

～ 第1章 ～ 基本的な考え方



1. 計画策定の趣旨

近年、社会経済構造の変化とともに「食」をめぐる状況は大きく変化し、人々の心身の健康や人間形成、地域社会などにさまざまな問題をもたらしています。

このような状況の中、生涯にわたって健康で豊かな生活を実現するため、国は、平成17年6月、食育を重要課題と位置づけ、国民的な運動として推進していくこととし、「食育基本法」を制定し、18年3月「食育推進基本計画」を策定しました。滋賀県では、19年6月、「滋賀県食育推進計画～まるごと“おうみ”いただきますプラン～」が策定され、県民運動として食育が推進されています。

野洲市においても、市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身につけ、実践することにより、自らが心身の健康を守り、人生を心豊かに生きることが出来る人を育むことを目的に、「野洲市食育推進計画」を策定しました。

市では、「野洲市総合計画」のもと、これまでも、教育、保健、福祉、環境経済の各分野においてさまざまな計画を作成し、この中で食に関する取り組みを行ってきました。また、地域においても、多くの人々や団体などにより、食に関するさまざまな取り組みがすすめられています。

今後は、本計画に基づき、野洲市の特性を生かし、市民と行政が役割を分担・連携しながら、総合的かつ計画的な食育の推進を目指します。

食育

食育とは、国民一人ひとりが、生涯を通じた健全な食生活の実現、食文化の継承、健康の確保などが図れるよう、自らの食について考える習慣や食に関する様々な知識と食を選択する判断力を身につけるための学習などの取り組みのことです。

食育基本法での位置づけ

- ①生きる上での基本であって、知徳、徳育、体育の基礎となるべきもの
- ②様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること

「国の食育推進基本計画」 (平成18年3月策定)

7つの基本的方針：

- ①「国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成」
- ②「食に関する感謝の念と理解」
- ③「食育推進運動の展開」
- ④「子どもの食育における保護者・教育関係者等の役割」
- ⑤「食に関する体験活動と食育推進活動の実践」
- ⑥「伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献」
- ⑦「食品の安全性の確保等における食育の役割」

2. 計画期間

- ・平成21年度から平成25年度までの5年間
- ・中間年である平成23年度に追加見直しを行う

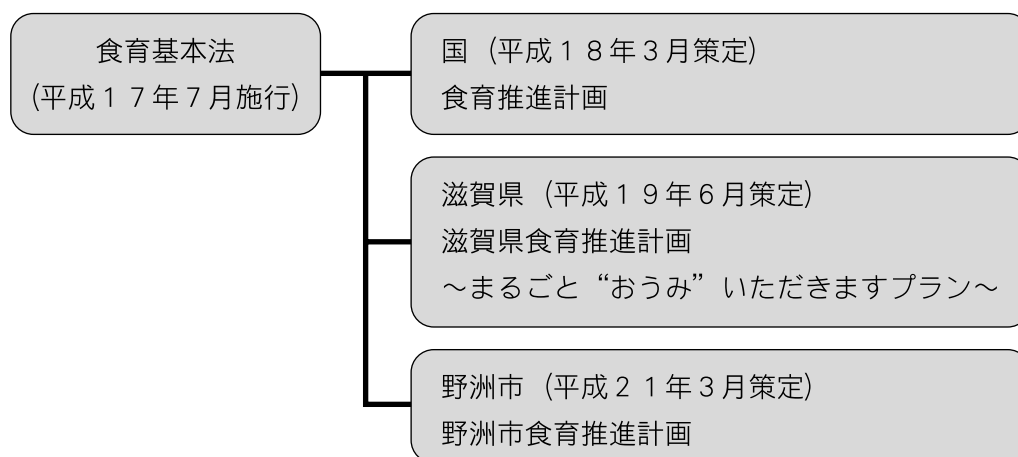
3. 計画の位置づけ

・食育基本法に基づく計画

食育基本法 第18条 第1項

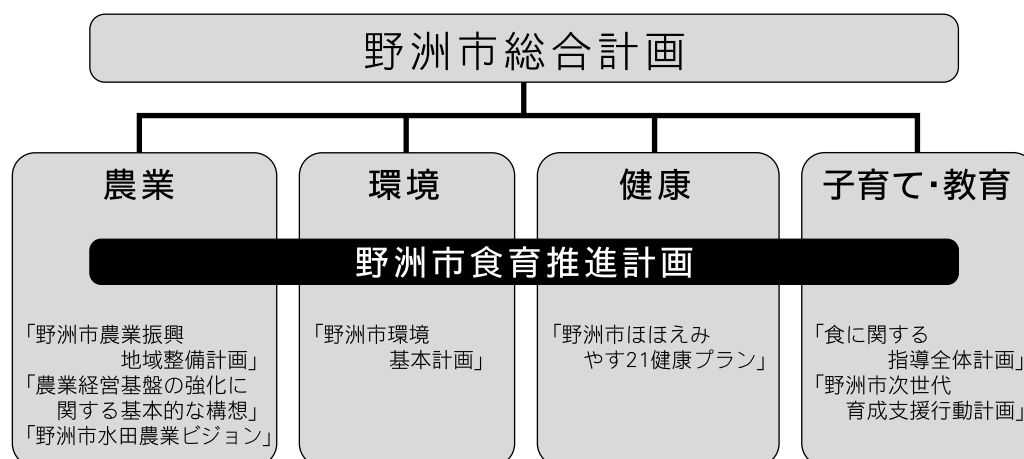
「市町村は、食育推進基本計画を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画を作成するよう努めなければならない」

当該条文に基づき、上記の趣旨により、計画を作成します。



・本市の関係計画と整合性を図る計画

「野洲市総合計画」を基軸に、野洲市環境基本計画・野洲市次世代育成支援行動計画・野洲市ほほえみやす21健康プランなどとの整合性を図り、食育の行動計画として推進していきます。



4. 計画の基本方針

1) 基本理念

家族みんなが新鮮で安全な地場産物を使った料理の並ぶ食卓を囲み、生涯にわたって健康で心豊かな生活が送れるまち

規則正しく、栄養バランスが整った食事をすることによって、健康な体を保つことができます。また、食を通じて、食卓を囲む人とふれあい、コミュニケーションをとることで心も満たされます。さらに、地元でとれる食材で食卓を彩ることで季節を感じ、より安全で豊かな食事をするすることができます。

そのためには、自分や家族の体や生活習慣はもちろんのこと、食の安全性を始めとする食を取り巻く環境に関心を持ち、食を選択する力を身につける必要があります。

このようなことから、市民全員がいきいきと暮らせるために、地域全体で食育に取り組みます。

2) 重点目標

野洲市では3つの重点目標を掲げ、食育を推進します。

① 家族みんなで「早寝・早起き・朝ごはん」

早寝・早起きの生活リズムを作るためには一日のエネルギーの源である朝食を必ず食べる。また、バランスと内容を考えた朝食をとることも大切です。朝食には体のリズムを整える、体温を上げる、脳にエネルギーを補給するといった役割があります。市民の健康増進のためには、規則正しい生活習慣を身につけることが不可欠です。滋賀県では、県民運動として「早寝・早起き・朝ごはん」運動が展開されています。

しかし、近年大人でも朝食の欠食が増加してきました。特に野洲市では、若い年代の男性は5人に1人が朝食を欠食するという現状です。

一方市内の小中学生は、朝食を毎日食べる割合が県や全国と比較すると高くなっていますが、学年があがると毎日食べる率が下がるのは県の調査と同じです。子どもにとって、また生活習慣病予防の観点から、大人にとっても望ましい生活習慣を育成し、生活リズムを整えることは重要と考えます。

② 農とびわこのめぐみに感謝して「いただきます」「ごちそうさま」

「農とびわこのめぐみ」には、良い食料を生産して利益を得るという「お金で計れる価値」のほかに、「お金で計れない価値」があります。これは水源のかん養、美しい景観や生態系の維持などの多面的機能で、市場では評価されにくいですが大切にしなければならない価値で、一次産業（農林水産業）が育んできた財産といえるでしょう。しかし、私たちはこの価値に気づかないで暮らすことが多くなっています。これは一次産業が身近でなくなったことが大きな要因です。

経済成長とともに食べ物があり余る飽食の時代となりました。そのため、食べ物の大量廃棄にみられるように、食べ物に対する感謝の念が薄れ、「いただきます」や「ごちそうさま」というあいさつや「もったいない」という気持ちが失われつつあります。また、生産者の高齢化や減少、異常気象や温暖化などによる生産量の減少が懸念されています。食べ物は無限ではなく、食べられることは当たり前ではありません。

食の原点を見つめ直し、一次産業の体験等を通して人の心を変革することから始めましょう。連綿と受け継がれているあらゆる生命の活動があってこそ、人間も生きていくことができるという当たり前の理解を広げるのです。そのために「いただきます」や「ごちそうさま」というあいさつがあります。その心がやがて「もったいない」という気持ちを育むのです。

農業・農村の多面的機能

農業・農村は、洪水の防止や水資源のかん養、大気の浄化、さらには、人々の心のふるさととも言える美しい景観の形成など、様々な公益的な機能を発揮することにより、人々の生命と財産、豊かな暮らしを守る重要な役割を担っており、このことを「多面的機能」と呼んでいます。

また、歴史と伝統に根ざした地域固有の文化を伝承する役割を果たしているほか、訪れる人が、豊かな自然と美しい景観の中で、ゆっくりと流れる時間を肌で感じながら、その地域でしか味わえない「食」を楽しみ、文化に学び、そこに暮らす人たちの心に触れる機会も提供しています。

この価値を貨幣価値に換算すると、47兆6千億円（平成14年）を上回ります。これは、農林漁業の市場価値10兆3千億円（平成18年）を大きくしのぐものです（独立行政法人農業工学研究所より）。日常生活では気づきにくい誰もが享受しているこの恩恵を再確認し、感謝しなければなりません。そのため、農林漁業をもっと身近にすることが重要です。

③ 地産地消と日本型食生活の実践

私たちを取り囲む食環境に目を向けると、輸入食品の薬品混入、食品表示偽装、事故米の流通などの社会的問題により、食の安全性に対して不信感を抱かざるを得ません。また、食品の流通が広範囲にわたり、流通過程も複雑です。

そこで、食の安心・安全への関心の高まりとともに、注目されているのが「地産地消」という取り組みです。地産地消とは、地場産物をその地域で消費することです。消費者は新鮮で旬を知ることができる上、身近な場所で生産されていることから安心感も得られます。この安心感は、消費者と生産者との信頼関係を築くことにより、さらに強まります。また、野洲市の主要農作物である米を中心に、地域で生産された野菜等を積極的にとり入れた「日本型食生活」の実践へとつながります。

地産地消

「地域生産－地域消費」を略したことば。地域で生産されたものをその地域で消費することという意味で使われます。本計画では、特に市内の地場産物の消費を示しています。

地産地消にすることで、「フードマイレージ」を下げることができます。

フードマイレージ

食べ物の生産地から消費される食卓までの輸送に要した「距離×重さ」を表します。生産地と食卓の距離が遠くなるほど輸送時に二酸化炭素（CO₂）や二酸化窒素（NO₂）などの温暖化ガスや大気汚染物質がたくさん排出され、環境に悪影響を及ぼします。



日本型食生活

「日本型食生活」とは、一汁三菜を基本とした昭和40～50年代に実践されていた日本の気候風土に適した米を中心に水産物、畜産物、野菜等多様な副食から構成された食生活です。

従来の日本の伝統的食生活は、「ごはん」を中心として、大豆、野菜、魚など国内で生産、捕獲される素材を用い、しょうゆ、みそ、だしなどにより調理、味付けされた副食を組み合わせるものが典型的でした。昭和40年以降になり、肉類や牛乳・乳製品、油脂類の消費も増えてくると主食であるお米を中心として畜産物や果実などがバランスよく加わり、健康的で豊かな食生活「日本型食生活」が実現しました。当時アメリカで問題視されていた肥満や生活習慣病を予防するための食事目標として、理想的な栄養バランスである日本型食生活へ注目が集まりました。

「日本型食生活」は、栄養バランスに優れているだけでなく、日本各地で生産される農林水産物を多彩に盛り込んでいる特徴をもちます。このため、「日本型食生活」の実践を促進することが、食料自給率の向上や古くから育まれてきた貴重な食文化の継承にもつながるとして期待されています。

一汁三菜とは、ごはん、汁物、主菜（肉や魚、大豆製品、卵が主材料）、副菜2品（野菜や海藻、きのこ類が主材料）をそろえた1食分の食事です。



〈一汁三菜の例〉

基本理念

家族みんなが新鮮で安全な地場産物を使った料理の並ぶ食卓を囲み、生涯にわたって健康で心豊かな生活が送れるまち

重点目標

- ① 家族みんなで「早寝・早起き・朝ごはん」
- ② 農とびわこのめぐみに感謝して「いただきます」「ごちそうさま」
- ③ 地産地消と日本型食生活の実践

計画の展開

家庭における食育の推進

学校、保育所（園）・幼稚園における食育の推進

地域における食育の推進

生産者と消費者との交流・地産地消の推進

食育をすすめるための環境づくりの推進



5. 計画策定の体制及びすすめ方

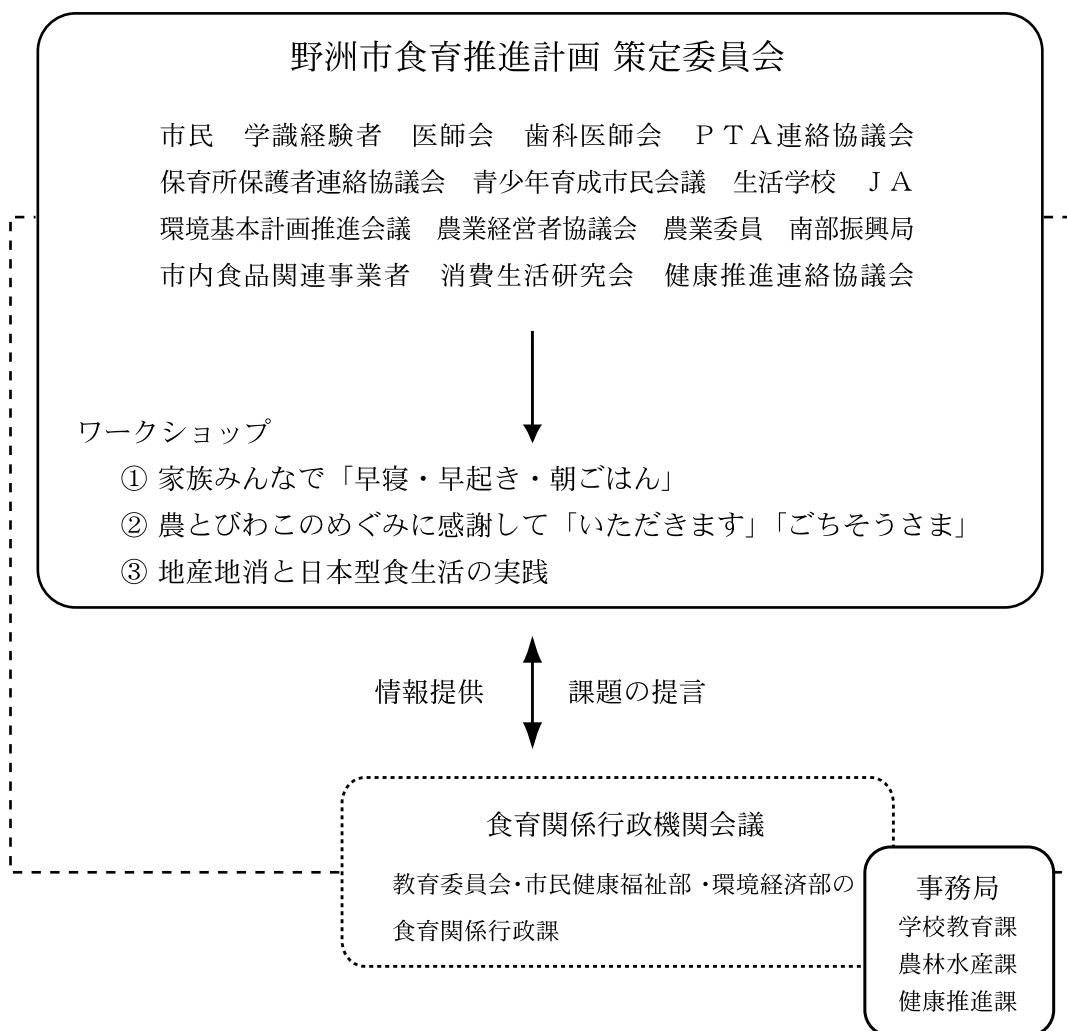
1) 策定期間

平成20年4月から平成21年3月

2) すすめ方

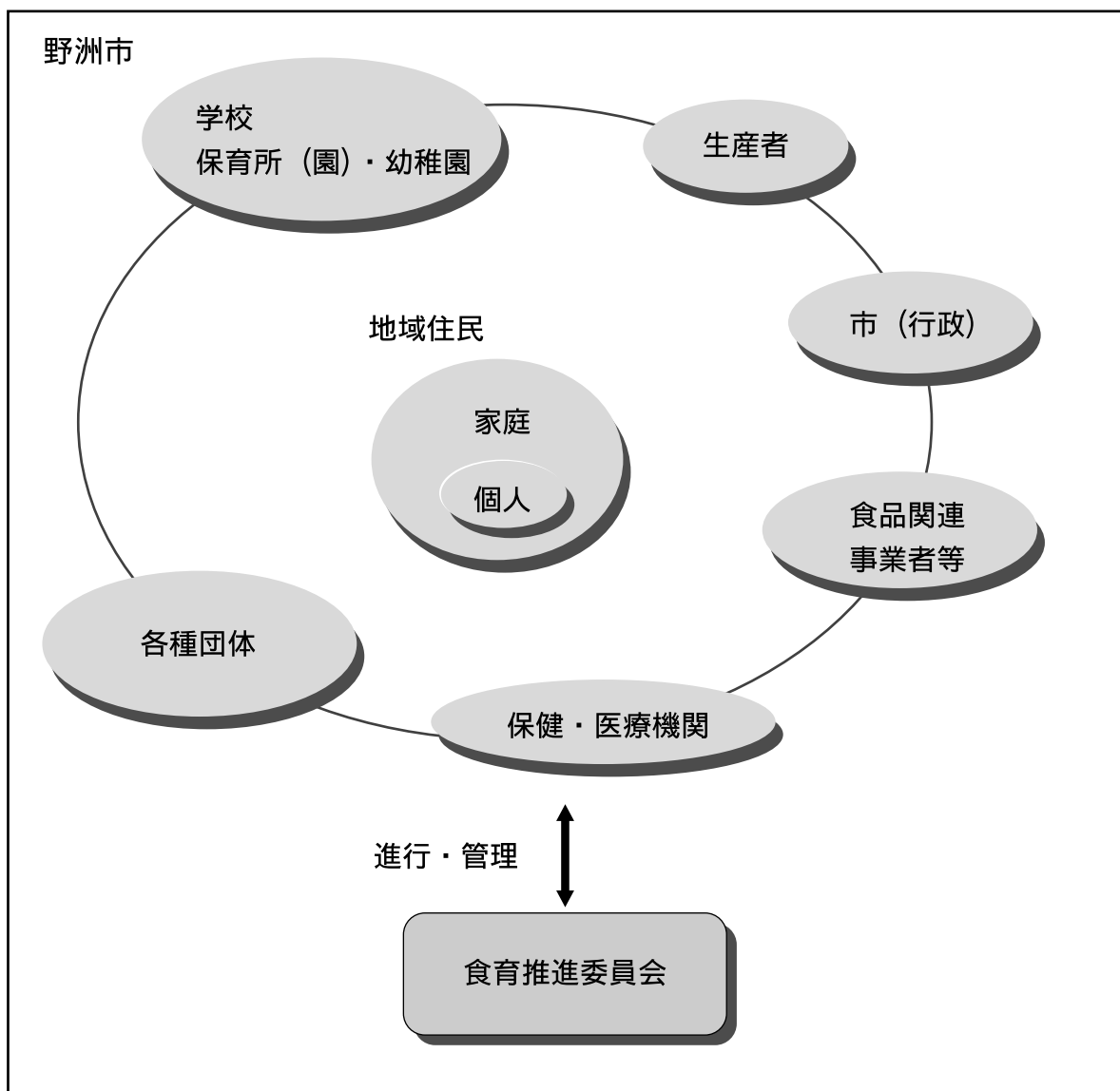
「食育」に関係する行政機関や団体は多岐にわたるため、事務局は農政・教育・保健の3部で構成しすすめます。また短期間での策定であることから、委員会内でワークショップを構成し、情報の共有をはかります。

3) 策定組織体制



6. 計画の推進体制

食育を推進するために、各々の立場で他と連携しながら具体的な取り組みを行います。



野洲市食育推進委員会を設置し、計画の進行・管理を行います。

