

多くの県民の共通理解と積極的な参加を促すための「5つの目標」を達成するため、県民が自ら主体的に取り組むことができるよう様々な場面で、食育を推進していきます。

取組と主な対象者

食育の推進にあたっては、子供から高齢者までの幅広い世代の県民が、生涯にわたって間断なく、食育を推進する生涯食育社会を構築していくことが求められます。

生涯食育社会をめざして、各世代の特徴にあわせて効果的に食育を推進するために、主に働きかける県民のライフステージ（世代区分）を6つに分け明示しています。

ライフステージ

世代区分	年齢のめやす	主な活動内容
乳幼児期	概ね0歳から5歳	生活習慣の基礎づくり
学齢期	小学生・中学生	多様な食体験から食に関する自己管理能力を育成する
青年期前半	概ね16歳から25歳	食の自立と健康や社会生活を自覚する
青年期後半	概ね26歳から39歳	生活習慣病の予防と家庭において子供たちへの食育に取り組む
壮年期	概ね40歳から64歳	生活習慣病の予防と食文化の継承に取り組む
高年期	概ね65歳以上	食を通じた生活の質（QOL）の向上と食文化の伝承に取り組む



ぎふ食育キャラクター
ナスキッド

1 5つの目標

目標1 食の重要性を理解し、健康な食を实践できる

(1) これまでの取組の成果

家庭、職場及び地域社会における食育の推進

市町村等では、健診等で生活習慣病の予防を目的に食習慣やライフステージに対応した食生活改善活動が行われ、子供の頃からの食生活の大切さを伝えるとともに、青年期に対する食育が強化され、総合的な取組が行われました。

保護者（子供）のための食育学習会や、企業と協働し職場での給食を食育の媒体とした活動及び「ぎふ食と健康応援店」による食環境づくりを実施し、県民の健全な食習慣の確立を目指し取組ました。

学校、保育所、医療機関等における食育の推進

学校では、学習指導要領に示された食育の推進を踏まえ、学校給食を「生きた教材」として活用した給食指導や教科等の教育活動全体を通して食に関する指導を推進しました。

指導に当たっては、各学校に食育推進委員会を設置し、栄養教諭を中心として食に関する指導の全体計画や食に関する年間指導計画を作成することで、教職員の食に関する指導の理解、家庭や地域との連携が促進され、相互の協働による指導体制が整備されてきました。

その結果、児童生徒の実態調査、保護者を対象としたアンケート調査等からは、「栄養のバランスがとれた朝食をとる家庭の増加」、「給食の残量の減少」などの成果が見られました。

保育所、幼稚園等では管理栄養士や栄養士の食の専門家や保育士等により食育計画に基づき調理実習等が行われ、食を通じた健康づくりの推進が図られました。また、幼児期から、継続的に食育の活動が行われるよう、幼児食農プログラムを活用した栽培から調理までの一連の取組や給食と連動した食育活動が展開され、食べることの大切さや楽しさを味わう経験が提供されました。学校、保育所、幼稚園から家庭に対する啓発も活発となっています。

また、医師、歯科医師が学校等と連携し、食と健康について知識を高め、望ましい生活習慣の形成に向けた活動を展開しました。

(2) 現状と課題

家庭、職場及び地域社会における食育の推進

- ・ 3世代同居世帯が減少し、核家族世帯やひとり親世帯、65歳以上の高齢者の単独世帯が増加するなど世帯構造や社会環境が変化し多様化するなかで、貧困の状況にある子供やひとり暮らしの高齢者等に対する支援が重要な課題になっています。
- ・ 生活習慣病が死因の約6割を占め、がんの75歳未満の年齢調整死亡率や脳血管疾患の壮年期の年齢調整死亡率は減少傾向にあるものの、壮年期の心疾患による年齢調整死亡率は、増減をくりかえしています。健康寿命の延伸の実現に向け、健全な食生活が実践できるよう、減塩の推進や、適正体重の維持等の取組により生活習慣病の発症・重症化予防を推進することが重要です。
- ・ 子供（3歳児、小・中学生）の朝食欠食者の割合は、低い状況ですが、目標値の0%には達していません。この背景には、保護者の食生活の影響を受けていることや、単独世帯、ひとり親世帯などの世帯構造の変化など家庭生活の多様化が影響していると思われます。また、高校生になると朝食の欠食率が著しく増加し、20歳代・30歳代の若い世代の朝食欠食率も他の世代より高くなっていることから、若い世代への取組が重要です。
- ・ 若い世代（20歳代・30歳代）は野菜の摂取量が他の年代に比べ少ないこと、若い女性の

低体重（やせ）が増加していることなど、食の実践状況が他の世代より課題が多く、若い世代に対し食に関する知識を深め、意識を高めることが必要です。

- ・食品表示法の施行に伴い、加工食品の栄養成分表示が義務化され、食環境が整備されています。表示を見たことがある県民は約5割ですが、栄養成分表示を活用している県民は約3割と少ないため、栄養成分表示を見て何をどれだけ食べるとよいかなどを判断し、自らの健康に留意した食品選択を行い、活用できる人を増やすことが必要です。
- ・中食（惣菜等）^{なかしょく}の活用や外食の利用が増えており、これらの効果的な活用方法の啓発や家庭等での食育の推進のみではなく、飲食店への働きかけ等の食環境の整備もさらに進めていくことが重要です。

学校、保育所、医療機関等における食育の推進

- ・「朝食を欠食する児童生徒」は減少傾向にあるものの、家庭の食生活の変化等により、欠食する児童生徒の固定化、また食事内容の偏りなどの課題が見られます。
- ・食をめぐる環境は、グローバル化や情報化によって様々な食に関する価値観や情報が氾濫しており、食に関する正しい知識と判断力を身につけ、食生活を改善するための活動を自ら実践しようとする態度を育成する必要性が高まっています。
- ・近年、食物アレルギーを有する児童生徒の割合が増加傾向にあり、これらの児童生徒が安全・安心に学校生活を送ることができるよう、医療機関との連携を密に、事故等の未然防止の徹底を主とした学校における食物アレルギーへの対応が求められています。

（3）めざす県民の姿

- ・生活習慣の形成途上にある子供の頃から朝食を毎日食べることや、ゆっくりよくかんで食べることなど、健康的な生活リズムや生活習慣を確立します。
- ・若い世代は、次世代に食育をつなぐ大切な担い手であることを認識し、子供への食育を実践します。
- ・生活習慣病の予防や改善のため、自身の適正体重を知り、自分の身体と活動量に見合う食事の量や内容を理解し、望ましい食生活を意識し実践します。
- ・食品表示や栄養成分表示を理解し、食品の選択に活用します。
- ・高年期の生活の質(QOL)の向上を図るよう、「口腔機能」「低栄養」、「虚弱（フレイル、サルコペニア）」等について理解し、若い世代から予防のための食育を実践します。
- ・食育に関する体験学習などに積極的に参加します。
- ・様々な経験を通して、食に関する知識と食を選択する力を身につけ健全な食生活を実践します。

（4）取組と主な対象者

取組方針	ライフステージ					
	乳幼児期	学齢期	青年期		壮年期	高年期
			前半	後半		
①生活習慣病の予防・改善のための食育推進	○	○	○	○	○	○
②食から始める働き盛りの健康管理	○	○	○	○	○	○
③いきいきと元気に暮らすための食生活					○	○
④地域における体験学習の提供	○	○	○	○	○	○
⑤学校における食育の充実		○	○	○	○	○
⑥楽しく食べる体験から始める保育所・幼稚園の食育	○		○	○		
⑦子供の貧困対策としての生活支援	○	○	○			

①生活習慣病の予防・改善のための食育推進

生活習慣病を予防し、生活の質の低下を防ぐためには、県民自らが主体的に栄養バランスの優れた「日本型食生活」など健全な食生活を実践していくことが重要であり、それを社会全体で支援していく環境整備が求められています。そのため、健康増進計画である「ヘルスプランぎふ21」の「栄養・食生活」分野や「第2期岐阜県歯・口腔の健康づくり計画」の基本的事項も踏まえ、関係機関、団体等も一体となった主体的かつ多様な連携・協働が行えるような取組を推進します。

- ・地域において食生活改善講習会や料理体験講習会を開催し、生活習慣病予防、改善のための減塩や、主食・主菜・副菜を揃えた食事など、適正な食生活について普及します。
- ・健診や保健指導を通じて、健康的な生活が維持できるよう健康な体づくりと望ましい食習慣の指導を行います。また、生活習慣病予防と食物をしっかり噛んで食べることの関連や必要性について指導します。
- ・乳幼児健康診査等における栄養指導の機会等を活用し、身体や口腔の発達に応じた指導など地域における食育の推進を図ります。
- ・「8020運動（80歳で自分の歯を20歯以上保とう）」等も踏まえ、各ライフステージにおける歯・口腔機能に応じた食を正しく選ぶことができるような情報の普及啓発をします。
- ・県民を対象とした健康セミナーの開催などにより、県民の健康づくりを支援します。
- ・給食施設について、適切な栄養量の提供が行われるよう指導を行います。
- ・大学等への食育を推進し、学生食堂での健康メニューの提供や正しい食生活情報の普及に努めます。
- ・朝食を食べること、適正体重を維持することなど、生活習慣病の予防に必要な情報の普及啓発を進めます。また、健康に配慮した外食や中食の活用についても啓発を行います。
- ・食品の表示適正化を図るための指導と表示の活用についての啓発を行います。

②食から始める働き盛りの健康管理

働き盛りの人達の中には、毎日の食事を職場など家庭の外でとる人も多く、その食生活の状況が従業員の健康管理、ひいては作業能率にも影響を及ぼすことになります。

そのため、家庭での食育を進めるとともに働く人に対する食育も重要であり、職場給食や健康管理部門、家庭における食育との連携を図りながら社会全体で推進していきます。

- ・県民の健康づくりをサポートする飲食店などを「ぎふ食と健康応援店」に登録し、飲食店等を通じた食に関する知識の普及啓発をします。
- ・職場の食堂などにおいても、より一層健康に配慮したメニューの提供や、栄養・食生活に関する情報提供ができるよう企業と連携して支援します。
- ・企業の健康管理部門と給食部門が協働して食育を推進できる場を設定します。
- ・事業主や衛生管理者に対し、従業員の健康と食育についての理解を深め、各職域で健康づくりに取り組むよう働きかけをします。
- ・事業主は従業員の健康や食育を価値あるものと認識し、地域と連携して従業員の健康管理に努めます。
- ・健診や保健指導を通じて適正体重の維持や朝食を毎日食べることなど健康的な生活を維持できるよう健康な体づくりと望ましい食習慣の指導を進めます。
- ・食品関係団体は、健康づくりのための食生活の重要性を認識し、飲食店等での減塩の推進や栄養バランスのとれたメニューの提供を行います。

③いきいきと元気に暮らすための食生活

いつまでもいきいきと元気に暮らすことは、県民すべての願いであり、生涯にわたって心身の健康を確保するためには、一人ひとりが高年期について理解し、栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要です。

このため、高齢者がいきいきと生活できるよう低栄養と関連の深い虚弱予防にも配慮し、生活の質の向上が図られるよう食育を推進します。

- ・施設や市町村において効果的な介護予防事業が実施できるよう従事者の資質向上に努め高齢者への食育を推進します。
- ・在宅療養者食事・栄養支援に関わる環境整備の一環として宅配業者と連携した食事内容や食形態の指導等を行い、在宅での栄養管理ができる体制の構築を推進します。
- ・給食を提供している施設において、利用者に適した栄養管理の実施や、家族等への健康情報の提供ができるよう指導します。
- ・高齢者について、身体機能・生活機能と食を通じた健康で健やかな暮らしができるよう支援します。
- ・介護予防事業（一次予防・二次予防）により、運動、栄養、口腔などの教室を実施します。
- ・低栄養予防に関する講演会や料理教室の開催等により、食生活改善に必要な情報の普及啓発を進めます。

④地域における体験学習の提供

社会全体で食育を推進するためには、県民の身近なコミュニティである地域全体で食育に取り組むことが必要です。

このため、食に関わる関係機関や関係団体等に食育への参加を促し、連携して地域における活動を進めていく必要があります。

- ・食育活動を実践する食育推進ボランティアの育成を進めるとともに、地域での活動が円滑に実施できるよう支援します。
- ・食に関連する各種ボランティア団体等の交流の場の提供を図り、連携のとれた広域的な食育を推進します。
- ・食育推進ボランティアは食に関する知識の習得に努め、食育活動を実践し、地域で活動します。
- ・地域の子供会等の場を活用し、調理・農作物の栽培・農作業体験を通じた食や農の知識の習得など食育の活動を支援します。
- ・農林業体験ツアーや環境保全活動を支援します。
- ・食事の重要性や、調理方法、農業体験などについて具体的に普及します。

⑤学校における食育の充実

児童生徒の将来的な食に関する自立を見据え、小・中学校を中心とした学校段階に応じた食の実践力を育成するための指導を充実させるとともに、就学前や高校を含めた学校間の接続を意図した食育を推進し、望ましい食習慣が形成されるよう指導の充実を図ります。

また、食物アレルギー等の食に関する健康課題への対応については、一人ひとりの子供に応じた個別的な相談指導の一層の充実を図ります。

- ・児童生徒が、食に関心をもち、正しい食習慣を身に付けるために、各学校段階に応じた食に関する実践力を育成します。
- ・学校給食を実施している小・中学校を中心とした取組に加え、児童生徒の発達の段階を踏まえた体系的な指導内容を整理し、就学前、高等学校卒業以降にも目を向けた一貫的な食

育を推進します。

- ・学校における食育推進の取組を広く普及・啓発するとともに、家庭の実情や子供のライフスタイルに応じた食に関する指導を充実するために、家庭や地域の関係機関等と一層の連携を図ります。
- ・栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、過度の痩身や肥満、食物アレルギー等、食に関する健康課題を有する児童生徒等に対しての個別的な相談指導を行うなど、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進します。

⑥ 楽しく食べる体験から始める保育所・幼稚園の食育

食習慣の確立時期である幼児にとっては、保育所や幼稚園での毎日の生活が家庭生活と同様重要なものとなります。

このため、地域の特色を活かした給食の適切な栄養量の確保や、保育の中での食農体験活動などを通して、子供や保護者などの家庭全体が食に対する理解を深めることができるよう食育を推進していきます。

- ・保育士や幼稚園教諭に対する研修会を開催し、日常的に食育の重要性を理解した保育活動が実践できるよう支援します。
- ・給食を実施している施設に対し、幼児に必要な栄養バランスの知識を普及するとともに、担当者の研修会を開催します。
- ・積極的に食育に取り組んでいる事例を研修会等の機会に情報提供し、保育所における食育の推進を支援します。
- ・五感を使う食農教育プログラムを保育所等へ普及し、より効果的な活動ができるよう支援します。
- ・食育推進ボランティアは、エプロンシアターや紙芝居など子供の興味を引く媒体を活用した食育を普及啓発します。
- ・幼児期から楽しく農作物の栽培や料理ができるように親子料理体験教室など体験の場を設けます。

⑦ 子供の貧困対策としての生活支援

「子供の貧困対策に関する大綱（平成26年8月29日閣議決定）」に基づき、子供の食事・栄養状態の確保、食育の推進に関する支援を行います。

乳幼児健康診査における栄養指導の機会等を活用し、子供の食生活の状況把握に努め地域における食育を推進します。

- ・乳幼児健康診査等における栄養指導の機会等を活用し、発達に応じた指導などを実施します。
- ・保育士・幼稚園教諭や放課後指導支援員などを対象とした研修会を開催し、子供に関わる関係者の共通理解を図ります。
- ・保育所を始めとした児童福祉施設において、子供の発育・発達状態、健康状態、栄養状態、生活状況を把握し、それぞれに応じた必要な栄養量が確保できるように努めます。
- ・困難を抱える家庭の児童を対象とした学習支援事業（居場所づくり）を支援します。
- ・こども食堂の実施など、食の提供ができる体制を支援します。

中食（なかしょく）

レストラン等へ出かけて食事をする外食と、家庭内で手作り料理を食べる「内食（ないしょく）」の中間にあって、市販の弁当や惣菜等、家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場・学校・屋外等へ持って帰り、そのまま（調理加熱することなく）食事として食べられる状態に調理された、日持ちのしない食品の総称のことです。

フレイル

「加齢とともに心身の活力（運動機能や認知機能等）が低下し、複数の慢性疾患の併存などの影響もあり、生活機能が障害され、心身の脆弱性が出現した状態であるが、一方で適切な介入・支援により、生活機能の維持向上が可能な状態像」のことです。

サルコペニア

加齢に伴い、筋肉量が減少することです。

出典：後期高齢者の保健事業のあり方に関する研究



ぎふ食育キャラクター
さやろたん

目標2 楽しく食事をする習慣を身につける

(1) これまでの取組の成果

家庭、職場及び地域社会における食育の推進

誰かと一緒に食事をしたり、食事の話題を共有したりすることが、人との関わりを広げ、愛情や信頼感を育むこと、食事のマナーを身につけ、栄養バランスもよくなることなど食の知識等を得るために重要な場であることを普及啓発しました。

学校、保育所、医療機関等における食育の推進

各学校等では、学校給食の時間を通して、仲間と一緒に食事をするにより、食事のマナーを身につけたり、楽しく会食したりすることの重要性について指導しました。

また、朝食欠食とともに共食についての実態に応じ、毎年6月の「食育月間」、毎月19日の「食育の日」、毎月第3日曜日の「家庭の日」等の機会を捉えて、保護者や地域の方を対象とした給食試食会の実施、広報誌等による学校での食育の取組掲載、食育講座や授業公開など、家庭、PTA、関係団体等が連携・協働した取組を推進するとともに、その成果の周知・普及に努めました。

(2) 現状と課題

家庭、職場及び地域社会における食育の推進

- ・ 家族が食卓を囲んで食事をとりながらコミュニケーションを図ることは食育の原点であり、食の楽しさを実感するだけでなく、食に関する基礎を習得する機会にもなっています。
- ・ 朝食、夕食を家族等と一緒に食べる人の割合は、経年的な大きな変化はありませんが、ひとり親世帯、高齢者の一人暮らしなど、様々な家族の状況や生活の多様化により、朝食において家族との共食が「ほとんどない」人は約2割です。
- ・ 昔ながらの、家族で囲む機会が失われつつあり、単に栄養摂取の不足という課題だけでなく、家族間のコミュニケーション不足、食事のマナーやしつけなど、豊かな人間性を育む家庭の教育力の低下が懸念されています。このため、家庭において食を楽しむ食育が実践されるように地域社会や保護者が身を置く職場など、あらゆる機会や場所を活用した「食を楽しむ」食育を推進していくことが重要です。
- ・ 家族との共食が難しい人にとって仕事と生活の調和を図るとともに、地域や所属するコミュニティ（職場等を含む）における共食の機会が重要であることを啓発していく必要があります。

学校、保育所、医療機関等における食育の推進

- ・ 近年の食生活の変化は、児童生徒等に限ったものではなく、保護者自身の食生活のスタイルへと変わるなど、食の多様化が進む一方であることから、PTAとの連携による「早寝、早起き、朝ごはん」運動等の推進により規則正しい生活リズムの形成や共食の増加等、家庭における食生活の改善が必要です。

(3) めざす県民の姿

- ・ 日常生活の基盤である家庭において、家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることは、子供への食育を推進していく大切な時間と場である認識を持ちます。
- ・ 共食は心身の健康を良好にするだけでなく、次世代に自らの知恵や技法や食の大切さを伝

える重要な役割を担っていることを意識し、実践します。

- ・食事のマナーや挨拶習慣など食や生活に関する基礎の習得に努めます。
- ・家族と一緒に食卓を囲んで食事しながらコミュニケーションを図り、バランスのよい食事の摂取や基本的な生活習慣の確立と、マナーの習得に努めます。
- ・「食べる」という行動だけに着目するのではなく、食事を食べる前後の行動（献立を決める、買い物をする、一緒に作る、食器を並べる、食器を洗う、片付ける等）を共にすることや、食事の感想を言い合うこと、食事の情報を交換するなど、家族や地域で誰かと食行動を共にする広義の共食を理解し、実践します。
- ・家族だけでなく、地域や所属コミュニティでの共食も大切であることを理解し、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）を大切にします。

（4）取組と主な対象者

取組方針	ライフステージ					
	乳幼児期	学齢期	青年期		壮年期	高年期
			前半	後半		
①食を中心とした楽しい家庭づくり	○	○	○	○	○	○
②楽しく食べる体験から始める保育所・幼稚園での共食の推進	○		○	○	○	○
③学校における共食の推進		○	○	○	○	
④地域等での共食の推進		○	○	○	○	○

①食を中心とした楽しい家庭づくり

家庭での共食は「いただきます」「ごちそうさま」など食事の挨拶の習慣や食事のマナーなど食や生活に関する基礎を習得するとともに食卓を囲む家族団らんによる食事の楽しさを実践する場です。

また、共食をすると「主食・主菜・副菜」のそろった食事をとることが多くなり、栄養バランスに配慮した食生活を実践しやすくなります。

食育を実践するため、管理栄養士等食育に関する指導者やボランティアにより「共食」に関する適切な知識を普及することや、実践機会を提供するなどにより、広く県民の食への関心を呼び起こし、健全で楽しい食習慣の確立を推進します。

- ・妊産婦や乳幼児を対象とした母子保健事業の中で「食育」の視点を取り入れた保健・栄養指導等の充実を図り、基礎となる食生活の習慣づけを推進します。
- ・毎月第3日曜日の「家庭の日」・毎月19日の「食育の日」を活用し、家族そろった食事の普及啓発を推進します。

②楽しく食べる体験から始める保育所・幼稚園での共食の推進

集団生活での給食の中で食卓を囲む団らんによる食事の楽しさを実感し、食事のマナーや「いただきます」「ごちそうさま」といった挨拶など食や生活に関する基本を学びます。

また、家族や仲間などと一緒に食事を経験することにより、安心感や信頼感を深めていくことも重要です。安心感や信頼感を持つことで人や社会との関わりを広げていくことができます。

- ・保育所や幼稚園での集団生活を通じて、食事のマナーを習慣化させます。
- ・保育士や幼稚園教諭に対する研修会を開催し、日常的に食育の重要性を理解した保育活動が実践できるよう支援します。

- ・積極的に食育に取り組んでいる事例を研修会等の機会に情報提供し、保育所や幼稚園等での食育を支援します。
- ・毎月第3日曜日の「家庭の日」毎月19日の「食育の日」を活用し、家族そろった食事の普及啓発を推進します。
- ・食育だよりや給食だよりなどを活用し、共食の重要性を家庭等へ普及します。

③学校における共食の推進

学校では、給食の時間を中心に、協力して準備・片付けをすることや箸の使い方等のマナーを身につけたり、会話を楽しみながら食事をしたりすることを通して、望まし人間関係の形成を図ります。

また、家庭科の授業や総合的な学習の時間における調理実習において、仲間と協力して調理をしたり、会食をしたりすることによって、食事を通じた人間関係の形成を図ります。

- ・児童生徒等の基本的な生活習慣の形成について、個々の家庭や子供の問題として見過ごすことなく、望ましい生活習慣を形成し、生活リズムの向上を図るために、幼児期からの食に対する体験の重要性、家庭の味の大切さ、家族で一緒に食事をする共食の重要性等について、学校での取組を通じて家庭へアプローチしていきます。さらに、将来の親を育てるという観点から高等学校における食育の充実も図ります。
- ・児童生徒等が実際に自分で料理をつくるという体験を増やしていくとともに、親子料理教室等、食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会を提供する活動を推進します。また、学校を通じて、保護者に対する食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努めます。
- ・家庭への啓発に当たっては、保護者に直接アプローチする方法の他に、児童生徒を通して家庭にアプローチするなど、食育に関心の低い保護者に対する啓発方法を工夫し、粘り強く続けていきます。

④地域等での共食の推進

家族だけでなく、友人や地域の人など誰かと一緒に食べることや食行動を共にすることも共食です。

会話を楽しみながら食事をするなど人とのコミュニケーションが食事をおいしく楽しいものにしてくれ、人間関係を良好にします。

また、一緒に食べると、おかずも味も広がり栄養バランスもよくなります。

友人、仕事や趣味の仲間と一緒に食べるほか、地域のイベントなど共食の機会の活用を促します。

- ・若い世代の食に対する意識の向上を図り、行動変容ができるための食育を推進します。
- ・企業の健康管理部門と連携し、職域において共食を啓発します。
- ・地域での共食の場の提供を支援するとともに、料理教室等を通じて共食の場を提供します。
- ・高齢者については、身近な市町村が主体的に「共食」の場をつくれるよう、各地域の現状や介護予防事業等とも連携を図りながら支援を行います。

家庭の日・早く家庭に帰る日

岐阜県では、「岐阜県家庭教育支援条例」において、家庭教育についての関心と理解を深め、積極的に家庭教育を実践する意欲を高めるため、毎月第3日曜日（家庭の日）と「8」のつく日（早く家庭に帰る日）を「家庭教育を実践する日」としています。

「ワーク・ライフ・バランス」

仕事と生活の調和のことです。一人ひとりがやりがいや充実感を感じながら働き、仕事上の責任を果たすとともに、家庭や地域生活などにおいても、子育て期、中高年期といった人生の各段階に応じて多様な生き方が選択・実現できることです。

食育月間

毎年6月は「食育月間」です。

関係者との緊密な連携・協働を図り、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施することにより、食育に対する理解を深め、食育推進活動への積極的参加を促し、一層の充実と定着を図るための取組です。

食育の日

毎月19日は「食育の日」です。1年を通じて継続的に食育推進運動を展開するため、「家族そろって食卓を囲む」など実践し、日頃の食生活を見直す機会です。



ぎふ食育キャラクター
うまがっきー

目標3 食の安全性を理解した行動ができる

(1) これまでの取組の成果

生産者と消費者との交流の促進

消費者を対象に食品についての正しい情報を提供するとともに、生産者と直接対話できる現地視察等を行うことにより、消費者と生産者の相互理解、食品購買時の判断力の向上を図ることができました。

食品表示関係法令を所管する各機関合同で監視指導を実施し、食品表示の適正化に努めました。

農林水産業の活性化及び農林水産業者への支援

棚田地域をはじめとする農山村地域において、棚田の保全活動や農林漁業体験を進めた結果、食や農に対する知識の向上や理解の醸成が図られました。

就農に関する情報をインターネット上で一元的に提供する「ぎふ就農ナビ」を運営し、就農希望者等へ就農関連情報の提供、就農相談会・研修会を開催し、農業者の担い手を育成しました。

化学肥料、化学合成農薬を節減した環境にやさしい「ぎふクリーン農業」による安全な農産物の生産を推進するとともに、ぎふクリーン農業PRキャンペーン等により消費者理解の促進に努めました。

地域の共同活動により支えられている「農業・農村の持つ多面的機能」の維持・発揮のため、地域資源の管理・保全活動の支援を実施した結果、耕作放棄地の発生を未然に防止するとともに、地域住民や企業などの取組により、耕作放棄地の解消が図られました。

(2) 現状と課題

生産者と消費者との交流の促進

- ・食品のリスクについての情報を積極的に求める消費者が増え、食品の安全性と信頼に関する情報提供を迅速かつオープンに行う必要性が高まっています。
- ・食品の生産者と消費者が相互に理解しあえる顔の見える関係づくりを通じ、信頼関係の構築が進んでいますが、信頼の醸成にゴールはなく、今後も相互理解を深めていくことが大切です。
- ・ぎふクリーン農業の表示制度に登録された生産面積は、平成27年度目標14,500haを超え、16,037haに達しました。また、消費者PRキャンペーン等により、県民のぎふクリーン農業の認知度は38%（H27県政モニター調査）となりました。今後はGAP（農業生産工程管理）手法の導入等による、ぎふクリーン農業の高度化を図ります。

農林水産業の活性化及び農林水産業者への支援

- ・農業用施設の老朽化や農業者の減少と高齢化の進行により、「担い手不足」や「施設管理体制の弱体化」が問題となっています。
- ・岐阜県の8割以上を占める中山間地域においては高齢化や過疎化の進行に伴い集落機能や耕作意欲の低下が危惧される中、耕作放棄地が増加傾向にあります。
- ・耕作放棄地の解消について、解消面積に占める保全管理状態の農地が多く、再び耕作放棄地になることが懸念されます。
- ・新規就農者の約5%が、経営の不安定さや地域内での孤立により離農しています。新規就農者が地域に定着して中核的な担い手になるような支援が必要です。

🍴 (3) めざす県民の姿

- ・健全な食生活の実現に当たり、食品の選び方や適切な調理・保管の方法など食の安全性について基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動します。
- ・生産者等との交流会などに参加し情報の収集に努め、食品のリスクについて理解を深めます。
- ・食品の流通の仕組みの理解や食品表示の見方、食の選択について、子供へ伝えていきます。

🍴 (4) 取組と主な対象者

取組方針	ライフステージ					
	乳幼児期	学齢期	青年期		壮年期	高年期
			前半	後半		
①食の安全・安心	○	○	○	○	○	○
②農林生産の担い手の育成・確保			○	○	○	○
③安全・安心な農産物の生産体制の強化				○	○	○
④生産基盤の整備		○	○	○	○	○

①食の安全・安心

食品表示関係法令による監視指導などにより、県内に流通する食品表示の適正化を図るとともに、リスクコミュニケーションを推進することにより、食品に対する安心感の向上を目指します。

- ・食品関連事業者等に対し食品表示が適正に行われるよう指導を行うとともに、食品表示に関する正しい知識の普及を進めます。
- ・消費者が正しい知識を持って食品を選択できるよう、消費者に対して食品表示の知識を普及します。
- ・食品の安心感を向上させていくためには、行政や食品の専門家が一方向に情報共有を行うのではなく、リスクや対策についてあらゆる情報を共有し、双方向の意見交換を通じ、消費者をはじめとした全ての関係者が正しい知識・情報に基づいて、自ら判断し選択できる能力を身につけるためのリスクコミュニケーションを推進します。

②農林生産の担い手の育成・確保

認定農業者・法人経営体を地域の担い手として明確に位置づけ、農地の面的集積を進め規模拡大を図るとともに、法人化を推進します。

就農希望者が確実に就農できるよう、県下各地域に一貫した就農支援ができる体制を整備し、就農・営農定着までを支援します。

認定農業者等の担い手が不足する地域では、地域の話し合いと合意形成に基づき、小規模な農家や兼業農家等も構成員となる集落営農組織の育成を推進します。

- ・地域の核となる認定農業者等の担い手の育成・確保と安定経営を推進します。
- ・一貫した新規就農支援体制づくりを推進します。
- ・集落営農組織の法人化、多様な担い手が支える集落営農を推進します。
- ・新規就農や集落営農組織の法人化を支援します。
- ・認定農業者などの農業経営体が地域農業の中心となり効率的かつ安定的な農業経営を行うとともに、中山間地域等では小規模農家等が共同で農作業を行う集落営農組織が農地を守っています。地域において一貫した新規就農支援体制を整備し新規就農者数の増加をめ

致します。

③安全・安心な農産物の生産体制の強化

消費者に安全・安心な農産物を提供するための生産体制の強化に努めます。

- ・「ぎふクリーン農業」の高度化を図るため、普及指導員の養成研修や実践事例を学ぶセミナーの開催などを通じ、GAP（農業生産工程管理）手法の導入を推進します。
- ・出荷・販売される農産物の安全を確保するため、ぎふクリーン農業生産登録者や朝市・直売所出荷者を対象に、残留農薬の自主検査を促進します。

④生産基盤の整備

多面的機能支払交付金等を活用し、優良農地の維持・保全と耕作放棄地発生の未然防止及び解消を促進します。

優良農地や農業用水を確保し、担い手への農地集積を加速するため、生産基盤の整備を実施します。

- ・優良農地の確保と耕作放棄地の有効活用を促進します。
- ・農地の利用集積・集約化を加速するため、農地中間管理機構と連携したほ場の大区画化や水田の乾田化などの基盤整備を進めます。
- ・安定した食料供給力を確保するため、基幹的な農業水利施設の改修や機能確保に向けた保全対策を推進します。
- ・中山間地域では、地形に応じたほ場や農道の整備など、地域の状況に即したきめ細かな基盤整備を進めます。
- ・大区画ほ場の整備や暗渠排水整備等の基盤整備により、優良農地が確保され、食料の安定的な供給を目指します。

リスクコミュニケーション

食品の安全性について、食品を取扱う事業者、消費者、行政関係者がそれぞれの立場から情報や意見の交換を行い、共通の理解を図っていくことです。

ぎふクリーン農業

たい肥などによる土づくりと様々な栽培技術を組み合わせて、化学合成農薬及び化学肥料を従来の栽培より30%以上削減した栽培方法のことです。

GAP（農業生産工程管理）

食品安全（農薬、肥料、食中毒菌、異物混入など）や環境保全、労働安全などに関する危害を低減するために定めた生産工程ごとの点検項目に沿って農作業を行い、記録、点検、改善を行うことで、適正な農業を実践する生産管理手法のことです。

目標4 地域の伝統的な食文化を理解し、継承できる

(1) これまでの取組の成果

地産地消の促進

県産農畜水産物の積極的な活用を促進するため、県内小中学校等の給食用食材購入経費の一部を助成し、地産地消を推進しました。学校給食では、米、牛乳、うどんの小麦粉は100%県内産を使用しています。

各学校では、学校での食育を行う上での基本となる安全で安心な学校給食の提供とともに、県産食材を利用した学校給食を生きた教材として活用することで、児童生徒の地産地消、食文化、生命、自然や環境等の理解が深まりました。

また、地域の生産者団体等と連携し、学校教育を始めとする様々な機会を活用して、児童生徒に対する農業体験や食品の調理に関する体験等の機会を提供してきました。

県内朝市・直売所や量販店、飲食店などと連携し、県産農畜水産物の販売フェアやメニューフェアなど集中的に開催する「地産地消Weekぎふ」を実施し、販売額が増加しました。

食文化の継承のための支援

地域の伝統料理等の掘り起こしや調理法のアレンジを行い、地域講習会等を通じて普及啓発を行いました。

食は命の源であることを基礎に、地域の食材を生かした郷土料理などを中心とした食育講座を開催し、食文化についての理解を深め、実践力が身につくよう支援しました。

食育推進ボランティアとの協働による体験活動などにより、食文化を受け継ぐ意識が醸成されました。

各学校では、食育の日や食育月間、学校給食週間等において、県産食材や郷土料理等を計画的かつ積極的に学校給食の献立に取り入れることで、食べることの大切さや楽しさ、栄養バランスや望ましい食習慣の指導とともに、児童生徒の地域の農畜水産物や食文化に対する理解が深まりました。

(2) 現状と課題

地産地消の促進

- ・学校給食施設における地場産物の活用割合は、近年は目標値の30%前後を推移していますが、大規模共同調理場が増加傾向にある中、地場産物の使用割合を高めるために、生産や流通等の体制を整えることが必要です。
- ・生産者と消費者の顔が見える関係をつくり、信頼を深めるため県民の地産地消に対する理解の促進、どこでも県産農畜水産物が手に入る仕組みづくり、学校給食への県産野菜や果実等の導入の促進など、より一層の地産地消の推進が必要です。

食文化の継承のための支援

- ・近年、核家族化の進展や地域のつながりの希薄化など、「和食」をはじめとした伝統的な食文化の存在感と活力が徐々に失われつつあります。さらに、地域においてもこのような知識を持つ人が減少し、食文化の継承が難しくなり、核家族の家庭が多くなる中で、家庭においても郷土料理等が提供されるように保護者への啓発を一層充実させる必要があります。



(3) めざす県民の姿

- ・四季の旬の食材を楽しみ活用しながら食事をします。
- ・地域の行事や季節の食材を知り、地域や季節の料理に興味を持ち、調理します。
- ・伝統食材をはじめとした地域の食材を生かした郷土料理等、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使い等の食べ方・作法を受け継ぎ、地域や次世代へつなげます。



(4) 取組と主な対象者

取組方針	ライフステージ					
	乳幼児期	学齢期	青年期		壮年期	高年期
			前半	後半		
①地域の食文化の発掘・継承と伝承	○	○	○	○	○	○
②学校給食を活用した郷土料理等の提供		○				
③学校給食における県産食材の利用促進		○				
④食品関連事業者等との連携強化		○	○	○	○	○
⑤朝市・直売所の活動支援			○	○	○	○

①地域の食文化の発掘・継承と伝承

岐阜県は豊かな清流の恵みと、清流に育まれた自然、歴史、伝統、文化、技などふるさとの宝ものがあり、四季や地域ごとの特色のある豊かで多様な食文化や、地域の伝統的な行事は誇ることのできるものです。

食文化の知識を持つ人などを「食育推進ボランティア」として育成し、地域に伝わる郷土料理等、食の知恵や技を継承する地域活動を推進します。

また、県内の郷土料理等について情報を収集し、情報提供します。

- ・子供が地域の食材や食文化について料理体験を通して自分で学び、継承できるよう支援します。
- ・食育推進ボランティア等の育成を進め、食文化の継承・伝承活動を支援します。
- ・県内の郷土料理等食文化の情報を県民へ提供します。
- ・子供会や地域活動、学校における総合的な学習等の時間を活用した郷土料理等の料理教室を開催します。
- ・地域の高齢者等からの聞き取りや文献調査により郷土料理等を発掘し、伝承に努めます。

②学校給食を活用した郷土料理等の提供

地域の実情に応じて様々な工夫をしながら、郷土料理等を組み合わせた学校給食を通じて、児童生徒等がわが国の伝統的な食文化を学んだり、郷土を愛する心を育んだりする取組を積極的に推進します。

- ・毎月19日の「食育の日」をはじめとして、学校給食の献立に郷土料理等を積極的に取り入れます。
- ・各学校では、郷土の食文化等に関わる取組を、家庭や地域等と連携して推進します。

③学校給食における県産食材の利用促進

学校給食の食材として、生産者、流通業者、学校給食関係者との連携により、地元で生産された農産物をはじめとした県産農畜水産物の積極的な利用を推進します。

- ・生産者団体・卸売市場・納入業・農産物直売所などの連携により、県産農畜水産物の供給体制づくりを促進します。
- ・児童生徒等の食に関する感謝の念や理解が深まるよう、学校給食の時間はもとより、各教科等における生産者等との様々な学習や体験を通して、食料の生産から消費に至るまでの食に関する成り立ちを学ぶ取組を推進します。

4 食品関連事業者等との連携強化

生産者や流通業者など食品関連事業者等と連携を強化し、県産農畜水産物の活用などを推進します。

- ・生産者や流通業者などとの連携を強化し、量販店における地産地消コーナーの設置など地産地消運動を推進します。
- ・スーパーマーケットなど量販店における県産農畜水産物コーナーの設置や、飲食店等による県産農畜水産物を活用したメニュー提供等を促進します。
- ・地域や県産食材の理解を深め、食品関連事業者それぞれでの取扱いを積極的に促進します。

5 朝市・直売所の活動支援

朝市・直売所運営組織の強化など、生産者の顔の見える朝市・直売所づくりを推進するとともに、近隣の朝市とのネットワーク化による品揃えの確保など、消費者にとって魅力ある朝市・直売所づくりを推進します。

- ・朝市・直売所の情報を発信します。
- ・魅力ある朝市・直売所づくりをめざし、計画生産や新規作物の導入、売り場の改善、組織の強化などを推進します。

地産地消は、いいことがいっぱい！

地産地消：その土地でとれた農畜水産物をその地で消費することです。

(1) 地産地消の具体例

- ①直売所での地場産物の直接販売
- ②地場農産物を活用した加工品の開発
- ③学校給食や社員食堂での地場産物の使用
- ④地域の消費者との交流・農業体験活動

(2) 地産地消の効果例

- ①「食」と「農」の結びつきの強化
 - ・消費者にとっては「顔が見える関係」で生産状況も確かめられ、新鮮な農産物を消費できる。
 - ・消費者ニーズに対応した生産が展開される。
 - ・自給率の向上につながる。
 - ・消費者と生産者との交流が図られ、食育の機会として重要。
 - ・地域の食材を活用して地域の伝統的な食文化の継承につながる。
- ②加工、観光等との連携により地域の活性化に貢献。
- ③流通コストの削減（地球温暖化等の環境問題に貢献）。

目標5 食と農と自然と生命のつながりを理解し、感謝の気持ちをもてる

(1) これまでの取組の成果

生産者と消費者との交流の促進

小学生等を対象に水田や農業用排水路における生き物調査や環境学習等の農業体験等を推進し、食や農の関わりについて理解が醸成されました。

子供の学ぶ意欲や自立心、思いやりの心、規範意識などを育み、力強い子供の成長を支える教育活動としての体験を推進するため、農村地域の受入体制の充実を図りました。

都市住民や若者の田園回帰志向を追い風に、農山村地域での農林漁業体験等を推進した結果、都市住民などの消費者と地元農家などの生産者との交流が促進されるとともに、生命や農、食についての理解向上を推進しました。

地域の食材の理解を深めるために、地域の生産者と交流をし、学校給食の献立に郷土料理等を積極的に取り入れました。

地産地消の促進

地域で生産された農畜水産物は「顔が見える関係」で生産状況等の食材の詳細について確かめるとともに生産者や生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝が育まれます。

学校では、地域の生産者団体等と連携し、様々な機会を活用して、子供に対する農業体験や調理に関する体験等を経験することにより食に対する感謝の気持ちをもてるようになりました。

(2) 現状と課題

生産者と消費者との交流の促進

- ・豊かな自然に満ちあふれ、生命を育み、生活のぬくもりが感じられる農山村が多い岐阜県において、特に子供が自然と農林業に親しみながら、生命、農や食の価値を理解することを通じ健全な心身を育むことが重要ですが、その機会は昔に比べ少なくなっています。

地産地消の促進

- ・日本は食料や飼料など多くを海外からの輸入に頼っている一方で、まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスが問題となっており、その約半分が家庭から発生しています。

(3) めざす県民の姿

- ・「いただきます」「ごちそうさま」など食事のあいさつを通して、自然への恩恵、生産や調理等をしてくれた人への感謝の気持ちを表します。
- ・食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや食に関わる人々の様々な活動によって支えられていることについて理解します。
- ・毎日食べている物も、それが食卓に辿り着くまでの道のり（食べ物の循環）を知ることで、生産者等多くの人に支えられてきたものであることを実感し、食品ロスの削減に努めます。
- ・食農体験など積極的に参加します。

（4）取組と主な対象者

取組方針	ライフステージ					
	乳幼児期	学齢期	青年期		壮年期	高年期
			前半	後半		
①農林漁業体験を通じた農山村の交流促進		○	○	○	○	○
②食の循環や環境を意識した食育の推進	○	○	○	○	○	○

①農林漁業体験を通じた農山村の交流促進

グリーン・ツーリズムや農林漁業体験、自然体験学習を通じ、消費者と生産者の交流を推進します。

- ・消費者と生産者の距離を縮める両者の顔が見える関係づくりを推進します。
- ・農村と企業・大学・NPO等がグリーン・ツーリズム、体験教育、地域・社会貢献活動などを通じて行う交流を推進します。
- ・都市住民と農山村地域との交流人口の拡大を図るため、大都市圏での情報発信や、グリーン・ツーリズムインストラクターを育成するなど受入体制の整備を支援します。

②食の循環や環境を意識した食育の推進

日々の食生活は、自然の恩恵の上に成り立ち、食べるという行為自体が貴重な動植物の命を受け継ぐことであることや、食事に至るまでに生産者を始めとして多くの人々の苦労や努力に支えられていることを実感できるよう、様々な体験活動や適切な情報発信等を通じて、自然に感謝の念や理解が深まるよう支援します。

このため、関係課や関係団体等が連携し、食品ロスの実態や取組み等の情報交換をするとともに、消費者自らが食品ロスの削減を意識した消費行動等を実践する自覚を形成するために、環境に配慮した食生活の実践に向けた普及啓発を図ります。

- ・保育士や幼稚園教諭等に対する研修会を開催し、日常的に食の循環や環境に配慮した保育活動が実践できるよう支援します。
- ・積極的に食育に取り組んでいる事例などを研修会の機会等に情報提供を行うとともに、共有を図ります。
- ・飲食店等に食品ロス削減の取組を促し、飲食店を通じて県民に食品ロスに関する啓発を行います。
- ・消費者自らが食品ロスの削減を意識した消費行動等の実践を促すため「もったいない」という意識での、削減に向けた取組を推進します。
- ・フードバンクの活動による、食品ロスの削減に取り組めます。
- ・幼児期から楽しく農作物の栽培や料理ができるように親子調理体験教室など体験の場を設けます。
- ・学校と連携を図り、教科や総合的な学習の時間等を活用し、料理や農業体験などの支援を進めます。
- ・児童生徒の保護者を対象に学習会を開催し、保護者が各家庭で食の循環や環境を意識した行動ができるよう支援します。
- ・学校において生産者との交流や学校給食に地域の食材を積極的に活用することにより、生産者から食卓まで食べ物の循環を理解し、食に対する感謝の気持ちがもてるよう支援します。

「いただきます」

「いただく」はもともと「頭にのせる」の意味ですが、物をもらったり、飲食することを意味するようになりました。自然の恩恵、米や野菜などを作った人、料理してくれた人への感謝など、さまざまな感謝の気持ちが込められているといわれています。

「ごちそうさま」

「馳走^{ちそう}」は食事の用意で走り回ることです。走り回って食事の準備をしてくれたことに対する感謝の気持ちが込められているといわれています。

〔食育ガイド（内閣府）〕

食品ロス

日本では年間約1,700万トンの食品廃棄物が排出されています。このうち、食べられるのに廃棄される食品（食品ロス）は約500～800万トン（我が国の米の収穫量に匹敵）であり、大きな問題となっています。

出典：食品ロス削減に向けて（農林水産省）

グリーン・ツーリズム

緑豊かな農山漁村地域において、その自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動のことをいいます。

フードバンク

食品企業の製造工程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設等へ無料で提供する「フードバンク」と呼ばれる団体・活動のことです。

出典：フードバンク（農林水産省）



ぎふ食育キャラクター
マロミン

2 体制整備

(1) これまでの取組の成果

食育の推進に関する普及啓発

学習指導要領総則に「学校における食育の推進」が明記され、学校教育活動全体を通じて食育が推進される体制整備が進み、学校の指導体制の要として活動をしています。また、保育所、幼稚園についても食育の取組が推進されています。

食育の重要性を家庭(保護者)、地域、職場が共有し、食育推進ボランティアや食育応援企業等関係団体など、地域・職域ともに食育活動が定着し、各機関や各団体が知識の普及や体験活動を通じて広く展開されるように関係者の協働が進んでいます。

食育ボランティア等を対象とした研修会により、正しくまた新しい知識を提供し、資質向上を図ることができました。

子供から高齢者まで幅広い県民に、県の特産物や食についての意識を持ち、食育を実践していただくことを目的に作成した「ぎふ食育キャラクター(13体)」を各地域での普及啓発に活用し、より親しみやすく情報を提供することができました。

県民の意見の反映

食育推進会議等を設置し、県民と施策について意見交換する場を設け、得られた意見を施策に反映しました。

また、庁内関係各課が横断的な体制を構築するとともに、関係団体からなる食育推進会議による推進体制を整備し、積極的に実施するための体制を整備しました。

県民や食品関連事業者との双方向のリスクコミュニケーションや食品の安全と信頼に関する情報提供、県民の意見の収集・活用を推進しました。

市町村内での関係課との連携や、他市町村との情報の共有が行われ市町村食育計画が策定されるなど体制が整備されています。

(2) 現状と課題

食育の推進に関する普及啓発

- ・食育基本法や岐阜県食育基本条例の制定後、各機会を捉えながら県や関係団体等が連携して食育の普及啓発に努めた結果、県民への認知度は向上していますが、実践度はまだ低い状況にあります。

県民の意見の反映

- ・食育を県民運動として展開するためには、県民の意識を的確に把握し、施策に反映していくことが大切です。
- ・市町村計画について、県下すべての市町村で策定されるよう、また、見直しを行なう市町村については、国や県の計画を見据えた計画となるよう情報を共有していきます。
- ・食を取り巻く現状や社会環境の変化など多様な生活に対応した食育を進めていくためには、地域社会等で活動する食育推進ボランティア等の育成研修を引き続きおこなうことが重要です。
- ・当県の、行政管理栄養士の配置率は、保健分野に比べ福祉分野で低く、特定給食施設である児童福祉施設における管理栄養士等の配置率も低い状況にあります。どのライフステージにおいても適正な栄養管理がなされ、食育の充実を図るために管理栄養士等が適切に配置されるよう体制を整備する必要があります。



(3) めざす県民の姿

- ・県民一人ひとりが、家庭や地域、職場といったあらゆる機会や場所において、社会の一員として自ら食育の推進のための活動を実践します。
- ・ライフステージに応じた実践を行い「生涯食育社会」を目指し継続的に食育を推進します。
- ・食育推進ボランティアの一員となり、食育活動に積極的に参加します。



(4) 取組と主な対象者

取組方針	ライフステージ					
	乳幼児期	学齢期	青年期		壮年期	高年期
			前半	後半		
①情報の共有	○	○	○	○	○	○
②イベントや学習会の開催	○	○	○	○	○	○
③活動できる人材の育成	○	○	○	○	○	○
④推進体制の整備	○	○	○	○	○	○
⑤リスクコミュニケーションの推進		○	○	○	○	○

①情報の共有

食に関する情報が氾濫し、受け手である県民が正しい情報を選択し活用することが困難な場合も見受けられます。こうした中で、健康、教育、食の安全、食料、食文化など幅広い分野にわたる正確な情報を集めて県民に情報発信していくことが必要です。

また、消費者の関心の高い食品の安全性に関する情報（残留農薬、食品添加物、食品表示、放射能など）をあらゆる機会をとらえて県民に提供します。

- ・ホームページ等を通じて、食に関する情報の提供を進めます。
- ・食品の安全性に関する情報開示と知識の普及や相談応需に努めます。
- ・食育キャラクターを活用し、分かりやすく親しみやすい取組に努めます。

②イベントや学習会の開催

食育を県民の身近なものとするため、子供の頃から食や農に対する関心を持たせることが重要です。また、子供が楽しく食を学ぶ取組が積極的に推進されるよう、子供や保護者、教育・保育関係者等の食育に関する意識向上に努めます。

- ・県民を対象とした食に関わるイベントを開催し、食育意識の普及啓発を推進するとともに、関係団体等の活動発表の場を提供します。

③活動できる人材の育成

県民一人ひとりが食育を推進していくためには、誰もがどこでも自分に必要な指導や助言を受けることができる必要があります。

そのため、県民が身近なところで手軽に食育への取組を促す指導・助言ができる人材の育成に努めます。

- ・地域での指導が充実するよう、行政の食育担当者を対象とした研修を開催します。
- ・大学、短期大学の保健管理担当者を対象に、大学生の健康と食に関する研修を行います。
- ・健康面や生活の中での具体的な助言ができる食育推進ボランティアの育成や資質向上を支援します。

- ・地域等の実情に応じた正しい情報の提供など、食育を推進するための人材の育成に努めます。
- ・食生活改善を通じて健康づくりの実践活動ができる食生活改善推進員の養成をします。
- ・母子保健推進員や保健推進員など、住民に対して食育の働きかけができる人材を育成します。
- ・農業体験を行うインストラクターやグリーン・ツーリズムインストラクターの養成をします。
- ・食育推進ボランティアの把握に努めます。

④ 推進体制の整備

食育に関わる関係機関や団体を通して県民の意見を反映できる体制を整備し、広く県民ニーズを把握する仕組みを作ります。

- ・食育に関わる関係機関や団体の代表者を構成員とする岐阜県食育推進会議を核として、健康・教育・農政の幅広い分野からの意見を聴取します。
- ・岐阜県食育推進連絡会議を開催し、庁内関係各課との連携を図ります。
- ・県下5圏域において圏域食育推進会議等を開催し、地域のニーズを把握し、県全体や地域の取組へ反映させます。
- ・市町村における推進体制や食育推進の現状を把握し、県と市町村の役割を明確にするとともに、地域の実情や県民の意見を反映した効果的な取組や協働体制を構築します。
- ・市町村食育計画の策定を行い県民運動として推進していくとともに、計画に基づく取組が、効果的な実施に資するよう、適正に見直します。
- ・食育応援企業と協働し、食育を社会全体で取り組んでいきます。

⑤ リスクコミュニケーションの推進

食品を扱う事業者、消費者、行政関係者が、それぞれの立場から情報や意見交換（リスクコミュニケーション）を行い、共通の理解を図っていけるよう食に関する情報開示と意見聴取を実施していくことが重要です。特に一方的な情報提供だけでなく、双方向のやりとりを通じて情報の共有化を図っていく必要があります。

- ・リスクコミュニケーションの推進に努めます。
- ・消費者が「食」について適切な判断ができるように、食品表示の適正化等に取り組めます。
- ・食品安全対策協議会や意見交換会を開催し、県民の意見を聴取します。

3 食農教育の推進

食料は、私たちの生命の維持に欠くことができないだけでなく、健康で充実した生活の基礎として重要です。農業が県民の生命と健康を守り、豊かな暮らしを支えていること、農業・農村が有する多面的機能について理解を深め、地産地消や食育、農村との交流に積極的に取り組むことが求められています。

そこで、第5章「5つの目標を達成するための取組」に施策を明記しましたが、「食」を生み出す「農」の重要性を理解して健全な食生活を実践するため、特に取り組むべき「食農教育」について整理します。

(1) ライフステージに応じた食農教育の推進

食を支える農業が自然の恩恵を受けながら人の手によって営まれていることや、食や生命の大切さを、知識や情報として得るのではなく体験の中から体得する農林漁業体験などの食農教育は、健全な心身と豊かな人間性を育む基礎となります。

特に子供とその保護者に対する食農教育は、子供の心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼすと考えられます。

そのため子供に重点をおき、各世代に応じた食農教育の実践活動への支援、食農教育を地域で実践できる環境づくりと人材育成を積極的に進めます。

(2) 食農教育の推進体制の整備

食農教育を県民運動として県下全域で取り組むうえで、食育推進ボランティアの活動は重要な役割を担っています。また、あらゆる機会をとらえ食農教育を実践するためには、教育関係機関、行政をはじめNPOや食品関連事業者などの新たな取組も促進していく必要があります。

このように県民と行政、教育機関が一丸となって食農教育に取り組むために、食農教育活動が実践できる環境づくりと推進体制の整備を積極的に進めます。

(3) 日本型食生活の普及啓発

飽食の時代といわれる今日、食生活の乱れや肥満の増加により生活習慣病の増加が懸念されています。そのため、栄養バランスが優れている日本型食生活の良さを再認識し、米飯を中心に野菜の摂取を増やした食生活を普及啓発します。また、何をどれだけ食べたらいいか、誰にでもわかりやすくコマのイラストで示した食事バランスガイドを普及することにより、健全な食生活の実現をめざします。

(4) 食と農に関する情報提供

近年、食生活を取り巻く環境が変化する中で、食品の安全性が脅かされ、また、食品に対する信頼が損なわれる事件が相次いで発生しています。

このような事件が多発したことは、食卓と食の生産現場が離れてしまったことが原因のひとつと言われています。また、若い世代を中心に食や農に対する経験や知識が不足しています。

こういった状況の中、食品の提供者が食品の安全性の確保に万全を期するだけでなく、食品を消費する立場においても、食に関する正しい知識を持ち、安全性を理解し、食を選択する力を養うことが必要です。あらゆる機会をとらえ食と農に関する情報を、積極的に消費者へ提供します。

食農教育

食農教育とは、生きることの最も基本的な要素である「食」とそれを支える「農（畜・林・水産を含む）」について、体験し、学ぶことをいいます。

日本型食生活

日本の気候風土に適した米（ごはん）などの主食を中心に、魚や肉などの主菜、野菜、海そう、豆類などの副菜など、多様なおかずを組み合わせる食べる食生活のことをいいます。

栄養バランスに優れているだけでなく、日本各地で生産される農林水産物を多様に盛り込んでいるのが特徴です。食料自給率の向上や各地で古くから育まれてきた食文化の継承にもつながります。

食事バランスガイド

「食事バランスガイド」は、健康で豊かな食生活の実現を目的に策定された「食生活指針」（平成12年3月）を具体的に行動に結びつけるものとして、平成17年6月に農林水産省と厚生労働省により決定されました。「食事の基本」を身につけるための望ましい食事のとり方やおよその量をわかりやすく示しています。



4 「5つの目標」を達成するための県民の実践項目

世代区分	①乳幼児期 (保護者)	②学齢期 (小学生・中学生)	③青年期前半 (概ね16歳から25歳)
世代区分の特徴と活動の目安	○生涯のうちで成長が最も著しい時期。 ○子どもと保護者を結ぶ絆が培われる。 ○生涯にわたる生活習慣の基礎作りが始まる。 ○食べ物に興味を持つ。	○体力・運動能力が高まる。 ○生活習慣の基礎が定着する。 ○食に関する自己管理能力を育成する。 ○食べ物に感謝する心を育てる。 ○家族で楽しく食事をとり、会話をしたり、マナーを身につける。	○食の自立のための、食事・栄養の知識が必要になる。 ○望ましい生活習慣を維持し、生活リズムを適正に保つ。 ○家庭や地域で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承する。
現状と課題	○基本的な生活リズムの乱れから、朝食を欠食するなど、食事の時間に空腹感を感じなくなっています。 ○子どもの食事内容は保護者の食事内容に影響されています。 ○家族と一緒に食事をする、準備をするなど食行動を共にする機会が少なくなっています。	○小学生は家庭と学校が中心であり、中学生は部活動や塾通いなど家庭外での活動時間が増えます。 ○家族と一緒に食事をとることが難しくなってきます。 ○家庭生活の中で家族と一緒に野菜等の栽培や調理体験をする機会も少なくなっています。 ○家族と一緒に食事をする、食品数も増えるなど栄養のバランスがよくなります。	○家庭外での活動時間が増え、外食、中食の利用も増え、食環境が大きく変化する時期です。 ○生活リズムが夜型になるなど、朝食を欠食する人が増えてきます。 ○やせるための食事制限をしている人ほど、だるい・疲れやすい・いらいらしがちです。
1 食の重要性を理解し、健康な食を実践できる	①お腹がすくリズムをつくる	①朝ごはんをしっかり食べ、生活リズムを整える	①朝ごはんをしっかり食べ、生活リズムを整える
	②好き嫌いをなく食べ、うす味を好む	②好き嫌いをなく食べ、うす味を好む	②成長過程にある自分の身体と必要な食事量の関係を理解し、減塩等に気をつけた食生活を実践する
	③食材に関心を持ち、食事の準備や後片づけを手伝う	③自分で何を食べるとよいか考えたり、食事づくりの手伝いをする	③食の自立に向けて、自分で食事を作る
	④よく噛んで食べる	④健康な歯を保ち、ゆっくりよく噛んで食べる	④健康な歯を保ち、ゆっくりよく噛んで食べる
2 楽しく食事をとる習慣を身につける	①食事のマナーを身につける	①食事のマナーを身につけ、食事を通じて好ましい人間関係づくりの基礎をつくる	①食事を通じて好ましい人間関係づくりをする
	②家族で楽しく食事をする	②家族や友達と楽しく食事をする	②会話を楽しみながら食事をする
3 食の安全性を理解した行動ができる	①手洗いをする	①食品の安全・衛生について考えることができる	①食の安全性について知る
		②食べ物の衛生と身体への害との関係を知る	②食品表示を見て食を選択できる
			③食品の流通の仕組みを理解する
			④食に関する必要な情報を選択する
4 地域の伝統的な食文化を理解し、継承できる	①食べ物の名前を知る	①地域の産物や季節の食材を知る	①地域の食文化を知る
	②季節の食材を知る	②地域や季節の料理に興味を持つ	②旬の食材や地域の産物を知り、活用する
5 食と農と自然と生命のつながりを理解し、感謝の気持ちをもてる	①生産者や自然の恵みに感謝し、食事のあいさつをし残さず食べる	①生産者や自然の恵みに感謝し、食事のあいさつをし残さず食べる	①食品ロス削減の必要性についての認識を深め、食品ロス削減のために何らかの行動をする
	②食農体験をする	②食農体験をする	②食料の生産から消費に至る食の循環を意識し、環境に配慮する
		③食を通して生命の大切さを知る	③食を通して生命の大切さを知る
		④食と農の大切さを知る	④食と農の大切さを知る

④青年期後半 (概ね26歳から39歳)	⑤壮年期 (概ね40歳から64歳)	⑥高年期 (65歳以上)
<ul style="list-style-type: none"> ○生活習慣病発症を予防するための生活習慣を実践する。 ○家庭において、子どもへの食育を実践する。 ○家庭や地域で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○健康的な食生活を実践し、生活習慣病を予防する。 ○家庭や地域の子どもたちに行事食や郷土の食文化を継承・伝承する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○加齢に伴う身体の変化に対応した食生活を実践する。 ○家庭や地域の子どもたちに行事食や食文化を伝承する。
<ul style="list-style-type: none"> ○就労等による生活リズムの乱れや、過食や運動不足による肥満が増加する傾向にあります。 ○仕事や子育てに多忙な時期であり、健康への関心が低く食生活を疎かにしがちです。 ○朝食の欠食が多い年代です。 	<ul style="list-style-type: none"> ○就労等による生活リズムの乱れや、過食や運動不足による肥満が増加する傾向にあります。 ○生活習慣の乱れから、糖尿病、脂質異常症、高血圧症などを発症する人が増えてきます。 	<ul style="list-style-type: none"> ○高齢者の単身世帯が増加しています。それに伴い、孤食も問題となります。 ○咀嚼能力の低下、消化・吸収率の低下、運動量の低下により、摂食量も低下し、低栄養やその関連の深い虚弱が問題となります。 ○身体的な衰えや介護の必要性等から買い物・調理・食事に困難を抱える者の増加が見込まれます。 ○食品・食事提供サービスを活用する人もいます。
①朝ごはんをしっかり食べ、生活リズムを整える	①栄養バランスを考え、3食きちんと食べる	①適正体重を維持するよう、3食きちんと食べる
②健康の維持増進のために自分の身体と必要な食事量の関係を理解し、減塩等に気をつけた食生活を実践する	②健康の維持増進のために自分の身体と必要な食事量の関係を理解し、減塩等に気をつけた食生活を実践する	②低栄養に気をつけ、色々な食品をバランスよく食べる
③家族や様々な人と食行動を共にしたり、楽しく調理をする	③家族や様々な人と食行動を共にしたり、楽しく調理をする	③食欲のない時は、栄養補助食品等も上手に使う
④健康な口腔を保ち、ゆっくりよく噛んで食べる	④健康な口腔を保ち、ゆっくりよく噛んで食べる	④健康な口腔を保ち、ゆっくりよく噛んで食べる
①家族や地域や所属コミュニティ等を通じて楽しく食事をする	①家族や地域や所属コミュニティ等を通じて楽しく食事をする	①家族や地域や所属コミュニティ等を通じて楽しく食事をする
②会話を楽しみながら食事をする	②会話を楽しみながら食事をする	②会話を楽しみながら食事をする
①食の安全性について子どもに教育する	①食の安全性について子どもに教育する	①食品の衛生に気をつける
②食品表示を子どもに教育する	②食品表示を見て食を選択できる	②安全な食品を選ぶ
③食品の流通の仕組みを子どもに教育する	③食品の流通の仕組みを子どもに教育する	③食に関する必要な情報を選択する
④食に関する必要な情報を選択する	④食に関する必要な情報を選択する	
①家庭や地域で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、子どもに伝える	①家庭や地域で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、子どもに伝える	①家庭や地域で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を伝承する
②旬の食材や地域の産物を知り、活用する	②旬の食材や地域の産物を知り、活用する	②四季の旬の食材を楽しみながら食べる
③地域の行事に参加したり行事に合わせた食事づくりをする	③地域の行事に参加したり行事に合わせた食事づくりをする	
①食品ロス削減の必要性についての認識を深め、食品ロス削減のために何らかの行動をする	①食品ロス削減の必要性についての認識を深め、食品ロス削減のために何らかの行動をする	①食に対する感謝の念など次世代に伝える
②食料の生産から消費に至る食の循環を意識し、環境に配慮する	②食料の生産から消費に至る食の循環を意識し、環境に配慮する	
③農林水産物の生産、加工に関わる人々との交流を通して食ができる過程を理解する	③農林水産物の生産、加工に関わる人々との交流を通して食ができる過程を理解する	