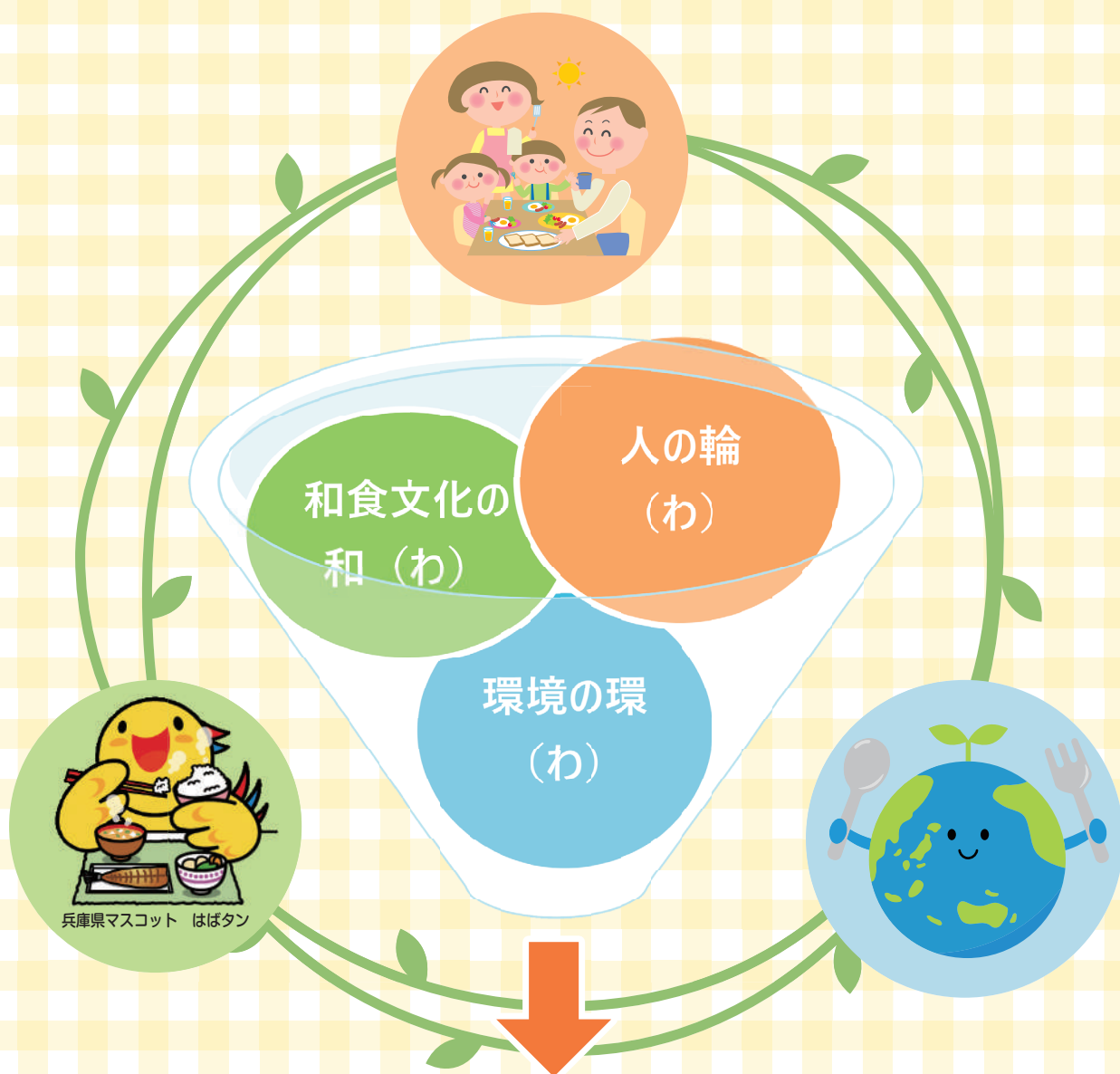


食育推進計画 第4次

令和の新時代

人生100年時代を健康で心豊かに生きるための食育



食で育む 元気なひょうご
“実践の「わ」を広げよう”

令和4年3月
兵庫県

“食で育む元気なひょうご”の実現をめざして



兵庫県知事 齋藤 元彦

「食べること」は、言うまでもなく、私たちが生きていく上で基本となる営みです。そして、食に関する知識や食を選択する力を身につけ、健康で豊かな食生活を実践していくためには、「食育」が重要となります。食育を推進し、食への意識が高まることで、食にたずさわる方々への感謝の気持ちや地域の食文化への理解も育まれます。

兵庫県では、平成 18 年に「食の安全安心と食育に関する条例」を制定し、「食育推進計画」を 5 年ごとに評価・改定しながら、時代の変化に応じた食育を推進してきました。この間、県内の各市町でも食育推進計画が策定され、地域で食育活動に取り組む組織や団体との連携が進み、学校での食に関する指導なども充実してきています。

一方、朝食欠食など食習慣の乱れ、食塩の過剰摂取等に起因する生活習慣病の増加、若い女性の過度の痩身や、高齢者の低栄養など、食にまつわる健康問題はまだまだ多く残っています。

これからの人生 100 年時代を見据え、誰もが生涯にわたって、心身ともに健康で、いきいきと充実した生活を送ることができるよう、食育の取組を一層充実させていかなければなりません。

これまでの取組の成果や課題を踏まえるとともに、SDGs（持続可能な開発目標）の視点を取り入れ、このたび「食育推進計画（第 4 次）」を策定しました。①子どもとその親、若い世代の食育力の強化、②地域社会で支え、つなげる食育推進、③持続可能な食への理解を促進するための食育推進、④時代のニーズに応じた食育活動の推進の 4 つを重点事項に、「食で育む元気なひょうご」の実現をめざしてまいります。

また、計画の実効性を確保するため、できる限り客観的な目標値を設定し、県民の皆様に進捗状況等を分かりやすく示していきます。県民一人ひとりの主体的な取り組みはもとより、学校、職場、事業者、地域などが連携・協力しながら、「人の輪（わ）」「和食文化の和（わ）」「環境の環（わ）」の 3 つの「わ」を支える食育をさらに推進していきましょう。

最後になりましたが、計画策定に当たり、ご尽力を賜った「食の安全安心と食育審議会」の委員の皆様にご心からお礼を申し上げます。

令和 4 年 3 月

兵庫県食育推進計画（第4次）

目次

| | |
|---------------------------------|----|
| 第1 食育推進計画の基本的な考え方 | |
| 1 計画策定の趣旨 | 1 |
| 2 基本理念 | 2 |
| 3 計画の位置づけ | 4 |
| 4 計画の期間 | 4 |
| 5 計画の推進体制 | 5 |
| 6 計画の管理 | 6 |
| 7 関係者の役割 | 6 |
| 第2 食と健康を取り巻く情勢の変化 | |
| 1 社会経済状況 | 10 |
| 2 健康と食生活 | 13 |
| 3 食料の生産と流通、伝統的な食文化 | 22 |
| 4 食育活動の連携強化、体制整備 | 28 |
| 第3 第3次計画の評価と課題 | |
| 1 第3次計画の評価 | 31 |
| 2 優先して取り組むべき課題 | 36 |
| 第4 第4次計画のめざす姿 | 37 |
| 1 重点事項にかかる取り組みの基本方針 | 38 |
| 2 第4次計画における食育推進に関する指標 | 46 |
| 第5 めざす姿を実現するための施策展開 | |
| （柱1）子どもとその親、若い世代を中心とした健全な食生活の実践 | 47 |
| （柱2）健康寿命の延伸と健やかな暮らしを支える食育活動の推進 | 58 |
| （柱3）持続可能な食を支える食育活動の推進 | 69 |
| （柱4）食育推進のための体制整備 | 78 |
| 参考資料 | |
| 用語解説 | 85 |
| 食育ピクトグラム解説 | 92 |
| 食の安全安心と食育に関する条例 | 93 |

第 1 章 食育推進計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨

食育とは、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できる力を育むことです。食べることは生涯にわたって続く営みであることから、食育は生きる上での基本であり、子どもはもちろん、大人にとっても大切です。

本県では、食の安全安心及び食育に関する施策を総合的・計画的に推進することにより、豊かで活力ある社会の実現をめざす「食の安全安心と食育に関する条例」を平成 18 年 3 月に制定しました。この条例を踏まえ、平成 19 年 3 月に「食育推進計画～食で育む 元気なひょうご～」、平成 24 年 3 月に「食育推進計画（第 2 次）」、平成 29 年 3 月に「食育推進計画（第 3 次）」を策定し、保健、農林水産、教育を中心として関係部局が連携し、食育を推進してきました。

これまでの 3 次にわたる計画の推進により、全市町で食育推進計画が策定され、食育に関心のある人や地域と連携した食育活動に取り組む組織・団体の増加、学校での食に関する指導の充実、直売所利用者の増加など、食育の実践と連携は着実に進展してきました。

一方、子どもや若い世代における朝食摂取率や、地域の行事食・郷土料理を知って作ることができる人は、計画策定時と比較して横ばいであることに加え、食塩の過剰摂取や野菜の摂取不足など食生活に起因する生活習慣病等の増加、若い女性の過度の痩身や高齢者の低栄養等への対応など、食に関する健康問題は依然として多く残っています。

人生 100 年時代を見据え、安心の基盤は「健康」であり、健康寿命を延伸するためには、乳幼児期を含む子どもとその親、若い世代から高齢者に至るまで、生涯を通じて県民一人ひとりが栄養バランスに配慮した食事を習慣的に摂取し、健康で心豊かな食生活を実践していくことが重要です。

また、単独世帯が増加し、家庭の状況や生活が多様化する中で、誰一人取り残すことなく食育の機会を広く届けられるよう、市町をはじめ関係団体や民間企業など、多様な食育関係者との連携がますます必要となってきます。

さらには、食品ロスの削減など、「持続可能な食を支える食育活動の推進」や、新型コロナウイルス感染拡大防止のための「新しい生活様式」や社会のデジタル化を踏まえた食育を推進していく必要があります。

そこで、これまでの食育推進の成果や課題、食をめぐる現状や課題を踏まえ、食育の推進が持続可能な社会の実現に向けた礎となる取り組みであり、「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成につながることを再確認し、県と県民、市町、地域全体が連携と協働を図りながら、「食の安全安心推進計画」と一体的に、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための指針として、令和 4(2022)年度から令和 8(2026)年度までの 5 年間を計画期間とする「食育推進計画（第 4 次）」を策定します。

2 基本理念

本県では、食育の推進により、県民が心身ともに元気(健康)で、豊かな人間性を備え、明るく心地よい家庭が地域に広がり、元気な地域づくりを実現することを基本理念とします。

また、令和の新時代にふさわしい食育推進の実現に向け、新たに、「令和の新時代 人生100年時代を健康で心豊かに生きるための食育」をコンセプトとし、「食で育む 元気なひょうご “実践の「わ」を広げよう”」をキャッチフレーズに、次の3つの基本方針により取り組みます。

基本理念

『心身の健康の増進と豊かな人間形成、明るく心地よい家庭と元気な地域づくり』の実現

コンセプト

『令和の新時代 人生100年時代を健康で心豊かに生きるための食育』

キャッチフレーズ

「食で育む 元気なひょうご “実践の「わ」を広げよう”」

持続可能な食に必要な、「人の輪（わ）、和食文化の和（わ）、環境の環（わ）」の3つの「わ」を支える食育の実践を推進



食育シンボルマーク

出典：食の安全安心と食育に関する条例（平成18年4月1日施行）リーフレット

基本方針

- すべての県民が世代に応じた食育活動をすすめ、元気な地域をつくる
- 県民が生涯にわたり健全な食生活を実践することができるよう、すべての関係者で持続可能な食を支える環境の整備を図る
- “ひょうごらしさ”をいかし、「新しい生活様式」やデジタル化に対応した食育を進める
(ひょうごの五つの国〈地域〉の特長、震災の経験と教訓)

県民一人ひとりが主体的に継続した食育をさらに実践するとともに、すべての関係者が連携・協力し、食育を実践しやすい環境を整え、子どもとその親、若い世代から高齢者に至るまで、生涯を通じた食育を実践することにより、元気（健康）な地域づくりを推進します。

また、食育は、心身の健康維持に必要な取り組みであるだけでなく、環境保全などに配慮した持続可能な社会の実現に貢献できる取り組みといえます。食育に関連した課題は多岐にわたることから、市町や食育活動団体などとの連携を一層密にしていくとともに、企業や大学、地域での食育の取り組みを広げるほか、新たな課題にも食育の推進を通じて対応していきます。

さらに、本県の多様な自然環境、歴史的に形成された五つの国（地域）の特長や、震災の経験から学んだ災害時においても健全な食生活を実践することの必要性など、ひょうごらしさをいかした食育に加え、新型コロナウイルス感染症の感染拡大を防ぐための「新しい生活様式」やデジタルコンテンツなど多様なツールを活用し、県民に対し食育をわかりやすく伝え、より一層の理解を深める施策を展開します。

【第4次計画策定にあたって重視した点】

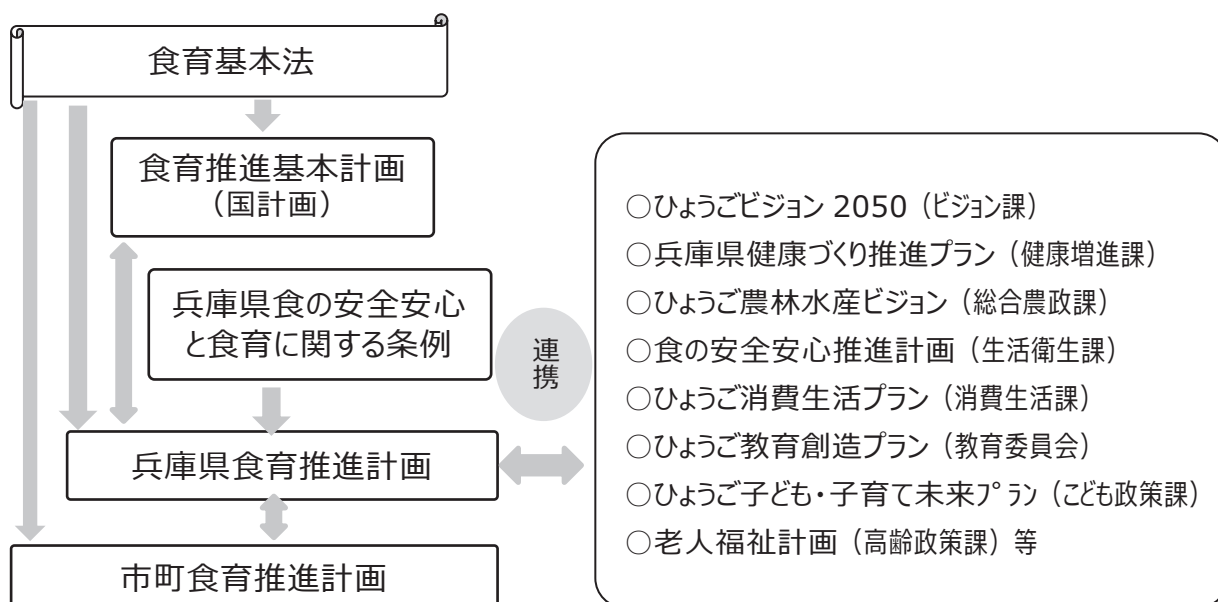
| 項目 | 概要 |
|-----------------------------|---|
| 食育の推進による持続可能な開発目標（SDGs）への貢献 | 食育の推進が持続可能な社会の実現につながるものであることを意識しつつ、取り組みを進めます。 |
| 若い世代に対する食育 | ライフスタイルに合った効果的な方法（SNSの活用等）での食育を進めます。 |
| 家庭における食育 | 家庭を通じて、子どもとその親に対する食育を進めます。 |
| 企業における食育 | 多くの県民が1日の大半の時間を過ごす職場での食育を健康経営の視点から進めます。 |
| 高齢者に対する食育 | シニア世代には、メタボ予防よりフレイル予防の視点で食育を進めます。 |
| 共食の場における食育 | 地域コミュニティ等における「共食の場」での食育を進めます。 |
| 自然に健康になれる食環境づくり | 健康無関心層へのアプローチとして、食品関係事業者等と連携した食育を進めます。 |
| 食品ロスの削減等環境に配慮した食育 | 食品ロスの発生抑制に向けた取り組みなど、環境と調和のとれた消費行動にも配慮した食育を進めます。 |
| 新しい生活様式や社会のデジタル化に対応した食育 | デジタルツールやオンラインを活用した食育を検討し、県民が食育に参加しやすい仕組みづくりを進めます。 |

3 計画の位置づけ

本計画は、「兵庫県食の安全安心と食育に関する条例」第6条の規定に基づき、食育に関する施策及びその目標について定めたものです。

また、本計画は食育基本法第17条第1項に基づく都道府県食育推進計画として位置づけられます。

なお、この計画は、県政の基本指針である「ひょうごビジョン2050」のめざす姿を実現する計画の一つとして策定するものであり、「兵庫県健康づくり推進プラン」、「ひょうご農林水産ビジョン」、「食の安全安心推進計画」、「ひょうご消費生活プラン」、「ひょうご教育創造プラン」、「ひょうご子ども・子育て未来プラン」、「老人福祉計画」等との整合性を図り策定します。



4 計画の期間

この計画の期間は令和4(2022)年度から令和8(2026)年度までの5年間とします。

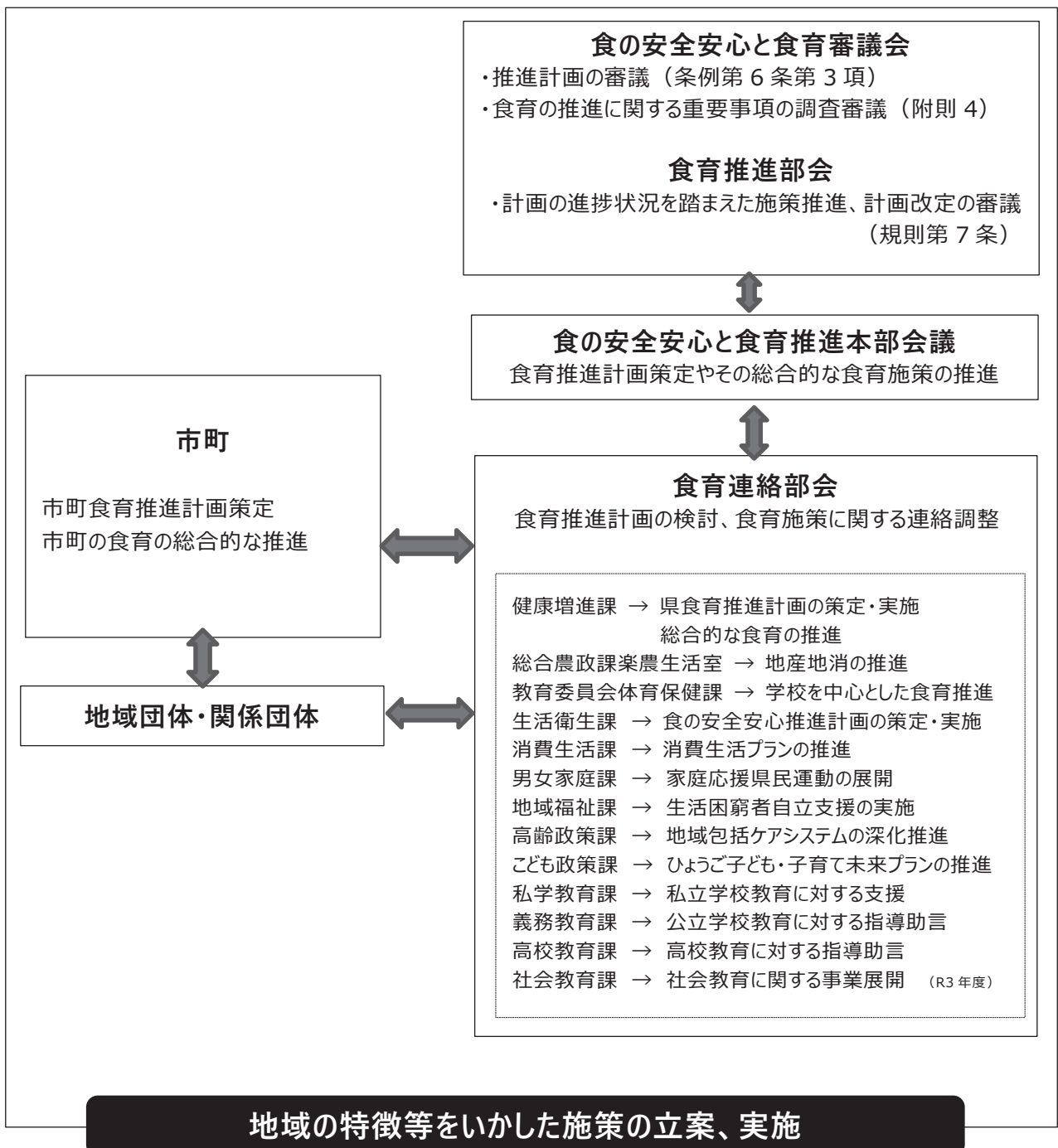
ただし、社会情勢の変化等により計画の見直しが必要となった場合には、「食の安全安心と食育審議会」の意見を聴いて、必要な見直しを行います。

5 計画の推進体制

知事を本部長とする「食の安全安心と食育推進本部」において、関係部署、県民局が連携し、県を挙げて施策の総合的な推進を図るとともに、計画の進行管理、調査を行います。

本県が設置している「食の安全安心と食育審議会」や「食育推進部会」において、それぞれの専門的な視点から、推進状況の評価、検証を踏まえた調査を行います。

計画の推進に当たっては、国や他の都道府県及び市町、関係機関・団体との緊密な連携を図ります。



6 計画の管理

(1) 計画の公表

計画を定めたとき、または変更したときは、条例第6条第4項及び同条第5項の規定に基づき、県のホームページ等で速やかに公表します。

(2) 年次報告

計画に基づく施策の実施状況について、定期的に調査等を実施し評価を行い、条例第6条第6項の規定に基づき、県のホームページ等で公表します。

7 関係者の役割

食育の主役は県民であり、県民一人ひとり、その家族や仲間が主体的に食育を実践することが重要です。

また、すべての関係者が連携・協力し、それぞれの役割を果たすことで、実効性のある食育の推進が期待できます。

(1) 県民(個人・家庭・仲間)

県民一人ひとりが食育をすすめる主役であり、基礎的な食習慣や食に関する知識と実践力を身につけ、食を大切にする心を持ち、健全な食生活の実践や食を通じたコミュニケーション等、食育に対する関心を高め、「農業」や「漁業」など自然とのかかわりを持ちながら、生涯にわたり健全な食生活の実現に努めるものとします。

家庭では、家族で楽しく食卓を囲む、食事づくりに参加する、地域の食を理解するための体験に参加する等、様々な機会を捉えて、家族や地域との交流を持ちながら積極的に食育活動に取り組むものとします。

仲間や友人とは、食の情報を共有する、食事を共に楽しむことによってコミュニケーションを図る、個人の望ましい生活リズムの実践を後押しする、地域で行われる食育活動と一緒に参加する等、共に食育活動に取り組むものとします。

(2) 教育関係者の役割

教育並びに保育に関する職務の従事者及び関係者は、指導計画等に基づく体系的、継続的な食に関する指導を行うことにより、子どもが健全な食生活を実践し、生涯にわたって健康で豊かな人間性を育んでいくための基礎を培うことが求められます。また、家庭や地域、関係機関と連携して取り組むことが期待されます。

①幼稚園、保育所、認定こども園等

幼稚園、保育所、認定こども園においては、子どもが生活や遊びの中で自らの経験や体験を通じて、健康な心と体を育てる基本となる「食を営む力」を育めるよう、組織的・計画的・継続的に食育に取り組むものとします。

②小・中学校

学校においては、校長のリーダーシップのもと、栄養教諭をはじめとして全教職員が連携を図りながら、教科・特別活動等の学校の教育活動全体を通じて、食に関する指導の全体計画、年間指導計画の作成・改善を進め、組織的・計画的・継続的に食育に取り組むものとします。

給食や食事の時間等を通じて、子どもたちの食に関する正しい理解と望ましい食習慣や社会性を養うものとします。

子どもが望ましい生活リズムやマナーを身につけるには、家庭の理解が不可欠であることから、家庭への積極的な働きかけを行い連携して食育に取り組むとともに、必要に応じて関係団体や専門家等の協力を得ながら取り組みます。

また、兵庫県学校給食・食育支援センターでは、学校給食を食育の「生きた教材」として活用し、食育推進活動への支援や地産地消の促進に取り組みます。

③高等学校

高等学校における食育の推進は、教科、特別活動等の学校の教育活動全体を通して行います。また、小中学校で学んだ食に関する知識や望ましい食習慣と関連させ、栄養のバランスや規則正しい食生活、食品の安全性などを身につけることで、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育む指導に取り組めます。

④専門学校・大学

専門学校・大学における食育の推進は、入学時のオリエンテーションや健康診断等の節目の行事を中心に実施し、学生の健全な食の自立を促します。

(3) 職場（事業者）

従業員が仕事と家庭を両立し、将来にわたって健康の保持増進ができるよう、事業所健診後の保健指導・栄養指導の実施、食育に関する講習会への従業員の参加促進、健康や栄養に関する情報提供等に努めるものとします。

社員食堂では、県産農林水産物の活用、健康な食事（スマートミール）など健康に配慮したメニューや個人に適した量や組み合わせが選べる提供方法、健康づくりや食育に関する情報提供を行います。

また、経営的視点で従業員の健康管理に取り組む「健康経営」の視点からも、給食部門と

健康管理部門との連携強化が重要です。

(4) 地域団体・関係団体

食生活改善活動を行っている兵庫県いずみ会等のボランティア団体を始め、生活研究グループ、消費者団体、子ども会、婦人会、老人クラブ、自治会等の地域住民による団体やNPO等の地域に根ざした食育活動を行う団体は、それぞれの活動目的や特徴を生かし、調理体験、地域の特色ある食文化の伝承、食の安全安心に関する知識の普及、共食の場づくり等、相互に連携して地域の身近な場で日常的に食育を学ぶ機会をつくり、地域住民と一体となった食育活動に取り組むものとし、ます。さらに、医療及び保健に関する職務の従事者や、それらの関係機関及び関係団体は、それぞれの活動目的と専門性を生かし、相互に連携して県民の食育活動の推進に取り組むものとし、ます。

(5) 農林漁業・食品関連事業者等

食品の生産から製造、加工、流通、販売に至るまでの農業、水産業、食品製造業、販売業等のすべての食品関連事業者や企業は、それぞれの分野における食育を推進し、社会全体での食育推進に努めるものとし、ます。

特に食品関連事業者や飲食店は、販売する食品へ適正な食品表示を行うとともに、食の安全安心に関する情報、健康的なメニューの提供、食育活動の場の提供等、食育に関する社会貢献活動に積極的に取り組むものとし、ます。

また、「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会報告書（2021(令和3)年6月23日 厚生労働省健康局）」においては、人々がより健康的で持続可能な食生活を送ることができるよう、特に重要課題となっている食塩の過剰摂取への対策として、まずは内食（家庭内調理）、中食（持ち帰りの弁当・惣菜等）を対象に、「減塩」など栄養面に配慮した食品の選択及び利活用の推進に向けた取り組みが求められています。

マスメディアにおいては、新聞、テレビ等における食事に関連するシーンなども、内容によっては県民の健康の保持増進にプラスにもマイナスにも影響を与える可能性が想定されることから、適切な情報発信を期待します。

(6) 市町

市町は地域住民と身近に関わる立場から、食育を住民一人ひとりに浸透していくうえで重要な役割を担っています。

そのため、市町は、国、県がめざす食育の方針を踏まえ、地域の特性を活かした市町食育推進計画の策定、地域団体・関係機関の参画による食育推進会議の設置等、食育に関する施策の総合的かつ計画的な推進が必要です。

さらには、食育の意義を普及し、食育活動をおこなう人材の養成や地域団体と連携した活動の展開等、住民による食育活動を支援し、家庭、学校、幼稚園、保育所、認定こども園、職

極的な推進に努めるものとします。

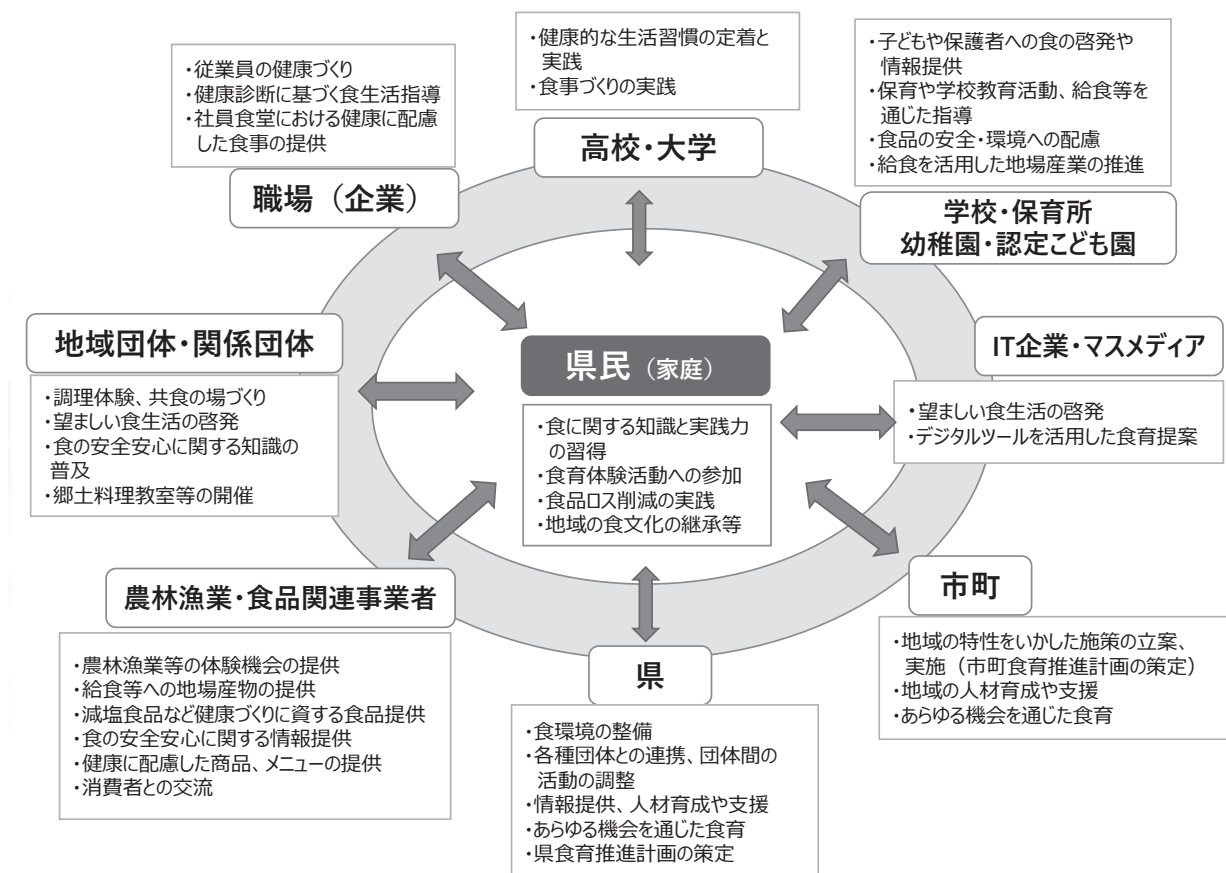
(7) 県

国との連携を図りつつ、食育推進計画（第4次）に基づき、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進します。また、市町や食育関係団体等と連携・協働しながら、人材の養成、その他県民による食育活動を支援します。

健康福祉事務所においては、市町、食育関係団体並びに食育関係者で構成する会議等を開催し、地域の実情に応じた食育推進活動を展開するため、情報共有を図るとともに関係者の連携強化に努めます。

また、市町食育推進計画の効果的な推進を支援するため、食育活動に資する調査研究やプログラム、教材の開発や、国や他都道府県と食育に関する情報交換を行い、地域への情報提供に努めます。

さらに、食の安全安心と食育に関する重要事項を審議するため「食の安全安心と食育審議会」や「食育推進部会」を定期的で開催し、計画の進捗状況を踏まえた施策の推進、計画改定について審議を行い、施策に反映します。



第2章 食と健康を取り巻く情勢の変化

1 社会経済状況

食は、日々変わりゆく私たちの社会と密接に関係しており、特に今般の新型コロナウイルス感染症の世界的な感染拡大により、新しい生活様式への対応が求められるなど社会情勢は大きく変化しています。

(1) 人口の推移、家族形態の多様化

○ 兵庫県の人口は、5,465,002人（令和2年）で560万人を超えた平成21年を頂点に減少傾向にあり、今後も減少が続くと推計されます（図1）。

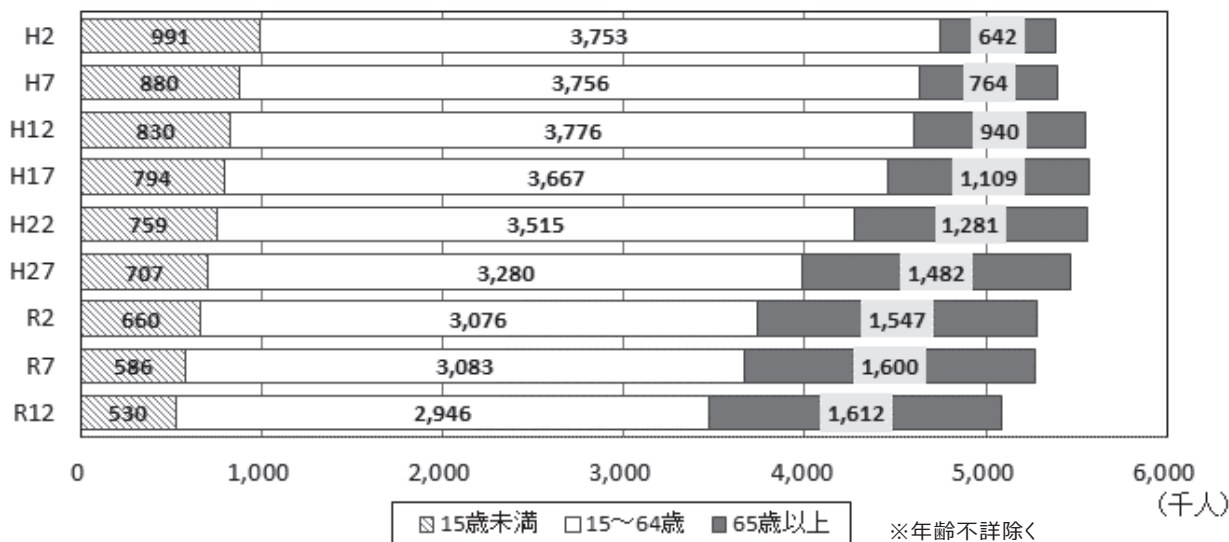
また、現役世代（15～64歳の生産年齢人口）は減少する一方で、高齢化が進展し令和7年（2025年）には、65歳以上人口の割合が30.2%になると推計されています。

○ 世帯総数は2,398,865世帯（令和2年）で前回調査に比べ増加し、単独世帯、高齢者、ひとり親世帯が増加しています（図2、表1）。

○ 国民生活基礎調査によると、2018（平成30）年の我が国の「相対的貧困率」は15.4%、「子どもの貧困率」は13.5%となっています。「子どもがいる現役世帯」の世帯員における貧困率は12.6%で、そのうち「大人が一人」の世帯員では48.1%、「大人が二人以上」の世帯員では10.7%です。また、主な先進国で国際比較すると、我が国は「子どもがいる現役世帯のうち、一人親世帯の貧困率」が高い状況にあります。

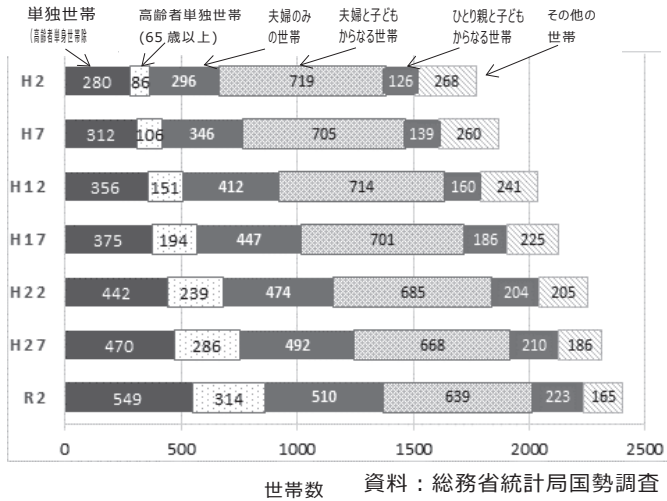
○ 兵庫県の高齢化率は29.0%（令和3年2月）ですが、市町によって24.0%～43.3%と大きく異なるため、地域の実情を踏まえ、調理や買い物が困難な高齢者等向けの配食に関する情報提供を行う取り組みなど、介護予防の観点からの食育の推進にも注視することが必要です。

（図1）兵庫県将来推計人口（年齢区分別）



資料：総務省統計局国勢調査、国立社会保障・人口問題研究所将来推計

(図2) 兵庫県家族類型別世帯数の推移



(表1) 高齢者(65歳以上)がいる世帯

| | 高齢者単身世帯 | 夫婦のみの世帯 | 夫婦と子どもからなる世帯 | ひとり親と子どもからなる世帯 | その他の世帯 | 総数 |
|---------|---------|---------|--------------|----------------|---------|-----------|
| H12 | 151,276 | 188,656 | 66,398 | 55,745 | 341,230 | 803,305 |
| うち高齢者のみ | 151,276 | 132,888 | 51 | 2,074 | 6,185 | 292,474 |
| H17 | 194,292 | 226,501 | 87,596 | 69,329 | 309,930 | 887,648 |
| うち高齢者のみ | 194,292 | 168,439 | 48 | 2,545 | 7,611 | 372,935 |
| H22 | 239,227 | 263,520 | 110,779 | 84,219 | 274,650 | 972,395 |
| うち高齢者のみ | 239,227 | 206,268 | 88 | 3,394 | 8,804 | 457,781 |
| H27 | 286,374 | 307,446 | 133,896 | 100,881 | 146,151 | 974,748 |
| うち高齢者のみ | 286,374 | 251,689 | 273 | 6,096 | 11,771 | 556,203 |
| R2 | 313,735 | 324,308 | 134,197 | 111,854 | 120,052 | 1,004,146 |
| うち高齢者のみ | 313,735 | 276,364 | 351 | 7,527 | 13,899 | 611,876 |

資料：総務省統計局国勢調査

□ 兵庫県の高齢者人口の将来推計

- 65歳以上人口：20.3万人増加(↑)(2020年→2040年)
- 65～74歳人口：5.7千人増加(↑)(2020年→2040年)
- 75歳以上人口：19.7万人増加(↑)(2020年→2040年)

※高齢者数は2040年頃ピーク。前期高齢者は2015年をピークに減少し2030年頃以降再び増加。後期高齢者は2025年頃にかけて大幅増加するものの2030年頃からは減少に転じる。

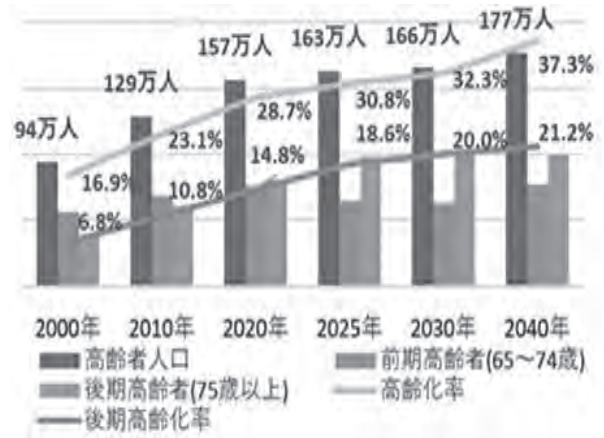
○ 要介護(支援)認定者数の推移

(2020年) 約32万人 → (2040年) 約43万1千人 (34.7%増加)

○ 認知症高齢者数(認知症の有病者数)の推移

(2020年) 約27～29万人 → (2040年) 約38～45万人

(図3) 兵庫県の高齢者人口の将来推計



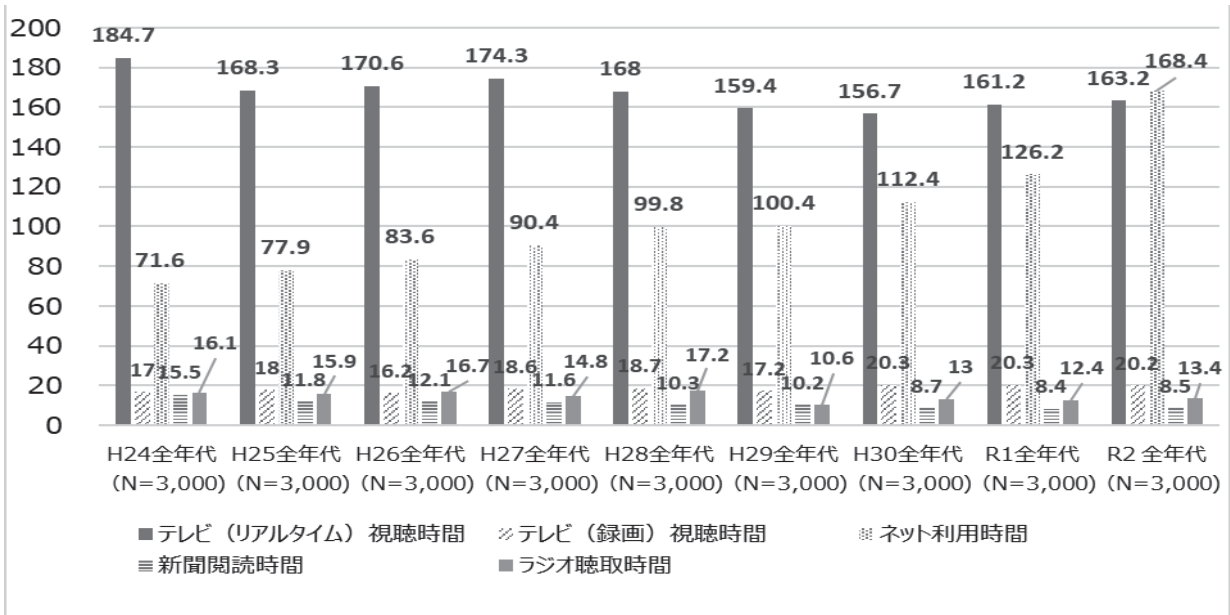
資料：兵庫県老人福祉計画(第8期介護保険事業支援計画)

(2) ソーシャルメディアの普及と「新しい生活様式」への移行

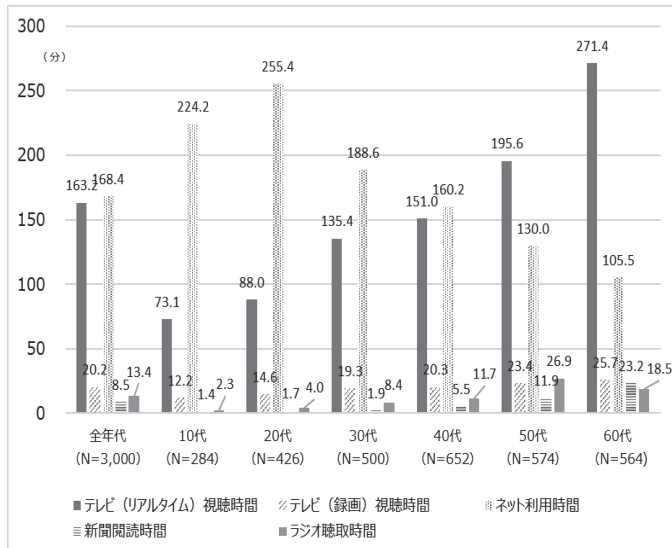
- 主なメディアの平均利用時間を経年で見ると、全年代では、平日、休日ともに「テレビ(リアルタイム)視聴」及び「インターネット利用」が長い傾向が継続しており、令和2年度は、平日の「インターネット利用の平均利用時間」が「テレビ(リアルタイム)視聴の平均利用時間」を初めて超過しました(図4、図5)。
- モバイル機器による「インターネット平均利用時間」を見ると、若年層と高年層では、利用時間に大きな開きが見られるものの、いずれの年齢層においても、利用時間はおおむね増加傾向にあり、特に、10代及び20代の平均利用時間が長くなっています。
- 令和2年度のモバイル機器等の利用率は、全年代では「スマートフォン」の利用率が92.7%であり、平成24年度の調査開始以降、一貫して増加しています。また、モバイル機器によるインターネット利用において、ソーシャルメディア、動画サイトの利用時間は大幅に増加しています(図6)。
- 新型コロナウイルス感染拡大により、新しい生活様式への移行が求められています。新しい生活様式では、家族と過ごす時間が増える一方で、地域での共食などが難しい状況となっています。デジタル化の推進、暮らし方や働き方の変化に応じた食育を推進していく必要があります(図7)。

(分)

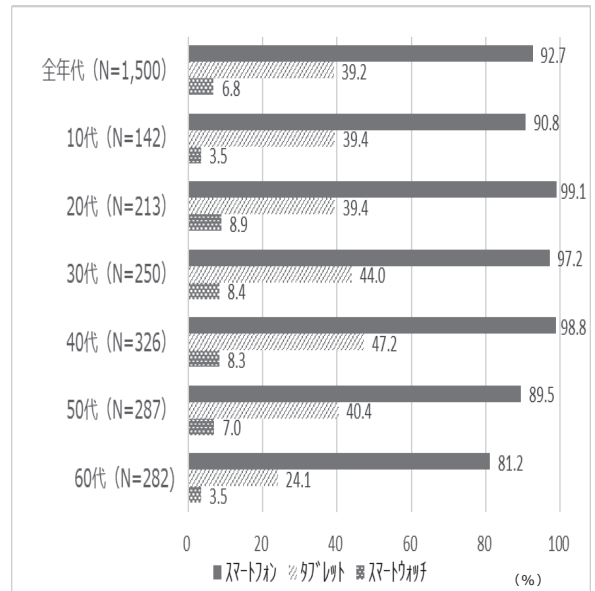
(図4) 平日 主なメディアの平均利用時間 (全年代、経年)



(図5) 平日 主なメディアの平均利用時間 (令和2年度)

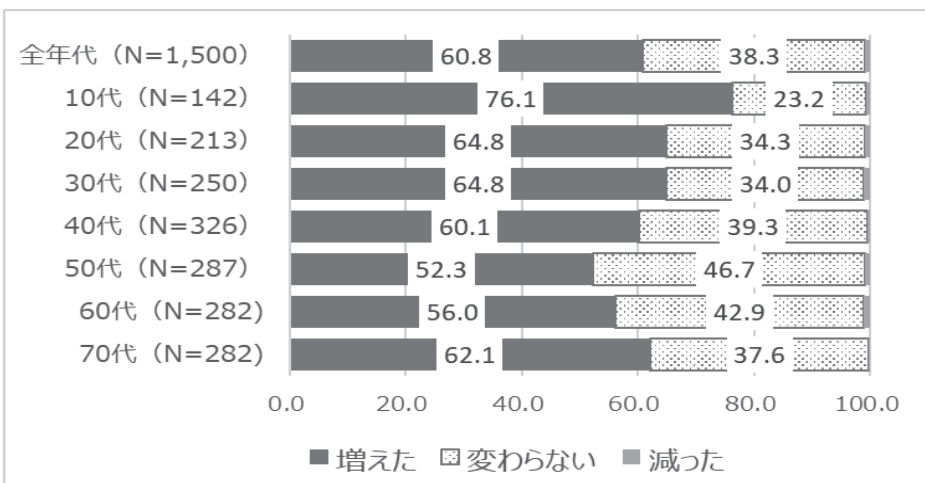


(図6) モバイル機器等の利用率 (全年代・年代別、令和2年度)



- 「インターネット利用」の平均利用時間が、平日、休日ともに各年代で増加。
- 機器別の利用率については、「スマートフォン」の利用率が最も高い。

(図7) 新型コロナウイルス感染症感染拡大に伴う在宅時間の変化等



資料：令和2年度情報通信メディアの利用時間と情報行動に関する調査報告書
 (令和3年8月
 総務省情報通信政策研究所)

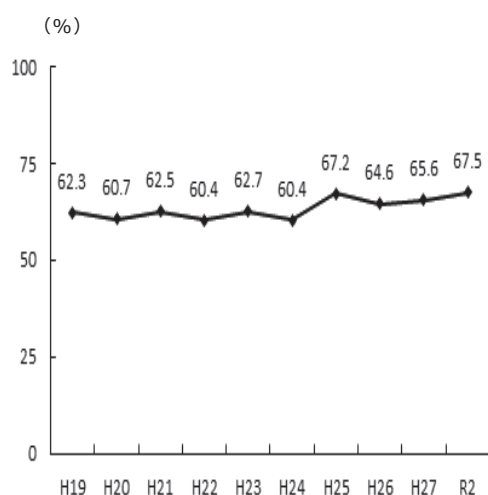
2 健康と食生活

私たち人間が生きていくために食は欠かせません。また、健全な食生活を日々実践し、おいしく食べることは、日々の生活に喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与します。しかし、社会環境が大きく変化する中で、食に関する価値観やライフスタイル等の多様化が進み、世帯構造の変化や様々な生活状況により、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えています。

(1) 県民の健康状態

- 心身ともに健康であると感じている県民は 67.5%です（図 8）。
- 「栄養・食生活」が「健康を維持するために大切な要素」と考えている県民は 80.1%であり、男性（74.2%）より女性（85.9%）で高く、年代が上がるにつれ、その割合は高くなっています（表 2）。

（図 8）心身ともに健康であると感じている人



資料：県民モニター調査（R2）

（表 2）健康を維持するために大切な要素（2つまで選択）

| 区分 | ① 栄養・食生活 | ② 運動・身体活動 | ③ 休養・余暇・睡眠 | ④ 健康診断の受診 | ⑤ 歯と口の健康づくり |
|-------|----------|-----------|------------|-----------|-------------|
| 合計 | 80.1% | 69.4% | 62.6% | 60.5% | 50.4% |
| 男性 | 74.2% | 73.8% | 57.7% | 63.4% | 49.8% |
| 女性 | 85.9% | 65.1% | 67.3% | 57.7% | 51.1% |
| 20代 | 63.3% | 46.9% | 75.5% | 42.9% | 40.8% |
| 30代 | 77.3% | 62.5% | 64.8% | 43.8% | 42.2% |
| 40代 | 77.8% | 58.5% | 57.4% | 53.2% | 40.8% |
| 50代 | 79.1% | 60.6% | 63.9% | 62.2% | 46.7% |
| 60代 | 80.4% | 75.0% | 62.2% | 66.6% | 52.3% |
| 70代 | 84.4% | 83.1% | 62.4% | 63.7% | 59.9% |
| 80歳以上 | 87.3% | 84.5% | 66.2% | 73.2% | 69.0% |

資料：県民モニター調査（R2）

- 兵庫県の平均寿命は男性 81.06 歳、女性 87.15 歳（平成 27 年）で全国平均とほぼ同水準であり、健康寿命は男性 79.62 歳、女性 83.96 歳であり、平均寿命と健康寿命の差は、男性 1.44 歳、女性 3.19 歳となっています（表 3）。
- 圏域間の健康寿命の差は男性で最大 2.24 年、女性で最大 1.11 年となっています（表 4）。

【兵庫県における健康寿命の算定】

本県では「健康寿命」を、日常生活動作が自立している状態を「健康」としており、介護保険上の要介護 1 以下の割合から算出しています。（市町ごとの要介護認定者数にはバラツキがあることから、H22 は H21～23 年、H27 は H26～28 年の 3 カ年平均を使用して算定）

(表3) 兵庫県の健康寿命の状況

【全県】

| 兵庫県 | 平均寿命① | | 健康寿命② | | 差(①-②) | |
|---------|-------|-------|-------|-------|------------------------|------|
| | 男性 | 女性 | 男性 | 女性 | 男性 | 女性 |
| H27 a | 81.06 | 87.15 | 79.62 | 83.96 | 1.44 | 3.19 |
| H22 b | 79.89 | 86.39 | 78.47 | 83.19 | 1.42 | 3.20 |
| 伸び(a-b) | 1.17 | 0.76 | 1.15 | 0.77 | 資料:兵庫県健康づくり推進実施計画(H30) | |

健康寿命は平均寿命の伸びに伴い延伸しているが、男性は目標(1年延伸)を達成し(1.15年延伸)したが、女性は目標には達していない(0.77年延伸)。また、健康寿命と平均寿命の差はH22年とほぼ変わらない。

(表4) 【圏域別】

| | 男性 | | 女性 | | | 男性 | | 女性 | |
|-----|-------|-------|-------|-------|-----|-------|-------|-------|-------|
| | | 全県との差 | | 全県との差 | | | 全県との差 | | 全県との差 |
| 神戸 | 79.62 | 0.00 | 83.93 | △0.03 | 中播磨 | 78.84 | △0.78 | 83.55 | △0.41 |
| 阪神南 | 79.63 | 0.01 | 83.93 | △0.03 | 西播磨 | 78.85 | △0.77 | 83.49 | △0.47 |
| 阪神北 | 81.03 | 1.41 | 84.60 | 0.64 | 但馬 | 78.96 | △0.66 | 84.51 | 0.55 |
| 東播磨 | 79.43 | △0.19 | 83.74 | △0.22 | 丹波 | 79.22 | △0.40 | 84.20 | 0.24 |
| 北播磨 | 79.85 | 0.23 | 84.13 | 0.17 | 淡路 | 78.79 | △0.83 | 83.87 | △0.09 |

資料:兵庫県健康づくり推進実施計画(H30)

圏域間の健康寿命の差は男性で最大2.24年(阪神北81.03、淡路78.79)、女性で最大1.11年(阪神北84.60、西播磨83.49)である。

- 死因別死亡割合では、悪性新生物、心疾患、老衰、脳血管疾患、肺炎の順となっており、生活習慣病が50.7%を占めています。また、老衰が3位となっています(表5)。
- 特定健診受診者のうち、働き盛り世代のメタボリックシンドローム該当者の割合は、年齢が上がるるとともに高くなっています。

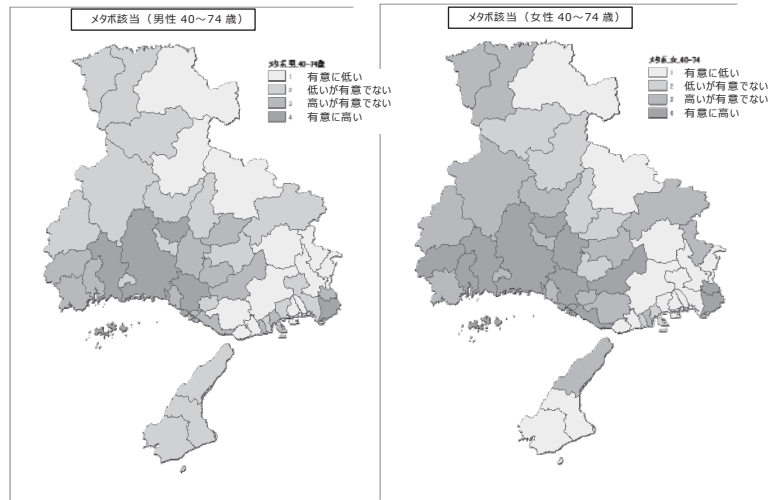
市町におけるひょうご健康づくり支援システムの活用により、地域の実情を踏まえた効果的・効率的な健康施策の推進を目指しています(図9)。

(表5) 死因別死亡割合(兵庫県)

| 順位 | 死因 | R元 |
|----|----------|-------|
| 1 | 悪性新生物 | 28.5% |
| 2 | 心疾患 | 15.0% |
| 3 | 老衰 | 8.2% |
| 4 | 脳血管疾患 | 7.2% |
| 5 | 肺炎 | 6.4% |
| 6 | 不慮の事故 | 3.0% |
| 7 | 誤嚥性肺炎 | 2.9% |
| 8 | 腎不全 | 2.0% |
| 9 | 血管性の認知症 | 1.7% |
| 10 | 慢性閉塞性肺疾患 | 1.6% |
| - | その他 | 23.5% |

資料:厚生労働省 人口動態統計(R元)

(図9) 特定健診受診者のメタボリックシンドローム該当者割合



資料:平成25年度特定健診データ解析報告書(兵庫県、平成29年3月発行)

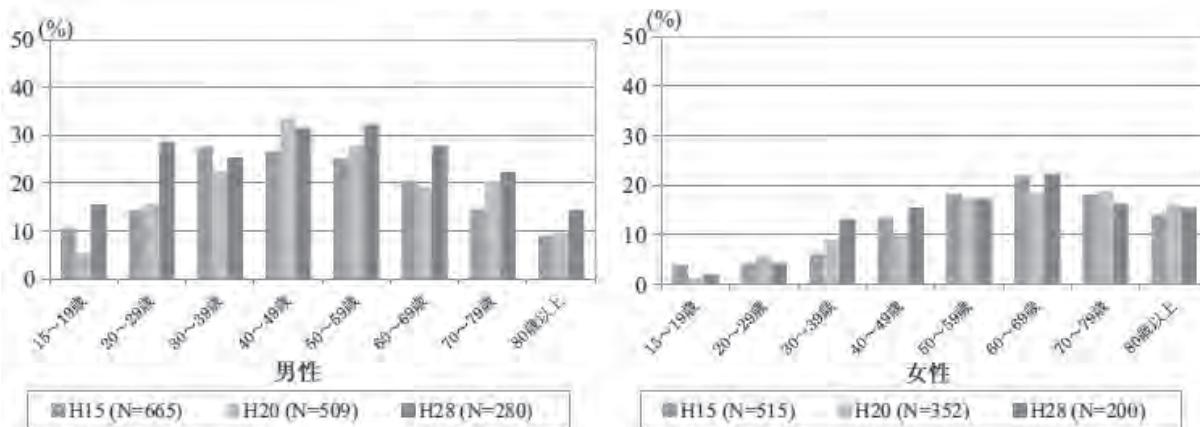
- 男女ともに肥満状態（BMI25以上）にある人が年々増加しています（表6、図10）。
- 若い女性においては、やせ状態（BMI18.5未満）にある人が15～19歳 25.5%、20代 21.7%、30代 13.9%（H28ひょうご栄養・食生活実態調査）となっています。過度なやせ状態は、妊娠出産における問題を引き起こす可能性が高いため改善の必要があります（図11）。

（表6）身体状況の年次推移（20～60歳代）

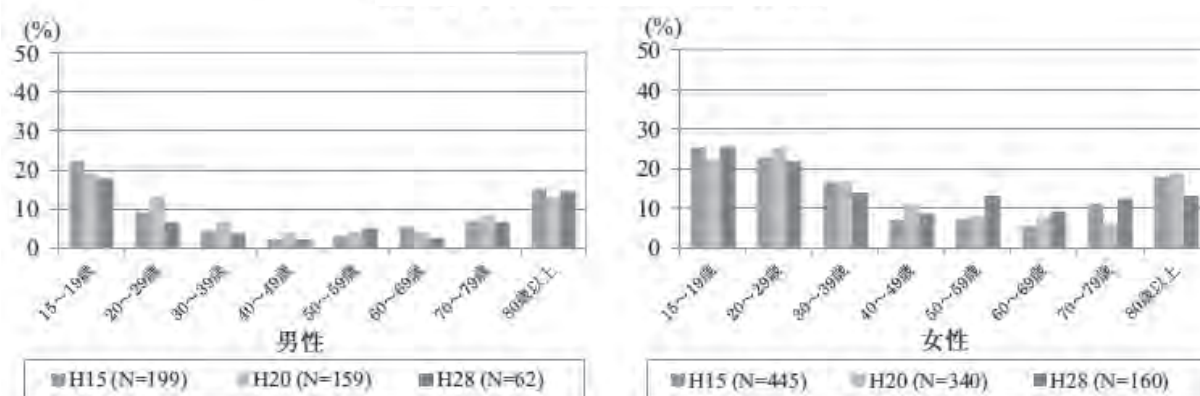
| | 男 性 | | | 女 性 | | |
|-------------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|
| | H15 (N=2472) | H20 (N=1252) | H28 (N=745) | H15 (N=2925) | H20 (N=1564) | H28 (N=848) |
| やせ (BMI18.5未満) | 4.4% | 5.4% | 3.4% | 10.5% | 12.3% | 11.9% |
| 適正 (BMI18.5～25未満) | 72.3% | 70.2% | 67.6% | 75.5% | 74.4% | 71.7% |
| 肥満 (BMI25以上) | 23.3% | 24.4% | 29.0% | 14.0% | 13.3% | 16.4% |

[兵庫県「H28ひょうご食生活実態調査」]

（図10）肥満（BMI25以上）の状況



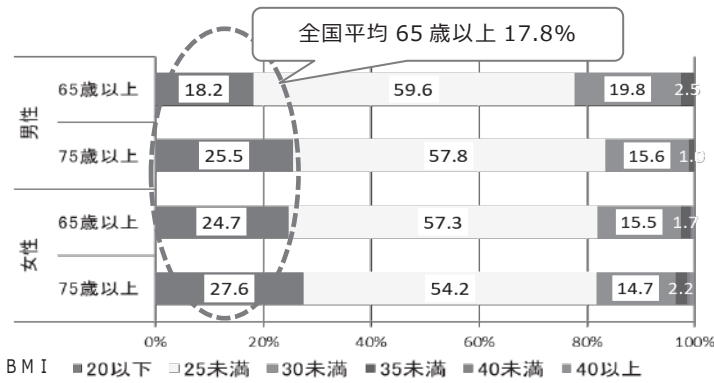
（図11）やせ（BMI18.5未満）の状況



資料：ひょうご食生活実態調査

- 低栄養傾向（BMI20以下）にある高齢者（65歳以上）の割合は、21.8%（H28ひょうご栄養・食生活実態調査）であり、全国値17.8を上回っています。今後、疾病や老化等の影響や、高齢者人口のうち75歳以上の高齢者の増加が見込まれることから、低栄養傾向の高齢者が増加することが予測されます（図12）。
- 70歳以上で「硬い物が食べにくい」、「口の渇き」、「むせ」、「しゃべりにくい」等の口腔機能低下を訴える方がいずれも約30%となっています（図13）。

(図 12) 65 歳以上の身体状況 (BMI)



(表 7) 歯・口腔の健康の状況

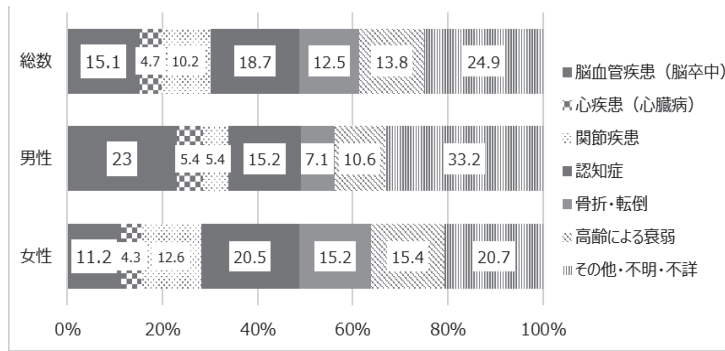
| 項目 | 男性 | | | 女性 | | |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 60歳代 | 70歳代 | 80歳代 | 60歳代 | 70歳代 | 80歳代 |
| 硬い物が食べにくい | 32.2% | 31.2% | 32.0% | 24.2% | 31.3% | 41.0% |
| お茶等でむせる | 16.4% | 23.2% | 29.8% | 19.2% | 25.6% | 25.1% |
| 口の渇き | 25.2% | 37.1% | 28.3% | 23.9% | 30.8% | 38.4% |
| しゃべりにくい | 20.5% | 28.3% | 34.8% | 20.3% | 18.7% | 28.2% |

資料:兵庫県健康増進課「H28 ひょうご食生活実態調査・健康づくり実態調査」

○ 介護が必要になった要因は認知症や高齢による衰弱、関節疾患、骨折・転倒など加齢に伴う心身機能の脆弱(ぜいじゃく)化(フレイル)が5割を占めています(図 13)。

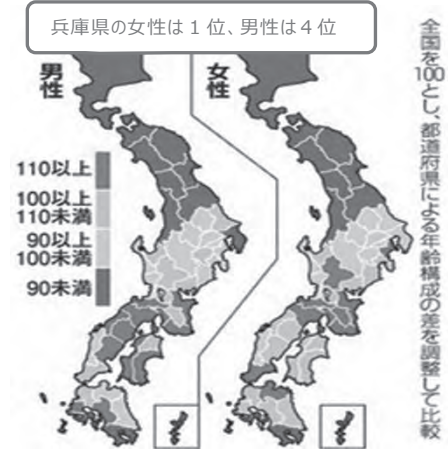
なかでも、本県は大腿骨近位部骨折の発生率が全国的にも高くなっています(図 14)。

(図 13) 65 歳以上の要介護者等の介護が必要となった主な原因



資料:厚生労働省「国民生活基礎調査」(平成 28 年)

(図 14) 大腿骨を骨折した 40 歳以上の割合

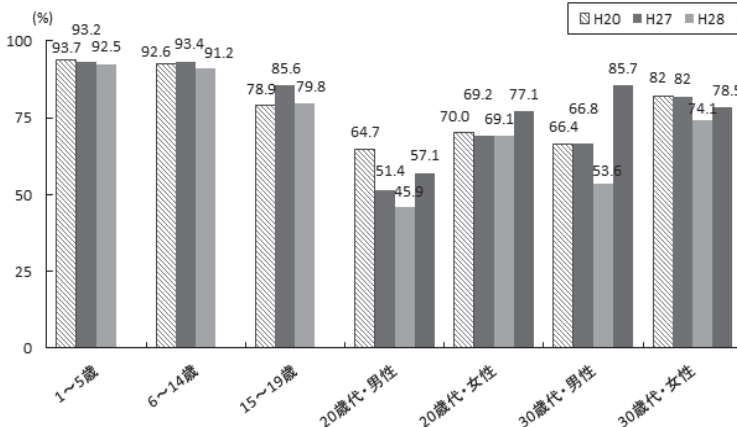


(大阪医科大学 玉置教授、骨粗鬆症財団実態調査 2015 年 NDB)

(2) 栄養・食生活の状況

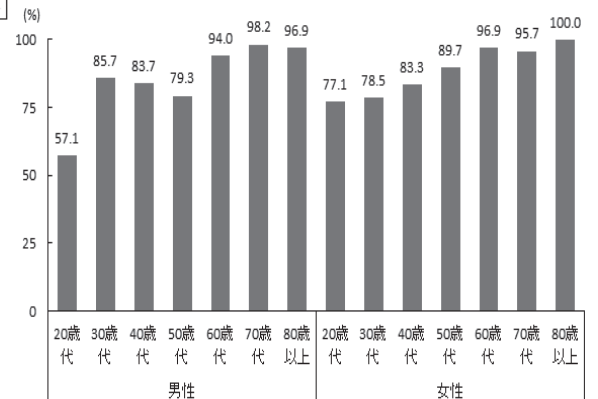
○ 朝食の摂取状況では、ほぼ毎日食べる人は 20 歳代男性で 57.1%、女性 77.1%にとどまっており、男女とも他の年代と比べ低くなっています(図 15)。

(図 15) 朝食をほぼ毎日食べている人の割合



資料:ひょうご食生活実態調査(H20)、県民意識調査(H27)、ひょうご食生活実態調査(H28)、県民モニター調査

朝食をほぼ毎日食べている人(性、年代別)

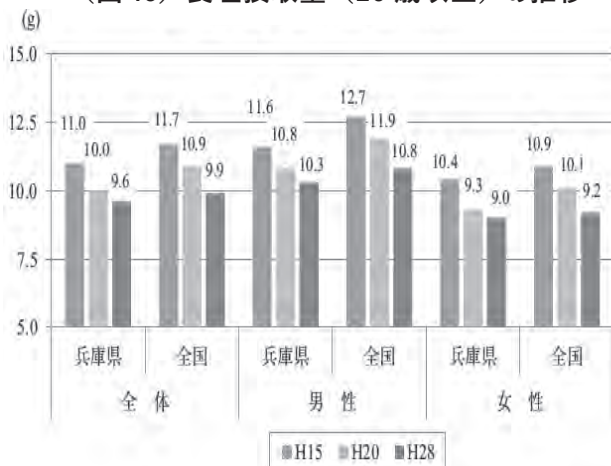


資料:県民モニター調査(R2)

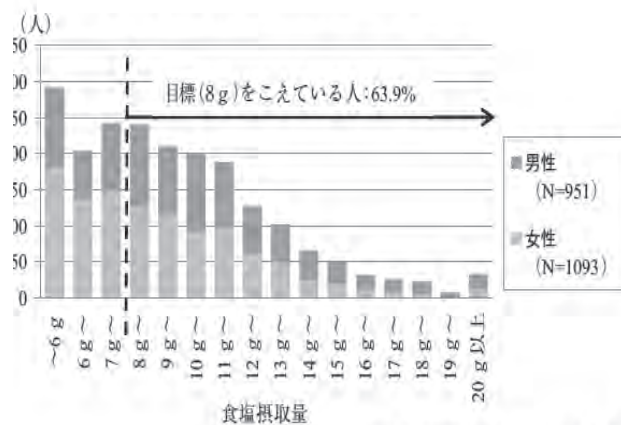
○ 食塩摂取量は、男性 10.8g、女性 9.2g であり、男女とも全国平均より少ないものの、兵庫県健康づくり推進実施計画で定める目標値 8.0g より多くなっています（図 16、図 17）。

また、野菜摂取量は、男性 286.0g、女性 266.3g であり、全国平均より少なく、目標値の 350g に達していません（図 18、図 19）。

（図 16）食塩摂取量（20 歳以上）の推移

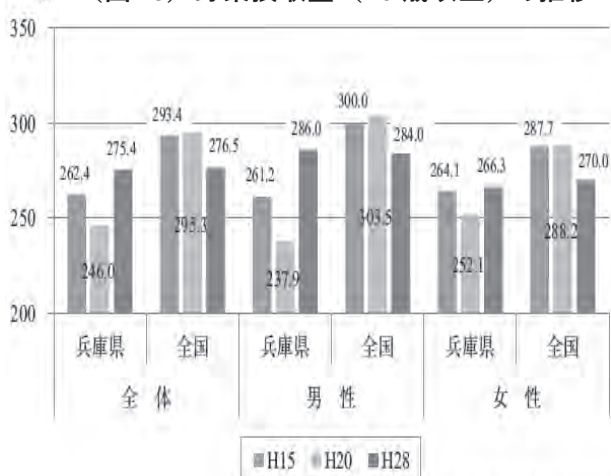


（図 17）食塩摂取量（20 歳以上）の分布



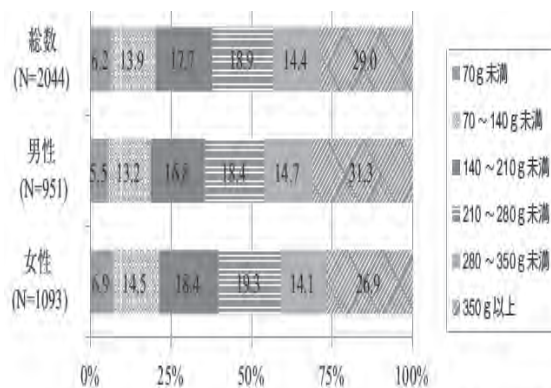
[兵庫県「H28ひょうご食生活実態調査」]

（図 18）野菜摂取量（20 歳以上）の推移



[全国「国民健康・栄養調査」、兵庫県「ひょうご食生活実態調査」]

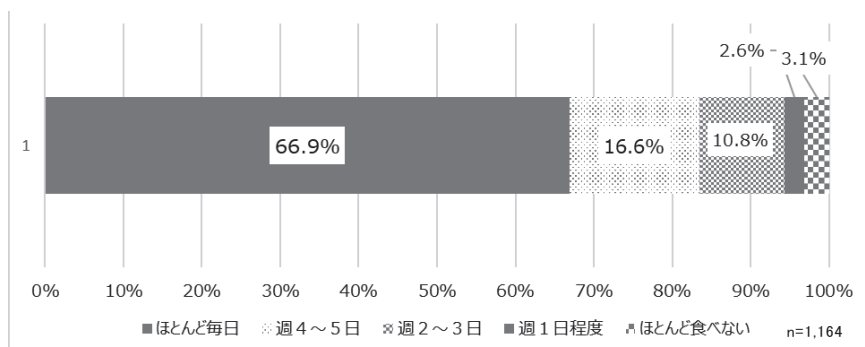
（図 19）野菜摂取量（20 歳以上）の分布



[兵庫県「H28ひょうご食生活実態調査」]

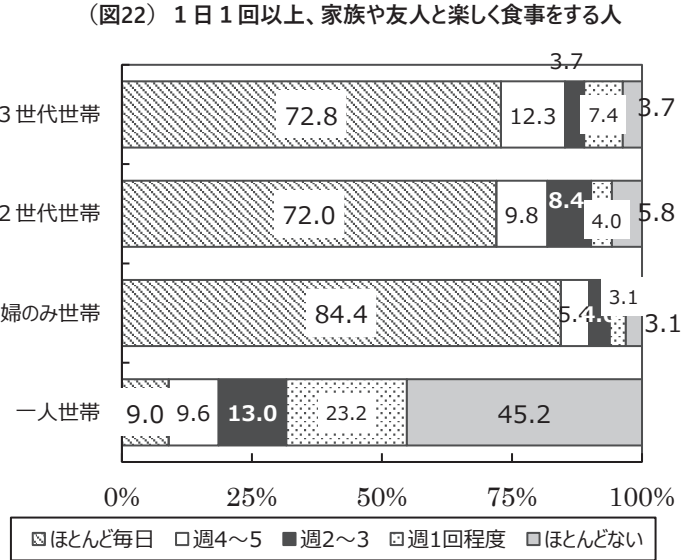
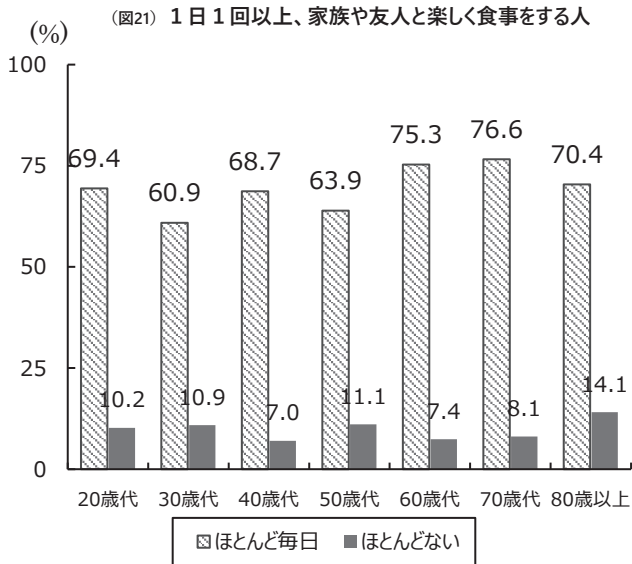
○ 栄養バランスに配慮した食事（1日2回以上、主食・主菜・副菜の3つを組み合わせる）について、1週間のうち「ほとんど毎日」食べている人は7割近くになっています(66.9%)（図20）。性・年代別では、男女ともおおむね年代が上がるともに「ほとんど毎日」が高くなっており、世帯構成別では、「ほとんど毎日」は、夫婦のみ世帯が75.2%と高くなっています。

（図 20）主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上、ほぼ毎日食べている人



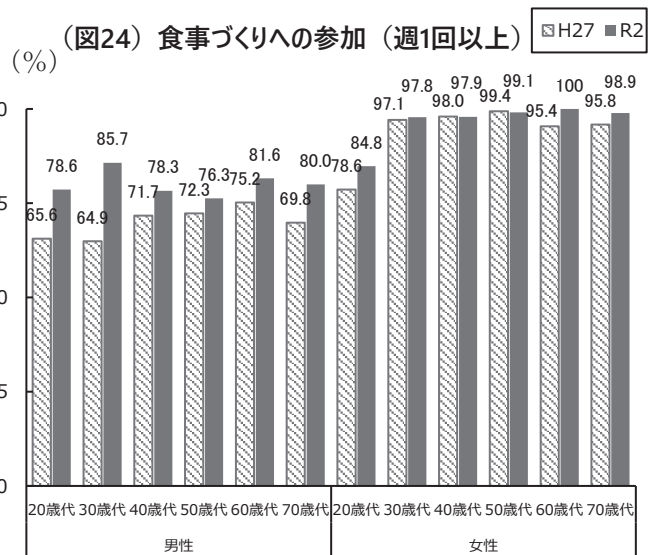
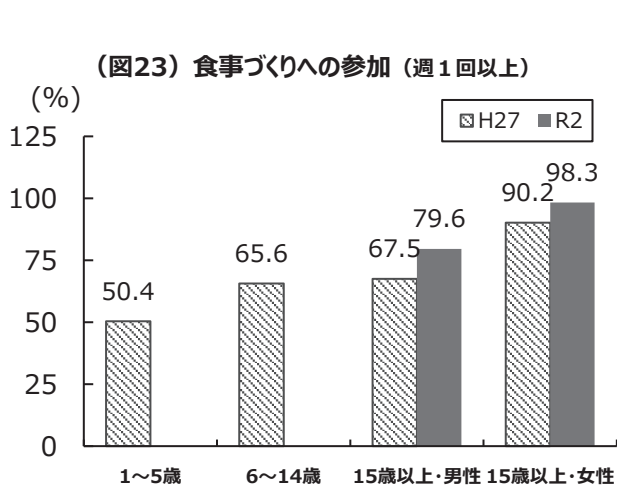
資料：県民モニター調査（R2）

- 共食の状況では、毎日、家族や友人と楽しく食事をする機会がある人は、「ほとんど毎日」が7割を超えています(70.4%)。年代別では、「ほとんど毎日」は60歳代、70歳代が高く、「ほとんどない」は80歳以上が高くなっています。世帯構成別では、夫婦のみ世帯の84.4%が「ほとんど毎日」、一人世帯の人は約半数(45.2%)が「ほとんどない」となっています(図21、図22)。



資料：県民モニター調査 (R2)

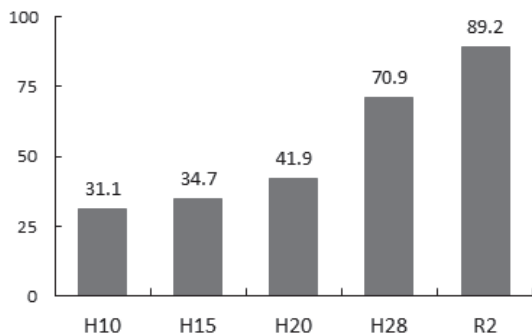
- 食事づくりへの参加(週1回以上)では、男性79.6%、女性98.3%であり、特に男性の参加が増加しています。また、男女とも20歳代が他の年代と比べて低くなっています(図23,24)。



資料：県民意識調査 (H27)、県民モニター調査 (R2)

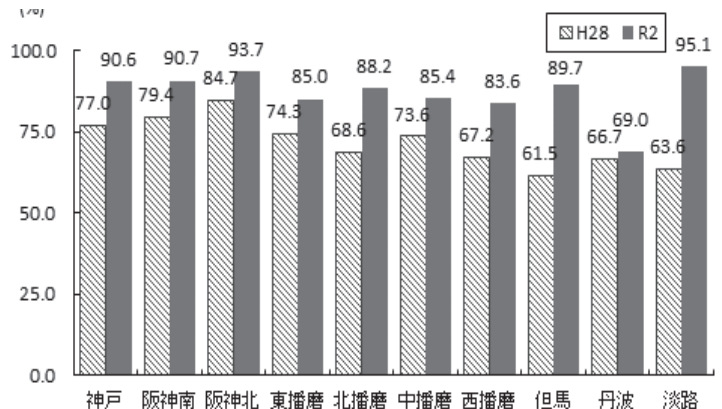
- 災害時の食の備えを用意している世帯は 89.2% であり、目標値（75%）を達成していません（図 25）。また、圏域別では淡路、神戸・阪神圏域で高くなっています（図 26）。

(図 25) 災害時の食の備えをしている世帯 (%)



資料：ひょうご食生活実態調査(H28)、県民モニター調査 (R2)

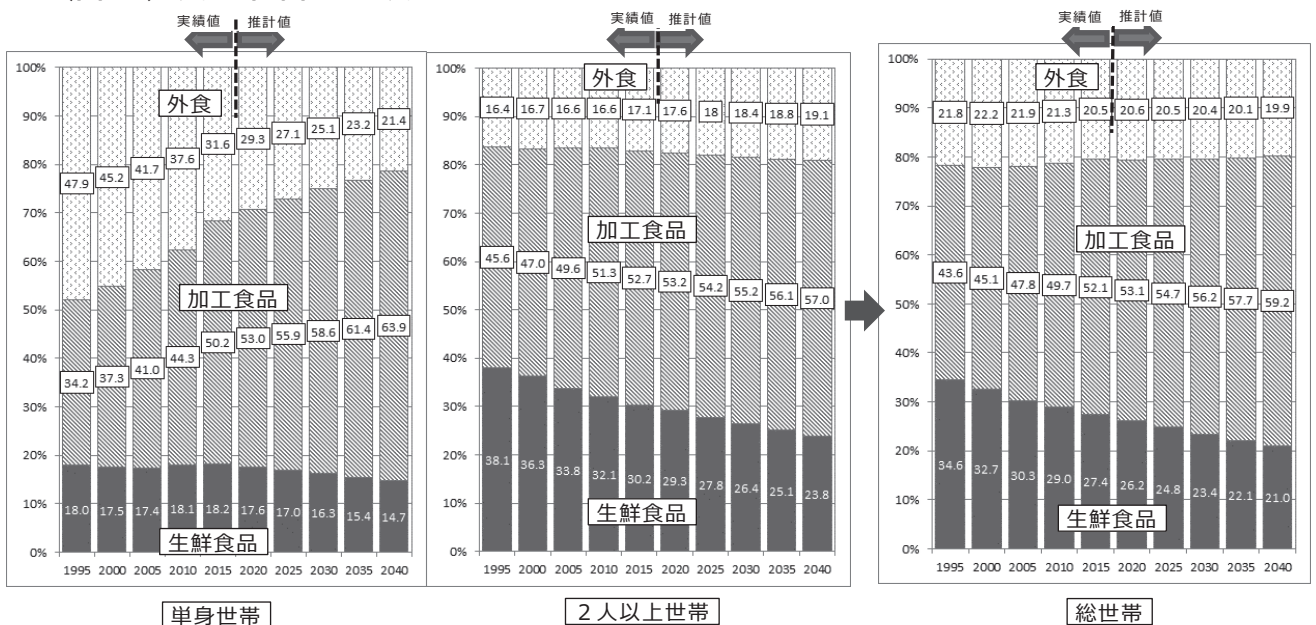
(図 26) 災害時の食の備えをしている世帯(圏域別)



- 我が国の食料消費の将来推計（2019年版、令和元年8月）によると、ライフスタイルの変化により、内食から中食への「食の外部化」が一層進展し、食料支出の構成割合が、生鮮食品から付加価値の高い加工食品にシフトすることが見込まれています。

生鮮食品の比率は、35%（1995〈H7〉年）→27%（2015〈H27〉年）→21%（2040〈R22〉年）と大幅な縮小が予測されるとともに、今後シェアが高まる単身世帯では、外食、生鮮食品からの転換により、加工食品のウェイトが著しく増大していくことが見込まれています（図27）。

(図 27) 食の外部化の進展



(出典) 我が国の食料消費の将来推計（2019年版）農林水産政策研究所（令和元年8月）

注1 2015年までは、家計調査、全国消費実態調査等により計算した実績値で、2020年以降は推計値

注2 生鮮食品は、米、生鮮魚介、生鮮肉、牛乳、卵、生鮮野菜、生鮮果物の合計、加工食品は生鮮食品と外食以外の品

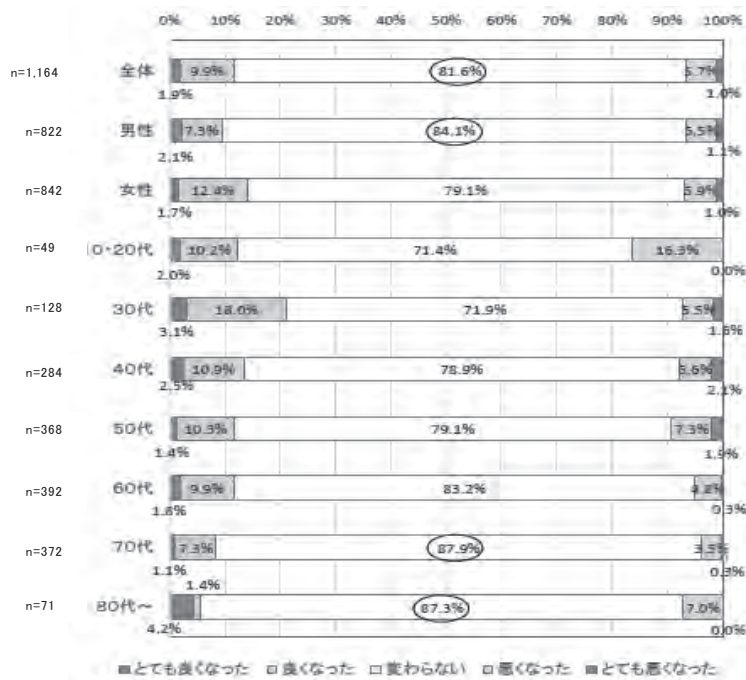
- マスメディアをはじめ、SNSの普及等により、健康や栄養などの様々な情報が氾濫し、また健康増進の効果をうたう食品も市場にあふれています。情報の受け手である県民が食に関する

信頼できる情報を適切に選別し、活用することが困難な状況も見受けられます。

(3) 新型コロナウイルス感染症による影響

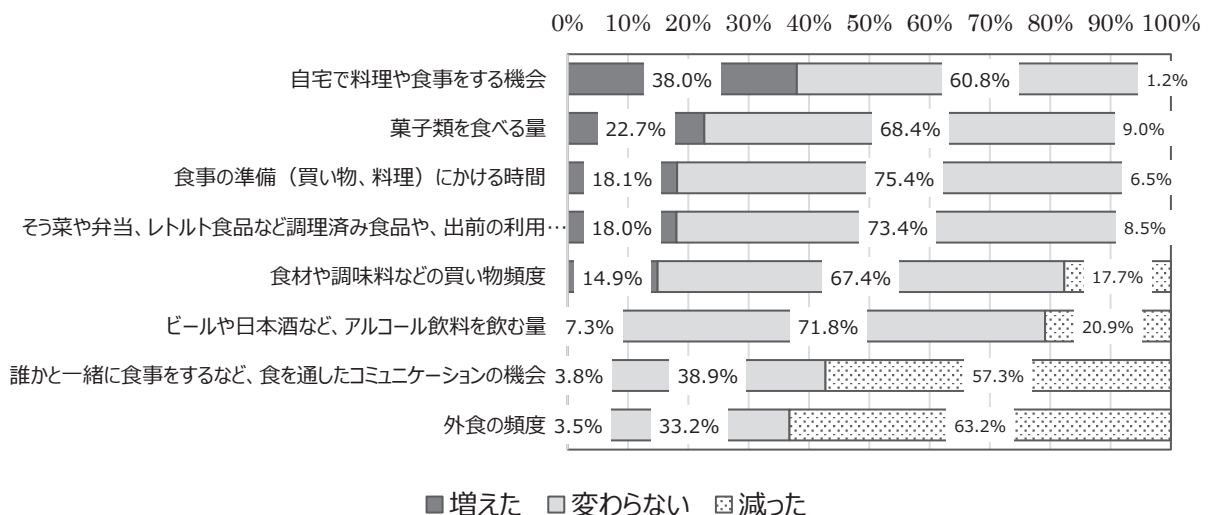
- コロナ禍における食生活の変化は「変わらない」が8割を超えており（81.6%）、性別では男性で、年代別では高齢者で「変わらない」が高くなっています（図28）。
- 新型コロナウイルスの感染拡大による現在の食生活の変化について、「自宅で食事等をする機会」が「増えた」が4割(38.0%)と最も多く、「食を通じたコミュニケーションの機会」(57.3%)や「外食の頻度」(63.2%)は「減った」が6割となっています（図29）。
- 「新しい生活様式」に対応した食育を推進するため、県に期待することは「簡単で栄養バランスが整った献立や調理方法の普及」が約5割と高くなっています(図30)。

(図 28) コロナ禍による食生活の変化 n=1,164

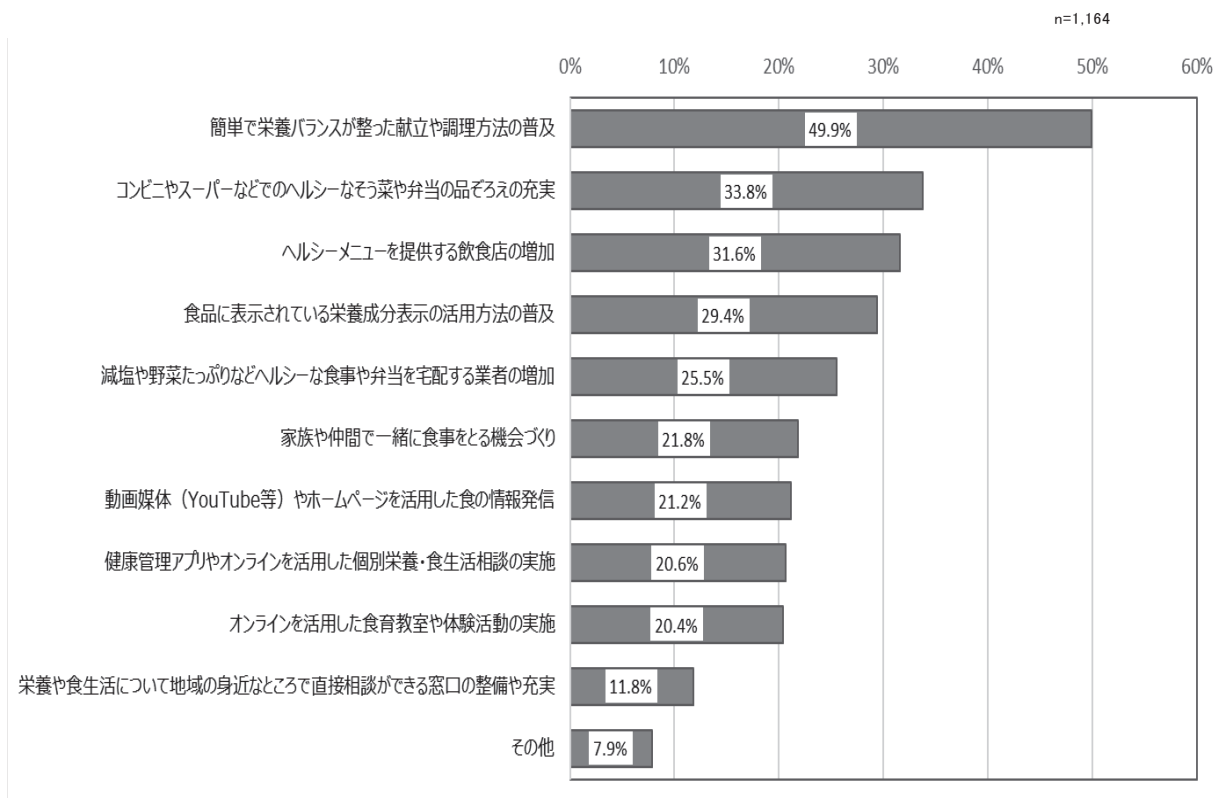


(図 29) 新型コロナウイルス感染拡大による現在の食生活

n=1,164



(図 30) 新しい生活様式に対応した食育推進に向け、県に期待すること

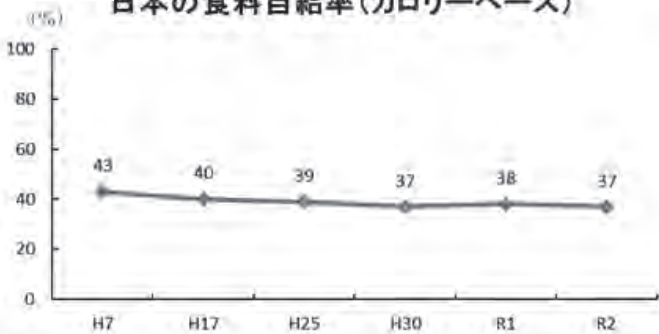


3 食料の生産と流通、伝統的な食文化

(1) 県産県消（地産地消）の進展

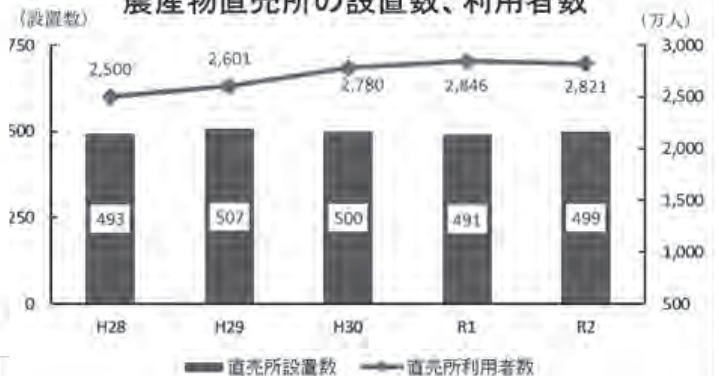
- 日本の食料自給率は年々低下しており、この 10 年はカロリーベースで 40%を下回る水準となっています（図 31）。
- 農産物直売所の設置数は令和 2 年度 499 カ所であり、平成 28 年度に比べ 6ヶ所増加しています。また、農産物直売所の利用者数は、令和 2 年度は新型コロナウイルスの影響で少し減少したものの、年々増加傾向にあります（図 32）。
- 地元や県内でとれた農林水産物を買っている人の割合は令和 2 年度 66.4%であり、平成 28 年度に比べ 3.6 ポイント減少しています。圏域別では淡路 84.7%、但馬 76.5%、西播磨 74.7%の順に多くなっています（図 33、34）。
- 兵庫県認証食品の食品数は、認知度の高まりやニーズの拡大等により、平成 28 年度に比べ 1.16 倍増加しています。それに伴い県内で流通する県産生鮮物に占める認証食品の割合も順調に増加しています（図 35、36）。
- 学校給食での県産品使用割合は令和 2 年度で 28.4%であり、ほぼ横ばいで推移しています（表 8）。

(図 31) 日本の食料自給率(カロリーベース)

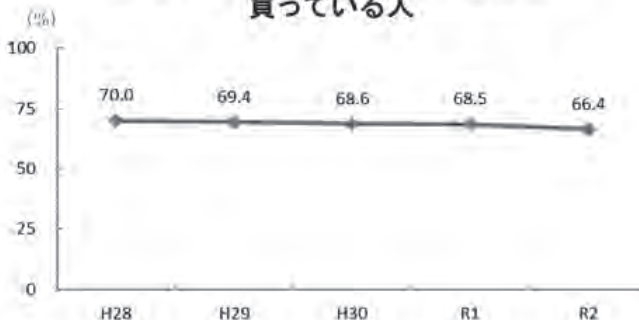


資料：農林水産省調べ

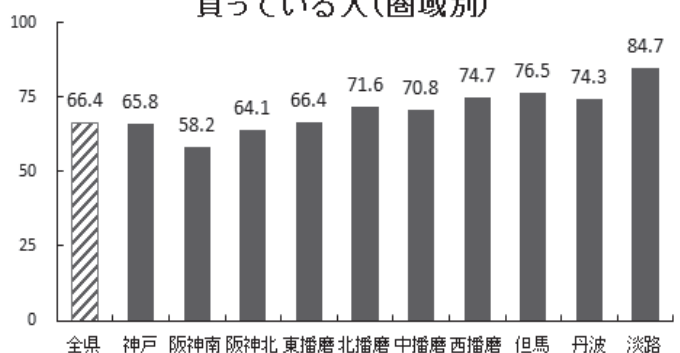
(図 32) 農産物直売所の設置数、利用者数



(図 33) 地元や県内でとれた農林水産物を買っている人

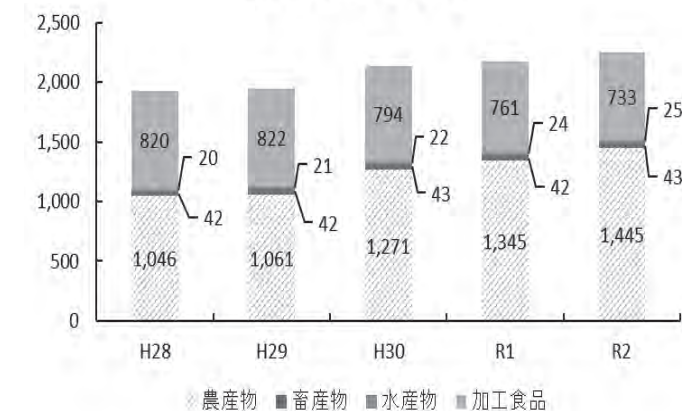


(図 34) 地元や県内でとれた農林水産物を買っている人(圏域別)

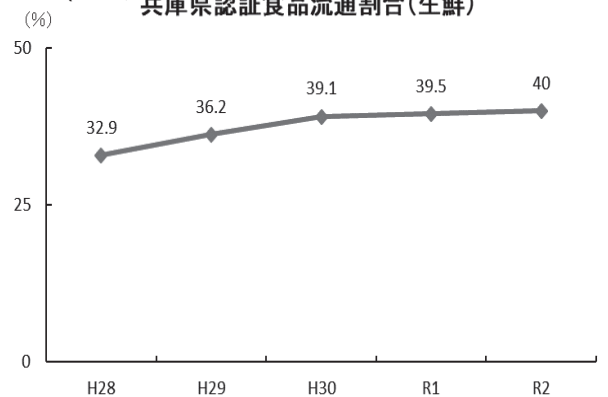


資料：「ひょうごのゆたかさ指標」県民意識調査 (R2)

(図 35) 兵庫県認証食品数



(図 36) 兵庫県認証食品流通割合(生鮮)



資料：兵庫県消費流通課調べ

(表 8) 学校給食での県産品使用割合

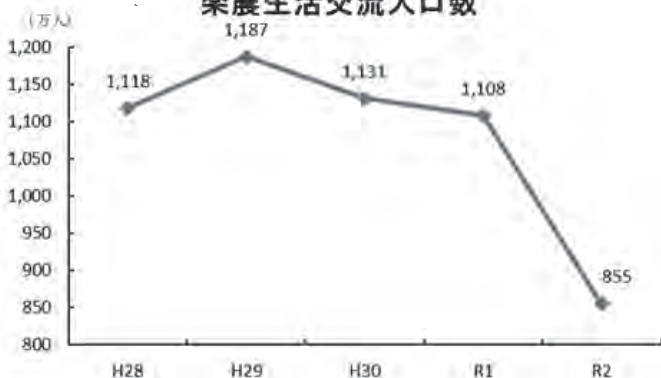
| | H28 | H29 | H30 | R1 | R2 |
|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 使用割合 | 29.2% | 28.4% | 28.4% | 28.7% | 28.4% |

資料：兵庫県体育保健課調べ

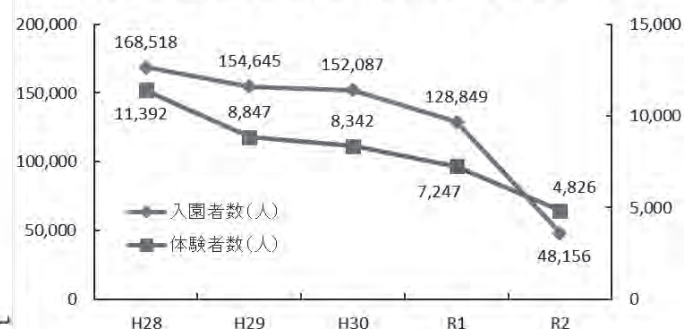
(2) 食と「農」に親しむ機会の増加

- 楽農生活交流人口（都市農村交流体験施設の利用者延べ数）は、目標値 1,160 万人に対し、令和 2 年度 855 万人となっています。これは、新型コロナウイルス感染症の影響による外出自粛が大きな要因となっています（図 37）。
- 楽農生活の拠点である「兵庫楽農生活センター」は、入園者数、体験者数ともに減少しています。新型コロナウイルス感染症の影響によるものと、開設から 15 年あまりが経過しており、体験メニューの新規性が徐々に失われていることなどが要因と考えられます（図 38）。

(図 37) 楽農生活交流人口数



(図 38) 兵庫楽農生活センター入園者・体験者数



資料：兵庫県楽農生活室調べ

(3) 食品ロスの削減

まだ食べられるにも関わらず廃棄される食品ロスは、食品の生産から販売、消費等の各段階で大量に発生しており、SDGsにも言及されるなど、その削減が国際的な課題となっています。

国内でも年間 600 万トン以上の食品廃棄物が発生しており、食品ロスを削減することは、食品の生産や廃棄処理に係るエネルギーや二酸化炭素排出の抑制など、地球環境の保全に大きく貢献するものです（図 39）。

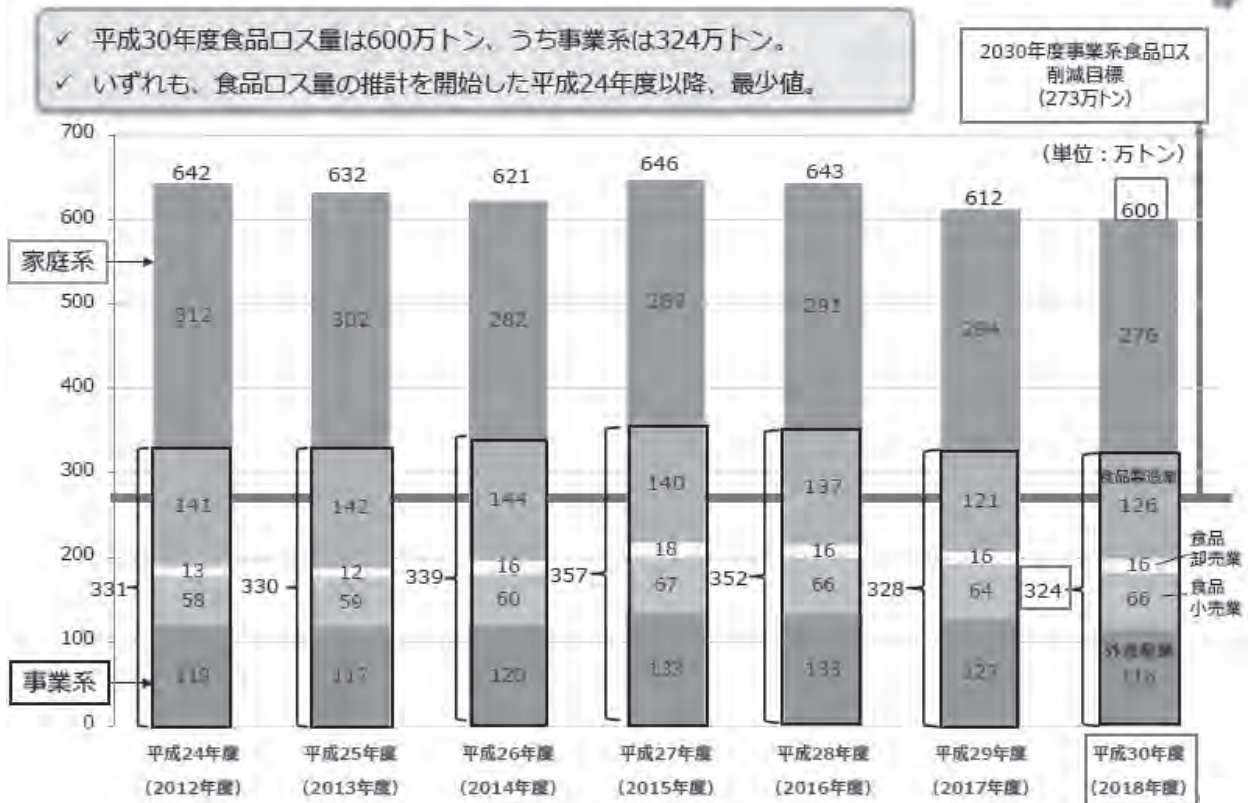
(図 39) 日本の食品ロスの状況（平成30年度）

一方、食料自給率は 37%（H30 加減ベース）で、多くの食料を輸入に依存している現状があります。

県・市町、事業者、消費者等が連携しながら、食品ロス削減に向けた取り組みを行う必要があります。



(参考) 食品ロス量の推移（平成24～30年度）



資料：農林水産省外食・食文化課食品ロス・リサイクル対策室（令和3年8月）

(4) 食文化の継承と創造

- 本県は「日本の縮図」とも言われるように、北は日本海、南は瀬戸内海に面し、多様な自然環境を有しています。また、歴史的に形成された摂津、播磨、但馬、丹波、淡路の五つの国（地域）の気候・風土に根ざした農林水産業が営まれています。
- 生産量で全国順位の上位を占める農林水産物が多く、主なものとして、農産物では、山田錦（酒米）（1位）、丹波黒（黒大豆）（1位）、たまねぎ（3位）、いちじく（3位）、水産物では、ホタルイカ（1位）、ズワイガニ（2位）等があります（表9）。
また、神戸ビーフ、明石鯛等は、全国的にも有名なブランドとして知られています。

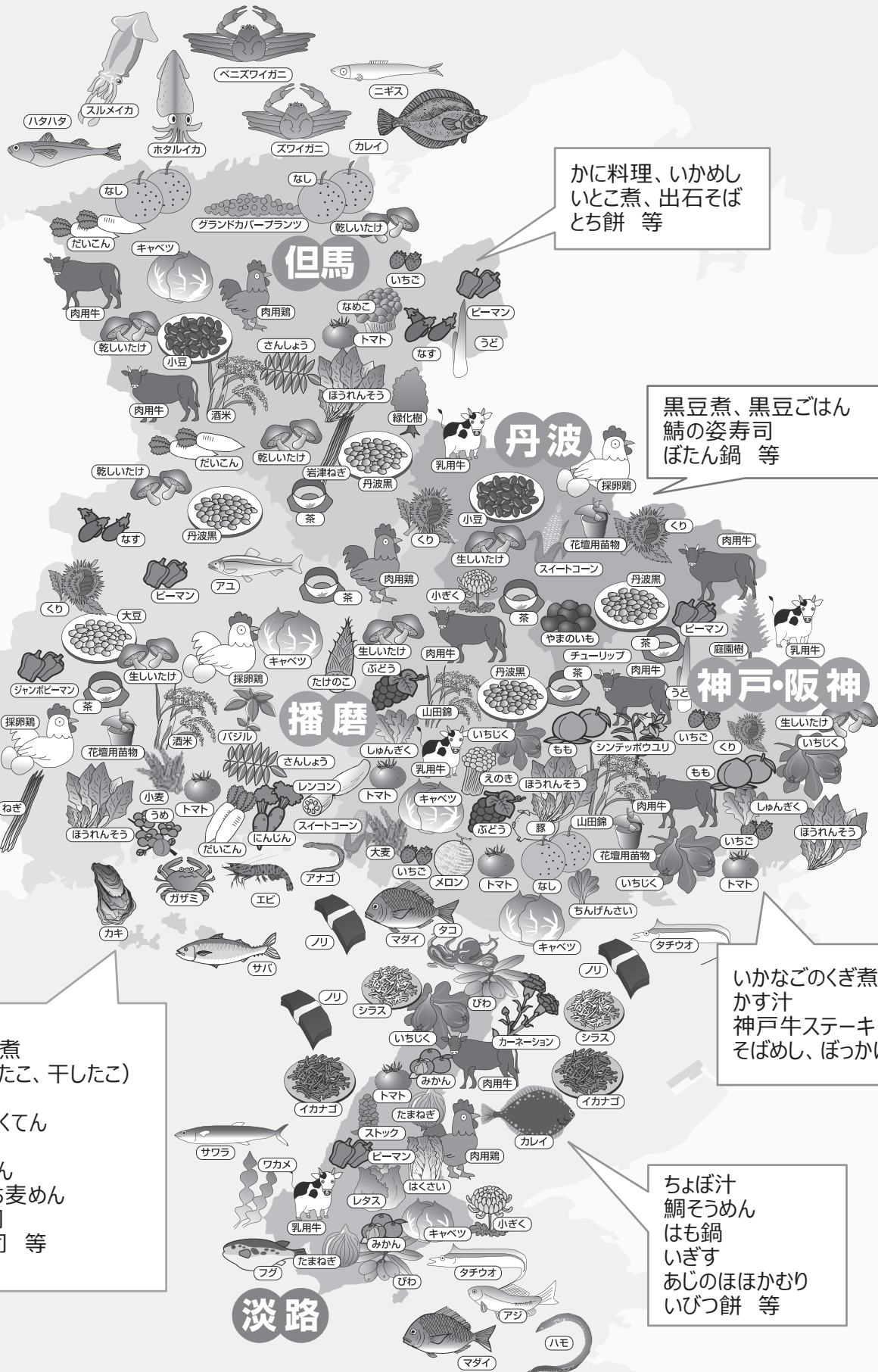
(表9)

【全国上位を占める主な農林水産物】

| 項 目 | | 生産量等 | 全国シェア | 全国順位 | 県内の主な産地 | 備 考（資料） |
|-----|---------------|-----------|-------|------|------------|--|
| 米 | 山田錦[酒米](出荷量) | 20,439 t | 59.3% | 1 | 播磨地域 | 農林水産省「令和元年産米の農産物検査結果(速報値)」※山田錦出荷量は検査数量へ入 |
| 豆 | 丹波黒[黒大豆](収穫量) | 890 t | 39.5% | 1 | 丹波・播磨地域 | 県農産園芸課調べ（令和元年） |
| 野菜 | たまねぎ（収穫量） | 100,100 t | 7.6% | 3 | 淡路地域 | 農林水産省「令和元年産野菜生産出荷統計」 |
| | レタス（収穫量） | 30,100 t | 5.2% | 5 | 淡路地域 | 〃 |
| | しゅんぎく（収穫量） | 1,410 t | 5.2% | 6 | 神戸・阪神地域 | 〃 |
| | はくさい（収穫量） | 21,100 t | 2.4% | 10 | 淡路地域 | 〃 |
| | キャベツ（収穫量） | 29,300 t | 2.0% | 11 | 淡路・神戸地域 | 〃 |
| 果実 | いちじく（収穫量） | 1,590 t | 12.3% | 3 | 神戸・阪神地域 | 県農産園芸課調べ（平成29年） |
| | びわ（収穫量） | 183 t | 5.3% | 6 | 淡路地域 | 農林水産省「令和元年産果樹生産出荷統計」 |
| | くり（収穫量） | 364 t | 2.3% | 10 | 丹波・阪神地域 | 〃 |
| 花き | かネツヨ（出荷量） | 19,400 千本 | 8.7% | 4 | 淡路地域 | 農林水産省「令和元年産花き生産出荷統計」 |
| | 花壇用苗もの類(出荷量) | 27,100 千本 | 4.7% | 4 | 神戸・播磨地域 | 〃 |
| 畜産物 | 生乳(生産量) | 78,054 t | 1.1% | 14 | 淡路・播磨地域 | 農林水産省「令和元年牛乳乳製品統計」 |
| | 肉用牛(飼養頭数) | 55,700 頭 | 2.2% | 10 | 淡路・播磨・但馬地域 | 農林水産省「令和2年畜産統計」 |
| | 鶏卵(生産量) | 88,611 t | 3.4% | 11 | 播磨地域 | 農林水産省「令和元年畜産物流通統計」 |
| | ブロイラー(出荷羽数) | 12,760 千羽 | 1.8% | 12 | 但馬地域 | 農林水産省「平成31年畜産統計」 |
| | はちみつ(生産量) | 75,863 kg | 2.6% | 14 | 播磨・阪神地域 | 農林水産省畜産振興課調べ（令和元年） |
| 水産物 | シラス(漁獲量) | 14,505 t | 24.2% | 1 | 瀬戸内海 | 農林水産省「令和元年漁業・養殖業生産統計」 |
| | イカナゴ(漁獲量) | 1,025 t | 9.0% | 3 | 瀬戸内海 | 〃 |
| | ノリ養殖(収穫量) | 53,093 t | 21.1% | 2 | 瀬戸内海 | 〃 |
| | ズワイガニ(漁獲量) | 791 t | 22.5% | 2 | 日本海 | 〃 |
| | ハタハタ(漁獲量) | 1,206 t | 22.5% | 2 | 日本海 | 〃 |
| | ホタルイカ(漁獲量) | 3,377 t | 57.6% | 1 | 日本海 | 県水産課調べ（令和元年） |
| | タコ類(漁獲量) | 1,283 t | 3.6% | 2 | 瀬戸内海 | 農林水産省「令和元年漁業・養殖業生産統計」 |
| | カレイ類(漁獲量) | 1,847 t | 4.5% | 4 | 日本海・瀬戸内海 | 〃 |
| | ヘミスワカニ(漁獲量) | 1,908 t | 14.4% | 4 | 日本海 | 〃 |
| | マダイ(漁獲量) | 1,337 t | 8.4% | 4 | 瀬戸内海 | 〃 |
| | カキ(漁獲量) | 7,361 t | 4.6% | 4 | 瀬戸内海 | 〃 |

資料：「ひょうごの農2021」抜粋

多彩なひょうごの農林水産物マップ



いかなごきぎ煮
たこ飯（生たこ、干したこ）
明石焼き
かつめし、にくてん
姫路おでん
ホルモンうどん
バチ汁、もち麦めん
鯖の姿寿司
このしろ寿司 等

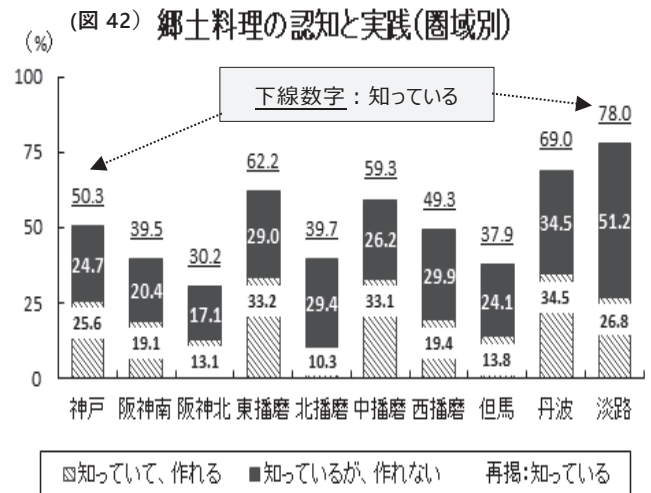
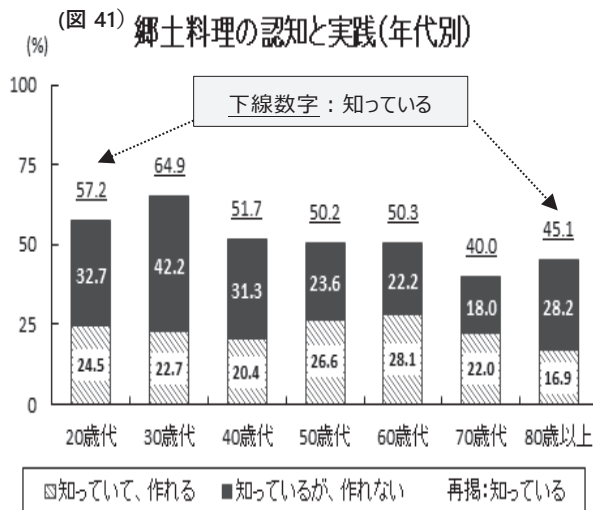
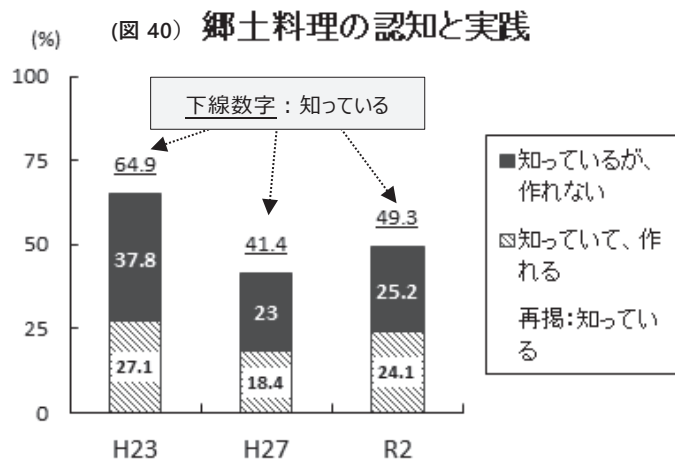
いかなごのきぎ煮
かす汁
神戸牛ステーキ
そばめし、ぼっかけ 等

ちょぼ汁
鯛そうめん
はも鍋
いぎす
あじのほほかむり
いびつ餅 等

- 郷土料理の認知と実践状況では、地域の郷土料理を知っていて、作れる人は 24.1%、知っている人（知っていて、作れる+知っているが、作れない）は 49.3%でした（図 40）。

第 3 次計画策定時（H27）と比較して認知と実践状況は高くなっていますが、第 2 次計画策定時（H23）の現状値には至っていません。

郷土料理を知っている人（知っていて作れる+知っているが作れない）については、30 代 64.9%、20 代 57.2%の順に高く、圏域別では、淡路 78.0%、丹波 69.0%の順に高くなっています（図 41、42）。

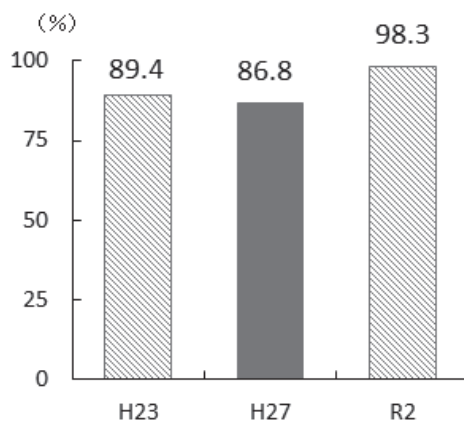


4 食育活動の連携強化、体制整備

(1) 食育への関心と実践

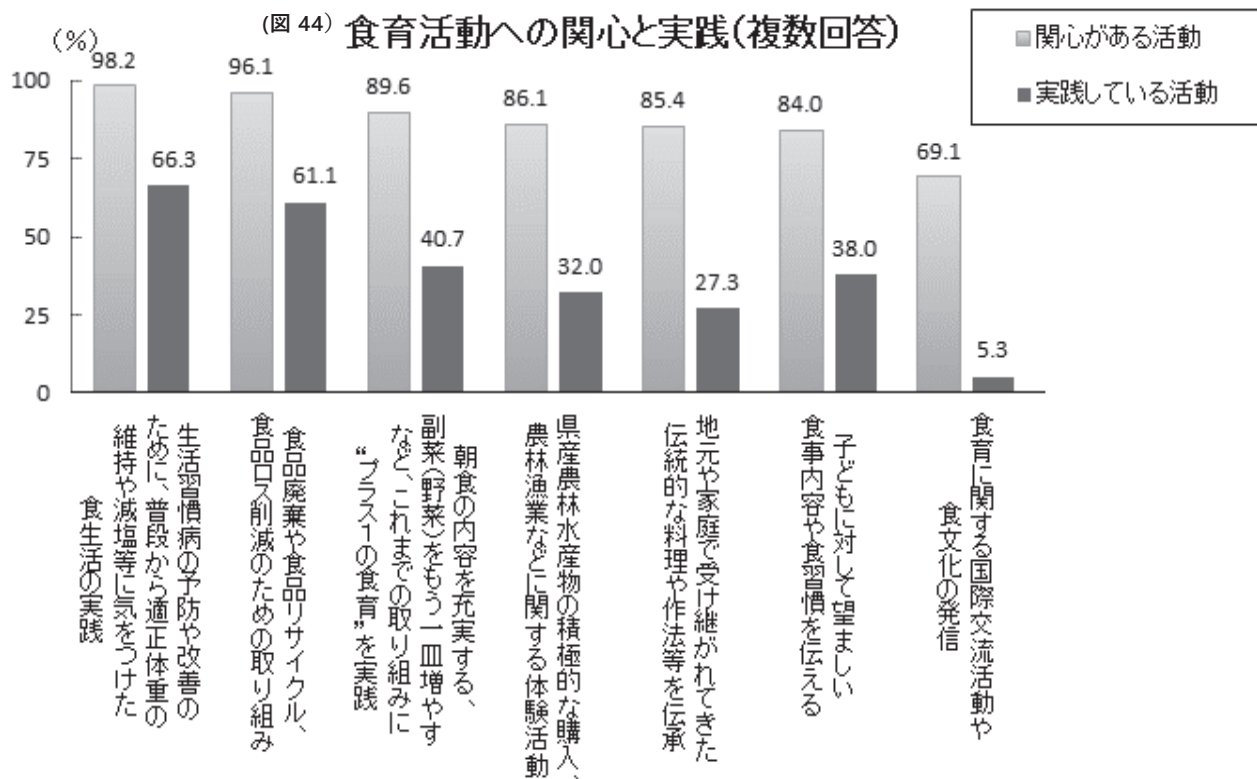
- 食育に関心のある人は 98.3%と目標値である 90%を達成しています（図 43）。
- 関心がある食育活動、実践している食育活動とも、生活習慣病予防や改善等の健康づくり、食品ロス削減、プラス 1 の食育実践、県産農林水産物の活用の順となっています。
 なお、関心と実践に差があり、関心があっても実践できていないことがうかがえます（図 44）。

(図 43) 食育に関心のある人



資料：兵庫県県民モニター調査
(H23,R2)
県民意識調査 (H27)

(図 44) 食育活動への関心と実践(複数回答)

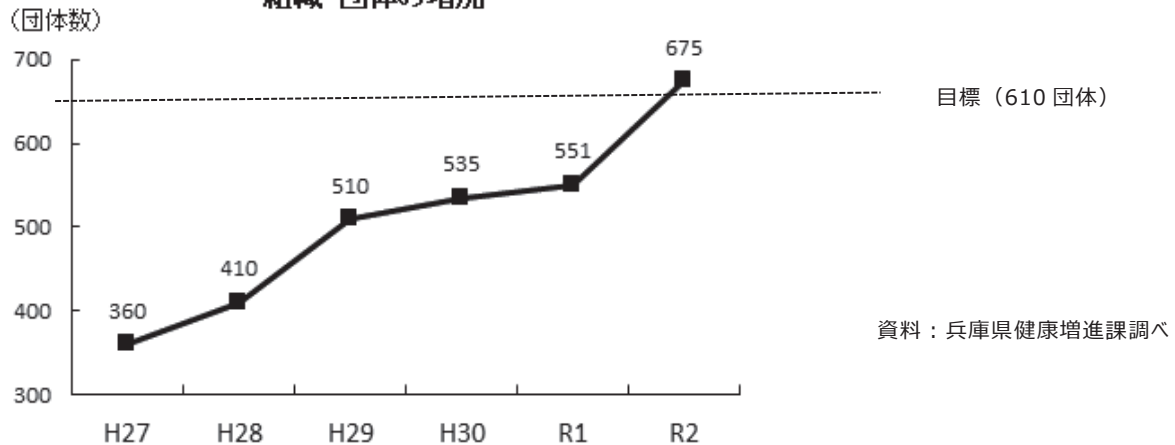


資料：県民モニター調査 (R 2)

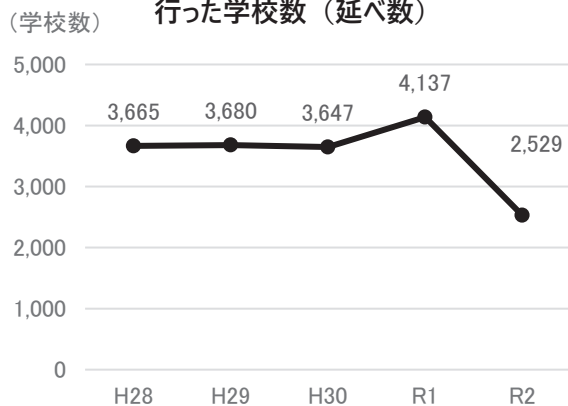
(2) 食育活動の充実、連携強化

- 地域と連携した食育活動に取り組む組織・団体数は 675 団体と目標値 610 団体を上回っています（図 45）。
- 学校における食育の推進では、食に関する指導において体験活動（栽培活動等）を実施する学校数は令和元年度で 4,466 校、家庭・地域と連携した取り組みを行った学校数は 4,137 校となっており着実に増加しています（図 46、47）。（令和 2 年度については、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、減少しています。）
- ひょうご食育月間（10 月）での普及啓発事業や各種県民運動への参加者数は年度により増減はあるものの毎年多くの参加があります（表 10）。
- 全 41 市町で食育推進計画が策定され、より住民に身近な市町で食育推進体制が整備され、食育活動の場も増える等、県民の食育活動を支える体制が充実しました（表 11,12）。

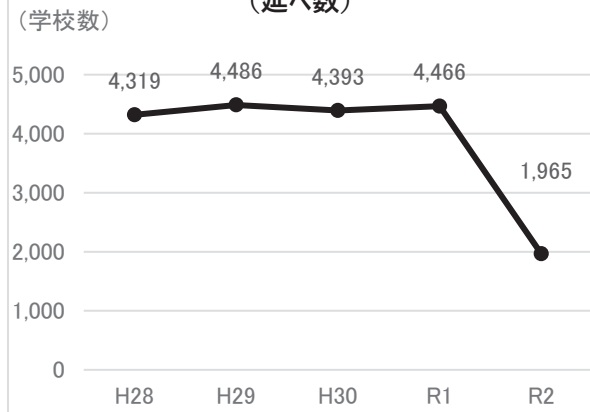
（図 45） 地域と連携した食育活動に取り組む
組織・団体の増加



（図 46） 家庭・地域と連携した取組を
行った学校数（延べ数）



（図 47） 食に関する指導において体験活動
（栽培活動など）を実施する学校数
（延べ数）



資料：兵庫県体育保健課調べ

(表 10) ひょうご食育月間（10月）や各種県民運動への参加者延べ数

| | H29 | H30 | R1 | R2 |
|-----------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| ひょうご食育月間（10月）参加者数（千人） | 1,848 | 3,224 | 2,290 | 2,432 |
| ひょうご“食の健康”運動 調理体験活動等への実践活動（回数） | 2,975 | 3,525 | 3,352 | 1,461 |
| 食の健康リーダー数（人） | 1,025 | 971 | 956 | 910 |
| おいしいごはんを食べよう県民運動（千人） | 1,147 | 1,138 | 1,076 | 1,003 |

資料：兵庫県健康増進課、楽農生活室調べ

(表 11) 市町計画策定状況（令和3年9月末現在）

| | 市町数 |
|-------|------------|
| 第1次計画 | 3市町 |
| 第2次計画 | 26市町 |
| 第3次計画 | 11市町 |
| 第4次計画 | 1市 |
| 累計 | 41市町（100%） |

資料：兵庫県健康増進課調べ

(表 12) 市町食育推進計画における指標の傾向

| 主な指標 | 指標設定 市町数 | 県計画 | | 国計画 | |
|--|-------------|-----|----|-----|----|
| | | 3次 | 4次 | 3次 | 4次 |
| 朝食を食べる人の割合の増加 | 35 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上、ほぼ毎日食べている人の増加 | 19 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 毎日、家族や友人と楽しく食事をする人の割合の増加 | 27 | ○ | △ | ○ | ○ |
| ゆっくりよく噛んで食べる人の割合の増加 | 10 | — | — | ○ | ○ |
| 災害に備え、非常用食料等を備蓄している世帯の割合の増加 | 17 | ○ | ○ | — | — |
| 食品ロス削減のために何らかの行動をしている人の割合の増加 | 12 | — | ○ | ○ | ○ |
| 地域の行事食、郷土料理を知っている人、作ることができる人の割合の増加 | 21 | ○ | ○ | △ | △ |
| 食品の安全性への理解を深めることに取り組む人の増加 | 7 | — | ○ | ○ | ○ |
| 食育に関心のある人の割合の増加 | 30 | ○ | — | ○ | ○ |

資料：兵庫県健康増進課調べ（市町食育推進計画記載内容確認：類似指標を含む、県4次は予定）

第3章 第3次計画の評価と課題

1 第3次計画の評価

第3次計画では、「心身の健康の増進、豊かな人間形成及び明るい家庭づくり」をめざし、4つの重点課題と取り組みの柱により、23の指標31の数値目標を設定しました。

第3次兵庫県食育推進計画の総括

成果

評価基準と第3次計画の評価
(23指標31目標値)

| 区分 | 評価(進捗状況) | 目標数 |
|-------------|---------------|-----|
| A(目標達成) | 目標達成 | 13 |
| B(おおむね進捗) | 進捗率80%以上 | 6 |
| C(やや進捗) | 進捗率50%以上80%未満 | 4 |
| D(変化が見られない) | 進捗率50%未満 | 1 |
| E(悪化) | 基準値より悪化 | 7 |

【成果】

- ① 食育に関心がある人の割合の増加
(H27:86.8% → R2:98.3%)
- ② 災害に備え、非常用食料等を備蓄している世帯の割合の増加
(H27:61.7% → R2:89.2%)
- ③ 地域と連携した食育活動に取り組む組織・団体の増加
(H27:360団体 → R2:675団体)

課題

- ① 6～14歳(H27:93.4% → R2:86.8%)、15～19歳(H27:85.6% → R2:82.1%)と30歳代女性(H27:82.0% → R2:78.5%)の朝食摂取率は低下
- ② 行事食や郷土料理を知っている人(H27:41.4% → R2:49.3%)、作ることができる人(H27:18.4% → R2:24.1%)は増加しているが、目標値(知っている人:50%、作ることができる人:25%)には至っていない
- ③ 学校給食での県産品使用割合はほぼ横ばいで推移(H27:29.7% → R2:28.4%)

今後の展開方法

- 多様な関係者と連携し、生涯を通じた食育の推進
- 栄養面と環境面に配慮した持続可能な食育の推進
- 「新しい生活様式」と社会のデジタル化に対応した食育の推進

目標ごとの成果と課題

第3次食育推進計画の各指標の目標値（23指標 31目標値）の進捗率について算出し、評価しました。

○進捗率の算出方法

$$\frac{\text{現状値} - \text{基準値の値}}{\text{目標値} - \text{基準値の値}} \times 100 (\%)$$

◆評価基準と第3次計画（平成29年度から令和2年度）の評価

| 区分 | 評価の基準（進捗状況） |
|-------------|-----------------|
| A（目標達成） | 目標達成 |
| B（おおむね進捗） | 進捗率 80%以上 |
| C（やや進捗） | 進捗率 50%以上 80%未満 |
| D（変化がみられない） | 進捗率 50%未満 |
| E（悪化） | 基準値より悪化 |

取り組みの柱ごとの評価

（柱1）若い世代を中心とした健全な食生活の実践

(1) 健やかな発育、基本的な生活習慣の形成（乳幼児期・学童期・思春期）

健康的な生活習慣の定着と実践（18～30歳代）

○関連する目標値の進捗状況（■は3次計画で新たに追加された指標）

| 指標 | | 基準値 (平成27年度) | 現状値 (令和2年度) | 目標値 (令和3年度) | 進捗状況 |
|----|----------------------|-----------------|----------------|----------------|--------|
| ① | 朝食を食べる人の割合の増加 | 1～5歳 | 93.2% → 97.0% | 100% | C(56%) |
| | | 6～14歳 | 93.4% → 86.8% | 100% | E |
| | | 15～19歳 | 85.6% → 82.1% | 95%以上 | E |
| | | 20歳代男性 | 51.4% → 57.1% | 57%以上 | A |
| | | 20歳代女性 | 69.2% → 75.8% | 76%以上 | A |
| | | 30歳代男性 | 66.8% → 85.7% | 73%以上 | A |
| | | 30歳代女性 | 82.0% → 78.5% | 90%以上 | E |
| ② | 朝食に副菜を食べている子どもの割合の増加 | 29.3% | → 39.8% | 35%以上 | A |

- ・朝食を食べる児童・生徒、30歳代女性は計画策定時と比べ減少している。（指標①）
- ・子どもの朝食の内容は改善傾向。（指標②）

(2)学校、保育所等における食育の推進

○関連する目標値の進捗状況（■は3次計画で新たに追加された指標）

| 指標 | 基準値 (平成27年度) | 現状値 (令和2年度) | 目標値 (令和3年度) | 達成状況 |
|---|-----------------|---------------------|----------------|--------|
| ① 給食施設(学校・児童福祉施設)において肥満・やせの状況を把握している割合の増加 | 78.3% | → 83.4% | 100% | D(23%) |
| ② 公立小中特別支援学校教職員の食に関する研修の受講率の増加 | 26.5% | → 83.6% | 50%以上 | A |
| ③ 学校給食での県産品使用割合の増加 | 29.7% | → 28.4% | 35%以上 | E |
| ④ 食育を7教科の中で実施した中学校の割合の増加(技術家庭科、保健体育を除く) | 38.2%(H28) | → 75.5% | 100% | C(60%) |
| ⑤ 家庭・地域と連携した取り組みを行った学校(のべ数)の増加 | 3,718校 | → 4,137校 (令和元年度) | 4,500校 | C(54%) |

・小中学校全体での食育推進の加速化。(指標②、④)

・学校給食での県産品の使用率については、近年30%弱(品目べ-ス)横ばい(指標③)

・家庭・地域と連携した取り組みを行った学校数の現状値は、新型コロナウイルス感染拡大による影響を考慮し、令和元年度実績を使用。(指標⑤)

(柱2) 健やかな暮らしを支える食育活動の推進

(1)健康寿命の延伸に向けた食の健康の推進(働き盛り・高齢期)

○関連する目標値の進捗状況(■は3次計画で新たに追加された指標)

| 指標 | 基準値 (平成27年度) | 現状値 (令和2年度) | 目標値 (令和3年度) | 達成状況 |
|---|-----------------|----------------|----------------|--------|
| ① 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合の増加(20歳以上) | 42.8%(H28) | → 67.0% | 70%以上 | B(89%) |
| ② 食事づくり(買物・調理・後片づけ)に参加する人の割合の増加(20歳以上) | 男性 | 70.6% → 79.6% | 75%以上 | A |
| | 女性 | 94.0% → 98.3% | 95%以上 | A |
| ③ 毎日、家族や友人と楽しく食事をする人の割合の増加(20歳以上) | 57.3% | → 70.4% | 68%以上 | A |
| ④ 食の健康協力店の店舗数の増加(登録店舗数) | 7,947店 | → 8,524店 | 9,000店 | C(55%) |
| ⑤ 食の健康協力店の取り組み内容の充実(栄養成分の表示) | 2,890店 | → 3,271店 | 3,300店 | B(93%) |

(2)災害時の食の備えの普及

○関連する目標値の進捗状況

| 指標 | 基準値 (平成27年度) | 現状値 (令和2年度) | 目標値 (令和3年度) | 達成状況 |
|----------------------------------|-----------------|----------------|----------------|------|
| 災害に備え、非常用食料などを備蓄している世帯の割合の増加(世帯) | 61.7% | → 89.2% | 75%以上 | A |

(柱3) 食や「農」に積極的に関わる活動の推進

(1) 消費者と生産者が支え合う県産県消（地産地消）の推進

○関連する目標値の進捗状況

| 指 標 | | 基準値 (平成27年度) | 現状値 (令和2年度) | 目標値 (令和3年度) | 達成状況 |
|-----|-----------------------------|-----------------|---------------------|----------------|--------|
| ① | 地元や県内でとれた農林水産物を買っている人の割合の増加 | 71.7% | → 66.4% | 81%以上 | E |
| ② | 直売所等利用者数の増加 | 2,384万人 | → 2,846万 (令和元年度) | 2,830万人 | A |
| ③ | 兵庫県認証食品流通割合（生鮮）の増加 | 27.7% | → 40.0% | 41.0%以上 | B(93%) |
| ④ | 兵庫県認証食品の加工食品数の増加 | 842品目 | → 733品目 | 1,030品目 | E |

- ・地元農林水産物を選ぶ県民は減少する一方、直売所等の利用者は増加（指標②）
- ・認証食品の加工食品数は、商品アイテムの見直し、原材料確保の困難、経営者の高齢化や廃業、事業規模縮小等により計画策定時（H27）をピークに年々減少。（指標④）

(2) 食と「農」への積極的な関わりの推進

○関連する目標値の進捗状況

| 指 標 | 基準値 (平成27年度) | 現状値 (令和元年度) | 目標値 (令和3年度) | 達成状況 |
|--------------|-----------------|----------------|----------------|------|
| 楽農生活交流人口数の増加 | 1,153万人/年 | → 1,108万人/年 | 1,160万人/年 | E |

(3) 地域色豊かな食文化の継承と創造

○関連する目標値の進捗状況

| 指 標 | | 基準値 (平成27年度) | 現状値 (令和2年度) | 目標値 (令和3年度) | 達成状況 |
|---|-----------|-----------------|----------------|----------------|--------|
| 地域の行事食、郷土料理を知っている人、作ることができる人の割合の増加 (20歳以上) | 知っている人 | 41.4% | → 49.3% | 50%以上 | B(92%) |
| | 作ることができる人 | 18.4% | → 24.1% | 25%以上 | B(87%) |

- ・第3次計画策定時（H27）と比較して改善傾向にあるが、第2次計画策定時（H23）の現状値（知っている人〈64.9%〉、作ることができる人〈27.1%〉）には至っていない。

(柱4) 食育推進のための体制整備

(1) 食育に資する人材育成、ボランティア活動の充実強化

県民と一体となった活動の推進、推進体制の強化

○関連する目標値の進捗状況（■は3次計画で新たに追加された指標）

| 指標 | 基準値 (平成27年度) | 現状値 (令和2年度) | 目標値 (令和3年度) | 達成状況 |
|---|-----------------|----------------|----------------|--------|
| ① 食育に関心のある人の割合の増加 (20歳以上) | 86.8% | → 98.3% | 90%以上 | A |
| ② 食育の意義を理解し、食育活動を実践している人の割合の増加 (20歳以上) | 47.4% | → 66.3% | 60%以上 | A |
| ③ 地域と連携した食育活動に取り組む組織・団体の増加 | 360団体 | → 675団体 | 610団体 | A |
| ④ 地域団体・関係団体が参画した市町食育推進会議の開催 | 19市町 | → 38市町 | 全市町 | B(86%) |

第3次計画の評価結果

| 区分 | 柱1 | 柱2 | 柱3 | 柱4 | 合計 |
|-----------------------------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------|-------|
| | 若い世代を中心とした健全な食生活の実践 | 健やかな暮らしを支える食育活動の推進 | 食や「農」に積極的に関わる活動の推進 | 食育推進のための体制整備 | |
| A (目標達成) | 5 | 4 | 1 | 3 | 13 |
| B (おおむね進捗) | 0 | 2 | 3 | 1 | 6 |
| C (やや進捗) | 3 | 1 | 0 | 0 | 4 |
| D (変化がみられない) | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| E (悪化) | 4 | 0 | 3 | 0 | 7 |
| 計 | 13 | 7 | 7 | 4 | 31 |
| 目標達成と進捗率 50%以上の割合 (A+B+C/計) | 61.5% | 100% | 57.1% | 100% | 74.2% |

※目標設定時の値と直近の値を比較し、どの程度進捗したのかをA～Eの5段階に分類し、評価しました。

2 優先して取り組むべき課題

人生 100 年時代を見据え、県民が生涯にわたり心身の健康の増進と豊かな人間性を育むために、子どもから高齢者までライフステージと生活場面に応じた食育を推進することが大切です。

特に、食育の推進が持続可能な社会の実現に向けた礎になる取り組みであり、「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成につながることを、県民一人ひとりに浸透する必要があります。

6～19 歳の朝食摂取率が低下傾向にあることから、子どもとその親への食育を進めるとともに、食に関する知識や意識、実践の面で他の世代より課題が多い 15～30 歳代の若い世代を重点化して取り組む必要があります。

高齢者世帯、ひとり親世帯が増加する等、家庭や社会経済状況が多様化し、こうした家庭の生活環境が食育の実践に与える影響についても考慮する必要性が高まっています。加えて、塩分摂取過多や食事の栄養バランスの偏りなど食生活に起因する生活習慣病等の増加、若い女性の過度の痩身や高齢者の低栄養等への対応など、食に関する健康問題は依然として多く残っており、健康寿命の延伸や健康格差の縮小に向け、食育の視点を踏まえた取り組みの強化が必要です。

また、健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠であり、地域の食や「農業」、「漁業」にふれあう機会をより一層創出するとともに、食品ロス削減やエシカル消費の推進など、環境面にも配慮した「持続可能な食を支える食育活動」を推進します。

さらに、新型コロナウイルス感染症の影響により、家庭で食事をする人の増加や全世代への ICT の浸透など暮らし方が変化したことから、在宅時間を活用した食育や、ICT を効果的に活用した情報発信を強化するなど、食育に関わる様々な関係者の実践と連携を強化し、継続的な活動ができる体制の充実と発展が必要です。

優先して取り組むべき課題（重点事項）

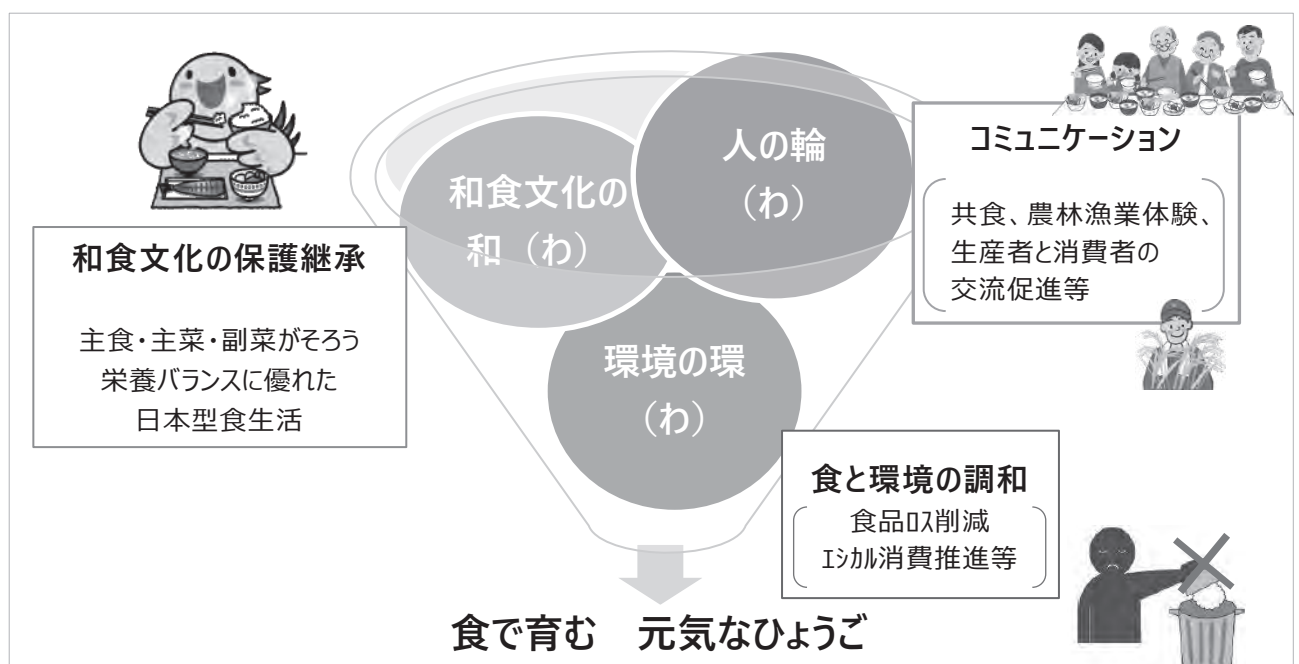
- **子どもとその親、若い世代の食育力の強化** 県民の健康の視点
－ 特に子どもとその親、15～30 代の若い世代への食育推進、若い女性のやせ対策
- **地域社会で支え、つなげる食育推進** 県民の健康の視点
－ 健康寿命の延伸につながる食育推進、希望する人が共食できる場づくり、食環境づくり
- **持続可能な食への理解を促進するための食育推進** 社会・環境・文化の視点
－ 食の循環、環境への影響、食文化のさらなる継承と活動支援
- **時代のニーズに応じた食育活動の推進** 横断的な視点
－ 在宅時間を活用した食育推進、新しい生活様式やデジタル化に対応した食育推進

第4章 第4次計画のめざす姿

「第2章 食と健康を取り巻く社会情勢の変化」で示した課題に応え、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、「令和の新時代 人生100年時代を健康で心豊かに生きるための食育」をコンセプト、「食で育む 元気なひょうご “実践の「わ」を広げよう”」をキャッチフレーズに、以下の4つの方向性（取り組みの柱）から食育を推進していきます。

コンセプト『令和の新時代 人生100年時代を健康で心豊かに生きるための食育』

キャッチフレーズ「食で育む 元気なひょうご “実践の「わ」を広げよう”」



持続可能な食に必要な、「人の輪（わ）、和食文化の和（わ）、環境の環（わ）」の3つの「わ」を支える食育の実践を推進

| | |
|---------------|---|
| 人の輪 (わ) | 家族や仲間と共に食事をする「共食」の機会を増やし、これまで家庭や地域で伝えられていた食事の大切さ、楽しさ、マナー、食文化等を次世代に伝えるため、家庭・学校・地域のつながりを広げ深める食育を推進する。また、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環を担う多様な人々の活動への感謝の念や理解を深める。 |
| 和食文化の和 (わ) | 和食や郷土料理は年中行事や地域に根ざした文化に深い関わりを持ち、地域食材をいかした栄養バランスに優れた献立が多いため、健康づくりや環境負荷が少なく持続可能な食活動という面からも推進する必要がある。また、郷土食を大切に思う気持ちの醸成や食事の作法の継承など食事を通して豊かな人間性を育む。 |
| 環境の環 (わ) | 食料の生産から消費等に至る食の循環が環境に与える影響に配慮し、食におけるSDGsの目標12「つくる責任・つかう責任」を果たすことができるよう、食品ロス削減やエシカル消費の推進など、環境と調和のとれた消費行動に配慮した食育を推進する。 |

1 重点事項にかかる取り組みの基本方針

食育推進計画（第3次）の評価を踏まえ、食を取り巻く環境の変化や本県の地域性を考慮し、今後の食育の推進を図るため、本計画で重点的に取り組む方策を次のように定めます。

重点事項

(1)子どもとその親、若い世代の食育力の強化

－特に15～30歳代の若者や子どもの親への食育推進、若い女性のやせ対策

若い世代は、食に関する知識や意識、実践の面で他の世代より課題が多く、この世代は、将来、親になる世代でもあり、この時期の食生活や生活習慣は、近い将来の健康に大きく影響するとともに、子ども世代の食生活にも影響を与えます。

また、若年女性のやせは、骨量減少、低出生体重児出産のリスク等との関連があること、早産や低出生体重児の問題は、乳児死亡や成長過程の健康課題にとどまらず、成人後の循環器疾患や糖尿病発症の危険因子でもあることも示唆されているため、標準体重の維持や生活習慣の見直しが必要です。

そこで、若い世代（15～30歳代）の食に関する知識と実践力の向上を図り、若い世代が次世代（親から子）へ伝えつなげるための食育を強化します。

また、食生活の基礎を身につけ、心と体が成長する乳幼児期から学齢思春期への取り組みの強化も引き続き必要です。

加えて、子どもたちが望ましい食行動や生活習慣を身につけ、食を通じて心と体を育むために、学校、幼稚園、保育所、認定こども園、家庭、地域の連携を強化し、家庭や地域の食育力の向上をより一層進めます。

(2)地域社会で支え、つなげる食育推進

－健康寿命の延伸につながる食育推進、希望する人が共食できる場づくり、食環境づくり

核家族や高齢者世帯、ひとり親世帯が増加する等、家庭や社会経済状況が多様化し、こうした家庭の生活環境が食育の実践に与える影響についても考慮する必要性が高まっています。

また、高齢化が急速に進展する中で、健康づくりや生活習慣病の発症・重症化、高齢者のフレイル予防を推進することにより健康寿命の延伸を実現し、生涯にわたって生き生きと安心して暮らせるよう、心身の健康の増進を図るための取り組みを推進することは、食育推進においても取り組むべき課題となっています。

そこで、地域の関係者が連携し、子どもから高齢者を含むすべての県民が健全な食生活の実践ができるよう、家庭の状況やライフスタイルの多様化に応じた食育を支援するとともに、コミュニケーションや豊かな食体験につながる共食の場づくりや、生活習慣病の予防や改善のために普段から適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活の実践を推進します。

また、食品関連事業者や職場（企業等）は、健康に配慮した商品等の情報提供や、外食や中食でも健康に資する食事の選択がしやすい食環境づくりを進めます。

(3)持続可能な食への理解を促進するための食育推進

－食の循環、環境への影響、食文化のさらなる継承と活動支援

県民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠であり、食育関係者を含む県民が一体となって、食を支える環境の持続に資する食育の推進が必要です。

食の安全・安心に対する消費者の関心の高まりとともに、県内や地元で生産された農水産物を購入する人は増えています。安全で安心な食を求める消費者の期待に応えるためには、近隣で生産された旬で鮮度の高い食材を供給するとともに、県産県消（地産地消）の意識を県民にしっかりと根付かせ、生産者と消費者が相互に信頼し支え合う関係を構築する必要があります。

そこで、より多くの県民が、県産県消（地産地消）の理念に賛同し、実践する場を提供するため、県産の農林水産物等を積極的に選択・購入できる機会の拡大に努めます。

また、県民に農林水産業や農村の果たしている役割について理解を深めることができるよう、都市部と農村漁村との交流や、持続的に地域の食や「農業」、「漁業」に親しむ機会を提供します。

さらに、本計画では、「持続可能な『食』の実現」を取り組みの柱として新たに加え、食品関連事業者や農林漁業者、消費者、行政等が連携し、食品ロス削減やエシカル消費（注：用語解説 P.85 参照）の推進など、環境と調和の取れた持続可能な消費行動等への理解醸成と実践につながる食育を推進します。

併せて、地域で採れる食材とその背景となる風土や農村漁村への理解を進めるとともに、従来、家庭で継承されてきた日本型食生活や和食文化の知識・経験の次世代への継承や、地域の特色をいかした行事食や郷土料理、食事の作法等、食文化の継承と創造を推進します。

(4)時代のニーズに応じた食育活動の推進

－在宅時間を活用した食育推進、新しい生活様式やデジタル化に対応した食育推進

食の大切さを広く県内に普及するためには、正しい情報の提供とその共有が不可欠であり、食育に関する施策を全県的に推進するためには、行政や学校における食育に加え、地域団体・関係団体、農林水産事業者や食品関連事業者、N P O、ボランティア等とも幅広く連携・協働し、ネットワークを築きながら推進する必要があります。

そこで、食育に関する取り組みの充実を図るために適切な情報提供を行うとともに、食育にかかわる人材の育成、資質の向上、ボランティア等団体の活動の強化や団体間の新たな連携づくり等、食育を推進する体制を充実します。

また、新型コロナウイルス感染症の感染防止の観点から、家庭内食の増加や生活の様々な場面における ICT ツールの普及など、社会情勢が大きく変化したことから、「新しい生活様式」に対応した食育を着実に実施し、より多くの県民による主体的な活動となるようデジタル技術も有効活用しながら、様々な手段や機会をとらえた食育を推進します。

取り組みの柱と主な施策

| | | | |
|--------------------|-------------------------------------|---------------------------------|-------------|
| 柱 1 | 子どもとその親、若い世代を中心とした健全な食生活の実践（P. 47～） | | |
| | (1) 健やかな発育、基本的な生活習慣の形成 | ○妊産婦や乳児への取り組み | P.48 |
| | | ○乳幼児期への取り組み | P.49 |
| | | ○学童期（小学生）への取り組み | P.49 |
| | | ○思春期（中学生・高校生）への取り組み | P.50 |
| | (2) 就学前の子どもへの食育推進（幼稚園、保育所、認定こども園） | ○食に関する指導の充実 | P.50 |
| | | ○発達段階に応じた取り組みの推進 | ～51 |
| | | ○家庭、地域との連携 | |
| | (3) 学校における食育の推進 | ○食に関する指導の充実 | P.51 |
| | | ・学校教育活動全体を通じた食育 | |
| | | ・栄養教諭によるコーディネート | |
| | | ・中学校における食育の推進 | |
| | | ・高等学校における食育の推進 | ～53 |
| | | ○学校給食の充実 | P.53 |
| ○食育を通じた健康状態等の改善 | | P.53 | |
| (4) 健康的な生活習慣の定着と実践 | ○若い世代（15～30歳代）への取り組み | P.55 | |
| | ○朝食をしっかり食べるための取り組みの推進 | P.55 | |
| (5) 家庭や地域における食育の推進 | ○子どもの親世代への食育推進 | P.55 | |
| | ○在宅時間を活用した食育推進 | P.56 | |
| | ○子どもや若者の育成支援における共食等の食育推進 | P.56 | |
| 柱 2 | 健康寿命の延伸と健やかな暮らしを支える食育活動の推進（P. 58～） | | |
| | (1) 生活習慣病の発症と重症化予防に向けた食育の推進 | ○栄養バランスに優れた日本型食生活の実践の推進 | P.59 |
| | | ○職場における従業員等の健康に配慮した食育推進 | P.60 |
| | (2) 高齢者の健康づくりに向けた食育の推進 | ○フレイル予防・改善プログラムの普及 | P.61 ～63 |
| | | ・転倒予防、筋力維持向上のためのロコモ対策 | |
| | | ・フレイルリスク者や、認知症高齢者への食育推進 | |
| | (3) 多様な暮らしに対応した食育の推進 | ○オーラルフレイル予防・改善に向けた食育推進 | P.63 |
| | | ○地域における共食等の食育推進 | P.64 |
| | (4) 自然に健康になれる食環境づくりの推進 | ○生活困窮世帯及び者に対する食育推進 | P.64 |
| | | ○食品関連事業者による食育推進 | P.65 |
| | | ○食の健康協力店の推進 | P.65 |
| | (5) 災害時も健康に過ごせる食育 | ○給食を通じた食育推進 | P.65 |
| | | ○災害時に備えるために必要な食に関する知識の普及、実践力の育成 | P.66 |
| | | ○被災してもバランスよく食事をとるための知識と技術の普及 | P.67 |
| | ○給食施設への普及啓発及び取り組み促進 | P.67 | |

| | | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|------|
| 柱 3 | 持続可能な食を支える食育活動の推進 (P. 69～) | | |
| | (1)消費者と生産者が支え合う県産県消(地産地消)の推進 | ○県民への農林水産物の購入機会の拡大 | P.70 |
| | | ○ひょうご食品認証制度の推進 | P.70 |
| | | ○学校給食を通じた県産県消の理解促進 | P.71 |
| | | ○令和のライフスタイルへの楽農生活の提案 | P.71 |
| | | ○楽農生活に誘い、定着を図る仕組みづくり | P.71 |
| | | ○楽農生活をサポートする体制づくり | P.71 |
| | | ○ごはんを中心とした日本型食生活の推進 | P.72 |
| | | ○魚食普及と畜産物の県産県消の推進 | P.72 |
| | (2)環境と調和のとれた持続可能な消費行動にも配慮した食育の推進 | ○持続可能な食につながるEシカ消費の推進 | P.72 |
| ○食品ロス削減に向けた食育の推進 | | P.73 | |
| (3)地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進 | ○地域に根付いた食文化の継承と創造 | P.74 | |
| | ○給食での郷土料理等の積極的な導入、理解促進 | P.75 | |
| 柱 4 | 食育推進のための体制整備 (P. 78～) | | |
| | (1)食育に資する人材育成、ボランティア活動の充実強化 | ○いずみ会リーダーの養成、いずみ会活動への支援 | P.78 |
| | | ○食の健康運動リーダーによる活動支援 | P.79 |
| | | ○食育推進に関わる団体やボランティアの活動支援 | P.79 |
| | | ○管理栄養士・栄養士の育成 | P.79 |
| | | ○専門職種の資質向上 | P.79 |
| | (2)県民と一体となった食育推進運動、連携・協働体制の強化 | ○ひょうご食育月間(10月)の普及啓発 | P.79 |
| | | ○ひょうご“食の健康”運動の推進 | P.80 |
| | | ○おいしいごはんを食べよう県民運動の推進 | P.80 |
| | | ○朝食をしっかり食べるための取り組みの推進 | P.80 |
| | (3)食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報提供 | ○食品表示への理解促進 | P.80 |
| | | ○食の安全安心に関する相談体制の整備 | P.81 |
| | | ○食品の安全安心に関するリスクコミュニケーションの推進 | P.81 |
| | | ○食品の安全性や栄養等に関する情報提供 | P.81 |
| | | ○県民の健康・栄養状態の状況把握と公表 | P.81 |
| | | ○食育プログラム、教材等の開発・提供 | P.81 |
| | (4)「新しい生活様式」やデジタル化に対応した食育推進 | ○「新しい生活様式」に対応した食育推進 | P.82 |
| | | ○デジタル化に対応した食育推進 | P.82 |
| | (5)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 | ○多様な関係者の連携・協働の強化 | P.83 |
| | | ○市町食育推進計画に基づく施策推進とフォローアップ | P.83 |
| ○推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効果的・重点的運用 | | P.83 | |
| ○食育推進計画の見直し | | P.84 | |

施策体系の考え方

基本理念

心身の健康の増進と豊かな人間形成、
 明るく心地よい家庭と元気な地域づくりの実現
 「令和の新時代 人生100年時代を健康で心豊かに生きるための食育」

基本方針

- ① すべての県民が世代に応じた食育活動をすすめ、元気な地域をつくる
- ② 県民が生涯にわたり健全な食生活を実践することができるよう、全ての関係者で持続可能な食を支える環境の整備を図る
- ③ “ひょうごらしさ”をいかし、「新しい生活様式」やデジタル化に対応した食育をすすめる
 (ひょうごの五つの国(地域)の特長、震災の経験と教訓)

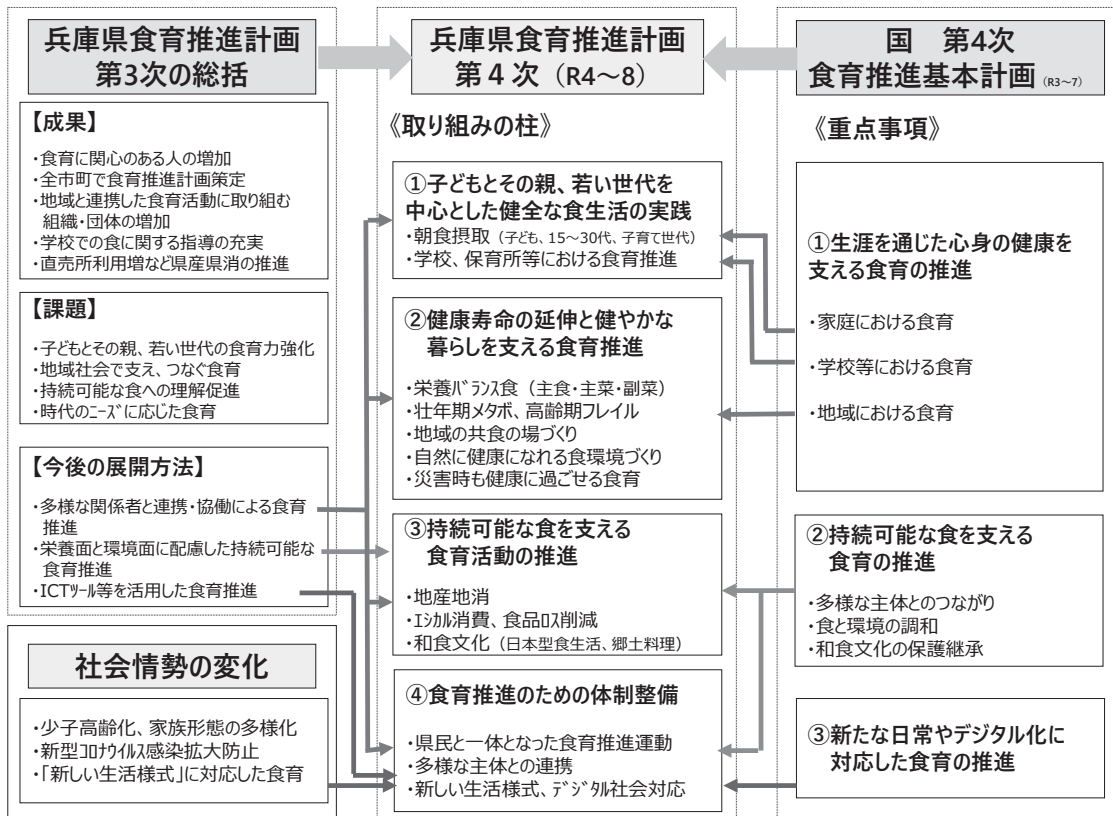
重点事項

- ① 子どもとその親、若い世代の食育力の強化 (県民の健康の視点)
- ② 地域社会で支え、つなげる食育推進 (県民の健康の視点)
- ③ 持続可能な食への理解を促進するための食育推進 (社会・環境・文化の視点)
- ④ 時代のニーズに応じた食育活動の推進 (横断的な視点)

取り組みの柱

- ① 子どもとその親、若い世代を中心とした健全な食生活の実践
- ② 健康寿命の延伸と健やかな暮らしを支える食育活動の推進
- ③ 持続可能な食を支える食育活動の推進
- ④ 食育推進のための体制整備

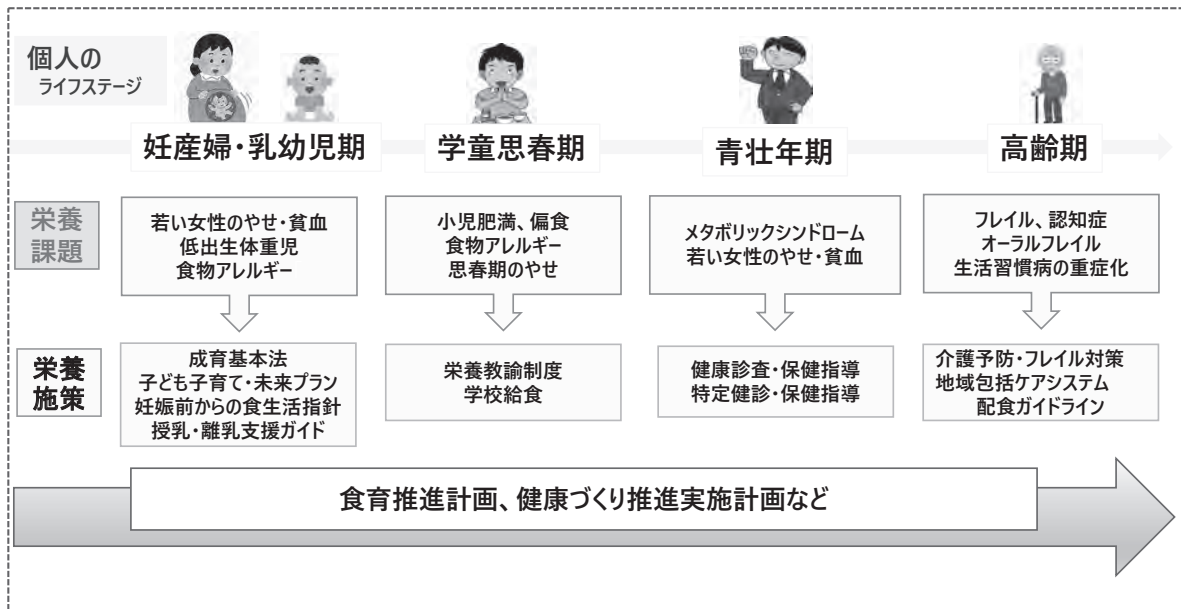
誰一人取り残さない食育推進の仕組み



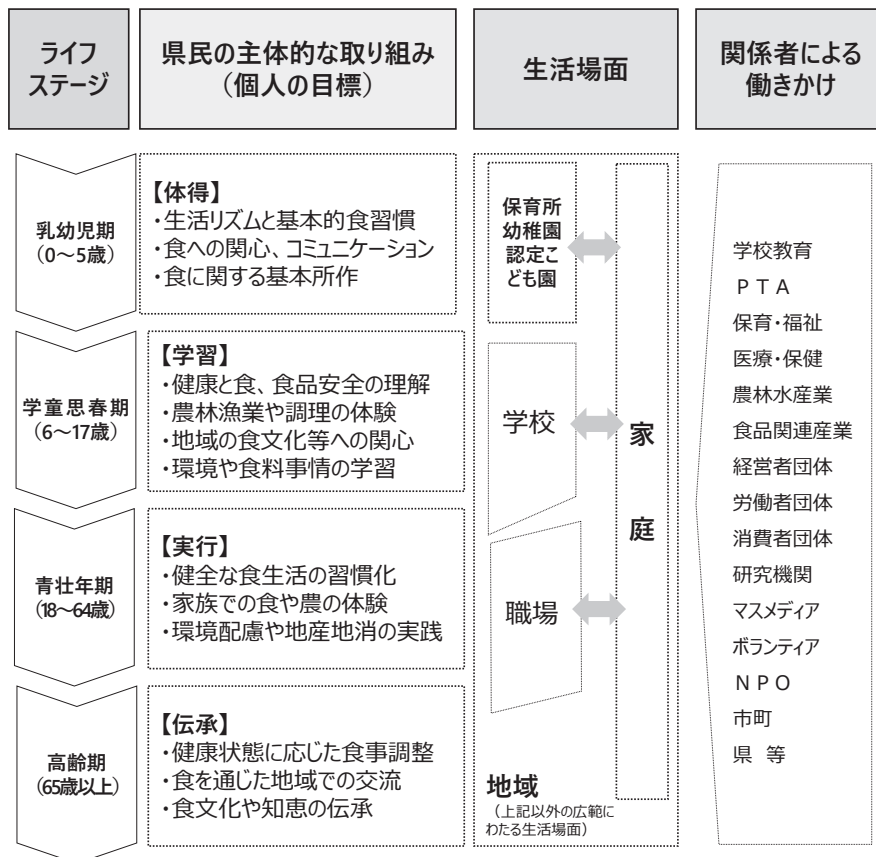
取り組みの展開方法

ライフステージと生活場面に応じた食育

あらゆる世代の県民が健全な食生活を送り、心身ともに健康で豊かに暮らすためには、生涯を通じた食育が重要です。このため、乳幼児から成人、高齢者に至るまで、生涯にわたってそのライフステージと生活場面に応じた食育を進めます。



ライフステージと生活場面に応じた食育



SDGs (持続可能な開発目標) へのコミットメント

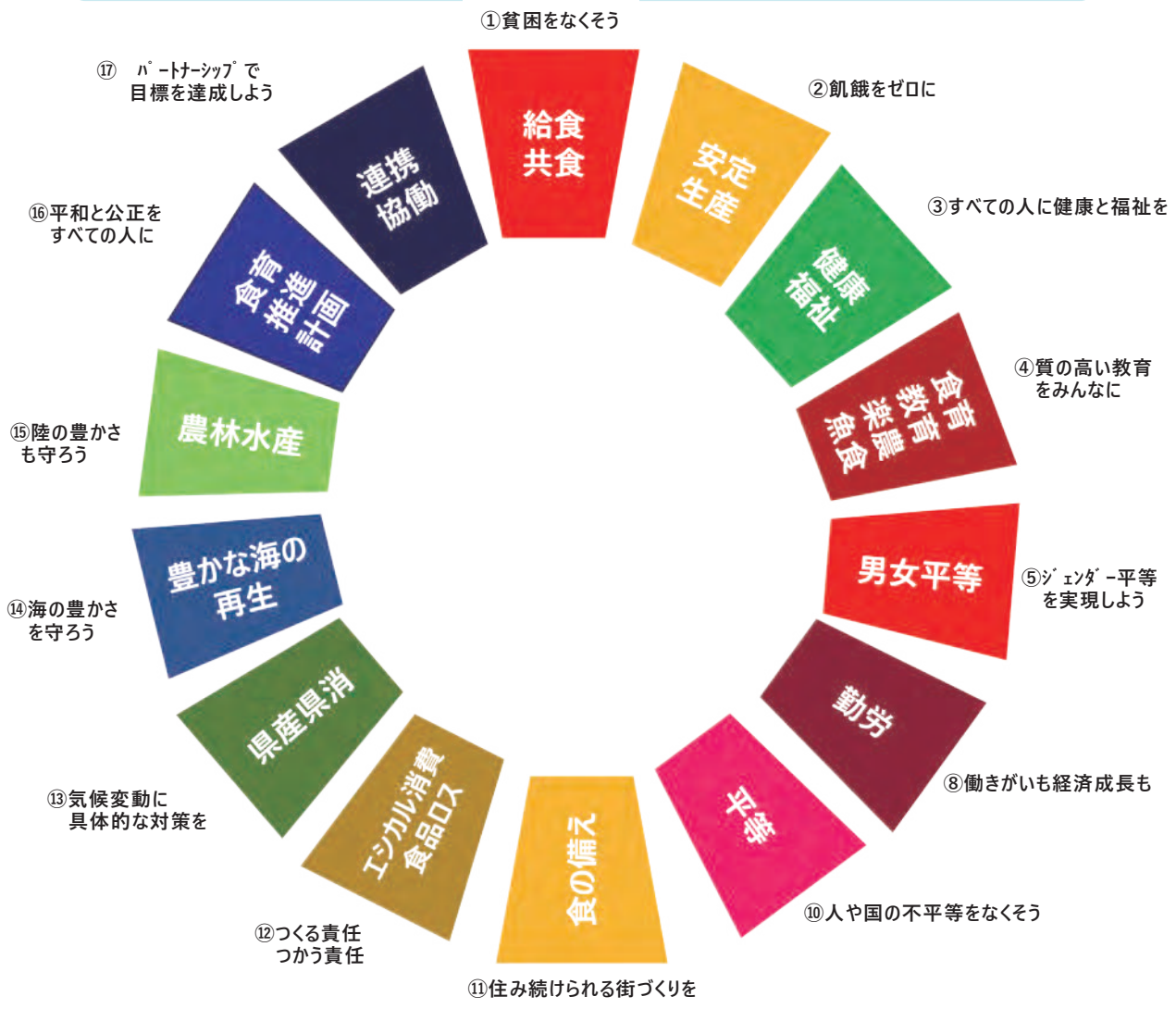
- 「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」は、2015 年（平成 27 年）9 月の国連サミットで採択された 2030 年までに持続可能な世界の実現を目指す国際目標です。17 の目標と 169 のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない」ことを誓っています。SDGs は発展途上国のみならず、先進国が取り組むユニバーサル（普遍的）なものであり、日本も積極的に取り組んでいます。
- 食育の推進は、県民一人ひとりが生涯にわたって健全な心身を培うことに資するとともに、県民の食が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な行動に支えられていることについて知り、感謝の念や理解を深めることにつながります。持続可能な社会の実現に向けた礎となる取り組みです。
- SDGs に関係するのは企業や行政だけではなく、普段から取り組んでいる子どもたちへの農作業体験機会の提供や地場産農作物の購入、ごみ減量や節電・節水など、県民一人ひとりの行動すべてが SDGs へとつながります。



| | | | |
|--|---|--|---|
| | 貧困をなくそう あらゆる場所のあらゆる形態の貧困を終わらせ、栄養不良をなくす | | 飢餓をゼロに 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する |
| | すべての人に健康と福祉を あらゆる年齢の全ての人々の健康的な生活を確保し、福祉を推進する | | 質の高い教育をみんなに 全ての人々に包括的かつ公平で質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する |
| | ジェンダー平等を実現しよう ジェンダーの平等を達成し、全ての女性と女兒のエンパワーメントを図る | | 働きがいも経済成長も 包摂的かつ持続可能な経済成長及び全ての人々の働きがいのある人間らしい雇用 |
| | 人や国の不平等をなくそう 各国内や各国間の不平等をなくす | | 住み続けられる街づくりを 包摂的で安全かつ強靱で持続可能な都市及び人間居住を実現する |

| | | | |
|---|--|---|---|
|  <p>12 つくる責任 つかう責任</p> | <p>つくる責任つかう責任</p> <p>持続可能な生産消費形態を確保する</p> |  <p>13 気候変動に 具体的な対策を</p> | <p>気候変動に具体的な対策を</p> <p>気候変動及びその影響を軽減するための緊急対策をとる</p> |
|  <p>14 海の豊かさを 守ろう</p> | <p>海の豊かさを守ろう</p> <p>海洋と海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する</p> |  <p>15 陸の豊かさも 守ろう</p> | <p>陸の豊かさも守ろう</p> <p>持続可能な森林の経営、土地の劣化の阻止回復及び生物多様性の損失を阻止する</p> |
|  <p>16 平和と公正を すべての人に</p> | <p>平和と公正をすべての人に</p> <p>効果的で説明責任のある包摂的な制度を構築する</p> |  <p>17 パートナースHIPで 目標を達成しよう</p> | <p>パートナースHIPで目標を達成しよう</p> <p>持続可能な開発のための実施手段を強化し、グローバル・パートナースHIPを活性化</p> |

食育推進計画（第4次）～主な施策とSDGsの主要目標との関連図～



2 第4次計画における食育推進に関する指標

(1) 指標及び目標値の考え方

第4次計画では、「持続可能な開発目標（SDGs）」の考え方を踏まえた食育の推進や重点事項に対応した食育の推進の観点から、第3次計画を踏まえ、取り組みの柱ごとに①目標を達成し、一層推進すべき目標、②目標を達成しておらず、引き続き目指すべき目標、③新たに設定する必要がある目標を設定しました。

◆「食育推進計画（第4次）」指標と目標値（22指標 26目標値）

| 柱 | 主 指 標 | 基準値 | 目標値 | データ出典 |
|---------------------------------|---|---|----------------|-------|
| 子どもとその親、若い世代を 中心とした健全な食生活の実践 | (幼児1～5歳) | 97.0% (R2) | 100% | ※1 |
| | 朝食を食べる人の割合の増加 (児童生徒6～14歳) | 86.8% (R2) | 100% | ※2 |
| | (若い世代 15～30歳代 男性) | 74.3% (R2) | 82%以上 | ※3 |
| | (若い世代 15～30歳代 女性) | 76.6% (R2) | 84%以上 | ※3 |
| | 給食施設（学校・児童福祉施設）において肥満・やせの状況を把握している割合の増加 | 83.4% (R2) | 100% | ※1 |
| | 公立小中特別学校教職員における食に関する校内研修の実施率の増加 | 今後把握 | 100% | |
| 健康寿命の延伸と健やかな暮らしを支える食育活動の推進 | 食育を7教科の中で実施した中学校の割合の増加 | 75.5%(R2) | 100% | ※4 |
| | 学校給食を活用し、地場産物について指導している小・中学校の割合の増加 | 今後把握 | 100% | |
| | 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合の増加(20歳以上) | 67.0% (R2) | 75%以上 | ※3 |
| | 毎日、家族や友人と楽しく食事をする人の割合の増加(20歳以上) | 70.4% (R2) | 75%以上 | ※3 |
| | 栄養・食生活改善を中心に健康づくりに取り組む企業（給食施設）の増加 | 今後把握 | 100カ所 | ※1 |
| | オーラルフレイルに対応できる歯科医療機関数の増加 | 今後把握 | 100カ所 | ※1 |
| | 食の健康協力店の店舗数の増加（登録店舗数） | 8,524店 (R2) | 9,300店 | ※1 |
| 持続可能な食を支える食育活動の推進 | 食の健康協力店の取り組み内容の充実（栄養成分の表示） | 3,271店 (R2) | 3,500店 | ※1 |
| | 家族構成や家族の健康状態に応じて非常食用食料などを備蓄している世帯の割合の増加 | 9.8% (R3) | 30%以上 | ※5 |
| | 地元や県内でとれた農林水産物を買っている人の割合の増加 | 66.4%(R2) | 69.5% | ※6 |
| | 直売所等利用者数の増加 | 2,820万人 (R2) | 3,700万人 | ※7 |
| | 兵庫県認証食品数の増加 | 2,246品目 (R2) | 2,320品目 | ※8 |
| | 楽農生活交流人口数の増加 | 1,108万人/年 (R元) | 1,173万人/年 | ※7 |
| | 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の割合の増加（20歳以上） | 33.5%(R3) | 50%以上 | ※5 |
| 食育推進のための体制整備 | 食品ロス削減のために何らかの行動をしている人の割合の増加（20歳以上） | 94.4%(R3) | 100% | ※5 |
| | 地域の行事食、郷土料理を知っている人、 作ることができる人の割合の増加（20歳以上） | (知っている人) 49.3% (R2) (作ることができる人) 24.1% (R2) | 55%以上 30%以上 | ※3 |
| | 食育の意義を理解し、食育活動を実践している人の割合の増加（20歳以上） | 66.3% (R2) | 75%以上 | ※3 |
| | 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する人の割合の増加（20歳以上） | 95.1%(R3) | 100% | ※5 |
| | デジタル技術を活用した食育活動に取り組む組織・団体の増加 | 今後把握 | 100団体 | ※1 |

【データ出典】 ※1 健康増進課調べ ※2 兵庫県児童生徒体力・運動能力調査 ※3 県民モニター調査 ※4 体育保健課調べ ※5 ひょうご栄養・食生活実態調査 ※6 ひょうごのゆたかさ指標県民意識調査 ※7 楽農生活室調べ ※8 消費流通課調べ

第5章 めざす姿を実現するための施策展開

取り組みの柱1：子どもとその親、若い世代を中心とした健全な食生活の実践



めざす姿

子ども世代（乳幼児期・学童期・思春期）を対象に、健やかな発育・発達にあわせた望ましい食習慣・基本的な生活習慣の形成や食の実践力を身につけるための取り組みを推進するとともに、学校における食育を組織的・計画的・継続的に、家庭・地域と連携し推進します。

若い世代（15～30歳代）を対象に、自らが食育に関心を持ち、生活習慣や食生活の改善のための知識や実践力を身につけるだけでなく、仲間や職場、親から子へ伝えつなげるための食育について、主体的に関われるような取り組みを推進します。

現状と今後の方向性

- 家庭を中心として、基本的な生活習慣の形成への意識を高め、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。
家族そろって食事をする機会が減少する等、個人や家庭の努力のみでは健全な食生活の実践が困難な場合もあり、家庭と学校、地域の関係者が連携した取り組みや支援が必要です。
- 学校、保育所等は、子どもへの食育推進の場として大きな役割を担っています。
栄養教諭を中核として、小中学校全体での食育の取り組みは加速しており、今後さらに、関係者が連携した食育を体系的・継続的に実施することが重要です。
- 給食現場での県産品の使用率については、近年 30%弱（品目ベース）で横ばいとなっています。生産者等と連携した学校給食での地場産品の一層の活用と家庭・地域と連携した食育活動を進めることが重要です。
- 親世代の朝食を食べない習慣が、朝食を食べない家庭環境に影響している可能性もあります。生活圏の拡大や行動の多様化等により生活リズムが乱れやすい環境にある若い世代に対しては、食品や情報へのアクセス改善の工夫が必要です。
（朝食をほぼ毎日食べる割合は 20～30 歳代の男性 77.6%、女性 77.8%と他の年代と比べ低い）

取り組むべき施策

(1) 健やかな発育、基本的な生活習慣の形成（子ども：乳幼児期・学童期・思春期）

家庭、学校、地域等の様々なコミュニティのつながりの中で、生涯にわたった食育を進めます。

子どもや若い世代の朝食摂取など望ましい食生活の実践に向けた取り組み、学校等では、体系的・継続的な食に関する指導の充実や生きた教材としての給食を活用した食育を推進します。

| 生活場面 (※1) | 主な取り組み内容 | 取り組み主体 (※2) | 連携組織 (※2) |
|--------------|--------------------------------|----------------|---------------|
| 地域 | 両親教室等での健康教育や情報提供を行います。 | 市町 | 食・栄養団体、県、医師会等 |
| 地域 | 乳幼児健診や地域の子育て支援の場を活用した実践を促進します。 | 市町、社協 | 食・栄養団体、県、医師会等 |
| 保幼 | 給食・弁当を活用した食育や地域や地域人材の活用を促進します。 | 保幼等 | 県、食・栄養団体、食品団体 |

(※1) 家庭は除く

(※2) 取組主体（取組の主体となることを期待する主体、主な省略形は以下のとおり。（以下、同様）

保幼等：保育所、幼稚園、認定こども園等
 小中学校等：小学校、中学校、特別支援学校等
 高校等：高校、特別支援学校
 農水団体：農林水産業関係団体
 食・栄養団体：いずみ会（食生活改善推進員協議会）、栄養士会など食生活や栄養関係の団体
 食品団体：食品製造業、流通業、販売業など、食品関連産業関係の団体を総称
 社協：社会福祉協議会

◆妊産婦や乳児への取り組み

－「成育基本法」や「妊娠前からの食生活指針」等を踏まえ、成育過程にある者及び妊産婦に対する食育を推進

妊娠期及び授乳期の食事は、母体や胎児そして乳児の成長に大きな影響を及ぼすことから、妊娠期及び授乳期における望ましい食事について正しい知識を身につけておくことが重要です。

さらに、将来の妊娠に向けた準備として、妊娠前から食事のバランスを見直すことも必要です。

妊娠期及び授乳期における望ましい食生活の実現のため、市町や関係機関と連携し、「成育基本法」や「妊娠前からの食生活指針」、「ひょうご子ども・子育て未来プラン」等を踏まえ、妊娠期の適切な体重管理や健康管理についての情報提供、授乳・離乳の支援に関する基本的な考え方やポイントを示した「授乳・離乳の支援ガイド」の普及推進、健康相談

等により妊産婦や乳幼児に対して、離乳食、アレルギー、味覚等に関する栄養指導や情報の提供を促進します。

また、妊娠を機会に自分自身の食生活を見直し、家族の健康づくりを推進するための取り組みを支援します。

◆乳幼児期への取り組み

－乳幼児期からの基本的な生活習慣の形成等に資するよう、「ひょうご子ども・子育て未来プラン」を踏まえて推進

乳児期から幼児期にかけては、さまざまな食べ物を味わうことによって、味覚やそしゃく機能が発達する重要な時期であるため、発育・発達にあわせた離乳や食べる力を育むための支援を行います。

幼児期は、食べ物や食事づくりへの興味を深め、食事を通じて社会性やマナー、望ましい食習慣・基本的な生活習慣を身につける等、生涯にわたる人間形成の基礎を培う時期です。

幼稚園、保育所、認定こども園では、友だち等と一緒に食べる喜びや楽しさ、適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、植物の栽培や農林漁業体験を通じて自然の恵みである食材や食材を生産する人、調理をする人等への感謝の心を育みます。

地域では、幼児や保護者を対象に、「早寝早起き朝ごはん」等の基本的な生活習慣の定着、食材や食べ物の働きを学べる講座や料理教室の開催、農林漁業体験の機会の提供等、地域団体・関係団体、幼稚園、保育所、認定こども園と連携し、さまざまな体験を伴った食育活動を展開します。

子育てを支援する祖父母や地域の関係者を対象に、食育の視点から子どもの健やかな発育・発達に応じた食生活の知識と実践力の普及に努めます。

◆学童期（小学生）への取り組み

－様々な料理を組み合わせ栄養バランスに配慮した食事を組み立てる力を伸ばす食育を推進

小学生は、家庭や学校、地域での食に関する様々な活動を通じて、望ましい食習慣を身につける、日常の食事の準備や調理ができる能力を身につける、食文化への関心や知識を持つ等、食に関する知識や実践力を身につける時期です。

学校では、給食や関連教科、課外活動等を通じて食に関する幅広い知識を習得する食育に取り組みます。（取り組みの詳細は「(2)学校における食育の推進」に記載）

地域では、「早寝早起き朝ごはん」等、基本的な生活習慣の定着、食材や食べ物の働き、ごはんの洗米や炊飯等の基本的な調理技術習得のための料理教室の開催、農林漁業体験の機会の提供、新しい生活様式に対応した家庭での学び等を支援するデジタル教材の普及等、地域団体・関係団体、学校、家庭と連携し、さまざまな体験を伴った食育活動を展開します。

◆思春期（中学生・高校生）への取り組み

－将来に向け食生活を自己管理する力を伸ばす食育を推進

中学生・高校生は、部活動や塾通い等により活動の範囲が家庭外へ広がり、子どもだけで食事や間食をする機会が増えます。この時期は、自らの健康に関心を持つ、栄養バランスを考えた食事の実践や食品の選択力を身につける、日常の食事の準備や調理ができる能力を身につける、食文化への関心や知識を持つ等、将来にむけ食生活を自己管理する力を育む時期です。

学校では、給食や関連教科、課外活動等を通じて、健康づくりや食に関する幅広い知識を習得する食育に取り組みます。

地域では、肥満・やせが健康に及ぼす影響、主食、主菜、副菜がそろった朝食をしっかりと食べる等の基本的な生活習慣の定着に関する取り組み、栄養バランスを考えた食事づくりや調理技術習得のための料理教室の開催等、地域団体・関係団体、学校、家庭と連携し、さまざまな体験を伴った食育活動を展開します。

また、部活動や塾通いにより、家庭外で子どもだけで食事や間食をする機会が増えることから、コンビニエンスストアや飲食店等でバランスのとれた食品が選べるよう、食品表示の活用方法についての学習機会を増やします。

(2)就学前の子どもに対する食育の推進

－幼稚園、保育所、認定こども園における発達発育段階に応じた食育の推進

－保護者や地域の多様な関係者との連携、協働による食に関する取り組みを推進

◆食に関する指導の充実

保育所においては「保育所保育指針」に、幼稚園においては「幼稚園教育要領」に、認定こども園においては「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」等に基づき、施設長や園長、保育士・幼稚園教諭・保育教諭、栄養士・栄養教諭、調理員等全教職員の協力の下、全職員が幼児期における食育の意義と重要性を認識し、組織的・計画的・継続的に食育に取り組むとともに、教諭・保育士への食育に関する意識と食育の指導力の向上を図ります。

また、幼稚園、保育所、認定こども園における食育の取り組みについて、小学校や行政との情報共有に努めます。

特に、保育所、認定こども園等の給食施設においては、子どもたちの身体状況を把握し適切な栄養管理に基づいた食事を提供し計画的に食育を推進するため、管理栄養士・栄養士の配置促進に努めます。

◆発達段階に応じた取り組みの推進

健康的な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向けた取り組みを行います。

子どもが生活と遊びの中で様々な体験を積み、自然の恵みである食材や食材を生産する

人、調理をする人等への感謝の心を育みます。

保育所、認定こども園では給食や食事の時間を通じて、友だち等と一緒に食べる喜びや楽しさ、適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、社会性やマナーが獲得され、健康な心と体、豊かな人間性の育成を図ります。

食事の提供にあたっては、家庭や嘱託医等との連携のもと、一人ひとりの発育・発達状況、健康状態や食物アレルギー等にも配慮します。

また、給食において、県産農林水産物の利用や、ふるさと料理や和食を中心としたメニューの提供を進めるとともに、食に関する指導教材としての活用を促進します。

◆家庭・地域との連携

子どもたちが望ましい生活リズムや食事のマナー等を身につけるためには、家庭の理解や実践が不可欠であることから、幼稚園、保育所、認定こども園での食育の取り組みを積極的に発信する等、家庭と連携を図り、家庭での継続的な取り組みを促進します。

また、地域の専門的な知識や技術を持った人材や団体と連携する等、地域と連携した食育を進めます。

(3)学校における食育の推進

児童生徒が地域の食文化や食に関する正しい知識、望ましい食習慣を身につけるために、学校給食が各教科等の食に関する指導と関連づけて活用されるよう、引き続き食育の取り組みの充実を図ります。

| 生活場面 | 主な取り組み内容 | 取り組み主体 | 連携組織 |
|------|--|---------|-------------------------------------|
| 学校 | 学校給食を「生きた教材」として活用し、学校教育活動全体で食育に取り組むため、給食と各教科等を関連づけた指導計画の作成と指導の充実を図ります。 | 小中学校等 | 県教育委員会 学校給食・食育支援センター 学校栄養士協議会 |
| | 地域人材を活用した体験的な活動の充実を図ります。 | 小中学校等 | 県教育委員会、食・栄養団体、食品団体 |
| 地域 | 「早寝早起き朝ごはん」運動の実践促進や、PTA 活動における研修会、情報発信を行います。 | 県教委、PTA | 小中学校等 |

◆食に関する指導の充実

- －栄養教諭を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育を推進
- －教職員の食への意識と、指導力・実践力を高めるため、「食育ハンドブック」の活用促進と食に関する校内研修の拡充
- －農家等生産現場と連携・協力しながら、給食の時間等での栄養教諭による指導、校内放送や教材作成・配付等を充実

学校では、学習指導要領に示された食育の推進を踏まえ、給食の時間、家庭科や体育科を始めとするあらゆる教科や総合的な学習の時間及び学校行事等、様々な教育活動で食育に取り組むとともに、学校教育活動全体を通じて、組織的・計画的・継続的に食育を推進することで「食に関する資質・能力」を定着させることが必要です。

そのためには、学校長のリーダーシップのもと、学校教育目標等との関連性を設定した「食に関する指導の目標」や具体的な取り組みについて、全教職員が共通理解を持ち実践することが大切です。

また、今後ますます多様化する社会の変化の中で子どもたちの置かれている生活環境も様々であり、食育においても今まで以上に個別に寄り添った支援が求められています。このため、健康教育の基盤となる食育の推進を担う栄養教諭等の専門性に基づく指導の充実が求められます。

学校教育活動全体を通じた食育

学校教育活動全体を通じて食育を実践するため、管理職や教職員を対象として「学校における食育実践プログラム」「食育ハンドブック」等を活用した研修の実施等、全教職員が連携・協働して食に関する指導体制を充実し実践するための取り組みを推進します。

また、「ちょこっと食育」を取り入れ、すべての教科で、教科の目標にそった食育を推進します。

そのためには、市町教育委員会における食育推進体制の整備と機能の充実を支援するとともに、教職員に対する研修をさらに充実させる等、学校における食に関する指導体制の整備・充実と指導力の向上を図ります。

さらに、食を担う多様な関係者との連携・協力を図り、農林漁業や調理等の体験活動、及び ICT を活用した学習等を取り入れた食育を進めます。



【ちょこっと食育】

教科・領域の目標の実現を前提として、具体的な指導計画を作成する際に食育に関する内容や教材を位置付けることにより、あらゆる教科・領域で食育を実践すること。

栄養教諭によるコーディネート

栄養教諭は、栄養管理・衛生管理等の「学校給食の管理」と学校給食を生きた教材として活用した「食に関する指導」を行いながら、教職員や家庭・地域との連携・調整を図るコーディネーターとして、また、各学校における食に関する指導の中核的な役割を担う職であり、食育を推進していくうえで不可欠であることから、計画的・体系的に研修を実施し資

質の向上を図ります。

また、県下すべての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、配置の改善・促進に努めます。

中学校における食育の推進

中学生は、心身共に成長著しい時期であり、健全な食習慣や食の安全についての理解を確立していく中で、食に関する感謝の念や理解、食品の安全や健康な食生活に必要な栄養に関する知識等、食に関する基礎の習得が大切であることを考慮して、県下の中学校における食育を推進するため、「食育ハンドブック（中学校版）」を作成し、広く県下中学校への普及を図るとともに、各校で実践するための方策を支援します。

高等学校における食育の推進

高校生は、将来にむけ食生活を自己管理する力を育む時期です。高等学校における食育を推進するため、各校の実態を踏まえた食育推進体制の構築と、食に関する指導の方法や内容のあり方について検討を進めます。

◆学校給食の充実

- － 学校の教育活動全体を通じた食育を実践するため、学校給食・食育支援センター等と連携し、より充実した食育の推進
- － 学校給食を「生きた教材」として活用することで、食育を効果的に推進
- － 地場産物を使用することの重要性に関係者が共通認識を持ち、連携・協働

主食・主菜・副菜をそろえたバランスの良い食事や、減塩等の望ましい食習慣を身につけ、適切な栄養素等の摂取による健康の保持増進が図られるよう、また学校給食を「生きた教材」として活用できるよう、献立内容や給食指導の充実を図ります。

さらに、食生活が自然の恩恵や人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、児童生徒が理解を深め感謝の心や勤労を重んずる態度を養うため、学校給食における地場産物の活用や、地場産物についての指導、伝統的食文化の継承に関する取り組みを推進します。

※地場産物の活用は、生産地と消費地との距離が縮減されることにより、その輸送に係る二酸化炭素排出量が抑制される等、環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGsの観点からも推進

◆食育を通じた健康状態等の改善

- － やせや肥満、食物アレルギー等の食に関する健康課題を有する児童生徒への取り組み

食物アレルギー等の食に関する健康課題を有する児童生徒に対しては、校内において指導・対応の体制を整備し、保護者と連携して、個別の事情に応じた指導・対応を行います。

また、栄養教諭を中心に、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力のもと児童生徒への指導として、やせや肥満が心身の健康に及ぼす影響等、健康状態の改善に必要な知識を普及するとともに、望ましい食習慣の形成に向けた取り組みを推進します。

◆学校・家庭・地域との連携

－学校、家庭、地域が連携した継続的な食育の推進

家庭との連携

子どもたちが望ましい生活リズムを身につけ、朝食をしっかり食べる等、学齢期における望ましい食習慣を形成するためには、家庭の理解が必要不可欠であることから、参観日に食に関する授業を行ったり、「早寝早起き朝ごはん」運動への参画を促進するなど、学校における様々な取り組みについて情報発信していくことで、家庭での継続的な取り組みを促進します。

また、肥満・やせ等、食に関する健康課題を有する児童生徒に対しては、栄養教諭や学級担任、養護教諭と家庭との連携のもと個別の指導を行い、その改善に努めます。

地域との連携

地域の高齢者や生産者との給食試食会や地域住民の学校行事への参加等を通して、地域住民が学校における食育に関心を持ち、共に取り組んでいけるよう積極的な啓発を行います。

さらに、地域の生産者等と連携し、様々な機会を活用して子どもたちに対する農林漁業体験や調理体験等の機会を提供するとともに、地域の専門的な知識・技術をもった人を地域の人材として活用する等、関係者が連携しながら学校における食育を充実する体制づくりを促進します。

(4)健康的な生活習慣の定着と実践（若い世代：15～30歳代）

大学生や社会人生活を始めたばかりの若い世代は、生活習慣病の予防に向け、食生活の重要性を自覚し、健全な食生活を習慣化する必要性が一層高い年代です。若い世代が参加しやすい食育活動の展開や、デジタルコンテンツ等を活用した分かりやすい情報提供などに取り組んでいきます。

| 生活場面 | 主な取り組み内容 | 取り組み主体 | 連携組織 |
|----------------|--|----------------|------------------|
| 学校 職場 地域 | 若い世代への啓発や講演会、事業所給食施設への巡回など、食育に関する実践機会を創出します。 | 県、市町 食・栄養団体 | 大学、健康づくりチャレンジ企業等 |
| 地域 | 弁当やそう菜等へのエネルギー、栄養成分表示を推進します。 | 県（保健） | 食の健康協力店 |

◆若い世代（15～30歳代）への取り組み

- －自分の食生活をマネジメントできる力を身につける食育を推進
- －マスコミ、インターネットや SNS 等のデジタル技術を効果的に活用し、食に関する理解や関心を深め、健康的な生活習慣の定着と実践を促す食育を推進

若い世代は、食に関する知識や意識、実践の面で他の世代より課題が多くあります。この世代は、進学や就職で自立した生活を始める時期であり、また、将来、親になる世代でもあることから、この時期の食生活や生活習慣は、近い将来の健康に大きく影響するとともに、子ども世代へも影響を与えます。健康状態やライフスタイルに応じて、自分の食生活をマネジメントできる力を身につけることが必要です。

大学生へは、入学時に食事の重要性についての普及啓発や調理実習等の体験を通して、食育への関心を高めるとともに、学生が行う食育活動への支援等、大学や地域団体・関係団体と連携した食育を推進します。社会人へは、職場（事業者）や地域団体・関係団体、行政が連携した食育にも取り組みます。例えば、朝食を毎日きちんと摂取し、昼食や夕食の主食が麺類やパンのときは、主菜、副菜を意識して適切に摂取するといった食生活を心掛けることだけでも、少なからず栄養の改善にはつながると考えられます。

また、若い女性の「やせ」の原因として、栄養や食生活に関する正しい知識が少なく、エネルギーや栄養素の摂取不足が挙げられるため、マスコミやインターネット、SNS 等のデジタルツールの効果的な活用や、大学や職場、関係団体との連携強化により、標準体重の維持や朝食摂取の重要性、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事のとり方など、健全な栄養・食生活の実践に役立つ情報提供の機会を増やします。

さらに、若い世代が担い手となる食育活動も広がりつつありますが、健康に対する関心の低い、いわゆる無関心層を含め、なお、一層、若い世代の特性やライフスタイル、ニーズに合わせ、機会を捉えて食に関する情報等を分かりやすく工夫して提供するように努めます。



食育ポスター（農水省）

◆朝食をしっかりと食べるための取り組みの推進

- －特に、15～30歳代の朝食摂取率は他の年代と比べて低いため、朝食摂取に向けた取り組みを強化

大学生を含めた若い世代には、朝食摂取の意義や簡単朝食レシピの普及、主食・主菜・副菜のそろった朝食を食べる習慣の定着、モーニングを提供している飲食店の紹介など、大学、食品関連事業者・健康関連企業等、市町と連携しながら地域全体で普及啓発を図ります。

(5)家庭や地域における食育の推進

◆子どもの親世代への食育の推進

- －家庭の共食、楽しい食卓体験に向けた取り組み

日常生活の基盤である家庭において、家族で食卓を囲み、食を通じたコミュニケーションを図ることは、食の楽しさを実感させるとともに、人々に精神的な豊かさをもたらし、同時に社会性やマナーを身につけ、一緒に食べる人への配慮など、思いやりの心が育まれます。



食育ポスター（農水省）

家族や仲間と楽しく食卓を囲む共食の機会を増やし、食材や食べ物の働き等の知識や調理技術が身につくとともに、郷土料理、行事食が食卓に取り入れられるよう、地域団体・関係団体、NPOと連携した実践的な教室の開催等により、楽しい食卓体験を促進するための取り組みの充実を図ります。

－朝食をしっかりと食べるための取り組みの推進

子どもをもつ親には、朝食の欠食は生活リズムの悪化や、学習時の集中力の低下にも影響を与えるなど、朝食の意義を啓発し、朝食を食べる、朝食内容を充実させる等の取り組みを、学校、幼稚園、保育所、認定こども園、PTA、地域団体・関係団体とも連携して推進します。また、学校、幼稚園や保育所等での食育行事への積極的な参加を促し、家庭での実践につながる取り組みを進めます。



食育プログラム（農水省）

◆在宅時間を活用した食育の推進

－働き方や暮らし方の変化により、自宅で料理や食事をする時間も増えてきており、家族との共食や栄養バランス、食文化、食品ロスなど、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進
家庭における子どもの食育には、家族団らんの時間を持てる環境が必要です。

新型コロナウイルス感染症の影響も踏まえ、暮らし方、働き方の変化に対応し、在宅時間を活用した食育の普及啓発に努めます。

◆子どもや若者の育成支援における共食等の食育の推進

－ひとり親家庭の子どもに対し、放課後児童クラブ等の終了後に学習支援や食事の提供等を行うことが可能な居場所づくりを支援

共働き世帯やひとり親世帯の増加等家庭の状況の多様化により、ひとりで食事を食べたり（孤食）、経済的な理由等により食事が十分にとれていない家庭がある等、個人や家庭の努力のみでは健全な食生活の実践につなげていくことが困難な場合があります。

いくつかの調査などから、経済的な暮らし向きにゆとりのない家庭の子どもは、適切な食習慣や運動習慣、生活習慣が確立されておらず、虫歯や肥満など健康への影響が出ていることが明らかになっています。

そこで、地域において、子どもたちに食事を提供し、地域の子どもと大人が交流できる「子ども食堂」など子どもの居場所は、子どもたちにとって貴重な共食の機会となっています。

子どもの居場所づくりの取り組みが県内各地に広がり、継続的に実施されていこう、NPO等の実施団体に対して立ち上げ時の支援を行うとともに、地域における子どもの居場所づくりを支援する指導者やボランティアが、食育の視点から子どもの健やかな発育・発達に応じた食事の提供や栄養管理を、食の安全安心の視点から適切な衛生管理が行えるよう、必要な支援や情報提供を行います。

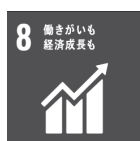
また、生活困窮世帯及び者に対する取り組みとして、フードバンク等による生活物資の配布なども周知していきます。

指標と目標値

| 指 標 | 基準値 (R2) | 目標値 (R8) |
|---|----------------------------------|--------------------------------|
| 朝食を食べる人の割合の増加 (幼児 1～5 歳) (児童・生徒 6～14 歳) (若い世代 / 15～30 歳代 男性) (若い世代 / 15～30 歳代 女性) | 97.0% 86.8% 74.3% 76.6% | 100% 100% 82%以上 84%以上 |
| <p>○ 朝食を食べることは、健康的な生活習慣の形成・定着や基本的な食生活全体の良好な状態を示していると考えられます。このため、健全な食生活の実践の代表的な指標として、朝食をほぼ毎日食べる人が増加することを目標とします。</p> <p>なお、当該目標は、健康上の理由から朝食摂取が困難な子どもに配慮し、安易に目標値の達成のみを追い求めることのないよう留意します。</p> | | |
| 給食施設（学校・児童福祉施設）において肥満・やせの状況を把握している割合の増加 | 83.4% | 100% |
| <p>○ 給食施設（学校・児童福祉施設）において、利用者の身体状況を把握し適切な栄養管理を行うことは健康づくりの基本であり、健全な食生活の実践に必要です。</p> <p>栄養バランスに配慮した食事を提供するために、健康管理担当者と情報共有し、肥満・やせの状況を把握している施設の増加を目標とします。</p> | | |
| 公立小中特別支援学校における食に関する校内研修の実施率の割合の増加 | 今後把握 | 100% |
| <p>○ 子どもたちが食の持つ多様な側面に気づき、食の大切さを学ぶためには、学校教育活動全体を通して、組織的・継続的・計画的に取り組むことが必要です。</p> <p>○ 食育の推進に関する教職員の更なる意識の向上を図るとともに、全教職員が連携・協働して、食に関する指導を実践できるよう公立小中特別支援学校における教職員の食に関する校内研修の実施率を上げることを目標とします。</p> | | |
| 食育を 7 教科の中で実施した中学校の割合の増加 | 75.5% | 100% |
| <p>○ 技術家庭科、保健体育を除く 7 教科の中で「ちよこつと食育」を含む食育に関する内容や教材を位置付けた授業を実施した中学校の割合の増加をめざします。</p> <p>※「ちよこつと食育」・・・教科・領域の目標の実現を前提として、具体的な指導計画を作成する際に食育に関する内容や教材を位置付けることにより、あらゆる教科・領域で食育を実践すること。</p> | | |
| 学校給食を活用し、地場産物について指導している小・中学校の割合の増加 | 今後把握 | 100% |
| <p>○ 学校給食での地場産物の一層の活用や、家庭・地域と連携した食育活動を進めることで、児童や生徒の食への関心や、地域の自然や食文化、産業への理解を更に高めていくことが期待されているため、各小中学校での指導の割合の増加を目指します。</p> | | |

取り組みの柱 2：健康寿命の延伸と健やかな暮らしを支える食育活動の推進

めざす姿



高齢化が進展する中、生活習慣病の発症や重症化、フレイル予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、特に働き盛り世代や高齢期を対象とした取り組みを推進します。

また、様々な家庭の状況や生活の多様化、社会経済状況の変化を背景として、地域における共食の場づくりや、自然に健康になれる食環境づくりに向け、地域の役割はより一層重要です。

さらに、大規模災害時に向けた食の備えの普及など、健康危機における健康維持と早期自立のための取り組みを推進します。

現状と今後の方向性

- 高齢化の進行の中で、健康寿命の延伸に向け、生活習慣病の発症・重症化予防やフレイル予防はますます重要であり、ライフステージやライフスタイルに応じて、栄養バランスに配慮した食事（主食・主菜・副菜を組み合わせた食事）をとることが必要です。
- 生涯にわたる心身の健康を確保するため、家庭、学校、生産者、企業等が相互に連携し、地域における食育の推進が重要です。
- 社会環境や生活習慣の変化により食の外部化が進展する中、外食や中食、加工食品を利用する機会が増えており、消費者は栄養成分表示等を参考に、栄養バランスを考えて食べる必要があります。
- 2019（令和元）年の国民健康・栄養調査では、食習慣を「改善することに関心がない」又は「関心はあるが改善するつもりはない」と回答した者の合計の割合は、男性 41.1%、女性 35.7%であることから、SNS 等を活用した健康無（低）関心層への啓発方法の検討や、意識せずとも自然に健康になれる持続可能な食環境づくりが求められています。
- 近年、様々な家族の状況や暮らしの多様化により、健全な食生活の実現が困難な立場にある者も存在することから、希望する人が共食できる場の整備と共食の場における食育の促進と支援が必要です。
- 災害に備え、非常用食料などを備蓄する世帯は増加。今後は、家族の健康状態等にも応じた備蓄を推奨します。

取り組むべき施策



食育ピクトグラム（農水省）

(1) 生活習慣病の発症と重症化予防に向けた食育の推進（壮年期）

県民の多くが一日のうち大半の時間を過ごす職場（企業等）における健康の保持・増進の取り組みが重要であり、「健康経営」の推進が求められています。特に、食堂等で給食を提供している企業においては、食育の一環として、「健康な食事」を活用した取り組みが望まれます。

企業における食育は、若い世代も含む幅広い年代へのアプローチが可能であり、健康に配慮した生活習慣の実践のために重要です。

| 生活場面 | 主な取り組み内容 | 取り組み主体 | 連携組織 |
|----------|---|-------------|-------------|
| 職場 地域 | 特定健診等における医療保険者と関係者の連携やメタボリックシンドロームに着目した特定健診・特定保健指導を効果的に実施します。 | 医療保険者 | 市町、各種健康保険組合 |
| 職場 地域 | 社員食堂等の指導及び企業における管理栄養士の配置促進とともに、栄養管理の充実を図ります。 | 健康福祉事務所・保健所 | 栄養士会等 |

◆栄養バランスに優れた日本型食生活の実践の推進

- －「食育ガイド」や「食生活指針」、「食事バランスガイド」について関係機関を通じた普及啓発
- －健康寿命の延伸を目指す「兵庫県健康づくり推進実施計画（第二次）」の趣旨を踏まえ推進
- －ひょうご食の健康運動等を通じて、ごはん、大豆、減塩に加え、野菜や果物の摂取を推進
- －「栄養ケア・ステーション」等の関係団体の取り組みや、食生活改善推進員（いずみ会リーダー）や食育ボランティア等の活動を推進

健全な食生活を実践するためには、県民一人ひとりが栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要であり、県民にとっても分かりやすく、食事全体における栄養バランスを表している「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を栄養バランスに配慮した食事の目安とします。

ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶（水分）など多様な副食（主菜・副菜）を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進するため、内容やメリットを分かりやすく周知し、誰もが気軽に取り組めるよう推進します。

これらの推進にあたっては、年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて、県民の多様なニーズや特性、食習慣や食行動などを分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施します。

また、「兵庫県健康づくり推進実施計画（第二次）」の趣旨を踏まえ、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、健全な食生活を営めるよう、多様な食育関係者が連携し、「ひょうご食の健康運動 “ごはん、大豆、減塩で元気なひょう

ご”」等の県民運動を県内各地で展開します。

さらに、地域の身近な栄養・食生活相談拠点である「栄養ケア・ステーション」等の取り組みや、いずみ会（食生活改善推進員）や食育ボランティア等の活動を推進します。

◆職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進

- －従業員等の健康管理とその一環として食育の推進という観点から、健康づくりに取り組む企業への支援を充実し、関係者との連携と協働を強化
- －壮年期のメタボ対策、歯周病対策

従業員等が健康であることは、従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらす、結果的に企業の業績向上につながると期待されています。

働き盛り世代は、職場や家庭、地域において中心となって活躍する世代ですが、多忙なこともあり自分の健康管理がおろそかになりやすく、メタボリックシンドロームをはじめとする健康リスクが高まる時期でもあります。

そのため、特定健診やがん検診、特定保健指導の積極的な受診、不規則な食生活や運動習慣等の生活習慣の改善に取り組む等、自分の健康は自分で守ることを自覚し取り組むことが必要です。歯周病が増える時期でもあり、歯周病はお口の中だけの病気ではなく、糖尿病等の全身の健康にも影響を及ぼす場合があるため、定期的な歯科健診の受診を促します。

そこで、生活習慣病の発症予防や改善を図るため、ひょうご健康づくり県民行動指標の普及、適正体重の維持、減塩や野菜摂取量の増加、生活習慣病予防のための食生活改善講習会の開催等、健康的な食生活を実践するための知識と実践方法の普及を図ります。

また、従業員の健康管理に資する「健康経営」や、ワークライフバランス等の推進により食事を楽しむ機会の確保が広がっていることも契機とし、企業の経営層がコミットした職場の食環境整備が進むよう、関係者と連携・協働を深め、健康づくりに取り組む企業への支援が広がるよう、必要な情報提供を行います。

具体的には、従業員や家族の健康づくりに取り組む企業や団体を「健康づくりチャレンジ企業」として登録し、ホームページやメールマガジンなどを活用した健康・栄養情報の発信や、県栄養士会とも連携し、社員食堂や職員寮のメニュー改善や栄養指導を行う「美味しく、ヘルシー社食ごはん改革」などの取り組みを進めます。

(2)高齢者の健康づくりに向けた食育の推進

高齢者は、退職や子どもの自立等により地域活動へ参加がしやすくなること、若い世代の共働きが増える中、子どもへの食育を支援する機会も多くなることから、これまで培ってきた食に関する知識や経験を家庭や地域へ伝える役割が期待されます。



食育ピカゲム（農水省）

しかし、高齢になると、そしゃく能力の低下、消化・吸収能力の低下、運動量の低下による食事摂取量の低下が起こりやすくなります。特に近年増加している高齢者の単独世帯では、調理が面倒なことや困難なことにより食事内容が単調になりやすく、その結果、要介護の要因となるやせ、低栄養や栄養欠乏にもつながることも考えられます。特に、これらは個人差が大きく、高齢者の多くが何らかの疾患を有しているという特徴が挙げられることから、年齢だけではなく、個人の状態に応じた取り組みを推進することが重要です。

高齢者を支援する県・市町関係部局や関係機関・団体と連携、調整し、高齢者の生活の質の向上につながるフレイル・低栄養予防に向けた正しい知識の周知、健康的な食事が入手しやすいよう高齢者向けの配食に関する情報提供を行うとともに、高齢者が食を楽しみ、地域で元気に生活できるための食育を推進します。

| 生活場面 | 主な取り組み内容 | 取り組み主体 | 連携組織 |
|------|--|-----------------|-----------------------|
| 地域 | 地域高齢者の通いの場等におけるフレイル予防改善プログラムの実施や、配食サービスの充実を図ります。 | 市町、社協、配食事業者 | 食・栄養団体 医療・介護関係団体、県 |
| 地域 | 口腔機能の維持向上と早期の適切な改善指導により、オーラルフレイル予防改善に取り組めます。 | 市町、歯科医師会、歯科衛生士会 | 食・栄養団体 県 |

◆フレイル予防・改善プログラムの普及

－地域高齢者の通いの場等における、「兵庫県版フレイル予防・改善プログラム」を活用した効果的・効率的な健康支援

生涯にわたって健康で暮らすためには、働き盛り世代からのメタボ対策に加えて、高齢期のフレイル対策に取り組むことが重要です。

県では関係団体との連携のもと、「栄養と口腔」「社会参加」に着目した「フレイル予防・改善プログラム」を作成し、通いの場やサロン等においてフレイル対策に取り組む際の具体的な取り組み例（栄養士、歯科衛生士による講話、栄養バランスと噛み応えを実感できる弁当の会食等）を示し、市町における健康づくり事業や介護予防事業、高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施などでの活用を促しています。プログラムでは、フレイル予防の3か条として、「①体重減少に要注意」、「②しっかりかめるお口をつくる」、「③1日3回、3つの皿をそろえて食べる」を柱とし、プログラム参加者は、お口の体操やバランス良い食事等の行動を継続しており、プログラムの有効性が確認されています。

なかでも、食品摂取の多様性があるほど（10の食品群の摂取頻度から簡便に評価できることが特徴、10点満点中7点以上が望ましい）、日常生活機能が低下しにくく、毎日の生活への満足度が高いことも明らかとなっていることから、兵庫県版フレイルチェック票の評価項目としても使用しています。ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶（水分）など多様な副食（主菜・副菜）を組み合わせた「3つのお皿がそろった食事」を普及します。

また、フレイルチェックの結果、65歳以上の前期高齢者の約半数にフレイルリスクがあることが明らかとなったため、県内全域でより早期に適切なフレイル対策が進むよう、市町や関係団体等と連携し、県民に対してフレイルの認知度と予防・改善方法を普及啓発します。



10の食品点検表

最近1週間をふりかえって、下記の10種類の食品をほぼ毎日食べていましたか？

※食べていた場合は右欄に☑をつけてください。ほぼ毎日食べていた場合を1点として数えます。

| | | | |
|---|--------------------------|-------------------------------------|--|
| 肉（肉、ハムやソーセージ等の加工品） | <input type="checkbox"/> | 緑黄色野菜（にんじん、ほうれんそう、かぼちゃ、トマト、ブロッコリー等） | <input type="checkbox"/> |
| 魚（魚・貝、かまぼこ・ちくわ等の加工品） | <input type="checkbox"/> | 海藻（わかめ、ひじき、昆布、のり等） | <input type="checkbox"/> |
| 卵（鶏卵、うずら等の卵） *魚の卵は除く | <input type="checkbox"/> | いも（じゃがいも、里いも、さつまいも等） | <input type="checkbox"/> |
| 大豆（豆腐、納豆、厚揚げ等） | <input type="checkbox"/> | 果物（りんご、みかん、いちご、バナナ等） | <input type="checkbox"/> |
| 牛乳（牛乳、ヨーグルト、チーズ） | <input type="checkbox"/> | 油を使った料理（炒め物、揚げ物、バター・マーガリン等） | <input type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> がついた数 | 点 | 判定 | 7点以上・・・この調子 4～6点・・・あと一息 3点以下・・・フレイルに要注意 |

転倒予防、筋力維持向上のためのロコモ対策

市町や団体等が取り組む健康体操の情報発信を行うほか、各圏域で健康体操の普及に向けた学習会を開催するなど運動習慣の定着とロコモティブシンドローム等の予防に向けた取り組みを強化します。

また、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響で、外出や運動機会が減り、体力が落ちたり、筋力が落ちたりして、運動器の問題（歩行障害や関節痛、転倒による骨折など）が生じてしまう恐れもあるため、SNSやインターネット上でのイベントや動画配信、ウォーキングアプリなども活用し、自宅での運動や密を避けた運動などを普及促進します。

フレイルのリスクを持つ高齢者や、増加する認知症高齢者への食育推進

後期高齢者の質問票やフレイルチェック等で把握された個々の健康課題に応じて、市町地域包括支援センターや、歯科医師、管理栄養士等の医療・介護専門職による個別支援につなぐ仕組みの構築を進めます。

また、増大する在宅療養者や認知症高齢者に対する食事支援等、地域における栄養ケアサービスの需要増大に対応できるよう、管理栄養士の人材確保にも取り組みます。

健康支援型配食サービスの普及

調理や買い物が困難な方や健康状態に合わせた食事を作ることが難しい方に向けての配食サービスリストを地域のニーズに応じて作成し、市町や関係者に周知、利用環境を整備します。

地域の高齢者の集う場に栄養バランスと噛み応えを意識した弁当（「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン（H29.3 厚生労働省健康局）」を踏まえる）を活用した健康支援型配食サービスの推進により、地域高齢者の低栄養やフレイル予防に資する効果的・効率的な健康支援につなげ、高齢者等に向けた健康な食事の普及を図ります。併せて、介護食品やスマイルケア食の普及促進にも努めます。

◆オーラルフレイル予防・改善に向けた食育の推進

－口腔機能の向上に向け、オーラルフレイル予防・改善プログラムの一層の推進

健康寿命の延伸には、健全な食生活が大切であり、よく噛んでおいしく食べるためには、口腔機能が十分に発達し、維持されることが重要です。

高齢期は、う蝕や歯周病による歯の喪失が急増するとともに、加齢による唾液分泌量の減少、そしゃく・嚥下機能の低下による誤嚥や誤嚥性肺炎を発症することもあります。

また、滑舌低下や食べこぼし、わずかなむせなどの「ささいな口腔機能の衰え“オーラルフレイル（口の虚弱）”」が発端となり、偏食や食欲不振から、低栄養やフレイルに陥るリスクが高まります。

オーラルフレイルは、早めに気づき、早期に適切な対応をとることで健康な状態に戻ることが可能であることから、定期的な歯科健診や重症化予防に向けた適切な歯科医療と保健指導が身近で受けられる「かかりつけ歯科医」を持つよう普及啓発し、歯科保健分野からの食育を推進します。

県では、オーラルフレイル検査や予防を図るため、オーラルフレイル健診体制を整備するとともに、口腔機能の低下が疑われる高齢者に対して、かかりつけ歯科診療所等で口腔機能の計測、指導、訓練等を提供したり、市町の介護予防や生活支援サービスにつないで支援するためのオーラルフレイル改善プログラムを作成し、県内全ての郡市区歯科医師会での活用とオーラルフレイルに対応できる歯科医療機関の登録を目指しています。

(3)多様な暮らしに対応した食育の推進

◆地域における共食等の食育の推進

- 子どもから大人まで地域の誰もが集う地域食堂や地域高齢者の通いの場など、地域における様々な共食の場づくりを推進

核家族や共働き家庭の増加や交流機会の減少、格差の拡大などにより、家族との共食が難しい場合があることから、共食により食を通じたコミュニケーション等を図りたい人にとって、地域において様々な世代と共食する機会を持つことは、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を伝え、習得する観点からも重要です。このような状況の中、無料または低額で食事ができる「子ども食堂」や、さまざまな年代を対象とした地域住民の居場所としての「地域食堂」が注目されています。

子ども食堂や地域食堂等は、食の支援にとどまらず、孤食の解消、食育、地域交流、見守りなど子どもやその保護者、地域住民等の居場所として多様で重要な役割を担っており、「新しい生活様式」に対応した食育として、屋外で農林漁業体験等と併せて実施するなどの工夫も考えられます。

食育推進の観点から、子ども食堂や高齢者の通いの場など地域の様々な共食の場づくりを進める活動の意義を理解し、適切な認識を有することができるよう、県では、関係機関と連携し、食を通じた多様なつながりによる共食の場づくりを推進します。

また、コロナ禍で誰かと一緒に食事をする機会は減少していますが、食事づくりの視点からは、誰かと一緒に買い物をし、一緒に作ることも重要です。

◆新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う生活の変化を踏まえた生活困窮世帯及び者に対する食育の推進

人々の健康は、社会経済的状況の影響を受け、社会経済的に不利な立場の人々に健康問題が生じやすい可能性が指摘されています。

特に生活困窮世帯をはじめとした栄養・食生活支援を必要とする世帯及び者に対する取り組みは、既存事業との連携やこうした事業の場の活用による個人及び環境へのアプローチも必要です。

例えば、食品ロスの削減の取り組みとも連携しながら、フードバンク等から提供のあった食料を自立相談支援機関の窓口で手渡す際に、必要に応じて管理栄養士等による食生活の助言や情報提供を行う、食料品支援セットを宅配する時に健康や栄養に関するリーフレットを一緒に包む、フードバンク事業等の関係者へ栄養・食生活支援に関する研修を行う、地域の高齢者が集うサロンや地域食堂等においてフレイル予防改善プログラムを実施するなどが考えられます。そのためには、対象者の健康状態に関する現状や課題を的確に把握することが重要であり、管理栄養士を含む保健医療専門職が事業の企画段階から関わることを望まれます。

(4)自然に健康になれる食環境づくりの推進

◆食品関連事業者における食育の推進

- －減塩食品や健康に配慮したメニュー提供など、栄養面に配慮した食品の選択及び利活用の推進に関する食育の推進

飲食店、スーパーマーケット等の食品関連事業者等は、消費者に対して、商品やメニュー等食に関する情報提供、工場・店舗の見学、調理体験、農林漁業体験、出前授業の開催等の多様な取り組みを行うことを推進するとともに、年末年始のスーパーマーケットでお正月商品が数多く販売されているように、日々の生活の中で季節感や伝承料理が自然に継承されるよう情報発信の工夫が必要です。

また、「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」や「地域の食文化を反映させた食事」を入手しやすい食環境づくり、優先される栄養課題である減塩を軸に、減塩食品や健康に配慮したメニューの開発や、おいしい減塩商品を手頃な価格で購入・利用可能とする仕組みづくりなど、健康無関心層への啓発を含め、適切な栄養・食生活情報の提供方法の開発など、自然に健康になれる食環境づくりを産官学等が連携して推進します。

さらに、食育アプリなどのデジタルツールやナッジ（そつと後押しする：人々がより良い選択を自発的に取れるように手助けする手法）を活用するなど、健康や食に関して無関心な人たちも、自然に健康になれる食環境づくりを推進するとともに、複数の学会による民間認証である「健康な食事（スマートミール）・食環境」認証制度の活用など、外食や中食でも健康に資する食事の選択がしやすい食環境の整備のために、健康的な食事を提供する事業者を認定する「スマートミール」制度の普及及び推進に努めます。

◆食の健康協力店の推進

県民の健康づくりを食生活の面から支援するため、「ひょうご“食の健康”運動」の趣旨に賛同し、健康的なメニューの提供や栄養成分表示等に取り組む飲食店・中食販売店、配食事業者を「食の健康協力店」として登録し、食の健康運動への参画を促進するとともに、協力店の取り組み内容等について県民に周知を図ります。

ライフスタイルが多様化するなかで、30代・40代の若い世代や働き世代を中心に、外食等の活用が進んでいることから、食事バランスに配慮した外食等の利用が進む取り組みを実施していきます。

◆給食を通じた食育の推進

- －健康増進法に基づく特定給食施設等への食育の視点も踏まえた指導助言の実施

健康増進法に基づく特定給食施設等に対して、食育の視点も踏まえた指導・助言を行うとともに、給食関係者・指導者の資質向上のための研修を行い、給食施設の栄養管理指導の充実を図ります。



従業員へ食事提供を行う社員食堂においては、給食部門と健康管理部門が連携し、利用者の身体状況や健康状態により配慮した食事の提供や、給食を通じて利用者へ健康や栄養に関する情報の提供ができるよう、健康福祉事務所単位のみならず、圏域単位や県単位など広域的な視点で必要な指導や情報提供を行います。

また、病院や福祉施設、企業の食堂においても地場産物を活用した献立や郷土料理の提供が進むよう情報提供を行います。

(5) 災害時も健康に過ごせる食育

災害時に対応できる食料品を備蓄している人の割合は増加しました。

災害時には、電気・ガス・水道等といったライフラインが止まることなどにより生活に様々な支障が生じますが、特に生命や健康に関わる食の確保が重要です。

県民一人ひとりが日頃から災害の発生を意識し、“自分の食事は自分で整えられる”ことを基本に、家族の健康状態にあった食べ物や飲料水等の備蓄の促進、非常時にも応用できる調理技術の習得について、地域団体・関係団体、食品関連事業者等と連携し、普及啓発を図ります。



食育ビジュアル（農水省）

◆災害時等に備えるために必要な食に関する知識の普及、実践力の育成

- －自然災害や新興・再興感染症発生の有事に備え、自治体、民間企業等における食料備蓄に加え、家庭での取り組みも重要であり普及啓発を推進
- －家族構成や家族の健康状態に配慮した食品を備えておくことが重要

電気・ガス・水道のライフラインが使えなかったり、流通が機能せず食料が確保できずに、日ごろ食べ慣れた食品での食生活が困難となることが想定される災害時においても、できるだけ日常に近い食生活を送ることで、心身の健康を維持していくことが重要です。

そのため、家庭においては、水、熱源、主食・主菜・副菜となる食料品等を家族構成に応じて、最低でも3日分、できれば1週間分程度を備蓄する取り組みを推進するとともに、日ごろからローリングストック法（普段の食料品を少し多めに買い置きし、消費した分を補充する方法）による日常の食料品の備蓄を行い、各家庭に合った備えをするよう情報発信を行います。特に、災害時には、物流機能が停滞する可能性もあることから、高齢者を始め、食べる機能が弱くなった方、食物アレルギーを有する方等に配慮した食品を備えておくことが重要です。

加えて、栄養バランスへの配慮や備蓄方法など災害時の食の備えの重要性や、災害時でも使える調理方法（パッキング）等について、家庭のみならず、学校教育の現場、食品小売店等においても、必要な知識の普及啓発を推進します。



◆被災してもバランスよく食事をとるための知識と技術の普及

－災害時の二次的被害予防のための知識の普及、避難所等での栄養相談の実施

避難生活による栄養摂取の偏り、高齢者の生活不活発病、口腔内の不衛生による誤嚥性肺炎等を防止するため、関係団体の協力を得て正しい知識の普及を図ります。

また、災害に遭っても自分の命は自分で守るという意識を醸成し、被災生活を健康に過ごすことができるよう、日頃から地域の災害の特性や兵庫の食を生かした災害時の食事に関する知識の普及について、県栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT 兵庫）など関係組織と連携して取り組んでいきます。特に、これまでの被災経験を次世代へ継承するため、若い世代や子どもに対する食の面からの防災教育を推進します。

◆給食施設への普及啓発及び取り組みの促進

給食施設では1日に1～3回の食事を継続的に提供しており、被災者の健康に大きく影響します。

全給食施設に対して災害時対応マニュアルや備蓄食の整備及び活用について、様々な機会を通じて普及啓発を行います。これまでの被災経験から、帰宅困難となる場合を想定し、1食提供施設であっても災害時の備えの充実につながるよう継続して取り組みを支援します。

また、病院、介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設等の入所施設は1日3食提供し、災害時にも個別的な対応等が求められるため、災害対応マニュアルの整備（非常食の備蓄、献立表の作成、食事提供に関する訓練の実施）など、県給食施設協議会相互支援ネットワークとも連携した取り組みを促進します。

指標と目標値

| 指 標 | 基準値 | 目標値 |
|--|-----------|---------|
| 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上 ほぼ毎日食べている人の割合の増加(20歳以上) | 67.0%(R2) | 75%以上 |
| ○ 生涯にわたって健全な食生活を実践するためには、栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要です。「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を栄養バランスに配慮した食事の目安とし、ほぼ毎日実践する人が増加することを目標とします。 | | |
| 副指標 | | |
| 副指標 | 基準値 (R2) | 目標値 |
| 日本型食生活に関する学習機会の増加 (食の健康運動リーダー等の活動回数) | 1,461回 | 2,000回 |
| フレイル予防・改善のため、兵庫県版フレイルチェック(ロング版)を行った高齢者人数 | 今後把握 | 10,000人 |

| | | | |
|---|-----------------|---------------------|--------------------|
| 毎日、家族や友人と楽しく食事をする人の割合の増加 (20歳以上) | 70.4% (R2) | 75%以上 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ 家族や友人と、食事を楽しく、おいしく食べることは、心を穏やかにし、ふれあいを深め、豊かな人間形成にも寄与します。 ○ 家庭では家族と、職場では同僚や友人と、一人暮らし高齢者はデイサービスや近所の友人と一緒になど、その人なりに、毎日、家族や友人と楽しく食事をする人が増加することを目標とします。 | | | |
| 副指標 | 副指標 | 基準値 (R2) | 目標値 |
| | 子ども食堂を設置している市町数 | 35 市町 | 全市町 |
| | 地域高齢者の通いの場の参加者数 | 18.1 万人 (R2.3 末) | 24.0 万人 (R6 度末) |
| ※ 共食のある通いの場への参加者数や、会食を実施している通いの場の実態把握にも努める。 | | | |
| 栄養・食生活改善を中心に健康づくりに取り組む企業（給食施設）の増加 | 今後把握 | 100 力所 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ 健康経営（食・栄養改善）や食堂メニュー改善、栄養・食生活情報提供に取り組む企業（給食施設）の増加を目標とします。 | | | |
| オーラルフレイルに対応できる歯科医療機関数の増加 | 今後把握 | 100 力所 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ オーラルフレイル予防・改善に取り組む歯科医療機関の増加を目標とします。 | | | |
| ひょうご“食の健康”運動に取り組む食の健康協力店の増加 (登録店舗数) | 8,524 店 (R2) | 9,300 店 | |
| ひょうご“食の健康”運動に取り組む食の健康協力店の取り組み内容の充実 (栄養成分の表示) | 3,271 店 (R2) | 3,500 店 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ 「ひょうご“食の健康”運動」の機運を高めるため、運動の趣旨に賛同し、健康的なメニューの提供や栄養成分表示等を行う「食の健康協力店」の登録店舗数の増加を目標とします。 ○ 特にカロリー（エネルギー）や食塩相当量等の栄養成分の表示は、栄養素等摂取量を考えてメニューを選択できることから、食の健康協力店のうち栄養成分表示に取り組む店舗数の増加を目標とします。 | | | |
| 家族構成や家族の健康状態に応じて非常用食料などを備蓄している世帯の増加（世帯） | 9.8% (R3) | 30%以上 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ 県民一人ひとりが非常時にも対応できる実践力を身につけておくことは、個人や地域の危機管理能力を高め、災害時においても食生活上の被害を最小限にすることができると考えられます。 ○ そのため、家族構成や家族の健康状態に応じた飲料水や、レトルトご飯・お粥等を計画的に買い置きする等、災害に備え、非常用食料等を備蓄している世帯が増加することを目標とします。 | | | |

取り組みの柱 3：持続可能な食を支える食育活動の推進



本県の安全・安心で豊富な農林水産物と地域の風土により育まれた食文化を守り、県民が健康かつ長生きで活動的に暮らせる兵庫県を目指すため、環境と調和した消費の啓発や、都市と農山漁村が支え合う関係づくり、地域に伝わる食文化の保護・継承を通じて、持続可能な食を支える食育を推進します。

現状と今後の方向性

- 食や「農業」、「漁業」への関わりについては、これまで都市部と農村部の人の往来や農林水産業の体験を応援する取り組み等により推進してきましたが、世界的に広がった新型コロナウイルス感染拡大の影響による外出自粛など交流の機会が制限され、楽農生活交流人口数は減少しています。一方、テレワークをはじめとする働き方の変化などライフスタイルが多様化し、在宅時間の増加を利用して楽しめる家庭菜園や、農林漁業体験、食育等を通じて、食と「農業」、「漁業」に触れる機会の増加が期待されます。
- 各地で災害が多発する近年、安心感のある地域産物に対する需要の高まりや、不測の事態に備えた身近な食糧確保が求められています。直売所の魅力向上を図る整備促進や消費者への情報発信に取り組むことにより、直売所利用者数は年々増加しています。
- 消費者と生産者の双方に県産県消（地産地消）の意識醸成を図り、より多くの県民が、県産の農林水産物等を積極的に選択・購入できる機会の拡大を図ることにより、安全・安心で質の高い生産物が県内で生産、流通、消費される循環を確立します。
- 県民の食や「農業」、「漁業」への理解や関心を高めるとともに、持続的な活動を行うことができるよう、実践の場の拡大を図るための取り組みを推進します。
- 深刻化する地球規模での環境問題や社会問題に対応するには、持続可能な社会の形成につながる消費行動が求められており、消費者は、自らの消費行動が経済だけでなく社会や環境に影響を与えることを理解する必要があります。

- 地域の行事食や郷土料理を知っている人の割合は県平均で 49.3%、作ることができる人の割合は 24.1%と低い水準になっており、伝統的な食文化の継承を推進することが求められます。ひょうごの自然と歴史を背景に育まれた伝統的な食文化の継承や、地域の特色を活かした新たな食文化の創造を推進し、ふるさとへの愛着を深めるための取り組みを推進します。

【地産地消と県産県消】

「地産地消」は、“地域内生産・地域内消費”を略した言葉で、身近なところで生産された食べ物を食することをいい、その言葉には、「その土地、気候で育まれた食べ物がその地域の人々のこころと身体に最もやさしい」という意味が込められています。この「地域」を、私たちが暮らす「兵庫県」と捉えた取り組みが「県産県消」です。

兵庫県が提唱する「県産県消」は、生産者サイドが、県民に安全で新鮮な農林水産物を提供し、消費者サイドが県下各地で生産された農林水産物を積極的に選択することで、“農林水産業・農山漁村をともに支える県民あがての運動”として推進しています。

こうした取り組みは、①不測の事態に備えた身近な食料（生産力）確保や、②農地活用による県土保全等の多面的機能の発揮、③農山漁村の活力維持にもつながり、豊かな県民生活を支えることができます。

(1) 消費者と生産者が支え合う県産県消(地産地消)の推進

- －「ひょうご農林水産ビジョン 2030」に基づき、食の安定供給に向けた流通システムの強化
- －直売所の魅力向上、県産農林水産物の購入意欲向上
- －兵庫県認証食品のプロモーション強化と流通拡大



食育ピカゲム（農水省）

◆県民への県産農林水産物の購入機会の拡大

産地との連携により、食品スーパーや飲食店等への県産農林水産物の流通を拡大・強化するとともに、直売所での地元農産物の品ぞろえを強化するため、直売所に出荷する農業者の生産力拡大支援や、専門知識を有するアドバイザーの派遣を通じて直売所の魅力向上を図り、集客の増加をめざします。

併せて、県産県消(地産地消)の実践拠点として、インショップを含む直売所の設置や、産直市（マルシェ）の定期開催、インターネット販売により、県産農林水産物の購入機会の拡大を図ります。

◆ひょうご食品認証制度の推進

食品の安全性に対する県民の信頼を確保するため、安全・安心で個性・特長がある兵庫県認証食品を広く県民に提供することとし、認証食品の生産量の拡大に努めます。

また、ホームページや SNS 等を活用した情報発信やイベント等、様々な機会を捉えて認証



食品の認知度向上に努めるとともに、量販店での認証食品販売コーナーの設置等により、県民が率先して認証食品を選択・購入する機運醸成を図ります。

◆学校給食を通じた県産県消の理解促進

子どもの頃の食習慣の形成に大きく寄与する学校給食において、県産農林水産物の利用を促すとともに、児童生徒が本県農林水産業や地元食文化への理解を深めるため、地域の生産者等と連携した食育活動を展開します。

給食メニューの検討、供給に向けた作付け等、県・市町教育委員会をはじめとする学校給食関係者等と生産者の連携のもと、県産農林水産物の利用と安定的な供給を推進します。



食育プログラム（農水省）

◆令和のライフスタイルへの楽農生活の提案

－「楽農生活」を県民に広め、多自然地域や農林水産業の維持・活性化

ひょうごの食と「農」の役割や「楽農生活」の意義への理解促進と「楽農生活」実践のきっかけをつくるとともに、ライフスタイルとしてのイメージをやすくするため、都市部や農村部等の居住地、世代等ごとの実践例や実践者からのメッセージを各種媒体を通じて発信します。

◆楽農生活に誘い、定着を図る仕組みづくり

都市住民と農山漁村住民が互いに尊重し、支え合える関係（つながり）を構築するため、NPO法人等が実施する交流事業や買い支え等の仕組みづくり、参加への機運醸成等への支援を充実します。

また、家庭での栽培方法とあわせた農山漁村の四季折々の旬の情報の提供、大学生等が研究のフィールドワークや休暇を利用して農作業や田舎暮らしを体験できる機会の創出等を進めます。

◆楽農生活をサポートする体制づくり

楽農生活の全県推進拠点の兵庫楽農生活センターによる県民の実践のけん引に向け、新たに整備した施設（高設栽培いちごハウス、ピザ窯等）の活用やセンターをともに運営するパートナー事業者間の連携により、より魅力ある体験プログラムの提供を図ります。

また、これまでの情報発信機能を強化するとともに、楽農生活に係る情報収集、地域楽農生活センター間等のコーディネートや楽農生活実践方法の提案等新たな機能の付加を進めます。

【楽農生活】兵庫県では、農作業体験や農山漁村との交流等を通じて、食や「農」に親しむ行動を「楽農生活」と名付け、その普及を推進しています。

◆ごはんを中心とした日本型食生活の推進

ごはんを中心に主食、主菜、副菜がそろった「日本型食生活」は栄養バランスを整えやすく、健康によいことに加え、農山漁村の持つ多面的機能の維持や食料自給率の向上等にも寄与することから、県内の団体、企業、行政等が連携し、家庭や地域、学校等での啓発活動や、インターネットによる情報発信により、県民一人ひとりにごはん食の意義を普及啓発し、様々な場でごはんを中心とした「日本型食生活」の実践を促します。

◆魚食普及と畜産物の県産県消の推進

－魚食普及の推進、水産物の消費拡大の推進、ひょうごの酪農への理解醸成活動

日本人の生活と密着した魚食文化を継承するため、漁業協同組合及び学校給食関係者との連携等により、県民、児童生徒等を対象に料理教室を開催し、魚介類の調理方法とともに兵庫県で漁獲・養殖されている魚介類とその旬、漁獲方法や養殖方法といった関連情報を発信する、魚食普及の取り組みを支援します。食品スーパー等と連携して、消費者に食べ方や旬等の情報を発信しながら県産水産物を販売する取り組みを推進します。

また、「海の豊かさを守ろう（SDGs 目標 14 番）」という目標の実現に向け、豊かな海の再生を食育の場でも重点的に取り上げます。

さらに、学校給食への県産牛乳の提供と、生まれたばかりの子牛へのほ乳体験や酪農家による出前授業等のイベントを通じた「ひょうごの酪農」への理解醸成活動により、牛乳の県産県消を図るとともに、ひょうご食品認証制度を活用し、県産牛乳・乳製品や牛肉、鶏卵、鶏肉、豚肉などの県産畜産物の消費拡大を推進します。

(2) 環境と調和のとれた持続可能な消費行動にも配慮した食育の推進

◆持続可能な食につながるエシカル消費（人や社会、環境に配慮した消費行動）の推進

深刻化する地球規模での環境問題や社会問題に対応するには、持続可能な社会の形成につながる消費行動が求められており、消費者は、自らの消費行動が経済だけでなく社会や環境に影響を与えることを理解する必要があります。

例えば、地産地消や、過剰包装でないもの、環境に配慮していることに関する表示（有機 JAS マーク、水産エコラベル等）のあるものやフェアトレード商品を選ぶこともエシカル消費の一つです。

とりわけ、新型コロナウイルス感染症に対応した新しい生活を営むに当たっては、消費者が不確かな情報に左右されることなく、自ら主体的、合理的、社会的に判断し、適切な行動に結びつけることが求められています。

ついては、「ひょうご消費生活プラン」に基づき、人や社会・環境に配慮した消費行動であるエシカル消費（倫理的消費）の普及を推進します。

また、過剰包装でないもの、容器がプラスチックでないもの、環境に配慮していることに関する表示（有機 JAS マーク、水産エコラベル等）のあるものなどを選ぶ消費者を増やしていきます。

【取り組み指標（副指標）】

| 指 標 | 目標値（R5） |
|-------------------------------|----------|
| 実施している県民の割合が60%以上のエシカル消費行動項目数 | 6項目 |
| エシカル消費に取り組む団体等と協働で取り組んだ事業数 | 60回（3年間） |

◆食品ロス削減に向けた食育の推進

－自治体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、食品ロスの削減を推進



食育ビジュアル（農水省）

食品ロス削減は持続可能な資源利用の推進に向けて取り組まなければならない課題であり、消費者、事業者、行政などあらゆる主体が食品ロス削減に対する意識を高め、実践の結びつけていくことが大切です。食品ロスが発生することによる影響や、食品ロス削減の具体的な取り組み例などの周知や理解を図っていく必要があります。また、地産地消を推進し、生産者との交流を促進することで、生産者や生産現場への感謝の念や理解を深めることを通じ、食品ロスの削減につながります。

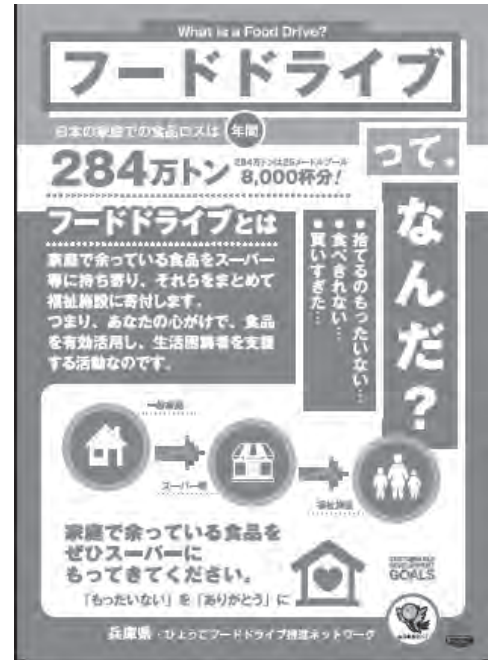
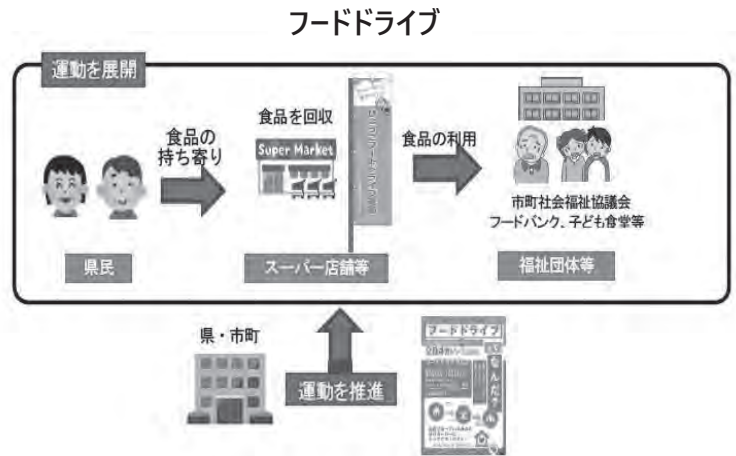
具体的には、食品ロスを減らしていくには、外食の際には食べきれる分だけ注文することや、自宅で料理する際は作りすぎない、食材を使い切る工夫をする、少量パック商品やバラ売り等必要以上に買いすぎないなど、一人ひとりの取り組みが大切であり、食育を通じた情報発信を強化し、食品ロス削減の必要性について県民の意識を高め、実践に結びつける取り組みを進めます。家にある余った食材の活用や食べきれなかった料理のリメイク等の調理方法の工夫など、いずみ会（食生活改善推進員）や栄養士会等関係団体と連携しながら、普及啓発します。子どもに対しても、自分ごととして食品ロス削減に取り組めるよう、普及啓発に努めます。

また、賞味期限や消費期限が長い商品を棚の奥から取って購入することは、食品ロスの増加につながるため、エシカル消費（社会や環境に配慮した購買行動）の一つとして、県では商品棚の手前に並ぶ期限の近い商品を購入する「てまえどり運動」を推進しています。

さらに、家庭で余っている食品をごみにせず、それを必要とする福祉団体等にスーパー等を通じて寄附する「フードドライブ」は、食品ロス削減を図る一つの手段となり、県民一人一人が取り組むことができる活動です。

県では、このフードドライブの活動を、「ひょうごフードドライブ推進ネットワーク」（関係団体、スーパー、市町、県等で構成）が中心となって、「ひょうごフードドライブ運動」として全県展開を図っています。

てまどり運動



食育11「外がら」（農水省）

(3) 地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進

◆地域に根付いた食文化の継承と創造

- 「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の登録の趣旨を踏まえた保護継承
- 地域の多様な食文化を支える多様な関係者による活動の充実
- 和食の栄養バランスの良さについて、県内外への発信強化

「和食：日本人の伝統的な食文化」は、栄養バランスのとれた食生活に資するものであり、健康面でのメリットはもとより、地域の風土をいかした和食文化の保護・継承は、地域活性化及び環境への負荷低減に寄与し、持続可能な食の実現に貢献することが期待されます。

そこで、ふるさと料理に代表されるような、地域で採れる野菜や魚等の様々な食材の特徴を生かした郷土料理の調理体験や、地域の食材の掘り起こしやその魅力を引き出すことで、食文化の継承・発展に努めます。

特に、子どもやその親、若い世代に和食文化の普及啓発など食文化の継承に向けた機運が高まるよう、和食文化の継承活動を行う中核的な人材を育成するとともに、地域団体・関係団体等の活動を支援し、食文化を通じた地域間の交流を促進します。

また、郷土料理の調査などデータベースの構築や、作り方等の情報をホームページやSNS等で発信するなど、デジタル技術を活用した普及啓発も進めます。

さらに、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響もあり、宅配食材（ミールキット等）を利用される家庭も増えていることから、注文食材の選択肢として地場産品の活用や行事食、郷土料理が調理できる食材セットの導入検討も促します。

◆給食での郷土料理等の積極的な導入、理解促進

学校給食等において、県産農林水産物の利用や、ふるさと料理や和食を中心としたメニューの提供を促進するとともに、地域の生産者の出前授業、農作業体験、教材の提供等を通じ、子どもやその保護者に対して、本県農林水産業や地域の食文化、さらには、その背景となる風土や農山漁村への理解を深めます。

また、病院や福祉施設、企業の食堂においても地場産物を活用した献立や郷土料理の提供が進むよう情報提供を行います。

【郷土料理（ふるさと料理）】

生まれ育った土地や地域特有の料理。その土地の特産物を使ったり、全国で一般的に食べられている料理であっても、伝統的あるいは独自の調理法で作られ、食べ継がれてきた料理をいいます。

○主な郷土料理

| 主な特徴 | 料理名 |
|----------------------|---|
| 地元食材を使った料理 | いかなごぎ煮、たこ飯（生たこ・干したこ）、バチ汁、煮麺、鯛素麺、もち麦めん、鮎料理、かに料理、いかめし、黒豆煮、ぼたん鍋、はも鍋 等 |
| 年中行事や慶事弔事で食べられる料理 | その地域の特有のおせち、お雑煮、巻き寿司、ちらし寿司、ぼた餅、さなぼり（煮しめ）、鯖の姿寿司、おなます（豆腐なます）、いとこ煮（里芋・小豆）、けんちゃん（豆腐・野菜）、ななちゃごはん、ちよぼ汁、あじのほほかむり、鯛料理 等 |
| 特定地域で開発・発祥し定着したご当地料理 | 神戸牛ステーキ、明石焼き、そばめし、ぼっかけ、かつめし、にくてん、姫路おでん、ホルモンうどん、出石そば 等 |

指標と目標値

| 指 標 | 現状値 | 目標値 |
|---|-----------------------|-----------------------|
| 地元や県内でとれた農林水産物を買っている人の割合の増加 | 66.4% (R2) | 69.5% (※1) |
| <p>○ 地域や県内の農林水産物を日常の食生活に取り入れることで、その地域の特性に応じた食生活が形成されていきます。</p> <p>○ 地域の農林水産物を積極的に活用することにより、地域の活性化にもつながり、地域になじみ親しまれた食生活が次世代へ受け継がれていくことで、新しい食文化の形成にもつながるため、地元や県内でとれた農林水産物を買っている人が増加することを目標とします。</p> <p>(※1) 農林水産ビジョン 2030 と整合性を図り設定 (R12 70.0%)</p> | | |
| 直売所等利用者数の増加 | 2,820 万人／年 (R2) | 3,700 万人／年 (※2) |
| <p>○ 直売所は、県産県消（地産地消）を象徴する拠点であり、旬の新鮮な野菜等の地域産品を供給し、消費者にとって生産者や生産現場の理解が進みます。また、直接消費者の顔が見えることで生産者の生産意欲の増進につながる機会となっています。</p> <p>○ 食育活動の拠点としても地元食材の入手や生産者との交流が重要な要素となるため、直売所等利用者数の増加を目標とします。</p> <p>(※2) 農林水産ビジョン 2030 と整合性を図り設定 (R12 4,180 万人)</p> | | |
| 兵庫県認証食品数の増加 | 2,246 品目 (R2) | 2,320 品目 (※3) |
| <p>○ 安全安心で個性・特長を有する農畜水産物や加工食品を「兵庫県認証食品」として認証し、食に対する不信感や不安感を取り除きます。</p> <p>○ 県内農林水産物の高付加価値化を進めることは、地域の農林水産業の活性化にもつながるため、兵庫県認証食品数が増加することを目標とします。</p> <p>(※3) 農林水産ビジョン 2030 と整合性を図り設定 (R12 2,400 品目)</p> | | |
| 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の割合の増加（20歳以上） | 33.5% (R3) | 50%以上 |
| <p>○ 国産飼料を活用した畜産物や過剰包装ではなくゴミが少ない食品など、環境への負荷をなるべく低減することに配慮した農林水産物・食品を選ぶ人の増加を目標とします。</p> | | |
| 副指標 | | |
| 指 標 | 目標値 (R5) | |
| 実施している県民の割合が 60%以上のエシカル消費行動項目数 | 6 項目 | |
| エシカル消費に取り組む団体等と協働で取り組んだ事業数 | 60 回(3 年間) | |

| | | |
|--|------------------------|----------------|
| 食品ロス削減のために何らかの行動をしている人の割合の増加 (20歳以上) | 94.4% (R3) | 100% |
| <p>○ 外食時の食べきりや、小分け商品・少量パック商品・バラ売り等食べきれぬ量の購入促進、商品棚の手前に並ぶ期限の近い商品を購入する「てまえどり」、家庭で余っている食品をごみにせず、それを必要とする福祉団体等にスーパー等を通じて寄附する「ひょうごフードドライブ運動」への参加など、食品ロス削減のために何らかの行動をしている人の割合を目標とします。</p> | | |
| 楽農生活交流人口数の増加 | 1,108 万人／年 (R1) | 1,173 万人／年 |
| <p>○ 農林漁業体験等を通じて都市と農山漁村の交流が進むことにより、食と「農」への親しみや理解が深まります。</p> <p>○ 県民が農山漁村の様々な「農」のめぐみを楽しむ楽農生活交流人口数（兵庫県内の農林漁業体験等ができる都市農村交流施設の利用者延べ数）の増加を目標とします。</p> <p>（※ 4）農林水産ビジョン 2030 と整合性を図り設定（R12 1,224 万人）</p> | | |
| 地域の行事食、郷土料理を知っている人、作ることができる人の割合の増加 (20歳以上) | 49.3% 24.1% (R2) | 55%以上 30%以上 |
| <p>○ 地域の食文化（行事食や郷土料理）を知り、日々の食生活に取り入れることは、その土地の自然の恵みや四季の変化を感じながら食を楽しむことにつながり、行事や作法にこめられた願いや思いとともに次世代へ伝えていくことができ、郷土への理解、誇り、愛着が生まれ、そのような人々の暮らしが地域の魅力につながります。</p> <p>○ 地域の食文化を通じた交流から人や地域のつながりが築かれ、ひょうご全体の元気にもつながるため、地域の行事食、郷土料理を知っている人、作ることができる人が増加することを目標とします。</p> | | |

取り組みの柱 4：食育推進のための体制整備

めざす姿



すべての県民が食育について理解し、自らが主体となって食育活動を実践するために、食に関する県民運動と連携を図りながら、全県が一体となった取り組みを推進します。

また、食育にかかわる人材育成や資質の向上、ボランティア等の地域団体・関係団体の活動強化、団体間の新たな連携づくり等、食育推進体制の充実を図ります。

さらに、食品の安全性に関する知識の習得等の食の信頼確保のための取り組みや大規模災害時に向けた食の備えの普及等、健康危機における健康確保対策のための取り組みを推進します。

現状と今後の方向性

- 県内各地で、県民はもとより、様々な関係者がそれぞれの立場から食育に取り組み、全県的な広がりを持つ運動として展開していくことが必要です。
- 様々な情報が氾濫する中、県民が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ためには、食品の安全性に関する基礎的な知識の習得が必要です。
- 新型コロナウイルス感染拡大による「新しい生活」にに応じて、対面での食育を安全に実施するとともに、より多くの県民が主体的、効果的に食育を実践できるよう、ICT等のデジタル技術を有効活用する等により、食育を推進します。
- 食育に係る多様な関係者が、その特性や能力を生かし、主体的に、かつ、互いが密接に連携・協働して、多様な取り組みを推進していくことが重要です。

取り組むべき施策

(1)食育に資する人材育成、ボランティア活動の充実強化

◆いずみ会リーダー（食生活改善推進員）の養成、いずみ会活動への支援

地域で食育活動の中心となるいずみ会リーダー（食生活改善推進員）を養成し、食育活動の担い手の増加に努めます。

また、兵庫県いずみ会の活動の充実・強化を図るため、必要な情報の提供、研修会や実践活動への支援を行い、資質向上を図ります。

◆食の健康運動リーダーによる活動支援

幼児やその保護者等を対象に調理実習等の食育活動を行う食の健康運動リーダーによる活動を支援し、ボランティア活動の充実を図ります。

◆食育の推進に関わる団体やボランティアの活動支援

地域における食育を効果的に進めるため、食育推進にかかわる多種多様な地域団体・関係団体への情報提供、研修会や実践活動への支援を行い、資質向上を図ります。

◆管理栄養士・栄養士の育成

地域特性をふまえ総合的かつ計画的に食育を推進するために、市町管理栄養士・栄養士の配置促進、その資質向上を図ります。

子どもの健全育成、医療や介護等それぞれの分野で活躍する管理栄養士・栄養士を対象に、食育の視点も踏まえた研修会の開催支援等、栄養士会等と調整し、その資質向上を図ります。

特に保育所や事業所等の給食施設においては、施設利用者への栄養管理の質の向上を図る観点から、管理栄養士・栄養士の配置促進に関する取り組みを推進します。

また、各管理栄養士・栄養士養成施設においては、食育に関してより高度な専門的知識及び技術を備えた管理栄養士・栄養士の養成に努めます。

さらに、現在、就業していない管理栄養士・栄養士が、その資格をいかした食育実践活動が出来るよう、兵庫県栄養士会が設置する「栄養ケア・ステーション」への人材登録や、研修会等への参加を勧奨し、資質向上を図ります。

◆専門職種の資質向上

地域において食育推進に主体的、間接的に携わる多種多様な専門職種の資質向上を図るため、研修会等の開催を支援するとともに、各団体においては専門性を生かした積極的な取り組みの推進、資質向上に努めます。

(2) 県民と一体となった食育推進運動の推進、連携・協働体制の強化

◆ひょうご食育月間の設定、普及啓発

県民の食育への関心や意識を高めるため、県、市町、地域団体・関係団体等が協力して、食育活動を重点的かつ効果的に取り組む月として毎年10月を「ひょうご食育月間」と定め、その周知と定着を図ります。



食育ピカゲラム（農水省）



食育絵手紙コンクール
令和3年度最優秀賞（知事賞）作品

◆ひょうご“食の健康”運動の推進

「ごはん」「大豆」「減塩」に焦点をあて、「食事はバランス ごはん、大豆と減塩で元気なひょうご」をキャッチフレーズに展開する「ひょうご“食の健康”運動」を、職域、地域及び市町と連携を図りながら、（公財）兵庫県健康財団と一体となって推進します。

◆おいしいごはんを食べよう県民運動の推進

ごはん中心の健康的な食生活の実践を呼びかけるとともに、米を生産する農業・農村の大切さ並びにその保全と継承を提唱する「おいしいごはんを食べよう県民運動」を、健康、教育、農業、消費等の様々な分野の地域団体や企業、行政等の 200 を超える会員の自主的な取り組みにより、全県域で展開しています。

この活動の理念が県民にしっかりと共有され、県民総力挙げての運動としてさらに広がり地域に定着するよう、関係団体や企業、行政等が一体となって取り組んでいきます。



食育プログラム（農水省）

◆朝食をしっかりと食べるための取り組みの推進

朝食をしっかりと食べること等の健全な食生活の実践に向けて、学校、幼稚園、保育所、認定こども園、PTA等の社会教育団体、地域団体・関係団体、食品関連事業者・健康関連企業、市町と連携しながら地域全体で取り組みます。

「ひょうご“食の健康”運動」、「おいしいごはんを食べよう県民運動」、「『早寝早起き朝ごはん』国民運動』や様々な食育活動の場においても朝食の大切さについての趣旨を踏まえた活動を推進し、さらなる広がりを目指します。

(3)食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報提供

県民が食品の安全性に関する正しい知識と理解を深め、自らの判断で冷静に選択できるよう、「第4次兵庫県食の安全安心推進計画」と連携して、食品の安全性や「食と環境」に関する情報提供及び普及啓発を推進します。

◆食品表示への理解促進

令和2年度から全面施行された食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく新たな食品表示制度について、食品関連事業者等へは、新しい食品表示制度や健康保持増進効果等の虚偽誇大な広告・表示の禁止について周知し、適正表示を行うよう指導します。

また、県民へは、自らの健康や食生活を考え、栄養成分表示やアレルギー表示等の食品表示を活用し正しく食品選択ができるための知識の普及を図ります。

◆食の安全安心に関する相談体制の整備

食の安全安心に関する相談に対して、県下の健康福祉事務所(保健所)や農林(水産)振興事務所のほか、生活科学総合センターや地域の消費生活センター等の各機関が相互に連携を図り、県民が感じている不安や疑問の解消に努めます。



食育ビッグプログラム(農水省)

◆食品の安全安心に関するリスクコミュニケーションの推進

食品は、それ自体が有益性と有害性の両面を持っており、常にリスクが存在します。そのリスクによって健康への悪影響が生じないよう、ライフステージ(年齢層)に合わせたリスクコミュニケーション事業を展開します。

特に子どもに対しては、紙芝居や実践形式の手洗い教室等、興味を引く普及啓発を図り、将来にわたる衛生思想の定着に努めます。

また、県民・事業者・行政が相互に意見交換できる事業を継続して展開することで、県民全体に食品の安全安心に対する正しい理解の普及に努めます。

◆食品の安全性や栄養等に関する情報提供

県民が健全な食生活を実践するために必要な食品の安全性や栄養等に関する様々な情報について十分に理解し、活用できるよう考慮しつつ、SNSなどの様々な媒体や各種イベント、食育ツールなどを活用し、県民にとって分かりやすく入手しやすい形で情報提供します。

また、アレルギー疾患対策推進計画を踏まえ、アレルギー対策も含め食生活と健康に関する医学的知見・科学的根拠の蓄積と情報発信に努めます。

◆県民の健康・栄養状態の状況把握と公表

－ひょうご栄養・食生活実態調査の実施

健康づくりや食育に関する施策の推進を図るための基礎資料として、県民の身体状況、食生活及び生活習慣、食育に関する意識や実態を把握する調査を実施し、結果を公表します。

◆食育プログラム、教材等の開発・提供

食育活動を推進するために開発した食育プログラムや教材についての情報を、市町や関係者、県民に広く公表し、地域の食育活動を支援します。

また、食育プログラムや教材の開発を、関係者をはじめ大学や民間施設等と連携して積極的に行います。

食を通じた健康づくり、農林漁業体験、食文化等の食育に関する様々な情報を入手できるよう、ホームページを充実させるとともに、食品販売店や飲食店、インターネットや情報誌、イベントなど様々な媒体や機会を活用して、食育の情報をわかりやすく発信するように努めます。

(4)「新しい生活様式」やデジタル化に対応した食育の推進

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、密集、密接、密閉の機会を避けることなどが求められるようになり、これに伴って、家庭内食の増加や生活への ICT を活用した情報発信等の取り組みを推進します。

◆「新しい生活様式」に対応した食育の推進

新型コロナウイルス感染症の影響は長期間にわたり、収束後も以前の生活に完全に戻るとは困難と考えられます。「新しい生活様式」の中では、テレワークによる通勤時間の減少等から、自宅で料理や食事をするこも増えており、食生活を見直す機会にもなるものであることから、乳幼児から高齢者までの全ての世代において栄養バランス、食文化、食品ロスなど、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進します。

また、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のために、食事の際に会話をすることを控えることが求められるなど、短期的には地域等での共食を積極的に推進することは困難な状況であるものの、共食は本来、会話やコミュニケーションが増えること、食事がおいしく楽しく感じられること等のメリットがあり、多くの県民がそのメリットを感じていることから、おおむね 5 年間という計画期間を通して、「新しい生活様式」に対応しつつ、地域等で共食したいと思う人が共食できる場づくりを推進します。

さらに、中食（持ち帰りや出前、デリバリー）やレトルト食品の消費も見られることから、適切な選択ができるよう、飲食店・食品関連事業者等は消費者に対して健康に視点を置いた食事の情報提供を拡大していく必要があります。

◆デジタル化に対応した食育の推進

対面での料理教室やイベント等での試食の機会が減少するなど、直接伝達する機会が困難な中でも、望ましい食生活や家庭での郷土料理の調理方法等について理解を深めるとともに、作る楽しさを味わうことができるよう、ICTを活用した情報発信等の取り組みを推進します。

例えば、食育をテーマにした講座の動画配信や、食育に関する基礎的な知識を分かりやすくデジタル化して発信、市町や食育活動団体が行う講座や親子料理教室等の食育活動に対してオンラインの活用、子どもや学生等が動画などの啓発媒体の作成・周知に携わるなど、新しい生活様式に対応した非接触型の手法についての支援や、デジタル技術を活用できる食育関係者の育成にも努めます。また、対面での直接指導は効果が高いものの、対象者が興味関心のある者に限られたり、人数が限られるため、頻度には限界があります。ICTを活用した情報発信は影響が大きいため、個人がいつでも手軽に使える優れた食育アプリなどについて情報提供を行い、行動変容を促します。

一方、デジタル化に対応することが困難な高齢者等も存在することから、世代に十分配慮した情報提供の工夫や、若い世代への聞き取り調査なども行い、オンラインの効果的な活用についての検証が必要です。

(5) 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

食育に係わる多様な関係者が、その特性や能力をいかし、主体的に、かつ互いが密接に連携・協働して、多様な取り組みを推進していくことが重要であり、食育推進会議の設置や、推進計画に地域における地産地消の目標を設定する等、地域の関係機関の協力による取り組みを推進します。

◆多様な関係者の連携・協働の強化

食は生産、製造から消費まで幅広いものであることから、様々な活動を行う団体、企業等がその活動の中に食育を取り入れて新たな食育活動の担い手が増えるよう働きかけを行うとともに、食育に取り組む団体等を把握し、その活動を支援します。

地域において食育推進に関わる地域団体・関係団体、学校や市町等、幅広い分野にわたる関係者で構成する食育連絡会議を開催し、情報共有、連携強化を図り、地域特性に応じた食育活動を展開します。

市町、食品関連事業者・健康関連企業等、地域団体・関係団体が相互に連携して、効果的な情報を発信するとともに、県民との対話や交流を通じて県民の意見や考え方を積極的に把握し、それらを踏まえ施策に反映させます。

◆市町食育推進計画に基づく施策推進とフォローアップ

市町においては、国が定める第4次食育推進基本計画や県が定める食育推進計画（第4次）を踏まえ、県と市町の食育推進計画の指標や目標値の連動性にも考慮しつつ、市町食育推進計画を定め、施策を推進します。

また、地産地消をはじめとする地域での食育の推進が一層充実するよう、市町食育推進会議を活用しながら、多様な主体との連携・協働を推進することが求められます。

県は、市町における食育推進が一層充実するよう、推進計画の進捗状況や成果を把握し、必要な資料や情報を提供するなど、適切な支援を行います。

◆推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用

食育に関する施策を計画的に推進するためには、その推進状況を把握しつつ取り組むとともに、限られた予算を有効活用することが必要です。特に、食育は幅広い分野に関わり、多様な関係者による一体的な取り組みが必要であるため、その必要性は一層大きいと考えられます。

このため、本計画に基づく施策の総合的かつ計画的な推進を図るとともに、目標の達成状況を含めたその推進状況について、毎年度、適切に把握し、その効果等を評価し、広く県民にも明らかにするとともに、評価を踏まえた施策の見直しと改善を図ります。

また、食の安全安心と食育に関する重要事項を審議するための諮問機関である「食の安全安心と食育審議会」を定期的で開催し、計画の推進状況を踏まえた計画の見直しについて審議を行い、施策に反映します。

さらに、食の安全安心や食育に関する課題に応じた専門部会「食育推進部会」を設置し、各分野の専門的な協議や意見を求め施策に反映します。

◆食育推進計画の見直し

社会情勢は常に変化しており、今後、食育をめぐる状況も大きく変わることも十分に考えられるため、食育推進計画については、計画期間終了前であっても必要に応じて見直しの必要性や時期等を適時適切に検討します。

また、計画の見直しに当たっては、施策の成果の検証結果を十分に活用します。

指標と目標値

| 指 標 | 基準値 | 目標値 |
|--|---------------|-------|
| 食育の意義を理解し、食育活動を実践している人の割合の増加 (20歳以上) | 66.3% (R2) | 75%以上 |
| ○ 食育を県民一人ひとりにまで浸透させるためには、家庭の中での取り組みや、学校や地域の食育活動への参加、他者への働きかけ等、食育に関する活動を、より多くの県民が実践することが何よりも重要なため、食育の意義を理解し、食育活動を実践している人の増加を目標とします。 | | |
| 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する人の割合の増加 (20歳以上) | 95.1% (R3) | 100% |
| ○ 食品の安全な選び方や適切な調理・保管の方法等について、基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動できる人の増加を目標とします。 | | |
| 副指標検討 | | |
| デジタル技術を活用した食育活動に取り組む組織・団体の増加 | 今後把握 | 100団体 |
| ○ SNS活用やウェブ上でのイベント開催及び動画配信、オンラインによる非接触型の食育を実施している組織・団体の増加を目標とします。 | | |

参考資料

1 用語解説

(五十音順)

| | 用 語 | 解 説 内 容 |
|---|------------------------|--|
| あ | ICT | Information and Communication Techonology の略で、インターネットの活用や、メール・SNS による人同士のコミュニケーション、情報共有等、通信手段を使って、人とインターネット、人と人がつながる技術のこと。「情報通信技術」や「情報伝達技術」と訳されている。 |
| あ | 新しい生活様式 | 新型コロナウイルス感染症拡大防止のために、飛まつ感染や接触感染、近距離での会話への対策について、日常生活に持続的に定着させる暮らし方を「新しい生活様式」という。個人では身体的距離の確保、マスクの着用、手洗いをを行うとともに、日常生活では 3 密（密閉、密集、密接）の回避を行うこと、働き方ではテレワークやオンラインの活用等が実践例として掲げられている。 |
| い | 五つの国 | 兵庫県の広大な県土は、「摂津」「播磨」「但馬」「丹波」「淡路」という五つの国（地域）が一つになって生まれ、多様な自然環境のもとに特色ある固有の風土、文化が培われてきた。 |
| う | う蝕（うしょく） | むし歯になること。 |
| う | 内食 | 内食（うちしょく、ないしょく）は、外食の対語で、自宅で食材を調理して食事をする事。 |
| え | 栄養教諭 | 栄養管理・衛生管理等の学校給食の管理と、食に関する指導を一体的に行う教育職員。食に関する指導を充実させるため、学校教育法の改正により平成 17 年度から小・中学校等に配置できることとなった。 |
| え | 栄養士 管理栄養士 〔栄養士法〕 | 栄養士は、都道府県知事の免許を受けて、栄養の指導に従事することを業とする者。 管理栄養士は、厚生労働大臣の免許を受けて、傷病者に対する療養のために必要な栄養の指導、個人の身体の状況、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多人数に対して継続的に食事を提供する施設における利用者の身体状況、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者。 |
| え | 栄養成分表示 | 加工食品や外食、給食に対して、その食品又は献立が含んでいる栄養成分を表示すること。 なお、消費者に直接販売される加工食品及び添加物に対して栄養成分を表示する場合は、食品表示法第 4 条に規定されている「食品表示基準」に基づき表示しなければならない。 |
| え | S N S | Social Networking Service の略で、登録された利用者同士が交流できる web サイトの会員制サービスのこと。Facebook、Twitter、Instagram、LINE などのサービスがある。 |
| え | エシカル消費 | 消費者がその商品を購入することで、環境や社会問題の解決に貢献できる商品を購入し、そうでない商品を購入しない消費行動のこと。エシカル消費を推進するには、誰が、どこで、どのように作った商品かを意識しながら消費活動を行うことが必要となる。 |
| え | 栄養ケア・ステーション | 食・栄養の専門職である管理栄養士・栄養士が所属する地域密着型の栄養・食生活相談拠点のこと。 |

| | 用語 | 解説内容 |
|---|------------------|---|
| え | 嚥下（えんげ）機能 | 食べ物を口から食べ、飲み込む機能 |
| お | おいしいごはんを食べよう県民運動 | 兵庫県では、平成9年度より、世界的な食料問題や農業・農村の役割について、県民一人ひとりが身近な問題として捉え、自給可能な「米」の重要性を再認識するとともに、「ごはん」中心の健康的な食生活を啓発する「おいしいごはんを食べよう県民運動」を展開している。 |
| お | オーラルフレイル | 食事の時に食べこぼす、汁物でむせる、しっかりかめない、うまく飲み込めないなど、お口の機能の衰えのこと。 |
| か | 学校における食育実践プログラム | 平成17～18年度に実施した「食で育む子どもの未来」食育推進事業における成果として作成した教職員用手引書。兵庫県における食育の基本的な考え方、学校の体制づくりのほか、食育推進モデル校における実践内容を掲載している。平成24年度に学習指導要領の改訂等を踏まえて改訂した。 |
| き | 共食（きょうじょく） | 食事づくりや食事を食べることを一人きりで行うのではなく、家族や仲間等と一緒に食卓を囲む機会を持つこと。それにより、食を通じたコミュニケーションを図り精神的な豊かさ、社会性、思いやりの心が育つと考えられる。 |
| き | 郷土料理（ふるさと料理） | 生まれ育った土地や地域特有の料理。その土地の特産物を使ったり、全国で一般的に食べられている料理であっても、伝統的あるいは独自の調理法で作られ、食べ継がれてきた料理。 |
| け | 健康格差 | 地域や社会経済状況の違いによる集団間の健康状態の差。 |
| け | 健康経営 | 従業員・職員の健康管理を経営的な視点で考える企業・団体のこと。NPO法人健康経営研究会の登録商標。 |
| け | 健康寿命 | 健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間。 ○健康寿命の指標の種類 ①日常生活に制限のない期間平均（自己申告による） ②自分が健康であると自覚している期間の平均（自己申告による） ③日常生活動作が自立している期間の平均 （介護保険要介護度2～5認定者数データを用いる） ○兵庫県における健康寿命の算定 県内市町介護保険データ（平成26-28年度）を用い、客観性の高い「日常生活動作が自立している期間の平均」を圏域ごとに算定。 |
| け | 健康増進法 | 急速な高齢化の進展や疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が増大していることから、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善を始めとする国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする法律。 |
| け | 健康づくり推進プラン | 個人の取り組みとともに、県民、健康づくり関係者、事業者、市町、県による相互に連携及び協働した健康づくりの推進に関する必要な事項を定める健康づくり推進条例に基づき策定された兵庫県における健康づくりの基本的な指針。 |
| け | 健康づくりチャレンジ企業 | 従業員・職員や家族の健康づくりに取り組む企業や団体のこと。 |
| け | 健康ひょうご21県民運動 | 一人ひとりが自らの生活を見つめ直し、生活習慣を改善するとともに、個人の努力とあわせ社会全体で健康づくりを支援するため、県民全体で取り組む運動。 |
| け | 県民モニター調査 | 県民の意識や考え方を県の施策や計画、その他の案件に反映させるため、県民から選考したモニターを対象に、主にインターネットを活用し実施する県政アンケートのこと。 |

| | 用語 | 解説内容 |
|---|----------------------|--|
| こ | 誤嚥性肺炎 (ごえんせいはいえん) | 本来、気管に入ってはいけない物が気管に入り（誤嚥）、そのために生じた肺炎。老化や脳血管障害の後遺症等によって、飲み込む機能や咳をする力が弱くなると、口腔内の細菌、食べかす、逆流した胃液等が誤って気管に入りやすくなり、その結果、誤嚥性肺炎を発症することがある。 |
| こ | 孤食 | 「孤食」はひとりで食べることを意味する。家族や仲間と一緒に食事をする機会が減って「一人食べ」をする子ども、さらに「一人食べ」を望む子どもが増えている。共食は子どもだけでなく、若い世代や働きざかり、高齢者においても同様に重要である。「孤食」以外に、自分（個人）の好きなもの等を各々が食べる「個食」、食べる量が少ない「小食」、スパゲティやパン等、粉を使った主食を食べる「粉食」、食物が固定している「固食」といった「こ」という言葉は多くの意味を含んで使われるようになり、どれも「一人食べ」（孤食）につながると言われている。 |
| し | 歯周病 | 歯周組織（歯肉や歯を支えている骨、歯の根の膜等）が歯垢（しこう＝プラーク）に含まれている歯周病菌（細菌）に感染し、歯肉が腫れたり、出血したり最終的には歯が抜けてしまう、日本人が歯を失うもっとも大きな原因の歯の周りの病気の総称。 |
| し | 持続可能な開発目標 (SDGs) | 2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに持続可能な世界の実現を目指す国際目標のこと。17の目標と169のターゲットから構成。 |
| し | 市民農園 | 一般市民がレクリエーションや自家用野菜の生産を目的として、小区画の農地を利用して野菜や花を育てるための農園のことで、休憩・宿泊等に使用する簡単な小屋を併設した滞在型の農園もある。 |
| し | 主食・主菜・副菜 | 主食は、主に炭水化物の供給源であるごはん、パン、麺等を主材料とする料理のこと。主菜は、主にたんぱく質や脂肪の供給源となる肉、魚、卵、大豆・大豆製品等を主材料とする料理のこと。副菜は、主にビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源となる野菜、いも、豆類、きのこ、海藻等を主材料とする料理のこと。主食、主菜、副菜の組み合わせを意識することで、栄養面をはじめ、見た目にもバランスのよい食事になると考えられている。 |
| し | 授乳・離乳の支援ガイド | 授乳や離乳食の開始・進行への支援について、妊産婦や子どもに関わる保健医療従事者が所属する施設や専門領域が異なっても基本的事項を共有化し支援することを目的に厚生労働省が平成19年3月に作成。平成31年3月に改定。 |
| し | 食育 | 食育基本法（平成17年法律第63号）において、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎と位置づけ、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、健全な食生活を実現することができる人間を育てること。 |
| し | 食育基本法 | 食育に関し、基本理念を定め、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することにより、現在及び将来におけ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した法律。平成17年7月15日に施行された。 |
| し | 食育ピクトグラム | ピクトグラムは食育の取り組みを分かりやすく、単純化し、表現したものであり、食育に関心の低い者も含め、幅広く、食育の取り組みについての情報発信、普及・啓発を行うことを目的として、農林水産省において作成された。 |
| し | 食環境整備 | 食物へのアクセスと情報へのアクセス、その両面を統合的に整備すること。食物へのアクセスとは、食べるという営みの対象物である食物がどこで生産され、どのように加工され、流通され、食卓に至るかという食物生産・提供のシステム全体を意味する。情報へのアクセスとは、地域における栄養や食生活関連の情報、並びに健康に関する情報の流れ、そのシステム全体を意味。〔健康づくりのための食環境整備に関する検討会報告書2004を一部改変〕 |

| | 用語 | 解説内容 |
|---|-----------------|--|
| し | 食の安全安心と食育審議会 | 「食の安全安心と食育に関する条例」により設置された知事の附属機関で、食の安全安心及び食育の推進に関する重要事項を調査審議する。学識経験者、県民代表及び生産から販売に至る各段階の事業者団体、関係団体代表等 16 名の委員で構成されている。 |
| し | 食の安全安心と食育推進本部 | 知事を本部長とし、食の安全安心及び食育に関する施策を総合的に推進するため、各部長、教育長、各県民局長等で構成しており、平成 17 年 5 月に設置した。 |
| し | 食の安全安心と食育に関する条例 | 平成 18 年 4 月から施行している条例で、県民の視点に立った食の安全安心の確保や、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、県民の健康を保護し、増進し、ひいては豊かで活力ある社会の実現を目指している。本条例は、全国で初めて「食の安全安心の推進」と「食育の推進」の一体的な取り組みについて定めている。 |
| し | 食の健康運動リーダー | 「ひょうご“食の健康”運動」の推進を図るため、兵庫県および健康ひょうご 21 県民運動推進会議の委嘱に基づき、地域において食育実践活動に取り組むボランティア。平成 15 年度から主に幼児とその保護者を対象として、調理実習等の活動を行っている。 |
| し | 食の健康協力店 | 健康メニューの提供やヘルシーオーダーサービスの実施等に取り組んでいる飲食店及びお弁当・そう菜等の中食を販売する店、配食サービス事業者で、兵庫県が取り組んでいる「ひょうご“食の健康”運動」に賛同する店舗。 |
| し | 食品関連事業者等 | 食品の製造、加工（調整及び選別を含む。）若しくは輸入を業とする者（当該食品の販売をしない者を除く）、又は食品の販売を業とする者のほか、食品の販売をする者。 |
| し | 食品表示法 | 販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及び JAS 法による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とした法律。食品表示基準の策定、不適正な表示を行った食品関連事業者に対する指示・命令、適正な表示の確保のための立ち入り検査等について規定している。 |
| し | 食品ロス | まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。食品ロスの削減を総合的に推進することを目的として、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が令和元年 10 月 1 日に施行された。 |
| し | 食料自給率 | 国内の食料消費について国産でどの程度まかなえているかを示す指標。①各品目を基礎的な栄養素である供給熱量(カロリー)または経済的価値である金額という共通の「ものさし」で総合化して食料全体の自給度合いを示す「総合食料自給率」、②品目ごとの重量での自給度合いを示す「品目別自給率」の 2 種類がある。通常は供給熱量によるカロリーベースの総合食料自給率を使用している。 |
| し | 新学習指導要領 | 学校における教育水準を全国的に確保できるよう文部科学省が定めている教育課程（カリキュラム）の基準のこと。小学校は令和 2 年 4 月、中学校は令和 3 年 4 月より全面実施。高等学校は令和 4 年度入学生から年次進行で実施。 |
| す | スマートミール | 健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事のこと。つまり、一食の中で、主食・主菜・副菜が揃い、野菜がたっぷり、食塩のとり過ぎにも配慮した食事のことをいう。スマートミールの審査・認証は、日本栄養改善学会をはじめとする複数の学会等で構成される「健康な食事・食環境」コンソーシアムが行っている。 |

| | 用語 | 解説内容 |
|---|-----------------------|---|
| せ | 生活習慣病 | 食生活・運動習慣・休養・喫煙・飲酒等の生活習慣が、その発症・進行に関与する疾患の総称。肥満・高血圧・糖尿病・循環器病等。加齢に着目した「成人病」という名称から、「生活習慣病」という名称に改められた。 |
| せ | 生活不活発病 | 「動かない」（生活が不活発な）状態が続くことにより、心身の機能が低下して「動けなくなる」こと。 |
| そ | 咀嚼（そしゃく） | 食べ物をかみ切り、砕き、すりつぶし、飲み込みや消化をしやすくすること。 |
| た | 多面的機能 | 国土・自然環境の保全や水源のかん養等、農山漁村で農林水産業の生産活動が行われることにより発揮される、農産物・水産物等の食料供給以外の多面にわたる機能をいう。 |
| ち | 地産地消（県産県消） | 地域で生産された産物を、その地域で消費するという考え方により行われている取り組みのこと。直売所を利用した新鮮な地域産物の販売、地域産物への理解を深めるための生産者と消費者の交流等の多様な取り組みが行われている。 |
| ち | 直売所 | 生産者または生産者のグループが自ら生産した農産物（農産物加工品を含む）を持ち寄り、卸売業者や小売業者を介さず、直接又は委託により、定期的に販売を行う場所または施設。 運営形態には、JAが運営主体の直売所や市町等の自治体が運営主体である道の駅等がある。 |
| て | 低栄養 | 健康的に生きるために必要な量の栄養素がとれていない状態。一般に高齢になると、食事量が少なく、食事に偏りが生じやすくなり、このような食生活が長く続くと、たんぱく質やエネルギーが不足するリスクが高まる。低栄養はフレイル（加齢とともに心身の活力、社会的なつながりが弱くなった状態）を関係が強く、ともに予防が大切である。 |
| と | 特定給食施設等 | 特定かつ多人数（1回100食以上又は、1日250食以上）に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定める特定給食施設と、特定かつ多数の者に対して、継続的（おおむね週4日以上、3ヵ月以上）に1回20食以上の食事を供給するその他の給食施設等がある。〔兵庫県給食施設栄養管理実施要領〕 |
| と | 特定健診・特定保健指導 | 平成20年4月から、健康保険組合、国民健康保険等に対し義務付けられた、40歳以上の加入者を対象としたメタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）に着目した健康診査（特定健康診査）と保健指導（特定保健指導）。 |
| な | 内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム） | 内臓に脂肪が蓄積する肥満（内臓脂肪型肥満）等によって、動脈硬化性疾患が引き起こされやすくなった状態をいう。内臓脂肪型肥満に、血糖や血圧、トリグリセリド（中性脂肪）等が正常より高めになる等、一連の危険因子が複数重なると動脈硬化が進行し、心筋梗塞や脳梗塞が起きる可能性が高くなることがわかっている。 |
| な | 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」に対し、そう菜・弁当等を買って、家（学校、職場）等に持ち帰ってする食事。または、その食品。 |
| に | 日本型食生活 | 米、魚、野菜、大豆・大豆製品を中心とした伝統的な食生活の 패턴に、肉類、牛乳・乳製品、油脂、果物等が豊富に加わって、多様性があり、栄養バランスのとれた健康的で豊かな食生活のこと。 |
| に | 妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針 | 厚生労働省は「妊産婦のための食生活指針（平成18年2月）」が策定されて以降、約15年間で変化した、妊産婦を取り巻く社会状況などを反映し、同指針を改定。「妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針～妊娠前から健康なからだづくりを～（令和3年3月）」とし、「妊娠前からバランスのよい食事をしっかりととりましょう」と、栄養バランスに配慮した食生活の意識・実践を促している。 |

| | 用語 | 解説内容 |
|---|-------------------------|---|
| に | 認定こども園 | 就学前の子どもに幼児教育・保育を提供する機能（保護者が働いている、いないにかかわらず受け入れて、教育・保育を一体的に行う機能）、地域における子育て支援を行う機能（子育て家庭を対象に、子育て不安に対応した相談活動や親子の集いの場の提供等を行う機能）を備える施設。幼稚園や保育所等のうち一定の基準を満たす施設を都道府県知事が認定する。 |
| の | 農 | 土を耕し、森を育て、豊かな海を守り、食料をはじめ人々の生活を支える様々なものを産み出す農林水産業の営み、その営みの場であるとともに人々の生活の場である農山漁村とそこに育まれた伝統・文化、豊かで美しい景観等、広く農林水産業・農山漁村を捉えた概念。 |
| は | 早寝・早起き・朝ごはん国民運動 | PTA、子ども会、青少年団体、スポーツ団体、文化関係団体、読書・食育推進団体、経済界等の幅広い関係者による『「早寝早起き朝ごはん」全国協議会』が実施主体となり協議会を構成する多くの団体とともに、子どもの基本的な生活習慣の確立や生活リズムの向上につながる運動として「早寝早起き朝ごはん」国民運動が展開されている。 |
| ひ | ひょうご栄養・食生活実態調査 | 兵庫県が昭和 58 年より 5 年ごとに実施している食生活実態調査。（直近令和 3 年度）。食物等の摂取状況調査に加え、対象者の健康状態、生活習慣、食行動を調査している。 |
| ひ | 兵庫県いずみ会 いずみ会リーダー | 昭和 40 年半ば頃から、県下各地域で食育に関わるボランティア団体として、いずみ会が発足し、昭和 49 年には全県組織として兵庫県いずみ会が発足した。「私たちの健康は私たちの手で」を合言葉に、健全な食生活の実現を目指して、時代のニーズに応えながら、現在では、県内 38 市町の組織により主体性を持ち、地域に根付いた取り組みを実施している。 いずみ会員であって、保健所等が企画・実施する「いずみ会リーダー養成講座」を修了し、健康づくりのための組織活動をするのに必要な基礎知識を身につけ、グループリーダーとして活動できる人。 |
| ひ | 兵庫県学校給食・食育支援センター | 財団法人兵庫県体育協会内に設置され、学校給食を通じた「食育」により心身ともに健康な児童・生徒を育てることを目標に、市町からの要望に応じて、安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給している。また、地産地消の取り組みも含めた食育支援活動として、学校給食に関する研究会、講習会等の開催、児童生徒等を対象とした実技講習会や体験活動を開催している。 |
| ひ | ひょうご健康づくり県民行動指標 | 県民一人ひとりが健康づくりに取り組めるよう、日常生活における具体的で実行しやすい行動を指標として提示。 |
| ひ | ひょうご健康づくり支援システム | 県下全ての保険者の特定健診データを分析し、地域間格差や、健診結果と生活習慣等の関連を可視化した地域カルテで、市町での活用により、根拠に基づく市町の健康づくり施策を目指している。 https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf17/kenkodukurishienshisutemu.html |
| ひ | ひょうご“食の健康”運動 | 県では、平成 15 年度より、栄養バランスの取れた食生活の実現のため、「食事はバランス ごはん、大豆と減塩で 元気なひょうご」をキャッチフレーズに、「おいしいごはんを食べよう」「もっと大豆を食べよう」「減塩しよう」を 3 本の柱とした県民運動「ひょうご“食の健康”運動」を推進し、食でつくる健康ひょうごの実現を目指している。 |
| ひ | ひょうご食品認証制度 (兵庫県認証食品) | 「安全・安心」かつ「個性・特長」がある県産食品を、県が確認して認証する制度を平成 16 年 7 月に創設。県内産の農産物・畜産物・水産物および加工食品が対象で、安全・安心面で厳しい条件をクリアした「ひょうご安心ブランド」と、おいしさ、生産方法や地域特性等の個性・特長がある「ひょうご推奨ブランド」に二分される。認証された食品は兵庫県認証食品として、認証マークを貼付する。 |

| | 用語 | 解説内容 |
|---|-----------------|---|
| ひ | ひょうごビジョン2050 | 次世代が生きる 30 年先の兵庫のめざす未来を描くビジョン。県政の基本指針であり、各分野計画を実行プログラムとして位置づけて推進。また県民が主役になるビジョンとして、地域の主体的な取り組みを進めることとしている。 |
| ふ | フレイル | Frailty（虚弱）の日本語訳で、健康と要介護の中間に位置し、加齢とともに心身の活力、社会的つながりが弱くなった状態のことを指す。要介護状態に至る前段階として位置づけられるが、身体的虚弱性のみならず精神・心理的虚弱性や社会的虚弱性など多方面の問題を抱えやすい。栄養、運動、社会参加などを早期に見直し、適切に取り組むことで、フレイルの進行を防ぎ、健康な状態に戻ることができる。 |
| ふ | フレイル予防・改善プログラム | 兵庫県では、フレイル予防の3か条として、「①体重減少に要注意」、「②しっかりかめるお口をつくる」、「③1日3回、3つの皿を揃えて食べる」を柱とし、医師会、歯科医師会、栄養士会、歯科衛生士会など関係団体や配食事業者、市町介護予防部局と協働で、「フレイル予防・改善プログラム（平成31年3月）」を作成。令和3年3月改定。プログラムは、高齢者が自らフレイル予防に取り組めるよう、①栄養とお口のクイズ形式による動画媒体の活用、②通いの場等において、栄養バランスとかみ応えを意識した弁当の実食と栄養士・歯科衛生士による栄養・歯科健康教育の実施、③フレイルが疑われた場合の医療・介護サービスへの連絡体制の構築等から構成されている。 |
| ほ | 保育所における食育に関する指針 | 平成15年度児童環境づくり等総合調査研究事業でまとめられた『楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～』報告書。保育所における食育計画の作成の参考資料。 |
| ら | ライフライン | 生活・生命を維持するための水道・電気・ガス・通信等のネットワークシステム。災害等の際、これらの機能の停止は市民生活に大きな支障となる。 |
| ら | 楽農生活 | 兵庫県の造語。農林水産業体験等「農」とのかかわりを実践・実感することで、人間らしく豊かに生きるための行動を「楽農生活」と位置づけ、収穫の喜びや自然とのふれあいを通じて、ゆとりと安らぎが実感できるライフスタイルの実現を目指している。 |
| ら | 楽農生活交流人口 | 兵庫県内の農林漁業体験等ができる都市農村交流施設の利用者数（延べ数）。 |
| り | リスク | 食品中にハザード(危害要因)が存在する結果として生じるヒトの健康への悪影響が起きる可能性とその程度(健康への悪影響が発生する確率と影響の程度)。 |
| り | リスクコミュニケーション | リスクアナリシス(リスク分析)の全過程において、リスク管理機関・リスク評価機関・消費者・生産者・事業者・流通・小売り等の関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換すること。リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができる。 |
| ろ | ロコモティブシンドローム | 「立つ」「歩く」といった機能（移動機能）が低下している状態のこと。 |
| わ | 和食 | 平成25（2013）年12月、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録された。この「和食」は、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」であり、①新鮮で多様な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいを表現した盛り付け、④正月行事などの年中行事との関わりという特徴を持つものであり、日本人全体が担い手としてその保護・継承を推進することとされている。 |

(参考) 食育ピクトグラム

食育ピクトグラムは、食育の取り組みを分かりやすく単純化して表現したものであり、食育に関心の低い者も含め、幅広く、食育の取り組みについての情報発信、普及・啓発を行うことを目的として農林水産省において作成されました。

| | | | |
|---|---|---|---|
|  <p>1 みんなで楽しく食べよう</p> | <p>1 みんなで楽しく食べよう</p> <p>家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事は、心も体も元気にします。</p> |  <p>2 朝ごはんを食べよう</p> | <p>2 朝ご飯を食べよう</p> <p>朝食の摂取は、健康的な生活習慣につながります。</p> |
|  <p>3 バランスよく食べよう</p> | <p>3 バランスよく食べよう</p> <p>主食・主菜・副菜の組み合わせた食事で、バランスの良い食生活になります。</p> |  <p>4 太りすぎない やせすぎない</p> | <p>4 太りすぎない やせすぎない</p> <p>適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防します。</p> |
|  <p>5 よくかんで食べよう</p> | <p>5 よくかんで食べよう</p> <p>よくかんで食べることにより歯の発達・維持、食べ物による窒息を防ぎます。</p> |  <p>6 手を洗おう</p> | <p>6 手を洗おう</p> <p>食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養います。</p> |
|  <p>7 災害にそなえよう</p> | <p>7 災害にそなえよう</p> <p>いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。</p> |  <p>8 食べ残しをなくそう</p> | <p>8 食べ残しをなくそう</p> <p>SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりします。</p> |
|  <p>9 産地を応援しよう</p> | <p>9 産地を応援しよう</p> <p>地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することは、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につながります。</p> |  <p>10 食・農の体験をしよう</p> | <p>10 食・農の体験をしよう</p> <p>農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めます。</p> |
|  <p>11 和食文化を伝えよう</p> | <p>11 和食文化を伝えよう</p> <p>地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にして、次の世代への継承を図ります。</p> |  <p>12 食育を推進しよう</p> | <p>12 食育を推進しよう</p> <p>生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を応援します。</p> |

出典：「食育ピクトグラムのご案内」農林水産省Webサイト (<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pictgram/index.html>)

2 食の安全安心と食育に関する条例 (平成 18 年 3 月 24 日兵庫県条例第 20 号)

目次

前文

第 1 章 総則 (第 1 条 – 第 5 条)

第 2 章 推進計画 (第 6 条)

第 3 章 食の安全安心の推進 (第 7 条 – 第 17 条)

第 4 章 食育の推進 (第 18 条 – 第 23 条)

第 5 章 雑則 (第 24 条 – 第 26 条)

第 6 章 罰則 (第 27 条・第 28 条)

附則

食は、生命の根源であり、人類の生活を支える基礎である。

近年、国際化の進展、科学技術の発展等により、様々な食品が流通し、私たち兵庫県民は豊かな食生活を享受できるようになったが、一方で、食生活の基本である食の安全性が損なわれる危機的事態が地球規模で発生するなど、これまで私たちが経験したことのないほど食を取り巻く環境は大きく変化している。食の安全性と食に対する信頼を確保する食の安全安心は、21 世紀を生きる県民にとって切実な願いである。

さらに、生活環境等の変化に伴う食習慣の多様化により、生活習慣病の増加や伝統的な食文化の喪失が懸念されており、健全な食生活を取り戻すためには、食に関する正しい認識や理解を深め、自らの判断のもと正しい食習慣を築き、健康を増進する食育を推進する必要がある。

将来にわたって県民の健康と福祉を保持するためには、県、事業者及び県民が、食の重要性を十分に自覚し、共に連携して食の安全安心及び食育の推進へのたゆみない努力を重ねなければならない。

このような認識に基づき、食の安全安心及び食育に関し、基本理念を定め、県及び事業者の責務並びに県民の役割を明らかにするとともに、食の安全安心及び食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって豊かで活力のある社会の実現に寄与するため、この条例を制定する。

第 1 章 総則

(基本理念)

第 1 条 食の安全安心は、県民の健康の保護が基本であるという認識の下、農林水産物の生産から食品（食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 2 条に規定する食品をいう。以下同じ。）の販売に至る一連の食品供給の行程（以下「食品供給行程」という。）の各段階における食品の安全性を確保するための措置その他食品を摂取することによる県民の健康への悪影響を未然に防止するための措置が講ぜられることにより、食品の安全性及び食品に対する信頼を確保することを旨として、推進されなければならない。

2 食の安全安心は、食品の安全性及び品質を向上させるための取組を推進し、食品の安全性、品質その他の特性に関する適正な表示を確保するための措置が講ぜられることにより、食品に対する県民の信頼を確保し、もって県民が安心して食生活を営むことができるようにすることを旨として、推進されなければならない。

3 食育は、食に関する適切な判断に基づく健全な食生活を実践する力の育成、食に関する適正な事業活動の確保、健康を保持し、増進するための活動の推進その他の食に関する環境の整備を図ることにより、県民の心身の健康の増進、豊かな人間形成及び明るい家庭づくりに資することを旨として、推進されなければならない。

4 前3項の規定による食の安全安心及び食育の推進は、豊かで活力のある社会の実現に寄与することを旨として、行われなければならない。

(県の責務)

第2条 県は、前条に定める基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食の安全安心及び食育の推進に関する総合的かつ計画的な施策を策定し、及び実施するものとする。

2 県は、前項の施策の実施に当たっては、市町と連携し、当該施策を効果的に実施するよう努めるものとする。

(事業者等の責務)

第3条 事業者は、基本理念にのっとり、自主的かつ積極的に食の安全安心及び食育の推進に努めるとともに、県が実施する食の安全安心及び食育の推進に関する施策に協力するものとする。

2 事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めるものとする。

3 事業者が組織する団体は、基本理念にのっとり、事業者が前2項に定める責務を果たすことができるよう支援に努めるとともに、食品による健康への悪影響の発生に際して、その拡大の防止等のための取組を行うよう努めるものとする。

(市町の役割)

第4条 市町は、基本理念にのっとり、食の安全安心及び食育に関し、その区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施するよう努めるものとする。

2 市町は、前項の施策の実施に当たっては、県と連携し、当該施策を効果的に実施するよう努めるものとする。

(県民の役割)

第5条 県民は、基本理念にのっとり、自ら進んで食の安全安心及び食育に関する理解を深め、生涯にわたり健全な食生活の実現に努めるものとする。

第2章 推進計画

第6条 知事は、食の安全安心及び食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、次に掲げる計画を定めるものとする。

(1) 食の安全安心推進計画

(2) 食育推進計画

2 食の安全安心推進計画は食の安全安心に関する施策及びその目標について、食育推進計画は食育に関する施策及びその目標について、定めるものとする。

3 知事は、第1項各号に掲げる計画（以下「推進計画」という。）を定めようとするときは、あらかじめ、附属機関設置条例（昭和36年兵庫県条例第20号）第1条第1項に規定する食の安全安心と食育審議会（以下「審議会」という。）の意見を聴くものとする。

4 知事は、推進計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表するものとする。

- 5 前2項の規定は、推進計画の変更について準用する。
- 6 知事は、推進計画に基づく施策の実施状況について公表するものとする。

第3章 食の安全安心の推進

(食の安全安心のための事業者の取組)

第7条 事業者（食品安全基本法第8条第1項に規定する食品関連事業者をいう。以下この章において同じ。）は、関係法令を遵守するほか、食の安全安心を推進するため、次に掲げる取組を行うよう努めなければならない。

- (1) 食品供給行程の各段階における自主的な衛生管理の推進
- (2) 食品供給行程の各段階における食品等（食品安全基本法第8条第1項に規定する農林漁業の生産資材、食品、添加物、器具及び容器包装をいう。以下同じ。）の生産又は製造、販売等に関する情報の記録、保管、伝達その他食の安全安心を推進するために必要な情報の管理
- (3) 食の安全安心に資する食品等の生産又は製造に関する技術の向上のための取組

2 県は、事業者が行う前項の取組を促進するための施策を講ずるものとする。

(食品等の安全基準)

第8条 知事は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他の法令に定めるもののほか、食品等の衛生管理、検査、表示、回収その他食品による危害を未然に防止するために事業者が講ずべき必要な措置に関する基準を定めることができる。

- 2 知事は、前項の基準を定めようとするときは、審議会の意見を聴かななければならない。
- 3 知事は、第1項の基準を定めたときは、当該基準を告示するものとする。
- 4 前2項の規定は、第1項の基準の変更について準用する。

(基準の遵守義務)

第9条 事業者は、前条第1項の基準が定められたときは、当該基準を遵守しなければならない。

- 2 知事は、事業者が前項の規定に違反していると認めるときは、当該事業者に対し、食品等の衛生管理の方法の改善、検査の実施、表示の改善、回収その他必要な措置を講ずべきことを勧告することができる。
- 3 知事は、前項の規定による勧告をしようとするときは、当該勧告に係る事業者に対し、意見を述べる機会を与えなければならない。

(措置命令)

第10条 知事は、事業者が前条第2項による勧告に従わないとき、又は事業者が同条第1項の規定に違反している場合において、食品による危害が生じ、又は生ずるおそれがあると認めるときは、当該事業者に対し、当該勧告に係る措置を講じ、又は食品による危害を防止するために必要な措置を講ずべきことを命ずることができる。

(立入検査)

第11条 知事は、前3条の施行に必要な限度において、事業者に対し、その業務に関して報告を求め、又はその職員に、事務所、営業所その他の事業を行う場所に立ち入り、食品等、帳簿、書類、設備その他の物件を検査させ、関係者に質問させ、又は試験の用に供するのに必要な限度において食品等を無償で収去させることができる。

2 前項の規定により立入検査をする職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。

3 第1項の規定による立入検査の権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

(食の安全安心に資する食品の製造等を行う工程の認定)

第12条 知事は、食品の製造、加工又は調理（以下「製造等」という。）を行う工程で、規則で定める食品の衛生管理及び情報管理に関する基準に適合するものを食の安全安心に資する工程として認定することができる。

2 前項の規定による認定を受けた工程（以下「認定工程」という。）において製造等がされた食品（当該食品に係る容器包装を含む。）には、認定工程において製造等がされた食品である旨の表示をすることができる。

3 第1項の規定による認定の手続その他当該認定に関して必要な事項は、規則で定める。

(兵庫県認証食品)

第13条 知事は、県内で生産された農林水産物又はこれを原料若しくは材料として製造され、若しくは加工された食品で、規則で定める安全性、品質、生産方法その他の特性に関する基準に適合するものを兵庫県認証食品として認証することができる。

2 前項の規定による認証の手続その他当該認証に関して必要な事項は、規則で定める。

3 県は、第1項の規定による認証を受けた兵庫県認証食品の生産、流通及び消費の拡大について必要な措置を講ずるものとする。

(関係機関との連携による監視、指導等)

第14条 県は、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）その他の関係法令に基づく監視、指導等を実施する場合には、関係機関との連携に努めるものとする。

(緊急時の対応)

第15条 県は、食品による危害が生じ、又は生ずるおそれがあるときは、当該危害に迅速かつ適切に対処するための体制の整備その他の必要な措置を講ずるものとする。

(調査研究の推進)

第16条 県は、食の安全安心に資するため、食品等の生産、製造及び流通に関する調査研究を推進するものとする。

(県民による食の安全安心のための取組)

第17条 県民は、食の安全安心に関する知識の習得に努め、不適正な表示等による食品の供給が行われないう配意する取組に努めるものとする。

2 県民は、健康に悪影響を及ぼし、又は及ぼすおそれのある食品についての情報を入手したときは、県に通報するよう努めるものとする。

第4章 食育の推進

(食育推進の基本方針)

第18条 食育の推進は、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において、食に関する環境を整備することにより、行われなければならない。

2 食に関する環境の整備は、県民が、食にかかわる人々の様々な活動と自然の恩恵への理解と感謝の念を深め、伝統的な食文化を継承しつつ、食に関する適切な判断に基づく健全な食生活を実践することができるよう行われなければならない。

(食に関する適切な判断に基づく健全な食生活の実践)

第 19 条 県は、県民が、食に関する適切な判断に基づく健全な食生活を実践することができるよう、次に掲げる施策を講ずるものとする。

- (1) 食品の安全性及び食を通じた健康に関する啓発及び知識の普及のための施策
- (2) 食に関する認識を深め、生涯にわたる健全な食生活を実践するための技術を普及する施策
- (3) 食を通じた豊かな人間形成を図る思想の高揚のための施策
- (4) 食品の品質に関する表示を促進するための施策
- (5) 前各号に掲げるもののほか、県民が、食に関する適切な判断に基づく健全な食生活を実践することができるようにするために必要な施策

(食にかかわる人々の様々な活動と自然の恩恵への理解等)

第 20 条 県は、県民が、食にかかわる人々の様々な活動と自然の恩恵への理解と感謝の念を深めることができるよう、次に掲げる施策を講ずるものとする。

- (1) 農林水産物の生産者と食品の消費者との交流を通じた相互の信頼関係を築くための施策
- (2) 農林水産物を生産された地域内において消費することを促進するための施策
- (3) 体験活動等を通じて農林水産物の生産、食品の製造その他食品供給の行程に関する理解を促進するための施策
- (4) 前 3 号に掲げるもののほか、県民が、食にかかわる人々の様々な活動と自然の恩恵への理解と感謝の念を深めることができるようにするために必要な施策

(伝統的な食文化の継承)

第 21 条 県は、伝統的な食文化が継承されるよう、次に掲げる施策を講ずるものとする。

- (1) 行事や作法と結びついた伝統的な食文化に関する理解を深めるための施策
- (2) 地域の伝統的な食文化に関する理解を深めるための施策
- (3) 前 2 号に掲げるもののほか、伝統的な食文化の継承に必要な施策

(食育推進活動の展開)

第 22 条 県民は、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において、食育の推進のための活動（以下「食育推進活動」という。）に取り組むよう努めるものとする。

2 県は、食育の意義及び基本理念の普及を図るとともに、食育推進活動を行う団体と連携し、人材の育成その他の県民による食育推進活動を支援するための措置を講ずるものとする。

(学校における食育の推進)

第 23 条 学校を設置し、又は管理する者は、児童、生徒等が、食に関する適切な判断に基づく健全な食生活を実践することができるよう学校給食その他の教育活動の場において食育の推進に努めなければならない。

第5章 雑則

(情報又は意見の交換等)

第24条 県は、県、市町、事業者及び県民が食の安全安心及び食育に関する情報又は意見を交換し、相互に交流する機会を確保するよう努めるものとする。

(手数料)

第25条 第12条第1項の規定による認定を受けようとする者は、認定を受けようとする工程1件につき5万円の範囲内で規則で定める額の手数料を納付しなければならない。

(補則)

第26条 この条例の施行に関して必要な事項は、規則で定める。

第6章 罰則

(罰則)

第27条 第10条の規定による命令に違反した者は、2年以下の懲役又は100万円以下の罰金に処する。

2 第11条第1項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をした者又は同項の規定による立入検査若しくは収去を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは質問に対して陳述をせず、若しくは虚偽の陳述をした者は、50万円以下の罰金に処する。

(両罰規定)

第28条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関して前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対して、同条の罰金刑を科する。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成18年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 この条例の施行の際現に食品の製造等を行う工程で知事が定める食品の衛生管理及び情報管理に関する基準に適合する旨の知事の認定を受けているものは、第12条第1項の規定による認定を受けている工程とみなす。

3 この条例の施行の際現に県内で生産された農林水産物又はこれを原料若しくは材料として製造され、若しくは加工された食品で知事が定める安全性、品質、生産方法その他の特性に関する基準に適合する旨の認証を受けているものは、第13条第1項の規定による認証を受けている食品とみなす。

(附属機関設置条例の一部改正)

4 附属機関設置条例の一部を次のように改正する。

第1条第1項の表健康対策協議会の項の次に次のように加える。

| | |
|--------------|--|
| 食の安全安心と食育審議会 | 食の安全安心と食育に関する条例（平成18年兵庫県条例第20号）による食の安全安心及び食育の推進に関する重要事項の調査審議に関する事務 |
|--------------|--|

「食の安全安心と食育審議会」委員名簿

(敬称略、順不同)

| 分野 | 役 職 | 氏 名 | 部 会 |
|----------------------------|---|---|------------------|
| 学 識 経 験 者 | 神戸大学大学院農学研究科 教授 兵庫県立大学 名誉教授 大阪府立大学院生命環境科学研究科 教授 大阪大学COデザインセンター 教授 | 芦田 均 伊達 ちぐさ 三宅 眞実 八木 絵香 | 会 長 部会長 |
| 消 費 者 代 表 | 兵庫県消費者団体連絡協議会 常任理事 公募委員 公募委員 | 中道知代子 濱田 真里 佐々木なお子 | ○ |
| 事 業 者 代 表 | 兵庫県農業協同組合中央会 常務理事 兵庫県漁業協同組合連合会 常務理事 (一社)兵庫県食品産業協会 副会長 兵庫県生活協同組合連合会 理事 | 小寺 收 田中 稔彦 柳本 一郎 中野 朋子 | ○ |
| 関 係 団 体 代 表 | (一社)兵庫県食品衛生協会 会長 (公社)兵庫県栄養士会 会長 兵庫県いずみ会 会長 兵庫県PTA協議会 専務理事 兵庫県小学校長会 理事 | 岩井 美晴 榊 由美子 登里 倭江 西家 幸男 今村 圭子 | ○ ○ ○ ○ |

(○印： 食育推進部会の委員)

食育推進計画（第4次）

令和4年3月

発行：兵庫県

編集 兵庫県健康福祉部健康局健康増進課
住所 〒650-8567
神戸市中央区下山手通5丁目10番1号
電話 078-341-7711(代表)
FAX 078-362-3913
Email kenkouzoushinka@pref.hyogo.lg.jp



兵庫県マスコット はばタン