

平成23年 3月策定

平成29年 1月改定

令和 4年 2月改定

宮崎県食育・地産地消推進計画 (第3次)



食育と地産地消

「いただきます」からはじめよう！
みやざきの健全な食生活

令和4年2月

宮 崎 県

【県民運動推進PRのキャラクター】



「しゅん（旬）」

宮崎の明るい太陽を擬人化して、海をデザイン化。県民が県産の農林水産物を楽しくおいしそうに食べている様子を表現しています。

県内でとれた農林水産物は、ひときわ新鮮であり、季節の物がいつでもすぐ食べられることから、その名前が付けられました。

「いただきます」からはじめよう宣言

最近、あなたは「いただきます」を言いましたか？

子どもたちには教えているけれど、あなたは今日「いただきます」と手を合わせましたか？

この言葉が、暮らしの中から少し遠くなりました。

それと同時に、私たちの食生活から「本当の豊かさ」が消えていきました。

畑が工場になり、農産物が商品になり、食卓から季節と家族団らんの会話が消え、

子どもたちは、野菜の本当の色も、香りも、手触りも覚えていません。

食べ物が遠くの見知らぬところから運ばれるようになってから、

生産者の汗や土のにおいも食卓に届くことはなくなりました。

すべての野菜や畜産物は、自然から生まれた「いのちの恵み」です。

生産者も、消費者もこの「いのちの恵み」を食べて生きています。生かされています。

このことが、「食」と「農」の原点であることを、私たちはもう一度

自分たちの「自然な感覚」として取り戻す必要があると思いませんか。

でもそれは難しいことはありません。当たり前のことをやればいいのです。

身近にあるものをおいしくいただく。身近にある食材を生かした料理を選ぶ。

畑の土に触れ、遊び、語り合い、

そして食事の時には生産者も消費者も

「いのちの恵み」にそっと手を合わせ、感謝の心を伝えればいいのです。

それが「いただきます」。私たちのこれからの食生活を豊かにする言葉です。

私たち宮崎県民は、この「いただきます」という言葉で食卓を満たし、

私たちの食生活を豊かにする運動を今日から始めます。

宮崎から響け、「いただきます」の声

宮崎からはじめよう、いのちの恵みへの「ありがとう」



いただきます！

～「いただきます」からはじめよう宣言～

私たち宮崎県民は、食の宝庫みやざきにふさわしい豊かで健康的な食生活を実現するため、家庭・学校・地域・職場など、いつでも、どこでも、「いのちの恵み」に感謝する言葉「いただきます」を心を込めて発し、「食」と「農」の身近な関係づくりを進めることをここに宣言します。

- 1 私たちは、食事の時にはいつでも、「いただきます」の言葉に乗せていのちの恵みへの感謝の気持ちを伝えます。
- 2 私たちは、地産地消や「食」と「農」の学習を通して、健康で安心できる食生活の実現をめざします。
- 3 私たちは、消費者と生産者の交流を通して、お互いの信頼関係をしっかりと築きます。

平成17年11月13日

みやざきの食と農を考える県民会議
みやざきブランド推進本部

目 次

「いただきます」からはじめよう宣言

第1章 計画の策定にあたって

1	計画策定の趣旨（目的）	1
2	計画の位置づけ	1
3	計画の期間	1

第2章 宮崎県の食をめぐる現状

1	県民の身体への健康や食習慣について	2
2	食の宝庫みやざき	7
3	食育・地産地消の状況等について	14

第3章 食育・地産地消の推進に関する課題

1	県民の身体への健康に関する課題	21
2	地域・環境・食文化に関する課題	21

第4章 みやざきの食育・地産地消の推進目標について

1	推進目標	23
2	基本的視点	24
3	施策の体系	25

第5章 食育・地産地消の推進に関する施策

1	県民の身体への健康に関する推進施策	27
2	地域・環境・食文化に関する推進施策	36
3	宮崎ならではの食生活の推進施策	41

第6章 計画の推進にあたって

1	推進体制	48
2	関係者の役割	48
3	計画の進行管理	49
4	食育・地産地消に係る推進体制	50

参考資料

○	前計画（平成28年度策定）における目標の達成率	51
○	宮崎県食の安全・安心推進条例	52
○	食育ピクトグラム	57
○	用語説明	58

第1章 計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨（目的）

食は、私たちが生きていくために欠かせない生命の源であり、県民が健康で心豊かな生活を送るためには、健全な食生活を日々実践し、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、近年の社会環境の変化やライフスタイルの多様化に伴い、朝食の欠食や野菜の摂取不足、食塩の過剰摂取などが問題視されるとともに、肥満や糖尿病等の生活習慣病は増加傾向にあります。

また、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な食文化の継承機会の減少や食品ロス削減への関心の高まりなど社会的背景とともに様々な課題が存在しています。

さらに、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、食の安全保障の重要性が再認識されるとともに、県産農林水産物への期待は高まりつつあります。

こうした中、本県は温暖多照な気候と豊かな自然環境を生かした農林水産業を展開しており、新鮮でおいしい食材による健全で豊かな食生活を実現できる環境にあります。

このため、これらの多岐にわたる課題や食をめぐる情勢の変化等を踏まえ、県では「宮崎の豊かな食で育む生涯健康な暮らし」を目標に掲げ、本県の食育と地産地消を一体的に推進する「宮崎県食育・地産地消推進計画（第3次）」を策定しました。

なお、本計画は、平成27年9月の国連サミットにおいて採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」で掲げられた「持続可能な開発目標（SDGs）」の目標達成に向けた取組の推進を図ります。

2 計画の位置づけ

本県では、「宮崎県食の安全・安心推進条例」に基づいて「宮崎県食の安全・安心推進計画」（令和3年2月改定）を策定し、食の安全・安心の確保を総合的かつ効率的に推進しております。この中の食育・地産地消推進に関する施策については、本計画により進めることとしております。

また、計画の推進にあたっては、宮崎県総合計画「未来みやざき創造プラン」（令和元年6月改定）をはじめ、「健康みやざき行動計画21（第2次）」（平成30年度中間見直し）、「第八次宮崎県農業・農村振興長期計画」（令和3年3月）等、関係計画との整合性を図っていくこととします。

なお、本計画は、「食育基本法」第17条第1項及び「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（六次産業化・地産地消法）」第41条第1項に規定する都道府県計画として位置づけるものとします。

3 計画の期間

令和3年度を初年度とし、令和7年度を目標年度とする5か年計画とします。ただし、見直しが必要な場合には、速やかに見直しを行うこととします。

第2章 宮崎県の食をめぐる現状

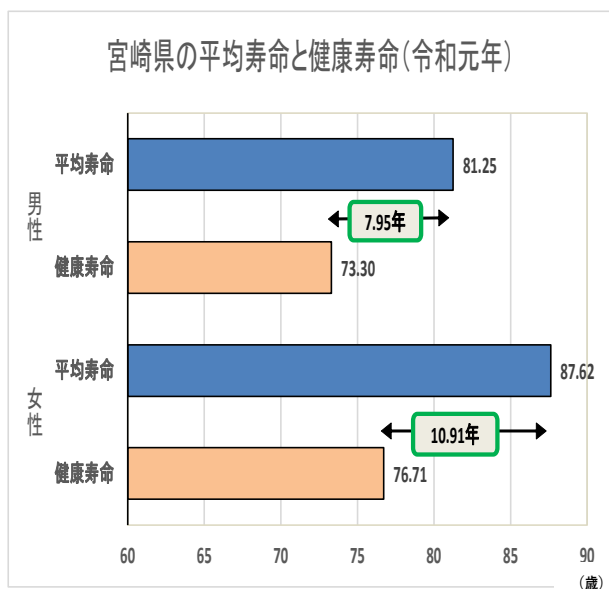
1 県民の身体の健康や食習慣について

- 県民の身体の健康について
健康寿命は全国平均を上回っているものの、生活習慣病は増加傾向にあり、また肥満者の割合は男女ともに高い状況が続いています。
- 県民の食習慣について
朝食の欠食率が若年層で高いことや、野菜摂取量が男女ともに目標量の350gを下回っていること、さらには、食塩摂取量が男女ともに増加しているなど、多くの課題があります。
- 以上のことから、県民の身体の健康や食習慣の現状は、全国平均に満たない数値も多く、県民の健康寿命の延伸を図るためには、食生活面でも多くの改善が必要です。

(1) 県民の身体の健康について

① 平均寿命と健康寿命

本県の健康寿命(令和元年)は、男性73.30歳、女性76.71歳で、男女ともに全国平均(男性72.68歳、女性75.38歳)を上回っています。また、令和元年の平均寿命と健康寿命の差は、男性7.95年、女性10.91年となっています。



資料:厚生労働科学研究

男性 (歳)			女性 (歳)		
1	大分	73.72	1	三重	77.58
2	山梨	73.57	2	山梨	76.74
3	埼玉	73.48	3	宮崎	76.71
4	滋賀	73.46	4	大分	76.60
5	静岡	73.45	5	静岡	76.58
6	群馬	73.41	6	島根	76.42
7	鹿児島	73.40	7	栃木	76.36
8	山口	73.31	8	高知	76.32
9	宮崎	73.30	9	鹿児島	76.23
10	福井	73.20	10	富山	76.18

資料:厚生労働科学研究

(MEMO)

「健康寿命」:

健康寿命とは、健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間として定義されています。

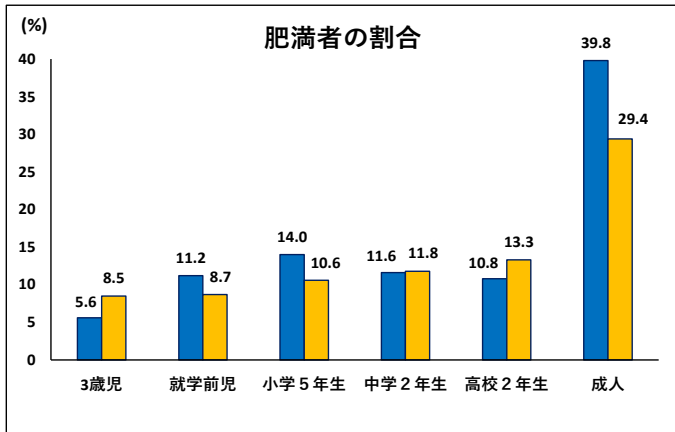
平均寿命と健康寿命との差は、日常生活に制限のある「不健康な期間」を意味します。

② 肥満者の割合

肥満者の割合は、成人男性で39.8%、成人女性で29.4%と、県民の3人に1人が肥満となっています。

また、肥満傾向の子どもは、3歳児以外は約1割にみられます。

* 成人男性(20-69歳)の肥満者の割合は全国3位、成人女性(40-69歳)は全国2位*

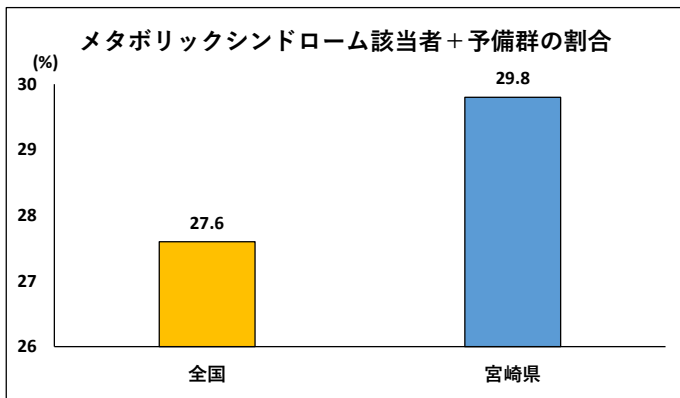


(MEMO)
 肥満はBMI25以上
 $BMI = \text{体重(kg)} \div \text{身長(m)} \div \text{身長(m)}$

資料: 平成28年度県民健康・栄養調査
 ※平成28年国民健康・栄養調査

③ メタボリックシンドローム

メタボリックシンドロームの該当者とその予備群の割合は、全国平均より2.2ポイント高くなっています。

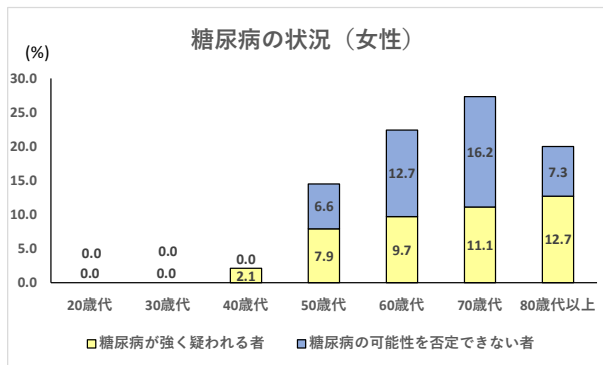
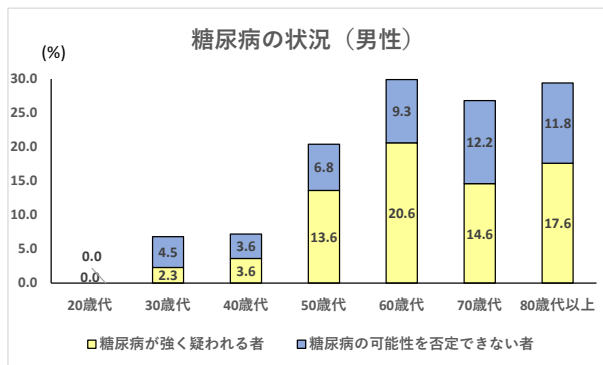


(MEMO)
 メタボリックシンドローム:
 内臓脂肪型肥満を共通要因とし、高血糖、高血圧、脂質異常といった異常が重複した状態。虚血性心疾患や脳血管疾患等の発症リスクが高まる。

資料: 平成30年厚生労働省調査

④ 糖尿病

糖尿病が強く疑われる者及び可能性が否定できない県民は、男女ともに50歳以上で多く認められる状況です。



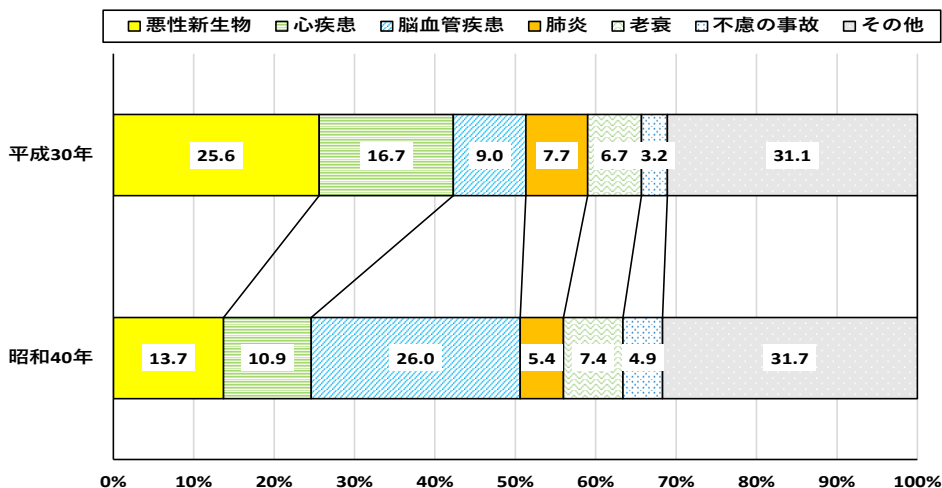
資料: 平成28年度県民健康・栄養調査

⑤ 死因の変化

死亡原因は、全国と同様、悪性新生物(がん)、心疾患などの生活習慣病が上位となっています。また、昭和40年と比較すると、がんの割合が大きくなり、脳血管疾患の割合が小さくなっています。

3大死亡原因（平成30年）

	1位	2位	3位
宮崎県	悪性新生物（25.6%）	心疾患（16.7%）	脳血管疾患（9.0%）
全国	悪性新生物（27.4%）	心疾患（15.3%）	老衰（8.0%）



資料: 衛生統計年報

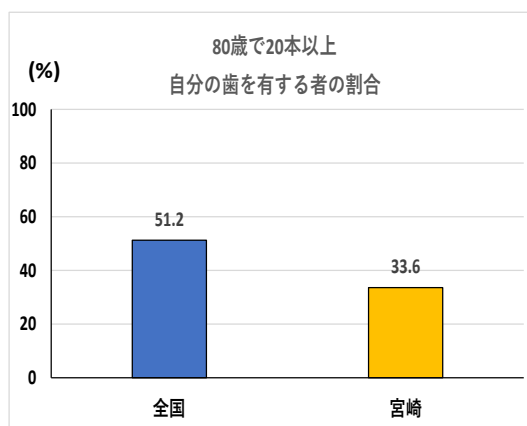
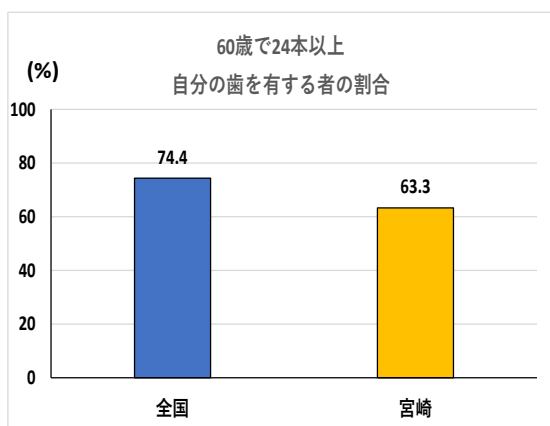
⑥ 歯と口の健康

健康寿命の延伸には、健全な食生活が大切であり、よく噛んでおいしく食べるためにも歯と口を健康に保つことが重要です。12歳児のむし歯のない者、60歳で24本以上、80歳で20本以上自分の歯を持っている人の割合は、いずれも全国平均より低くなっています。

12歳児のむし歯のない者の割合(永久歯) (%)

	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
宮崎県	60.4	56.2	61.7	60.6	65.0
全国	64.5	65.1	67.3	68.2	70.6

資料: 学校保健統計調査(文部科学省)



資料: 平成28年歯科疾患実態調査・平成28年度県民健康・栄養調査

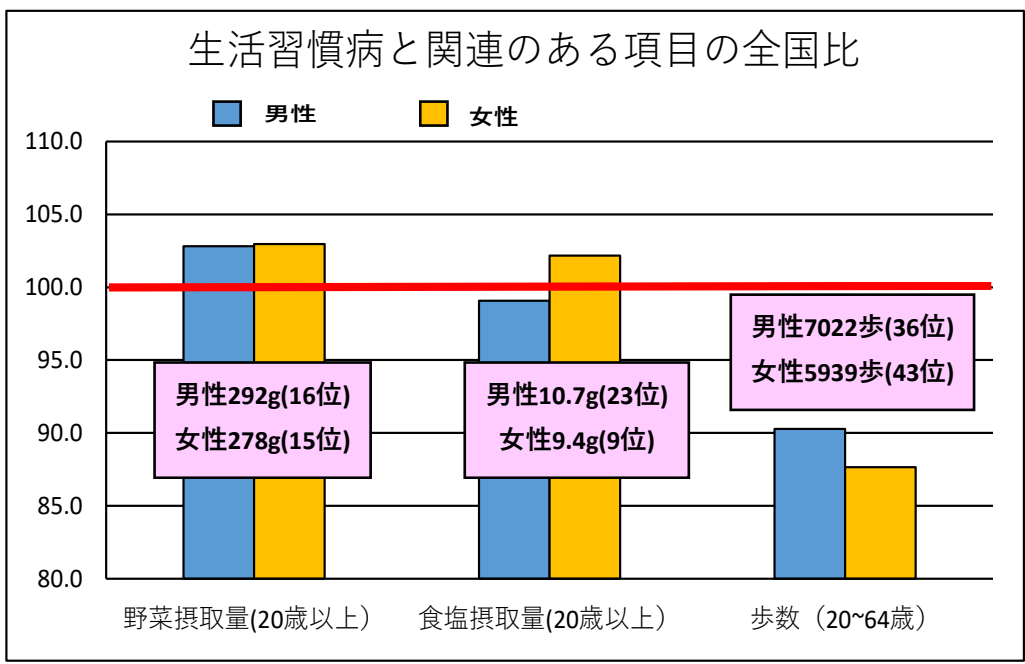
(2) 県民の食習慣について

① 野菜摂取量、食塩摂取量、歩数の割合

○野菜摂取量は、男性(16位:292g)、女性(15位:278g)ともに、全国平均より多くなっていますが、目標の350gには達していません。

○食塩摂取量は、女性が全国平均より多くなっています(9位:9.4g)。

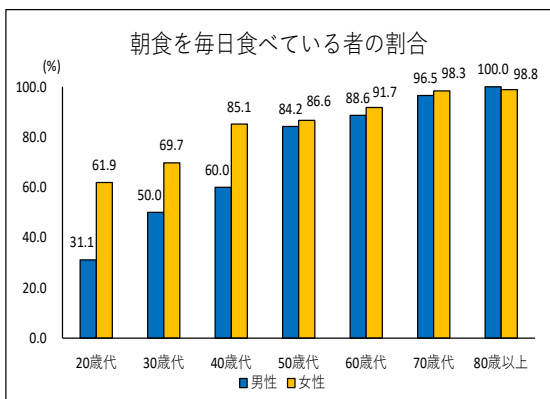
○歩数は、男女とも全国平均より非常に少ない状況です(男性36位:7,022歩、女性43位:5,939歩)。



資料:平成28年国民健康・栄養調査 ※全国100

② 朝食の欠食状況

朝食を毎日食べている人の割合は、20歳代の男性が31.1%と最も低く、男女ともに若年層(20~30歳代)で欠食者が多い状況です。



資料:平成28年度県民健康・栄養調査

(MEMO)

「欠食」:

- ここでいう「欠食」とは、次の3つの場合をいう。
- 菓子、果物、乳製品、嗜好飲料などの食品のみの場合
- 錠剤などによる栄養素の補給、栄養ドリンクのみの場合
- 食事をしなかった場合

③ 共食の状況

朝食を家族と一緒に食べる頻度について、「ほとんど毎日」と答えた人の割合は、年々減少傾向にあり、男性は減少幅が大きくなっています。

夕食を家族と一緒に食べる頻度については、67%程度で推移し、年次変動はほとんどありませんが、男性は年々減少傾向にあります。

家族と一緒に食べる頻度が「ほぼ毎日」と答えた人の割合（％）

		H28	H29	H30	R元	R2
朝食	全世代	57.8	60.2	57.3	56.6	49.7
	男性	57.9	60.8	53.2	52.6	43.0
	女性	57.7	59.7	60.5	59.7	54.7
夕食	全世代	66.5	73.8	67.2	67.6	67.7
	男性	62.5	68.4	59.9	60.9	58.2
	女性	69.6	78.1	72.8	72.7	74.8

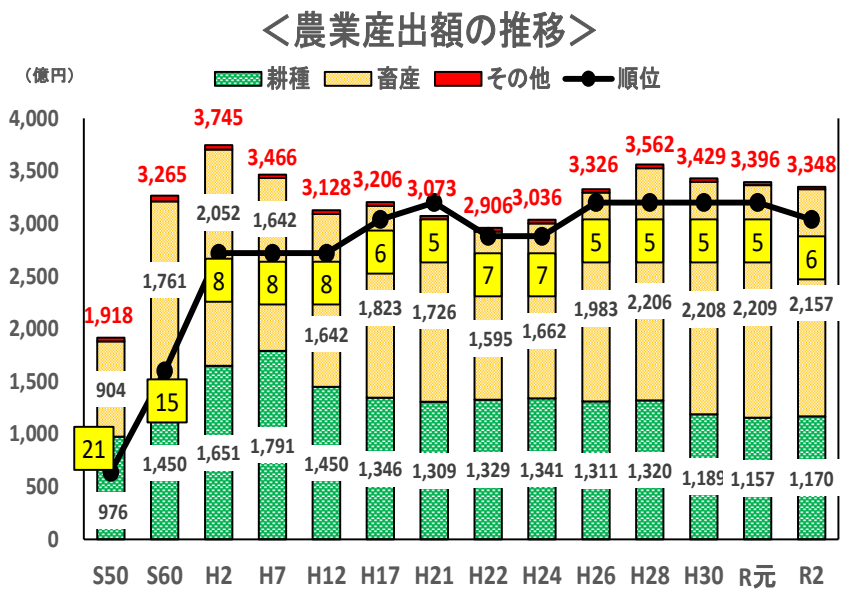
資料：食育に関する意識調査（農林水産省）

2 食の宝庫みやざき

本県農業は、畜産や施設園芸を中心とした収益性の高い農業を展開してきており、近年の農業産出額は3,000億円台で推移し、令和2年度は全国6位となっております。

また、生産額ベースでの食料自給率は、281%と全国第1位を堅持しており、日本の食料供給基地として重要な役割を担っています。

(1) 農業産出額



平成22年は、口蹄疫こうていえきの発生により畜産部門が大きく落ち込みましたが、農業者・関係者が一丸となって再生・復興・新生に取り組んだ結果、畜産産出額は口蹄疫発生前である平成21年の1,726億円を上回り、令和2年は2,157億円となっています。

(MEMO)

「農業産出額」:
1年間の農産物生産数量から中間生産物を差し引いたものに、農産物の農家庭先価格を乗じたもの

(資料:農林水産省調べ)

(2) 主要品目の収穫量、飼養頭数、出荷羽数

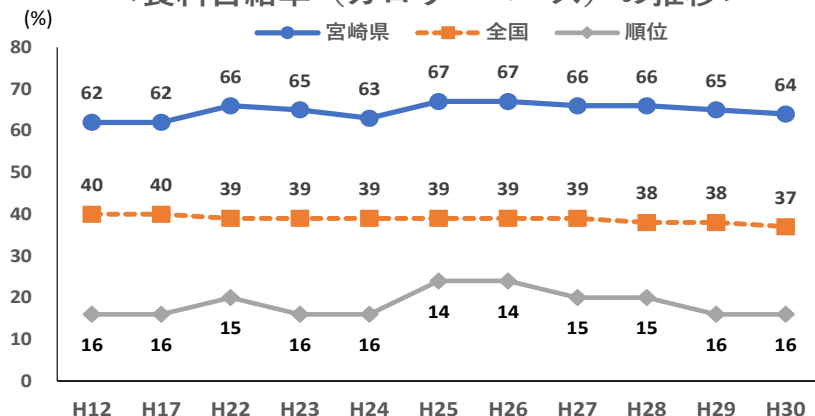
	単位	年	宮崎県	全国	県/全国(%)	全国順位
米	千トン	令和2年	76.0	7,763.0	1.0	31
きゅうり	千トン	令和2年	60.7	539.2	11.3	1
ピーマン	千トン	令和2年	26.8	143.1	18.7	2
さといも	千トン	令和2年	13.4	139.5	9.6	3
かんしょ	千トン	令和3年	71.0	671.9	10.6	4
ほうれんそう	千トン	令和2年	13.7	213.9	6.4	5
スイートピー	千本	令和元年	30,795	59,673	51.6	1
マンゴー	トン	平成30年	1,165	3,452	33.7	2
茶(荒茶)	千トン	令和2年	3.1	69.8	4.4	4
肉用牛	千頭	令和2年	244	2,555	9.6	3
豚	千頭	令和3年	797	9,290	8.6	2
ブロイラー	万羽	令和3年	2,801.2	13,965.8	20.1	1

品目別には、きゅうり、ピーマン、さといも、スイートピー、マンゴー、肉用牛、豚、ブロイラー等が全国トップクラスの生産量を誇っています。

(資料:農林水産省・宮崎県調べ)

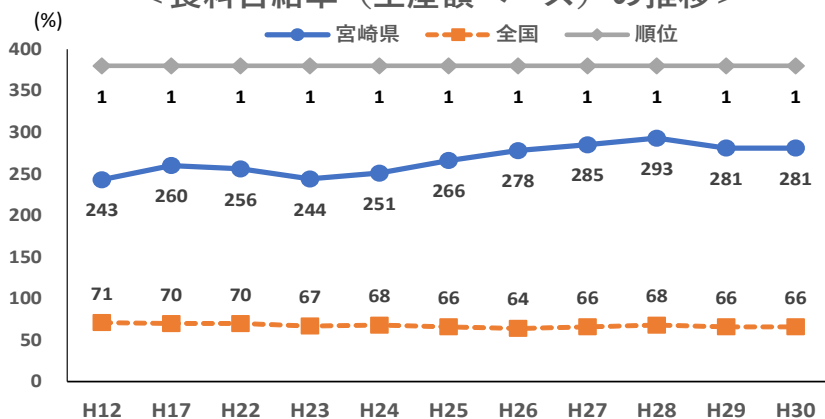
(3) 食料自給率

<食料自給率（カロリーベース）の推移>



本県の食料自給率は、カロリーベースで64%(全国16位)、生産額ベースで281%(全国1位)となっており、日本の食料供給における重要な役割を担っています。

<食料自給率（生産額ベース）の推移>



(資料: 農林水産省調べ)

(MEMO)

「食料自給率」:

その国で消費される食料がどのくらい国内で生産されているか(自給の度合い)を示す指標で、基本的には(生産)÷(消費)で計算する。カロリーベースとは、食料をその食材に含まれるカロリーで表すことであり、食品に含まれる基礎的な栄養であるカロリーに着目して、食料品全体における自給率を計算するものである。

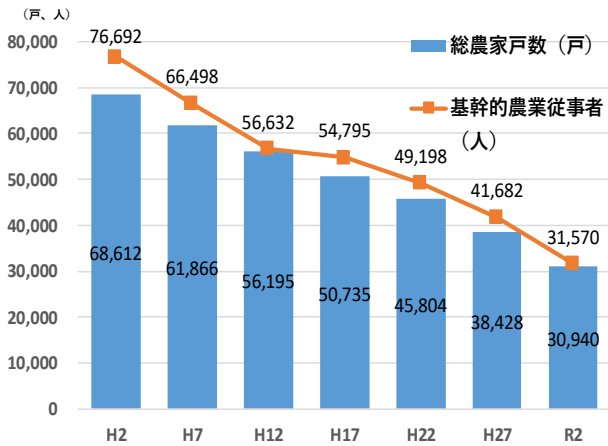
また、生産額ベースとは、食料を生産額(価格×生産量)で表すことであり、価格に着目して食料品全体の自給率を計算するものである。

(4) 農業構造の現状について

本格的な人口減少・少子高齢化社会を迎える中、本県農業においても、農家戸数や基幹的農業従事者数の減少・高齢化が進んでおり、生産力の低下や集落機能の衰退などが懸念されています。

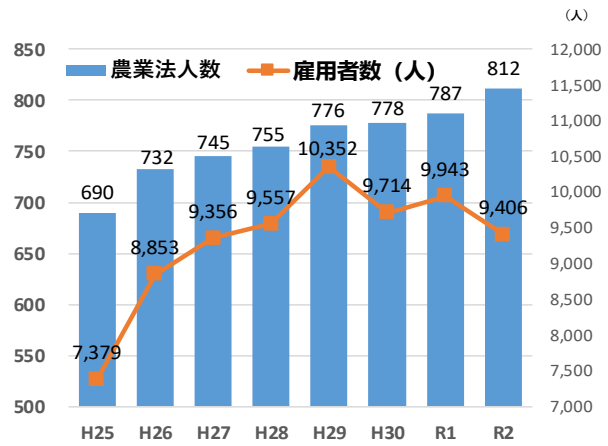
一方で、農業法人は年々増加しており、規模拡大や他産業からの参入等を背景に引き続き増加するものと見込まれ、今後の産地を支える担い手として期待されています。

第2章 宮崎県の食をめぐる現状



総農家戸数と基幹的農業従事者の推移

(資料: 農林水産省調べ)



農業法人数と雇用就農者の推移

(資料: 宮崎県調べ)

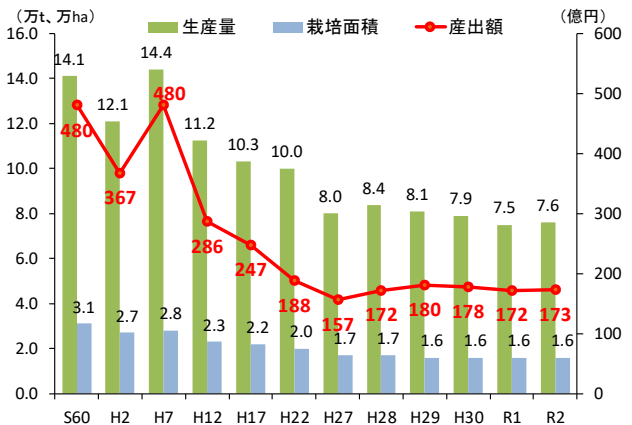
(5) 品目別生産の状況について

○ 米について

本県では、国の新たな米政策に対応し、マーケットインの観点から需要に即した「競争力のある売れる米づくり」を推進しています。

主食用米の作付けは、早期水稲では「コシヒカリ」が約94%、普通期水稲では「ヒノヒカリ」が約92%となっています。

また、米の新たな需要を創出するため、焼酎原料用の加工用米や飼料用米などの非主食用米の作付けを推進しています。



(資料: 農林水産省・宮崎県調べ)

○ 特用作物について

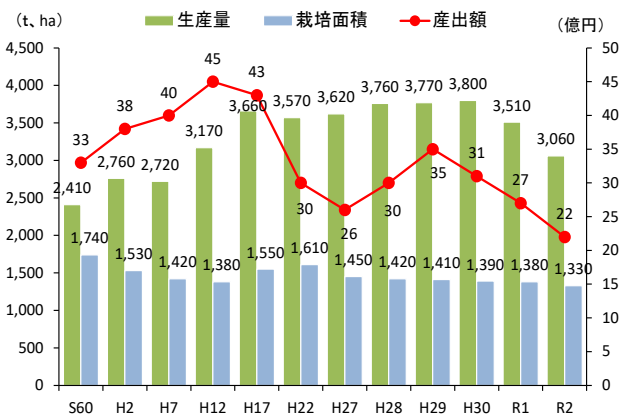
【茶】

茶は、全国第4位の生産県であり、煎茶や全国第2位の生産量を誇る釜炒り茶などの稀少な茶種が生産されています。

近年では、国内外のニーズに対応するため、有機栽培茶や発酵茶等の取組が進められています。

【葉たばこ等】

葉たばこや出荷量日本一の焼酎原料かんしょも全国有数の生産県となっています。



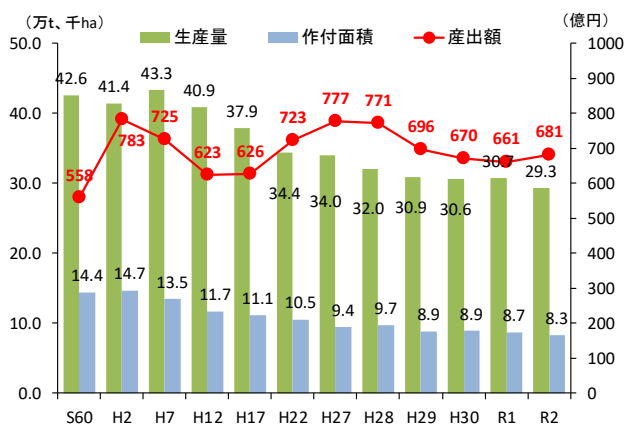
(資料: 農林水産省・宮崎県調べ)

○ 青果物について

【野菜】

本県の野菜は、きゅうり、ピーマン等の果菜類や、さといも、食用かんしょ、ごぼう等の根菜類、にら、ほうれんそう等の葉菜類など多様な野菜が生産されています。

近年、需要が高まっているほうれんそう等の業務・加工用野菜の産地づくりが進んでいます。

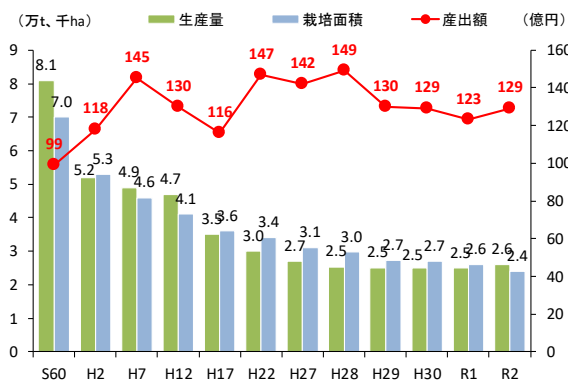


(資料: 農林水産省・宮崎県調べ)

【果樹】

本県の果樹は、温州みかんや日向夏等のかんきつ類からくり、ぶどう等の落葉果樹、マンゴー等の亜熱帯果樹まで、多様な果樹が生産されています。

完熟マンゴー「太陽のタマゴ」や完熟きんかん「たまたま」は、本県を代表する商品ブランドとして評価されており、産地では安定した品質確保に向けた栽培に取り組んでいます。



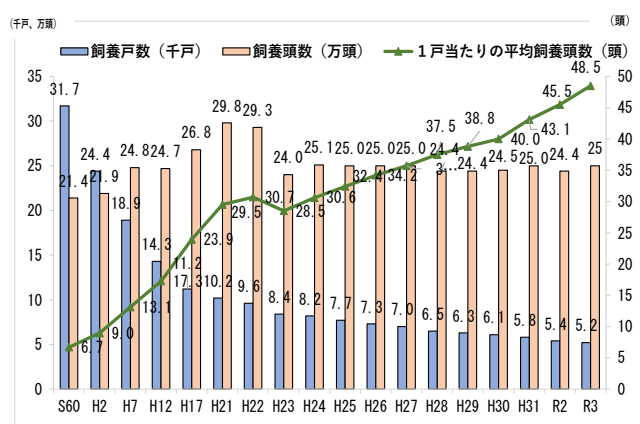
(資料: 農林水産省・宮崎県調べ)

○ 畜産物について

【肉用牛】

本県は全国有数の肉用牛産地であり、令和2年の肉用牛の産出額は、鹿児島県と北海道に次ぐ全国第3位の708億円で、県全体の農業産出額の21.1%を占めています。

5年に一度開催される「全国和牛能力共進会」において、平成19年の第9回大会から3大会連続で内閣総理大臣賞を獲得している「宮崎牛」は、名実ともに日本一の和牛として、全国的に高い評価を得ています。



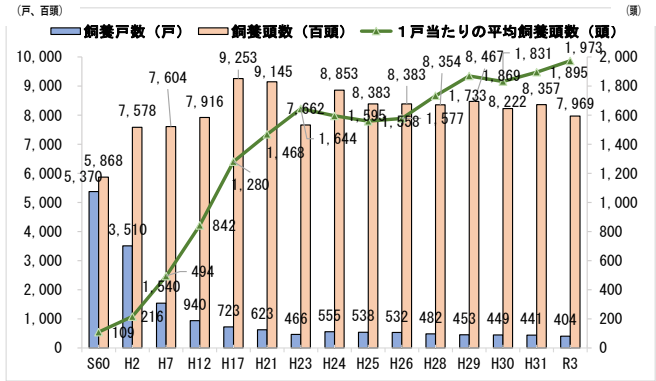
(資料: 農林水産省・宮崎県調べ)

第2章 宮崎県の食をめぐる現状

【豚】

本県は全国有数の養豚産地であり、令和2年の豚の産出額は、鹿児島県に次ぐ全国2位の521億円で、県全体の農業産出額の15.6%を占めています。

平成25年から安全・安心なブランド豚として「宮崎ブランドポーク」の認証を行っており、中でも餌や飼育方法にこだわり、特長のあるものを現在17の個別銘柄として認証しています。

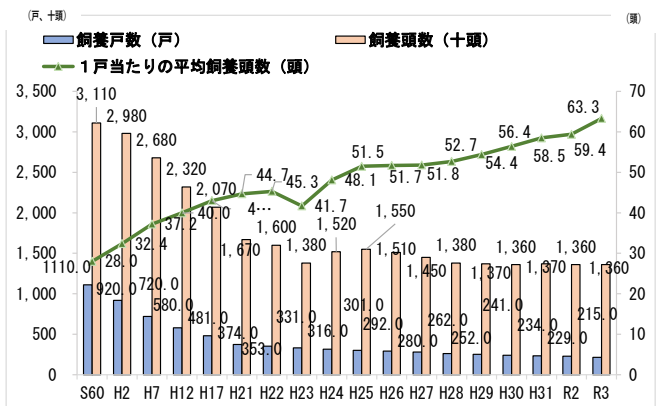


(資料: 農林水産省・宮崎県調べ)

【乳用牛】

令和2年の乳用牛の産出額は95億円で、本県全体の農業産出額の2.8%を占めており、飼養頭数は、令和3年2月1日現在で13,600頭となっています。

令和2年の生乳生産量は、79,296トンで、そのうち43.9%にあたる34,820トンが県内に出荷され、県外から移入される35,533トンと併せた70,353トンが県内で処理されています。

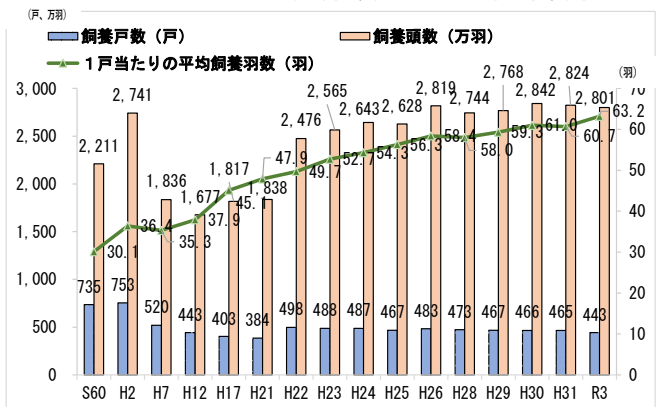


(資料: 農林水産省・宮崎県調べ)

【養鶏】

本県のブロイラーは、令和2年の産出額が全国第1位の700億円で、県全体の農業産出額の20.9%を占めています。

また、令和2年の出荷羽数は、鹿児島県に次ぐ全国第2位の1億3,966万羽となっており、鹿児島、宮崎、岩手の3県で全国の55.9%を占めています。

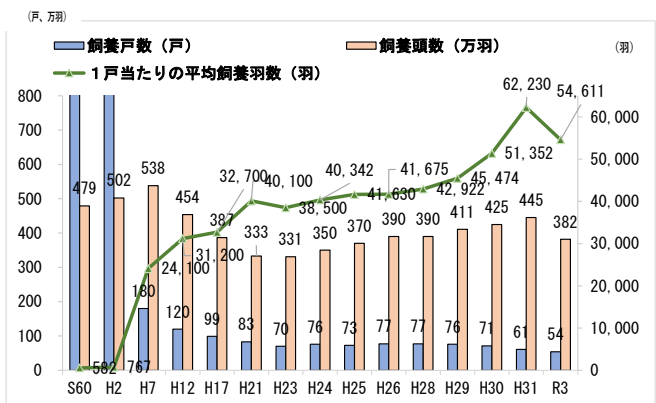


ブロイラーの生産状況

本県の鶏卵は、令和2年の産出額が97億円で、本県全体の農業産出額の2.9%を占めており、令和2年の鶏卵出荷量は、全国第20位の60,272トンとなっています。

「みやざき地頭鶏」は、令和2年度に約26万8千羽の素ひなが供給されています。

また、令和2年度の全国の地鶏生産状況(家畜改良センター兵庫牧場調べ)によると、みやざき地頭鶏の出荷羽数は、阿波尾鶏、名古屋コーチン、はかた地どり、比内地鶏に次いで、全国第5位となっています。



採卵鶏の生産状況

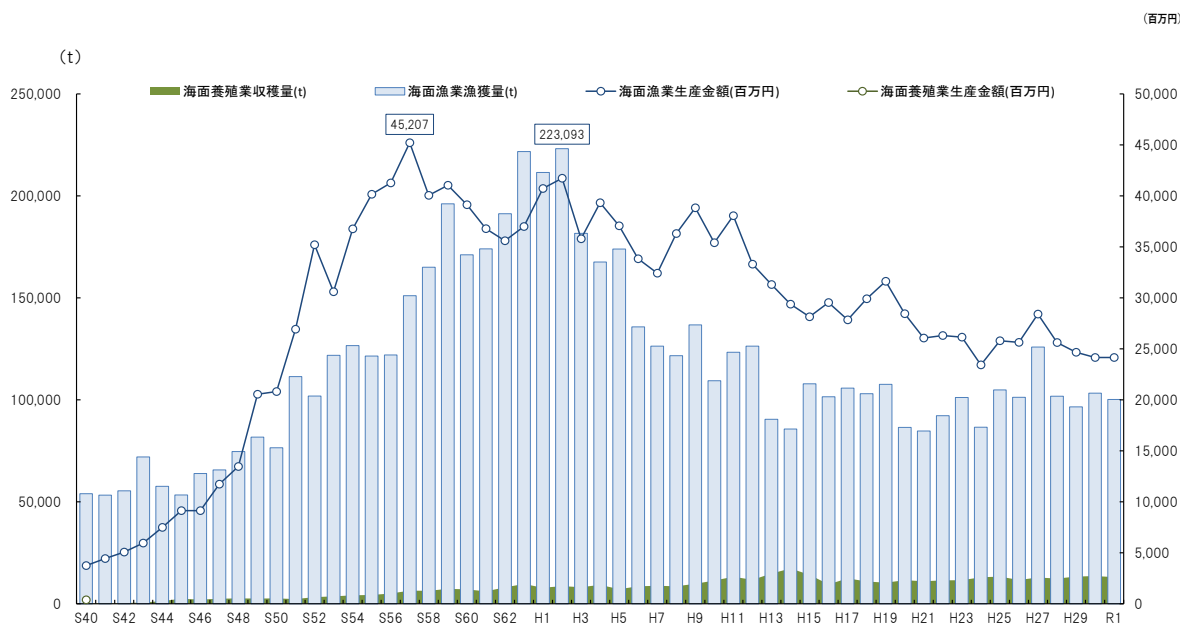
(資料: 農林水産省・宮崎県調べ)

○ 水産物について

本県の海面漁業・養殖業は、かつお・まぐろ漁業をはじめ、地域の特性を生かした沿岸漁業や養殖業の振興を図ることで、300億円台の生産額を維持しています。令和元年の全国における位置は海面漁業で全国10位、海面養殖業で全国16位、海面漁業と海面養殖業の合計では全国14位となっています。漁業種類別には、近海かつお一本釣り漁業の生産量が26年連続日本一であり、魚種別にはマグロ類、カツオ類、カジキ類、イワシ類、アジ類、サバ類、養殖ブリ類等が全国の上位を占めています。

また、内水面養殖業の生産量については全国で3位に位置しており、特にウナギ、コイの生産量は、それぞれ18.0%、11.9%で全国3位と上位を占めています。

このように、本県は多種多様な水産物の供給県としての機能を発揮しています。



<海面漁業及び養殖業の生産量・生産額の推移>

(資料: 農林水産省調べ)

○ 林産物(しいたけ)について

本県の令和2年の林業産出額は約255億円で、このうち栽培きのこ類の産出額は約55億円と約20%を占めており、そのほとんどがしいたけによるものです。

特に、乾しいたけ生産は、中山間地域における貴重な収入源となっており、その生産量は全国第2位を誇っています。

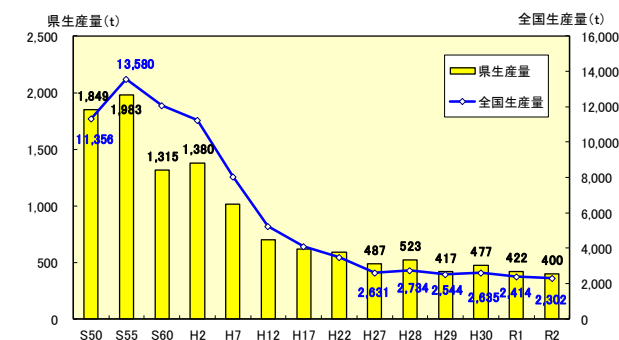
しかし、近年は乾しいたけの価格低迷や生産者の高齢化に伴う担い手不足等により、生産量は全国的に減少傾向にあり、令和2年は前年より112t減少し、2,302tとなっています。

本県においても同様の傾向にあり、令和2年の生産量は前年より22t減の400tとなっています。

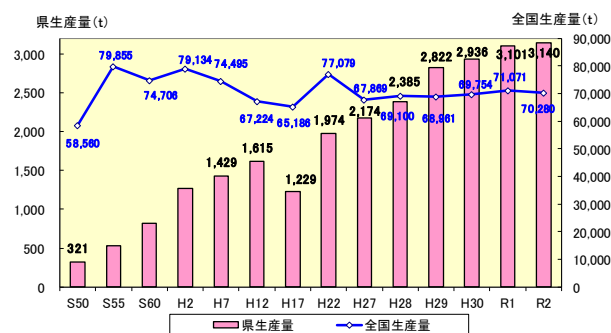
また、生しいたけの国内生産量は、菌床しいたけ生産施設の効率化等により増加傾向が続いていましたが、令和2年は70,280tと前年より若干減少しております。

本県においても、大型生産施設等の整備により増加傾向が続いており、令和2年の生産量は、全国第7位で3,140tとなっています。

【乾しいたけ生産量の推移】



【生しいたけ生産量の推移】



(資料:農林水産省調べ)

3 食育・地産地消の状況等について

本県は、「みやざきの食と農を考える県民会議」を推進主体として、食育・地産地消の推進に関する施策を推進しており、食育・地産地消料理講座や普及・啓発イベントの開催など県民理解の促進に取り組んでいます。

(MEMO)

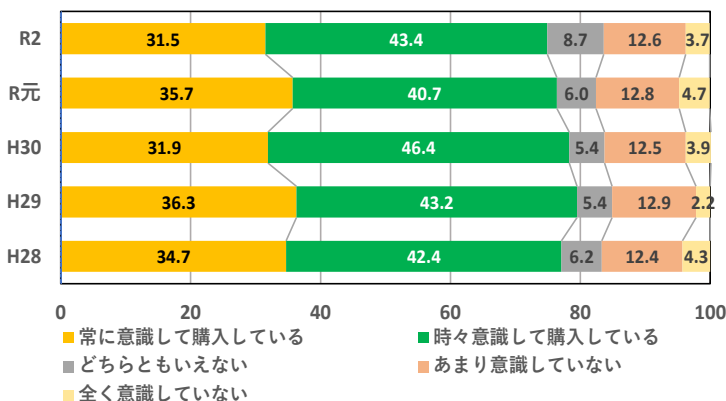
「みやざきの食と農を考える県民会議」:

平成13年7月に設立。知事を会長とし、行政や農林漁業団体、消費者団体などの関係機関・団体等で構成される。消費者と生産者が絆を深め、「食」と「農」の距離を縮めることにより、食の宝庫みやざきにふさわしい豊かで健康的な食生活を実現するため、県民運動として、「食育」と「地産地消」の推進に取り組んでいる。

平成16年度からは、「みやざき地産地消運動」と称していたそれまでの活動を「みやざきの食ルネサンス運動」に改め、県民運動としての拡充を図るとともに、「食育」と「地産地消」の一層の一体的推進に努めている。

(1) 県民理解の促進について

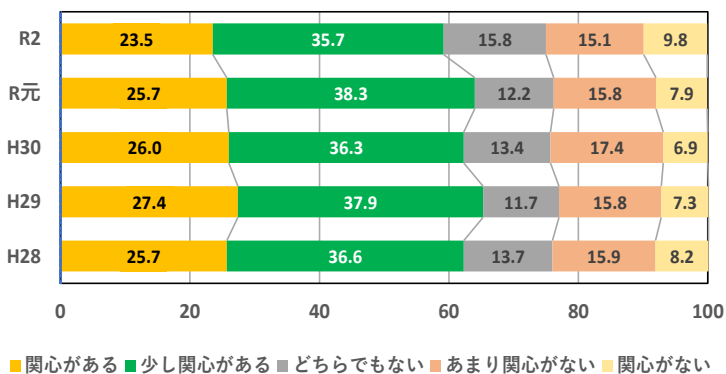
地場産・宮崎産の購入について



「食材購入の際に、県産を意識している県民の割合」のうち「常に意識している」県民は3割程度となっています。

資料: 県民意識調査

神話や伝承、神楽、史跡など歴史的資源への関心度



「神話や伝承、神楽、史跡など歴史的資源への関心度」のうち「関心がある」と答えた県民は2割程度で、近年関心度が低下している傾向にあります。

資料: 県民意識調査

(2) 食育の普及啓発の状況について

○みやざきの食と農を考える県民会議の活動について

県民会議では、食育を推進する地域リーダーとして食育ティーチャーの登録・確保に努め、地域活動の充実を図っています。

また、県民に対する普及・啓発活動として、イベントの開催や、県民会議ホームページを活用した情報発信を行っています。

【主な取組 ※令和3年3月】

- ・ 食育ティーチャーが行う地域活動数 延べ62回
- ・ 県民会議ホームページへの直売所情報掲載数 129店舗
- ・ 広報媒体を活用したPR 延べ136回

(MEMO)

「食育ティーチャー」:

県民会議において、平成27年度から各分野の専門知識等を有し、みやざきの食文化の発信等を通じて、食育・地産地消活動に率先して取り組む者を「食育ティーチャー」として登録(登録数130名 令和3年3月時点)

○宮崎県食の安全・安心推進条例の施行

本県では、食の安全・安心の確保に向け、県民、生産者、食品関連事業者及び行政が協働し、また各々の責務と役割を果たすことを目的として、「宮崎県食の安全・安心推進条例」を平成27年4月に施行し、食育・地産地消の推進についても食の安全・安心施策と一体的に推進することとしています。

○市町村との連携について

市町村との連携を図りながら、食育・地産地消を進めるため、市町村が作成する食育推進計画及び地産地消促進計画の策定を推進しています。

○食農教育(農育)について

みやざきの食と農を考える県民会議地域支部における農林水産業の体験学習会の開催や、農業大学校農業総合研修センター、総合農業試験場薬草・地域作物センター、農業高校など県有施設を活用した農作業や農産物加工体験に取り組んでいます。

【主な取組 ※令和3年3月】

- ・ 農業大学校における農業体験等生涯学習体験者数 延べ2,698人
- ・ 食育・地産地消講座及び農業体験研修の開催回数 82回
- ・ 市町村食育計画策定市町村数 16市町村

(3) 子どもに対する食育の取組状況について

学校給食を生かした食に関する指導や「弁当の日」の取組を通して、地場産物に対する理解促進を図っています。

○学校における指導体制等について

ほとんどの学校で食に関する指導の全体計画等が作成されるなど、食育を推進する体制が整っています。

○「ひむか地産地消の日」の取組について

ほとんどの学校の学校給食において、毎月16日の「ひむか地産地消の日」に地場産物が活用され、郷土料理等が提供されています。

○「弁当の日」の取組について

多くの小中学校で「弁当の日」に取り組み、食に対する関心や意欲、感謝の心を育み、自分の食を自ら担う実践力を育成しています。

【弁当の日の取組状況】[令和2年度実績(教育庁調べ)]

小学校	211校／233校	(実施率 91%)	
中学校	98校／125校	(実施率 78%)	
県立学校	9校／59校	(実施率 9%)	※新型コロナの影響あり

○「味覚の授業」[®]の取組について

みやざきの食と農を考える県民会議では、平成27年度から県内小学校を対象に、「味覚の授業」[®]を開始し、味の基本5味(酸味・塩味・甘味・うま味・苦味)を実際に味わう体験型学習や調理実習を実施しています。

【「味覚の授業」[®]の取組状況】

	H27	H28	H29	H30	R元	R2
小学校数	6	10	30	42	44	31
参加児童数	367	472	1,155	1,701	1,927	1,350

※令和2年度は新型コロナの影響あり

(MEMO)

「味覚の授業」[®] :

フランスでは10月の第3週を「味覚の一週間」[®]と位置づけ、25年前から取り組まれている。

日本では「味覚の一週間」[®]実行委員会(東京都)が、2010年から全国の小学校を対象に実施しており、本県では県民会議と共同で2015年より開催。

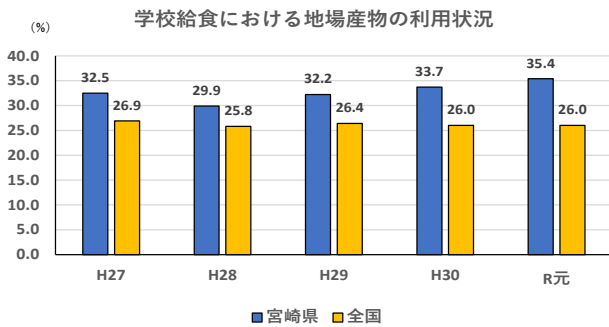
「味覚の授業」[®]では、味の基本となる5味(酸味・塩味・甘味・うま味・苦味)についての知識を学び、調理し、味わうことを体験する学習を展開。

「味覚の授業」[®]の体験を通じて、食育への関心が低いとされる若い親世代へ、子どもから食の楽しさや知識を伝える効果も期待。

第2章 宮崎県の食をめぐる現状

(4) 地産地消の推進について

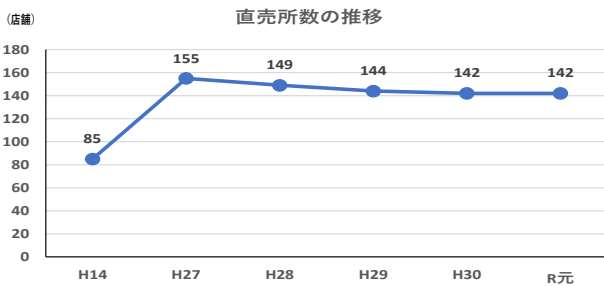
① 学校給食について



本県の学校給食における地場産物の使用割合（食材数ベース）は、全国の使用割合よりは高く、35%程度で推移しています。

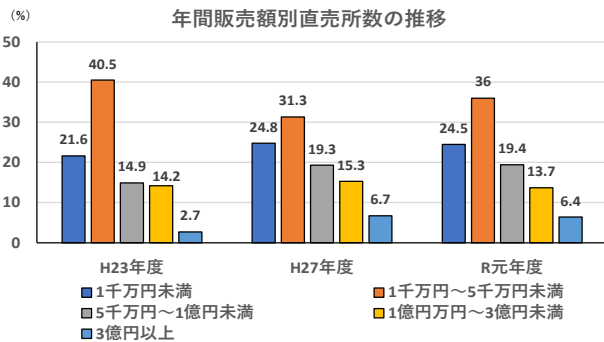
資料：文部科学省「学校給食における地場産物の活用状況調査」

② 農林水産物直売所について



農林水産物直売所は、現在142店舗となっており、平成14年度の85店舗と比較すると、大幅な増加が見られますが、ここ数年は横ばいから減少傾向にあります。

資料：農業流通ブランド課調べ

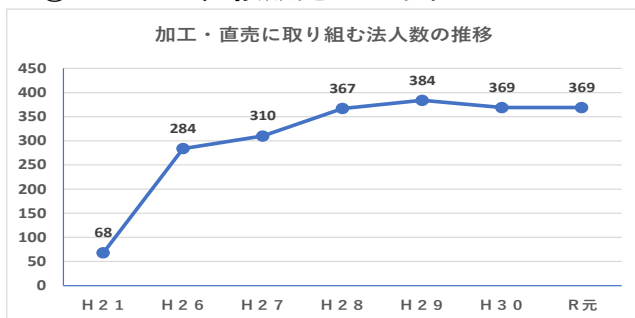


販売額をみると、依然として1千万円から5千万円未満が最も多く、1億円を超える直売所の割合は20%程度で推移しています。

ここでいう直売所とは、県内に所在する地場の農林水産物等の販売を行う直売所で、かつ常設・有人の施設を指します(ただし、農林水産物の売場面積が過半数を占めない施設は除く)。

資料：農業流通ブランド課調べ

③ 加工や直接販売への取組について



加工や直売に取り組む法人数は、平成29年度までは増加傾向にありましたが、それ以降は横ばい傾向となっています。

資料：農業流通ブランド課「法人実態調査」

④ 品目別の地場産物の消費拡大への取組状況について

○米の消費拡大の推進について

栄養バランスが良い日本型食生活に欠かせない「米」の重要性や、ごはん食の魅力をPRするとともに、食育・地産地消活動等を通し、「米」の消費拡大を推進しています。



食育用副読本の作成

○特用作物の消費拡大について

茶の淹れ方教室や小学生を対象にしたT-1グランプリの開催を通して、茶の歴史や魅力をPRし、茶文化の普及拡大を図るとともに、多様化する消費者ニーズに対応するため、新香味茶などの特徴あるみやざき茶や茶の機能性など健康を訴求した商品づくりを推進し、新しい茶の楽しみ方や飲ませ方を提案することにより、消費拡大に取り組んでいます。



消費拡大イベントの開催

○青果物の消費拡大について

県産青果物への関心を高めるため、産地の取組や品目の良さ・魅力、健康面への効果等の特長、さらには料理方法等について、農業団体や関連団体等と連携して、一般消費者に対して広く情報提供・PRすることにより消費拡大に取り組んでいます。



消費拡大フェア・イベントでのPR

○畜産物の消費拡大について

【宮崎牛】

より良き宮崎牛づくり対策協議会を中心に、各種メディア(新聞、TV等)による情報発信や各種イベントでのPRにより、一般消費者に対する認知度向上を図るとともに、「29(にく)の日」フェアなど通しての販促活動、さらには、小学校で生産者による牛肉の生産から食卓に届くまでを紹介する食育・地産地消活動「モーモー教室」の開催などに取り組んでいます。



(モーモー教室)

児童への説明と牛肉食べ比べの様子

第2章 宮崎県の食をめぐる現状

【宮崎ブランドポーク】

宮崎ブランドポーク普及促進協議会を中心に、県内指定店でのフェアの開催や各種イベントでのPR等を積極的に行うとともに、各種メディア(新聞、TV、SNS等)を活用したPRを実施しています。

また、食育・地産地消活動の一環として、小学生向けに生産から食卓に届くまでの安全・安心な食肉づくりに対する取組紹介やソーセージ作りなどの体験学習を行う「とんとん教室」の開催などに取り組んでいます。



企業とのコラボイベント



とんとん教室の開催

【県産牛乳】

宮崎県牛乳普及協会を中心に、学校給食への牛乳供給の支援をはじめ、食育体験「バター・アイス作り教室」や「牛乳・乳製品利用料理コンクール」などの開催、さらに、各種イベントでの県内産牛乳・乳製品の消費拡大運動に取り組んでいます。特に本県では、「毎月1日は牛乳の日」として、TVコマーシャルによるPRなど集中的な消費拡大運動を展開しています。



モーモースクールの様子

【鶏卵・鶏肉】

鶏卵・鶏肉については、宮崎県養鶏協会等を中心に、「たまごニコニコ大作戦in宮崎大会」等を開催し、栄養面や安全性に関する知識の普及・啓発、レシピ等の配布を行うなど、消費拡大運動を展開しています。



たまニコin宮崎の様子

【みやざき地頭鶏】

本県産ブランド「みやざき地頭鶏」については、「みやざき地頭鶏事業協同組合」を中心に、テレビや情報誌、ホームページなど各種広告媒体によるPRをはじめ、各種イベントでのPRを行っています。また、2月10日を「みやざき地頭鶏の日」と定め、イベント開催などによる集中的な消費拡大運動を展開しています。



食フェスでのPRの様子

○水産物の消費拡大について

宮崎のさかなビジネス拡大協議会が主体となり、水産物の消費拡大に向けて、宮崎初かつおフェア等の県域的イベントの開催、県産水産物のPR資材の作成・配布等を行っています。

また、漁業者や加工業者等と連携したマーケットインの視点に基づく商品づくりへの支援も行い、食育・地産地消とともに消費者の購買意欲の喚起に取り組んでいます。



初かつおフェアによるPRの様子

○林産物の消費拡大について

食生活の変化等により、乾しいたけの消費量は年々減少しており、安全・安心な乾しいたけの消費拡大を図るため、トレーサビリティシステムの定着や食品表示法に基づく品質表示の調査、関係団体等と連携したPR活動、小学生を対象とした食育講座などの取組を展開しています。



乾しいたけ食育講座

⑤ 食の安全・安心、健康づくりの取組状況について

○食の機能性表示について

平成27年4月に「機能性表示食品」制度が始まり、科学的根拠に基づいた食品の機能性について、事業者の責任において表示可能となりました。健康や安全志向の高まりなど、消費・販売ニーズの多様化に対応した新たな食品ニーズが生まれています。



○残留農薬等分析技術の確立について

全国有数の食料供給県である本県では「宮崎方式」と呼ばれる独自の残留農薬分析技術を生かしたトップレベルの検査体制を有しています。また、県や宮崎大学、株式会社島津製作所などの産学官が連携した「一般社団法人食の安全分析センター」が平成27年11月に設立され、農産物の残留農薬や機能性成分等の受託分析を行っています。

○GAPの取組について

本県では、平成29年に国のGAPガイドラインに沿って「ひなたGAP」認証制度を創設し、安全・安心な農産物づくりに取り組む生産者を認証しています。GAP認証の取得により、安全性や持続可能性などの目に見えない価値を証明することができ、安定的な取引の確保などのメリットが得られています。

第3章 食育・地産地消の推進に関する課題

1 県民の身体に関する課題

- 生活習慣病の発症予防の徹底は、健康寿命の延伸や医療費の適正化にもつながることから、乳・幼児期から適切な生活習慣を身につけるための普及啓発などに積極的に取り組む必要があります。
- がん、心疾患、脳血管疾患の3大生活習慣病による死亡率を低下させるためには、食生活や運動などの生活習慣を改善し、徹底して予防を図る必要があります。
- 栄養の偏りや朝食の欠食、共食の減少などの状況が見受けられる中、家庭、学校、保育所等と連携し、子どもたちが食の大切さや楽しさを実感できる環境づくりを進めていく必要があります。
- 健康への関心が低い人や、生活習慣病の予備群でありながら自覚していない人、いわゆる無関心層に対し、行動変容につながる情報提供や施策に取り組む必要があります。
- 健康・栄養調査や意識調査により、県民の食生活状況等の実態を把握・分析し、その結果をもとに各種施策を進めていく必要があります。

2 地域・環境・食文化に関する課題

- 子どもを中心として、農林水産物の生産における様々な体験の機会を拡大し、食に対する関心と理解を深める必要があります。また、子どもの学びや生産者のやりがいにつながるような異世代交流が進むよう配慮する必要があります。
- 和食文化の継承活動を行う人材の育成に取り組む必要があります。
- 年間600万トン(平成30年度推計)の食品ロスが発生していることを踏まえ、食品ロス削減の重要性についての理解と関心を増進するための教育や普及啓発を推進する必要があります。
- 環境と調和した生産方法で作られた農林水産物・食品を選択する消費者を増やしていくため、日々の購買行動の変化を促す取組を推進していく必要があります。
- 伝統的な食文化について、子どもが早い段階から興味や関心を持って学ぶことができるよう、学校給食をはじめとした学校教育活動において郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組を推進する必要があります。
- 地域における地産地消の拠点施設である農林水産物直売所の機能を強化するため、直売所間のネットワークの構築や地域の実需者との連携、さらには積極的な情報発信に取り組む必要があります。

○地産地消の取組を通じて、地域の企業や人財、資源などの結びつきを強めることで新たな需要を喚起し、県内の資源や経済が循環する流れを作り出していく必要があります。

○給食、学食、社食等において、地域の農林水産物の利用拡大を図るため、安定的な生産・供給体制を構築する必要があります。

○消費者、生産者、食品関連事業者、日本の「食」を支えるあらゆる人々と行政が一体となって、考え、議論し、行動する国民運動「ニッポンフードシフト」が広がるよう積極的に情報発信していく必要があります。

○食品の安全性等については、平成27年4月に施行した「宮崎県食の安全・安心推進条例」に基づき関係部局が連携し、継続的に食品の安全性に関する情報提供を行っていく必要があります。

(MEMO)

国民運動「ニッポンフードシフト」:

国産の農林水産物や有機農産物の積極的な選択に向けた行動変容に繋がることを目指し、生産者団体や食品関連事業者等と連携した官民協働による取組。

SDGs(持続可能な開発目標)について

2015年(平成27年)9月の国連サミットで採択された「SDGs(Sustainable Development Goals)」は、17の持続可能な目標と169のターゲットで構成されており、「誰一人取り残さない」持続可能な社会の実現を目指すものです。

17の目標のうち「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」、「12 つくる責任つかう責任」等の目標は、食育と関係が深く、食育の推進は、SDGsの達成に貢献すると考えられます。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



第4章 みやぎの食育・地産地消の推進目標について

本計画は、食生活の課題はもとより、県民の身体の健康や食を取り巻く環境の変化などを踏まえ、

- (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) 命の恵みに感謝する「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

の4つの基本的な視点に立って食育・地産地消を推進します。

1 推進目標

本計画では、次の目標を掲げ、目標達成に向けた取組を推進します。

○推進目標 宮崎の豊かな食で育む生涯健康なくらし

○重要業績評価指標(KPI)

(1) 食生活の改善に関する指標		(H28年度現況値)	(R5年度目標値) ^{注1}
○朝食を毎日食べている人の割合を増やす ※平成28年県民健康・栄養調査	20歳代	47%	→ 85%
	30歳代	60%	→ 85%
	40歳代	75%	→ 95%
○1日平均野菜摂取量を増やす ※平成28年県民健康・栄養調査		278g	→ 350g
○1日の果物摂取量100g未満の人の割合を減らす ※平成28年県民健康・栄養調査		61%	→ 30%
○1日平均食塩摂取量を減らす ※平成28年県民健康・栄養調査	男	10.6g	→ 9.0g
	女	9.2g	→ 7.5g
(2) 地域・環境・食文化に関する指標		(R元年度現況値)	(R7年度目標値)
○地場産・宮崎県産を意識して購入する県民の割合の向上 ※令和元年度県民意識調査		35.7%	→ 50%
○食品ロス量の削減(家庭系)、(事業所系) ※第4次宮崎県環境基本計画	家庭系	31,100t ^{注2}	20,200t
	事業所系	-	25,300t
○地産地消の販売拠点となる直売所について 年間販売額1億円以上の店舗割合を増やす ※第8次宮崎県農業・農村振興長期計画		20.1%	→ 30%

注1:健康みやぎ行動計画21(第2次)の目標年度に合わせているため、R5年度目標値としている

注2:H28年度現況値

2 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

ライフスタイルの多様化などに伴って、私たちの食生活が大きく変化する中で、栄養の偏りや不規則な食事といった問題が生じており、生活習慣病も増加しています。

健全な心と身体、そして豊かな人間性を育むためには、食生活の改善が重要な鍵となります。

このため、生涯にわたって生き生きと暮らせるよう、乳・幼児期や学童期はもとより、人生の各段階に応じた一貫性・継続性のある食育を進めます。

(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

食を大切にすることは、私たち自身の健康維持や子どもたちの健全な育成のために大変重要なことであり、県民一人ひとりが食育を自らの問題として認識し、様々な体験活動を通して食について学び、考え、自ら判断して行動できるようになることが求められます。また、地産地消への取組は、地場産物の消費拡大のみならず、教育や文化継承など多様な側面を有しており、食の宝庫みやぎにふさわしい豊かで健康的な食生活の実現に寄与するものです。

本県では、「みやぎの食と農を考える県民会議」を中心に、県民運動として食育と地産地消の一体的な推進に取り組んでおり、今後も県民が主体となった自発的な活動を推進していきます。

(3) 命の恵みに感謝する「いただきます」の心を育む食育

世界中に飢餓や栄養不足で苦しんでいる人々がいる一方で、我が国では、日常生活で食料が豊富に存在することを当たり前のように受け止め、食べ残しや食品の廃棄を大量に発生させている状況にあります。

食べ物にはそれぞれ命があり、私たちはそれらの命をいただくことによって生きている、生かされているということを改めて認識し、命の恵みに感謝する「いただきます」の心を育むことによって、食を大切にする精神を養う食育を進めます。

(4) 生産者と消費者の相互理解により進める地産地消

生産者と消費者の交流を進め、両者の絆が深まれば、生産者の安全・安心な確かなものづくりに対する責任感がこれまで以上に高まるとともに、消費者は産地への愛着心や安心感が深まります。そして、そのような心のつながりは、地場産物の消費を拡大し、ひいては地元の農林水産物を応援することにつながります。

このため、食と農の距離を縮める取組を推進し、生産者と消費者の信頼を信頼を深めるための地産地消を進めます。

3 施策の体系

推進目標

宮崎の豊かな食で育む生涯健康なくらし

基本的施策

1 県民の身体の健康に関する推進施策

<p>1 みんなで楽しく食べよう</p>	<p>2 朝ごはんを食べよう</p>	<p>3 バランスよく食べよう</p>	<p>4 太りすぎないやせすぎない</p>	<p>5 よくかんで食べよう</p>
<p>6 手を洗おう</p>	<p>10 食・農の体験をしよう</p>	<p>11 和食文化を伝えよう</p>	<p>12 食育を推進しよう</p>	

2 地域・環境・食文化に関する推進施策

<p>1 みんなで楽しく食べよう</p>	<p>7 災害にそなえよう</p>	<p>8 食べ残しをなくそう</p>	<p>9 産地を応援しよう</p>	<p>10 食・農の体験をしよう</p>
<p>11 和食文化を伝えよう</p>	<p>12 食育を推進しよう</p>			

3 宮崎ならではの食生活の推進施策

<p>2 朝ごはんを食べよう</p>	<p>3 バランスよく食べよう</p>	<p>4 太りすぎないやせすぎない</p>	<p>6 手を洗おう</p>	<p>9 産地を応援しよう</p>
<p>10 食・農の体験をしよう</p>	<p>11 和食文化を伝えよう</p>	<p>12 食育を推進しよう</p>		

食育ピクトグラム(57ページ参照)
 食育ピクトグラムは、食育の取組を子どもから大人まで誰にでもわかりやすく表現したもので、食育の取組を情報発信、普及・啓発を行うことを目的として農林水産省が作成しました。

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

具体的施策

- (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
- (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
- (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

第5章 食育・地産地消の推進に関する施策

1 県民の身体の健康に関する推進施策

社会における高齢化の進行の中で、健康寿命の延伸が課題であり、県民が生涯にわたって健全な身体を培い、豊かな人間性を育むためには、乳幼児から高齢者に至るまで、ライフステージやライフスタイル、多様な暮らしに対応し、切れ目のない生涯を通じた食育を推進することが重要です。

しかしながら、生活習慣病は増加傾向にあり、また、肥満者の割合は男女ともに高い状況が続いています。

また、朝食の欠食率が若年層で高いことや、野菜摂取量が男女ともに目標量の350gを下回っていること、さらには食塩摂取量が男女ともに増加しているなど多くの課題があります。

このため、家庭、学校・保育所、職場、地域等の各場面において、地域や関係団体の連携・協働を図りつつ食を通じた生活習慣の改善等を推進します。

(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

乳幼児期は、人間形成の基礎となる重要な時期であり、この時期に望ましい食習慣や豊かな味覚を身につけることが非常に重要です。

<実施内容>

【保育所、幼稚園、認定こども園における食育の推進】

- 保育所等における取組の推進
 - ・ 保育所等への食育に関する情報提供及び保育所訪問等による食育に関する情報の周知
 - ・ 食の体験を通じた食育活動の推進
 - ・ 野菜等の栽培、収穫や調理体験、おやつづくりや行事食への参加、食事のマナー教室など子どもが五感を使った様々な食の体験活動等を推進する計画の作成及び実践に向けた支援
- 家庭における望ましい食習慣の定着促進(保育所等における家庭と連携した食育の推進)
 - ・ 食に対する関心・理解の浸透、正しい食事のあり方及び望ましい食習慣の定着に向けた保育だより等を通じた家庭の役割に関する啓発
 - ・ 子育て支援の拠点施設での相談会や、地域交流の機会を通じた地域での子育て世帯への情報提供

② 学童期（食習慣の完成期～自立期）における食育の推進

学童期は学校を中心に、食に関する知識や生活リズム等の生活習慣を身につけ、食を選択する力を習得するために重要となる時期です。

特に、8歳から12歳（小学校3年から6年程度）は、味蓄（^{みらい}舌にある、味を受容する細胞）が最も発達する時期と言われており、この時期の味覚の経験によって、その後の味覚の豊かさが決定づけられます。

<実施内容>

【小・中学校、高等学校、義務教育学校、特別支援学校における食育の推進】

- 学校における指導体制等の充実
 - ・ 学校の教育活動全体を通じた指導の推進
 - 食に関する指導を行うための全体計画の作成と給食の時間のほか、教科、道徳、特別活動及び総合的な学習の時間等の学校教育活動全体を通じた指導の充実
 - ・ 栄養教諭による指導の充実
 - 食育推進の要として学校に配置された栄養教諭等を核とした個別的な相談指導、教科や特別活動等における指導の充実
 - ・ みやざきの食と農を考える県民会議（以下「県民会議」という。）の食育ティーチャーを活用した、学校で食の大切さや楽しさを実感できる食育講座の充実

（MEMO）

「栄養教諭」：

食に関する指導と学校給食の管理を一体的に行い、学校における食育の推進において中核的な役割を担うべく創設された。平成17年度に施行されている。

【家庭との連携による望ましい食習慣の定着促進】

- 「弁当の日」の取組
 - ・ 自らの「食」に目を向け、作り手や食材等への感謝の心、食事を自ら調理・選択できる実践力等を培うため、子どもたちが自ら弁当を作る「弁当の日」を、家庭と連携を図りながら推進
- 「味覚の授業」[®]の取組
 - ・ シェフや食育ティーチャーによる味覚の5要素「酸味」、「塩味」、「甘味」、「うま味」、「苦味」の体験や、県産食材等を使った調理を通じた素材の持つ美味しさを子ども達に理解させる取組の推進

③ 青年期（自立した食習慣の実践期）における食育の推進

青年期は大学進学や就職など、社会性が広がり、多様な食を取り入れ、食を選択する時期です。また、これから親になったり、初めて子育てを経験する世代でもあります。

このため、基本的な調理技術の習得や生活習慣病等への関心を持つことが、壮年期以降の健全な食習慣の実践による健康寿命の延伸や、次の世代への正しい食習慣の継承にもつながります。

<実施内容>

【青年層を対象とした食育の推進】

- ・ 大学との連携により、学生の食育授業や食育イベントへの参画を促進
- ・ 青年層が参加しやすいテーマ設定やSNSによる周知方法など、開催方法を工夫することで、食に関する講習会や普及啓発イベントへの参加を促進
- ・ 管理栄養士養成施設と連携し、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を啓発することにより、栄養バランスの定着を促進

【これから親になる世代を対象とした食生活の改善に向けた取組の推進】

- ・ 大学や食品関連事業者と連携し、栄養機能性等に着目した軽食の商品開発

【子育て期における食育の推進】

- ・ 県民会議や市町村による子育て世代を対象とした食育講座の開催
- ・ 「宮崎県版食事バランスガイド」等を活用した、乳幼児期からの食育の重要性に関する保護者への啓発

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

壮年期・高齢期は自らの健康に関心を持ち、適正な食事量や食事バランスを実践することで、直接、健康寿命の延伸に取り組む大切な時期であり、若年層への知識の伝承を担う時期でもあります。

<実施内容>

【生活習慣病予防や食生活の改善に向けた食育の推進】

- ・ 地域で活動する栄養士、食生活改善推進員等を通じた、「食事バランスガイド」の活用による食に関する正しい知識や情報の提供
- ・ 食育ティーチャーによる生活習慣病予防や食生活の改善に向けた食育講座の開催
- ・ 外食や中食の機会を通じて、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事についての理解促進及び実践定着の推進

【低栄養改善や健康寿命の延伸に向けた食育の推進】

- ・ 食育ティーチャーによる低栄養改善や健康寿命の延伸を目的とした食育講座の開催
- ・ 高齢者の低栄養・フレイル予防及び口腔機能の向上によるオーラルフレイル予防の推進

【取組事例】(公財)宮崎県学校給食会の取組について —ひむか地産地消交流給食会—

宮崎県学校給食会では、学校給食を通じて児童生徒が地場産物を身近に感じ、県産農林水産物への関心を深めることを目的に、県産の食材や加工開発品を取り入れた給食の試食会や児童生徒と生産者等との交流を行う「ひむか地産地消交流給食会」を毎年開催しています。



〈農林水産物学習会の開催〉



〈交流給食会の様子〉

【取組事例】「みやざき弁当の日」の取組について

宮崎県教育委員会では、平成22年度から「弁当の日」による普及啓発に取り組んでいます。「弁当の日」は、子どもたちが自分で作った弁当を持って登校し、皆で会食する取組で、食に対する関心や意欲、感謝の心を育み、自分の食を自ら担う実践力を培います。そして、自ら考え判断し、表現する力の育成など、子どもの成長を支える豊かな環境の醸成につながります。平成23年からは、「笑顔つながる『みやざき弁当の日』写真展」を開催し、普及とさらなる取組の定着を図っています。



〈「弁当の日」実践の様子〉



〈写真展の様子〉



〈写真展表彰の様子〉

(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

健康長寿社会づくりプロジェクトと連携し、県民が食を通じた健康づくり等に積極的に取り組む気運の醸成を図ります。

<実施内容>

【「食事バランスガイド」を活用した食生活改善活動の推進】

- ・ 地域で活動する栄養士、食生活改善推進員等を通じた、「食事バランスガイド」の活用による食に関する正しい知識や情報の提供

【専門的知識を有する人材の育成（管理栄養士等の養成と資質の向上）】

- ・ 食育に関する専門的知識を備えた管理栄養士・栄養士を養成するとともに、資質の向上を推進

【市町村との連携（市町村における取組の促進）】

- ・ 市町村における食生活改善推進員の実践的な食育活動の支援

【野菜摂取量増加に向けた取組】

- ・ 野菜摂取量1日プラス100gの定着を図るため、飲食店等を「宮崎県ベジ活応援店」として登録し、食環境整備の取組を推進

【果物の摂取量増加に向けた取組】

- ・ 果物を毎日100g摂取する取組を推進

【食塩の摂取量減少に向けた取組】

- ・ へらしお(美味しく減塩)の普及啓発・食環境整備の取組を推進

【取組事例】 「ベジ活」「へらしお(減塩)」について

福祉保健部では、「野菜(ベジタブル)を積極的に食べる活動」=「ベジ活」として、野菜摂取量の増加を図るための普及啓発活動を行っています。

また、美味しく減塩する「へらしお」の推進も行っています。



<ベジ活応援店>



<ベジ活レシピの普及啓発>



<へらしお普及啓発>

② 県民への理解醸成に向けた取組の推進

ライフステージや地域によって異なる食の課題に対応していくため、地域の実態や特性を生かした継続的な県民への普及啓発活動を展開していく必要があります。

<実施内容>

【継続力のある普及啓発】

- ・ 県民の健康づくり・食生活改善を目的とした県民参加型イベントの開催
- ・ 毎月16日の「ひむか地産地消の日」の学校、職場、家庭における継続的な普及啓発
- ・ 6月の「食育月間」及び11月の「地産地消推進月間」の周知と定着に向けた普及啓発
- ・ 「食育ティーチャー」等地域リーダーによる地域食材を生かした郷土料理や伝統料理を継承する食育・地産地消講座による普及啓発

【家庭における食育の推進】

- ・ 朝食や早寝早起きの実践など基本的な生活習慣の定着に向けた取組の展開
- ・ 家族の中で、食事の基本的な作法への理解を深めるため、家族が一緒に食卓を囲んで楽しい食事の場づくりを心がける食育の推進
- ・ 生活習慣病予防に向け、子どもの時期から栄養と運動両面からの対策を推進

【パブリシティ等の活用】

- ・ 国民運動「ニッポンフードシフト」が広がるよう、県政番組や県広報をはじめ、あらゆる広報媒体を活用した効果的なPR活動の展開
- ・ 宮崎県農業・水産業ナビ「ひなたMAFiN」の活用による農業・農村に係る情報発信
- ・ 報道機関と連携した「ひむか地産地消の日」等の啓発イベントの積極的な情報提供

【取組事例】 食育ティーチャー活動

食の専門家である「食育ティーチャー」は、主に県民会議地域支部活動として、「郷土・伝統料理講座」や「食育講座」など地域に根ざした食育・地産地消の取組を実践しています。



<食育・料理講座の実施>

【取組事例】 「味覚の授業」[®]について

県民会議では、平成27年度から「味覚の授業」[®]を開始し、県内小学校を対象に、味の基本5味(酸味・塩味・甘味・うま味・苦味)を実際に味わう体験型学習を実施しています。



〈「味覚の授業」[®]の様子〉

【取組事例】 「ひむか地産地消の日」について

県民会議では、毎月16日を(1-ひ、6-む、日-か)、「ひむか地産地消の日」として、「食育」と「地産地消」を実践する日と定め、事務局では県産食材を利用して、自分でつくる「弁当の日」の取組を実践しています。

また、県内すべての市町村の学校給食では、毎月16日前後に県産食材を取り入れた献立を提供しており、宮崎の食や農への理解を深めるきっかけにつながっています。



〈「県民会議」事務局の取組〉

2021/04/16 4月16日の給食 | by teacher_10

・まごはん、牛乳、ひむか判の貝、ハムサラダ
 今日「ひむか地産地消の日」でした。毎月16日に設定しています。今日の「ひむか判」には、宮崎県産の新鮮な、平戸の天然、干し貝柱、カノーピーマンを盛りました。ちなみに、まごはんと卵焼きです。本校の給食は、地元産の「地産地消の献立づくり」に努めています。今日の「NFわか餅」や「ハムサラダ」には、野菜がたっぷり使われていましたが、1年生も頑張ってよく食べてくれました。



〈宮崎市立大宮小学校での地産地消献立 (ホームページでの紹介)〉

【取組事例】 県民参加イベントの実施について

本県の「地産地消推進月間」である11月には、「食」と「健康」をテーマに県内の食育・地産地消の取組紹介や県産食材の販売など県民参加型イベントを開催し、県民の理解醸成を図っています。



〈イベント風景〉

(3) 県民の食生活と健康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

＜実施内容＞

【県民健康・栄養調査の実施】

- ・ 県民の身体状況、栄養摂取状況、生活習慣を明らかにし、県民の健康増進の総合的な推進を図る基礎的なデータとして活用

【学校給食の指導・運営管理に関する調査の実施】

- ・ 食に関する指導状況や学校給食の実施状況等について、毎年度調査を実施し、食育推進の基礎的なデータとして活用

【食品の安全性や表示に関する調査の実施】

- ・ 県内の食品関連事業者の食の安全・安心への取組や食品表示にかかる情報を収集し、安全・安心で健康な食の提供を推進

② 食の安全・安心、健康に関する情報提供

＜実施内容＞

【栄養・食生活に関する情報提供】

- ・ 県民一人ひとりが望ましい食生活を通じた健康づくりに取り組めるよう、栄養・食生活に関する情報の積極的な提供

【食品衛生に関する普及啓発】

- ・ 食中毒事故の防止、食品衛生に関する知識の普及を目的として、講習会を開催するほか、毎年8月を食品衛生月間と定め、食品の衛生的な取扱が県民に定着するよう情報を提供

【消費者に対する情報提供】

- ・ 消費生活センターの出前講座による、消費期限・賞味期限、原産地表示のルール、栄養成分表示、アレルギー表示などに関する正しい知識や情報の提供
- ・ 宮崎県食の安全・安心推進条例や宮崎県消費者教育推進計画に基づき、食育と消費者教育との連携や食品の安全性・表示に関する積極的な情報提供による、県民の知識と理解の深化や地産地消の推進

【食育・地産地消に関するホームページの充実や有効活用】

- ・ 県や県民会議等のホームページを活用した、学校での食に関する指導の取組や「弁当の日」の様子を紹介する情報発信の強化
- ・ デジタルツールを活用した食育・地産地消推進に関する取組やイベント等での情報発信の強化

(MEMO)

「みやざきの食と農を考える県民会議」のホームページ : <http://www.yappamiyazaki.jp>
(やっぱみやざき)

(MEMO)

「みやざき元気!“地産地消”推進県民会議」のホームページ : <http://www.discover-miyazaki.jp/>

【取組事例】 食育・地産地消に関する情報発信

県民会議では、食育・地産地消活動や県産食材を活用したレシピなどの情報をホームページに掲載し、県民への周知を図っています。



【数値目標】

項目	現況値(R2)	目標値(R7)
県民会議と会員によるイベントの開催数(回/年)	4	20
食育ティーチャー登録数(人)	130	150
「味覚の授業」 [®] 参加生徒数(人/年)	1,350	1,500
県民会議ホームページ・フェイスブック掲載件数(件/月)	1	10
ベジ活応援店の登録数(件)	150	180
食育ティーチャーによる食育講座開催数(回/年)	30	60
食育への関心度(%)	95.3	95.3
食文化の継承度(%)	82.8	82.8
野菜を多く摂取するよう意識している人の割合(%)	78.2	90
食品衛生月間中に行事に取り組んでいる保健所の割合(%)	100	100

2 地域・環境・食文化に関する推進施策

食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は、多くの人々の様々な活動に支えられており、そのことへの感謝の念や理解を深めることが大切です。

一方で、ライフスタイル等の変化により、普段の食生活を通じて地場産物を意識する機会が減少しつつあります。

このため、生産者等と消費者の交流促進、農林漁業体験の推進等、人や地域とのつながりを大切にする食育を推進します。

(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

<実施内容>

【家族で食卓を囲む機会の確保】

- ・ 家族で朝食や夕食を一緒に食べる機会を促進するため、ワーク・ライフ・バランス等の推進と連携した普及啓発
- ・ 親子で参加できる県民参加型の食のイベントを通じた、「家族団らん」や「食卓を囲む」きっかけづくりの推進

【学校における「食事の楽しさ」を実感できる環境づくり】

- ・ 学校給食等による食事の楽しさを理解するための食の環境づくりを推進
- ・ 子ども達の食への関心を高めるため、地場産物を生きた教材として活用する地産地消給食の推進
- ・ 学校での食の大切さや楽しさを実感できる食育授業の充実を図るため、「味覚の授業」[®]の推進

【地域におけるコミュニケーション機会の創出】

- ・ 子ども食堂やコミュニティ食堂等の取組による、食事の大切さや孤食などの課題改善に向けた地域単位でのコミュニケーション機会の創出
- ・ 高齢者や子育て期の母親、大学生等が参加する食育・地産地消料理講座の開催

【「弁当の日」によるコミュニケーション機会の創出】

- ・ 「弁当の日」の取組を通じた学校や家庭、職場でのコミュニケーションの機会の創出

【食や命の大切さを伝える普及・啓発】

- ・ 映像や体験講話といった手法による食や命の大切さを伝える場の創出

② 命の恵みを実感できる食農教育の場づくり

<実施内容>

【農林漁業体験・学習機能の充実・強化】

- ・ 県立農業大学校総合研修センター等で、幅広い世代が農作業や食品加工等を体験できる場の提供
- ・ 市町村や関係団体と連携した教育ファームや直売所等が取り組む農林漁業体験学習会等の開催

【県民の自発的な取組の推進】

- ・ 地元食材を活用した高齢者の健康づくり、災害非常食づくり等を目的とした料理教室の開催
- ・ 食育ティーチャー等の地域リーダーが取り組む自主的な農林漁業体験学習会等や地域、民間企業等が取り組む食育活動の推進
- ・ 生産者団体が主体的に進める児童・生徒への地元食材の魅力を伝える食育・地産地消活動の推進
- ・ 市町村の「食育推進計画」や「地産地消促進計画」に基づく地域活動の推進

【県内一円を対象とした面的な取組の推進】

- ・ 県民ぐるみの食育・地産地消運動として「ひむか地産地消の日」に合わせた「弁当の日」の取組を推進
- ・ 県民会議員と連携した県民参加型のイベントや、小学校と連携した「味覚の授業」[®]など食育関係者の連携による食育・地産地消の取組を推進

【人材の育成】

- ・ 食育・地産地消活動の牽引役となる管理栄養士、栄養士や食生活改善推進員、野菜ソムリエなど、食に関する専門知識を有する食育ティーチャーの育成強化
- ・ デジタルツールやインターネットを活用した研修会の開催

【取組事例】 食農体験について

県内各地において、様々な食農体験学習が実施されています。

県立農業大学校総合研修センターでは、参加者を一般募集するなど、県民の皆さんが参加しやすい食農教育の体験の場づくりに取り組んでいます。



<定植や料理体験の様子>

我が国では、食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、年間600万トン(平成30年度推計)の食品ロスを発生させているという現実があります。

この食品ロス削減に取り組むことにより、食べ物を大切にするという考え方の普及や環境への負荷低減などの効果が期待できます。

このため、環境と調和のとれた食料生産とその消費に配慮した食育を推進します。

(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

<実施内容>

【家庭での食品ロスの排出抑制に向けた取組の推進】

- ・ 食材をまるごと使うレシピ集の作成や料理講座による、家庭での「もったいない」意識の向上
- ・ 食品ロスの低減に向けた県民参加型のイベントによる、県民の「もったいない」意識の向上

【「残さず食べよう30・10運動」の推進】

- ・ 「残さず食べよう30・10運動」による、飲食店での食品ロスの低減

【生産現場や加工場等での規格外品等の利活用に向けた取組の推進】

- ・ 農業法人や加工事業者と福祉事業所等が連携した規格外品等の利活用による廃棄物の削減

【学校給食での食品ロス削減や規格外品等の利活用に向けた取組の推進】

- ・ 学校給食における調達・調理方法や業務手順等を再検証することで、食品ロスや規格外品の利活用等を推進

【食品リサイクル法の普及啓発の推進】

- ・ 消費者や食品事業者等を対象とした食品ロス削減やリサイクル促進に関する情報発信

(MEMO)

「30・10運動」:

宴会などで乾杯後の“30分間”と最後の“10分間”は席を立たずに料理を楽しむことにより、食べ残しを減らす運動。

② 持続可能な食につながる環境に配慮した消費の推進

<実施内容>

【事業所での食品ロス削減に向けた取組の推進】

- ・ コンビニやスーパー等と連携して、売れ残り商品の削減に取り組む「てまえどり」等の啓発活動の実施

【GAP、SDGs、脱炭素等への対応を見据えた新たなブランド対策の推進】

- ・ おいしさや機能性のほかに、有機栽培や脱炭素への取組などを評価し、持続可能な農業生産につながる産地育成及び商品開発の推進

【消費者に対する情報提供】

- ・ 消費生活センターの出前講座によるエシカル消費、食品ロスなどに関する正しい知識や情報の提供

(MEMO)

「エシカル消費」:

地域の活性化や雇用などを含め、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動のこと。(エシカル=倫理的・道徳的)

日本人の伝統的な食文化である和食は、地域の風土を生かしたものであり、その保護・継承は、国民の食生活の文化的な豊かさを将来にわたって支える上で重要であるとともに、地域活性化、食料自給率の向上及び環境への負荷低減に寄与し、持続可能な食に貢献することが期待できます。

このため、郷土料理、伝統料理、食事の作法等、伝統的な地域の多様な食文化を次世代へ継承するための食育を推進します。

(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

<実施内容>

【学校給食への郷土料理等の導入促進】

- ・ 郷土料理や伝統料理等の伝統的な食文化を継承した学校給食用献立の導入
- ・ 食育ティーチャー等地域リーダーによる地元食材を生かした郷土料理や伝統料理を伝える食育・地産地消講座の開催

【学校給食での地場産物の活用促進】

- ・ 地場産物を活用した学校給食を通して、食育の「生きた食材」としての活用や、子どもの地域産業・食文化等への理解促進並びに生産者や食を育む自然に対する感謝の心を涵養する場の創出

【学校給食における地場産物の活用を図るための体制づくり】

- ・ デジタルツールやインターネットを活用した旬の地場産物のPR
- ・ 地場産物利用率の向上を図るための関係者の連携強化
- ・ 栄養教諭等による地場産物を活用した食に関する指導の充実

【農家民泊等グリーン・ツーリズムの推進】

- ・ 消費者と生産者の距離を縮める農家民泊等グリーン・ツーリズムの推進

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

<実施内容>

【県産畜産物における食育・地産地消活動】

- ・ 生産者による小学校での「モーモー教室(牛肉)」や「とんとん教室(豚肉)」の開催
- ・ 県牛乳普及協会による学校給食への牛乳供給支援や、小学校・幼稚園での食育指導、牛乳・乳製品利用料理コンクールの開催による県産牛乳への理解促進

【食育講座での地場産物利用の推進】

- ・ 食育ティーチャーと農林水産物直売所が連携した食育講座の開催
- ・ 食育ティーチャーと自治会等の連携による地場産物を活用した「防災食」づくり

【病院食や介護食への地場産物の活用促進】

- ・ 指導・普及人材の確保
- ・ 県内企業と連携した地場産物の活用促進

【農林水産物直売所を拠点とした生産者と消費者の結びつきの強化】

- ・ 農林水産物直売所における食のイベント等積極的なPR
- ・ 県民会議や県民会議員が実施する食のイベント等における農林水産物直売所との連携

【農林水産物直売所を核とした地産地消の推進】

- ・ 農林水産物直売所での消費者に対する食の安全性へのPR力強化
- ・ 農林水産物直売所の誘客力等を向上させるための個別指導の強化
- ・ 農林水産物直売所間の連携・交流による地産地消の訴求力向上
- ・ デジタルツールやインターネットを活用した地産地消イベントや農産物(加工品)情報のPR

【量販店等における地場産物直売コーナー設置の推進】

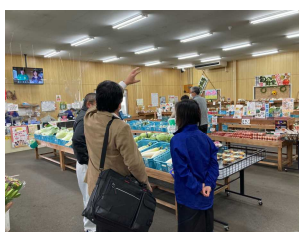
- ・ デジタルツールやインターネットを活用した直売コーナーPR
- ・ みやざきブランド推進本部との連携による定期的なフェア等の開催

【地域の実態や特性に応じた県民理解の促進】

- ・ 市町村が策定した「食育・地産地消推進計画」に基づく活動を推進
- ・ 本県農林水産業や食文化等に対する県民理解度の把握

【取組事例】 「農林水産物直売所」を核とした地産地消の推進について

県民会議では、地域における地産地消の推進拠点である農林水産物直売所が抱える様々な課題の解決に向けて、専門家を直売所アドバイザーとして招聘し、個別指導の実施や交流会、研修会の開催に取り組んでいます。



〈個別巡回指導の様子〉



〈直売所研修会の開催〉



【数値目標】

項目	現況値(R2)	目標値(R7)
「味覚の授業」 ^⑥ 参加児童数(人/年)【再掲】	1,350	1,500
県民会議ホームページ・フェイスブック掲載件数(件/月)【再掲】	1	10
食育ティーチャーによる食育講座開催数(回/年)【再掲】	30	60
農林漁業体験学習会の開催数(回/年)	8	50
学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)(%)	58.4(R1)	65.0
食育・地産地消推進計画を策定している市町村の割合(%)	61.5	100

3 宮崎ならではの食生活の推進施策

県民の身体の健康を維持・増進させるためには、食の宝庫である本県の豊かな食を活用した「予防する力」の向上が重要です。

しかしながら、常に県産を意識して食材を購入している県民の割合や、学校給食における地場産物の使用割合は、3割程度で推移しており、県民の県産食材に対するこだわりは、高いとは言えない状況にあります。

このため、食の生産と消費の距離を縮める取組や、県産の農林水産物を手にする機会の創出、科学的根拠に基づいた健全な食生活の提案により、県民に愛され、選ばれるための宮崎の食づくりを推進します。

(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

<実施内容>

【大学や給食事業者等と連携した「親になる世代」への食生活の提案】

- ・ 給食、社食、学食の場を活用した食育や、農林水産物の機能性に着目したメニュー提案
- ・ これから親になる若い世代を対象とした朝食の欠食率改善などに寄与する食の提案

【大学や小売店等と連携した手に取りやすい健康に着目した軽食メニューの開発】

- ・ 大学やコンビニ等と連携した健康に着目した軽食メニューの開発支援

【食の栄養・機能性に関する研究の推進】

- ・ 農林水産物等の栄養・機能性表示食品の開発にかかる研究の実施
- ・ 栄養・機能性に着目した農林水産物等の広報誌等による普及啓発

② 多様化する食生活に対応できる指導人材の確保

<実施内容>

【デジタル化や多様化する食生活に対応できる指導人材の育成】

- ・ これまでの食事バランスガイド等の普及による食生活改善指導に加え、新たに多様化するライフスタイルや消費スタイルの変化に対応できる「食育ティーチャー」の確保及び育成
- ・ オンライン配信等デジタル化に対応した研修会の開催

【取組事例】 「宮崎だからできた栄養機能食品シリーズ」

野菜や果物のビタミンCは日射量が多いほど増加し、冬期日射量が全国トップクラスである本県の青果物は、ビタミンCが豊富な傾向にあります。そこに着目したみやざきブランド推進本部(宮崎県・JA宮崎経済連)では、平成27年の食品表示法の施行で青果物に栄養機能を表示できるようになったことを受け、いち早く青果物の栄養機能食品のシリーズ化に取り組んでいます。



(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

<実施内容>

【県民・県内企業と共に創るブランド戦略の展開】

- ・ 消費者の健康や食の安全志向に対応した特徴ある商品づくりの展開
- ・ みやざきブランドの価値を県民と共感・共有するための県民参加型(共創)企画の展開
- ・ 県内の飲食店や観光企業と連携した、県外客向けフェア等の開催

【地元の有利性を生かした地場産物の生産・販売の推進】

- ・ 市町村等が取り組む地場産物の生産・販売など食のイベントへの支援
- ・ 「食」を観光資源と捉え、市町村等と連携した観光誘客の推進と消費拡大の推進

【中食事業者、飲食店との連携による地場産物の利用促進】

- ・ 地産地消に対する意識啓発や産地とのマッチング等の支援
- ・ 「地産地消こだわり料理の店」と連携した、地場産物の積極的なPR

【米の消費拡大の一層の推進】

- ・ 県産県消に向け、食味ランキング「特A」の継続取得と「宮崎特選米」の取組産地拡大による本県産主食用米のブランド力・商品訴求力の強化

- ・ 県内飲食店と連携した県産米消費拡大プロジェクトの展開やアスリートも注目するパフォーマンス向上のための「おにぎり」等の普及・啓発を通じた消費拡大

【青果物の消費拡大の一層の推進】

- ・ 県産青果物の産地の取組やそれぞれの品目が持つ特徴・魅力、健康面への効果等の特性、さらには料理方法等について、農業団体や関連団体等と連携した情報提供・PRによる消費拡大

【特用作物の消費拡大の一層の推進】

- ・ 茶の機能性や希少性を生かした商品開発をはじめ、ティーバッグなど手軽に飲める形態での商品づくりや水出し茶等の機能性を生かしたPR等、茶関係団体と一体となった消費拡大

【畜産物の消費拡大の一層の推進】

- ・ 「お肉の日(毎月29日)」や「いい肉の日(11月29日)」、「みやざき地頭鶏の日(2月10日)」、さらには「牛乳の日(毎月1日)」や「たまごニコニコ大作戦」等のPRをはじめ、メディアの活用や各種フェアの開催を通じた、県産畜産物の知名度向上と消費拡大

【県産食肉の販売指定店を核とした消費拡大の促進】

- ・ みやざきブランド認証の「宮崎牛」、「宮崎ブランドポーク」、「みやざき地頭鶏」の各種協議会等と連携した販売指定店の拡充とフェア等の開催による消費拡大

【水産物の消費拡大の一層の推進】

- ・ 流通・小売業者及び消費者に対するPR動画等での水産物・水産業の積極的な情報発信による県産水産物の消費拡大及び水産業の魅力発信
- ・ 実需者や消費者のニーズを的確に捉えることによるマーケットインの視点に基づいた商品づくり及び流通・販売体制の促進

【しいたけの消費拡大の一層の推進】

- ・ 県内外における販売促進活動の実施や「宮崎県産乾しいたけ料理の店」と連携した乾しいたけフェア開催による消費拡大

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

<実施内容>

【地域ぐるみの六次産業化の推進】

- ・ 市町村等を単位とした「産地型商社」を育成し、地域ぐるみの六次産業化に誘導
- ・ 地域ぐるみの六次産業化に取り組む人材の確保・育成

(MEMO)

「ローカルフードプロジェクト」:

地域の多様な食農関係者が参画し、食資源の高付加価値化に取り組むプロジェクト

③ 食の安全・安心確保のための取組の推進

<実施内容>

- ・ 宮崎県食の安全・安心推進条例に基づく宮崎県食の安全・安心対策会議を活用した部局横断的な取組を推進
- ・ 安全・安心な農産物提供のためのGAPの実践、認証取得を推進
- ・ 食品関連事業者の衛生管理(HACCPを含む)の向上を目的とした講習会及び監視指導の実施
- ・ 安全・安心な水産物提供のための市場における衛生管理、養殖生産現場における水産用医薬品の適正使用や、商品の安全性確保等の取組を推進

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

<実施内容>

- ・ 「普及啓発月間」「普及啓発日」における取組の推進及び情報発信

6月	<p>「食育月間」、毎月19日は「食育の日」</p> <p>国は、平成17年6月に食育基本法を制定し、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の国民への浸透を図ることを目的として、6月を「食育月間」として制定。</p> <p>また、食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るための機会として、「食育推進基本計画」において国が毎月19日を食育の日として制定。</p>
8月	<p>「食品衛生月間」</p> <p>広く一般に食品衛生の知識を普及させることにより、この時期に起こりやすい食中毒の防止と衛生管理の向上を図るため、国が全国的に食品衛生思想の普及・啓発運動を実施する期間として制定。</p>
9月	<p>「健康増進普及月間」、「食生活改善普及運動」</p> <p>生活習慣病の特性や運動・食事・禁煙など個人の生活習慣の改善の重要性について、国民一人ひとりの理解を深め、さらにその健康づくりの実践を促進する。</p>
10月	<p>「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」</p> <p>「食品ロス削減の推進に関する法律」で定められ、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる食品ロスの削減に向けた取組について集中的な普及・啓発を行う。</p>
11月	<p>「地産地消推進月間」</p> <p>ふるさと宮崎の緑豊かな県土と黒潮の恵みを受けた豊かな農林水産物を県民に享受してもらい、豊かで健康的な食生活を実現してもらうとともに、県産農林水産物の県内消費を拡大するため、平成14年に本県において制定。</p>
毎月1日	<p>「牛乳の日」</p> <p>本県では、毎月1日を「牛乳の日」として、牛乳・乳製品の消費拡大活動を展開している。</p>

第5章 食育・地産地消の推進に関する施策

毎月7日、8日	「花の日」 『は(8)な(7)』の語呂合わせから、県内の消費者を対象に、県産花きの消費拡大を目的として、平成23年2月に「みやざき花で彩る未来」推進協議会が制定。
毎月8のつく日	「コメの日」 米という字を分解すると『八十八』という数字が現れることに由来し、JA全農が制定。
毎月16日	「ひむか地産地消の日」 『ひ(1)む(6)か(日)』にちなんで、家庭や学校、生産や流通の現場などにおいて、「食育」及び「地産地消」を実践する日として、平成16年に県民会議が制定。
毎月17日	「減塩の日」 高血圧及びこれに合併する循環器疾患、腎疾患などの予防・治療において、減塩対策が重要であることから、日本高血圧学会・日本高血圧協会が制定。
毎月29日	「お肉の日」、11月29日は「いい肉の日」 毎月29日は「お肉(29)の日」として飲食店やスーパーなどで広く消費拡大に活用されている。また、『いい(11)肉(29)』の語呂合わせで、味と品質の良さで知られる宮崎牛をアピールすることを目的に「より良き宮崎牛づくり対策協議会」が制定。
1月15日	「フードドライブの日」 フードドライブとは、家庭で余っている食品や食材を学校や職場などに持ち寄り、地域の福祉団体や施設などに寄付する活動で、『いい(1)い(1)ご(5)はん』という語呂合わせで、株式会社カーブスジャパンによって制定。
1月21日	「スイートピーの日」 1月に出荷最盛期を迎える4県(愛知県、岡山県、大分県、宮崎県)が、県や農協の枠を超え、スイートピーの生産振興、普及促進を目的に設立した「日本スイートピーの会」が制定。
2月10日	「みやざき地頭鶏の日」 『じ(2)とう(10)』の語呂合わせで、「みやざき地頭鶏」の普及促進のため、平成22年にみやざき地頭鶏事業協同組合が制定。
3月 7日	「さかなの日」 『さ(3)かな(7)』と読む語呂合わせで、この日には魚を食べることを提案している。和食の中心となる食材である魚介類をもっとたくさん食べてもらい、魚介類を身近に感じてもらうことを目的に、さかなジャパンプロジェクト推進協議会が制定。
4月 9日	「食と野菜ソムリエの日」 『し(4)よく(9)』(食)の語呂合わせから、野菜や果物のある豊かな食生活を提起する日として、日本ベジタブル & フルーツマイスター協会(現:日本野菜ソムリエ協会)が制定。

5月25日	「マンゴーの日」
	『マンゴー(5)ニッ(2)コ(5)リ』と読む語呂合わせと、この頃に宮崎県産マンゴーの出荷が最盛期にあたることから、宮崎県産マンゴーのPRを目的としてJA宮崎経済連の宮崎県果樹振興協議会亜熱帯果樹部会が制定。
7月 7日	「乾しいたけの日」
	乾しいたけの「旬」が6月から7月であることや、たくさんの方に覚えていただくため、7月7日(七夕)を、夜空の「星」と乾しいたけの「乾」をかけて、平成25年に日本産・原木乾しいたけをすすめる会が制定。
8月31日	「野菜の日」
	『や(8)さ(3)い(1)』の語呂合わせで、栄養たっぷりの野菜の再認識とPRを目的に、全国青果物商業協同組合連合会をはじめ、9団体が制定。
10月 2日	「直売所の日」
	10月2日は、「JAファーマーズマーケット憲章」の制定日(平成15年10月2日)であることや、『採れ(10)たてに(2)会おう』の語呂合わせから、地産地消の拠点として地域経済の発展に貢献することを目的としてJA全中が制定。
10月15日	「きのこの日」
	10月はきのこが多く採れる月であることから、きのこの消費拡大と生産振興を図るため、日本特用林産振興会が制定。
10月16日	「国消国産の日」
	国民が必要とし消費する食料はできるだけその国で生産するという「国消国産」について理解を広げるため、国連が制定した「世界食糧デー」に合わせてJA全中が制定。
11月11日	「たくあんの日」
	「1111」がたくあん用の大根が並べて干している様子に似ていることや、たくさんの『わん(1)』があることから、全日本漬物協同組合連合会が制定。
11月24日	「和食の日」
	『いい(11)に(2)ほんしょ(4)く』の語呂合わせで、五穀豊穡、実りのシーズンを迎え、和食の食彩が豊かなこの時期に日本食文化について見直し、「和食」文化の保護・継承の大切さを考える日とすることを目的に(一社)和食文化国民会議が制定。

【数値目標】

項 目	現況値(R2)	目標値(R7)
食育ティーチャー登録数(人)【再掲】	130	150
食育への関心度(%)【再掲】	95.3	95.3
ローカルフードプロジェクトの取組実践数	0	8
食品衛生監視員による監視指導実施率(年次目標対比%)	63	100

【数値目標一覧】

1 県民の健康に関する推進施策

項 目	現況値(R2)	目標値(R7)
県民会議と会員によるイベントの開催数(回/年)	4	20
食育ティーチャー登録数(人)	130	150
「味覚の授業」 [®] 参加生徒数(人/年)	1,350	1,500
県民会議ホームページ・フェイスブック掲載件数(件/月)	1	10
ベジ活応援店の登録数(件)	150	180
食育ティーチャーによる食育講座開催数(回/年)	30	60
食育への関心度(%)	95.3	95.3
食文化の継承度(%)	82.8	82.8
野菜を多く摂取するよう意識している人の割合(%)	78.2	90
食品衛生月間中に行事に取り組んでいる保健所の割合(%)	100	100

2 地域・環境・食文化に関する推進施策

項 目	現況値(R2)	目標値(R7)
「味覚の授業」 [®] 参加児童数(人/年)【再掲】	1,350	1,500
県民会議ホームページ・フェイスブック掲載件数(件/月)【再掲】	1	10
食育ティーチャーによる食育講座開催数(回/年)【再掲】	30	60
農林漁業体験学習会の開催数(回/年)	8	50
学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)(%)	58.4(R1)	65.0
食育・地産地消推進計画を策定している市町村の割合(%)	61.5	100

3 宮崎ならではの食生活の推進施策

項 目	現況値(R2)	目標値(R7)
食育ティーチャー登録数(人)【再掲】	130	150
食育への関心度(%)【再掲】	95.3	95.3
ローカルフードプロジェクトの取組実践数	0	8
食品衛生監視員による監視指導実施率(年次目標対比%)	63	100

第6章 計画の推進にあたって

1 推進体制

(1) 食育・地産地消施策の推進

庁内の関係部局で構成する「宮崎県食の安全・安心対策会議」の「食育・地産地消専門部会」を中心に、食育・地産地消に関する施策を総合的、計画的に推進していきます。

(2) 県民運動としての食育・地産地消の推進

県段階では、「みやざきの食と農を考える県民会議」を推進主体とし、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者等の関係者が連携した取組を促進します。

地域段階では、西臼杵支庁及び各農林振興局単位に設置する「みやざきの食と農を考える県民会議地域支部」を推進主体とし、地域の特性を生かした活動を展開します。

2 関係者の役割

(1) 県の役割

食育・地産地消に関する施策を総合的かつ計画的に推進します。また、県民が行う食育・地産地消推進のための取組について支援します。

(2) 市町村の役割

地域の特性を生かした自主的な施策を策定・実施し、地域における食育・地産地消の円滑な推進に努めるものとします。

(3) 教育関係者等の役割

教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健に関する職務の従事者や、それらの関係機関及び関係団体には、あらゆる機会や場所を利用して積極的に食育を推進するとともに、他の関係者が行う食育推進活動に協力するよう努めることが期待されます。

また、地域の食文化の継承や地場農産物の理解促進を図る観点から食育と地産地消の取組の連携を図るとともに、学校給食等における地産地消を推進するための方策を検討することが期待されます。

(4) 農林漁業者等の役割

農林漁業者及び農林漁業に関する団体には、農林漁業に関する体験活動等を通じて、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性についての県民の理解を深めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育推進活動を行うことが期待されます。

また、市場の動向や消費者・実需者のニーズを的確に把握し、需要に応じた農産物の生産・供給に自立的に取り組むとともに、行政等関係機関・団体と連携し、地域ごとの地産地消への取組目標等の実現に向けて積極的に取り組みます。

(5) 食品関連事業者等の役割

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には、事業活動を行うにあたって積極的に食育・地産地消の推進に努めるとともに、国や県、市町村が実施する食育・地産地消の推進に関する施策その他の活動に協力することが期待されます。

(6) 県民の役割

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、生涯にわたる健全な食生活の実現に努めるとともに、食育の推進に寄与することが期待されます。

また、生産者等との積極的なコミュニケーションを図り、産地の取組への理解促進に努めることで地場農産物への愛着心や安心感を深め、地産地消の推進に寄与するように努めることが期待されます。

3 計画の進行管理

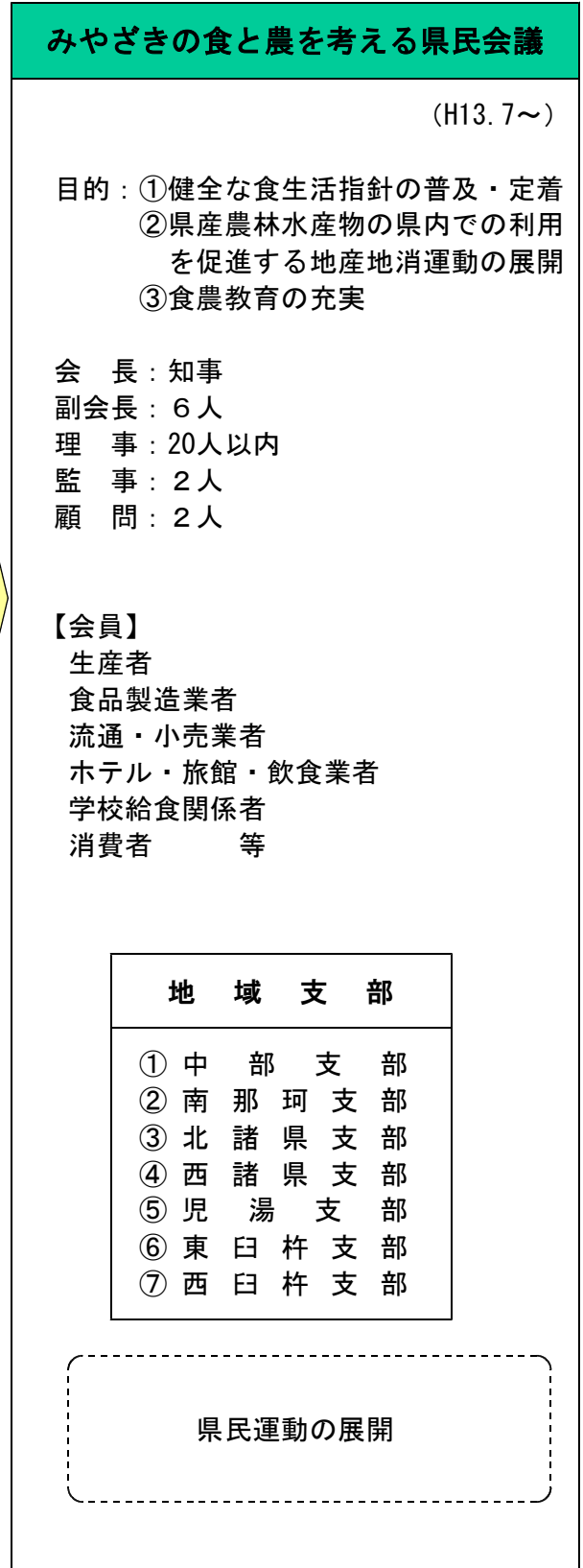
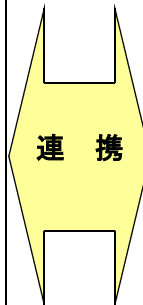
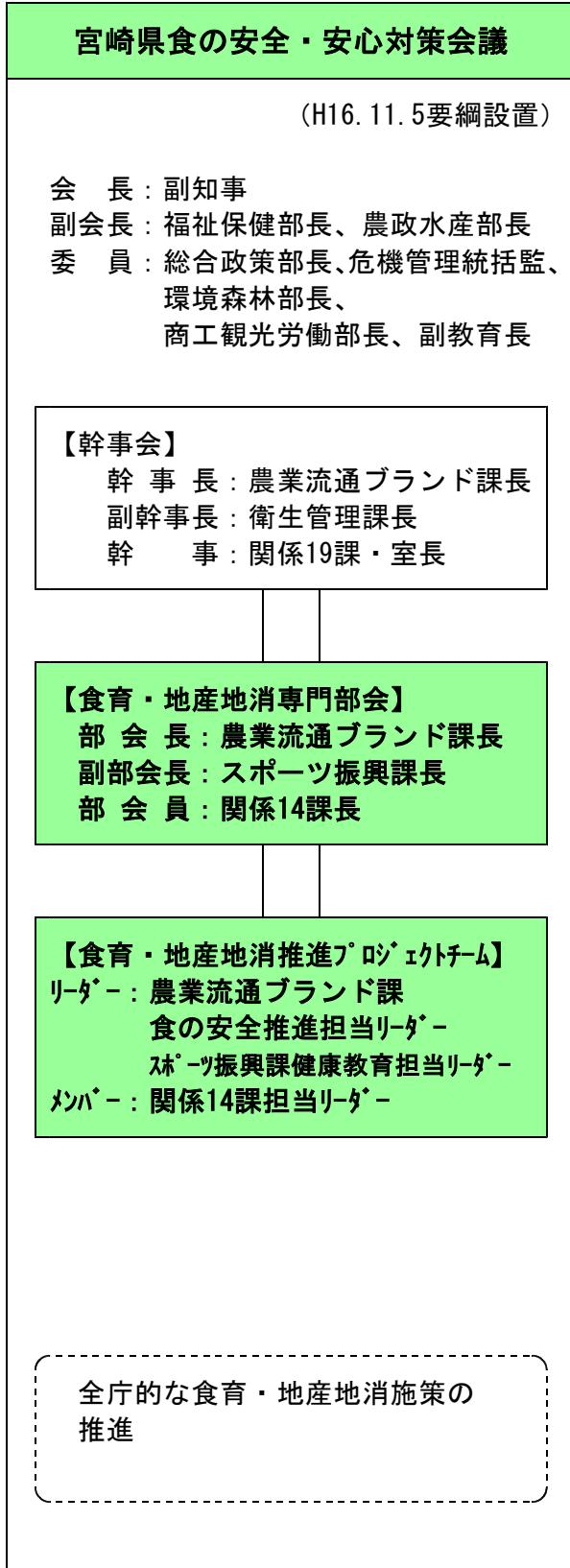
計画の推進にあたっては、施策を効果的・効率的に推進する観点から、関係部局が中心となって進捗状況の把握・評価を実施し、適切な進行管理に努めます。

また、計画は必要に応じて見直しを行うこととし、評価や見直しに当たっては、関係者や県民等の意見を聴取しながら適正に行います。

食育・地産地消に係る推進体制

《食育・地産地消施策の推進》

《県民運動としての食育・地産地消の推進》



【参考資料】

前計画（平成28年度策定）における目標の達成率

重点業績評価指標（KPI）

（1）食生活の改善に関する指標	目標値	実績値	達成率（％）
・朝食を毎日食べている人の割合を増やす	20歳代 81%	47%(H28)	58.1
	30歳代 83%	60%(H28)	72.3
	40歳代 90%	75%(H28)	83.3
・1日の野菜摂取量を増やす	350g	278g(H28)	79.4
・1日の果物摂取量100g未満の人の割合を減らす	36%	61%(H28)	59.0
・学食や社食での食育活動の拡大	5回	10回(R元)	100超
（2）心身の健康に関する指標			
・BMIが25以上の人の割合を減らす	男 31%	39.8%(H28)	87.2
	女 24%	29.4%(H28)	92.9
・メタボリックシンドローム予備群の割合を減らす	男 23%	30.7%(H28)	90.0
	女 10%	16.2%(H28)	93.1
・メタボリックシンドローム該当者の割合を減らす	男 22%	27.2%(H28)	93.3
	女 10%	12.4%(H28)	97.3
（3）食の循環や環境等地域社会の課題に関する指標			
・地場産、宮崎県産を意識して購入する県民の割合の向上	50%	35.7%(R元)	71.4
・食品ロスの低減（啓発活動の実施回数）	50回	46回(R2)	92.0
・健康に着目した商品数	5	7(R2)	100超

数値目標

項目	目標値	実績値	達成率（％）
県民会議と会員によるイベントの開催数（回／年）	20	4(R2)	20.0
地産地消サポーターの登録数（人）	2,000	1,552(R2)	77.6
食育ティーチャー登録数（人）	150	130(R2)	86.7
味覚の授業参加生徒数（人／年）	780	1,350(R2)	100超
「弁当の日」の県民会議HP・FB掲載件数（件／月）	35	1(R2)	2.9
食育・地産地消推進計画を策定している市町村の割合（％）	90	61.5(R2)	68.3
ベジ活応援店の登録数（件）	150	150(R2)	100.0
食育ティーチャーによる食育講座開催数（回）	60	30(R2)	50.0
食育への関心度（％）	90	95.3(R2)	100超
食文化の継承度（％）	50	82.8(R2)	100超
野菜を多く摂取するよう意識している人の割合（％）	60	78.2(R2)	100超
農林漁業体験学習会の開催数（回／年）	50	8(R2)	16.0
学校給食における地場産物を使用する割合（食材数ベース）（％）	50	35.4(R元)	70.8
農林漁家民宿数（軒）	184	189(R2)	100超
直売所と連携した食育ティーチャー活動の実施（回）	20	2(R2)	10.0
漁業体験学習等の指導活動の箇所数（箇所／年）	10	13(R元)	100超
年間販売額1億円以上の直売所の割合（％）	30	20.1(R元)	67.0
農工商連携・6次産業化の事例数（件）	572	630(R2)	100超
飲食店や観光企業と連携した、県外客向けフェア等の参加企業数（者）	50	45(R2)	90.0

* 令和2年度については、新型コロナウイルス感染症拡大のため、実施できなかった事業が多数あり

宮崎県食の安全・安心推進条例

平成27年3月20日条例第17号

宮崎県食の安全・安心推進条例をここに公布する。

宮崎県食の安全・安心推進条例

目次

前文

第1章 総則(第1条―第7条)

第2章 施策の推進体制等(第8条・第9条)

第3章 食の安全・安心の確保に関する基本的施策(第10条―第23条)

附則

食は、県民の生活にとって最も身近なものであり、生命及び健康を支えるかけがえのないものである。

近年、食品の製造・加工技術は著しく進歩するとともに、流通の広域化や国際化が進み、また、消費者ニーズの多様化等に伴い、様々な食品が流通し、私たちは、豊かな食生活を享受できるようになった。

一方で、食の安全性が脅かされ、その信頼性を揺るがす事態が相次いで発生していることを背景として、県民の食に対する関心はますます高まっており、食の安全・安心の確保に向けた一層の取組が強く求められている。

また、本県は、全国有数の食料供給県であり、多くの農林水産物の品目において全国トップクラスの生産量をあげ、本県産の食品が全国に流通している。今後、このような本県の強みを生かし、地域ブランドの確立につなげるためには、生産から消費に至るまでの各段階における食の安全・安心の確保を図ることが課題となる。

このため、生産から消費に携わる全ての人々が、その役割を認識し、食の安全・安心に向けた取組を積み重ねていくことが必要であり、県としても、従来からの食品安全行政の枠を超え、幅広い視点に立った効果的な施策を推進することが一層重要となる。

ここに、私たちは、県民、生産者、食品関連事業者及び行政が協働し、またそれぞれの責務及び役割を果たすことにより、社会全体で食の安全・安心の確保のための取組を実践していくことを決意し、この条例を制定する。

第1章 総則

(目的)

第1条 この条例は、食の安全・安心の確保に関し、基本理念を定め、並びに県、生産者及び食品関連事業者の責務並びに市町村及び県民の役割を明らかにするとともに、食の安全・安心の確保に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって安全に、かつ、安心して消費することができる食品等の生産及び供給の確保に資することを目的とする。

(定義)

【参考資料】

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 食品 全ての飲食物(医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)第2条第1項に規定する医薬品及び同条第2項に規定する医薬部外品を除く)をいう。
- (2) 食品等 食品、添加物(食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第2項に規定する添加物をいう。)、器具(同条第4項に規定する器具をいう。)、容器包装(同条第5項に規定する容器包装をいう。)及び食品の原料又は材料として使用される農林水産物(食用に供されるものに限る。以下同じ。)をいう。
- (3) 生産資材 肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材をいう。
- (4) 生産者 農林水産物の生産(採取及び採捕を含む。)の事業を営む者及びこれらの者で構成される団体をいう。
- (5) 食品関連事業者 食品安全基本法(平成15年法律第48号)第8条第1項に規定する食品関連事業者(生産者を除く。)をいう。
- (6) 食の安全・安心の確保 食品等の安全性及び食品等に対する消費者の信頼を確保することをいう。

(基本理念)

第3条 食の安全・安心の確保は、県民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。

2 食の安全・安心の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において適切に必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。

3 食の安全・安心の確保は、科学的知見に基づいて必要な措置が講じられることによって、食品及び添加物を摂取することによる県民の健康への悪影響が未然に防止されるようにすることを旨として、行われなければならない。

4 食の安全・安心の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階における行為が環境に及ぼす影響に配慮して、行われなければならない。

5 食の安全・安心の確保は、県民、生産者、食品関連事業者、県及び市町村が、それぞれの責務又は役割を認識し、相互理解を深め、及び連携協力を図りつつ、行われなければならない。

(県の責務)

第4条 県は、前条に定める基本理念(以下「基本理念」という。)にのっとり、食の安全・安心の確保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。

(生産者及び食品関連事業者の責務)

第5条 生産者及び食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品等の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識し、食品等の生産から販売に至る一連の行程の各段階において、食品等の安全性を確保するために必要な措置を適切に講ずる責務を有する。

2 生産者及び食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、その事業活動に係る食品等又は生産資材に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

3 生産者及び食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事取り扱い食品等に起因して人の健康に重大な被害が生じ、又は生じるおそれがある場合は、被害の発生又は拡大の防止のために必要な措置を講じなければならない。

4 前3項に掲げるもののほか、生産者及び食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、県が実施する食の安全・安心の確保に関する施策に協力するよう努めるものとする。

(市町村の役割)

第6条 市町村は、基本理念にのっとり、食の安全・安心の確保に関する施策に関し、県及び関係団体等と連携を図り、その市町村の区域の特性に応じた施策の推進に努めるものとする。

(県民の役割)

第7条 県民は、基本理念にのっとり、自ら進んで、食の安全・安心の確保に関する知識及び理解を深め、並びに必要な情報を収集するよう努めるものとする。

2 県民は、基本理念にのっとり、食品等の消費に際しては、その使用、調理、保存その他の取扱いに起因して人の健康に悪影響を及ぼすことがないように努めるものとする。

3 県民は、基本理念にのっとり、県が実施する食の安全・安心の確保に関する施策について意見を表明するように努めること等によって、食の安全・安心の確保に積極的な役割を果たすものとする。

第2章 施策の推進体制等

(施策の推進体制)

第8条 県は、食の安全・安心の確保に関する対策の総合的かつ効果的な推進を図るため、宮崎県食の安全・安心対策会議を設置し、関係部局相互の協力体制を強化するとともに、生産から消費に至る食の安全・安心の確保に関する対策の基本的事項及び具体的施策について検討を行うものとする。

(推進計画)

第9条 知事は、食の安全・安心の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るための計画(以下「推進計画」という。)を策定するものとする。

2 推進計画には、食の安全・安心の確保に関する施策の方向、施策の具体的な内容及び目標その他必要な事項を定めるものとする。

3 知事は、推進計画を策定するに当たっては、あらかじめ、県民、生産者及び食品関連事業者の意見を反映することができるよう必要な措置を講じなければならない。

4 知事は、推進計画を策定したときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

5 前2項の規定は、推進計画の変更について準用する。

第3章 食の安全・安心の確保に関する基本的施策

(安全・安心な農林水産物の生産及び供給)

第10条 県は、安全・安心な農林水産物の生産及び供給を行うため、農林水産物の種類に応じ、農産物の残留農薬検査等による安全対策、家畜等における防疫対策その他必要な措置を講ずるものとする。

(各段階における安全性の確保)

第11条 県は、食の安全性の確保を図るため、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において、販売施設に対する監視指導、食中毒防止対策その他必要な措置を講ずるものとする。

(食品表示の適正化の推進)

第12条 県は、食品の表示に対する消費者の信頼を確保するため、生産者及び食品関連事業者に対して食品の表示が適正に行われるよう、監視、指導等を行うとともに、食品の表示の制度に関する

【参考資料】

る知識の普及その他必要な措置を講ずるものとする。

(医薬品成分の含有が疑われる食品に関する対策)

第13条 県は、医薬品成分の含有が疑われる食品による健康被害を防止するため、当該食品に関する苦情及び相談の対応並びに情報提供その他必要な措置を講ずるものとする。

(県民、生産者及び食品関連事業者に対する普及及び啓発)

第14条 県は、食の安全・安心の確保を図るため、県民、生産者及び食品関連事業者に対し、食生活、食品衛生及び消費生活に関する普及及び啓発を行うものとする。

2 県は、食中毒事故の防止及び衛生管理の向上を図るため、毎年8月を食品衛生月間と定め、その周知及び県民への定着を図るものとする。

(食育の推進)

第15条 県は、県民が食品の安全性に関する知識及び安全な食品を自ら選択する力を習得することが食の安全・安心の実践に資することに鑑み、食育を推進するものとする。

2 県は、県民への食育の浸透を図るため、自分で弁当を作る弁当の日を推進し、その周知及び県民への定着を図るものとする。

(地産地消の推進)

第16条 県は、食の安全・安心の確保に関する県民の知識及び理解を深めるとともに、県民、生産者、食品関連事業者その他関係者間における相互理解の促進に資するため、地産地消を推進するものとする。

2 県は、県民への地産地消の浸透を図るため、毎月16日をひむか地産地消の日、毎年11月を地産地消推進月間と定め、その周知及び県民への定着を図るものとする。

(生産者及び食品関連事業者の自主管理体制の確立)

第17条 県は、食の安全・安心の確保に関する生産者の自主管理体制を確立するため、生産に係る情報及び工程の管理に関する手法及び知識の普及、環境への負荷の低減に配慮した農業生産方式に関する研究開発及びその成果の普及その他必要な施策を実施するものとする。

2 県は、食の安全・安心の確保に関する食品関連事業者の自主管理体制を確立するため、食品衛生管理及び体制に関する情報の提供及助言、食品の製造又は加工工程における高度な衛生管理の方法の導入に対する支援その他必要な施策を実施するものとする。

(人材の育成及び資質の向上)

第18条 県は、生産者、食品関連事業者及び関係行政機関における食の安全・安心の確保に関する実践的かつ専門的な知識を有する人材を育成するとともに、資質の向上を図るため、講習会の開催その他必要な施策を実施するものとする。

(危機管理体制の整備)

第19条 県は、食品等の安全性又は信頼性に重大な影響を及ぼし、又は及ぼすおそれがある緊急の事態への対処及び当該事態の発生の防止に関する体制の整備その他必要な措置を講ずるものとする。

(試験研究の推進等)

第20条 県は、食の安全・安心の確保に関する施策を科学的知見に基づき適切に実施するため、食品等安全・安心に関する調査研究の推進、その成果の情報提供及び普及その他必要な措置を講ずるものとする。

(情報の収集及び提供)

第21条 県は、食の安全・安心の確保に関する情報の収集、整理及び分析を行うとともに、県民、生産者、食品関連事業者その他関係者に対し、必要な情報を提供するものとする。

(関係機関との連携)

第22条 県は、食の安全・安心の確保に関する施策が円滑かつ効果的に実施されるよう、国、他の都道府県、市町村その他関係機関及び関係団体との連携を図るものとする。

2 県は、食の安全・安心の確保を図るため必要があると認めるときは、国、他の都道府県又は市町村に対し、意見を述べ、又は必要な措置を講ずるよう要請するものとする。

(財政上の措置)

第23条 県は、食の安全・安心の確保に関する施策を推進するため、必要な財政上の措置を講ずるよう努めるものとする。

附則

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

食育ピクトグラム

食育ピクトグラムは、食育の取組を子どもから大人まで誰にでもわかりやすく表現したもので、いろんな人々に食育の取組についての情報発信、普及・啓発を行うことを目的として農林水産省が作成しました。



1 みんなで楽しく食べよう
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。



2 朝ごはんを食べよう
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。



3 バランスよく食べよう
栄養バランスのよい食事
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。



4 太りすぎないやせすぎない
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。



5 よくかんで食べよう
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。



6 手を洗おう
食の安全
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
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。



8 食べ残しをなくそう
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。



9 産地を応援しよう
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。



10 食・農の体験をしよう
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。



11 和食文化を伝えよう
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。



12 食育を推進しよう
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、食育の取組を応援します。

用語説明（五十音順、アルファベット順）

あ

アレルギー表示

容器包装された加工食品で表示が義務づけられているアレルギー物質は、卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そばの7品目で、ほかにいくらやオレンジなどの21品目ができるだけ表示するよう推奨されている。

栄養成分表示

食品表示法により、一般加工食品には栄養成分のうち熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、食塩相当量の表示が義務づけられている。

オーラルフレイル

オーラルフレイルとは、嚙んだり、飲み込んだり、話したりするための口腔機能が衰えることを指し、フレイルになる前段階とされている。この段階のうちに対応することで、比較的早く健康な状態へと戻ることができる。

か

かまい 釜炒り茶

茶葉を釜で炒って作るお茶。通常の煎茶にはない独特の香りや風味がある。

機能性成分

生命活動に必須の栄養素ではないが、腸内環境の改善など健康の維持及び増進に役立つ、機能的な効果が期待される成分。

業務・加工用野菜

業務用野菜(カット野菜や冷凍野菜用として利用される野菜)、加工原料用野菜(ジュースやペーストなどに利用される野菜)を、それぞれ略した上での総称。

菌床しいたけ

おがくずに米ぬか、ふすまなどの養分を混ぜ固めたブロック(菌床)に、しいたけ菌を植え付け、温度・湿度を管理した施設で栽培したしいたけ。

グリーン・ツーリズム

農山漁村でゆっくりと滞在しながら、豊かな自然の中で人と触れ合い、食を味わい、農村漁業体験などを楽しむ休暇の過ごし方。

健康長寿社会づくりプロジェクト

男女とも健康寿命日本一を目指し、誰もがいつでも健康で生きがいを持って暮らすことができる健康長寿社会づくりを推進する運動。

【参考資料】

県産県消

県内で生産されている農林水産物の県民による消費に加え、県内の加工業者・飲食店においても活用しようという取組。

こうていえき 口蹄疫

ウイルスが原因で牛や豚などの偶蹄類がかかる病気。伝染力が非常に強く、感染した家畜は法に基づき殺処分などの防疫措置がとられる。平成22年に本県で発生した際は、約30万頭もの家畜が犠牲となり、畜産業のみならず県内経済や県民生活へ大きな影響を及ぼした。

五穀豊穡

穀物が豊かに実ること。五穀とは、米、麦、粟、豆、きびのことを指す。

こ 孤食

家族と暮らしている環境下で一人で食事をとること。

子ども食堂／コミュニティ食堂

地域のボランティアが子どもたちに対し、無料または安価で栄養のある食事や団らんの場を提供する活動。

さ

産地型商社

農産物や観光等の地域資源のブランド化をプロデュースする機能に加え、産地の持続的発展に向けた各種の積極的な支援を行う組織等。

実需者

小売、外食、宿泊施設、中食、食品加工、仲卸などのバイヤー。

主食・主菜・副菜

主食とは、米、パン、麺類などの穀類で、主として糖質エネルギーの供給源のこと。主菜とは、魚や肉、卵、大豆製品などを使った副食の中心となる料理で、主としてタンパク質や脂肪の供給源のこと。副菜とは、野菜などを使った料理、主食と主菜に不足するビタミン、ミネラル、食物繊維などを補う役割を果たす。

消費期限

食品を定められた方法で保存した場合に、腐敗、変敗その他の劣化が発生せず、安全性が確保される期限。

賞味期限

食品を定められた方法で保存した場合に、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。

食事バランスガイド

1日に何をどれだけ食べたらいいか、食事の望ましい組み合わせと摂取量を分かりやすくイラストで示したもの。

食生活改善推進員

正しい知識と技術を持って自らより良い健康生活の実践者となり、その上で地域の実情に即した効果的な手段で継続的に食生活改善を中心とする活動を行うボランティア組織員。

食農教育

一般的な食育活動に加えて、それを支える農業や地域、自然との関わりにも注目し、農業を体験したり、学んだりすること。

食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品表示に関する規定を統合して一元的な制度とし、平成27年4月に施行された法律。

食品リサイクル法

正式名称を「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」といい、平成12年に制定。食品廃棄物等の排出を抑えて資源を再生利用するために食品関連事業者が取り組むべき事項をまとめている。

た

たまごニコニコ大作戦

消費者にたまごの素晴らしさを伝え、1日2個を食べて消費拡大を図ることが目的のプロジェクト。

地産地消こだわり料理の店

県産食材を積極的に活用し、地産地消の推進に協力いただいている飲食店等で、「みやぎきの食と農を考える県民会議」が登録し、ホームページで紹介している。

てまえどり

購入してすぐ食べる場合に、商品棚の手前にある商品等販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動。

トレーサビリティ

食品がどのように作られ、加工されたかなど、生産・流通過程の情報を追跡する仕組み。

な

中食

惣菜や弁当などの調理済み食品を自宅で食べる。レストラン等で食べる「外食」と、手作りの家庭料理を自宅で食べる「内食」の中間に位置づけられている。

【参考資料】

農家民泊

農山漁村での伝統的な生活体験と農村地域の人々との交流を楽しみながら農家民宿や古民家を活用した宿泊施設等で過ごす農山漁村滞在型旅行。

農商工連携

農林漁業者と商工業者がお互いの技術やノウハウを持ち寄って、新しい商品やサービスの開発・提供、販路の拡大などに取り組むこと。

は

ひなたGAP認証制度

宮崎県内で生産される農林産物について、ひなたGAP基準書に定める基準に従って生産し、出荷されることを県が認証する制度。

フレイル

フレイルとは、高齢になって心身の活力（筋力、認知機能、社会とのつながりなど）が低下した状態をいう。低栄養を伴う場合もあり、そのまま放置すると要介護状態になる可能性がある。

ベジ活応援店

野菜を積極的に食べる活動「ベジ活」に賛同し、県民の健康づくりをサポートしてくれる飲食店、弁当店及び惣菜店。

弁当の日

自分で弁当を作って学校に持ってくるという取組で、香川県の小学校の校長であった竹下和男氏が平成13年に始めた活動。

ま

マーケットイン

市場や消費者等の買い手が必要としているものを商品として市場に出すという考え方。

宮崎牛

宮崎県内で出生し、最長飼育地が宮崎県の黒毛和種で、(公社)日本食肉格付協会による格付けにおいて肉質等級が4等級以上のもので、血統が明らかなものであり、県産種雄牛または改良のため指定された種雄牛を父に持つもの。

宮崎県乾しいたけ料理の店

県産乾しいたけを取り扱う県内外の飲食店、弁当店及びホテルを対象に認定し、県産乾しいたけの消費拡大やPRを行っている。

宮崎県農業・水産業ナビ「ひなたMAFiN」

宮崎県農政水産部が管理するホームページで、県内の農業・水産業に関する情報発信を行っている。

宮崎県版食事バランスガイド

成人男性、成人女性、幼児のそれぞれで1日のエネルギー摂取量の目安を示した宮崎県版の食事バランスガイド。

みやざき地頭鶏^{じとつこ}

地頭鶏は、島津藩(鹿児島県や宮崎県の一部)で古くから飼育されており、大変美味であることから、当時の地頭職に献上されていたことに由来。現在は天然記念物に指定されている地頭鶏を宮崎のブランドにしたいとの思いから、宮崎県では長年にわたり研究・交配が行われ、美味しくて生産しやすいみやざき地頭鶏が誕生。ジュワーつとくるうま味と肉質の弾力が特徴。

みやざきブランド推進本部

宮崎県産農畜水産物の品質や認知度向上を図るため、県とJAで設立した組織。消費者の信頼を勝ち取るため、特長ある商品づくり、信頼される産地づくり、安定的な取引づくりを柱とする対策に取り組んでいる。

宮崎ブランドポーク

生産農場において、生産履歴の記録や飼養衛生管理基準を遵守し、生産性向上に向けた取組を行い、生産者と販売者及び食肉処理業者との間で契約販売が行われている等の「みやざきブランド推進本部」の定める認証基準をクリアした生産農場において生産される個別のブランド豚肉。

や

野菜ソムリエ

野菜・果物の知識を身につけ、その魅力や価値を社会に広めるスペシャリストのことで、(一社)日本野菜ソムリエ協会が認定する民間資格。

有機栽培

化学的に合成された肥料及び農薬を使用しない、遺伝子組み換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の手法。

ら

六次産業化

一次産業としての農林漁業と、二次産業としての製造業、三次産業としての小売業等との総合的かつ一体的な事業の推進により地域資源を活用した新たな付加価値を生む取組。一次×二次×三次産業で六次産業化と称される。

【参考資料】

アルファベット

GAP

Good Agricultural Practice(良い農業の実践)の略で、食品安全・環境保全・労働安全等を目的に、農産物の生産工程ごとに適正な管理を行う手法。

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析重要管理点)の略で、原材料から加工、包装、出荷、流通に至るまでの全過程において発生^いの可能性がある危害を検討し、その発生防止または減少させる重要管理点を設定して管理する方法。

T-1グランプリ

小学生に日本茶を知ってもらうために、お茶の知識や正しい淹れ方などを競い、チャンピオンを決めるイベントで都城市で始まった取組。現在は他県にも波及。

