

# ふくいの食育・地産地消推進計画

— 概要版 —



平成21年3月

福井県

# ふくいの食育・地産 地消推進計画の概要

## ■基本理念

ふくいの食を通じて健康で豊かな人間性を育む

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。



# 食べものをありがたくいただく気持ちの醸成

## 【現状・課題】

○食育ボランティアの状況

	H17	H20
個人	345名	439名
企業・グループ	127団体	149団体
活動回数	740回	1,100回

○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)

## 地域の農林水産物の活用による食育体験

## 『対策のポイント』

- 子どもからお年寄りまで一生涯を通じた食育体験の充実
- 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・学校栄養職員が連携し、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

- ・地域の子どもを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

## 目 標

- ◇食育ボランティアの活動回数      1,100回(H19) → 2,000回(H25)
- ◇伝承料理をよく食べる人の割合      21%(H20) → 30%(H25)
- ◇農産物の収穫時期がわかる人の割合      48%(H20) → 60%(H25)
- ◇親子や家族での魚がさばける福井人育成講座      300家族(H25)



# 展 開 方 向

## 1 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

### □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食育活動を実施

### □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。

### □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
- ・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

## 2 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の充実

### □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

### □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、若者世代の嗜好に対応した「鮮やかアレンジ伝承料理体験」講座、伝承料理コンテスト等、地域の食文化を伝える活動を展開

## 3 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、親子や家族を対象に、魚をさばく技術の習得や食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、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

### □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推進、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」を普及

# おいしく安全な食を提供する地産地消の推進

## 【現状・課題】

○大規模拠点直売所販売額の推移

項目	H15	H19	備考
大規模直売所販売額	6.6億円	13.7億円	約2倍に増加

○「とれたてふくいの日」を知っている人の割合は約2割

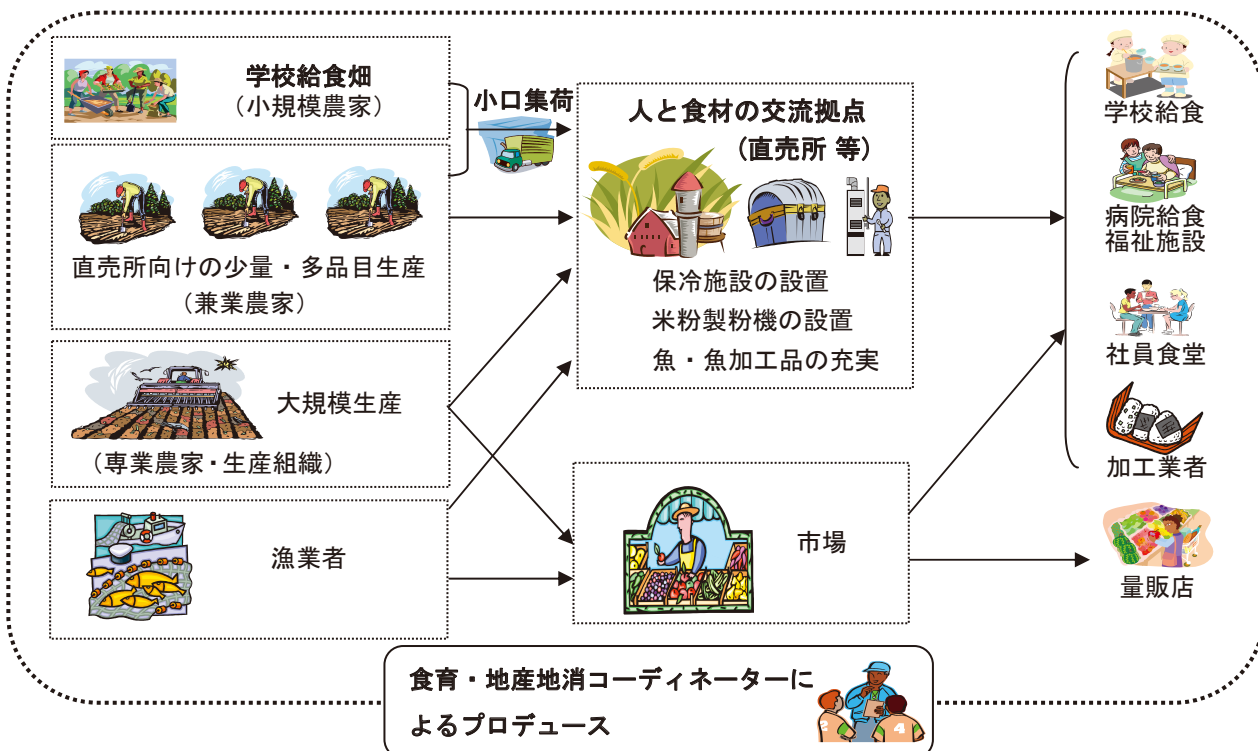
※毎月、第3日曜日を含む金・土・日

(平成20年県政マーケティング調査)

## 生産、流通、販売体制の構築による地産地消の推進

### 『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）への地場産食材の供給拡大
- 生産と消費を結びつける人材養成



## 目 標

- ◇学校給食地場産食材使用率（重量ベース）：31.5% (H20) → 35% (H25)
- ◇直売所（大規模拠点直売所）の販売額：13.7億円 (H20) → 16億円 (H22)
- ◇米粉の利用：小麦粉使用量の10%を米粉に転換 約70t (H25)
- ◇とれたてふくいの日認知度 18.2% (H20) → 30% (H25)

# 展 開 方 向

## 1 地域の特色活かした農林水産物の生産と供給

### □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、児童と生産者の交流を進めるとともに、学校給食に生産者の顔が見える新鮮で安全な食材を提供

### □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

- ・病院など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、農産物の生産・供給グループ育成などを実施

### □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
- ・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促進

### □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

### □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

### □ごはんと米粉パンで「福井米100%給食」を推進

- ・学校給食にコシヒカリ、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

### □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、販売額や豊かさなどを考慮した地産地消率を設定

### □「食育・地産地消コーディネーター」の育成

- ・県立大学と連携し、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

## 2 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、レシピ配布などを実施

### □滞在型グリーンツーリズムの振興

- ・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

## 3 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

### □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紹介

### □「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

# 健全で豊かな食生活の実践

## 【現状・課題】

○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

県民一人当たり平均摂取量 296 g (県の目標摂取量 350 g)

## 健康長寿につながる豊かな食卓づくり

### 『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、食育体験等により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)

## 目 標

- ◇野菜摂取量の向上 296 g (H18) → 350 g 以上 (H24)
- ◇朝食欠食率 20歳代男性 25.3% (H18) → 15%以下 (H24)  
女性 18.2% (H18) → 9%以下 (H24)

## 展 開 方 向

### 1 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育の推進

- ・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

#### 学校給食を通じ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・生徒に対し栄養バランスのとれた食事について指導

#### 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とれた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

#### 福井県版食事バランスガイドの普及

- ・「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

#### 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

#### 県産の旬を食べよう野菜 350 g、果物 200 g 運動の展開

- ・県内各地域の量販店などにおいて、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

### 2 おいしく食べることの基礎づくり

#### 「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

- ・家庭内や外食時の食べ残しなどを減らすため、「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

#### 食事マナーの理解向上

- ・関係団体や企業などと連携しながら、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

### 3 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「あんしんふくいの食ネット」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を充実

#### 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

#### 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







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