

---

# 白鷹町食育・地産地消推進計画

---

令和3年度～令和7年度

～ 豊かな自然と農ある暮らしに感謝し、  
健やかな心と体を育み、笑顔かがやき、  
未来へつなぐ食文化のまち ～

毎月19日は「家族団らんの日」です

白鷹町

令和3年3月

## 目 次

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. 計画策定の趣旨 ～計画見直しの背景～ ..... | 1  |
| 2. 計画の位置付け .....            | 2  |
| 3. 計画の期間 .....              | 2  |
| 4. 第2次計画の成果と課題 .....        | 2  |
| (1) 食生活の状況 .....            | 4  |
| (2) 健康づくり .....             | 6  |
| (3) 食の生産と安全・安心 .....        | 9  |
| (4) 食文化 .....               | 11 |
| (5) 地産地消 .....              | 13 |
| (6) 食への意識 .....             | 15 |
| 5. 白鷹町の食育・地産地消の“めざす”姿 ..... | 17 |
| (1) 基本理念 .....              | 17 |
| (2) 基本目標 .....              | 17 |
| (3) 食育・地産地消推進の体系 .....      | 18 |
| 6. 目標達成に向けた具体的な取組 .....     | 19 |
| (1) ライフステージごとの食育・地産地消 ..... | 19 |
| (2) 生活シーンに応じた食育・地産地消 .....  | 21 |
| 7. 新しい生活様式における食育・地産地消 ..... | 24 |
| 8. 白鷹町の食育・地産地消の目標指標 .....   | 25 |
| 9. 食育・地産地消推進計画の推進体制 .....   | 27 |
| 資 料 編 .....                 | 29 |

## 1. 計画策定の趣旨 ～計画見直しの背景～

「食」は健全な心と身体を培い、生涯にわたっていきいきと暮らすための基本となるものです。また、安全・安心であるとともに、本町の未来を築く子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていく上でも大変重要な意味を持っています。

本町では、平成22年12月に食育推進計画を策定し（以下、「第1次計画」とします。）、平成28年3月には地産地消<sup>\*</sup>の取り組みを加えた食育・地産地消推進計画（以下、「第2次計画」とします。）を策定し、食育<sup>\*</sup>と地産地消の推進に取り組んでまいりました。

第1次計画と第2次計画ともに、“豊かな自然と農ある暮らしに感謝し、健やかな心と体を育み、笑顔かがやき、未来をつなぐ食文化のまち”を基本理念とし、「食による健康づくり」、「地産地消と安全安心な食」、「食文化の継承」、「食の楽しみと感謝の心」の4つを施策の柱に、家庭を基本としながら、規則正しい食習慣による健康増進、栄養バランスが優れた「日本型食生活」の実践、白鷹の食材をふんだんに使った食文化の継承などに取り組んでまいりました。

その結果、食育や地産地消への関心が高まり、学校給食における町内産農産物の使用等がより一層進むとともに、新たに「郷土愛醸成事業<sup>\*</sup>」の取り組みが始まったことや「元気もりもり！おいしい“しらたか”推進事業」においては、保育施設や福祉施設でも活動が行われました。

しかしながら、いまだに朝食の欠食があること、菓子パンやスナック菓子の朝食、また、食事は全てコンビニ食・ファストフードといった極端に偏った食事の例や、特に子ども世代の体・心が元気な人の減少などの課題が依然として存在しています。

このような状況の中、私たちの食習慣はますます多様化・複雑化しており、改めて「日本型食生活」の大切さが見直されています。生涯にわたって健康で豊かな生活を送るためには、幼少のうちから一人ひとりが「食」に関する知識や選ぶ力を身に付けて健全な食生活を実践することが重要です。

今こそ郷土の良さを再確認し、「食育」と「地産地消」を次世代に繋げる必要があります。

### ※食育

- ①生きる上で基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの。
- ②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こと。（食育基本法）

### ※地産地消

「地場生産・地場消費」を略した言葉で、安全安心、地域の食材や食文化への理解促進、消費者の相互理解を深める取り組み。

### ※郷土愛醸成事業

白鷹町が生産量日本一を誇る「紅花」に関する取り組みを通じ、郷土愛の醸成を図るもの。全小中学校で紅花の栽培が行われているほか、紅花の乱花や若菜を使った学校給食の提供も実施している。

## 2. 計画の位置付け

---

「白鷹町食育・地産地消推進計画」は、食育基本法第18条の規定に基づく白鷹町の「食育推進」の計画として位置付けるとともに、六次産業化・地産地消法第41条に基づく白鷹町の「地産地消推進」の計画としても位置付けます。

また、計画の推進に当たっては、「白鷹町第6次総合計画」をはじめとする各計画等と相互に連携・補完しながら、効果的な推進を図ります。

## 3. 計画の期間

---

この計画は、令和3年度から令和7年度までの5ヵ年計画とします。

## 4. 第2次計画の成果と課題

---

平成28年度から令和2年度までの第2次計画では4つの基本目標のもと、16項目の数値目標を設定しました。

学校給食の町内産農産物使用割合（重量換算、野菜・果物）やふれあいいきいきサロン事業実施地区数など4項目で目標を達成するとともに、運動習慣者の割合や体が元気な人の割合などで改善がみられました。また、項目全体としては目標の達成はならなかったものの、朝食を毎日食べる人の割合（子ども世代、働き盛り世代）では前回の数値を上回る結果となりました。（図1）

また、本計画の策定にあたり、第2次計画で掲げた目標の達成状況を確認するために、アンケート調査を実施し、10代～70代までの721名に回答いただきました。70代以上の回答数が少ないこと、また、各学校・保育施設等の保護者において、母親の回答者が多かったため女性の回答割合が多いなど若干偏りもありますが、現状を把握するうえで非常に興味深い調査結果となりました。

アンケート内容としては、第2次計画時に調査した内容と同様に「朝食を毎日食べる人の割合」、「体が元気な人の割合」、「心が元気な人の割合」、「一日に1回以上家族そろって食事をする人の割合」、さらに私たちの身近にある8種類の郷土料理を選出し、その料理について「知っている」、「作ることができる」などの項目で調査をおこなったほか、身近な地産地消の取組みである「家庭菜園」の実施状況について調査しました（詳細については「資料編」に掲載）。

結果をみてみると、「朝食を毎日食べる人の割合」は子ども世代・働き盛り世代とともに第2次計画策定時と比較すると改善傾向がみられます。朝食はその日1日を乗り切るためのパワーの源となり、勉強や仕事の集中力がアップすると言われています。そのため、食育の基本となる各家庭において、引き続き、毎朝朝食を食べることに取り組んでいくことが大切です。

一方、「心が元気な人の割合」では、全世代で目標を下回る結果となり、子ども世代や高齢者世代では前回からさらに減少しています。特に子ども世代では79.9%となっており、前々回、前回と年々減少傾向にあります。近年では、「子ども」を対象にした料理教室の実施や、各学校における農業体験や郷土食伝承事業\*などが、郷土に対する誇りや愛着を育む機会となり、子どもの食に対する関心は高まりつつありますが、家庭や社会環境の変化等もあり、2極化が進んでいるのではないかと考えられます。「食」は健全な心身と豊かな人間性を育む基礎となるものであるため、心と体が成長する子ども世代については、さらに充実した取組みを進める必要があります。

家庭菜園については、検討委員会による計画策定に向けた話し合いの中で、その役割や効果が意見として挙げられました。栽培の体験をすることや収穫したものをすぐ食べられることは、「食」や「農」に対する発見や興味、感動につながっていると考えられます。

アンケートの結果をみると、子ども世代では、家庭菜園を手伝ったことがある人の割合が76.1%となり、多くの子どもたちが家庭でも農に関する体験をしていることがわかりました。働き盛り世代と高齢者世代には、家庭菜園に取り組んでいるか調査しましたが、高齢者世代で66.0%、働き盛り世代では37.9%という結果になりました。また、家庭菜園で作っている作物については、トマトやきゅうりなどの夏野菜のほか、白菜やさつまいもなど秋野菜も多く回答がありました。家庭菜園などを通じ、身近に農や食の体験を行うことができる環境があることは、食育や地産地消を進めていくうえで大切な基盤であり、本町の特徴であるといえます。



★「ごっつお」づくり

#### ※郷土食伝承事業

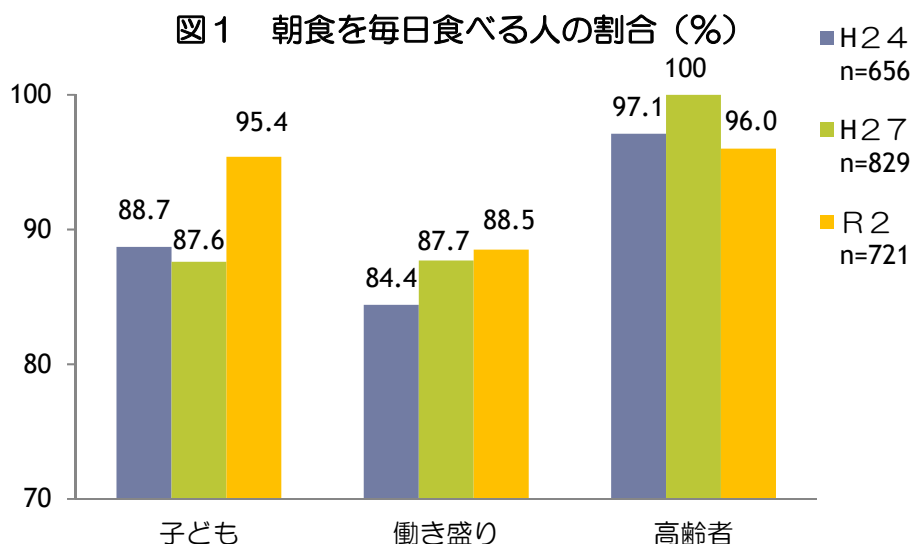
「白鷹町食の文化街道連絡会議」が主体となり、郷土食の味とともに地場農産物、自然、文化の豊かさ、先人の知恵などを伝えるために町内全ての小学6年生を対象に実施している事業。芋煮、冷や汁などの郷土食の献立や食文化についての説明をしながら会食を行う。

## (1) 食生活の状況

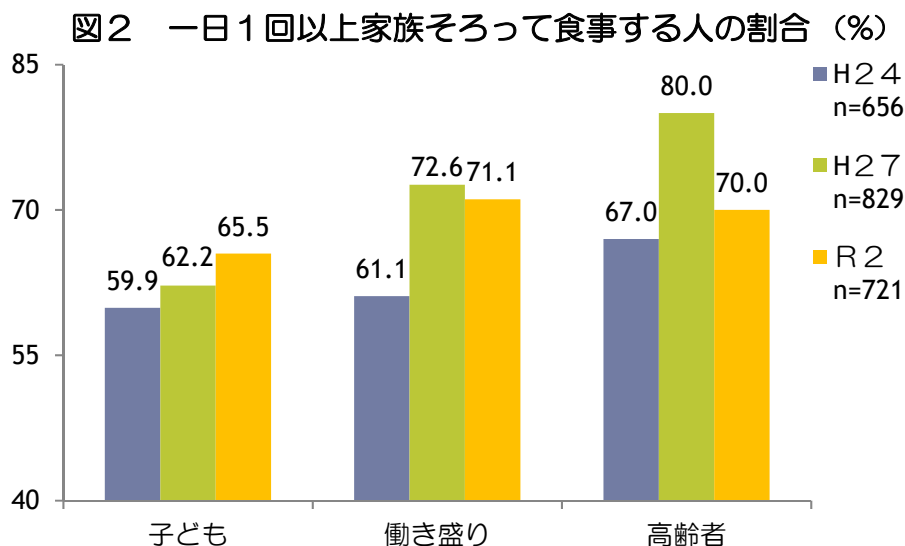
### ライフスタイルの変化

個々のライフスタイルの変化や家族の形態の変容とともに、食に対する価値観や食行動が多様化し、食生活や食事内容に様々な問題が生じています。特に近年は、外食や中食（出来合いの惣菜など）が増加するなど食の外部化が進んでおり、朝食の欠食や一人で食べる「孤食」、家族がそれぞれ別のものを食べている「個食」、決まったものだけを食べている「固食」など食習慣の乱れにつながっています。

第2次計画策定時と比較し、朝食を毎日食べる人の割合は子ども7.8ポイント増、働き盛りは0.8ポイント増、高齢者4.0ポイント減となりました。（図1）また、一日に1回以上家族そろって食事をする人の割合は、子ども3.3ポイント増、働き盛り1.5ポイント減、高齢者10.0ポイント減という結果となりました。（図2）



出典：食育・地産地消に関するアンケート（町） n＝回答総数（以下同様）



出典：食育・地産地消に関するアンケート（町）

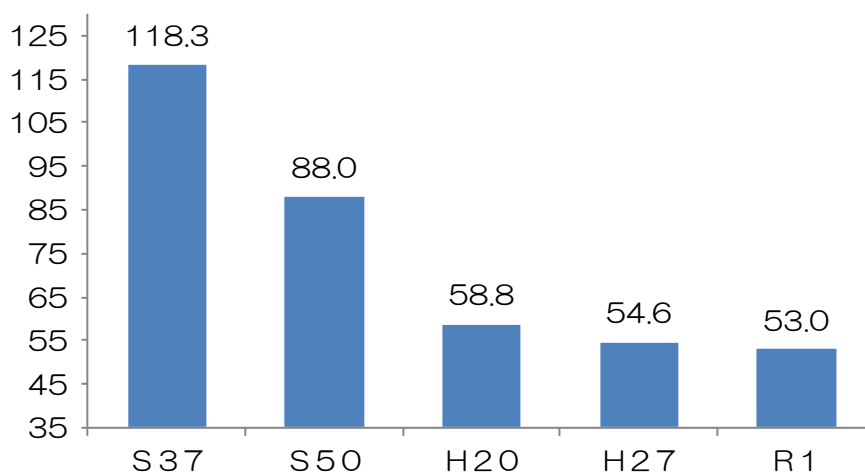
### 加速するコメ離れ

主食のコメの消費量がどんどん減少しコメ離れが進んでいます。毎年10万トンずつコメの消費量が減っており、統計によれば、1人当たり年間消費量のピークが昭和37年度で118.3キログラムであったのに対し、令和元年度の概算の消費量は53.0キログラムと、半分以下となっています。（図3）

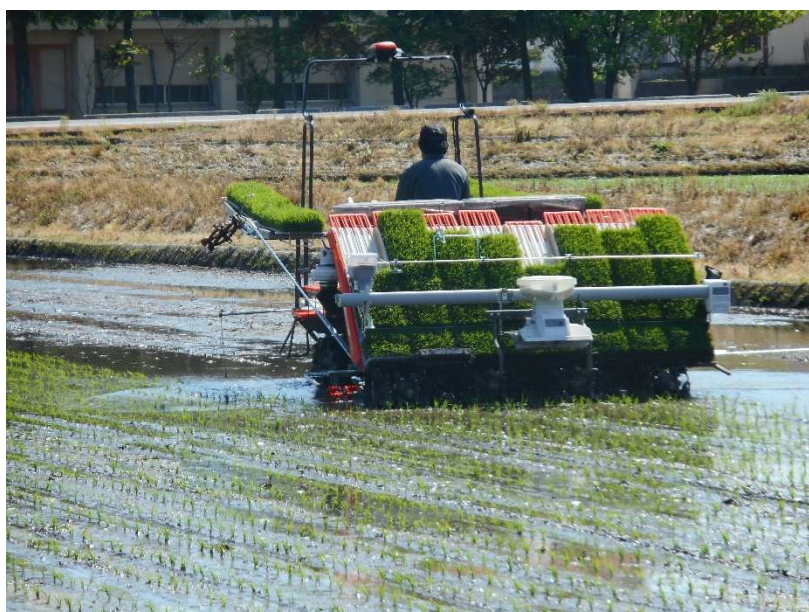
コメ離れは米価下落を招き、農業経営にも大きく影響を及ぼします。特に令和2年は新型コロナウイルス感染症の影響もあり、令和3年度産米の適正生産量が全国で約36万トンの減となる見込みとなっており、更なる影響が懸念されます。

健康的にも優れたコメを中心とした日本型食生活を再度確認していくとともに、米の消費拡大をみんなで実践していくことが望まれます。

図3 1人当たりの年間米消費量 (kg)



資料：食料需給表（農林水産省大臣官房政策課食料安全保障室）



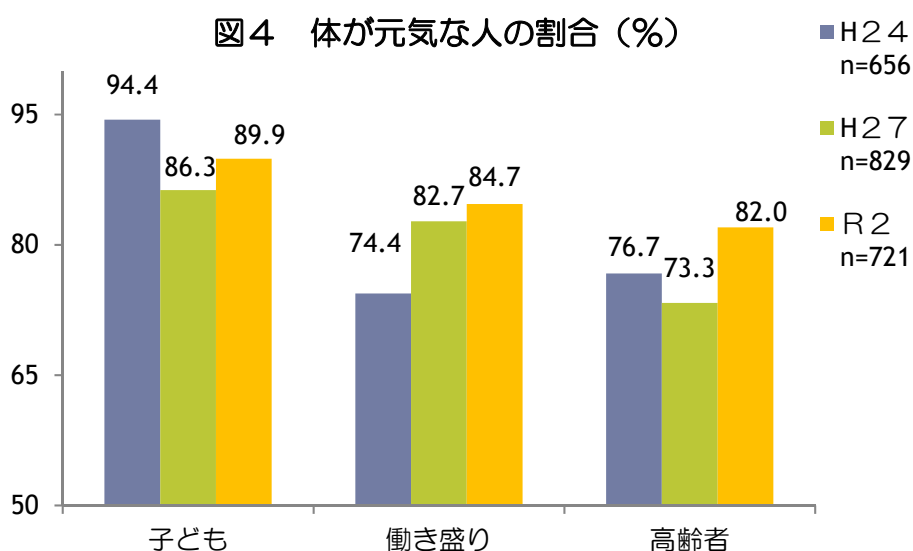
★春の田植え作業

## (2) 健康づくり

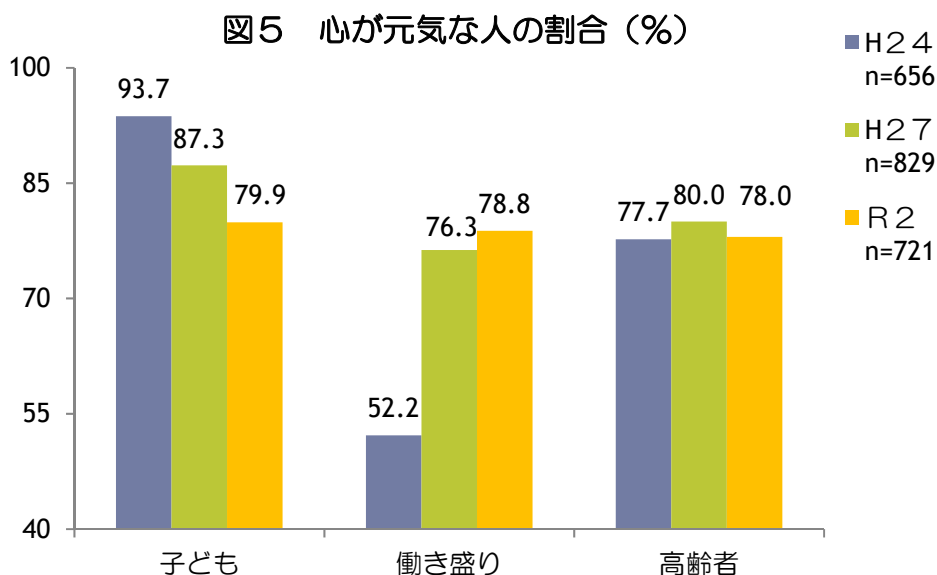
### 子ども世代の心が元気な人の割合の減少

体が元気な人の割合は、子どもで前回より3.6ポイント増、働き盛りで2.0ポイント増、高齢者で8.7ポイント増となり、すべての世代で前回は上回りました。一方、心が元気な人の割合は、子どもで7.4ポイント減、働き盛りで2.5ポイント増、高齢者で2.0ポイント減となり、子ども世代では前回及び前々回と減少傾向が続いています。(図4、5)

現在、新型コロナウイルス感染症の影響により、私たちの生活環境が大きく変化しております。コロナ禍においても体と心の健康を保つために、引き続き、家庭や学校、地域が連携しながら取り組んでいくことが必要です。



出典：食育・地産地消に関するアンケート(町)



出典：食育・地産地消に関するアンケート(町)



健康づくり推進員の活躍

食育アドバイザー（健康づくり推進員）の人数については概ね達成で推移していたものの、令和元年度では減少に転じています。背景として、近年は60歳以上でも働いている方が多く、健康づくり推進員の世代交代が難しくなっているという状況もあります。これまで、健康づくり推進員の方には、各地区で開催している「メタボ\*\*・ロコモ\*\*予防講座」や「健康づくり教室」、「げんき弁当子ども料理教室」などで活躍していただいています。（図6）人口減少が進む中ですが、推進員の重要性を再認識するとともに、幅広い世代が参画できるよう、担い手の確保・育成に向けた検討を進めていくことが必要です。

運動習慣者の割合も目標値に届かなかったものの、やや上昇傾向にあります。しかし、引き続き子ども世代や働き盛り世代の運動不足が懸念されます。また、メタボリックシンドロームの該当者・予備群者の割合は前回からほぼ横ばいで、目標値の20%には届かず約4人に1人がメタボリックシンドロームの該当者・予備群者という状況が続いています。（図7、8）

生活習慣病を防ぐためには「適度な運動」と「栄養バランスのとれた適量の食事」が必要不可欠です。

図6 食育アドバイザー数（人）  
（健康づくり推進員）

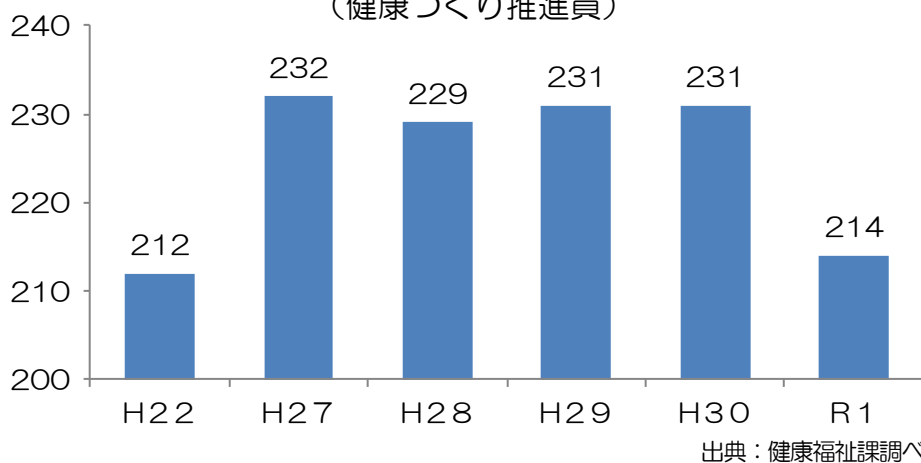


図7 運動習慣者割合（%）

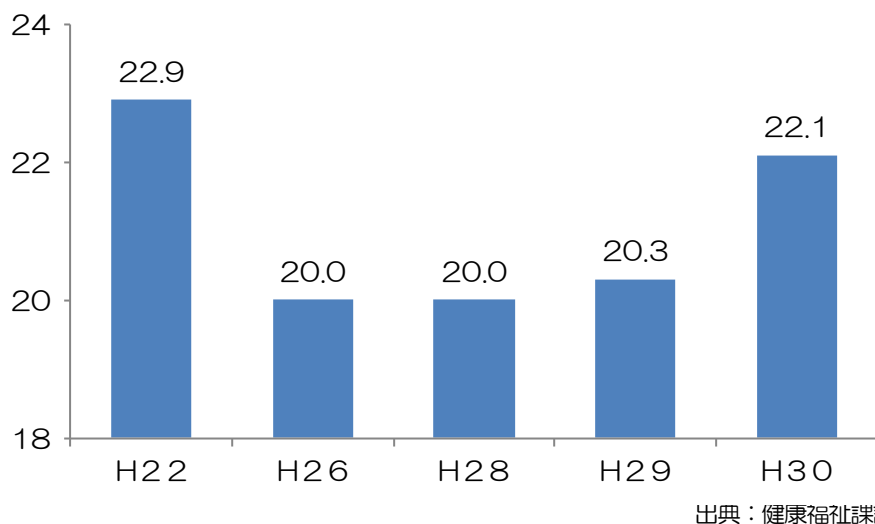
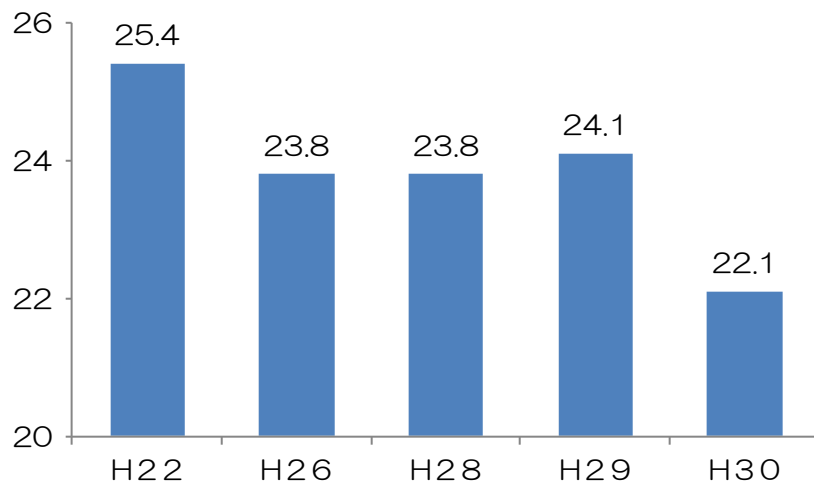


図8 メタボ該当者・予備群者割合 (%)



出典：健康福祉課調べ



★げんき弁当子ども料理教室

※メタボ（メタボリックシンドローム【Metabolic Syndrome：内臓脂肪症候群】）

内臓脂肪の蓄積とともに、高血圧、脂質異常、高血糖のいずれかが認められる状態。

※ロコモ（ロコモティブシンドローム【Locomotive Syndrome：運動器症候群】）

運動器の障害のために移動機能の低下をきたした状態。

### (3) 食の生産と安全・安心

#### 多種多様な農産物

本町は豊かな自然と気候風土に恵まれ、「ミカンとバナナ以外はなんでもある」と言われるほど、多種多様な農産物があります。直売所を訪れる観光客の方々からは品揃えの豊富さから高い評価を得ています。

生産者の中には80歳を超えている方もおり、直売所への出荷が生きがいにつながり、また、健康づくりにもつながっていることが報告されています。

一方で、生産者の高齢化が進んでいることも事実で、安定した出荷体制を維持して行くことも将来に向けた大きな課題です。また、担い手の減少は、耕作放棄地の増加を招き、農村の魅力や多面的機能の低下につながります。

#### 食品の安全性

食品の安全性に関する情報が氾濫する昨今では、消費者が必要以上に不安を感じる場合もあります。最近では、食品表示法が改正され、アレルギーや栄養成分などに関する表示方法が変わったことで多くの情報を得ることができるようになりました。このため、消費者には、多くの情報の中から自分に必要な情報を選択することが求められています。食品はそれ自体が有益性と有害性の両面をもっており、私たち自らが食品の安全性に関心を持ち、賢い消費者になることが必要です。

また、学校給食では、アレルギーをもった子どもたちのために、栄養バランスを考慮しながら必要に応じて個別の配食をおこなっており、健康で安心安全な学校生活を送れるよう細やかな対応が求められています。

エコファーマー<sup>\*</sup>の認定数は、近年は横ばいから減少傾向にあります。一方、特別栽培米<sup>\*</sup>の面積は、法人化や農地集積・集約に伴う一戸当たりの規模拡大や、山形県のブランド米「つや姫」の栽培方法において特別栽培米としての生産が義務付けられていることもあって、目標を大きく超える結果となりました。(図9、10)

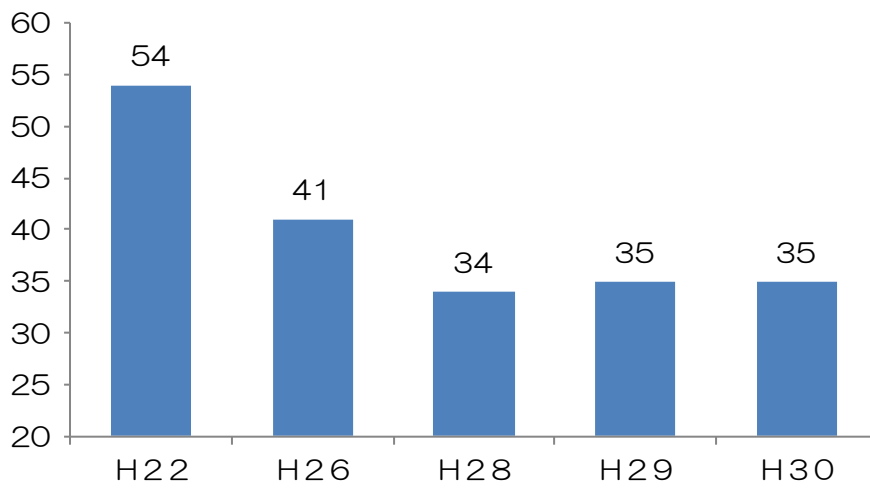
#### ※エコファーマー

「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」に基づき、堆肥等による土づくりと化学肥料や化学合成農薬の使用の低減を一体的に行う農業生産方式の導入に関する計画を県知事に提出し、認定を受けた農業者の愛称。

#### ※特別栽培米

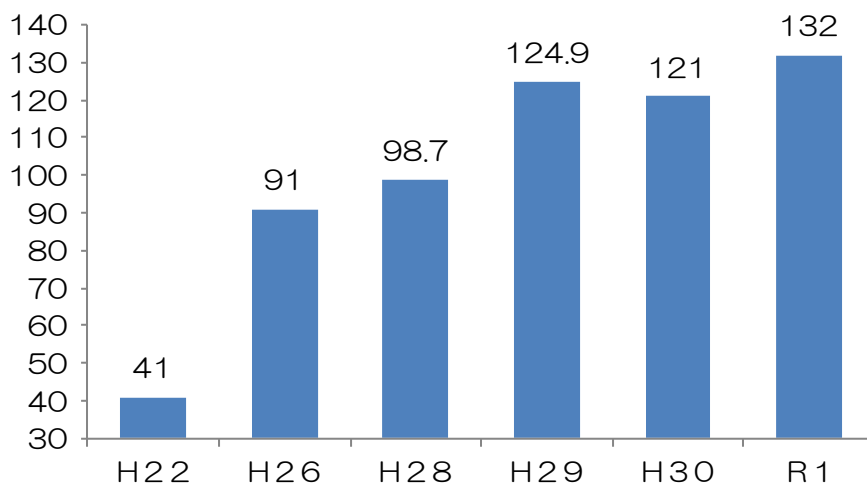
節減対象の農薬の使用回数や化学肥料のチッソ分量を慣行の半分以下で栽培した米のこと。

図9 エコファーマーの認定人数 (人)



出典：置賜総合支庁西置賜農業技術普及課調べ

図10 特別栽培米の作付面積 (ha)



出典：農林課調べ

## (4) 食文化

### 魅力的な郷土食・郷土料理\*

食文化は親から子へ、子から孫へと受け継がれてきました。しかし近年では外食やコンビニの増加、また、生活様式の変化などもあって、郷土食が食卓にのぼる機会も少なくなっています。ここ置賜地方、白鷹町には魅力ある伝統的な郷土食がたくさんありますが、調理方法を知らない親世代も増えてきています。

脈々と受け継がれてきた郷土食を子どもたちへ伝える活動として、「食の文化街道連絡会議」による「郷土食伝承事業」があります。この事業は町内各小学校の6年生を対象として、郷土食を提供することによって、郷土食の味とともに地場産農産物、自然、文化の豊かさ、先人の知恵などを子どもたちに伝えるために



★郷土食伝承事業

実施しているものです。子どもたちにも大変好評であり、6年生が「郷土食伝承事業」を体験した話を下級生に伝えることで郷土食に対する興味、関心を高めることにつながっています。

しかしながら、「食の文化街道連絡会議」のメンバーの高齢化や後継者不足などの課題もあります。食文化の継承に向けた気運が高まるよう、関係機関による話し合いの場を持つとともに、それぞれの活動を支援していく必要があります。

また、核家族化の進行など社会や家庭の変化により、これまでの家庭を基本とした食文化の継承が難しい状況も増えてきています。家庭だけではその役割を果たせなくなっている中、地域を通じた継承の仕組みづくりなど、変化に応じた対応の検討も必要となっています。

### 芋煮を作ることができる人は57.4% (前回調査より13.8ポイントの減少)

山形の秋の風物詩といえは芋煮会です。県内各地の河川敷では、秋になると鍋を囲むたくさんのグループが見られ、芋煮は山形県民にとってのソウルフード\*であります。また、毎年9月には「日本一の芋煮会フェスティバル」が開催されており、全国から多くの方が来場しています。

前回に引き続き、今回のアンケート調査においても、私たちの身近にある8種類の郷土料理を選出し、①知っている、②食べたことがある、③作り方を知っている、④作ることができる、⑤作り方を誰から教わったかの5項目で調査を実施しました。その結果、芋煮を作ることができる人は、調査対象者全体の57.4%となり、働き盛り・高齢者世代では76.4%、子ども世代では18.9%となりました。作り方を知っている人は全体で65.6%、子ども世代では28.2%と、半

数以下となりました。食べたことがある方は92.1%と高い認知度を誇っていますが、前回と比べると減少傾向にあるため、今後の食文化の継承が危惧されます。

芋煮は、秋になれば家庭や地域行事等で食べる機会の多い料理です。それぞれの家庭の味、地域の味でおもてなしすることが喜びとなり、それが故郷の誇りにもつながるよう子どもたちへ着実に受け継ぎたい代表的な郷土料理の一つです。

また、アンケート結果を基にポイント制として順位づけした結果、下表の通り、前回に引き続き1位が芋煮となり、2位笹巻き、3位みそ餅と続きました。材料を簡単に手に入れることや比較的容易に調理できるもの、子どもでも食べやすいものが上位に位置付けられました。さらに、作り方を教わった人は母や祖母といった回答がほとんどで「食」は家庭が基本であるということを改めて確認することができました。

一方、ランキングが下位だった棒だら煮やあけびのみそ焼きなどは、手間ひまかかる料理であることや、比較的大人向けの味付けであり、子ども世代にはなかなかなじみが薄いことなどがその一因と思われます。これらの結果を踏まえ、本当に残したいものは何か、またその方法についても熟考する必要があります。

#### <郷土料理ランキング>

| 順位 | 料理名      | ポイント数  |
|----|----------|--------|
| 1  | 芋煮       | 4,115  |
| 2  | 笹巻き      | 1,280  |
| 3  | みそ餅      | 455    |
| 4  | 冷や汁      | 410    |
| 5  | ひょうのお浸し  | △830   |
| 6  | 鯉の昆布巻き   | △1,105 |
| 7  | あけびのみそ焼き | △1,135 |
| 8  | 棒だら煮     | △1,530 |

※以下の通りポイント制とし、順位づけを行った。（総回答者数721）

|           |         |            |
|-----------|---------|------------|
| 知っている     | ○…1ポイント | 未回答…△4ポイント |
| 食べたことがある  | ○…2ポイント | 未回答…△3ポイント |
| 作り方を知っている | ○…3ポイント | 未回答…△2ポイント |
| 作ることができる  | ○…4ポイント | 未回答…△1ポイント |

#### ※郷土食と郷土料理

郷土食と郷土料理についての明確な定義がないため、本計画では、地域の中の「食」としては「郷土食」とし、「郷土料理教室」などの料理の仕方で区別する場合は「郷土料理」とする。

#### ※ソウルフード

その地域特有の料理やその地域で親しまれている郷土料理。

## (5) 地産地消

---

### 日本の食料自給率 38%

国で定めている食料・農業・農村基本計画では、将来にわたって国民生活に必要な食料を安定的に供給するため、食料自給率の向上を目標としています。しかし、令和元年度の日本の食料自給率はカロリーベースで38%となっており、数字だけをみると国産国消は困難な状況であるといえます。一方、食料供給側である本町は豊富な農産物や資源に恵まれていることから、都市部に比べて地産地消に取り組みやすい環境にあります。

農村に生活する私たちが、地産地消をリードし、その取組みを広げていくことが求められています。

### 学校給食の町内産農産物使用割合 43.4%

地産地消の推進については、私たち一人ひとりが「食」と「農」について考え、生産者・行政・関係団体・事業者などが相互に連携しながら実践していくことが必要です。

学校給食においては、生産者と納入者、調理場の連携強化により、町内産農産物使用割合（重量換算、野菜・果物）は目標数値の35%を超える、43.4%となりました。（図11）また、県産農産物の使用割合については、令和元年度実績を市町村別にみると、野菜や果実などすべての品目で50%を超えているのは本町だけであり、本県の地産地消をリードする取組みとなっています。使用品目数についても、目標数値の35品目を超える56品目となり、町内産農産物の積極的な活用が図られています。（図12）

一方、町内産農産物の使用割合や品目数を今後さらに増やしていくことは供給体制や栄養管理等の面から難しいと考えられるため、維持できるよう引き続き生産者等と連携しながら取り組んでいきます。

また、保育施設や福祉施設等においても「元気もりもり！おいしいしらたか推進事業」などの実施により、町内産農産物を活用する取組みが拡大してきています。

### 米飯給食の実施

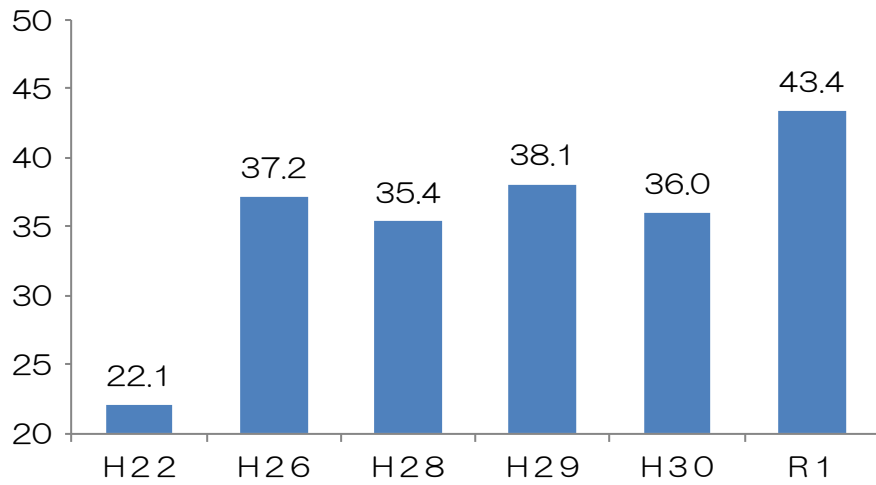
コメ離れが進む中、学校給食では米飯給食を実施しており、日本型食生活の実践やコメの消費拡大につながっています。また、給食で使用しているコメはすべて町内産であり、地産地消が実践されています。今後も継続して実施するとともに、更なる促進に向けて取り組んでいく必要があります。

### 地産地消による食育の推進

私たち一人ひとりが地産地消に関心を持つとともに、JA青年部や畜産農家の担い手などによる各小学校や保育施設等での体験活動等を通して「農」との関わりを

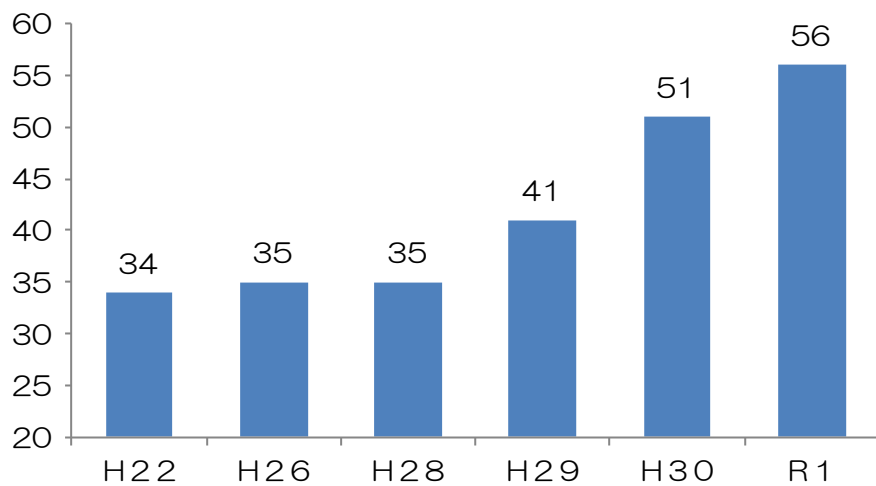
一層深め、本町の「農」に親しむ環境を整備し、地域への愛着を感じる豊かな人づくりを進めていく必要があります。

図11 学校給食の町内産農産物使用割合 (%)



出典：教育委員会調べ

図12 学校給食の町内産農産物使用品目数 (品)



出典：教育委員会調べ



## (6) 食への意識

---

### 食生活の基本は「家庭」

私たち一人ひとりが食育を進める主役であるため、「食」に対する関心を高め、「食」を大切に作る心を持ち、「農」と関わりを持ちながら生涯にわたって良好な食生活の実践に努めることが必要です。

食生活の基本は「家庭」にあります。家族全員で食卓を囲むことの楽しさや、「いただきます」「ごちそうさま」といったあいさつとその意味、正しい箸の持ち方など食の基本習慣を身につけるためにも家庭での食生活はとても重要です。

第1次計画から毎月19日を「家族団らんの日」として設定し、家族そろって食卓を囲むことを基本目標の中にも掲げてまいりました。

アンケート結果をみると、一日に1回以上家族そろって食事する人の割合は子ども世代で65.5%、働き盛り世代で71.1%、高齢者世代で70.0%となっています。働き盛り世代と高齢者世代では、前回は下回ったものの、目標を達成していますが、子ども世代では前回より改善がみられるものの、目標を下回りました。

### おにぎりデー、弁当の日

食は「健康の源」です。私たち一人ひとりが食育の重要性を認識するために、多くの場面で食育が意識されるような機会を設けることが大切です。

平成24年、白鷹学講座企画委員会が主体となり、子どもが作る「弁当の日」提唱者で当時香川県滝宮小学校の校長先生をされていた竹下和男氏を講師に迎え講演会を実施しました。本町では、この講演会をきっかけに自分でおにぎりを作って持参するなどの取組みを始めた学校もあり、今後の継続と発展が期待されています。

また、平成27年度からは、各地区で健康づくり推進員・コミュニティセンター・放課後子ども教室の方々とともに、弁当をテーマにした「げんき弁当子ども料理教室」を開催し、各校の弁当の日の取組みを支援しています。

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により、様々なイベントが中止や延期、開催方法が変更となりました。毎年11月に行われる「健康まつり」についても3密を避けるため、10月を「元気ニコニコ健康月間」とし、ロングラン開催を実施しました。イベントの一つとして「0（ゼロ）」の付く日をおにぎりデーと位置付け、コメ消費の拡大と食育の推進を図りました。

### 環境への配慮

現在、日本の食料自給率は減少傾向にあります。一方でライフスタイルの変化などに伴い、飽食の時代を迎えています。特に近年は、食品流通の環境が整ったこ

とや多様な食文化の形成により、輸入農産物や加工品が増加しているとともに、外食や中食の需要が増えたことによって、多くの食品ロス※が発生しています。

私たち一人ひとりが「もったいない」という意識を大切にするこゝで、日々の食べ残しを減らしていくほか、これまで捨てていた食材の利活用につなげていくことが重要です。

また、2015年にはSDGs※が採択され、2030年までに目指すべき目標が示されました。「食」はそのすべてに関わるとされており、持続可能で環境に配慮した農業生産や食育を推進していくことが必要とされています。特に最近では、家庭環境の変化に伴い、子どもや高齢者の見守り機能の強化や貧困対策などSDGsとも関わりが深い取組みが全国的に進められています。



★東根小学校「弁当の日」

### ※食品ロス

本来食べられる食品を捨ててしまうこと。日本全体では年間612万トンの食品ロスが発生しており、日本人一人当たりが毎日茶碗一杯分のご飯を捨てているのと同じ計算となる。

### ※SDGs【Sustainable Development Goals：持続可能な開発目標】

2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標のこと。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない（leave no one behind）」ことを誓っている。

## 5. 白鷹町の食育・地産地消の“めざす”姿

---

### (1) 基本理念

---

私たち一人ひとりが、生涯にわたって心身を健康に保ち、豊かな感性を持っていきいきと生活できることは、まちづくりにおいて基礎的で重要な視点です。

よって、本計画においても第1次計画、第2次計画で掲げた基本理念にならない、さらに取組みを推進します。

---

～豊かな自然と農ある暮らしに感謝し、  
健やかな心と体を育み、笑顔かがやき、  
未来へつなぐ食文化のまち～

---

自然の恵み、生産に携わる人々に感謝し、白鷹の地で育まれた豊かな食で、子どもから大人までみんなが健康で、笑顔で暮らせるまちを目指します。そして、先人の知恵を大切に、郷土愛を育み、白鷹の食文化を次世代に継承していきます。

### (2) 基本目標

---

推進の柱として、次の4つを基本目標として設定します。

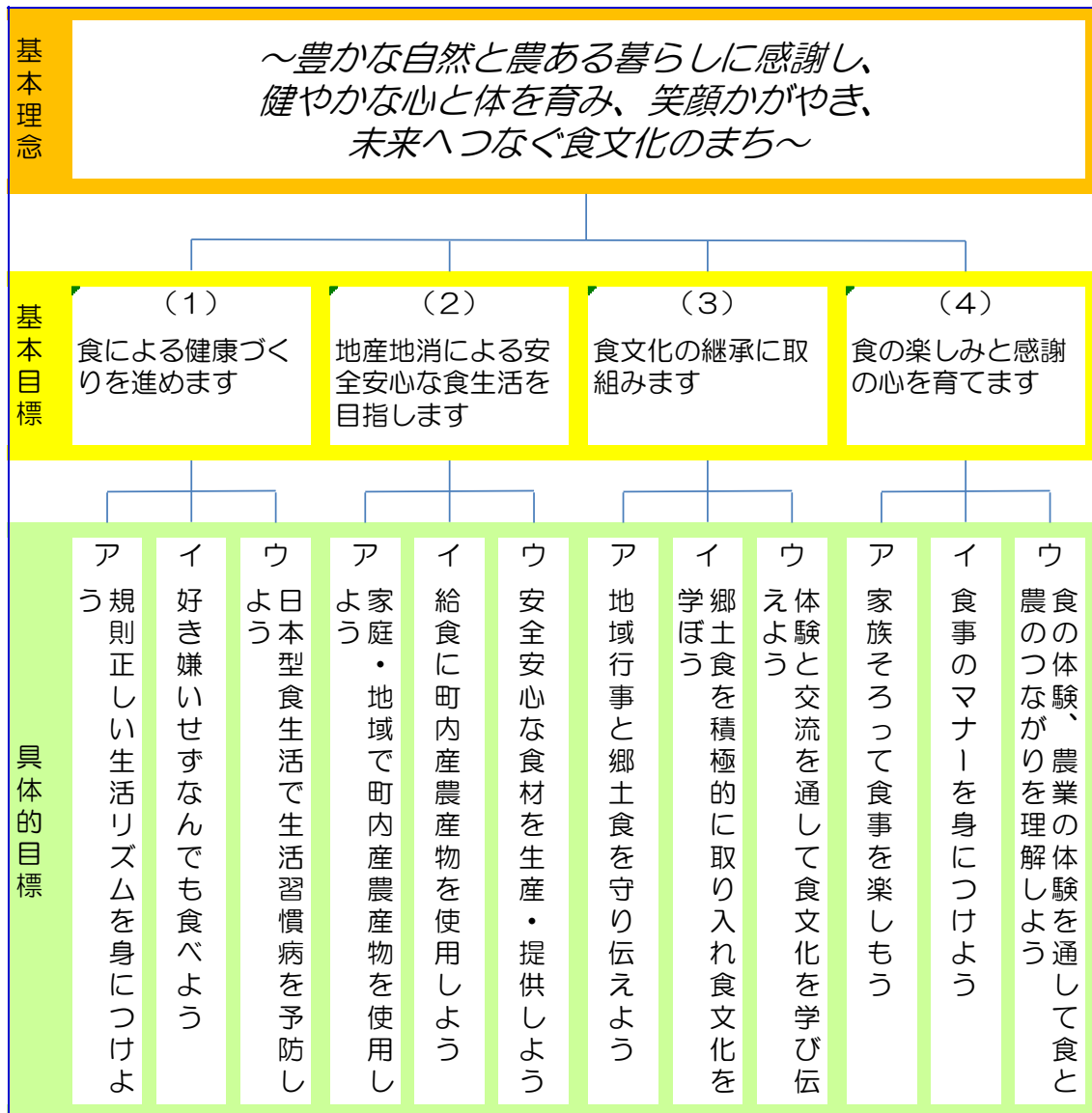
- 1 食による健康づくりを進めます
- 2 地産地消による安全安心な食生活を目指します
- 3 食文化の継承に取り組めます
- 4 食の楽しみと感謝の心を育てます

なお、計画の実践に当たっては、家庭を基本としながら、学校・保育施設等、地域、関係機関が連携を図るとともに、キャッチフレーズとして毎月19日を「家族団らんの日」とし、家族そろって食卓を囲めるよう、全ての人の健全な食生活を支援していきます。

キャッチフレーズ

毎月19日は「家族団らんの日」

(3) 食育・地産地消推進の体系



第2次計画で掲げた「具体的目標」についても継続して取り組むこととし、目標達成に向けた具体的な取組みについては、次の「6. 目標達成に向けた具体的な取組」において示し、計画的に進めていきます。

## 6. 目標達成に向けた具体的な取組

ひとくちに食育や地産地消に取り組むと言っても、年齢や環境、場所、場面など状況に応じて目指すべきことや期待することが様々あります。それぞれが主体的かつ具体的な行動につなげるために、「ライフステージごとの食育・地産地消」と「生活シーンごとの食育・地産地消」に大別し、多角的な視点から取組みを進めていきます。

### (1) ライフステージごとの食育・地産地消

食に対する考えや習慣は、様々な体験や学習などを通しながら、長い時間をかけてつくられていきます。私たち一人ひとりが、生涯にわたって健康で楽しく過ごすためには、ライフステージごとに「食」や「農」に関心を持ち、学びながら生活していくことが大切です。

この計画では、ライフステージを「子ども期」「働き盛り期」「高齢期」の3つに分け、それぞれの特徴に応じた取組みを進めていきます。

#### <ライフステージごとの食育・地産地消の整理表>

| ライフステージ<br>(ステージごとの特徴)    |                      | 子ども期                          | 働き盛り期                | 高齢期                      |
|---------------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------|--------------------------|
|                           |                      | 生活や体験により、食や農の基礎をつくる時期         | 健康への関心を高め、食や農を実践する時期 | 食や農への理解を深め、次世代へ伝承する時期    |
| 基本目標(1)<br>食による健康づくりを進めます | ア 規則正しい生活リズムを身につけよう  | 早寝早起きし、たくさん遊び、おなかが空く生活リズムをつくる | 仕事や家事に努めながら、生活習慣を整える | 身体機能の変化を理解し、体調に合わせた生活をする |
|                           | イ 好き嫌いせずなんでも食べよう     | 色々な食べ物を食べてみる                  | 栄養バランスを考えた食事をとる      | 体調に合わせた食事をする             |
|                           | ウ 日本型食生活で生活習慣病を予防しよう | ごはんのみそ汁を中心とした食事を心がける          | 日本型食生活を実践する          | 日本型食生活を実践し、次世代へ伝承する      |

| ライフステージ<br>(ステージごとの特徴)           |                                | 子ども期                  | 働き盛り期                                | 高齢期                                  |
|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
|                                  |                                | 生活や体験により、食や農の基礎をつくる時期 | 健康への関心を高め、食や農を実践する時期                 | 食や農への理解を深め、次世代へ伝承する時期                |
| 基本目標(2)<br>地産地消による安全安心な食生活を目指します | ア 家庭・地域で町内産農産物を使用しよう           | 食事の準備のお手伝いをする         | 日々の食事に町内産農産物を使う                      | 日々の食事に町内産農産物を使う                      |
|                                  | イ 給食に町内産農産物を使用しよう              | 調理場だよりをよく読む           | 調理場だよりをよく読み、献立の参考にする                 |                                      |
|                                  | ウ 安全安心な食材を生産・提供しよう             | 農産物や食品の作り方を学ぶ         | 食品の産地や添加物など、表示を理解し、食品の正しい選択ができるようにする | 食品の産地や添加物など、表示を理解し、食品の正しい選択ができるようにする |
| 基本目標(3)<br>食文化の継承に取り組めます         | ア 地域行事と郷土食を守り伝えよう              | 地域行事に積極的に参加する         | 地域行事と郷土食の関わりを理解する                    | 地域行事と郷土食を次世代へ伝承する                    |
|                                  | イ 郷土食を積極的に取り入れ食文化を学ぼう          | 郷土食を食べ、興味を持つ          | 郷土食を実践し、次世代へ伝承する                     | 郷土食を楽しみ、次世代へ伝承する                     |
|                                  | ウ 体験と交流を通して食文化を学び伝えよう          | 食や料理に興味を持ち、積極的に体験する   | 食文化を学び実践する                           | 食文化を次世代へ伝承する                         |
| 基本目標(4)<br>食の楽しみと感謝の心を育てます       | ア 家族そろって食事を楽しもう                | 家族と一緒に会話を楽しみながら食事をとる  | 毎月19日の「家族団らんの日」を実践する                 | 毎月19日の「家族団らんの日」を実践する                 |
|                                  | イ 食事のマナーを身につけよう                | あいさつをしっかりと、箸や食器を正しく使う | 食文化に応じた作法を理解し、実践する                   | 食文化に応じた作法を実践し、次世代へ伝承する               |
|                                  | ウ 食の体験、農業の体験を通して食と農のつながりを理解しよう | 農業を体験し、生産者と交流する       | 家庭菜園など農業を実践し、食との関わりを理解する             | 農業を実践し、技術や食との関わりを伝承する                |

## (2) 生活シーンに応じた食育・地産地消

食育や地産地消は、健康や文化、農業など様々な分野と深い関わりがあります。このため、日々の暮らしの中で食育や地産地消を学び、実践していくためには、生活シーンに応じ、協力しあいながら取組みを進めていくことが必要です。

この計画では、生活シーンを「家庭」「学校」「地域」の3つに分け、それぞれの特徴に応じた取組みを進めていきます。また、それぞれのシーンあわせて「行政」としての取組みを示します。

### シーン1 「家庭」

食は健康の源であり、心身の健康づくりの柱です。食育や地産地消の考え方の多くは、家庭での生活や食事を通して学びます。特に、食習慣や味覚の形成に大きな影響を与えることから、生涯にわたって楽しい食生活を送ることができるよう家族みんなで「食」に関する知識を高めていくことが重要です。

また、家庭菜園の推進により、身近に「農」を感じることでより一層「食」への関心が高まります。

さらに、食に関する知識や文化を次世代につないでいくためには、親から子、子から孫へと家庭の中で継承していくことが必要です。特に、芋煮など広くなじみの深い郷土料理については、家庭の中で確実に伝えていくことが望まれます。

| 基本目標 | 基本目標(1)<br>食による健康づくりを進めます   | 基本目標(2)<br>地産地消による安全安心な食生活を<br>目指します  | 基本目標(3)<br>食文化の継承に取<br>組みます  | 基本目標(4)<br>食の楽しみと感謝<br>の心を育てます  |
|------|---|---|--|---|
| 家庭   | <ul style="list-style-type: none"> <li>「早寝・早起・朝ごはん」の取組みを励行する</li> <li>家族そろっての食事でバランスの取れた食生活を実践する</li> <li>ごはんのみそ汁を中心とした日本型食生活を実践する</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>農産物産地直売所などを活用し、食事に町内産農産物を使用する</li> <li>家庭菜園など、農ある暮らしをする</li> <li>家族みんなが給食に関心を持ち、理解を深める</li> <li>食品表示の確認を行い、より安全で安心な商品や農産物の購入を行う</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>地域行事に積極的に参加するよう心がける</li> <li>食材の旬を知り、郷土料理を取り入れるとともに、作る楽しさやおいしさを伝える</li> <li>食や農業などの体験を通じ、食文化を伝える</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>「一日に1回は家族みんなで食事を楽しもう」を合言葉に、心も体も健康な生活ができるよう努める</li> <li>家族団らんの食事の中で、食事のマナーや「いただきます」などのあいさつを通じ、生産者や食事を作ってくれた人への感謝の心を育てる</li> </ul> |
| 行政   | <ul style="list-style-type: none"> <li>乳幼児健診</li> <li>各種健康教室</li> <li>子ども料理教室</li> <li>健康づくりイベント</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>家庭菜園の推進</li> <li>食や農産物に関する情報発信</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>郷土料理教室</li> <li>しらたかの食の暦</li> <li>農業体験の推進</li> <li>グリーンリズムの推進</li> </ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>家族団らんの日の普及啓発</li> <li>食関連イベントの実施</li> </ul>  |

## シーン2 「学校」

子どもたちの体験や学習を通じて、健康や食、農産物等への関心を深めることは、その後の食習慣等に大きな影響を与えます。子どもたちは、家庭と同じぐらいの時間を過ごす学校や保育施設等での経験を通じ、多くのことを学びます。特に、共同生活や体系的な学習によって、食に関する基礎的な知識が形成されます。

また、学校や施設の給食は、栄養バランスを考えた食事の提供によって、子どもの発育を促すとともに、旬の食材や地元食材の活用により、本町における地産地消の中心的な役割を果たしています。

| 基本目標 | 基本目標（１）<br>食による健康づくりを進めます  | 基本目標（２）<br>地産地消による安全安心な食生活を<br>目指します  | 基本目標（３）<br>食文化の継承に取<br>組みます   | 基本目標（４）<br>食の楽しみと感謝<br>の心を育てます   |
|------|--|---|---|--|
| 学校   | <ul style="list-style-type: none"> <li>給食などを通じ、バランスのとれた食事を提供するとともに、食の大切さを伝える</li> <li>給食だよりなどを通じ、家庭との連携を図る</li> <li>米飯を主体とする給食を提供する</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>農業体験などの機会づくり</li> <li>給食だよりなどを通じた情報発信を行う</li> <li>旬の食材や地元食材を活用し、安全安心な給食を提供する</li> <li>おにぎりデーの実施</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>地域の行事に子どもたちが参加できるよう呼びかけを行う</li> <li>郷土食の伝承に向けた取組みの実施</li> <li>生産者との交流や体験、食文化にふれる機会づくり</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>PTA 研修会などを活用した食に関する研修の機会を創出する</li> <li>給食を通じ、あいさつやマナーを身につける</li> <li>弁当の日の実施</li> </ul> |
| 行政   | <ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食を教材にした「食」の教育</li> <li>米飯給食の実施</li> <li>おにぎり給食</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理場ゆうびん等の発行</li> <li>地産地消・米粉利用推進事業</li> <li>安全安心な農産物の安定供給</li> <li>おにぎりデーの普及</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>郷土食伝承事業の継続実施</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>PTA 研修会等への支援</li> <li>「食」の教育</li> <li>弁当の日の普及</li> </ul>                                |

## シーン3 「地域」

郷土食をはじめとする食文化は、長い年月をかけ、地域の行事や風習とともに育まれてきたものです。その中には、固有の知識や技術を必要とすることも多く、私たちが継承しなければ途絶えてしまうものもあります。こうした食文化を守り伝えていくためには、地域が一丸となった取組みが必要です。

特に、食育アドバイザーとして活躍していただいている健康づくり推進員の方を中心とした取組みを継続しながら、会員確保に向けた取組みを行っていくとともに、後継者となる働き盛り世代が食育に関わる場面を増やすため、職場での食育を推進するなど人材の確保・育成に努めていく必要があります。



また、食育や地産地消を進めていくためには、消費者や利用者側だけではなく、生産者や提供者側の努力も必要です。農業者や食品関連事業者は、安全安心に向けた取組みはもとより、体験の場を積極的に提供し、地元食材のおいしさを伝えるなど消費者との信頼関係の構築に努めていくことが大切です。

さらには、こうした取組みを通じ、食文化を「守る」だけではなく新たに「生み出す」など、白鷹町ならではの食文化の発展につながることを期待されます。

| 基本目標 | 基本目標（１）<br>食による健康づくりを進めます   | 基本目標（２）<br>地産地消による安全安心な食生活を<br>目指します   | 基本目標（３）<br>食文化の継承に取<br>組みます  | 基本目標（４）<br>食の楽しみと感謝<br>の心を育てます  |
|------|---|--|--|---|
| 地域   | <ul style="list-style-type: none"> <li>健康づくり推進員を中心とし、日本型食生活の普及活動を実施する</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>「食」とのふれあいの機会づくり</li> <li>安全で安心な農産物等の提供</li> <li>未利用資源の活用を図る</li> <li>（再掲）おにぎりデーの実施</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>多くの方に地域行事等へ参加いただけるよう工夫するとともに、魅力あるイベントづくりを進める</li> <li>コミュニティセンター等を中心とした食関連イベントの実施</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>地区広報等を通じた家族団らんの日の普及啓発</li> <li>（再掲）コミュニティセンター等を中心とした食関連イベントの実施</li> </ul>            |
| 行政   | <ul style="list-style-type: none"> <li>健康づくり推進員養成講座</li> <li>健康づくり推進員の確保に向けた取組み</li> <li>健康づくり推進員協議会における研修会の実施</li> <li>（再掲）各種健康教室</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>安全で安心な農産物等の推進</li> <li>「SHIRATAKA RED※」の推進</li> <li>6次産業化※の推進</li> <li>（再掲）おにぎりデーの普及</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>郷土食伝承に向けた体制づくり（食の研究会等）</li> <li>教育旅行の実施</li> <li>高齢者向けサロンの実施</li> <li>職場における食育や地産地消の推進</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>（再掲）家族団らんの日の普及啓発</li> <li>食品ロス低減に向けた取組み</li> <li>産業フェア</li> <li>収穫感謝豊作祈願祭</li> </ul> |

### ※SHIRATAKA RED

本町は紅花生産量日本一。「日本の紅（あか）をつくる町」をキャッチコピーに、紅花の紅（あか）にスポットをあて、本町の紅（あか）いものを「シラタカ・レッド」と位置付けて情報発信している。



### ※6次産業化

1次・2次・3次それぞれの産業を融合することにより、新たな産業を形成しようとする取り組み。例えば、農業者（1次）が、加工（2次）や流通・販売（3次）を行い、経営の多角化を図るもの。「6次」とは、それぞれの数字を掛け合わせたものであり、新たな付加価値を生み出す取組みとして注目されている。

## 7. 新しい生活様式における食育・地産地消

新型コロナウイルス感染症は、私たちの生活や経済活動に大きな影響を与えています。国では、3密の回避や消毒の徹底など「新しい生活様式」を掲げ、日常生活において一人ひとりが実践していくことで、自分や家族の身を守るとともに感染拡大を防ごうとしています。

特に、「食事」に関しては、以下の6つが具体例として挙げられています。

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>①持ち帰りや出前、デリバリーも</li> <li>②屋外空間で気持ちよく</li> <li>③大皿は避けて、料理は個々に</li> <li>④対面ではなく横並びで座ろう</li> <li>⑤料理に集中、おしゃべりは控えめに</li> <li>⑥お酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けて</li> </ul> |
|---|

ウィズコロナの社会においては、これらに配慮しながら、食育や地産地消を推進していくことが求められています。これまで以上に「家庭」の役割が重要視されることから、家庭でも実践しやすい取組みを進めていく必要があります。

### <実践例①：家庭菜園の推進>

家庭における食育や地産地消を進めるため、「家庭菜園」を推進します。家庭菜園を行うことで、家族みんなが「農」を身近に感じることができます。また、実りの時期には、収穫してすぐの農産物が食卓に並び、最小単位での地産地消を行うことができます。農産物の本来のおいしさや季節を感じ、楽しみながら行うことで、子どもから大人まで食育・地産地消の機運の醸成を目指します。

### <実践例②：SNSの活用>

人と人との接触をなるべく避けながら、必要な情報の発信や取組みの強化を図っていくため、SNSを活用した取組みを行います。

例えば、郷土料理の作り方を動画で配信することや、農作物の旬の情報を発信するなど、積極的な取組みを行うことができます。一方で、料理に大切な「味見」ができないなど体験しないと伝わりづらい部分もあります。

メリットとデメリットを理解しながら、食育や地産地消の推進につながるよう活用していくことが望まれます。

## 8. 白鷹町の食育・地産地消の目標指標

本計画では、計画期間における目標指標（16項目）を下記のとおり設定し、目標達成に向けて町全体で推進します。

なお設定する指標については、第2次計画の目標指標とその達成値を基本としながら、食育基本法並びに国の食育基本計画に定める基本理念及び基本的施策を踏まえるとともに、山形県食育・地産地消推進計画に定める指標を基に設定します。

### ■計画の目標指標

| 基本<br>目標                | 項目                             | 第2次計画<br>(H28-H32)   |                      | 第3次計画<br>(R3-R7)        |                      | 備考   |   |
|-------------------------|--------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|----------------------|------|---|
|                         |                                | 現状<br>H26.H27        | 目標<br>H32            | 現状<br>R1、R2             | 目標<br>R7             |      |   |
| 1 食による健康づくりを進めます        | 朝食を毎日食べる人の割合                   | 子ども                  | 87.6%                | 100%                    | 95.4%                | 100% | ① |
|                         |                                | 働き盛り                 | 87.7%                | 100%                    | 88.5%                | 100% |   |
|                         |                                | 高齢者                  | 100%                 | 100%                    | 96.0%                | 100% |   |
|                         | 体が元気な人の割合                      | 子ども                  | 86.3%                | 100%                    | 89.9%                | 100% |   |
|                         |                                | 働き盛り                 | 82.7%                | 80%                     | 84.7%                | 85%  |   |
|                         |                                | 高齢者                  | 73.3%                | 80%                     | 82.0%                | 85%  |   |
|                         | 心が元気な人の割合                      | 子ども                  | 87.3%                | 100%                    | 79.9%                | 100% |   |
| 働き盛り                    |                                | 76.3%                | 80%                  | 78.8%                   | 80%                  |      |   |
| 高齢者                     |                                | 80.0%                | 80%                  | 78.0%                   | 85%                  |      |   |
|                         | 食育アドバイザーの人数                    | 232人                 | 232人                 | 214人                    | 214人                 | ②    |   |
|                         | 運動習慣者の割合                       | 20.0%                | 30%                  | 21.7%                   | 35%                  | ①    |   |
|                         | メタボ該当者・予備群者率                   | 23.8%                | 20%                  | 23.9%                   | 20%                  | ①    |   |
| 2 地産地消による安全安心な食生活を目指します | 学校給食の町（県）内産農産物使用割合（重量換算、野菜・果物） | 町 37.2%<br>(県 43.7%) | 町 35.0%<br>(県 40.0%) | 町 43.4%<br>(県 50.8%)    | 町 40.0%<br>(県 40.0%) | ③    |   |
|                         | 学校給食の町（県）内産農産物使用品目数（野菜・果物）     | 町 35 品目<br>(県 44 品目) | 町 35 品目<br>(県 40 品目) | 町 56 品目<br>(県 63 品目)    | 町 40 品目<br>(県 40 品目) | ③    |   |
|                         | 元気もりもり！おいしい“しらたか”推進事業実施事業所数    | 4 事業所                | 10 事業所               | 7 事業所                   | 8 事業所                | ④    |   |
|                         | エコファーマー認定人数                    | 41人                  | 41人                  | 25人                     | 25人                  | ⑤    |   |
|                         | 特別栽培米の作付面積                     | 91ha                 | 100ha                | 132ha                   | 132ha                | ⑥    |   |
| 3 食文化の継承に取り組めます         | 教育旅行受入人数                       | 126人                 | 160人                 | 120人                    | 120人                 | ②    |   |
|                         | ふれあいいきいきサロン事業実施地区数             | 30地区                 | 30地区                 | 32地区                    | 32地区                 | ②    |   |
|                         | 子どもがつくる「弁当の日」実施校数              | 2校                   | 4校                   | 2校                      | 4校                   | ⑦    |   |
| 4 食の楽しみと感謝の心を育てます       | 一日に1回以上家族そろって食事をする人の割合         | 子ども<br>80.0%         | 70%<br>70%<br>70%    | 65.5%<br>71.1%<br>70.0% | 80%<br>80%<br>80%    | ①    |   |
|                         | 教育ファーム受入団体                     | 1団体                  | 1団体                  | 0団体                     | 1団体                  | ①    |   |

なお、本計画で設定する目標値については、それぞれ次のような考え方で設定するものです。（以下、備考欄の丸数字毎に説明）

- ①目標に到達しなかったことから、同様又はそれ以上の目標を設定します。
- ②人口減少社会の中において、今後も取組みを継続・維持していくため、現状値を目標とします。
- ③目標を達成しましたが、使用品目数に限界があることや給食の栄養バランス等を考慮して無理のない目標を設定します。
- ④給食の外部委託が進んできていることから、無理のない目標を設定します。
- ⑤安全・安心の志向の高まりで減農薬等の取組みが一般化しているため、エコファーマーの認定を受ける農業者が減っています。そのため、現状値を目標とします。
- ⑥目標を達成しましたが、米の消費量の減少を踏まえ、現状値を目標とします。
- ⑦引き続き、町内全ての小学校において実施されることを目標とします。

## 9. 食育・地産地消推進計画の推進体制

本計画を着実に推進するためには、家庭、学校、地域などで私たち一人ひとりが自身の立場、役割などを認識し、総力を結集する必要があります。また、行政では、活発な活動が行われるよう、普及と啓発に努めていきます。

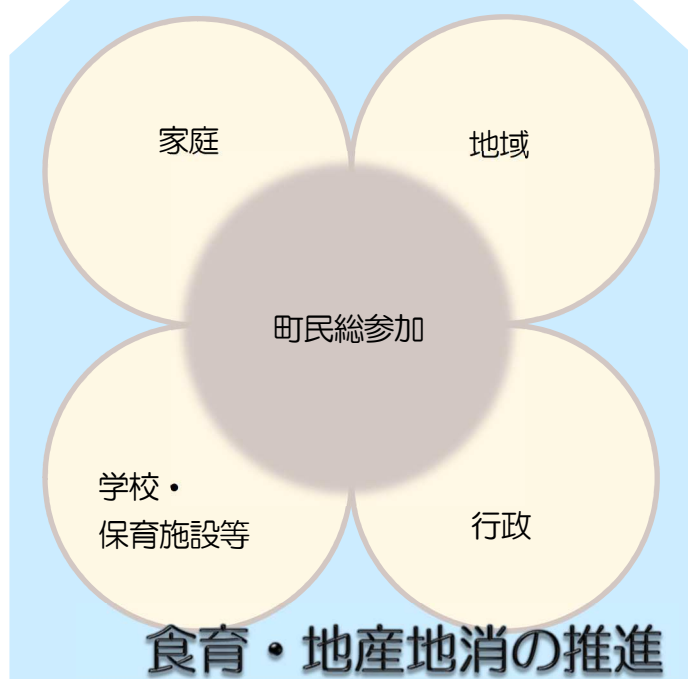
このため、各団体等で行われる食育・地産地消の活動の把握に努めながら、より効果的な活動が行われるよう年次ごとに重点的な取組みを定めるとともに、計画の進行管理については、地域住民、学校・保育施設等、生産者、関係団体、行政などの食育関係者で構成する「食育・地産地消推進協議会」を設置し、実情を踏まえた特色ある活動を実践していきます。

また、本計画をより実効性のあるものにするため、また、各種事業の取組みを通し、将来にわたって持続可能な「まちづくり」・「人づくり」につなげていくため、計画期間内における「（仮）白鷹町食のまちづくり条例」の制定を目指します。

### 持続可能なまちづくり

（仮）白鷹町食のまちづくり条例

白鷹町食育・地産地消推進計画



毎月19日は「家族団らんの日」



## 資料編

---

## 1.食育・地産地消に関するアンケートについて

■調査対象：町内の小学5年生・中学2年生・高校2年生とその保護者、  
各保育施設の保護者、健康づくり推進員 等

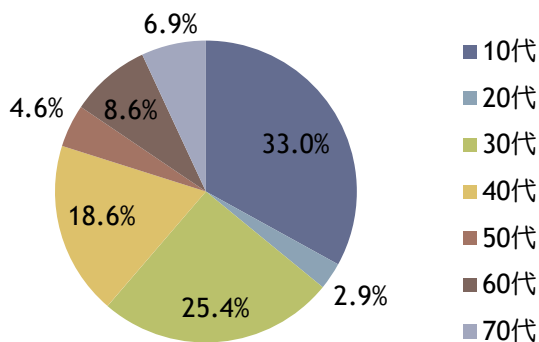
■回答総数：721名

■質問項目

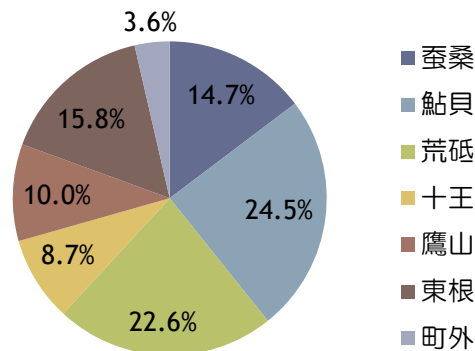
- ①属性（学年、年代、住まい、性別等）
  - ②あなたの体の状態はいかがですか？
  - ③あなたの心の状態はいかがですか？
  - ④一日に1回以上家族そろって食事をしていますか？
  - ⑤朝食を毎日食べていますか？
  - ⑥下記の郷土料理について「知っている」・「食べたことがある」・「作り方を知っている」・「作ることができる」の項目ごとに「○」をつけてください。また、作り方を知っている場合、誰から教えてもらいましたか？
- 郷土料理：笹巻き、冷や汁、ひょうのお浸し、あけびのみそ焼き、芋煮、棒だら煮、鯉（にしん）の昆布巻き、みそ餅
- ⑦上記の郷土食以外であなたが知っている山形の郷土食は何ですか？
  - ⑧家庭菜園を行っていますか（手伝ったことがありますか）？
  - ⑨（家庭菜園を行っている方）どんな野菜を作っていますか？
  - ⑩健康づくりのために気をつけていることは何ですか？

### （1）各属性割合

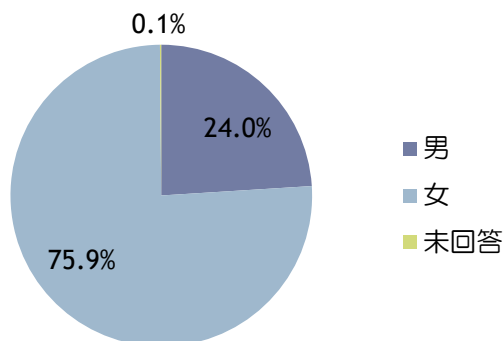
①年代別回答者割合（％）



②地区別回答者割合（％）



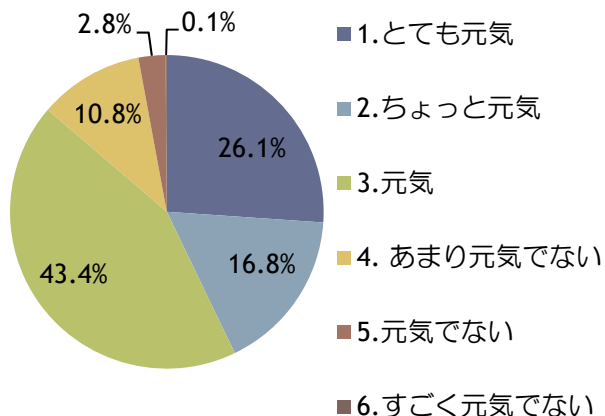
③性別割合（％）



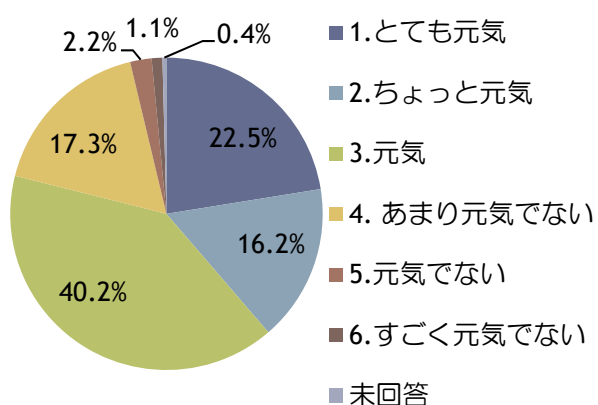


(2) 体の状態、心の状態

①体の状態

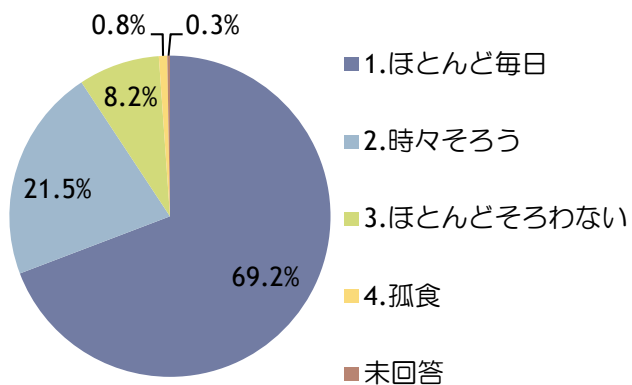


②心の状態

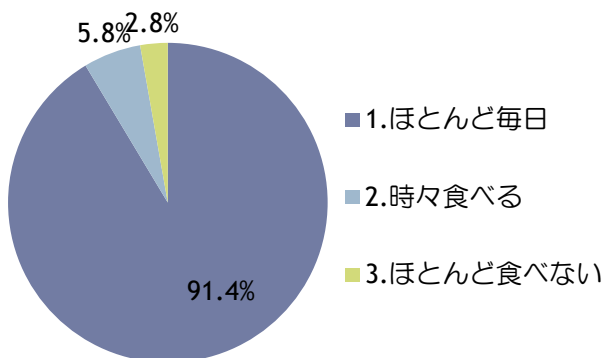


(3) 家族そろって食事をしているか、朝食を毎日食べているか

①家族そろって食事



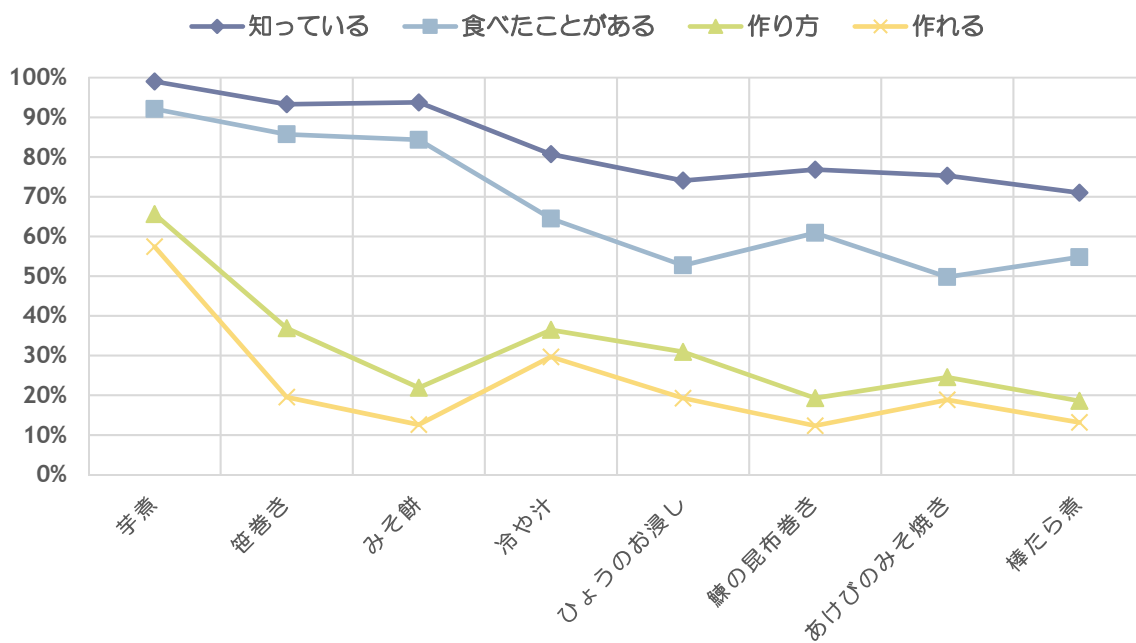
②朝食



(4) 郷土料理についてのアンケート結果

◆…知っている                      ■…食べたことがある  
 ▲…作り方を知っている        ×…作ることができる

郷土料理について（ポイント順）



(5) 郷土料理の作り方を教えてもらった人

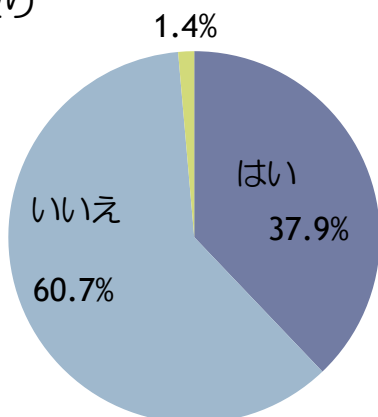
| 順位 | 続柄等              |
|----|------------------|
| 1  | 母                |
| 2  | 祖母               |
| 3  | 地域               |
| 4  | メディア（本、インターネット等） |
| 5  | 父                |

(6) 調査対象8種類以外で知っている山形の郷土料理

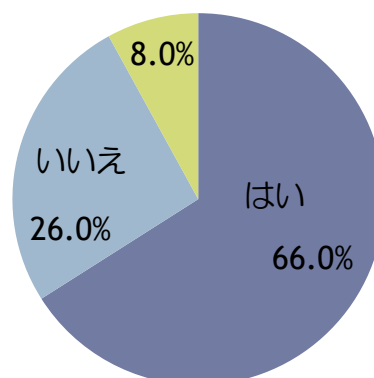
| 順位 | 料理名           |
|----|---------------|
| 1  | だし            |
| 2  | 玉こんに          |
| 3  | 納豆汁           |
| 4  | ひっぱり（ひきずり）うどん |
| 5  | 丸なす漬          |

(7) 自ら家庭菜園を行っているか（働き盛り、高齢者）

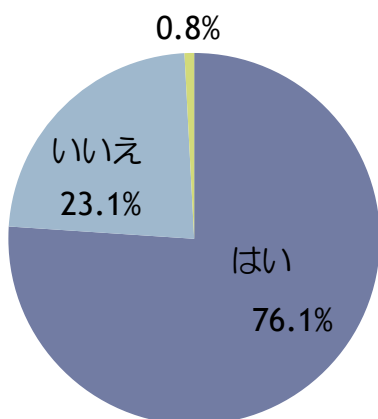
働き盛り



高齢者



(8) 家庭菜園を手伝ったことがあるか（子ども）



(9) 家庭菜園で作っている作物

| 順位 | 作物         |
|----|------------|
| 1  | なす         |
| 1  | トマト（ミニトマト） |
| 3  | きゅうり       |
| 4  | 大根         |
| 5  | 白菜         |

## (10) 健康づくりのために気をつけていること（抜粋）

| 子ども世代                     |
|---------------------------|
| 栄養のバランスを考えて食事する           |
| 早寝早起き                     |
| 3食食べる                     |
| 赤・緑・黄色の食べ物を食べる            |
| 賞味期限が過ぎたものはなるべく食べない       |
| 手洗い、うがい                   |
| お菓子の食べすぎやジュースの飲みすぎに注意している |

| 働き盛り世代              |
|---------------------|
| 栄養のバランスを考えて食事する     |
| 早寝早起き               |
| 3食食べる               |
| 体重を毎日図る             |
| 画面（PC、スマホ）を長時間見続けない |
| ヨガやダンスでストレスを発散する    |
| 無農薬の野菜を食べる          |
| 食品のラベルをチェックする       |
| 地元の食材を使う            |

| 高齢者世代           |
|-----------------|
| 栄養のバランスを考えて食事する |
| 早寝早起き           |
| 3食食べる           |
| 身体を動かす          |
| 腹八分目を心がける       |
| 塩分の取りすぎに注意する    |
| 町で計画している行事に参加する |
| 血圧を図る           |
| 地元の食材を使う        |
| 友人とお茶する         |

## 2. 食育地産地消の取組状況について

町では下表の通り、食育・地産地消を推進するための事業や情報の発信、子どもを対象とした料理教室や農業体験を実施してきました。

学校や保育施設、各種団体、行政などの関係機関で情報共有し、より良い活動となるように取組んできました。今後さらに充実した事業展開を行うために、より連携を密にし情報共有を図っていきます。

| 事業名                | 取組主体                         | 事業内容   |
|--------------------|------------------------------|--|
| 乳幼児健診              | 町（健康福祉課）                     | 発育段階に合わせた食習慣確立のための支援、栄養相談を実施。                                      |
| 健康づくり推進員養成講座       | 町（健康福祉課）                     | 地域での健康づくり活動をするボランティア組織の養成講座。<br>ライフステージごとの健康づくりの基礎知識を習得するための講座。    |
| 健康づくり教室<br>（伝達講習会） | 健康づくり推進員協議会                  | 健康課題をテーマにした講習会。カルシウム豊富な献立、メタボ・ロコモ予防の献立等の実習。                        |
| げんき弁当<br>子ども料理教室   | 健康づくり推進員協議会他<br>町（健康福祉課・農林課） | 地域の食材・手作り弁当の良さを見直すことを目的に実施している料理教室。                                |
| 健康づくりイベント          | 町（健康福祉課）                     | 食と運動を通して健康で豊かな暮らしを目指すイベント。親子ふれあい体操や健康チェック、地産地消・食育に関するコーナーなども行っている。 |
| ふれあいいきいき<br>サロン事業  | 各地区<br>町（健康福祉課）              | 高齢者のひきこもり予防及び地域コミュニティのため介護保険事業の一環として地域で行っている。                      |
| 各種健康教室             | 町（健康福祉課）                     | 地域の健康課題をテーマにした講習会。   |
| ほんわか通信の発行          | 町（教育委員会・健康福祉課・農林課）           | 食育の情報提供のため年数回発行。<br>小学校・保育施設等に配布。                                  |

| 事業名                   | 取組主体       | 事業内容  |
|-----------------------|------------|---|
| 「食の教育年間計画」の作成         | 各小中学校      | 各小中学校で「食の教育年間計画」を作成し、給食を教材にして食事の大切さや栄養について学び、配膳、箸の使い方や食事時の姿勢など食事のマナーの習得、生産者や給食に携わる方々への感謝の心を育てている。 |
| 学校給食を教材にした「食」の教育指導計画  | 学校給食共同調理場  | 「おらほの食材」として町内産の旬の食材を利用し、また、昔からある行事食や郷土食を取り入れるなど、給食を通しての指導内容などを定めた年間計画。                            |
| 町内産農産物の利用拡大           | 学校給食共同調理場  | 納入組合等との連携により白鷹産の旬の食材を中心に町内産農産物の利用拡大を行っている。  |
| 「調理場ゆうびん」「調理場だより」の発行  | 学校給食共同調理場  | 「調理場ゆうびん」や「調理場だより」で白鷹産の食材や生産者からのメッセージを紹介。生産から調理まで携わった方々への感謝と動植物の命をいただいて生きていることにも感謝の気持ちを持ってもらう。    |
| 白鷹 FOOD（風土）恵みの日       | 学校給食共同調理場  | 豊かな農産物を生み出す白鷹の気候・風土、また、生産に携わる方々に感謝し、郷土愛を育む日として「白鷹 FOOD（風土）恵みの日」を設定。この日に使われる学校給食の食材はすべて白鷹産の食材。     |
| おにぎり給食                | 学校給食共同調理場  | 調理担当者が1個1個手で握ったおにぎりを主食に提供する給食。  |
| 元気もりもり！おいしい“しらたか”推進事業 | 保育施設、福祉施設等 | 町内の保育施設等を対象に町内産農産物の給食導入や利用推進を目的に実施。町内産のコメや農産物の利用に対する材料費支援。  |
| 献立表・食事&健康だよりの発行       | 保育施設等      | 施設ごと月1回発行。毎日の献立と、その食材の栄養素の働きをわかりやすく紹介し、家族みんなで「食」への関心を持ってもらう。                                      |

| 事業名                          | 取組主体                     | 事業内容   |
|------------------------------|--------------------------|--|
| 「食育の年間計画」の作成                 | 保育施設等                    | 施設ごとに年齢に応じた「食」への関心を高め、心身の成長を育てていくため、「食育年間計画」を作成する。   |
| 食農教育                         | 各小学校、保育施設等               | 各小学校、保育施設等において、保護者、生産者やJA青年部、土地改良区などから協力を得て農業用施設めぐりやコメづくり、野菜、果樹の栽培を実施し、収穫した食材で料理する等の体験学習を実施。   |
| 農業用水利施設めぐり                   | 白鷹町土地改良区                 | 土地改良区で農業や水の大切さを学ぶとともに将来を担う子どもたちに農業用水利施設への理解を深めるため実施する。   |
| 郷土食伝承事業                      | 食の文化街道連絡会議町（教育委員会）       | 郷土食の味や郷土の自然、農産物、食文化の豊かさ、先人たちの知恵を伝えるため、町内各小学校の6年生を対象に平成17年度から実施している。                            |
| 白鷹町収穫感謝豊作祈願祭                 | JA山形おきたま山形県酪農業協同組合町（農林課） | 各生産者団体や直売グループ等が生産した農産物・加工品を販売し、地元産の食材をPRしている。本町の豊かな風土が育んだ農作物を収穫できたことに感謝するとともに、生産者と消費者との交流を深める。 |
| 農業体験                         | 深山郷地域協議会                 | 子どもから大人までを対象とし、田植え、稲刈り、夏・野菜の収穫等、農作業体験をする。昼食にはのどか村のおにぎりや芋煮をいただく。                                |
| 教育旅行受け入れ                     | 各地区町（商工観光課）              | 千葉県、宮城県の中学生を対象に町内各戸で受け入れ。山菜とりや野菜の収穫、郷土食の調理などを体験。   |
| 家庭教育講座<br>しらたか夏（冬）の「ごっつお」づくり | 町（教育委員会）                 | 健康づくり推進員を講師とし、旬の食材を利用した郷土料理を親子で作る事業。   |





白鷹町食育・地産地消推進計画策定委員会設置要綱

(目的及び設置)

第1条 この要綱は、食育基本法（平成17年法律第63号）第18条に基づき、家庭や教育・保育施設、学校、健康・福祉関係団体、生産者、食品関連事業者等が連携、協力し食育・地産地消を推進するための指針となる白鷹町食育・地産地消推進計画の策定に向け、白鷹町食育・地産地消推進計画策定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(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・地産地消推進行動計画の策定及び推進に関すること。
- (2) 食育・地産地消推進目標の設定及びその実現に関すること。
- (3) 食育・地産地消推進関連団体相互の連携、情報の共有に関すること。

(組織)

第3条 委員会は、教育・保育関係団体、健康・福祉関係団体、生産者団体等、その他町長が必要と認める者の中から別表1に掲げるものをもって組織する。

- 2 委員会に委員長を置き、会務を統括する。
- 3 委員会に副委員長を置き、委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、その職務を代理する。

(任期)

第4条 委員の任期は、委嘱の日から、当該委嘱の日の属する年度の末日までとする。ただし、委員が欠けた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会議)

第5条 委員会は、委員長が招集し、会議の議長となる。

(事務局)

第6条 会務を円滑に処理するため、委員会に事務局を置く。

- 2 事務局の構成員は別表1のとおりとする。

(補則)

第7条 この要綱に定めるもののほか、この委員会の運営に必要な事項は、委員長が別に定める。

附則

この要綱は、令和2年6月17日から施行する。

別表1

(敬称略)

## ■策定委員（第3条関係）

| 所 属・役 職 名                 | 氏 名                | 備 考                |
|---------------------------|--------------------|--------------------|
| 白鷹町校長会学校給食委員              | 高 橋 彰              | 副委員長               |
| 白鷹町学校教育研究所学校給食部会          | 梅 津 純 子            |                    |
| 白鷹町PTA連絡協議会母親委員会          | 渋谷 悦 代             |                    |
| 食育・地産地消実践者                | 鈴木 徳 則             |                    |
| 白鷹町健康づくり推進員協議会 代表         | 照 井 ク 二            | 委員長                |
| 白鷹町保育協議会施設長部会 代表          | 児 玉 裕 継            |                    |
| 山形おきたま農業協同組合 白鷹支店経済支店長    | 渡 部 吉 和            |                    |
| 山形県酪農業協同組合 白鷹支所長          | 齋 藤 徳 之            |                    |
| 有限会社どりいむ農園 代表取締役          | 紺 野 伊 久 雄          |                    |
| 白鷹町食の文化街道連絡会議 会長          | 新 野 喜 代 三          |                    |
| 白鷹町農業委員                   | 福 田 京 子<br>高 橋 康 子 | (~R2.7)<br>(R2.7~) |
| 一般財団法人白鷹町アルカディア財団業務係 課長補佐 | 松 下 美 幸            |                    |
| 西置賜農業技術普及課 専門普及指導員        | 鈴 木 良 美            |                    |
| 山形県酪農業協同組合青年部             | 樋 口 絵 梨            |                    |
| 山形おきたま農業協同組合青年部白鷹地区 委員長   | 横 山 聡              |                    |
| 山形県立荒砥高等学校 教諭             | 鈴 木 祥 子            |                    |

## ■事務局（第6条関係）

| 所 属・役 職 名          | 氏 名       | 備 考  |
|--------------------|-----------|------|
| 学校給食共同調理場 管理係長     | 木 口 祐 里   |      |
| 鮎貝小学校 栄養教諭         | 黒 澤 由 里 香 |      |
| 教育委員会学校教育係 指導主事    | 菅 徳 幸     |      |
| 教育委員会生涯学習・文化振興係 主任 | 黒 澤 淳 子   |      |
| 健康福祉課健康推進係 係長      | 棚 村 薫     |      |
| 健康福祉課子育て支援係 主任保育士  | 橋 本 三 千 子 |      |
| 商工観光課観光係 係長        | 大 瀧 勇 祐   |      |
| 農業委員会農地調整係 主任      | 青 木 ひ ろ み |      |
| 農林課 課長             | 大 木 健 一   | 事務局長 |
| 農林課農業振興係 係長        | 高 田 博     |      |
| 農林課農業振興係 主任        | 小 谷 部 哲   |      |
| 農林課農業振興係 主事        | 宝 澤 悠 太   |      |
| 農林課農業振興係 主事        | 五 十 嵐 安 世 |      |



---

---

## 白鷹町食育・地産地消推進計画

---

印刷・発行

令和3年3月

編集・発行

白鷹町

農林課 農業振興係

〒992-0892

白鷹町大字荒砥甲833

TEL0238-85-6107

---

---