

# 戸沢村食育・地産地消推進計画 改訂版



令和2年度  
山形県戸沢村

## 計画改訂に寄せて

私たちの食生活は、近年の急速な経済発展や社会の変化に伴い、大きく様変わりしてきています。

特に、核家族化やライフスタイルの多様化は、家庭での食事に大きな変化を与えています。家族みんなが揃って食事をする機会が減少すると、栄養的に偏ったアンバランスな食生活や欠食、孤食、偏食を助長することになり、結果として生活リズムの乱れ、さらには生活習慣病へと繋がってしまいます。

幼い子どもの頃に培われた食習慣は、その人にとって生きていく上での基礎となります。基本となる家庭から、保育所・学校・地域へと食育の輪を拡げ、生涯にわたって「食べる力」＝「生きる力」を育み、さらに次の世代へ伝えていくことが重要です。

「豊かな自然に四季のかおりと舟唄のこだまするむら」を目指している戸沢村にとって、豊かな自然に恵まれた戸沢村の地で、育まれる新鮮で安心して食べられる野菜や山菜、きのこ、川魚など、旬の食材を使った地産地消運動を進めていくことが必要です。

今回、村民の方々から「食に対する感謝の気持ち」を持ってもらうことと、子どもからお年寄りの皆さんまで健康で元気に暮らし、幸せを実感できるような食育活動・地産地消活動を推進していくため、生産者から販売にかかわる関係者と教育・福祉などにかかわる方々及び行政が一体となり、食育活動を実践してまいりますのでよろしくお願い申し上げます。



戸 沢 村 長  
渡 部 秀 勝

## 【目 次】

<b>1 戸沢村食育・地産地消推進計画の改訂にあたって</b>	
(1) 計画の主旨とねらい	3
(2) 計画の位置づけ	3
(3) 計画期間	4
[計画のイメージ図]	4
<b>2 「食」と「農」を取り巻く現状と課題</b>	
(1) 食生活の現状	5
(2) 食文化の継承	6
(3) 村民の健康状況	7
(4) 食への意識	8
(5) 「食」の安心・安全	8
(6) 「食」の生産から消費	9
<b>3 計画推進における基本的な考え</b>	
(1) 「食育」と「地産地消」との関係性	10
(2) 計画推進の視点	10
<b>4 具体的な取り組み</b>	
(1) 規則正しく、栄養バランスのとれた食事をとる(心身の健康づくり)	
○健康寿命延伸に繋がる食育	10
○食生活の確立	11
○食事バランスガイド活用	12
(2) 食を知る(食文化の継承)	
○伝統的な食文化の保護・継承	13
(3) 楽しい食卓をつくる(食コミュニケーション)	
○家族そろっての食卓(共食)の機会の提供	13
○毎月19日は「食育の日」	14
(4) 感謝の心を育む	
○生産から消費までの食の循環	14
(5) 「地元の食材」を食べる	
○学校・保育所給食での活用	15
○飲食店での活用	15
(6) 生産者と消費者との関係を構築する	
○食と農の交流拡大	16
○産直(直売所)間の連携と機能強化	16
○都市と農山村の交流促進	16
<b>5 それぞれの役割</b>	17

## 1 戸沢村食育・地産地消推進計画の改訂にあたって

### (1) 計画の主旨とねらい

食とは、人が生きていくために欠かせない必要なものです。しかし、近年の急速な経済発展に伴い、ライフスタイルや嗜好が変化し、食を取り巻く環境は多様化してきています。それにより、偏った食生活をおくる人が増え、生活習慣病を患う方もでてきています。高齢化が進む中で健康寿命を延ばす取り組みが喫緊の課題となっています。また、核家族化や一人暮らしの人の割合も増えてきており、それに伴い孤食も増えてきています。食の重要性を認識し、健康で暮らしていくための教育が必要となっています。幼いころに培われた食習慣は、その人の生涯の食習慣となることが多く、子どもの頃の食育の重要性が増しています。学校、家庭、地域へと食育の輪を広げ、伝えていくことが必要です。

新鮮で安心して食べられることが今後とも継続できるように、地域の農産物、地域の農業を守っていかなければなりません。農業・農村には、私たちの食を守るだけでなく、水源涵養機能、洪水防止機能などの多面的機能によって地域環境を守り、保全する役目もあります。

戸沢村は、山形県の母なる川「最上川」や清流「鮭川」「角川」が流れ、山々の緑に囲まれた豊かな自然に恵まれています。この自然環境の中で育まれたパプリカやミニトマト、ネギなどの農産物や「山菜」「キノコ」「川魚」などが食文化を豊かにしてくれました。また、角川かぶ・エゴマ・ひろっこ・最上赤にんにくなどの最上传承野菜の栽培も受け継がれてきました。しかし、食を供給する農業も、消費量の減少や米など農産物の価格低迷により、担い手の高齢化と後継者不足が大きな問題となっています。

こうした状況の中で、戸沢村の自然の恵みに感謝し、子どもから高齢者まで、健康で元気に暮らすことで幸せを実感できるような食育や地産地消を推進することを目標に、平成 29 年度に「戸沢村食育・地産地消推進計画」を策定しました。生産から販売に携わる関係者と教育・福祉・医療の現場が一体となり、食育を実践することで、全ての村民が心身ともに健康で生活を営むために、全村挙げて推進していくこととします。

### (2) 計画の位置づけ

この計画は、戸沢村における食育及び地産地消の推進を計画的に図るための基本方針となるものであり、国の「食育基本法」(平成 17 年 6 月 17 日法律第 63 号) 第 18 条に基づく市町村食育推進計画、並びに「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」(6 次産業化法：平成 22 年 12 月 3 日法律第 67 号) 第 41 条に基づく市町村地産地消推進計画として位置づけます。

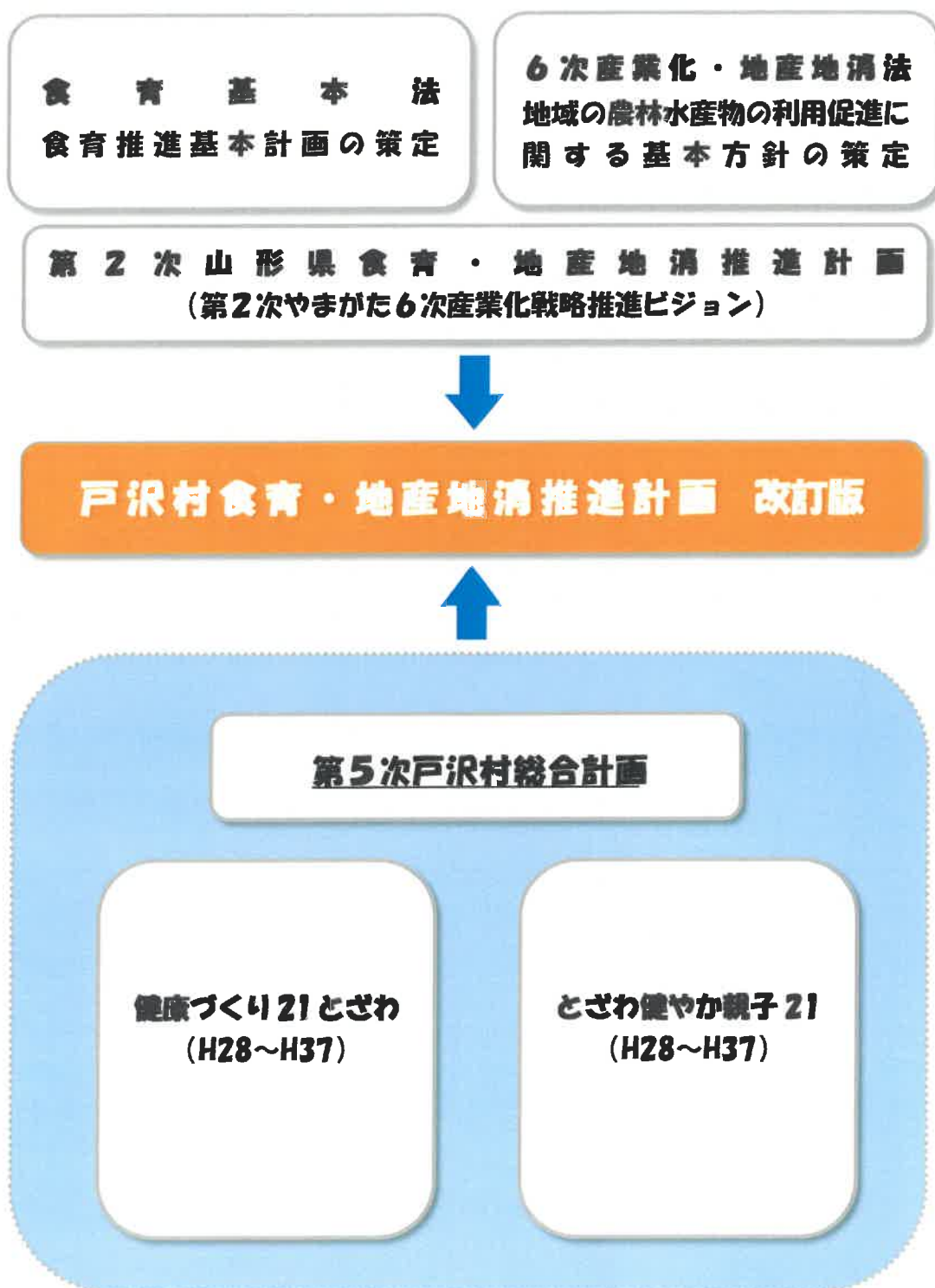
戸沢村における食育及び地産地消のあるべき姿を示すとともに、戸沢村で策定している関連計画と整合性を図りつつ、食育を推進するための基本方針として策定します。

(3) 計画期間

令和3年2月改訂

対象期間は、令和3年度から令和7年度までの5年間とします。

【計画の位置づけ イメージ図】



## 2 「食」と「農」を取り巻く現状と課題

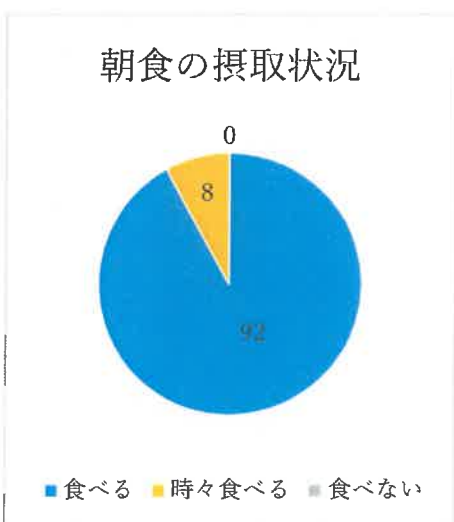
### (1) 食生活の現状

全国的に、核家族や一人暮らし世帯の増加、仕事や生活様式の多様化、近所づきあいの希薄化、子どもの生活の夜型化といった社会変化により、一人での食事や不規則な食事が増えています。特に子どもたちにとっては、家族団らんの場が減少し、家庭の味や食への感謝の心などを伝えることが難しい現状にあります。それにより、欠食・孤食や偏食などの課題も浮き彫りになり、子どもたちの健全な心身の形成への影響が懸念されます。

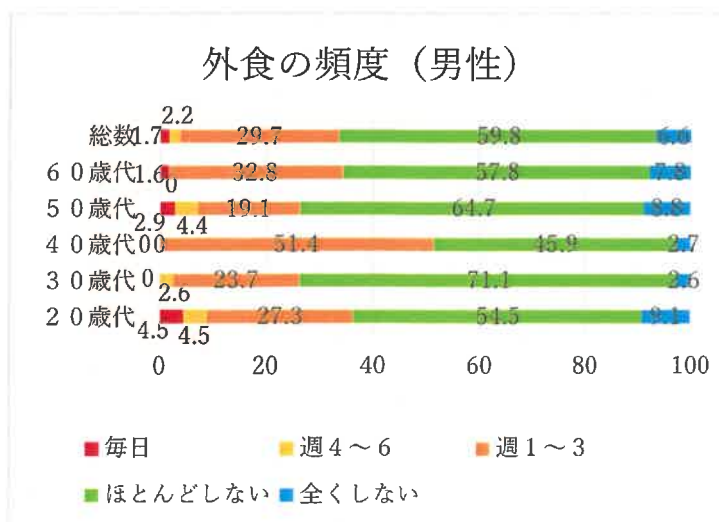
平成 26 年に実施したとざわ健やか親子 21 アンケート調査(資料 1)では、「朝食を時々食べる」と回答した児童が 16 名(8%)おり、前年度は 6 名であったため、朝食の欠食率が 2 倍以上増加しているという結果が出ています。また、健康づくり 21 とざわアンケート(資料 2)では、戸沢村において、40 歳代男性の 51.4%が週 1~3 日外食しており、外食や中食※ 1 の利用の増加や、米を主食とする栄養バランスに富んだ日本型食生活※ 2 離れが進んでいます。これが、塩分や脂質の摂り過ぎや、野菜不足を招き、メタボリックシンドロームや生活習慣病の大きな原因となっており、食事の栄養バランスの見直しも課題となっています。村民の健康な食生活の推進と将来を担う子どもたちの健やかな心と身体の発育のためにも「食育」に取り組むことが重要となっています。

※ 1：総菜やコンビニ弁当などの調理済み食品を自宅で食べること。(製造産業)

※ 2：ごはんを主食としながら、主菜・副菜に牛乳・乳製品や果物が加わったバランスのとれた食事



(資料 1)



(資料 2)

資料 1：とざわ健やか親子 21 「平成 26 年度 6 月実施アンケート」より

資料 2：健康づくり 21 とざわ「H26 村健康づくりアンケート結果」より

## (2) 食文化の継承

伝統的な食文化や食生活にみられるように、食をめぐる問題は人々の精神的な豊かさと密接な関係を有しています。先人によって培われてきた多様な食文化を後世に伝え、時代に応じた優れた食文化や豊かな味覚を育んでいくことが重要です。

しかし、食事の内容が多様化してきたことや、核家族化の進行、ご近所付き合いの希薄化により、郷土料理や家庭の味、食文化を学び、伝えていく機会が少なくなっています。伝統ある優れた食文化や地域の特性を生かした食生活の継承・発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費等が図られるよう十分に配慮していかなければなりません。

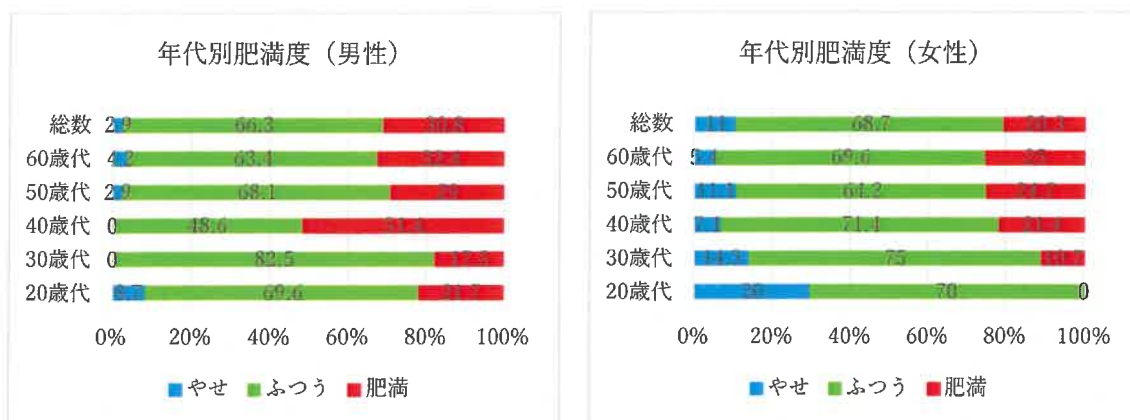


### (3) 村民の健康状況

20歳代女性の30%が痩せすぎている状況にあり、40歳代男性は51.4%が肥満という状況です。また、メタボリックシンドローム該当者及び予備軍の割合が男女ともに国・県よりも高い現状にあります。さらに、子ども(学童期)の肥満の割合は16.4%となっています。将来の生活習慣病予防のためにも子どもの肥満を減らしていくことが重要になってきます。家庭・保育所・学校・行政などが連携し、家庭の食事を基盤とした適正な栄養摂取と正しい食習慣を定着させることが大切です。生涯にわたって健康で過ごせるよう、全ての世代において食育に対する意識や必要性の理解を深めていく必要があります。

☆BMI 指数…肥満の程度を知る方法で体格指数を表す。

$$\text{BMI} = \text{体重 (kg)} \div \text{身長 (m)}^2 \quad \text{基準値 【18.5~24.9】}$$



(資料 1)

(資料 2)

### 子ども(学童期)の肥満度



(資料 3)

資料 1、資料 2：健康づくり 21 戸沢「H26 村健康づくりアンケート結果」より

資料 3：とざわ健やか親子 21「平成 26 年度 6 月実施アンケート」より



#### (4) 食への意識

全国的に「食べ残し」や「食品廃棄物」を大量に出してしまう事態があり、問題となっています。途上国を中心に多くの人々が栄養不足にある状態を考えれば、大量の食品ロスの問題は見直すべき課題です。食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、例えば、学校給食では個々人の食べられる量を考え、生産者の顔が見える食材の安全教育など、感謝の念や理解が深まる取り組みを通して、社会全体の問題として、食料問題を検討していく視点も必要です。

#### (5) 「食」の安心・安全

国内外問わず、食品の安全性に関わる事案が多く発生し、食の安心・安全に対する関心は依然として高まっています。その一方で、マスメディア等を通じて食に関する情報が氾濫し、食に関する正しい情報を適切に判断し活用することが困難な状況も見受けられており、食品の安全性の確保と消費者の理解の増進を図る必要があります。

また、食の安全性が危惧されている昨今において、単に価格ではなく「安心・安全」な国内農産物を消費してもらうことと同時に、『身土不二』（地元の食材を旬の時期に食べることが健康に良いとされる）の精神を踏まえ、地産地消・産地直売を推進していく必要があります。

	一般 JAS マーク		特定 JAS マーク		特別用途 食品マーク
	特定保健用 食品マーク		生産情報 JAS マーク		有機 JAS マーク

=食品に表示されるマーク=

#### (6) 「食」の生産から消費

日本全体において、農家の減少などにより国産農産物の生産量が減少傾向にあります。このことによって日本は、食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っています。その一方で、年間約612万トン※にのぼる食品ロスが発生していると推計されており、食品廃棄物の発生抑制の更なる推進が必要となっています。このため、様々な関係者が連携し、生産から消費までの一連の循環全体で運動を展開し、食品ロスの削減に努めていく必要があります。

また、食料の需要と供給の状況についての理解を深め、生産から消費までの食の循環の中で、生産者をはじめとして多くの関係者により食が支えられていることを実感し、実践的な取り組みが行えるよう、食育を推進する必要があります。

※：平成29年度「事業系食品廃棄物」と「家庭系食品廃棄物」のうち可食部分と考えられる量を合計した全体の発生量の推計値（農林水産省・環境省）

### 3 計画推進における基本的な考え

#### (1) 「食育」と「地産地消」との関係性

「食」は農林水産業と一体的なものであり、6次産業化・地産地消法において、地産地消は食育と一体となって推進されなければならないとされています。地産地消を推進するためには、食育を実践していく中で、消費者や食品製造業者等が生産者との密接な関係を構築することが重要です。生産者が、消費者や食品製造業者等と情報交換を行いながら、安全で良質な「食」を供給することによって、地域の農林水産業の振興を図り、また、消費者や食品製造業者等が「食」と「農」に対する理解を深めることで、地域の活性化が図られるものだと考えられます。このことは、人々の命を支える「食」を生み出す農林水産業の根源的な役割の重要性を多くの人々が理解することであり、同じ消費者の立場から「食」と「農」の大切さについて考えることで、地域資源を活用した環境への負荷が少ない持続的発展が可能な地域社会の構築につなげていくことができるとされ、食育と地産地消の推進は密接な関わりをもっていることとなります。

#### (2) 計画推進の視点

「食」は自らの健康に密接に関係する生涯の課題として捉えるとともに、命の根源としてその大切さの気運を醸成していかなければならず、食を通じた良好な人間関係の構築や食への感謝の心、他人を思いやる・気遣う心を育むとともに、多様な体験等を通じて地域の食や文化を学び、愛し、活力ある地域づくりにつなげていくことが重要となります。そのためには、消費者や食品製造業者等が生産者のことを知り、また、生産者が消費者や食品製造業者等のニーズを的確に把握できる関係を構築していくことが大切であり、さらに、村内で作られた農作物を村内で消費する以外に、観光で訪れた旅行客や、それを求めて来村する一般消費者を増やすことなど、新たな地産地消の展開も進めていくことが重要となります。

「食育」と「地産地消」については、村民一人ひとりが考え、理解を深めていく必要があります。そして、食育・地産地消の推進に係る多様な担い手（作り手である生産者・消費者・食品製造業者等）が、その方向性について理解を共有し、相互に連携・協働しながら取り組みを進めることが重要となります。このことから、特に乳幼児期から多様な体験を積み重ねることは大切であり、教育関係機関などと連携しながら取り組みを進める必要があります。

### 4 具体的な取り組み

#### (1) 規則正しく、栄養バランスのとれた食事をする（心身の健康づくり）

##### ○健康寿命延伸に繋がる食育

生活習慣病の予防及び改善に繋がる食育を推進し、糖尿病や高血圧・脂質異常症の増加傾向にある現代社会において、減塩や脂質の摂り過ぎなどの食生活改善の取り組みを図るため、乳幼児期から高齢期までにおける食事について、食生活改善推進員や栄養士、保健師、保健所などからの指導・助言による健康教育の充実を図っていきます。

※推進主体：家庭、関係機関・団体、行政

## ○食生活の確立

1日3回、主食・主菜・副菜が揃った栄養バランスに優れた日本型食生活の実践を推進し、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代を育成していくことが重要となります。年代や性別、就業状況や食生活スタイルの多種多様化も踏まえ、本村の主要農産物の「米」を中心に、多様な副食等を組み合わせた食事を進めていきます。

各種健康教室、健康相談などを通して、食生活の改善が実践できるように食生活改善推進協議会と協力し、栄養、食生活の情報を提供します。

※推進主体：地域、家庭、関係機関・団体、学校等、行政

### 主食

米・パン・めん類など主に糖質を多く含む食品で、体温を保ち、活動するための大切なエネルギー源です。

1日の摂取エネルギーのうち50～60%は、主食から摂ります。ただし、摂りすぎると肥満などの原因となるので注意しましょう。

### 汁物

野菜や海藻などをたっぷり使って、ビタミン・ミネラル・食物繊維・水分の供給が出来ます。第二の副菜的役割にもなります。

汁物は1日1杯を目安にしましょう。

### 果物

ビタミンや食物繊維の補給に摂りたい食品です。摂りすぎは肥満や糖尿病の原因になるので、食べすぎには注意しましょう。ドライフルーツや缶詰はビタミンが少なく糖分が多いので仲間に含まれません。

1日の適量は200gです。



### 副菜

野菜を中心に、ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富な食品で、体の調子を整えてくれます。がんや生活習慣病の予防にもおすすめです。

1食で1～2品を目安にします。ただし、漬け物は塩分が多いので副菜の仲間にはなりません。

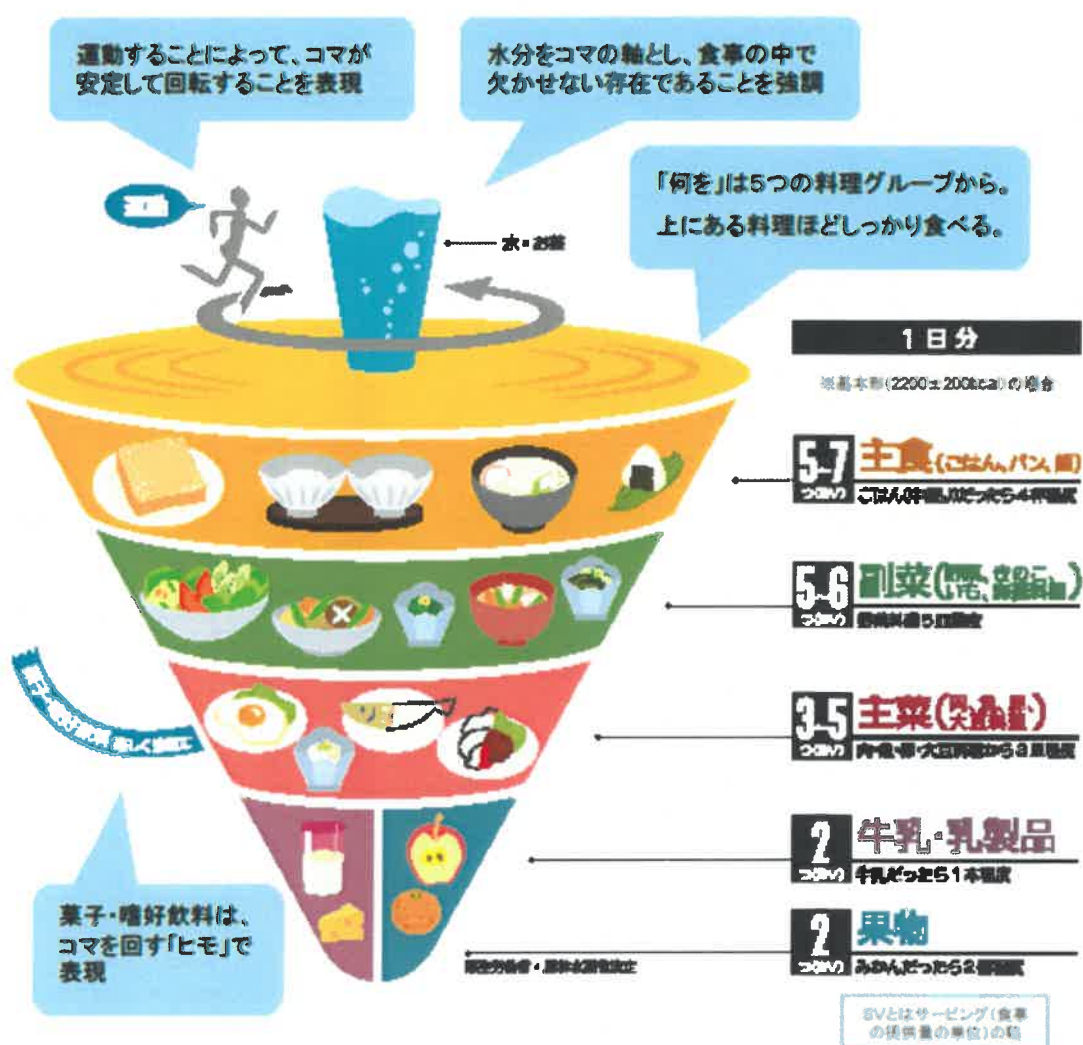
### 主菜

肉・魚・卵・大豆製品・乳製品など、主にたんぱく質を多く含む食品で、筋肉や血液の材料になります。摂りすぎると、メタボリックシンドロームや痛風の原因となる尿酸値の上昇を招きますが、不足するとだるさや貧血の原因となります。

## 「食事バランスガイド」とは？












































「食事バランスガイド」とは、1日に「何を」「どれだけ」食べたら良いかをコマをイメージしたイラストで示したものです。

バランスよく食べて、運動をするとコマは安定して回りますが、食事のバランスが悪いとコマは倒れてしまいます。あなたのコマはうまく回っていますか？



「食事バランスガイド」は健康な方々の健康づくりを目的に作られたものです。糖尿病、高血圧などで医師や管理栄養士から食事指導を受けている方は、その指導に従ってください。

## 「食事バランスガイド」の料理グループ 「どれだけ」食べるかは「つ(SV)」で数えます。

料理グループ	料理例と「つ(SV)」の数え方	
<b>主食</b> 	<p><b>ごはん、パン、 麺・パスタ</b>などを 主材料とする料理 (主に炭水化物の 供給源)</p>	<p>おにぎり1個、ごはん小盛り1杯、食パン1枚が「1つ」。ごは ん中盛り1杯は「1.5つ」。麺類・パスタ類1人前は「2つ」くら い。</p> <div style="background-color: #FFFF00; padding: 5px;"> <p>1つ =  =  =  =  = </p> <p>1.5つ =  = <b>2つ</b> =  =  = </p> </div> <p>※1つ(SV)の基準=主材料に由来する炭水化物 約40g</p>
<b>副菜</b> 	<p><b>野菜、いも、豆 類(大豆を除く)、 きのこ、海藻</b>な どを主材料とす る料理 (主にビタミン、 ミネラル、食物 繊維の供給源)</p>	<p>小皿や小鉢に入った野菜料理1皿分が「1つ」くらい。中皿 や中鉢に入ったものは「2つ」くらい(サラダはこの量で「1 つ」)。</p> <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px;"> <p>1つ =  =  =  =  =  = </p> <p>2つ =  =  = </p> </div> <p>※1つ(SV)の基準=主材料の重量 約70g</p>
<b>主菜</b> 	<p><b>肉、魚、卵、大 豆及び大豆製 品</b>などを主材料 とする料理 (主にたんぱく 質の供給源)</p>	<p>卵1個の料理が「1つ」くらい。魚料理1人前は「2つ」くらい。 肉料理1人前は「3つ」くらい。</p> <div style="background-color: #FFDAB9; padding: 5px;"> <p>1つ =  =  =  =  =  = </p> <p>3つ =  =  = </p> </div> <p>※1つ(SV)の基準=主材料に由来するたんぱく質 約6g</p>
<b>牛乳 ・乳製品</b> 	<p><b>牛乳、ヨーグル ト、チーズ</b>など (主にカルシウ ムの供給源)</p>	<p>プロセスチーズ1枚、ヨーグルト1パックが「1つ」くらい。牛 乳1本は「2つ」くらい。</p> <div style="background-color: #ADD8E6; padding: 5px;"> <p>1つ =  =  =  =  =  = </p> <p>2つ = </p> </div> <p>※1つ(SV)の基準=主材料に由来するカルシウム 約100mg</p>
<b>果物</b> 	<p><b>りんご、みかん、 すいか、いちご など</b> (主にビタミンC、 カリウムの供給 源)</p>	<p>みかん、バナナなど小さい果物1個が「1つ」。りんごなど大 きい果物1個が「2つ」くらい。</p> <div style="background-color: #ADD8E6; padding: 5px;"> <p>1つ =  =  =  =  =  = </p> </div> <p>※1つ(SV)の基準=主材料の重量 約100g</p>

農林水産省

## (2) 食を知る（食文化の継承）

### ○伝統的な食文化の保護・継承

経済成長に伴う生活環境の変化によって、家庭や地域で継承されてきた特色ある食文化や、豊かな味覚が失われつつあります。村が誇る歴史や文化を学ぶ取り組みを様々な場面で多く取り入れ、この地域の歴史や郷土料理を守るとともに、後世へ繋げる様々な取り組みを行います。

また、学校・保育所給食において、パプリカやミニトマトなどの旬の食材や角川かぶやエゴマなど最上伝統野菜を使った郷土料理を取り入れ、地域の団体から協力を得て、料理の由来や地元の食材を知る機会を提供しながら、料理の仕方などを後世に受け継ぐ取り組みを行います。

※推進主体：地域、家庭、関係機関・団体、行政



=もぎりみず汁=

## (3) 楽しい食卓をつくる（食コミュニケーション）

### ○家族そろっての食卓（共食）の機会の提供

少子高齢化が進むなか、世帯構造や社会環境の変化、就業状況の多様化などもあり、家族そろって食事を摂ることが困難な世帯が増加しています。家族が食卓を囲んで共に食事を摂りながらコミュニケーションを図ることは食育の原点であり、共食を通して食の楽しさを実感するとともに、食に関する基礎知識を習得する機会にもなっています。朝食や夕食を家族と一緒に食べる頻度を増加させるため、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）の推進にも配慮しながら共食回数の増加に努めていきます。

※推進主体：地域、家庭、関係機関・団体、行政



#### ○毎月19日は「食育の日」

食育強化月間は6月となっていますが、学校においては、掲示物による食育指導や栄養士による食育授業を開催するとともに、10月には中学生を対象とした朝食摂取状況調査を実施します。

また、学校や教育委員会からの呼びかけ文書・給食だよりなどのチラシによる働きかけにより、日常生活の基盤である家庭において、生涯に渡って健全な心身を培い、豊かな人間性を育むために毎月19日を『食育の日』とし、家族団らんの機会を設定しながら食事の作法（食べ方・姿勢）を身に付けるなど、家庭・学校・地域からの食育活動を推進していきます。

※推進主体：地域、家庭、関係機関・団体、学校等、行政

#### (4) 感謝の心を育む

##### ○生産から消費までの食の循環

食は命の源であり、私たちが生きていくために欠かせないものであります。豊かな自然や生き物たち、様々な人たちに感謝し「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを習慣化することと同時に、世界では約7億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいる状況にある

ことも考慮し、食事ができることに感謝の念をもちつつ、大量の食糧が食べられないまま廃棄されていることも念頭に置かなければなりません。

「もったいない」という精神で食べ物を無駄にせず、食品ロスの削減に取り組むことと同時に、食べ物を口にするまでの生産者を始めとした多くの人々の苦勞や努力を理解する機会の提供や、情報発信による広報・啓蒙活動を行っていきます。

※推進主体：地域、家庭、生産者、事業者、

関係機関・団体、行政



### (5)「地元の食材」を食べる

#### ○学校・保育所給食での活用

学校・保育所給食に地元食材を活用することは、地域の自然や食文化、産業に対する理解を深めるなどといった教育効果があります。

生産者の努力や食に対する感謝の気持ちを育むために重要な素材であることから、保育所給食への導入や学校給食への供給割合増加を目指すとともに、学校給食調理施設への供給体制の整備と拡充の取り組みを強化していきます。

学校・保育所給食で地元食材がどの程度使われているかを調査し、結果を報告します。

※推進主体：生産者、学校等、行政

指 標 名	現 状
学校給食における 地元食材の供給品目	米・キャベツ・ネギ・わらび・ふき・みず・パプリカ・ミニトマト・かぼちゃ・シイタケ・にんじん・白菜・きゅうり・角川カブ・さつまいも・かぼちゃ・大根・じゃがいも・里いもなど



#### 戸沢食材給食

(R3.1.22 実施)

ソースカツ丼  
角川かぶサラダ  
白菜の味噌汁  
牛乳 ゼリー

=地産地消給食=

#### ○飲食店での活用

地産地消の推進にあたって、家庭や学校・保育所給食での積極的な利用を推進することと同時に、安全で安心して食べられる食材として、広く活用を推進していかなければなりません。そこで、家庭や学校給食のみならず、地域食文化の情報発信の役割を担う地元の飲食店や老人福祉施設、宿泊施設等の中食産業における取り組みも推進していきます。

※推進主体：生産者、事業者、関係機関・団体、行政



## (6) 生産者と消費者との関係を構築する

### ○食と農の交流拡大

食への関心や理解の増進を図るためには、農林水産物の生産に関する体験の機会を提供するとともに、知識や理解を深めてもらうことが重要となります。また、食料自給率向上の取り組みを進めていくためには、これまでの枠を超えた多様な分野の連携が必要不可欠です。生ごみなどを肥料やバイオマス資源として循環利用することや、地場農産物を味わえる農家レストランでの提供、雇用を生み出す農業法人の拡大など、農林水産業を中心とした地域活性化を推進するための循環型農業を推進していきます。

※推進主体：地域、家庭、生産者、事業者、関係機関・団体、行政

### ○産直（直売所）との連携と機能強化

生産者と消費者の距離が近い産直（直売所）は、地域の農林水産業の活性化に大きく影響を与えるものとなっています。また、多様な品目の生産・供給体制の構築と加工品の開発を行うことにより、モノと人との交流による地域の維持・活性化に繋がるものでもあります。新たな農林水産物の加工品開発への支援を強化するとともに、地域内にある産直（直売所）における年間販売額増加に向けた取り組みを強化していきます。

※推進主体：地域、生産者、事業者、  
関係機関・団体、行政



=とざわ農楽市=

### ○都市と農山村の交流促進

農林水産業や私たちの生活の場である農山村は、食育を進めるうえで重要な役割を果たしていることを基本とし、人口減少社会を地域住民が一体となって課題解決していくことが求められています。都市住民への農山村の情報提供と受入体制の整備を推進していきます。

※推進主体：地域、生産者、事業者、関係機関・団体、行政

## 5 それぞれの役割

食育・地産地消運動の主役は、私たち一人ひとりです。それぞれの立場で役割分担と連携を強化しながら、一人ひとりが食育を実践できる環境をつくっていきます。

### 地域の役割

食育を推進するためには、家庭・個人の取り組みだけではなく、児童館祭りなど地域活動の場を活用し、連携して取り組むことが大切です。乳幼児から高齢者までさまざまな世代が食をとおして交流し、料理教室などで、楽しみながら食の知識・技術を伝え合うなど、あらゆるネットワークを活用し、地域全体で取り組みます。

### 家庭の役割

子どもが健やかに育つには、栄養バランスの考えられた食事と身体活動、十分な睡眠などが必要です。この基本的な生活習慣の形成には、一番身近な場としての家庭が重要な役割を担っています。祖父母からの世代を超えた伝統的な料理を習うことや畑仕事などの貴重な体験活動へ参画する機会を作っていきます。

家庭は食育の重要な実践の場として、「早寝・早起き・朝ごはん」の励行など、子どもの頃から健康づくりの視点を持って、健全な食習慣の確立を図っていくことが大切です。

### 生産者(農家・加工者)の役割

生産者は、食材を作り、私たちの食を土台から支える立場です。食と農業の様々な学習や体験、交流の場を積極的につくりながら、地産地消運動を進め、安心・安全でおいしい食材の安定提供と活用を拡げます。

### 事業者(販売店・飲食店・食品製造業)の役割

事業者は、消費者に食べ物を届ける立場です。消費者が、食べ物を選ぶ際のアドバイザーとして、食と農を消費者へとつなぐ架け橋となり食を提供します。

#### 学校等(小・中学校、保育所)の役割

学校等は、健康な心身を養う学び合いの大切な場です。それぞれに配置された栄養士と教職員が連携を図り、食の指導を充実させながら、地域や家庭と連携して食育を推進します。子どもの健やかな心と身体の発育のため、成長に応じた豊かな食の体験を積み重ねます。

#### 共育課の役割

食育を円滑に進めるためには、関係団体や生産者、行政が一体となり取り組むことが不可欠です。共育課は、学校等のニーズを把握しながら、関係機関との調整を行い、地産地消給食や現地訪問等の授業を定期的に計画・実施します。

また、学校等と連携して生活実態アンケート等を実施し、家庭における生活習慣の改善と意識の向上を図ります。

#### 健康福祉課の役割

健康福祉課では、妊産婦から高齢者まで、幅広い年齢層に対して事業を行っています。

乳幼児健診や健康診断、各地区で定期的で開催している健康相談やサロン等を通して栄養指導を実施し、将来を担う子どもたちの健やかな発育と、高齢者の健康寿命の延伸をサポートします。

また、計画期間内に「健康づくり21とざわ」「とざわ健やか親子21」の中間評価を実施します。その分析結果を各関係機関と共有しながら、事業を展開していきます。

#### 産業振興課の役割

食べ物の生産過程を知り、感謝する気持ちを育むことも、食育のひとつです。また、食の安全安心が求められる昨今、消費者は食材、産地などの情報から自身で食材や商品を選択する力を身につけなければなりません。

産業振興課は、化学肥料に頼らない安全安心な有機農業の普及、また地域資源を有効活用した循環型農業の確立に努め、村の基幹産業である農業の活性化を図るとともに、生産者と消費者を繋ぐ役割を担い、地産地消と食育の実践を支援します。

戸沢村食育・地産地消推進計画策定委員

番号	役 職	氏 名	備 考
1	委員長	安食 道明	産業振興課長
2	副委員長	今井 徹	健康福祉課長
3	”	清水 利枝子	共育課長
4	委員	早坂 早苗	戸沢中学校母親委員長
5	”	古瀬 和子	戸沢小学校栄養士
6	”	伊藤 牧恵	戸沢保育所栄養士
7	”	深田 正昭	学校給食提供生産者
8	”	田中 悦夫	”
9	”	松坂 雄一	”
10	”	大川 信介	”
11	”	室岡 賢司	食育事業協力者
12	事務局長	畠山 伸晃	産業振興課農政係長
13	事務局	加藤 拓人	産業振興課(食育・地産地消担当)
14	”	海藤 佳奈	共育課(小・中学校給食食育担当)
15	”	堀米 一典	健康福祉課(保育所担当)
16	”	藤山 海咲	健康福祉課(健康増進担当)

※役職は令和3年2月現在

戸沢村食育・地産地消推進計画

【作 成】

山形県戸沢村役場

〒999-6401

山形県最上郡戸沢村大字古口 270 番地

電話：0233-72-2111（代表） / F A X：0233-72-2116

ホームページ：<http://www.vill.tozawa.yamagata.jp/>

メール：[tozawa@vill.tozawa.yamagata.jp](mailto:tozawa@vill.tozawa.yamagata.jp)