

第2回 南砺市食育推進計画策定委員会次第

日時：平成26年10月23日（木）

午後2時から

場所：城端庁舎2階203会議室

1. 開会

2. あいさつ（委員長）

3. 協議事項

（1）計画書素案について

（2）今後のスケジュールについて

（3）その他

4. 閉会

南砺市食育推進計画

(素案)



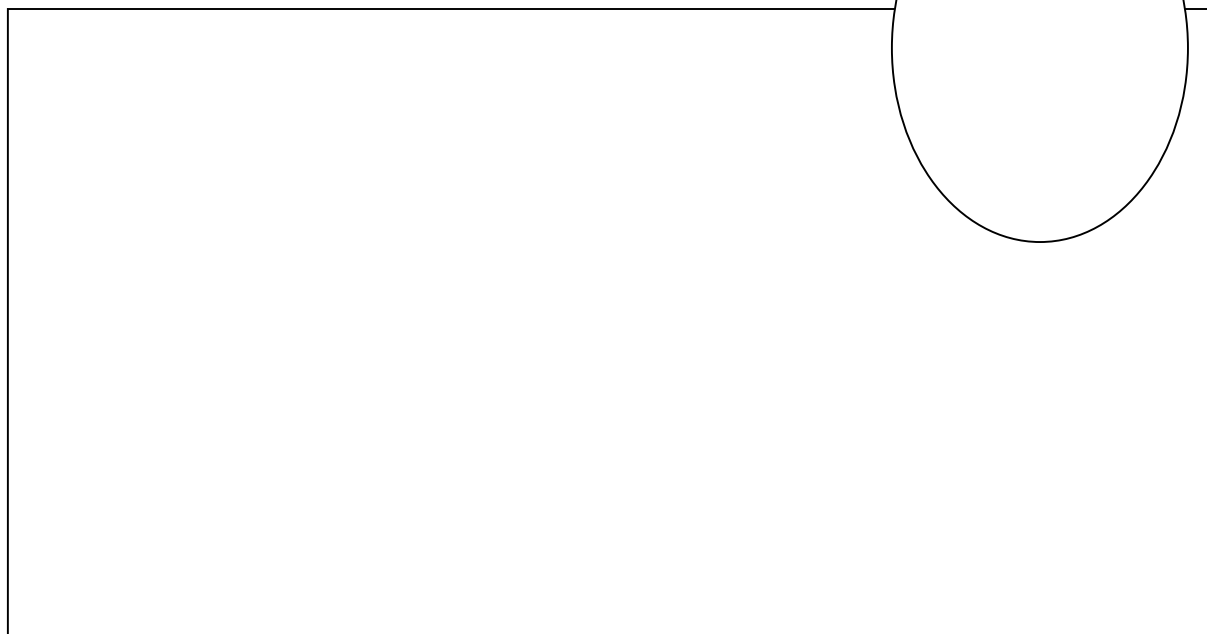
平成27年3月
南砺市

目次

第1章 策定にあたって	2
1 計画策定の趣旨	2
2 計画の位置づけ	2
3 計画期間	3
第2章 現状と課題	4
1 現状と課題	4
第3章 食育推進の方向	8
1 基本方針と基本目標	8
2 施策の体系と取組イメージ	8
3 目標数値の設定	9
第4章 めざす姿と具体的な取り組み	12
1 子どもの食育	12
1-1 妊娠期及び授乳期の食育	12
1-2 乳児期の食育	12
1-3 幼児期の食育	14
1-4 小学生・中学生の食育	16
2 生涯にわたる心身の健康	20
2-1 青年期・壮年期の食育	20
2-2 高齢期の食育	21
2-3 医療・保健・福祉関係者の役割	22
2-4 家庭向けの広報	25
3 安心安全な食の生産	26
3-1 環境にやさしい農業への支援	26
3-2 生産者と消費者との交流	27
3-3 食品の安全性と食育の役割	30
3-4 農業関係者の役割	31
3-5 食品関係事業所（製造・流通・観光・飲食店）の役割	33
3-6 市民に対する食の安全性の正しい理解や関心向上	33
4 食の地域内循環と伝統食	34
4-1 南砺市の伝統食	34
4-2 食育とエコビレッジ構想	36
4-3 食の達人、食の語り部の整理	38
4-4 特産品開発や販路拡大の推進	39
5 各関連組織・団体の連携	42
5-1 関連組織・団体の把握や認定制度	42
5-2 食育イベントの推進	42
5-3 既存行事・イベントにおける食育の推進	43
5-4 インターネットを活用した情報発信	44
第5章 計画の推進方法	45
1 推進体制	45
2 計画の進行管理と評価（見直し）	45
〔用語解説〕	47

市長挨拶

市長写真



第1章 策定にあたって

1 計画策定の趣旨

「食育」とは、心身の健康を保つために、毎日欠かすことのできない食べ物や食事の仕方などについて、正しい知識と自分で選択できる力を**取得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること**です。

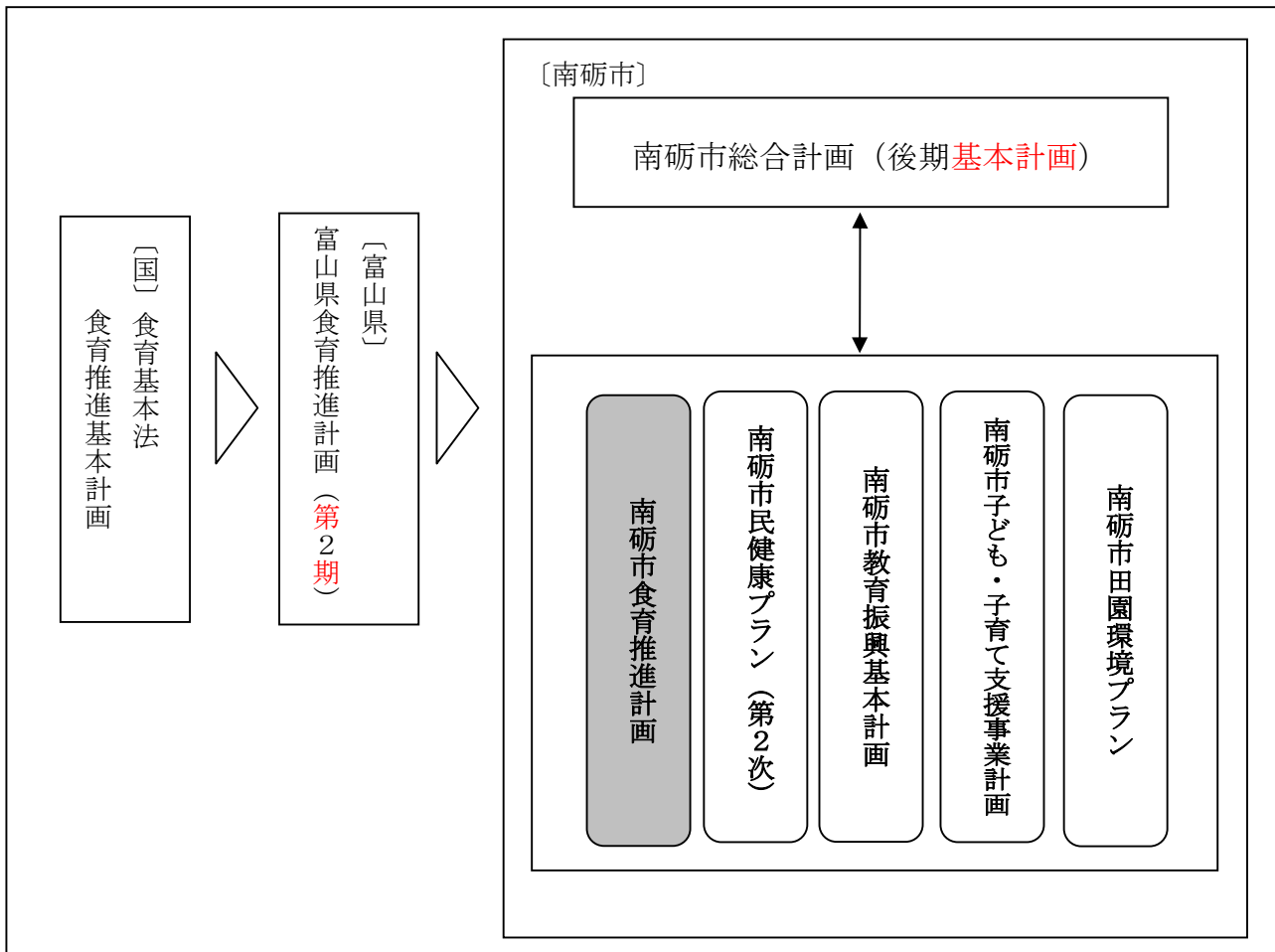
国の「食育基本法」、「食育推進**基本計画**」及び富山県の「富山県食育推進計画」策定・実施をうけ、南砺市では、子どものころから自然や農業と親しみ、地域農産物を活用した献立の普及や伝統食、保存食を**伝承し、安心安全な食について**、家庭はもちろん**地域、保育園、学校、事業者及び行政が連携し**、生涯にわたる健康で豊かな生活が送れる食育を総合的かつ計画的に推進するため**南砺市の特色を活かした「南砺市食育推進計画」**を策定します。

2 計画の位置づけ

この計画は、「食育基本法」第18条第1項に規定する市町村食育推進計画として、基本的な事項について定めます。また「富山県食育推進計画（**第2期**）」及び「南砺市総合計画（後期**基本計画**）」や関連する他の計画と連携した計画とします。

関連諸計画には、「南砺市民健康プラン（第2次）」「南砺市教育振興基本計画」「子ども・子育て支援事業計画」「南砺市田園環境プラン」があります。

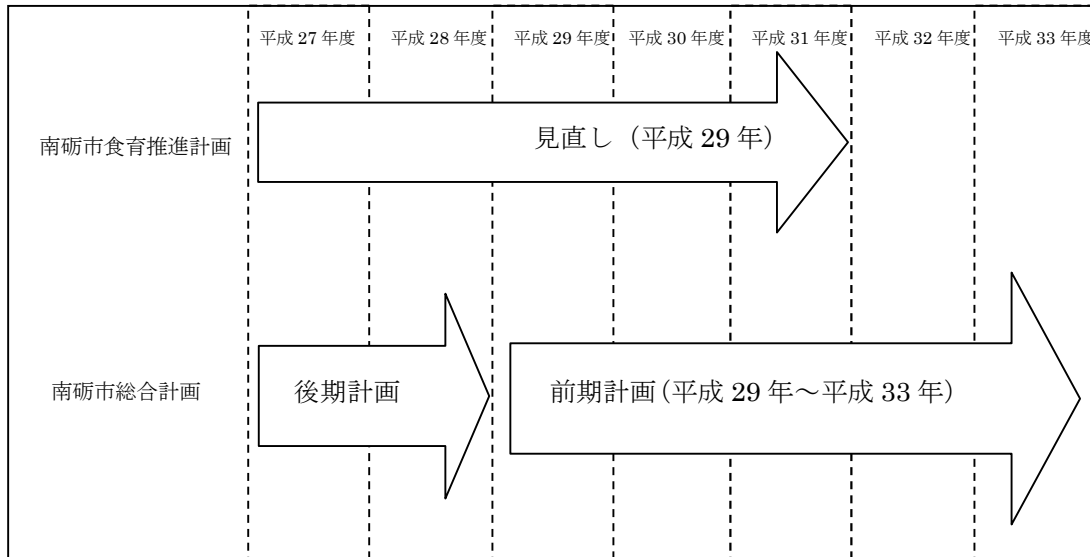
図1 他計画との連携



3 計画期間

計画策定年度は平成26年度とし、計画実施期間は平成27年度から31年度までの5年間とします。また、本計画の上位計画にあたる「南砺市総合計画」の目標年度の平成28年度の終了時において、必要があれば見直しを図るものとしします。

図2 計画期間



第2章 現状と課題

1 現状と課題

社会の急激な変化に伴い、価値観やライフスタイルが多様化してきており、食生活にも大きな変化をもたらしています。

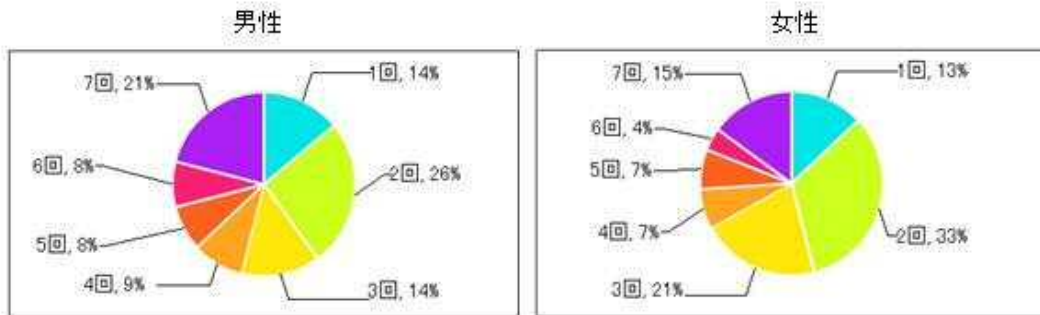
「食」は人間が人間らしく生活する上で欠かすことのできない、大切な営みではありますが、近年、孤食、欠食、偏食、食の安全性など様々な問題点が指摘されています。これらのことが心身の健康に少なからず影響を及ぼすようになりました。

こうした中、健全な食生活を送ることができる「食育」が重要視されるようになってきました。

私たちの食生活はこの数十年で多様化に拍車がかかり、また輸入農作物への依存が進んだ現在、国の食料自給率はカロリーベースで39%（生産額ベース65%）と大変低い状況であります。また、コンビニエンスストアやファストフード店に代表される手軽な食事スタイルの浸透や、保存技術の向上、インターネットによる通信販売の普及など、商品化・供給手法については一見便利であるがごとく進化しています。

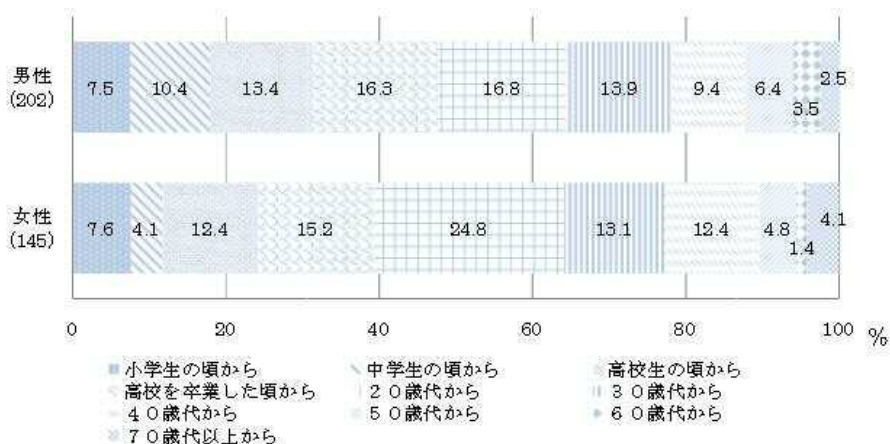
しかし、その利便性と引き換えに、食生活の乱れや栄養バランスの偏りなどによる生活習慣病の増加が懸念されています。「南砺市健康づくりに関する意識調査」によると、朝食の欠食については、女性の20歳代に多く、小中学校からの食育について学校と連携して取り組んでいく必要があります。（図3、図4）

図3：朝食を食べない日があると回答した人の、一週間の欠食回数



資料：「南砺市健康づくりに関する意識調査」

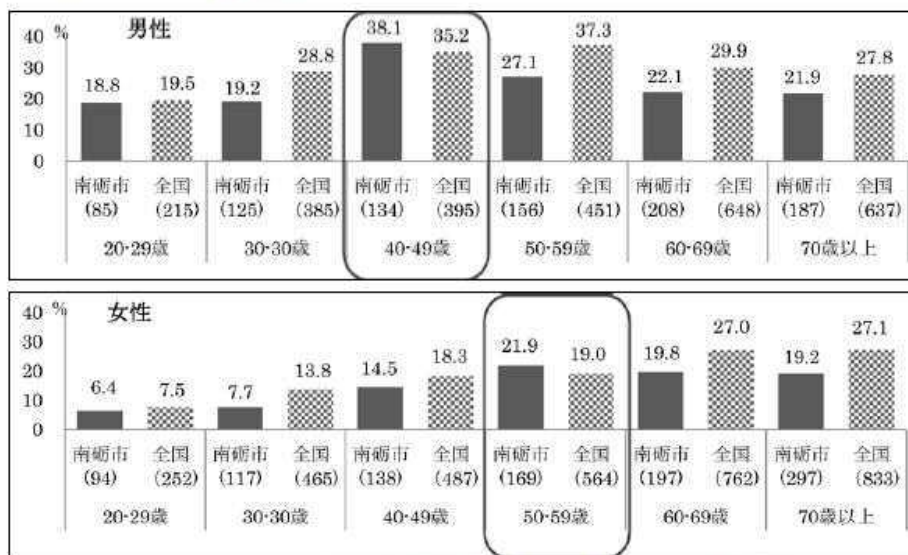
図4：朝食の欠食が始まった時期



資料：「南砺市健康づくりに関する意識調査」

また、「南砺市健康づくりに関する意識調査」によると、肥満をあらわすBMI（※用語解説）25以上の者（肥満者）の割合は、40歳代の男性、50歳代の女性が全国平均より高く、また4人にひとりが高血圧、2.5人にひとりが糖尿病およびその予備軍であるとされています。（図5、図6、図7）

図5 BMI25以上の肥満者の割合



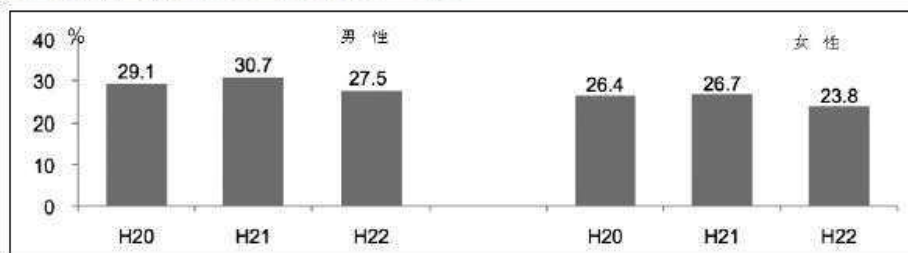
資料：H24年南砺市健康づくり調査 全国：H21国民健康・栄養調査

※BMI（体格指数）：体重kg÷(身長m)²で算出する。男女とも20歳以上でBMI22を基準とし、以下の肥満の基準に基づいて判定される。

資料：「南砺市民健康プラン[第2次]（平成25年3月）」

平成22年度の高血圧*者に該当する者は、男性27.5%、女性23.8%で、平成20年度と比べて減少傾向にあります。4人に1人が高血圧です。（図7）

図6 高血圧（最高血圧140/最低血圧90）の割合

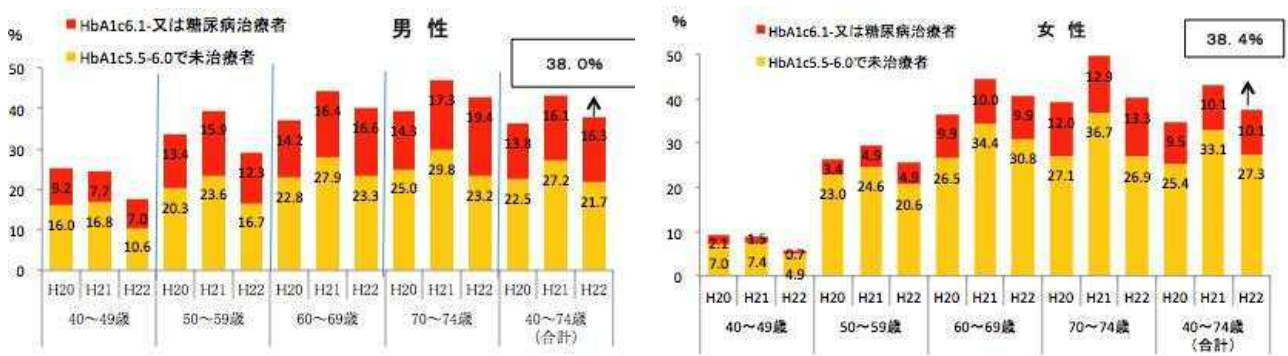


資料：南砺市特定健康診査

※高血圧：最高血圧140mmHg以上もしくは最低血圧90mmHg以上の者

資料：「南砺市民健康プラン[第2次]（平成25年3月）」

図 7



糖尿病有病者：HbA1c(JDS 値) 6.1% 以上者及び糖尿病の治療中者

糖尿病予備軍：HbA1c(JDS 値) 5.5~6.1%未満の者

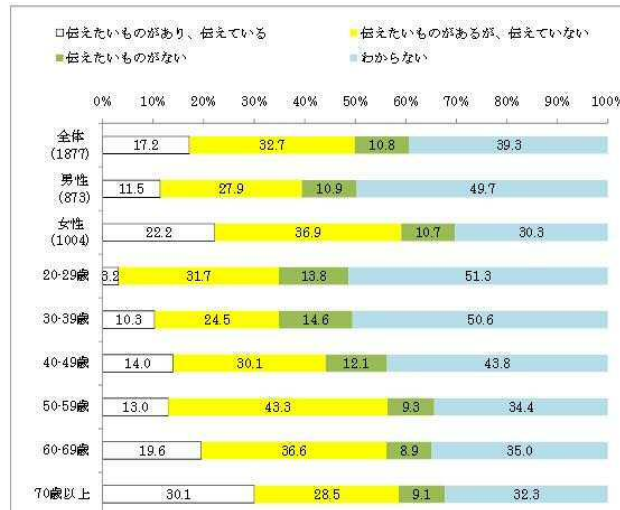
HbA1c (※用語解説)

資料：「南砺市民健康プラン[第2次]概要版」

また南砺市では、生活習慣病のリスクを高めるアルコールの多量飲酒者が男性の40~50歳代、女性の30歳代に多い状況です。生活習慣病を予防するために、節度ある飲酒量など正しい飲み方等の知識普及が必要です。

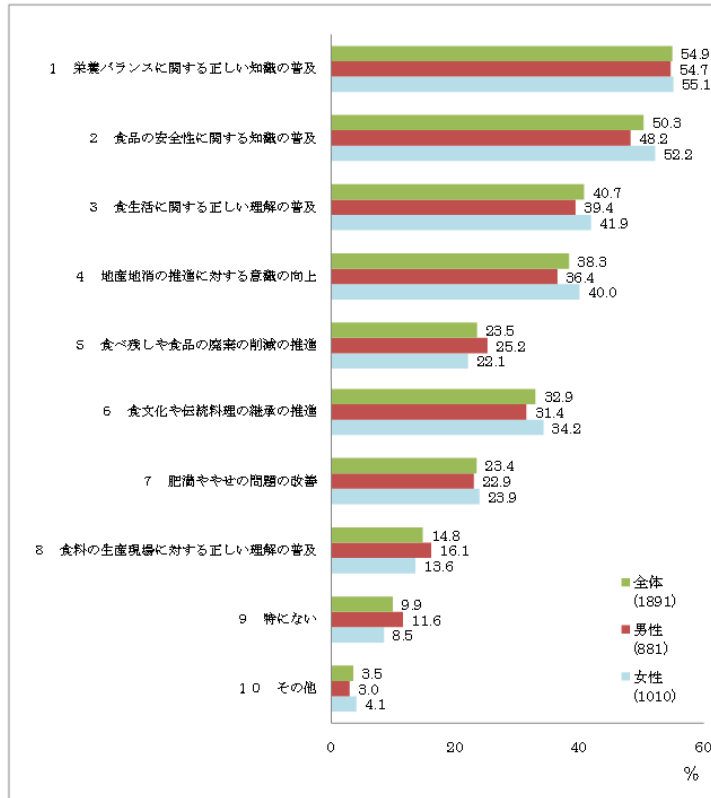
「南砺健康づくりに関する意識調査」によると、市民が考える市として取り組むべき点は、「栄養バランスに関する正しい知識の普及」「食品の安全性に関する知識の普及」「食生活に関する正しい理解の普及」「地産地消の推進に対する意識の向上」「食文化や伝統料理の継承の推進」とあり、子どものうちからの正しい知識や習慣を身につけるため、多世代間交流による伝統食・郷土料理の伝承や、農業体験等を通じた地域性・季節感などの体験等の施策が必要とされていることがわかります。(図8、図9)

図8 問：あなたは、郷土料理や伝承料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味で、次世代に伝えていきたいものがありますか？ また実際に伝えていきますか？



資料：「南砺健康づくりに関する意識調査」

図9 問：食育を進めるうえで、市としてどのような取り組みが大切だと思いますか？（複数回答）



資料：「南砺健康づくりに関する意識調査」

また、市内小中学校の給食は「自校調理方式（※用語解説）」で実施されており、米飯給食や地場産食材を積極的に利用している点など、学校における給食の存在がますます重要になってきています。

これらのことから本計画は、家庭・地域・**学校・事業者及び行政が連携し**、子どもから高齢者まで多世代にわたって食育について意識して行動することで、南砺市民が心身共に豊かで健康な生活を送れるよう取り組むことを目指すものであります。

第3章 食育推進の方向

1 基本方針と基本目標

基本方針：食を通じて健康で豊かな人間性を育くみ**、活力ある地域をつくる**

南砺市の環境・伝統・文化が育む「食」について、次の4つの柱を軸に子どもからお年寄りまですべての市民が関心を持ち、またそれぞれの活動を通じて様々な知識を身につけ、生涯心身ともに健康で豊かな人間性を育くみ、活力ある地域をつくりまします。

基本目標

子どもの食育

南砺市の広大な自然を生かして、子どもの頃からの正しい食生活の習慣付けと豊かな心を育みます。地元の安心安全な食材の利用拡大を行い、郷土色のある給食の提供や、農業に触れ合う機会を設けます。家庭、事業所及び行政機関が連携し、食育について保護者への啓蒙を行います。

生涯にわたる心身の健康

各年代において生活の質の向上及び社会環境の質の向上を図り、身体的・精神的・社会的に良好な食生活を目指します。

安心安全な食の生産

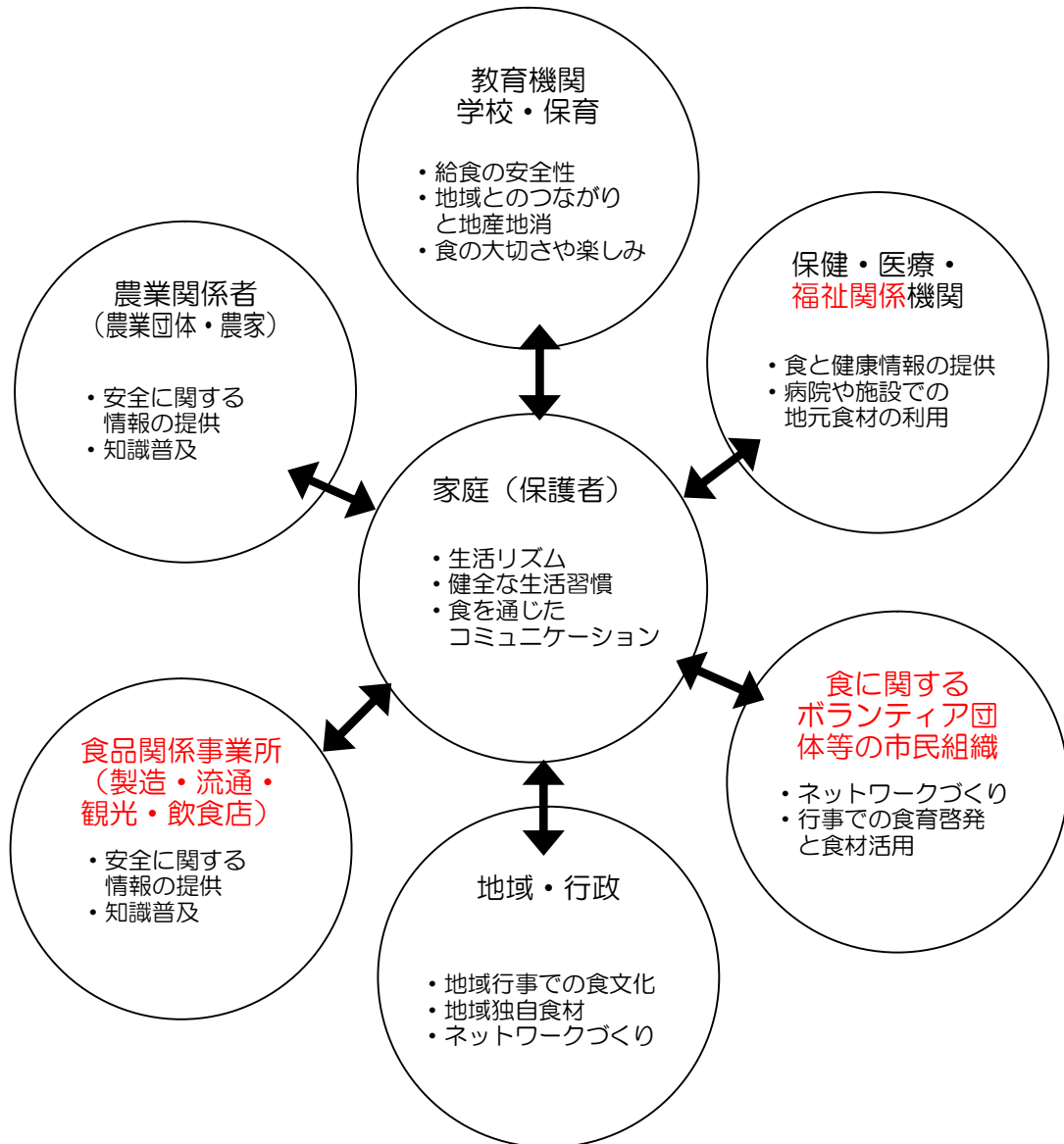
里山田園がまだ残る南砺市の四季折々の風景を感じられる環境で、農家と市民とのふれあう機会を増やします。減農薬・有機など安心安全で自然に負荷をかけない農産物を生産する農家やそれを活用する加工品製造者を支援することで、安全な食べ物の知識を向上させます。

食の地域内循環と伝統食の伝承

南砺市の農産物や、里山の生活環境から生まれた保存技術を生かした加工食品開発など、地産地消を推進し、食の地域内循環を推進します。寺社仏閣の行事・祭礼における食事等、各集落で伝統的に受け継がれている地域での共同作業の後の食事など、地域コミュニティにおける伝統的な食文化などを、イベントや情報発信ツール等を通じて世代間で積極的に継承することを推進します。

2 施策の体系と取組イメージ

各組織の役割と連携



～ソーシャルキャピタル（※用語解説）の活用～
 ※ソーシャルキャピタル：人々の協調行動を活発にすることによって、社会の効率性を高めることのできる、「信頼」「規範」「ネットワーク」といった社会的仕組みの特徴

～各関連組織・団体の連携～

- ・家庭（保護者）、教育機関（学校・保育）、保健・医療・福祉関係機関、農業関係者（農業団体・農家）、食品関係事業所（製造・流通・観光・飲食店）、地域・行政、食の専門家・ボランティア団体等の市民組織などの連携・協力（**ソーシャルキャピタルの活用**）
- ・上記組織団体および地域間の交流、各地域における食育関連情報の収集（食の達人、食イベントの情報等）、食の語り部等の認定等
- ・市内における行事においての、食育啓発ブース設置や食材見直しの協力・連携など。
- ・インターネットを活用した情報収集によるデータ一元化や情報発信、SNS+パンフレットを活用した総合的な情報収集と情報交換。

3 目標数値の設定

基本 目標	項目	対象	現状値	目標 値	摘要	
子どもの食育	朝食を食べない	小学5年生	0.4%	0%	とやまゲンキッズ作戦	
		中学2年生	1.1%			
	家族のだれかと一緒に食べている	小学5年生	99.5%	100%		
		中学2年生	98.6%			
	栄養のバランスを考えて食べている	中学生	65.89% (H26)			
	肥満傾向の割合 (全小学生)	男子	3.5% (H23)	減少 傾向		南砺市民健康プラン(第2次) 健康づくり意識調査
女子		2.3% (H23)				
むし歯がない者の割合	小学6年生	66.1%	増加	学校保健統計		
	中学3年生	56.1%	減少			
生涯にわたる心身の健康	心身ともに健康だと感じている市民の割合	20歳以上	51.5%	55%	南砺市民意識調査	
	朝食欠食率	20歳以上(男)	22.3%	減少 傾向	南砺市健康づくりに関する意識調査結果報告書	
		20歳以上(女)	14.0%			
	野菜を350g/1日以上食べている人	20歳以上	43.3%	増加 傾向	南砺市健康づくりに関する意識調査結果報告書	
	低栄養傾向の高齢者の割合の減少(65歳以上BMI20以下)の割合	男	17.8%	高齢者の自然増加を上回らない	H22 市活用統計:特定・後期健康診査	
		女	22.8%			
	肥満者(BMI25以上)の割合	20~69歳(男)	25.3%	加齢により肥満割合が増加せず維持	南砺市健康づくりに関する意識調査結果報告書	
		20~69歳(女)	19.1%			
	咀嚼良好者の増加	60歳代	64.0%	75%	南砺市民健康プラン(第2次)	
	毎日歯磨きをしているか	65歳以上 (H26年4月1日現在)		75.7%	増加 傾向	日常生活圏域ニーズ調査
	定期的に歯科受診をしているか			28.8%	増加 傾向	日常生活圏域ニーズ調査
	入れ歯を使用しているか			62.3%	減少 傾向	日常生活圏域ニーズ調査
	噛み合わせは良いか			78.0%	増加 傾向	日常生活圏域ニーズ調査
自分の歯を有する人の割合	75~84歳で20歯以上自分の歯を有する者の割合			17.9% (H24)	22%	南砺市民健康プラン(第2次)
	55~64歳で24歯以上自分の歯を有する者の割合	35.1% (H24)	38%			
	40歳代で喪失歯のない者の割合	69.1% (H23)	78%			

基本目標	項目	対象	現状値	目標値	摘要
安心安全な食の生産	学校給食の地場産農産物の使用率	市内全小中学校	29.8%	30%	南砺市総合計画
	学校給食の地場産米の使用率	市内全小中学校	88.2%	100%	学校教育課
	農産物直売所及び加工所数	南砺市農産物直売所・加工グループ連絡協議会会員数	29団体	現状維持	H26南砺市農産物直売所・加工グループ連絡協議会総会資料
	エコファーマー数（※用語解説）	市内農業者	818人（H25）	増加傾向	農業経営基盤強化の促進に関する基本的な構想
	担い手による経営面積割合	市内農業者	73.6%（H25）	90%	農業経営基盤強化の促進に関する基本的な構想
	認定農業者数（※用語解説）	市内農業者	143人（H25）	175人	農業経営基盤強化の促進に関する基本的な構想
食の地域内循環と伝統食	地場産食材を意識して購入している家庭の割合	20歳以上	37.1%（H26）	45%	南砺市市民意識調査
	食生活改善推進員の食育教室開催回数	保育園・子育て支援センター・小中学校等	22回	増加傾向	H25 市食生活改善推進協議会総会資料
	郷土料理等次世代につたえたい割合	20歳以上	49.9%	増加傾向	南砺市健康づくりに関する意識調査結果報告書

第4章 めざす姿と具体的な取り組み

1 子どもの食育

南砺市民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むために、食育を推進することは大切です。そこで、妊娠期から正しい食生活を心がけ、生まれてくる子どもに、食の大切さや食生活の重要性を継承し、特に味覚形成する子どもの頃からの食育が重要です。

南砺市の広大な自然や各地域にある特色的な食材、また地区ごとに伝承されている特産品・郷土料理などの食文化を生かして、教育機関では地元の安心安全な食材の利用拡大を行い、郷土色のある給食の提供や、農業に触れ合う機会を設ける他、栄養教諭及び学校栄養職員と家庭などが連携し、家庭での食育について、保護者への啓蒙を行います。

1-1 妊娠期及び授乳期の食育

●めざすべき姿

妊娠期及び授乳期は、お母さんの健康と赤ちゃんの健やかな発育にとって適切な食習慣の確立が重要であり、妊娠をきっかけに、食生活を見直すことは、これからの子育て期に健やかな食生活を送ることにつながります。またお母さんが食べ物から得た栄養は、胎盤を通して赤ちゃんへ移行し、赤ちゃんの細胞一つ一つを作り上げます。つまり、赤ちゃんはお母さんの食べたものの栄養で大きくなっていくのです。特に南砺市は産科医がいない状況であり南砺市に在住する妊婦が身近に相談できる取組みが必要です。バランスを考えた食事をし、健やかな食生活が送れるよう、妊婦やその家族に向けた食育に市として取り組みます。

〔具体的な取組み〕

- ・母子手帳交付時における栄養指導（健康課・保健センター）

妊娠によっておこる身体の変化を説明し、お母さんの心身の健全さが赤ちゃんの健全さにつながることを伝え、健やかな子育てを支えます。

- ・マタニティ教室（健康課・保健センター）

妊娠によっておこる体の変化に着目し、妊娠期及び授乳期に必要な栄養や適切な体重増加のための食事についてお話しします。

1-2 乳児期の食育

●めざすべき姿

乳幼時期は、安心と安らぎの中で母乳（ミルク）を飲み、離乳食を食べる経験を通して、食べる意欲という一生を通じての基礎をつくります。赤ちゃんは哺乳反射があったり、見て触れるものをまず口に入れ、試したり、確認したりします。離乳期の食体験によって味覚（甘味、酸味、塩味、辛味、旨味）が発達し、嗜好が形成され、多くの味を経験して味覚の幅を広げ偏らない食嗜好の形成を支援することになります。大人になるまで、生きる営みの中で自然に「食べる」ことを学ぶ最初の時期なので、保護者や家族も意識して食育に取り組みます。

〔具体的な取組み〕

- 発達段階に応じた栄養相談
- 3か月児健診（離乳食開始の準備について、お話と試食をし支援します）
- 7か月児離乳食教室（内臓や筋肉が増え、体の組成が変わり消化吸収機能が発達することを伝え、いろいろな食材に対応することができるよう支援します）
- 1歳むし歯予防教室（離乳食から幼児食に移行し、体の発達と合わせたおやつ（捕食）について伝え、体を作るため必要な栄養について支援します。
- 子育て支援センターでの栄養教室（未就園児の保護者対象に、栄養士による栄養の話）（継続）

〔これまでの事例〕

- 3か月児健診・7か月児離乳食教室（健康課・保健センター）

(写真／離乳食教室)
後日

(写真／検診)
後日

1-3 幼児期の食育

●めざすべき姿

幼児期は、器官・身体機能・味覚が発達する重要な時期です。

食行動は食べる行為そのものだけでなく文化や社会的背景とその変化に影響され、栄養摂取、楽しみ等社会性やコミュニケーションを学ぶ等、子どもの発達や家庭での育児・**保育園保育**の基盤です。

農作物を育てる機会を多くもち、食べ物に親しみ、好き嫌いをなくし、食への感謝の気持ち・礼節等や安全性を理解し、正しい食習慣が身につくよう、保育活動を通じて家庭や地域と連携しながら食育に取り組むことが必要です。

〔具体的な取組み〕

- ・家族や友だちと一緒に食事をして食べる楽しみを知る
- ・小さなうちから食への感謝の気持ち、手洗い、食事マナー、正しいはしのもち方・使い方、「いただきます」「ごちそうさま」が習慣づくよう家庭で指導する
- ・栄養を補うために間食（4回目の食事）を与える
- ・農業体験会や地元食材などの利用により、色々な食べ物に親しむ
- ・生産者と栄養士との意見交換会を行う

〔資料〕

子どものおやつは4回目の食事

おすすめ	おにぎり、水、麦茶、ほうじ茶 もち、うどん、そば、さつまいも、じゃがいも、トウモロコシ
ややおすすめ	せんべい（塩味、しょうゆ味） 栗、甘栗、くるみ、いり豆、ぎんなん、松の実、じゃこ
たまには	季節のくだもの、ドライフルーツ、緑茶
まれにしましょう	和菓子（まんじゅう、だんご、アメ、ガム）
特別な日のお楽しみ	洋菓子（ケーキ、クッキー、アイスクリーム等）、せんべい（揚げ）、牛乳
買わないようにしましょう	スナック菓子、清涼飲料水、炭酸飲料水、乳酸菌飲料、スポーツ飲料

出典：幕内秀夫氏「学校給食と子どもの健康を考える会」発行資料

〔これまでの事例〕



（事例）上平保育園
在来種である「五箇山かぼちゃ」の苗を植え、毎日見回りをし、花をつけはじめた頃や収穫などその成長を感じた。



（事例）ささゆり保育園
 地元の特産である「すす竹」の皮むきを体験しました。子どもたちはすす竹のことは知っていましたが、普段はなかなか触る機会がなかったようで、今回の体験を通して、地元大切なものであり、身近なものとして実感したように思います。



（事例）城端さくら保育園
 5月に夏野菜（きゅうり・なすび・ブロッコリーなど）を各クラスの園庭で、苗植えをしたり、水やりをしたりして生長を楽しみにお世話をし、6月にたくさん収穫しました。7月給食先生に調理してもらい、一緒においしく食べました。

1-4 小学生・中学生の食育

●めざすべき姿

朝食の欠食や偏食・孤食などを防止することや、好き嫌いの防止、歯の発達に応じてかたい食べ物をしっかり噛んで食べるくせをつけること等、正しい食習慣、**マナーや楽しさ**を身につける取り組みが必要です・

また、**買い物や食事作りを楽しむ機会をもうけ、地場産食材を積極的に活用し、食を通じて地域を理解を深め郷土料理など食文化の継承をはかります。そして自然の恵みや食事ができるまでの過程を知り、勤労の大切さや感謝の心を育くみます。**

教育機関においては、心身共に健康で、食に関心をもてるような環境づくりを行うため、栄養教諭を中心に食に関する指導体制の充実を図ります。

〔具体的な取組み〕

- ・南砺市の給食は、**全校「自校調理方式」**であることを活かし、**栄養教諭・学校栄養職員は生産者、行政、保護者と連携し、地元の食材をこれまで以上に積極的に活用できるよう意見交換・情報交換の場を設けます。**(地元の農家、地元の流通会社(八百屋)の現状実態の把握と問題点整理、改善策の検討)(継続)
- ・**和食の良さを伝承するために、米飯給食の一層の推進を図ります。**
- ・**児童・生徒が地元の農家や加工品(味噌、醤油、豆腐等)会社に農業体験や食づくり(郷土料理も含む)教室に関わり、子供たちの食に関する知識向上や食文化の伝承を行います。自分でつくった農作物を給食で活用したり調理するなど、五感で食育を養う(みる、きく、さわる、におい、あじ)機会を設けます。**(継続)
- ・**広大な土地を活用した学校農園を推進し、農業者との協力を図り子どもたちの食育の機会を作ります**(継続)
- ・**生産者と栄養教諭・学校栄養職員及び調理師、行政との意見交換・出荷調整会を行います。**

〔これまでの事例〕

- ・南砺市地場産食材活用推進協議会
南砺市学校給食研究会・栄養教諭等部会による
学校給食「**なんとうんまいもん**」クリアファイル



・南砺市担い手育成総合支援協議会—小中学校農業教育ふれあい促進事業

(H25年度 15校・19事業実施)

自然や農業への関心並びに農業の役割及び必要性に対する理解を増進するため、南砺市担い手育成総合支援協議会管内の小中学校において、農業体験農園の設置等農業の理解向上を目的とした活動を実施する場合において、その費用の一部について助成する。

(●写真)

・児童館・小中学校—とやま食材ふれあい講座事業

小学生等と地域住民と一緒に農作業・調理等を体験することにより、自然の恩恵や食に対する理解を深めるとともに、県産農水産物の良さを認識してもらう。

(●写真)

毎年7月10日(なんとの日)に、「なんと元気なまちづくり事業」の事業の一環で、なんとハートフルランチ(市内全小中学校17校統一メニュー)に、市・生産者・学校給食関係者が協力して、南砺市の地場産食材をふんだんに盛り込んだランチを提供しています。また、毎年11月は「な〜んと!おいしい学校」給食週間として、市内全小中学校17校統一メニューで、地場産食材を活用したメニューを提供しています。

・なんとハートフルランチにおける南砺市長と児童との給食会



五箇山で採れた山菜がたっぷり入った「五箇山ずし」「なんとポークの玉ねぎソース」食べると10年長生きすると言われていたエゴマをつかった「なんと10年あえ」「にらのふわふわみそ汁」「立野原のいちごゼリー」に地元生産の牛乳を加えた6品。

● 11月実施予定 写真を追加予定

「学校給食の目標」

（「学校給食法」より）

- ・ 現在と将来のための健やかで丈夫な身体を作る
- ・ 栄養バランスを考え、規則正しい食習慣を身に付ける
 - ・ マナーを守って楽しく、仲良く、協力する
 - ・ 生命と自然の恵みに感謝し環境を守る
- ・ 働くことを尊び、多くの人の努力に感謝する
- ・ 未来に伝える各地域の優れた食文化を知る
- ・ 食を通して、社会のしくみを正しく知る

1-5 家庭（保護者）の役割

●めざすべき姿

家族一緒に食事をするすることで、家庭において食の生活リズムや健全な食習慣を身に付け、食を通じたコミュニケーションを図ります。手洗い、箸の使い方、姿勢、配膳、マナーと作法を家族から学び、「いただきます」「ごちそうさま」をいつも言える習慣と、発達段階に応じた食育や、栄養バランス、食生活に関する正しい知識を身につけます。

〔具体的な取り組み〕

- ・家族一緒に食事をする
- ・子どもに食事の手伝いをさせる
- ・箸のもち方、姿勢、配膳、食べ方などのマナー・作法を習得させる。
- ・家庭で受け継がれてきた料理や味を子どもに伝える。

〔事例〕

PTAによる学校給食試食会と朝食作り講習会



地元の素材をふんだんに使った給食を食べながら、栄養職員より「朝食の大切さ」について聞きました。その後簡単に栄養満点の朝食レシピをもとに3種類の朝食をつくりました。

《保護者の感想》

「朝食分の野菜を夕食時に切っておけば楽なので、今後そうやって野菜を多くとっていきたいです。」「みんなで楽しく作れました。本当に簡単でおいしくでき、家でもやってみたくくなりました。」

学校給食試食会の様子（福光中学校）

〔資料〕

「子どもの食生活 6つの提案」

引用：「学校給食と子どもの健康を考える会」発行資料：幕内秀夫氏

- ・しっかり外遊びをさせましょう
- ・子どものための食事はつくらない
- ・子どもの飲み物は一水・麦茶・ほうじ茶
- ・朝ごはんをしっかり食べさせる
- ・子どものおやつは食事
- ・カタカナ主食（ラーメン、パン、シリアル、パスタ、ピザ、ハンバーガー等）は日曜日

2 生涯にわたる心身の健康

各年代において生活の質の向上及び社会環境の質の向上を図り、身体的・精神的・社会的に良好な食生活を目指します。

2-1 青年期・壮年期の食育

●めざすべき姿

社会人として独立する時期であることと、思春期のやせ症や将来の生活習慣病予防のため、正しい食事に関する知識を身につけ、栄養バランスを意識した食事をとることを意識することが必要です。肥満防止のための食べすぎや、過度のアルコール摂取、運動不足などの生活習慣を見直したり、食品や農業に関する知識を深め、郷土料理や伝統料理を再認識し、健康活動や生産者・消費者交流会や農業体験など食育に冠する取り組みに積極的に参加し、次世代に伝えることなど、食育に関心をもつ必要があります。

〔具体的な取組み〕

- ・南砺市内の食イベント（地元食材・郷土料理などの）及び農業イベントへの積極的参加
- ・生活リズム向上のための3食推進、安心安全な食を選ぶ知識の向上、バランスのとれた食事
- ・地元食材を家庭料理に積極的に利用
- ・食に関する知識を身につけられる制度や環境づくりの推奨。（行政の役割）

〔これまでの事例〕

- ・健康課 料理教室
- ・南砺市健康づくり栄養教室

〔資料〕



2-2 高齢期の食育

●めざすべき姿

低栄養や偏りにより、栄養バランスがくずれることがないように、適度な運動をおこないながら、しっかり食事を取るなどの生活全体のバランスを考えていくことが大切です。また伝統料理や保存食などの知恵を次世代につないでいくよう、家庭や地域活動の中での伝える役割を担う必要があります。

〔具体的な取組み〕

- ・食に関する知識を身につけられる制度や環境づくりの推奨。
- ・生活リズム向上のための3食推進、安心安全な食を選ぶ知識の向上
- ・高齢者の低栄養改善と口腔機能向上

〔これまでの事例〕

地域包括支援センター

「健やか元気塾」「おいいきいき相談」「お達者栄養相談」

食生活改善推進員による

- ・高齢化サロンや老人クラブの「高齢者の食事」伝達講習
- ・郷土料理や伝承料理を取り入れ、食文化の普及と継承

健康課・保健センター 介護予防事業として

- ・高齢期の食生活、低栄養予防・栄養改善など健康教育

〔資料〕

(●写真があれば／健康課)

2-3 医療・保健・福祉関係者の役割

●めざすべき姿

健康福祉の専門家として、関連機関と連携して食と健康情報が連携した情報の提供を市民に行います。また、病院や施設での食事の提供については、積極的な地元食材の利用を行います。

〔具体的な取組み〕

- ・健康福祉の専門家として、食と健康情報が連携した情報の提供
- ・病院や施設での積極的な地元食材の利用
- ・専門職として「食」をとおして、全市民に継続的に食育の情報提供と食育のツールの提供
- ・南砺市食生活改善推進員として、地区活動において家族や地域の方々、市民と交流を図りながら、健康食や郷土食、伝統食など行事食の体験により、日本型食文化を次世代へ継承するなど積極的な食育推進運動の実施

〔これまでの事例〕

●健康課・南砺市保健センター

- ・個別栄養相談
- ・食育健康教育（子育て支援センター、小学校中学校高校等、婦人会・壮年倶楽部・高齢者学級・各種団体等）
- ・健康づくり栄養教室お実施（継続）
- ・ボランティアの育成
- ・食育に関する情報提供（市報・行政チャンネル）
- ・食育応援団事業の推進
- ・関係機関と連携した食育の推進

●南砺市食生活改善推進協議会の活動 会員376名（H26.4 現在）

- ・食育推進のための、6月の食育月間や毎月19日の食育デー等におけるポスター展示及びリーフレット配布など「食」に関する情報発信を積極的に展開
- ・全体研修、中央研修会、地区伝達講習会 生活習慣病予防やライフステージごとの食生活改善、運動知識の普及

●8支部 子どもから高齢者までライフステージに合わせた食育をテーマに実践活動を展開

- ・食育教室（子育て支援センター、保育園、小中学校、三世代、高齢者サロン）
- ・全体研修会「味噌汁の塩分測りますよ」



・広報「なんと」への掲載 テーマ：地域の産物、旬の食材で栄養バランスを

● 作り方

- ①サケにAをまぶして下味をつけ、10分以上おく。
- ②玉ねぎは薄切りにし、しめじは根元を切り落として小房に分ける。
- ③ほうれん草は青茹でし、4cmの長さに切り、水気を絞る。
- ④フライパンにサラダ油を入れ、中火で熱し、水分を拭き取ったサケを2分程焼く。裏返してさらに2分焼き、同時にフライパンの端に②を加え、炒める。
- ⑤たれを回し入れ、サケが崩れないように全体に味を絡める。

＜一口メモ＞ サケの身の赤色は、天然色素の一種、アスタキサンチンによるもので、この色素には有害な活性酸素を除去する働きがあり、動脈硬化や老化、ガン予防、免疫機能向上などに効果を発揮すると言われています。また、疲労回復に効果的なビタミンB1を多く含み、夏バテ予防・解消にもオススメの食材です。塩ザケを利用する場合は塩分が多いため味付けに注意しましょう。

地域の産物、旬の食材で栄養バランスを 77



サケの照り焼き
栄養部会 田原百合江さん

● 材 料(2人分)

生サケ…………… 2切れ
A(塩…………… 少量
しょうが汁……………大さじ1/2
サラダ油……………大さじ1

たれ みりん、醤油、酒…各大さじ2
玉ねぎ……………1/2個
しめじ……………50g
ほうれん草…100g

・「食改だより」食育の普及推進と組織強化を目的に配布



The magazine spread '食改だより' is divided into two main sections: '支部活動' (Branch Activities) on the left and '行った食育活動' (Conducted Nutrition Activities) on the right.

支部活動 (Branch Activities):

- 平交部:** ロコモ予防 骨太クッキング. A group of people gathered around a table for a cooking session.
- 井口支部:** 合同研修を開いて. A group of people in a meeting or training session.
- 上手支部:** 男も女もクッキング. A group of people participating in a cooking class.
- 井波支部:** パートナシップ事業 TUNAGU (繋ぐ) を実施して. A group of people standing together for a community event.

行った食育活動 (Conducted Nutrition Activities):

- 城端支部:** 小学校での食育活動. A school teacher and children engaged in a nutrition activity.
- 利賀支部:** 子供達との楽しい「特産弁当」づくり. A group of children and adults making bento boxes.
- 福光支部:** チャレンジクッキング. A group of people participating in a challenge cooking session.
- 福野支部:** 親子料理教室を開いて. A group of parents and children in a cooking class.

〔資料〕

・「伝えたい南砺の味」レシピ集 南砺の自然、暮らし、伝統などを地域性を活かしながら、郷土に産する特長ある食材と健康づくりのためのレシピ集



伝えたい南砺の味 平成17年11月号

献立名: 里芋のゆづ味噌あえ 井波支部 藤 莉子

材料 (4人分)

里芋	320g
ゆずの皮	12g
味噌	大さじ2
砂糖	小さじ4

<作り方>

- ① 里芋は皮をむき、一口大に切る。塩を少々入れ串が通るくらいにゆでる。
- ② ゆずの皮はみじん切りにしてすり鉢ですり、その中に味噌、砂糖を加え火にかけ練る。
- ③ 里芋を入れ、あえる。

*前日に里芋をゆでおきましょう。
*ゆず味噌は火にかけると固まります。

<栄養一口メモ>

里芋のぬめりは「ムチン」という食物繊維の一種で、消化吸収を助けて内臓を強化する働きがあります。そのまま使った方が良いのですが、煮め煮などをするとぬめりが味の含みを悪くするので、取り除きます。

里芋は南国育ち、寒さと乾燥に弱いので、冷蔵庫に入れず、新聞紙などにくるみ、5℃以上の室温で保存しましょう。

南砺市

2-4 家庭向けの広報

●めざすべき姿

生活習慣病を予防するための3食主食主菜副菜汁物等のバランス、孤食を避ける、家族一緒に食事をしたり、食品添加物を使わず家庭での手作りなどについての知恵を伝えるなど、食育の基礎等を家庭へ普及啓発を積極的に行います。

〔具体的な取組み〕

- ・食に関する知識を身につけられる制度や環境づくりの推奨
- ・生活リズム向上のための3食推進、安心安全な食を選ぶ知識の向上
- ・高齢者の低栄養改善と口腔機能向上
- ・食育啓発パンフレット（食育推進計画／概要版）の配布

〔これまでの事例〕

（とくになし？）

〔資料〕

厚生労働省の食事バランスガイド



「食事バランスガイド」は、望ましい食生活についてのメッセージを示した「食生活指針」を具体的な行動に結びつけるものとして、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかの目安を分かりやすくイラストで示したものです。厚生労働省と農林水産省の共同により平成17年6月に策定されました。

3 安心安全な食の生産

里山田園がまだ残る南砺市の四季折々の風景を感じられる環境で、生産者と消費者とのふれあう機会を増やし、無農薬・有機など安心安全な農産物を生産する農家やそれを活用する加工品製造者を支援することで、安全な食べ物の知識を向上させます。

3-1 環境にやさしい農業への支援

●めざすべき姿

化学肥料・農薬の使用量の低減を進め、安心安全な農産物を生産する活動を推進する。化学肥料・農薬を使用せず、有機質の肥料・農薬のみで生産する有機農産物は、環境負荷への低減が大きいいため、その生産活動を推進します。

〔具体的な取組み〕

- 農業団体・認定農家者・新規就農者への支援（継続）
- 有機栽培、減農薬の農家を支援（継続）
- 農業生産行程管理（GAP ※用語解説）の徹底

〔これまでの事例〕

- 環境保全型農業直接支援事業

農業者等が実施する化学肥料・化学合成農薬を原則5割以上低減する取組とセットで、地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動に取り組む場合に支援します。

- エコファーマー（有機栽培、減農薬、減化学肥料）認定制度 への取組支援

“たい肥等の有機物を利用した土づくり”と“化学肥料・農薬の使用の低減”を一体的に行う環境にやさしい農業に取り組む農業者（個人または法人）を富山県が認定し支援する制度。



「エコファーマー」認定制度

“たい肥等の有機物を利用した土づくり”と“化学肥料・農薬の使用の低減”を一体的に行う環境にやさしい農業に取り組む農業者（個人または法人）を富山県が認定し支援する制度。エコファーマーの認定を受けた農業者は着実に増加しており、エコファーマー制度を活用した、環境にやさしい農業の取組が広がっています。南砺市は認定者数818と、県内でトップです。

3-2 生産者と消費者との交流

●めざすべき姿

直接交流や対話ができる機会を多くつくることで、消費者は農作物などの生産過程を知ることができ、農家の方の苦勞やこだわりなどを知ることができます。また、生産者は消費者の要望や考えを知ることができ、手間ひまがかかっても安全な物を作る「やりがい」などにつながります。

〔具体的な取組み〕

- 地元の安全な農産物や加工食品を販売する直売所や、加工グループなどを支援します。(強化)

〔これまでの事例〕

- 農産物・農産加工品販売促進研修会（県農林振興センター）

約50組織ある砺波・南砺市管内の直売所や農産加工グループのすばらしい商品をいかに消費者にアピールするかをテーマとして研修しています。



- 都市農村交流 帰農塾（井波地区・五箇山地区）

田舎に泊まって農のある暮らしを体験し、南砺市への移住・定住を推進する。
NPO法人グリーンツーリズムとやま／報恩講料理、里芋収穫・調理などを実施

●写真

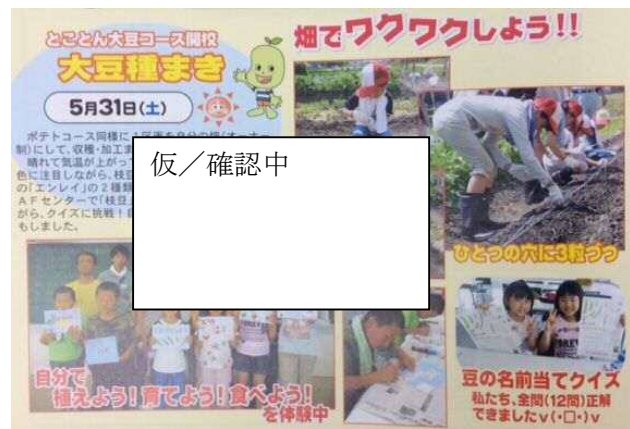
(10月26日撮影。10月29日掲載予定)

・直売所、加工グループの一覧表

ふくの産地直売所運営協議会	太美山直売所生産組合	南蟹谷健康茶生産グループ
旬菜市場「ふくの里」加工部	福光朝市グループ (東太美野菜出荷組合)	あざみグループ
農事組合法人 ファーム八乙女 (株)リーフ	安清営農組合 安楽喜グループ	利賀村特産加工組合
ふるさと製品の会	三清かぶらずし酢房	五箇山特産組合
菘谷アマチャズル生産組合	権次郎漬本店	福蜜柿生産組合
井口丹波黒大豆出荷組合	永多農産	農事組合法人 五箇山和紙 (株)不動滝 霊水井波
いのくち市運営協議会	小坂第一協業野菜部会	株式会社なんとポーク
福野元気アップクラブ(サカタニ農産)	みかくグループ	野口田舎楽園
いっぷく市友の会	南蟹谷ぎんなん加工組合	五箇山そだちの会
JA福光女性部 菜園グループ	南蟹谷地区銀杏生産組合	合同会社 地創研

・農業団体等の取組み

- となみ野 農業まつり
- JA なんと 彩采まつり
- JA 福光 キッズクラブ



里芋Day
(写真掲載予定)

権次郎まつり

稲塚権次郎氏は「小麦農林 10 号」を開発して、世界の飢餓をすくったといわれている。権次郎祭りでは、氏の技術が活かされされた小麦を使った権次郎ラーメン、アグリーパン、権次郎ソーメン、城端地ビールなど販売。

稲塚氏は、牛の糞を堆肥にするなどの循環を提唱していた。多角経営をすすめ、それまでの畜産をさらに奨励した。（肥沃な土地を自然体で維持するため。）



3-3 食品の安全性と食育の役割

●めざすべき姿

市民が健康を守るため、自分で安全な食品を選択することができるよう的確な知識を得られる機会づくり、興味を持つきっかけづくりなどに取組みます。

〔具体的な取組み〕

- 食品の安全性（食中毒、食品添加物、遺伝子組換え、放射線、健康食品、BSE、輸入食品、残留農薬）に関する市民の知識の啓蒙普及
- 食品表示の勉強会（継続）

〔これまでの事例〕

（確認中）

3-4 農業関係者の役割

●めざすべき姿

持続可能な地域農業を目指すため、認定農業者や営農組織等担い手の育成確保、生産基盤の整備を進めます。
市民と連携し、美しい農山村環境の保全に努め、都市住民や消費者との交流を進めます。

また、生産地や安全面に関する情報などを積極的に提供し、地産地消、農畜産のブランド化を進め、食育の推進と消費の拡大を目指します。

〔具体的な取組み〕

- ・生産者と消費者の交流や農園体験プログラムの推進（継続）
- ・農作物の安全に関する情報の提供（継続）
- ・都市農村交流、大学と農村交流を推進（継続）

〔これまでの事例〕

有機無農薬栽培による地産地消による「おもてなし」や、どぶろく特区の認定を受けての有機栽培酒米を使用してのどぶろく製造による地域活性化をおこなっている「民宿中の屋」

農家自らが農業体験プログラムを企画し実施する「南砺里山博」

福光里山野営場レクリエーション農園
カウベルト友好会の協力で、野獣対策と施設景観保護のために園児、地元住民の皆さんと牛2頭を迎えた。



・域学連携

地域と大学等の連携による地域力の創造に資する人材の育成と、自立的な地域づくりを推進する仕組みの構築する。

(写真●)

(10月26日撮影10月29日掲載予定)

・みんなで農作業の日 in 五箇山

都会からのオーナー制度を活用して、耕作放棄地の解消に努める

平地域・・・棚田

上平地域・・・赤かぶ

利賀地域・・・そば



・事業コメント掲載予定

・写真 10月29日掲載予定

3-5 食品関係事業所（製造・流通・観光・飲食店）の役割

●めざすべき姿

市民が自分で安全な食品を選択するため、原産地や添加物などの安全面に関する情報などを積極的に提供する必要があります。

〔具体的な取組み〕

- ・食品の安全性に関する事業者への啓発
- ・直売所・加工グループ向け研修会（継続）

〔これまでの事例〕

- ・南砺市農産物直売・加工グループ連絡協議会 研修会（研修内容／加工食品の食品表示について、食品表示法の概要）
- ・食品表示の勉強会（農産物・農産加工品販売促進研修会）



3-6 市民に対する食の安全性の正しい理解や関心向上

●めざすべき姿

市民が自分で安全な食品を選択するための勉強会などや啓発活動を行います。

〔具体的な取組み〕

- ・食品の安全性（食中毒、食品添加物、遺伝子組換え、放射線、健康食品、BSE、輸入食品）に関する市民への知識普及啓発
- ・無関心層に対してのアプローチ。部活動・スポーツ少年団など別分野における食育講習会や食育図鑑など。

〔これまでの事例〕

- ・食中毒注意喚起 ケーブルテレビ放送（砺波厚生センター）

4 食の地域内循環と伝統食

南砺市の農産物や、里山の生活環境から生まれた保存技術を生かした加工食品開発など、地産地消を推進し、食の地域内循環を推進します。寺社仏閣の行事・祭礼における食事等、各集落で伝統的に受け継がれている地域での共同作業の後の食事など、地域コミュニティにおける伝統的な食文化などを、イベントや情報発信ツール等を通じて世代間で積極的に継承することを推進します。

世界遺産である「和食」を世界遺産合掌造りをもつ南砺市として、積極的に推進します。

4-1 南砺市の伝統食

●めざすべき姿

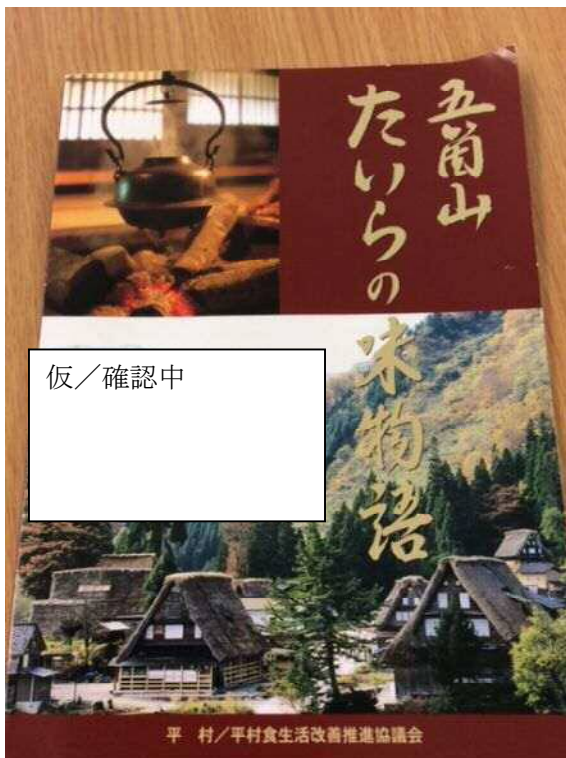
各地域において、伝統的に作成している野菜などの在来作物の栽培や郷土料理について、絶えることなく世代間で受け継ぎ、南砺市の気候風土に合った食文化が発展的に継承されるよう支援します。

〔具体的な取組み〕

- 郷土料理の情報整理 旧8町村の食文化や報恩講料理など寺社仏閣の行事・祭礼における食事やそれを伝承してきた自然文化環境、調査整理（冊子、食育イベント）
- 地域の伝統的な農業行事の活動維持の支援
- 在来種野菜などの調査と伝承
- 世界遺産「家屋」で世界遺産「和食」を食す。

〔これまでの事例〕

各地域の郷土料理をまとめた冊子





仮／確認中



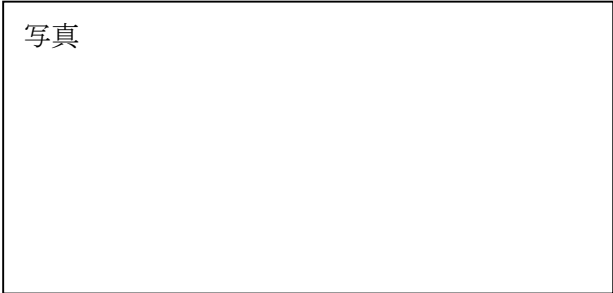
仮／確認中



仮写真

民具である箱膳や禅の持鉢を用い暮らしの中で成立していた作法などを学ぶ、「土徳料理研究会」
 (●交流観光まちづくり課より)

・「利賀を味わう山菜料理」(商工会利賀村支部女性部)



写真

4-2 食育とエコビレッジ構想

●めざすべき姿

南砺市における地域の自給率と自立度を高め、安心して暮らせる持続可能な社会の構築をめざす「エコビレッジ構想」では、「元気農業」分野で循環型農業（安全な農産物の生産・自給）や消費ネットワークづくり（安定した域内外消費）を、そして「にぎわい創造」分野では健康・教育（薬膳研究、農業研修）、産業観光（農業体験）、ニューツーリズム（グリーンツーリズム、観光農園）を推進しています。

南砺の人、物、自然、文化を組み合わせ、持続可能な地域をつくることを意識して、食育に関わる組織・人々が各施策を実施していくことを推進します。

エコビレッジ構想



エコビレッジ課資料追加予定

〔具体的な取組み〕

・エコビレッジ構想を意識した、地産地消や・循環型の健康な土づくりを推奨します。


・生ゴミぼかしづくりの補助 等

コンポストは生ゴミを入れた後に土をかぶせ、水分調節・においの吸着・発酵促進をし、できあがったものは堆肥になり、安全な有機栽培が可能です。(コメント追加予定)

生ゴミ処理容器の特徴

写真(参考)	特徴	補助金額
	<p>知熱型 知熱により短時間で水分を除去し、乾燥により腐敗化する。カブツ等を必要としないため小型にできる特徴がある。 バイオ益 微生物の働きを利用して生ゴミを分解する。微生物の働きを促進するために、一定の高い気温に保っている。</p>	<p>購入価格の1/2 上限50,000円 (1世帯1台 耐用年数5年)</p>
	<p>大きなポリバケツをひっくり返したような形をしている。吊籠形状 微生物による自然浄化作用により産肥化する。</p>	<p>購入価格の1/2 上限5,000円 (1世帯2台 耐用年数なし)</p>
	<p>ふた付きのポリバケツのような形をしている。 ぼかしといわれる生ゴミ腐熟堆肥化材(EH)を生ゴミにふりかけて生ゴミを腐熟させる。</p>	<p>購入価格の1/2 上限3,000円 (1世帯2台 耐用年数なし)</p>

＜対象外になる処理機＞

	<p>生ゴミを粉砕処理し家庭排水管等に直接排水するもの。</p>	<p>対象外</p>
---	----------------------------------	------------

4-3 食の達人、食の語り部の整理

●めざすべき姿

南砺市内の伝統的な郷土料理や地元の農産物や加工品を積極的に活用して情報発信をしている、個人や団体を支援します。

〔具体的な取組み〕

- ・「とやま食の匠（伝承の匠）」など、伝統料理に精通している市民の掘り起こしや活躍の場の提供。

〔これまでの事例〕

- ・食の匠の料理の紹介



南砺市には、●名が食の匠・伝承の匠として認定されています。

4-4 特産品開発や販路拡大の推進

●めざすべき姿

南砺市の特産物の開発や6次産業化などを行う個人・団体を支援します。

〔具体的な取組み〕

- ・地域外との交流イベント、食の情報発信啓発（継続）
- ・特産品の開発普及の推進（継続）

〔これまでの事例〕

- ・6次産業化モデル育成事業 干柿アイス、なんとパーク

農産物の生産（第1次産業）に加え、付加価値を高める加工（第2次産業）や、新たな販売・サービスの提供（第3次産業）を一体的に行う取組みを支援する事業



写真

開発におけるコメントを挿入予定

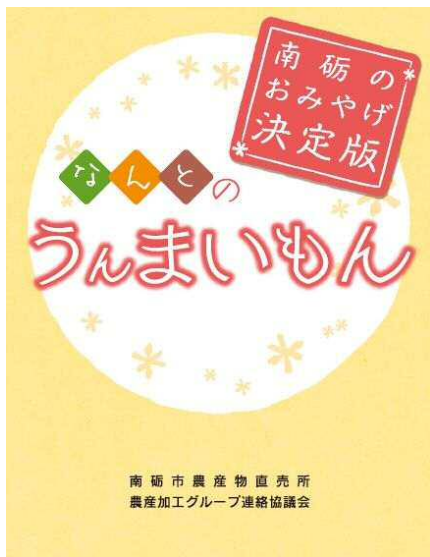
～さらなる発展～

- ・新商品開発

●写真：

- 地元直売所情報、加工食品グループなどの総合的な情報発信

「なんとのうまいもん」パンフレット



コメント挿入予定

- 農産加工品ブランド認定事業



認定マーク

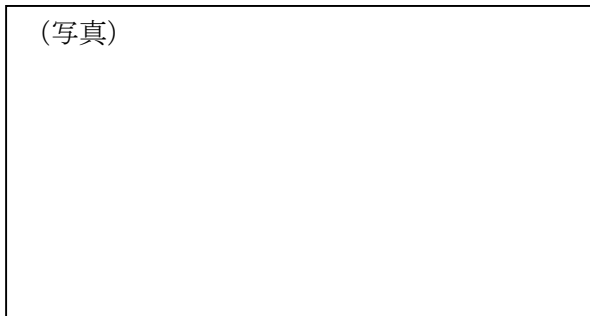
南砺市の特色ある農産加工食品をなんとの農産加工ブランド品として認定することで、消費者の評価向上及び需要拡大を図るものです。認定商品は認定マークを表示して販売することができます。

- 「なんと！幸せのおすそわけ」キャンペーン

交流人口の質的向上及び増大に資するため、市民が南砺の魅力を再認識して、地域内の絆を深め、おもてなしの心を熟成することを目的とする。

- 首都圏における交流会での郷土料理ふるまい

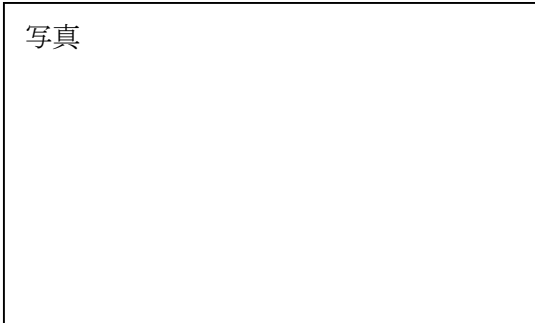
「南砺ナイト」と題した南砺の食イベント



・南砺市B級グルメ選手権 優勝メニュー「なんなんまぶまぶ」

(●コメント挿入予定)

材料：麦屋ポーク、五箇山豆腐、大葉、のり、ミョウガの酢漬け



南砺まぶし

お問い合わせ
南砺市商工会
www.shokoren-oyama.or.jp/nanto/
〒939-8576
南砺市やかた324
TEL.22-2536
FAX.22-4317

仮/確認中

これぞ各店独自の
南砺まぶし
このほり、旗が
提供店の目印です

南砺の食材を使い、地域の誇りを背負ったオリジナル料理として「南砺まぶし」が市内の各飲食店に広がっています。

5 各関連組織・団体の連携

5-1 関連組織・団体の把握や認定制度

市内の食に関する組織や団体を把握し、食育に取り組んでいる団体に対して支援をします。

〔具体的な取組み〕

- ・富山県「とやまの旬応援団」の活用を推進する。
- ・ソーシャルキャピタルを活用する

5-2 食育イベントの推進

- ・シンポジウム、食イベントなどのイベントの開催と広報活動の相互連携（継続）

〔これまでの取組み〕

- ・「よみがえりのレシピ」上映会（ソーシャル・シネマ・ダイアログ）



5-3 既存行事・イベントにおける食育の推進

無関心層に食育意識を拡大するため、スポーツイベントや文化イベントなどでの、市内における行事においての、食育啓発ブース設置や食材見直しの協力・連携、地元食材を使った模擬店出店への支援を行います。

●めざすべき姿

-
-
-

〔具体的な取組み〕

-
-
-

〔これまでの事例〕

キッチンカーは、市内外のイベントやお祭り等に南砺の食とにぎわいを運んでいます。(貸出可)
(食育に関するコメント追加予定)



「TOGAトレイルラン」の特設エイドにおいて、利賀の特産のそばや漬物、とちもちなどがふるまわれ好評でした。

(食育に関するコメント追加予定)



・トレジャーハンティング

南砺市の各地域の名物

(食育に関するコメント追加予定)



5-4 インターネットを活用した情報発信

インターネットを活用して、南砺市の食育の取組みに関して、市内外に積極的な情報発信を行います。

〔具体的な取組み〕

- SNS+パンフレットを活用した情報収集、情報交換、情報発信

〔これまでの事例〕

- 「自治体特選ストア南砺」 <http://store.shopping.yahoo.co.jp/gts-nanto/>

南砺の逸品揃ってます!
自治体特選ストア 南砺

自治体特選ストア
Government Tokusua Store

自治体特選ストア
参加団体の総合サイト

VISA
MasterCard
JCB
楽天カード

お支払いについて
当店でのお支払いはクレジットカード・ネット払い/代金引換のみとさせていただきます

本
恋旅
生花

地域で探す

- 富雄(佐賀県)
- 檜杵川内(鹿児島県)
- 陸前高田(岩手県)
- 大刀洗(福岡県)
- 高三糸(新潟県)
- 那須(栃木県)
- 多可(兵庫県)
- 石垣(沖縄県)
- 宇多津(香川県)

なんとの「ほんまもん」

世界遺産に登録されている「五箇山合掌造り集落」とはじめ、多彩な伝統工芸が受け継がれ、緑豊かな散居村が広がる。美しい日本の原風景が息づく南砺市。その恵まれた大地から生まれた、数々の地域ブランド。なんとの「ほんまもん」を、日本中の皆さまにお届けします。

自治体特選ストア南砺

富山あんぼ柿 (4Lサイズ×6個入り) 発送は11月から
価格: 2,600円 (税込)

富山県産こしひかり 青 (はくくみ) 玄米 3kg
価格: 1,100円 (税込)

富山県産こしひかり 青 (はくくみ) 白米 5kg
価格: 2,300円 (税込)

おすすめ商品

カテゴリー一覧 食品 工芸品・民芸品

なんとも米麦比べセット
価格: 1,110円 (税込)

富山の味 水無の山菜 (うどん、行者ニンニク、くくみ)
価格: 3,300円 (税込)

ラム酒に漬けた干柿のアイス
価格: 3,000円 (税込)

南砺(ハムクーヘン) 木漏草(きらり) 1本
価格: 1,100円 (税込)

第5章 計画の推進方法

1 推進体制

本計画の推進にあたっては、家庭（保護者）、教育機関（学校・保育）、保健・医療・福祉関係機関、農業関係者（農業団体・農家）、食品関係事業所（製造・流通・観光・飲食店）、地域・行政、食の専門家・ボランティア団体等の市民組織などがそれぞれの役割を果たし、市民一人ひとりの食育に対する関心を向上し実践するよう、相互に連携して取り組んでいく必要があります。関係する人や組織が一体となって推進する総合的な推進体制として「南砺市食育推進会議（仮称）」を設置します。

2 計画の進行管理と評価（見直し）

「南砺市食育推進会議（仮称）」においては、計画や各目標値を達成しているか等の確認を行い、達成度などについて評価します。また、社会情勢や食をめぐる情勢が大きく変わり、基本方針や目標の修正などが必要があると認められる場合には、計画の見直しを図ることとします。

★委員名簿掲載予定

〔用語解説〕

・BMI

(Body mass index) は、身長²に対する体重の比で体格を表す指数。このBMIが男女とも22の時に高血圧、高脂血症、肝障害、耐糖能障害等の有病率が最も低くなるということがわかってきた。そこでBMI=22となる体重を理想としたのが標準体重である。BMI 25以上を肥満と判定している。

・HbA1c

ヘモグロビンA1cという言葉の略で、血糖状態を知る上で、非常に重要な数値の一つです。ヘモグロビン(Hb)とは、血液の赤血球に含まれているタンパク質の一種です。これは、酸素と結合して酸素を全身に送る役目を果たしています。

・自校調理方式

各学校がそれぞれの調理室と専属の職員を学校内に配置し、その学校の生徒に給食を提供するシステム。

・ソーシャルキャピタル

(Social capital、社会関係資本) は、人々の協調活動を活発にすることによって、社会の効率性を高めることのできる「信頼」「規範」「ネットワーク」といった社会組織の特徴。

人間関係資本、社交資本、市民社会資本とも訳され、直訳すると社会資本となるが、概念としては区別されません。基本的な定義としては、人々が持つ信頼関係や人間関係(社会的ネットワーク)のことともいえる。

・認定農業者

農業経営基盤強化促進法に基づき市町村が地域の実情に応じて効率的・安定的な農業経営の目標等を示した「基本構想」の目標を目指し、「農業経営改善計画」を作成して市町村から認定された経営体(個人または法人)を指すもの。

・GAP

農業生産工程管理(Good Agricultural Practice)とは、農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことです。

・とやま食の匠

市町村や関係団体が推薦し、富山県が認定している制度。

特産の匠、伝承の匠、創作の匠と3部門あり、条件として、概ね10年以上の実務経験がある個人や団体で、卓越した知識や技能を有している、後継者育成等に熱意を有し、県等が主催するイベントや講習会等に協力できる、などがある。

・6次産業

第1次産業(農業)とこれに関連する第2次産業(加工等)、第3次産業(販売等)に係る事業の融合等により地域ビジネスの展開と新たな業態の創出を行う取組。

・カウベルト

野生動物から人間や農作物を守る牛の放牧帯のこと。主に、中山間地域の耕作放棄地に牛を放牧することにより、クマやイノシシなどの野生動物の人里への侵入を抑制し被害を防止するとともに、牛が雑草を食べることで里山の景観保全等にもつながる。

