

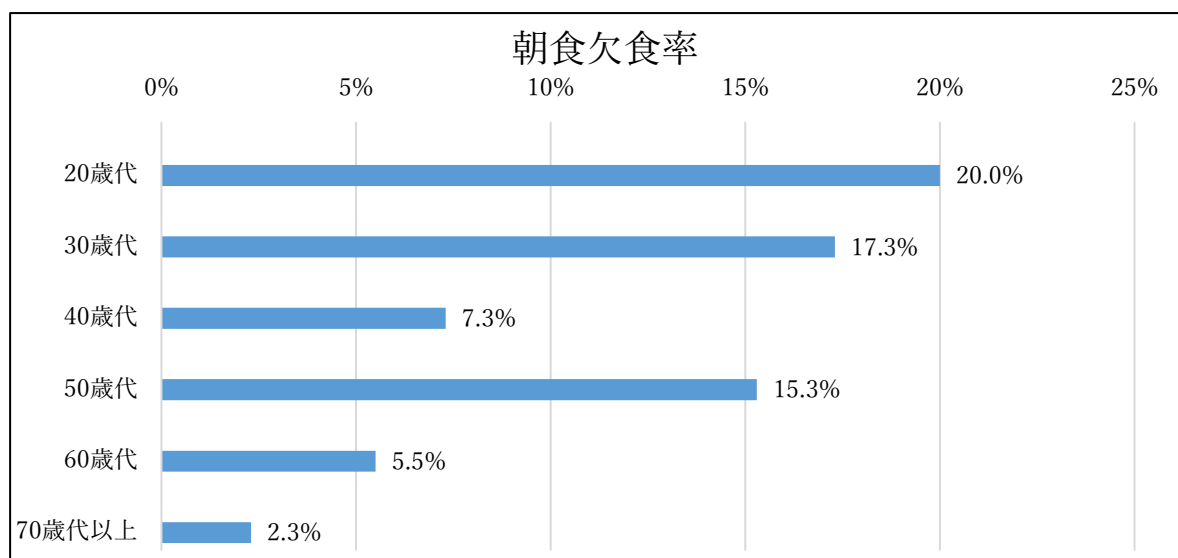
2 食育・地産地消を巡る現状と課題

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

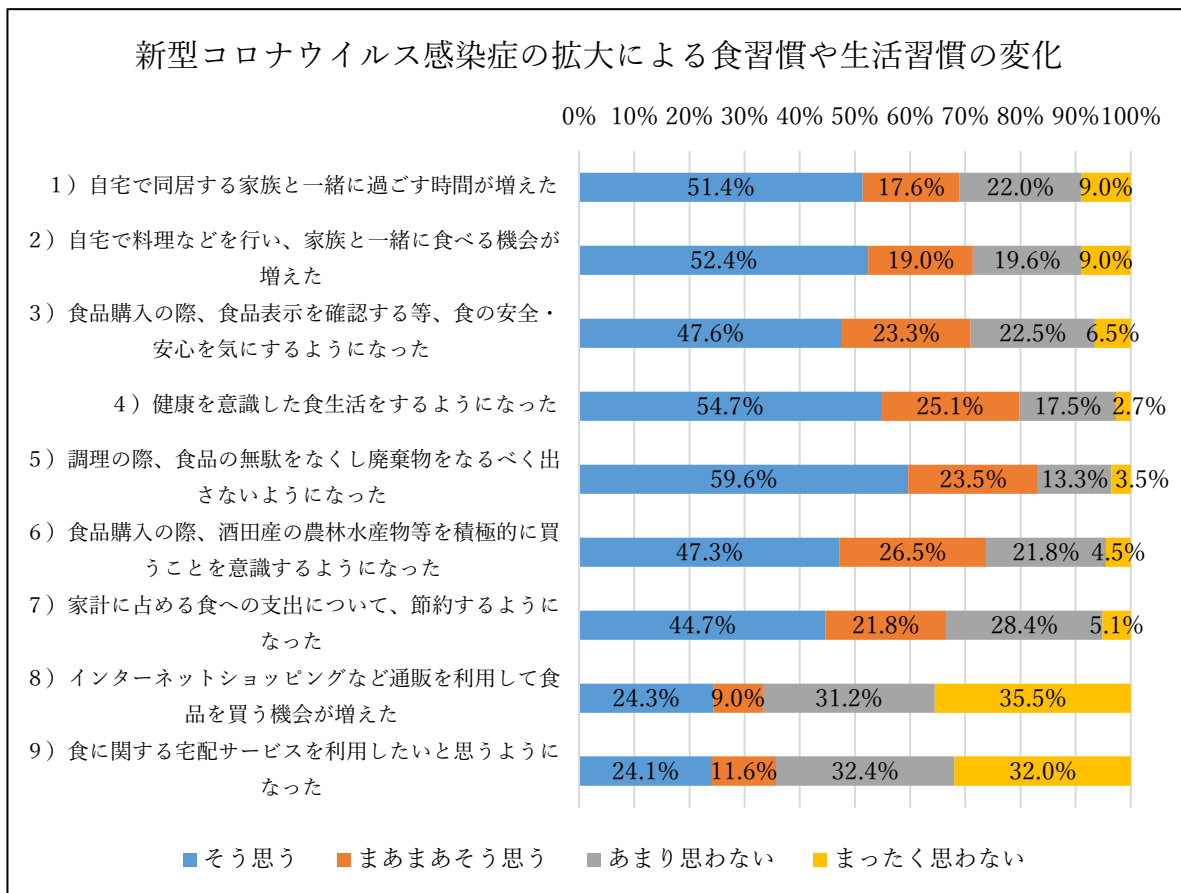
〔現状〕

○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。



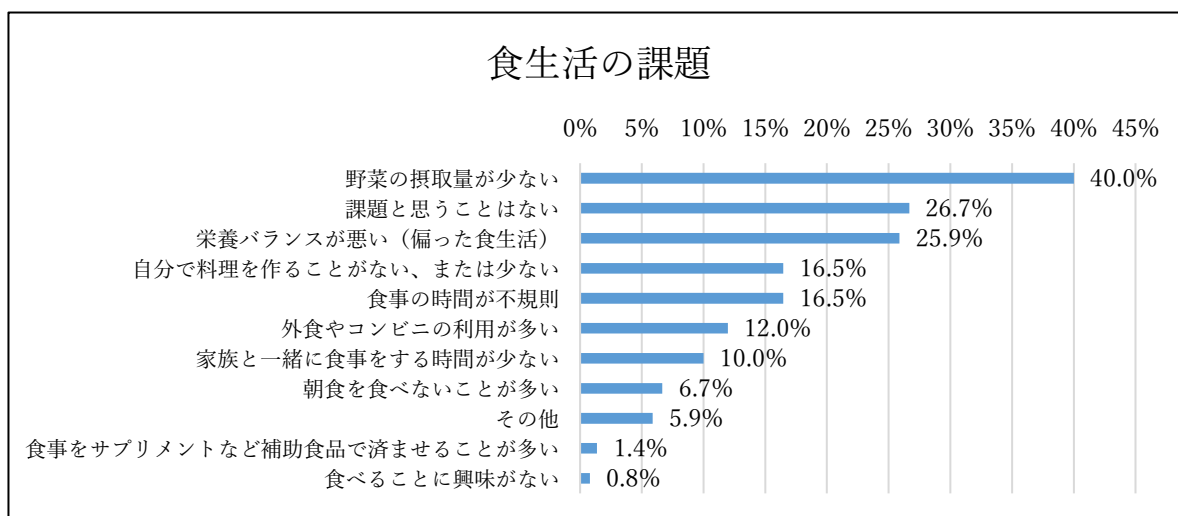
資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」

○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。

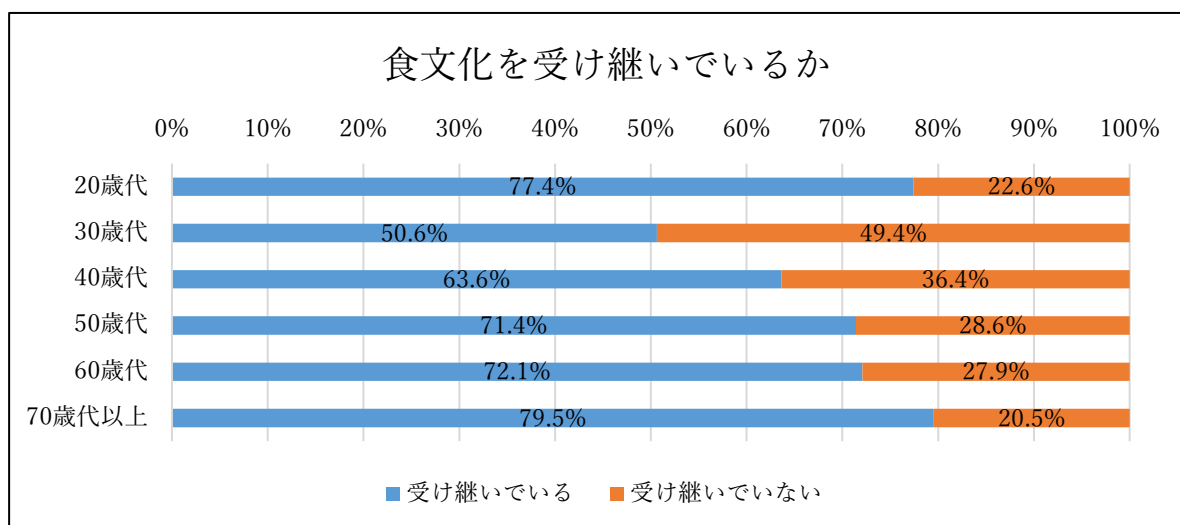
⁴ 「外食」 飲食店等で食事をするをいいます。

⁵ 「内食」 家庭で食材を調理して食べることをいいます。

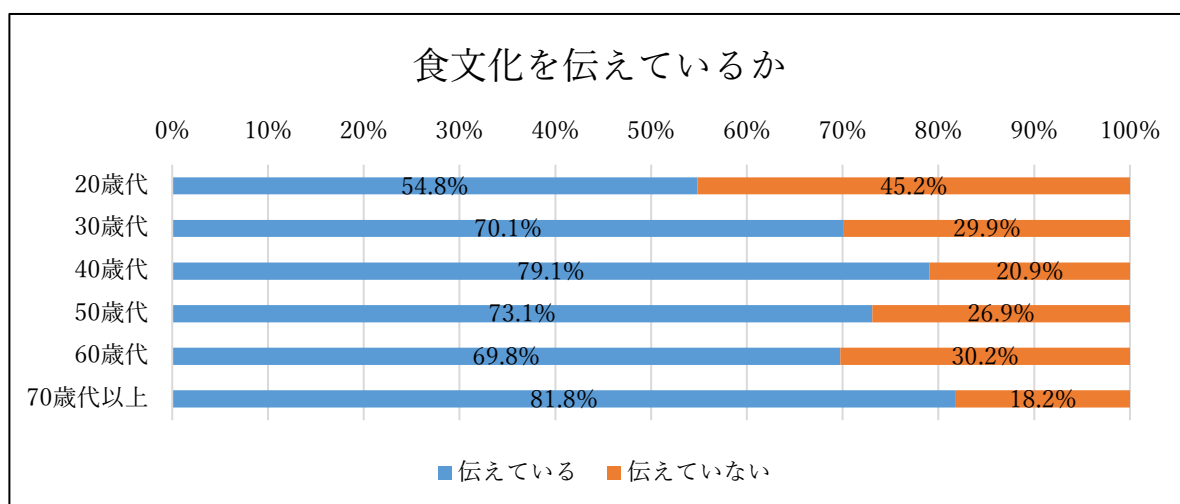
(2) 食を学び、食を受け継ぐ

[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。

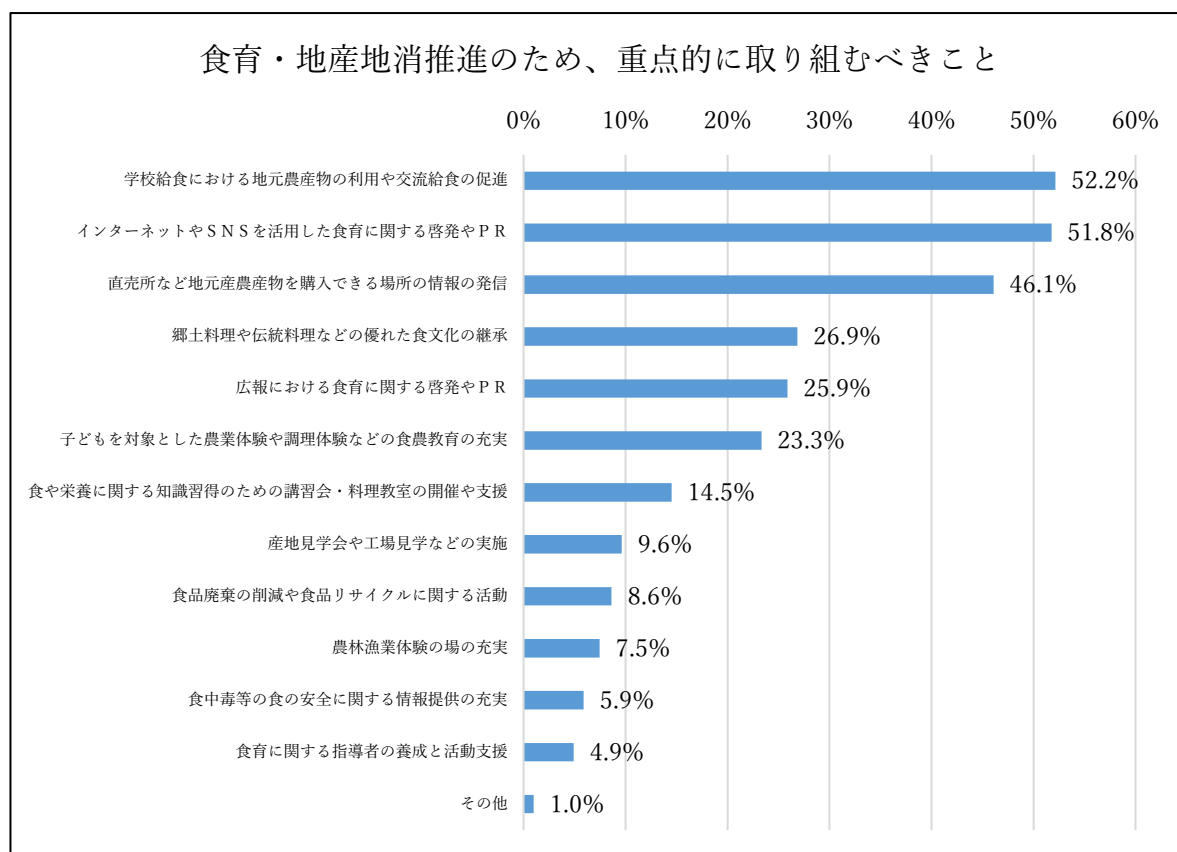


資料：酒田市「食育・地産地消に関するアンケート調査」



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。

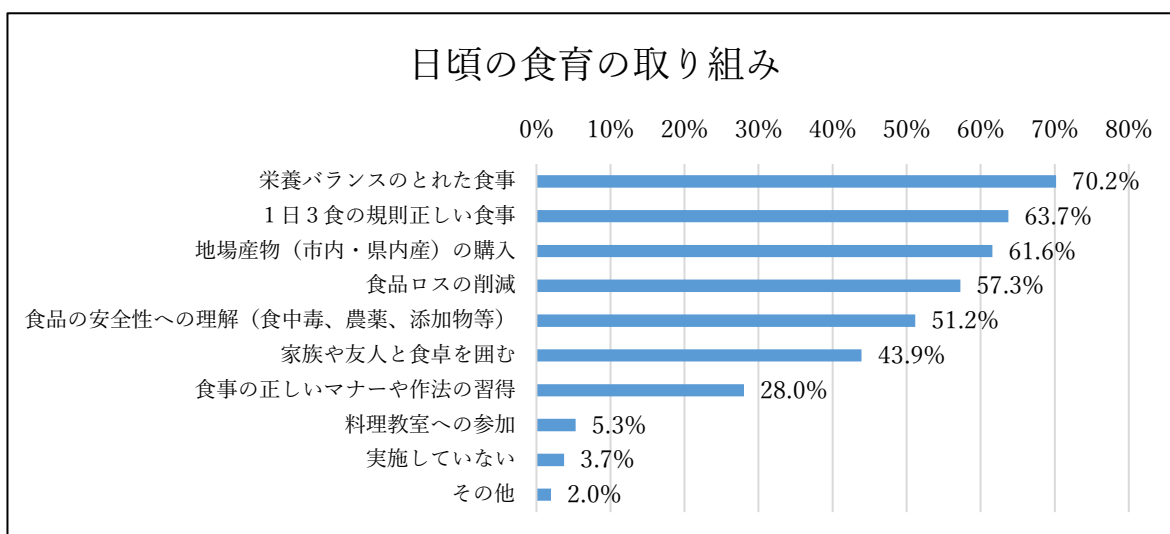
○地元の旬の食材のすばらしさを再認識し、栄養バランスの面でも優れた食生活を実践するため、地産農林水産物について料理方法を含め周知を図る必要があります。

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

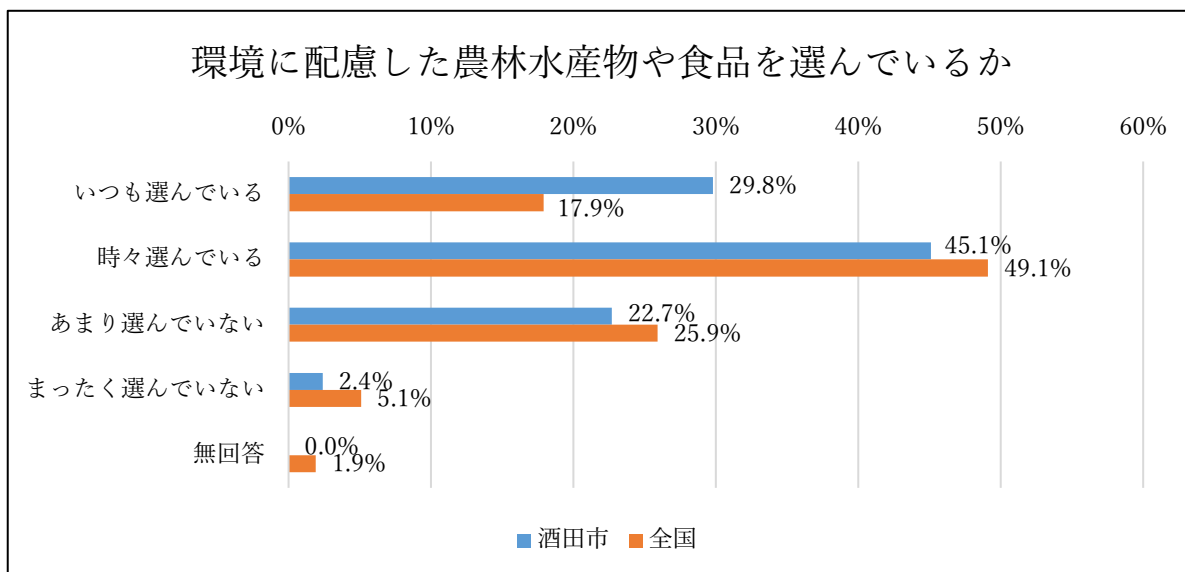
[現状]

○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。

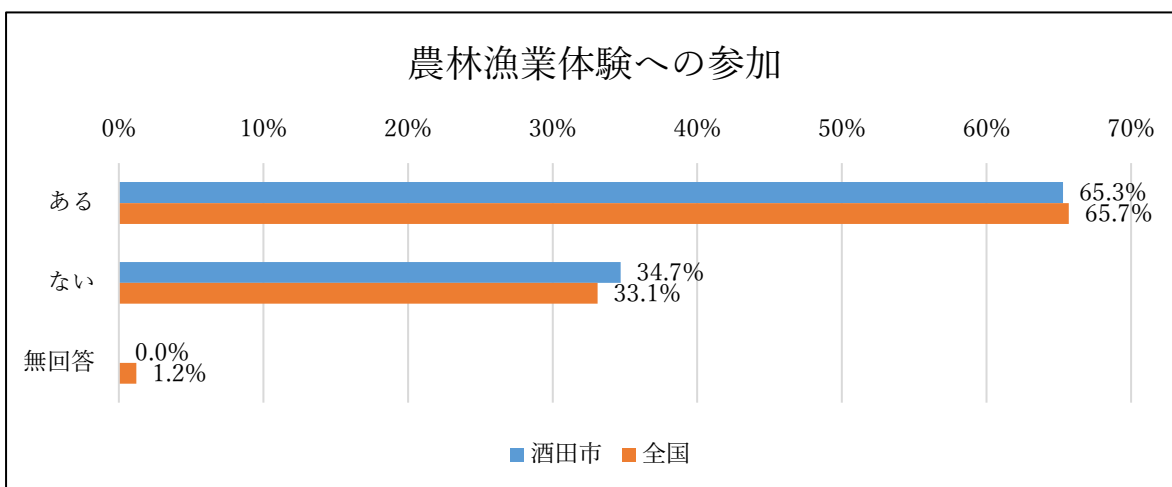
○認定こども園、保育所、小・中学校において、農業体験などの食育交流活動を実施する農業者による地域学習活動が定着しています。

○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。

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  <p>1 みんなで楽しく食べよう</p> | 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。 |  <p>7 災害にそなえよう</p> | 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。 |
|  <p>2 朝ごはんを食べよう</p> | 朝食の摂取は、健康的な生活習慣につながります。 |  <p>8 食べ残しをなくそう</p> | 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。 |
|  <p>3 バランスよく食べよう</p> | 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。 |  <p>9 産地を応援しよう</p> | 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。 |
|  <p>4 太りすぎないやせすぎない</p> | 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 |  <p>10 食・農の体験をしよう</p> | 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。 |
|  <p>5 よくかんで食べよう</p> | 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。 |  <p>11 和食文化を伝えよう</p> | 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。 |
|  <p>6 手を洗おう</p> | 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。 |  <p>12 食育を推進しよう</p> | 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。 |