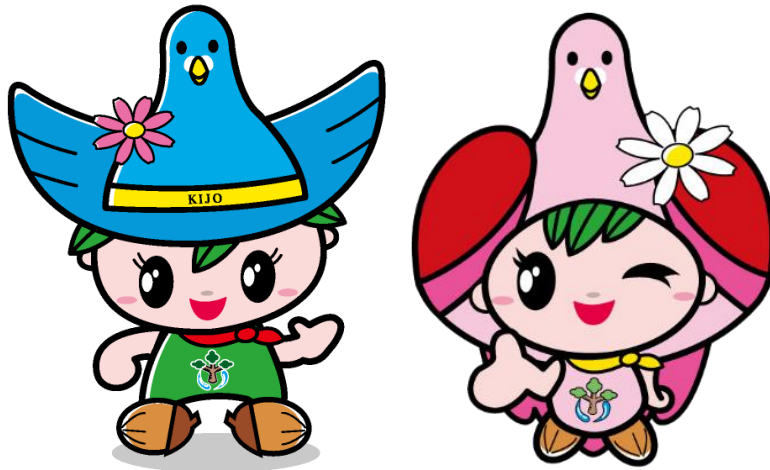


令和5年 3月策定

木城町地産地消・食育推進計画



木城のめぐみ 生かしあう つながり

令和5年3月
木 城 町

第1章 木城町地産地消・食育推進計画の策定にあたって

1. 計画策定の趣旨	1
2. 計画策定の背景	1
3. 計画の期間	1
4. 計画の位置づけについて	2

第2章 木城町の農と食の現状

1. 木城町の主な農産物と特産加工食品	4
2. 木城町の地産地消と食育の実施状況	9
3. 地産地消・食育アンケート調査の結果及び分析	13

第3章 地産地消を推進するための食育活動のために

1. めざす町のすがた（スローガン）	23
2. 基本目標	23
3. 基本施策	24
4. 連携体制	26
5. 関係者の役割	27
6. 家庭での心がけ	29
7. 各団体の目標	30
8. 数値目標	34

第1章 木城町地産地消・食育推進計画の策定にあたって

1. 計画策定の趣旨

本町の主要産業である農業を取り巻く環境は、様々な課題を抱えています。地球環境の悪化の影響で、異常気象による不作、大規模自然災害や新たな病害発生で農業被害が増加しています。また少子高齢化・人口減少による担い手不足や生産者の減少、生産基盤の脆弱化や生産技術・伝統手法の消滅、地域コミュニティの衰退など年々厳しい状況になっています。

しかし、そのような状況下でも私たちは農地を守り農業を営み、農産物を食し生きていなくてはなりません。この現状を踏まえ、国は「みどりの食料システム戦略」で国民に認識と行動の転換を求め、2050年までに目指す姿を掲げています。地球環境にやさしい持続可能な農業とそれを支える消費行動が、子供たちの未来の礎となるのです。

本町の農業も、地球環境の限界を踏まえ、持続可能な新しい時代に合った発展を図る必要があります。環境保全型農業への転換を推進し、地域資源はもとより規格外品等を活用した六次産業化の強化、食育活動を通して地産地消やエシカル消費の促進など、地球環境への負荷低減に、率先して行動することが必要です。その行動を促すために生産者と消費者が「相互理解」「価値の共有」「支え合い」で結合し、顔が見える関係性を構築する「木城町地産地消・食育推進計画」を策定します。

2. 計画策定の背景

国は令和3年5月に、将来にわたって食料の安定供給を図るために SDGs や環境を重視し、持続可能な食料システムを構築する必要性から「みどりの食料システム戦略」を打ち出し、令和4年4月にみどりの食料システム法（環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律）が成立し、令和4年7月1日に施行されました。

このみどりの食料システム法の第16条には、自然的経済的社会的諸条件からみて一体である地域を区域とする1つまたは2つ以上の市町村とその都道府県が共同して基本計画の策定すること、また同条第2項では、その基本計画で定めなければならない項目が6つ示されおきます。その項目のうち、同条同項第5号「環境負荷低減事業活動により生産された農林水産物の流通及び消費の促進に関する事項」が地産地消の促進に関連します。このことにより本町及び県が同法に基づく計画を共同で策定する際に、支障がないように、「みどりの食料システム戦略」の趣旨及び具体的な取り組みの「環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進」に則した計画になるよう努めました。

3. 計画の期間

この計画の期間は、令和5年度から令和9年度を目標年度とする5カ年計画とし、社会情勢の変化や関係法令の改正に伴い、必要に応じて計画の見直しを行います。

4. 計画の位置づけについて

【宮崎県食育・地産地消推進計画】

推進目標 宮崎の豊かな食で育む生涯健康なくらし

- 基本的視点
- (1)生涯にわたり健全な食生活を実践できる人を育てる食育
 - (2)県民一人ひとりが自発的に取り組む県民運動としての食育・地産地消
 - (3)いのちの恵みに感謝する「いただきます」の心を育む食育
 - (4)生産者と消費者の相互理解により進める地産地消

基本的施策 1 県民の身体の健康に関する推進施策

- (1)ライフステージに応じた食育の推進
 - ①乳・幼児期(食習慣の基礎づくり)における食育の推進
 - ②学童期(食習慣の完成期～自立期)における食育の推進
 - ③青年期(自立した食習慣の実践期)における食育の推進
 - ④壮年期・高齢期(食習慣の見直し及び生活習慣病の予防時期)における食育の推進
- (2)県民の食への理解醸成に向けた県民運動の展開
 - ①食生活改善に向けた取組の推進
 - ②県民の食への理解醸成に向けた取組の推進
 - (3)県民の食生活に関する調査及び情報提供
 - ①県民の食生活と健康に関する各種調査
 - ②食の安全・安心、健康に関する情報提供

基本的施策 2 地域・環境・食文化に関する推進施策

- (1) 地域における食育・地産地消の推進
- ①食の大切さ、楽しさを実感できる場づくり
 - ②命の恵みを実感できる食農教育の場づくり



- (2)環境に配慮した食育・地産地消の推進
- ①もったいないプロジェクトの推進
 - ②持続可能な食につながる環境に配慮した消費の推進



- (3)食文化の継承につながる食育・地産地消の推進
- ①郷土料理や伝統的な食文化を学ぶ場づくり
 - ②食文化の継承や地場産物の利用促進につながる取組の推進



基本的施策 3 宮崎ならではの食生活の推進施策

- (1)県民の身体を健康にするための食生活の提案
 - ①大学や食品事業者等と連携した食生活の提案
 - ②多様化する食生活に対応できる指導人材の確保

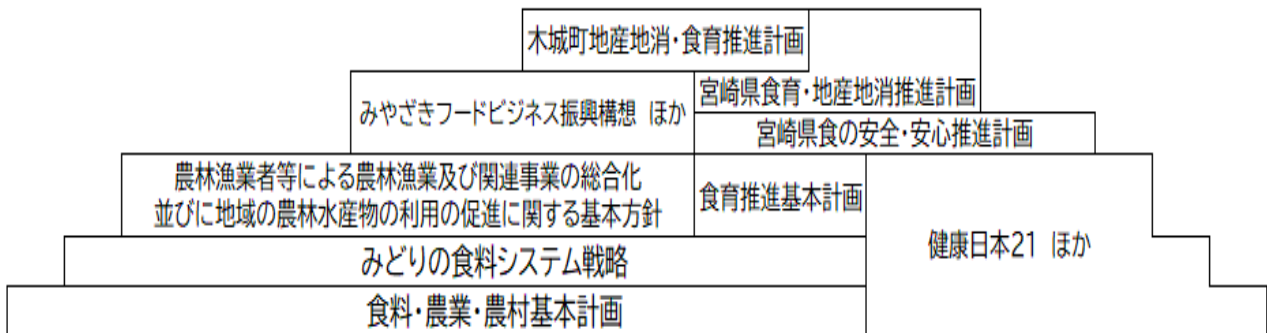
- (2)県民に愛され、選ばれる宮崎の食づくりの推進
- ①生産者、事業者及び消費者の交流促進等による地産地消の推進
 - ②ローカルフードプロジェクトの展開による地域経済の活性化



- ③食の安全・安心確保のための取組の推進
- ④食育・地産地消に関する「普及啓発月間」「普及啓発日」の取組強化

木城町地産地消・食育推進計画は、国の「食料・農業・農村基本計画」に基づく「みどりの食料システム戦略」と「食育推進基本計画」を基盤に、県の「宮崎県食育・地産地消推進計画」（□で囲んだ具体的施策）を補完するもので、第五次木城町総合計画の目標達成に必要な計画となります。

【位置づけイメージ図】



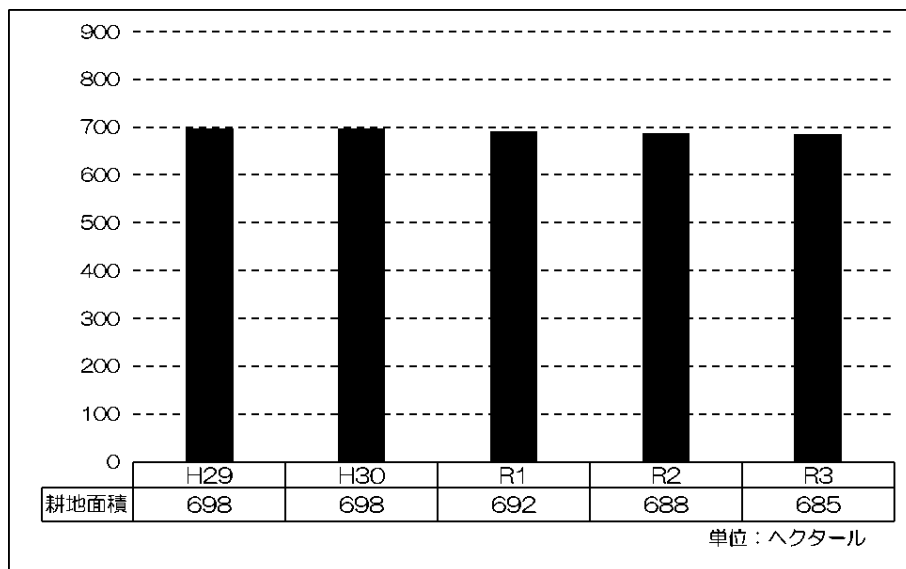
第2章 木城町の農と食の現状

1. 木城町の主な農産物と特産加工食品

(1) 木城町の耕作面積

本町の椎木・高城・川原地区の小丸川に沿った平野部は水田が多く、高台地は畑地が分布しており、農用地の95%を占めています。石河内・中之又地区の農用地は点在し、主に自家用としての農産物を生産しています。

【木城町の耕作面積の推移：平成26年～令和2年】※

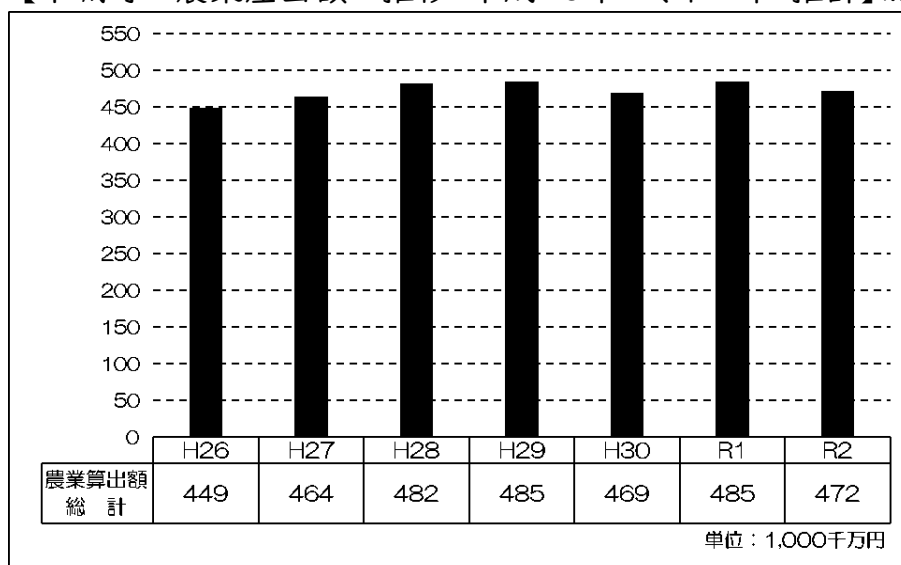


(2) 木城町の農業産出額

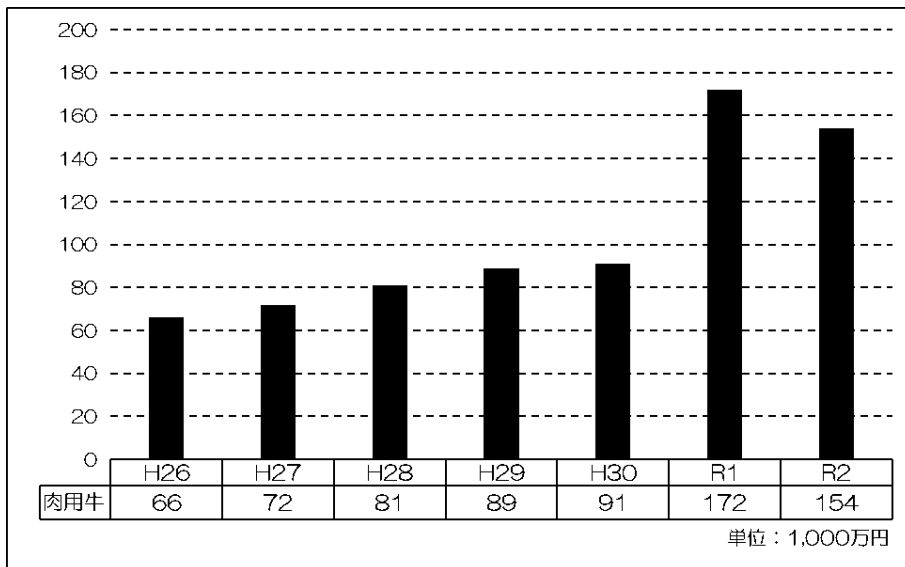
本町の農業は稲作・畜産・野菜が中心で、令和2年の農業産出額は約47億円規模となっています。

農業産出額とは、農業生産者が畜産や稲作、野菜栽培、果実栽培などの農業生産によって得られた農産物と、その農産物を原料として作られた加工農産物を販売した売上額のことです。

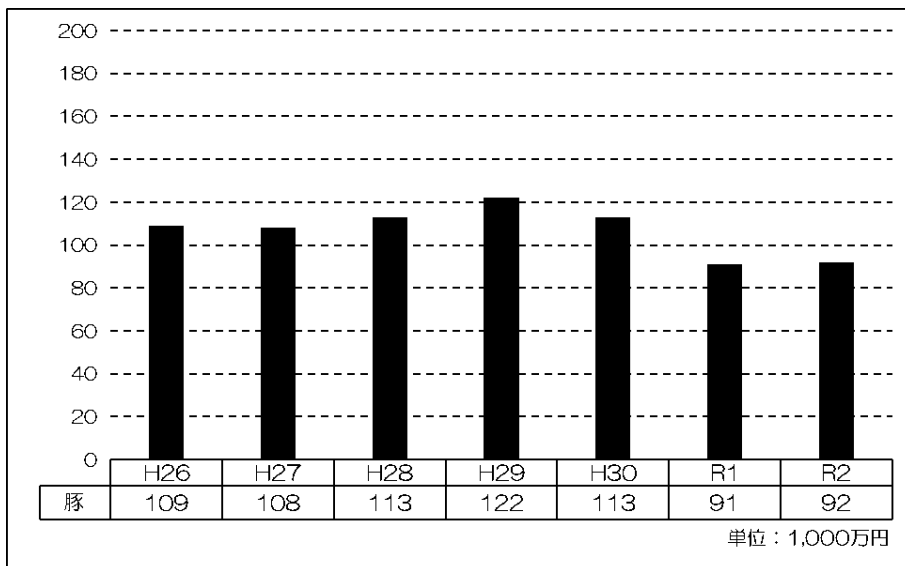
【木城町の農業産出額の推移：平成26年～令和2年：推計】※



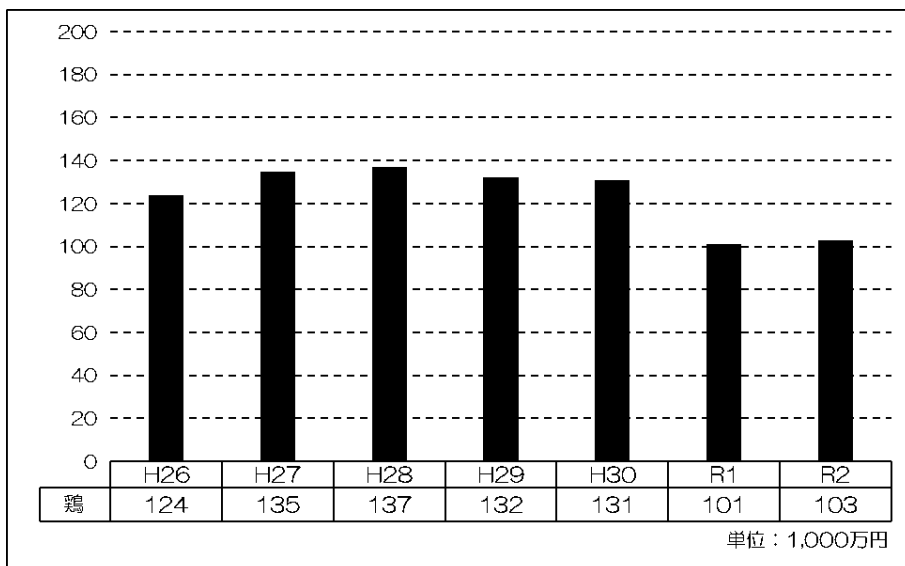
【肉用牛の農業産出額の推移:平成26年~令和2年:推計】※



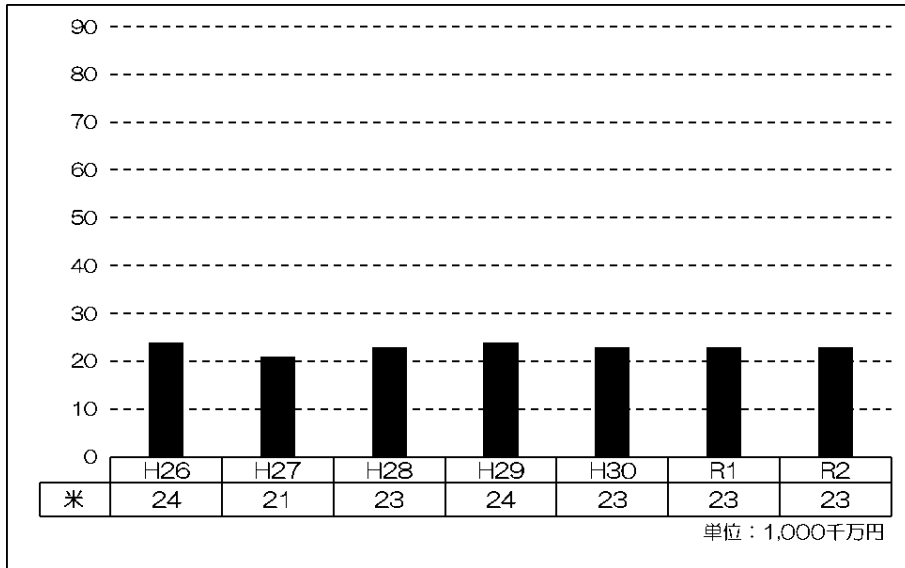
【豚の農業産出額の推移:平成26年~令和2年:推計】※



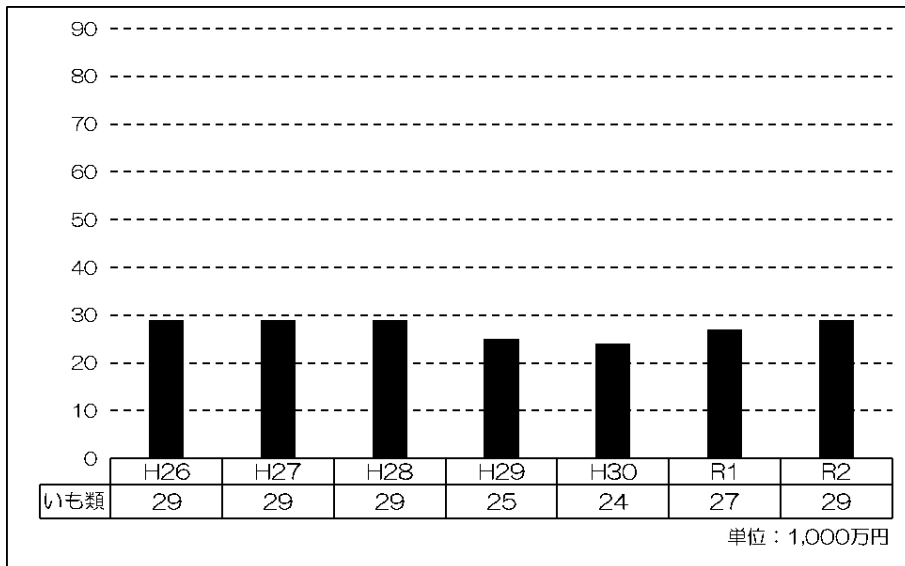
【鶏の農業産出額の推移:平成26年~令和2年:推計】※



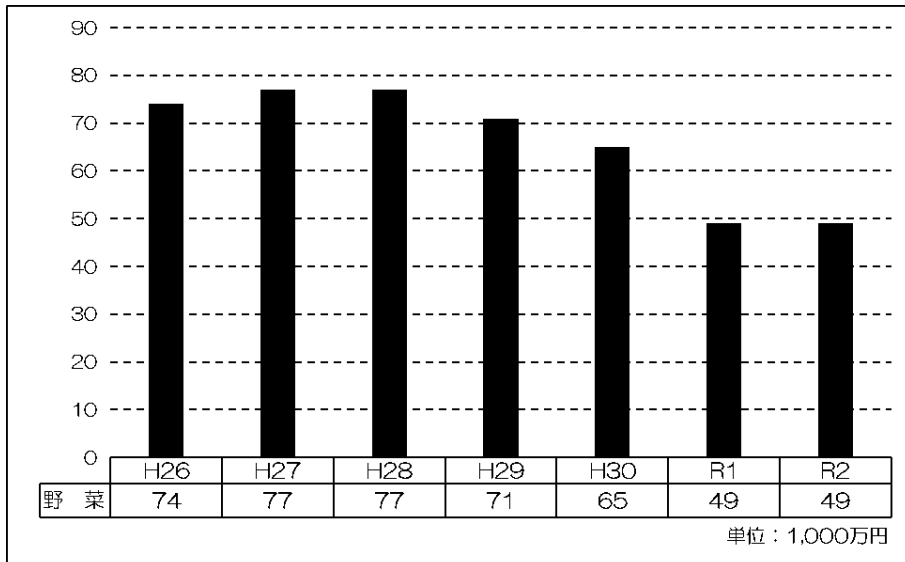
【米の農業産出額の推移：平成26年～令和2年：推計】※



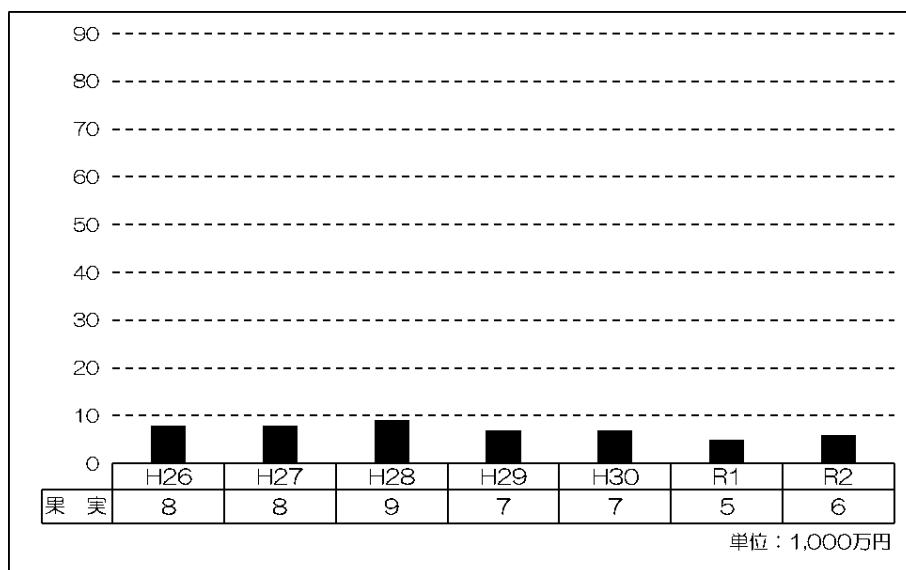
【いも類の農業産出額の推移：平成26年～令和2年：推計】※



【野菜の農業産出額の推移：平成26年～令和2年：推計】※



【果実の農業産出額の推移：平成26年～令和2年：推計】※



※出典：「耕地及び作付面積統計」「市町村別農業産出額(推計)」農林水産省

(3)特産加工食品

①主な特産加工食品

本町には農林畜産物を活用した特産加工食品があります。その加工品は木城町農産物販売所「菜っ葉屋」等で販売されており、人気商品となっています。

【主な特産加工食品販売実績：令和元年度～令和3年度】

木城町農産物販売所菜っ葉屋での販売実績

特産加工品	令和元年度売上		令和2年度売上		令和3年度売上	
	数量	金額(円)	数量	金額(円)	数量	金額(円)
あくまき	2,350	740,640	2,143	747,380	2,997	1,039,185
だんご	3,678	1,083,230	3,525	1,077,280	3,955	1,158,260
煮しめ	478	191,200	669	267,600	875	350,490
こんにゃく	2,356	482,860	2,468	487,650	4,096	773,935
豆腐	2,241	559,280	1,768	441,970	2,780	694,740
みそ	364	255,900	396	279,200	395	267,100
養生麺	922	251,278	998	285,830	1,276	340,300
豚肉のみそ漬け ミルクーみそ入り	176	77,490	63	27,990	139	60,885
木城黄金姫 万能たれ	66	33,000	67	33,500	51	29,000

②主な特産物加工グループ

中之又加工部

所在地:木城町大字中之又331

会 員:3名

加工品:あくまき・こんにゃく・だんご・ぼたもち など

石河内特産加工グループ

所在地:木城町大字石河内 414-3

会 員:3名

加工品:煮しめ・すしの具・とりめしの具・つくだ煮・ようかん・クッキー など

加工グループたんぽぽ

所在地:木城町大字高城 4019-2

会 員:2名

加工品:豆腐・味噌・麦みそこうじ・甘酒こうじ・蒸しパン・だんご など

加工グループ知恵の和

所在地:木城町大字高城 4019-2

会 員:5名

加工品:しょうがドレッシング・いちごソース・万能たれ

木城町肉豚加工部

所在地:木城町大字高城 4019-2

従業員:2名

加工品:精肉・ハンバーグのたね・味付け肉 など



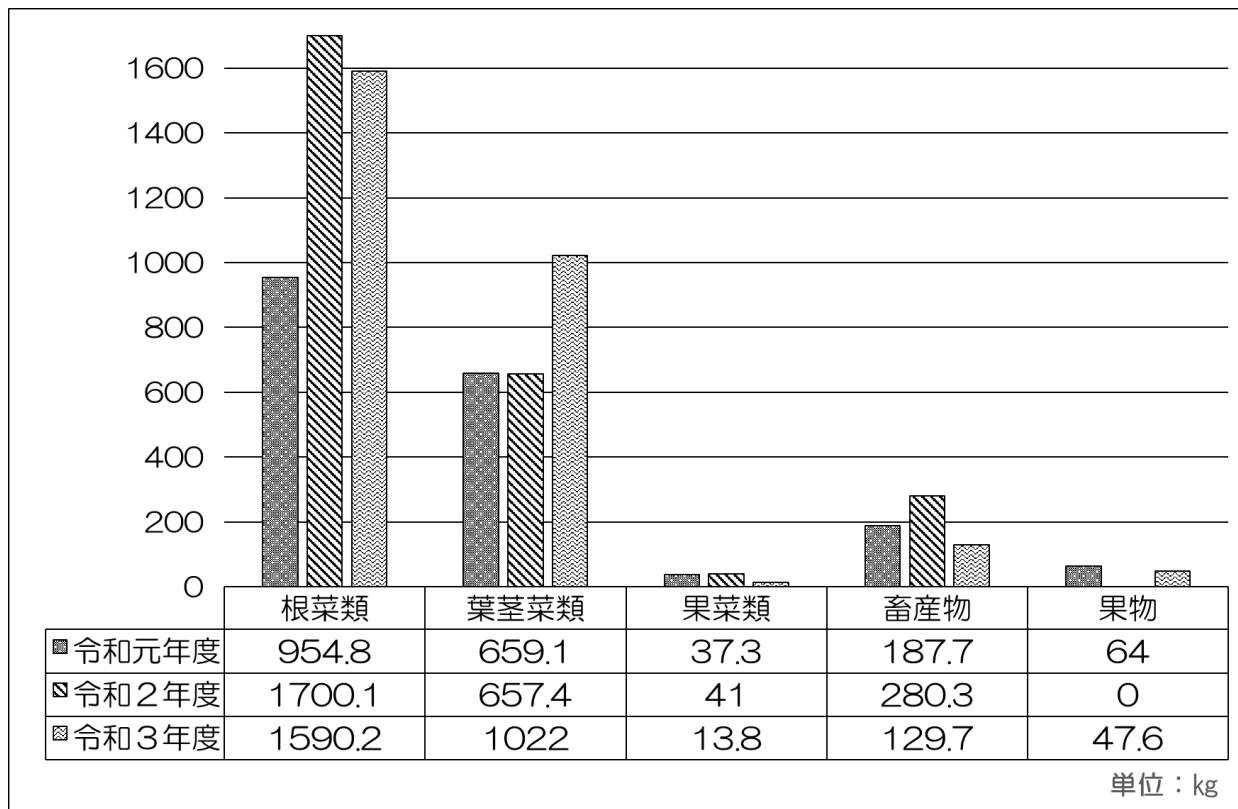
2. 木城町の地産地消と食育の実施状況（令和元年度～令和3年度）

(1) 地産地消の実施状況

① 給食における地産地消

木城小中学校では、生産者や木城町農産物販売所「菜っ葉屋」等の販売業者のご協力のもと、町内産農産物を使った地産地消給食を提供しています。また、米は全て町内産を使用しています。

【学校給食町内産農産物使用量】

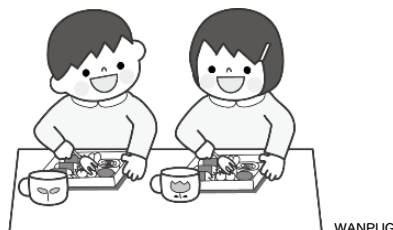


地産地消給食では、町内産の牛肉・豚肉・有機野菜（にんじん・じゃがいも・さつまいも）が提供されています。

また、令和4年度は全ての食材を町内産で賄う「オール木城食材の日」を1回実施しました。

【町内保育園地産地消給食の提供実績】

町内保育園	令和元年度	令和2年度	令和3年度
どんぐり保育園	66回	71回	73回
めばえ保育園	10回	117回	76回
のゆり幼児園	0回	87回	71回



②主な地産地消活動

本町の地産地消の拠点である木城町農産物販売所「菜っ葉屋」や加エグループ等は町内産のPR等を活発に行っています。

【木城町農産物販売所菜っ葉屋での活動実績】

実施内容	令和元年度	令和2年度	令和3年度
地産地消イベント主催	9回	4回	13回
他イベントに出店参加	4回	3回	7回
SNSでの地産地消促進	14回	18回	28回

(2)食育活動の実施状況

①幼児教育・保育関係

各保育施設において、園内農園や生産者団体の協力のもと、継続的に農業体験や食育活動が実施されています。

【町内保育園での食育活動】

農業体験・見学	令和元年度	令和2年度	令和3年度
どんぐり保育園	4回	4回	6回
めばえ保育園	4回	3回	4回
のゆり幼児園	3回	3回	3回

生産者との交流	令和元年度	令和2年度	令和3年度
どんぐり保育園	4回	4回	6回
めばえ保育園	2回	3回	3回
のゆり幼児園	2回	1回	1回

配付物による食育推進	令和元年度	令和2年度	令和3年度
どんぐり保育園	12回	12回	12回
めばえ保育園	12回	12回	12回
のゆり幼児園	12回	12回	12回

その他地産地消・食育活動	令和元年度	令和2年度	令和3年度
どんぐり保育園	2回	2回	3回
めばえ保育園	18回	6回	6回
のゆり幼児園	3回	2回	2回

②学校関係

小中学校では「食に関する指導全体計画」に基づき授業等で食育活動が実施されています。また、クラブ活動で調理実習を行ったり、「弁当の日」を実施したりしています。そして令和4年度はPTA連絡協議会で映画『弁当の日』の上映会を行っています。

【小中学校での食育活動実施状況】

項目		令和元年度	令和2年度	令和3年度
農業体験 (単元数)	小学校	3	3	3
	中学校	1	1	0
生産者との交流 (単元数)	小学校	1	1	1
	中学校	0	0	1
その他食育活動 (単元数)	小学校	4	4	4
	中学校	3	3	3

③農産物生産者

保育園児や小学生を対象に、若手農業者団体が中心となり農業体験を毎年度主催しています。また、個々に生産者が保育園等と協働で収穫体験や視察・研修の受け入れなどを行っています。

【農業者団体等による食育活動実施状況】

農業体験及び食育活動	令和元年度	令和2年度	令和3年度
木城町農業青年団	5回	5回	5回
JA青年部木城支部	4回	4回	4回

④農産物加工販売関係

木城町農産物販売所「菜っ葉屋」では小中学生の地域学習や連携大学の研修や視察の受け入れを行っています。

【菜っ葉屋での食育活動実施状況】

実施内容	令和元年度	令和2年度	令和3年度
体験研修・視察受入	1回	2回	2回
その他食育活動	26回	25回	35回

(3)課題と新たに取り組みたいことについて

地産地消及び食育活動の課題と今後取り組みたいことについて、関係者の声をまとめました。

①幼児教育・保育関係

- *本町の季節や旬の食材を詳しく知る機会が必要。
- *子供たちに生産者との交流や農産物の育成状況など見学する場が欲しい。

②学校関係

- *食育に関する資料や教具が不足している。
- *家庭科や生活科の調理実習に地場産品を使用したい。
- *給食で活用できる食材の種類がもっと増やしたい。
- *「給食だより」や給食時の放送等で、生産者の苦労や思いをより具体的に児童生徒に伝えたい。
- *コロナ禍で感染対策を考えると負担が大きく食育活動ができない。
- *PTA 活動として地産地消給食の試食会を実施したい。

③農産物生産者

- *地産地消イベントに積極的に参加したい。
- *今実施している農業体験事業を継続していきたい。
- *米の価格が下がり、米の生産が減少している。
- *米の消費量が少ないこと。
- *給食に納品する全体の納品量が直前までわからず困っている。
- *地産地消・食育についてみんなで考える場をつくり、理解を深めたい。

④加工販売関係

- *人材不足で会員が少なく、後継者もいない。
- *原材料・包材・光熱費などすべて値上がりしている。
- *コロナ禍で地産地消イベントが減ってしまった。
- *加工施設や電気機器等が老朽化している。
- *移動販売を行うため、保冷設備のある車両を導入したい。
- *できるかぎり現在の活動を維持していきたい。
- *今作っているものを、世代がかわっても作り続けて引き継いでいきたい。
- *地域おこし協力隊と一緒に何かできることを考えたい!!
- *子供たちと作ったり食べたりする活動をやってみたい。
- *官民学連携で特産品を開発し、その商品を持って町内外でのPR活動・イベント出店を行いたい。
- *学校給食の「オール木城食材の日」をもっと実施して欲しい。

3. 地産地消・食育アンケート調査の結果及び分析

地産地消・食育アンケート調査は、南九州大学健康栄養学部管理栄養学科の杉尾直子教授と出口佳奈絵講師の学術的支援のご協力により、集計結果の分析を行いました。

(1)調査及び分析実施時期

令和4年7月～9月

(2)アンケート調査対象者及び回収率

対象者	配布枚数	回収枚数	回収率
小学校(5・6年生)	103枚	101枚	98.05%
中学校(全学年)	146枚	140枚	95.89%
園児・児童生徒の保護者	493枚	325枚	65.92%
一般町民(50～75歳)	300枚	157枚	52.33%
合計	1,042枚	723枚	69.38%

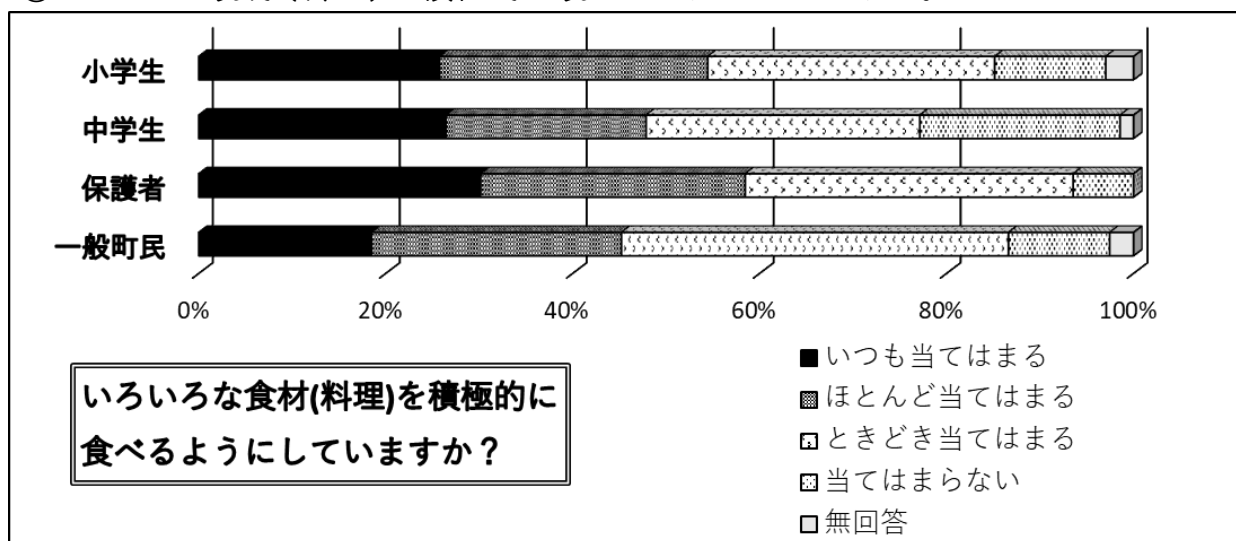
(3)アンケート調査の目的

今回行ったアンケート調査の目的は、国の第4次食育推進基本計画が掲げる3つの重点事項のうち「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」と「持続可能な食を支える食育の推進」の2つの事項に関して、本町の状況を確認し、分析するために行いました。

(4)調査結果からの考察及び課題

重点事項1)生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進における状況

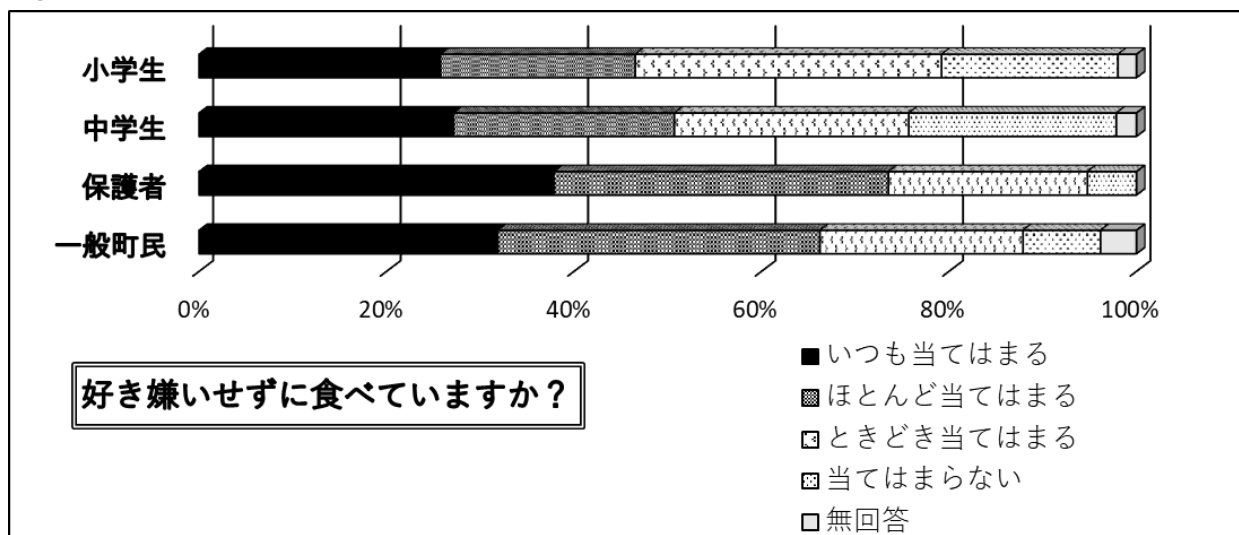
①いろいろな食材(料理)を積極的に食べるようにしていますか。



積極的に、様々な食材や料理を食べるようにしている人は、小中学生と大人(保護者・一般町民)の世代の違いに関係なく、60%未満と低い結果となりました。

栄養バランスの良い食事をするためには、食選力(食を選択する力)を養う必要があります。また、幼い頃にいろんな食材で食味を経験することは、脳の発達や将来の心身の健康にも影響を与える要素となります。どうしたら食選力を身につけることができるか考えてみましょう。

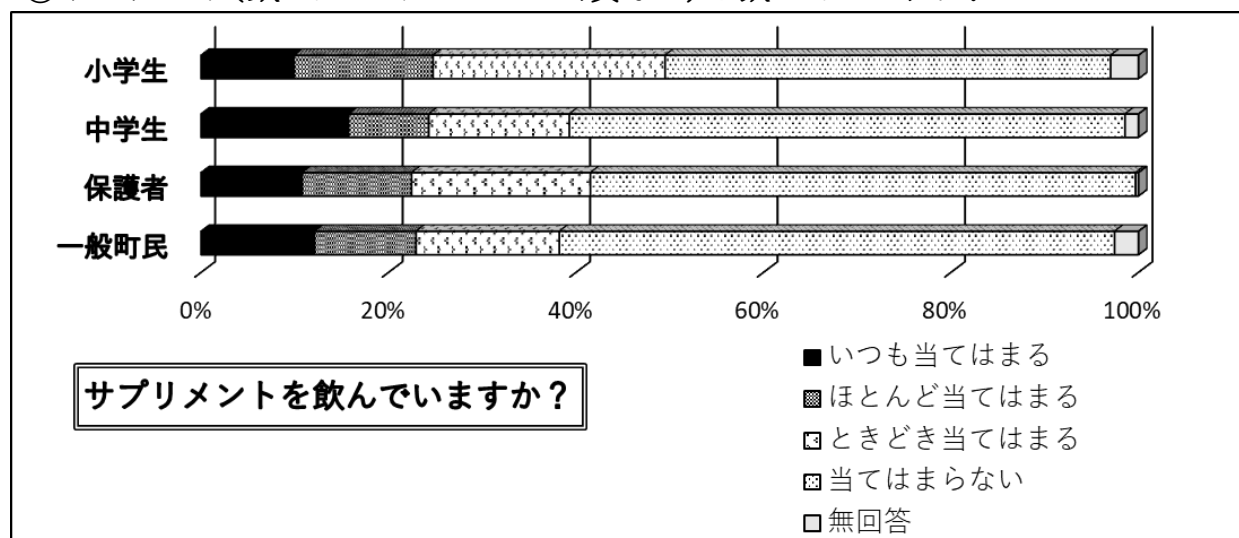
②好き嫌いせずに食べていますか？



大人は60%以上でしたが、小中学生は50%未満でした。身体が育つ時期に偏食傾向が強いようです。特に、中学生の22%が「当てはまらない」と回答しています。

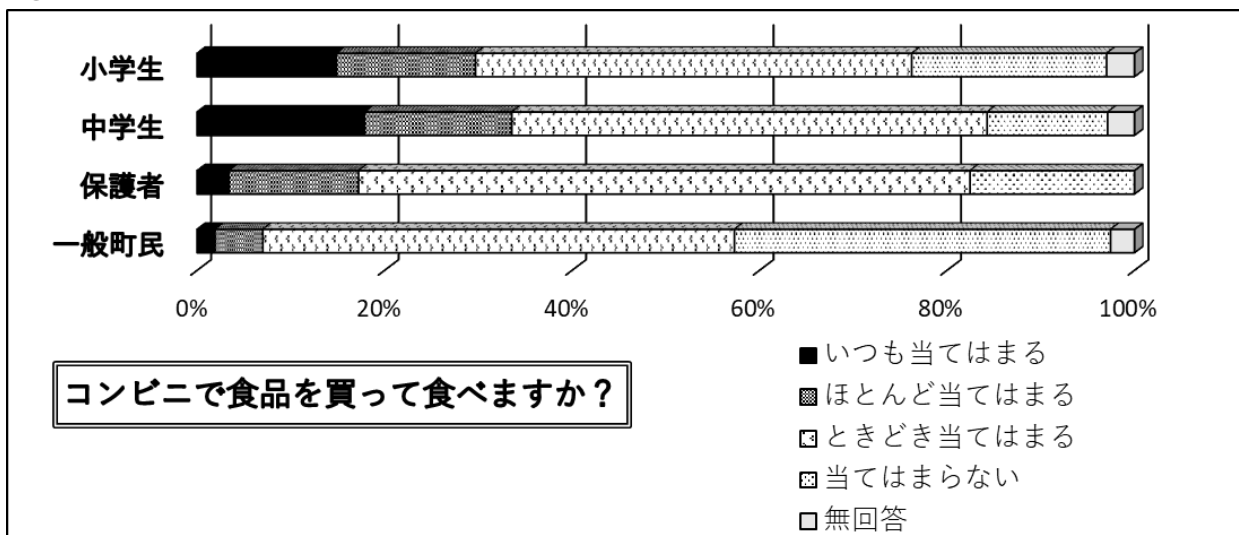
心身の成長のために、たくさんの栄養素が必要となる子供の時期に、好き嫌いせずに食べられるようになることは、とても重要です。

③サプリメント(鉄・カルシウム・たんぱく質など)を飲んでいますか？



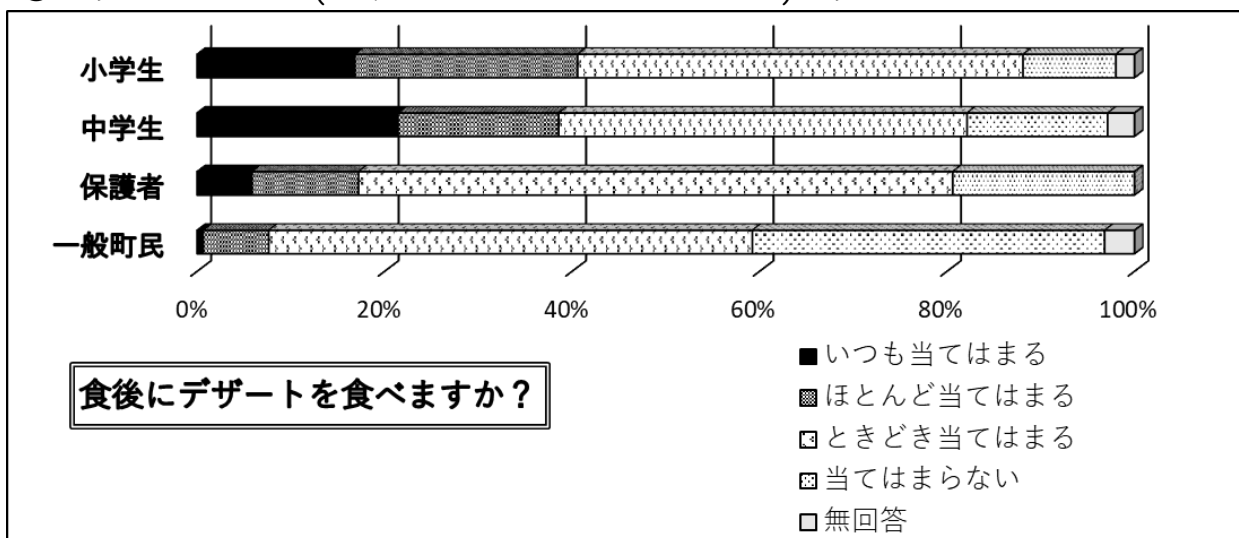
大人、小中学生の25%程度が「いつも・ほとんど当てはまる」と回答しています。大人と比べて同じ比率に上っています。保護者自身がサプリメントを利用されていることも背景にあるのかもしれません。大人向けサプリメントを子供に与えたり、サプリメントで補給しなければならない状況なのか判らないまま与えたりしていませんか？過剰症になることもあるので注意が必要です。

④コンビニで食品を買って食べますか？



小学生の30%、中学生の34%が「いつも・ほとんど当てはまる」と回答しています。今回のアンケートでは「いつ」「何を」購入しているか調査していません。子供たちがお菓子やジュースを取り過ぎていないか配慮が必要です。

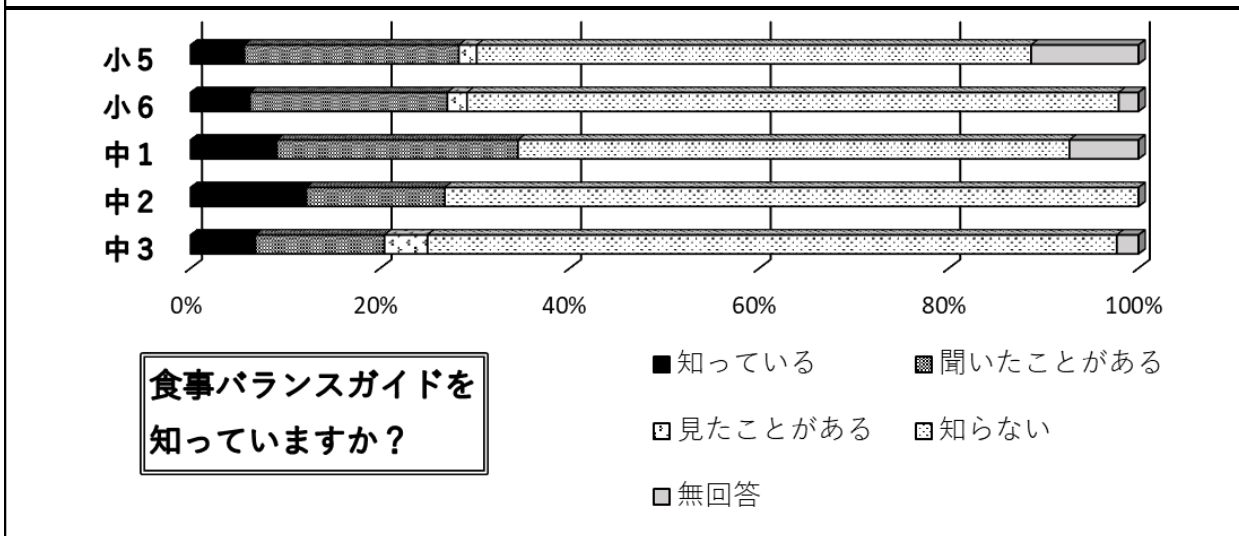
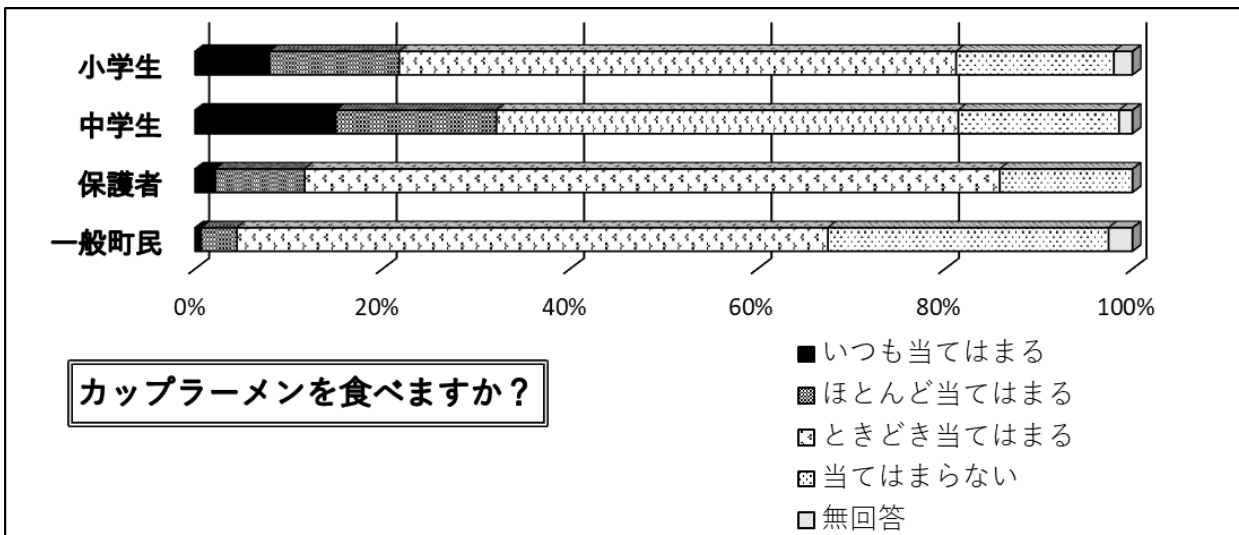
⑤夕食後にデザート(お菓子・ケーキ・アイス・ジュース)を食べますか？



小学生の41%、中学生の38%が「いつも・ほとんど当てはまる」と回答しています。食事の最後に甘いものを食べながら家族や友人と会話を楽しむことで、お腹だけでなく心から満たされ充実感を得ることができます。ただし、食事のバランスを壊してしまう可能性があるため、食べる時間や『S・O・S』(砂糖: Sugar / 油: Oil / 塩: Salt)の量に注意しましょう。



⑥カップラーメンを食べることがありますか？



小学生の22%、中学生の32%が「いつも・ほとんど当てはまる」と回答しています。また、食事バランスガイドについて、小学生の6%、中学校の9%しか「知っている」と回答していません。カップラーメンだけでなくサラダも一緒に食べるなど、栄養のバランスを考えて食事ができるように、食選力を身に付けることが大切です。

食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？

運動

水・お茶

菓子・嗜好飲料 楽しく適度に

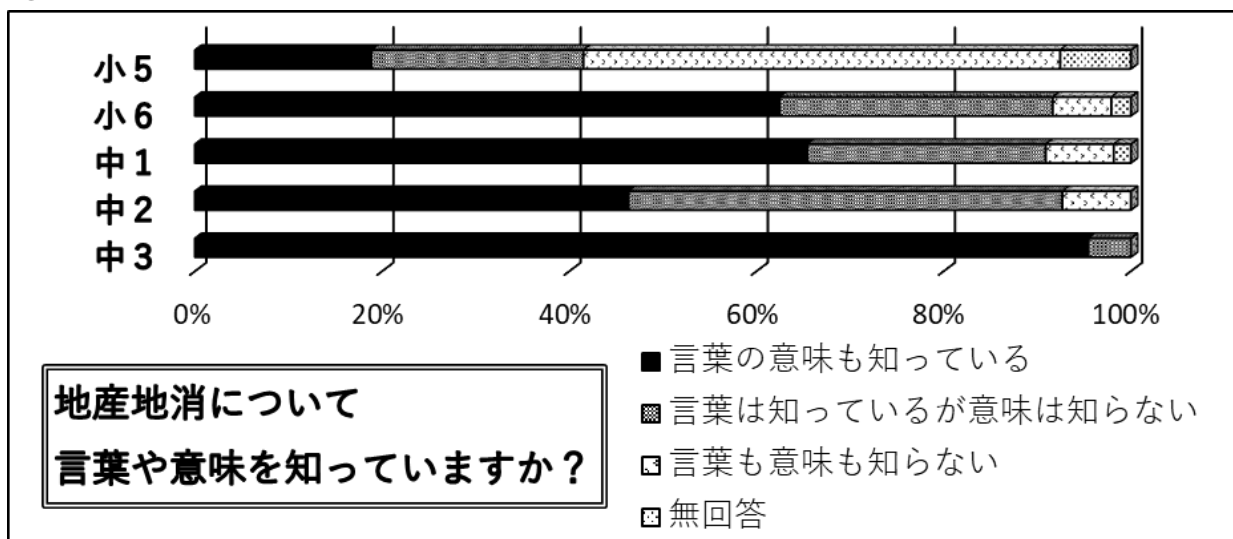
厚生労働省・農林水産省決定

1日分	料理例
5-7 主食 (ごはん、パン、麺) つ(SV) ごはん(中盛り)だったら4杯程度	1つ分 = ごはん小盛り1杯、おにぎり1個、玄米1杯、ロールパン2個 1.5つ分 = ごはん小盛り1杯、うどん1杯、もりそば1杯、スシジャー
5-6 副菜 (野菜、きのこ、海藻料理) つ(SV) 野菜料理5皿程度	1つ分 = 野菜サラダ、きゅうりとわかめのお酢、目玉焼き、ほうろ餅、ひじきの煮物、煮豆、きのこのソテー 2つ分 = 野菜の煮物、野菜炒め、芋の焼つくろし
3-5 主菜 (肉、魚、卵、大豆料理) つ(SV) 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度	1つ分 = 肉餃子、納豆、目玉焼き、煮魚、魚の天ぷら、まぐろの刺身 3つ分 = パン・チーズケーキ、鶏肉のしょうが焼き、鶏肉のから揚げ
2 牛乳・乳製品 つ(SV) 牛乳だったら1本程度	1つ分 = 牛乳コップ2杯、チーズ1切れ、スライスチーズ1枚、ヨーグルト1パック、牛乳瓶1本分
2 果物 つ(SV) みかんだったら2個程度	1つ分 = みかん1個、りんご半分、かぼち1個、梨半分、ぶどう半房、桃1個

※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

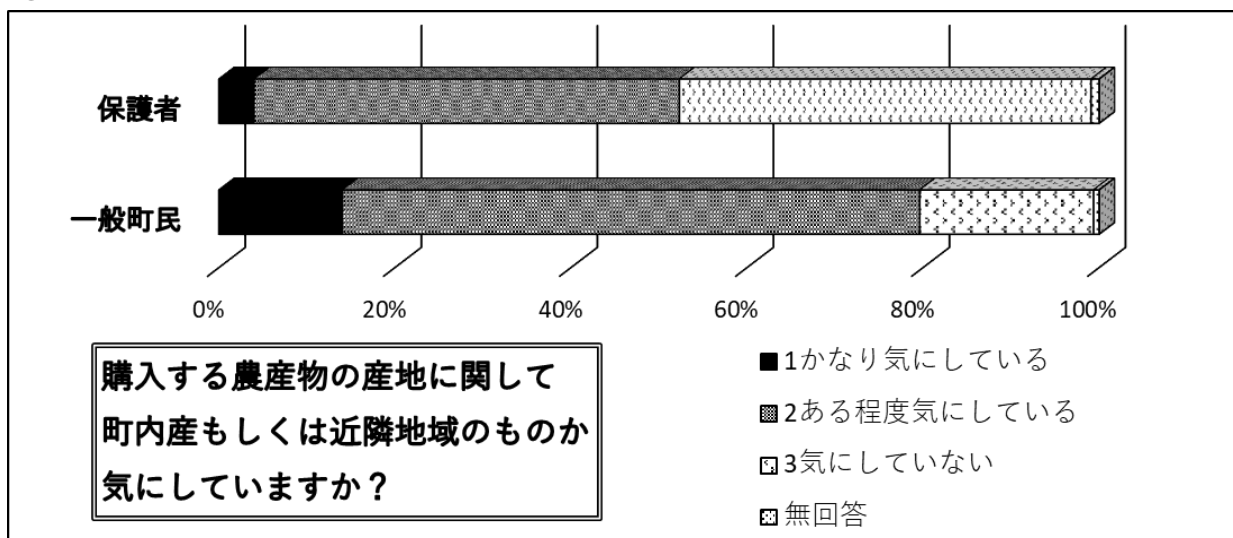
重点事項2) 持続可能な食を支える食の推進

⑦ 地産地消について言葉やその意味を知っていますか？



小学校5年生の51%が「言葉も意味も知らない」と回答しています。中学2年生は46%が「言葉は知っているが意味は知らない」と回答しています。地産地消の認識に差があるようです。学年ごとに段階を踏んで繰り返し学ぶ機会と、常日頃からの啓発が必要ではないでしょうか。

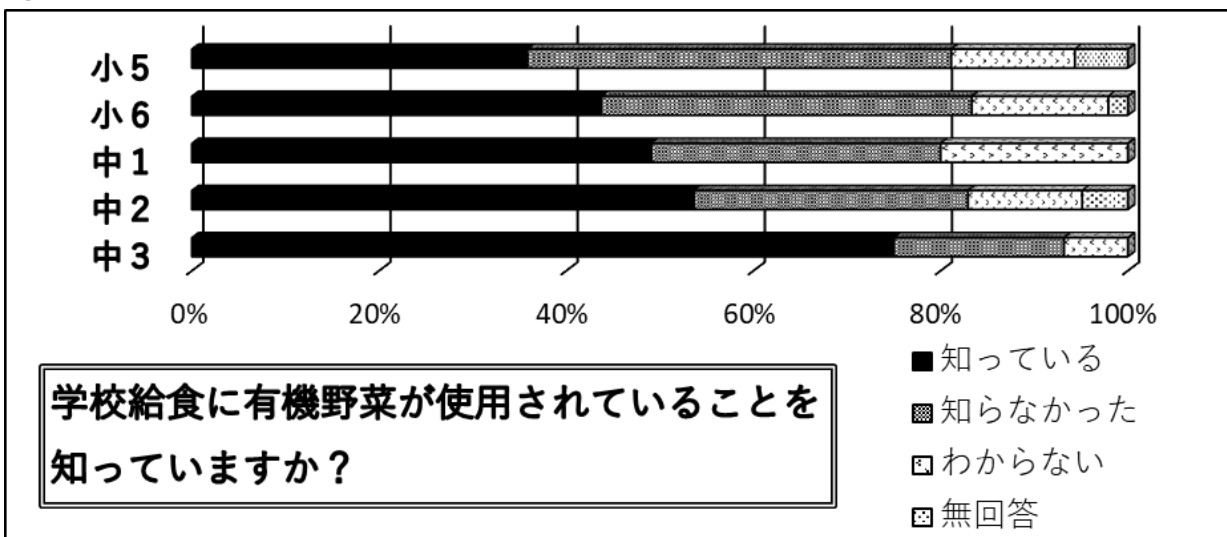
⑧ 購入する農産物の産地に関して、どの程度気にしていますか？



保護者の47%、一般町民の20%が「気にしていない」と回答しています。消費者に、産地を応援する地産地消の大切さを啓発していく必要があるのではないのでしょうか。

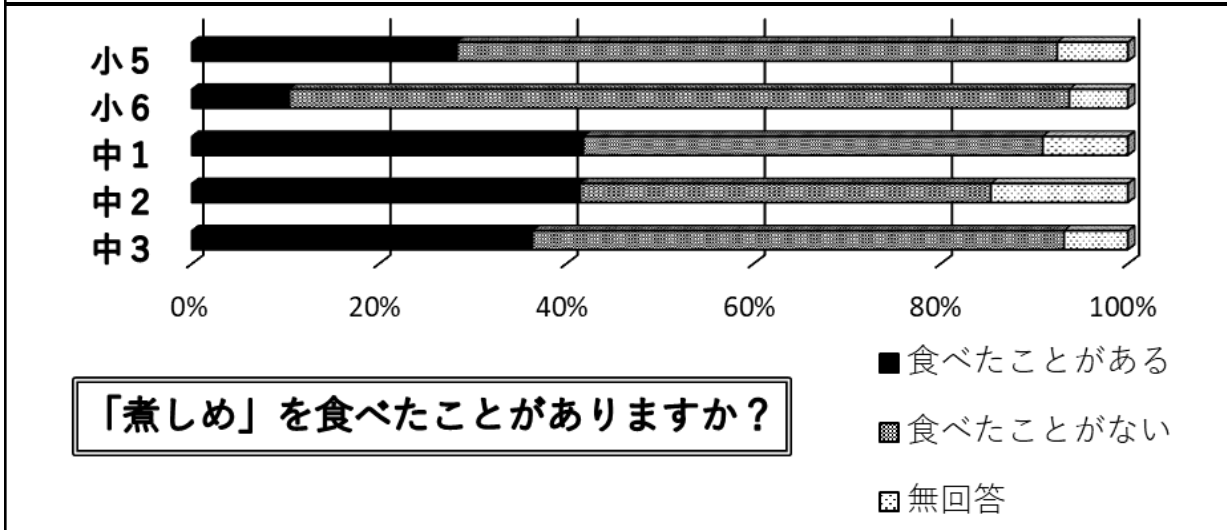
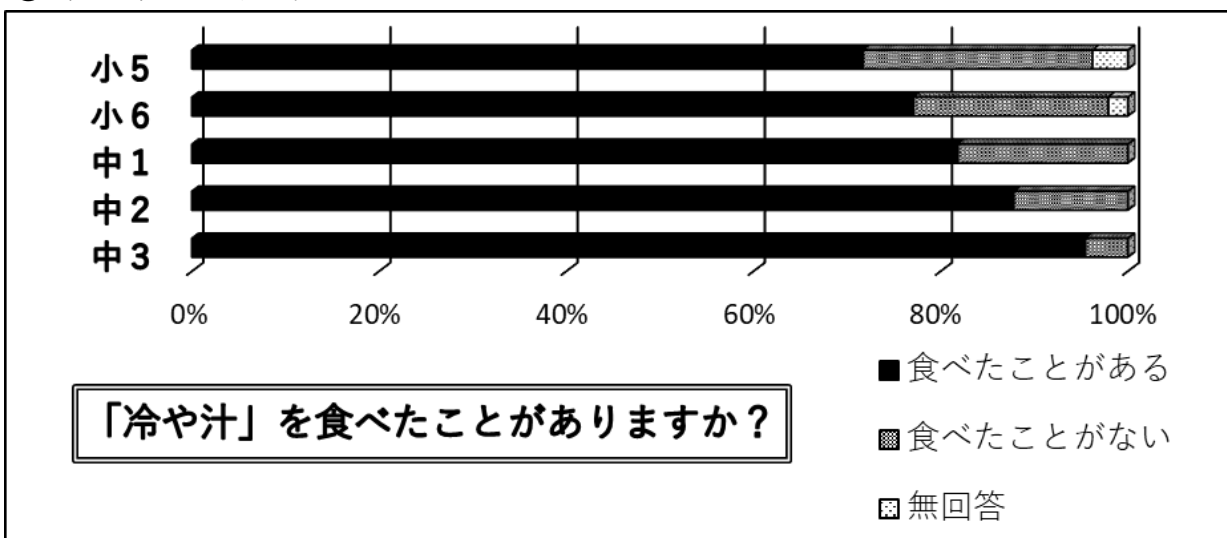


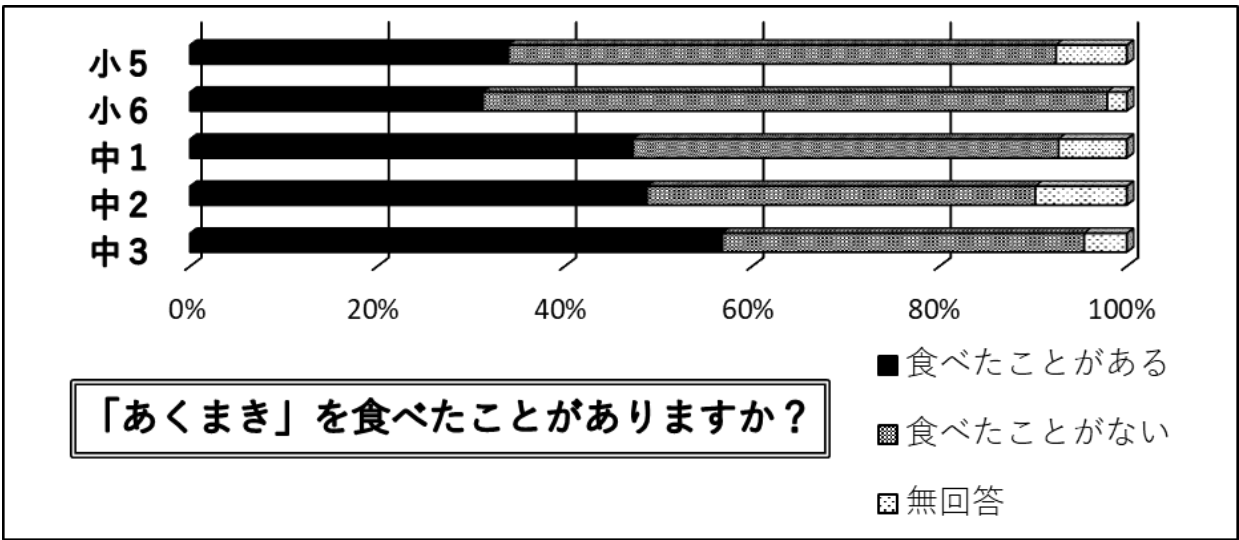
⑨学校給食では、木城町で採れた有機野菜が使われていることを知っていますか？



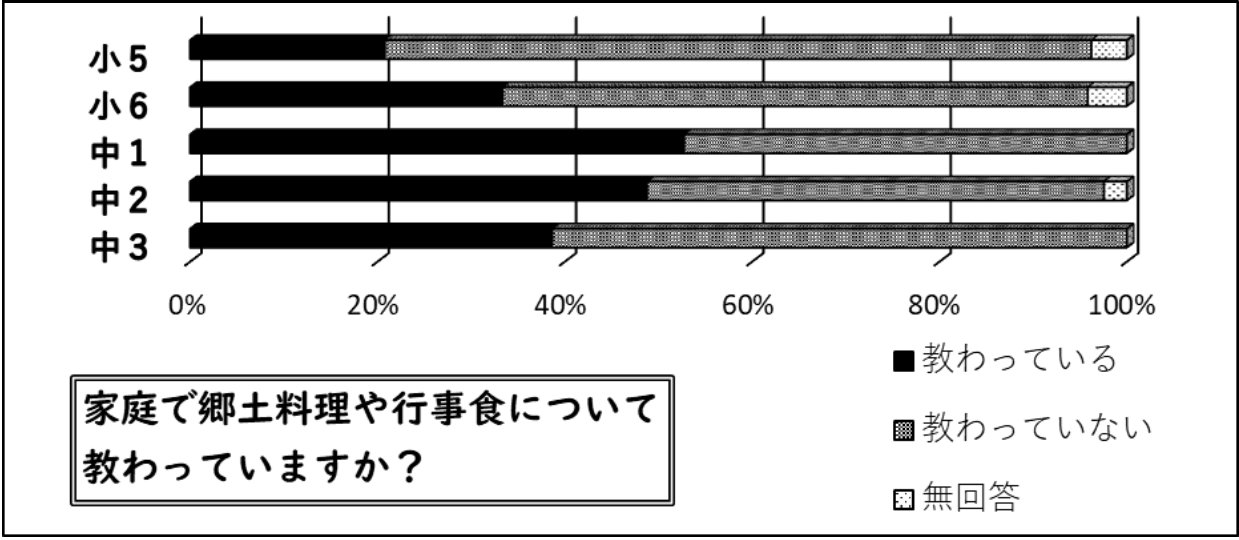
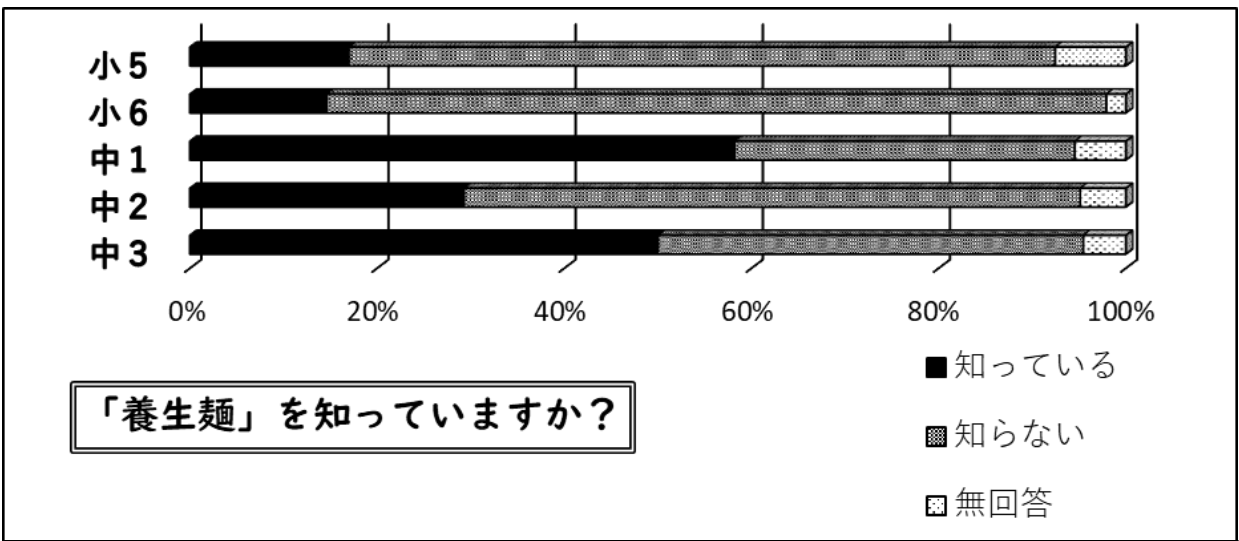
小学生の57%、中学生の40%が「知らなかった・わからない」と回答しています。食材の生産者や栽培方法を知り感謝の気持ちを持って食事をするのは大切なことです。給食時間の放送や「給食だより」などで情報をお知らせしているようですが、少し違ったアプローチで啓発してみてもはどうでしょうか。

⑩郷土料理や特産物加工品について知っていますか？





宮崎県の郷土料理「冷や汁」を食べたことがあると回答したのは82%でしたが、「煮しめ」は32%で「あくまき」は43%と半数以下となりました。子育て世帯では伝統的な料理である「煮しめ」や「あくまき」が食卓に上がることがあまりないかもしれません。「和食・日本人の伝統的な食文化」は2013年12月4日にユネスコ無形文化遺産に登録されました。日本人が食べない・作れないでいいのでしょうか。



特産加工食品として開発された養生麺は町内産こんにゃくを使ったヘルシーな麺

ですが、小中学生の認知度は34%と低いようです。本町には魅力ある特産加工食品がたくさんあります。学校では生産者と連携して郷土愛を育む授業を実施するなど、家庭でも積極的に食べていただき、次世代にも愛される特産加工食品として受け継がれることが大切です。

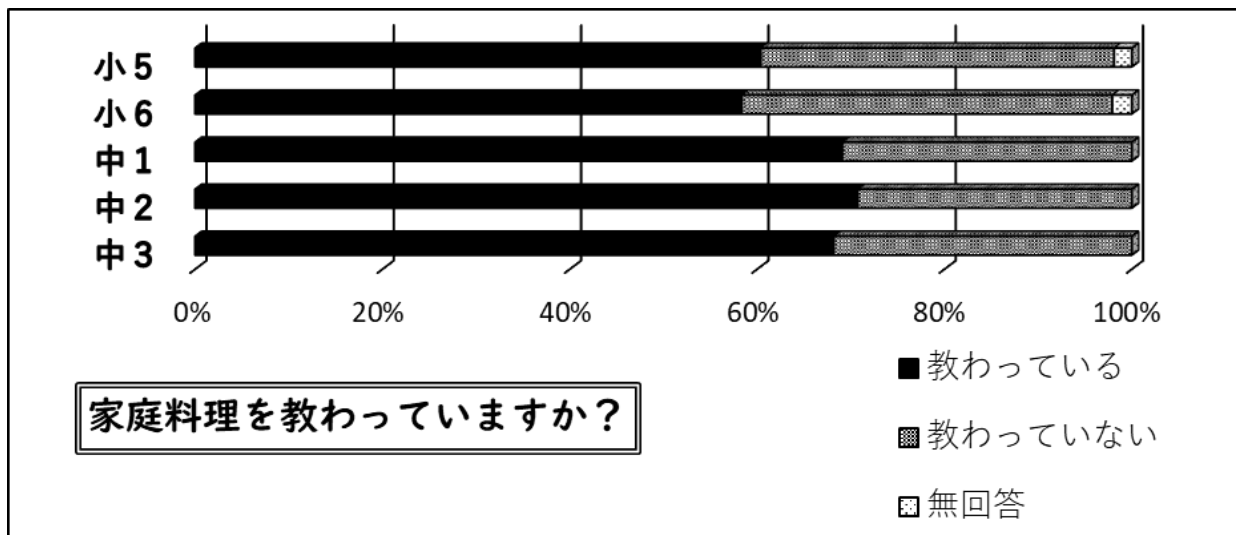
⑪ 年中行事と行事食知っていますか？

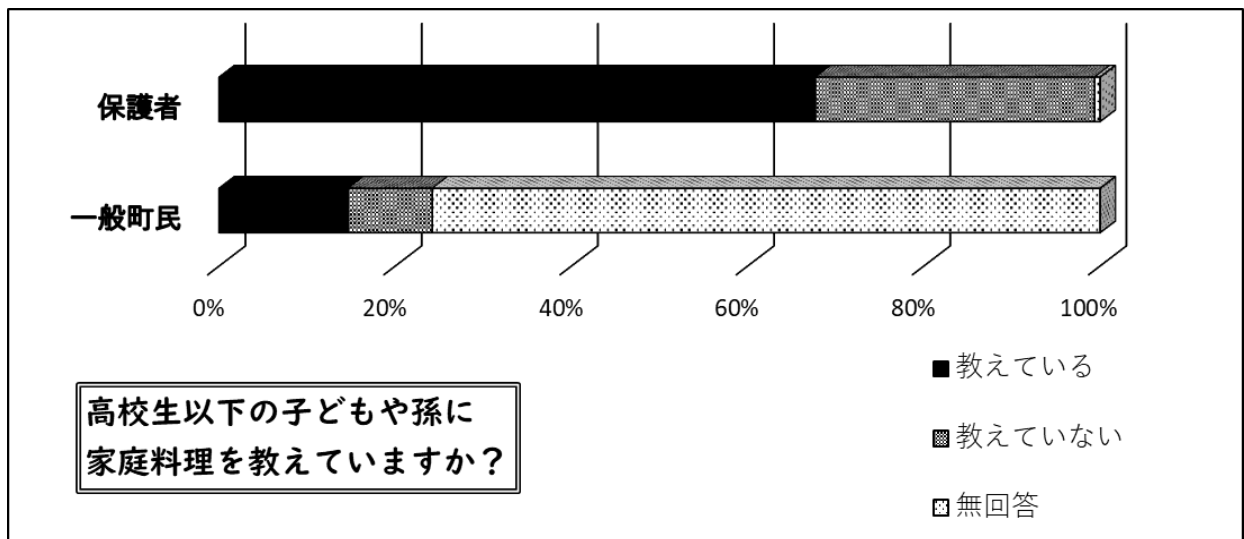
日本には年中行事と行事食があります。季節折々の行事ごとやお祝いを行い、旬の食材を使った料理を食べる伝統です。1月の正月に「雑煮」、2月の節分に「恵方巻」、3月の桃の節句に「雛あられ」、5月の端午の節句に「柏餅」、7月の七夕に「素麺」、12月の大晦日に「年越しそば」について知っているか聞いてみたところ、思いのほか認知度は高く77%から99%でした。また、西洋のイベントの2月のバレンタインデーに「チョコレート」12月のクリスマスに「ケーキ」や「チキン」も日本のスタイルに変換され、加わっています。

ただ、保護者の50%が郷土料理や行事食について「教えていない」と回答しています。できることなら、家庭で「なぜ正月にお雑煮やお節料理を食べるのか」など、縁起を担いだ食材を食べる意味を伝えていくことも忘れてないで欲しいと思います。



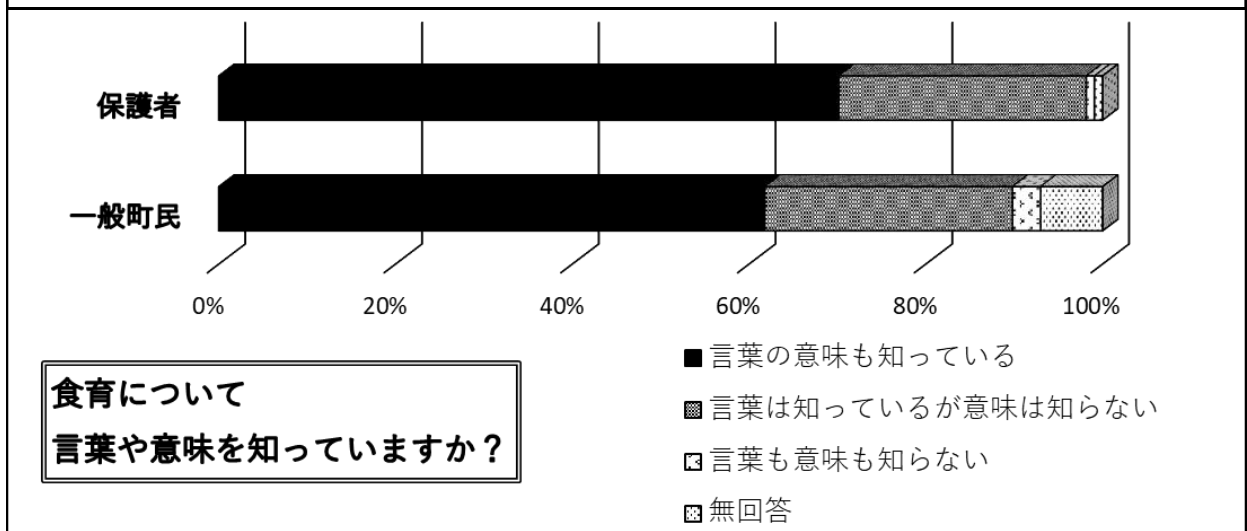
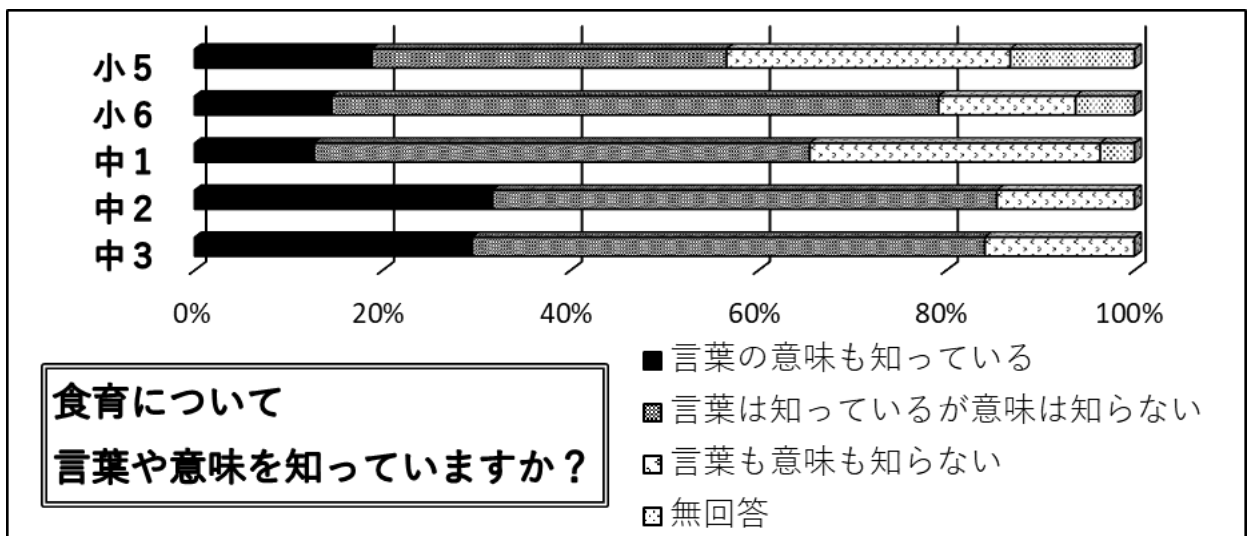
⑫ 家庭料理を教えていますか？





小学生の39%、中学生の31%が家庭料理を「教わっていない」と回答しています。また、保護者も32%が「教えていない」と回答しています。料理を作ることができるようになることは「生きていく力」が備わることであります。性別関係なく子供の将来のために、「ご飯とお味噌汁」が作れるくらいのスキルを身に付けておくの良いのではないのでしょうか。

⑬「食育」という言葉やその意味を知っていますか？



小学生の17%、中学生の24%が「言葉の意味も知っている」と回答しました。改めて考えると「食育」とはなんでしょう。食育基本法では『生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てること』と定義しています。また、『食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子供たちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである』と付け加えています。

保護者の70%が「言葉の意味も知っている」と回答しています。食育は生きる上での基本です。大人がしっかりと子供たちに伝え教えていくためにも、地域全体で食育活動に取り組みましょう。



第3章 地産地消を促進する食育活動のために

1. めざす町のすがた(スローガン)

木城のめぐみ 生かしあう つながり

2. 基本目標

目標①健やかな子供の成長を支える食育活動の推進



※SDGs:2030年までに達成すべき具体的な目標

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、健康と環境に配慮した「食選力」を習得できるよう、家庭、保育・教育施設、生産関係者等が連携・協働して、食育活動を推進します。

目標②持続可能な社会を実現する農業と6次産業化の推進



地球環境にやさしい環境保全型農業への転換を推進し、加工グループや特産加工食品の継承、6次産業化の更なる取り組みの促進を図ります。

目標③持続可能な社会を支える食育活動や地産地消の推進



積極的に農業体験や食育活動及び郷土料理の伝承活動を実施し、町内産農産物や特産加工食品の魅力に触れ、郷土や地域にを応援するエシカル消費を率先して行います。

エスディジズ

【SDGsとは】ユニセフ「SDGs CLUB」より抜粋

人類は、貧困・紛争・気候変動・感染症など、これまでになかったような数多くの課題に直面しています。このままでは、人類が安定してこの世界で暮らし続けることができなくなると心配されています。

そんな危機感から、世界中のさまざまな立場の人々が話し合い、課題を整理し、解決方法を考え、2030年までに達成すべき具体的な目標を17つ立てました。

それが「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals:SDGs)」です。



3. 基本施策

(1) 健やかな子供の成長を支える食育の推進

① 食の大切さ、楽しさを実感できる場づくり

農業体験や食育活動を継続して実施していますが、地産地消の言葉の意味も知っているのは57%、学校給食で有機野菜が使用されていることを知っているのは51%でした。関係団体が連携・協働して子供たちに農業体験や食育活動を楽しく行い、正しく理解する「気付きを与えるきっかけ」の場づくりを実施します。

② 食を選択する力を磨いて健康で健全な食生活

アンケート調査によると、様々な料理や食材を積極的に食べていない状況や、好き嫌いによる偏食など、栄養バランスを考えて食品を選んでいる傾向が見受けられました。よって、「食選力」の習得強化を図るため「食事バランスガイド」等を活用した食育活動を実施します。

(2) 持続可能な社会を実現する農業と6次産業化の推進

① 町民に愛され、選ばれる木城の食づくりの推進

持続可能な社会を子供たちに届けるために、環境と調和のとれた食料システムの構築が重要課題です。積極的に GAP（農業生産工程管理）等認証制度の取得や環境保全型農業を推進し、町民に愛される農産物の生産を目指します。

② 地域性を活かした6次産業化の推進

規格外農産物の利活用を検討し、新商品開発や販路拡大に挑戦します。また、各加工施設を拠点とし、特産加工食品の生産継続や技術継承のための後継者育成を図るなど、6次産業化を推進します。

(3) 持続可能な社会を支える食育活動や地産地消の推進

① 地元愛を育む郷土料理や特産加工食品の普及

料理教室や加工体験などの食育活動で、次世代に郷土料理や特産加工食品の魅力を伝える活動を推進します。

② 消費者と生産者の交流と販売促進

本町の農業や農産物、特産加工食品等を SNS やイベント開催等による消費者との交流を通して、郷土の魅力を PR し販売を促進します。

③ エシカル消費行動の促進

自分の損得だけで消費するのではなく、地域や環境を良くすることを考えて物を選んで買う行動「エシカル消費」の時代となりました。結果的にその行動が未来の自分

や子供たちに返ってくることを十分に理解し、環境に負荷をかけず生産された地元の農産物や加工グループの特産加工食品等を購入し応援したりする行動を促進します。

【エシカル消費とは】

エシカル (ethical) とは、直訳では「倫理的な」という意味です。一般的に理解されている「倫理的な」こととは、法的な縛りはなくとも、多くの人が正しいと思っていることをいいます。

その「エシカル」と「消費」を合わせた「エシカル消費」というのは、環境や人権に対して十分に配慮された商品やサービスを選択して買い求めることをいいます。自分たちが使う商品やサービスの裏側にどんな背景があるのか、どんな人がどのような場所で作っているのかを知り、地域応援及び社会や環境の改善等に貢献できるか考え、その商品を購入する行動のことです。

たとえば、地元の農家が環境にやさしい農法で栽培した農産物を直売所で購入することは、地域の農業や雇用を応援し、輸送による二酸化炭素排出の抑制や農業生産による環境への負荷を低減し、環境や多様性に富む生きものとの調和性を図ることに役立つこととなります。

エいきょうを

シっかりと

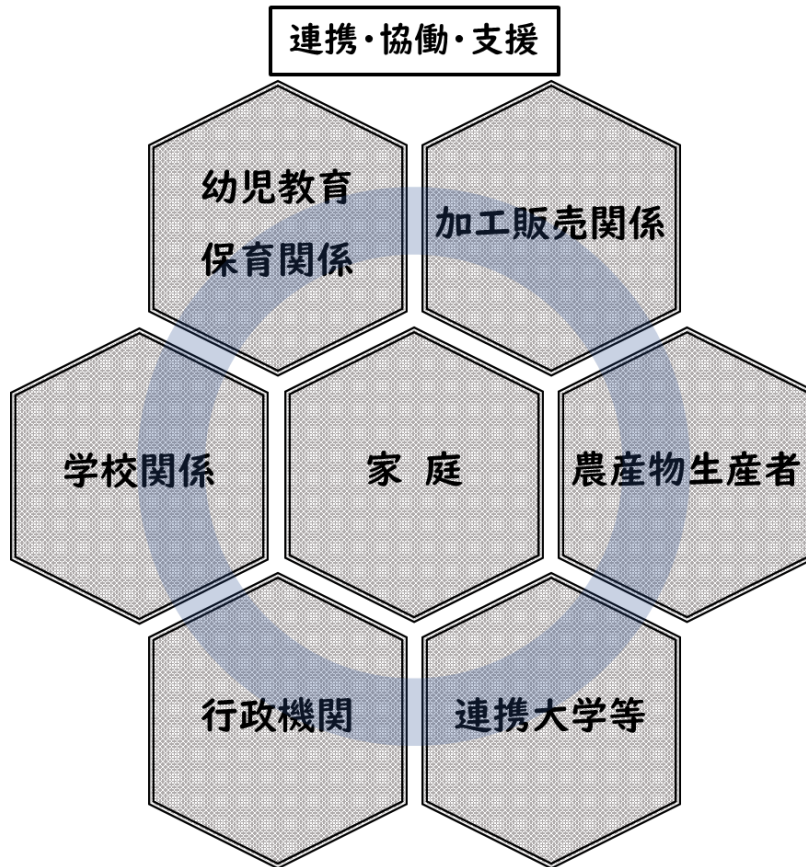
かんがえル

出典：一般社団法人エシカル協会









4. 推進体制

地域の農業から家庭の食卓をつなぐ環境づくりを一体的に進めるため、家庭を中心に各関係者が連携・協働・支援を相互に図りながら、持続可能な社会を目指します。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

2 飢餓をゼロに 	3 すべての人に健康と福祉を 	4 質の高い教育をみんなに 	8 働きがいも経済成長も 	12 つくる責任 つかう責任 	15 陸の豊かさも守ろう 
--	--	---	--	--	--

2: 飢餓を終わらせ、食糧安全保障および栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する。

3: あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する。

4: すべての人に包摂的かつ公正な質の高い教育を確保し生涯学習の機会を促進する。

8: 包摂的かつ持続可能な経済成長及びすべての人々の完全かつ生産的雇用と働きがいのある人間らしい雇用を促進する。

12: 持続可能な生産消費形態を確保する。

15: 陸域生態系の保護、回復、持続可能な利用の推進、持続可能な森林の経営、砂漠化への対処、並びに土地の劣化の阻止・回復及び生物多様性の損失を阻止する。

5. 関係者の役割

(1) 家庭の役割

- * 農や食に興味を持ち、農業体験や食育活動に積極的に参加する。
- * 地域や環境を大切に思いエシカル消費を心がける。
- * 食事バランスガイドを活かした食生活を実践する。
- * 和食文化や郷土料理を知る機会を設ける。



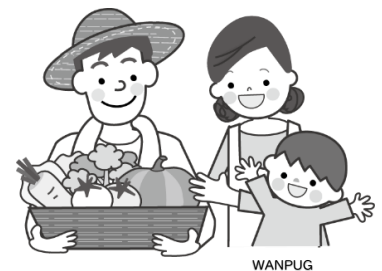
(2) 幼児教育保育・学校関係の役割

- * 地域や生産者と協力し合い農業体験や食育活動を実践する。
- * 子供の年齢や発達段階に応じた食育を行い「食選力」を培う。
- * 給食に町内産農産物を積極的に取り入れ、地産地消の理解を深める。
- * 食育活動で食事バランスガイドを活用し理解を促すことで実践に繋げる。
- * 郷土料理や特産加工食品を知る機会を設ける。



(3) 農産物生産者の役割

- * 積極的に農業体験や食育活動を実施したり、研修を受け入れる。
- * 環境保全型農業について学び、積極的に実践する。
- * 規格外農産物の利活用を検討し挑戦する。
- * SNS等を活用し生産した農産物のPRを行い、消費に繋げる。
- * 地産地消等のイベントに積極的に参加する。



(4) 加工販売関係者の役割

- * 食育活動や体験を実施し積極的に消費者と交流を図る。
- * 規格外農産物を加工するなど、新商品開発を試みる。
- * 加工グループの存続・継承のための情報収集と発信を行う。
- * 直売所の利活用及び販売促進のための情報発信を積極的に行う。
- * 常に食品衛生に努め積極的に研修を受講する。



(5)行政の役割

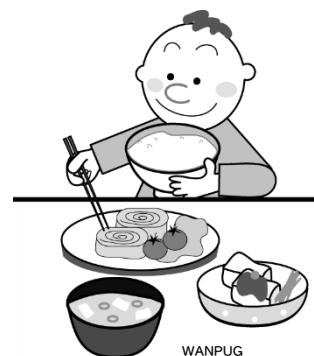
①産業振興課の役割

- *地産地消や食育活動を支援する体制を構築する。
- *地産地消や食育活動の啓発及び情報発信を行う。
- *GAP(農業生産工程管理)等認証制度の推進を図る。
- *環境保全型農業の推進を図る。
- *6次産業化の支援を行う。
- *地産地消イベントの開催及び支援を行う。
- *農官学連携事業を実施する。



②教育課の役割

- *学校における農業体験・食育活動の支援を行う。
- *児童生徒の食生活改善の支援を行う。
- *児童生徒の健康・発育の支援を行う。
- *地産地消給食や和食給食提供の支援を行う。
- *和食文化継承に向けた取り組み及び支援を行う。



③福祉保健課の役割

- *保育施設での食育活動の支援を行う。
- *保育施設での地産地消給食や和食給食提供の支援を行う。
- *子供の健康・発育の支援を行う。
- *健康増進事業の計画に基づく施策を実施する。
- *ライフステージに応じた食育の啓発や講習等を実施する。



6. 家庭での心がけ



みんなで楽しく食べよう

家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にしましょう。



朝ご飯を食べよう

朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣につなげましょう。



バランスよく食べよう

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活につなげましょう。また、減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう。



太りすぎない やせすぎない

適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防しましょう。



よくかんで食べよう

口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よくかんでおいしく安全に食べましょう。



手を洗おう

食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し、行動する力を養いましょう。



災害にそなえよう

いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。



食べ残しをなくそう

SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりしましょう。



産地を応援しよう

地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につなげましょう。



食・農の体験をしよう

農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう。



和食文化を伝えよう

地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にして、次の世代への継承を図りましょう。



食育を推進しよう

生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を推進しましょう。

7. 各団体の目標

(1) 幼児教育・保育関係

名 称	目 標
社会福祉法人かしのき福祉会 どんぐり保育園	<p>私たちは、積極的に農業体験や食育活動及び郷土料理の伝承活動を実施します。</p> <p>*農業体験を年6回実施します。</p> <p>*地元の農産物や特産加工食品を使用し、和食・郷土料理給食の提供を100回以上実施します。</p>
石井記念 のゆり幼児園	<p>私たちは地域の生産者との交流を図り、木城町の生産物について調べたり、見学を実施すると共に町内産の食材を使って給食の提供を実施します。</p> <p>*地産地消給食の提供を年70回以上実施します。</p> <p>*和食給食の提供を150回以上実施します。</p> <p>*園内での野菜栽培体験をさらに充実させていきます。</p>
木城町立めばえ保育園	<p>私たちは、今後も町内産の食材を使って給食の提供を実施します。</p> <p>*地産地消給食の提供を年80回以上実施します。</p> <p>*和食給食の提供を年100回以上実施します。</p>

(2) 学校関係

名 称	目 標
木城町立 みどりの杜 木城学園	<p>私たちは、学校全体を通して、児童生徒の食に関わる資質・能力を育成するために、木城町の特性を生かした食に関する指導を実施します。</p> <p>*特別活動における食に関する指導を年に3回実施します。</p> <p>*農業体験・生産者との交流を年に1回実施します。</p> <p>*家庭科の調理実習において、町内産の農産物を年に1回活用します。</p>

名称	目標
木城町学校給食調理場 運営委員会	<p>私たちは、児童生徒が生涯を通して健やかな心と体を育む食育の定着のために、地産地消や有機野菜を活用した学校給食献立の提供を実施します。</p> <p>*「オール木城食材の日」を年に1回実施します。</p> <p>*令和9年度までに有機食材活用拡大をします。</p> <p>*地産地消の推進を通して児童生徒や家庭・地域への資料提供や給食試食会・クッキング教室を年1回以上実施します。</p>
みどりの杜木城学園 PTA	<p>私たちは、食べる喜びや料理を作る楽しさ食材を育てる楽しみなど、学校給食調理場や農業関係者の方々と連携して体験から学ぶことを実施します。</p> <p>*食に関する体験活動:年1~2回程度</p>

(3)農産物生産者

名称	目標
木城町認定農業者協議会	<p>私たちは、認定農業者の資質向上を目的とした学習会・研修会を実施します。</p> <p>*学習会・研修会の実施:年1回程度</p>
JA 児湯女性部木城支部	<p>私たちは、地産地消・食育推進を広めるために保護者や子供たちに料理教室や振る舞いを実施します。</p> <p>*料理教室や振る舞い活動:年1回</p>
JA 児湯青年部木城支部	<p>私たちは、現状の活動を維持できるよう、部員の確保を実施します。</p> <p>*食育活動の実施:年4回程度</p>
木城町農業青年団	<p>私たちは、これからも保育園児を対象とした農業体験を実施します。</p> <p>*農業体験主催:年4回程度</p>

名称	目標
木城町粃すり組合	私たちは、これからも学校給食調理場に町内産米の出荷を継続し、地産地消給食を支援します。
有機野菜生産者	<p>まずは本来の食の安全・美味しさを追求しつつ環境に配慮した農業を研究・実践します。</p> <p>食べる人・食事を作る人の顔の見える関係に心がけ、その中で学校・保育園に協力します。</p> <p>*町内産の農産物を町内の加工業者と連携し地元で食べてもらえる商品を開発します。</p>

(4)加工販売関係

名称	目標
中之又加工部	<p>私たちは、現在の活動を維持し、継続します。</p> <p>*地産地消イベント出店:年1回程度</p>
石河内特産加工部	<p>私たちは、本町の郷土料理として「煮しめ」を町民の方々に知ってもらい、継承していく活動を実施します。</p> <p>*イベント出店:年3回</p> <p>*令和9年度までに「煮しめの味」を知っている町民を増やします。</p> <p>*原材料をより地元産の割合を増やせるように、町内の生産者とのつながりを多く持ちたいです。</p>
加エグループたんぼぼ	<p>私たちは、現在の活動を維持し、継続します。</p> <p>*加工技術の継承を図ります。</p>
木城町肉豚加工	<p>私たちは、給食やイベントを通して地産地消を推進します。</p> <p>*地産地消給食食材出荷:年5回以上</p> <p>*地産地消イベント出店:年1回</p>

名 称	目 標
加エグループ知恵の和	<p>私たちは、現在の活動を維持し、継続します。</p> <p>*地産地消イベント出店：年5回程度</p>
木城町農産物販売所菜っ葉屋	<p>私たちは給食やイベント等を通して、地産地消や食育推進へ繋がる取り組みを継続して行います。</p> <p>*地産地消イベントを年に5回実施します。</p> <p>*令和9年度までに、食育推進イベントを実施します。</p> <p>*給食食材の出荷を継続します。(通年)</p> <p>*山間部等への移動販売を継続します。(通年)</p>



WANPUG

8. 数値目標

行政は、家庭、保育・教育関係者、生産関係者が連携・協働して行う農業体験や食育活動の推進、地産地消の促進が図れるよう、支援及び情報提供発信等を行い、下記指標の目標値を超えられるよう努めます。

(1)地産地消の促進

指 標		現状値 (R4年度)	目標値 (R9年度)
地産地消について言葉と意味も知っている	小学生	40%	50%
	中学生	69%	80%
農産物を購入するとき町内・近隣地域で生産されたものか、気にしている	保護者	52%	65%
	一般町民	80%	90%
学校給食に有機野菜が使用されていることを知っている	小学生	40%	50%
	中学生	59%	70%

(2)食育の推進

指 標		現状値 (R4年度)	目標値 (R9年度)
いつも、いろいろな食材(料理)を積極的に食べるようにしている	小学生	26%	40%
	中学生	26%	40%
	保護者	30%	40%
	一般町民	18%	30%
食事バランスガイドを知っている	小学生	1%	20%
	中学生	2%	20%
	保護者	17%	30%
	一般町民	7%	20%
食育について言葉と意味も知っている	小学生	17%	30%
	中学生	24%	35%
	保護者	70%	80%
	一般町民	62%	75%

※小学生の範囲は小学校5・6年生で、中学生は全学年を対象とする。

※保護者の範囲は保育園児及び小中学校の児童生徒の保護者を対象とする。

※一般町民の範囲は50歳から75歳の町民を対象とする。

※現状値は地産地消・食育アンケート調査の結果をもとに設定

【参考資料】

◎木城町と南九州大学管理栄養学科との包括的連携事業
「食と農をキビリ隊」作成地産地消レシピ

鯖缶ときのこの炊き込みおこわ(しょうが入り)

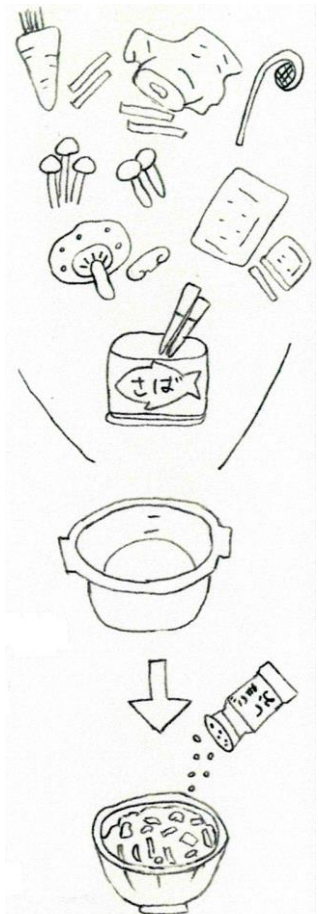
☆材料☆(1人分)

もち米	80g
ぶなしめじ	15g
えのきだけ	15g
生椎茸	15g
油揚げ	5g
鯖缶詰	30g
しょうが	10g
にんじん	10g
山菜水煮	10g
白だし	8g
みりん	2g
水	60g
ごま塩	0.2g

栄養価

・エネルギー	394kcal
・たんぱく質	14.7g
・脂質	6.2g
・食物繊維	3.2g
・食塩相当量	1.8g

この表示値は、目安です。



★作り方★

- ①もち米を洗い、水に30分漬け、ざるにあげて水気をきっておく。
- ②にんじん、しょうがは皮を剥ぎ、千切りにする。
えのき、ぶなしめじは、根元を切り落とし、3等分に切る。
生しいたけは、石づきをとり、千切りにする。
山菜水煮は、水気を切る、2cm長さに切る。
油揚げは、千切りにし、油抜きをする。
- ③鯖の缶詰は、骨をほぐしておく。
- ④炊飯器にごま塩以外の材料を入れて、軽く混ぜ、炊飯する。
- ⑤食べるときに好みでごま塩をかける。

【コメント】レシピ作成に当たって工夫した事(栄養面や食材の特徴等から)きのこを使用することで秋という季節感をだし、ミネラル・ビタミン・食物繊維等も摂取できます。

また、鯖缶を加えることでたんぱく質や健康に過ごすために必要なDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)を摂ることができます。鯖缶詰の臭みを消すためにも沢山の生姜を使用し生姜の香りで食欲も増すのではないかと考えました。

具沢山!洋風スープ(しょうが入り)

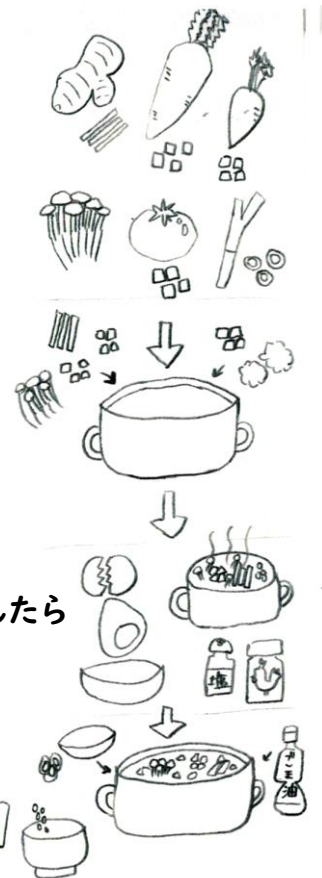
☆材料☆(1人分)

しょうが	5g
にんじん	15g
だいこん	25g
えのきだけ	20g
トマト	40g
ねぎ	5g
ぶた肉団子	20g
たまご	15g
A 鶏がらスープの素	4g
塩	0.4g
ごま油	1.5g
白いりごま	0.8g
水	200g



栄養価

- ・エネルギー 114kcal
 - ・たんぱく質 5.8g
 - ・脂質 6.1g
 - ・食物繊維 2.4g
 - ・食塩相当量 0.7g
- この表示値は、目安です。



★作り方★

- ①しょうがは、皮をむき、千切りにする。
にんじん、だいこんは、皮をむき1cmの角切りにする。
えのきだけは、根元を切り落とし半分に切る。
トマトは、2cmの角切りにする。ねぎは、小口切りにする。
- ②鍋に水を入れ、生姜、にんじん、だいこん、えのきだけを入れ沸騰したら豚肉団子とトマトを入れ、10分程度煮込む。
- ③たまごは、割りほぐしておく。
- ④②にaで調味する。
- ⑤ごま油、ねぎをいれ、溶き卵を加え、火を止める。
- ⑥器にもり、いりごまを加える。

【コメント】レシピ作成に当たって工夫した事(栄養面や食材の特徴等から)

野菜からビタミンや食物繊維、肉団子や卵からたんぱく質と栄養的にも良く、汁物なので満腹感も得られると思います。

生姜は、すりおろしてもよいですが、千切りにすることで食べたときの食感や香りも口の中で広がります。

今回の肉団子は、(木城町産豚肉ミンチ・生姜入り)を使っています。

豚肉ミンチを入れた団子を使用しましたが鶏ミンチに生姜を入れた肉団子や簡単調理の冷凍肉団子を使っても美味しいと思います。

◎地産地消・食育に関する普及啓発日

普及啓発日	名称（制定団体）
毎月1日	牛乳の日（宮崎県）
毎月8日	お米の日（全国農業協同組合連合会）
毎月8日	有機の日（一般社団法人日本農林規格協会）
毎月16日	ひむか地産地消の日（みやざきの食と農を考える県民会議）
毎月17日	減塩の日（日本高血圧学会・日本高血圧協会）
毎月19日	食育の日（国）
毎月29日	お肉の日（都道府県食肉消費者対策協議会）
1月24～30日	全国学校給食週間（国）
1月24日	給食記念日・学校給食感謝の日（国）
2月10日	みやざき地頭鶏の日（みやざき地頭鶏事業協同組合）
3月7日	さかなの日（さかなジャパンプロジェクト推進協議会）
4月9日	食と野菜ソムリエの日（日本野菜ソムリエ協会）
4月9日	よいPマンの日（「がんばる国産ピーマン」プロジェクト）
4月19日	食育の日（三基商事株式会社）
5月25日	みやざきマンゴーの日（JA 経済連宮崎県果樹振興協議会亜熱帯果樹部会）
7月7日	乾しいたけの日（日本産・原木乾しいたけをすすめる会）
7月8日	チキン南蛮の日（延岡発祥チキン南蛮党）
8月18日	健康食育の日（一般社団法人日本健康食育協会）
8月29・30・31日	宮崎ぎょうぎの日（宮崎県ひなた餃子連合会）
8月31日	野菜の日（全国青果物商業協同連合会 他9団体）
9月6日	へべずの日（へべず消費拡大プロジェクト会議）
10月2日	直売所の日（全国農業協同組合中央会）
10月15日	きのこの日（日本特用林産振興会）
10月16日	国消国産の日（全国農業協同組合中央会）
10月23日	おもいほりの日（東洋アルミエコープロダクツ株式会社）
10月30日	食品ロス削減の日（国）
11月11日	たくあんの日（全日本漬物協働組合連合会）
11月24日	和食の日（和食文化国民会議）
11月29日	いい肉の日（より良き宮崎牛づくり対策協議会）
12月8日	有機農業の日（一般社団法人次代の農と食をつくる会）

◎地産地消・食育に関する普及啓発月間

普及啓発月間	名称（制定団体）
6月	食育月間（国：食育推進基本計画）
8月	食品衛生月間（国：厚生労働省）
9月	健康増進普及月間・食生活改善普及運動（国：厚生労働省）
10月	食品ロス削減月間（国：食品ロス削減の推進に関する法律）
11月	地産地消推進月間（宮崎県）