

2 食育の推進目標

2-1 目標の考え方

- ・ 食育を県民運動として推進するためには、行政機関のほか、学校、地域住民、農林水産業者・団体、食育活動を行う食生活改善団体や消費者団体、管理栄養士・栄養士、食品関連事業者などの多くの関係者の理解の下、共通した目標を掲げ、その達成を目指して協力して取り組むことが有効です。
- ・ また、より効果的で実効性のある施策を展開していく上では、その成果や達成度を客観的な指標により把握できるようにする必要があります。
- ・ このため、本計画においては、県民運動として目指すべき「食育の目標」を掲げます。
- ・ また、この目標の達成状況を客観的に把握することができるよう、「定量的な数値指標」とその「将来における目標」を設けて、その達成が図られるよう基本計画に基づく取組みを推進していきます。

2-2 食育の目標

- ・ 次の3つの目標に向かって、多様な関係者が連携しつつ、県民運動として食育を推進していきます。

① 「元気な子どもの育成」

- ・ 乳・幼児期や学齢期にある子どもたちは、食べることの基本を身に付ける時期にあり、この時期につちかった食習慣が、将来にわたっての健康で豊かな食生活の基礎となります。
- ・ したがって、この時期は、人生の中でも「食育」にとって特に重要な時期と考えられることから、食や農林水産業に関する様々な体験や学習を通じて「元気な子どもを育成」することを食育における目標の一つとします。

② 「健康で長生きできる人生」

- ・ 青壮年期は、働き、子どもを育てるなど、社会的にも極めて活動的な時期です。一方、壮年期に入ると身体機能が徐々に低下していく時期でもあり、生活習慣病の発症の危険性が高くなります。
- ・ このため、人生の早い段階から、食に関する知識を得て、生活習慣や食習慣の改善を通じて「健康で長生きできる人生」を送ることを食育における目標の一つとします。

③ 「地域の活性化」

- ・県民が健康で長生きできる人生を送るためには、食品の安全性や栄養に関する知識を得て、望ましい食習慣を身に付けることが必要ですが、食品の供給面からも、地元で生産した農林水産物を地元で消費する“地産地消”の推進等により、安全な農林水産物が供給されるとともに、それを活用する郷土料理等の地域の食文化が伝承されていることが重要です。
- ・特に富山県では、富山米と新鮮な魚介類を中心として、四季折々の旬の味覚を味わうことが可能であり、これらを活かした栄養バランスの良い富山型食生活を確立することを目指し、地元食材の生産拡大や郷土料理の伝承を通じて「地域の活性化」を図ることを食育における目標の一つとします。

2-3 目標の達成状況の評価に用いる数値指標

前記の食育の目標の達成状況を客観的に把握・評価することができるよう、それぞれの目標ごとに、「数値指標」を設けます。

この際、将来における目標は、本計画の期間と同様に、平成22年度において達成すべき目標とします。

①「元気な子どもの育成」に係る数値指標

- ・ 子どもたちは、食べることの基本を身に付ける時期にあることから、その達成状況を把握するため「朝食を欠食する子どもの割合」を数値指標とします。また、朝食の食事内容（メニュー）についても把握に努めます。
- ・ また、子どもたちは、食や農林水産業に関する様々な体験を通じて、「食」に関する知識を得たり、感謝の念が醸成されていく段階にあることから、これらの取組状況を定量的に把握することができる「農業体験を実施している小学校の割合」、「学校給食における地場産食材の割合」を数値指標とします。

○朝食を欠食する子どもの割合（小学校5年生） 現状 1.8% → 目標 0%
（中学2年生） 現状 5.4% → 目標 0%

○農業体験学習を実施している小学校の割合
現状 100% → 目標 100%

○学校給食における地場産食材の割合
現状 24.8% → 目標 30%以上

②「健康で長生きできる人生」に係る数値指標

- ・ 加齢とともに、生活習慣病の発症の危険性が高くなることから、人生の早い段階から生活習慣や食習慣について意識・行動することが必要であり、このような日々の意識・行動を定量的に把握できるものとして「食育」に関心がある県民の割合」を数値指標とします。
- ・ また、食事による人と人とのコミュニケーションを通じ、元気な子どもたちの育成や、良好な人間関係の構築を図っていくことも重要であることから、「家族で食事（朝食または夕食）をとる県民の割合」を数値指標とします。
- ・ さらに、県民による食品や栄養素等の摂取状況を定量的に把握し、そのバランスの改善を図っていく観点から、「カロリーや栄養バランスを考えて食事をする県民

の割合」を数値指標とします。また、摂取状況からみて課題がみられる「脂肪からの摂取エネルギー比率（20歳代、30歳代）」、「食塩の1日当たりの摂取量」、「野菜料理（副菜）を1日に小鉢5皿程度とする県民の割合」とともに、富山の「食」に着目した富山型食生活を送ることを目指して「魚介類を1日1回食べる県民の割合」を数値指標とします。

- これらの「食」に関わる県民の意識・行動に関わる指標とともに、これらに関連して生じる健康上の問題を把握・改善していくため、「肥満者の割合」を数値指標とします。また、近年になってその病態が明らかとなりつつあるメタボリックシンドロームについては、まずは、「認知している県民の割合」を数値指標とすることにより、県民の理解の状況を把握します。

○「食育」に関心がある県民の割合

現状78.1% → 目標90%以上

○家族で食事（朝食または夕食）をとる県民の割合（単身者世帯を除く）

現状89.0% → 目標95%以上

○カロリーや栄養バランスを考えて食事をする県民の割合（成人）

現状33.4% → 目標60%以上

○栄養バランスの改善度合

- 脂肪からの摂取エネルギー比率（20歳代）現状27.1% → 目標25%以下
（30歳代）現状25.8% → 目標25%以下

- 食塩の1日当たりの摂取量（成人）

現状11.3g → 目標10g未満

- 野菜料理（副菜）を1日に小鉢5皿程度※とする県民の割合（成人）

※ 350g程度

現状26.1% → 目標50%以上

- 魚介類※を1日1回食べる県民の割合（成人）

※ 魚介加工品を除く。

現状70.0% → 目標80%以上

○肥満者の割合（20～60歳代男性） 現状26.8% → 目標25%以下

（40～60歳代女性） 現状25.7% → 目標20%以下

○メタボリックシンドロームを認知している県民の割合

現状（調査中） → 目標 増大する

③「地域の活性化」に係る数値指標

- ・ 県民の健康で豊かな食生活の形成に対し、農林水産業等の食品の供給面からこれを支える上では、農林水産業者等が安全な農林水産物の供給に努めるとともに、顔の見える農林水産業の振興を図り、地域の活性化に結び付けていくことが重要です。したがって、このような顔の見える関係を定量的に把握することができる「直売所及びインショップにおける農産物販売額」を数値指標とします。
- ・ さらに、四季折々の地元食材を活用して、栄養バランスの良い富山型食生活を実現するには、これを支える地域の食文化を伝承し、創造していくことが必要不可欠であることから、「地域の食文化を伝承・創造する人材の認定数」を数値指標として、これを増やしていきます。
- ・ また、県民が安全な食品を入手・利用できるようにするには、食品表示の適正化が図られていることが必要不可欠であることから、「食品表示が適正な店舗の割合」を数値指標とします。

○直売所及びインショップにおける農産物販売額

現状 746 百万円 → 目標 1170 百万円以上

○地域の食文化を伝承・創造する人材の認定数

現状 62 人 → 目標 100 人以上

○食品表示が適正な店舗の割合

現状 76% → 目標 95%以上

コラム 富山県の郷土料理

海・野・山の変化に富んだ自然環境から生み出された多彩な食材と、長年にわたって育まれてきた伝統の味は、貴重な財産です。

なかでも消費量日本一を誇る昆布は、県下全域で「昆布じめ」、「昆布巻き」など、昆布にまつわる郷土料理が数多く育まれています。

地域別にみると、米どころの富山平野では、「ごんだもち」、「かいもち」、「ながまし」などの様々な餅料理が特徴的です。また、砺波平野では、米粉などで作る「だご」、野菜の「よごし」、「さといもの田楽」などが、氷見周辺では「ぶり大根」などが特徴的です。

一方、富山県では、浄土真宗の信仰にあつい土地柄から、僧侶による講話とともに飲食を楽しむ「お講」が行われますが、その代表の報恩講には、米、大根、里芋、豆腐・油揚げなどのごちそうを並べる「報恩講料理」でもてなします。また、朝日町（蛭谷）では、お講やおめでたい日には「ばたばた茶」と呼ばれる茶会が催されます。



昆布巻き



よごし



ぶり大根

コラム 食品表示制度

食品の表示は、消費者が食品を購入するとき、正しく食品の内容を理解し、選択するうえでの重要な情報源となります。また、万が一事故が発生した場合には、その責任の追及や製品回収等の措置を迅速かつ的確に行うための手がかりになります。

食品衛生法に基づく消費期限・賞味期限、添加物などの表示がよく知られていますが、JAS法に基づく原産地表示など様々なものがあります。

○食品表示制度

法律の名称	表示の主旨	表示義務事項等
食品衛生法	飲食による衛生上の危害発生の防止	名称、消費期限・賞味期限、添加物、保存方法、製造者氏名・住所、アレルギー食品、遺伝子組換え食品等
農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）	品質に関する適正な表示	名称、消費期限・賞味期限、原材料名（添加物）、保存方法、原産地、製造者氏名・住所、遺伝子組換え食品、有機食品に関する事項等
不当景品類及び不当表示防止法	虚偽、誇大な表示の禁止	虚偽、誇大な表示の禁止
計量法	内容量等の表示	内容量
健康増進法	健康及び体力の維持、向上に役立てる	栄養成分、熱量等