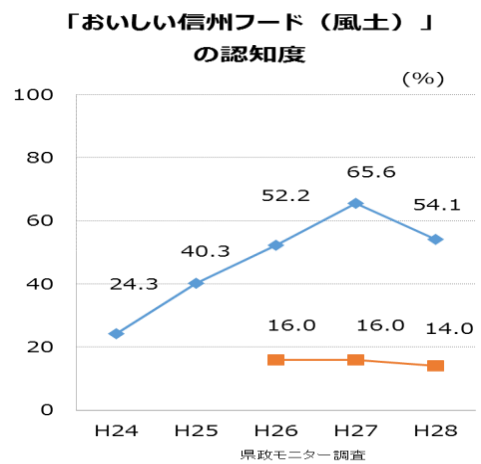
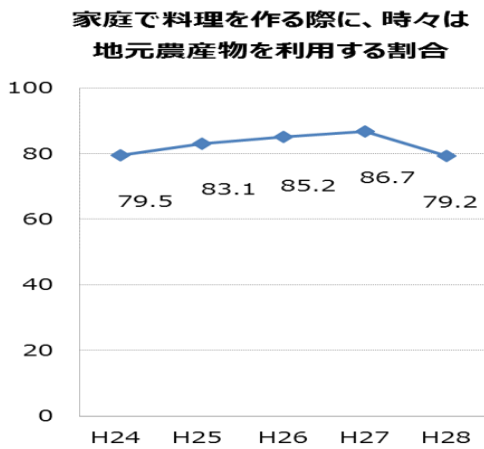


## 第3節 食の循環と地域の食を意識した食育

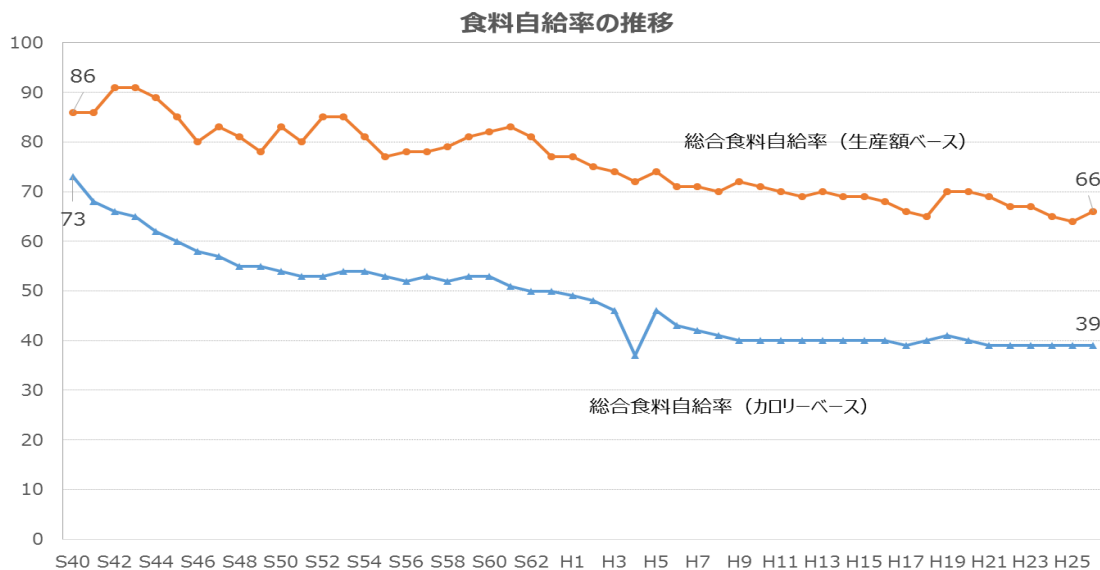
### 1 現状

#### (1) 信州農畜産物への関心と地産地消の推進

- 「家庭で料理を作る際に、時々地元農産物を利用する割合」は増加傾向にあります。
- 「おいしい信州フード（風土）の認知度」については、H24と比較して増加しています。
- 農産物直売所の数は年々減少傾向にあります。
- 学校給食における信州農畜産物の利用率は、学校関係者・流通関係者との連携・協力により拡大しています。

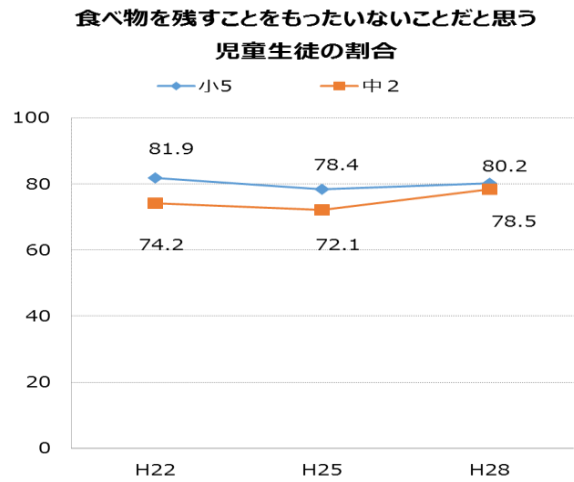


	平成 25.年	26年	27年	28年
農産物直売所数（店）	827店	809店	788店	—
学校給食での県産農産物利用率（%）	42.6%	43.8%	44.3%	45.7%



## (2) 食への感謝の心

- 「食べ物を残すことをもったいないことだと思う児童生徒の割合」は、H22 と比べて小学校5年生で 80.2%でほぼ横ばい、中学校2年生で 78.5%となっています。



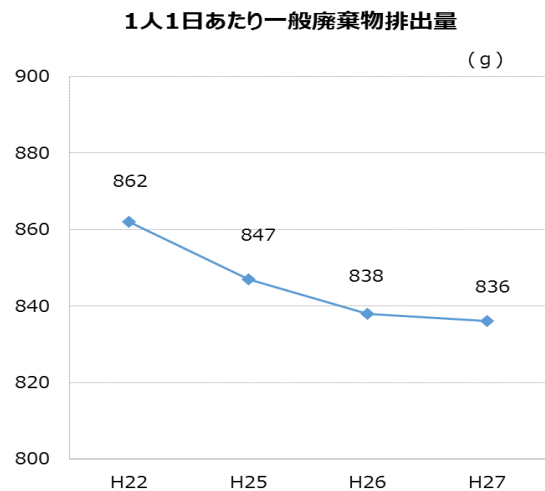
## (3) 安全な食品の提供と食品表示

- 食品衛生法に基づき、長野県食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、食品事業所への立入検査、流通食品等の食品検査等を実施し、食品の安全性の確保を図りました。
- 安心して消費者の皆様へ農産物を購入していただくために、生産段階においてGAP※（農業生産工程管理）への取組を推進してきました。

	平成 25.年	26 年	27 年	28 年
生産者GAPに取り組むJA生産部会・農産物直売所の割合	15%	19%	20%	—

## (4) 環境への配慮と食品廃棄物の発生抑制

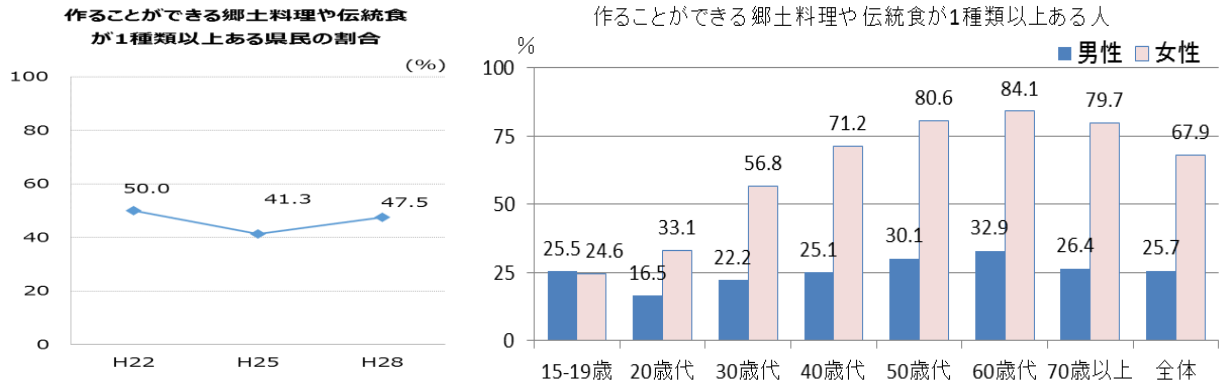
- 「1人1日あたり一般廃棄物排出量」については、H22と比較して減少傾向にあります。近年は横ばいの状況です。
- 食べ残しを減らそう協力店の店舗数も増加しH28では、617店舗となり、H25と比較して300店舗以上増加しました。



	平成 25.年	26 年	27 年	28 年
食べ残しを減らそう協力店登録数	279 店舗	289 店舗	440 店舗	617 店舗

## (5) 食文化の継承

- 「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」については、変化は見られていません。
- 年代別に見ると、若い世代で郷土料理や伝統食を作ることができる人が少なくなっています。



## 2 これまでの取組状況

### (1) 関係機関・団体

- 関係団体においては、地場産物の生産や、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・活用や普及啓発を進めるとともに、学校給食への農産物の提供を通じた、地産地消を推進してきました。また、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、農業体験等を通じた食農教育を進めています。
- 市町村においては、地元高校の地域特産を活用した食品開発により地域活性化活動を支援しています。
- 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してきました。
- 食生活改善推進員や農村女性団体、調理師会等では、伝統食や郷土食の料理体験教室等の開催を通じた、食文化の伝承に努めました。
- 学校給食や保育所給食等の集団給食においては、郷土食や伝統食を提供する中で、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ています。
- また、食品衛生協会においては、食の安心・安全に関する研修会や飲食店における取組を進めました。

### (2) 県

- 「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進めました。
- 「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に努めました。
- 生産者と消費者との顔が見える農産物直売所の拡大・支援をしてきました。
- 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てきました。また、

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した。

- 食品の安全性の確保を図るため、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、食品事業所への立入検査、流通食品等の食品検査等実施するとともに、食中毒等の健康被害や違反食品の発生状況を分析し、再発防止のための監視指導を実施しました。
- 食品の安全性の確保に関する的確な情報を提供をするほか、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を徹底しました。
- 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てきました。
- 「食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～」による飲食店において可能な食品ロス削減に取り組みました。
- 次世代を担う子どもたちに、食の大切さを学んでもらうことで、食品ロスを含めたごみ問題を身近な問題として捉えられるよう、県教育委員会等と連携し、環境教育教材を制作・配付しました。
- 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するとともに、地域食材を活用した味のコンクールを開催しました。

### 3 課題

#### (1) 食文化・郷土食等の継承、地産地消への支援が必要です。

「家庭で料理を作る際に、時々地元農産物を利用する割合」は増加し、県産農産物への関心度は高まりつつあります。しかし、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には、特に変化はみられていません。

引き続き、県産農産物のPRを行うなど、利用につながる情報提供を継続して行うとともに、地域の食文化の継承のために、食育ボランティア等による郷土料理や地域の産物を使った料理の体験の場を提供していく必要があります。

また、「おいしい信州ふード（風土）公使、名人」などの制度を活用し、県民を対象とした研修会やイベント等を開催していく必要があります。

#### (2) 「食べ物を残すことをもったいないことだ」と思えるような取組の継続が必要です。

食べ物を残すことをもったいないことだと思う児童・生徒の割合は、小学生では高水準で維持され、中学校では増加傾向にあるため、現状を維持できるよう取組の継続が必要です。

子ども達や消費者と生産者の交流、市町村で取り組まれている農業小学校への参加、子ども達の収穫体験、学校給食との連携など食物や農業への理解促進が必要です。

#### (3) 食品ロス等の排出量削減に向けた取組の推進が必要です。

1人1日当たりの一般廃棄物排出量については年々減少傾向にありますが、目標値には達していないため、食品ロスを含めた一般廃棄物排出量削減に向けて引き続き取組が必要です。

給食における残食率の低減、廃棄物分別による食品ロスへの取組が必要です。

**(4) 食品に関して、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必要があります。**

県民が安全に関する情報を正しく理解し、適正に食品を選択する力を身に付けることができるよう、機会をとらえて正しい情報提供を行う必要があります。

県民が自分に必要な食品が選択できるよう正しい表示がされる必要があります。