

# IV 食育推進の施策展開

- 食育の目標を達成するためには、本県の特性を活かし、県、市町村、県民・関係団体・事業者等が、それぞれの役割を踏まえて、連携して取り組んでいく必要があります。
- ここでは、県自らの役割と食育推進の取組を明らかにするとともに、市町村、県民・関係団体・事業者等に期待される役割や、求められる取組をお示しします。

## 1 施策展開の考え方

- (1) 食育に係る本県の特性を活かした施策展開
- (2) 県、市町村、県民・関係団体・事業者等の役割と連携

## 2 食育の基本的施策

### <施策体系図>

### <具体的な取組・内容>

- (1) 健康な「体」をつくる
  - (ア) 家庭での食育の推進
  - (イ) 学校等での食育の推進
  - (ウ) 地域での食育の推進
  - (エ) 食育推進運動の展開
  - (オ) 若い世代に向けた取組
- (2) 豊かな「心」を育む
  - (ア) 学校等での食育の推進
  - (イ) 食文化の継承の推進
- (3) 食への理解を深め「神奈川の食」に親しむ
  - (ア) 農林水産物の地産地消の促進
  - (イ) 食を取り巻く環境への理解促進
  - (ウ) 食の安全への理解促進
  - (エ) 食に関する調査・研究



## 3 県民、団体、事業者等に期待される取組

## 1 施策展開の考え方

食育の目標を達成するために、家庭、学校、地域等、様々な場面において展開する県の施策を明らかにします。また、施策展開に際しては、食育に関わる本県の地域、環境等の特性を活かしたものとします。

食育をそれぞれの立場から取り組む手掛かりとしていただけるよう、市町村、県民・団体・事業者等の方々に期待される役割を併せて記載します。

### (1) 食育に係る本県の特性を活かした施策展開

#### ア 立地と産業

本県は面積にして全国42番目という狭い県土に、全国2位の916万人が居住し、「生産地」、「加工地」、「消費地」が近接しているといった特性を有しています。

また、多様な地形、気象に応じた多彩な農林水産業、食品製造・加工業が営まれています。

このように、生産地と大消費地が近接する本県は、県内産の新鮮な農林水産物を消費者に届けられ、また、消費者が身近な生活の中で生産や加工に対する理解を得たり、生産者等との交流をしやすいということにもつながります。

そこで、こうした本県のメリットを活かし、地産地消の推進や、消費者と生産者との交流などの施策を積極的に進めることとします。

#### イ 食育推進の多様な担い手

県内では、昭和33年に食生活改善推進団体が平塚市・大磯町・二宮町に設立されるなど、全国でも早くからボランティアや団体が食育に関わる活動を展開しています。

また、県内の生産、加工、流通、販売業者が連携し、「売り場」を通じた食育運動を展開している「神奈川・食育をすすめる会」の活発な活動が行われるなど、県民による主体的活動が活発に展開されているといった特色があります。

そこで、こうした多様な食育の担い手との幅広い連携を求め、食育を進めていくこととします。

#### ウ 食を巡る歴史と文化

豊かな農林水産物に恵まれた本県の食は、古くは鎌倉時代から現代に至るまで、多彩な郷土料理を育んできました。

また、横浜開港が西洋料理普及のきっかけとなるなど、近代文化の先鋭となる歴史的特色のある食文化を育んできました。

そこで、こうした多様な食の歴史や文化を、より多くの人に知ってもらうための取組を団体や事業者の方々と連携しながら進めていくこととします。

## (2) 県、市町村、県民・関係団体・事業者等の役割と連携

### ア 県の役割

県民一人ひとりが自らの「食」について理解を深め、興味や関心を持ち、健全で楽しい食生活の実践に結びつけられるよう、県は、広域自治体として、市町村と協力しながら県域を対象とした事業を展開します。

団体、事業者等との県内全域に渡る幅広い関係づくりに努め、団体相互の運動の連携や情報共有の調整役となるなど、食育を県民運動として推進するための環境づくりを進めます。

管理栄養士、栄養教諭など食育を推進する中核となる人材の育成を進めます。

県内の全市町村が食育推進計画を策定し、それぞれの計画に基づき食育施策を推進する中、県は引き続き次期計画策定にかかる情報提供や助言を行い、市町村とともに食育を推進していきます。

### イ 市町村に期待される役割

県内全域で食育を推進するためには、住民に最も身近な自治体の役割は重要です。そこで、市町村における食育推進計画に基づき、地域の実情に応じたきめ細かい食育推進施策を展開することが必要です。

地域の食文化の再発見や、様々な活動団体・グループのネットワーク化を図ることが期待されます。

食育ボランティアなど、地域における食育を推進する中核となる人材の育成を図ることが期待されます。

### ウ 県民・関係団体・事業者等に期待される役割

県民一人ひとりが食育に関心を持ち、自らの食を再点検し、自分にふさわしい食生活を実践することが大切です。

食育に関わる団体やグループは、地域に根ざした実践活動を展開していただくことが期待されます。

事業者にとっては、それぞれの事業を通じて、安全・安心な食料を供給することが何よりも大切です。さらに、事業活動を通じ、食育推進に貢献していくこと等が期待されます。

### エ 関係者との相互連携

県民と、教育関係者、保健医療関係者、農林水産業関係者、食品製造・加工・流通事業関係者、調理関係者、ボランティア、行政などがそれぞれの役割と特性を活かしたパートナーシップのもとで、共に食育に取り組むことが必要です。

## 2 食育の基本的施策

### <施策体系図>

基本方針	取組の方向性	取組名
<b>健康な体をつくる</b>	栄養バランスに配慮した食事など正しい食習慣を身につけていくことで、健康な体をつくりまします。	<b>家庭での食育の推進</b> 子どもの生活習慣改善の支援 社会教育関係団体を通じた情報提供 調理技術の向上支援 市町村が行う乳幼児の保健・栄養指導の実施支援 和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発
	<b>学校等での食育の推進</b>	子どもの健康・体力づくりの推進 給食施設への栄養成分表示等の指導 食育を推進するための人材の育成
	<b>地域での食育の推進</b>	食生活改善の普及啓発 生活習慣病予防の知識の普及啓発 食生活改善推進員の活動の支援 介護予防関連事業の実施の支援 医食農同源の普及啓発 口腔機能の健全な育成及び維持向上の支援 8020 運動推進員の養成と活動支援 栄養サポートステーションの展開 健康に配慮した惣菜・弁当の開発等 (再掲) 給食施設への栄養成分表示等の指導
	<b>食育推進運動の展開</b>	かながわ食育フェスタの開催 食育推進団体との連携・支援 かながわ食育推進県民会議の開催 食育推進のための担い手の育成 かながわ食育出前講座の実施 県の特産品を活用した減塩・バランスアップメニューの普及 かながわ食育月間の推進 子どもの居場所づくりと連携した共食の推進
	<b>若い世代に向けた取組</b>	若い世代に向けた食育の普及啓発 高校生に向けた健康・未病学習を通じた食育の普及啓発 学生食堂・社員食堂における健康メニューの提供 (再掲) 和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発

基本方針	取組の方向性	取組名	
豊かな心を育む	子どもの頃から食事のマナーを身につけ、食に対する感謝の気持ちを培い、豊かな心を育みます。	学校等での食育の推進	<p>学校における計画的な食育の指導支援</p> <p>子どもへの食に関する指導等の推進</p> <p>学校給食における県内産農林水産物の活用促進</p> <p>学校給食に係る表彰及び研修等の実施</p> <p>学校給食用牛乳を通じた食育の理解促進</p> <p>幼稚園・保育所等における食育支援</p> <p>県立社会福祉施設における食育の推進</p>
		食文化の継承の推進	<p>ふるさとの生活技術指導士の活動支援</p> <p>食事マナーの向上支援</p> <p>(再掲) 和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発</p>
食への理解を深め「神奈川の食」に親しむ	農林水産物の地産地消や食を取り巻く環境への配慮、食品の安全性など、食への理解を深め、神奈川の食に親しみます。	農林水産物の地産地消の促進	<p>かながわブランド等の展開</p> <p>地元水産物の消費促進</p> <p>畜産交流の実施と地元畜産物の知名度向上</p> <p>花と緑のふれあいセンターの運営</p> <p>農林水産業についての理解促進</p>
		食を取り巻く環境への理解促進	<p>食品ロス削減に関する普及啓発</p> <p>食品リサイクルに関する普及啓発</p> <p>環境保全型農業の推進</p> <p>都市環境に調和する畜産経営の推進</p>
		食の安全への理解促進	<p>栄養表示等の普及啓発</p> <p>食品の安全性に関する情報提供</p> <p>消費生活に関する情報提供</p> <p>食品表示法に基づく食品表示に関する情報提供</p> <p>かながわ食の安全・安心基礎講座の開催</p> <p>かながわ食の安全・安心キャラバンの開催</p> <p>食の安全に関する出前講座の実施</p> <p>保健福祉大学における公開講座の開催</p>
		食に関する調査・研究	<p>衛生研究所における施設公開の実施</p> <p>県民の食に関する実態の把握〔県民ニーズ調査〕</p> <p>食の安全等に関する調査研究の実施</p> <p>医食農同源の取組</p>

## <具体的な取組・内容>

### (1) 健康な「体」をつくる

#### (7) 家庭での食育の推進

家庭は、子どもが健やかに成長するための基本的な食習慣を身につけたり、食を大切にすることを育てる場であり、生涯を通じて健康で豊かな生活をおくるための基本的な場でもあります。

しかし、ライフスタイルの変化や外食などで食を外部に依存する食の外部化の進展等、食を取り巻く環境の変化の中で、食生活や食習慣の乱れなどが生じています。

そこで、子どもはもとより、県民一人ひとりが自らに合った望ましい食生活をおくることができるよう、学校、団体、事業者等と連携しながら、家庭における食育の推進を図ります。

#### 県の取組

取 組 (実施主体)	内 容
子どもの生活習慣改善の支援 (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭教育啓発冊子の活用     (「家庭教育ハンドブックすこやか」等)</li> <li>・ビデオ等による普及啓発</li> <li>・リーフレットによる普及啓発(「かなかな練習帳」)</li> </ul>
社会教育関係団体を通じた情報提供 (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・啓発冊子等での食育の情報提供     (「PTA活動のためのハンドブック」)</li> <li>・神奈川県PTA協議会、神奈川県立高等学校PTA連合会等の社会教育関係団体への食育情報の提供</li> </ul>
調理技術の向上支援 (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活改善推進団体が実施する料理教室の開催等</li> </ul>
市町村が行う乳幼児の保健・栄養指導の実施支援 (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市町村保健センターの保健師・栄養士等に対する研修会の実施</li> </ul>
和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発 (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活改善推進団体を通じた和食の普及等</li> </ul>

## 市町村に求められる取組

### ○ 保健センターを通じた支援

市町村の保健センター等が行う妊産婦教室や乳幼児等の健康診断に合わせて、保健・栄養指導を行う等、個々の家庭に合わせたきめ細かい指導を行うことが求められます。

### ○ 小学校等や団体と連携した支援

小学校等の施設の活用やPTAとの連携による、保護者を対象にした料理教室等を開催することにより、家庭の調理力の向上や食に関する知識の習得を支援することが求められます。

### ○ 地域での講習会等による食育の普及支援

食生活・健康づくり等に関する講習会の開催等を通じて、家庭における食育についての様々な情報を提供することが求められます。

## 伝えていきたい日本の食文化

○ 「和食」は、平成25年度に「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、「自然の尊重」という日本人の精神を体視し、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接な関わり、という4つの特徴を持つ食に関する社会的慣習として、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

○ 「和食」には、おかずと汁と漬物でごはんを食べる「一汁三菜」という基本的な組み合わせがあります。これは、主食・主菜・副菜がそろった食事のことであり、主食であるごはんを中心に、魚、肉、卵、大豆製品を主材料とした主菜、野菜を中心とした副菜2品に汁物がそろい、食卓の豊かな栄養バランスもそろって優れた食事です。

○ 「和食」は、海外からも関心が高まっていますが、家庭環境の変化や様々な国の料理が食べられるようになり、日本人のお米の消費量の減少とともに和食の存在感が薄まりつつあります。

さらに、地域の食材を生かした郷土料理や年中行事で食べられてきた行事食、その食べ方、食事の作法等の伝統ある優れた食文化が十分に継承されず、その特色も失われつつあります。

○ また、和食の基本形である一汁三菜の献立をベースとした「日本型食生活」は、主食であるごはんを中心に、洋食や中華などのおかずを組み合わせ、栄養バランスもよく、バラエティーに富んだ食事になるというメリットもあります。

「健康的な食生活を支える栄養バランス」として国民の平均寿命の急上昇につながりました。

○ 「和食」や「日本型食生活」を次世代に受け継がれていくよう、一人ひとりが「食」に関心を持ち、様々な体験を通して理解を深め、家庭、学校、地域などあらゆるところで知識や経験を伝えていくことが大切です。

#### (4) 学校等での食育の推進

学校、幼稚園及び保育所等は教諭、栄養教諭、養護教諭、保育士及び栄養士等から体系的に食の基本を学び、食生活や食習慣の改善を図ることができる重要な場です。

成長期の体をつくるために必要な栄養や体力を養うための食事の重要性など、それぞれの子どもたちに合った望ましい食生活、食習慣を身につけられるよう、家庭や地域と連携しながら、学校や幼稚園、保育所等における食育を推進します。

#### 県の取組

取組 (実施主体)	内容
子どもの健康・体力づくりの推進 (県、市町村)	・公立学校教諭等に対する健康・体力づくり研修会の実施
給食施設への栄養成分表示等の指導 (県)	・学校、幼稚園、保育所等の特定給食施設等における栄養成分表示指導等の実施
食育を推進するための人材養成 (県)	・県立保健福祉大学における栄養教諭等の養成

#### 市町村に求められる取組

##### ○ 学校への支援

成長期の子どもの適切な栄養と健康な体づくりを推進するため、学校での体力・運動調査の実施や、教諭、栄養教諭等への研修会の実施等の取組が求められます。

##### ○ 保育所等への支援

子どもの適切な栄養と健康な体づくりを推進するため、保育所等における給食施設への食の指導や保育所職員等への研修会の実施等の取組が求められます。

#### 「栄養教諭」とは

○ 栄養教諭は、学校給食の管理と食に関する指導を一体的かつ効果的に行うため、平成17年4月に制度が創設され、学校における食育推進の中心的な役割を担っています。

○ 具体的には、学校給食を生きた教材として活用した給食時間での指導、各教科等における指導、さらには肥満、偏食、食物アレルギーのある児童生徒への個別指導などを行っています。

また、地場産物を献立に活用し生産者と連携するなど、地域の食文化や産業への理解を深め、生産者の努力や食に対する感謝を育む取組をしています。

○ 将来にわたって健康に生活していけるよう「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を子どもたちに身につけさせることや、家庭や地域と連携し効果的に食育を推進していくために、栄養教諭の活動への期待が高まっています。

(ウ) 地域での食育の推進

生涯を通じて健康な生活をおくるためには、それぞれの年代に応じた望ましい食生活を身につけることなどが必要です。

そこで、年齢に応じた食生活の改善に取り組めるよう、市町村、団体、事業者等と連携した食育を進めます。

県の取組

取 組 (実施主体)	内 容
食生活改善の普及啓発 (県、民間)	・食生活改善講習会等の実施
生活習慣病予防の知識の普及啓発 (県)	・県民に対する生活習慣病予防の知識の普及啓発
食生活改善推進員の活動の支援 (県)	・食生活改善推進団体のリーダー研修会等への支援
介護予防関連事業の実施の支援 (県)	・市町村等の介護予防担当者に対する栄養改善・口腔機能向上のための研修会の実施
医食農同源の普及啓発 (県)	・生活習慣病予防を目的とした医食農同源のメニューの普及啓発 ・保健福祉大学学生食堂や官公庁食堂などで料理の提供
口腔機能の健全な育成及び維持向上の支援 (県)	・口腔機能の健全な育成及び維持向上に関する保健指導及び講習会等の実施
8020運動推進員の養成と活動支援 (県)	・口腔機能維持向上のための健口体操等を普及する8020運動推進員の養成及び育成
栄養サポートステーションの展開 (県)	・県内各地の身近な場所で栄養診断・栄養指導・助言を実施し、県民の未病を改善する取組のうちの「食」に関する取組の実践を促進
健康に配慮した惣菜・弁当の開発等 (県)	・企業と連携しながら健康に配慮した惣菜・弁当の共同開発や、健康情報の発信
給食施設への栄養成分表示等の指導 <再掲> (県)	・事業所等の特定給食施設等における栄養成分表示指導等の実施

市町村に求められる取組

○ 地域の健康支援

年代に応じた生活習慣病の予防教室、運動教室の開催や、食生活改善推進員などの食育ボランティアの育成を行うことにより、地域の健康づくりを支援することが求められます。

また、高齢者については、栄養改善・口腔機能向上のための介護予防教室を通じて、地域において自立した日常生活を営むことができるよう支援することが求められます。

### 「食生活改善推進員」とは

- “私たちの健康は私たちの手で”を合言葉に、「ヘルスマイト」の愛称で食生活改善や健康づくりのボランティア活動を行う人たちです。
- 食生活改善推進員になるには、市町村が開催する研修会に参加し、食生活改善や健康づくりに関する講習を受けることが必要です。
- 食生活改善推進員は、研修会や講演会を通じて資質の向上に努めながら、料理教室や食育講座を開催したりイベント等に参加して、地域における食生活改善や健康づくりのサポートをしています。

### 「神奈川・食育をすすめる会」の活動

- 県民の食生活に最も近いところで食品を扱う事業者として、食育基本法に掲げられた責務を積極的に受け止め、食育を県民運動として推進しようと、県内を拠点とした大手小売業者の呼びかけにより、平成19年6月に発足しました。
- 食品関連事業者には、地域での健全な食生活に関する情報の提供、食育の専門知識を有する者の育成、家庭での食育に関する話題と情報の提供、団塊世代・高齢者への食の知識の普及など、重要な役割が期待されています。
- 現在は、県内の食品関係事業者109社（平成29年11月15日現在）が参加しており、「売り場」を通じた食育運動や県が主催する「かながわ食育フェスタ」など県民を対象としたイベント、売り場責任者に対する食育勉強会等、特色のある、多彩で活発な活動を展開しています。

## (I) 食育推進運動の展開

食育は一人ひとりが自分の問題として取り組むことが必要であることから、国、市町村、団体、事業者等と連携し、食育を県民運動として展開していきます。

### 県の取組

取 組 (実施主体)	内 容
かながわ食育フェスタの開催 (県、民間)	・かながわ食育フェスタの開催
食育推進団体との連携・支援 (県、民間)	・食育推進団体との連携による啓発活動の実施 ・神奈川・食育をすすめる会、生活協同組合等、NPOや事業者等の実施する食育推進事業への支援
かながわ食育推進県民会議の開催 (県)	・かながわ食育推進県民会議による計画の推進と進行管理
食育推進のための担い手の育成 (県)	・管理栄養士・栄養士に対する食育に関する研修会の実施
かながわ食育出前講座の実施 (県)	・県の食育の取組や食に関する情報などを県職員が講師となって講座を実施
県の特産品を活用した減塩・バランスアップメニューの普及 (県、民間)	・神奈川・食育をすすめる会と協働して「バランスアップメニュー」を作成し、スーパー等で普及を図る
かながわ食育月間の推進 (県、市町村、民間)	・市町村、民間と連携して、8月の食育月間及び食育の日に、家庭での食事のほか、友人や仲間、自治会や近隣のコミュニティーなどで共に楽しく食事をする「共食」の普及啓発を図る
子どもの居場所づくりと連携した共食の推進 (県、民間)	・子ども食堂など、NPO等による子どもの居場所づくりなどと連携し、共に楽しく食事をする「共食」の普及啓発を図る

### 市町村に求められる取組

- 住民への食育の普及  
健康講座やイベントなどを活用して、食育の意識向上を図ることが求められます。
- 地域の食育活動の支援  
地域で食育に取り組んでいる団体やグループとの連携、活動への支援を行うことが求められます。
- 地域の食育人材の支援  
食生活改善推進員など地域で食育を担う人材の養成や育成を行うことが求められます。

(オ) 若い世代に向けた取組

若い世代は、朝食を欠食する割合が高くなっています。また、20歳代の低体重（やせ）の女性の割合も高い傾向にあります。

体づくりに重要な栄養の知識習得や食生活の改善など、自らの食を健康的に管理できるよう食生活の自立が図られる食育の啓発を行う必要があります。

また、栄養バランスの優れた日本型食生活のよさに目を向け、家庭や地域で、和食や行事食、地域の伝統料理など、食べ継がれてきた食文化の継承にも取り組んでいく必要があります。

県の取組

取 組 (実施主体)	内 容
若い世代に向けた食育の普及啓発  (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自身の健康管理ができるよう食生活に目を向けてもらうため、食生活が乱れがちな若い世代を対象にした料理教室を実施</li> <li>・女性に向けた未病改善の視点からの栄養、食生活に関する普及啓発を図る</li> </ul>
高校生に向けた健康・未病学習を通じた食育の普及啓発  (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・将来に向けた食生活と健康に対する現状や問題点などの知識を深め、自身の健康管理につなげられるよう、高校生に向けて健康・未病学習教材を活用した食育の普及啓発を図る</li> </ul>
学生食堂・社員食堂における健康メニューの提供 (県、大学)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県立保健福祉大学栄養学科の食育サークル「シーラボ☆」が開発した健康メニューの提供</li> </ul>
和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発 <再掲> (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・若い世代の料理教室の献立に、和食や行事食、地域で食べ継がれてきた伝統料理を採り入れ、普及を図る</li> </ul>

市町村に求められる取組

○ 住民への食育の普及

若い世代の食に関する意識向上や食生活の自立が図られるよう、料理教室やイベントなどを活用した食育の普及が求められます。

また、和食や行事食、地域で食べ継がれてきた伝統料理などの食文化を、若い世代に継承する取組を進めることが求められます。

「朝食」の重要性について

○ 朝、昼、夕の3食を規則正しくバランスよく食べることは、豊かで健全な食生活をおくるための基本であり、大切なことです。特に朝食は1日の始まりの食事として欠かせず食べる必要があります。

○ 脳の活動エネルギーは主としてブドウ糖です。ブドウ糖は、体内には大量に貯蔵しておくことができないことから朝の脳はエネルギー欠乏状態です。このため、朝しっかりとブドウ糖を補給しないと、脳は正常に働かず、集中力や記憶力も低下してしまいます。特に、ごはんなどの穀類は、なだらかに血糖値を上げ、長時間維持し、脳にとって非常に安定したブドウ糖の供給源となります。

また、ごはんなどの主食と魚や卵、大豆製品などの主菜、野菜や海藻をたっぷり使った副菜をそろえてバランス良く食べることが望まれます。

## (2) 豊かな「心」を育む

### (7) 学校等での食育の推進

学校、幼稚園及び保育所等は、教諭、栄養教諭、養護教諭、保育士及び栄養士等から体系的に食の基本を学び、食生活や食習慣の改善を図ることができる重要な場であるとともに、子どもたちが集団生活を通して食の大切さ・楽しみ・マナーや感謝の念を実感する場所でもあります。

また、学校等で身につけた食に関する知識や理解は、子どもを通じて家庭の食生活に良い影響を与えることも期待できます。家庭や地域と連携しながら、学校や幼稚園、保育所等における豊かな心を育む食育を推進します。

#### 県の取組

取 組 (実施主体)	内 容
学校における計画的な食育の指導支援 (県、市町村)	・公立学校教諭、栄養教諭等に対する食に関する研修会及び会議の実施
子どもへの食に関する指導等の推進 (県、市町村、民間)	・公立学校の授業等における食に関する指導の推進 ・私立学校への食育に関する情報提供等の実施
学校給食における県内産農林水産物の活用促進 (県、市町村)	・公立小・中・特別支援学校における「かながわ産品学校給食デー」、「かながわ学校給食地場産物利用促進運動」の実施 ・県内産農林水産物や季節の食材を活用した献立づくりへの支援
学校給食に係る表彰及び研修等の実施 (県、市町村)	・学校給食優良学校の表彰 ・学校給食関係者を対象とした研修会・衛生管理会議等の実施
学校給食用牛乳を通じた食育の理解促進 (県、市町村、民間)	・小学校における畜産出前授業の開催 ・牧場&牛乳工場見学ツアーの実施
幼稚園・保育所等における食育支援 (県、市町村、民間)	・幼稚園・保育所等を対象とした研修、相談、アドバイスの実施 ・保育所等の保育士、調理師、栄養士等への研修の実施
県立社会福祉施設における食育の推進 (県)	・食生活の自立に向けて児童個々に応じた支援 ・郷土料理、行事食を盛り込んだ食事の提供

## 市町村に求められる取組

### ○ 学校への支援

学校における食に関する指導を充実させるため、教諭や栄養教諭等への研修、情報提供等を実施するほか、学校給食に県内産農林水産物を積極的に活用することが求められます。

### ○ 保育所への支援

公立保育所における食に関する指導や、民間保育所等の保育士、調理師、栄養士等を対象とした食育に関する研修会の実施等の取組が求められます。

### ○ 生産体験活動の支援

食に関する理解を深めるため、学校農園、栽培体験、教育ファームの取組などの食材を身近に感じ、食材に親しむ体験活動を拡充することが求められます。

## 「ふるさとの生活技術指導士」について

- 県では、太巻き寿司などの行事食、酒まんじゅうなどの郷土料理、その地域独特の漬け物や味噌などの加工品、また、わら細工や竹細工など、農家・農村地域に受け継がれてきた生活技術を伝承している人を「ふるさとの生活技術指導士」として認定しています。
- ふるさとの生活技術指導士は次のような人です。
  - ・ 農家・農村に伝わる生活技術について知識・技術を有する人
  - ・ 生活技術に関して指導力のある人
  - ・ 生活技術の伝承活動に意欲的で、地域活動に積極的に参加できる人
  - ・ 自ら農業に従事している人、又は農業の実践経験のある人
- 学校・自治会・町内会・消費者など地域のグループならどなたでも「ふるさとの生活技術指導士」の講習を受けることができます。

#### (イ) 食文化の継承の推進

食文化に対する理解と関心を深め、日本の優れた食文化を生活の中に活かしていくとともに、行事食や地域の伝統料理を次世代に継承することが必要です。

そこで、地域の特色ある食文化を再発見するとともに、豊かで彩りのあるかながわの食を継承するための取組を進めます。

#### 県の取組

取 組 (実施主体)	内 容
ふるさとの生活技術指導士の活動支援 (県、市町村、民間)	・農家の生活技術（食品加工など）を伝承している人の認定 ・農家の生活技術を通じた農業者と県民との交流促進の支援
食事マナーの向上支援 (県)	・食事マナーの普及啓発
和食、日本型食生活、行事食、地域の伝統料理の普及啓発  <再掲> (県、民間)	・食生活改善推進団体を通じた和食の普及等 ・若い世代の料理教室の献立に、和食や行事食、地域で食べ継がれてきた伝統料理を採り入れ、普及を図る

#### 市町村に求められる取組

##### ○ 学校給食を通じた地域の食文化等の継承の支援

学校給食における行事食・伝統料理の活用や郷土料理の発掘・紹介等、食文化の継承への取組を進めることが求められます。

##### ○ 食に関するボランティアの支援

地域での食育の担い手となる食生活改善推進員等の食育ボランティア団体・グループの育成や、ネットワーク化を支援することが求められます。

### (3) 食への理解を深め「神奈川の食」に親しむ

#### (7) 農林水産物の地産地消の促進

食に関する感謝の念を深めるためには、食料の生産が自然の恩恵の上に成り立っており、食生活が生産者など多くの人々の活動に支えられていることへの理解が必要です。

そこで、食料生産に対する理解と関心を高め神奈川の食を味わい、楽しみ、親しんでもらうため、地産地消、生産者と消費者との交流を積極的に進めます。

#### 県の取組

取 組 (実施主体)	内 容
かながわブランド等の展開 (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かながわブランドサポート店での県内産農林水産物PR強化</li> <li>・「かながわブランド登録品」の普及啓発</li> </ul>
地元水産物の消費促進 (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域で漁獲される水産物の地域内での消費を促進するため、パンフレット「かながわの魚」による広報、手軽に食べられる水産加工品の開発</li> </ul>
畜産交流の実施と地元畜産物の知名度向上 (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かながわトントンまつり等の開催</li> <li>・かながわ畜産フードコレクション等の開催</li> </ul>
花と緑のふれあいセンターの運営 (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・花と緑のふれあいセンターにおける農業講座等の実施</li> </ul>
農林水産業についての理解促進 (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広報誌「わたしたちの暮らしと神奈川の農林水産業」の発行</li> <li>・かながわ農林水産業出前講座の実施</li> <li>・農業や農地の有する防災や自然環境の保全など多面的機能の理解の促進に向けたパンフレットによる広報</li> <li>・子ども里地里山体験学校の開催</li> </ul>

#### 市町村に求められる取組

##### ○ 地産地消への支援

各市町村の優れた特産品の提供（朝市など）や住民へのPRなどを行うことにより、地産地消や生産者と消費者との交流を進めることが求められます。

##### ○ 農業等体験活動への支援

住民が農作業などを行う市民農園の整備や教育ファームの推進等、体験活動の場の拡充を行うことが求められます。

#### (イ) 食を取り巻く環境への理解促進

毎年、膨大な量の食品が廃棄され、環境への大きな負荷を生じさせています。こうした問題に対し、食料の生産から消費に至る過程における自然環境や社会環境への影響を見つめ直し、環境を意識した暮らしをおくる必要があります。

そこで、食品ロスの削減やリサイクルの推進を図るとともに、環境に配慮した食料生産を推進してまいります。

#### 県の取組

取 組 (実施主体)	内 容
食品ロス削減に関する普及啓発 (県)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページにおける食品ロス削減の取組紹介</li> <li>・九都県市による「食べきりげんまんプロジェクト」の実施</li> <li>・3010運動の推進</li> <li>・イベントでの食品ロス削減に向けたPRの実施</li> </ul>
食品リサイクルに関する普及啓発 (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページにおける食品リサイクルへの積極的な取組を行っている事業者等の事例紹介</li> <li>・消費者である県民への食品リサイクルへの普及啓発に係る情報提供</li> <li>・食品事業者等からの相談対応の実施</li> </ul>
環境保全型農業の推進 (県、市町村、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境に配慮した生産を行うエコファーマーの認定</li> <li>・環境保全型農業の技術研修会の実施</li> </ul>
都市環境に調和する畜産経営の推進 (県、民間)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・神奈川県畜産環境コンクールの開催</li> <li>・畜産経営における環境保全に対する支援</li> </ul>

#### 市町村に求められる取組

##### ○ 住民への食を取り巻く環境への理解促進

食品ロスの多くが家庭や飲食店等から発生している実情を理解し、食品ロスの削減に取り組む県民や事業者等が増えるよう、普及啓発が求められます。

また、食料の生産過程における、自然環境や社会環境に配慮した生産方法など、食を取り巻く環境への理解が進むよう、県民等への普及啓発が求められます。

#### 「地産地消」とは

- 地産地消は、地域で生産された物を、その地域で消費することを指す略語です。
- 地産地消は、県民の皆さんに新鮮で、生産者の顔が見える安全・安心な食料等をお届けするだけでなく、生産者との交流を通して農林水産業に対する理解を深めていただくことにもつながる取組です。
- 県では、「かながわ農業活性化指針」や「かながわ水産業活性化指針」を定め、県内全域を範囲として地産地消の推進に取り組んでいます。
- また、地産地消を進めると、生産地から食卓までの距離が短いいため、輸送に伴う環境の負荷が軽減し、フードマイレージの減少にもつながります。

(ウ) 食の安全への理解促進

食品の安全性や栄養に関する膨大な情報が提供される中、様々なメディアを通じて一人ひとりが正しい情報を適切に選別し活用する力を養うことが必要となっています。  
そこで、事業者、大学等と連携のもと、県民の食に対する理解を深めるための取組を進めます。

県の取組

取 組 (実施主体)	内 容
栄養表示等の普及啓発 (県、民間)	・食品の栄養表示や望ましい食事モデルの情報提供及び研修会の実施
食品の安全性に関する情報提供 (県)	・食品の安全性や食品衛生に関する啓発資料等の配布
消費生活に関する情報提供 (県、民間)	・消費生活情報紙への食の安全・安心に関する情報の掲載 ・FM放送を通じた食育や食の安全・安心等の啓発
食品表示法に基づく食品表示に関する情報提供 (県)	・消費者や食品販売事業者等に対する食品表示のリーフレットの配布
かながわ食の安全・安心基礎講座の開催 (県)	・県民を対象とした食の安全・安心に関する講座の開催
かながわ食の安全・安心キャラバンの開催 (県)	・県民を対象とした食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション
食の安全等に関する出前講座の実施 (県)	・衛生研究所における食の安全・安心をテーマとした「食品添加物について」等の講座の開催
保健福祉大学における公開講座の開催 (県)	・食育に関連する公開講座の開催

市町村に求められる取組

○ 住民への食に関する情報の提供  
県民が食に関する情報を正しく判断する力を養うため、団体等と連携した講座の開催や情報誌等を通じ、食中毒の予防や食品の安全性、栄養に関する適切な情報を提供することが求められます。

## (I) 食に関する調査・研究

食に関する安全性の確保や県民の食生活等の実態把握のため、試験研究機関における食品の調査・研究や、県民への食生活等についての実態調査を行い、また、医食農同源の普及を図るための検討を行います。

### 県の取組

取 組 (実施主体)	内 容
衛生研究所における施設公開の実施 (県)	・小中学生に向けた食に関する体験コーナーの開催
県民の食に関する実態の把握 (県)	・県民ニーズ調査等による実態調査の実施
食の安全等に関する調査研究の実施 (県、民間)	・衛生研究所における食の安全等に関する調査研究の実施
医食農同源の取組 (県)	・医食農同源のあり方の検討 ・機能性食材を利用したメニューの普及

### 市町村に求められる取組

#### ○ 食に関する実態の把握

地域における食育の取組に活かすため、住民の食生活や食育に対する意識や興味などの実態を調査し、把握することが求められます。

### 3 県民、団体、事業者等に期待される取組

食育を県民運動として展開していくためには、行政だけでなく、県民、団体・事業者等が食育の意義を認識し、それぞれの日常生活や事業活動の中で実践していくことが必要です。

ここでは県民の皆さんが食育に関心を持ち、家庭や仕事、地域活動の中を通じて展開していただくことが期待される取組の一例をお示しします。

県民は・・・

#### 【参加する】

- 農林水産業体験への参加等を通じ、食の大切さや農林水産業への理解を深める。
- 加工品の製造体験や製造工場見学を通じ、農林水産物加工業の理解を深める。
- 市町村等が実施する食に関する講習会や生活習慣病予防教室等に参加し、食と健康に関する理解を深める。

#### 【知る】

- 多くの情報の中から正しい情報を適切に選択し、活用することができるよう、食品の安全性や表示等に関する知識を深める。
- 食品ロスの現状を知り、自身の食生活を考える。
- 地域の農林水産業・農林水産物加工業や地場産物、和食、日本型食生活、季節ごとの行事やお祝いの日に食べ継がれてきた行事食、伝統料理・郷土料理への関心を持つ。

#### 【実践する】

- 一人ひとりが自分や家族の健康と食生活を点検し、毎日、規則正しい生活をおくり、栄養バランスのとれた食生活を実践する。
- 家族や友人と食事をとったり、調理をしたり、食事を楽しむことを心がける。
- できるだけ地場産物を購入することにより、県内農林水産業・農林水産物加工業の理解や県内の農林水産物の生産につながる地産地消を推進する。
- 食べ残しを避け、材料を無駄にしないよう計画的な買い物や食材を使い切ることを心がけたり、生ゴミを堆肥化したりするなど、日ごろから食に対する感謝と環境に配慮した生活をおくる。

#### 【伝える】

- 和食、日本型食生活、季節ごとの行事やお祝いの日に食べ継がれてきた行事食、伝統料理・郷土料理の知識を得て、家族で味わうなど、食の歴史や文化を伝承する。
- 家庭での食事を通して、子どもたちに望ましい生活習慣・食習慣・食事マナーを身につけさせる。
- 家庭や職場で身につけた経験や知識を活かし、食に関する情報や知識を地域に発信する。

団体等は・・・

**【栄養・調理・食生活関係団体は】**

- 県や市町村等と連携して、栄養バランスに配慮した調理メニューの開発・提供や、地域の行事食、伝統食等を採り入れた料理教室等を通じて普及や継承に努める。

**【保健・医療関係団体は】**

- 講習会などを活用して、食を通じた健康づくりに関する情報提供を行う。

**【農林水産関係団体は】**

- 県や市町村と連携して、家族が気軽に参加できる農林水産体験、収穫体験、加工品の製造体験の場を提供する。また、学校等が行う子どもたちの農林水産業体験活動等に協力する。

**【学校・幼稚園・保育関係団体は】**

- 学校・幼稚園・保育所等と連携した研修会等の開催を通じ、食育についての啓発に努める。

**【消費生活関係団体は】**

- 県や市町村等と連携した学習会の開催等を通じ、消費者が食品の安全性や食品表示の見方等をわかりやすく学ぶことができる機会を設ける。

**【自治会・町内会は】**

- 様々な年代の方々と交えた食事会を開催することなどにより、食を通じた交流に取り組む。

事業者は・・・

**【食の安全・安心に取り組む】**

- 生産、製造、加工、流通、販売の各段階において食の安全・安心の確保に向けた取組を徹底する。

**【事業活動を通じて消費者等に発信する】**

- 売り場等の消費者と接する場面を活用し、食に関するわかりやすい情報や知識を提供するとともに、食の楽しさや奥深さ、豊かさを伝え、興味や関心を喚起することに努める。
- 生産者や販売事業者は、学校給食に用いる地場産食材の供給に努める。
- 地場産物を活用した商品開発、販売に協力し、積極的にPRする。

**【自ら食育に取り組む】**

- 学校等が行う工場見学や農林水産体験活動等に協力する。
- 様々な事業者が連携して、シンポジウムやイベントなど、消費者の理解促進のための情報提供の機会を設けるとともに、共同で食育の普及を念頭においた事業活動を展開する。
- その専門的な知識を活かし、食材や食品の歴史や、その由来等の情報を提供したり、レシピ等を広めることにより、伝統料理等の継承に努める。
- 社員食堂等での栄養成分表示などを通じ、栄養に関する情報を提供する。また、栄養バランスのとれたメニューの提供などを通じ、社員の健康づくりを支援する。

