

10 重点施策

2つの基本目標を達成するための5つの基本方向に基づき、次のとおり重点施策を5項目選定し、それらを実現するための具体的な取組内容をプランとして掲げ、食育を推進します。

重点施策1 食育を通じた健康づくり

生涯を通して健康に過ごすためには、健全な食生活を送ることが基本です。県民一人一人が、健全な食生活の実現に欠かせない食に関する知識や判断力を身につけ、それを自ら実践できる取組を進めていきます。

また、健康づくりに必要となる知識や実践力は、年齢や生活環境などにより異なるため、取組の推進に当たっては、各ライフステージに配慮しながら県民が主体となった健康づくりを推進します。

プラン1 生涯を通じた健康づくり

1 みやぎ21健康プランの推進

平成19年度に改定した「みやぎ21健康プラン」の目標達成に向け、生活習慣病の発症予防・重症化予防対策のため食生活改善事業に取り組むとともに、よくかんで味わって食べるなどの「食べ方」の支援を行います。

また、適正体重の維持や乳幼児期のむし歯対策など、本県の特徴的な課題の改善に向けた取組を推進します。

2 子どもの生活リズムの向上

「はやね・はやおき・あさごはん」といった基本的な生活習慣の定着を広く呼びかけ、子どもの生活リズムの向上を図ります。

プラン2 健全な食生活の実現

1 望ましい食生活に関する啓発の推進

健全な食生活を実践するためには、自分にとって適切な食事量を知り、食事を取ることが重要です。「食生活指針」の普及や^(注18)「何を」「どれだけ」食べれば良いかを分かりやすく示した「食事バランスガイド」^(注19)などの活用による望ましい食生活の普及を推進します。

2 「日本型食生活」の実践促進

日本の気候風土に適した米を中心に農産物、畜産物、水産物等多様な副食から構成され、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践促進のため、本県で生産される多様な食材に関する情報提供等を行います。

3 健康づくりをサポートする外食店の普及促進

外食の栄養成分表示やヘルシーメニューなどの情報を積極的に提供する飲食店を増やし、外食利用者が適切に食事を選べる食環境の整備を目指します。

重点施策2 五感を使った食育の推進

食事を味わい、おいしく、楽しく食べることは身体的にも精神的にも大切です。豊かな自然環境と食材に恵まれ、生産地と消費地が近接しているという本県の特性を生かし、食料の生産から消費までの体験活動に多くの県民が参加し、「見て」「触れて」「楽しんで」「食べる」など、五感を使って食を実感できる取組を進めます。

プラン3 楽しく食べる環境づくり

1 食卓を囲んだ食育の推進

食を通して子どもの心身を健全に育成するとともに、食に関する基本的な所作を身につける場となる、家族等と一緒に食卓を囲む「共食」^(注20)を推進します。

2 給食を通じた食育の推進

学校等において、食に関する指導体制の整備を進めるとともに、栄養教諭を中核とした取組や学校栄養職員等による給食指導を充実し、地域の特色を生かした食育の推進を図ります。

給食を「生きた教材」として活用し、仲間と食べる楽しさの実感や食に関する知識の習得等、家庭での食育を補完する取組を行います。

プラン4 体験を通じた食育の推進

生産過程や環境、食料事情等、食に関する多様な側面への関心と理解を深めるとともに豊かな心を育むため、生産者や食品関連事業者等と連携し「教育」、「環境」、「観光」等、多様な要素を併せ持つグリーン・ツーリズム^(注21)や教育ファームへの取組を支援します。

重点施策3 「食材王国みやぎ」の理解と継承

本県は、海・山・大地の育む多彩で豊かな食材に恵まれています。これらの恵まれた食材への理解を深め、生産者と消費者の信頼関係を構築し、地産地消を推進します。

また、伝統行事や気候風土と結び付いた、本県の特色ある食文化の理解と継承を図る取組を進めます。

プラン5 地産地消の推進

1 地産地消意識の普及啓発

地産地消の取組を推進するとともに、生産者と消費者の交流を図る場の提供を行い、県内で生産される農林水産物・加工食品への一層の理解の向上や、その消費・活用の促進を図ります。

2 学校給食における県産食材の利用推進

地域で生産される食材等をより身近に感じ、地域の自然、食文化、産業等に関する理解を深めることができるよう、学校給食への供給体制を整備するとともに、積極的な利用を推進します。

3 食料自給率の向上に向けた理解の醸成

国内外の食料事情や県産食材への理解を深め、地域食材の消費拡大を図るとともに、食料自給率向上に係る県民意識の啓発及び取組を促進するための運動を展開します。

4 農産物直売所の活用による生産者と消費者の交流推進

県産食材等の購入を促すとともに、消費者と生産者間の顔の見える関係を築くため、農産物直売所における交流機会の提供を進めます。

プラン6 食文化の伝承

1 食育活動への支援

地域の文化や技術にこだわりを持って作られた特産品の普及や、伝統的な食文化を伝承するための研修会や調理体験等を実施します。また、地域に密着した食育活動を実践する人材を育成し、その活動を支援します。

2 学校給食における地域の伝統料理の紹介

地域の食文化に対する理解と関心を深めるため、学校給食に地元産の食材等を使用した地域の伝統料理を提供する取組を支援します。

重点施策 4 食の安全安心に配慮した食育

食品の安全性確保は、食生活において基本となります。安全で安心できる食品を望む県民の期待に応えるため、食品を供給する生産者等の食品の安全確保や食の安全安心に係る信頼関係の確立への取組を支援します。

プラン 7 安全安心な食品供給の確保

食品の安全性確保には、生産者自らが食の安全安心の確保の必要性を理解し、取り組むことが重要なため、その取組を促進します。

また、生産・製造・加工・調理・販売の各段階において安全性が確保されるよう、関係法規に基づき指導等を行います。

プラン 8 食の安全安心に係る信頼関係の確立

1 情報共有及び相互理解の促進

食の安全安心の確保のため、食品の安全に関する情報を収集するとともに、ホームページや各種広報媒体及びマスメディアなどを活用した積極的な情報提供を行います。

2 食の安全安心への県民参加の促進

安全で安心できる食の実現を目指し、「みやぎ食の安全安心消費者モニター制度」、「みやぎ食の安全安心取組宣言」^(注22)など、消費者、生産者・事業者及び行政が協働して取り組む県民総参加運動を推進します。



食品の廃棄

飽食といわれる中、食べ残しや賞味期限切れなどに伴う廃棄等が食品産業や家庭で発生しています。食品廃棄物の発生量は年間 2,154 万トン(H14: 農林水産省・環境省試算)で、その約 55%が一般家庭から発生しています。

重点施策 5 みんなで支えあう食育

食育に関する施策を効果的に進めるためには、家庭や地域、学校・幼稚園、保育所、関係団体、行政、そして県民一人一人が連携・協働し、それぞれの役割に応じて主体的に活動していくことが重要です。これらの関係者の連携・協働した取組が促進されるよう支援します。

プラン 9 食育支援ネットワークの強化

県民に身近な存在である市町村や地域で食育推進に取り組む関係団体、食品関連企業等に対し、本県が目指す食育施策への参画を広く呼びかけます。また、団体間の連携や学校と家庭の連携など、食育に携わる関係者相互の連携強化に取り組めます。

プラン 10 食育推進体制の充実

1 学校における食育推進体制の強化

食に関する指導計画の作成やその充実化を通して、栄養教諭を中心とした学校における食育推進体制の強化・充実を図ります。

2 食育に関わる人材の育成・活動支援

多様な関係者等から構成される宮城県食育推進会議を中心として、食育のさらなる推進に取り組めます。また、食生活改善推進員^(注23)やみやぎ食育コーディネーター、食育推進ボランティア^(注24)等、学校や地域で食育に取り組む人材の育成と活動の支援を行うとともに、これらの人材や取組に関する情報を広く発信します。

3 食育に係る普及啓発

ホームページ等の活用により食育に関する情報発信を行うとともに、毎年 11 月を「みやぎ食育推進月間」とし、集中的な啓発活動や各種イベントを実施します。



みやぎ 8020 運動

県では、「一生自分の歯で食べることを人生 80 年時代における健康づくりの基本として、80 歳になっても 20 本以上の歯を保つことを目標としたみやぎ 8020 運動を推進しています。

<http://www.pref.miyagi.jp/kensui/Ksika/8020.htm>