

「滋賀県食育推進計画(案)」に対して提出された意見・情報と
それらに対する県の考え方について

1. 県民政策コメントの実施結果

平成 24 年 12 月 27 日(木)から平成 25 年 1 月 28 日(月)までの間、滋賀県民政策コメント制度に関する要綱に基づき、「滋賀県食育推進計画(案)」について意見・情報の募集を行った結果、1 名から 1 件の意見・情報が提出されました。

2. 提出された意見・情報の概要

計画全般 1 件

3. 提出された意見・情報とそれらに対する県の考え方

番号	頁	項目	意見・情報の概要	意見等に対する考え方
計画全般				
			<p>教育で幼少の時に食育をすり込むことが一番と思います。生活科や家庭科の時間で自分の体を守るためのことをもっと時間を使うことが必要と考えます。</p> <p>大人の人は個別にアドバイスが必要です。</p> <p>またはメディアの力が大きいと思います。</p>	<p>計画に基づく事業を進める上で、ご意見を参考にさせていただきます。</p>

「滋賀県食育推進計画（案）」の概要

基本理念

食で育む元気でこころ豊かにくらす“おうみ”

計画の期間
平成25年度～平成29年度

計画の位置づけ

- 食育基本法第17条第1項に定める「都道府県食育推進計画」
- 関係計画との整合を図り、一体的な事業を推進
(主な関連計画)
- ・「滋賀県食の安全・安心に関する基本方針」
- ・「食の安全・安心アクションプラン」
- ・「健康いきいき21-健康しが推進プラン」
- ・「しがの農業・水産業新戦略プラン」
- ・「滋賀県環境こだわり農業推進基本計画」
- ・「学校教育の指針」

計画の構成

- 第1章 はじめに
1. 計画策定の趣旨
 2. 計画の位置づけ
 3. 計画期間
- 第2章 食をめぐる現状と課題
1. これまでの経過
 2. 健康の現状
 3. 学校給食の状況
 4. 近江の食文化継承と環境と共生する滋賀ならではの食の現状
 5. 県民との協働の現状
- 第3章 計画のめざすもの
1. 基本理念
 2. 滋賀の食育を進めるための3つの視点
- 第4章 施策の展開
1. 施策の体系
 2. 子どもから大人までの生涯にわたる食育の推進
 - (1) 家庭における食育推進
 - (2) 学校、保育所等における食育推進
 - (3) 生活習慣病予防のための食育推進
 - (4) 豊かな高齢期のための食育推進
 - (5) 情報の共有・発信
 3. 近江の食文化継承と環境と共生する滋賀ならではの食育の推進
 - (1) もったいないの心と近江の食文化の継承
 - (2) 地産地消の推進
 - (3) 生産者と消費者の交流促進
 - (4) 安全安心な琵琶湖に優しい「環境こだわり農業」の推進
 4. 県民との協働による食育運動の展開
 - (1) 食育推進体制の整備
 - (2) 食育推進活動者等の育成・支援
 - (3) 食育推進運動の普及・定着
- 第5章 食育の推進にむけて
1. 食育推進の体制と役割
 2. 計画の進行管理
 3. 計画推進にむけた指標と数値目標

施策の3つの視点

健康

【1. 子どもから大人までの生涯にわたる健康な食生活の実現】

- (1) 家庭における食育推進
 - ・「早寝、早起き・朝ごはん」県民運動の推進
 - ・家族そろっての食事(共食)の推進
- (2) 学校、保育所等における食育推進
 - ・学校における体系的な食に関する指導の実施
 - ・保護者への啓発・情報発信
 - ・学校における「食育の日」の取組推進
 - ・体験活動(たんぼのご体験事業等)
- (3) 生活習慣病予防のための食育推進
 - ・行政、医療機関、事業所等における食育啓発
 - ・20,40,60歳をポイント年齢とし、大学、企業等と連携した取組
 - ・歯科保健活動による食育推進
 - ・食品関連事業者による食の情報提供
 - ・給食施設における食育の支援
- (4) 豊かな高齢期のための食育推進
 - ・高齢期の健康な生活のための食育推進
 - ・介護予防事業(栄養改善・口腔機能向上プログラム)等の実施支援
- (5) 情報の共有・発信
 - ・県民への食情報の発信
 - ・リスコムコミュニケーションの推進

主な数値目標

指標項目	現状値(H21)	目標値(H29)
やせの人の割合の減少		
女性(15-19歳)	30.6%	15%
女性(20-29歳)	24.6%	15%
肥満者の割合の減少		
男性(20-60歳代)	25.1%	22%
朝食の欠食率の減少		
小5	2.4%(H23)	1%
20歳代男性	25.9%	15%
バランスのとれた食事に気を付けている人の割合の増加		
20歳代男性	19.5%	30%
長く噛んで味わって食べることに関心のある人の割合の増加	53.9%	65%
	(H24参考値)	

環境

【2. 近江の食文化継承と環境と共生する滋賀ならではの食育の推進】

- (1) もったいないの心と近江の食文化の継承
 - ・食文化継承と情報提供
 - ・調理体験を通じた環境問題の啓発
- (2) 地産地消の推進
 - ・地産地消推進キャンペーンの展開
 - ・学校給食での地産地消の推進
 - ・県産食材の消費拡大と情報提供
- (3) 生産者と消費者の交流促進
 - ・農業体験や産地訪問を通じた交流の推進
 - ・都市と農山漁村の交流活動の推進
 - ・観光客への情報の提供
- (4) 安全安心な琵琶湖に優しい「環境こだわり農業」の推進
 - ・琵琶湖に優しい「環境こだわり農業」の理解促進
 - ・「環境こだわり農産物」の利用拡大

主な数値目標

指標項目	現状値	目標値(H29)
学校給食における地産地消の推進	24.9%(H23)	28%
環境こだわりの農産物の栽培面積	14,455ha(H23)	18,000ha(H27)

協働

【3. 県民との協働による食育運動の展開】

- (1) 食育推進体制の整備
 - ・市町食育推進計画策定、推進支援
 - ・滋賀県食育推進ネットワークによる食育推進運動の展開
- (2) 食育推進活動者等の育成・支援
 - ・食育推進活動者(農業生産、健康推進、食文化継承)の育成確保
 - ・農林漁業者、食品関連事業者などによる体験の機会の提供
- (3) 食育推進運動の普及・定着
 - ・「食育月間」「食育の日」の積極的な展開
 - ・各種団体等との連携協力体制の確立

主な数値目標

指標項目	現状値	目標値(H29)
食育に関心を持つ県民の割合の増加	64.4%(H21)	90%以上
食育ボランティアの数の増加	3341人(H23)	3700人
食育推進計画を策定している市町の増加	89.5%(H23)	100%

案
滋賀県食育推進計画
(第2次)

滋 賀 県

滋賀県食育推進計画（第2次） 目次

第1章 はじめに	
1. 計画策定の趣旨	1
2. 計画の位置づけ	2
3. 計画期間	2
第2章 食をめぐる現状と課題	
1. これまでの経過	3
2. 健康の現状	4
3. 学校給食の状況	10
4. 近江の食文化継承と環境と共生する滋賀ならではの食の現状	12
5. 県民との協働の現状	14
第3章 計画のめざすもの	
1. 基本理念	16
2. 滋賀の食育を進めるための3つの視点	17
第4章 施策の展開	
1. 施策の体系	18
2. 子どもから大人までの生涯にわたる食育の推進	19
(1) 家庭における食育推進	
(2) 学校、保育所等における食育推進	
(3) 生活習慣病予防のための食育推進	
(4) 豊かな高齢期のための食育推進	
(5) 情報の共有・発信	
3. 近江の食文化継承と環境と共生する滋賀ならではの食育の推進	26
(1) もったいないの心と近江の食文化の継承	
(2) 地産地消の推進	
(3) 生産者と消費者の交流促進	
(4) 安全安心な琵琶湖に優しい「環境こだわり農業」の推進	
4. 県民との協働による食育運動の展開	30
(1) 食育推進体制の整備	
(2) 食育推進活動者の育成・支援	
(3) 食育推進運動の普及・定着	
第5章 食育の推進にむけて	32
1. 食育推進の体制と役割	
2. 計画の進行管理	
3. 計画推進にむけた指標と数値目標	

注：本文中の※は、語句説明参照

第1章 はじめに

1. 計画策定の趣旨

食は自然の営みであり、人として産まれて最初に身につけなければならない能力です。何を、どのように食べるか、それは歴史の中で培われたものであり、地域の有り様によりそれぞれ食が成り立っています。

現代は、いつでも、どこでも、どんなものでも手にすることができます。それは、便利で豊かである反面、食べ物により生かされていることを知り、感じるができなくなっています。そのことは、食により育ってきた心が育たなくなっていると言うことでもあります。また、社会・家族のあり方が変化し、みんなで食べ物を分かち合うという事が少なくなってきました。個食という言葉に象徴されるように、同じ食卓についても、それぞれ違うものを食べている、食べること、食べるものを共有しない食卓が増えてきているのも現代です。

こころと体を育む「食」を知り、感じ、身につける事が、改めて必要である時代となっています。

本県では、平成19年6月食育推進計画を策定し、湖や河川、農地、里山など体験の場が身近にかつ豊富にある滋賀の特性をいかし、地域・学校・家庭・職場が連携・協力して取り組み、県民がみんなで食育に取り組む体制を整備してきました。

その結果、食に関わる様々な機関において食育事業が実施され、食育に関わるボランティアの増加など食育の取組は進んできました。

しかし、朝食の欠食や肥満・やせの者の割合の増加、生活習慣病の増加など、食をめぐる健康の課題は依然として多く、さらには食の安全・安心に対する消費者の関心の高まりなどを背景として、食に関する正確な情報の提供が求められています。

このような状況を踏まえ、子どもたちの体験を通じた食育をさらに進めると共に、生活習慣病予防のための食育、ライフステージに応じた食育の推進、みんなで食べること（共食）の推進など、本県の特性を生かし、総合的かつ計画的に食育を推進するため、「滋賀県食育推進計画（第2次）」を策定します。

2. 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法の目的・基本理念を踏まえ、同法第17条第1項に定める「都道府県食育推進計画」として、すべての食育関係者（行政、教育、農林漁業者、関連事業者）ならびに県民がそれぞれの役割に応じて連携・協力しながら食育に取り組むための基本指針とします。

なお、本計画は本県の関係計画・指針等^{*}と調和を図りながら実施するものとします。

3. 計画期間

本計画の期間は、平成25年度から平成29年度までの5年間とし、計画期間中に状況の変化等が生じた場合には必要な見直しを行うものとします。

第2章 食をめぐる現状と課題

1. これまでの経過

平成19年度から平成23年度を計画期間としたこれまでの滋賀県食育推進計画では、目標値を定め、5つの基本施策にそって、食育推進に取り組んできました。平成24年度に評価をおこなったところ、基本施策にそった事業を継続して取り組むことにより、肥満の割合の減少、やせの割合の減少の2項目以外は目標を達した、あるいは目標に近づいている状況でした。

市町食育推進計画策定数、食育体験を実施する小学校数が増加したことで、食育推進体制が整い、子どもたちの食育体験が進みました。

食育推進計画における目標値と現状値と評価

※1 児童生徒の食事調査
 ※2 性と健康に関する調査
 ※3 「滋賀の健康・栄養マップ」調査
 ※4 学校給食栄養報告

【評価】
 ◎ 目標達成
 ○ 目標値に近づいている
 ▲ 目標値に対して悪くなっている

施策	目標項目	策定時	現状値 (H21/22)	目標値(H24)	評価	
子どもから大人までの生涯にわたる食育の推進	朝食を欠食する県民の割合					
	※3	小5 ※1	3.8%	2.4%	0%	○
		中2 ※1	9.2%	6.3%	3%	○
		高2 ※2	11.5%	10.7%	5%	○
		20歳代男性	28.6%	25.9%	15%	○
		30歳代男性	23.2%	20.2%	15%	○
		20歳代女性	17.5%	13.1%	10%	○
		30歳代女性	9.7%	7.4%	5%	○
	肥満者の割合 ※3	男性(20-69歳)	23.8%	25.1%	15%	▲
		女性(40-69歳)	19.3%	13.0%	10%	○
やせの割合 ※3	女性(15-19歳)	21.3%	30.6%	15%	▲	
	女性(20-29歳)	23.5%	24.6%	15%	▲	
近江の食と風土をいかした食育の推進	学校給食における地場産物を使用する割合 ※4 (食材数ベース)	15.50%	23.4%	25%	○	
琵琶湖や身の回りの環境と共生する食育の推進	環境こだわり農産物の栽培面積	5,865ha	14,173ha	12,000ha	◎	
体験を通じた感動と共感をよぶ食育の推進	農業体験を実施している					
	小学校	181校	204校	全小学校(231校)	○	
	地域	18集落	(同様の事業を実施)	200集落	-	
県民との協働による食育の推進	食育に関心を持つ県民の割合					
	推進計画を策定している市町	3.8%	78.9%	80%	○	

今後は、体験を通じた子どもの食育をさらに進めるとともに、家庭における共食、地域における共食の場づくりにより食を通じた豊かな人間形成への取組を進めます。併せて、生活習慣病予防・改善のための食育を推進します。

2. 健康の現状

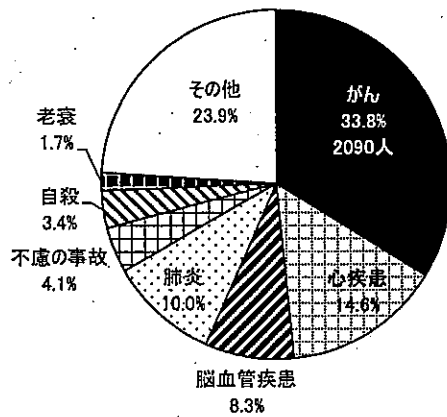
(1) 生活習慣病等の状況

ア 生活習慣病の状況

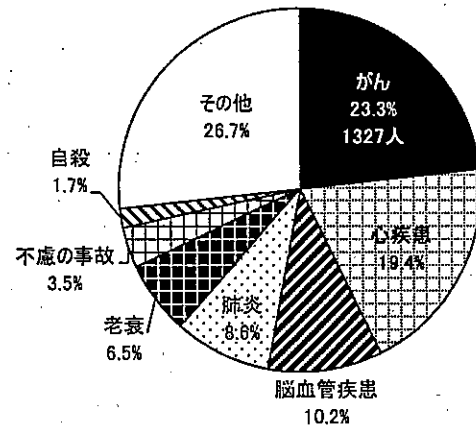
悪性新生物（がん）、心疾患、脳血管疾患等のいわゆる生活習慣病が死因順位の上位を占めており、平成23年では、総死亡者数の約6割をしめています。

死因別死亡割合（平成23年（2011年））（厚生労働省人口動態統計 平成23年）

男性



女性

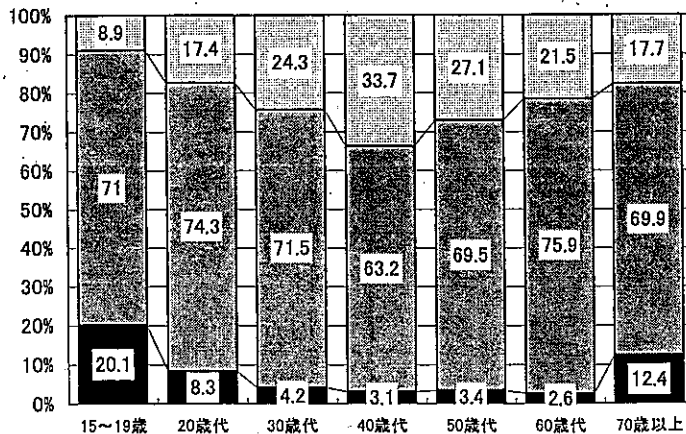


イ 肥満・やせ^{*}の状況

平成21年度滋賀の健康・栄養マップ調査の結果では、肥満者の割合は40歳代男性が一番多く、3人に一人が肥満です。

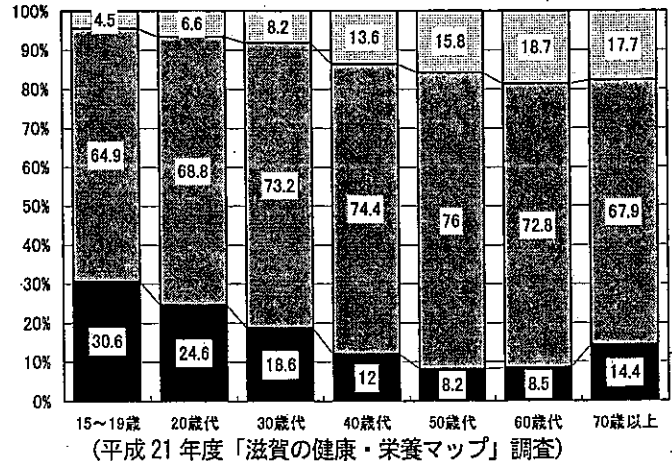
肥満およびやせの状況(男性)

■やせ □普通 □肥満



肥満およびやせの状況(女性)

■やせ □普通 □肥満

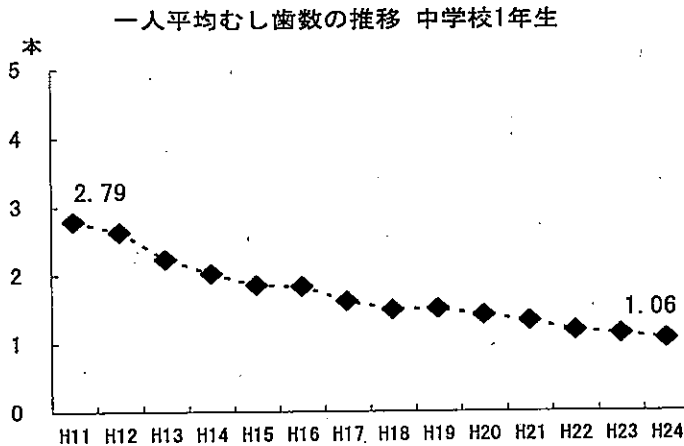


平成12年度と平成21年度の「滋賀の健康・栄養マップ」調査の結果から、男性では平成12年度に20歳代であったものが10年後に30歳代となると肥満割合は2.3倍に、同じく30歳代男性が10年後40歳代となると肥満割合は1.5倍となり、今、肥満でなくても10年後に肥満になる人が相当数いることが推測されます。このことから、若い

頃からよりよい生活習慣を身につける必要があります。

ウ むし歯と歯周病の状況

むし歯は、乳幼児や学齢期において、年々減少してきています。歯周病については、県での罹患状況は把握できていませんが、成人の約8割に歯ぐきに所見があるとされており（平成23年度全国歯科疾患実態調査）、現状把握も含め対策の充実が必要です。



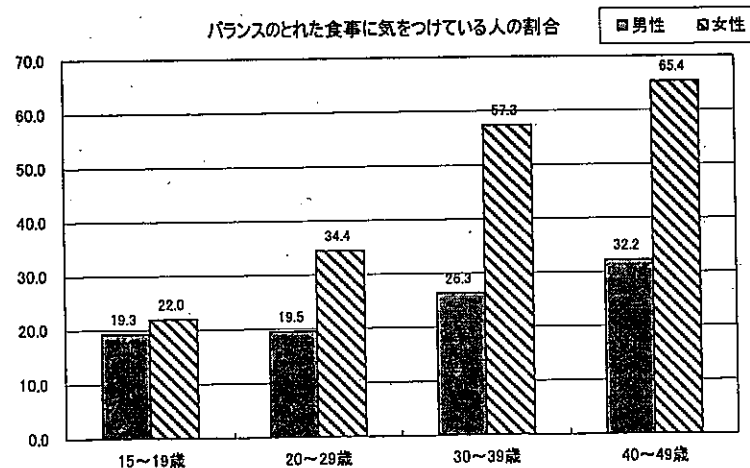
（滋賀県歯科保健資料集）

（2）食生活の状況

ア バランスのとれた食事

食生活でバランスのとれた食事について気をつけている人の割合は年齢があがるに従って高くなっています。特に男性は全体的に気をつけている人の割合が低い状況です。

若いときから、バランスのとれた食事について気をつけるよう正しい知識の周知啓発が必要で、特に男性への周知・啓発が必要です。

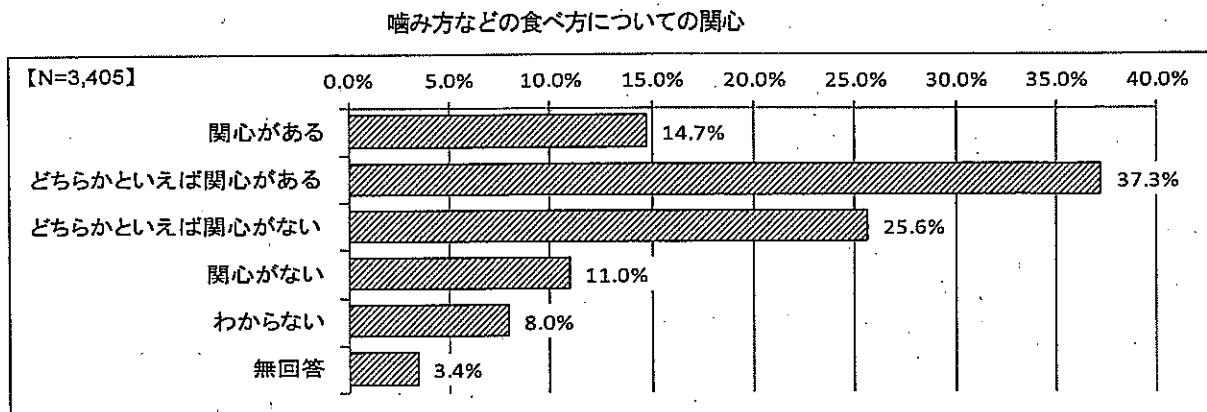


（平成21年度「滋賀の健康・栄養マップ」調査）

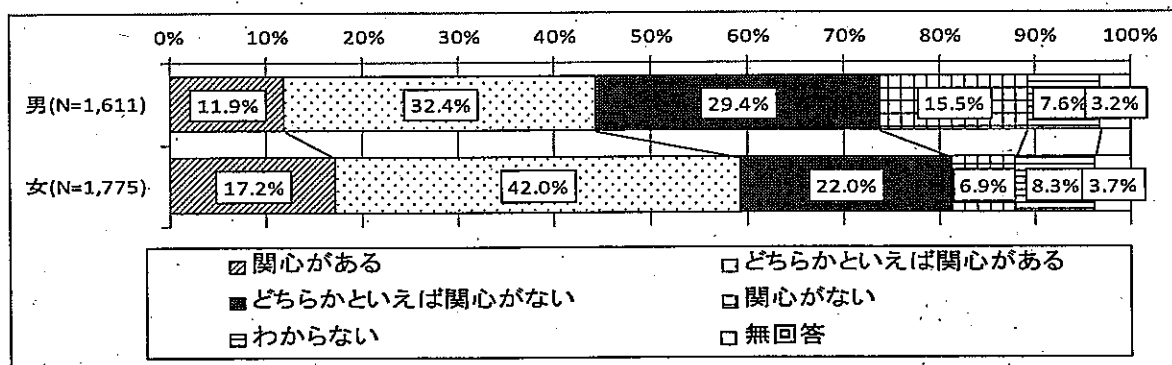
イ 食べ方への関心

「滋賀県の医療福祉に関する県民意識調査」（平成24年）によると、噛み方、味わい

方などの食べ方についての関心では、「どちらかといえば関心がある」が37.3%で、「関心がある」の14.7%を加えると半数の人は関心があると回答しています。



男女別にみると、女性は「関心がある」「どちらかといえば関心がある」が多く、男性は「どちらかといえば関心がない」「関心がない」が多くなっています。

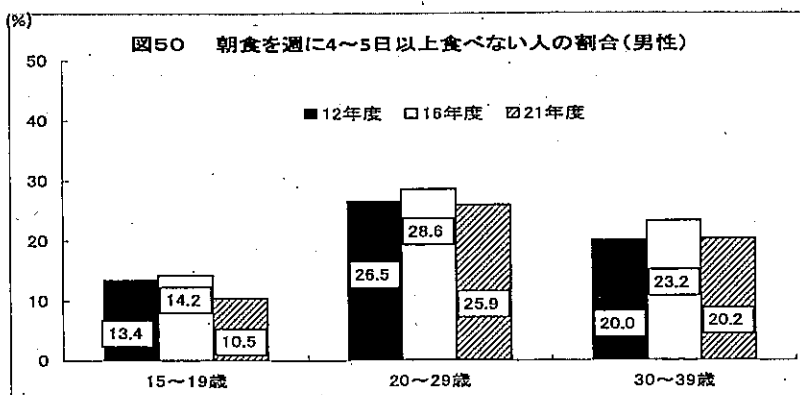


(「滋賀県の医療福祉に関する県民意識調査」(平成24年))

ウ 朝食の欠食状況

① 朝食の欠食状況

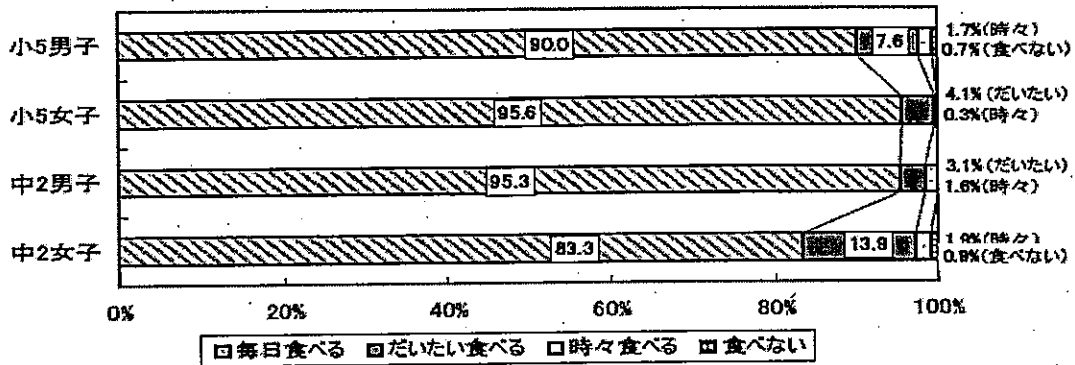
朝食の欠食率は平成16年度調査に比べて減少していますが20、30歳代では依然として高い状況で、特に男性の欠食率が高くなっています。また、20、30歳代の男性が朝食を食べなくなった時期は高校卒業から20歳代までが約5~6割を占めています。



(「滋賀の健康・栄養マップ」調査)

② 子どもの朝食摂食状況

「だいたい」「毎日」朝食を食べるのは小学生で98.6%、中学生で97.6%でした。規則正しく食べる習慣は、子どもの頃から身につける事が必要で、今後とも、朝食の重要性を啓発することが必要です。

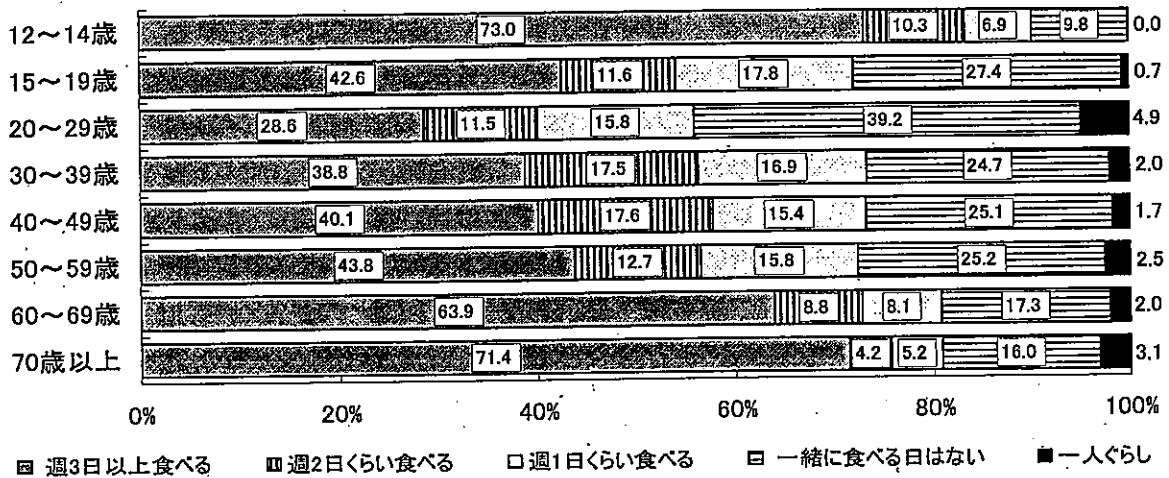


(平成22年度「児童生徒の食事調査」)

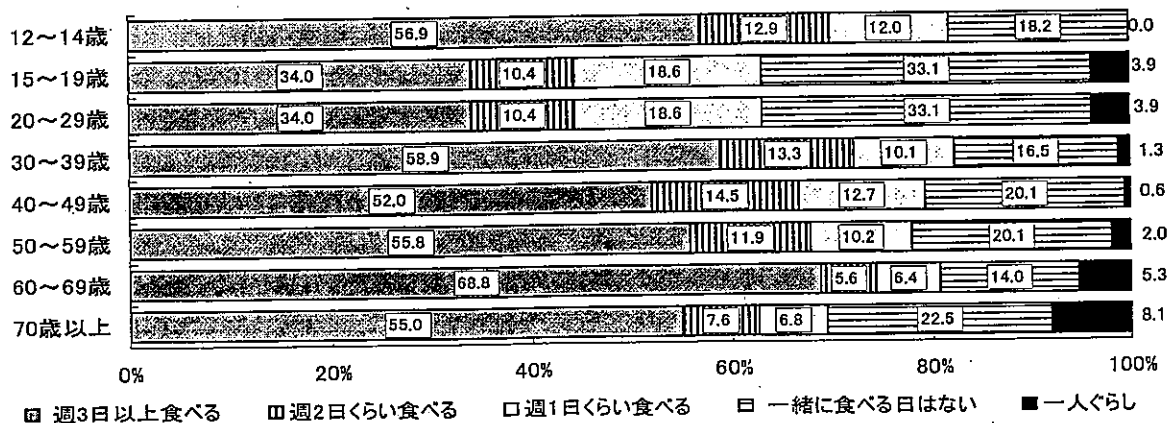
オ 家庭での共食（家族と一緒に食事をする）の状況

食事を一人で食べている割合は、朝食では男女とも20歳代が一番高く、次いで15～19歳が高くなっています。また、高齢者についても、女性の70歳以上では22.5%と高い状況です。

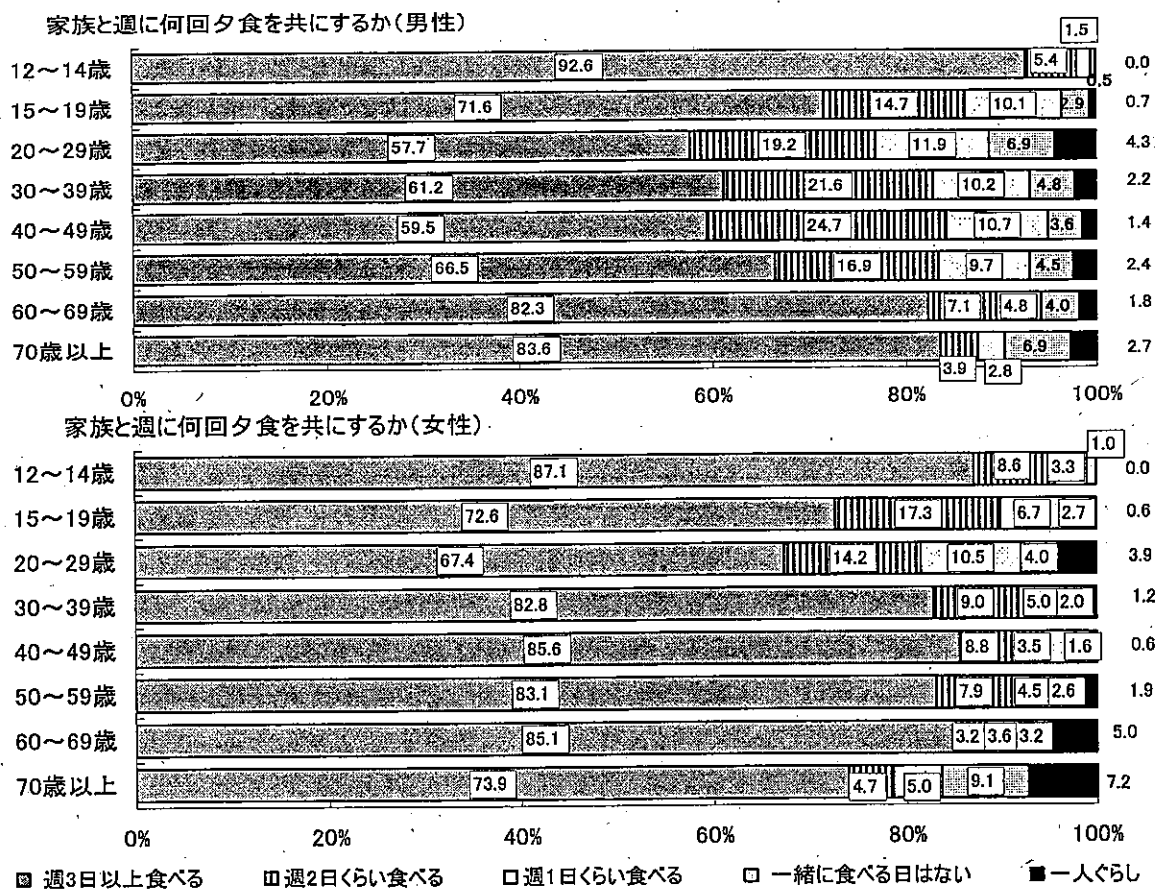
家族と週何回朝食を共にするか(男性)



家族と週何回朝食を共にするか(女性)

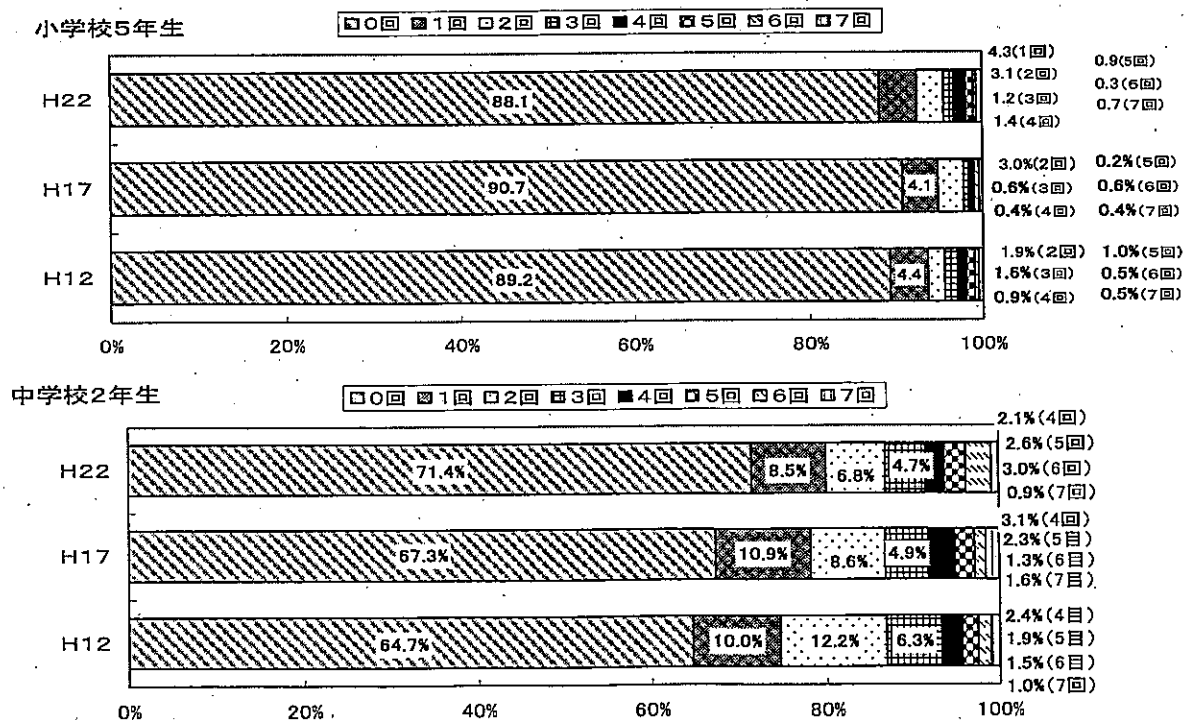


夕食では、男女とも20歳代および70歳以上が高くなっています。また、女性の70歳代以上が9.1%と最も高い状況です。



(平成21年度「滋賀の健康・栄養マップ」調査)

一人での食事 夕食(週に何回)



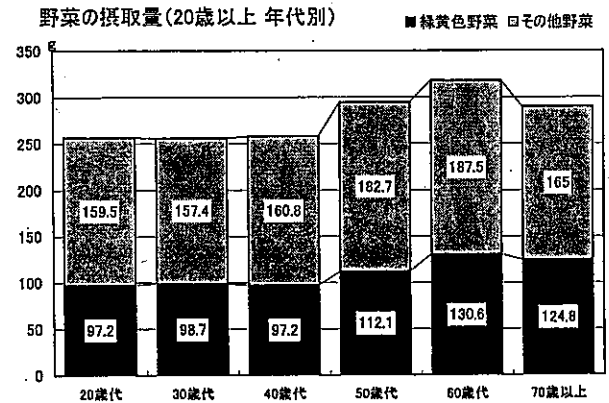
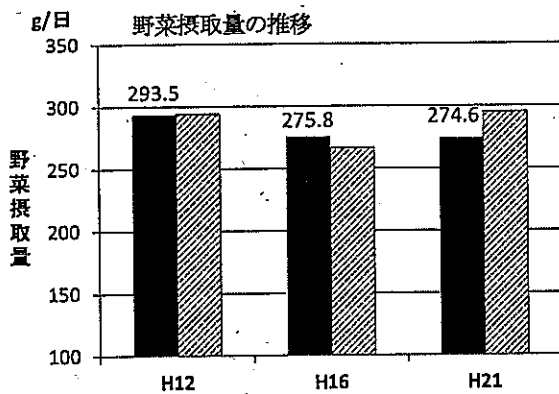
(平成22年度「児童生徒の食事調査」)

家族と一緒に食事をする（共食）ことは、食を選択する力の向上や望ましい食生活の実践につながることから、あらゆる機会を捉えた啓発が必要です。

カ 食物の摂取状況

① 野菜の摂取状況

成人一人当たりの野菜摂取量は減少傾向にあり、平成 21 年度調査では 20 歳以上平均値 274.6g で、目標量 350g に達していない状況です。特に 20～40 歳代では平均値にも及ばず、最も多い 60 歳代でも 318.1g です。若い世代の野菜摂取量の増加のための取組が必要です。

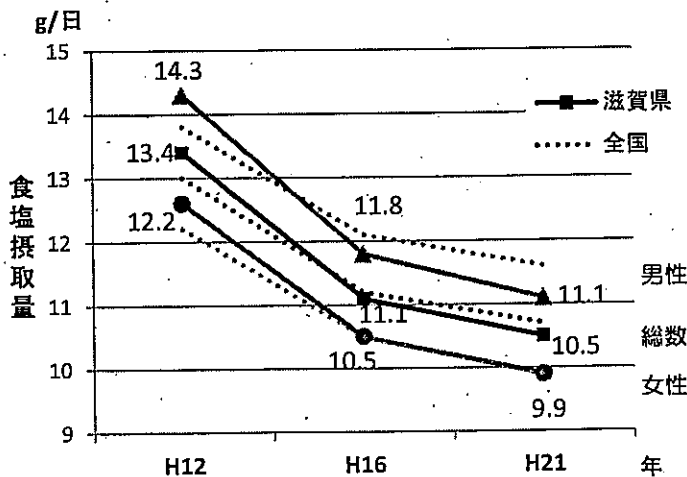


(平成 21 年度「滋賀の健康・栄養マップ」調査)

② 食塩の摂取状況

食塩摂取量については、この 10 年で減少していますが、日本人の食事摂取基準(2010 年版)目標量には届かない状況で、今後は、食環境面からの取組も必要です。

食塩摂取量の年次推移



目標量

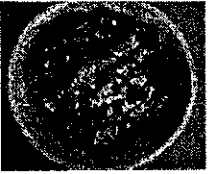
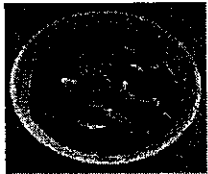
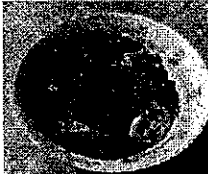




成人男性：9g/日未満
成人女性：7.5g/日未満
日本人の食事摂取基準
(2010 年版)

(平成 21 年度「滋賀の健康・栄養マップ」調査)

3. 学校給食の状況

(1) 学校給食における郷土料理の実施状況

学校給食では、郷土料理や特産物を活用した料理を実施しています。

	主 な 料 理 名	献立の写真
ごはんもの	ちらし寿し、筍ごはん、山菜おこわ、豆ごはん、 さつまいもごはん、しじみごはん、粟ごはん アメノイオごはん、赤飯、しょいめし 菜めし、うなぎ丼、七草粥	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">アメノイオごはん</div> 
汁もの	お講汁、打ち豆汁、打ち豆入りお講汁、干し菜汁 冬瓜の味噌汁、かぶら汁、つりかぶらの味噌汁 泥亀汁、しじみ汁、湯葉のすまし汁 ずいきと里芋の味噌汁、ずいきの味噌汁 なすの味噌汁、かもうり汁、呉汁	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">打ち豆汁</div> 
煮もの	赤こんにゃくのおかか煮、かしわのじゅんじゅん 近江牛のじゅんじゅん、赤こんにゃくの煮もの 五目豆、牛肉のしぐれ煮、丁字麩入りすき焼き たくあんのぜいたく煮、丁字麩の煮物 かぼちゃのいとこ煮、大豆昆布、卵の花煮 かんぴょうと里芋の煮物、金時豆甘煮 青菜の煮浸し、切干し大根の煮物	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">近江牛のじゅんじゅん</div> 
炒めもの	きんぴらごぼう 赤こんにゃくのきんぴら 赤こんにゃくとごぼうのきんぴら	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">きんぴらごぼう</div> 
あえもの	大根なます、白和え、菜の花の辛子あえ 丁字麩の辛子あえ、丁字麩の辛子酢味噌あえ たたきごぼう、お浸し	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">丁字麩の辛子あえ</div> 
漬けもの	赤カブの甘酢漬、赤カブ漬、日野菜漬、 かぶらの甘酢漬、白菜漬、水菜の漬物	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">水菜の漬物</div> 
その他	雑煮、すいとん、ぜんざい、 揚げかきもち、でっちようかん	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">でっち羊羹</div> 

(平成 21 年度分)

(2) 地産地消の推進

ア 地場産物を取り入れた学校給食

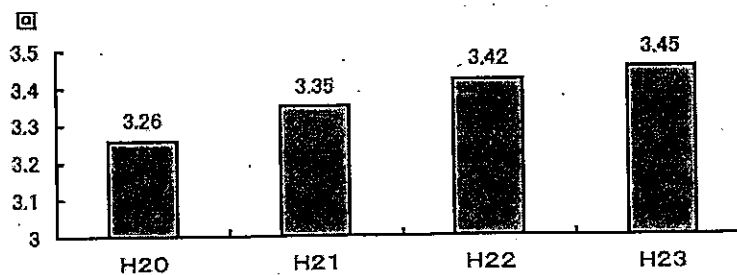
琵琶湖で獲れた湖魚は、煮付けや塩焼きのほか、揚げ物などバラエティ豊かな料理として実施されています。

湖魚を使った料理一覧（平成 21 年度）

わかさぎ	唐揚げ、南蛮漬け、カレー揚げ、ケチャップあえ、フリッター、佃煮、フライ、のりごま揚げ、更紗揚げ、レモン揚げ、ネギだれかけ		
こあゆ	唐揚げ、煮付け、あめ炊き、カレー揚げ、南蛮漬け、コアユ豆、天ぷらかりん揚げ、アーモンドがらめ、レモン風味、甘露煮、香草揚げ、佃煮香草揚げ、ピーナッツがらめ		
すじえび	えび豆、かき揚げ、揚げえび豆、すじえびと大根のきんぴら すじえび入り青花かき揚げ、お好み天、えび大根、えび豆ご飯		
びわます	唐揚げ、フライ、みそマヨネーズ焼、南蛮漬け、塩焼き、バター焼き レモンじょうゆ焼き、きのこソースかけ、紅葉焼き、ムニエル、照焼き アメノイオご飯、ますめし		
にじます	塩焼き、甘露煮、照焼き、唐揚げレモンソース、マヨネーズ焼き クリーム焼き、マスと椎茸のカップ焼き		
ブラックバス	甘酢あんかけ、カレー揚げ、秋の香りあんかけ、アーモンド揚げ		
石貝	ぬた、石貝豆、かき揚げ、石貝と大豆の煮物、石貝入りご飯		
ごり（うろり）	ごりの青花かき揚げ、ごり豆、ごりご飯		
氷魚	かき揚げ	わかさぎ南蛮漬	揚げえび豆
いわな	塩焼き、唐揚げ	しじみの味噌汁	石貝のぬた
しじみ	味噌汁、大根としじみの煮物		
いさざ	唐揚げ		
うなぎ	卵とじ、うなぎ丼		
たてぼし	チャウダー、しぐれ煮、豆との佃煮		
もろこ	唐揚げアーモンド風味		
あゆ	塩焼き		

学校給食における米飯給食の導入は、食事内容の多様化を図り、栄養に配慮した米飯の正しい食習慣を身につけさせる見地から、昭和 51 年度から実施されています。平成 23 年度の児童生徒数平均による 1 週間当たりの米飯回数は 3.45 回で、年々増加傾向にあります。

県内の児童生徒数平均による 1 週間あたりの米飯回数



（平成 23 年度「滋賀の学校給食」）

4. 近江の食文化の継承と環境と共生する滋賀ならではの食の現状

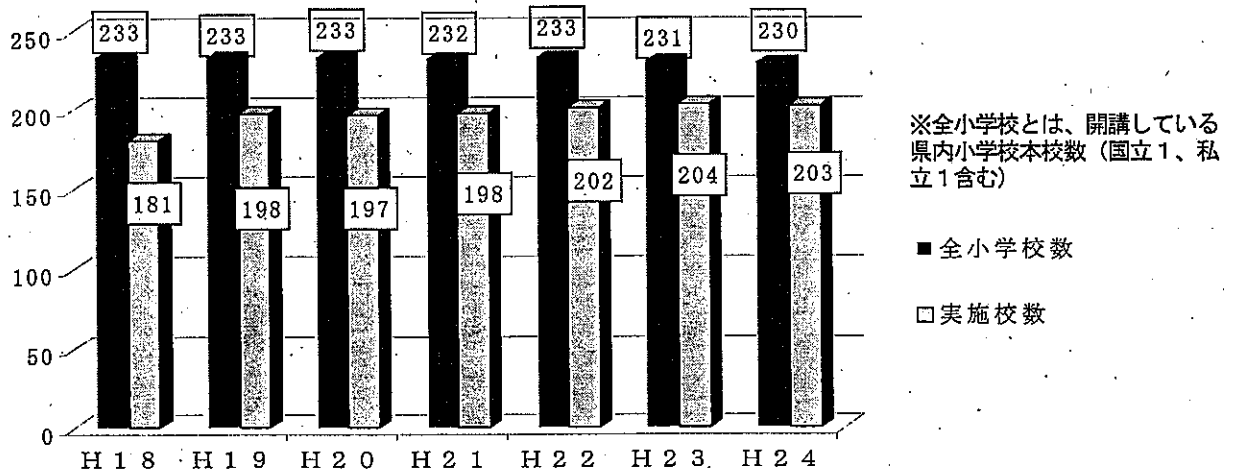
(1) 滋賀の食文化財

本県では、平成10年に無形民俗文化財の中に「湖魚のなれずし」「湖魚の佃煮」「日野菜漬」「丁稚羊羹」「アメノイオご飯」の5つの料理を選び、絶やすことなく将来へ伝えていこうとしています。

(2) 農業体験学習の推進

平成14年度から、小学校が取り組む農業体験学習に対し支援を行っています。平成21年度から実施している「たんぼのこ体験事業」は、現在県内の約9割の小学校で取り組まれています。

たんぼのこ体験事業実施校数の推移



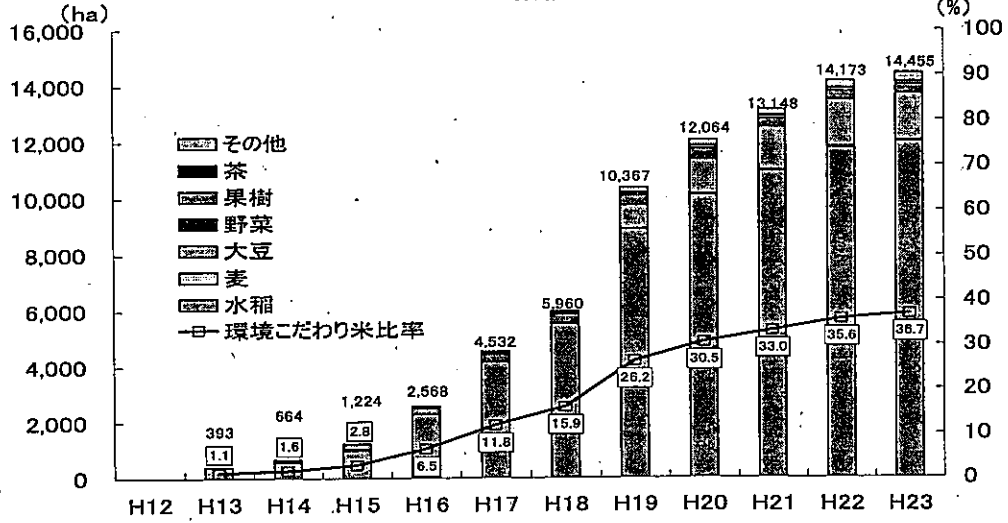
(3) 環境こだわり農業

ア 環境こだわり農業の広がり

本県では、より安全で安心な農産物を消費者に提供するとともに、琵琶湖をはじめとする環境と調和のとれた農業生産を進めています。農薬や化学肥料を通常の半分以下に減らすとともに農業濁水を流さない等の環境に優しい「環境こだわり農産物」の栽培が増加し、特に米は平成23年度で県産米の約37%を占めるまでに拡大しています。

このような環境こだわり農業をはじめとする滋賀県農業について子どもたちが理解を深められるよう、小学校で学べる学習補助教材DVDを作成しその利用を進めているところです。

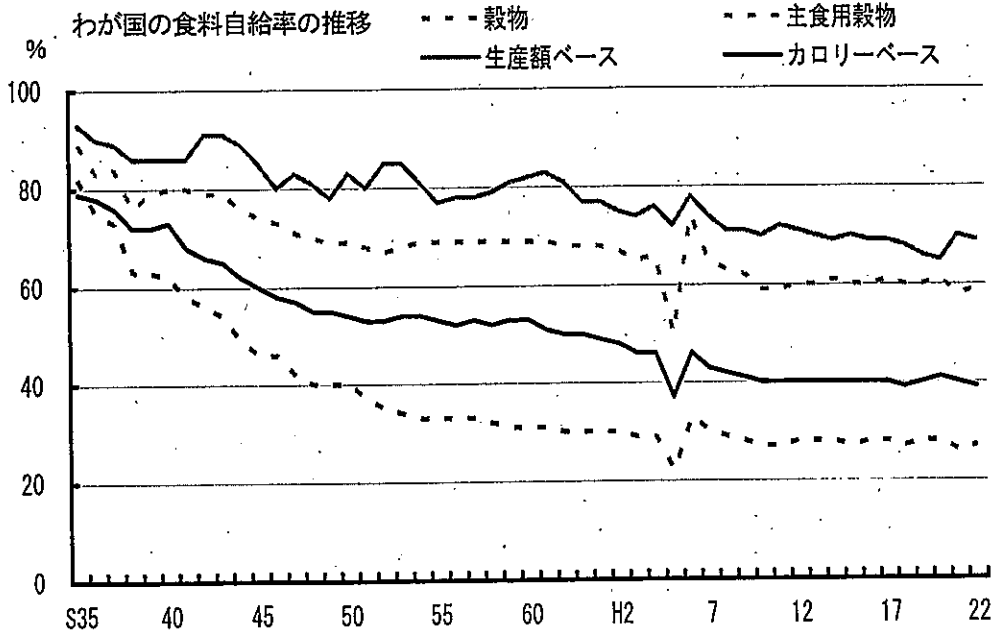
■環境こだわり農産物栽培面積と県産米における環境こだわり米の割合の推移



(4) 食料自給率の変化

我が国の食料自給率は年々低下し、近年は低位で安定しています。

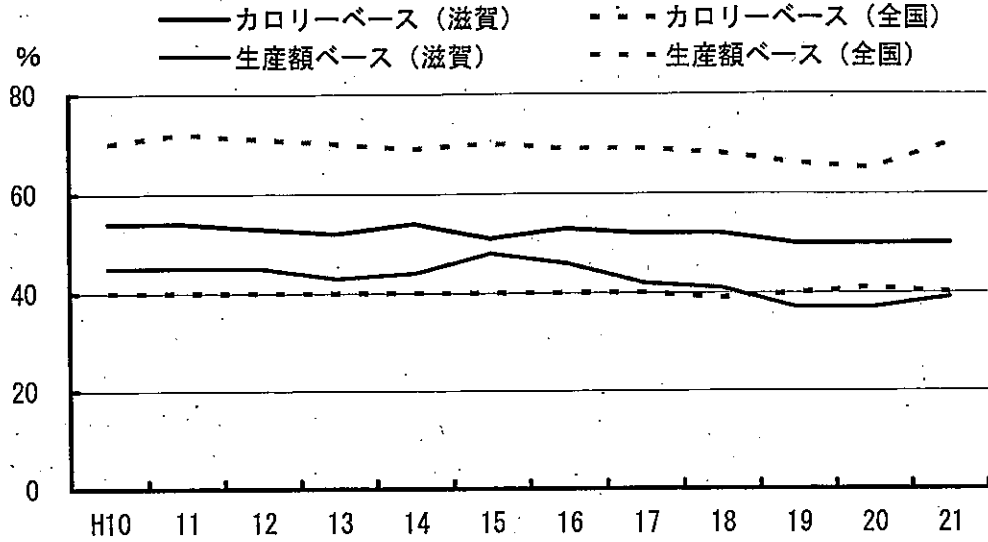
高度経済成長期にパン原料の小麦や家畜飼料の輸入が拡大し、日本人の食生活は急速に欧米化していきました。



(農林水産省)

本県の自給率は、米の自給率が高いためカロリーベースでは全国平均を上回っていますが、単価の高い園芸作物や畜産、魚介類の自給率が低いため生産額ベースでは低い値を示します。

滋賀県の食糧自給率の推移

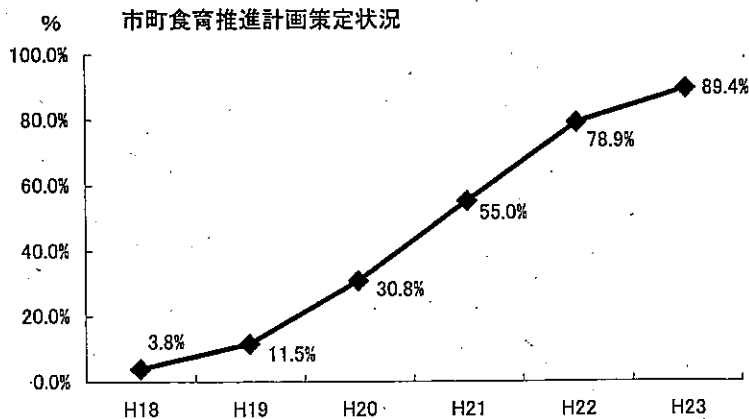


(農林水産省)

5. 県民との協働の現状

(1) 市町の食育推進計画策定状況

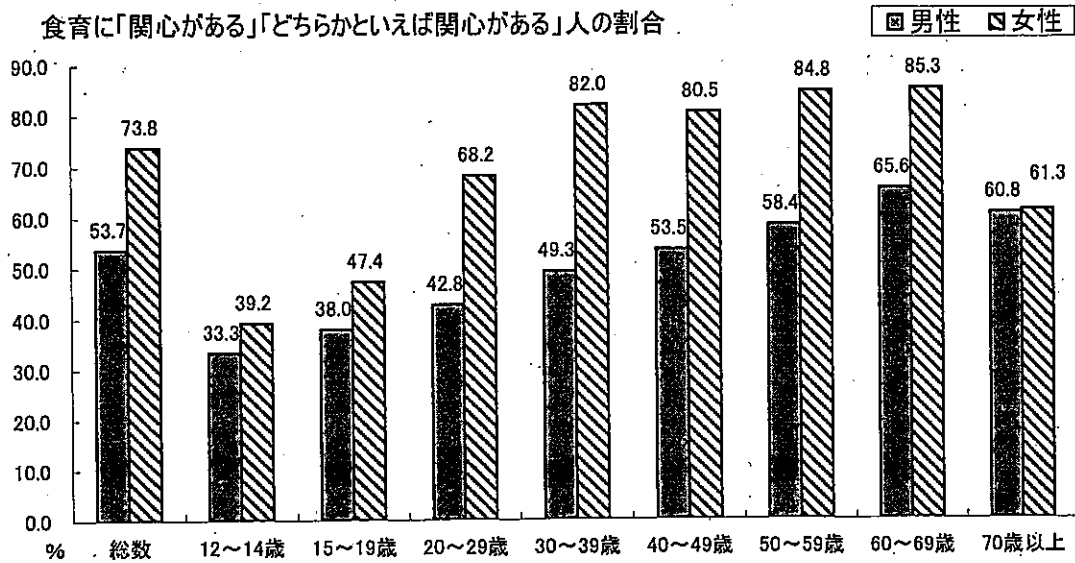
食育推進計画を策定する市町の数が増加しており、全市町が策定できるよう今後とも支援します。



(内閣府調査)

(2) 食育への関心

食育に関心がある人の割合は、どの年代においても男性より女性が多く、特に、30歳代から60歳代の女性の8割が「関心がある」「どちらかといえば関心がある」と回答しています。今後は、関心の低い層への重点的な啓発が必要です。



(平成21年度「滋賀の健康・栄養マップ」調査)

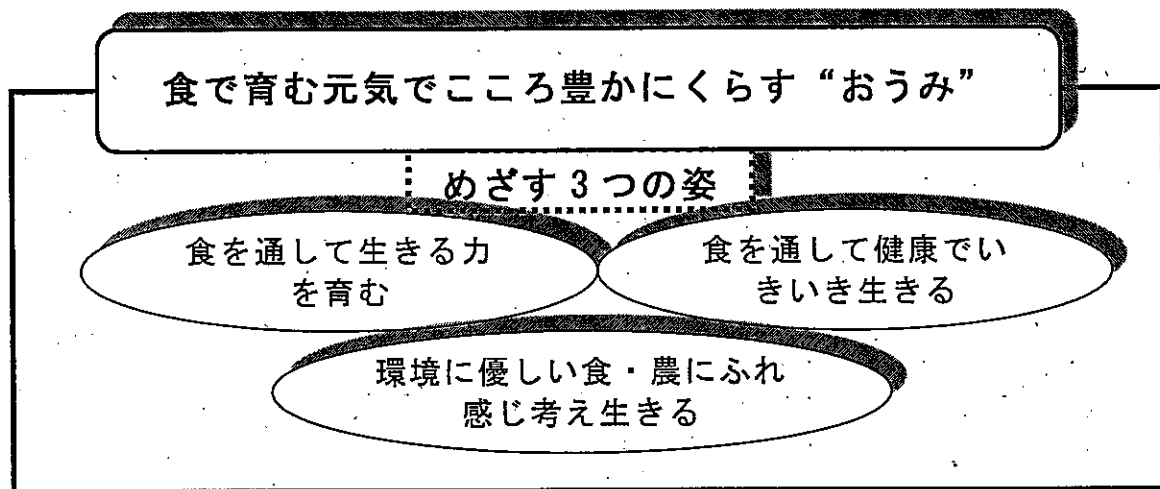
第3章 計画のめざすもの

1. 基本理念

子どもの頃から、食に関する知識や食を選択する力を身につけ、食を通して生きる力を育み、自然からの恵みと関係する多くの人々への感謝の気持ちを養うとともに、地域において人と人との結びつきを深めながら、健康長寿のためのよりよい食生活が実践できるよう生涯を通じた食育を進め、

『食で育む元気でこころ豊かにくらす“おうみ”』

をめざします。



2. 滋賀の食育を進めるための3つの視点

計画の達成に向けて、“健康・環境・協働”の3つを重点的な視点とし、滋賀の食育を推進します。

健康

県民の健康に対する意識は高まっているものの、依然として脂肪の過剰摂取や野菜の摂取不足、朝食の欠食等、栄養の偏りや食習慣の乱れがみられ、その結果、生活習慣病の原因となる肥満者の割合が増加する一方で、若い女性ではやせ願望といった現象が多くみられています。

こうしたことから、“健康”を重要な視点として、子どもころから食に関心をもち、正しい知識や食を選ぶ判断力を身につけ、生涯にわたるいきいきとした暮らしをめざします。

環境

本県は、豊かな自然環境と琵琶湖の水の恩恵を受け、近江米、近江牛、近江の茶、野菜、湖魚など多くの農林水産物が生産されるとともに、環境と調和した農業の取組が広がっています。また、都市部と農村部が近く、身近なところで食や農業体験を楽しむことができます。

こうした本県の特徴を活かし、近江の食文化の伝承と環境と共生する滋賀ならではの食育を推進します。

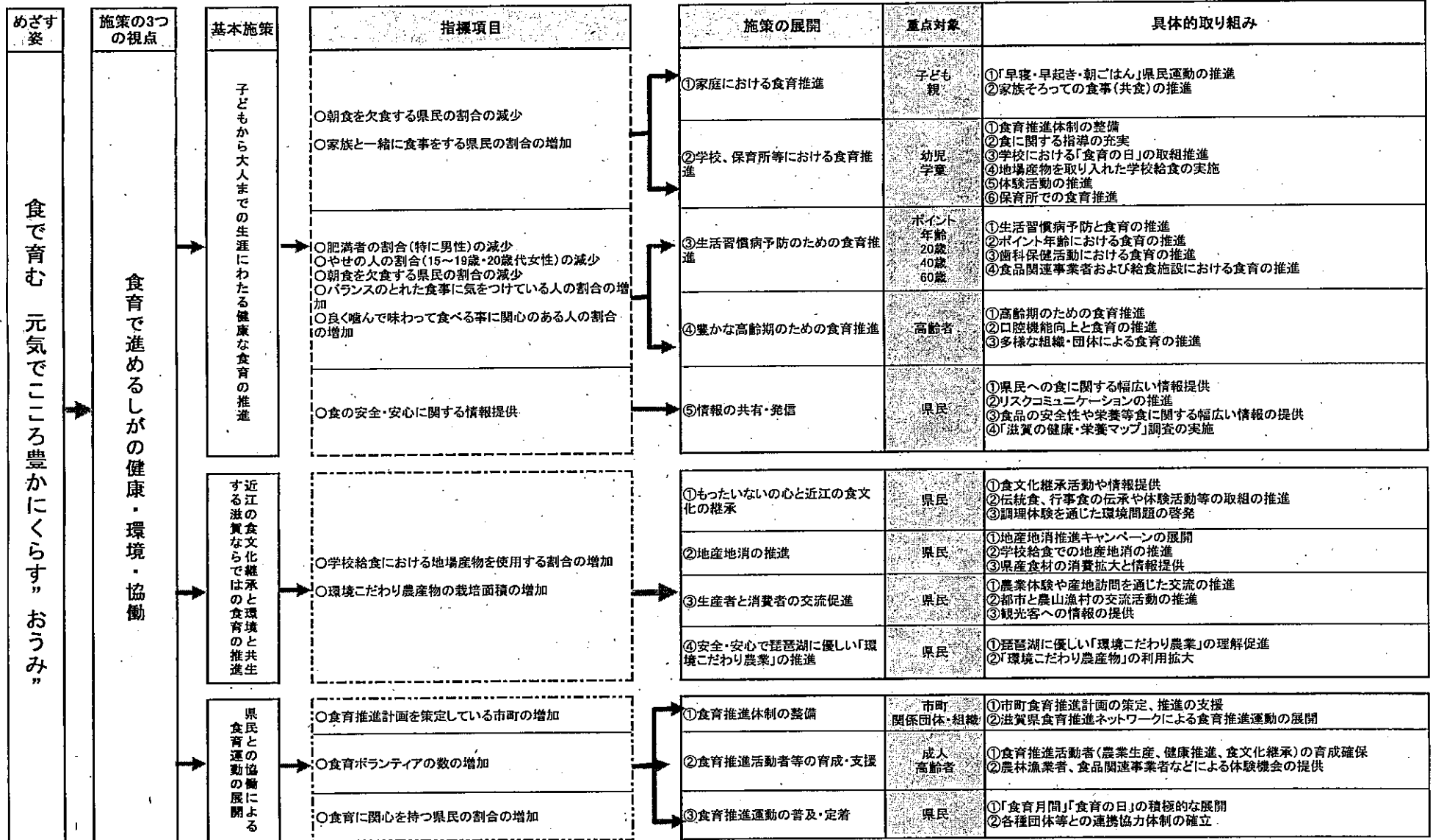
協働

次代を担う子どもたちが、豊かな人間性を育み、生きる力を身につけ、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるよう、その基礎づくりとして家庭、地域、学校、保育所等の様々な場面で、関係者が連携して食育を進めることが大切です。

こうしたことから、“協働”を重要な視点として、それぞれの地域で多くの人たちの積極的な参画により、子どもから大人までのあらゆる世代の人たちが主体的に食育を推進する地域づくりをめざします。

第4章 施策の展開

1. 施策の体系



2. 子どもから大人までの生涯にわたる食育の推進

(1) 家庭における食育推進

家庭は食育の場として最も重要であり、食生活や食習慣の形成などにおいて大きな役割を担っています。家族の一人ひとりが自分や家族の食生活を大切にし、食についての知識を高め、さらに家族の会話を通じて、望ましい食習慣や食事のマナーなどを身につけられるようにするとともに、食べ物やそれに携わる人々に対する感謝の気持ちを育てます。

【具体的取組】

①「早寝・早起き・朝ごはん」県民運動の推進

子どもの望ましい生活習慣を育成し、いきいきとした生活を送れるようにするとともに、地域全体で家庭の教育力や子どもの育ちを支える社会的気運を盛り上げるため、「早寝・早起き・朝ごはん」県民運動を推進します。

②家族そろっての食事の推進

家族で楽しく食卓を囲み、会話を通じた「食の学び」を推進し、子どもの時から望ましい食習慣を身につけます。また、子どもに対する食育を通じて、家族の一人ひとりが食に対する関心と理解を深め、食生活の改善が図られるよう促します。

(2) 学校、保育所等における食育推進

学校、保育所等における食育は、子どもの健全な食習慣の育成に重要な役割を果たしており、子ども一人ひとりの「食を営む力」が豊かに育まれるよう推進します。

また、栽培活動や食に関する様々な体験、給食の時間における楽しい食事や給食当番活動などを通して、子ども同士や、教職員、保育士等と子どもたちが心を通わせることにより、豊かな心や望ましい人間関係を築き、地域の食文化に触れ、郷土への関心を深められるようにします。

【具体的取組】

①食育推進体制の整備

各学校においては、食育推進体制を確立し、学校長のリーダーシップのもとに関係教職員が連携・協力しながら組織的な取組を進めます。

家庭や地域との連携が重要であることから、栄養教諭[※]等が中核となり積極的に関係機関や団体、ボランティアと連携・協力し、様々な取組を行います。

地域の人々や企業・団体・NPOなどが学校を支援する仕組みづくりを推進します。

②食に関する指導の充実

各学校では、新学習指導要領を踏まえ、児童生徒の発達段階に応じて、食に関する指導の全体計画を策定し、学校教育活動全体の中で体系的、継続的に食に関する指導を行います。さらに、保護者に対する効果的な啓発活動や情報発信を行うことにより、家庭において健全な食習慣の定着が図られるよう働きかけるとともに、PTAや地域等と連携した取組をすすめます。

また、関係教職員を対象にした研修会を通して、食育の重要性・必要性の理解促進をするとともに、指導内容の充実を図ります。

③学校における「食育の日」の取組推進

毎月一回の「食育の日」を、地域・学校の特色や実態にあわせて各学校で実施します。月ごとの食育の日の目標にそって、食に関する指導を工夫して実施するとともに、児童会・生徒会による発表や情報発信、伝統的な食文化に触れる機会の提供や地域の生産者等との交流の場になるように取り組めます。

④地場産物を取り入れた学校給食の実施

身近にとれる地場産物を学校給食に使用することで、学校給食を「生きた教材」として活用し、子どもたちが食材を通じて地域の自然や文化、滋賀の農業等について理解を深め、食べ物と生産者への感謝の気持ちを持てるようにします。また、各地域の地場産物の調達・納入方法については、関係機関が中心となって連携体制を整えます。

⑤体験活動の推進

学校内外で取り組まれている農林漁業体験活動を、食に関する指導と関連させて効果的に活用していきます。特に小学校においては、子どもたち自らが「育て」「収穫し」「食べる」という一貫した農業体験学習（「たんぼのこ体験事業」等）の実施やフローティングスクール[※]の食育タイム等、様々な機会をとらえた体験活動

や調理実習を通して食べ物や食べることの大切さ楽しさを学ぶ食育を推進します。

⑥保育所での食育推進

保育所における食育は、保育所保育指針を基本とし、「食を営む力」の基礎を養うことを目標とする「食育の計画」を作成し、保育課程やこれを具体化した指導計画に位置付け、保育所全職員の共通理解、連携のもと、組織的な活動が展開されるよう進めます。

また、保育所から家庭への通信、保護者参加による調理実践、食に関する行事など、保育所と家庭・地域が連携・協力した食育の取組が推進されるよう努めます。

(3) 生活習慣病予防のための食育推進

死亡原因の約6割を占める生活習慣病を予防するうえで、食生活の改善は重要です。このため、県民一人ひとりが、栄養バランスに優れた日本型食生活^{*}を実践し、健全な食生活を実践できるように取組を進めるとともに、食環境の整備を進めます。

【具体的取組】

①生活習慣病予防と食育の推進

「滋賀の健康・栄養マップ」調査^{*}の結果から把握した地域の食生活や健康についての課題解決にむけ、行政機関、医療機関、事業所等における食育に関する啓発活動を推進します。さらに、健康を維持するための望ましい食事のとり方や運動の大切さに関する指導等をすすめます。

また、肥満者の割合や朝食の欠食頻度が高い男性に対して、生活・自活能力を高め、健全な食生活の実践のための食育を推進します。

②ポイント年齢における食育の推進

人生の節目でもある20歳、40歳、60歳を食育推進のポイント年齢に設定し、個人の食習慣を改善できるような大学、企業等と連携・協力した取組を進めます。

また、食育を効果的に推進するため、食生活に関する基本的な指針を定めた「食生活指針」^{*}や、「何を」「どれだけ」食べたらよいかをわかりやすく示した「食事バランスガイド」^{*}、世代区分等に応じた具体的な取組を提示する「食育ガイド」^{*}を活用します。

③歯科保健活動における食育の推進

県民が健やかで豊かな生活を過ごすために、80歳になっても自分の歯を20本以上保つことを目的とした「8020運動」とともに、小児期から高齢期まで各ライフステージに応じたより健康な生活をめざす観点から、口腔機能の獲得、維持向上のための食べ方の支援など歯科保健分野からの食育を進めます。

④食品関連事業者および給食施設における食育の推進

食育に関心を持っていない人など消費者との接点を有する食品関連事業者を通じた、食に関する情報や知識の提供、体験の機会の提供を積極的に取り組むように支援します。

また、健康増進法に基づく特定給食施設指導を通じて、給食施設において、設置者による健康に配慮したメニューの提供や栄養・食生活等に関する情報提供がなされるよう支援します。

(4) 豊かな高齢期のための食育推進

65歳以上の高齢者のうち約半数の人が病気やけが等でなんらかの自覚症状がある(平成22年国民生活基礎調査・全国結果)こと、高齢者単身世帯・高齢夫婦世帯が今後も増加すると推計されること、食料品等の買い物が困難な状況に置かれている「買い物難民」が増加すると推定されていること等から、高齢者の身体・生活機能の維持向上のための食育を推進します。併せて、支援環境の整備を進めます。

【具体的取組】

①高齢期のための食育推進

食事は毎日の楽しみであるとともに、健康長寿のために大切な生活習慣の1つです。健康な生活のためのバランスのとれた食生活について教室等を含めた普及啓発活動を推進します。

さらに、要介護状態の発生を防ぐため、介護予防事業の栄養改善プログラムが効果的に実施されるよう、支援します。

②口腔機能向上と食育の推進

食べるためには、噛む、飲み込むなどの口の機能が大切です。口の機能を維持あるいは向上させるため、各市町や介護保険事業所における口腔機能向上プログラム

の普及を支援します。

③多様な組織・団体による食育の推進

身近な地域において、地域の実情に応じた、主体的、継続的な食育を実践する組織・団体を支援します。

また、食を通じた交流の場における高齢者自らの活動を推進します。

(5) 情報の共有・発信

健全な食生活を営むためには、食品の安全性をはじめとして、食生活や健康に関する正しい知識を有し、食を選択する能力が必要です。さらに、食品の安全・安心を確保するためには、行政、生産者・事業者、消費者が情報を共有し、相互に信頼関係を確立することが望まれます。

また、食に関する様々な情報がマスメディアから発信されている中、健全な食生活を通して、健康を維持するためには、食品や食生活、健康に関する正しい知識が必要なことから、食に関する正しい情報の共有・発信を進めます。

【具体的取組】

①県民への食に関する幅広い情報の提供

より安全・安心な農林水産物の生産・流通に関する情報や旬の情報、飲食店や社員食堂の献立に関する栄養成分表示や健康づくり情報を提供し、消費者のよりよい食の選択を支援します。

②リスクコミュニケーション^{*}の推進

消費者、生産者・事業者、行政による相互理解と情報の共有化を図るため、食の安全・安心シンポジウムや地域における意見交換会を開催し、三者によるリスクコミュニケーションを推進します。

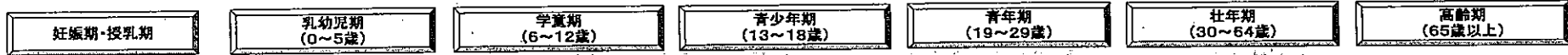
③食品の安全性や栄養等、食に関する幅広い情報の提供

県民が食に関する信頼を高め、健全な食生活を送るために、消費者に分かりやすく正しい情報を迅速に提供します。

④「滋賀の健康・栄養マップ」調査の実施

県民の栄養摂取状況と生活習慣に関する現状を把握し、食育および健康づくり施策を総合的に推進するため、「滋賀の健康・栄養マップ」調査を定期的の実施します。

年代に応じた食育の推進



目 標

家族そろって食事をとる

出産に備えて健康な身体をつくる

産前産後の健康的な身体を維持するために、バランスの良い食事をとる

安心と安らぎの中で母乳(ミルク)を飲む心地よさを味わう

いろいろな食べ物を見て、触って、味わって、自分ですすんで食べようとする

おなかがすくリズムがもてる

食べたいもの、好きなものが増える

薄味に慣れるようにする

家族や仲間と一緒に食べる楽しさを味わう

食べ物や身体のことを話題にする

栽培、収穫、料理を通して食べ物に触れはじめる

お箸の正しい持ち方を身につける

食事のマナーを身につける

自分が「何を」「どれくらい」「どのように」食べたらよいか分かる

1日3回の食事や間食のリズムがもてる

食べ物にはいろいろな栄養素が含まれていることを学ぶ

主食、主菜、副菜のそろったバランスのよい食事がわかる

家族や仲間と一緒に食事作りや準備を楽しむ

自分の食生活を振り返り、改善できる

自然と食べ物との関わり、地域と食べ物との関わりに関心を持つ

一緒に食べる人を気遣い、楽しく食べることができる

自分の体の成長や体調の変化を知り、自分の体を大切にできる

食料の生産・流通から食卓までの過程がわかる

食品を選択する能力をつける

食に関わる活動を計画したり、積極的に参加したりすることができる

健康的な食生活を生活習慣として身につけ実行できる

生活習慣病予防のために、適度な運動をする

主食、主菜、副菜のそろったバランスのよい食事ができる

地域に伝わる食事やマナーを子や孫に伝える

食育を実行するポイント年齢

20歳

「食の自立」
元氣は、朝から朝食を食べよう!

40歳

生活習慣病予防
「野菜もうひと皿」で
バランス食

60歳

悠々元氣
規則正しい食事で
低栄養予防

具体的取り組みと主な関係者等

妊産婦・乳幼児栄養指導 (保健センター、医療機関)

親子、子ども料理教室 (栄養士・管理栄養士、健康推進員、調理師)

飲食店・加工食品等への栄養成分表示等 (飲食店、食品関連事業者等)

食文化継承、健康づくりの普及啓発 (栄養士・管理栄養士、調理師、食育関連団体等)

学校給食を生きた教材として活用した食育の実践・各学校での「食育の日」の取り組み推進(学校)

学生への食育の実践、学生食堂での栄養成分表示・栄養情報提供(大学・短期大学、学生生協)

事業所給食での栄養成分表示・栄養情報提供(給食施設における食育の実践(事業所、食品関連事業者等))

農作物の栽培と収穫、調理体験 (生産者)

特定健診・保健指導の実施(医療保険者)

生産者と消費者の交流の場の促進・生産者、食品関連事業者等による食育活動

日本人の食事摂取基準

食生活指針

食事バランスガイド

食育ガイド

妊産婦のための食生活指針

妊産婦のための食事バランスガイド

楽しく食べる子どもに
~食からはじまる健やかガイド~

一人暮らし・単身者のための食事バランスガイド

子育て世代のための食事バランスガイド

肥満が気になる働き盛り世代の食事バランスガイド

指針など

3. 近江の食文化継承と環境と共生する滋賀ならではの食育の推進

(1) もったいないの心と近江の食文化の継承

本県は、中央に琵琶湖をかかえ、周囲を比良、伊吹、鈴鹿山系などの山々に囲まれ、その土地の産物や四季折々の旬の食材を使ったいろいろな行事食や伝統的な料理が食卓を彩りましたが、これら昔ながらの伝統が姿を消しつつあります。これらを伝える人の育成や交流の場の提供を通じて、先人が築いた食のあり方を理解することや、食文化の継承に努めます。

さらに、琵琶湖や身の回りの自然環境や地域や農ならびに食を大切にする心を養い、購入から調理、消費、廃棄までの各段階で環境に配慮した食生活を広めます。

【具体的取組】

①食文化継承活動や情報提供

本県の豊かな食材、食文化の良さを子どもたちに伝えていくことは食文化の継承のために重要な役割を果たします。今後、地域や学校などにおいて、食に関する豊かな知識や経験を有する高齢者や団体等と連携することによって、本県の食材や食文化などの継承活動や情報提供を進めます。

②伝統食、行事食の伝承や体験活動等の取組の推進

各団体の自主的な活動や農業地域の特性をいかした活動として、伝統食、行事食の伝承や体験活動などの取組を推進します。

また、地域の伝統食の知識・技術を長年培ってきた高齢者と子どもたちの世代交流の場における体験活動の取組を推進します。

③調理体験を通じた環境問題の啓発

食生活を通じた食品ロスについて考え、環境に配慮した食生活を実践できるよう、調理から発生するごみや食べ残しの量とその削減の必要性について啓発します。

(2) 地産地消[※]の推進

本県は近江米、近江牛、近江の茶、野菜、湖魚など多くの農林水産物が生産されています。特に近江米は、滋賀の自然と豊かな地域の文化の礎であり、地域農業の要です。そこで、近江米の消費拡大を推進するとともに、地域で生産される農林水産物を地域で消費する地産地消を推進し、地域の農林水産物の豊かさや魅力、その作り方や食べ方、滋賀ならではの琵琶湖や周辺環境に優しい「環境こだわり農業」[※]、農家の思いなど食べ物をめぐる多くの情報を提供していきます。

【具体的取組】

① 地産地消推進キャンペーンの展開

食品販売事業者等と県が協働して地産地消を推進する「おいしが うれしが」キャンペーンの展開や、各地域で開催されている地産地消推進会議等により関係者が一体となって地域の農林水産物の利用を促進します。

② 学校給食での地産地消の推進

学校給食での米飯や米粉の利用拡大とあわせて、学校給食向けに野菜を継続的に生産する食育農園の取組を推進し、学校給食への地場産物の利用拡大を図ることにより地域の地産地消を推進します。

③ 県産食材の消費拡大と情報提供

近江米、近江牛、近江の茶、野菜、湖魚など地域の農林水産物を取り扱う県内卸売市場や直売所の活性化、量販店での地場産物コーナーの設置、加工・飲食部門における取扱いの促進などを図り、消費者が県産食材を購入・消費できる機会を拡大します。

また、メディアや店頭等で、滋賀ならではの農林水産物の情報や旬の食べ物がもつ本来の味や季節感、生産者の栽培のこだわりや農業への思いなどを消費者に伝え、地産地消のさらなる推進を図ります。

(3) 生産者と消費者の交流促進

近くに大消費地である京阪神をかかえた農業地域であると同時に、県内においても都市部と農村部が混在しているという本県の地理的特性をいかして生産者と消費

者の交流を促進します。

【具体的取組】

①農業体験や産地訪問を通じた交流の推進

農や食に関する団体等と連携し、身近な農地で栽培体験や収穫体験等ができる場や情報をできるだけ多数提供し、生産者と消費者の交流を進めることにより、そのきずなを深めます。

また、食料生産は多様な生き物との共生によって成り立っていることが理解できるよう「豊かな生きものを育む水田」の取組を推進するとともに、水田を活用した生き物観察などの体験交流活動を推進します。

②都市と農山漁村の交流活動の推進

農山漁村での体験や地域住民との交流への関心が高まっていることから、農業農村体験メニューの開発や、滞在型の都市農村交流活動の拠点となる農家民宿*の開業を推進します。

また、体験プログラムを企画・指導し、地域と来訪者との結び付けを行う人材の育成を図るとともに、農山漁村の魅力を国内外に発信します。

③観光客への情報の提供

地場産物に対する要求の高まりに対応し、近江米、近江牛、近江の茶、野菜、湖魚など滋賀の自慢の食材情報、県内の直売所情報、稲作や野菜の栽培・収穫や、乳搾り、茶摘み等の体験情報を提供します。

（４）安全・安心で琵琶湖に優しい「環境こだわり農業」の推進

本県では、より安全で安心な農産物を消費者へ提供するとともに、環境と調和のとれた「環境こだわり農業」が広がっています。琵琶湖や身のまわりの自然環境、そして食を大切にすることを養うとともに、この「環境こだわり農業」が琵琶湖や身近な環境を守ることにつながることを広く伝えます。

【具体的取組】

① 琵琶湖に優しい「環境こだわり農業」の理解促進

「食べることで、びわ湖を守る。」の言葉とともに、食や農に関心の高い団体等と連携して「環境こだわり農産物」を食べることが琵琶湖の水を守ることにつながることを、広く県内外に伝え、「環境こだわり農業」の理解を促進します。あわせて、次代を担う子ども達が、将来、琵琶湖を守り滋賀の豊かな食と農を支える人として育つよう、学校や地域等と連携し、本県農業を学ぶ学習補助教材等を活用するなど、子どもたちの理解促進を図ります。

② 「環境こだわり農産物」*の利用拡大

「環境こだわり農産物」の生産振興とともに、県内直売所や販売店、食品事業者の取扱の拡大を促進することにより、消費者が購入できる機会を拡大します。

また、学校給食への「環境こだわり農産物」の導入を推進し、子どもたちの地域や農業、そして琵琶湖に対する愛着心を育てる食育を推進します。

4. 県民との協働による食育運動の展開

(1) 食育推進体制の整備

食育を推進するためには、県民一人ひとりが主体的に実践的な取組をすることが必要です。このため、学校や保育所、家庭や地域社会、会社（職域）などあらゆる場所と機会をとらえ、体験活動を推進し、多くの県民が食育活動に参加することが重要です。県民に食育の意義や必要性を啓発し、個人、あらゆる組織、団体が連携・協力し、県民運動としての展開を図ります。

【具体的取組】

①市町食育推進計画の策定、推進の支援

地域における食育を推進し、食育を県民運動として推進していくためには、各市町における計画的な取組が重要です。各市町の「食育推進計画」の策定に際して関係する情報を提供し、計画の推進を支援します。

②滋賀県食育推進ネットワーク*による食育推進運動の展開

「滋賀県食育推進ネットワーク」を母体とした計画推進のための活動の展開および会員相互の連携推進による食育活動の実践を促進します。

(2) 食育推進活動者等の育成・支援

地域における食生活指導の担い手である、管理栄養士・栄養士等に対する研修を実施し、家庭、学校、保育所、地域等が連携した食育推進のために、これらの人材による多面的な活動が推進されるよう支援します。

さらに、健康づくりのための望ましい食生活や農林水産物の生産・加工・流通などの幅広い分野で、子どもから大人まで世代をこえた食育推進活動が実践できるよう、人材育成に努めます。

【具体的取組】

①食育推進活動者（農業生産、健康推進、食事文化継承）の育成確保

地域における食育を効果的に進めるため、食育活動を実践する団体や、大学と協力して食育ボランティアの育成を進めます。

また、これらの食育推進活動者に関する情報を広く提供し、子どもから大人ま

での食育活動を促進します。

②農林漁業者、食品関連事業者などによる体験機会の提供

県民が、食料の生産から消費までの食に関する体験活動に参加するとともに、食育推進のための活動を実践できるよう、農林水産物の生産や流通に関する体験などの機会を提供することを促進します。

(3) 食育推進運動の普及・定着

食育推進にあたっては、県民や関係者がそれぞれの役割に応じて主体的に活動するとともに、連携・協力した取組が実施されるような環境づくりを促進します。

【具体的取組】

①「食育月間」「食育の日」の積極的な展開

国が定める「食育月間（6月）」や「食育の日（毎月19日）」にあわせて、家庭、学校、幼稚園・保育所、食品関連事業者等と連携を図り、広報啓発活動やイベントなどを実施し、本県のめざす食育の県民への浸透を図ります。

②各種団体等との連携協力体制の確立

食についての環境は県内でも大きく違うため、PTA等の社会教育関係団体の活動に広く推進を呼びかけ、地域の実情に応じた自然をいかした活動や体験によって楽しく食を学ぶ機会をつくります。

第5章 食育の推進にむけて

1. 食育推進の体制と役割

食育を県民運動として広く推進するためには、行政をはじめ関係機関、団体や地域、家庭にいたるまでの意識づけと連携を図ることが重要です。そのため各々の立場から役割を明らかにし、課題解決にむけた具体的取組の実効性を高めることとします。

(1) 県の役割

県は「滋賀県食育推進計画（第2次）」に基づき、食育を県民運動として推進するために必要な施策を展開するとともに、食生活や健康づくりの基本である家庭をはじめ、市町、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、関係機関、団体、会社（職域）における自主的な取組を促進します。

そのために、食育に関する多様な関係者からなる「滋賀県食育推進ネットワーク」を推進母体として、食育に関する県民運動を展開するとともに、すべての食育関係者と連携を密にしながら必要な情報の提供、人材の育成など食育活動を積極的に支援します。

(2) 市町の役割

市町は、県との連携を図りつつ、本計画を踏まえた第2次食育推進計画の策定や食育推進会議の設置を進めるとともに、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、関係機関・団体等と連携して、その地域の特性をいかした自主的な施策を展開することが求められます。

(3) 家庭の役割

家庭は、食生活の礎を築く重要な場であり、食を選択する力や調理方法、食事のマナー、さらに食事の楽しさや感謝の気持ちを身につけるなど食育の重要な役割を担っています。

このことから家庭における日常生活の中で食育活動を実践することが求められています。家庭では、庭やベランダ等を利用して、野菜・果物の種まきから収穫までを体験し、買い物を通して食品の選び方を身につけ、自ら調理して食べる機会を積

極的につくる必要があります。さらに、共食の機会を増やすことで、ともに気づき、発見、感動したことを、食を選択する力の向上や望ましい食生活の実践につなげる必要があります。

(4) 学校、保育所等の役割

学校、保育所等においては、この時期が子どもの発育・発達の重要な時期にあることを踏まえて、食育の計画の策定およびその推進体制を整備するとともに、関係職員の意識や資質の向上、食に関する指導の充実に努めます。

また、学校、保育所等における給食は、生きた教材であり、地場産物を活用しながら、栄養教諭、調理員等が家庭や地域と連携し、子どもの食生活と健康との関わりや食事のマナー、さらに食への感謝の気持ちを育んでいきます。

さらに、子どもの発達段階に応じて、農林漁業体験や栽培活動等様々な体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できる力を育てます。

(5) 地域、団体の役割

それぞれの地域において県民が主体的に食育に取り組むために、食べ物を作り育て、調理して食べる様々な体験ができる機会や、地域の風土をいかして育まれた特色のある食材や食文化を伝承する機会が提供されていく必要があります。そして、それらが地域において確実に次の世代へ引き継がれていくことが重要です。そのために、地域住民や関係団体が一体となった連携関係を構築するとともに、食育体験が広く実践されることが求められます。

(6) 生産者、食品関連事業者の役割

県民が行う体験や見学等の食育活動に対して農林漁業者や食品関連事業者等が積極的に支援することが期待されます。食べ物がどのように生産され流通しているのかを体験から学ぶことができる機会を提供することや、環境こだわり農産物をはじめ地元の新鮮で安全・安心な食品を提供すること、さらには、生産するための苦労、環境との共生や自然の恵みへの感謝の気持ち、生命を育む産業としての重要性などについて理解が深められるよう、情報提供や消費者との距離を縮める交流活動をより活発に行うことが求められます。

2. 計画の進行管理

計画の推進にあたって、施策を効果的に推進していくため、滋賀県食育推進協議会において、目標の達成状況を含めてその進捗状況を適切に把握し、これを関係者だけでなく、広く県民にも明らかにするように努めます。

3. 計画推進にむけた指標と数値目標

指標項目	現状値 (平成21年度) (現状値測定年度が異なる場合に記載)	目標値 (平成29年度) (目標年度が異なる場合に記載)
やせの人の割合の減少 ※1		
女性(15～19歳)	30.6%	15%
女性(20～29歳)	24.6%	15%
肥満者の割合の減少 ※1		
男性(20～60歳代)	25.1%	22%
朝食の欠食率の減少		
小5	2.4%(H23)	1%
※2 中2	6.0%(H23)	3%
高2	10.4%(H23)	5%
※1 20歳代男性	25.9%	15%
30歳代男性	20.2%	15%
一人で食事をする人の割合の減少 ※1		
朝食 12～14歳	14.0%	減少
朝食 15～19歳	29.2%	
夕食 12～14歳	0.7%	
夕食 15～19歳	2.8%	
バランスのとれた食事に気をつけている人の割合の増加 ※1		
20歳代男性	19.5%	30%
20歳代女性	34.4%	55%
30歳代男性	26.3%	35%
30歳代女性	57.3%	65%
40歳代男性	32.2%	45%
40歳代女性	65.4%	70%
良く噛んで味わって食べることに関心のある人の割合の増加	53.9% (※3 H24参考値)	65%
学校給食における地場産物を使用する割合の増加 (食材数ベース) ※4	24.9%(H23)	28%
環境こだわり農産物の栽培面積の増加	14,455ha(H23)	18,000ha(H27)
食育に関心を持つ県民の割合の増加 ※1	64.4%(H21)	90%以上
食育ボランティアの数の増加 ※5	3,341人(H23)	3,700人
食育推進計画を策定している市町の増加 ※5	89.5%(H23)	100%

※1 平成21年度滋賀の健康・栄養マップ調査(滋賀県)

※2 朝食摂取状況調査(滋賀県教育委員会)

※3 平成24年滋賀の医療福祉に関する県民意識調査(滋賀県)

※4 地場産物活用状況調査(滋賀県教育委員会)

※5 食育推進計画等に関する調査(内閣府)

資料編

語句説明

●栄養教諭

児童・生徒の栄養の指導および管理をつかさどる教員のこと。（学校教育法第28条第8項）小中学校等における食育の推進をめざして平成17年度から設置された。

●環境こだわり農業

化学合成農薬や化学肥料の使用量を減らしたり、濁水の流出を防止する等、琵琶湖をはじめとする環境への負荷を減らす技術で生産する農業。

●環境こだわり農産物

県が定めた基準に基づき、化学合成農薬や化学肥料の使用量を通常の栽培の5割以下に減らすとともに、濁水の流出防止等、琵琶湖をはじめとする環境への負荷を減らす技術で生産された農産物。

●「滋賀の健康・栄養マップ」調査

県民の健康および栄養に関する現状と課題を把握するために、昭和61年度より5年に一度実施している調査。

●食生活指針

10項目から構成される食生活に関する基本的な指針。平成12年3月、当時の文部省、厚生省、農林水産省が、国民の健康の増進、生活の質の向上および食料の安定供給の確保を図るために策定したもの。

●滋賀県食育推進ネットワーク

滋賀県内の食育関係団体相互間において、情報の交換、交流、活動の協力等を活発に行い、県民の健全な食生活の実現と食育の一層の推進を図ることを目的に設置したもの。

●食事バランスガイド

平成17年6月に「食生活指針」を具体的な行動に移すためのものとして、厚生労働省と農林水産省が策定したもの。望ましい食事のとり方やおよその量がわかりやすくイラストで示されている。

●リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において、リスク評価者（食品安全委員会）、リスク管理者（厚生労働省、農林水産省、消費者庁など）、消費者、生産者、事業者、その他の関係者の間で、食品等のリスクに関する情報や意見を相互に交換すること。

●地産地消

地域で生産された食材をその地域で消費すること。生産された農産物を地域で消費する活動を通じて、消費者と生産者を結びつけ、信頼関係を構築する取組。

●農家民宿

農林漁業者が経営し、宿泊客に農作業や郷土料理づくりなどを体験してもらう宿泊施設。

●日本型食生活

昭和50年代半ば頃に実践されていた、米を主食として水産物、畜産物、野菜等多様な副食から構成され、栄養バランスに優れたわが国独自の食生活。

●フローティングスクール

滋賀県の特性をいかして、県内の小学生5年生全員を対象に、環境学習船「うみのこ」による1泊2日の宿泊体験学習を行っている。

●BMI・肥満・やせ

ボディ・マス・インデックス (Body Mass Index) の略。

「体重Kg÷(身長 m×身長 m)」で算出される体格指数のこと。肥満度を測る国際的な指標である。

18.5未満がやせ、18.5以上25.0未満が正常、25.0以上で肥満と判断される。



○関係指針、計画

健康福祉部	『健康いきいき21－健康しが推進プラン－』 『滋賀県食の安全・安心に関する基本方針』 『食の安全・安心アクションプラン』
農政水産部	『しがの農業・水産業新戦略プラン』 『滋賀県環境こだわり農業推進基本計画』
教育委員会	『学校教育の指針』

食育推進計画策定経過

【食育推進計画策定会議】

平成24年6月18日	第1回会議	食育推進協議会設置、要綱について
7月11日	第2回会議	次期計画骨子案について
8月21日	第3回会議	食育推進協議会内容について 計画素案について
10月12日	第4回会議	次期食育推進計画素案について

【食育推進協議会】

平成24年 7月30日	第1回協議会	次期食育推進計画骨子案について
9月19日	第2回協議会	次期食育推進計画素案について
平成25年 2月14日	第3回協議会	県民政策コメントの結果、計画案について

【県民政策コメント】

12月27日～1月28日	県民政策コメント
--------------	----------

【議会への報告等】

平成24年10月4日	常任委員会	計画素案説明
12月14日	常任委員会	計画案説明・県政県民コメントの実施について
平成25年3月11日	常任委員会	県政県民コメント結果報告

滋賀県食育推進協議会 委員

<順不同 敬称略>

団体名		氏名
滋賀県医師会	理事	木村 隆
社団法人 滋賀県歯科医師会	学校歯科部	山田 二郎
滋賀県薬剤師会	副会長	中野 一枝
公益社団法人滋賀県栄養士会	会長	小澤 恵子
滋賀県食品衛生協会	副会長	遠藤仁兵衛
滋賀県健康推進員団体連絡協議会	会長	井上 喜代子
社団法人 滋賀県保育協議会	副会長	傍島 伸子
PTA連絡協議会	理事	植田 実千代
小学校長会	副会長	近藤 誠
中学校長会	副会長	日岡 昇
滋賀県私立中学高等学校連合会	綾羽高等学校長	富岡 重勝
栄養教諭・学校栄養職員研究会	会長	小川 孝子
滋賀県生活協同組合連合会	理事	岡野 早苗
株式会社 平和堂	マネージャー	岡井 真也
公益財団法人 滋賀県学校給食会	常務理事	疋田 勝司
滋賀県指導農業士会	理事	中島 豊勝
JALしが女性協議会	会長	中島 一枝
こだわり滋賀ネットワーク	スーパーバイザー	成田 賀寿代
滋賀県農業協同組合中央会	常務理事	深尾 善夫
京都華頂大学	教授	堀越 昌子
滋賀県市町保健師協議会	理事	北村 敦
保健所長会	甲賀保健所長	井下 英二

食育推進計画策定会議 構成員

部	課	担当グループ
健康福祉部	健康福祉政策課	
	子ども青少年局	子育て・青少年育成チーム
	生活衛生課食の安全推進室	企画担当
農政水産部	食のブランド推進課	地産地消担当
	農村振興課	農村企画担当
教育委員会事務局	学校教育課	高等教育指導担当
	スポーツ健康課	学校体育健康担当
	生涯学習課	地域・家庭教育担当

滋賀県食育推進計画(第2次)

平成 25 年 3 月改定

発行 滋賀県健康福祉部健康長寿課

〒520-8577 滋賀県大津市京町四丁目1-1

TEL 077-528-3615