

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（地域での取組）	
(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、また、保護者への食育に関する啓発が行わ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校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（指導者）」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、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>)

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する中、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ものが少なくなってきました。

■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。
- ・農林水産業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
- ・農林水産業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^{ほし}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、消費拡大につなげます。

▽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	%	99.2	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	%	74.3	74.3
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)	495

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、総合的な病害虫・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)	1,900
環境保全型農業※直接支払取組面積	ha	493	524