

第5次三重県食育推進計画
(中間案)

令和7年12月

三重県

目次

第1	はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
1	計画策定の趣旨	
2	第5次三重県食育推進計画の位置づけ	
第2	第4次三重県食育推進計画の成果と課題・・・・・・・・・・	2
第3	第5次三重県食育推進計画の基本理念・・・・・・・・・・	3
第4	「みえの食育」に取り組む基本方針と具体的施策・・・・・・・・	3
	基本方針1 ライフステージに合わせた食育の推進・・・・・・・・	4
	【目標指標】	
	○ 朝食を毎日食べている子どもたち（小中学生）の割合	
	○ 学校給食における地場産物の使用割合（金額ベース）	
	○ 三重とこわか食環境イニシアチブに参画する事業所 のある市町数	
	【具体的施策】	
	〈共通項目〉	
	（1）望ましい食習慣や知識の取得	
	（2）家庭や地域における共食の推進	
	（3）健康寿命の延伸につながる取組の推進	
	〈重点項目〉	
	（1）学校における食や農に関する指導の充実	
	（2）学校給食を活用した食育の充実と地場産物の活用促進	
	（ア）学校給食の教育的意義を高める取組	
	（イ）学校給食における地場産物の活用促進	
	（3）食育を通じた健康状態の改善等の推進	
	（4）高校生や大学生等に対する食や農への理解促進	
	（5）若い世代や多様な暮らしを営む県民の食環境づくり	
	（6）職場における従業員等の健康に配慮した大人の食育の充実	
	（7）保護者の食や食育に関する知識の取得	

基本方針２ 持続可能な食を支える食育の推進・・・・・・・・・・ 9

【目標指標】

- 食品ロス量削減率

【具体的施策】

- (１) 地産地消の推進
- (２) 農林漁業体験を通じた農林水産業への理解促進
- (３) 適正な価格形成に向けた消費者理解の促進
- (４) エシカル消費の啓発
- (５) 食品ロス削減に関する取組
- (６) 持続的な生産方法や資源管理等に関する取組の推進
- (７) 食文化の維持・継承

基本方針３ 多様な主体との協働による食育の推進・・・・・・・・・・ 12

【目標指標】

- 市町食育推進計画の策定率

【具体的施策】

- (１) 各分野との協働による食育の推進
- (２) 専門的知識を有する人材の養成・活用
- (３) 食の安全・安心確保に関する取組
- (４) 食品関連事業者等による食育の推進
- (５) 市町食育推進計画の策定支援
- (６) 災害を意識した「食」の備えの啓発

用語の解説・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15

第5次三重県食育推進計画（中間案）

第1 はじめに

1 計画策定の趣旨

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、平成28年に第3次、そして令和3年に令和7年までを期間とする「第4次三重県食育推進計画」（以下、「第4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。

しかしながら、ライフスタイルや働き方の多様化など生活環境の変化に伴い、食生活のあり方が大きく変化してきています。また、食卓と農林水産業の現場との距離が遠くなる中、生産現場や持続可能な食料システムへの理解を深めることが重要となっており、これらの変化をふまえた食育が必要となっています。

「改正食料・農業・農村基本法」では、消費者の役割が規定され、食料・農業・農村基本計画には学校等での食育の強化や「大人の食育」の推進等が位置づけられたところであり、物価高騰や燃料価格の高騰など農林水産業をとりまく情勢が変化する中、地産地消や食育を通じた消費者理解の醸成なども必要となっています。

このような情勢をふまえ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、「第5次三重県食育推進計画」を策定します。

2. 第5次三重県食育推進計画の位置づけ

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8年度から令和12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「地域の農林水産物の利用の促進についての計画」に位置づけています。

＜推進体制＞

関係部局を構成員とする「三重県食育推進連絡会議」を開催し、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。

【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

第2 第4次計画の成果と課題

第4次計画の施策の成果を確認するため、進捗状況を評価しました。

△	「現状値」が「計画策定時」より改善した場合
▼	「現状値」が「計画策定時」より悪化した場合

【豊かな生活を支える食育の推進】 ※令和5年度からアンケートの実施方法を変更したため、参考数値となります

取組指標		計画策定時	現状値	目標値	達成状況
朝食を毎日食べている子供たち (小中学生)の割合の増加	小学生	95.2%	93.5%	100%	▼
	中学生	93.5%	91.6%	100%	▼
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%	32.4%	55%	▼
	20～30 歳代	35.7%	26.9%	45%	▼
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付 けた食生活を実践する人の割合※	全体	64.2%	50.1%	75%	▼

家族構成の変化や働き方の多様化等により、家庭で健全な食生活を実践することが困難な場面が増加してきていることから、取組指標の達成状況は年々と悪化しました。引き続き生涯を通じた切れ目ない食育を推進するため、学校等での食と農林水産業に関する学びを充実させるとともに、健全な食習慣の確立に向けた働く世代に対する食育の強化が必要です。

【豊かな地域を支える食育の推進】

取組指標	計画策定時	現状値	目標値	達成状況
学校給食における地場産物使用割合 (金額ベース)の増加	59.2%	54.1%	65%	▼
市町食育推進計画の策定率の増加	65.5%	82.7%	100%	△

「学校給食における地場産物の使用割合」は確保できる品目・数量が少ないことや価格高騰の影響等により目標達成は厳しい状況です。また、「市町食育推進計画の策定率」については計画策定時より増加しているものの全市町での策定には至っておりません。

新たに地域単位での課題解決に向けた連携体制を確立し、学校給食での地場産物の活用を促進するとともに、全市町での市町食育推進計画の策定に向けた取組が必要です。

【豊かな環境を支える食育の推進】

取組指標		計画策定時	現状値	目標値	達成状況
食品ロス量削減率	家庭系食品ロス量	－	43.4%減	10%減	△
	事業系食品ロス量	－	6.6%減	10%減	△

家庭系食品ロス量削減率については目標を達成した一方で、「事業系食品ロス量」については減少しているものの目標を達成していません。

市町・食品関連事業者等の連携を強化し、啓発や情報発信に取り組む必要があります。

第3 第5次三重県食育推進計画の基本理念

「みえの食を通じて健全な心身と豊かな人間性を育む」

三重県は温暖な気候に恵まれ、たくさんの「食」の魅力にあふれています。

また、「食」とはただ必要な栄養素を取り入れるだけではなく、誰かと向き合いながら楽しく食事をする共食を通じて、食卓で言葉を交わし、感情を分かち合うことで豊かな感受性を育み、心の栄養を取り入れることができます。

豊かなみえの「食」を通じて、「食べる力」＝「生きる力」を育み、食に関心を持ち、食を楽しむことで豊かな心が育まれ、豊かな人間性の形成へとつながる「みえの食育」を推進します。

第4 「みえの食育」に取り組む基本方針と具体的施策

これまでの取組と成果および食育をめぐる現状をふまえ、健全で充実した食生活の実現に向けて、乳幼児期から高齢期までのそれぞれのライフステージに合わせた、生涯を通じた切れ目のない取組が重要であること、生産現場や持続可能な食料システムへの消費者の理解促進が重要であること、県民の皆さんが適切な情報を入手できるよう多様な主体との協働による食育の推進が重要であることから、

- ①ライフステージに合わせた食育の推進
- ②持続可能な食を支える食育の推進
- ③多様な主体との協働による食育の推進

の3つを新たな基本方針とし、これらに基づく具体的施策を展開します。

また、これらの取組を定着させるために、情報発信の強化や取組の見える化、PDCAサイクルによる施策の見直し・改善、行動変容に向けた機運醸成等に取り組めます。

基本理念：「みえの食を通じて健全な心身と豊かな人間性を育む」

基本
方針

1 ライフステージに合わせた食育の推進

2 持続可能な食を支える食育の推進

3 多様な主体との協働による食育の推進

具体的施策の展開

基本方針１ ライフステージに合わせた食育の推進

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、乳幼児期、学童・思春期、青壮年期、高齢期のそれぞれのライフステージに合わせた、生涯を通じた切れ目ない食育の取組を推進します。

また、第４次計画の結果から食習慣や食生活に関する取組指標の達成状況が低下しており、特に若者世代（20～30 歳代）の数値が低いことがわかっています。さらに、正しい食習慣は子どもの頃から身につけることが重要であることから、子どもおよび若者を対象とした食育に重点的に取り組みます。

あわせて、ライフスタイルや働き方の多様化など生活環境の変化に伴い、食生活のあり方が変化しています。従業員等の健康に配慮した食事や食品を提供する事業者の取組を支援することで、健全な食生活の実践に向けた「大人の食育」を推進します。

【目標指標】

○ 朝食を毎日食べている子どもたちの割合

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６年度)	目標値 (令和１２年度)
朝食を毎日食べている 子どもたちの割合	小学生	93.5%	100%
	中学生	91.6%	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６年度)	目標値 (令和１２年度)
朝食メニューコンクールに応募する学校数	小学校	71 校	100 校
	中学校	42 校	70 校

○ 学校給食における地場産物の使用割合（金額ベース）

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の使用割合の増加を目標とします。

主指標	現状値 (令和6年度)	目標値 (令和12年度)
学校給食における地場産物の 使用割合（金額ベース）	54.1%	57.2%

副指標	現状値 (令和6年度)	目標値 (令和12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）	11 件	17 件

○ 三重とこわか食環境イニシアチブ（※17）に参画する事業所のある市町数

栄養・食生活への関心の程度に関わらず、県民が無理なく健康な食行動を取ることができるよう、健康的で持続可能な食環境づくりが必要です。本取組は、各市町において展開していくことが重要であり、三重とこわか食環境イニシアチブに参画する事業所のある市町数を目標とします。

主指標	現状値 (令和6年度)	目標値 (令和12年度)
三重とこわか食環境イニシア チブに参画する事業所のある 市町数	-	15 市町

副指標	現状値 (令和6年度)	目標値 (令和12年度)
県民に対して食育や食に関す る啓発を実施した回数（累計）	-	100 回

【具体的施策】

＜共通項目＞

（１）望ましい食習慣や知識の取得

良好な生活リズムと朝食を食べる習慣には相関がみられることから望ましい食習慣を身につける上で適切な生活リズムを身につけることは重要です。

そこで、県民の皆さんが、良好な生活習慣づくりへの意識を高め行動できるよう、情報発信や啓発に取り組めます。

（２）家庭や地域における共食の推進

家族等が食卓を囲んで共に食事を取りながらコミュニケーションを図る共食（※１）は食育の原点であり、共食を通じて、食の楽しさを実感し、豊かな心が育まれていきます。また、食や生活に関する基礎、知識を習得する機会にもなります。

そこで、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、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増やせるよう、県では関係機関と連携しながら、子ども食堂をはじめとする子どもの居場所づくりを推進し、食を通じた多様なつながりの創出と、地域全体で子どもを支える環境づくりを進めていきます。

（３）健康寿命の延伸につながる取組の推進

県民の皆さんの健康寿命の延伸をめざすためには、生活習慣の改善、生活習慣病の発症予防重症化予防、社会環境の質の向上等が重要です。

そこで、県民の皆さんが自分自身の適正体重を知り、常に望ましい食生活を意識した適切な量と質の食事をするすることで、生活習慣病の予防を図り、生活機能の維持向上につながるよう健康づくりに取り組みます。

また、栄養のバランスのとれた食事をしっかり噛んで食べることは、口腔機能の維持や生活習慣病予防にもつながることから、食の関係者等と連携して望ましい食生活の普及に取り組みます。

これらの取組については、「第３次三重の健康づくり基本計画」との整合を図りながら、家庭、学校、保育所、企業等と連携・協働しつつ推進します。

＜重点項目＞

（１）学校における食や農に関する指導の充実

学校における食に関する指導は、児童生徒が生涯にわたって健全な食生活を実践できる基盤を形成する上で重要です。

学習指導要領においては、体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）や特別活動をはじめ、各教科等の特質に応じた食に関する指導が求められています。

そのため、学校では栄養教諭（※２）等を中核として、管理職、教諭、幼稚園教諭や保育士、調理員等を含む職員全体で、体系的かつ継続的な食育の推進が必要です。

そこで、校内における食育推進組織を運営による、「食に関する指導の全体計画」の効果的な活用や、野菜栽培から調理まで等の農林漁業体験活動、ＩＣＴを活用した学習などを通じて、児童生徒が主体的に食について学ぶ機会を充実させます。

また、食品ロス削減に向けた取組も教育活動に取り入れ、持続可能な社会の担い手としての意識を育成します。

(2) 学校給食を活用した食育の充実と地場産物の活用促進

(ア) 学校給食の教育的意義を高める取組

学校給食は、適切な栄養の摂取による健康の保持増進のみならず、子どもたちの望ましい食習慣の形成や食文化の理解、自然の恩恵や食に関わる人々への感謝の心を育む上で大きな教育的意義を有しています。

学校給食を「生きた教材」として活用するため、「みえ地物一番給食の日」(※3)の充実を図るとともに、児童生徒の地域の農林漁業者との交流や、自ら栽培・収穫した作物を給食食材として取り入れるなどの取組を推進します。

さらに、地元の郷土料理や外国の食文化を学校給食に取り入れることで、食に対する理解を広げ、多文化共生や国際理解にもつなげます。

(イ) 学校給食における地場産物の活用促進

学校給食において、地場産物を活用することは地域の自然や農業に関する知識を得ることができ、生産者の努力や食への感謝の気持ちを育むことにつながります。

そのため、「みえ地物一番給食の日」の充実を図るとともに、地場産物の活用が推進されるよう、生産者・教育現場・関係機関をつなぐコーディネート体制を整備・強化し、各団体が一体となって地産地消を推進します。

また、地場産物の安定的かつ継続的な活用を促進するため、生産者団体や食品関連事業者、学校給食従事者が意見交換できる場を設け、旬の時期以外でも地場産物を活用できるよう新たな地域食材を活用した商品開発を支援します。

さらに、県内の特色ある地域食材を積極的に活用することで、児童生徒が地域の自然や文化を理解し、食や生産者への感謝の念を育むよう努めます。

(3) 食育を通じた健康状態の改善等の推進

児童生徒の肥満は生活習慣病の発症につながり、過度の痩身は心身の成長を阻害する要因となることから、早期から食に関する正しい知識を学び、心身の健康を増進する健全な食生活を実践できるようにすることが重要です。

「児童生徒の栄養の指導および管理をつかさどる」栄養教諭が主体となり、学級担任、養護教諭、学校医等の関係者が連携し、偏食や肥満・痩身の傾向がある児童生徒とその保護者に対して、個別に相談や指導を行い、健康状態の改善に努めるよう各県立学校および市町等教育委員会等への情報共有等に取り組みます。

(4) 高校生や大学生等に対する食や農への理解促進

高校生や大学生は食への関心が低い世代であり、過度な痩身志向、ストレスによる栄養バランスの欠如など、食生活の乱れや問題が起こりやすい時期です。

そこで、高校生や大学生などの若者の自由なアイデアと地域農林水産物を組み合わせたメニュー開発を実施するなど、学食や校内イベントの機会を活用し、食や地域農林水産物への関心を深めます。

（５）若い世代や多様な暮らしを営む県民の食環境づくり

20歳以上の野菜類、果実類の摂取量は減少傾向にあり、食塩摂取量は増加傾向にあります。また、単身世帯が増加するなどの生活環境の変化に伴い、食生活の在り方は大きく変化しています。こうした背景から、県民の皆さんが健全な食習慣を身につけるとともに、食環境づくりが重要です。

県民一人ひとりが自分の適性体重を知り、「肥満」や「やせ」の改善に向けて、朝食の摂取、適切な食事バランス、野菜摂取量の増加、果物摂取量の改善、食塩摂取量の減少等を早期から実践できるよう、ストレス等が関係することもふまえつつ、学校や職場、関係団体等との連携により、マスメディアやインターネット、SNS等を活用した情報発信や啓発の機会を増やしていきます。

さらに、健康に関心の低い人を含む、幅広い層に対してアプローチを行うため、産学官等が連携した「三重とわか食環境イニシアチブ」の取組である、「自然に健康になれる食環境づくり」を推進します。

（６）職場における従業員等の健康に配慮した大人の食育の充実

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）における健康づくりが重要であることから、「健康経営®」（※４）への取組を促進しています。

その中で、働く世代が健康的な食習慣を確立することをめざし、保険者、健康経営カンパニー認定企業（※５）との連携により健康情報の提供を充実させます。また、食堂等で給食を提供している企業に対しては、食事の量と質の改善を図り、利用者に応じた食事が提供されるよう、給食施設の指導等に取り組んでいきます。

加えて、県内社員食堂等において県産食材の消費拡大および、地産地消を切り口とした食育活動を実施することで、県産農林水産物への理解促進や従業員の健康に寄与する取組を推進し、大人の食育に取り組めます。

（７）保護者の食や食育に関する知識の取得

望ましい食習慣は小さいころから日々の体験をとおして身につくものです。中でも食生活のスタート時期となる乳幼児期は食習慣の基盤となる時期であり、食に関する知識を子どもに適切に伝えていくためにも、伝える立場にいる保護者が食に関する適切な知識や食習慣、マナー等を身につけることは重要です。

そこで、保護者に対し、広告媒体等を通じて食に関する知識や食卓でのマナー等の啓発や情報発信を行うとともに、地域のイベント等様々な機会を利用して、食育の実践事例を紹介することなどにより、食に関する意識を高め、家庭と地域が一体となった食育を推進します。

基本方針２ 持続可能な食を支える食育の推進

地産地消運動や農林漁業者との交流、農林漁業体験等をとおして、食を支える農林漁業への理解を深め、食卓と農林水産業の現場の距離を縮める取組を推進します。

また、環境に配慮した農業生産方式や水産物の資源管理等、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するとともに、人や社会・環境に配慮した消費行動である「倫理的消費（エシカル消費）」の啓発、食品ロス削減に向けた多様な関係者との連携・協働等、持続可能な食を支える食育を推進します。

【目標指標】

○ 食品ロス量の削減率

食品ロスを削減するためには、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う必要があります。また、事業者から発生する食品ロス等の削減に向け、事業者の自主的な取組を促進する必要があります。

このため、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 6 年度)	目標値 (令和 12 年度)
食品ロス量の削減率	家庭系食品ロス量	43. 4%減	検討中
	事業系食品ロス量	6. 6%減	検討中

副指標	現状値 (令和 6 年度)	目標値 (令和 12 年度)
検討中	-	-

【具体的施策】

(１) 地産地消の推進

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、様々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、県内各地でさまざまな畜産物が生産されているほか、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、県産農林水産物や食への理解・関心を深め、未来の持続可能な食料生産につなげる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（※６）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」（※７）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。

（２）農林漁業体験を通じた農林水産業への理解促進

農林漁業体験は、食べ物に関する意識・知識や食行動、心の健康に関係していることが知られています。このため、県民の皆さんに、農林漁業体験や地域の食体験を通じて、農林水産物やその生産現場に関心・理解を深めていただけるよう、県内のさまざまな生産物やその生産物を生かした取組を行います。さらに、より多くの県民の皆さんに、農林漁業の現場に触れていただくきっかけづくりとなるイベント等の実施や情報提供に取り組みます。

また、農林漁業現場の実態について県民の理解促進を図るため、食をはじめとする豊かな地域資源を持つ農山漁村で農林漁業に取り組む生産者、関係団体、企業、教育関係者等を対象とした研修会の開催等に取り組みます。

（３）適正な価格形成に向けた消費者理解の促進

食料の持続的な供給のため、農産物の生産コストや価格転嫁など、合理的な費用を考慮した価格形成には、県民の理解を深めることが不可欠です。

県では、国が令和７年６月に制定した「食品等の持続的な供給を実現するための食品等事業者による事業活動の促進及び食品等の取引の適正化に関する法律（食料システム法）」（※８）に基づき、業界団体が作成する品目ごとのコスト指標など、消費者に対して食品の生産・流通に関わる実態、生産資材や原材料等のコスト上昇の状況について様々な広告媒体をとおして、広く周知し、県民の理解促進を図るとともに、農林漁業者や生産者と食品産業の連携強化等を通じて、食品の付加価値向上等の取組を推進します。

また、農林水産業の生産から消費までの体験活動等を通じて農林水産業への理解を深めるとともに適正な価格形成に向けた理解促進を図ります。

（４）エシカル消費の啓発

持続可能な消費生活を確保するためには、消費者それぞれが社会的な課題に気付き、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動であるエシカル消費の普及啓発が重要です。

県では令和７年３月に策定した「三重県消費者施策基本計画」（※９）に基づき、市町や関係機関、団体等と連携し、環境教育、食育、国際理解教育等についての消費者教育を効果的に推進し、エシカル消費の普及啓発を行います。

（５）食品ロス削減に関する取組

県内の家庭から発生する食品ロス量および事業者から発生する食品ロス量は、それぞれ２万８千トンと３万９千トン（令和５年度）と推計されており、近年減少傾向ではありますが、引き続き削減に向けた取組を進める必要があります。

家庭から発生する食品ロスの削減に向けて、市町や関係機関と連携し、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、フードドライブ等の活動展開をはじめ、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食品ロスの実態調査を実施し、食品ロス量削減率を把握することで、取組の効果を検証していきます。

また、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（通称：みえ〜る）を、事業者や団体等と連携して運用します。

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、外食産業等それぞれの業種ごとの排出実態を把握し、その結果をふまえて事業者への自主的な取組を促進します。

（６）持続的な生産方法や資源管理等に関する取組の推進

将来にわたり安定的に農林水産業の生産活動が継続できるよう環境に配慮した生産方式や資源管理は重要です。

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防除、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、資源管理は漁業法において水産資源の持続的利用と漁業生産力の発展を目的とした中核的制度として位置づけられています。このため、水産資源の維持・増大を図るために、TAC（漁獲可能量制度）等の公的な資源管理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上、資源管理を推進します。

また、水産業が資源環境と調和した持続可能な産業であり、水産物を適切に管理しながら活用している産業であることを消費者に理解してもらうために、持続可能な漁業・養殖業であることを示す水産エコラベル（※10）の認証制度について、水産加工・流通事業者との連携を図りながら生産者や消費団体による取得を促進します。

（７）食文化の維持・継承

栄養バランスに優れた「日本型食生活（※11）」や「和食」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（※12）等との連携による日々の食事での地域食材の活用や、食文化の伝承に取り組めます。

また、みえ食の“人財”育成プラットフォーム（※13）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」の維持・継承に取り組めます。

基本方針3 多様な主体との協働による食育の推進

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など、多様な主体と協働することで、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。

あわせて、市町における食育を展開するため、「市町食育推進計画」の策定を進めるなど、県下全域で食育を推進する体制を整備します。

【目標指標】

○ 市町食育推進計画の策定率

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、それぞれの特性を生かして連携・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6年度)	目標値 (令和12年度)
市町食育推進計画の策定率	82.8% (24市町)	100% (29市町)

副指標	現状値 (令和6年度)	目標値 (令和12年度)
意見交換等を行った市町数	5市町	毎年29市町

【具体的施策】

(1) 各分野との協働による食育の推進

県民の皆さんに対し、広く食育を推進していくためには、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者等の関係者間の連携と、各分野における積極的な取り組みが不可欠です。

そこで、「観光×食育」や「スポーツ×食育」など、各分野と協働し食育にアプローチすることで、さまざまな場面での食や栄養に関する知識の習得や実践を可能にする取組の拡大を推進します。

また、食や農業に関心が低い世代に対し、「食」への関心が深まるよう、マスメディア等とも連携した啓発活動を推進します。

（２）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。

そこで、地域の健康的な食生活を推進するため、地域の各職域（保健、医療、福祉、教育、事業所等）の有機的なつながりを構築します。

また、県、保健所において市町やさまざまな職域の人材とともに連絡会議等を実施し、ネットワークの構築や資質向上を図ります。

（３）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」（※14）に基づく「三重県食の安全・安心確保行動計画」（※15）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めます。また、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・安心の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。

（４）食品関連事業者等による食育の推進

県民の食生活を支え、食を通じて消費者と日々接している食品関連事業者は消費者と接する機会が多いことから食育の推進において大きな役割を担っています。

そこで、県産農林水産物と加工品の情報発信を目的とした「みえ地物一番の日」キャンペーンや、環境への配慮を行って生産された生産物を認定する「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」等を通じて、県内の食品製造業、外食（中食）産業、小売業をはじめとした食品関連事業者等の食品関連事業者や農林漁業者等による食育活動を支援し、行政と食品関連事業者が一体となり、さまざまな食育活動に取り組めます。

（５）市町食育推進計画の策定支援

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、地域に応じた方針等を定めて食育を推進していくためにも、全市町において市町食育推進計画を策定することが重要です。

そのため、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。

(6) 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、最低でも3日分、できれば7日分くらいの食料と水を家族構成に合わせて準備し、また、長期間保存可能な食料や水などの備蓄だけでなく、普段食べている食品を消費しながら補充する「ローリングストック」(※16)の実践、高齢者、乳幼児、アレルギーのある方、持病のある方など家庭の事情に合わせて必要なものを追加するなど、防災と日常生活を結びつけ、日々の生活の中に取り入れる「防災の日常化」の定着を推進し、日ごろから災害時の食への備えを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。

○ 用語の解説

1 共食（きょうしょく）

家族や友人等と一緒に食事をすることを指します。

2 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。

3 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日曜日の前後各1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。

取組は年間をとおして行いますが、特に6月（食育月間）と11月の2回を強化月間としています。

4 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し、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。

※「健康経営[®]」は、NPO法人健康経営研究会の登録商標です。

5 健康経営カンパニー認定企業

「誰もが健康的に暮らせる“とこわか三重”」の実現に向け、企業における主体的な健康経営（※）の取組を「見える化」して更なる取組を促進する認定制度「三重とこわか健康経営カンパニー（ホワイトみえ）」に認定された企業です。本認定制度は令和2年度より開始しています。

6 「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。

7 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。

8 食料システム法

食品等の持続的な供給を実現するための食品等事業者による事業活動の促進及び食品等の取引の適正化に関する法律のこと。

食料システム法は、合理的な費用を考慮した価格形成と食品産業の持続的な発展に向けた施策を一体的に推進し、消費者の理解を得ながら食料システム全体で持続可能な供給体制を構築することを目的としています。

9 三重県消費者施策基本計画

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。

10 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。

11 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。

12 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。

13 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。

14 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。

15 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。

16 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。

17 三重とこわか食環境イニシアチブ

誰一人取り残さない食環境づくりによって、県民の皆さんが無理なく健康的な食生活を実践し、活力ある持続可能な”とこわか三重”を実現することを基本理念にかかげ、産学官等が連携・協働して誰もが自然に健康になれる食環境づくりを展開する会議体のことです。