

第1章 計画策定にあたって

1 計画の趣旨

私たちの生活にとって、毎日欠かすことのできない「食」、この命を育む大切な「食」を巡り、これまでにはない様々な問題が発生し、こうした問題をどうとらえ、どの様に対処していくかが問われる時代となっています。

例えば、個人の価値観の多様化や食を大切にする意識の希薄化などによる栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加、さらに食生活の乱れなどによる様々な生活習慣病や肥満の増加、過度なやせ志向などが、大人のみならず子どもの生活にまで広がっています。また、輸入食品の安全問題や消費者の信頼を欺く産地やブランドなどの食品偽装問題が度々起こり、「食」の重要性を再認識するとともに、食に関する安全・安心を自ら見極めることが求められるようになりました。

こうした情勢のもと、国は平成17年6月に、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目標として食育基本法を制定するとともに「食育推進基本計画」を策定しました。北海道も平成17年12月に「北海道食育推進行動計画」を、さらに平成21年12月に新たな「北海道食育推進計画(第2次)」を策定し、豊かで健全な食生活が実践できるよう、取り組みが進められています。

美唄市でも食育基本法の趣旨を受け、全市が一体となって食育の推進を図るため、美唄市食育推進計画を策定することとし、市民や市民団体及び各関係機関のご意見を踏まえてその方向性を検討いただくため、美唄市食育推進計画策定市民検討委員会を平成21年1月に設置しました。以来、毎月のように開催された会議の中で精力的な検討が重ねられ、本市の食育推進におけるテーマや取り組む方向・取り組む内容などについて検討結果の報告をいただきました。

本計画は、その市民検討委員会の検討結果を踏まえて本市の子どもからお年寄りまで市民一人ひとりが、健康でいきいきと安心して暮らしていけること、そして、本市が農村地域であるという地域特性などを活かしながら、市民みんなが取り組む計画として作成しました。

市民みんなで食育に取り組もう！

2 食育の定義

「食育とは、様々な体験や学習などから「食」に関心を持ち、「食」を選択する力を身につけ、心身ともに健康な食生活を実践できる人を育てること」です。

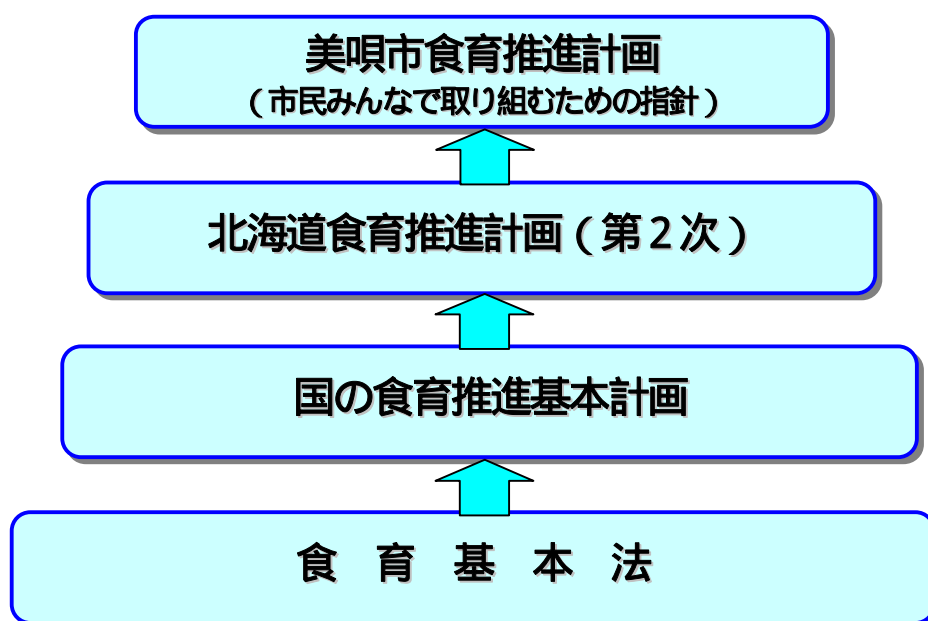
生きる根本は食べることであり、栄養バランスを考えて食べることにより、心身ともに健康で、楽しく暮らしていくことが食育を推進する上で最も大切なことです。

本市が農村地域であるという地域特性などを活かし、農業体験や調理体験など様々な体験や食に関する学習などを通して、食に関心を持ち、自ら食を選択する力を身につけ、心身ともに健康な食生活を実践できる人を育てることが本市における食育です。

3 計画の位置づけ

この計画は、本市の地域資源を活かした食育推進の基本的な考え方を示すとともに、市民みんなで取り組むための指針として位置づけています。

また、食育基本法第18条「市町村食育推進計画」の規定に基づく計画として位置づけるとともに、国の「食育推進基本計画」並びに「北海道食育推進計画（第2次）」を基本として策定しました。



4 計画の期間

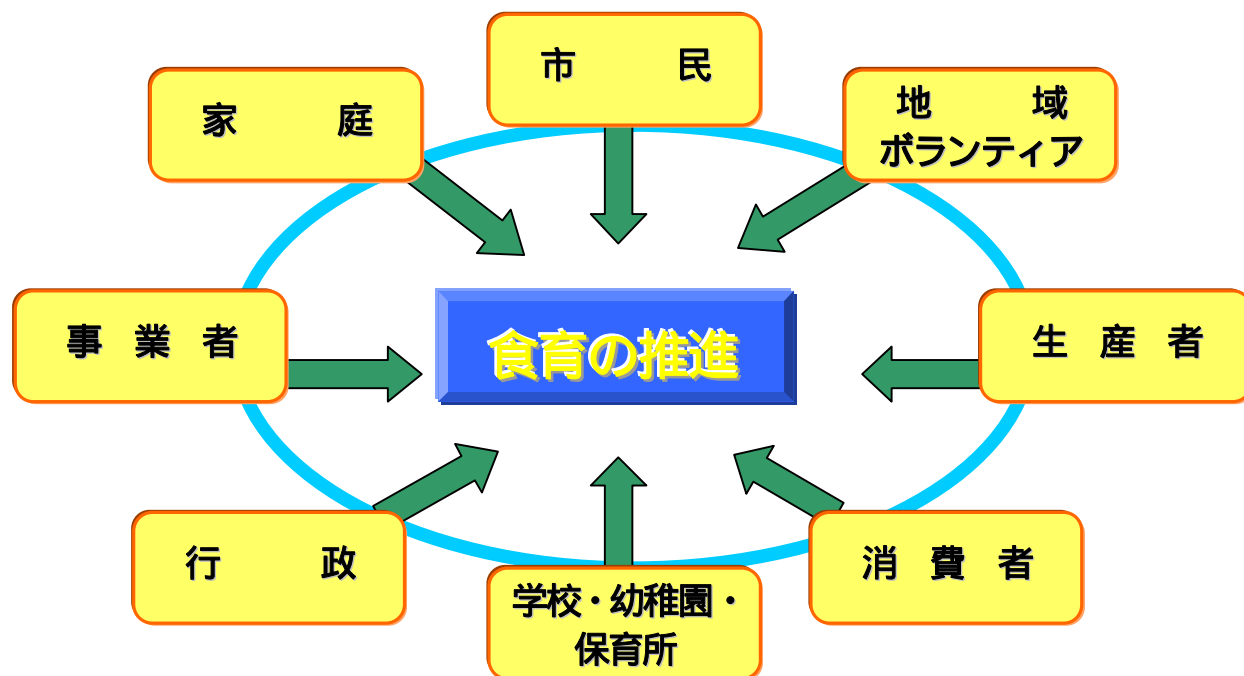
この計画の期間は、平成22年度から平成26年度までの5年間とします。

社会情勢の変化なども考慮して、定期的に評価を行うことが必要であり、見直しを行う場合もあり得ます。

5 計画の推進体制

本市が農村地域であるという特性、地域資源を活かして、美唄らしい食育を具体的に推進するためには、市民、地域、ボランティア、家庭、学校、生産者、消費者、事業者、団体などと行政が連携し、一体となって、「食育」を推進することが求められています。

このため、これまで個人や各団体・関係機関が個々に行っていた活動を能動的に結びつけていくため、食育に関係する団体や市民等から構成する「美唄市市民食育推進会議（仮称）」を組織し、関係者が相互に連携・協力しながら広く市民運動として推進していきます。



第2章 食を取り巻く現状と課題

1 食生活の変化

家庭は、食育の最も基本となるべきもので、私たちの食生活や食習慣の形成にとって重要な役割を担っていますが、近年、ライフスタイルの変化や共働き世帯の増加、さらには社会経済情勢の変化などにより、核家族や一人暮らし世帯が増えたり、家族の中でも個々の生活が多様化するなど、家族で一緒に食事をする機会が少なくなっています。さらに、外食が増加したり、調理済みの食材を持ち帰って食べる、いわゆる*中食も増えています。

また、穀類や近海で摂れる魚類などを中心とした旧来の*日本型食生活から、肉類や油脂類を多く摂取する食生活に変化し、主食である米の消費量も減少する一方となっています。

こうした変化に加えて、世界的にはひっ迫する食料不足の問題が顕在化する中で、我が国では多くの食べ残しや廃棄が発生しており、貴重な資源や環境への負荷が社会問題にもなっています。

【課題】

家族で楽しく食事することは、食の楽しさを理解し、食への関心を高めるとともに、食事の知識やマナーを学ぶ大切な場でもあります。できるだけ一人で食べるよりも、家族や友人などと楽しく食べるよう努めていくことが求められます。

中食を利用する場合は、健康な生活を営むため、食品の栄養バランスを考え、上手に利用することが必要です。

子どもたちが基本的な調理技術を学んだり、食に興味を持ち、食の大切さを学ぶため、親子が家庭で一緒に食事をつくったり、学校での調理実習などの機会を増やしていくことが大切です。

食べ残しや廃棄を減らすよう、食の大切さを理解し、実践するとともに、買い過ぎや作り過ぎに注意し、食べ残しのない適量を心がけていくことが大切です。



《美唄市の世帯構造の変化》

核家族世帯と単独世帯が平成17年には全体の88.5%を占め、平成7年の86.6%に比較して、その比率が1.9ポイント増加しています。

核家族世帯、単独世帯の割合の推移

項目	平成7年	平成12年	平成17年
核家族世帯	57.0 %	56.7 %	56.9 %
単独世帯	29.6 %	31.1 %	31.6 %
合計	86.6 %	87.8 %	88.5 %

「総務省：国勢調査」

(注1) 核家族世帯～ 夫婦のみの世帯 夫婦と子どもからなる世帯
男親と子どもからなる世帯 女親と子どもからなる世帯

(注2) 単独世帯～世帯人員が1人の世帯

《北海道の世帯構造の変化》

核家族世帯と単独世帯が平成17年には全体の91.3%を占め、平成7年の89.2%に比較して、その比率が2.1ポイント増加しています。

核家族世帯、単独世帯の割合の推移

項目	平成7年	平成12年	平成17年
核家族世帯	61.3 %	60.5 %	58.9 %
単独世帯	27.9 %	30.0 %	32.4 %
合計	89.2 %	90.5 %	91.3 %

「総務省：国勢調査」

《全国の食事の状況》

男女とも朝食・夕食は「家庭食」(家庭で摂る食事)の割合が約9割を占めていますが、昼食では「外食」や「その他」(給食、自家製弁当)の割合が高く、特に男性の「外食」は36.4%と「家庭食」(36.2%)と同程度の割合となっています。

「農林水産統計：平成19年度食品ロス統計調査(世帯調査)」

《全国における食べ残しや食品の廃棄の状況》

世帯食（世帯において調理・食事したもので、外食、学校給食等を除いたもの）における1人1日当たりの食品使用量は1,116.5g、食品ロス量は42.2gとなり、食品ロス率は3.8%で、平成17年の調査と比較すると0.4ポイント減少しています。

日本は世界最大の食料純輸入国である一方で、大量の食べ残し・廃棄が発生しており資源の浪費や環境への負荷の増大などが社会的な問題となっています。

項目	平成17年	平成18年	平成19年
食品使用量	1,255.0 g	1,122.0 g	1,116.0 g
食品ロス量	52.9 g	41.6 g	42.2 g
食品ロス率	4.2 %	3.7 %	3.8 %

「農林水産統計：食品ロス統計調査（世帯調査）」

2 食生活の乱れと健康への影響

食育は、豊かな人間性を育み、健全な心身をつくり、健康でいきいきと暮らしていくための基本です。しかし、現代社会は、食生活の乱れなどから、将来にわたって心身ともに健康で豊かな生活の営みが持続できるか危惧される状況にあります。

健康な体づくりには、主食としてのお米などの穀類のほか、野菜などの副菜、魚・肉・大豆などの主菜、乳製品や果物など、様々な食材をバランスよく食べることが大切ですが、子どもの頃から畜産物や動物性油脂類の消費量が増加するなど、栄養バランスの偏りや運動不足等も増大し、心臓病や脳卒中、糖尿病などの*生活習慣病が増加する要因にもなっていると言われています。

また、朝食を摂ることは、一日の元気の源となり、体も頭もよく働くと言われていますが、地方においても流通、情報、通信など生活の24時間化が進み、夜更かしや不規則な生活リズムによる睡眠不足が生じることなどにより、朝食を欠食する若者も多く、10歳代、20歳代でその割合は増加しています。

【課題】

小さい頃から家庭での食生活は、大人になっても健康に大きな影響を与えます。離乳期から様々な食品に親しみ、味覚を覚え、食事を美味しく味わって食べることなど、食育は一生を通して学んでいく必要があります。

糖尿病や動脈硬化などの生活習慣病を予防し、健康な毎日を送るために、食事の望ましい組み合わせなどがわかりやすく示されている食事バランスガイド等を活用し、魚や野菜なども摂取する栄養バランスの優れた日本型食生活を見直すなど、正しい食の知識の学習が必要です。

肥満や過度なやせ志向は、健康を害することにつながることを理解し、栄養バランスのとれた正しい食を考え、偏食をせずに望ましい食習慣を実践していくことが必要です。

朝食の欠食は、疲労感など体調低下の原因となったり、集中力の低下など心身に及ぼす影響が懸念されます。朝食の大切さを理解し、欠食のない正しい生活リズムを習得することが大切です。

《全国の年代別に見る欠食状況》

調査期間1週間において4回以上朝食を欠食している世帯員の割合を年齢階層別にみると、「20～29歳」階層が13.6%と最も高く、次いで「30～39歳」階層が10.0%となっており、「20～39歳」階層の朝食の欠食率が特に高くなっています。

項目	平成18年	平成19年
9歳以下	2.1%	0.8%
10～19歳	3.3%	4.2%
20～29歳	12.2%	13.6%
30～39歳	12.5%	10.0%
40～49歳	5.0%	6.3%
50～59歳	4.8%	3.9%
60歳以上	0.5%	1.1%

「農林水産統計：食品ロス統計調査（世帯調査）」

《美唄市における1日3食食べている人の割合》

1日3食食べている人の割合は、全体の85%となっています。

「平成19年度食の健康フェスタ・参加者アンケート調査」

1日3食食べている子の割合は1歳6ヶ月児で99.3%、3歳児で95.6%となっています。

「美唄市調査(平成20年)：1歳6ヶ月児健診、3歳児健診」

《美唄市民の肥満の状況》

成人の肥満者の割合は男性18.2%、女性9.9%となっており、男性の割合が女性よりも8.3%高いことがうかがえます。

「美唄市：平成19年度基本健康診査結果(受診者1,352名)」

《北海道民の肥満の状況》

成人の肥満者の割合は男性39.9%、女性33.8%となっており、男女とも肥満者の割合が高くなっています。

「平成16年度健康づくり道民調査」

《全国における世帯員の食品使用割合》

食品類別に食品使用量割合をみると、平成19年では「野菜類」が20.4%と最も高く、次いで「調理加工食品」が19.0%、「穀類」が14.9%、「牛乳及び乳製品」が8.1%、「果実類」が6.3%となっています。

項目	平成17年	平成18年	平成19年
野菜類	19.7%	20.1%	20.4%
果実類	6.5%	5.7%	6.3%
魚介類	3.6%	3.6%	3.8%
その他生鮮食品		8.1%	7.9%
穀類	15.1%	15.2%	14.9%
調理加工品	18.5%	18.6%	19.0%
牛乳及び乳製品	8.5%	8.5%	8.1%
その他加工食品		20.1%	19.6%

「農林水産統計：食品ロス統計調査(世帯調査)」



3 食と地域の取り組み（地産地消と農業体験）

本市は、これまで農業を基幹産業の一つとして発展を遂げてきました。四季折々の自然の恵みの中で育った新鮮な野菜や生産者と消費者がお互いに顔が見えている安全・安心な関係などにより、自然と共生し、地域の豊かな暮らしをつくってきました。市内には、地元で採れた新鮮な農産物を販売するスーパーや農産物の直売所が多数あり、生産者と消費者の顔が見えて心がつながる関係は、自然と食の安全・安心を作りだす重要な要素となっています。

また、学校給食でも積極的に地場の農産物を使用するなど、子どもたちの郷土に対する関心を高めるとともに、地域の産業や流通を学ぶことや安心して生活できる環境づくりにも取り組んでいます。

さらに、農作業体験や調理体験を通じて、自然の恵みに感謝する心が育つとともに、生き物の命を頂くことの重要性などの認識を深めることにもつながります。そうした体験から食べ物を粗末にせずに残さず食べることや食べ残しを減らしていくための意識の醸成にもつながります。

こうした地域の資源である農業・農産物、そして生産者との関わりや結びつきを有効に活かし、地元農産物を意識して見つけ、様々な地産地消の取り組みを知ることや農作業体験などを通じて身につけたことは、何をどう食べていくかを考える機会となり、選択する力になります。

【課題】

食の安全・安心の視点や地場産品の食文化を活かしていくため、地元の食材を学校給食でさらに活用することが求められます。

食材について正しい知識を身につけ、自ら判断して食を選択できることが求められています。家庭や学校給食で、より多くの地場産品を使いながら学んでいくことが必要です。

食を学び、家庭や学校などで農作物を育て、収穫して食べる一連の農業体験は、生産者への感謝の心を育てることや、自ら作業することによって、好き・嫌いが少なくなるなど心豊かな人間性を育むことにもつながるので、こうした農作業体験や調理体験の機会を増やし、活かしていくことが求められています。

生産者と消費者の顔が見える関係は、消費者の食の安全・安心について認識を深める機会となります。一層の交流の中で相互の意思疎通を図り、より良い食の環境作りを進めることが必要です。

地元でとれた食材を選び、家族や仲間と楽しく味わいながら、地域の食材について考え、食の大切さを見つめ直すことが大切です。

食のできる過程を知り、食を育む生産者等への感謝の心を育てるために、農業体験や料理体験などの機会を通し、生産者から話しを聞いたり、食べ物の生産から消費されるまでの過程を学び、健全な食生活を行う能力を身につけることができるよう、関係者が連携し、ネットワークの形成を図ることが必要です。

地元の生産者のことや様々な農業の取り組みをもっと知り、もっと地域の生産者と関わり合いをもって食を支える産業の様子を知ることが大切です。

《「地産地消」への関心度》

「地産地消」への関心度は、市民の7割が関心があると答えるなど、市民に浸透してきています。

項 目	平成20年
1. 関心がある	69.2 %
2. 聞いたことがあるが、関心がない	19.0 %
3. 聞いたことがない	10.5 %

「美唄市まちづくり市民アンケート調査」

《地元産品の購入割合》

平成19年度と比較して、地元産品をよく使う・時々使うよう心がけている方の割合は約1割増の8割にまでなっており、地元産品購入への意識が高まりを見せています。

Q) 美唄産の「お米」や「野菜」などの地元産品をよく使う(食べる)よう心がけていますか。(は1つだけ)

項 目	平成20年
1. よく使う(食べる)よう心がけている	54.3 %
2. 時々使う(食べる)よう心がけている	26.7 %
3. あまり心がけていない	18.0 %

Q) あなたは美唄産の「お米」や「野菜」を購入するよう心がけていますか。

「お米」について(は1つだけ)

項 目	平成19年
1. よく購入するよう心がけている	49.6 %
2. 時々購入するよう心がけている	21.7 %
3. あまり心がけていない	17.2 %
4. わからない	5.9 %

「野菜」について（ は1つだけ）

項 目	平成19年
1.よく購入するよう心がけている	45.3 %
2.時々購入するよう心がけている	26.5 %
3.あまり心がけていない	14.5 %
4.わからない	5.9 %

「美唄市まちづくり市民アンケート調査」

《美唄市における様々な農業の取り組み》

*クリーン農業の取り組み

美唄市には市内の生産者が発案し実用化した水田の畦にハーブを植えて斑点米の発生原因となるカメムシの住みにくい環境をつくり、低農薬・減農薬の米づくりを進める取り組みが広がっています。峰延農協では、独自の栽培基準をもとに「香りの畦道ハーブ米」として平成14年4月に商品登録し、地域ブランド米として販売しています。

また、北海道クリーン農業推進協議会が制定した、減農薬・減化学肥料で栽培履歴などを記帳・公開した*YES!clean（イエス・クリーン）表示制度に取り組み、道内初となる「きゅうり」の認証を受けているほか、「トマト」「軟白長葱」「メロン」「米（移植）（直播）」の5品目（9団体）が登録されています。

美唄が先導的役割を果たした取り組み

水田に直接籾（もみ）をまいて米作りを行う水稲直播（ちよくはん）栽培は、昭和63年に設立された「美唄水稲直播研究会」が中心となって、全道に先駆けて取り組み、美唄独自の*かんでんはしゅそうきたんすいちよくはんほうしき乾田播種早期湛水直播方式を生み出しました。この取り組みが評価され平成9年には*ホクレン夢大賞を受賞しました。

また、「美唄市グリーンアスパラ生産組合」では、佐賀県の*立茎（りっけい）栽培の技術を北海道で初めて取り入れ、春から秋までの長期の収穫・出荷を可能としました。美唄市農協ではこの栽培方法を「こもれび栽培」と称し、商品名を「夏得物語」と名付けて販売しています。平成12年にはホクレン夢大賞を受賞し、現在では道の普及指導により、全道各地域にこの栽培方法が導入されています。

《主な品目の作付面積と収穫量》

美唄市は、稲作を中心とした*土地利用型農業で、主要農産物の収穫量は、道内順位としては、水稲4位、小麦18位、大豆5位、アスパラガス6位となっているほか、ハスカップの収穫量は全国1位といわれています。

品目	作付面積	道内順位	収穫量	道内順位
水稲	4,540 ha	4位	25,000 t	4位
小麦	2,290 ha	20位	11,200 t	18位
大豆	1,070 ha	5位	2,810 t	5位
メロン	6 ha	37位	110 t	36位
ねぎ	6 ha	27位	208 t	26位
ほうれん草	4 ha	44位	36 t	46位
たまねぎ	51 ha	23位	2,670 t	23位
トマト	5 ha	36位	250 t	42位
アスパラガス	45 ha	9位	177 t	6位
ハスカップ	14 ha	2位	26 t	1位

「空知支庁：なんばんBOOK（平成19年産）」

「美唄市：ハスカップ（平成19年産）調べ」

《地産地消の取り組み》

米の高付加価値化を目指して、新潟県で開発されたお米を小麦同様に加工しやすい微細な粉にする製粉技術をもとに美唄産米を使用した米粉によるパン・麺などの試作を進め、商品化を実現しました。

こうした米粉製品を製造販売する方々などによる「美唄こめこ研究会」が平成17年4月に設立され、研究会とともに米粉の普及啓発を推進しているほか、米粉パン・麺が学校給食へも導入されています。

このほか、*初冬まき小麦「春よ恋」を使用した美唄ラーメン、パンなどの加工品やハスカップのジャムや濃縮ソースなどの加工品、農産品直売所などの取り組みがなされています。

《学校給食と地産地消》

米は、100%美唄産が使用されているほか、パンにも美唄産小麦の「春よ恋」が使用されています。

学校給食における主要な野菜についての美唄産の使用割合は、アスパラガス100%、かぼちゃ100%、じゃがいも54%、大根57%、たまねぎ54%、長ねぎ35%、はくさい42%、ほうれん草49%などとなっています。

「平成20年度美唄市学校給食センター調べ」

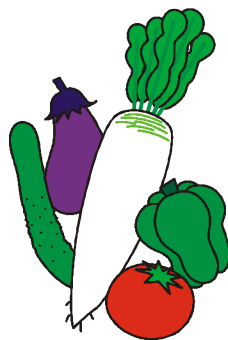
《農業体験学習の取り組み》

農業体験学習は、市内小中学校の生活科あるいは総合的な学習の時間の取り組みとして、各学校ごとに地元生産者の方々やPTA、農協、農協青年部、高校、専修大学北海道短期大学、さらには*農業改良普及センターなどの協力のもと、様々な取り組みが行われています。

農業体験の場としては、市内外を問わず毎年多くの方が参加しているハスカップ収穫体験があるほか、生産者との交流による作業・収穫体験などが見受けられます。また、年間を通して農産物の加工体験ができる民間施設もあります。

市内で農産物生産・直売、農産物加工体験などに取り組む生産者や農協、運輸会社、郵便局など各種団体・個人が参画する「美唄市グリーン・ツーリズム研究会」では、市内外への美唄の農業・農村の情報発信に取り組むほか、会として「*そらちDEい~ね」にも参加し、この会の主たる活動の修学旅行生受入なども行っています。

都市と農村の交流に意欲的な農場を北海道が登録しPRを図る「*ふれあいファーム制度」には、収穫や農業体験、産直などに取り組む市内19カ所の農場が登録し活動しています。



4 地域が育む食文化

日本には、家族の幸せや健康への願い、自然の恵みへの感謝の心が込められた正月や桃の節句、冬至などの伝統行事、地域の祭りなどと結びついた伝統的な食文化、さらにそれぞれの地域で発展してきた郷土料理や家庭の味があります。しかし、食生活の多様化などにより、外食や中食が増え、家庭における行事食や郷土料理など、地域の特色ある食文化が失われつつあります。

本市では、地域に古くから伝わる伝統の味を農村女性グループが「なかむらのとりめし」として商品化し、今日では市内外で継続的に販売しているほか、様々なイベントで人気の定番商品にもなり着実に定着しています。この取り組みは、米の消費拡大に結びついているほか、地域の女性の交流の場を築き、地域の活性化にもつながっていることから、平成15年2月には「*北海道産業貢献賞」を、また、平成19年2月には「*わが村は美しく北海道(第2回コンクール)」で「地域特産部門」の銀賞を受賞しました。

こうした食文化には、自然の恵みがいっぱい詰まった旬の素材やそれぞれの地域の気候や風土に適した食材を活かすための工夫や知恵が幾つも凝縮されています。豊かな食生活・食文化を地域で継承する中で、改めて食の大切さや意義の大きさを知ることや、さらに食を発展させつつ、次の時代に伝えていくことは、私たちにとって大事な役目でもあります。

【課題】

旬の行事食や地域の伝統などによる食文化を家庭や地域などで継承していけるよう、地域独自の郷土料理などを調理したり、食べたりするイベントなどを通して、見る、聞く、学ぶ、触る、作る、食べるなどの一連の流れを経験し、食に関する関心を高めたり、普及・啓発を図ることが大切です。

行事食や伝統料理をつくるために、家庭や学校給食などを通して、食材に対する知識や料理技術を学び、みんなで楽しんで食べる必要があります。



5 食育への関心の高まり

これまでに述べてきたように食育は、子どもからお年寄りまでのあらゆる世代で必要な取り組みです。

近年、輸入食品の安全や食品表示の偽装などが社会問題となり、いやがおうにも国民の食に対する関心は高まりました。また、これに伴って情報を鵜呑みにするのではなく本物を見分けようとする意識や、本当に必要なものを考え選択する重要性が再認識され、おのずと食育への関心も高まってきました。食に関して意識して何かを考え、選択し、実践することを身につけることは、まさに食育活動そのものなのです。

また、子どもたちも買い物や食事の手伝いなど、ちょっとした食との関わりで関心が芽生えます。そして家族や仲間と一緒に食卓を囲みながら「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶やその意味を学び、マナーを身につける中でさらに自然と食への関心が高まり、人間形成の糧となっていくことから、子どもが食に関心をもつ環境づくりが様々な場面で取り組まれています。

食育に関心を持つことは、生涯にわたって心身ともに健康で豊かな人間性を育むために、最も基礎となるべき非常に大切なことです。

【課題】

食育は、子どもからお年寄りまでのあらゆる年代や家庭や学校、地域、団体、生産者、事業者など非常に幅広い分野にわたる取り組みが必要です。より多くの市民が食育を意識して生活できるよう、それぞれが連携し、普及・啓発に取り組んでいくことが大切です。

食育は、様々なことと関連性があることから、一つのことだけに限定した取り組みを展開するのではなく、関連のあることについて関係者が一緒になって考え、取り組むことが必要です。

《「食育」への関心の変化》

平成20年は、前年度と比較して食育への関心が5.6ポイント高まるとともに、食育という言葉聞いたことがないという方の割合は、6.5ポイント減少しています。

Q)「食育」という言葉を聞いたことがありますか。(は1つだけ)

〔平成20年度〕

項 目	平成20年
1. 関心がある	68.9 %
2. 聞いたことがあるが、関心がない	22.4 %
3. 聞いたことがない	6.9 %

Q) 「食育」という言葉を聞いたことがありますか。(は1つだけ)

〔平成19年度〕

項 目	平成19年
1. 聞いたことがあり、ある程度内容もわかる	45.8 %
2. 聞いたことがあるが、内容はあまり知らない	35.9 %
3. 聞いたことがない	13.4 %

Q) 「食育」に関心がありますか。(は1つだけ)

項 目	平成19年
1. ある	63.3 %
2. ない	8.6 %
3. わからない	21.7 %

「美唄市まちづくり市民アンケート調査」

《「食材の安全性」への意識》

平成20年は、前年度と比較して安全性を意識している購入している人の割合が12.6ポイント増加するとともに、安全性をあまり意識していない人の割合は9.6ポイント減少しています。

Q) あなたは食材や食品を購入するときに、安全性を意識していますか。

項 目	平成19年	平成20年
1. 安全性を意識して購入している	74.8 %	87.4 %
2. あまり意識していない	21.4 %	11.8 %

「美唄市まちづくり市民アンケート調査」

《安全性への意識のポイント》

平成20年は、前年度と比較して、産地表示を確認する人の割合は15.3ポイント減少している一方で、消費期限・賞味期限を確認する人の割合は12.7ポイント増加しています。

Q)「安全性を意識している」とお応えの方に伺います。具体的にどのようなことを意識して購入していますか。(はいいくつでも)

項目	平成19年	平成20年
1.産地表示を確認する	39.4 %	24.1 %
2.添加物の表示を見る	25.3 %	13.7 %
3.消費期限・賞味期限を確認する	13.3 %	24.7 %
4.インスタント食品は控えている	19.4 %	12.3 %
5.無農薬・低農薬のものを選ぶようにしている		12.6 %
6.遺伝子組み換え食品は避けている		12.0 %

「美唄市まちづくり市民アンケート調査」

《食育の推進に関わるボランティア》

食育は、広い分野に関わる活動であり、それぞれの場面で多くの市民団体や関係団体が、団体活動の一部として食育推進にも寄与する活動を展開しています。これらは食育推進計画策定の市民検討委員会の中で、様々な事例が各委員から紹介され、市としても認識を新たにする多くの活動がありました。

一方、食生活をテーマにあるいは食に深く関わる活動を行っている団体としては、市民の健康維持・促進に取り組む「美唄市食生活改善推進協議会」をはじめ、「美唄消費者協会」、「北海道全調理師会美唄支部」、「美唄管内栄養士会」など多数の組織があり、地域、学校など多くの場面で多くの方がボランティアとして活動しています。

また、社会的な食への関心の高まりから、「*北海道フードマイスター」、「*野菜ソムリエ」や「*食育ソムリエ」など様々な食に関わる資格や認証制度が増えています。こうした資格や認証を有する、あるいは関心を持つ市民やボランティア活動を行う団体、さらに多くに市民の方々が連携して食育に取り組む環境を整え、市民全体で美唄市の食育を推進していく必要があります。