

喜界町地産地消食育推進計画

(第2次)



平成26年2月

鹿児島県喜界町

1 趣旨

喜界島は、東経130度線上にあり太平洋と東シナ海の境界に浮かぶ、隆起珊瑚礁でできた島です。現在も年平均2ミリのスピードで隆起をしており、学術的にも非常に貴重な島です。

産業面で本町は、長年「農業立島」を町政の指標に掲げてきました。亜熱帯海洋性の温暖な気候と「地下ダム」によるかんがい施設が整備された耕地を活かし、サトウキビを基幹作物に、肉用牛、園芸を中心とした農業が行われています。また、在来のみカンや日本一の生産を誇る白ゴマは、島外でも高い評価を受けています。

私たちの食生活を見ると、かつては自家野菜など身近な素材を活かした郷土料理などにより、健全な食文化が培われていました。しかし、近年ライフスタイルの多様化により、食生活は大きく変化してきました。特に食への関心の低下は、食生活の乱れの原因となり、肥満や生活習慣病など様々な弊害を生み出しています。そのため食に対する正しい知識を習得すべく、本町では平成19年3月に「喜界町地産地消食育推進計画」を策定し、「食育」の推進に取り組んで参りました。

このような中、国においては「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（六次産業化・地産地消法）が平成22年12月に公布され、第41条には市町村が「地域の農林水産物の利用の促進についての計画」を定めるよう努めることが明示されています。そのため本町においても、「食育」による「地産地消」をさらに促進していくため、第2次の「喜界町地産地消食育推進計画」を策定しました。この計画は、地場産物の情報提供の活動を通して、町民一人一人に「食育」を推進することを目的としております。

2 食をめぐる喜界町の現状、課題

(1) 現状

- ア 急激に進む少子高齢化社会
- イ 食の欧米化
- ウ 核家族化
- エ 女性の社会進出
- オ 外食産業の発展

(2) 課題

- ア 不規則な食生活
- イ 栄養バランスの崩れ

- ウ 肥満、生活習慣病の増加
- エ 食の安全、安心
- オ 消えつつある食文化
- カ 地場産物の消費が少ない

3 食育推進の方向性

食育推進は、町民の主体的な取り組みであるとともに、地域に根付いた活動であることが重要です。食育を効果的かつ計画的に推進していくため、食育推進に一定の方向性を示すことで、多くの関係者によって実践されている食育推進活動の連携を深めます。

(1) 食と健康の関係を理解し、健全な食習慣を身につける。

朝食を抜いたり、夜遅い時間に食事をしたりと不規則な食生活をする人が増えています。1日3食規則正しく食べることは、毎日を元気に暮らすための基本となります。町民一人一人が、規則正しい食習慣を身につけ、生涯にわたって元気で健やかな暮らしを築くことができる食育を推進します。

(2) 料理をすることで食への関心を高める。

料理をすることは、食への関心を高めるための効果的な手段です。近年、喜界町においても女性の社会進出が進み、共働き率が非常に高くなってきております。これは、食事を母親に頼りがちな人において、欠食したり、インスタント食品に偏ったりという状況を作り出しています。老若男女に至るまで、町民一人一人が自分の食事は自分で作ることができる力を身につけます。

(3) 食べ物の生産や流通に関心を持つ。

近年、食の安心・安全が重要視されています。自分の口に入る食べ物が、どこで生産されてどのように運ばれてきたのかを理解することは大切です。農業体験や食品加工、流通の現場の見学などを通して、食べ物の生産や流通に関心を高めます。

(4) 食を楽しむ。

食育を効果的に進めていくには、食を楽しむことが大切です。地域において地元参加型の食に関するイベントを開催するなど、人とふれあいながら食を楽しむ活動づくりに努めます。

(6) 郷土料理を継承する。

核家族化の進行により、郷土料理の食文化が伝えられずに消えつつあります。食の伝承講座などを通して、郷土料理を次の世代へ継承していく活動を推進します。

(7) 地場産物を利用する。

現在、スーパー、各店舗に地場産農産物コーナーが設置され、直売所も増えつつあり、多くの町民が利用しています。今後も地場産物の情報を提供する活動を行い、地域自給率の拡大に努めます。

(8) 食べ物への感謝の心を持つ。

「いただきます」は、私たちを生かすために糧となった生命への感謝の気持ちであり、また食べ物を提供してくれた人々への感謝でもあります。「いただきます」と手を合わせ、人と人、人と自然のつながりを大切にする食育を推進します。

4 具体的な取り組み事項

すでに多くの食育推進活動が各分野で取り組まれています。それらも含めて、具体的な取り組み事項を下記のとおりとします。

(1) 家庭

ア 食事バランスガイドを参考とするなど、食育への関心を啓発する。

イ 子どもに野菜づくりや料理を経験させ、食への関心を高める。

(2) 地域

ア 関係団体の協力を得ながら、「食の伝承講座」、「親子料理教室」、「親と子の料理コンクール」等を継続的に開催する。

イ 子どもに農業体験を通して、農と食の関心を高める。

(3) 教育、保育関係

ア 学校などで、食育の授業や給食試食会を計画的に実施する。

イ 郷土料理を給食の献立に入れる。

ウ 給食における地場産物の食材を使用する割合（食材数ベース）の目標を、20%（平成30年度見込み）とする。（平成25年度実績15%）

エ PTAや公民館、地域と連携して調理実習や農業体験など食に関する体験型学習を推進する。

(4) 保健福祉関係

ア 妊産婦への栄養指導を適時適切に実施する。

イ 子育て支援関係事業の機会に、食育について普及啓発を行う。

ウ 特定健診結果等に基づいて、生活習慣病の予防に向けた適切な食生活の提案・助言を行う。また、講演会などを通じた健康食育の普及に努める。

エ 高齢者の介護予防や、低栄養改善の知識普及に努める。

(5) 産業関係

ア 外食産業において地場産物を活用する。

イ 農業体験を通して、食と農への関心を高める。

ウ 生産者、流通業者、販売者等が協力して、地場産物の情報を発信する。

(6) 環境関係

ア 食べ残しや賞味期限切れに伴う廃棄等の現状への理解を促すことにより、環境保全に対する意識づけを行う。

イ 生ごみの資源化や食品包装の簡素化、買い物袋持参等、身近なところから循環型社会の啓発を図る。

いただきます！



喜界町 産業振興課