

(案)

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 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）

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]

酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）

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)	食を楽しみ、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)	食を楽しみ、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)	食を楽しみ、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
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

「持続可能な開発目標 S D G s」^{エス・ディー・ジーズ}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ではありません。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」^{エシカル}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¹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

¹ 「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。

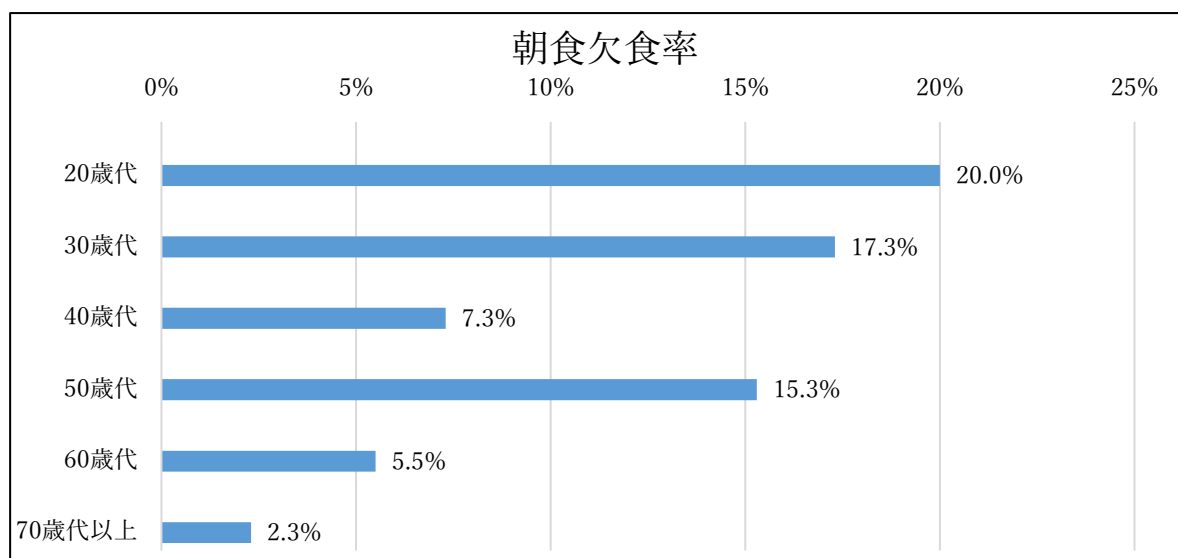
2 食育・地産地消を巡る現状と課題

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

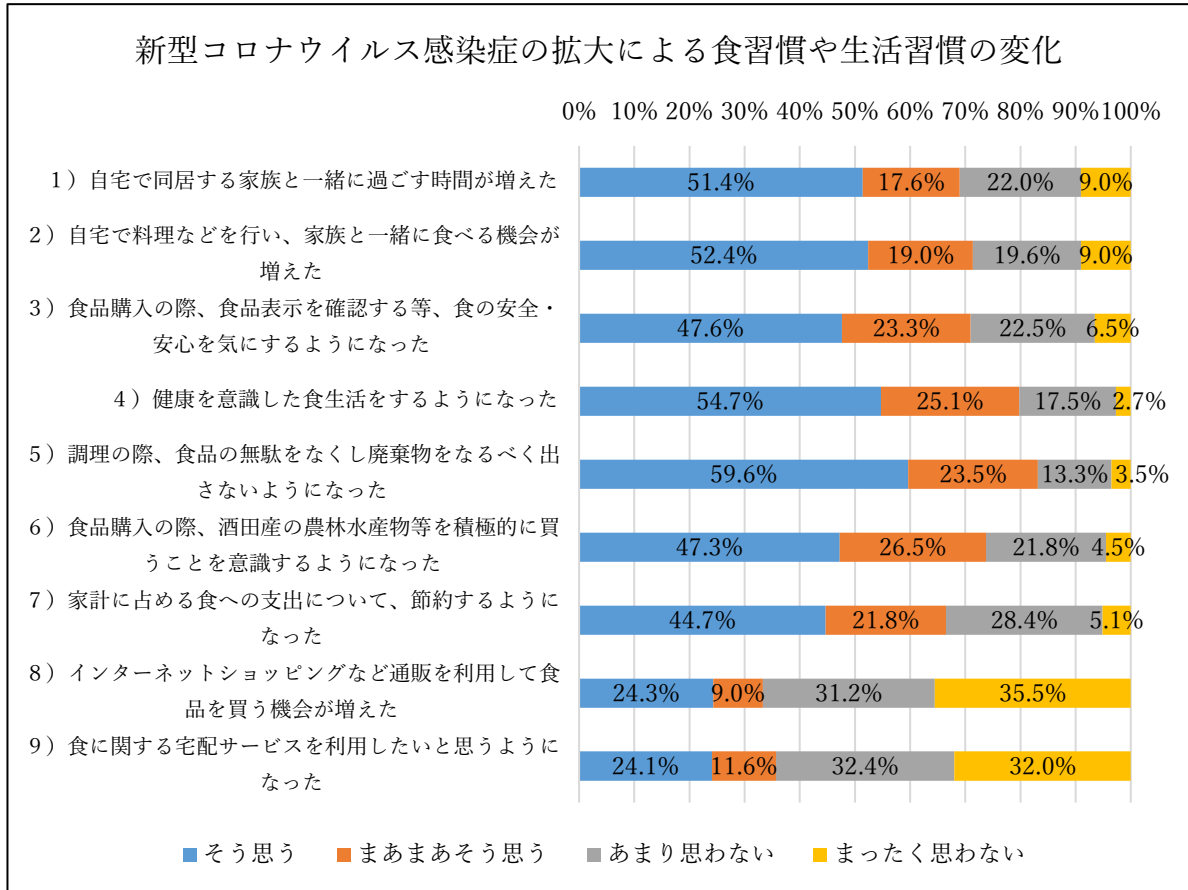
〔現状〕

○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。



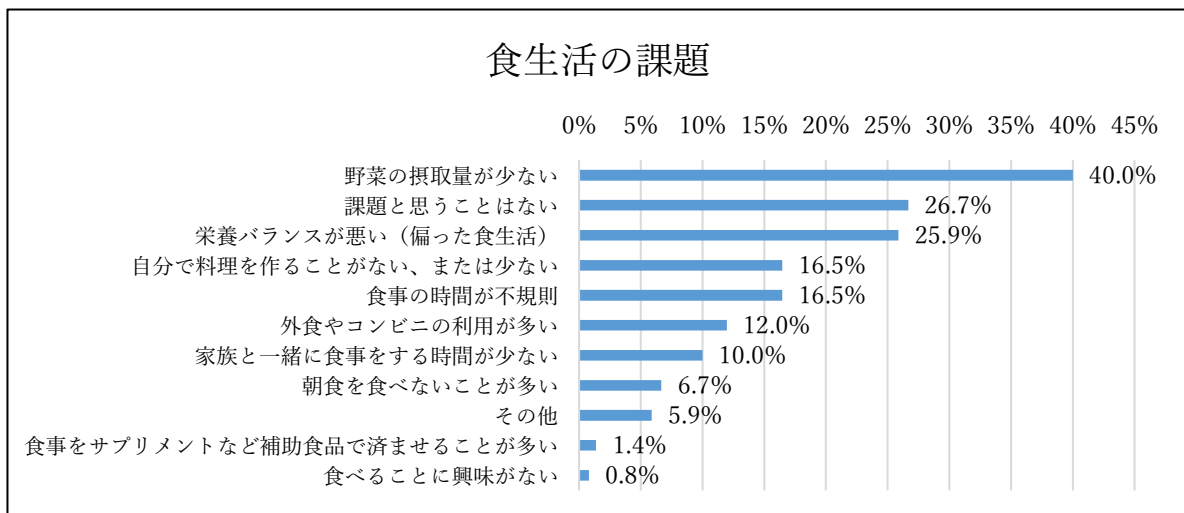
資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

○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²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³や外食⁴は、内食⁵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。

² 「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。

³ 「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。

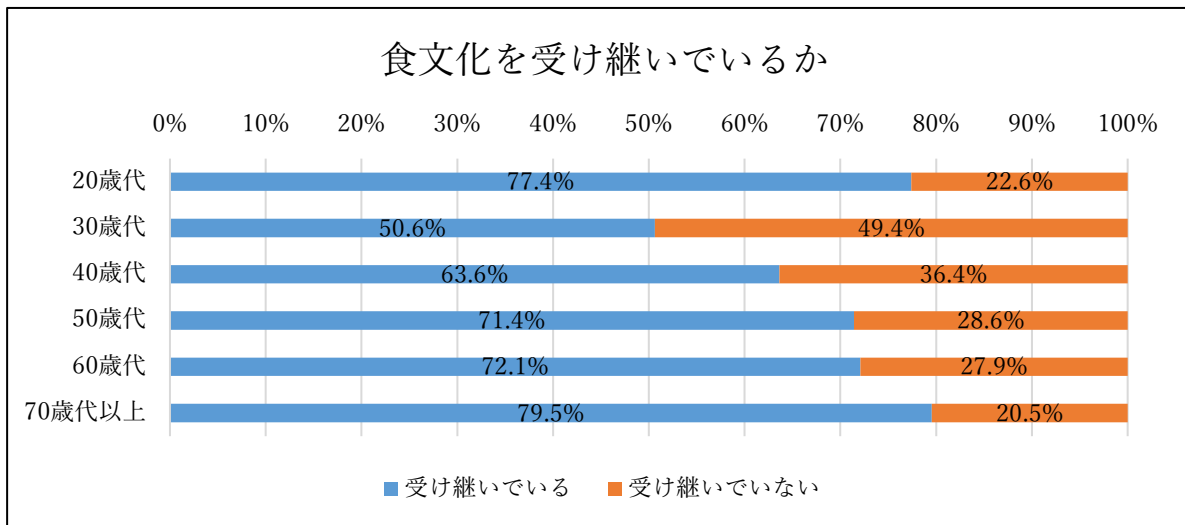
⁴ 「外食」 飲食店等で食事をするをいいます。

⁵ 「内食」 家庭で食材を調理して食べることをいいます。

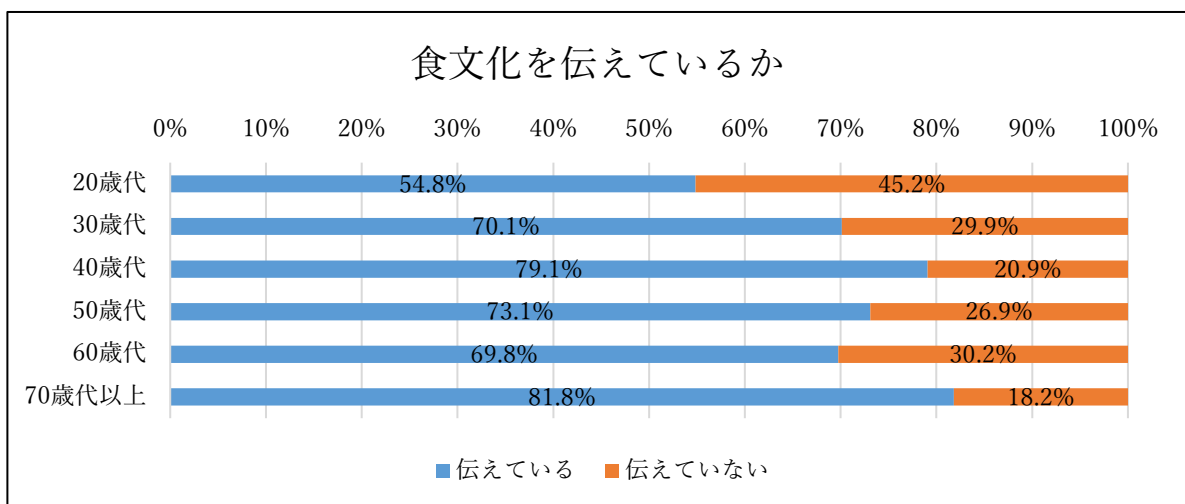
(2) 食を学び、食を受け継ぐ

[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。

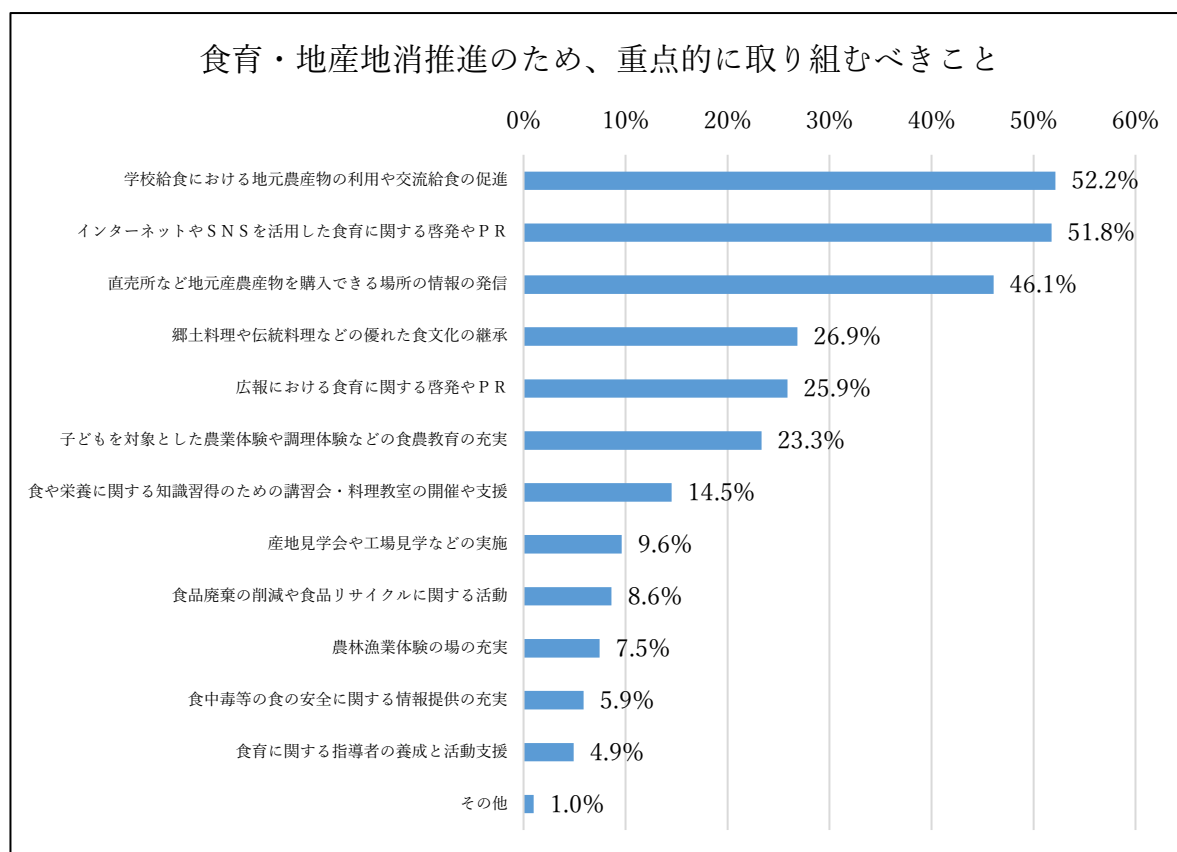


資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」



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 SNS⁶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。

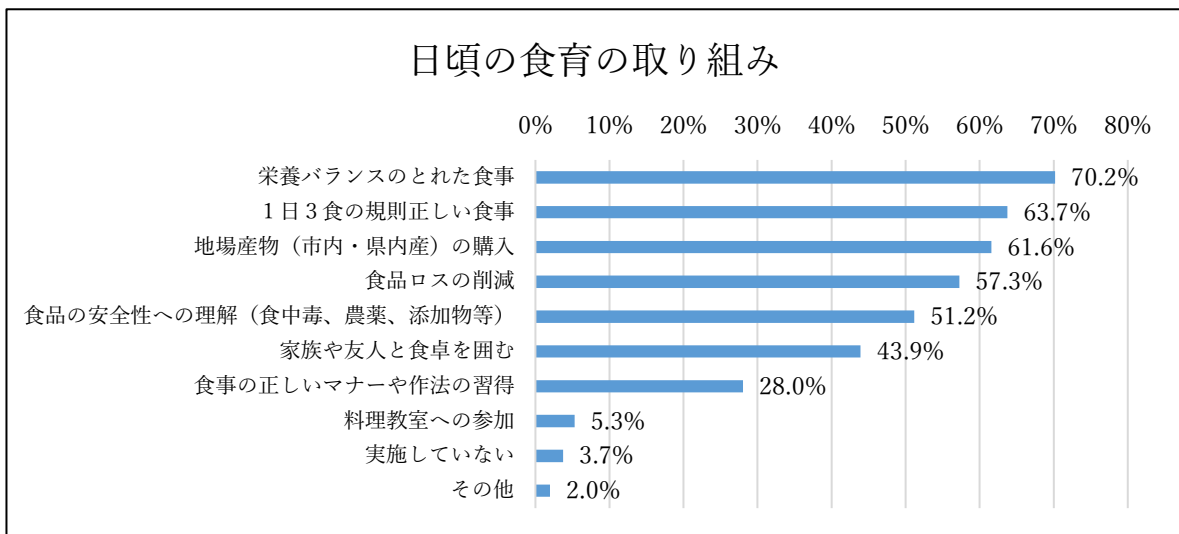
○地元の旬の食材のすばらしさを再認識し、栄養バランスの面でも優れた食生活を実践するため、地産農林水産物について料理方法を含め周知を図る必要があります。

⁶ 「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

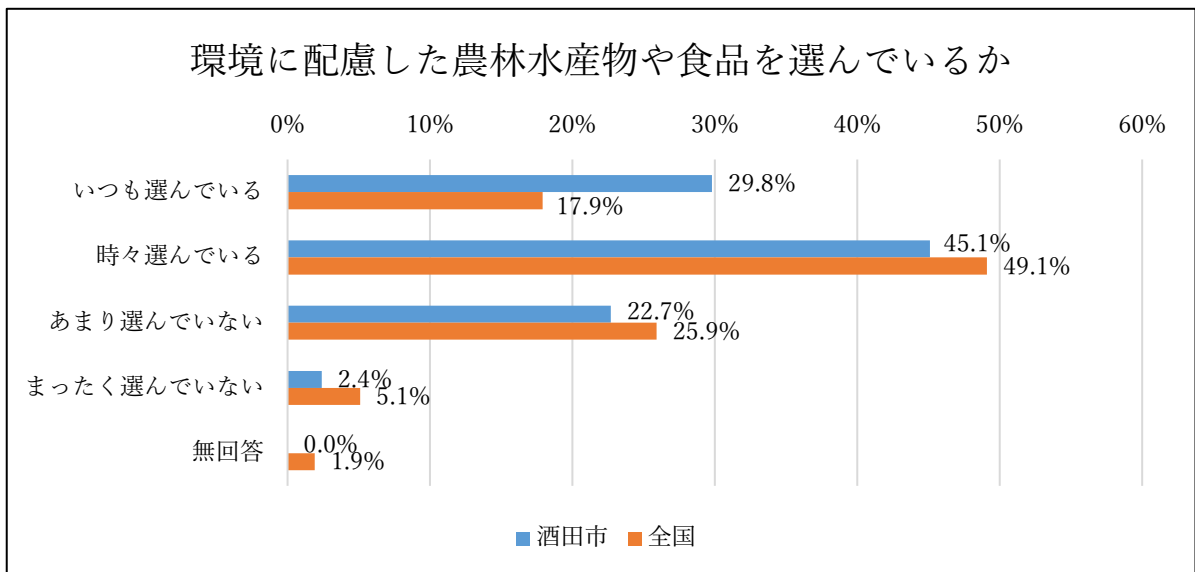
[現状]

○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⁷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」

⁷ 「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。

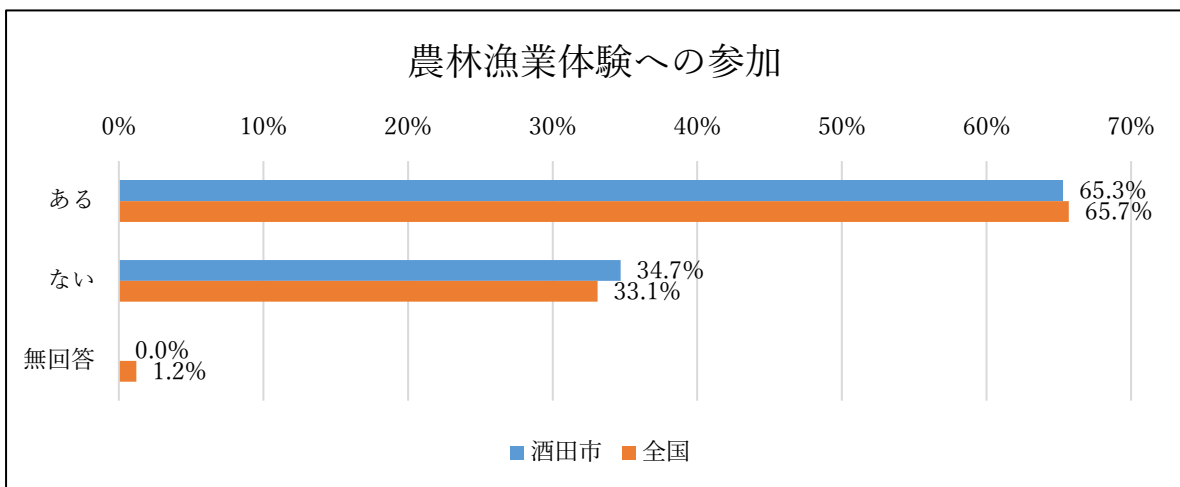
○認定こども園、保育所、小・中学校において、農業体験などの食育交流活動を実施する農業者による地域学習活動が定着しています。

○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⁸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。

⁸ 「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。



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。



朝食の摂取は、健康的な生活習慣につながります。



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。



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



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。



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。



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。



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。



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。



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。



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。

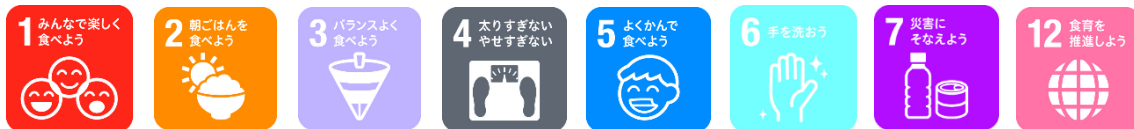


生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組みを応援します。

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

【乳幼児期】
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。
【小学生】
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。

〔中学生・高校生〕
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。
〔大学生・若年期〕
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。
〔子育て期〕
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。
〔壮年期・高齢期〕
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。
〔各世代共通〕
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」＞

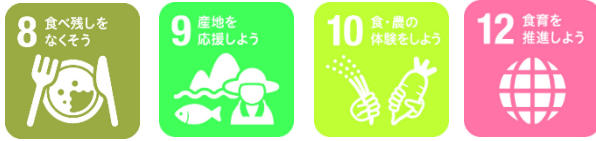
【重点課題】

- 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

〔乳幼児期〕
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。
〔小学生〕
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。
〔中学生・高校生・大学生・若年期〕
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。
〔子育て期・壮年期・高齢期〕
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

〔乳幼児期〕
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。
〔小学生・中学生・高校生〕
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業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。
〔大学生・若年期〕
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。
〔子育て期・壮年期・高齢期〕
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

【生産者・農林水産業団体】
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。
【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】
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。
【行政】
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 ⁹ を推進する。

⁹ 「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 EC¹⁰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。

¹⁰ 「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¹¹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¹²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、次のことに取り組みます。

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。

¹¹ 「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。

¹² 「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。

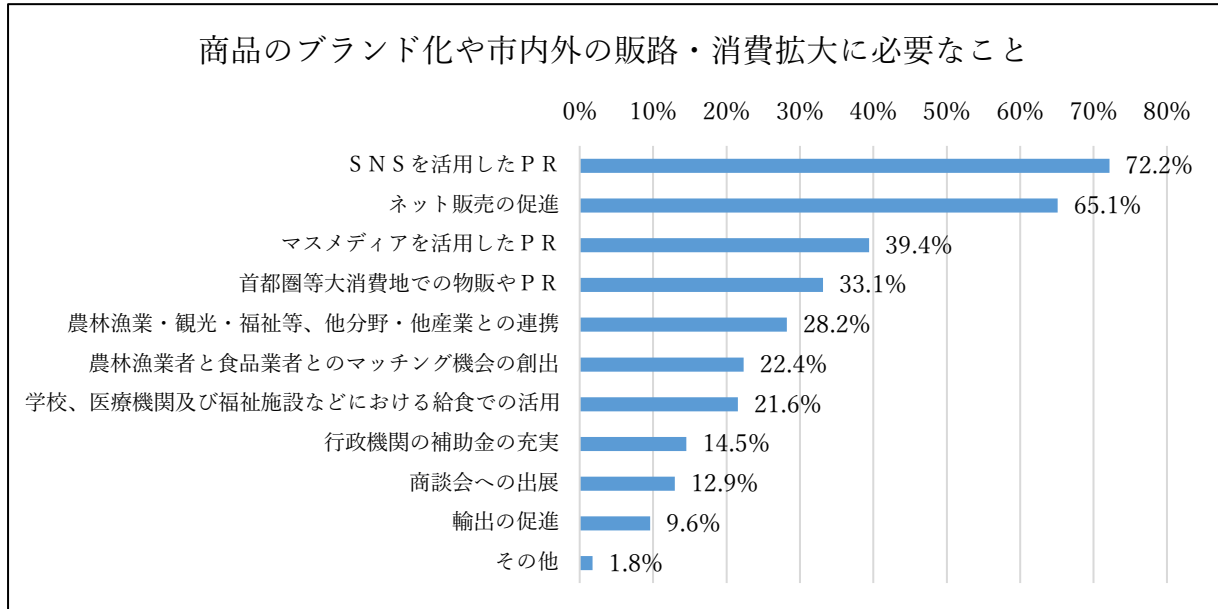
項 目	品 目
穀類	米、大豆、そば、小麦
野菜	ねぎ、えだまめ、トマト、いちご、メロン、きゅうり、なす、だいこん、アスパラガス、さといも、あさつき、すいか、さつまいもにら（※）
果樹	日本なし、西洋なし、かき、うめ、ぶどう、おうとうもも（※）、りんご（※）
水産物	イカ、牡蠣、タラ、カニ、トビウオ、マグロ、ノドグロ、タイ、カレイ、トラフグ サワラ（※）、サクラマス（※）、サケ（※）
畜産物	豚、生乳 牛（※）、鶏（※）
特用林産物	きのこ類、山菜類

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 ¹³ 」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）を大切にする	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

¹³ 「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。

酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）

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

酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）

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	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
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

酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）

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 ¹⁴ 」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

¹⁴ 「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	福祉施設等で入所者に郷土料理を紹介する	社会福祉協議会	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

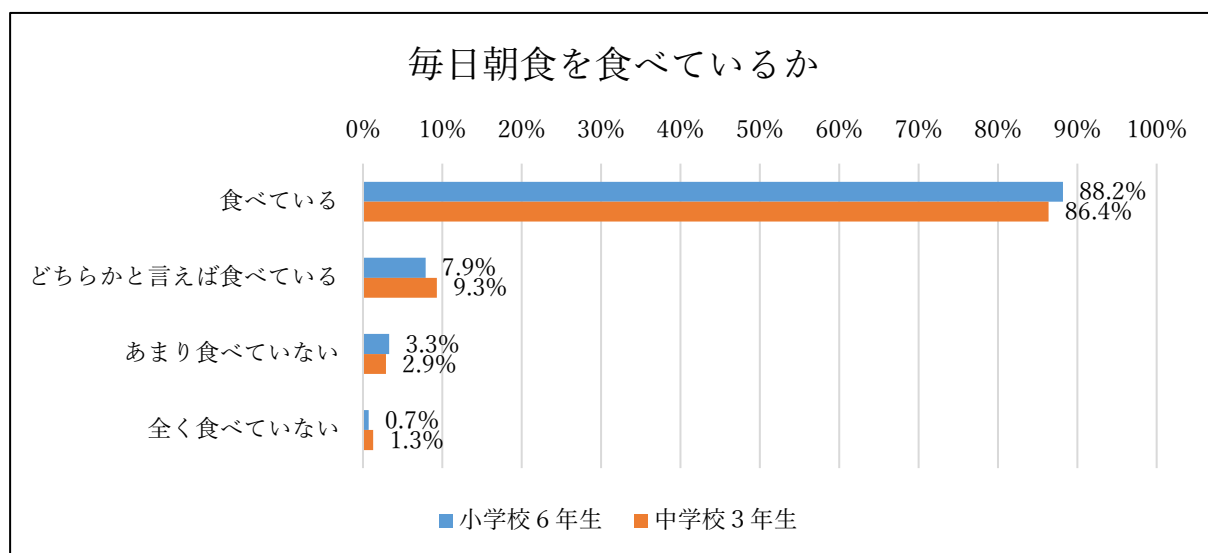
（1）食育・地産地消

①児童生徒の朝食摂取率

数 値 目 標			現況値	
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	達成・未達成
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。

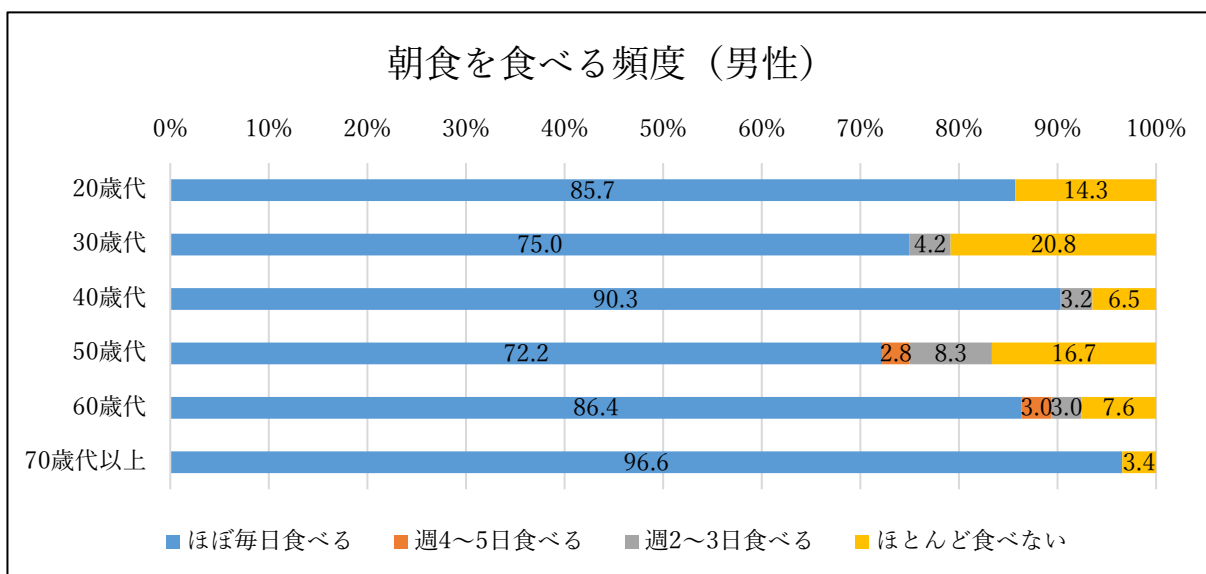


資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査（酒田市）」

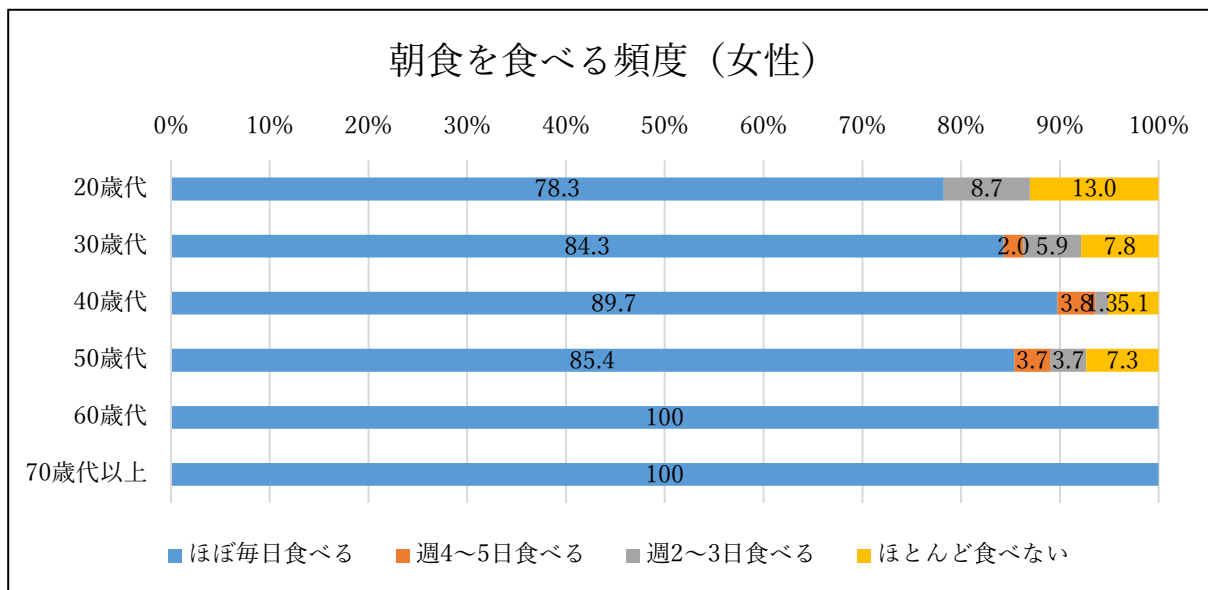
②若年世代の朝食欠食率

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

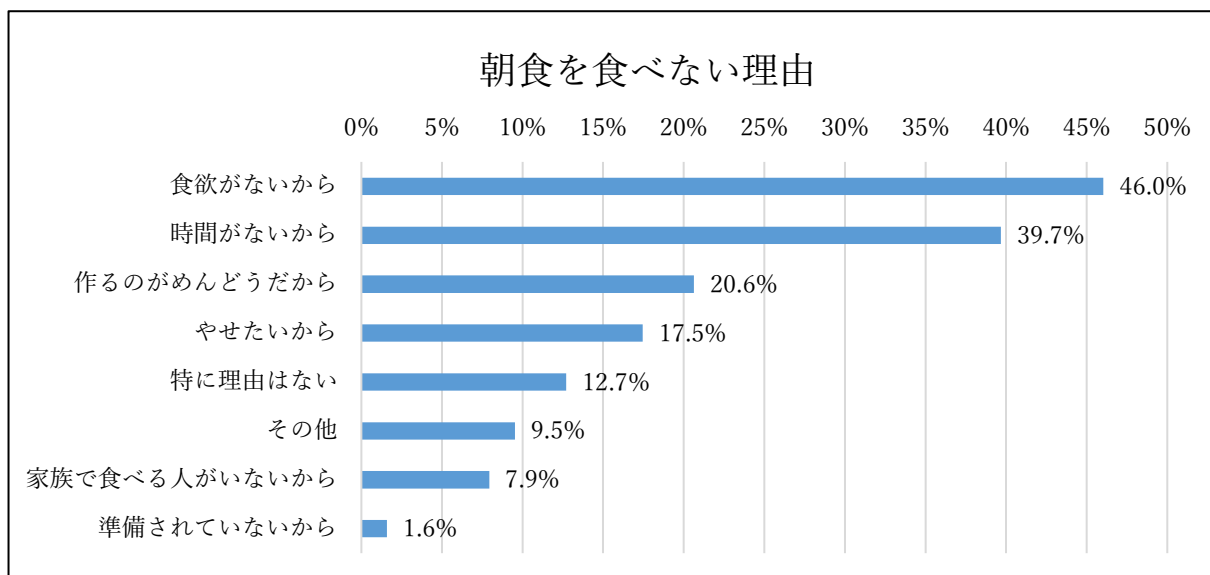
令和3年7月に実施した酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」の結果によると、朝食欠食率（週2回以上欠食）は、20歳代男性で14.3%、20歳代女性で21.7%であり、前計画策定時より現況値は向上しています。しかし、20歳代男性は目標値を達成しているものの、20歳代女性は未達成となっています。年代ごとで比較すると、朝食欠食率は若い世代ほど高い傾向にあるため、今後も引き続き数値目標を設定して対策を実施していく必要があります。また、朝食を食べない理由として多いのは、1位が「食欲がないから」、2位が「時間がないから」であり、安定した食習慣や生活リズムの確立が必要になっています。



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・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

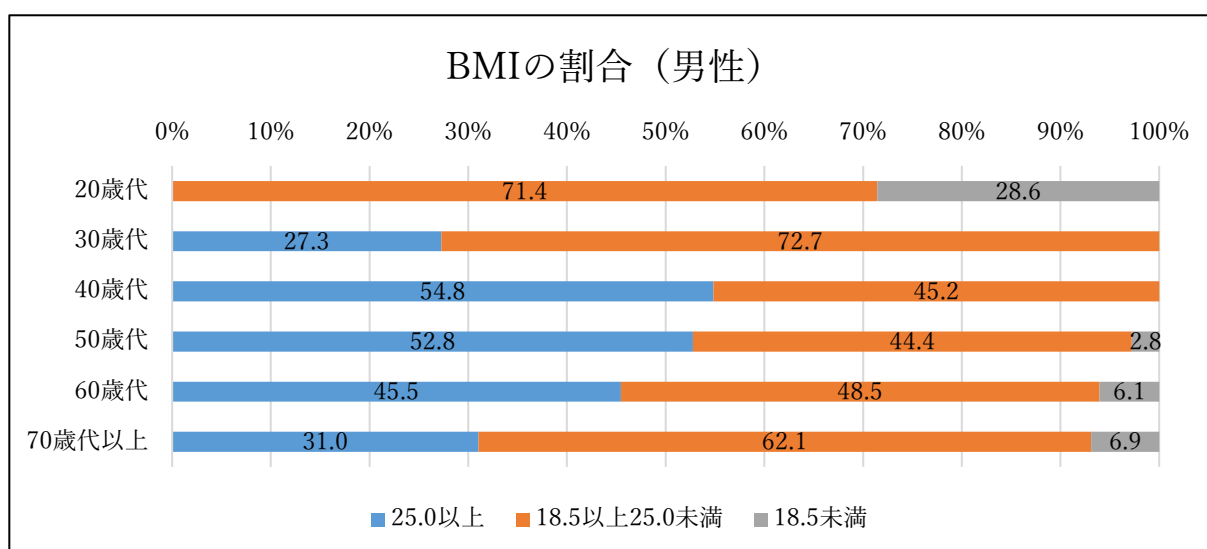
※BMI/「体重(kg)÷身長(m)÷身長(m)」で算出される、身長からみた体重の割合を示す体格指数。22が標準、18.5未満がやせ、25未満18.5以上が普通、25以上が肥満とされています。

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。

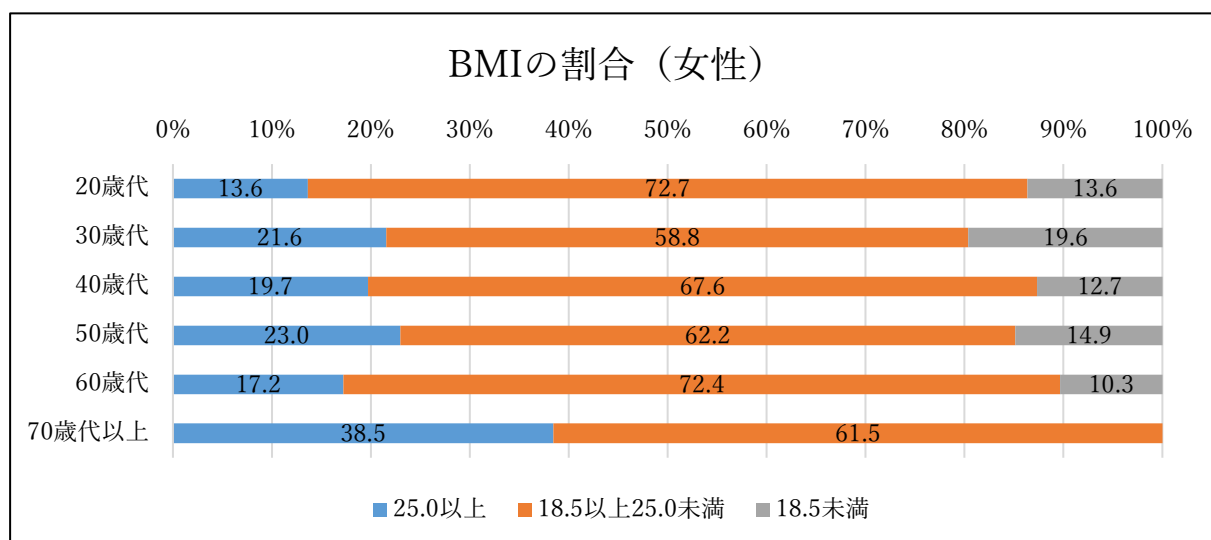
令和3年7月に実施した酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」の結果によると、40歳代男性の肥満者の割合は54.8%と前計画策定時32.4%より悪化し、目標値「28%以下」を大幅に上回っています。

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」

④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。¹⁵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。

¹⁵ 「食に関する指導の手引」（文部科学省）より。

⑤朝食又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)	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

平成28年度に実施したアンケート調査によると、「朝食又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、夜の家族団らを進めるだけでなく、朝食と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。

⑥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、28年)	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37%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。

⑦可燃ごみに占める食品^{ざんさ}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)	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^{ざんさ}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)	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	
【参考】 前計画策定時における 現況値(平成28年)	令和3年度	令和3年度	達成・ 未達成
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	
【参考】 前計画策定時における 現況値(平成27年)	令和3年度	令和2年度	達成・ 未達成
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	
【参考】 前計画策定時における 現況値(平成27年)	令和3年度	令和2年度	達成・ 未達成
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）		

酒田市食育・地産地消推進計画（酒田市6次産業化戦略）

(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%	(小)75.0%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
			(中)67.1%	(中)72.0%以上	
(3)	継続	可燃ごみに占める食品残渣（ ^{ざんさ} 生ごみ）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	5%以上増	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	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	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	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。