

【これまでの取組】

- ・朝食実行委員会を立ち上げ、若者世代の食生活改善に向けた啓発用デジタルブックを作成・配付
- ・動画等を活用し、地域の食文化の普及啓発を実施
- ・食育の地域格差解消のため、地域協議会ごとに体験型食育の実施、SNS等を活用した情報発信

【現状・課題】

- ・伝統的な食文化の希薄化、食文化の価値に気がついていない
- ・SDGsなど新たな価値観やデジタル化に対応する必要がある

【今後の方針】

- ・若者世代の食育活動を強化・推進
- ・食文化の価値の発掘、継承、活用を推進
- ・新たな価値観(SDGs)への対応、デジタル化の推進
- ・SNS等を活用した情報発信の強化
- ・家庭や学校など動画を活用した様々な場面での食育推進

R6年度の取組

1 食育のネットワークの構築

- ・おおいた食育人材バンクの運営：地域で食育活動を行う人材を登録。登録者を地域に派遣し、講師に係る費用を県が負担する。
- ・食育推進体制の運営：大分県食育推進会議、大分県食の安全確保・食育推進本部食育推進幹事会、地域食育推進連絡協議会の運営

2 おおいた「食」のストーリー継承

①次代に残したい大分の郷土料理レシピ集(令和版)の作成

- ・地域の郷土料理を周知するためのツールとして「次代に残したい大分の郷土料理レシピ」を改修。
- ・地域独自の食文化を、食卓に取り入れてもらえるようレシピの見直し、ビジュアルを改善。高校生や大学生等の食育活動などでも利用してもらえるよう啓発する。

②食文化講座の実施

- ・大学生などの若者世代に、地域の食の文化的価値を再認識してもらい、食の魅力を再発見することで、地産地消や地域の食文化の保護・継承を推進する。
- ・地産地消や地域の魅力となる食文化を活用した講座の実施(4回)
- ＜テーマ＞「大分県の魚食文化」
→「全国豊かな海づくり大会」の開催に合わせ、大分の魚食文化を学び、継承する取組を実施

③学校給食動画の制作

- ・地場産物の学校給食活用率の向上、地産地消の推進を図るとともに、給食を利用した食育の実施により、地域の食や食文化について理解を深める。
- ・食育動画の作成(地元産物5品目につき5～10分の食育動画を作成)
- ・学校給食での県産品の提供とあわせて、動画の視聴を行う

3 地域での食育推進事業費補助(消費・安全対策交付金)

- ・地域で食育に取り組む団体等に対し、事業費を補助し、地域での食育を推進する。
(R6年度)中津市、佐伯市、竹田市の3市が実施

効果

- ・県民が食育の情報に触れたり、食育活動に参加する機会の増加
- ・地域の食文化の次世代への継承と「食」を活用した活力ある地域づくりの推進

第4期大分県食育推進計画(R3～R7)の達成

① 次代に残したい大分の郷土料理レシピ集(令和版)の作成

現状

- ◆現在、県のHPに掲載している「次世代に残したい郷土料理レシピ」は、昭和から平成10年くらいの間で作成したもの。
- ◆県外の出版社やTV局から使用申請がある。
- ◆地域の食文化への関心の高まり

課題

- ◆食育推進会議委員意見
 - ・郷土料理や伝統料理は、知ってもらう、食べて貰うことを踏まえ、次の世代に作って貰う、興味を持って貰う活動を加えていく必要がある。
 - ・田舎感がでると興味を持ってくれない。
- ◆県のHPに載せている郷土料理レシピは、塩味が強いものもあり、現在の食卓にあっていないものがある。

今後の方向

- 【郷土料理等大分の食文化の保護・継承を推進】
- ◆おおいた食の日の取組として、食文化に関するイベントや講座を開催している。
 - R4 学ぼう！うすきの食
 - R5 おおいた「食」のストーリー
～国東半島・宇佐地域世界農業遺産の食～
 - R6 おおいたの魚食文化
 - ◆イベント等に加え、家庭の食卓に郷土料理を取り入れて貰う取組として、若い子育て世代にも興味を持って貰える郷土料理のデジタルブックを作成。

2.だんご汁(全域)

郷土料理で知られる大分の郷土料理「だんご汁」は、おおいた食の日の取組として、食文化に関するイベントや講座を開催している。R4 学ぼう！うすきの食 R5 おおいた「食」のストーリー～国東半島・宇佐地域世界農業遺産の食～ R6 おおいたの魚食文化

【材料】 豚ひき肉	500g
・小豆粉(中かゆ)	13g
・油	250cc
・水	適量
【だし汁】	
・しょうゆ(濃縮)	10ml
・大根	1本
・にんじん	1本
・ごぼう	1本
・豆腐	50g
・豚骨	150g
・わかめ	150g



事業の流れ等

<掲載品目について>

- ①各市町村が最大5品目を県食品・生活衛生課へ提出(優先順位をつけたもの)
 - ②関係保健所と情報共有
 - ③次代に残したい大分の郷土料理レシピ集(令和版)掲載品目選考委員会で協議
 - ④大分県食育推進会議で決定
- ※各市町村からレシピの恵与



<撮影及び公開>

- ・R6年度
10品程度 作成、公開
- ・R7、8年度
各年度15品程度 作成、公開

掲載品目一覧

品目数	郷土料理名	掲載希望市町村名					市町村ごと掲載数		
★ 1	だんご汁 (子育てだんご汁)	大分市	別府市	日田市	(玖珠町)			01大分市	4
★ 2	やせうま	大分市	別府市	由布市				02別府市	5
★ 3	ほうちょう	大分市						03中津市	2
★ 4	たらおさ	日田市	玖珠町					04日田市	5
★ 5	黄飯とかやく ※セットで掲載希望	臼杵市						05佐伯市	4
★ 6	きらすめし	臼杵市						06臼杵市	3
★ 7	くじゃく	佐伯市						07津久見市	4 (5)
★ 8	ごまだしうどん	佐伯市						08竹田市	5
★ 9	あいませ	竹田市						09豊後高田市	3
★ 10	にわとり汁 (鶏ごぼう汁、かしわ汁)	竹田市	豊後高田市	杵築市	九重町	玖珠町		10杵築市	3
★ 11	オランダ (こねり)	竹田市	杵築市	国東市				11宇佐市	5
★ 12	がん汁	宇佐市						12豊後大野市	2
★ 13	酒まんじゅう	豊後大野市						13由布市	1
★ 14	とりてん	大分市	別府市					14国東市	2
★ 15	石垣もち	別府市						15姫島村	2 (3)
★ 16	とりめし (かしわ飯)	別府市	豊後高田市					16日出町	1
★ 17	ゆでもち	豊後大野市						17九重町	1
★ 18	りゅうきゅう (ひゅうが丼)	(津久見市)						18玖珠町	3 (4)
★ 19	かんころもち	姫島村							
★ 20	じり焼き (へこやき、ひやき (とら巻き))	日田市	竹田市	杵築市					
★ 21	茶台寿司	臼杵市							

★	22	しんちょきもち	津久見市				
	23	クロメ汁	津久見市				
	24	みとりおこわ	宇佐市				
	25	アミめし	宇佐市				
	26	物相寿司	宇佐市				
	27	けんちゃん (干しかぶけんちゃん)	国東市	(姫島村)			
★	28	そらきたもち	姫島村				
	29	鱧 (はも) のすまし汁	中津市				
★	30	ゆず皮煮 (ゆずこしょう)	日田市				
	31	しし汁	佐伯市				
	32	かたぎの実のいぎす (いぎす)	宇佐市				
	33	ちりめんじゃこめし	日出町				
★	34	盆団子	玖珠町				
	35	あじ寿司 (あじの丸寿司)	佐伯市				
	36	煮ぐい	中津市				
	37	こんにゃく寿司	日田市				
	38	おひら	津久見市				
		ひじきめし	津久見市				
★	39	焼きもち	竹田市				
	40	ピーナツの煮豆	豊後高田市				

※ 掲載予定甘味は11品目 (★印)

② 食文化講座の実施

食育基本法：H17施行

第10条

地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

大分県食育推進条例：H28施行

第18条

11月19日をおおいた食の日とし、当該おおいた食の日の属する週をおおいた食育ウィークとし、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事を重点的・効果的にを行います。

「おおいた食の日」では、関係各課が実施している食育関連事業や国の動向を踏まえ、強化すべき食育事業をテーマに食育活動を実施



令和6年度の取組

11月10日開催の「全国豊かな海づくり大会」に合わせ、大分の魚食文化を学び、継承する取組を実施

令和6年度の取組 – 次世代の食文化を担う若者世代に対し大分の魚食に関する食文化講座を開催 –

概要

対象：高校生や大学生等を中心とした若者世代
開催時期：「おおいた食(ごはん)の日」が属する11月～1月
会場：4会場
委託事業：大分朝日放送株式会社(提案競技により選定)



内容(案)

- 魚食文化や郷土料理を学ぶとともに、水産業への理解を深めるもの
- 講座を2部制にし、意見交換の機会を設けるなど、参加者が意欲的に取り組めるもの
- 大分県の魚食に関する内容を記載した資料を作成し、各回共通の教材として活用

- ・テーマ：海の厄介者に光りを
～「アイゴ」や「ごまだし」に学ぶ～
会場：大分大学
- ・テーマ：サステイナブルな「関アジ関サバ」
～漁獲量減少に直面するブランド魚のこれから～
会場：ホルトホール大分

- ・テーマ：未来へ残したい「三隈川の鮎」
～次の世代へつなぐために～
会場：別府溝部学園短期大学
- ・テーマ：将来へつなげたい「臼杵干潟」
～ユネスコ食文化創造都市・臼杵の食文化～
会場：臼杵市内

③ 学校給食食育動画の制作

<動画を活用した食育の実施について>

学校給食を利用した食育を推進するため、給食で日常的に使用できる県産品15品目について、1品目5～10分程度の動画を作成。給食での県産品の提供に合わせ視聴を行うことで、食育に取り組む小学校を増やし、地場産物の活用率向上や食文化等についての理解促進を図る。

※内閣府の「経済財政運営と改革の基本方針2023」の中でも、「栄養教諭を中核とした食育の推進」が記載されている。

○**事業目標**: 学校給食において、月に1回食育に取り組む学校の割合89.2% (R7年度末)を目指す

○**実施時期**: 年間を通じて取り組む

○**実施方法**: 動画の視聴するとともに、動画に出る県産食材を活用した給食を提供等



撮影品目・撮影場所

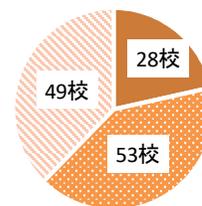


令和4年度		令和5年度		令和6年度(予定も含む)	
品目	撮影場所	品目	撮影場所	品目	撮影場所
白ねぎ	豊後高田市	大豆	宇佐市	米、水稻	由布市
さつまいも(甘太くん)	臼杵市	ひじき	姫島村	にら	大分市
しいたけ	宇佐市安心院町	しらす	別府湾日出町	鶏卵	竹田市
みかん	杵築市津久見市	ピーマン	豊後大野市	もやし	竹田市
県産魚(養殖ぶり)	佐伯市	牛乳	杵築市大分市	かぼす	臼杵市

小学校での活用状況

➤ R6.6月に県内小学校へアンケート調査を実施(回答数130件)

《動画の活用状況》



■ ある ■ ない ◻ 動画を知らなかった

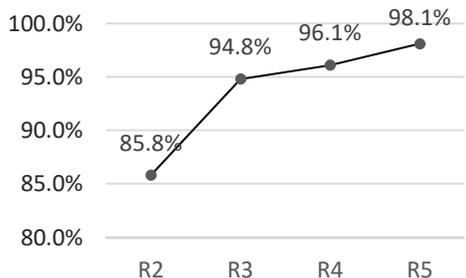
《視聴した生徒数(延べ数)》



- 動画を活用した学校は28校であった。視聴した生徒数は延べ16,055人で、品目別では「さつまいも」を視聴した生徒数が最も多かった。
- 給食時間の食育指導の他、地場産物を取り扱う授業や栄養素の授業等で活用されていた。
- 生徒からは、「苦手な野菜も食べようと思った」や「農家の方々の工夫が分かった」といった感想が聞かれている。
- 教員からは、「生産者の話を聞く機会がないのでよかった」や「集中して視聴していた」といった感想が聞かれている。
- 一方で、「給食時間に視聴するには長い」や「お便りで紹介したのみ」という意見があった。
- 動画を知らなかったと回答した小学校が49校あったが、うち46校が「是非活用したい」「機会があれば活用したい」と回答した。
- その他、「動画に登場しない市町村は活用しづらい」との意見も見られた。

大分県の学校給食の現状

《学校給食において、月に1回食育に取り組む学校の割合》



- 学校給食において、月に1回食育に取り組む学校の割合については、目標を達成している。
- しかしながら、学校給食における地場産物の活用率はR5実績で72.1%であり、第4期大分県食育推進計画の目標(R7)である75.6%に達していない。

《学校給食用食材の県内産活用率(抜粋)》

