【別紙７】

信州の食でつながる、
人づくり・地域づくり

長野県食育推進計画（第４次）

令和５年（2023 年）３月

長　野　県

取組と指標・目標

本県は、地域ごとに様々な農畜産物が生産されており、郷土食などの食文化が継承されてきましたが、食の外部化やライフスタイルの変化等により、県民が農作業など食料生産の場面に直接触れる機会が減り、日常の食生活を通じて農林水産業等を意識する機会が減少しているほか、地域の食文化を継承する人材や機会が減少しており、地域の食を意識することが難しくなっています。

地域において食が生産者をはじめとした多くの関係者の様々な活動に支えられていること、動植物の命をいただいて成り立つ営みであることを理解し、食に対する感謝の念を深めることを意識して、引続き生産者との交流、農業体験活動や、学校給食等への県産農畜産物の活用、食育ボランティアや関係団体等による郷土食・伝統食講座開催などの取組を推進します。

また、近年の気候変動の影響が顕著になる中、食を持続可能なものとするためには、地産地消など地域の食を意識する中で、食料の生産から消費、廃棄に至るまでの食の循環を意識した長野県版エシカル消費※の実践も重要です。

加えて、頻発している大規模災害に備え、防災知識の普及啓発も重要です。大規模災害発生時には、食料供給の停滞が想定されることから、家庭にあった備えができるよう情報発信を行うとともに、避難所における食を含めた支援体制の整備など、地域関係者と共働した体制づくりも必要です。

さらに、地域に目を向けると、高齢者の一人暮らし、ひとり親世帯、貧困の状況にある子どもの増加及び家庭環境や生活の多様化により、家族との共食が難しい人が増えています。家族との共食は難しいが、共食により食を通じたコミュニケーションを図りたい人にとって、地域等で様々な人と共食する機会を持つことは重要です。

「食」は私たちの命の源であり、その「食」に対する感謝の念や理解を深めるためには県民一人ひとりが食の循環と地域の食を意識した食育の実践が重要であることを踏まえ、おいしく食べることを支える地域や環境を持続可能なものにしていく取組を推進します。

県民の目指す姿

○　地域の農畜産物や食文化に関心を持ち、県産農畜産物の利用などによる郷土への理解を深めます。

○　食に関する感謝の気持ちを持ちます。

○　地域で共食したいと思う人が、様々な人と共食する機会を持ちます。

○　社会課題や環境問題を自分事として捉え、エシカル消費の趣旨や意義について理解を深めます。

○　日ごろから災害の発生を意識し、自分の食事は自分で整えられることを基本に知識と技術を学びます。

※　長野県版エシカル消費
持続可能な社会の実現のため、人・社会・環境・地域などに配慮した消費行動を指す「エシカル消費」に、健康長寿県である本県独自に「健康」もその内容として加えたもの（例：地元の商品を買う・エコな商品を選ぶ・公共交通機関を利用し少し歩いてお買い物等）。

県民の取組として望まれること

○　県内で生産される農畜産物を積極的に購入するよう努めます。
○　地域で行われる食に関する行事に積極的に参加し、食べ物の収穫や、地域の食材を使用した料理や郷土食・伝統食を作り、地域の方と一緒に食べるなどの体験をする機会を持ちます。
○　食生活は、自然の恩恵や食べ物の命の上に成り立つこと、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理解します。
○　買い過ぎ、作り過ぎ、頼み過ぎをなくすなど、限りある資源を大切にするため、資源の循環に配慮し、食品ロスの削減に努めます。
○　一人ひとりが自分にできるエシカル消費を実践することに努めます。
○　災害時に対応できるように、ローリングストック法※等を活用し、一人当たり最低でも３日分、可能な限り１週間分程度の食料品等を備蓄します。

関係機関・団体の取組として望まれること

（１）市町村

○　関係機関・団体との連携により、子ども達に農産物の生産から収穫、加工、調理、販売までの一連の作業を体験してもらう農業体験の場の拡大を推進します。
○　男性向け料理教室、伝統食料理教室、おやこの料理教室等を開催し、地域に伝わる地域の食文化を伝えるとともに、共食の場を提供していきます。
○　高齢者の通いの場等を活用して、関係機関等と連携し高齢者の孤食に対応するための取組を進めます。
○　関係機関等と連携して、日ごろから地域の災害の特性やこれまでの被災経験を次世代へ継承するため、若い世代や子どもに対する食の面からの防災教育を推進します。
○　食品ロス削減に向け、食に関する情報提供を行います。

（２）関係機関・団体

○　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、農業体験等を通じて行う食農教育の充実に取り組みます。
○　食生活改善推進員や農業関係団体、調理師会等において、郷土食や伝統食、県産農畜産物を活用した料理体験教室等の開催を通じて、食文化の伝承に取り組みます。
○　自然豊かな環境で生産された、安全で良質な県産農畜産物の積極的な販売・活用や、有機農業で生産された農産物など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。
○　小売業者においては、少量パックでの販売等の食品ロスをなるべく出さない方法での食品の提供に努めます。また、外食産業においては、宴会やパーティー等で消費者にあった量を提供する等、食べ残しが出ない取組に努めます。
○　旅館・ホテル・飲食店等において、県産農畜産物を用いたメニューの考案・活用に努めます。

※　ローリングストック法
普段の食料品を少し多めに買い置きし、消費した分を補充する方法

○　共食により食を通じたコミュニケーション等を図りたい人が、地域で様々な世代と共食し、楽しさを実感できる場を提供していきます。

○　災害発生時には、県や市町村等と連携し、避難所等で要配慮者等への食支援を行います。

（3）給食施設

○　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。

○　有機農業で生産された農産物など環境にやさしい農業で生産された農産物をはじめとする県産農畜産物の活用と食育活動を行います。

○　学校給食、病院、福祉施設等において、県産農畜産物を用いたメニューを考案・活用し喫食者への普及啓発に取り組みます。

○　災害対応マニュアルの整備(非常食の備蓄、献立表の作成、食事提供に関する訓練の実施等）により、災害時においても帰宅困難者や個別的な対応に応じられるよう取り組みます。

長野県の取組

《地産地消・地消地産の推進等による食文化の継承》

○　学校給食、飲食事業者、宿泊施設、食品製造業者等で使われる食材を県外産から県内産へ「置き換える」食の地消地産[※]の取組を推進します。

○　農業者と給食事業者との調整を図るコーディネーターを配置し、学校給食等での有機農業で生産された農産物など環境にやさしい農業で生産された農産物の利用促進と食育活動の推進を図ります。

○　郷土食や行事食を取り入れた学校給食の献立作業等についての研修を実施します

○　「おいしい信州ふーど」の取組を通じて、地域に伝承されている食べ方等の食文化の継承活動を推進するとともに、県産農畜産物や郷土食・伝統食の魅力を情報発信します。

○　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の推進など、食文化の継承のための活動を支援します。

○　農業関係団体等による、地域の特色ある農産物を活用した伝統的な食文化の継承などの取組を支援します。

○　県産農畜産物の活用や、郷土食・伝統食を作る等の食育活動が行えるよう農業者や食育ボランティア等との情報交換及び研修等の機会を設けます。

※食の“地消地産”

地域で生産されたモノを地域で消費する“地産地消”の考え方に加えて、地域で消費するモノやサービスを、できるだけ地域で生産しようという“消費”を起点とした考え方に基づき、県内で消費する農畜産物について、県外産から信州産へ置き換えを推進する取組

《地域共生の推進》

○　長野県フードサポートセンター（ふーさぽ）において、フードバンク活動団体等と連携し、生活就労支援センター（まいさぽ）を通じ、生活にお困りの方に対する栄養状態の確保、食育の促進に関する支援を行います。

○　信州こどもカフェやこども食堂において、食育ボランティアや栄養士等関係職種の参加を支援します。

○　高齢者の孤食に対応するため、市町村等における介護予防等高齢者対策と連携して多世代との交流を含めた地域ぐるみの様々な取組を支援します。

《災害時の対応》

○　被災しても健康に過ごせるよう、バランスよく食事をとるための知識と技術の普及と高齢者、アレルギーを有する方等に配慮した食品を備えておくことの必要性について、長野県栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT 長野）など関係機関と連携して普及啓発に取り組みます。

○　給食施設等へ災害対応マニュアルの整備等について様々な機会を通して普及啓発及び取組の促進を行います。

○　温かく栄養にも配慮した食事（副食）を避難者に提供するため、キッチンカー事業者との連携体制を構築します。

《環境と調和のとれた持続可能な消費行動への配慮》

○　農業、歴史、世界の動きと日常の食とを結びつけ、広い視野に立って食の大切さを考える学習を支援します。

○　家庭科や社会科をはじめとした各教科や特別活動の時間などで、食の循環や、食文化、地域の伝統食材や郷土食・伝統食に関して児童・生徒の理解が進むように取り組みます。

○　「消費者大学」や出前講座等において、関係部局と連携しながらエシカル消費の趣旨や意義について理解を含める普及啓発に取り組みます。

○　「食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～」を通じて、家庭や外食時等の食品ロス削減を推進します。

○　食品廃棄物を活用して、新たな価値として生み出した商品の普及を進めることで、食品ロスによる環境負荷軽減を進めます。

郷土の食の伝承

箱膳

昭和 30 年頃の農家の子ども達は、小学校に入学する年になると「一人前」のしるしとして、自分の箱膳をもらえました。その中にはお茶碗、汁椀、箸などが入っており、ふたを裏返して御膳にしていました。

箱膳の料理は、地元の旬のものを使い、ご飯と味噌汁、おかずは三品と漬物を組み合わせ、一汁三菜を基本とした和食の形をしています。また、食事の最後には、茶碗にお茶やお湯を入れ、漬物できれいにしてから片付けるなど、食器を洗う水を大切にするという環境への配慮もあります。

現在は食育活動で、食への感謝と作法を伝える方法の一つとして活用されています。

具だくさん味噌汁

デジタルアーカイブ
「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」

農林水産省では、地域固有の多様な食文化の保護・継承を目的として、都道府県別に郷土料理の解説やレシピなどを一元的にデータベース化し、農林水産省ホームページ内で情報発信が行われています。長野県のページには、約 30 品の郷土料理が掲載されました。

農林水産省ホームページ：
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/

食育ピクトグラム

農林水産省では、食育の取組を子供から大人まで誰にでもわかりやすく発信するため、表現を単純化した絵文字であるピクトグラムを作成しました。多くの人に使用していただくことを目的としており、食育の取組についての情報発信する際に自由にお使いいただけます。

※利用規約等は以下からご確認ください。

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pictgram/index.html#kiyaku

指標・目標の一覧

目指す姿

指　　標	現状（2022）	目標（2027）	目標数値の考え方	備　考（出典等）
作ることができる郷土料理や伝統食が１種類以上ある人の割合（15歳以上）	〈2019〉 48.0%	増加	現状より増加	県民健康・栄養調査
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 小５ 中２	81.6% 77.2%	増加	現状より増加	児童生徒の食に関する実態調査

県民の取組

指　　標	現状（2022）	目標（2027）	目標数値の考え方	備　考（出典等）
１人１日当たりの一般廃棄物排出量	〈2020〉 807g/人・日	〈2025〉 790ｇ/人･日	長野県廃棄物処理計画（第５期）の目標値	環境省：一般廃棄物処理事業実態調査
エシカル消費を理解している人の割合	12.8%	40.0%	第３次長野県消費生活基本計画の目標値	県政モニターアンケート調査

関係機関・団体の取組

指　　標	現状（2022）	目標（2027）	目標数値の考え方	備　考（出典等）
食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む飲食店の増加（県産農産物利用の飲食店、弁当）（再掲）	〈2021〉 716 店舗	1,000 店舗	県食育推進計画（第３次）及び信州保健医療総合計画（第２次）の目標値を継続	県・長野市調査
売上高１億円を超える農産物直売所の数及び売上総額	63 施設 176 億円	73 施設 186 億円	長野県食と農業農村振興計画の目標値	農産物マーケティング室調査
学校給食における県産食材の利用割合（金額ベース）	69.5%	75%	長野県食と農業農村振興計画の目標値	教育委員会
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 12 回以上	第４次食育推進計画	保健厚生課
有機農業で生産された農産物を使用した給食を実施した学校の割合（一品以上）	28%	40%	長野県食と農業農村振興計画の目標値	農産物マーケティング室調査
「食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～」協力店登録数	〈2021〉 886 店舗	1086 店舗	長野県食品ロス削減推進計画の指標	資源循環推進課調査

指　　標	現状 （2022）	目標 （2027）	目標数値 の考え方	備　考 （出典等）
信州こどもカフェ設置数・設置市町村数	〈2021〉 159 箇所 46 市町村	270 箇所 77 市町村	長野県子ども・若者支援総合計画	次世代サポート課
住民主体の通いの場の箇所数	〈2020〉 2,474	4,000	第８期長野県高齢者プランの目標値	介護予防・日常生活支援総合事業実施状況調査
災害に備えて備蓄をしている給食施設数	80.8%	増加	現状より増加とする	特定給食施設栄養管理報告書

県の取組

指　　標	現状 （2022）	目標 （2027）	目標数値 の考え方	備　考 （出典等）
地産地消シンポジウムの開催	１回／年	１回／年	現状維持	農産物マーケティング室調査
学校給食研究協議会	〈2021〉 実施	実施	現状維持とする	保健厚生課調査
消費者大学・出前講座等の年間受講者	〈2021〉 10,006 人	22,000 人	第３次長野県消費生活基本計画の目標値	くらし安全・消費生活課調査

※現状値は、本計画策定時の最新値を掲載しました。新型コロナウイルス感染症の影響により事業の中止や縮小があったため、掲載の値は通常時の状況を反映していない可能性があります。計画評価時の解釈には注意が必要です。