

白鷹町食育・地産地消推進計画（案）

令和8年度～令和12年度

～ 豊かな自然と農ある暮らしに感謝し、
健やかな心と体を育み、笑顔かがやき、
未来へつなぐ食文化のまち ～

毎月19日は「家族団らんの日」です

白鷹町

令和8年 月

目 次

1. 計画策定の趣旨～計画見直しの背景～	1
2. 計画の位置付け	2
3. 計画の期間	2
4. 第3次計画の成果と課題	2
(1) 食生活の状況	4
(2) 健康づくり	6
(3) 食の生産と安全・安心	9
(4) 食文化	11
(5) 地産地消	13
(6) 食への意識	15
5. 白鷹町の食育・地産地消の“めざす”姿	17
(1) 基本理念	17
(2) 基本目標	17
(3) 食育・地産地消推進の体系	18
6. 目標達成に向けた具体的な取組	19
(1) ライフステージごとの食育・地産地消	19
(2) 生活シーンに応じた食育・地産地消	21
(3) 食育・地産地消を進める実践	24
7. 白鷹町の食育・地産地消の目標指標	25
8. 食育・地産地消推進計画の推進体制	27
資料 編	28

1. 計画策定の趣旨 ～計画見直しの背景～

「食」は健全な心と身体を培い、生涯にわたっていきいきと暮らすための基本となるものです。また、安全・安心であるとともに、本町の未来を築く子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていく上で大変重要な意味を持っています。

本町では、平成22年12月に食育推進計画を策定し（以下、「第1次計画」とします。）、平成28年3月には地産地消※の取り組みを加えた食育・地産地消推進計画（以下、「第2次計画」とします。）を、令和3年3月には第3次計画を策定し、食育※と地産地消の推進に取り組んでまいりました。

第1次計画からの、“豊かな自然と農ある暮らしに感謝し、健やかな心と体を育み、笑顔かがやき、未来をつなぐ食文化のまち”を基本理念とし、「食による健康づくり」、「地産地消と安全安心な食」、「食文化の継承」、「食の楽しみと感謝の心」の4つを施策の柱に、家庭を基本としながら、規則正しい食習慣による健康増進、栄養バランスが優れた「日本型食生活」の実践、白鷹の食材をふんだんに使った食文化の継承などに取り組んでまいりました。

その結果、食育や地産地消への関心が高まり、学校給食における町内産農産物の使用等がより一層進むとともに、新たに「郷土愛醸成事業※」の取組みの継続や「元気もりもり！おいしい“しらたか”推進事業」においては、保育施設や福祉施設にも定着してきました。

しかしながら、いまだに朝食の欠食が全世代に見られること、菓子パンやスナック菓子の朝食、また、食事は全てコンビニ食・ファストフードといった極端に偏った食事などの課題が依然として存在しています。

このような状況の中、私たちの食習慣はますます多様化・複雑化しており、改めて「日本型食生活」の大切さが見直されています。生涯にわたって健康で豊かな生活を送るためには、幼少のうちから一人ひとりが「食」に関する知識や選ぶ力を身に付けて健全な食生活を実践することが重要です。

今こそ郷土の良さを再確認し、「食育」と「地産地消」を次世代に繋げる必要があります。

※食育

- ①生きる上で基本であって、知育、德育及び体育の基礎となるべきもの。
- ②様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。（食育基本法）

※地産地消

「地場生産・地場消費」を略した言葉で、安全安心、地域の食材や食文化への理解促進、消費者の相互理解を深める取組み。

※郷土愛醸成事業

白鷹町が生産量日本一を誇る「紅花」に関する取組みを通じ、郷土愛の醸成を図るもの。全小中学校で紅花の栽培が行われているほか、紅花の乱花や若菜を使った学校給食の提供も実施している。

2. 計画の位置付け

「白鷹町食育・地産地消推進計画」は、食育基本法第18条の規定に基づく白鷹町の「食育推進」の計画として位置付けるとともに、六次産業化・地産地消法第41条に基づく白鷹町の「地産地消推進」の計画としても位置付けます。

また、計画の推進に当たっては、「白鷹町第6次総合計画」をはじめとする各計画等と相互に連携・補完しながら、効果的な推進を図ります。

3. 計画の期間

この計画は、令和8年度から令和12年度までの5ヵ年計画とします。

4. 第3次計画の成果と課題

令和3年度から令和7年度までの第3次計画では4つの基本目標のもと、16項目の数値目標を設定しました。

学校給食の町内産農産物使用割合（重量換算、野菜・果物）や元気もりもりおいしいしらたか推進事業実施事業所数など4項目で目標を達成するとともに、心が元気な人の割合などで改善がみられました。また、項目全体としては目標の達成はならなかったものの、一日1回以上家族そろって食事する人の割合では全世代で前回の数値を上回る結果となりました。（図2）

また、本計画の策定にあたり、第3次計画で掲げた目標の達成状況を確認するため、アンケート調査を実施し、10代～70代までの533名に回答いただきました。70代以上の回答数が少ないとこと、また、各学校・保育施設等の保護者において、母親の回答者が多かったため女性の回答割合が多いなど若干偏りもありますが、現状を把握するうえで非常に興味深い調査結果となりました。

アンケート内容としては、第3次計画時に調査した内容と同様に「朝食を毎日食べる人の割合」、「体が元気な人の割合」、「心が元気な人の割合」、「一日に1回以上家族そろって食事をする人の割合」、さらに私たちの身近にある8種類の郷土料理を選出し、その料理について「知っている」、「作ることができる」などの項目で調査をおこなったほか、身近な地産地消の取組みである「家庭菜園」の実施状況について調査しました（詳細については「資料編」に掲載）。

結果からは、第3次計画策定期と比較すると「朝食を毎日食べる人の割合」は子どもと働き盛り世代で減少傾向であることがわかります。朝食はその日1日を乗り切るためのパワーの源となり、勉強や仕事の集中力がアップすると言われています。そのため、食育の基本である各家庭において、引き続き、毎日朝食を食べることに取り組んでいくことが大切です。

一方、「体が元気な人の割合」は、目標には達しないものの、子ども世代で95.0%となっており、前々回、前回と同様、増加傾向にあります。近年では、「子ども」を対象にした料理教室の実施や、各学校における農業体験や郷土食伝承事業※などが、郷土に対する誇りや愛着を育む機会となり、子どもの食に対する関心は高まりつつありますが、家庭や社会環境の変化等もあり、2極化が進んでいるのではないかとも考えられます。「食」は健全な心身と豊かな人間性を育む礎となるものであるため、心と体が成長する子ども世代については、さらに充実した取組みを進める必要があります。

家庭菜園については、検討委員会による計画策定に向けた話し合いの中で、その役割や効果が意見として挙げられました。栽培の体験をすることや収穫したものをすぐ食べられることは、「食」や「農」に対する発見や興味、感動につながっていると考えられます。

アンケートの結果をみてみると、子ども世代では、家庭菜園を手伝ったことがある人の割合が65.0%となり、前回を下回りましたが、半数以上の子どもたちが家庭でも農に関する体験をしていることがわかりました。働き盛りと高齢者世代では、家庭菜園に取り組んでいる人が、高齢者で75.0%、働き盛りで46.7%という結果になり、前回を上回りました。また、家庭菜園で作っている作物については、なす、トマトやきゅうりなどの夏野菜のほか、白菜やさつまいもなど秋野菜も多く回答がありました。家庭菜園などを通じ、身近に農や食の体験を行うことができる環境があることは、食育や地産地消を進めていくうえで大切な基盤であり、本町の特徴であるといえます。



★「ごつつお」づくり

※郷土食伝承事業

郷土食の味とともに地場農産物、自然、文化の豊かさ、先人の知恵などを伝えるために町内小学校の親子行事で実施している事業。芋煮、みそおにぎりなどの郷土食や食文化についての説明をしながら、調理、会食を行う。

(1) 食生活の状況

ライフスタイルの変化

個々のライフスタイルの変化や家族の形態の変容とともに、食に対する価値観や食行動が多様化し、食生活や食事内容に様々な問題が生じています。特に近年は、外食や中食（出来合いの総菜など）が増加するなど食の外部化が進んでおり、朝食の欠食や一人で食べる「孤食」、家族がそれぞれ別のものを食べている「個食」、決まったものだけを食べている「固食」など食習慣の乱れにつながっています。

第3次計画策定時と比較し、朝食を毎日食べる人の割合は子ども9.1ポイント減、働き盛りは5.2ポイント減となりました。（図1）また、一日に1回以上家族そろって食事をする人の割合は、子ども9.5ポイント増、働き盛り6.4ポイント増、高齢者12.9ポイント増という結果となりました。（図2）

図1 朝食を毎日食べる人の割合 (%)

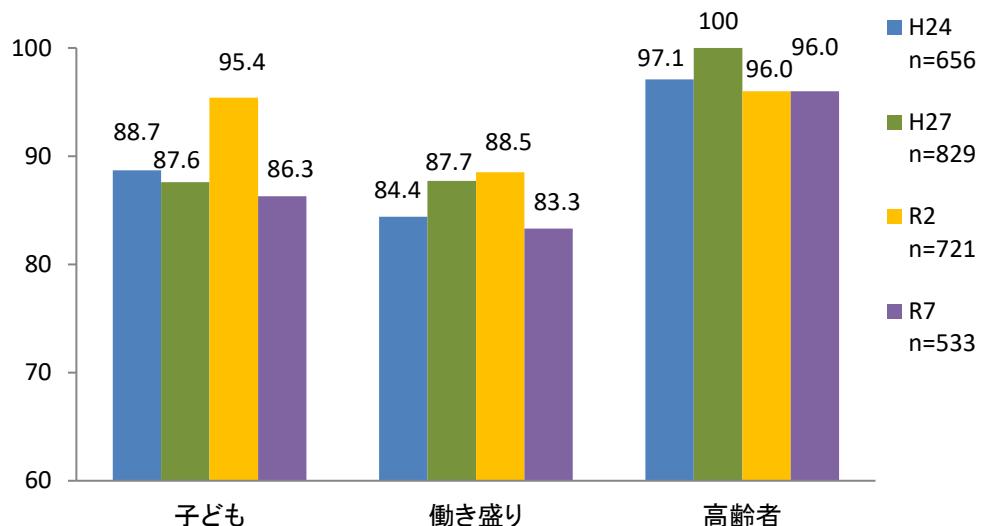
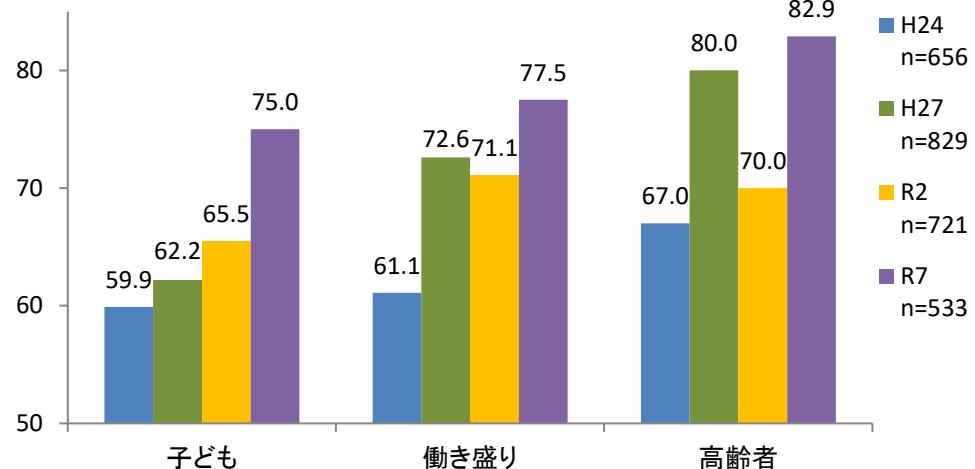


図2 一日1回以上家族そろって食事する人の割合 (%)



出典：食育・地産地消に関するアンケート（町）n=回答総数（以下同様）

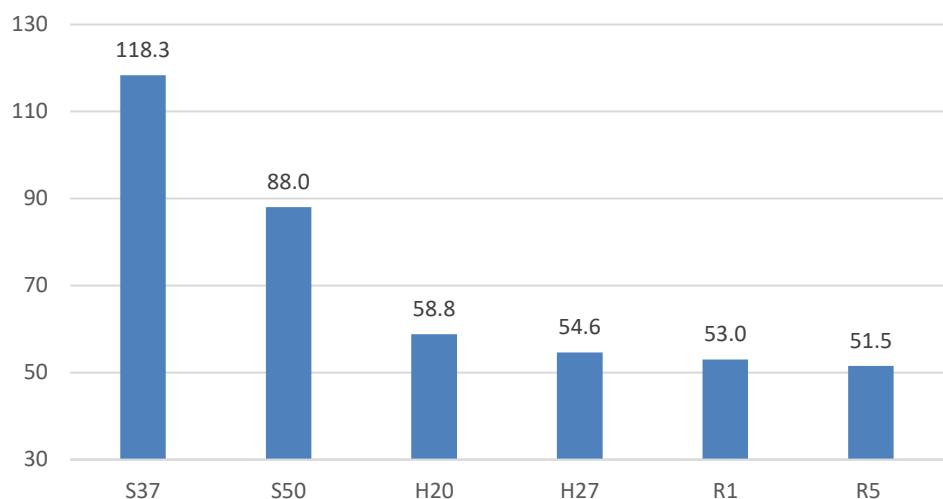
加速するコメ離れ

主食のコメの消費量がどんどん減少しコメ離れが進んでいます。毎年10万トンずつコメの消費量が減っており、統計によれば、1人当たり年間消費量のピークが昭和37年度で118.3キログラムであったのに対し、令和5年度の概算の消費量は51.5キログラムと、半分以下となっています。（図3）

近年の気候変動による生産量の減少や需要の変化などにより、コメの価格が高騰した影響もあり、更なるコメ離れが懸念されます。

健康的にも優れたコメを中心とした日本型食生活を再度確認していくとともに、米の消費拡大をみんなで実践していくことが望まれます。

図3 1人当たりの年間米消費量 (kg)



資料：食料需給表（農林水産省大臣官房政策課食料安全保障室）



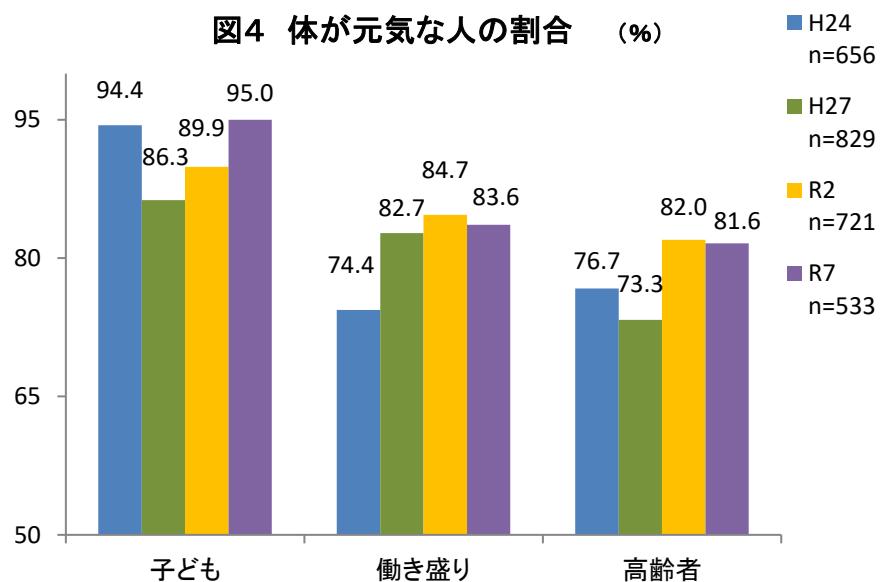
★秋の稲刈り作業（中山の棚田）

(2) 健康づくり

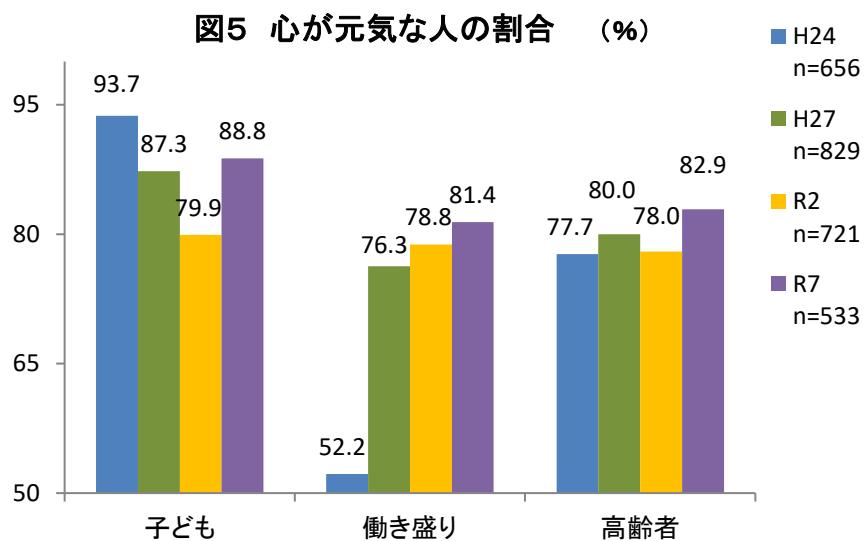
子ども世代の心が元気な人の割合が増加

体が元気な人の割合は、子どもで前回より5.1ポイント増、働き盛りで1.1ポイント減、高齢者で0.4ポイント減となり、子ども世代は前回を上回りましたが、働き盛りと高齢者は下回る結果となりました。一方、心が元気な人の割合は、子どもで8.9ポイント増、働き盛りで2.6ポイント増、高齢者で4.9ポイント増となり、すべての世代で前回及び前々回と増加傾向が続いています。（図4、5）

体と心の健康を保つために、引き続き、家庭や学校、地域が連携しながら心と体の両面から健康を支える環境づくりに取り組んでいくことが必要です。



出典：食育・地産地消に関するアンケート（町）



出典：食育・地産地消に関するアンケート（町）

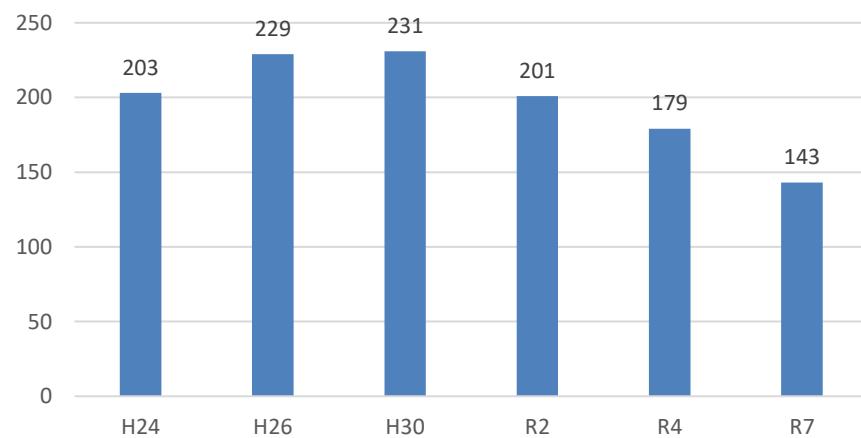
健康づくり推進員の活躍

食育アドバイザー（健康づくり推進員）の人数については概ね達成で推移していたものの、令和元年度では減少に転じています。背景として、近年は60歳以上でも働いている方が多く、健康づくり推進員の世代交代が難しくなっているという状況もあります。これまで、健康づくり推進員の方には、各地区で開催している「メタボ※・口コモ※予防講座」や「健康づくり教室」、「子ども料理教室」などで活躍していただいている。（図6）人口減少が進む中ですが、推進員の重要性を再認識するとともに、幅広い世代が参画できるよう、担い手の確保・育成に向けた検討を進めていくことが必要です。

運動習慣者の割合は、20%を下回り目標値に届きませんでした。引き続き子ども世代や働き盛り世代の運動不足が懸念される状況です。また、メタボリックシンдро́мの該当者・予備群者の割合は前回から増加傾向にあり、約4人に1人がメタボリックシンдро́мの該当者・予備群者という状況です。（図7、8）

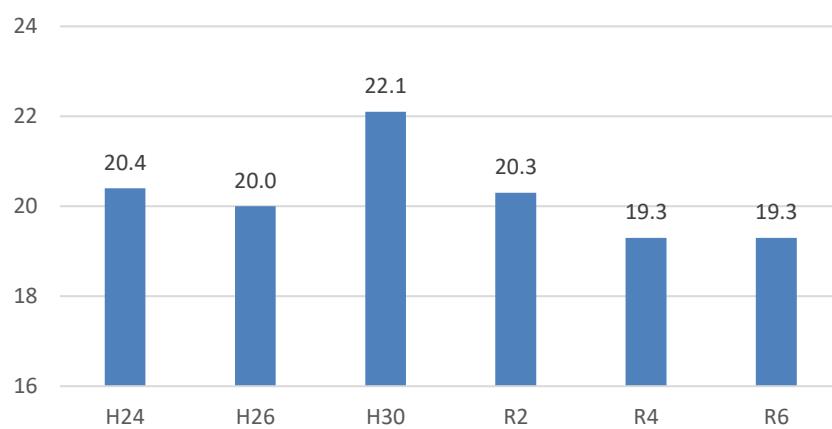
生活習慣病を防ぐためには「適度な運動」と「栄養バランスのとれた適量の食事」が必要不可欠です。

図6 食育アドバイザー数 (人)
(健康づくり推進員)



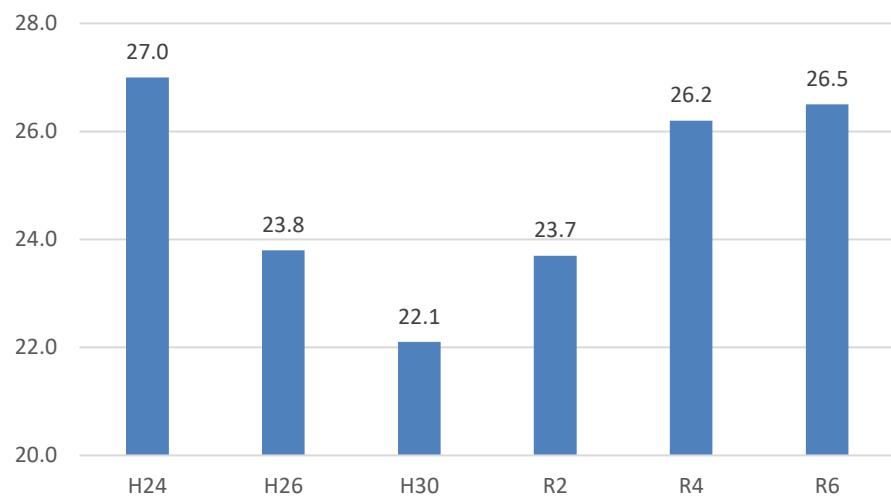
出典：健康福祉課調べ

図7 運動習慣者割合 (%)



出典：健康福祉課調べ

図8 メタボ該当者・予備群割合 (%)



出典：健康福祉課調べ



★放課後子ども料理教室（じゃがいも掘り）

※メタボ（メタボリックシンドローム【Metabolic Syndrome：内臓脂肪症候群】）

内臓脂肪の蓄積とともに、高血圧、脂質異常、高血糖のいずれかが認められる状態。

※ロコモ（ロコモティブシンドローム【Locomotive Syndrome：運動器症候群】）

運動器の障害のために移動機能の低下をきたした状態。

(3) 食の生産と安全・安心

多種多様な農産物

本町は豊かな自然と気候風土に恵まれ、「ミカンとバナナ以外はなんでもある」と言われるほど、多種多様な農産物があります。直売所を訪れる観光客の方々からは品揃えの豊富さから高い評価を得ています。

生産者の中には80歳を超えておられる方もおり、直売所への出荷が生きがいにつながり、また、健康づくりにもつながっていることが報告されています。

一方で、生産者の高齢化が進んでいることも事実で、安定した生産体制を維持して行くことも将来に向けた大きな課題です。また、担い手の減少は、耕作放棄地の増加を招き、農村の魅力や多面的機能の低下につながります。

食品の安全性

食品の安全性に関する情報が氾濫する昨今では、消費者が必要以上に不安を感じる場合もあります。食品表示法の改正により、アレルギーや栄養成分などに関する表示方法が変わったことで多くの情報を得ることができるようになりました。このため、消費者には、多くの情報の中から自分に必要な情報を選択することが求められています。食品はそれ自体が有益性と有害性の両面をもっており、私たち自らが食品の安全性に关心をもち、賢い消費者になることが必要です。

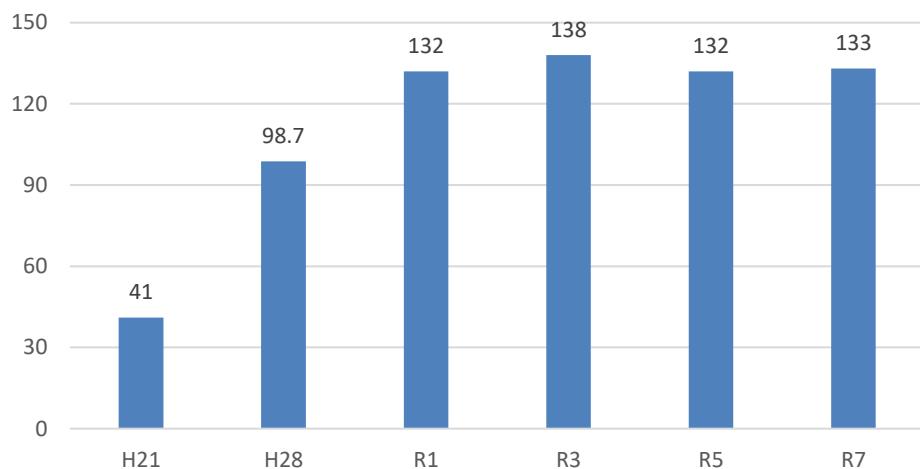
また、学校給食では、アレルギーをもった子どもたちのために、栄養バランスを考慮しながら必要に応じて個別の配食をおこなっており、健康で安心安全な学校生活が送れるよう細やかな対応が求められています。

特別栽培米※の面積は、法人化や農地集積・集約に伴う一戸当たりの規模拡大や、山形県のブランド米「つや姫」が特別栽培米としての生産が義務付けられることや高温に強い「雪若丸」の作付けが増えたことで、目標を大きく超える結果となりました。（図9）

※特別栽培米

節減対象の農薬の使用回数や化学肥料のチッソ成分量を慣行の半分以下で栽培したこと。

図9 特別栽培米の作付面積 (ha)



出典：農政課調べ

(4) 食文化

魅力的な郷土食・郷土料理*

食文化は親から子へ、子から孫へと受け継がれてきました。しかし近年では外食や中食の増加、また、生活様式の変化などもあって、郷土食が食卓にのぼる機会も少なくなっています。ここ置賜地方、白鷹町には魅力ある伝統的な郷土食がたくさんありますが、調理方法を知らない親世代も増えてきています。

脈々と受け継がれてきた郷土食を子どもたちへ伝える活動として、「食の文化街道連絡会議」による「郷土食伝承事業」は町内各小学校の6年生を対象として、郷土食を提供することによって、郷土食の味とともに地場産農産物、自然、文化の豊かさ、先人の知恵などを子どもたちに伝えるために実施してきました。



★郷土食伝承事業

令和5年度からは町内小学校の親子行事として、町の栄養士による郷土食講話と郷土食の調理実習を行っています。子どもたちが自分で郷土食を作る体験により、郷土愛の醸成と郷土食の伝承をしていきます。核家族化の進行など社会や家庭の変化により、これまでの家庭を基本とした食文化の継承が難しい状況も増えてきています。家庭だけではその役割を果たせなくなっている中、地域を通じた継承の仕組みづくりなど、変化に応じた対応の検討も必要となっています。

芋煮を作ることができる人は52. 2% (前回調査より5. 2ポイントの減少)

山形の秋の風物詩といえば芋煮会です。県内各地の河川敷では、秋になると鍋を囲むたくさんのグループが見られ、芋煮は山形県民にとってのソウルフード*あります。また、毎年9月には「日本一の芋煮会フェスティバル」が開催されており、全国から多くの方が来場しています。

前回に引き続き、今回のアンケート調査においても、私たちの身近にある8種類の郷土料理を選出し、①知っている、②食べたことがある、③作り方を知っている、④作ることができる、⑤その料理を知らない、の5項目で調査を実施し、全体の郷土食について、誰に教わったかを調査しました。その結果、芋煮を作ることができる人は、調査対象者全体の52. 2%となり、働き盛り・高齢者世代では59. 6%、子ども世代では10. 0%となりました。作り方を知っている人は全体で66. 0%、子ども世代では18. 8%と、半数以下となりました。同じく子ども世代で食べたことがある方は80. 0%とやや高い認知度ですが、前回と比べるとかなり減少傾向にあるため、今後の食文化の継承が危惧されます。

芋煮は、秋になれば家庭や地域行事等で食べる機会の多い料理です。それぞれの家庭の味、地域の味でおもてなしすることが喜びとなり、それが故郷の誇りにもつながるよう子どもたちへ着実に受け継ぎたい代表的な郷土料理の一つです。

また、アンケート結果を基にポイント制として順位づけした結果、下表の通り、前回に引き続き1位が芋煮となり、2位冷や汁、3位笹巻きと続きました。材料を簡単に手に入れることや比較的容易に調理できるもの、子どもでも食べやすいものが上位に位置付けられました。さらに、作り方を教わった人は母や祖母といった回答がほとんどで「食」は家庭が基本であるということを改めて確認することができました。

一方、ランキングが下位だった鯉の昆布巻きや棒だら煮などは、手間ひまかかる料理であることや、比較的大人向けの味付けであり、子ども世代にはなかなかじみが薄く、大人でもその料理を知らない方が増えたことなどがその一因と思われます。これらの結果を踏まえ、本当に残したいものは何か、またその方法についても熟考する必要があります。

＜郷土料理ランキング＞

順位	料理名	ポイント数
1	芋煮	2,710
2	冷や汁	950
3	笹巻き	900
4	みそ餅	370
5	ひょうのお浸し	△15
6	あけびのみそ焼き	△135
7	鯉の昆布巻き	△290
8	棒だら煮	△475

※以下の通りポイント制とし、順位づけを行った。（総回答者数533）

知っている ○…1ポイント 未回答…△4ポイント

食べたことがある ○…2ポイント 未回答…△3ポイント

作り方を知っている ○…3ポイント 未回答…△2ポイント

作ることができる ○…4ポイント 未回答…△1ポイント

※郷土食と郷土料理

郷土食と郷土料理についての明確な定義がないため、本計画では、地域の中の「食」としては「郷土食」とし、「郷土料理教室」などの料理の仕方で区別する場合は「郷土料理」とする。

※ソウルフード

その地域特有の料理やその地域で親しまれている郷土料理。

(5) 地産地消

日本の食料自給率 38%

国で定めている食料・農業・農村基本計画では、将来にわたって国民生活に必要な食料を安定的に供給するため、食料自給率の向上を目標としています。しかし、令和元年度の日本の食料自給率はカロリーベースで38%となっており、数字だけをみると国産国消は困難な状況であるといえます。一方、食料供給側である本町は豊富な農産物や資源に恵まれていることから、都市部に比べて地産地消に取り組みやすい環境にあります。

農村に生活する私たちが、地産地消をリードし、その取組みを広げていくことが求められています。

学校給食の町内産農産物使用割合 43. 2%

地産地消の推進については、私たち一人ひとりが「食」と「農」について考え、生産者・行政・関係団体・事業者などが相互に連携しながら実践していくことが必要です。

学校給食においては、生産者と納入者、調理場の連携強化により、町内産農産物使用割合（重量換算、野菜・果物）は目標数値の40%を超える、43. 2%となりました。（図10）また、県産農産物の使用割合については、令和5年度実績を市町村別にみてみると、野菜や果実などすべての品目で40%を超えてはいるのはわずかであり、本県の地産地消をリードする取組みとなっています。使用品目数についても、目標数値の40品目を超える44品目となり、町内産農産物の積極的な活用が図られています。（図11）

一方、町内産農産物の使用割合や品目数を今後さらに増やしていくことは供給体制や栄養管理等の面から難しいと考えられるため、維持できるよう引き続き生産者等と連携しながら取り組んでいきます。

また、保育施設や福祉施設等においても「元気もりもり！おいしいしらたか推進事業」などの実施により、町内産農産物を活用する取組みが拡大してきています。

米飯給食の実施

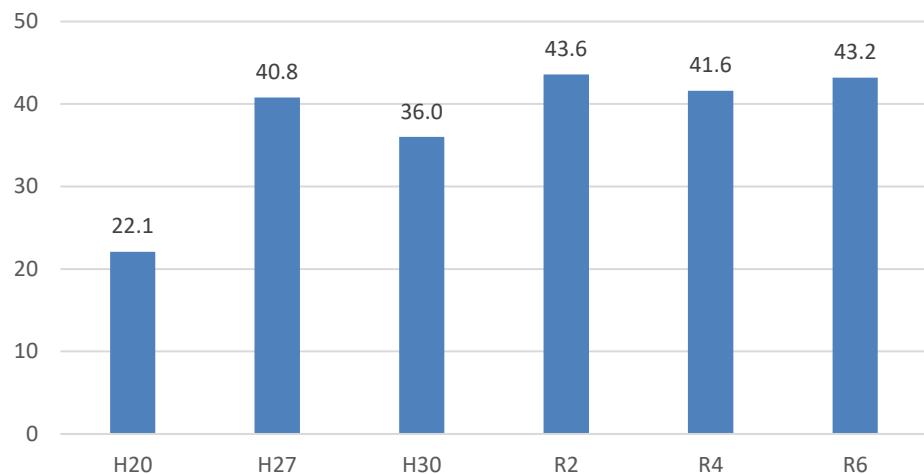
コメ離れが進む中、学校給食では米飯給食を実施しており、日本型食生活の実践やコメの消費拡大につながっています。また、給食で使用しているコメはすべて町内産であり、地産地消が実践されています。今後も継続して実施するとともに、更なる促進に向けて取り組んでいく必要があります。

地産地消による食育の推進

私たち一人ひとりが地産地消に关心を持つとともに、JA青年部や畜産農家の担い手などによる各小学校や保育施設等での体験活動等を通して「農」との関わりを

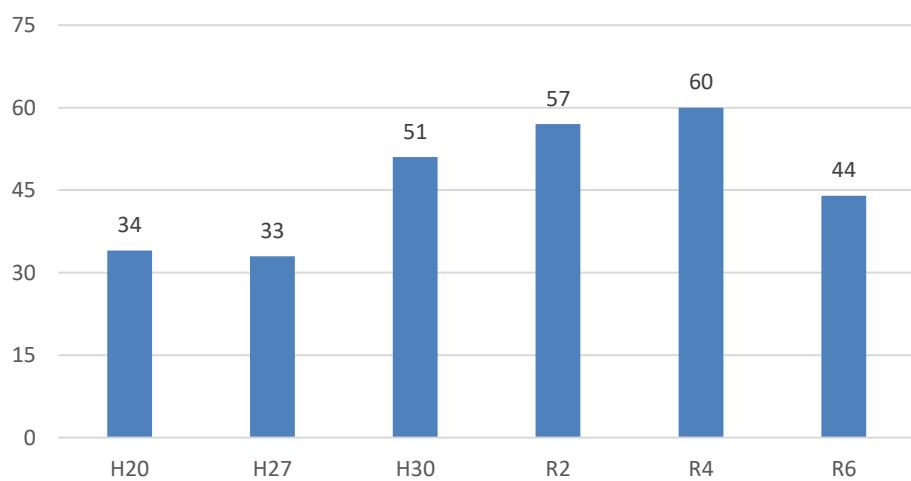
一層深め、本町の「農」に親しむ環境を整備し、地域への愛着を感じる豊かな人づくりを進めていく必要があります。

図10 学校給食の町内産農産物使用割合 (%)



出典：教育委員会調べ

図11 学校給食の町内産農産物使用品目 (品)



出典：教育委員会調べ

(6) 食への意識

食生活の基本は「家庭」

私たち一人ひとりが食育を進める主役であるため、「食」に対する関心を高め、「食」を大切にする心を持ち、「農」と関わりを持ちながら生涯にわたって良好な食生活の実践に努めることが必要です。

食生活の基本は「家庭」にあります。家族全員で食卓を囲むことの楽しさや、「いただきます」「ごちそうさま」といったあいさつとその意味、正しい箸の持ち方など食の基本習慣を身につけるためにも家庭での食生活はとても重要です。

第1次計画から毎月19日を「家族団らんの日」として設定し、家族そろって食卓を囲むことを基本目標の中にも掲げてまいりました。

アンケート結果をみてみると、一日に1回以上家族そろって食事する人の割合は子ども世代で75.0%、働き盛り世代で77.5%、高齢者世代で82.9%となっています。全世代で前回を上回り、前回より改善がみられるものの、高齢者を除き目標を下回りました。

おにぎりデー、弁当の日

食は「健康の源」です。私たち一人ひとりが食育の重要性を認識するために、多くの場面で食育が意識されるような機会を設けることが大切です。

「弁当の日」提唱者である竹下和男氏の講演会をきっかけに始まった「おにぎりデー」、「弁当の日」の取組みは、PTA母親委員会等の協力もいただきながら、自分でおにぎりを作つて持参するなど、各学校での取り組みが進んでいます。

また、食べ物や調理してくれる人への感謝の気持ちを育む食育活動として、健康づくり推進員が講師となり「おやこの食育教室」や「地元食材を使った料理実習」を開催しました。教室では、町内の生乳を材料に使つたアイスクリームの試食も行いました。

年1度の「元気ニコニコ健康まつり」では、おやこ体操などのプログラムに参加した子どもたちに、減塩の体験として「だし」の試飲や、新米おにぎりのふるまいを実施し、食育の推進を図りました。

環境への配慮

現在、日本の食料自給率は減少傾向にありますが、一方でライフスタイルの変化などに伴い、飽食の時代を迎えています。特に近年は、食品流通の環境が整つたことや多様な食文化の形成により、輸入農産物や加工品が増加しているとともに、外食や中食の需要が増えたことによって、多くの食品ロス[※]が発生しています。

私たち一人ひとりが「もったいない」という意識を大切にすることで、日々の食べ残しを減らしていくほか、これまで捨てていた食材の利活用につなげていくことが重要です。

また、2015年にはSDGs*が採択され、2030年までに目指すべき目標が示されました。「食」はそのすべてに関わるとされており、持続可能で環境に配慮した農業生産や食育を推進していくことが必要とされています。特に最近では、家庭環境の変化に伴い、子どもや高齢者の見守り機能の強化や貧困対策などSDGsとも関わりが深い取組みが全国的に進められています。



★蚕桑小学校「弁当の日」

※食品ロス

本来食べられる食品を捨ててしまうこと。日本全体では年間472万トンの食品ロスが発生しており、日本人一人当たりが毎日茶碗一杯分弱のご飯を捨てているのと同じ計算となる。

※SDGs *[Sustainable Development Goals : 持続可能な開発目標]*

2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標のこと。17のゴール・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（leave no one behind）」ことを誓っている。

5. 白鷹町の食育・地産地消の“めざす”姿

(1) 基本理念

私たち一人ひとりが、生涯にわたって心身を健康に保ち、豊かな感性を持っていきいきと生活できることは、まちづくりにおいて基礎的で重要な視点です。

よって、本計画においても第1次計画～第3次計画で掲げた基本理念にならい、さらに取組みを推進します。

～豊かな自然と農ある暮らしに感謝し、
健やかな心と体を育み、笑顔かがやき、
未来へつなぐ食文化のまち～

自然の恵み、生産に携わる人々に感謝し、白鷹の地で育まれた豊かな食で、子どもから大人までみんなが健康で、笑顔で暮らせるまちを目指します。そして、先人の知恵を大切にし、郷土愛を育み、白鷹の食文化を次世代に継承していきます。

(2) 基本目標

推進の柱として、次の4つを基本目標として設定します。

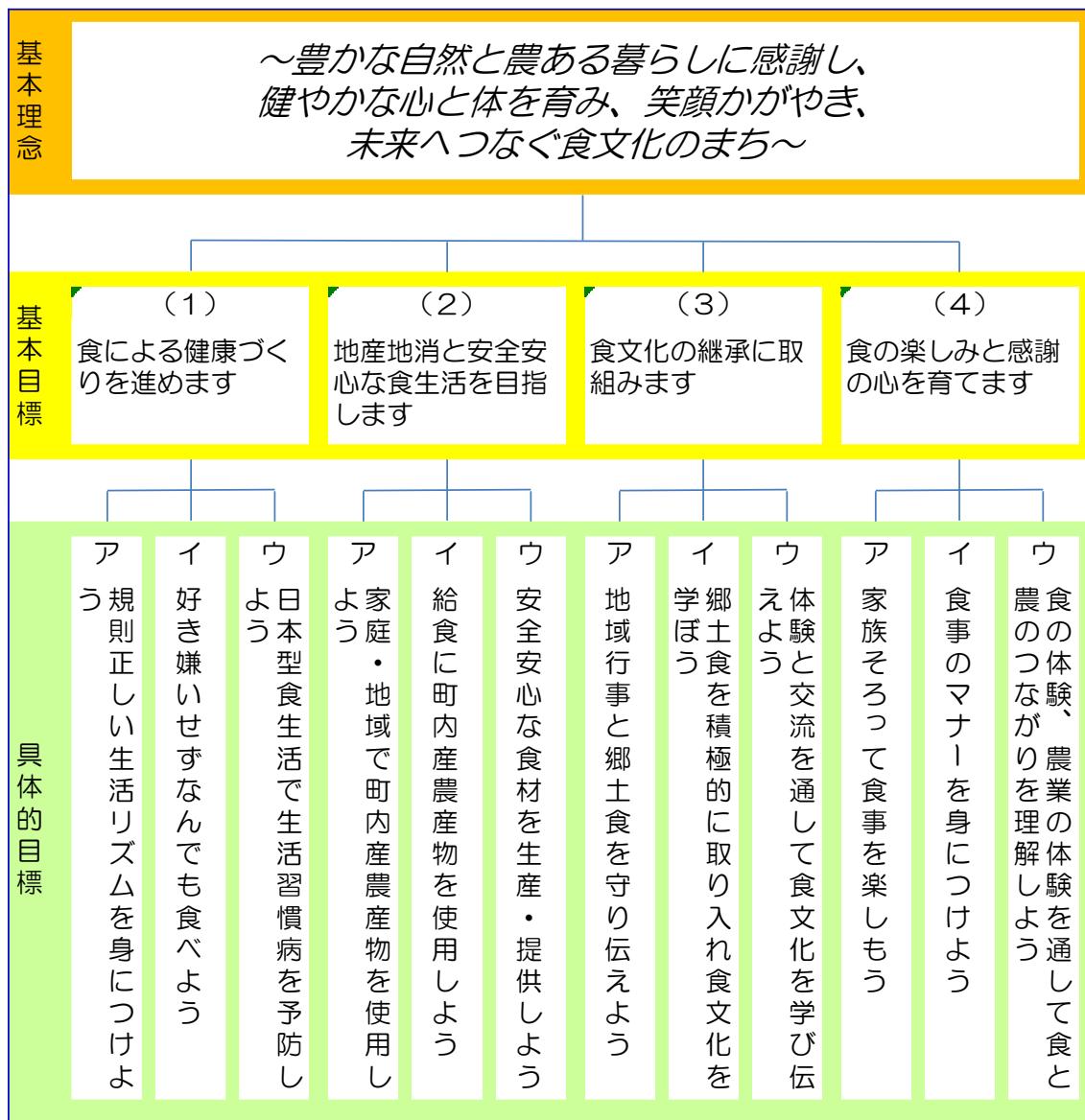
- 1 食による健康づくりを進めます
- 2 地産地消と安全安心な食生活を目指します
- 3 食文化の継承に取組みます
- 4 食の楽しみと感謝の心を育てます

なお、計画の実践に当たっては、家庭を基本としながら、学校・保育施設等、地域、関係機関が連携を図るとともに、キャッチフレーズとして毎月19日を「家族団らんの日」とし、家族そろって食卓を囲めるよう、全ての人の健全な食生活を支援していきます。

キャッチフレーズ

毎月19日は「家族団らんの日」

(3) 食育・地産地消推進の体系



第3次計画で掲げた「具体的目標」についても継続して取り組むこととし、目標達成に向けた具体的な取組みについては、次の「6. 目標達成に向けた具体的な取組」において示し、計画的に進めていきます。

6. 目標達成に向けた具体的な取組

ひとくちに食育や地産地消に取り組むと言っても、年齢や環境、場所、場面など状況に応じて目指すべきことや期待することが様々あります。それぞれが主体的かつ具体的な行動につなげるために、「ライフステージごとの食育・地産地消」と「生活シーンごとの食育・地産地消」に大別し、多角的な視点から取組みを進めていきます。

(1) ライフステージごとの食育・地産地消

食に対する考え方や習慣は、様々な体験や学習などを通じながら、長い時間をかけてつくれていきます。私たち一人ひとりが、生涯にわたって健康で楽しく過ごすためには、ライフステージごとに「食」や「農」に关心を持ち、学びながら生活していくことが大切です。

この計画では、ライフステージを「子ども期」「働き盛り期」「高齢期」の3つに分け、それぞれの特徴に応じた取組みを進めていきます。

＜ライフステージごとの食育・地産地消の整理表＞

ライフステージ (ステージごとの特徴)		子ども期	働き盛り期	高齢期
基本目標（1） 食による健康 づくりを進め ます	ア 規則正しい 生活リズムを身 につけよう	生活や体験によ り、食や農の基礎 をつくる時期	健康への关心を高 め、食や農を実践 する時期	食や農への理解を 深め、次世代へ伝 承する時期
	イ 好き嫌いせ ずなんでも食べ よう	早寝早起きし、た くさん遊び、おな かが空く生活リズ ムをつくる	仕事や家事に努め ながら、生活習慣 を整える	身体機能の変化を 理解し、体調に合 わせた生活をする
	ウ 日本国食生 活で生活習慣病 を予防しよう	色々な食べ物を食 べてみる	栄養バランスを考 えた食事をとる	体調に合わせた食 事をする

ライフステージ (ステージごとの特徴)		子ども期	働き盛り期	高齢期
		生活や体験により、食や農の基礎をつくる時期	健康への関心を高め、食や農を実践する時期	食や農への理解を深め、次世代へ伝承する時期
基本目標（2） 地産地消にと 安全安心な食 生活を目指し ます	ア 家庭・地域 で町内産農産物 を使用しよう	食事の準備のお手 伝いをする	日々の食事に町内 産農産物を使う	日々の食事に町内 産農産物を使う
	イ 給食に町内 産農産物を使用 しよう	調理場だよりをよ く読む	調理場だよりをよ く読み、献立の参 考にする	
	ウ 安全安心な 食材を生産・提 供しよう	農産物や食品の作 り方を学ぶ	食品の産地や添加 物など、表示を理 解し、食品の正し い選択ができるよ うにする	食品の産地や添加 物など、表示を理 解し、食品の正し い選択ができるよ うにする
基本目標（3） 食文化の継承 に取組みます	ア 地域行事と 郷土食を守り伝 えよう	地域行事に積極的 に参加する	地域行事と郷土食 の関わりを理解す る	地域行事と郷土食 を次世代へ伝承す る
	イ 郷土食を積 極的に取り入れ 食文化を学ぼう	郷土食を食べ、興 味を持つ	郷土食を実践し、 次世代へ伝承する	郷土食を楽しみ、 次世代へ伝承する
	ウ 体験と交流 を通して食文化 を学び伝えよう	食や料理に興味を 持ち、積極的に体 験する	食文化を学び実践 する	食文化を次世代へ 伝承する
基本目標（4） 食の楽しみと 感謝の心を育 てます	ア 家族そろっ て食事を楽しも う	家族と一緒に会話 を楽しみながら食 事をとる	毎月19日の「家 族団らんの日」を 実践する	毎月19日の「家 族団らんの日」を 実践する
	イ 食事のマナ ーを身につけよ う	あいさつをしっか りし、箸や食器を 正しく使う	食文化に応じた作 法を理解し、実践 する	食文化に応じた作 法を実践し、次世 代へ伝承する
	ウ 食の体験、 農業の体験を通 して食と農のつ ながりを理解し よう	農業を体験し、生 産者と交流する	家庭菜園など農業 を実践し、食との 関わりを理解する	農業を実践し、技 術や食との関わり を伝承する

(2) 生活シーンに応じた食育・地産地消

食育や地産地消は、健康や文化、農業など様々な分野と深い関わりがあります。このため、日々の暮らしの中で食育や地産地消を学び、実践していくためには、生活シーンに応じ、協力しあいながら取組みを進めていくことが必要です。

この計画では、生活シーンを「家庭」「学校」「地域」の3つに分け、それぞれの特徴に応じた取組みを進めていきます。また、それぞれのシーンあわせて「行政」としての取組みを示します。

シーン1 「家庭」

食は健康の源であり、心身の健康づくりの柱です。食育や地産地消の考え方の多くは、家庭での生活や食事を通じて学びます。特に、食習慣や味覚の形成に大きな影響を与えることから、生涯にわたって楽しい食生活を送ることができるよう家族みんなで「食」に関する知識を高めていくことが重要です。

また、家庭菜園の推進により、身近に「農」を感じることでより一層「食」への関心が高まります。

さらに、食に関する知識や文化を次世代につないでいくためには、親から子、子から孫へと家庭の中で継承していくことが必要です。特に、芋煮など広くなじみの深い郷土料理については、家庭の中で確実に伝えていくことが望まれます。

基本目標	基本目標（1） 食による健康づくりを進めます	基本目標（2） 地産地消と安全安心な食生活を目指します	基本目標（3） 食文化の継承に取組みます	基本目標（4） 食の楽しみと感謝の心を育てます
家庭	<ul style="list-style-type: none"> ・「早寝・早起・朝ごはん」の取組みを励行する ・家族そろっての食事でバランスの取れた食生活を実践する ・ごはんとみそ汁を中心とした日本型食生活を実践する 	<ul style="list-style-type: none"> ・農産物産地直売所などを活用し、食事に町内産農産物を使用する ・家庭菜園など、農ある暮らしをする ・家族みんなが給食に関心を持ち、理解を深める ・食品表示の確認を行い、より安全で安心な商品や農産物の購入を行う 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域行事に積極的に参加するよう心がける ・食材の旬を知り、郷土料理を取り入れるとともに、作る楽しさやおいしさを伝える ・食や農業などの体験を通じ、食文化を伝える 	<ul style="list-style-type: none"> ・「一日に1回は家族みんなで食事を楽しもう」を合言葉に、心も体も健康な生活ができるよう努める ・家族団らんの食事の中で、食事のマナーや「いただきます」などのあいさつを通じ、生産者や食事を作ってくれた人への感謝の心を育てる
行政	<ul style="list-style-type: none"> ・乳幼児健診 ・各種健康教室 ・子ども料理教室 ・健康づくりイベント 	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭菜園の推進 ・食や農産物に関する情報発信 	<ul style="list-style-type: none"> ・郷土料理教室 ・しらたかの食の暦 ・農業体験の推進 ・グリーンツーリズムの推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・家族団らんの日の普及啓発 ・食関連イベントの実施

シーン2 「学校」

子どものころの体験や学習を通じて、健康や食、農産物等への関心を深めることは、その後の食習慣等に大きな影響を与えます。子どもたちは、家庭と同じぐらいの時間を過ごす学校や保育施設等での経験を通じ、多くのことを学びます。特に、共同生活や体系的な学習によって、食に関する基礎的な知識が形成されます。

また、学校や施設の給食は、栄養バランスを考えた食事の提供によって、子どもの発育を促すとともに、旬の食材や地元食材の活用により、本町における地産地消の中心的な役割を果たしています。

基本目標	基本目標（1） 食による健康づくりを進めます	基本目標（2） 地産地消と安全安心な食生活を目指します	基本目標（3） 食文化の継承に取組みます	基本目標（4） 食の楽しみと感謝の心を育てます
学校	<ul style="list-style-type: none"> ・給食などを通じ、バランスのとれた食事を提供するとともに、食の大切さを伝える ・給食だよりなどを通じ、家庭との連携を図る ・米飯を主体とする給食を提供する 	<ul style="list-style-type: none"> ・農業体験などの機会づくり ・給食だよりなどを通じた情報発信を行う ・旬の食材や地元食材を活用し、安全安心な給食を提供する ・おにぎりデーの実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の行事に子どもたちが参加できるよう呼びかけを行う ・郷土食の伝承に向けた取組みの実施 ・生産者との交流や体験、食文化にふれる機会づくり 	<ul style="list-style-type: none"> ・PTA研修会などを活用した食に関する研修の機会を創出する ・給食を通じ、あいさつやマナーを身につける ・弁当の日の実施
行政	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食を教材にした「食」の教育 ・米飯給食の実施 ・おにぎり給食 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理場ゆうびん等の発行 ・地産地消・米粉利用推進事業 ・安全安心な農産物の安定供給 ・おにぎりデーの普及 	<ul style="list-style-type: none"> ・郷土食伝承事業の継続実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・PTA研修会等への支援 ・「食」の教育 ・弁当の日の普及

シーン3 「地域」

郷土食をはじめとする食文化は、長い年月をかけ、地域の行事や風習とともに育まれてきたものです。その中には、固有の知識や技術を必要とすることが多い、私たちが継承しなければ途絶えてしまうものもあります。こうした食文化を守り伝えていくためには、地域が一丸となった取組みが必要です。

特に、食育アドバイザーとして活躍していただいている健康づくり推進員の方々を中心とした取組みを継続しながら、会員確保に向けた取組みを行っていくとともに、後継者となる働き盛り世代が食育に関わる場面を増やすため、職場での食育を推進するなど人材の確保・育成に努めていく必要があります。

また、食育や地産地消を進めていくためには、消費者や利用者側だけではなく、生産者や提供者側の努力も必要です。農業者や食品関連事業者は、安全安心に向けた取組みはもとより、体験の場を積極的に提供し、地元食材のおいしさを伝えるなど消費者との信頼関係の構築に努めていくことが大切です。

さらには、こうした取組みを通じ、食文化を「守る」だけではなく新たに「生み出す」など、白鷹町ならではの食文化の発展につながることが期待されます。

基本目標	基本目標（1） 食による健康づくりを進めます	基本目標（2） 地産地消と安全安心な食生活を目指します	基本目標（3） 食文化の継承に取組みます	基本目標（4） 食の楽しみと感謝の心を育てます
地域	・健康づくり推進員を中心とし、日本型食生活の普及活動を実施する	・「食」とのふれあいの機会づくり ・安全で安心な農産物等の提供 ・未利用資源の活用を図る ・（再掲）おにぎりデーの実施	・多くの方に地域行事等へ参加いただけるよう工夫するとともに、魅力あるイベントづくりを進める ・コミュニティセンター等を中心とした食関連イベントの実施	・地区広報等を通じた家族団らんの日の普及啓発 ・（再掲）コミュニティセンター等を中心とした食関連イベントの実施
行政	・健康づくり推進員養成講座 ・健康づくり推進員の確保に向けた取組み ・健康づくり推進員協議会における研修会の実施 ・（再掲）各種健康教室	・安全で安心な農産物等の推進 ・「SHIRATAKA RED [*] 」の推進 ・6次産業化 [*] の推進 ・（再掲）おにぎりデーの普及	・郷土食伝承に向けた体制づくり（・教育旅行の実施 ・高齢者向けサロンの実施 ・職場における食育や地産地消の推進	・（再掲）家族団らんの日の普及啓発 ・食品ロス低減に向けた取組み ・産業フェア ・収穫感謝豊作祈願祭

※SHIRATAKA RED

本町は紅花生産量日本一。「日本の紅（あか）をつくる町」をキャッチコピーに、紅花の紅（あか）にスポットをあて、本町の紅（あか）いものを「シラタカ・レッド」と位置付けて情報発信している。



※6次産業化

1次・2次・3次それぞれの産業を融合することにより、新たな産業を形成しようとする取り組み。例えば、農業者（1次）が、加工（2次）や流通・販売（3次）を行い、経営の多角化を図るもの。「6次」とは、それぞれの数字を掛け合わせたものであり、新たな付加価値を生み出す取組みとして注目されている。

(3) 食育・地産地消を進める実践

アンケートの結果を踏まえて今まで以上に食育や地産地消を推進していくことが求められています。「学校」でできること「地域」でできること「行政」でできることは何かを考え、家庭でも実践しやすい取組みを進めていく必要があります。

＜実践例①：家庭菜園ススメ事業の推進＞

引き続き、家庭における食育や地産地消を進めるため、「家庭菜園」を推進します。家庭菜園を行うことで、家族みんなが「農」を身近に感じることができます。また、実りの時期には、収穫してすぐの農産物が食卓に並び、最小単位での地産地消を行うことができます。農産物の本来のおいしさや季節を感じ、楽しみながら行うことで、子どもから大人まで食育・地産地消の機運の醸成を目指します。

また、収穫後もプランター等を使って家庭で新たな野菜作りを行っていくことや、プランター栽培にとどまらず畠で野菜作りを行うことにより、旬な食材を感じ、「食」への感謝の心を育てる取り組みを行います。

＜実践例②：SNSの活用＞

デジタル技術の活用により、必要な情報の発信や取組みの強化を図っていくため、SNSを活用した取組みを行います。

例えば、郷土料理の作り方やレシピを配信することや、農作物の旬の情報を発信するなど、各種事業でも積極的な取組みを行います。一方で、料理に大切な「味見」ができないなど体験しないと伝わりづらい部分もあります。

メリットとデメリットを理解しながら、食育や地産地消の推進につながるよう活用していくことが望まれます。

＜実践例③：地域行事で郷土食の提供＞

郷土食の認知度もかなり低くなり、山形県の知名度が高い芋煮も、「その料理を知らない」と答えた方が子ども世帯や、働き方世代にも見受けられました。現在行っている郷土食の講話を聞き、一緒に郷土料理を作る「郷土食伝承事業」も継続して行い、親世代、子世代の郷土食への醸成愛が高まる取り組み、また、地域行事でも郷土食を伝承できる取り組みを行います。

8. 白鷹町の食育・地産地消の目標指標

本計画では、計画期間における目標指標（15項目）を下記のとおり設定し、目標達成に向けて町全体で推進します。

なお設定する指標については、第2次計画の目標指標とその達成値を基本としながら、食育基本法並びに国の食育基本計画に定める基本理念及び基本的施策を踏まえるとともに、山形県食育・地産地消推進計画に定める指標を基に設定します。

■計画の目標指標

基本目標	項目	第3次計画 (R2～R7)		第4次計画 (R8～R12)		備考
		現状 R1、R2	目標 R7	現状 R6、R7	目標 R12	
1 食による健康づくりを進めます	朝食を毎日食べる人の割合	子ども 働き盛り 高齢者	95.4% 88.5% 96.0%	100% 100% 100%	86.3% 83.3% 96.0%	100% 100% 100%
	体が元気な人の割合	子ども 働き盛り 高齢者	89.9% 84.7% 82.0%	100% 85% 85%	95.0% 83.6% 81.6%	100% 85% 85%
	心が元気な人の割合	子ども 働き盛り 高齢者	79.9% 78.8% 78.8%	100% 80% 85%	88.8% 81.4% 82.9%	100% 80% 85%
	食育アドバイザーの人数		214人	214人	143人	143人
	運動習慣者の割合		21.7%	35%	21.7%	35%
	メタボ該当者・予備群者率		23.9%	20%	23.9%	20%
	学校給食の町（県）内産農産物使用割合（重量換算、野菜・果物）	町43.4% (県50.8%)	町40.0% (県40.0%)	町43.2% (県47.5%)	町40.0% (県40.0%)	①
2 地産地消と安全安心な食生活を目指します	学校給食の町（県）内産農産物使用品目数（野菜・果物）	町56品目 (県63品目)	町40品目 (県40品目)	町44品目 (県52品目)	町40品目 (県40品目)	③
	元気もりもり！おいしい“しらたか”推進事業実施事業所数	7事業所	8事業所	11事業所	11事業所	④
	特別栽培米の作付面積	122ha	132ha	133ha	133ha	⑤
	教育旅行受入人数	120人	120人	0人	120人	②
3 食文化の継承に取組みます	ふれあいきいきサロン事業実施地区数	32地区	32地区	25地区	25地区	②
	子どもがつくる「弁当の日」実施校数	2校	4校	2校	4校	⑥
	一日に1回以上家族そろって食事をする人の割合	子ども 働き盛り 高齢者	65.5% 71.1% 70.0%	80% 80% 80%	75.0% 77.5% 82.9%	80% 80% 80%
4 食の楽しみと感謝の心を育てます	教育ファーム受入団体	1団体	1団体	0団体	1団体	①

なお、本計画で設定する目標値については、それぞれ次のような考え方で設定するものです。（以下、備考欄の丸数字毎に説明）

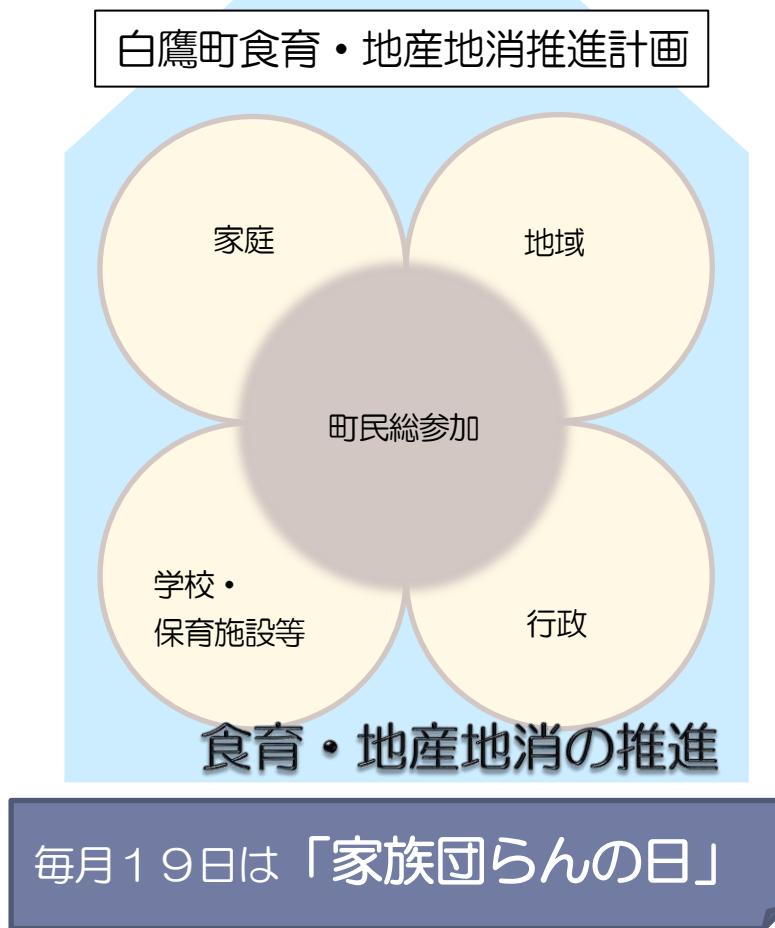
- ①目標に到達しなかったことから、同様又はそれ以上の目標を設定します。
- ②人口減少社会の中において、今後も取組みを継続・維持していくため、現状値を目標とします。
- ③目標を達成しましたが、使用品目数に限界があることや給食の栄養バランス等を考慮して無理のない目標を設定します。
- ④給食の外部委託が進んできていることから、無理のない目標を設定します。
- ⑤目標を達成しましたが、米の消費量の減少を踏まえ、現状値を目標とします。
- ⑥引き続き、町内全ての小学校において実施されることを目標とします。

9. 食育・地産地消推進計画の推進体制

本計画を着実に推進するためには、家庭、学校、地域などで私たち一人ひとりが自身の立場、役割などを認識し、総力を結集する必要があります。また、行政では、活発な活動が行われるよう、普及と啓発に努めています。

このため、各団体等で行われる食育・地産地消の活動の把握に努めながら、より効果的な活動が行われるよう年次ごとに重点的な取組みを定めるとともに、計画の進行管理については、地域住民、学校・保育施設等、生産者、関係団体、行政などの食育関係者で構成する「食育・地産地消推進協議会」を設置し、実情を踏まえた特色ある活動を実践していきます。

持続可能なまちづくり



資料編

1. 食育・地産地消に関するアンケートについて

■調査対象：町内の小学5年生・中学2年生・高校2年生とその保護者、各保育施設の保護者、健康づくり推進員 等

■回答総数：533名

■質問項目

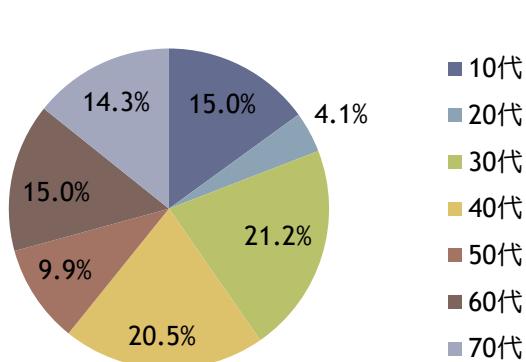
- ①属性（学年、年代、住まい、性別等）
- ②あなたの体の状態はいかがですか？
- ③あなたの心の状態はいかがですか？
- ④一日に1回以上家族そろって食事をしていますか？
- ⑤朝食を毎日食べていますか？
- ⑥下記の郷土料理について「知っている」・「食べたことがある」・「作り方を知っている」・「作ることができる」・「その料理を知らない」の項目ごとにチェックをつけてください。また、作り方を知っている場合、誰から教えてもらいましたか？

郷土料理：笹巻き、冷や汁、ひょうのお浸し、あけびのみそ焼き、芋煮、棒だら煮、鯉（にしん）の昆布巻き、みそ餅

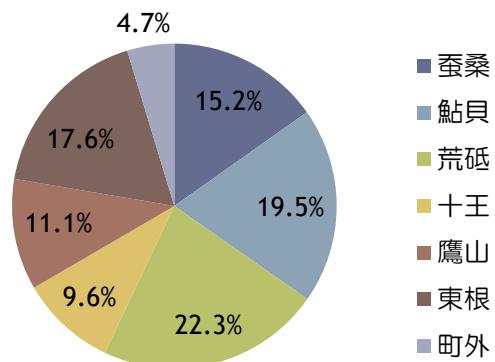
- ⑦上記の郷土食以外であなたが知っている山形の郷土食は何ですか？
- ⑧家庭菜園を行っていますか（手伝ったことがありますか）？
- ⑨（家庭菜園を行っている方）どんな野菜を作っていますか？
- ⑩健康づくりのために気をつけていることは何ですか？

（1）各属性割合

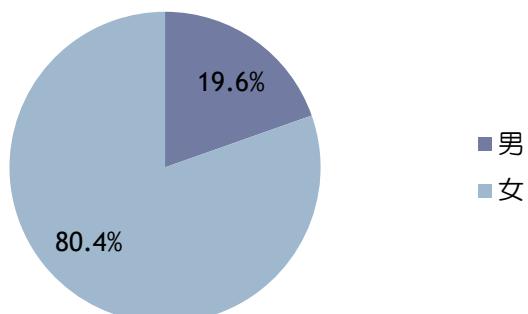
①年代別回答者割合（%）



②地区別回答者割合（%）

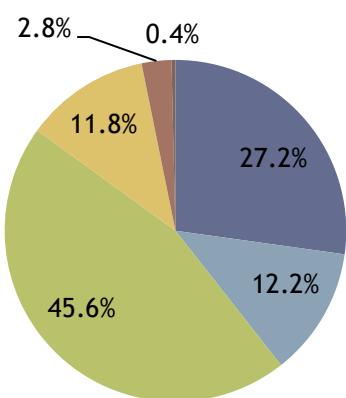


③性別割合（%）

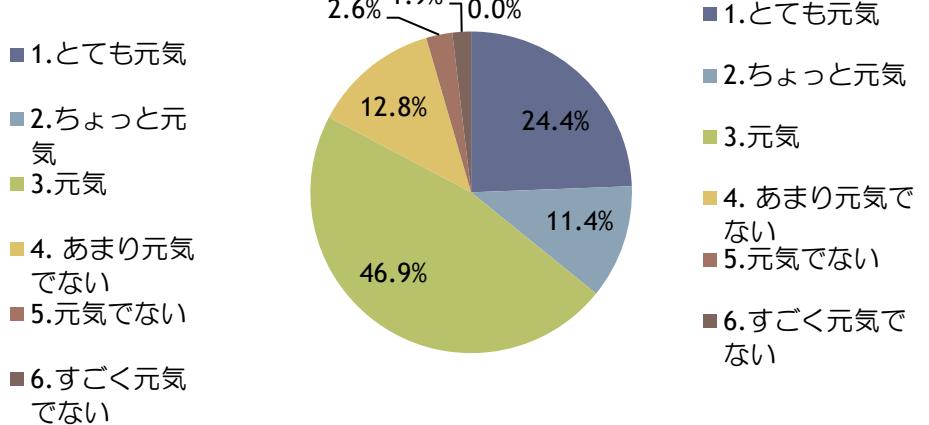


(2) 体の状態、心の状態

①体の状態

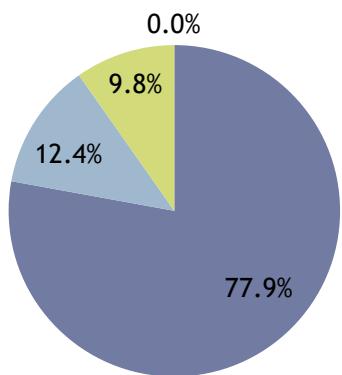


②心の状態

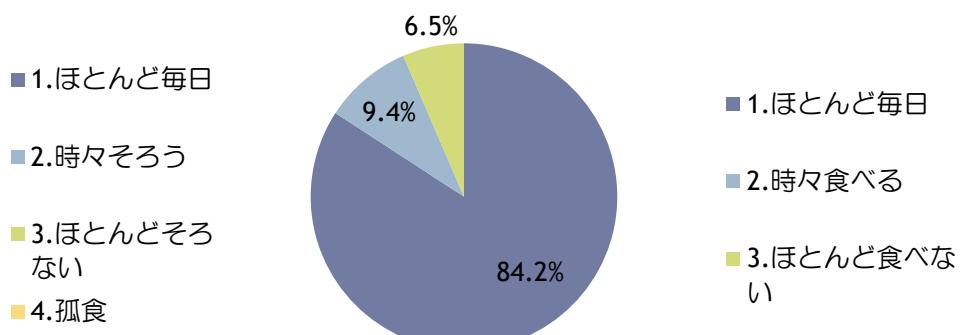


(3) 家族そろって食事をしているか、朝食を毎日食べているか

①家族そろって食事

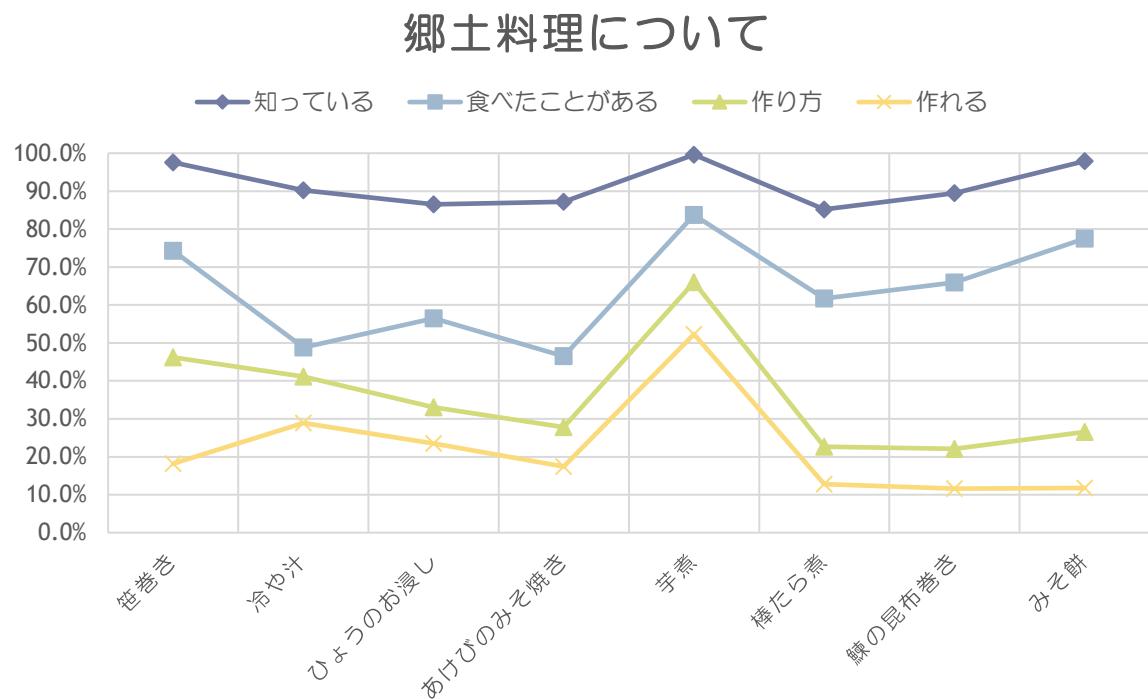


②朝食



(4) 郷土料理についてのアンケート結果

◆…知っている ■…食べたことがある
 ▲…作り方を知っている ×…作ることができる



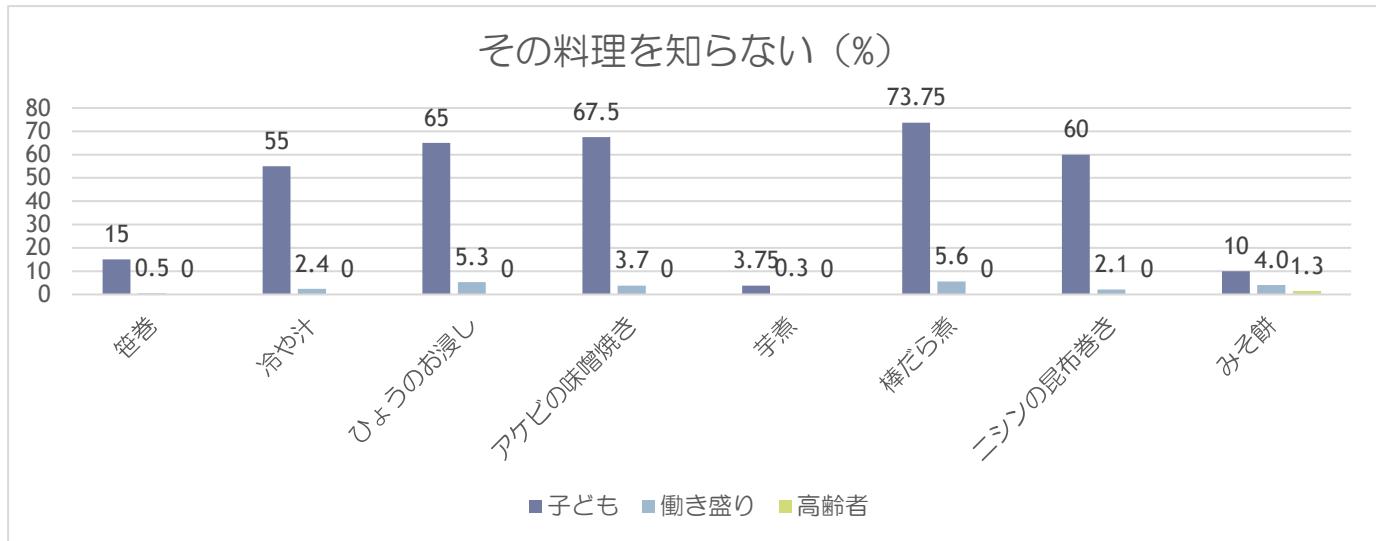
(5) 郷土料理の作り方を教えてもらった人

順位	続柄等
1	母
2	祖母
3	地域
4	メディア(本、インターネット等)
5	父

(6) 調査対象8種類以外で知っている山形の郷土料理

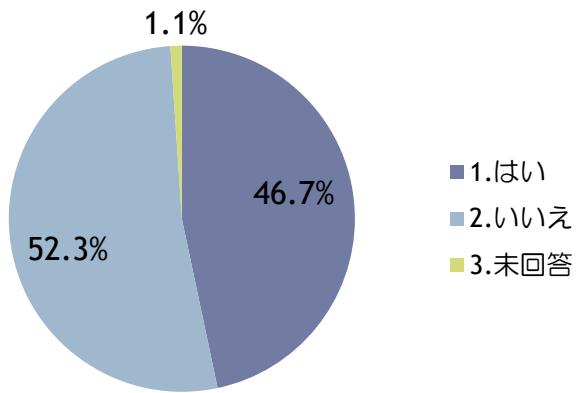
順位	料理名
1	だし
2	鯉の甘煮(旨煮)
3	玉こんにゃく
4	納豆汁
5	丸なす漬

(7) 調査対象の郷土料理を知らない人の割り合い

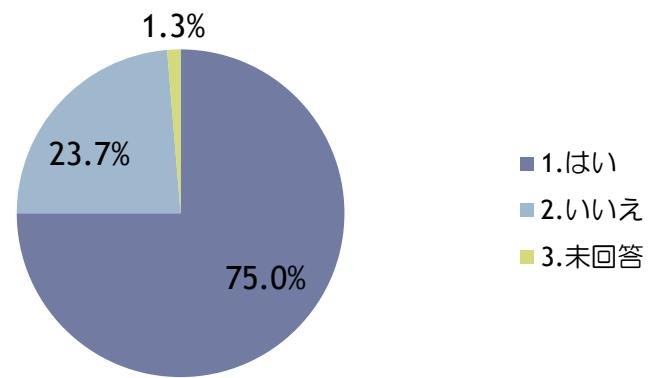


(8) 自ら家庭菜園を行っているか（働き盛り、高齢者）

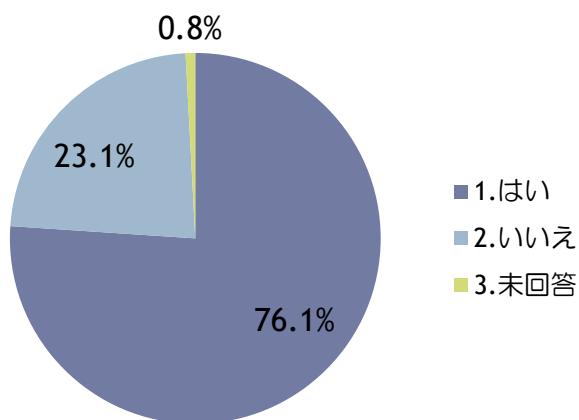
働き盛り



高齢者



(9) 家庭菜園を手伝ったことがあるか（子ども）



(10) 家庭菜園で作っている作物

順位	作物
1	なす
1	トマト（ミニトマト）
3	きゅうり
4	じゃがいも
5	大根



(11) 健康づくりのために気をつけていること（抜粋）

子ども世代

- 栄養のバランスを考えて食事する
- 早寝早起き
- 3食食べる
- 朝ごはんを食べる
- 野菜を食べる
- 運動をする
- お菓子の食べすぎやジュースの飲みすぎに注意している

働き盛り世代

- 栄養のバランスを考えて食事する
- 早寝早起き
- 3食食べる
- 運動をする
- 野菜を多く食べる
- ヨガでストレスを発散する
- 無農薬の野菜を食べる
- 食品のラベルをチェックする
- 地元の食材を使う

高齢者世代

- 栄養のバランスを考えて食事する
- 早寝早起き
- 3食食べる
- 身体を動かす
- よく寝るよく食べるよく笑う
- 塩分の取りすぎに注意する
- 町で計画している行事に参加する
- 体によい栄養をとる
- 地元の食材を使う
- 友人とお茶する

2. 食育地産地消の取組状況について

町では下表の通り、食育・地産地消を推進するための事業や情報の発信、子どもを対象とした料理教室や農業体験を実施してきました。

学校や保育施設、各種団体、行政などの関係機関で情報共有し、より良い活動となるように取組んできました。今後さらに充実した事業展開を行うために、より連携を密にし情報共有を図っていきます。

事業名	取組主体	事業内容
乳幼児健診	町（健康福祉課）	発育段階に合わせた食習慣確立のための支援、栄養相談を実施。
健康づくり推進員養成講座	町（健康福祉課）	地域での健康づくり活動をするボランティア組織の養成講座。 ライフステージごとの健康づくりの基礎知識を習得するための講座。
健康づくり教室 (伝達講習会)	健康づくり推進員協議会	健康課題をテーマにした講習会。カルシウム豊富な献立、メタボ・口コモ予防、介護予防の献立等の実習。
子ども料理教室	健康づくり推進員協議会他 町（健康福祉課・農政課）	地域の食材・手作り弁当の良さを見直すことを目的に実施している料理教室。
健康づくりイベント	町（健康福祉課）	食と運動を通して健康で豊かな暮らしを目指すイベント。親子ふれあい体操や健康チェック、地産地消・食育に関するコーナーなども行っている。
ふれあいいきいきサロン事業	各地区 町（健康福祉課）	高齢者のひきこもり予防及び地域コミュニティのため介護保険事業の一環として地域で行っている。
各種健康教室	町（健康福祉課）	地域の健康課題をテーマにした講習会。
ほんわか通信の発行	町（教育委員会・健康福祉課・農政課）	食育の情報提供のため年数回発行。 小学校・保育施設等に配布。

事業名	取組主体	事業内容
「食の教育年間計画」の作成	各小中学校	各小中学校で「食の教育年間計画」を作成し、給食を教材にして食事の大切さや栄養について学び、配膳、箸の使い方や食事中の姿勢など食事のマナーの習得、生産者や給食に携わる方々への感謝の心を育てている。
学校給食を教材にした「食」の教育指導計画	学校給食共同調理場	「おらほの食材」として町内産の旬の食材を利用し、また、昔からある行事食や郷土食を取り入れるなど、給食を通しての指導内容などを定めた年間計画。
町内産農産物の利用拡大	学校給食共同調理場	納入組合等との連携により白鷹産の旬の食材を中心に町内産農産物の利用拡大を行っている。
「調理場ゆうびん」「調理場だより」の発行	学校給食共同調理場	「調理場ゆうびん」や「調理場だより」で白鷹産の食材や生産者からのメッセージを紹介。生産から調理まで携わった方々への感謝と動植物の命をいただいて生きていることにも感謝の気持ちを持ってもらう。
白鷹 FOOD（風土）恵みの日	学校給食共同調理場	豊かな農産物を生み出す白鷹の気候・風土、また、生産に携わる方々に感謝し、郷土愛を育む日として「白鷹 FOOD（風土）恵みの日」を設定。この日に使われる学校給食の食材はすべて白鷹産の食材。
おにぎり給食	学校給食共同調理場	調理担当者が1個1個手で握ったおにぎりを主食に提供する給食。
元気もりもり！おいしい“しらたか”推進事業	保育施設、福祉施設等	町内の保育施設等を対象に町内産農産物の給食導入や利用推進を目的に実施。町内産のコメや農産物の利用に対する材料費支援。
献立表・食事＆健康だよりの発行	保育施設等	施設ごと月1回発行。毎日の献立と、その食材の栄養素の働きをわかりやすく紹介し、家族みんなで「食」への関心を持ってもらう。

白鷹町食育・地産地消推進計画

事業名	取組主体	事業内容
「食育の年間計画」の作成	保育施設等	施設ごとに年齢に応じた「食」への関心を高め、心身の成長を育んでいくため、「食育年間計画」を作成する。
食農教育	各小学校、保育施設等	各小学校、保育施設等において、保護者、生産者やJA青年部、土地改良区などから協力を得て農業用施設めぐりやコメづくり、野菜、果樹の栽培を実施し、収穫した食材で料理する等の体験学習を実施。
農業用水利施設めぐり	白鷹町土地改良区	土地改良区で農業や水の大切さを学ぶとともに将来を担う子どもたちに農業用水利施設への理解を深めるため実施する。
郷土食伝承事業	町（農政課、教育委員会、健康福祉課）	郷土食の味や郷土の自然、農産物、食文化の豊かさ、先人たちの知恵を伝えるため、町内小学校の親子行事にて郷土食講話と郷土食の実習を令和5年度から行っている。
白鷹町収穫感謝豊作祈願祭	JA 山形おきたま 山形県酪農業協同組合 町（農政課）	各生産者団体や直売グループ等が生産した農産物・加工品を販売し、地元産の食材をPRしている。 本町の豊かな風土が育んだ農作物を収穫できたことに感謝するとともに、生産者と消費者との交流を深める。
農業体験	町（農政課）	子どもから大人までを対象に農業体験の提供を行い「農」を身近に感じ、食育・地産地消に繋がる取組みを行っている。
教育旅行受け入れ	各地区 町（商工観光課）	千葉県、宮城県の中学生を対象に町内各戸で受け入れ。山菜とりや野菜の収穫、郷土食の調理などを体験。
家庭教育講座 しらたか夏（冬）の「ごっつお」づくり	町（教育委員会）	健康づくり推進員を講師とし、旬の食材を利用した郷土料理を親子で作る事業。

白鷹町食育・地産地消推進計画策定委員会設置要綱

（目的及び設置）

第1条 この要綱は、食育基本法（平成17年法律第63号）第18条に基づき、家庭や教育・保育施設、学校、健康・福祉関係団体、生産者、食品関連事業者等が連携、協力し食育・地産地消を推進するための指針となる白鷹町食育・地産地消推進計画の策定に向け、白鷹町食育・地産地消推進計画策定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

（所掌事項）

第2条 委員会の所掌事項は、次のとおりとする。

- (1) 食育・地産地消推進行動計画の策定及び推進に関すること。
- (2) 食育・地産地消推進目標の設定及びその実現に関すること。
- (3) 食育・地産地消推進関連団体相互の連携、情報の共有に関すること。

（組織）

第3条 委員会は、教育・保育関係団体、健康・福祉関係団体、生産者団体等、その他町長が必要と認める者の中から別表1に掲げるものをもって組織する。

- 2 委員会に委員長を置き、会務を統括する。
- 3 委員会に副委員長を置き、委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、その職務を代理する。

（任期）

第4条 委員の任期は、委嘱の日から、当該委嘱の日の属する年度の末日までとする。ただし、委員が欠けた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

（会議）

第5条 委員会は、委員長が招集し、会議の議長となる。

（事務局）

第6条 会務を円滑に処理するため、委員会に事務局を置く。

- 2 事務局の構成員は別表1のとおりとする。

（補則）

第7条 この要綱に定めるもののほか、この委員会の運営に必要な事項は、委員長が別に定める。

附則

この要綱は、令和7年5月8日から施行する。

別表1

(敬称略)

所 属・役 職 名	氏 名	備 考
白鷹町校長会学校給食委員	竹 田 安 路	副会長
白鷹町学校教育研究所学校給食部会部長	佐 藤 淳 子	
白鷹町P T A連絡協議会母親委員会	樋 口 美 佳	
食育・地産地消実践者	鈴 木 徳 則	
白鷹町健康づくり推進員協議会 会長	紺 野 里 子	会長
白鷹町保育協議会施設長部会 園長	中 村 裕 之	
山形おきたま農業協同組合 白鷹支店支店長代理	大 滝 幸 一 郎	
山形県酪農業協同組合 白鷹支所長	齋 藤 徳 之 横 沢 秀 憲	(~R7.11) (R7.11~)
株式会社どりいむ農園 代表取締役	紺 野 伊 久 雄	
白鷹町農業委員	衣 袋 則 子	
一般財団法人白鷹町アルカディア財団業務係 課長補佐	松 下 美 幸	
西置賜農業技術普及課 課長	田 林 勝 博	
山形おきたま農業協同組合青年部白鷹地区 委員長	小 林 雄 次 郎	
山形県立荒砥高等学校 教諭	佐 藤 曜 子	

■策定委員（第3条関係）

所 属・役 職 名	氏 名	備 考
学校給食共同調理場 次長補佐	木 口 祐 里	
鮎貝小学校 栄養教諭	山 口 薫	
教育委員会学校教育係 指導主事	小 口 和 香	
教育委員会生涯学習・文化振興係 主査	鑑 典 子	
健康福祉課健康推進係 管理栄養士	青 木 華 花	
健康福祉課こども家庭センター係 主任主査	高 橋 和 子	
商工観光課観光交流係 主事	安 部 真 優	
農業委員会農地調整係 主査	茂 木 智 美	
農政課 課長	橋 本 秀 和	事務局長
農政課農業振興係 課長補佐	平 井 正 秋	
農政課農業振興係 主任主査	板 垣 未 夏	
農政課農業振興係 主査	山 口 顕	
農政課農業振興係 主事	小 松 洋 戯	

■事務局（第6条関係）

白鷹町食育・地産地消推進計画

印刷・発行 令和8年 月
編集・発行 白鷹町
農政課 農業振興係
〒992-0892
白鷹町大字荒砥甲833
TEL0238-85-6107
