◇ 関係者の役割

学校等・教育関係者の役割

- ○子どもの成長に合わせた食育を推進し、 健全な食習慣の形成に努める。
- ○農林水産業体験や調理実習等、さまざま 食体験の提供を図る。
- ○町の食文化の継承や町内産農林水産物へ の理解促進を図る。
- ○給食等への地産地消の促進に努める。

農林水産業者の役割

- ○体験活動等を通じて子どもたちや保護者を対象に「食」と「農林水産業」について考える機会を提供し、自然の恩恵と生産活動の重要性についての理解促進を図る。
- ○安全・安心な農林水産物の生産・供給に 努める。

家庭・地域の役割

- ○家族団らんの食事や調理体験などを通じて親子のコミュニケーションの 活性化を図る。
- ○町民一人一人が食生活を見直し、健康づくりに努める。
- ○生産者等との積極的な交流を通じて産地の取組への理解を深めることにより、地場産物への愛着や安心感を深め、食育・地産地消に努める。

行政の役割

- ○食育・地産地消推進計画に基づき関係機関との連携 を図り、重点施策等を推進する。
- ○食育・地産地消の町民への浸透を図る。
- ○町民や関係団体等が行う食育・地産地消推進のため の取組に対する支援に努める。
- ○食の安全・安心に関する情報提供に努める。
- ○町内産農林水産物の情報提供に努める。

食品関連事業者等の役割

- ○町内産農林水産物を使った 食品や伝統料理などの開 発・販売に努める。
- ○積極的な食育・地産地消の推 進に努める。

◇ 計画終了時の数値目標

	項目		現状 (H28 年度)	目標 (H33 年度)
	朝食を食べていない人の割合	小学生	8.9%	0.0%
		中学生	7.0%	0.0%
		高校生	8.4%	0.0%
	食育の言葉も意味も知っている(食の大切さを感じ、食に感謝する心を持つ)人の割合	小学生	19.5%	50.0%
食育		中学生	2 1.6 %	50.0%
月の		高校生	3 1.0 %	50.0%
推	食育に関心がある人の割合(成人)		80.3%	90.0%
進	地域の産物を使って料理をしたり、郷土料理を作ったりしている 人の割合(成人)		5 3.3%	70.0%
	食生活指針の言葉も内容も知っている人の割合(成人)		1 2.8%	30.0%
	食事バランスガイドの言葉も内容も知っている人の割合(成人)		20.5%	40.0%
	生活習慣病に気を付けて食事をしている人の割合 (成人)		46.7%	60.0%
地		小学生	85.8%	100.0%
産	地産地消の言葉も意味も知っている人の 割合	中学生	7 9.8%	100.0%
地		高校生	75.7%	100.0%
消の推進	地産地消を意識して食材を購入する人の割合 (成人)		65.3%	75.0%
	学校給食における地場産物の利用割合※1 (重量ベース)		1 4.6 %	17.0%
	調理や保存に気を付けて食品の無駄や廃棄を減らすようにしている人の割合(成人)		91.8%	95.0%

^{※1} 対象品目は町内で生産されている農林水産物とします。

屋久島町食育·地産地消推進計画(概要版) (第2次)

~ 平成29年度からの5か年計画~



(収穫体験:一湊小学校)

私たちが心身の健康を維持し、生涯にわたって 生き生きと暮らすためには、何よりも「食」が重 要です

「食」に関わる全ての人が一体となって地域における食育と地産地消の取組を推進していくために、「屋久島町食育・地産地消推進計画(第2次)」を策定しました。

基本目標を実現するため、4つの推進施策を掲げて全町的に食育・地産地消の推進に取り組むこととします。

基本目標

- (や) 山、海、里
- **暮らしと共にある**
- し 自然の恵みに感謝
- ま)守り育もう屋久島町の食

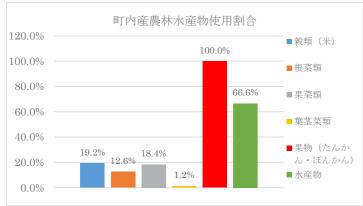
注)成人の目標値については、町民全体の目標値として設定しています。

◇ 食育・地産地消をめぐる現状

1 屋久島町の農産物・水産物



2 学校給食における地場産物使用状況(平成28年1月~12月)





地場産物活用メニュー: さばぶしめし

資料:屋久島町学校給食センター

3 第1次食育推准計画の達成状況

U					
	指標項目	基準値 (H22・23 年度)	目標値 (H28 年度)	実績値 (H28 年度)	達成 状況
	朝食を食べていない人(小学生)	2.0%(H22)	0.0%	8.9%*1	×
	朝食を食べていない人 (中学生)	2.5%(H22)	0.0%	7.0%*2	×
	学校における食育についての学習・ 料理教室等の実施	年1回(H22)	年3回以上	年3.3回	0
	地場産物の学校給食への導入	9.6%(H23)	10.0%	14.6%*3	0
	学校給食への郷土料理の導入回数	年3回(H23)	年6回以上	年14回	0
	学校保護者との料理教室・試食会の 実施	年1回(H23)	年3回以上	年3.2回	0

- 資料:学校給食による調査及び平成28年度食育・地産地消アンケートより
 - ※1・2 小学6年生及び中学3年生を対象としたアンケート結果の数値です。
 - ※3 対象品目は町内で生産されている農林水産物としています。
- (注)「達成状況」欄は、実績値が目標値を達成している場合に「〇」、目標の達成には至らなかったものの、 基準値と比較して数値が改善している場合に「 \triangle 」、基準値と比較して数値が悪化している場合に「 \times 」 としています。

◇ 基本目標の達成に向けた4つの施策

1 豊かな食文化と元気な農林水産業に根ざした食育の推進

食事は、自然からの恩恵で成り立っており、安心・安全な食事には、数多くの人々が関わっていることなどを実感し、感謝の気持ちを持つことができるよう、また、日々の食事に郷土料理や伝統料理などを取り入れ、子どもたちの食文化に対する理解や愛郷心の醸成を図るため、生産者や農林水産業団体、学校等が連携し、様々な農林水産業の体験活動などの実践を通して食育・地産地消を推進します。

2 家庭・地域・学校等における取組とライフステージに応じた食育の推進

家庭は、食育推進の基本となる場所であり、地域のボランティア団体における活動や学校等における体験活動が、食育をより一層、充実させるものとなります。あらゆる世代において、正しい知識や望ましい食習慣の理解と実践ができるように、家庭・地域・学校等がそれぞれの役割に応じて取り組むとともに、過ごす年代に応じた「食育」の理解・実践の普及により食育・地産地消を推進します。

屋久島町では、朝食月間を設けて食の推進を行います。

6月は「朝食月間」

1日の生活リズムは朝ごはんから!!

1日の始まりは朝食からです。朝食をしっかり食べて元気に1日をスタートさせましょう。

3 食生活の改善に向けた取組の推進

すべての町民が心身ともに健康で生涯にわたって生き生きと過ごすことができるように、「健康寿命」の延伸を目指して、規則正しい生活習慣や望ましい食習慣の普及啓発、さらには、妊娠期からの健康の維持・増進の基盤づくりのための栄養指導とともに、食に関する知識と理解を深めるための情報提供に取組みます。

4 地場産物の積極的な利用による地産地消の推進

学校給食等における地場産物の使用や、「屋久島料理の宿」、「屋久島料理の店」、「屋久島農林水産物の店」などとの連携による地場産物の利用促進を図るとともに、消費者が安心して購入できる食材提供や環境と調和のとれた農業推進のため、各種認証制度の取得の推進、販売促進活動の支援を図ります。

◇ 食育とは・・・

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あり、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です。

◇ **地産地消**(「地域生産、地域消費」の略語)とは・・・

地域で生産された農林水産物をその地域で消費することです。地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする活動を通じて、農林水産業者と消費者を結びつける取組であり、これにより、消費者が生産者と「顔が見え、話ができる」関係で地域の農林水産物・食品を購入する機会を提供するとともに、地域の農林水産業への理解促進や関連産業の活性化を図ることです。