

第3次

薩摩川内市食育・地産地消推進計画

～「さつませんだいの“食”」の実現のために～



食育ピクトグラム（食育における代表的な12の取組）
出典：農林水産省

令和4年3月
薩摩川内市

はじめに

食は命の源であり、私たちが生きるためには欠かせないものです。また、私たちが健康で心豊かな生活を送るためには、健全な食生活を実践し、それを支える社会や環境を持続可能なものにしていくことが重要です。

しかしながら、食をめぐる環境は大きく変化してきており、様々な問題を抱えています。

高齢化が進行する中、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防は引き続き課題であり、栄養バランスに配慮した食生活の重要性は増しています。また、ライフスタイルや食に関する価値観も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増え、地域で育まれてきた伝統的な食文化が失われていくことも危惧されています。

このような中、国においては、国民が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の食育を推進することを目的として、平成17年7月に食育基本法を施行、その後同法に基づく食育推進基本計画を作成、令和3年3月に見直されたところです。

鹿児島県においても、同時期、多彩な食文化を生かした取り組みや県産農林水産物の良さを実感できる取り組みを促進し、更なる食育・地産地消の展開を図るために、かごしまの“食”交流推進計画（第4次）が策定されています。

本市においては、食に関する知識習得や栄養バランスのとれた食生活の実践等を目的とした「食育」と、地域で生産された新鮮で良質な農林水産物をその地域で消費する「地産地消」を推進し、この「食育」と「地産地消」が結びついた「さつませんだいの“食”を通じた健康で豊かな食生活の実現」を基本目標に、平成24年3月「薩摩川内市食育・地産地消推進計画」を、平成29年3月に「第2次薩摩川内市食育・地産地消推進計画」を策定し、関係機関・団体等と一体となった食育、地産地消の取り組みを推進してまいりました。

その結果、食育や地産地消の認知度は高まった一方で、健全な食生活の実践や食文化の継承等、多くの課題もあります。

このことから、今般、本市のこれまでの食育・地産地消の推進の取り組みを振り返り、更なる展開を図るために、本市食育・地産地消推進協議会を中心に、「第3次薩摩川内市食育・地産地消推進計画」を策定しました。

今後、同計画を基本としながら、市民の皆様とともに、基本目標である「さつませんだいの“食”」を実現するための取り組みを進めてまいりますので、御理解・御協力をお願いいたします。

令和4年3月

薩摩川内市長 田中 良二



目 次

I	計画の策定に当たって	
	第1章 計画策定の趣旨	1
	第2章 計画の位置付けと計画の期間	2
II	「さつまсенだいの“食”」を取り巻く現状と課題	
	第1章 「さつまсенだいの“食”」の現状	3
	第2章 「さつまсенだいの“食”」の課題	18
	第3章 「食育・地産地消」に関する市民アンケート調査結果	25
III	計画の目標	35
IV	計画の方策と施策	36
	第1章 施策の体系	36
	第2章 推進のための方策と施策	37
V	計画の実現に向けて	41
VI	数値目標	43
○	参考資料	44
	・薩摩川内市食育・地産地消推進協議会 委員名簿	
	・「かごしまの味」～伝えたい、広めたい、郷土の“食”～	
	・薩摩川内市350ベジライフ宣言	
	・食育基本法	
	・地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び 地域の農林水産物の利用促進に関する法律（一部抜粋）	
	・かごしま版食事バランスガイド	

I 計画策定に当たって

第1章 計画策定の趣旨

食の安全性や食料自給率の低下等、食を取り巻く環境は大きく変化しています。

こうした状況に対応するため、国は平成17年6月食育基本法を制定、令和3年3月には「第4次食育推進基本計画」を策定しました。鹿児島県においても、地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の普及・定着を進めるため、同時期「かごしまの“食”交流推進計画（第4次）」を策定しました。

本市では食に関する知識習得や栄養バランスのとれた食生活の実践、食文化への理解を深め、自然の恵みや生産者への感謝の心を育むことを目的とした「食育」と、地域で生産された農林水産物をその地域で消費する「地産地消」を基本とした「薩摩川内市食育・地産地消推進計画」を平成24年3月に、「第2次薩摩川内市食育・地産地消推進計画」を平成29年3月に策定し、各施策に取り組んできました。

しかしながら、世帯構造の変化や流通技術の進歩、中食市場の拡大とともに、食に関する価値観や暮らしのあり方も多様化し、地場産物を活かした郷土料理、その作り方や食べ方、食事の際の作法等、伝統的な食文化の継承についても危惧される状況にあります。

このようなことから、これまでの計画の取組状況やその成果、最近の「食」を取り巻く環境等を踏まえた「第3次薩摩川内市食育・地産地消推進計画」を策定し、関係機関・団体、家庭、学校、地域等と一体となって取り組むこととします。

この計画における、「さつませんだいの“食”」とは、薩摩川内市の新鮮で安全・安心な農林水産物及びそれを食材として積極的に活用する「健康で豊かな食生活」を指しています。

1 「健康な食生活」とは

- (1) 安全・安心な食材を活用した食生活
- (2) 多くの種類の食品を上手に組み合わせた食生活
 - ・栄養バランスのとれた食生活
 - ・食材の素材の特徴を生かした食生活
 - ・食品の機能性を生かした食生活
- (3) 欠食のない規則正しい食生活
- (4) 食材に関する正しい知識や調理法を生かした食生活

2 「豊かな食生活」とは

- (1) 四季の変化に応じた旬の薩摩川内市産の農林水産物を味わえる食生活
- (2) 地域の伝統的な食文化を味わい、楽しめる食生活
- (3) 生産者との交流等により、食材や産地のイメージが描ける食生活
- (4) 「食」を通じたコミュニケーション豊かな食生活
- (5) 地域食材を生かした新しい料理・食品を楽しむ食生活

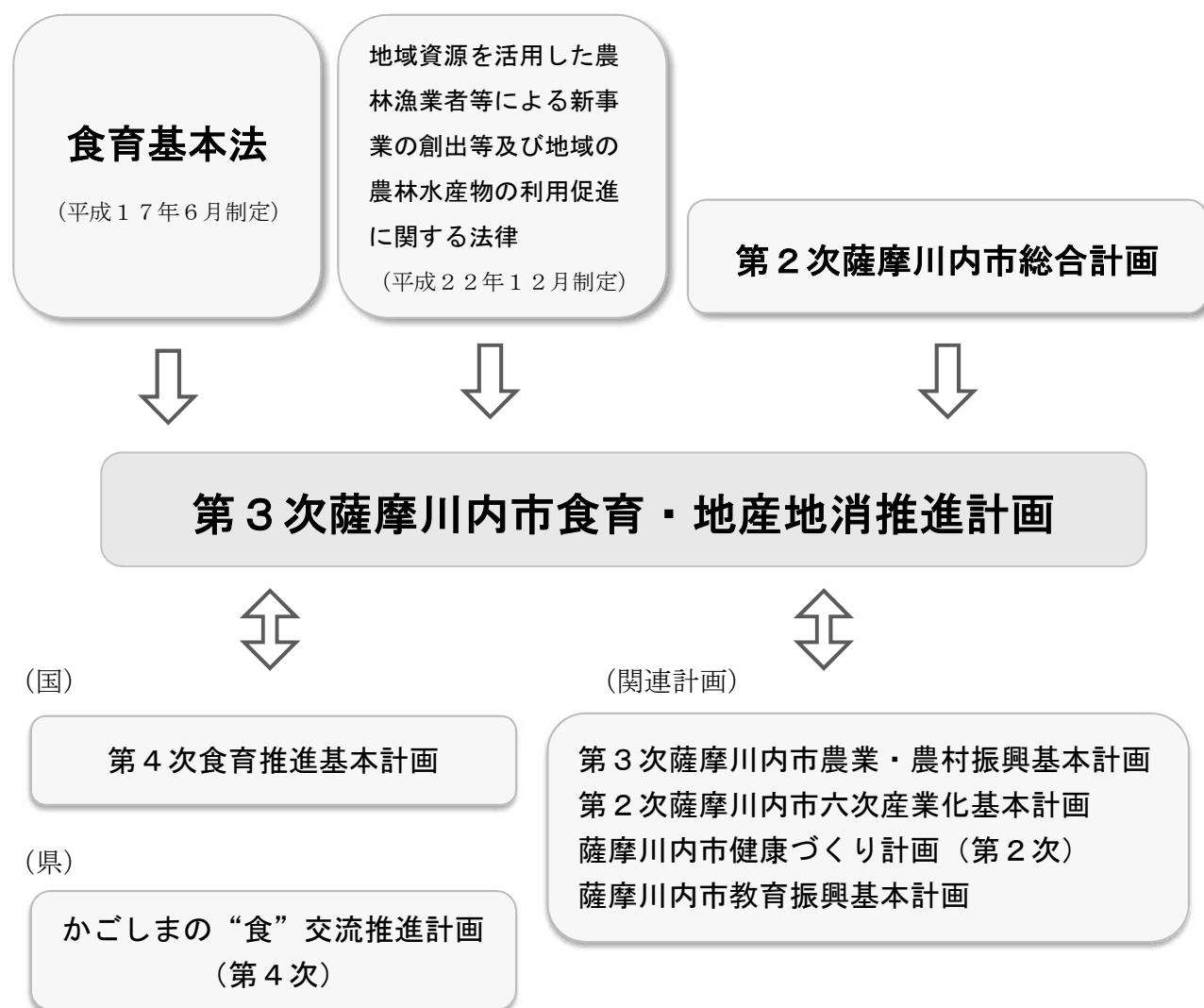
※「かごしまの“食”交流推進計画（第4次）」から引用しております。

第2章 計画の位置付けと計画の期間

1 計画の位置付け

本計画は、「食育基本法」及び「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」に基づく市町村計画であり、市政の基本方針である「第2次薩摩川内市総合計画」の分野別計画として位置付けられるものです。

また、国の「第4次食育推進基本計画」、県の「かごしまの“食”交流推進計画（第4次）」、及び本市の「第3次薩摩川内市農業・農村振興基本計画」、「第2次薩摩川内市六次産業化基本計画」、「薩摩川内市健康づくり計画（第2次）」、「薩摩川内市教育振興基本計画」との整合を図ることとします。



2 計画の期間

本計画の計画期間は、令和4年度から令和8年度までの5年間とし、計画期間中の状況の変化によって、必要に応じて見直しを行います。

Ⅱ 「さつませんだいの“食”」を取り巻く現状と課題

第1章 「さつませんだいの“食”」の現状

1 市民の食生活と健康状態

「薩摩川内市健康づくり推進計画」において、市民の食生活の実態調査・課題分析を行っています。その状況は次のとおりです。

令和2年度「薩摩川内市健康づくり計画策定に係るアンケート調査」の概要

＜実施期間＞令和2年9月～令和3年1月 (回収率：%)

アンケート名	調査方法	配布数	回答数	回収率
子育てと子どもの健康に関する調査	乳幼児健診の案内と同時 配付、健診時に回収	1,093	1,040	95.2
妊婦用アンケート	妊娠届出時に配布回収	301	301	100.0
小学1年生保護者アンケート	モデル小学校8校への配布 回収	385	356	92.5
小学4年生保護者アンケート		393	360	91.6
小学6年生アンケート		363	354	97.5
中学1年生アンケート	モデル中学校6校への配布 回収	395	356	90.1
中学3年生アンケート		392	360	91.8
高校3年生アンケート	モデル高校4校への配布 回収	767	739	96.3
薩摩川内市生活習慣調査	郵送による配布回収	3,000	1,232	41.1

※乳幼児健診（3か月児、6か月児、1歳6か月児、2歳児、3歳児）

(1) 健康状態

ア メタボリックシンドロームの割合の増加

内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)該当者数 (単位：人、%)

区 分	平成29年度			平成30年度			令和元年度		
	男性	女性	計	男性	女性	計	男性	女性	計
実 数	1,061	548	1,609	1,115	538	1,653	1,144	564	1,708
受診者総数中の割合	27.5	11.6	18.8	29.3	11.8	19.7	29.9	12.4	20.4

資料：市民健康課 特定健康診査法定報告集計結果

イ 糖尿病の増加

糖尿病治療薬服用者数 (単位：人、%)

区 分	平成29年度			平成30年度			令和元年度		
	男性	女性	計	男性	女性	計	男性	女性	計
実 数	561	390	951	571	401	972	590	409	999
受診者総数中の割合	14.5	8.3	11.1	15.0	8.8	11.6	15.4	9.0	11.9

資料：市民健康課 特定健康診査法定報告集計結果

ウ 現在の健康状態を自分でどのように思っているか (単位%)

区 分	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
とても健康である	18.2	18.0	20.9
まあまあ健康である	63.4	65.1	65.7
あまり健康ではない	14.9	12.5	9.9
まったく健康ではない	2.7	2.6	1.6

資料：市民健康課

エ 肥満とやせの割合 (単位:%)

区 分	対 象	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
肥満者 (BMI \geq 25.0) の割合	20~69 歳男性	26.9	29.3	32.8
	40~69 歳女性	17.9	22.6	20.1
やせ (BMI<18.5) の割合	成人全体	9.7	8.2	8.6

資料：市民健康課

内臓脂肪症候群 (メタボリックシンドローム) や糖尿病、肥満者の割合が年々高くなっています。食生活と関連が深い生活習慣病を予防するため、適切な食事の摂り方を支援する取組が必要です。

(2) 食生活について

ア 主食・主菜・副菜を揃えるよう心掛けている人の割合【令和 2 年度】 (単位:%)

区分	妊娠期	育児期 [※]	青壮年期					
			20~29 歳	30~39 歳	40~49 歳	50~59 歳	60~69 歳	70 歳以上
はい	76.1	84.5	55.7	74.0	72.8	78.4	80.7	84.5
いいえ	23.9	12.3	43.3	23.7	27.2	19.7	15.9	11.0

資料：市民健康課

20 歳代は他年代に比較して低くなっていますが、妊娠・育児を機会として意識が高くなる傾向があると考えられます。

※育児期：3 か月児、6 か月児、1 歳 6 か月児、2 歳児、3 歳児健診受診の保護者

イ 野菜 (緑黄色野菜、淡色野菜) を毎日食べる人の割合 (単位:%)

対 象	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
成人 [※] 全体	58.3	51.3	49.7

資料：市民健康課

野菜を毎日食べる人の割合は平成 26 年度に対し減少しています。

※成人：本計画書では 20 歳以上が対象 (以下同様)

ウ 魚を週 3 日以上食べる人の割合 (単位:%)

対 象	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
成人全体	59.6	53.9	42.8

資料：市民健康課

魚を週 3 日以上食べる人の割合は平成 26 年度に対し減少しています。

エ 大豆製品を週3日以上食べる人の割合 (単位：%)

対 象	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
成人全体	70.5	68.1	66.4

資料：市民健康課

大豆製品を週3日以上食べる人の割合は平成26年度に対し減少しています。

オ 海藻類（わかめ、ひじき、のり等）を週3日以上食べる人の割合 (単位：%)

対 象	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
成人全体	53.3	45.5	41.1

資料：市民健康課

海藻類を週3日以上食べる人の割合は平成26年度に対し減少しています。

カ 脂肪分の多い食事をよく食べる人の割合 (単位：%)

対 象	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
成人全体	11.9	13.1	14.1

資料：市民健康課

脂肪分の多い食事を良く食べる人の割合は平成26年度に対し増加しています。

キ 甘いものをよく食べる人の割合 (単位：%)

対 象	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
成人全体	30.5	33.5	35.8

資料：市民健康課

甘いものをよく食べる人の割合は平成26年度に対し増加しています。

ク 食べるスピードは速い方である人の割合 (単位：%)

対 象	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
成人全体	43.7	44.8	46.4

資料：市民健康課

食べるスピードは速い方である人の割合は増加傾向にあります。

野菜摂取量の減少、魚や大豆製品、海草の摂取回数減少が認められます。「350 ベジライフ宣言」に基づく野菜摂取促進、「日本型食生活」の推進に向けて日々の食事に取り入れやすさや調理の提案等食べ方に関する普及啓発が必要です。甘い物や脂肪の多い食事は肥満や生活習慣病発症のリスク要因となるため適正摂取量の情報発信が求められます。

(3) 食行動について

ア 朝食欠食者（週4日以上）の割合 (単位：%)

対 象	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
高校 3 年生	11.9	10.7	9.7
20 代男性	29.3	46.9	46.7
30 代男性	17.0	21.7	33.3
20 代女性	22.9	29.1	19.2

資料：市民健康課

高校 3 年生、20 代女性の朝食欠食者の割合は改善していますが、20～30 代男性で横這い・増加しています。

イ ほぼ毎日家族そろって食事をする人の割合 (単位：%)

対 象	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
成人全体	66.4	64.7	65.6

資料：市民健康課

ウ 弁当・惣菜・冷凍食品を利用（週2回以上）する割合 (単位：%)

対 象	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
成人全体	21.2	27.6	31.3

資料：市民健康課

エ 外食を利用（週2回以上）する割合 (単位：%)

対 象	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
成人全体	5.7	7.8	6.5

資料：市民健康課

オ 外食や加工食品を購入する際、栄養成分表示を利用する割合 (単位：%)

区 分	平成 22 年度	平成 26 年度	令和 2 年度
常に見て利用している	8.5	8.2	9.4
だいたい見ている	31.7	33.7	28.2
あまり見ない	39.7	40.0	46.4
見たことがない	14.8	15.2	14.1

資料：市民健康課

外食や加工品等の利用は増加傾向にあります。

カ 外食や弁当・惣菜を選ぶとき気をつけていること【上位3項目を掲載】（単位：％）

区分	平成22年度	平成26年度	令和2年度
野菜の多いもの	33.4	33.4	31.4
特にない	29.6	32.8	32.1
栄養のバランス	29.7	25.9	25.2

資料：市民健康課

食環境が変化する中、弁当・惣菜・冷凍食品等への依存度は高くなっていく事が予想されます。個々の健康レベルに応じた望ましい食を判断し選択する為に、栄養成分表示を利用できるよう、表示の見方について普及推進を行う必要があります。

(4) 食文化の伝承について

ア 食事の準備や片付けの手伝いをする子どもの割合【令和2年度】（単位：％）

区分	小1	小4	小6	中1	中3	高3
1 よくする	33.7	35.6	40.1	40.7	43.6	38.3
2 時々する	51.7	51.1	42.4	48.0	42.8	41.7
3 あまりしない	12.4	11.4	15.8	11.2	11.4	18.0

資料：市民健康課

アで1、2を選択した方の中で

イ どんな手伝いをしていますか。【複数回答 令和2年度】（単位：％）

区分	小1	小4	小6	中1	中3	高3
買い物	21.1	25.0	26.7	28.2	28.9	30.3
調理	28.3	32.1	38.4	24.4	35.7	34.3
料理やお皿・お箸などを テーブルに運ぶ・並べる	95.1	94.6	92.5	94.0	93.2	86.5
盛り付け	10.2	15.7	28.4	24.4	26.4	22.3
その他	13.8	15.4	13.4	11.1	9.6	8.8

資料：市民健康課

食事の手伝いを通して、料理や食に関心を持つこと、自分で料理ができる力、食事の大切さを身につけることができると考えられます。

ウ 昔から伝わる家庭料理でよく作るもの【上位3品目を掲載】（単位：％）

区分	平成22年度	平成26年度	令和2年度
味噌汁	86.8	86.0	82.1
煮物	68.2	62.6	56.7
酢の物	54.9	42.5	37.2

資料：市民健康課

みそ汁は、よく作る家庭料理の中でも群を抜いて多く、季節の野菜や、きのこ類、海藻類に加えて、大豆製品や肉類、卵などを加えると、栄養バランスの良いおかずにもなります。一方で、塩分摂取につながる一面もある事から必要量を適正に摂取できるよう健康に寄与する食文化を推進していく必要があります。

ごはんを中心に主菜・副菜がそろった日本型食生活は栄養バランスに優れ、地域で生産される農林水産物を多彩に盛り込むことができます。食文化の伝承を子どもや青年期にも推奨していく必要があります。

(5) 意識の変化について

ア 新型コロナウイルス感染症の流行を機に健康意識に変化のあった人の割合 【令和2年度】 (単位：%)

区 分	成人全体
1 大きく変化した	31.6
2 やや変化した	38.7
3 あまり変化しない	18.2
4 全く変化しない	5.3
5 わからない	4.5
6 無回答	1.7

資料：市民健康課

アで1～3を選択した方の中で

イ 変化した健康意識の割合【複数回答 令和2年度】 (単位：%)

区 分	成人全体
菌やウイルス予防	85.5
免疫力向上	38.3
健康な食生活	29.8
規則正しい生活	31.0
健康維持のための運動	16.4
体重や体脂肪の管理	9.0
生活習慣病の重症化予防	15.2
その他	2.2

資料：市民健康課

新型コロナウイルス感染症は「免疫力向上」「健康な食生活」「規則正しい生活」に対する健康意識を変化させています。外出自粛等から自宅で食事をする機会(共食)が増え、「食」への関心にも影響を与えています。市民の関心に対してタイムリーに免疫力向上につながる望ましい食生活や健康な食行動の在り方について情報発信することが重要です。

2 学校における食育の状況について

子どもへの食育は、様々な学習や体験活動を通し、食料の生産から消費に至るまでの食の循環を知り、自然の恩恵として命を頂くこと、食べ物が食卓に届くまでの全ての人に感謝する気持ちなどが育まれるよう、全ての小・中・義務教育学校で実施されています。

(1) 「食」に関する指導の全体計画

区 分	小学校	中学校
教育課程に位置づけ実施	27校(100%)	12校(100%)
実施していない	0校(0%)	0校(0%)

資料：学校教育課 令和2年度「学校保健活動状況調査」

(2) 栄養教諭による「食に関する指導」の実施状況

ア 栄養教諭の学校訪問状況

区 分	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
小学校(校)	34	30	27	27	27
	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
中学校(校)	14	13	13	13	12
	100.0%	92.9%	100.0%	100.0%	100.0%
全 体(校)	48	43	40	40	39
	100.0%	97.7%	100.0%	100.0%	100.0%

イ 栄養教諭の学校訪問指導日数

区 分	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
小学校(日)	117	107	116	105	112
平均	3.4	3.6	4.3	3.9	4.1
中学校(日)	60	49	53	46	36
平均	4.3	3.8	4.1	3.5	3.0
全 体(日)	177	156	169	151	148
平均	3.7	3.6	4.2	3.8	3.8

ウ 栄養教諭による授業実施時数

区 分	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
小学校(時間)	270	236	260	236	239
平均	7.9	7.9	9.6	8.7	8.9
中学校(時間)	76	73	75	64	53
平均	5.4	5.6	5.8	4.9	4.1
全 体(時間)	346	309	335	300	292
平均	7.2	7.2	8.4	7.5	7.5

資料：学校教育課

(3) 食物アレルギーの状況

区 分	アレルギー疾患を有する児童生徒	アナフィラキシー症候群	学校へのエピペン持参
小学校	143人(2.65%)	6人	2人
中学校	90人(3.54%)	3人	2人

資料：学校教育課 令和2年度「食物アレルギー実態調査」

(4) 農林水産体験活動

区 分	小学校		中学校	
実施している	27校	100%	12校	100%

区 分	小学校		中学校	
農作業体験・園芸等の体験活動	27校	100.0%	12校	100.0%
炭焼き・下草刈り等の体験活動	1校	3.7%	2校	16.7%
漁業の体験活動	4校	14.8%	1校	8.3%

資料：学校教育課 令和2年度「学校教育についての実態調査」

※ (1)～(4)について、東郷学園義務教育学校の前期課程は小学校に、後期課程は中学校に計上

3 学校給食における本市産農林水産物の活用状況について

本市の学校給食については、米や野菜、きんかん、きびなご、ぶり等、本市産農林水産物を積極的に活用しています。中でも米は半分以上の57.6%が利用されています。

地元食材の年間を通じた調達は、天候や季節及び生産量・価格・規格等により限られてきますが、可能な限り本市産・県内産の食材の調達・活用に努め、地産地消の推進と拡大を図っていきます。

(1) 令和2年度給食食数実績

給食センター名	幼稚園数	小学校数	中学校数	義務教育学校	校数計	年間食数
川内学校給食センター	3	13	5	1	22	1,419,389
樋脇学校給食センター	1	2	1		4	97,145
入来学校給食センター		6	2		8	128,287
里学校給食センター	2	2	1		5	36,195
下甌学校給食センター	2	3	2		7	39,142
合計	8	26	11	1	46	1,720,158

資料：学校教育課

(2) 学校給食へ本市産農林水産物を供給している個人及び組織

区分	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
個人・組織数	19	11	11	11

資料：学校教育課

(3) 本市産農林水産物の購入量

(単位：kg)

区分	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
青果物	1,720	4,862	7,899	5,225
魚介類	1,106	1,010	3,341	655
米	32,031	43,488	35,467	48,969

資料：学校教育課

※青果物・・・人参、玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ、大根、きゅうり等

※魚介類・・・きびなご、ぶり、秋太郎、えび、あじ、シラス、煮干等

4 本市産農林水産物の生産状況について

(1) 主な農林水産物の生産実績

ア 農業生産額の推移

(単位：千万円)

区 分		平成 30年	令和 元年	令和 2年	区 分		平成 30年	令和 元年	令和 2年
耕種部門	米	194	186	170	畜産部門	肉用牛	768	752	699
	いも類	2	2	2		養豚	41	41	39
	野菜	62	54	51		ブロイラー	356	364	369
	果樹	55	60	60		その他	49	42	43
	花き	10	10	10		小計	1,214	1,199	1,150
	茶・たばこ	33	27	20	耕種畜産合計	1,570	1,538	1,463	
	小計	356	339	313					

資料：農政課・畜産課

耕種部門については、農家の高齢化に伴う作付面積の減少等により、米・たばこの生産額が減少しましたが、果樹は後継者の確保等により生産額は増加傾向にあります。

畜産部門については、高値で推移していた子牛価格及び枝肉価格も近年は下落傾向にあるものの、依然として肉用牛の生産額は大きく、農業生産額の全体の約5割を占めています。

イ 園芸重点品目の生産量、生産額

(単位：t、千円)

区 分	いちご		ごぼう		らっきょう		きんかん	
	生産量	生産額	生産量	生産額	生産量	生産額	生産量	生産額
平成30年	90.0	84,700	233.4	86,700	333.0	194,900	338.0	249,000
令和元年	72.5	68,800	208.8	69,200	390.0	167,000	330.0	270,000
令和2年	85.1	86,700	234.0	79,000	332.0	123,900	260.0	236,000

区 分	ぶどう		みかん		茶		水 稲	
	生産量	生産額	生産量	生産額	生産量	生産額	生産量	生産額
平成30年	185.0	170,000	508.0	71,500	407.0	310,440	8,322.3	1,939,096
令和元年	219.0	221,000	355.1	59,800	391.0	246,826	7,355.0	1,864,965
令和2年	219.0	221,000	404.0	59,400	244.7	185,767	6,930.9	1,698,071

資料：農政課

ウ 畜産物の生産量、生産額

(単位：頭、千円)

区 分	肉用牛		養 豚	
	生産量	生産額	生産量	生産額
平成30年	7,651	7,682,456	12,092	408,591
令和元年	7,675	7,517,811	12,010	411,102
令和2年	7,483	6,986,393	10,912	392,123

区 分	ブロイラー		その他(酪農、鶏卵、種鶏)	合 計
	生産量(kg)	生産額	生産額	生産額
平成30年	26,533,833	3,560,345	491,963	12,143,355
令和元年	27,182,999	3,639,140	422,787	11,990,840
令和2年	26,987,730	3,694,638	429,812	11,502,966

資料：畜産課

エ 特用林産物の生産量、生産額

(単位：kg、千円)

区 分	きのこ類				竹林			
	生しいたけ		乾しいたけ		モウソウ		ホテイ	
	生産量	生産額	生産量	生産額	生産量(束)	生産額	生産量(束)	生産額
平成30年	4,523	3,916	2,781	9,689	70,200	17,901	200	104
令和元年	4,623	3,416	2,781	8,191	68,000	17,340	200	104
令和2年	4,623	4,315	2,781	8,603	68,100	17,366	200	104

区 分	タケノコ	
	生産量	生産額
平成30年	547,315	142,302
令和元年	422,120	139,722
令和2年	594,441	126,616

資料：林務水産課

きのこ類及び竹林については、生産量、生産額ともにほぼ横ばいで推移しています。

タケノコについては、豊凶に伴う価格変動の影響等により、生産額はやや減少していますが、依然として、特用林産物生産額の全体の約8割を占めています。

オ 主な魚種別の水揚量、水揚額

[川内市漁協]

(単位：t、千円)

区 分	シラス		タイ		チコ鯛	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額
平成30年	260.2	58,622	43.5	45,122	7.0	3,966
令和元年	126.1	15,892	43.3	42,730	7.0	3,592
令和2年	108.8	15,528	27.8	22,263	5.5	2,359

区 分	キビナゴ		イカ類		フグ	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額
平成30年	14.3	6,142	3.4	2,629	16.6	5,431
令和元年	19.0	7,601	6.2	3,977	14.4	4,686
令和2年	10.0	4,119	1.7	1,229	7.4	1,971

[甌島漁協]

(単位：t、千円)

区 分	マグロ類		キビナゴ		ブリ類		アジ類	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
平成30年	299.1	822,732	490.0	258,842	133.0	56,837	15.6	12,884
令和元年	375.4	849,737	541.8	236,584	115.1	60,941	25.0	24,110
令和2年	366.8	573,990	320.4	166,737	90.1	38,182	18.9	24,357

区 分	サバ類		タイ類		カツオ類		エビ類	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
平成30年	38.5	8,953	22.1	17,620	61.3	36,034	32.7	44,280
令和元年	12.9	3,800	21.6	15,931	57.8	40,749	34.0	34,985
令和2年	19.4	5,621	13.1	7,801	91.7	36,394	38.3	44,535

資料：林務水産課

川内市漁協では、シラス（イワシの幼魚）の漁獲が減少しています。

甌島漁協ではキビナゴの漁獲が減少しています。こうした中、川内市漁協と甌島漁協は、地産地消と魚食普及の促進を図るため、毎月第4土曜日の「川内・甌とれたて市」や農産物直売所への直送など、消費者に新鮮な魚介類を提供し、地産地消に努めています。

(2) 加工施設の利用状況

消費者の安全志向や地産地消への関心の高まりにより、幅広い年代で少人数グループによる農産物加工施設の利用が図られています。主に、みそ、ふくれ菓子、めんつゆ、たまごむっかんを作る方が多く、地産地消の情報発信の役割も担っています。

(単位：人)

施設名	平成30年度	令和元年度	令和2年度
陽成町農産物加工センター	1,230	1,160	1,046
樋脇婦人の館	1,213	1,212	1,106
大馬越農村研修館	603	123	561
祁答院大村北部生活センター	1,948	1,913	1,800
上甌生活改善センター	331	370	171
下甌農林産物加工センター	501	828	755
鹿島物産加工センター	46	56	35
合計	5,872	5,662	5,474

資料：農政課

(3) 主な直売所の販売額について

市内の主な直売所の販売額は横ばいか減少しています。コロナ禍による周辺施設の利用客の減少に伴い来客数が減少していますが、店舗改装やイベントの開催など、工夫しながら集客増に努めています。

年度	販売額(千円)	調査対象直売所
平成30年度	471,930	・道の駅樋脇遊湯館 ・東郷ふれあい館
令和元年度	453,541	・祁答院ロード51 ・駅市 薩摩川内
令和2年度	431,493	・川内とれたて市場

資料：農政課・観光・シティセールス課

(4) 観光農園の設置状況【令和2年度】

市内の観光農園は54箇所あり、来客者による収穫体験販売や直売所販売等、品目ごとのシーズンには多くのお客様で賑わいをみせていますが、ぶどう農園は高齢化により減少しています。

品目	ぶどう	いちご	梨	その他	計
農園数	45	4	3	2	54

資料：農政課

(5) 産業祭&JAフェスタの開催

本市で開催されるイベントの一つとして定着している産業祭&JA フェスタは、本市の農林水産業及び商工業の振興と住民の交流促進による活性化を目的として、毎年11月第3日曜日に総合運動公園にて開催され、農林水産物及び加工品の展示・販売で賑わいます。

なお、令和2年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止しました。

年 度	来客者 (人)	出店数	売上額 (千円)
平成30年	31,000	76	6,325
令和元年	29,000	72	5,955
令和2年	0	0	0

資料：農政課

(6) 川内・甌とれたて市の開催

川内・甌とれたて市実行委員会の主催で、甌島、川内近海で獲れた新鮮な魚を、毎月第4土曜日に川内とれたて市場で無料試食及び販売を行っており、毎回、多くの買い物客で賑わいます。

年 度	来場者数
平成30年	85,123
令和元年	82,077
令和2年	80,108

資料：林務水産課



第2次薩摩川内市食育・地産地消推進計画の数値目標と現状値

【評価欄】 ◎：目標達成 ○：目標値に向かっている ×：計画策定時より低下

目標項目		2次計画策定時現状値 (平成26年度)	目標値 (令和3年度)	現状値 (令和2年度)	評価
1	食育に関心を持っている割合	86.8%	88%以上	78.7%	×
2	家族そろって食事をする家庭の割合（保護者）	56.2%	増加傾向へ	58.2%	◎
3	食事の準備や片づけなどの手伝いをする子どもの割合	小学1年生 34.8%	39%以上	33.7%	×
		小学4年生 41.9%	47%以上	35.6%	×
		小学6年生 41.8%	46%以上	40.1%	×
		中学1年生 41.5%	46%以上	40.7%	×
		中学3年生 34.9%	39%以上	43.6%	◎
		高校3年生 36.2%	40%以上	38.3%	○
4	朝食欠食者（週4日以上）の割合	高校3年生 10.7%	9%以下	9.7%	○
		20歳代男性 46.9%	15%以下	46.7%	○
		30歳代男性 21.7%	15%以下	33.3%	×
		20歳代女性 29.1%	15%以下	19.2%	○
5	主食・主菜・副菜をそろえるように心がけている割合（成人全体）	79.9%	88%以上	73.9%	×
6	野菜を毎日食べる人の割合	51.3%	72%以上	49.7%	×
7	大豆製品をほぼ毎日食べる人の割合	22.5%	30%以上	23.3%	○
8	魚を週3日以上食べる人の割合	53.9%	82%以上	42.8%	×
9	脂肪分の多い食事をよく食べる人の割合	20歳代 23.9%	21%以下	29.9%	×
		30歳代 22.1%	19%以下	21.4%	○
10	地産地消の意味を知っている割合	84.7%	90%以上	91.3%	◎

目標項目1、10の現状値は令和2年度食育・地産地消に関するアンケート調査結果より（農政課）

目標項目2～9の現状値は令和2年度薩摩川内市健康づくり計画策定に係るアンケート調査結果より（市民健康課）

第2次薩摩川内市食育・地産地消推進計画で掲げた目標値に対し、その半数以上の項目で未達成となっており、基本目標を達成できたとは言えない状況です。

第2章 「さつませんだいの“食”」の課題

(第2次食育・地産地消推進計画の検証について)

推進方策1 家庭における「食育」の推進

(1) 望ましい食習慣の形成や知識の習得に向けた取組の推進

【主な取組】

- ア 家庭教育学級や育児サークル等の教室で朝食摂取や規則正しい食習慣、食事の大切さ等についての講話や調理実習を行った。
- イ 親子料理教室、地産地消料理教室、魚捌き教室等を開催し、知識の習得を図った。

【課題・展望】

- ・ 子供の頃からの食生活は将来の健康づくりにも大きく関係しており、今後も継続的に活動（家庭教育学級や親子料理教室等）に取り組む必要がある。
- ・ 継続的な広報、啓発の実施

(2) 家庭と地域等が連携した「食育」の推進

【主な取組】

- ア 地区コミュニティ協議会や自治会主催で田植えやソバの種まき、収穫作業の体験及び地元食材を利用した調理を行い、親子・地区の方々との共食を実施した。
- イ 食生活に不安を抱えている家庭支援のため、市民団体による季節料理や郷土料理を子供達へ提供している。
- ウ 乳幼児健診や離乳食教室の対象者に乳幼児の栄養に関する情報提供を行った。

【課題・展望】

- ・ 農作業経験の乏しい家庭が多いことから、親子で参加し、共感する取組みは必要である。

【総括】

家庭での共食は食育の原点であり、食を楽しみ、家族とのつながりを大切にする食育を推進していくことは重要です。望ましい食習慣を形成するために、今後も成育過程にある子供やその保護者に対し、理解を深めてもらうための食育活動や普及啓発が必要です。

推進方策 2 学校、保育所等における「食育」の推進

(1) 幼少期から食文化に触れることのできる「食育」の推進

【主な取組】

- ア 幼稚園・保育所等において野菜作りや皮むき体験等を実施し、収穫の喜びや食べることの楽しさを味わうなど「食育」の推進を図った。
- イ 幼稚園・保育所等において、家庭における子供の食事調査を行い、それを基に食育計画を作成するなど「乳幼児期における食育実践マニュアル」の活用促進を図った。

【課題・展望】

- ・ 体験を通じた食育推進の継続
- ・ 栄養士等が未配置の幼稚園・保育所等における配置促進

(2) 学校における「食育」の指導体制の充実

【主な取組】

- ア 「食」に関する指導計画基底（中学校版）の見直し、改訂を行った。
- イ 各学校で栄養教諭による食に関する指導（授業）を実施
- ウ 各学校で食物アレルギーに関する研修を実施
- エ 管理職研修会、給食担当者会、栄養教諭研修会で食育推進の啓発・指導を行った。
- オ 食と健康について深く理解してもらうために、医師会が各学校、栄養士会、歯科医師会と連携して、「川内親と子の健康教室」を開催

【課題・展望】

- ・ 「食」に関する指導の全体計画の実施について毎年度見直し・検討する必要がある。
- ・ 家庭との連携に差があることから、学校保健委員会等を活用し、充実した取組みを推進していく必要がある。

(3) 学校給食等を活用した「食育」の推進

【主な取組】

- ア 本市産農林水産物の活用を図り、年間献立計画により郷土料理や行事食を導入している。
- イ 減塩や不足しやすい栄養素（カルシウム、鉄等）を意識した献立を作成している。

【課題・展望】

- ・ 地元食材の調達は、天候等による作物の出来不出来や生育の差があり、価格や規格等の面からも対応できる生産組織が少ない。

(4) 農林水産業の体験活動等の展開

【主な取組】

ア 米、サツマイモ、ソバ作り、魚介類の放流等の体験活動を実施。

【課題・展望】

- ・ 継続的な体験活動、健康教室の開催
- ・ 放流活動を行う学校が限られている。

【総括】

子供への食育を進める場として学校・保育所等は大きな役割を担っています。様々な学習や体験活動を通し、食料の生産から消費に至るまでの食の循環を知り、自然の恩恵として命を頂くことや食べ物が食卓に届くまでの全ての人に感謝する気持ちを育むことは重要です。

また、子供への食育は、子供を通じてその保護者の理解も深まることが期待できるため、農林漁業の体験学習等を通じた食育の推進に努めることが求められています。

推進方策3 健康で豊かな食生活を実現するための幅広い「食育」の推進

(1) 生活習慣病予防の食生活の推進

【主な取組】

ア 特定健診受診者等に対する栄養指導や糖尿病及び糖尿病性腎症の重症化予防のために保健師及び栄養士による保健指導を行った。

イ 「薩摩川内市350ベジライフ宣言」に基づく野菜摂取に係る普及啓発活動として公式 Facebook を利用した情報発信、「350ベジライフ通信」の発行、賛同団体登録、8月31日「野菜の日」の取組み等を行った。

【課題・展望】

- ・ 市民が自発的に健康管理に取り組めるような情報提供が必要である。
- ・ 「薩摩川内市350ベジライフ宣言」に基づく野菜摂取に係る各種普及啓発活動の充実と取組みが必要である。
- ・ 個々の健康レベルに応じた食事支援の実施が望ましい。
- ・ 食環境が変化する中において、健康レベルに応じた外食・弁当・惣菜等加工食品の選択法や利用法についての普及啓発を行う必要がある。

(2) ライフステージに合わせた健全な食生活に関する情報発信

【主な取組】

- ア 食生活改善推進員への研修会を行い、各地域で料理教室等を実施
- イ 食と運動のワークショップ、糖尿病予防自主グループ、CKD（慢性腎臓病）改善栄養教室を開催し、個別支援を実施
- ウ 産業祭&JA フェスタ及び毎月 19 日の「食育の日」前後に市内各所で減塩や野菜摂取の推進キャンペーンを実施
- エ 公式 Facebook、Instagram 等を利用した情報発信、FM さつまさんだいで出演による情報発信を実施

【課題・展望】

- ・ ライフステージにおける課題に応じた食と健康に関する情報発信や住民の健康レベルに応じた個別支援を行う。
- ・ 食育活動や情報発信の充実及び継続
- ・ 食生活改善推進員の正しい知識やスキルの習得を支援する。

(3) 本市の農山漁村の特色を活かした「食育」の推進

【主な取組】

- ア 旬の地元食材を利用した地産地消料理教室の実施
- イ 出前授業や農業体験の実施

【課題・展望】

- ・ 本市の豊かな農林水産物を活かしたバランスの良い日本型食事の普及
- ・ その地域でしか体験できない要素を取り入れた農業体験事業の検討

【総括】

心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らしていくためには、ライフステージに合わせた健全な食生活を送ることが大切です。

生活習慣病の発症を予防するために、旬の地元食材を活用した主食・主菜・副菜がそろった栄養バランスに優れた「日本型食生活」を推進し、健全な食生活に関する情報を発信するなど健康寿命の延伸につなげる取組みが必要です。

推進方策 4 市内の農林水産物の利用支援

(1) 農林漁業者の活動を支援

【主な取組】

- ア 補助事業（機械・施設導入、担い手育成、有害鳥獣による被害防止、販売促進等）の実施
- イ 六次産業化への取組支援（専門家派遣、商品開発、販路開拓等）
- ウ 衛生管理や食品表示等の研修会の実施
- エ 加工センターの維持・修繕及び予約方法の改善

【課題・展望】

- ・ 農林漁業者及び生活研究グループ、農産加工グループの高齢化及び新規加入者不足
- ・ 六次産業化への新規参入の支援、意識啓発、人材育成支援
- ・ 加工センターの設備の老朽化への対応

(2) 本市農林水産物の利用促進

【主な取組】

- ア 料理コンクールを開催して、そのレシピ集を作成し、ホームページ等で紹介した。
- イ 本市農林水産物を活用した新商品アイデアコンテスト、料理教室、商品開発を行った。
- ウ 「川内とれたて市場」や「道の駅 樋脇遊湯館」、「駅市 薩摩川内」などの観光物産施設や特産品市、Web物産展等において、本市農林水産物の紹介や販売を行った。

【課題・展望】

- ・ 料理教室やコンテストへの参加者が少ないため、応募要件等の見直しが必要
- ・ 既存商品の宣伝及び新たな商品開発

【総括】

食を供給面からみると、農林漁業者の減少や高齢化の進展、担い手不足等で持続的な農林漁業の発展が危ぶまれている状況です。地域農林漁業のリーダーとなり得る経営の安定した認定農業者等を確保・育成するため、意欲のある認定農業者等に対し、目標の早期達成に向けた支援を集中的に実施していきます。

また、六次産業化についても専門的な講習会や相談会、個別指導などを引き続き実施していきます。

推進方策 5 直売所等の本市農林水産物の販売拠点の充実強化

(1) 市内直売所等の販売拠点づくりの推進

【主な取組】

- ア コーディネーターによる経営相談等の実施
- イ イベントを毎月実施し、試食による本市産農林水産物の周知を図った。

【課題・展望】

- ・ 会員の高齢化及び新規加入者の不足
- ・ 本市産農林水産物の周知、消費拡大への取組みに対する継続的な支援の実施

(2) 安全・安心な農林水産物の供給支援

【主な取組】

- ア 環境保全型農業の取組支援及びスマート農業の技術検証と導入支援
- イ トレーサビリティ（生産履歴）制度への取組支援の実施
- ウ 関係機関が一体となり、家畜伝染病の発生防止に努めた。
- エ 農業生産工程管理（GAP）や食品衛生自主管理（HACCP）の周知及び取組支援

【課題・展望】

- ・ 継続的な取組支援
- ・ 最新の情報・技術の周知・発信

【総括】

直売所等は農林漁業者の所得向上や地域住民への安全・安心な農林水産物の提供を担っています。会員の高齢化等の課題はありますが、コロナ禍にあつて直売所等は地域の食や暮らしを支え、経済活動や地産地消、交流の拠点にもなっており、生産者・消費者双方から評価されています。

今後も制度研修会等を通じて適正な取組支援を行っていきます。



推進方策 6 農林水産業への理解促進及び本市農林水産物の情報発信力の強化

(1) 農林水産業への理解促進による本市農林水産物の消費拡大

【主な取組】

- ア 薩摩川内市販売促進協議会による県内外での本市産農林水産物のPR活動の実施
- イ 하우스きんかん（海外専用銘柄「きんかんぼうや」）の香港への輸出
- ウ 各種イベント（産業祭、フェスタ、マルシェ等）における本市農林水産物及び六次産業化商品の周知

【課題・展望】

- ・ 新型コロナウイルス感染症拡大防止対策を踏まえた各種イベントの開催手法の検討
- ・ 本市農林水産物及び六次産業化商品の認知度の向上及び消費拡大
- ・ 輸出品目の拡大を促進する等の銘柄確立に向けた一層の取組み

(2) 消費者に対する情報発信の強化

【主な取組】

- ア 旬の農産物やイベント等の情報を新聞、折込チラシ、報道機関等へ提供
- イ 定期的なチラシによる周知、市HP等を利用した情報発信

【課題・展望】

- ・ 食育・地産地消活動の情報提供の充実及び幅広い媒体の利用
- ・ さまざまな機関との更なる連携、情報発信

【総括】

食育は個人の食生活に関わる問題であることから、子供から成人、高齢者に至るまで、市民一人一人による理解と実践が重要です。

このため、ライフステージのつながりを意識しつつ、生涯にわたって大切にしたい食育について具体的な活動や多様なニーズも考慮し、色々な媒体を活用して、情報提供に努める必要があります。

第3章 「食育・地産地消」に関する市民アンケート調査結果

1 調査概要

(1) 調査の目的

本アンケート調査は、「第3次薩摩川内市食育・地産地消推進計画」を策定するに当たり、食育・地産地消に対する意識や意向、食文化伝承の実態等について、「薩摩川内市における食の現状と課題の把握」を目的に実施したものです。

(2) 調査対象者

市内に居住する20歳以上の男女2,066人（市政モニター66名を含む。）

(3) 調査方法

郵送による配布・回収

(4) 抽出方法

2,000人については、人口比率により年代別、地域別に無作為抽出

(5) 調査期間

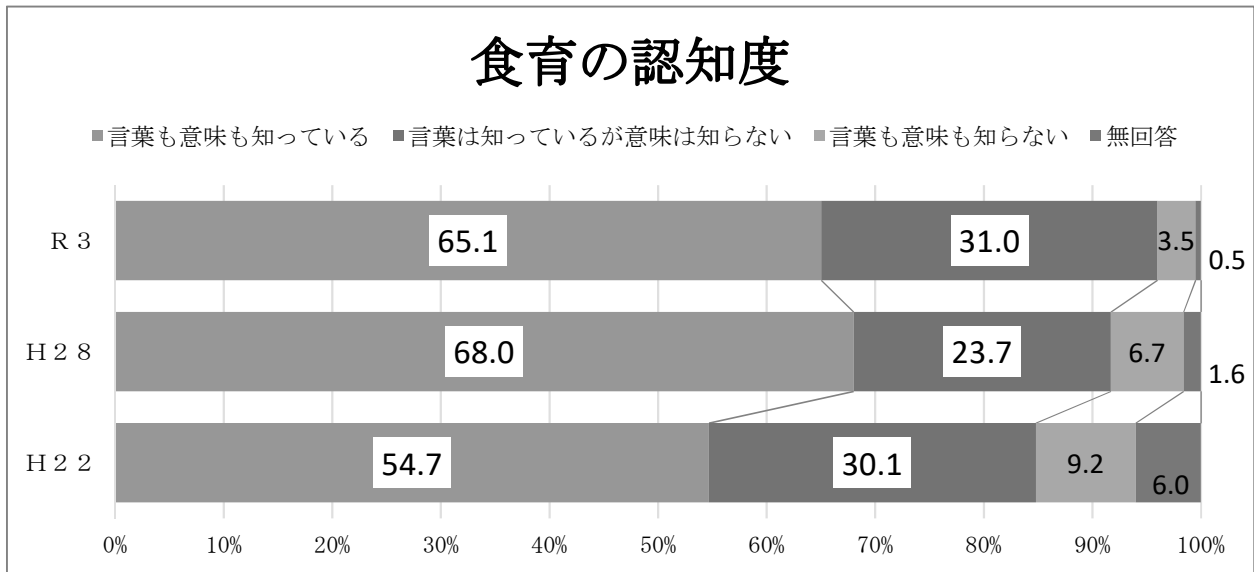
令和3年7月9日から7月30日まで

(6) 回収結果

ア 標本（発送数）	2,066人
イ 有効回収数	636人
ウ 回収率	30.8%

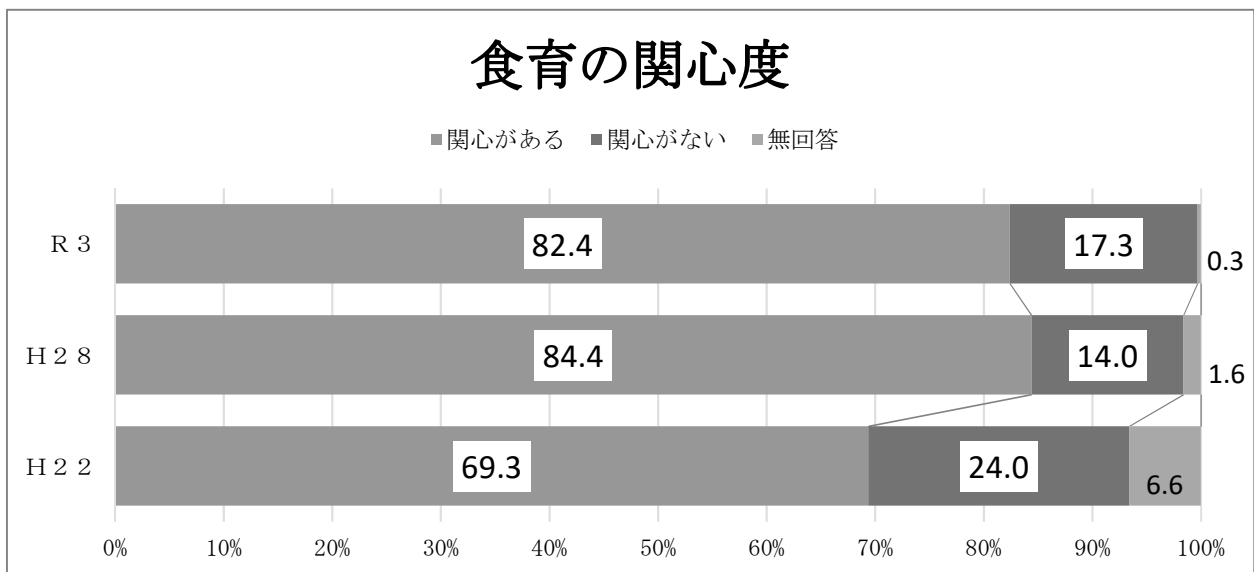
2 調査結果（推移） 前々回：平成22年度 前回：平成28年度 今回：令和3年度

(1) 「食育」の認知度



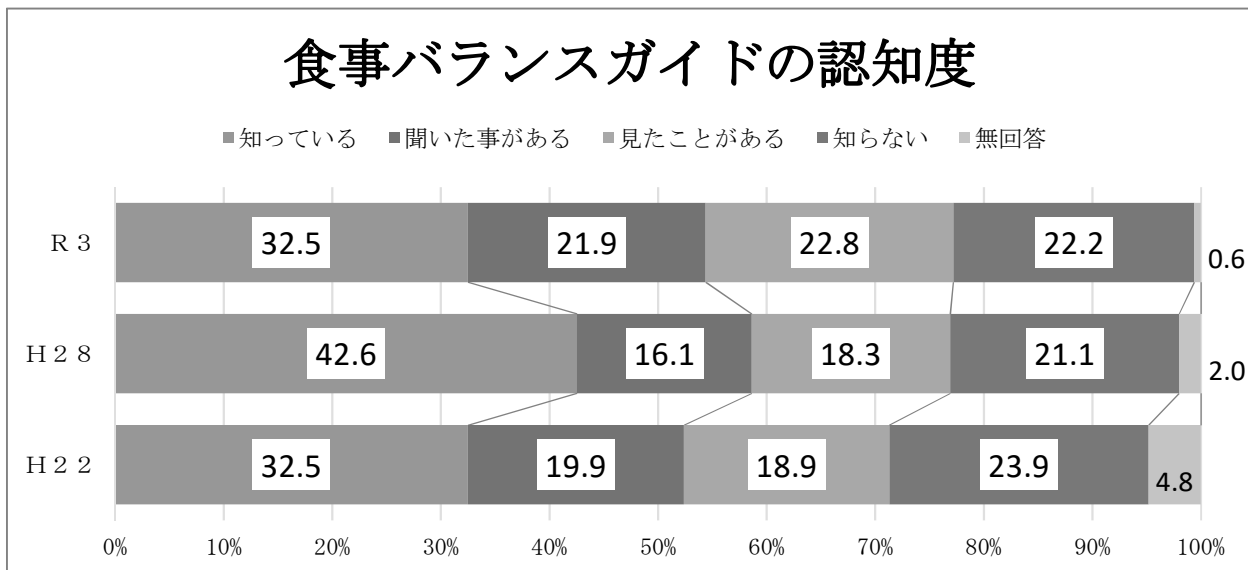
「言葉も意味も知っている」割合が65.1%、「言葉は知っているが意味は知らない」の割合31.0%を加えると、前回同様9割を超える高い割合であり、「食育」という言葉の認知度はあります。今後は食育の意味を理解してもらう取組みが必要です。

(2) 「食育」の関心度

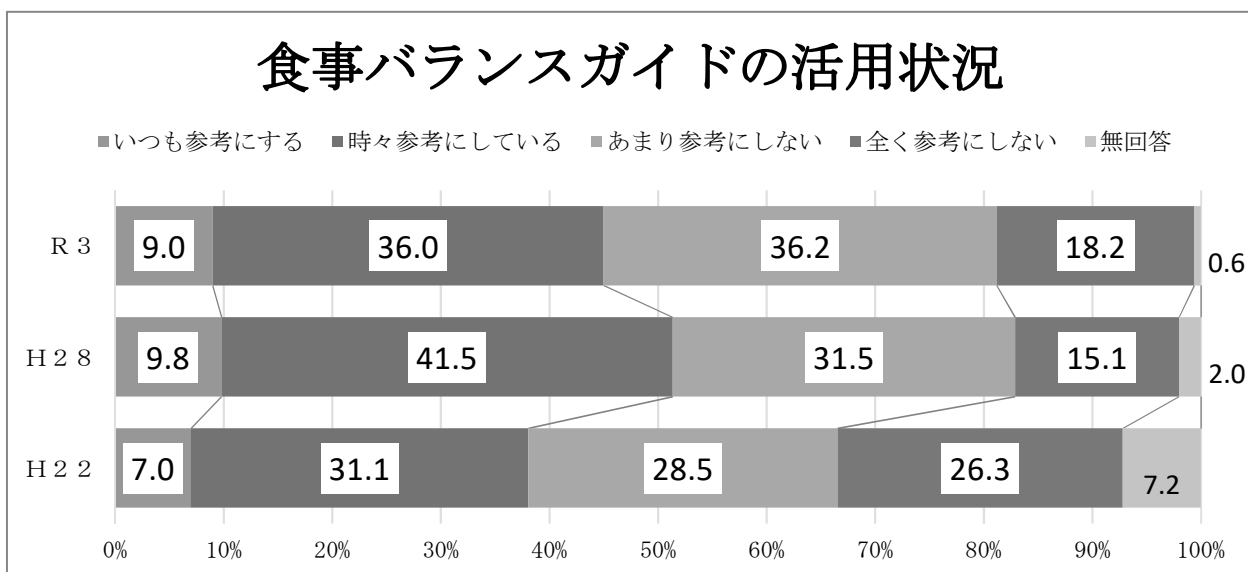


今回、「関心がある」割合は82.4%で、認知度とともに、関心の度合いも高く、「食育」が浸透してきている状況がうかがえます。しかし、分析してみると20代は関心が無いと回答した方の割合が他の年代に比べ高いことから、この年代に向けた取組みも必要です。

(3) 「食事バランスガイド」の認知度と活用状況

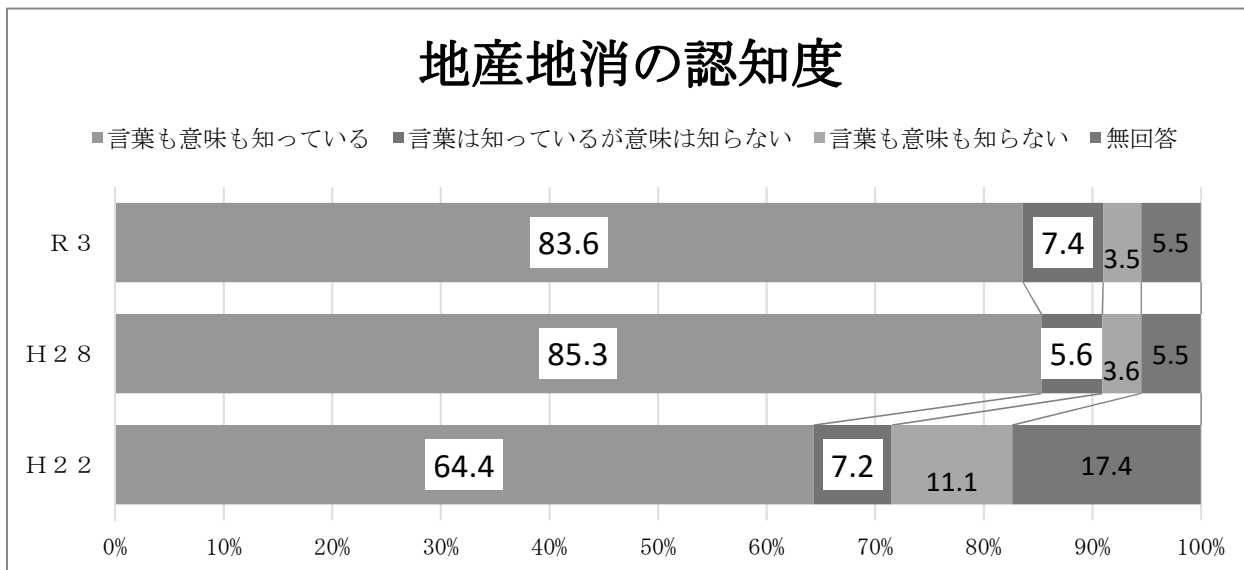


「食事バランスガイド」の認知度は前回より低くなっていることから、ホームページや食育に関する展示、イベント等で情報発信を図っていく必要があります。



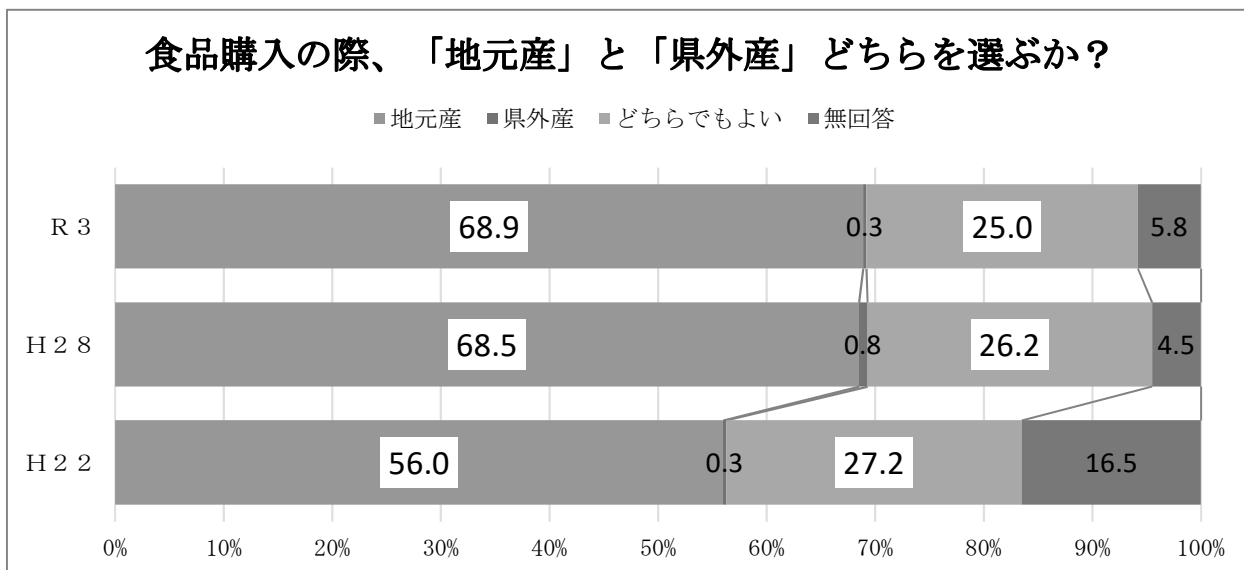
「食事バランスガイド」の活用状況についても低くなっており、半数以上の方は活用されていない実態がうかがえます。

(4) 「地産地消」の認知度



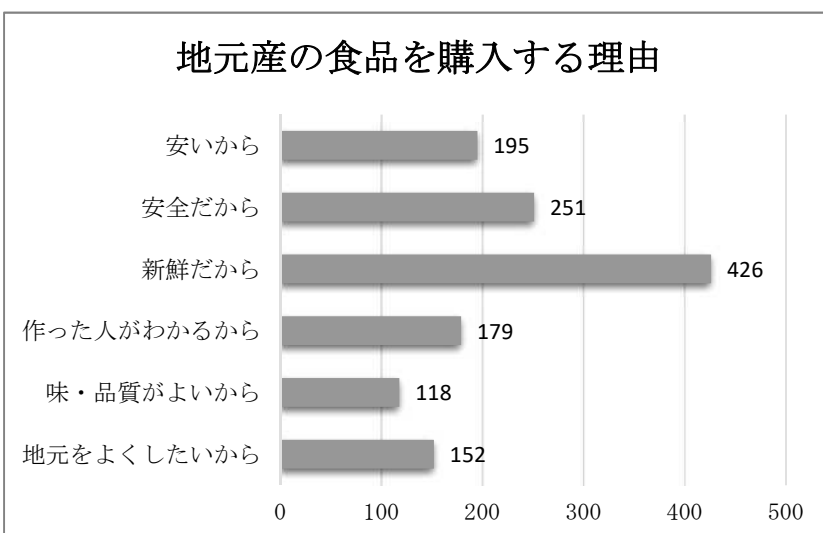
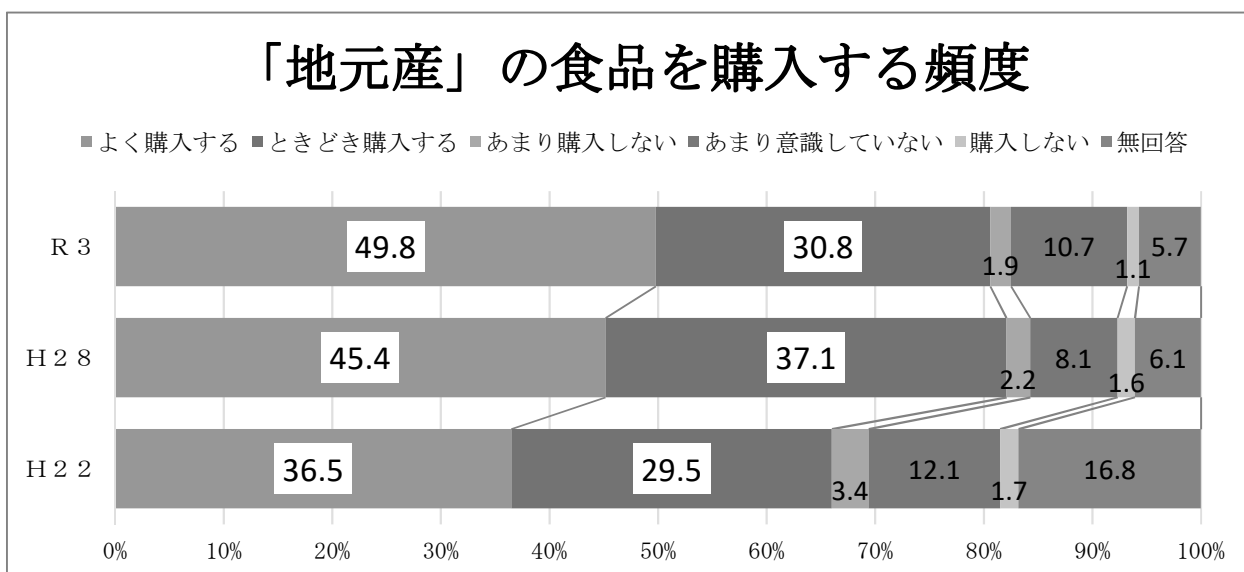
「言葉も意味も知っている」割合が83.6%、「言葉は知っているが意味は知らない」の割合7.4%を加えると、前回同様9割を超える高い割合であり、「食育」の認知度と同様に「地産地消」が認知されていることがうかがえます。

(5) 食品購入の際、「地元産」と「県外産」どちらを選ぶか



「地元産」、「県外産」、「どちらでもよい」のいずれも前回とあまり変化がありません。地元産や生産者を意識して購入する割合を増やす必要があります。

(6) 地元産食品の購入頻度及びその理由

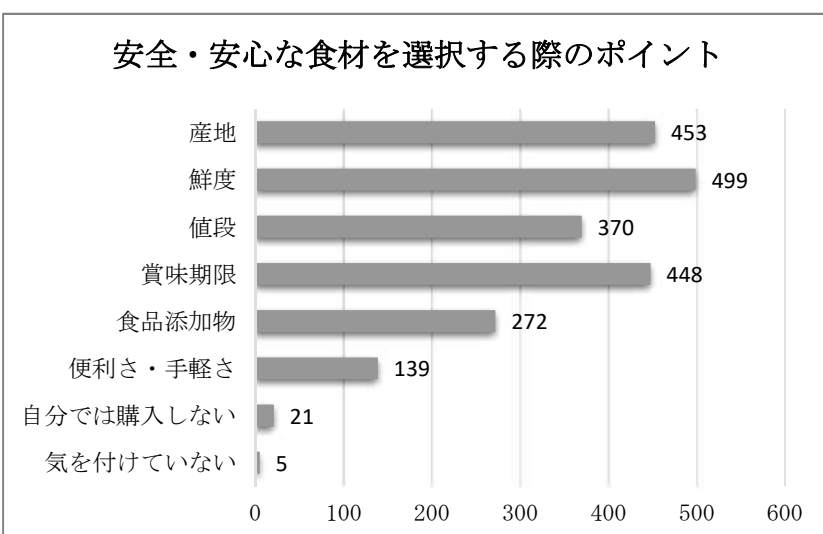


今回、地元産の食品を「よく購入する」割合は49.8%で、「ときどき購入する」割合30.8%を加えると、前回同様8割を超える高い割合です。

また、その理由では「新鮮だから」が一番多く、次に「安全だから」、「安いから」と続きます。

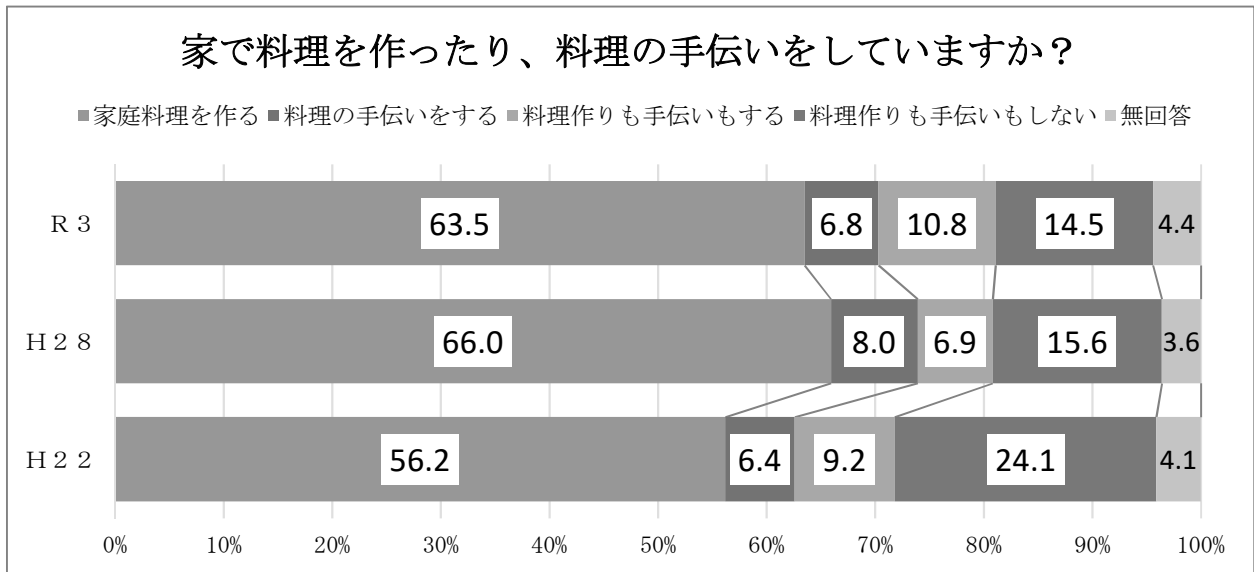
安全・安心な食材を選択する際のポイントでは、「鮮度」、「産地」、「賞味期限」が多く、「値段」、「食品添加物」が続きます。

地元産の購入理由、安全・安心な食材選択の理由いずれも鮮度が重要視されています。

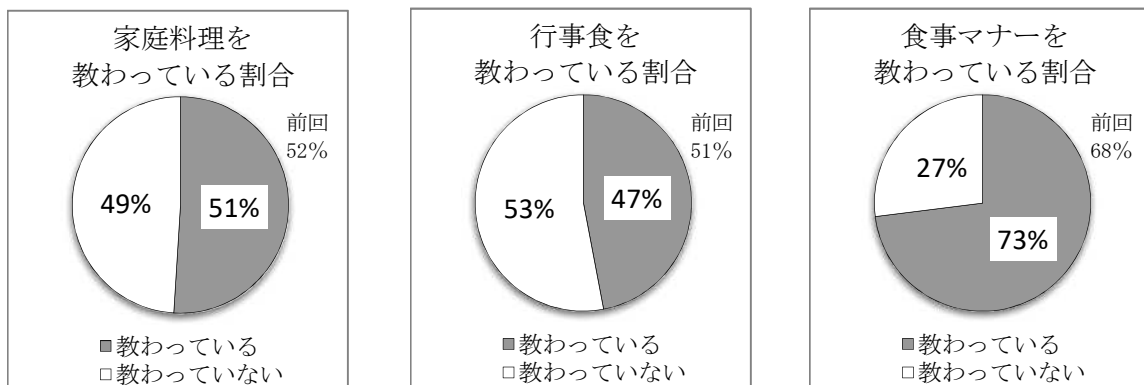


(7) 食文化の継承について

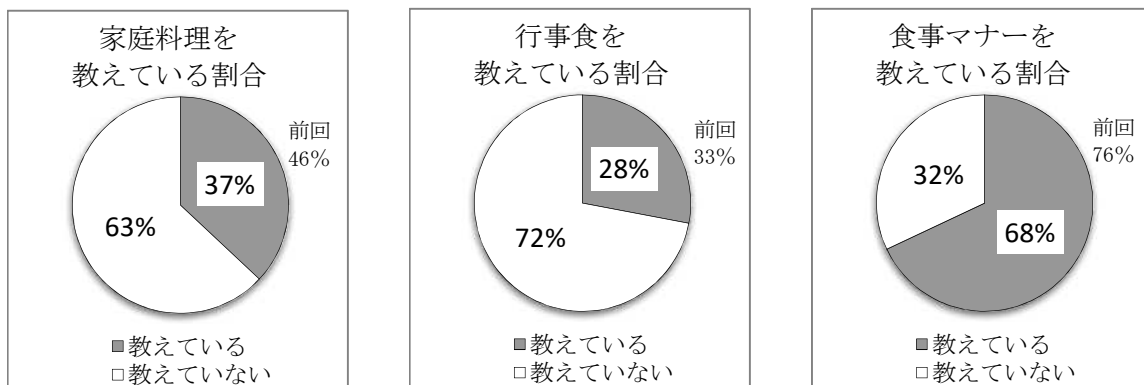
ア 食事作りや料理の手伝いについて



イ 家庭料理、行事食、食事マナーを教わっている割合（伝承された。）



ウ 家庭料理、行事食、食事マナーを子どもに教えている割合（高校生以下を対象に伝承している。）



家庭で料理を作る、または手伝いをするなど、何らかの形で、料理作りに携わっている人の割合は、前回同様8割を超えています。

しかし、家庭料理や行事食の伝承については、教える、教わってきた割合が、前回よりさらに低くなっており、行事食等を取り入れた料理教室の機会を増やす必要があります。

(8) 自由意見から

【思い出の料理と料理に関するエピソードから】

- ・ 母の手作りの正月料理、季節の料理を作っていた。娘は何気なく同じようにしている。それがとてもうれしい。
- ・ 法事等、家庭の大きな鍋で近所の方や親戚が集まり、ガネを作っている時、子供ながらにその場で食べた味を今でも美味しいと思う。
- ・ 母が作ってくれたねったぽがおいしかった。
- ・ 祖母が作った正月料理（煮しめ、煮豆等）は思い出。これからは農家の方の後継者が心配です。地元の方の野菜、お米が安心なので購入していきたいです。
- ・ 正月に母親が作ってくれた「煮しめ」「酒ずし」・・・絶品でした。
- ・ みそ、ちまき。毎年手作りしています。いろいろ手作りして保存します。
- ・ 今は97歳になる母が昔作ってくれたラーメン（豚骨からだしを取りスープからつくってくれた）。時間をかけて食事の準備をし、皆で美味しく食べた楽しい思い出です。家族皆で餅つきをしたり、みそ作りを行った。良い経験になりました。
- ・ 母は正月にはお膳の上に雑煮、煮豆、おぼろ、刺身、鶏の煮込みをきちんと並べていた。お盆は煮しめ、揚げ豆腐2きれ、ぼたもち、春雨の酢の物などをお膳にのせていた。子供の頃お盆は完全な精進料理でした。みそ汁のだしさえも。
- ・ ちまき。もち米・灰汁で作る過程に驚きでした。
- ・ 子供の頃親戚の家で煮しめを出された事を思い出します。野菜がいっぱい入っていておいしかったと思います。
- ・ 子供の頃の正月料理。かしわ肉入りませご飯がおいしかった。鹿児島は牛、黒豚、鶏など日本でもトップクラス。ずっと受け継げるよう後継者を育てる支援、援助があればよいと思う。
- ・ 私の母は運動会の弁当をすべて手作りし、近所の方へ配っていました。現在私も母親になり、普段の弁当は手作りを心がけています。彩り良くは難しいですが、子供から美味しかったといわれると、また頑張ろうと思い、私の元気のもとになっています。今でも母は運動会の弁当作りを手伝ってくれます。
- ・ 自分で釣ったうなぎのかば焼き。竹皮で巻いたあん入りちまき。小麦の団子（きな粉が水分を含んでべととしていた）。手醤油で焼いたもち。
- ・ 煮物、巻き寿司。運動会の前の夜から母が巻き寿司を作り始めて、その切れはしを頂くのも楽しみでした。翌日の運動会の昼時は家族でそのごちそうを囲む光景が浮かびます。
- ・ 煮しめ、鶏刺し、ちまき、梅干。遠い昔の母の味はなかなか同じ味にはなりません。昔ながらの味を食べたいと思っています。
- ・ 母親が何かの節目ごとに作ってくれた具沢山（季節の物を取り入れた）ちらしずしの味は今でも忘れることが出来ない料理のひとつです。
- ・ 先月亡くなった祖母のべったげは小さい頃から食べていたので、もう食べられなくなったのかと思うとさびしく感じます。祖母の炊込みご飯も恋しいです。食ってその人を思い出す重要

な役割を果たしますね。

- ・ 母が作ってくれた赤飯、煮しめ、ぼた餅、おしるこ、ちまき、みかんジュース、焼うどん、梅ジャム、こんにゃく、みそ。もう食べることはできないけど、手作りでよく作ってもらい、ありがたい事でした。
- ・ 給食で食べた奄美の鶏飯が好物になり、外食でも食べるようになったし、家でもよくリクエストし、母に作ってもらった思い出があります。すごくおいしい料理なので自分も挑戦したい。
- ・ 両親が健在の頃は、自然の物、海の幸山の幸で色々な料理を食べました。思い出の料理は田舎寿司、山芋料理、里芋の炊込みご飯、いろいろあります。「作り方をちゃんと母に聞いておけば良かったのに」と思う日々です。

【地産地消・食の安全・安心に関する意見等…】

- ・ 薩摩川内市は大きなスーパーや個人でも無人販売など地産地消の野菜を買えるコーナーが割と沢山あるので助かっていますが、もっとそういうコーナーが増えたりするとうれしいなあと思います。
- ・ 洋食を作る機会が増えてきましたが、50代になり、和食（特にバランス）の大切さを知りました。野菜中心の献立を考え、肉より魚を増やすようになりました。鹿児島はお肉もお魚も美味しいからアピールが足りないと思う。
- ・ 地元の農産物は安心して食べることが出来ると思います。地元の食材をもっと宣伝することが重要だと思います。知らない食材が多いと思うし、知らない人も多いと思います。
- ・ 農業の大切、重要性を教育現場にでももっともっと伝えて欲しい。また、食を大切にしなければ将来健康を維持することも出来ないことも……。農薬、添加物等のことも子供、若い方たちに知って欲しいです（医食同源）。
- ・ 学校の給食で地元産であることを明記したうえで頂いているのは良いと思います。小学生の子供が興味をもって嬉しそうに今日は「～（地元産）」だったよと話していました。
- ・ 薩摩川内市の給食がおいしかったので、また食べたい。特産品を使ったメニューも多かったので給食を通じて子供に食育の機会を与えることは良いと思います。
- ・ 学校給食の見栄えをもう少し上げた方が良いと思います。子供達から「美味しかった」と聞く日が少なくせつかくの機会を無駄にしている。SNSを通して地元農家の紹介やオススメレシピを紹介するのも若者人気が出そうで良いと思います。
- ・ 学校教育のなかで、当日給食で食べた野菜を作った農家の人の話を1学期に1回とか。例として米作りの方法（給食の米飯）、漁師のきびなご取りの方法（きびなご料理）、大きな大根づくりの苦勞（大根料理） ※10歳までに食に関心を持つように教育したほうが良い。
- ・ やはり地元の手作りの食事がおいしいと思います。お弁当を購入するときもコンビニではなく、地元の飲食店のお弁当（煮物や玉子焼きなど手づくりのもの）を選ぶようにしています。

- ・ 常に地産地消に気を付けている。小さな畑ながら家で出来たものを自分で料理して食べてもらうありがたさを感じる。
- ・ もっと地元産の農林水産物について学ぶ機会が欲しいと思います。
- ・ 食わず嫌いはとても多いと思います。子供たちの給食は工夫が大事だと思います。家庭でもできる限りそれが出来たらと思います。魚も野菜も新鮮でないといけないと思うと、地産地消が一番です。
- ・ もっと手をかけて料理をしたいと思っているが、時間がなく手をかけられないのが現状です。地方の野菜もカットしてすぐ料理できるようなものがあればありがたいです。
- ・ バランスは考えているものの、時短、簡単な物になりがちになっている事にアンケートを受けて反省しています。地元産が何なのかもあまり分かっていないです。セールス不足では？スーパーでも地元産コーナーがあっても小さくて見えにくく、少々暗い様な気がします。スルーしています。
- ・ 基本は食事。薄味で野菜たっぷりの和食中心の手作り料理がいちばんかなと思います。手作りにこだわりたい。
- ・ 安心安全である地元の農林水産物を購入できる場を多く提供してもらいたい。
- ・ 私は農家に生まれ育ったので農作業の手伝いは当たり前でした。今はどんな野菜や果物でも一年中店頭に並んでいます。昔は食卓に並ぶ料理で季節を感じていたように思います。「食」はとても大事なことです。私は本来あるべき時期に並んでいる農家さんの野菜等を使うよう心がけています。

【食育・食の伝承等に関する意見等…】

- ・ 昨年、近くの小学校へけせん団子作りに数人の方に声をかけて出かけました。団子のタネにけせんの葉やサルトリイバラの葉をつけて蒸し器で蒸しました。葉には殺菌効果があることなどを学び、子供たちは初めて食べた子が多かったと思います。家に持ち帰ったところ、祖父母にとっても喜ばれたとの感想が聞かれました。教育活動中の取組みを期待します。
- ・ 母が作る煮物が一番おいしい。そう思ってもらえるように子供たちにも喜んでもらえる食事を作ったり、一緒に作ったりしたいと思う。
- ・ 未就学児でも参加できる農業体験や料理教室を公民館などで開催して欲しい（小学生が対象はよく目にするので）食事のマナー教室なども託児付きの教室があると積極的に参加しやすい。幼児期に行うことに意味があると思うので。
- ・ コロナ禍であり、薩摩川内市や近隣自治体も見えない貧困問題がある。野菜をはじめとする生鮮食品は加工食品より高いので手に入れにくい人たちもいることを知って欲しい。フードドライブやフードバンクといった場所で提供してほしいです。
- ・ 親子料理教室のような体験型の機会を増やして、親や祖父母から直接教えてもらう機会の少ない人にも広げて欲しい。若い人達に楽しみながら知ってもらうのが早道のような気がする。

求めている人は多い気がします。

- ・ 子供は文化の伝承者と言われるが、核家族化が進み、伝えるべき親が若くて知らないことが多く、教え伝えていく必要性を感じていないことが非常に残念である。子供の親世代（20代～30代）の意識改革をする機会（イベント等）があればありがたい。
- ・ 我が家では子供に特別に料理やマナーを教えていませんが、我が家で取れる野菜や米を使った家庭料理を毎日食べる事によって自然と子供も料理を覚えて成長していると思います。我が家の食育です。
- ・ 行事食について子供に伝えたいが自分でも知らないなので、知る機会があったら参加したい。親子でできたら楽しそう！！
- ・ 母と作ったちまき（あくまき）、味噌作り、梅干作り。魚のさばき方等あったら良いなと思います。家庭料理や特産物を使ったお料理の紹介などあればよいと思います。
- ・ 私たちの年代だったら、自分の家で出来た野菜等を使って田舎料理（添加物等の入っていない）を食べて、育ってきましたが、今の若い人達は食べる機会が少ないと思います。地元で出来た食材を使った料理教室とかあったら興味・感心を持ってもらえそうですね。
- ・ あくまき、みそ作りが継承されることを望む。またそのような教室があればと思う。
- ・ 食に対して無関心なところが多く、市の特産品など分からないことが多かった。子供の方が詳しいということがないよう最低限の特産品や郷土料理は知っておきたい。マナーもとても大事ですね！正月料理は私も妻もできません…こういう家庭は多いと思います。初歩的な事からなら始めてみたいです。
- ・ 報道等で国内ではまだ食べられる食べ物がいろんな理由で廃棄されていると聞く一方で、コロナ禍でバイト等ができなくなった学生、ひとり親家庭、外国人の方々が一日1食でしのいでいて、子ども食堂やボランティアによる食べ物配付会に人が並んでいるのを見ると、食べ物が無駄にならず、できるだけ食べ物に困らない施策があるといいです。

Ⅲ 計画の目標

これまで、本市では食に関する知識習得や栄養バランスのとれた食生活の実践等を目的とした「食育」と、地域で生産された農林水産物をその地域で消費する「地産地消」を併せて推進してきました。

しかしながら、第2次薩摩川内市食育・地産地消推進計画で掲げた数値目標を検証してみると、その半数以上の項目で未達成となっており、基本目標を達成できたとは言い難い状況にあります。

このことから、第3次薩摩川内市食育・地産地消推進計画では、基本目標を『「さつませんだいの“食”」の実現』と定め、これまでの計画の検証や最近の「食」を取り巻く環境等を踏まえ、各施策に取り組むこととしました。

なお、取り組みに当たっては、市民、地域、農林漁業者、学校関係者、関係団体、企業、観光関係者、行政機関等との連携を図りながら行います。

1 基本目標（目指す姿）

「さつませんだいの“食”」の実現

本市の新鮮な農林水産物や食文化を生かし、多くの市民が農林水産業を理解し、「食」に対する正しい知識の習得により、健康で豊かな食生活を実現している姿を目指します。

2 推進目標

「さつませんだいの“食”の実現」を図るために、推進目標を掲げます。

(1) ライフステージに合わせた「さつませんだいの“食”」の推進

食への関心が低い20歳代及びその下の世代である子供たちを中心に、世代別の食育や、市民の多様な特性・ニーズに応じた、よりわかりやすく、実効性の高い「さつませんだいの“食”」の推進に取り組みます。

(2) 「さつませんだいの“食”」を推進するための取組支援

農林漁業者や六次産業化への取組み、直売所等への支援を行うとともに、多様な媒体を用いて「さつませんだいの“食”」に関する情報発信に努めます。

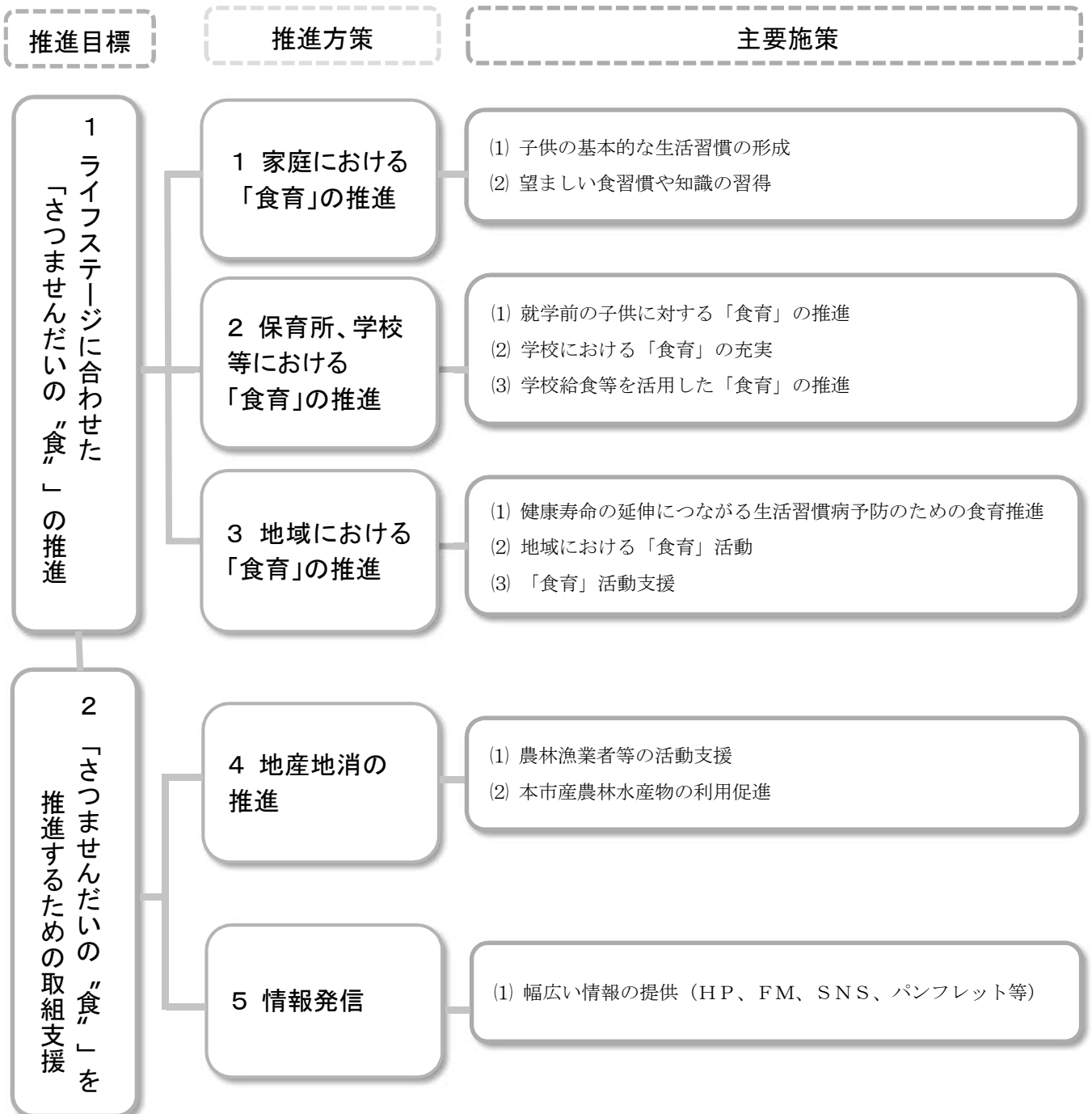
IV 計画の方策と施策

第1章 施策の体系

○基本目標（目指す姿）

「さつまぜんだいの“食”の実現

○推進方策及び施策



第2章 推進のための方策と施策

基本目標である「さつまぜんだいの“食”」の実現を図るため、5つの推進方策毎に主要施策について記載するとともに、食育の取組みを分かりやすく発信するため、主要施策の欄に関連する食育ピクトグラムを掲載します。

なお、主要施策毎の具体的施策の推進に当たっては、薩摩川内市食育・地産地消推進協議会が、市及び各関係機関・団体間で連携を図りながら、毎年度振り返りや情報の共有を行い、計画を推進します。

食育における代表的な12の取組み

令和3年2月、農林水産省では、食育の取組みを分かりやすく発信するため、絵文字で表現した「食育ピクトグラム」を作成しています。食育推進基本計画でも重点事項に取り上げられている、普遍的に取り組むべき、代表的な12の項目からなり、小売店での店頭、学校の教育現場、食育を行う際の啓発資材、商品への包装への印刷等様々な場面で活用いただけます。

 <p>1 みんなで楽しく食べよう</p>	<p>共食 家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事は、心も体も元気にします。</p>	 <p>7 災害にそなえよう</p>	<p>災害への備え 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。</p>
 <p>2 朝ごはんを食べよう</p>	<p>朝食欠食の改善 朝食の摂取は、健康的な生活習慣につながります。</p>	 <p>8 食べ残しをなくそう</p>	<p>環境への配慮（調和） 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す。</p>
 <p>3 バランスよく食べよう</p>	<p>栄養バランスの良い食事 主食・主菜・副菜の組み合わせた食事で、バランスの良い食生活になります。</p>	 <p>9 産地を応援しよう</p>	<p>地産地消等の推進 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は、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がります。</p>
 <p>4 たりすぎないやせすぎない</p>	<p>生活習慣病の予防 適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防します。</p>	 <p>10 食・農の体験しよう</p>	<p>農林漁業体験 農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めます。</p>
 <p>5 よくかんで食べよう</p>	<p>歯や口腔の健康 よくかんで食べることにより歯の発達・維持、食べ物による窒息を防ぎます。</p>	 <p>11 和食文化を伝えよう</p>	<p>日本の食文化の継承 地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切に、次の世代への継承を図ります。</p>
 <p>6 手を洗おう</p>	<p>食の安全 食品の安全性等についての基本的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養います。</p>	 <p>12 食育を推進しよう</p>	<p>食育の推進 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、食育の取組みを応援します。</p>

推進方策1 家庭における「食育」の推進

「食」に関する情報や知識、伝統や文化等については、従来、家庭を中心に地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきました。

家庭においては、基本的な生活習慣づくりへの意識を高め、生涯にわたって切れ目なく、心身の健康の増進と豊かな人間性を育む基盤づくりを行うことが重要です。

なかでも、朝食を食べる習慣には、規則正しい就寝・起床等の基本的な生活習慣の影響が考えられます。

社会環境の変化や生活習慣の多様化等により、食に対する意識の希薄化が進む中で、家庭における食育の推進は喫緊の課題であり、まず家庭において食に関する理解が深まるよう、望ましい食習慣の形成や知識の習得に向けた取組みを進めるとともに、家庭と地域等が連携した食育を進めます。

<施策>

(1) 子供の基本的な生活習慣の形成

ア 「早寝早起き朝ごはん」運動等による、食事の重要性や質、食べ方等に関する普及啓発



(2) 望ましい食習慣や知識の習得

ア かごしま版食事バランスガイドや食生活指針の作成・配布による普及啓発

イ 成長に必要な食事量をはじめとする乳幼児の栄養に関する情報提供、啓発

ウ 親子を対象とした料理教室、郷土料理や食材の伝承活動の促進



推進方策2 保育所、学校等における「食育」の推進

社会状況の変化に伴い、子供たちの食の乱れや健康への影響がみられることから、保育所、学校等には、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められています。

保育所・幼稚園等では、成長や発達の段階に応じて、健康な生活を基本とし、望ましい食習慣を身に付けるとともに、食に関する体験を積み重ねていくことができるよう、取組みを推進します。

また、学校においては、給食の時間はもとより、各教科や総合的な学習の時間等、農林漁業体験の機会の提供等を通じて、積極的に食育の推進を図ります。

<施策>

(1) 就学前の子供に対する「食育」の推進

ア 体験を通して、楽しく食べ、食材や調理する人への感謝の気持ちを育む取組みの促進
(保育所保育指針、幼稚園教育要領等に基づく、豊かな食体験の取組促進)



(2) 学校における「食育」の充実

- ア 児童生徒を対象とした体験学習・出前授業等の実施
- イ 「食」に関する個別的な相談指導（食物アレルギー等）の充実
- ウ 栄養教諭等を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育の推進



(3) 学校給食等を活用した「食育」の推進

- ア 本市産農林水産物の活用促進



推進方策3 地域における「食育」の推進

心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らしていくためには、ライフステージに応じた、継続性のある食育の推進が必要です。

生活習慣病を予防し、健康寿命を延伸するうえで健全な食生活は欠かせません。このため、生活習慣病の予防や改善、健康づくりにつながる健全な食生活の推進等、地域における食生活の改善が図られるよう、家庭、保育所・学校等、地区コミュニティ協議会、生産者、企業等と連携しつつ、地域で活動する食生活改善推進員、生活研究グループ、栄養士会ほか食育ボランティア団体など多様な主体とともに取組みを推進します。

また、主食・主菜・副菜がそろって栄養バランスに優れた「日本型食生活」の推進を図るとともに、食育への関心が低い若い世代に向けた取組みを進めていきます。



<施策>

(1) 健康寿命の延伸につながる生活習慣病予防のための食育推進

- ア 栄養指導や保健指導等、個別支援の実施
- イ 「薩摩川内市350ベジライフ宣言」に基づく野菜摂取に係る普及啓発活動
- ウ 栄養成分表示や食事バランスガイドの理解を深める取組み

(2) 地域における「食育」活動

- ア 料理教室（郷土料理、親子料理教室、魚捌き教室等）の実施
- イ 講演会やシンポジウム、イベント等の実施
- ウ 食育月間、食育の日を活用した食育活動の実施



(3) 「食育」活動支援

- ア 食生活改善推進員や各種団体の活動支援



推進方策4 地産地消の推進

本市産農林水産物の利用を促進するため、本市における農林漁業者の生産や六次産業化への取組みを支援するとともに、生産者が安全・安心な農林水産物を供給できる取組みを支援します。

また、みどりの食料システム戦略^{*}を踏まえた化学肥料や化学農薬の低減や輸送に係る二酸化炭素の排出量が抑制される地産地消は環境負荷の低減にもつながるものであり、SDGsの観点からも推進します。

<施策>

(1) 農林漁業者等の活動支援

- ア 農林漁業者への支援
- イ 生活研究グループや農産物加工グループ等の活動を支援
- ウ 農林水産物の加工センターの利用促進
- エ 農林漁業者等の六次産業化の取組みを促進
- オ 直売所等の取組支援
- カ 直売所マップの活用による直売所情報の提供・PR



(2) 本市産農林水産物の利用促進

- ア 市販売促進協議会等を通じた重点品目等の学校給食への供給
- イ 観光物産施設、イベント等における名物料理、郷土料理等への本市産農林水産物の活用促進
- ウ 本市産農林水産物を活用した新しい料理メニューや加工品等の開発促進
- エ 農林水産物旬のカレンダーを活用した本市産農林水産物の情報提供・PR



※みどりの食料システム戦略：農業の環境負荷低減に向けた政策方針

推進方策5 情報発信

情報メディアの多様化により様々な情報が溢れる中、健康で豊かな食生活の実現のためには、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、正しいものを見極め、自ら食を選択していくことが必要です。

そのために、市ホームページやFMさつませんだい、SNS等を通じ、食育に関する幅広い情報の提供を図ります。

<施策>

(1) 幅広い情報の提供（HP、FM、SNS、パンフレット等）

- ア 食と健康に関する正しい知識及び食育活動等の情報提供
- イ 食品ロス削減に関する情報提供
- ウ フレイル^{*}予防等、ライフステージに応じた食に関する情報提供
- エ 災害時に備えた食育の推進



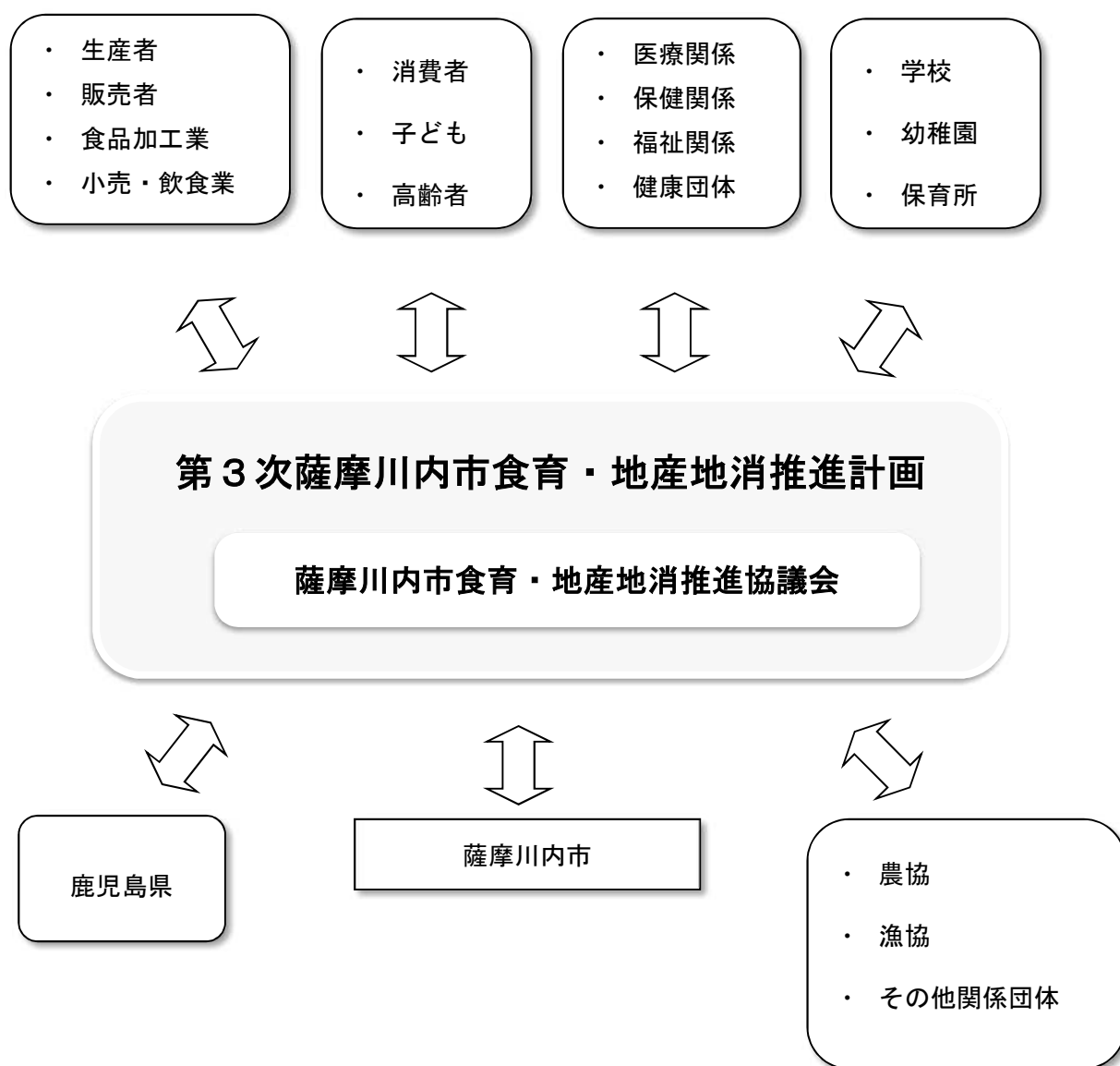
※フレイル：虚弱、脆弱のこと。加齢によって心身が衰え要介護になる可能性が高い状態のこと

V 計画の実現に向けて

1 食育・地産地消推進体制

「さつまぜんだいの“食”」の実現のためには、市民をはじめ、生産者、流通関係者、観光関係者、学校、幼稚園、保育所関係者、栄養・医療関係者、学校給食関係者、社会教育関係者及び行政機関などあらゆる関係団体がその特性や能力を活かしつつ、相互に連携・協力しながら、一体となって取り組む必要があります。

この取り組みを円滑に進めるために、「食」に関する各分野の代表者などからなる「薩摩川内市食育・地産地消推進協議会」を中心に関係機関と連携を図り、取り組みを展開します。



2 関係者の役割

(1) 市民の役割

ア 市民は、「食」に関する情報等を活用して、自分の食生活を積極的に見直し、食生活指針やかごしま版食事バランスガイド等に沿った健康で豊かな食生活の実現に努めます。

イ 市民は、「食」に関する各種イベントへの参加や生産者との交流を通し、地産地消の意義と役割への認識を深めるとともに、本市産農林水産物やその加工品の特徴・機能性等を理解し、その積極的な活用に取り組みます。

ウ 市民は、学校、保育所や地域等と連携し、家庭での食事を基本に、子どもたちが健全な食習慣を身に付けられるように努めます。

(2) 薩摩川内市食育・地産地消推進協議会（以下「推進協議会」という。）の役割

ア 推進協議会は、市民に「さつまぜんだいの“食”の実現」を図るための実施方法を明らかにし、お互いに連携を図りながら総合的な施策を展開します。

イ 推進協議会は、市、関係機関・団体と連携し、食生活指針やかごしま版食事バランスガイド等の普及や本市産農林水産物の活用促進に取り組むとともに、各種情報の収集・分析及び提供を行い、この計画の円滑な推進に努めます。

VI 数値目標

計画に基づき取組みの成果を客観的に把握できるように、数値目標を設定し、本市の食育・地産地消を推進していきます。

	目標項目	現状値（令和2年度）	目標値（令和8年度）
1	食育に関心を持っている割合	78.7%	88%以上
2	家族そろって食事をする家庭の割合（保護者）	58.2%	増加傾向へ
3	食事の準備や片づけなどの手伝いをする子どもの割合	小学1年生 33.7%	39%以上
		小学4年生 35.6%	47%以上
		小学6年生 40.1%	46%以上
		中学1年生 40.7%	46%以上
		中学3年生 43.6%	46%以上
		高校3年生 38.3%	40%以上
4	朝食欠食者（週4日以上）の割合	高校3年生 9.7%	9%以下
		20歳代男性 46.7%	15%以下
		30歳代男性 33.3%	15%以下
		20歳代女性 19.2%	15%以下
5	主食・主菜・副菜をそろえるように心がけている割合（成人全体）	73.9%	88%以上
6	野菜を毎日食べる人の割合	49.7%	72%以上
7	大豆製品をほぼ毎日食べる人の割合	23.3%	30%以上
8	魚を週3日以上食べる人の割合	42.8%	82%以上
9	脂肪分の多い食事をよく食べる人の割合	20歳代 29.9%	21%以下
		30歳代 21.4%	19%以下
10	家庭料理を子どもに教えている割合	47.4%	55%以上
11	行事食を子どもに教えている割合	38.2%	45%以上

目標項目1、10、11の現状値は令和2年度食育・地産地消に関するアンケート調査結果より（農政課）。目標項目2～9の現状値は令和2年度薩摩川内市健康づくり計画（計画期間：平成28年度から令和7年度）策定に係るアンケート調査結果、目標値は薩摩川内市健康づくり計画（第2次）の評価指標を基本に目標を達成した取組みのみ目標値を修正（市民健康課）

(参考資料)

- ・薩摩川内市食育・地産地消推進協議会 委員名簿・・・・・・・・・・ 45
- ・「かごしまの味」～伝えたい、広めたい、郷土の“食”～・・・・・・ 46
- ・薩摩川内市350ベジライフ宣言・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 48
- ・食育基本法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 49
- ・地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の
農林水産物の利用促進に関する法律（一部抜粋）・・・・・・・・・・ 57
- ・かごしま版食事バランスガイド・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 巻末折込

薩摩川内市食育・地産地消推進協議会委員

(任期：令和3年4月1日～令和5年3月31日)

	所 属 名	職 名	委 員
1	川内地区栄養士会	会 長	◎常盤 美幸
2	北さつま農業協同組合川内総合支所	支所長	○上野 真一
3	鹿児島県川薩保健所	所 長	吉田 隆典
4	鹿児島県北薩地域振興局農林水産部農政普及課	課 長	本山 夕起子
5	薩摩川内市小・中学校校長会(平佐東小学校校長)	代 表	山下 佳子
6	薩摩川内市PTA連合会	会 長	手打 哲也
7	薩摩川内市保育連合会	副会長	梶 園絵
8	薩摩川内市地区コミュニティ協議会連絡会	代 表	成枝 親久
9	川内市医師会	代 表	帖佐 理子
10	薩摩川内市歯科医師会	副会長	銀屋 一彦
11	薩摩郡医師会	事務長	横地 英幸
12	川内市漁業協同組合	代表理事組合長	下園 広志
13	薩摩川内市食生活改善推進員協議会	会 長	森永 靖子
14	薩摩川内市生活研究グループ連絡協議会	会 長	福崎 照美
15	川内商工会議所	事務局長	上田 忍
16	薩摩川内市商工会	経営支援員	西田 博美
17	薩摩川内市農林水産部	部 長	中山 信吾
18	薩摩川内市市民福祉部	部 長	小柳津 賢一
19	薩摩川内市市民福祉部	医療福祉対策監	古里 洋一郎
20	薩摩川内市教育委員会	教育部長	上大迫 修

◎：会長 ○：副会長

かごしまの味～伝えたい、広めたい、郷土の“食”～

■「かごしまの味～伝えたい、広めたい、郷土の“食”～」制定について

鹿児島県は、南北600キロにも及ぶ様々な地理的環境が豊かな食材を生み出すとともに、多くの郷土料理があります。

これらの郷土料理の中から、平成27年10月15日～11月15日に実施した「かごしまの味」県民投票結果をもとに、「かごしまの味制定委員会」において、鹿児島県全域18品、奄美地域10品を「かごしまの味」として制定しました。

鹿児島県全域・郷土料理

◎主食(ご飯もの)



からいもご飯

「からいも」は「さつまいも」のこと。ほくほくとしたさつまいもの甘味とごはんとの相性がよい。

出典：「郷土の味」（鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会）



酒ずし

4～5月にかけて出盛りの魚介類（桜鯛・海老）と山の幸（つわ、竹の子、木の芽など）を贅沢に使い、酢を使わず地酒をたっぷり使って発酵させた、豪華な押しずし。



さつますもじ

「すもじ」とは、宮中の女房言葉で「すし」のことである。春の祝い行事、特に桃の節句には必ず作られるごちそう。【他の呼び方】ばらずし、混ぜずし、ちらしずし

◎主菜・副菜(おかず)汁もの



さつま汁

鶏肉が入った具だくさんみそ汁。闘鶏で負けた鶏をみそ汁にしたのが始まりといわれる。

提供元：鹿児島県学校栄養士協議会



豚汁

豚肉と野菜類を煮込んで味噌で調味する。豚肉から出る脂が汁の表面を覆い、冷めにくいのが特徴。

提供元：NPO法人 霧島食育研究会



ヘチマ汁

ヘチマは鹿児島で古くから食べられてきた夏野菜。お盆の精進料理としても出される。

提供元：NPO法人 霧島食育研究会

◎主菜・副菜(おかず)



がね

野菜を太めのせん切りにして、衣と混ぜ合わせて揚げた形が、「かに」に似ていることから、鹿児島弁の「かに」＝「がね」と呼ばれている。



つけあげ

季節ごとに獲れる魚のすり身を成型し揚げた料理。【他の呼び方】さつまあげ、つつきあげ

提供元：鹿児島県学校栄養士協議会



きびなごの刺身

新鮮なきびなごを手開きにした刺身。菊の花のように盛りつける。酢みそで食べるのが特徴。【他の呼び方】きびなごの菊花盛り



鳥刺し

鶏肉を「生」のまま刺身で食べる鹿児島の独特の食文化。おろしたしょうがやんにんにくを添え、しょうゆでいただく。



豚骨

ぶつ切りにした豚の骨つきあばら肉を、大根やこんにゃくといっしょにやわらかく煮た料理。

鹿児島県全域・郷土菓子



あくまき

端午の節句に作られる。灰汁（あくじり）に餅米を一晩漬けて汁を切り、孟宗竹（もうそうちく）の竹の皮で包み、水に少しの灰汁を加え3～4時間煮る。

提供元：鹿児島県学校栄養士協議会



からいもねったぼ

つきたての餅に、蒸したさつまいもを加え、芋をつぶすようにつき混ぜる餅菓子。【他の呼び方】からいもねーぼ

提供元：NPO法人 霧島食育研究会



じゃんぼ餅

「両棒餅」「ぢゃんぼ餅」とも書く。お餅に二本の竹串が末広がりになさしてあることからこう呼ばれる。砂糖、うすくちしょうゆ、かたくり粉等で作った甘いいたれをかけて食べる。

出典：「さつまいもの味めぐり〈3〉」（鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会）



げたんは

黒砂糖と小麦粉を焼いて三角に切った焼菓子。「下駄の齒」を意味する「げたんは」に似ていることから名付けられた。「横川菓子」「三角」とも呼ばれていた。

出典：「さつまいもの味めぐり〈3〉」（鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会）



かるかん

鹿児島の素朴な銘菓。かるかん粉（米の粉のあらびき）と山芋を使った蒸し菓子。中にあんを入れると「かるかんまんじゅう」になる。

出典：「郷土食の料理集」（公益社団法人 全国学校栄養士協議会）



白熊

鹿児島発祥の氷菓。かき氷の上に加糖練乳をかけ、缶詰などの果物を盛り付け、その上に小豆かんをのせたものが本来の姿。

画像提供：（公社）鹿児島県観光連盟



ふくれ菓子

小麦粉、重曹、（黒）砂糖を混ぜて蒸す。よもぎやかぼちゃなど地域の食材を加えたり、サネン（月桃）の葉を敷いて蒸し、香りを楽しむ地域もある。【他の呼び方】ソーダ菓子

さんごーまる 薩摩川内市350ベジライフ宣言

私たちにとって「食」は生きる命の源であり、特に風土の気候に耐えて育った旬の野菜は、強い生命力を持っています。生活習慣病を予防し、健康な身体をつくるために、毎日の食生活の中で野菜を食べることは重要な要素となっています。

薩摩川内市は、緑と水に抱かれた豊かな自然の中で、四季折々豊富な農産物に恵まれ、先人たちは地域の多様性にあふれる豊かな食文化を築いてきました。

私たちは、これを誇りに地元の元気な野菜を生かした健康づくりを推進します。「健やかに生き生きと暮らせるまちづくり」を基本理念に掲げ、子どもから高齢者まで市民一人ひとりが健やかで心豊かに暮らせることを目指して、市民、地域、健康づくりの関係者、事業者すべてが主体的に次のことに取り組み、野菜を1日350グラム摂取する食生活を進める「薩摩川内市^{さんごーまる}350ベジライフ」をここに宣言します。

- ◆ 病気になりにくい健康なからだをつくるために、野菜を1日350グラム食べます。
- ◆ からだも心も元気にしてくれる野菜の健康効果について学びます。
- ◆ 薩摩川内市でとれた旬の野菜を、様々な調理法でおいしく食べます。
- ◆ 野菜に関心を持ち、食べ物や自然に感謝して食べます。
- ◆ 農家と消費者が互いに交流しながら、安全・安心でおいしい地元の野菜を広めていきます。

平成28年9月3日
鹿児島県薩摩川内市

食育基本法

(平成十七年六月十七日)

(法律第六十三号)

第百六十二回通常国会

第二次小泉内閣

改正 平成二十一年六月五日法律第四九号

同二七年九月一日同第六六号

食育基本法をここに公布する。

食育基本法

目次

前文

第一章 総則（第一条—第十五条）

第二章 食育推進基本計画等（第十六条—第十八条）

第三章 基本的施策（第十九条—第二十五条）

第四章 食育推進会議等（第二十六条—第三十三条）

附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子ども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。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の^そ瘦身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

(目的)

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

(国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成)

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

(食に関する感謝の念と理解)

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(食育推進運動の展開)

第四条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献)

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

(食品の安全性の確保等における食育の役割)

第八条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

(国の責務)

第九条 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念(以下「基本理念」という。)にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)

第十一条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健(以下「教育等」という。)に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体(以下「教育関係者等」という。)は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体(以下「農林漁業者等」という。)は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

(食品関連事業者等の責務)

第十二条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体(以下「食品関連事業者等」という。)は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

第十三条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

第十四条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第二章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

第十六条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 二 食育の推進の目標に関する事項
- 三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
- 四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを農林水産大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(平二七法六六・一部改正)

(都道府県食育推進計画)

第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあつては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

第十八条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあつては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第三章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の^{もう}痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

(食育推進運動の展開)

第二十二條 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

(生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等)

第二十三條 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

第二十四條 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

(食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進)

第二十五條 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

第四章 食育推進会議等

(食育推進会議の設置及び所掌事務)

第二十六条 農林水産省に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。

二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(平二七法六六・一部改正)

(組織)

第二十七条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

(会長)

第二十八条 会長は、農林水産大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(平二七法六六・一部改正)

(委員)

第二十九条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

一 農林水産大臣以外の国务大臣のうちから、農林水産大臣の申出により、内閣総理大臣が指定する者

二 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、農林水産大臣が任命する者

2 前項第二号の委員は、非常勤とする。

(平二一法四九・平二七法六六・一部改正)

(委員の任期)

第三十条 前条第一項第二号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前条第一項第二号の委員は、再任されることができる。

(平二七法六六・一部改正)

(政令への委任)

第三十一条 この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

(都道府県食育推進会議)

第三十二条 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

(市町村食育推進会議)

第三十三条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附 則 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

(平成一七年政令第二三五号で平成一七年七月一五日から施行)

附 則 (平成二一年六月五日法律第四九号) 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法(平成二十一年法律第四十八号)の施行の日から施行する。

(施行の日=平成二一年九月一日)

附 則 (平成二七年九月一一日法律第六六号) 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、平成二十八年四月一日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

一 附則第七条の規定 公布の日

(食育基本法の一部改正に伴う経過措置)

第四条 この法律の施行の際現に第二十五条の規定による改正前の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれている食育推進会議は、第二十五条の規定による改正後の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれる食育推進会議となり、同一性をもって存続するものとする。

(政令への委任)

第七条 附則第二条から前条までに定めるもののほか、この法律の施行に関し必要な経過措置は、政令で定める。

地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律

(平成二十二年十二月三日)

(法律第六十七号)

第七十六回臨時国会

菅(直人)内閣

改正 平成二六年五月三〇日法律第四二号

同二七年六月二六日同第五〇号

同二七年九月四日同第六三号

同三〇年五月一八日同第二三号

同三〇年六月二二日同第六二号

令和三年五月一九日同第三六号

地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律をここに公布する。

地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律

目次

前文

第一章 総則(第一条)

第二章 地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等

第一節 総則(第二条・第三条)

第二節 基本方針(第四条)

第三節 農林漁業及び関連事業の総合化の促進に関する施策(第五条―第十七条)

第四節 雑則(第十八条―第二十三条)

第五節 罰則(第二十四条)

第三章 地域の農林水産物の利用の促進

第一節 総則(第二十五条―第三十九条)

第二節 基本方針等(第四十条・第四十一条)

第三節 地域の農林水産物の利用の促進に関する施策(第四十二条―第五十条)

附則

《以下、抜粋》

第三章 地域の農林水産物の利用の促進

第一節 総則

(定義)

第二十五条 この章において「地域の農林水産物の利用」とは、国内の地域で生産された農林水産物(食用に供されるものに限る。以下この章において同じ。)をその生産された地域内において消費すること(消費者に販売すること及び食品として加工することを含む。以下この条において同じ。)及び地域において供給が不足している農林水産物がある場合に他の地域で生産された当該農林水産物を消費することをいう。

(生産者と消費者との結びつきの強化)

第二十六条 地域の農林水産物の利用の促進は、生産者と消費者との関係が希薄になる中で、消費者が自ら消費する農林水産物の生産者との交流やその農林水産物についての情報を求めている一方で、生産者が消費者の需要についての情報及び自ら生産した農林水産物についての消費者の評価や理解を求めていることを踏まえ、生産者と消費者との結びつきを強めることを旨として行われなければならない。

(地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化)

第二十七条 地域の農林水産物の利用の促進は、生産者と消費者との結びつきの下に消費及び販売が行われることにより消費者の需要に対応した農林水産物の生産を促進するとともに、関連事業の事業者が地域の生産者と連携して地域の農林水産物を利用すること等により地域の農林水産物の消費を拡大し、併せて小規模な生産者にも収入を得る機会を提供することによりこのような生産者が意欲と誇りを持って農林漁業を営むことができるようにすることによって、地域の農林漁業及び関連事業の振興を図り、もって地域の活性化に資することを旨として行われなければならない。

(消費者の豊かな食生活の実現)

第二十八条 地域の農林水産物の利用の促進は、生産者と消費者との結びつきを通じて構築された生産者と消費者との信頼関係の下に消費者が安心して地域の農林水産物を消費することができるようにすること、生産者から消費者への直接の販売により消費者が新鮮な農林水産物を入手することができるようにすること、地域の農林水産物を利用することにより食生活に地域の特色ある食文化を取り入れることができるようにすること等により、消費者の豊かな食生活の実現に資することを旨として行われなければならない。

(食育との一体的な推進)

第二十九条 地域の農林水産物の利用の促進は、地域の農林水産物を利用すること、地域の生産者と消費者との交流等を通じて、食生活がその生産等にかかわる人々の活動に支えられていることについての感謝の念が醸成され、地域の農林水産物を用いた地域の特色ある食文化や伝統的な食文化についての理解が増進されるなど、食育の推進が図られるものであることにかんがみ、食育と一体的に推進することを旨として行われなければならない。

(都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進)

第三十条 地域の農林水産物の利用の促進は、農山漁村の生産者と都市の消費者との結びつきの強化にも資する取組である地域の農林水産物の利用を、都市と農山漁村に生活する人々が相互にそれぞれの地域の魅力を尊重し活発な人と物と情報の往来が行われるようにする取組である都市と農山漁村の共生・対流と一体的に推進することにより、心豊かな国民生活の実現と地域の活性化に資するよう行われなければならない。

(食料自給率の向上への寄与)

第三十一条 地域の農林水産物の利用の促進は、地域の農林水産物の消費を拡大し、その需要に即した農業生産を農地の最大限の活用を通じて行うこと等により農林漁業を振興し、食料の安定的な供給の確保に資すること等を通じて、我が国の食料自給率の向上に寄与することを旨として行われなければならない。

(環境への負荷の低減への寄与)

第三十二条 地域の農林水産物の利用の促進は、農林水産物の生産地と消費地との距離が縮減されることによりその輸送距離が短くなり、その輸送に係る二酸化炭素の排出量が抑制されること等により、地域における食品循環資源の再生利用等の取組と相まって、環境への負荷の低減に寄与することを旨として行われなければならない。

(社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組の促進)

第三十三条 地域の農林水産物の利用の促進は、地域において地域の農林水産物の利用に自主的かつ積極的に取り組む社会的気運が醸成されるよう行われなければならないものとし、地域における多様な主体による創意工夫を生かした主体的な取組を尊重しつつ、それらの多様な主体の連携の強化等により、その一層の促進を図ることを旨として行われなければならない。

(国の責務)

第三十四条 国は、第二十六条から前条までに定める地域の農林水産物の利用の促進についての基本理念（以下この章において「基本理念」という。）にのっとり、地域の農林水産物の利用の促進に関する施策を総合的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第三十五条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、地域の農林水産物の利用の促進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(生産者等の努力)

第三十六条 農林水産物の生産者及びその組織する団体（以下この章において「生産者等」という。）は、基本理念にのっとり、地域の消費者との積極的な交流等を通じてその需要に対応した農林水産物を生産する等、地域の生産や消費の実態に応じて地域の農林水産物の利用に取り組むよう努めるものとする。

(事業者の努力)

第三十七条 事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動において地域の農林水産物を利用する等、地域の農林水産物の利用に積極的に取り組むよう努めるものとする。

(消費者の努力)

第三十八条 消費者は、基本理念にのっとり、地域の農林水産物の利用に関する理解を深め、地域の農林水産物を消費する等、地域の農林水産物の利用に自主的に取り組むよう努めるものとする。

(財政上の措置等)

第三十九条 政府は、地域の農林水産物の利用の促進に関する施策を実施するために必要な財政上及び金融上の措置その他の措置を講ずるよう努めるものとする。

- 2 前項の財政上の措置を講ずるに当たっては、当該措置が農林水産物の生産、加工、流通及び販売の各段階における地域の農林水産物の利用の促進を図る上での課題に的確に対応したものとなるよう配慮するものとする。
- 3 国は、地方公共団体が行う地域の農林水産物の利用の促進に関する施策に関し、必要な支援を行うことができる。

第二節 基本方針等

(基本方針)

第四十条 農林水産大臣は、地域の農林水産物の利用の促進に関する基本方針（以下この章において「基本方針」という。）を定めるものとする。

- 2 基本方針においては、次に掲げる事項を定めるものとする。
 - 一 地域の農林水産物の利用の促進に関する基本的な事項
 - 二 地域の農林水産物の利用の促進の目標に関する事項
 - 三 地域の農林水産物の利用の促進に関する施策に関する事項
 - 四 その他地域の農林水産物の利用の促進に関し必要な事項
- 3 農林水産大臣は、基本方針を定め、又はこれを変更しようとするときは、あらかじめ、関係行政機関の長に協議しなければならない。
- 4 農林水産大臣は、基本方針を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

(都道府県及び市町村の促進計画)

第四十一条 都道府県及び市町村は、基本方針を勘案して、地域の農林水産物の利用の促進についての計画（次項及び次条第二項において「促進計画」という。）を定めるよう努めなければならない。

- 2 都道府県及び市町村は、促進計画を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表するよう努めなければならない。

第三節 地域の農林水産物の利用の促進に関する施策

(地域の農林水産物の利用の促進に必要な基盤の整備)

第四十二条 国及び地方公共団体は、地域の農林水産物の利用の取組を効率的かつ効果的に促進するため、直売所（農林水産物及びその加工品（以下この章において「農林水産物等」という。）をその生産者等が消費者に販売するため、生産者等その他の多様な主体によって開設された施設をいう。以下この章において同じ。）その他の地域の農林水産物の利用の促進に寄与する農林水産物の生産、加工、流通、販売等のための施設等の基盤の整備に必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

2 国の行政機関の長又は都道府県知事は、土地を促進計画の趣旨に適合する直売所の用に供するため、農地法その他の法律の規定による許可その他の処分を求められたときは、当該直売所の設置の促進が図られるよう適切な配慮をするものとする。

(直売所等を利用した地域の農林水産物の利用の促進)

第四十三条 国及び地方公共団体は、直売所等を利用した地域の農林水産物の利用を促進するため、情報通信技術を利用した農林水産物等の販売状況を管理するシステムの導入等による直売所の運営及び機能の高度化、直売所間の連携の確保及び強化、販売する地域の特性等に応じた多様な場所や形態で行う販売の方式の支援、既存の施設の活用の促進、生産者等による農林水産物の加工品の開発の促進、直売所等に関する情報の提供その他の必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

(学校給食等における地域の農林水産物の利用の促進)

第四十四条 国及び地方公共団体は、農林水産物の生産された地域内の学校給食その他の給食、食品関連事業（食品の製造若しくは加工又は食事の提供を行う事業をいう。以下この章において同じ。）等における地域の農林水産物の利用の推進に関する活動を促進するため、農林水産物の生産者と栄養教諭その他の教育関係者や食品関連事業を行う者（以下この章において「食品関連事業者」という。）その他の農林水産物を利用する事業者との連携の強化、地域の農林水産物及びこれを利用している事業者等に係る情報の提供その他の必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

(地域の需要等に対応した農林水産物の安定的な供給の確保)

第四十五条 国及び地方公共団体は、地域の農林水産物の利用を促進するに当たっては、地域の消費者及び食品関連事業者等の多様な需要並びに地域の農林水産物の生産量の変動、流通に係る経費等の課題に対応した農林水産物の安定的な供給を確保するため、農山漁村及び都市のそれぞれの地域において、その特性を生かしつつ多様な品目を安定的に生産する体制を整備するとともに、地域における流通に係る事業者との連携等により適切かつ効率的な地域の農林水産物に係る流通を確保するために必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

(地域の農林水産物の利用の取組を通じた食育の推進等)

第四十六条 国及び地方公共団体は、地域の農林水産物の利用の取組を通じて、食育の推進及び生産者と消費者との交流が図られるよう、地域の農林水産物の生産、販売等の体験活動(学校等において行われる実習を含む。)の促進、学校給食等における児童及び生徒と農林水産物の生産者との交流の機会の提供、地域における伝統的な食文化を伝承する活動等に対する支援その他の必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

(人材の育成等)

第四十七条 国及び地方公共団体は、地域の特性を生かしつつ多様な品目を安定的に生産する体制の整備に資する技術を有する生産者、直売所等における販売及び運営並びに地域の農林水産物を利用した加工食品の開発等についての知識経験を有する者、地域の農林水産物の利用に取り組む者相互の連携強化を図る活動を行う者等の地域の農林水産物の利用の推進に寄与する人材の育成、資質の向上及び確保を図るため、研修の実施、技術の普及指導、地域の農林水産物の利用に取り組む者の交流その他の必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

(国民の理解と関心の増進)

第四十八条 国及び地方公共団体は、地域の農林水産物の利用の重要性に関する国民の理解と関心を深めるよう、地域の農林水産物の利用に関する広報活動の充実その他の必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

(調査研究の実施等)

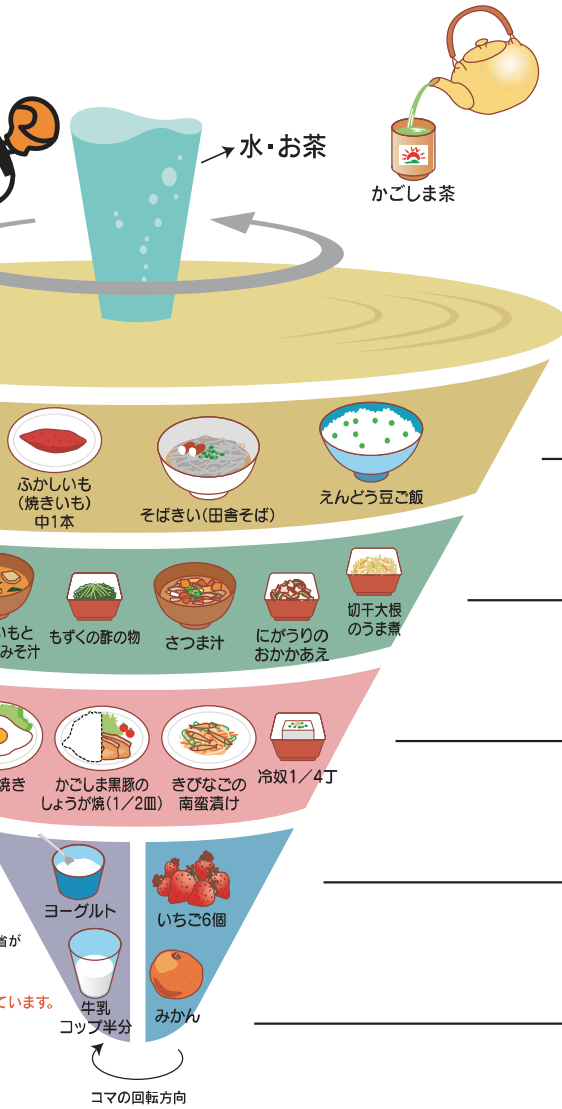
第四十九条 国及び地方公共団体は、地域の農林水産物の利用を促進するための施策の総合的かつ効果的な実施を図るため、地域の農林水産物の利用の取組に関連する環境への負荷の低減の度合いを適切に評価するための手法の導入等に関する調査研究、各地域における地域の農林水産物の利用の取組に関する情報の収集、整理、分析及び提供その他の必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

(多様な主体の連携等)

第五十条 国は、地域の農林水産物の利用の取組を効率的かつ効果的に促進するため、関係行政機関相互間の連携の強化を図るとともに、国、地方公共団体、生産者、事業者、消費者等の多様な主体が相互に連携して地域の農林水産物の利用に取り組むことができるよう必要な施策を講ずるものとする。

2 地方公共団体は、その地域において、地方公共団体、生産者、事業者、消費者等の多様な主体が相互に連携を図ることにより地域の農林水産物の利用の取組を効率的かつ効果的に促進するために必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

あなたの食事は大丈夫？



**よくかんで
楽しく食事を**
噛ミンダ30 (カミンダサンマル)
~ひとくち30回以上噛みましょう~

1日分

5-7 主食 (ごはん、パン、麺)
ごはん(中盛り)だったら4杯程度

5-6 副菜 (野菜、きのこ、いも、海藻料理)
野菜料理5皿程度

3-5 主菜 (肉、魚、卵、大豆料理)
肉、魚、卵、大豆料理から3皿程度

2 牛乳・乳製品
牛乳だったら1本程度

2 果物
みかんだったら2個程度

1日の適量をチェックしよう!!

単位の「つ(SV)」のSVとはサービング(食事の提供量の単位)の略です。

エネルギー	主食 [つ(SV)]	副菜 [つ(SV)]	主菜 [つ(SV)]	牛乳乳製品 [つ(SV)]	果物 [つ(SV)]
~1000kcal	4~5	5~6	3~4	2 ※	2
~1500kcal	5~7	5~6	3~5	2 ※	2
~2000kcal	6~8	6~7	4~6	2~3 ※	2~3

①活動量 低い ②活動量 ふつう以上

女性

- 6~11歳 70歳以上
- ① 12~69歳
- ②

主食

1.5つ分 = そばきい(田舎そば) = ご飯(茶碗中盛り) = えんどう豆ご飯

2つ分 = ぶかしいも(焼きいも)中1本 = 鹿兒島黒牛(黒豚)のカレーライス [+副菜:2, 主菜:2] = 黒豚スパ

副菜

1つ分 = 切干大根のうま煮 = 落花生の五目煮 = ひじきの煮物

= 野菜サラダ = がね = もずくの酢の物

= さつま汁 [+主菜:1] = じゃがいもとわかめのみそ汁

2つ分 = たけのことつわの煮物 [+主菜:2] = かぼちゃコロッケ1個 [+主菜:1]

主菜

1つ分 = 目玉焼き = いーあげ(炒り豆腐) [+副菜:2] = 冷奴1/4丁

= 納豆 = きびなごの南蛮漬け

2つ分 = つけあげ(さつまあげ) = 豚骨 [+副菜:2] = 黒豚のぎょうざ(+副菜:1)

= ぶり・かんばちのさしみ = きびなごのさしみ = クリームシチュー [+副菜:3, 牛乳・乳製品:1] = 地鶏の煮物

3つ分 = 鶏の唐揚げ = かごしま黒豚のしょうが焼 = かごしま黒豚のとんかつ

= ハンバーグ [+副菜:1] = 4つ分 = かごしま黒豚のしゃぶしゃぶ [+副菜:3]

牛乳

1つ分 = ヨーグルト = 牛乳



産物(通年) 鹿兒島黒牛 かごしま黒豚 さつま地鶏 牛乳 卵

料理例

1, 主菜:2 山菜おこわ(主食:2、副菜:1) 5, 主菜:2 たけのこご飯(主食:1.5、副菜:1)	冷や汁(主食:2、副菜:1、主菜:2) ささげご飯(主食:1.5) 中華おこわ(主食:1.5、主菜:1) 冷やそうめん(主食:2)	里芋とちりめんの炊き込みご飯(主食:1.5、副菜:1) からいもご飯(主食:2) 大豆ご飯(主食:1) 煮込みうどん(主食:1、副菜:1、主菜:1)	大根めし(主食:1.5、副菜:2) 鶏ずし(主食:1、主菜:1) 焼き餅(主食:1)
---	--	---	--

じゃがいもの煮物(副菜:2) さのぼりあげ(野菜天ぷら)(副菜:1)	香かん(煮しめ)(副菜:4) へちまとソーメンの汁(副菜:1) かいのご汁(副菜:2、主菜:1) かぼちゃの煮物(副菜:1) さつまいものサラダ(副菜:1、主菜:1) 大根菜のよごし(白和え)(副菜:1) きのこのすり身蒸し(副菜:1、主菜:1)	いもんせんの煮しめ(副菜:2) ほうれんそうのお浸し(副菜:1)
---------------------------------------	---	-------------------------------------

あざりのみそ汁(主菜:1) かつお腹皮の蒲焼き風(主菜:2) アオリイカのさしみ(主菜:2)	牛肉とピーマンの炒め物(副菜:1、主菜:2) とびうおの開き(主菜:2) きびなごのオーロラソース(主菜:1) うなぎの蒲焼き(主菜:3)	さばすき(副菜:2、主菜:3) 首折れサバのさしみ(主菜:2) もんこんなます(大根とさばのなます)(主菜:1) パショウカジキの照焼き(主菜:2) 長手の酢の物(副菜:1) 里いも田楽(副菜:1)	ぶり大根(副菜:2、主菜:2) 昆布巻き(副菜:1、主菜:2)
--	--	--	------------------------------------

メロン 1/8個 パッションフルーツ 2個 びわ2個 マンゴー 1/4個	温州みかん(ハウス) 2個 すいか 2切れ ぶどう 1/2房 温州みかん(極早生、早生、普通) 1個 かき	いちご6個 ぼんかん 1/4個 デコボン 1/4個 たんかん 1/4個 きんかん5個
---	---	--

かからん団子 1個 つのまき 1個 さつまぼうろ 1枚 [118kcal] ふくれ菓子 1切れ [173kcal]	かるかん 1個 [182kcal] じゃんぼ餅 1本 [58kcal]	からいもんねったぼ 1個 [107kcal]
--	--	------------------------

第3次薩摩川内市食育・地産地消推進計画

～「さつませんだいの“食”」の実現のために～

令和4年3月発行

編集・発行 薩摩川内市 農林水産部 農政課

〒895-8650 薩摩川内市神田町3番22号

TEL 0996-23-5111 FAX 0996-20-5570

<https://www.city.satsumasendai.lg.jp>

E-mail no-kikakusomu@city.satsumasendai.lg.jp



薩摩川内市