

## 食育ってなあに？

私たちが心身ともに健やかで、生涯にわたり、いきいきと暮らすためには、何よりも「食」が大切です。しかし、ライフスタイルの多様化や食の多様化が進み、朝ごはんの欠食や孤食、伝統的な食文化の衰退、食の生産現場と食卓の乖離、食の安全の確保など、食をめぐる様々な問題が生じています。

これらの解決に向け、私たち1人ひとりが食べることを理解し、自らの健康を自分で守り、豊かな食生活を営むことが出来る能力を育むことが「食育」です。

## 「食育・地産地消」×SDGs

県では、第4次食育推進計画を策定し、家庭から学校、職場を含めた地域の中で、生涯を通じた切れ目のない取り組みを推進しています。食育の取組には「地産地消の推進」「食品ロスの削減」「エシカル消費の推進」など、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（SDGs）」と関係が深いものがあり、SDGs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ます。

地域で育てた農産物や地域の海で獲れた水産物を、その地域で消費する地産地消の取組は、地域経済の活性化や、運搬によって発生するCO<sub>2</sub>の削減（フードマイレージの削減）など、持続可能な地域社会の構築につながります。

地域の農林水産物や食文化への理解を深め、私たち一人一人が地域の生産物や環境に配慮した食品を意識して選ぶことで、持続可能な社会の構築を目指しましょう。



## 野菜を食べよう！1日350g！

三重県民の1日平均野菜摂取量は274gで、摂取目標量350gに対して約80g不足しています。これは、野菜を主材料としたおひたしやサラダ等の副菜なら約1皿に相当します。野菜不足は栄養バランスの偏りや生活習慣病などの観点からも問題となっています。

日頃からあと1皿多く野菜を食べる習慣を身につけましょう。



## 三重県の制度のご紹介

### 「三重とこわか健康経営カンパニー（ホワイトみえ）」認定制度

三重県では、多くの県民の皆さんが一日の大半を過ごす職場での健康づくりが重要であることから、企業における主体的な健康経営®（※）の取組を推進するため、「三重とこわか健康経営カンパニー（ホワイトみえ）」認定制度を設けています。

認定企業の取組のうち、特に優れていると認められる取組について「三重とこわか健康経営大賞」として表彰を行っています。（※「健康経営®」はNPO法人健康経営研究会の登録商標です）



詳しくはこちら▶



【担当】

三重県医療保健部 健康推進課

ホワイトみえ

検索

### 連絡先（みえの地産地消・食育推進モデル事業）

三重県農林水産部フードイノベーション課 TEL:059-224-2395 Email: foods@pref.mie.lg.jp



# 2025年度

## みえの地産地消・食育推進モデル事業

～ 社食で生産者応援・地産地消を進めよう！～

三重県

協力：三重労使雇用支援機構（三重県経営者協会、連合三重）  
キオクシア株式会社 四日市工場  
古河電気工業株式会社  
マクセルクレハ株式会社  
住友電装株式会社

### みえの地産地消・食育推進モデル事業とは

三重県は南北に長く温暖な気候や変化に富んだ海域に恵まれており、多種多様な農林水産物が生産されています。そのような中、三重県では「地物一番」の取組を通じた地産地消を推進しています。また、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における健康の保持・増進に向けた「健康経営®」の取組が重要です。

みえの地産地消・食育推進モデル事業では、県産食材の新たな販路開拓・消費拡大による地域社会への貢献と企業の健康経営の推進を目的として、県内事業所の社員食堂等において、県産食材を使用したメニューの提供や従業員の健康づくりに寄与する食育の実施に向けた取組を推進しています。

※「健康経営®」は、特定非営利活動法人健康経営研究会の登録商標です。  
「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もと、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。

事業紹介  
ページ▶



### 地物一番とは

地産地消運動※1から生まれた「地物一番」。

- ・三重県産品を改めて見直し、オンリーワンという誇りを持てるよう、生産者も消費者も意識して県産品に向き合うこと
- ・四季を感じ豊かな心を育むためには、身近な地元旬な食材が一番
- ・生産者と消費者の結びつきを強めて食に対する安心感を再構築していくためには地元食材が一番



様々な地元が一番という思いを込めた「地物一番」のキャッチフレーズやシンボルマークを目印に、協賛事業者の皆さんの協力のもと、県産品をクローズアップする取組を展開しています。

※1 地域で生産された農林水産物や農林水産業に由来するサービスを地域で消費・享受することを通じて、地域の住民が自らの生活、地域のあり方等について見直そうとする運動

※2 家庭の日（毎月 第3日曜日）とその前日の土曜日を「みえ地物一番の日」として設定

詳しくは  
こちら▶



地物一番

検索

# 2021年度～2025年度の取組紹介 「社食で生産者応援・地産地産地消を進めよう」

三重県内の事業者及び食堂事業者の皆様のご協力のもと、従業員食堂での県産食材の消費拡大、地産地消を切り口とした食育啓発の取組等の取組を実施しました。ここでは、過去5年間の取り組みをピックアップしてご紹介いたします。



過去の各事業者様の取組をまとめたリーフレットはこちらから。



## キオクシア株式会社 四日市工場 (2021年度)

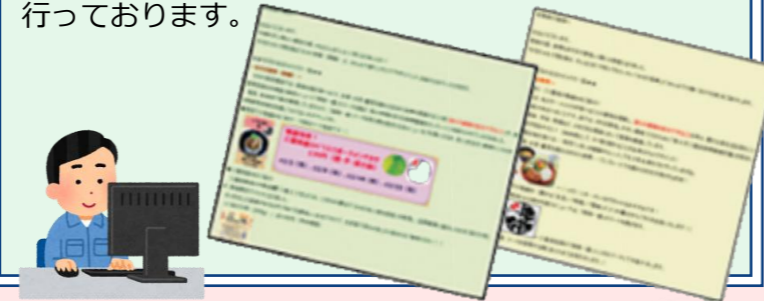
### 健康支援×地産地消のコラボレーション

社内の安全衛生委員会下部組織であるTHP (Total Health Promotion Plan) 専門委員会と食堂業者がコラボレーションし、本委員セレクトの食材を使用したヘルシーメニューの提供を行う際に地産地消食材を活用したメニューの提供を行いました。



### 食同通信によるPR活動

従業員に対して、毎月「食同通信」(社内メールマガジン)を配信し、日頃の食堂活動はもとより、食育推進に関する情報を加えることで、食育推進PR活動を行っております。



## 住友電装株式会社 (2024年度)

### 「PEARLSフェア」で健康×食育×地産地消!

「PEARLSフェア」は、従業員食堂で実施しているイベントで、会社がCSR活動の一環として支援を行っている、三重女子ラグビーチーム「PEARLS (パールズ)」とコラボし、食を通して健康意識を高めてもらえるよう、従業員でもあるPEARLS選手が監修したヘルシーメニューを提供するイベントです。

今年は当モデル事業と連携した取組として、約1か月のフェア期間中、各食堂が工夫を凝らし、県産食材を取り入れたヘルシーメニューの提供や、使用した県産食材を手作りのPOPやポスターで紹介するなど、健康意識の向上とともに、地域の食材への理解・関心を深めてもらう取組として実施していただきました。



## 古河電気工業株式会社 三重事務所 (2022年度)

### 地物一番フェアの開催・地産地消食材を表示

地産地消フェアを開催し、地産地消食材を使用したメニューを提供し、三重県が作成した「地物一番」マークの表示や県産豚に関するポスター等を食堂や社員寮に掲示し、食育推進活動のPRを行いました。

また、食堂利用者が気軽に地産地消メニューを食べられるよう、補助を行い、手取りやすい価格で販売しました。



## 三重県庁食堂 (2021年度～2025年度)

### 「野菜の日」にちなんで地産地消メニューの提供と食育啓発

8月31日の「野菜の日」にちなんで、県産野菜をたっぷり使ったメニューを提供しました。その際に、「地物一番」のポスターやのぼりで地産地消を意識させるとともに、「野菜を食べよう」ののぼりや啓発ポスターを掲示し、食育啓発を行いました。

また、カゴメ株式会社ご協力の下、職員の野菜摂取状況を実感してもらう機会を設けました。



### 食べる社会貢献

藻場の減少の一因となっている「アイゴ」や食用価値の低い「カタクチイワシ」を使用したメニューを提供することで、食育と海の環境保護・県漁業の保護といった社会貢献を両立させた取組を実施しました。

その際に、「アイゴ」1食分で保護できる藻場の面積を床に示した展示や「イワシ」のクイズを掲載した卓上POP等を設置することで、楽しく学ぶことができる工夫をしました。



## マクセルクレハ株式会社 (2023年度)

### 地物一番フェアの開催・地産地消食材を表示

食堂での県産食材へのこだわりと、県産食材の魅力を従業員に知ってもらえるよう、地物一番フェアを開催しました。

フェア期間中の1日を「地物一番の日イベント」とし、米や野菜はもちろん、茶や調味料もすべて三重県産を使用する、こだわりぬいた三重県産食材100%メニューを提供しました。「地物一番」マークの表示で使用した食材が県産食材であることをPRし、メニューとともに掲示して紹介しました。

また、伊勢茶の飲みくらべを実施し、三重県を代表するお茶である、かぶせ茶と深蒸し煎茶の違いを体験してもらいました。



### 三重県庁からのお知らせ

三重県では、「第5次三重県食育推進計画」において、「ライフステージに合わせた食育の推進」、「持続可能な食を支える食育の推進」、「多様な主体との協働による食育の推進」を基本方針として掲げており、県民の健康で充実した食生活の実現に向けて取り組んでいます。

PR資材の提供や県産食材の仕入れ先となる事業者を紹介させていただきますので、ご希望があれば下記連絡先までご連絡ください。

連絡先 三重県農林水産部フードイノベーション課  
TEL : 059-224-2395 Email : foods@pref.mie.lg.jp

