

(4) 信州の食の理解と継承

目指すべき姿

- 信州農畜産物への関心と理解が深まり、県民が様々な立場から地産地消に取り組んでいる。
- 食に関する感謝の念と理解が深まっている。
- 県民が食品に関して信頼できる情報に基づき、適切な判断を行い、健全な食生活が行われている。
- 「もったいない」の気持ちを持ち、資源の循環利用や再資源化が社会全体に浸透している。
- 伝統ある食文化や食習慣が県民に継承されている。

県民の取組

- 信州で生産される信州農畜産物を積極的に購入するとともに、自らがその魅力を県内外の皆さんに発信する。
- 農家や食育ボランティア等の地域住民が食の先生となり、農業体験や地域特有の郷土料理づくりなどを通じて、農業や信州の伝統的食文化、歴史、作法といった学びの充実に取り組む。
- 食の安全性や表示についての理解を深め、適切な判断による食品選択に努める。
- 「もったいない」の考え方に即した意識・行動による食品廃棄物の発生抑制に努める。
- 伝統料理や郷土食を伝統行事等と結びつけながら、家庭を中心として次代を担う子どもたちに食文化を伝える。

これまでの取組

【信州農畜産物への理解を深め、地産地消の取組を推進しています】

「おいしい信州ふード（風土）」プロジェクト推進事業

自然豊かな信州の風土が育んだ県産農畜産物の統一ブランドである「おいしい信州ふード（風土）」の認知度向上を図りながら、県民自らによる地産地消の取組を促進

○ 「おいしい信州ふード(風土)」物語づくり

地域性豊かな「おいしい信州ふード(風土)」について「物語」を作成し、地域ぐるみによる情報共有・発信を進めています。



○ 地産地消シンポジウム (H28.11.7: 上田市)

農産物の地産地消に取り組む皆さんが一堂に会し、基調講演・先進事例の発表から地産地消の取組の大切さを学びました。



- 「おいしい信州ふーど(風土)」 ネット
県産農産物を活用した料理レシピや
イベント情報等をタイムリーに発信。

<http://www.oishii-shinshu.net/>



- 旬ちゃんの学校訪問
- 地産地消キャンペーン企業による体験教室

地産地消推進キャラクター「旬ちゃん」
が学校等を訪問し、野菜や果物のクイズ
等で子供達にも分かり易く地産地消の
取組を発信。



〔食品の安全性の確保に関する情報提供と意見交換に努めています〕

みんなの食品安全・安心会議

- 県下10か所の保健福祉事務所では、県民の皆さんと食品関係者に食品の安全性に関する知識と理解を深めるとともに、県民、事業者、行政の相互理解を目的に、学習会や食品の製造現場の見学、意見交換などを実施。



食品衛生親子体験事業

- 親子そろって参加してもらうことで、食品の安全性に関する知識を深めると共に、消費者、事業者の相互理解を深めるため、夏休み期間中に県内3か所の食肉衛生検査所において『食品衛生親子体験』を開催。



肉の匂いを確認



肉の標本を顕微鏡で観察



焼いた肉の温度を確認



「安全な食肉ができるまで」
資料(DVD)

【食べ残しを減らすための取組を進めています】

「チャレンジ800」ごみ減量推進事業

○「食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～」

小盛り、ハーフサイズ等、それぞれに可能な食品ロス削減に取り組む

「食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～」協力店

(飲食店、宿泊施設、小売業)を増加

平成28年3月末現在 440店舗 ⇒ 平成29年1月末現在581店舗)



協力店 登録ステッカー

○環境教育教材の製作

次世代を担う子どもたち（主に小学校4年生以上）に、食の大切さを学ぶことにより、食品ロスを含めたごみ問題を身近な問題として捉え、ごみ減量の気持ちを年少期から育むため、県教育委員会等と連携し、環境教育教材を制作し、小学校等へ配付。

(パワーポイント、12ページ)



配付した教材



教材の場面一場面

【関係機関・団体等の取組】

長野県調理師会

- 「米と味噌」をテーマとした、「しなの食大学」の開催
- 地産地消の取組 など



「しなの食大学」県調理師会青年部facebookより

長野県農業会議

- 市町村で取り組んでいる「農業小学校」への参加
- 遊休農地を活用した子ども達の収穫体験 など



長野県農業会議HPより

長野県農業協同組合中央会

- 県下16JAによる農業体験
- JA長野県食農教育推進大会の開催 など



(JA長野県ホームページより)
桃の収穫を体験する参加者



第3期改訂版
食農教育推進運動

JA長野県
食農教育ビジョン

長野県農村文化協会

- 学校や保育園、公民館での箱膳体験
- 真田邸や善光寺大勧進での大人や観光客への箱膳体験 など



こども対象の箱膳体験

農村女性ネットワークながの

- 信州の味のコンクールの開催
- 学校給食への農産物の提供
- 児童生徒への食農教育 など



信州味のコンクール



農村生活マイスター協会

- 学校等で農業体験、伝統食の伝承
- 学校給食への食材提供
- 新規就農者や非農家親子を対象に地産地消や伝統食の伝承に係る講習会の開催 など



長野県食品衛生協会

- ノロウイルス食中毒予防セミナーの開催
- 食品衛生大会の開催
- 食の安心・安全五つ星事業の実施 など



長野県消費者の会連絡会

- 食品工場の視察研修による原料・品質等の学習
- 地産地消の取組 など

市町村

- 地産地消セミナーの開催
- 農産物直売所を広報で紹介 など



旬の農産物の活用法や野菜の栽培方法を学ぶ「いーな旬塾」
伊那市HPより

市町村教育委員会

- 給食の地産地消促進
- 地元高校の地域特産を活用した食品開発による地域活性化滑動の支援 など



関東農政局

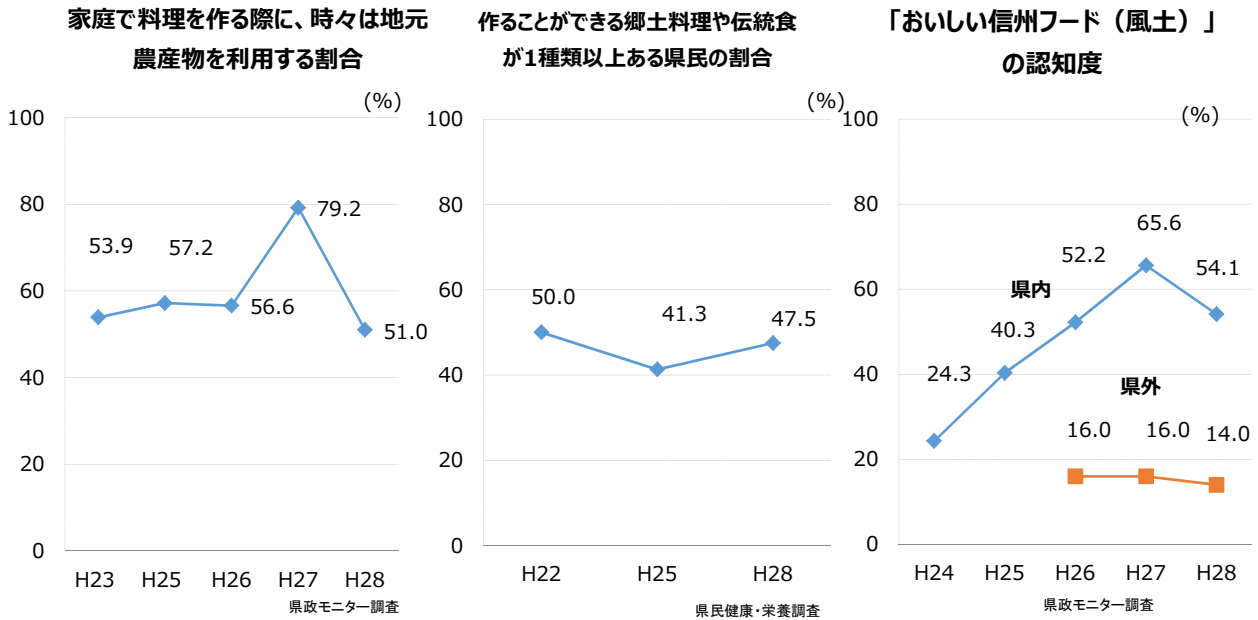
- 教育ファームの体験や食育イベントに関する情報の収集と提供
- 農林漁業体験や生産者との交流を希望する消費者等のコーディネート
- 和食文化の保護・継承 など



現 状

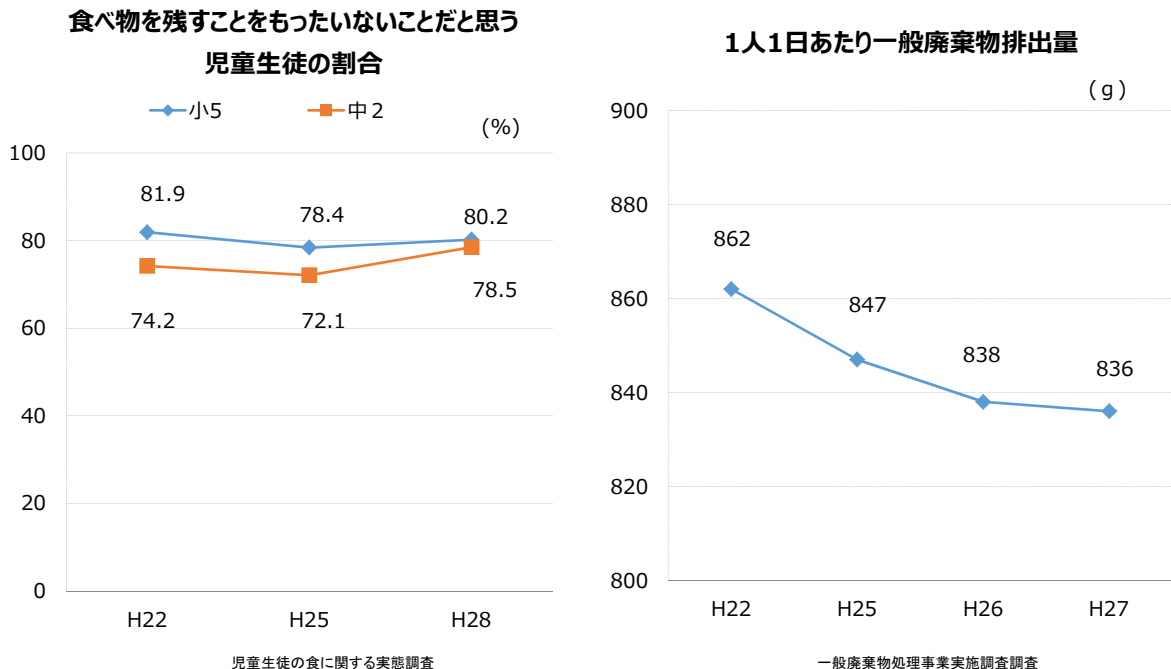
地域の産物を使った料理、郷土料理等の状況及び「おいしい信州ふーど（風土）」の認知度

- 「家庭で料理を作る際に、時々地元農産物を利用する割合」は増加傾向にあるが、「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」については、変化は見られない。
- 「おいしい信州ふーど（風土）」の認知度については、H24と比較して増加した。



もったいないという意識・一般廃棄物排出量

- 「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」は、H22 と比べ、増加傾向にあり、小学校5年生で80.2%、中学校2年生で78.5%となっている。
- 「1人1日あたり一般廃棄物排出量」については、H22と比較し、減少傾向にあるが、近年は横ばいの状況にある。



今後の課題

食文化・郷土食等の継承への支援が必要である

- 家庭で料理を作る際に、時々地元農産物を利用する割合は増加し、県産農産物への関心度は高まりつつある。
しかし、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は、特に変化がみられなかった。
引き続き、県産農産物のPRを行うなど、利用につながる情報提供を継続して行うとともに、地域の食文化の継承のために、食育ボランティア等による郷土料理や地域の産物を使った料理の体験の場を提供していく必要がある。
また、「おいしい信州ふーど（風土）公使、名人」などの制度を活用し、県民を対象とした研修会やイベント等を開催していく必要がある。

「食べ物を残すことをもったいないことだ」と思えるような取組を継続が必要である

- 食べ物を残すことをもったいないことだと思う児童・生徒の割合は、小学生では高水準で維持され、中学校では増加傾向にあるため、現状を維持できるよう取組の継続が必要である。

食品ロス等の排出量削減に向けた取組の推進が必要である。

- 1人1日当たりの一般廃棄物排出量については年々減少傾向にあるが、目標値には達していないため、食品ロスを含めた一般廃棄物排出量削減に向けて引き続き取組が必要である。