

第4次三重県食育推進計画

令和3年3月

三重県

目次

第1	三重県の食育の現状と今後の展開	1
1	これまでの取組と課題	1
2	食育をめぐる現状	1
3	第4次三重県食育推進計画の策定の方向性	1
第2	「みえの食育」に取り組む方針および目標項目	3
1	豊かな生活を支える食育の推進	3
2	豊かな地域を支える食育の推進	5
3	豊かな環境を支える食育の推進	7
第3	具体的施策	8
1	豊かな生活を支える食育の推進	8
	(1) 家庭での取組	8
	ア 生活リズムの向上	
	イ 望ましい食習慣や知識の習得	
	ウ 妊産婦や乳幼児に関する栄養指導	
	エ 青少年およびその保護者に対する食育推進	
	オ 若い世代や多様な暮らしを営む県民への食育推進	
	カ 健康寿命の延伸につながる食育推進	
	キ 栄養バランスが優れた「日本型食生活」の実践	
	ク 災害を意識した「食」の備えの啓発	
	(2) 学校、幼稚園および保育所等での取組	10
	ア 学校における食に関する指導の充実	
	イ 学校給食の教育的意義を高める取組	
	ウ 食育を通じた健康状態の改善等の推進	
	エ 就学前の子どもに対する食育推進	
	(3) 多様なつながりによる取組	12
	ア 専門的知識を有する人材の養成・活用	
	イ 食の安全・安心確保に関する取組	
	ウ 食品関連事業者等による食育推進	
	エ 職場における従業員等の健康に配慮した食育推進	
	オ 多様なつながりによる共食の推進	
2	豊かな地域を支える食育の推進	13
	(1) 農林水産業の理解を深める取組	13
	ア 地産地消の推進と食文化の維持・継承	
	イ 農林漁業体験を通じた食育推進	
	(2) 市町食育推進計画の作成支援	14
3	豊かな環境を支える食育の推進	14
	(1) 環境に配慮した食料生産と消費に向けた取組	14
	ア 持続的な生産方法や資源管理等に関する普及啓発	
	イ エシカル消費の啓発	
	ウ 食品ロス削減や食品リサイクルに関する取組	
第4	推進体制	16
	用語の解説	17

第4次三重県食育推進計画

第1 三重県の食育の現状と今後の展開

1 これまでの取組と課題

平成17年に「食育基本法」(以下、「法」という。)が施行され、法に基づき、平成18年に国が食育推進基本計画を策定し、食育推進の全国的な展開が始まりました。三重県では平成19年3月に策定した「三重県食育推進計画」に引き続き、平成24年に第2次、そして平成28年に令和2年度までを期間とする第3次三重県食育推進計画(以下、「県3次計画」という。)を策定し、さまざまな取組を行ってきました。

この結果、学校において、「食に関する指導の全体計画」を策定および進行管理する食育推進組織の設置が進みました(小学校 平成28年度:58.3%→令和元年度:85.1%、中学校 平成28年度:55.8%→令和元年度:86.8%)。また、県内の市町食育推進計画の策定率が向上しました(平成27年度:12市町(41.4%)→令和元年度:19市町(65.5%))。

しかしながら、目標に掲げた小中学生の朝食喫食、成人の健康に配慮した食生活の実践、学校給食への地場産物導入などが進まなかったことから、適切な生活リズムの習得、若い世代も含めた生活習慣病の予防につながる取組等をさらに充実させる必要があること、農林水産物とその生産現場への理解増進等が課題となっています。

2 食育をめぐる現状

2015年に国連で採択された、「2030年までに達成をめざす17の持続可能な開発目標」(以下、「SDGs」という。)のうち、「3 すべての人に健康と福祉を」、「4 質の高い教育をみんなに」、「12 つくる責任つかう責任」等の目標の達成に向けて、食育の推進が果たす役割に期待が寄せられている中、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が、令和元年に公布施行され、食品ロス(本来食べられるのに捨てられてしまう食品)の削減に向けた取組の充実が求められています。

また、県では、県民自らが主体的に取り組む健康づくりや企業の健康経営(※1)を促進しているところであり、市町や企業等関係機関と連携して食育の視点を通じた健康づくりの取組を進めているところです。

そのような中、新型コロナウイルス感染症の拡大の影響による、地産地消への意識の高まりやデジタル化の進展など、食育を取り巻く環境変化への対応も必要となっています。これらの課題をふまえつつ、食に関わる皆さんと連携を深めながら今後も主体的に食育に取り組んでいく必要があります。

3 第4次三重県食育推進計画の策定の方向性

今後の食育の推進にあたっては、「食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資すること(法第2条)」およびSDGsの実現を旨とし、これまで行ってきた取組とその成果をふまえ、「みえの食育」に取り組めます。

なお、本計画は法第 17 条に基づく都道府県食育推進計画として策定するもので、計画期間については、令和 3 年度から令和 7 年度までの 5 年間としますが、食育を取り巻く情勢の変化等をふまえ、必要な場合には随時計画の見直しを行うこととします。

また、本計画は「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および地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（平成 22 年法律第 67 号）第 41 条に基づく、三重県の「地域の農林水産業の利用の促進についての計画」に位置付けています。

第2 「みえの食育」に取り組む方針および目標項目

取組方針については、

- ・ 健全な食生活の実現に向けて、家庭、学校・幼稚園・保育所等、職場を含めた地域などにおける生涯を通じた切れ目のない取組が重要であること。
- ・ 消費者に対する地域の農林水産業への理解促進や食文化の維持・継承を進めるには、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を深め、地域全体で取り組む必要があること。
- ・ 環境と調和のとれた食料の生産や消費の推進がより一層重要であること。

をふまえて、取組方針を「生活」、「地域」および「環境」の三つの観点から整理しました。

この三つの方針に基づき、農林漁業者や食品関連事業者、ボランティア、教育関係者、市町等の関係者との連携・協働を図りながら、効果的な情報発信や研修などを行う上で、デジタル（オンライン）技術を活用しつつ具体的な施策を展開します。

また、この三つの方針それぞれに目標項目として、主指標を定め、計画に基づく活動を展開し、目標の達成を目指します。これらは5年後に向けた目標値ですが、今後食育を進めていく上で、この値が最終的な到達点ではなく、よりよい状況を目指していくものです。

なお、本計画では、目標の達成に向け具体的な施策の進展状況を適切に把握するため、新たに副指標を設定しました。

1 豊かな生活を支える食育の推進



年齢や生活様式を問わず、全ての県民の皆さんが健全で充実した食生活を実現できるよう、施策を講じます。特に、乳幼児期からの基本的な生活習慣の形成に資する取組、高齢者の健康寿命の延伸、健康づくりや生活習慣病の予防、食生活の多様化をふまえた「日本型食生活」の推進につながる取組など、生涯を通じた切れ目のない食育の取組を推進する他、食事を楽しみ、つながりを大切に作る共食（きょうしょく）（※2）機会の創出による食育推進に取り組みます。

家庭においては、健全な食生活の実現に向けて食品の適切な選択や食の安全に配慮した取組への理解促進を行うとともに、災害を意識した食の備えの啓発に取り組みます。

また、学校、幼稚園および保育所等においては、栄養教諭（※3）や栄養士等を中核として、関係者が連携した食育の体系的・継続的な実施を促進します。

さらに、多様なつながりによる取組として、従業員等の健康に配慮した食育の推進を図る企業等や健康に配慮した食事や食品を提供する食品関連事業者の取組を支援します。

【目標項目（主指標と副指標）】

（１）朝食を毎日食べている子どもたち（小中学生）の割合の増加

子どもたちの健やかな成長には、健全で規則正しい食生活を送ることが大切です。望ましい食習慣の形成を図る指標として、朝食を毎日食べている小学生（６年生）および中学生（３年生）の割合の増加を目標とします。

主指標		現状値 (令和元年度)	目標値 (令和7年度)
朝食を毎日食べている子どもたちの割合	小学生	95.2%	100%
	中学生	93.5%	100%

※ 上記の数値は、朝食を「毎日食べている」、「どちらかといえば、食べている」と回答した児童生徒の割合の合計です。

副指標		現状値 (令和元年度)	目標値 (令和7年度)
「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」に学校または学年単位で応募する学校の割合	小学校	3.7%	9.0%
	中学校	17.0%	22.0%

（２）健康に配慮した食生活の実践

ア 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を１日２回以上ほぼ毎日食べている人の割合の増加

健全な食生活を実践するためには、一人ひとりが「何を」、「どれだけ」食べたらいかを把握、判断し、個々人に適した食事をとることが必要です。そこで、「食事バランスガイド（※４）」や「食生活指針（※５）」等、食生活上の指針を参考に主食、主菜、副菜をそろえ栄養のバランスや量に配慮した食生活を送っている人の割合の増加を目標とします。

また、健全な食生活は、若い頃から実践することが重要ですが、若い世代の実践率が低い傾向であるため、20歳代および30歳代の目標値を設定し、その割合の増加を目標とします。

主指標		現状値 (令和元年度)	目標値 (令和7年度)
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を１日２回以上ほぼ毎日食べている人の割合	全体	40.4%	55.0%
	20歳代および30歳代	35.7%	45.0%

イ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する人の割合の増加

生活習慣病の予防や改善には、ふだんから望ましい食生活を意識し、実践することが重要です。そこで、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する人の割合の増加を目標とします。

主指標	現状値 (令和元年度)	目標値 (令和7年度)
生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する人の割合	64.2%	75.0%

副指標	現状値 (令和元年度)	目標値 (令和7年度)
健康に配慮したメニューや栄養バランスのよい食事に役立つ情報を提供する飲食店数(累計)〔「健康づくり応援の店」登録店舗数〕	435店	500店
従業員に対する食育を実践している事業所給食施設の割合	50.0%	64.0%

2 豊かな地域を支える食育の推進



地産地消運動や、農林漁業者等との交流、農林漁業体験の推進に係る施策等を講じることで、県民が県産農林水産物に触れ親しむ機会を増やし、県民に生産者をはじめ、「食」に関わる多くの関係者のつながりにより、食が支えられていることを知る機会を増やします。

また、各地域の気候・風土に応じて生産されるさまざまな農林水産物や、それらを用いた料理などを活用した食育活動を推進し、農林水産業や食文化が次の世代へ維持、継承されるよう支援を行います。

【目標項目（主指標と副指標）】

(1) 学校給食における地場産物使用割合(金額ベース)の増加

学校給食は、食に関する指導の「生きた教材」です。これに、地場産物を活用することは、食料生産等に対する子どもたちの関心と理解を深めます。また、地産地消の有効な手段であるため、学校給食における地場産物使用割合の増加を目標とします。

主指標	現状値 (令和元年度)	目標値 (令和7年度)
学校給食における地場産物使用割合	59.2%	65.0%

副指標	現状値 (令和元年度)	目標値 (令和7年度)
地場産物を活用した学校給食用一次加工品開発数 (累計)(第3次三重県食育推進計画期間中(平成28年度以降)開発数)	3	9
県産農林水産物紹介資料の作成数(累計)(第3次三重県食育推進計画期間中(平成28年度以降)作成数)	9	15

(2) 市町食育推進計画の策定率の増加

地域において食育に関する活動が推進されるためには、さまざまな関係者が食育に関する課題や取組の方向性を共有し、それぞれの特性を活かして連携・協力を図りながら、地域が一体となって取り組んでいく必要があります。このため市町食育推進計画の策定率の増加を目標とします。

主指標	現状値 (令和元年度)	目標値 (令和7年度)
市町食育推進計画の策定率	65.5% (19市町)	100% (29市町)

副指標	現状値 (令和元年度)	目標値
市町や関係団体等を対象とした連絡会議開催数	1回	毎年度1回以上

3 豊かな環境を支える食育の推進



環境に配慮した農業生産方式や水産物の資源管理、環境と調和のとれた持続可能な食料生産等の重要性を情報発信し、理解促進を図ります。

また、人や社会・環境に配慮した消費行動である倫理的消費(以下、「エシカル消費」という。)の啓発を行うとともに、食品ロスの削減に向けて、食品関連事業者や教育関係者、市町等多様な関係者との連携・協働を図ります。

【目標項目（主指標と副指標）】

食品ロス量削減率

食品ロスの削減に向けて、食べ物を無駄にしない意識の醸成・定着を図り、行動につなげていくよう、市町と連携して啓発や情報発信を行います。

また、本県では、家庭系食品ロス量および事業系食品ロス量を削減する目標を設定します。

主指標	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和6年度)
食品ロス量削減率	—	家庭系食品ロス量 10%減
		事業系食品ロス量 10%減

※ 現状値は令和2年度とし、令和3年度に把握します。

※ 令和7年度に把握する令和6年度実績値を令和2年度実績値から、10%削減することを目標としています。

副指標	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7年度)
食品ロスの削減について、市町や食品関連事業者等と連携してモデル事業に取り組んだ数（累計）	—	5

第3 具体的施策

1 豊かな生活を支える食育の推進

(1) 家庭での取組

家庭は、日々繰り返す食生活の中で、食事や団らんを楽しみながら親から子、孫へと食に関する習慣や知識が受け継がれていく、重要な場です。

親と子ども等が一緒になり、早寝早起きや朝食をとることなど、基本的な生活習慣づくりへの意識を高め、子どもが生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育むため、日常生活の基盤である家庭において、食育の取組を進めるよう、施策を展開します。

ア 生活リズムの向上

適切な生活リズムを身に付けることは、健全で充実した生活を実現する上で重要なものです。とりわけ、生活リズムの乱れと朝食の欠食率には相関がみられることから、家庭において、子どもとその親世代が、生活習慣づくりへの意識を高め行動できるよう、地域住民や民間団体、企業、市町、学校・幼稚園・保育所等への支援を行いながら情報発信や啓発に取り組めます。

イ 望ましい食習慣や知識の習得

家族等と食卓を囲んで楽しく食事をとりながらコミュニケーションを図る共食は、食育の原点ともいえるものであり、食文化や作法の継承、世代間交流等、子育てにとって重要なものと考えられます。

また、生涯にわたる健康づくりや健全な食生活の実現には、幼少期から、健康や栄養、食の安全、食べ残し等の食に関する環境問題等について正しい知識を学び、適切な食習慣を習得することが重要です。

このため、家庭では食文化や作法等さまざまな食の情報が子どもに伝えられ、また、なにより食を楽しめるものと感じるように、家族との食事の機会を増やしていくことが重要です。

このような家庭での取組を支援するため、子育て支援活動や地域づくり活動等の機会を通じて、共食の重要性とともにさまざまな食育に関する情報発信を行い、地域と連携した食育を推進します。

また、学校、幼稚園および保育所等の保護者に対し、給食だよりやリーフレット等を配付し、適切な栄養管理等食育に関する知識等の啓発に努めます。

ウ 妊産婦や乳幼児に関する栄養指導

妊産婦の安全な妊娠・出産と産後の健康の回復に加えて、子どもの生涯にわたる健康づくりの基盤を確保するためには、妊産婦が食生活への関心を高めて正しい知識を身に付け、健全な食生活を実践することが重要です。

そこで、妊産婦等への栄養指導、食生活指導の充実を促し、さまざまな機会を通じて啓発を行うことにより、食生活への関心が高まるように努めます。

また、乳幼児期は心身の機能や食行動が著しく発達する時期であることから、保護者に対して子どもの発育・発達段階に応じた食生活の実践を促すことにより、健康的な生活リズムや食習慣が定着するよう努めます。

これらについては、市町と協働し、保健医療や子育て支援等の連携と栄養指導の充実に努めます。

エ 青少年およびその保護者に対する食育推進

青少年期は、食への無関心、過度の痩身志向、ストレスの増大等による不規則な食生活や栄養バランスの欠如等が問題となりやすい時期です。このため、生活習慣づくりの基盤となる家庭において、食に関する正しい知識と理解があり、健全な食生活が実践されていることが重要です。子どもとその保護者が一緒になって生活習慣づくりへの意識を高め、行動できるよう、適正な食生活や適正体重、痩身による弊害等について啓発に努めます。

また、県産農林水産物を活用した料理体験等への参加を促し、食文化並びに地域食材への理解醸成に努めます。

オ 若い世代や多様な暮らしを営む県民への食育推進

20歳代および30歳代を中心とする若い世代は、これから親になる世代であり、食に関する知識を深め、意識を高めるとともに、心身の健康を増進する健全な食生活を実践する力を身に付けることを自らの問題として認識し、実践につなげることが重要です。これら若い世代に対しより情報が届きやすいよう、SNS等も活用し、効果的な手段を用いた情報発信に努めます。

また、社会環境が変化する中で、年齢を問わず、多様な暮らしを営む県民の皆さんが、ライフスタイルに見合った健全な食生活を実践しやすいよう、環境づくりにも努めます。

カ 健康寿命の延伸につながる食育推進

県民の皆さんの健康寿命の延伸のためには、糖尿病等の生活習慣病の予防や肥満並びに痩せ、高齢者における低栄養の改善等に努めることが重要です。

そこで、生活習慣病の予防および改善、介護予防の視点から、県民の皆さんが年代やライフスタイルに応じて、望ましい食生活や健康づくりのための身体活動の実践につながるよう食育の推進に取り組みます。

また、豊かな食生活を過ごすためには、十分な口腔機能の発達や維持と、味わいやこころのくつろぎにつながる食べ方に関心を持つことが重要であり、関連する情報の提供や歯科保健活動を推進します。

これらの取組については、「三重の健康づくり基本計画」との整合を図りながら、企業、関係機関・団体、大学、市町と連携して推進します。

キ 栄養バランスが優れた「日本型食生活」の実践

主食・主菜・副菜をそろえ栄養バランスに優れた「日本型食生活（※6）」は、健全な食生活を送る上で重要であり、また、本県の恵まれた気候・風土やさまざまな生産技術により育まれた地域食材や食文化を見つめ直すきっかけとしても期待されます。

そこで、地域食材・食文化に関する情報提供を行うとともに、食生活改善推進員（※7）との連携等による日々の食事での地域食材の活用や、主食・主菜・副菜をそろえたバランス食の普及に取り組みます。

ク 災害を意識した「食」の備えの啓発

電気・ガス・水道のライフラインが使えなかったり、流通が機能せず食料が確保できなかったりすることで、日ごろ食べ慣れた食品での食生活が困難となることが想定される災害時においても、できるだけ日常に近い食生活を送ることで、心身の健康を維持していくことが重要です。

そのため、家庭において、長期保存可能な食料品や飲料水などを家族構成や健康状態に合わせて備蓄するとともに、日ごろから災害時でも使える調理方法を取り入れていく必要があります。

そこで、災害時の食への関心を高め、災害への備えが日常生活と一体となるよう「防災の日常化」の定着を推進し、日ごろの備蓄やローリングストック（※8）、災害時にも活用できる調理方法について、市町とも連携しながらホームページや広報紙などを活用し啓発を行います。

（2）学校、幼稚園および保育所等での取組

成長期にある子どもたちにとって、食育は、生涯にわたって健やかな心と体を培い豊かな人間性を育てていく基礎となる重要なものであり、子どもたちが多くの時間を過ごす学校、幼稚園および保育所等は、食育を推進していく場として大きな役割を担うことが求められています。

そこで、学校、幼稚園および保育所等において、市町や関係機関、事業者等と連携し、保護者も巻き込んで、地域の実情に応じた切れ目のない食育の取組を進めるよう、施策を展開します。

ア 学校における食に関する指導の充実

令和2年度より小学校から順次実施されている新学習指導要領に基づき、体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）および特別活動はもとより、それ以外の各教科等においてもそれぞれの特質に応じ、学校教育全体を通じて食育を推進する必要があります。そのため学校は、栄養教諭等を中核として、管理職、教諭、保育士、幼稚園教諭、保育教諭、調理員等の職員全体で食育が体系的・継続的に実施されるよう、食育推進組織や食に関する指導の全体計画の効果的な活用に努めます。

さらに、食品関連事業者や市町等、食を担う多様な関係者との連携・協力を図り、農林漁業や調理等の体験活動およびICTを活用した学習等を取り入れ、食品ロス削減に向けた取組を含む食育を進めます。

イ 学校給食の教育的意義を高める取組

子どもたちの望ましい食習慣の形成や食に関する理解を促進するため、学校給食の教育的意義を高める取組を促進します。

学校給食に地場産物を使用することや郷土料理を取り入れることは、子どもたちが地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産等に携わる皆さんや食への感謝の気持ちを育むなど、大きな教育的意義を有しています。

このため、農林漁業者等地域の皆さんとの交流を促進する他、子どもたちが栽培・収穫したものが給食食材に活用されることを促進することにより、学校給食が食に関する指導の「生きた教材」として一層活用されるよう取り組むことで、地域の食文化への理解を深め、食への感謝の念の醸成を図ります。

農林漁業者や関係団体等と連携し、学校給食への地場産物の安定的な納入体制づくりの支援を行うとともに、「みえ地物一番給食の日」(※9)の取組を定着させるなど、学校給食における地場産物の活用を推進します。

また、学校給食での地場産物の利用拡大を図るため、食品関連事業者や生産者団体等と学校給食従事者との情報・意見交換を行う場を設置し、新たな地域食材を活用した食品の開発支援等に取り組みます。

さらに、伊勢志摩サミット開催に合わせて実施した「サミット給食」の取組を契機として、外国の食文化および本県の郷土料理等への理解が一層深まるよう、学校給食を通じた取組を促進します。

食物アレルギーを有する子どもへの対応については、「学校におけるアレルギー疾患対応の手引《令和2年度改訂》」(令和3年2月県教育委員会作成)をもとに、子どもたちの実態を把握し、個に応じた給食の提供を進めるとともに、安全性を優先した適切な対応ができるよう取り組みます。

ウ 食育を通じた健康状態の改善等の推進

子どもの肥満は生活習慣病の大きな要因であり、また過度の痩身は健やかな成長を阻害する要因となります。肥満と過度の痩身の予防には、早期から食に関する意識を高め、知識を得て心身の健康を増進する健全な食生活を実践する力を身に付けることが重要です。そのため、子どもやその保護者等に対して啓発を行うとともに、学級担任や栄養教諭、養護教諭、学校医等が連携して、偏食や、肥満・痩身の傾向にある子どもとその保護者への個別的な相談指導を推進します。

エ 就学前の子どもに対する食育推進

乳幼児期は生涯にわたる生活習慣の基礎を培い、健康的な心と体を形成する重要な時期です。

保育所、幼稚園、認定こども園等においては、家庭や地域と連携のもと、保育士・幼稚園教諭・保育教諭、管理栄養士(※10)・栄養士、調理員等、職員全体で食育が体系的・継続的に実施されるよう、また、地域の子育て家庭への食育の情報発信拠点となるよう、啓発に努めます。

(3) 多様なつながりによる取組

全ての県民の皆さんがいきいきと暮らす地域であるためには、生活習慣病の予防や高齢者の低栄養への対策、運動習慣の定着等に取り組んでいく必要があります。

そこで、地域における管理栄養士や栄養士、食生活改善推進員等による活動や、食品関連事業者による取組、さらにさまざまな地域活動と連携し、地域全体で食育実践の輪が広がるよう、施策を展開します。

ア 専門的知識を有する人材の養成・活用

年齢を問わず、多様な暮らしを営む県民の皆さんに対して食育を進めていくためには、個々の主体だけでなく、地域全体として取り組むことが重要であり、そのためには地域の取組において核となる専門的な知識を有する人材が必要です。

このため、教育、医療、福祉、行政等の各職域で栄養指導等を行う管理栄養士や栄養士、飲食店等に従事する調理師、農林漁業者、給食施設、企業や団体等、食に関わる関係者らに対して、資質の向上に向けた研修会等を開催し、協働して食育に取り組む体制づくりを推進します。

また、みえ食の“人財”育成プラットフォーム(※11)と連携し、本県の風土や食材、食文化など「みえの食」を知る研修会や出前授業、職場体験等を開催することで、「みえの食」に携わる人材の確保・育成に取り組めます。

イ 食の安全・安心確保に関する取組

県民の皆さんが「安全で安心な食生活」を主体的に実践するためには、自ら食を選択し、適切に食を扱う力を習得することが重要です。

平成20年6月に制定した「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」(※12)に基づく「三重県食の安全・安心確保行動計画」(※13)により、県民の皆さんが食の安全・安心に関する正しい知識と理解を深め、適切な判断選択が行えるよう、情報提供の充実や学習機会の提供に取り組むとともに、食品関連事業者や関係団体、市町等さまざまな主体との連携・協働を深め、食の安全・安心確保に関する取組が地域に根ざした活動となるよう推進します。

ウ 食品関連事業者等による食育推進

県民の皆さんの、生活習慣病の予防や健康増進を推進するには、家庭の食事だけでなく、外食や惣菜・持ち帰り弁当等を家庭で食べる中食(なかしょく)を含めた食事の管理が大切です。

そこで、「健康づくり応援の店(※14)」の事業者による取組等と協働し、栄養成分表示や「野菜たっぷり」、「低脂肪」、「塩分控えめ」等の健康に配慮したメニュー等を通じ、バランスのよい食事に役立つ情報を提供する機会を増やすとともに、食品関連事業者が行う食育に関する体験活動の取組を推進します。

エ 職場における従業員等の健康に配慮した食育推進

多くの県民の皆さんが、一日のうち多くの時間を過ごす職場（企業等）における健康の保持・増進の取組が重要であり、「健康経営」の推進が求められます。特に、食堂等で給食を提供している企業においては食育の一環として、「健康な食事」を活用した取組が望まれます。

そこで、企業との連携を強化し、従業員の健康づくりに寄与する食育の活動が広がるよう必要な情報提供を行うなど企業の健康経営の取組を支援します。

オ 多様なつながりによる共食の推進

核家族や共働き家庭などの増加や交流機会の減少、格差の拡大などにより、家族との共食が難しい場合があることから、地域においてさまざまな世代と共食する機会を持つことは、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を伝え習得する観点からも重要です。このような状況の中、無料または低額で食事ができる子ども食堂やさまざまな年代を対象とした地域住民の居場所としての地域食堂が注目されています。

地域で食の支援を行う子ども食堂や地域食堂等は食の支援にとどまらず、孤食の解消、食育、地域交流、見守りなど子どもやその保護者、地域住民等の居場所として多様で重要な役割を担っています。県では、関係機関と連携し、食を通じて多様なつながりによる共食の場づくりを推進します。

2 豊かな地域を支える食育の推進

(1) 農林水産業の理解を深める取組

豊かな食生活は、各地域の気候・風土に応じて生産されるさまざまな農林水産物に支えられています。

また、それらを用いた料理は、地域文化の基礎となっており、地域社会全体で理解を深めながら、次の世代へ維持、継承していくことが必要です。

そこで、地産地消運動や、農林漁業者等との交流、農林漁業体験の推進など農林水産業への理解を深められるよう、施策を展開します。

ア 地産地消の推進と食文化の維持・継承

三重県は温暖な気候に恵まれ、伊勢平野や伊賀盆地、中山間地域にかけて、米を中心とし、さまざまな野菜や果樹が生産されています。また、ブランド牛をはじめ、県内各地で様々な畜産物が生産されている他、鈴鹿山麓地域や南勢地域では茶の栽培が盛んです。さらに、全国有数の水産県であり、遠浅の砂浜を有する伊勢湾や志摩半島のリアス海岸、黒潮の流れる熊野灘など変化に富んだ海域において漁業が盛んに行われています。

三重県における地産地消の取組は、県民の皆さんに地域の農林水産物やこれらを用いた料理などを消費することを通じて、調理方法や食生活に係る地域の風習等、本県の貴重な財産である食文化を見つめ直していただく取組として推進しています。

そこで、農林漁業者や食品関連事業者等と連携した「みえ地物一番の日」キャンペーン（※15）による県産農林水産物とその加工品の情報発信や、「人と自然にやさしいみえ

の安心食材表示制度」(※16)を推進する中で、農林水産業の「見える化」に取り組み、県内で生産されるさまざまな農林水産物等の魅力を伝え、日常の食生活等における活用を促進します。

また、みえ食の“人財”育成プラットフォームと連携し、伝統食等に関する知識や技術に長けた人材をリストアップするとともに、本県の風土や食材、食文化など「みえの食」を知る研修会や出前授業、職場体験等を開催することで、「みえの食」の維持・継承に取り組みます。

イ 農林漁業体験を通じた食育推進

県民の皆さんが、食べ物を大切に思う心や食に関する感謝の念を養うためには、農林水産物とその生産現場への関心・理解を深めることが重要です。

このため、農林漁業体験や地域の食体験を通じて、さまざまな生産物や各地の伝統・文化に触れていただけるよう、情報発信やイベント等のきっかけづくりに取り組みます。

また、地域の活動を担い、その魅力を伝える農林漁業者、活動団体、企業、教育関係者等の連携強化やスキルアップを図るため、研修会の開催等に取り組みます。

(2) 市町食育推進計画の作成支援

食育基本法第18条において、市町は国の食育推進基本計画および県の食育推進計画を基本として、市町の区域内における食育推進計画を作成するよう努めることとされており、令和元年度までに19市町(65.5%)で食育推進計画が策定されています。

引き続き、全ての市町で食育推進計画が策定されるよう、市町等の食育関係者が出席する「三重県地域食育推進連絡会議」において、策定による効果や参考となる県内外の優良事例を紹介するとともに、市町関連計画の更新時期に合わせ、個別に作成を支援します。

3 豊かな環境を支える食育の推進

(1) 環境に配慮した食料生産と消費に向けた取組

環境に配慮した農業生産方式や水産物の資源管理、環境と調和のとれた持続可能な食料生産、食品ロスの削減は持続可能な社会の実現のために重要です。

そこで、県民の皆さんの環境意識を高め、定着させるために、食品関連事業者、教育関係者、市町等多様な関係者との連携、協力による取組が広がるよう、施策を展開します。

ア 持続的な生産方法や資源管理等に関する普及啓発

農業分野では、持続的発展と農業の有する多面的機能の健全な発揮を図るため、意欲ある農業者が農業を継続できる環境を整え、農業が本来有する自然循環機能を維持・増進することが必要です。そのため、地力の維持増進や総合的病害虫・雑草管理(ＩＰＭ)(※17)、有機農業といった環境に配慮した生産方式の導入を促進し、地球温暖化防止や生物多様性保全等に貢献します。

水産分野では、国連サミットで採択されたSDGsや改正漁業法などに目標として掲げられるなど、適切な管理による水産資源の持続可能な利用が求められていることから、水産資源の維持および増大を図る「資源管理」の取組が必要であり、公的規制と漁業者による自主的な資源管理を組み合わせ、多様な漁業者による漁場利用を調整のうえ、水産資源を効果的に管理し、最大限活用を図ります。

また、この水産物が持続可能な資源であり、管理しつつ活用することの重要性を消費者に理解してもらうために、持続可能な漁業・養殖業由来であることを示す水産エコラベル（※18）の生産者や生産者団体による取得を、水産加工業者や流通業者等との連携を図りつつ促進します。

イ エシカル消費の啓発

持続可能な消費生活形態を確保するためには、消費者それぞれが各自にとっての社会的課題の解決を考慮したり、そうした課題に取り組む事業者を応援したりしながら消費活動を行うエシカル消費の普及啓発が重要です。

県では令和2年3月に改定した「三重県消費者施策基本指針（※19）」に基づき、消費者団体、事業者団体、市町等さまざまな主体と連携し、人や社会、環境に配慮した消費活動であるエシカル消費の普及啓発を推進します。

ウ 食品ロス削減や食品リサイクルに関する取組

県内の家庭から発生する食品ロスの量は約3万5千トン（令和元年度）と推計されており、その中には手をつけずに直接捨てられる食品が一定程度含まれています。

食品ロスの削減に向けて、食べ物を無駄にしない意識の醸成・定着を図り、行動につなげていくよう、市町と連携し、学識経験者や関係機関の協力を得ながら食品ロス削減に向けた行動につなげていくモデル事業に取り組むとともに、アプリ等を活用した啓発や情報発信を行います。また、市町の協力を得ながら定期的に排出実態を把握していきます。

さらに、事業者から発生する食品ロス等の削減に向け、食品製造業、卸・小売業、外食産業それぞれの業種ごとの排出実態を把握しつつ、事業者の自主的な取組を促進するためのネットワークを形成し拡大します。例えば、フードチェーン全体での商習慣の見直しによる食品ロスの発生抑制や、地域における食品廃棄物の再生利用（飼料化・肥料化等）の促進等に向けた、モデル取組を実施します。

これらのほか、事業者とフードバンク活動団体等との間で未利用食品の提供をマッチングするシステムを、事業者や団体等と連携して運用します。

第4 推進体制

食育は、県民の健全な食生活の実現と環境や食文化を意識した持続可能な社会の実現に向けて総合的に取り組む必要があります。そこで、食育に関係する部局を構成員として、食育に関する施策を効果的かつ確実に推進する「三重県食育推進連絡会議」を開催し、計画の進捗管理を行うとともに、計画の実現に向けて、関係部局間の情報共有や連携等により課題解決を図ります。

また、市町や食育関係団体等が参加する「三重県地域食育推進連絡会議」を開催し、食育推進に向けた機運の醸成を図ります。

三重県食育推進連絡会議構成部局

農林水産部、医療保健部、教育委員会事務局、
防災対策部、子ども・福祉部、環境生活部、雇用経済部

○ 用語の解説

1 健康経営

「健康経営」とは、従業員の健康保持・増進の取組が、将来的に収益性等を高める投資であるとの考えの下、健康管理を経営的視点から考え、戦略的に実践することです。企業が経営理念に基づき、従業員の健康保持・増進に取り組むことは、従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらす、結果的に業績向上や組織としての価値向上へつながることが期待されます。

2 共食（きょうしょく）

家族や友人等と一緒に食事をするを指します。

3 栄養教諭

児童・生徒の学校給食管理および食に関する指導（学校における食育）の推進に中核的な役割を担う教員です。平成16年5月の「学校教育法」の改正で創設されました。

4 食事バランスガイド

栄養をバランスよくとるために、1日に、「何を」、「どれだけ」食べたらよいかを考える際の参考にしていただけるよう、食事の望ましい組み合わせとおおよその量をイラストでわかりやすく示したものです。

5 食生活指針

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たものです。平成28年6月に一部改定がなされています。

6 日本型食生活

ごはんを主食としながら、主菜・副菜に加え、適度に牛乳・乳製品や果物が加わった、バランスのとれた食事のこと。我が国における昭和50年代ごろの食生活をモデルとしています。

7 食生活改善推進員

「私達の健康は、私達の手で ～のばそう健康寿命 つなごう郷土の食～」をスローガンに、「ヘルスメイト」の愛称で、地域での料理講習会等をとおして健康な食生活習慣を広めるボランティア。自分や家族の健康管理はもとより、地域住民へ食生活改善の輪を広げ、健康づくりの担い手として活躍が期待されています。

8 ローリングストック

日ごろから自宅で利用しているものを災害時に最小限備えるべき品目や量の分だけ少し多めに備え、使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食料等を家に備蓄しておく方法です。

この方法のポイントは、備蓄品の鮮度を保てること、多めに備えているものを日常の中で消費するだけで、特別な準備が必要ないことなどです。

9 みえ地物一番給食の日

「みえ地物一番の日（家庭の日である毎月第3日曜日とその前日の土曜日）」に合わせ、毎月第3日曜日の前後2週間の中で「みえ地物一番給食の日」を設定し、各学校における地場産物を活用した学校給食や食育の取組を進めています。

取組の強化月間を6月（食育月間）と11月の2回としています。

10 管理栄養士

栄養士法に基づき厚生労働大臣の免許を受けて、学校・病院・施設・行政等において、栄養の指導等に従事することを業とする者。一定規模以上の給食施設には管理栄養士を置くことが法律によって義務づけられています。

なお、栄養士は、栄養士法に基づき都道府県知事の免許を受けて、栄養の指導等に従事することを業とする者のこと。

11 みえ食の“人財”育成プラットフォーム

食関連産業の魅力ある職場づくりと合わせ、商品やサービスに新たな価値を創出できる人材の確保・育成を図るため、令和2年3月に産学官連携により設立した、食に携わる人材育成の新たな組織。

12 三重県食の安全・安心の確保に関する条例

県民の皆さんが豊かな食生活を通じて健康に暮らしていくため、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進し、「県民の健康の保護」、「食品関連事業者と県民との間の信頼関係の構築」および「安全でかつその安全性を信頼できる食品の供給および消費の拡大」に寄与することを目的として、平成20年6月に制定しました。

13 三重県食の安全・安心確保行動計画

食の安全・安心に関する施策を効果的、総合的に推進するため、三重県食の安全・安心確保基本方針の「基本的方向」、「実施すべき施策」に沿って具体的な取組を毎年度策定しています。

14 健康づくり応援の店

県では、県民の外出や中食を含めた食生活をサポートするために、健康に配慮した食事や健康づくりに関する適切な情報を提供する飲食店等を「健康づくり応援の店」として登録しています。

15 「みえ地物一番の日」キャンペーン

地産地消運動の一環として、三重県産の農林水産物やその加工品に触れ、親しむことで、その背景にある自然、文化、農林水産業の営み等について、見つめ直していただく機会を増やすための県独自のキャンペーン。

16 人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度

消費者が安心して購入できるよう、環境に配慮した生産方法および食の安全・安心を確保する生産管理の実施により栽培した農畜林産物および加工品について、その生産方法や栽培履歴を第三者機関が確認し、要件を満たした生産物にみえの安心食材マークを表示する県独自の制度です。

17 総合的病害虫・雑草管理（IPM）

化学農薬だけに依存せず発生予察情報に基づき、耕種的防除、生物的防除、物理的防除を総合的に組み合わせた病害虫・雑草管理手法で、利用可能なすべての防除技術について経済性を考慮し、病害虫・雑草の発生増加を抑えるための適切な手段を講じるもので、これを通じ、人の健康に対するリスクと環境への負荷を軽減、あるいは最小の水準にとどめるものです。一般的には Integrated Pest Management、略して IPM（アイピーエム）と呼ばれています。

18 水産エコラベル

持続可能で環境に配慮していると認証された漁業から生産された水産物（認証水産物）が、流通・加工の過程において非認証水産物と混ざることなく消費者に届くようにすることを目的とした認証です。

19 三重県消費者施策基本指針

三重県消費生活条例第3条に基づき、県民の消費生活の安定および向上を図るために必要な消費者施策について定めたものです。県は、この指針に基づき、県民が一消費者として、自らの権利の擁護および増進のため、自主的かつ合理的で責任ある消費生活を営むことができるよう、社会経済情勢の変化に対応した施策を計画的に展開していきます。