

第2章 「食」における現状と課題

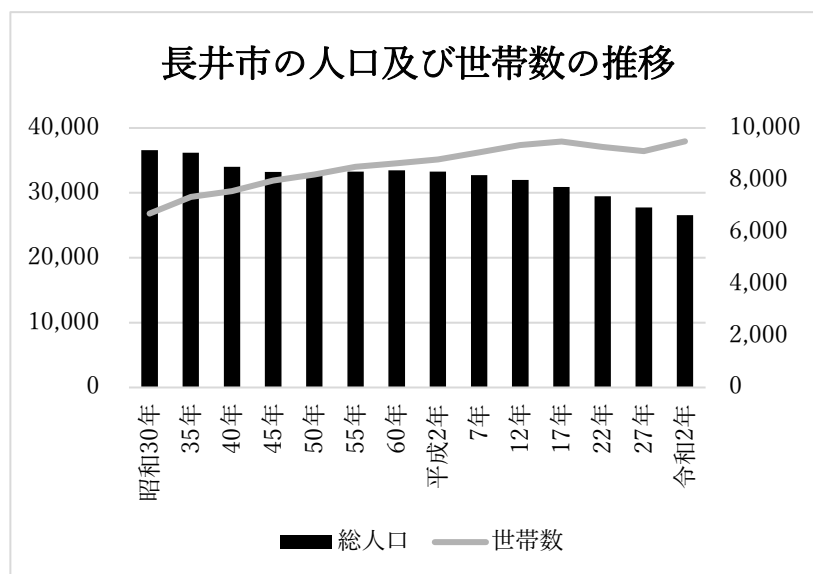
1 「食」を取り巻く現状について

1) 食生活

人口及び世帯数の推移

昭和29年の市制施行以降の国勢調査¹によると、本市は、昭和30年の3万6千人をピークに65年後の令和2年には2万6千人まで約1万人の人口減少が進む一方、世帯数は、昭和30年の6,702世帯から令和2年には9,486世帯と約2,800世帯増加しています。

年次	総人口	世帯数
昭和30年	36,569	6,702
35年	36,211	7,342
40年	34,024	7,568
45年	33,221	7,977
50年	33,023	8,206
55年	33,286	8,508
60年	33,490	8,645
平成2年	33,260	8,785
7年	32,727	9,058
12年	31,987	9,347
17年	30,929	9,481
22年	29,473	9,269
27年	27,757	9,109
令和2年	26,543	9,486



国勢調査（S30～R2推移）

食生活の変化

単独世帯や夫婦のみの世帯、ひとり親世帯などといった核家族世帯が増加しています。特に65歳以上の単独世帯の割合の増加は顕著です。家族形態の変化や大人も子どもも不規則・多忙な生活を送るなど家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは健全な食生活を送ることが困難な状況も見受けられます。

家族類型別の推移

国勢調査（H12～R2推移）

世帯の家族類型	12年	17年	22年	27年	R2年
総数	9,328	9,459	9,228	9,069	9,436
I 親族のみの世帯	7,762	7,578	7,341	7,053	6,802
(1) 核家族世帯	4,252	4,307	4,358	4,472	4,644
a 夫婦のみの世帯 (内、夫婦ともに65歳以上の世帯)	1,511 (796)	1,502 (725)	1,553 (810)	1,613 (886)	1,704 (1,008)
b 夫婦と子供からなる世帯	2,106	2,011	1,958	1,969	2,034
c 片親と子供からなる世帯	635	794	847	890	906
(2) その他の親族世帯	3,510	3,721	2,983	2,581	2,158
a 夫婦、子供と両親からなる世帯	1,208	1,003	834	642	487
b 夫婦、子供と片親からなる世帯	1,034	918	780	631	509
II 非親族世帯	13	17	41	54	72
III 単独世帯 (内、65歳以上の単独世帯)	1,553 (522)	1,864 (663)	1,846 (779)	1,957 (872)	2,555 (1,088)

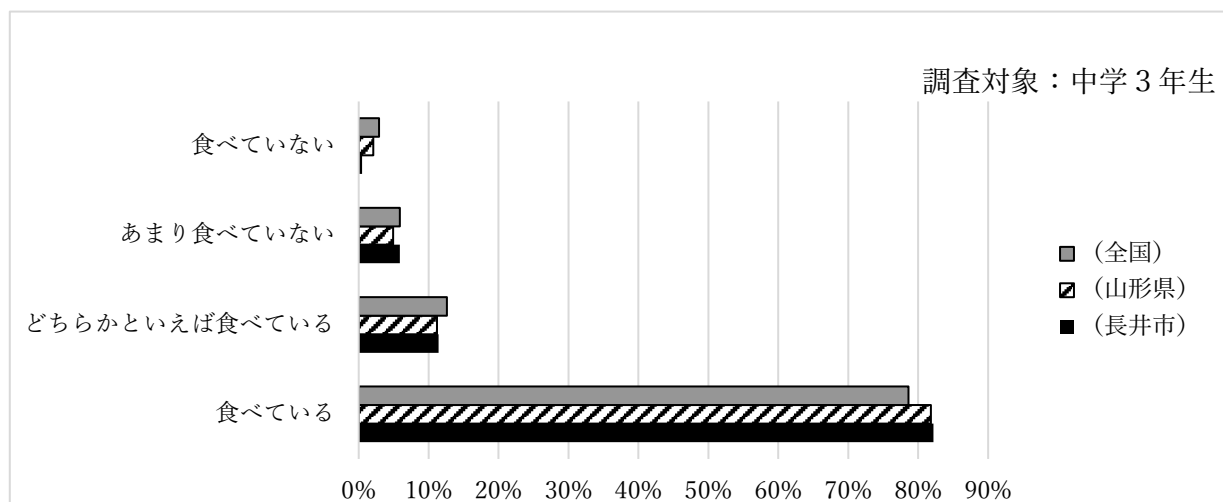
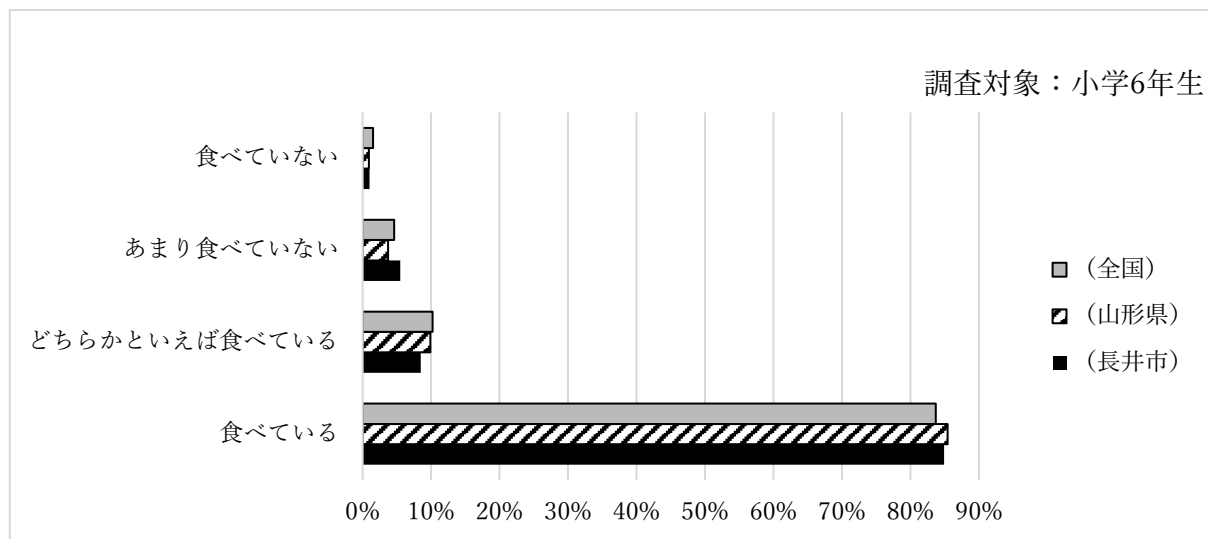
¹国勢調査 国内に住んでいるすべての人と世帯を対象とする国の統計調査。国内の人口や世帯の実態を明らかにするため5年ごとに行われる。

生活習慣

全国学力・学習調査によると、「朝食を毎日食べているか」に関して、「食べている・どちらかといえば食べている」という回答が中学3年生では全国及び県平均を超えている一方で、小学6年生では県平均を若干下回りました。中学3年生も小学6年生も5年前の調査より「食べている・どちらかといえば食べている」という回答が下がっており、朝食の摂取状況にも年々核家族化の進行や家庭環境の変化による影響が大きくなってきているものと考えられます。

【令和5年度全国学力・学習状況調査】

質問：朝食を毎日食べていますか。



2) 食と健康づくり

「食育」が重視される背景には、近年、食に関連して顕在化した様々な問題があります。例えば、栄養の偏りや不規則な食事などによる肥満や、それらが原因と考えられる糖尿病・高血圧・脂質異常症等の生活習慣病の増加。また、若い女性を中心にみられる過度なダイエットや、高齢者の低栄養傾向等の健康面での問題も指摘されています。

食塩の過剰摂取

大人の食塩摂取量¹⁾の目標値（※下記参照）は通常の食事では下回ることはない量です。外食や加工食品の利用の増加により、食塩摂取量が多くなると、高血圧や胃がんのリスクが上昇します。

また、こどもの食塩摂取量の目標値に対しては、学校給食での摂取基準を設け、こどもの頃からうす味に慣れる「適塩」を続けることを目的に献立作りを実施しています。

日頃の塩分は... とりすぎ？ ちょうどいい？

毎日の塩分の摂取量の傾向をみてみましょう。
表のあてはまる各項目を○で囲み、合計点をご記入ください。

チェックしてけろ



		3点	2点	1点	0点
① 食品を食べる頻度	(1) みそ汁、スープなど	1日2杯以上	1日1杯くらい	2~3回/週	あまり食べない
	(2) 漬物、梅干しなど	1日2回以上	1日1回くらい	2~3回/週	あまり食べない
	(3) ちくわ、かまぼこなどの練り製品		よく食べる	2~3回/週	あまり食べない
	(4) あじの開き、みりん干し、塩鮭など		よく食べる	2~3回/週	あまり食べない
	(5) ハムやソーセージ		よく食べる	2~3回/週	あまり食べない
	(6) うどん、ラーメンなどの麺類	ほぼ毎日	2~3回/週	1回/週以下	食べない
	(7) せんべい、おかき、ポテトチップスなど		よく食べる	2~3回/週	あまり食べない
② しょうゆやソースなどをかける頻度は？		よくかける (ほぼ毎食)	毎日1回はかける	時々かける	ほとんどかけない
③ うどん、ラーメンなどの汁を飲みますか？		全て飲む	半分くらい飲む	少し飲む	ほとんど飲まない
④ 昼食で外食やコンビニ弁当などを利用しますか？		ほぼ毎日	3回/週くらい	1回/週くらい	利用しない
⑤ 夕食で外食やお惣菜などを利用しますか？		ほぼ毎日	3回/週くらい	1回/週くらい	利用しない
⑥ 家庭の味付けは外食と比べていかがですか？		濃い	同じ		薄い
⑦ 食事の量は多いと思いますか？		人より多め		普通	人より少なめ
○をつけた個数		3点 × 個	2点 × 個	1点 × 個	0点 × 個
小 計		点	点	点	点
		合 計 点			

▼合計点で自分の塩分摂取傾向を確認しましょう

合計点	塩分摂取量
0~8	少なめ。引き続き減塩を行きましょう。
9~13	平均的。日頃からもう少し減塩を意識しましょう。
14~19	多め。食生活での減塩を工夫しましょう。
20以上	かなり多い。食生活を基本的に見直しましょう。

公益社団法人 日本栄養士会 健康増進のしおり 2014年より

大人の1日の 食事摂取目標量

男性7.5 g未満

女性6.5 g未満

日本人の食事摂取基準
2020年版より

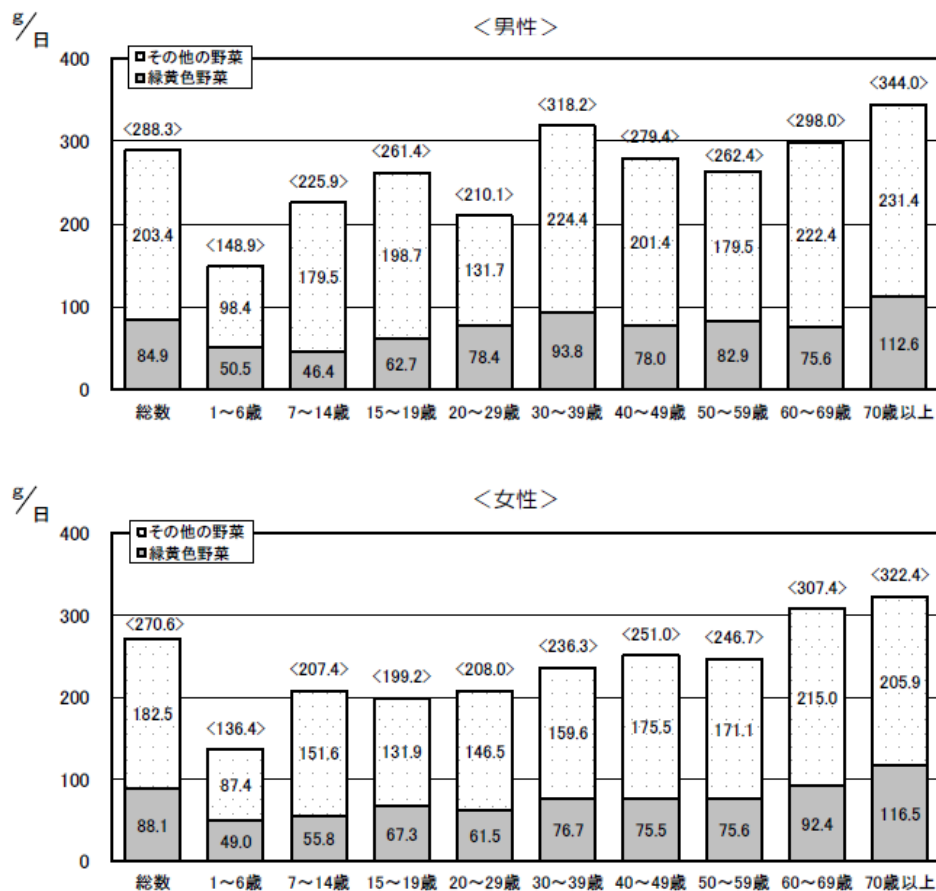


引用：山形県 減塩啓発リーフレット

引用：土橋卓也、増田香織 他：血圧20：1239-1243、2013

野菜の摂取不足

国では生活習慣病などの予防として健康な生活を維持するための目標値として、1日に350g以上の野菜を食べることを推奨しています。厚生労働省が行った令和元年の調査によると、日本人（成人）の1日あたりの平均野菜摂取量は男性約290g、女性約270gとなっており、プラス70gの野菜摂取が必要です。年代が若いほど摂取量が少なくなる傾向にあります。



※>内は「緑黄色野菜」及び「その他の野菜（野菜類のうち緑黄色野菜以外）」の摂取合計量

引用：山形県 令和4年県民健康・栄養調査結果報告書より



引用：山形県 減塩・ベジアッププロジェクトリーフレット

¹食塩摂取量、野菜の摂取量 健康増進法に基づき策定された「国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針」に基づき、「21世紀における国民健康づくり運動（健康日本21）」により趣旨や基本的な方向や目標を定めると共に、各分野の数値目標を掲載。目標とする平均値から、食塩摂取量や野菜の摂取量などについて目安とする数値が示されている。

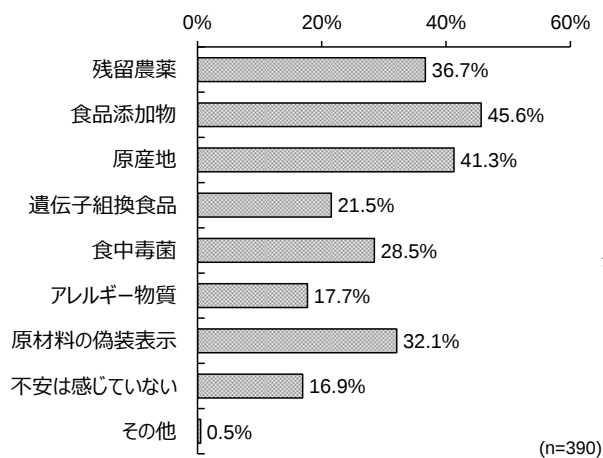
3) 食の安全安心

食品の安全性

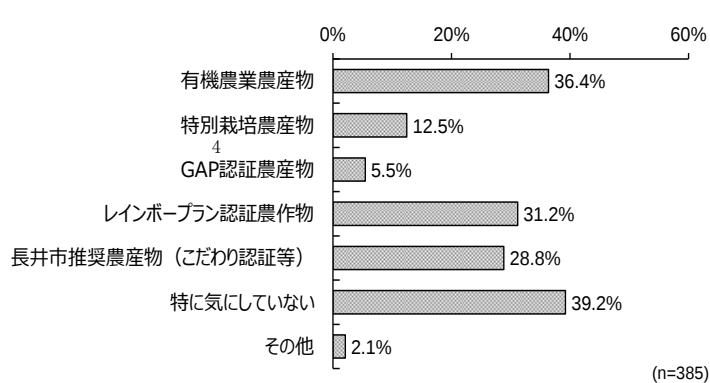
本市では、農業生産活動に伴う環境負荷の軽減に配慮した環境保全型農業¹を推進するとともに、有機栽培²・特別栽培・レインボー栽培³などの認証栽培による安全安心で良質な農作物の生産に取り組んでいます。

令和4年度に実施した市民アンケート調査では、食の安心・安全についての不安要素として「食品添加物」「残留農薬」「原産地」といった回答がありました。また、興味があったり今後購入したいものとしては、「特に気にしていない」が最も高かったものの、「有機農業農産物」「レインボープラン認証農産物」「長井市推奨農産物（こだわり認証等）」が順に続きました。年齢別に見ると2つの設問のどちらも20代～40代で「不安は感じていない」や「特に気にしていない」という回答が多く、若い年代の関心の低さの課題も見られました。

●現在の「食の安心・安全」について不安を感じることは何ですか。



●「食の安心・安全」について興味がある、または今後購入したいと考えているものは何ですか。



総合政策課「令和4年度長井市民アンケート調査」

¹ 環境保全型農業 農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和に留意しつつ、土づくり等を通じて、化学肥料、農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業

² 有機栽培・有機農業 化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組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方法を用いて行われる農業。

³ レインボー栽培、レインボープラン認証 人や環境に優しい循環型社会の形成を目指し、家庭の生ゴミを堆肥化し土づくりを行い、減農薬・減化学肥料により栽培した農産物を認証し、主に市内の家庭や飲食店・旅館等に提供する地産地消及び地域循環を推奨する認証制度。

⁴ G A P Good Agricultural Practice（農業生産工程管理）の略で、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組み。運営主体により ASIAGAP、JGAP、GLOBALG. A. P. などがある。

レインボープラン

本市では、家庭の生ごみを分別回収し、堆肥化して農地に還元し、その農地で生産された米や野菜をまた消費者のもとへ届ける「レインボープラン」という“台所と農業をつなぐ地域内循環システム”を推進しています。

レインボープラン農産物は、地域資源の循環によって生み出された産物の象徴として、市民に安心感を与えるだけでなく、郷土への誇りや愛着心の醸成にもつながりました。

一方で、開始から25年が経過し、市民のライフスタイルの変化とともに生ごみ回収量の減少やレインボープラン認証農産物生産者の担い手不足、コンポストセンターの老朽化も深刻な問題となっています。本市の象徴的な取り組みである“地域内循環システム”を、環境面と経済面にも配慮し持続可能な形となるよう、現在システムの見直しを行っています。

持続可能な食環境

日本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、523万トン（令和3年度環境省推計）の食品ロスを発生させています。この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や環境への負荷軽減を含む各種効果が期待されています。

また、地球規模での食料、環境問題等を踏まえ、国連で採択された持続可能な開発目標（SDGs）の実現に向け本市でも取り組んでいます。持続可能な社会に向け、社会や環境に配慮した消費行動ができる消費者を増やしていくことが必要です。



4) 地産地消

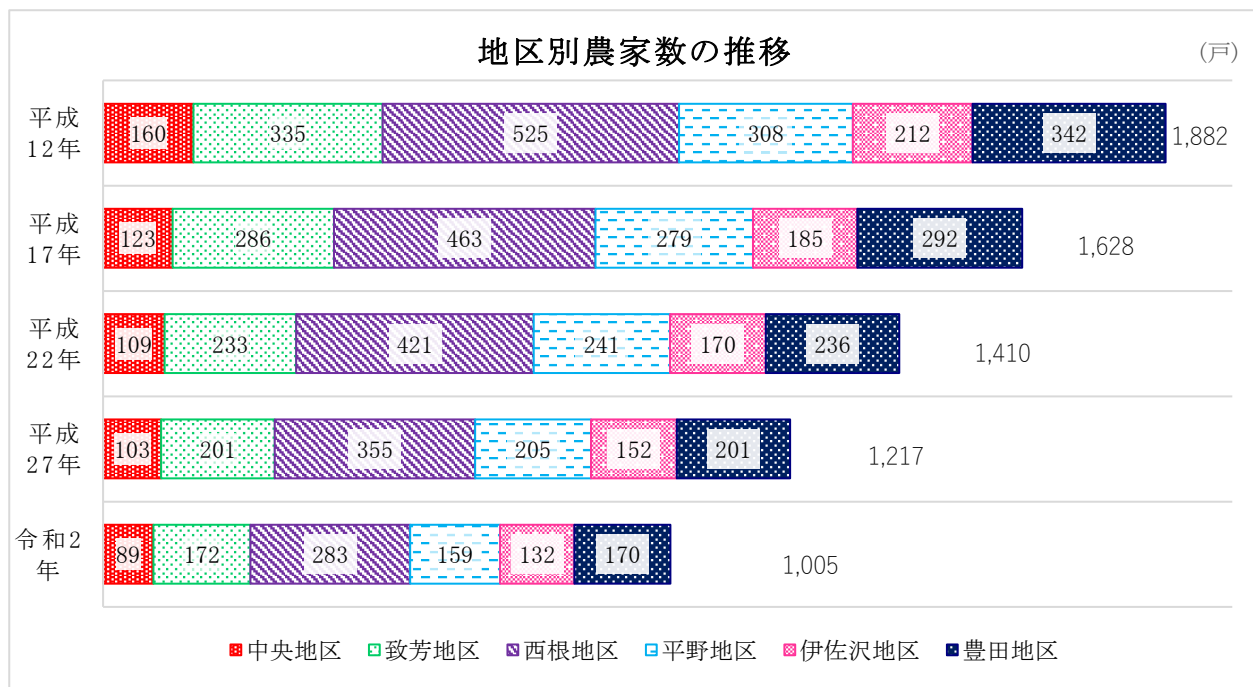
農産物の生産

本市の農業は、最上川と朝日山系の山々がもたらす豊富で良質な水に支えられ、米を基幹作物として、野菜、果樹、畜産等を組み合わせた農業生産が展開されてきました。

しかし、担い手の高齢化や後継者不足による就業人口の急激な減少に加え、中山間部では農作物への鳥獣被害が年々増加するなど、農産物の生産量が減少しています。

農業が市民の「食」と暮らしを守り、生命を育む基幹的な産業として持続的に発展していくために、引き続き生産者への支援や新たな担い手の確保・育成に努めるとともに、6次産業化の推進など付加価値の高い農業への転換を図るなど、生産体制の強化を図る必要があります。

【長井市の地区別農家数の推移】



地域づくり推進課「令和4年度ながいのあらまし」

市民直売所

「観光交流センター道の駅 川のみなと長井」、「市民直売所おらんだ市場 菜なポート」、「伊佐沢共同直売場」などの市内の直売所では、地元生産者が丹精込めて作った旬の地場産農産物を中心に郷土色豊かな加工品、花などが販売されています。

市民アンケートにおいても、「生産者の顔が見えて安心」や「持続可能な地元農業への協力を意識している」という声が多くありました。一方で、「地場産物は値段が高く利用しない」という声もあり、なぜ地産地消を推進するのかなど、一歩踏み込んで消費者へ働きかけていく必要があります。

学校給食及び児童センター幼児給食¹

本市では小中学校の給食に、本市産のレインボープラン認証一等米を提供しているほか、毎月19日を「地産地消の日²」や「食育の日³」とし、本市産の農産物の使用に努めています。また、学校給食では、年1回、可能な限り長井で育てられた、または製造された食材を使用する「まるごと長井給食⁴」という取り組みも行っています。

地場産農産物の供給量は天候などに左右されやすく、生産者が減る中での安定した供給にはまだまだ課題があります。食育の推進にあたっては、こどもたちの食への理解や関心を深めることが重要であり、地域の特産物を知り地元へ愛着を持つこどもを育成するためにも、関係者との連携を強化し地場産農産物の使用率向上に努めていきます。



10月14日(金)
今日は
まるごと長井給食 です

土屋教育長あいさつ

スーパーマーケットに行ったら、お魚や野菜のラベルの産地というところを見てください。外国から入って来たもの、山形県外から入ってきたものはどれくらいあるでしょう。売り場から、山形県産のものだけを残したら、どんな売り場になるか想像してみましょう。日本の食料自給率は38%しかありません。命をつなぐ食べ物をつくること。昔から引き継いできた畑や田んぼを守りつなぐこと。みなさんの食べ物を生産している人の心、命をつないでくれるすべての食べ物に感謝するのが「まるごと長井給食」です。こうしている間にも、世界では5秒に一人の割合で飢えや飢えに関連する病気で亡くなっています。「まるごと長井給食」の時間をとおして、長井のこと、食べ物のこと、日本のこと、世界のことに心をよせてもらえたらうれしく思います。

《目 的》

- (1) 「食」に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につける。
- (2) 地域の特産物を知り、地元へ愛着をもつ児童・生徒を育成する。
- (3) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養う。

《当日の流れ（小学校6年生、中学校3年生）》

- ◇ ビデオ鑑賞（約5分）
- ◇ 給 食
 - ・献 立
 - 牛丼、里芋汁、伊佐沢りんご、牛乳
- ◇ アンケートへの回答と回収

いよいよみなさんが楽しみに待っていた「まるごと長井給食の日」がやってきました。

今日の給食のメインは**長井市産の米沢牛**を使った牛丼です。米沢牛なのに長井市産？と思っただけの人も多いでしょう。米沢牛は、長井市はもちろん隣の白鷹町、飯豊町、川西町などでもたくさん飼育されています。今日いただく牛肉は、**長井の生産者の方々が手塩にかけて育てた米沢牛**です。



汁ものは里芋汁。暑い夏も終わり、**里芋のおいしい季節**がやってきました。とろりと柔らかい食感が里芋の魅力です。秋の到来を感じながら食べてほしいです。

デザートの**りんごは伊佐沢で育てられたもの**です。生産者さんから聞いた話では、残暑の影響でなかなか色づかなかったそうですが、9月下旬から気温が下がったので、きれいに色づいたようですね。

今日も調理師さんたちが心をこめて調理しました。食べることはたくさんの人々がかわっています。その思いに心を傾けて「いただきます」をしましょう。



令和4年度まるごと長井給食

¹ 児童センター幼児給食 本計画の中で「幼児給食」と表記しているものは基本的に給食共同調理場が提供している市内児童センターの給食を指す。

² 地産地消、地産地消の日 国内の地域で生産された農林水産物を、その生産された地域で消費する取り組み。長井市の学校給食では、できるだけ多くの地場産物を使用して学校給食に提供する日を毎月設定し、地産地消の推進に取り組んでいる。

³ 食育の日 自分や家族の食生活を見直し、家族や友人と、または地域で楽しく食卓を囲むなど、健全な食生活のために食育に取り組む機会として毎月19日を「食育の日」としている。

⁴ まるごと長井給食 地域の特産物を知り、地元へ愛着をもつ児童・生徒を育成することや食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深めることなどを目的に行っている取り組み。

5) 食文化

豊かな農産物や、気候、風土、長い歴史の中から育まれ、受け継がれてきた伝統食は、郷土愛を育み、地域社会を構築するうえで大きな役割を果たしてきました。

しかし、残念ながら、核家族化の進行や生活様式、食生活の変化により、代々受け継がれてきた家庭の味には和食の良さが薄れ、古くから伝わる郷土料理や地域の食文化を学び味わい、次世代に受け継ぐような機会も少なくなっています。

そのため、保育施設や学校の給食、地区での行事や料理教室など様々な機会を通し、長井の郷土料理や行事食に触れることで、市民一人ひとりが先人の知恵や地域の良さを理解し、郷土への誇りと愛着を育みながら、長井の食文化を次世代へ継承していくことが大切です。デジタル技術が進展し生活に浸透してきている近年では、若い世代へより親しみやすく継承する方法として、動画による郷土料理の作り方の配信など、伝える方法も検討していく必要があります。

長井の食文化

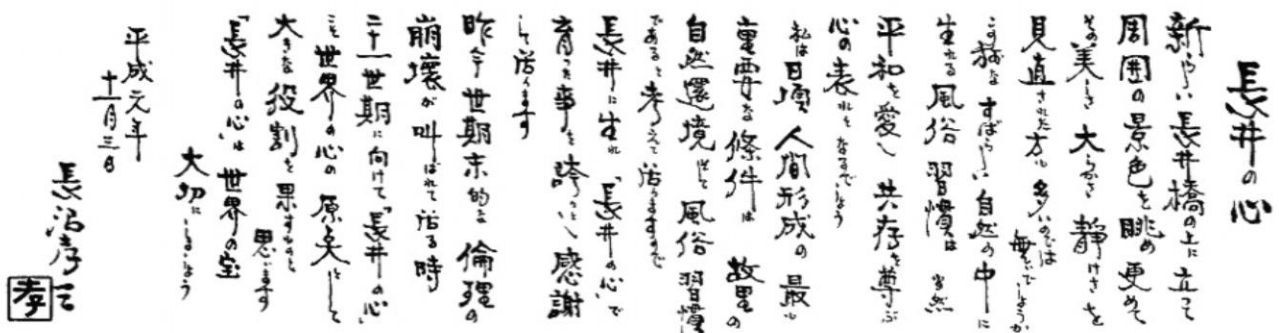
朝日・飯豊・出羽山系の山々から流れる雪解け水や伏流水が市内に張り巡らされた水路を流れ、田畑を潤し、多種多様な農作物の恵みをもたらしてきました。一方で、山に囲まれた長井は雪の多い豪雪地であり、長い冬を乗り越えるため、旬のものを保存食として加工した乾物や漬物などが郷土料理として伝わっています。



江戸時代に始まった舟運文化で栄え、豊富で良質な水に恵まれた長井には、かつて市内に張り巡らされた水路に「かわど」が点在し、人々の暮らしに欠かせないものでした。大きな農家や商家の屋敷に引き入れた「入れかわど」は流しとして利用されると同時に食用の鯉が飼われ、正月やお盆などの特別な日の貴重なご馳走として振る舞われました。

長井の心

年中行事とともに伝わり、先人たちの知恵や工夫の詰まった郷土料理を、長井のかけがえのない財産として後世に伝える義務が私たちにはあります。家庭や地域、学校、行政などがそれぞれに工夫を凝らし、将来の担い手であるこどもたちに地域文化や食の歴史、伝統食材の良さを伝えることは、素晴らしい自然に囲まれた郷土を愛する心とともに、「長井の心」を育むに違いありません。



「長井の心」長沼孝三氏

名誉市民である彫刻家長沼孝三氏がふるさと長井に対する思いを表現

2 「第2次長井市食育推進計画」の現状と課題

第2次計画では、4つの目標を掲げ取り組みを実施してきました。今後も食育をさらに推進するにあたり、第2次計画における現状と課題を次のように取りまとめました。

第2次長井市食育推進計画

目標1 食を楽しみ、食への感謝の心を育てる

基本施策

- ① 食に興味や関心を持ち、楽しく食べる機会をつくる
- ② こどもから大人まで食への感謝の心を育む

<現状（取り組み）>

- ・給食共同調理場の新設により、展示スペースや見学ホール、会議室等も整備され、食育機能が強化。
- ・学校給食、幼児給食それぞれが、こどもの成長にあわせた独自献立により、季節感や行事食を取り入れた楽しみのある給食を提供。
- ・調理場だよりを発行し、家庭に対し適切な栄養摂取、食習慣の大切さ等を発信。
- ・バイキング給食を実施し生産者や調理従事者との交流により感謝の心を育む。
- ・PTAと連携した「お弁当の日」「おにぎりの日」「自炊チャレンジDAY」等の実施。
- ・各校において学校給食週間を設定し、校内放送で食事のマナーを指導。
- ・学校の授業で地域の方を先生とした農業体験を実施。
- ・幼児に定期的な「読み聞かせ給食」を実施。
- ・保育施設で給食に使用する味噌づくり体験や菜園活動、給食での提供を実施。
- ・「こども食堂」について実施団体や支援が必要な世帯へ情報提供。
- ・レインボープランコンポストを活用した農業体験を実施。
- ・土曜らんど事業で各地区の特色を生かした体験事業を実施。
- ・高齢者の通いの場（ミニデイサービスやサロン、地域の居場所等）で昼食提供。
- ・おやこ食育教室や男性向けの料理教室、全世代への健康講話や栄養講座等を実施。

《課題》

- ・食育に関する情報発信の不足。
- ・こどもへの食育には親世代への働きかけがより必要である。
- ・食への関心が低い20～30代や男性等を対象にした取り組みが必要である。
- ・新型コロナウイルス感染症が流行し停滞した事業があった。
- ・支援が必要な家庭への対応について各関係機関との連携強化。
- ・食品ロスの現状や削減の必要性について地道な広報が必要。

第2次長井市食育推進計画

目標2 食による健康な身体づくり

基本施策

- ① 健康づくりの基本となる食習慣の形成。
- ② 生活習慣病の予防と生活習慣の改善
- ③ 望ましい食生活の普及啓発

＜現状（取り組み）＞

- ・ 高齢者の低栄養予防のために栄養バランス教室を実施。
- ・ 支援が必要な高齢者等に管理栄養士が訪問し、個人に合わせた栄養指導や調理指導を実施。
- ・ 調理が困難な高齢者世帯に対して、食事の配達や安否確認を実施。
- ・ パパママ教室、祖父母教室、幼児健診等で栄養講話や食に関する指導を実施。
- ・ 食生活改善推進協議会会員向け栄養教室等では減塩・野菜豊富なレシピを考案し調理実習を実施。そのレシピを食生活改善推進員を通じて市民へ伝達。
- ・ 児童センターと連携し、栄養士による保護者向けの食育講話や試食会を実施。
- ・ 栄養バランスの取れた給食の提供。
- ・ 栄養教諭等が学校の朝会や授業等で食事の大切さ等について指導。
- ・ 調理場だよりなどで保護者や市民に対して食に関する情報を提供。
- ・ 学校でHQC（Health Quality Control）シートや生活リズムシート等を活用した生活習慣改善につなげる取り組みを実施。
- ・ 調理場と幼保小等連携専門員の連携による食に関する絵本の読み聞かせを実施。

＜課題＞

- ・ 市民に向けた食に関する正しい情報・知識の継続した発信。
- ・ コロナウイルス感染拡大の影響で食育指導や料理教室が少なくなった。
- ・ 朝食摂取や共食率が少ない若い世代への効果的な啓発や高齢者の低栄養予防・改善のための啓発等、年代や地域に応じた取り組みを進めていく必要がある。
- ・ 市民が身近に栄養相談できる体制づくりやレシピ紹介が必要である。
- ・ 民間の保育施設等へ市からの情報発信が十分にはできていない。
- ・ 子育て世代が忙しく給食に1日のうち多くの栄養摂取を求めている家庭がある。

第2次長井市食育推進計画

目標3 食の安全安心と地産地消の推進

基本施策

- ① 安全安心な食材の生産・提供
- ② 地産地消の推進
- ③ 食を育む環境についての意識啓発(生産者と消費者の信頼強化)

＜現状（取り組み）＞

- ・「すくすく子育て応援ラジオ」内で食に関する情報提供。
- ・学校給食において「地産地消の日」（原則毎月19日）を設けて地元農産物を使用。
- ・新しい給食共同調理場で食物アレルギーを有する児童生徒へ細やかな対応を実施。
- ・学校給食及び幼児給食（児童センター）の食材について残留農薬検査・細菌検査（年1回）を実施。
- ・学校給食における米飯をレインボー認証のはえぬき1等米で提供。
- ・学校給食で年1回「まるごと長井給食」を実施し全児童生徒に長井市の食材で給食を提供。
- ・平成26年度から生産者と学校給食及び幼児給食を繋ぐ給食地産地消推進員を農林課へ配置し、地元農産物の納入を調整。
- ・重点作物の産地化のため種苗代助成等の支援を実施。
- ・有機農業、減農薬、減化学肥料等の環境に配慮した取り組みへの支援を実施。
- ・長井市産の米沢牛の振興を目的に「黒べこまつり」を毎年開催。
- ・新規就農者への補助事業を実施。
- ・直売所の売り上げ増加。

《課題》

- ・農業者の減少。農業者の高齢化による労働力の減少。
- ・地球規模の気候変動の影響。
- ・学校給食及び幼児給食の納入食材の数量確保、生産者確保等が困難。
- ・コンポストセンターの老朽化。家庭からの生ごみ収集量の減少。
- ・レインボープランを持続可能な形へ見直すための検討に入っている。
- ・レインボープラン認証農産物等環境配慮型の農産物は手間暇がかかるが、消費者の意識が変わらないと付加価値を付けての販売が困難。
- ・みどりの食料システム戦略の実現に向けた持続可能な生産・消費の取組の推進。
- ・6次産業化推進のための方策の検討。

第2次長井市食育推進計画

目標4 食文化の継承

基本施策

- ① 郷土料理や行事食を通して「郷土愛」を育む
- ② 郷土料理や伝統食材を後世に引き継ぐ

<現状（取り組み）>

- ・土曜らんど事業で各地区の特色を生かした体験事業を実施。
- ・各保育施設で行事や季節に合わせた給食を提供。こどもたちや保護者が地域の食文化に興味を持てるよう工夫したおたよりを配布。
- ・学校給食及び幼児給食で行事食や季節食のほか、郷土料理等を提供。由来等についても給食だより等で情報提供。
- ・市内事業者の協力のもと、小学校6年生を対象に鯉給食を実施。講話も実施し、置賜の鯉文化等について考えるきっかけとなっている。
- ・PTA活動で郷土料理の研修会を実施。

《課題》

- ・家庭での実態把握が困難。
- ・核家族化が進む中、親から子、孫へ郷土料理や食文化を継承する機会が減少。機会を増やしていくことが必要。
- ・伝統行事の簡略化、消失。
- ・食の多様化により、特に若い世代での和食を食べる頻度の減少。
- ・食文化の継承に繋がる情報提供の継続が必要不可欠。
- ・伝統野菜振興に関する各農業者や団体の取り組みと連携して市内の伝統野菜のPRが必要。

郷土料理の提供（鯉の甘煮給食）

鯉を食する文化の継承のため、地元事業者の提供により長井市の伝統食材の鯉の甘煮を学校給食で提供し、食育授業を実施しています。



鯉の甘煮

3 「第2次長井市食育推進計画」の数値目標に対する実績

項目	策定時 現況値 (H30)	目標値 (R5)	実績
毎日朝食を食べるこどもの割合の増加 ①			
小学6年生 (食べている、どちらかといえば食べている)	98.5%	100%	93.4%
中学3年生 (食べている、どちらかといえば食べている)	96.3%	100%	93.6%
毎日朝食を食べる成人の割合の増加 ②	87.4%	88.3%	82.9%
主食・主菜・副菜がそろった食事が 1日2回以上の人の割合の増加 ②	84.6%	88.0%	75.5%
メタボリックシンドローム該当者・ 予備軍の割合(特定健康診査結果の中で) ③	27.1%	23.8%	29.2%
まるごと長井給食の実施 ④	年1回	年1回 以上	年1回
特別栽培米の作付面積 ⑤	565ha	667ha	573ha
レインボープラン認証農産物の認証面積 ⑤	36ha	38ha	38.7ha
新規就農者数 ⑤	年平均 6.4人増	年平均 7人増	年平均 3.2人増
地産地消に協力する店舗の数 ⑤	44店舗	50店舗	48店舗
農産物直売所の売り上げ ⑥	3億6,598 万円	4億円	4億7,045万円

数値の出典

【策定時現況値】

- ①平成30年度全国学力・学習状況調査
- ②健康日本21ながいアンケート結果(H30)
- ③特定健康診査結果(国保加入者のみ対象)
- ④市教育委員会給食共同調理場
- ⑤市農林課
- ⑥菜なポート、愛菜館、伊佐沢共同直売所

【実績値】

- ①令和5年度全国学力・学習状況調査
- ②令和5年度あなたの健康アンケート調査
- ③特定健康診査結果(国保加入者のみ対象)(R4)
- ④市教育委員会給食共同調理場(R5)
- ⑤市農林課(R4)
- ⑥菜なポート、川のみなと長井、伊佐沢共同直売所(R4)