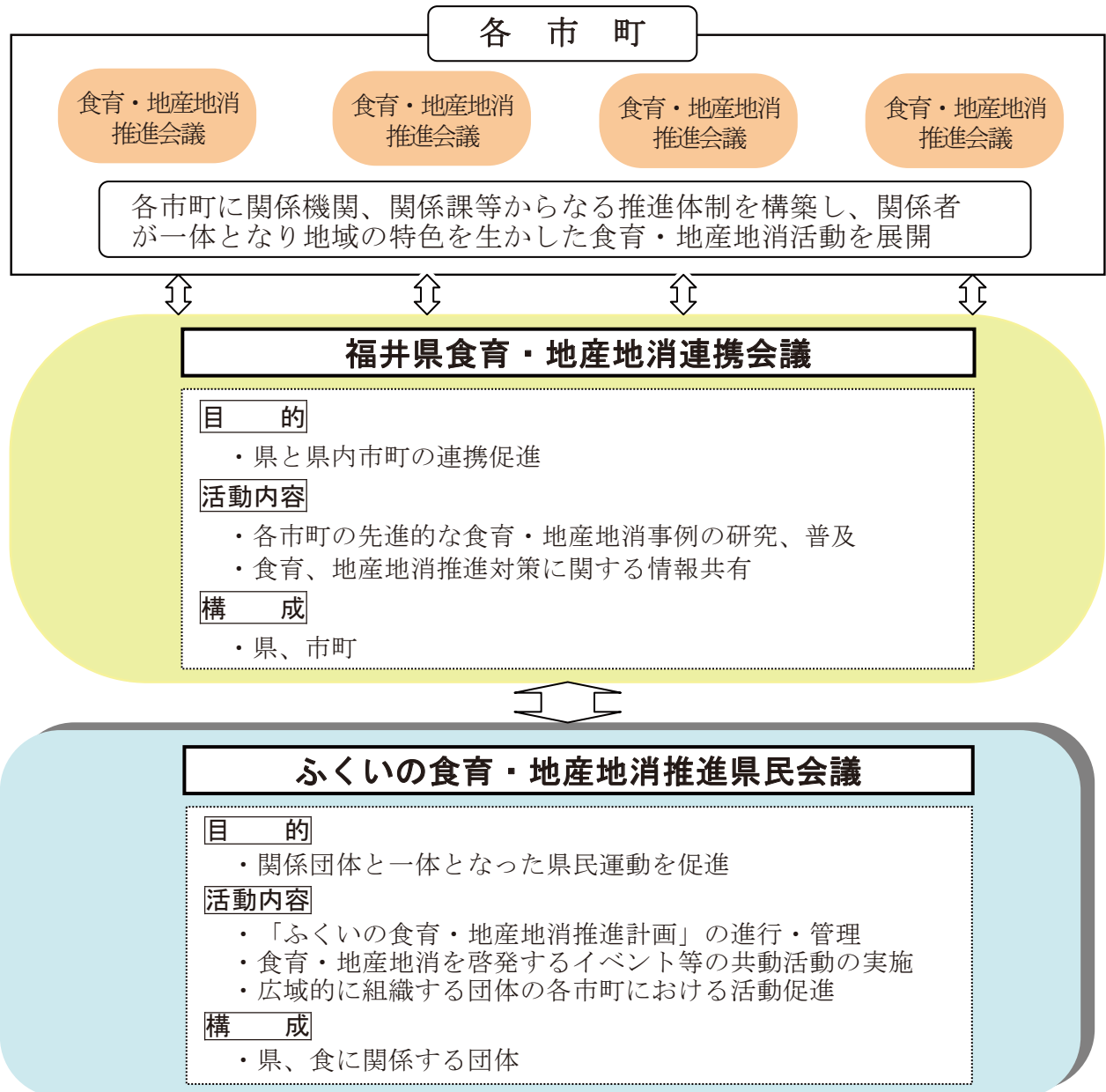
◇食育の祖、「石塚左玄」の紹介

- ・日本で初めて食育という言葉を唱えた石塚左玄を県内外に広く紹介するため、石塚左玄に関する講演会の開催や各地域の食育推進大会等において、資料の展示や活動の紹介を行います。

□市町との連携による活動強化

- ・本県は、都道府県別市町村食育推進計画の策定率が全国一位となっており、それぞれの市町において食に関する特色を生かした先進的な活動が実施されています。今後、食育・地産地消をさらに波及させるためには市町の活動強化が基本となることから、活動事例の研究や情報交換を目的に「福井県食育・地産地消連携会議」を開催します。

【推進体制図】



2 食育・地産地消の普及、啓発

□情報の提供

- ・ 福井県における食育・地産地消に関する団体や企業、食育ボランティアに関する情報や活動の共有を促すため、ホームページ上の「ふくいの食育・地産地消ネット」への掲載、食育通信等により情報発信します。

□食育・地産地消に関する調査の実施

- ・ 食育や地産地消の進捗状況を把握するため、直売所の販売額、県の公の施設「食」の提供情報調査、県民の食生活および地産地消に関するアンケート調査、食育ボランティア活動状況調査などの各種調査を実施します。
- ・ また、学校においては、食育アンケート調査、学校給食食材産地別使用量調査、米飯給食実施状況の調査などの各種調査を実施します。

都道府県別食に関する 指標のデータ一覧

(資料:平成20年版食育白書(内閣府))

都道府県	順位	点数	①肥満者の割合			②脂肪エネルギー比率		③野菜摂取量(g)		④運動量(歩行数)		⑤子どもの食べている朝食の状況(朝食を毎日食べている児童生徒の割合)(%)		⑥子どもの肥満(12歳の肥満傾向児童の割合)(%)		⑦子どもの虫歯(本)		⑧栄養教諭の配置状況(栄養教諭一人あたりの児童生徒数)(人)	⑨市町村食育推進計画の作成率(%)	⑩食糧自給率(カロリーベース)(%)																
			20~69歳男性	40~69歳女性	20~49歳男性	20~49歳女性	男性(20歳以上)	女性(20歳以上)	男性(20歳以上)	女性(20歳以上)	小学6年	中学3年	男子	女子	3歳児の平均虫歯数	12歳の永久歯の平均虫歯数																				
北海道	43	476	44	37.5	27	25.9		24.8		27.4	25	292.2	29	271.1	35	6915.9	36	6336.0	43	84.6	40	79.6	44	17.02	44	13.35	30	1.35	42	2.4	2	1679.8	34	8.3	1	195
青森	38	423	24	29.6	41	33.4		22.5		25.7	20	303.4	23	280.3	43	6391.4	43	6096.1	13	88.9	20	83.3	47	20.18	46	15.22	47	2.22	1	0.2	39	20654.3	12	25.0	4	118
岩手	22	355	46	41.2	44	37.2		23.3		25.9	7	329.9	4	330.6	39	6628.2	45	6005.7	1	91.6	4	86.2	39	15.62	45	13.66	35	1.60	17	1.5	11	3638.5	13	22.9	5	105
宮城	27	369	30	30.8	43	35.5		24.0		27.0	4	335.4	7	322.5	33	6956.9	12	6878.1	21	88.3	16	84.3	40	16.03	39	12.71	46	2.12	37	2.1	24	7981.4	8	27.8	9	79
秋田	31	377	14	27.7	45	37.9		23.9		27.9	8	327.6	5	327.3	29	7040.1	38	6305.1	8	89.4	1	86.8	33	14.04	36	12.03	39	1.77	42	2.4	33	11011.8	44	0.0	2	174
山形	33	390	23	29.4	38	32.8		23.5		27.4	22	300.2	17	290.1	46	6207.2	47	5214.8	11	89.1	10	85.6	46	17.14	37	12.25	37	1.69	7	1.3	27	8461.8	19	17.1	3	132
福島	32	386	22	29.2	46	38.2		24.6		26.3	3	339.3	9	308.1	14	7579.8	15	6860.6	16	88.8	22	83.1	45	17.04	34	11.70	42	1.90	40	2.2	30	9424.7	40	3.3	8	83
茨城	39	425	43	36.9	30	27.6		25.0		27.4	17	306.2	13	300.2	31	7005.7	28	6640.3	22	88.0	27	81.6	36	14.85	40	12.94	28	1.26	32	1.9	22	7290.5	44	0.0	12	70
栃木	28	374	36	33.4	38	32.8		26.0		28.5	13	317.4	12	301.9	11	7638.1	27	6648.6	19	88.5	22	83.1	42	16.61	47	15.42	27	1.22	35	2.0	23	7931.1	11	25.8	11	72
群馬	18	333	41	35.8	11	22.2		25.4		27.2	5	335.2	2	332.4	30	7034.4	40	6301.7	11	89.1	16	84.3	32	13.97	29	10.38	18	1.07	22	1.6	36	12832.1	10	26.3	30	34
埼玉	19	347	13	27.4	32	27.8		25.2		27.6	16	306.3	14	299.7	8	7878.3	22	6680.3	13	88.9	30	81.3	29	12.84	17	8.74	16	1.03	7	1.3	43	40156.6	43	1.4	44	11
千葉	20	349	8	25.8	16	23.7		25.7		27.8	26	291.0	15	299.2	10	7759.7	9	6988.8	34	86.9	41	78.9	12	10.35	22	9.23	23	1.14	22	1.6	42	33749.4	36	5.4	33	28
東京	5	260	12	27.3	7	20.4		26.4		28.1	21	300.7	16	291.3	3	8237.8	5	7235.6	24	87.7	36	80.0	27	12.71	1	6.73	1	0.69	7	1.3	47	181970.8	6	29.0	47	1
神奈川	10	292	10	26.2	4	19.7		26.8		29.0	19	303.7	18	288.7	1	8371.5	3	7371.4	34	86.9	46	76.8	25	12.32	6	7.84	5	0.84	7	1.3	45	60173.9	24	15.2	45	3
新潟	3	226	25	30.0	33	28.4		24.4		25.5	1	350.3	1	344.6	32	6988.1	35	6452.9	2	90.0	4	86.2	21	11.69	26	9.87	13	1.01	2	0.9	19	6347.9	6	29.0	6	99
富山	13	312	34	31.7	36	30.5		23.9		26.5	18	305.5	11	304.3	18	7468.6	33	6563.3	7	89.5	12	85.0	16	11.03	9	7.90	25	1.20	13	1.4	35	11586.5	35	6.7	10	76
石川	12	307	14	27.7	1	15.8		25.4		27.3	12	318.1	22	280.9	36	6905.7	24	6672.9	13	88.9	8	85.8	22	11.82	19	8.94	29	1.29	35	2.0	29	9327.8	22	15.8	21	49
福井	1	176	5	25.0	29	26.3		24.2		25.9	6	331.7	10	304.8	20	7365.2	8	7017.5	9	89.3	8	85.8	6	9.50	7	7.86	8	0.90	37	2.1	8	2318.4	1	58.8	14	65
山梨	36	401	27	30.1	23	25.3		25.6		27.0	9	325.9	6	322.6	42	6513.8	37	6310.4	9	89.3	37	79.9	31	13.93	24	9.44	23	1.14	32	1.9	37	15796.0	27	14.3	37	20
長野	2	220	29	30.7	17	23.8		24.5		27.5	2	349.1	3	332.2	24	7218.2	11	6886.5	4	89.9	18	84.0	11	10.28	2	7.12	16	1.03	5	1.2	31	9717.5	28	13.6	19	53
岐阜	7	274	9	26.1	8	21.6		25.7		27.9	36	280.3	28	271.6	13	7594.3	20	6722.3	4	89.9	13	84.9	13	10.52	13	8.42	4	0.80	5	1.2	44	47368.5	29	11.9	35	25
静岡	8	280	11	26.7	2	18.4		25.8		27.0	29	288.9	31	270.0	19	7452.6	6	7148.7	20	88.4	21	83.2	15	10.60	20	9.12	3	0.76	13	1.4	46	109318.3	5	29.3	39	18
愛知	11	303	17	28.1	24	25.5		25.9		28.0	41	273.0	41	253.3	7	7878.5	7	7077.7	23	87.8	27	81.6	9	10.24	12	8.37	1	0.69	4	1.1	32	9844.9	16	19.7	42	13
三重	24	357	4	24.4	19	24.8		25.4		27.0	32	288.0	32	267.3	6	7886.4	19	6769.9	31	87.0	29	81.4	28	12.77	10	8.13	30	1.35	42	2.4	7	2285.2	44	0.0	24	44
滋賀	14	316	21	29.0	18	24.1		25.1		27.7	30	288.7	19	284.6	16	7485.3	29	6637.8	29	87.4	34	80.4	1	8.00	5	7.83	21	1.13	22	1.6	28	8716.3	23	15.4	20	51
京都	15	323	33	31.6	14	23.2		26.7		27.8	34	286.5	27	271.8	15	7553.2	10	6951.2	37	85.6	44	78.2	4	8.89	3	7.34	19	1.11	7	1.3	4	1762.0	30	11.5	42	13
大阪	22	355	3	24.2	5	19.9		26.2		28.2	43	269.9	42	248.3	5	8132.1	4	7359.7	47	81.9	47	73.4	18	11.29	23	9.32	14	1.02	22	1.6	15	5419.5	21	16.3	46	2
兵庫	8	280	20	28.9	5	19.9		26.3		28.7	24	292.4	33	265.7	2	8281.2	2	7499.8	36	85.8	37	79.9	23	11.99	21	9.21	7	0.88	13	1.4	3	1722.2	14	22.0	40	16
奈良	40	426	40	35.7	3	19.3		24.8		27.6	40	273.9	45	244.1	22	7251.6	44	6037.8	40	85.3	45	77.5	14	10.54	8	7.88	19	1.11	17	1.5	17	6183.2	31	10.3	41	15
和歌山	42	455	25	30.0	9	22.0		25.7		28.8	14	311.2	35	262.4	27	7109.4	46	5842.4	45	84.5	43	78.4	30	12.86	18	8.86	33	1.41	17	1.5	41	30083.3	40	3.3	32	29
鳥取	26	365	39	35.3	10	22.1		26.3		28.0	35	281.9	39	255.7	28	7090.2	23	6674.6	31	87.0	15	84.5	2	8.75	13	8.42	11	0.99	27	1.7	38	17220.3	37	5.3	17	60
島根	4	229	1	19.6	35	29.0		25.3		27.3	11	322.2	21	282.5	25	7191.4	42	6113.1	6	89.6	6	86.0	3	8.76	11	8.35	14	1.02	30	1.8	5	2127.1	3	42.9	16	63
岡山	21	352	35	32.5	34	28.5		25.5		27.6	23	297.2	20	282.6	26	7155.8	14	6870.1	29	87.4	33	80.5	7	9.96	33	11.46	12	1.00	17	1.5	25	8167.1	18	18.5	26	39
広島	17	332	18	28.4	12	22.3		26.0		27.6	38	279.6	36	258.1	12	7635.4	16	6856.1	17	88.7	24	82.6	24	12.01	35	11.92	6	0.86	3	1.0	40	24777.4	15	21.7	36	23
山口	16	328	7	25.4	14	23.2		26.5		27.8	44	262.4	43	247.9	34	6930.2	13	6874.1	26	87.5	14	84.8	20	11.51	15	8.49	10	0.96	13	1.4	12	3781.8	32	10.0	31	31
徳島	44	477	42	36.3	40	32.9		25.1		27.7	10	323.1	8	318.5	45	6271.7	41	6163.5	43	84.6	32	80.6	41	16.19	42	13.25	32	1.38	32	1.9	9	2625.9	38	4.2	22	45
香川	33	390	5	25.0	13	22.8		24.0		27.0	47	249.7	46	240.7	38	6649.3	34	6550.9	31	87.0	26	81.7	35	14.39	27	10.22	34	1.47	7	1.3	14	4550.1	4	41.2	29	36
愛媛	41	442	32	31.5	26	25.8		25.3		27.5	33	287.0	37	257.2	44	6369.1	32	6574.6	41	85.1	31	81.0	26	12.53	31	10.93	26	1.21	17	1.5	6	2138.3	32	10.0	28	37
高知	45	488	38	34.7	37	32.0		24.2		26.0	45	261.3	40	255.2	47	6173.1	1	7777.5	37	85.6	35	80.1	43	16.90	43	13.27	21	1.13	30	1.8	10	3325.0	39	3.4	22	45
福岡	35	399	19	28.5	28	26.0		25.7		27.8	42	272.4	38	256.8	17	7472.7	25	6663.8	39	85.5	39	79.8	17	11.11	28											

食育ボランティアの活動事例

鶏の飼育と卵料理体験活動

敦賀市 佐々江 良一

「ささえたまご農園」は自然に恵まれた旗護山の中腹にあります。この地で自然養鶏を始め4年半、鶏はエサの栄養バランスや環境にとっても敏感でストレスによる病気やイジメを引き起こします。自然養鶏で学んだ体験をもとに子供たちにも自然の偉大さ、生命の尊さを知ってもらおうと、エサやりやたまご拾い体験、自然卵を使っている料理体験などで農園を開放しています。昨年夏、黒河小学校2年生の児童に「おいしい卵を使ったおやつ作り」をテーマに農園での体験学習を行いました。食育ボランティア山谷さん、倉谷さん、北村さんのご協力を頂きとても充実した学習会になりました。始めに鶏に野菜を与え、鶏舎内で巣箱の中の生まれたばかりの卵を子供たちは、鶏に囲まれながら恐る恐る手に取り「温か〜い」と歓声をあげました。ケーキ作りでは卵を子供達で割り黄身にポツンと小さい白丸を見つけました。「それがひよこの肺で息をしているんだよ！」と説明すると卵が生きていることにとっても感激したようです。楽しくできたケーキを試食しながらパネルと人形を使って卵の栄養価を例にとりながら3食栄養素についてクイズ形式で分かりやすくお話をしました。この学習会を通して子供たちにスーパーでは得にくい食品の大切さを伝えることができたと思っています。



鶏へのエサやり体験

参考資料

- 食育基本法
- 福井県地産地消の推進に関する条例
- 県産農林産物カレンダー
- 県産お魚カレンダー
- 福井県の主な伝承料理
- ふくいの食育・地産地消推進計画策定委員会 委員名簿

○ 食育基本法

(平成十七年六月十七日法律第六十三号)

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、過度の瘦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の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つて、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 抄

(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。

○ 福井県地産地消の推進に関する条例

(平成二十年三月十四日 福井県条例第一号)

かつては、「身土不二」といわれ、四里四方でとれた旬の物を食べるのが食の基本であった。しかし、近年、経済のグローバル化や流通の発達によって、日々の食生活と地域の農林水産業との結び付きが薄れてきている。わが国の食料自給率の低下や食料輸送距離の増大などに象徴される生産の場と消費の場との距離の拡大は、社会的および心理的な距離をも拡大させ、食の安全性や地域の農林水産業の発展に悪影響を及ぼしている。

このような中で、地域で生産された物を地域で消費する「地産地消」への取組が今求められている。「地産地消」は、その推進によって県内生産者と県民との間に密接な関係を構築し、生産と消費とのかわりや食の安全性についての共通認識を深めるとともに、地域の農林水産業の活性化や食育との相乗効果をも生み出すことのできる有効な取組である。

ここに、「地産地消」の推進を決意し、総合的かつ計画的に「地産地消」を推進するために、この条例を制定する。

(目的)

第一条

この条例は、地産地消の推進に関し、基本理念を定め、県の責務ならびに市町、生産者、事業者および県民の役割を明らかにするとともに、県の施策の基本となる事項を定め、安全で安心な県内農産物等の供給、本県農林水産業の持続的な発展および活力ある農山漁村の形成に資することを目的とする。

(定義)

第二条

この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- 一 地産地消 県内農産物等を県内で消費することをいう。
- 二 県内農産物等 県内で生産された農林水産物およびこれらを県内で加工した食品をいう。
- 三 事業者 県内で食品の製造、加工、流通、販売または食事の提供を行う事業者およびその組織する団体をいう。

(基本理念)

第三条

地産地消の推進は、県、市町、生産者、事業者および県民が連携し、農林水産業の取組および県内農産物等の情報を共有することを通じて信頼関係を構築し、互いの立場を理解し、協力しながら行うものとする。

2 地産地消の推進は、安全で安心な県内農産物等を県民に供給することができる仕組みを構築しながら行うものとする。

3 地産地消の推進は、県民の豊かな食生活の維持向上に資するため、それぞれの地域の食文化が継

承され、発展していくよう行うものとする。

4 地産地消の推進は、生産者、事業者および県民の自発的な取組を尊重しながら行うものとする。

(県の責務)

第四条

県は、前条に定める基本理念にのっとり、市町、生産者、事業者および県民と連携し、地産地消の推進に関する施策を総合的かつ計画的に実施するものとする。

(市町の役割)

第五条

市町は、県、生産者、事業者および住民と協力しながら、地域の実情に応じた地産地消の推進に積極的に取り組むよう努めるものとする。

(生産者の役割)

第六条

生産者は、県内農産物等が県民の健康を支えていることを自覚し、その安全性の確保に取り組むものとする。

2 生産者は、生産する県内農産物等に対する県民の需要の把握に努めるとともに、その品質等に関する情報を事業者および県民に提供するよう努めるものとする。

3 生産者は、県または市町が実施する地産地消の推進に関する取組を尊重するとともに、地産地消の推進に関する事業者および県民の自主的な取組に協力するよう努めるものとする。

(事業者の役割)

第七条

事業者は、県内農産物等を優先的に使用するよう努めるものとする。

2 事業者は、県または市町が実施する地産地消の推進に関する取組を尊重するとともに、生産者および県民と連携して地産地消の推進に努めるものとする。

(県民の役割)

第八条

県民は、食料の供給、県土の保全、水源のかん養、自然環境の保全、良好な景観の形成、文化の伝承等地域の農林水産業が有する多面的な機能に対する理解を深めるとともに、県内農産物等の安全性を確保するための生産者の取組を尊重し、県内農産物等を優先的に使用するよう努めるものとする。

2 県民は、家庭および地域において食育を推進することにより、食の大切さを理解し、健康で豊かな食生活の維持向上に取り組むよう努めるものとする。

3 県民は、県または市町が実施する地産地消の推進に関する取組を尊重するとともに、生産者との交流活動への参加等自主的な取組に努めるものとする。

(地産地消推進計画の策定)

第九条

知事は、地産地消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、地産地消の推進に関する計画を策定するものとする。

2 前項の計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 地産地消の推進に関する施策についての基本的な方針

二 地産地消の推進の目標に関する事項

三 生産者、事業者または県民が自発的に行う地産地消の推進に関する活動の促進に関する事項

四 地産地消の推進体制に関する事項

五 前各号に掲げるもののほか、地産地消を推進するために必要な事項

3 知事は、第一項の計画を策定し、または変更するときは、市町、生産者、事業者および県民の意見を反映することができるよう必要な措置を講ずるものとする。

4 知事は、第一項の計画を策定し、または変更したときは、遅滞なく、これを公表するものとする。

(地産地消に関する啓発活動)

第十条

県は、地産地消に対する県民の関心および理解を深めるとともに、生産者、事業者および県民が地産地消に関する情報を共有し、相互理解を深めていくため、情報の提供、啓発活動その他必要な施策を実施するものとする。

2 県は、県内農産物等の使用の促進を図り、県民の意識啓発に資するための日を定め、これを広く県民に普及させるよう努めるものとする。

(県の施設等における県内農産物等の優先使用)

第十一条

県は、県が設置する公の施設または県が主催する催しにおいて食の提供を行うときは、県内農産物等を優先的に使用するよう努めるものとする。

(食育との連携)

第十二条

県は、地産地消に関する施策の策定および実施に当たっては、食育に関する施策との連携を図り、効果的に行うものとする。

(実施状況の公表)

第十三条

知事は、地産地消の推進に関する施策の実施状況について、毎年公表するものとする。

附 則

この条例は、平成二十年四月一日から施行する。

○ 県産農林産物カレンダー

品 目		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
穀類	うるち米												
	もち米												
	赤米												
	大麦												
	大豆												
	そば												
野菜	土物	だいこん											
		小かぶ											
		にんじん											
		かんしょ											
		さといも											
		にんにく											
		タマネギ											
		ラッキョウ											
		自然薯											
		タケノコ											
	茎・葉物	ほうれん草											
		ミズナ											
		勝山ミズナ											
		コマツナ											
		ツマミナ											
		春菊											
		葱											
		紫蘇											
		キャベツ											
白菜													
果菜	フロッコリー												
	ミツバ												
	ぜんまい												
	豆類	一寸ソラマメ											
		枝豆(黒)											
	果菜	きゅうり											
		なす											
		ピーマン											
		かぼちゃ											
		トマト											
ミディトマト													
果実	メロン												
	西瓜												
	梅												
	梨												
	柿												
	ギンナン												
畜産物	牛肉												
	豚肉												
	鶏卵												
きのこ	生しいたけ(ほだ木)												
	菌床栽培	生しいたけ											
		なめこ											
		えのき											
		ヒラタケ											
		舞茸											

○ 県産お魚カレンダー

旬の時期

おさかな	紹介	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	漁法
ずわいがに(越前がに)	冬の越前海岸を代表する味覚の王者で、「県の魚」になっています。黄色いタグが目印													底びき網
ほっこくあかえび(甘えび)	三国の底曳で捕れる甘えびは金沢市場で高い評価を得ています。お刺身で食べる身の甘さは格別。													底びき網
あまだい(若狭ぐじ)	「まだい」が魚の王者とすれば、「あまだい」は魚の女王でしょうか?若狭を代表するお魚です。													釣り・刺し網
あかがれい(越前がれい)	越前でカレイと言え、あかがれい」のことです。身が厚い、子持ちがれいの煮付けは絶品です。													底びき網
養殖とらふぐ(若狭ふぐ)	福井は知る人ぞ知る「とらふぐ」養殖の産地。冬の若狭湾を代表する味覚です。													養殖
やなぎむしがれい(若狭がれい)	「若狭がれい」は、このカレイを冬の寒風で一夜干したもので、若狭を代表する加工品です。													底びき網
まがき(若狭のかき)	小浜湾で養殖され、冬の民宿限定で提供されます。													養殖
いわがき	若狭の夏の民宿では定番の一品。こちらは天然物で、一口では食べきれないほどボリュームがあります。													素もぐり
きだい(れんこだい)	小鯛の笹漬の原料となっており、お土産に最適です。													釣り・刺し網
すずき	ルアーフィッシングで有名ないわゆる「シーバス」です。夏に美味しい魚です。													定置網
とびうお	夏を代表する魚。海の上を飛んでる姿は、本当にさかな?とってしまいます。													定置網
さわら	漢字で鱧と書き、春を呼ぶ魚ですが、福井県では冬を除き年中捕れる魚になっています。													定置網
あじ	「あじ」は一年を通しておいしい魚。民宿では新鮮なお刺身や塩焼きが食べられます。													定置網
ぶり	つばす(幼魚)→はまち(若魚)→わらさぶり(成魚)と、成長に伴い名前が変わる出世魚。冬の日本海で捕れる寒ぶりは脂の乗りが抜群。													定置網
まだい	ご存知魚の王者。釣りファンにとってはたまらない魚ですね。													定置網・釣り
はたはた	底曳網で捕れる冬の味覚。「はたはた」といえば秋田県が有名ですが、味は福井産の方が脂が乗っておいしいのです。													底びき網
さざえ	夏の磯の味覚。民宿ではお刺身やサザエご飯などが味わえます。													素もぐり・刺し網
こういか(甲いか)	春に捕れるイカ。厚い身は刺身や天ぷらにすると美味。													定置網
ほたるいか	「ほたるいか」といえば富山県が有名。でも福井県では底曳網で沢山捕れるんですよ。													底びき網
するめいか	もっともポピュラーなイカ。釣りで釣ったイカを醤油などの漬込み液に入れて作る「沖漬け」は、絶品。													釣り・定置網
けんさきいか	夏のイカといえばこのイカ。関西からも沢山の釣り人がこのイカを狙ってやってきます。													定置網・釣り
あおりいか	秋のイカといえばこのイカ。若狭町の民宿などでは新鮮な活イカ料理が食べられます。													定置網
そでいか(樽いか)	夏の終わりから秋にかけて捕れる、重さ10kgを超えるジャンボなイカ。お好み焼きに入れるとおいしいよ!													釣り・定置網
やりいか	冬から春にかけて捕れるイカ。越前町の民宿などでは新鮮な活イカ料理が食べられます。													定置網・釣り
わかめ(天然)	春の代表的な味覚。新鮮な「わかめ」のしゃぶしゃぶや、メカブの「とろろ」は絶品の味。三国の民宿などで食べられます。													手がき

○ 福井県の主な伝承料理

(出典：ほっとするね ふるさとの味)



古たくあんの煮物

夏を過ぎた古たくあんは風味が落ちる。このため煮物にして、食卓に出している。



油揚げご飯

「尼講」などによく作られた。



穴馬かぶらの切り漬け

穴馬かぶらは福井の伝統野菜のひとつである。カブの上部は赤紫色、下部は白色で風味がよい。



ぼっかけ（豆腐めし）

報恩講の夜食としてよく食べられる。



里芋の煮っころがし

報恩講や客料理には必ず作った。煮れば煮るほど味がしみ込む。上庄里芋は特に有名



えごのごま和え

えごはなかなか手に入らない貴重品で、乾燥させて保存し、法事等の人が集まる時に使われてきた。



すこ

季節の行事(お盆、秋祭り、報恩講)などのご馳走の1品である。昔は古血をおろすと言われていた。



鯖のぬた

名産の“谷田部ねぎ”を用いた鯖のぬたは、若狭ではいろいろな時に欠かせない一品である。



長寿なます

正月にこの料理を食べると長生きすると伝えられ、正月料理には欠かせず作り食べたものである。



麩の辛し和え

葬式・法事・お講様等の仏事に作られる料理である。



打ち豆汁

昔から食べられていた行事食である。



のっぺい汁

昔は仏事や祭日など人のたくさん集まる時にご馳走(汁物)として供した。

○ ふくいの食育・地産地消推進計画策定委員会 委員名簿

氏名	所属・役職名
○ 大東 肇	福井県立大学生物資源学部生物資源学科長・教授 農学博士
麻王 俊和	農業
大瀧 宏之	武生青果株式会社専務取締役
黒味 傳	全日本司厨士協会北陸地方福井県本部会長
中田 典子	小浜市市民まちづくり部食のまちづくり課 政策専門員（食育）
濱本 房子	漁業
深町 治男	ファーマーズマーケット「きららの丘」店長
藤原 勝子	食育アカデミー校長
宮崎 和彦	福井県商工会議所連合会 理事・事務局長
吉村 義彦	農業
分見 三枝子	坂井市立平章小学校栄養教諭 福井県学校栄養士研究会長

（○印は委員長 敬称略 委員長以外は 50 音順）

（オブザーバー）

日下 幸則	福井大学教授 医学博士
-------	----------------

（事務局長）

吉田 優一郎	福井県農林水産部長
--------	-----------



健康長寿の福井

福井県農林水産部販売開拓課

〒910-8580 福井市大手3-17-1

TEL 0776-20-0421

FAX 0776-20-0649

E-MAIL: hanbai@pref.fukui.lg.jp