

第3次安城市

食育 推進計画

みんなで食べよう!!
「農」がつなぐ安城の食
～食が育む心とからだ～



安 城 市



目 次

第1章 計画策定にあたって	1
1. 計画策定の趣旨	1
2. 計画の位置付け	2
(1) 国の施策	3
(2) 愛知県の施策	3
(3) 安城市の関連計画	3
3. 計画期間	4
第2章 安城市の食を取り巻く現状と今後の課題	5
1. 本市の特徴	5
(1) なりたち	5
(2) 人口・世帯数	5
(3) 産業	6
(4) 農業	7
2. 食育アンケート調査からみた現状と課題	8
3. 重点課題	10
(1) 健康を考えた食生活の推進	10
(2) 若い世代を中心とした健全な食生活の実践	10
(3) 「農」と連携した食育の推進	10
(4) 食品ロスの削減を目指した取組	10
第3章 基本理念と施策の体系	11
1. 基本理念	11
2. 基本方針	11
3. 施策の体系	12
4. 成果指標と目標	13
第4章 施策の内容	14
Ⅰ 食を通じて健康になる	14
1. 1日3食しっかり食べる	14
2. バランスのとれた食事の推進	15
3. 食の安全に関する知識の普及・啓発	17

Ⅱ 食を大切にする	18
1. 食を通じた交流の促進	18
2. 生産者と消費者との交流	19
3. 環境に配慮した食生活の推進	21
Ⅲ 「農」のある暮らしを楽しむ	22
1. 地産地消の推進	23
2. 特産品のPR	25
3. 「農」と連携した食育の実践	26
Ⅳ 食育を広める	28
1. 食育の普及・啓発	28
2. 伝統・郷土料理の伝承	30
3. 食育推進活動への支援	31
4. 食育推進体制の確立	32
ワークショップ（作成部会）の結果	35
農家レストラン プロジェクト	36
安城ブランドのPR プロジェクト	37
アンフォーレの活用 プロジェクト	38
おいしい！たのしい！安城豆みそ倶楽部 ～みそづくり伝道師の育成～ プロジェクト	39

第5章 ライフステージ別の取組 40

1. ライフステージ別の取組方針	40
2. ライフステージ別の主な取組	42

資料編 44

1. アンケート調査の結果（抜粋）	44
2. 策定経過	49
3. 食育推進会議 委員名簿	50
4. ワorkshop（作成部会）参加者名簿	51

コラム

1. 子ども食堂	18
2. 食品ロス削減の日（10月30日）	22
3. 良いきゅうりの日（4月19日）	23
4. 産学官連携事業	25
5. アグリパーク安城（創年塾 耕し人）	27
6. 地域と連携した子どもたちの体験活動	27
7. 食育推進団体の活動紹介	29
8. きぬあかりを使ったうどん作り	31

第1章 計画策定にあたって

1. 計画策定の趣旨

「生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ」ことを目的に、食育基本法が制定されて以来、家庭、学校、保育所など、食育の言葉の周知とともに、着実に食育への取組が推進されてきています。

しかし、社会経済構造の変化や価値観の多様化により、食を取り巻く環境は大きく変化し、栄養の偏りや朝食の欠食といった食習慣の乱れや、脂質・糖質の過剰摂取などによる肥満、依然として増加している生活習慣病など、食に関わる様々な課題は未だ多く残っています。

特に、子どもに対する食育は、人格の形成にも大きく影響するためとても重要ですが、ライフスタイルの多様化によって、核家族化が進み、家族での食卓を囲む機会が減少する傾向となっています。

こうした問題を解決するために、市民一人ひとりが、様々な経験を通じて食に関する知識を習得し、理解を深め、健全な食生活を実践することができる能力を身につけるために、継続的に食育に取り組むことが求められています。

これらの状況に対し、国や県では、食育に関する取組の実効性を高めるため、食に関わる多様な関係者がその役割と特性を活かしつつ、お互いに連携・協力して食育を展開することを進めています。

本市は、「市民一人ひとりが生活の豊かさとともに幸せを実感できるまち」の実現を目指しています。私たちが生活する上で必要な食は、まさに健康の源であり、その知識の習得や食育を推進する本計画が、より豊かな食生活を育み、市民共通の「健康で幸せでありたい」という願いを叶える基礎となることと思います。

以上を踏まえ、本市においても、市民一人ひとりが、正しい食習慣を身につけ、健全な食生活を実践することを目的に、「第3次安城市食育推進計画」を策定します。

～「食育」とは～

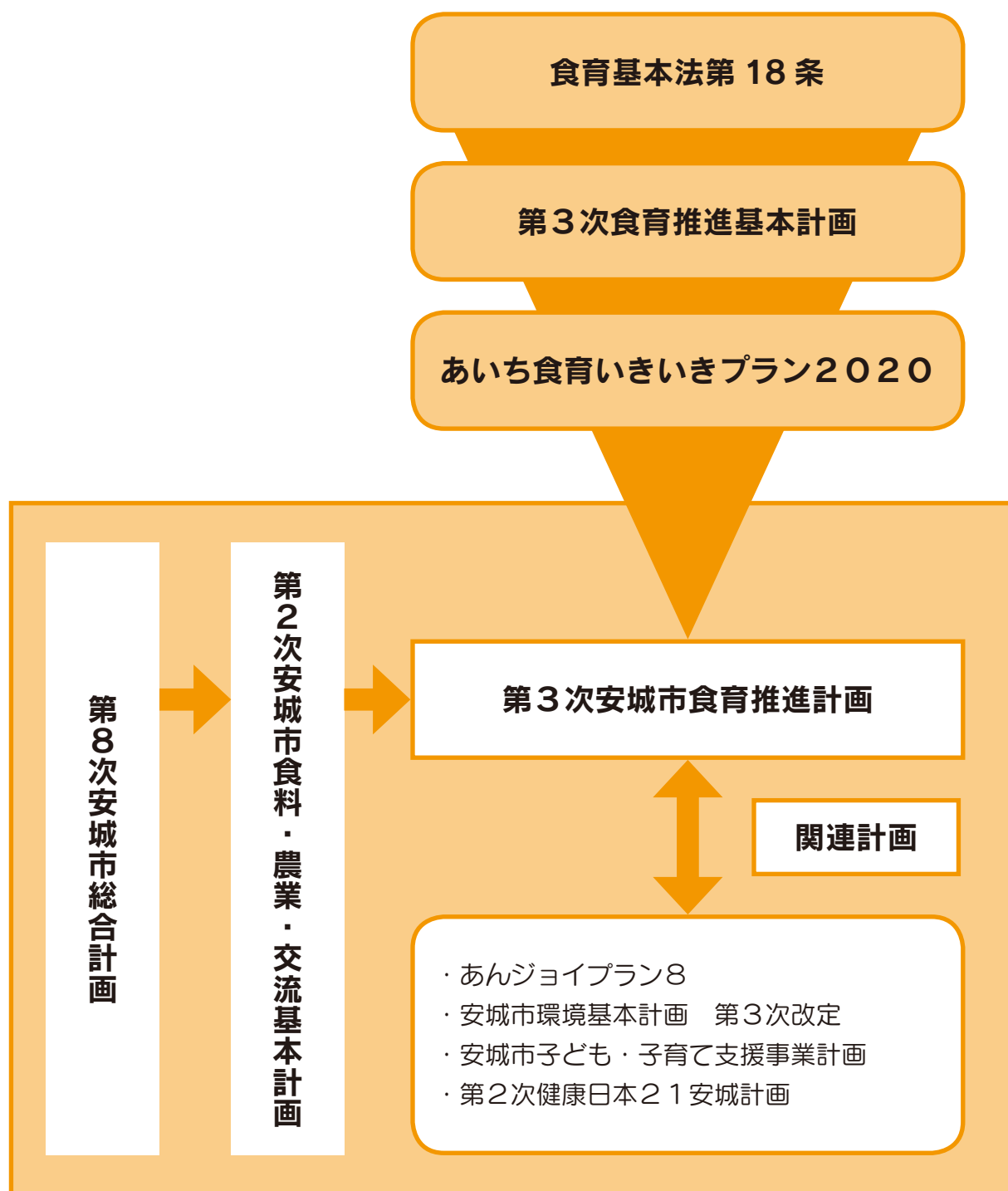
- 生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの
- 様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること

(食育基本法より)

2. 計画の位置付け

本計画は、食育基本法第18条の「市町村食育推進計画」の規定に基づき、国の「第3次食育推進基本計画」、県の「あいち食育いきいきプラン2020」の趣旨を踏まえて策定するものです。

また、本計画は、「第8次安城市総合計画」「第2次安城市食料・農業・交流基本計画」を上位計画とし、「あんジョイプラン8」など、他の関連計画の内容との整合を図っています。



(1) 国の施策

◆食育基本法（平成17年7月）

現在の「食」をめぐる様々な問題に対する抜本的な対策として、「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむことができるようにするため、食育を総合的、計画的に推進すること」を目的として、「食育基本法」が制定されました。

◆第3次食育推進基本計画（平成28年3月）

2016年度（平成28年度）から2020年度までの5か年計画であり、食育に関する5つの重点課題として、「若い世代を中心とした食育の推進」「多様な暮らしに対応した食育の推進」「健康寿命の延伸につながる食育の推進」「食の循環や環境を意識した食育の推進」「食文化の継承に向けた食育の推進」について掲げています。

(2) 愛知県の施策

◆あいち食育いきいきプラン2020（平成28年3月）

2016年度（平成28年度）から2020年度の5か年計画で、一人ひとりが食の大切さを理解して、主体的に食育に取り組むための指針などを定めています。

(3) 安城市の関連計画

■第8次安城市総合計画（平成28年3月）

2016年度（平成28年度）から2023年度までの8か年計画で「幸せつながる健幸都市 安城」を目指す都市像として位置付け、「市民一人ひとりが生活の豊かさとともに幸せを実感できるまち」の形成をまちづくりの基本理念としています。この計画では、分野別計画の「農業」分野において、食育に関する施策の方針を以下のとおり定めています。

- ・地産地消及び食育の推進
- ・農とのふれあい

■第2次安城市食料・農業・交流基本計画（平成29年3月）

2017年度（平成29年度）から2021年度までの5か年計画で、本市の農業施策の方向性やその推進方法を定めています。この計画では、「食料」に関する基本方針を「安全・安心な地元農産物の普及促進と健全な食生活の実践」とし、『安城市食育推進計画』に基づく食育関連施策の推進」を重点取組の一つとして位置付け、推進施策を以下のとおり定めています。

- ・食育活動の推進
 - 「安城市食育推進計画」の推進、食育の啓発、安城の特質や伝統文化を活用した講座の開催
- ・健全な食生活の実践
 - 食生活の改善支援、食に関する指導

■あんジョイプラン8（平成30年3月）

2018年度（平成30年度）から2020年度までの3か年計画で、安城市版地域包括ケアシステムの推進、介護予防と社会参加の促進、医療と介護の連携、認知症高齢者に対する支援に努め、地域の実情に合ったきめ細やかな施策を定めています。

■安城市環境基本計画 第3次改定（平成28年3月）

2001年度（平成13年度）から2020年度までの20か年計画で、目指すまちの将来像を「環境負荷の少ない、人と自然が共生する、良好な環境が持続的に発展するまち」としています。社会情勢の変化などに適応するため、5年を目処に計画の見直しを行っています。

■安城市子ども・子育て支援事業計画（平成27年3月）

2015年度（平成27年度）から2019年度の5か年計画で、「幸せと未来をつなぐ 子育てのまち・安城」を目指して、5つの基本方針を定め、総合的な子育て支援の施策を推進しています。

■第2次健康日本21安城計画（平成26年3月）

2014年度（平成26年度）から2023年度までの10か年計画で、「健康寿命の延伸」を目的とし、基本方針や推進方法を定めています。

3. 計画期間

計画推進期間は、2018年度（平成30年度）から2022年度までの5年間とします。

2012年度 (平成24年度)	2013年度 (平成25年度)	2014年度 (平成26年度)	2015年度 (平成27年度)	2016年度 (平成28年度)	2017年度 (平成29年度)	2018年度 (平成30年度)	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
第2次安城市食育推進計画						第3次安城市食育推進計画				

第2章 安城市の食を取り巻く現状と今後の課題

1. 本市の特徴

(1) なりたち

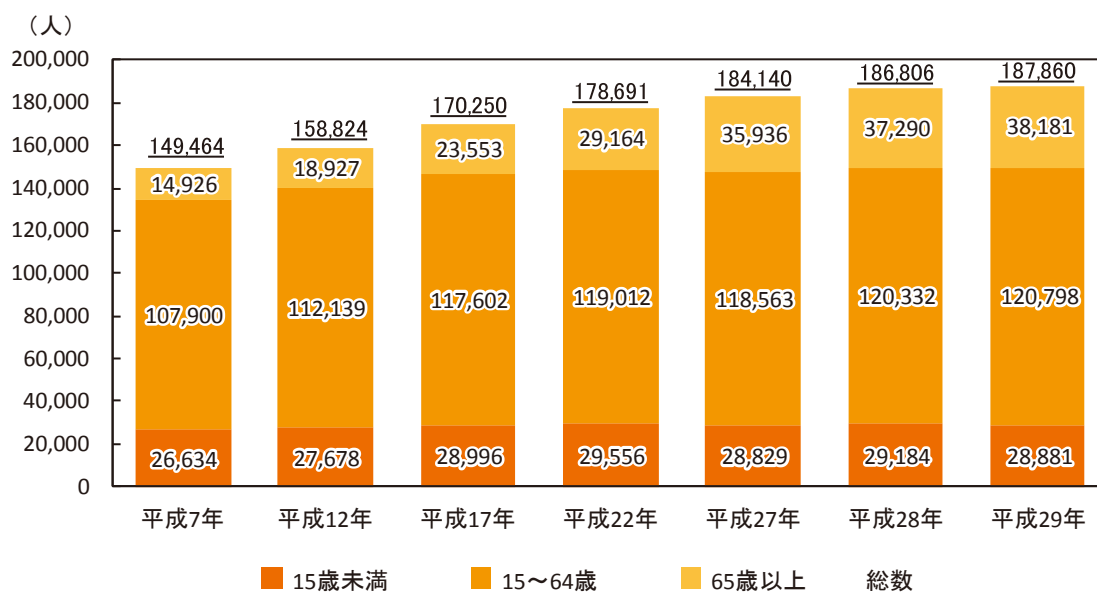
本市は、愛知県のほぼ中央に位置しており、1952年（昭和27年）5月5日、県下で13番目の都市として誕生しました。以来、農・工・商、調和のとれたまちづくりを進め、現在、人口約18万人余、県下第8位の都市として成長を続けています。

市域面積は86.05km²、碧海台地の中にあり、北部には丘陵部が見られますが、標高差は約27m（標高0.7～27.7m）と全体的に平坦な地形をしています。

(2) 人口・世帯数

人口は2017年（平成29年）10月1日現在、187,860人です。中京経済圏の中核都市名古屋から30km圏内であり、自動車産業の中心地である豊田市・刈谷市に隣接していることから、ベッドタウン化が進み、人口は増加傾向が続いています。

総人口



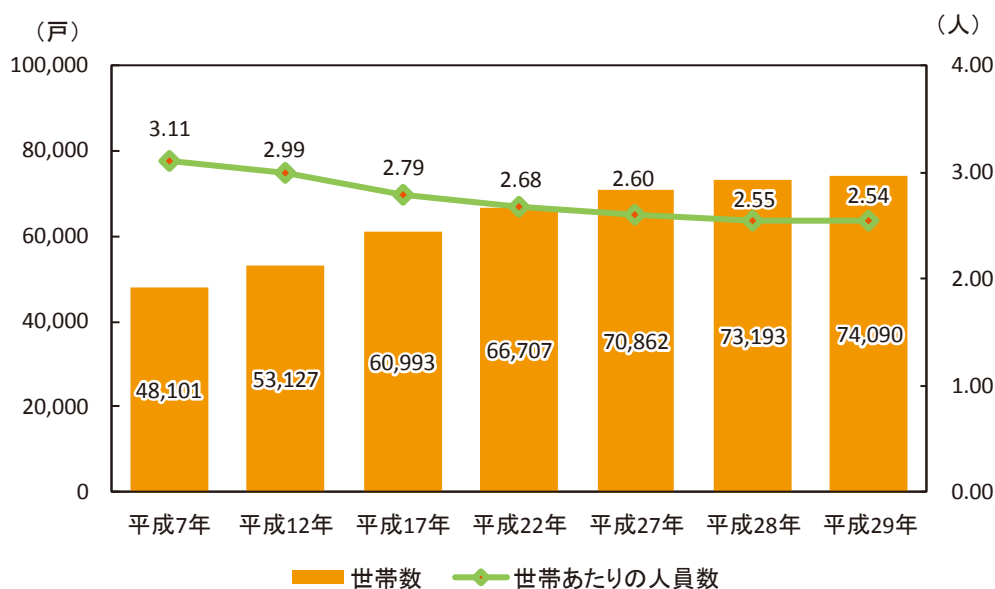
資料（平成7年～27年）：総務省統計局「国勢調査」

資料（平成28年～29年）：「住民基本台帳」（各年10月1日現在）

※総人口は年齢不詳者を含む

世帯数の推移をみると、総人口と同様に増加傾向にあります。しかし1世帯あたりの人口数は減少しており、単身世帯や核家族世帯の増加が進んでいます。

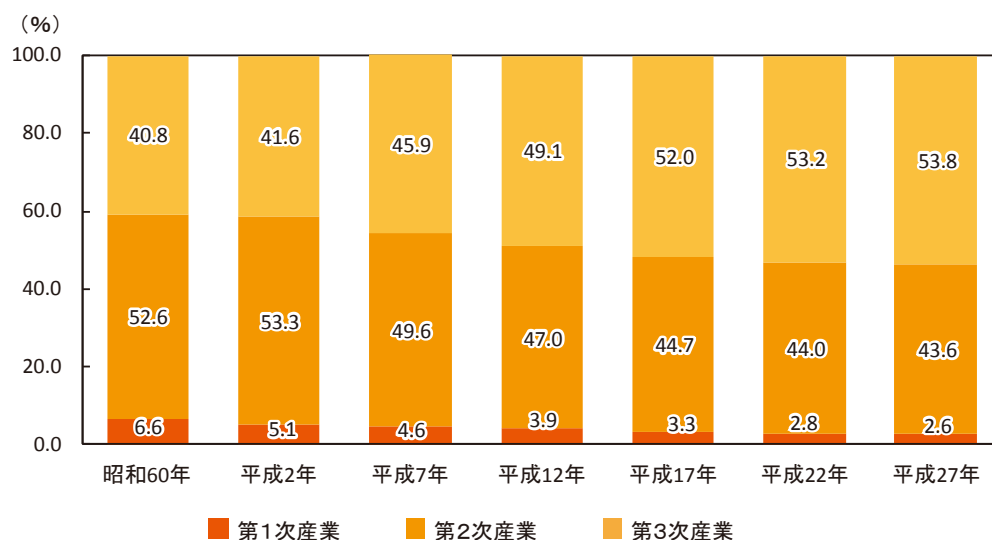
世帯数



資料（平成7年～27年）：総務省統計局「国勢調査」
資料（平成28年～29年）：「住民基本台帳」（各年10月1日現在）

(3) 産業

本市の産業構造をみると、農業や林業などの第1次産業就業者の割合は減少傾向にあります。自動車産業の中心地である近隣の市町との関係から、第2次産業就業者の割合は比較的高くなっていますが、平成7年（1995年）以降、減少傾向にあります。



資料（昭和60年～平成27年）：総務省統計局「国勢調査」

(4) 農業

歴史

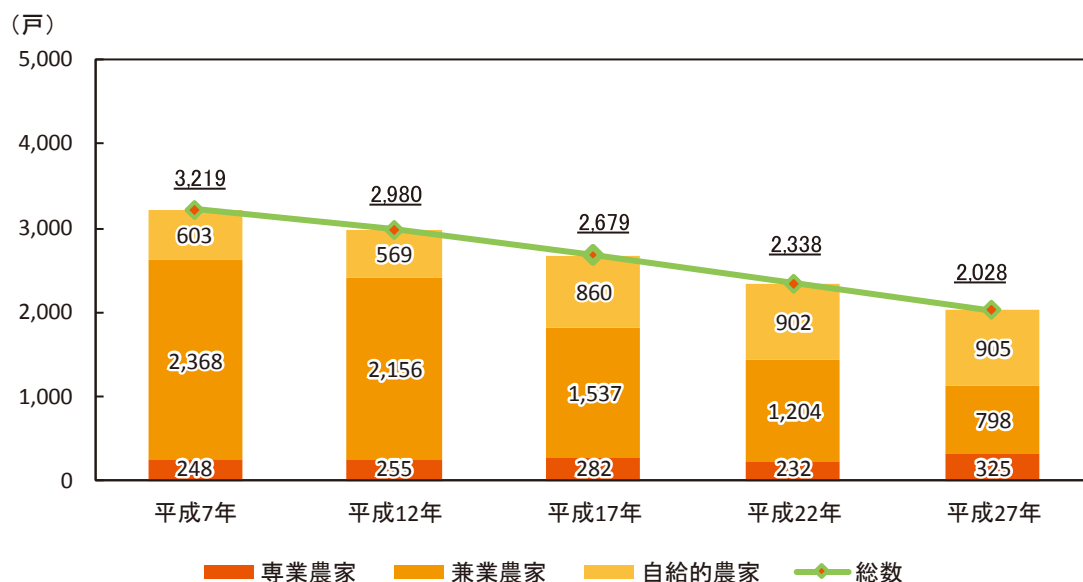
本市は、かつて市域の大部分が、安城ヶ原などと呼ばれた原野でしたが、1880年に明治用水を開削してから開墾され、水田に生まれ変わりました。

その後は、明治用水の豊富な水に恵まれ、また、農業生産に適した温暖な気候により米麦を中心に畜産、園芸などの多角化・共同化が行われるとともに、栽培技術などの教育・研究機関との連携が進められ、「日本デンマーク」と呼ばれるようになりました。

以来、先進的な農業に取り組み、現在は、先端技術の導入、大規模なほ場整備及び土地の高度利用による生産性の向上などが進められています。

農家戸数

本市の農家戸数は年々減少しており、2015年（平成27年）には2,028戸と10年間で24.3%減となっています。特に、兼業農家は、2005年（平成17年）からの10年間で48.1%減少しています。



資料（平成7年～27年）：農林業センサス

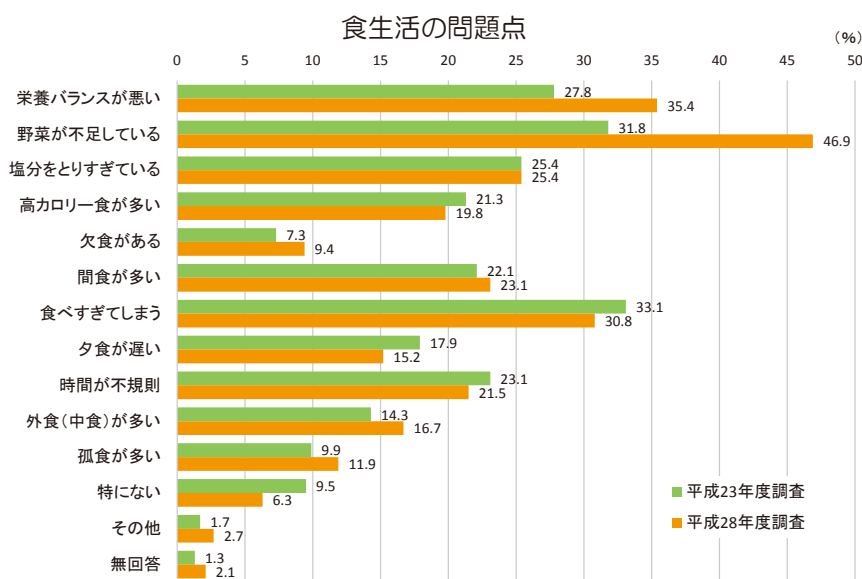
2. 食育アンケート調査※からみた現状と課題

※食育アンケート調査 2016年（平成28年）10月に実施

◆ 食生活の状況

食生活に関して問題があると感じている人の割合は約5割となっており、特に20代女性で問題意識が高くなっています。主な食生活の問題点では「野菜が不足している」「栄養バランスが悪い」が高くなっており、2011年度（平成23年度）の食育アンケート調査と比較しても、「野菜が不足している」「栄養バランスが悪い」と感じている人の割合が高くなっています。

野菜摂取量の不足や栄養の偏りなど食生活の乱れが引き起こす肥満や生活習慣病の予防や改善に向けて、健康的な食生活を実践できるよう、食育を推進していくことが重要です。

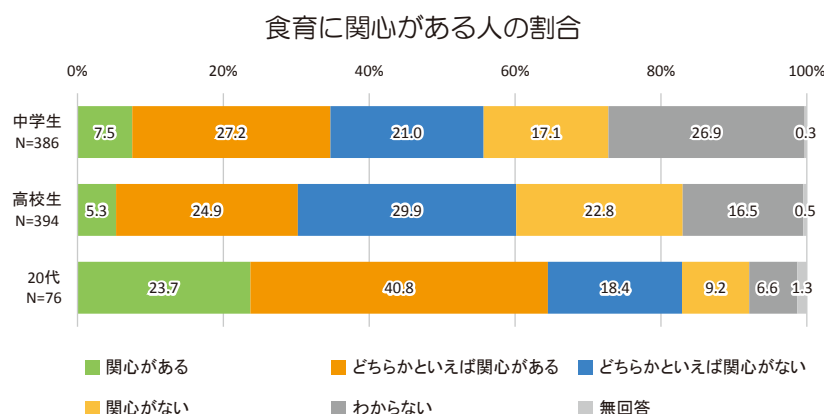


平成28年度食育アンケート調査より

◆ 若い世代への食育の普及

食育アンケート調査において学生（中学2年生、高校2年生）で食育に関心があると答えた人の割合は5割を下回っています。

また、20歳代～30歳代は食育への関心、朝食の摂取割合、食育について行動をしている人の割合が、他の年代に比べて低くなっています。20歳代～30歳代においては、近い将来親となる人もいる世代でもあるので、食育への関心を高め、具体的な行動へつなげるための施策が必要です。

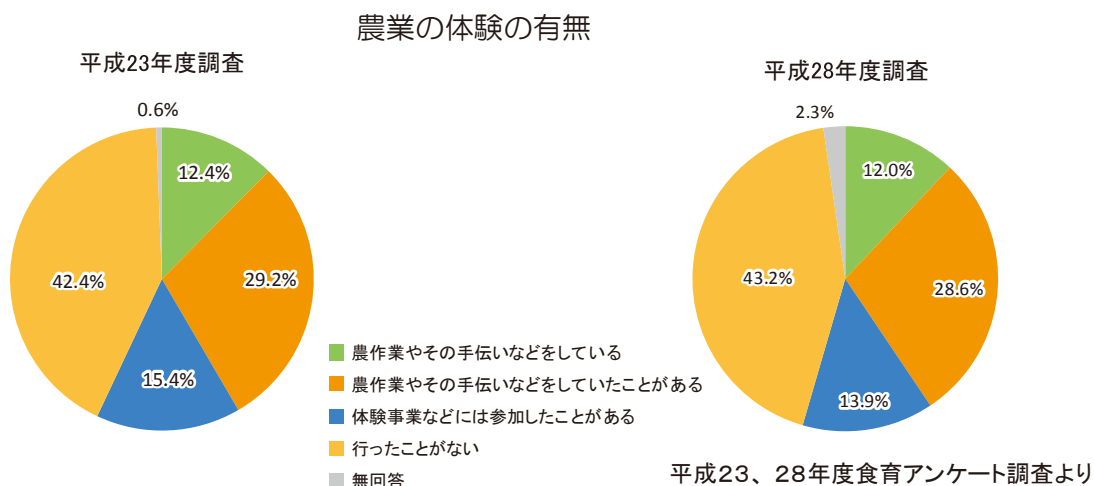


平成28年度食育アンケート調査より

◆ 「農」のある暮らしの状況

2011年度（平成23年度）の調査と比較すると、農作業や農業体験などを行ったことがある人の割合がわずかですが、減少しています。

平成27年度に実施された農林水産省の「食生活及び農林漁業体験に関する調査」によると農作業やその手伝い、農業体験に参加したことがある人の方が、食事を楽しんだり、日本の食文化や郷土の味を継承する割合が高いという結果が出ています。引き続き「農」に触れあう機会を提供する施策が必要です。

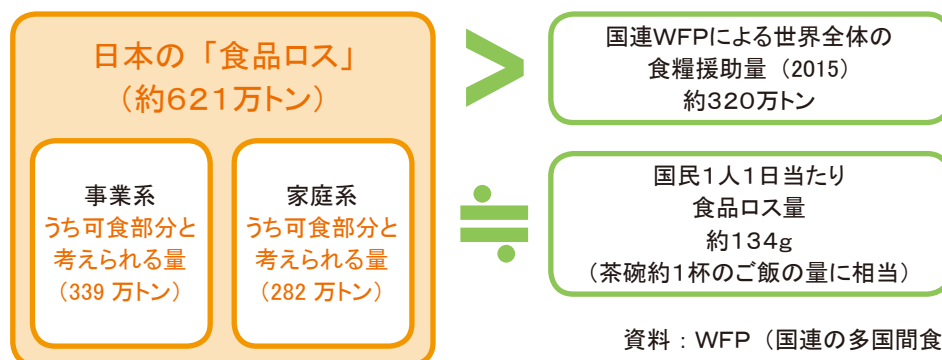


◆ 食品廃棄物などへの意識

平成28年度に実施した食育アンケート調査の結果によると、食生活に関わる環境にやさしい行動として、「エコバッグを持参する」の割合が68.1%と最も高く、次いで「食べ残しをやめる」の割合が67.8%、「食品容器の分別・リサイクルをしている」の割合が60.4%となっています。

日本の食料自給率は4割、残りの6割を輸入に頼る中、年間2,775万トンもの食品廃棄物を排出しています。そのうち、可食部分と考えられる量（いわゆる食品ロス）は621万トン（事業系廃棄物：339万トン、家庭系廃棄物：282万トン）です。

「食品ロス」は、事業者にとっても消費者にとっても、無視できない課題の一つです。取組のためには、まずその背景にある循環の仕組みを知り、食べ物の大切さや感謝の念を醸成することが大切です。それには、食べ物の循環を支えている事業者や団体が、積極的に行動し、消費者の行動変容に役立つ情報を発信することが重要です。



資料：WFP（国連の多国間食糧援助機関）、
総務省人口推計（平成26年度）より

3. 重点課題

(1) 健康を考えた食生活の推進

市民の食生活の現状においては、野菜摂取量の不足、栄養の偏りや朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れなどが依然として見られます。これらに起因する肥満や生活習慣病の予防や改善は本市における課題であり、加えて、若い女性のやせ、高齢者の低栄養傾向などの健康面での問題にも目を向ける必要があります。これから訪れる超高齢社会において、多くの市民が自立した生活を送るために、健康寿命を延ばす食生活を推進することが重要です。

(2) 若い世代を中心とした健全な食生活の実践

0歳～30歳代の若い世代は、食に対する関心が低かったり、知識が乏しかったり、他の世代より多くの課題があるといわれています。食育アンケート調査においても学生で食育に関心があると答えた人の割合は5割を下回っています。若い世代に合った取組を進め、次世代に伝え、つなげていける食育を推進していく必要があります。

(3) 「農」と連携した食育の推進

本市では、都市近郊型の先進的な農業が行われています。しかし、近年では農家数が減少し、市の農業を支える力が低下しています。農業従事者の高齢化も進行しており、農業に取り組む新たな人材の確保が必要となっています。また、生産過程を知る機会が減少傾向にあることから、生産者の日々の努力や動植物の命をいただくことへの感謝の念が薄れてきています。生産者との交流や農業体験を通じて、食への感謝の気持ちを育み、「農」への理解を促す取組が求められます。

(4) 食品ロスの削減を目指した取組

「食品ロス」とは、本来はまだ食べられるのに捨てられる食品のことを指します。日本の年間食品廃棄量は2,775万トンといわれています。

このうち、「食品ロス」は年間621万トンと試算されており、そのうち、約半分に当たる年間282万トンは家庭から発生しています。

また、世界の食料事情は、現在、9億人を超える人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいることを始めとして、楽観視できない状況にあります。

このような厳しい現状を理解して、食品ロスの削減に取り組むとともに、「もったいない」という精神で食事ができることに感謝の念を持つことが非常に重要です。

1. 基本理念

**みんなで食べよう !! 「農」 がつなく安城の食
～食が育む心とからだ～**

2. 基本方針

1

食を通じて
健康になる

3

「農」のある
暮らしを楽しむ

2

食を
大切にする

4

食育を
広める



3. 施策の体系

基本方針	施策	取組
食を通じて健康になる	I-1 1日3食しっかり食べる	①朝食摂取に関する啓発 ②レシピ・献立の広報活動
	I-2 バランスのとれた食事の推進	①主食・主菜・副菜のそろった食事の推進 ②野菜摂取量の増加に向けた啓発 ③料理教室の実施
	I-3 食の安全に関する知識の普及・啓発	①食の安全に関する情報収集・発信
食を大切にする	II-1 食を通じた交流の促進	①おうちでごはんの日の普及
	II-2 生産者と消費者との交流	①産地直売事業の推進 ②農業体験の促進
	II-3 環境に配慮した食生活の推進	①食品廃棄物の削減 ②食品ロスの削減
「農」のある暮らしを楽しむ	III-1 地産地消の推進	①地産地消に関する啓発 ②給食・企業などの食堂での地産地消の推進 ③産地直売事業の推進
	III-2 特産品のPR	①特産品の普及・啓発
	III-3 「農」と連携した食育の実践	①「農」を楽しむ人づくり ②農業体験の促進
食育を広める	IV-1 食育の普及・啓発	①若い世代への食育推進 ②イベントなどの実施 ③広報紙・市ウェブサイトなどによる啓発
	IV-2 伝統・郷土料理の伝承	①伝統・郷土料理の普及・啓発活動の推進
	IV-3 食育推進活動への支援	①市民団体への支援
	IV-4 食育推進体制の確立	①食育推進主体となる人材の確保 ②連携体制の強化

4. 成果指標と目標

基本方針	指標		基準値 (2016年度)	目標値 (2022年度)
食を通じて健康になる	朝食の欠食割合	小学生（5年）	1.7%	1.0%以下
		中学生（2年）	4.7%	2.0%以下
		20歳代男性	19.4%	17.0%以下
		20歳代女性	4.9%	4.0%以下
	栄養バランスに配慮した食生活を送っている人の割合		67.1%	70.0%以上
食を大切にする	おうちでごはんの日（食育の日）の認知度		7.2%	15.0%以上
	食べ残しをしないように意識している人の割合		67.8%	77.0%以上
「農」のある暮らしを楽しむ	地元の農産物を意識して購入する人の割合	愛知県産を意識する人	23.5%	24.0%以上
		安城産を意識する人	21.8%	26.0%以上
	農作業や農業体験などを行ったことがある人の割合		54.5%	63.0%以上
食育を広める	食育に関心がある人の割合		73.6%	83.0%以上
	郷土料理に対する認知度		21.7%	23.0%以上
	食育推進団体による食育講座の参加者数		462人	600人

第4章 施策の内容

I 食を通じて健康になる

1. 1日3食しっかり食べる

現状と課題

食育アンケート調査によると、20歳代～30歳代では、「朝食をほとんど食べない人」の割合が他の世代と比べ高くなっています。1日3回の食事において、いろいろな食べ物を組み合わせて食べ、規則正しい食生活を営むことが大切です。

実施方針

朝食をとることや早寝早起きを実践することは、1日の生活リズムを整えるとともに、朝からしっかり活動をするためにも重要です。1日3食しっかり食べ、規則正しい食生活の習慣を身につけ、生活リズムの向上に取り組むことが必要です。朝食の重要性について周知啓発するとともに、栄養バランスの良い献立を提案し、健全な食生活の普及に努めます。

①朝食摂取に関する啓発

実施主体	取組内容	担当課
家庭	●早寝早起き朝ごはん運動の実践 ●イベントへの参加による朝食の重要性の理解	
園・学校	●早寝早起き朝ごはん運動の指導と推進	
地域・団体	●朝食に関するイベントを開催し、朝食をとる機会をつくる ●簡単にできる朝ごはんの啓発	
行政	●朝食の摂取に関する啓発活動	健康推進課

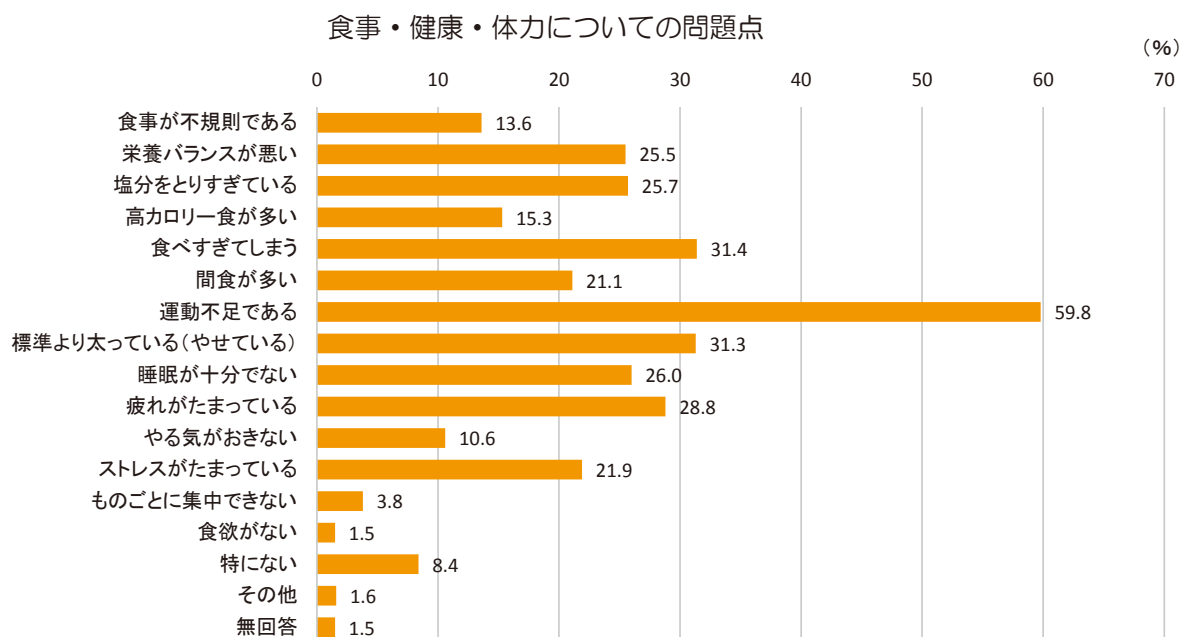
②レシピ・献立の広報活動

実施主体	取組内容	担当課
家庭	●簡単にできるメニューのレシピを使って、実際に調理する	
園・学校	●「食育だより」や食育に関する行事やイベントなどを通じ、レシピ・献立の配布	
地域・団体	●産直市などでの旬の野菜に合わせたレシピの配布 ●新しいレシピの考案	
行政	●簡単にできるレシピの周知活動	健康推進課

2. バランスのとれた食事の推進

現状と課題

肥満ややせ、生活習慣病の予防や改善のためには、栄養バランスの良い食事をとることが重要です。食育アンケート調査によると、約4人に1人が食事の「栄養バランスが悪い」と感じています。



平成28年度食育アンケート調査より

実施方針

栄養バランスに配慮したレシピ・献立の普及や国の「食生活指針」など食生活に関する指針などの活用を促進します。

また、バランスのとれた食事ができていない人に対し、自分に必要な栄養について理解し、栄養バランスを意識した食生活が送れるよう、学ぶ場の機会づくりに努めます。

◆食生活指針

①食事を楽しみましょう	⑥野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて
②1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを	⑦食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて
③適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を	⑧日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を
④主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを	⑨食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を
⑤ごはんなどの穀類をしっかりと	⑩「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみましょう

(平成28年6月一部改正 文部科学省、厚生労働省、農林水産省)

①主食・主菜・副菜のそろった食事の推進

実施主体	取組内容	担当課
家庭	● 栄養バランスのとれた食事をとる	
園・学校	● 「食育だより」や食育に関するイベントなどを通じ、レシピの配布 ● 栄養士による栄養指導の実施 ● 栄養バランスについての学習会や機会づくり	
地域・団体 ・事業者	● 食育推進協力店※などでの栄養バランスのとれた食事の掲示	
行政	● 栄養バランスのとれた食事のレシピ提供	健康推進課

※「食育推進協力店」愛知県では、飲食店における栄養成分表示を始め、食育や健康に関する情報を提供する施設を「食育推進協力店」として登録しています。

②野菜摂取量の増加に向けた啓発

実施主体	取組内容	担当課
家庭	● 野菜の摂取を意識したメニューを取り入れる	
園・学校	● 野菜の栄養・効能についての学習会や機会づくり	
地域・団体	● 野菜を使った料理教室の開催 ● 野菜たっぷりメニューの提供の充実	
行政	● 野菜を使った料理教室の開催支援 ● 野菜を使ったレシピの提供	農務課

③料理教室の実施

実施主体	取組内容	担当課
家庭	● 料理初心者や普段料理をしていない人の料理教室への参加	
園・学校	● 料理の基礎、栄養に関する知識などの普及	
地域・団体	● 料理教室への参加 ● 料理教室の開催	
行政	● 料理教室の開催・支援	健康推進課 生涯学習課 農務課
	● 親子給食調理教室の開催	総務課

◆料理教室の開催



「米をもっと食べよう講座」



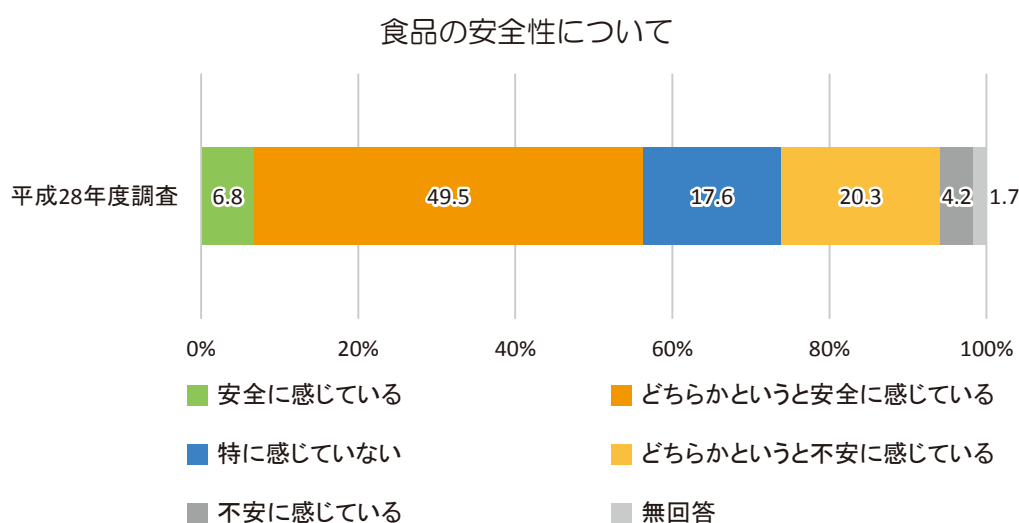
「ピザづくり」

3. 食の安全に関する知識の普及・啓発

現状と課題

食育アンケート調査によると、食品の安全性について「不安に感じている」「どちらかという不安に感じている」と回答した人の割合が約2割強となっており、食品の安全性を含めた食に関する正しい理解や望ましい習慣を身につけるための学習の機会を提供する環境づくりが必要です。

また、食物アレルギーへの正しい理解と配慮が求められています。



平成28年度食育アンケート調査より

実施方針

食の安全に関する正しい知識を普及するため、広報紙や市ウェブサイトを通じて情報提供を行い、食品の安全性に関する正しい知識の普及や理解の促進に努めます。

①食の安全に関する情報収集・発信

実施主体	取組内容	担当課
家庭	●食の安全に関する情報の取得	
園・学校	●食の安全に関する情報提供 ●食物アレルギーへの対応	
地域・団体 ・事業者	●食の安全に関する情報の提供や収集 ●食の安全に関する勉強会の実施	
行政	●給食食材の安全性に関する情報提供	総務課
	●食の安全に関する情報発信	農務課

II 食を大切にする

1. 食を通じた交流の促進

現状と課題

食育アンケート調査によると、小学生、中学生、高校生の孤食の割合は減少傾向にありますが、成人男性の1日に1回以上、人と一緒に食事をしない人の割合は1割強となっています。

また、高齢者などの単身世帯の増加により、食を通じた人とのつながりが希薄になっています。

実施方針

家族や友人などと一緒に食事をする共食の大切さをPRし、複数で一緒に食事をする機会の増加を図ります。人と人が一緒に食事を取りながらコミュニケーションを図ることは、次世代へ食に関する知識や食文化、食事のマナーなどを伝える良い機会となり、食育の原点となります。買い物なども含め、食を通じた交流の大切さについて、広く普及・啓発に努めます。また、高齢者の生きがいにもつながる、交流の機会を提供することが必要です。

①おうちでごはんの日の普及

実施主体	取組内容	担当課
家庭	● 家族や友人などと一緒に食事をする ● 親子や三世代での料理づくり ● 独居の高齢者同士や地域の人と共食の機会を持つ	
園・学校	● 「おうちでごはんの日（毎月19日）」の啓発 ● 親子で調理体験の実施	
地域・団体	● 「おうちでごはんの日（毎月19日）」の啓発 ● 親子や三世代で楽しめる料理教室の開催 ● 地域の集まりや「子ども食堂」など、複数で一緒に食事をする機会の提供	
行政	● 「おうちでごはんの日（毎月19日）」の普及・啓発 ● 親子や三世代で楽しめる料理教室の開催支援	総務課 農務課

◇コラム 子ども食堂

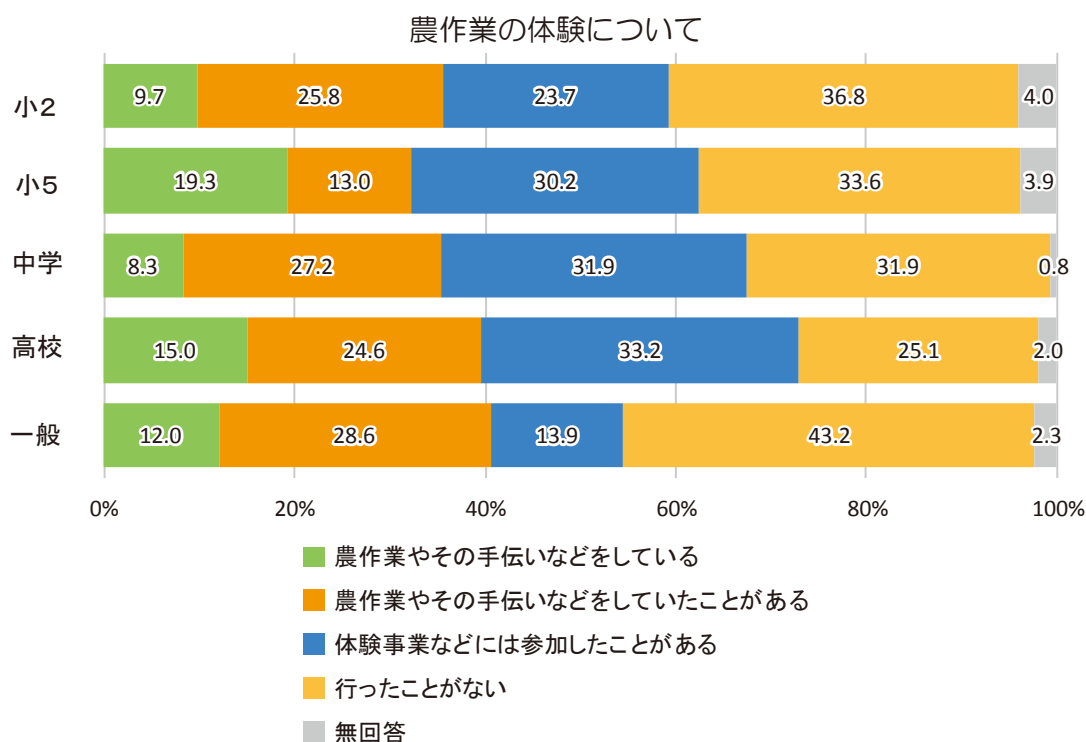
地域の子どもたちに食事や交流の場を提供する「子ども食堂」は、孤食対策や地域のコミュニティにおける子どもの居場所ともなり、全国的に広まっています。国では、複数で一緒に食事をする共食の重要性について議論を重ねており、「子ども食堂」はその役割を担うとして、平成27年に子ども食堂ネットワークが発足し、取組が活性化しています。

市内のギョーザ専門店では、毎月一回「ふれあい食堂」を開催し、子どもや家族を対象に安価で食事を提供しています。店主の知人が無償で提供した米や野菜でカレーやスープを振る舞い、楽しく食事ができる場所となっています。

2. 生産者と消費者との交流

現状と課題

田植えや稲刈りなどの農業体験を通じて、生産者と消費者の交流を図り、地域農業のPRを行っています。食育アンケート調査によると、農作業やその体験などを行ったことがない人の割合が一般市民で4割強、児童・生徒においては3割程度となっています。



平成28年度食育アンケート調査より

実施方針

産地直売施設・産直市などとの連携を強化し、産直市の開催や農業を体験できる講座を増やすことにより、食の生産者と消費者とのコミュニケーションの機会の充実に努めます。

◆まちなか産直市



◆ふれあい田んぼアート2017



①産地直売事業の推進

実施主体	取組内容	担当課
家庭	●スーパーや産直市などで地元農産物の購入 ●産直市などで生産者との交流や情報の取得	
地域・団体	●産直市などの充実 ●販売などによる余剰・規格外作物の有効活用 ●生産者と消費者の交流促進	
行政	●産直市などとの連携の強化	農務課
	●広報紙などによる産直市など開催の周知	農務課

②農業体験の促進

実施主体	取組内容	担当課
家庭	●農業体験への参加	
園・学校		
地域・団体	●農業体験の機会づくり	
行政	●農業体験に関する情報の提供	農務課
	●農業体験の実施団体への支援	農務課
	●アグリライフ支援センターの野菜づくり講座などの実施	農務課

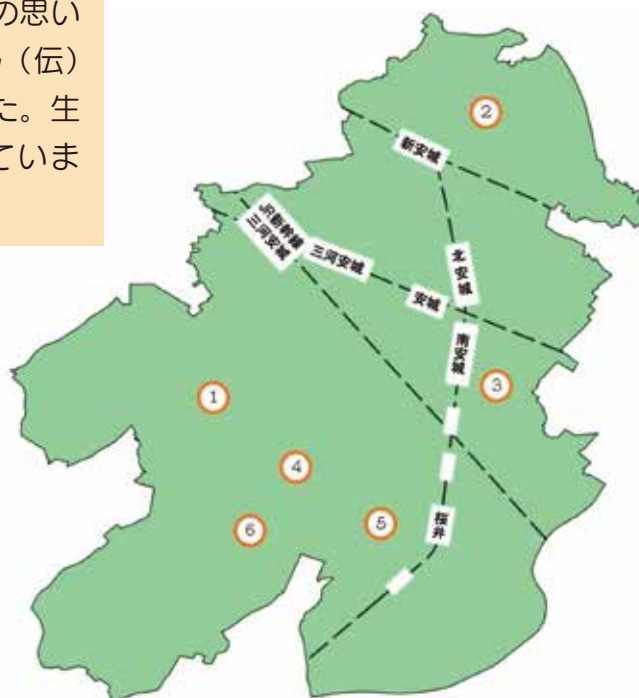
◆産地直売施設

JA あいち中央が運営する産地直売施設

市内には、JA あいち中央が運営する産地直売施設が6か所あり、地元で取れた新鮮農産物の販売を行っています。

リニューアルした店舗は生産者の思いを伝えるお店という意味で、でん（伝）まあと（お店）と名づけられました。生産者と消費者の交流の場となっています。

1. ファーマーズマーケット
でんまあと安城西部
2. ファーマーズマーケット
でんまあと安城北部
3. 産直センター安城東部
4. 産直センター「道の駅」
デンパーク安城
5. 産直センター安城桜井
6. 産直センター安城南部



3. 環境に配慮した食生活の推進

現状と課題

大量の食料が食べられないまま廃棄されているという食品資源の浪費を把握し、環境に配慮した食生活の推進に向け、「もったいない」という精神で食べ物を無駄にせず、食品ロスの削減に取り組むことが求められています。

実施方針

環境に配慮した食生活の推進に向け、各家庭や幼稚園・保育園・学校などから廃棄される食品の減量や堆肥化の推進に取り組みます。また、食べ残しなどの無駄を減らし、食べきれる量を調理するなど家庭でできる食品ロス削減方法の啓発を行います。

①食品廃棄物の削減

実施主体	取組内容	担当課
家庭	● 残飯の堆肥化 ● 食品廃棄物の減少	
園・学校	● 食品廃棄物の減少 ● 花壇などへの堆肥活用 ● 「食育だより」などを通じた環境負荷の軽減に関する啓発	
地域・団体 ・事業者	● 余剰作物などの廃棄を減少させるための方法の検討と余剰作物などの活用 ● 事業者などの食堂から出る食品廃棄物の減少	
行政	● 給食から出た食品廃棄物のリサイクルの推進 ● 堆肥活用方法のPR	総務課 ごみゼロ推進課

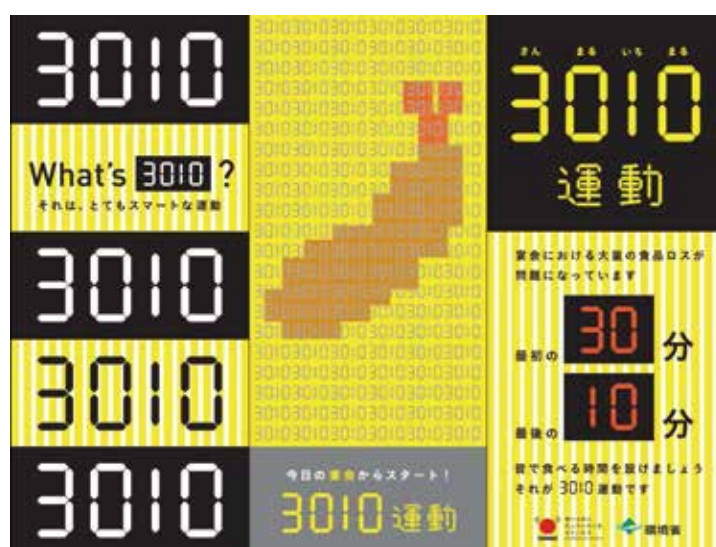
②食品ロスの削減

実施主体	取組内容	担当課
家庭	● 買いすぎない、作りすぎない、食べ残さないの実践	
園・学校	● 給食の食べ残しを減らす指導	
地域・団体 ・事業者	● 食品ロスを出さない料理教室の開催 ● 食べきりと食べ残し対策の促進	
行政	● 食品ロス削減に向けた啓発活動 ● 残さず食べよう 3010（サンマルイチマル）運動の普及促進	ごみゼロ推進課 農務課 農務課

◇コラム 食品ロス削減の日（10月30日）

平成29年10月30日に長野県松本市にて、第1回食品ロス削減全国大会が開催されました。そこで、食べ残しや廃棄食品を減らす取組を全国に一層広げていこうと、10月30日を「食品ロス削減の日」としました。

松本市は平成23年に3010（サンマルイチマル）運動を提唱し、普及啓発に取り組んできました。3010運動とは、宴会時の食べ残しを削減するための取組で、「乾杯後30分間」は席を立たずに料理を楽しみましょう、「お開き10分前」になったら、自分の席に戻って再度料理を楽しみましょう、と呼びかけて、食品ロスを削減するものです。一人ひとりが「もったいない」を心がけ、楽しくおいしく宴会を楽しみましょう。

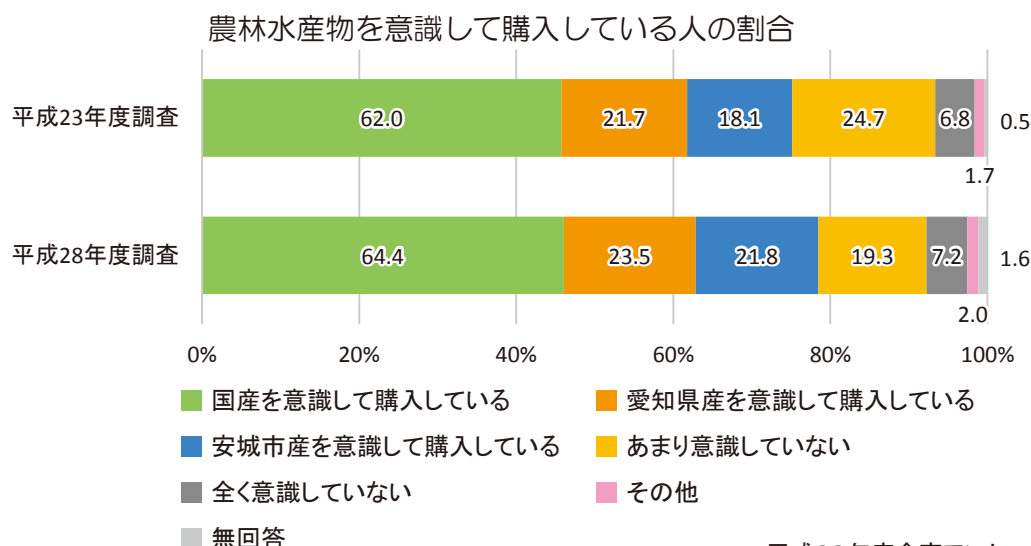


Ⅲ 「農」のある暮らしを楽しむ

1. 地産地消の推進

現状と課題

本市では、毎月第4土曜日を「地産地消の日」と定め、広報紙・市ウェブサイトなどで普及・啓発を実施しています。食育アンケート調査によると、安城市産の農産物を意識して購入している人の割合は平成23年度と比較すると増加しています。



実施方針

地域で生産された農産物を地域で消費する地産地消の目的や活動について、より多くの市民から理解と協力を得られるよう、様々な機会を通じ、情報の発信に取り組みます。地元農産物の利用が推進されるよう、新鮮で安全・安心な食べ物を提供できる環境を整え、企業などの食堂や学校給食における地元農産物の利用を促していきます。

◇コラム 良いきゅうりの日（4月19日）



ＪＡあいち中央とＪＡ西三河のきゅうり生産者でつくる「西三河冬春きゅうり部会」は毎年4月19日の「良いきゅうりの日」にちなんで、安城市・西尾市の小中学校などの学校給食にきゅうりを寄贈しています。その日に「ふれあい給食」として、生産者が市内の小学校に出向き、きゅうりの授業を行うとともに、きゅうりを使った給食を児童と一緒に食べ、交流を深めています。

「良いきゅうりの日」は、西三河冬春きゅうり部会がこの地域のおいしいきゅうりをPRするために、日本記念日協会に登録申請し、平成19年に制定されました。

①地産地消に関する啓発

実施主体	取組内容	担当課
家庭	●「地産地消の日（毎月第4土曜日）」に地元の食材を食べる ●家庭菜園を楽しむ	
園・学校	●地元の農業体験への参加 ●地産地消の学習の機会づくり ●「食育だより」などを活用した地産地消に関する情報の発信	
地域・団体	●地産地消に関する講座やイベントの開催 ●農家との交流の機会づくり、講師派遣協力 ●食育紙芝居の作成・上演 ●地元農産物を使用した料理の提供	
行政	●地産地消の意味や目的への理解促進	農務課
	●「地産地消の日（毎月第4土曜日）」の広報紙・市ウェブサイトなどによる周知・啓発	農務課
	●地産地消に関連する講座やイベントでのPR活動	農務課
	●旬の野菜を使ったレシピの提供	農務課
	●食育紙芝居の作成・支援	農務課

②給食・企業などの食堂での地産地消の推進

実施主体	取組内容	担当課
園・学校	●給食における地元農産物の利用	
地域・団体	●地産地消献立の積極的な導入 ●企業などの食堂における地元農産物や特産品（食材）の提供・利用促進	
行政	●地産地消の推進に関する啓発資料の作成・配布	総務課
	●地元農産物の生産拡大に関するPR	総務課
	●「愛知を食べる学校給食の日」の推進	総務課
	●企業などの食堂における地元農産物の利用促進とPR	農務課

③産地直売事業の推進（再掲）

実施主体	取組内容	担当課
家庭	●スーパーや産直市などで地元農産物の購入 ●産直市などで生産者との交流や情報の取得	
地域・団体	●産直市などの充実 ●販売などによる余剰・規格外作物の有効活用 ●生産者と消費者の交流促進	
行政	●産直市などとの連携の強化	農務課
	●広報紙などによる産直市など開催の周知	農務課
	●フードマイレージについての意識啓発	農務課

2. 特産品のPR

現状と課題

食育アンケート調査によると、本市の特産品として「イチジク」「梨」の認知度は約9割と高くなっています。「米」の認知度は約3割、「小麦」「大豆」の認知度は2割弱と低い結果が出ています。

実施方針

地元農産物の活用を促進し、特産品の普及啓発やブランド化を推進していきます。

①特産品の普及・啓発

実施主体	取組内容	担当課
家庭	● 特産品の積極的な利用	
園・学校	● 特産品についての学習	
地域・団体 ・事業者	● 特産品の普及・啓発 ● 小売店における地産地消コーナーの設置 ● 特産品を使った料理教室の開催 ● 地元ブランド商品の考案	
行政	● 広報紙・市ウェブサイトなどを使った特産品のPR	農務課
	● 特産品のブランド化の推進	農務課
	● 特産品のマップ・チラシの更新	農務課

◇コラム 産学官連携事業

安城市農畜産物特産品協議会では、産学官連携事業として、愛知学泉大学（家政学部家政学科管理栄養士専攻）の学生と協働し、市の農畜産物の消費拡大を目的に活動しています。

2017年度（平成29年度）は、梨ペーストを使用したオリジナルレシピを開発しました。

<開発したレシピ>

・梨ジャム「ラブチュール」

（フランス語で梨ジャムの意味）

・梨ドレッシング「手間“ナシ”ドレッシング」

JAまつり、食と農の祭典 安城マルシェ in アンフォーレ、安城元気フェスタ2017ではPRブースを出展し、特産品に関する理解促進やレシピの普及、試食の提供を実施しました。今後も、学生ならではのアイデアで商品・レシピの開発を目指します。



3. 「農」と連携した食育の実践

現状と課題

食育アンケート調査によると、農作業やその体験などを行ったことがない人の割合が4割強となっています。「農」への理解が充分とはいえない状況にあります。

実施方針

アグリライフ支援センターの講座をはじめ様々な農業体験を通じて、家庭菜園などで日常的に「農」を楽しむ人づくりを進めます。

①「農」を楽しむ人づくり

実施主体	取組内容	担当課
家庭	● 農業体験への参加	
園・学校	● 農業体験への参加 ● 農業体験の場の提供や機会づくり	
地域・団体	● 農家などによる技術指導 ● 農業体験の場の提供や機会づくり	
行政	● アグリライフ支援センターの野菜づくり講座などの実施	農務課
	● アグリライフ支援センター講座修了生の人材の活用	農務課
	● 農業体験の普及・啓発	農務課
	● 市民農園の開設などの支援	農務課

②農業体験の促進（再掲）

実施主体	取組内容	担当課
家庭	● 農業体験への参加	
園・学校		
地域・団体	● 農業体験の機会づくり	
行政	● 農業体験に関する情報の提供	農務課
	● 農業体験の実施団体への支援	農務課
	● アグリライフ支援センターの野菜づくり講座などの実施	農務課

◇コラム アグリパーク安城（創年塾 耕し人）



「アグリパーク安城」は平成29年4月に、野菜づくりを通じて、「農」を知り、食育を学ぶとともに、シニア層が農業で活躍してやりがいを実感できる場や機会を創造するプロジェクトを立ち上げました。これは、本市が目指す「健幸都市」の実現のため、ケンサチグランプリで採択された事業の1つです。ファミリー農園、まちなかアグリを開設し、野菜づくりを通じて食の大切さを伝え、「農」を通じて人がつながる場を提供しています。

◇コラム 地域と連携した子どもたちの体験活動



市内の幼稚園、保育園や小学校では、地元の農家や団体の協力により、米づくりや野菜づくり体験を行っています。

安城市立志貴小学校では、志貴っこ田んぼの会の協力により、米づくりの体験学習を行っています。田植えや稲刈りはもちろんのこと、収穫祭と題して、収穫したお米で餅つきを行ったり、脱穀やしめ縄づくりなど、年間を通じて田んぼと関わる体験学習をしています。

農業体験・調理体験が園児や児童の食への興味・関心を持つきっかけとなっています。

Ⅳ 食育を広める

1. 食育の普及・啓発

現状と課題

食育アンケート調査によると、食育について「関心がある」人の割合は約7割となっています。子どものころから、食に関する正しい理解や望ましい習慣を身につけることが重要になります。

実施方針

食育を広く推進していくため、食育や食生活習慣に関する正しい情報を提供していきます。また、各種イベントの実施や広報紙・市ウェブサイトなど様々な機会や方法を通じ、食育に関する知識の普及・啓発に取り組みます。

①若い世代への食育推進

実施主体	取組内容	担当課
家庭	●食に関する講座やイベントなどへの参加	
園・学校	●日本や地域の食文化、食事のマナーの伝承 ●食に関する取組、活動の継続 ●栄養教諭などによる給食及び食育指導	
地域・団体	●食に関する講座やイベントなどの開催や協力 ●食育紙芝居の作成・上演	
行政	●食に関する講座やイベントなどの開催支援	農務課
	●大学と連携した食育推進活動の実施	農務課
	●栄養教諭による学校での食育指導	総務課 学校教育課
	●食と農に関するPR動画の作成・活用	総務課 学校教育課
	●食育紙芝居の作成・支援	農務課

②イベントなどの実施

実施主体	取組内容	担当課
家庭	●食に関する講座やイベントなどへの参加	
園・学校		
地域・団体・事業者	●食に関する講座やイベントなどの開催や協力	
行政	●食に関する講座やイベントなどの開催・支援	農務課

③広報紙・市ウェブサイトなどによる啓発

実施主体	取組内容	担当課
家庭	● 広報紙や市ウェブサイトなどで情報の取得	
園・学校	● 幼稚園・保育園、学校の配布物（食育だよりなど）の活用	
地域・団体	● 回覧板などを活用した食育に関する情報提供	
行政	● 広報紙・市ウェブサイトなどによる情報発信・共有	農務課
	● 食育キャラクターの積極的な活用による周知・啓発	農務課
	● 啓発用品の作成	農務課

◆食育キャラクターの紹介



アン

米太郎

ジョー

アンとジョーはお米が大好きな双子のひよこで、コケッコ学園の3年生です。

米太郎（こめたろう）は安城の農家が丹精込めて作ったお米の妖精です。

この食育キャラクターたちが食育紙芝居に登場します！

◇コラム 食育推進団体の活動紹介

◆安城市健康づくり食生活改善協議会

当協議会（通称ヘルスメイト）は「私たちの健康は私たちの手で」を合言葉に、食事を通じた健康づくりに関するボランティア活動を行っています。朝食摂取率の向上を目的にした「朝食のすすめ」や子ども・シニアを対象とした料理教室を開催し、健康な家族作りの輪を広げる活動をしています。

◆^{こめたろう}米太郎

安城市農業委員会の女性委員で構成する米太郎は、旬の農産物を使った講座を親子向けに年に3回程度開催しています。旬の野菜や果樹を使用し、農家ならではの美味しい食べ方を参加者に伝え、安城市の農産物をPRしています。講座の際に上演する食育紙芝居も大変好評で、子どもたちは目を輝かせながら聞き入っています。



2. 伝統・郷土料理の伝承

現状と課題

食育アンケート調査によると、地域の郷土料理として、思い浮かぶものが「ない」と回答した人の割合が約7割となっており、郷土料理への関心は低くなっています。

実施方針

地域ならではの伝統料理や郷土料理の文化を今後も残していくため、食文化に関する教室の開催や世代間の交流を通じて、伝統的な行事や作法、調理方法などを伝承する活動を充実し、伝統ある食文化の振興を図ります。

①伝統・郷土料理の普及・啓発活動の推進

実施主体	取組内容	担当課
家庭	● 伝統・郷土料理を食べる ● 伝統・郷土料理メニューのレシピを使った調理の実践 ● 伝統・郷土料理に関する料理教室への参加	
園・学校	● 郷土料理に関連した給食の実施 ● 伝統・郷土料理の調理 ● 「食育だより」などに伝統・郷土料理に関するレシピ・献立の紹介	
地域・団体・事業者	● 伝統・郷土料理の提供や情報の発信 ● 伝統・郷土料理の作り方の継承	
行政	● 伝統・郷土料理に関する料理教室の開催支援	農務課
	● 広報紙や市ウェブサイトでの伝統・郷土料理に関する情報の発信	農務課

◆郷土料理教室



「いがまんじゅう作り」



「押し寿司講座」

3. 食育推進活動への支援

現状と課題

学校や様々な団体で、農作物の栽培体験や調理体験など食育に関する取組を実施しています。

実施方針

本市の食育に関する活動状況を周知し、参加者の拡大を図っていきます。また、活動を実施するための支援について啓発し、食育推進に関する活動の活性化を目指していきます。

①市民団体への支援

実施主体	取組内容	担当課
家庭	●食育に関する活動への参加	
園・学校	●各幼稚園・保育園・学校での食育推進活動の実施	
地域・団体	●食育推進活動の実施	
行政	●食育推進活動への支援	農務課
	●食育推進活動への助成制度のPR	農務課
	●市民団体の活動情報の提供	農務課

◆食育活動への支援



◆食育紙芝居の上演



◇コラム きぬあかりを使ったうどん作り



愛知県で開発された小麦である「きぬあかり」は、日本のめんに適した特性をもち、安城市で収穫された「きぬあかり」は主にうどんとして使われています。

食育推進団体であるグリーンそうは、毎年「きぬあかり」を使ったうどん作り講座を開催しています。参加者からは「コシがあっておいしい」「めんがもちもちしている」と大変好評です。

4. 食育推進体制の確立

現状と課題

食育の推進活動を行う団体を「安城市食育推進団体」として15の団体（平成30年3月現在）が登録されています。食育の推進活動を今後も継続して実施していくためには、人材の確保が必要になってきます。

実施方針

市農務課を中心として各関係課、幼稚園・保育園・学校、地域・団体・事業者などが連携し、協力を図りながら食育を推進していきます。食育に関する取組の進捗状況や実施内容など、それぞれの役割も考慮し、必要とされる活動を実施していきます。

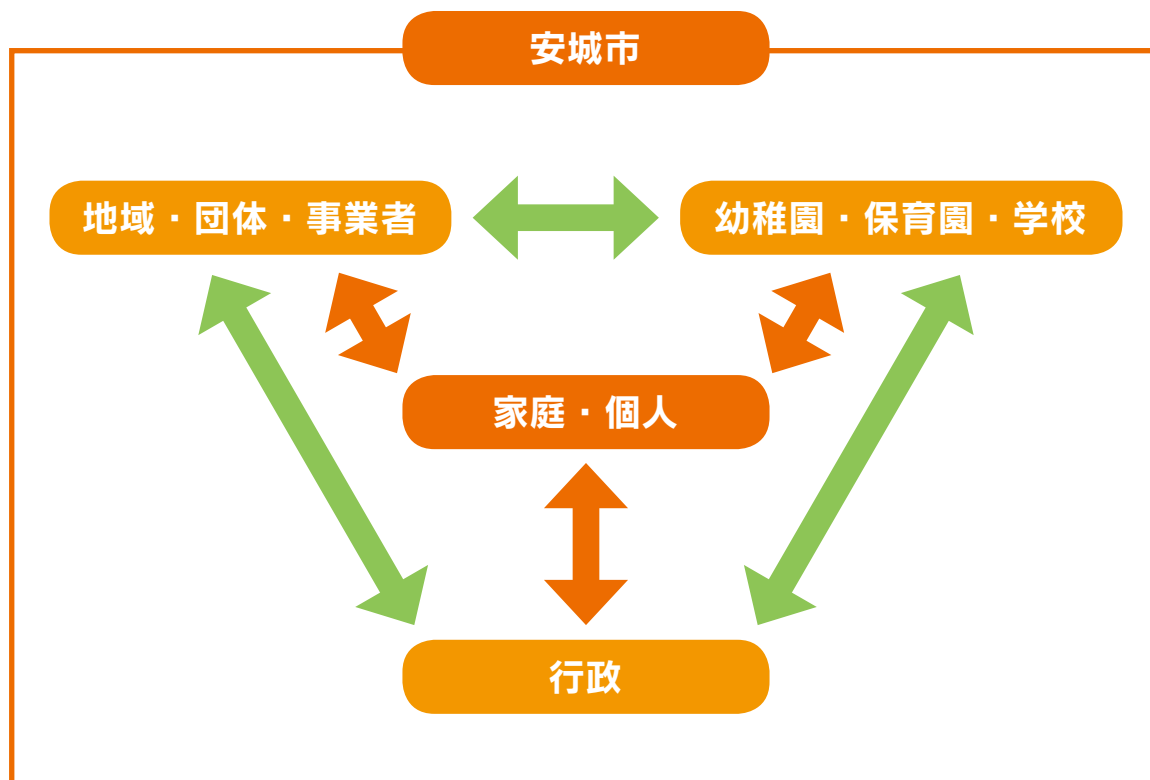
①食育推進主体となる人材の確保

実施主体	取組内容	担当課
家庭	●食育推進団体への登録や活動への参加	
地域・団体	●食育推進団体の活用 ●PTAや地域活動団体などへの食育推進活動への参加呼びかけ	
行政	●食育推進団体の活動支援	農務課
	●ヘルスメイト養成講座の実施	健康推進課
	●アグリライフ支援センター講座修了生の人材の活用	農務課

②連携体制の強化

実施主体	取組内容	担当課
家庭	●食に関する団らんの機会づくり	
園・学校	●地域、団体、行政などとの連携や協力	
地域・団体	●食育推進団体と地域で活動する団体との連携や活動協力 ●食育推進団体の活動の活性化	
行政	●食育推進団体間の交流の場や機会づくり	農務課
	●食育推進団体間での連携体制やネットワークの構築	農務課

◆各種関係機関などとの連携



計画の推進にあたっては、家庭や個人をはじめ、幼稚園・保育園・学校、地域・団体・事業者及び行政のそれぞれの役割を明確化し、各主体が相互に連携を図り、情報交換のネットワークを強化して、総合的かつ効率的に食育の推進を図ります。

（１）家庭・個人

家庭は日常生活の基盤であり、家族、とりわけ子どもが家庭での食事や食卓などでの家族団らんなどを通じて、規則正しい食生活習慣を身につける場です。また、学校や地域での活動で得た知識や技術を身につけていくために、家族間での情報共有や、家庭での実践が重要です。

（２）幼稚園・保育園・学校

幼稚園・保育園・学校は、子どもたちが生涯にわたり心身の健康と豊かな人間性を育むために、規則正しい食生活習慣を身につけ、食の自己管理能力を培うとともに、食を通じて感謝の心を育み、社会性を身につける場です。地域社会の幅広い関係者と連携・協力し、食育に取り組みます。

（３）地域・団体・事業者

地域・団体・事業者は、市民が生涯を通じた食育の実践が図られるよう、学区・町内などの身近な地域社会や事業活動において、食育に取り組みます。

（４）行政

行政は、食育推進計画を効果的に実施するため、多様な関係者と連携・協力して食育に取り組みます。

食育推進団体一覧

	団体名	主な活動内容
1	グリーンそう	野草を食べる会、うどん作り、押し寿司作り、米を食べよう講座、七草摘み、七草がゆ、おこしもん作り、こんにゃく作り
2	特定非営利活動法人 安城まちの学校	さつまいも苗さし・収穫体験、さつまいもクッキング講座（スイートポテトづくり、さつまいもパンづくり）、綿の収穫体験
3	米太郎（安城市女性農業委員）	野菜と花のプランター寄せ植え、いちご大福づくり、五平餅づくり、食育紙芝居の上演
4	志貴っこ田んぼの会	田植え、生き物観察会、草取り、菅縄づくり、稲刈り、脱穀、しめ縄づくり、餅つき、七草がゆの会
5	安城生活改善グループ	親子郷土料理（箱ずし、いがまんじゅう）教室、特産品を使った料理講座
6	創年塾「耕し人」	ジャガイモ植付・収穫体験、梅の収穫・梅ジュース作り、さつまいも植付・収穫体験、とれたて野菜で親子クッキング
7	愛知県農村生活アドバイザー協会 安城地区	まちなか産直市の開催、食育紙芝居の上演
8	安城市健康づくり食生活改善協議会	朝食のすすめ、シニア料理教室、子ども料理教室、お父さんと子どもの料理教室
9	安城市消費生活学校	消費生活展、食品ロスを少なくする料理、女性目線の防災（非常食）
10	安城農業士会	給食へのチンゲン菜の寄贈、キャベツ・ブロッコリー・ジャガイモの植付・収穫体験、公開講座
11	安城エプロン会	農業体験（とうもろこし、ジャガイモ、大豆）、そば打ち、豆腐づくり、箱ずし教室、おこしものづくり
12	コープあいち 西三あおみ コープアドバイザー	食育シアター、料理交流会の開催、健康クッキング・災害時クッキングの開催
13	安城食プロ 箱ずし保存会	夏休み子ども箱ずし教室、箱ずしの振る舞い
14	特定非営利活動法人 人の環ネットあんじょう	子どもの環境学習に関する事業、子どもの農業体験を通じて、地産地消の食育活動に関する事業
15	こどもみらいごはん	食と健康に関する講演・上演会の開催、学校給食改善のための勉強会、親子で楽しめる料理教室の開催

（平成30年3月現在、登録順）

ワークショップ（作成部会）の結果

◆ワークショップの趣旨

第3次安城市食育推進計画策定にあたり、市民、関係団体や食育推進団体の代表が参加し、ワークショップを開催しました。そこで、市民発の新しいプロジェクトを立案し、その結果を施策の推進のための提案・手段として活用し、本市の食育推進に役立てます。

◆ワークショップのスケジュール

開催日程	内容
第1回 平成29年 6月27日(火)	未来の安城の理想の食卓を考えよう
第2回 平成29年 7月25日(火)	安城の理想の食卓を実現するためにできること
第3回 平成29年 8月22日(火)	未来の安城の『食と農』新聞をつくろう
第4回 平成29年 9月12日(火)	食と農のNEWプロジェクトを企画しよう
第5回 平成29年10月17日(火)	NEWプロジェクトを発表しよう



ワークショップ プロジェクト①

農家レストラン プロジェクト

位置付け (基本方針) Ⅱ 食を大切にするー (施策) 食を通じた交流の促進

現状と課題

ライフスタイルの多様化や単身世帯の増加により、人と一緒に食事をするのが少なくなっています。

主な対象

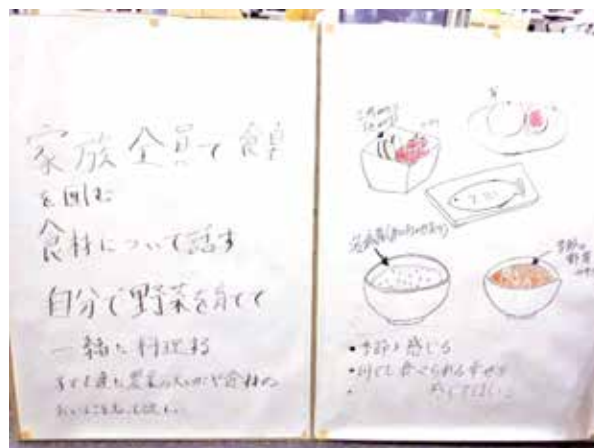
①家族 ②地域（老人クラブなど、高齢者や子ども） ③会社、学校

プロジェクトの概要

何をするか	その実施方法
農家レストランを作る	料理の得意な人、ＪＡあいち中央、企業が協力をして、農家レストランをつくり、集まる場所を作る。財源は賛同する人・団体から、物品・場所や規格外農産物を提供してもらう。またはフードバンクを利用する。
安城市内一斉ノー残業デーを作る	安城市内一斉ノー残業デーを作り、残業を少なくし、みんなで食事をとれる時間をつくる。

目指すもの

人で食べるよりみんなで食べた方が幸せを感じ、お互いの表情などから健康状態もわかります。いろいろな会話もできることから、みんなで食事をとることを意識するとともに、ワークライフバランスのとれた生活を送ることを目指します。



ワークショップ プロジェクト②

安城ブランドのPR プロジェクト

位置付け (基本方針) III 「農」のある暮らしを楽しむー (施策) 特産品のPR

○ 現状と課題

安城市では美味しい農産物がたくさん収穫できます。しかし、全国の人々に周知されていないのが現状です。安城といえば、「〇〇のまち」と言われるよう、地元から全国、全国からアジアに向けて発信し、まちの活性化を図ります。

○ 主な対象

全国の消費者（特に子どもに向けて）

○ プロジェクトの概要

何をするか	その実施方法
マスコミで安城産の農産物をPR	次の収穫期前までに生産者、JAあいち中央、行政及びボランティアが協力し、報道機関に取材に来てもらえるようなネタをつくる。 財源はJAあいち中央、行政にお願いする。
オーナー制度の確立	田畑の区画を提供し、そこでとれる農産物のオーナーとなる制度をつくる。 農産物の生産過程に関わっていただくことで、「農」への理解・促進につなげる。

○ 目指すもの

「安城」の知名度を向上させるために、安城産のトップブランドをつくります。



ワークショップ プロジェクト③

アンフォーレの活用 プロジェクト

位置付け (基本方針)Ⅳ食育を広めるー(施策)食育の普及・啓発

○ 現状と課題

今年オープンしたアンフォーレの願いごと広場がまだ十分に活用されていない現状があります。願いごと広場は、通りからよく見え、何か催しものをやっているか少しのぞいてみようという気になります。せっかくある広場を有効に活用し、食育の推進を発信する場所とします。

○ 主な対象

市民と近隣市（刈谷市、知立市、碧南市、高浜市、岡崎市など）の住民

○ プロジェクトの概要

何をするか	その実施方法
願いごと広場で朝市の開催	月に1回（土曜日又は日曜日）安城市の農産物をPRするため開催する。財源は利用者負担。朝市の出店者は広く募集し、応募した個人又は団体により開催。
アンフォーレ館内でイベントの実施	

○ 目指すもの

アンフォーレを活用し、食育を推進します。



ワークショップ プロジェクト④

おいしい！たのしい！安城豆みそ倶楽部 ～みそづくり伝道師の育成～ プロジェクト

位置付け (基本方針)Ⅳ食育を広めるー(施策)伝統・郷土料理の伝承

○ 現状と課題

昔はこの地域の郷土の味である「豆みそ」を家庭で作っていました。自宅で1年間分作り、貯蔵していたものです。しかし、現在は手作りしている家庭は少なく、スーパーなどで買うことが多くなっています。

○ 主な対象

親子三世代に向けて

(主に小学校で開催。中学生は調理実習の中で豆みそづくりを行い、高校生は豆みそを使った料理コンテストを開催。)

○ プロジェクトの概要

何をするか	その実施方法
親子豆みそづくり教室	冬(1～2月)に小学校のPTAの講座で実施する。財源は参加者負担(一人1000円程度)とし、不足分については行政に負担をお願いする。

できたみそで親子料理教室

○ 目指すもの

郷土の味である「豆みそ」文化を継承していくことを目指します。



第5章 ライフステージ別の取組

1. ライフステージ別の取組方針

●乳幼児期（0～5歳頃）

テーマ 食生活の基礎をつくる

乳幼児期は、身体の発育や味覚が形成されるなど、食生活習慣の基礎が確立される時期であり、成長が著しい時期でもあります。

幼児期は、家庭や保育園・幼稚園などを中心に、食生活習慣や食事のマナーの基礎を身につけます。また、幼い頃から実際に“見て、触れる農業体験”を経験することで、様々な感覚を養い、食と「農」への興味、関心を持つきっかけとします。

●少年・青年期（6～22歳頃）

テーマ 食に関する知識や経験を深め、規則正しい食生活習慣を身につける

少年・青年期は、生活習慣の形成に合わせて、食に関する基本的な知識を身につけ、規則正しい食生活習慣を身につける重要な時期です。この時期は、体力や運動能力が向上するため、食の体験を通じて食の大切さを学ぶなど、家庭や学校・地域などが連携して、食と健康に関する取組を行います。食生活、運動、遊びを通じて、心とからだの基礎づくりを目指します。

●壮年・中年期（23～64歳頃）

テーマ 食生活を見直し、生活習慣病を予防する

壮年期は、仕事や育児など、社会や家庭において多忙な時期であり、仕事や家庭の問題によってストレスを抱えることもあります。生活リズムも不規則になりがちで、生活習慣病の予防に努める必要があります。健康への関心が高まるこの時期に、自分に合った食生活を実践することが必要です。一方で、家庭を築き、子どもを育てていく時期でもあり、子どもとともに食を楽しみ、食の大切さを教えます。また、自らの食生活を見直し、正しい食生活習慣を実践できるよう努めます。

中年期は、身体機能が低下し、健康に対する不安や意識が高まる時期です。これまでの食生活習慣の結果が現れる時期であり、健全な食生活を実践し、生活習慣病・メタボリックシンドローム^{※1}の予防に努めます。

●高齢期（65歳頃～）

テーマ

食を楽しみ、食文化を次世代へ伝える

高齢期は、退職や子どもの自立などにより、ライフスタイルが変化し、加齢により身体機能が変化する時期であり、からだの状態にあった食生活習慣を身につけることが大切です。また、ロコモティブシンドローム※²やサルコペニア※³を予防するためにも、日頃から食を楽しむことが重要です。それに加え、単身世帯の増加などの社会情勢に合わせた取組も求められています。

これまで培ってきた豊かな知識や経験を生かし、異なる世代や社会とのつながりの中で、一緒に食を楽しみ、食に関する知識や食文化を次世代に伝えます。

※1 メタボリックシンドローム

腹囲が男性85cm以上、女性90cm以上の人で、高血糖、高血圧、脂質異常の危険因子を2つ以上持っている状態

※2 ロコモティブシンドローム（運動器症候群）

運動器（身体運動に関わる骨、筋肉、関節、神経などの総称）の障害により移動機能（立つ、座る、歩く）が低下し、介護が必要となる危険性の高い状態

※3 サルコペニア

加齢や疾患により、骨格筋量が減少し、全身の筋力低下が起こる状態



2. ライフステージ別の主な取組

	乳幼児期 (0～5歳頃)	少年・青年期 (6～22歳頃)
食を通じて健康になる	◆好き嫌いなくいろいろな食べ物を味わい味覚を育てる ◆歯を磨く習慣を身につける	◆早寝早起き朝ごはん運動の実践 ◆栄養バランスや適正な量の食事などの知識を身につける ◆野菜を食べることを意識する ◆正しく食を選択する力を身につける
食を大切にする	◆食材を見て触り、味わって、自分で食べようとする意欲を大切にする ◆「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを身につける	◆食に関するマナーを習得し、食べ物を大切にする心を持つ ◆自立した生活を送るまでに、基本的な調理技術を身につける ◆食生活と環境の関係について知り、問題への意識を高める
「農」のある暮らしを楽しむ	◆幼児期からの農業体験を通じ、目で見て触れて食を楽しむ	◆地産地消を意識する ◆旬の食材を知る ◆農業体験などを通じて、食べ物ができるまでの過程を学ぶ
食育を広める		◆季節料理や行事食、郷土料理に関心を持ち、食文化に触れる ◆食育イベントに参加する

壮年・中年期 (23～64歳頃)	高齢期 (65歳頃～)
◆子どもに正しい食生活を教え、実践する ◆生活習慣病の知識を持ち、食事の自己管理をする ◆野菜を食べることを意識する ◆食の安全性について正しい知識を習得する	◆食習慣を見直すきっかけとして、定期的に健診を受ける ◆歯の健康を意識し、長く自分の歯を守る ◆食の安全性について正しい知識を持ち、人に伝える
◆単身世帯の方でも、食を通じた交流を図るよう努める ◆地元農産物の購入に努める ◆食品廃棄物の減量に努める ◆食品ロスの削減に努める ◆食生活と環境の関係について知り、問題への意識を高める	◆単身世帯の方でも、食を通じた交流を図るよう努める ◆食事のマナーや感謝の気持ちの大切さを伝える ◆地元農産物の購入に努める ◆食品廃棄物の減量に努める ◆食品ロスの削減に努める
◆地元の農産物や旬の食材の利用に努める ◆子どもと農業体験に参加する ◆家庭菜園などで日ごろから「農」を楽しむ	◆地元の農産物や旬の食材の利用に努める ◆環境への配慮や、食べ物に対する感謝の念を次世代へ伝える ◆家庭菜園などで日ごろから「農」を楽しむ
◆季節料理や行事食、伝統・郷土の味を食卓に取り入れる ◆食育イベントに参加する	◆地域との交流を通じ、郷土料理や伝統料理などの食文化を次世代に伝える ◆食育イベントに参加する

資料編

1. アンケート調査の結果（抜粋）

◆調査概要

1 調査方法

区分	一般市民	高校生	中学生	小学生	小学2年生 保護者	幼稚園・ 保育園の保護者
調査客体	住民基本台帳より 2,000 名を 無作為抽出	市内2高等学校 2年生・ 計 394 名	市内8中学校 2年生・ 計 400 名	市内5小学校 5年生・ 計 424 名	市内5小学校 2年生児童の 保護者・計 437 名	市内4園の保護者・ 計 396 名
調査票の 配布・回収	郵送配布・郵送回収及び各園・各学校で配布・回収					
調査基準日	平成 28 年 10 月 1 日					
調査期間	平成 28 年 10 月 27 日（一般：発送日） ～平成 28 年 11 月 18 日（一般：18 日締め、各園・各学校：17 日締め）					

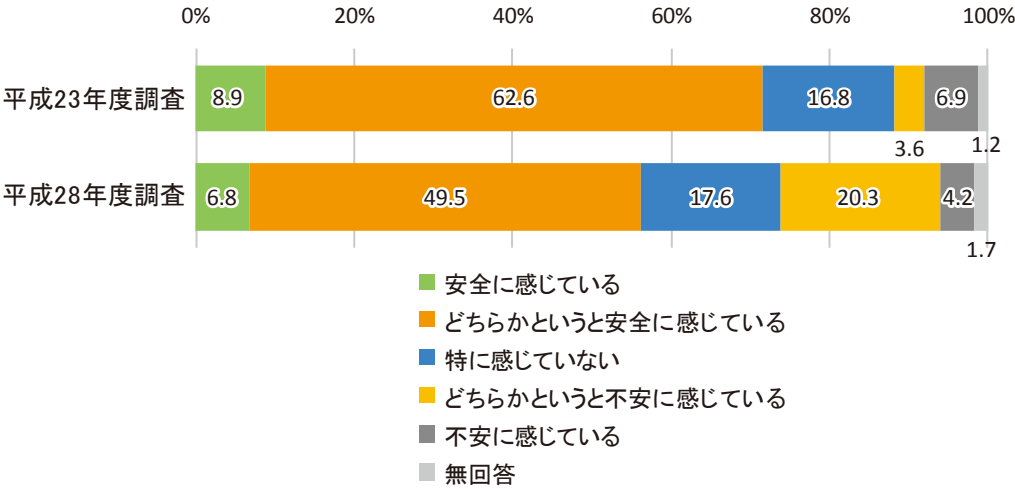
2 回収状況

区分	一般市民	高校生	中学生	小学生	小学2年生 保護者	幼稚園・ 保育園の保護者	合 計
配布数（A）	2,000	394	400	424	437	396	4,051
回収件数（B）	859	394	386	414	372	282	2,712
回収率（B／A）	43.0%	100.0%	96.5%	97.6%	85.1%	71.2%	66.9%

※回収件数は無効票を除いています。

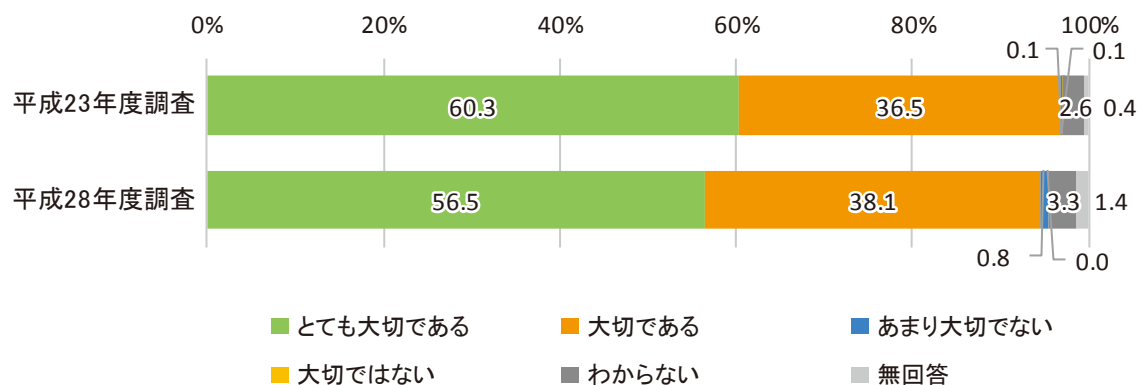
◆食の安全性について

食の安全性について、平成28年度食育アンケート調査では「安全に感じている」と「どちらかという安全に感じている」をあわせた“安全に感じている”の割合が56.3%、「特に感じていない」が17.6%、「どちらかという不安に感じている」と「不安に感じている」をあわせた“不安に感じている”の割合が24.5%となっています。平成23年度と比較すると“安全に感じている”が15.2ポイント低くなっています。



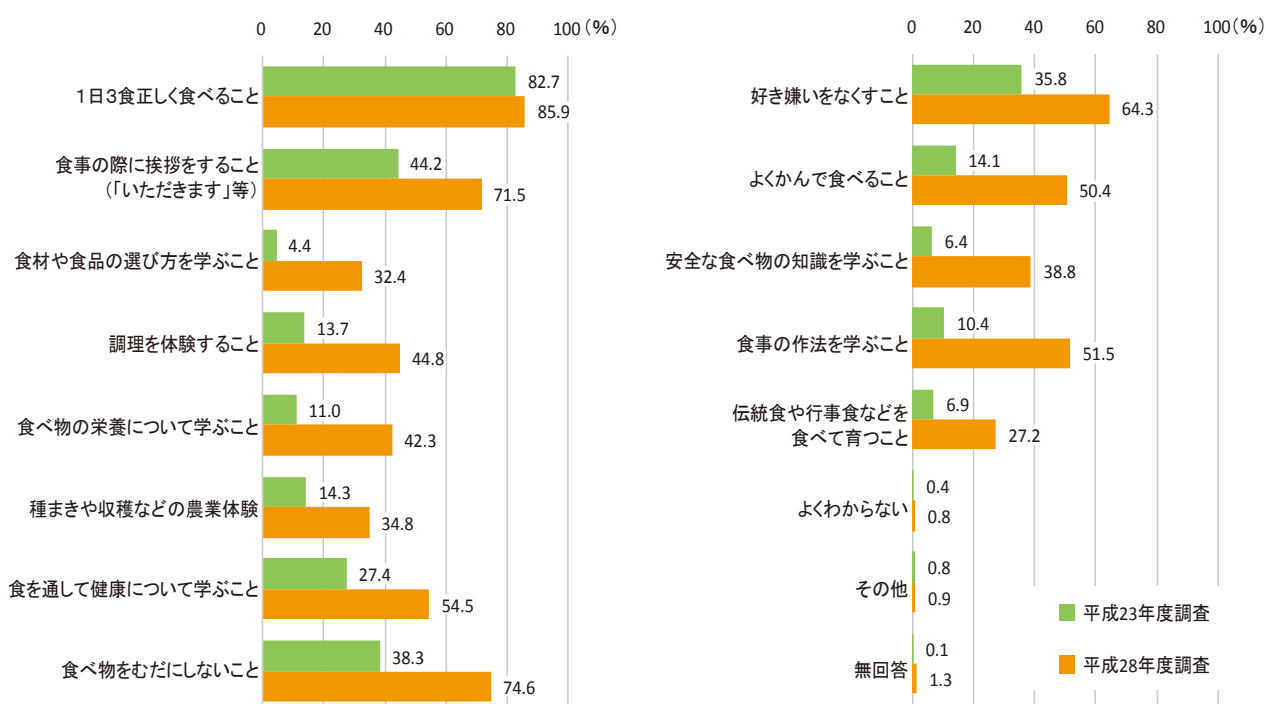
◆食育の重要性

子どもへの食育の重要性について、平成28年度食育アンケート調査では「とても大切である」と「大切である」をあわせた“大切である”の割合が94.6%、「あまり大切でない」と「大切ではない」をあわせた“大切ではない”の割合が0.8%となっています。



◆子どもへの食育の内容について

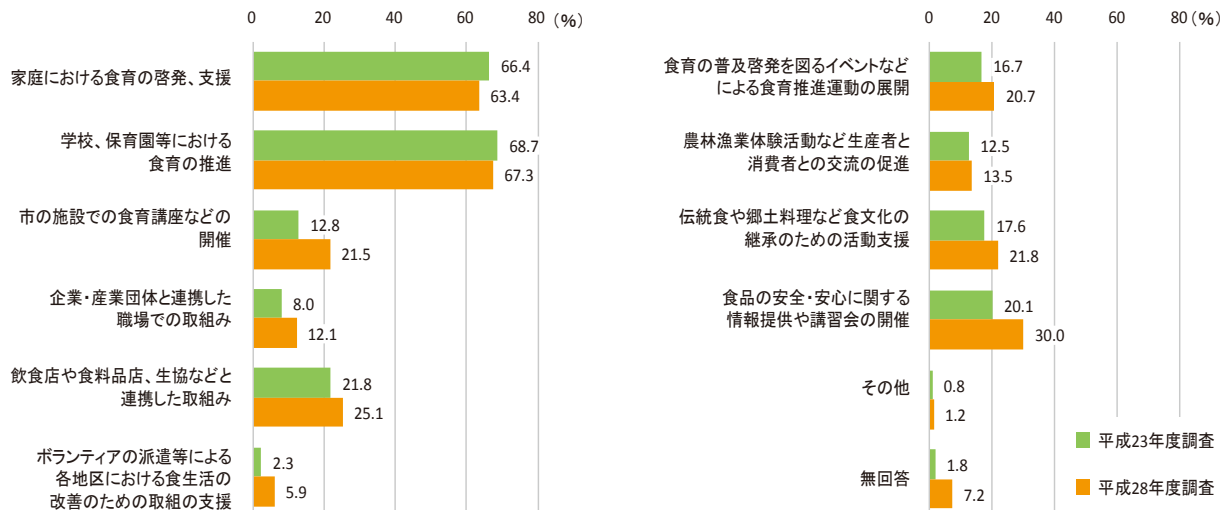
子どもへの食育の内容について、平成28年度食育アンケート調査では「1日3食正しく食べること」の割合が85.9%と最も高く、次いで「食べ物をむだにしないこと」の割合が74.6%、「食事の際に挨拶をすること（「いただきます」など）」の割合が71.5%となっています。



◆安城市の食育施策

子どもへの食育の内容について、平成28年度食育アンケート調査では「学校、保育園等における食育の推進」の割合が67.3%と最も高く、次いで「家庭における食育の啓発、支援」の割合が63.4%、「食品の安全・安心に関する情報提供や講習会の開催」の割合が30.0%となっています。

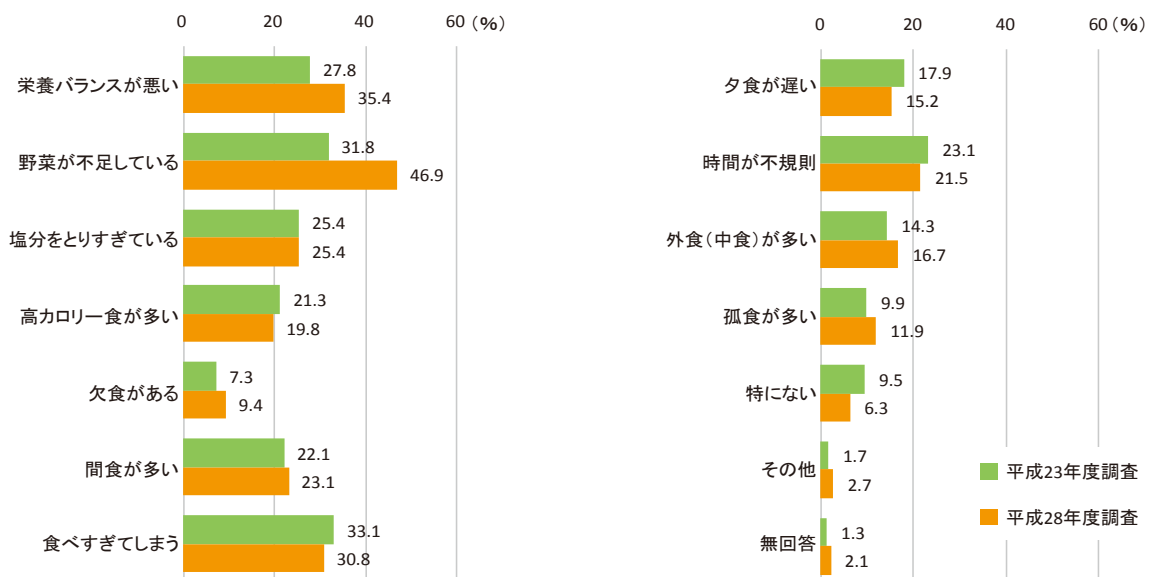
平成23年度調査と比較すると、「食品の安全・安心に関する情報提供や講習会の開催」が9.9ポイント、「市の施設での食育講座などの開催」が8.7ポイント増加しています。



◆食生活の問題点

食生活の問題点について、平成28年度食育アンケート調査では「野菜が不足している」の割合が46.9%と最も高く、次いで「栄養バランスが悪い」の割合が35.4%、「食べすぎてしまう」の割合が30.8%となっています。

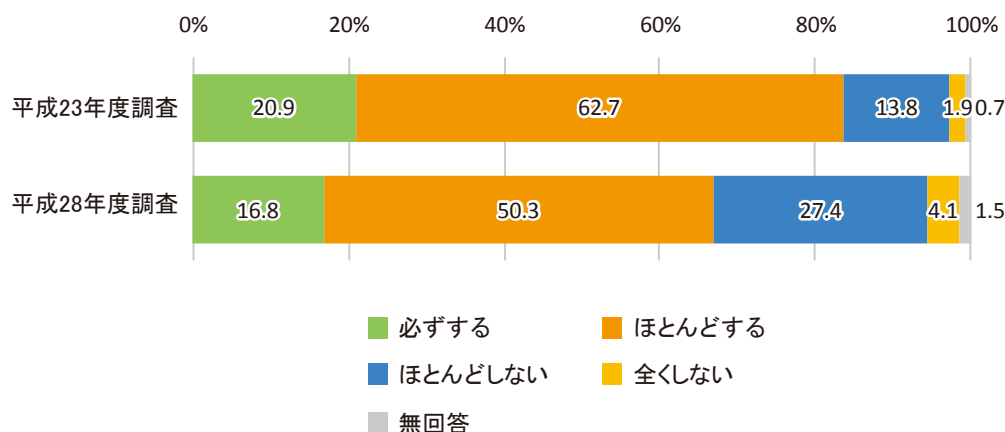
平成23年度調査と比較すると、「野菜が不足している」が15.1ポイント、「栄養バランスが悪い」が7.6ポイント増加しています。



◆栄養バランスへの配慮

栄養バランスへの配慮について、平成28年度食育アンケート調査では「必ずする」と「ほとんどする」をあわせた“気をつけている”の割合が67.1%、「ほとんどしない」と「全くしない」をあわせた“気をつけていない”の割合が31.5%となっています。

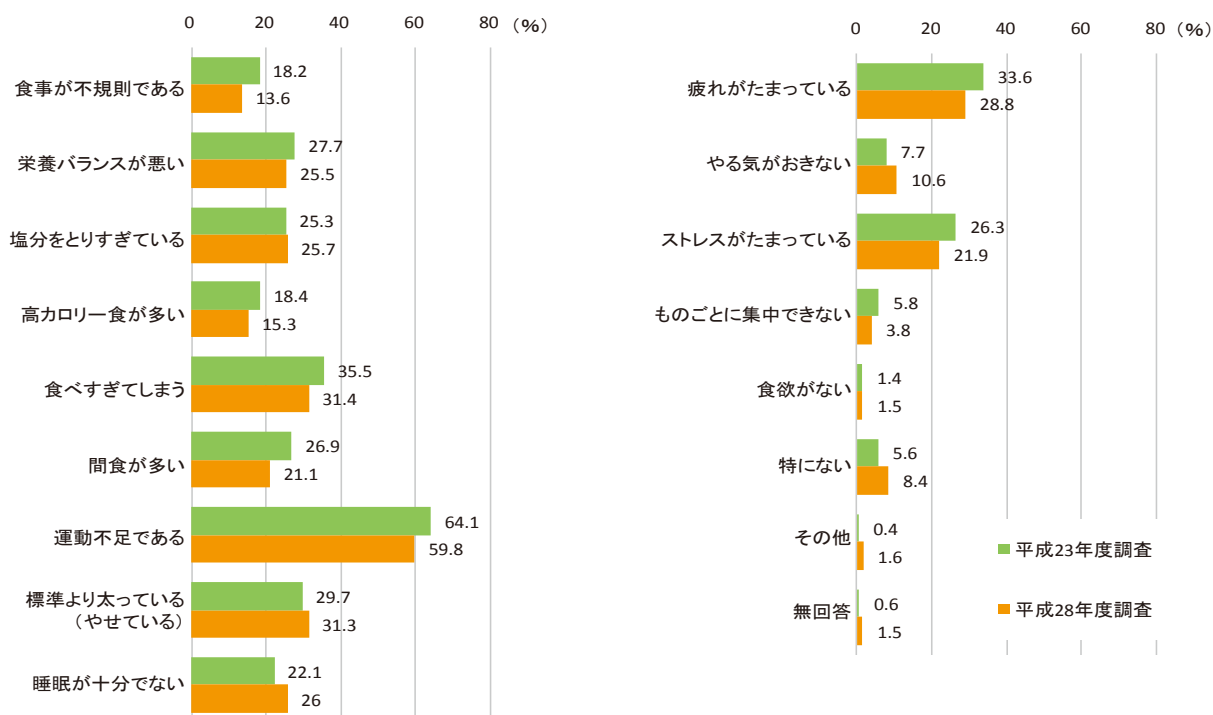
平成23年度調査と比較すると、“気をつけている”の割合が16.5ポイント減少しています。



◆食事、健康、体力の問題

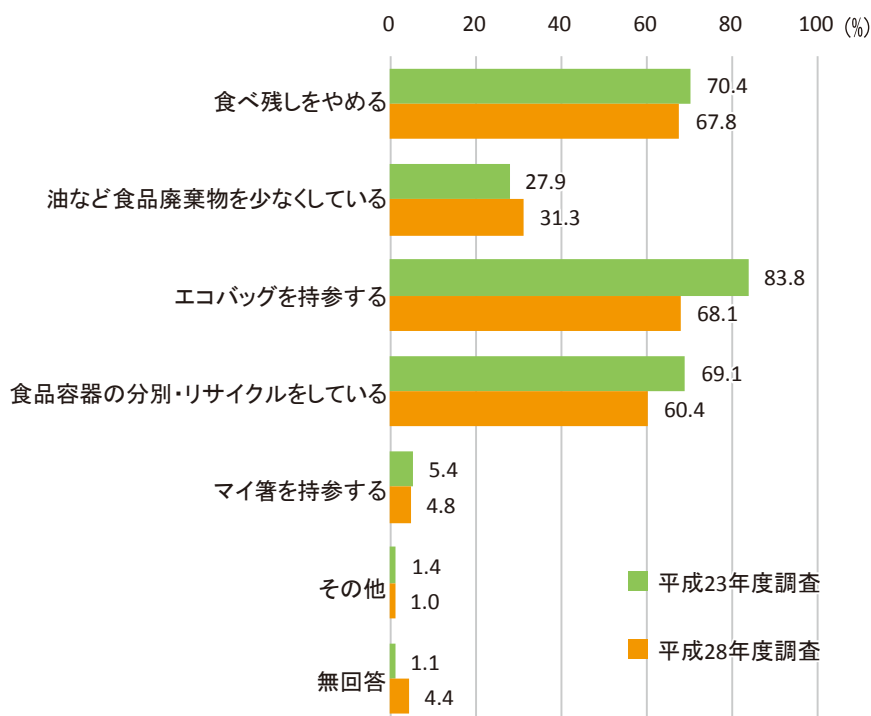
食事、健康、体力の問題について、平成28年度食育アンケート調査では「運動不足である」の割合が59.8%と最も高く、次いで「食べすぎてしまう」の割合が31.4%、「標準より太っている（やせている）」の割合が31.3%となっています。

平成23年度調査と比較すると、「間食が多い」が5.8ポイント減少しています。



◆環境意識

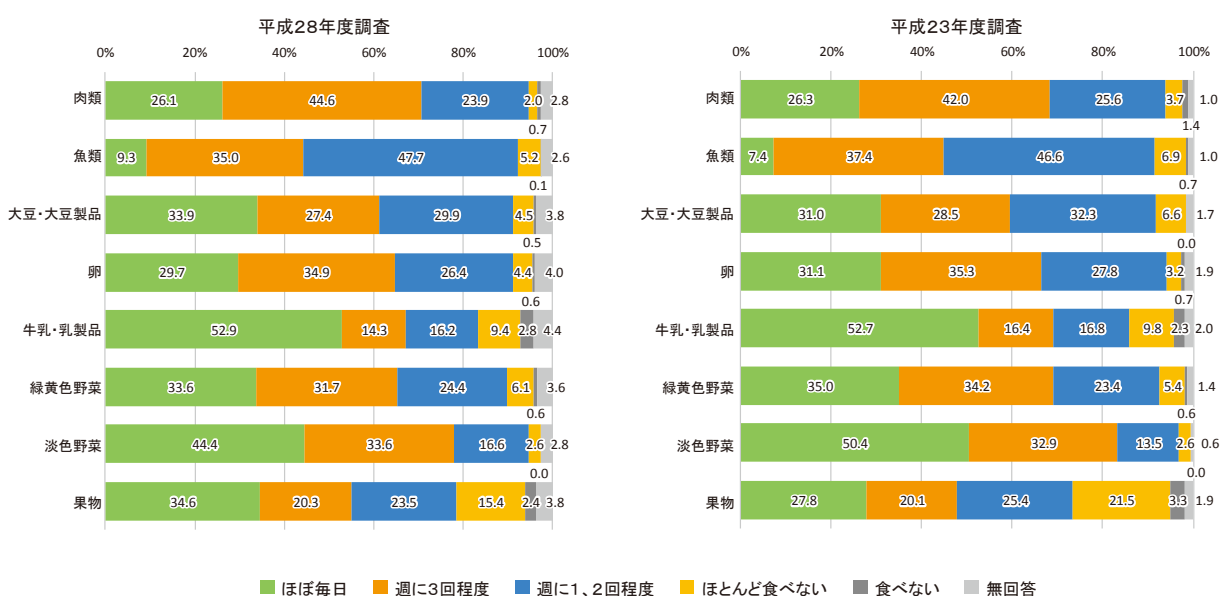
環境意識について、平成28年度食育アンケート調査では「エコバッグを持参する」の割合が68.1%と最も高く、次いで「食べ残しをやめる」の割合が67.8%、「食品容器の分別・リサイクルをしている」の割合が60.4%となっています。



◆各食物を食べる頻度

各食物を食べる頻度について、平成28年度食育アンケート調査では「ほぼ毎日」牛乳・乳製品が52.9%と最も高く、魚類が9.3%と最も低くなっています。

平成23年度調査と比較すると、「ほぼ毎日」淡色野菜が6.0ポイント減少しています。



2. 策定経過

	食育推進計画作成部会（ワークショップ）	食育推進会議など
4月		
5月		
6月	第1回計画作成部会開催（27日） 「未来の安城の理想の食卓を考えよう」	第1回食育推進会議開催（19日） ・現状と課題の把握、計画素案の検討
7月	第2回計画作成部会開催（25日） 「安城の理想の食卓を実現するためにできること」	
8月	第3回計画作成部会開催（22日） 「未来の安城の『食と農』新聞をつくろう」	
9月	第4回計画作成部会開催（12日） 「食と農のNEWプロジェクトを企画しよう」	第2回食育推進会議開催（20日） ・計画素案の検討
10月	第5回計画作成部会開催（17日） 「NEWプロジェクトを発表しよう」	
11月		第3回食育推進会議開催（6日） ・計画案の検討
12月		パブリックコメントによる意見募集 （12月20日～平成30年1月18日）
1月		パブリックコメントによる意見募集 （～平成30年1月18日）
2月		第4回食育推進会議開催（19日） ・計画の決定
3月		

3. 食育推進会議 委員名簿

◎会長 ○会長職務代理（区分別50音順）

氏名	所属	区分
安藤 明美	愛知学泉大学 教授 家政学部長	学識経験を有する者
岡田 初夫	安城市民生・児童委員協議会 副会長	健康、栄養又は福祉に関する職務に従事する者
小野 真奈美	安城市医師会 理事	〃
神谷 明文	安城市社会福祉協議会 会長	〃
黒柳 厚子	安城市健康づくり食生活改善協議会 会長	〃
甲田 美幸	衣浦東部保健所管内栄養士会 理事	〃
吉田 宏	愛知県衣浦東部保健所 所長	〃
榊原 喜栄子	安城市農業委員会 会長職務代理者	食品の生産者、製造者、販売者等の関係者
(前)杉浦 英彦		
○ 杉山 厚	あいち中央農業協同組合 代表理事専務	〃
(前)中川 廣和		
藤田 幸典	アピタ安城南店 店長	〃
執行 紀美代	私立保育園 代表	保育又は教育に関する職務に従事する者
清水 浩樹	私立幼稚園連盟安城支部 代表	〃
平井 克明	安城市小中学校長会 代表 明祥中学校校長	〃
天野 真理	安城市小中学校PTA連絡協議会 副会長	市内に在住し、在勤し、又は在学する者
古居 敬子	エコネットあんじょうくらし部会 会長	〃
鷹羽 靖夫	愛知県西三河農林水産事務所農業改良普及課 課長	関係行政機関の職員
◎ 浜田 実	安城市副市長	市職員
荻須 篤	安城市産業振興部長	市職員
近藤 芳永	安城市教育振興部長	市職員
鈴村 公伸	安城市子育て健康部長	市職員

(前)は前任者(敬称略)

3. ワークショップ（作成部会）参加者名簿

班	所属等	氏名
ファシリテーター	名古屋文理大学 教授	中村 麻理
Aグループ	公募	野上 三香子
	あいち中央農業協同組合 組織生活課	杉浦 義彦
	エコネットあんじょう 暮らし部会	古居 敬子
	安城市健康づくり食生活改善協議会	岩間 孝衣
	安城市社会福祉協議会 地域福祉課	辻 祐香里
	安城市教育委員会 学校教育課 指導係	足立 雅之
Bグループ	公募	神谷 直子
	安城市農業委員会 会長職務代理	榊原 喜栄子
	私立幼稚園代表（ともえ幼稚園 教頭）	杉浦 みゆき
	安城農業士会 会長	大屋 卓久
	安城市ごみゼロ推進課 ごみ減量係	馬嶋 美智子
	安城市生涯学習課 生涯学習係	岩田 直人
Cグループ	公募	浅田 奈津子
	愛知県立安城農林高等学校 農場長	内田 昭二
	衣浦東部保健所管内米養士会	落合 典子
	安城生活改善グループ	成瀬 早苗
	安城市健康推進課 保健指導係	竹中 由美
	安城市教育委員会 総務課 給食係	谷川 裕子
Dグループ	公募	石川 和明
	愛知県西三河農林水産事務所 農業改良普及課	青山 香
	愛知県農村生活アドバイザー 安城地区	浅岡 安佐子
	生活協同組合 コープあいち	西牧 知子
	安城市子ども課 保育係	香村 恵
	安城市農務課 農政係	岩永 耕一郎

第3次安城市食育推進計画

平成30年3月策定

作成：安城市 産業振興部 農務課

〒446-8501 安城市桜町 18 番 23 号 安城市役所

T E L 0566-71-2233 (直通)

F A X 0566-76-1112

W E B <http://www.city.anjo.aichi.jp/>

E -mail nomu@city.anjo.lg.jp

