

# 【第2次】大潟村 食農推進プラン

【大潟村食育推進計画】

秋田県大潟村



# 目次

## 第1章 計画の基本的な考え方

- 1. 計画の趣旨…………… 1
- 2. 食育の定義…………… 1
- 3. 計画の位置づけ…………… 2
- 4. 計画の期間…………… 2

## 第2章 大潟村の食と農をめぐる現状と課題

- 1. 大潟村の食と農をめぐる現状と課題
  - (1) 大潟村における農業生産 …… 3
  - (2) 食をめぐる社会情勢の変化 …… 5
  - (3) 食生活の健康への影響 …… 7
  - (4) 地産地消の推進 …… 14
  - (5) 食文化の伝承 …… 17
- 2. 大潟村における食と農の取り組み
  - (1) 農業分野 …… 18
  - (2) 保健・福祉分野 …… 19
  - (3) 教育分野 …… 21

## 第3章 前計画の評価

- 1. 前計画の目標数値と達成状況…………… 22

## 第4章 食農推進のための施策の展開

1. 食と農の目標	24
2. 目標実現のための基本方針	24
3. 食農推進のための取り組み	
(1) 重点的取り組み	25
(2) ライフステージに沿った取り組み	26
(3) 大潟村の主な指標（数値指標）	28

## 第5章 食と農の推進体制

1. 食と農を推進するための役割分担	
(1) 家庭の役割	30
(2) 保育園・幼稚園・学校の役割	30
(3) 地域の役割	31
(4) 事業者の役割	31
(5) 行政の役割	31
2. 推進体制の設置及び整備	
(1) 推進体制	32
(2) 進捗管理	32



# 第1章 計画の基本的な考え方

## 1. 計画の趣旨

我が国は近年、急速な経済発展に伴って、核家族化、個人の価値観やライフスタイルの多様化など私たちの食を取り巻く環境は大きく変化しています。食生活においては、食べたいものが、いつでも、どこでも食べられる飽食の時代になり、物質的には豊かである一方で食生活の乱れや栄養摂取の偏りから肥満や生活習慣病の増加が問題となっています。また、食文化の喪失、さらには環境との関連や「食」の安全性問題、海外への食料依存など様々な問題が生じているのが現状です。

大潟村では、平成21年度に「大潟村総合村づくり計画」、平成22年度に「大潟村農業チャレンジプラン」、平成26年度に「大潟村子ども・子育て支援事業計画」、平成27年度に「大潟村健康づくり行動計画」を策定し、村づくり、教育、健康、農業など各方面から食育の推進を展開してきました。また、平成24年2月には「大潟村食農推進プラン（大潟村食育推進計画）」を策定し、改めて食育を推進してきましたが、依然として課題が残ります。食が人の生命と健康の根源をなすものであることを再認識し、村民一人ひとりが健康の維持・増進ができるように食生活を改善し、健康寿命の延伸につながる取組や、食の安全性を確かめることが出来るような知識や技能を身につけていくことが今後ますます重要です。また、多様な暮らしに対応した食育の推進、安全・安心な農作物の生産から流通、加工、消費まで総合的な地産地消の推進に積極的に取り組んでいくことが求められています。

こうしたことから、大潟村における食育つまり食と農の基本方針を明らかにし、大潟村の全ての人々が生涯にわたって健康でこころ豊かに生活できるように、食と農の推進を総合的かつ計画的に連携を図りながら推進するため、「第2次大潟村食農推進プラン（大潟村食育推進計画）」を策定するものです。

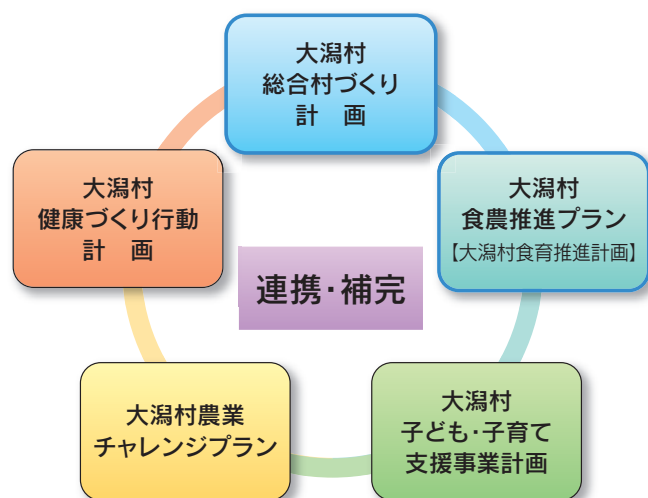
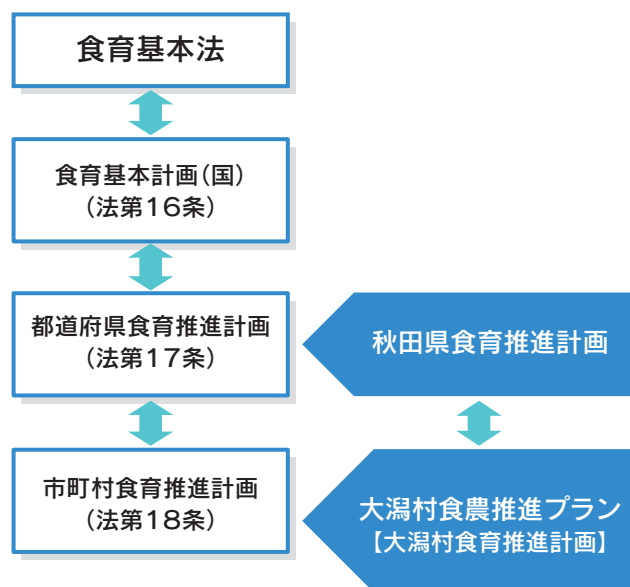
## 2. 食育の定義

食育基本法における食育とは「「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること」を指します。

人々の生命と健康、豊かな生活を支える「食と農」は食料生産に大きな役割を担う本村において、とりわけ重要なテーマであり、村民一人ひとりが将来にわたり主体的に取り組みを進めていくことが大切です。

### 3. 計画の位置づけ

本計画は食育基本法（平成17年7月施行）第18条に基づく市町村食育推進計画として位置づけるとともに、上位計画である大潟村総合村づくり計画をはじめとする村の各種計画や国・県の食育関連計画との整合性を図りつつ、食育を総合的かつ計画的に推進するための行動計画とします。



### 4. 計画の期間

本計画の期間は平成29年度から平成33年度までの5カ年とします。ただし、社会情勢の変化や計画の進捗状況により、必要に応じて見直しを行います。

H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33
第1次計画					第2次計画				

## 第2章 大潟村の食と農をめぐる現状と課題

### 1. 大潟村の食と農をめぐる現状と課題

#### (1) 大潟村における農業生産

日本の食糧不足を改善するために八郎潟国営干拓事業が行われ、食糧生産基地として1964年に大潟村が誕生し、「干拓してできた大地に、日本農業のモデルとなるような生産性及び所得水準の高い農業経営を確立して、豊かで住みよい近代的な農村をつくる」ことを目的に、当時全国38都道府県から589名が入植し大規模な農業が行われてきました。

現在は、作付面積及び農業産出額で9割以上を占める稲作を主体に、畑作では大豆・麦類をはじめとしてメロン・南瓜等による土地利用型の田畑複合経営と、野菜・花き等を組み合わせた複合経営が行われています。更に、現在は有機農法や減農薬・減化学肥料農法など環境に配慮した「環境創造型農業」を展開し、消費者の視点に立った安全・安心な農作物の生産に積極的に取り組んでいます。

恵まれた自然環境と肥沃な農地や高い技術力、向上心旺盛な人材など豊かな資源を生かしながら、多様な用途・需要に対応した生産拡大と付加価値を高める農業経営により、日本農業のモデルとなる生産性と所得水準を両立し、安定的に安全な農産物を供給すること、すなわち安全安心な食料生産基地として発展し続け、生産、流通、販売、消費、食品加工製造の多岐にわたる、本村の農業を改めて認識し、連携した食育を推進していくことが重要となります。



## ◆農業生産の状況【農作物の作付面積・単収】

〔単位：ha・kg/10a〕

西暦 元号	水 稲	麦 類		豆 類		野菜類 他	畑作計	総 計	備 考
		大 麦	小 麦	大 豆	小 豆				
1975	5,185	－	937	3	－	27	967	6,152	田畑複合経営の開始
昭和50	530	－	251	130	－	－	－	－	
1980	4,652	37	3,317	482	424	234	4,494	9,146	S53年以降畑作の転作扱い 面積が段階的に拡大
昭和55	581	287	303	166	11	－	－	－	
1985	5,957	815	1,495	791	356	229	3,686	9,643	
昭和60	590	513	344	204	150	－	－	－	
1990	6,634	1,566	230	1,193	363	161	3,513	10,147	
平成2	572	459	442	194	122	－	－	－	
1995	8,445	16	14	123	5	75	233	8,678	
平成7	527	420	350	184	20	－	－	－	
2000	8,582	123	20	486	2	52	683	9,265	
平成12	534	436	312	269	102	－	－	－	
2005	8,394	1	73	389	2	42	507	8,901	
平成17	592	430	373	210	180	－	－	－	
2007	8,346	15	62	328	2	42	449	8,795	
平成19	582	325	436	210	180	－	－	－	
2008	8,192	10	62	599	2	39	712	8,904	
平成20	606	444	445	200	180	－	－	－	
2009	8,299	－	229	603	－	33	865	9,164	
平成21	599	－	480	120	－	－	－	－	
2010	8,297	－	88	347	－	26	461	8,758	
平成22	529	－	448	140	－	－	－	－	
2011	8,447	－	64	471	－	25	560	9,007	
平成23	586	－	318	123	－	－	－	－	
2012	8,510	－	47	383	2	21	453	8,963	
平成24	587	－	408	188	180	－	－	－	
2013	8,517	－	50	318	3	20	391	8,908	
平成25	583	－	420	157	180	－	－	－	
2014	8,447	－	57	367	1	20	445	8,892	
平成26	600	－	400	158	180	－	－	－	

※①上段：作付面積(ha)、下段：10aあたり単収

②作付面積および畑作物の単収：JA大潟村営農支援課調査。水稲単収：農林水産省統計部「作物統計調査」。

表－1 農業生産の状況「JA大潟村営農支援課調査より」

## (2) 食をめぐる社会情勢の変化

### ① 大潟村における世帯構造

全国的に核家族化の進行や単独世帯の増加が進んでいる中、大潟村は核家族世帯よりもその他の親族世帯、いわゆる拡大家族が多くを占め、全体の44.9%と秋田県よりも25.5%も高くなっています。しかし、村においても、平成17年と比べると単独世帯が4.0%増加し、社会情勢の変化も避けられない状況となっています。

村は、単独世帯が増加傾向にあります。全国平均や秋田県平均よりも拡大家族が多いという特徴を活かし、家族みんなで食卓を囲む機会を増やしていくことが重要となってきます。

#### ◆世帯の家族類型別一般世帯数

	秋 田 県				大 潟 村			
	平成17年		平成27年		平成17年		平成27年	
	世帯数	割合	世帯数	割合	世帯数	割合	世帯数	割合
核 家 族 世 帯	200,872	51.3%	201,267	52.0%	321	41.2%	316	39.9%
その他の親族世帯 (うち3世代世帯)	100,297 (75,508)	25.6% (19.2%)	75,045 -	19.4% -	374 (312)	47.9% (40%)	356 -	44.9% -
非 親 族 家 族	1,080	0.3%	2,059	0.5%	1	0.1%	3	0.4%
単 独 家 族	89,027	22.8%	108,141	27.9%	84	10.8%	117	14.8%
合 計	391,276	100%	387,392	100%	780	100%	792	100%

表-2 世帯の家族類型別一般世帯数「総務省 平成17年・平成27年国勢調査より」

(注) 核家族世帯：夫婦のみ、夫婦と子、父と子、母と子  
 非親族家族：2人以上の世帯員からなり、世帯主と親族関係にない人がいる世帯  
 単独家族：世帯人員が1人の世帯  
 その他の親族世帯：上記以外の世帯

#### ◆1世帯当たりの人員

	平 成 17 年			平 成 27 年		
	世 帯 数	世帯人数	1世帯当たり人員	世 帯 数	世帯人数	1世帯当たり人員
全 国	49,062,530	124,973,207	2.55	53,331,797	124,296,331	2.33
秋 田 県	391,276	1,116,752	2.85	387,392	989,313	2.55
大 潟 村	780	3,008	3.86	792	2,824	3.57

表-3 1世帯当たりの人員「総務省 平成17年・平成27年国勢調査より」



## ② 食の外部化・簡便化の進展

我が国においては、近年、高齢化、核家族化の進行、単独世帯の増加、女性雇用者の増加など社会情勢の変化により、外食・中食といった食の外部化が進展・定着してきています。平成26年の家庭での食料消費支出における食の外部化率（全国）は44.7%と昭和50年の28.4%以降上昇傾向で推移しています。

大潟村においても平成27年度住民健康意識調査結果によると女性よりも男性の利用が多く、男女とも若い世代ほど利用が多い傾向が示されています。また、平成19年と比べると、50代60代以外は外食利用が増えていることが分かります。

こういった状況は、これまで家庭において伝えられてきた食習慣や食文化が失われたり、また肥満や痩せ、糖尿病などの生活習慣病の増加を引き起こすことが懸念されます。

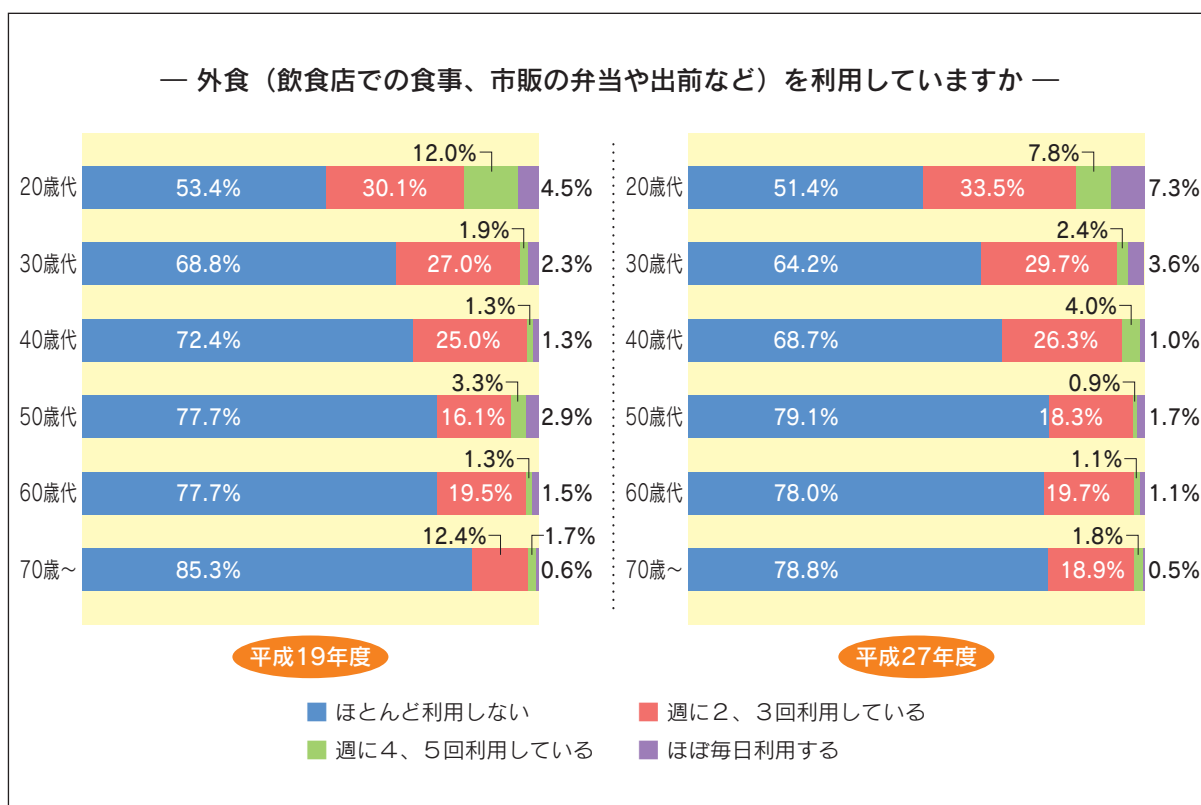


表-4 外食の利用状況「平成19年度・平成27年度住民健康意識調査（保健センター）より」

※住民健康意識調査（保健センター）は、20歳以上の村民（秋田県立大学生を含む）の調査結果です。

注）中食（なかしょく）

家庭外で調理された食品を購入して持ち帰り、家庭の食卓で食べる食事の形態のこと。持ち帰り弁当、スーパーやコンビニエンスストアの弁当・惣菜、冷凍食品、出前、宅配ピザなどが含まれる。

### (3) 食生活の健康への影響

#### ① 大潟村民の食事の状況

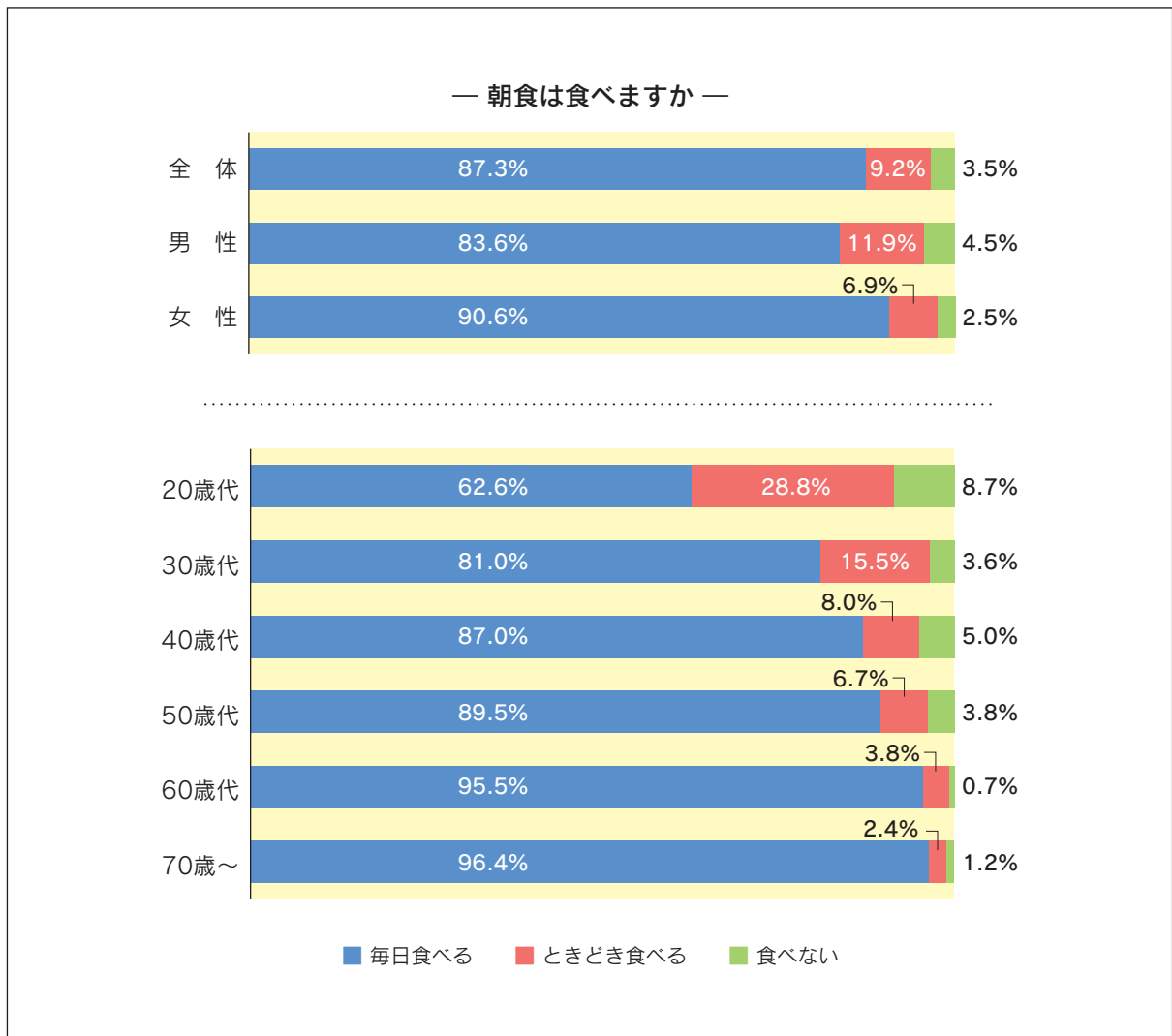
##### ○朝食の摂取状況

全国的に若い世代での欠食が増加する傾向にありますが、大潟村でも朝食を毎日食べない人が平成19年度12.1%から平成27年度12.7%と0.6%増加しており、20歳代で37.4%、30歳代で19.0%と若い世代ほどその割合が高くなっています。特に20歳代男性については、41.3%の方が毎日食べないという結果になっています。

また、子どもの朝食摂取状況については、9割以上が毎日朝食を食べており、おおむね良好な状態ではありますが、欠食している児童・生徒がいるということに注意が必要です。その割合は小学生より中学生がやや高くなっています。

文部科学省の調査等によれば、朝食を欠食する子どもは、疲れやすかったりイライラするといった体調不良を訴える割合が高いことや、朝食を採る子どものほうがペーパーテストの得点が高い傾向にあることが明らかになっています。大人も子どもも1日3食きちんと正しく摂ることが大切です。また、子どもと親と一緒に朝食を摂らないケースも想定されますので、その影響が懸念されます。





表－5 朝食の摂食状況「平成27年度住民健康意識調査（保健センター）より」

◆朝食は毎日食べますか

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全校
小学生	95.2%	100%	97.0%	100%	100%	97.5%	98.3%
中学生	96.0%	99.4%	96.1%	/	/	/	97.0%

表－6 朝食の摂食状況「平成28年度生活調べ（小・中学校）より」

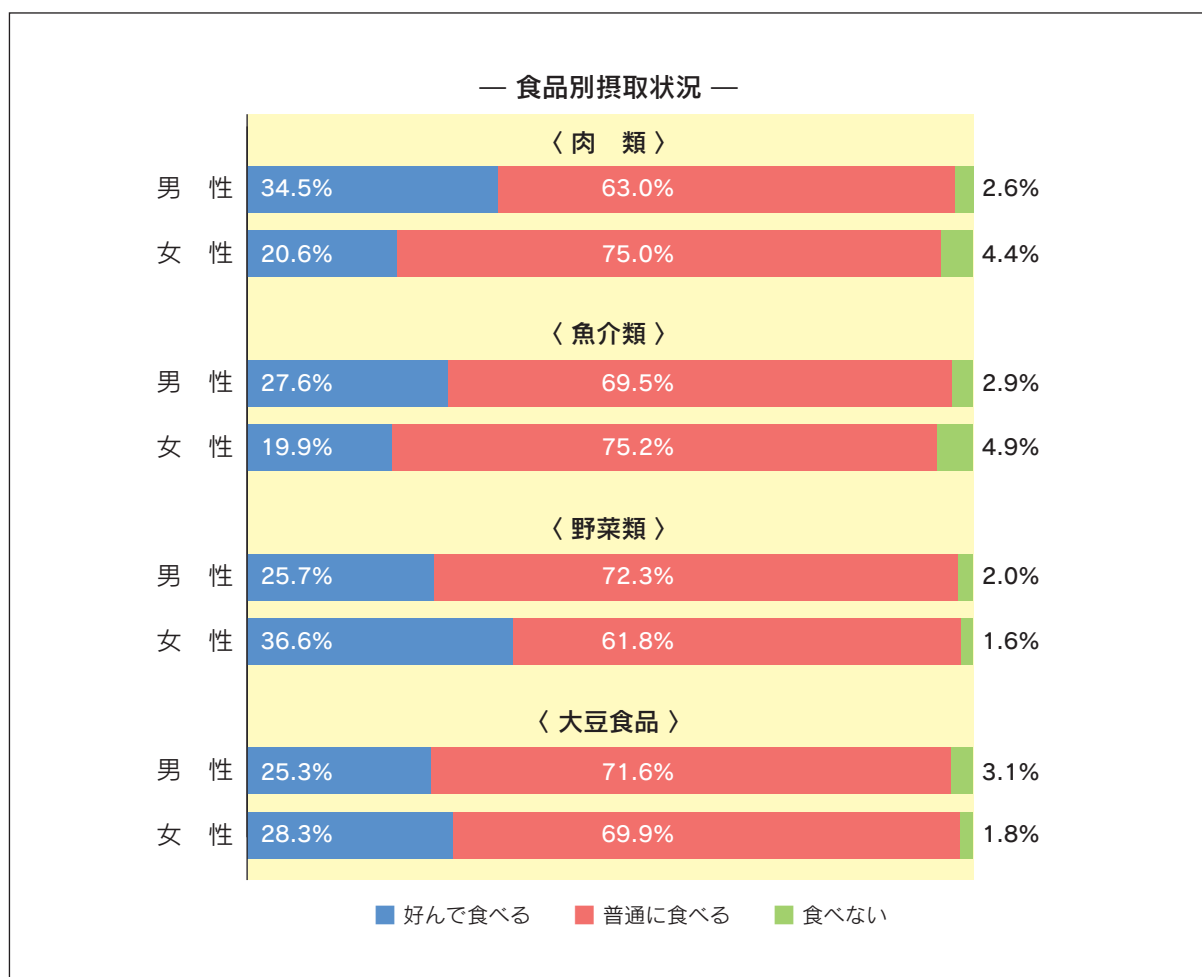
## ○食品の摂取状況

男性、女性とも肉類を好んで食べる割合が魚介類を好んで食べる割合よりも高くなっており、揚げ物や炒め物などの油脂類を好んで食べる割合については、20歳代から30歳代ほど好んで食べる傾向がみられることから、若い世代ほど高カロリーで高脂質、高蛋白な食事の傾向となっていると言えます。

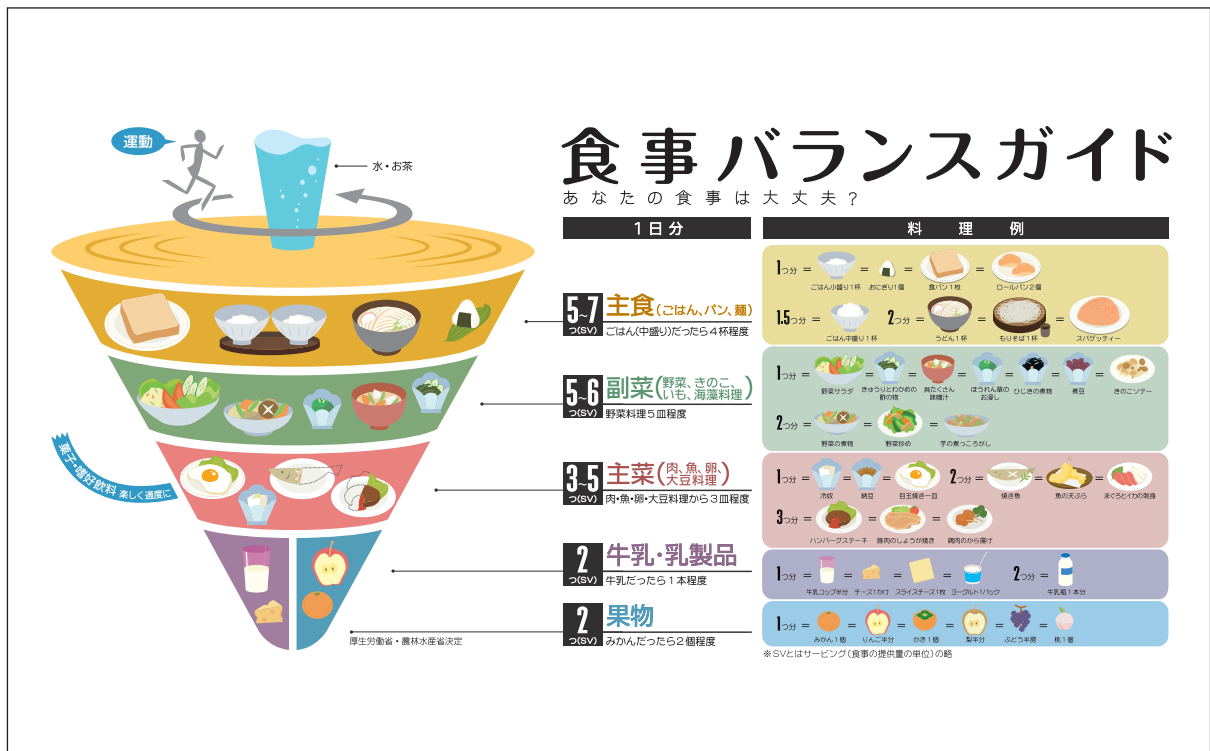
野菜類や大豆食品については、全体的に摂取する割合が高く、97%以上の方が摂取しています。特に、野菜類は20歳代女性で45.0%、30歳代女性で47.3%と好んで食べる傾向にあります。

国では平成17年6月に、ライフステージに合わせた1日の望ましい食事のとり方やおおよその量をわかりやすく示した「食事バランスガイド」を策定しました。

心身ともに健康で豊かな食生活の実現や生活習慣病予防を中心とした健康づくりを進めていくために、若い世代からより多くの人たちに栄養、食生活についての関心や必要な知識を身に付ける必要があります。食事バランスガイドを活用するなど栄養バランス等に配慮した食生活を推進するとともに、健康教室や健康診査、広報等で食について普及啓発し、学校や職場等の連携した取り組みを実施することが重要です。



表－7 食品別摂食状況「平成27年度住民健康意識調査（保健センター）より」



注) 食事バランスガイド

厚生労働省と農林水産省の共同により平成17年6月に策定された、1日に「何を」「どれだけ」食べたらいかがが一目でわかる食事の目安。イラストのコマは、一日分の料理の例を示している。また軸は水分、走っている人間が描かれているのは運動の大切さを表している。さらにコマの中の料理は5つに区分され、最上部には十分な摂取が望まれる「主食(ごはん・パン・麺など)」で、「副菜(野菜・きのこ・いも・海藻料理など)」「主菜(肉・魚・卵・大豆料理など)」「牛乳・乳製品」「果物」の順に並んでいる。このどれかが不足したり、多すぎるとコマがバランスを崩して倒れてしまうように、人間にとってもバランスの悪い食生活になってしまう。

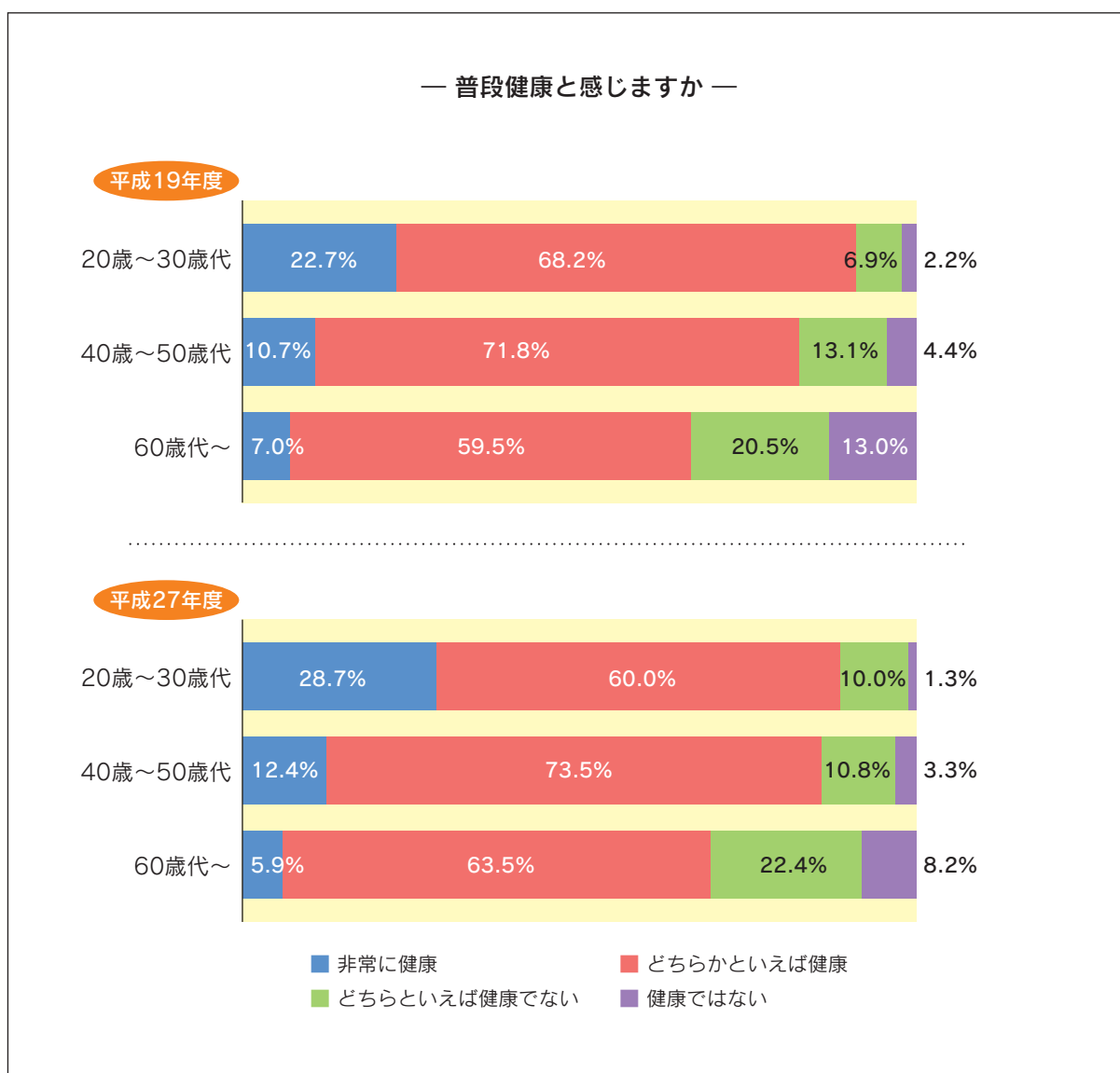


## ② 大潟村民の健康状態等

### ○健康意識

病気や障がいの有無にかかわらず、自分は健康だと感じている人のほうが元気で長生きしやすいことが多くの研究によって明らかとなっています。

大潟村では、男女とも年齢階級が上がるにつれて自分自身が「健康でない」「どちらか」というと健康でない」という人の割合が高くなっています。平成19年度と比べ平成27年度は、どの年代も「非常に健康」「どちらかといえば健康」という人の割合が増え、「健康でない」「どちらかといえば健康でない」という人の割合が減少しています。これは、健康に対する個人の意識が高まったことも一つの要因と思われます。



表－8 主観的健康感「平成19年度・27年度住民健康意識調査（保健センター）より」

## ○健康の維持・増進

健康の維持・増進のために日常生活で心がけていることについて、最も多かったのは「睡眠や休養を十分にとるように心がけている」で58.6%、次に「食事に気をつけている」50.7%、「規則正しい生活を心がける」44.1%となっています。

健康の維持・増進に心がけている人が約半数おりますが、今後ますます適切な食事や運動等への意識を高める必要があります。

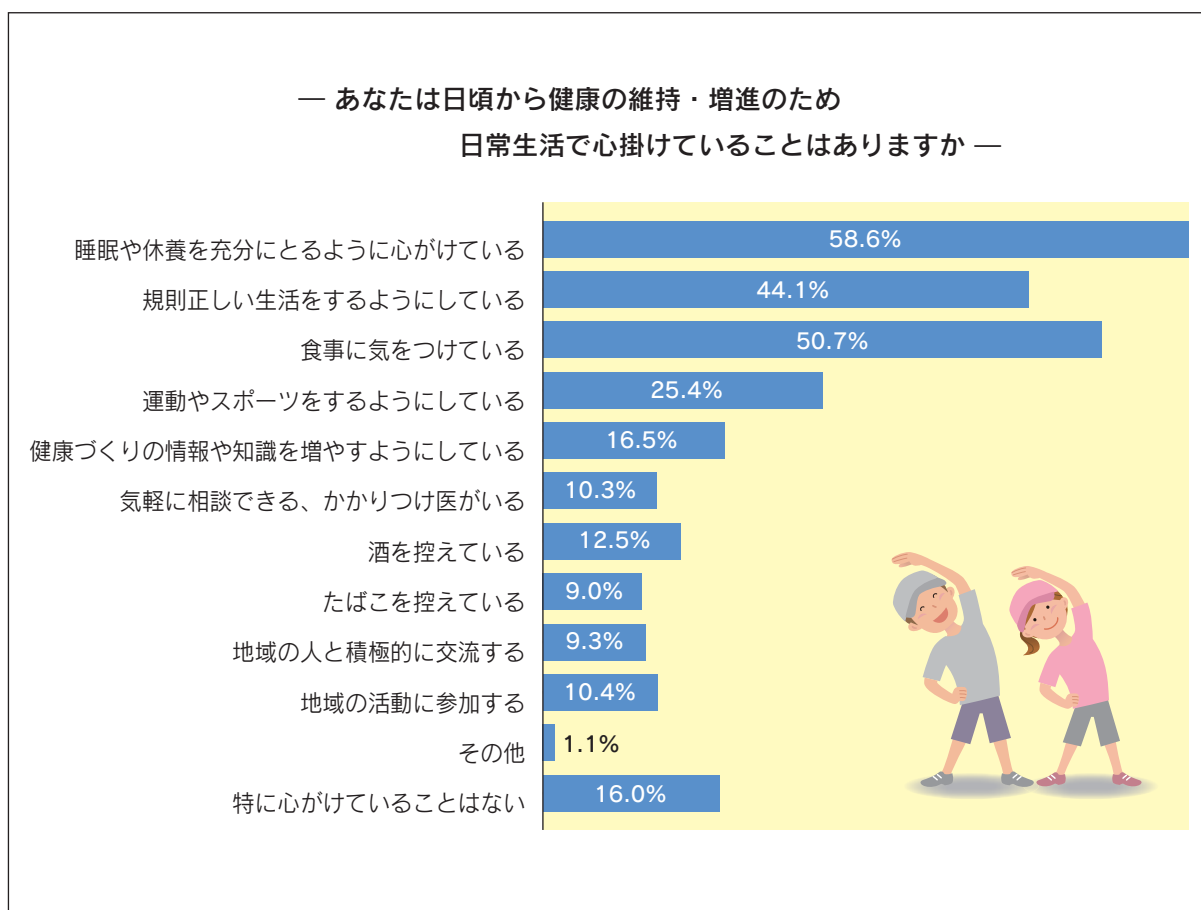


表-9 健康の維持・増進のための心がけ「平成27年度住民健康意識調査（保健センター）より」

## ○適正体重の状況

平成26年度健診における「肥満（BMI25.0以上）」の割合は、35歳～39歳において秋田県29.3%に対し、大潟村で22.9%と6.4%低く、好ましい状態といえます。しかし、40歳～74歳、75歳以上と年齢が増すにつれ肥満の割合も増しています。全体としては、秋田県29.0%に対して、大潟村は33.9%となっており、大潟村は秋田県全体と比べて肥満者の割合が高い傾向にあることがわかります。

また、厚生労働省調査において20代～30代の低体重化が問題となっておりますが、35歳～39歳における低体重の割合は、平成21年と比較して秋田県は0.9%、大潟村は2.2%それぞれアップしており、村においてもこの問題は顕著であることが分かります。低体重は、女性が妊娠した場合、低出生体重児の出生割合が高まったり、摂食障害などが懸念されます。

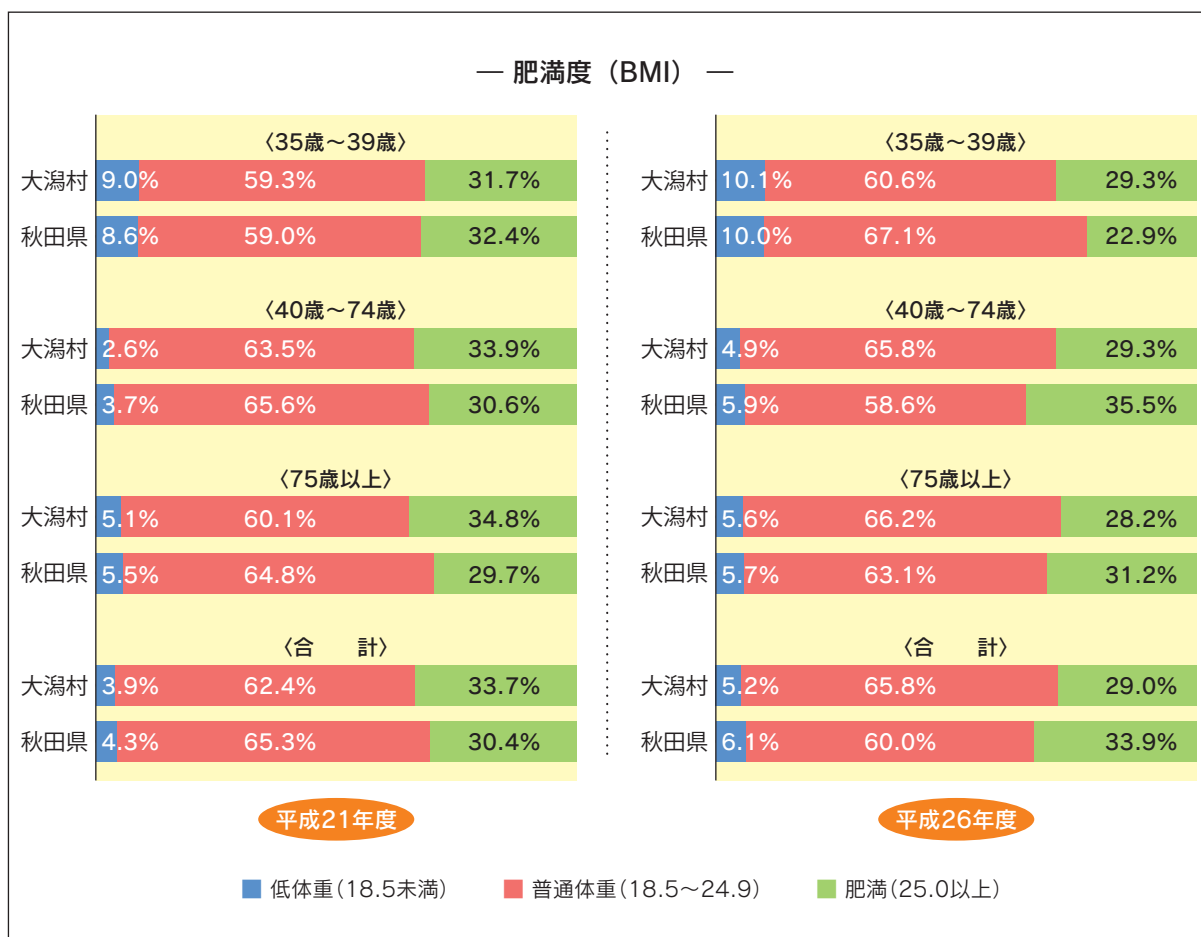


表-10 平成21・26年度健診における肥満度（BMI）「大潟村保健センターより」

（参考）大潟村受診率

平成21年度：39歳以下 70.8%、40歳～74歳 60.7%、75歳以上 47.3%

平成26年度：39歳以下 57.9%、40歳～74歳 59.6%、75歳以上 47.2%

注）BMI

身長からみた体重の割合を示す体格指数。〔BMI = 体重 (kg) ÷ 身長 (m) ÷ 身長 (m)〕



## (4) 地産地消の推進

地産地消とは「住んでいる地域になるべく近いところでとれたものを食べるということ」を基本とした活動であり、食育の推進と並行して進められています。大潟村においても、地域の食材を通じて消費者と生産者との距離を縮め、双方の顔が見える関係を構築し、信頼と安心を培う様々な地産地消の取り組みが行われています。

地産地消の推進は、地場の良質な食材を使った豊かな食生活を実現させ、この村で生活する喜びを感じながら「楽しく食べる」ことにつながるとともに、生産者と消費者の「顔が見え、話ができる」関係を構築し、相互理解の促進や、大潟村の産業への理解、農業者の所得の多様化、さらには、フードマイレージ（食料の輸送距離）の短縮等による環境への負担軽減など、多くの効果が期待されています。地域の消費者ニーズを的確に捉えて生産を行う取り組みを推進することで、地域の農業と関連産業の活性化にも繋がると考えられることから、今後もさらなる地産地消を進めていく必要があります。

### ① 大潟村における農産物の販売

村内産農産物は、大潟村農業協同組合店舗と産直センター潟の店（道の駅おおがた）、ポルダール潟の湯で販売されています。産直センター潟の店は、平成元年に「大潟村特産品センター」としてスタートし、平成12年現在の場所へ移転、平成27年にリニューアルオープンし、大潟村産の農産物等を購入できる機会が拡大されています。

直売施設等は、生産者と消費者を直接結びつける場として、地産地消を考える上で、重要な位置付けになると思われることから、今後、商品の品揃えを一層充実させ、地産地消に対する生産者の意識向上を図りながら、出荷農家の確保・育成や直売所向け農産物の計画的栽培、売り場への供給体制の整備などを進めていくことが重要です。

### ② 事業者等（観光施設、福祉施設、飲食店等）における地場産農産物の利用状況

ホテルサンルール大潟、ポルダール潟の湯、産直センター潟の店においては、地場産農産物を積極的に使用しています。米はすべて大潟村産を使用しており、野菜については、ホテルサンルール大潟で約11%、ポルダール潟の湯で約20%、産直センター潟の店で約80%大潟村産の野菜を使用しています。冬場など大潟村産の野菜が不足する時期は、村外産のものを使用していますが、なるべく秋田県産の農畜産物を使用しており、ホテルサンルール大潟では100%県内産野菜を使用しています。産直センター潟の店は、館内で野菜直売が行われているため、仕入れがしやすく、毎日採れたての新鮮な野菜を使用することができます。

また、村内飲食店では、大潟村産の野菜を定期的に仕入れることが困難なことから、年間では10%程度の使用率となっていますが、できるだけ村内産を使用するよう心がけております。

今後も、観光施設、福祉施設、飲食店等それぞれにおいて、地産地消を推進し、使用率アップを目指します。

### ③ 学校等における地場産農産物の利用状況

保育園については保育園調理室、幼稚園・小学校・中学校は大潟村学校給食共同調理場において、給食の提供を行っています。どちらも、米については、すべて大潟村産の米を使用しております。

野菜については、産直センター潟の店には大潟村産、JA大潟村には県内産の野菜を供給してもらい、また学校菜園で収穫した野菜を学校給食に使用するなどの取り組みを行っています。野菜の供給量については、ほぼ頭打ちの状況になっており、主要野菜15品目で見ると秋田県産物使用率は平成21年度以降ほぼ40%前半での推移になっており、大潟村産使用率は平成21年度以降ほぼ30%後半から40%台となっています。

学校給食に地場産物を活用することは、児童生徒が給食を通して、特有の風土の中で培われた食文化や、農業をはじめとする地域の産業の状況を理解したり、農作物を作ってくれる人たちへの感謝の心を育むなど「食育」という教育上の効果があると考えられることから、今後も継続させ供給していく取り組みが必要です。



## ◆平成27年度 主要15品目使用量と使用率

①～⑥の単位はkg

食品名	①産直センター	②学校菜園	③県内他地域	④秋田県産 ①+②+③	⑤県外産	⑥合計	地場産使用率% ④÷⑥×100
にんじん	474.4	0.0	150.6	625.0	793.0	1418.0	44.1
ほうれん草	139.0	0.0	0.0	139.0	185.0	324.0	42.9
ピーマン (パプリカ含む)	4.0	0.0	0.0	4.0	112.0	116.0	3.4
玉ねぎ	387.6	0.0	238.4	626.0	963.0	1589.0	39.4
キャベツ	357.0	0.0	0.0	357.0	963.0	1320.0	27.0
長ねぎ	389.0	0.0	0.0	389.0	0.0	389.0	100.0
ごぼう (切りごぼう含む)	0.0	0.0	0.0	0.0	172.0	172.0	0.0
きゅうり	119.0	0.0	0.0	119.0	258.0	377.0	31.6
じゃがいも	520.0	0.0	0.0	520.0	719.0	1239.0	42.0
大根	258.0	0.0	0.0	258.0	229.0	487.0	53.0
レタス	56.5	0.0	0.0	56.5	25.0	70.0	80.7
トマト (ミニトマト含む)	45.0	0.0	0.0	45.0	0.0	45.0	100.0
白菜	86.0	0.0	0.0	86.0	68.0	154.0	55.8
もやし	0.0	0.0	0.0	0.0	632.0	632.0	0.0
生しいたけ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	11.0	0.0
合 計	2835.5	0.0	389.0	3224.5	5119.0	8343.0	38.6

- ・大潟村産使用率 (①+②) 34.0 %
- ・秋田県産使用率 (④) 38.6 %

表-11 平成27年度学校給食の野菜(15品目)使用量と使用率  
「学校給食地産地消推進協議会 資料より」

#### ④ 地場産農産物の加工利用

村では、村内農産物を用いて、村内で加工する商品開発に対する支援や、自ら加工製造した商品を産直センター潟の店において販売する販売手数料の助成などを行っており、加工製造への取組や農産物の消費拡大、有効利用を推進しております。

また米の消費量が毎年減少している中、村は平成22年度から米の多様な利活用に向けて米粉用米の生産から製粉、米粉麺、米粉マカロニ、米粉パスタ、米粉餃子等の加工、販売の一貫体制を築く、「米粉の郷づくり」を推進しており、米粉食文化の創造を図ってきました。近年は小麦アレルギーに対応する製品として、グルテンフリーの麺類が、注目を浴びています。

今後、消費者等のニーズを的確に把握しながら製品づくりの技術向上と製品開発を進め、海外への輸出など新たな販路開拓を進めていくことが重要です。

#### ⑤ 各種イベント

生産者団体等が出店する「新米まつりinおおがた」や「産直まつりinおおがた（メロン即売会）」等のイベント開催をはじめ、首都圏への農産物販売キャンペーンの実施など大潟村産農産物のPRと消費者との交流が図られています。



新米まつり



江東区民まつりキャンペーン

#### (5) 食文化の伝承

食生活の多様化や簡便化が進み、これまで先人から受け継がれてきた伝統的な食文化が失われることが懸念されています。

大潟村は全国各地からの入植者で構成されている村であるため、全国各地の郷土料理が存在し、入植当時から村で生産された食材料を中心に、故郷で覚えた味覚を加えて、大潟村の食文化を築いています。また、行事食や自家生産物の加工技術（味噌、豆腐など）などの伝統的な食文化を次世代へ伝承する取り組みも実施しています。こういった大潟村ならではの歴史を最大限に生かし、次世代へ伝えていく取り組みを今後も継続して実施していくことが重要です。

## 2. 大潟村における食と農の取り組み

### (1) 農業分野

#### ◆食と農のまちづくり

村で行われる各種料理教室等のレシピ集を作成するなど、食に対する関心と理解を深めるよう、食と農に関する取組・施策を推進している。

#### ◆地場産野菜販売促進（産直センター潟の店）

村内で生産される旬の食材を活用したメニューを開発、料理講習会を開催するなど地産地消及び観光客などの誘客を推進している。

#### ◆産直センター「潟の店」指定管理

特産物の販売・宣伝等総合的情報発信並びに村の産業振興を目的に設置された産直センター潟の店において、地産地消の推進と安全・安心な農産物の提供のため、施設や設備の整備を実施している。

#### ◆米粉の郷づくり

米粉の郷づくりへ向けた関係機関・団体の連携と情報の一元化を図ることにより、米粉に関する情報発信の効率化を目指している。

#### ◆6次産業化推進

惣菜や菓子加工、乾燥野菜など地場産農産物を最大限活用した付加価値の高い農産物加工品の製造を推進するため、農産物加工施設を建設し地産地消の推進を図っている。

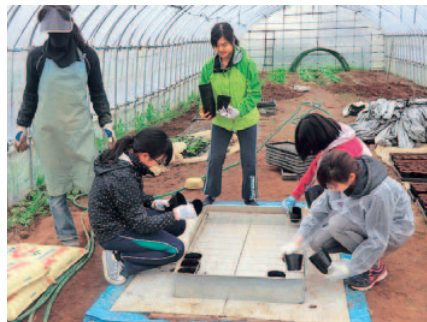
また、6次産業化等の認定事業者の施設等に対する固定資産税や貸付料への補助を実施し、6次産業化の推進を図っている。

#### ◆グリーンツーリズム

農業体験、自然観察等を中心とした都市と農村の交流を図っている。



大潟村・浦安市子ども交流事業



グリーンツーリズム「農業体験受入事業」

#### ◆「食」の提供・販売強化推進事業（未来づくり協働プログラム）

産直センター潟の店で開催する入植出身地の料理の紹介・提供、米粉や地場産農産物を利用した調理実演等企画イベントに対する支援を行い、地産地消と食の伝承の推進を図っている。

#### ◆地場産品販売推進事業（未来づくり協働プログラム）

産直センター潟の店において販売する村内農産物の加工品の商品開発や、産直センターにおける販売手数料への助成、新商品開発のための研修会等に対する支援を行い、地産地消の推進を図っている。

#### ◆農産物・加工品輸出促進事業

米をはじめとする農産物の海外輸出促進に関する協力体制を確立し、販路拡大と大潟村の食文化を海外へ向け発信するよう取り組んでいる。



Food Expo2016（香港）での出店

## （2）保健・福祉分野

#### ◆乳児健診（4・7・10ヶ月健診）、1歳6ヶ月・3歳児健診

離乳食や乳幼児食などの相談等を実施し、乳児健診では実際に栄養士が離乳食を調理し、試食をしながら指導を行っている。

#### ◆2歳児親子歯科健診

歯科健診はもとより、幼児食の情報交換や幼児食の相談等を実施し、実際に栄養士がおやつを調理し、試食をしながら指導を行っている。

#### ◆潟っ子広場

乳幼児の遊び場、保護者同士の交流や情報交換の場として、様々なイベントを実施している。その中の一つとして料理教室も開催しており、おやつ作りや離乳食づくりを実施している。

#### ◆特定保健指導

生活習慣病予防を目的とした特定健康診査を実施し、その結果、生活習慣の改善が必要な方に、運動や食事についての指導を行っている。

#### ◆健康推進員会研修会

「健康な食事」を主テーマとした調理実習などを行い、よりよい食習慣の定着に向けた活動を行っている。(年度でテーマを決め、様々な研修を実施)

#### ◆からだにやさしい！料理教室

高血圧・糖尿病等の生活習慣病を予防することを目的に、調理実習と栄養講話を中心とした健康教室を開催している。



潟っ子広場「おやつづくり」



健康推進員研修会

#### ◆栄養改善教室

「食べる」ことを通じて、栄養のバランスがとれた食事のとり方を学び、低栄養を予防し、住み慣れた地域で健康を維持しながら自分らしい生活を送ることができるよう、一人暮らし高齢者・高齢者夫婦を対象に開催している。ひだまり苑の管理栄養士を講師に、試食と調理実習を行っている。

#### ◆口腔機能向上教室

口腔機能状態を維持し、いつまでも口から食事を摂取できるよう歯科衛生士の講話や口腔体操等を開催している。

#### ◆地域の高齢者との交流会「地域の茶の間」

J A 女性部のヘルパー養成講座を受講した人たちで福祉を考える会「ゆずり葉」を結成。年3回村内の村民センター分館を順番に回って、身近な場所で近所の友達と交流の場をつくっている。昼には自前の野菜を持ち寄り、豚汁をつくったり、漬け物を持参して振る舞っている。

### (3) 教育分野

#### ◆学校給食地産地消推進

学校給食に村産米の使用を推進するため、村産米購入金額の30%補助を実施している。

#### ◆保育園・幼稚園での取り組み

園庭での野菜等の栽培、収穫を通じて自然との関わりや、食材に対する理解を深め、季節にあった食材を提供することで自然環境への理解を深めている。また、給食便りや連絡帳を通じて家庭との連携を図るとともに、保育園・幼稚園でのうがい、手洗い、歯磨きの指導など食生活の習慣づけを行っている。

#### ◆小学校・中学校での取り組み

学校菜園での野菜等の栽培、収穫を通じて自然との関わりや、食材に対する理解を深め、季節にあった食材を提供することで自然環境への理解を深めている。また、小学校、中学校が連携し全体計画を作成し、各教科を含む学校生活の様々なシーンを通じて食に関する指導を行っている。

#### ◆家庭教育学級

子育てに関する講習会等を開催しており、その中で食についての講習会や、料理教室、農家レストラン等への移動研修を実施し、食育の重要性について学べる場を提供している。

#### ◆公民館主催講座

地元の食材を使用した料理教室や食事に関する講習会等を開催し、食についての知識の向上を図るとともに、食の重要性を体験する機会を提供している。



幼稚園いもほり体験



公民館講座「地産地消料理教室」



# 第3章 前計画の評価

## 1. 前計画の目標数値と達成状況

前計画では、『食と農の大切さを知り、健康で豊かな食生活の実現』を目標に、7つの目標値を設定し、村の食育を推進してきました。評価にあたっては、平成23年度計画策定時の数値より改善できたかどうかを検証します。

評価の基準：H23年度計画策定時の数値より改善が見られたもの	○
H23年度計画策定時の数値とほぼ横ばい（5%以内）のもの	△
H23年度計画策定時の数値より改善が見られないもの	×

### ① 食育に関心を持っている村民の割合

平成23年度計画策定時現状値がなく目標値を90%以上としましたが、平成27年度現状値が65%と過半数は超えており、今後ますます関心を深める必要があります。

### ② 朝食を毎日食べる人の割合

小・中学生は改善傾向にありますが、20歳代30歳代はほぼ横ばいではありますが若干減少しており、青年期以上の対策がなお必要です。

### ③ 学校給食における地場産物（県産）を使用する割合

平成23年度計画策定時より3.4%減少していますが、これは供給量がほぼ頭打ちの状況で、可能な限り地場産物を取り入れている現状です。今後も引き続き、可能な限り地場産物を取り入れ、地産地消を推進する必要があります。

### ④ 「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている村民の割合

平成23年度計画策定時現状値がなく目標値を60%以上としましたが、平成27年度現状値は「食事バランスガイド」を参考にしている村民の割合は2.2%、栄養バランス等に配慮した食生活を送っている村民の割合は72.5%でした。

### ⑤ 内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）を認知している村民の割合

目標値90%以上は達成できませんでしたが、平成23年度計画策定時より10.4%も増加し、一定の効果はありました。

### ⑥ 小・中学生の農作業体験実施割合

学校菜園での野菜等の栽培、収穫など、農作業体験は全員が参加しており、引き続き実施し、食育を推進していく必要があります。

### ⑦ 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている村民の割合

平成23年度計画策定時現状値がなく目標値を60%以上としましたが、平成27年度現状値が89.5%と良い傾向にあります。今後ますます基礎知識を深める必要があります。

◆指標項目別達成状況

指標番号	項目	H23計画策定時目標値	H23計画策定時現状値(※1)	現状値(※2)	評価	
①	食育に関心を持っている村民の割合	90%以上	—	65.0%	—	
②	朝食を毎日食べる人の割合	未就学児	100%	89.6%	—	—
		小学生	100%	90.2%	98.3%	○
		中学生	100%	80.0%	97.0%	○
		高校生	95%	86.4%	—	—
		20歳代	90%	65.2%	62.6%	△
		30歳代	90%	81.4%	81.0%	△
③	学校給食における地場産物(県産)を使用する割合	70%	42.0%	38.6%	△	
④	「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている村民の割合	60%以上	—	2.2% (72.5%)*	—	
⑤	内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)を認知している村民の割合	90%以上	60.5%	70.9%	○	
⑥	小・中学生の農作業体験実施割合	100%	100%	100%	○	
⑦	食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている村民の割合	60%以上	—	89.5%	—	

※1 (H23計画策定時現状値)

- ②朝食を毎日食べている人の割合  
「平成21年度次世代育成行動計画ニーズ調査」(未就学児、小学生、中学生、高校生)  
「平成19年度住民健康意識調査」(20歳代、30歳代)
- ③学校給食における地場産物(県産)を使用する割合  
「学校給食地産地消推進協議会 資料」
- ⑤内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)を認知している村民の割合  
「平成19年度住民健康意識調査」
- ⑥小・中学生の農作業体験実施割合  
「大潟村教育委員会」

※2 (現状値)

- ①食育に関心を持っている村民の割合  
「平成27年度住民健康意識調査」
- ②朝食を毎日食べている人の割合  
「平成28年度生活調べ」(小学生、中学生)  
「平成27年度住民健康意識調査」(20歳代、30歳代)
- ③学校給食における地場産物(県産)を使用する割合  
「学校給食地産地消推進協議会 資料」
- ④「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている村民の割合  
「平成27年度住民健康意識調査」  
\*カッコ書きは、栄養バランス等に配慮した食生活を送っている村民の割合
- ⑤内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)を認知している村民の割合  
「平成27年度住民健康意識調査」
- ⑥小・中学生の農作業体験実施割合  
「大潟村教育委員会」
- ⑦食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている村民の割合  
「平成27年度住民健康意識調査」

# 第4章 食農推進のための施策の展開

## 1. 食と農の目標

『食と農の大切さを知り、継承し、健康で豊かな食生活の実現』

## 2. 目標実現のための基本方針

本村の食と農をめぐる現状と課題を踏まえ、目標を達成するために、3つの基本方針に基づき推進します。

### 方針1 健康な食生活を実現する食と農の推進

食は人々の生命と健康の基本であり、生涯にわたって健やかで元気な生活を送ることは全ての村民の願いです。近年、栄養の偏りや食習慣のみだれから肥満や生活習慣病の増加が見られ、健全な食生活が失われつつあります。食べものと心や体の関係を知るとともに、安全安心な食品を取り入れ、バランスのよい食事や日本型食生活の実践などにより、乳幼児期から高齢期まで、健康な食生活を実現できるように食と農を推進します。

### 方針2 食を知り豊かな食生活を実現する食と農の推進

食に関する正しい知識を習得するとともに、楽しく食卓を囲む機会を多く持つなど、食を通じたコミュニケーションが重要です。食に関わる全ての人への感謝の心を育み、生涯にわたっておいしさや楽しさなど食生活を通じ心身共に満たされ、豊かな食生活を実現できるように食と農を推進します。

### 方針3 大潟村らしい食生活を実現する食と農の推進

大潟村は日本の食料生産基地として環境に配慮しながら多くの農畜産物を生産しています。地産地消の大切さを知り、食の生産現場として大潟村の農業と食生活のつながりを理解し、広く伝えていく食と農を推進します。

## 3. 食農推進のための取り組み

### (1) 重点的取り組み

#### 方針1 健康な食生活を実現する食と農の推進

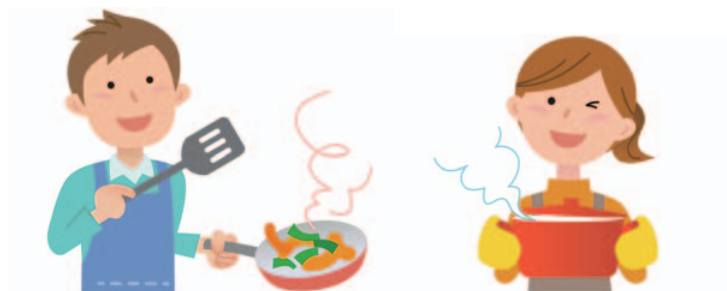
- ① 食べものが心と体に与える影響を知る
- ② バランスのよい食事の摂り方を知り、実践する
- ③ 日本型食生活の良さを知り、実践する

#### 方針2 食を知り豊かな食生活を実現する食と農の推進

- ① 食に関する正しい知識を身につける
- ② 食べものの大切さを知り、自然の恵みや  
食と農に関わる人々への感謝の心を育む
- ③ 食を楽しむ

#### 方針3 大潟村らしい食生活を実現する食と農の推進

- ① 大潟村の農業や農産物加工を知り、伝える
- ② 地産地消の大切さを知り、積極的に実践する
- ③ 食を通じて農業と環境について考える



## (2) ライフステージに沿った取り組み

一人ひとりの食に対する考え方、食習慣は長い年月をかけて形成されることから、村民が心身の健康を確保し生涯にわたって健康で豊かな暮らしを実現するためには、乳・幼児期から高齢期までのライフステージごとの特徴に応じて様々なことを学ぶことが重要です。

### ① 乳幼児期

乳幼児期は心身の発達や運動機能、言葉の発達が著しく、味覚や食嗜好の基礎も培われる時期です。この時期に、適切な食生活を送るとともに、食事のリズムや食べ方のマナー等を家庭や保育園・幼稚園を通じて身につけることが、生涯にわたって健康な生活を送る基本となります。

また、農業体験等を通じて食べものに触れる機会を多く持ち、小さい頃から食への興味や関心を育むことも重要です。

### ② 学 齡 期

学齢期は、心身の成長・発達が著しく、食習慣の基礎を身につける時期です。家庭と学校、地域等が連携し、食卓を囲んだ楽しい食事や学校給食、体験学習等への取り組みを通して、食べる楽しさや食への関心・興味を深め、望ましい食習慣を身につけることが重要です。

また、家庭における農作業の手伝いや、学校、地域で実施される農業体験等を通じて村の自然や食を大切にする心を育むこと、村内の農業施設や食品製造工場などの見学などを通じて食べものが作られる過程などを理解することも重要です。

### ③ 青 年 期

青年期は、就職や結婚、出産、子育てなど、社会的にも家庭的にも生活が大きく変化する時期です。仕事等で生活リズムが不規則になりがちで、偏った食生活や外食の増加など、自分の食事管理、健康管理がおろそかになりやすい時期でもあります。この時期の食生活の状況が、壮年期以降の健康管理に大きな影響を及ぼすことから、自分の健康状態や食生活を再点検し、望ましい生活習慣と食習慣を身につける必要があります。

また、農作業等を通じて、村の農産物についての理解を深めるとともに、家庭において地産地消を積極的に実践することが重要です。

### ④ 妊産婦期

妊娠・授乳期における栄養・食生活のあり方は母体の健康維持のみならず、胎児や出生後の子どもの発育に様々な影響を及ぼします。また、産後は母乳の分泌を促し、乳児に必要な栄養素が母乳で補えるよう、十分なエネルギー及び栄養素の摂取が必要です。

さらに、食品の産地、栄養、添加物などの食に関する正しい知識を習得し、安全で安心な

食品を使用するとともに、地産地消を積極的に実践し、日頃から食生活に気を配ることが重要です。

## ⑤ 壮年期

壮年期は、仕事や地域社会での役割等、職場や家庭の中心となって活躍するため、特にストレスがたまりやすい年代ですが、多忙なこともあり自分の健康管理がおろそかになる傾向があります。生活習慣病等の疾病にかかりやすくなり、更年期による体調の変化等、身体的、精神的、社会的に大きな変化を迎える時期です。

健全な食生活や規則正しい生活習慣を守り、自らの健康管理に努めるとともに、食品の産地、栄養、添加物などの食に関する正しい知識を習得し、安全で安心な食品を使用することを通じて、家庭での食育を大いに実践していく必要があります。さらに、地産地消を積極的に実践するとともに、これまで培ってきた農業の知識や技術、食文化を次世代へ継承する役割も期待されます。

## ⑥ 高齢期

退職や、子どもの自立により、生活環境も大きく変化します。体力の低下が進み、健康への不安を感じることも多くなる時期です。食生活に関して高い関心と意識を持つ人が多い世代ですが、高齢化が進み、一人暮らしや高齢者夫婦の世帯が増加し、家族や地域社会との交流の希薄化等により、食に対する意識が低下し、口腔機能の低下、低栄養などの健康課題も見られます。このため、望ましい生活習慣や食習慣の維持、または見直しを行い、自分の健康管理に努める必要があります。さらに、これまで培ってきた食に関する豊富な知識と経験を、家族や地域へ継承する指導的な役割も期待されます。



### (3) 大潟村の主な指標（数値指標）

指標番号	項目	現状値（最新）	目標値（H33）	
①	食育に関心を持っている村民の割合	65.0%	90%以上	
②	朝食又は夕食を家族と毎日一緒に食べる「共食」村民の割合	63.0%	70%	
③	朝食を毎日食べる人の割合	未就学児	—	100%
		小学生	98.3%	100%
		中学生	97.0%	100%
		20歳代	62.6%	85%
		30歳代	81.0%	85%
④	学校給食における地場産物（県産）を使用する割合	38.6%	44%	
⑤	栄養バランス等に配慮した食生活を送っている村民の割合	72.5%	75%	
⑥	内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）の予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実施している村民の割合	—	50.0%以上	
⑦	小・中学生の農作業体験実施割合	100%	100%	
⑧	食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている村民の割合	89.5%	90%以上	
⑨	大潟村加工センター利用者数	味噌	延べ100人	延べ110人
		豆腐	延べ280人	延べ300人
⑩	自ら生産した米・野菜等を食べている村民の割合	—	95%	

※現状値（最新）

- ①食育に関心を持っている村民の割合
- ②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」村民の割合  
「平成27年度住民健康意識調査」
- ③朝食を毎日食べている人の割合  
「平成28年度生活調べ」（小学生、中学生）  
「平成27年度住民健康意識調査」（20歳代、30歳代）
- ④学校給食における地場産物（県産）を使用する割合  
「学校給食地産地消推進協議会 資料」
- ⑤栄養バランス等に配慮した食生活を送っている村民の割合
- ⑦小・中学生の農作業体験実施割合  
「大潟村教育委員会」
- ⑧食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている村民の割合  
「平成27年度住民健康意識調査」
- ⑨大潟村加工センター利用者数  
「H27年度 J A 大潟村生活課資料」

## 第2次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

(平成27年3月現在)

	《第2次基本計画策定時の値》	《現状値》	《目標値(平成27年度)》
1. 食育に関心を持っている国民の割合	70.5% <sup>*1</sup>	68.7% <sup>*2</sup>	90%以上
2. 朝食または夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9回 <sup>*1</sup>	週10.0回 <sup>*2</sup>	週10回以上
3. 朝食を欠食する国民の割合	子ども : 1.6% <sup>*3</sup> 20歳代・30歳代男性 : 28.7% <sup>*5</sup>	子ども : 1.5% <sup>*4</sup> 20歳代・30歳代男性 : 28.2% <sup>*6</sup>	子ども : 0% 20歳代・30歳代男性 : 15%以下
4. 学校給食における地場産物を使用する割合	26.1% <sup>*7</sup>	25.8% <sup>*8</sup>	30%以上
学校給食における国産食材を使用する割合(※)	77% <sup>*9</sup>	77% <sup>*8</sup>	80%以上
5. 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている国民の割合	50.2% <sup>*10</sup>	52.7% <sup>*2</sup>	60%以上
6. 内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)の予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実施している国民の割合	41.5% <sup>*1</sup>	42.1% <sup>*2</sup>	50%以上
7. よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある国民の割合	70.2% <sup>*1</sup>	71.6% <sup>*2</sup>	80%以上
8. 食育の推進に関わるボランティアの数	34.5万人 <sup>*11</sup>	33.9万人 <sup>*12</sup>	37万人以上
9. 農林漁業体験を経験した国民の割合	27% <sup>*13</sup>	33% <sup>*14</sup>	30%以上
10. 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合	37.4% <sup>*15</sup>	70.1% <sup>*2</sup>	90%以上
11. 推進計画を作成・実施している市町村の割合	40% <sup>*16</sup>	76.0% <sup>*17</sup>	100%

※平成25年12月基本計画一部改定により追加

《参考》食育推進基本計画(内閣府)





# 第5章 食と農の推進体制

## 1. 食と農を推進するための役割分担

食と農の推進は、すべてのライフステージを対象として、家庭・保育園・幼稚園・学校・地域・事業者・行政等の様々な主体が、様々な生活の場面ごとに目標を定め、役割分担しあい、連携をとりながら取り組んでいく必要があります。

### (1) 家庭の役割

家庭では家族等みんなで楽しく食事する機会を多くもち、その中で食の大切さや感謝の気持ちを学び、さらに食事のマナーや健康についての知識を身につける役割を担っています。

また、家族での農業体験等を通じて、食と農に対して関心を持つことや、地域の食文化を継承することも重要です。

### (2) 保育園・幼稚園・学校の役割

保育園・幼稚園・学校は、子どもの心身の成長発達、健全育成のための重要な場であると同時にその保護者に対しての食と農の推進をしていく場として、大切な役割を担っています。保育園・幼稚園においては、「食を楽しむ子ども」の育成を基本目標に作成している年間指導計画に基づき、成長段階に応じた食と農の推進を継続していきます。食べ物に親しみを持つこと、楽しく食事すること、正しい食習慣を身につけること、健康な体をつくること、これらを目指し、家庭や地域との連携を図り、保護者と協力しながら指導、推進することが重要です。学校においては自らが食について考える知識を身に付け、健康で豊かな心身を培う基礎が出来る大事な時期です。食文化、食事マナー、食材の選び方、調理の仕方、自然の恵み、食べ物や生産者への感謝の気持ち、食料の生産・流通などを授業やPTA活動等を通じて学び、幅広い食と農の推進を図っていくことが大切です。

また、栄養教諭の管理のもと、安全で安心な食材を使用し、子どもの健全な成長を促すために、より栄養バランスのとれた給食を提供し、効果的な食農教育指導を実施します。

#### 【食農教育】

食と農と地域と自然の関わりを重視し、食の大切さや食を支える農の役割・重要性を理解・体験することに主眼をおきながら、新鮮で安心・安全な地元農産物の消費拡大を図るとともに、食文化を次世代へ引き継ぎ、健全な食生活の実践を普及促進するための取り組み。

### (3) 地域の役割

地域は、子どもから成人、高齢者まで全てのライフステージを通しての生活の場であり、自治会活動や各種団体と連携して食と農の推進を図ることが重要です。特に、安全・安心な農作物の生産から流通、加工、消費まで総合的な地産地消の推進に積極的に取り組んでいくことが求められます。

また、農業体験等の受け入れや地域の会合・交流会の実施に努め、食と農に対する学習機会の提供に努めることも重要です。

### (4) 事業者の役割

事業者においては「地場産食材を利用した料理や食品の提供」、「減塩、低脂肪の料理や食品の提供」、「量の選択ができるような料理や食品の提供」、「エネルギー、栄養素等の情報の提供」、「さまざまな人達が楽しく安心して交流できる場づくりや体験・見学等の機会の提供」等を推進することが求められています。

自主的かつ積極的に食育を推進するとともに、県や村が実施する食と農の推進に関する事業にも積極的に協力してほしいと考えます。

行政や生産者との連携を図りながら、地域そして消費者に対し、食と農の推進を図る重要な役割を担っています。

### (5) 行政の役割

村は、国や県と連携し「食」に関する知識の普及、啓発に努めることが重要です。中でも農業者が消費者の視点に立った安全・安心な農作物の生産に積極的に取り組めるよう、村をあげて有機農法や減農薬・減化学肥料農法など環境に配慮した「環境創造型農業」を推進していくとともに、健康寿命の延伸につながる取組や、地域や事業者が行う自主的な取組、地産地消の取組を積極的に支援していきます。

また、食物の栄養素は生命の源であり、食事は楽しみのひとつであるとともに、健康を維持するための生涯の健康づくりの基礎となるので、様々な健康づくり活動の提供や環境整備に努めます。

## 2. 推進体制の設置及び整備

### (1) 推進体制

食と農は、その関係する分野が産業振興、保健福祉、教育など多岐にわたることから、食生活の基本となる家庭の取り組みはもとより、学校や地域住民、ボランティア団体、生産者などが、それぞれの役割に応じて活動するとともに、情報を共有し相互に連携・補完しながら推進する必要があります。

庁内関係各課で構成される「食育推進プロジェクトチーム」による計画の推進、また食と農に関わる関係者、関係機関から構成される「大潟村食農推進会議」を設置し施策の推進や計画の進捗状況の把握や評価を実施します。

### (2) 進捗管理

大潟村食農推進プラン（大潟村食育推進計画）における取り組みが計画的・効果的に推進されるよう、評価や助言を得ながら進捗管理を実施します。



大潟村食育推進計画策定委員会

(敬称略)

No	所 属 等	職 名	氏 名	備 考
1	大潟村	副 村 長	工 藤 敏 行	委 員 長
2	大潟保育園	園 長	工 藤 兼雄美	副委員長
3	大潟村農業協同組合	生活課生活指導員	木 村 環	
4	大潟村婦人会	会 長	三 村 敏 子	
5	大潟村フレッシュミズ	執 行 部	後 藤 美 鈴	
6	(株)ルーラル大潟	支 配 人	荒 谷 光 幸	
7	大潟村PTA連絡協議会	会 長	佐 藤 友 能	
8	大潟村学校給食共同調理場	所長 (小学校長)	畑 澤 千 景	
9	大潟村生活学校	会 長	前 田 功美子	
10	大潟村健康推進員会	会 長	浅 沼 トク子	
11	大潟村情報発信者		松 永 隆 司	アドバイザー

大潟村食育推進プロジェクトチーム

(敬称略)

No	所 属 等	職 名	氏 名	備 考
1	産業建設課	課 長	増 永 洋	
2	産業建設課 産業振興班	主 査	澤 井 公 子	
3	住民生活課 住民保健班	課長補佐(兼)保健師	小 瀧 みゆき	
4	住民生活課 保健センター	主 任	遠 藤 有 子	
5	教育委員会 学校教育班	次長補佐兼班長	後 藤 克 司	
6	教育委員会 生涯学習班	主 事	小 貫 智 美	
7	大潟小学校	栄養教諭	井 上 尚 子	

第2次大潟村食農推進プラン策定までの取り組み

年 月 日	会 議 等	内 容
平成28年 5月31日	第1回大潟村食農推進プロジェクトチーム会議	事業計画案、計画案修正依頼
平成28年 9月12日	第2回大潟村食農推進プロジェクトチーム会議	基礎データの整理、意見の集約
平成28年 9月27日	第3回大潟村食農推進プロジェクトチーム会議	〃
平成28年10月28日	第4回大潟村食農推進プロジェクトチーム会議	第2次計画素案作成
平成28年11月29日	第1回大潟村食農推進会議	第2次計画素案の検討
平成28年12月28日	第5回大潟村食農推進プロジェクトチーム会議	第2次計画原案作成
平成29年 2月 3日	第2回大潟村食農推進会議	第2次計画原案の検討
平成29年 2月10日	計画策定	
平成29年 4月	計画PR版全戸配布	

---

---

第2次大潟村食農推進プラン  
【大潟村食育推進計画】

策 定 平成29年2月

編集・発行 大潟村産業建設課  
〒010-0494

秋田県南秋田郡大潟村字中央1番地1

TEL (0185) 45-3653

FAX (0185) 45-2162

---

---