

「第5期大分県食育推進計画」
～“うまい・楽しい・元気な大分”をめざして～

大分県

目次

序章 第5期計画の策定にあたって	1
1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置づけ	1
3 計画の期間	2
第1章 食をめぐる現状	3
1 社会状況	3
(1) 人口及び世帯構成	3
(2) 持続可能性に対する意識の高まり	4
(3) デジタル社会の進展	4
2 健康寿命の延伸に関する状況	5
(1) 大分県の健康寿命の状況	5
(2) 肥満 (BMI=25以上) とやせ (BMI=18.5未満) の状況	5
3 栄養・食生活の現状	7
(1) 朝食摂取状況	7
(2) 外食・中食の頻度	7
(3) 食に関する志向	9
4 食の安全・安心	11
5 食の生産・消費	12
(1) 農業の概要	12
(2) 林業の概要	13
(3) 水産業の概要	13
(4) 地産地消の取組	13
(5) 学校給食の取組	14
6 食文化	15
7 食育に関する意識	16
第2章 これまでの主な取組と評価	18
1 県の取組	18
1 健全な食生活を実践できる県民の育成 (生涯を通じた取組) ...	19
2 魅力あふれる“地域の食”づくり (地域での取組)	23
3 食を育む環境との共生 (次世代へつなぐ取組)	27
2 市町村の取組	31
第3章 食育の推進に関する施策についての基本的な方針	34
1 基本目標	34
2 基本的な視点	35

第4章 食育の展開方法、施策体系	36
1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）.....	37
(1) 生涯を通じた食育の推進.....	37
(2) 食の安全・安心への理解促進.....	42
2 魅力ある地域の食文化の次世代への継承と活用（地域での取組）.....	45
(1) 食文化の継承と発展.....	45
(2) 農林漁業体験等を通じた体験活動の推進.....	47
(3) 地産地消の推進.....	48
(4) 健康を支える社会環境の整備.....	49
3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）.....	51
(1) 環境に配慮した食生活の推進.....	51
(2) 環境と調和のとれた農林水産業の推進.....	52
第5章 食育の推進の目標	53
第5期大分県食育推進計画 数値目標一覧.....	53
第6章 食育の総合的な促進	54
1 食育推進体制の強化.....	54
2 県民との協働.....	55
3 市町村との連携.....	55
4 国との連携.....	55
5 計画的な推進・進行管理.....	55

序章 第5期計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むため、平成17年6月に「食育基本法」が制定され、20年が経過しました。

本県においても、平成18年3月、「健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり」と「次世代へ受け継がれていく活力ある地域づくり」を基本目標とし、「うまい・楽しい・元気な大分」を目指して、第1期の「大分県食育推進計画」を策定し、食育推進体制の整備や食育活動者の育成、健やかな食生活を実践できる県民の育成、大分の食で創る魅力あふれる地域づくり、環境に配慮した食育の推進に取り組んできました。

また、平成23年3月策定の第2期計画では、それまでの成果と課題を踏まえ、「食育の見える化」を図り、家庭、保育所、学校、事業所、地域などがそれぞれの役割を果たしながら、相互に連携し、地域の特性を生かした食育の推進に取り組んできました。

平成28年3月策定の第3期計画では、それまでに取り組んできた体制整備や食育活動者の育成、多方面の相互連携については徐々に定着しつつあることから、関係者・関係機関の食育推進のための各種の取り組みの中で、一人ひとりが「食べ物を選ぶ力」、「地域素材や旬の味がわかる力」、「地域の食文化を生かした料理ができる力」、「食べ物のいのちを感じる力」、「元気な体がわかる力」、「食卓でマナーを学ぶ力」の「6つの力」を身につけることを目標とし、食育の推進に取り組んできました。

令和3年3月策定の第4期計画では、これまでの取組を生かし、県民にわかりやすい食育を推進するため、県民一人ひとりが「えらぶ・つくる・たべる」力を身につけていくことを目標とし、食育の推進に取り組んできました。

第5期計画では、引き続き県民一人ひとりが「えらぶ・つくる・たべる」力を身につけていくことを目標に、そのために必要な「食に関する正しい知識の理解促進」に取り組めます。

2 計画の位置づけ

本計画は、大分県食育推進条例第20条に基づき、食育の推進について、本県における食育のあるべき姿を明らかにするとともに、その実現に向けて必要な施策を総合的かつ計画的に推進するための基本指針となるものです。

また、食育基本法第17条に基づく都道府県食育推進計画及び地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（六次産業化・地産地消法）第41条に基づく地域の農林水産物の利用の促進についての計画として位置づけます。

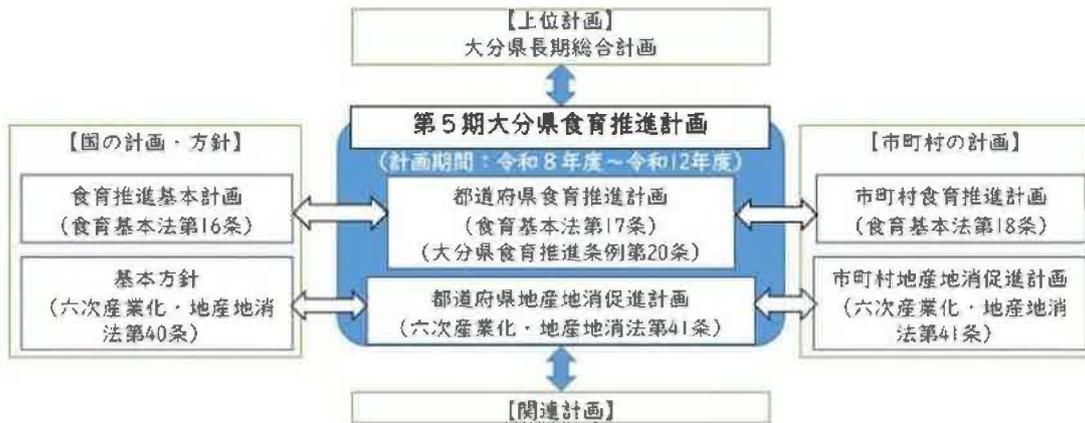


表1 関連計画

計 画 名	策定年月	最終年度
第8次大分県医療計画	令和6年3月	令和11年度
第三次生涯健康県おおいた21	令和6年3月	令和17年度
第二次大分県歯科口腔保健計画	令和6年3月	令和17年度
おおいた高齢者いきいきプラン(第9期)	令和6年3月	令和8年度
大分こどもまんなかプラン(第5期計画)	令和7年4月	令和11年度
第5次大分県消費者基本計画 ～おおいた消費者ホッとプラン2025～(仮称)	令和8年3月	令和12年度
第6次おおいた男女共同参画プラン	令和8年3月	令和12年度
第6次大分県食品安全行動計画	令和5年3月	令和9年度
第6次大分県廃棄物処理計画	令和8年3月	令和12年度
第4次大分県環境基本計画	令和6年10月	令和15年度
大分県農林水産業振興計画	令和6年9月	令和15年度
国東半島宇佐地域世界農業遺産アクションプラン	令和5年4月	令和9年度
第3次大分県有機農業推進計画	令和4年3月	令和8年度
大分県長期教育計画(教育県大分創造プラン2025)	令和7年3月	令和15年度

3 計画の期間

本計画の期間は令和8年度から令和12年度までの5年間とし、計画期間中に状況の変化などが生じた場合には、必要に応じて見直すこととします。

第1章 食をめぐる現状

1 社会状況

我が国の人口は減少の一途をたどっており、世帯数やその構成にも変化が見られます。また、持続可能性への意識の高まりとともに、社会のデジタル化も進展しています。

(1) 人口及び世帯構成

本県の人口は、令和5年10月に戦後初めて110万人を下回りました。国立社会保障・人口問題研究所の令和5年推計によると、令和32年(2050年)の本県の人口は84万人余りとされており、令和2年(2020年)と比較して25.1%減少するとされています。

一方、世帯数は増加傾向にあります。令和2年の国勢調査によると、1人世帯、2人世帯は増加していますが、3人以上の世帯はいずれも減少しています。

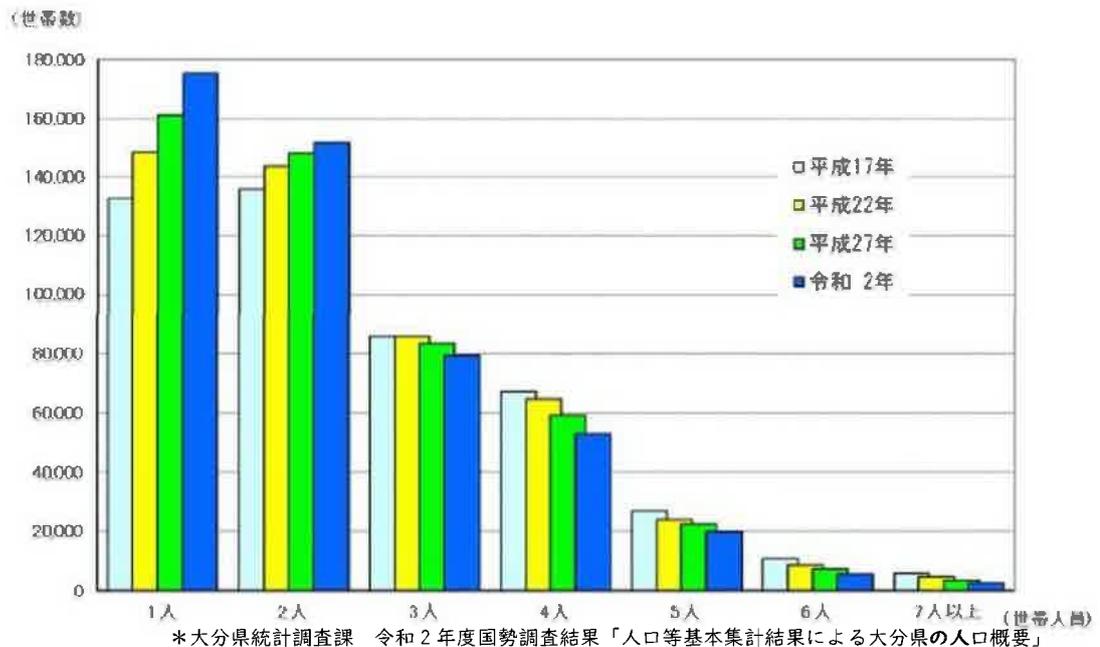


図1 世帯人員別一般世帯数の推移

令和6年10月1日現在、日本の総人口に占める65歳以上の割合(高齢化率)は29.3%で、令和52年(2070年)には、2.6人に1人が65歳以上、約4人に1人が75歳以上になると推計されています。

また、令和6年の本県の高齢化率は34.4%で、令和32年(2050年)には40.5%に達すると見込まれています。



*内閣府「令和7年版高齢社会白書」

図2 高齢化の推移と将来推計（全国）

(2) 持続可能性に対する意識の高まり

地球温暖化の進行により、近年、異常気象が発生しており、記録的な猛暑や大雨、台風などの自然災害が激甚化しています。また、農産物や生態系への影響も懸念されています。環境問題の深刻化は、持続可能性に対する意識を高め、食に関する分野にも影響を与えます。

特に、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、その削減が国際的な課題となっています。国内でも年間464万t（令和5年度推計値）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。

食品ロス削減に向けた取組や輸送エネルギーの削減につながる地産地消の推進など、環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費への理解を深める食育を推進していく必要があります。

(3) デジタル社会の進展

技術の進歩やスマートフォンの普及等により、テレワーク（在宅勤務など）や非接触・非対面サービスの拡大など、日常生活の様々な面でデジタル化が進展しています。情報収集やコミュニケーションの形態も変化しており、これらに対応した食育の推進が求められます。

2 健康寿命の延伸に関する状況

生涯にわたり健康で活力ある生活を送ることができるよう「健康寿命日本一の実現」に向け、適切な運動や休養とともに、規則正しい、バランスのとれた食生活を送ることが大切です。

少子高齢化など社会情勢の変化が進む中、健康づくりや生活習慣病の予防を推進することで、健康寿命の延伸を実現し、こどもから高齢者まですべての県民が心豊かに生活できる活力ある社会を実現していく必要があります。

(1) 大分県の健康寿命の状況

「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」である健康寿命は、令和元年の調査では男性が全国1位を達成（女性は4位）しましたが、令和4年の調査では男性は25位、女性は10位と順位が下がりました。

健康寿命日本一と大分県長期総合計画で掲げた目標達成を目指し、県民総ぐるみの健康づくりの推進が必要です。

表1 健康寿命（全国及び大分県）

		令和元年		令和4年		大分県長期総合計画 目標値 (R15)
		歳	順位	歳	順位	歳
男 性	全国	72.68	-	72.57	-	-
	大分県	73.72	1	72.37	25	75.96 (あと 3.59)
女 性	全国	75.38	-	75.45	-	-
	大分県	76.60	4	75.94	10	78.89(あと 2.95)

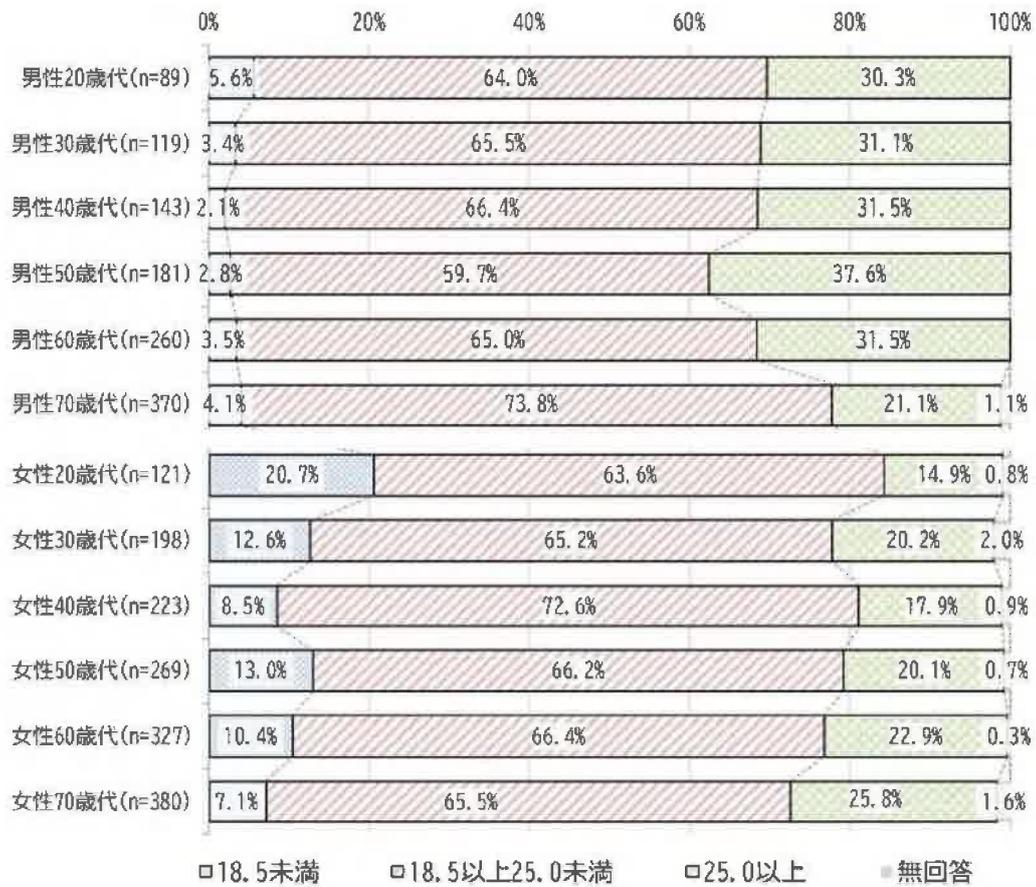
*厚生労働科学研究「健康寿命における将来予測と生活習慣病対策の費用対効果に関する研究」

(2) 肥満（BMI=25以上）とやせ（BMI=18.5未満）の状況

肥満は、糖尿病などの生活習慣病の原因になります。特に内臓脂肪の蓄積が問題となっており、メタボリックシンドローム対策が重要となっています。

令和4年の調査では、大分県の50代男性の肥満が37.6%と最も多く、20代女性のやせが20.7%と最も多い結果となっています。特に若い女性は、瘦身願望などからやせの者の割合が増加し、妊娠・出産や、骨粗鬆症など健康への影響が懸念されています。

また、高齢者の低栄養によるやせへの対策も必要となっています。



*大分県「県民健康づくり実態調査（令和4年）」

図3 BMI区分（性別・年代別）

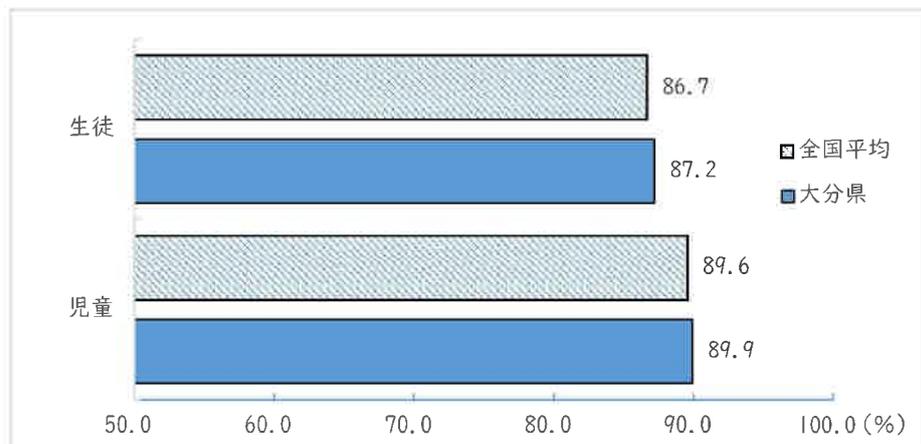
3 栄養・食生活の現状

健康的な生活を送るためには、1日3度の食事を規則正しくとることが重要です。規則正しい食事は、望ましい生活習慣を形成します。

(1) 朝食摂取状況

朝食には、からだを目覚めさせる、生活のリズムをつくる、1日の活力の源となるエネルギーを補給する、排便の習慣ができる、体脂肪の蓄積を防ぎ肥満を防ぐ、などの役割があります。

朝食を毎日食べる県内の児童生徒の割合をみると、全国平均と比べ、わずかながら高くなっています。



*文部科学省「令和7年度全国学力・学習状況調査」(中学2年生)
大分県「令和7年度大分県学力定着状況調査」(小学5年生)

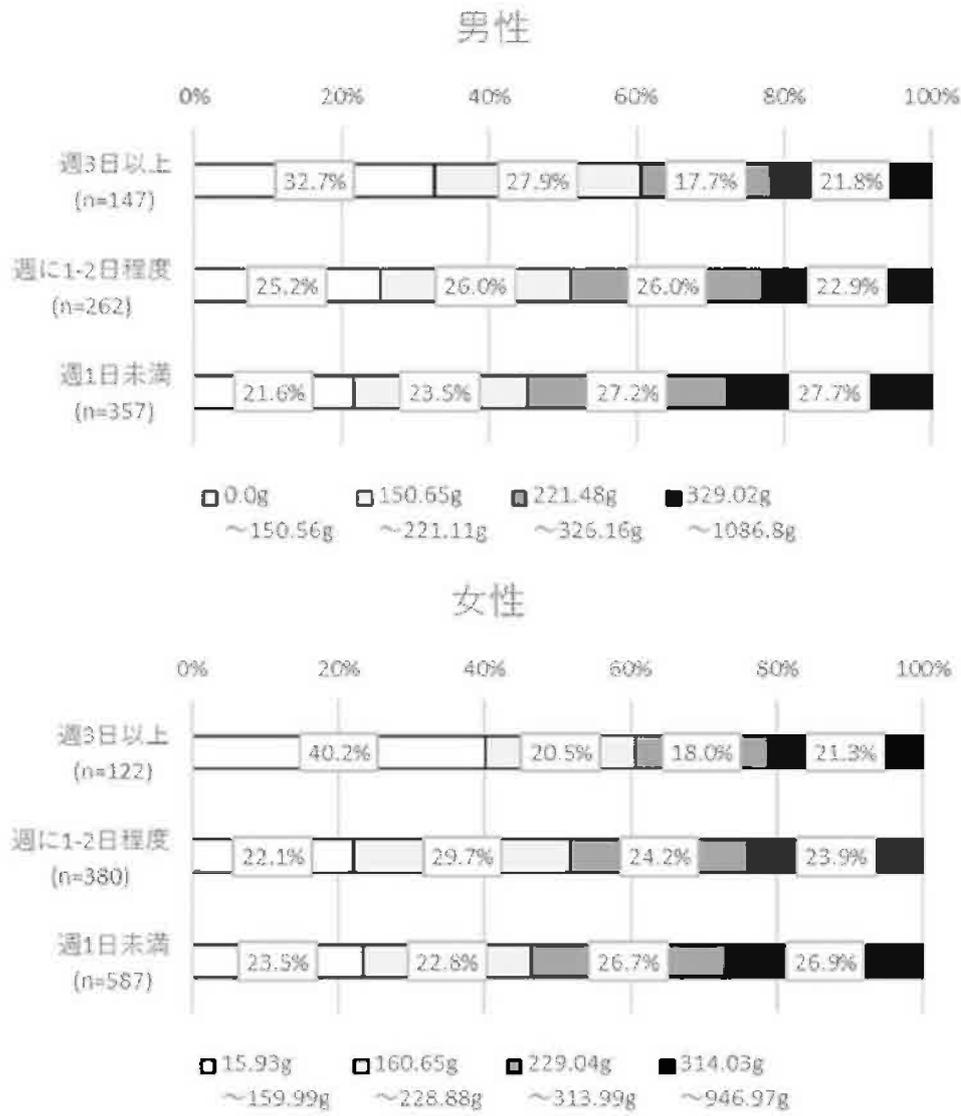
図4 朝食を毎日食べる児童・生徒の割合(全国及び大分県)

また、令和7年度に県が行った食育の推進に関するアンケート調査(以下、大分県食育推進アンケート)によると、「ほとんど毎日食べる」が79.8%、「週に4~5日食べる」が8.9%でした。また、欠食率は20、30歳代が高く、用意する時間がない、朝早く起きられない等が理由としてあげられました。

(2) 外食・中食の頻度

外食・中食(市販の弁当やそう菜のような家庭外で調理・加工されたものを、家庭や職場などに持ち帰って、そのまま食べられる日持ちのしない食品)が広く普及しています。

外食・中食の利用頻度が週3日以上の方は野菜摂取量が少なく、男性では肥満者の割合が高いことがわかります。



*大分県「県民健康づくり実態調査（令和4年）」

図5 外食・中食の利用頻度と野菜摂取量に関する状況（大分県）

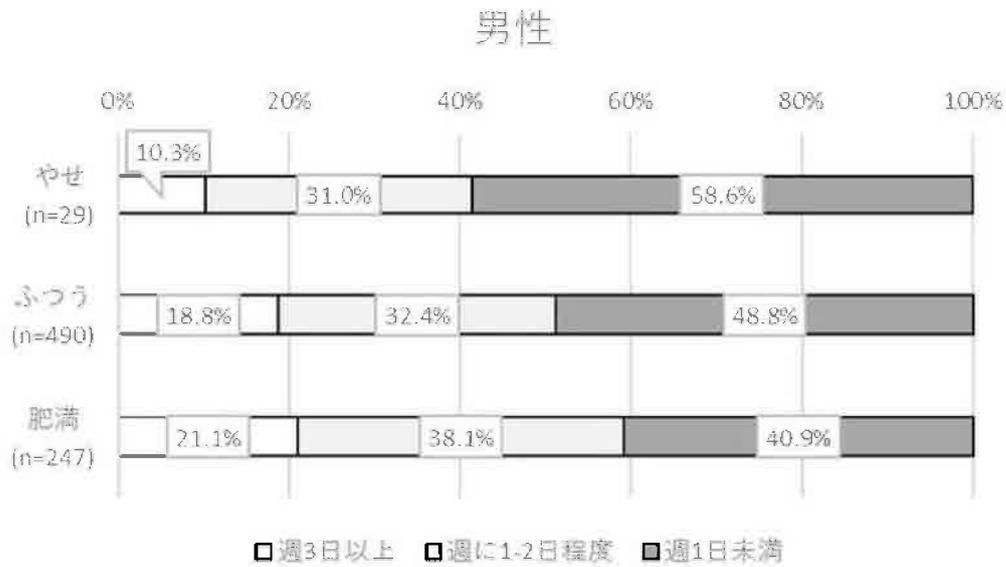


図6 男性の体格指数 (BMI) と外食・中食の利用頻度 (大分県)

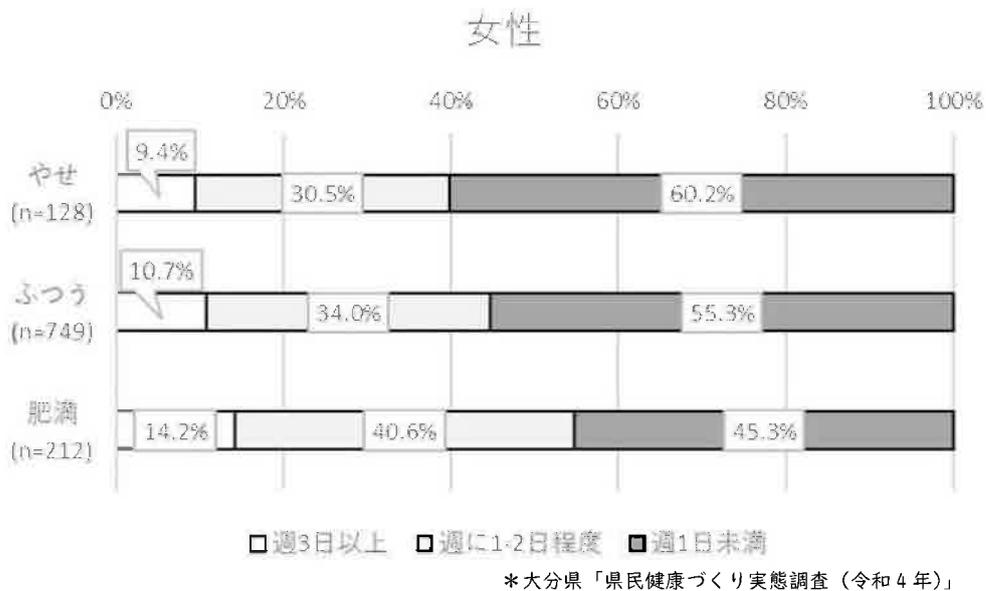


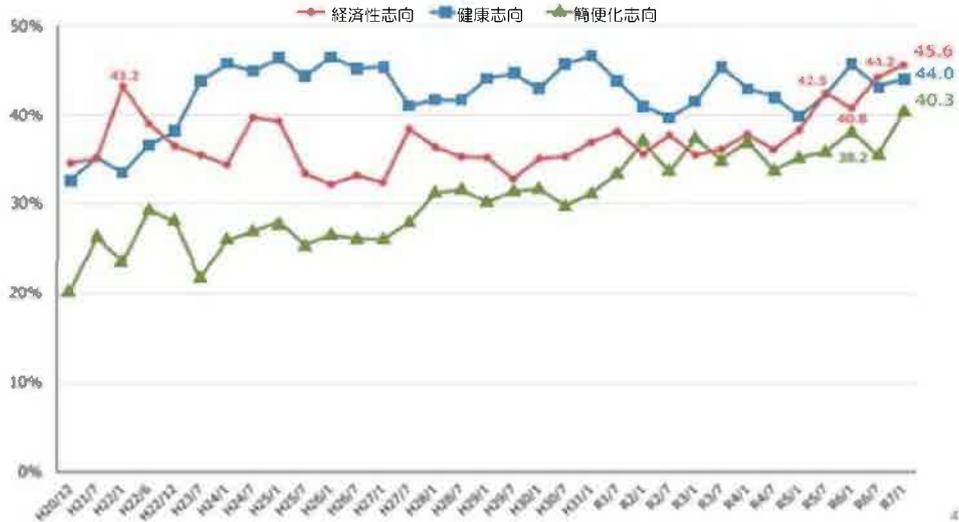
図7 女性の体格指数 (BMI) と外食・中食の利用頻度 (大分県)

(3) 食に関する志向

全国的な食の志向は、経済性、健康、簡便化が強く、その他の志向とは大きな差がみられます。また、経済性、簡便化志向は上昇傾向にあります。

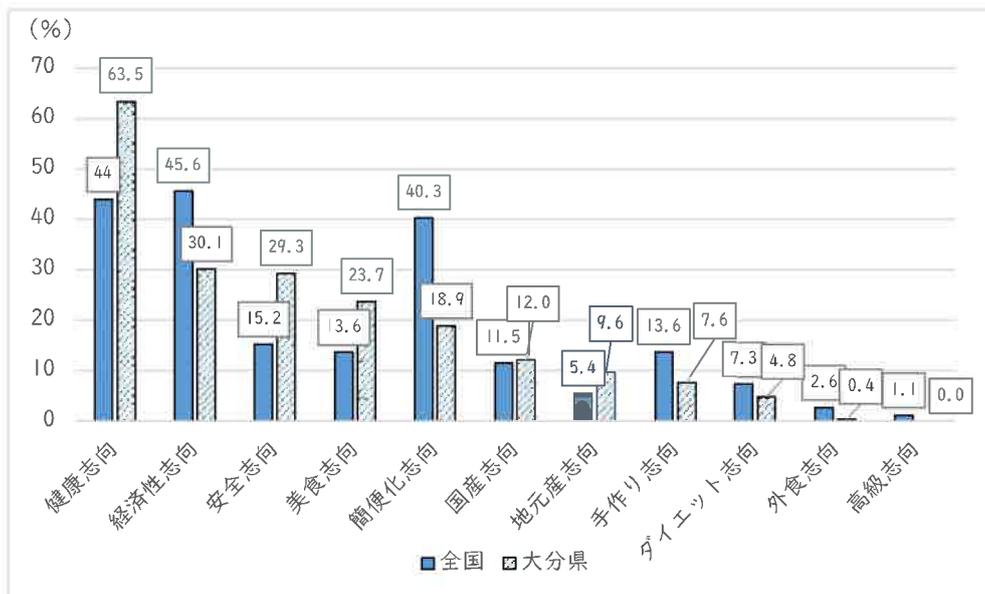
一方、大分県食育推進アンケートによると、本県では、健康、経済性、安全性志向の順に高く、その中でも健康志向は、その他の志向とは大きな差がみられます。

健全な食生活に必要な知識の普及や食の安全・安心への理解促進を図ることが必要です。



*日本政策金融公庫「消費者動向調査」(令和7年1月)

図8 食に関する志向の推移(全国)



*日本政策金融公庫「消費者動向調査」(令和7年1月)

*大分県「食育の推進に関するアンケート」(令和7年度)

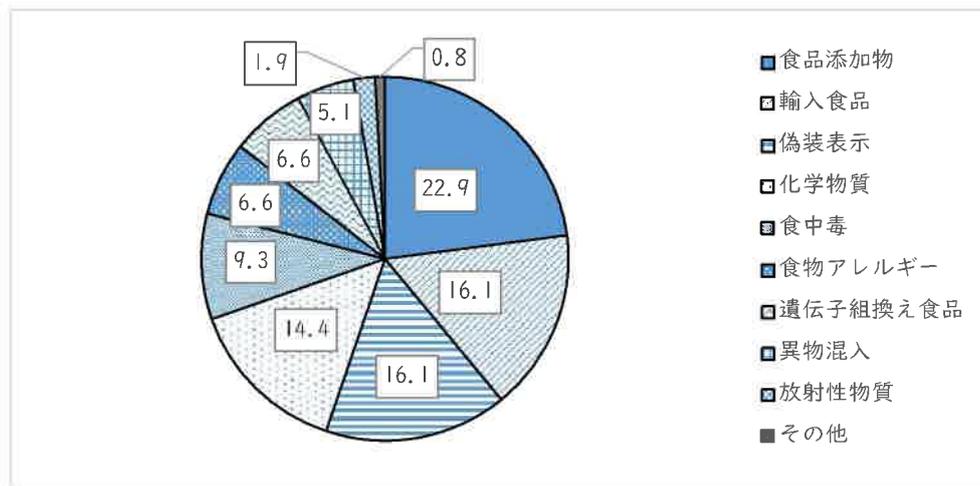
図9 食に関する志向(全国及び大分県)

4 食の安全・安心

生涯にわたって健康で豊かな生活を実現するためには、県民一人ひとりが食品衛生や食品表示に関する正しい知識と食を選択する力を習得する必要があります。

大分県食育推進アンケートによると 70.8%の人が食品の安全性について不安を感じていることがあると答えています。その項目として「食品添加物」、「輸入食品」、「偽装表示」を選んだ人が多いという結果になりました。

また、食品の安全性に関する基礎的な知識が「十分にある」という人が11.3%いる一方、「あまりない」、「まったくない」という人は 26.6%になりました。



*大分県「食育の推進に関するアンケート」(令和7年度)

図10 食品の安全性の観点から、不安を感じていること(大分県)

平成27年4月に、食品を摂取する際の安全性や消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つの法律の食品表示に係る規定を一元化した食品表示法が施行されました。

食品表示は、消費者と食品をつなぐ重要な役割を担っており、事業者の適正表示とあわせて、消費者の正しい知識と理解が必要です。

5 食の生産・消費

本県は、標高0mから1,000m近くまで耕地が分布し、耕地面積の約70%が中山間地域に位置するなど起伏の多い地勢にあり、地域の立地条件を生かした多様な農業と豊かな森林資源を生かした林業が盛んに行われています。

また、広大な干潟が広がる豊前海からリアス海岸の豊後水道まで、変化に富んだ海岸地形を有しており、各地域で特色ある水産業が営まれています。

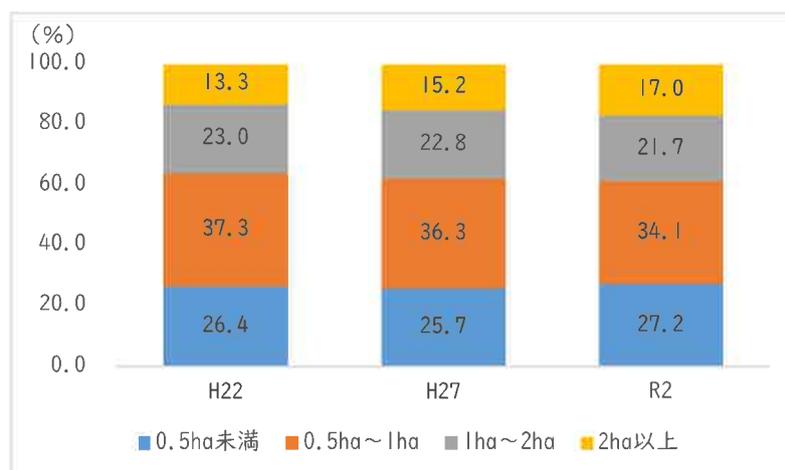
(1) 農業の概要

農業経営体数は減少傾向にあるものの、販売額3千万円以上の経営体数は増加傾向にあります。

また、2ha以上の経営体割合は増加しており、経営体の規模拡大が進んでいます。



図11 農業経営体数（大分県）



*農林水産省「農林業センサス」

図12 経営耕地面積別の農業経営体割合（大分県）

本県は主力品種の「ヒノヒカリ」や高温登熟耐性品種の「なつほのか」をはじめとした特色のある米づくりや、焼酎・味噌・醤油等地場の加工業者と結びついた麦・大豆の生産が行われています。

また、施設野菜のこねぎ・ピーマン・トマト・いちご、露地野菜の白ねぎ・高糖度かんしょ、柑橘類を中心とした果実、肉用牛を中心とした畜産が各地域で営まれています。

(2) 林業の概要

森林面積は約 45 万 1 千 ha で県土の 71%、全国の 1.8% を占めており、乾しいたけの生産量は全国 1 位となっています。

(3) 水産業の概要

本県の海岸線の総延長は 772 km (全国 14 位) で、クルマエビやタチウオ、アジ、サバ、イワシ類等を対象とした漁船漁業やブリ類、ヒラメ、クロマグロ、二枚貝等の養殖業が盛んに営まれています。

また、水産加工業も盛んで、開きや丸干し、チリメン、イリコなどが生産されています。



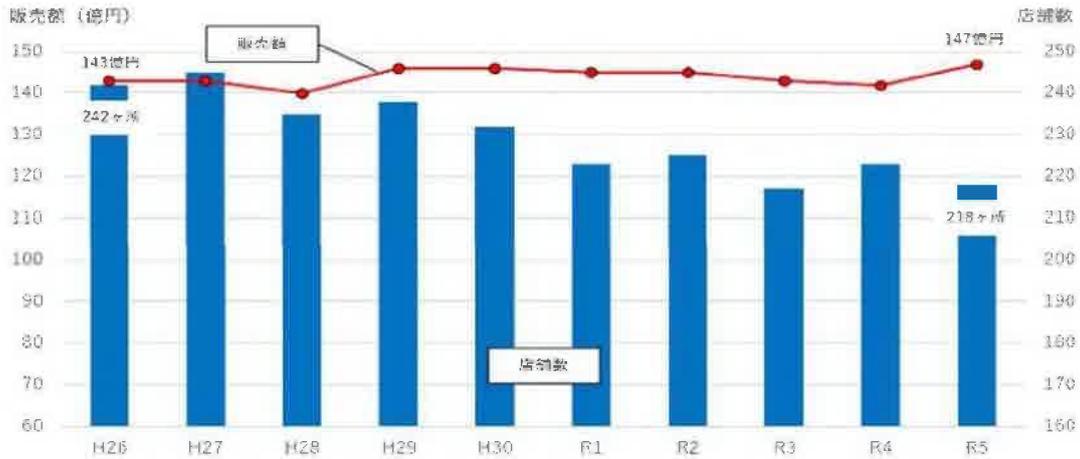
大分県で生産される主な農林水産物

(4) 地産地消の取組

本県には、市町村や JA、民間団体等が運営している農林水産物直売所が各地域にあり、直売コーナーを設けたショッピングモールやスーパー等も多数存在しています。なお、令和 5 年の農林水産物直売所の店舗数は 218 店舗、総販売額は 147 億円となっています。

直売所は、生産者と消費者の交流の場であるとともに、女性・高齢者等小規模農業者や定年退職者等の活躍の場となっています。

また、直売所は県外からの来客も多く、観光資源としても農山漁村地域の活性化に重要な役割を果たしています。



*大分県「農林水産物直売所等実態調査」(令和5年12月)

図13 直売所の販売額・店舗数の推移(大分県)

(5) 学校給食の取組

学校給食における県産農林水産物の使用割合(重量ベース)は70.7%と高く、積極的に県内産が活用されており、米と牛乳は100%県内産です。

肉類、果実類も4割以上県内産が活用されています。

表2 学校給食用食材使用割合(重量ベース)(大分県)

食材	総使用量(kg)	県内産(kg)	県内産活用率(%)
米	44,793	44,793	100.0
牛乳	173,846	173,846	100.0
パン	16,762	4,341	25.9
肉類	31,583	12,899	40.8
魚介類	9,858	3,017	30.6
卵類	4,363	1,530	35.1
野菜類	100,208	39,222	39.1
果実類	8,405	3,553	42.3

*大分県「令和6年度学校給食用食材の生産地調査集計結果」

6 食文化

本県には、豊かな自然環境で育まれる多彩な食材と、それを活用した豊かな味わいをもつ郷土料理などの食文化があります。

大分県食育推進アンケートによると、98.4%の人が大分県の郷土料理を知っていると答えており、知っている郷土料理としては「だんご汁」、「とり天」、「やせうま」、「りゅうきゅう」が多くなっていました。中には「唐揚げ」や「ニラ豚」といった料理もあげられており、新たな食文化が生まれていることもうかがえます。

また、郷土料理や伝統料理、作法などを受け継ぐことが大切だと思っている人は90.3%でしたが、実際に受け継いでいる人は56.4%にとどまっており、家庭や地域などで食文化を学ぶ機会づくりが必要です。

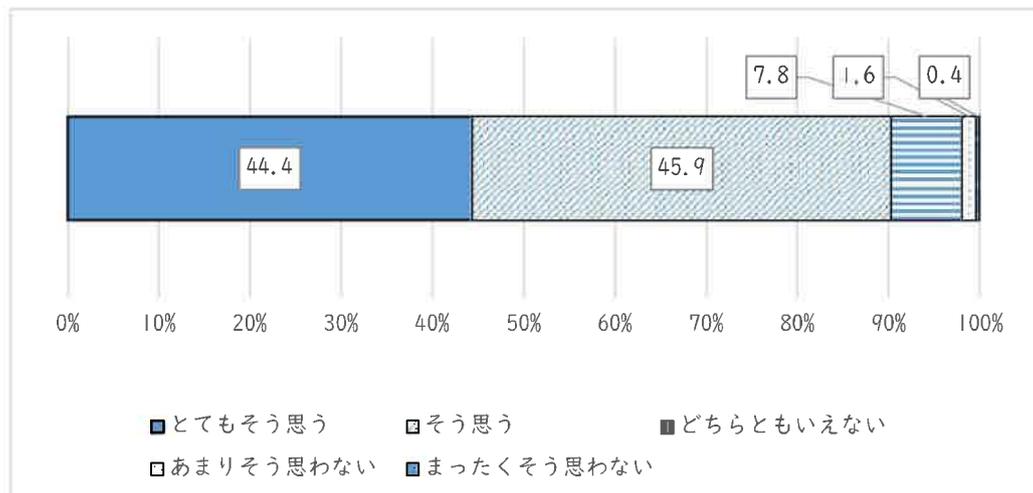
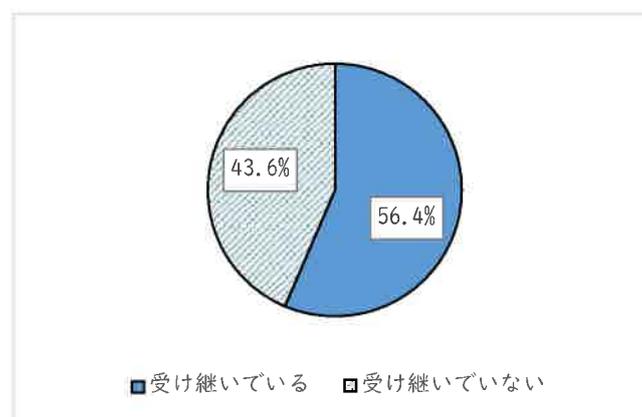


図 14 郷土料理や伝統料理、作法等を受け継ぐことは大切だと思うか(大分県)



*大分県「食育の推進に関するアンケート」(令和7年度)

図 15 郷土料理や伝統料理、作法等を受け継いでいるか(大分県)

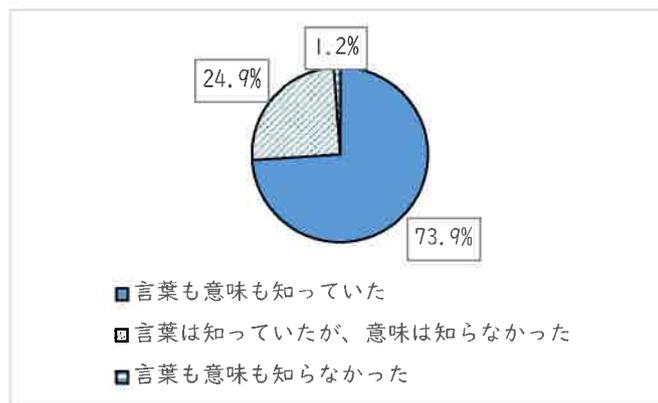
7 食育に関する意識

食育の認知度や関心度は高く、実践する人も多い傾向にあります。

大分県食育推進アンケートによると、73.9%の人が「言葉も意味も知っていた」と答えています。

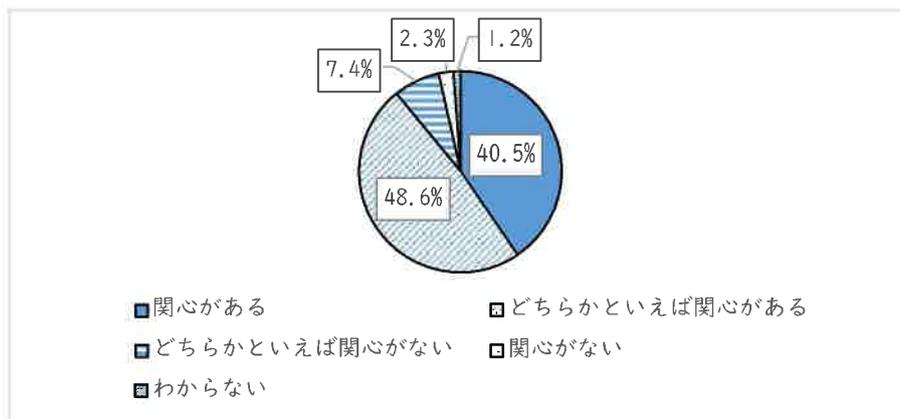
また、食育に「関心がある」、「どちらかといえば関心がある」人の割合は89.1%で、その理由としては「こどもの心身の健全な発育のために必要だから」、「食生活の乱れ（栄養バランスの崩れ等）が問題になっているから」と答えた人が多くいました。

一方、食育に「関心がない」、「どちらかといえば関心がない」と答えた人の理由として、「食事や食生活への関心はあるが、他のこと（仕事、趣味など）で忙しいから」、「食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だから」と回答した人の割合が高くなりました。



*大分県「食育の推進に関するアンケート」（令和7年度）

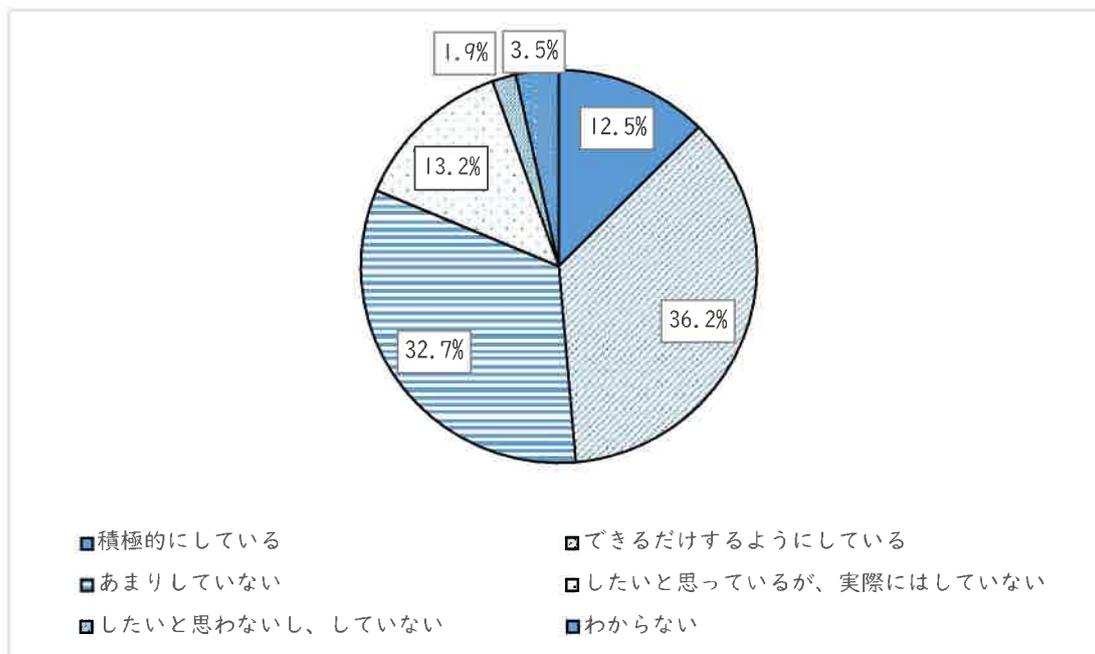
図16 食育の認知度（大分県）



*大分県「食育の推進に関するアンケート」（令和7年度）

図17 食育の関心度（大分県）

さらに、日頃から「食育」を何らかの形で実践している人は48.7%いる一方で、6月の「食育月間」や11月19日の「おおいた食(ごはん)の日」などの食育啓発期間については、認知している人が20.2%から31.9%しかいないことから、周知が必要です。



*大分県「食育の推進に関するアンケート」(令和7年度)

図18 食育を実践しているか(大分県)

表3 食育啓発期間の認知度(大分県)

啓発期間	認知している割合 (%)
食育月間(6月)	31.9
食育の日(毎月19日)	31.1
おおいた食(ごはん)の日(11月19日)	23.7
おおいた食育ウィーク(11月19日の週)	20.2

*大分県「食育の推進に関するアンケート」(令和7年度)

第2章 これまでの主な取組と評価

1 県の取組

第4期計画においては、関係各課の各種の施策により、県民一人ひとりが「えらぶ・つくる・たべる」力を身につけられるよう食育を推進してきました。

<第4期計画における施策体系>

- 1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）
 - (1) 乳幼児・児童・思春期における食育の推進
 - (2) 青・壮・高年期における食育の推進
 - (3) 生涯を通じた食育の推進

- 2 魅力あふれる“地域の食”づくり（地域での取組）
 - (1) 地産地消の推進
 - (2) 食文化の継承と発展
 - (3) 健康を支える社会環境の整備

- 3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）
 - (1) 農林漁業者等による体験活動の推進
 - (2) 環境に配慮した食生活の推進
 - (3) 環境と調和のとれた農林水産業の推進

<令和3年度～令和7年度の施策ごとの主な取組と成果>

1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）

（1）乳幼児・児童・思春期における食育の推進

◎乳幼児期における食育の推進

●乳幼児期及び保育所等における食育の推進

市町村が実施する乳幼児健康診査や相談会の機会を活用し、乳幼児期から正しい食習慣や生活習慣の確立を図るため、市町村職員を対象とした研修会を開催して情報提供等の支援を行うとともに、保育所等で策定される指導計画に食育の視点が反映されるよう、各保育所等に働きかけました。

◎児童・思春期における食育の推進

●栄養教諭や学校栄養職員と学級担任等との連携による食に関する指導の実践

児童生徒の食の自己管理能力を育成するため、学校給食を生きた教材として、食に関する指導を実践しました。

また、学校給食における地場産物の活用を通じて、地域の食文化や生産者の思いを知る機会を増やしました。具体的には、トウモロコシの皮むき体験及び給食での実食、校内放送での県産食材の紹介、食育動画の活用、田植えや稲刈り体験を通じて作業の大変さを学習しました。



食に関する指導の様子

●地場産物を活用した学校給食の提供

毎年11月に「学校給食1日まるごと大分県」として、また毎月19日前後に「食育の日」として実施しました。

●親子向け食育教室の実施

幼少期からの望ましい食生活の普及と「食育の力」を養うことを目的に、大分県食生活改善推進協議会が、各市町村で「おやこの食育教室」を実施しました。

また、食中毒を予防するため、手洗いの大切さや企業の衛生対策を学ぶ「夏休み親子食の安全・安心教室」を実施しました。

●よくかんで食べるための歯と口腔の健康づくり

よくかんで食べることの大切さを教えるとともに、学校給食で、かみかみメニューを提供しました。

また、歯磨き指導やフッ化物洗口を実施し、むし歯予防を推進しました。

(2) 青・壮・高年期における食育の推進

◎青年期における食育の推進

●高校・大学における食育の推進

高校・大学等の関係団体を構成員とする朝シャキーン実行委員会を設置し、夏休み食育講座の開催や「食生活スタートブック」の作成など、若い世代の朝食喫食率向上に向けた取組を行いました。

また、東部保健所管内の大学生を対象に、FES（Food Education Supporter：学生食育推進サポーター）養成講座を実施し、食育の街頭啓発や学園祭でのブース出展を行いました。



FES の活動の様子

◎壮年期における食育の推進

●バランスのよい食生活の普及と実践の定着化

従業員の健康増進を目的とし、事業所で生活習慣や食に関する情報発信を行いました。

また、料理を経験したことのない男性を中心に、栄養バランスのとれた食事や調理方法等を身につけることを目的に大分県食生活改善推進協議会が、各市町村で「男性のための料理教室」を実施しました。

◎高年期における食育の推進

●市町村が行う高齢者の通いの場等への専門職派遣の実施や自立支援型サービスの推進

高齢者が自分自身の健康に関する知識を習得するとともに、その知識を地域に広げていく活動の促進を図るため、高齢者が集う場に栄養士等の専門職を派遣し、栄養講話や調理実習を実施しました。

また、ICTを活用したモデル事業の実施を通じて、運動・口腔・栄養等のプログラムにより高齢者の生活機能改善につなげる仕組みづくりを推進しました。

●低栄養・フレイル予防のための料理教室等の実施

低栄養・フレイル予防のため、高齢者や介護者が家庭で実践できる介護食の知識取得を目的に大分県食生活改善推進協議会が、地域で「やさしい在宅介護職教室」を実施しました。

(3) 生涯を通じた食育の推進

●食育の普及啓発・食育活動の促進

アカウント名を「うまい！楽しい！元気な大分」とするInstagramを開設し、各月の行事食の情報や地域の食育に関するイベント情報などを発信しました。また、YouTubeに各種動画をアップするなど、SNSを活用した情報発信に努めました。

加えて、「食育月間」や「おおいた食（ごはん）の日」、「おおいた食育ウィーク」について、啓発グッズの配布やイベントを通じて普及啓発を行いました。

さらに、県民の要望に応じて保育所や学校、地域の集会などに「食育の先生（指導者）」を派遣するおおいた食育人材バンク登録人材派遣事業を実施し、地域に密着した食育活動に寄与しました。

消費生活出前講座においても、エシカル消費の啓発を通して食育を行いました。



食育動画

- 食生活改善推進協議会によるライフステージに応じた講習会の実施
県民の健康づくりに寄与することを目的として、生涯健康「元気な食卓」推進事業を行いました。
また、毎日の食生活に牛乳・乳製品等を上手に取り入れることで、生活習慣病の予防や食事バランスの改善につなげることを目的に、生涯骨太クッキングと題した講習会等を実施しました。
加えて、生活習慣病予防のため、若者世代、働き世代、高齢世代の各ニーズに合わせた食生活改善に関する講習会等を実施しました。
- 乳幼児期から高齢期にいたるまでの歯と口の健康づくり
大分県歯科口腔保健計画に基づき、乳幼児期から高齢期にいたるまでの歯・口の健康づくりを推進しました。
また、かむための基本である歯の健康のために、市町村、関係機関・団体等に対し、フッ化物応用等の効果的なむし歯予防方法について普及啓発を行い、フッ化物塗布やフッ化物洗口などを実施する施設・市町村に対して、技術的・専門的な支援を実施しました。
加えて、歯科医師会や歯科衛生士会が行う、歯と口の健康づくりや食育の取組を支援し、口腔ケア・口腔機能向上に取り組みました。



いい歯の日

- 食の問題への正しい知識と理解ができるようになるための取組
消費者の食中毒防止や安全・安心な食品選択につながるよう、講習会を実施しました。

2 魅力あふれる“地域の食”づくり（地域での取組）

（1）地産地消の推進

●県産農林水産物の消費拡大

消費者と生産者のふれあいを通じて、県産農林水産物の良さや農山漁村の魅力を発信する場として「大分県農林水産祭」を開催し、県産農林水産物の消費拡大を図りました。

また、県産農林水産物を積極的に活用している県内の飲食店等を「とよの食彩愛用店」として登録し、ホームページで紹介することにより、県産農林水産物の消費拡大及び地産地消の理解促進を図りました。

さらに、大手コンビニとの共催により、県産農林水産物を活用した料理作品を高校生、大学生等を対象に募集し、コンテストを開催することで、若い世代が県産農林水産物への関心を持つ契機とすることができました。



農林水産祭の様子



R6年度コンテスト受賞作品

また、直売所の魅力や機能向上のため、店舗レイアウト変更や地産地消商品 PR 支援を行い、直売所の活性化と集客アップにつなげ直売所での消費拡大を図りました。

●各品目の消費拡大推進

・県産米について

ごはんを中心とした健康的でバランスの良い日本型食生活と地産地消の推進を目的とし、保育所等でのおにぎり教室などのPR活動を実施した結果、県産米の消費拡大を促進することができました。



おにぎり教室

・乾しいたけについて

県内だけでなく東京、大阪等の主要都市の量販店でも「大分しいたけシンボルマーク」を貼った商品を販売し、質・量ともに日本一を誇る大分しいたけのブランドを全国にPRしました。



・しいたけについて

大分しいたけ食の伝道師による料理教室を全国で実施し、しいたけの調理方法や機能性を周知しました。

また、年に1度、県内の高校生を中心に、しいたけを使ったレシピを募集する「しいたけ料理コンクール」を開催し、しいたけに触れる機会を設けました。

・県産魚について

令和6年度に本県で開催された「第43回全国豊かな海づくり大会」を契機として、魚食普及の更なる推進を図るため、量販店等でのイベントやSNSを活用して水産物の魅力を発信し、「おおいた県産魚の日」を中心にした消費拡大につなげました。

また、学校給食への県産水産物提供と併せて「海づくり教室」を実施し、小中学生への食育を推進しました。

さらに、大分県栄養士会と連携し、大分県食生活改善推進協議会員への調理実習や社員食堂などへのメニュー提案を行うとともに、大分県漁業協同組合等と協力して料理教室を開催し、魚食普及に努めました。

・肉用牛について

生産者及び農業団体等から構成される協議会を支援し、県内の小学校3校を対象にした県産牛肉「おおいた和牛」の学校給食への提供と、食肉卸業者を講師として招いた食育授業を実施し、県産牛肉への理解醸成を図りました。



おおいた県産魚の日



海づくり教室

(2) 食文化の継承と発展

●地域の食文化の継承

YouTubeでレシピを配信するとともに、食文化を学ぶ講座を開催するなど郷土料理の普及に向けた情報発信を行いました。

特に、国東半島宇佐地域世界農業遺産認定地域の食文化の伝承に向けて、令和3年度から4年間かけ、原木栽培による乾しいたけの生産から販売までの一連の流れを学ぶ体験学習を実施しました。また、認定地域における伝統料理の調査を行い、一部のレシピを動画収録しました。このような活動を通じて、食文化の伝承を促進し、世界農業遺産のPRを行いました。



伝統料理の調査結果

●伝承料理の料理教室の実施

生涯健康「元気な食卓」推進事業において、伝承料理に関する料理教室等を開催し、幅広い世代を対象に食文化の継承を行いました。

(3) 健康を支える社会環境の整備

●こども食堂と連携した食育の推進

関係企業や学校、こども食堂と連携し、モデルとなる小・中学校の希望する児童・生徒を対象に朝食の無償提供を行い、こどもの基本的な生活習慣の定着や食育の推進を図りました。



こども食堂での活動

●健康に配慮した食事を提供する外食産業店舗の拡大と充実

日々の食事を通じて無理なく健康づくりに取り組めるよう、「生涯健康県おおいた21推進協力店（食の健康応援団）」を登録し、健康的な食環境の整備を進めました。

3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）

(1) 農林漁業者等による体験活動の推進

●水産業について学ぶ機会の提供

学校給食への県産水産物提供と併せて、水産業の環境について学ぶ「海づくり教室」を開催し、水産業の魅力を伝えるとともに、小中学生や栄養教諭、学校栄養職員等を対象にした養殖場や加工場の見学、意見交換等を通じて、県産養殖魚に対する理解を深めました。

●牛とのふれあい体験・牛乳を調理する活動・生産工場見学等の実施

農業団体及び乳業メーカーによる食育活動を支援しました。

農業団体は、酪農に対する理解を深めるため、県内の保育所・小中学校等を対象に、生産者組織による搾乳体験やバターづくり体験を含む出前講座や牧場の受入体験を行いました。この活動を通じて、大人になっても家庭で牛乳を飲む習慣づくりを目指しました。

また、乳業メーカーでは、小学校3年生以上を対象に工場見学を実施しました。農場から集められた生乳が、検査・殺菌・充填など一連の流れを経て、牛乳や乳製品になる過程を学ぶことで、県産牛乳の理解啓発を図りました。



搾乳体験



出前講座

●大分の特産物、しいたけ栽培について学ぶ機会の提供

振興局単位で小学生等を対象にししいたけの駒打ち体験を実施し、大分の特産物である原木しいたけの栽培方法を周知するとともに、地域の生産者と交流する機会を設けました。



しいたけの駒打ち体験

(2) 環境に配慮した食生活の推進

●身近なエコライフの実践や環境意識の醸成

消費者、事業者、行政等から成る大分県食品ロス削減推進協議会において意見交換等を行い、食品ロス削減月間の食べきり・てまえどりキャンペーンやフードドライブの実施など、食品ロス削減に向けた取組の推進を図りました。

また、環境教育アドバイザー等を活用し、環境保全につながる食品ロスの削減など環境保全意識の醸成を図りました。



食べきりキャンペーン



フードドライブ

(3) 環境と調和のとれた農林水産業の推進

●自然と調和した環境保全型農業の推進

有機農業者に対する農業機械や施設等の整備を支援するとともに、白杵市、佐伯市及び豊後高田市の産地づくりを支援したことで、有機農業の取組が進みました。また、有機野菜県域出荷組織の販路開拓等を支援し、県外への共同出荷を開始しました。

さらに、県内イベントでの有機農産物の販売・PRにより消費者の理解を醸成することができました。

イチゴでは天敵昆虫が導入されるなど、総合的な病虫害・雑草管理（総合防除、IPM）技術の普及が進みました。

加えて、GAP 指導員を育成するとともに、生産者等に対する啓発・指導を行った結果、GAP 認証の維持や新規取得に繋がるとともに、GAP に取り組む生産者等が増えました。また、農薬指導士の育成や直売所における自主安全管理（農産物「安心おおいた直売所」取組宣言）の取組を進め、農薬の適正使用の徹底を図りました。



有機農業の圃場



「安心おおいた直売所」
マーク

●養殖漁場の環境負荷軽減

地域特性に応じた海藻や二枚貝における無給餌養殖業など、漁場環境にやさしい養殖業を推進しました。

第4期大分県食育推進計画 数値目標及び実績一覧

施策体系	指標	単位	策定時 (R2年度)	実績値 (R7年度)	目標値 (R7年度)
1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）					
(1) 乳幼児・児童・思春期における食育の推進	3歳児健診における一人平均むし歯本数	本	0.6 (R1年度)	0.31 (R5年度)	0.5
	朝食を毎日食べる児童の割合 (小学校5年生)	%	90.0	89.9	92.4
	朝食を毎日食べる生徒の割合 (中学校2年生)	%	88.3	87.2	91.2
(2) 青・壮・高年期における食育の推進	朝食を毎日食べる生徒の割合 (高校2年生)	%	88.6	89.0	92.0
(3) 生涯を通じた食育の推進	おおいた食育人材バンクによる食育活動参加者数	人	2,538 (R1年度)	2,940 (R6年度)	3,000
2 “魅力あふれる”地域の食”づくり（地域での取組）					
(1) 地産地消の推進	学校給食での地場産物の活用率	%	75.6 (R1年度)	70.7 (R6年度)	75.6
	とよの食彩愛用店新規登録店舗数（累計）	店舗	5	17 (R6年度)	20
(2) 食文化の継承と発展	学校給食において、月に1回「食育の日」等を決めて、地場産物や郷土料理を活用し、食育に取り組む学校の割合	%	84.2 (R1年度)	98.9 (R6年度)	89.2
(3) 健康を支える社会環境の整備	食の健康応援団のうち「うま塩メニュー」を提供する店舗数	店舗	150 (R1年度)	460 (R6年度)	200
3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）					
(1) 農林漁業者等による体験活動の推進	生産者団体による農林水産業の体験活動実施回数	回	22	45 (R6年度)	40
(2) 環境に配慮した食生活の推進	食品ロス削減について学習した人数	人	244	993 (R6年度)	500
(3) 環境と調和のとれた農林水産業の推進	GAP指導経営体数（R5年度以降）※GAP認証農家数（R4年度まで）	戸	214 (R1年度) ※旧指標	208 (R6年度)	180

2 市町村の取組

大分県では全ての市町村において食育推進計画が策定されており、それぞれの地域の特性を生かした施策が立案され、地域一体となって食育の推進に取り組んでいます。

各市町村の食育関連事業の実施状況をみると、家庭や学校等における食育の推進や、地域における食生活改善のための事業、生産者と消費者の交流、食文化の継承など、地域に根ざした取組が行われています。

〈主な内容〉

・家庭における食育の推進

両親学級(ママパパクラス)、乳幼児検診・相談、離乳食講習会、親子料理教室、こども料理教室、男性料理教室、食育教室、栄養教室、各種料理レシピ発信・配布、各種PR活動(食育計画・食育の日)、食育だより発行、野菜摂取拡大事業

・保育所・認定こども園・幼稚園・学校における食育の推進

調理担当者研修会、クッキング保育、栄養教諭による食育授業やPTA講演会、早寝・早起き・朝ごはん運動の推進、給食を通じた食育活動(四季折々の行事食給食、給食での地場産物使用、生産者との給食交流会、給食試食会、給食だより・食育だよりを活用した家庭への情報提供等)お弁当の日、食事マナー講習、農業体験学習、食育の日の取組、児童クラブにおける朝食摂取率向上の取組み、水産教室、自炊に向けた料理教室



自炊に向けた料理教室(佐伯市)

・地域における食生活改善のための取組推進

食生活改善推進員研修会・活動支援、栄養改善料理教室、健康教室、介護予防普及啓発、児童館食育推進支援事業、減塩調理実習、減塩みそ汁試飲、減塩・ヘルシーメニュー提供店認定および普及事業、野菜摂取拡大事業、ロングテーブル（共食の推進）、フレイル予防健康講話、独居高齢者宅への給食サービス、高齢者の料理教室

・生産者と消費者の交流促進、環境と調和のとれた農林水産業の活性化

児童生徒農業体験活動、農村民泊体験、野菜づくり講演会、安全・安心農業推進事業（土壌分析講習会の開催等）、学校給食地産地消推進、ふるさと給食の日、米粉料理教室、魚の料理教室、3きり運動、グリーンツーリズムの推進、フードドライブ



通いの場への出前講座（由布市）



農業体験活動（中津市）

・食文化の継承のための活動への支援等

郷土料理教室、世界農業遺産関連の食文化の継承、地域行事を通じた世代間交流による食文化の継承、水産業の学習や養殖魚への給餌体験、地域食材の学習・調理実習



うすき食文化祭 2024（臼杵市）



発酵文化セミナー（竹田市）

- ・食育推進運動の展開
食育キャンペーン事業、ホームページ・市報・広報による情報発信、生涯健康「元気な食卓」推進事業（野菜たっぷりレシピの普及啓発・調理実習等）、地球温暖化防止キャンペーン、学校給食ポスター展、野菜摂取促進イベント

- ・食品の安全性、栄養その他食生活に関する調査、研究、情報の提供
市民食品衛生講座、給食関係者向け食中毒予防講習会、保育所・認定こども園等での食育と食中毒講話、食品表示講習会、減塩メニュー提供店利用促進に向けたアンケート、食生活アンケート、Instagram等でのレシピ配信、ケーブルテレビやラジオでの食育普及啓発

第3章 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1 基本目標

食育の推進にあたっては、様々な人、風土、歴史及び環境のうえに育まれている食について、県民一人ひとりが、五感を使って体験し、「おいしさ（うまい）」と「楽しさ（楽しい）」を感じるとともに、食に対する親しみや感謝の念をもつことが大切です。そしてこのような食育の取組を通じて、県民が心身ともに健やかに育ち、地域の人々の環の広がりによって魅力あふれた活力ある（元気な）地域の実現を図ることが大切です。

大分県は、このような「うまい・楽しい・元気な大分」を目指し、基本目標として「健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり」と「次世代へ受け継がれていく活力ある地域づくり」を掲げ、取組を進めていきます。

この取組を通じて、県民一人ひとりが「えらぶ・つくる・たべる」力を身につけることを目指します。

うまい・楽しい・元気な大分

基本目標

健やかに食を楽しむ
心豊かな人づくり

次世代へ受け継がれていく
活力ある地域づくり

えらぶ

つくる

たべる

- ・自分の身体に必要な食べ物を選ぶ
- ・地域の食材を選ぶ

- ・自分で作る
- ・地域の食文化を生かして作る

- ・食べ物のおいしさを感じて食べる
- ・家族や仲間と楽しく食べる

2 基本的な視点

大分の豊かな食を通じて人・地域・環境が育まれるよう、次に掲げる3つの基本的な視点に立って食育に取り組みます。

(1) 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）

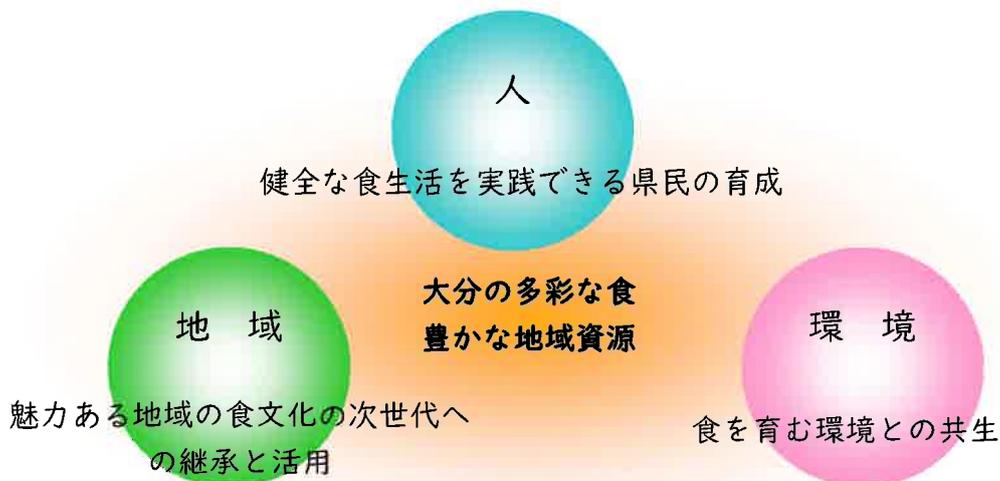
健康づくりや生活習慣病の予防を推進することで、健康寿命の延伸を目指します。そのために県民一人ひとりが、主体的に自らの食生活を見つめなおし、食に関する情報を適切に判断できる能力や健康を自己管理する能力を身につけ、生涯を通じて心身ともに健やかで望ましい食生活を実現できるように各世代に応じた取組を進めていきます。

(2) 魅力ある地域の食文化の次世代への継承と活用（地域での取組）

豊かな自然に恵まれた大分には、各地域ごとに多様な気候風土の中で育まれた特色ある個性豊かな食材や食文化が存在しています。また、祭り・伝統行事、温泉、名水、文化財、伝統技術、景観、観光名所などすぐれた地域資源が存在しています。各地域で育まれてきた伝統的な食文化を保護するとともに、すぐれた地域資源と結び付けた食育の取組を進め、魅力ある地域の食文化の継承と活用を進めていきます。

(3) 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）

自然の恩恵や生命の尊さへの感謝の念や理解を深めつつ、大分の豊かな自然の中で育まれてきた多彩な食材や食文化などを将来にわたり享受していくため、環境と調和のとれた食料の生産・製造及び消費の取組を進めていきます。



第4章 食育の展開方法、施策体系

この計画の基本目標の達成に向け、以下の3つの施策を総合的に推進します。

施策体系	関連するSDGs
1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）	
(1) 生涯を通じた食育の推進	  
(2) 食の安全・安心への理解促進	 
2 魅力ある地域の食文化の次世代への継承と活用	
(1) 食文化の継承と発展	  
(2) 農林漁業体験等を通じた体験活動の推進	  
(3) 地産地消の推進	 
(4) 健康を支える社会環境の整備	 
3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）	
(1) 環境に配慮した食生活の推進	  
(2) 環境と調和のとれた農林水産業の推進	  

1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）

■現状と課題

- ・生涯にわたり健康で活力ある生活を送ることができるよう「健康寿命日本一の実現」に向け、適切な運動や休養とともに、規則正しい、バランスのとれた食生活を送ることが大切です。
- ・一方で、栄養の偏りや食習慣の乱れなどによる生活習慣病の増加が社会問題となっています。
- ・こどもの食をめぐるっては、発育・発達の重要な時期にありながら、栄養素摂取の偏り、朝食の欠食など生涯にわたる健康への影響が懸念されます。

■取組方針

- ・生涯にわたって健康で豊かな生活を実現するために、一人ひとりが「食」に関する正しい知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を営む能力を身につけられるよう取り組みます。
- ・県民が安心して食生活を送るために、生産から消費に至る各段階で、関係機関が連携し、食の安全・安心の確保の取組を推進します。
- ・市町村や関係団体と連携して食育をさらに推進していく必要があります。
- ・学校においては、食に関する正しい知識と望ましい食習慣の確立に向けた食育を推進します。

■主な取組

- ・保育所・認定こども園・幼稚園、学校、大学、企業や団体など多様な主体と連携し、健全な食生活を実現できるよう各世代に応じた取組を推進
- ・家庭・学校・地域で連携し、「おおいた食（ごはん）の日」を活用した県民運動の推進
- ・食に関する適切な情報提供及びリスクコミュニケーション等による正しい知識の普及

(1) 生涯を通じた食育の推進

◎妊産婦や乳幼児への食育の推進

●妊産婦への食育の推進

妊産婦健康診査や相談会の機会を活用し、妊娠期・産後に必要な栄養摂取と生活管理を行えるよう、市町村等と連携した取組を推進します。

●乳幼児期における食育の推進

乳幼児健康診査や相談会の機会を活用し、正しい食習慣や生活習慣が確立できるよう、市町村等と連携した取組を推進します。

●保育所・認定こども園・幼稚園における食育の推進

保育所等で策定される「指導計画」の中に、食育の視点が反映されるよう、各保育所等に働きかけます。

◎小学生・中学生への食育の推進

●栄養教諭や学校栄養職員と学級担任等との連携による食に関する指導の実践

▽栄養教諭等による食に関する指導の推進

児童生徒の食の自己管理能力の育成を図るため、各教科等や給食の時間において、学校給食を生きた教材として食に関する指導を実践していきます。

▽早寝早起き朝ごはんの推進

●親子向け食育教室の実施

▽おやこの食育教室

幼少期からの望ましい食生活の普及と「食育の力」を養うことを目的に大分県食生活改善推進協議会が、各市町村において講習会等を実施します。

●よくかんで食べるための歯と口腔の健康づくり

歯みがき指導、食に関する指導、フッ化物の活用を柱とした「学校におけるむし歯予防の手引」の活用を通じた、むし歯予防を推進します。

◎高校生・大学生への食育の推進

●高校・大学等と連携した食育啓発活動の実施

高校・大学の関係者と情報共有を図り、学生食堂や学園祭など学内での食育啓発活動を支援します。

●大学生による食育推進の活動支援

東部保健所管内の大学生を対象に、食育に関心を持つ学生の育成に取り組み、大学生自身による健康づくりを推進します。また、学生との協働の機会を作り、学生による食育活動を支援します。

◎働き世代への食育の推進

●事業所での健康（食育）講話等

従業員の健康増進を目的とし、「生活習慣や食事に関する」情報発信を行います。

●男性のための料理教室

料理を経験したことのない男性を中心に、栄養バランスのとれた食事や調理方法等を身につけることを目的に大分県食生活改善推進協議会が、各市町村において講習会等を実施します。

◎高齢者への食育の推進

●市町村が行う介護予防事業等の支援

▽市町村の介護予防・健康づくり事業の推進

市町村が行う、通いの場の拡大・充実等の介護予防事業やフレイル予防活動を支援します。

●低栄養・フレイル予防のための料理教室等の実施

▽低栄養・フレイル予防の推進

高齢者や介護者が家庭で実践できる介護食の知識取得を目的に大分県食生活改善推進協議会が、地域で講習会等を実施します。

◎全世代への食育の推進

●食育の普及啓発・食育活動の促進

▽食育に関する情報の収集及び情報発信

全国あるいは県内において実施されている先進的な取組について情報を集め、家庭、保育所・認定こども園・幼稚園、学校、地域などで実施する食育事業の参考として情報発信します。

また、コロナ禍後のライフスタイルの変化やデジタル化の進展を踏まえ、SNS等を積極的に活用するとともに、紙媒体や対面での講習会、体験活動など、様々な方法を活用して効果的な情報発信に努めます。

▽毎年6月の「食育月間」、11月19日の「おおいた食（ごはん）の日」や11月19日を含む週の「おおいた食育ウィーク」などの普及啓発

食育の普及啓発に関する行事を重点的かつ効果的に行い、市町村や関係団体と連携し、県民運動として食育を推進します。

併せて、毎月19日の「食育の日」を中心に食育に関する情報発信を行うなど、誰もが日々の生活の中で実践できる食育を呼びかけます。

▽おおいた食育人材バンク登録人材派遣事業

地域に食育をひろげるため、要望に応じて、「食育の先生（指導者）」を派遣します。

<おおいた食育人材バンク>

地域に食育活動をひろげるため、県民の要望に応じて、おおいた食育人材バンクに登録している食育の実践者を「食育の先生（講師）」として派遣します（登録者への謝金及び旅費は、県が負担します）。

地域に伝わる郷土料理の実習や味噌などの加工体験、栄養の基礎知識や朝食の大切さなど各年代に応じた食生活に関する講話も行っています。

▽エシカル消費を通じた食育啓発

消費生活出前講座や小学生向けの講座において、エシカル消費の啓発を通して食育を行います。

<エシカル消費>

「エシカル」とは直訳すると「倫理的な」という意味です。

「エシカル消費」とは、より良い社会に向けて、人や社会、環境に配慮した倫理的な消費行動のことを指します。具体的には、買い物をするときに、作った人の働き方や地球への影響などを考慮して商品やサービスを選ぶことを意味します。

地元で作られたものを購入する、必要な分だけ買う、無駄なく使うなど、普段の消費行動が未来の社会や地球をよくする力につながります。

●食生活改善推進協議会によるライフステージに応じた講習会の実施

▽生涯健康「元気な食卓」推進事業

県民の健康づくりに寄与することを目的として、地域の特性や県産品を活用した講習会等を実施します。

▽生涯骨太クッキング

毎日の食生活に牛乳・乳製品等を上手に取り入れることで、生活習慣病の予防や食事バランスの改善につなげることを目的に講習会等を実施します。

▽世代別に取り組む生活習慣病予防のためのヘルスサポーター事業（若者世代、働き世代、高齢世代）

世代のニーズに合わせた食生活改善の推進を目的に講習会等を実施します。

<食生活改善推進協議会>

食生活改善推進協議会は、戦後の食糧が十分ではなく栄養不足や乳児死亡が問題になっていた頃、保健所の「栄養教室」で食に関する正しい知識と技術を学習した主婦を中心に誕生しました。

大分県では、昭和29年に当時の大分保健所管内の市町村から推薦のあったリーダー約20名の栄養料理研究会から始まり、昭和55年に大分県食生活改善推進協議会が設立しました。

現在は、全市町村に協議会（令和7年度会員数：1,650人）があり、「私達の健康は、私達の手で」をスローガンに、バランスのとれた食生活の普及や郷土料理の継承等、食を通じた健康づくりの担い手として活動しています。

平成17年に食育基本法が施行されたことから、食生活改善推進員は、地域における食育の担い手として、「食育アドバイザー」を併名されています。



●乳幼児期から高齢期にいたるまでの歯と口の健康づくり

▽歯科口腔保健の推進

令和6年3月に策定した第二次大分県歯科口腔保健計画に基づき、乳幼児期から高齢期にいたるまでの歯・口の健康づくりを推進します。

▽歯科疾患予防の推進

かむための基本である歯や口腔の健康のために、かかりつけ歯科医を持ち、定期的な歯科健診や予防処置を受け、歯や口腔の健康管理を行う習慣を身につけることの重要性について普及啓発に努めます。また、フッ化物応用等による効果的な歯科口腔保健対策を推進します。

▽口腔機能の獲得・維持・向上

口呼吸などの習癖の防止・除去が、健全な口腔機能の獲得・発達、歯並びやかみ合わせなどの口腔・顎・顔面の成長発育に重要であることの普及啓発に努めます。また、健全な口腔機能の獲得・発達のため、正しい食習慣を身につける食育の推進に努めます。さらに、口腔機能の維持及び口腔機能が低下した場合にはその回復・向上を図るため、オーラルフレイルなどの口腔機能に関する知識の普及啓発に努めます。

(2) 食の安全・安心への理解促進

●信頼できる情報に基づいて「食」を選択できるよう、正しい知識の普及と理解を促す取組

▽リスクコミュニケーション等の実施

食の安全性からみた不安要因等について正確な情報や質問、意見を交換・共有する機会を持ち、事業者や消費者等が適切な対応をとれるよう支援します。

▽食の安全安心スクール

親子を対象とした手洗い教室等により、食の安全・安心に関する正しい理解、知識、技術の習得を図ります。

▽おおいた食育人材バンク登録人材派遣事業（再掲）

「食」に関する正しい知識の普及のため、要望に応じた「食育の先生（指導者）」を派遣します。

<災害時に備えた食の確保>

災害時に備え、家族構成や家族の健康状態に応じた食料品を備えておくことは重要です。

非常食のほかに、普段の食料品を少し多めに買い置きし、使用した分を補充する「ローリングストック」法があります。この方法では、日常的に使用する食材を活用することで、食の安心を確保することができます。



出典：農林水産省ウェブサイト

(<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/guidebook.html>)

第4章 食育の展開方法、施策体系
1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）

数値目標

指標	単位	基準値 (R7年度)	目標値 (R12年度)
3歳児でむし歯のない者の割合	%	89.7 (R5年度)	94.4
朝食を毎日食べる児童の割合（小学校5年生）	%	89.9	90.9
朝食を毎日食べる生徒の割合（中学校2年生）	%	87.2	90.2
朝食を毎日食べる生徒の割合（高校2年生）	%	89.0	91.0
高校・大学等と連携した食育啓発活動数	回	4	6
健康経営事業所の登録数	社	2,641 (R6年度)	3,077
食生活改善推進員が行う高齢者を対象にした活動への県民参加者数	人	50,506 (R6年度)	77,500
食育活動参加者数	人	3,834 (R6年度)	4,000
消費者等の理解度向上割合	%	-	80.0
消費者等を対象とした研修会の開催回数	回	2	5

2 魅力ある地域の食文化の次世代への継承と活用（地域での取組）

■現状と課題

- ・本県は豊かな自然に恵まれており、風土や歴史に根付いた多様な「食」の文化が育まれています。
- ・少子高齢化が進み世帯構造が変化中、各地で育まれてきた伝統的な食文化が失われることが危惧されています。家庭や地域、学校において食文化の保護・継承の機会を増やす必要があります。
- ・都市化やライフスタイルの変化により、消費者が農林水産物の生産現場を身近に感じるようになってきています。

■取組方針

- ・地域の特性を生かした食生活や伝統的な食文化の継承と活用に取り組みます。
- ・農林水産物の体験活動を通じて、自然の恩恵と「食」に関わる人々への感謝の念を醸成します。
- ・生産者と消費者の交流を促進し、県内で生産された農林水産物への信頼確保と地産地消の推進に取り組みます。
- ・学校給食における地場産物活用による、地域の食文化等に対する理解促進に取り組みます。

■主な取組

- ・郷土料理など地域の食文化の伝承と情報発信
- ・農林水産物の学習や体験を通じて、「いのち」をいただいていることへの理解促進と感謝の気持ちの醸成
- ・生産者、流通・販売業者と協力した地産地消の取組を推進
- ・学校給食での地場産物の利用など県産（県内で生産された）農林水産物への理解促進

(1) 食文化の継承と発展

●地域の食文化の継承と発展

▽大分の郷土料理の情報発信と継承

動画やホームページ等を活用した郷土料理レシピの情報発信や学ぶ機会の提供などを行います。

<郷土料理を学ぶということ>

郷土料理は、地域で採れる農林水産物に興味関心を持ち、食材の旬やどのように作られるのか知るきっかけになるものです。それに加えて、食材を通じて、地域の風土や先人の知恵を感じ、郷土に対する誇りや愛着を醸成していけるものでもあります。

郷土料理に触れ、食し、学ぶ経験は、次世代への食文化の継承にもつながっていく大事なものです。

▽食文化体験による観光誘客

地域の郷土料理や地産地消の食材を使ったメニューの紹介や活用、県産の酒や焼酎とのペアリングなどストーリー性のある食やおもてなしの提供に努めます。

<食文化による持続可能な観光地域づくり>

国内外から地域に人が訪れ、食文化体験を通じて地域の風土や歴史、先人の知恵を感じることで、そこを再訪したいと思うようになります。それにより住民が新たな価値を持った地域に誇りと愛着を持ち、その地域の食とそれにまつわるあらゆる取組・文化を守り、継承していくことで、持続可能な観光地域づくりを実現していきます。

▽国東半島宇佐地域世界農業遺産認定地域の食文化の伝承

乾しいたけやみとり豆などの地域食材を活用した郷土料理に関する食文化の伝承と情報発信を行います。

また、小中学校において給食での地産地消に取り組むとともに、おおいた食育人材バンク登録人材派遣事業も活用し、野菜や米等の栽培、収穫などの体験を通じ食育等を推進します。

●伝承料理の料理教室の実施

▽生涯健康「元気な食卓」推進事業

各地域の伝承料理に関する料理教室等を通じて幅広い世代を対象に食文化の継承を行います。

●地場産物を活用した学校給食の提供

▽学校給食における地場産物活用等による、地域の食文化や生産者の顔が見え、生産物に対する思いを知る機会の増加。

▽栄養教諭等が作成した食育動画等のデジタル教材を活用し、地場産物の情報発信を行います。

▽「学校給食1日まるごと大分県」（11月中）の実施

▽「食育の日」等（毎月19日前後）の実施



学校給食まるごと大分県

(2) 農林漁業体験等を通じた体験活動の推進

●水産業について学ぶ機会の提供

▽海づくり教室の実施

学校給食への県産水産物提供と併せて水産業の環境等を学ぶ「海づくり教室」を開催し、水産業の魅力を伝えます。

▽安心・安全な魚のPR活動

小中学生や栄養教諭、学校栄養職員等を対象にした養殖場や加工場見学、意見交換等を通じ、県産養殖魚に対する理解を深めます。

●牛とのふれあい体験・牛乳を調理する活動・生産工場見学等の実施

農業団体及び乳業メーカーによる次の食育活動を支援します。

▽農業団体による食育活動

農業団体では酪農に対する理解醸成の活動として、県内各地の保育所・小中学校・高校等を対象に、生産者組織による搾乳体験やバターづくり体験等を組み入れた出前講座や牧場の受入体験を行っています。

この活動を続けることにより、大人になっても家庭で牛乳を飲む習慣づくりを目指します。

▽乳業メーカーによる食育活動

乳業メーカーでは、小学校3年生以上を対象に工場見学を実施しています。

農場から集められた生乳が、検査・殺菌・充填など一連の流れを経て、牛乳や乳製品になる過程を学ぶことで、県産牛乳の理解啓発を図ります。

●大分の特産物、しいたけ栽培について学ぶ機会の提供

▽しいたけの栽培体験や生産者との交流

栽培方法や作業の大変さを学んでもらい、しいたけの知識習得を図るとともに、生産者に対する感謝の心を育みます。

(3) 地産地消の推進

●県産農林水産物の消費拡大

▽大分県農林水産祭

農林水産祭は消費者と生産者のふれあいを通じ、県産農林水産物の良さや農山漁村の魅力を発信する場として開催します。

▽消費者に信頼される県産農林水産物の提供

県産農林水産物を使用した料理等を年間通じて提供している県内飲食店等を「とよの食彩愛用店」として登録し、ホームページで紹介することにより消費拡大、地産地消の推進を図ります。

▽次世代応援地産地消商品開発コンテスト

高校生・大学生を対象に県産農林水産物を活用した料理レシピを公募するコンテストを開催することで、県産農林水産物への関心を持つきっかけづくりに取り組み、地産地消の意識の醸成を図ります。

▽直売所の消費拡大

生産・出荷や流通・販売、地域の活性化に関する取組を支援することにより、直売所の集客アップを図ります。

●各品目の消費拡大推進

▽県産米の消費拡大と日本型食生活（米飯）の推進

保育所等でのおにぎり教室、「おむすびの日」に合わせた広報活動、健康アプリ「おおいた歩得」利用者プレゼントへの県産米の提供により、県産米の消費拡大を図ります。

▽「大分乾しいたけトレーサビリティシステム」の運用

「大分しいたけシンボルマーク」に記載された製造番号を問い合わせることで、生産や流通の各過程の履歴を確認することができます。

このシステムを運用し、生産者団体、流通団体とともに、各種イベント等を通して安全・安心な食品であることや、うまみ・機能性をPRすることで大分しいたけの普及促進を図ります。

▽しいたけの料理教室

しいたけの調理方法や機能性に関する知識の習得を図るため、主婦や学生等を対象に料理教室を開催します。

▽しいたけ料理コンクール

誰でも簡単に作れるしいたけ料理を広めるため、県民参加型の料理コンクールを実施します。

▽「おおいた県産魚の日」を中心とした魚食普及の推進

本県で開催された「第43回全国豊かな海づくり大会」を契機とした魚食普及の更なる推進を図るため、量販店等でのイベントやSNS等を活用して水産業の魅力を発信し、消費拡大に繋がめます。

▽魚に関する食育の推進と料理教室の開催

学校給食への県産水産物提供と併せて「海づくり教室」を実施し、小中学生への食育を推進します。

また、大分県栄養士会等と連携し、大分県食生活改善推進協議会員や栄養士等への調理実習を行うとともに、大分県漁業協同組合や市場組織による料理教室を開催し、魚食普及に努めます。

▽県産牛肉「おおいた和牛」の学校給食への提供・食育授業の実施

生産者及び農業団体等から構成される協議会による食育活動を支援します。協議会による食育活動としては、県内の小学校を対象に、県産牛肉「おおいた和牛」の学校給食への提供と、生産者や食肉卸業者を講師として招いての食育授業を実施することにより、県産牛肉への理解醸成を図ります。

●地場産物を活用した学校給食の提供（再掲）

▽学校給食における地場産物活用等による、地域の食文化や生産者の顔が見え、生産物に対する思いを知る機会の増加。

▽「学校給食1日まるごと大分県」（11月中）の実施

▽「食育の日」等（毎月19日前後）の実施

(4) 健康を支える社会環境の整備

●健康に配慮した食事を提供する外食産業店舗の拡大と充実

▽県民が、日々の食事を通じて無理なく健康づくりに取り組めるよう、「生涯健康県おおいた21推進協力店（食の健康応援団）」を登録し、健康的な食環境の整備を進めています。

◎数値目標

指標	単位	基準値 (R7年度)	目標値 (R12年度)
月に1回以上食育に取り組む小・中学校の割合	%	98.9 (R6年度)	100.0
生産者団体による農林水産業の体験活動実施回数	回	40 (過去5年間の 平均値)	40
学校給食での地場産物の活用率	%	70.7 (R6年度)	70.7
とよの食彩愛用店新規登録店舗数	店舗	17 (R6年度)	35
食の健康応援団登録店舗数	店舗	411 (R6年度)	513

3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）

■現状と課題

- ・いつでも食べ物が手に入る飽食の時代の中、食べ残しや食品廃棄物の増加は依然として深刻な問題です。
- ・食料の生産は自然の恩恵の上に成り立っており、自然との共生が求められています。

■取組方針

- ・持続可能な社会の実現に向け、消費者、事業者、関係団体、行政等が協働し、食品ロスの削減につながる取組が進んだ社会を目指します。
- ・将来にわたって持続可能な農林水産業の実現を目指すとともに、消費者から信頼される農林水産物を生産し、食卓に届けます。

■主な取組

- ・未利用食材の活用や食べ残しの削減など食品ロス削減に向けた食育の推進
- ・堆肥等を活用した土づくりによる地力の維持・増進と、化学肥料や化学農薬の使用量を低減する取組の推進
- ・安全で安心な農産物の供給につながる農業生産工程管理（GAP）の推進

(1) 環境に配慮した食生活の推進

●身近なエコライフの実践や環境意識の醸成

▽食品ロス削減の推進

食品の生産・流通から廃棄処理まで、その工程にかかるエネルギーや二酸化炭素排出の抑制に貢献する食品ロス削減の取組を、消費者、事業者、行政等の連携により推進していきます。

▽環境教育を通じた環境保全意識の醸成

グリーンアップおおいたアドバイザーの活用や食品ロス削減推進サポーター研修の実施など、食べ物を無駄にしない県民意識の醸成を図ります。

<災害備蓄物資の活用>

県では、賞味期限前の災害備蓄物資をフードバンクやこども食堂、県内大学などへ無償譲渡し、生活困窮者や困窮学生への支援及び食品の有効活用に取り組んでいます。

(2) 環境と調和のとれた農林水産業の推進

●自然と調和した環境保全型農業の推進

▽有機農業、土づくり、化学肥料や化学農薬の使用量を低減する取組の推進

市町村及び関係団体と連携し、有機農業の産地拡大に向けた取組を進めます。

堆肥等を活用した土づくり、土壌診断結果に基づく適正施肥、有機質資材施用技術及び化学肥料低減技術の普及を進めます。

天敵や生物農薬の利用など、総合的な病虫害・雑草管理技術（総合防除、IPM）の普及・拡大を図ります。

環境保全型農業直接支払交付金を活用して、市町村における有機農業、堆肥の活用等の取組を推進します。

▽農業生産工程管理（GAP）の推進

生産者における食品の安全性向上、環境保全及び労働安全の確保に資する持続可能な改善活動として、GAPの普及・拡大を進めます。

●養殖漁場の環境負荷軽減

▽漁場環境にやさしい養殖業の推進

地域特性に応じた海藻や二枚貝など無給餌養殖業を推進します。

◎数値目標

指標	単位	基準値 (R7年度)	目標値 (R12年度)
食品ロス削減について学習した人数（累計）	人	993 (R6年度)	1,800
環境保全型農業直接支払取組面積	ha	509	524

第5章 食育の推進の目標

第5期大分県食育推進計画 数値目標一覧

施策体系	指標	単位	基準値 (R7年度)	目標値 (R12年度)
1 健全な食生活を実践できる県民の育成（生涯を通じた取組）				
(1) 生涯を通じた食育の推進	3歳児でむし歯のない者の割合	%	89.7 (R5年度)	94.4
	朝食を毎日食べる児童の割合 (小学校5年生)	%	89.9	90.9
	朝食を毎日食べる生徒の割合 (中学校2年生)	%	87.2	90.2
	朝食を毎日食べる生徒の割合 (高校2年生)	%	89.0	91.0
	高校・大学等と連携した食育啓発活動数	回	4	6
	健康経営事業所の登録数	社	2,641 (R6年度)	3,077
	食生活改善推進員が行う高齢者を対象にした活動への県民参加者数	人	50,506 (R6年度)	77,500
	食育活動参加者数	人	3,834 (R6年度)	4,000
(2) 食の安全・安心への理解促進	消費者等の理解度向上割合	%	-	80.0
	消費者等を対象とした研修会の開催回数	回	2	5
2 魅力ある地域の食文化の次世代への継承と活用（地域での取組）				
(1) 食文化の継承と発展	月に1回以上食育に取り組む小・中学校の割合	%	98.9 (R6年度)	100.0
(2) 農林漁業体験等を通じた体験活動の推進	生産者団体による農林水産業の体験活動実施回数	回	40 (過去5年間の平均値)	40
(3) 地産地消の推進	学校給食での地場産物の活用率	%	70.7 (R6年度)	70.7
	とよの食彩愛用店新規登録店舗数	店舗	17 (R6年度)	35
	食の健康応援団登録店舗数	店舗	411 (R6年度)	513
3 食を育む環境との共生（次世代へつなぐ取組）				
(1) 環境に配慮した食生活の推進	食品ロス削減について学習した人数（累計）	人	993 (R6年度)	1,800
(2) 環境と調和のとれた農林水産業の推進	環境保全型農業直接支払取組面積	ha	509	524

第6章 食育の総合的な促進

1 食育推進体制の強化

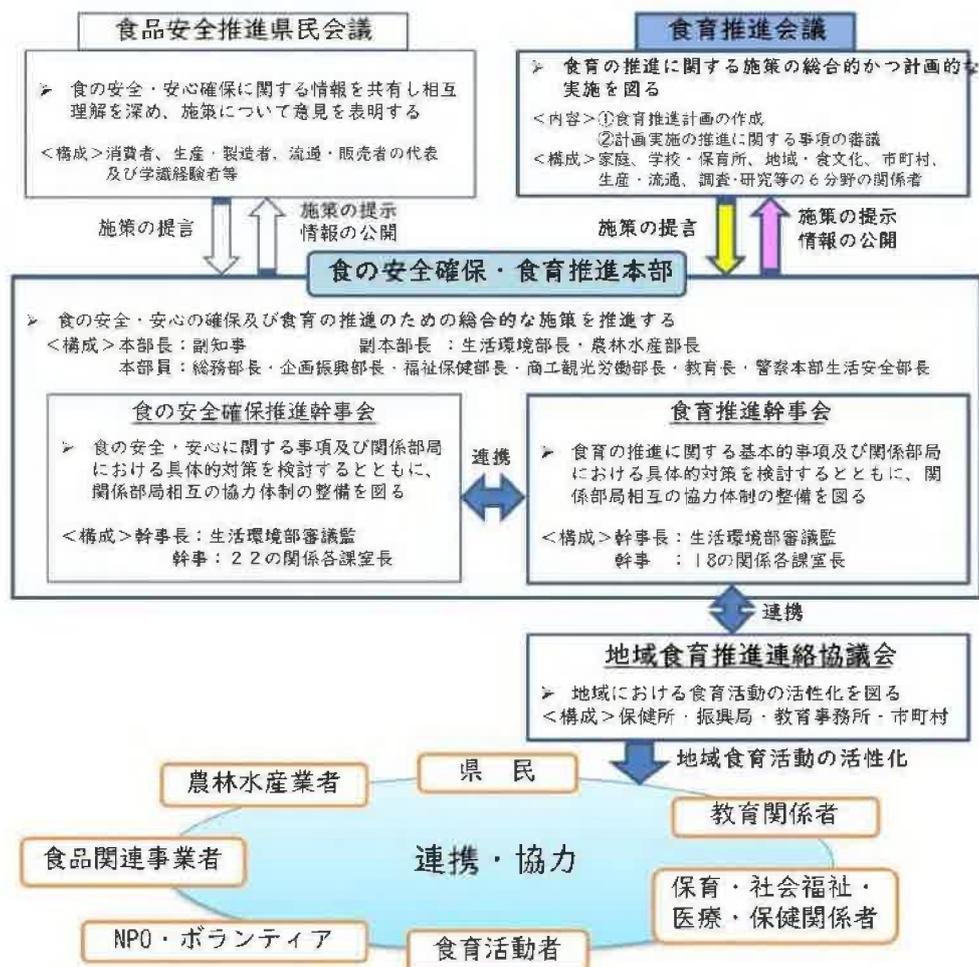
大分県食の安全確保・食育推進本部は副知事、本庁の関係部長、生活環境部審議監、関係課（室）の長と実務担当者で構成されており、家庭・消費、学校・保育所、生産・流通等の各分野の県民代表からなる大分県食育推進会議が作成した計画の実行に向け、部局連携のもと食育の計画的・総合的な推進についての具体的対策を検討するとともに、その進行管理を行います。

また、地域においては、保健所、振興局、教育事務所、市町村で構成する地域食育推進連絡協議会が情報を共有しながら効率的・効果的な事業の実施に努め、地域食育活動の活性化を図ります。

さらに、食育を県民運動として推進するため、様々な立場の関係者の緊密な連携・協力を図ります。

大分県の食育推進体制図

大分県の食育推進体制図



2 県民との協働

この計画の達成にあたっては、県民一人ひとりが家庭、保育所・認定こども園・幼稚園、学校、事業所及び地域において主体的に食育に取り組むことが必要です。そのため、県は効果的な情報発信を行うとともに、県民意見を施策に反映させ、食育に取り組みやすい体制づくりに努めます。

3 市町村との連携

食育を県民運動として推進するためには、地域に最も身近な市町村が地域の多様な関係者の連携・協力を図りつつ、主体的に地域の特性を生かした施策を実施していくことが重要です。このため、市町村と密接な連携を図りつつ、各市町村食育推進計画に基づく食育の推進を支援します。

4 国との連携

食を取り巻く様々な問題を解決していくためには、食育に社会全体として取り組むことが必要です。このため、全国各地の各地域に根付く食材や食文化への理解を深めながら、国との連携を図り、大分県の魅力や地域の特性を生かした食育推進運動を展開していきます。

5 計画的な推進・進行管理

この計画に位置づけられた食育の各種施策は、関係部局が相互に密接に連携し、総合的に推進するとともに、毎年度、事業の進捗状況などについて総合点検を行い、評価・公表していきます。