

美唄市食育推進計画

(第2次)



平成27年10月

美 唄 市



本文中、二重線のアンダーラインがある語句は、本書
P. 72 からの資料編「用語解説」に説明文があります。

は じ め に

私たちの故郷美唄は、広大な美田が広がる北海道有数の穀倉地帯であり、四季の移り変わりを肌で感じながら、美味しいお米や新鮮なグリーンアスパラ、栄養も豊富なハスカップなど、様々な農産物を食することができるほか、地元産農産物を原料にパン、麺、菓子、調味料などの商品も多数生み出され、豊かな食に恵まれた地域となっています。

この豊かな資源を素材に、これまでも家庭や学校などでの調理体験、高齢者や子どもたちの交流や農協などによる消費者交流会の開催、さらには地域の協力による農作業体験など、様々な場面において各団体や市民グループ、ボランティアの皆さんにより「食に関する知識と食を選択する能力を習得し、生きる力を身につける＝食育」の取り組みが展開されてきました。

こうした食育の取り組みはどこかで終了というものではありません。食を取り巻く新しい情報をキャッチし、家族構成や生活スタイルの変化、年齢や健康状態などに応じて望ましい食生活を実現し、健全な心身と豊かな人間性を育み続けて行くことが大切です。

このため、市民の皆さんが連携の輪をさらに広げながら着実に食育に取り組んでゆかれるよう、本年3月に終期を迎えた「美唄市食育推進計画」に代わる新たな美唄の食育の指針として「美唄市食育推進計画（第2次）」を策定いたしました。

皆様には、この新たな指針のもと、ご家族、地域や職場の友人・仲間とともに身近な食育の取り組みを実践し、暮らしの充実につなげていただくとともに、市も食育推進にさらに力を注ぎ、明るく希望に満ちたまちづくりを推進してまいりたいと考えておりますので、今後も様々な場面での食育の取り組みについて、ご理解ご協力を賜りますようお願いいたします。

最後に、本計画の策定に当たり熱心にご検討いただきました「美唄市食育推進計画策定市民検討委員会」委員の皆様をはじめ、策定に関わられた多くの皆様に心から厚くお礼申し上げます。

平成27年10月1日

美唄市長 高 橋 幹 夫

目 次

第1章 第2次計画策定にあたって

1 計画の趣旨	1
2 食育の定義	2
3 計画の位置づけ	2
4 計画の期間	3
5 計画の推進体制	3

第2章 これまでの取り組み

1 第1次計画の概要	4
2 第1次計画の取組状況	6
(1) 食育計画策定後の食育に関する意識等の状況	6
(2) 取り組みのネットワーク化	8
3 目標・指標の達成状況	10
(1) 「4つの目標」と実践活動	10
(2) 具体的な実践の状況	10
(3) 「8つの指標」の達成状況	14
(4) 「8つの指標」の評価等	14

第3章 美唄市の食の現状と課題

1 食生活を取り巻く状況	16
2 食生活と健康	20
3 地元農産物と地産地消、農業体験の取り組み	26
4 地域が育む食文化の継承	32
5 食育への関心の高まりと実践活動	34

第4章 食育推進のための目標と施策

1 食育の基本目標	40
2 美唄市の食育推進体系	41
3 食育推進のための4つの目標	43
I 食と健康を考えよう！	43
(1) 1日3食の食事のリズムをもつ。	43

(2) 家族や仲間と楽しい食事をする。	4 4
(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。	4 5
資料 「食事バランスガイドについて」	4 6
資料 「どさんこ食事バランスガイド」	4 7
(4) 家庭やふるさとの料理の味を受け継いでいく。	4 9
II 食の体験から感謝の心を育てよう！	5 0
(1) 農業体験などから食のできる過程を学ぶ。	5 0
(2) 調理体験などから食の大切さを学ぶ。	5 1
(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。	5 2
解説 「グリーン・ルネッサンス推進事業」	5 3
III 食の恵みで人と人とをつなげよう！	5 5
(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。	5 5
(2) 四季折々の食の恵みで、交流の輪を広げる。	5 7
IV 食の安全・安心の種をまこう！	5 8
(1) 食の安全に関心をもつ。	5 8
(2) 安全な食べ物を見分ける目をみがいていく。	5 9
(3) 安全・安心な食材を消費者に届けていく。	5 9

第5章 目標値	6 0
-------------------	-----

食育の話題 ～ 高校生が取り組んだ「食育」 美唄尚栄高等学校農業クラブ	6 1
--	-----

資 料

資料1 美唄市食育推進計画策定市民検討委員会等の経過	6 6
資料2 美唄市食育推進計画策定市民検討委員会委員名簿	6 7
資料3 美唄市食育推進計画策定市民検討委員会設置要綱	6 8
資料4 美唄市食育推進計画庁内検討委員会設置要綱	6 9
資料5 「びばい食育ネットワーク」会則	7 0
資料6 用語解説	7 2

第1章 第2次計画策定にあたって

1 計画の趣旨

食は生命の源であり、日々の生活に欠かすことができないものです。

様々な経験を通じて豊かな人間性をはぐくみ、食に関する知識と食を選択する能力を習得し、生きる力を身に付ける「食育」を推進するため、平成17年に「食育基本法」が制定されました。

この法律で、食育は、『生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの』と定義され、その実践、推進を図るため、都道府県や市町村においても食育推進計画の策定に努めることが定められました。

美唄市においても食育基本法の趣旨を受け、全市をあげて食育の推進を図るため、食育に関わる市民団体やグループ、個人が広く参加した美唄市食育推進計画策定市民検討委員会を設置し、7か月にわたる検討・議論を経て、市民みんなで取り組む「美唄市食育推進計画」を平成22年6月に策定しました。

その後、国は、『周知』から『実践』へ』をコンセプトとした「第2次食育推進基本計画」を平成23年に策定、また、北海道も、効果的な食育の取り組みを推進を目指した「北海道食育推進計画（第3次）『どさんこ食育推進プラン』」が平成26年に策定しました。

こうした状況のもと、国民の食育に対する関心が高まり、各地で食育推進の取り組みが行われていますが、北海道では幼稚園から高校までのいずれの年齢でも肥満傾向児の出現率が全国平均に比べ高いなど、食に対する意識と生活実態が一致していないといった課題があるほか、食を巡るトラブルや問題が依然として続いており、これまで以上に私達自身が食について見る目や判断する力をしっかり身に付けていくことが必要となっています。

さらに、世界的には食料需給のひっ迫に伴う食料安定供給の確保と食品ロスの解消といった問題も顕在化しており、食育に対してより一層関心を持つとともに、様々な場面において実践を促進していくことが大切です。

美唄市においても食育の意義、大切さを改めて考え、関係団体やグループ、市民との連携を強め、効果的な食育の取組を推進するため、「美唄市食育推進計画（第2次）」を策定するものです。



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。

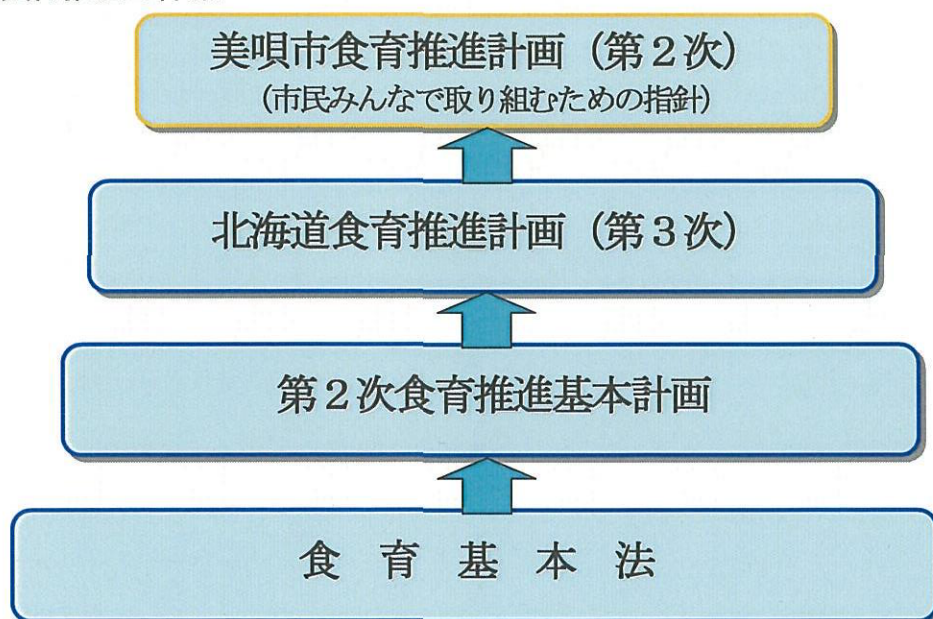
本市が農村地域であるという地域特性などを活かし、農業体験や調理体験など様々な体験や食に関する学習などを通して、食に関心を持ち、自ら食を選択する力を身につけ、心身ともに健康な食生活を実践できる人を育てることが本市における食育です。

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た、「美唄市食育推進計画（第1次）」に続く計画となります。

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られ、国の「第2次食育推進基本計画」並びに「北海道食育推進計画（第3次）」を基本として策定しました。

図1：食育推進の体系



4 計画の期間

この計画の期間は、平成27年度から平成32年度までの6年間とします。

第1次計画は、計画期間を5年間としましたが、第2次計画では、目標年となる本計画の終期を平成32年度と設定し、国の次期食育基本計画や美唄市の総合計画「美唄未来交響プラン」後期基本計画の目標年と時期を合わせ6年間の計画とします。

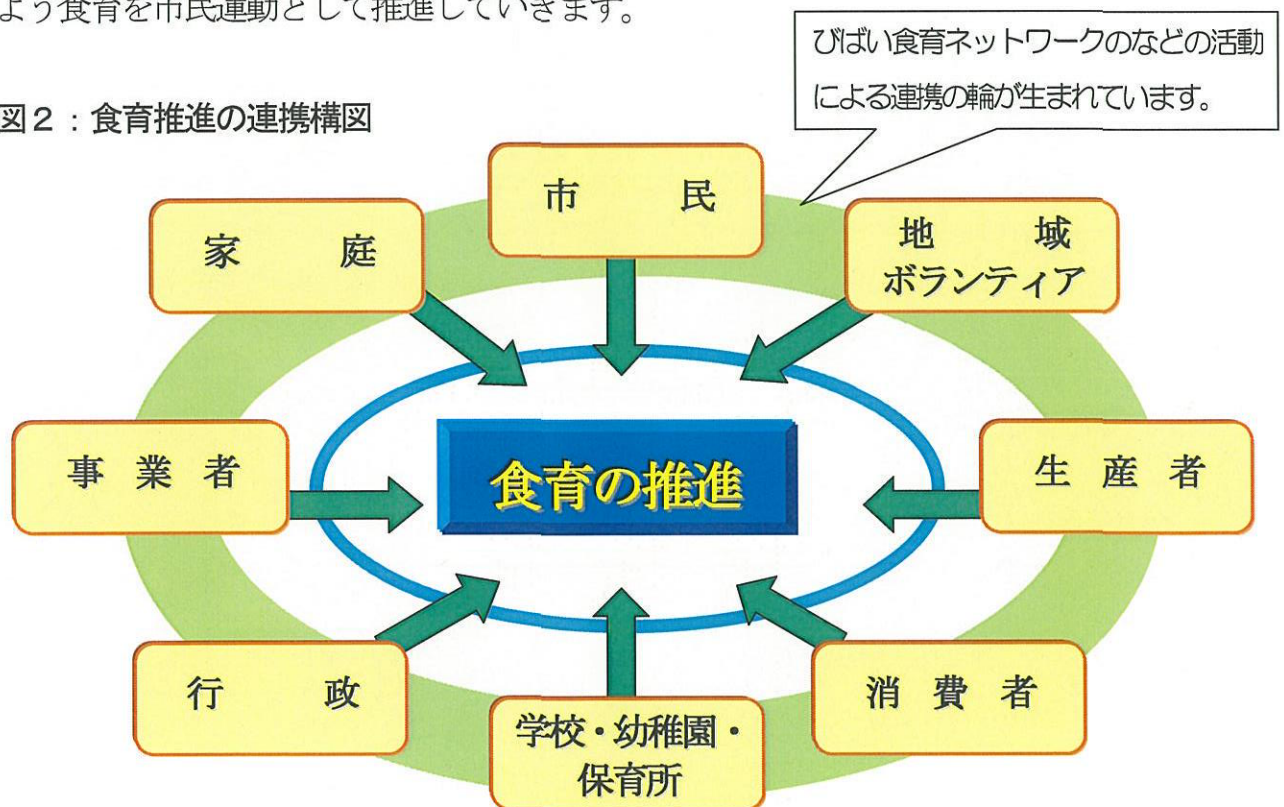
なお、社会情勢の変化なども考慮して、定期的に評価を行うことが必要であり、見直しを行う場合もあり得ます。

5 計画の推進体制

美唄市は、農業を基幹産業の一つとして発展してきました。豊かな農村資源に恵まれ、日本の食料の生産・供給を担うという特性と役割を持っています。こうした環境の中で、美唄らしい食育の取り組みを積極的に進めていくため、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、市民の皆さんの参加、実践のもと、様々な場面で「食育」を推進していくことが求められています。

このため、市民有志によって設立された「びばい食育ネットワーク」などの食育に関わる組織・団体、市民、各家庭や個人が相互に結びつき、市民が食に対して一層の関心を持ち、食育を意識した生活を実践し、誰もが将来にわたって健康で豊かに暮らしていくことができるよう食育を市民運動として推進していきます。

図2：食育推進の連携構図



第2章 これまでの取り組み

1 第1次計画の概要

美唄市初の食育推進計画は、食育に関わる情報の共有の場が少なかったことから、まず地域や学校、保育所などで個別に取り組まれ定着していた数多くの活動、行事や交流などを明らかにするとともに、美唄市の食育を巡る情勢や課題を整理しました。

また、食育の取り組みを市民運動として推進するため、目標を具体化したほか、こうした目標の実現へ向けて実践する「取り組みの方向」、「施策」を体系化するとともに、誰がどのような場面で、どう取り組みを推進していくか一覧化し、それぞれの取り組みが有機的に結びつく機会を大切にしました。

さらに、取り組みの進捗状況、達成状況を計るため「8つの指標」を設定。毎年、これらの達成状況を確認し、その後の取り組みの展開を図ることとしました。

図3：第1次計画の概要

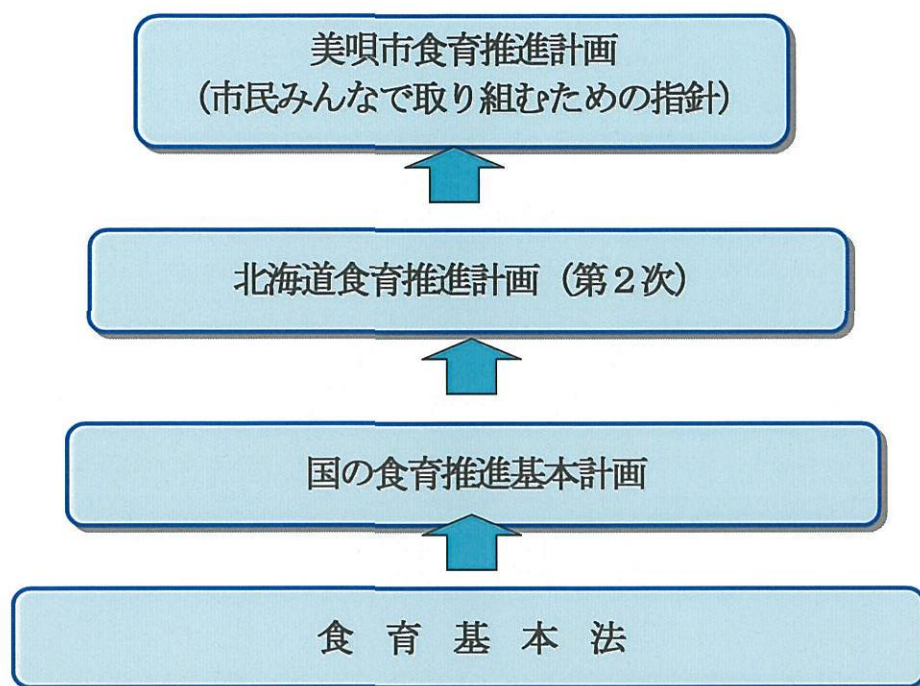
◆『美唄市食育推進計画』について◆

○ **計画の趣旨** 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、様々な課題がある時代にあって、美唄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よう、また、美唄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ものとして、平成22年6月「美唄市食育推進計画」を策定しました。

○ **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。

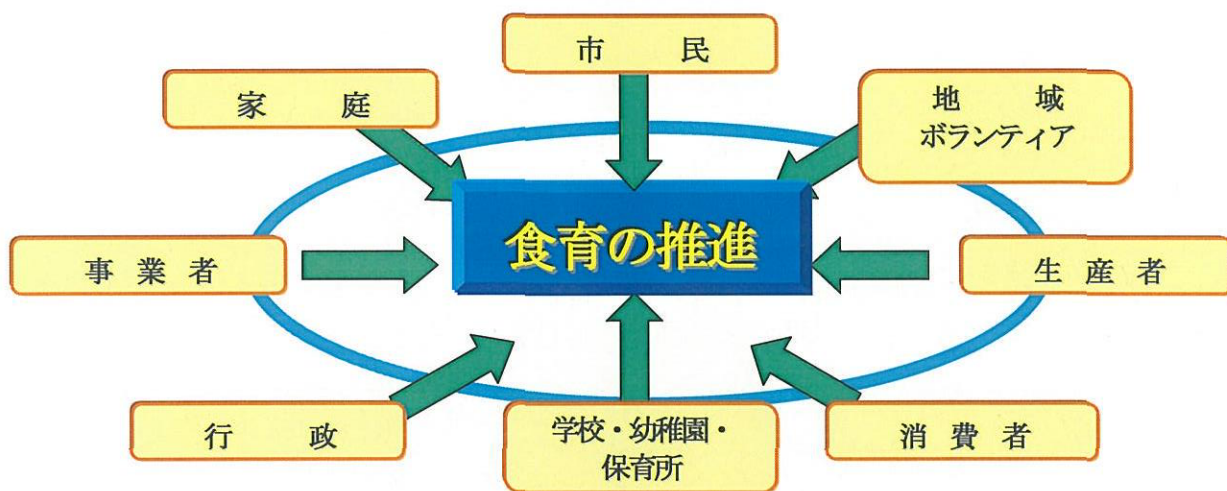
○ **計画の位置づけ** この計画は、美唄市の地域資源を活かした食育推進の基本的な考え方を示すとともに、市民みんなで行き届くための指針として位置づけています。

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）」（現在は「第3次」に移行）を基本として策定しました。



○ **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年間です。

○ **計画の推進体制** 食育に関係する団体や市民等から構成する「びばい食育ネットワーク」が誕生し、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ます。



2 第1次計画の取組状況

(1) 食育計画策定後の食育に関する意識等の状況

第1次計画の施策の中で、「具体的な事業」に取り組む予定であった各団体・グループに対して『食育計画を策定して取り組んできた、その後の状況』について、アンケート調査を行いました。

その結果、『食育計画策定後、市民の食育に対する関心が高まった。また、美唄市の食育の取り組みが前進している。』との見方で一致しています。「美唄市食育推進計画」の目標の達成状況は「3 目標・指標の達成状況」(P.10)に記載していますが、計画の策定過程での働きかけ（パブリックコメントによる市民意見の聴取など）や、計画に基づいた取り組みを実施することにより、食育に対する関心はさらに高まり、多くの市民が食育を意識した生活や取り組みを行っているとは推測されます。

ただし、このアンケートは食育の実践活動を行っている団体、グループを対象としたものですので、今後は、市民アンケート実施などにより、より幅広く市民意識を把握するなど状況を的確にとらえていくことも必要です。

<アンケート項目の回答内容>

質問項目① 「美唄市食育推進計画策定後、この5年間で美唄の食育の取り組みは前進したと思いますか。」

表1：設問回答

選択項目	前進した	ある程度 前進した	あまり前進 していない	前進して いない	わから ない
回答 割合	14.3 %	85.7 %	0 %	0 %	0 %
記述 回答	・米粉料理や美唄のアスパラガス、ハスカップなどのことを知り、理解した人が増え、いろいろな契機になったと思う。 ・様々な団体がお互いに取組状況がわかり、それぞれの活動自体も高まったのではないかな。 ・実際に食に関わって連携した事業も取り組まれたこともあり、そうしたことが前進につながっていると思う。 ・「食」の安全・安心の大切さについて理解が深まり広がっている効果がある。 ・高校生も「食育」をテーマに活動するなど色々な場面で「食育」が意識されているのではないのでしょうか。				

質問項目② 「美唄市食育推進計画策定後、食育について市民の関心は変化したと思いますか。」

表 2 : 設問回答

選択項目	高まった	ある程度高まった	あまり高まらない	変化ない	わからない
回答割合	0 %	100.0 %	0 %	0 %	0 %
記述回答	・テレビの情報を見ても外国産など気にするようになってきているようであり、関心は高まっていると思う。 ・行事の際の親の関心が高くなっており、行事の参加者が増えた。 ・高齢者の食への関心が高まり、バランス食などが意識されている。 ・「食」の安全・安心について理解が深まったと感じる。 ・市や学校、各団体等のイベントに多くの市民が参加し、食への関心が高まっていると感じます。 ・グリーン・ルネッサンス推進事業が定着しており、そのことが確実に子どもたちも親たちも関心が高まる良い影響を与えていると思います。				

質問項目③ 「今後、美唄市の食育をさらに推進、深めていくには何が必要だと思えますか。」

表 3 : 設問回答

記述回答のみ (選択項目の設定はなし。)	・学校では、「早寝早起き朝ごはん」など生活についての提唱も行っているが、実際の家庭の状況について保護者アンケートを取るなどして連携を深める必要がある。食事と集中力の状況など啓蒙していくことも必要。 ・活動している団体・グループの年齢が高くなっており、若手の参加者の確保、育成が必要。 ・これまで以上に市民団体や行政が連携して取り組んでいくことが大切。 ・市民が参加できる収穫体験、調理・加工体験を通じて、美唄産農産物への関心や愛着をもってもらいたくことが大切。 ・様々な体験を通じて家庭内で「食」について自然に考えることができる環境づくりが必要。 ・食に関わるイベント等の情報共有の強化。いつ、どこでどの様な参加・体験機会があるかをわかる窓口がほしい。
-------------------------	---

(2) 取り組みのネットワーク化

第1次計画では、基本目標（右欄に掲載）を実現するために「4つの目標」（P.10 図5）を定めるとともにその進捗状況や達成状況を把握するための「8つの指標」（P.14 表6）を設定しました。

また、計画を推進する上で、活動を実践している個人や各団体・関係機関が有機的に結びつくことも必要と考え「美唄市市民食育推進会議（仮称）」の設立を掲げ、美唄市食育推進計画市民検討委員会委員をはじめ多くの皆様のご理解・ご協力により「びばい食育ネットワーク」として平成23年11月に発足をすることができました。

びばい食育ネットワークでは、各参加団体、組織や市民一人一人が取り組んでいる実践活動の円滑な継続を最優先に、それらの活動から無理なく、ゆるやかに連携し、食育に対する市民意識の向上や実践活動を充実・促進を図ろうと、情報交換、交流などに努めています。

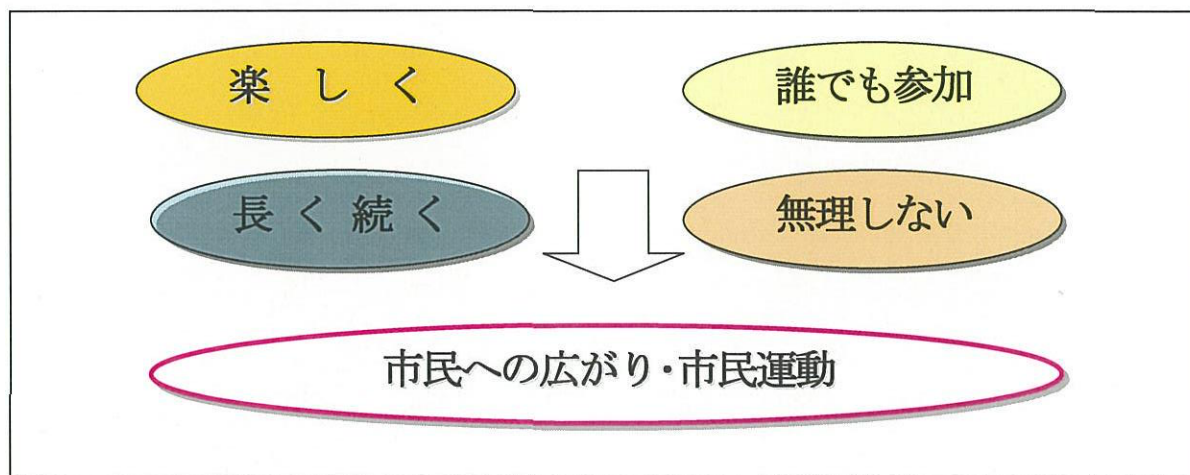
○第1次計画の基本目標

食は生きるための基本であり、食を通して人を育てるとともに、食に興味を持ち、健全な食生活を身につけていく必要があります。

食は、私たちが生きるために欠かせることのできないものであり、食に対する様々な取り組みを通して有意な人材を育てるとともに、食に興味を持つことで、食を大切にし、バランスのとれた健全な食生活を身につけていきます。

<びばい食育ネットワークの活動の基本>

図4：ネットワーク活動のイメージ（設立会議資料から）



<ネットワークの食育カレンダー>

びばい食育ネットワークは、美唄市内の食育に関わるイベントを把握し「食育カレンダー」を作成して会員間で共有、さらに市の食育のホームページにも掲載するなどし、市民へも情報提供を行い関心を高めるとともに、会員も相互にイベントへ参加するなどの連携

を進めてきました。その「食育カレンダー」は、次の様なものです。

表4：「食育カレンダー」の例

平成24年の食育カレンダーから一部を抜粋				
【6月】				
日 付	イベント名	内 容	団体名	備考
1 金	稲作体験塾（田植え体験）	教育大学札幌校の学生を対象に、田植え体験を実施。お昼はえぷろん倶楽部のとりめしと水炊きを食べながら、地元農家と意見交換を実施。	J Aびばい／えぷろん倶楽部	教育大生他66名参加
7 木	南美唄小学校5年生と三井美唄幼稚園の合同農業体験（田植え体験）	南美唄小学校5年生の児童と三井美唄幼稚園の園児が、女性部員、青年部員指導のもと、田植え体験を実施。	J Aみねのぶ女性部／青年部	5年生16名、園児5名、青年部15名、女性部1名、JA1名参加
【7月】				
日 付	イベント名	内 容	団体名	備考
15 日	消費者交流会 収穫体験	札幌市在住の消費者と収穫体験を行い、交流を図る。	J Aびばい青年部	女性19名参加 青年部36名参加
18 水	もぐもぐ離乳食教室	離乳食の調理実習と集団講話・個別栄養相談、親子での試食と地域の方との交流など。奇数月の年6回開催	健康推進課	場所：保健センター13：30～15：30実施
21 土	食のフリーマーケット	地元でとれた旬の新鮮で美味しい農畜産物やこれらを活用した加工品、地元で製造された食品等を展示・販売	市（商工労働課）／農業者等	<u>アンテナショップ</u> <u>プ PiPa</u> 横10：00～15：00
22 日	食の健康フェスタ	美唄産野菜の展示、活用方法紹介、試食コーナー（地元野菜たっぷりカレー・ハスカップゼリー）、子どもコーナー（手作りの野菜絵合わせ等）	市（健康推進課）／美唄市食生活改善推進員協議会	市民770名参加

※ 食育カレンダーは、行事を告知するとともに、行事終了後は実施概要を表示し、実施内容を知っていただく役割を持っています。

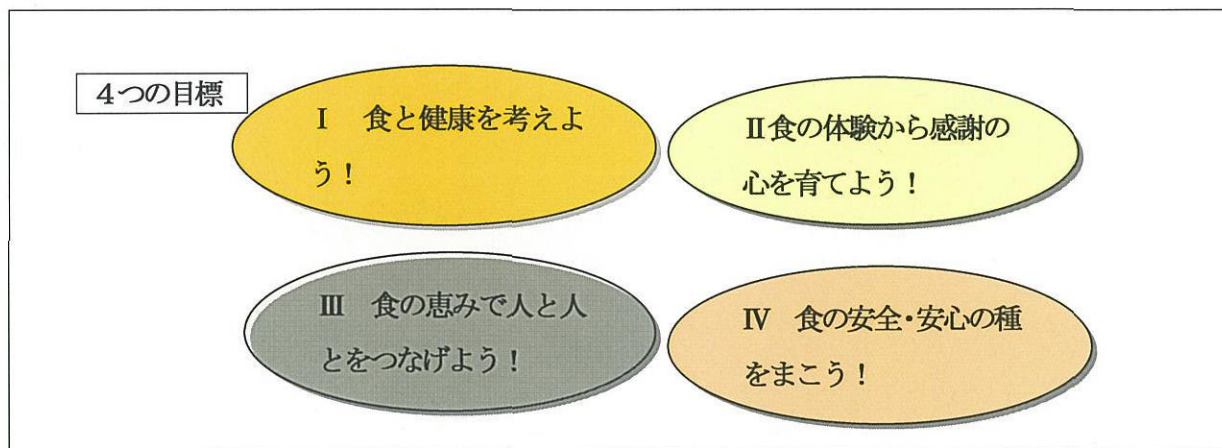
3 目標・指標の達成状況

(1) 「4つの目標」と実践活動

第1次計画で掲げた図5の「4つの目標」は、その目標の下に「取り組む方向」を小項目として掲げ、さらに具体的な取り組み内容を「施策・(事業) 内容・(取り組む) 事業主体」の表にまとめて美唄市食育推進計画(第1次)の21ページから28ページに掲載しています。

それぞれの事業内容は、国・道・市・民間が、個々にあるいは連携しながら取り組むものとなっていますが、その実施内容は(2)表5に掲載のとおり、様々な場面で展開しています。

図5：第1次計画 「4つの目標」



(2) 具体的な実践の状況

「4つの目標」実現のための取り組みは、市民団体・グループの皆さんたちが「美唄市食育推進計画」策定以前から既に長年にわたり取り組まれてきたものも多く、さらに第1次計画に基づいて行政や市民団体・グループが新たに取り組んだ活動など多岐にわたっています。

施策に基づく活動(事業内容)としては、「4つの目標」で総計101項目(重複再掲を除く実数は62項目)となっており、事業評価の調査や取組団体へのアンケート結果からほぼ全ての項目で実践活動が行われています。

今後の展開へ向けて、なお一層の工夫して行くべき点や充実を図るべき課題もありますが、これら実践活動では表5の成果や効果が出ています。

表5：第1次計画 各項目の主な取り組みとその成果等の概要

目標	取り組む方向	施策	事業内容とその取組成果等
I 食と健康を考えよう！	(1) 1日3食の食事のリズムを持つ。	①生活リズムの向上	・ライフステージごとの栄養・食生活と関連した健康問題への取り組み ～1日3食食べることの必要性が伝わってきている。
		②学校などにおける指導内容の充実	・ <u>栄養教諭</u> による食に関する指導の推進 ～児童生徒に食に対する興味関心を持たせることができています。
	(2) 家族や仲間と楽しい食事をする。	①家庭における食育の推進	・妊婦と家族への健康教育・栄養相談やペア教室での調理実習など ～妊娠期に必要な栄養素や望ましい食事について伝えることができています。
		②学校などにおける食育の推進	・バイキング給食の実施 ～望ましい食生活を営むため、生徒自身が食事内容を選択する能力を身につけることができています。
		③高齢者における食育の推進	・閉じこもりがちな高齢者を対象とした交流会の開催 ～生活機能の維持につながっている。
	(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。	①妊産婦や乳幼児に対する栄養指導の推進	・親子でのクッキングや収穫体験、世代間交流など ～親子でおいしく食べる体験ができ、健康づくりの情報が得られる機会となっている。
		②子どもへの栄養・健康指導の推進	・給食の献立を表示し、食事内容などの周知 ～給食内容の把握により、保護者の安心や家庭の献立のヒントとなったり、食事時間の親子の会話に繋がっている。
		③高齢者への栄養・健康指導の推進	・閉じこもりがちな高齢者を対象とした交流会の開催 ～高齢者向け交流会の開催により、食事のバランスが良くなる。地域のつながりが深まることなどにつながっている。
		④食事 <u>バランスガイド</u> 等の活用	・ライフステージごとの栄養・食生活と関連した健康問題への取り組み ～1日3食食べている人の割合が増えてきている。

I 食と健康を考えよう！(続き)	(4) 家庭やふるさとの料理の味を受け継いでいく。	①家庭料理や郷土料理等の伝承	・きなこ挽きや餅つきの体験など ～食文化の伝承や昔遊びの伝承をとおして、地域に住む様々な世代が交流できる機会となっている。
II 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。	①農業体験の推進	・保育所における農業体験の実施 ～土や苗に触れ、植え付けるなどの体験を通じて、店頭の食材と料理が結びつき、野菜を身近に感じる、野菜の苦手意識が薄れるなどの様子が見られる。
	(2) 調理体験などから食の大切さを学ぶ。	①調理体験の推進	・保育所、幼稚園、高校、短大などでの食育の普及活動や収穫・調理体験 ～美唄尚栄高校で生徒自らによる食育体験事業が実践されるなど取り組みに新たな広がりがみられる。
	(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。	①ボランティアや事業者などの専門的知識を有する人材を活かす	・栄養教諭による食に関する指導の推進 ～児童生徒に食に対する興味関心を持たせることができる。
		②食への関心を高める施策の推進	・各種講習会の開催 ～生涯学習機会を提供することで市民が自ら学ぶきっかけとなっている。
III 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を食べる。	①地産地消の推進	・学校給食における地場産品の積極的活用 ～児童生徒が食材を通じて地域の自然や文化、産業などについて理解を深め、食への感謝の心が醸成されている。
		②地元でとれた新鮮な農畜産物の学校給食等での導入促進	・米飯給食や地産地消の推進 ～給食だよりや献立表による周知により、児童生徒が地産地消を身近に感じることができている。

Ⅲ 食の恵 みで人と人 とをつなげ よう！（続 き）	（２）四季 折々の食の 恵みで、交 流の輪を広 げる。	①交流やイベ ントの促進	・地場産品の試食などによる地域の食文化の継承。きなこづ くりなどの体験活動 ～健康づくりに対する意識の高まりと子どもから高齢者世 代までの参加が得られ、地域での交流の機会となっている。
		②各種団体等 の連携の強化	・食育に関する団体のネットワークづくり ～「びばい食育ネットワーク」の設立により、食育に関わる 幅広い団体、グループが情報交換、情報の共有を図られるよ うになっている。
Ⅳ 食の安 全・安心の 種を播こ う！	（１）食の 安全に感心 をもつ。	①食品の安全 性等に対する 啓発	・学校給食における安全・安心な食材の使用、無低農薬野菜 の利用・周知 ～新鮮な地元産野菜や旬の食材の使用により安全で安心な 学校給食を提供できている。給食だよりや献立表を通じて無 低農薬野菜の使用について周知することができている。
	（２）安全 な食べ物を 見分ける目 をみがいて いく。	①食品の安全 性などに対す る意識高揚	・小学校農業体験学習を通じた低農薬栽培の実習 ～体験学習全体から「農作業の楽しさ」を感じ、「農業の大 切さ、重要性」を学ぶことができている。



(3) 「8つの指標」の達成状況

「8つの指標」の達成状況は毎年度調査を行っています。平成25年度の達成状況（達成率）は次のとおりです。

表6：第1次計画 「8つの指標」実績・達成率・達成状況

項 目	目標値 (H26)	現状値 (H20)	H25 実績	達成率	達成状況・現状 値からの比較	
① 食育について関心がある人の割合	80%	69%	100%	125%	◎	
② 作物の栽培・収穫・調理・食 べることを一貫して取り組んでい る小学校の割合	100%	86%	100%	100%	◎	
③ 作物の栽培・収穫・調理・食 べることを一貫して取り組んでい る幼稚園・保育所の割合	100%	80%	100%	100%	◎	幼 
(上段・幼稚園、下段・保育)	60%	44%	43%	72%	▲	保 
④ 学校給食における美唄産農産 物（生鮮野菜）の使用割合(重量)	45%	36%	28%	62%	▲	
⑤ ふれあいファーム登録数	20 団体	18 団体	15 団体	75%	▲	
⑥ 美唄産農産物を食べる人の割合	90%	81%	95%	106%	◎	
⑦ <u>北のクリーン農産物表示制度</u> 登録集団数	14 団体	10 団体	13 団体	93%	○	
⑧ <u>エコファーマー</u> 農家数	280 戸	266 戸	213 戸	76%	▲	

※ 「◎」は達成、「○」はほぼ達成、「▲」は未達成 ※ 矢印は、現状値（H20）と比較したH25 実績の動向

(4) 「8つの指標」の評価等

① 「食育について関心がある人の割合」（達成率125%）

- ・ 具体的な関心の内容では、家族での食事重視やこどもへ食事の大切さを伝えることなどの

項目で割合が高まるなど食事への意識が高まっている。

②「作物の栽培・収穫・調理・食べることを一貫して取り組んでいる小学校の割合」

(達成率 100%)

- ・ グリーン・ルネサンス推進事業や各小学校独自の取り組みにより実践が推進、定着している。

③ー1「作物の栽培・収穫・調理・食べることを一貫して取り組んでいる幼稚園・保育所の割合(幼稚園)」(達成率 100%)

- ・ グリーン・ルネサンス推進事業や各小学校独自の取り組みにより実践が推進、定着している。

③ー2「作物の栽培・収穫・調理・食べることを一貫して取り組んでいる幼稚園・保育所の割合(保育所)」(達成率 72%)

- ・ 各保育所で取り組みを実施しているが、さらに個々の現場の環境にあった取り組み展開が求められている。

④「学校給食における美唄産農産物(生鮮野菜)の割合」(達成率 62%)

- ・ 美唄産農産物の種類や収穫期間が限定されていることなどから、目標値の達成には至らなかったが、今後もできる限り美唄産農産物を優先使用していくこととし、市内の生産者や事業者の皆さんのご協力をいただき、使用拡大に努めていく。

⑤「ふれあいファーム登録数」(達成率 75%)

- ・ 農家戸数の減少や新たな登録候補が確保できないことから減少傾向となっている。修学旅行生受け入れ等の交流は伸長しているが、本登録も交流機会の増大につながることからPRなど検討が必要。

⑥「美唄産農産物を食べる人の割合」(達成率 106%)

- ・ 市民意識の向上に加え、新たな直売所開設など生産者等の取り組みが定着していることによるものと考えられる。

⑦「北のクリーン農産物表示制度登録集団数」(達成率 93%)

- ・ キャベツ、にんにく、かぼちゃなど新品目での取り組みが増え、登録数が増加している。ほかにも環境保全型農業が取り組まれるなど関心も高いことから、こうした取り組みのすそ野が広がっていく展開が期待される。

⑧「エコファーマー農家数」(達成率 76%)

- ・ 関連事業の取り組みで一時期増加し平成23年度に目標を上回る状況となったものの、5年の登録期間の更新がなされないことや農家戸数の減少により減少傾向にある。関連事業と連動した取り組みなどの検討が必要。



第3章 美唄市の食の現状と課題

1 食生活を取り巻く状況

家庭は、生活習慣や生活能力を学び身に付けていく上で、最も基本となる場です。

特にそこでの食生活は、人が将来にわたって健康に暮らしていく上での基礎作りや嗜好の形成などにも大きな影響をもたらします。近年、ライフスタイルや価値観の変化、経済、社会情勢の影響もあって共働き世帯が増加し、核家族や一人暮らし世帯の占める割合が高くなるなど、生活が多様化しました。

こうした中で、家族一緒に食事をする「共食」の機会も長期的には減少傾向にありましたが、「平成26年度食育推進政策」(食育白書)によると、「食に関する意識調査」(P.18)結果の家族と一緒にご飯を食べる割合について、「ほとんど毎日食べる」との回答が朝食、夕食とも平成25年調査を結果より増加し、「共食」の機会がやや持ち直しました。

しかし、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は、「世帯員の食品使用割合」(P.25)に見られるように、肉類を多く摂取する食生活に変化し、主食である米の国民一人あたりの消費量は減少する一方となっています。

世界的には、食料の生産量の3分の1にあたる13億トンの食品が毎年廃棄され、世界の穀物需給がひっ迫する中、食品ロスの削減は世界的に大きな課題となっています。日本では、環境負荷の少ない、循環を基調とした経済社会システムを築くため食品リサイクル法に基づき、食品廃棄物の抑制と減量化などの取り組みを推進しています。

【課題】

- 家族で楽しく食事をすることは、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。

《美唄市と北海道の世帯構造の変化》

美唄市の核家族世帯と単独世帯の合計割合は、平成17年よりも「0.6ポイント」増加して「89.1%」となり、ほぼ9割を占め、3世代が暮らす家庭は全体の1割にも満たない状況となっています。

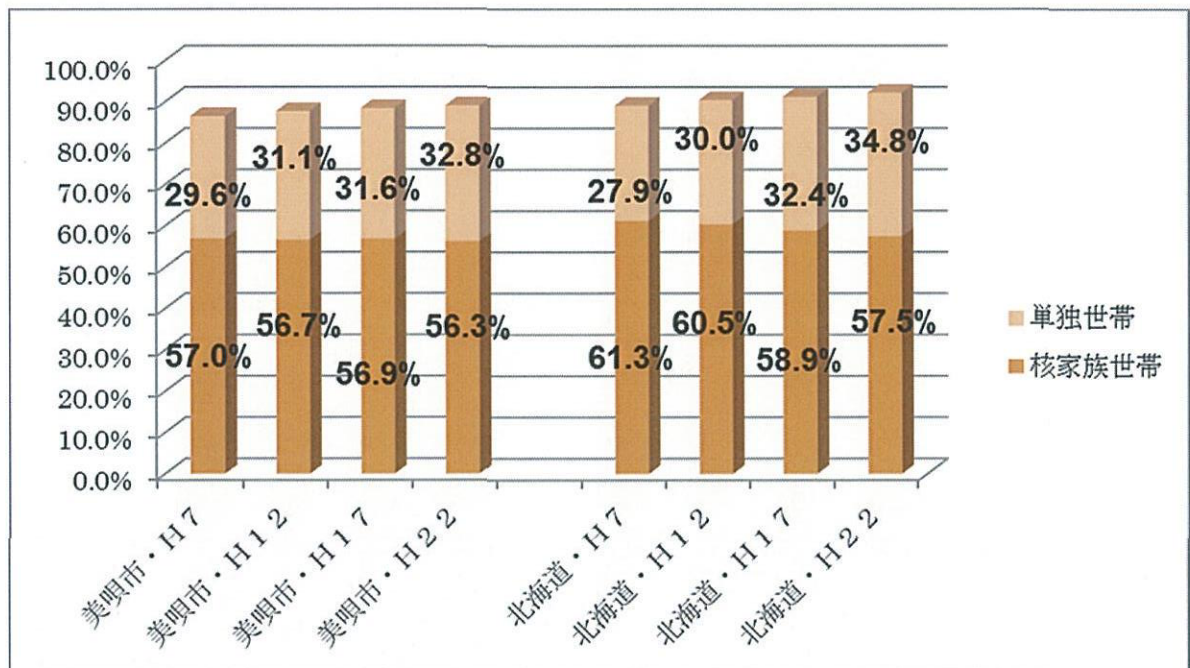
長期的には、美唄市、北海道とも核家族世帯と単独世帯を併せた割合は緩やかに増加していますが、北海道では平成12年時点でその割合が既に9割を超えています。

少子化の傾向もあり日常生活の中で、祖父母、兄弟姉妹などと接したり人間関係を築く機会の減少が心配されています。

表7：美唄市の核家族世帯、単独世帯の割合の推移

項 目	平成7年	平成12年	平成17年	平成22年
核家族世帯	57.0 %	56.7 %	56.9 %	56.3 %
単独世帯	29.6 %	31.1 %	31.6 %	32.8 %
合 計	86.6 %	87.8 %	88.5 %	89.1 %

表8：美唄市・北海道の核家族世帯、単独世帯の割合の推移



「総務省：国勢調査」（上記、表・グラフとも）

※ 核家族世帯～①夫婦のみの世帯 ②夫婦と子どもからなる世帯

③男親又は女親と子どもからなる世帯

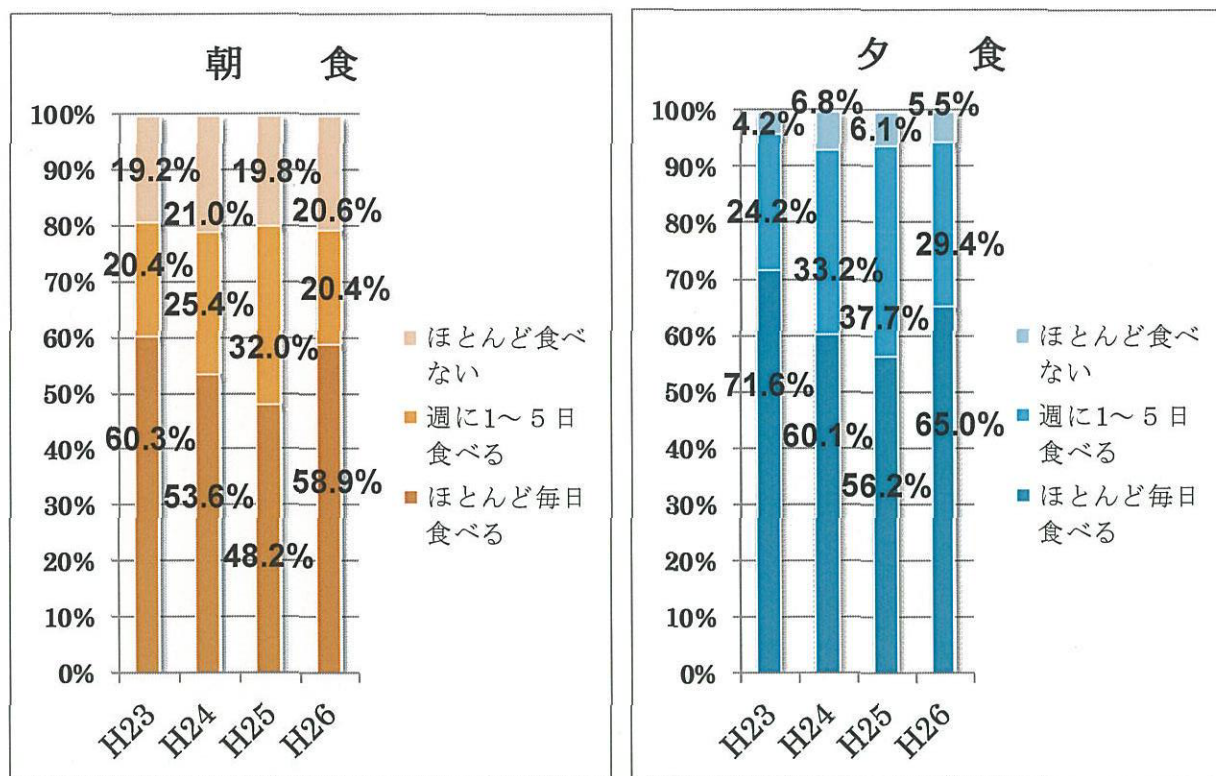
単独世帯～世帯人員が1人の世帯

《全国の食事の状況》

第1次計画では、「農林水産統計：食品ロス統計調査（世帯調査、平成19年度）」を基に、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割を占めるものの、昼食では「外食」や「その他」（給食、自家製弁当）の割合が高く、特に男性の場合「外食」が「36.4%」と全食事の3分の1以上が「外食」でした。

この統計調査は、調査項目が変わり同様の数値を求めることができないため、内閣府が実施している「食育に関する意識調査」で、家族の朝・夕の食事の状況を見ると「家族と一緒に食べる割合」のうち「ほとんど毎日食べる」が朝食、夕食とも平成25年度までは減少傾向でしたが、平成26年度の結果は比率が上昇しています。

表9：朝食・夕食を家族と一緒に食べる割合の推移



「内閣府：食育に関する意識調査」（各年12月調査）

※ 家族と同居している人のみの回答



《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、平成26年の調査結果では、「1,103.1g」、食品ロス量は「40.9g」となり、食品ロス率「3.7%」で、平成17年当時に比べ下がってはいるものの、平成18年以降同じ水準で推移しています。

なお、食品ロスの発生要因別では、過剰除去によるものが「2.0%」、食べ残しによるものが「1.0%」、直接廃棄によるものが「0.7%」となっているほか、世帯員構成別では、「単身世帯」では「4.1%」、「2人世帯」では「4.0%」、「3人以上世帯」では「3.4%」となっており、「単身世帯」の食品ロス率が最も高くなっています。

日本は世界最大の食料純輸入国である一方で、食べ残しや廃棄の問題が依然懸念される状況にあります。

表10：食品の使用量及びロスの割合（全国）

項 目	平成16年	平成21年	平成26年
食品使用量	1,140.7 g	1,116.4 g	1,103.1 g
食品ロス量	48.0 g	41.0 g	40.9 g
食品ロス率	4.2 %	3.7 %	3.7 %

「農林水産統計：食品ロス統計調査（世帯調査）」



2 食生活と健康

第1次計画では「食生活の乱れと健康への影響」の項目で、食事のとり方や栄養バランスなどその食事内容も考えながら、食生活を見つめなおすことを重視し、欠食の状況や肥満の割合について数値資料を掲載し、課題を整理しました。

しかし、食育に対する関心は高まっているものの、欠食の割合は依然として「20～29歳」世代を中心に高い割合を示しています。

また、第1次計画では、糖尿病や動脈硬化などの生活習慣病を予防し、健康で豊かな生活をおくるため成人の肥満者の割合について、全道と美唄市の数値を比較するなどしていましたが、平成20年度から「メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）」に着目した、特定健康診査、特定保健指導が始まっています。特定健康診査結果（P.23）では、基準該当やその予備軍といわれる状況にある方を合わせますと、男女ともに全国平均を上回っており、男性は「5割超」、女性も「2割超」が該当するなど、適切な指導のもと改善を図っていかねなければならない状況となっています。

特に、食事では摂取エネルギー（Kcal：キロカロリー）や栄養バランスなどを考えながら、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、様々な食材を摂取することや適度な運動を行うなど、まさに食育の実践が必要となっています。

【課題】

- 離乳期からの様々な食品との親しみも含め、幼少から大人になり生涯を通じて、食育は一貫して様々な世代、年代において学んでいくことが必要です。
- 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に見直すなど、正しい食の知識の学習が必要です。
- 定期的な健康診断により健康状態を適切に把握するとともに保健指導などの専門的なアドバイスを受けるなど、漫然とした生活にならない注意と食事等への配慮が必要です。
- 朝食の欠食は、疲労感など体調不良の原因となったり、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》

第1次計画で引用した「農林水産統計：食品ロス統計調査（世帯調査）」の『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年齢階層別割合』は、統計調査内容が変わり公表されなくなったため、本計画では、厚生労働省が実施した「国民健康・栄養調査（平成24年）」の「朝食欠食率の年次推移（性・年齢階級別）」（下表）を参考としました。

その結果は、「食品ロス統計調査」結果とは割合が異なるものの「20～29歳」階層が最も欠食割合が高く、これに「30～39歳」階層が続くという同様の傾向を示しています。

表11：年代別欠食の状況（全国）

項 目	平成18年	平成20年	平成22年	平成24年
総数	10.7 %	13.1 %	11.9 %	10.8 %
男性	13.1 %	14.6 %	13.7 %	12.8 %
15～19歳	14.6 %	18.4 %	14.5 %	12.3 %
20～29歳	30.5 %	30.0 %	29.7 %	29.5 %
30～39歳	22.8 %	27.7 %	27.0 %	25.8 %
40～49歳	20.8 %	25.7 %	20.5 %	19.6 %
50～59歳	13.1 %	15.1 %	13.7 %	13.1 %
60歳以上	3.9 %	6.3 %	6.7 %	5.8 %
女性	8.5 %	11.9 %	10.3 %	9.0 %
15～19歳	13.2 %	10.0 %	14.0 %	10.7 %
20～29歳	22.5 %	26.2 %	28.6 %	22.1 %
30～39歳	13.9 %	21.7 %	15.1 %	14.8 %
40～49歳	11.0 %	14.8 %	15.2 %	12.1 %
50～59歳	7.7 %	13.4 %	10.4 %	9.2 %
60歳以上	3.2 %	6.8 %	5.0 %	5.3 %

「厚生労働省：国民健康・栄養調査（平成24年）」

※ 総数及び男女の集計は1歳以上の平均となっている。



《美唄市における1日3食食べている人の割合》

1日3食食べている子の割合は、平成25年度1歳6ヶ月児、3歳児ともに「100%」となっており、平成20年度の1歳6ヶ月児で「99.3%」、3歳児で「95.6%」から、さらに高まりました。（「美唄市調査：1歳6ヶ月児健診、3歳児健診」から）

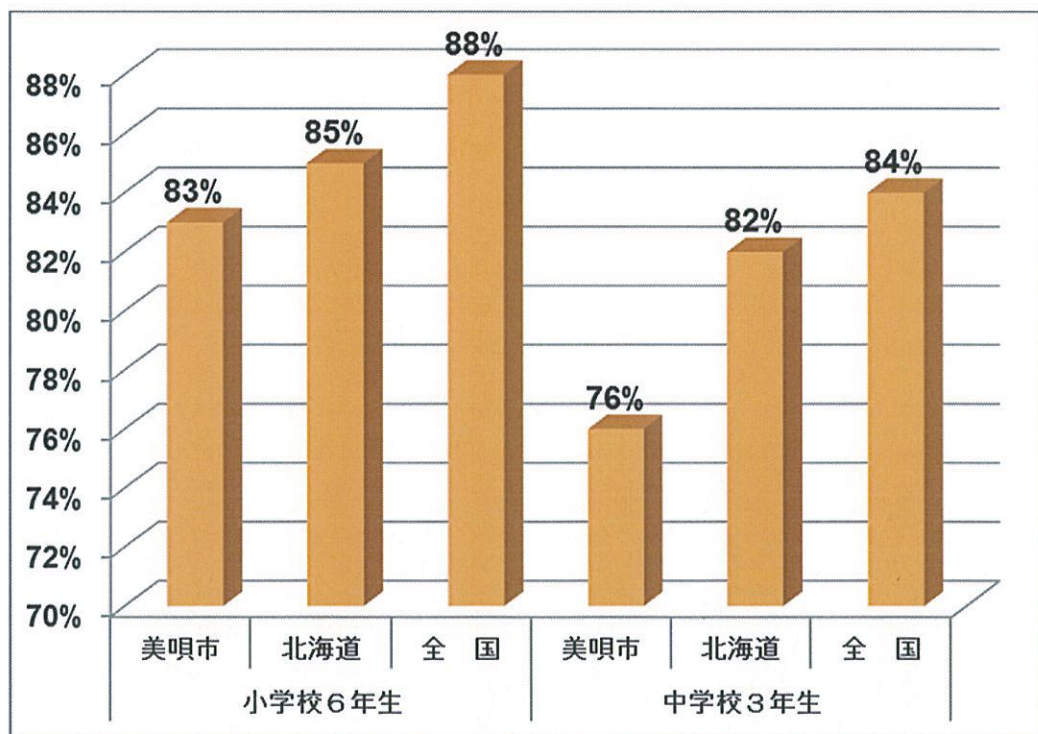
また、週3回以上朝食を抜く人の割合は、「8.8%」となっています。（「特定健康診査問診票（平成25年度）40～74歳」から）



《毎日欠かさず朝食をとっている児童生徒の割合》

美唄市の毎日欠かさず朝食をとっている児童生徒の割合は、小学校6年生及び中学校3年生とも全国、北海道の数値をやや下回る結果となっています。また、小学校6年生よりも中学校3年生の方が、その開きは大きくなっています。

表12：毎日欠かさず朝食をとっている児童生徒の割合



「全国学力・学習状況調査（平成26年度）」

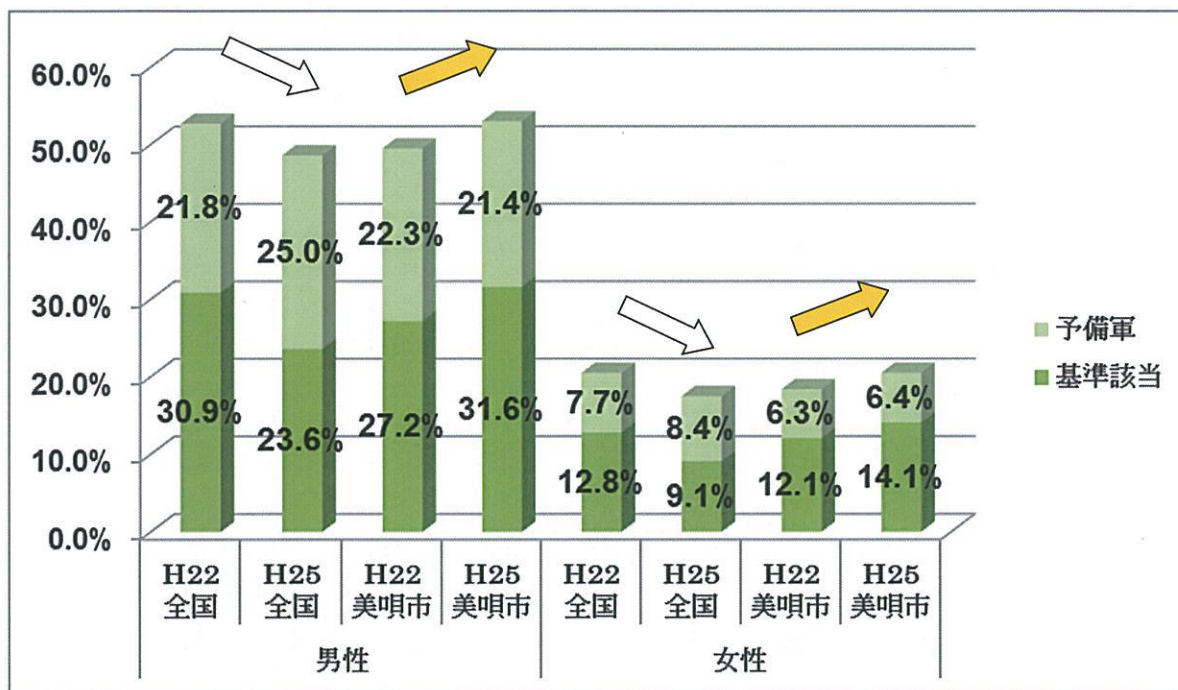
※パーセント数値はいずれも「約」を省略して表示

《美唄市民のメタボリックシンドロームの状況》

特定健康診査結果を基にメタボリックシンドロームの「基準該当」と「予備軍」を見てみると、全国は男女ともに減少の傾向となっていますが、美唄市では男女ともに増加傾向を示しています。平成25年度結果の比較では、男性は全国比「4.4ポイント」高く、50%を超えています。女性は同「0.3ポイント」高く、20%を超えています。

また、平成22年度の美唄市の結果と比べてみても男性が「3.5ポイント」、女性が「2.1」ポイントそれぞれ上昇しているという状況にあります。

表13：メタボリックシンドロームの状況の比較（全国、美唄市）



美唄市数値：「特定健康診査結果（平成22・25年度）40～74歳」

全国数値：「国民健康・栄養調査（平成22・25年度 厚生労働省）」

※	区分	腹囲	血中脂質、血圧、血糖
定	予備軍	男性85cm以上、女	上記3つの項目のうち1つ以上の項目に該当
義	基準該当	性90cm以上で	上記3つの項目のうち2つ以上の項目に該当

《子どもの体力「8項目」における対前年比及び対北海道・全国比》

子どもの体力を平成26年度実施の「全国体力・運動能力、運動習慣等調査」結果から見てみると、前年度（平成25年度）比較では、小学校5年生男女、中学校2年生男女とも各項目が「ほぼ同様」、「同様」または「高い」、「やや高い」となっており「体力合計点」でも「高い」または「ほぼ同様」となっています。

しかし、全国との比較では「低い」、「やや低い」という項目も多く、「体力合計点」では、

小学校5年生男子が「同様」となった以外は、全て「低い」、「やや低い」となっており、全国平均よりも低い結果にあります。

表14：子どもの体力の状況の比較（全国、全道、美唄市）

小学校5年生【男子】			
	対H25	対全道	対全国
体力合計点	高い	ほぼ同様	同様
握力	高い	やや高い	高い
上体起こし	ほぼ同様	同様	ほぼ同様
長座体前屈	高い	高い	高い
反復横跳び	高い	同様	ほぼ同様
20mシャトルラン	やや高い	ほぼ同様	低い
50m走	高い	ほぼ同様	同様
立ち幅跳び	ほぼ同様	同様	同様
ソフトボール投げ	ほぼ同様	同様	同様

小学校5年生【女子】			
	対H25	対全道	対全国
体力合計点	ほぼ同様	同様	やや低い
握力	ほぼ同様	ほぼ同様	やや高い
上体起こし	ほぼ同様	ほぼ同様	やや低い
長座体前屈	高い	高い	高い
反復横跳び	高い	ほぼ同様	低い
20mシャトルラン	ほぼ同様	低い	低い
50m走	ほぼ同様	同様	ほぼ同様
立ち幅跳び	ほぼ同様	同様	同様
ソフトボール投げ	同様	ほぼ同様	ほぼ同様

中学校2年生【男子】			
	対H25	対全道	対全国
体力合計点	ほぼ同様	ほぼ同様	やや低い
握力	ほぼ同様	同様	ほぼ同様
上体起こし	やや低い	やや低い	低い
長座体前屈	ほぼ同様	ほぼ同様	ほぼ同様
反復横跳び	同様	ほぼ同様	低い
持久走	—	高い	やや高い
20mシャトルラン	同様	やや低い	低い
50m走	ほぼ同様	同様	ほぼ同様
立ち幅跳び	やや高い	ほぼ同様	ほぼ同様
ソフトボール投げ	ほぼ同様	同様	同様

中学校2年生【女子】			
	対H25	対全道	対全国
体力合計点	ほぼ同様	やや低い	低い
握力	ほぼ同様	ほぼ同様	ほぼ同様
上体起こし	ほぼ同様	ほぼ同様	低い
長座体前屈	ほぼ同様	ほぼ同様	やや低い
反復横跳び	ほぼ同様	低い	低い
—	—	—	—
20mシャトルラン	ほぼ同様	やや低い	低い
50m走	ほぼ同様	ほぼ同様	やや低い
立ち幅跳び	ほぼ同様	同様	ほぼ同様
ソフトボール投げ	ほぼ同様	ほぼ同様	やや低い

「全国体力・運動能力、運動習慣等調査（平成26年度）」

※ 「同様」：差が1ポイント未満、

「ほぼ同様」：差が1以上3ポイント未満、

「やや高い」・「やや低い」：差が3以上5ポイント未満、

「高い」・「低い」：差が5ポイント以上



《全国における世帯員の食品使用割合》

食品類別の食品使用量割合を見てみると、平成16年で最もウエイトが高かった「野菜類」に代わって「調理加工品」が最大となっています。

また、増加傾向が「果実類、肉類、惣菜・加工品」、一方、減少傾向が「穀類、魚介類、油脂類、ごはん」などで、「野菜類、牛乳及び乳製品」などは横ばいとなっています。

「惣菜・加工品」の増加は、食の外部化、「果実類、肉類」の増加と「穀類、魚介類」などの減少は、食生活の変化を示すものと推測できます。

表15：世帯員の食品使用割合（全国）

項 目	平成16年	平成21年	平成26年	16・26比較
穀類	15.7 %	14.7 %	12.4 %	▲3.3 P
豆類	0.1 %	0.1 %	0.0 %	▲0.1 P
野菜類	19.8 %	20.8 %	20.1 %	+0.3 P
果実類	6.3 %	6.5 %	7.7 %	+1.4 P
肉類	3.6 %	4.2 %	5.0 %	+1.4 P
卵類	2.6 %	2.8 %	2.2 %	▲0.4 P
牛乳及び乳製品	8.4 %	7.9 %	8.3 %	▲0.1 P
魚介類	3.9 %	3.6 %	2.4 %	▲1.5 P
砂糖類	0.5 %	0.5 %	0.3 %	▲0.2 P
油脂類	1.2 %	1.3 %	0.9 %	▲0.3 P
調味料類	5.0 %	5.1 %	5.0 %	±0 P
調理加工品	18.7 %	18.4 %	21.1 %	+2.4 P
ごはん	1.9 %	2.3 %	1.3 %	▲0.6 P
パン類	3.0 %	3.3 %	1.8 %	▲1.2 P
かん・びん詰	0.4 %	0.4 %	0.2 %	▲0.2 P
冷凍品	1.1 %	1.3 %	0.9 %	▲0.2 P
レトルト	0.4 %	0.5 %	0.2 %	▲0.2 P
惣菜・加工品	11.9 %	10.6 %	16.6 %	+4.7 P
菓子類	1.8 %	1.7 %	1.8 %	±0 P
飲料類	11.4 %	11.4 %	11.6 %	▲0.2 P

「農林水産統計：食品ロス統計調査（世帯調査）」 ※ 世帯食一人1日当たりの食品別食品使用量の割合。「16・26比較」は平成16年数値と平成26年数値の比較、Pはポイントの略

3 地元農産物と地産地消、農業体験の取り組み

本市は、これまで石炭産業の隆盛や工業団地造成による軽工業の集積など、その時代ごとに産業構造が変化してきましたが、いずれの時代においても農業は地域の基幹的産業として発展を遂げてきました。石狩平野に属する広大な平地と豊かな自然、そして四季折々の季節の中で生産者が丹精込めて生産したお米や野菜を地元消費者や消費地へ供給してきました。

こうした農産物は、食品の安全・安心に対する関心の高まりを背景に特別栽培農産物や北海道の認証制度である「北のクリーン農産物表示制度」として取り組みが行われているほか、国の「環境保全型農業直接支援対策」対応した生産も行なわれています。

このほか、ハーブの繁殖力を利用して水田の畦畔を覆い、米の害虫が生息する雑草の生育を抑制することで害虫発生を防ぎ、薬剤使用を減らしたクリーンな栽培方法も美唄の生産者によって開発され、市内外に普及、定着するなどクリーン農業の取り組みが積極的に行われています。

また、女性グループや農協により農産物の付加価値を高めた農産加工品も次々生み出され、作物が様々な形に姿を変えて家庭やお店に供給されています。こうした商品は、スーパーのほか、市内のアンテナショップ、直売所でも取り扱っており、生産者と消費者の交流や地産地消の推進にもつながっています。

さらに、学校給食センターでは、学校給食に地元の農産物を積極的に使用し、地産地消を進めるとともに、農産物の情報について給食だよりなどを通じてお知らせし、郷土や食品に対する子どもたちの関心を高めるとともに、生産現場の様子や生産者の思いを知り、地元に対する関心を深める取り組みも行われています。

農業体験学習の取り組みでは、小学校ごとに地域の生産者、農協青年部・女性部の皆さんなどの協力のもと、田植え、稲刈りなどの農作業体験、ボランティア団体等の協力による調理体験も行われ、自然の恵みや食べ物の大切さ、命を頂くという食の意味を知る機会にもなっています。

今後も食育に取り組む団体、グループ、市民が連携し、地元の農業・農産物を理解することや地産地消につながる取り組みを展開するとともに、子どもをはじめ市民の皆さんの食を選択する力が身に備わって伸びていく取り組みを展開していくことが重要です。

【課題】

- 食の安全・安心への意識向上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継続して活用することが必要です。
- 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る

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、食べ物大切さが理解されるなど心豊かな人間性を育むことにもつながることから、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。
- 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たい気持ちをもって食を支える産業の様子を知ることが大切です。

《地場農産物を食べる割合》

第1次計画では、平成20年の割合を表示していましたが、平成22年、平成23年にはほぼ同様の調査を行って以降、この調査は行っていません。この間の傾向を見ると「よく食べる」、「時々食べる」の合計は8割から9割強まで高まっており、市民が何らかの形で地元農産物を食べている状況となっています。

Q) 美唄産の「お米」や「野菜」などの農産物をどの程度食べていますか。(1項目のみ選択)

表16：地場農産物を食べる割合（美唄市）

項 目	平成20年	平成22年	平成23年
1. よく食べている	54.3 %	61.3 %	60.3 %
2. 時々食べている	26.7 %	32.8 %	32.4 %
3. 食べていない	18.0 %	4.5 %	5.5 %

「美唄市まちづくり市民アンケート調査」

※ 回答は、上記1～3のほか、無記入の方がいるため合計は100%にならない。



《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・実用化した、水田畦畔に繁殖力の強いハーブを植栽して覆い、米の害虫が生息するイネ科雑草の繁殖を抑制し、薬剤使用を減らしたクリーンな農法が生産組合や農協の取り組みにより、美唄に広がり定着しています。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年に商標登録を行い、地域ブランド米として販売しています。

また、安全・安心で環境に優しい農産物づくりは、生産方法のほか作物の貯蔵・供給でも取り組まれています。美唄市農協では、雪の冷熱を利用してお米やグリーンアスパラの鮮度を維持する施設を全道に先駆けて導入しています。こうした施設は農産物をより良い状態で貯蔵する効果があるほか、電気による冷房施設と異なり外部への排熱を伴わないことから温暖化防止の効果もある地球環境に優しい貯蔵方法となっています。この方式によるお米の貯蔵施設は「雪蔵工房」と命名され、平成16年には商標登録の名称にもなり、この施設で貯蔵出荷されるお米は「雪蔵工房ななつぼし」などのネーミングで販売されています。またグリーンアスパラは「雪蔵美人」として平成21年に商標登録され販売されています。

さらに、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・公開した北の農産物表示制度「(通称) YES!clean (イエス・クリーン)」の取り組みも、お米をはじめ、「きゅうり」、「トマト」、「軟白長葱」、「メロン」、「かぼちゃ」、「にんにく」、「キャベツ」など12品目(13団体)が取り組んでいます。特に「きゅうり」は、美唄市の生産組合などが全道で第1号の認証となっています。

このほか、国の「環境保全型農業直接支援対策」の対象となる化学肥料、化学合成農薬の5割低減の取り組みと地球温暖化防止や生物多様性保全に効果のある取り組みを合わせて行う取り組みも行われています。

○ 全道に先駆けた美唄市の取り組み

水田に直接粃(もみ)をまいて米作りを行う水稻直播(ちよくはん)栽培は、昭和63年に設立された「美唄水稻直播研究会」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。この取り組みが高い評価を受け、平成9年にはホクレン夢大賞を受賞しました。

美唄市の直播の面積は、平成26年度の北海道の稲作調査結果で「204.3ヘクタール」となっており、岩見沢市の「476.1ヘクタール」、妹背牛町の「234.5ヘクタール」に次ぐ全道3位の面積を有し、北海道全体の直播面積「1,683.

3ヘクタール」の「12.1%」を占めています。

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」、商品名を「夏得物語」と名付けて生産・販売を行っています。この取り組みが評価され、平成12年にはホクレン夢大賞を受賞しました。現在は北海道が普及指導を図り、全道各地域にこの栽培方法が広がっています。

《主な品目の作付面積と収穫量》

美唄市の農業は、稲作を中心とした土地利用型農業が中心で、主要農産物の収穫量は、道内順位をみると、次の表のとおり水稻4位、小麦19位、大豆5位、グリーンアスパラガス5位となっているほか、北方系の植物で北海道以外ではほとんど生産されていないハスカップの収穫量は全国1位と思われます。

また、新たにほ場での連作障害を回避するため、輪作体系に組み入れる麦、大豆に続く第3の作物として生産の定着を図るため、美唄市や農協が協力して試験栽培研究を行ってきた「なたね」の作付が増え、全道で第4位の収穫量となっています。

表17：主な品目の作付面積と収穫量（美唄市）

品 目	作付面積		収 穫 量	
		道内順位		道内順位
水稻（26年産）	4,250 ha	4	25,200 t	4
小麦（26年産）	2,280 ha	19	9,970 t	19
大豆（26年産）	1,170 ha	5	3,150 t	5
そば（26年産）	224 ha	28	116 t	31
たまねぎ（25年産）	54 ha	25	2,050 t	26
アスパラガス（25年産）	51 ha	5	188 t	5
なたね（26年産）	22 ha	4	67 t	4
ハスカップ（26年産）	15.5 ha	2	36.5 t	1

「農林水産統計：北海道農政事務所公表」

「美唄市：ハスカップ調べ」



《農産物加工や地産地消の取り組み》

お米や野菜などの農産物は家庭で調理されて直接食されるほか、農産物加工品となってスーパーやレストランなどを通じて消費されるなど、加工食品の原料にもなっています。以前は、生産者は主に生産と供給に徹していましたが、現在は、生産者や生産者グループが自ら農産物の加工を手掛け、付加価値を高めた商品として販売する6次産業化の取り組み拡大が全国的に展開されています。

美唄市でも、従来品よりも加工適性に優れた「米粉」を美唄産米で製造し商品化に取り組む動きが加速し、平成12年から米粉パンや麺、菓子類が次々商品化されたほか一般家庭で利用できる調理用の米粉も販売されています。平成17年には「美唄こめこ研究会」も発足し、試験製粉、商品開発と取り組みを行っています。この分野では、美唄産大豆、米粉を原料とした「米粉みそザンギ」として「美唄米粉みそザンギふるまい隊」が普及を図るなど取り組みが広がっています。

美唄市は、平成23年に市内の中小企業者と農業者等で構成する連携体の地元農産物等を活用した新製品開発、販路開拓の取り組みを支援する「農商工連携推進助成事業」制度化し、商工業・農業連携による地域経済活性化の取り組みを推進しており、こうした制度も活用し様々な商品開発が行われています。

表18：美唄産の農畜産物を用いた加工品等

原料農畜産物	加工商品等
お米	とりめし、とりめし炊き込みセット
米粉	パン、シフォンケーキ、洋菓子、みそザンギ、家庭調理用米粉、米粉ピザ、米粉たこ焼き、米粉ソフトクリームなど
小麦	パン、ラーメン
大豆	醤油、みそ、ラーメンスープ、納豆、 <u>発芽大豆</u> 商品、調味料（発芽大豆使用のタレ、大豆使用のタレ）
そば	乾麺
ハスカップ	ジャム、ゼリー、洋菓子、濃縮ソース
各種野菜	乾燥野菜、漬物
羊肉	アスパラひつじ（アスパラガスを給餌しためん羊）のソーセージ等

《学校給食と地産地消》

美唄市の学校給食では、お米は美唄産が100%使用されているほか、パン、ラーメン、調理用などに使用する小麦粉や米粉にも美唄産が使用されています。

また、学校給食における美唄産の生鮮野菜の使用割合（重量）は、全体では「28.4%」となっており、使用割合の高い上位10品目では、アスパラガス～100%、とうもろこし～100%、かぼちゃ～92.1%、トマト～84.8%、キャベツ～66.4%、じゃがいも～61.4%、きゅうり～42.0%、だいこん～34.9%、ピーマン～31.8%、はくさい～31.0%となっています。なお、美唄産の生鮮野菜が手に入りにくい時期においても可能な限り北海道産が使用されており、学校給食における北海道産の生鮮野菜の使用割合（重量）は、全体では「71.1%」となっています。

「平成25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、美唄尚栄高校、さらには空知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・収穫体験などがあります。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。

市内で農産物の生産・直売、農産物加工体験などに取り組む生産者などが参加した「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、修学旅行生の農業体験、農家民泊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16カ所の農場が登録し活動しています。

4 地域が育む食文化の継承

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、外部化などにより、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。

しかし、一方で南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきており、このような、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」が、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録され、和食という日本の文化はさらに注目を集めています。

一汁三菜を基本とする和食は、様々な栄養素をまんべんなく摂ることができ、食物繊維が不足する欧米型の食生活に比べ、コレステロールや中性脂肪の増えすぎなどの予防・治療に効果があると評価され、世界的に人気が高まっています。

「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマとする「2015年ミラノ国際博覧会」では、日本は、日本食文化を始め、我が国の農林水産業や食品産業、食器、調理器具、食卓等の家具などの「食」の関連産業をジャパン・ブランドとして国際社会に広く発信しています。

こうした和食の歴史の中で、本市では、地域に古くから伝わる伝統の味としては、農村女性グループが「中村のとりめし」を商品化、市内や近隣農協などの継続的な販売や様々なイベントでの販売に加え、現在では自宅でとりめしを炊くことができる炊き込みセットも商品化しました。

また、新たに女性グループが地元農産物を原料とした加工品の開発を行っており、こうしたものが定着しやがては地域の味、特産品として地元の多くの方々に利用される展開も期待されるところです。

こうした食文化には、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先人の工夫や知恵が凝縮されています。内閣府が平成25年に行った「食育に関する意識調査」では、男女とも約8割の方が「地域や家庭で受け継がれてきた料理や味の伝承」の設問で「伝えたいと思う」と回答しています。豊かな食生活・食文化を次の時代に伝えていくなかで地域そのものを愛する心を育みながら発展させていくことも、私たちにとって大事な役目でもあり、食育に対する意識を高める点でも大切な要素となっています。

【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調理技術を学び、みんなで楽しんで食べる必要があります。
- 日頃の健康的な食の普及活動や食に関わるイベントなどを通じて、和食や郷土料理についての情報を発信し、食べることの大切さを見直すとともに、どうして国内外から和食が注目されているのかなど、今一度考える機会を提供していくことが大切です。



5 食育への関心の高まりと実践活動

食育は生涯において切れ間のない、どの世代、場面においても意識し実践していくべきテーマです。家庭において、地域において様々な方々が連携して取り組んでいく必要があります。

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、おのずと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。
- 様々な情報が溢れる中で、その情報を取捨選択したり、見極める力「情報リテラシー」が必要となります。便利であっても単なる媒体を利用するだけでなく、人とのコミュニケーションの中で得る情報も大切です。



《「食育」への関心の変化》

食に対して関心を持つ市民の割合は、平成19年、20年と、平成22年、23年で「美唄市まちづくり市民アンケート調査」の回答項目、回答方法（前者は1項目のみの選択、後者は複数項目選択可）がかわっていますが、後者の場合「8. 関心はない。9. 無回答。」以外の方は、いずれかの項目を1または複数選択していますので、回答総数から「8. 関心はない。9. 無回答。」を除きますと「関心がある」方の実数と推測できます。

このことから、平成22年は「90.7%」、同じく平成23年は「91.5%」の方が、関心を持った、あるいは関心を持って何かしらの取組を行っていたこととなり、関心の度合いは大きく高まっているといえます。

この割合は、平成23年の全国「72.3%」、同北海道「73.1%」よりも高い結果となっています。

Q「食育」に関心がありますか。（平成20年は「聞いたことがありますか。」）

表19：設問回答

項 目	平成19年	平成20年
1. 関心がある	63.3 %	68.9 %
2. 関心がない	8.6 %	22.4 %

※ 調査の回答項目は、平成19年は、「1. ある。2. ない。3. わからない。」、平成20年は、「1. 関心がある。2. 聞いたことがあるが、関心がない。3. 聞いたことがない。」となっています。

本表では、「わからない、聞いたことがない」との回答は、表示を省略しています。



Q「食育」の取組みが注目されていますが、あなたは「食育」につながる具体的なことを何か行っていますか。(複数回答)

表 20：設問回答

項 目	平成 22 年		平成 23 年	
1. 家族や仲間との楽しい食事	196 件	15.3 %	130 件	18.1 %
2. 地元産の食材を利用	312 件	24.4 %	170 件	23.7 %
3. 安全な食材を選択	350 件	27.4 %	181 件	25.2 %
4. 食育に関わる団体やボランティア活動に参加	14 件	1.1 %	13 件	1.8 %
5. こどもに食の大切さを伝える	80 件	6.3 %	47 件	6.6 %
6. その他	25 件	2.0 %	10 件	1.4 %
7. 関心はあるが何もしていない	232 件	18.1 %	132 件	18.4 %
8. 関心はない	54 件	4.2 %	26 件	3.6 %
9. 無回答	16 件	1.3 %	8 件	1.1 %
合 計	1,279 件／ 回答総数 754		717 件／ 回答総数 398	

「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。

表 21：設問回答

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》

平成20年は、前年と比較して、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「11.4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。(〇はいくつでも)

表22：設問回答

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活動》

食育は、人の生涯を通じて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、食育推進のための活動を展開しています。このことは第1次の食育推進計画策定の中で市民検討委員会から多くの活動事例が紹介され、学校・幼稚園・保育所や高齢者施設など人が集うすべての場が活動舞台であり、活動する方々がその取組み効果が最も反映されるべき場所として意識しているのが「家庭」なのです。

現在、美唄市では「びばい食育ネットワーク」という全市的な連携、横断の組織がありますが、日常的な活動では、市民の健康維持・促進に取り組む食生活改善推進員の組織「美唄市食生活改善推進員協議会」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。



《食育の情報の収集と活用》

インターネット、メール、ツイッター、ソーシャルネットワークなど情報通信手段が多様化し、普及・発達した現代では、24時間いつでも場所を選ばず、様々な情報を瞬時に収集することが可能となりました。

こうした状況は、生活上、大変に便利な反面、危うさも増大していると言わざるを得ません。

食育基本法前文において『「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められ

ている。』と記されているように、情報をただそのまま受け取り飲み込むのではなく、その情報は正しいのか、自分には合致する内容なのかなど、よく吟味し、本当の意味を理解することが必要です。

しかし、内閣府が平成25年に行った「食育に関する意識調査」では次の表のとおり食育に関する情報をどこから入手したいかで、最も多い回答が「テレビ」(77.1%)、続いて「新聞」(48.4%)、「インターネット」(34.6%)となっており、さらに若い人は「インターネット」が「新聞」よりも上位に位置しています。

「保健医療機関」、「食品関連業者」や「生産者」など、直接人と接した情報収集は、その割合が低くなっています。

本当に地域にあった情報、自分にあった情報が、地域の実践者や指導者とのコミュニケーションの中で、生きた情報として伝わっていく環境づくりが大切です。

Q) 今後の食育に関する情報をどこから入手したいと思うか。(3項目まで複数選択回答)

表23：設問回答

項 目	割 合	
1. テレビ	77.1 %	} 入手したい 情報がある 人の割合 95.8 %
2. 新聞	48.4 %	
3. インターネット	34.6 %	
4. 雑誌	26.3 %	
5. 健康診断や病院などの保健医療機関	16.6 %	
6. 行政（市町村、都道府県（保健所含む））	16.2 %	
7. 食品関連業者（スーパー、小売業等）	13.8 %	
8. 生産者	7.8 %	
9. ラジオ	7.1 %	
10. 学校	6.5 %	
11. 職場	3.7 %	
12. ボランティアやNPOなどの団体	1.3 %	
入手したい情報がない、わからない	4.2 %	

「内閣府：食育に関する意識調査（平成25年）」



第4章 食育推進のための目標と施策

1 食育の基本目標

食は生きるための基本であり、食を通して人を育てるとともに、食に興味を持ち、健全な食生活を身につけていくことが必要です。

食は、私たちが生きるために欠かすことのできないものであり、食に対する様々な取り組みを通して有意な人材を育てるとともに、食に興味を持つことで、食を大切に、バランスのとれた健全な食生活を身につけていきます。

また、目標実現の取り組む「施策」の「内容」については、多くの事業が第1次計画期間に引き続いて実施することとなっており、中止又は廃止となる事業以外は、第1次計画の内容を継承して表示しています。



2 美唄市の食育推進体系

主 な 現 状

生活様式の多様化や社会・経済情勢の変化などにより、食の大切さへの理解が失われつつあるとともに、家族で一緒に食事をする機会が少なくなり、外食や加工食品、中食が身近な存在となっています。このため栄養バランスを崩した食習慣や欠食、過度なやせ志向、肥満などの増加が懸念されています。

また、家庭の味や伝統料理、行事食などの食文化の継承が危ぶまれています。

その一方で食べ残しや廃棄も発生しています。

現在は、食生活の乱れから不規則な食生活になりがちで、心身ともに健康で豊かな人間性を育むことの阻害が懸念されています。

食は生きるための基本であり、食の大切さを考えない生活は、生活習慣病の増加など健康に悪影響を及ぼす原因にもなります。

市内には、四季折々の自然の恵みに育まれ豊かな大地で育った新鮮で美味しい農産物やそれらを販売する直売施設などが複数あります。

普段私たちの生活の中で普通に食べている食材の中には、依然として産地・原材料の表示が適切ではない、適用以外の農薬検出など、不安を抱くようなものが含まれていることがあります。

主 な 課 題

家族や友人と一緒に楽しく食事することは、食への関心を高め、食の大切さや食事のマナーを学ぶ大切な場でもあるため、できるだけ皆で食べるよう心がけることが必要です。

また、心身ともに健康を維持するためには、不規則な食生活を改めるとともに、外食や中食は、栄養バランスを考え、上手に利用することが大切です。

そして、家庭の味や地域の伝統料理、行事食などを次の世代に伝え残していくことも大切です。

望ましい食習慣を身につけ、心身ともに健康で健やかに暮らしていくために、農業体験や調理体験などを通し、食の大切さを学ぶことが必要です。

また、体験を通し、生産者などとふれあう中で、感謝の心を育て豊かな人間性を培うことも大切です。

生産者と消費者の顔が見える関係は、食の安全・安心の意識を高めることにつながることから、生産者と消費者との交流をさらに活発にし、食に対する関心を高めていくことが必要です。

また、地域における地産地消の推進や地元で採れた新鮮で美味しい農産物を学校給食などに取り入れていく機会を増やすことが大切です。

安心して食べるためには、食の安全に関心をもち、自ら食の選択をすることが大切です。また、生産者と消費者の顔が見える地域の農産物などを積極的に取り入れていくことが大切です。

市民みんなで取り組みよう

課題解決手段

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。

食育の基本目標

「食」は生きるための基本であり、「食」を通して人を育てるとともに、「食」に興味を持ち、健全な食生活を身につけていきます。

美咲市食育推進計画

《 目 標 》

I 食と健康を考えよう！

現在は、ライフスタイルの多様化などにより、食生活は昔と比べると大きく変化し、食の大切さの理解が失われつつあります。人がいきいきと健康で暮らしていくためには、食に対する正しい理解と健全な食生活を取り戻すことが必要です。

II 食の体験から感謝の心を育てよう！

食の知識だけではなく、食に対する様々な体験を通じた学習が大切であり、「見て」「さわって」「味わう」ことが大切です。そこから生産者の苦労を理解し、食べ物に対する自然の恵みに感謝する心を育むことにつながります。

III 食の恵みで人と人をつなげよう！

地元でとれた新鮮で旬の農産物を、美味しいままに消費者に届け、できるだけ多く学校給食に使用したい。
また、それらを活用した加工品も加え、元気でいきいきとした人と人との交流を図り、地域の活性化につなげていきたい。

IV 食の安全・安心の種をまこう！

「種をまく」というのは、食の安全に向けた様々な取り組みの種をまいて、育てていこうという意味です。この取り組みは、各団体などの食を通じた人づくりやネットワークづくりにも関係してくるものです。

《取り組む方向》

(1) 1日3食の食事のリズムをもつ。

(2) 家族や仲間と楽しい食事をする。

(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。

(4) 家庭やふるさとの料理の味を受け継いでいく。

(1) 農業体験などから食のできる過程を学ぶ。

(2) 調理体験などから食の大切さを学ぶ。

(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。

(1) 地元でとれた新鮮で美味しい農産物や加工品などを食べる。

(2) 四季折々の食の恵みで、交流の輪を広げる。

(1) 食の安全に関心をもつ。

(2) 安全な食べ物を見分ける目をみがいていく。

(3) 安全・安心な食材を消費者に届けていく。

《 施 策 》

①生活リズムの向上
②学校などにおける指導内容の充実

①家庭における食育の推進
②学校などにおける食育の推進
③高齢者における食育の推進

①妊産婦や乳幼児とその保護者に対する栄養指導の推進
②子どもへの栄養・健康指導の推進
③高齢者への栄養・健康指導の推進
④食事バランスガイド等の活用

①家庭料理や郷土料理等の伝承

①農業体験の推進

①調理体験の推進

①ボランティアや事業者などの専門的知識を有する人材を活かす。
②食への関心を高める施策の推進

①地産地消の推進
②地元でとれた新鮮な農畜産物の学校給食等での導入促進

①交流やイベントの促進
②各種団体等の連携の強化

①食品の安全性等に対する啓発

①食品の安全性等に対する意識高揚

①顔の見える安全な農畜産物の販売等促進

3 食育推進のための4つの目標

I 食と健康を考えよう！

現在は、ライフスタイルの多様化などにより、食生活は昔と比べると大きく変化し、食の大切さの理解が失われつつあります。人がいきいきと健康で暮らしていくためには、食に対する正しい理解を深め健康的な食生活を送ることが必要です。

＊ なお、以下の「内容」の中で（ ）書きで記載された番号は、同じ内容が他の施策でも取り組まれていることを示し、その区分を表しています。

また、「事業主体」欄にある「国」は国が実施するもの、「道」は北海道が実施するもの、「市」は美唄市が実施するもの、「民」は民間（各団体や事業者等）が実施するものを表しています。

(1) 1日3食の食事のリズムをもつ。

健康を維持するためには、規則正しい食生活のリズムが大切であり、そこから生活リズムの向上を図ることができます。また、食生活の基本として、1日3食、食べることの必要性を子どもたちに教えていくことも大切です。

施 策	内 容	事業主体
①生活リズムの向上	○ライフステージごとの栄養・食生活と関連した健康問題への取り組み（食事バランスガイド等の活用）（I (3)④）	国・道 市・民
②学校などにおける指導内容の充実	○栄養教諭による食に関する指導の推進（I (2)②(3)②、II (3)①）	道・市



(2) 家族や仲間と楽しい食事をする。

学校給食などで友だちと楽しく食事をすることや家族で楽しく食事をするることによって、食に対する関心を高めたり、食事作法を学んだりすることができます。

国の食育基本計画では、家族での食事を「共食」と位置づけ、食育の原点として大切な時間であり場であるとし、可能な限り家族との共食を推進するよう求めています。

施 策	内 容	事業主体
①家庭における食育の推進	○保育所、幼稚園児童とその保護者を対象とした調理実習 ○妊婦と家族への健康教育・栄養相談やペア教室での調理実習など ○子育て中の親子を対象に、遊びの中で食育カルタや紙芝居を行い、食について考える。 ○各種講習会の開催（Ⅱ(3)②、Ⅲ(1)①）	市 市 市 市
②学校などにおける食育の推進	○栄養教諭による食に関する指導の推進（Ⅰ(1)②(3)②、Ⅱ(3)①） ○バイキング給食の実施（Ⅰ(3)②） ○幼稚園の園庭菜園での野菜づくりや収穫体験、野菜の生育観察、食事のしつけ（Ⅰ(3)②、Ⅱ(1)①(2)①） ○保育所での誕生会（保護者も参加し、量や味付け、食べ方などを学ぶ）（Ⅰ(3)②）	道・市 市 市・民 市
③高齢者における食育の推進	○高齢者同士による相互支援活動としての独居の高齢者を対象とした昼食会の開催（Ⅰ(4)①） ○閉じこもりがちな高齢者を対象とした交流会の開催（Ⅰ(3)③）	市・民 市・民



(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。

栄養バランスの良い食事をすることは、子どもからお年寄りまで、人が健康で生きていくために最も基本となる大切なものです。また、食べ残しや好き嫌いをなくしていくことは、資源の浪費を防ぎ、環境を守っていくことにもつながります。

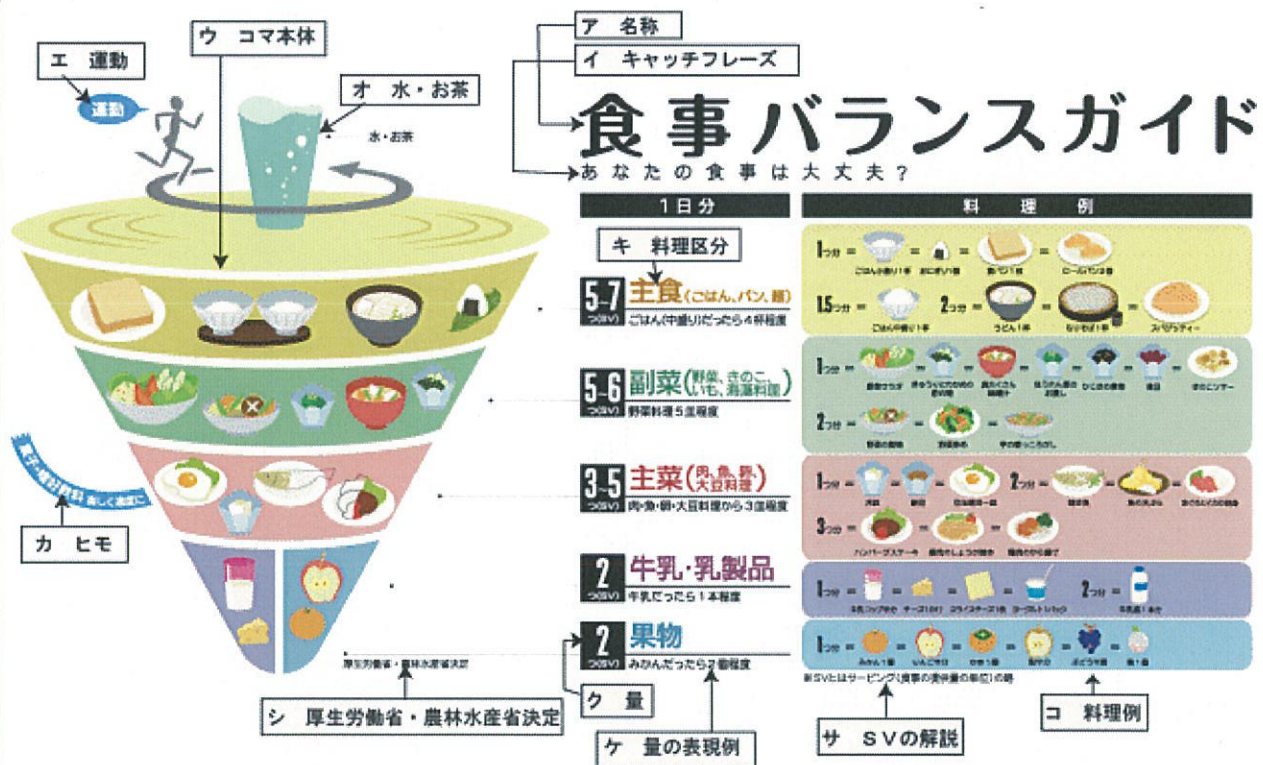
北海道の食材を積極的に活用した「北海道版食事バランスガイド」を活用し、身近な生活にあったバランス良い食事を心がけましょう。

施 策	内 容	事業主体
①妊産婦や乳幼児とその保護者に対する栄養指導の推進	○離乳食に関する集団講話や個別栄養相談など ○離乳食の調理実習と集団講話・個別栄養相談、親子での試食と地域の方との交流など ○親子でのクッキングや収穫体験、世代間交流など	市 市 市
②子どもへの栄養・健康指導の推進	○栄養教諭による食に関する指導の推進（Ⅰ(1)②(2)②、Ⅱ(3)①） ○バイキング給食の実施（Ⅰ(2)②） ○幼稚園の園庭菜園での野菜づくりや収穫体験、野菜の生育観察、食事のしつけ（Ⅰ(2)②、Ⅱ(1)①(2)①） ○小学校農業体験学習における米や野菜の生育・収穫体験 ○給食の献立を表示し、食事内容などの周知 ○保育所での誕生会（保護者も参加し、量や味付け、食べ方などを学ぶ）（Ⅰ(2)②）	道・市 市 市・民 市・民 市 市
③高齢者への栄養・健康指導の推進	○閉じこもりがちな高齢者を対象とした交流会の開催（Ⅰ(2)③）	市・民
④食事バランスガイド等の活用	○ライフステージごとの栄養・食生活と関連した健康問題への取り組み（食事バランスガイド等の活用）（Ⅰ(1)①）	国・道 市・民



食事バランスガイドについて

私たちの健康を維持していくためには、毎日の規則正しい食生活とともに、バランスのよい食事をするのが大切です。そこで、このバランスのよい食事について、1日に「何を」「どれだけ」食べたら良いかの目安を分かりやすくイラストで示したものが、「食事バランスガイド」です。厚生労働省と農林水産省により平成17年6月に決定されました。



コマの形をしているのは、回り続けるためには、バランスよい食生活を心がけるといいう意味があります。コマのイラストにより、一日分の食事を表現し、これらの食事のバランスが悪いと倒れてしまうことを表現しています。

食事の適量は性別、年齢、活動量によって異なりますが、食事バランスガイドのコマのイラストにある1日分の適量は、座り仕事中心で歩行などの軽い運動等を1日5時間程度行う成人女性や1日のうち座っていることがほとんどの活動量が低い成人男性の場合で2200±200kcalを表しています。強い運動や労働を行っている人は、適宜調整が必要です。

どさんこ食事バランスガイド



画像は、学齢期
(6～15歳編)

「どさんこ（北海道版）食事バランスガイド」は、北海道らしい食材などをもとに「食事バランスガイド」の料理を「主食」・「副菜」・「主菜」・「牛乳・乳製品」・「果物」に分けて、一日に必要な食事の量を分かりやすく表したものです。

コマの形に合わせて食べる量を意識することで、栄養バランスのとれた健康的な食習慣を気軽に身につけることができます。北海道では、道民のみなさんに楽しく健康づくりを実践してもらえるよう「すこやかほっかいどう10ヶ条」を提唱し、この中で、「スタートは朝食、楽しい1日！」を掲げ、私たちの住む地元「北海道」の食材を使って、～北海道版食事バランスガイド～を作成しました。

詳しい内容は、こちらでみるができます。

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kth/kak/tkh/framepage/dbaransugaido.htm>

「どさんこ食事バランスガイド」は、ライフステージ別にわかりやすくバランスガイドを示しています。

- ・学齢期（6～15歳編）、・青年期（16～24歳編）、・壮年期（25～44歳編）、
- ・中年期（45～64歳編）、・高年期（65歳以上）、・妊娠・授乳期編



(4) 家庭やふるさとの料理の味を受け継いでいく。

家庭料理には、栄養バランスの優れた「日本型食生活」に活かされています。こうした家庭料理やふるさとの郷土料理を祖父母世代から親世代に、親世代から子ども世代に受け継いでいくことも健康や食文化の継承にとって大切です。

施 策	内 容	事業主体
①家庭料理や郷土料理等の伝承	○きなこ挽きや餅つき体験など ○ホームページを活用した郷土料理などの情報発信 ○高齢者同士による相互支援活動としての独居の高齢者を対象とした昼食会の開催（Ⅰ(2)③） ○給食における郷土料理や四季の行事食、旬の食材の利用提携 ○旬の料理教室、利用者への四季の行事食提供、食文化の伝承 ○とりめしなどの郷土料理や地場産品を使った料理メニューの提供	市・民 市 市・民 市 民 民



Ⅱ 食の体験から感謝の心を育てよう！

食の知識だけではなく、食に対する様々な体験を通した学習が大切であり、「見て」「さわって」「味わう」ことが大切です。そこから生産者の苦労を理解したり、食べ物に対する自然の恵みに感謝する心を育むことにつながります。

世界では多くの人々が飢餓や栄養不足に苦しんでいます。世界に通ずる「もったいない」の精神で、食事ができることへの感謝の心を育てましょう。

(1) 農業体験などから食のできる過程を学ぶ。

農業体験などから、私たちが普段食べている農畜産物のできる過程を学ぶことによって、食に対する興味を高めるとともに、食や生産者等に対する感謝の心を醸成することができます。また、自ら体験することによって、日頃から食べ物を無駄にしないという食の資源に対する意識を高めることにもつながります。

施 策	内 容	事業主体
①農業体験の推進	○グリーン・ツーリズムによる農業体験（修学旅行生受入れ）	市・民
	○児童生徒が総合学習で農業について学ぶ機会を設ける。	市・民
	○子育て支援センター（はみんぐ）の前庭に、地域高齢者ボランティア指導のもと、ジャガイモとミニトマトの作付、収穫（Ⅱ（3）①）	市・民
	○保育所における農業体験の実施（野菜を育て収穫して食べる）（Ⅱ（2）①）	市
	○幼稚園の園庭菜園での野菜づくりや収穫体験、野菜の生育観察、食事のしつけ（Ⅰ（2）②（3）②、Ⅱ（2）①）	市・民
	○稲作体験塾などの農業体験の実施	民



(2) 調理体験などから食の大切さを学ぶ。

調理体験などから、実際に様々な食材を使って栄養のあるものや美味しいものをつくることによって、食への関心を高めるとともに、食や生産者、料理を提供してくれる家族などに対する感謝の心を醸成することができます。

施 策	内 容	事業主体
①調理体験の推進	○放課後児童施設利用児童による調理実習	市
	○高校生や大学生による調理実習	市
	○小学校農業体験学習「収穫祭」における調理体験	市・民
	○保育所における農業体験の実施（野菜を育て収穫して食べる）（Ⅱ（１）①）	市
	○幼稚園の園庭菜園での野菜づくりや収穫体験、野菜の生育観察、食事のしつけ（Ⅰ（２）②（３）②、Ⅱ（１）①）	市・民
	○地場農産物等を使用した料理講習会等の開催（Ⅱ（３）①（３）②、Ⅲ（１）①、Ⅳ（１）①（２）①）	民
	○保育所、幼稚園、高校などでの食育の普及活動や収穫・調理体験（Ⅱ（３）①）	民
	○施設への調理員派遣による奉仕活動（Ⅱ（３）①） ○稲作体験塾による調理実習	民 民



(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。

食育に関わる様々な人から話を聞いたり、体験したりすることによって、食への関心を高め、食への理解を深めるとともに、食に関わる人への感謝の心を醸成することができます。

施 策	内 容	事業主体
①ボランティアや事業者などの専門的知識を有する人材を活かす	○子育て支援センター（はみんぐ）の前庭に、地域高齢者ボランティア指導のもと、ジャガイモとミニトマトの作付、収穫（Ⅱ（1）①）	市・民
	○栄養教諭による食に関する指導の推進（Ⅰ（1）②（2）②（3）②）	道・市
	○小学校農業体験学習における地域人材の活用（Ⅱ（3）②）	市・民
	○地場農産物等を使用した料理講習会等の開催（Ⅱ（2）①（3）②、Ⅲ（1）①、Ⅳ（1）①（2）①）	民
	○保育所、幼稚園、高校などでの食育の普及活動、調理体験（Ⅱ（2）①）	民
②食への関心を高める施策の推進	○施設への調理員派遣による奉仕活動（Ⅱ（2）①）	民
	○小学校農業体験学習における農産物の育成・栽培体験	市・民
	○各種講習会の開催（Ⅰ（2）①、Ⅲ（1）①）	市
	○小学校農業体験学習における地域人材の活用（Ⅱ（3）①）	市・民
	○地場の素材を活用した手作りおやつ教室	市
	○調理新聞や支部だよりの発刊による食育の普及活動（Ⅳ（1）①（2）①）	民
	○地場農産物等を使用した料理講習会等の開催（Ⅱ（2）①（3）①、Ⅲ（1）①、Ⅳ（1）①（2）①）	民



解 説

グリーン・ルネサンス推進事業

趣旨・目的

「地域に根ざし、暮らしに学ぶ（生活の場）」に基礎をおく教育プログラム」による農業の実体験活動を重視した「食農教育」を通して、児童の「豊かな心」「社会性」「主体性」を育み、子どもたちの将来にわたる生きる力につなげる。

学校教育の現状

現在、児童・生徒の規範意識や社会性の希薄化をはじめ、不登校問題、自立心や学ぶ意欲の低下、食生活や生活習慣の乱れなど、21世紀を担う子どもたちを取り巻く課題が深刻化し、社会全体に大きな影を落としている。

このため、学校現場においては、課題の解決に向けて「豊かな心の育成」「個に応じた教育」「授業の質的改善」等に様々な面から積極的に取り組み、一定の成果はあげているものの、さらに「生きる力」を育む新たな対応が求められている。

農業の教育的効果

①いのちについて学ぶ

農作物が成長していくことを実感させ、農作物が単なる食べ物ではなく、「生きるもの」であることを理解させることができる。さらに、人間は「生きるもの」であるところの食べ物により、日々いのちをつないでいることに気づかせ「いのちといのちの関わり合い」や「いのちの大切さ」について理解を深めさせることができる。

②共生や思いやり、環境について学ぶ

水田や畑は作物を育てる場であると同時に、多くの生き物が生まれ生活する場であることに気づかせ、人間が様々な生き物と共に生きることの大切さを理解させることができる。また、自分以外に様々な生き物のことを考えたり、思いやったりすることを通して、様々な生き物が共に生きることの大切さを学ぶことができる。

③ゆとりや持続性・耐性を育む

農作物を育てることは、すぐに結果の出ることではなく、数ヶ月にわたって世話を続け結果が出るものである。本来、教育にとって重要なことである「ゆとり」を持った取組が農業活動の中では可能であると考えられ、その中で意欲を持続させたり、つらい仕事に耐えたりすることなどを通して、持続性や耐性を育てることができるようになる。

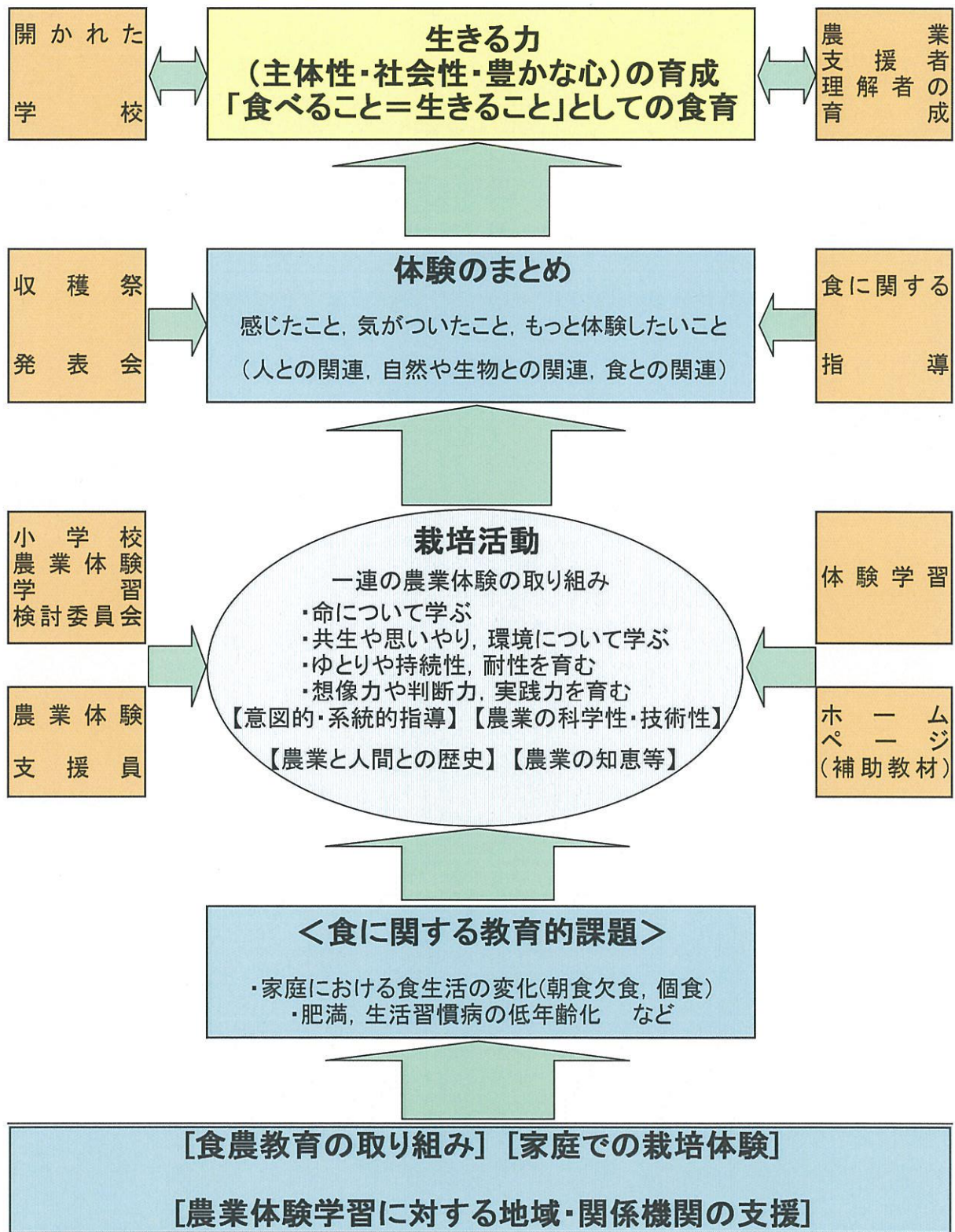
④想像力や判断力・実践力を育む

農業は自然が相手であり、一生懸命世話をしても天災によってその努力が踏みにじられたり、作物に良いことを考え、水や肥料をやり過ぎれば場合によっては枯れてしまうこともある。常に実になる将来を予測し、計画的に世話をしたり、不慮の自然現象を予測し、その対策を考え実行したりすることを通して、農業に必要な知識を習得させ、想像力や判断力、実践力を育むことができるようになる。

目 標

- (1) 農作業の実体験を通して、自然の係わり合いの複雑さについて理解し、他の生き物と共存することの大切さを理解することができるようにする。
- (2) 農作業の実体験を通して、食べるものの意味を理解し、生命の大切さを理解できるようにする。
- (3) 農業に必要な気候、土壌、生物等の基本的な知識を習得すると共に、将来を予測し、計画的に農業に取り組むことができるようにする。

美唄市立各小学校の農業体験学習全体像



Ⅲ 食の恵みで人と人をつなげよう！

地元でとれた新鮮で旬の農産物を、美味しいまま消費者に届けたり、できるだけ多く学校給食に使用します。また、それらを活用した加工品も加え、元気でいきいきとした人と人との交流を図り、地域の活性化につなげていきます。

(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。

食料自給率が「39%」(H25、カロリーベース)の日本では、食の外部化などに伴う家庭料理などの喪失などが懸念されています。こうした中で、今、あらためて食のあり方や生産者と消費者との関係が大切になってきています。地元でとれたばかりの旬の素材や新鮮なものを食べたり、生産者の顔が見える安全なものを食べることは、生産者と消費者との信頼関係を深め、お互いのつながりを深めていくことができます。

施 策	内 容	事業主体
①地産地消の推進	○地元産農産物を原料に作られた商品の普及と定着	市
	○農商工の関係者が連携した地元農産物を利用した加工商品づくりの推進と支援	市・民
	○米粉(パン・麺・菓子等)の普及啓発・利用促進(Ⅲ(1)②)	市・民
	○小学校農業体験学習を通じた地場産品への理解	市・民
	○各種講習会の開催(Ⅰ(2)①、Ⅱ(3)②)	市
	○学校給食における地場産品の積極的活用	市
	○美唄産米のおにぎりの販売	民
	○ハスカップジャムの加工体験、試食	民
	○栄養管理業務として、地場産の食材を使用し、栽培履歴、検査証等の提出で情報を記録(Ⅳ(1)①(2)①)	民
	○地場農産物等を使用した料理講習会等の開催(Ⅱ(2)①(3)①(3)②、Ⅳ(1)①(2)①)	民
	○農産物の直売(Ⅲ(2)①、Ⅳ(2)①(3)①)	民



施 策	内 容	事業主体
②地元でとれた新鮮な農畜産物の学校給食等での導入促進	○米飯給食や地産地消の推進（Ⅳ(1)①） ○米粉（パン・麺・菓子等）の普及啓発・利用促進（Ⅲ(1)①） ○保育所における減農薬米の使用（Ⅳ(1)①） ○小学校農業体験学習「収穫祭」での生產品の活用 ○小学校農業体験学習「シンポジウム」における体験学習の交流 ○施設における地場産農産物の利用	市 市・民 市 市・民 市・民 民



(2) 四季折々の食の恵みで、交流の輪を広げる。

地域では様々な団体や個人が食育に関わるイベント（事業）を行っています。広報紙や各会の会報などで情報発信されているほか、食育に関わるネットワーク組織などが作成する「食育カレンダー」もあります。食育に関わる幅広い取り組みを知ることで、市民運動としてさらに交流の輪を広げていきます。

また、地元ならではの四季折々の食の恵みを活かすなど、様々な交流やイベントなどを促進し、生産者と消費者の関係を深めるとともに、食を通じた交流の輪を広げていくことができます。

さらに、市内高校や市外の実習組織の活動、イベントなどを通じた連携も地域の取組みを活性化する方法として検討していきます。

施 策	内 容	事業主体
①交流やイベントの促進	○地場産品の試食などによる地域の食文化の継承。きなこづくりなどの体験活動	市・民
	○食のフリーマーケットの開催やハスカップによる取り組み、ホームページを活用した情報発信	市・民
	○小学校農業体験学習「収穫祭」による地域や関係機関との交流	市・民
	○生産者と消費者との交流会	民
	○農産物の直売（Ⅲ(1)①、Ⅳ(2)①(3)①)	民
	○JA祭などのイベントの開催（Ⅳ(1)①(3)①)	民
②各種団体等の連携の強化	○空知食育推進ネットワークとの情報交換やイベント連携 ○食育に関わるネットワーク活動の推進とさらなる連携の促進	道・市 市・民



IV 食の安全・安心の種をまこう！

「種をまく」というのは、食の安全に向けた様々な取り組みの種をまいて、育てていこうという意味です。この取り組みは、各団体などの食を通じた人づくりやネットワークづくりにも関係してくるものです。

(1) 食の安全に関心をもつ。

製造過程における異物混入や原料の消費期限切れなどにより、食品メーカーが商品回収を行う事例がいくつも発表されるなど、食に関わるニュースへも注意を払うことが必要となっています。消費者自ら食の安全をより一層意識して、生活していくことが求められています。

また、様々な機会を通じて情報を求めていくなど、積極的に状況を把握しようという姿勢を持つことも大切です。

施 策	内 容	事業主体
①食品の安全性等に対する啓発	○米飯給食や地産地消の推進（Ⅲ(1)②）	市
	○保育所における減農薬米の使用（Ⅲ(1)②）	市
	○学校給食における安全・安心な食材の使用、無低農薬野菜の利用・周知	市
	○地場農産物等を使用した料理講習会等の開催（Ⅱ(2)①(3)①(3)②、Ⅲ(1)①、Ⅳ(2)①）	民
	○栄養管理業務として、地場産の食材を使用し、栽培履歴、検査証等の提出で情報を記録（Ⅲ(1)①、Ⅳ(2)①）	民
	○調理新聞や支部だよりの発刊による食育の普及活動（Ⅱ(3)②、Ⅳ(2)①）	民
	○J A祭などのイベントの開催（Ⅲ(2)①、Ⅳ(3)①）	民



(2) 安全な食べ物を見分ける目をみがいていく。

食品には様々な情報が表示されています。使用原材料やアレルギーに関する表示などにも注意を払い、自分に合った食品の選択を行うなど、自ら考え、できるだけ正しい判断ができるようになることが大切です。

施 策	内 容	事業主体
①食品の安全性 などに対する 意識高揚	○小学校農業体験学習を通じた低農薬栽培の実習	市・民
	○地場農産物等を使用した料理講習会等の開催（Ⅱ(2)①(3)①(3)②、Ⅲ(1)①、Ⅳ(1)①)	民
	○栄養管理業務として、地場産の食材を使用し、栽培履歴、検査証等の提出で情報を記録（Ⅲ(1)①、Ⅳ(1)①)	民
	○調理新聞や支部だよりの発刊による食育の普及活動（Ⅱ(3)②、Ⅳ(1)①)	民
	○農産物の直売（Ⅲ(1)①(2)①、Ⅳ(3)①)	民

(3) 安全・安心な食材を消費者に届けていく。

地元食品に対する信頼や期待は非常に大きなものがあり、地元生産者もこうした期待に応える取り組みを高め、積極的な情報発信を行うとともに、市民や消費者の声を聴くなど双方の交流を深めながら、安全・安心な農畜産物等を消費者に届けていくことが求められています。

施 策	内 容	事業主体
①顔の見える安全な農畜産物の販売等促進	○YES!clean 農産物のPR	市
	○農産物の直売（Ⅲ(1)①(2)①、Ⅳ(2)①)	民
	○JA祭などのイベントの開催（Ⅲ(2)①、Ⅳ(1)①)	民
	○施設における安全な農畜産物の提供	民

第5章 目標値

美唄市の食育を推進していく上で、進捗状況や達成状況を把握していくため、第2次計画における主な指標を次のとおり設定します。 (H25年度：現状値、H32年度：目標値)

◇食育について関心がある人の割合
(市民アンケート調査)

平成25年度 100%
平成32年度 100%

◇ふれあいファーム登録数 (農政課調べ)

平成25年度 15団体
平成32年度 18団体以上

◇作物の栽培・収穫・調理・食べることを一貫的に取り組んでいる小学校の割合 (学務課調べ)

平成25年度 小学校100%
平成32年度 小学校100%

◇美唄産農産物を食べる人の割合
(市民アンケート調査)

平成25年度 95%
平成32年度 100%

◇北のクリーン農産物表示制度
(YES!clean 表示農産物) 登録集団数
(農政課調べ)

平成25年度 13団体
平成32年度 15団体以上

◇作物の栽培・収穫・調理又はお手伝い・食べることを一貫的に取り組んでいる市立幼稚園・市立保育所の割合
(学務課・子ども未来課調べ)

平成25年度 幼稚園100%
保育所100%
平成32年度 幼稚園100%
保育所100%

※ 保育所はへき地保育所を含みます。

◇学校給食における美唄産農産物 (生鮮野菜) の使用割合 (重量)
(学校給食センター調べ)

平成25年度 28%
平成32年度 30%以上

◇エコファーマー農家の割合 (販売農家数に対する割合) (農政課調べ)

平成25年度 31.3%
平成32年度 35.0%以上

平成26年度美唄尚栄高等学校農業クラブ食育研究班の活動内容

私達美唄尚栄高校農業クラブは、生産圃場0haという全国でも珍しい屋外での農場を一切持たない農業クラブです。農業の勉強は、ほぼ100%食品製造実習であり、本当の意味での原材料生産、そして命の大切さを学んでいません。

「農業クラブ員なのに、農業を知らないっておかしい!」。

農業クラブ副会長大坂君のそんな一言から食育専攻班を立ち上げ、地域交流しながら私達自身食育を学ぶこととなったのです。

何の技術も知識も無い私達がまず行ったことは、地域の協力を得ること。多方面に「食育のやり方教えて!」と触れ回りました。すると美唄市教育委員会の皆さん、北海道空知総合振興局農務課の皆さん、そして先ほどの大坂君の母校の美唄市立峰延小学校の児童のみんなが協力に名乗りを上げてくれたのです。地域に大切にされている学校、地域の優しさを実感しながら今年度のスローガンを、

スローガン

「人とのつながりを大切に、畑はないけどハートで勝負」

と設定。

活動目標を

活動目標

- ①自らを育むハート…視察や研修会への参加・実施・考察。
- ②共に育むハート…小学生と共に共学共栄していく活動の実施・考察。

と決めました。

それでは活動目標に沿って今年度の活動を報告します。

活動目標① 自らを育むハート、視察や研修会への参加・実施・考察。

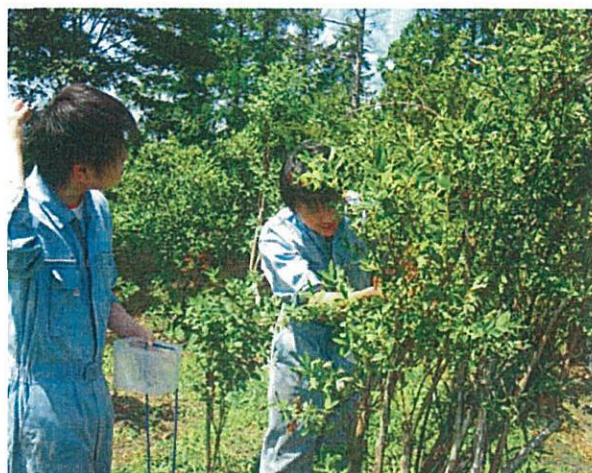
私達は、関係各位の協力を得ながら学習とスキルアップ。そして地域交流を兼ね一軒一軒訪ねたり電話連絡をしながら勉強会や視察を企画。

6月12日、美唄名物「中村のとりめし」を製造する「郷里の味なかむらえぶろん倶楽部」の皆さん、そして空知農業改良普及センターの寺田様を本校にお招きし「美唄の食文化にふれ、地域農業を学ぶ」〈図1〉と題して、グループディスカッションを行いました。美唄名物「とりめし」のルーツ、これまた美唄の主要作物、水稻とハスカップ栽培の現状などについて講義を受け、最後は「中村のとりめし」を食べながらフリーディスカッション、美唄の主要生産物の特徴を学びました。



〈図1：勉強会：地元食文化〉

7月19日には美唄市峰延地区の真野農園さんでハスカップ収穫実習を実施<図2>。高校入学後、初めて行う屋外でのフィールド実習を体験し、生産農家の大変さを体感することができました。



<図2：ハスカップ収穫実習>

7月24日にはセブンイレブンジャパンオペレーション本部北海道ゾーンマネージャー安部様を本校にお招きし「地産地消をはじめとする地域に密着した食の取り組み」と題して講義とディスカッションを実施しました<図3>。流通及び接客に関するノウハウ、ハスカップ加工の将来性について学んだのと同時にセブンイレブンで製造した美唄産ハスカップを使用したエクレアの試食をさせていただきました。



<図3：勉強会：地産地消>

8月26日には「現地視察研修」と題し近隣農家を視察<図4>。さらに「美唄市農協雪蔵工房」という米の貯蔵倉庫も視察。美唄市内のお米が一同に会する倉庫のダイナミックさに衝撃を受けると共に雪冷熱を使った室内温度調節システムも視察することができました。



<図4：現地視察研修>

活動目標② 共に育むハート、小学生と共に共学共栄していく活動の実施・考察。

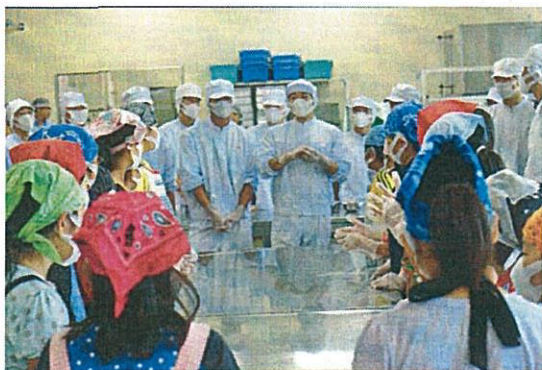
ここでのコンセプトを次の2つに設定。

活動2のコンセプト

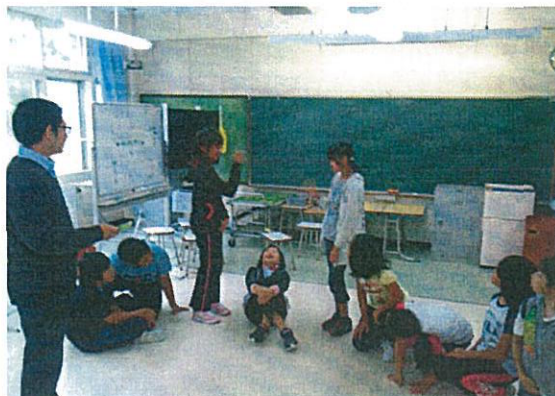
その1：活動目標①の各種勉強会を復習し、私達高校生が先生となり、小学生に食育を教える。

その2：対象を美唄市立峰延小学校4，5年生とする。

6月、第1回小学生との合同美唄食育学校を開校<図5>。入学証書の授与式から始まり、アイスブレイクでお互いの固さを取り、紙芝居やスライドなどで食育の大切さや美唄の食と農について講義することができました。



<図6：合同加工実習>



<図5：第1回美唄食育学校>

7月、私達が収穫した美唄産ハスカップを原材料に小学生と合同で、ハスカップジャムの製造実習<図6>を行いました。小学生にとっては初めて作るハスカップジャムに、試食では「おいしい!」、「あまーい!」といった感動の意見が連発しました。

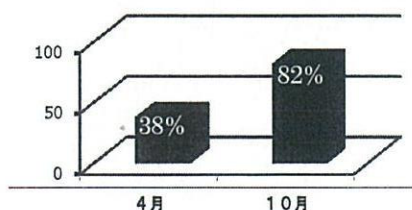
8月、「ひばい歌舞裸まつり」にて小学生と「合同販売会」を実施<図7>。一緒に作ったハスカップジャムを中心に協力して販売実習を行いました。はじめはなかなか「いらっしゃいませ」が言えなかった小学生も私達に触発され、言えるようになりハスカップジャムも見事に完売。製造から販売までのフードシステムの一端と一緒に学ぶことができました。



<図7：合同販売会>

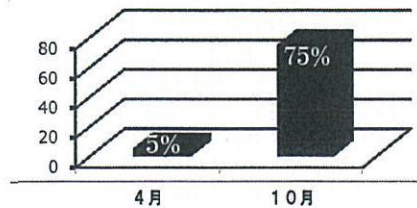
10月、今年度最後の美唄食育学校を敢行。地元の基幹農産物「米」の大切さを講義すると共に生産農家の大変さ生産だけでなく加工のプラントを経営する農家の紹介、農協のかかわりなどを紹介することができました。最後にはこの美唄食育学校校長大坂君の「食とは命を食べること、ということを忘れずに」という一言で、今年度の美唄食育学校を閉校することとなりました。

食育を通して農業に興味関心が持てたか（クラブ員アンケート）



<図8：クラブ員意識アンケート①>

6次産業を理解してるか（クラブ員アンケート）



<図9：クラブ員意識アンケート②>

私達の今年1年間の活動成果は、目標①の自らを育むハートについて各種講習会やディスカッション、視察研

修や農業体験を行ったことでアンケート結果<図8>からもわかるとおり、クラブ員の食や農業に対する興味関心が増す事となりました。さらに生産圃場を持たない私達は1次産業がなんたるかを体感できずにいましたが、このアンケート結果<図9>から1次産業の苦労は少なからず理解することができ6次産業の理解につながったと考察されます。

小学生アンケート:
食育が大切なわかった?



<図10：小学生アンケート>

連携してくださった農家・企業の本校への感想

- ・農業への興味・関心が高い
- ・聞く態度が良い
- ・「食育」という取り組みが良い
- ・今後継続してほしい
- ・地元の産業振興のために頑張してほしい

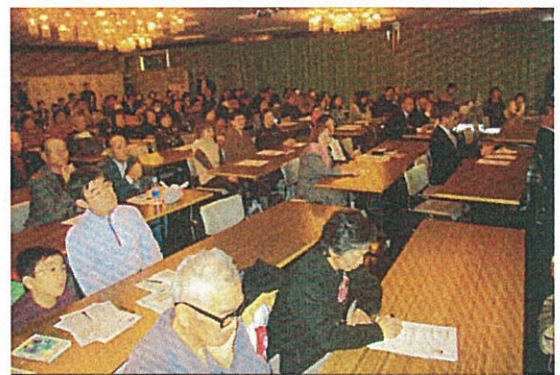
<図11：農家・企業アンケート>

目標②の共に育むハートについては、小学生を対象にしたアンケート<図10>から、約80%の児童が食育の大切さを理解する結果となりました。さらに農家の方々や企業さんからのアンケート<図11>から、私達の食育活動に対する理解を頂きまさに地域を農場とした食育活動に高い外部評価を頂きました。また児童からこんな手紙を頂きました。

小学生からのお礼の手紙

「尚栄高校のお兄さん、お姉さん方はとてもおもしろくて、勉強になりました。もっと一緒に食育したかったです。来年も来てくれますか？」

今年度の私達の活動は、本校のホームページや道庁ブログ、新聞各社、そして農業雑誌ニューカントリーなどに紹介される事となりました。この事で特に地元美唄市民の方々に認知され、来年度以降、活動への協力体制が拡大してくれれば、と考えています。また直接的には12月13日、「美唄市グリーンルネサンスシンポジウム」で<図12>活動報告をすることができ、そのときの市民アンケートでも私達の食育活動に対する高い評価をいただきました。



<図12：グリーンルネサンスシンポジウム>

今年度一度だけ、参考までに小学生だけでなく大人に対しての食育活動を実施しました。来年度はこの事を参考に対象を小学生だけに留めず、幼稚園、小学校、中学校、そして大人へと裾野を広げていき、多世代型の食育を考えています。

私達の活動は、美唄市教育委員会様や空知総合振興局様の全面バックアップのもと 峰延小学校の参加を得ることができ、さらに農協様、地元の農家の方々、企業の方々の協力を得て実施することができました。

私達のこれからの活動が、ゆくゆくは美唄だけでなく、広く全道・全国に発信できる高い可能性を秘めた食育専攻班であるようこれからも努力していきたいと考えています。

資 料

資料1	美唄市食育推進計画策定市民検討委員会等の経過……………	6 6
資料2	美唄市食育推進計画策定市民検討委員会委員名簿……………	6 7
資料3	美唄市食育推進計画策定市民検討委員会設置要綱……………	6 8
資料4	美唄市食育推進計画庁内検討委員会設置要綱……………	6 9
資料5	「ひばい食育ネットワーク」会則……………	7 0
資料6	用語解説……………	7 2

1 美唄市食育推進計画策定市民検討委員会等の経過

美唄市食育推進計画策定市民検討委員会

○第1回 平成27年4月28日(火)、ピパオイの里プラザ

- ・市長から委員へ委嘱状交付、
- ・正副委員長選出
前川委員長、佐々木副委員長を選出
- ・計画(案)内容の説明、・スケジュール確認、・質疑応答
- ・次回日程調整

○第2回 平成27年5月14日(木)、美唄市役所市長会議室

- ・事前の質問、意見等に対する回答・説明、・質疑応答
- ・計画(案)第1章～第3章の審議、
- ・第4章以降の説明

○第3回 平成27年6月16日(火)、ピパオイの里プラザ

- ・事前の質問、意見等に基づく修正点等の説明、質疑応答
- ・計画(案)第4章～審議
- ・提言取りまとめ～目標値設置について一部修正し決定
- ・提言を正副委員長へ委任

○市長への提言

平成27年6月17日(水) 美唄市長へ正副委員長から手交

この委員会は、会議時間を有効に活用することとし、次により会議内容の充実に努めました。

- ・各会議時の会議資料は事前送付としました。
- ・会議前でも資料内容等について質問・意見等の事前受付を行いました。
- ・事前の質問・意見に対して会議冒頭で回答・説明を行いました。

2 美唄市食育推進計画策定市民検討委員会委員名簿 (平成27年4月28日委嘱)

(役職は、委員委嘱時の各所属団体等内のもの、「ネット会員」は「びばい食育ネットワーク会員」の略)(敬称略)

No.	氏 名	所属団体等	役 職	要綱選出区分	
				所属 (3条1項)	形態 (3条2項)
1	佐々木 昇	美唄市農業協同組合	企画相談課 課長	農業団体	ネット会員
2	篠原 誠一	峰延農業協同組合	農業経営課 課長	農業団体	推薦
3	田村 秀二	美唄市農業協同組合青年部	部長	農業団体	推薦
4	太田 純慈	峰延農業協同組合青年部	部長	農業団体	ネット会員
5	川田 照子	美唄市農業協同組合女性部	部長	農業団体	推薦
6	酒巻 洋子	峰延農業協同組合女性部	副部長	農業団体	推薦
7	木村 京子	美唄消費者協会	副会長	消費者団体	推薦
8	川上 美樹	美唄市PTA連合会(市P連)	会長	学校保護者	推薦
9	土本 健太	美唄市社会福祉協議会	総務地域課 主事	福祉団体	推薦
10	山内 敦子	美唄市食生活改善推進員協議会	会長	市民団体	ネット会員
11	高橋 美代子	美唄市食生活改善推進員協議会	副会長	市民団体	ネット会員
12	古賀 典昭	農産物直売所びばま〜と	会計	市民団体	ネット会員
13	前川 和子	気ままな主婦の会	代表	市民団体	ネット会員
14	山田 道康	美唄青年会議所	煌くLOM運営 委員長	市民団体	ネット会員
15	砂長谷 真弓	北海道全調理師会美唄支部		市民団体	推薦
16	宮崎 絵美佳	美唄栄養士会		市民団体	推薦
17	大町 一成	個人		市民参加	ネット会員
18	久保田 和男	個人		市民参加	ネット会員
19	伊藤 隆史	個人		市民参加	ネット会員

3 美唄市食育推進計画策定市民検討委員会設置要綱

(平成26年12月26日庁達第42号)

(設置)

第1条 美唄市食育推進計画(第2次)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(第2次)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) 農業団体関係者
 - (2) 消費者団体関係者
 - (3) 保育所・幼稚園・小中学校の保護者
 - (4) 福祉団体関係者
 - (5) 市民団体関係者
 - (6) 前各号の関係者等以外の市民
- 2 前項により委嘱する委員は、美唄市の食育推進に取り組む連携組織の構成員で前項各号のいずれかに該当する者又は前項第1号から第5号までの関係団体から推薦を受けた者のうちから委嘱するものとする。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 委員長は、検討委員会を代表し、会務を総括する。
- 6 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、美唄市経済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26年12月26日から施行する。

4 美唄市食育推進計画庁内検討委員会設置要綱

(平成26年11月1日庁達第36号の2)

(設置)

第1条 美唄市食育推進計画(以下「推進計画」という。)の策定に関し必要な事項を調査検討するため、美唄市食育推進計画庁内検討委員会(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する。

- (1) 現推進計画の検証、評価に関する事項
- (2) 次期推進計画の策定に関する事項
- (3) その他必要な事項

(組織)

第3条 検討委員会は、別表に掲げる者をもって構成する。

2 検討委員会に委員長及び副委員長を置く。

3 委員長は農政課長をもって充て、副委員長は各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、委員長が議長となる。

2 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 検討委員会の庶務は、経済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26年11月1日から施行する。

別表(第3条関係)

所属	職名
保健福祉部	こども未来課長、同課こども未来グループ主査、健康推進課長、同課健康推進グループ主査
教育委員会	学務課長、同課指導室長、同課学校教育グループ主幹、学務課学校給食センター所長、同センター主査、生涯学習課長、同課生涯学習グループ主幹
経済部	商工観光課長、同課商工観光グループ主幹、農政課長、同課農政グループ主幹

※ この資料での別表は、要綱の正式な表示ではなく、簡略化した表示としています。

5 「びばい食育ネットワーク」会則

(趣旨)

第1条 美唄市食育推進計画に基づき美唄市の食育の推進を図るため、びばい食育ネットワーク（以下、「ネットワーク」といいます。）を組織します。

(活動)

第2条 ネットワークは、次に掲げる事項について情報交換や協議を行い、美唄市の地域特性を踏まえつつ、市民運動として食育の展開を図るものとします。

- (1) 美唄市の食育を推進するための諸活動
- (2) その他必要な事項

(構成員・役職)

第3条

1 ネットワークは、次に掲げる食育の推進に関わる団体、市民グループなどの構成員又は個人で本会の趣旨に賛同する方々で構成します。

- (1) 農業団体関係者
- (2) 消費者団体関係者
- (3) 保育所・幼稚園・小中学校の保護者等
- (4) 福祉団体関係者
- (5) 市民団体関係者
- (6) 行政関係者
- (7) 参加を希望する個人

2 ネットワークには構成員の互選により、会長1名、副会長2名、幹事4名及び会計1名を置きます。会長は、ネットワークを代表し、会務を総括します。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代理します。

4 幹事は、会長、副会長を補佐し、会務を処理します。

5 会計は、会長の指示を受けネットワークの経理の事務を行ないます。

(任期)

第4条

1 役員の任期は、4月1日から翌々年3月31日までの2年間とし、補欠役員の任期は、前任者の残任期間とします。ただし、次期役員の選出前に任期限が到来した場合は、次期役員選出まで引き続きその任に当たるものとします。

2 役員の就任について、再任を妨げません。

(会議)

第5条

- 1 ネットワークの会議は、必要に応じて会長が招集し、その議長となります。
- 2 ネットワークの会議は、原則として公開するものとします。ただし、ネットワークの決定により、会議の全部又は一部を非公開とすることができます。
- 3 会長は、必要に応じ、会議に構成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ます。

(予算)

第6条

- 1 ネットワークの予算年度は、4月1日に始まり、翌年3月31日を終わりとします。
- 2 ネットワークの予算は、会費その他の収入をもってあてるものとし、徴収方法等は会長が第5条の会議に諮って定めます。

(庶務)

第7条 ネットワークの庶務は、会長の指名を受けた団体又は個人が行うものとします。

(補則)

第8条 この会則に定めるもののほか、ネットワークの運営に関し必要な事項は、会長が第5条の会議に諮って定めます。

附 則

この会則は、平成22年11月29日から施行します。

(中略)

附 則

この会則は、平成25年5月15日から施行します。



6 用語解説

用語	用語の意味
あ行	
アンテナショップ (P. 09 ほか)	企業や自治体などが自社や当該地域の製品の紹介や消費者の反応を見ることを目的として開設する店舗のこと
YES!clean (イエス・クリーン) (P. 28 ほか)	<正式名称>「北のクリーン農産物表示制度」(本書P. 73) により認証された作物の愛称。認定内容に基づきこの名称を表示して流通、販売することができる。 
イネ科雑草 (P. 28)	稲のように細長い葉を持った雑草で、植物分類上のイネ科に属す。葉脈が平行。
インターネット (P. 38 ほか)	インターネット (Internet) は、インターネット・プロトコル技術を利用してコンピュータネットワーク間の相互接続を行うことにより実現される、コンピュータネットワークを節点とする巨視的なネットワークを指す用語。
栄養教諭 (P. 11 ほか)	小学校、中学校、高等学校、中等教育学校、特別支援学校に置かれ、児童生徒の栄養の指導および管理を担当する教育職員。食生活の多様化に対応し、学校における食に関する指導を推進するため、学校教育法の改正により平成 17 年に創設された。食に関する指導、学校給食の管理を職務とし、都道府県教育委員会の判断によって配置される。
エコファーマー (P. 14 ほか)	「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。
NPO (P. 39)	「Nonprofit Organization」又は「Not-for-Profit Organization」の略で、広義では非営利団体のこと。狭義では、非営利での社会貢献活動や慈善活動を行う市民団体のこと。最狭義では、特定非営利活動促進法(平成 10 年法律第 7 号)により法人格を得た団体(特定非営利活動法人)のことを指す。

か行

外食 (P. 18 ほか)	食堂やレストラン等へ出かけて食事をすることをいう。家庭で素材から調理したものを食べることをいう「肉食（ないしょく、うちしょく）」の対語。
化学合成農薬 (P. 28 ほか)	農薬とは、農薬取締法において「農作物を害する菌、線虫、だに、昆虫、ねずみその他の動植物又はウイルスの防除に用いられる殺菌剤、殺虫剤その他の薬剤及び農作物等の生理機能の増進又は抑制に用いられる植物成長調整剤、発芽抑制剤その他の薬剤をいう。」とされ、病害虫を防除するための「天敵」も農薬とみなされる。これらのうち科学的に合成されたものをいう。他に生物農薬などがある。
化学肥料 (P. 28 ほか)	肥料のうち化学的に合成されたものをいい、化学合成とは科学的手段によって化合物及び元素を構造の新たな物質に変化させることをいう。
過剰除去 (P. 19)	農林水産省食品ロス調査において、調理の際の可食部分までの除去により廃棄されるもののこと。
環境保全型農業 (P. 15 ほか)	農薬や化学肥料の使用を抑え、自然生態系本来の力を利用して行う農業。農業のもつ物質循環機能を生かし環境と調和した持続可能な農業生産
乾田播種早期湛水直播方式 (P. 28)	米の栽培方式で、直接水田に種をまいて栽培する「直播（ちよくはん）栽培」方式の一つ。安定的な収量が確保できる直播栽培の確立を目指して、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。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。
北のクリーン農産物表示制度（P. 14 ほか）	北海道全体で取り組んできた「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として道立農業試験場等が「クリーン農業技術」を開発・改良。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。
共食 (P. 16 ほか)	食事を一人で食べるのではなく、家族や友人、職場の人や地域の人など、誰かと共に食べること。

さ行

商標登録 (P. 28)	特許庁が行う商標権発生までの行政手続のこと。特許庁へ商標登録出願（申請）をした後、登録要件を満たしているか否かの審査を経て、商標原簿へ商標権の設定登録をされることで、商標権が発生する。（商標権が発生した商標は「登録商標」という。）
情報リテラシー (P. 34)	狭義には情報機器の操作能力などをいうが、広義では「情報を活用する創造的能力」のことを指し、情報手段の特性の理解と目的に応じた適切な選択、情報の収集・判断・評価・発信の能力、情報および情報手段・情報技術の役割や影響に対する理解など、“情報の取り扱い”に関する広範囲な知識と能力のことをいう。
食育カレンダー (P. 08 ほか)	「ひばい食育ネットワーク」が、各団体の取り組みや各分野、各場面で実施される食育に関わる取り組みを、日順でカレンダー風に掲載した資料。全国各地域や企業などで同様に名をつけて作成している例も多い。
食育ソムリエ (P. 38)	社団法人J A総合研究所が認定する資格のこと。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的としている。
食育白書 (P. 16)	食育基本法（平成17年法律第63号）第15条に規定する「食育の推進に関して講じた施策に関する報告書」であり、政府が毎年国会に提出しなければならないとされているもの。
食事バランスガイド (P. 11 ほか)	厚生労働省と農林水産省が共同で検討を進め、1日に、「何を」、「どれだけ」食べたらよいかを考える際の参考となるよう、食事の望ましい組み合わせとおおよその量をイラストでわかりやすく示したもの。健康で豊かな食生活の実現を目的に策定された「食生活指針」（平成12年3月）を具体的に行動に結びつけるものとして、平成17年6月に決定。
食生活改善推進員 (P. 09 ほか)	正しい知識と技術を持って、自らよりよい健康生活の実践者となり、その上で地域の実情に即した効果的な手段で「私たちの健康は私たちの手で」の精神にのっとり、住民参加を促し、継続的に食生活改善を中心とする組織的な活動を進めているボランティアのこと。平成16年4月に全国食生活改善推進員団体連絡協議会で「食育宣言」を行い、食育アドバイザーとして全国で活動している。
食物繊維 (P. 32)	人の消化酵素で消化されない食品中の難消化性成分の総体。腸内の有害物質やコレステロールなどの排出を助けたり、便通を改善させるなど体内でいろいろな働きをするため、第6の栄養素といわれている。玄米などの穀類、いも、こんにゃく、野菜、果物、海藻類などに多く含まれる。

食の外部化 (P. 25 ほか)	女性の社会進出や単身世帯の増加、高齢化の進行、生活スタイルの多様化等を背景に、家庭内で行われていた調理や食事を家庭外に依存するようになること。これに伴い、食品産業においても、食料消費形態の変化に対応した調理食品やそう菜、弁当といった「中食」の提供や市場の開拓等に進展が見られ、こうした動向も含めて、「食の外部化、サービス化」という場合もある。
食品リサイクル法 (P. 16)	正式名称を「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」(平成 12 年法律第 116 号)といい、食品循環資源の再生利用並びに食品廃棄物等の発生の抑制及び減量に関し基本的な事項を定めるとともに、食品関連事業者による食品循環資源の再生利用を促進するための措置を講ずることにより、食品に係る資源の有効な利用の確保及び食品に係る廃棄物の排出の抑制を図るとともに、食品の製造等の事業の健全な発展を促進し、もって生活環境の保全及び国民経済の健全な発展に寄与することを目的としている法律。
食品ロス (P. 01 ほか)	農林水産省食品ロス調査において、いわゆる「食べ残し」のほか、賞味期限切れや腐って捨てたもの・部分「直接廃棄」、調理の際の可食部分までの除去「過剰除去」を合わせたもの。本来は食べられるはず、あるいは食べることが可能であったのに廃棄される食品をいう。
水稻直播栽培 (P. 28)	水稻(お米)の栽培で、温床で種が発芽し苗となった状態で水田に移植(田植え作業)を行う栽培方法を「移植栽培」といい、これに対して温床を利用せず、水田に直接種を播いて発芽させそのまま水田で栽培する方法を「直播栽培」という。 温床設備、田植機を必要としないことや移植作業が無いことなどから、省力化・コスト削減の効果が期待される。美唄市では、昭和 63 年設立の「美唄市水稻直播研究会」が、直播栽培の技術課題の解決や技術確立、専用機械の改良などの取り組みを行っている。
生物多様性 (P. 28)	遺伝子・生物種・生態系それぞれのレベルで多様な生物が存在していること。これを地球規模で保全するため、平成 4 年に生物多様性条約が採択されている。
ソーシャルネットワーク (P. 38)	個人間のコミュニケーションを促進し、社会的なネットワークの構築を支援する、インターネットを利用したサービスのこと。趣味、職業、居住地域などを同じくする個人同士のコミュニティーを容易に構築できる場を提供している。
そらち DE い〜ね (P. 31)	空知管内の農業・農村体験の受入組織などが結集し、都市と農村の交流促進を目的に設立された団体。主に修学旅行生の農業体験、民泊などを市町村エリアを超えて連携し受け入れている。美唄市からは「美唄グリーン・ツーリズム研究会」が、他に「滝川グリーン・ツーリズム研究会」、「ゆにつ人倶楽部」(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 5 組織が参加している。

た行

知育 (P. 01)	徳育・体育に対して、知識の習得によって知能を高めることを目的とする教育。
直接廃棄 (P. 19)	農林水産省の食品ロス調査において、賞味期限切れや腐って食品やその部分を捨てること。
ツイッター (P. 38)	「ツイート」と称される 140 文字以内の短文の投稿を共有するウェブ上の情報サービス。アメリカ合衆国カリフォルニア州サンフランシスコに本社を置く Twitter 社が運営する。
徳育 (P. 01)	人間としての心情や道徳的な意識を養うための教育。体育・知育と並び教育の重要な一側面をなす。
特定健康診査 (特定健診) (P. 20 ほか)	メタボリックシンドロームに着目して、糖尿病・脂質異常症・高血圧などのリスクの有無を検査し、これらの発症と重症化を予防するための健診。40～74 歳の医療保険に加入されている方に対して平成 20 年度から行われており、健診結果に基づき、特定保健指導が行われる。
特定保健指導 (P. 20)	特定健診の結果から、生活習慣病の発症リスクが高く、生活習慣の改善による生活習慣病の予防効果が多く期待できる方に対して、保健師・管理栄養士等が対象者に合わせた実践的なアドバイス等を行うこと。リスクの程度に応じて、保健指導レベル（積極的支援・動機づけ支援・情報提供）を決定し、実施される。
特別栽培農産物 (P. 26)	農林水産省が定めた「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に従って生産された、化学合成農薬および化学肥料の窒素成分を慣行レベルの 5 割以上削減して生産した農産物のこと。対象農産物は国産・輸入を問わず、野菜、果実、穀類、豆類、茶等であり、米については特に特別栽培米と呼ばれる。減ずる対象となる化学合成農薬からは有機農産物 JAS 規格で認められている農薬（例：フェロモン剤等）は除かれている。
土地利用型農業 (P. 29)	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）をいう。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う。

な行

中食 (P. 16 ほか)	手を加えなくても食事として食べられる状態に調理された食品を、家庭などに持ち帰って利用する食事形態で、内食（家庭で料理したものを家庭で消費）と外食（家庭外で調理されたものを家庭外で消費）の中間に位置する概念。
軟白長葱 (P. 28)	様々な資材等を用いて遮光し、軟白部分を確保する方法で栽培した長ネぎのこと。普通のねぎに比べ白い部分が長く、とても柔らかく食感がよく、葉の部分も甘みが多いといわれる。遮光資材は土寄せ、ビニール被膜を用いる方法などがあるが、美唄ではもみ殻も活用されている。
日本型食生活 (P. 16 ほか)	米、魚、野菜、大豆を中心とした伝統的な食生活のパターンに、肉類、牛乳・乳製品、油脂、果物などが加わって、多様性があり、栄養バランスのとれた健康的で豊かな食生活のこと。その内容は、欧米に比べて「熱量水準が体位・体格から見てほぼ満足すべき水準に達しており、たんぱく質、脂質、炭水化物の組み合わせバランスがとれていること、食品の種類に多様性があり、たんぱく質の中では、植物性たんぱく質が多く、水産物の割合が高い」という特徴がある。
農業改良普及センター (P. 31 ほか)	北海道の出先機関で、農業の専門技術者（普及指導員）が活動している組織のこと。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る。美唄市は、岩見沢市に事務所を置く「空知農業改良普及センター」の管轄となっている。
農商工連携 (P. 30)	農山漁村が有する地域の特色ある農林水産物、美しい景観など、長い歴史の中で培ってきた貴重な資源を有効に活用するため、農林漁業者と商工業者がお互いの「技術」や「ノウハウ」を持ち寄って、新しい商品やサービスの開発・提供、販路の拡大などに取り組むこと。

は行

発芽大豆 (P. 30)	発芽した大豆は、種子中の酵素がでん粉とたんぱく質を分解し、有効ビタミンや鉄の増加が起きる。さらに、消化率が高まり、たんぱく質の構造が変わり、必須アミノ酸の割合が増えることにより、たんぱく質の栄養価が改善されるなど、未発芽大豆以上に栄養面で注目されている。
販売農家 (P. 60)	調査基準日の2月1日現在の経営耕地面積が30アール以上の農業を営む世帯または経営耕地面積が30アール未満であっても調査期日前1年間の農産物販売金額が50万円以上の農業を営む世帯。

パブリックコメント (P. 06)	公的な機関が規則あるいは命令などの類のものを制定しようとするときに、広く公に(＝パブリック)に、意見・情報・改善案など(＝コメント)を求める手続をいう。公的な機関が規則などを定める前に、その影響が及ぶ対象者などの意見を事前に聴取し、その結果を反映させることによって、よりよい行政を目指すものである。通称パブコメ。
美唄市グリーンアスパラ生産組合 (P. 29)	美唄市農協傘下の作物別生産組織のひとつ。グリーンアスパラ生産者が参加している。本州先進地の栽培技術を全道に先駆けて導入するなど積極的に活動している。
肥満傾向児 (P. 01)	「肥満傾向児」は、性別・年齢別・身長別標準体重から肥満度を求め、肥満度が20%以上の者。文部科学省実施の「学校保健統計調査」結果として毎年公表されている。 $\text{肥満度} = (\text{実測体重} - \text{身長別標準体重}) / \text{身長別標準体重} \times 100 (\%)$
ふれあいファーム (P. 14 ほか)	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との語らいを通し、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た農場。平成9年に始まり、全道で約800戸の農場が登録している。
ホクレン夢大賞 (P. 28)	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・支援した制度。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した。美唄関係では、第3回農業者部門・大賞「美唄市水稻直播研究会」、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。
北海道フードマイスター (P. 38)	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。北海道の第1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的とする。

ま行

メール(電子メール) (P. 38)	インターネットを経由してメッセージをやり取りするシステムのことをいい、「e-mail」とも、単に「メール」とも呼ばれる。コンピュータや携帯電話等を用いて送受信する。多様な端末の普及により日常生活に密着したものとなっている。
メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)(P. 20 ほか)	内臓脂肪型肥満に加えて、高血糖・高血圧・脂質異常のうちいずれか2つ以上を併せ持った状態。食事や運動などの、生活習慣を見直すことで予防・改善できる。

や行

野菜ソムリエ (P. 38)	「日本ベジタブル&フルーツマイスター協会」が認定する資格で、一般的に「野菜ソムリエ」と呼ばれるが、正式名称は「ベジタブル&フルーツマイスター」といい、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的とする。
ユネスコ無形文化遺産 (P. 32)	芸能や伝統工芸技術などの形のない文化であって、土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているもののことで、ユネスコ（国際連合教育科学文化機関）が、「無形文化遺産の保護に関する条約」登録するもの。日本からは「歌舞伎」「能楽」など 21 件が既に登録されている。

ら行

立茎栽培 (P. 29)	アスパラガスを長期にわたって収穫うる栽培方法。通常の栽培方法は、40 日前後（6 月中旬）で収穫が終わるが、立茎栽培は、60 日前後（7 月中旬）まで収穫できる。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るが、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る。
輪作体系 (P. 29)	農業の手法の 1 つで、同じ土地に別の性質のいくつかの種類の農作物を何年かに 1 回のサイクルで作っていく方法。栽培する作物を周期的に変えることで土壌の栄養バランスが取れ、収穫量・品質が向上し、連作での病原体・害虫などによる収穫量・品質の低下の問題を防ぐ効果がある。
連作障害 (P. 29)	毎年、同じ場所に同じ野菜（あるいは同じ科の野菜）を栽培することを連作といい、これによりその野菜を冒す病原菌や有害線虫が多くなったり、土壌の中の養分が不足するなど、野菜の生育が悪くなることをいう。特にナス科やウリ科、マメ科、アブラナ科の野菜は連作障害を起こしやすい。
6次産業化 (P. 30)	農林水産業の生産（第 1 次産業）、食品加工（第 2 次産業）、流通販売・情報サービス（第 3 次産業）の一体化を推進して、地域に新たな食農ビジネスを創出しようとする取り組み。

「美唄市食育推進計画（第2次）」

平成27年10月策定

美唄市

