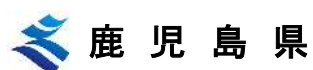


令和3年3月策定

# かごしまの“食”交流推進計画 (第4次)

～地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の実現のために～



かごしまの“食”交流推進会議



## はじめに



私たちが生活していく上で、「食」は重要な命の源です。また、国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、食をめぐる環境は大きく変化してきており、様々な問題を抱えています。

高齢化が進行する中、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が課題となっており、栄養バランスに配慮した食生活の重要性は増えています。また、ライフスタイルや食に関する価値観も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増え、地域で育まれてきた伝統的な食文化が失われることも危惧されています。

さらに、食生活の場と農林水産業の生産の場との距離は、広がったままであり、日常の食を通じて農林水産業・農山漁村の役割や現状を理解する機会が充分であるとは言えません。

国においては、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目的として、平成17年7月に食育基本法が施行されました。これに基づき、食育推進基本計画が作成され、本年、見直されたところ です。

本県におきましても、「地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の普及・定着」を目指して、かごしまの“食”交流推進会議を設立するとともに、平成14年3月に「かごしまの“食”交流推進計画」を策定し、本県ならではの多彩な食文化を生かした取組や、県産農林水産物の良さを実感できる取組などを促進してまいりました。

今般、本県の食育・地産地消の更なる展開を図るため、関係機関・団体や、地域で主体的に活動を展開されている方々の御意見を踏まえ、「かごしまの“食”交流推進計画」の見直しを行い、第4次計画を策定しました。

この計画は、県の行動計画であることはもとより、県民の皆様や関係機関・団体が食育・地産地消に取り組まれる際の基本的な指針としても活用していただける内容となっております。

今後とも、県民の皆様とともに「かごしまの“食”」を実現するための取組を進めてまいりますので、御理解・御協力をお願いいたします。

令和3年3月

鹿児島県知事 塩田 康一  
(かごしまの“食”交流推進会議会長)



# 目 次

I	計画の策定に当たって	
	第1章 計画策定の趣旨	1
	第2章 計画の性格	2
	第3章 計画の期間	2
II	「かごしまの“食”」を取り巻く現状と課題	
	第1章 「かごしまの“食”」の現状	3
	第2章 「かごしまの“食”」の課題	18
III	「かごしまの“食”」交流推進目標と施策の体系	20
IV	「かごしまの“食”」交流推進のための施策	22
V	計画の実現に向けて	27
VI	本県の関係計画・指針等との関係	28
VII	数値目標	29

## 《参考資料》

▼	かごしまの“食”交流推進計画（第3次）の取組による数値目標の達成状況	30
▼	食育基本法	31

▼ 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・地産地消費〕 （抜粋）	39
▼ 「かごしま食と農の県民条例」に基づく基本方針（抜粋）	44
▼ かごしまの“食”交流推進会議設置要領	45
▼ 食生活指針	46
▼ かごしま版食事バランスガイド	47
▼ 「かごしま生き生き食の日」の啓発資料	49
▼ 「かごしまの味～伝えたい，広めたい，郷土の“食”～」紹介	50
▼ 用語説明	52

■表紙写真■

桜島だいこん みんなで収穫

# I 計画の策定に当たって

## 第1章 計画策定の趣旨

高齢化が進行する中で、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が課題であり、栄養バランスに配慮した食生活の重要性は増えています。また、人口減少、少子高齢化、世帯構造の変化や中食の拡大が進行する中で、食に関する価値観や暮らし方も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増加しています。さらに、地域で育まれてきた伝統的な食文化の衰退も懸念されています。

こうした状況に対応するため、平成17年7月に「食育基本法」が施行され、本県においても、各場面で食育に関する取組が展開されてきております。

一方、食の海外依存による食料自給率の低下や、新型コロナウイルス感染症の影響等により、南北600キロメートルに及ぶ広大な県土と豊かな自然の中で生産される県産農林水産物への期待は高まりつつあるところです。

このようなことから、「地産地消」を基本とした県民の健康で豊かな食生活の更なる普及・定着を進めるため、これまで推進してきた「かごしまの“食”交流推進計画（第3次：令和2年度）」の取組状況やその成果、最近の「食」を取り巻く環境なども踏まえて、推進目標や推進方策・施策の方向性等を示した「かごしまの“食”交流推進計画（第4次）」を策定します。

この計画における、「かごしまの“食”」とは、鹿児島島の新鮮で安心・安全な農林水産物及びそれを食材として積極的に活用する「健康で豊かな食生活」を指しています。

### 1 「健康な食生活」とは

- (1) 安心・安全な食材を活用した食生活
- (2) 多くの種類の食品を上手に組み合わせた食生活
  - ・栄養バランスのとれた食生活
  - ・食材の素材の特徴を生かした食生活
  - ・食品の機能性を生かした食生活
- (3) 欠食のない規則正しい食生活
- (4) 食材に関する正しい知識や調理法を生かした食生活

### 2 「豊かな食生活」とは

- (1) 四季の変化に応じた旬の県産農林水産物を味わえる食生活
- (2) 地域の伝統的な食文化を味わい、楽しめる食生活
- (3) 生産者との交流等により、食材や産地のイメージが描ける食生活
- (4) 「食」を通じたコミュニケーション豊かな食生活
- (5) 地域食材を生かした新しい料理・食品を楽しむ食生活

---

## 第2章 計画の性格

---

1 この計画は、「かごしま食と農の県民条例」に基づく基本方針を推進するためのものです。

また、「食育基本法（平成17年法律第63号）」第17条に基づく「鹿児島県食育推進計画」、及び「食料・農業・農村基本計画（令和2年3月31日閣議決定）」の施策のひとつである「地産地消を推進するための計画」、さらに「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（平成22年法律第67号）」（以下、「六次産業化・地産地消法」という）第41条に基づく「鹿児島県農林水産物の利用の促進計画」として位置づけるものです。

2 この計画は、「健康かごしま21」「かごしま子ども未来プラン」「鹿児島県教育振興基本計画」などと密接な連携のもとに展開されるものです。

また、「かごしまブランド」確立運動など各種農林水産業の振興対策や「鹿児島県観光振興基本方針」、さらには「鹿児島県食の安心・安全推進条例に基づく基本計画」などとも連携を図りながら進めるものです。

3 この計画は、県民、関係機関・団体及び行政が、それぞれの役割を理解し、県民の健康で豊かな食生活を実現するため、主体的な取組や参加を促進するためのものです。

---

## 第3章 計画の期間

---

この計画の期間は、令和3年度から令和7年度までの5年間とします。

ただし、社会情勢等の変化により、計画期間内においても必要に応じて見直しの検討を行うものとします。



## Ⅱ 「かごしまの“食”」を取り巻く現状と課題

### 第1章 「かごしまの“食”」の現状

#### 1 食生活の変化と県民の健康

##### (1) 食生活の変化

###### ア 栄養摂取の状況

###### (ア) 栄養バランスの変化

日本人の食生活は、従来から米食を中心としたものでしたが、昭和50年代には、米を中心に畜産物や果物等が加わり、栄養バランスのとれた望ましい食生活となりました。

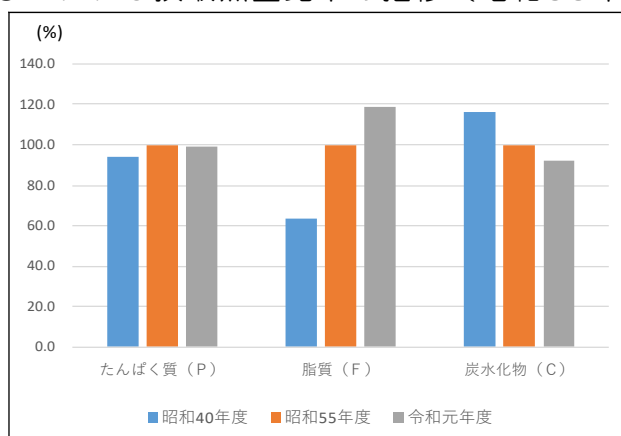
その後、食の欧米化が進み、PFC摂取熱量比率は、脂肪の占める割合が向上し、炭水化物の占める割合が低下しています。

##### ○ PFC摂取熱量比率の推移（供給熱量ベース）（単位：％）

	たんぱく質（P）	脂質（F）	炭水化物（C）
昭和40年度	12.2	16.2	71.6
昭和55年度	13.0	25.5	61.5
令和元年度（概算）	12.9	30.3	56.7

資料：食料需給表（農林水産省）

##### ○ PFC摂取熱量比率の推移（昭和55年度のPFC比率を100とした時）



資料：食料需給表（農林水産省）を基に作成

###### 《 参考 》

鹿児島市の二人以上の世帯における米の家計消費の状況（購入数量）

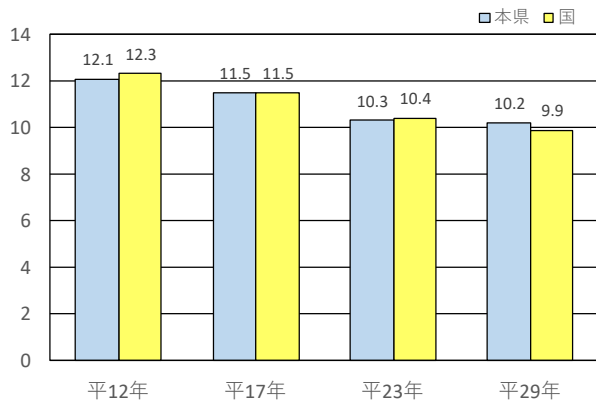
令和2年 61.70kg/平成12年 85.24kg  
= 72.4%

資料：総務省 家計調査

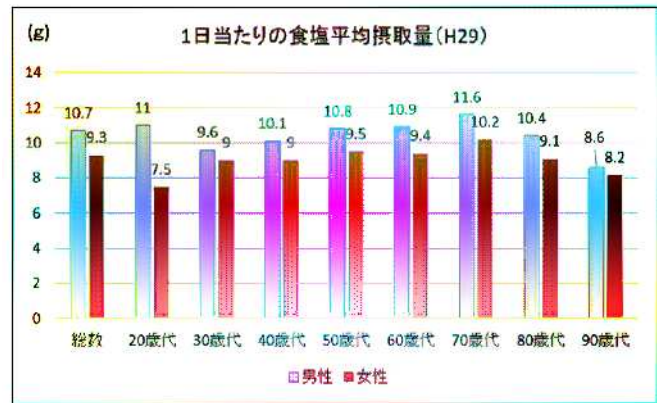
###### (イ) 塩分・野菜・脂質の摂取量

塩分の摂取量は、年々減少していますが、依然として目標量（男性8.0g，女性7.0g）を超えており，男女ともに70歳代が最も多く摂取しています。全年代とも目標量より多く摂取している傾向にあります。

○ 塩分摂取量の推移（国，県）



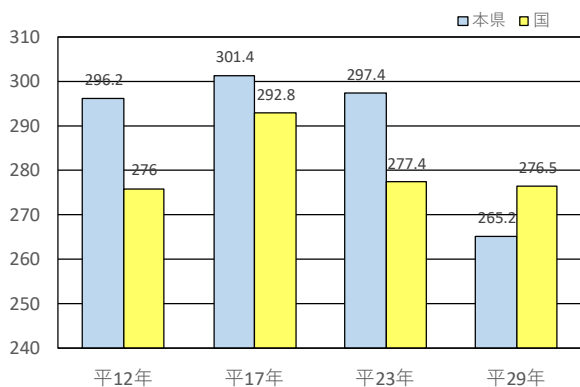
○ 本県の年代別・性別食塩摂取量



資料：国；国民健康・栄養調査，県；県民の栄養調査(平成12,17年度),県民の健康状況実態調査(平成29年度)、国民健康・栄養調査(平成29年度)

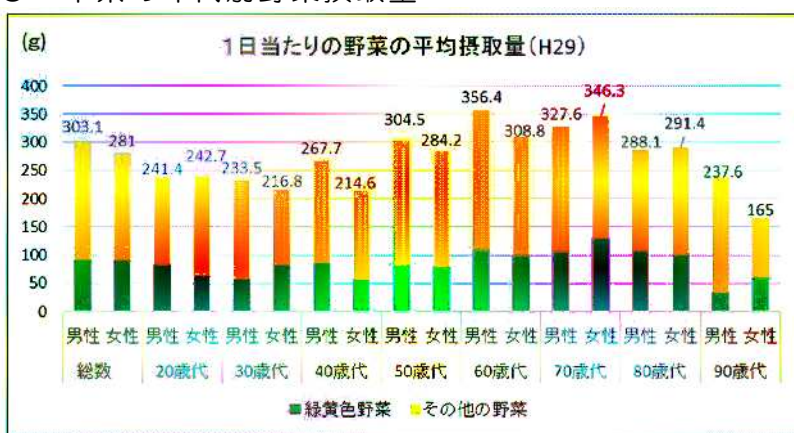
注：2015年版「日本人の食事摂取基準」では，食塩相当量の目標量は18歳以上の男性では8 g未満に，女性では7 g未満に見直されている。

○ 野菜摂取量の推移（国，県）



野菜の目標摂取量は1日350gですが，依然として目標量には達しておらず，年代別に見ると，20～39歳の若い年代の摂取量が少ない傾向にあります。

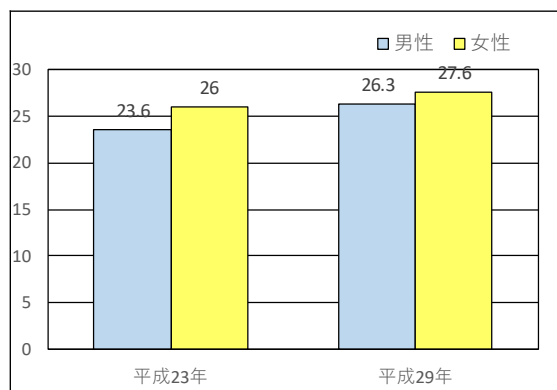
○ 本県の年代別野菜摂取量



資料：国；国民健康・栄養調査，県；県民の栄養調査(平成12,17年度),県民の健康状況実態調査(平成23,29年度)，国民健康・栄養調査(平成29年度)

成人の脂質エネルギー比（注）は20～25%が適正ですが，平成23年と比較すると，男女ともに高くなっています。

## 性別脂質エネルギー比の状況



注：脂質エネルギー比とは、総摂取エネルギー（総摂取熱量）に占める総脂質による摂取エネルギー（摂取熱量）の割合

資料：県民の健康状況実態調査（平成29年度）

## イ 食習慣の状況

### (ア)「食生活指針」の実践度

国が公表している「食生活指針（注1）」の主な項目である「バランスのよい食事を実践している人」については、令和2年度に実施した県の調査では77.6%の人が実践しています。また、同調査で、「ごはんなどの穀類をしっかり摂っている人」については、94.4%の人が実践しています。

### ○ 主食、主菜、副菜を基本にバランスのよい食事を実践している人（単位：％）

		「実践できている」＋ 「おおむね実践できている」	「あまり実践できていない」 ＋「実践できていない」
国	平成28年度	68.2	29.8
	平成29年度	68.3	30.0
	平成30年度	69.2	30.0
	令和元年度	68.0	30.6
県	平成28年度	77.4	22.6
	平成29年度	71.3	28.7
	平成30年度	72.3	27.7
	平成元年度	79.2	20.8
	令和2年度	77.6	22.4

資料：国；食生活及び農林漁業体験に関する調査（注2），県；県政モニターアンケート調査（注3）

### ○ ごはんなどの穀類をしっかり摂っている人（単位：％）

		「実践できている」＋ 「おおむね実践できている」	「あまり実践できていない」 ＋「実践できていない」
国	平成28年度	81.1	16.6
	平成29年度	79.9	18.2
	平成30年度	81.4	17.8
	令和元年度	81.9	16.4
県	平成28年度	91.8	8.2
	平成29年度	89.3	10.7
	平成30年度	88.5	11.5
	令和元年度	90.3	9.7
	令和2年度	94.4	5.6

資料：国；食生活及び農林漁業体験に関する調査（注2），県；県政モニターアンケート調査（注3）

注1 「食生活指針」とは、

平成12年に当時の文部省、厚生省、農林水産省の3省が共同で策定・公表した食生活に関する基本的な指針のこと（詳細は、P46を参照）。

注2 食生活及び農林漁業に関する調査（農林水産省）

○調査対象者：全国に居住する20～69歳の男女から無作為抽出

○調査対象者数 4,000人

注3 県政モニターアンケート調査

○調査対象者：県内に居住する20～80歳代の男女でアンケートに協力を希望した人

○調査対象者数 200人

### （イ）朝食

令和元年度の職場健診調査（県内）では、20歳～30歳代の男性で週5日以上朝食を食べている人の割合は約54%で、女性は約70%となっています。男性の半数近くは3日以上朝食を食べていないという結果となっています。

#### ○ 県内の20～30歳代男女の朝食の摂取状況

	朝食を5日以上食べる人の割合				
	平成27年度	平成28年度	平成29年	平成30年	令和元年
20歳代男性	52.7%	53.1%	52.2%	53.0%	50.0%
20歳代女性	69.3%	70.9%	66.0%	68.2%	67.0%
30歳代男性	55.2%	54.9%	53.9%	56.3%	56.0%
30歳代女性	70.1%	71.4%	71.8%	73.3%	70.4%

資料：鹿児島厚生連病院が実施した職場健診データ

朝食を摂る児童生徒の割合は、90%以上の高い水準で推移しています。小学校では全国を下回り、中学校では全国を上回っています。

#### ○ 県内の小学生・中学生の朝食の摂取状況

		朝食を摂る児童生徒の割合			
		平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度
小学6年	鹿児島県	94.9%	95.2%	94.1%	95.0%
	全国	95.5%	95.4%	94.5%	95.3%
中学3年	鹿児島県	94.4%	94.4%	93.6%	94.8%
	全国	93.9%	93.2%	91.9%	93.1%

資料：全国学力・学習状況調査

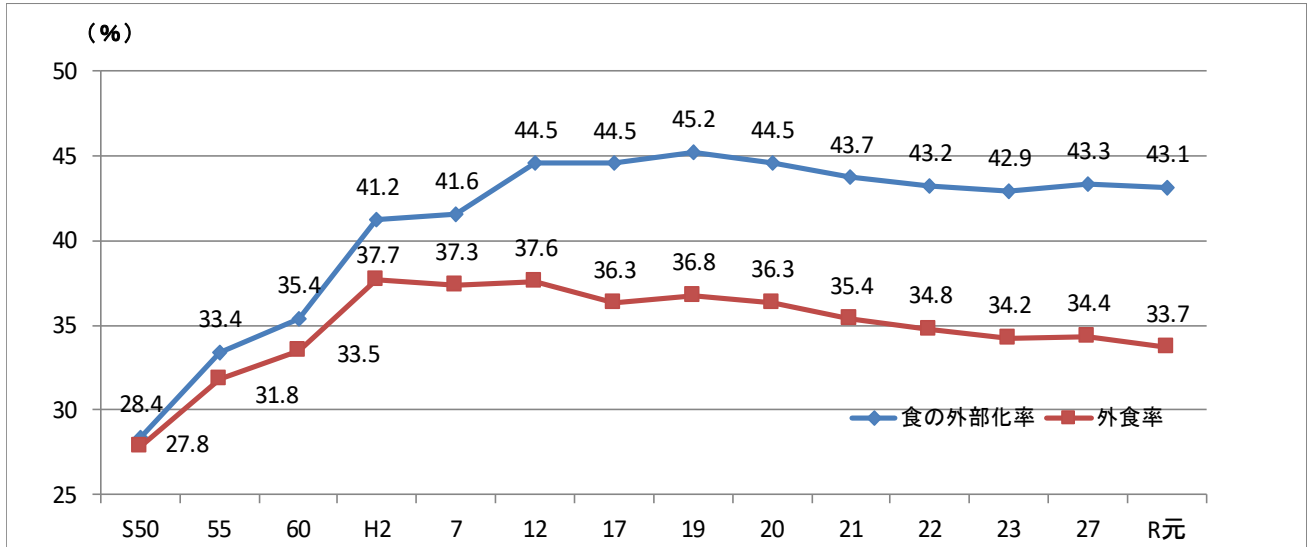
### （ウ）外食・中食

国の外食率、食の外部化の調査結果によると、調査を開始した昭和50年と比較して、令和元年の外食利用率は1.2倍、中食を含めた食の外部化率は1.5倍となっています。

平成2年から中食が増え始め、平成17年以降は、外食、中食ともにほとんど変動がなく推移しています。

本県では、夕食で外食を利用する割合は、月に1～3回が32.3%、半年に2～5回が28.2%となっています。

○ 全国における外食率、食の外部化の推移



資料：(財)食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センターによる推計

注 食の外部化率：外食率に総菜・調理食品も支出割合を加えたもの  
 外食率：食料消費支出に占める外食の割合

○ 夕食で外食・中食を利用する割合（県）

	外 食		中 食	
	回答者数	割合 (%)	回答者数	割合 (%)
ほとんど利用しない	51	28.8	68	38.4
半年に2～5回	50	28.2	39	22.0
月に1～3回	57	32.3	44	24.9
週に1～2回	11	6.2	17	9.6
週に3～4回	0	0	2	1.1
ほとんど毎日	5	2.8	3	1.7
未回答	3	1.7	4	2.3

資料：県政モニターアンケート調査（令和2年度）

(2) 県民の健康

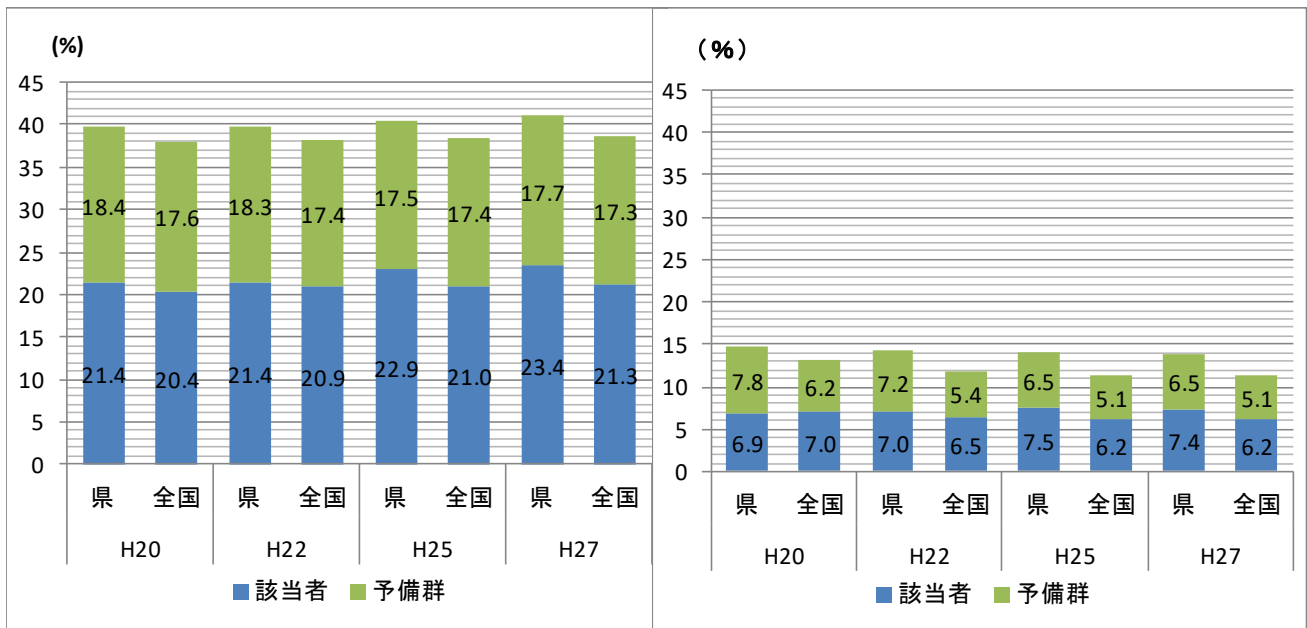
ア メタボリックシンドロームの状況

平成25年度における本県のメタボリックシンドローム該当者と予備群の合計は、男性が41.1%、女性が13.9%となっており、平成25年度から改善はみられず、男女ともに全国と比較して、高い状況にあります。

○ メタボリックシンドローム該当者・予備群の推移

《男性》

《女性》



資料：医療費適正化計画資料（厚生労働省）

イ 「肥満」と「やせ（痩身）」の状況

(ア) 成人の「肥満」と「やせ」の割合

「肥満」の割合は、20～60歳代男性は若干減少しましたが、40～60歳代女性は増加傾向にあります。

また、20歳代女性の「やせ」の割合は、平成17年から約50%減少しています。

○「肥満」の割合 (単位：%)

区分	平成17年	平成23年	平成29年
20～60歳代男性	30.7	39.4	38.7
40～60歳代女性	18.1	23.7	26.4

○「やせ」の割合 (単位：%)

区分	平成17年	平成23年	平成29年
20歳代女性	15.8	13.3	7.7

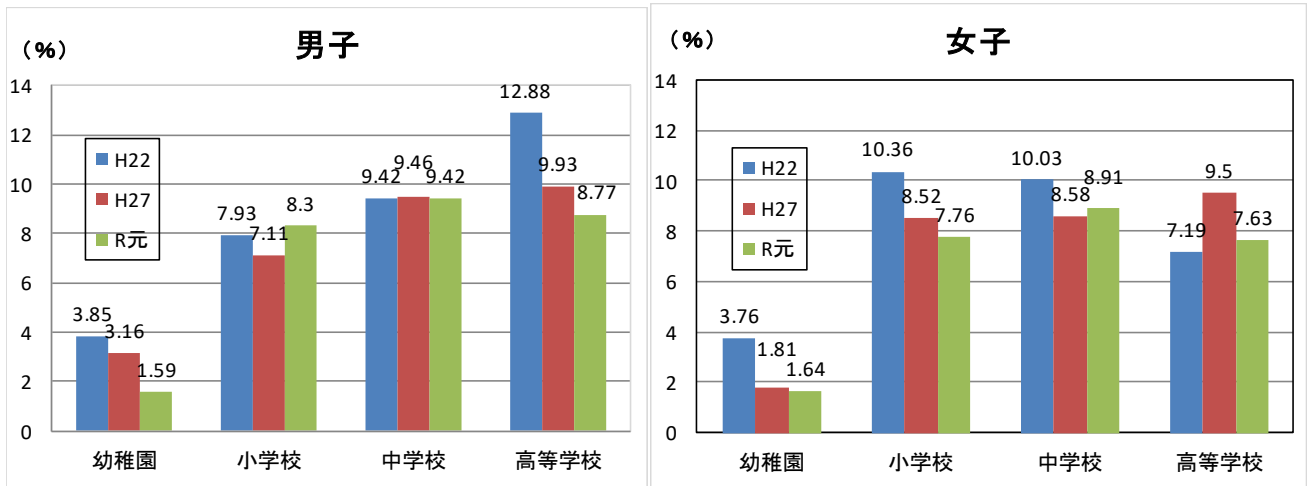
資料：県民の健康状況実態調査（県健康増進課）

(イ) 肥満傾向児及び痩身傾向児の割合

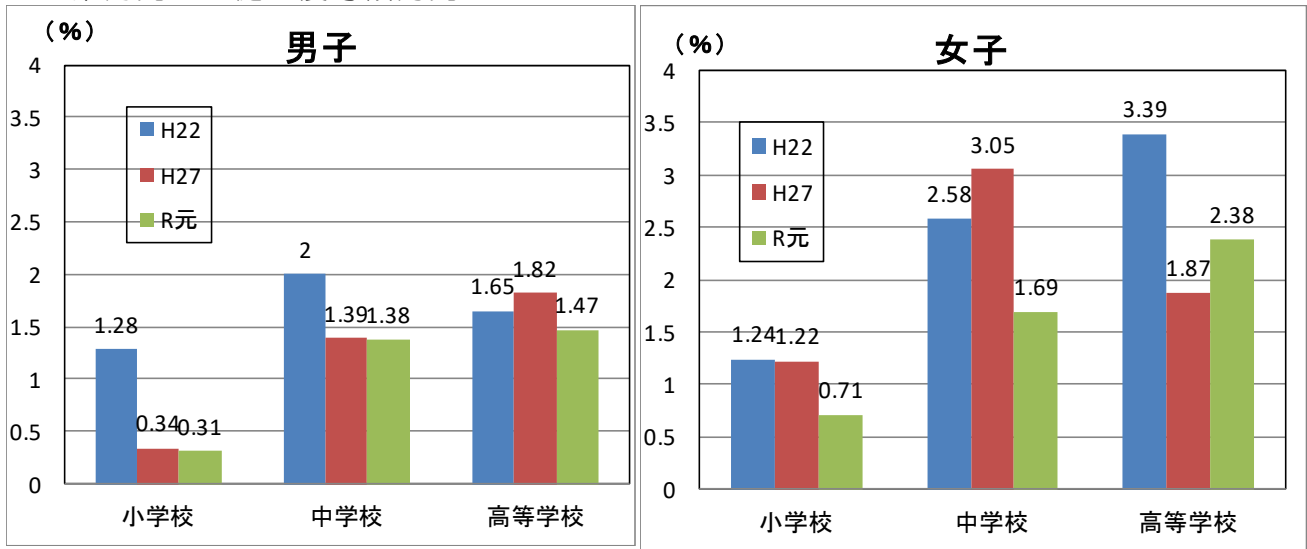
令和元年度における本県の肥満傾向児の割合は、男女ともに幼稚園では低下し、中学校が最も高くなっています。

痩身傾向児の割合は、男子では10年間で大きな変化は見られませんが、女子は進学に伴い増加しています。

○ 県内児童生徒の肥満傾向児の出現率



○ 県内児童生徒の痩身傾向児



幼稚園(5歳)小学校(8歳)中学校(13歳)高等学校(16歳)の者について掲載  
資料：全国学校保健統計調査

2 農林水産業体験の機会

(1) 交流・体験施設，体験民宿の設置状況

本県の農山漁村においては、多様な資源を生かした農林漁業者と消費者との交流や農林漁業等の体験を展開するため、市民農園や農林漁業体験民宿などの交流・体験施設が県内各地に設置されています。

○ 交流施設等の施設数の推移

区分	総合交流施設	市民農園	農林漁業 体験民宿	農林漁業 体験施設
平成22年度	89	39	38	58
平成26年度	96	40	114	49
令和元年度	97	38	182	55

資料：県農村振興課調べ

## (2) 農林水産業体験の実施状況

本県では、令和元年度において農林水産業体験学習を公立小学校で99.2%、公立中学校で86.6%実施しています。

県政モニター調査の結果では約85%の人が、農林水産業体験に参加したことがあると回答しています。

### ○ 農林水産業体験学習の実施状況（複数回答）

（単位：％）

	平成13年度		平成22年度		平成26年度		令和元年度	
	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校
農作業・園芸	90.6	65.5	98.3	73.8	100	87.7	99.2	86.6
畜産等体験	1.0	1.5	1.9	1.2	－	－	－	－
林業等体験	5.4	10.5	4.9	7.3	－	－	－	－
漁業等体験	5.5	5.1	10.6	10.9	－	－	－	－

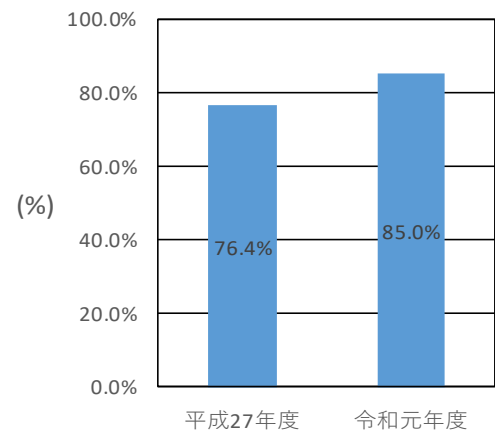
資料：県教育庁義務教育課調べ

#### 【主な体験の内容】

農産物の植付け・収穫体験，しいたけ栽培体験，木炭づくり，搾乳体験，漁業体験 等

### ○ 農林水産業体験への参加経験者（県）

	平成27年度	令和元年度
参加したことがある	76.4%	85.0%
参加したことがない	23.6%	15.0%



資料：県政モニターアンケート調査（令和元年度）

## 3 本県の農林水産物の生産・流通状況

本県は、農業産出額，漁業産出額ともに全国第2位（平成30年）に位置し、食料供給基地として全国へ農林水産物を供給しています。特に、鹿児島黒牛やかごしま黒豚等の畜産物，温暖な気候と広大な畑地を生かした耕種作物，鹿児島湾をはじめとした豊かな漁場で生産される水産物は、「かごしまブランド」産品や「かごしま旬のさかな」を始めとして、流通関係者や消費者から高い評価を得ています。

### (1) 県産農林水産物の生産状況

本県の農林水産物の産出額の動向を品目別に見ると、肉用牛や鶏卵，ブロイラーの畜産物が大きく増加している一方，米，林産物が大きく減少してきています。



○ 本県産食用農林水産物の産出額

(単位：億円，%)

区分	平成15年(a)	平成20年	平成25年	平成30年(b)	比較(b/a)
米	291	261	241	211	72.5
野菜	614	602	601	677	110.3
果実	107	94	92	106	99.1
肉用牛	620	788	880	1,266	204.2
豚	716	739	695	806	112.6
鶏卵	178	234	266	263	147.8
ブロイラー	404	509	539	693	171.5
林産物	39	41	32	32	82.1
水産物	839	814	766	763	90.9

資料：〔農産物・畜産物〕農林水産省 生産農業所得統計

〔林産物〕鹿児島県特用林産物需給動態調査

〔水産物〕鹿児島県農林水産統計年報（ただし内水面を除く）

注1 野菜は「青果用さつまいも」「ばれいしょ」を含む県推計値

注2 林産物は「たけのこ」「食用きのこ類」「樹実類」「山菜等」を抽出

#### 4 地産地消への取組状況

地産地消の取組については、国の定める「食育基本法」や「六次産業化・地産地消法」に基づき、県は基本方針や促進計画を策定の上、基盤整備等必要な措置をとるよう定められています。

##### (1) 外食産業（かごしま地産地消推進店）における地産地消

県では、県産農林水産物を積極的に活用している飲食店等を「かごしま地産地消推進店」として登録しており、登録店数は、令和3年3月末現在790店となっています。各店舗の地産地消メニューなどを県ホームページ等で紹介するとともに、登録店に県産農林水産物等の情報や生産者との交流の場を提供しています。

○ かごしま地産地消推進店登録の推移

区分	平成27年度末累計	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	全登録数※
登録店	637	89	31	17	12	4	790
内 飲食店	539	7	8	11	8	2	575
内 ホテル・民宿	75	1	1	2	1	0	80
その他※	23	81	22	4	3	2	135

資料：県農政課調べ

注1 全登録数：令和2年度末時点での累計登録数

注2 その他：弁当宅配，惣菜製造・販売，量販店，直売所など

##### (2) 学校給食における地産地消

学校給食における県産農林水産物の活用状況は、米と牛乳が県内産であるほか、肉、魚介類が高い割合で活用されています。

また、野菜，果実類等は季節変動があるものの、全体では、県内産の食材が約7割活用されています。

なお、地域産物の学校給食での活用については、年間安定供給体制，価格・規格等の

課題もありますが、地域食材を提供する生産組織は増加し、地域で積極的に取り組まれています。

○ 学校給食における主な食材の県内産活用状況（重量割合）（単位：％）

区 分	29年6月	30年1月	30年6月	31年1月	元年6月	2年1月
肉 類	86.0	92.8	84.6	87.3	78.2	91.2
魚 介 類	70.0	90.3	62.3	85.5	70.5	93.1
卵 類	77.8	80.0	73.0	91.7	72.3	72.1
いも類・野菜類	46.9	73.1	49.5	73.1	51.6	76.8
果 実 類	39.0	80.1	54.1	95.5	39.0	89.9
そ の 他	49.0	69.0	46.8	68.0	53.5	74.9
計	54.5	77.2	55.3	80.8	56.7	80.7
県内産使用割合	約66%		約70%		約69%	

資料：県教育庁保健体育課調べ

- 注1 全市町村の栄養教諭等が在籍する共同調理場及び単独校調理場  
 注2 調査時期は調査月の第3週  
 注3 その他は豆類，豆製品，乳製品，藻類，きのこ類などが含まれる。  
 注4 米，牛乳については県内産を使用

○ 学校給食へ地域食材を供給する生産組織

調査年度	平成22年度	平成26年度	令和元年度
組織数	76	93	108
市町村数	34	33	33

資料：県教育庁保健体育課調べ

**（3）直売所等における地産地消**

県内の農産物直売所は、事業体数、年間販売金額ともに増加しており、平成29年度の年間販売額は約281億円となっています。

○ 本県の地産地消関連事業の状況（単位：年間販売金額：100万円）

		平成26年	平成27年	平成28年	平成29年
農産物直売所	事業体数	510	490	490	500
	年間販売金額	23,096	26,325	26,825	28,100
水産物直売所	事業体数	50	50	40	40
	年間販売金額	2,655	2,453	2,784	2,897
観光農園	事業体数	110	110	110	100
	年間販売金額	415	373	400	408
農家レストラン	事業体数	40	50	50	50
	年間販売金額	1,396	1,420	1,354	1,421

資料：農林水産省 6次産業化総合調査

#### (4) 地産地消推進サポーターの登録状況

県では、本県農林水産業や県産農林水産物について口コミやブログ・SNS、授業等を通じて積極的に情報発信を行う県民を「地産地消推進サポーター」として登録しており、令和2年度末で669人が登録されています。

#### ○ 地産地消推進サポーター登録数の推移 (人)

平成27年度末累計	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	令和2年度末累計
615	5	4	26	15	4	669

資料：県農政課調べ

### 5 食に関する意識

#### (1) 食育に対する関心度

食育に関心がある人の割合は、国の調査では約80%、県の調査では90%を超えています。国の調査を性別、年代で見ると、特に20歳代の女性、30歳代の男性、が低くなっています。

#### ○ 食育への関心度 (単位：%)

		「関心がある」＋ 「どちらかのいえば関心がある」	「関心がない」＋「どちらか といえば関心がない」
国	平成23年度	72.4	26.2
	平成26年度	68.7	29.8
	令和元年度	76.3	23.1
県	平成23年度	91.4	6.9
	令和元年度	96.8	2.6

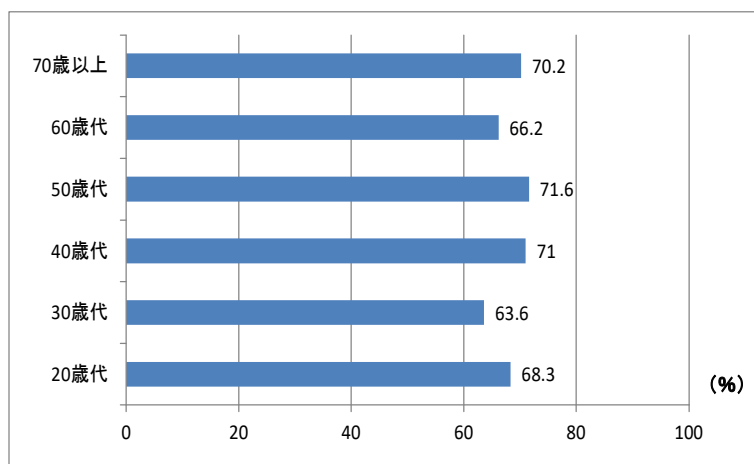
資料：国；食育に関する意識調査（内閣府・農林水産省）

県：県政モニターアンケート調査

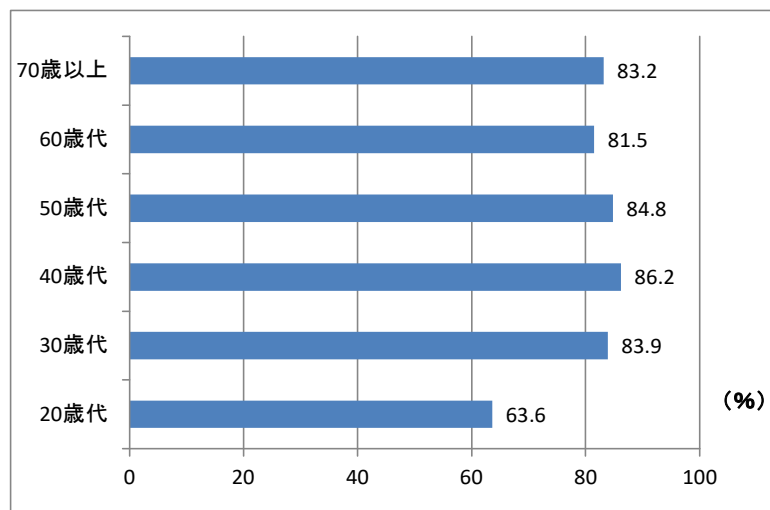
#### ○ 全国調査による性・年代別の食育への関心度

～食育に「関心がある」「どちらかといえば関心がある」と答えた人の割合～

#### 《 男性 》



《 女性 》



資料：食育に関する意識調査  
(令和元年度：農林水産省)

(2) 食文化の伝承に対する関心度

令和元年度の調査結果によると、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承している人の割合」は、国の調査では69.6%となっています。

県の調査では、令和元年度が58%、令和2年度が50.4%と低下しています。

○ 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承している人の割合

		受け継いでいる	受け継いでいない	わからない	(単位：%)
国	令和元年度	69.6	27.3	3.1	
県	令和元年度	58.0	42.0	—	
	令和2年度	50.4	49.6	—	

資料：国；食育に関する意識調査（農林水産省）  
県：県政モニターアンケート調査

近年、核家族化の進展や価値観の多様化などにより、食の大切さに対する意識が希薄化している中、平成25年12月に「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録され、国民の食文化の継承への気運が高まってきています。

このような中、県では本県食文化の継承を推進するため、平成27年度に県民が主体となって本県を代表する郷土料理等を「かごしまの味」として選定し、普及に努めています。

選定に当たっては、「鹿児島県全域」と独自の食文化のある「奄美地域」に分けて、小学生以上を対象に県民投票を行いました。その結果を踏まえて食の専門家等からなる「かごしまの味」制定委員会において、鹿児島県全域で18品、奄美地域で10品制定しました。

○代表的な「かごしまの味」

《鹿児島県全域》

が ね



画像提供：NPO法人 霧島食育研究会

豚 骨



画像提供：今村学園ライセンスアカデミー

豚 汁



画像提供：NPO法人 霧島食育研究会

《奄美全域》

鶏 飯



画像提供：(公社) 全国学校栄養士協議会

豚みそ



黒 糖



(3) 地産地消に対する意識

県の調査結果によると、食品を購入する際、8割以上の消費者が県産農林水産物を意識して購入または活用しています。また、全国の動向をみると、7割以上の消費者が食料品を購入するときに国産かどうかを気にかけており、約3割の消費者が外食するときに国産かどうかを気にかけています。

○(県) 食事や買い物の際、意識して県産農林水産物を活用または購入していますか

(単位：%)

	平成27年度	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
「いつも意識している」＋ 「時々意識している」	75.1	77.3	73.8	69.6	76.6	84.1
「あまり意識していない」＋ 「全く意識していない」	23.2	20.8	25.7	29.1	20.1	15.9

資料：県政モニターアンケート調査

○(全国) 食料品を購入するとき／外食するときに国産かどうかを気にかけるか

(単位：%)

項目	平成28年1月	平成29年1月	平成30年1月	平成31年1月	令和2年1月
食料品を購入するとき	77.9	80.4	80.1	72.3	74.6
外食するとき	41.9	33.9	32.1	32.5	32.2

資料：日本政策金融公庫 消費者動向調査

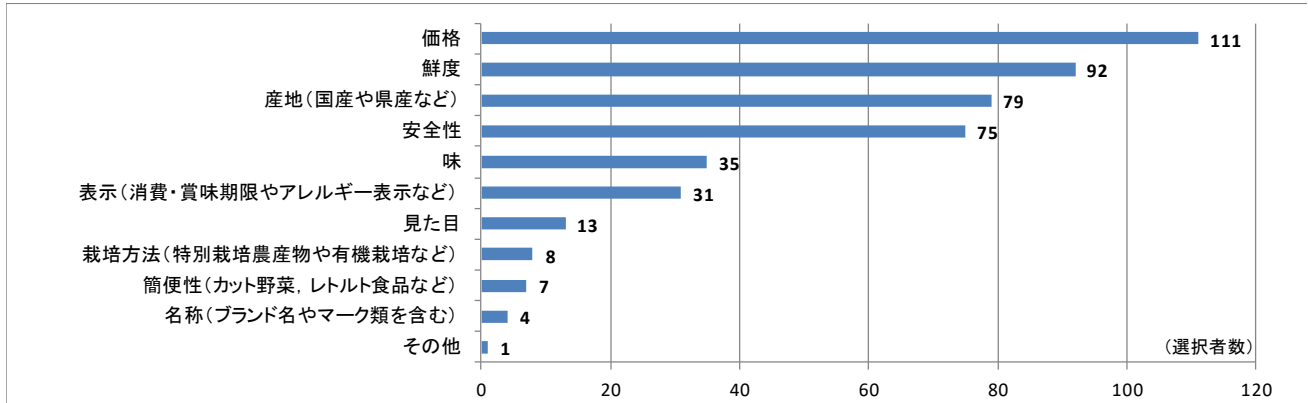
注 調査対象 全国の20歳代～70歳代の男女2,000人(男女各1,000人)

#### (4) 安心・安全に対する意識

県の調査結果によると、平成27年度には、食品を購入する際の判断基準の最も多いのは「安全性」でしたが、現在は「価格」を優先する人が多くなっています。

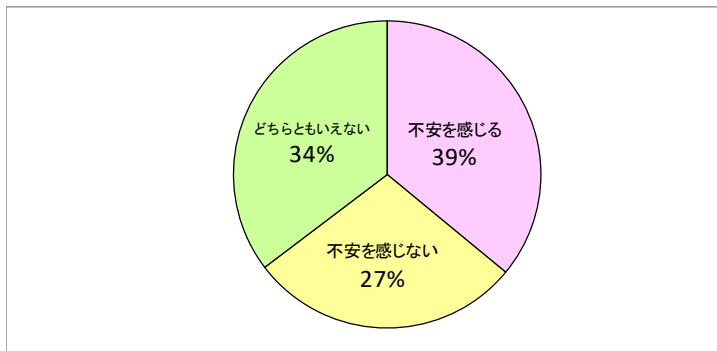
また、39%の人が日常生活の中で食に対して不安を感じており、その要因として、「食品の製造・加工段階の衛生管理」、「加工食品の原料」を掲げた人が多い状況にあります。

#### ○ 食品を購入する際の判断基準（上位3つ以内選択）



資料：県政モニターアンケート調査（令和元年度：かごしまの食ブランド推進室）

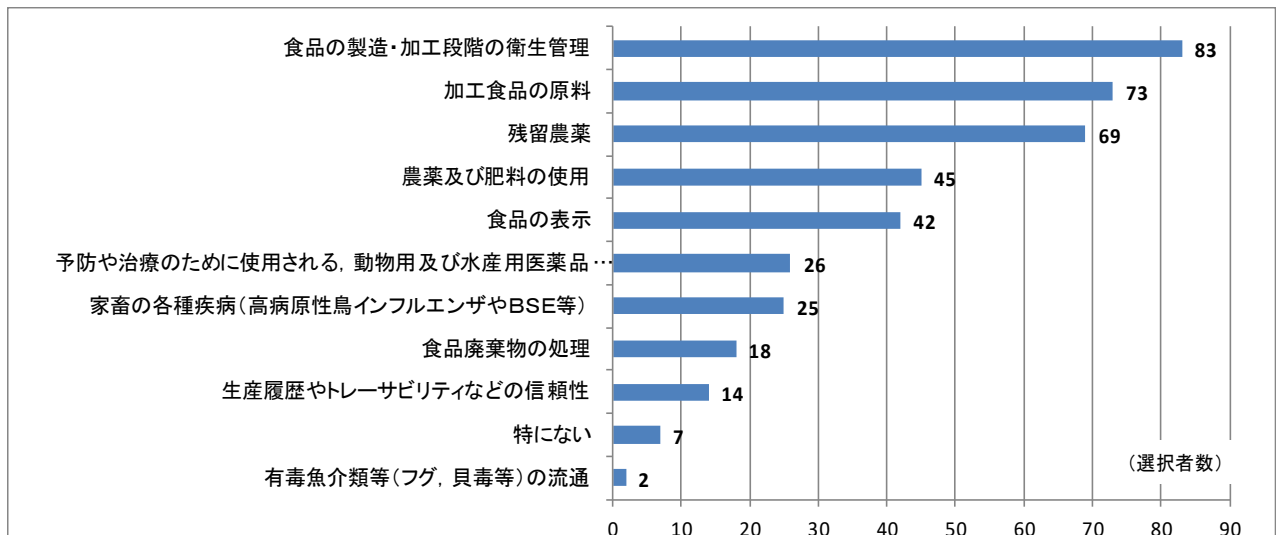
#### ○ 日常生活の中での食に対して不安の有無



資料：県政モニターアンケート調査  
（令和元年度：かごしまの食ブランド推進室）

#### ○ 食品の生産から流通の中で不安を感じたり信頼できないと感じること（上位3つ以内選択）

資料：県政モニターアンケート調査（令和元年度：かごしまの食ブランド推進室）



### (5) 食品ロスに対する意識

日本では、年間約2,550万トンの食品廃棄物が排出されています。このうち、食べられるのに廃棄される食品（食品ロス）は、年間612万トン（平成29年度推計値）と試算されており、「食品ロス」が資源・環境等の面から大きな課題になっています。

令和元年10月には、「食品ロスの削減の推進に関する法律（略称 食品ロス削減推進法）」が施行されました。

#### ○ 調理や保存を上手にして無駄や廃棄を減らすよう心がけている人の割合（単位：％）

		「実践できている」＋ 「おおむね実践できている」	「あまり実践できていない」 ＋「実践できていない」
国	平成23年度	73.8	25.9
	平成26年度	73.7	25.8
	令和元年度	81.1	17.7
県	平成23年度	75.8	24.2
	平成26年度	83.1	16.9
	令和元年度	82.0	18.0

資料：国；食生活及び農林漁業体験に関する調査（農林水産省）

県；県政モニターアンケート調査

## 6 食育の推進に関わるボランティア数

食育の推進に関わるボランティア数は、子ども食堂において食育を進める新規団体等があるなど、増加傾向にあります。

#### ○ 食育の推進に関わるボランティア数の推移

項目	平成27年度	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
ボランティア数(国)	34.4万人	35.0万人	36.0万人	35.6万人	36.2万人	—
ボランティア数(県)	7,805人	10,787人	10,563人	10,502人	10,140人	10,242人
食生活改善推進員	2,224人	2,215人	2,263人	2,156人	2,097人	2,200人

資料：国：都道府県調査，日本食生活協会調査

県：市町村調査(県農政課)，日本食生活協会調査

## 第2章 「かごしまの“食”」の課題

第4次計画においては、地産地消を基本とした県民の健康で豊かな食生活の実現に向けて、「かごしまの“食”」の現状を踏まえ、これまで取り組んできた活動の成果等を評価・分析した結果、次の5つの取組を進める必要があることが明らかとなりました。

### 1 健康で豊かな食生活の普及促進

- 私たちの食生活の栄養バランスは、ごはんの摂取量が減り、畜産物、油脂類などの脂質摂取量が増加してきており、県民の脂質エネルギー比が高い傾向にあります。また、男性のメタボリックシンドローム該当者・予備群の減少が進んでいません。
- このような食生活を改善するためには、「かごしまの“食”」に関心を持ち実践できるような環境づくりに、より一層取り組む必要があります。
- 食育に関する理解を深める活動を展開するに当たっては、NPO法人、食育推進ボランティアなど地域段階で食育を支援する組織の育成や人材の確保を図る必要があります。

### 2 子供から高齢者までのライフステージに応じた食育の推進

- 高齢化の進行する中で、健康寿命の延伸のために、生涯にわたって健全な心身を培うには、ライフステージや多様な暮らしに対応した、切れ目のない生涯を通じた食育の推進が必要です。
- 具体的には、「家庭」、「学校、保育所等」、「地域」の場面毎に食育を推進する必要があります。

### 3 かごしまの多様な食文化の継承活動の推進

- 本県は、南北600キロメートルに及ぶ広大な県土と豊かな自然を有し、各地域に多様な食文化を築いてきています。
- 平成25年に「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されたことをきっかけに、食文化への関心が高まって、食育活動を通じて郷土料理、行事食、食事の作法など伝統的なかごしまの食文化の保護・継承を推進する必要があります。



#### 4 県産農林水産物の利活用の推進

- 地産地消の取組を推進するためには、県民の県産農林水産物への理解促進が重要であり、そのためには、生産者と消費者の一層の交流を促進する必要があります。
- 県民の農林水産業への理解促進につながるよう、県産農林水産物に関する情報を積極的に情報発信する必要があります。
- 飲食店や販売店等、食に関わる企業等においても、県産農林水産物を積極的に活用するとともに、その魅力を情報発信する「地産地消の応援団」となってもらう必要があります。

#### 5 各関係機関・団体等における取組の促進

- 食育・地産地消の取組を更に効果的に進めるため、「かごしまの“食”交流推進会議」を中心に、民間団体、行政が一体となった推進体制を強化して取り組む必要があります。
- 具体的には、行政、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、食育推進ボランティア等、食育に係る多様な関係者が主体的かつ多様に連携・協働した取組を展開する必要があります。

### Ⅲ 「かごしまの“食”」交流推進目標と施策の体系

「地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の実現」を図るため、「かごしまの“食”交流推進計画（第3次計画）」のこれまでの取組成果等を踏まえ、「かごしまの“食”」の現状と課題を十分に認識し、生産者、消費者、流通関係者、観光関係者、学校関係者、関連企業、行政機関等が一体となって、「かごしまの“食”」の推進に取り組みます。

推進に当たっては、5年後を見据えて、めざす姿のイメージを基本目標として掲げます。

さらに、各関係機関・団体等と検討を重ね、目標に向けた5つの推進方策と主な施策を整理するとともに、「かごしまの“食”交流推進会議」食育・地産地消推進部会構成団体等の取組について記載します。

なお、各施策の推進にあたっては、新しい生活様式を踏まえた取組とします。

#### 1 基本目標（めざす姿）

##### 「地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の実現」

本県ならではの多彩な食文化と新鮮な農林水産物を生かし、すべての県民が農林水産物を理解し、食に対する正しい知識の習得により、健康で豊かな食生活を実現している姿を目指します。

#### 2 「かごしまの“食”」交流推進のための推進方策と施策

< 推 進 方 策 >

< 施 策 >

【ライフステージに合わせた食育の推進】

1 家庭における「食育」の推進

- (1) 子どもの基本的な生活習慣の形成
- (2) 望ましい食習慣や知識の習得

2 学校、保育所等における「食育」の推進

- (1) 就学前の子どもに対する「食育」の推進
- (2) 学校における「食育」の充実
- (3) 学校給食等を活用した「食育」の推進

3 地域における「食育」の推進

- (1) 食育推進ボランティア、NPO法人、企業等多様な主体による「食育」の推進
- (2) 生涯を通じた切れ目のない「食育」の推進
- (3) 本県の多様な食文化の継承活動への支援

【効果的に食育を推進するための取組】

4 生産者と消費者の交流による地産地消の推進

- (1) 生産者と消費者の交流の促進
- (2) 地産地消の推進
- (3) 地産地消を応援する者の確保と活動への支援

5 食品の安心・安全、栄養その他の食生活に関する情報発信

- (1) 健康寿命の延伸につながる「食育」の推進
- (2) 食の安心・安全に関する取組の推進
- (3) 食品ロス削減に関する取組の促進

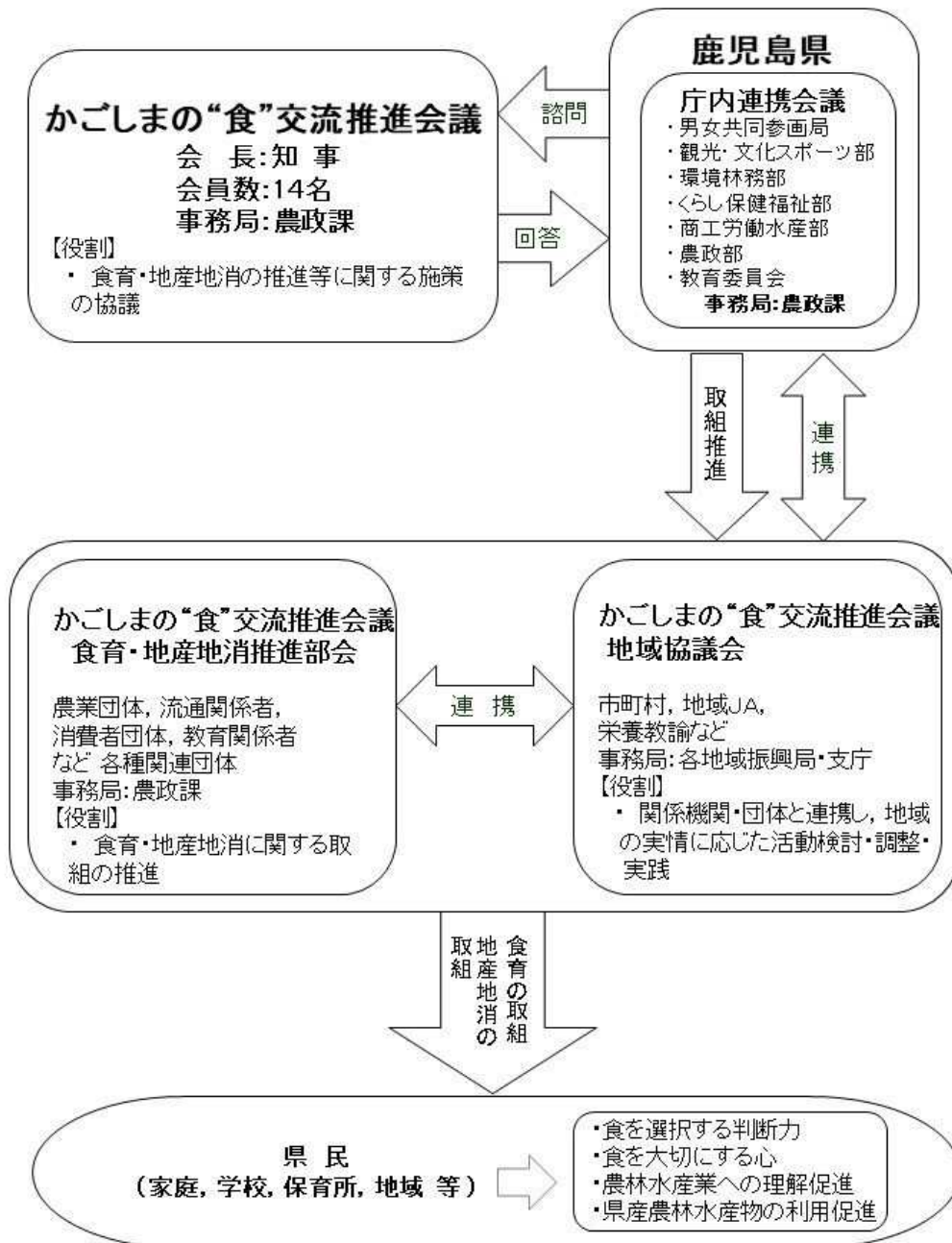
これらの推進方策に取り組むことにより、県民の健全な食生活の実現、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承、環境と調和のとれた持続可能な食料生産と消費の実現などが実現され、SDGsの達成に寄与するものと考えます。

### 3 推進体制

「地産地消を基本とした健康で豊かな食生活」を実現するためには、県民をはじめ生産者、流通関係者、栄養・医療関係者、学校・保育所関係者、観光関係者及び行政機関などが相互に連携を取りながら一体となって取り組む必要があります。

このため、「食」に関する各分野の代表者などからなる「かごしまの“食”交流推進会議」等を中心に、県内の各地域協議会と連携を図り取組を推進します。

#### かごしまの“食”交流推進計画(第4次)の推進体制



## Ⅳ 「かごしまの“食”」交流推進のための施策

基本目標である「地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の実現」を図るための5つの推進方策毎に、主要な施策や、「かごしまの“食”交流推進会議」食育・地産地消推進部会構成団体等による取組例について記載します。

なお、施策毎の具体的な推進に当たっては、かごしまの“食”交流推進会議が、県及び各関係機関・団体等間で毎年度情報の共有を行い、連携を図ります。

### 1 家庭における「食育」の推進

食に関する情報や知識、伝統や文化等については、従来、家庭を中心に地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきました。

家庭においては、基本的な生活習慣づくりへの意識を高め、生涯にわたって切れ目なく、心身の健康の増進と豊かな人間性を育む基盤づくりを行うことが重要です。

なかでも、朝食を食べる習慣には、規則正しい就寝・起床などの基本的な生活習慣の影響が考えられます。

社会環境の変化や生活習慣の多様化等により、食に対する意識の希薄化が進む中で、家庭における食育の推進は喫緊の課題であり、まず家庭において食に関する理解が深まるよう、望ましい食習慣の形成や知識の習得に向けた取組を進めるとともに、家庭と地域等が連携した食育を進めます。

#### < 施策 >

##### (1) 子どもの基本的な生活習慣の形成

ア 「早寝早起き朝ごはん」運動等による、食事の重要性や質、食べ方などに関する普及啓発

##### (2) 望ましい食習慣や知識の習得

ア かごしま版食事バランスガイドや食生活指針の作成・配付による普及・啓発

イ 「家庭教育に関する世代別学習プログラム」の活用促進

ウ 市町村における乳幼児健診や育児教室等での乳幼児の栄養に関する情報提供、啓発

#### < 食育・地産地消推進部会構成団体等の取組 >

○ P T A等での研修会や広報等を通じた朝食の大切さ、郷土食等に関する保護者への意識啓発

○ 各種団体による親子料理教室の開催

## 2 学校、保育所等における「食育」の推進

社会状況の変化に伴い、子供たちの食の乱れや健康への影響が見られることから、学校、保育所等には、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められています。

学校においては、給食の時間はもとより、各教科や総合的な学習の時間等、農林漁業体験の機会の提供等を通じた積極的な食育の推進を図ります。

また、幼稚園・保育所等では、成長や発達段階に応じて、健康な生活を基本とし、望ましい食習慣を身につけるとともに、食に関する体験を積み重ねていくことができるよう、取組を推進します。

### < 施策 >

- (1) 就学前の子どもに対する「食育」の推進
  - ア 保育所保育指針、幼稚園教育要領等に基づく、豊かな食体験の取組促進
- (2) 学校における「食育」の充実
  - ア 栄養教諭の配置
  - イ 栄養教諭等を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育の推進
  - ウ 食育に携わる指導者を対象とした指導力向上研修会の実施
  - エ 児童生徒を対象とした体験学習・出前授業等の実施
  - オ 高校生を対象とした県産食材メニューコンテストの実施
- (3) 学校給食等を活用した「食育」の推進
  - ア 「鹿児島をまるごと味わう学校給食」等による地場産物の活用促進

### < 食育・地産地消推進部会構成団体等の取組 >

- 県保育連合会等による食物アレルギー、食育計画の作成・活用等に関する研修会の開催
- 県経済連等による保育園児を対象とした農業体験「緑のカーテン」の実施
- 栄養教諭による自主的な研修会の開催
- 学校給食会等による食育に関する指導資料の作成・貸し出し



指導力向上のための「食と農の指導者研修」



高校生を対象としたコンテスト

### 3 地域における「食育」の推進

心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らしていくためには、人生の各段階に応じた継続性のある食育の推進が重要です。

食育推進ボランティアやNPO法人、企業や生産者等多様な主体と連携し、家庭・学校だけでなく、職場や公民館をはじめとした地域において、食育の取組を進めます。

#### <施策>

- (1) 食育推進ボランティア、NPO法人、企業等多様な主体による「食育」の推進
  - ア 食育推進ボランティアの活動促進のための専門家の登録・派遣
  - イ 先進的な食育活動に取り組む団体等の紹介
  - ウ 子ども食堂の新規開設や円滑な運営の促進
  - エ 「かごしま食の健康応援店」の登録
- (2) 生涯を通じた切れ目のない「食育」の推進
  - ア 保健所における思春期のやせや肥満、望ましい食生活の在り方等を含めた思春期教育の実施
  - イ 高齢者を対象としたフレイル予防推進のための資料作成・配付
  - ウ 県HP等における「かごしま生き生き食の日」を活用した食育活動の促進
- (3) 本県の多様な食文化の継承活動への支援
  - ア 「かごしまの味」の活用による地域の食材、料理、食べ方の普及
  - イ 食育に携わる指導者等への「かごしまの味」の普及・啓発
  - ウ 「和食の日」(11月24日)の周知のための情報発信

#### <食育・地産地消推進部会構成団体等の取組>

- JA青年部・女性部等による生産過程を体験するめぐりスクール等の支援、出前授業等の実施
- 県栄養士会等による県民を対象とした公開講座の開催や特定保健指導による食育活動
- 県医師会等による小中学校での親子で学ぶ健康教室の開催
- 県漁連等による短大生を対象とした魚食講習等の実施
- 食生活改善推進員等による、高齢男性の食生活の自立支援、30歳代からの生活習慣病予防等の、生涯食育を目指した講習会の実施
- 県歯科医師会による、医療関係スタッフへの高齢期の口腔機能管理必要性指導による高齢者の食育支援
- 県栄養士会等によるロコモ・フレイル予防啓発研修会の実施
- 生活研究グループ等による食の伝承のための講座の開催や食文化伝承に係る若手人材育成講座の開催
- JA女性部等による伝統的な食習慣や家庭の味のレシピ募集と活用

## 4 生産者と消費者の交流による地産地消の推進

食育を推進する上で、食を生み出す場としての農林漁業に関する理解が重要であり、「食」と「農林水産業」のつながりを深めることが求められています。

農林漁業体験は、農林水産物の生産現場に対する関心や理解、食生活が自然の恩恵や食に関する人々の様々な活動により成り立つことについての理解を深めるうえで重要です。

体験等を通じた本県農林水産業への理解促進を図るとともに、ホームページやSNS、量販店におけるPR等を通じた消費者への情報発信による、県産農林水産物の認知度向上を図ります。また、積極的に県産農林水産物の情報を発信する県民を地産地消推進サポーターとして登録し、その活動を支援します。

### <施策>

- (1) 生産者と消費者の交流の促進
  - ア 農林漁業に関する体験機会の提供
  - イ 学校等における農林水産業体験学習の実施と活動支援
- (2) 地産地消の推進
  - ア 学校給食等での県産農林水産物活用促進のための生産・供給体制づくり支援
  - イ SNS等を活用した「県産農林水産物」や「郷土料理」等に関する情報発信
- (3) 地産地消を応援する者の確保と活動への支援
  - ア 「かごしま地産地消推進店」の登録と情報発信
  - イ 「地産地消推進サポーター」の登録と情報発信
  - ウ 県産農林水産物の販売・情報発信拠点の開拓
  - エ 地域農産物を活用した新商品開発や商品改良の支援

### <食育・地産地消推進部会構成団体等の取組>

- J A県中央会による小学生を対象とした食に関する図画コンクールの実施
- 学校給食会による小中学校の児童生徒と保護者を対象とした「食のふるさと探検隊」の実施
- 青果市場等による、小学生や消費者を対象とした、せりや市場内施設の見学等の「青果市場見学ツアー」の開催
- 県漁連や漁協青年部等による魚食普及のための料理教室や出前授業の実施
- 生協コープかごしま等の量販店による生産者と消費者の交流会開催や地産地消の売り場の設置
- 県経済連、J A県中央会や県特産品協会等による、テレビ、ラジオ等メディアを活用した県産農林水産物等の情報発信



ごはん・お米とわし図画コンクール

## 5 食品の安心・安全，栄養その他の食生活に関する情報発信

情報メディアの多様化等により様々な情報が溢れる中，健康で豊かな食生活の実現のためには，食生活や健康に関する正しい知識を持ち，正しいものを見極め自ら食を選択していくことが必要です。

そのために，食に関する幅広く正しい情報を，SNS等の様々な媒体や各種イベント，研修会等の多様な手段で提供します。

### < 施策 >

- (1) 健康寿命の延伸につながる「食育」の推進
  - ア 県産農産物の栄養・機能性成分の情報整理と活用検討
  - イ かごしま健康イエローキャンペーン，噛ミング30（カミングサンマル）運動等の展開
  - ウ 健康づくりのための食生活情報の提供
- (2) 食の安心・安全に関する取組の推進
  - ア 生産者に対する「かごしまの農林水産物認証制度」（K-GAP）等の取組の促進
  - イ 消費者を対象としたPR協力店等との連携によるK-GAP認証農林水産物のPR
  - ウ 啓発用パンフレットや県ホームページ等を活用した消費生活に関する県民への情報提供
  - エ 食品関連事業者等を対象とした食の安心・安全セミナーの開催等によるリスクコミュニケーションの推進
  - オ 食品表示に関する各種情報受付窓口（食品表示110番）の運営
  - カ 食品関連事業者を対象とした食品表示法等の制度の普及・啓発や食品表示状況等の調査・指導
- (3) 食品ロス削減に関する取組の促進
  - ア 食品ロス削減に関する認知向上のための情報提供
  - イ 農林漁業者による農林水産物の規格外品や未利用部位などの加工・販売等による活用促進
  - ウ フードバンクと食品関連事業者等の連携促進による地域の未利用食品の活用推進

### < 食育・地産地消推進部会構成団体等の取組 >

- 県経済連による県産農産物の栄養・機能性成分に関する情報整理と活用検討
- 8020運動推進員による歯科保健や「噛ミング30」の普及啓発
- 県経済連等によるK-GAPの取組推進
- 食の安心・安全推進パートナーによるリスクコミュニケーションに関する研修会等の開催



## V 計画の実現に向けて

---

### 1 計画の進行管理

本計画の施策を効果的・効率的に推進する観点から、県の関係部局による庁内連携会議が中心となって進捗状況の把握や評価を実施し、適切な進行管理に努めます。

### 2 関係者の役割

#### (1) 県民の役割

ア 県民は、「食」に関する情報等を活用して、自分の食生活を積極的に見直し、食生活指針やかごしま版食事バランスガイド等に沿った健康で豊かな食生活の実現に取り組みます。

イ 県民は、「食」に関する各種イベントへの参加や生産者との交流を通し、地産地消の意義と役割への認識を深めるとともに、県産農林水産物やその加工品の特徴・機能性等を理解し、その積極的な活用に取り組みます。

ウ 県民は、学校、保育所や地域等と連携し、家庭での食事を基本に、子どもたちが健全な食習慣を身に付けるように努めます。

#### (2) 地域協議会の役割

ア 地域協議会は、関係機関・団体と連携し、地域住民の健康増進と食生活の質の向上及び地域の農林水産物・加工品の活用促進など、地域の実情に応じた活動について検討・調整し、実践します。

イ 地域協議会は、地域住民に対し、食生活の改善や地域の農林水産物・加工品の特徴、機能性及び活用方法に関する情報提供を行います。

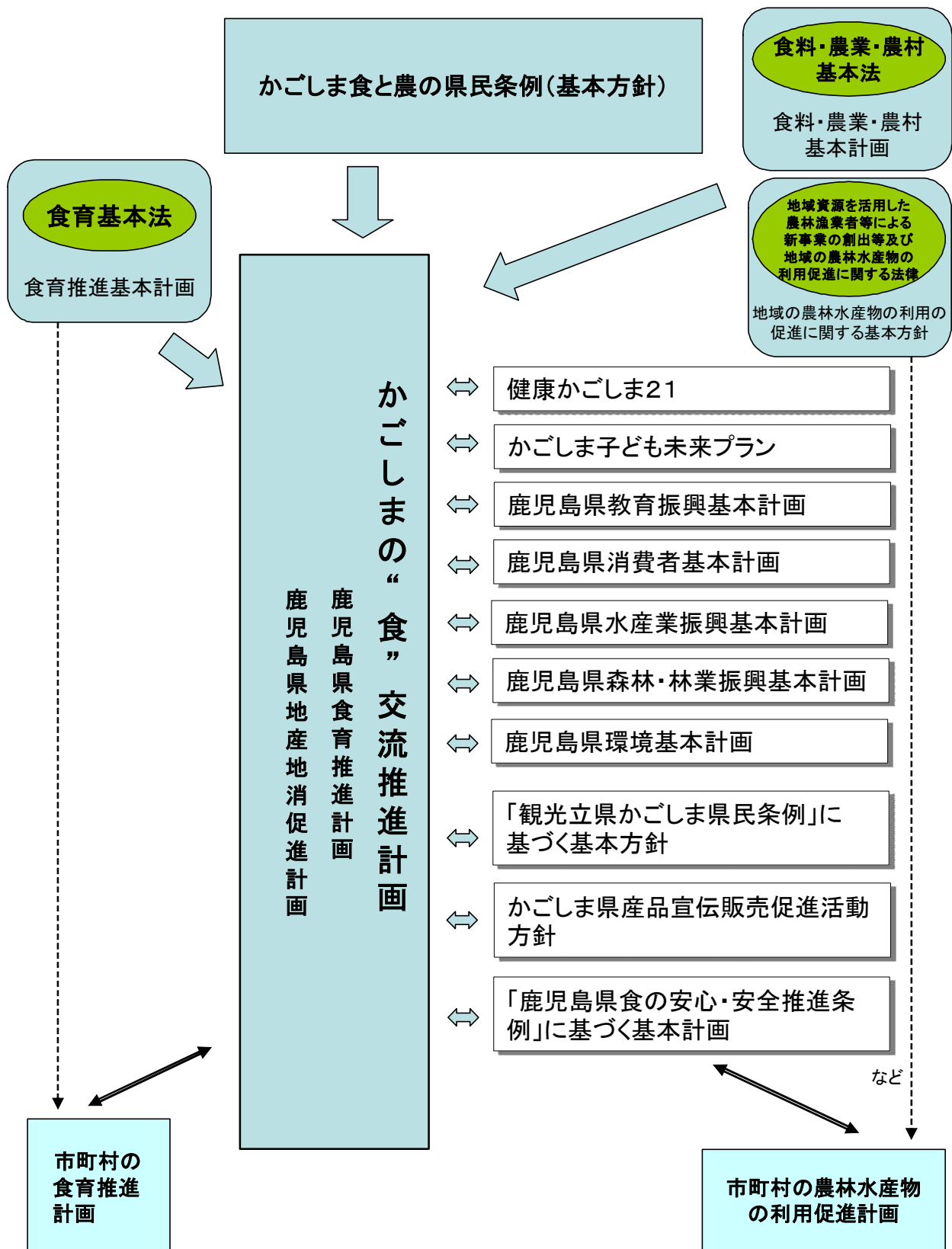
#### (3) かごしまの“食”交流推進会議の役割

ア 推進会議は、県民に「地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の実現」を図るための実施方法を明らかにし、お互いに連携を図りながら総合的な施策を展開します。

イ 推進会議は、地域協議会との連携や役割分担を行いながら、食生活指針やかごしま版食事バランスガイド等の普及や県産農林水産物の活用促進に取り組みます。

ウ 推進会議は、関係機関・団体と連携し、各種情報の収集・分析及び提供を行い、この計画の円滑な推進に努めます。

VI 本県の関係計画・指針等との関係



## Ⅶ 数値目標

各関係者が互いに連携して、計画の推進に取り組み、取組の成果を客観的に把握できるように数値目標を設定します。

項 目	現 状 (令和2年度)	目 標 (令和7年度)
(1) 食生活指針の実践度 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている人の割合 ※県政モニターを対象としたアンケート	77.6%	80%以上
(2) 20～30歳代の男女で朝食を5日以上食べる人の割合 ※県厚生連健康管理センターで実施する職場健診アンケート	男性 53.5% 女性 68.8% (R1現状)	男性60%以上 女性75%以上 (R6目標)
(3) メタボリックシンドロームの該当者及び予備群の減少 (40～74歳の男女) ※厚生労働省医療費適正化関係資料 ※H20年度 男性151,000人、女性59,300人	男性153,600人 女性 54,800人 (H27現状)	男性113,250人 女性44,475人 (H20年度と比べて25%減少) (R4目標)
(4) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを継承している人の割合 ※県政モニターを対象としたアンケート	50.4%	60%以上
(5) 意識して県産農林水産物を購入する人の割合 ※県政モニターを対象としたアンケート	84.1%	90%以上
(6) 学校給食における地場産物(重量ベース)の利用割合 ※県教育庁保健体育課調査	69.1% (R1現状)	70%以上 (R6目標)
(7) かごしま地産地消推進店の登録数 ※県農政課調査	793店	875店以上

### かごしまの“食”交流推進計画(第3次)の取組による数値目標の達成状況

〔令和3年3月〕

平成28年度～令和2年度までを計画の期間とした、「かごしまの“食”交流推進計画(第2次)」においては、地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の普及・定着に取り組むにあたり、数値目標(9項目)を掲げ、県民はもとより関係機関・団体が一体となって取り組んできた。この取組による数値目標の達成状況については以下のとおりである。

#### ○食育の推進について

- 1 食生活指針の実践度  
「主食、主菜、副菜を基本にバランスのよい食事をしている人」の割合は、計画策定時の72.3%が、77.6%に増加したが、目標の80%以上の達成には至らなかった。今後も継続した取組と更なる対策が必要である。
- 2 20～30歳代の男女で朝食を5日以上食べる人の割合  
男性は、計画策定時の54.2%から54.9%とわずかに増加し、女性は、71.8%から70.9%と減少した。いずれも、目標の達成には至っておらず、今後も継続した取組と更なる対策が必要である。
- 3 「共食」の回数(1週間の朝・夕食)  
計画策定時の11.6回から、12.0回となり目標を達成した。
- 4 メタボリックシンドローム予備群の減少(40歳～74歳の男女)  
計画策定時(データはH25)から、男性1.7%の増加、女性9.2%の減少であり、いずれも、平成20年度と比べて25%減少の目標達成には至らなかった。今後も、継続した取組と更なる対策が必要である。
- 5 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承している人の割合  
計画策定時の56.5%から50.4%と低下しており、今後も、継続した取組と更なる対策が必要である。
- 6 食育の推進に関わるボランティア数  
計画策定時の7,805人から、31%増の10,242人となり、目標の10%以上増を達成した。  
今後は、人数の増加に関する新たな目標値の設定は行わないが、活動への支援や連携強化に継続して取り組む。

#### ○地産地消の推進について

- 1 意識して県産農林水産物を購入する人の割合  
計画策定時の75.1%から84.1%に増加した。今後も継続して県民の県産農林水産物への理解促進を図る取組が必要である。
- 2 学校給食における地場産物(重量ベース)の利用割合  
計画策定時の70%を維持し、目標を達成している。学校給食においては、栄養教諭を中心として県内食材の利用促進に努めており、既に高い利用割合である地場産物利用を今後も維持、増加させるために取り組む。
- 3 かごしま地産地消推進店の登録数  
計画策定時の532店から793店に増加したが、800店の目標達成には至らなかった。  
かごしま地産地消推進店は、県産農林水産物の情報発信等の場であり、今後も継続した取組が必要である。

# 食育基本法（平成17年法律第63号）

最終改正：平成27年9月11日法律第66号

## 目次

### 前文

第一章 総則（第一条—第十五条）

第二章 食育推進基本計画等（第十六条—第十八条）

第三章 基本的施策（第十九条—第二十五条）

第四章 食育推進会議等（第二十六条—第三十三条）

### 附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。

今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、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食育を推進することが求められている。

もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。

国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩（そう）身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾（はん）濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。

また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。

さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

## 第一章 総則

### (目的)

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる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に寄与することを目的とする。

### (国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成)

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

### (食に関する感謝の念と理解)

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、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、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

### (食育推進運動の展開)

第四条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

### (子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

### (食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

（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）

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

（食品の安全性の確保等における食育の役割）

第八条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

（国の責務）

第九条 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

（地方公共団体の責務）

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

（教育関係者等及び農林漁業者等の責務）

第十一条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

（食品関連事業者等の責務）

第十二条 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（以下「食品関連事業者等」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体を実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

第十三条 国民は、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、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

第十四条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

## 第二章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

第十六条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

二 食育の推進の目標に関する事項

三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項

四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを内閣総理大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(都道府県食育推進計画)

第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県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（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

第十八条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）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（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。



### 第三章 基本的施策

#### (家庭における食育の推進)

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

#### (学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の瘦(そう)身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

#### (地域における食生活の改善のための取組の推進)

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

#### (食育推進運動の展開)

第二十二条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

(生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等)

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

(食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進)

第二十五条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

#### 第四章 食育推進会議等

(食育推進会議の設置及び所掌事務)

第二十六条 農林水産省に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。

二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第二十七条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

(会長)

第二十八条 会長は、農林水産大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

第二十九条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

- 一 農林水産大臣以外の国务大臣のうちから、農林水産大臣の申出により、内閣総理大臣が指定する者
  - 二 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、農林水産大臣が任命する者
- 2 前項第二号の委員は、非常勤とする。

（委員の任期）

- 第三十条 前条第一項第三号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。
- 2 前条第一項第三号の委員は、再任されることができる。

（政令への委任）

- 第三十一条 この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

（都道府県食育推進会議）

- 第三十二条 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。
- 2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

（市町村食育推進会議）

- 第三十三条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。
- 2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附則抄

（施行期日）

- 第一条 この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

附則 （平成二十一年六月五日法律第四九号）抄

（施行期日）

- 第一条 この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成二十一年法律第四十八号）の施行の日から施行する。

附則 （平成二七年九月一日法律第六六号）抄

（施行期日）

- 第一条 この法律は、平成二十八年四月一日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。
- 一 附則第七条の規定 公布の日

(食育基本法の一部改正に伴う経過措置)

第四条 この法律の施行の際現に第二十五条の規定による改正前の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれている食育推進会議は、第二十五条の規定による改正後の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれる食育推進会議となり、同一性をもって存続するものとする。

(政令への委任)

第七条 附則第二条から前条までに定めるもののほか、この法律の施行に関し必要な経過措置は、政令で定める。

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

目次

前文

第一章 総則（第一条）

第二章 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

第一節 総則（第二条・第三条）

第二節 基本方針（第四条）

第三節 農林漁業及び関連事業の総合化の促進に関する施策（第五条―第十七条）

第四節 雑則（第十八条―第二十三条）

第五節 罰則（第二十四条）

第三章 地域の農林水産物の利用の促進

第一節 総則（第二十五条―第三十九条）

第二節 基本方針等（第四十条・第四十一条）

第三節 地域の農林水産物の利用の促進に関する施策（第四十二条―第五十条）

附則

---

《以下、抜粋》

第三章 地域の農林水産物の利用の促進

第一節 総則

（定義）

第二十五条 この章において「地域の農林水産物の利用」とは、国内の地域で生産された農林水産物（食用に供されるものに限る。以下この章において同じ。）をその生産された地域内において消費すること（消費者に販売すること及び食品として加工することを含む。以下この条において同じ。）及び地域において供給が不足している農林水産物がある場合に他の地域で生産された当該農林水産物を消費することをいう。

（生産者と消費者との結びつきの強化）

第二十六条 地域の農林水産物の利用の促進は、生産者と消費者との関係が希薄になる中で、消費者が自ら消費する農林水産物の生産者との交流やその農林水産物についての情報を求めている一方で、生産者が消費者の需要についての情報及び自ら生産した農林水産物についての消費者の評価や理解を求めていることを踏まえ、生産者と消費者との結びつきを強めることを旨として行われなければならない。

（地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化）

第二十七条 地域の農林水産物の利用の促進は、生産者と消費者との結びつきの下に消費及び販売が行われることにより消費者の需要に対応した農林水産物の生産を促進するとともに、関連事業の事業者が地域の生産者と連携して地域の農林水産物を利用すること等に

より地域の農林水産物の消費を拡大し、併せて小規模な生産者にも収入を得る機会を提供することによりこのような生産者が意欲と誇りを持って農林漁業を営むことができるようにすることによって、地域の農林漁業及び関連事業の振興を図り、もって地域の活性化に資することを旨として行われなければならない。

（消費者の豊かな食生活の実現）

第二十八条 地域の農林水産物の利用の促進は、生産者と消費者との結びつきを通じて構築された生産者と消費者との信頼関係の下に消費者が安心して地域の農林水産物を消費することができるようにすること、生産者から消費者への直接の販売により消費者が新鮮な農林水産物を入手することができるようにすること、地域の農林水産物を利用することにより食生活に地域の特色ある食文化を取り入れることができるようにすること等により、消費者の豊かな食生活の実現に資することを旨として行われなければならない。

（食育との一体的な推進）

第二十九条 地域の農林水産物の利用の促進は、地域の農林水産物を利用すること、地域の生産者と消費者との交流等を通じて、食生活がその生産等にかかわる人々の活動に支えられていることについての感謝の念が醸成され、地域の農林水産物を用いた地域の特色ある食文化や伝統的な食文化についての理解が増進されるなど、食育の推進が図られるものであることにかんがみ、食育と一体的に推進することを旨として行われなければならない。

（都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進）

第三十条 地域の農林水産物の利用の促進は、農山漁村の生産者と都市の消費者との結びつきの強化にも資する取組である地域の農林水産物の利用を、都市と農山漁村に生活する人々が相互にそれぞれの地域の魅力を尊重し活発な人と物と情報の往来が行われるようにする取組である都市と農山漁村の共生・対流と一体的に推進することにより、心豊かな国民生活の実現と地域の活性化に資するよう行われなければならない。

（食料自給率の向上への寄与）

第三十一条 地域の農林水産物の利用の促進は、地域の農林水産物の消費を拡大し、その需要に即した農業生産を農地の最大限の活用を通じて行うこと等により農林漁業を振興し、食料の安定的な供給の確保に資すること等を通じて、我が国の食料自給率の向上に寄与することを旨として行われなければならない。

（環境への負荷の低減への寄与）

第三十二条 地域の農林水産物の利用の促進は、農林水産物の生産地と消費地との距離が縮減されることによりその輸送距離が短くなり、その輸送に係る二酸化炭素の排出量が抑制されること等により、地域における食品循環資源の再生利用等の取組と相まって、環境への負荷の低減に寄与することを旨として行われなければならない。

（社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組の促進）

第三十三条 地域の農林水産物の利用の促進は、地域において地域の農林水産物の利用に自主的かつ積極的に取り組む社会的気運が醸成されるよう行われなければならないものとし、地域における多様な主体による創意工夫を生かした主体的な取組を尊重しつつ、それらの多様な主体の連携の強化等により、その一層の促進を図ることを旨として行われな

ればならない。

（国の責務）

第三十四条 国は、第二十六条から前条までに定める地域の農林水産物の利用の促進についての基本理念（以下この章において「基本理念」という。）にのっとり、地域の農林水産物の利用の促進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。

（地方公共団体の責務）

第三十五条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、地域の農林水産物の利用の促進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

（生産者等の努力）

第三十六条 農林水産物の生産者及びその組織する団体（以下この章において「生産者等」という。）は、基本理念にのっとり、地域の消費者との積極的な交流等を通じてその需要に対応した農林水産物を生産する等、地域の生産や消費の実態に応じて地域の農林水産物の利用に取り組むよう努めるものとする。

（事業者の努力）

第三十七条 事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動において地域の農林水産物を利用する等、地域の農林水産物の利用に積極的に取り組むよう努めるものとする。

（消費者の努力）

第三十八条 消費者は、基本理念にのっとり、地域の農林水産物の利用に関する理解を深め、地域の農林水産物を消費する等、地域の農林水産物の利用に自主的に取り組むよう努めるものとする。

（財政上の措置等）

第三十九条 政府は、地域の農林水産物の利用の促進に関する施策を実施するために必要な財政上及び金融上の措置その他の措置を講ずるよう努めるものとする。

2 前項の財政上の措置を講ずるに当たっては、当該措置が農林水産物の生産、加工、流通及び販売の各段階における地域の農林水産物の利用の促進を図る上での課題に的確に対応したものとなるよう配慮するものとする。

1 国は、地方公共団体が行う地域の農林水産物の利用の促進に関する施策に関し、必要な支援を行うことができる。

（基本方針）

第四十条 農林水産大臣は、地域の農林水産物の利用の促進に関する基本方針（以下この章において「基本方針」という。）を定めるものとする。

2 基本方針においては、次に掲げる事項を定めるものとする。

- 一 地域の農林水産物の利用の促進に関する基本的な事項
- 二 地域の農林水産物の利用の促進の目標に関する事項
- 三 地域の農林水産物の利用の促進に関する施策に関する事項
- 四 その他地域の農林水産物の利用の促進に関し必要な事項

3 農林水産大臣は、基本方針を定め、又はこれを変更しようとするときは、あらかじめ、

関係行政機関の長に協議しなければならない。

2 農林水産大臣は、基本方針を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

（都道府県及び市町村の促進計画）

第四十一条 都道府県及び市町村は、基本方針を勘案して、地域の農林水産物の利用の促進についての計画（次項及び次条第二項において「促進計画」という。）を定めるよう努めなければならない。

2 都道府県及び市町村は、促進計画を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表するよう努めなければならない。

第三節 地域の農林水産物の利用の促進に関する施策

（地域の農林水産物の利用の促進に必要な基盤の整備）

第四十二条 国及び地方公共団体は、地域の農林水産物の利用の取組を効率的かつ効果的に促進するため、直売所（農林水産物及びその加工品（以下この章において「農林水産物等」という。）をその生産者等が消費者に販売するため、生産者等その他の多様な主体によって開設された施設をいう。以下この章において同じ。）その他の地域の農林水産物の利用の促進に寄与する農林水産物の生産、加工、流通、販売等のための施設等の基盤の整備に必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

2 国の行政機関の長又は都道府県知事は、土地を促進計画の趣旨に適合する直売所の用に供するため、農地法その他の法律の規定による許可その他の処分を求められたときは、当該直売所の設置の促進が図られるよう適切な配慮をするものとする。

（直売所等を利用した地域の農林水産物の利用の促進）

第四十三条 国及び地方公共団体は、直売所等を利用した地域の農林水産物の利用を促進するため、情報通信技術を利用した農林水産物等の販売状況を管理するシステムの導入等による直売所の運営及び機能の高度化、直売所間の連携の確保及び強化、販売する地域の特性等に応じた多様な場所や形態で行う販売の方式の支援、既存の施設の活用の促進、生産者等による農林水産物の加工品の開発の促進、直売所等に関する情報の提供その他の必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（学校給食等における地域の農林水産物の利用の促進）

第四十四条 国及び地方公共団体は、農林水産物の生産された地域内の学校給食その他の給食、食品関連事業（食品の製造若しくは加工又は食事の提供を行う事業をいう。以下この章において同じ。）等における地域の農林水産物の利用の推進に関する活動を促進するため、農林水産物の生産者と栄養教諭その他の教育関係者や食品関連事業を行う者（以下この章において「食品関連事業者」という。）その他の農林水産物を利用する事業者との連携の強化、地域の農林水産物及びこれを利用している事業者等に係る情報の提供その他の必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（地域の需要等に対応した農林水産物の安定的な供給の確保）

第四十五条 国及び地方公共団体は、地域の農林水産物の利用を促進するに当たっては、地域の消費者及び食品関連事業者等の多様な需要並びに地域の農林水産物の生産量の変動、流通に係る経費等の課題に対応した農林水産物の安定的な供給を確保するため、農山漁村及び都市のそれぞれの地域において、その特性を生かしつつ多様な品目を安定的に生



産する体制を整備するとともに、地域における流通に係る事業者との連携等により適切かつ効率的な地域の農林水産物に係る流通を確保するために必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（地域の農林水産物の利用の取組を通じた食育の推進等）

第四十六条 国及び地方公共団体は、地域の農林水産物の利用の取組を通じて、食育の推進及び生産者と消費者との交流が図られるよう、地域の農林水産物の生産、販売等の体験活動（学校等において行われる実習を含む。）の促進、学校給食等における児童及び生徒と農林水産物の生産者との交流の機会の提供、地域における伝統的な食文化を伝承する活動等に対する支援その他の必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（人材の育成等）

第四十七条 国及び地方公共団体は、地域の特性を生かしつつ多様な品目を安定的に生産する体制の整備に資する技術を有する生産者、直売所等における販売及び運営並びに地域の農林水産物を利用した加工食品の開発等についての知識経験を有する者、地域の農林水産物の利用に取り組む者相互の連携強化を図る活動を行う者等の地域の農林水産物の利用の推進に寄与する人材の育成、資質の向上及び確保を図るため、研修の実施、技術の普及指導、地域の農林水産物の利用に取り組む者の交流その他の必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（国民の理解と関心の増進）

第四十八条 国及び地方公共団体は、地域の農林水産物の利用の重要性に関する国民の理解と関心を深めるよう、地域の農林水産物の利用に関する広報活動の充実その他の必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（調査研究の実施等）

第四十九条 国及び地方公共団体は、地域の農林水産物の利用を促進するための施策の総合的かつ効果的な実施を図るため、地域の農林水産物の利用の取組に関連する環境への負荷の低減の度合いを適切に評価するための手法の導入等に関する調査研究、各地域における地域の農林水産物の利用の取組に関する情報の収集、整理、分析及び提供その他の必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（多様な主体の連携等）

第五十条 国は、地域の農林水産物の利用の取組を効率的かつ効果的に促進するため、関係府省相互間の連携の強化を図るとともに、国、地方公共団体、生産者、事業者、消費者等の多様な主体が相互に連携して地域の農林水産物の利用に取り組むことができるよう必要な施策を講ずるものとする。

2 地方公共団体は、その地域において、地方公共団体、生産者、事業者、消費者等の多様な主体が相互に連携を図ることにより地域の農林水産物の利用の取組を効率的かつ効果的に促進するために必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

附則第一条中「から起算して六月を超えない範囲内において政令で定める日」を削り、同条に次のただし書を加える。

ただし、第二章の規定は、公布の日から起算して六月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

## 「かごしま食と農の県民条例」に基づく基本方針（抜粋）

### 第2 本県の食，農業及び農村の振興に関し総合的かつ計画的に推進する施策（抜粋）

#### 2 食育及び地産地消に関する施策

「かごしまの“食”交流推進計画」に基づき，全ての県民が，本県の新鮮で安心・安全な食材を積極的に活用した健康で豊かな食生活を実現するため，食育と地産地消の推進に向けて，関係機関・団体が連携した取組を展開する必要があります。

##### （1）食育に関する施策

食育については，ライフステージに応じた家庭，学校，地域及び職域における主体的な取組を支援します。

また，本県の多彩な食文化の保護・継承に向けた県民総ぐるみの活動を展開するとともに，活動を担う人材を育成します。

さらに，幅広い世代を対象として，食と農業に関する体験学習を促進することにより，県民の食への関心を高め，望ましい食習慣，食の安心・安全などに関する正しい知識や県産農畜産物等への理解を深めていきます。

##### （2）地産地消に関する施策

地産地消については，県民の農業に対する理解の促進，新鮮な県産食材及び郷土料理を取り入れることによる学校給食の充実，農産物直売所等を活用した農業者と消費者との交流を促進します。

また，地産地消を応援する取組主体を確保し，その活動を支援するとともに，観光・医療・福祉等多様な分野の業態との連携により，県産農畜産物の活用を促進します。

さらに，生産者組織を育成し，地元量販店及び農産物直売所との連携を促進することにより，県産農畜産物の安定的かつ円滑な県内流通を可能にする体制づくりを推進するとともに，地方卸売市場の集荷力の向上に向けて市場間のネットワークの構築を促進します。

# かごしまの“食”交流推進会議設置要領

(目的)

第1条 県民の地産地消を基本とする健康で豊かな食生活の普及・定着及び食の安心・安全の確保に関する施策の検討を行い、かごしまの“食”の振興に資する。

(名称)

第2条 この会の名称は、かごしまの“食”交流推進会議（以下「会議」という。）とする。

(構成)

第3条 会議は、次項に定めるもののほか、次に掲げるものをもって構成する。

鹿児島県知事

鹿児島県農業協同組合中央会会長

鹿児島県漁業協同組合連合会代表理事会長

公益社団法人鹿児島県医師会会長

公益社団法人鹿児島県歯科医師会会長

公益社団法人鹿児島県食品衛生協会会長

公益社団法人鹿児島県観光連盟副会長

鹿児島県PTA連合会会長

鹿児島市中央卸売市場青果市場連絡協議会会長

2 前項のもの以外に、学識経験等を有する者のうちから会長が委嘱する。

3 委嘱する会員の任期は2年とし、再任を妨げない。

4 補欠会員の任期は、前任者の残任期間とする。

5 会長は、知事をもって充てる。

6 会長に事故ある時は、会長が指名する者が、その職務を代理する。

(協議事項)

第4条 会議は、次に掲げる事項について協議する。

(1) 食育及び地産地消の施策に関すること。

(2) 食の安心・安全の確保の施策に関すること。

(3) その他本会の目的達成に必要なこと。

(会議)

第5条 会議は会長が召集し、議長は会長があたる。

2 会議は原則として年1回以上開催するものとする。

3 会長は、必要に応じて会員以外の者に出席を求めることができる。

(部会等)

第6条 会議に、必要に応じ施策を検討・推進する部会等をおくことができる。

2 部会等の運営等については、別途部会等毎に定める。

3 部会等は会議の協議事項について専門的立場から検討を行い、会議の方針に沿って効果的かつ効率的な施策の推進を図る。

4 部会等の代表者は会長の求めに応じて会議に出席し、部会等の検討・推進する事項について報告を行い又は意見を述べるものとする。

(庶務)

第7条 会議の事務を処理するため、県農政部農政課に事務局を置く。

(その他)

第8条 この要領に定めるもののほか、必要な事項は会長が定める。

附 則

この要領は、平成19年 5月28日より適用する。

この要領は、平成24年 5月 2日より適用する。

この要領は、平成25年 5月10日より適用する。

この要領は、平成28年 4月25日より適用する。

## 食生活指針

### 1 食事を楽しみましょう。

- ◎毎日の食事で、健康寿命をのばしましょう。
- ◎おいしい食事を、味わいながらゆっくりよく噛んで食べましょう。
- ◎家族の団らんや人との交流を大切に、また、食事づくりに参加しましょう。

### 2 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。

- ◎朝食で、いきいきした1日を始めましょう。
- ◎夜食や間食はとりすぎないようにしましょう。
- ◎飲酒はほどほどにしましょう。

### 3 適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。

- ◎普段から体重を量り、食事量に気をつけましょう。
- ◎普段から、意識して身体を動かすようにしましょう。
- ◎無理な減量はやめましょう。
- ◎特に若年女性のやせ、高齢者の低栄養にも気をつけましょう。

### 4 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

- ◎多様な食品を組み合わせてみましょう。
- ◎調理方法が偏らないようにしましょう。
- ◎手作り・外食や加工食品・調理食品を上手に組み合わせましょう。

### 5 ごはんなどの穀類をしっかり。

- ◎穀類を毎食とって、糖質からのエネルギー摂取を適正に保ちましょう。
- ◎日本の気候・風土に適している米などの穀類を利用しましょう。

### 6 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組みあわせて。

- ◎たっぷり野菜と毎日の果物で、ビタミン、ミネラル、食物繊維をとりましょう。
- ◎牛乳・乳製品、緑黄色野菜、豆類、小魚などで、カルシウムを十分にとりましょう。

### 7 食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて。

- ◎食塩の多い食品や料理を控えめにしましょう。食塩摂取量の目標値は、男性で1日8g未満、女性で7g未満とされています。
- ◎動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとりましょう。
- ◎栄養成分表示を見て、食品や外食を選ぶ習慣を身につけましょう。

### 8 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。

- ◎「和食」をはじめとした日本の食文化を大切にして、日々の食生活に活かしましょう。
- ◎地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化を楽しみましょう。
- ◎食材に関する知識や料理技術を身につけましょう。
- ◎地域や家庭で受け継がれてきた料理や作法を伝えていきましょう。

### 9 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。

- ◎まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスを減らしましょう。
- ◎調理や保存を上手にして、食べ残しのない適量を心がけましょう。
- ◎賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう。

### 10 「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみましょう。

- ◎子どものころから、食生活を大切にしましょう。
- ◎家庭や学校、地域で、食品の安全性を含めた「食」に関する知識や理解を深め、望ましい習慣を身につけましょう。
- ◎家族や仲間と、食生活を考えたり、話し合ったりしてみましょう。
- ◎自分たちの健康目標をつくり、よりよい食生活を目指しましょう。

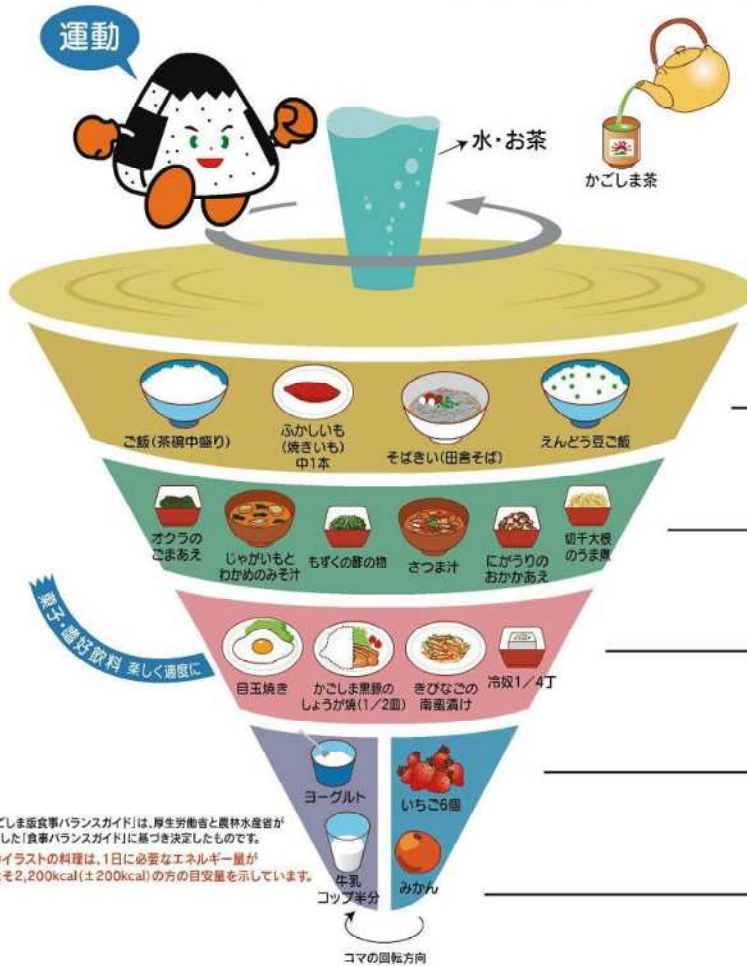
(平成12年3月、当時の文部省、厚生省、農林水産省の3省が共同して策定)  
(平成28年6月、一部改正)

かごしま版



# 食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？



よくかんで  
楽しく食事を  
噛ミング30(カミングサンマル)  
~ひとくち30回以上噛みましょう~

1日分

**5-7 主食**(ごはん、パン、麺)  
つ(SV) ごはん(中盛り)だったら4杯程度

**5-6 副菜**(野菜、きのこ、いも、海藻料理)  
つ(SV) 野菜料理5皿程度

**3-5 主菜**(肉、魚、卵、大豆料理)  
つ(SV) 肉、魚、卵、大豆料理から3皿程度

**2 牛乳・乳製品**  
つ(SV) 牛乳だったら1本程度

**2 果物**  
つ(SV) みかんだったら2個程度

「かごしま版食事バランスガイド」は、厚生労働省と農林水産省が決定した「食事バランスガイド」に基づき決定したものです。このイラストの料理は、1日に必要なエネルギー量がおよそ2,200kcal(±200kcal)の方の目安量を示しています。

男性 **自分の適量をチェックしよう!!** 女性の「つ(SV)」のSVとはサービング(食事の提供量の単位)の略です。

	エネルギー	主食[つ(SV)]	副菜[つ(SV)]	主菜[つ(SV)]	牛乳・乳製品[つ(SV)]	果物[つ(SV)]	女性
6~9歳	1400~2000kcal	4~5	5~6	3~4	2*	2	6~11歳
70歳以上	2200kcal	5~7	5~6	3~5	2*	2	70歳以上
10~11歳	2200kcal [基本形]	5~7	5~6	3~5	2*	2	12~69歳
12~69歳	2400~3000kcal	6~8	6~7	4~6	2~3*	2~3	

①活動量 低い ②活動量 ふつう以上

□活動量の見方 「低い」:1日中座っていることがほとんど 「ふつう」:座り仕事を中心だが、歩行・軽いスポーツ等を5時間程度は行う。さらに強い運動や労働を行っている人は、適宜調整が必要です。  
※学校給食を含めた子ども向け摂取目安について…成長期に特に必要なカルシウムを十分にとるためにも、牛乳・乳製品の適量は少し幅を持たせて1日2~3つ(SV)、「基本形」よりもエネルギー量が多い場合は、4つ(SV)程度までを目安にするのが適当です。

鹿児島県・かごしまの“食”交流推進会議 ※この資料は、消費・安全対策交付金(農林水産省)を受けて作成したものです。  
お問い合わせ先:鹿児島県 農政部 農政課 (かごしまの“食”交流推進会議事務局) ☎099-286-3194  
E-mail:ryu-shien@pref.kagoshima.lg.jp URL http://www.pref.kagoshima.jp/sangyo-rodo/nogyo/syokuiku/k-bg/

# 地域の食材を活かして健康で豊かな食生活を!!

毎月第3土曜日は「かごしま生き食の日」

## かごしまの食材



区分	料理例	料理例	料理例	料理例
主 食	<p>鶏さし(主菜:1.5, 副菜:2) 山菜ごぼ(主菜:2, 副菜:1)</p> <p>かつおの南蛮揚げ(主菜:1.5, 主菜:2) 揚げごぼ(主菜:1.5, 副菜:1)</p>	<p>煮やけ(主菜:2, 副菜:1, 主菜:2) 中巻おこし(主菜:1.5, 主菜:1)</p> <p>白きり(主菜:1.5) 赤やせ(主菜:2)</p>	<p>鶏さし(主菜:1.5, 副菜:2) 大根おこし(主菜:1)</p> <p>からいもごぼ(主菜:2)</p>	<p>大根おこし(主菜:1.5, 副菜:2) 鶏さし(主菜:1)</p> <p>鶏さし(主菜:1) 鶏さし(主菜:1)</p>
副 菜	<p>つくだ煮(主菜:4) きのこのひき肉(主菜:1)</p> <p>じゃがいもの揚げ(主菜:2) きのこのひき肉(主菜:1)</p> <p>おひたし(主菜:2) きのこのひき肉(主菜:1)</p>	<p>へちまの煮(主菜:1) ペペロニ(主菜:1)</p> <p>とろろ(主菜:1) なすの揚げ(主菜:1)</p> <p>かぼちゃの煮(主菜:1) じゃがいもの揚げ(主菜:2)</p>	<p>きのこのひき肉(主菜:1) きのこのひき肉(主菜:1)</p> <p>きのこのひき肉(主菜:1) きのこのひき肉(主菜:1)</p> <p>きのこのひき肉(主菜:1) きのこのひき肉(主菜:1)</p>	<p>かぼちゃの煮(主菜:1) きのこのひき肉(主菜:1)</p> <p>きのこのひき肉(主菜:1) きのこのひき肉(主菜:1)</p> <p>きのこのひき肉(主菜:1) きのこのひき肉(主菜:1)</p>
主 菜	<p>あまのり(主菜:3) カツ(主菜:3)</p> <p>かつおの南蛮揚げ(主菜:1, 主菜:2) かつおの南蛮揚げ(主菜:1, 主菜:2)</p>	<p>とびきり(主菜:2) とびきり(主菜:2)</p> <p>とびきり(主菜:2) とびきり(主菜:2)</p> <p>とびきり(主菜:2) とびきり(主菜:2)</p>	<p>とびきり(主菜:2) とびきり(主菜:2)</p> <p>とびきり(主菜:2) とびきり(主菜:2)</p> <p>とびきり(主菜:2) とびきり(主菜:2)</p>	<p>とびきり(主菜:2) とびきり(主菜:2)</p> <p>とびきり(主菜:2) とびきり(主菜:2)</p> <p>とびきり(主菜:2) とびきり(主菜:2)</p>
牛乳・乳製品	アヲリ(主菜:2)	アヲリ(主菜:2)	アヲリ(主菜:2)	アヲリ(主菜:2)
果 物	メロン 1/2個	メロン 1/2個	メロン 1/2個	メロン 1/2個
糖菓	あまのり(主菜:3) かつおの南蛮揚げ(主菜:1, 主菜:2)	あまのり(主菜:3) かつおの南蛮揚げ(主菜:1, 主菜:2)	あまのり(主菜:3) かつおの南蛮揚げ(主菜:1, 主菜:2)	あまのり(主菜:3) かつおの南蛮揚げ(主菜:1, 主菜:2)
好 子	あまのり(主菜:3) かつおの南蛮揚げ(主菜:1, 主菜:2)	あまのり(主菜:3) かつおの南蛮揚げ(主菜:1, 主菜:2)	あまのり(主菜:3) かつおの南蛮揚げ(主菜:1, 主菜:2)	あまのり(主菜:3) かつおの南蛮揚げ(主菜:1, 主菜:2)
飲 料	アヲリ(主菜:2)	アヲリ(主菜:2)	アヲリ(主菜:2)	アヲリ(主菜:2)

伝統行事と行事食(例)

春(3~5月) 春(3~5月) 春(3~5月) 春(3~5月)

夏(6~8月) 夏(6~8月) 夏(6~8月) 夏(6~8月)

秋(9~11月) 秋(9~11月) 秋(9~11月) 秋(9~11月)

冬(12~2月) 冬(12~2月) 冬(12~2月) 冬(12~2月)

鹿児島の畜産物(通年) 鹿児島の畜産物(通年) 鹿児島の畜産物(通年) 鹿児島の畜産物(通年)

牛乳 牛乳 牛乳 牛乳

伝統行事と行事食(例)

春(3~5月) 春(3~5月) 春(3~5月) 春(3~5月)

夏(6~8月) 夏(6~8月) 夏(6~8月) 夏(6~8月)

秋(9~11月) 秋(9~11月) 秋(9~11月) 秋(9~11月)

冬(12~2月) 冬(12~2月) 冬(12~2月) 冬(12~2月)

鹿児島の畜産物(通年) 鹿児島の畜産物(通年) 鹿児島の畜産物(通年) 鹿児島の畜産物(通年)

牛乳 牛乳 牛乳 牛乳

伝統行事と行事食(例)

春(3~5月) 春(3~5月) 春(3~5月) 春(3~5月)

夏(6~8月) 夏(6~8月) 夏(6~8月) 夏(6~8月)

秋(9~11月) 秋(9~11月) 秋(9~11月) 秋(9~11月)

冬(12~2月) 冬(12~2月) 冬(12~2月) 冬(12~2月)

鹿児島の畜産物(通年) 鹿児島の畜産物(通年) 鹿児島の畜産物(通年) 鹿児島の畜産物(通年)

牛乳 牛乳 牛乳 牛乳

伝統行事と行事食(例)

春(3~5月) 春(3~5月) 春(3~5月) 春(3~5月)

夏(6~8月) 夏(6~8月) 夏(6~8月) 夏(6~8月)

秋(9~11月) 秋(9~11月) 秋(9~11月) 秋(9~11月)

冬(12~2月) 冬(12~2月) 冬(12~2月) 冬(12~2月)

鹿児島の畜産物(通年) 鹿児島の畜産物(通年) 鹿児島の畜産物(通年) 鹿児島の畜産物(通年)

牛乳 牛乳 牛乳 牛乳



# 毎月第3 土曜日

# かごしま 活き生き食の日

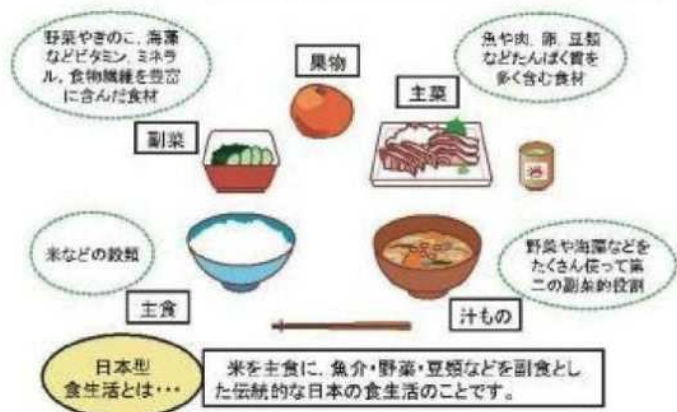
～かごしまの食で健康で豊かな食生活を～

旬の食材を味わいみんなで  
食事を楽しみましょう

地域の農林水産業や郷土料理に親しみ、  
豊かな食文化を伝えましょう



「かごしま版食事バランスガイド」を参考に、  
料理の組合せを考えて、バランスのよい食事を心掛けましょう



「かごしま活き生き食の日」とは

自らの健康や食生活をかえりみ、それぞれの家庭や地域で、本県の農林水産業  
や食文化を生かした食育や地産地消に取り組む日のことです。

<鹿児島県・かごしまの“食”交流推進会議>

# 「かごしまの味～伝えたい、広めたい、郷土の“食”～」紹介

## 鹿児島県全域・郷土料理

### ◎主食(ご飯もの)



#### からいも<sup>はん</sup>ご飯

「からいも」は「さつまいも」のこと。ほくほくとしたさつまいもの甘味とごはんとの相性がよい。

画像提供：鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会



#### さつますもじ

「すもじ」とは、宮中の女房言葉で「すし」のことである。春の祝い行事、特に桃の節句には必ず作られるごちそう。【他の呼び方】ばらずし、混ぜずし、ちらしずし

画像提供：(公社)全国学校栄養士協議会



#### 酒ずし

4～5月にかけて出盛りの魚介類(桜鯛・海老)と山の幸(つわ、竹の子、木の芽など)を贅沢に使い、酢を使わず地酒をたっぷり使って発酵させた、豪華な押しずし。

画像提供：鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会

### ◎主菜・副菜(おかず)



#### がね

野菜を太めのせん切りにして、衣と混ぜ合わせて揚げた形が、「かに」に似ていることから、鹿児島弁の「かに」=「がね」と呼ばれている。

画像提供：NPO法人 霧島食育研究会



#### つけあげ

季節ごとに獲れる魚のすり身を成型し揚げた料理。【他の呼び方】さつまあげ、つっきゃげ

画像提供：鹿児島県学校栄養士協議会

### ◎主菜・副菜(おかず)汁もの



#### さつま汁

鶏肉が入った具だくさんみそ汁。闘鶏で負けた鶏をみそ汁にしたのが始まりといわれる。

画像提供：鹿児島県学校栄養士協議会



#### 豚汁

豚肉と野菜類を煮込んで味噌で調味する。豚肉から出る脂が汁の表面を覆い、冷めにくいのが特徴。

画像提供：NPO法人 霧島食育研究会



#### へちま汁

へちまは鹿児島で古くから食べられてきた夏野菜。お盆の精進料理としても出される。

画像提供：NPO法人 霧島食育研究会



#### きびなごの刺身

新鮮なきびなごを手開きにした刺身。菊の花のように盛りつける。酢みそで食べるのが特徴。【他の呼び方】きびなごの菊花盛り

画像提供：鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会



#### 鳥刺し

鶏肉を「生」のまま刺身で食べる鹿児島の独特の食文化。おろしたしょうがやんにんにくを添え、しょうゆでいただく。



#### 豚骨

ぶつ切りにした豚の骨つきあばら肉を、大根やこんにゃくといっしょにやわらかく煮た料理。

画像提供：今村学園ライセンスアカデミー

## 鹿児島県全域・郷土菓子



#### あくまき

端午の節句に作られる。灰汁(あくじ)に餅米を一晩漬けて汁を切り、孟宗竹(もうそうちく)の竹の皮で包み、水に少しの灰汁を加え3～4時間煮る。

画像提供：鹿児島県学校栄養士協議会



#### かるかん

鹿児島の素朴な銘菓。かるかん粉(米の粉のあらびぎ)と山芋を使った蒸し菓子。中にあんを入れると「かるかんまんじゅう」になる。

画像提供：(公社)全国学校栄養士協議会



#### からいもねったぼ

つきたての餅に、蒸したさつまいもを加え、芋をつぶすようにつき混ぜる餅菓子。【他の呼び方】からいもねーぼ

画像提供：NPO法人 霧島食育研究会



#### げたんは

黒砂糖と小麦粉を焼いて三角に切った焼菓子。「下駄の歯」を意味する「げたんは」に似ていることから名付けられた。「横川菓子」「三角」とも呼ばれていた。

画像提供：鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会



## 鹿児島県全域・郷土菓子



### じゃんぼ餅<sup>もち</sup>

「両棒餅」「ぢゃんぼ餅」とも書く。お餅に二本の竹串が末広がりにならせてあることからこう呼ばれる。砂糖、うすくちしょうゆ、かたくり粉等で作った甘辛いたれをかけて食べる。

画像提供：鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会



### 白熊<sup>しろくま</sup>

鹿児島発祥の氷菓。かき氷の上に加糖練乳をかけ、缶詰などの果物を盛り付け、その上に小豆かんをのせたものが本来の姿。画像提供：(公社)鹿児島県観光連盟



### ふくれ菓子<sup>がし</sup>

小麦粉、重曹、(黒)砂糖を混ぜて蒸す。よもぎやかぼちゃなど地域の食材を加えたり、サネン(月桃)の葉を敷いて蒸し、香りを楽しむ地域もある。【他の呼び方】ソーダ菓子

画像提供：鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会

## 奄美地域 - 郷土料理



### 油ゾーメン<sup>あぶら</sup>

固めにゆでたそうめんを野菜、油と出汁をからめて味付ける。

画像提供：鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会



### 鶏飯<sup>けいほん</sup>

ご飯に具材と鶏がらスープをかけた奄美のもてなし料理。本土から奄美大島に砂糖の取り立てで渡ってくる役人の気持ちをやわらげるため、用意した料理といわれている。



### 三献<sup>さんごん</sup>

奄美地域で正月や祝日などハレの席の儀礼食。一の膳は餅の吸い物、二の膳は刺身、三の膳は豚の吸い物となっており、それぞれの膳の間に焼酎が振る舞われる。



### パパイヤ漬<sup>つ</sup>

お茶うけや常備菜に作られる。奄美地域で青パパイヤは野菜として漬物や炒め物に使われている。



### 豚骨野菜<sup>ぶたほね やさい</sup>

大きく切った島豚とツブブキ、昆布、大根、人参、コシヤマン(在来種の山芋)などを煮込んだもの。【別な呼び方】ウァンフィネヤッセ



### 豚みそ<sup>ぶた</sup>

豚肉と島味噌を主な材料とし、混ぜ合わせたもの。ご飯のおともに。

画像提供：鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会



### ミズイカのマダ汁<sup>じる</sup>

ミズイカは胴長40cmに達する比較的大型のイカで、ミズイカの黒袋(マダ)から墨汁をしぼり、だし汁に味噌、湯通ししたイカを加えひと煮たちしたあと墨汁を入れる。

## 奄美地域 - 郷土菓子



### かしゃもち

よもぎと餅を合わせ、カシャ(クマタケラン)の葉に包んで蒸していた。【他の呼び方】ふつつもち

画像提供：鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会



### 黒糖<sup>こくとう</sup>

さとうぎびを搾汁し、直火釜で煮詰めるという昔ながらの手作り製法を守っている。特有の風味があり、香り高いのが特徴【他の呼び方】黒砂糖



### みき

奄美に伝わる米の粉やさつまいもを用いた飲み物。普段から飲まれているほか、高祖祭には赤飯や煮物と供に供える。

画像提供：鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会

### 栄養教諭

学校における食育の推進の役割を担う立場として、平成17年に設けられた。職務として、食に関する指導（児童生徒の個別指導、学級担任等と連携した集団指導、職員、家庭、地域の連絡調整）と学校給食管理（栄養管理、衛生管理、検食、物資管理等）を行う。

（参考：文部科学省 HP「栄養教諭制度の概要」）

### SNS

ソーシャル・ネットワーキング・サービス（social networking service, SNS）の略で、人と人とのつながりを促進・サポートする、「コミュニティ型の会員制サービス」のこと。

### かごしま生き生き食の日

県民が「地産地消を基本とした健康で豊かな食生活」を実現するため、自らの健康や食生活について見つめ、家庭や地域において県産農林水産物や食文化等を生かした食育・地産地消の様々な取組を推進する日として、「毎月第3土曜日」を「かごしま生き生き食の日」に定めた。

### 鹿児島黒牛・黒豚販売指定店

鹿児島黒牛・黒豚販売指定店制度は、鹿児島黒牛黒豚銘柄販売促進協議会において、銘柄確立と消費者への認知度向上を目的に、年間取引量が一定量以上の販売店や飲食店を、販売指定店として指定する制度。販売指定店となった販売店や飲食店は、指定店証や看板を授与され、商標やポスターの活用による認知度向上や販売拡大を図る。

### かごしま健康イエローカードキャンペーン

「健康かごしま21」の中間評価の結果、食生活の乱れや運動量の低下等県民の生活習慣に課題があり、それらを反映するように肥満者や糖尿病等生活習慣病患者が増加傾向にあることが判明した。このため健康関連団体と協働で県民の健康への関心を喚起し、生活習慣の見直しを呼びかける普及啓発活動を展開している。

### かごしま食の健康応援店

健康に配慮した商品や食に関する適切な情報を提供する飲食店や弁当・惣菜店等食品関連企業を登録し、協働して県民の健康づくりを支援する制度。

### かごしま旬のさかな

新鮮でおいしい鹿児島の魚を消費者に味わってもらうため、県の豊富な魚種の中から、季節ごとの旬の味に着目した魚介類を「かごしまの旬のさかな」として選定した（平成6年4月）。

## かごしま地産地消推進店

県産農林水産物の活用にこだわっていることをセールスポイントとし、その情報を積極的に消費者に提供し、今後もさらにその活用を進めようという意欲がある飲食店等のこと。登録を希望するものの申請により、かごしまの“食”交流推進会議会長が登録を行っている。



かごしま地産地消推進店登録証

## かごしまの味

鹿児島県食文化の継承を推進するため、平成27年度に次世代に継承したい郷土の食（郷土料理、郷土菓子）について県民投票を行い、「かごしまの味」制定委員会（県事務局）において、鹿児島県全域で18品、奄美地域で10品制定した。

## かごしまの食ウェブサイト

「かごしまブランド」をはじめとする県産農林水産物や、それらを活用した加工品など、かごしまの食に関する情報を広く紹介するために、「かごしまブランド推進本部」（事務局：県農政課かごしまの食ブランド推進室）が開設したウェブサイト。平成25年11月開設。

## かごしまの“食”交流推進会議

県民の地産地消を基本とする健康で豊かな食生活の普及・定着及び食の安心・安全の確保に関する施策の検討を行い、かごしまの“食”の振興に資するため設置。平成19年5月28日設立。

## かごしまの農林水産物認証制度（K-GAP）

安心・安全を考えて県が策定した基準に沿って、生産者自らが作業を行い、記録し、点検・評価をして、改善をしていく農業生産工程管理（GAP）の取組を外部機関が認証する制度で平成16年度に創設。

※GAPとは Good（良い）Agricultural（農業の）Practice（やり方）の頭文字の略

## K-GAP PR協力店

かごしまの農林水産物認証制度（K-GAP）の認証を受けた農林水産物の店舗での販売や食材として使用したメニューの提供、店頭でのポスターやポップ掲示によるK-GAPのPRに協力をいただいている販売店やレストラン等のこと。

## かごしま版食事バランスガイド

「食事バランスガイド」＝平成17年に厚生労働省と農林水産省が共同で作成した1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか、食事の望ましい組合せやおおよその量をわかりやすくイラストで示したもの。

主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つのグループの料理を組み合わせ、望ましい食事の採り方やおおよその量をわかりやすく説明している。

「かごしま版」食事バランスガイドは、県民が慣れ親しんでいる郷土料理などのほか、季節毎に県内で生産される農林水産物とそれらを活用した料理、また、地域の主な伝統行事とそれにちなんだ料理や菓子を紹介して、鹿児島県の多彩な食材や食文化を知り、活か

していただくよう作成したもの（平成20年2月作成）。

## 「かごしまブランド」確立運動

安心・安全，定時・定量・定質な農畜産物を供給できる産地づくりと，イメージアップによる販路拡大を目的に，「かごしまブランド推進本部」（本部長：知事）を中心に取り組みを展開している。

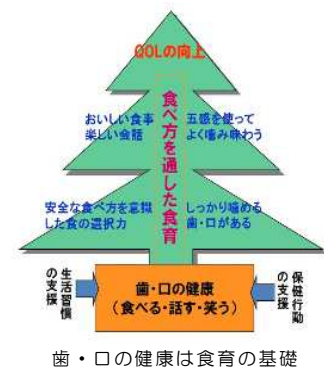
## 家庭教育に関する世代別学習プログラム

県教育委員会が策定。学習対象を，「子育て世代」，「シニア世代」，「これから親になる世代」の世代別に整理した，家庭教育に関する学習プログラム。

## 噛ミング30運動

厚生労働省の「歯科保健と食育の在り方に関する検討会」が平成21年7月に，ひと口30回以上噛むことを目標に「噛ミング30（カミングサンマル）」運動を提唱したもの。

また，口の中の健康と全身の健康づくりに関連させ，「よく噛んで，おいしく味わって食べることで，生涯を通じて，食で満足感やくつろぎを得ることができる」との報告書がまとめられた。



## グリーン・ツーリズム，ブルー・ツーリズム

農山漁村地域において自然・文化，農林漁業体験や人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動。

## 孤食

家族と暮らしている環境下において一人で食事をとること。

## 子ども食堂

子ども食堂とは，子どもたちに対して，無料又は低額で食事や居場所を提供する食堂のこと。

## 食育

生きる上での基本であって，知育，徳育及び体育の基礎となるべきもので，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。

## 食育推進計画

食育基本法第16条の国の食育推進基本計画を基本として，各都道府県，及び各市町村等の区域内で作成に努めることが定められた，食育の推進に関する施策についての計画。

## 食生活指針

食生活に関する基本的な指針で，平成12年3月，文部省（現文部科学省），厚生省（現厚生労働省），農林水産省が，国民の健康の増進，生活の質の向上及び食料の安定供給の確保を図るために策定したもの。①食事を楽しみましょう，②一日の食事のリズムから健

やかな生活リズムを，③主食，主菜，副菜を基本に食事バランスを，など10項目から構成される（46ページに全項目紹介）。

## 食品ロス

まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。

日本では，年間約2,500万トン（※）の食品廃棄物が出されており，このうち，食べられるのに廃棄される食品，いわゆる「食品ロス」は約612万トン（※）といわれている。※農林水産省「平成29年度推計」

## 地産地消

「地域生産，地域消費」の略語。地域で生産された農林水産物等をその地域で消費すること。

現在では，単に地域で生産されたものを地域で消費するだけでなく，地域の消費者ニーズに即応し，生産された農産物を地域で消費しようとする活動を通じ，農林漁業者等と消費者を結びつける取組であり，これにより，地域の農林水産業への理解促進や関連産業の活性化などの効果が期待されている。

## 地産地消推進サポーター

県民に対し県産農林水産物の情報発信を行い，地産地消の積極的な推進に努める県民。登録を希望する個人の申告を受け，かごしまの“食”交流推進会議会長が登録することとしており，口コミやSNS，各自の業務を通じた情報発信を行っている。

## 内臓脂肪型症候群（メタボリックシンドローム）

内臓脂肪による肥満の人が，「糖尿病」「高血圧」「高脂血症」といった生活習慣病になる危険因子を併せ持っている状態のこと。これらの危険因子は，それぞれ一つだけで動脈硬化を引き起こすが，二つ以上併せ持っていることで，動脈硬化のリスクを高めてしまう。

## 中食（なかしょく）

レストラン等へ出かけて食事をする「外食」と，家庭内で手作り料理を食べる「内食（ないしょく）」の中間にあって，市販の弁当や惣菜等，家庭外で調理・加工された副食類などで用意された家庭での食事のこと。家庭内の食事ではあるが，煮炊きをせず，市販品に依存する食事形態。

## 日本型食生活

米を主食に，魚介・野菜・豆類などを副食とした伝統的な日本の食生活。日本の食事は，米を主食として畜産物，水産物，野菜，果実等の多様な副産物を摂取することによって，供給熱量に占めるPFC（たんぱく質・脂質・炭水化物）比率のバランスが適正に保たれている。

昭和55年の農政審議会答申で日本型食生活が取り上げられ，平成12年3月に，当時の農林水産省・厚生省・文部省による，健康づくりや日本型食生活の普及・定着等を目指した「食生活指針」が示された。

## PF Cバランス

たんぱく質，脂肪，炭水化物の摂取熱量割合のこと。

## フードバンク

食品の品質には問題ないが、通常の販売が困難な食品・食材を、NPO等が食品メーカーから引き取って、必要としている施設や団体、困窮世帯に無償で提供する活動。

## ユネスコ無形文化遺産

芸能，社会的慣習，儀式，祭礼や伝統工芸技術などについて，地域の文化遺産と認定し，ユネスコの「無形文化遺産の保護に関する条約」で登録，保護する。平成21年9月から登録が始まり，平成25年12月には「和食：日本人の伝統的な食文化」が登録された。

## リスクコミュニケーション

送り手の都合の良い情報だけでなく，どの程度でどのくらいの被害があるかなどのマイナスイメージも含めてリスクを正確に伝えること。食品の安全性に関しては，消費者や関係者などとの間でリスクに関する情報・意見を相互に交換すること。

関係者相互間における情報及び意見の交換を指し，リスク評価，リスク管理とならび食品の安全を守る三要素の一つである。

## 和食の日 11月24日（いいにほんしょく）

日本人の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日として，一般社団法人和食文化国民会議が制定。

## かごしまの“食”交流推進計画（第4次）

令和3年3月

鹿児島県農政部農政課

鹿児島市鴨池新町10番1号

TEL099-286-3194

FAX099-286-5587

この資料は、食料産業・6次産業化交付金（農林水産省）を受けて作成したものです。