

# 宇美町食育・地産地消推進計画

## 町民と育む "うみ" の食と農



【田植ってなんか楽しいね!】

平成 28 年 3 月

福岡県 宇美町

# 目 次

- I 計画策定について・・・・・・・・・・・・・・・・ P2～
- II 「食」と「農」の現状・・・・・・・・・・・・ P4～
- III 「食」と「健康」・・・・・・・・・・・・ P15～
- IV 食育・地産地消の展開と推進・・・・・・・・ P18～

# I 計画策定について

---

## 1. 計画策定の趣旨

「食」は私たちにとって、毎日の生活において欠かせないものです。それは、健康な体と豊かな心の維持・形成のためであり、何より楽しみや喜びを感じることができるからではないでしょうか。

近年の社会情勢の大きな変化により、ライフスタイルも大きく様変わりしています。食生活もライフスタイルの変化に合わせ、多種多様なものが登場しています。しかし、結果として調理済加工食品や外食などで食事を済ませることが増えるなど子どもたちを中心に食習慣の乱れや個食（孤食）、偏食などにより、生活習慣病の増加などの問題が生じています。さらに、食品の偽装表示や廃棄食品の転売、無登録農薬の使用などの問題が、食への不信感を深めています。

このような食への問題を踏まえ、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を目的とした「食育基本法」が平成17年に施行されました。また、福岡県では、平成18年に「ふくおかの食と農推進基本指針」が策定され、各市町村でも食育キャンペーンや、「早寝早起き朝ごはん運動」の実施等により、食育の認知度が向上するとともに、学校給食での県産農林水産物の利用が進むなど成果があがってきています。

さらに、食育・地産地消のより一層の推進を図るため、今後の施策の方向性を示した「福岡県食育・地産地消推進計画」が平成25年3月に策定されました。

「食育基本法」では、国民の心身の健康増進と、豊かな人間形成のための食育推進運動の自発的な展開と、地域の特色ある食文化の継承及び発展を目的としています。

宇美町がこれまで培ってきた「食育」を基盤に「地産地消運動」を重ね合わせ、「ふるさと宇美」の持つ伝統的な「食」と、古代より伝承される「ふるさと宇美」の田園、そこで育まれる「農」を、私たちは更に発展させていかなければなりません。

このことを受け、町民一人一人が健康で心豊かに暮らせるよう食生活の改善による健康の増進を基本とし、「食育」の観点に立った町づくりを進めるため、地域や家庭、保育園、学校、生産者、医療機関、行政などが連携して「食育」に取り組むものとし、総合的かつ計画的に推進するための指針として本計画を策定します。

## 2. 計画の期間

本計画は平成28年度を初年度とし、平成32年度を目標年度とする5カ年計画とします。ただし、期間中に状況等の変化があった場合は、必要に応じて本計画の見直しを行うこととします。

## 3. 基本方針

今後の食育・地産地消の推進のため、次の5つの柱のもと、具体的な施策を展開します。

### ① 家庭・地域における食育の推進

家庭や地域における食育への関心と理解を深め、ライフステージに応じた健康づくりのための食生活改善を推進するとともに地域の食文化の伝承を図ります。

### ② 学校・保育園等における食育の推進

幼児・児童・生徒が望ましい食生活の実践をとおして、健全な心身を培い、豊かな人間性を育ていけるように、家庭・地域等と連携して食育を推進します。

### ③ 地産地消の推進

宇美町の農林業に対する町民の理解促進を図り、町産農産物の積極的な利用を拡大します。

### ④ 生産者と消費者の交流促進

体験を重視した交流等により、様々な恵みをもたらす農林業と農産物の生産者への理解促進を図ります。

### ⑤ 町民運動への展開

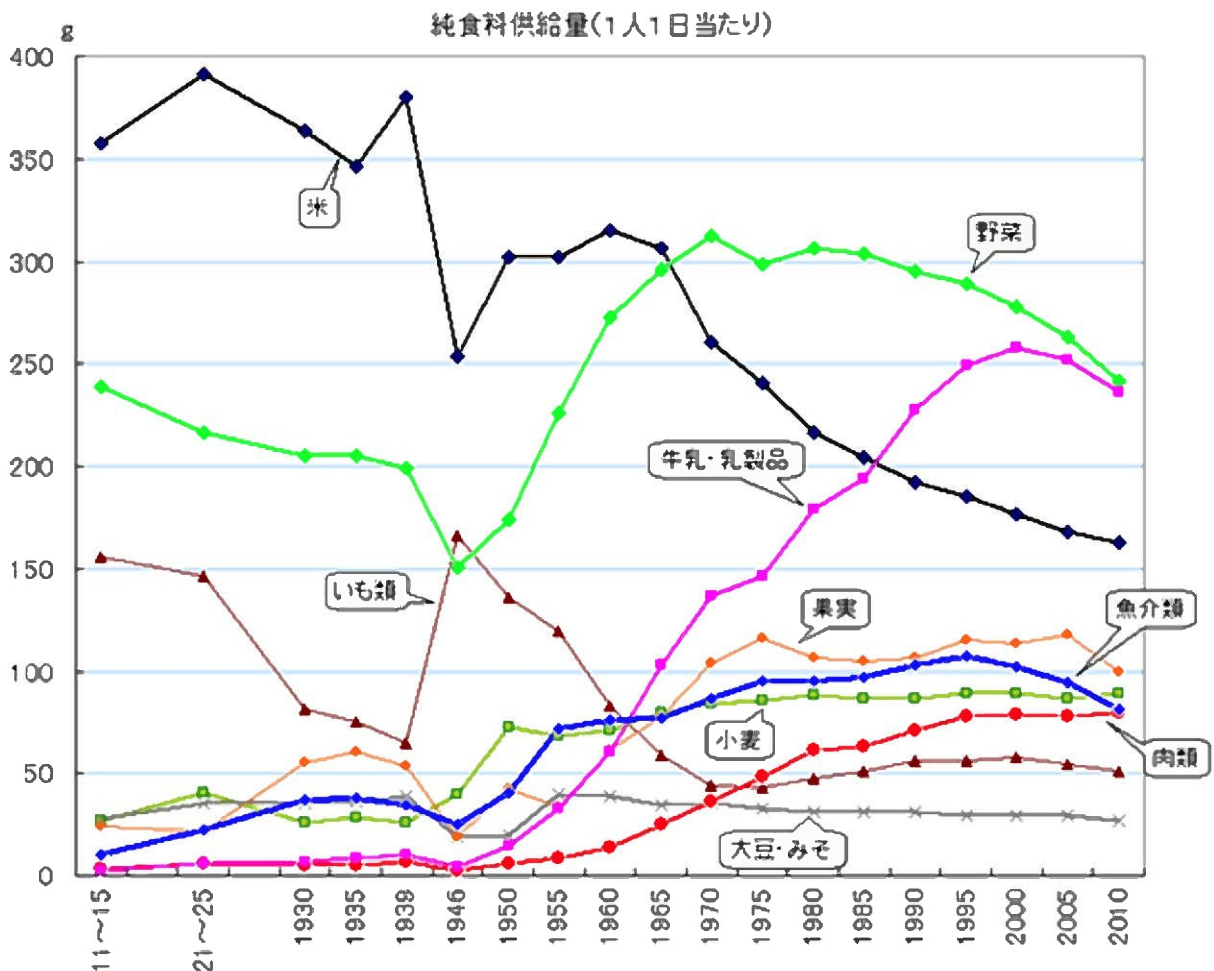
行政、保健医療介護、商工業、農林業、教育など幅広い関係者が連携・協力し、町民ぐるみで食育・地産地消町民運動を展開します。

## Ⅱ 「食」と「農」の現状

### 1. ライフスタイルと食生活の変化

私たちのライフスタイルは、経済成長とともに大変豊かになりました。それとともに、「米」を中心としたいわゆる「日本型」食生活も年々変化し、「パン（小麦類）」、「肉類」、「乳製品」を中心とした「欧米型」食生活へと変化してきました。

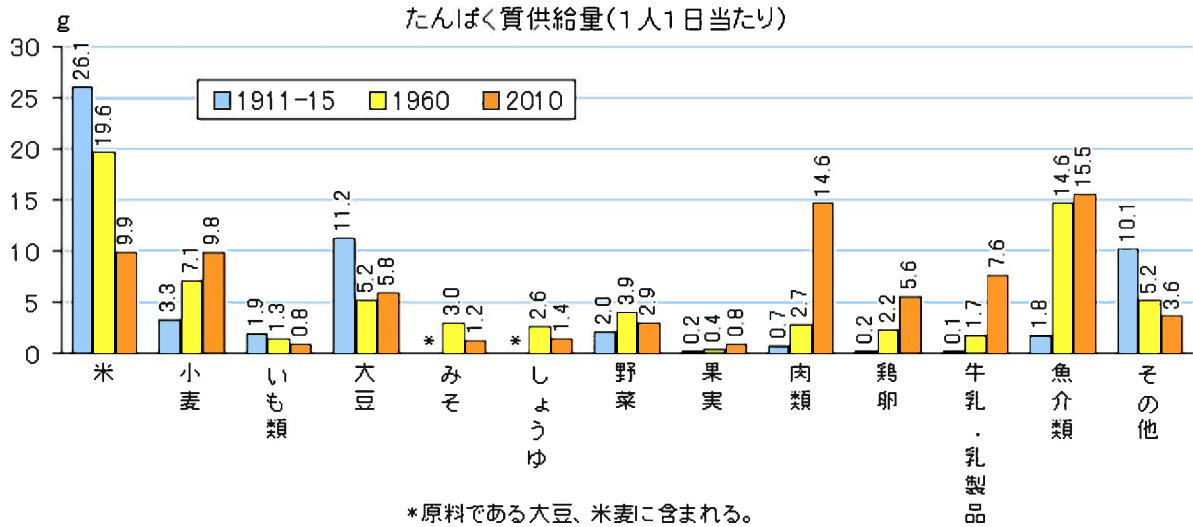
#### ●食生活の変化（1910年から2010年）



出典 財団法人 食の安心・安全財団「外食産業統計」

特に、高度経済成長（1954年）を起点に、その変化は見られます。ほかにもインスタント食品の登場（1958年インスタントラーメン発売）、電気冷蔵庫の一般家庭への普及、輸入食品の増大など、生活の豊かさとともに食についても豊かさを求めるようになりました。

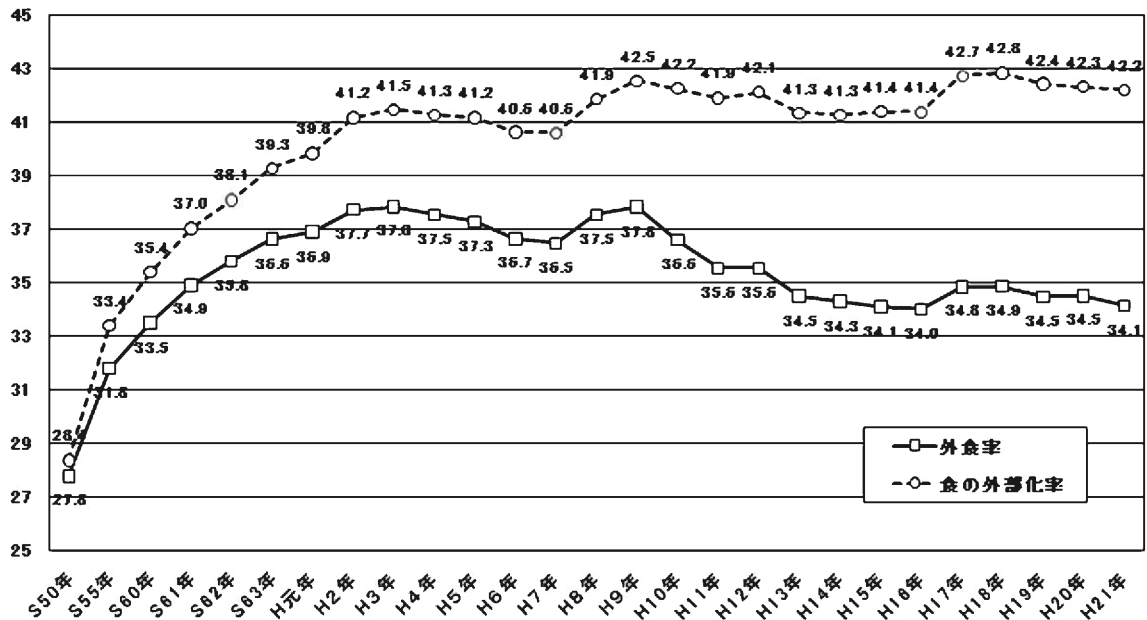
## ●品目別に見る「たんぱく質」の供給



出典 農林水産省「食糧供給表」「食糧需要に関する基礎統計」

食生活の変化は、「外食」、「偏食」、「個（孤）食」の増加を生まれました。「外食」をより細かく見ると、レストランなどでの外食に加え、最近では弁当や惣菜などの外部への依存率も高く、「偏食」も同時発生していると言えます。

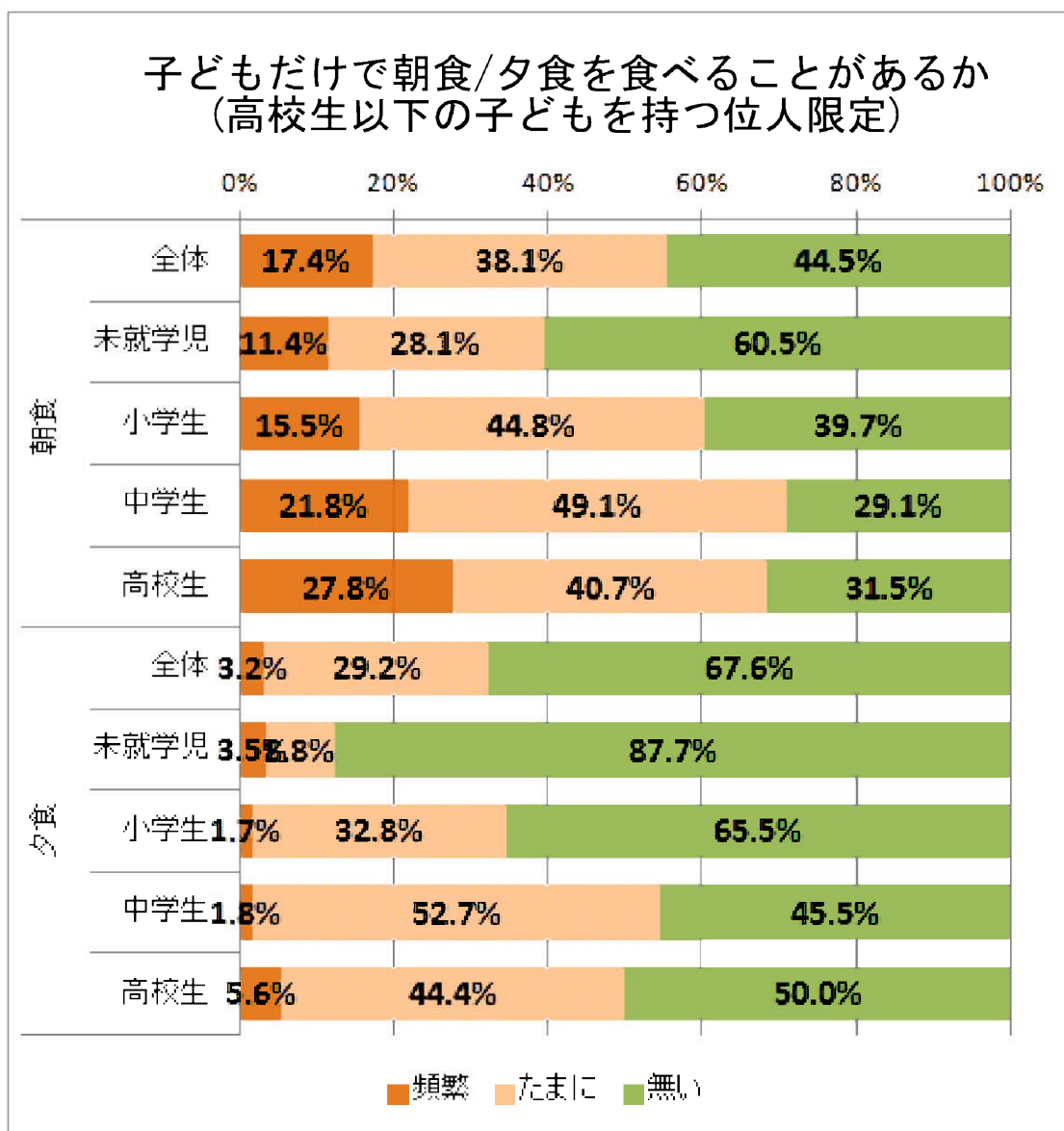
## ●外食率と食の外部化率の推移



出典 財団法人 食の安心・安全財団「外食産業統計」

また、核家族化や女性の社会進出は「個（孤）食」の増加の要因で、特に「子ども」を中心に、家族で食卓を囲まずに、子どもだけで食事をする個（孤）食の機会が増えています。

●子どもは誰と食事をしているか



出典 ガベジニュース



## 2. 宇美町における農業の概要

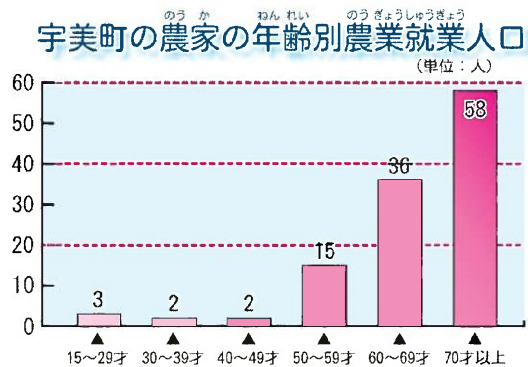
宇美町は、東側・南側に山が連なっておりそこから流れ出る川の水を使って、良好な水田をつくり出しています。特に障子岳地区や原田地区に連なる段々畑は、耕作面積が狭く大型の農機具は搬入できないものの、きれいな水と寒暖差により、大変美味しい良質の米が収穫でき、一等米も収穫されています。



稲刈り前の水田(宇美小付近)



出典「わたしたちの宇美」

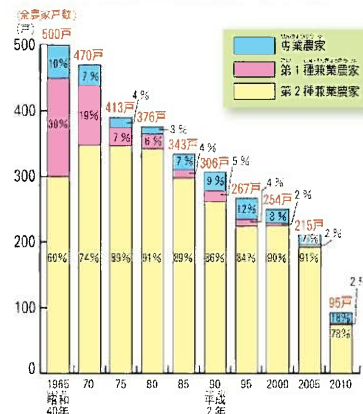


出典「わたしたちの宇美」

しかし、最近では、農業に従事する人が減少すると同時に、農家の高齢化が進んでいます。また、兼業農家の数が圧倒的に多く、後継者がいないなどの理由で耕作放棄地の拡大が懸念されています。

耕作放棄地が増えると、農地が荒廃し生活環境が悪化すると同時にダムの機能を果たしてきた水田が減少し、水害の発生も懸念されます。

宇美町の専業・兼業農家戸数の割合



出典「わたしたちの宇美」

宇美町の農家一戸当たりの耕作面積は、平均37aと狭くなっています。また、福岡市に近いので、今後ますます都市化が進み農地が住宅地や倉庫用地、商店用地などに転用され農地の減少が強まると考えられます。また、耕作面積においても宅地開発等の要因で50年前の1/4以下に減り、現在でも毎年約2haずつ減少しています。

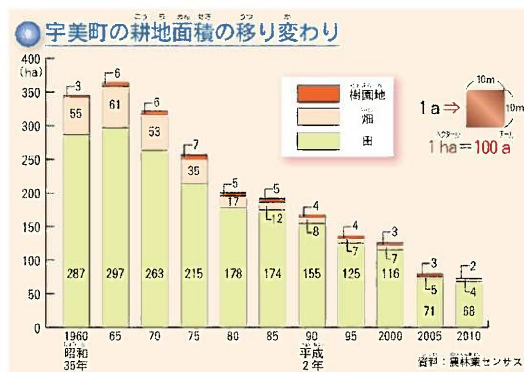
宇美町の耕地の約90%は水田で、米作りが中心です。ほとんどの農家では、病気や天候に強く味も良い「夢つくし」や「ヒノヒカリ」をはじめ、県産米推奨の「元気つくし」といった品種を生産しています。



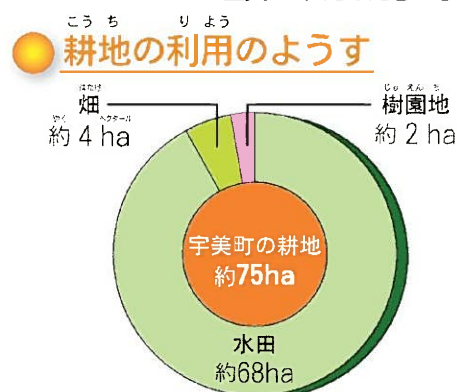
また、刈入れ時期を早める「早場米」を作るなど消費者に喜ばれる米作りを進めています。

水田の面積に対し、畑や樹園地の面積は極端に少ないのが現状です。糸島地区や宗像地区のように福岡市近郊という地の利を生かした野菜の栽培と出荷に力を入れていく必要がありますが、農家の高齢化が進むと同時に、農地の集約化が進まず、野菜等の出荷が進んでいません。

しかし、近年JA粕屋が「粕屋ブランド」に代表される農作物のブランド化に力を入れており、ブロッコリーや、小松菜等の野菜を学校給食に取り入れるなど野菜の生産にも力を入れています。



出典 「わたしたちの宇美」



出典 「わたしたちの宇美」

また、(注1)認定農業者制度を活用してトマトやアスパラガス等のビニールハウス栽培を行い、近郊の大型スーパーに直接農作物を出荷する農家も出ています。

宇美町においても、障子岳地区や原田地区では将来的に農業法人化を視野に入れた、(注2)集落営農組織の構築に力を入れており、福岡県福岡農林事務所北筑前普及指導センターやJA粕屋の協力を得て、集落内の農家を集めての勉強会を行うとともに、農区長や水利組合長を中心に有志を募り、集落営農組織検討会議がスタートするなど、農地の集約化を進め、農作物の生産増を図り農家の経営を安定させると同時に、中山間地の農地を守っていこうとする取り組みが始まっています。

(注1) 認定農業者 (制度) について

農業経営基盤強化促進法に基づく制度。農業者が自ら農業経営改善計画を作成・申請し、その計画の達成される見込みが確実で、農用地の効率的かつ総合的な利用を図るために適切である、との基準に適合する農業者として、市町村から認定を受けた者。宇美町では2名認定。

(注2) 集落営農組織について

集落単位で農家が各自の農地を持ち寄り、共同で農機具を所有したり、農作業を行ったりする組織。任意の組織のほか、各農家の利益増進が目的の「農事組合法人」完全に営利目的の「株式会社」などの形態がある。国・県は法人化を推奨している。宇美町では未組織。



【認定農業者制度を活用しトマトのハウス栽培を行う生産者】

### 3. 宇美町におけるこれまでの「食育」の主な取り組み状況

#### ①未就学児に対する食育の推進（町立保育園）

子どもは社会の希望であり、未来を創る力です。子どもの生きる力の育成として食の大切さを理解する食育を進めるため、食育目標を定め「楽しく食べる元気な子」を育てています。

##### 1)食育目標

- 健康、安全など食生活に必要な基本的な習慣や態度を身につける
- 自分の体に必要な食品の種類や働きを知り、食事バランスを考える
- 様々な人々と一緒に食べる楽しさを味わい、愛情と思いやりを育てる

##### 2)主な取り組みについて

###### ●栽培活動について

園庭を利用して、玉ねぎやトマト、きゅうり、ピーマン、なす、ゴーヤ、さつまいもなど様々な野菜を栽培しています。日々の水やりは5歳児が中心に行っていますが、他の子どもたちも成長の様子を楽しみに観察しています。

収穫した野菜は給食室で調理してみんなで食べています。一度に全園児が食べることはできませんが、自分が食べられる時を楽しみにしています。普段は苦手なトマト、ピーマン、ゴーヤもおいしそうに食べている姿が見られ、子どもたちの苦手なものを克服した自信にも繋がっています。

###### ●クッキング保育について

3歳以上児は、園庭で栽培した玉ねぎを収穫した頃にカレー作りをします。3歳児は玉ねぎの皮むき、4歳児はじゃがいもと人参の皮をピーラーでむきます。5歳児は、それらの野菜を切ります。初めて包丁やピーラーを持つ子もいますが、自分たちで作った野菜を使って調理に関わることで、体験をとおして食に興味を持つ取り組みを行っています。

5歳児は、おやつのおにぎりやサンドウィッチ、クッキーなどを作ります。特にクッキーづくりでは、思い思いの形のクッキーを作って楽しんでいます。

###### ●「食」についてのお話

月に1回、栄養士が各保育園を巡回して「食」についてのお話をします。「食べ物の名前や種類、栄養、はたらき」、「バランスの良い食事をする事」、「食べ物と体、健康との関係」など食べ物についての話や、食事の前の手洗い、食事のマナーなど、子どもの年齢に応じて創意工夫しながら話を進めています。

## ●日々の保育の中での取り組みについて

「保育所における食育に関する指針」の中に、「お腹がすくりズムがもてる子ども」、「食べたいもの好きなものが増える子ども」、「一緒に食べたい人がいる子ども」という目標があります。保育園では天気の良い日には、戸外遊びを取り入れ体を動かし、お腹をすかせて給食の時間になるようにしています。また異年齢児と食事をする事で、年少の子への思いやりの気持ちも育ってきました。

4、5歳児は配膳にも関わり、「食べ物」を大切に扱うことを経験しています。

以上のように、保育園では「食」の基本となることが身につくよう取り組んでいます。



【園庭で作った玉ねぎ収穫の様子】



【クッキング保育の様子】

## ②児童生徒に対する食育の推進（町立小中学校）

宇美町教育施策要綱（平成 27 年度）に明記している「食育推進に関する内容」に基づき、各小中学校において食育を実践しています。小中学校では、学校における食育推進のため、各教科や領域、総合的な学習の時間、学校行事等の教育活動全体を網羅した「食に関する指導年間計画」を作成し、食育に関して意図的・計画的に取り組んでいます。

### 1)具体的な取り組みについて

#### ●給食の実施

○学校給食は生きた教材であり、給食で提供された献立は食べる教科書です。立案した献立に基づき栄養教諭、栄養職員は給食カレンダーを作成し教室に掲示しています。また、給食の時間には、栄養教諭等が各教室を訪問したり、食に関する放送を行うなどの食育を展開しています。

#### ●「弁当の日」の取り組みについて

○全小中学校において「弁当の日」を実施し、学校と家庭が連携して食育に取り組んでいます。

## ●地産地消の取り組みについて

○宇美町農産物等地域特産品プロジェクト「さんさん21」が作った玉ねぎを使っていることを子どもたちに知らせ、地域の農業について理解を深めています。

○福岡県産品を積極的に使用する献立の作成に努めています。

○宇美町の特色を生かした新しい献立作りについて

\*町内のこんにゃく製造業者、宇美商業高校、宇美小学校とのコラボメニュー

\*宇美っ子ボタ山にぎり

\*読書週間とのコラボメニュー（行列のできるスープ屋さん、100万回生きた猫など）

## ●食に関する年間計画の作成と実施

○学校教育目標に基づき食に関する全体計画を立案し実施しています。

○栄養教諭、栄養職員が中核となり食育を推進しています。

## 2) これまでの食育実践例

○子ども料理名人の募集（10級から1級まで認定）

○米作り体験、餅米作り、もちつき

○CS（コミュニティースクール）招待給食

○粕屋産の野菜を使った一流シェフによるフランス料理教室

○宇美町健康づくり推進会による料理教室

○講師を招いての親子料理教室

○子ども料理コンテスト 給食試食会など



【粕屋産の野菜を使ったフランス料理教室】



【子ども料理コンテスト】

学校給食から広げる食育～粕屋のお米で「宇美っ子ボタ山にぎり」給食～  
伝統と歴史ある宇美小学校で宇美町の歴史をさぐる献立を考えました。

宇美町は、かつて石炭でにぎわった町で日本経済を支えていました。宇美町にあった三菱勝田鉱業所は、現在の桜原小学校のところにあって1日3交代で350メートルの地下から石炭を掘っていました。危険な仕事のため、坑内に入る前に人数と名前を確かめ、ヘルメットにキャップランプをつけ、一班10数人のグループで自分の



持ち場までエレベーターで降りていきます。食事は、坑内でとるので弁当と水筒をもっていきました。仕事が終わると、顔も体も真っ黒になるのでそのまま鉱員浴場に行き、1日の汚れと疲れをとったそうです。炭鉱で働く人は、作業服や坑内鉄帽などで危険から身を守りました。地下は、真っ暗で蒸し暑く空気も悪かったようですが、人々は汗だくになり一所懸命掘りました。掘りだした石炭は、ベルトコンベアにのせられて選炭場にはこぼれます。そこで質の悪い石炭に混じってきた岩石が取り除かれます。これらの物を捨てた山がボタ山です。このような人々が掘り出した石炭によって日本は、産業を発展させていったのです。

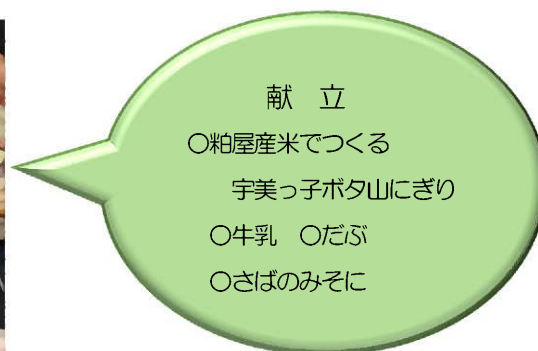
宇美町には、かつていくつものボタ山がありました。時代は、昭和から平成に移り変わり、「ボタ山」を知らない子どもたちがふえています。宇美小学校では、そんな子どもたちに宇美町の歴史を知るための給食献立を考えました。

それは、黒ゴマをまぶした「宇美っ子ボタ山にぎり」です。宇美っ子ボタ山にぎりに地域の郷愁と子どもたちへの愛情をこめて755個（全校児童分）にぎります。

(参考文献：わたしたちの宇美平成23年度版107～116ページ)

### 宇美っ子ボタ山にぎり誕生秘話

炭鉱の閉山から51年。真っ黒だったボタ山には、草木が生え緑色になりました。今では、ほとんどの子どもたちがボタ山の存在を知りません。給食を通して日本の経済を支えてきた石炭の存在を子どもたちに伝え、給食を通して自分の住んでいる町の歴史や文化と関わりが持てるように支援していきたいと考えました。



【おにぎりづくりの様子】



【完成したボタ山にぎり】

### ③食育推進団体及び社会教育関係団体等の取り組み

青少年の健全育成に取り組む社会教育関係団体であるPTAやスポーツ少年団においても、多くの食育に関する取り組みが行われています。

例として、宇美南中学校PTAや宇美小学校PTAでは、(公財)福岡県学校給食会の後援をいただき、一流シェフを招いて地場農産物を使い食材本来の味を活かしたフランス料理教室を開催しました。地場農産物への理解を深めるとともに、親子で料理を作る喜びを満喫してもらうなど大変好評です。

スポーツ少年団においても、指導者・育成母集団研修会で、整形外科病院の管理栄養士を講師に招き、育ち盛りのスポーツ選手に必要な栄養素や食事の仕方を研修し、指導者だけでなく保護者に対する食育への理解を深めています。

また、ある単位団では農家の協力を得て、田植えや稲刈り体験につづいて新米の試食や、餅つきを行うなど、農作業の苦労を体験するとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを培っています。参加した子どもたちからは「今までの活動の中で一番楽しかった。」、「農家の方々の苦労がよく分かった。」、「こんなにおいしいご飯は初めて食べた。」、「普段何気なく食べている食事だったが、体験で考えが変わった。これからは感謝の気持ちを忘れない。」といった声が聞こえてきました。



【宇美町スポーツ少年団宇美ジュニアーズ球団の田植え体験会と稲刈り体験会の様子】

#### ●食に関するボランティア団体について

宇美町健康づくり推進会は、地域の食生活改善を推進するための自主活動を行っているボランティア団体です。

平成27年度の会員数は31名で「母子部会」「高齢者部会」「成人部会」「普及部会」に分かれ、ライフステージごとに地域における健康づくりの普及啓発のため自主活動を行っています。



母子部会	1歳6か月児健診時のパネル展示とレシピ配布
	子どもチャレンジクッキング
高齢者部会	食改善公民館活動（食事バランス教室）
	宇美東小学校4年生郷土料理講習会
成人部会	塩分量の食品展示とレシピ配布
	男の料理教室
普及部会	宇美小学校郷土料理（クラブ活動）
	宇美小学校もちつき

#### ④健康づくり課の取り組み

##### ●離乳食教室、乳幼児健康診査

生後4か月児を対象に、成長発達に合わせた離乳食の進め方について、管理栄養士が講義を行っています。将来の生活習慣病予防に向けた健康な食習慣の形成は、乳児期からの取り組みが必要です。

#### ⑤収穫体験会等の取り組み

粕屋地区農業振興連絡協議会南部支部（宇美町、志免町、須恵町、JA粕屋南部プラザ、福岡県福岡農林事務所北筑前普及指導センター）では、毎年様々な農作物の収穫祭を開催し、子どもたちを中心に収穫体験を行い、食育と地産地消に結びつく交流事業を行っています。

平成27年度は、志免町吉原地区の「ほ場」において第15回目のふれあい交流農園収穫祭が開催されました。この収穫祭には幅広い年齢層から220名が参加し、落花生の収穫を通して、普段触れることの少ない畑の土や農作物の収穫を体験するなど、自然のありがたみを実感できる交流会となっています。



【落花生の収穫体験の様子】

### Ⅲ 「食」と「健康」

#### 1. 生活習慣病について

「健康日本 21（第2次）」の推進に関する参考資料では、栄養・食生活は「生命を維持し、子どもたちが健やかに成長し、また人々が健康で幸福な生活を送るために欠くことができない営みである」と書かれています。

しかし、私たちの食生活は、ライフスタイルの多様化などに伴って大きく変化しています。

栄養バランスの乱れや不規則な食事は、高血圧症、脂質異常症、糖尿病などの生活習慣病の発症の要因となります。さらに重症化すると脳卒中や心臓病、腎臓病などの生命を脅かす重大な病気へと進展し、病気になることによる個人の生活の質の低下のみならず、医療費、介護給付費等の社会保障費に大きな影響を与えます。

平成 20 年度から医療保険者に実施が義務付けられている特定健診は、メタボリックシンドロームに着目した検査項目となっており、健診結果から地域の健康状態を知ることができます。

#### 宇美町の肥満及びメタボリックシンドロームの状況

(%)

男 性	BMI 25 以上	腹囲 85cm 以上	メタボリックシンドローム該当者	メタボリックシンドローム予備群該当者
全 国	29.6	48.2	25.5	17.3
福岡県	27.0	49.3	23.8	18.4
宇美町	28.0	51.6	26.3	18.6

(%)

女 性	BMI 25 以上	腹囲 90cm 以上	メタボリックシンドローム該当者	メタボリックシンドローム予備群該当者
全 国	21.0	17.7	9.4	6.1
福岡県	18.3	18.4	8.5	6.8
宇美町	19.1	19.6	6.3	10.3

(H25 年度宇美町国保特定健診の結果より)

### 健診データの有所見の状況

(%)

男性	中性脂肪	GPT	空腹時 血糖	HbA1c	収縮期 血圧	拡張期 血圧	LDL-C	
	150 以上	31 以上	100 以上	5.6 以上	130 以上	85 以上	120 以上	
全国	28.3	20.0	26.5	50.8	49.4	23.9	48.6	
福岡県	26.8	19.0	34.4	49.4	44.6	20.7	50.0	
宇 美 町	合計	26.4	17.4	50.0	66.5	48.4	28.1	53.6
	40- 64 歳	30.7	23.6	47.0	60.1	38.3	29.7	57.5
	64- 74 歳	23.8	13.6	51.9	70.5	54.7	27.1	51.1

(%)

女性	中性脂肪	GPT	空腹時 血糖	HbA1c	収縮期 血圧	拡張期 血圧	LDL-C	
	150 以上	31 以上	100 以上	5.6 以上	130 以上	85 以上	120 以上	
全国	17.0	8.7	15.9	50.9	43.2	14.5	58.8	
福岡県	14.2	8.2	20.3	48.1	37.0	12.3	60.4	
宇 美 町	合計	13.0	7.3	30.9	66.4	42.9	18.9	66.3
	40- 64 歳	13.6	9.6	24.6	57.7	29.6	18.1	68.1
	64- 74 歳	12.6	5.7	35.1	72.1	51.8	19.4	65.0

(H25 年度宇美町国保特定健診の結果より)

宇美町の男性の 2 人に 1 人は腹囲が基準値よりも大きく、4 人に 1 人がメタボリックシンドロームの該当者となっています。

また、健診データを見ると、空腹時血糖、HbA1c、拡張期血圧、LDL コレステロールが基準値を上回っている人は、男女ともに全国、県の割合よりも多くなっています。

これらのデータの年齢層は 40～74 歳ですが、地域や家庭において同じ生活を送っている子どもたちにも同じような傾向があることが推測されます。

## 2. 食生活の改善について

生活習慣病を予防するには、食事の内容や量を適切にするだけでなく、食べ方や生活習慣を改善する必要があります。

	宇美町	県	全国
週3回以上朝食を抜く	8.6	9.0	7.5
週3回以上食後に間食をする	10.7	11.7	11.8
週3回以上就寝前に夕食をとる	15.5	15.2	16.1
食べる速度が速い	28.3	27.2	26.0

(H25年度宇美町国保特定健診の結果より)

### 食品ランキング（県庁所在市及び政令都市）2012年～2014年平均

生鮮魚介類	塩干し魚介	生鮮肉類	生鮮野菜
39位	16位	1位	28位
食塩	醤油	乳製品	卵
39位	48位	44位	38位

(総務省：家計調査より)

宇美町では、週3回以上食後に間食をとる人は福岡県及び全国と比べると低くなっていますが、就寝前に夕食を取る人が多く、早食いの傾向があることがわかります。

また、上の表は、食品を食べる量が全国で何番目に多いかを示したものです。数値は福岡市のデータですが、宇美町は福岡市と隣接しており、食の傾向もほぼ同様であると考えられます。肉類の摂取が非常に多い反面、野菜類の摂取は比較的低くなっています。

このような食習慣は健診データの結果や宇美町の医療費の状況に結びついていると考えられます。しかし、生活習慣病は予防可能な病気であることから、今後、食習慣を改善することで生活習慣病の予防、ひいては医療費等の削減につながることを期待できます。

## IV 食育・地産地消の展開と推進

---

「第6次宇美町総合計画」や「福岡県食育・地産地消推進計画」などの関連する計画との整合性を図りつつ、推進を図ります。

また、本計画に定める基本方針に基づき家庭や地域など、様々な場面において「食」と「農」に触れ、地域の農業や伝統食を守り、消費者のニーズを的確にとらえ、地場産農作物の生産振興を行います。

### 1. 重点施策

#### ①家庭・地域における食育の推進

食育推進活動団体や社会教育関係団体に対し、栄養学講座や地元農作物を活用した親子料理教室等の食育教室の開催を促し、親と子の二世代にわたって子どもたちの「食」と「農」について考える機会を増やします。また、食育活動を積極的に推進する団体の支援や情報交流を行い、子どもたちを支える側の意識を高めます。

併せて、地域に伝わる伝統食の掘り起こしを行うとともに、地域の食文化の伝承を図ります。

さらには、糖尿病等の生活習慣病の予防に関する食育の推進に関しては、生活習慣病を予防するためには、幼少期からの食習慣が重要となります。このことが将来の介護予防、すなわち健康寿命の延伸へとつながります。

望ましい食習慣の知識を習得し、自ら実践することで生活習慣病を予防できるよう、関係部署が連携し、乳児期から高齢期までの各ライフステージにおいて健康づくりのための食育を推進します。

#### ②学校・保育園等における食育の推進

食に関する指導の充実を図るとともに、衛生管理の徹底や安全な食材の確保に努め、安全・安心な給食の提供に努めます。宇美町農産物等地域特産品プロジェクト「さんさん21」が作った玉ねぎなど地元産の農産物を積極的に使った郷土料理等の献立の活用を推進します。

また、集落営農組織や地元農業者とタイアップした収穫体験会の開催や保護者や地域の方々を対象とした地産食材を使った「食育教室（料理教室等）」の開催などを企画します。

さらには、子どもの年齢に応じて、様々な体験活動を取り入れた食育の実践や「弁当の日」などの家庭や地域との連携による取り組みや啓発活動など、あらゆる機会を利用して食育を推進します。



### ③地産地消の推進

#### 1) 地場農産物の利用促進及び生産性の向上

地元で採れた農産物は、生産者の顔が分かり、安全・安心です。町民が豊かで健やかな食生活が送れるよう、認定農業者制度等を活用して活力ある生産者を育成するとともに、農業法人化を視野に入れた集落営農組織の設立等、安定的に農産物が供給できる体制を整備するなど、農作物の生産性の向上を図ります。

また、JA粕屋が取り組む「かすやそだち」などの地産作物のブランド化事業と協同し、地場農産物の競争力を向上させるとともに広くPRし、積極的な販売及び利用の促進を合わせて行います。



【粕屋ブランドかすやそだち米のマスコット「ピカマイ君」と、かすやそだちのロゴマーク】

#### 2) 地元スーパーマーケット等での地場農産物の販売促進

町内及び近郊のスーパーマーケットやJA粕屋南部プラザ等の小売店と連携し、地場農産物の売り場を確保するとともに販売の促進に結びつけ、農家の生産意欲の向上を図ることにより、消費者に対し新鮮で安全・安心な食材の提供を促進します。



【JA粕屋南部プラザの様子】



【粕屋産の食材を使ったフランス料理】



#### ④生産者と消費者の交流促進

福岡県福岡農林事務所北筑前普及指導センターや、粕屋地区農業振興連絡協議会南部支部が開催しているワールドカフェ（消費者座談会）などで、特に子育て世代の消費者の「米」や「地産地消」、「農業体験」等に関するニーズを把握するとともに、地元で生産された米や野菜などの作物がどこで購入できるか等の情報をSNS（ソーシャルネットワークサービス）やJA粕屋・町役場のホームページなどを活用するなどの広報活動を推進していきます。



【粕屋地区農業振興連絡協議会南部支部ワールドカフェの様子】

また、粕屋地区農業振興連絡協議会南部支部で、毎年開催している農作物の収穫祭も引き続き開催し、親子で参加できる収穫体験などの食育と地産地消に結びつく交流事業を推進します。

#### ⑤町民運動への展開

##### 1) 宇美町食育・地産地消推進会議の設置

食育・地産地消活動の推進を図るため「宇美町食育・地産地消推進会議」を、教育関係、健康関係、農業関係、行政等の関係者で組織し、「宇美町食育・地産地消推進計画」の推進状況の把握、計画の見直しなどを行い、食育・地産地消推進活動を行う団体等のサポートを行います。

##### 2) 役割

家庭や学校、地域、行政、生産者等が相互に連携を図り、それぞれの役割と責務において、食育・地産地消活動の推進に努めます。

##### ●町民の役割

家庭や学校、地域等のあらゆる分野で、積極的に食育・地産地消活動に参画し、健康的な食生活、運動習慣の確立に努めます。

●町（行政）の役割

関係機関との連携を図り、本計画に基づき、重点施策等の実施を推進します。

●教育・保育機関の役割

教育、保育に関する業務に従事する者は、子どもたちへの食育・地産地消活動の啓発を行います。

●農業関係者の役割

農業関係者は、農業体験活動等を通じて子どもたちやその保護者を対象に「食」と「農」について考える機会を提供し、自然の恩恵と農業生産活動の重要性について理解が深まるように努めます。

●事業所の役割

食品関連事業所はもとより、その他事業所は事業を行うにあたって、積極的な食育・地産地消の推進に努めます。



【 粕屋産の野菜を使った親子料理教室「素材の味が活かしているネ！」 】

発行日／平成 28 年 3 月

編 集／宇美町役場 農林振興課

〒811-2192 糟屋郡宇美町宇美5-1-1

TEL:092-934-2223 FAX:092-933-7512

E-mail:nourin@town.umi.lg.jp