

第1章 計画の策定に当たって

1 計画策定の趣旨

未来を担う子どもたちが健全な心と身体を培うとともに、すべての町民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切です。そして、その基礎となるのは、毎日の生活に欠かせない「食」です。

しかしながら、私たちの食生活は、社会情勢や世帯構成の変化などによるライフスタイルの多様化に伴って大きく変化し、孤食や食生活の乱れ、偏食による栄養の偏り、朝食の欠食などが問題となるとともに、肥満や糖尿病等の生活習慣病も増加しています。さらに、家庭や外食での食べ残しや腐敗・カビの発生、店舗などでの売れ残りによる食品ロスなど「食」に対する意識の低下、食品の偽装表示や家畜伝染病の発生など、「食」の安全・安心に対する不安も高まっています。

子どもたちの「食」の変化も顕著に表れています。例えば、味覚を正しく認識できない子どもたちが多くなってきています。味覚のほとんどは学習によって獲得されるため、繊細な味覚を育てるためには、何をどのように食べるかなど、子どもの成長に応じた専門家によるサポートが必要です。

また、近年では、新型コロナウイルス感染症の感染拡大による「新しい生活様式」が定着しつつあり、不要不急の外出を控えたり、接触機会の低減による「食」へのスタイルにも大きな変化が見られました。

さらに、持続可能な開発を目指すため、世界全体の経済、社会及び環境の三側面における統合的取組としてSDGsへの関心が広がりを見せるなか、「食」への取組においてもこのSDGsの考え方を踏まえることが求められています。

このような状況のもと、国は、令和3年3月に「第4次食育推進基本計画」を策定しました。

また、宮崎県においては、平成18年9月「宮崎県食育推進計画」、「宮崎県地産地消推進計画」、平成23年3月「宮崎県食育・地産地消推進計画」を策定しており、令和3年度中に「第4次食育推進基本計画」を踏まえて、「宮崎県食育・地産地消推進計画」の改定を行う方針としています。

本町においても、私たち町民一人ひとりが、「食」についてあらためて見直し、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めながら、家庭、学校、地域等あらゆる場面で食育の推進に取り組むことが重要です。

地産地消の取組は、地域の伝統的な食材や料理をもう一度見つめ直し、継承していくことにつながることから、豊かで健康的、文化的な食生活の実現に寄与するものと言えます。

今後は、地域の特徴を活かしつつ、町民が食育や地産地消について関心を持ち、その知識や実践する力を習得し、次世代に継承できるようにしていく必要があります。

そのため、これまでの取組の評価、食をめぐる現状や課題、コロナ禍における

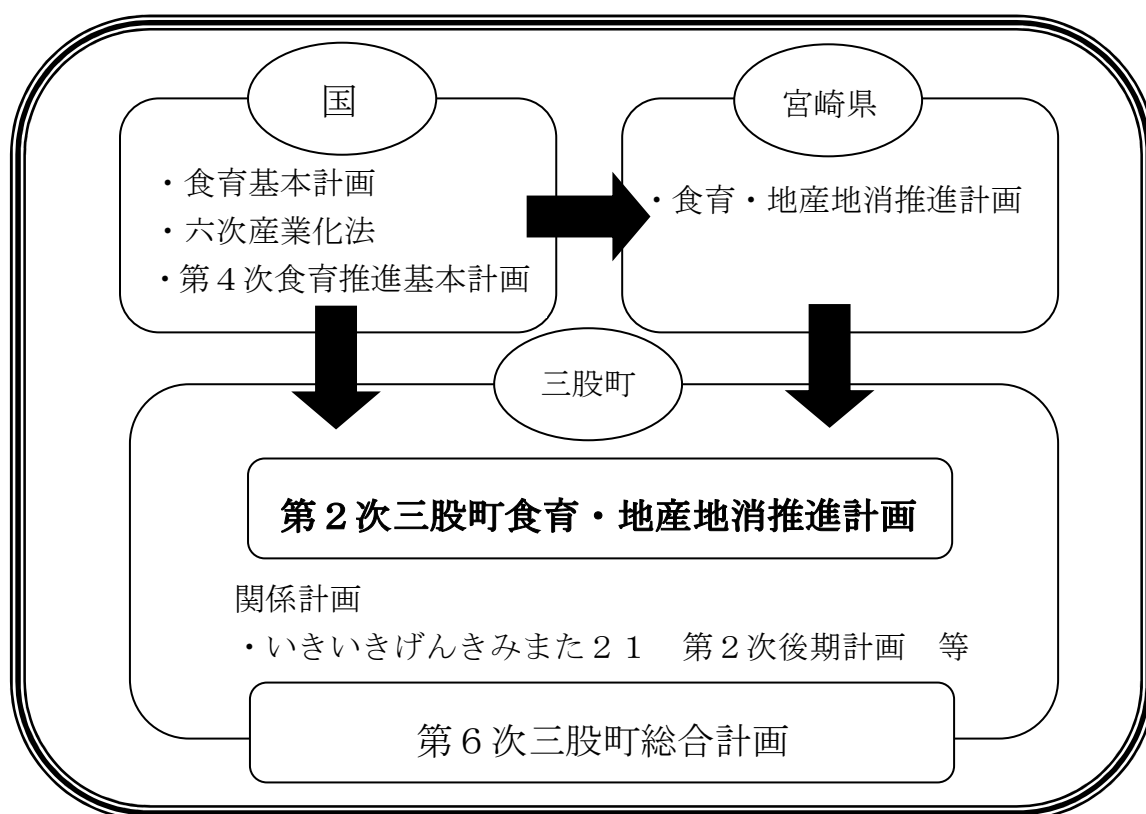
生活様式の変化、SDGs の考え方などを踏まえ、関係者による連携・協力のもと、食育・地産地消を町民と共に総合的・計画的に推進していくことを目的に「三股町食育・地産地消推進計画」の改定を行います。

2 計画の位置づけと期間

本計画は、食育基本法第18条第1項の規定による市町村食育推進計画及び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第41条第1項の規定による市町村促進計画として位置付けています。

なお、計画の推進に当たっては、町政運営の指針となる「第6次三股町総合計画」（令和3年3月策定）をはじめ、「いきいきげんきみまた21 第2次後期計画」（平成18年3月策定、令和3年3月改定）などの本町における関連計画との整合性を図っていくこととします。

また、この計画は令和4年度を初年度とし、令和8年度を目標年度とする5か年計画とします。ただし、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こととします。



計画の位置づけ

第2章 食をめぐる現状

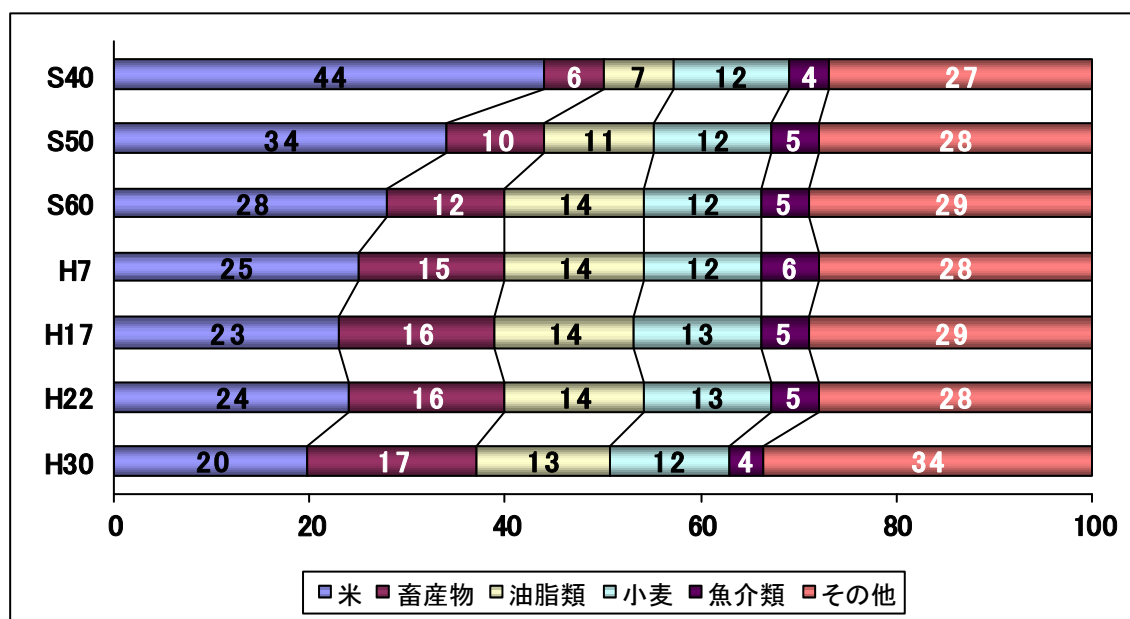
1 食生活の変化と健康

私たちの食生活は、社会情勢の変化や世帯構成の変化(核家族の増加、家族の個別化など)などに伴い、大きく変化してきました。その中でも、若い世代の朝食の欠食率の増加や野菜摂取量の減少、また、中高年の脂質摂取の増加など、私たちの健康にも大きく影響する問題が生じています。

(1) 日本人の食生活の変化

昭和40年代から平成30年までの食料消費を、供給熱量の変化で見ていくと、昭和40年代は主食の米を中心に主菜・副菜を併せた栄養バランスのよい「日本型食生活」でした。しかし、平成30年では米の消費が減少し、代わりに畜産物・油脂類が増加し、食の欧米化が進んだことがわかります。

●食料消費の変化(1人1日当たり：供給熱量ベース)

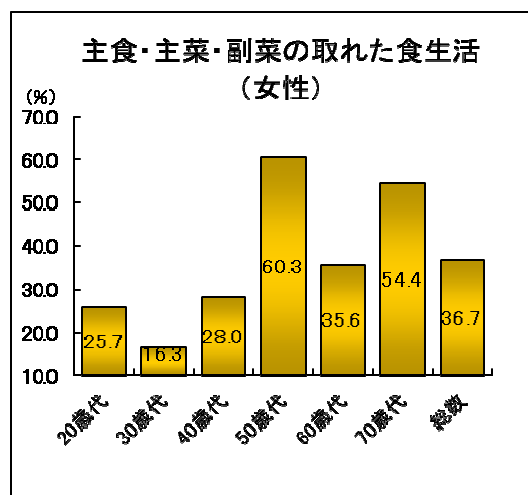
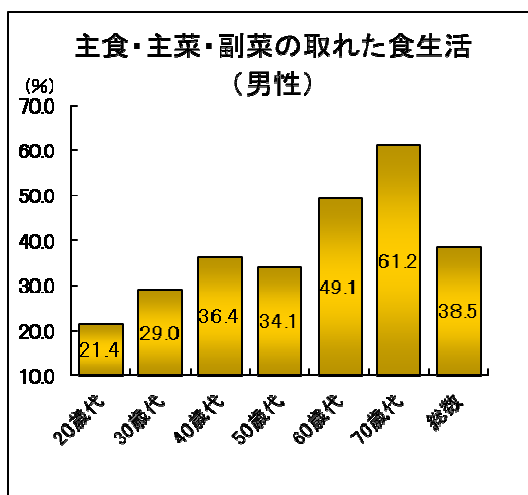


資料 農林水産省「食料需給表」

(2) 食生活の状況

① 栄養バランスの取れた食生活 <令和2年>

主食（ごはん、パン、麺など）・主菜（肉・魚・卵・大豆製品などを使ったメインの料理）・副菜（野菜・きのこ・いも・海藻などを使った小鉢・小皿の料理）を3つそろえて食べることが栄養バランスの取れた食生活を送るうえで大切なことです。しかしながら、本町においては4割弱の人しかほとんど毎日、3食そろえて食べることができていません。男女ともに若年世代ほど栄養バランスの取れた食事がとれていない傾向にあります。

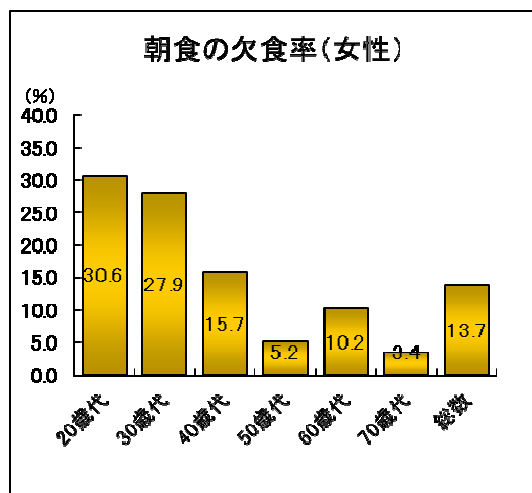
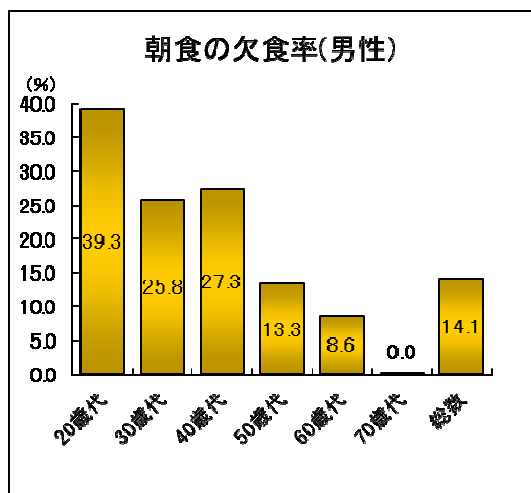


② 朝食の欠食状況

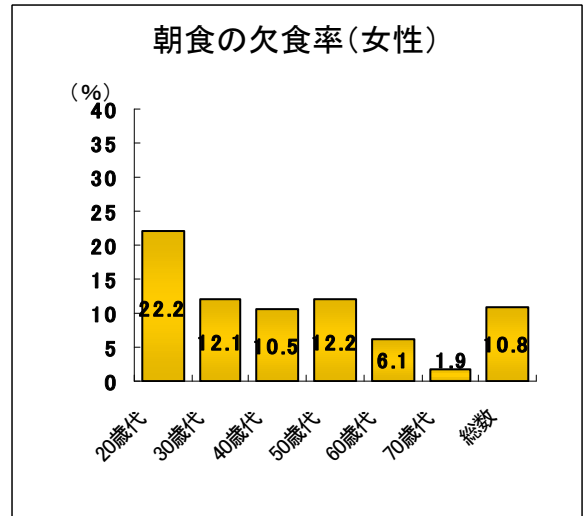
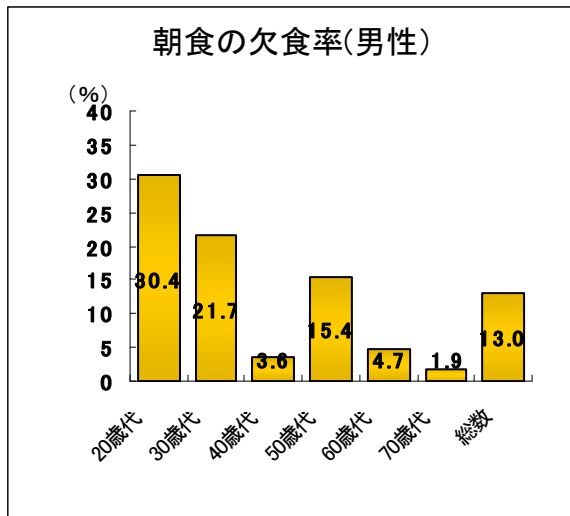
健康な体づくりのためには、栄養をバランスよく摂ることが必要です。朝食を抜くことは、必要な栄養を摂り損なうことにつながります。朝食の欠食状況を見ると、20歳代・30歳代・40歳代の男性と、20歳代・30歳代の女性の割合が高くなっています。

また、令和2年と平成25年調査時を比較すると、全体的に男女ともに朝食の欠食率が高くなっていることがわかります。

<令和2年>



<平成25年>

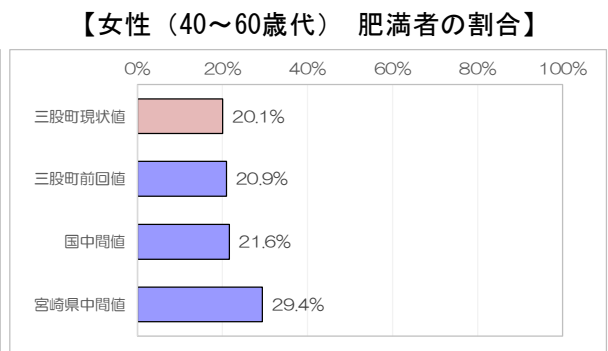
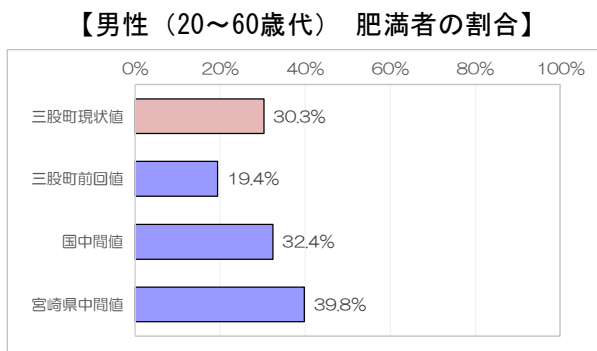


資料 三股町健康管理センター「いきいきげんきみまた 21」

(3) 生活習慣病の予防

生活習慣病の発症に大きく影響する要因のひとつが肥満です。肥満を予防するためには「正しい食生活」と「運動習慣」の確立が必要です。本町での肥満者の割合は全国より若干低く、宮崎県よりも低くなっており、健康意識が高いことが伺えます。

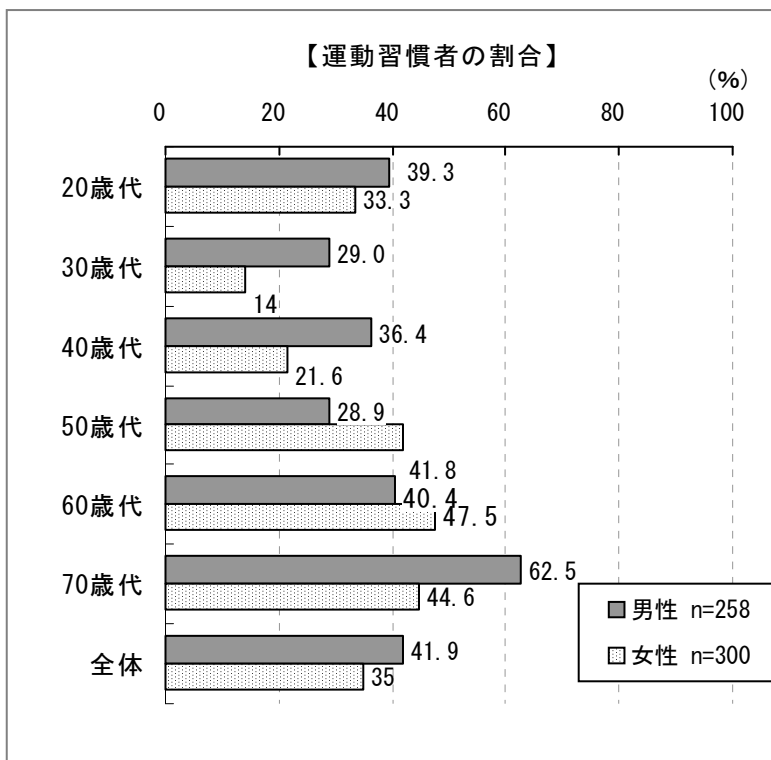
① 肥満の状況 <令和2年>



資料 三股町健康管理センター「いきいきげんきみまた 21」

② 運動習慣 <令和2年>

運動習慣者(1回30分以上の運動を週2回以上、1年以上継続している人)の割合

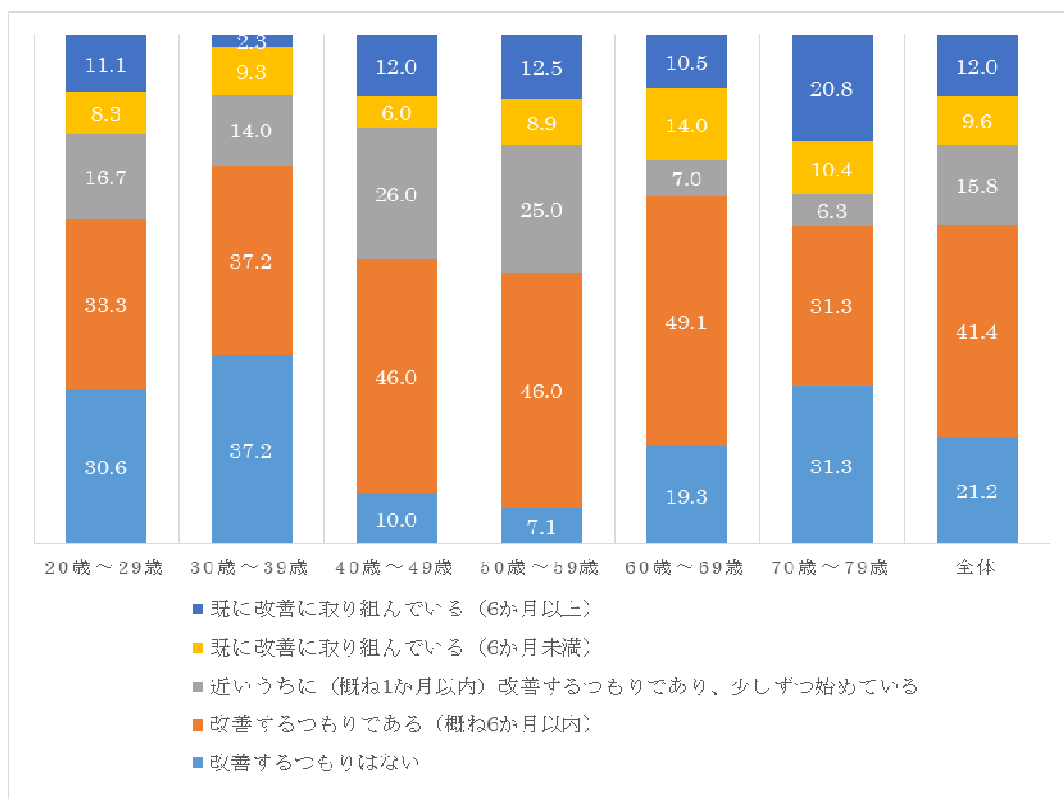


資料 三股町健康管理センター「いきいきげんきみまた21」

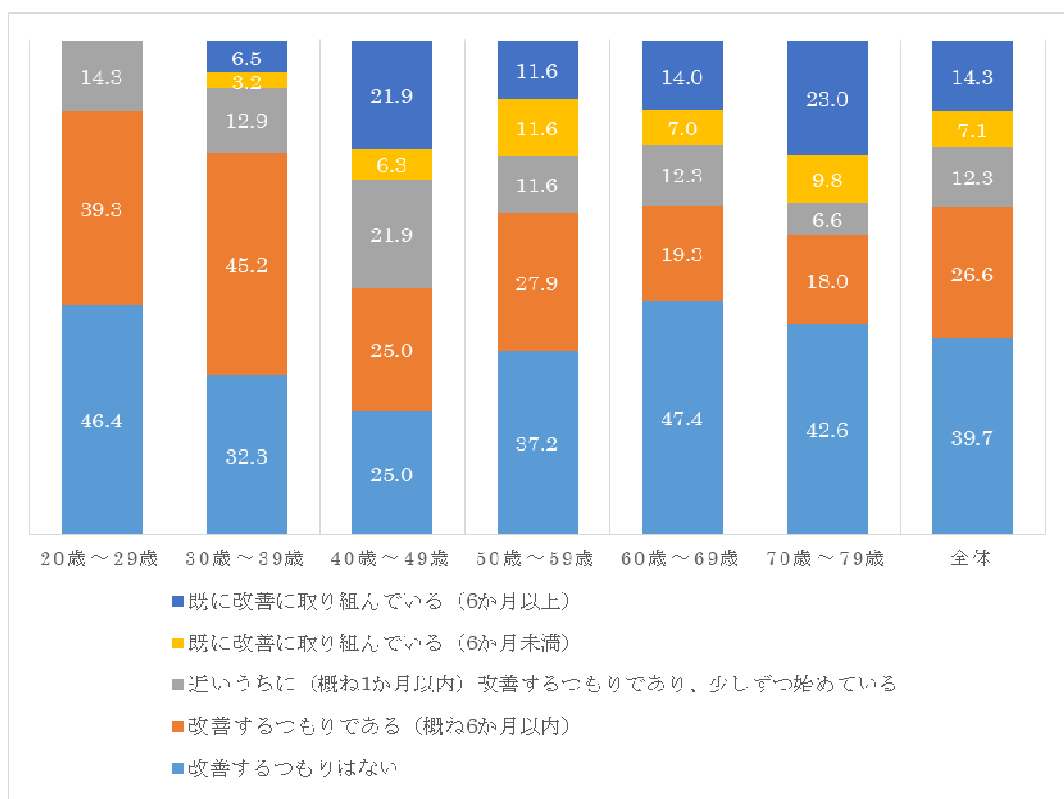
(4) 食生活や運動などの生活習慣改善への意識 <令和2年>

生活習慣改善への意識は年代でばらつきがあります。

<男性>



<女性>

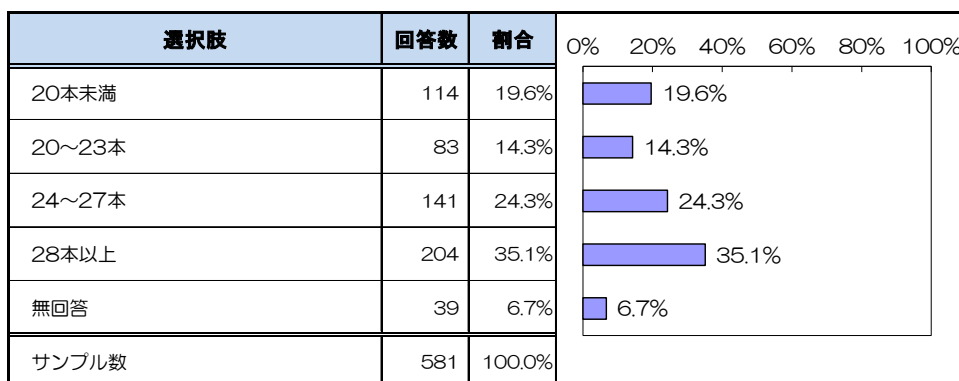


(5) 歯の健康

いつまでもおいしく食事をするためには、歯の管理が大切になります。

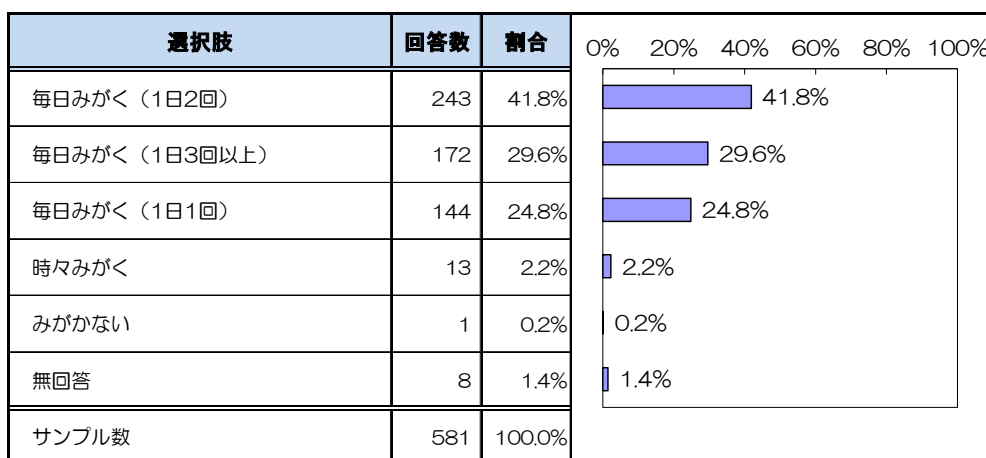
20歳以上の成人で24本以上自分の歯を持つ人の割合は、59.4%です。また、毎日（1日1回以上）歯みがきしている人の割合は、96.2%、定期的に歯科検診を受けている人の割合は、27.4%です。

①自分の歯の本数 <令和2年>



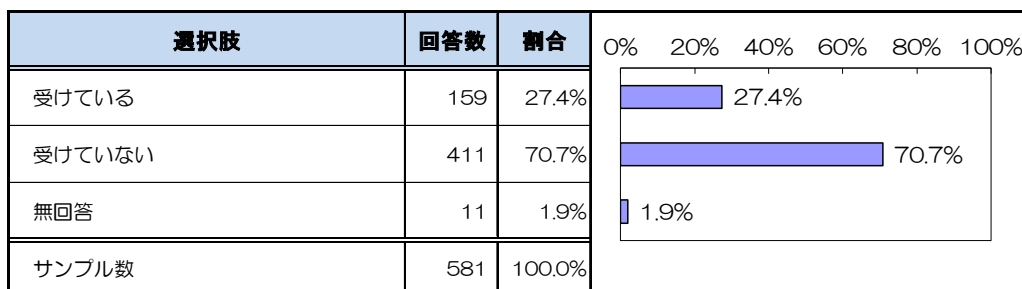
資料 三股町健康管理センター「いきいきげんきみまた 21」

②歯をみがく頻度 <令和2年>



資料 三股町健康管理センター「いきいきげんきみまた 21」

③定期的に歯科検診（歯科治療は除く）受診状況 <令和2年>



資料 三股町健康管理センター「いきいきげんきみまた 21」

2 農林水産業の状況と食文化

(1) 農林水産業の状況

本町は盆地特有の寒暖明白な内陸気候で、気温の日較差が大きいことが特徴です。平成29年の気候状況は、11月の平均気温の日最高が18.4度、日最低が7.7度で差は10.7度あり、月合計の降水量は6月が最も多く、456mmでした。

このような気象条件のもと、本町では、基幹産業として畜産業が特に盛んに行われております。近年は、乳用牛、肉用牛を飼養している農家の高齢化及び後継者不足から農家戸数が減少しているものの、新規・親元就農者など規模拡大を目指す元気な若手農家の畜舎建設により繁殖雌牛の素畜導入が進み、飼養経営体数1体あたりの飼養頭数は年々増加傾向にあります。

耕種部門では、古くから土物野菜を中心に里芋、ごぼう、らっきょうなどが栽培されていましたが、きゅうり、いちごなども施設野菜の栽培もされています。近年は、大根、しょうが、キャベツ、ニンニクと言った契約野菜の栽培も多く見られるようになってきました。

町全体としては、人口や世帯数は、都城市のベッドタウンとして増加傾向にあるものの、農家数は減少を続けており、令和2年の農家数は5年間で約180戸減少しており、年々、農家数の減少が顕著になってきています。

① 農家数の推移

単位:戸

| 年次 | 農家数 | 販売農家 | | | | 自給的農家 | 対前回増減 | |
|-------|-------|------|---------|---------|-----|-------|--------|--|
| | | 専業農家 | 第1種兼業農家 | 第2種兼業農家 | 実数 | | 増減率(%) | |
| | | | | | | | | |
| 平成12年 | 1,398 | 330 | 127 | 460 | 481 | △80 | △5.4 | |
| 17 | 1,241 | 334 | 103 | 302 | 502 | △237 | △16.0 | |
| 22 | 1,103 | 314 | 55 | 270 | 464 | △138 | △11.1 | |
| 27 | 901 | 294 | 43 | 182 | 382 | △202 | △18.3 | |
| 令和2年 | 720 | — | — | — | 315 | △181 | △20.1 | |

② 年齢別農家世帯数の推移

単位:人

| 年次 | 計 | 0~14歳 | 15~19 | 20~29 | 30~39 | 40~49 | 50~59 | 60歳以上 |
|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 平成7年 | 4,923 | 551 | 264 | 386 | 393 | 626 | 786 | 1,917 |
| 12 | 4,418 | 387 | 242 | 363 | 292 | 563 | 632 | 1,939 |
| 17 | 2,296 | 160 | 125 | 166 | 130 | 258 | 340 | 1,117 |
| 22 | 1,825 | 94 | 77 | 111 | 82 | 185 | 303 | 973 |
| 27 | 1,404 | 139 | 38 | 75 | 66 | 85 | 213 | 788 |

③ 農業就業人口

単位:人

| 年次 | 農業就業人口 | | | | | 左のうち仕事が主の人(基幹的農業従事者) | | |
|-------|--------|--------|-----|--------|-----|----------------------|-----|-----|
| | 計 | 男 | | 女 | | 計 | 男 | 女 |
| | | 150日以上 | | 150日以上 | | | | |
| 昭和60年 | 2,521 | 1,013 | 612 | 1,508 | 681 | 1,515 | 707 | 808 |
| 平成2年 | 2,220 | 935 | 531 | 1,285 | 581 | 1,445 | 693 | 752 |
| 7 | 1,931 | 858 | 448 | 1,073 | 407 | 1,060 | 548 | 512 |
| 12 | 1,375 | 649 | 402 | 726 | 358 | 891 | 471 | 420 |
| 17 | 1,148 | 561 | 357 | 587 | 298 | 878 | 483 | 395 |
| 22 | 981 | 491 | - | 490 | - | 783 | 438 | 345 |
| 27 | 750 | 424 | - | 326 | - | 686 | 411 | 275 |
| 令和2年 | 568 | 359 | - | 209 | - | 497 | 306 | 191 |

④ 家畜を販売目的で飼養している経営体数と飼養頭羽数

単位:戸・頭・羽

| 年次 | 乳用牛 | | 肉用牛 | | 豚 | | 採卵鶏 | | ブロイラー | |
|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|--------|----------|-----------|
| | 飼養経営体数 | 飼養頭数 | 飼養経営体数 | 飼養頭数 | 飼養経営体数 | 飼養頭数 | 飼養経営体数 | 飼養羽数 | 出荷した経営体数 | 出荷羽数 |
| 昭和60年 | 47 | 1,190 | 829 | 6,327 | 105 | 5,628 | 68 | 52,820 | 12 | 922,000 |
| 平成2年 | 35 | 1,068 | 659 | 6,988 | 58 | 9,546 | 27 | 88,700 | 10 | 1,130,000 |
| 7 | 27 | 909 | 477 | 6,645 | 28 | 2,170 | 16 | 44,000 | 10 | 1,050,700 |
| 12 | 24 | 745 | 372 | 6,197 | 12 | 3,934 | 2 | X | 9 | 1,027,500 |
| 17 | 18 | 613 | 271 | 5,424 | 8 | 1,935 | 1 | X | 9 | 1,192,750 |
| 22 | 15 | 447 | 223 | 5,507 | 5 | 5,702 | 1 | X | 7 | 1,971,000 |
| 27 | 11 | 356 | 160 | X | 4 | X | 1 | X | 10 | 2,854,500 |
| 令和2年 | 13 | 309 | 122 | 4,726 | 3 | X | 2 | X | 7 | 1,757,500 |

⑤ 農業産出額

単位:千万円

| 年次 | 耕 種 | | | | | | | | | |
|-------|-----|----|----|------|-----|----|----|----|-------|-------|
| | 計 | 米 | 麦類 | 雑穀豆類 | いも類 | 野菜 | 果実 | 花き | 工芸農作物 | その他作物 |
| 平成28年 | 170 | 38 | 0 | 0 | 23 | 94 | 3 | 8 | 4 | 1 |
| 29 | 169 | 40 | 0 | 0 | 20 | 94 | 2 | 8 | 4 | 1 |
| 30 | 163 | 40 | 0 | 0 | 20 | 89 | 2 | 7 | 4 | 1 |
| 令和2年 | 125 | 37 | 0 | 0 | 15 | 60 | 5 | 3 | 3 | 1 |

| 年次 | 畜産 | | | | | | 加工農産物 |
|-------|-----|-----|-----|----|-----|--------|-------|
| | 計 | 肉用牛 | 乳用牛 | 豚 | 鶏 | その他畜産物 | |
| 平成28年 | 435 | 140 | 27 | X | 234 | X | 1 |
| 29 | 440 | 153 | 26 | X | 225 | X | 1 |
| 30 | 440 | 157 | 26 | X | 223 | X | 1 |
| 令和2年 | 362 | 176 | 22 | 38 | 126 | - | - |

資料 数字で見る三股町

(2) 食文化

都城盆地は内陸性気候のため、昼夜の温度差が大きく、よく霧が発生します。その気候を利用したお茶作りが展開されており、お茶請けとしての伝統的なお菓子も、多く传承されています。また、さつまいもが特産で、さつまいもの料理がよく作られます。

- ねったぼ・・・もち米とさつまいもを一緒について、きなこをまぶしたものです。
- がね・・・細切りにしたさつまいもに小麦粉の衣をつけ、油で揚げたものです。普段のおやつだけでなく、お盆やお祭りの時など煮しめと一緒に供します。揚げた姿が蟹に似ていることから方言で蟹を意味するがねと呼ばれています。



- かねんしゅい・・・さつまいものでんぷんを団子にして入れた、野菜入りの汁です。もともとは、からすごりのでんぷんで作っていました。
- ななとこずし・・・1月7日に、数えて7歳になった子どもの成長を祝って「ななとこ祝い」をします。この日、かしわや里芋、人参、大根など7種類の野菜や餅をいれた「ななとこずし」が作られます。全国的な七草がゆとは異なる雑炊です。



- もひこ菓子 (らくがん)・・・ラクガン粉と砂糖を使った盆菓子で、以前は各家庭で作られていました。

- あくまき・・・端午の節句の時に作ります。もち米を木灰のあく汁につけて、竹の皮で包み煮ます。保存性が高い食べ物です。
- かからんだご・・・端午の節句の時に作ります。かからん葉で包んだ米粉と小豆あんで作った団子です。かからん葉はサルトリイバラの葉のことで、するどいトゲがあるため、かかるとな(触るとな)という方言から名づけられています。
- 煮しめ・・・かしわの出汁で野菜や里芋を煮たものです。様々な行事のときに作られます。

3 地産地消の状況

(1) 農林水産物直売所の状況

町内には2つの直売所（よかもんや、知産知消村）があります。また町外の『朝霧の里』などにも町内の生産者の方の出荷があり、委託販売額は増加傾向にあります。

大都市へのお荷が中心ではありますが、流通コストがかからない分、生産者にとって、直売所は魅力あるものになってきています。

＊「よかもんや」の販売額の推移 (単位：円)

| 年 | 野菜 | 果物 | 合計 |
|--------|------------|-----------|------------|
| 平成28年度 | 7,425,562 | 1,205,470 | 8,631,032 |
| 平成29年度 | 10,477,823 | 1,762,949 | 12,240,772 |
| 平成30年度 | 10,359,982 | 1,432,013 | 11,791,995 |
| 令和元年度 | 10,057,578 | 2,428,430 | 12,486,008 |
| 令和2年度 | 11,403,403 | 3,068,560 | 14,471,963 |

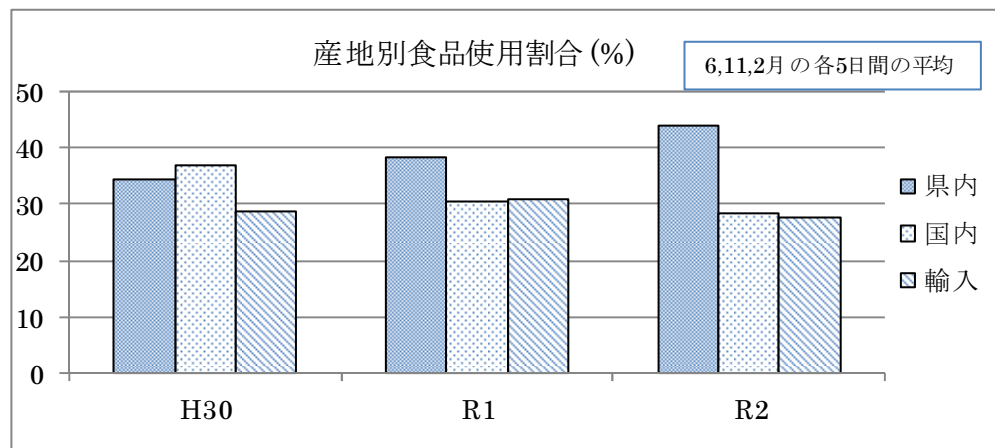
※上記の売上額には、町外の生産者の売上も含まれます。

＊「よかもんや」の出荷者の現状 (単位：人)

| 年 | 出荷者数 (町内) |
|--------|-----------|
| 平成28年度 | 45 |
| 平成29年度 | 53 |
| 平成30年度 | 58 |
| 令和元年度 | 52 |
| 令和2年度 | 62 |

(2) 学校給食における地場産物の活用状況

① 町内の給食では、県内産の農畜産物の活用をしています。



② 学校給食用冷凍・加工食品開発品の利用

地場農産物利用・開発部会での「みまた[㊦]メンチカツ」「里芋コロッケ」の開発・利用をしました。



ごはん・キムチ汁・みまた[㊦]メンチカツ
キャベツとコーンのサラダ・ムース・牛乳

③ 地産地消ウイーク設定

毎月16日は「ひむか地産地消の日」です。給食センターでは、16日を挟んだ一週間を「地産地消ウイーク」として、県内産、都城・北諸産の農畜産物を積極的に給食の中に取り入れています

*食材例

きゅうり、大根、人参、白菜、キャベツ、ピーマン、パセリ、
なす、ほうれん草、里芋、干し椎茸、豚肉、鶏肉

(3) 農産物の栽培と地産地消

町内産の農産物やその加工品などと商工会の結びつきによる地産地消への取組が行われています。

どぶろくの製造は2戸で行われています。どぶろくの販売に加え、どぶろくを利用したスイーツなどを販売しています。ごまの栽培は霧島会を中心に行われています。そのごまを使った料理やスイーツ、ドレッシングなどが作られています。現在、試作品の幾つかは商品化されていく予定です。また、地元の加工業者との契約作栽培も年々増加の傾向にあります。

第3章 食育・地産地消推進に当たっての基本的な考え方

1 基本理念

食育基本法では、『食育は、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基本となるべきものと位置づけるとともに、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。』とされています。

県では、平成17年には、家庭・学校・地域など、いつでも、どこでも、「いのちの恵み」に感謝する言葉「いただきます」を心を込めて発し、「食」と「農」の身近な関係づくりを進めるために、「『いただきます』からはじめよう宣言」が行なわれ、いろいろな取組がなされているところです。

本町では、「第6次三股町総合計画」で定めた将来像「自立と協働が織りなす元気あふれるまち三股」の実現に向け、様々な施策が推進されています。

本計画では、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定めるもので、この計画に基づき食育の推進を町民運動として展開することにより、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができる社会の実現を目指すことから、本計画における基本理念を次のとおりとします。

基本理念

三股の食の恵みに感謝して、仲間や家族と一緒に楽しく食べることを目指します。

んなで いにち のしく みまた 食をつなごう

2 基本的視点

食育・地産地消を町民運動として取り組んでいくに当たっては、本町が抱える課題を鑑みて、次に掲げる3つの基本視点に立って取り組むこととします。

(1) 楽しく元気な生活を育む食育

食を大切にすることで、健康維持ができ、毎日楽しく元気に過ごすことができます。また、食育の推進は、子どもの心と体の成長を育みます。町民一人ひとりが食育を自分のこととしてとらえ、自ら食について積極的に考え、行動していく必要があります。

(2) 食に関わる感謝のきもちを育む食育

一人ひとりが、「食」への感謝の心を持ち、いきいきと健やかに暮らすことが大切です。食べ物や生産者、料理をしてくれた人に感謝の気持ちを込めて「いただきます」「ごちそうさま」を言うことを励行します。

(3) 地元農水産物の利用促進と循環型社会を目指した地産地消の推進

安全な食べ物を求めることにとどまらず、きれいな空、きれいな水、きれいな土を地域循環させることにより、生産から流通、加工、消費、廃棄に至る循環の輪をみんなが認識し、循環型社会を目指します。

3 基本的施策

本計画の基本目標の達成に向け、次の4つを基本的施策とします。

(1) 楽しみながら食生活の改善に向けた取り組みの推進

(2) 子どもの成長に応じた食育の推進

(3) 地域の食文化と農林水産業に根ざした食育の推進

(4) 地元農林水産物の効果的な活用と循環型社会の構築

4 計画の体系



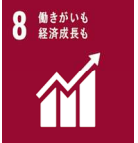







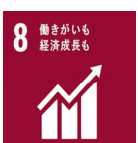


スローガン、基本理念に基づき、計画の体系を示します。また、SDGsの17の目標のうち、本町の食育・地産地消の推進により貢献できる目標を示します。

◆SDGs とは

SDGs (Sustainable Development Goals : 持続可能な開発目標) とは、2015年9月の国連サミットで採択され、「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された2016年から2030年までの国際目標です。持続可能な世界を実現するための17のゴールと169のターゲットから構成され、「地球上の誰一人として取り残さない (leave no one behind)」ことを誓っています。

SDGs は、先進国、開発途上国を問わず、世界全体の経済、社会及び環境の三側面における持続可能な開発を統合的な取組として推進するものであり、その多様な目標の追求は、日本の各地域における諸課題の解決にも貢献し、地方の持続可能な開発、すなわち地方創生を推進するものです。

以上のことから、食育・地産地消推進計画においても、SDGs の実現に向けた取組を推進します。

| 基本的 施策 | 取組の 方向 | 主な取組 | 貢献できるSDG s | | | |
|---|-------------------------|---------------------------------------|--|-----------------|--|--|
| 1 | 楽しみながら食生活の改善に向けた取り組みの推進 | (1) 食生活改善活動の推進 |    | | | |
| | | 食育教室(郷土料理を含む)の開催 食育情報の提供 | | | | |
| | | (2) 活動推進のための人材育成 | | | | |
| | | 食に関するボランティア(食生活向上員)の育成・養成 | | | | |
| | | (3) 健康づくりや生活習慣病予防・改善の推進 | | | | |
| | | 町民が食習慣と運動習慣の関係を学ぶための情報提供 | | | | |
| | | 各種がん検診受診の推進 | | | | |
| | | 定期的な歯科検診受診の推進 | | | | |
| | | 健康診断(特定健診)受診の推進 | | | | |
| | | 2 | | 子どもの成長に応じた食育の推進 | (1) 家庭における望ましい食習慣の定着促進 |      |
| 家族団らんによる楽しい食事の促進 早寝・早起き・朝ごはんの促進 地元食材を利用した家庭料理の促進 | | | | | | |
| (2) 学校における指導体制等の充実 | | | | | | |
| 自分で作る『弁当の日』の実施 学校教育活動を通じた食育の推進 食文化の伝承 学校・家庭への情報提供 教育ファームの推進 | | | | | | |
| (3) 保育所等における取組の推進 | | | | | | |
| 体験活動・給食等を通じた食育の推進 食文化伝承の推進 家庭への情報提供による連携推進 | | | | | | |
| 3 | 地域の食文化と農林水産業に根ざした食育の推進 | | (1) 食文化の継承と活用 | |     | |
| | | | 自治公民館等で郷土料理教室等の開催による食文化の継承 学校での郷土教育内での郷土料理の学習 | | | |
| | | | (2) 農林漁業体験活動の取組 | | | |
| | | | 農林漁業体験の機会を確保するための活動の支援 生産者等による、食育・地産地消の推進への自主的な活動の支援 | | | |
| 4 | 地元農林水産物の効果的な活用と循環型社会の構築 | (1) 学校給食や保育園給食等への地元農林水産物の活用 |  | | | |
| | | (2) 農林水産物の加工食品への利用促進と消費者への周知 | | | | |
| | | (3) ゴミの分別やりサイクル社会の促進 | | | | |
| | | (4) 生産者(生産・加工・流通・販売)と消費者をつなぐ仕組みづくりの推進 | | | | |
| | | | | | | |

第4章 食育・地産地消の推進に関する取組方向

1 楽しみながら食生活の改善に向けた取り組みの推進

三股町健康推進計画「いきいきげんきみまた21」と連携した、栄養・運動・こころに関する食生活の改善に取り組みます。

(1) 食生活改善活動の推進

●食育教室(郷土料理を含む)の開催

大人や子どもを対象とし、楽しく料理をつくり、楽しく食べることを目的にした食育教室を開催します。栄養士や食生活向上員が講師となり、適塩・適量が学べる料理教室にします。郷土料理も献立に取り入れ、食文化の継承もしていきます。

●食育情報の提供

回覧・広報・パンフレットなどを利用して食生活や食育の情報を提供します。

(2) 活動推進のための人材育成

●食に関するボランティア(食生活向上員)の育成・養成

自治公民館単位で食生活向上員を養成し、行政と連携して活動を支援することで、町民がより参加しやすい食育教室を実施することができます。また、食生活向上員になることで向上員自身が食育を深く学ぶことができ、家族や近所の人たちへの推進が期待できます。

(3) 健康づくりや生活習慣病予防・改善の推進

●町民が食習慣と運動習慣の関係を学ぶための情報提供

●各種がん検診受診の推進

●定期的な歯科検診受診の推進

●健康診断(特定健診)受診の推進

2 子どもの成長に応じた食育の推進

乳幼児期から食べることの大切さや楽しさを実感し、望ましい食習慣を身につけることができるよう、家庭と学校・保育所等が連携しながら、子どもの成長・発達段階に応じた食育を推進します。

家庭では、家族ぐるみで食育を学び、子どもに正しい食習慣を身につけさせ、実践することを推進します。

(1) 家庭における望ましい食習慣の定着促進

●家族団らんによる楽しい食事の促進

●早寝・早起き・朝ごはんの促進

●地元食材を利用した家庭料理の促進

(2) 学校における指導体制等の充実

●学校教育活動を通じた食育の推進

給食時間の指導に加え、教科、道徳、特別活動及び総合的な学習の時間等の学校教育活動全体を通して、食に関する指導の充実を図ります。

栄養教諭と学級担任のティームティーチングによる食に関する指導の授業を実施し、望ましい食事の摂り方を知り生涯を通じて健康に気をつける児童生徒の育成を図ります。

●食文化の伝承

郷土食や行事食の提供により地域の産物、食文化、食の歴史等の理解に努めます。

●教育ファームの推進

学校内外の農地で、さつまいもや米などを栽培し、収穫したものを調理加工する食農体験を実施します。このような活動を通して、学校と地域の連携が深まり、児童生徒が郷土を理解するとともに「感謝の心」を育むことに繋がります。

(3) 保育所等における取組の推進

●体験活動・給食等を通じた食育の推進

農作物の栽培・収穫や調理実習など体験活動や給食等を通じて、食材や手作りへの感謝の心を育むとともに、基本的な食事マナー等の定着を図ります。

●食文化伝承の推進

行事食提供や地域行事等の参加交流により、郷土料理等の食文化の伝承や地域食材の理解に努めます。

●家庭への情報提供による連携推進

食に対する関心と理解を深め、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付けさせるために保育だより等を通して家庭の役割に関する啓発と連携の充実に努めます。



芋の苗定植中



楽しく試食中

3 地域の食文化と農林水産業に根ざした食育・地産地消の推進

本町の特色ある食文化を継承するとともに、生産者と消費者が交流する機会を創出する活動を推進します。また、地場産品を用いた新たな商品開発につながる支援を行います。

(1) 食文化の継承と活用

- 自治公民館等で郷土料理教室等の開催による食文化の継承
- 学校での郷土教育内での郷土料理の学習

(2) 農林漁業体験活動の取組

- 農林漁業体験の機会を確保するための活動の支援
- 生産者等による、食育・地産地消の推進への自主的な活動の支援

(3) 地場産品を用いた新たな商品開発への支援

- 商工会や農協等と連携した地元企業による地場産品を用いた新たな商品開発につながる支援

4 地元農林水産物の効果的な活用と循環型社会の構築

(1) 学校給食や保育園給食等への地元農林水産物の活用

(2) 農林水産物の加工食品への利用促進と消費者への周知

(3) ゴミの分別やリサイクル社会の構築、食品ロス削減への取組の推進

(4) 生産者（生産・加工・流通・販売）と消費者をつなぐ仕組みづくりの推進

(5) 規格外の地元農林水産物の販路拡大、及び規格外の地元農林水産物を有効活用した食育につながる流通経路の構築

上記の取組や6次化産業を推進する事業に関しては、食料産業・6次化産業化交付金等の補助金の活用を検討します。

第5章 食育・地産地消の取組

1 食育・地産地消の取組

本町では、農業関係団体や町の関係課などで、様々な食育・地産地消に関する取組が行われています。

(1) 農業振興課

○国の補助事業を活用した農産物の消費拡大・販売促進活動

三股町・都城市の茶生産者・販売者などで構成される都城茶振興会では、新型コロナウイルスの影響を受けた農産物の消費拡大や販売促進を目的とした、国の「国産農林水産物販路多様化緊急対策事業」を活用し、令和3年7月に三股町・都城市産の一番茶を使用したティーバッグを三股町・都城市の公立小中学校の児童生徒に配布しました。

○町内小・中学校給食への県産農畜水産物の食材提供事業

県産農畜産物の地産地消及び応援消費を図り、児童及び生徒への郷土愛を育むため、町内小・中学校へ宮崎牛（黒毛和種A4等級）及びみやざき地頭鶏を提供しました。提供に当たっては、安全・安心に配慮した仕入れや調理は勿論のこと、健全な食生活を実践することができる人間を育てる「食育」を学ぶことができました。



農産物の消費拡大・販売促進活動



親子丼（みやざきじどっこ）

(2) 町民保健課

○年長児食育講座の開催

認定こども園、保育所の年長児を対象に、食の大切さ、自分で調理する楽しさを伝えることを目的とした料理教室を開催しています。

○栄養指導の実施

各種健診（乳幼児、国保特定健診）受診者を対象に、間食や食事の摂り方についての栄養指導を行っています。

○健康バランス食の紹介

毎月、広報みまたのコラムで「町の栄養士からいきいきげんき！」と題して、旬の食材を使った健康バランス食を紹介しています。

(3) 福祉課

○食育に関する情報の提供

町内の認定こども園や保育園、幼稚園に対して、食育に関する情報の提供を行っています。

(4) 企画商工課

○産学官民連携による地産地消料理コンクールの開催

本町に所在する都城東高等学校と共同により、地場産品を素材とした「料理」を通して、若い世代の発想、活力と地域住民や農商工業者のネットワークづくりによる地産地消の推進の一環として、地産地消料理コンクールを行っています。

○親子体験食育ツアーの開催

子どもたちに地元の農作物がどのように作られ、育てられているかを見てもらい、栽培の大変さや生産者の気持ちに触れ、自分たちの住むまちで育った食べものを大切に食べることを知ってもらう機会として、親子で体験する食育ツアーを開催しています。



親子体験食育ツアー



地産地消料理コンクール

(5) 教育課

○自分で作る『弁当の日』の実施

食に対する関心や意欲、感謝の心を育み、自分の食を自らつくる実践力を培ううえで大きな効果が期待できます。また、弁当作りの一連の活動には、自ら考え、判断し、表現する力の全てが凝縮されていますので「生きる力」そのものが生まれ、併せて、「子どもの自立」「豊かな心の育成」、「学級や家族の絆づくり」など、子どもの成長を支える豊かな環境の醸成にも効果があるといわれています。

この取組は、各小中学校で年に2、3回実施しています。

○学校・家庭への情報提供

学校・家庭と連携した食生活の育成を目的に、給食だよりや校内放送用資料の一口メモ、食育の日（毎月19日）の指導資料の提供を通し、食に関する知識と理解を深め、健全な食生活と実践力を身につけるための情報の提供を行っ

ています。

○夏休み「みまたん子おいしいごはんコンクール」の実施

児童生徒の食に関する意識を高め、健康な心と体をつくとともに、生涯にわたって自分の体を大切に、健康に関心をもつ心を育てることを目的に、町内小学校5、6年生、中学校1年生を対象に「みまたん子おいしいごはんコンクール」を実施しています。小学校部門では、県産食材を使用した朝食レシピを、中学校部門では、県産食材を使用した弁当レシピを募集しています。学校関係者（食育担当者会）が審査を行い、入賞者には、賞状と図書カードを贈呈しています。



弁当の日の取組風景



みまたん子おいしいごはんコンクール

(6) 社会福祉協議会

○地域における食育の推進

三股町社会福祉協議会では、平成29（2017）年12月から「みまたん宅食どうぞ便」（以下「どうぞ便」という。）を実施しています。どうぞ便は、本町在住の18歳未満の子どもがいる家庭で「生活が大変」と感じる世帯に、月に一度、世帯一人当たり10食分の食材を届ける子ども宅食の事業です。どうぞ便で届ける食材は、本町で取れる米や、三股町の食育推進団体「TrueMeals（トゥルーミールズ）」が手作りした味噌やパン、新鮮な地元の+有機野菜等で、地元の農家や企業からの寄附がメインとなっています。

また、管理栄養士が作成した簡単レシピも同梱し、届いた食材を上手に使う食事作りを支援しています。



どうぞ便の食材



食材配達の様子

(7) 物産館よかもんや

○町内産果物を用いた商品開発

町内産の野菜だけでなく、果物も知ってもらうことを目的に限定のカフェをオープンしました。イチゴ、マンゴー、ブルーベリーとプチベールの粉末を使用したお菓子を町内飲食店と協力しながら開発し提供しました。

○町内農家による直売所の開催支援

物産館よかもんやでは、作り手の思いや苦勞など話を聞きながら、農家の手から直接農作物を購入できるファーマーズマーケットを開催しました。来場者プレゼントとして町内産のトマトを使い青葉食堂にトマトゼリーを作ってもらい100個配布しました。

※青葉食堂…町内でランチをメインにした古民家カフェをしている食堂です。

○町内特産品と工芸品のセット販売

町の特産品を知ってもらうため、町内の若手陶芸家の器と上水園のバイオ茶ドリンクとイベントのために開発したバイオ茶を使用したゼリーのセット販売などを行いました。

○地元食材によるレストランの開催

地元食材のいろんな食べ方を知ってもらうため、店内厨房で営業されている粋と協力し、地元食材にこだわったメニューを提供する期間限定のレストランを6日間開催しました。

○町内小学校などを対象とした地産地消の魅力発信

町内小学校などから総合学習の一環としての視察見学の受入れを行い、地元食材の魅力や生産までの過程の大変さなど、地産地消の大切さを伝えています。

○SNSなどのソーシャルメディアを活用した地元農作物の普及活動

SNSなどの発信を通じて、安心安全な地元農作物のPRや食の楽しさなど伝えています。また広く発信することで生産者の安心安全な作物の提供への意識向上を図っています。



町内産果物を用いた商品開発（お菓子）



地元食材によるメニュー

(8) 食育ティーチャー

食育ティーチャーは、県民会議地域支部活動として、地域の関係機関・団体

と連携し、「郷土・伝統料理講座」や「子育て世代への食育」など地域に根ざした食育・地産地消の取組を実践しています。

三股町においては、令和3年4月時点で、11名の食育ティーチャーが所属しており、都城・北諸圏域を中心に活動を展開しています。



食育ティーチャーによる講義



食育ティーチャー修了の証（コック帽）

第6章 計画の推進に当たって

健康で豊かな食生活の実現と、地域の農林水産物の利用促進を図るため、町民を始め、農林水産業者、教育・福祉関係者、関連事業者などと行政機関が相互に連携を取りながら一体的に取り組むことが必要です。

この取組を円滑に進めるため、それぞれの役割を明確にし、本計画を推進します。

1 推進主体別の役割

(1) 町の役割

町の役割は、食育・地産地消に関わるそれぞれの主体が、様々な活動を行いやすくするために、積極的に支援を行うことです。そのための体制整備や情報発信のほか、継続的に活動が行われるよう先導役を務める必要があります。

(2) 県の役割

宮崎県における食育・地産地消の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進します。

(3) 教育関係機関・福祉関係機関等の役割

教育・保育及び医療・介護・保険等に関する職務の従事者やそれらの関係機関・団体は、あらゆる機会や場所を利用して積極的に食育・地産地消を推進するとともに、他の関係者が実施する食育活動に協力することが求められます。

(4) 農林水産業者等の役割

消費者のニーズに応じた安全・安心な農畜水産物を提供するために、生産工程のすべてを管理する農業生産工程管理（GAP）や衛生管理の手法（HACCP）を推進するとともに、その情報提供に努めます。

また、同時に生産を行うことを通じて、『食』に対する理解と地産地消推進活動を行うことが求められます。

他産業と連携した新商品の開発など新たな分野へ寄与することも期待されます。

(5) 家庭の役割

食の楽しさを知り、家族揃って食卓を囲んだり食事の準備をしたりなど、食に対する興味が湧くような取組を行うことが求められます。特に子どもにとっては生涯に渡る健康づくりの基盤となることから、楽しみながら持続して取り組める活動を行えるよう期待します。

(6) 事業者等の役割

食品関連事業者はもとよりその他の事業者も、その組織する団体等は活動の中で積極的に食育・地産地消の推進に務めるとともに、他の関係者が実施する食育活動に協力することが求められます。

2 進行管理

計画の推進に当たっては、施策を効果的・効率的に推進する観点から、関係部局が中心となって進捗状況の把握・評価を実施し、適切な進行管理に努めます。また必要に応じて計画の見直しも実施します。