

第3節 食の循環と地域の食を意識した食育

本県は、豊かな自然環境に恵まれ、地域ごとに多様な農畜産物が生産され、地域の人たちによる創意工夫の中から作り上げてきたその土地ならではの食べ方や、郷土食などの食文化が継承されてきました。

「食」は私たちの命の源ですが、その「食」に対する感謝の念を深めるためには、自然や社会環境との関わりの中で、食料の生産から消費に至るまでの「食」の循環を意識し、生産者を始めとした多くの関係者により「食」が支えられていることを理解することが重要です。

しかし、家族構造やライフスタイルの変化により、食料生産の場面に直接触れることができる機会が減ったことから、食料生産に限られた土地や水資源といった自然の恩恵の上に成り立っていることや、「食べる」という行為は動植物の命を受け継ぐことであること、そして生産者を始め多くの人々の苦労や努力に支えられていることが実感しにくくなっています。

また、食の外部化等が進み、家庭や地域において受け継がれてきた郷土料理や伝統食等の特色ある食文化がなくなることも危惧されています。

このため、生産から消費までの一連の食の循環を意識しつつ、食品の安全性に関する情報発信のほか、地消地産など様々な体験活動等を通じて、県民の食に関する感謝の心や理解の向上と食文化の継承のための食育を、地域ぐるみで推進する必要があります。

県民の目指すべき姿

- 地域の農畜産物や食文化への関心を持ち、地消地産などの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。
- 食品ロスの削減に取り組みます。
- 食品に関する信頼できる情報に基づき、適切な判断をし、健全な食生活が行われる知識を持ちます。

県民の取組として望まれること

- 信州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、食べ物の収穫体験や、地域の食材を使った料理、郷土料理、伝統食を作ったり、地域の皆さん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、作りすぎ、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。
- 食品の安全性に関する正しい情報を得られるような場に参加します。
- 食品の表示を見て、自分が求める食品を選ぶようにします。

関係機関・団体の取組として望まれること

- 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。
- 自然豊かな環境で生産された、安全で良質な信州農畜産物の積極的な生産・販売・活用に取り組みます。
- 旅館・ホテル・飲食店の他、学校給食等において、信州農畜産物を用いたメニューの考案・活用に努めます。
- 食生活改善推進員や農村女性団体等において、伝統食や郷土食の料理体験教室等の開催を通じて、食文化の伝承に努めます。
- 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。
- 県民を対象とした「信州の食と農のセミナー」による、農業体験や加工、郷土料理等の講習会を開催することにより、積極的な地域農産物の活用や、食や農に関する理解を深める環境づくりを進めます。
- 子どもたち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。
- 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努めます。
- 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。
- 食品関連事業者においては、食品への適正表示の遵守と正しい情報提供に努めます。
- 食品関係事業者においては、HACCPの導入を推進するとともに、事業者自らが行う自主的な衛生管理について消費者の理解を深めるための普及啓発に努めます。

長野県の取組

〈農政部〉

- 「おいしい信州ふーど（風土）」の概念を拡大し、県産農産物や郷土食としての料理・加工食品を「信州ふーど」として設定し、「プレミアム」「オリジナル」「ヘリテイジ」は品目を厳選し、自然豊かな環境で生産される安全で良質な信州農畜産物の情報発信を行います。
- 信州農畜産物を扱う「おいしい信州ふーど（風土）」SHOPの情報を、広く県民に発信します。
- 「おいしい信州ふーど（風土）」大使と連携し、児童・生徒の調理実習体験など学校における地消地産をはじめとする食育の推進を図ります。
- 学校給食や飲食店、旅館等において、県産食材の利用が促進されるよう支援します。
- 生産者と消費者との顔が見える農産物直売所の機能向上の取組を支援します。
- 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を推進します。
- 学校の栄養教諭と地域の生産者及び食育に取り組むグループとの連携による、学校給食での県産農畜産物の積極的活用、生産者との交流や郷土料理と食文化に触れる体験などの取組を支援します。

- 環境にやさしい農業への取組を支援するとともに、消費者の環境にやさしい農産物に対する理解を促進します。
- 生産者や小売業者等に対して、関係機関と連携し、JAS法などに基づく適正な食品表示の徹底を図ります。
- 信州の伝統野菜の認定や調理への活用など、食文化の継承のための活動への支援を行います。
- 地域食材を活用した味のコンクールを開催します。
- 食農教育、食文化の伝承等に関する講座を開催します。

《教育委員会》

- 郷土食や行事食を取り入れた学校給食の献立作成等について研修を実施するとともに、学校給食に地域食材を活用できるよう地産地消に取組むための仕組みづくりへの有効な情報を提供します。
- 家庭科や社会科を始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・郷土食に関する児童・生徒の理解が進むように取り組みます。
- 児童生徒が好き嫌いを克服し「残すのはもったいない」と思うような学校給食が提供できるよう、栄養教諭・学校栄養職員及び学校給食主任の資質向上を図るため研修を実施します。
- 歴史や地理、世界の動きと日常の食とを結びつけ、広い視野で食を考える学習を支援します。

《県民文化部》

- 「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、「地域」「社会」「人」「環境」「健康」などに配慮したエシカル消費の啓発を進めます。

《環境部》

- 「食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～」協力店の登録を推進します。
- 宴会の初めの30分間と最後の10分間に自分の席で料理を食べて、食べ残しをしないよう呼びかける「残さず食べよう！3010（さんまるいちまる）運動」を全県で推進します
- 外食産業における小盛りメニューの提供等、消費者にあった食事量の提供などによる食べ残しを減らすための取組を推進し、食品ロスの削減に向けた意識の向上を図ります。

《健康福祉部》

- 食品の安全性を確保するため、食品衛生法に基づく長野県食品衛生監視指導計画を策定し以下のとおり実施します。
 - ・ 食品関係施設の監視指導と県内に流通する食品等の検査の実施
 - ・ 食品関係事業者に対し、食品の安全性の更なる向上を図るためのHACCPによる衛生管理の導入支援と普及啓発
 - ・ 食品の安全性に関する関係者の相互理解の推進と県民への情報提供
- 食中毒等の健康被害や違反食品の発生状況を分析し、監視指導を行い、再発防止を図ります。
- 食品の安全性の確保に関する的確な情報を提供し、県民、食品関連事業者等との意見交換（リスクコミュニケーション）を行います。
- 給食施設や飲食店等において県産食材の利用が推進されるよう啓発します。

指標・目標の一覧

目指すべき姿

指 標	H29 現状	H34 目標値	目標値の考え方	出典等
家庭で料理を作る際に、時々地元農産物を利用する割合	〈H28〉 79.2%			県政モニター調査
作ることができる郷土料理や伝統食が1種類以上ある県民の割合	〈H28〉 47.5%	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	〈H28〉 小5 80.2% 中2 78.5%	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	H29 現状	H34 目標値	目標値の考え方	出典等
1人1日あたり一般廃棄物排出量	〈H27〉 836g/人・日	〈H32〉 795g/人・日	現在の排出量の減少傾向と施策の効果を参考	環境省：一般廃棄物処理事業実態調査

関係機関・団体の取組

指 標	H29 現状	H34.目標値	目標値の考え方	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）	（H28） 869 店舗	1,000 店舗	現在の増加割合を参考	県・長野市調査
農産物直売所数	〈H28〉 508 店	（調整中）		農政部調査
「おいしい信州ふーど（風土）」SHOP	〈H28〉 1,298 店	1,600 店	長野県食と農業農村振興計画の目標値	農政部調査
県産食材提供施設数	—	500 施設	長野県食と農業農村振興計画の目標値	農政部調査
学校給食での県産農産物利用率	〈H28〉 45.7%	48%	長野県食と農業農村振興計画の目標値	農政部調査
「食べ残しを減らそう～e-プロジェクト～」協力店登録数	〈H28〉 617 店舗			資源循環推進課調査
国際水準 GAP の取得件数	14 件	42 件	長野県食と農業農村振興計画の目標値	農政部調査

県の取組

指 標	H29 現状	H34 目標値	目標値の考え方	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
信州の味コンクールの開催	51 作品			農村振興課
学校給食主任研修会	実施	実施	現状維持とする	保健厚生課 調査
消費者大学の受講者数	—	200 名	毎年 200 名募集	県民文化部
長野県食品衛生監視指導計画に基づく食品事業所への立入検査等の実施	実施	実施	現状維持	食品・生活衛生課