

第3節 食の循環と地域の食を意識した食育

「食」は命の源であり、私たちの生活に欠かせないものです。その一方で、私たちは、日常生活において食料が豊富に存在することを当たり前のように受け止め、食べ残しや食品の廃棄を大量に発生させています。

また、産業構造の変化や食の外部化等が進んでいく中で、食料生産の場面に直接触れることができる機会が減少し、限られた土地や水資源といった自然の恩恵の上に食料生産が成り立っていること、食という行為は動植物の命を受け継ぐことであること、そして、食生活は生産者をはじめ多くの人々の苦労や努力に支えられていることを実感しにくくなっています。

このため、食品の安全性に関する情報発信のほか、地消地産など様々な体験活動等を通じて、県民の食に関する感謝の心や理解の向上と食文化の継承のための食育を推進します。

県民の目指すべき姿

- 県民が、郷土食や伝統食を作ったり食べる等の体験を通して、地域の農畜産物や食文化への関心を持ち、地消地産などの郷土への理解を深めます。
- 県民が、食生活は、自然の恩恵や食べ物の命の上に成り立つこと、そして生産者を始めとした多くの人々の苦労や努力によって支えられていることを実感し、食に関する感謝の気持ちを持ちます。
- 県民が、日々の生活や生産活動の中で、「もったいない」気持ちを持ち、限りある資源を大切にするため、資源の循環に配慮して食品ロスの削減に取り組みます。
- 県民が、食品に関する信頼できる情報に基づき、適切な判断を行い、健全な食生活が行われる知識を持ちます。

関係機関・団体の取組として望まれること

- マーケットニーズに対応した地場産物の生産に取り組みます。
- 自然豊かな環境で生産された安全で良質な信州農畜産物の積極的な生産・販売・活用に取り組みます。
- 旅館・ホテル・飲食店の他、学校給食等において、信州農畜産物を用いたメニューの考案・活用に努めます。
- 食への関心を高め、農業・農村の役割、地域の食文化、命と健康の尊さなど食に対する感謝の心を深めるために、家庭における食事や学校給食、農業体験等を通じて行う食農教育の充実に努めます。
- 食品関連企業においては、消費者の皆様に食品への適正な表示及び正確な情報提供を行うよう努めます。
- 小売業者や外食産業においては、食品廃棄物をなるべく出さない方法、宴会やパーティー等で消費者にあった量を提供するなど食べ残しが出ない取組に努めます。
- 食生活改善推進員や農村女性団体等において、伝統食や郷土食の料理体験教室等の開催を通じて、食文化の伝承に努めます。

- 学校給食や保育所給食等の集団給食において郷土食や伝統食を提供し、地域の食や文化、歴史などの理解を深め、郷土への愛着が持てる取組を実践します。

長野県の取組

《農政部》

- 「おいしい信州ふード（風土）」の積極的な展開により、自然豊かな環境で生産される安全で良質な信州農畜産物の情報発信を行います。
- 「おいしい信州ふード（風土）大使」と連携し、児童・生徒の調理実習体験など学校における地産地消をはじめとする食育の推進を図ります。
- 学校給食や飲食店、旅館等における県産食材の利用促進のための支援をします。
- 生産者と消費者との顔が見える農産物直売所の拡大・支援に取り組みます。
- 児童生徒の年間を通じた農業体験や農作業の楽しさを学ぶ学習活動を推進します。
- 食に関する感謝の心や理解を深めるために、子どもたちの農業体験を行う団体の活動を支援します。
- 生産者や小売業者等に対して、関係機関と連携し、JAS法などに基づく適正な食品表示の徹底を図ります。
- 信州の伝統野菜の認定や調理への活用など、食文化の継承のための活動への支援を行います。
- 地域食材を活用した味のコンクールを開催します。
- 食農教育、食文化の伝承等に関する講座を開催します。

《教育委員会》

- 郷土食や行事食を取り入れた学校給食の献立作成等について研修を実施するとともに、学校給食に地域食材を活用できるよう有効な情報の提供及び、地域の生産者等と連携して地産地消に取組むための仕組みづくりへの支援をします。
- 教科担任等が実施する食文化や地域の伝統食材・郷土食についての授業等に専門職の立場から協力できるよう栄養教諭・学校栄養職員のスキルアップを図るための研修を実施します。
- 児童生徒が好き嫌いを克服し「残すのはもったいない」と思うような学校給食が提供できるよう栄養教諭・学校栄養職員の資質向上を図るため研修を実施します。

《県民文化部》

- 「信州まるごと県民大学PJ」を構成する「消費者大学」において、関連する部局職員を講師として講座を開設し、食品ロスへの啓発を進めます。

《環境部》

- 食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～協力店の募集を推進します。
- 環境にやさしい農業への取組を支援するとともに、消費者の環境にやさしい農産物に対する理解を促進します。
- 外食産業において小盛りにする等、消費者にあった食事量の提供などによる食べ残しを減らすための取組を推進し、廃棄物の発生抑制に向けた意識の向上を図ります。

《健康福祉部》

- 食品の安全性を確保するため、食品衛生法に基づく長野県食品衛生監視指導計画を策定し、「食品関係施設の監視指導と県内に流通する食品等の検査の実施」「食品関係事業者に対し、食品の

安全性の更なる向上を図るための HACCP による衛生管理の導入支援と普及啓発「食品の安全性に関する関係者の相互理解の推進と県民への情報提供」を実施します。

- 食中毒等の健康被害や違反食品の発生状況を分析し、監視指導を行い、再発防止を図ります。
- 食品の安全性の確保に関する的確な情報を提供し、県民、食品関連事業者等との意見交換（リスコムニケーション）を行います。
- 給食施設や飲食店等において県産食材の利用が推進されるよう啓発します。

指標・目標の一覧（第2次計画の指標と現状）

指 標	H28 現 状
家庭で料理を作る際に、時々地元農産物を利用する割合	79.2%
食べ物を残すことをもたないことだと思う児童生徒の割合	小5 80.2% 中2 78.5%
作ることができる郷土料理や伝統食が1種類以上ある県民の割合	47.5%
「おいしい信州ふーど（風土）」の認知度	県内：54.1% 県外：14.0%
1人1日あたり一般廃棄物排出量	836g/人・日
作ることができる郷土料理や伝統食が1種類以上ある県民の割合	47.5%
生産者GAPに取り組むJA生産部会・農産物直売所の割合	—
農家レストラン※1数	77店
市民農園数	—
学校給食での県産農産物利用率	45.7%
グリーン・ツーリズム情報誌の発行	—/年
食べ残しを減らそう協力店登録数	617店舗
地産地消シンポジウムの開催	1回/年
農産物直売所数	—
地域の方を講師として活用している小学校の割合（稲作り）	調査なし
地域における農業体験実施団体への支援	延べ51団体
都市農村交流人口	624,909人
長野県食品衛生監視指導計画に基づく食品事業所への立入検査等の実施	実施
小売店等への食品表示調査件数	353件
信州の環境にやさしい農作物認証面積	1,926ha
食べ残しを減らそう協力店登録数（再掲）	617店舗
信州伝統野菜※の認定・支援事業の実施	認定46件 料理コンクール 1回
信州の味コンクールの開催	51作品