

第2章 食育推進の基本的な考え方と展開

第2章 食育推進の基本的な考え方と展開

施策の体系

スローガン

「和」を「輪」で築く よねざわの食育

基本理念

市民一人ひとりが、自らの健康と、食の大切さへの理解を深め、健やかで心豊かな生活を送ること

基本方針 1

食からの健康づくり

基本方針 2

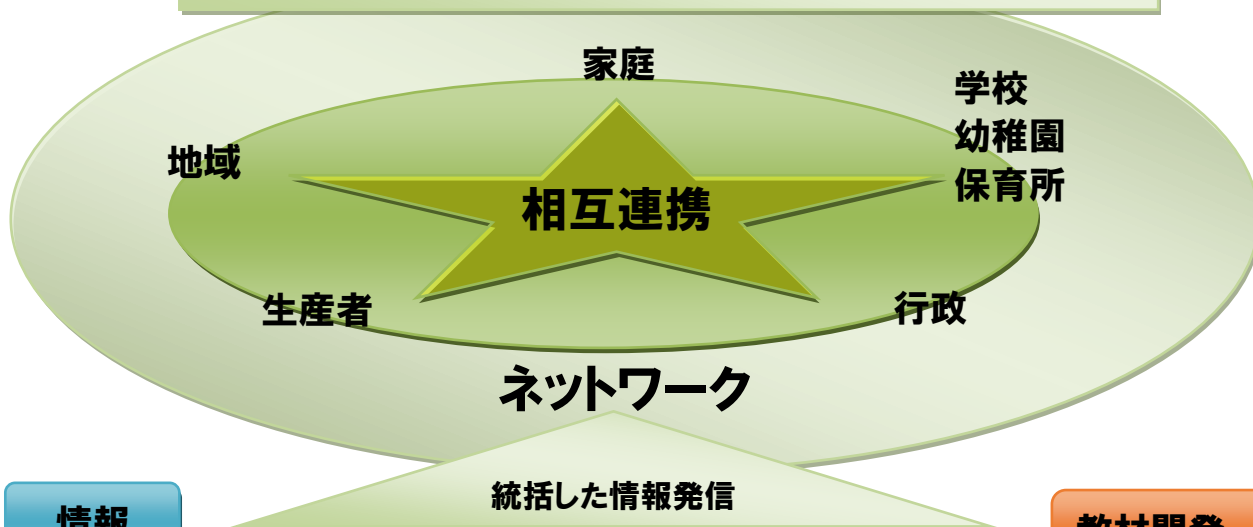
食を通じた豊かな心づくり

基本方針 3

環境に配慮したやさしい暮らしづくり

基本方針 4

食の情報発信とネットワークづくり



情報

- 外食・中食産業での地場産食材表示
- 栄養成分・食物アレルギー表示の普及啓発
- 生活リズム改善の情報提供
- 地場産農畜産物の品目と旬の情報提供
- 地場産農畜産物を活用したレシピ提供など

体験

- 災害時の食体験
- グリーンツーリズムの推進
- 食農体験 など

イベント

- 食育フォーラム
- 料理コンテスト
- 食材のPR など

調査研究

- 米沢ブランドメニュー・加工品の研究開発
- 相互連携による食育の仕組み作り
- 高校生の弁当調査 など

教材開発

- 食育ゲームの開発
- 食育紙芝居・絵本などの作成
- 伝統食材活用レシピの作成 など

数値目標

基本方針 1 食からの健康づくり

【数値目標】朝食を毎日食べる人の割合

現状値	最終目標値	最終目標値設定根拠
84.0%	90%	現状値に週に 2～5 日食べない人を含めた割合 (平成 26 年度米沢市「食育」に関する市民アンケート調査結果より)
基本的な施策		目標達成に向けて事業を推進する団体等
家庭における食育の推進		地域、家庭、行政（健康課、こども課、学校教育課など）

【数値目標】朝食の欠食率の減少

	現状値	最終目標値	最終目標値設定根拠
小学生	0.5%	0.0%	(平成 24 年米沢市民健康づくり運動計画アンケートより)
中学生	7.5%	0.0%	
高校生	12.4%	5.0%以下	
基本的な施策			目標達成に向けて事業を推進する団体等
学校・幼稚園・保育所等における食育の推進			家庭、学校・幼稚園・保育所、地域、行政（学校教育課、健康課など）

基本方針 2 食を通じた豊かな心づくり

【数値目標】幼稚園・保育所等における食育の実施率

現状値	最終目標値	最終目標値設定根拠
77.1%	100%	すべての園での実施をめざす (平成 27 年米沢市こども課アンケート調査結果より)
基本的な施策		目標達成に向けて事業を推進する団体等
学校・幼稚園・保育所等における食育の推進		家庭、学校・幼稚園・保育所、行政（こども課など）

【数値目標】学校給食における地場産農産物（置賜産）の使用割合

	現状値	最終目標値	最終目標値設定根拠
野菜	32.1%	35%以上	第 1 次食育推進計画目標値 (平成 26 年米沢市教育委員会調査結果より)
基本的な施策			目標達成に向けて事業を推進する団体等
学校・幼稚園・保育所等における食育の推進			生産者、学校・幼稚園・保育所、行政（農林課、学校教育課など）

基本方針 3 環境に配慮したやさしい暮らしづくり

【数値目標】 学校給食における地場産農産物（置賜産）の使用割合（再掲）

	現状値	最終目標値	最終目標値設定根拠
野菜	32.1%	35%以上	第1次食育推進計画目標値 (平成26年米沢市教育委員会調査結果より)
基本的な施策			目標達成に向けて事業を推進する団体等
学校・幼稚園・保育所等における食育の推進			生産者、学校・幼稚園・保育所、 行政（農林課、学校教育課など）

※基本方針2の数値目標の再掲

【数値目標】 米沢市青果物地方卸売市場 地場物（野菜、果物）取扱数量の占める割合

	現状値	最終目標値	最終目標値設定根拠
野菜	19.1%	23%	過去の最高値（平成11年度） (平成26年米沢市市場年報より)
果物	9.4%	12%	
基本的な施策			目標達成に向けて事業を推進する団体等
生産者と消費者をつなぐ農業の活性化			生産者、家庭、行政（農林課など）

基本方針 4 食の情報発信とネットワークづくり

【数値目標】 食育に関する何らかの活動や行動をしている人の割合

現状値	最終目標値	最終目標値設定根拠
49.3%	89%以上	現状値であまりしていない、したいと思っているが、実際していないと回答した人が、していると改善することとした割合 (平成26年度米沢市「食育」に関する市民アンケート調査結果より)
基本的な施策		目標達成に向けて事業を推進する団体等
地域における食育の推進		地域、家庭、行政（健康課、農林課、観光課など）

【数値目標】 食の安全に関する知識を持っている人の割合

現状値	最終目標値	最終目標値設定根拠
72.3%※	85%以上	現状値であまり理解していないと回答した人が、理解していると改善することとした割合 (平成26年度米沢市「食育」に関する市民アンケート調査結果より)
基本的な施策		目標達成に向けて事業を推進する団体等
食品の安全確保と食に関する情報の提供		生産者、地域、家庭、行政（環境生活課、農林課など）

※国の第2次食育推進計画との相関を図るため、現状値はよく理解している12.4%とある程度理解している59.9%を合せた割合としています。

1. スローガン

「和」を「輪」で築く よねざわの食育

「和」は、日本型食生活、和食の良さ、和やかな雰囲気、家族で楽しくなどを意味し、「輪」は、コミュニケーション、ネットワーク、世代間の連携などの意味で、家族の輪、地域の輪としていたものを、食育に関係する人や団体のネットワークと捉えます。

家族や各団体のつながりと連携を図り、「和」を築いていくという意味です。

2. 計画の基本理念

「食」は私たちが生きていくために欠かせない、最も重要なものです。しかし、「食」を取り巻く環境は、社会情勢やライフスタイル、または個人の嗜好など、時代の流れの中で大きく変化しています。私たちは、その環境の変化から健康や暮らし、さらには社会経済活動など様々な影響を受けています。

本市は、吾妻連峰の裾野に広がる肥沃な土地や豊かな自然、そして、この自然の恩恵を受けた農林畜産物や歴史、文化にも恵まれ、古くからの伝統野菜や独特の食文化も根付いています。

本市では、「食育」を生涯にわたるテーマとし、**市民一人ひとりが、自らの健康と、食の大切さへの理解を深め、健やかで心豊かな生活を送ることを目標に掲げ、**家庭、地域、社会のつながりと、日本人に最も適した日本型食生活を見直しながら、家庭や地域、学校などのあらゆる場で「食育」を実践し、その連携のもとに取り組みが進められるような仕組みづくりを行います。

3. 計画の基本方針

本市食育の根幹であるため、基本方針については第1次食育推進計画の4つの基本方針を継承し、食育に取り組みます。

(1) 食からの健康づくり

栄養の偏りや不規則な食生活は、健康に良くない影響を及ぼすと言われていいます。減塩や野菜の摂取量を増やすこと、バランスのとれた食事への改善や規則正しい食生活の実践を進め、健康の維持、増進を図ります。

(2) 食を通じた豊かな心づくり

食を通じた親子のふれあいが欠如すると、コミュニケーション能力の低下や心の不安定さに影響を及ぼすと言われています。親子で料理をしたり家族団らんの機会を通して、楽しい食の確保としつけや家庭教育による食への感謝の念や理解の醸成を図ります。

食の欧米化や食料の海外依存が、風土に適した地場食材や郷土料理等の食文化の衰退と健康問題を招いています。日本型食生活の再認識と食料の確保を促進するとともに、地産地消や郷土料理の伝承、郷土の食文化に関心を持ち、和食をおいしく味わえる市民の割合を増やしていきます。

(3) 環境に配慮したやさしい暮らしづくり

食料の生産は、自然の恩恵の上に成り立っています。自然の恵みに感謝し、食べ残しや食品の廃棄などを減らすとともに、地元でとれた食材を地元で消費する“地産地消”や生産時における環境への配慮など、食から生じる環境への負荷を軽減する必要があります。生産者や事業者による食の安全の確保はもとより、自然環境や生活環境に配慮した食生活を推進します。

(4) 食の情報発信とネットワークづくり

食育は、様々な分野にわたる取組みであることから、市や関係団体等多くの関係者が一体となった取組みを行うとともに、市民一人ひとりが主体的に取り組むことを目指します。

また、食育をより効果的に推進するため、関係者との連携を図り、食育の普及・啓発、食育に関わる人材の育成、食育のネットワークの構築を推進します。

さらに、食品の安全性に関する情報発信を行い、理解の促進に努めます。

4. 基本的な施策

本市の食をめぐる現状や地域特性を踏まえ、基本理念の実現に向け、基本方針に基づいた、次の5つの基本的な施策を柱として計画の推進に取り組みます。

基本的な施策

- (1) 家庭における食育の推進
- (2) 学校・幼稚園・保育所等における食育の推進
- (3) 地域における食育の推進
- (4) 生産者と消費者をつなぐ農業の活性化
- (5) 食品の安全確保と食に関する情報の提供

《食育推進全体に関わる施策を推進する主な取組み》

◆5つの基本的な施策をつなぐ事業の実施

第1次食育推進計画の評価をふまえて、スローガンにおける「輪」の部分に対するネットワークづくりや世代間の連携を図り、関係者等が相互連携のもとで食育に関する事業を実施できる仕組みづくりを推進します。

◆バランスのよい食生活の普及促進

市民に望ましい食習慣が身に付くよう、主食・主菜・副菜がそろった食事の組み合わせや食事量についての情報を食事バランスガイド(資料編 104 ページ参照)や日本人の長寿を支える「健康な食事」(下記と資料編 105 ページから参照)等を使って提供し、その普及促進に努めます。

◆食育月間と食育の日の普及啓発

国が定める毎年6月の「食育月間」や毎月19日の「食育の日」に合わせて、各種メディアを活用し、食育についての広報活動を進めます。

◆食育に関する団体等のネットワークの構築

効果的、総合的に市民の食育を支えるため、関係機関や団体等が連携、協力して食育推進運動に取り組むとともに、食育に関する団体等のネットワーク化を図ります。

◆食に関する情報の提供

市民が、食の大切さを知り、健全な食生活を実現するための手助けとなるよう、食育に関する取組状況や食に関する様々な情報を提供します。

日本人の長寿を支える「健康な食事」



主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の 推奨のためのシンボルマークができました

マークのデザインは、円を三分割してシンプルな線や面で、主食・主菜・副菜の3つの料理を表現。黄色が「主食」、赤色が「主菜」、緑色が「副菜」で、主食・主菜・副菜の組み合わせを意味します。

H27.9 厚生労働省

(1) 家庭における食育の推進

【現状・課題】

① 子どもの食生活

ア 乳幼児期（0歳から就学前）

(ア) 離乳食・栄養に関する相談

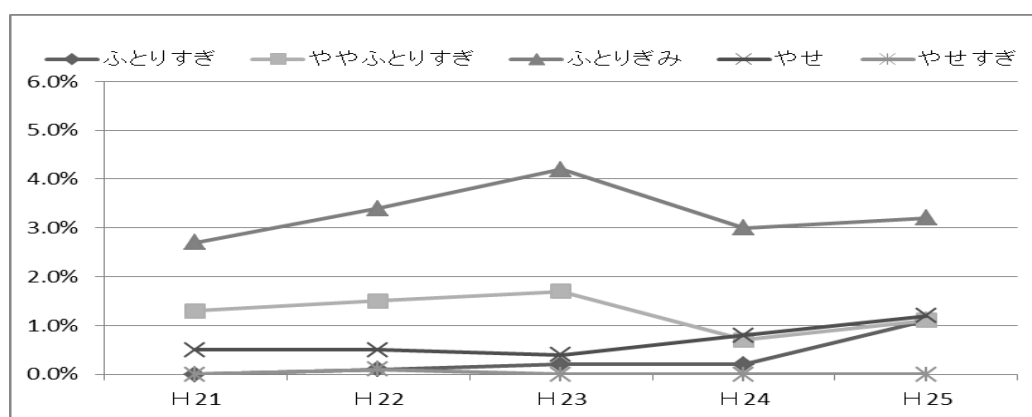
乳幼児期の子育てに関する相談件数のうち、離乳食・栄養に関するものは23.1%を占めます。(H21～H25のびのび子育て相談の結果平均)

(イ) 健康

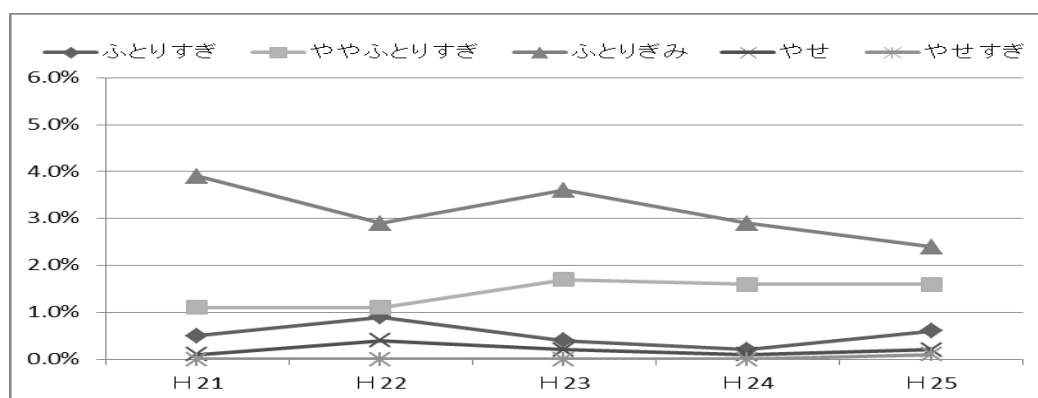
●1歳8か月児健康診査（図-1）、3歳児健康診査（図-2）における肥満判定では、およそ9割が『ふつう』です。健康診査時の栄養相談としては、偏食、むら食い、肥満、食事量に関するものがあります。

●3歳児でむし歯のない者の割合は、年々増加傾向にあります。

【図－1】 1歳8か月児健康診査



【図－2】 3歳児健康診査



資料：米沢市の保健活動実績

イ 学童期・思春期（就学から 15 歳まで）

（ア）生活リズムの変化

朝食を欠食する状況を小中学生別にみると、小学生 0.5%、中学生 7.5% となっています（図-5）。朝食を食べない児童生徒は 1 割程度ですが、食べていても、菓子パンなど簡単なものが多く、栄養的には十分でない例も少なくありません。テレビの視聴やゲームに係る時間が年々増加し、学年が上がるにつれ、就寝時刻が遅くなり、睡眠時間が減少する傾向が見られます。

（イ）食生活と健康

児童生徒の体位はほぼ全国平均と同様となっています（図-3）。しかしながら、学年が進むにつれ、標準体型の割合が減り、やせや肥満体型の割合が高くなっています。このことは、第 2 次成長期というだけではなく、食生活と運動習慣のバランスが崩れていることや健康に関する意識の問題（過度の痩身志向）などが原因の場合も見受けられます。

また、本市の小学生の体型を見てみると、全体的にはバランスが取れており、指導が必要な高度肥満（50%以上）の割合は、男子 1%、特に女子に至っては 0.4%と少なく、好ましい傾向にあります。男子は学年が上がるにつれ、肥満ややせの割合が高くなり、標準の割合が少なくなっていますが、これは成長期の特徴でもあり、中学生になると改善される傾向にあります（図-4）。

本市の子どもの体力については、ほぼ全国並ではありますが、昭和 60 年をピークに低下傾向となっています。また、休日の運動習慣の個人差が大きく、テレビやゲームなど体を動かさない遊びの影響が考えられます。

（ウ）食生活を支える家庭環境の変化

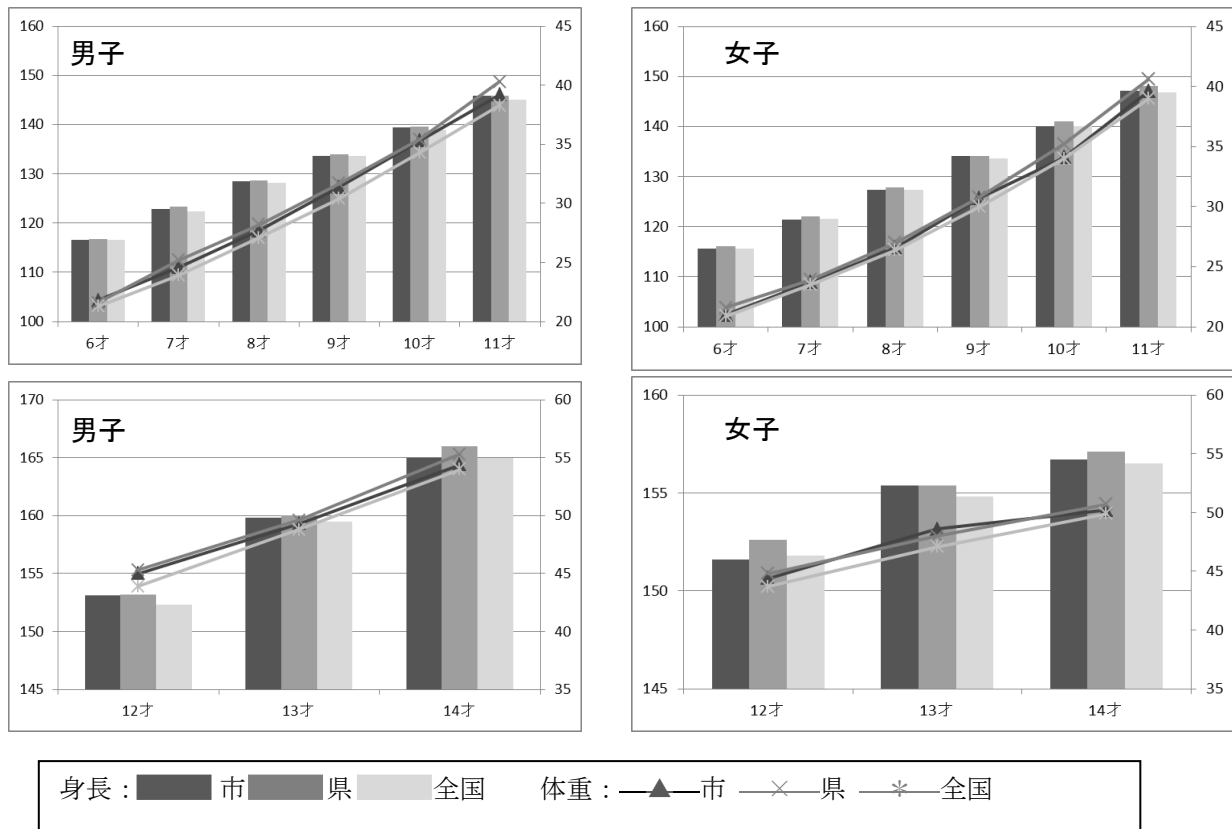
子どもの食生活に大きな影響をもたらすのは家庭で、家族一緒にそろって食卓を囲む機会は、家族間のコミュニケーション、共に食べる楽しみ、子どもの偏食改善や親から子への食文化の伝達の間となつています。

しかし、保護者のライフスタイルの多様化や女性の社会進出とともに食事づくりの担い手も多様になってきている現代では、食卓に家族がそろうことが少ない現状です。食事を子どもたちだけで食べる孤食（※1）や個食（※2）が増加してきています。また、食の外部化（外食と調理食品の食料消費支出に占める割合）が年々進んでおり、子どもが手伝いをする機会も少なくなっています。

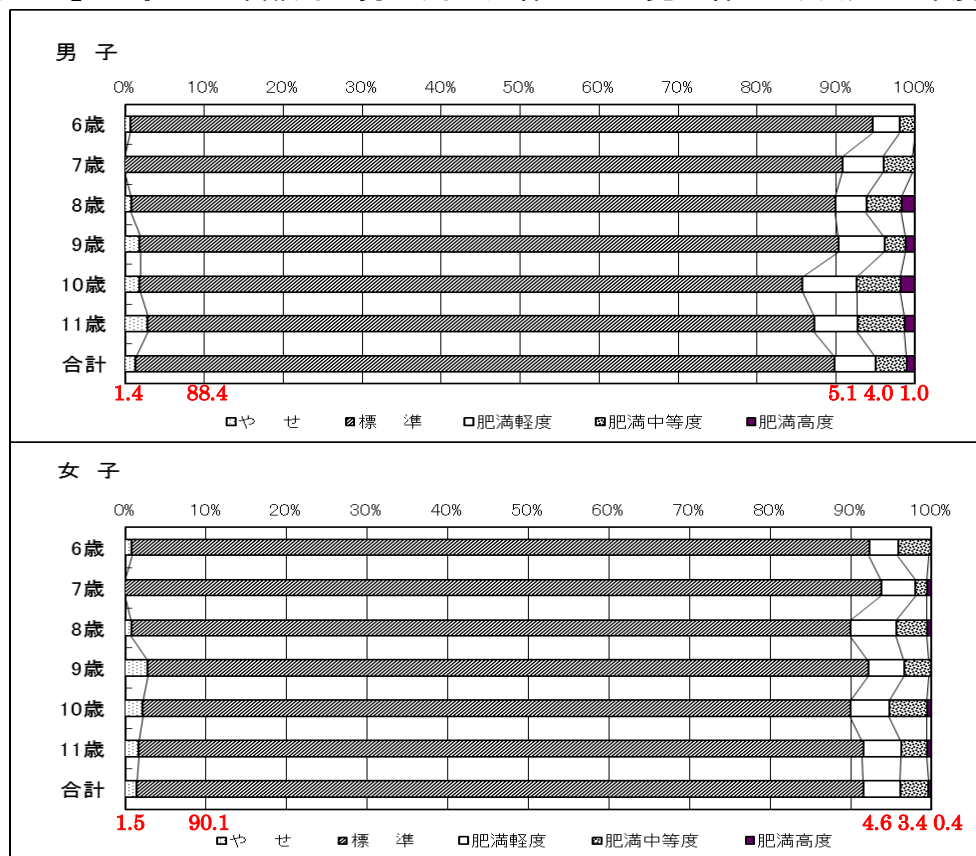
※1／孤食 家族と暮らしているにもかかわらず、一人で食事を食べること。

※2／個食 家族一緒にの食卓で特別な理由もなく、別々の料理を食べること。

【図－３】小中学生の年齢別・男女別身長・体重（平成 26 年度）



【図－４】小学生の年齢別・男女別至適体重から見た体型（平成 26 年度）



資料：米沢市学校保健と今後の課題

② 高校生・成人及び高齢者

ア 食生活

(ア) 朝食を週2回以上欠食する人の状況をみると、高校生では12.4%でした。前回調査結果は30.3%だったので、良い傾向に進んでいます。成人における朝食の欠食率は男性20～40歳代、女性20～30歳代で高く2割を超えています。特に、20歳代男性36.5%、20歳代女性31.1%と20歳代が高い傾向にあります。(図-5)

朝食の欠食率【図-5】

週に2回以上朝食を欠食する人					
小学生		0.5%			
中学生		7.5%			
高校生		12.4%			
男性	20歳代	36.5%	女性	20歳代	31.1%
	30歳代	30.8%		30歳代	21.3%
	40歳代	24.1%		40歳代	13.9%
	50歳代	12.5%		50歳代	10.2%
	60歳代	8.6%		60歳代	5.8%
	70歳代	2.9%		70歳代	1.7%

小学生～高校生、米沢市民健康づくり運動計画(第2次)より

20歳代以上、県民健康・栄養調査(H22)より

(イ) 山形県の食塩の平均摂取量は、県民健康・栄養調査の結果から、昭和53年20.7gだったものが、平成22年には11.8gと減少傾向にあります。しかし、全国平均は昭和53年13.4g、平成22年10.2gであり、全国に比べて高い値になっています。また、「日本人の食事摂取基準2015年版」では、食塩相当量の目標値は成人男性8g/日未満、成人女性7g/日未満となり、さらに減塩を進める必要があります。

(ウ) 健康の保持、増進のために、1日当たり、350g以上の野菜を摂取するという目標が推進されています。平成22年度県民健康・栄養調査結果では、320.2gと目標は達成されていません。また、年代別にみると、男女ともに50歳以上で多く、40歳代以下での年代では300gにも満たない状況となっています。

(エ) 平成23年度～25年度の結果では、要介護等認定を受けていない65歳以上の人の基本チェックリストの内容をみると低栄養状態に該当する人は約4%でした。低栄養状態の改善が必要と判断された人に対し、二次予防事業(よねざわ元気塾栄養コース)を勧奨していますが、参加につながらないのが現状です。

魅力あるテーマ、プログラム内容、開催場所や時間を検討し、参加を促す必要があります。

イ 成人の健康

(ア) 市民の健康づくり

平成24年のアンケート調査(第2次米沢市民健康づくり運動計画書見直し時)の結果では、健康を守るための方策について、「十分な睡眠をとる」が52.4%と最も多く、「食生活の改善を図る」50.2%、「体力づくりをする」47.0%の順になっており、5割近くの人が積極的に健康づくりをする意識を持っています。

(イ) 肥満

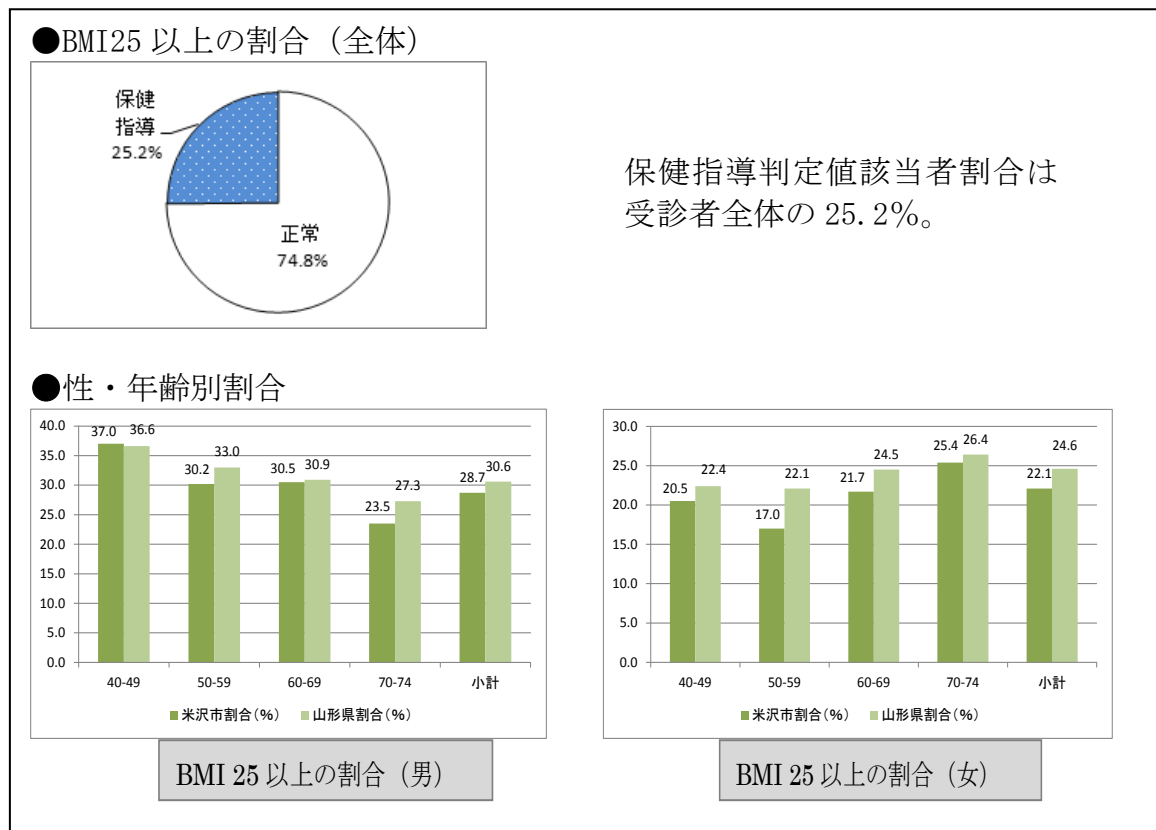
平成25年度の40～74歳の特定健康診査受診者で肥満とされるBMI(※3)25.0以上の該当者は男性28.7%、女性22.1%で、男性では40～49歳が37.0%と最も多く、女性では70～74歳が25.4%と多くなっています(図-6)。

また、平成24年度のアンケート調査(第2次米沢市民健康づくり運動計画書見直し時)の結果では、20～30歳代の女性のダイエット経験者が多く、20歳代では66.7%、30歳代では61.0%が経験者でした。

※3/BMI Body Mass Index の略で、身長と体重の関係からみる肥満とやせの判定指数。
BMI=体重(kg)÷身長(m)÷身長(m)

【図－6】特定健康診査における判定値 BMI25 以上の者の割合

平成 25 年度特定健診（法定報告結果）



資料：特定健康診査・特定保健指導実施計画

③ 食生活の課題

食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などが問題となっています。食育は、生涯にわたり、ライフステージやライフスタイルに応じた推進が必要です。

特にこれからの米沢市の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、本市の未来を担えることができるようにするとともに、市民すべてが心身の健康を確保し、生涯にわたり生き生きと暮らすことが大切です。

子どもの朝食の欠食率は第1次食育推進計画に比べ改善されています。これは、教育現場での取り組みが、各家庭にも浸透した結果だと思われます。子どもの頃の生活リズムの乱れが、その後の食生活にも悪影響を及ぼすこと、また、発育段階に応じた好ましい体格、体型を促すよう、運動習慣や睡眠・休養などを含めた生活習慣全体の中で、規則正しい食習慣を育てていくことを今後も継続して進めていく必要があります。

また、各家庭において、家族一緒に楽しく食事をする機会を増やし、正しい食生活と食文化を親から子へ伝えていくことが必要です。

成人及び高齢者については、朝食の欠食率が、小さい子どもを持つ親に当る 20～40 歳代で高くなっており、子どもの欠食にも大きくつながりを持つため、規則正しい食習慣についての啓発が必要です。

市民一人ひとりが生涯を通じて自らの食について考え、健全な生活を実践していくための食育を推進する必要があります。

【基本的な考え方】

本市食育の根幹であるので、基本的な考え方については、第1次食育推進計画を継承します。

家庭における望ましい食習慣の確立を図るため、関係機関や地域の力を十分に生かし、地域全体で継続的に支援しながら食に対する関心と理解を深めていきます。

【施策の内容】

- ① 正しい食習慣や知識の習得
- ② バランスのとれた食生活の実践
- ③ 食を通じたコミュニケーションの促進
- ④ 乳幼児、妊婦や高齢者等への栄養指導

【主な取組み】

◆家族の生活リズム改善のための啓発活動の充実

家族の生活習慣を見直し、規則正しい生活リズムを身に付けて、健康で生き生きとした生活が出来るよう積極的に支援します。

また、健やかに成長していくためには子どもの頃からの基本的な生活習慣づくりが大切であり、地域全体で家庭の教育力や子どもの育ちを支える環境をつくるため「早寝早起き朝ごはん」運動を推進し、家族みんなで生活リズムを改善します。

◆親と子の料理教室等の開催

調理技術の普及と家庭内調理の推進を図るため、親子料理教室や男性料理教室、また、高齢者のための料理教室の開催など、楽しみながら調理について学ぶ機会を提供します。

特に、子どもの時から様々な食材に触れ、自ら体験することは、生涯にわたる食生活の基礎づくりのためにも大切です。子どもが主役の食農体験教室等を実施することにより、満足感や達成感から普段は食べない野菜や果物に興味を示す効果も期待されます。

また、家庭での体験活動の実践が重要で、食べ物を作り育て、調理して食べる一連の体験が積極的に実践されるよう啓発し、体験活動ができる施設や情報等の提供に努めます。

◆料理レシピの作成

地場農産物の利用等に配慮し、旬の生鮮食材や地場産食材の加工品を利用した料理レシピを作成し、市民に提供します。

◆乳幼児健康診査や妊婦健康診査時における栄養相談・栄養指導

1歳8か月児健康診査、3歳児健康診査時において栄養相談・指導するとともに、7か月児健康相談やのびのび子育て相談の実施、妊産婦を対象とした相談などを実施します。さらに、必要に応じて随時対応できるよう相談窓口を設けます。

◆高齢者への栄養相談

高齢期、特に単身や高齢者だけの世帯では低栄養になり、活動能力も低下しがちになります。食べることの意義、食べる楽しみを再認識してもらうためにも、必要に応じて随時対応できるよう相談窓口を設けます。また、基本チェックリストの結果、低栄養状態の可能性がある、改善が必要と判断された人には、二次予防事業（よねざわ元気塾栄養コース）への参加を促します。

(2) 学校・幼稚園・保育所等における食育の推進

【現状・課題】

① 幼稚園、保育所等の給食の現状

乳幼児が入所する施設には、保育を主な目的とする認可保育所、児童センター、認可外保育施設と、教育を主な目的とする幼稚園、教育・保育の両方の機能を併せ持つ認定こども園があります。

これらは、その設置の根拠法令等の違いにより、給食の提供にも違いがあり、その概要は次のとおりです。

施設	年齢区分	給食の状況
認可保育所 認定こども園 (2・3号認定※4)	0～2歳児	自園調理による全食給食（離乳食含む）
	3～5歳児	自園調理による副食給食
認定こども園 (1号認定※4) 幼稚園	満3～ 5歳児	自園調理、外注、弁当持参など園の方針による
認可外保育所	0～5歳児	自園調理、外注、弁当持参など園の方針による
児童センター	概ね3～ 5歳児	外注による提供

法令等に基づくものではありませんが、幼稚園等において自園調理による給食の提供が行われております。

認定こども園（1号）、幼稚園、認可外保育所での自園調理の実施状況

(平成27年4月現在)	設置数	自園調理実施
認定こども園（1号）	1園	1園
幼稚園	9園	3園
認可外保育所	10園	2園

保育所での給食には地産地消を取り入れ、また幼稚園においても行事食や郷土食を中心に食育の推進に努めています。しかしながら、保育所等での食育の推進には、家庭環境が大きく影響すると考えています。そこで、「食」を提供するだけでなく保護者への「食」のアプローチを今後も続けていくことが必要だと思います。

※4/ 1号認定：満3歳以上で教育を希望する児童
2号認定：満3歳以上で保育を必要とする児童
3号認定：3歳未満で保育を必要とする児童

② 小中学校の給食における現状と地産地消

学校給食を進めるうえで、新鮮かつ安全な食材の確保は重要です。

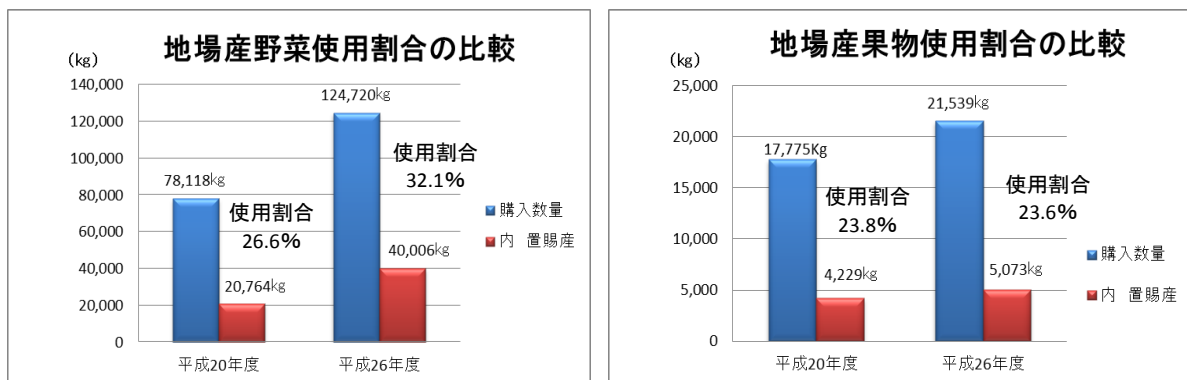
また、学校給食を「生きた教材」として食育を進めるうえでも、地産地消は欠かすことのできない要素の一つです。地域の農作物を知り、農業への関心を高めるために、地元で生産された食材を給食に使用し、実際に食べておいしさを体験することが大切です。

本市における学校給食の献立は、「学校給食法」の学校給食摂取基準に基づき、本市の地域性なども考慮しながら、栄養教諭等が話し合って作成しています。米飯給食は生産者の協力を得て、米沢産はえぬき 1 等米を週 4 回使用し、1 回はパンを主食としています。そして、平成 27 年度からは「ごはんウィーク」として、1 か月のうちで連続する 1 週間をご飯が主食の献立としています。また、月 1 回は県産小麦粉入りパンや米粉パンを使用して、米粉や米粉麺をはじめとする県産食材も積極的に取り入れています。しかしながら、冬から春にかけては入手できる野菜の種類が少ないことや大規模校における必要量の確保など課題も多々あり、特に置賜産の食材だけでは必要量がまかなえないという実態があります。

そこで、出来る限り地場産野菜を効率的に入手できるよう、「地場産農産物供給システム」を構築し運用しています。これはシステムの受託者が市内生産者を中心に地場産農産物を確保し、市内納入業者がその他の食材と合わせて学校へ納品するというものです。これにより、児童・生徒の多い学校でも確実に地場産農産物を入手できるようになりました。このシステムの運用は平成 23 年度の 2 品目から開始し、平成 26 年度には 12 品目に拡大しています。

また、地元農家や生産者グループと各校との連携により、出回り期の地場産品の活用も行われております。

今後の学校給食における地産地消の推進のためには、地元の農家や農家グループと学校との連携強化とともに、米沢市青果物地方卸売市場を介しての地場産農産物供給システムをさらに効果的に運用していく必要があります。



【図－ 7】 学校給食での地場産農産物活用状況（平成 26 年度）

③ 高校、大学等における食育の現状

本市として、高校生、大学生等の食の状況について把握している情報がなく、一人暮らしの食の乱れや、欠食率の高さ、調理技術の未熟さ、外食への依存など様々な声があるため今後の課題と考えられます。

【基本的な考え方】

幼い頃から望ましい食習慣の確立を図り、生きる力を育むため、幼稚園・保育所、学校等で食に関する知識の習得と様々な体験学習や活動の機会を多く設けることで多面的・総合的に推進します。

【施策の内容】

- ① 幼稚園・保育所等における食育の推進
- ② 小中学校における食育指導の充実
- ③ 学校給食の充実
- ④ 高校、大学等における食育の推進

【主な取組み】

◆学校給食等を活用した食の指導の充実

栄養教諭等を中心として、教科等と連携し、子どもの食に対する関心や意識を高め、健全な食生活の実践に向けた意識付けを行うなど、給食を「生きた教材」として活用することを推進します。

◆食に関する指導の充実

各学校では、食に関する指導の全体計画及び年間指導計画を策定し、学校教育活動全体の中で体系的、継続的に食育を実践します。

食文化と結びついた伝統的な行事や子ども自身が育てた食材を調理して食する体験といった、食に関する具体的な活動を通じて、子どもたちの食に対する関心を高めていくとともに、保護者が食に関する理解と一緒に深められるよう、行事や給食だより等を通じて家庭との連携を図ることを推進します。

また、関係教職員を対象とした研修会を通して、食育の重要性・必要性の理解を促進するとともに、指導内容の充実を図ります。

◆農業体験活動の促進

幼稚園・保育所や学校等において、食に関する様々な体験活動が展開されるよう、関係機関に働きかけます。

食べるという行為が、いのちを育む営みであることを、野菜栽培やいも掘り等の体験活動を通して学び、自然の恵みに感謝し、自分も含めた全てのいのちを大切にすることを育むように農業体験活動等を促進します。

◆保護者対象の試食会の開催やレシピの紹介

保護者を対象に給食試食会の開催や給食献立のレシピを紹介し、実際に調理する機会を設けることにより、栄養バランスのとれた食への関心を高め、食育の普及を図ります。

◆保護者向けの研修会の開催や食育に関する情報提供

学校・家庭が連携して食育の推進を図るため、研修会の開催や保護者へのパンフレットの配布等により、食育情報を提供します。

◆地場産物を取り入れた学校給食の推進

身近にとれる地場産物や児童・生徒の栽培活動で収穫した食材を学校給食に使用することで、地域の自然や文化、農業等について理解を深め、生産者への感謝の気持ちを持てるようにします。また、地場産物をより多く使用するために地場産農産物供給システムを効果的に運用します。

◆幼稚園・保育所等での食育の推進

保育所等においては、「保育所における食事の提供ガイドライン」に基づき、保育計画と連動した「食育の計画」を策定するとともに実践・評価を行い、全職員が食育に対する理解を深め、組織的な活動が展開されるよう努めます。

幼稚園においては、「幼稚園教育要領」に基づき、幼児の食生活の実情を考慮し、食べる楽しさ、進んで食べる気持ちを育む活動が展開されるよう努めます。

また、保育所等から家庭への通信、給食参観や保護者参加による調理実践、食に関する行事や離乳食の指導など、保育所等と家庭・地域が連携・協力した食育の取組みを推進します。

◆青年期における食生活改善のための普及啓発

高校等においては、「家庭」や「保健体育」を中心とした各教科・科目等において食育の普及ができるように努めます。

大学等では食に関心のある学生を中心として、健全な食生活の実践ができるよう、食育の普及を図ります。

(3) 地域における食育の推進

【現状・課題】

① 在来作物の伝承

本市の主な伝統野菜

ア 雪菜

現在、10戸20名で生産しており、雪菜の代表的な料理である「ふすべ漬」は、年配の方に好まれています。

しかし、「ふすべ漬」の難しさや料理メニューが限定されやすいことから、家庭で雪菜を利用する機会はまだまだ少ないのが現状です。そのため、市民を対象とした雪菜の料理教室を開催したり、市のホームページ等で手軽にできる料理のレシピを公表しています。

イ 小野川豆もやし

現在、生産者は1個人1団体まで減少、担い手の確保が急務となっています。

豆もやしの生産地は、観光地の小野川温泉であることから、観光と融合させた普及活動が効果的と考えられます。

ウ 遠山かぶ

生産者は数名おり、平成24年度より市場出荷を開始し、PR活動も積極的に行っています。種は在来種で自家採取しており、遠山地区で生産されています。

エ 梓山大根

生産者は数名おりますが、組織化されておらず、各個人が生産しております。

普及の必要がありますが、種が交雑しやすいことから本来の形質を確保し、安定的に生産していくことが重要課題となっています。

オ うこぎ

米沢市で出荷・販売しているのは個人3名と3組織で、うこぎご飯、切りあえが代表的な料理です。

また、うこぎ焼酎、うこぎ茶、お菓子などうこぎを活用した加工品も多く開発、販売されています。

現在は畑でも生産されていますが、以前、市内で多く見られたうこぎの垣根は年々減少しており、家庭で食する機会も少なくなってきました。うこぎは栄養価や機能性が高く、優れた健康食材であることから、消費と生産の拡大に努める必要があります。

② 郷土料理と行事食

郷土料理は、各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られ、食べられてきたものです。

米沢では、①雪菜やうこぎといった地域独特の珍しい食材を利用した料理、②米沢牛や米沢鯉など良質な地域素材を用いた料理、③冷や汁（ひやしる）など独特の調理法を用いた料理があります。また、内陸で海から遠い米沢では、④カラカイ煮や棒ダラ煮、塩引寿司といった干魚・塩蔵魚を用いた料理も特色ある郷土料理にあげられます。しかし、食塩含有量が非常に高い料理もあることから、減塩を配慮した工夫も必要です。

さらに、大晦日・お年取の氷頭なますや数の子豆などの料理、ひょう干し煮（ひょっとして良いことがあるように）や鯨汁・イルカ汁（大きな仕事ができる）などの縁起をかついだ料理、端午の節句の笹巻やお盆に供える胡桃寒天やじんだん和え、秋の芋煮会といった行事食も昔から地域に伝わってきた郷土食といえます。米沢では旧 8 月 15 日が豆名月で枝豆をあげ、旧 9 月 13 日が芋名月として里芋を供えるのも、米沢地方の気候・風土にあわせたものと思われます（全国的には旧 8 月 15 日が芋名月で旧 9 月 13 日が豆名月）。

社会が急速な変貌をとげ、地域の食生活や食文化も大きく変化している中、この郷土料理が失われることのないように次世代に引き継いでゆくことも重要な課題の 1 つです。米沢市食生活改善推進協議会の活動において、郷土料理の伝承活動が実施されていますが、こうした次世代に受け継いでゆく機会をさらに増やすことが必要です。

主な行事食

料理名	いわれ	時期	学校給食の献立では
塩引寿司	鮮魚が手に入らなかった米沢の生活の知恵から生まれた食べものの一つで、色合いの紅白から以前は慶事で重宝されましたが、今では法事などの仏事でも食べられるようになっていきます。	慶事 法事	春 ・うこぎごはん ・おかひじきの辛し和え 夏 ・みょうがのみそ汁 ・なす料理 秋
冷や汁	上杉謙信の出陣の献立の一つであったと言われ、行事食として引き継がれて、慶事と平事により材料を使い分けて作られています。	通年	・いも煮 ・菊入おひたし 冬 ・冷や汁 ・あずきかぼちゃ ・七草すいとん など
つぶつぶ煮	置賜地方に伝わる冠婚葬祭の料理で、材料を小さく切る(つぶつぶに切る)ことから名前がついたと言われています。	冠婚葬 祭など	
鯉の甘煮	米沢鯉は上杉鷹山が貴重なたんぱく源として、米沢城のお堀で育てたのが始まりと言われています。やがて、冠婚葬祭や来客時のごちそうとして振舞われるようになりました。	冠婚葬 祭など	

☆食育メモ／米沢の郷土料理と食材

① 米沢の郷土料理の材料

米沢牛、米沢鯉、ひょう干し、打豆、吾妻竹、うこぎ、おかひじき、くきたち、切干大根、雪菜、凍みこんにゃく、干し椎茸、干し貝柱、小野川の豆もやし、窪田丸茄子、山菜、きのこ、食用菊、遠山かぶ、梓山大根、他

② 米沢の郷土料理

塩引寿司、棒ダラ煮、カラカイ煮、冷や汁、ひょう干し煮、芋煮、つぶつぶ煮、他

③ 米沢の漬物

おみ漬、青菜漬、丸茄子漬、もろみ味噌、味噌漬、リンゴ漬、雪菜のふすべ漬、他

④ 米沢の果物

りんご、さくらんぼ、ぶどう、他

＜郷土料理の紹介＞



塩引寿司



カラカイ煮



冷や汁



芋煮



吾妻竹味噌汁と遠山かぶ粕汁



鯉の甘煮

ー郷土料理の活用についてー

米沢ならではの食材や、山菜、きのこを使った季節料理、塩引寿司、棒ダラ煮、カラカイ煮、冷や汁等郷土料理がお店ごとに提供されています。特に、米沢牛は、上質な銘柄牛として知られ、旨味、香り、甘味をあわせ持ち、とろけるような霜降り、ステーキ、すきやき、しゃぶしゃぶに、また味噌と酒粕で漬けた加工品も絶品で、全国的に有名です。また、米沢鯉も食の地域ブランドとして、観光でも活用されています。伝統的な甘煮や鯉こくなどの郷土料理から、カープボール（鯉のすり身と野菜をミートボール風に仕上げたもの）といった新しい食べ方まで様々な料理が提供されています。

③ 地域歴史の食文化

食文化とは、地域に根ざした伝統的な食材及び調理法であり、地域の経済や庶民生活にとって重要な意味を持っています。

本市には、食文化の原点となるべき資料が残っており、それは、江戸時代の後期に上杉治憲（鷹山）によってまとめられた飢饉救済の料理本「かてもの」（※5）です。

本市は、盆地特有の湧水と安定した気候風土で、動植物の繁殖に適し、豊かな自然を背景に優れた地方文化が形成されています。

こうした食文化を支えてきたのが、豊富な自然の恵みと先人たちの知恵です。山間平野に自生する山菜やきのこ類、動物、鳥類、さらには最上川等に生息する魚貝類も重要なタンパク資源でした。

縄文時代の食糧資源は、まさに自然の恩恵に支えられてきたのです。

そして、律令時代に入ると経済の基盤は、水稻農耕へと移行してきます。

さらに藩制時代に入ると、安定した生活を図るために、水利施設の整備、農業振興の推進、地場産業、教育振興の奨励政策が歴代藩主によって進められてきました。中でも危機的な経済状態であった米沢藩政の改革を成し遂げた上杉治憲の業績は国内外の知るところです。その中の一つが、飢饉救済の手引書「飯糧集」と「かてもの」であり、栄養学、植物学、歴史学にとっても重要な意味を持っています。

※5/「かてもの」 歴史資料「かてもの」版木 28 枚 米沢市有形文化財指定（昭和 63 年 1 月 26 日）

④ 食文化の伝承の課題

本市の伝統野菜は、貴重な地域資源でもあるので、その価値を理解し、最大に活かすことが必要です。今後普及する上では、伝統料理、郷土料理はもちろんですが、若い世代に受け入れられる魅力づくりが必須です。新しい調理方法の提案等、新たな視点に立ち、生産の維持拡大を図る必要があります。

また、これら伝統野菜、郷土料理は、食文化として、その地域で継承するという傾向がありますが、他の地域でも興味のある人に向けて情報発信し、その人から他の人へ継承していくということも検討していかなければなりません。家族一緒に食事をする機会を増やすことや地域における伝達活動等の実施により、次世代に受け継いでいく機会を増やす必要があります。

⑤ 現在の状況

本市では、秋の収穫市などを開催する他、地元の農畜産物や伝統野菜を使って、市内の若手料理人がアイディアたっぷりのメニューを開発し、各店舗で提供する事業や、市民や観光客へ地場農産物のPRを行っています。

また、鷹山大学や市民おしょうしなカレッジでは、旬の食材や伝統料理を学ぶ講座も実施しており、今後も地域の特産、四季、行事等、特色を活かした事業を実施し普及促進に努めていく必要があります。

【基本的な考え方】

本市の豊かな自然環境を生かし、様々な体験活動を通じた食育を地域全体で推進し、市民一人ひとりの健全な食生活の実践を支援することが大切です。また、子どもを中心とした農林漁業体験活動を促進し、食に対する関心と理解が深まるよう支援します。

【施策の内容】

- ① 地域の力を生かした食育の推進
- ② 市民の健康づくりのための食育の推進
- ③ 栄養バランスに優れた日本型食生活の実践
- ④ 郷土料理の継承
- ⑤ 専門的知識を有する人材の育成・活用の推進
- ⑥ 関係団体との連携・協力体制の確立

【主な取組み】

◆食生活改善等の地域講習会の開催

食生活改善推進員等による講習会等を開催し、子どもから高齢者までを対象に、生活習慣病予防や栄養バランス、日本型食生活の推奨等地域に根ざした食生活改善の取組みを支援します。

◆食育に関する出前講座の実施

食育を広く市民に普及させるため、市民の要望に応じて、管理栄養士・栄養士、調理師、指導農業士、農業者など食育にかかわる幅広い分野で構成される食育ボランティア等を講師として派遣する「食育出前講座」を実施します。

◆子どもや保護者、成人を対象にした調理体験活動の実施

調理する姿を見たり、食材に触れたりすることは食への関心を育むとともに、自立した食生活を送るために不可欠です。「食を営む力」の基礎を培うために、自分で料理を作ったり準備する体験をすることにより、食をめぐる様々な事柄への興味・関心を引き出せるようにします。

◆高校生や大学生との連携による食育推進活動の実施

地域の催し等に、地元の高校生や大学生へ積極的な参画を促し、学生のアイデアを盛り込んだレシピの提案をしながら食への理解を深める取り組みを支援します。

◆日本食や伝統食に関するレシピ等の紹介

日本食や伝統料理、行事食、食事のマナー、食文化の普及を図るため、和食の基本や伝統料理などに配慮した料理講習会を開催し、和食のよさや優れた点を伝えていくとともに、これらの料理レシピを作成し、市民に提供します。また、各地域において、日本食や伝統食等地域に伝わるいろんな料理を持ち寄っての試食会を開催し、レシピの交換を行い、地域の食文化として継承します。

◆食育関係行事の開催（シンポジウム、料理コンクール、標語募集等）

市民が食育に対する関心を高め、市民運動として推進していくため、食育にかかわる関係者が連携、協力して食育シンポジウムや料理コンクール、標語募集等の食育に関するイベントを開催します。

◆食生活改善推進委員養成講座等の開催

地域において食生活の改善に向けた取り組みを進める食生活改善推進員や自主的活動グループなど食育を推進する人材の育成を図り、これらの人材による多面的な活動が推進されるよう取り組みを進めます。

◆食に興味関心のある人のつながりの支援

食については、様々な角度から興味関心を持つことが考えられます。たとえば、学生であれば、どんな食事をすれば背が高くなるのか、成人では、いかに肥満を解消するか、高齢になれば、郷土料理をおいしく作りたいなど、同じ興味を持つ個人や団体が連携して活動できるような仕組み作りを進めます。

◆各種団体等の連携協力体制の確立

食についての環境は市内でも違うことから、地域の実情に応じた自然を活かした活動や体験によって楽しく食を学ぶ機会をつくるため、PTAや女性団体、社会教育関係団体などに、広く連携協力体制の確立を呼びかけます。

◆6次産業化による地産地消の推進

本市には、特色ある農林畜産物や美しい景観など、長い歴史の中で培ってきた貴重な資源があります。このような資源を有効活用するため、農林業者や地元商工業者などが連携して行う新商品開発等の取り組みを、国・県・市など様々な施策により支援します。

(4) 生産者と消費者をつなぐ農業の活性化

【現状・課題】

① 米沢市の農業

本市は気温の変化が大きく、県内でも有数の豪雪地帯であり、水田農業が基本で、農家の米への依存度は高い構造にあります。

しかし、近年は、米の需要減少や米価の低迷から野菜や花卉（かき）といった園芸及び畜産の多頭化による農業産出額の増大に努めています。そのため、米はもちろんのこと、野菜、果樹、畜産物、菌茸類の農畜産物は充実しています。

一方で、農業就業者の高齢化や後継者不足による農家戸数の減少などが進行し、農業を取り巻く経営環境は厳しい状況にあります。

また、米沢の特産として、舘山りんご（Apple）・米沢牛（Beef）・米沢鯉（Carp）の頭文字からなる「米沢の味ABC」があり、この中でも豊かな自然と優秀な飼育技術により育まれた米沢牛は全国に誇るブランドとなっています。

② 食の生産の課題

農畜産物の生産を担う農業を活性化し、生産の維持拡大を図るため、本市で生産される農畜産物のPRや消費者との交流を促進するとともに、収益性の高い園芸作物の産地化等にも取り組み、農業所得の向上を図りながら、担い手が確保される持続可能な農業経営の実現に努める必要があります。

③ 地産地消

ア 産地直売等

(ア) 直売所の状況

米沢市内には、通年営業の直売所が4箇所、季節営業の直売所（主に朝市）が7箇所、農家レストランが9箇所、農家民宿が1箇所あります（平成27年11月時点）。運営形態は農業協同組合が運営している直売所が3箇所ありますが、それ以外の直売所、農家レストラン、農家民宿は個人・グループ・法人等で、自治体や第三セクターによるものではありません。

(イ) 米沢市青果物地方卸売市場での地場物の取扱い状況

1) 種別取扱高と取扱金額

平成26年度の開市日数は268日で、総取扱高は、数量で11,914.5t、金額で2,883,582.5千円でした。これを種別ごとにみると、野菜は数量8,081.9t（67.8%）、金額1,528,456.6千円（53.0%）、果実は数量3,777.8t（31.7%）、金額1,279,874.7千円（44.4%）、その他は数量54.8t（0.5%）、金額75,251.2千円（2.6%）でした（図－8,9）。

2) 野菜と果実の割合

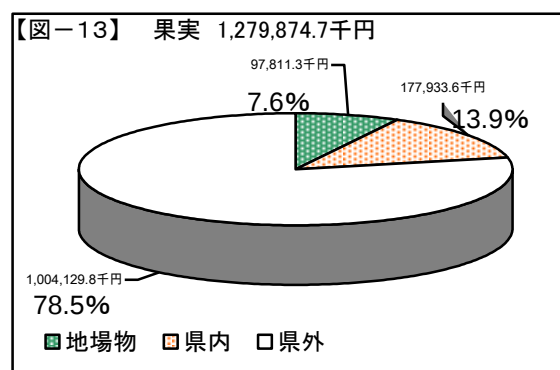
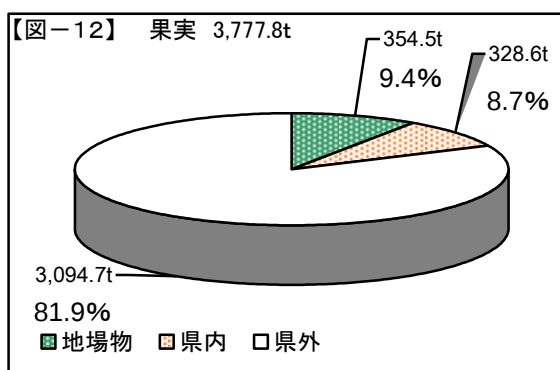
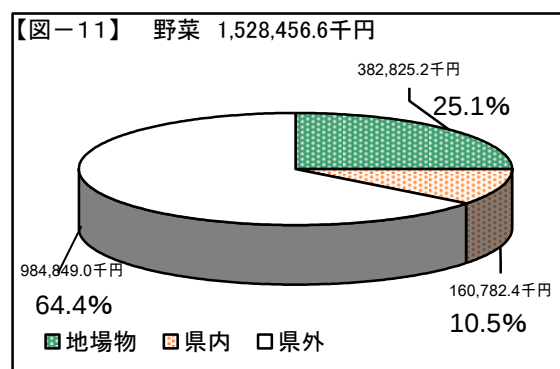
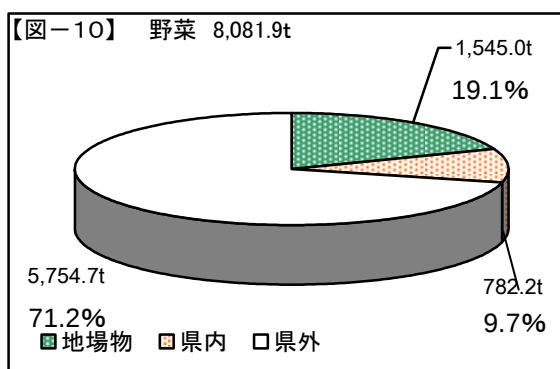
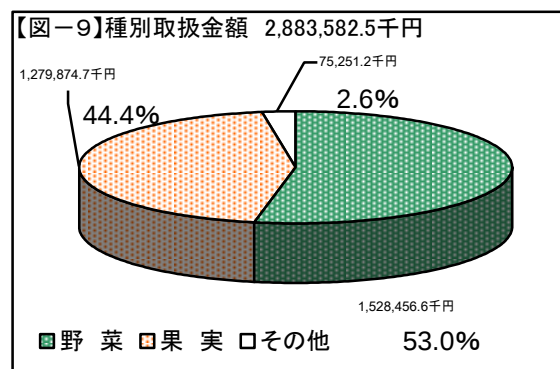
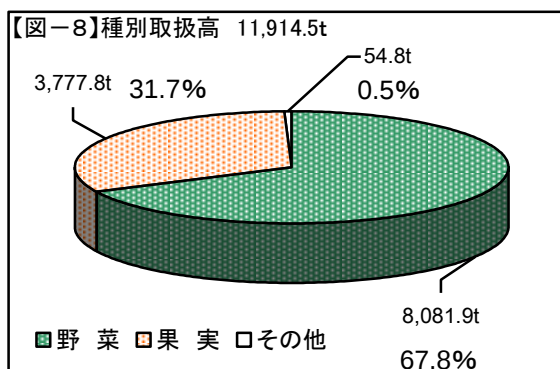
野菜と果実との総数量は、11,859.7tで、割合については野菜68.1%、果実31.9%でした。野菜と果実との総金額は、2,808,331.3千円で、割合については野菜54.4%、果実45.6%でした。

3) 地場物の占める割合

野菜の取扱数量のうち、地場物は1,545tで、野菜の19.1%を占めています。また、野菜の取扱金額のうち、地場物は382,825.2千円で、野菜の25.1%を占めています。果実については、取扱数量のうち、地場物は354.5tで、果実の9.4%を占めています。また、取扱金額では97,811.3千円で、果実の7.6%を占めています（図－10,11,12,13）。

野菜と果実の地場物の取扱数量については、前年比 11.4%増の計 1,899.5 t となっています。

市民生活における地産地消をさらに推進するため、米沢市青果物地方卸売市場等への地場物の出荷量が増加するための取り組みが必要です。



資料：市場年報 平成 26 年度

イ その他の取組み

(ア) 米沢菓子組合等との連携

「米沢の味ABC」のA (Apple) である舘山りんごの地域内消費の拡大を図るため、米沢菓子組合等との連携により、平成 22 年度から「舘山りんごスイーツコンテスト」を継続して実施しています。

グランプリ作品をアレンジした商品の開発などにも取組み、舘山りんごに対する市民の関心を高めていく必要があります。

(イ) 飲食店との連携

若い世代の市民に伝統野菜等に触れる機会を提供することにより、地場産野菜のPRと消費拡大に努める必要があります。平成 26 年度からは、市内の若手料理人が季節の地場農産物や伝統野菜を活かした新たなメニューを開発し、各店舗で提供する事業を行い、広く市内外の方に知って味わっていただく事業を始めています。

また、山形県置賜総合支庁と置賜3市5町が連携して取組んでいる「おきたま食の応援団」では、「おいしい食の産地」である置賜の食材にこだわりと誇りを持つお店を、「グリーンフラッグ店」として登録してもらい、地産地消を推進しています。平成 27 年 10 月現在、市内には 167 の登録店舗があります。

④ 耕畜連携

本市の畜産農家は、稲作との複合経営を以前から行っており、畜産経営で発生した家畜排せつ物を堆肥化し自分の田畑へ散布することで、有機質資源の有効利用を実施してきました。

近年は、畜産農家の規模拡大によって家畜排せつ物の発生量も増大し、それに伴い、市内の家畜から年間 21,428t (平成 27 年調査) の堆肥が生成されています。

適正な処理により生成された堆肥は田畑に還元することができ農作物の良質な肥料となるだけでなく、地力の向上材としての活用も可能であり、土壌の保全に寄与することが期待されます。畜産農家は各々に堆肥舎や堆肥化施設を整備しており自分の田畑だけでなく耕種農家の田へ散布するなどして稲わらと交換し、資源循環型農業の実践を行っています。

【基本的な考え方】

生産者と市民(消費者)及び流通関係者の交流を深めることにより、市民の理解と支援を得ながら環境と調和した農林業を守り育てるとともに、地産地消の推進により、市内産の農林畜産物の需要を高め、生産者の経営の安定を図ります。

【施策の内容】

- ① 生産者と市民(消費者)との交流の促進
- ② 地産地消の推進
- ③ 地域資源を活かした体験活動の推進

【主な取組み】

◆市民農園等の活用による農業体験活動の推進

市民農園等において、野菜作りや草花作りを通して自然や土に親しんでいただくとともに、農業理解を深め地域の交流の場として農業体験活動を推進します。

◆農業まつりの開催

農業まつりは、農業の現状や地元農畜産物を多くの消費者に知っていただく良い機会であることに加え、消費拡大の面からも大変意義があり、農業への理解が図られる絶好の機会です。また、楽しみながら食育について学ぶコーナー等を設置することにより食育の普及も図ることもできることから、今後も農業まつりの充実を図ります。

◆直売所、朝市等の直売施設の活性化と情報提供

旬の食べ物が持つ本来の味や季節感とともに、栽培の苦労や農業への思いなどを生産者の口から直接消費者に伝えるため、地元でとれる農産物の直売所・朝市等の整備やそれらの連携を支援し、直売施設の活性化を図ります。また、このような直売施設を通じた生産者と消費者との交流による地産地消のさらなる推進を図るため、直売所の設置場所や、地場産農産物の調理方法などの情報提供に努めます。

◆地場産農畜産物取扱いの拡大推進及び地場産食材の情報提供

消費者が地場産食材を購入できる機会を拡大するため、スーパーマーケットや青果小売店などにおける地場農作物取扱いの拡大を推進します。また、住んでいる地域や農業、農産物などとのつながりを意識し、地元で取れた食材を調理、加工する体験などの食育活動を通じて、地場産食材についての情報提供に努めます。

◆農畜産物パンフレット等の作成による情報発信

多くの市民の方々に、本市で生産されている農産物についての理解を深めていただくとともに、消費拡大を図ることを目的に、パンフレット等を作成して情報発信を図ります。

◆地域の食を活かしたグリーンツーリズムの推進

現地での体験や地域住民との交流が大きな魅力となっており、都市（消費者）と農村（生産者）の共生・対流を図るため、「地域ぐるみ」での受入体制の整備や人材の確保・育成を支援するとともに、地域食材を活かしたヘルシーメニュー提供や収穫体験などを提案し、県内外の方を対象とした食育を取り入れた体験型観光を推進します。

(5) 食品の安全確保と食に関する情報の提供

【現状・課題】

① 安全・安心な農畜作物の供給（トレーサビリティシステムの状況）

これまで、BSE（牛海綿状脳症）感染牛の発見や、食品の産地偽装事件、無認可添加物等の使用による食品回収、無登録農薬問題など、消費者の食の安全性に対する信頼が揺らぐ事件が発生してきました。また、遺伝子組み換え食品に対する懸念などもあり、「食の安全・安心」をどう担保するかが、生産者や流通、食品メーカーなどにとって大きな課題でした。

そこで、その食品がいつどこで誰によって生産され、どのような農薬や肥料、飼料が使われ、どんな流通経路をたどって、消費者の手元に届けられたかといった生産履歴情報が確認でき、万が一食品に関する事故が発生しても原因の究明や回収が容易になるシステムの確立が求められるようになりました。このシステムを「トレーサビリティシステム」といいます。

牛肉については、平成 15 年 6 月に「牛肉トレーサビリティ法」（牛肉の固体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法）が制定され、平成 15 年 12 月には生産段階、平成 16 年 12 月には流通段階のトレーサビリティ導入が義務付けられました。米沢市を含む置賜三市五町においては、米沢牛銘柄推進協議会を中心に食肉センター、生産者組織及び購買者組織の連携により早い段階において導入を実施し、現在は生まれてきたときから固体識別番号（10 桁耳標）の登録を行い、と畜後、生肉については固体識別番号の表示が義務付けられています。

一方、牛肉以外の野菜や食品については平成 15 年 3 月に「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」（ガイドライン）が策定され IT を活用したシステムも開発されていますが、本市においては出荷組合等の生産組織が生産履歴情報（施肥や病害虫の防除、除草などの管理記録）を消費者に開示することで安心・安全への信頼性の向上を目指しています。

安全な農畜産物の供給については、今後とも、適正な肥培及び飼養管理の徹底に努めるとともに、有機農業の推進にも努める必要があります。

【基本的な考え方】

健全な食生活を営むためには、食品の安全性をはじめとして、食生活や健康に関する正確な知識を有し、食を選択する能力が必要です。現在、食品産業の成長とともに、いろいろな食材が取り入れられ、マスメディアを通じて食に関する情報が氾濫している中で、市民が正しく食を理解し、食育を実践するための情報の共有化をすすめます。

【施策の内容】

- ① 食品の安全性に関する知識と理解の増進
- ② 食育推進のための情報提供

【主な取組み】

◆食の生産や安全に関する正しい情報の共有・情報提供

食品には一定のリスクがあることや、表示に関する理解が深まるよう、正確な情報や様々な主体との情報交換を通じた共有化を推進し、パンフレットやホームページ等において、生産者・事業者・消費者に分かりやすく迅速に情報を提供します。

また、飲食店や社員食堂の献立に関する地場産物使用状況や栄養成分等の情報提供が促進されるよう支援します。

◆食の安全に関する消費者教育の推進

消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し選択したり、適正に使用したりする上で重要な情報源である食品表示の見方についての教育を推進します。

◆安全で安心な農産物の生産の推進

農産物の栽培法や肥料、農薬の使用状況などの生産履歴の記帳や表示、公開を推進するための普及活動を実施し、安全・安心対策の一層の促進を図ります。また、農薬による事故の防止及び農薬の適正な流通・使用を進め、安全な農産物生産を推進します。

第3章 米沢市食育推進計画の着実な推進に向けて

第3章 食育推進計画の着実な推進に向けて

本計画の推進の主役は市民です。それは「食育」というものが生きる上での基本であり、市民一人ひとりが食育に関心を持ち、日常生活の中で積極的に実践するものだからです。

そのため、食育の推進に当たっては、市民はもちろん、家庭や地域、学校、保育所、幼稚園、職場、農業者（団体）、行政などが一体となり、それぞれの役割に応じた活動に主体的に取り組み、市民運動として連携・協働しながら推進していくことが重要となります。

1. 計画推進のための関係者の役割

（1）市民

市民は、一人ひとりが健康で豊かな生活を送るため、食に対する正しい知識と理解を深め、自ら判断し実践に努めます。

また、家庭や地域、学校、職場など、市民生活のあらゆる分野において、自主的・積極的に食育のまちづくりに取り組むとともに、市が実施する施策に協力するよう努めます。

（2）家庭

家庭は、家族の食習慣に大きな影響を与える基盤です。特に乳幼児期の食生活は、心身の成長を育むとともに、基本的な食習慣を形成する重要なものです。家族団らんの中で、食事を作る人や生産する人への感謝の心を育み、食事のマナーや健康を保持・増進する食生活の考え方を身につけるよう努めます。

（3）幼稚園・保育所等

幼稚園や保育所等は、家庭とともに基本的な食習慣を身につける重要な場所です。家庭と連携し、楽しく食べる体験など、食への関心を育み、「食」の基本を指導する役割があります。

全職員が関わった食育計画による給食の提供や保護者への情報発信などにより、子どもと保護者が基本的な食習慣を楽しく身につけることができるよう食育の指導を行うよう努めます。

（4）学校

学校は、健康教育の一環として、望ましい食習慣を身につけ実践できる力を育成する役割があります。学校長を中心に全職員が、発達段階に応じた計画に基づく指導を行います。

また、生きた教材である給食を活用し、人間関係の形成や社会性・協調性を涵養し、家庭や地域との連携を強化するため、学校での取組みについて情報を発信するよう努めます。

(5) 地域

地域は、市民生活の拠点です。地域での食を楽しむ機会や体験活動などにより、市民が主体的に地域で食育に取り組むための支援を果たすことができます。

したがって、地域の特性を生かし、個性豊かな地域食材や郷土料理に親しみ、市民相互のふれあいを通じて、食文化の継承や地産地消の推進、健全な食生活の実践のための活動などに取り組むよう努めます。

(6) 行政（米沢市）

行政は、市民一人ひとりが、自らの健康と食の大切さへの理解を深め、健やかで心豊かな生活を送るために、食育が市民運動として取り組まれるよう機運の醸成を図ります。

そして、市民、学校・保育所等、その他関係機関、団体等との連携のもと、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進します。

2. 計画の推進体制及び計画の管理

市民や関連する団体、関係機関等で構成する「米沢市食育推進協議会」を設置し、食育に関する情報や意見交換を行うとともに、関係者等が相互連携のもとで実施できる仕組みづくりを推進し、計画の進行管理を行います。また、事業を行ううえでの協力や新たな事業についても、関連する団体などが連携のもとで実施します。

行政（米沢市）は、関係課等が連携して施策の促進に努めます。