

# 酒田市食育・地産地消推進計画

(酒田市 6 次産業化戦略)

いただきます！！



令和4年3月

山形県酒田市



酒田市食育・地産地消推進計画  
(酒田市6次産業化戦略)  
[本 編]

## 「人生 100 年時代」の食生活を目指して

「酒田市食育推進計画」が平成 19 年に施行されてから、この度第 4 次の計画を策定することとなりました。今回はこれまでの推進計画に基づいた取り組みによる成果を確認し、今後の計画推進に向けた課題発見のため、市民のみなさんを対象に食育・地産地消に関するアンケート調査を実施しました。その結果、従来課題となっていた若年世代の朝食の欠食率や女性の成人やせの割合が改善されるなど、これまでの取り組みが一定の成果をあげているのがわかりました。その一方で、依然男性の肥満者割合が高い水準にあるほか、消費者のニーズを把握するための交流活動や地場産農林水産物の普及活動など、解決すべき課題が具体的に見えてきました。

また現在、持続可能な開発目標（SDGs）、ウィズ・ポストコロナへの対応、社会のデジタル化への配慮など世界規模での課題と、私たちは日常生活の中で向き合わねばなりません。特に食生活では食品ロスへの対応を含むエシカル消費（環境に配慮した消費行動）は SDGs の達成につながりますし、コロナ禍による家族と共に食卓を囲む機会の増加は、より豊かで楽しい食卓を創るチャンスでもあります。また SNS などの普及に伴う社会のデジタル化は、地元産食材や地域の特産品、6 次産業化による新商品を全国にアピールする多様な手段を与えてくれます。

「人生 100 年時代」、その 100 年を心身ともにいかに健康に過ごすか、それが問われているのが現代です。そしてその健康を維持促進する根幹となるのが「食」であると、私たち計画策定に関わった者は考えております。なにとぞ皆様にはご理解をいただき、本計画とその実践が実り多きものとなりますよう、ご尽力いただけますよう宜しくお願いいたします。

酒田市食育・地産地消推進委員会委員長

東北公益文科大学 准教授 渡辺 暁雄

# 目次【本編】

◆ 「酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）」の概要	
1 酒田市食育・地産地消推進計画の策定にあたって	1
(1) 計画策定の趣旨・基本理念	1
(2) 計画の位置づけ	2
(3) 計画期間	2
(4) 計画の推進	2
2 食育・地産地消を巡る現状と課題	4
(1) 食を楽しむ、食から健康をつくる	4
(2) 食を学び、食を受け継ぐ	7
(3) 食を知り、食に感謝する	9
(4) 食を誇り、食を発信する	11
3 食育・地産地消推進のための施策の柱	13
(1) 食を楽しむ、食から健康をつくる	13
(2) 食を学び、食を受け継ぐ	15
(3) 食を知り、食に感謝する	16
(4) 食でつながり、食を発信する	17
4 食の魅力をも高める6次産業化の推進（酒田市6次産業化戦略）	18
(1) 趣旨	18
(2) 現状と課題	18
(3) 取組方針	19
5 具体的な施策	22
(1) 食を楽しむ、食から健康をつくる	22
(2) 食を学び、食を受け継ぐ	26
(3) 食を知り、食に感謝する	27
(4) 食でつながり、食を発信する	28
6 酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）の達成状況	29
(1) 食育・地産地消	30
(2) 6次産業化	36
7 食育・地産地消及び6次産業化の推進における数値目標	38
(1) 食育・地産地消	38
(2) 6次産業化	39

# 1 酒田市食育・地産地消推進計画の策定にあたって

## (1) 計画策定の趣旨・基本理念

食は、生涯にわたって健全な心と体を培い、豊かな人間性を育む基礎となるものであり、大きな楽しみのひとつでもあります。また、それぞれの地域では食が「文化」の一つとして連綿と受け継がれています。

しかし、食をめぐる環境は時代とともに変化し続けており、食に感謝する心の希薄化や肥満・生活習慣病の増加、過度の痩身志向、孤食の増加や食文化の継承機会の減少など、食を巡る課題は複雑になっています。

こうした課題に対応するため、本市では国の食育推進基本計画に基づき、平成19年5月に「酒田市食育推進計画」、平成24年3月には「酒田市食育・地産地消推進計画」、平成29年3月には「酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）」を策定し、食育の実践に加えて、生産者と消費者の顔が見える関係の構築による地場産農林水産物の消費拡大など、さまざまな施策に取り組んできました。

その結果として、令和3年7月に市が市民を対象に実施した食育・地産地消に関するアンケート調査によると、若年世代の朝食の欠食率や女性の成人やせの割合が改善されるなど、食育などに対するこれまでの取り組みが一定の成果をあげていることがうかがえます。その一方で、依然として男性の肥満者割合が高い水準にあるほか、消費者のニーズを把握するための交流活動や地場産農林水産物の普及活動、エシカル消費（人や社会、環境に配慮した消費行動）等の推進など解決すべき課題はまだ多くあります。

こうした中、国では、平成27年に国連サミットで採択された国際開発目標「SDGs（持続可能な開発目標）」への世界的な取り組み、新型コロナウイルス感染症の拡大による食習慣や生活習慣の変化、デジタル技術の普及による社会活動の変容などといった社会情勢などを踏まえ、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進を重点事項とし、令和3年度から5年間を期間とする「第4次食育推進基本計画」を令和3年3月に策定しました。本市でも、これまでの成果と課題を踏まえながら、社会情勢（社会のデジタル化、新型コロナウイルス感染症、持続可能な開発目標（SDGs））に配慮した、食育・地産地消の取り組みと6次産業化に関する施策を推進していく必要があります。

以上のことを念頭に、本計画では、令和3年度までの計画の趣旨を引き継ぎ、「市民一人ひとりが、酒田の食の恵みを大切に健やかな心と体づくりを目指す」ことを基本理念として「酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）」を策定します。

## (2) 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）第 18 条に基づく「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（6 次産業化・地産地消法）（平成 22 年法律第 67 号）第 41 条に基づく「地域の農林水産物の利用の促進についての計画（地産地消推進計画）」に位置付くものです。

また、本市が策定する酒田市総合計画などの計画と相互に連携し、食育・地産地消及び 6 次産業化を具体的に推進するための行動計画として位置付けます。

## (3) 計画期間

令和 4 年度～令和 8 年度まで（5 年間）

ただし、社会情勢の変化などによって計画の変更が必要になった場合には見直しを行います。

## (4) 計画の推進

施策の実施状況は、毎年、酒田市食育・地産地消推進委員会を開催し、随時検証し必要に応じて見直しを図りながら、効果的な施策を実施します。

### 基本理念

**市民一人ひとりが、酒田の食の恵みを大切に  
健やかな心と体づくりを目指す**

## コラム

エス・ディー・ジーズ

# 「持続可能な開発目標 S D G s」とは？

持続可能な開発目標（S D G s）は、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに持続可能な世界の実現を目指す国際目標です。

17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない」ことを誓っています。S D G sは発展途上国のみならず、先進国が取り組むユニバーサル（普遍的）なものであり、日本も積極的に取り組んでいます。

食育の推進は、市民一人ひとりが生涯にわたって健全な心身を培うことに資するとともに、市民の食が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な行動に支えられていることについて知り、感謝の念や理解を深めることにつながります。持続可能な社会の実現に向けた礎となる取り組みです。

S D G sに関係するのは企業や行政だけではなく、普段から取り組んでいる子どもたちへの農作業体験機会の提供や地場産農産物の購入、ごみ減量や節電・節水など、市民一人ひとりの行動すべてがS D G sへとつながります。

## コラム

# 「エシカル消費」とは？

「エシカル消費」とは、直訳すると「倫理的な消費」のことで、私たちのよりよい社会に向けた人や社会、環境に配慮した消費行動となります。

何を食べるか、買うかを考えるとき、地球環境や誰かを応援できるよう意識することが重要です。一人ひとりのエシカルな消費行動が、世界の未来を変える持続可能な開発目標（S D G s）の達成につながります。

### ＜具体的な行動例＞

人への配慮・・・・・・・・・・障がいがある人の支援につながる商品を選ぶ

環境への配慮・・・・・・・・・・エコ商品を選ぶ、食品ロス量を減らす、マイバッグ・マイボトルを使う

生物多様性への配慮・・・・・・・・・・認証ラベルのある商品を選ぶ

MSC認証（海洋の自然環境や水産資源を守って獲られた水産物）

有機JAS（農薬や化学肥料などに頼らないで、自然界の力で生産された食品）

社会への配慮・・・・・・・・・・フェアトレード<sup>1</sup>商品を選ぶ

地域への配慮・・・・・・・・・・被災地の商品を選ぶ、地元の商品を選ぶ

<sup>1</sup> 「フェアトレード」 開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に取り引きすることをいいます。



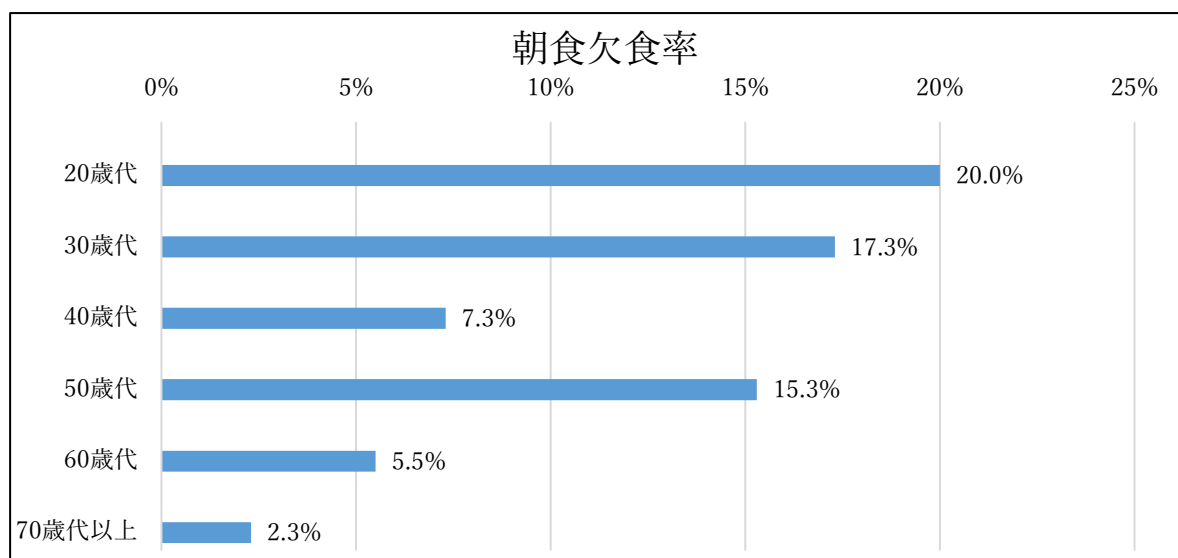
## 2 食育・地産地消を巡る現状と課題

平成29年3月策定の「酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）」に設定されている「食育・地産地消推進のための施策の4つの柱」について、令和3年7月に実施の市民を対象とした食育・地産地消に関するアンケート調査の結果などから把握される令和3年度における現状と課題は、以下のとおりです。

### (1) 食を楽しみ、食から健康をつくる

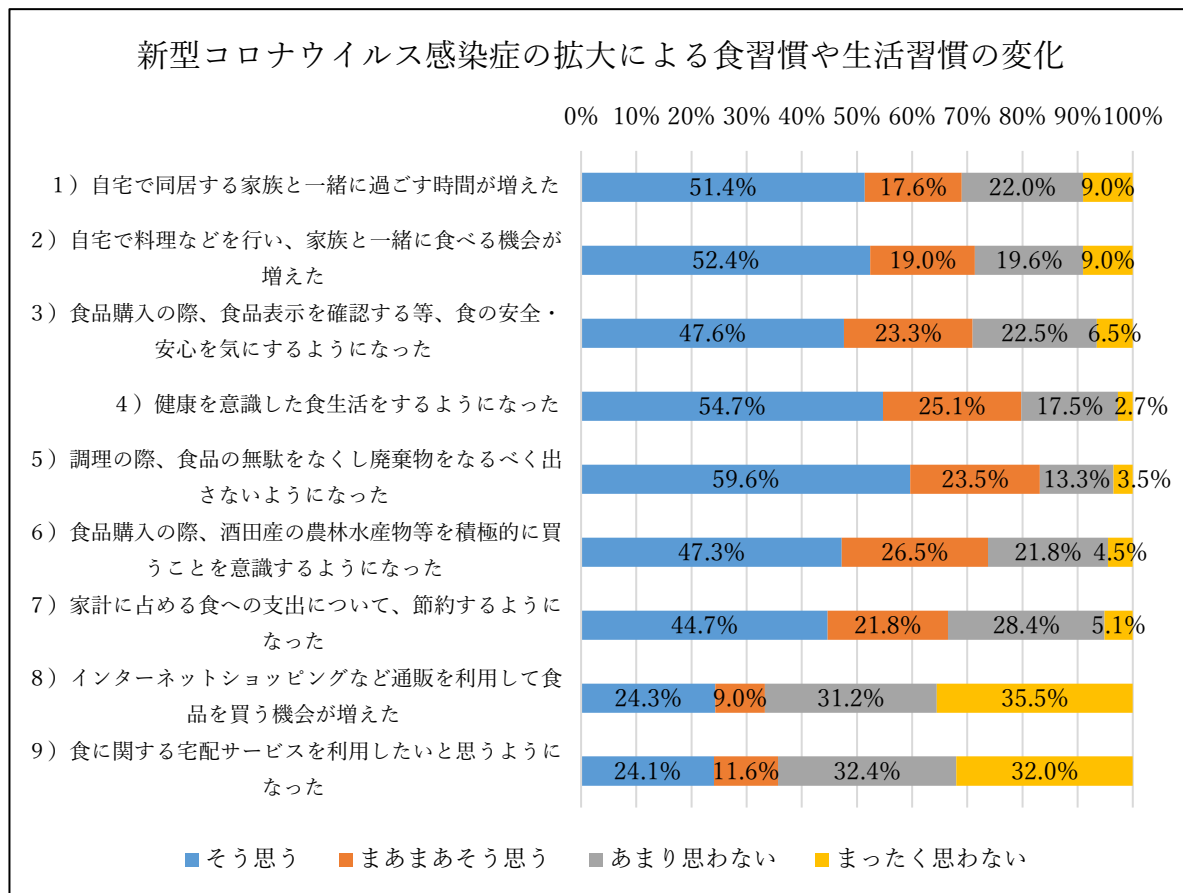
#### 〔現状〕

○食事は、私たちが生きていくために必要な栄養素をとるために行うもので、1日3食の規則正しい食生活が大切です。特に朝食は脳と体を目覚めさせ、一日を活動的に過ごすためのエネルギー源となります。本市では、これまでの取り組みにより子どもの朝食欠食率がある程度改善しているものの、20～30歳代の朝食欠食率が他の世代と比較して高い水準にあり、若い世代の食に関する知識や意識、食育実践状況等で他の世代より課題が多いのが現状です。



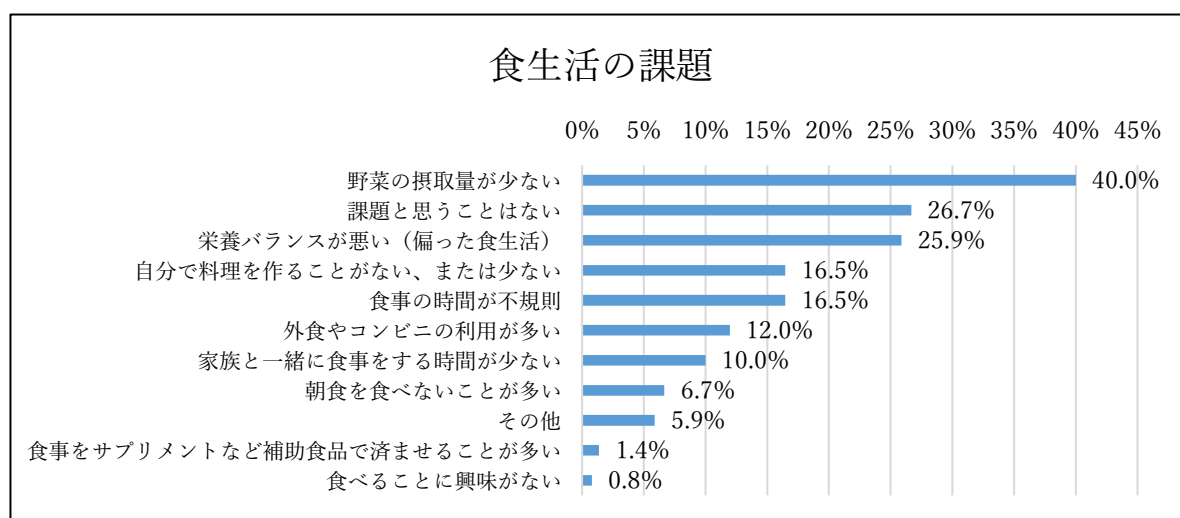
資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

○新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、市民の約7割が、「自宅で同居する家族と一緒に過ごす時間が増えた」、「自宅で料理などを行い、家族と一緒に食べる機会が増えた」と回答しており、生活様式や食習慣に大きな影響があったことが伺えます。



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

○食生活について、野菜摂取量の不足や栄養バランスの悪い偏った食生活が課題と考える市民が多い傾向にあります。



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

※各項目の合計が100%を超えているのは、複数回答可のため。

○山形県「保健福祉統計年報」によると、本市の悪性新生物、心疾患、脳血管疾患のいわゆる「三大生活習慣病」による死亡率は45.2%（令和元年度）を占めています。栄養バランスの良い正しい食生活を送ることは健康づくりの基本であり、疾病や心身の安定とも深い関わりがありますが、脂肪や塩分の過剰摂取に代表されるような栄養の偏りの課題は現在も改善するまでには至っていません。

○偏った食生活などにより、中高年層では肥満やメタボリックシンドローム<sup>2</sup>の傾向、高齢者では食欲減退、嚥下機能の低下などによる低栄養状態の傾向があることが指摘されています。

○Vリーグ女子バレーボールチームのアランマーレの選手が市内小学校を訪問し、食の大切さや栄養素の役割などをレクチャーした後、スポーツで児童と交流しており、プロスポーツ選手と連携した児童への食育が推進されています。

### [課題]

○子ども時代に健全な食生活を確立することは今後、健全な心身と豊かな人間性を育む基礎となるものであることから、子どもを産み育てる若い世代の食育を重点的に進め、食育の知識や取り組みを次世代につなげることが求められています。

○生涯にわたって健康に過ごせるよう、幼少期から食育の意識や必要性に対する理解を深める必要があります。

○孤食に見られる食の単品化や偏りを改善し、子どもから高齢者までの幅広い世代と一緒に食事をする「共食」を促進し、誰かと食べることによるコミュニケーションの増加や食事内容の充実が求められています。

○生活習慣病の予防や重症化の防止・改善のため、正しい食の知識による健全な食生活の実践が求められています。

○中食<sup>3</sup>や外食<sup>4</sup>は、内食<sup>5</sup>に比べて主食・主菜に偏った食事、塩分・脂肪の摂取が多い食事になる傾向があります。そのため、栄養や健康を意識して中食・外食を上手に利用する必要があります。

○子どもたちに対する食育のアプローチは、園や学校だけではなく、家庭を巻き込んで推進する必要があります。

○SDGsは「誰一人取り残さない社会」をスローガンに、飢餓の解消やすべての人に健康と福祉、教育の機会を与えることを目標としています。これに関連して、全国では、支援を必要とする子どもへの食事提供や孤食の解消、豊かな食材による食育・地産地消、地域における交流の場づくりなどにつなげるため、子ども食堂が開設されていることから、本市においても、子ども食堂など、子どもの居場所づくりを推進する必要があります。

---

<sup>2</sup> 「メタボリックシンドローム」 内臓脂肪肥満型に高血糖、高血圧、高脂血症のうち2つ以上を合併した状態をいいます。

<sup>3</sup> 「中食」 外部で調理されたものを購入し、家庭等、購入店以外の場所で食べることをいいます。

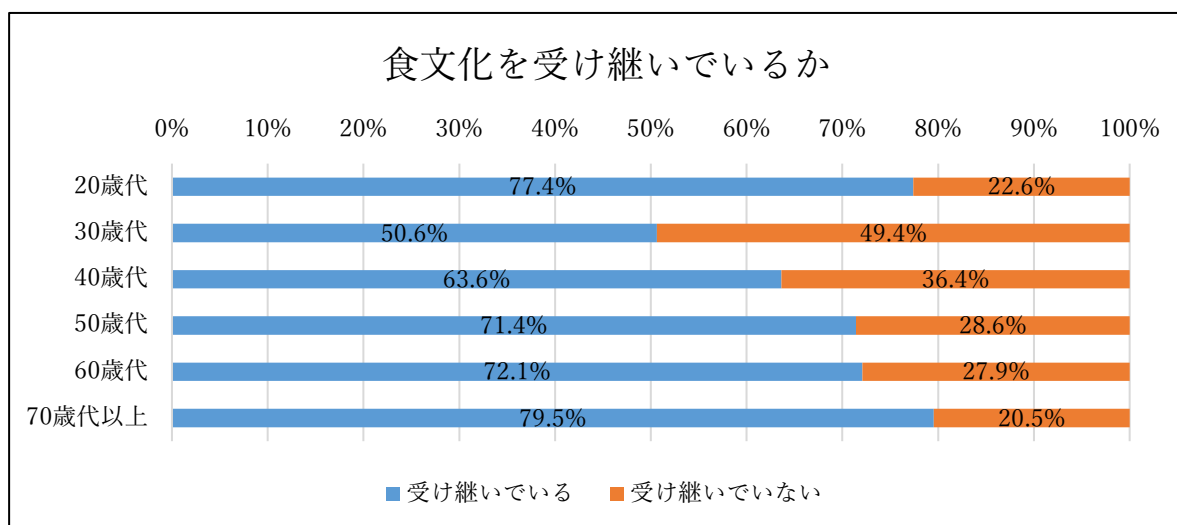
<sup>4</sup> 「外食」 飲食店等で食事をするをいいます。

<sup>5</sup> 「内食」 家庭で食材を調理して食べることをいいます。

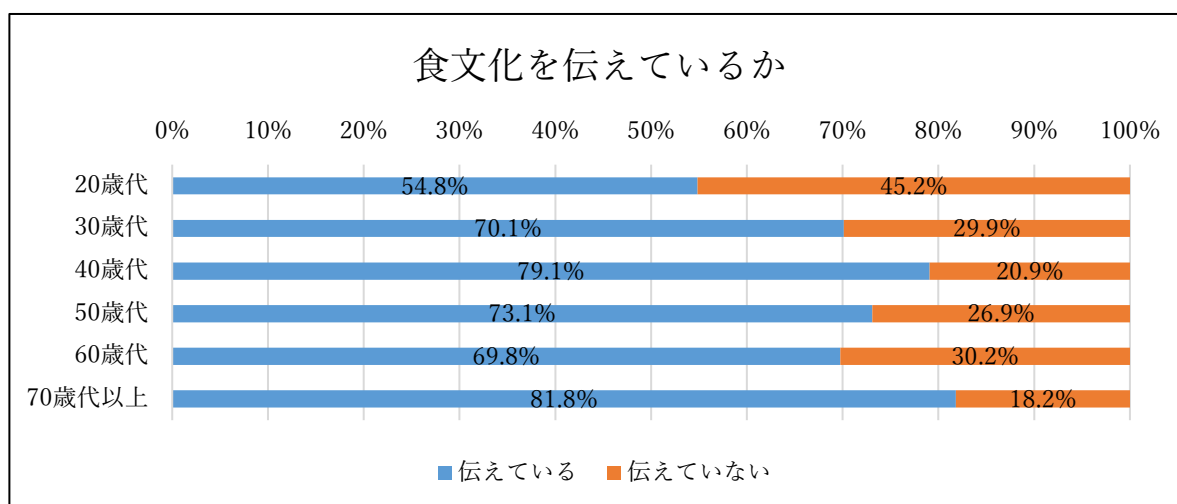
## (2) 食を学び、食を受け継ぐ

### [現状]

○本市には、四季折々の食材を利用した郷土料理や、伝統行事の際に伝えられてきた行事食と呼ばれる地域独特の食文化があります。しかしながら、郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味などを前の世代から継承し伝えている割合は、若い世代において低い傾向にあります。核家族化の進展や後継者不足による地域行事の減少などにより、郷土料理や行事食の由来、食事の作法など、伝統的な食文化を学ぶ機会が減少し、次の世代に受け継がれなくなってきていることが要因と考えられ、郷土料理や行事食の作り方を知らない人が多くなり、実際に食べる機会も減少することが懸念されます。

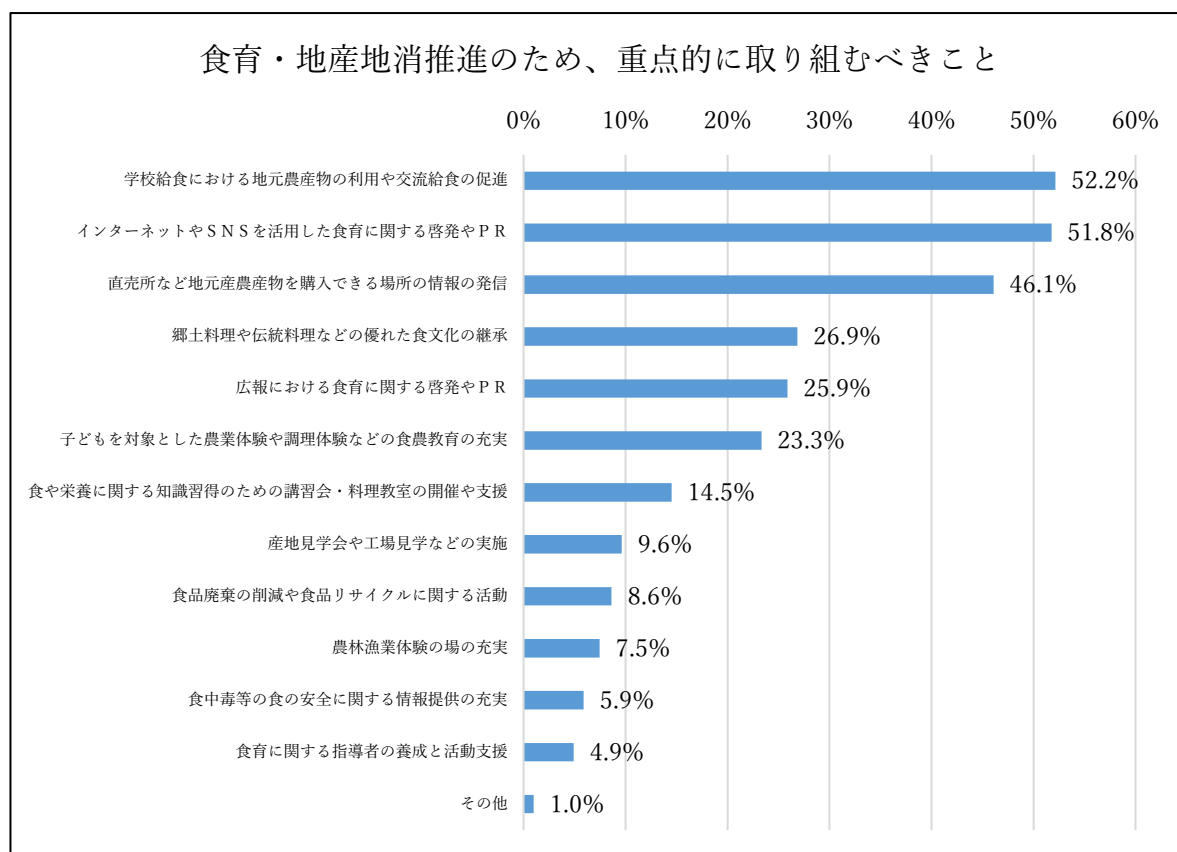


資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

○本市の食育・地産地消を効果的に進めていく上では、重点的に取り組むべきこととして、「学校給食における地産農産物の利用や交流給食の促進」、「インターネットや SNS<sup>6</sup>を活用した食育に関する啓発や PR」、「直売所など地元産農産物を購入できる場所の情報の発信」を考える市民が多くいます。



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

※各項目の合計が 100%を超えているのは、複数回答可のため。

○生産技術の進歩や物流の発達により、四季を問わず全国各地の多様な生鮮食料品を購入できるため、旬の食材を使った料理や食材の産地を意識しにくくなっています。

○農林漁業者の高齢化が進み、担い手が減少しており、在来作物の継承が危惧されます。

### [課題]

○食を通じた地域文化を次世代に継承するため、地域の郷土料理や行事食の作り方、由来、食事作法を子どものころから学び、郷土愛を育む必要があります。

○郷土料理や行事食などの食文化を家庭だけでなく学校や地域でも学ぶ機会を設けるほか、核家族などで食文化の継承が困難な家庭の保護者へも積極的に情報発信を行う必要があります。

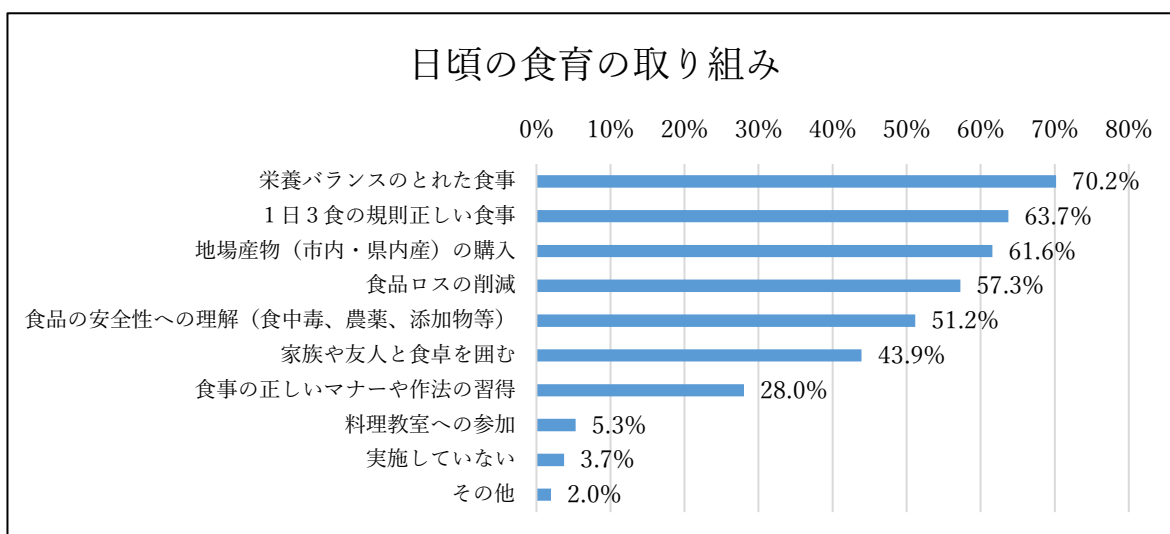
○地元の旬の食材のすばらしさを再認識し、栄養バランスの面でも優れた食生活を実践するため、地産農林水産物について料理方法を含め周知を図る必要があります。

<sup>6</sup> 「SNS」 ソーシャルネットワーキングサービス (Social Networking Service) の略で、登録された利用者同士が交流できる Web サイトの会員制サービスのことをいいます。

### (3) 食を知り、食に感謝する

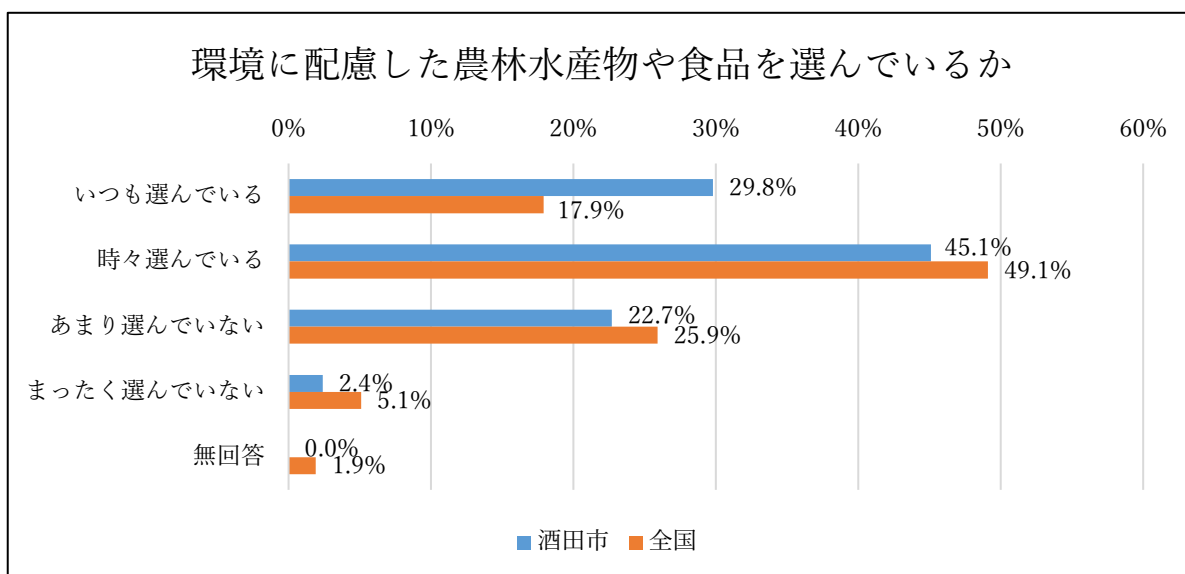
#### [現状]

○農林水産省「食料需給表」によると、食料自給率が37%（令和2年度）の日本では、食料の供給を海外からの輸入に大きく依存している一方、農林水産所及び環境省の推計で600万トン（平成30年度推計）にのぼる大量の食品ロス<sup>7</sup>を発生させており、環境へ大きな負担を生じさせています。一方で、SDGsでは、2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の食料廃棄を半減させ、生産・サプライチェーンにおける食品ロス量を減少させる目標を掲げています。SDGsに関する取組みとして、日頃から、食品ロスの削減や環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶことを意識している市民が多いように見受けられます。



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

※各項目の合計が100%を超えているのは、複数回答可のため。



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

<sup>7</sup> 「食品ロス」 食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。

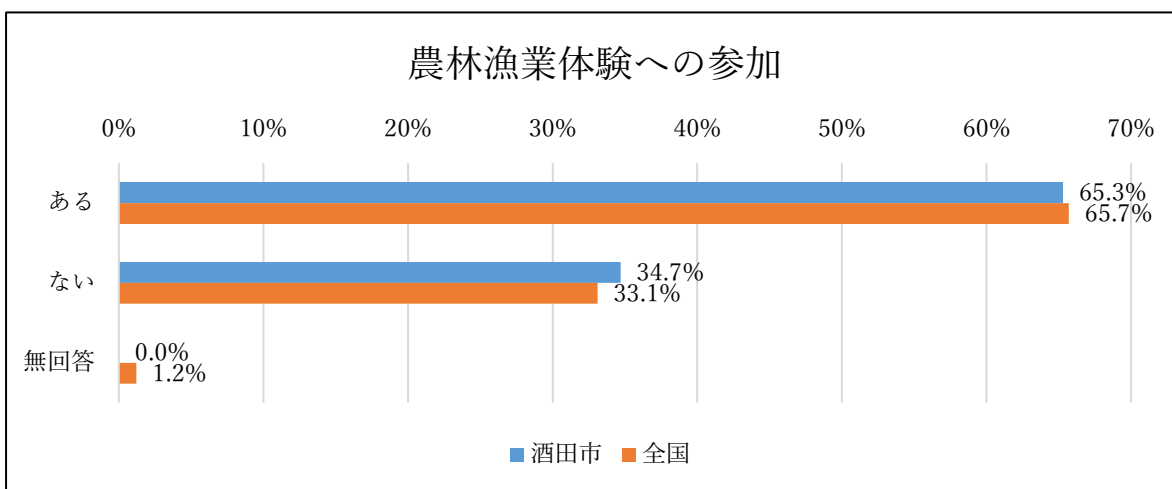
○認定こども園、保育所、小・中学校において、農業体験などの食育交流活動を実施する農業者による地域学習活動が定着しています。

○現代は食べ物が豊富にあり、簡単に調理されたものを手に入れることができるため、食への感謝の心が薄れてきていることが懸念されます。本市でも、市街地化が進み子どもの農業体験の機会が減少するなど、農林水産物が育つ自然環境、その生産等に伴う苦労や喜びなど食の背景が見えにくくなっています。そのため、生産者や料理を作ってくれた人への感謝の気持ちを実感できにくくなり、偏食や食べ残しに違和感を持たない傾向が見受けられます。

○規格外の農産物は直売所での販売や加工品等に使用されるものの、生産の段階で捨てられているものも多くあります。

### [課題]

○生産者と消費者の交流を通じた食への理解は、農林水産まつりやグリーン・ツーリズムなどを通して深められてきていますが、より一層推進していき、生産者と消費者のお互いの顔が見える関係により、地元の安全・安心な農林水産物をPRし、地産地消<sup>8</sup>を積極的に進めていく必要があります。なお、これまでに農林漁業体験へ参加したことがある市民の割合は、全国平均と同程度ではあるものの、継続してグリーン・ツーリズムや幼児期からの食農教育を推進していく必要があります。



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

○恵まれた風土と環境にあることを認識し、地元の食に対する愛着を高め、誇りに思う気持ちを養うことが求められています。

○離乳食に地場産農林水産物を積極的に取り入れるなど、乳幼児期から地場産農林水産物に触れさせる取り組みが必要です。

<sup>8</sup> 「地産地消」 地元で生産された農林水産物を地元で消費することをいいます。国の基本計画では、地域の消費者ニーズに即応した農業生産と、生産された農産物を地域で消費しようとする活動を通じて、農業者と消費者を結びつける取り組みであり、消費者が生産者と「顔が見え、話ができる」関係で地域の農産物・食品を購入する機会を提供すると共に、地域の農業と関連産業の活性化を図ることと位置づけています。

○生産から消費に至るまでの間にどれだけの人が食に携わっているのかを意識し、食への感謝の気持ちを育む必要があります。

○大量の食品を廃棄している国がある一方、世界では多くの人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいる状況を理解し、食事ができることに感謝し、「もったいない」の精神で食品ロスの削減に取り組み、環境に配慮する必要があります。

#### (4) 食を誇り、食を発信する

##### [現状]

○市内の高等学校と食品関連事業者等との連携により、生徒の自由なアイデアを取り入れた商品開発を行っている事例があり、生徒の食への理解を深めています。

○庄内平野に位置する本市は、広大な農地で生産される農産物に恵まれ、農産物直売所が多く設置されているほか、市内のスーパーマーケットなどにも地元の野菜を販売するコーナーが設けられています。また、本市の交流都市である武蔵野市にも農林水産物等を販売するアンテナショップ「麦わら帽子」が設置されており、構成する他市町村と比較した売り上げはトップを維持しています。

○主な農産物直売所は武蔵野市のアンテナショップ「麦わら帽子」を含めて現在8か所あり、販売額は市設置の施設（産直たわわ、めんたま畑、悠々の杜アイアイひらた）の合計で、約208,185千円（令和2年度）にのぼっています。

##### [課題]

○本市の食育・地産地消を効果的に進めていく上で、「インターネットやSNSを活用した食育に関する啓発やPR」に重点的に取り組むべきとする声が多くあり、デジタル技術を活用した食に関する情報発信に積極的に取り組む必要があります。

○直売所など地場産農産物を購入できる場所の情報発信が求められています。



## コラム

# 「食育ピクトグラム」について

農林水産省では、食育の取組みをわかりやすく発信するため、絵文字で表現した「食育ピクトグラム」を作成しています。資材、食品等の商品の包装、ポスター、リーフレット、店頭POP、ウェブページ、書籍、名刺等に表示することで、食育の取組みについての情報発信及び普及・啓発を行うことができます。本計画でも、次頁からの「施策の4つの柱」について、関連するピクトグラムを表示しています。



1 みんなで楽しく  
食べよう

家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事は、心も体も元気にします。



2 朝ごはんを  
食べよう

朝食の摂取は、健康的な生活習慣につながります。



3 バランスよく  
食べよう

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活になります。



4 太りすぎない  
やせすぎない

適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防します



5 よくかんで  
食べよう

よくかんで食べることにより歯の発達・維持、食べ物による窒息を防ぎます。



6 手を洗おう

食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養います。



7 災害に  
そなえよう

いつ起こるかもしれない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。



8 食べ残しを  
なくそう

持続可能な社会を達成するため環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めます。



9 産地を  
応援しよう

地域でとれた農林水産物や被災地食品等の消費は、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につながります。



10 食・農の  
体験をしよう

農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めます。



11 和食文化を  
伝えよう

地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にして、次の世代への継承を図ります。



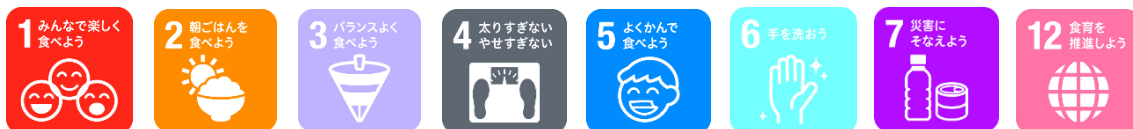
12 食育を  
推進しよう

生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組みを応援します。

### 3 食育・地産地消推進のための施策の柱

本市における食育・地産地消に関する現状と課題やこれまでの経過を踏まえ、食育・地産地消を推進していくための指針として4つの柱を設け、今後、施策を展開するうえでの基本とします。

#### 施策の柱(1) 食を楽しみ、食から健康をつくる



#### <実践ポイント「若い世代の食を見直し、生涯健康に食を楽しむ」>

##### 【重点課題】

- ①内食の機会を積極的に持ち、食を楽しむ。
- ②減塩及び野菜摂取増加を促進する。
- ③家庭を巻き込んだ食育を推進する。
- ④子どもの居場所における地産地消の充実を図る。
- ⑤企業やプロスポーツ組織などと連携し、子どもの食への興味関心を醸成する。

##### ●世代ごとに目指す姿

<b>〔乳幼児期〕</b>
①さまざまな食材を口にして、好き嫌いをつくらない。
②よく噛んで食べる習慣を身につける
③きちんと歯みがきをする。
④スプーン、フォーク、箸などの食器の正しい使い方やマナーを身につける。
⑤“早寝早起き朝ごはん”を中心に、規則正しい生活リズムを身につける。
⑥給食やおやつ時間にみんなで食べ、食べることを楽しいと感じる心を育む。
⑦「いただきます」「ごちそうさま」といったあいさつができるようになる。
<b>〔小学生〕</b>
①早寝早起き、歯磨きなどの基本的な生活習慣を身につける。
②あいさつやマナーなど食事の礼儀や作法、調理の手伝いや後片付けを習慣化する。
③家庭での食事や給食を通して、食や食材について興味、関心をもち、共食により好き嫌いや食わず嫌いを減らす。
④正しい食習慣と栄養バランスの良い食事の大切さを理解する。
⑤プロスポーツ選手との交流を通して、食に対する理解を深める。

<b>〔中学生・高校生〕</b>
①買い物や料理の手伝いを通して、適切な食品の選択や保存、調理上の衛生管理等ができるようにする。
②食品に関する正しい知識を身につけ、主体的な判断により、食品を選択できるようにする。
③自分の適正体重を知り、無理なダイエットをしない。
④自分の食生活を振り返り、評価し改善できる力や、自分の身体の成長や体調の変化を知り、自分を大切にできる力をつける。
⑤さまざまな学習を通して、栄養バランスなど食に関する幅広い知識を習得する。
<b>〔大学生・若年期〕</b>
①日頃の食の大切さを認識し、栄養バランスや規則正しい食生活を心がける。特に減塩や野菜の摂取増加を意識して取り組む。
②主体的な判断で食品を選択できるように、食品や健康、生活習慣病に関する正しい知識を身につける。
③無理なダイエットによるやせ過ぎや、過食・偏食による肥満を予防・改善する。
④生活習慣病や健康に関する情報を収集し、主体的に食の選択ができるようにする。
<b>〔子育て期〕</b>
①家庭での食事が食育の原点であることを自覚し、子どもの発育に応じて「いただきます」「ごちそうさま」などのあいさつや食事の作法を教え、身につけさせる。
②日頃の食事を自己認識し、栄養バランスや規則正しい食生活を意識し、改善する。特に減塩や野菜摂取増加を意識して取り組む。
③家族を含めた健康管理や生活習慣病予防のための食生活を心がける。
④子どもの発育に応じた調理体験の機会を増やす。
⑤各種講座や給食だよりなど、食育に関する情報を積極的に学び、それを実践する。
⑥適切な食品の選択や保存、調理上の衛生管理等をしっかりと行い、食品に関する正しい知識を身につけ、主体的な判断により食品を選択できるようにする。
⑦自分にとって適正な食事内容と量を知り、適正体重を維持する。
<b>〔壮年期・高齢期〕</b>
①家庭が食育の原点であることを自覚し、子どもや孫世代への適切なしつけとともに食育を推進する。
②日頃の食事を自己認識し、栄養バランスや規則正しい食生活を意識して改善する。特に減塩や野菜摂取増加を意識して取り組む。
③買い物や料理を子どもや孫世代と共に行い、知識や体験を次世代に伝える。
④地域全体で「共食」の機会を設け、食を楽しみながら食文化や正しい食生活を伝える。
⑤年代に応じた各種講座等で食習慣や食に関する知識を再習得する。
⑥高齢者の身体的機能の低下（歯の欠損、唾液の分泌低下、嚥下障害、消化液の分泌減少、味覚・臭覚・視力の低下等）を補うための食事を理解し、協力する。
⑦単身または夫婦のみの高齢世帯者においては、地域活動への参加と併せて、地域での「共食」の機会を積極的にもち、参加する。
<b>〔各世代共通〕</b>
①できる限り家族や友人などと一緒に食事をし、会話を楽しみながら食べる。
②日に3度の食事をとり、特に朝食は毎日しっかり食べる習慣を身につける。

## 施策の柱(2) 食を学び、食を受け継ぐ



### <実践ポイント「地域の食文化や伝統を学び、次世代に伝える」>

#### 【重点課題】

- ①郷土料理などの食文化を学び、次世代に伝える。
- ②学校給食における地場産食材の積極的な利用を推進する。

#### ●世代ごとに目指す姿

<b>〔乳幼児期〕</b>
①地域の食材に触れ、食にはさまざまなものがあることを知る。
<b>〔小学生〕</b>
①家庭料理を作るお手伝いを積極的に行う。
②料理教室などに積極的に参加し、家でも作ってみる。
③学校給食に用いられる食材について興味をもつ。
④郷土料理や行事食を食べることで知り、地域の食文化に親しみをもつ。
<b>〔中学生・高校生・大学生・若年期〕</b>
①地域の食材や食文化を学ぶとともに、伝えることの大切さを理解する。
②家庭料理や郷土料理を作ることで、地域の食文化を学ぶ。
③地元の旬の食材を使って調理してみる。
<b>〔子育て期・壮年期・高齢期〕</b>
①郷土料理や伝統料理の作り方や由来等を自ら学び探究する。
②地元の旬の食材を使い、いろいろな料理方法を試みる。
③地域の伝統行事など、さまざまな食体験の機会を通じて、地域の食材や郷土料理、行事食といった食文化を次の世代に伝える。
④地域の高齢者の知恵や体験談を若い世代に伝える場を設け、食に対する知識を高める。

### 施策の柱(3) 食を知り、食に感謝する



#### <実践ポイント「地元の食材に関心を持ち、誇りにする」>

#### 【重点課題】

- ①食品ロスの削減や環境に配慮した食品の購入を促進する。
- ②乳幼児期から地場産農林水産物に触れる機会を増やす。

#### ●世代ごとに目指す姿

<b>〔乳幼児期〕</b>
①農産物の栽培や収穫、料理体験などを通して、食べ物に興味をもつ。
<b>〔小学生・中学生・高校生〕</b>
①農産物の栽培や収穫、調理体験などを通して、食べ物の生産と消費に関心を抱く。
②食に恵まれている地域であることを認識し、生産者や食事を作る家族への感謝の気持ちを育む。
③農林漁業体験や生産者との交流を通して農林水産物の重要性を学ぶとともに、食の都であることへの誇りをもつ。
④食べ残すことに対して「もったいない」と思える心を養う。
<b>〔大学生・若年期〕</b>
①地域の農林水産物に関心を持ち、その旬を知り、食事に積極的に取り入れる。
②農林漁業体験に積極的に参加し、生産者との交流を通して農林水産物の産地であることへの理解を深める。
③食への感謝の心と「もったいない」の気持ちを持ち、食品ロスの減少に取り組む。
④過剰包装でなくゴミが少ない商品や有機農産物などの環境に配慮した食品を積極的に購入する。
<b>〔子育て期・壮年期・高齢期〕</b>
①日々の食事に地元の食材を取り入れ、食卓の話題にする。
②子どもたちに家庭菜園で採れた野菜の調理など多様な食体験の機会を設ける。
③食への感謝の心と「もったいない」の気持ちを持ち、食品ロスの減少に取り組むとともに、次世代へ伝える。
④グリーン・ツーリズムや農家民泊（農泊）を促進し、子どもたちの農林漁業体験の充実や受入態勢の整備を図りながら、都市住民との交流を図る。

⑤生産者と消費者との交流を通して、食を生み出す地域の農業を体験し、学ぶ。
⑥地場産農林水産物を積極的に取り入れた食事（離乳食を含む）などを通して、乳幼児期から地場産農林水産物に触れさせる。
⑦過剰包装でなくゴミが少ない商品や有機農産物などの環境に配慮した食品を積極的に購入する。

#### 施策の柱(4) 食でつながり、食を発信する



#### <実践ポイント「地元産食材の付加価値を高め、ブランド化を図る」>

##### 【重点課題】

- ①デジタル技術を活用し、消費者の声を集め、食の発信やPRを行う。
- ②高校生への食育を推進する。
- ③地場産農産物の地産地消につながる情報を発信する。

##### ●目指す姿

<b>【生産者・農林水産業団体】</b>
①地場産農林水産物の販路拡大・販売促進を図る。
②消費者ニーズを踏まえた新たな商品開発や、異業種間の連携を推進する。
<b>【行政・教育機関・生産者・農林水産業団体・企業・団体・飲食事業者】</b>
①市内飲食店等での地場産農林水産物の利用拡大を推進する。
②インターネットやSNSなどを活用し、直売所や地場産農林水産物などの情報を発信する。
③学校との連携により、生徒のアイデアを取り入れた商品開発を行う。
<b>【行政】</b>
①生産者と加工業者、飲食店など、異業種事業者との交流推進を図る。
②地場産農林水産物を利用した加工品等の開発・販売への支援を行う。
③地場産農林水産物の加工等を行う企業誘致を行う。
④新たな産業の創出を図る。
⑤販路開拓・販路拡大に役立つ情報を提供する。
⑥学校と食品関連事業者等をつなぎ、双方が連携した商品開発を推進する。
⑦商品開発や販路開拓などに関するセミナーを開催し、6次産業化 <sup>9</sup> を推進する。

<sup>9</sup> 「6次産業化」 農業や水産業などの第一次産業が食品加工（第二次産業）・流通販売（第三次産業）にも業務展開することをいいます。1、2、3を掛けて（又は足して）6になることから6次産業といっています。

## 4 食の魅力を高める6次産業化の推進（酒田市6次産業化戦略）

### (1) 趣旨

海、山、川、平野といった地理的環境に恵まれ、多様で優れた地域資源が豊富な本市において、農林水産業は重要な基盤産業であるといえます。しかしながら、人口減少等による食の需要の減少や、少子・高齢化による担い手不足など、農林水産業をめぐる状況はこれまで以上に厳しくなることが予想されます。

こうした中、本市は魅力ある地域資源を有効に活用し、生産、加工、販売を一体的に取り組む6次産業化や、人、物、技術、情報の共有など地域のネットワークによる連携を推進し、農林水産業の持続的発展の実現と地域ビジネスによる産業の活性化を図るため、この6次産業化戦略において本市の6次産業化の基本的な方向性を示すものです。

### (2) 現状と課題

#### [現状]

○本市ではこれまで農業者を中心とした農林水産加工グループが組織され、個人で活動する農業者も含めて、さまざまな加工品の開発及び販売が行われてきましたが、高齢化や後継者不足等により、活動を辞める団体や個人が近年見受けられます。

○農業者は生産だけでも忙しく、加工や販売まではなかなか手が回らないことや、加工を行う上での設備投資のリスクも生じることから、6次産業化の取り組みに興味があっても、なかなか実現には至らない状況にあります。

○加工・販売には、さまざまな申請手続きのほか、経営感覚、加工技術なども求められること、また、消費者ニーズの把握、販路開拓なども重要となりますが、相談できる場やノウハウを習得する機会が少ないことも、6次産業化への障壁となっています。

○農業者と商工業者が連携した商品開発や、商品開発を前提とした意見交換などの取り組みは進められてきましたが、原料の安定供給などの課題もあり、商品開発に至ったケースは少ないのが現状です。

○開発から販売に至った商品においても、販路開拓に苦慮するなど、販路拡大が難しいケースが多く見受けられます。

○市内に生産者が地域横断的に参加できるコミュニティがなく、情報交換や異業種交流が進まない状況にあります。

○平成30年度より酒田市産業振興まちづくりセンター（通称：サンロク）が開設され、農林水産事業者を対象とした販路拡大やEC<sup>10</sup>などのセミナーの開催や農商工連携等に関する新たなプロジェクトへの支援などを行っています。

---

<sup>10</sup> 「EC」 Electronic Commerce（エレクトリックコマース）の頭文字をとった略語。インターネットを利用して、受発注がコンピュータネットワークシステム上で行われる電子商取引のことをいいます。

## [課題]

- 6次産業化の成功事例や失敗事例など、6次産業化に取り組む際の参考となる情報共有の機会や、加工品製造の基礎知識、リスクへの対応方法などの知識を習得する場が求められています。
- 集約された農地の活用による効率的な生産体制の構築や、原材料の安定供給のためのロットの確保など、商品開発や販売における課題を整理し検討する必要があります。
- 商品開発や販売の仕組みづくりのため、生産者同士や他産業との情報交換や人脈形成の場の確保が求められています。
- マーケットイン<sup>11</sup>の考え方に基づいた原材料の生産、商品開発、販路の確保を行うほか、消費者への訴求力のある商品の情報発信（商品価値、物語、ブランド性等）を考える必要があります。

### (3) 取組方針

6次産業化や農商工観連携<sup>12</sup>により地域が一体となって農林水産物の付加価値を高め、地域ビジネスによる産業振興を図るため、次のことに取り組めます。

#### ① 商品の開発や販売の推進

6次産業化に関するセミナーへの参加を呼びかけるほか、商品開発や販路拡大に取り組む団体を支援します。また、地場産農林水産物を単に使用するだけでなく、消費者ニーズを踏まえた上での商品開発及び販路を確保する取り組みを推進します。また、ウィズ・ポストコロナ時代における新たな需要を取り込むため、農林漁業者や食品製造業者等によるネット販売やふるさと納税への出品を促します。さらに、農業者団体や商工業者等に対して国内外で開催される商談会等の情報を提供するとともに、出展やプロモーション活動を促進するほか、首都圏等の大消費地での物販やプロモーション活動を促進します。

#### ② 商品の地域での利用促進

市内の直売施設や小売店のほか、学校や医療機関、福祉施設などの給食提供施設等に対して6次産業化商品の利用や販売を働きかけ、地域内でのPRを行い地元での消費拡大を目指します。

#### ③ 農商工観連携

生産者、加工会社、飲食店、商工観光関係団体、学生等との交流の機会を設け、情報提供や人脈づくり、知識やアイデア、技術提供の場をつくり、相互理解のもと、地域が一体となって地場産農林水産物の高付加価値化及びブランド化を推進します。

---

<sup>11</sup> 「マーケットイン」 消費者が必要とするものを提供するという考え方をいいます。

<sup>12</sup> 「農商工観連携」 農林水産業者と商工業者、観光業者等の関係団体がそれぞれの有する経営資源を互いに持ち寄り、新商品・新サービスの開発等に取り組むことをいいます。



#### ④ 地域資源を活用した商品のブランド化

市民の声を反映させた商品開発やブランド化を推進します。なお、市民を対象とした食育・地産地消に関するアンケート調査結果で、今後重点的に商品開発やブランド化を推進すべきと思う酒田市の農林水産物の品目について、複数回答のあった品目は以下のとおりです。また、食育・地産地消に関するアンケート調査結果で回答がなく、県で策定した第4次農林水産業元気創造戦略の基本戦略に関するプロジェクトの対象となっている品目は(※)で掲載しています。

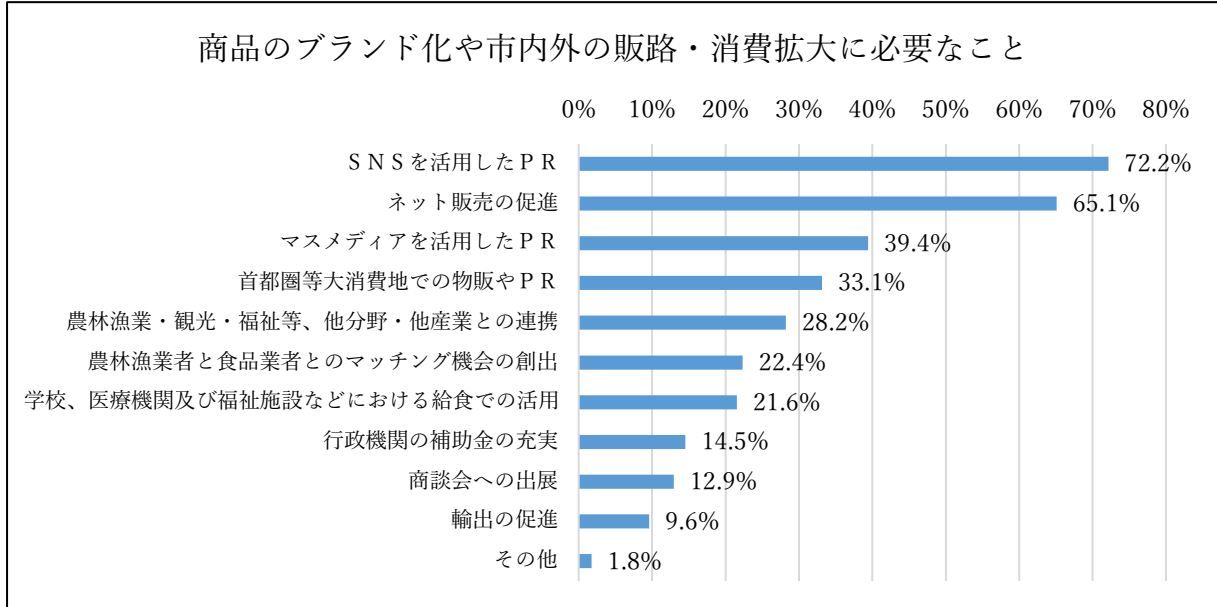
項 目	品 目
穀類	米、大豆、そば、小麦
野菜	ねぎ、えだまめ、トマト、いちご、メロン、きゅうり、なす、だいこん、アスパラガス、さといも、あさつき、すいか、さつまいもにら (※)
果樹	日本なし、西洋なし、かき、うめ、ぶどう、おうとうもも (※)、りんご (※)
水産物	イカ、牡蠣、タラ、カニ、トビウオ、マグロ、ノドグロ、タイ、カレイ、トラフグ サワラ (※)、サクラマス (※)、サケ (※)
畜産物	豚、生乳 牛 (※)、鶏 (※)
特用林産物	きのこ類、山菜類

#### ⑤ 多様な媒体による情報発信

SNS、インターネット、マスメディアなどの多様な媒体を活用して、消費者へ6次産業化商品のPRを行います。

【参考】

食育・地産地消に関するアンケート調査によると、酒田市の農林水産物を活用した商品について、今後ブランド化や市内外の販路・消費を拡大していくため必要なことは、以下のとおりです。



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

## 5 具体的な施策

### 施策の柱(1) 食を楽しみ、食から健康をつくる

実施主体	対象	具体的な施策	主な推進主体	方向性
全体	全体	毎月19日の「食育の日 <sup>13</sup> 」に家族団らんを推進する	農政課、健康課、 保育所、認定こども園、 小学校、中学校、高校	継続
家庭	全体	家族や友だちと食卓を囲み、会話をしながら食事の楽しさを感じ、マナーやあいさつ、食への感謝の気持ちを高める	農政課、保育所、認定こども園、 小学校、中学校、高校	継続
	全体	1日3食の規則正しい食事を心がける	健康課、 食生活改善推進協議会	継続
	全体	家族と一緒に食べる回数を増やす	農政課	継続
	全体	自宅での料理の機会を増やす	食生活改善推進協議会	新規
	全体	減塩や野菜・果物の摂取など、栄養バランスに配慮した食事を心がける	健康課、 食生活改善推進協議会	新規
	乳幼児期 小学生 中学生 高校生	食事のあいさつ（いただきます、ごちそうさまでした）を大切にす	保育所、認定こども園、 小学校、中学校、高校	継続
	乳幼児期 小学生	早寝・早起き・朝ごはんを推進するとともに、歯磨きを習慣づけ、子どもの頃から望ましい生活習慣を身につけさせる	保育所、認定こども園、 小学校	継続
	乳幼児期	幼児期から栽培や調理に関わらせるなど、食に関する学習や体験の機会を増やす	保育所、認定こども園	継続
	乳幼児期 小学生	食事の盛り付け、運ぶ、食器を洗うなど、子どもに手伝わせ、小さな頃からできるようにする	保育所、認定こども園、 小学校	継続
	中学生 高校生 大学生 若年期	自分の適正体重を把握し、無理なダイエットや肥満を防ぐ	健康課	継続
	乳幼児期 小学生 中学生 高校生 大学生 若年期	1日3食きちんと食べる習慣を身につけさせる 特に朝食は毎日食べるように心がける	健康課、食生活改善推進 協議会、保育所、認定こども園、 小学校、中学校、高校	継続
	乳幼児期 小学生 若年期 子育て期	子どもだけでなく、親と一緒にテーブルマナーや箸の持ち方、主食・主菜・副菜のバランスの良い食べ方などを学ぶ	保育所、認定こども園、 小学校、健康課	継続
	全体	適切な質と量の食事と適度な運動を実践する	健康課	継続
	全体	自身や家族の歯と口腔の健康づくりに取り組む	健康課、 酒田地区歯科医師会	継続

<sup>13</sup> 「食育の日」 第4次食育推進基本計画（農林水産省）は家族で楽しく食卓を囲み、日ごろの食生活を見直すきっかけとしてもらうために、毎年6月を「食育月間」、毎月19日を「食育の日」と設定し、食育を国民運動として推進しています。

実施主体	対象	具体的な施策	主な推進主体	方向性
保育所・ 教育機関	乳幼児期	保育所や認定こども園で菜園や実のなる木など、食べ物が身近にある環境づくりをする	保育所、認定こども園	継続
	乳幼児期 小学生	地域と教育機関の連携を深め、農業者や高齢者から稲作や野菜作りを学ぶ	保育所、認定こども園、 小学校	継続
	乳幼児期 小学生	食事の適切な量を選択し、食べ物を粗末にしない	保育所、認定こども園、 小学校	継続
	乳幼児期 小学生	子どもに栽培活動を通じて、世話の大変さや育ちの驚き、収穫の喜びを体験させ、食べ物への関心を持たせる	保育所、認定こども園、 小学校	継続
	乳幼児期 小学生	収穫だけの農業体験ではなく、植え、育て、収穫し、調理して食べるまでの一連の作業を通じて、食を生産することの大変さや、食の大切さを伝える	保育所、認定こども園、 小学校	継続
	乳幼児期 小学生	地域の農業者から田んぼや畑を見せてもらい、作物の成長過程と生産者の作物に対する思いを伝えてもらう	保育所、認定こども園、 (教委)社会教育文化課	継続
	乳幼児期 小学生	地域や家族に食育の推進を呼びかけ、一緒に活動を行う	子育て支援課、 (教委)社会教育文化課	継続
	乳幼児期 小学生 中学生	給食や給食だよりを通じて、食に対する感謝の気持ちやマナー等を身につけさせる	子育て支援課、保育所、 認定こども園、小学校、 中学校	継続
	乳幼児期 小学生 中学生 高校生	生活リズムへの取り組みや調査、栄養指導を行う	子育て支援課、(教委)学 校教育課、保育所、認定 こども園、小学校、中学 校、高校	継続
	乳幼児期 小学生 中学生 高校生	食環境の整備と食事時間の確保を行う	保育所、認定こども園、 小学校、中学校、高校	継続
	乳幼児期 小学生 中学生 高校生 子育て期	親子の料理作りを呼びかけるなど、家庭内での食育の機運を醸成する	保育所、認定こども園、 小学校、中学校、高校	新規
	乳幼児期 小学生	給食を通じて、発達段階に応じた食べる力を育む	保育所、認定こども園、 小学校	継続
	小学生	農林漁業についての体験的学習の時間を多く取り入れる	(教委)社会教育文化課	継続
	乳幼児期 小学生 中学生	文化祭や収穫祭等で、食品に関する展示や体験コーナーを設置する	保育所、認定こども園、 小学校、中学校	継続
	子育て期	学校医と連携し、保護者へ食と健康についての知識の普及活動を行う	(教委)学校教育課	継続
	小学生	企業やプロスポーツ組織などと連携し、学校において食育授業や交流給食などを行う	小学校、(教委)企画管理 課	新規

実施主体	対象	具体的な施策	主な推進主体	方向性
生産者・ 農林水産業 団体・ 企業・団体	全体	各種イベント、講演会の開催や講師派遣を行う	酒田地区医師会、 酒田地区歯科医師会、 栄養士会酒田地区会、 生産者、農林水産業団体	継続
	全体	食生活改善推進員（食育アドバイザー）による食育出前講座を開催する	食生活改善推進協議会	継続
	全体	自分の所属団体にとらわれずに、各地域に運動を広げ、自分の学んだことを各地域に還していく	全体	継続
	全体	団体ごとに食育についての計画を作成し、推進体制の整備を行う	全体	継続
	全体	支援を必要とする子どもへの食事提供や孤食解消、地域交流の場づくり等のため、子どもの居場所づくりを推進するとともに、子ども食堂における地場産食材の積極的利用を図る	農政課、農林水産課、子育て支援課、社会福祉協議会、生産者、農林水産業団体	新規
	乳幼児期 小学生	子どもたちのライフステージに合わせた食育を行う	全体	継続
	乳幼児期 小学生 中学生	各団体における食育担当や栄養士による創意工夫を活かした食育の実践を行う	全体	継続
	全体	親子料理教室などの食の交流会を開催する	生産者、農林水産業団体、企業	継続
	全体	各種広報誌などによる広報活動を推進する	全体	継続
	全体	医師会が、健診や人間ドックの集団説明会等において、各専門分野に応じた食と健康についての知識の普及活動を行う	酒田地区医師会	継続
	全体	小売店や直売所店内で野菜の栄養について店内に表示する	企業、団体	継続
	全体	食生活改善推進員（食育アドバイザー）による食育の推進を行う	食生活改善推進協議会	継続
	全体	食事と健康についての正しい情報を提供する	健康課	継続
行政	全体	食育活動全体を把握する	全体	継続
	全体	食育出前講座、収穫祭、シンポジウム等、各種イベントを開催する	農政課、農林水産課、農業委員会	継続
	全体	各地域での食生活改善をサポートする食生活改善推進員を養成し、その育成に努める	健康課	継続
	全体	食育ハンドブックを広く市民に周知し、離乳食から高齢者の食事まで「食と健康」の大切さをわかりやすく伝える	農政課	継続
	乳幼児期 小学生	食育に関する優良事例を紹介する機会を設ける	農政課	継続

実施主体	対象	具体的な施策	主な推進主体	方向性
行政	中学生 高校生 大学生	中高校生や大学生等を対象とした食育出前講座を開催する	健康課	継続
	全体	市主催の食育出前講座を食生活改善推進員と協同で行い、推進員の育成に努める	健康課	継続
	全体	親子料理教室などの食の交流会を開催する	健康課	継続
	全体	広報紙やマスメディアを使った食育のPRを行う	全体	継続
	全体	家庭、教育機関、PTA、地域等が連携し、一緒になって食育についての機運を高め、活動していく	全体	継続
	全体	メタボリックシンドロームに関する知識の普及と「食事バランスガイド <sup>14</sup> 」の活用を図る	健康課	継続
	若年期	妊婦を対象とした食に関する情報提供を行う	健康課	継続
	乳幼児期 子育て期	乳幼児の食事体験の場の提供を行う	子育て支援課	継続
	乳幼児期 子育て期	就園前児童の保護者や親子を対象とした研修会や料理講習会を行う	子育て支援課	継続
	全体	乳幼児健診及び健康相談において栄養相談を実施する	健康課	継続
	全体	特定健診や特定保健指導において、個々に合わせた情報の提供を行い、生活習慣病の予防と改善を支援する	健康課	継続
	全体	介護予防や栄養に関する知識の普及活動を行う	介護保険課	継続
	全体	栄養指導の実施や、講演会、各種料理教室などの開催を通じ、食と健康に関する知識の普及活動を行う	健康課、 (教委)社会教育文化課	継続
地域	全体	地域の人々との共食の機会を設け、食事の楽しさを感じてもらおうとともに、栄養バランスなど健康に配慮した食事を意識づける	全体	継続

<sup>14</sup> 「食事バランスガイド」健康づくりを目的に摂取する食品の組み合わせや摂取量の目安をコマのバランスに見立てたイラストで示した資料です。平成17年6月に厚生労働省と農林水産省が共同で作成しました。

## 施策の柱(2) 食を学び、食を受け継ぐ

実施主体	対象	具体的な施策	主な推進主体	方向性
全体	全体	家庭や地域との交流を深める中で、伝統行事食を作り、食べ、学び伝える場を持つ	全体	継続
家庭	全体	家庭で行事食や伝統料理を食べる機会をつくる	農政課、健康課	継続
	全体	旬の食材や郷土料理の料理教室等に積極的に参加する	農政課、健康課	継続
保育所・ 教育機関	乳幼児期 小学生 中学生	郷土料理や行事食を取り入れた給食の献立作りを促進する	子育て支援課、 (教委)企画管理課	継続
	乳幼児期 小学生 中学生 高校生	調理師や庄内浜文化伝道師など、地域の食材や食文化を伝える講師との交流を促進する	生産者・農林水産業団体・企業	継続
	小学生 中学生	学校給食における地産地消の充実を図る	農政課、農林水産課 (教委)企画管理課	継続
生産者・農 林水産業団 体・企業	子育て期	保護者会のほか、園だよりや給食だよりの発行などにより、保護者に食育の啓発を行う	子育て支援課、 (教委)企画管理課	継続
行政・ 生産者・ 農林水産業 団体・ 企業	全体	介護・福祉サービス事業所等で利用者に郷土料理を紹介する	介護・福祉サービス事業所	継続
	乳幼児期 小学生	料理教室に講師を派遣する	食生活改善推進協議会	継続
	全体	アンテナショップ「麦わら帽子」への地場産食材の出品を促進する	生産者、農林水産業団体、企業	継続
	全体	生産者と消費者との交流等を推進し、地域の食文化や農業について学ぶ食農教育を、地域も巻き込んで幅広く展開する	行政、生産者、農林水産業団体、企業	継続
	全体	歴史に根ざした京文化や洋食文化など、地域の風土を活かした料理や食の知識を伝えていく	行政、生産者、農林水産業団体、企業	継続
行政	全体	食育出前講座、シンポジウムなど各種イベントを開催する	農政課、農林水産課、 農業委員会	継続
	全体	食育ハンドブックを広く市民に周知し、郷土料理や行事食、在来野菜などを紹介する	農政課	継続
	全体	在来野菜を取り入れた料理を家庭に取り入れるような働きかけをする	農政課	継続
	全体	広報紙やマスメディアなどを利用して食育の情報発信やPRを行う	全体	継続

### 施策の柱(3) 食を知り、食に感謝する

実施主体	対象	具体的な施策	主な推進主体	方向性
全体	全体	地域全体で食べ残しや廃棄される食材の減少など、環境に配慮した取り組みを推進する	全体	継続
家庭	全体	地場産農林水産物を食事（離乳食を含む）に積極的に取り入れる	農政課、農林水産課、健康課、(教委)企画管理課	新規
	全体	農林漁業体験へ参加し、食材の生産現場に理解を深めることで地元産食材へ愛着を持つ	農政課、グリーン・ツーリズム推進協議会	継続
保育所・教育機関	乳幼児期 小学生	収穫だけの農業体験ではなく、実際に土に触れ、植え、育て、収穫し、調理して食べるまでの一連の作業を通じて、命を大切にす心や食に対する感謝の気持ちを育み、調理の技術を身につけさせるとともにそれらの活動を通して生産者との交流を深める	保育所、認定こども園、小学校	継続
	小学生 中学生 高校生	地元企業の見学などにより地場産農産物の加工や流通について学び、6次産業化の意識づけを行う	農林水産業団体、企業	継続
生産者・農林水産業団体・企業・団体	全体	生産者と消費者等の交流を推進する	農政課、農林水産課、(教委)企画管理課、農林水産業団体	継続
	全体	農業体験活動等を通して、食育の推進を行う	グリーン・ツーリズム推進協議会	継続
	全体	グリーン・ツーリズムの県外からの受け入れ態勢を整備する	グリーン・ツーリズム推進協議会	継続
	全体	農林漁業体験活動の充実を図る	農政課、農林水産課、グリーン・ツーリズム推進協議会、生産者、農林水産業団体	継続
	全体	農家民宿の開設による、食文化の伝承や消費者と生産者の交流の拠点づくりを推進する	農政課、農林水産業団体	継続
	乳幼児期 小学生	庄内浜文化伝道師や仲卸業者等と連携し、料理体験や農林漁業体験を提供する	農政課、農林水産課	継続
	乳幼児期 小学生 中学生	保育所、認定こども園、小学校の農林漁業体験、中学校のインターンシップの受け入れを行う	生産者、農林水産業団体	継続
	小学生	バケツ稲栽培の資材の提供、田植え、稲刈り体験を指導する	農林水産業団体	継続
	全体	直売所での販売を拡大し、生産者と消費者の信頼関係を強めていく	生産者	継続
行政・生産者・農林水産業団体・企業・団体	全体	各種宴会や懇親会等で終了前に提供されている料理を食べる時間を設け、食べ残しを削減する	行政、生産者、農林水産業団体、企業、団体	継続
	全体	食品ロス削減のための啓発を図る	行政、生産者、農林水産業団体、企業、団体	継続
	全体	収穫・加工体験と学びのプログラムを実施し、親子で循環型社会の仕組みや食の大切さを学ぶ	生産者、企業、団体、交流観光課	新規



#### 施策の柱(4) 食でつながり、食を発信する

実施主体	対象	具体的な施策	主な推進主体	方向性
生産者・農林水産業団体	全体	地場産農林水産物を活用した6次産業化の取り組みによる商品開発を推進する	生産者、農林水産業団体	継続
	全体	地場産農林水産物の販路拡大及び販売促進を図る	生産者、農林水産業団体	継続
行政・教育機関・生産者・農林水産業団体・企業・団体・飲食事業者	全体	インターネットやSNSなどを積極的に活用し、消費者の目線に立った地場産農林水産物などの食に関する情報発信やPRを行う	行政、生産者、農林水産業団体、企業、団体、飲食事業者	新規
	全体	地場産農林水産物の利用拡大（地産地消）を進める	農政課、農林水産課、生産者、農林水産業団体、企業、団体、飲食事業者	継続
	全体	農産物直売所の紹介などにより、地場産農産物を購入できる場所の情報を発信する	農政課、生産者、農林水産業団体、企業、団体	新規
	全体	飲食店や直売所等での地場産農林水産物の利用拡大を図る	農政課、農林水産課	継続
	全体	アンテナショップ「麦わら帽子」等で旬の本市農林水産物の販売を充実し、首都圏での販路拡大や販売促進を図る	生産者、農政課、農林水産業団体、企業、団体	継続
	全体	市内の直売施設や小売店のほか、学校や医療機関、福祉施設などの給食提供施設等に対して6次産業化商品の利用や販売を働きかけ、消費拡大を図る	農政課、商工港湾課、生産者、農林水産業団体	継続
	全体	高校生のアイデアを活かした商品開発や情報発信を促進する	行政、高校、生産者、農林水産業団体、企業、団体、飲食事業者	新規
行政	全体	生産者と異業種の事業者との交流の場をつくり、新たな加工品開発に取り組みやすい環境を整備する	農政課、商工港湾課	継続
	全体	地場産農林水産物を利用した加工品の開発や販売に対して支援する	農政課、商工港湾課	継続
	全体	商談会等のイベントや補助事業等の情報提供、国内外で行われる商談会等への出展の支援を行う	農政課、商工港湾課、交流観光課	継続
	全体	学校給食に取り入れやすい商品開発を行うためのアドバイスを行う	(教委)企画管理課	新規
	全体	ふるさと納税における地場産農林水産物を使った返礼品の出品を促す	交流観光課	新規
	全体	ネット販売を促進する	農政課、商工港湾課	新規
	全体	商品開発や販路開拓など6次産業化に関するセミナーを開催する	商工港湾課	新規

## 6 酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）

### の達成状況

平成29年3月に策定した酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）では、食育・地産地消及び6次産業化の推進にあたり、各施策の成果を客観的な指標によって把握するため、令和3年度を目標に12項目の数値目標を設定しています。

目標年度（令和3年度）における達成状況をみると、12項目の数値目標のうち、達成または、ほぼ達成が3項目、未達成が8項目、成果を計ることができなかったものが1項目という結果でした。

達成した目標の現況値について、目標は達成しているものの向上の余地を残すものとなっています。

達成できなかった目標の現況値については、全体的に極端に悪い結果ではなかったものの、一部の項目では数値目標を大きく下回るものがありました。

達成状況の詳細は、以降に記載しています。

#### （1）食育・地産地消に関する数値目標

①児童生徒の朝食摂取率	未達成
②若年世代の朝食欠食率	達成、一部未達成（ほぼ達成）
③肥満者割合	未達成
④成人やせの割合	達成
⑤学校給食における地場産食材の利用率	未達成
⑥朝食または夕食を家族と一緒に食べる回数	未達成
⑦農林漁業体験受入者数	未達成
⑧可燃ごみに占める食品残渣（生ごみ）の割合	未達成

#### （2）6次産業化に関する数値目標

①農産加工品の商品数	未達成
②地場産農産物を使った商品を販売する商工業者数	達成
③異業種間のマッチング会への参加団体数	—
④ふるさと納税返礼品における6次産業化商品数	未達成

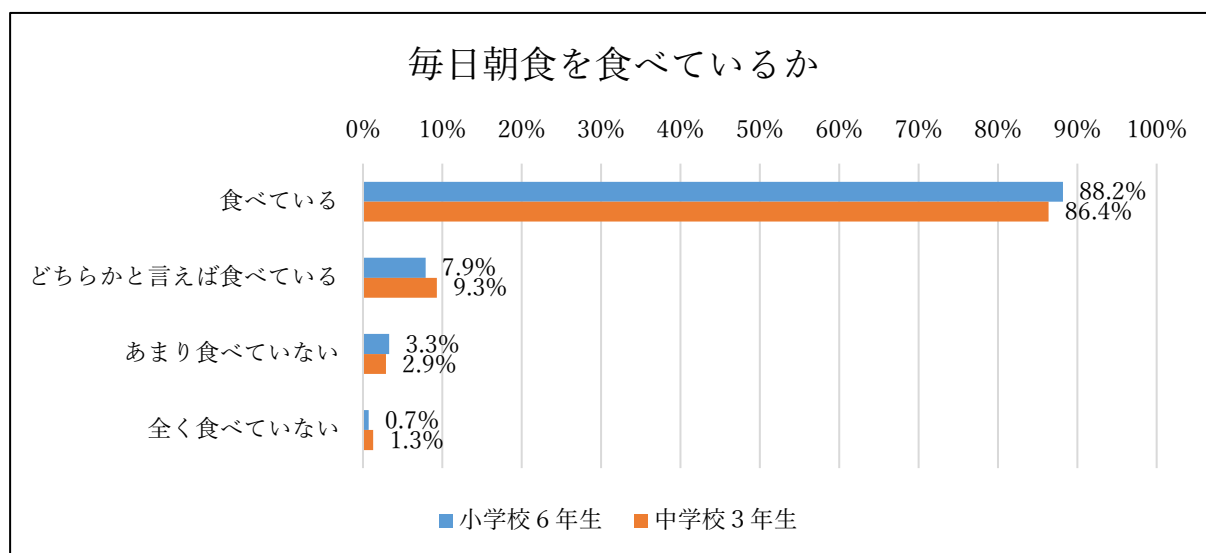
## (1) 食育・地産地消

### ①児童生徒の朝食摂取率

数 値 目 標			現況値	達成・未達成
区分	【参考】 前計画策定時における現況値 (平成 28 年度)	令和 3 年度	令和 3 年度	
小学校 6 年生	86.9%	95%以上	88.2%	未達成
中学校 3 年生	84.4%	95%以上	86.4%	未達成

令和 3 年度全国学力・学習状況調査によると、本市内の小・中学生で朝食を毎日食べている小学生は 88.2%で、中学生では 86.4%でした。いずれも前計画策定時よりは向上していますが、目標値を下回っています。

朝食の効果としては、寝ている間に低下した体温を上昇させ、就寝中に使われたエネルギーと午前中に使うためのエネルギーや栄養素を補充することなどが挙げられます。このようなことから、成長期にある子どもの朝食摂取率を向上させることは大切であり、引き続き数値目標として設定します。

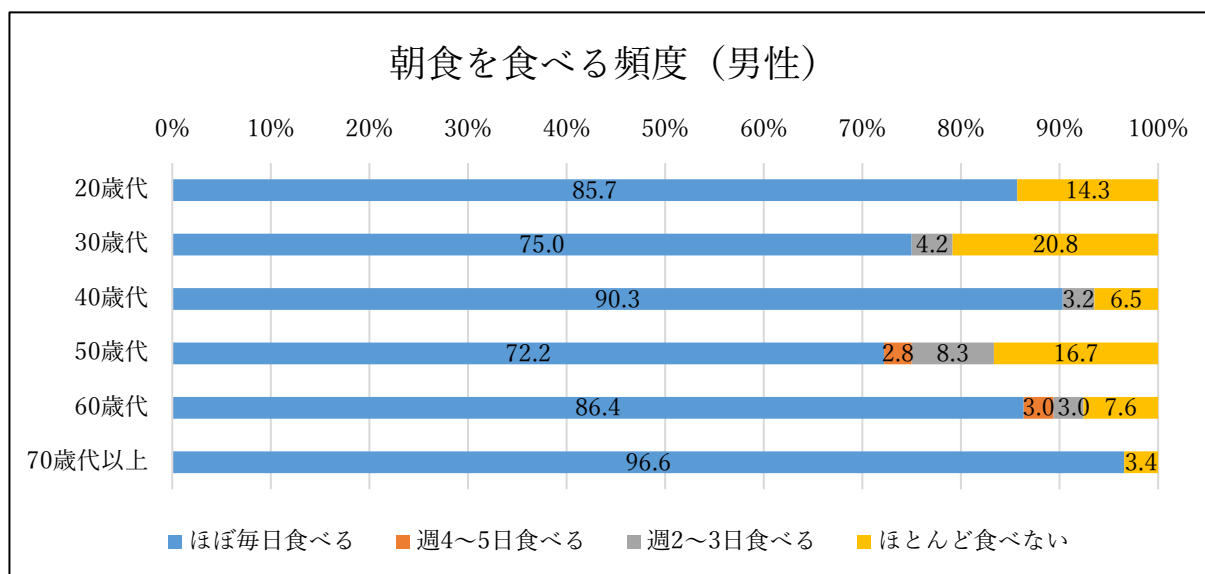


資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査（酒田市）」

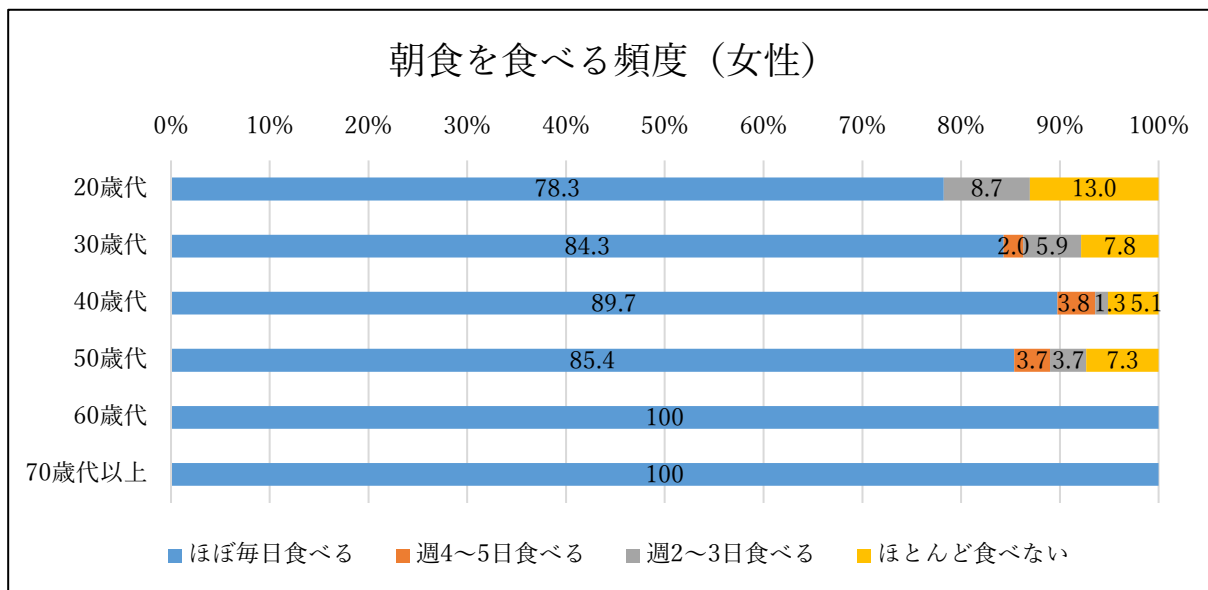
## ②若年世代の朝食欠食率

数 値 目 標			現況値	達成・未達成
区分	【参考】 前計画策定時における現況値 (平成 27 年度)	令和 3 年度	令和 3 年度	
20 歳代男性 (週 2 回以上欠食)	38.5%	20%以下	14.3%	達成
20 歳代女性 (週 2 回以上欠食)	38.4%	20%以下	21.7%	未達成

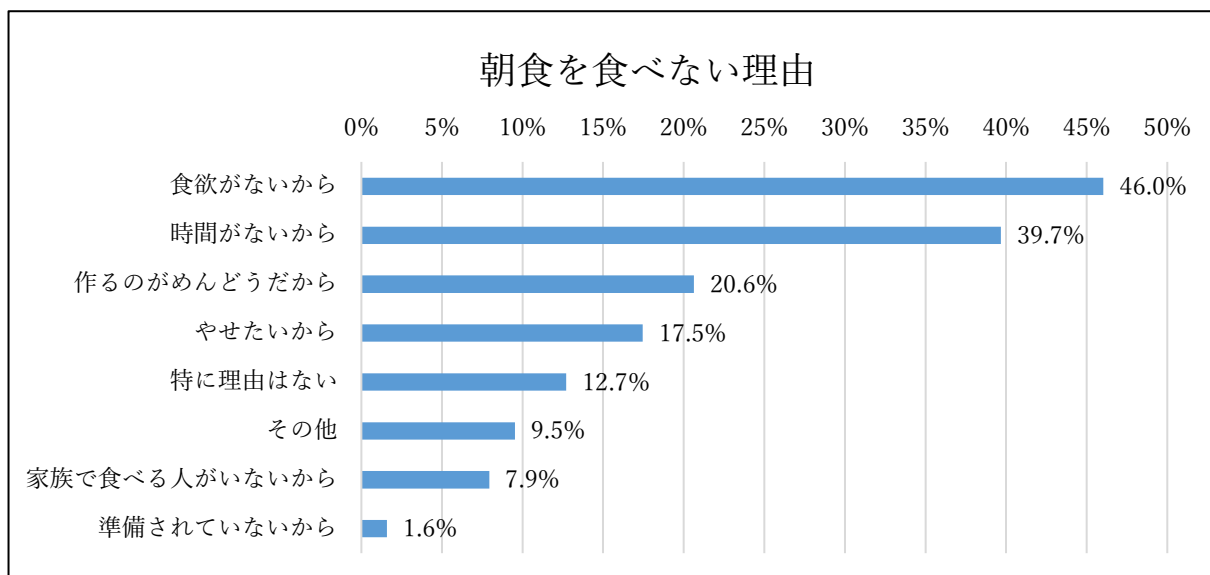
令和 3 年 7 月に実施した酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」の結果によると、朝食欠食率（週 2 回以上欠食）は、20 歳代男性で 14.3%、20 歳代女性で 21.7%であり、前計画策定時より現況値は向上しています。しかし、20 歳代男性は目標値を達成しているものの、20 歳代女性は未達成となっています。年代ごとで比較すると、朝食欠食率は若い世代ほど高い傾向にあるため、今後も引き続き数値目標を設定して対策を実施していく必要があります。また、朝食を食べない理由として多いのは、1 位が「食欲がないから」、2 位が「時間がないから」であり、安定した食習慣や生活リズムの確立が必要になっています。



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

※「朝食を食べない理由」の各項目の合計が100%を超えているのは、複数回答可のため。

### ③肥満者割合・④成人やせの割合

数 値 目 標			現況値		達成・未達成
区分		【参考】 前計画策定時における現況値 (平成27年度)	令和3年度	令和3年度	
肥満者割合 (BMI25以上)	40歳代 男性	32.4%	28%以下	54.8%	未達成
成人やせの割合 (BMI18.5未満)	20歳代 女性	23.1%	20%以下	13.6%	達成

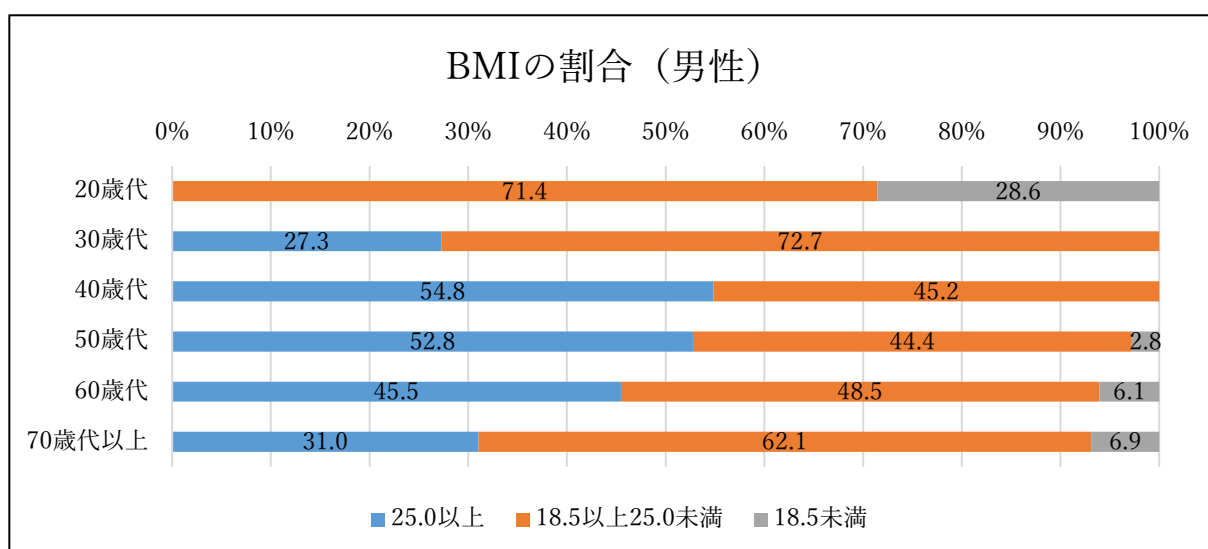
※BMI/「体重(kg)÷身長(m)÷身長(m)」で算出される、身長からみた体重の割合を示す体格指数。22が標準、18.5未満がやせ、25未満18.5以上が普通、25以上が肥満とされています。

令和元年の厚生労働省による「国民健康・栄養調査」によると、日本の肥満者の割合は男性33.0%、女性22.3%と高い水準にあり、国民的課題となっています。また、20歳代女性のやせの割合も20.7%と高い水準にあります。

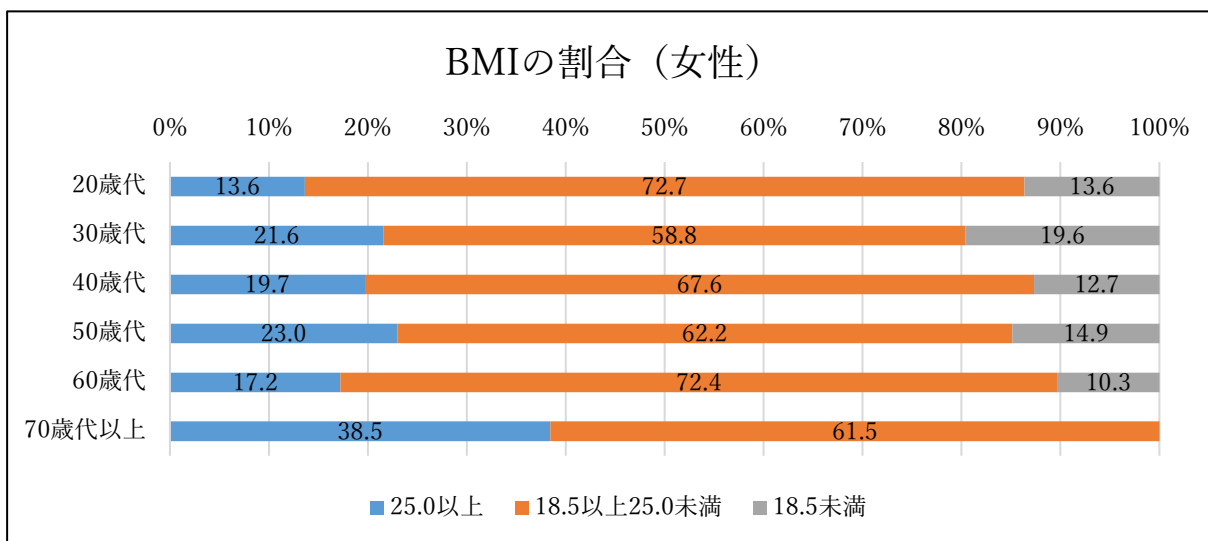
令和3年7月に実施した酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」の結果によると、40歳代男性の肥満者割合は54.8%と前計画策定時32.4%より悪化し、目標値「28%以下」を大幅に上回っています。

一方で、20歳代女性の成人やせの割合は13.6%で前計画策定時23.1%より向上し、目標値「20%以下」を達成しています。

このため、特に男性の肥満者と女性の成人やせの割合の減少を図るため、今後も重点的に対策を実施していく必要があります。



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」



資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

### ⑤学校給食における地場産食材の利用率（重量ベースによる庄内産食材の利用率）

区分	数 値 目 標		現況値		達成・未達成
	【参考】 前計画策定時における現況値 (平成27年度)	令和3年度	令和2年度		
小学校	77.7%	75.0%	73.3%		未達成
中学校	71.6%	72.0%	67.1%		未達成

令和2年度の学校給食での地場産食材の利用率は、小学校で73.3%、中学校で67.1%と、小学校「75.0%以上」、中学校「72.0%以上」の目標値を下回っています。

一方で給食の地場産物の利用は、その年の天候等による生産高にも影響されるため、単年度の数値だけでは判断できない側面もあります。

学校給食の役割としては、健康の増進や体位の向上を図ることだけでなく、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材とされています。また、地場産農林水産物を活用することなどによって、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることができ、生産者の努力を身近に理解して食べ物への感謝の気持ちを抱くことができるとされています。<sup>15</sup>さらに、地場産物の自給率を高める上でも、毎日の学校給食の地場産物の使用割合を高めることは重要です。子どもたちの食に関しては家庭が中心となって担っていくことが基本ですが、家庭での取り組みだけでは子どもの食についての課題を解決できない場合もあります。そこで、教材としての給食を十分活用するとともに、給食以外の場面でも子どもたちに対して食について学ぶ機会を設ける必要があります。

<sup>15</sup> 「食に関する指導の手引」（文部科学省）より。

## ⑥朝食または夕食を家族と一緒に食べる回数

数 値 目 標		現況値	
【参考】 前計画策定時における現況値 (平成 28 年度)	令和 3 年度	令和 3 年度	達成・ 未達成
週 11.3 回	週 12 回以上	週 9.4 回	未達成

令和 3 年 7 月に実施した酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」の結果によると、「朝食または夕食を家族と一緒に食べる回数」は週 9.4 回で、目標値の「週 12 回以上」を下回っています。

食事を家族一緒に食べる「共食」の機会をつくることは、家族団らんに繋がり、食の楽しさを実感するだけでなく、子どもに精神的安定を与え、食への感謝の気持ちやマナーなどを伝える上で重要な役割を果たしています。

また、家庭において、子どもとその保護者が一緒になって早寝早起きや朝食をとることなどを通じて、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身を培い豊かな人間性を育てていく基盤づくりを行っていくことが重要です。特に子どもの毎日の食の重要性を考慮すると、一日 1 回は大人と一緒に食事をする機会を設けることは重要です。また近年、塾や部活動に取り組む子どもの増加や共働きといった親の労働環境などを勘案すると、夜の家族団らんを進めるだけでなく、朝食を一緒に食べる家族団らんも併せて推進していく必要があります。

## ⑦農林漁業体験受入者数

数 値 目 標		現況値	
【参考】 前計画策定時における現況 値(平成 27 年度)	令和 3 年度	令和 2 年度	達成・ 未達成
約 2,500 人	20%以上増	1,263 人	未達成

令和 2 年度のグリーン・ツーリズム受入件数は新型コロナウイルス感染症の影響により、1,263 人（約 49%減）と、数値目標の「20%以上増」を大きく下回っています。

消費者と生産者との交流により、地場産農林水産物に興味や関心を持ってもらうことは、地域の食材や食文化の継承、ひいては本市の交流人口の増加に繋がると考えられます。

そのため、食材の生産現場を訪れ、農林漁業体験を通じて生産者と交流を行う、グリーン・ツーリズムやその他農林漁業体験への参加をさらに推進していく必要があります。



## ⑧可燃ごみに占める食品<sup>ざんさ</sup>残渣（生ごみ）の割合（水分を除く）

数 値 目 標		現況値		達成・未達成
【参考】 前計画策定時における 現況値(平成 27 年度)	令和 3 年度	令和 2 年度		
11.7%	10%以下	10.69%		未達成

令和 2 年度可燃ごみ組成分類によると、可燃ごみに占める食品<sup>ざんさ</sup>残渣（生ごみ）の割合（水分を除く）は、10.69%であり、前計画策定時よりは改善しているものの、目標値の「10%以下」に対して、未達成となっています。

日本の食品廃棄物等は年間 2,550 万トン（平成 29 年度）であり、そのうち、本来食べられるのに捨てられている「食品ロス」の量は年間 612 万トン（各家庭から発生する量が 284 万トン、事業活動を伴って発生する量が 328 万トン）と推計されています。

SDGs では、2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の食料廃棄を半減させ、生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる目標を掲げています。

事業者はもちろんのこと、規格外や見切り食品の購入、調理方法の工夫、外食の際の小盛りメニュー等の活用、持ち帰り等、一人ひとりが食品ロスの削減に取り組む必要があります。

## （2）6 次産業化

### ①農産加工品の商品数

数 値 目 標		現況値		達成・未達成
【参考】 前計画策定時における 現況値(平成 27 年度)	令和 3 年度	令和 2 年度		
124 品	180 品	119 品		未達成

令和 2 年度「‘20 酒田の普及活動」によると、農産加工品の商品数は 119 品であり、目標値の 180 品を大きく下回っています。

このため、6 次産業化に関するセミナーの開催やマッチング支援などにより、6 次産業化の取り組みによる商品開発を推進していく必要があります。

## ②地場産農産物を使った商品を販売する商工業者数

数 値 目 標		現況値	達成・未達成
【参考】 前計画策定時における 現況値(平成 28 年度)	令和 3 年度	令和 3 年度	
30 社	40 社	42 社	達成

令和 3 年 6 月時点の酒田商工会議所及び酒田ふれあい商工会会員における地場産農産物を使った商品を販売する商工業者数は 42 社であり、目標値の 40 社を超え、達成しています。

今後は、地場産農産物を使った商品の取扱数も増やし、販売をさらに推進していく必要があります。

## ③異業種間のマッチング会（※1）への参加団体数

数 値 目 標		現況値	達成・未達成
【参考】 前計画策定時における 現況値(平成 28 年度)	令和 3 年度	令和 2 年度	
未実施	20 団体	16 人（※2）	—

（※1）マッチング会は開催していないため、酒田市産業振興まちづくりセンター主催の商品開発や販路開拓など 6 次産業化関連のセミナーを含めるものとした。

（※2）団体数で把握していないため、参加人数を現況値とした。

令和 2 年度の酒田市産業振興まちづくりセンターにおける 6 次産業化関連セミナーの農林水産事業者参加人数は 16 人となりました。

今後も引き続き、セミナーの開催や国内外で開催される商談会等の情報提供を行うほか、異業種間との人脈形成の場を提供し、商品開発や販路開拓を推進していく必要があります。

## ④ふるさと納税返礼品における 6 次産業化商品数

数 値 目 標		現況値	達成・未達成
【参考】 前計画策定時における 現況値(平成 28 年度)	令和 3 年度	令和 3 年度	
11 品	30 品	22 品	未達成

令和 3 年 5 月時点のふるさと納税返礼品における 6 次産業化商品数は 22 品であり、前計画策定時よりは改善しているものの、目標値の「30 品」に対して、未達成となっています。

今後も事業者に対して、ふるさと納税返礼品の出品を促し、6 次産業化商品をさらに積極的に取り入れる必要があります。

## 7 食育・地産地消及び6次産業化の推進における数値目標

食育・地産地消及び6次産業化の推進状況を客観的な指標で把握するために、以下により数値目標を設定します。なお、数値目標は、前計画策定時の数値目標の達成状況、食育・地産地消推進のための4つの施策の柱の重点課題（P13～17参照）、6次産業化推進のための取組方針（P19～20参照）、国で策定した「第4次食育推進基本計画」及び県で策定した「第3次山形県食育・地産地消推進計画」の数値目標などを踏まえて設定しています。

### (1) 食育・地産地消

施策の柱 (※)	区分	項目		現況値	目標値	備考
				令和2,3年度	令和8年度	
(1)	継続	朝食欠食率	小学校6年生	4.0%	0%	現況値はR3全国学力・学習状況調査（酒田市）の小6・中3の結果より（朝食を「あまり食べていない」または「全く食べていない」を回答した割合）
			中学校3年生	4.2%	0%	
			若年世代 （20～30代）	18.1%	12%以下	
	継続	朝食または夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.4回	週12回以上	現況値はR3「食育・地産地消に関するアンケート調査」の結果より	
	新	野菜をほぼ毎食食べる人の割合	71.6%	75%以上	現況値はR3「食育・地産地消に関するアンケート調査」の結果より	
	新	日頃の食事の中で減塩を意識している人の割合	77.3%	80%以上	現況値はR3「食育・地産地消に関するアンケート調査」の結果より（「いつも意識している」または「どちらかといえば意識している」を回答した割合）	

(2)	新	郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味などを前の世代から継承し、次世代へ伝えている割合	49.3%	55%以上	現況値は R3「食育・地産地消に関するアンケート調査」の結果より
	継続	学校給食における地場産食材の利用率	(小)73.3% (中)67.1%	(小)75.0%以上 (中)72.0%以上	現況値は R2 年度使用量（重量ベースによる庄内産食材の利用率）より
(3)	継続	可燃ごみに占める <sup>ざんさ</sup> 食品残渣（ごみ）の割合（水分を除く）	10.69%	10%以下	現況値は R2 可燃ごみ組成分類より
	継続	農林漁業体験受入者数	1,263 人	2,500 人以上	現況値は R2 市内グリーン・ツーリズム体験者数と松林清掃ボランティア等の林業体験者数より
(4)	新	産地直売施設の販売額	208,185 千円	218,595 千円以上	現況値は R2 市内産地直売施設（市設置）の販売額より

(※) 各数値目標に関連した、食育・地産地消推進のための4つの施策の柱の番号を記載しています。

## (2) 6次産業化

取組方針 (※)	区分	項目	現況値	目標値	備考
			令和 2,3 年度	令和8年度	
①	継続	農産加工品の商品数	119 品	125 品以上	現況値は R2 年度「'20 酒田の普及活動」より
①	新	6次産業化関連のセミナー参加人数	16 人	60 人以上	現況値は R2 年度酒田市産業振興まちづくりセンター主催の6次産業化関連セミナーの農林水産事業者参加人数
②	継続	地場産農産物を使った商品を販売する商工業者数	42 社	50 社以上	現況値は R3 年 6 月時点の酒田商工会議所及びふれあい商工会会員における地場産農産物を使った商品を販売する商工業者数

(※) 各数値目標に関連した、6次産業化推進のための取組方針の番号を記載しています。

## 【資料編】

## 目 次【資料編】

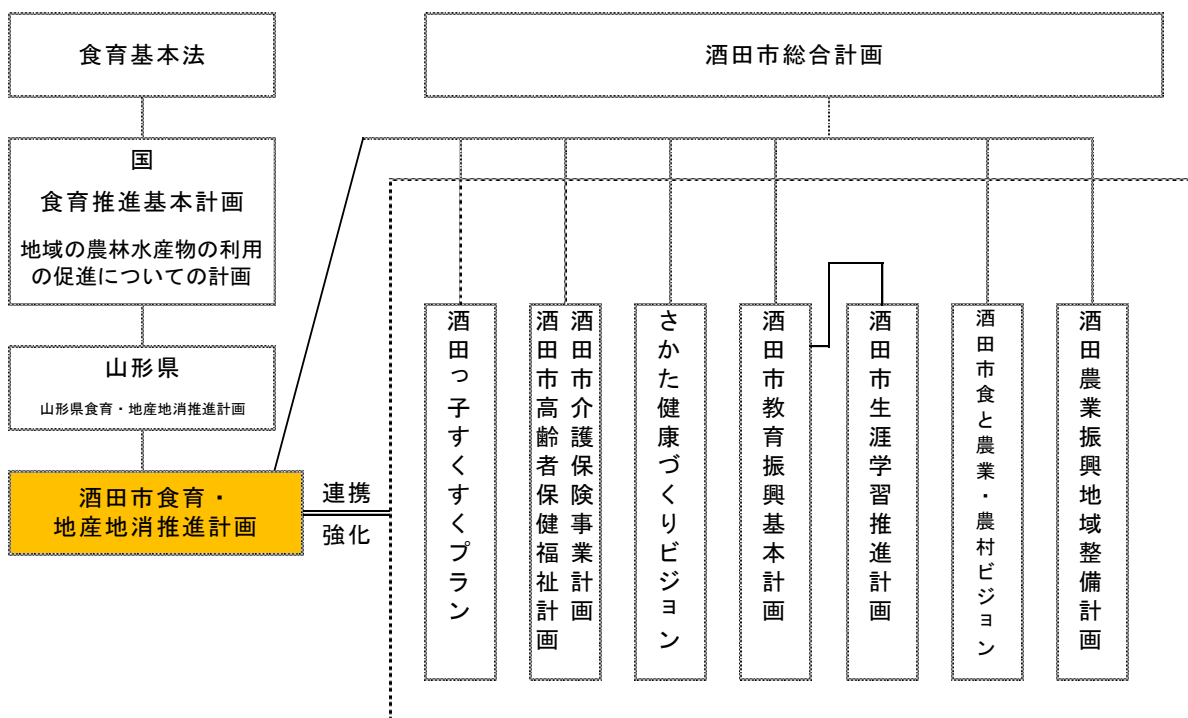
1	本市諸計画における食育・地産地消について……………	40
	(1) 諸計画との関連……………	40
	(2) 諸計画における食育・地産地消の取り組み……………	41
2	酒田市食育・地産地消推進委員会設置要綱……………	44
3	計画の策定経過……………	46
4	食育・地産地消に関するアンケート調査結果について……………	48

# 1 本市諸計画における食育・地産地消について

## (1) 諸計画との関連

本計画は、国の「第4次食育推進基本計画」及び県の「第3次山形県食育・地産地消推進計画」を基本として策定します。また、酒田市において策定している関連計画と相互に連携・強化し、効果的な推進を図ります。

### 【参考】



### 食育基本法抜粋

#### (市町村食育推進計画)

第18条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するように努めなければならない。

### 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抜粋

#### (都道府県及び市町村の促進計画)

第41条 都道府県及び市町村は、基本方針を勘案して、地域の農林水産物の利用の促進についての計画を定めるよう努めなければならない。

## (2) 諸計画における食育・地産地消の取り組み

計画等名	計画策定等年度	内 容
酒田っ子すくすくプラン (酒田市子ども・子育て 支援事業計画)	令和元年度	<b>家庭と保健、教育、福祉等との連携による食育の推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・保育所、認定こども園、学校等での郷土料理を取り入れた献立づくりや地元食材を使った給食の実施</li> <li>・家庭と一緒に朝食を食べるなどの「家族団らん」の推進</li> <li>・保育所、認定こども園、学校等での食に関する体験活動の実施</li> </ul>
第8期酒田市高齢者 保健福祉計画及び 酒田市介護保険事業計画	令和3年度	一般介護予防事業による高齢者の低栄養予防
さかた健康づくりビジョン (第3期健康さかた21計画)	平成29年度	<b>【栄養・食生活】重点目標</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>◎規則正しい食生活を心がけ適正体重を維持しましょう</li> <li>◎欠食・偏食のない食習慣を身につけましょう</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養や食生活に関する正しい情報を提供し、生活習慣病予防、改善を支援</li> <li>・地産地消を取り入れ、素材の味を活かした食生活の推進</li> <li>・保育園、幼稚園、学校、企業等と連携した食育の推進</li> <li>・高齢者の低栄養予防、栄養状態改善のための知識の普及</li> </ul>
第2期酒田市教育振興基本 計画	令和2年度	<b>食育の推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭等が栄養巡回指導を実施し、将来、自立した健康管理、食事管理する力を身につけるために、継続して食育に取り組む</li> <li>・学校給食摂取基準に基づく栄養基準値を充足するように努める</li> <li>・酒田の郷土料理や旬の食材を伝えるため、「食育の日献立」を実施する</li> <li>・「給食だより」「食育だより」などを発行し、食に関する情報提供を行う</li> <li>・米飯給食については、庄内産米を使用する</li> <li>・できる限り地元産食材を使用することを念頭に献立を作成する</li> </ul>
酒田市生涯学習推進計画	令和元年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・人生100年時代を見据えた学びの推進</li> <li>・生涯学習機会の提供</li> <li>・家庭・学校・地域の連携</li> </ul>
酒田市食と農業・農村ビジョン	平成21年度	<b>食育の推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の推進、家族団らんの推進</li> <li>・伝統料理、郷土料理等の食文化の伝承</li> <li>・地産地消の推進、旬を楽しむ</li> </ul> <b>グリーン・ツーリズムの推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・観光関係者との連携強化、農家民宿の推進</li> </ul>
酒田農業振興地域整備計画	平成29年度 (新計画策定中)	<b>グリーン・ツーリズムの推進</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・グリーン・ツーリズムにより滞在型の観光農業を推進し、地域産業との結びつきを強化することで、農業従事者の安定的な就業の促進を図る</li> </ul>



## 【用語解説】

### 酒田っ子すくすくプラン（酒田市子ども・子育て支援事業計画）

「酒田市子ども・子育て支援事業計画」は、幼児期の教育・保育及び地域の子ども・子育て支援を総合的に推進するとともに、本市のすべての子どもの育ちを保証し、子育て中の保護者を支援していくために策定するものです。

家庭、地域、社会が全体で「酒田っ子」を育み、子育て中の家庭に寄り添い支えることにより、保護者が子育てに喜びや生きがいを感じられるまち、すべての子どもが大切にされて健やかに成長できるまち、産み育てやすいまちの実現を目指します（令和2年度から令和6年度までの5年間の計画）。

### 第8期酒田市高齢者保健福祉計画及び酒田市介護保険事業計画

高齢者に対する施策の総合的な展開を図る計画として、国の制度改正や地域の実情を踏まえて、「高齢者保健福祉計画」及び「介護保険事業計画」を一体的に策定しています。（令和3年度から令和5年度までが第8期計画期間、3年ごとの見直しとなります）。

高齢化が急速に進んでいるなかで、高齢者一人ひとりが豊かに年齢を重ねていくために、健康を維持・増進しながら様々なかたちで社会に参加し、要介護状態にならないように自立を支援します。また、高齢者を地域全体で支える体制作りや高齢者を取り巻く生活環境づくりなどの施策を総合的に推進し、生きがいを持ちながら、住み慣れた地域で安心して暮すことのできるような体制を構築することを趣旨として策定されたものです。

### さかた健康づくりビジョン（第3期健康さかた21計画）

「第3期健康さかた21計画」は「健康寿命の延伸」と「壮年期死亡の減少」及び「生活の質の向上」を目的として、6年先を目指した計画として、市民一人ひとりが主体的に実践する健康づくり、及びそれを支える環境整備のために、総合的な健康対策の指針となるものです。栄養・食生活等の10分野ごとに健康づくりの目標値や市民の実践指針を設定しています（平成29年度から令和4年度までの6か年計画です）。

### 第2期酒田市教育振興基本計画

教育基本法（平成18年法律第120号）第17条第2項に規定されている「地方公共団体における教育の振興のための施策に関する基本的な計画」として策定したもので、平成30年6月策定の国の第3期教育振興基本計画、令和2年3月策定の県の第6次山形県教育振興計画（後期計画）を参酌しています。

平成30年3月策定の「酒田市総合計画」に示す教育分野の施策をより具体化した計画であり、地方教育行政の組織及び運営に関する法律第1条の3に基づき市長が策定した「酒田市教育等に関する施策の大綱」や本市の教育に関連する個別計画と整合を図っています。（計画期間は、令和2年度から令和11年度までの10年間）。

### **酒田市生涯学習推進計画**

人生100年時代といわれる中で、「いつでも」「どこでも」「だれでも」のいわば社会包摂の精神を受け継ぎ、さらに推し進めるため、時代の変化などに対応した生涯学習の基本的な考え方や方向性を改めて整理し、これらに基づき関連施策を進めていくことを目的として、本計画を策定するものです（令和2年度から令和11年度までの10か年計画）。

### **酒田市食と農業・農村ビジョン**

鳥海山や最上川などの自然の恵みを活かし、市民一人ひとりが食と農への関心と理解を深め、連携して支え育むことを理念として、酒田の豊かな食の継承と農業・農村の発展を目指すことを目的として策定しました（平成21年度から50年先を見据えた長期ビジョンですが、酒田市総合計画終了年度の平成29年度を中間目標とします）。

### **酒田農業振興地域整備計画**

農業振興地域の整備に関する法律に基づき策定する計画です。農用地区域の指定によって土地利用を制限するとともに、必要な施策を計画的に推進することで、本市の農業の合理的かつ健全な発展を目指します。現在、令和4年度中の新計画策定に向けて概ね5年に1度の基礎調査を実施しています。

## 2 酒田市食育・地産地消推進委員会設置要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、本市の食育・地産地消及び6次産業化の推進に関する取り組みを総合的かつ計画的に推進するため、酒田市食育・地産地消推進委員会（以下「委員会」という。）を設置し、その運営に関し必要な事項を定めるものとする。

(所掌事項)

第2条 委員会は、次に掲げる事項について協議する。

- (1) 食育・地産地消推進計画及び6次産業化推進戦略の策定に関すること。
- (2) 食育・地産地消及び6次産業化に関する制度、施策の実施に関すること。
- (3) その他市長が必要と認めること。

(組織及び構成)

第3条 委員会は、別表第1に掲げる団体等から推薦のあった者をもって組織する。

- 2 委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選により定める。
- 3 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。
- 4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第4条 委員会は、委員長が招集し、会議の議長となる。

- 2 委員長が必要と認めた場合は、委員以外の出席を求め、その意見を聴くことができる。

(部会)

第5条 委員長は必要に応じて部会を置くことができる。

- 2 部会員は委員長の指名による。

(幹事会)

第6条 委員会を円滑に推進するために幹事会を置き、別表第2に掲げる幹事をもって組織する。

- 2 幹事会に幹事長を置き、幹事長は農政課長とする。
- 3 幹事会は、幹事長が招集し、会議の議長とする。
- 4 幹事長が必要と認めた場合は、幹事以外の出席を求め、その意見を聴くことができる。

(庶務)

第7条 委員会の庶務は、農林水産部農政課において行う。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営等に関し、必要な事項は委員長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成23年7月27日から施行する。

附 則

この要綱は、平成28年10月14日から施行する。

附 則

この要綱は、令和3年6月29日から施行する。

別表第1（第3条関係）

区分	所属団体名	氏名※	分野
委員長	東北公益文科大学	渡辺 暁雄	有識者
委員	酒田市小学校長会	加賀谷成秀	教 育 保 育
委員	酒田市中学校長会	島田 茂樹	
委員	飽海地区高等学校長会	齋藤 法明	
委員	酒田地区私立幼稚園・認定こども園連合会	齊藤 公乃	
委員	酒田市法人保育園・認定こども園協議会	中條 澄子	
委員	酒田市公立保育園	吉泉 咲子	
委員	酒田飽海PTA連合会	小澤 真人	
委員	酒田地区医師会十全堂	酒井 朋久	栄 養 健 康 保 健 福 祉
委員	酒田地区歯科医師会	富樫 久美	
委員	酒田市食生活改善推進協議会	佐藤 初子	
委員	山形県栄養士会酒田地区会	渋谷 恭子	
委員	酒田市社会福祉協議会	桐澤 聡	食文化
委員	食の都庄内親善大使	土岐 正富	
委員	酒田商工会議所	大泉 好	商 業
委員	酒田ふれあい商工会	佐々木好彦	
委員	酒田金融協会	工藤 正寛	金融機関
委員	庄内みどり農業協同組合	佐藤 高行	生 産
委員	酒田市袖浦農業協同組合	佐藤 実	
委員	山形県漁業協同組合	佐藤 大輔	
委員	酒田市認定農業者会議	高橋 一樹	
委員	すくすくめぐりネット	堀 薫	
委員	酒田市グリーン・ツーリズム推進協議会	小松 賢	
委員	酒田観光物産協会	奥山 栄一	観 光
委員	酒田市健康福祉部	白畑真由美	市
副委員長	酒田市農林水産部	菅原 正成	
委員	酒田市地域創生部	佐々木好信	
委員	酒田市教育委員会	池田 里枝	

※計画策定時点（令和4年3月）

別表第2（第6条関係）

区分	役職名
幹事長	酒田市農林水産部農政課長
幹 事	酒田市企画部企画調整課長
幹 事	酒田市健康福祉部介護保険課長
幹 事	酒田市健康福祉部子育て支援課長
幹 事	酒田市健康福祉部健康課長
幹 事	酒田市地域創生部交流観光課長
幹 事	酒田市地域創生部商工港湾課長
幹 事	酒田市農林水産部農林水産課長
幹 事	酒田市農業委員会事務局長
幹 事	酒田市教育委員会企画管理課長
幹 事	酒田市教育委員会学校教育課長
幹 事	酒田市教育委員会社会教育文化課長

### 3 計画の策定経過

令和3年6月の酒田市食育・地産地消推進委員会において、委員の中から酒田市食育・地産地消推進計画立案部会及び6次産業化戦略策定部会を立ち上げました。

その後、令和4年2月の酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）策定までに様々な議論を重ねてきました。その経緯は、以下のとおりです。

年月日	推進委員会等
令和3年6月29日	酒田市食育・地産地消推進委員会(第1回)開催
令和3年7月6日～ 令和3年7月30日	食育・地産地消に関するアンケート調査実施
令和3年8月30日	酒田市食育・地産地消推進計画立案部会(第1回) 酒田市6次産業化戦略策定部会(第1回)開催
令和3年11月24日	酒田市食育・地産地消推進計画立案部会(第2回) 酒田市6次産業化戦略策定部会(第2回)開催
令和3年12月8日	酒田市食育・地産地消推進委員会(第2回)開催
令和3年12月22日～ 令和4年1月17日	意見公募(パブリックコメント)実施
令和4年2月14日	酒田市食育・地産地消推進委員会(第3回)開催 ※コロナ禍のため、書面決議により開催
令和4年3月3日	酒田市食育・地産地消推進計画(酒田市6次産業化戦略) 策定

[酒田市食育・地産地消推進計画立案部会]

区分	所属団体名	役職名	氏名
部会長	東北公益文科大学	准教授	渡辺 暁雄
部会員	酒田市小学校長会	学校給食運営委員	加賀谷成秀
	酒田市食生活改善推進協議会	会長	佐藤 初子
	庄内みどり農業協同組合	営農企画課	佐藤 高行
	酒田市袖浦農業協同組合	営農販売部長	佐藤 実
	山形県漁業協同組合	事業部長	佐藤 大輔
	すくすくアグリネット	代表	堀 薫
	酒田市グリーン・ツーリズム 推進協議会	会長	小松 賢

[酒田市6次産業化戦略策定部会]

区分	所属団体名	役職名	氏名
部会長	東北公益文科大学	准教授	渡辺 暁雄
部会員	酒田商工会議所	食料品商業部会 副部会長	大泉 好
	酒田ふれあい商工会	事務局長	佐々木好彦
	庄内みどり農業協同組合	営農企画課	佐藤 高行
	酒田市袖浦農業協同組合	営農販売部長	佐藤 実
	山形県漁業協同組合	事業部長	佐藤 大輔
	酒田観光物産協会	常務理事	奥山 栄一

## 4 食育・地産地消に関するアンケート調査結果について

### ○調査目的

酒田市食育・地産地消推進計画の数値目標の達成状況や市民の食育・地産地消に関する現状、課題及びニーズを把握し、令和4年度から5年間を計画期間とする新計画に反映させるため。

### ○調査対象者

酒田市在住の20歳以上の方

### ○調査期間

令和3年7月6日から令和3年7月30日まで

### ○調査方法

パソコンやスマートフォンによるインターネット（フォームブリッジ）での回答

### ○質問数

全30問

### ○周知方法

酒田市公式LINE登録者（酒田市在住の20歳以上の登録者4,896人）への配信のほか、酒田市公式Facebook、市広報（7月16日号広報）、市ホームページ、さかた農林水産業お役立ち情報（メールマガジン）での発信

### ○回答者数

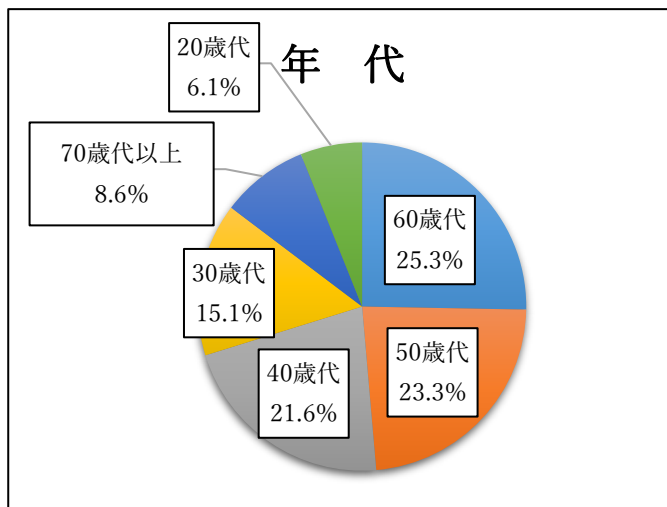
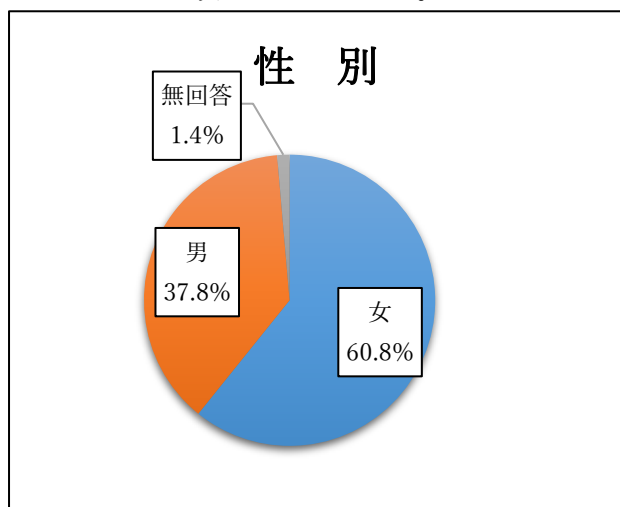
510人

### ○備考

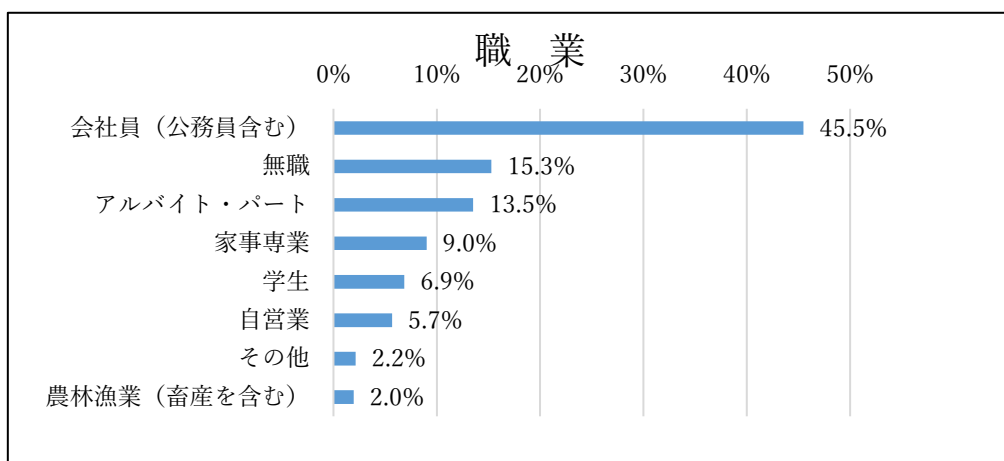
このアンケートは、無作為抽出で選ばれた市民からの回答ではなく、酒田市公式LINE登録者への配信などを周知方法として実施し、回答者数が510人のため、このアンケート結果が市民の総意によるものとは限りませんが、市民の声を尊重し、新計画に反映させるため実施したものです。

また、参考として、数値目標に関する質問などの主要な質問については、年代別（問4は性別も含む）の数値も掲載しています。

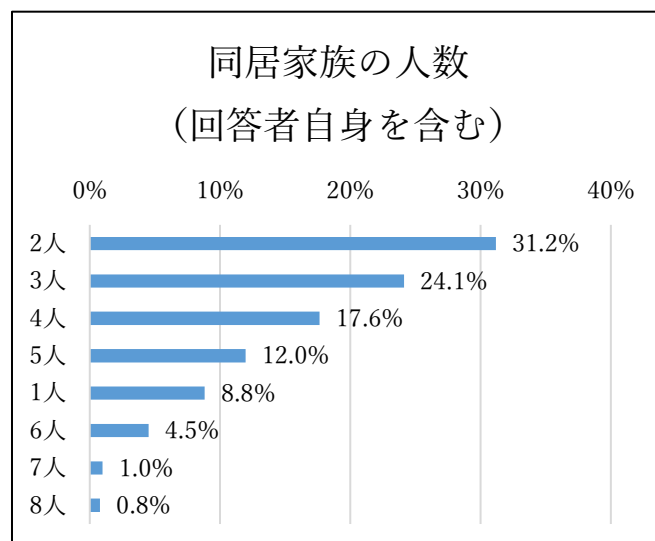
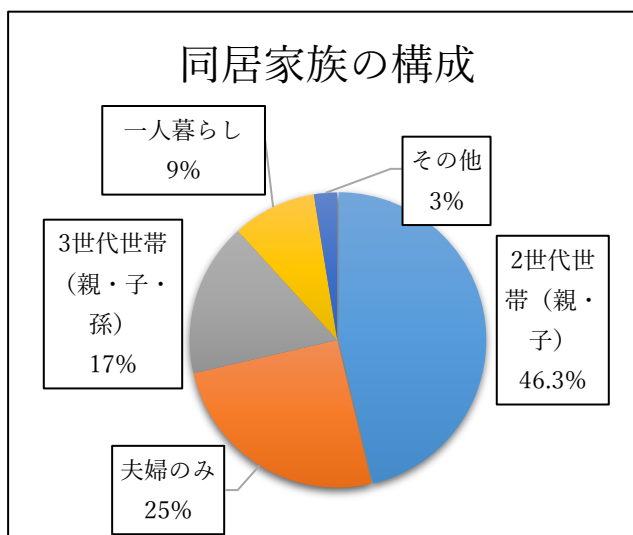
問1 あなたの性別と年代について、それぞれお選びください。ただし、性別の回答は任意とし、必須ではありません。



問2 あなたの現在の職業について、あてはまるものを1つお選びください。兼業の場合は、主たる仕事をお選びください。

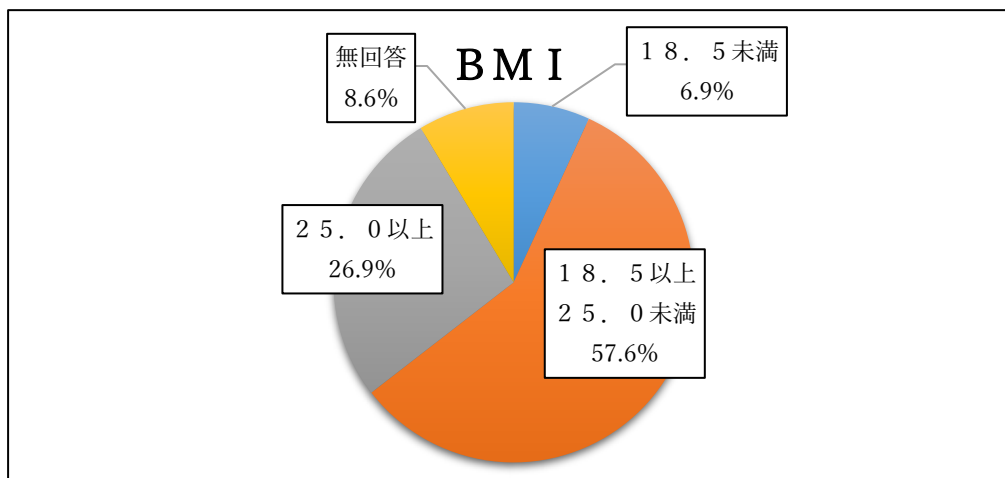


問3 あなたの家族構成について、それぞれお答えください。





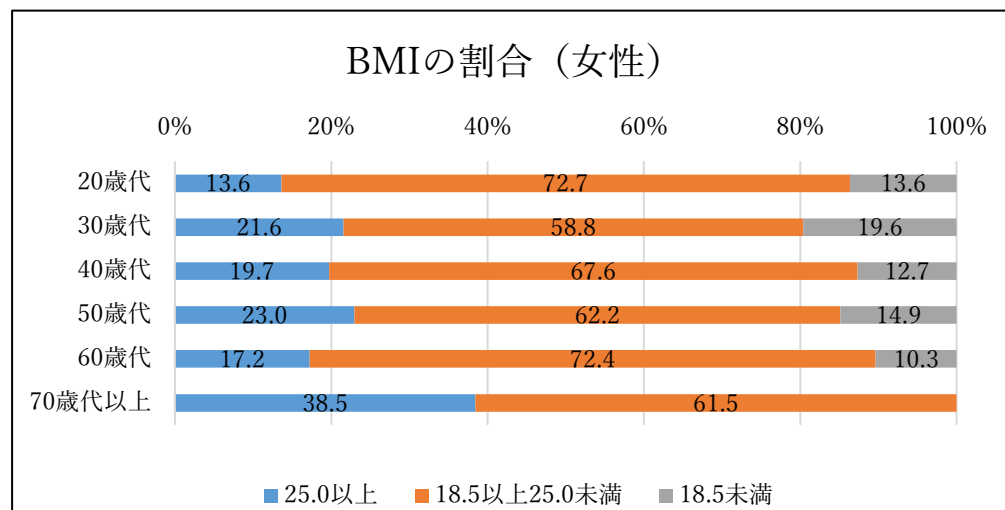
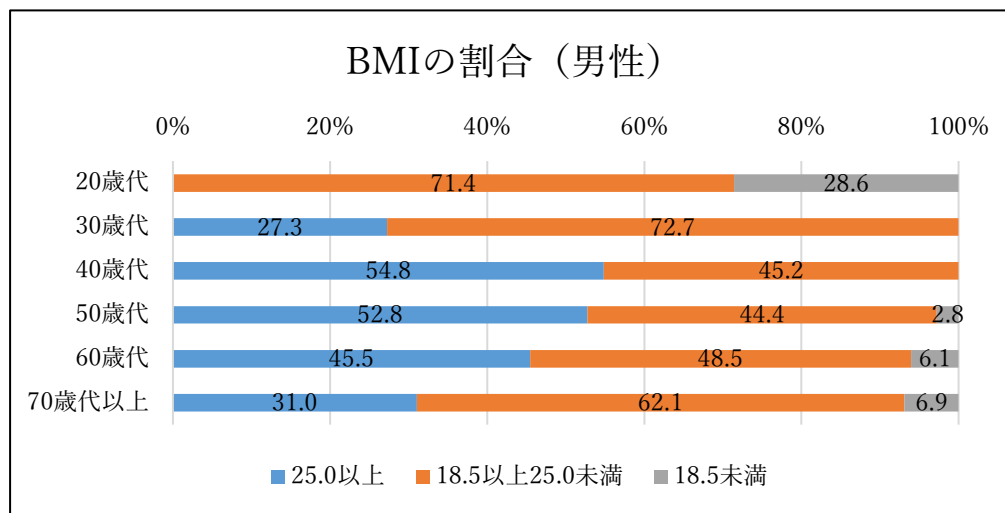
問4 あなたの身長と体重について、それぞれお答えください。ただし、回答は任意とし、必須ではありません。



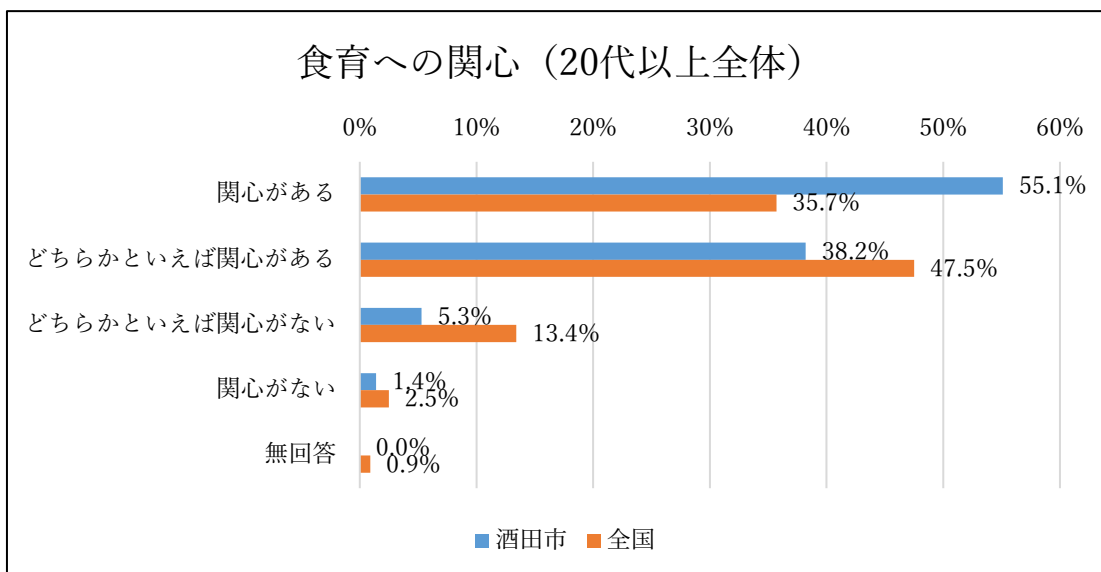
※BMIについて

18.5未満…低体重（やせ）      18.5以上25.0未満…普通体重      25.0以上…肥満

【参考】年代・性別ごとの結果は以下のとおりです。

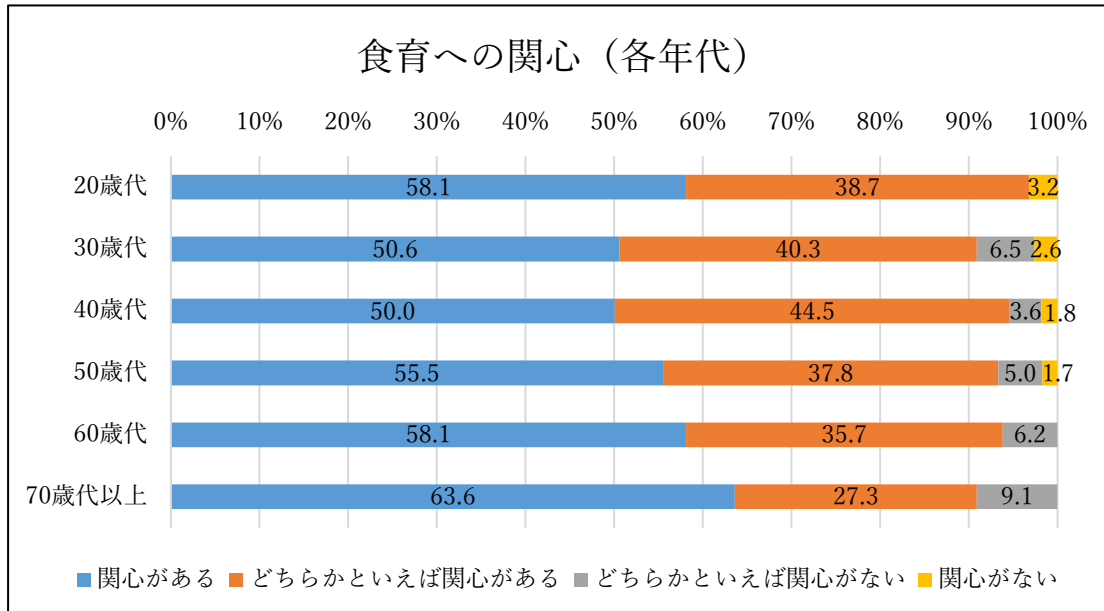


問5 「食育」に関心がありますか。あてはまるものを1つお選びください。

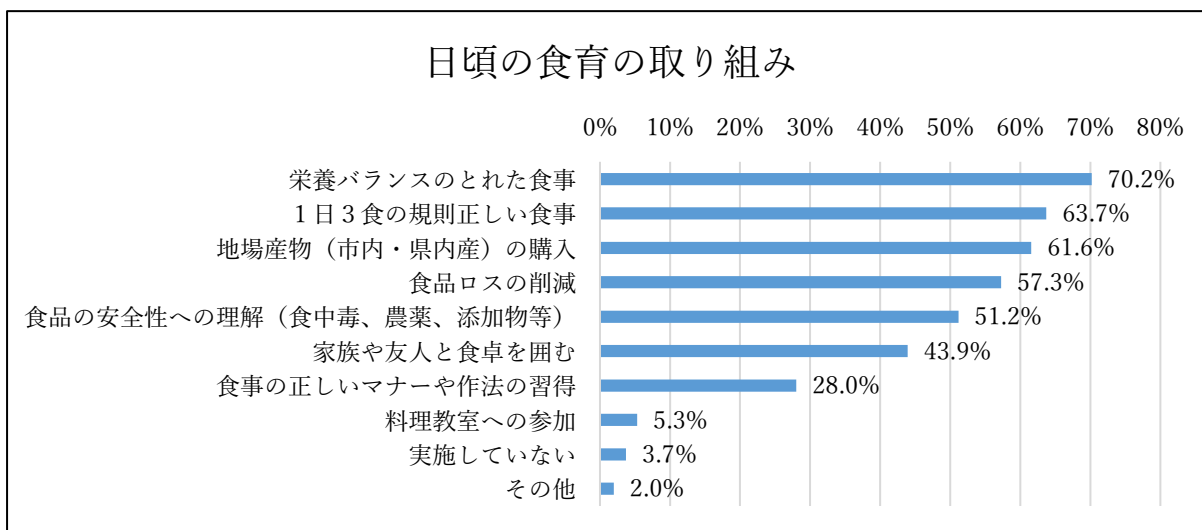


⇒ 「関心がある」または「どちらかといえば関心がある」と答えた人の割合は酒田市93.3% 全国83.2%であり、全国よりも10.1%高い

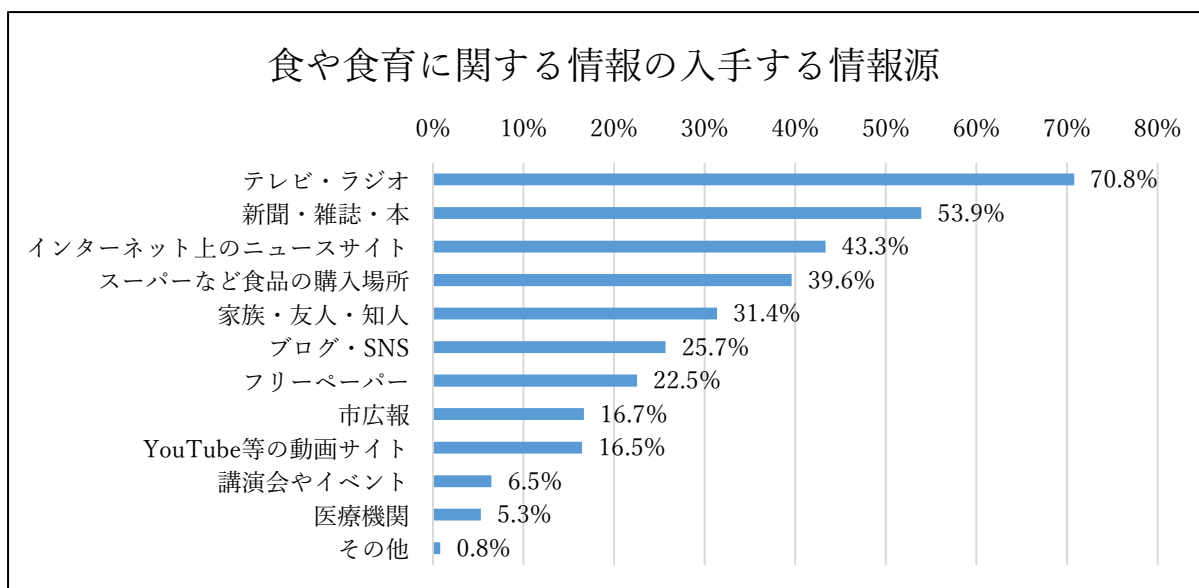
【参考】酒田市の年代別の結果は以下のとおりです。



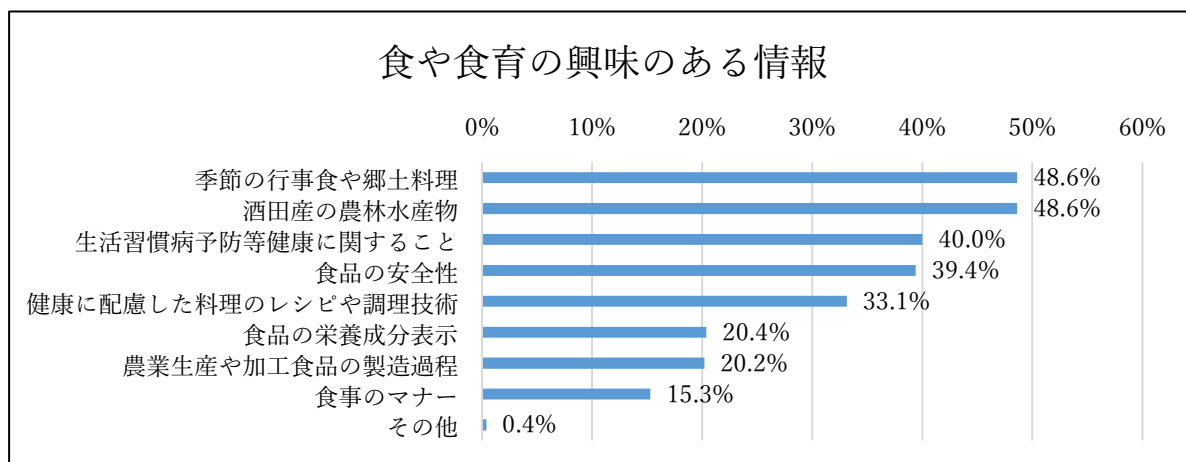
問6 日頃、食育の取り組みとして実施していることは何ですか。あてはまるものをすべてお選びください（複数選択可）。



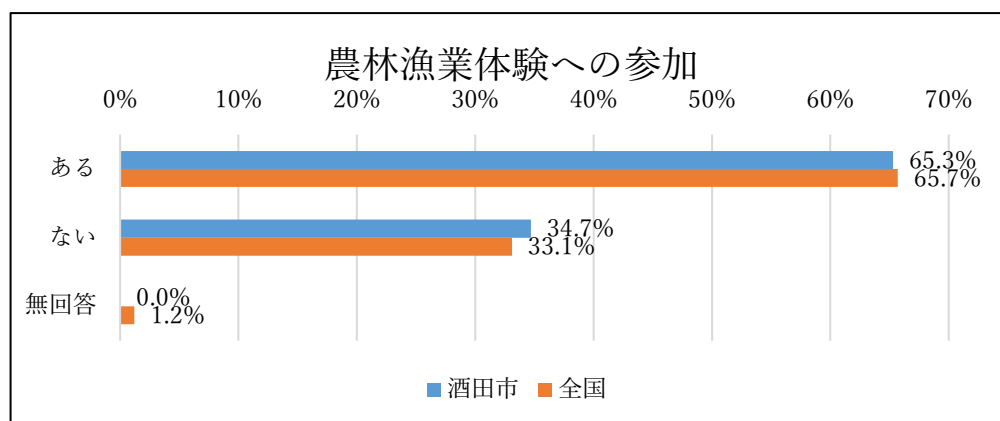
問7 食や食育に関する情報について、よく入手する情報源は何ですか。あてはまるものをすべてお選びください（複数選択可）。



問8 食や食育について、どのような情報に興味がありますか。あてはまるものを3つまでお選びください（複数選択可）。

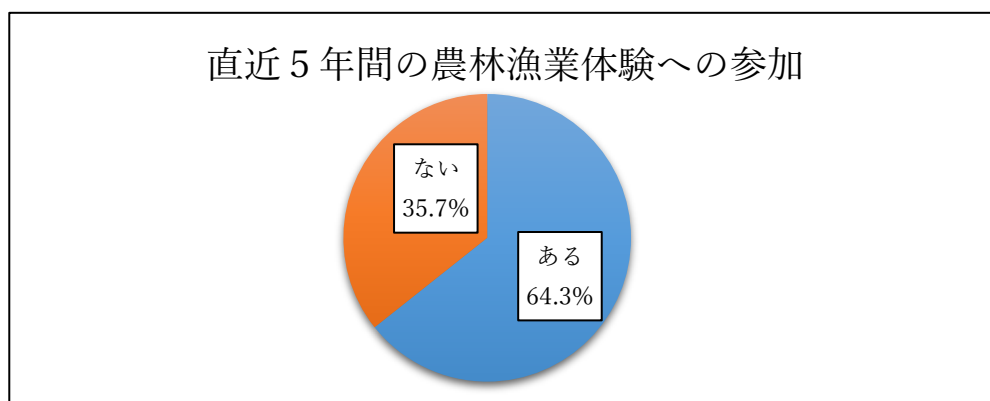


問9 これまでに田植え、稲刈り、野菜の収穫、家畜の世話など農林漁業体験に参加したことはありますか。あてはまるものを1つお選びください。

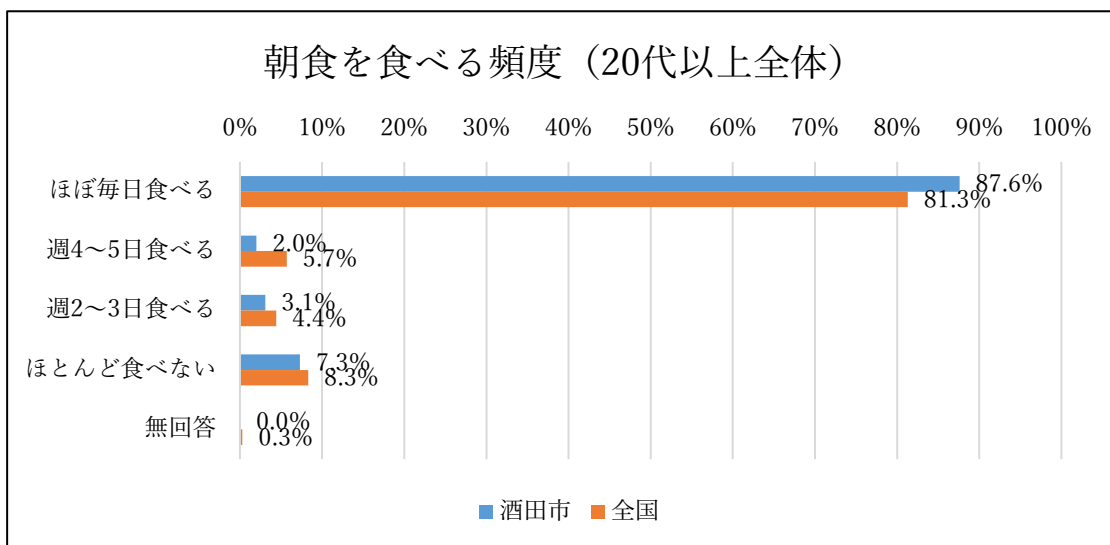


⇒農林漁業体験へ参加したことがある人の割合は、酒田市65.3%、全国65.7%であり、全国平均と同程度。

問9で「ある」を選んだ方におたずねします。直近5年間で農林漁業体験に参加したことはありますか。

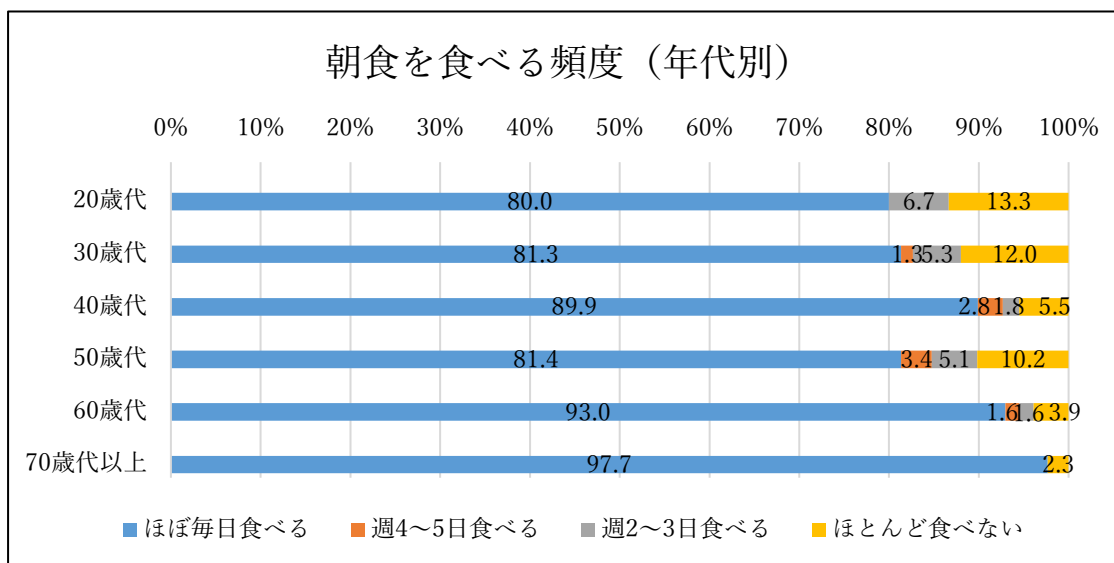


問10 ふだん朝食を食べていますか。あてはまるものを1つお選びください。

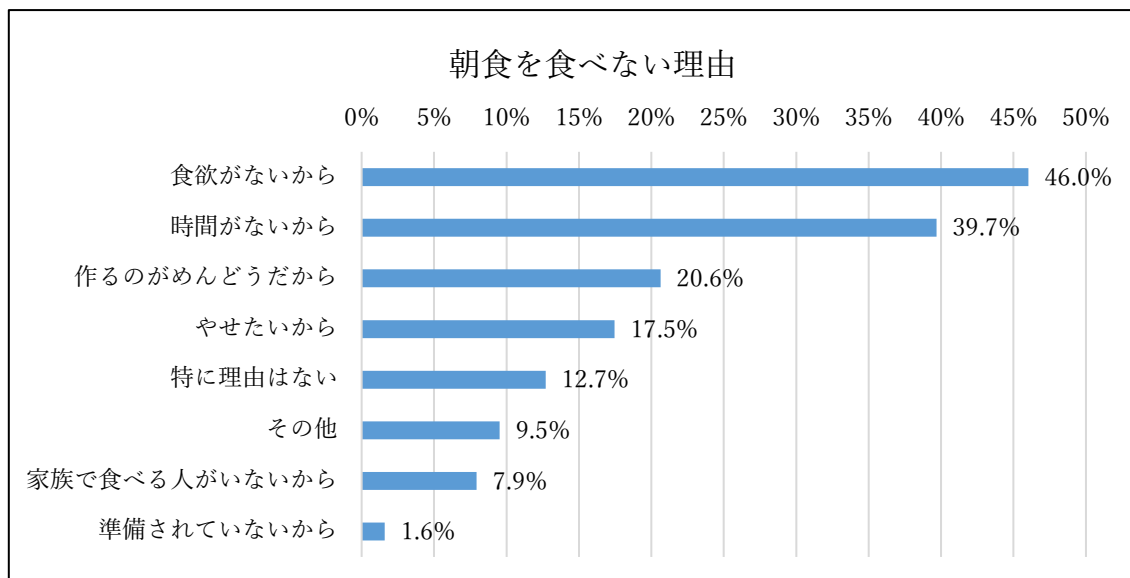


⇒朝食欠食率（「ほとんど食べない」または「週2～3日食べる」）の割合は酒田市10.4%、全国12.7%であり、全国より2.3%低い

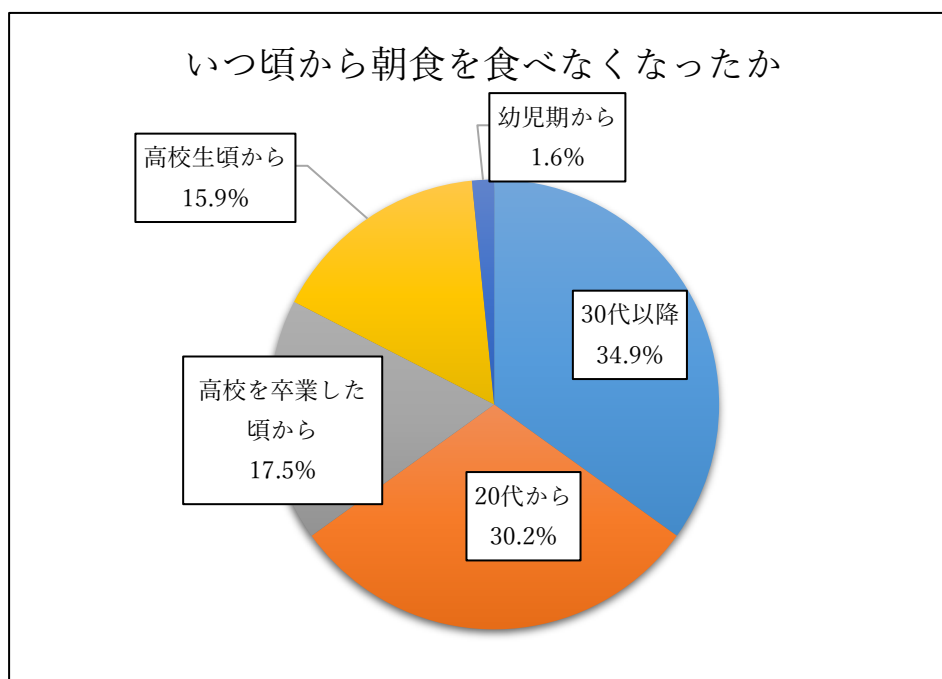
【参考】酒田市の年代別の結果は以下のとおりです。



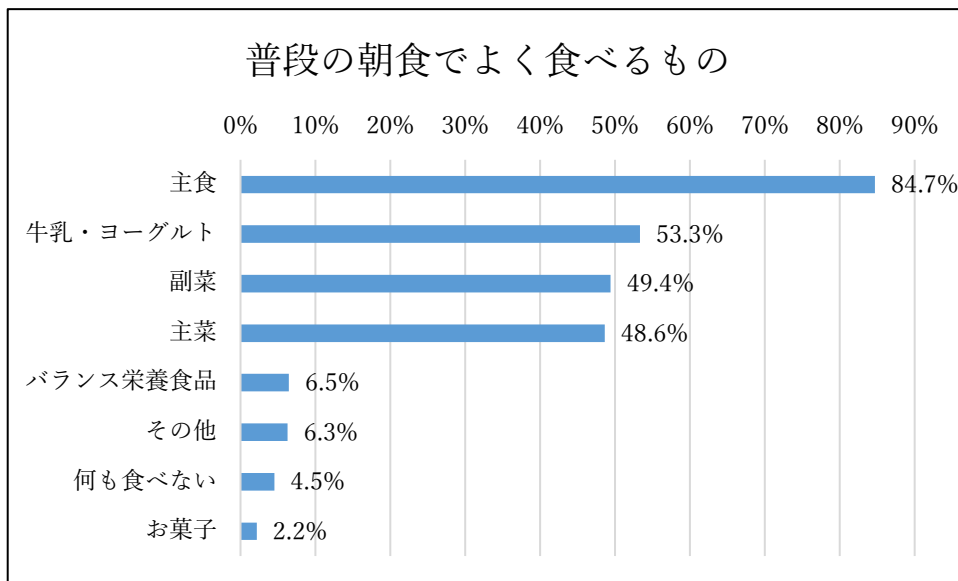
朝食を食べない理由について、あてはまるものをすべてお選びください（問10で「ほとんど食べない」「週2～3日食べる」「週4～5日食べる」を選んだ方のみ回答）。



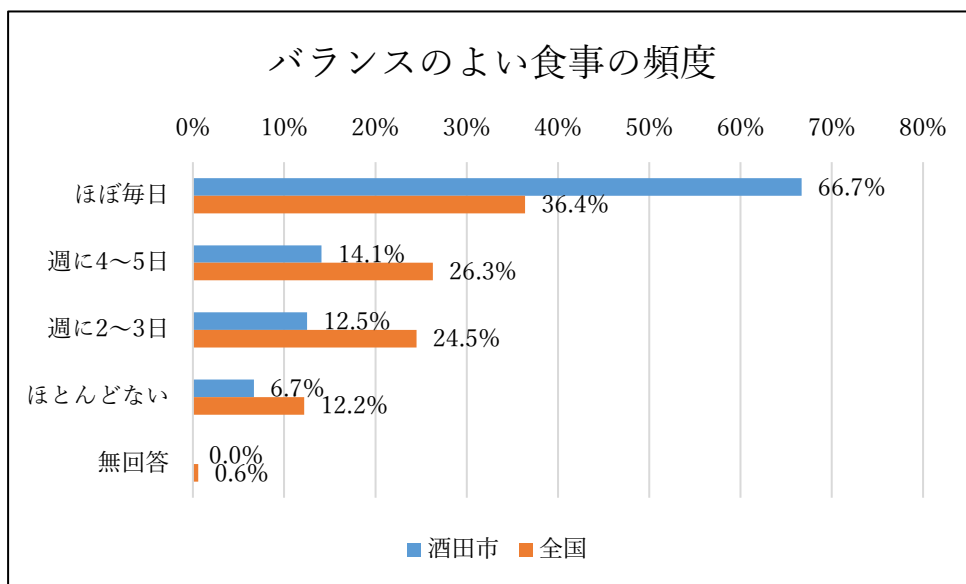
いつ頃から朝食を食べないことがあるようになりましたか。あてはまるものを1つお選びください（問10で「ほとんど食べない」「週2～3日食べる」「週4～5日食べる」を選んだ方のみ回答）。



問 1 1 普段の朝食でよく食べるものは何ですか。あてはまるものをすべてお選びください（複数選択可）。

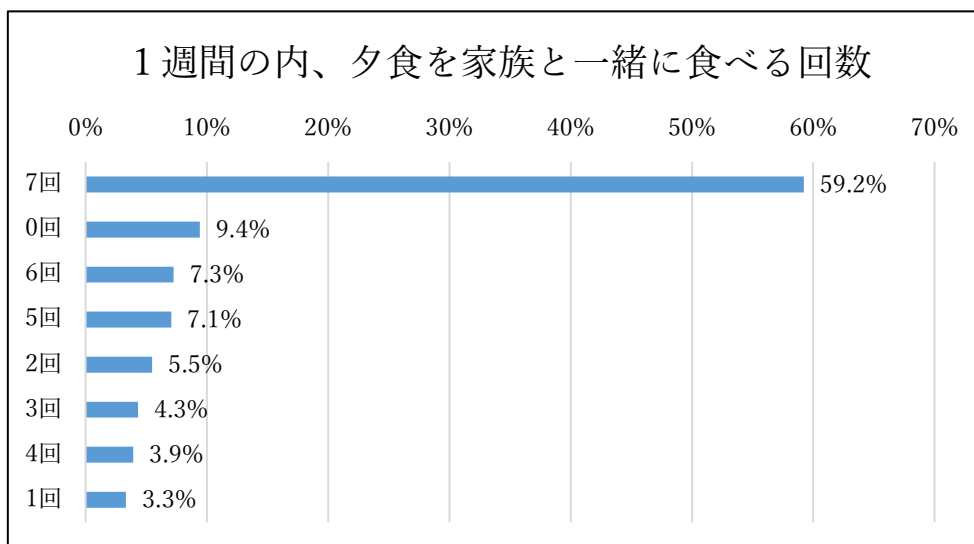
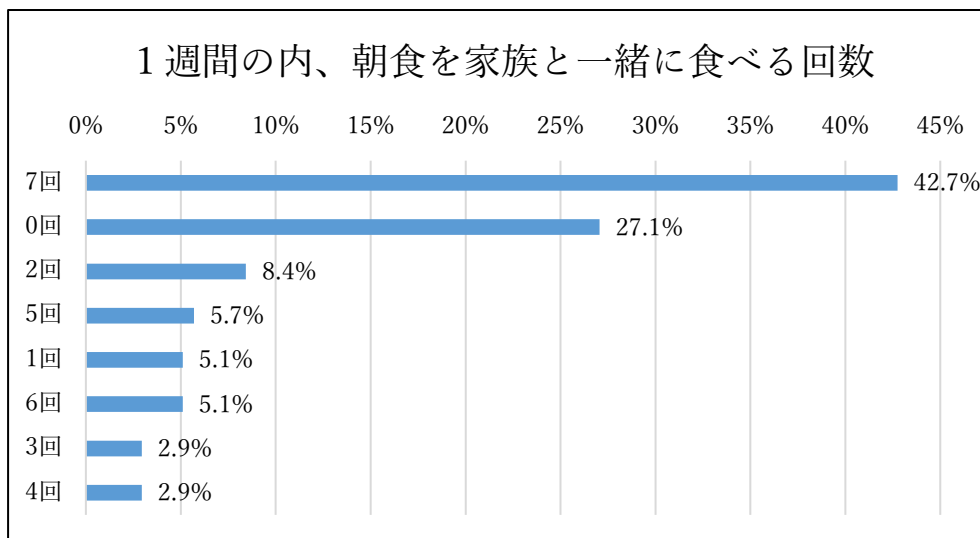


問 1 2 主食・主菜・副菜を3つそろえて食べるのが1日2回以上あるのは、週に何日程度ありますか。あてはまるものを1つお選びください。



⇒ほぼ毎日と回答した人の割合は、酒田市66.7%、  
 全国36.4%であり、全国より30.3%高い

問13 1週間の内、朝食または夕食を家族と一緒に食べる回数は何回程度ありますか。朝食と夕食それぞれの回数をお答えください。

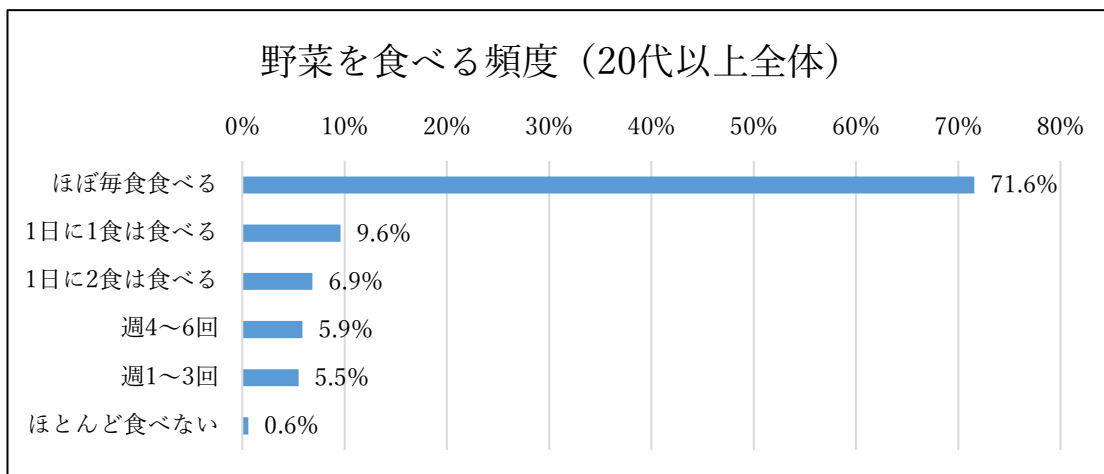


【参考】年代ごとの朝食、夕食を家族と一緒に食べる回数の平均値は以下のとおりです。

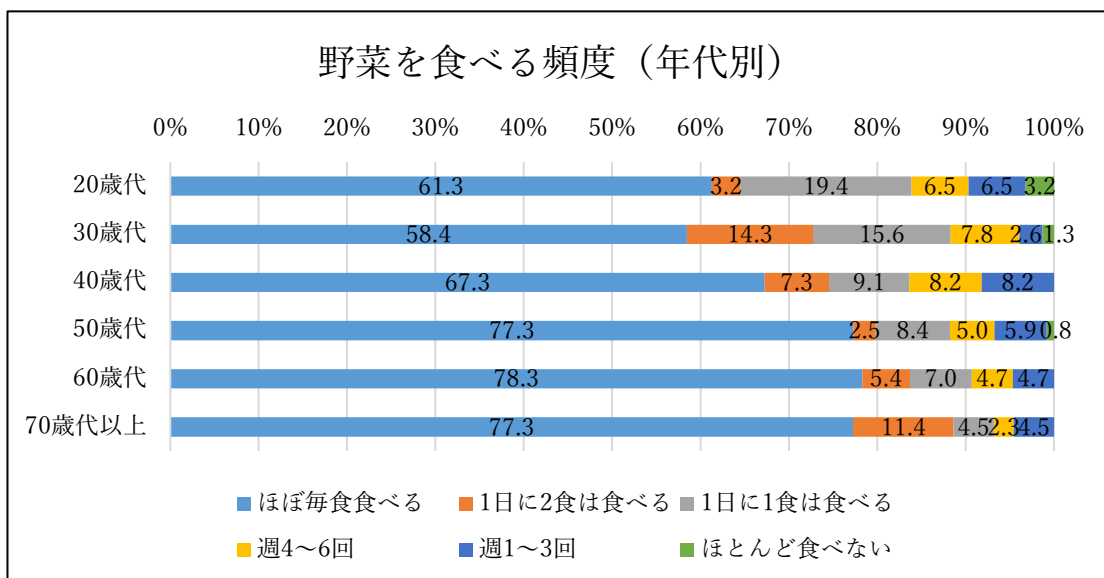
	朝食	夕食	合計
20代	2.8回	5.1回	7.9回
30代	3.7回	5.4回	9.1回
40代	4.1回	5.7回	9.8回
50代	3.6回	4.8回	8.4回
60代	4.2回	5.5回	9.7回
70代	5.7回	6.0回	11.6回



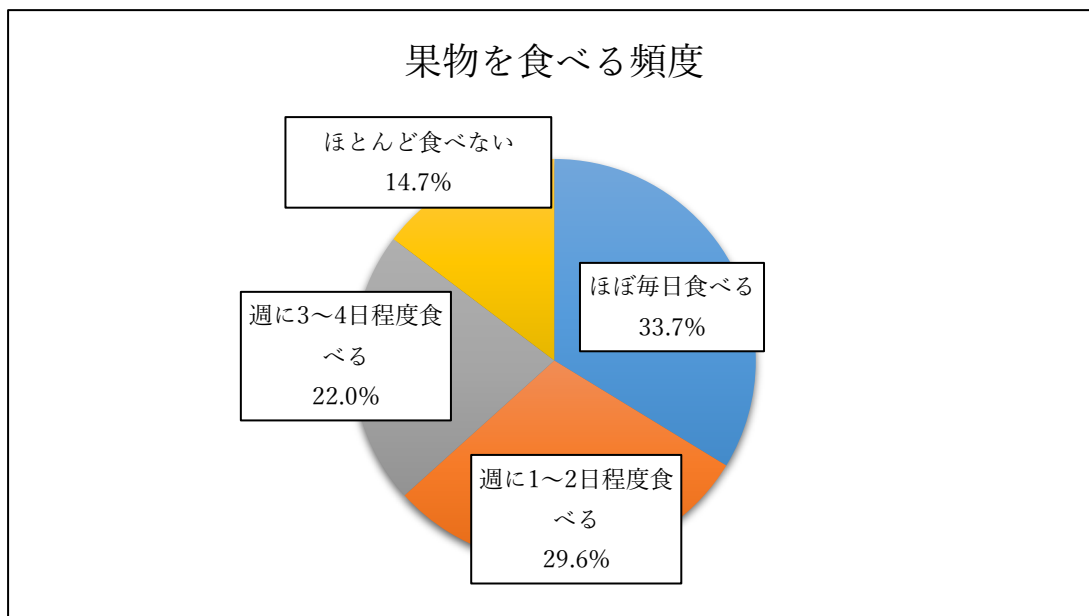
問14 野菜（漬物を除く）をどれくらいの頻度で食べていますか。あてはまるものを1つお選びください。



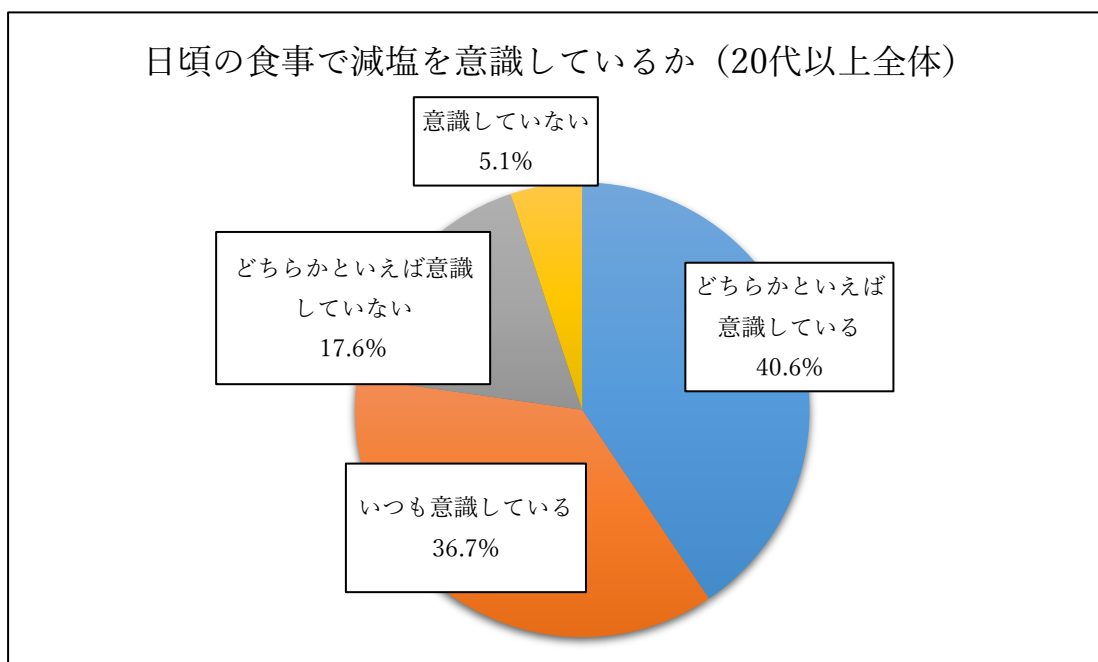
【参考】酒田市の年代別の結果は以下のとおりです。



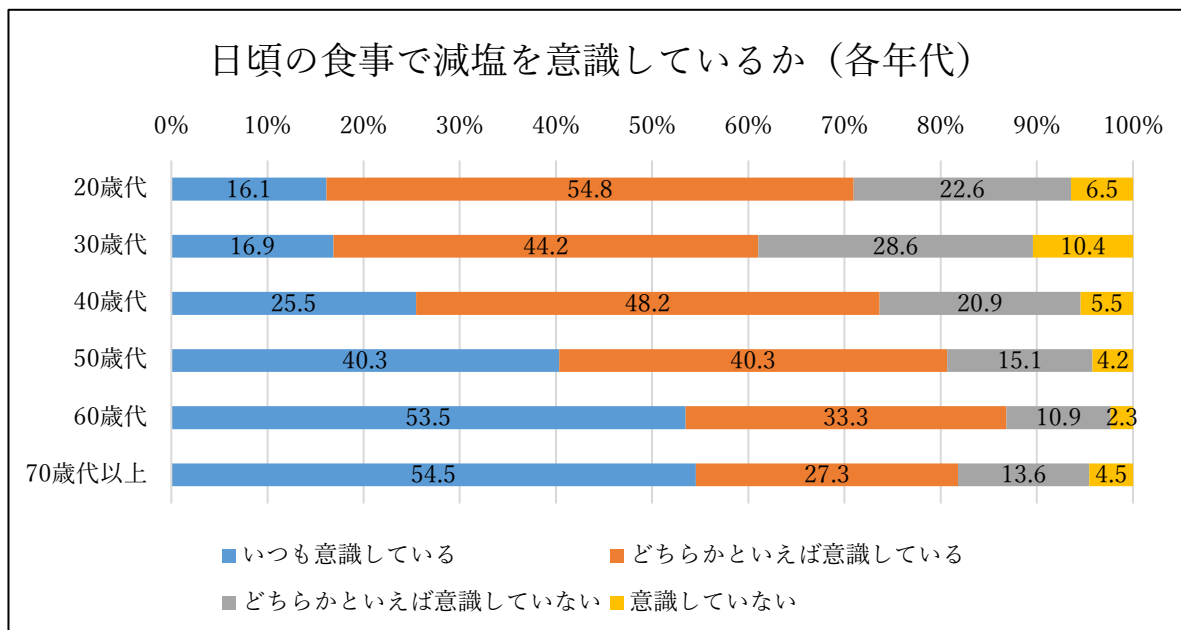
問15 果物をどれくらいの頻度で食べていますか。あてはまるものを1つお選びください。



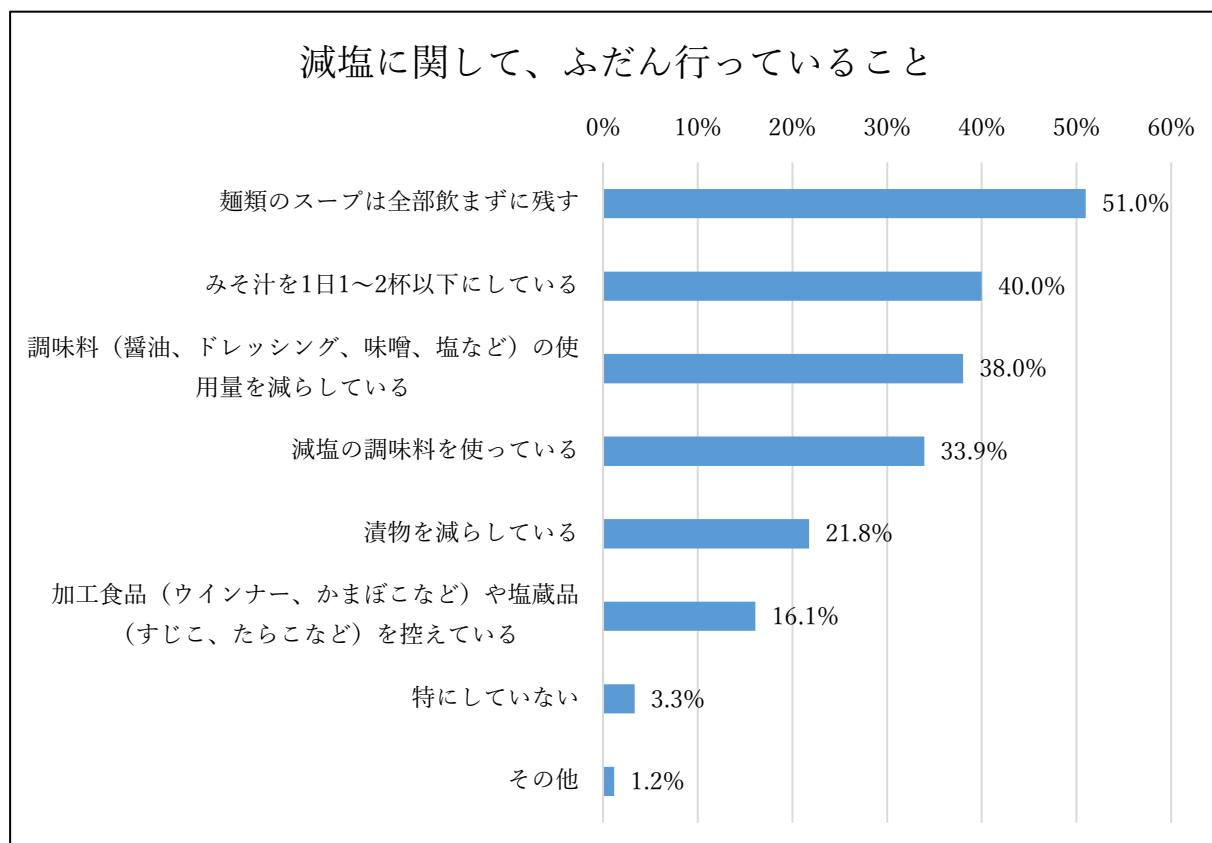
問16 日頃の食事の中で減塩を意識していますか。あてはまるものを1つお選びください。



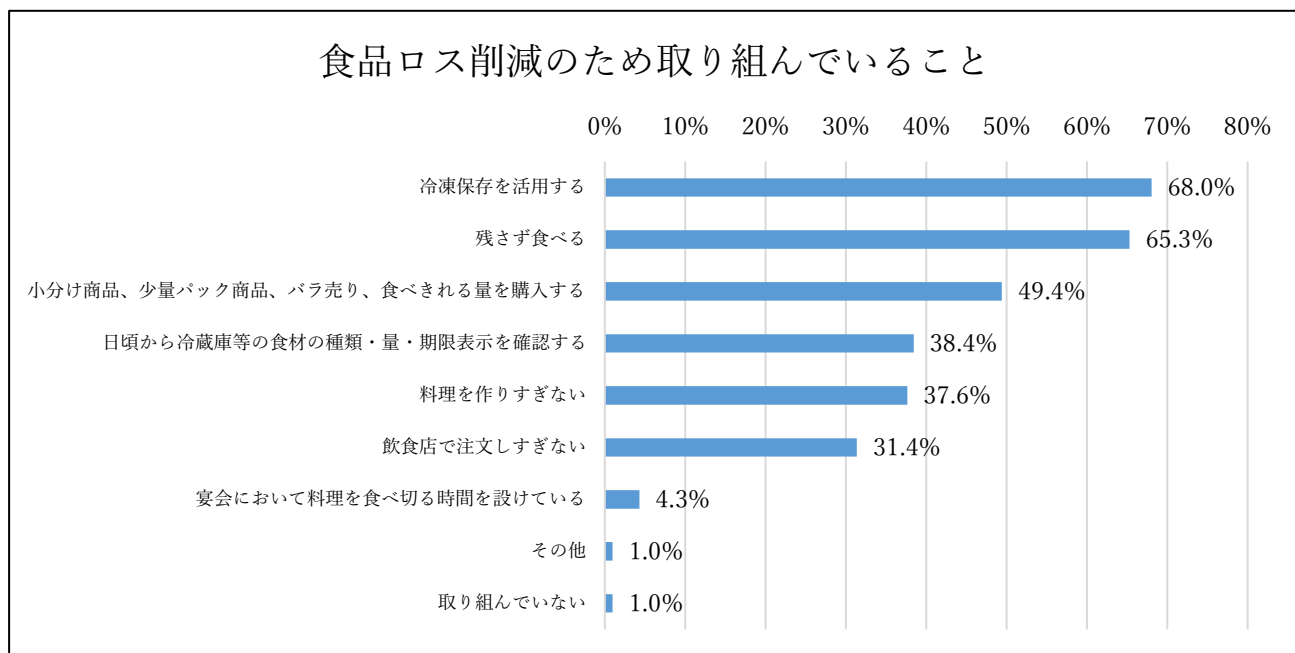
【参考】年代別の結果は以下のとおりです。



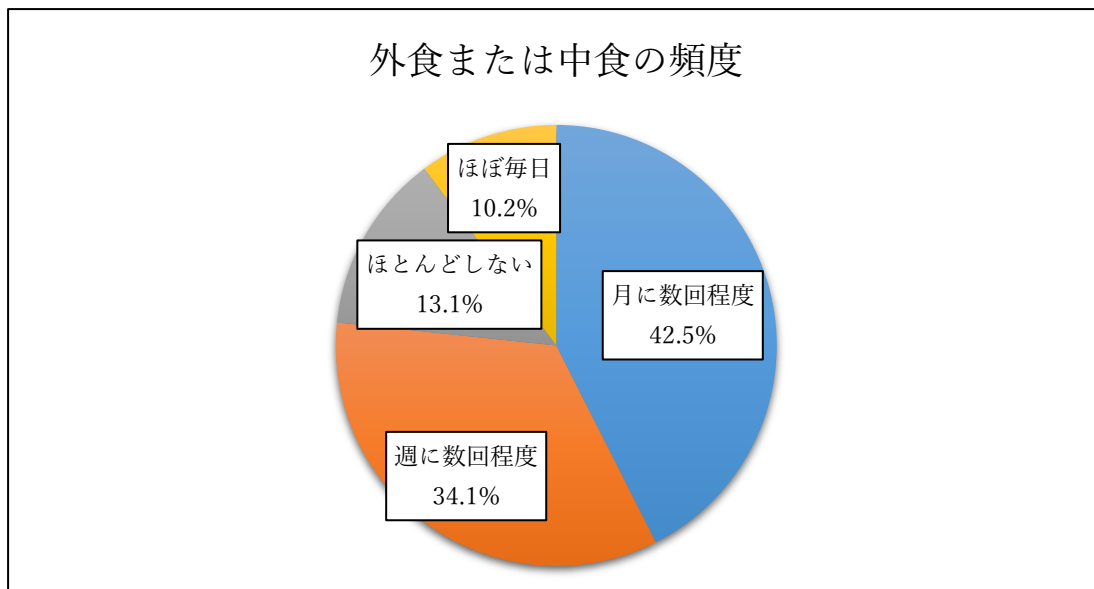
減塩に関して、ふだんどのようなことを行っていますか。あてはまるものをすべてお選びください（問16で「いつも意識している」または「どちらかといえば意識している」を選んだ方のみ回答）。



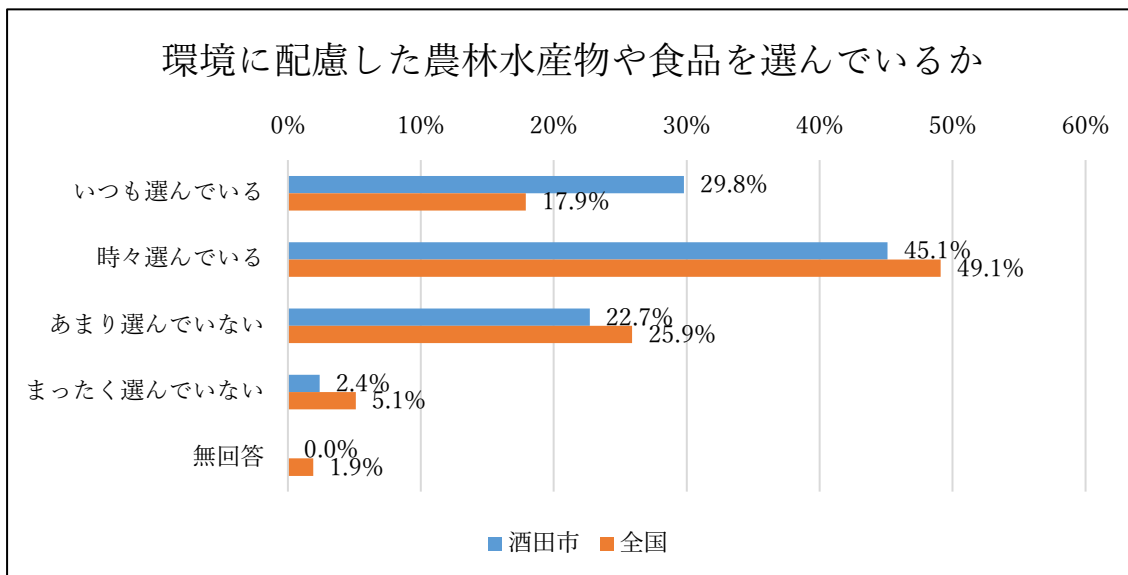
問17 食品ロスを削減するために取り組んでいることはありますか。あてはまるものをすべてお選びください（複数選択可）。



問18 外食または中食（外部で調理されたものを購入し、家庭等、購入店以外の場所で食べることをどれくらいの頻度でしていますか。あてはまるものを1つお選びください。

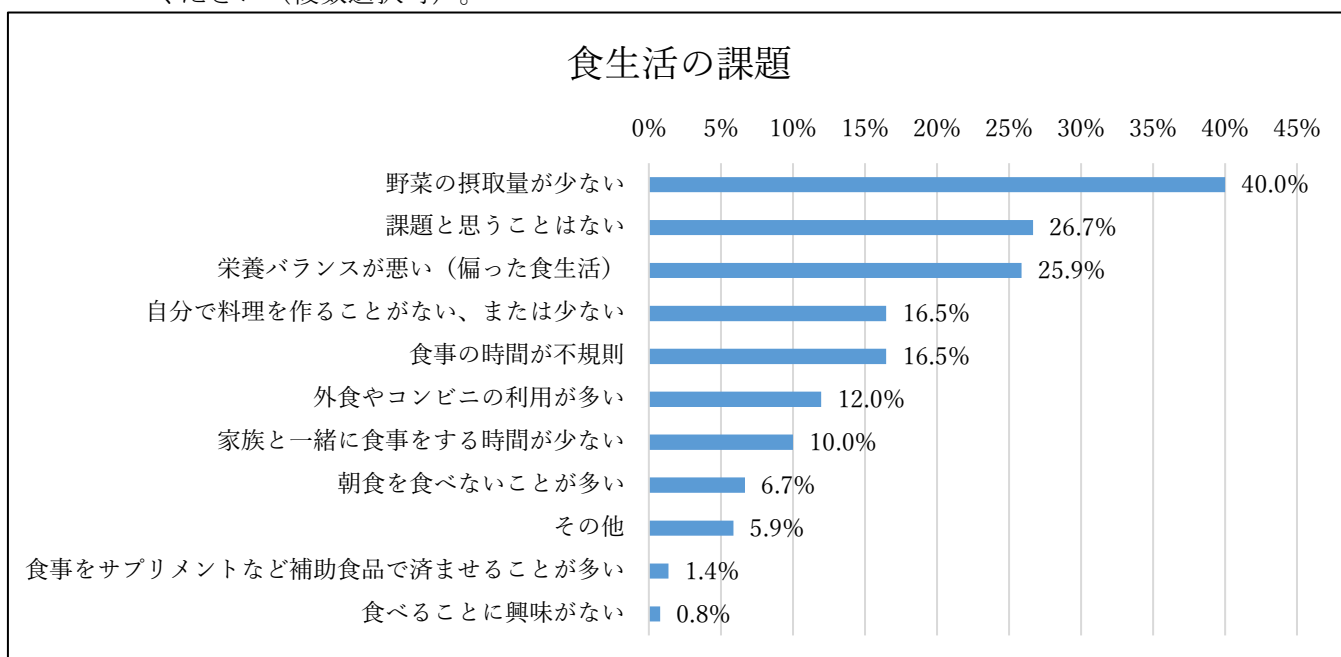


問19 日頃から環境に配慮した農林水産物・食品（農薬や化学肥料に頼らず生産された有機農産物や、過剰包装でなくごみが少ない商品など、環境への負荷をなるべく低減したもの）を選んでいきますか。あてはまるものを1つにお選びください。

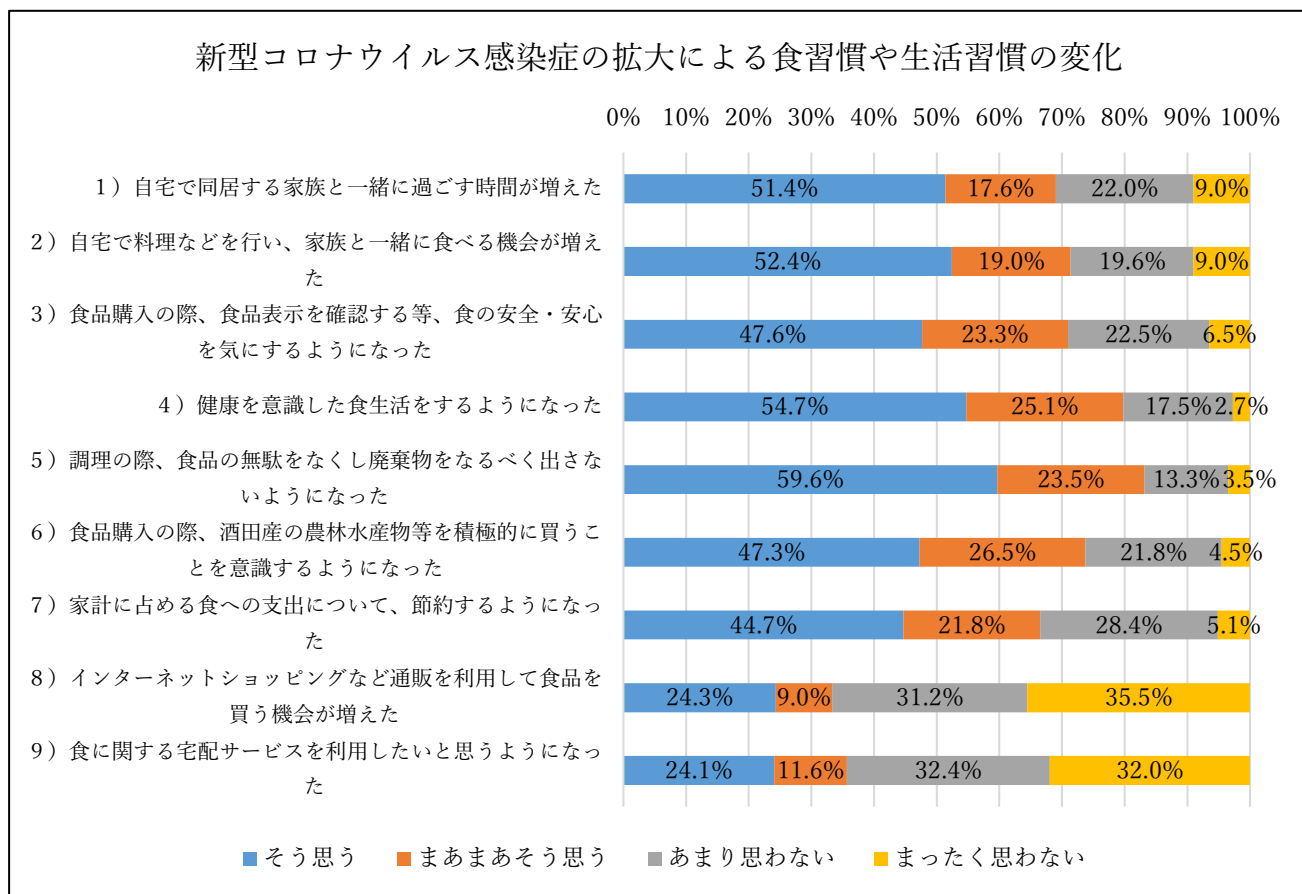


⇒環境に配慮した農林水産物・食品を選んでいる人の割合（「いつも選んでいる」または「時々選んでいる」を選んだ人の割合）は酒田市74.9%、全国67.0%であり、全国より7.9%高い

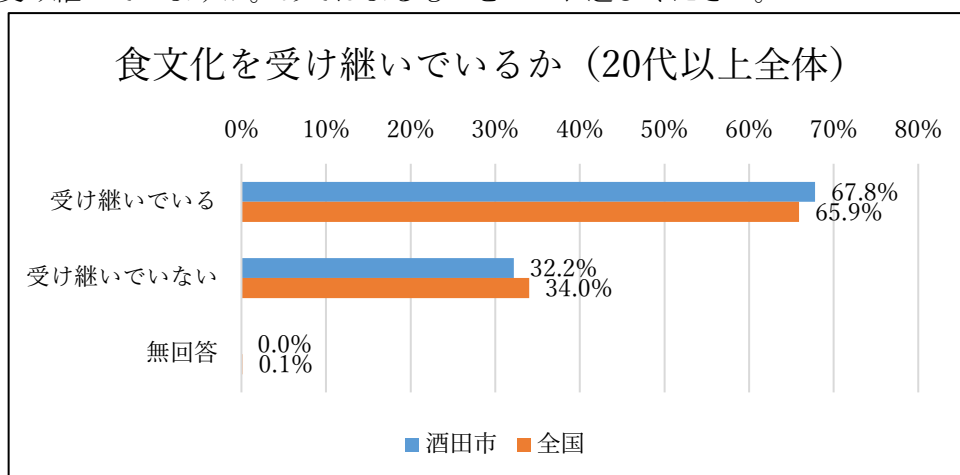
問20 ご自分の食生活の中で課題だと思えることはありますか。あてはまるものをすべてお選びください（複数選択可）。



問 2 1 新型コロナウイルス感染症の拡大により、食習慣や生活習慣はどのように変わりましたか。それぞれあてはまるものを1つずつお選びください。

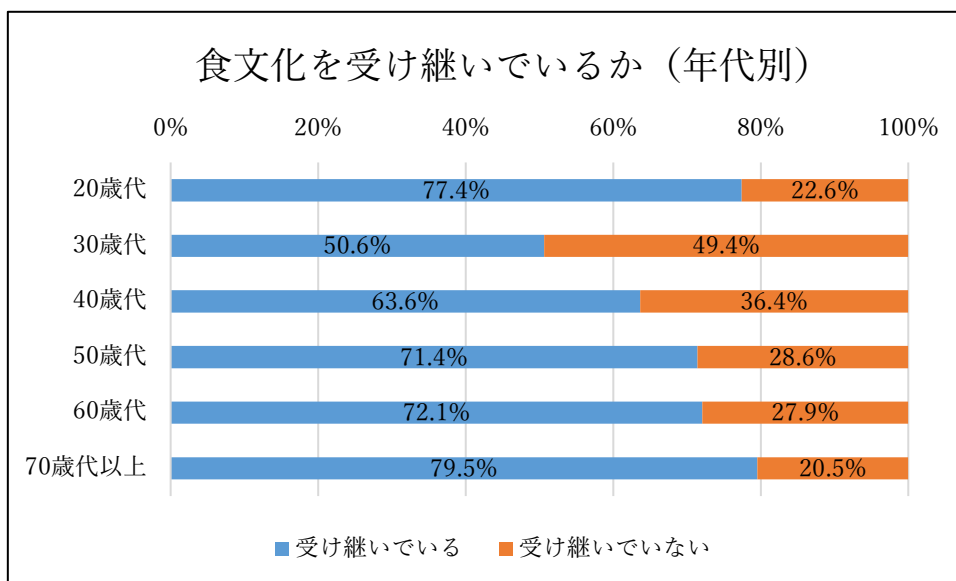


問 2 2 郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味などを前の世代から受け継いでいますか。あてはまるものを1つお選びください。

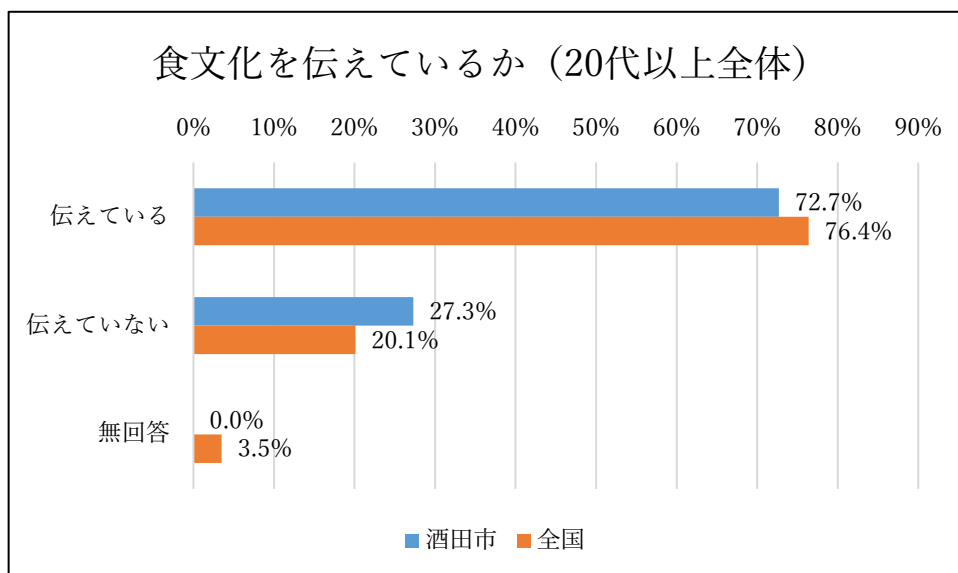


⇒前の世代から受け継いでいると答えた人の割合は酒田市67.8%、  
全国65.9%であり、全国より1.9%高い

【参考】酒田市の年代別の結果は以下のとおりです。

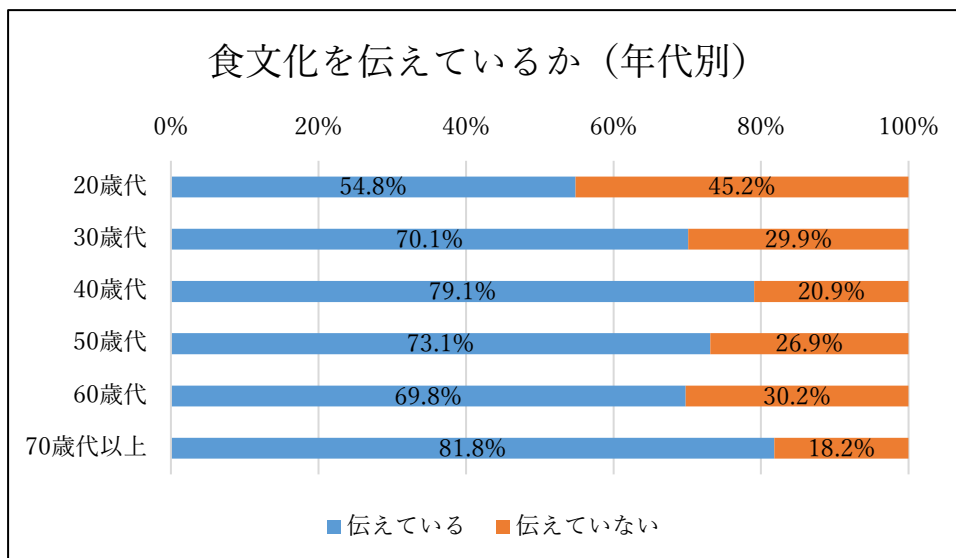


問22で「継いでいる」を選んだ方におたずねします。郷土料理や伝統料理など、地域や家庭において継がれてきた料理や味などを地域や次世代に対して伝えていますか。あてはまるものを1つお選びください。

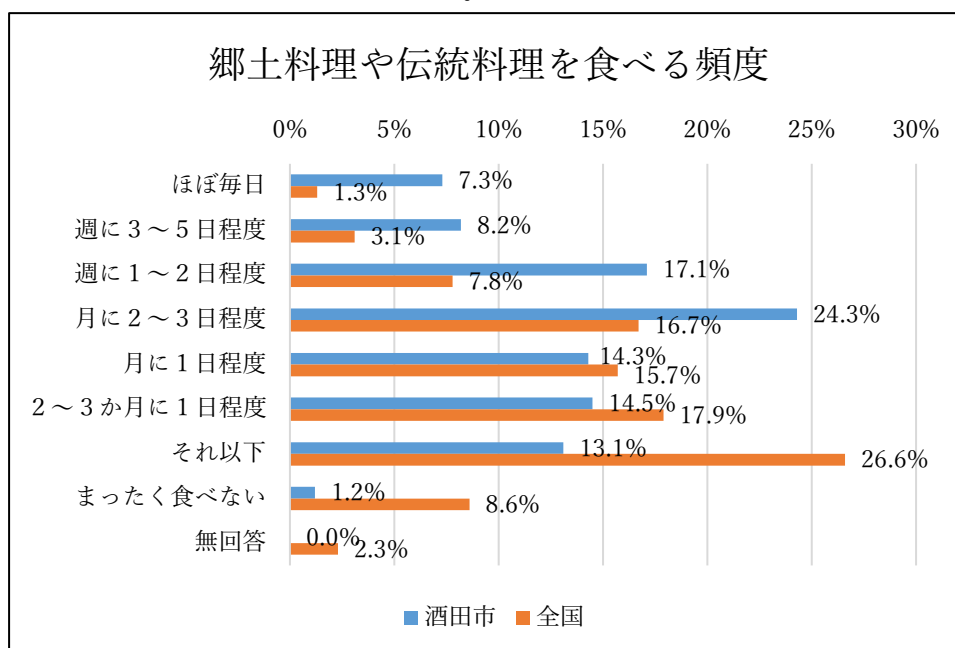


⇒次世代へ伝えていると答えた人の割合は、酒田市72.7%、全国76.4%であり、全国より3.7%低い

【参考】酒田市の年代別の結果は以下のとおりです。



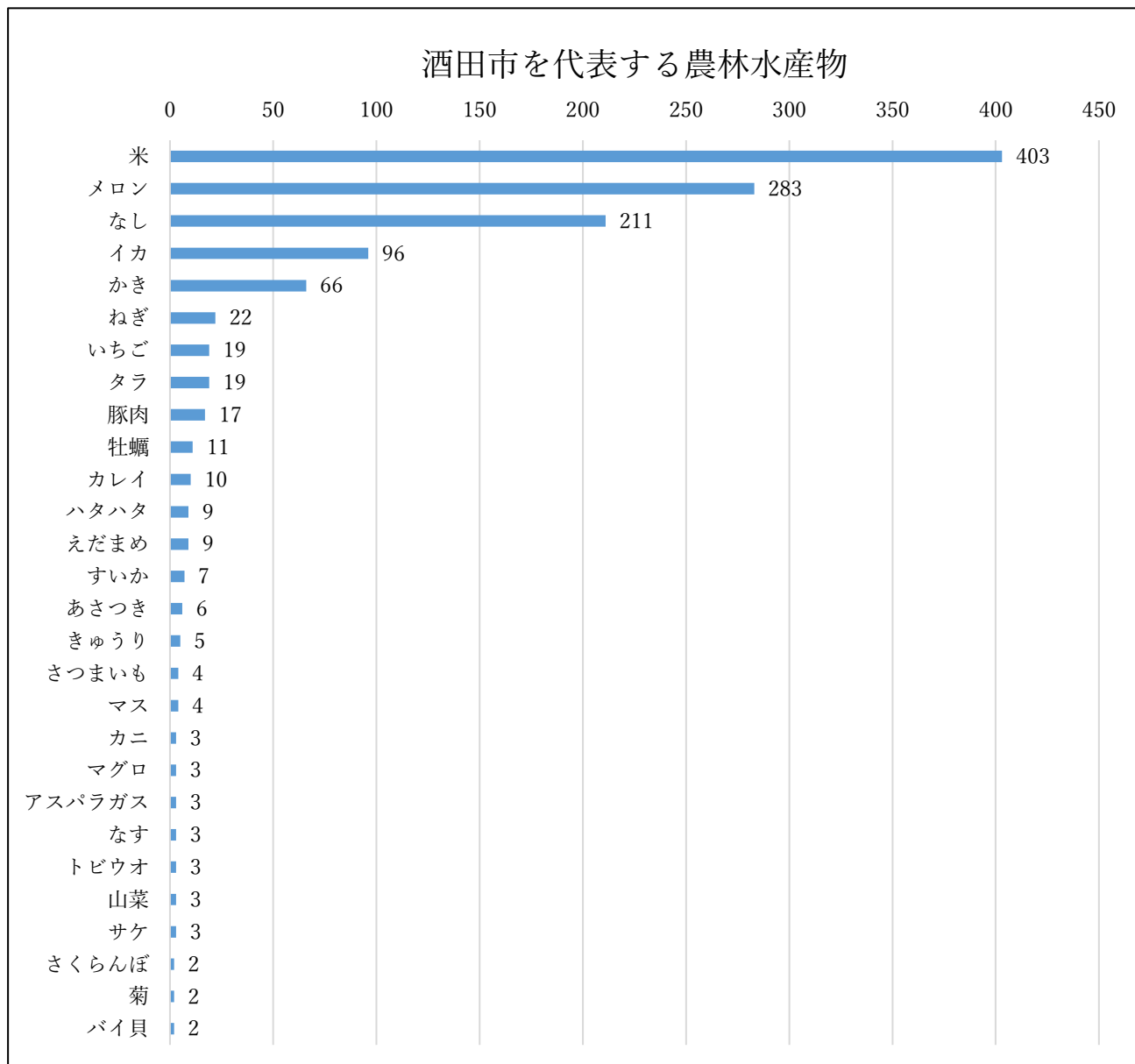
問 2 3 郷土料理や伝統料理（酒田市以外の料理を含む）をどのくらいの頻度で食べていますか。あてはまるものを1つお選びください。



⇒郷土料理や伝統料理を月に1回以上食べている割合は、酒田市71.2%、全国44.6%であり、全国よりも26.6%高い



問2 4 酒田市を代表する農林水産物を挙げるとすると、それは何ですか。思いつくものを3つまで入力してください (例. 米、メロン、イカなど)。

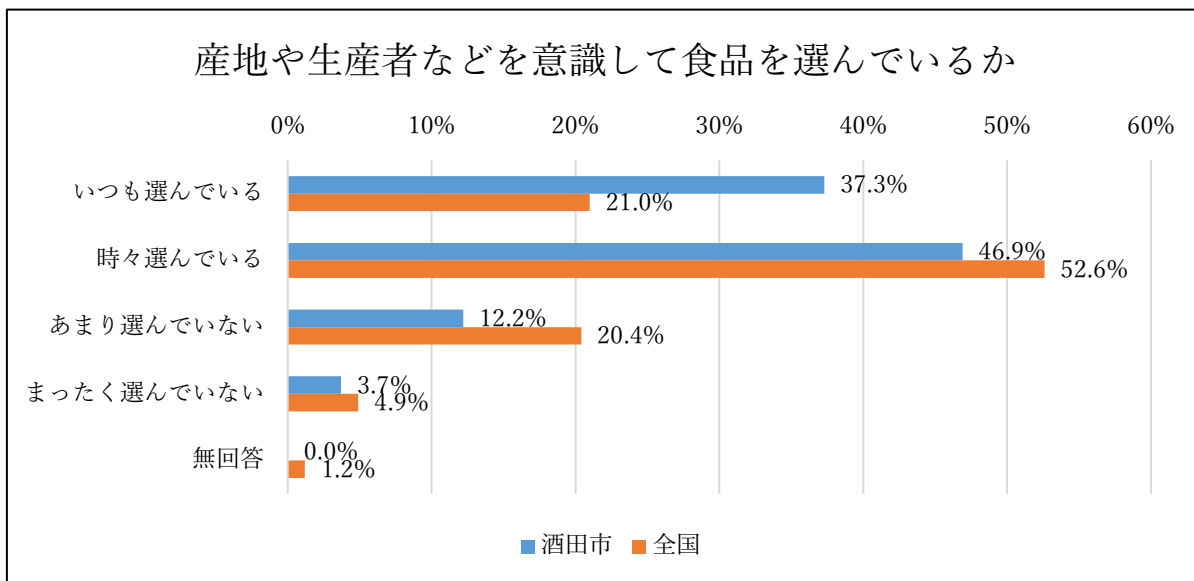


⇒上位5品目は、米、メロン、なし、イカ、かき

※ほか小数回答 (1件のみの回答)

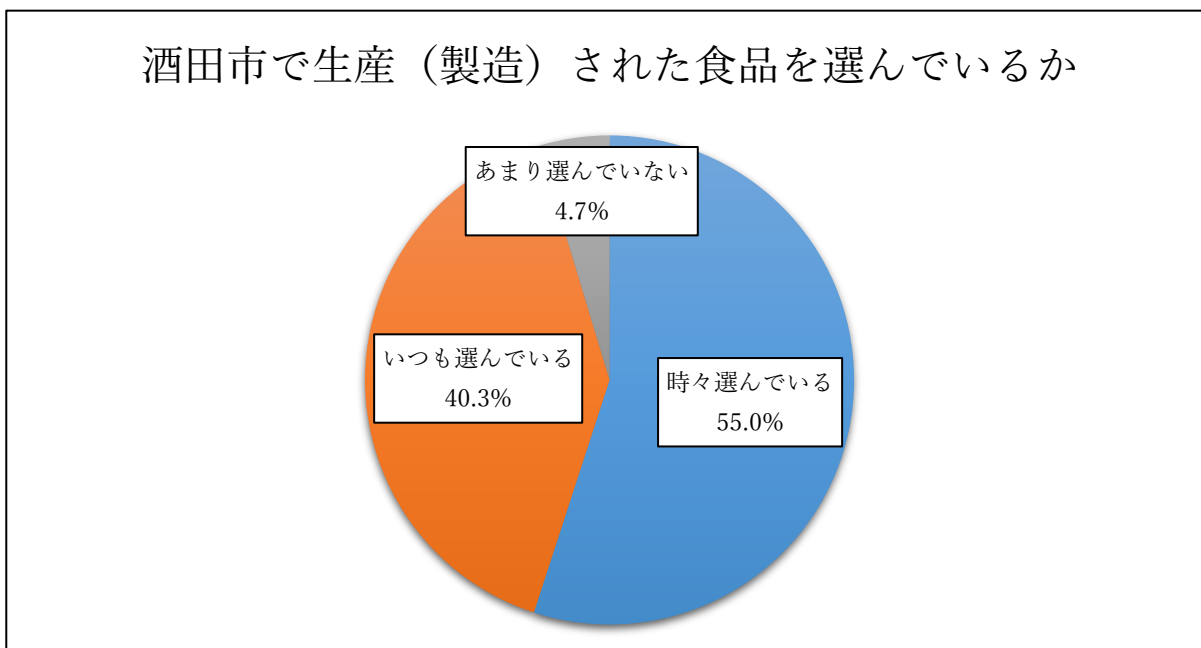
おぼこ梅、アワビ、ノドグロ、ホウボウ、タケノコ、だいこん、小松菜、アルストロメリア、ミニトマト、セロリ、なめこ、しいたけ、ヒラメ、シャインマスカット、サザエ、タイ

問25 産地や生産者などを意識して食品を選んでいますか。あてはまるものを1つお選びください。

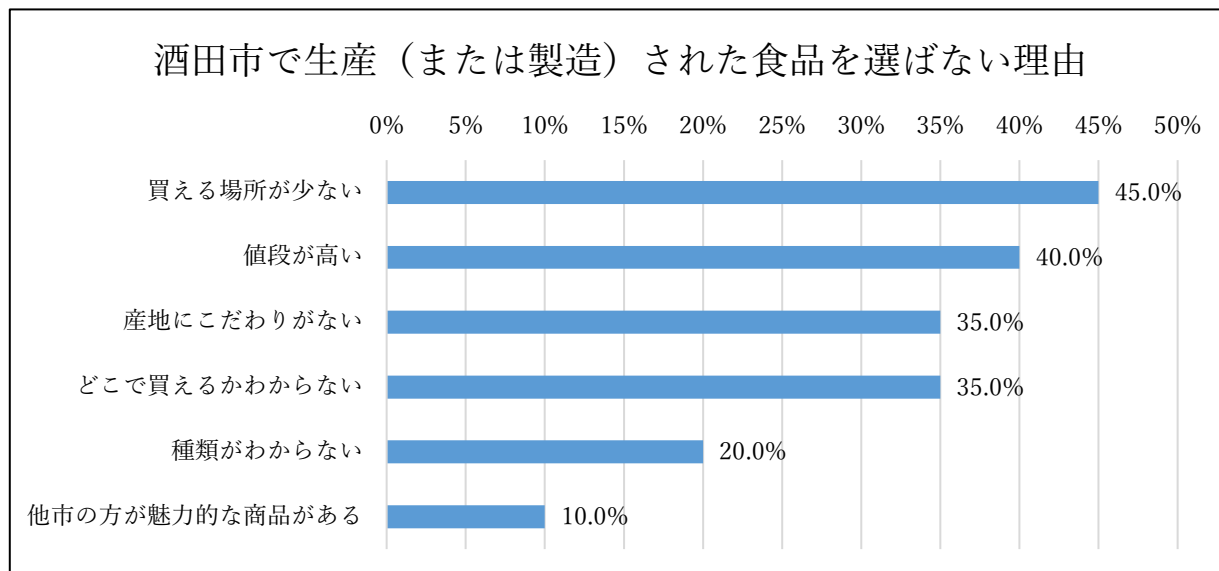


⇒産地や生産者などを意識して食品を選んでいる人(「いつも選んでいる」または「時々選んでいる」)の割合は、酒田市84.2%、全国73.5%であり、全国より10.7%高い

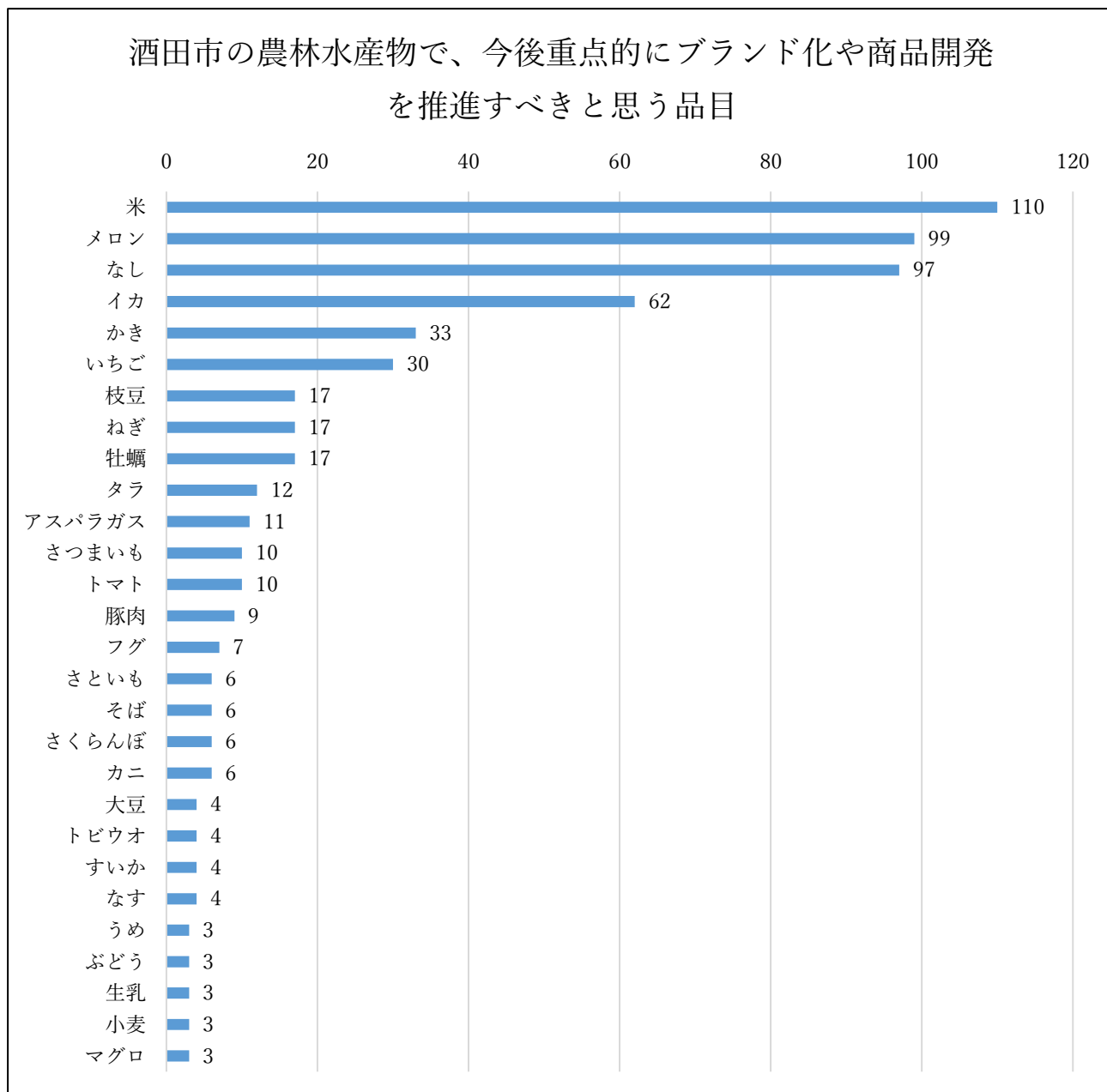
酒田市内で生産(または製造)された食品を選んでいますか。あてはまるものを1つお選びください(問25で「いつも選んでいる」または「時々選んでいる」を選んだ方のみ回答)。



酒田市で生産（または製造）された食品を選ばない理由は何ですか。あてはまるものを3つまでお選びください（1つ前の質問で「あまり選んでいない」または「まったく選んでいない」を選んだ方のみ回答）。



問26 酒田市の農林水産物の中で、今後重点的にブランド化や商品開発を推進すべきと思う品目はありますか。思いつく品目を3つまで入力してください。



⇒上位5品目は、米、メロン、なし、イカ、かき

※ほか小数回答（2件以下）

あさつき、山菜、カレー、きゅうり、ノドグロ、タイ、だいこんなど

問27 酒田市の農林水産物を活用した商品で、買いたいまたは売れると思う商品のアイデアはありますか（例、刈屋梨を使ったゼリーなど）。思いつくものがあれば入力してください。

258人中155人（全体の60%）が問24と問26の上位5品目（米、メロン、なし、イカ、かき）を使用した商品の提案あり

- ・刈屋梨のゼリー
- ・片手で簡単に食べれる、おにぎり、ハンバーガー、パン、肉まん
- ・果実酒
- ・フルーツサンド
- ・メロンや梨のシャーベット
- ・庄内柿のピューレを利用したスイーツ、ドレッシング、干し柿を食材とした料理
- ・メロンや庄内柿などの特産フルーツを利用したマカロン
- ・フルーツポンチ
- ・地元野菜を使った漬物
- ・伝統野菜はクセがあったり、料理方法を選んだりするので料理法が分からないことがある。  
生のままではなく加工したものがあれば良いと思う。（お惣菜になりそうなもの等）
- ・酒田で採れる果物のソルベ、シャーベットなど
- ・イカ飯、イカ飯の缶詰め
- ・いかせんべい
- ・刈屋なしのジュレ、アイス、かき氷。庄内砂丘メロンのジュレ、アイス、かき氷
- ・熟した柿のジュレやフローズンシャーベット
- ・加工したりせず、そのままのもので十分美味しいと思います。
- ・加工食品ではなく、プレミアム感があつた農産物そのもの
- ・メロンの加工品
- ・いかめし
- ・だだちゃ豆右衛門のような、お土産にも家庭でも美味しく食べれる日持ちするお菓子。
- ・すべて酒田産のものでつくられた酒田のラーメン
- ・北前船、酒田港と庄内米を関連させた商品。酒田の印象は、「港町」、「コメの名産地」、それを生かす。
- ・塩
- ・酒田市の水産物を使った脱おじおつまみ。酒田市の果物を使った子どもも食べられる安心ゼリー。  
お米で離乳食。
- ・シャインマスカットフローズンアイス、シャインマスカットのワイン
- ・コストを下げ、気軽に食べることができる「米粉パン」
- ・アンデスメロンを使ったパフェ
- ・庄内柿のチップ、干し柿

- YouTube で特産品をPR する。
- 砂丘メロンソフト
- ねぎ味噌、凍み大根
- 庄内砂丘で採れるメロン、いちごなどの加工品。アイス、ジェラード、フルーツタルトなど遠方へも送って喜ばれそうなものなど。
- 女鶴餅や米入りアイスクリーム。刈屋梨入り食べるから割り氷。メロンジュース
- お米のムース
- 米粉を使ったお菓子(小麦粉アレルギーの人が安全に食べれるお菓子)
- 米粉を使ったスイーツやパン
- メロンや梨のジュース
- さつまいもを使ったスイーツ
- 米粉のお菓子(小麦粉アレルギー対応商品)、地産(梨やメロン)のケーキ
- すぐに食べられる燻製
- チーズの燻製
- 果物ジュース
- メロンジャム
- 地元食材のレトルト味噌汁、ワイン
- 塩辛パスタ。1食ずつ小分けの塩辛
- メロンのゼリー
- 米粉パンのアレンジ
- 旬の果物を使ったスイーツ(ゼリーやプリン等)
- イカを使ったスナック菓子、柿等の果物を使ったジュレ
- 飛島の塩辛の増産を熱望しています。
- 米のゼリー、酒のゼリー、酒のだんご、爽の缶酎ハイ
- 米のラーメン
- 酒田産の野菜や味噌、塩を使ったフリーズドライのみそ汁やスープ。普通のピーマン位の大きさのパプリカ。出回っているパプリカは大き過ぎて使いづらい。
- ワイン、ヨーグルト
- 日本酒ゼリー、刈屋梨シフォンケーキ
- 郷土料理を手軽に作れるセット商品
- 季節の果物のフレッシュジュース
- 苺やメロンなどのゼリー
- 庄内米玄米を自宅でも簡単に炊ける加工品。寒ダラの真空パック。夏イカの味付け真空パック。
- どこに行っても購入できる産直店舗の営業時間を仕事が終わってからでも行けるようにして欲しい。産直店舗のマップ(どこでこんな商品が売ってますよみたいな)などの案内(パンフレット)が欲しい。
- 庄内砂丘メロンを使った丸ごとケーキ
- 浜中のメロンスムージー、魚のおまかせパック、きのこ(しいたけ、舞茸、えのき)の味付けパック、

浜中のいちご(高級)の小パック

- ・刈屋梨を使ったワイン
- ・魚の加工品 酒田の酒蔵の酒粕を使った粕漬
- ・イカの加工
- ・メロンソーダ、柿ジュレ、梨ドライフルーツ、梨カレー、柿ドレッシング、メロンアイス
- ・つや姫を使った雛祭セット
- ・メロンをまるごと使ったジェラート、ラフランスジュース、庄内の果物いっぱいタルト、米粉の焼き菓子
- ・イカを使った加工品。沖漬け、一夜干しなど
- ・梨ワイン
- ・日本酒、柿ジュレ、イカー一夜干し
- ・企画外のいちごを使ったジャム、メロンの加工品
- ・イカの塩辛
- ・煎餅、和梨ムース、メロントルト
- ・むきそば、山菜料理、日本海マグロ、
- ・刈屋梨のシャーベット、アイス、コンポート、ヨーグルトソース
- ・メロンを使った、SNS 映えするデザート
- ・梨、苺などのジャム、ソース
- ・イカの活造り
- ・コンビニコラボのスイーツ
- ・梨ジャム、梨のコンポート
- ・梨-苺-メロンのシャーベット、ジュース
- ・贈答用になっている商品を作って欲しい
- ・白身魚の干物や干し柿で、これまでにない現代風の食感食味の加工品。
- ・赤ねぎポタージュ
- ・刈屋梨ジャム
- ・ホッケの燻製
- ・梨ワイン、麩のおかし、呉竹最中
- ・刈屋梨のクリームサンドクッキーとソフトクリーム、庄内メロンクリームのサンドクッキーとソフトクリーム
- ・酒田市の特産物で作ったお弁当
- ・刈屋梨のジャム
- ・梨のコンポート
- ・お一人様向けの海産加工品
- ・庄内柿のジュレ
- ・メロンアイス、イチゴアイス、ハタハタのつまみ、冷凍枝豆、庄内柿の饅頭
- ・庄内柿プリン
- ・庄内米のフリーズドライ
- ・かきのおつまみ、スパークリング酒、メロンアイス、海産物の燻製

- ・一夜干しのイカ
- ・赤ネギ焼酎
- ・酒田の名前にあるお酒に関するもの。酒米、メロンのお酒、梨のお酒、イチゴのお酒。お酒のつまみになる水産物の加工品。イカシュウマイ、鮭とばなどの乾物。
- ・メロンを使ったゼリー。枝豆を使った煎餅。
- ・いちごジャム
- ・イチゴのヨーグルト、いちごのゼリー
- ・スルメイカを活用した塩辛など
- ・魚の塩焼きがまセット
- ・生乳加工品
- ・メロンや梨のジュース
- ・刈屋梨や庄内柿を使ったフルーツバターサンドサンド
- ・牡蠣のオリーブオイル漬け
- ・イカー一夜干し、イチゴジャムやコンフィチュール。
- ・刈屋梨のジャムやアイス
- ・付加価値の高い、希少な物
- ・アイスクリームや、ジェラートなど美味しい素材が沢山あるので
- ・メロン、梨を使った菓子
- ・カット真空ネギ
- ・砂丘メロンのプリン
- ・果物のワイン
- ・メロンを使ったヨーグルト
- ・メロンアイス、メロンソフト、酒田の果物シロップかき氷、36人衆おかき(36種類の味付け)、もしえあの米粉クッキー
- ・ムニエル・焼肉などの万能に使える糖質制限のソース 同様にヨーグルトソースなど
- ・塩おにぎり作りセット(塩やおにぎりの中身にこだわり、家族で作るおにぎりをコンセプトにする。)、いかとオランダ煎餅のコラボ
- ・酒田米を原料にしたパンとかクッキー
- ・酒田の米やもち米を使用したパンやお菓子。他県にお土産に持って行って、嬉しい！と言われる物。
- ・素材を失わない食品作りや包装の見た目も大切だと思います。
- ・ネギ鍋
- ・赤ネギ、アンデスメロン、庄内柿、魚の日干し、イカなどのセット販売
- ・なざらいねぎのカット野菜もしくはフリーズドライ
- ・庄内柿を使ったかき氷(柿を100%使って作った、柿氷です)。
- ・鳥海高原ヨーグルト
- ・刈屋梨を使ったアイスクリームやシャーベットやパイなど
- ・地元フルーツを使ったお酒



- ・飛び魚出汁を使ったラーメンのたれ
- ・酒田産いちごのアイスクリーム、庄内柿の干し柿、赤ねぎのマリネ、庄内砂丘メロンシャーベット。
- ・米粉パン
- ・スイカを使ったジュースやジャム
- ・飛島の塩辛をもっと宣伝する
- ・米粉を使ったパンやスイーツや麺類
- ・梨のジャム
- ・イチゴや梨、メロンなど果実を瞬間凍結させてかき氷専用フルーツとして売り出す。同様に、果実を凍らせてから皮ごと粉碎し飲み物のフレーバーとして使うなど応用出来ると思います。初孫や金龍などの酒造メーカーから果実フレーバーの、日本酒や、焼酎があっても売れると思います。
- ガサエビは、美味しいけどあしが早いので、瞬間凍結して市場に出せば売れると思います。自分は普通に唐揚げが好きです。同様に、メバルやマコガレイなどは、瞬間凍結してそのまま市場に出しても良いし、それぞれの煮付けを MAP 包装して売り出すのもアリだと思います。特に、共働き家庭だと煮付けとか家で煮付けをつかって食べる機会が少ないと思うので。都内での独り暮らしの時は、よくコンビニで鯖の塩焼きとか、さばの味噌煮とか買っていました。
- ・魚醤 イカの塩辛 苺ジャム
- ・ジャム(庄内柿、砂丘メロン、刈屋梨等)
- ・ト一屋でのみ売っている楕円形のミニトマトが甘みがありとても美味しいです。ゼリーにしたらとても美味しくなりそうです。
- ・酒田のお米に合うふりかけなど
- ・庄内柿を渋抜きし、冷凍し翌年に販売
- ・干し柿を使ったスイーツ
- ・野菜のケーキ
- ・一人分のむきそばがカップ容器に入っている商品(もずく3カップで1セットになって売られている感じ)
- ・そのまんまメロン、梨、カキなどゼリーではない果物そのものの何か
- ・フルーツサンド、プリンなどのスイーツ。酒田産野菜のソースやスープなどのレトルトで低価格のもの
- ・苺やメロン、米、梨、野菜などのスムージー
- ・ロカボ等病気の人でも食べられるスイーツ。子供用スイーツ専門店等
- ・ラフランスジュース
- ・柿のアイスクリーム
- ・砂丘メロン、刈屋梨、庄内柿等々を使った商品
- ・米粉を使ったお菓子やパン。メロンを使ったゼリーなど
- ・イカ飯 牡蠣の缶詰
- ・メロンを使ったスイーツ
- ・つや姫でもちもち米粉パン
- ・お魚を使った軽食になるもの
- ・刈屋梨やメロン、柿を使ったアイスや飲み物、ケーキや菓子類

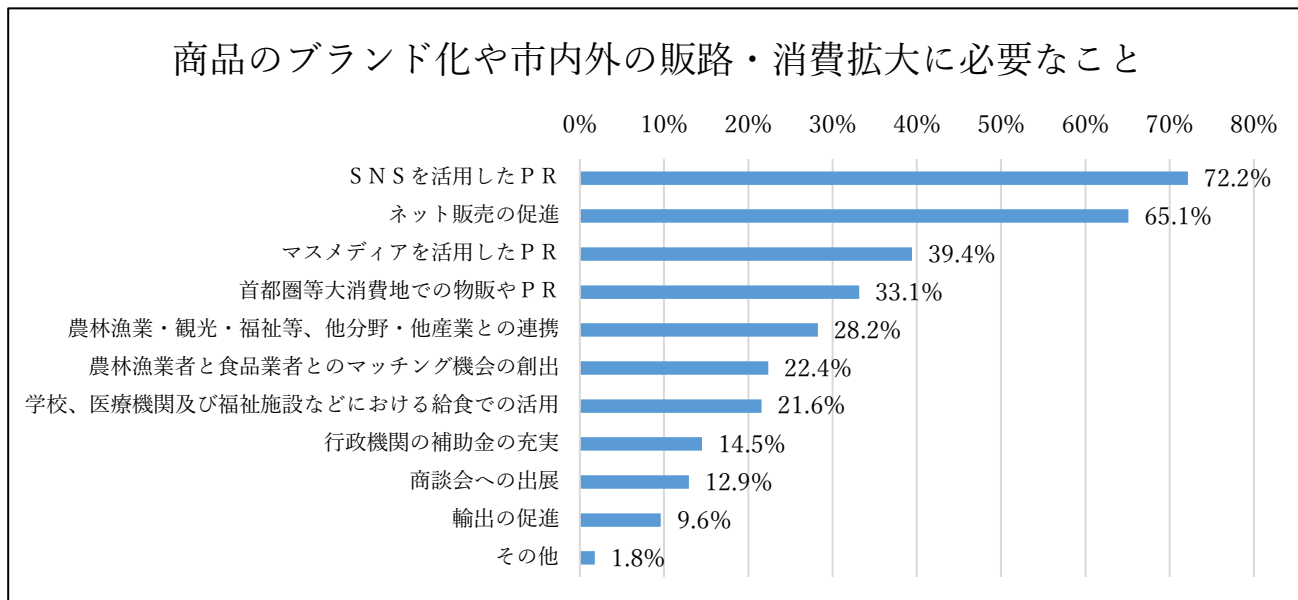
- ・メロンシャーベット、すいかアイス
- ・メロンスイーツ(パフェ、ゼリー等)
- ・飛島のしょから
- ・山菜
- ・鳥海牛乳、ヨーグルトを活用したもの
- ・メロンやイチゴ、やさいなどの規格外品をパウダーやピューレにしてベビーフードなどに活用。柿バター(レーズンバターのような)。おつまみやオードブルに。干ぶどうのような大きさにカットしてヨーグルトに。柿の旬はあつという間なので干し柿にして日持ちがするようにして更なる付加価値を。
- ・赤ネギ
- ・お米のプリン
- ・酒かすをつかったデザート
- ・基本的に無添加の物を買いたいと思うので、添加物たくさん使ったような加工されたものでなければよい
- ・宮野浦産さつまいもを使った最中アイス、非常用長期保存さつまいも羊羹、刈屋梨のかき氷シロップやドレッシング
- ・全国的に鰻の稚魚が不足している。新しい事業に転換してはどうか？現在酒田にあるものは、全て全国にある。
- ・水産物を使つての料理
- ・メロン丸々シャーベット(あれば一度は買つてみたい)
- ・メロンや梨のソフトクリーム
- ・米粉のピザ
- ・はえぬきアイス、はえぬきを使つたジュース(梨を入れるなど)、はえぬきで麺を作り、酒田ラーメンにする
- ・今の商品でも十分だが、宣伝の方法に戦略がみえない。良くある広告や宣伝しかしていない様に感じるため、目新しい感じを受けない。新しい商品も必要と思いますが、今ある商品でも売り込み方次第で十分通用する商品が沢山あるように感じます。
- ・牡蠣の燻製、メロンを使つたメロンパン
- ・さつまいものプリン、メロンのゼリー、米を使つたパンやクッキーなど。
- ・地元の農林水産物を利用した超高齢者社会に向けた嚙下食
- ・玉ねぎフライの広報活動
- ・季節ごとのフルーツジャム(素材の味を活かして)、野菜のパウチスープ(アスパラ、赤ネギ、ごどいも等)
- ・寒ダラの洋風料理
- ・魚のふりかけ
- ・刈屋梨やメロンやいちごやお米を使つたアイスクリームやシャーベットなど
- ・浜中産のアンデスメロンを使つたスイーツ
- ・トマトジュース
- ・河豚の加工品
- ・イカのダイエット食品
- ・浜中メロンの産直強化

- ・イカ活魚
- ・だだちゃ豆アイス、庄内干し柿を餡にしたまんじゅう
- ・ナシゼリー、ナシアイス、
- ・米のババロア、ずいき芋チップス
- ・米焼酎、米糠スイーツ、チーズの粕漬け
- ・規格外の果物や野菜で作ったジャムやソース。味は良いので、お菓子作りや料理に気軽に使える。
- ・メロンのゼリー
- ・刈屋梨を使ったタルト
- ・あまり分からないのですがデザートだと売れそう
- ・メロンの形をそのままにして中身をメロンケーキ、鳥海牛乳をまぜてまるごとメロンアイス、飛島のジャガイモを使ったポテトフライ(ジャーマンタイプ)、刈屋梨のパイ包み(水分調整が課題だが)、アイナメ・ソイの一夜干し
- ・庄内柿のムース
- ・酒田の果物を使ったパフェやスイーツ
- ・干いも
- ・レトルトの活用。いろいろな特産品を、温めてすぐに食べられるように、加工
- ・刈屋梨のタルト
- ・地元酒造と組んだ狩屋梨や庄内メロンのリキュール
- ・酒田市特産フルーツパフェ
- ・酒田産漬物 庄内浜の干物
- ・トマトジュレ、柿ジュレ
- ・刈屋梨のパイ(アップルパイのナシ版)、以前酒田市にあったとんかつ三州屋の様なジャンボとんかつ
- ・イチゴゼリー
- ・柿、梨を使ったもの
- ・メロンのドライフルーツ、いか煎餅、
- ・アイスのオランダせんべいサンド
- ・ブランドカニの推進
- ・メロン子の漬物
- ・梨ジュース 梨入りパウンドケーキ
- ・海鮮のキムチ
- ・乾燥野菜(味噌汁に入れるだけで良いような物)、魚干物の詰め合わせ(鱗と骨をちゃんと取って離乳食にも使えるような薄味で)
- ・地元のみそを、使った弁慶めし
- ・赤ネギを使ったフリーズドライの商品、ドレッシング(エゴマオイル入り等、健康的なイメージ)。梨を使ったスムージーやジュース、粉末タイプで水に溶かせる飲料粉。
- ・メロン、梨、柿などのジェラード
- ・米のパンケーキなどでアレルギー原材料を使用しないもの。卵で子どもがアレルギーの家庭にはありが

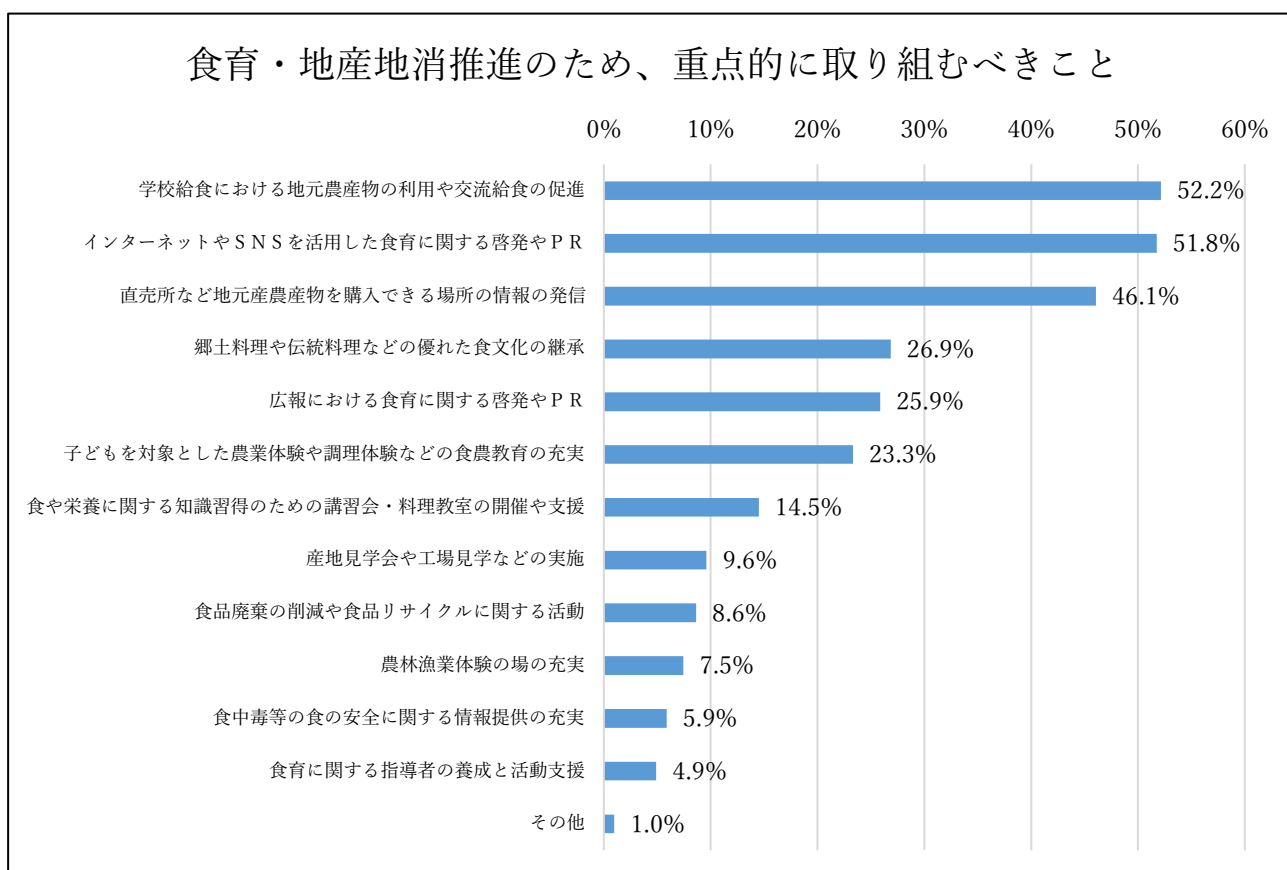
たいです。

- ・梨の缶詰(コンポート)
- ・庄内柿の干し柿 はたはたの干物
- ・焼き芋
- ・梨ゼリー
- ・梨のジェラート
- ・地産地消レストラン
- ・米粉を利用したパン、ミックス粉、災害用非常食、米沢牛とのコラボ弁当
- ・刈屋梨や浜中メロンを使ったジェラード
- ・庄内のお米を使った大師巻みたいな、あまじょっぱくて軽い煎餅。イカ飯の素。
- ・果物の夏には氷アイス、冬にはクリームアイス
- ・うどがわらきゅうりの漬物 メロンや梨を使った生ジュース
- ・庄内メロン大福、
- ・米ジェラート、イカの燻製おつまみ
- ・庄内米を使ったお菓子
- ・漬け物
- ・ご飯のお供
- ・甘いトマト、トマトゼリー
- ・庄内柿を使ったスイーツ
- ・道の駅のようなまとまった販売店がなく、思いつかない。
- ・お酒、カレー
- ・枝豆を使っているお菓子など。
- ・メロンや梨を使ったケーキ
- ・刈屋梨のワイン
- ・魚など海産物の加工食品
- ・果物のシャーベット
- ・梨やメロンのアイス
- ・銀鱈醤油漬けの冷凍で手頃なものがあつたら嬉しい。お湯で解凍して食べれるような
- ・梨やメロンを使ったプリン
- ・例えばゼリー。果物丸ごと入っていると「ばえる」もの。透明ゼリー部分は極力少なくていい。パッケージもかわいく。東京駅に行くと、思わず買いたくなるものがたくさんあります。新潟の瑞花というブランドのおせんべい、おいしいです。買いたい・売れるは、味もですが、見た目ですね。
- ・シャインマスカットのゼリー
- ・メロン子の漬物
- ・たくさんフルーツが採れるところなので、そのフルーツを使用したジャム、特産のアイスクリーム、などなど、若い人が喜んで食べたいと思うようなものが良いと思う。(すでにあるとは思いますが・・・)
- ・メロンやイチゴを使ったサンドイッチ、だべられる菊の花や花びらを使った洋菓子や飲み物

問 2 8 酒田市の農林水産物を活用した商品について、今後ブランド化や市内外の販路・消費を拡大していくにはどのようなことが必要だと思いますか。あてはまるものを3つまでお選びください（複数選択可）。



問 2 9 酒田市の「食育・地産地消」を効果的に進めていく上で、本市が重点的に取り組むべきことは何だと思いますか。あてはまるものを3つまでお選びください（複数選択可）。



問30 酒田市の食育・地産地消に関する施策について、ご意見・ご要望などありましたら入力してください。

- ・賞金、商品付きの、レシピ、食育活動アイデアを広く募る。
- ・もっと若手を使ったほうがいい。
- ・生産者への支援強化が急務と思います。
- ・市内の生産者と料理店の顔合わせの場を提供して欲しい。
- ・子どもの舌は2〜3歳までに作られてしまうので、幼稚園や保育園の給食にもっと力を入れてほしい。  
市はあまり積極的に幼児の食育に対して考えていないように感じる。毎月の給食費の予算があるのは分かるが、子どもには安心安全なものを提供してほしいし、3歳にもならない子たちにはあまり加工品を与えないで欲しい。(個人的にはホットケーキミックスで作ったお菓子は、所詮ホットケーキ味になるので、できれば一から作って欲しいし、私はフルタイムで働いているが、自分の子どもには納得できるものを与えている)1歳未満の子に加糖ヨーグルトや大人が食べるような煎餅がおやつに提供されるのは、あまりにも考えなすぎると思う。子どもの検診の時に「薄味」を栄養士が、「砂糖を与えるのはなるべく遅い方がいい」と歯科医等が指導しているのに、行動が伴っていないのではないか。地産地消に関しても、加工が大変なのは分かるが、せっかく美味しい魚が手に入る土地なので、魚の献立が増えてもいいのではないか。小さい時の魚離れが、成長してからの魚離れや食の欧米化に拍車をかける可能性もあると思う。
- ・小学生の調理実習等で伝統料理をつくってみてはどうか？なかなか口にすることがなかったり、口に合わない、興味がないものでも、自分達で作ること知る、食べる機会になると思う。
- ・農業と漁業両方が豊かな土地はなかなかないと思います。その事も観光資源の強みであると思います。そのことをもっと身近に感じられる取り組みや発信があれば、食育や地産地消に繋がると思います。
- ・酒田の料理店・料理人との提携。
- ・PR 先行の美辞麗句がガッカリ観光地と揶揄されマイナスに働いてしまう昨今、酒田の自然は素晴らしい。育まれた食材も同様 質実パンパンで。
- ・酒田市の食べ物は何れも美味しいものばかりで、この土地で生まれ育ったことをとてもありがたく思います。いつも美味しい食材をありがとうございます。
- ・地元の高校生など消費者の目線からの意見をもらう。
- ・補助金の拡大
- ・アンケートで酒田市の代表的な農林水産物、ブランド化や商品開発を推進すべき品目、売れる商品を回答しようと思っても、思いつかなかった。茄子など酒田産の物を買っているが、ブランド化となると何があるのか？浜中のメロン、イチゴあと何？もっと広報などで知らせていったらいいと思う。
- ・優れた食文化がまだまだ埋もれているような気がする。
- ・食の伝承については各家庭でできるところとそうでないところとにバラつきは出てくることと思います。だからこそ、子どもには園や学校で伝統料理や郷土料理が食べられる経験が必要ですし、親の身でも気軽にまず、購入するところから情報を知り、家庭にも取り入れていけるプロセスがあると良いのではないかと考えました。

- ・企業・法人だけではなく幅広い方が活用しやすい助成金や補助金を充実していただきたい。
  - ・乳幼児期から高齢期まで、世代の切れ目がない食育対応。
  - ・今後も酒田産品を食したいと思います。
  - ・温暖化により適応する産物の開拓。落花生とか。
  - ・一般の方にもっと身近に感じられるような露出方法、学校等での実際的な調理実習。
  - ・食育に関わる仕事もしていますが、子どもは体験したことにより興味を示すと実感しています。多くの産物がある土地なので、親子体験などの機会は関心の低い親世代にも有効と思います。
  - ・地元発のスーパーには旬の時期になると沢山の種類のものが店に並べられ嬉しくなります。が、内陸の方から進出して来られたスーパーには足が向きません。例えばオクラですが地元発のスーパーでしたら庄内産を置いているのに他方のスーパーでは外国産を売っている状態です。それなどはとても買う気が起きません。またニラも時期になると地元発の柔らかくて美味しいニラが店に出ます。このような良心的なスーパーには応援したくなります。今以上に地産地消の心で取り組んで頂きたいです。
  - ・あまり詳しくもないのにいろいろ記入してすみません。農産者さん、関わる方々の努力や活動は大変だと思えます。
  - ・酒田市には美味しい農林水産物がたくさんあります。子供達への食文化の継承や市外の人へのアピール力を強めていくべきだと思います。
  - ・もっと身近に感じられるような特設サイトで、郷土食や季節の献立(レシピや栄養価等)を定期的に発信してはどうか。
  - ・街中産直の開催。酒田市街だと八幡や平田の産直まで行くのが億劫。
  - ・首都圏の中高生を農薬体験で受け入れています。幅広い年代を受け入れるようにしたいと思う。
  - ・子供と一緒に地産食材を生かした料理教室。あまり加工せず素材を生かした料理方法を広める。
  - ・学校給食の地物の活用法をもう少し考えて。
  - ・産直を増やして欲しい。
  - ・Instagram、TikTok など若者も興味をもってみるようなメディアを活用したほうがいい。鶴岡などに比べて、考え方が古くさく、楽しくない。イベントをしても、身内がもりあがっているだけで、入りにくい。
  - ・美味しい食べ物の PR。
  - ・食育の基本は家庭。学校や給食だけでなく、家庭にも働きかけるような取り組みが必要ではないか。
  - ・地元野菜や地魚を購入できる大規模店舗を作してほしい。
  - ・大規模な産直市場を1箇所を集めた政策。個々の店舗ではなく産直野菜や魚が揃うと、買い物楽しく、便利になる。
  - ・酒田ではどういうものが有名なのか生まれてから今まで知らない事が多いので、学校や、コミセンなどで購入できるようなイベントやチラシなどもっとアピールして欲しい。
  - ・地産地消を心掛けていますが価格が高くて、スーパーで安い県外産を買ってしまいます。休日など産直に行くときもあり、やはり新鮮で価格もまあまあです。スーパーでも迷わず地物が買える様になればと思っています。
- グリーン・ツーリズムに参加し椎茸の美味しかった事に感激しました。収穫体験がもっと手軽に色々あれ

ばと願います。講習会や料理教室は平日だと1番参加して欲しい年代層が仕事のために参加を諦めています検討をお願いします。

- ・スーパー等で販売する場合、レシピや栄養素などを分かりやすく可視化して、興味をもたせて欲しい。
- ・食育・地産地消の専門職員の養成及び増員必要。
- ・道の駅を酒田中央インター近辺に開設して産地直売所や流通人口を増やしてほしい。
- ・花栽培も頑張っています。生きたドライフラワーなど開発できないかじら、農業に若い人を育成。
- ・ブランド化されて価格がアップしては地産地消につながらないと思う。地元のおいしい食材を安く購入できる環境、美味しく食べるレシピ情報、美味しく食べられる旬な時期の情報などを一括して見れる情報提供。「これだけ美味しい食材がある地域」が地域のPRなのかなと思う。
- ・4年前に神奈川県から引っ越してきた者です。酒田は美味しい食べ物がたくさんあり、安く手に入るのので幸せに感じます。庄内メロンや柿、刈屋梨など、素晴らしさがもっと世の中の人に伝われば良いのになと思います。
- ・産直にお惣菜を置いて欲しい。
- ・米農家支援(経営のために生産者が安全性に目をつむらなくて済むように)。漁業支援(後継者育成のために生計サポート)。SNS、アプリなどを使って田舎を魅力的に見せる戦略構想。
- ・直売所や直売コーナーなど生産者が気軽に販売できる施設の充実。
- ・子供の教育に組み込むことで親も知る機会になる。
- ・グリーン・ツーリズムにたくさんの人に参加して欲しい。
- ・ネーミングや見せ方、売り方が左右すると思います。
- ・無農薬栽培を推奨していただきたい。
- ・食育セミナーなどもっと管理栄養士さんを活躍して頂きたい。もったいない精神を子供達にも伝えていきたい。
- ・広報に載っている、食生活改善委員のレシピは為になって良い。前に掲載したものをまた載せて欲しい。給食で郷土料理が出るのも良い。どんどん子供達に継承してほしい。山形県のさくらんぼのような代表的な農産物があれば良いと思う。
- ・生産者、消費者共に元気な酒田になれるようにこれからもご尽力お願い致します。
- ・広報活動や食改善委員会とか、皆さん頑張っていると思います。ありがとうございます。若い人が伝統料理、その歴史背景など、興味が持てる 参加しやすい機会があればいいですね、小学校では、食文化の伝導師の方々、来て教えてくれるようです。大人も参加したいです。
- ・スーパー等でのPR、生産者への補助金。
- ・今年から酒田市で生活していますが、知らないものがたくさんありました。せっかく美味しいものがあるのにPR不足だと日頃から思っていました。有名企業とのコラボ、商品開発・販売等、力を入れていくと良いと思います。
- ・ラーメン以外でもっと頑張りたいと思う。自分のような子育て世代はSNSでの情報収集が多いので、もっと見た目でも楽しめる事をしてもらいたい。食育と謳うと難しそうと思われやすいので、もっと気軽に、身近になるようなイベントなどをしてほしい。
- ・地元では普通の食べ物なのに珍しがられるものの発見。しそ巻きがそうでした。



- ・言うまでもないが、ブランドといえば品質が良いぶん価格が高いと認識され、庶民から敬遠されるので、安価な情報発信や流通のスリム化など、徹底したコストカットを実行し、生産者の収益と消費者の購買欲を向上させる改善策を構築すべきではないでしょうか。
- ・食育は低年齢から触れていく事が重要、多くの機会を与える施策が必要。地産地消は外部認識よりはまず地域の認識が必要なのでは。
- ・山菜料理に力を注いで欲しい。
- ・平田牧場は PayPay 始め、美味しくて好感が持てる。
- ・SNS をもっと利用して、販売、農家の人のオススメ調理方法等紹介してほしい。
- ・生産者を増やす政策を考えたらいいと思う。
- ・またこのようなアンケート調査があれば良いと思います。
- ・行政だけでなく、もっと民間も地産地消に活発に取り組むべき。
- ・施策を目にする事が少ないようです。PR をがんばってください。
- ・イベントを数多くやって広めて行く。
- ・また行きたくなるようなもっと大きな産直とかを作ってください。
- ・食育の基本は家庭だと思うのですが、核家族化が進むなかで、仕事に追われ、食事が疎かになり、ファストフードや冷凍食品に頼る状況が悲しい。そこで、少なくとも、保育園の給食や学校給食では、安さを追求したものではなく、地元産の農水産物を極力使い、行政が補助金を出して、次世代の子どもの健やかな成長を側面から助けて欲しいと切に願います。宜しくお願い致します。
- ・酒田のものもおいしいですが、酒田のまわりのももおいしいので、近場であれば特に酒田だけを意識したことがありません。酒田を特化してということであれば、外向けにはお酒や港町から連想できるものをアピールするのがいいんじゃないかなと思います。
- ・他の地方(首都圏)にアピールするのもいいが、まず地元に応用して根付かせる方が良いと思います。酒田の物って言われてもピンとこない場合があります。
- ・酒田市は優れた食材の宝庫です。しっかりと食育(花育)に取り組み次の世代に引き継いでいきましょう。
- ・日本海側沿岸都市《新潟、秋田》との関係を重視した、地域特産物の推進。
- ・朝市を定期的で開催したらいかがでしょうか。
- ・広報などで、定期的な郷土料理紹介やレシピ、購入店舗の掲載。
- ・後継者の育成、先進性、将来性のあるものの、情報取得、実現。
- ・美味しい果物から始めてみたら良いと思います。
- ・酒田市に住んでまだ2年弱なので、地物の紹介や調理方法などを知りたい。
- ・廃農する農家もいれば新しく農家になりたいと思っている人もいます。その方に補助金や田や畑の貸出、技術的サポートを援助してくれると嬉しいです。
- ・スーパー等に地元産コーナーを設けてもらう。
- ・今は子どもが学校に通っているので、給食便りなどで食育について知る機会がありますが、自分から積極的に情報を得る方法がわかりません。
- ・コロナの影響もあり 新鮮農産物の直売会や試食などは難しいと思いますが 全国に発信して下さい。
- ・小学校と中学校は給食で、地元の食材を食べていますが、大人に近い高校では、ありません。給食の

日を決めて、地元の食材を食べる機会を設けてはどうでしょうか？ 社会に出て、役に立つのではないのでしょうか？

- ・酒田の農林漁業の資源を上手く販売できるように酒田ブランドのイメージ作り(シール、ステッカー等)スーパーなどでの産地名前表示の他に例えば、酒田特産品のシールやパッケージ、映える可愛いらしい包装紙など、自慢できるような物があると酒田市以外にお土産や発送が送りやすい。地味すぎるのはNG。買いたくなる、食べたくなるような工夫をして下さい。
- ・例えば、野菜などの美味しい調理の仕方などが分かれば、沢山消費かできそうです。
- ・ランダムな広報
- ・庄内柿の首都圏での広報がない。東京にいたけど庄内柿はなかった。
- ・子どものいる親世代が地域の料理を家庭で作らないため、地元の馴染みの食材でも食べたことがない。子がいます。子育て中の親への食育が大切だと思います。
- ・中町で大規模な朝市の開催。
- ・楽しそうに参加したいというイベントがあればいいと思う。
- ・酒田産の作物を市内の人に知ってもらい買って食べてもらうようにする。  
酒田産の作物を作っている方から一般人に見学、体験、お話を聴いてもらう。  
また興味のある人に生産者の方からノウハウを聴いて後継者を育てることが一番大切じゃないかなと思います。
- ・昨年引っ越してきましたが、酒田市と言ったらコレ！というものが分かりません。人が集まる場所でのマルシェや移動販売等「こういうものがあるよ」という推しが必要ではないでしょうか。
- ・この様な問題はすぐ成果が上がるものではありません。幼児教育や小学校等の教育に力を入れて長期にわたって地道な活動が大事だと思います。どうか教育に力を入れて予算を多く使ってください。
- ・インターネット等での宣伝。
- ・酒田にはおいしい食べ物がたくさんあり、県外に住んでいる友人からは酒田の物は何でもおいしいと言ってくれます。なので、首都圏でPRするほか、SNS等を使って、もっと積極的にアピールすべきだと思います。
- ・積極的なPRをする(酒田には美味しい食材が沢山あるのに知られてない)。
- ・酒田の宝物を世に送り出してあげたいです。
- ・市内のスーパーで魚介類の商品が少な過ぎる。酒田で水揚げされた魚介類をもっと地元でも販売してもらいたい。
- ・県外の友人に贈り物をする時、酒田にはつや姫や庄内アンデスメロン、梨くらいしか思い浮かばず結局他市の特産品を贈っています。もっと酒田でこれ！と打ち出せる季節ごとの特産品をPRした方がいい。酒田市はそれがとても下手です。いつも鶴岡に負けている。他の県の取り組みを勉強した方がいい。
- ・広報酒田にこのような意見、要望を書き込めるような返信ハガキを折り込めば老若男女見てもらえるのではないかな。
- ・珍しいおいしい野菜地元のスーパーに置いて欲しい。
- ・酒田食育の日で同日に各地で調理実習材料提供をしメニューは自由。何ができるか楽しみだね。
- ・酒田産食品のブランド化には賛成だが、高価格になると消費者が限られることが懸念される。

- ・未来を担うのは子供なので、子供の授業に食育を取り組むべきで、今すぐの発信はインターネット、SNS(Twitter がよい)メディア発信、特にサイトを開設し、一種の VR 仮想世界を作り、そこで地元のものを売買するようにすると経済も農林水産物も回るし、酒田の PR につながると思う。
- ・酒田市、生産者、消費者の協力を密にお願いします。
- ・子供が進学で酒田市から都会へと行き、現在も都会に住んでますが、都会の人は庄内米の美味しさを知らない、もっと美味しさを PR した方がいいと思います。上野駅でコシヒカリの新米を 1 合単位で販売してたように、(思わず買いました)1 合単位だと買いやすいし、持って帰るのも手頃なんです。これで庄内米の美味しさを少しでも、わかってもらえんと思います。
- ・酒田の地産地消美味しいグルメの紹介、ネットで簡単購入できる農産物。
- ・産直の場所内容等を充実してほしい。
- ・行事、季節料理を面白く伝え、新しいメニューの開発。
- ・まず酒田の人に大人気になるものを作り出そう！
- ・「提言の広場」という番組が 50 年続けてること知り、山形県の頑張ってる経営者たちのことは応援するし、県民として誇りを感じた。テレビで長く続ける番組を持つと、関心を持つと思う。
- ・核家族化が増え、郷土料理を伝えていくことの難しさを感じます。酒田市の郷土料理の本があればと思います。
- ・食育・地産地消は地元の足腰ですので、流行や即効性、利益追求にばかり目を向けずに、地に足を付けてブレずに継続性を持って取り組んで欲しい。
- ・酒田の味を生まれたときから知ることができるように、離乳食用のお米や升田のお粥缶詰め、産直で使える商品券などを誕生月や検診のときにプレゼント。  
食に関する財布は主に女性が握っていると思うのでお母さんたちに酒田の味を積極的にアピール。
- ・朝市等中町ばかりで無く交代制にあちこちで欲しい。
- ・もっと子供達への食のアピールして欲しい。
- ・賞味期限が近くても、できれば地元で作られた無添加のものを買いたいと思ってます。無添加の物をよく売っているト一屋によく行ってます。カレー粉やリンゴジュース、醤油など。少し高くても、無添加のものに手が伸びます。ただ、情報がなければ、皆安い外国産ものを買ってしまうので、もっと安全性などをアピールして売り出さないとダメだと思います。
- ・いつも給食が美味しかったと日々満足して帰宅している末っ子。本人は好き嫌いなくおかわりもたくさんして給食時間を過ごしていますが、他の子達は好き嫌いが目立つ様子で、野菜多めの日や魚料理の日はクラスの 3 分の 1 程が、食べる前にボウルに戻すそうです。昔は残さず食べるのがルールの学校給食でしたが、今は無理じゃないのは仕方ないこととは思いますが、せつかくの地場産を使った給食です。魚や野菜を美味しく食べることができる酒田市の給食オリジナルのメニュー開発などしていただけたらと思います。小中学生向けに好き嫌いアンケートや、保護者向けに工夫をこらしているメニューなど募集してもいいかと。また、給食とは離れた一般市民に小中学校の給食メニューを広報などでレシピや写真と共に紹介などしても家庭で真似してみようと思ひ、食育につながるかもしれません。
- ・料理のベースは、化学調味料を使わず素材の美味しさを知ってもら。農家も漁師も、不揃い品を市場に流し、安く市民に提供する。付加価値のついたものは、ネット販売して全国販売する。

- 都心へのPRをもっとする。
- 食育にだけ関係する話ではないのですが、広報も見ていますが、たまに見逃したりもするので、LINEでも広報に載っているようなイベント情報がきたら嬉しいです。  
離乳食、幼児食、それ以上のごはん、おつまみ等、いろんな分野？の料理教室があったら楽しいなと思います。
- もっとわかりやすくPRする方法を考えた方がよい。
- 若い世代の方々が活躍できる様な寛容な上司がいる職場が増えれば新しいアイディアは沢山出てくると思います。良い方法があるにも関わらず、内部から発信出来ていないのであれば管理職の怠慢が原因なのだと思います。若い世代の方々の力が発揮できる場とアンケートを活かした取り組みができる事をお祈りしています。
- 昔の稲作体験のように、農林漁業の体験を今の子供たちに体験してもらおうと良いと思う。
- 郷土料理や地場料理は良いものはたくさんあると思います。ネットやロコミの宣伝効果の利用。超高齢社会における嚙下食の構築。
- 米に次ぐ全国ブランドとして、スルメイカの販売促進を目指し地元消費が増えるような今以上の政策を取れないものでしょうか。
- 酒田市はこれまで全国にアピールするのがないので力を入れて下さい。
- 全体的に地味なイメージです。
- 清水屋が空っぽになったら、そこに横浜にあるようなラーメン博物館(期間限定の各地方のお店)をつくり、地物の野菜、魚、肉などが買えて(お手頃価格で)おばあちゃん達が作るごつつおが食べれるお店があるといいんじゃないかな？って思っていました。
- 酒田の[これ]というものが無いですね。
- 産直施設が少ないので、公設民営で増やした方がいい！
- 酒田夢の倶楽周辺を大いに活用し観光客にPRする！
- 積極的な情報発信
- 美味しいものたくさんあるのに売り方が上手ではない気がします。アンテナショップなど利用出来たら…
- コロナ後にどう変わったかの質問に対して4択しかないのはおかしい。前も後もかわってはいない。
- インターネットを使い世界に販売。オンラインショッピングの充実の為 Twitter や Instagram、YouTube などの活用。一般市民からの発案を細かく取り入れて行き常に時代に合ったマーケティングをする。
- 観光客相手の単価なのか直売所が高いので、同じ地元の物でも、どうしてもスーパーへ行ってしまう。地元の客も大切にしたいのなら、ある程度スーパーに合わせるべきだと思います。
- 大学で食品ロス削減活動を行なっているので、食べ物大切にすることの重要性を市がもっと力を入れて発信してほしい。
- 市としてがんばっているのは理解しているが、公務員である限界と食育に興味がない一般消費者に対しての視点のずれを感じる。元々興味がある人なら、セミナーが良いが、興味のない一般消費者に目を向けさせたいのであれば、「セミナーをやるのできてください」ではなく「いやでも目に付く」やり方を検討すべきではないでしょうか。

- ・一生懸命頑張っておられと思います。
- ・酒田市の特産品として、これ！といった物が思い浮かばない。何かあるならインパクト大で情報拡散すればいいと思う。
- ・酒田は、魚、肉、米、野菜、果物など全て地産地消できる強い街。子どもの頃は当たり前とっていたが、大人になるにつれ実感し、幸せと思います。そんなすばらしいところをアピールしてほしい。
- ・もっと宣伝すべき
- ・地産地消商品カタログの編集・発行
- ・若い人たちの意見を聞き広く発信し、より多くの人に地元の良さを知ってもらうこと。
- ・産直だけでなく、スーパーでももっといろいろな酒田のものを買いやすくなれば良いと思う。
- ・子供達をはじめとする、「若い世代に対する」食育、郷土料理の紹介に力を入れるべきだと思います。
- ・農業が一番大切と思います。私は消費者ですが農業を守っていただきたいと思います。
- ・PRを積極的に。
- ・鶴岡市のようにやってください。酒田はアイデア不足、意外性がないです。
- ・PRが下手。鶴岡のように宣伝すべき。
- ・地元企業と連携した企画、イベント、子どもから大人まで生産者と交流できる産地見学、地元の人でも楽しめる酒田市案内ツアーなどあれば参加したいです。世帯によって参加できる条件が違うので、土日は子育て世帯向け、平日はシニア世帯向けなど同じ企画。でも一部の人が参加して終わりではなく、定期的に開催していて、多くの人が体験できるようなイベントがあればいいなと思います。
- ・酒田は家庭で食べるものにたくさん美味しいものがあります。そこを広められたらいいと思います。
- ・市の広報に紹介された食品や料理など、購入先、食事処をいろんなかたちにして発信してほしい。「産直」などで。
- ・商業が盛んで繁栄してきた街なのに若者が、働ける場所がなく商業のみならず、地産者など後継が難しく、街の賑わいが、衰退しているとおもいます。食育の前にする事何かなあと思います。
- ・酒田はほぼ地場三品で地元のものが充実しています。産直施設が少ないので作って欲しいです。精米してくれるところも少ないです。
- ・国の基準よりも厳しい残留農薬検査、遺伝子組み換えの排除、を独自で実施し、徹底して他県、他市との差別化を図る！値段は高くとも必ず需要はあるし、作り手も増える！給食も全てそうあって欲しい。
- ・鶴岡=ただちや豆、内陸=さくらんぼ 酒田にはこれと言った物が無い。メロンや梨を使ったジェラードでもゼリーでも良い。和菓子屋と提携してカステラとかもいいかな。イカを使って家庭で簡単に作れるレシピを開発していくのも面白いかもしれません。酒田のラーメンでイカを使ってもいいのかもしれない。とにかく酒田に来たらコレ！って言う物が欲しい。
- ・グランピング場で地産地消 BBQ や、ドーム型テントで地元野菜やフルーツを食べれるような、体験と食育が一緒になっているサービスがあったらいいなあと思います。
- ・親子料理教室、学校での調理体験をした方がいい。
- ・酒田市で以前発行した食育ハンドブックを今も使っています。郷土料理は、今、次の世代に残していかないと途絶えてしまうと思います。そういった郷土料理のレシピブックや学校の調理実習等、若い世代に働きかけが必要ではないでしょうか。





ごちそうさまでした！！



酒田市食育・地産地消推進計画  
(酒田市6次産業化戦略)

酒田市農林水産部農政課

〒998-8540 山形県酒田市本町二丁目2番45号

TEL.0234-26-5792