

資料

- 1 美唄市食育推進計画策定市民検討委員会での協議内容
 - (1) 市民検討委員会の検討事項等について.....別紙 1
 - (2) グループ討議で話し合う内容.....別紙 2
 - (2) 市民検討委員会の主な意見.....別紙 3
- 2 美唄市食育推進計画策定市民検討委員会の経過.....別紙 4
- 3 美唄市食育推進計画策定市民検討委員会名簿.....別紙 5
- 4 美唄市食育推進計画策定市民検討委員会設置要綱.....別紙 6
- 5 用語解説.....別紙 7

市民検討委員会の検討事項等について

美唄市食育推進計画策定市民検討委員会設置要綱

(所掌事務)

第2条 検討委員会は、次に掲げる事項について調査・検討し、市長に提言するものとする。

- (1) 美唄市食育推進計画の策定に関する事項
- (2) その他必要な事項

具体的な検討事項

- 【1】 美唄の市民、事業者、団体、地域、行政等、みんなが取り組むための「美唄の食育のテーマ(目標、ねらい)」
- 【2】 美唄の食育のテーマ(目標、ねらい)に向かって実践する「取り組む方向」(テーマ(目標、ねらい)を達成するための取り組み方針)
- 【3】 上記1及び2に関連する事項

提言書にまとめる

市長に提言書を提出

市で提言内容を踏まえた施策・事業を検討

計画素案作成

パブリックコメント(市民意見公募)

計画の策定・推進

パブリックコメントによる
市民意見を踏まえて計
画決定

グループ討議で話し合う内容

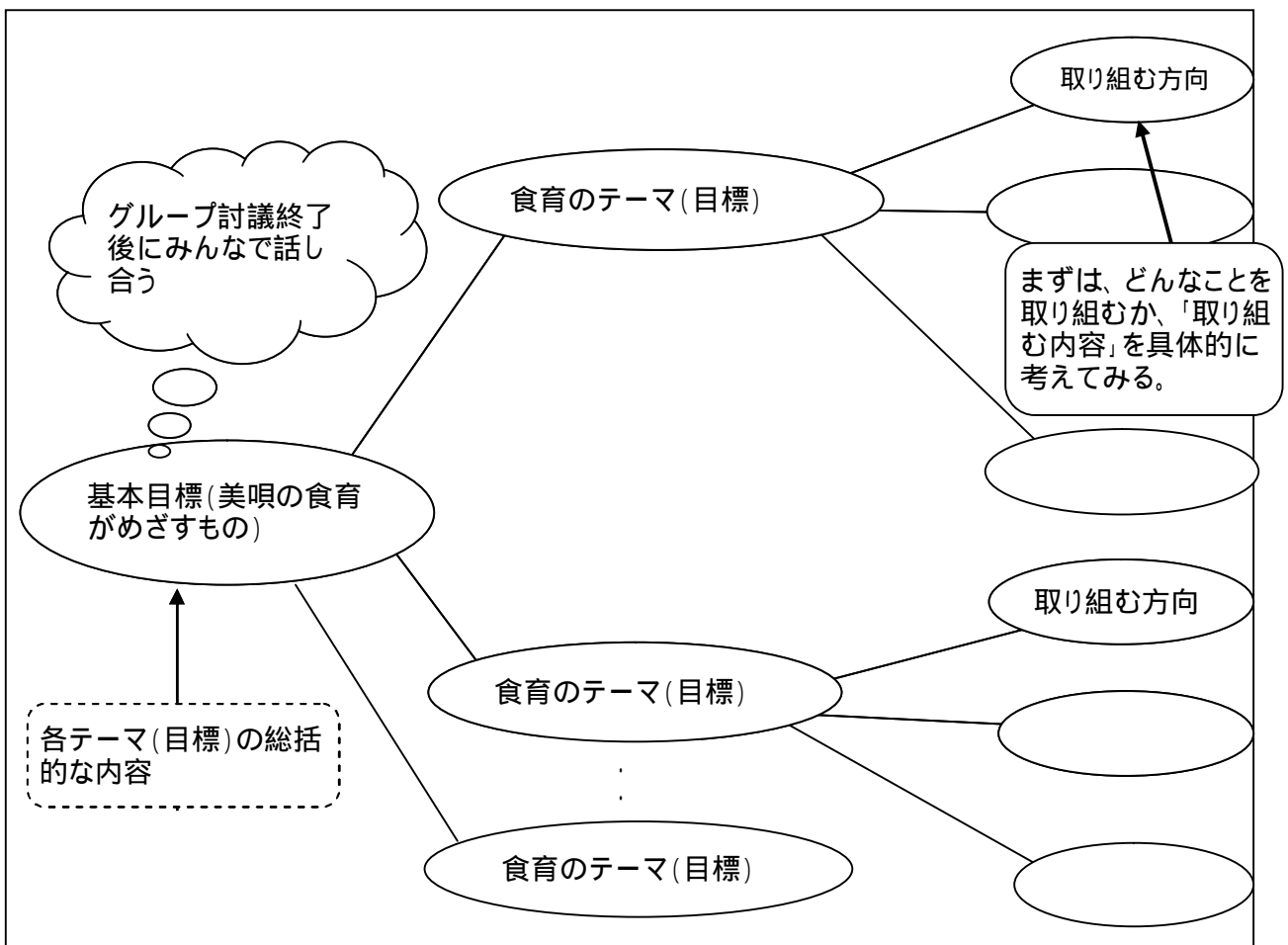
「美唄の食育のテーマ(目標)」

～美唄の市民、事業者、団体、地域、行政等、みんなが取り組むための食育のテーマ(目標)

テーマ(目標)に向かって取り組む方向

～美唄の食育のテーマ(目標)に向かって実践する「取り組む方向」～
(テーマ(目標)を達成するための取り組み方針)

食育のテーマ(目標)と取り組む方向との関連イメージ図



【市民検討委員会の主な意見】

(別紙3)

目標・取 り組む 方向	取 り 組 む 内 容				
	家 庭	学校・幼稚園・保育園 (保護者含む)	地域・団体	生産者・事業者	行政(*その他)
【食生活に関すること】 食と健康を考えよう!					
(1)1日 3食の食 事のリズ ムをもつ	朝ごはんを食べる。	学校給食から家庭に食の大切さをPRする。	食と健康イベントの企画、参加、参画		食に関するイベントを企画して、楽しくみんなで参加する。
	1日3回の食事のリズムを持つ。	学校から家庭へ情報を発信する。	食に関するイベントを企画して、楽しくみんなで参加する。		
	規則正しい食生活を身につける。	食育の基本的な知識を学ぶ。	親子で楽しめる食のイベントを開催する。		
	親が積極的に食育を学ぶ。				
(2)家族 や仲間と 楽しい食 事をする	食事作法を身につける。	給食などで仲間と楽しんで食事をする。			
	食べ物の大切さを学び、マナーを身につける。	友だちと一緒に楽しい給食を食べて、豊かな人間関係を育てる。			
	食事のときに挨拶をする。	給食や弁当、おやつなどを楽しく食べるための環境を整える。			
	家族そろって「いただきます!」を言う。	食事のときに挨拶をする。			
	家庭で食事をしましょう(いただきます、ごちそうさま)。	給食でもマナーを学習しよう。			
	出来るだけ家庭での食事を増やす。				
	家族みんなで楽しく食事をする。				
	楽しく食べて、健康で元気に暮らす。				
躰を見直す。 食べることから躰につなげていこう。					
(3)食べ 残しや好 き嫌いを なくし、 栄養バラ ンスの良 い食事を する	健康のありがたさを教える。	食の大切さや栄養バランスなどの知識の普及に取り組む。	食べ残しや廃棄の少ないマチ、箸の使えるマチを目指そう。	食品廃棄物の減量化に取り組む。	食品廃棄物の減量化に取り組む。
	健康診断、人間ドック	正しい栄養バランスを学んでいく。		調理実習等を通して、食の栄養バランスを教えている。	生活習慣病について学び、健康な生活習慣を心がける。
	健康診断を受けて自分の健康状態を知る。	健康のありがたさを教える。			正しい栄養バランスを学び生活習慣病を予防する。

【市民検討委員会の主な意見】

(別紙3)

目標・取 り組む 方 向	取 り 組 む 内 容				
	家 庭	学校・幼稚園・保育園 (保護者含む)	地域・団体	生産者・事業者	行政(*その他)
(3)食べ残しや好き嫌いをなくし、栄養バランスの良い食事をする	生活習慣病について学び、健康な生活習慣を心がける。	食べ残しをなくす。			食の大切さや栄養バランスなどの知識の普及に取り組む。
	正しい栄養バランスを学び、生活習慣病を予防する。	食材を大切に使う。			健康に対する意識の高揚を図る。
	栄養と健康の関わりを学ぶ。	生活習慣病について学び、健康な生活習慣を心がける。			健康相談などを実施し、市民の健康維持を促進する。
	好き嫌いなく、残さないで食べましょう。	正しい栄養バランスを学び、生活習慣病を予防する。			正しい栄養バランスを学び生活習慣病を予防する。
	食べ残しをなくす。	栄養と健康の関わりを学ぶ。			食の大切さや栄養バランスなどの知識の普及に取り組む。
	正しい栄養バランスを学んでいく。	調理実習等を通して、食の栄養バランスを学んでいく。			健康に対する意識の高揚を図る。
	食材を大切に使う。				健康相談などを実施し、市民の健康維持を促進する。
食品廃棄物の減量化に取り組む。					
(4)家庭やふるさとの料理の味を受け継いでいく	家庭での食文化を継承する。	地域の伝統料理などを学び、次代に伝承する。	お年寄りの知恵から生まれた昔ながらの料理、加工技術を継承する。	手作り弁当、おにぎりの推進	
	家庭の味を子どもたちに引き継ぐ。	伝統的な食文化を給食等で伝える(例：中村のとりめし等)。	地域の伝統料理などを学び、次代に伝承する。		
	お年寄りの知恵から生まれた昔ながらの料理、加工技術を継承する。		地域が一体となり、子どもたちに食を通して、地域の伝統食・文化や栄養の大切さを訴えるイベントを開催する。		
	地域の伝統料理などを学び、次代に伝承する。		和の食事の大切さ、日本伝来の料理、郷土料理		
	日本型食文化を大切にす。				
	外食を減らし、なるべく家庭料理を作るよう心掛ける。				
	家庭の食事を大切にする。				

【市民検討委員会の主な意見】

(別紙3)

目標・取り組み方向	取 り 組 む 内 容				
	家 庭	学校・幼稚園・保育園 (保護者含む)	地域・団体	生産者・事業者	行政(*その他)
【食に関する体験学習】 食の体験から感謝の心を育てよう!					
(1)農業体験などから食のできる過程を学ぶ	家庭菜園などを行い、食の恵みを理解する。	学校菜園を行い、自ら育てたものを食べることで、ものの大切さや感謝の心を学んでいく。	受け入れ農家や調理を共にしてくれる人を増やす。	*トレーサビリティや*ポジティブリストなど厳しい条件の中で生産していることを知ってもらう。	市民農園等の検討
	家庭菜園などを行い、食の恵みを理解する。	農作業体験を通し、農産物のできる過程を知り、食の大切さを知る。	農作業体験を通し、農産物のできる過程を知り、食の大切さを知る。	生産者は、生産するだけでなく、生産することを市民と共に考え、自然や暮らしに関心を持ち、伝える。	
		食べ物の生産過程を学ぶ。		食べ物の生産過程を教える。	
		食と農の体験をより多くする。		農業体験を通し、食の大切さを学んでいく。	
		畑に種を蒔き、実体験の大変さを学習		農業体験などを行い、食の恵みに感謝する。	
		体を動かし、おいしく食事をする。		美唄らしい食の体験を進める。	
		食べることから命の大切さ尊さを学ぼう。		農業体験場所を提供する。	
(2)調理体験などから食の大切さを学ぶ	食べ物の物語を伝えよう。		食におけるイベント体験を推進し、食事のマナーなどを身につける。	料理教室や情報誌の発行で、食の良さをPRしていく。	
	親子でつくるクッキングの楽しさ。		地場産を使った料理講習会の開催		
	食事や家事を子どもや男性にも、より多く分担しよう(男女共同参画)		親子体験料理教室などを行い、食に対する関心を高める。		
	基本的な調理技術を身につける。		世代間交流で食の大切さを広く進める。		
	子どもたちに家事の手伝いをさせる。		美唄らしい食の体験を進める。		
	親が手本になる。		若いお母さんたちが参加しやすい取組みの仕組みづくりを進める。		
	本物の味を覚えましょう。例)ダシの取り方、そのものの美味しさ等				

【市民検討委員会の主な意見】

(別紙3)

目標・取 り組む 方 向	取 り 組 む 内 容				
	家 庭	学校・幼稚園・保育園 (保護者含む)	地域・団体	生産者・事業者	行政(*その他)
(2)調理 体験など から食の 大切さを 学ぶ	家庭で手軽に手 作り料理ができる ように、簡単なレ シピを作成し、ス ローフードを進め る。				
(3)生産 者や食育 活動に携 わる人の 知恵と知 識を活か すなど、 食に対す る関心を 高める	3世代交流で若 いお母さんたちも 取り込むチャン スを生かして学習 しよう。	生産者や事業者 など、幅広い人材 を登用して、子ど もたちに食の大切 さを教えていく。	様々な団体が連 携をとり、食の大 切さを広めてい く。	事業者が学んだ 食育の知識を生か せる場面づくりを 進める。	食育の推進活動 に取り組む各種団 体のネットワーク づくりなどを支援 する。
		給食やお弁当な どで食に対する興 味、関心を小さい ときからつけさせ る。	各団体が得意な 技術を持ち寄る。	生産者や様々な 団体が協力し、そ れぞれの持つ知識 を活かししてい く。	食育の日を設 定。メロディ、学 校、幼稚園、保育 園でPRする。
		給食の場面で事 業者など民間が教 えることも取り組 む。	食品加工につな がる連携をつく る。		食育講座教室を 開き、一般市民に 食の大切さを広め る。学ぶ場所をつ くる。
		学校で親も一緒 に体験できる場を 作る。	地域の取組みに 生産者も参加し、 農産物づくりをア ピールする。		
		お父さんが参加 した体験を行う。			
		学校での取組み に調理師や栄養 士、さらに農家も 参加して調理を教 える。			
		生産者等と連携 し、食の大切さを 学ぶ。			
		地元農産物を通 して、生産から流 通、販売までの流 れを学び、食に対 する関心を高め る。			

【市民検討委員会の主な意見】

(別紙3)

目標・取 り組む 方 向	取 り 組 む 内 容				
	家 庭	学校・幼稚園・保育園 (保護者含む)	地域・団体	生産者・事業者	行政(*その他)
【地産地消】 食の恵みで人と人をつなげよう!					
(1)地元 でとれた 新鮮で おいしい 農産物 や加工 品など を食べ る	地元産の旬を知り、それらを活かした料理を食べましょう。	学校給食に、より多くの地場農産物を使用する。	地産地消を進め、郷土を大切に	地産地消を進め、食で地域の活性化を図る。	交流・イベントなどの企画、調整(農業者と商業者の交流他)
		親子で体験できる地産地消メニューを提供する。	地産地消を進め、食で地域の活性化を図る。	地元食材をPRするためにイベントを開催する。	食における産業や観光の振興で、地域の活性化を図る。
			食における産業や観光の振興で、地域の活性化を図る。	地元でとれた食材を使ったイベントを開催し、作る喜び、食べる喜びを体感する。	地元でとれた食材を使ったイベントを開催し、作る喜び、食べる喜びを体感する。
			地元食材をPRするためにイベントを開催する。	地産地消を進め、郷土を大切に	
			地元食材をPRするためにイベントを開催する。	地元でとれた新鮮な野菜を食べ、本物のおいしさを味わう。	
			地元でとれた食材を使ったイベントを開催し、作る喜び、食べる喜びを体感する。	もぎ取り体験などを通し、農産物の美味しさを体験する。	
				地産地消を進めるために、加工技術の向上を図る。	
(2)四季 折々の食 の恵み で、交流 の輪を 広げる	地元の農産物が優先的に買える。	地域の農家や学校畑などで、生産や自然に普段から慣れ、親しめる場を持つ。		美唄ならではの旬の食材をPRする。	地元食材をPRするためにイベントを開催する。
				農業者と消費者が交流する機会を増やす。	市民に美唄の農業を知ってもら
				とれたての新鮮な野菜を消費者に届ける。	農産物直売所等の設置支援
				生産者の思いや安全などの情報をもっと伝わるような仕組みをつくる。	J Aや農家と連携し、美唄で美唄産農産物が買える仕組みを作る。
				地域農家と農産物のPRを継続して行う。	
				地元のもものが美味しく買える仕組みをつくる。	
			食における産業や観光の振興で、地域の活性化を図る。		

【市民検討委員会の主な意見】

(別紙3)

目標・取 り組む 方 向	取 り 組 む 内 容				
	家 庭	学校・幼稚園・保育園 (保護者含む)	地域・団体	生産者・事業者	行政(*その他)
(2)四季 折々の食 の恵み で、交流 の輪を広 げる				市民に美唄の農 業を知ってもら う。	
				ムラサキアスパ ラなど、美唄が作 られたものが美唄 で買えないことが 多いので、もっと 地産地消を推進す る必要がある。	
				農協は市場へ、 農家は顔の見える 直売などのすみ分 けが必要	
				美唄で美唄産の 新鮮な旬の農産物 が買えるようにす る。	
				新たな加工品、 メニューの開発に 取り組む。	
				農薬や化学肥料 が必ずしも危険で はなく、慣行栽培 の良さもアピール してほしい(量の 安全・国民の食糧 安全保障)	

【市民検討委員会の主な意見】

(別紙3)

目標・取り組み方向	取り組む内容				
	家庭	学校・幼稚園・保育園 (保護者含む)	地域・団体	生産者・事業者	行政(*その他)
【食の安全・安心】 食の安全・安心の種を播こう！					
(1)食の安全に関心をもつ	毎日の楽しい食卓は、人任せにしない。	体験などを交えて、安心・安全を子供達に分かりやすく伝える。	安全・安心な地元農産物に関心を持てるよう、家庭や学校などで学んでいく。		輸入農産物の危険性を市民に知らせる。
	安全・安心な地元農産物に関心を持てるよう、家庭や学校などで学んでいく。		食に関する様々な情報を、お互いに共有できるようにする。		各団体等が行っている食育事業を市民に情報提供する。(これまでも様々な団体で食育活動を行っているが、情報が共有されていない。)
(2)安全な食べ物を見分ける目をみがいていく	危険な農薬や基準値を大幅に超えた農薬の入った農産物を見分ける力を養う。	危険な農薬や基準値を大幅に超えた農薬の入った農産物を見分ける力を養う。	危険な農薬や基準値を大幅に超えた農薬の入った農産物を見分ける力を養う。	表示ラベルの見た目を消費者に伝える。	
	できるだけ食品添加物を使用しない安全・安心な食品を食べる。	安全・安心な農産物を見分ける力を養う。	農産物等の選択の講習会、勉強会を開催する。		
	安全・安心な農産物を見分ける力を養う。	農業体験などにより安全・安心を見分け方を教える。			
	表示内容などを良く理解し、外食とうまく付き合う。				
	安全・安心を見分ける力をつける。				
	野菜等は姿・形を選ぶのではなく、信頼のできる生産者・事業者を見極められるようにしましょう。				
(3)安全・安心な食材を消費者などに届けていく	安全・安心な地元食材を使って、楽しく料理をつくる。	安全安心な地元農産物をできるだけ多く給食で取り入れていく。		農薬をなるべく減らし、安全で安心な農作物を消費者に届ける。	*国民の暮らしの中に薬が根付いている現在、農業や食品だけ無添加を求めることには無理がある。
		学校給食に地元でとれた安全・安心な農産物の割合をできるだけ増やす。		顔の見える販売を推進し、安全・安心な農産物を販売する。	
				低農薬・無農薬栽培をしている農産物をもっとPRする。	

【市民検討委員会の主な意見】

(別紙3)

目標・取 り組む 方 向	取 り 組 む 内 容				
	家 庭	学校・幼稚園・保育園 (保護者含む)	地域・団体	生産者・事業者	行政(*その他)
(3)安 全・安心 な食材を 消費者な どに届け ていく				生産者や事業者 が連携して、安 全・安心な地元食 材を使ったイベ ントを行う。	
				生産者自身が安 全で健康に営農を 続ける。	
				生産履歴の表示 する。	
				消費者へ農産物 の安全・安心に係 る情報提供を行 う。(巻物の野菜 は他の野菜より農 薬が多い。都度、 洗って食べるとい う知識は一般の消 費者はあまり知ら ない。)	
				食の安全・安心 に具体的に取り組 む。	

【美唄市食育推進計画策定市民検討委員会の経過】

- 平成21年 1月29日 第1回美唄市食育推進計画策定市民検討委員会
出席委員13名
委嘱状交付(委員17名)
委員長、副委員長の互選
食育基本法の概要説明、市民検討委員会の主な検討事項
計画策定までのスケジュール(案)など
- 2月12日 第2回美唄市食育推進計画策定市民検討委員会
出席委員13名
食育に関わる現状等説明(該当の各所属)
各団体等の食育に関わる取り組み事例紹介など
- 2月26日 第3回美唄市食育推進計画策定市民検討委員会
出席委員13名
講演「食育について」
北海道文教大学 人間科学部健康栄養学科
講師 木藤 宏子 先生
質疑応答、意見交換など
- 3月25日 第4回美唄市食育推進計画策定市民検討委員会
出席委員15名
グループ討議(3グループ)「食育のテーマ(目標)」
など
- 4月10日 第5回美唄市食育推進計画策定市民検討委員会
出席委員8名
グループ討議(2グループ)「食育のテーマ(目標)」
など
- 5月13日 第6回美唄市食育推進計画策定市民検討委員会
出席委員9名
全体討議「食育のテーマ(目標)」
グループ討議「取り組む方向」「取り組む内容」など
- 7月 3日 第7回美唄市食育推進計画策定市民検討委員会
出席委員9名
グループ討議「取り組む方向」「取り組む内容」など
- 8月27日 第8回美唄市食育推進計画策定市民検討委員会
出席委員6名
報告書案の協議
今後の食育の進め方など
- 11月 4日 市長に対し「報告書」を提出
出席委員7名
市長との懇談

(別紙5)

美唄市食育推進計画策定市民検討委員会委員名簿

	団 体 名	役職	氏 名	備 考
1	美唄市農業協同組合	農業振興課長	新谷 光昭	3月末まで森 浩和
2	美唄市農業協同組合女性部	部長	田島 優子	
3	峰延農業協同組合女性部	-	前川 和子	
4	美唄青年会議所	副理事長	大町 一成	
5	美唄消費者協会	副会長	河本 君恵	
6	美唄市食生活改善推進協議会	会長	山内 敦子	
7	美唄市PTA連合会	副会長	太田 真	
8	幼稚園父母の会(中央幼稚園)	会長	谷村 明紀	
9	保育所父母の会(三井美唄保育所)	会長	広島 慎也	
10	北海道全調理師会美唄支部	総務幹事	三土手 利雄	
11	美唄管内栄養士会	会長	高橋 幹夫	
12	美唄管内栄養士会	会計	渡部 政枝	
13	美唄市グリーン・ツーリズム研究会	会長	吉村 俊子	
14	農産物直売所ぴばま〜と	会長	古賀 典昭	
15	おいで菜祭	代表	佐藤 秀子	
16	コミュニティホーム美唄	栄養科主任	佐藤 達也	
17	市民公募	-	久保田 和男	

美唄市食育推進計画策定市民検討委員会設置要綱

(平成20年12月1日庁達第30号の2)

(設置)

第1条 美唄市食育推進計画の策定に関し、市民、市民団体及び各関係機関から広く意見を聴取するため、美唄市食育推進計画策定市民検討委員会(以下「検討委員会」という。)を設置する。

(所掌事務)

第2条 検討委員会は、次に掲げる事項について調査検討し、市長に提言するものとする。

- (1) 美唄市食育推進計画の策定に関する事項
- (2) その他必要な事項

(組織)

第3条 検討委員会は、20人以内の委員で組織し、次に掲げる者のうちから市長が委嘱する。

- (1) 市民公募による者
- (2) 農業団体関係者
- (3) 消費者団体関係者
- (4) 保育所・幼稚園・小中学校の保護者
- (5) 福祉団体関係者
- (6) 市民団体関係者

2 委員の任期は、前条に規定する調査検討が終了するまでの間とする。

3 検討委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選によって選任する。

4 委員長は、検討委員会を代表し、会務を総括する。

5 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、その職務を代理する。

(会議)

第4条 検討委員会の会議は、必要に応じて委員長が招集し、その議長となる。

2 検討委員会の会議は、原則として公開するものとする。ただし、検討委員会の決定により、会議の全部又は一部を非公開とすることができる。

3 委員長は、必要に応じ、会議に委員以外の者の出席を求め、説明又は意見を聴くことができる。

(庶務)

第5条 委員会の庶務は、農政部農政課において行う。

(補則)

第6条 この要綱に定めるもののほか、検討委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が会議に諮って定める。

附 則

この要綱は、平成20年12月1日から施行する。

用語解説

(あ行)

YES!clean(イエス・クリーン)農産物表示制度

北海道全体でこれまでも取り組んできた「クリーン農業」を土台に、農薬や化学肥料の使用を削減して生産することを目的に道立農業試験場等が「クリーン農業技術」を開発・改良しました。この技術を導入して、従来に比べて農薬や化学肥料の投入量を削減して生産された、よりクリーンな農産物について、その栽培方法などを分かり易く表示し、道産農産物の優れた点をアピールしようとする制度です。



北海道安心ラベル

エコファーマー

「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」(通称：持続農業法)に基づいて都道府県知事が認定した土づくりや減化学肥料・減農薬などの環境に優しい農業に取り組む農業者の愛称です。

(か行)

カロリーベース

「食料自給率」の表し方の内、その食料に含まれるカロリーを基礎(ベース)とした数値比較であることを示します。詳細は「食料自給率」の用語解説をご覧ください。

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

米の栽培方式は、温床で種から苗を育て水田に移植(いしょく)する「移植栽培」と直接水田に種をまいて栽培する「直播(ちよくはん)栽培」方式があります。標題の方式は、安定的な収量が確保できる直播栽培の確立を目指して、美唄市開発町南にある北海道農業試験場の泥炭地研究室(現・北海道農業研究センター美唄試験地)が、昭和49年頃、田に水を張って種をまく「湛水(たんすい)直播」と当時東北が北限と言われた、乾いた田に種をまく「乾田(かんでん)直播」の長所を組み合わせた方式です。乾田に種をまいて土をかぶせた後、早期に水を張り保温効果を高めて生育を促進する米の直播方法です。この直播方式を取り入れ、うまく組み合わせることで、田植えの時期の作業の集中を分散・軽減するほか、生産経費の削減を目指しています。

クリーン農業

化学肥料や化学農薬の使用を抑制あるいは使用せずに農産物を生産する農業です。北海道は、広い大地や夏でも冷涼な気象条件など恵まれた自然条件のもとで、全般的に化学肥料や化学農薬の使用が少ないクリーンな農業が営まれていると言われていています。化学肥料や化学農薬の双方を全く使用せず認証も受けている「有機農産物」、双方を規定回数、分量に押さえた「特別栽培農産物」、双方の使用を最小限に止め協定した栽培方法により生産された「YES!clean 農産物」などの生産もクリーン農業に含まれます。

グリーン・ツーリズム

農山漁村地域において自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動のことをいいます。

孤食(こしょく)

家族がいても、一人で食事をすることをいいます。

個食(こしょく)

家族と一緒に食事をする時に、個人の好きなものを各々が食べることをいいます。

(さ行)

食育ソムリエ

社団法人JA総合研究所が認定する資格で、農産物直売所などで働く人を主な対象に「生産者と消費者を結ぶコーディネーター」として養成し、生産者に消費者ニーズ・、消費者に生産者の思いを伝え、地場食材を使った健康的で豊かな食生活を提案し、直売所の魅力をさらに高めることを目指しています。

食の外部化

調理済み食品(そうざいや持ち帰り弁当など)や外食が、家庭内調理による食事に代替することを意味します。総務省統計局の「家計調査年報」によると、平成10年以降も家庭の飲食費に占める調理済みの食品費の割合が年々上昇し、同様に外食費の割合もゆるやかながら上昇していることから、食事の外部依存を表す「食の外部化」が進行していること言われます。

食料自給率

食料自給率とは、国内の食料消費が、国内の農業生産でどの程度賄えているかを示す指標のことです。食料自給率には国内生産量、輸入量など、その食料の重さそのものを用いて表した「重量ベース自給率」、その食料に含まれるカロリーを用いて表した「カロリーベース総合食料自給率」、価格を用いて表した「生産額ベース総合食料自給率」の3種類の表し方があります。

初冬まき小麦

春まき小麦の初冬まき栽培（根雪前は種（は種＝種をまくこと。））は根雪直前には種し、根雪の中で発芽させる栽培方法です。初冬まきは秋まきに比べて小麦を痛める雪腐（ゆきぐされ）病の影響が少なく、春まきに比べて成熟が早まります。また、穂の数や粒の重量が増し、収穫性も高まることから、多雪地帯における春まき小麦の収穫量を多くする技術として有効と考えられています。

スローフード

各地に残る伝統的な食材や料理などの食文化を尊重し、将来に伝えていこうという運動。

生活習慣病

生活習慣病には、日本人の三大死因である癌（がん）、心臓病、脳卒中をはじめ、脳尿病、高血圧、高脂血症、腎臓病、痛風、肥満などのほか、骨粗鬆（そしょう）症、認知症などが含まれます。毎日の食生活の乱れや喫煙、飲酒、運動不足などが原因と言われることから、平成9年に「成人病」の呼称を改め「生活習慣病」となりました。

そらちDE(で)い～ね

空知管内で農業・農村体験の受入れを行っている農業者組織などが集まり、ネットワーク化により都市と農村の交流さらに促進することを目的に設立された団体です。美唄グリーン・ツーリズム研究会、滝川グリーン・ツーリズム研究会、ゆにっ人倶楽部（由仁）、元気村・夢の農村塾（深川）、北海道B&B協会、空知温泉ネット協議会の6組織で構成され、連携して修学旅行生などを受け入れています。

(た行)

地産地消(ちさんちしょう)

地域で生産された農産物などを、その地域で食べることをいいます。日本には古くから「地元の旬の食品や伝統食が身体に良い。」とする心土不二（しんどふじ）の考え方などがあり、地産地消が根付いていましたが、近代は産地での大量生産と発達した流通手段により生鮮野菜が国内外を問わず遠方まで流通しています。地産地消をすることで輸送によるCO₂排出を削減することができるエコな取り組みとも言われています。

土地利用型農業

土地利用型農業とは、土地を直接的に利用して行う農業（稲作、小麦、大豆の生産等）をいいます。これに対して畜舎やハウス等の施設で行われる農業を施設型農業といえます。

トレーサビリティ

食品の生産から加工・流通までの過程で、どこから来て、どこへ行ったかわかるよう

にするもの。

(な行)

中食(なかしょく)

調理済みの食材を買ってきて、家庭などで食べることをいいます。

日本型食生活

気候風土に適した主食の米を中心に、魚介類や野菜、豆類などの副食を組み合わせた、日本の伝統的な栄養バランスの優れた食生活をいいます。

農業改良普及センター

農業改良普及センターは北海道の出先機関で、農業の専門技術者（普及指導員）が活動しています。農家を対象に、環境にやさしい栽培方法や省力栽培などの新しい生産技術導入の手助けや、経営簿記の記帳・地域特産品の開発・地域の生活環境の整備など、農家の経営・技術・生活の普及・指導機関として活躍しています。美唄市を管轄する普及センターは岩見沢市に事務所を置く「空知中央農業改良普及センター」です。

(は行)

ふれあいファーム制度

北海道が、都市と農村の交流に意欲的な農業者の農場を、作業体験や農業者の方々の語らいを通し、農村の魅力を感じてもらうための交流拠点として登録し、PRする制度です。平成9年に始まり、全道で約780戸(H21.4.1現在)の農場が登録しています。

ホクレン夢大賞

ホクレン農業協同組合が、北海道の農業・農村に夢・希望・活性化をもたらすことを目的に、農業者自らの創意工夫による先導的な取り組みや農業への理解を高める交流活動、地産地消運動や食育等の活動を奨励・支援する制度。平成6年に始まり平成21年の第15回をもって制度が終了となりました。美唄関係では、第3回農業者部門・大賞「美唄市水稲直播研究会」、第6回農業者部門・大賞「美唄市グリーンアスパラ生産組合」、第14回農業応援部門・大賞「そらちDEい〜ね」が受賞しています。

ポジティブリスト

原則、すべての農薬等について、残留基準を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行うこととしたもの。

北海道産業貢献賞

北海道が、北海道表彰規則に基づき行う知事表彰の一つで、長年産業の振興に貢献し、その功績が顕著な方や団体が対象となります。

北海道フードマイスター

札幌商工会議所が、北海道で収穫・生産される食材についての正しい知識を身につけ、

健康や食文化に至るまで理解を深め、「北海道の食材」を広く伝えていただくため検定試験により合格者を「北海道フードマイスター」として認定する制度です。北海道の第一次産業の歴史や食材の栄養、「地産地消」、「食育」、観光客へのおもてなしの向上北海道食材の価値向上も担う人材の育成を目指しています。

(や行)

野菜ソムリエ

「日本ベジタブル&フルーツマイスター協会」が認定するもので、一般的には「野菜ソムリエ」で親しまれていますが、正式名称は「ベジタブル&フルーツマイスター」と言い、野菜と果物の美味しさや楽しさを理解し、伝えることのできるスペシャリストを意味し、豊かで楽しい食生活の実現に貢献することを目指しています。

(ら行)

立茎(りっけい)栽培

アスパラガスが長期にわたって収穫出来る栽培方法です。通常の栽培方法は、40日前後(6月中旬)で収穫が終わりますが、立茎栽培は、60日前後(7月中旬)まで収穫できます。通常栽培のアスパラは、収穫していくうちに株が疲れて、養分や水分が少なくなりますが、立茎(りっけい)栽培は、その株の一番中心になる親茎(おやくき)を育て、親茎が毎日光合成を行い、十分な養分を株に蓄えることから長くアスパラが収穫できます。

(わ行)

わが村は美しく北海道

国土交通省北海道開発局の主催で、北海道の農林水産業を豊かにするため、北海道内各地での住民主体の地域活性化活動を支援し、農山漁村の発展に寄与することを目的にPR、顕彰する制度です。美唄市の関連では、「郷里の味なかむらえぷろん倶楽部」、「美唄市グリーンアスパラ生産組合」、「美唄自然エネルギー研究会」、「美唄高校(食品システム科、生活デザイン科家庭クラブ、商業クラブ)」など多くの団体・グループの取り組みがエントリーし、紹介されました。なお、受賞例としては、いずれも地域特産物部門・銀賞「郷里の味なかむらえぷろん倶楽部」(第1回)、「美唄市グリーンアスパラ生産組合」(第3回)の2例があります。