



第3次山形県食育 地産地消推進計画

令和3年度～令和6年度



目 次

I 第3次山形県食育・地産地消推進計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置づけ	2
3 計画期間	3

II 「食」と「農」を巡る現状と課題

1 人口及び世帯数の推移	4
2 消費の変化	5
3 県民の「食育・地産地消」に関する意識	7
4 食生活の状況	10
5 SDGsと食育に関する状況	13
6 地産地消の状況	15
7 第2次山形県食育・地産地消推進計画（平成29年3月策定）の目標と実績	19
8 食育・地産地消の推進に向けた課題	20

III 基本的な考え方

1 共通目標	22
2 4つの柱立てと具体的な取組み	24
3 数値目標	25

IV 施策展開の基本的考え方、具体的取組み

1 県民一人ひとりの健康づくりを支える食育の推進	26
2 持続可能で多様性のある社会に向けた食育の推進	36
3 地域の「食」資源の利用促進と食文化の魅力発信	39
4 食育・地産地消を推進する基盤づくり	44

V 推進体制

・食育県民運動・地産地消推進本部設置要綱	47
・食育・地産地消推進計画改定委員会設置要綱	50

I 第3次山形県食育・地産地消推進計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

山形県は、食育基本法（平成17年7月施行）を踏まえ、平成18年12月に「山形県食育推進計画」を策定し、県内の各界各層と連携しながら、食に関する正しい知識の普及をはじめ、県民の生涯にわたる心身の健康の保持等に向けた取組みをスタートさせました。また、平成19年3月に「山形県地産地消推進計画」を策定し、生産者と消費者、実需者との共感関係の構築と「食」と「農」についての県民理解の促進を柱に、各種施策を展開しました。

平成29年3月に策定した「第2次山形県食育・地産地消推進計画」においては、「やまがたの豊かな食でつくる『心』も『体』も健康ないきいき社会の実現」を基本目標に、「健康を支える望ましい食生活の推進」、「暮らしの多様化に応じた食育の推進」など5つの柱を位置づけ、幅広い分野で様々な活動を展開してきました。

本県が、食育・地産地消に取り組んで今年で15年目を迎えます。この間、地域に根ざした活動を展開する食生活改善推進協議会やNPO等による子ども達の農業体験や郷土料理等の調理体験の機会づくりをはじめ、食と健康に関するフェアの開催等、多彩な食育活動が展開されてきました。また、県内各地に産地直売所が定着し、その販売額が増加傾向で推移するとともに、学校給食における県産農林水産物の利用拡大が図られるなど、生産者の顔が見える地産地消の取組みも着実に進展しています。

しかし、依然として子どもや若い世代において朝食欠食が減らないことに加え、食生活に起因する生活習慣病等の健康問題、高齢者の低栄養等の問題が存在します。さらに、新型コロナウイルス感染症の影響により、基礎疾患を有する高齢者等の重症化リスクの高まりや、自粛生活でのストレス、体重の増加など、健康と命に関わる問題も顕在化しています。「新型コロナウイルス感染症に負けない身体づくり」という新たな視点で、新しい生活様式に対応し、県民一人ひとりの健康と命を支える食生活や生活習慣を適切なものとしていく必要があります。

このような情勢を踏まえ、政府においては、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進を重点事項とする「第4次食育推進基本計画」を令和3年3月に策定しました。

本県は、こうした社会情勢の変化や政府の動向を踏まえ、子どもから高齢者まで、県民一人ひとりが食と農への理解を深めるとともに、適切な食生活を実践し、健康で暮らすことができるよう、また、地産地消を通じて、県民が本県の豊かな食を楽しむとともに、本県の農林水産業が元気になれるよう、「第3次山形県食育・地産地消推進計画」を策定します。

2 計画の位置づけ

この計画は、本県における食育や地産地消のあるべき姿を示すとともに、その実現に向けて必要な施策を総合的かつ計画的に推進するための基本方針となるものであり、次の法令等に規定する計画として位置付けます。

- (1) 食育基本法（平成17年6月17日法律第63号）第17条に規定する都道府県食育推進計画
- (2) 地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（平成22年12月3日法律第67号）第41条に規定する地域の農林水産物の利用の促進についての計画

同時に、本計画は、本県の県づくりの指針となる「第4次山形県総合発展計画」を踏まえるとともに、県の関係部局が所管する関連計画、各市町村において策定される市町村食育推進計画等と相互に連携・補完しながら、食育・地産地消を効果的に推進するものです。

- 「第4次山形県総合発展計画」（令和2年3月策定）
- 「第6次山形県教育振興計画（後期計画）」（令和2年3月策定）
- 「やまがた食の安全・安心アクションプラン（第6期）」（令和3年3月策定）
- 「健康やまがた安心プラン（中間見直し版）」（平成30年3月策定）
- 「やまがた子育て応援プラン（令和2年度～6年度）」（令和2年3月策定）

-
- 「第二次山形県子どもの貧困対策推進計画」（令和3年3月策定）
 - 「第3次山形県循環型社会形成推進計画（山形県食品ロス削減推進計画を含む。）」（令和3年3月策定）
 - 「山形県農林水産業振興計画」（平成29年3月策定）
 - 「第4次農林水産業元気創造戦略」（令和3年3月策定）
 - 「第3次やまがた6次産業化戦略推進ビジョン」（令和3年3月策定）
 - 「山形県有機農業推進計画」（令和元年8月策定）
 - 「全県エコエリアやまがた農業推進プラン」（平成29年3月策定）

3 計画期間

本計画の計画期間は、令和3年度から令和6年度までの4年間とします。

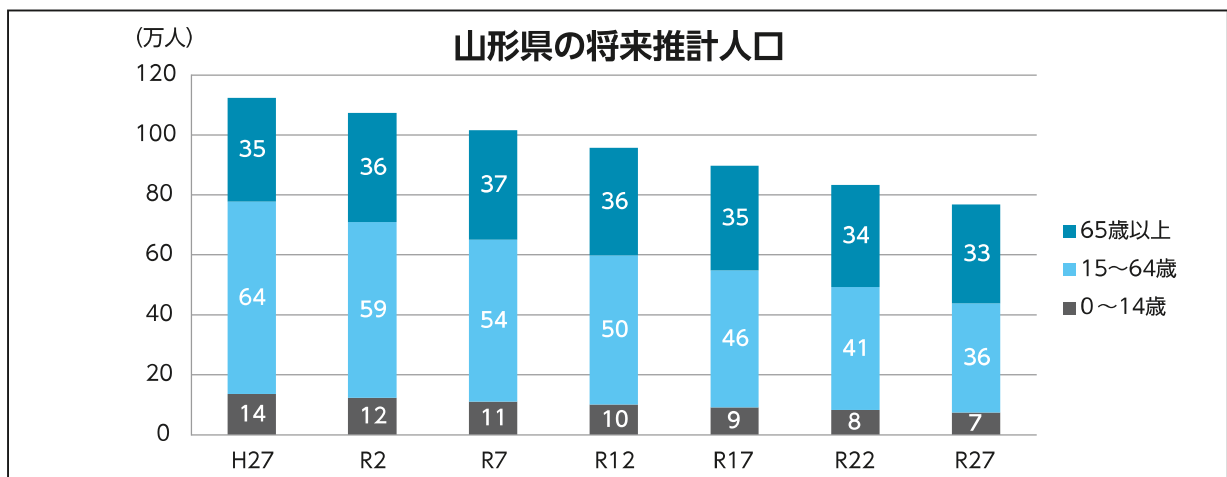
ただし、計画期間中に社会状況等に大きな変化が生じた場合は、必要に応じて所要の見直しを行います。

Ⅱ 「食」と「農」を巡る現状と課題

1 人口及び世帯数の推移

(1) 山形県の将来推計人口

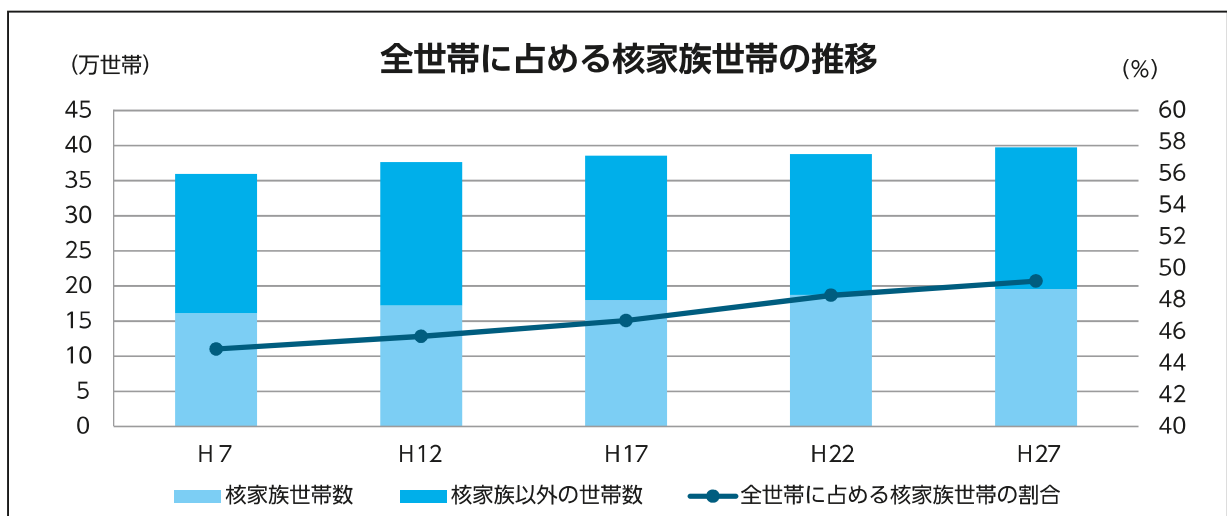
本県の人口は、令和2年の106万人から、令和27年には約77万人に減少すると推計されています。特に15～64歳は約36万人まで減少し、生産年齢人口の割合が2分の1以下になると予想されています。



資料:総務省「国勢調査」(H27)、国立社会保障・人口問題研究所「日本の地域別将来推計人口」(平成30(2018)年推計)を基に作成

(2) 核家族化の状況

本県の3世代同居率は、全国第1位ですが、核家族世帯数は年々増加しており、平成27年には195,520世帯と全世帯の半数を占めています。

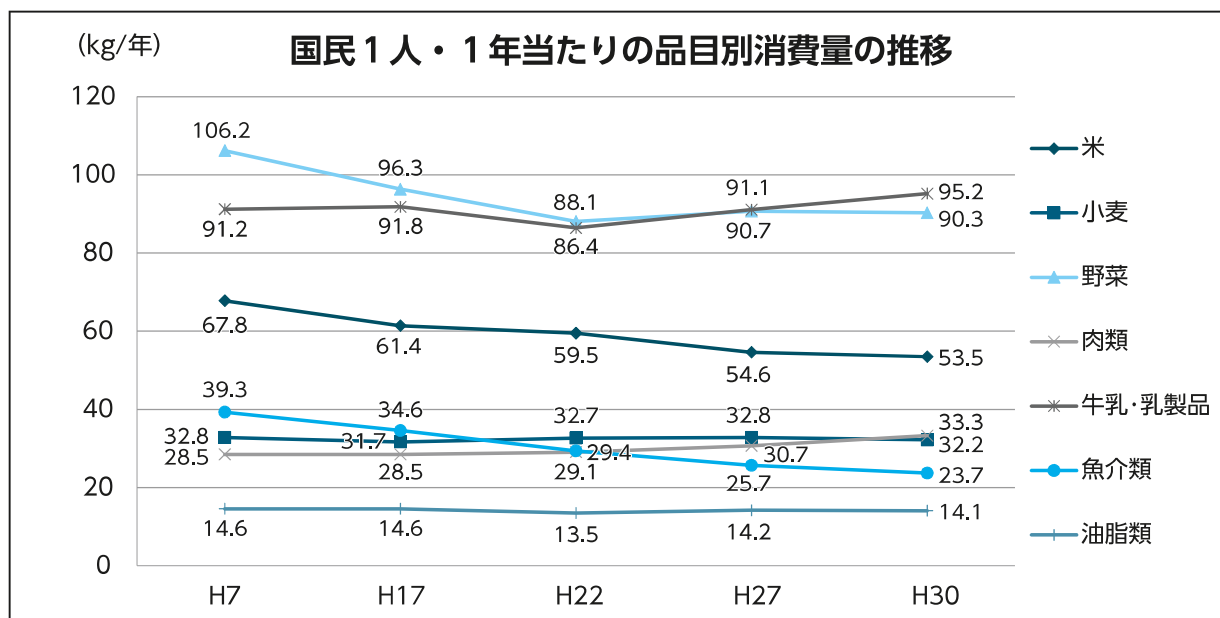


[核家族] 1 夫婦とその未婚の子女 2 夫婦のみ 3 父親または母親とその未婚の子女
資料:総務省「国勢調査」

2 消費の変化

(1) 国民1人・1年当たりの品目別消費量の推移

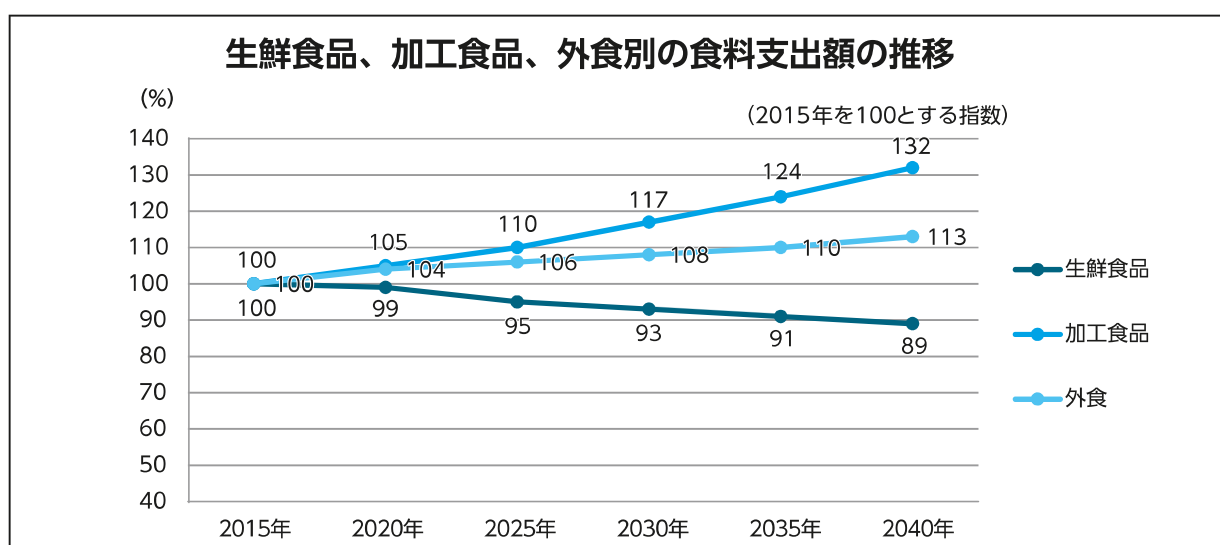
高齢化の進行を背景に国民1人当たりの食料消費量は、米や野菜、魚介類を中心に近年減少傾向にあり、今後も減少すると見込まれます。



資料：農林水産省「食料需給表」

(2) 消費者の食料支出額に占める生鮮食品、加工食品及び外食の割合の推移

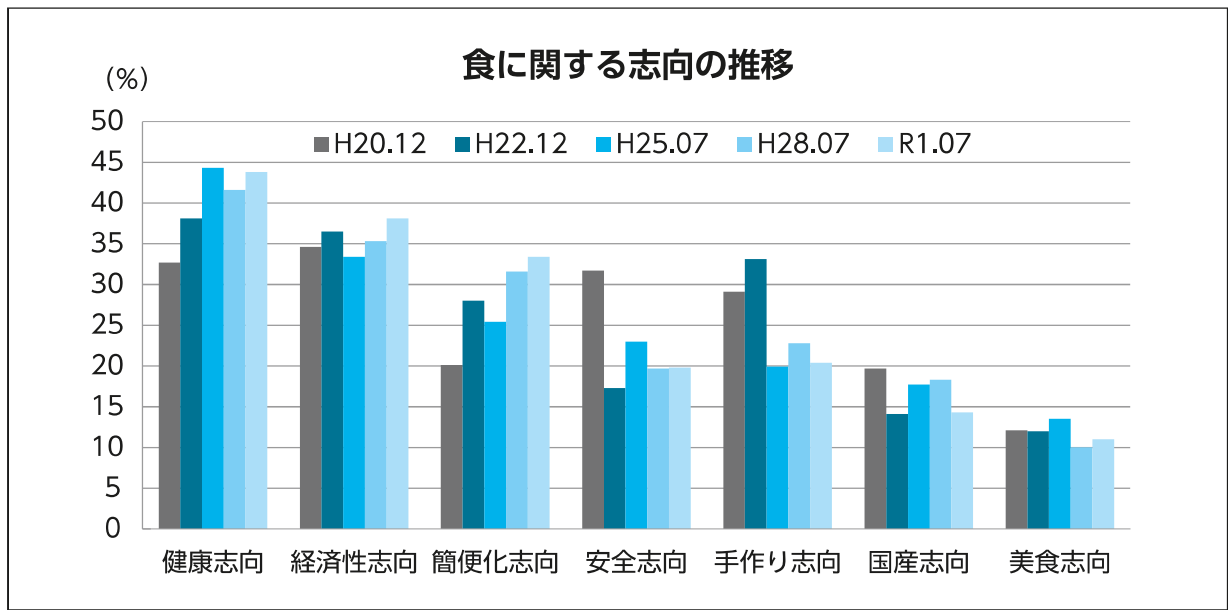
内食から中食への食の外部化が進展し、食料支出が生鮮食品から付加価値の高い加工食品にシフトすると見込まれています。特に、今後増えることが予想される単身世帯においてその傾向が強まると見込まれます。



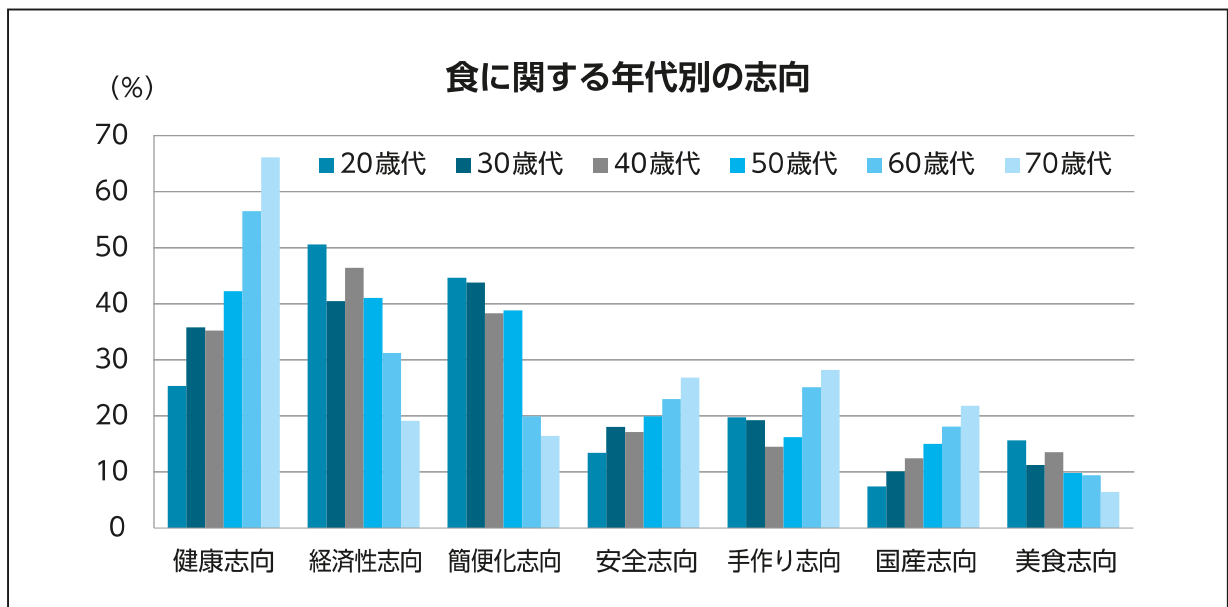
資料：農林水産政策研究所「我が国の食料消費の将来推計(2019年版)」

(3) 食に関する志向

国民の食の志向をみると、健康、経済性、簡便化、安全の順に高く、特に健康志向及び簡便化志向は増加傾向にあります。年代別でみると、高齢層は健康志向や安全志向、手作り志向が高い一方、若い世代は経済性志向や簡便化志向が高い傾向にあります。



資料：日本政策金融公庫「消費者動向調査」(R1)



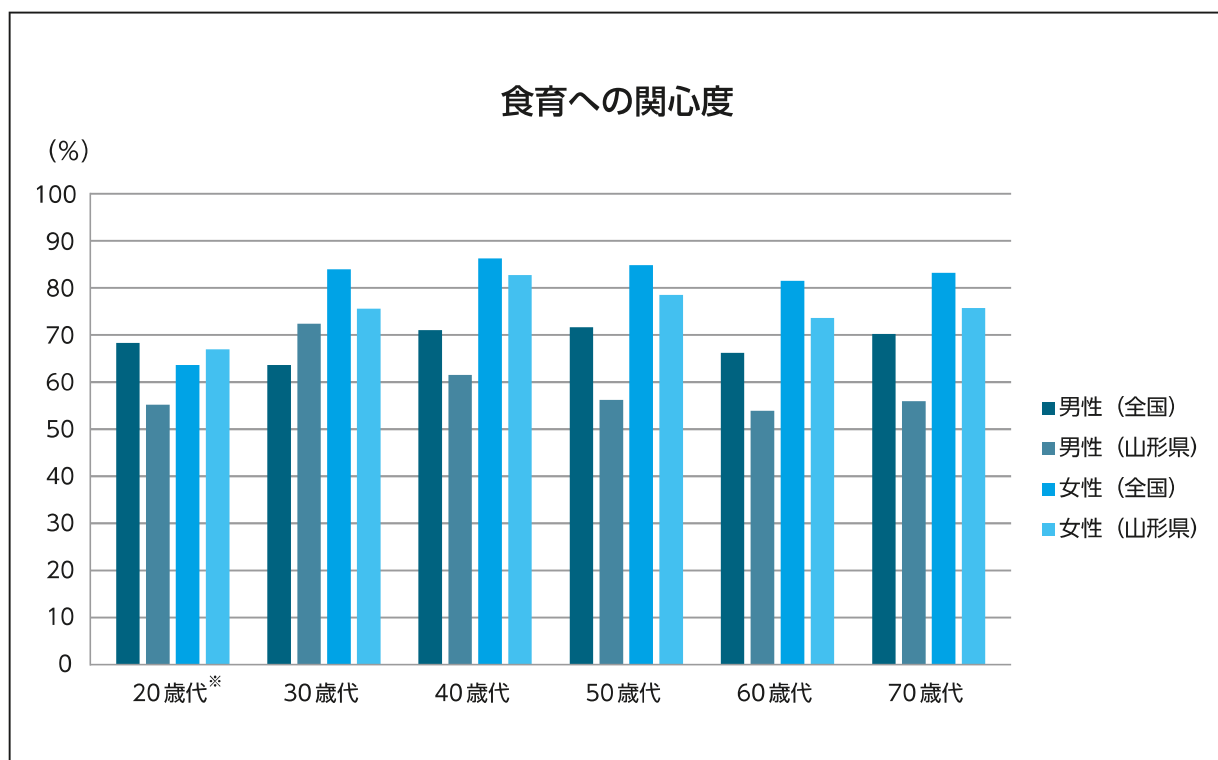
資料：日本政策金融公庫「消費者動向調査」(R1)

本県においても核家族化が進行するとともに食の外部化や簡便化の傾向が年々強まっています。このため、今後、これまで家庭や地域で受け継がれてきた地域の伝統食や行事食等の山形の食文化の継承が困難になることが危惧されます。

3 県民の「食育・地産地消」に関する意識

(1) 食育への関心度

令和2年度県政アンケート調査（以下、「県政アンケート調査」という。）によれば、「食育に関心がある」（「どちらかといえば関心がある」を含む。）と回答した人の割合は、男女別で見ると、男性が女性よりも低い傾向にあります。全国（令和元年調査）と比較すると、男女ともおおむね全国の水準を下回っています。県民の食育への関心度は、新型コロナウイルス感染症の拡大を受けても全国の水準に達していません。県内における食育のさらなる普及啓発が必要です。



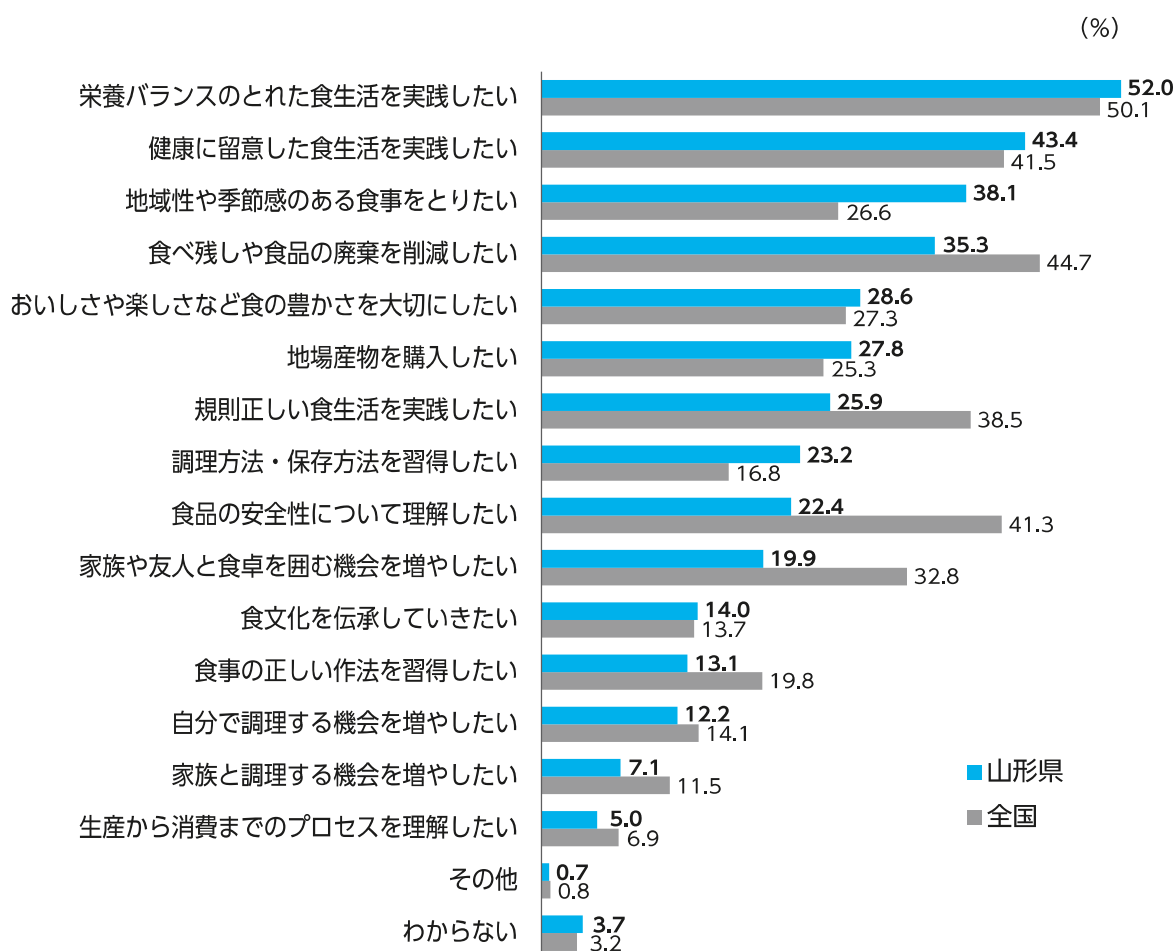
※全国：20～29歳 山形県：18～29歳

資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(R1)
山形県「県政アンケート調査」(R2)

(2) ふだんの食生活で特に力を入れたい食育の内容

県政アンケート調査によると、ふだんの食生活で特に力を入れたい食育の内容として、「栄養バランスのとれた食生活の実践」が一番多く、次に「健康に留意した食生活の実践」となっています。また、全国と比較すると、山形県は「地域性や季節感のある食事」、「調理方法・保存方法の習得」への意識は高い一方、「食べ残しや食品の廃棄削減」、「食品の安全性の理解」、「規則正しい食生活の実践」に対する意識は低くなっています。

ふだんの食生活で特に力を入れたい食育の内容



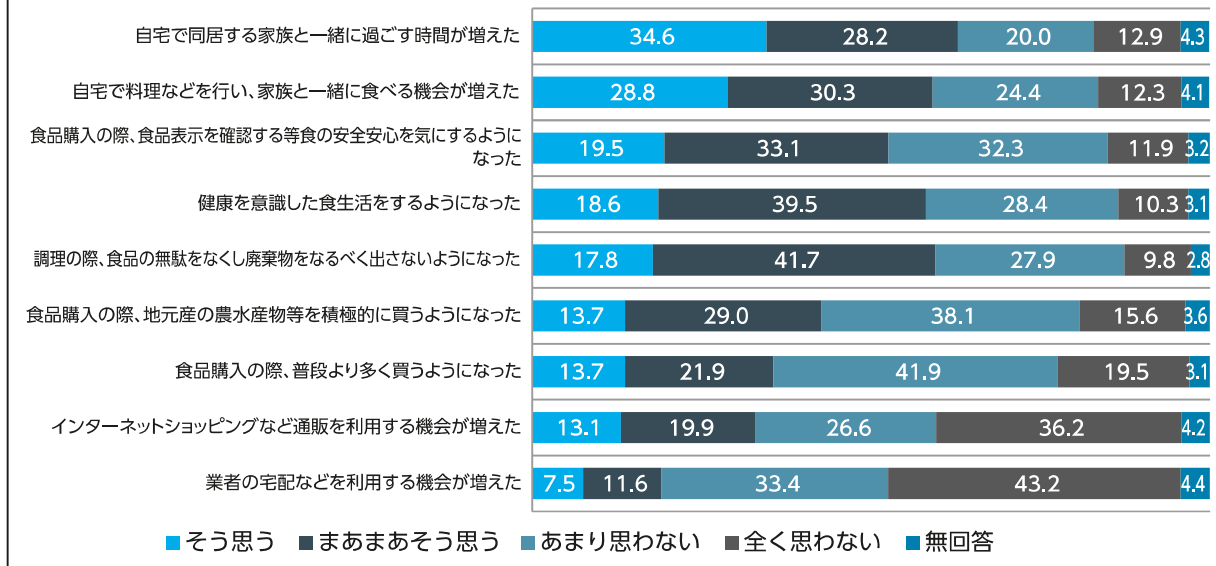
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(R1)
山形県「県政アンケート調査」(R2)

(3) 新型コロナウイルス感染症の拡大による食習慣や生活習慣の変化

県政アンケート調査によると、新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、約6割が、「自宅で同居する家族と一緒に過ごす時間が増えた」、「自宅で料理などを行い、家族と一緒に食べる機会が増えた」、「健康を意識した食生活をするようになった」、「調理の際、食品の無駄をなくし廃棄物をなるべく出さないようになった」と回答しています。新型コロナウイルス感染症の拡大により、生活様式や食習慣に大きな影響があったことが伺えます。

新型コロナウイルス感染症の拡大による食習慣や生活習慣の変化

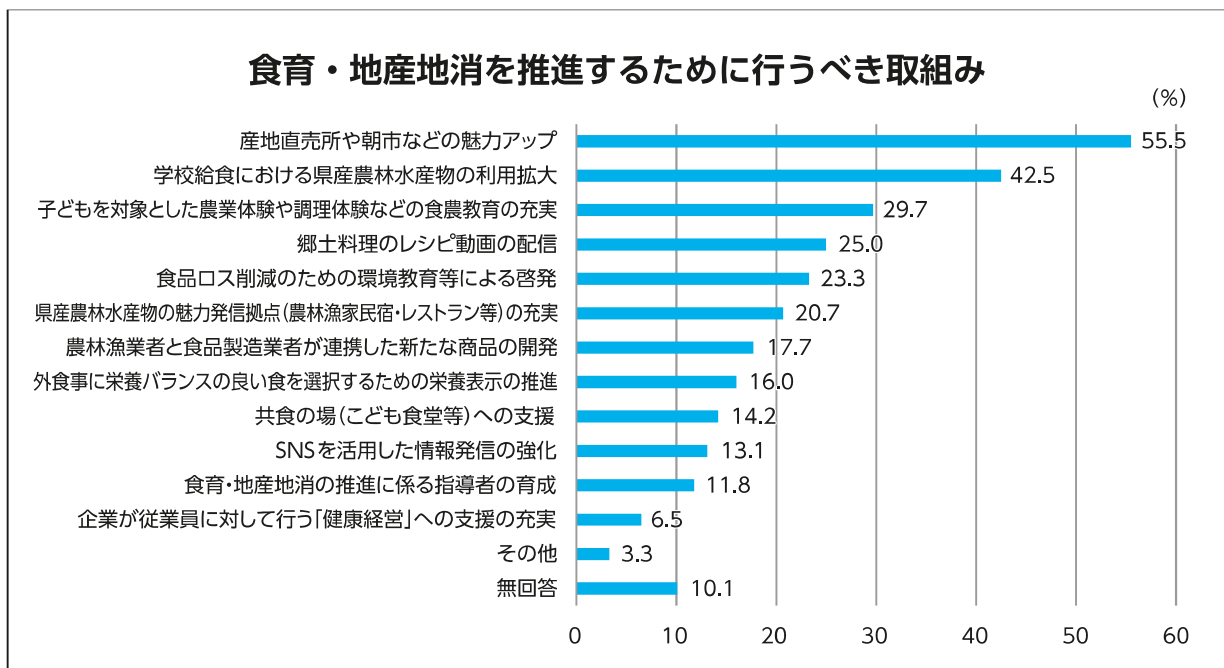
(%)



資料:山形県「県政アンケート調査」(R2)

(4) 食育・地産地消を推進するために行うべき取組み

県政アンケート調査によると、食育・地産地消を推進するために行うべき取組みとして、「産地直売所や朝市などの魅力アップ」が一番多く、以下「学校給食における県産農林水産物の利用拡大」、「子どもを対象とした農業体験や調理体験などの食農教育の充実」の順となっています。



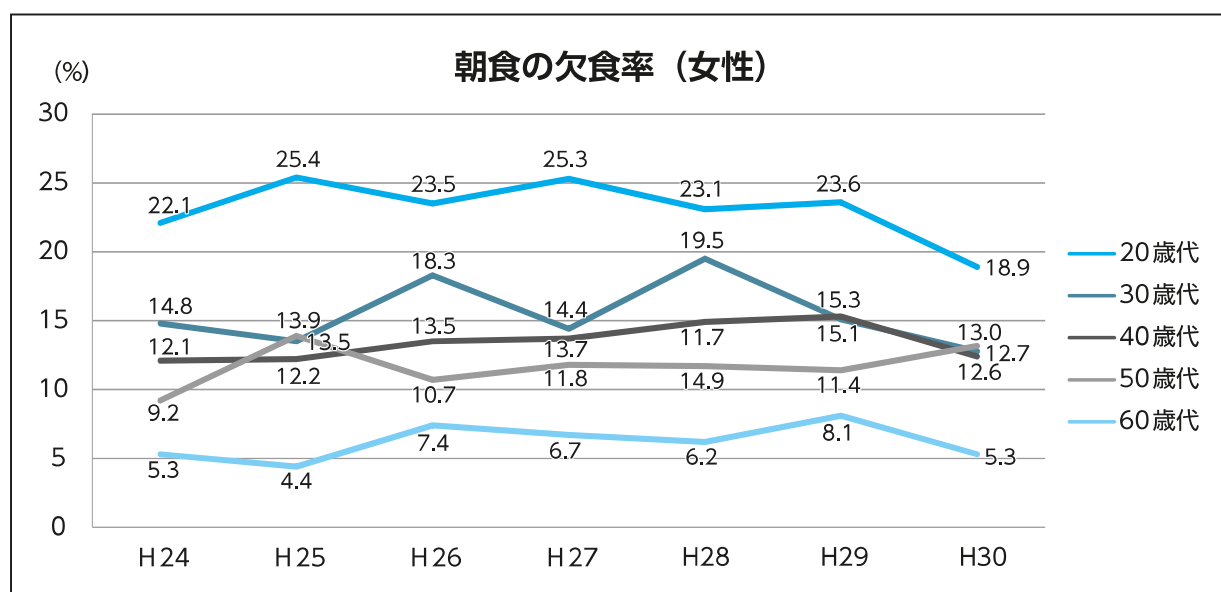
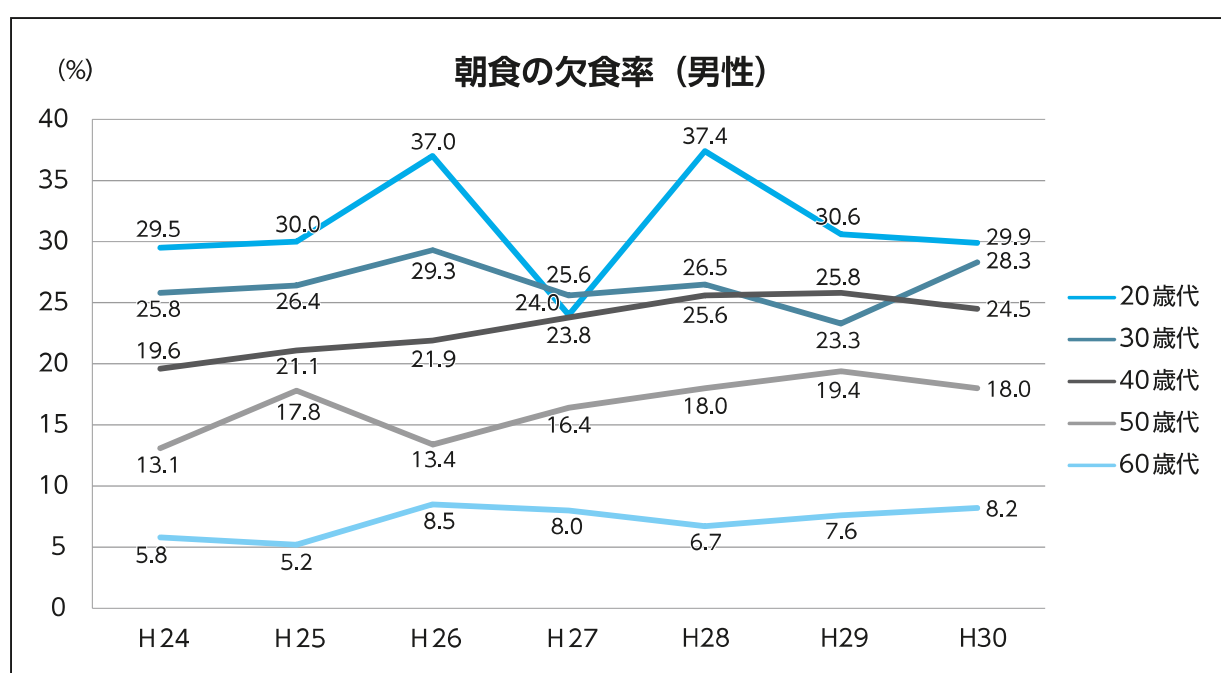
資料:山形県「県政アンケート調査」(R2)

4 食生活の状況

(1) 朝食欠食率の状況

① 年代別の朝食欠食率

全国的に、朝食の欠食率は女性より男性が高く、また若い年代ほど高い傾向にあります。20～40歳代では約4人に1人が欠食しています。この背景として就職、進学等により家庭や学校といった「食育の場」から離れ、一人暮らしとなり生活が不規則になりがちであることが指摘されています。



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」(H24～H30)

② 県内児童生徒の朝食摂取率

朝食を毎日食べている県内の児童、生徒の割合をみると、令和元年度は小学6年生88.9%、中学3年生で87.2%であり、4年前に比べ、小学6年生は2.1ポイント、中学3年生は0.3ポイント下がっています。全国と比べると、令和元年度では、小学6年生は2.2ポイント、中学3年生は4.9ポイント高くなっています。

朝食を毎日食べている割合

(単位：%)

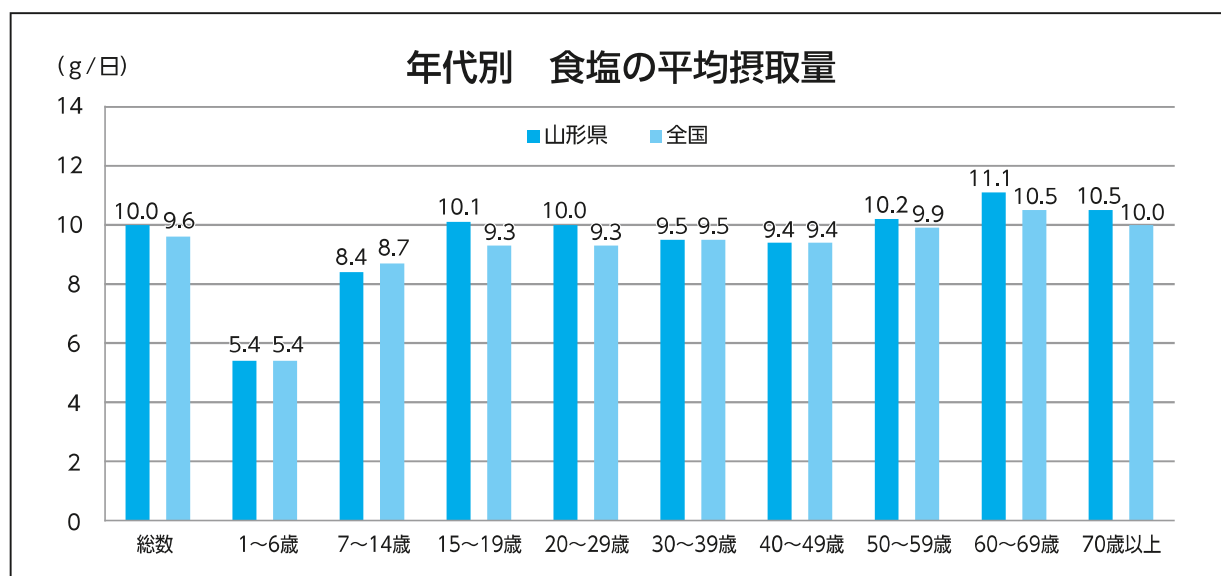
	小 学 校				中 学 校			
	山 形 県		全 国		山 形 県		全 国	
	H27年度	R1年度	H27年度	R1年度	H27年度	R1年度	H27年度	R1年度
食べている	91.0	88.9	87.6	86.7	87.5	87.2	83.8	82.3
どちらかといえば食べている	6.5	7.8	8.0	8.6	8.3	8.3	9.7	10.8
あまり食べていない	2.2	2.7	3.4	3.6	3.3	3.5	4.7	4.9
全く食べていない	0.3	0.5	0.9	1.0	0.9	1.0	1.9	2.0
その他・無回答	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」

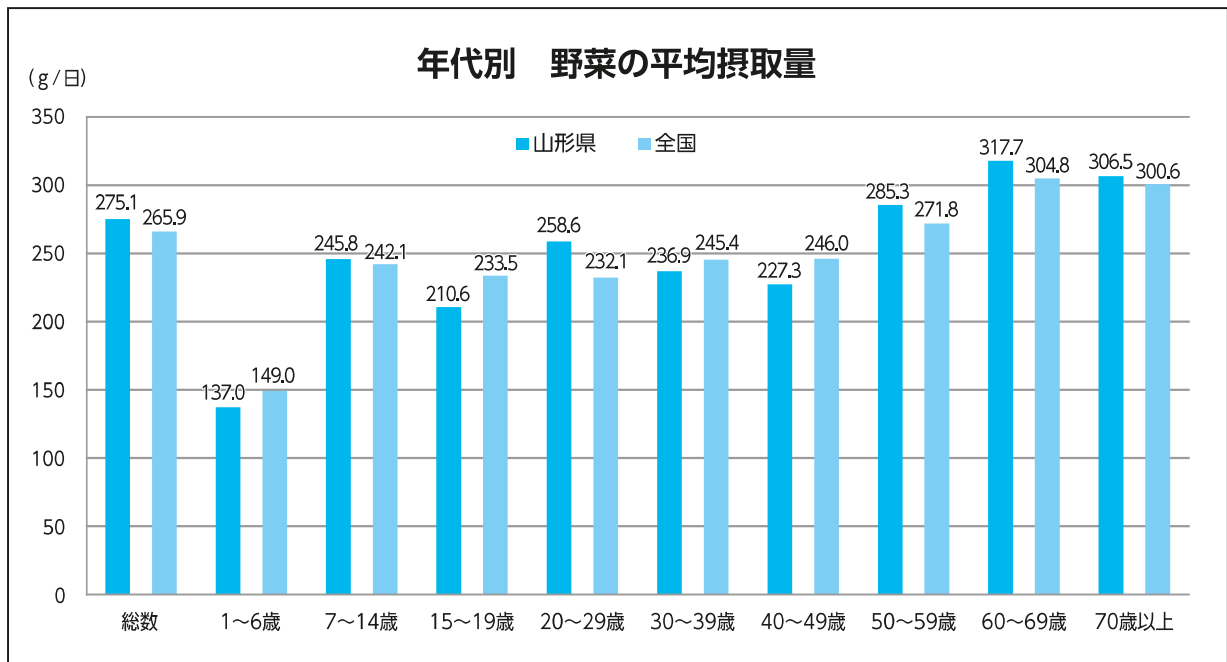
(2) 食生活と健康の状況

県民の食塩の摂取量を年齢階級別にみると、15歳以上においては、各年代とも全国を上回る水準です。野菜の摂取状況をみると、7～14歳、20～29歳、50～59歳、60～69歳、70歳以上の層で全国を上回っているものの、若い年代の摂取量は少ない傾向にあります。

減塩により血圧を低下させ、結果的に循環器疾患を減少させることができると考えられており、生活習慣病の予防や改善には、味覚が形成される子どもの頃から望ましい食生活を意識し、実践できるようにすることが重要です。



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」(H28)
山形県「県民健康・栄養調査」(H28)

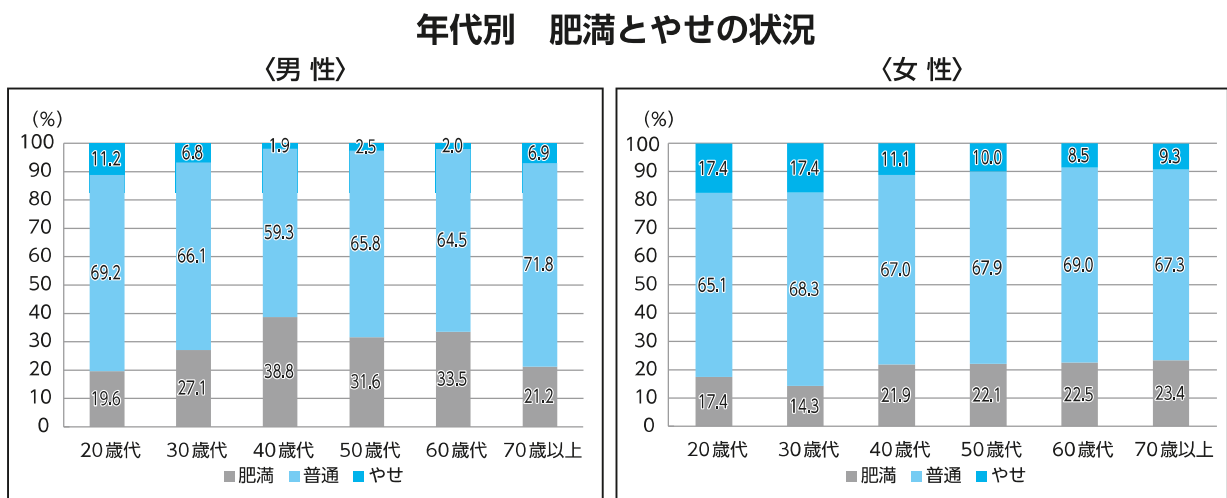


資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」(H28)
山形県「県民健康・栄養調査」(H28)

(3) 肥満とやせの状況

30～50歳代の働き盛り世代は、生活習慣病等の健康問題が顕在化する年代です。特に40歳代の男性の肥満割合はおよそ4割にのぼります。一方、女性は20歳代、30歳代でやせの割合が高い状況にあります。

生活習慣病の予防及び健康寿命の延伸、妊娠・出産の安全性の確保等を踏まえ、県民一人ひとりが、望ましい食生活と健康について認識できるようにする必要があります。



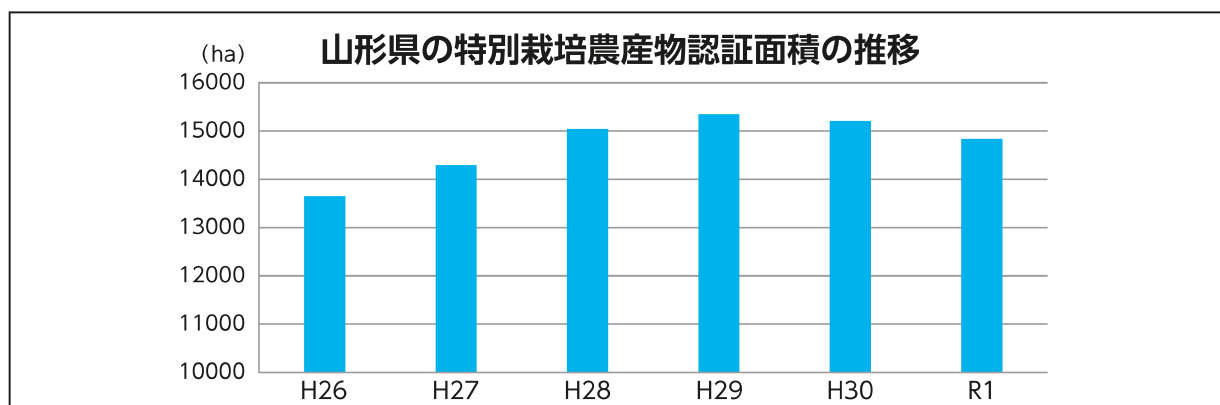
資料：山形県「県民健康・栄養調査」(H28)

5 SDGs と食育に関する状況

(1) 環境と調和した持続性の高い農業の取組状況

持続可能な開発目標（SDGs）において、持続可能な生産・消費を確保するため「つくる責任、つかう責任」が目標の一つに掲げられています。県内の環境保全型農業の取組状況をみると、化学肥料、化学合成農薬の使用を慣行栽培の半分以下に低減した特別栽培の取組みは拡大傾向にあり、令和元年の特別栽培農産物認証面積は、14,837ha と5年前に比べ8.6%増加しています。

今後とも、農業生産における環境負荷低減の取組みを進めるとともに、農産物の安全性確保も一体的に取り組んでいくことが求められます。あわせて、県民の食と農業を取り巻く環境に対する理解の促進やエシカル消費につなげることも必要です。

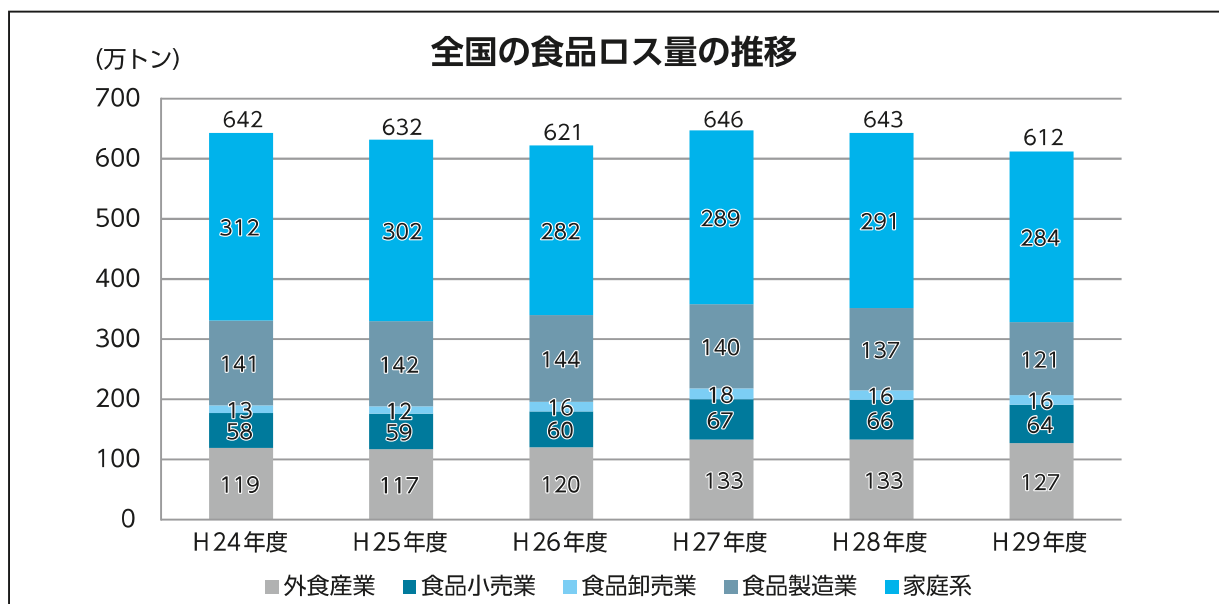


資料：山形県農業技術環境課調べ

(2) 食品ロス量の状況

日本の食品廃棄物等は年間2,550万トン（H29）です。そのうち、本来食べられるのに捨てられる「食品ロス」の量は年間612万トン（各家庭から発生する量が284万トン、事業活動を伴って発生する量が328万トン）と推計されています。日本人1人当たりになると約48kg／年となり、1人が毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのと同じ量になります。SDGsでは、2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の食料廃棄を半減させ、生産・サプライチェーンにおける食品ロス量を減少させる目標を掲げています。

事業者はもちろんのこと、規格外や見切り食品の購入、調理方法の工夫、外食の際の小盛りメニュー等の活用、持ち帰り等、一人ひとりが食品ロス量の削減に取り組むことが必要です。

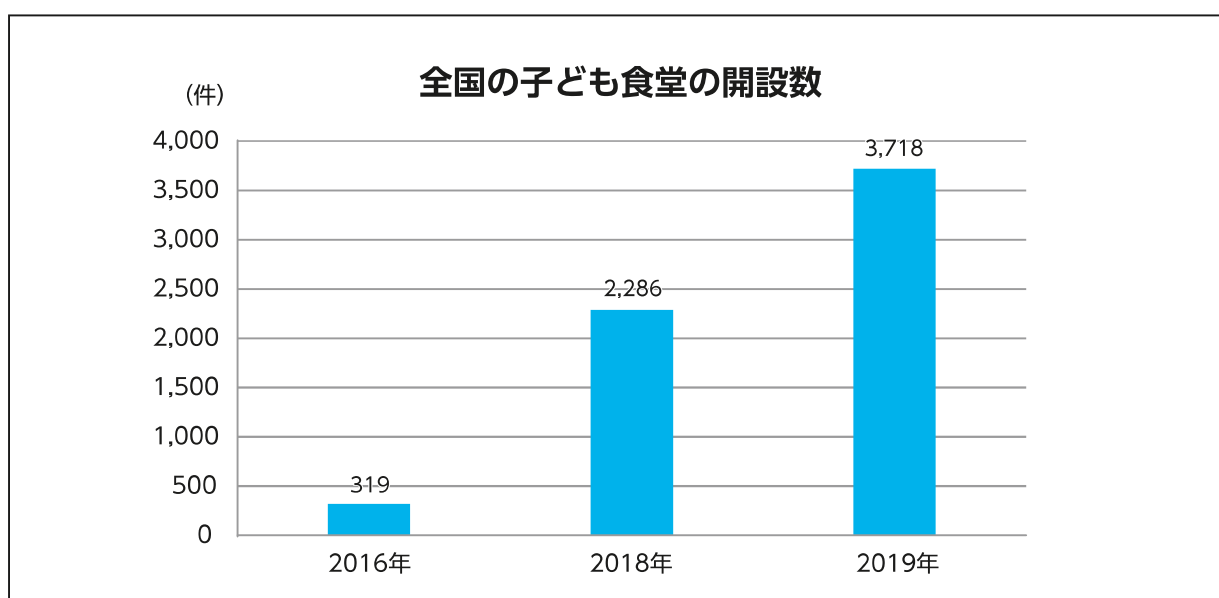


資料：農林水産省食料産業局調べ

(3) 子ども食堂など子どもの居場所の状況

SDGsは「誰一人取り残さない社会」をスローガンに、飢餓の解消やすべての人に健康と福祉、教育の機会を与えることを目標としています。これに関連して、全国では、支援を必要とする子どもへの食事提供や孤食の解消、豊かな食材による食育、地域における交流の場づくり等につなげるため、3,700を超える子ども食堂が開設されています。

本県においても、令和元年39か所の子ども食堂が展開され、子ども達の居場所となっています。



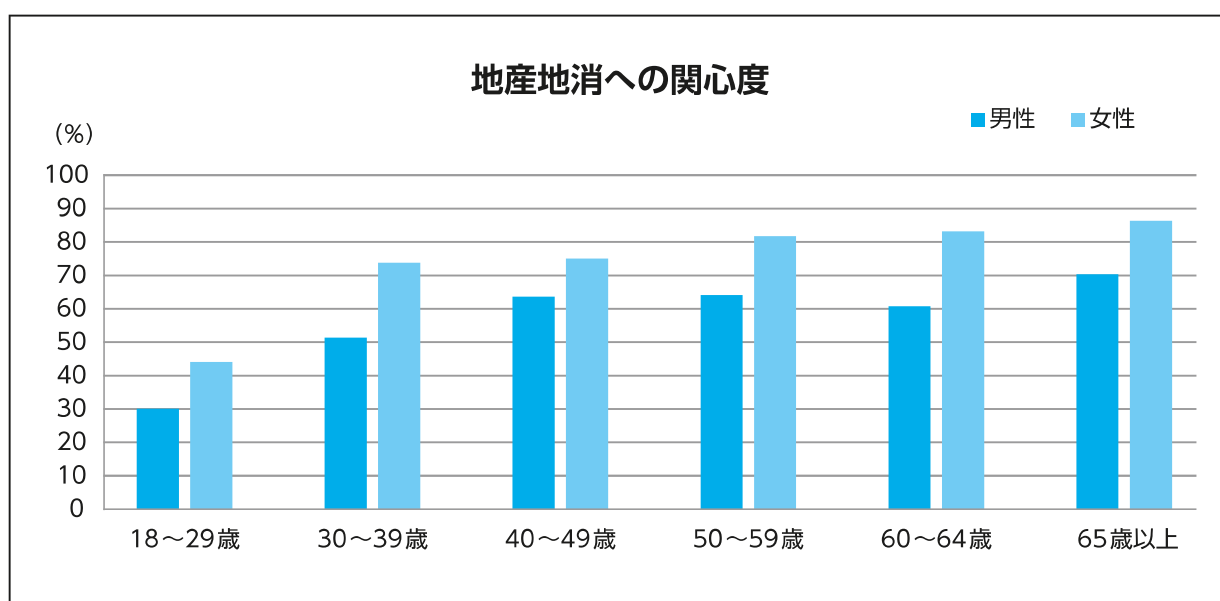
資料：NPO 法人全国子ども食堂支援センター・むすびえ

6 地産地消の状況

(1) 地産地消への関心度

県政アンケート調査によると、「地産地消を意識している」（「たまに意識する」を含む。）と回答した人の割合は、男女とも若い世代（18～29歳）で低く、年齢層が上がるにつれて高くなる傾向にあり、性別にみると、男性が女性よりも低い傾向にあります。

また、地産地消を意識する理由としては、鮮度の良さ、安全性、産地への愛着・応援などが挙げられています。

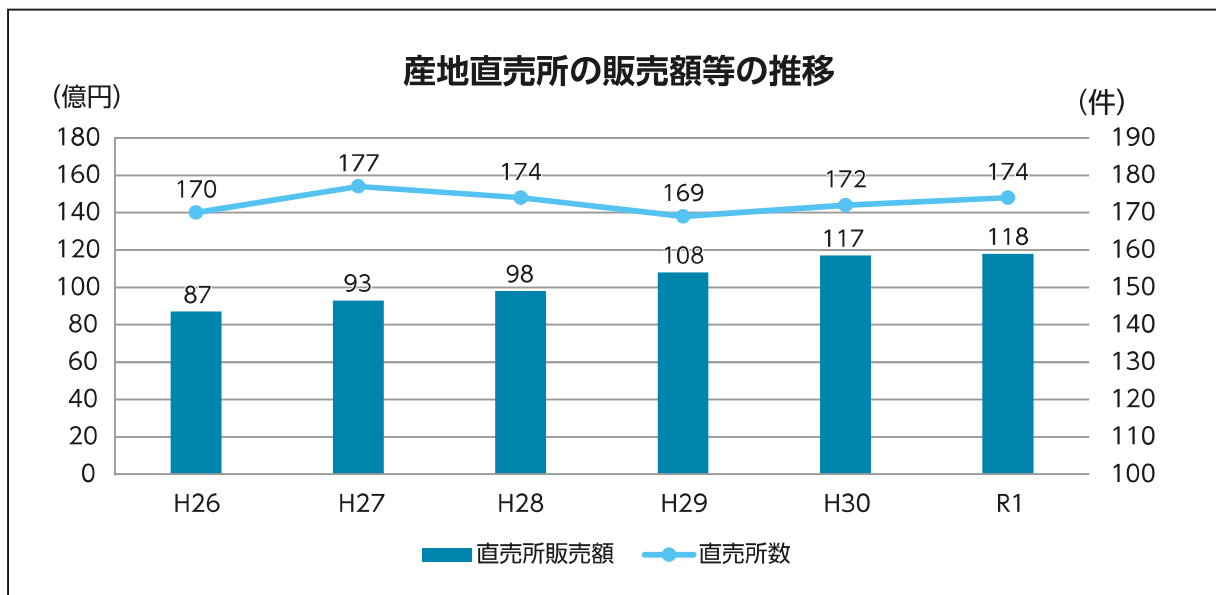


資料：山形県「県政アンケート調査」(R2)

(2) 県内の産地直売所の状況

県内の産地直売所数は、新設が進む一方、小規模店舗の廃止等があり、近年、170店舗前後で推移しています。また、産地直売所の年間の販売額は年々増加しており、令和元年は過去最高の118億円となっています。農産加工品を含め地元産農林水産物にこだわった品揃えや、生産者の顔が見える、対話ができるなど、買う楽しさがあることが消費者に支持されています。一方、スーパーマーケット等においても、地産地消コーナーの設置、充実などが進んでいます。

県産農林水産物を見て、選び、買う楽しみなどの理由で、産地直売所等は消費者に選ばれていることから、今後とも、生産者と消費者をつなぐ拠点としてその機能を充実していく必要があります。

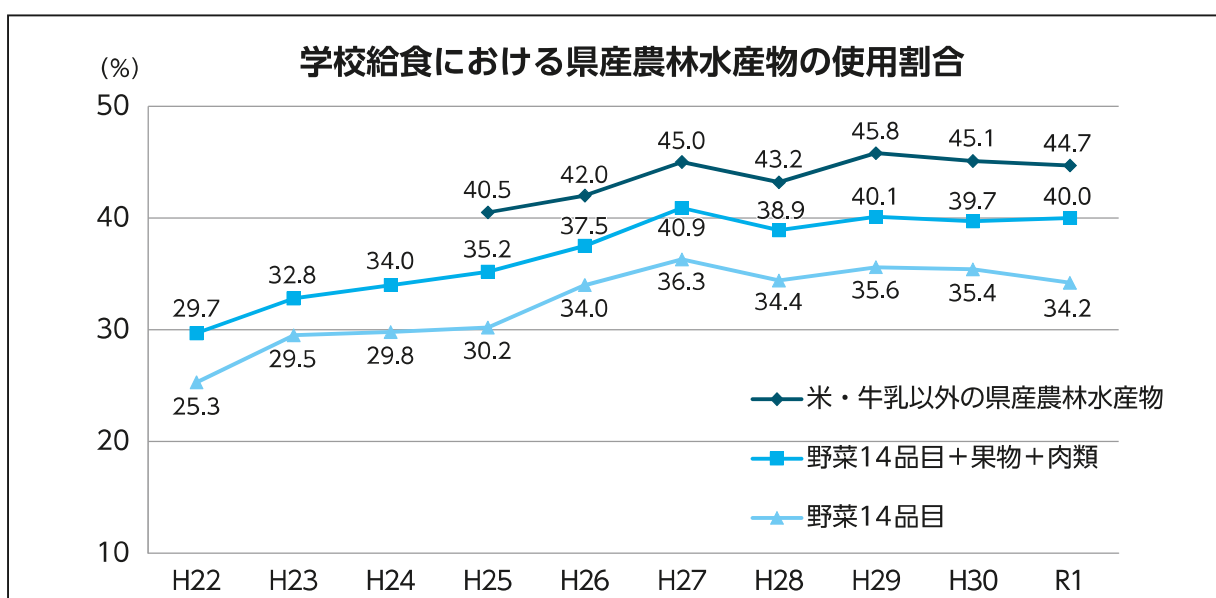


資料：山形県6次産業推進課調べ

(3) 学校給食における県産農林水産物の使用割合

市町村の学校給食における県産野菜の使用割合は平成22年度以降徐々に増加しましたが、近年、35%前後で推移しています。また、米・牛乳は100%ですが、それ以外の県産農林水産物の使用割合は、平成25年度以降増加し45%前後で推移しています。

学校給食は、子ども達が地域の農業や食文化への関心を深める貴重な機会であり、引き続き、県産農林水産物の利用拡大に向け、地域や学校、市町村と連携し取り組むことが必要です。



資料：山形県6次産業推進課調べ

コラム

「持続可能な開発目標 ^{エス・ディー・ジーズ}SDGs」とは？

持続可能な開発目標 ^{エス・ディー・ジーズ}(SDGs)は、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに持続可能な世界の実現を目指す国際目標です。

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」ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国が取り組むユニバーサル(普遍的)なものであり、日本も積極的に取り組んでいます。

食育の推進は、県民一人ひとりが生涯にわたって健全な心身を培うことに資するとともに、県民の食が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な行動に支えられていることについて知り、感謝の念や理解を深めることにつながります。持続可能な社会の実現に向けた礎となる取り組みです。

SDGsに関係するのは企業や行政だけではなく、普段から取り組んでいる子ども達への農作業体験機会の提供や地場産農産物の購入、ごみ減量や節電・節水など、県民一人ひとりの行動すべてがSDGsへとつながります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



コラム

「エシカル消費」とは？

「エシカル消費」とは、直訳すると「倫理的な消費」のことで、私たちのよりよい社会に向けた人や社会、地域、環境に配慮した消費行動となります。

何を食べるか、買うかを考えるとき、地球環境や誰かを応援できるよう意識することが重要です。一人ひとりのエシカルな消費行動が、世界の未来を変える持続可能な開発目標(SDGs)の達成につながります。

<具体的な行動例>

人への配慮……………障がいがある人の支援につながる商品を選ぶ

環境への配慮……………エコ商品を選ぶ、食品ロス量を減らす、マイバッグ・マイボトルを使う

生物多様性への配慮……………認証ラベルのある商品を選ぶ

MSC認証（海洋の自然環境や水産資源を守って獲られた水産物）

有機JAS（農薬や化学肥料などに頼らないで、自然界の力で生産された食品）

社会への配慮……………フェアトレード[※]商品を選ぶ

※開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に取り引きすること

地域への配慮……………被災地の商品を選ぶ、地元の商品を選ぶ

コラム

「食育ピクトグラム」（令和3年2月9日作成）

農林水産省では、食育の取組みをわかりやすく発信するため、絵文字で表現した「食育ピクトグラム」を作成しました。資材、食品等の商品の包装、ポスター、リーフレット、店頭のパネル、ウェブページ、書籍、名刺等に表示することで、食育の取組みについての情報発信及び普及・啓発を行うことができます。



1 家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事は、心も体も元気にします。



2 朝食の摂取は、健康的な生活習慣につながります。



3 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活になります。



4 適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防します。



5 よくかんで食べることにより歯の発達・維持、食べ物による窒息を防ぎます



6 食品の安全性等についての基礎的な知識を持ち、自ら判断し行動する力を養います。



7 災害に備えて、いつ起こるかもしれない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。



8 持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めます。



9 地域でとれた農林水産物や被災地食品等の消費は、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につながります。



10 農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めます。



11 地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切に、次の世代への継承を図ります。



12 生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組みを応援します。

7 第2次山形県食育・地産地消推進計画（平成29年3月策定）の目標と実績

これまでの取組みの成果は下記のとおりです。

項 目		策定時現況値	目標値(R2)	実績(R1)
1	朝食を毎日摂っている児童生徒の割合			
	小学校6年生	91.0%	95.5%	88.9%
	中学校3年生	87.5%	93.8%	87.2%
2	食の安全・安心に関する情報提供の登録施設数	260施設	360施設	328施設
3	野菜摂取量の平均値（20歳以上）	320.2 g (H22)	350 g (R4)	285.3 g (H28)
	食塩摂取量の平均値（20歳以上）	12.2 g (H22)	8 g (R4)	10.3 g (H28)
	管理栄養士又は栄養士を配置している特定給食施設の割合	72.0%	80% (R4)	75.9%
4	食農教育活動実施組織数	91組織	120組織	118組織
5	食農教育活動実施回数（各年延べ）	430回	500回	493回
6	学校給食における県産食材の使用割合 (米、牛乳を除く農林水産物及びその加工食品)	45%	55%	44.7%
7	直売所における販売額	93億円	130億円	118億円
8	地産地消に協力する店舗の数	1,043店舗	1,400店舗	1,328店舗
9	市町村における食育推進計画の策定	80.0%	100%	88.6% (R2.12月)
10	市町村における地産地消促進計画の策定	88.6%	100%	97.1% (R2.12月)

（出典）

- ※1 H31（R1）年度全国学力・学習状況調査（文部科学省）
- ※2 R2年3月末現在の食の安全ほっとインフォメーション掲出施設数（県食品安全衛生課）
- ※3 H28年県民健康・栄養調査（県健康づくり推進課）
- ※4、5 R1年度食農教育の取り組み状況調査（県6次産業推進課）
- ※6 R1年度学校給食における県産農林水産物使用割合調査（県スポーツ保健課、県6次産業推進課）
- ※7 R1年農業者による起業活動実態調査（県6次産業推進課）
- ※8 R1年度地産地消ウィーク協力店舗、食の応援団会員、市町村における地産地消協力店等（県6次産業推進課）
- ※9 R2年12月末現在の策定状況調査（県6次産業推進課）
- ※10 R2年12月末現在の策定状況調査（県6次産業推進課）

8 食育・地産地消の推進に向けた課題

これまでの取組みと成果、食育・地産地消の推進に係る市町村、有識者等との意見交換などから、次のような現状、課題が見えてきました。

《健康・食生活》

現 状

- 県内の児童、生徒の「朝食を毎日食べる割合」（令和元年）は、4年前に比べ減少している。
- 共働きやひとり親家庭の増加などにより、子ども達の食事環境の低下が懸念される。
- 県民の「食」に対する意識を年代別にみると、若い世代は、「経済性」、「簡便性」を求める傾向が強い。また、食育への関心は低い。
- 県民は、栄養バランスのとれた食生活への取組みや、地域性や季節感のある食事などに関する情報への関心は高い。
- 本県の男性の40歳代は肥満、女性の20歳代、30歳代はやせの割合が高い。
- 高齢者は少量で単純な食生活を続けがちであり、低栄養につながる恐れがある。

課 題

- 妊産婦や乳幼児の健診時の指導等を通じて、栄養バランスに配慮した食生活を実践できるようにすることが必要。
- 家庭や学校、地域の中で、子どもの頃から様々な食材を食べることで、健康的な食習慣を身につけるとともに、偏りのない味覚を形成することが必要。
- これから社会人、親世代になる高校生、大学生等若い世代における「食」に対する関心の低さの改善が必要。
- 中年層の肥満や20歳代女性の痩身、高齢者の低栄養等フレイル^{*}（虚弱状態）予防など、各年代に応じた適切な食生活の実践が必要。
- 県民の食塩摂取量は、全国に比べ依然高い水準にあり、生活習慣病予防に向けた継続的な減塩運動の展開が必要。
- 中食・外食も含め、誰でも簡単に健康な食事を選択できる食環境の整備と「食」の自己管理ができる人を育てることが必要。

※フレイルとは、日本老年医学会が提唱した用語で、「加齢により心身が老い衰えた状態」のこと。健康な状態と日常生活でサポートが必要な介護状態の中間を意味し、早期に発見し適切な介入・支援を行うことで健康な状態に戻る可能性がある。

《持続可能な食環境》

現 状

- 地球規模での食料、環境問題等を踏まえ、国連で採択された持続可能な開発目標（SDGs）の実現に向け、日本をはじめ世界各国が取組みをスタート。
- 全国の食品ロス量は、2000年度比では減少しているものの、近年横ばいで推移。
- 世帯構造の変化などにより、支援を要する世帯は増えている。こうした世帯への支援とともに、地域の交流拠点となっている子ども食堂の数は、全国で急増。

課 題

- 持続可能な社会に向け、社会や環境に配慮した消費行動ができる消費者を増やしていくことが必要。
- 食品ロスの削減は、消費者側からの食料自給率向上に向けた取組みであり、その第一歩として、自分たちが食べている食料についての理解を深めることが必要。
- 世代間、地域内、生産と消費など、様々な“つながり”を回復させることが必要。

《地産地消、食文化の継承》

現 状

- 県民がふだんの食生活で力を入れたい食育の内容は、「栄養バランス」、「健康」に次いで、「地域性や季節感のある食事」となっている。一方、中食や外食の需要拡大などにより、家庭における郷土料理や食文化の継承が懸念される。
- 県内の産地直売所の年間販売額が増加傾向にあるなど、産地直売所等は消費者に定着している。

課 題

- 子どもの頃から地域の農業に触れる体験や、地域に受け継がれている伝統野菜や郷土料理等を食べる機会を増やすとともに、地域の食文化の魅力発信が必要。
- 所得や付加価値の向上に向け、学校給食や観光、飲食店、食産業等における県産農林水産物の利用拡大が必要。

《推進体制》

現 状

- 市町村における食育推進計画の策定数や食農教育活動に取り組む組織、活動実施回数などは増えているものの第2次計画の目標には達してはいない。

課 題

- 幅広い分野における食育・地産地消を推進するため、県民、NPO等、企業、関係機関によるネットワークのさらなる連携強化が必要。
- デジタル技術の積極的な活用など新しい生活様式に対応した食育・地産地消の推進が必要。

Ⅲ 基本的な考え方

「食」はいのちの源であり、県民の健全な心身の基礎として、生涯を通じた健康を維持するためには欠かせないものです。また、家庭や学校給食を通じたマナーの習得をはじめ、食・いのちに感謝する心の育成、地域や社会で皆と一緒に食事をすることによるコミュニケーションの広がり、仲間との友情や世代を超えた良好な人間関係の構築など、「食」には様々な役割があります。

本県は、農林水産業を基盤とした地域社会と人間関係が各地に残るとともに、地域に根差した食文化、個性豊かな伝統野菜などが多く継承されています。しかしながら、本県においても、核家族化の進行や共働き世帯の増加などにより、家族で食卓を囲む時間を十分に確保できないことや、食生活の乱れ、栄養の偏り等の問題が指摘されています。今後、世代間のつながりや地域に受け継がれてきた食文化の伝承の機会が失われることも危惧されます。さらに、新型コロナウイルス感染症の拡大への対応など、私たちは、時代が大きく変わろうとする重要な局面に置かれています。

こうした社会状況の変化やそれに起因する様々な問題が顕在化する中で、県民一人ひとりが健康の土台となる食の重要性を改めて認識し、食に関する知識と食を選択する力を習得し、適切な食生活を実践できるようにすることが不可欠です。

県民が、地域の自然・文化等に触れる様々な体験を通して、農林水産業や食文化への理解を深め、食への感謝の心を育み、地域とのつながりを大切にしながら郷土に対する誇りと愛着をもてるよう、令和の時代における食育・地産地消を推進します。

1 共通目標

計画の目標の実現に向け、県民、市町村、農林水産業、教育、医療・福祉、環境、食産業など幅広い分野の多様な主体が相互に連携・協力する地域ぐるみの運動として展開します。

また、4つの施策の柱を位置づけ、県関係部局が密接に連携し、目標の達成に向け具体的な施策を講じます。

計画の目標

「やまがたの豊かな食でつくる『心』も『体』も健康で持続可能ないきいき社会の実現」

～いのちの源である「食」を見直し、「食」の視点で人と人、
生産から消費をつなぎ、「食」で人と地域を元気にする～

【施策の柱1】

妊娠期から、乳幼児期、学童期、若者、壮年層、高齢者まで、それぞれのライフステージにあわせた基本的な食習慣、生活習慣の形成を図るとともに、食を楽しむことで健康寿命の延伸につながる食育の推進

【施策の柱2】

安全安心な食料生産から、消費に至るまでの、食の“つながり”を意識した行動を促すとともに、様々な「共食」の機会等を通じて人と人との“つながり”を実感できる食育の推進

【施策の柱3】

生産者等との交流や食農教育等により、子ども達の地域の農林水産業や食文化への理解を深めるとともに、学校給食における地産地消など、地域の「食」資源を活かした様々な取組みの推進

【施策の柱4】

子どもや子育て世代をはじめ、若者、壮年層、高齢者が、適切に食を楽しむことができるよう、食育・地産地消に取り組む多様な主体どうしの“つながり”をつくるための基盤の充実

2 4つの柱立てと具体的な取組み

1	県民一人ひとりの健康づくりを支える食育の推進	
	(1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○妊産婦や乳幼児への食育の推進 ○小学生・中学生への食育の推進 ○高校生への食育の推進 ○若い世代への食育の推進 ○働き盛り世代への食育の推進 ○高齢者への食育の推進
	(2) 健康づくりの基本となる食習慣形成の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○規則正しい生活習慣・食習慣の実践 ○健康に配慮した望ましい食生活の普及啓発 ○給食施設等における普及啓発 ○管理栄養士等の人材の活用と育成
(3) 食生活・生活習慣の改善	<ul style="list-style-type: none"> ○減塩及び野菜摂取増の促進 ○誰でも簡単に健康な食事の選択ができる食環境の整備促進 ○栄養成分表示の活用促進 ○歯・口腔の健康づくりの推進 	
2	持続可能で多様性のある社会に向けた食育の推進	
	(1) 持続可能な生産体系とその消費を意識した食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○人と環境に優しい持続可能な農業の取組みへの理解増進 ○食品ロス削減の推進
	(2) 食の安全・安心に関する情報提供の充実	<ul style="list-style-type: none"> ○食の安全・安心に関するリスクコミュニケーションの開催や情報提供の充実 ○適正な食品表示の確保と徹底
(3) 子どもの居場所における食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○子ども食堂など子どもの居場所づくりの推進 	
3	地域の「食」資源の利用促進と食文化の魅力発信	
	(1) 幼児期からの食農体験や地域の食文化を学ぶ機会づくり	<ul style="list-style-type: none"> ○幼児期から農作業等を体験する機会の提供 ○地域の食や食文化を学ぶ料理教室の実施
	(2) 「やまがたの食」の魅力発信と販売促進活動の展開	<ul style="list-style-type: none"> ○県産農林水産物や県産加工品のPRと販売促進活動の展開 ○伝統野菜や郷土料理についての情報発信
	(3) 県産農林水産物の利用促進	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食における県産農林水産物の利用促進 ○食品製造業等における県産農林水産物の利用促進
(4) 6次産業化に取り組む農林漁業者等との連携	<ul style="list-style-type: none"> ○伝統的な食や食文化を伝える農産加工・農林漁家レストラン等の取組みの促進 ○県産農林水産物を活用した「売れる商品」開発の促進 ○試験研究機関等の指導・相談体制の強化 	
4	食育・地産地消を推進する基盤づくり	
	(1) 計画づくり・組織づくりの推進	<ul style="list-style-type: none"> ○市町村の食育推進計画・地産地消促進計画の作成促進 ○食農教育実践組織のネットワーク化の推進
	(2) 人材の育成と活用	<ul style="list-style-type: none"> ○次世代の食育・地産地消の推進を担う人材の育成 ○農林水産業や栄養の知識を有する指導者の派遣
(3) 食育・地産地消の普及啓発	<ul style="list-style-type: none"> ○食育県民大会の開催や食育月間等での食に関する情報提供等啓発活動の推進 ○プロスポーツチームと連携した学校における食に関する指導の実施 	

3 数値目標

	項 目	現況値 (R1)	目標値 (R6)
1	朝食を毎日摂っている児童生徒の割合		
	小学校6年生	88.9%	90%程度
	中学校3年生	87.2%	90%程度
	朝食を欠食する若い世代 (20~30代) の割合	24.5% (H28)	15%以下 (R4)
2	食の安全・安心に関する情報提供の登録施設数	328施設	340施設
3	野菜摂取量の平均値 (20歳以上)	285.3 g (H28)	350 g (R4)
	食塩摂取量の平均値 (20歳以上)	10.3 g (H28)	8 g (R4)
	管理栄養士又は栄養士を配置している特定給食施設の割合	75.9%	80% (R4)
4	地域・企業等による健康づくり事業への参加者数	150,000人	200,000人
5	子ども食堂など子どもの居場所実施箇所数	39箇所	60箇所
6	家庭系食品ロス発生量	22千トン (H29)	18千トン (R12)
7	食農教育活動実施組織数	118組織	130組織
	食農教育活動実施回数 (各年延べ)	493回	520回
8	学校給食における交流給食の実施割合	30%	100%
	学校給食における県産食材 (米、牛乳を除く農林水産物及びその加工食品) の使用割合が向上した市町村の数	—	35市町村
9	直売所における販売額	118億円	140億円
10	地産地消に協力する店舗の数	1,328店舗	1,400店舗
11	市町村における食育推進計画の策定	88.6%	100%
	市町村における地産地消促進計画の策定	97.1%	100%

(出典)

- ※1 全国学力・学習状況調査 (文部科学省)
県民健康・栄養調査 (県健康づくり推進課)
- ※2 食の安全ほっとインフォメーション掲出施設数 (県食品安全衛生課)
- ※3 県民健康・栄養調査 (県健康づくり推進課)
- ※4 健康企業宣言事業所、通いの場、市町村健康増進事業の参加者数 (県健康づくり推進課)
- ※5 県子ども家庭課調査 (県子ども家庭課)
- ※6 県試算 (県循環型社会推進課)
- ※7 食農教育の取組み状況調査 (県6次産業推進課)
- ※8 学校給食における県産農林水産物使用割合調査 (県スポーツ保健課・県6次産業推進課)
- ※9 農業者による起業活動実態調査 (県6次産業推進課)
- ※10 地産地消ウイーク協力店舗、食の応援団会員、市町村における地産地消協力店など (県6次産業推進課)
- ※11 策定状況調査 (県6次産業推進課)

IV 施策展開の基本的考え方、具体的取組み

1 県民一人ひとりの健康づくりを支える食育の推進

〔基本的考え方〕



食に関する情報や知識の習得、食生活のマナー、食に対する感謝の気持ちは、家庭を中心とする日々の生活の中で生まれ、受け継がれてきました。しかし、近年、核家族化の進行、ライフスタイルや嗜好の変化などにより、家庭において食に関する行儀や作法等を教える機会が減少しています。

望ましい食習慣は小さい頃から日々の体験を重ねることにより身につくものです。食に関する作法や指導、食品の選択、保存、調理法などは、家庭において教え伝えることが基本ですが、それが困難な場合、家庭と学校、地域、関係団体等が連携し取り組むことが重要です。

県民の栄養摂取状況をみると、食塩の摂取量は目標値を大きく上回っており、若年層においては、野菜・果物の摂取量が少なくなっています。また、働き盛り世代の男性の肥満割合は高めである一方、高齢期においては低栄養の予防が重要になります。生活習慣病を予防し健康寿命の延伸につながるよう、子どもの頃から健康的な食習慣を身につけ、栄養のバランスに配慮した食生活を実践する力を養うことが大切です。

全ての世代に向け、適切な食生活関連情報が伝わるよう、市町村、保育所・幼稚園、学校、ボランティア団体、企業や関係団体等と連携して取り組んでいきます。

〔具体的取組み〕

(1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

① 妊産婦や乳幼児への食育の推進

○ 健診等における健康や栄養に配慮した保健指導や栄養相談

市町村が行う乳幼児健診等の母子保健事業において、発達段階や健康状態に応じた離乳食指導等の栄養指導の中で、各種教材等を用い保護者への保健指導や情報提供を行います。

また、若い世代の偏食、痩身、肥満、生活習慣病など食生活と関連が深い健康問題に

ついて、家庭や学校、地域等と連携し、研修会や給食だより等を通して、食と健康に関する理解を深め、望ましい食習慣が形成されるよう支援します。

○ 乳幼児の成長過程に応じた食習慣づくりの促進

子ども達の健康を守り、望ましい食習慣が身につくように、食生活のスタート時期となる乳幼児期に適切な離乳食の進行と栄養バランスのとれた食の提供を促進します。

食事のリズムを大切にし、様々な食材に触れさせて心と体の成長を促し、偏りのない味覚が形成されるよう、家庭・保育所・幼稚園・認定こども園・地域全体が連携し楽しく食べることのできる環境を整え、食への関心を高める食育を推進します。

② 小学生・中学生への食育の推進

○ 規則正しい生活習慣・食習慣の習得

家族や友人と一緒に食事をし、食の楽しさを味わうとともに、食の基本的習慣を身につけ、食文化を継承する取組みを促進します。あわせて食生活の基礎やマナー、食事の準備や後片付け等を子どもの成長段階にあわせて行う取組みを促進します。また、朝食をしっかりと食べるなど児童、生徒の望ましい食習慣の形成を図るため、学校と家庭が連携し保護者の食への理解を深める取組みを実施します。

さらに、小さい頃から料理に関心を持ち、料理をつくる体験を積み重ね、実践する力を伸ばす取組みを促進します。そして食に対する感謝の気持ちや、食資源を大切にし無駄や廃棄の少ない食生活の方法を伝える取組みを促進します。

○ 学校給食を活用した食に関する指導の充実

学校給食は、成長期にある児童、生徒に栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上はもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として活用することができます。

食に関する指導にあたっては、栄養教諭等の専門性を活かすほか、地域の食文化や食材に精通した専門家や農林漁業者等と教員間の連携により、学校給食の教育的効果を引

き出すよう取り組むことが重要であり、発達段階に配慮しつつ、学校給食を学校教育活動全体における教材として計画的・継続的に活用する必要があります。

小学校・中学校・特別支援学校においては、「心を育む学校給食週間」を設定し、学校給食の時間等に栄養教諭・管理栄養士等と給食主任・学級担任等が協力して指導にあたることにより、児童、生徒に「食はいのちを育む基本」であることを意識付けるとともに、食に関わる人と食材に対する感謝の心や他人を思いやる心など、豊かな心を育むことを目指し実施します。

③ 高校生への食育の推進

○ 食や栄養に関する専門家の派遣等による指導の充実

高等学校においては、生徒の心身の発育が顕著であり、部活動等によるスポーツへの取組みが盛んになるほか、進学等今後のライフデザインに向けた学習が必要となってきます。

心身の健康のために、食に関する知識もしっかり身につけながら、自立した社会人として成長していく必要があります。また、「食のあり方」を理解し、将来、親として次の世代にきちんと伝えていく必要があります。

小中学校同様に、食習慣の改善やバランスのよい栄養摂取の理解等につながるよう、希望する学校に食や栄養に関する専門家を派遣し、学習面・運動面の向上につながる活力あふれる学校づくりを支援します。

○ 食品関連事業者等との連携による商品開発等

高校生と食品関連事業者等との連携を促進し、高校生の自由なアイデアと地域の「食」や農林水産業の資源を組み合わせた商品開発プロジェクト等を実施し、高校生の食と農林水産業への関心を深めるとともに、「やまがたの食」資源の利用促進を図りながら、山形の食文化の魅力を県内外に発信します。

④ 若い世代への食育の推進

○ 大学等との連携による食育の推進

若い世代は朝食の欠食の割合が高いなど、食への関心が薄れる傾向にあります。自炊の習慣形成や野菜摂取、減塩の取組みの促進など、県内の大学等と連携し学生への普及啓発を行います。

○ 若い世代へ向けた「食」関連情報の発信

「おいしい山形」、「やまがた子育て応援サイト」、農林水産省の「食育推進プラットフォーム」等のホームページやSNS等を活用し「食」関連情報を発信するとともに、動画による郷土料理等のレシピの発信を行うなど、若い世代が取り入れやすい媒体での情報発信により、食育の普及啓発と食文化の継承につなげます。

⑤ 働き盛り世代への食育の推進

○ 企業等における「健康経営」の推進

「健康経営」に取り組む企業や団体を対象に「やまがた健康づくり大賞」として表彰し、創意工夫に富んだ健康づくりの取組みを促すとともに、企業・事業所・団体等の学習会に講師を派遣して生活習慣病予防のための食生活改善等の出前講座などを実施し、経営的視点で従業員の健康管理の大切さの普及に積極的に取り組みます。

⑥ 高齢者への食育の推進

○ 低栄養予防

高齢期の適切な栄養摂取は、生活の質のみならず、心身機能を維持し、生活機能の自立を確保するうえでも重要ですが、一人暮らし高齢者や高齢夫婦世帯が増加し、必要な量の栄養素を摂取できていないことに起因する低栄養や、食事を抜く欠食が増えるなどの新たな問題が出てきています。

在宅の高齢者が低栄養状態となることを予防するために、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」を活用し、高齢者に必要な栄養摂取のあり方や自宅でできる簡単な調理方

法など、健康的な食生活を選択できるよう情報提供に努めるとともに、栄養士会や食生活改善推進員等が行うフレイル予防教室などの地域活動を推進します。

また、市町村が実施する自立支援型地域ケア会議に管理栄養士や歯科衛生士、リハビリテーション専門職等を派遣し、高齢者の生活の質の向上に資する助言を行います。

(2) 健康づくりの基本となる食習慣形成の推進

○ 規則正しい生活習慣・食習慣の実践

県民一人ひとりの生涯にわたる心身の健康を確保するため、家庭や学校、地域等と連携し、「食育ガイド」、「食生活指針」、「食事バランスガイド」を活用しながら望ましい生活習慣・食習慣を実践できるよう普及啓発を推進します。また、家族や友人と一緒に食事をし、食の楽しさを味わうとともに、食の基本的習慣を実践し、食文化の継承につながる取組みを促進します。

○ 健康に配慮した望ましい食生活の普及啓発

自らの健康を維持・増進する食生活を実践していくためには、健康や食生活に関する知識を深めることが重要です。

このため、食生活改善普及運動月間、健康増進普及月間にあわせ、毎日の朝食摂取や栄養バランスに優れた日本型食生活等の情報を発信するほか、企業・事業所・団体等の研修会等に職員を派遣する出前講座の実施など、望ましい食生活に関する知識の普及啓発に努めます。

また、食生活改善推進員による親子向けの料理教室、男性向けの料理教室、高齢者向けの料理教室など、ライフステージや家庭環境にあわせた料理教室の開催を通し、食についての望ましい習慣を学ぶ機会を提供します。

○ 給食施設等における普及啓発

管理栄養士等を配置している学校、保育所、病院、福祉施設、事業所等各給食施設では、食事の提供とともに対象者への食育や栄養指導、栄養アセスメントなどを実施しています。保健所では給食施設に対し、定期的に巡回し、適切な栄養管理や食育を展開するための指導を行います。

○ 管理栄養士等の人材の活用と育成

各保健所による特定給食施設の巡回指導において、適切な栄養管理や食育を展開するため、管理栄養士等の配置の必要性を周知します。また、子どもから高齢者まで幅広い世代への食育を推進するため、市町村の管理栄養士等の配置・増員につながるよう働きかけを行うとともに、研修会等の開催により専門知識を有する人材の育成に努め、地域の栄養・食生活における課題の解決や食育活動を推進します。

(3) 食生活・生活習慣の改善

○ 減塩及び野菜摂取増の促進

生活習慣病は偏った食事、運動不足、喫煙など日頃の生活習慣の長年の積み重ねにより発症することから、若いうちから健康づくりに取り組むことが重要です。

平成28年県民健康・栄養調査によると、県民（20歳以上）の1日当たりの食塩摂取量は、男性が11.2g、女性が9.6gであり、目標値の8gまで、更なる減塩対策が必要です。

また、成人1人1日当たりの野菜摂取量は285.3gと、目標値の350gに達成していないため、引き続き野菜摂取を今よりも増やす取組みが必要です。

これらの現状を踏まえ、山形が誇る豊かな食を楽しみながら、“オールやまがた”で健康長寿日本一を目指すプロジェクトを展開し、健康づくり関連イベントの開催や啓発資材による望ましい食生活に関する知識の普及を推進します。

○ 誰でも簡単に健康な食事の選択ができる食環境の整備促進

野菜の摂取や減塩などの健康に配慮した食品が手軽に選択できるよう、一目でわかるような減塩表示や野菜摂取量をマーク化するなど、スーパーマーケットや食品製造業者、大学等と連携し、食生活改善の取組みを推進します。

○ 栄養成分表示の活用促進

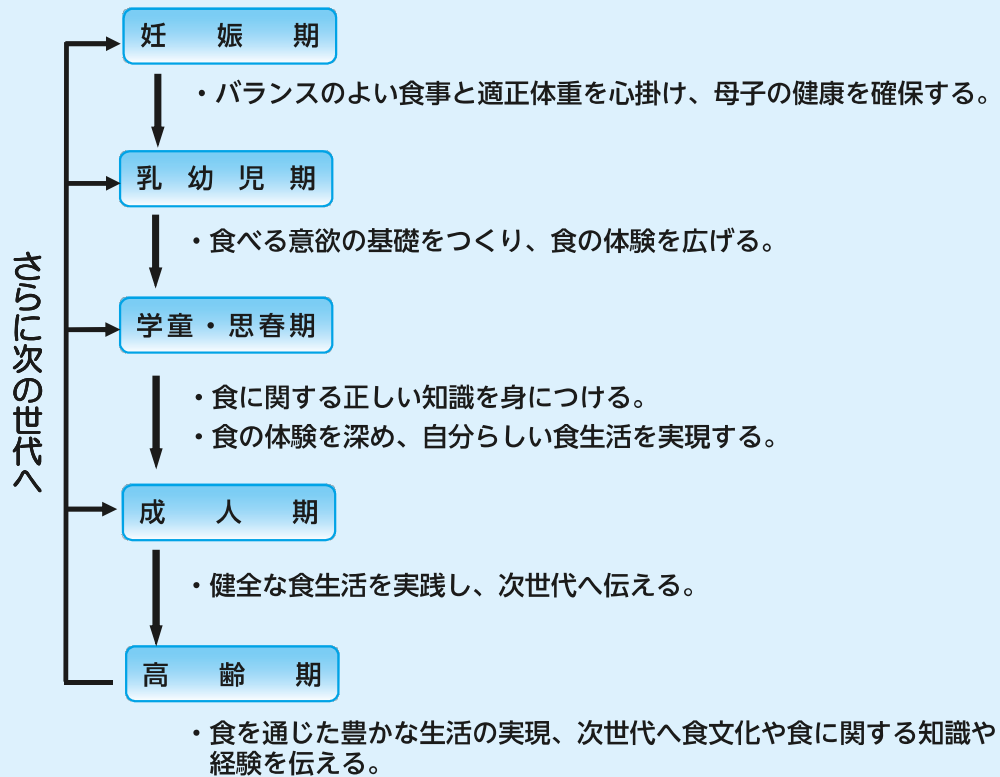
県や市町村は、食品製造業者や管理栄養士等と連携し、学校給食をはじめ、社員食堂、飲食店、中食・外食等における栄養成分表示を促進し、誰もが栄養バランスの良い食を選択しやすい環境を整備するとともに、栄養成分表示の活用に関する啓発を行います。

○ 歯・口腔の健康づくりの推進

高齢になっても健やかで豊かな食生活を送るには、十分な口腔機能の発達・維持が必要です。80歳になっても自分の歯を20本以上維持している「8020（ハチマルニイマル）」達成者の割合は年々増加し、平成28年県民健康・栄養調査によると、75～84歳の48.5%が達成しています。しかし、高齢者人口は増え続けているため、「8020」に達しない高齢者数も増えると見込まれます。

このため、地域における乳幼児期から高齢期までの各ライフステージに応じたむし歯や歯周病予防の普及啓発、歯科健診の受診率向上のための環境整備など、幼少期のうちから食べる楽しみを享受できる歯・口腔の健康づくりを推進します。

◇ 各ライフステージにおける食育の視点 ◇



食生活指針は、一人ひとりの健康増進、生活の質の向上、食料の安定供給の確保などを図ることを目的として、平成12年3月に当時の文部省、厚生省、農林水産省が策定しました。近年、我が国の食生活は、飽食ともいわれるほど豊かになってはいますが、脂質を摂り過ぎるなどの栄養バランスの偏りや、食料資源の浪費等の問題が生じています。こうした食生活をめぐる諸問題の解決に向けて、国民一人ひとりが健全な食生活の実践を図ることができるよう、平成28年6月に指針が改定されました。

10項目の指針には、具体的な取組内容が書かれており、毎日の生活の中で実践しやすいものばかり。家族や仲間と話し合いながら、毎日の食生活をより豊かで健康的なものへと変えていきませんか。

〈食生活指針10項目〉

○食事を楽しみましょう。

- ・毎日の食事で、健康寿命を延ばしましょう。
- ・おいしい食事を、味わいながらゆっくりよく噛んで食べましょう。
- ・家族のだんらんや人との交流を大切に、また、食事づくりに参加しましょう。

○1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。

- ・朝食でいきいきした一日を始めましょう。
- ・夜食や間食はとりすぎないようにしましょう。
- ・飲酒はほどほどにしましょう。



○適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。

- ・普段から体重を量り、食事量に気をつけましょう。
- ・普段から意識して身体を動かすようにしましょう。
- ・無理な減量はやめましょう。
- ・特に若年女性のやせ、高齢者の低栄養にも気をつけましょう。



○主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

- ・多様な食品を組み合わせましょう。
- ・調理方法が偏らないようにしましょう。
- ・手作りと外食や加工食品・調理食品を上手に組み合わせましょう。

○ごはんなどの穀類をしっかり。

- ・穀類を毎食とって糖質からのエネルギー摂取を適正に保ちましょう。
- ・日本の気候・風土に適している米等の穀類を利用しましょう。

○野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせる。

- ・たっぷり野菜と毎日の果物で、ビタミン、ミネラル、食物繊維をとりましょう。
- ・牛乳・乳製品、緑黄色野菜、豆類、小魚などで、カルシウムを十分にとりましょう。

○食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて。

- ・食塩の多い食品や料理を控えめにしましょう。食塩摂取量の目標値は、男性で1日8g未満、女性で7g未満とされています。
- ・動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとりましょう。
- ・栄養成分表示を見て、食品や外食を選ぶ習慣を身につけましょう。

○日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。

- ・「和食」をはじめとした日本の食文化を大切に、日々の食生活に活かしましょう。
- ・地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化を楽しみましょう。
- ・食材に関する知識や調理技術を身につけましょう。
- ・地域や家庭で受け継がれてきた料理や作法を伝えていきましょう。



○食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。

- ・まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスを減らしましょう。
- ・調理や保存を上手にして、食べ残しのない適量を心がけましょう。
- ・賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう。

○「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみよう。

- ・子どものころから食生活を大切にしましょう。
- ・家庭や学校、地域で、食品の安全性を含めた「食」に関する知識や理解を深め、望ましい習慣を身につけましょう。
- ・家族や仲間と、食生活を考えたり、話し合ったりしてみましょう。
- ・自分たちの健康目標を作り、よりよい食生活を目指しましょう。

(平成12年3月23日 文部省・厚生省・農林水産省決定)

平成28年6月一部改正)

出典 農林水産省ホームページ

2 持続可能で多様性のある社会に向けた食育の推進



〔基本的考え方〕

世界的規模での大量生産・大量消費・大量廃棄型の経済活動の拡大、地球温暖化問題、毎年のように発生する大規模な自然災害、開発途上国における貧困問題の深刻化など、地球規模で様々な問題が発生しています。

私たち一人ひとりの行動がそれらと密接に関わっています。私たちは、地球が抱える諸問題や、資源の有限性、環境制約などについて改めて認識するとともに、SDGsの17のゴールと169のターゲットについての理解を進め、「次の世代に負の遺産を残さない。」という意識のもと、自らの行動を変える時期にきています。

食を支える農林水産業と、その農林水産業の礎となっている本県の豊かな自然環境は、私たちが先人から受け継ぎ、次代に伝えるべきかけがえのない財産です。その価値を、今を生きる私たちが、高めることがあっても、減らすようなことがあってはなりません。毎日食べる農産物や食品が、どう作られたのか、何を使っているのか、どのように食べるのか等について知ったうえで、行動することが大切です。

こうしたことを踏まえ、生産面では、食の基本である安全・安心な農産物の生産及びその情報発信の強化、加工・流通・販売面では、適切な食品表示の徹底、消費の段階では、食に対する感謝の気持ちや食べ残しに対する「もったいない」という気持ちの涵養等による食品ロスの削減など、生産から消費に至る各段階の取組みを総合的に展開します。

あわせて、食を通じた世代間のコミュニケーションの充実を図るため、「共食」の場づくり等を進めるなど、全ての県民が、食を通じて人と人とのつながりをもつとともに、豊かさを実感できる社会を目指し取り組みます。

〔具体的取組み〕

(1) 持続可能な生産体系とその消費を意識した食育の推進

○ 人と環境に優しい持続可能な農業の取組みへの理解増進

私たちが、安全・安心な食生活を送り続けるためには、それを支える継続的・安定的な食料の確保が前提となります。生産面では、将来にわたり安定的に農業生産活動が継

続できるよう取組みを進めていますが、消費者がこのような生産者の取組みを知り、消費行動を通して支えていくことが必要です。

このため、学校、地域、農業者及び行政の連携により、県民に対して県内で実践されている人と環境に優しい持続可能な農業の取組みに触れる機会を提供します。

具体的には、児童、生徒に対しては、有機農業等、人と環境に優しい持続可能な農業についての農業体験を実施し、農業生産と環境との関わりについての理解を促します。また、消費者に対しては、農林水産物の対面販売やフォーラムなど交流の機会の提供や情報発信を行い、環境に配慮した地場産農産物を購入する等エシカルな消費行動を促します。

○ 食品ロス削減の推進

県民への食品ロス削減に関する普及啓発として、県のSNS・専用ウェブページ開設や家庭で実践できる取組みの情報発信などを行い、宴会時における料理の食べきりを促進する「3010（さんまるいちまる）運動」をはじめ、市町村、関係機関・団体等と連携した一斉キャンペーン等による啓発を行います。

県内の飲食店、宿泊施設、小売店、スーパーを対象に食品ロスやごみの削減、リサイクル等に取り組む「もったいない山形協力店」に対して、消費期限切れが間近な商品の販売促進サービスの導入支援などの事業所の取組みを支援するほか、同協力店と連携して料理を持ち帰ることができる「テイクアウトボックス」の普及を図ります。

未利用食品の有効活用を図る「フードバンク活動」を、県関係部局と連携しながら県民に周知するほか、県機関での定期的なフードドライブ実施等の協力を行います。

(2) 食の安全・安心に関する情報提供の充実

○ 食の安全・安心に関するリスクコミュニケーションの開催や情報提供の充実

食の安全・安心を確保するための様々な仕組みについて、県民が知識と理解を深められるよう、消費者や団体等が開催する研修会に専門家等を講師として派遣します。

また、生産者、食品等事業者、消費者及び行政による意見交換や情報交換の機会を設

け、食の安全・安心の取組みについて関係者の相互理解の促進に努めるとともに、県民にとって関心の高いテーマを交流会の議題とするなど、より多くの県民が交流会に参加しやすい環境づくりに努めます。

さらに、食の安全・安心に関する情報を迅速に提供するため、県のホームページやSNS等を活用した情報発信の充実を図るとともに、公的な施設や各種事業者の協力により掲示板等も活用し、多くの県民への積極的な情報提供を推進します。

○ 適正な食品表示の確保と徹底

消費者が食品を購入する際の情報源として、また、食品事故等に迅速に対応するための情報として重要な食品表示を適正で分かりやすいものとするため、食品表示法の相談体制を強化します。また、適正な食品表示を確保するため、適正表示の普及啓発を図るとともに、食品表示に対する監視指導を徹底します。

(3) 子どもの居場所における食育の推進

○ 子ども食堂など子どもの居場所づくりの推進

子ども達に食事を提供し、地域の子どもと大人が交流できる子ども食堂など子どもの居場所は、子ども達にとって貴重な共食の機会となっています。子どもの居場所づくりの取組みが県内各地に広がり、継続的に実施されていくよう、NPO等の実施団体に対して運営費や立ち上げ時の支援を行うとともに、地域における子どもの居場所づくりを推進する人材を育成します。

3 地域の「食」資源の利用促進と食文化の魅力発信



〔基本的考え方〕

本県は、豊かな自然に恵まれ、四季折々の旬を感じさせる多彩な農林水産物の生産と、それらを美味しく食べる食文化が継承されている食の聖地です。そうした環境の中、農林水産物や地域資源を活用した商品開発など付加価値を創出する取組みや、産地直売所の取組み、地域の農林水産物を活用した食を提供する農家レストランの取組みなどを展開し、観光業等とも連携した都市と農山漁村との交流拡大につなげます。

また、学校給食や旅館・ホテル等の宿泊施設、飲食店等では、県産農林水産物の利用が進んでいます。県産農林水産物の利用をさらに進め、県内における生産～加工～流通～消費の好循環を形成するため、生産量の確保をはじめ、カット野菜などの一次加工品、冷凍品等へのニーズなど、解決すべき課題も見えてきました。このため、安定した生産に加え、農林漁業者と食品業者等との連携による一次加工品や新商品開発、新たな販売チャネルへのチャレンジ等を支援します。

一方、平成25年の「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録をきっかけに、一人ひとりが地域の食を見直し、その重要性を理解し、郷土料理や行事食等を次世代に継承していこうとする機運が高まっています。本県に昔から守り伝えられてきた数多くの地域の伝統野菜や郷土料理などを活かし、地域の食文化を次代に受け継ぐための取組みを進めます。

幼児期からの農林水産業に触れ、体験する活動を促進するとともに、農作物等の作り方や食べ方を学ぶ味覚のレッスン、各地域の信仰や農事などに関連した行事食を学ぶ機会づくり、学校給食を通じて、地域の農林水産業や郷土料理について学び食べる機会づくりなど、子ども達の体験機会を充実させます。

〔具体的取組み〕

(1) 幼児期からの食農体験や地域の食文化を学ぶ機会づくり

○ 幼児期から農作業等を体験する機会の提供

地域において、食文化や郷土料理に精通した専門家や食育ボランティア、NPO法人、

農業団体などが連携し、保育所、幼稚園、各種団体などの園児や児童、県民等に対して農林水産業に関する多様な体験機会を提供し、楽しみながら食や農林水産業に対する関心と理解を促します。

学校においては、農林水産物の栽培、収穫、調理など農と食を通した一連の体験学習や活動により、園児や児童・生徒の自然の恵みや生産者への感謝の気持ちを育成しその効果を家庭にまで広がります。

○ 地域の食や食文化を学ぶ料理教室の実施

地域の食文化や食材に精通した専門家や農林漁業者、食生活改善推進員や庄内浜文化伝道師等と連携し、園児や児童・生徒、親子、県民向けの郷土料理、本県ならではの干しもの、漬物等の保存食、地元の農林水産物を使ったレシピの紹介や料理講習会の開催、学校給食での郷土料理の提供により、地域の食や食文化の普及と継承を推進します。

(2) 「やまがたの食」の魅力発信と販売促進活動の展開

○ 県産農林水産物や県産加工品のPRと販売促進活動の展開

消費者が県産農林水産物を購入しやすいように、量販店での地場産コーナーの設置やおいしい食べ方レシピの紹介など、地産地消運動を促進します。

また、県内や首都圏の飲食店、観光業等との連携により、県産食材を利用した料理フェアやマルシェ等を開催し、本県の食材・料理をPRし、県産農林水産物の認知度向上、販路拡大につながる取組みを促進します。

さらに、ウィズ・ポストコロナ時代における新しい生活様式に即したニーズを取り込むため、農林漁業者や食品業者のインターネット販売等、新たな販売チャネルでの販売促進活動を支援します。県産農林水産物の利用拡大と新たな付加価値を創出する6次産業化の拡大により、地域の農林水産業の産出額をはじめ関連産業における付加価値・県民の所得の増大を図ります。

○ 伝統野菜や郷土料理についての情報発信

県内の飲食店で伝統野菜や庄内浜の魚などの県内各地の食材を活かしたメニューを提供する料理フェアを開催するなど、実際に食べることで食材や料理について理解してもらう取組みを推進します。このようなメニューのレシピを料理教室やインターネット等で紹介することで幅広い年代に郷土料理に触れてもらう機会をつくり、次世代への継承を促進します。

さらに、首都圏など県外において伝統野菜をはじめとする本県の豊かな農林水産物や地域固有の郷土料理を知ってもらう試食宣伝活動等を実施し、県産農林水産物の利用・消費拡大に結びつけます。

(3) 県産農林水産物の利用促進

○ 学校給食における県産農林水産物の利用促進

学校給食での県産農林水産物等の利用を促進するためには、市町村をはじめ教育・給食関係者、食材生産者・納入業者等の連携・協力が不可欠です。地域における体制づくりや地産地消メニューづくり等、優れた市町村の取組みについて積極的に情報発信し、学校給食での県産農林水産物等の利用拡大を促進します。

さらに、給食メニューに郷土料理や旬の県産農林水産物を積極的に活用するとともに、農林漁業者との交流給食や、栄養教諭を中心とした学習活動等、子ども達の食や農業への関心を深め、食に感謝する心を育む取組みを促進し、県産農林水産物の利用、消費拡大につなげます。

○ 食品製造業等における県産農林水産物の利用促進

県産農林水産物の県内の最大の実需者である食品製造業等における県産農林水産物の利用促進を図るため、県産農林水産物の生産状況や、食品業者が求める原材料の規格・数量及び保有する設備・技術等に関する情報の収集と分析を行い、それに基づく両者のマッチングを強化します。

(4) 6次産業化に取り組む農林漁業者等との連携

○ 伝統的な食や食文化を伝える農産加工・農林漁家レストラン等の取組みの促進

農山漁村に伝えられている郷土料理や行事食、その背景にある地域の風土や食文化、農の魅力を次世代に伝えるため、産地直売所等で販売する加工品開発や、それぞれの地域で生産された農林水産物を使った郷土料理等を提供する農家レストラン等の起業、またそれらを核とする地域づくりを支援します。

観光業等と連携し、食をテーマに県内外の消費者が本県の食の魅力を楽しむ機会を創出することで、伝統野菜をはじめとする県産農林水産物の利用拡大を促し、その効果を農林水産業の生産拡大に結びつけます。

○ 県産農林水産物を活用した「売れる商品」開発の促進

消費者の食の志向（健康志向、経済性志向、簡便化志向）等を反映した新商品の開発を促進するため、商品コンセプトをはじめ、マーケティング、食味、パッケージデザイン、価格設定、広報戦略、販売等の一連の取組みに係る伴走型の支援を行い、本県のブランド力の高い県産農林水産物を活用した「売れる商品」開発を支援します。

○ 試験研究機関等の指導・相談体制の強化

食品加工技術相談窓口において農林漁業者や食品製造業者の商品企画や販路拡大等の相談にワンストップで対応するとともに、H A C C Pに沿った衛生管理の定着に向けた現地指導や、より高度な指導が可能な専門家の派遣等を実施します。

また、「食品加工支援ラボ（県農業総合研究センター内）」を活用した試作や、試験研究機関が開発した技術の移転や共同研究により、商品開発を支援します。さらに、研修会の開催により加工・販売・衛生管理等の知識・技術の習得を支援します。

南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。

このような、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を、平成25年12月、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

■ 「和食」の4つの特徴

1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

2 健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスとされています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。

3 自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。



4 正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



出典 農林水産省ホームページ

4 食育・地産地消を推進する基盤づくり



〔基本的考え方〕

食育・地産地消の取組みは幅広い分野に広がっています。県民一人ひとりの実践につながるためには、県民はもとより、NPO等の団体、企業や関係機関との協働、さらには、管理栄養士やフードコーディネーター等の専門家の活躍が重要です。関係者が相互に情報共有や交流・連携を図り、効果的・効率的に推進するための組織づくりをはじめ、人材づくり、普及啓発などを促進し、県内における食育・地産地消の推進に向けた基盤と体制づくりを充実・強化します。

県内の食育・地産地消に係る多様な取組みが、家庭や地域、学校、食関連産業等、世代や各界各層、地域を越え広がるよう、様々な機会を捉えて周知します。

〔具体的取組み〕

(1) 計画づくり・組織づくりの推進

○ 市町村の食育推進計画・地産地消促進計画の作成促進

全ての市町村において食育推進計画・地産地消促進計画が策定され、それに基づく具体的な取組みが実践されるよう、関係者の連携を促すとともに、必要な情報提供や助言等の支援に努めます。

○ 食農教育実践組織のネットワーク化の推進

食による心身の健康の維持・増進、子どもや高齢者の食に関する課題への対応、食文化の継承、食の魅力発信等に幅広く対応できるよう、農林水産業、栄養、教育関係、NPO等の様々な専門家や有識者等による食農体験実践組織のネットワーク化を促進し、推進体制と活動内容の充実を図ります。

(2) 人材の育成と活用

○ 次世代の食育・地産地消の推進を担う人材の育成

各市町村における食生活改善推進員の新会員養成と地域の食農体験指導者の育成など

により、地域の食文化や郷土料理、農林水産業に精通し食育活動を実践する人材を確保します。

○ 農林水産業や栄養の知識を有する指導者の派遣

学校や地域における農林漁業体験や調理体験などの食農教育や地域の農林水産業に係る学習活動、心身の健康の維持・増進、食文化の継承、山形の食の魅力発信等の活動を支援するため、農林水産業や栄養・調理について知識や技術を有する指導者を派遣します。

(3) 食育・地産地消の普及啓発

○ 食育県民大会の開催や食育月間等での食に関する情報提供等啓発活動の推進

県や市町村、食育関係団体などの連携によりオール山形で食を通した健康づくりをはじめとする食育・地産地消を推進します。食育県民大会等を開催するほか、デジタル技術を積極的に活用し、県民が主体的に食育を実践する環境づくりを進めます。

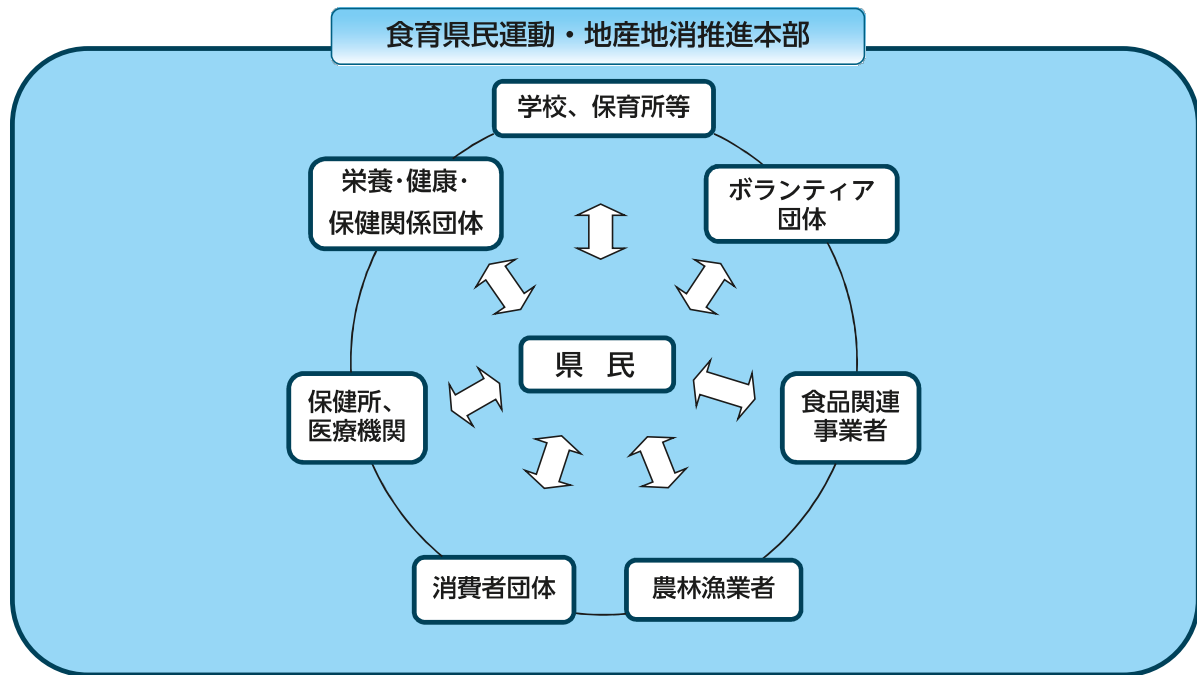
国が定める6月の「食育月間」及び毎月19日の「食育の日」を中心に、家族等と一緒に食事をする共食や、食への感謝の気持ちを醸成するなど、普及啓発を図ります。あわせて、県産農林水産物の消費を促す「地産地消ウイーク」の取組みを促進します。

○ プロスポーツチームと連携した学校における食に関する指導の実施

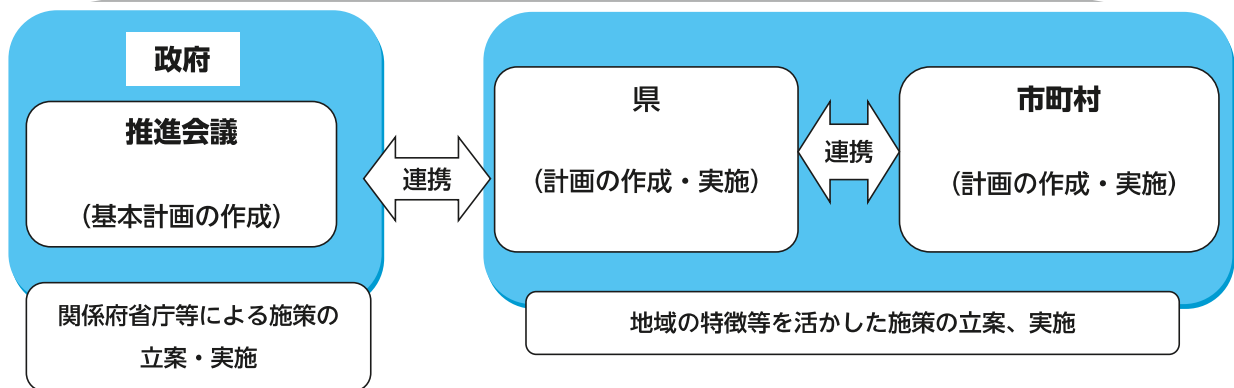
県内では、プロサッカーチーム「モンテディオ山形」、プロバスケットボールチーム「パシフィック山形ワイヴァンズ」が活躍しています。子ども達とそうしたプロスポーツチーム選手等との交流機会づくりを促進することで、バランスの良い食事の大切さ、食と運動への理解を深め、子ども達の食を大切にする心を育成します。

V 推進体制

県は、施策を総合的かつ計画的に取り組むため、「食育県民運動・地産地消推進本部」を推進母体とし、県民運動として食育・地産地消を推進します。



相互に連携・協力し県民運動として食育・地産地消を推進



食育県民運動・地産地消推進本部設置要綱

(趣旨)

第1条 山形県食育・地産地消推進計画（平成23年3月決定）に基づき、食育の推進に係る担い手が食育推進の方向性について理解を共有し、相互に連携・協働して主体的に行う県民運動（以下「食育県民運動」という。）を推進するとともに、地産地消を推進するため、食育県民運動・地産地消推進本部（以下「本部」という。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 本部の所掌事項は、次のとおりとする。

- (1) 食育県民運動の推進に関すること。
- (2) 地産地消の推進に関すること。
- (3) 山形県食育・地産地消推進計画の進行管理に関すること。

(組織)

第3条 本部は、別記に掲げる団体並びに各市町村及び山形県をもって構成する。

- 2 本部長は山形県知事を、副本部長は山形県農林水産部長をもって充てる。
- 3 本部長は本部を総括し、本部を代表する。
- 4 副本部長は本部長を補佐し、本部長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第4条 本部の会議は、本部長が必要に応じて招集する。

- 2 本部長は、必要があるときには、会議に構成員以外の団体又は個人を出席させることができる。

(事務局)

第5条 本部の事務を処理するため、事務局を山形県農林水産部6次産業推進課に置く。

(補則)

第6条 この要綱に定めるもののほか、本部の運営に関し必要な事項は、本部長が別に定める。

附 則

- 1 この要綱は、平成19年6月1日から施行する。
- 2 夢未来やまがた食育推進本部設置要綱（平成18年1月10日決定）は、廃止する。

附 則
この要綱は、平成21年4月1日から施行する。

附 則
この要綱は、平成21年6月12日から施行する。

附 則
この要綱は、平成23年6月13日から施行する。

附 則
この要綱は、平成24年6月6日から施行する。

別記

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 山形県市町村教育委員会協議会 | 30 山形県食品産業協議会 |
| 2 山形県P T A連合会 | 31 やまがた食産業クラスター協議会 |
| 3 山形県高等学校P T A連合会 | 32 山形県青果市場協会 |
| 4 山形県私立幼稚園・認定こども園P T A
連合会 | 33 山形県水産物卸売協会 |
| 5 山形県私立中学高等学校P T A連合会 | 34 山形県料理飲食業生活衛生同業組合 |
| 6 山形県国公立幼稚園・こども園会 | 35 山形県旅館ホテル生活衛生同業組合 |
| 7 山形県保育協議会 | 36 やまがた女将会 |
| 8 山形県児童館等連絡協議会 | 37 山形県生活協同組合連合会 |
| 9 山形県学童保育連絡協議会 | 38 山形県消費生活団体連絡協議会 |
| 10 山形県連合小学校長会 | 39 山形県中小企業団体中央会 |
| 11 山形県中学校長会 | 40 山形県商工会議所連合会 |
| 12 山形県高等学校長会 | 41 山形県商工会連合会 |
| 13 山形県私立中学高等学校協会 | 42 公益社団法人日本青年会議所東北地区
山形ブロック協議会 |
| 14 山形県小・中・高等学校教育研究会
養護教諭連絡協議会 | 43 公益社団法人山形県観光物産協会 |
| 15 山形県栄養教諭・学校給食栄養士会 | 44 山形県グリーン・ツーリズム推進協議会 |
| 16 公益財団法人山形県学校給食会 | 45 山形県婦人連盟 |
| 17 特定非営利活動法人やまがた育児サー
クルランド | 46 山形県土地改良事業団体連合会 |
| 18 一般社団法人山形県医師会 | 47 山形料理学校協会 |
| 19 一般社団法人山形県歯科医師会 | 48 農林水産省東北農政局 |
| 20 公益社団法人山形県栄養士会 | |
| 21 山形県食生活改善推進協議会 | |
| 22 山形県農業協同組合中央会 | |
| 23 山形県指導農業士会 | |
| 24 山形県農村生活研究グループ協議会 | |
| 25 酪農教育ファーム認証牧場山形県連絡会 | |
| 26 全国農業協同組合連合会山形県本部 | |
| 27 おいしい山形推進機構 | |
| 28 公益社団法人山形県畜産協会 | |
| 29 山形県漁業協同組合 | |

(R3. 2月現在の組織名で掲載)

食育・地産地消推進計画改定委員会設置要綱

(設置)

第1条 この要綱は、食育・地産地消推進計画を改定するため、食育・地産地消推進計画等改定委員会（以下「委員会」という。）の設置に必要な事項を定める。

(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・地産地消計画の改定に関すること
- (2) 前号に掲げるもののほか、目的を達成するために必要な事項

(組織)

第3条 委員会は、別表1に掲げるもので構成する。

- 2 委員会に委員長及び副委員長を置く。
- 3 委員長は、委員会の事務を総括する。
- 4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長が不在の時は、その職務を代理する。

(会議)

第4条 委員長は、会議の議長となる。

- 2 委員長は、必要があるときは、委員会の会議に委員以外の者の出席を求め、意見を聞くことができる。
- 3 委員会の会議は、原則として公開とする。

(事務局)

第5条 委員会の事務局を6次産業推進課に置き、事務局員は別表2に掲げる所属の職員をもって充てる。

(補則)

第6条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成27年12月7日から施行する。

この要綱は、平成28年1月15日から施行する。

この要綱は、令和2年7月1日から施行する。

別表 1

	団 体 名	役 職	氏 名	摘 要
1	宮城学院女子大学現代ビジネス学部	教 授	宮原 育子	委員長
2	山形県農業協同組合中央会	総務農政部長	大武 義孝	
3	やまがた食育ネットワーク	代 表	岡田まさえ	
4	ル・ベール蔵王	取締役社長	川崎 禮子	
5	アグリランド産直センター 運営協力会学校給食生産倶楽部	代 表	黒田 祐一	
6	山形県食生活改善推進協議会	会 長	沼澤紀美子	
7	山形県 P T A 連合会	会 長	佐藤 博之	
8	一般社団法人置賜自給圏推進機構	専 務 理 事	井上 肇	
9	公益社団法人山形県栄養士会	会 長	西村恵美子	
10	山形県立北村山高等学校	校 長	小林由美子	

別表 2

所 属 名
山形県防災くらし安心部食品安全衛生課
山形県環境エネルギー部循環型社会推進課
山形県子育て若者応援部子育て支援課
山形県子育て若者応援部子ども家庭課
山形県健康福祉部健康づくり推進課
山形県農林水産部 6 次産業推進課
山形県教育庁スポーツ保健課

第3次山形県食育・地産地消推進計画

印刷・発行 令和3年3月
編集・発行 山形県
農林水産部6次産業推進課
〒990-8570 山形市松波二丁目8番1号
TEL 023-630-2465
<http://www.pref.yamagata.jp/>

リサイクル適性(A)

この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。