

第3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

令和4年3月

はじめに

私たち人間が生きていくために「食」は欠かすことができません。

新型コロナウイルス感染症対策により家族と家で過ごす時間が増えたことで、おいしく食べる、たのしく食べるといった食の充実が、私たちの生活を心豊かなものにしてくれることにあらためて気づかされました。

一方で、近年、食への価値観やライフスタイルの多様化が進み、また世帯構造などの食をめぐる環境の変化により、健全な食生活の実践が困難となっており、「食」の大切さについて考える食育の取り組みは、大変重要となっています。

村では、これまで「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」を目標に大潟村食農推進プラン（大潟村食育推進計画）を策定し、食に関わる関係機関・団体等と連携して、さまざまな食育活動を推進してまいりました。

第二次計画の評価では、「食育に関心を持っている村民の割合」や「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」など、多くの指標において改善傾向が見られたものの「朝食を毎日食べる村民の割合」など改善が進んでいない指標もあり、今後の課題となっています。

また、近年はSDGsやみどりの食料システム戦略など、食の安全安心だけでなく、持続可能な社会の実現のための取り組みや、生物多様性に配慮した行動、さらに新型コロナウイルス感染症拡大防止のための新たな生活様式への対応が求められています。

大潟村は農業が主体の村です。食料の生産から消費まで、食にかかわる多くの人々の活動によって村民の生活が支えられていることに感謝し、理解が深まるようにしていかなければなりません。

このような状況を踏まえ、本計画では、子どもから高齢者まで村民一人ひとりが生涯にわたって健康な心身を培い、豊かな人間性や自然の恵みに感謝する気持ちを育むことを目指します。

家庭、教育・保育関係者、農林漁業・食品関連事業者、関係団体などの各関係機関と連携しながら、食育の推進を図ってまいりますので、村民の皆様の積極的な取組とご協力をお願いいたします。

結びに、この計画の策定に当たり、大潟村食育推進協議会委員の皆様をはじめ、貴重なご意見、ご提案をいただきましたすべての皆様に心より感謝申し上げます。

令和4年3月

大潟村長 高橋 浩人

〔目 次〕

第1章 計画の基本的な考え方	
第1節 計画策定の経緯	1
1 国の動向	2
2 これまでの大湊村の食育推進	6
第2節 第3次大湊村食農推進プラン策定の概要	10
1 計画の位置づけ	10
2 計画の期間	11
第2章 食を取り巻く現状と課題	
第1節 第2次計画の概要	12
第2節 第2次計画の達成状況と課題	13
第3節 大湊村の食育の現状	16
1 大湊村における農業生産	16
2 食をめぐる社会情勢の変化	18
3 大湊村民の食生活	19
4 地産地消の推進	27
第3章 食育推進の方向性	
第1節 ライフステージに応じた食育の推進	30
第2節 SDGs	31
第3節 エシカル消費	32
第4節 食育ピクトグラム	33
第4章 施策の基本と具体的な取り組み	
1 食と農の目標	34
2 目標実現のための基本方針	34
3 食と農のための取り組み	35
4 主な指標（数値指標）	36
第5章 推進体制	
第1節 食と農を推進するための役割分担	38
第2節 推進体制の設置及び整備	40

第 1 章 計画の基本的な考え方

第 1 節 計画策定の経緯

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。

村では、平成 29 年度に「第 2 期大潟村総合村づくり計画」、平成 30 年度に「第 2 期大潟村農業チャレンジプラン」、令和元年度に「第 2 期大潟村子ども・子育て支援事業計画」、令和 2 年度に「第 2 次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 年からは 2 期にわたり「大潟村食農推進プラン（大潟村食育推進計画）」に基づき、実践的な食育の取組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。

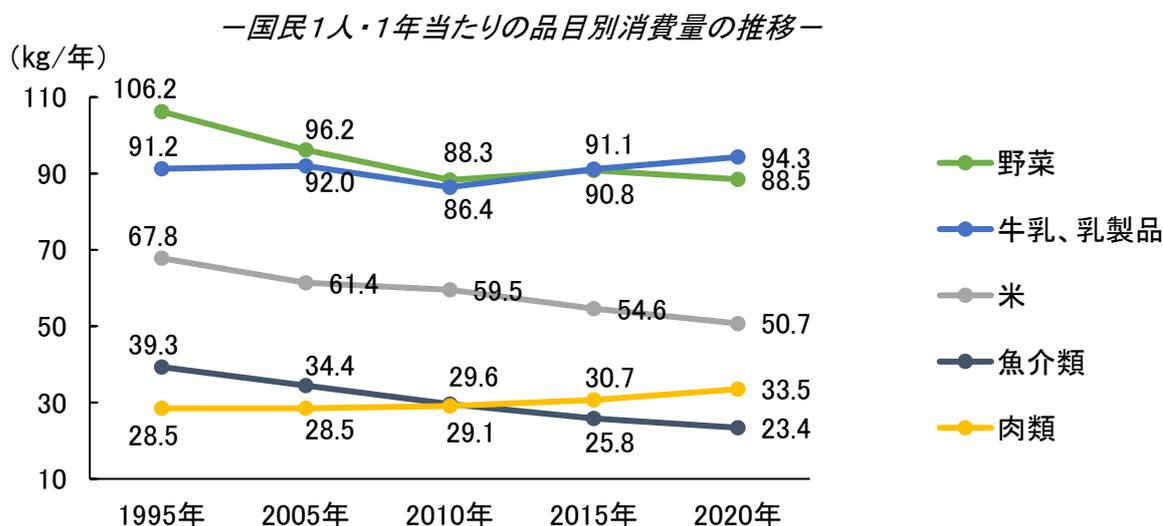
一方、国では、「持続可能な開発目標（SDGs）」の考え方を踏まえた、第 4 次食育推進基本計画の策定や食品ロスの削減の推進に関する法律の施行などにより、経済・社会・環境を巡る広範な課題に向け、各関係分野が連携した視点を持って食育に取り組むこととしています。また、新型コロナウイルス感染症の世界的な流行により、生活を取り巻く環境は大きく変化しており、食生活においても様々な面で影響を受けています。

このような様々な現状・課題を踏まえて、前期計画の計画年度が令和 3 年度で終了することを機に、目標達成に向けてその進捗状況や実績を検証するとともに、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、村民と行政が連携、協働して食育を推進するため、令和 4 年度から 8 年度までを計画期間とする「第 3 次大潟村食農推進プラン（大潟村食育推進計画）」を策定いたしました。

1. 国の動向

(1) 国民1人・1年当たりの品目別消費量の推移

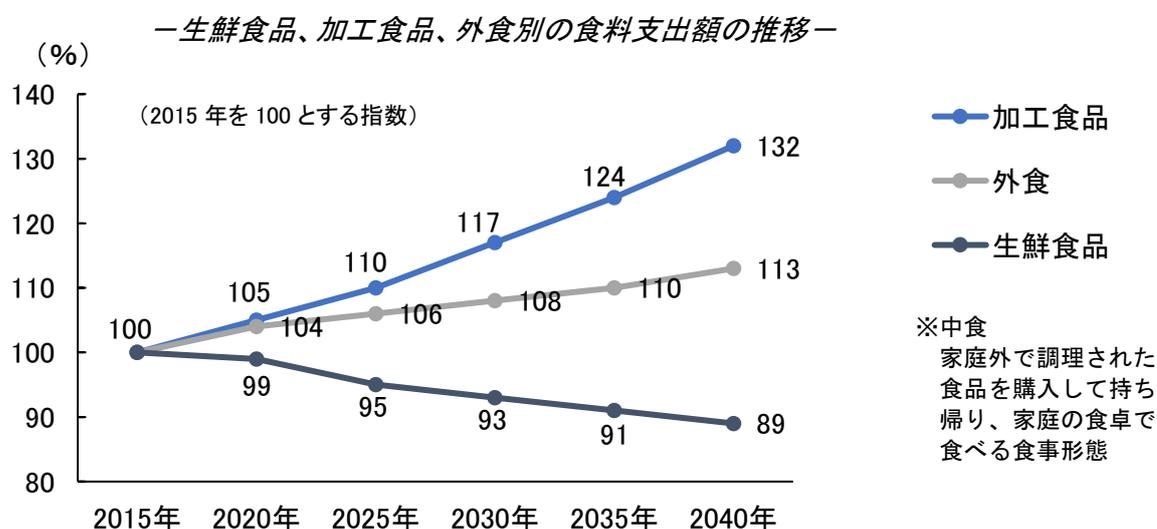
高齢化の進行を背景に国民1人あたりの食料消費量は、米や野菜、魚介類を中心に近年減少傾向にあり、今後も減少すると見込まれます。



資料：食料需給表（農林水産省）

(2) 消費者の食料支出額に占める生鮮食品、加工食品及び外食の割合の推移

内食から中食への食の外部化が一層進展し、食料支出の割合が生鮮食品から付加価値の高い加工食品にシフトすると見込まれています。特に今後増えることが予想される単独世帯においてその傾向が強まると見込まれます。しかし、2020年3月以降は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で学校の休校や外出自粛等により外食への支出額は前年比で減少しています。



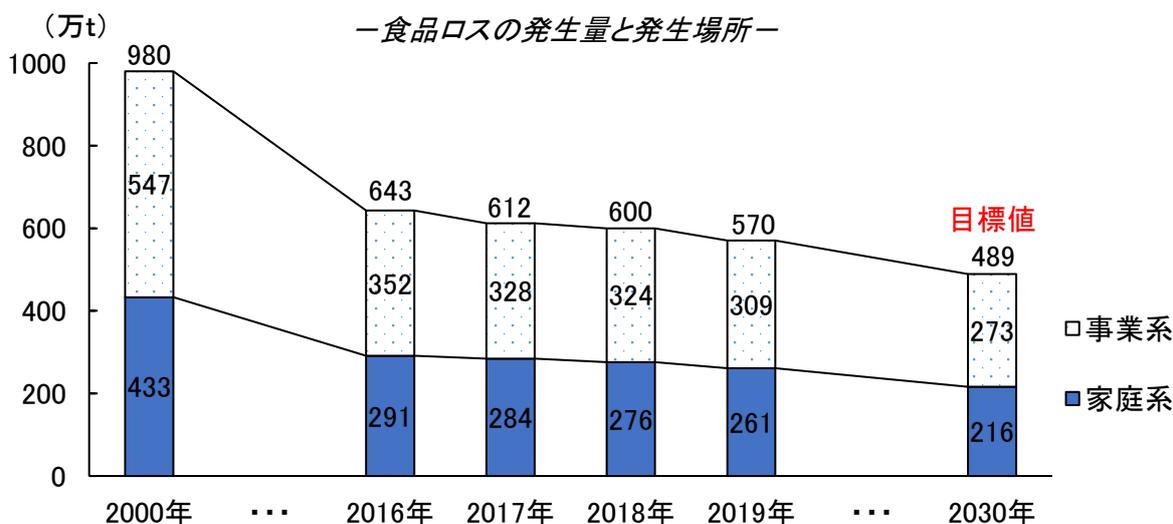
資料：我が国の食料消費の将来推計（2019年版）（農林水産政策研究所）

(3) 食品ロス発生量の推計

「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品です。

令和元年度の食品ロス量推計値は、570万tとなり、前年度より30万t減少しました。このうち、食品関連事業者から発生する事業系が309万t、一般家庭から発生する家庭系は261万tです。食品ロス量及び事業系食品ロス量は、いずれも食品ロス量の推計を開始した平成24年度以降最少となりました。

国内では、第4次循環型社会形成推進基本計画（平成30年6月19日閣議決定）及び食品リサイクル法の基本方針（令和元年7月12日公表）において、家庭系及び事業系の食品ロスを2030年度までに2000年度比で半減させるとの目標が定められています。

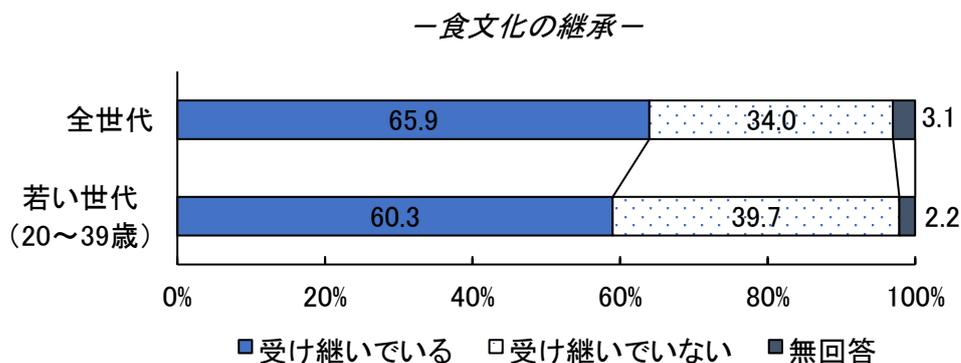


資料：我が国の食品ロス量の推移（環境省）

(4) 食文化の継承

郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を受け継いでいるか調査したところ、「受け継いでいる」と回答した人の割合が65.9%、「受け継いでいない」と回答した人の割合が34.0%となっています。

若い世代（20～39歳）では、「受け継いでいる」と回答した人の割合が60.3%、「受け継いでいない」と回答した人の割合が39.7%となっています。

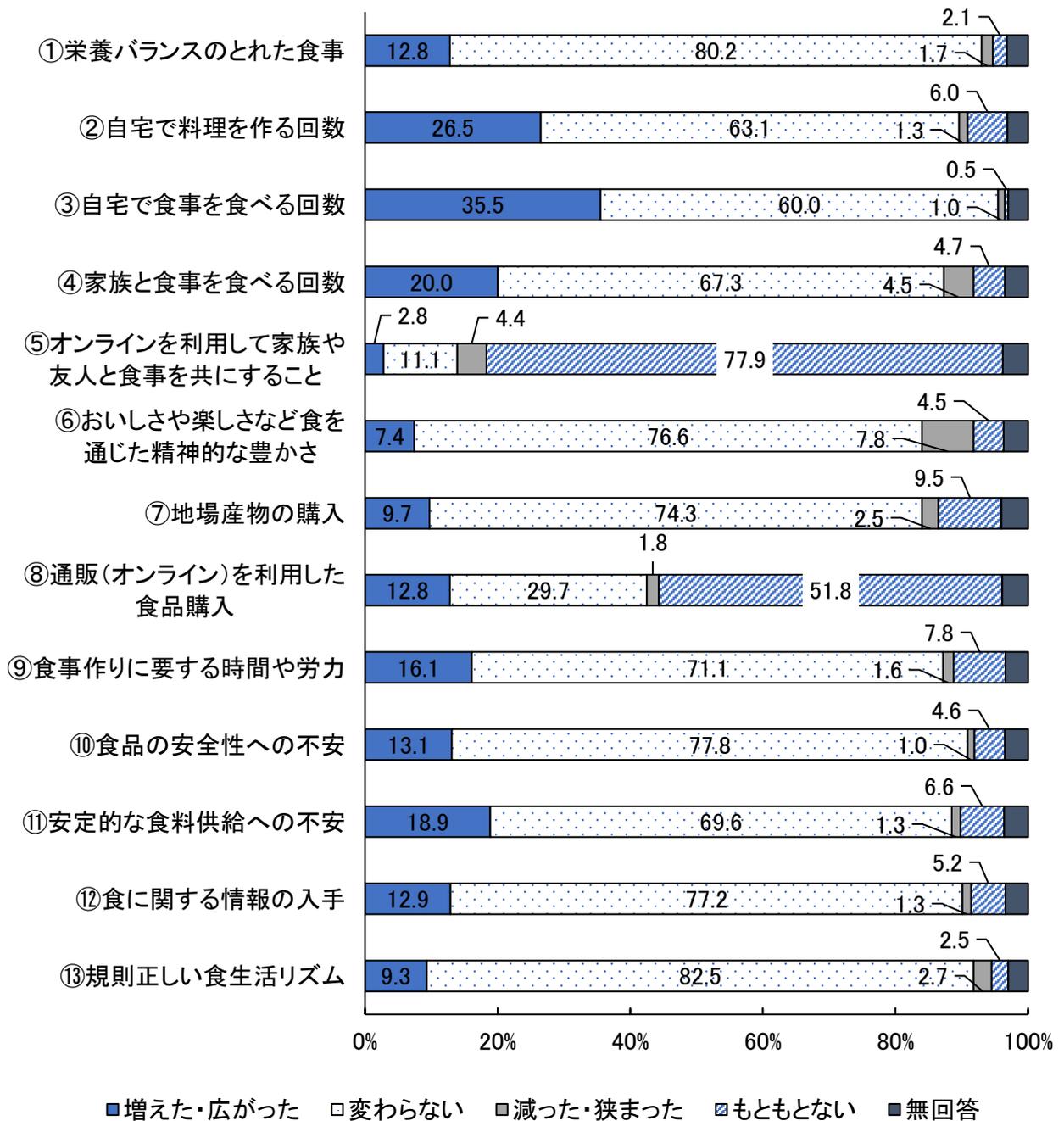


資料：令和2年度食育に関する意識調査（農林水産省）

(5) 新型コロナウイルス感染症の拡大による食生活の変化

新型コロナウイルス感染症の拡大前に比べて食生活が変化したかに対し、「増えた・広がった」と回答した人の割合が最も高いのは、「自宅で食事を食べる回数」(35.5%)、次いで「自宅で料理を作る回数」(26.5%)など、食生活の変化が見られました。一方、栄養バランスのとれた食事や規則正しい食生活リズムについて、「変わらない」と回答した人が約8割を占めました。

－新型コロナウイルス感染症拡大による食生活の変化－



資料：令和2年度食育に関する意識調査(農林水産省)

若い世代においては、「自宅で食事を食べる回数」、「自宅で料理を作る回数」、「家族と食事を食べる回数」、「通販（オンライン）を利用した食品購入」、「食に関する情報の入手」、「おいしさや楽しさなど食を通じた精神的な豊かさ」、「オンラインを利用して家族や友人と食事を共にすること」等について「増えた・広がった」と回答した割合が高くなりました。

若い世代で「増えた・広がった」と回答した人が多かった項目	若い世代 (20～30 歳代)	全世代 (20 歳以上)
自宅で食事を食べる回数	54.4%	35.5%
自宅で料理を作る回数	39.5%	26.5%
家族と食事を食べる回数	29.3%	20.0%
通販(オンライン)を利用した食品購入	20.0%	12.8%
食に関する情報の入手	19.0%	12.9%
おいしさや楽しさなど食を通じた精神的な豊かさ	12.7%	7.4%
オンラインを利用して家族や友人と食事を共にすること	7.9%	2.8%

2. これまでの大潟村の食育推進

(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や、学校で行われた農業体験について掲載した「食農通信」を発行しています。また、豆腐づくり体験等の食育事業を実施するなど、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・施策を推進しています。



豆腐づくり体験



みそ玉講習会



食農通信の発行

○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ます。

○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ます。（平成29年度終了）

○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に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ます。

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ます。

○グリーンツーリズム

修学旅行での農業体験、自然観察等を中心とした都市と農村の交流を図っています。



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

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ます。(平成28年度終了)

○地場産品販売促進事業

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、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ます。

○加工用米・新規需要米の取組

主食用米の国内需要量が減少傾向にある中、大湊村では米の多様な利活用を推進し、加工用米や新規需要米の取組みを実施しています。新規需要米（米粉用米・飼料用米）は、米粉を利用した6次産業化など需要に応じた生産を行っています。加工用米は村内の加工用米集出荷団体が実需者との結びつきを強め、もち米を中心に生産面積が拡大しています。

○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、販路拡大と大湊村の食文化を海外へ向け発信するよう取り組んでいます。



Food Expo2019(シンガポール)での出店

(2) 保健・福祉分野

○乳児健診（4・7・10ヵ月健診）、1歳6ヵ月・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ます。（新型コロナウイルス感染症拡大以降、離乳食の調理・試食は実施していません。）

○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ます。

○渦っ子広場

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ます。

○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ます。

○健康推進員会研修会

年度ごとにテーマを決め、様々な研修の実施やよりよい食習慣の定着に向けた活動を行っています。

○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ます。

○健口教室

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ます。

○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ます。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ます。（新型コロナウイルス感染症拡大以降、離乳食の調理・試食は実施していません。）

○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、ふれあい健康館を会場に、地域の高齢者同士の交流の場をつくっています。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ます。

(3) 教育分野

○学校給食地産地消推進

学校給食に村産食材の使用を推進するため、賄い材料費の一部を公費で負担しています。

○こども園での取り組み

園庭での野菜等の栽培、収穫を通じて自然との関わりや、農業と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ます。また、給食便りを通じて家庭との連携を図るとともに、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ます。

○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、農業と食材に対する理解を深め、季節にあった食材や、子ども達が育て、収穫した食材を学校給食で提供することで自然環境への理解を深めています。また、給食時にその日のメニューの調理過程を動画で子ども達に見せたり、給食時の放送でメニューに使用されている村の食材や生産者の紹介を行ったりし、子ども達の食への関心を高めています。

小学校・中学校とも、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ます。



調理過程を動画で観る様子



栄養教諭による指導の様子

○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、料理教室を実施し、食育の重要性について学べる場を提供しています。

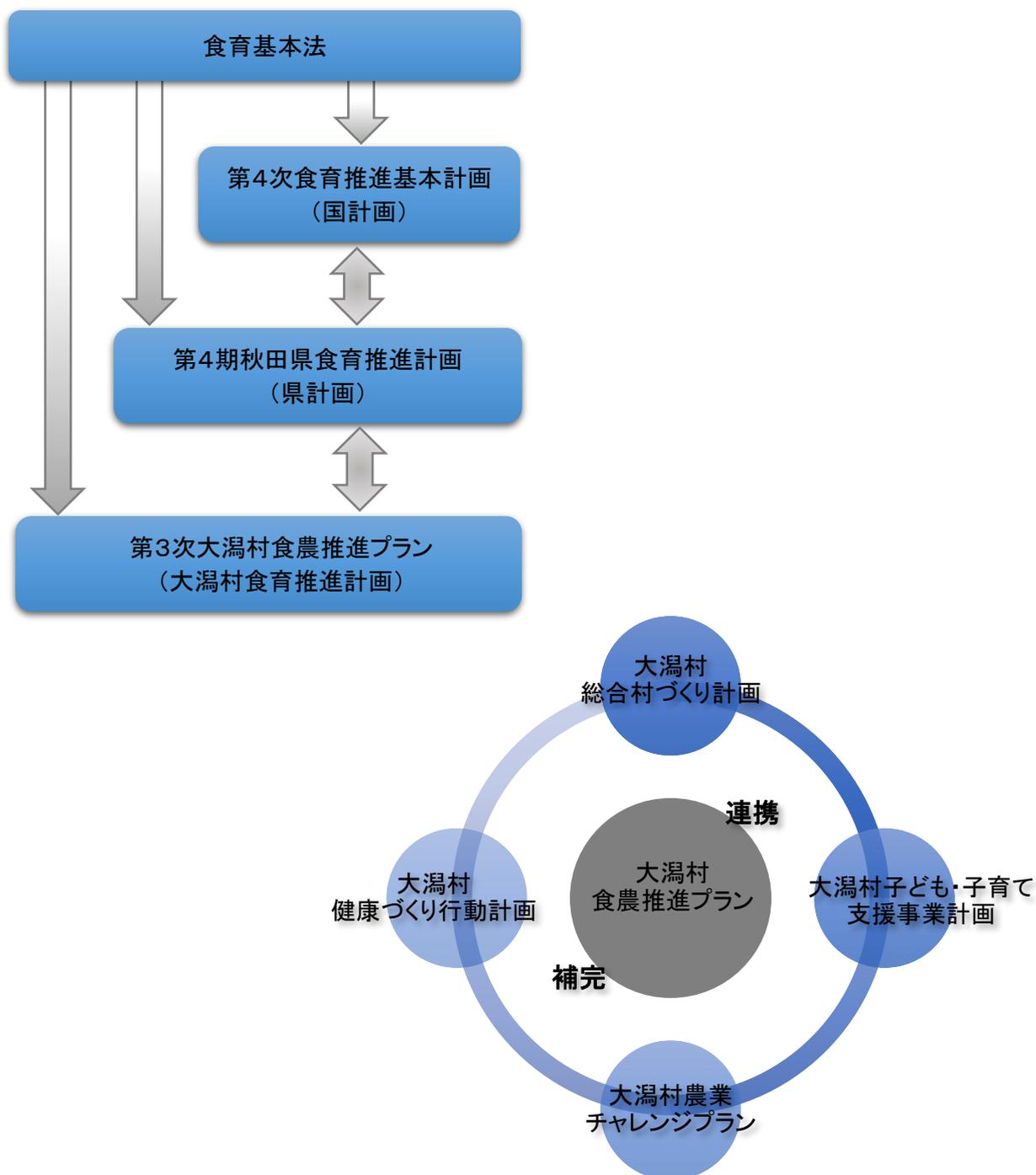
○公民館主催講座

地元の食材を使用した料理教室など、多様な料理教室を開催し、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ます。

第2節 第3次大潟村食農推進プラン策定の概要

1 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。



2 計画の期間

令和4年度から令和8年度までの5年間とします。

ただし、計画期間中に社会状況等に大きな変化が生じた場合は、必要に応じて所要の見直しを行います。

【計画期間】 第1次プラン 平成24年度～平成28年度
第2次プラン 平成29年度～令和3年度
第3次プラン 令和4年度～令和8年度

毎年6月は「食育月間」

毎月19日は「食育の日」

食育月間では、国、地方公共団体、関係団体などが協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の一層の浸透を図ることとしています。

期間中は、全国規模の中核的な行事として食育推進全国大会が開催されるほか、全国各地で食育をテーマにした多くの取組やイベントが実施されます。



第2章 第2次計画の成果と課題

第1節 第2次計画の概要

平成29年3月に策定した第2次大潟村食農推進プランでは、『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』を目標とし、以下の3つ基本方針に基づき、食育の取組を推進しました。

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。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。

- ① 食べ物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

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ともに満たされ、豊かな食生活を実現できるように食と農を推進します。

- 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

大潟村は日本の食糧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。

- 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

第2節 第2次計画の達成状況と課題

前計画では、10項目の目標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28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

平成28年度計画策定時の数値より改善が見られたもの	○
平成28年度計画策定時の数値とほぼ横ばい（5%以内）のもの	△
平成28年度計画策定時の数値より改善が見られなかったもの	×
平成28年度計画策定時の数値がなく、比較ができないもの	—

1 食育に関心を持っている村民の割合

評価：○

とても関心がある（32.2%）と、やや関心がある（56.7%）を合わせた88.9%は食育に関心を持っています。

目標値の90%にはわずかに届かなかったものの、平成28年度計画策定時よりも23.9%増加しており、村民の食育に対する関心が深まりつつあります。

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

評価：○

朝食または夕食を家族と毎日一緒に食べる村民は75.6%であり、平成28年度計画策定時よりも12.6%増加しました。また、目標値の70%も上回る結果となりました。

拡大家族が多いという大湊村の特徴を活かし、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です。

※拡大家族：夫婦と子に加えて夫婦の親等が同居する世帯のこと

3 朝食を毎日食べる人の割合

評価：×

小・中学生は90%以上を維持していますが、前回計画策定時に比べ全ての世代で若干減少しており、特に20歳代30歳代は80%以下となっていることから、青年期以上の対策がなお必要です。

4 学校給食における地場産物（県産）を使用する割合

評価：○

米はすべて大湊村産を使用、野菜については令和元年度以降40%台を維持しており、目標値の44%を達成できました。

今後も引き続き生産者・納入業者との連携強化により、可能な限り地場産物を取り入れ、地産地消を推進していきます。

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**評価：○**

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86.8%となりました。前回計画策定時より14.3%増加しており、目標値の75%を達成しました。

健康志向の高まりや、食育に関心を持つ村民が増加したためだと考えられます。

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**評価：－**

前回計画策定時、現状値がなく目標値を50.0%以上としておりましたが、令和3年度現状値が64.0%と過半数を超えています。今後も新型コロナウイルス感染症拡大による運動不足が懸念されるため、栄養バランスの良い食事や適度な運動を継続することが大切です。

7 小・中学生の農作業体験実施割合**評価：○**

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います。引き続き実施し、食育を推進していく必要があります。

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**評価：×**

平成28年度計画策定時より26.2%減少しており、不安に感じている村民が多いです。

村民ひとりひとりが食に関する正しい知識を身に付け、自分自身の健康を維持する必要があります。

9 大潟村加工センター利用者数**味噌 評価：○****豆腐 評価：×**

令和2年の大潟村加工センターの利用者は味噌が延べ143人、豆腐が延べ260人でした。味噌の利用者が前回策定時の約1.4倍に増加しましたが、豆腐の利用者は減少する結果となりました。

10 自ら生産した米・野菜等を食べている村民の割合**評価：－**

平成28年度計画策定時現状値がなく目標値を95.0%としましたが、令和3年度現状値が68.6%となりました。これは、村民の働き先の多様化により農業以外に従事する人の割合が増えたことや、村に在住する秋田県立大学の学生も調査の対象となっているためだと考えられます。

○ 指標項目別達成状況

指標番号	項目	H28計画策定時目標値	H28計画策定時現状値	現状値	評価	
1	食育に関心を持っている村民の割合	90%以上	65.0%	88.9%	○	
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	70%	63.0%	75.6%	○	
3	朝食を毎日食べる人の割合	未就学児	100%	—	98.3%	—
		小学生	100%	98.3%	92.5%	×
		中学生	100%	97.0%	92.1%	△
		20歳代	85%	62.6%	56.4%	×
		30歳代	85%	81.0%	76.2%	△
4	学校給食における地場産物（県産）を使用する割合	44%	38.6%	49.1%	○	
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	75%	72.5%	86.8%	○	
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%以上	—	64.0%	—	
7	小・中学生の農作業体験の実施割合	100%以上	100.0%	100.0%	○	
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	90%以上	89.5%	63.3%	×	
9	大潟村加工センター利用者数	味噌	延べ110人	延べ100人	延べ143人	○
		豆腐	延べ300人	延べ280人	延べ260人	
10	自ら生産した米・野菜等を食べている村民の割合	95%	—	68.6%	—	

資料

(H28 計画策定時現状値)

- ・平成 27 年度住民健康意識調査
- ・平成 28 年度生活調べ（小学校、中学校）
- ・学校給食地産地消推進協議会
- ・大潟村教育委員会
- ・平成 27 年度 JA 大潟村生活課

(現状値)

- ・大潟村食育アンケート調査（R3.11）
- ・令和 3 年生活調べ（小学校、中学校）
- ・大潟村教育委員会
- ・令和 2 年度 JA 大潟村生活課

第3節 大潟村の現状

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、稲作を主体に、畑作では大豆・麦類をはじめとしてたまねぎ・南瓜・メロン・ニンニク等による田畑複合経営と、野菜・花き等の施設園芸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保全型農業を展開し、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糧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。

○有機栽培、減々栽培の取り組み

大潟村では、多くの農家が有機栽培、減農薬化学肥料栽培（化学肥料及び化学合成農薬を慣行レベルから5割以上低減）の取り組みを行っています。有機農業の取組面積は労働力の不足等により減少傾向にあるものの、全国1位の面積を誇っています。



○農業生産の状況【農作物の作付け面積・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	長時間の日照不足
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	-	-	-	
2010	8,297	-	88	386	-	26	500	8,797	出穂後高温障害で減収
平成22	512	-	448	140	-	-	-	-	
2015	8,495	-	52	323	1	24	400	8,895	
平成27	599	-	465	207	264	-	-	-	
2016	8,533	-	63	318	1	25	407	8,940	
平成28	600	-	498	233	264	-	-	-	
2017	8,596	-	79	332	1	22	434	9,030	
平成29	647	-	510	147	192	-	-	-	
2018	8,538	-	86	322	1	33	442	8,980	生産数量目標の配分廃止
平成30	561	-	413	113	105	-	-	-	
2019	8,502	-	88	305	1	83	477	8,979	たまねぎ産地化に向けた栽 培面積拡大
令和元	600	-	594	214	210	-	-	-	
2020	8,572	-	95	300	1	61	457	9,029	
令和2	662	-	582	218	210	-	-	-	
2021	8,558	-	97	302	1	74	475	9,033	
令和3	653	-	431	195	294	-	-	-	

上段：作付面積(ha)、 下段：10aあたり単収

資料：JA大潟村営農支援課調査、農林水産省統計部「作物統計調査」

2. 食をめぐる社会情勢の変化

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37.2%と秋田県よりも21.4%も高くなっています。しかし、村においても、平成17年と比べるとその他の親族世帯が10.7%減少、単独世帯が7.2%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		令和2年		平成17年		令和2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%	203,117	53.0%	321	41.2%	368	44.1%
その他の親族世帯 (うち3世代世帯)	100,297 (75,508)	25.6% (19.2%)	60,458 (39,453)	15.8% (10.3%)	374 (312)	47.9% (40%)	311 (244)	37.2% (29.2%)
非親族家族	1,080	0.3%	2,220	0.6%	1	0.1%	2	0.2%
単独家族	89,027	22.8%	117,169	30.6%	84	10.8%	150	18.0%
合計	391,276	100%	383,531	100%	780	100%	835	100%

資料：平成17年・令和2年国勢調査（総務省）

※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：世帯員が1人の世帯
 その他の親族世帯：上記以外の世帯

○一世帯あたりの人員

	平成17年			令和2年		
	世帯数	世帯人数	1世帯あたり人員	世帯数	世帯人数	1世帯あたり人員
全 国	49,062,530	124,973,207	2.55	55,704,949	123,162,995	2.21
秋 田 県	391,276	1,116,752	2.85	383,531	923,812	2.41
大 潟 村	780	3,008	3.86	835	2,715	3.25

資料：平成17年・令和2年国勢調査（総務省）

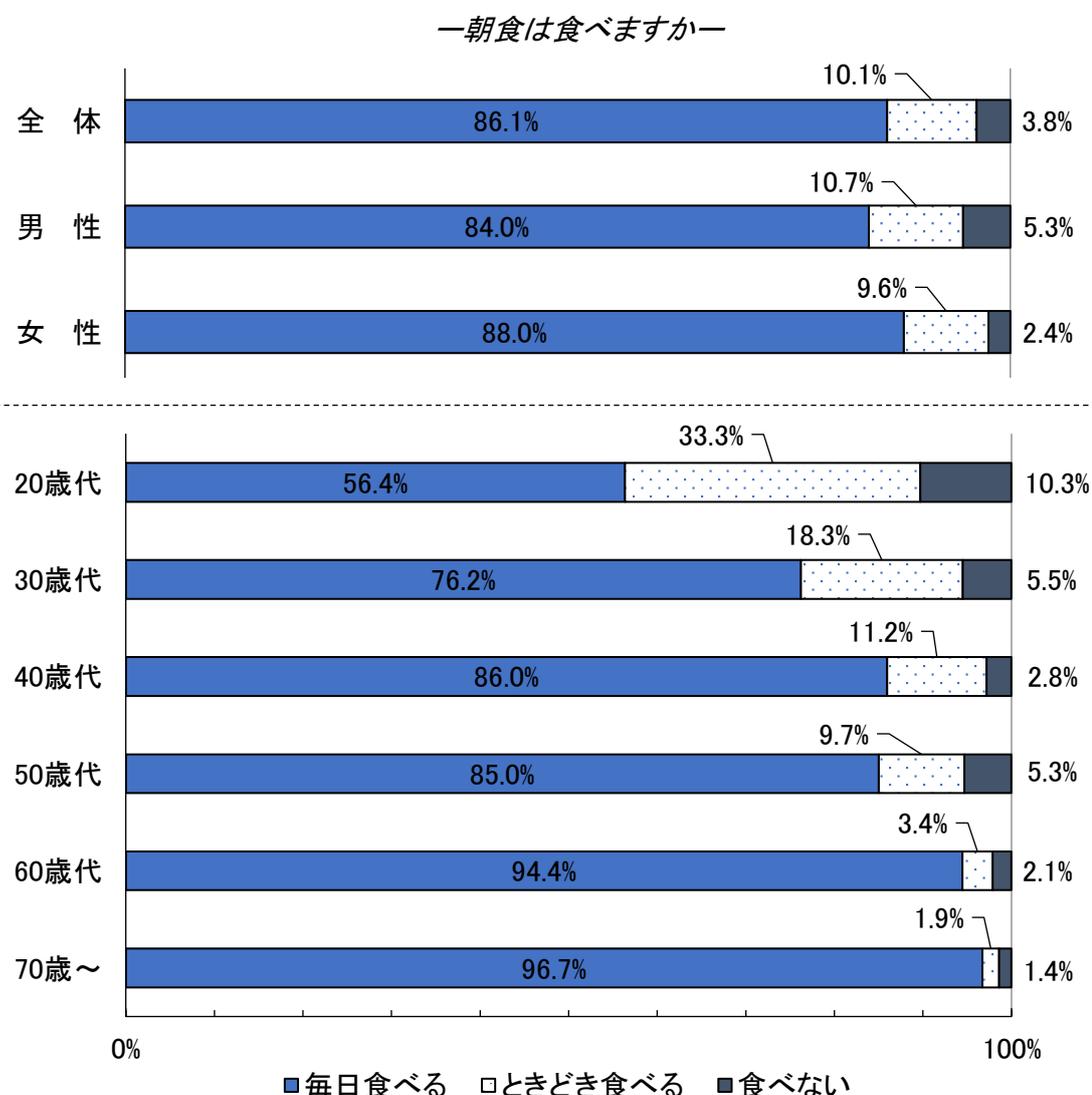
3. 大潟村民の食生活

(1) 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%から令和2年度13.9%と1.8%増加しています。特に20歳代では、10%以上が朝食を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。

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、朝食を摂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。



資料：令和2年度住民意識調査（保健センター）

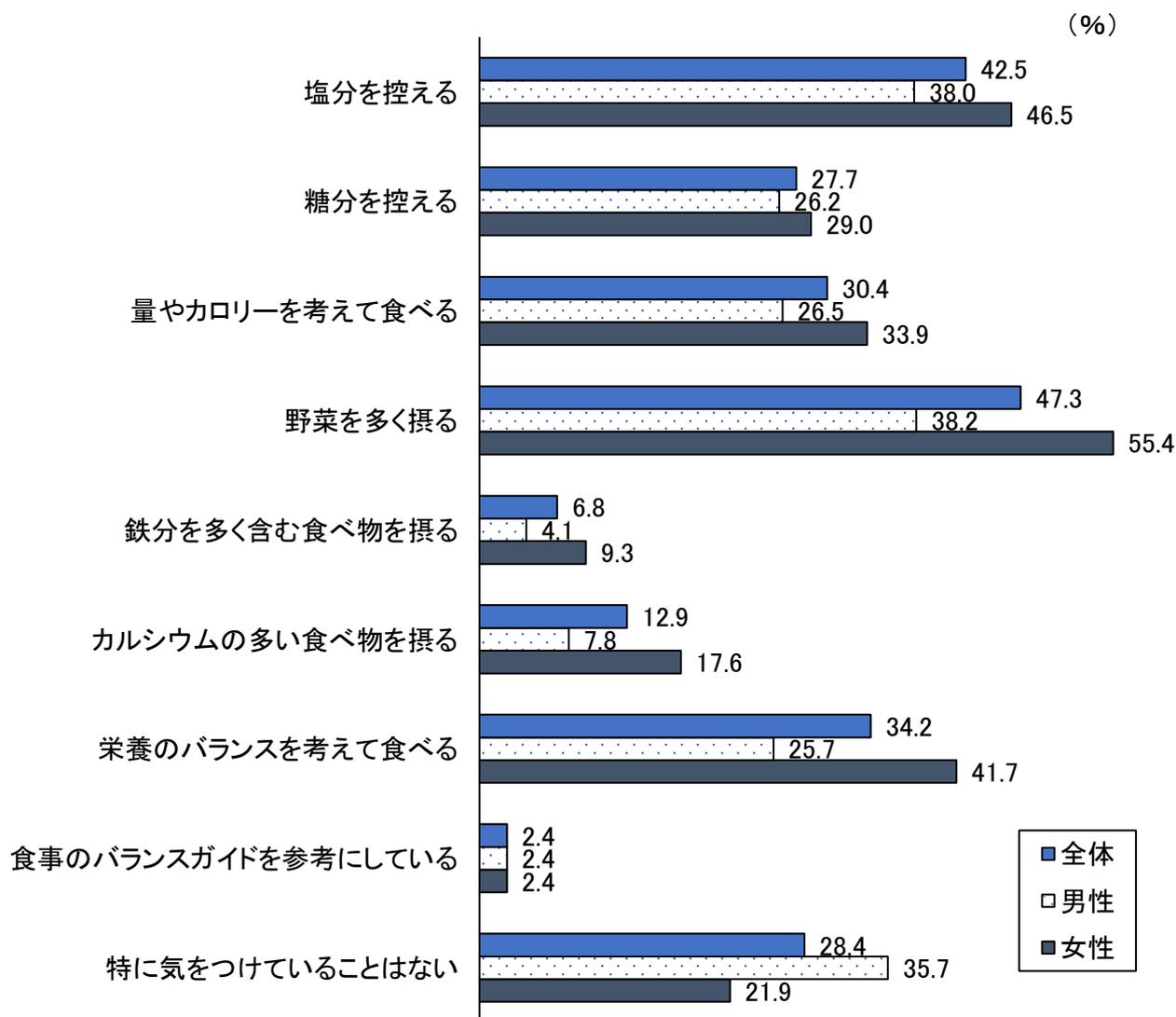
(2) 食生活で注意していること

普段の食事で注意していることで最も多かったのは「野菜を多く摂る」で47.3%、次に「塩分を控える」42.5%、「栄養バランスを考えて食べる」34.2%でした。一方、男性の「特に気をつけていることはない」割合が35.7%と高くなっています。

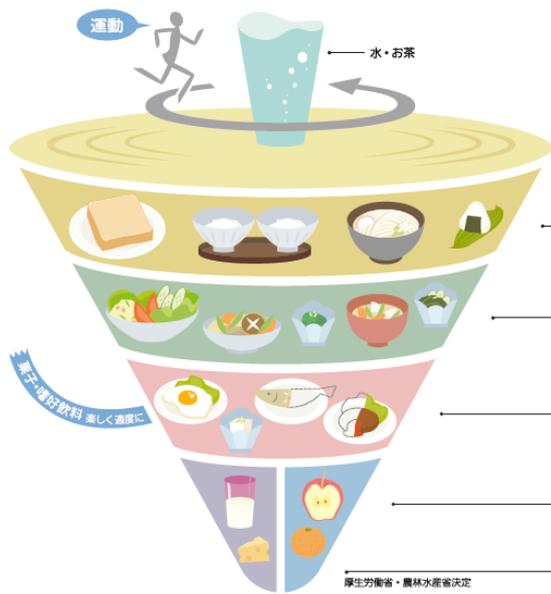
国では平成17年6月に、ライフステージに合わせた1日の望ましい食事のとり方やおおよその量をわかりやすく示した「食事バランスガイド」を策定しました。

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は、若い世代から栄養、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。

－普段の食事で注意していること－



資料：令和2年度健康意識調査（保健センター）



食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？

1日分	料理例
5-7 主食(ごはん、パン、麺) つ(SV) ごはん(中盛り)だったら4杯程度	1つ分 = ごはんの盛り1杯、おにぎり1個、食パン1枚、ローソク2個 1.5つ分 = ごはん(中盛り)1杯、うどん1杯、もりそば1杯、スシ(デザート)
5-6 副菜(野菜、きのこ、海藻料理) つ(SV) 野菜料理5皿程度	1つ分 = 野菜サラダ、きゅうりとわかめの酢の物、豚汁、目玉焼き、ひじきの煮物、煮豆、きのこソテー 2つ分 = 野菜の煮物、野菜炒め、芋の煮こごろし
3-5 主菜(肉、魚、卵、大豆料理) つ(SV) 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度	1つ分 = 煮豆、納豆、目玉焼き、鶏ささみ、魚の天ぷら、まぐろの刺身 3つ分 = ハンバーグステーキ、豚肉のしょうが焼き、鶏肉のから揚げ
2 牛乳・乳製品 つ(SV) 牛乳だったら1本程度	1つ分 = 牛乳コップ半分、チーズ10g、スライスチーズ1枚、ヨーグルト1パック 2つ分 = 牛乳瓶1本分
2 果物 つ(SV) みかんだったら2個程度	1つ分 = みかん1個、りんご半分、かき1個、梨半分、ぶどう半房、桃1個

※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

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月に厚生労働省と農林水産省が決定。

「食事バランスガイド」は1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかが一目でわかる食事の目安です。イラストのコマには、一日に食べることが望ましい料理の組み合わせと、おおよその量が示されています。

コマは上から「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」という5つの料理グループで表現され、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ます。また、菓子・嗜好飲料はコマを回すヒモとして描かれています。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います。

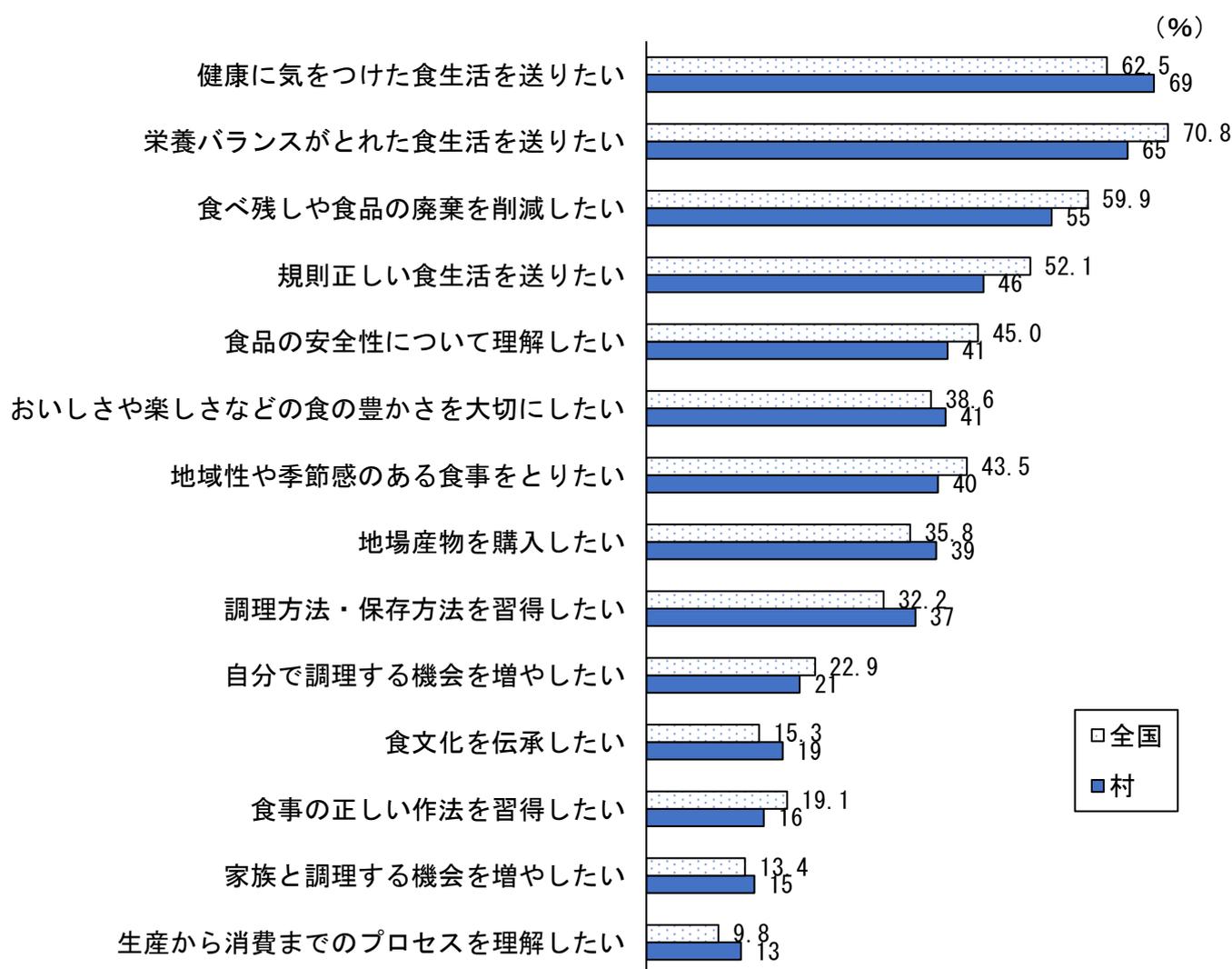
若いころから、バランスよく食べることで、次世代の子どもも含めた家族全体の食生活が良くなっていくと考えられます。

(3) 今後食育について力を入れていきたいこと

大潟村食育アンケート調査によると、今後力を入れていきたい食育の内容として、「健康に気をつけた食生活を送りたい」が1番多く、次に「栄養バランスがとれた食生活を送りたい」となっています。また、全国と比較すると大きな違いはないものの、大潟村民は「地場産物を購入したい」、「調理方法・保存方法を習得したい」に対する意識が高くなっています。

地場産物の生産と販売に引き続き力を入れるとともに、食育講習会などの開催やデジタルツールなどを通して食育に関する情報を周知することが重要です。

—今後力を入れたい食育について—



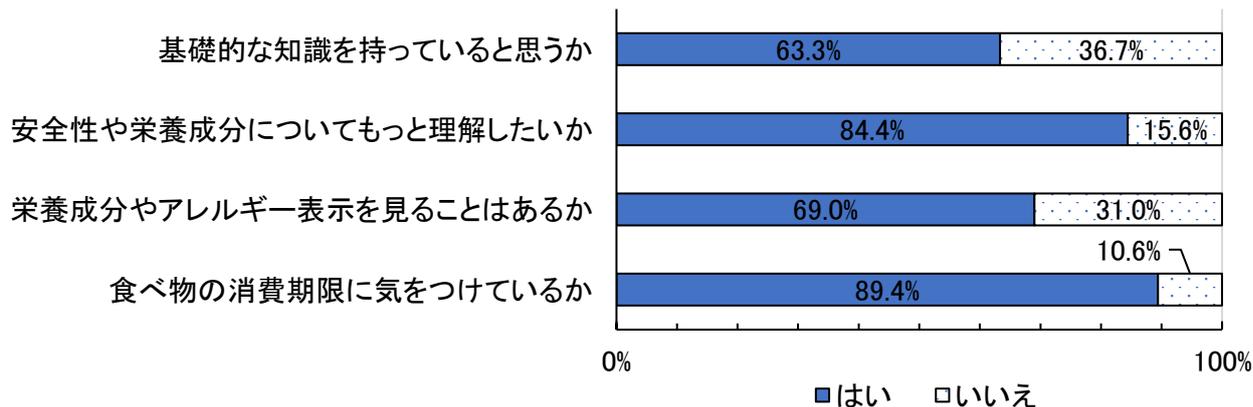
資料：大潟村食育アンケート調査 (R3.11)

(4) 食の安全性について

食の安全性に対して基礎的な知識を持っていると感じている村民の割合は63.3%でした。

これに対し、食品の安全性や栄養成分に関する情報を理解して購入したいと思っている村民の割合は84.4%であり、食品の安全性について関心を持っている村民が多いことが分かります。少子高齢化の加速や今後さらなる単独世帯の増加が見込まれる中で、村民一人ひとりが食に関する正しい知識を持つことが大切と言えます。

－食の安全性について－



資料：大湊村食育アンケート調査 (R3.11)

食物アレルギーに関する表示をよく見ましょう

食物を摂取した際、食物に含まれる原因物質（アレルゲン：主としてたんぱく質）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことがあります。これを食物アレルギーといいます。

食中毒予防のポイント

－原則 食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」－

<p>① 買いもの</p> <p>日用品などを先に買い、その後に食品を買いましょう。特に生鮮食品や冷蔵・冷凍の必要なものは食品の中でも最後に買いましょう。</p> 	<p>② 買ってきた食品の保存</p> <p>買いものから帰ったら、表示を確認して、冷蔵や冷凍の必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。</p> 	<p>③ 調理前</p> <p>食材や食器にさわる前はもちろん、生の肉・魚介類・卵にさわったり、料理の途中でトイレ、ゴミ箱にふれる、おむつ交換、ペットにふれた後には忘れずに手を洗いましょう。</p> 
<p>④ 調理中</p> <p>包丁やまな板は、肉・魚介類用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとより安全です。加熱する食品は中心まで十分に加熱しましょう。</p> 	<p>⑤ 食事中、食後</p> <p>作った料理は、長時間、室温で放置しないようにしましょう。調理後すぐに食べないなら、室温で放置せず、冷蔵庫に入れましょう。</p> 	<p>⑥ 後片付け</p> <p>食後の食器や調理器具は、放っておかず、できるだけ早く洗いましょう。タオルやふきんは、清潔な乾燥したものを使いましょう。</p> 

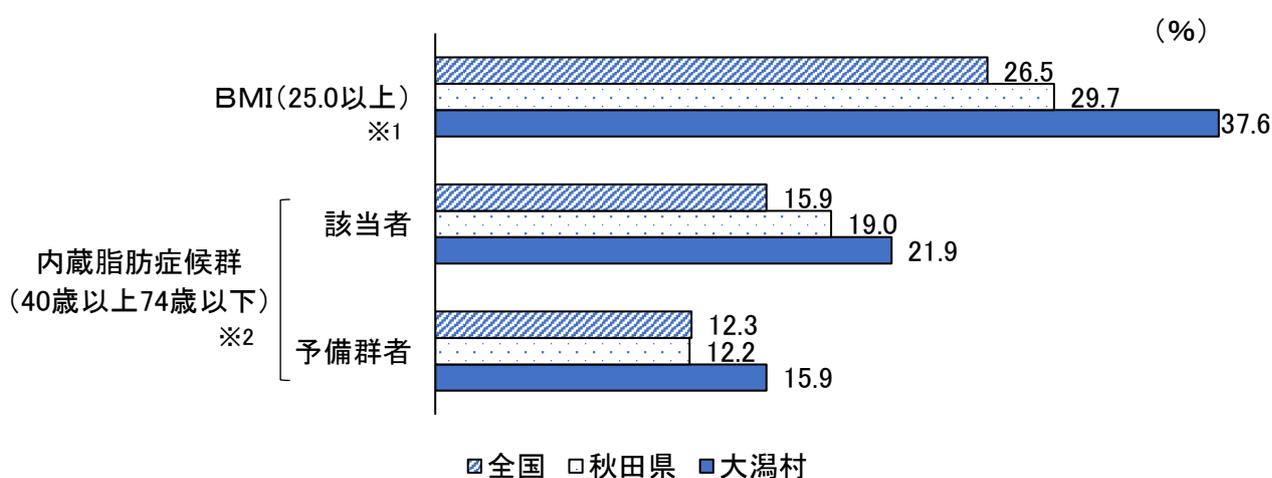
(5) 生活習慣病について

生活習慣病とは、不健全な生活の積み重ねによって内臓脂肪型肥満となり、これが原因となって引き起こされる疾患の総称です。これは個人が日常生活の中での適度な運動、バランスの取れた食生活、禁煙を実践することによって予防することができるものです。

大潟村における「肥満(BMI 25.0以上)」の割合は、37.6%と秋田県29.7%に対し、7.9%高くなっており、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分かります。

また、特定健康診査によって内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)に該当または予備群であると判断された人の割合においても大潟村は秋田県、全国と比較して高い割合となっています。

－肥満度(BMI)・内臓脂肪症候群の割合－



資料：令和元年健診所有者状況(厚生労働省)

※1

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)]
 <肥満度指導基準>

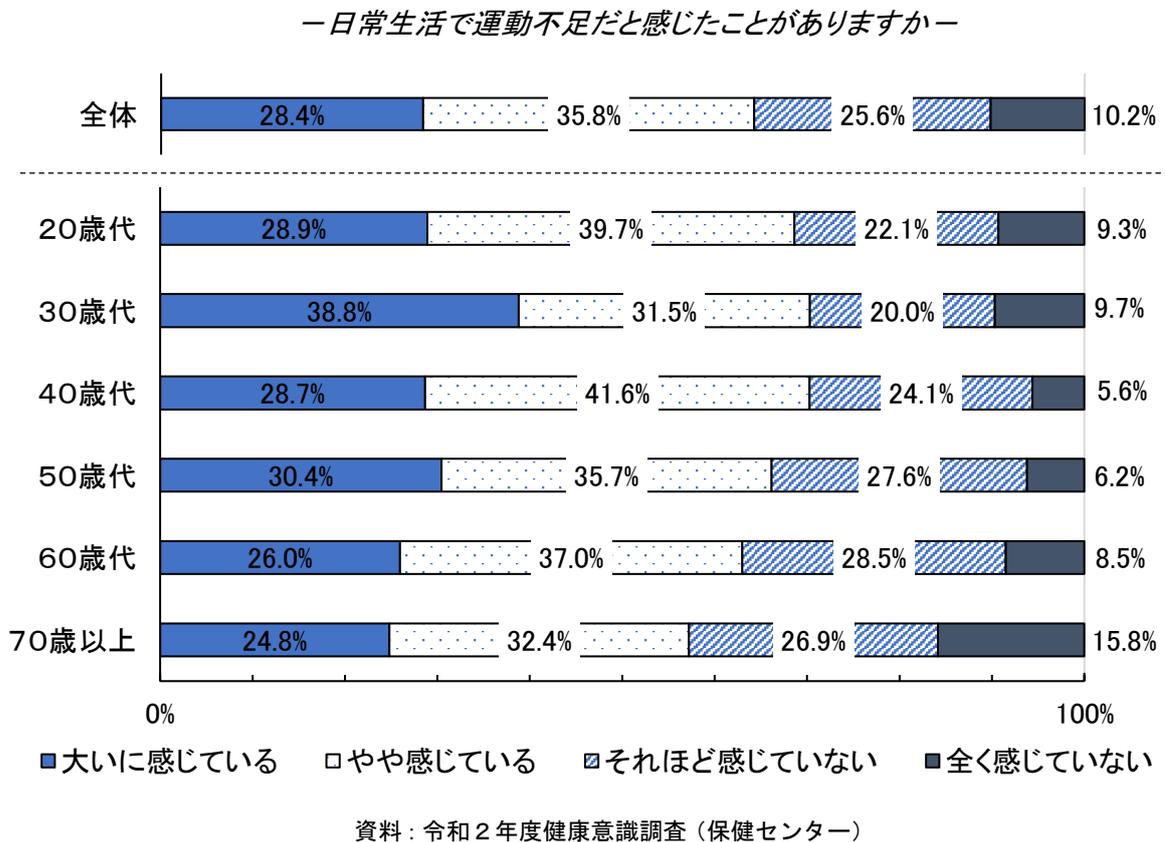
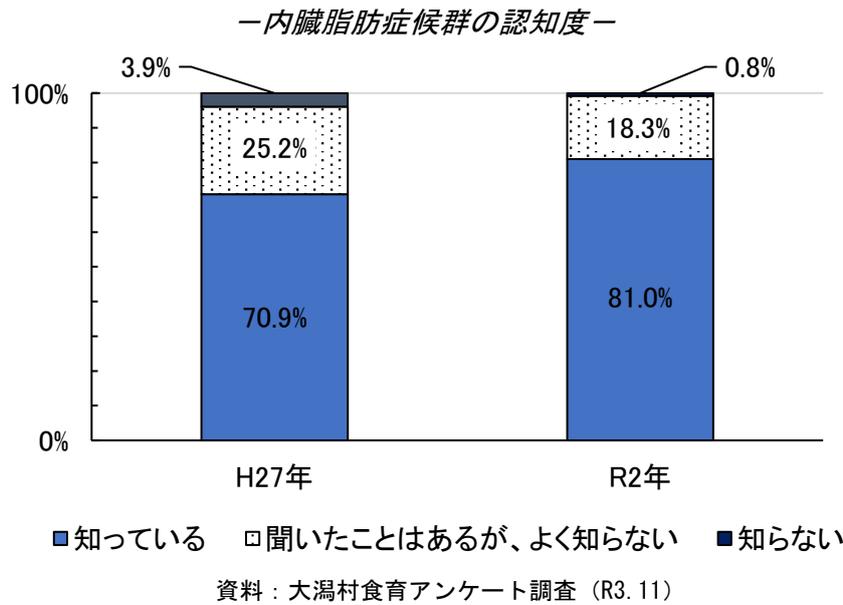
指導区分	低体重	普通体重	肥満度1	肥満度2	肥満度3	肥満度4
BMI 指数	18.5未満	18.5～24.9	25.0～29.9	30.0～34.9	35.0～39.9	40.0以上

※2 令和元年度特定健診診査受診率(大潟村) 64.6%

大潟村での内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)についての認知度は年々上がっており、「知っている」と回答した人が5年前に比べ、10.1%増加しました。

しかしながら、「知っている」と回答した人のうち、実際に生活習慣病の予防や改善に向けた適切な食事と運動を継続して実施している村民の割合は64.0%でした。また、日常的に運動不足だと感じている村民の割合は64.2%となっており、認知はしているものの適切な食事と運動の継続的実施は難しいというのが実態となっているようです。

引き続き、学校、家庭及び関係団体が連携し、生活習慣の見直しや改善を図り、健康や食に関して無関心な層にも積極的に情報を発信していく必要があります。



（6）食事の咀嚼^{そしゃく}について

大潟村食育アンケートによると、普段食事をするとき、ゆっくりよく噛んで食べると回答した人は56.6%となりました。

よく噛んで食べることでホルモン分泌が高まり、食欲が抑えられたり、ゆっくり味わうことでうす味・適量で満足感が得られるため、肥満予防につながります。また、あごの発育やむし歯予防などの効果も期待できるため、噛みごたえのある食材や料理を多くすることも大切です。

(7) SDGs (エス・ディー・ジーズ) について

持続可能な開発目標 (SDGs) は、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに持続可能な世界の実現を目指す国際目標です。

『SDGs』という言葉の意味を「知っている」と回答した村民の割合は、54.3%でした。

(8) エシカル消費について

エシカル消費とは、直訳すると「倫理的な消費」のことで、私たちのよりよい社会に向けた人や社会、地域、環境に配慮した消費行動となります。

大潟村食育アンケートによると、『エシカル消費』という言葉の意味を「知っている」と回答した村民の割合は、9.6%でした。

(9) 食品ロスについて

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品のことをいいます。

大潟村食育アンケートによると、食品ロス削減を「心がけている」と回答した村民は82.6%でした。

食品ロスを発生させることは、食品を生産・製造するために使用した資源やエネルギーを無駄にしてしまうだけでなく、それを処分するために新たな資源やエネルギーを使用することとなります。

日本では、食料を海外からの輸入に大きく依存している一方で、国の推計によると令和元年には年間570万トン (年間1人当たり45kg) もの食品ロスが発生しており、そのうち、おおよそ半分程度は、私たちの暮らしから生じています。こうしたことから、調理の際はできるだけ無駄を少なくする工夫をするとともに、食事の際は食べ残しを減らすなど、日々の生活の中で自らができることを一人ひとりが考え、実践していく必要があります。

(10) フードバンク活動について

フードバンク活動とは、買いすぎや贈答用としていただいた必要のない食品を、福祉施設等へ無料で提供する活動のことです。

大潟村食育アンケートによると、『フードバンク活動』という活動を「知っている」と回答した村民は60.7%でした。

(11) 食品備蓄について

災害発生からライフライン復旧まで1週間以上を要するケースが多くみられます。また、災害支援物資が3日以上到着しないことや、物流機能の停止によって、1週間は食品が手に入らないことが想定されるため、最低3日分～1週間分×人数分の食品の家庭備蓄が望ましいといわれています。

大潟村民のうち、食品の家庭備蓄を「行っている」と回答した人は43.0%であり、過半数以上は家庭備蓄を「行っていない」という結果でした。

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」ことにつながります。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、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

村産農産物は、大潟村農業協同組合店舗（以下「あぐりプラザ」）と産直センター潟の店（以下「潟の店」）、ポルダ－潟の湯（以下「潟の湯」）で販売されています。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、村産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

ホテルサンルーラル大潟（以下「ルーラル」）、潟の湯、特別養護老人ホームひだまり苑、潟の店においては、米はすべて村産を使用しており、野菜については、ルーラルで約11%、潟の湯で約25%、潟の店で約70%、村産の野菜を使用しています。冬場など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、なるべく県産農畜産物を使用するように努めています。

特に潟の店は、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。

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

こども園はこども園調理室、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。どちらも米は、すべて大潟村産の米を使用しております。

野菜は、潟の店から大潟村産を、あぐりプラザからは県内産の野菜を供給してもらい、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も行っています。野菜の供給量については、主要野菜15品目で見ると秋田県産使用率は平成21年度以降ほぼ40%前半で推移しており、ほぼ頭打ちの状況になっていたものの、令和元年度以降は49%台を維持しています。大潟村産使用率は平成21年度以降ほぼ30%後半から40%台でしたが、メニューの工夫や生産者、納入業者との連携強化により、令和元年以降連続して40%台にまで引き上げることができました。

園・学校給食に地場産物を活用することは、園児・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、農作物を生産す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非常に高いことから、今後も継続して取り組む必要があります。

○令和2年度 主要野菜15品目使用量と使用率

食品名	①年間使用量 (Kg)	②秋田県産 (kg)	県産使用率 (%)	③内輸入物 (kg)	輸入率 (%)	大潟村産 (kg)	村産率 (%)
じゃがいも	640	341	53.3%	0	0.0%	328	51.3%
にんじん	523	222	42.4%	0	0.0%	222	42.4%
ほうれん草	33	19	57.6%	0	0.0%	19	57.6%
ピーマン	100	18	18.0%	0	0.0%	18	18.0%
長ねぎ	228	192	84.2%	0	0.0%	171	75.0%
キャベツ	395	197	49.9%	0	0.0%	160	40.5%
玉ねぎ	924	392	42.4%	0	0.0%	392	42.4%
ごぼう (切りごぼう含む)	122	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
きゅうり	38	33	86.8%	0	0.0%	16	42.1%
大根	359	217	60.4%	0	0.0%	217	60.4%
白菜	55	37	67.3%	0	0.0%	37	67.3%
トマト (ミニトマト含む)	33	26	78.8%	0	0.0%	29	87.9%
生しいたけ	4	4	100.0%	0	0.0%	0	0.0%
アスパラガス	41	23	56.1%	0	0.0%	23	56.1%
小松菜	67	27	40.3%	0	0.0%	22	32.8%
合計	3,562	1,748	49.1%	0	0.0%	1,654	46.4%

資料：令和2年度学校給食物資使用調査表

(4) 地場産農産物の加工利用

村では、村産農産物を用いて、村内で加工する商品開発に対する支援などを行っており、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、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) 家庭での地場産物（県・村）の使用

大潟村食育アンケートによると、「地場産物（県・村）の使用を心がけている」と答えた人の割合は、74.0%となっています。

(6) 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」や潟の店が主催する「産直まつり」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。

しかし、近年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響でこれまでの方法では開催が難しくなっており、新たな方式での開催など工夫が求められています。



新米まつり in おおがた

(7) 食文化の伝承

全国的に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を使い、故郷で覚えた味覚を加えて、大潟村の食文化を築いてきました。

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。

第 3 章 食育推進の方向性

第 1 節 ライフステージに応じた食育の推進

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。

○ 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、適切な食生活を送らせるとともに、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、小さい頃から農業体験等を通じて食べものに触れる機会を多く持つことで、食への興味や関心を育むことも重要です。

○ 学齢期

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。

○ 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。

○ 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。

○ 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。

○ 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。

第2節 SDGs（エス・ディー・ジーズ）

持続可能な開発目標（SDGs）は、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに持続可能な世界の実現を目指す国際目標です。

17のゴール・の169ターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない」ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国が取り組むユニバーサル（普遍的なもの）であり、日本も積極的に取り組んでいます。

食育の推進は、一人ひとりが生涯にわたって健全な心身を培うことにするとともに、村民の食が自然の恩恵や食に関する人々の様々な行動に支えられていることについて知り、感謝の念

や理解を深めることにつながります。持続可能な社会の実現に向けた礎となる取り組みです。

SDGs に関するのは企業や行政だけではなくありません。普段から取り組んでいる子ども達への農作業体験機会の提供や地場産農産物の購入、ごみ減量や節電・節水など、村民一人ひとりの行動すべてがSDGsへとつながります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



第3節 エシカル消費

「エシカル消費」とは、直訳すると「倫理的な消費」のことで、私たちのよりよい社会に向けた人や社会、地域、環境に配慮した消費行動となります。

何を食べるか、買うかを考えるとき、地域環境や誰かを応援できるよう意識することが重要です。一人ひとりのエシカルな消費行動が、世界の未来を変える持続可能な開発目標（SDGs）の達成につながります。

○ 人・社会への配慮

フェアトレード認証商品、売上金の一部が寄付につながる商品、障がい者支援につながる商品を選択するなど

○ 地域への配慮

地産地消、被災地で作られたものを購入することで被災地を応援する、伝統工芸品を購入するなど

○ 環境への配慮

エコ商品を選ぶ、マイバッグ・マイボトルを利用する、電球を省エネLEDに交換する、地域のルールに沿ったゴミの分別を徹底するなど

第4節 食育ピクトグラム

農林水産省では、食育の取組みを分かりやすく発信するため、絵文字で表現した「食育ピクトグラム」を作成しました。資材、食品等の商品の包装、ポスター、リーフレット、店頭POP、ウェブページ、書籍、名刺等に表示することで、食育の取組みについての情報発信及び普及・啓発を行うことができます。



1 みんなで楽しく
食べよう

家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事は、心も体も健康にします。



2 朝ごはんを
食べよう

朝食の摂取は、健康的な生活習慣につながります。



3 バランスよく
食べよう

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活になります。



4 太りすぎない
やせすぎない

適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防します。



5 よくかんで
食べよう

よくかんで食べることにより歯の発達・維持、食べ物による窒息を防ぎます。



6 手を洗おう

食品の安全性等について基礎的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養います。



7 災害に
そなえよう

いつ起こるかもしれない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄して置きます。



8 食べ残しを
なくそう

持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めます。



9 産地を
応援しよう

地域でとれた農林水産物や被災地食品等の消費は、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につながります。



10 食・農の
体験をしよう

農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めます。



11 和食文化を
伝えよう

地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にして、次の世代への継承を図ります。



12 食育を
推進しよう

生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組みを応援します。

第4章 施策の基本と具体的取組

1. 食と農の目標

『食と農と地域環境のかかわりを知り、
新たな日常の中でできることから取り組もう』

2. 目標実現のための基本方針

今後5年間に特に取り組むべき基本方針を以下のとおり定め、総合的に推進します。

方針1. 健康長寿を支える食育の推進

高齢化の進行の中で、健康寿命の延伸が課題となっています。村民一人ひとりが生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、妊産婦や、乳幼児から高齢者に至るまで、自身のライフステージや多様な暮らしに合った食べ物を選ぶ能力を高めていくなど、生涯を通じた食育を推進することが重要です。

世帯構造や社会環境が変化し、単独世帯やひとり親世帯が増えるなど、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況も見受けられます。こうした状況を踏まえ、生活習慣病の予防や健康寿命の延伸の実現を目指し、全ての世代に向けて適切な食生活関連情報が伝わるよう、家庭、学校・こども園、職場、地域、関係団体等との連携・協働を図ります。

方針2. 持続可能な食を支える食育の推進

村民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠です。
農業者・食品関連事業者・村民が一体となって地域の食を保護していく必要があります。

○ 食と環境の調和

食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることを意識し、食料の生産から消費等に至る食の循環が環境に与える影響に配慮して、食におけるSDGsの目標12「つくる責任・つかう責任」の達成を促すことが求められています。有機農業に対する理解増進、食品ロスの削減など、環境と調和のとれた食料生産とその消費に配慮した食育を推進します。

○ 食に関わる多様な主体とのつながりの深化

食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は、多くの人々の様々な活動に支えられており、そのことへの感謝の念や理解を深めることが大切です。将来にわたり安定的に農業生産活動が

継続できるよう取組みを進めていますが、消費者がこのような生産者の取組みを知り、消費行動を通して支えていくことが大切であり、農業体験の推進、生産者等や消費者との交流促進、地産地消の推進等、食の循環を担う多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進します。

○ 食文化の保護・継承

「和食：日本人の伝統的な食文化」はユネスコの無形文化遺産に登録されました。和食文化の保護・継承は、食生活の文化的な豊かさを将来にわたって支える上で重要であるとともに、地域活性化、食料自給率の向上及び環境への負荷低減に寄与し、持続可能な食に貢献することが期待されます。食育活動を通じて、大潟村特有の多様な食文化を次世代へ継承します。

方針 3. 新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進

新型コロナウイルス感染症の拡大防止として、「新しい生活様式」への対応が必要です。より多くの村民による主体的な運動となるよう、ICT等のデジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行うなど、新しい広がりや創出するデジタル化に対応した食育を推進します。

一方、デジタル化に対応することが困難な高齢者等も存在することから、こうした人々に十分配慮した情報提供等も必要です。

また、「新たな日常」の中では、自宅で料理や食事をすることも増えており、食生活を見直す機会にもなるものであることから、乳幼児から高齢者までの全ての世代において栄養バランス、食文化、食品ロスなど、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進します。

3. 食と農のための取組み

方針 1. 健康長寿を支える食育の推進

- (1) 食べ物が心と体に与える影響を知る
- (2) バランスの良い食事の摂り方を知り、実践する
- (3) 食に関する正しい知識を身につける

方針 2. 持続可能な食を支える食育の推進

- (1) 食べ物大切さを知り、自然の恵みや食と農に関わる人々への感謝の心を育む
- (2) 大潟村の農業や農産物加工を知り、伝える
- (3) 地産地消の推進により、地域のつながりを広げる

方針 3. 新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進

- (1) オンラインを活用した食育体験やイベントなど、全国的な食育情報を広く周知する

4. 主な指標（数値指標）

指標番号	項目	SDGs 該当	現状値 (最新)	目標値 (R8)	
1	食育に関心を持っている村民の割合	②, ③	88.9%	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	②, ③	75.6%	80%以上	
3	朝食を毎日食べる人の割合	②, ③	未就学児	98.3%	100%
			小学生	92.5%	100%
			中学生	92.1%	100%
			20歳代	56.4%	85%以上
			30歳代	76.2%	85%以上
4	学校給食における地場産物（県産）を使用する割合	④, ⑦, ⑪, ⑫	49.1%	50%以上	
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	②, ③	86.8%	90%以上	
6	生活習慣病の予防や改善のために、適切な食事や運動等を継続的に実施している村民の割合	②, ③	64.0%	75%以上	
7	小・中学生の農作業体験の実施割合	④	100.0%	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	②, ③	63.3%	80%以上	
9	大潟村加工センター利用者数	④	味噌	延べ143人	延べ150人
			豆腐	延べ260人	延べ280人
10	自ら生産した米・野菜等を食べている村民の割合	②, ⑦	68.6%	70%以上	
11	家庭での食事に地場産物（県・村）の使用を心がけている村民の割合	⑦, ⑪, ⑫	74.0%	80%以上	
12	食品ロスの削減のために何らかの行動をしている村民の割合	①, ②, ⑫	82.6%	90%以上	
13	環境に配慮した農産物・食品を選択する村民の割合	⑦, ⑫, ⑮	—	75%以上	
14	ゆっくりよく噛んで食べることを心がけている村民の割合	②, ③	56.6%	60%以上	

○目標数値設定にあたる参考資料

第4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

目標	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7年度)
1 食育に関心を持っている国民を増やす		
① 食育に関心を持っている国民の割合	83.2%	90%以上
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす		
② 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6回	週11回以上
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす		
③ 地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.7%	75%以上
4 朝食を欠食する国民を減らす		
④ 朝食を欠食する子供の割合	4.6%※	0%
⑤ 朝食を欠食する若い世代の割合	21.5%	15%以下
5 学校給食における地場産物を活用した取組を増やす		
⑥ 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月9.1回※	月12回以上
⑦ 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	90%以上
⑧ 学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	90%以上
6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす		
⑨ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合	36.4%	50%以上
⑩ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合	27.4%	40%以上
⑪ 1日当たりの食塩摂取量の平均値	10.1g※	8g以下
⑫ 1日当たりの野菜摂取量の平均値	280.5g※	350g以上
⑬ 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	61.6%※	30%以下

注) 学校給食における使用食材の割合(金額ベース、令和元年度)の全国平均は、地場産物52.7%、国産食材87%となっている。

目標	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7年度)
7 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす		
⑭ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合	64.3%	75%以上
8 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす		
⑮ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	47.3%	55%以上
9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす		
⑯ 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	36.2万人※	37万人以上
10 農林漁業体験を経験した国民を増やす		
⑰ 農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	65.7%	70%以上
11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす		
⑰ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	80%以上
12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす		
⑲ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.1%	75%以上
13 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす		
⑳ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	76.5%※	80%以上
14 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす		
㉑ 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合	50.4%	55%以上
㉒ 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	44.6%	50%以上
15 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす		
㉓ 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	75.2%	80%以上
16 推進計画を作成・実施している市町村を増やす		
㉔ 推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5%※	100%

※は令和元年度の数値

資料：第4次食育推進基本計画（令和3～7年度）の概要（農林水産省）

第5章 推進体制

第1節 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・こども園・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、地域や家庭で受け継がれてきた味、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) こども園・学校の役割

こども園・小中学校は、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。

こども園においては、「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、これらを目標に、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。

小中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

一般的な食育活動に加えて、農業に関する知識や体験を含む教育のことで、食を支える農業や地域、自然との関わりを重視します。

(3) 地域の役割

地域は、子どもから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・交流会等の機会をとらえて、地域や家庭で受け継がれてきた味、地域の食材を生かした郷土料理や伝統料理等といった食文化を次世代に継承する役割を担います。

(4) 事業者の役割

事業者には、それぞれの事業活動を通じて「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期待されています。

自主的かつ積極的に食育に関わりを持ち、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する姿勢が求められています。

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」を推進するとともに、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機会の提供や環境整備に努めます。

第2節 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を把握し、評価します。

(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。



..... 大潟村食育推進会議委員

(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	大潟こども園	園長(兼)子育て支援センター所長	小澤 睦	副委員長
3	大潟村農業協同組合	生活課生活指導係係長	谷 美紀子	
4	大潟村婦人会	会 長	山本 嘉子	
5	大潟村フレッシュミズ	執 行 部	藤田 和代	
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	池田 昌弘	
8	大潟村学校給食共同調理場	所長(小学校長)	三浦 智	
9	大潟村生活学校	会 長	菊地 多喜	
10	大潟村健康推進委員会	会 長	福田 久美子	
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	産業振興課	課長	宮田 雅人	リーダー
2	産業振興課 産業班	主事	今野 智美	
3	福祉保健課 地域包括支援センター	専門員(保健師)	小瀧みゆき	サブリーダー
4	福祉保健課 保健センター	主任	小貫 智美	
5	教育委員会 学校教育班	主任	今野 佳奈子	
6	教育委員会 生涯学習班	主事	竹田 美輝	
7	大潟小学校	栄養教諭	池内 るみ子	

第3次大潟村食農推進プラン策定までの取り組み

No.	年 月 日	会 議 等	内 容
1	令和3年5月27日	第1回大潟村食農推進プロジェクトチーム会議	今年度事業計画(案)
2	令和3年11月15日	第2回大潟村食農推進プロジェクトチーム会議	食育アンケート(案) 基礎データの整理、意見の集約
3	令和4年3月8日	第1回大潟村食農推進会議	第3次計画(案)の検討
4	令和4年3月8日	計画策定	
5	令和4年4月	計画PR版全戸配布	

第3次大潟村食農推進プラン
【大潟村食育推進計画】

策 定 令和4年3月
編集・発行 大潟村産業振興課
〒010-0494
秋田県南秋田郡大潟村字大潟字中央1番地1
TEL (0185) 45-3653
FAX (0185) 45-2162
