

第3章 食育推進の方向

1 第2期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、子どもからお年寄りまですべての市民が関心をもち、それぞれの活動を通じて年齢に応じた知識を身につけ、心身ともに健康で豊かな人間性を育み、活力ある地域を作ります。

図表20 第2期基本目標

基本目標		推進の内容	
ライフステージ別の推進	子どもの食育	1-1 妊娠期の食育	●妊娠期の心身の健康づくりを推進 ●生活習慣病予防及び歯科保健意識の向上
		1-2 乳幼児期の食育	●乳幼児期の食育推進と口腔機能の向上 ●保育園・認定こども園等での「年間食育計画」に基づいた食育活動の実施 ●保育園・認定こども園等での地場産食材（オーガニックを含む）を活用した給食の実施
		1-3 学齢期の食育	●学齢期の食育推進と口腔機能の向上 ●農林漁業体験の実施 ●地場産食材（オーガニックを含む）を活用した給食の実施 ●給食時間や各教科での食に対する指導
	生涯にわたる心身の健康	2-1 青年期の食育	●適正な栄養や食生活に関する知識の普及啓発 ●朝食の習慣づけの推進
		2-2 成人期の食育	●健診の推進、生活習慣及び食習慣を見直すための情報の提供 ●家庭において、子ども達に食育を進めるための支援
		2-3 中年期の食育	●地域や個人の健康づくりの支援、生活習慣病予防、重症化予防への取組み
		2-4 高齢期の食育	●高齢者の低栄養改善と口腔機能の向上 ●地域における共食の推進 ●食に関する知識を次世代に継承する制度や環境づくりの推奨
安全安心な食の生産と販売	食の地域内循環と伝統食	3-1 環境にやさしい農業への支援	●環境に配慮した生産活動への支援 ●地域内循環を意識した農業に対する意識向上
		3-2 農業関係者の役割と消費者との交流	●園芸作物の生産振興 ●農業団体と連携したイベント開催 ●都市農村交流の推進拡大 ●農産物直売所を通しての地産地消活動の展開
		3-3 特產品開発や販路拡大の推進	●6次産業化、特產品開発の取組みへの支援 ●農産物及び農産加工品のブランド化及び販路の拡大
		3-4 食の安全性と市民に対する正しい理解	●栄養成分表示の活用推進 ●食の安全性に関する市民の知識の啓発普及、事業所向けの研修会の実施 ●保育園・認定こども園及び小・中学校等での食物アレルギー対応マニュアル、異物混入マニュアルに基づいた給食での安全対策の実践
	4-1 南砺市の伝統食	4-1 南砺市の伝統食	●地域の伝統的な農業行事の活動維持の支援 ●在来作物等の保存と伝承する者への支援 ●南砺市の素材や伝統料理教室の開催、食文化の継承、食に感謝する気持ちを育てるイベント等への支援
		4-2 食育とSDGs未来都市	●高校生の農業体験、農業者と中学生の交流の実施（エコビレッジ部活動支援事業） ●エコビレッジ推進での将来像を語る場の展開 ●南砺版SDGs未来都市～地域循環共生圏～の実現
		4-3 食品ロス削減に対する意識の向上	●広報誌による食ロス削減、3015運動の啓発 ●食品ロス削減に対する意識向上

先に述べた「第2章 II 第1期計画の成果と課題」を踏まえ、「第2期基本目標」を設定しました。(図表20)

基本目標の「子どもの食育」、「生涯にわたる心身の健康」については、新たに「ライフステージ別の推進」としたうえで、各ステージ別の食生活に応じた知識の普及や健康等の相談に対応する体制を整えていきます。

基本目標の「安全安心な食の生産と販売」、「食の地域内循環と伝統食」については、食の地域内循環を意識し、環境に配慮した生産活動への支援や食品ロス削減に向けた取組みを推進します。また、農林漁業体験を通じた特産物の栽培や郷土料理の継承、6次産業化による特産品の開発や販路拡大等について、関係機関や市役所内各課が連携して食育を推進していきます。

2 目標数値の設定

基本目標の項目ごとに目標値を設定し、第2期の達成度を評価します。(図表21)

・子どもの食育

「朝食を食べない子どもの割合の減少」、「肥満傾向の割合の低下」について目標値を定め、重点的に取り組みます。

健康を維持するうえで両項目は重要ですが、第1期では目標値を達成できませんでした。そのため、幼児及び児童生徒に対して第2期ではより注力して取り組みます。

「学校給食の南砺市産農産物の使用率」については目標を達成しておりましたが、地産地消が重要であることから、更に高い目標として設定しました。

・生涯にわたる心身の健康

20歳以上の市民については、「食に関する意識調査」を毎年実施し、「第1期食育推進計画」で目標が達成できなかった項目と評価ができなかった項目について、再度評価することとします。

また、コミュニケーションを図り、食事への興味を引き出す「共食の推進」として、「家族のだれかと一緒に食事をとっている人の割合」という項目や、バランスのとれた食事の推進として、「ほぼ毎日、1日2回以上「主食」・「主菜」・「副菜」の3つそろえて食べている人の割合」の項目についても評価し

ます。

- ・安全安心な食の生産と販売

農業関係者だけでなく、市民の食の安全性等の基礎的な知識を向上させる
ことを重点課題に加え、消費者側の食育の推進を強化していきます。

地産地消という観点から、「南砺市産食材農業産出額」や「直売所販売額」
の伸びについて評価します。

さらに、特産品のブランド化や販路拡大を目指し、「南砺の逸品」として
の認定品数を増やします。

- ・食の地域内循環と伝統食

南砺の風土に適した農産物の生産や郷土料理の継承などを通して地産地
消を推進します。

また、内閣府から「S D G s 未来都市³⁹⁾」の認定を受けたことから、持
続可能なまちの実現にむけ、市民が「食の地域内循環」や「食品ロス削減」
を意識できるよう啓発に努めます。



地産地消・販路拡大を目指した
市内農業者の小松菜と市内飲食店との饗宴メニュー

図表21 目標値の設定

基本目標	項目	対象	策定期 (H30)	目標値 (R6)	出典
子どもの食育	①朝食を食べない子どもの割合	1.6か月児	2.8%	0%	平成30年度幼児健康診査 (健康課)
		3.6か月児	4.0%		平成30年度とやまゲンキッズ作戦(教育総務課)
		小学5年生	0.3%		
		中学2年生	2.0%		
	②1日1回は家族のだれかと一緒に食事をとっている子どもの割合	小学5年生	99.4%	100%	平成30年度とやまゲンキッズ作戦(教育総務課)
		中学2年生	97.4%		
	③肥満傾向の割合(保育園3歳以上児/肥満度20%以上)	男児	3.3%	限りなく0%に近づける	平成30年度健康づくり推進協議会資料(こども課)
		女児	1.4%		
	④肥満傾向の割合(全小学生/中等度・高度)	男子	4.4%	限りなく0%に近づける	平成30年度定期健康診断(教育総務課)
		女子	2.6%		
	⑤学校給食の南砺市産農産物の使用率(野菜・果物・菌類・豆類)	市内全小中学校	30.5%	35.0%	地場産活用状況調査(農林課)
生涯にわたる心身の健康	⑥心身とともに健康だと感じている市民の割合	20歳以上	46.5%	55.0%	南砺市市民意識調査(地方創生推進課)
	⑦朝食を食べない人の割合	20歳以上	17.0%	15.0%	食に関する意識調査(農林課)
	⑧低体重傾向(BMI21.4以下)の高齢者(65歳以上)の割合の減少	男	27.0%	高齢者の自然増加を上回らない	特定健康診査後期高齢者健診(健康課)
		女	38.1%		
	⑨肥満者(BMI25以上)の割合	40~74歳(男)	32.1%	加齢により肥満割合が増加せず維持	特定健康診査(健康課)
		40~74歳(女)	22.9%		
	⑩咀嚼良好者の増加	65歳以上	58.5%	60.0%	口腔疾患検診(健康課)
	⑪家族のだれかと一緒に食事をとっている人の割合	20歳以上(朝食)	71.6%	75.0%	食に関する意識調査(農林課)
		20歳以上(夕食)	85.7%	90.0%	食に関する意識調査(農林課)
	⑫ほぼ毎日、1日2回以上「主食」・「主菜」・「副菜」の3つそろえて、食べている人の割合	20歳以上	51.0%	60.0%	食に関する意識調査(農林課)
安全安心な食の生産と販売	⑬環境保全型農業を実施している経営体数	市内農業者	80経営体	85経営体	環境保全型農業直接支払交付金事業対象者(農林課)
	⑭南砺市産食材農業産出額	野菜・いも類	8.6億円	9億円	農林水産統計(農林水産省)
	⑮「南砺の逸品」認定品数	農産物・酒・加工食品	70品	75品	「南砺の逸品」認定品一覧(南砺ブランド商品開発支援事業実行委員会)
	⑯市内直売所販売額	市内直売所	3.3億円	4億円	直売所の設置・販売状況調査(農林課)
	⑰食の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する人の割合	20歳以上	64.0%	70.0%	食に関する意識調査(農林課)
食の地域内循環と伝統食	⑱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	33.1%	45.0%	南砺市市民意識調査(地方創生推進課)
	⑲「食品ロス」を軽減する取組みをしている人の割合	20歳以上	93.8%	95.0%	食に関する意識調査(農林課)
	⑳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・小中学校など	52回	55回	南砺市食生活改善推進協議会総会資料(健康課)
	㉑郷土料理など次世代につたえたい人の割合	20歳以上	59.0%	65.0%	食に関する意識調査(農林課)

<コラム>

食に対する世の中・社会の変化

第1期南砺市食育推進計画（平成27年3月）策定以降、世界・日本では食に関する様々な変化が生まれています。

平成27年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された平成27年（2016年）から2030年までの国際目標（SDGs）は、食育に関しても大きく関わるテーマです。

SDGsの17の目標のうち、「飢餓をゼロに」、「すべての人に健康と福祉を」、「つくる責任つかう責任」、「陸の豊かさを守ろう」等の目標は南砺市が推進する食育の目標にも関連する目標です。また先進国では、貧困よりも肥満による病気のリスクが高まってきており、食事を摂るだけでなく、食に関する知識や付き合い方がより重要となってきます。

また高齢化社会が進む中で、健康上の問題で日常生活を制限されることなく過ごせる期間を示す「健康寿命」がより注目されています。厚生労働省は2040年までに健康寿命を平成28年に比べて男女ともに3年以上延伸し、75歳以上とすることを目指しています。他にも、働き方改革や人生100年時代等、これまでのライフスタイルが大きく変わり、生涯にわたって働き続けることが当たり前となってきます。健康寿命を維持し、より良い人生を過ごすためには、これまで以上に食事や運動・健康に関する意識向上が必要となってくるでしょう。

他にも、令和元年には「食品ロスの削減の推進に関する法律」（略称 食品ロス削減推進法）が施行されました。食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体などの責務などを明らかにするとともに、食品の生産・販売側、そして食品を消費する側も食品ロスを削減・縮減することが求められます。

一方で、和食が平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録され、海外からの日本の食文化・健康志向の食事に対する注目がさらに高まっています。近年の観光インバウンドでも「モノ消費からコト消費へ」とシフトしていくことが予想され、日本の食文化を楽しみに日本の都市や地方に訪れる海外からの観光客数の増加が見込まれます。南砺市内のジビエや山菜などの食材や郷土料理等も新たな観光資源となる可能性を秘めています。

第4章 第2期計画のめざす姿と具体的な取組み

ライフステージ別の推進（妊娠期から高齢期まで）

食育の推進にあたっては、妊娠期（胎児期）から高齢期まで、生涯に渡つてとぎれることなく食育を推進することが求められています。あらゆる世代において、そのライフステージに応じた正しい知識を得て、さまざまな体験を通して自ら食育の推進のための活動を実践することが大切です。（図表2-2）

図表2-2 ライフステージ別の推進

世代	年齢の目安	目標
妊娠期		食を通じて母性を育む
乳幼児期	0～5歳	食べる意欲、楽しさを育てる
学齢期	6～15歳	食の体験を広げ、選択する力を育てる
青年期	16～24歳	食を選択し、自己管理する力を高める
成人期	25～39歳	生活習慣病予防と家庭において、子どもたちへの食育を推進する力を育成する
壮年期	40～64歳	生活習慣病予防を推進する
高齢期	65歳～	バランスの良い食生活を推進する



1 子どもの食育

1－1 妊娠期の食育

●めざす姿

妊娠期は、お母さんの健康と赤ちゃんの健やかな発育にとって重要な期間です。妊娠前の体格や妊娠中の体重増加が低出生体重児の出生頻度に関係しており、神経学的・身体的な合併症のほか将来の生活習慣病を発症しやすいことが分かっています。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、細胞一つひとつを作り上げ、赤ちゃんはお母さんの食べたものの栄養で大きくなります。生まれてくる子どもや家族のためにも栄養バランスを考えた健やかな食生活が送れるように、妊婦やその家族に向けた食育の推進が重要です。

- ・妊娠期の心身の健康づくりを推進します。
- ・栄養バランスを考えた基本的な食生活の形成を図ります。
- ・妊娠期からの生活習慣病予防、歯科保健意識の向上を図ります。

【具体的な取組み】

〔健康課〕

- ・妊娠期の健やかな食生活に関する知識の普及や相談に応じます。
- ・妊婦歯科健診の受診向上を図ります。

1－2 乳幼児期の食育

●めざす姿

乳幼児期は、食に関する体験を積み重ねることで、食べることを楽しみながら、将来の望ましい生活リズムを定着させ、生涯にわたる健やかな暮らしの基礎を身につける時期です。また、心身ともに最も発育・発達が著しいため、よい食習慣や楽しい食卓は、健康はもちろん、心の成長にも大きく影響を及ぼします。食生活の基礎や食べる機能の発達、規則正しい生活リズムを作るために家庭が大切な役割を果たします。

- ・噛むことや飲み込む力を身につけます。
- ・保育園・認定こども園等では食育の目標として、「食べることは生きること～食べることを楽しむなんとつ子・食の大切さを感じる優しいなんとつ子～」を掲げ、子ども達が楽しく食べる子どもに成長していくよう努めます。

【具体的な取組み】

〔健康課〕

- ・望ましい食生活の形成に向けた知識の普及啓発に努めます。
- ・各種乳幼児健診、教室を開催します。
- ・発達段階に応じた栄養相談、訪問を実施します。

〔保育園・認定こども園等〕

- ・「年間食育計画」を作成し、この計画に基づいて食育活動に取り組みます。
- ・生後3ヶ月からの乳児を受け入れ、授乳期から離乳期は安心と安らぎの中でミルクを飲み、離乳食を食べる経験を通して、食べる意欲の基礎づくりに取り組みます。
- ・幼児期は、規則正しい生活習慣を身につける基礎の段階であり、「早寝、早起き、朝ごはん」をしっかりと身につけられるようにします。
- ・給食については旬の国産食材を使用し、子どもたちが苦手とする野菜や魚を多く取り入れています。手作りのメニューを多く取り入れ、安全安心な給食の提供を目指します。
- ・子どもの健康と安全の確保のため、アレルギー対応食についても職員が連携を図りながら取り組みます。
- ・野菜づくりを通してその成長を知り、収穫の喜びを味わいながら自然の恵みや命の大切さについて伝えます。
- ・園児の肥満傾向を早期に発見し、肥満の予防を図るとともに、保護者に対して保健指導を実施し、幼児期の肥満・生活習慣病を予防します。
- ・虫歯予防のために、食後は口腔内を清潔に保てるように歯の手入れに留意します。また、食べる機能を健康に発達させるため、給食には噛み応えのある「かみかみメニュー」を取り入れます。
- ・地場産食材をさらに活用するため、南砺市地場産食材活用推進協議会⁴⁰⁾に参画します。

〔子育て支援センター〕

- ・未就園児の保護者を対象に、食事に関する講座や栄養相談等の栄養教室を実施します。
- ・助産師による母乳育児を推進します。
- ・未就園児を対象に併設している保育園給食の試食会を実施します。
- ・食生活改善推進員によるおやつ作りと試食会及び食育講座を実施します。

- ・畑の野菜づくり、収穫及び喫食を実施します。
- ・紙芝居、パネルシアターを実施し、保護者（養育者）に対し離乳食レシピ本、育児書及び献立表を掲示し、子どもにはままごと遊びを通じて食への関心を高めます。

1－3 学齢期の食育

●めざす姿

食の大切さを学び、正しい食習慣や知識を身につける時期とします。
朝食の欠食や、偏食・孤食等を改善します。また、歯の健康のための生活習慣を推進します。
地域の人々や生産者の協力を得て体験学習をする、伝統料理等をつくるなど地域の良さを知り、郷土への理解を深めます。
食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心を育てます。
学校においては、心身ともに健康で、食に関心を持てるような環境づくりを行うため、食に関する指導体制の充実を図ります。

【具体的な取組み】

〔小学校・中学校〕

- ・よく噛んでゆっくり味わって食べることを指導したり、「むし歯予防デー」や「いい歯の日」に合わせてかみかみメニューを実施するなど、口腔の健康を保つ取組みを進めます。
- ・毎月10日を「なんとサンキューデー」として地場産食材を多く取り入れた献立、毎月19日を「なんと食育デー」として特別献立を実施し、和食文化を伝えます。
- ・南砺市の学校給食が、全校自校調理方式⁴¹⁾であることを活かし、栄養教諭、学校栄養職員、生産者及び行政が連携して、南砺市地場産食材活用推進協議会をさらに発展させ、「なんと自然給食ものがたり」としてオーガニック⁴²⁾を含む地場産食材をふんだんに活用した給食を提供します。
- ・自分の住んでいる地域に親しみを持つとともに、地域で働く人々の苦労を思いやり、感謝する心を育み、五感（みる、きく、さわる、におい、あじ）で学べるよう、地域の人々や生産者の協力を得て児童が米作りや野菜作りなどを体験し、昔から伝わっている伝統料理をつくる機会を設けます。
- ・全国学校給食週間にあわせて感謝集会や特別給食を実施し、子どもたちが学校給食には生産・流通・調理の過程においてたくさんの人々が関わっていることを学び、感謝の気持ちが高まるようにします。

2 生涯にわたる心身の健康

2-1 青年期の食育

●めざす姿

自分自身の食生活について考えはじめ、食事の選択、判断等の自己裁量により、望ましい生活習慣・食習慣を実践していく時期です。個人の食習慣や価値観が食行動に大きく影響するため、他の世代に比べ、朝食欠食の割合が高く、野菜の摂取量が少ない傾向がみられるなど、食に関する課題が多い年代でもあります。

進学や就職で生活環境が大きく変わる時期ですが、生涯にわたり健全な食生活を実践することができるよう、食に関する知識をさらに深め、実生活の中で自ら活かしていくことが重要です。

- ・生活時間を管理し、朝食を欠かさないなど、三食食べる習慣を確立します。
- ・外食や中食^{なかしょく}⁴³⁾に関する知識を高めます。
- ・適正体重を知り、肥満と痩せに気をつけます。
- ・体調の変化を知り、食生活を改善できる力を身につけます。

【具体的な取組み】

〔健康課〕

- ・食に関する知識を身につけられる制度や環境づくりを推奨します。
- ・朝食を食べる習慣を身につけます。

2-2 成人期の食育

●めざす姿

気力・体力ともに充実した世代で、就職や結婚、出産及び子育て等により、生活が大きく変化し、ストレスも多く生活リズムが不規則になりやすい時期です。また、青年期に引き続き、朝食の摂取や野菜の摂取量が少ない傾向がみられ、特に男性は食への関心が低い時期です。

健全な食生活を実践するためには、毎年健診を受け、自分自身の生活習慣を見直し、食に関する情報を積極的に入手する、自分のライフスタイルにあった工夫を見つけることが重要です。

また、次世代を育てる食育の担い手であることを認識し、望ましい生活習慣・食習慣について、自分自身が実践するとともに、子どもたちが実践できるよう育てるこども大切です。

- ・バランスのとれた食事に関する知識を深め、疾病予防に努めます。
- ・外食や中食なかしょくに関する知識を高めます。
- ・定期的に健康診査やがん検診を受け、自らの健康と食事を管理します。

【具体的な取組み】

〔健康課〕

- ・食に関する知識を身につけられる制度や環境づくりを推奨します。
- ・健康診査を積極的に受け、自分の健康状態を把握し、健康の維持・改善のための食生活行動ができるように支援します。
- ・朝食を食べる習慣を身につけます。
- ・家庭において子どもたちに食育を指導できるように支援します。

2－3 壮年期の食育

●めざす姿

社会や家庭で重要な役割を担う年代です。さらに、これまでの食生活を含めた生活リズムの乱れに起因する生活習慣病が顕著になる時期でもあります。自分の健康に関心を持ちにくい時期でもありますが、身体機能が徐々に衰える次のライフステージを健康に過ごすためにも、望ましい生活習慣や食習慣を確立することが大切です。毎日の食事が健康な身体をつくる基礎であることを理解し、健全な食生活を実践し、生活習慣病を予防できるよう努めます。また、家庭や職場、地域において、食育推進の中心的な役割を担っていくことが重要です。

- ・食塩や脂肪を控え、バランスのとれた食事に努めます。
- ・定期的に健康診査やがん検診を受け、自らの健康と食事を管理します。
- ・健全な食生活を家庭や地域に普及します。

【具体的な取組み】

〔健康課〕

- ・生活習慣病予防のための望ましい食習慣の知識を普及啓発します。
- ・食に関する知識を身につけられる環境づくりを推奨します。
- ・食育を推進するためのボランティア等の人材を育成します。

2－4 高齢期の食育

●めざす姿

高齢期は、退職等によりライフスタイルが変化する時期です。健康面では、加齢による咀嚼・嚥下⁴⁴⁾機能の低下や調理が困難になること等から、栄養の摂取不足や偏りをきたしやすくなります。高齢者がいつまでも豊かな食生活を送ることができるよう、口腔機能を維持し、自分の健康状態に応じてバランスのよい食事を摂取できるようになることが大切です。

また、一人暮らしや家族との生活リズムの違い等から孤食になりがちです。家族や友人等とコミュニケーションを楽しみながら食事を摂れるよう、共食の場づくりに地域全体で取り組むことが大切です。

また、高齢者は、伝統料理や保存食等の知恵を次世代に継承するよう、家庭や地域活動の中で伝える役割を担う必要があります。

【具体的な取組み】

〔地域包括ケア課〕

- ・高齢者の低栄養改善と口腔機能の向上を図ります。
- ・共食の大切さを啓発します。



3 安全安心な食の生産と販売

環境に配慮した生産活動や地域内循環を意識した農業を目指し、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。

里山田園が広がる南砺市の四季折々の風景を感じられる環境で、農家と消費者がふれあう機会を増やします。

3-1 環境にやさしい農業への支援

●めざす姿

土づくりや、化学肥料及び化学合成農薬の使用量の低減を推進し、環境に配慮した生産活動について支援します。

地域全体で環境に配慮した農業生産に取り組み、自然豊かな農村の維持に努めます。

【具体的な取組み】

〔農林課〕

- ・有機栽培や化学肥料及び化学合成農薬の使用を低減する取組みをする農家を支援します。

- ・農業生産工程管理・記録簿の記帳（GAP）⁴⁵⁾を徹底します。

- ・「なんと自然給食ものがたり」を立ち上げ、保育園・認定こども園及び小学校・中学校等での給食にオーガニックを含む地場産食材の活用を推進します。

〔エコビレッジ推進課〕

- ・オーガニック農業推進事業

安全安心な農産物の生産を目指して、自然素材である穀殻やバーク、チップ、落ち葉等を腐葉土とすることで、保水性、排水性、通気性、保肥性を高め、元気な土づくりから有機農産物の生産を推進していきます。

3-2 農業関係者の役割と消費者との交流

●めざす姿

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。農業者（生産者）と消費者との直接交流や対話ができる機会を多くつくることで、消費者は農家の苦労やこだわり等、農作物の生産過程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

で、新たな農産物や農産物加工品の生産製造に取り組むことができます。

その交流の場として、消費者に親しみやすい直売所づくりを支援し、地産地消、農畜産物のブランド化を進め、販売促進と消費の拡大を目指すとともに、郷土料理の伝承や旬の野菜の食べ方等の体験型活動による食育活動を推進します。

【具体的な取組み】

〔農林課〕

- ・生産者と消費者の交流や農園体験プログラムを推進します。
- ・農作物の安全に関する情報を提供します。
- ・都市農村交流、大学との農村交流を推進します。
- ・現在実施している「とやま帰農塾」や「みんなで農作業の日 in 五箇山」等の都市農村交流をさらに推進し、農業への関心を高めるよう支援します。

3－3 特產品開発や販路拡大の推進

●めざす姿

南砺市の特産物の開発を行い、ブランド化を進め、市内だけでなく県外さらには海外への販路拡大を目指します。

玉ねぎや人参など、園芸作物の生産振興を推進し、農業者の所得向上に努めます。また、学校給食での地場産食材の使用率を向上させます。

【具体的な取組み】

〔農林課〕

- ・6次産業化などを推進し、南砺の新しい特産品を生み出し、雇用の創出を図ります。
- ・南砺の逸品を集め、販路拡大のための勉強会や物産展等の情報を発信し、販売額増加につなげるとともに、商品のブランド力を高めるための支援をします。
- ・南砺市内の加工グループ及び直売所に対し、南砺の魅力が伝わる商品づくりの研修会を実施し、販売額増加につなげます。
- ・園芸作物の振興のため、関係団体と連携し、生産拡充のための機械や施設整備等を支援します。また、新規就農者や担い手の販路拡大及び経営安定化についてサポート体制を構築します。

3－4 食の安全性と市民に対する正しい理解

●めざす姿

市民が健康を維持するため、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、興味をもつきっかけづくり等に取り組みます。

安全な食品が生産者から消費者に届くまでの過程について、情報提供に努めます。

保育園・認定こども園及び小学校・中学校等において、給食は児童生徒を対象に実施されることから、安全性を担保した上で実施することが重要となります。異物混入や食物アレルギーについて、調理員を含む全教職員が連携し、事故の起こらない給食の実施に努めます。

【具体的な取組み】

〔農林課〕

- ・直売所や加工グループ向けに衛生管理や食品表示等、食の安全に関する研修会を開催します。
- ・食品事業者や消費者に、食品表示や食中毒に関する情報提供を行います。

〔保育園・認定こども園及び小学校・中学校等〕

- ・食物アレルギー対応マニュアルに基づいた適切な食物アレルギー対応を行います。調理場の能力や環境に応じて、安全性を最優先とした対応給食を実施します。
- ・異物混入防止マニュアルについて、全教職員で共通理解を図り、事故の未然防止や適切で迅速な対応を行います。また、衛生的な環境のもと、児童生徒が楽しく安全に食事ができるよう、事故防止に配慮した給食指導を行います。



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活かした加工食品開発等、地産地消・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、各集落で受け継がれている食事等、地域コミュニティにおける伝統的な食文化をイベントや情報発信ツールを通じて世代間で積極的に継承します。

4-1 南砺市の伝統食

●めざす姿

各地域において、伝統的な野菜等の在来作物の栽培方法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を発展的に継承します。また、地場産食材を上手に利用し、味付けを工夫して食育を推進します。

【具体的な取組み】

〔農林課〕

- ・農業行事の活動維持を支援します。
- ・在来作物等の保存と伝承を支援します。
- ・南砺市の素材や郷土料理教室の開催、食文化の継承、食に感謝する気持ちを育てるイベント等の事業を支援します。

〔食生活改善推進員〕

- ・南砺市の食材を活用した料理や郷土料理を普及します。

〔小学校・中学校〕

- ・総合の学習の時間を利用し、郷土料理や在来作物の学習をします。

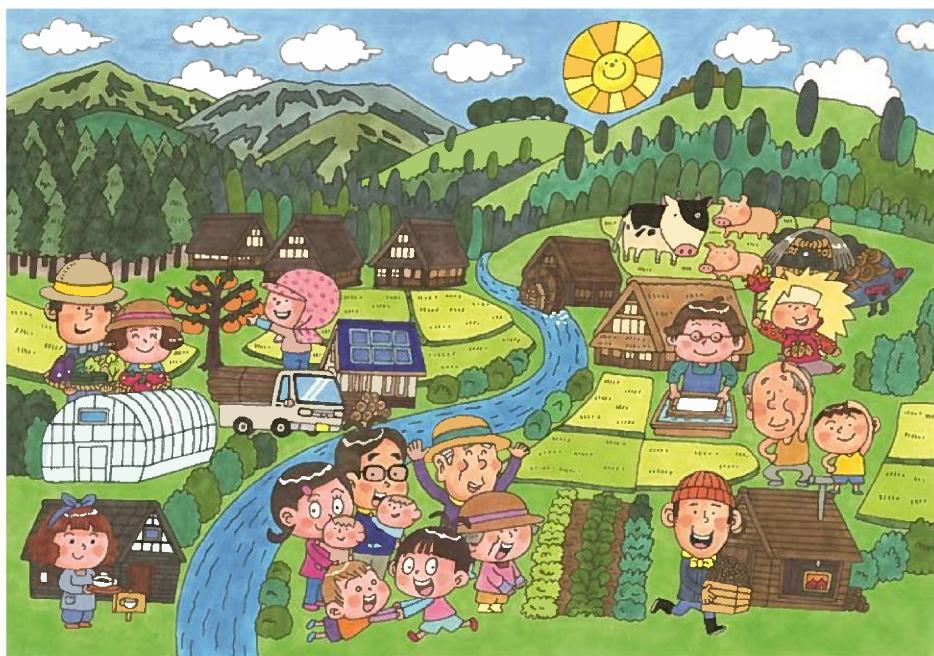
4-2 食育とSDGs未来都市

●めざす姿

南砺市「エコビレッジ構想」では、地域資源（人、物、自然、文化、お金）の循環と交流、それによって地域が自立することを目指しています。

その中の「元気農業」分野では、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、「にぎわい創造」分野では、健康・教育（農業研修）、産業観光（農林体験）、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。

更に、SDGs未来都市として「オーガニック農業」や「発酵熱農業」等、安全安心な産地づくりを進めるとともに、市内高校生を対象とした「エコビレッジ部活動」では、土・肥料づくり、作付けなどの農業体験学習を通して次世代人材の育成を図ります。



南砺市エコビレッジ構想「小さな循環による地域デザイン」

【具体的な取組み】

[エコビレッジ推進課]

- ・エコビレッジ部活動支援事業

高校生による安全安心な農業体験、農業者や中学生等との交流から地域資源を守り、活かしていくことを学びます。次世代の人材育成としても期待されています。

- ・ローカルサミットなどにおける将来像を語る場の展開

2030年を目標としたSDGs未来都市のゴールを目指し、地域資源を循環させた持続可能なまちづくりを次世代につなげます。

市民をはじめ、全国から多くの地方創生に取り組んでいる方を迎えて、議論の場を開いていきます。

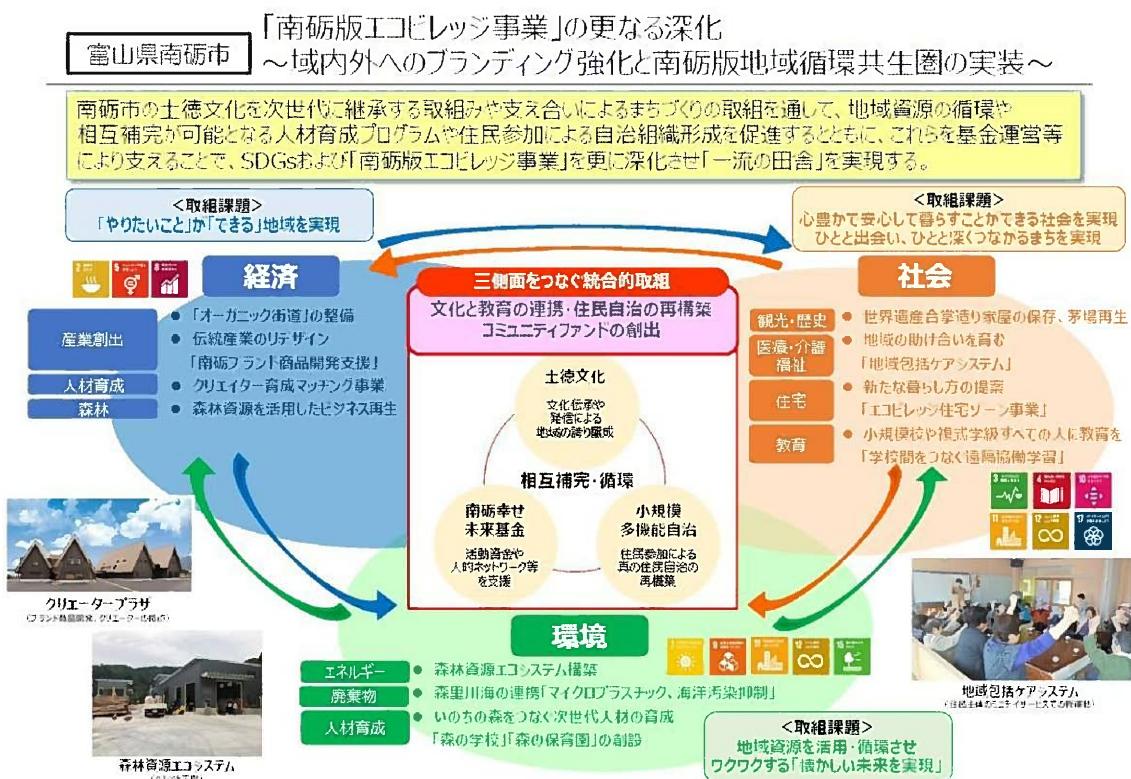
令和元年に南砺市で開催されたローカルサミットでは、「田舎の風土を農業で守り続けるには」をテーマに、南砺の基盤である「農業」、「食」等

について語り合い、新たなまちづくりビジョンに反映させていきます。

・南砺版 S D G s 未来都市～地域循環共生圏～

エコビレッジ構想の更なる深化により、地域資源を活用した持続可能な循環型まちづくりを進めることで、南砺の歴史・風土にあった世界に誇る一流の田舎を目指していきます。

次世代のために受け継がれていく新しい暮らし方を提案するまちづくりを進め、つなげます。



南砺市 S D G s 「地域循環共生圏」

・エコビレッジ推進モデル事業

桜ヶ池農産加工組合では、余ったり傷ついたりした農産物をパンやジャム等の加工品として販売することで、地元の野菜等を有効活用しています。

4－3 食品ロス削減に対する意識

●めざす姿

自然の恵みに感謝し、食べ物を大切にする心を育てます。
食べられるにもかかわらず、食品を廃棄する機会を減らします。
市民のみならず、食品を買うお店、食べるお店も含め、食品ロス削減の意識の啓発に努めます。

【具体的な取組み】

〔農林課〕

- ・広報「なんと」で食品ロス削減、3015運動を周知啓発します。
- ・生ゴミの減量化に対する取組みを実施します。

〔食生活改善推進員〕

- ・食品ロス・食品廃棄物削減をテーマとした伝達講習会を実施します。

〔小学校・中学校〕

- ・給食での残食量を測定し、食品ロス削減に対する意識を高めます。

〔エコビレッジ推進課〕

- 「3きり運動」を推進することにより、生ゴミの減量に取り組みます。
- ①作った料理の食べきり（作りすぎない。残った料理はアレンジし、変身させる。外食での頼みすぎに注意する。）
 - ②食材の使い切り（冷蔵庫の整理整頓。計画的な買い物。消費・賞味期限の把握。）
 - ③生ゴミの水きり（水分を少なくし、生ゴミの減量化を図る。）