

# 大江町食育・地産地消推進計画

お米も野菜も果物も おいしい えがおの  
“おおえまち”

大 江 町  
令和5年 3月



# 目 次

<b>第1章 計画の策定にあたって</b> . . . . .	1
1 計画の趣旨 . . . . .	1
2 計画の位置づけ . . . . .	2
3 計画の期間 . . . . .	2
<b>第2章 食を取り巻く現状と課題</b> . . . . .	3
1 ライフスタイルと食環境の変化 . . . . .	3
2 食による心身の健康づくり . . . . .	6
3 地産地消と食文化の継承 . . . . .	9
4 食育・地産地消の推進における課題 . . . . .	12
<b>第3章 食育・地産地消推進の基本方針と重点目標</b> . . . . .	13
1 食育・地産地消推進の基本的な考え方 . . . . .	13
2 食育・地産地消推進の重点目標 . . . . .	15
<b>第4章 食育・地産地消推進のための具体的施策</b> . . . . .	17
1 ライフステージの設定 . . . . .	17
2 重点目標ごとの具体的施策 . . . . .	20
①食に感謝し、みんなで食を楽しもう . . . . .	20
②食にきづかい、食による健康づくりに取り組もう . . . . .	21
③食文化や町の農を知り、地産地消に取り組もう . . . . .	23
④多様な主体の連携により食育・地産地消を推進しよう . . . . .	24
<b>参考資料</b>	
1 大江町食育・地産地消推進計画策定委員会設置要綱 . . . . .	25
2 大江町食育・地産地消推進計画策定経過 . . . . .	27
3 計画の策定体制 . . . . .	28
4 これまでの活動紹介 . . . . .	29
5 山形県食育・地産地消推進計画の数値目標 . . . . .	33
6 食事バランスガイド . . . . .	34

# 第1章 計画の策定にあたって

## 1 計画の趣旨

「食」は、私たちが心身の健康を保ち、豊かな心を育み、生涯にわたり生き生きと暮らすために欠かせないものです。私たちは「食」によって命を成り立たせており、私たちの生活や活動全てにおいて重要な役割を担う「食」は生きていく上での基本となるものです。その「食」を正しく理解し、守り、広め、伝えていくことは、それを享受する私たちが果たさなければならない役目でもあります。

国では健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことにつなげるため、あらゆる世代における「食育」を重視し、平成17年7月に「食育基本法」を、平成18年3月に「食育推進基本計画」を策定し、国民運動として食育の取り組みを推進してきました。

さらに、農林水産物の消費を拡大する地産地消等の促進に関する施策を推進することを目的とし、平成23年3月に「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（六次産業化・地産地消法）」が施行され、地域の食（食育）と農（地産地消）を一体的なものとして推進していくための体制が整えられました。

本町でもこの流れを受け、町民一人ひとりが食への感謝の気持ちを深め、食に関する知識と選択する力を学び実践することにより、心身ともに健全な人生を送ることを目的として、平成22年3月に「大江町食育推進計画」を策定、平成27年3月には学校給食における地元産農産物の利用拡大や、地域の食材・食文化の伝承といった、学校・地域との連携による地産地消の推進等を盛り込んだ「大江町食育・地産地消推進計画」を策定しました。

この計画を基に各種取組を実施してきた結果、「食育」や「地産地消」の考えは徐々に浸透してきているものの、食生活を含めた生活習慣の乱れに起因する健康問題は依然として存在し、また、新型コロナウイルス感染症からくる健康志向の高まりや、アレルギーに対応した食品など、食品の安全性に関しても一層注目されるようになってきています。

こうしたことを踏まえ、改めて食の持つ意義を見つめ直し、本町における食に関する諸課題を明らかにする中で、地域の食の現状を十分に理解し、町民をはじめ様々な活動主体とともに「食育」と「地産地消」を計画的に推進していくことを目的とし、「大江町食育・地産地消推進計画」を策定するものです。

## 2 計画の位置づけ

この計画は、食育基本法第18条に規定する「市町村食育推進計画」並びに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（＝六次産業化・地産地消法）第41条に規定する「市町村の促進計画」と位置づけます。

また、本計画は本町の町づくりの指針となる第10次大江町総合計画を踏まえるとともに、町の関係課が所管する各種計画と相互に連携・補完しながら食育・地産地消を効果的に推進するものとします。

- 第10次大江町総合計画（令和2年9月策定）
- 第2期大江町子ども・子育て支援事業計画（令和2年3月策定）
- 地域福祉計画（令和3年3月策定）
- いきいき健康行動計画21おおえ（平成27年3月策定）
- 第3次大江町教育振興計画（令和2年9月策定）

## 3 計画の期間

この計画は、令和4年度に策定を行い、令和5年度から令和9年度までの5か年を計画期間として定めます。

なお、計画の期間中における社会情勢の変化などによって、計画の変更が必要になった場合には、計画の見直しを行います。

## 第2章 食を取り巻く現状と課題

### 1 ライフスタイルと食環境の変化

生活様式の多様化による家族間の生活リズムのズレ、少子高齢化や単身世帯の増加といった社会情勢の変化により、一人きりでの食事や子どもだけでの食事など、7つのこ食（※1）と呼ばれる事例が依然として見られます。加えて、近年は新型コロナウイルス感染症の影響により、大人数での食事が避けられてきたことで、仲間との楽しい団らんの場や、家族との食事の際に食事マナーを身につけることなど、集団での食事時間に培われてきたものが失われることが危惧されます。

さらに、仕事や子育てなどで多忙な人にとって、手間をかけた調理や栄養バランスに配慮した食事など、生活の中での「食」の優先度は低くなりがちです。惣菜や弁当などの加工食品を利用する食の外部化（※2）は、食事の準備時間の短縮、様々な食品を手軽に口にするのに役立つものですが、必要以上の添加物や油脂・塩分を摂取することにならないか、その活用にあっては過度なものにならないよう注意が必要です。

また、世間ではこれまで食中毒や産地偽装、異物混入など、食品の安全性を揺るがす事件が取り沙汰され、そのたびに食の安全・安心への関心は高まってきました。最近では健康に重大な影響を及ぼす食物アレルギーへの対応や、原則すべての食品等事業者がHACCP（ハサップ）（※3）に沿った衛生管理に取り組むことが義務化されるなど、消費者、事業者ともに食にまつわる情報や制度への正しい知識と理解が求められるようになっていきます。

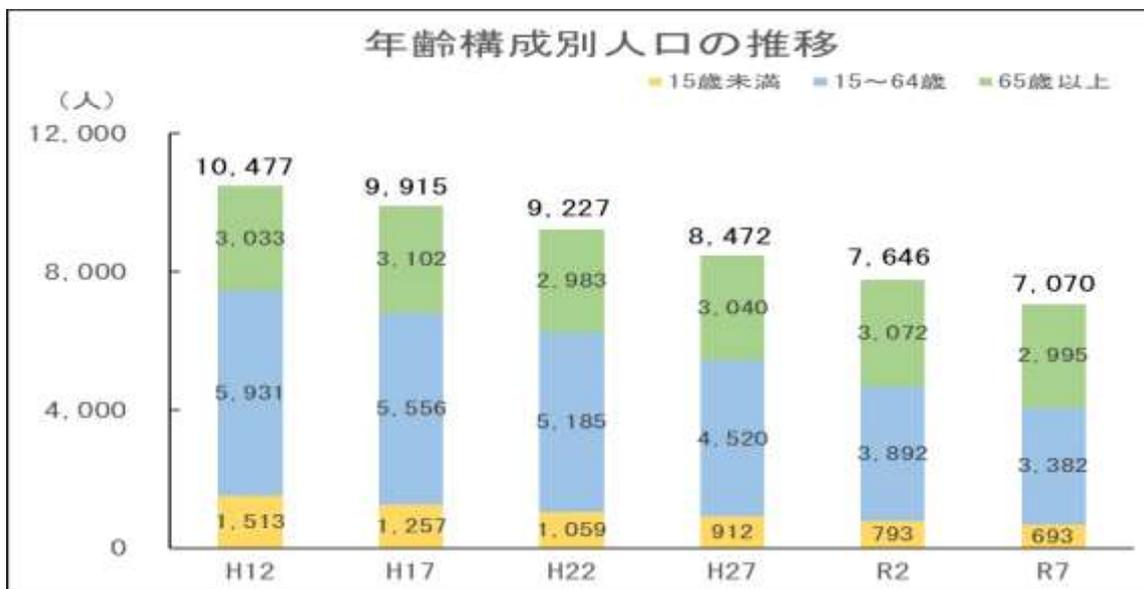
※1 子どもがひとりでテレビを相手に食べる「孤食」、子どもだけで食べる「子食」、家族の食卓でそれぞれ違うものを食べている「個食」、食事制限をする「小食」、同じものばかり食べる「固食」、濃い味付けのものばかり食べる「濃食」、パン、麺類など粉ものばかり食べる「粉食」の7つ。

※2 家庭内で行われていた調理や食事を家庭外に頼ること。食品産業においても調理済食品や弁当、惣菜といった「中食」の提供や市場開拓が見られている。

※3 Hazard Analysis and Critical Control Point の略。食品等事業者が食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る工程の中で、材料の受入検査や、配合比率、温度管理、密封性などを確認・記録することにより、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法。

### (1) 大江町の人口推移

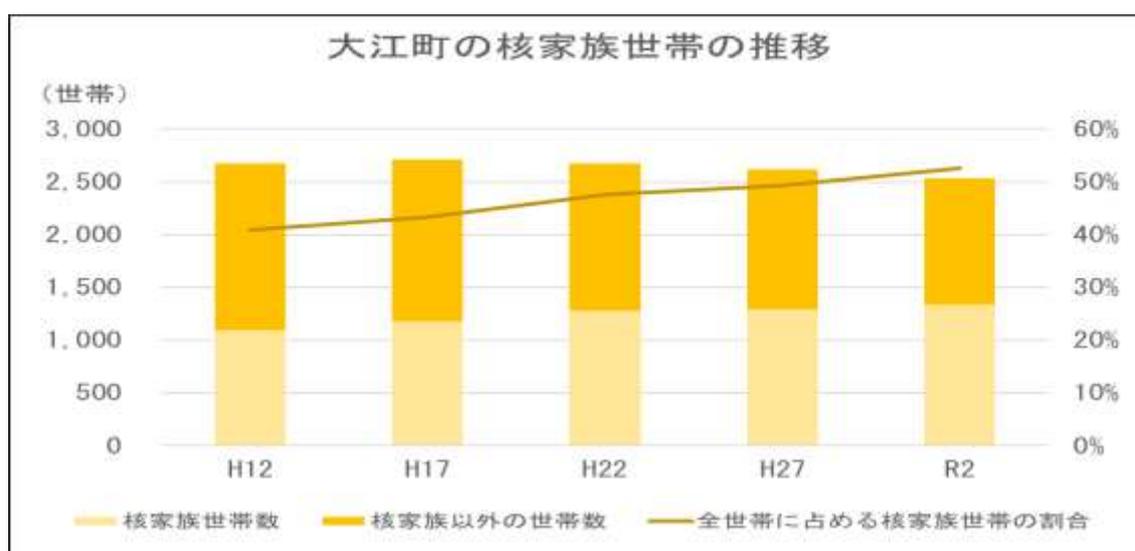
本町の人口は平成17年に1万人を割り、令和7年度には7,070人まで減少すると予想されています。



総務省「国勢調査(R2)」、国立社会保障・人口問題研究所「日本の地域別将来推計人口(H30推計)」

### (2) 核家族世帯の推移

山形県の3世代同居率は全国1位となっていますが、本町においても核家族世帯数は増加しており、令和2年には全世帯の約半数を占めています。家族の生活時間のズレにより「孤食」や「子食」となる家庭もあると推察されます。



「核家族」 ○夫婦とその未婚の子女 ○夫婦のみ ○父親または母親とその未婚の子女

総務省「国勢調査(R2)」

### (3) 消費者の食料支出額に占める生鮮食品、加工食品、外食の割合の推移

家庭内での調理や食事から、弁当や惣菜といった中食への食の外部化が進み、食料支出が生鮮食品から加工食品にシフトすると見込まれています。単身世帯や多忙により食事への配慮が行き届かない家庭などにおいて、その傾向が強まると見込まれます。



農林水産政策研究所「我が国の食料消費の将来推計(2019年版)」

### (4) 朝食の欠食率

朝食は一日を活動的に過ごすための大事なスイッチとされています。町内の中学生および成人の欠食率は減少しており、学校や地域での食育活動における一定の効果が見てとれます。

項目	対象者	H26	中間評価 (R1)	目標値
朝食の欠食率	中学生	11.0%	0.6%	7%以下
	20~60歳代	11.0%	6.9%	

大江町健康福祉課「いきいき健康行動計画 21 おおえ(第2次)中間評価(R2)」

## 2 食による心身の健康づくり

私たちが生き生きとした豊かな人生を送っていくには健康づくりが不可欠であり、「食」は健全な心身を培うための柱となります。乳幼児期に食事のリズムや味わい、仲間と楽しく食卓を囲むことなど、様々な食の経験を積み重ねることが、生涯にわたって健康で楽しい食生活を築く礎となります。さらに、その子どもたちが大人になった時、次の世代にも健康に配慮した食生活を実践し、伝えていくことが理想となります。

しかし、現代では様々な要因から不規則な食事、栄養のかたより、運動不足などが生じ、生活習慣病やメタボリックシンドローム（※4）、ロコモティブシンドローム（※5）といった健康被害が多数報告されています。

また、栄養過多が懸念される一方、高齢者の栄養失調や若者のダイエット志向による痩身も問題視されており、子どもから大人までのあらゆる世代で、適切な食生活が実践できるよう「食育」の重要性は高まっています。

※4 内臓脂肪症候群。内蔵型肥満（腹囲が男性 85cm 以上、女性 90cm 以上、または BMI が 25 以上）に加え、脂質異常、高血糖、高血圧といった危険因子のうち、いずれか 2 つ以上を併せ持った状態。そのまま放置すると動脈硬化を引き起こし、心臓病や脳卒中といった命にかかわる病気の要因となる。

※5 運動器症候群。通称ロコモ。筋肉、骨、軟骨、椎間板といった運動器のいずれか、もしくは複数の障害のため移動機能の低下をきたし、歩行や日常生活に何らかの障害をきたしている状態。特に高齢者において、要介護になるリスクが高い諸症状のこと。

### （1）食事の内容や量に気をつける人の割合

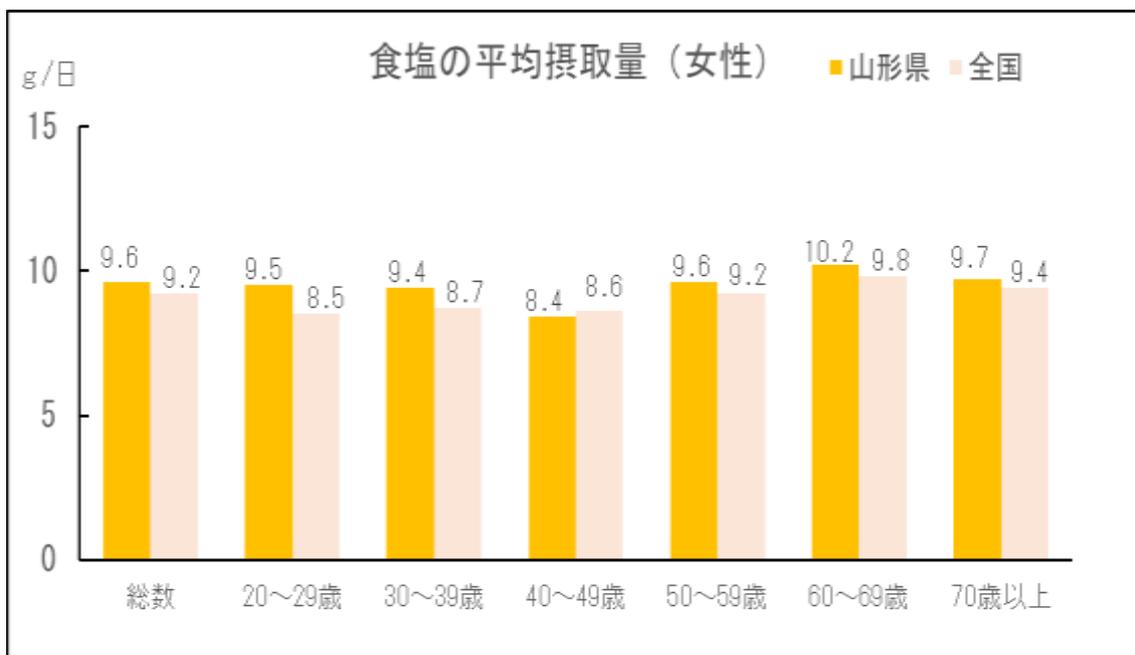
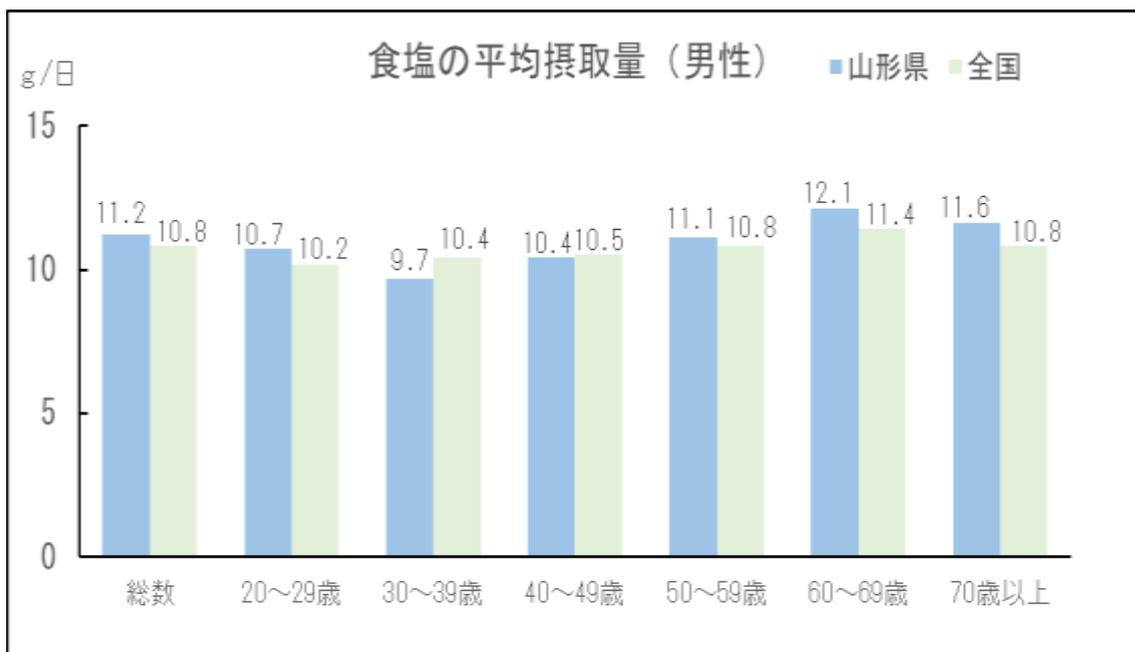
健康を維持するため、どんなものをどれくらい食べたら良いかは、年代や身体活動の程度等により個々で違いが出ます。町内では高齢者で食事に気をつける人の割合が増加していますが、若年層に関しては改善の余地があります。

項目	対象者	H26	中間評価 (R1)	目標値
食事の内容や量に気をつける人の割合	中学生	62.4%	60.4%	85%
	20～60 歳代	62.4%	65.3%	
	70 歳代	61.1%	82.3%	

大江町健康福祉課「いきいき健康行動計画 21 おおえ(第2次)中間評価(R2)」

## (2) 食塩や野菜の摂取状況

1日に摂取する塩分量として、男性7.5g未満、女性6.5g未満が推奨されていますが、山形県では全国と比較し塩分の摂取量が多くなっており、中でも外食をする人は摂取量が多くなりがちです。梅干しや漬物などの伝統的な保存食は食文化として守っていくものでもありますが、塩分過多とならないよう注意が必要です。



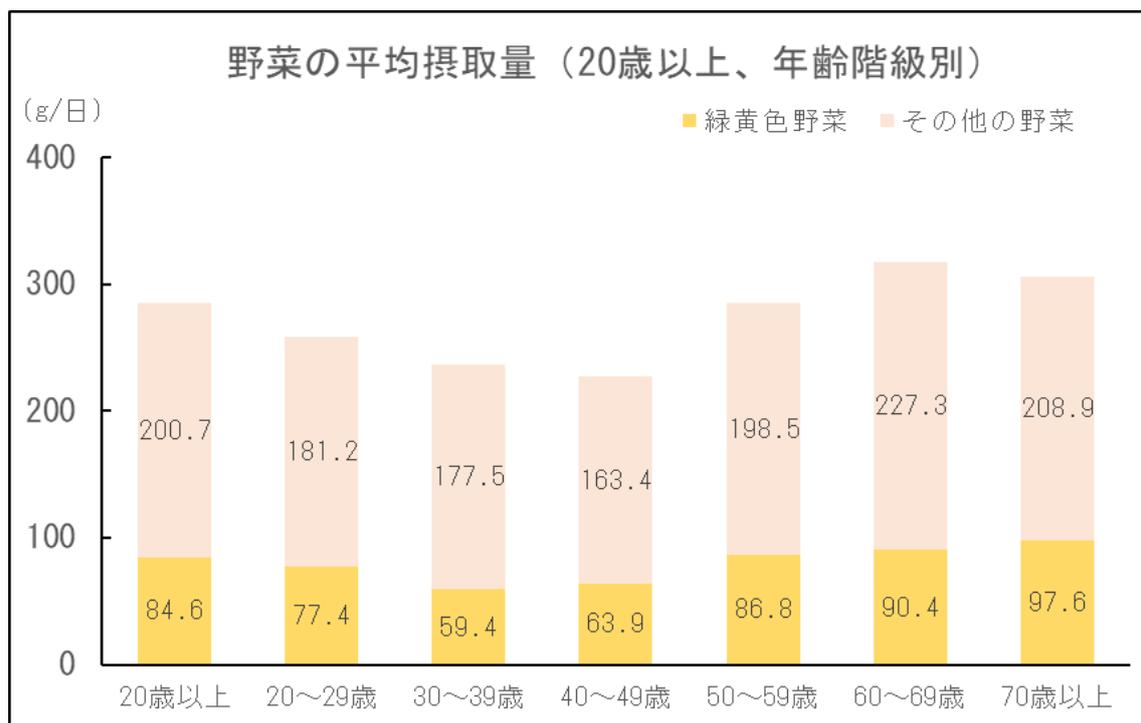
山形県健康福祉部健康づくり推進課「山形県民の健康と食生活のすがた(H28)」

本町において、食事の塩分量に気をつかう割合は70歳代では改善傾向にありますが、20～60歳代では悪化しています。単身世帯や多世代同居、独身者か既婚者かなど、多様な生活様式が想定され、改善が見られない原因とその対策を分析する必要があります。

項目	対象者	H26	中間評価 (R1)	目標値
減塩やうす味を実行する人の割合	20～60歳代	56.1%	52.3%	85%
	70歳代		79.1%	

大江町健康福祉課「いきいき健康行動計画 21 おおえ(第2次)中間評価(R2)」

また、県ではビタミンや食物繊維を多く含む野菜を、350g/日摂取することを目標として掲げていますが、どの年代でも目標値には達しておらず、おひたしやサラダなど、普段の食事に一皿の野菜をプラスしたり、具だくさんの汁物を食べたりするなどの工夫を推奨しています。



山形県健康福祉部健康づくり推進課「山形県民の健康と食生活のすがた(H28)」

### 3 地産地消と食文化の継承

本町は西部に朝日連峰を有し、清らかな水資源や肥沃な土による農業が基幹産業となっています。「つや姫」や「雪若丸」、「はえぬき」といった、山形県が誇るブランド米のほか、くろべえなすやトマトといった野菜の生産、山間部では山の幸である山菜の宝庫にもなっています。加えて、寒暖差の大きい気候を利用し、すももやりんご、西洋なしなど、多品目の果樹栽培が盛んであり、米、野菜、果樹といった多種多様な農産物に恵まれた土地となっています。

町では地産地消や地域の食材・食文化の継承の推進のため、学校給食への地元産農産物の利用や、郷土料理や行事食の提供など、学校と地域との連携による食育指導を積極的に行ってきました。核家族化や外食、中食の普及、仕事や子育てで忙しいことなど、複合的な要因から郷土料理が食卓にあがることが少なくなっていると想定され、学校給食は適切な栄養摂取のほか、食文化を学ぶ貴重な機会にもなっています。

この結果、学校における食育・地産地消への意識は飛躍的に高まってきており、この流れを食生活改善推進協議会（※6）による各種活動のほか、飲食店等による商品開発などのかたちで、子どもたちのみならず、町民全体に広がっていくことが望まれます。

一方で、農業人口の減少や高齢化、異常気象の影響などから、農産物の生産量や給食への地元産食材の納入が不安定になってきています。町では大江町就農研修生受入協議会（OSIN の会）（※7）との連携により、担い手確保や耕作放棄地発生防止が図られており、この取組を継続していく必要があります。

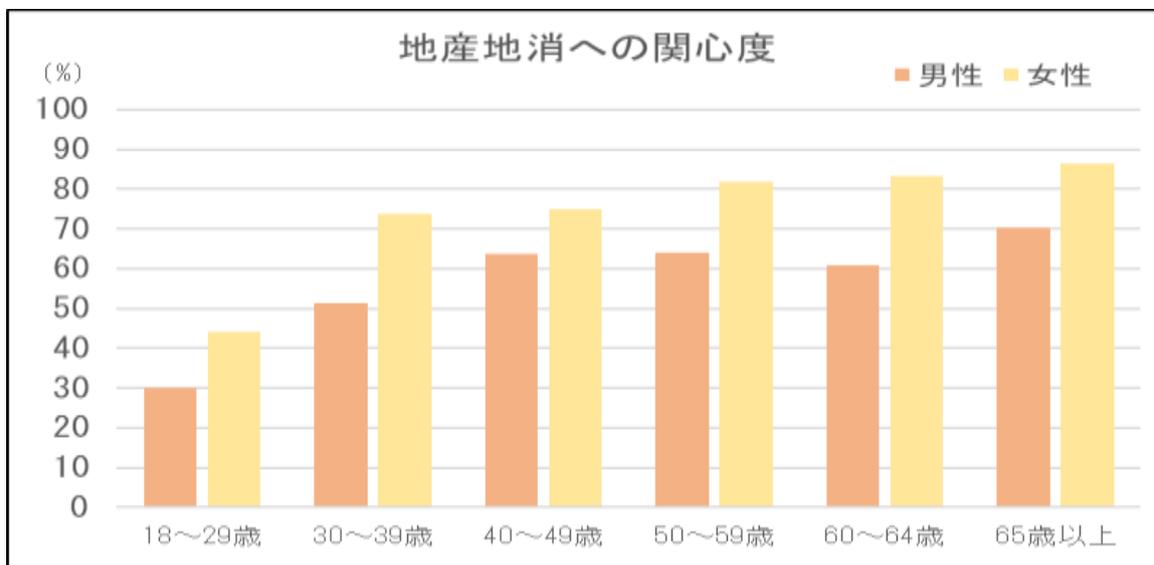
また、令和6年度には産地直売所を備えた「道の駅おおえ」が開店予定で、直売所を基点とした地産地消の一層の推進が期待されます。

※6 「私たちの健康は私たちの手で」をスローガンに、生涯における食をとおした健康づくり活動を地域において推進しているボランティア組織の団体。本町においても大江町食生活改善推進協議会が組織されており、フレイル（心身の虚弱状態）、メタボ予防のための健康教室、地産地消のための食育教室などの活動を実践している。また、食生活改善推進員は地域における食育推進の担い手として「食育アドバイザー」の役割も担うことになり、食事バランスガイドの普及、地産地消の推進、郷土料理や食文化の継承という視点からも地域の健康づくりを進めている。

※7 農業をはじめたい方、農業の可能性に挑戦したい方を支援する受入組織。10人の受入農家による指導や農地情報の取得のしやすさ、共同機械や共同作業所の利用による初期投資の軽減などの取組により、多くの方が独立就農を果たしている。

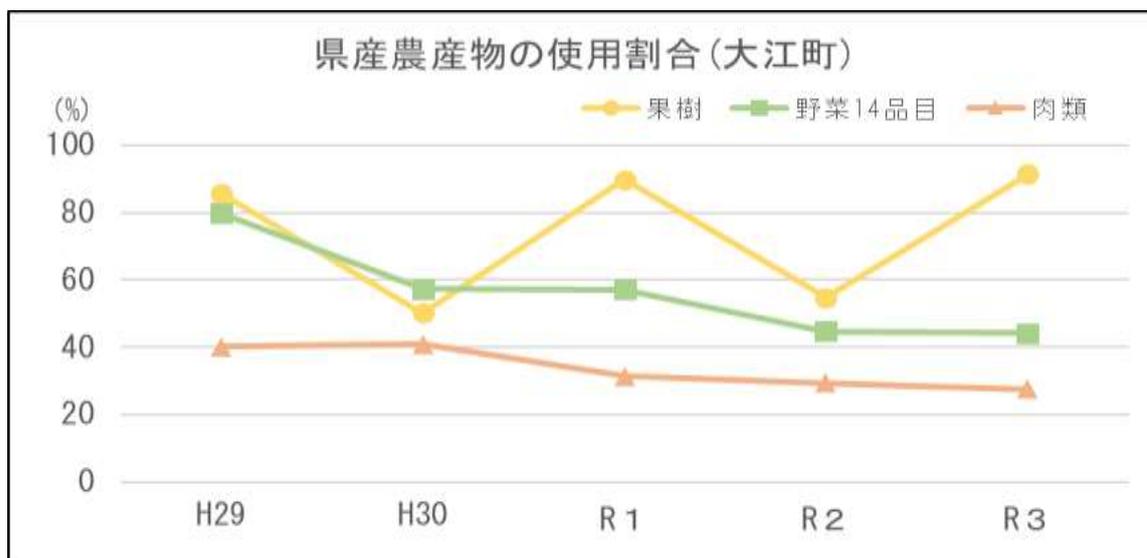
## (1) 地産地消の状況

県政アンケート調査によると「地産地消を意識している」の割合は、男女とも若年層（20～29歳）で低く年齢が上がるにつれて高くなっています。



山形県「県政アンケート(R2)」

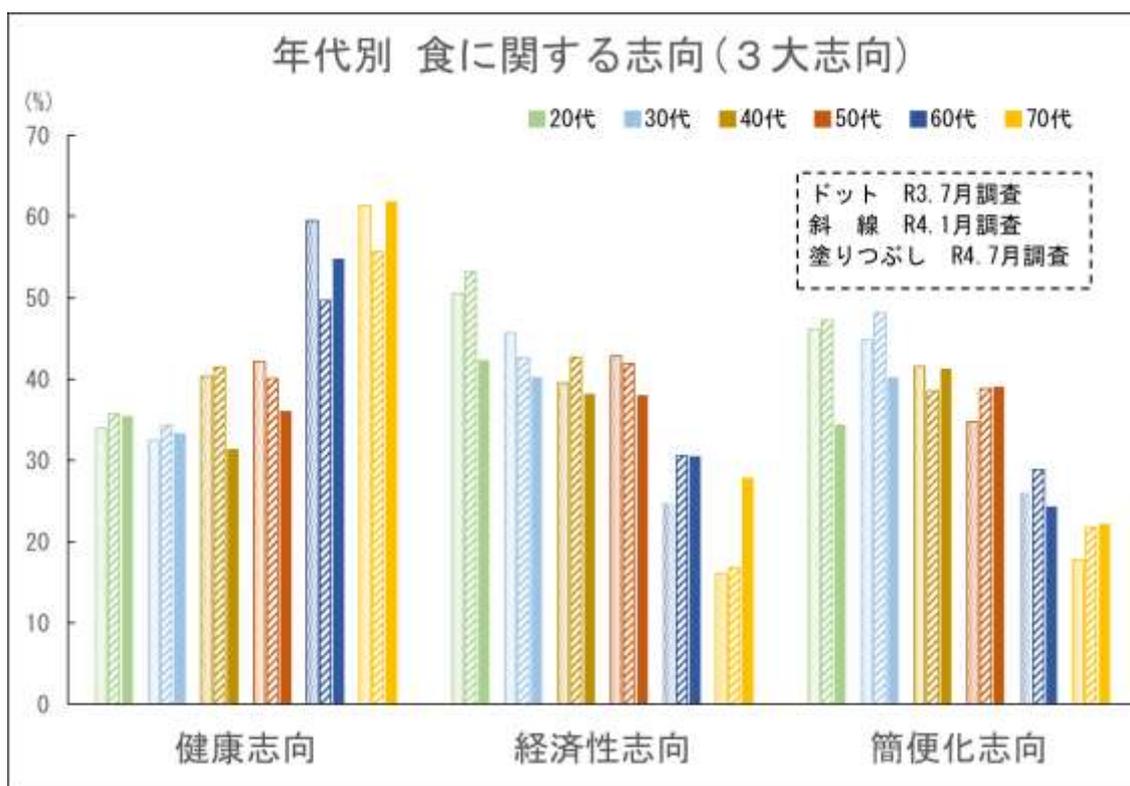
大江町の学校給食における県産農産物の使用割合は、野菜が令和3年度において44.1%と県平均を上回っているほか、果実に関しても県内で生産されていない果物の提供を除けば、ほぼ100%町産のものを提供しています。農業人口の減少などから、給食への地元産食材の納入が不安定になっている現状があるため、供給体制の強化が必要になっています。



山形県農林水産部「学校給食における県産農林水産物の利用状況調査(H29～R2)大江町の調査結果」

## (2) 地産地消の状況

全国的な「食の志向」に関する調査では、高齢層では健康や安全、手作り志向が高い傾向がありましたが、記録的な円安等による物価高騰を反映してか、令和4年7月の調査では、70代で経済性志向が上昇する結果も出ています。若年層では経済志向や簡便化志向が高いという傾向があり、経済状況や食の外部化・簡便化などの様々な要因により、家庭や地域で受け継がれてきた伝統食や行事食等、豊かな食文化の継承が困難になることが危惧されます。



日本政策金融公庫「消費者動向調査 食の志向等に関する調査結果(R4.7月)」

## 4 食育・地産地消の推進における課題

これまでの町や教育機関、団体等による活動の現状や計画策定委員との意見交換などから、次のような課題が見えてきました。

### 【ライフスタイル・食環境】

- 食に関しては家庭が一番の学び所となるが、現代では仕事や家事などで多忙となるなど、様々な要因から家族が集まって一緒に食事をする時間が減少している。
- 家族とともに、地域の人からの食育指導が効果的な場合もあるため、地域単位での活動も大切である。

### 【健康・食生活】

- 食事の内容や量に気をつける人の割合は若年層で改善の余地があり、若者への食育推進をどのように進めていくか検討が必要。
- 減塩に取り組む人の割合は顕著な改善が見られず、減塩を考慮したレシピと調理動画の普及など、情報発信の工夫が必要。
- 生き生きと生活していくには、栄養バランスに配慮した食事や適度な運動の実践などにより、健康寿命を延ばすことが重要。

### 【地産地消・食文化の継承】

- 農業者人口の減少、高齢化により、給食食材として供給される町内産農産物が年々少なくなっていることや、冬の町内産農産物の確保も課題となっているため、小倉交流館やリニューアルオープンする道の駅など、産直施設と連携した供給体制の強化などが必要。
- 伝統食や行事食はレシピで伝えきれない『コツ』も存在し、家庭や地域などで調理を経験する場の提供が望まれる。

### 【推進体制】

- 町や教育機関、団体など、個々の活動は見られるが、組織横断的に食育・地産地消に関する活動を実施することで、町民全体へ波及させることが期待できる。
- 定期的なアンケートを実施するなどし、町の食育・地産地消に関する詳細な課題や、活動の効果を把握する必要がある。

## 第3章 食育・地産地消推進の基本方針と重点目標

### 1 食育・地産地消推進の基本的な考え方

食事は古来より日常生活の楽しみの一つであり、家庭や給食を通じたマナーの習得、「いのち」をいただくことや、生産・加工・販売に関わる方への感謝の気持ちを育む機会にもなります。また、幼いころから適切な食習慣を確立し、健全な食生活の知識と判断力を養うことで、ライフステージに応じた望ましい食生活の実践を可能にします。さらに、郷土料理や行事食に触れることで、その料理や食材の背景にある気候風土や食文化への意識を高めるなど、「食」の持つ力は心身の健康と豊かな人間形成に欠かすことのできない柱となります。

大江町は西部に朝日連峰を有し、月布川をはじめとする清らかな水源に恵まれています。町の東部には最上川が流れ、古来より舟運と陸上交通の要衝となってきました。現代においても豊かな自然環境や、寒暖差の大きな気候を利用した果樹栽培をはじめとし、お米や野菜などの多様な農産物が生産されています。

このような地域に根差した文化と食材を活用しながら、町では家庭や地域、保育園や学校などと連携した食育・地産地消活動を活発に展開してきました。その結果、朝食欠食率の低下や地場産農産物の利用拡大などにおいて一定の効果が表れています。食生活や健康問題の改善、食や農に感謝することをとおした食品ロスの低減、食の安全性や諸制度への理解など、これまで実施してきた取組については今後も継続していく必要があります。

また、近年は新型コロナウイルスの流行により、集団での活動や食事中の会話が制限されるといった生活様式の変化や、非対面・非接触を可能とするデジタル技術の活用推進など、様々なところで感染拡大防止に配慮した対応が求められています。

食育・地産地消の推進は町民一人ひとりの健全な心身を培うことに資するとともに、食が自然の恵みや食に関わる人々の活動により支えられていることについて知り、感謝の気持ちや理解を深めることにつながります。このことは「誰ひとり取り残さない」ことを誓い、持続可能で多様性と包摂性のある社会実現のため、17の国際目標を定めたSDGsの理念につながるものでもあります。

本計画では、食を取り巻く課題を解決し、町民一人ひとりが健康な心と体を獲得するとともに、元気でいきいきとした豊かな人生を送られるよう、家庭や地域、保育園・学校、生産者・企業などが協働し、それぞれの活動単位やライフステージに応じた「食育」と「地産地消」について、一体的かつ計画的に推進することを目指します。

# 食育・地産地消に関する話題

## 『持続可能な開発目標 SDGs』

Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略称。2015年9月の国連サミットで採択された、2030年までに持続可能な世界の実現を目指す国際目標です。

17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない」ことを誓っています。社会、経済、環境の3側面から捉えられることのできる17のゴール、統合的に解決しながら持続可能なよりよい未来を築くことを目標としています。

健全な食生活の実践や、食品を無駄なく消費すること、地元の産物を購入したり食べたりすることなど、食育・地産地消の活動はSDGsの「目標3 すべての人に健康と福祉を」、「目標12 つくる責任つかう責任」などのゴールにつながるものです。個人や団体で、日常生活や日々の活動の中で、できることから無理なくSDGsを意識することが大切です。

### SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



## 2 食育・地産地消推進の重点目標

### 【推進に向けたスローガン】

## お米も野菜も果物も おいしい えがおの おおえまち

大江町における食と農の現状と課題を踏まえ、様々な活動主体とともに町内における食育と地産地消を推進していくためには、それぞれが共通の目標を掲げて計画的に取り組んでいく必要があります。上記のスローガンと以下の3つの重点目標を合い言葉に、町民みんなで、できることから取り組んでいきましょう。

### ①食に感謝し、みんなで食を楽しもう

食べることは動植物等の「いのち」をいただくことに他なりません。また、食べるまでには、豊かな自然による恩恵のほか、生産者や加工・販売に携わる方など多くの人々の苦労や努力が存在しています。「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつを心がけ、感謝の気持ちを忘れず、食事を大事にいたしましょう。

日本では多くの食料を海外からの輸入に頼っている一方、まだ食べられる食品の大量廃棄が問題となっています。買い物前に冷蔵庫に残っている食品を確認する、食べきれない量を購入する、店舗などでの売れ残り商品を低価格で提供するフードシェアリングを活用するなど、行政や食品事業者、消費者などの多様な主体が、食品ロス削減を意識した活動を実施することで、子どもから大人まで、食事を大事にする心が育まれます。

食事は古来より日常生活の楽しみの一つでありました。様々な人たちとの交流の場であるとともに、家族や友人との絆を育み、良好な人間関係を構築する場でもあり、さらには、食に関する知識を深め、食文化を継承する貴重な機会でもあります。みんなで一緒に楽しく食べることが食育推進の基本であることから、家族団らんなど、みんなで食卓を囲み、食を楽しむ場面を多く作りましょう。

## ②食に気づかい、食による健康づくりに取り組もう

食は生命の源であり、心身の健康と豊かな人間形成に欠かすことのできない柱となります。健康でいきいきとした生活を送るためには、幼い頃から正しい食習慣を確立し、ライフステージに応じた望ましい食生活を実践することが大切です。健全な食生活に必要な知識と判断力を養い、早寝・早起きと日に3度の食事をとる生活リズムを身につけ、食生活から健康づくりを進めましょう。

不自由なく食を求めることができる現在、食習慣の乱れとともに、過食や偏食、栄養の偏り、塩分の摂り過ぎ、そこに運動不足が重なった肥満や生活習慣病の増加が問題となっています。乳幼児期から高齢期までの食による健康づくりに関心を持ち、健康に配慮したバランスのとれた食事と日頃からの運動習慣を心がけるなど、食と健康の密接な関係を意識し、実践しましょう。

## ③食文化や町の農を知り、地産地消に取り組もう

大江町にはお米や野菜、果物などのおいしい作物がたくさんあります。そして、気候風土や風習などにより長年地域に受け継がれてきた郷土料理や伝統料理があります。町の宝ともいうべき大切な食文化は、親から子へ受け継ぎ、孫へと継承していかなければならないものです。家庭や地域はもちろんのこと、様々な催し等での経験をとおして地元の食材や郷土料理に触れる機会を増やすとともに、郷土を愛する心を養いましょう。

食の安全・安心に注目が注がれる今、生産者と消費者とのより深い信頼関係が求められています。「食」と「農」に携わる者同士の交流などをとおして、町の基幹産業の一つである農業を知り、理解を深めていくことも重要です。農業者と飲食店や食品製造業者などとの連携による、地元農産物の活用を一層拡大し、地域活性化と産業振興を進めていきましょう。

## 第4章 食育・地産地消推進のための具体的施策

### 1 ライフステージの設定

ライフステージは、人生の各段階「世代」のことを言いますが、世代によってそれぞれの生活様式が異なるため、ここでは以下の6つの段階に区分し、世代に応じた食育・地産地消を展開していきます。

#### 〈ライフステージの区分〉

- (1) 幼年期：おおむね 0歳～ 5歳（就学前）
- (2) 少年期：おおむね 6歳～14歳（小・中学生）
- (3) 青年期：おおむね15歳～24歳
- (4) 壮年期：おおむね25歳～44歳
- (5) 中年期：おおむね45歳～64歳
- (6) 高齢期：おおむね65歳～

#### (1) 幼年期

この時期は、首座り、お座り、はいはいなど、運動能力も急激に成長します。心身の発育・発達の旺盛なこの時期は、早寝早起き、規則正しい食習慣の確立、遊びをとおした全身運動など、生活習慣の基本や食の基礎を作る大切な時期でもあります。家庭では離乳期からバランスのとれた食生活・食習慣を身につけるとともに、いろいろな食材により味覚を育て、好き嫌いをしないことや、食の楽しさを育てることが大切です。

また、口腔機能が大きく変化することから、健康な歯をつくることが重要です。歯磨き習慣を身につけるなど、むし歯予防に取り組むことが必要です。

#### (2) 少年期

この時期は、身体能力が大きく向上し、心身ともに健康な体を形成する重要な時期です。小学校高学年以降は、大人になるための通過点となる時期であり、子どもの活動状況に応じて食事を工夫することが大切です。身体の成長に心の成長が追いつかず、多感で不安定になりやすい年頃でもありますが、理解力や行動力は向上しますので、日常生活の中で手伝いや調理等の役割を持たせながら、食の大切さを教えることが必要です。

#### (3) 青年期・(4) 壮年期

この時期は、身体の基礎を完成させた上で、就学、就職、結婚、育児など、個々の人生を大きく左右する変化が起こる時期です。また、今後の健康管理のためにも、これまでの食育の実践が得られるようにする仕上げの時期でもあります。

ますが、忙しい生活のために不規則な生活になりがちで、それが生活習慣病などにつながる恐れがあります。そのため、自分の健康状態をチェックするとともに、食生活や運動に関する知識を習得し、規則正しい生活を心掛け、健康維持に努めることが必要です。

#### (5) 中年期

長年の生活習慣の積み重ねによる様々な病気が徐々に表れてくる時期です。加齢による身体機能の低下も見られ、健康への不安を感じる人も多くなります。健康診断・人間ドックなどで生活習慣病を早期発見・治療し、生活習慣、食習慣の改善を図り、運動を取り入れながら自らの健康管理に努めるとともに、健康の保持増進ができる食生活を実践していくことが大切です。

また、人生経験の中から得た食に関する知識を活用した、指導的な役割が期待されます。

#### (6) 高齢期

退職や子どもの自立など生活環境が変化し、精神的不安定になりやすく、体力の低下も著しいため、様々な病気にもかかりやすい時期です。生きがいをもって暮らすために、規則正しい食生活を心がけることが重要です。

また、高齢化が進むにつれて一人暮らしの高齢者が増加し、一人で食事をする、外出の回数が減り閉じこもりがちになるなどの傾向があります。仲間や家族などと一緒に楽しく食事をする、郷土料理をレシピとともにどのような背景で作られるようになったかなども含めて伝承していくなど、地域において指導的な役割をしたりすることは、それらの予防策として有効です。

# 食育・地産地消に関する話題

## 『食育ピクトグラム(絵文字)』

農林水産省では、食育の取組をわ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」を令和3年2月に作成しました。食品包装やポスター、店頭のパネル、ウェブページなど幅広い媒体へ掲載可能で、食育の取組についての情報発信と普及・啓発を行うことができます。



**1 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は、心も体も元気にします。



**2 朝ごはんを食べよう**  
朝食の摂取は、健康的な生活習慣につながります。



**3 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なります。



**4 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す。



**5 よくかんで食べよう**  
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。



**6 安全を確かめよう**  
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す。



**7 災害にそなえよう**  
いつ起こるかもし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。



**8 食べ残しをなくそう**  
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ます。



**9 産地を応援しよう**  
地域の農林水産物や被災地食品等の消費は、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷低減につながります。



**10 食の恵みを体験しよう**  
農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めます。



**11 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す。



**12 生涯健康を築きよう**  
生涯にわたって心も体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を応援します。

## 2 重点目標ごとの具体的施策

食育・地産地消を推進するための具体的取組を、重点目標とライフステージごとに掲載しています。地域や家庭、保育園・幼稚園、学校、企業・団体、生産者等が実施主体となって食育・地産地消の輪を広げていきましょう。

### ①食に感謝し、みんなで食を楽しもう



ライフ ステージ	取 組	実施主体
幼年期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○家族や友人と食べる楽しさを育てます。</li> <li>○食事のあいさつや箸・食器の正しい使い方など、基本的な礼儀作法を身につけられるよう心がけます。</li> <li>○「いただきます」「ごちそうさま」というあいさつを通して、食べ物や作ってくれた人への感謝の気持ちを育み、豊かな人間性の育成に努めます。</li> <li>○保育園・幼稚園等と連携をとり、好き嫌いをなくしておいしく食べるよう働きかけます。</li> </ul>	家庭 保育園 幼稚園 町
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○農産物の栽培・収穫・調理を通して、生産の大変さや育ちの驚き、収穫の喜びを体験させ、食べ物への関心を持たせます。</li> </ul>	保育園 幼稚園
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○給食だよりや広報への啓発記事の掲載などにより、国が定めている毎月19日の食育の日を推進します。</li> </ul>	町
少年期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食事の時間を楽しめるよう、家族みんなで食卓を囲み、食文化やマナーを伝えるように心がけます。</li> <li>○食事の配膳や食器洗いなど、子どもの頃からの手伝いを通じた食との関わりを勧めます。</li> </ul>	家庭
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○行事等を通して親子で食の知識を身につけることや、給食だよりの発行などで家庭との連携を図ります。</li> <li>○給食の人気メニューのレシピを紹介し、食事作りの楽しさや、食育に対する理解を深めるよう推進します。</li> <li>○農業体験では、栽培、収穫、調理して食べるまでの一連の作業を通じて、農作物を生産することの苦労や食の大切さを伝えます。</li> <li>○食事マナーを家庭と連携し指導していきます。</li> </ul>	家庭 学校 地域・団体 生産者

ライフ ステージ	取 組	実施主体
少年期	○食の安全・安心に細心の注意を払い、食に関する情報提供に努めます。	町
青年期 壮年期 中年期 高齢期	○食事を楽しく食べるために、家族や友人と食事するよう心がけます。 ○地域や学校等での「食育」に関する活動を実施する食育ボランティアの活動を広め、より多くの町民との交流を推進します。	家庭 地域 町 地域 学校

## ②食に気づかい、食による健康づくりに取り組もう



ライフ ステージ	取 組	実施主体
幼年期	○1日3食の食事を日常生活として覚えさせ、空腹感覚が持てるような、リズムある規則正しい食習慣を心がけます。 ○乳幼児健診等を受診し、発育状態を確認すると共に、食生活やむし歯予防に対する知識の習得と実践に心がけます。	家庭 町
	○家庭と連携し、生活リズムや栄養についての教育を行います。 ○保護者会、園だよりや給食だよりによる保護者への食育の啓発を行います。	家庭 保育園 幼稚園
	○パンフレットなどを活用して食生活に関する情報提供を行います。 ○乳幼児健診において、発育段階に応じた健康及び食生活に関する指導や支援を実施します。 ○子育て支援センターによる未就園児への食育指導や情報提供（おたより等）に努めます。 ○妊婦健診・乳幼児健診及び健康・育児相談において、栄養指導や相談を実施します。	町

ライフ ステージ	取 組	実施主体
少年期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○成長期における、栄養バランスが整った食事を心がけます。</li> <li>○永久歯が生え揃うこの時期に、子どもたちが歯の大切さを理解するよう、歯磨きでむし歯予防を心がけます。</li> <li>○学校給食主任を中心に、栄養教諭、養護教諭などの専門的な知識を活かしながら、食習慣や栄養のことなど、食に関する指導を行います。</li> <li>○学校関係機関や団体と連携し、保護者への食と健康についての知識の普及を行ないます。</li> </ul>	家庭 学校
青年期 壮年期 中年期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○減塩レシピの調理動画の作成など、情報発信方法を工夫しながら、健康的な食生活の普及に努めます。</li> <li>○食に関する情報を積極的に取り入れ、1日3食規則正しく食べるなどの健やかな食生活の実践を通し、自分で食生活を管理し、自ら健康管理できる能力を身につけます。</li> <li>○生活習慣病予防のために、生活習慣の改善や体調にあった食生活の実践、適度な運動の実施などを通して、生活習慣病の予防を心がけます。</li> <li>○健康診断の受診を勧奨し、疾病の早期発見、早期治療を啓発するとともに、生活習慣病予防のための食生活に関する情報提供を行います。</li> <li>○メタボリックシンドロームに関する知識の普及や、食生活を支える口腔機能の維持についての指導を推進します。</li> </ul>	家庭 町
高齢期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○健康への関心を高め、健康状態に合った食生活ができるよう、知識の習得と実践に心がけます。</li> <li>○いつまでもおいしく食べ物が噛めるよう、日頃から虫歯や歯周病疾患予防など8020運動(※8)に取り組み、歯の健康づくりに努めます。</li> </ul>	家庭 町
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○一人暮らし老人への弁当配達により、食に対する楽しみや栄養指導等を提供します。</li> <li>○健康状態に合った食事内容についての相談、情報提供を行います。</li> <li>○高齢者のための健康教室を開催し、高齢期に合った食生活ができるよう取り組むとともに、生活習慣病予防を実践できる場を提供します。</li> </ul>	地域・団体 町

※88020（ハチマルニイマル）運動。80歳になっても自分の歯を20本以上保つため、日頃から虫歯や初秋病疾患の予防、口腔機能の維持・向上など、歯と口腔の健康づくりを推進する運動。

### ③食文化や町の農を知り、地産地消に取り組もう



ライフ ステージ	取 組	実施主体
幼年期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○塩分量に気づかいながら、郷土料理や行事食を楽しみ、食文化の継承に努めます。</li> <li>○団体や生産者等と連携しながら、農業体験や施設見学を取り入れます。</li> <li>○農業体験や施設見学の受入とあわせて、地元産品の利活用を進め、地産地消の大切さを伝えます。</li> </ul>	家庭 保育園 幼稚園 地域・団体 生産者
少年期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域の伝統的な食文化について関心と理解を持てるよう、学校給食でも郷土料理や行事食を提供していくことに努めます。</li> <li>○小中学校の農業体験・施設見学等の受け入れや、産直施設、町内農家と連携しながら、子どもたちと生産者との交流を推進し、学校給食における地産地消を進めます。</li> </ul>	学校 町 企業・団体 生産者
青年期 壮年期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食と健康に関する正しい知識を得るとともに、地元で採れた安全・安心な農産物の提供や活用を推進します。</li> <li>○食料の生産、加工、流通の仕組み、食糧事情、環境問題について理解することに努めます。</li> <li>○小倉交流館や道の駅の産直施設等を核とし、町内産農産物の供給体制や利活用の強化を図ります。</li> <li>○左沢高校と連携した地元産食材を使った商品開発などを通して、若者の食品事業への興味関心を醸成します。</li> <li>○地産地消を推進するため、新鮮で安全・安心な農産物を提供することに取り組みます。</li> </ul>	家庭 企業・団体 生産者 町

ライフ ステージ	取 組	実施主体
青年期 壮年期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○料理教室などのイベントを実施することにより食に関する理解を深め、さらには郷土料理や行事食の継承に努めます。</li> <li>○地元食材を用いたレシピ開発などを通して、食文化や地場産物の情報発信を行います。</li> </ul>	家庭 企業・団体 生産者 町
中年期 高齢期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域の食について理解し、郷土料理や行事食などを楽しむ機会を設け、食の楽しさを伝えます。</li> <li>○旬の食材や郷土料理、行事食の料理教室を開催し、調理を経験する場を提供しながら、次世代への郷土料理の伝承に取り組みます。</li> <li>○郷土料理の伝承に際しては、レシピとともにそれぞれの食事が作られるようになった背景なども伝えていくことに努めます。</li> </ul>	家庭 地域 町

#### ④多様な主体の連携により食育・地産地消を推進しよう



取 組	実施主体
<ul style="list-style-type: none"> <li>○町や企業・団体など、それぞれが実施している活動を継続、拡充するとともに、組織横断的な取組みにより、活動の効果を町民全体へ波及させることに努めます。</li> <li>○アンケート調査などの実施により、町の食育・地産地消に関する課題や活動の効果を把握し、課題解決のための取組みを検討・実施していきます。</li> </ul>	地域 企業・団体 町

(参考資料)

## 【参考1 大江町食育・地産地消推進計画策定委員会設置要綱】

(趣旨)

第1条 この要綱は、食育に関する取り組みを進めるための食育・地産地消推進計画（仮称）策定に向け、大江町食育・地産地消推進計画（仮称）策定委員会（以下「委員会」という。）を設置し、その運営に関し必要な事項を定めるものとする。

(所掌事項)

第2条 委員会は、次に掲げる事項について協議する。

- (1) 大江町食育・地産地消推進計画（仮称。食育基本法第18条に規定する「市町村推進計画」以下「計画」という。）の策定に関すること。
- (2) その他計画の策定に関し、必要と認められる事項。

(組織及び構成)

第3条 委員会は、別表第1に掲げる委員をもって組織する。

- 2 委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選により定める。
- 3 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。
- 4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(委員の任期)

第4条 委員の任期は、委嘱の日から計画の策定が完了するまでとする。

(会議)

第5条 委員会は、委員長が招集し、会議の議長となる。

- 2 委員長が必要と認めた場合は、委員以外の出席を求め、その意見を聴き又は資料の提出を求めることができる。

(策定班)

第6条 委員会を円滑に推進するために策定班を置き、別表第2に掲げる職員をもって構成し、班長は農林課長をもって充てる。

- 2 策定班会議は、班長が召集し、会議の議長となる。
- 3 策定班会議の情報提供及び資料作成のため、班員以外の出席を求め、その意見を聴き又は資料の提出を求めることができる。

(庶務)

第7条 委員会及び策定班の庶務その他の事務を処理させるため、農林課農政係に事務局を置く。

(補足)

第8条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は委員会での協議により定める。

附 則

この要綱は、令和4年11月 7日から施行する。

別表1 (第3条関係)

## 大江町食育・地産地消推進計画策定委員会委員名簿

番号	役職名	職名	氏名	備考
1	委員	本郷東小学校 校長	鈴木 智香子	
2	委員	大江町小中高PTA連絡協議会 母親委員長	庄司 照代	
3	委員	大江町食生活改善推進協議会 会長	佐藤 けい子	
4	委員	にじいろ保育園 園長	伊藤 順一	
5	委員	(株)大江総合給食センター 代表取締役	木村 圭一	
6	委員	西村山農業技術普及課 専門普及指導員	岡 真輪	
7	委員	J A さがえ西村山 大江営農生活センター長	飯田 信之	
8	委員	小倉交流館管理運営協議会 会長	鈴木 正清	
9	委員	新規就農者	角田 愛理	
10	委員	社会教育事業講師	田中 志穂	
11	委員	健康福祉課長	伊藤 修	
12	委員	教育文化課 学校教育主幹	村山 一彦	
13	事務局長	農林課長	秋場 浩幸	
14	事務局	農林課 課長補佐	松田 淳一	
15	事務局	農林課 農政係	菊地 春紀	

別表2（第6条関係）

## 大江町食育・地産地消推進計画策定委員会策定班員名簿

番号	役職名	職名	氏名	備考
1	班長	農林課長	秋場 浩幸	
2	班員	左沢小学校 栄養教諭	新宮 春奈	
3	班員	左沢小学校 学校栄養士	大場 幸恵	
4	班員	健康福祉課 課長補佐	武田 紀子	
5	班員	健康福祉課 主任管理栄養士	横山 幸子	
6	班員	地域振興課 商工振興主査兼商工振興係長	林 由利	
7	班員	教育文化課 学校教育主査	高瀬 こずえ	
8	事務局	農林課 課長補佐	松田 淳一	
9	事務局	農林課 農政係	菊地 春紀	

## 【参考2 大江町食育・地産地消推進計画策定の経過】

年月日	会議名等	内容
令和4年11月7日		食育・地産地消推進計画策定に係る基本方針の制定
令和4年11月7日		食育・地産地消推進計画策定委員会設置要綱の制定及び策定委員と策定班員への委嘱
令和4年12月1日	第1回策定班会議	食育・地産地消推進計画の策定について、これまでの取り組み報告
令和4年12月14日	第1回策定委員会	食育・地産地消推進計画の策定について、今後のスケジュールについて
令和5年1月26日	第2回策定班会議	食育・地産地消推進計画の素案について
令和5年1月30日	第3回策定班会議 (書面開催)	食育・地産地消推進計画の案について
令和5年2月16日	第2回策定委員会	食育・地産地消推進計画の案について
令和5年3月6日	第3回策定委員会 (書面開催)	食育・地産地消推進計画の案について

### 【参考3 計画の策定体制】

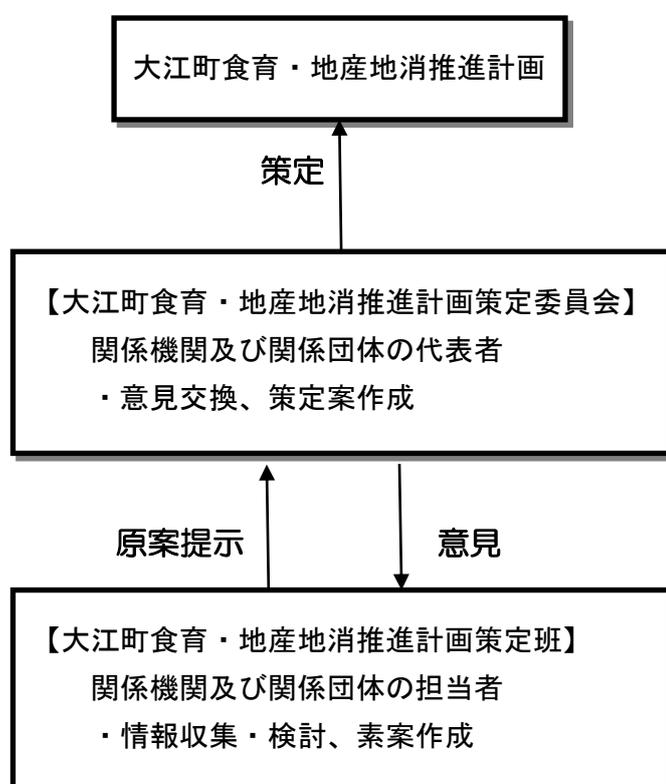
#### (1) 「策定委員会」

策定委員会は、関係機関及び関係団体の代表者をもって構成し、食育・地産地消推進計画の策定を行います。

#### (2) 「策定班」

策定班は、関係機関及び関係団体の担当で構成し、現状の問題点や課題を踏まえ、食育・地産地消推進計画原案の策定を行います。

### 【計画策定図】



## 【参考4 これまでの活動紹介】

### ①大江町食育推進マスコットキャラクター「大江らあな」ちゃん

町民みんなで食と命について考えてもらうため、平成24年度に誕生しました。名前は町内小中学校の子どもたちから募集し、町を代表する農産物である「ラ・フランス」、「あじさい」、「くろべえなす」の各1文字からつけられています。ラ・フランスの髪型やあじさいの髪かざり、りんごをイメージしたワンピースやくつなど、大江町の農産物の魅力が詰まったキャラクターとなっています。



### ②左沢小の新宮栄養教諭による食育指導

食事に関するマナーや栄養のこと、町内で生産される農産物などについて、栄養教諭による食育・地産地消の授業が実施されているほか、学校の掲示板や給食だよりによる情報発信もおこなっています。



### ③生産者からの農産物の提供と農業についてのお話

くろべえなすやトマトなど、町内産の農産物を学校給食へ提供いただく機会もあります。あわせて、生産者の方から農業についての講話をしていただき、子どもたちが町の農業や農産物について興味を持ったり、食べ物への感謝の気持ちを醸成したりする取組を実施しています。



#### ④小中学生の稲作体験

稲作をとおして農を知るきっかけとするため、小中学校では田植や稲刈り体験をおこなっています。田植えでは普段はなかなか味わえない泥の感触に親しんだり、稲刈りでは最新のコンバインも見学できたりと、子どもたちは楽しみながら稲作について学んでいます。



#### ⑤大江町食生活改善推進協議会による活動

協議会ではこれまで健康教室や地産地消のための食育教室を開催してきました。写真は令和3年に開催した減塩ベジアップ教室での『減塩味噌づくり』の様子です。現在も食文化の継承や、減塩を意識した郷土料理のレシピ開発など、地域の健康づくりのための活動を進めています。



#### ⑥左沢高校生の活動

左沢高校生が生産した農産物を学校給食で提供したり、考案したレシピを取り入れたりする取組をおこなっています。同校では町内産の果物を用いてジャムなどの加工品開発に取り組んでいるほか、令和4年10月には栽培したシャインマスカットを使ったゼリーを、町内企業である（有）蝶谷（伊藤篤市社長）と共同開発して販売するなど、地産地消の取組を進めています。



## ⑦町の特産品の販売

町内ではお米や果樹といった農産物のほか、それらを用いた商品が町内の飲食店や菓子店等で提供されています。こうした町の特産品は、地元民が”愛”と”誇り”を感じられるものとして「おおえブランド」と銘打ち、町内各店舗で購入できるほか、各種物産イベント等への出展、ふるさと納税への出品などにより町内外へ幅広くPRをおこなっています。



やまがた地鶏の焼鳥



すもも (サンルージュ)



上: ラ・フランス



下: わらび



地酒 大江錦



真麻ひやむぎ



真麻うどん

## ⑧町政施行60周年時に募集した大江町産農産物を活用したレシピ

令和元年に「大江町料理コンテスト」を開催し、町内でつくられている農産物等を使用したレシピを募集しました。子どもから大人まで幅広い年代の方から、157案と多数の応募があり、最優秀賞には青芋がねりこまれた「真麻(まお)ひやむぎ」を使った『うちのサラダ真麻ひやむぎ』が選ばれました。



<b>【材料】(2人分)</b>		<b>調味料 (合せておく)</b>	
・真麻ひやむぎ	1袋 200g	・めんつゆ (3倍希釈)	大さじ2
・ミニトマト	5個	・ごま油	小さじ2
・アボカド	1個	・酢	小さじ1
・ツナ缶	1缶	・マヨネーズ	大さじ2
・大葉	4枚	※お好みでレモンを絞る	
・レタス	4枚		



① アボカド1口大、ミニトマトは半分に切る



② 1をマヨネーズで和える



③ お湯を沸かして麺をゆで、ゆであがったら麺は水にさらし、水気をきる



④ 器にレタスを敷き、ひやむぎを盛る



⑤ マヨネーズ和え、ツナ、合わせた調味料をかけて大葉を飾り完成



※動画でもご覧いただけます



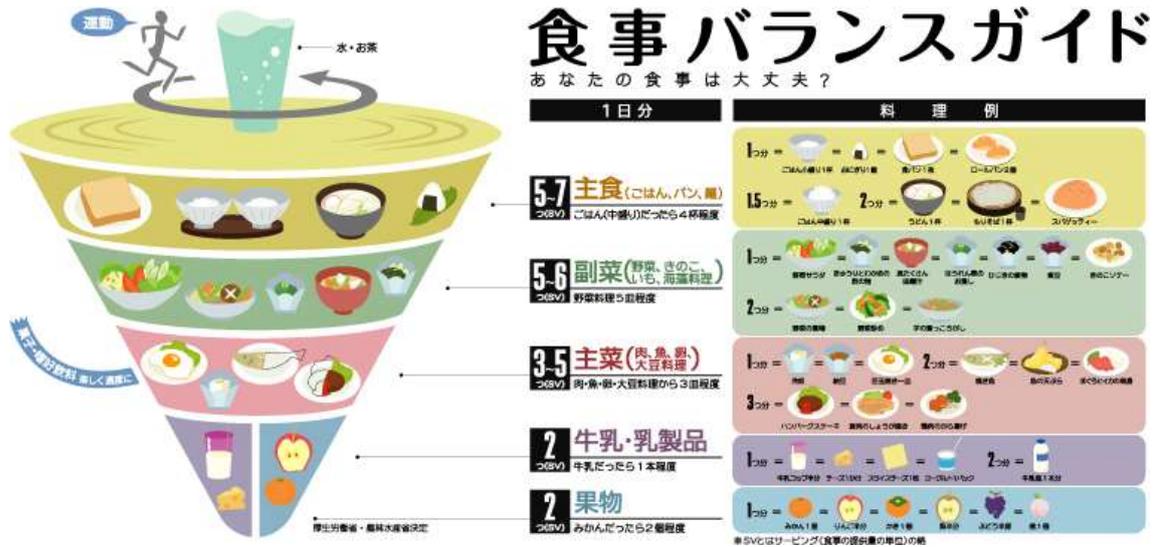
【参考5 山形県食育・地産地消推進計画の数値目標】

山形県では、県の食育・地産地消推進計画を着実に推進し、共通目標を実現するため数値目標を設定しています。

	項目	現況値 (R1)	目標値 (R6)
1	朝食を毎日摂っている児童生徒の割合	小6 88.9% 中3 87.2%	小6 90%程度 中3 90%程度
	朝食を欠食する若い世代（20～30代）の割合	24.5% (H28)	15%以下 (R4)
2	食の安全・安心に関する情報提供の登録施設数	328施設	340施設
3	野菜摂取量の平均値（20歳以上）	285.3g (H28)	350g (R4)
	食塩摂取量の平均値（20歳以上）	10.3g (H28)	8g (R4)
	管理栄養士又は栄養士を配置している特定給食施設の割合	75.9%	80% (R4)
4	地域・企業等による健康づくり事業への参加者数	150,000人	200,000人
5	子ども食堂など子どもの居場所実施箇所数	39箇所	60箇所
6	家庭系食品ロス発生量	22千トン (H29)	18千トン (R12)
7	食農教育活動実施組織数	118組織	130組織
	食農教育活動実施回数（各年延べ）	493回	520回
8	学校給食における交流給食の実施割合	30%	100%
	学校給食における県産食材（米、牛乳を除く農林水産物及びその加工食品）の使用割合が向上した市町村の数	—	35市町村
9	直売所における販売額	118億円	140億円
10	地産地消に協力する店舗の数	1,328店舗	1,400店舗
11	市町村における食育推進計画の策定	88.6%	100%
	市町村における地産地消促進計画の策定	97.1%	100%

【参考6 食事バランスガイド】

食事バランスガイドとは、1日に「何を」「どれだけ」食べたら良いかをコマをイメージしたイラストで示したものです。バランスゴマは5つの料理グループ（主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物）からなり、どれかが足りないとコマが倒れてしまいます。コマの上に位置する料理グループほどしっかり食べましょう。



大江町食育・地産地消推進計画

令和5年3月

**【編集・発行】** 大江町農林課農政係  
〒990-1101  
山形県西村山郡大江町大字左沢 882-1  
TEL : 0237-62-2115、FAX : 0237-62-4736  
E-mail : norin@town.oe.yamagata.jp

