

伯耆町食育推進計画

平成28年3月

目次

第1章	計画の策定にあたって	・・・	1 ページ
1	計画策定の目的・趣旨		
2	食育の基本理念		
第2章	計画の位置づけ	・・・	2 ページ
1	計画の位置づけ		
2	計画の策定体制		
3	計画の期間		
第3章	計画の目標を設定するにあたっての現状と課題	・・・	4 ページ
1	朝食の現状と課題		
2	バランスの良い食事をしている人の現状と課題		
3	食事の支度の現状と課題		
4	共食、マナーの現状と課題		
5	地域の食材の認知度および利用の現状と課題		
6	食の伝承の現状と課題		
7	食の知識、技能を学ぶことの現状と課題		
8	「健康と食生活の調査」から見た課題のまとめ		
第4章	計画の目標と具体的な取り組み	・・・	14 ページ
1	スローガンと重点目標		
2	数値目標		
3	ライフステージ別の取り組み		
4	家庭・地域・関係機関の取り組み		
参考資料		・・・	22 ページ
1	「健康と食生活の調査」について		
2	伯耆町の特産品 認知度ランキング		
3	鳥取県の郷土料理・郷土の味 認知度ランキング		
4	伯耆町食育推進計画策定委員会設置要綱		
5	伯耆町食育推進計画策定委員会名簿		

第1章 計画の策定にあたって

1. 計画策定の目的・趣旨

すべての町民一人一人が健康で心豊かな生活をするために、「食」は大切なテーマです。また「食」は生きていく上で欠かせないものであり人間を確立する大切な要素です。

近年、急速な経済発展に伴って生活水準が向上し、食の外部化等、食の多様化が大きく進展するとともに、社会経済情勢がめまぐるしく変化する中、忙しい生活に追われ、食の大切さに対する意識が希薄になりつつあります。加えて食に関する情報が社会に氾濫し、情報の受け手である私たちが食に関する正しい情報を適切に選別し活用することが困難な状況も見受けられます。

このような面からも子どもの頃からの食に対する基本的な生活習慣を確立できるような取組みを行うことが大切です。

本町の「食」に関する取組みは、保健・福祉、産業、学校を含めた教育等の各分野でそれぞれ進めてきましたが、「食」をめぐる環境の変化の中で、家庭、地域等を中心に、町全体で食育に取り組んでいくことが重要となっています。

本町には、大山がもたらす豊かな土地や水によって育まれた農産物や、受け継がれてきた料理の知恵等の財産があります。

このような背景を踏まえ、本町における食育の基本方針を明らかにし、その方向性を示し、関係機関が連携して町民一人一人が健全な食生活の実践のために正しい知識を持ち、豊かな人間性を育む食育を推進するため、総合的かつ計画的に進めることを目的として「伯耆町食育推進計画」を策定します。

2. 食育の基本理念

伯耆町の豊かな自然や文化などの特性を理解し、それを生かしながら食に関わる人々への感謝の念を深めつつ、食の大切さを知り、安心安全な食べ物を選択する力や望ましい食習慣を育てます。また、その環境を人と人とのつながりの中で受け継ぎ、広げていきます。

「食育」とは、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるべきものと位置づけるとともに、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。

【食育基本法前文より】

第2章 計画の位置づけ

1. 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第18条第1項の規定に基づき、「市町村食育推進計画」として策定するものです。

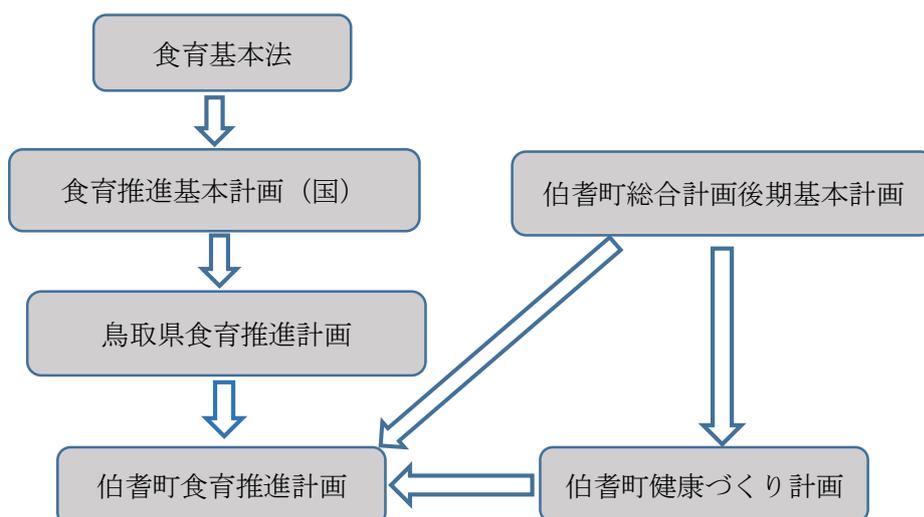
この計画は、まちづくりの基本となる「伯耆町総合計画」を上位計画として、伯耆町の特性を生かした食育推進の方向性を定め、また既存の関連計画との整合性を図りながら実施することを基本とします。

「食育基本法」は平成17年6月に成立し、食育の取組みの方向を示しています。

(市町村食育推進計画)

第18条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画を作成するよう努めなければならない。

2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあたっては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その旨を公表しなければならない。



2. 計画の策定体制

本計画の策定に当たっては、町民の食生活に関する実態や要望を計画に反映することを目的に、町内在住の幼児から高齢者の方々を対象にアンケート調査を行い本町における課題の把握を行いました。

これらを基にして、素案の作成を行い、住民代表者、保健・福祉、教育関係者などの各代表者及び学識経験者などにより構成する伯耆町食育推進計画策定委員会において内容の検討を行いました。

また、パブリックコメントを実施し、広く住民の皆さんの意見を取り入れるよう努めました。

3. 計画の期間

この計画は、平成 28 年度から平成 33 年度までの 6 年間を計画期間とします。なお、計画期間中においても状況に変化があった場合は、必要に応じて見直しを行います。

H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33
⇒策定	伯耆町食育推進計画					
						⇒評価・見直し

第3章 計画の目標を設定するにあたっての現状と課題

「伯耆町食育推進計画」を策定するにあたり、町民の食生活の現状を把握するため、平成27年7月～9月に4歳児、7歳児、10歳児、13歳児、成人を対象に「健康と食生活の調査」を行いました。
その結果、次の課題が出てきました。

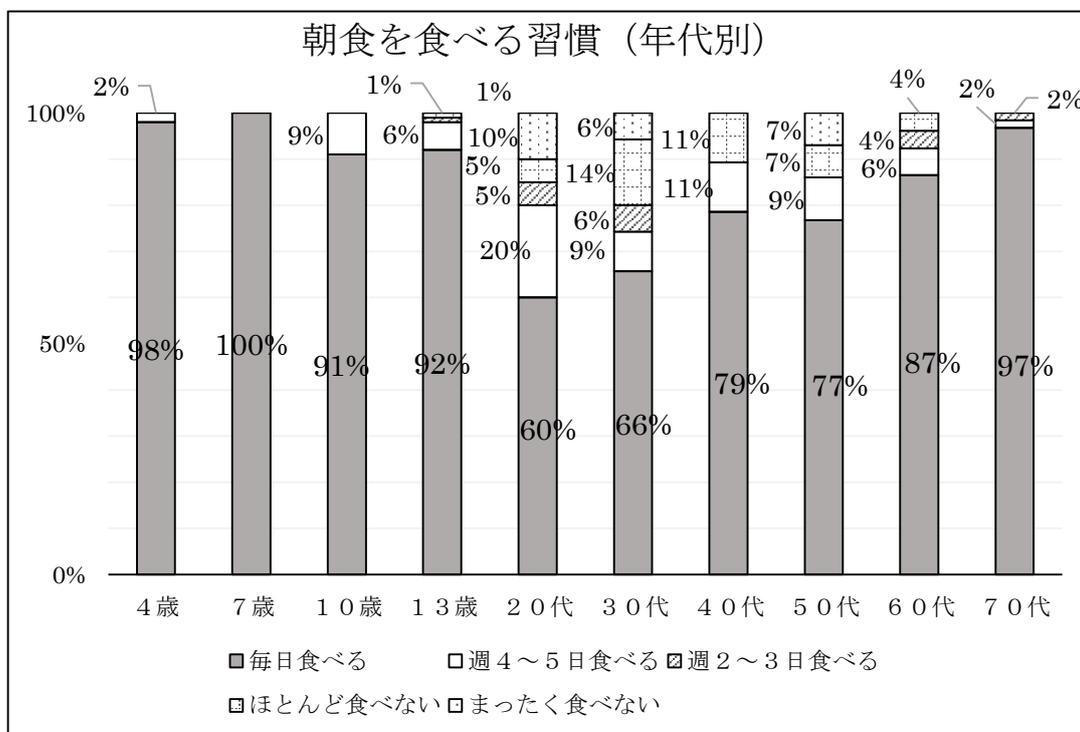
1. 朝食の現状と課題

朝食を「毎日食べる」人の割合は、4歳、7歳ではほぼ100%なのに対し、10歳91%、13歳92%と欠食の割合がやや増加しています。成人では、「毎日食べる」人が20代、30代で60%台に減少し、年代が高くなるに従って再び増加し、70代では97%となっています。(図1-1)

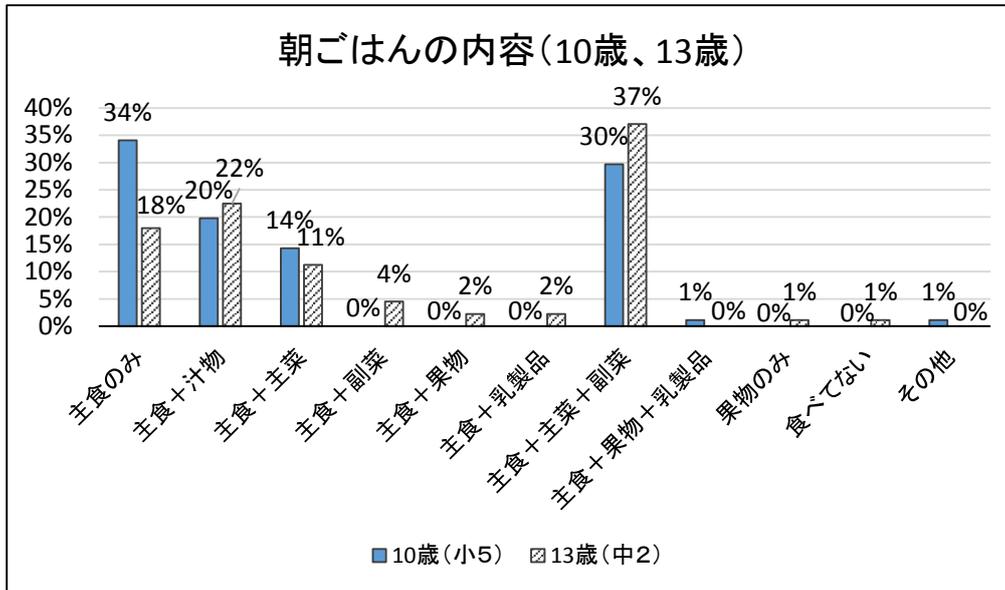
小学校の高学年以降は、自らで選択して食べる機会が増加します。朝食についても10歳ごろまでに、食べることの意味と習慣を定着させることで、生涯にわたって朝食を食べる習慣の定着を目指します。

また、朝食を食べる習慣と合わせて朝食の内容を充実させていくことへのアプローチが必要です。(図1-2)

(図1-1)



(図 1 - 2)



2. バランスの良い食事をしている人の現状と課題

毎食、バランスのよい食事をとっている人の割合は、成人で 27%、1日に少なくとも1食はバランスの良い食事をとっている人の割合は 62%です。主食・主菜・副菜の揃った食事をしていない人は約1割います。(図2-1)

10歳と13歳の調査で、「栄養バランスを考えて食べている」と回答した人は、10歳で51%、13歳で58%となっています。

また、主食と主菜は適量を食べることが望ましいですが、目安量と比較して「丁度よい」と回答した成人は、いずれも約6割となっています。副菜は、目安量(1日350g、1日5~6皿分)以上に食べることが望ましいが、「丁度よい」と「目安量より多い」を合わせた割合は、成人で54%となっています。(図2-2)

牛乳・乳製品と果物の摂取状況では、牛乳・乳製品を週3日以上食べる人が61%、ほとんど食べない人が20%、果物を週3日以上食べている人が43%、ほとんど食べない人が29%です。牛乳・乳製品と果物では、「ほとんど食べない」を選んだ人、つまり、食べる習慣がない人が多い現状です。(図2-3)

全世代に対して、一層、栄養バランスをとることの必要性を伝えることが必要です。

主食とは、主に炭水化物を多く含む、ごはん(米)、パン、麺、コーンフレーク等です。

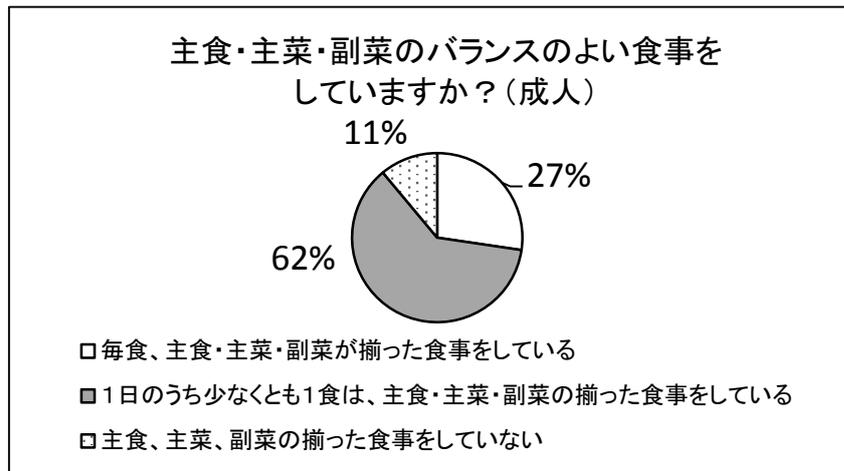
主菜とは、主にたんぱく質を多く含む、肉、魚、卵、大豆等です。

副菜とは、主にビタミン・ミネラル・食物繊維を多く含む、野菜、きのこ、大豆を除く豆類、海藻等です。

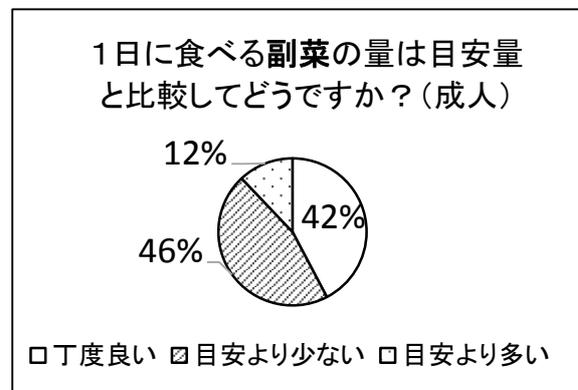
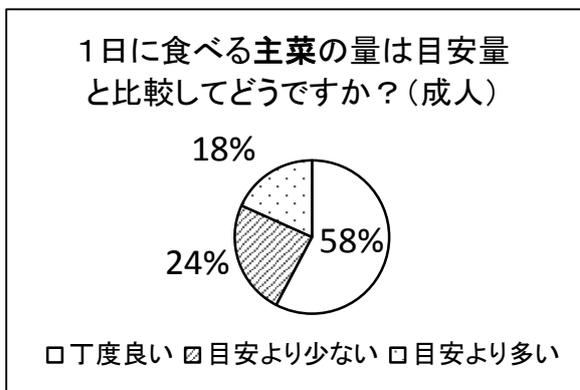
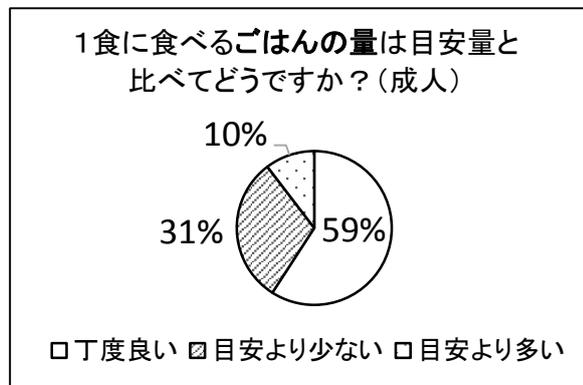
牛乳・乳製品とは、主にカルシウムを多く含む、牛乳、ヨーグルト、チーズ等です。

果物とは、主にビタミン・ミネラルを多く含む、^{なま}生の果物です。(ここでは、ドライフルーツや缶詰、ジュースは含みません。)

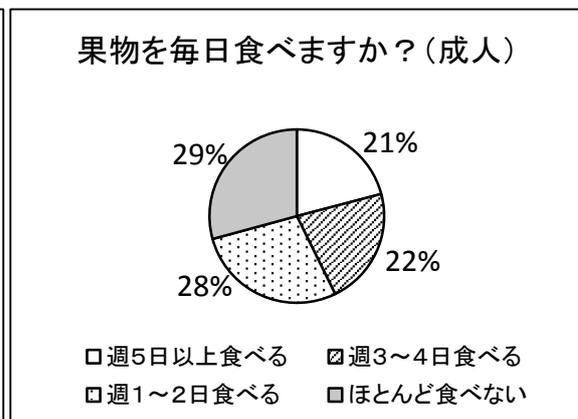
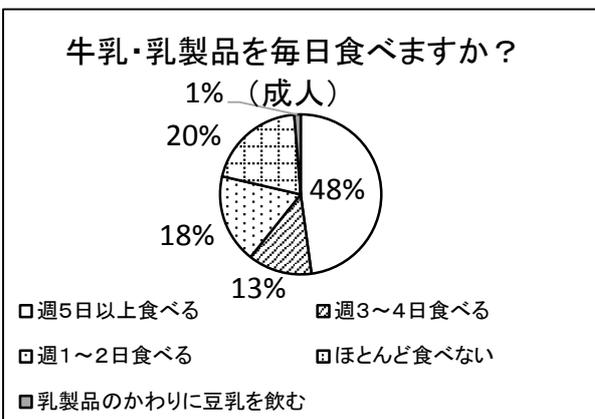
(図 2 - 1)



(図 2 - 2)



(図 2 - 3)



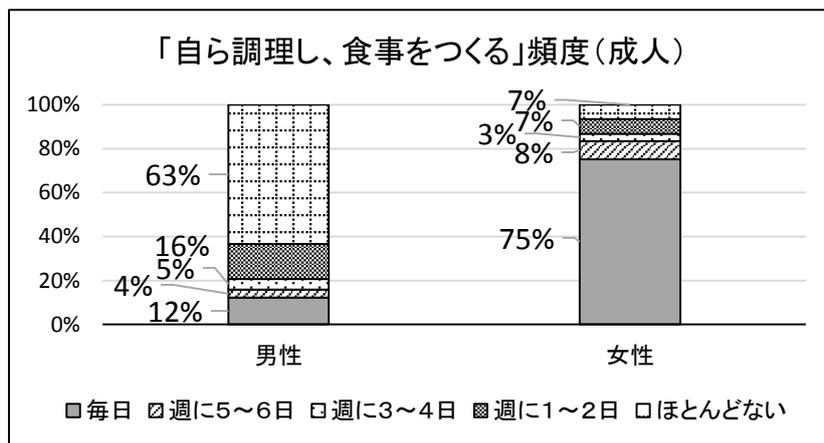
3. 食事の支度の現状と課題

「日常的に自ら調理する頻度」は、性別による差があります。「自ら調理する機会が週に1日以上ある」と回答した人は、女性で93%であるのに対し、男性では37%であり、男性の炊事参加がまだまだ低い状況です。(図3-1)

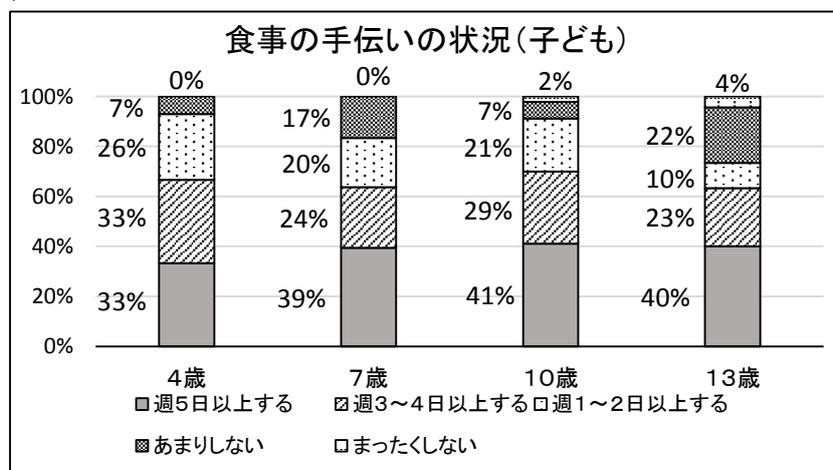
また、子どものお手伝いの現状は、4歳、7歳、10歳では8割以上、13歳では7割以上が日常的に行っています。(図3-2) 10歳、13歳で「一人でごはんが炊ける人」は、いずれも約6割、「味噌汁などの簡単なおかずが一人で準備できる人」は、10歳で約7割、13歳で約8割です。(図3-3)

自らの力で食を営む必要が出たときに、実践できるよう、子どもの頃から調理の知識や技術を身に付けておくことが大切です。

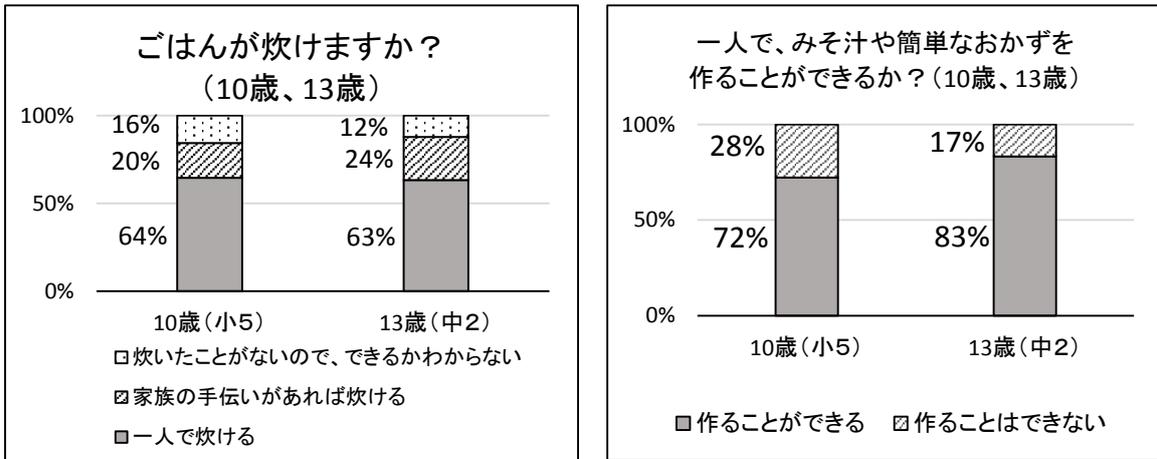
(図3-1)



(図3-2)



(図 3-3)



4. 共食、マナーの現状と課題

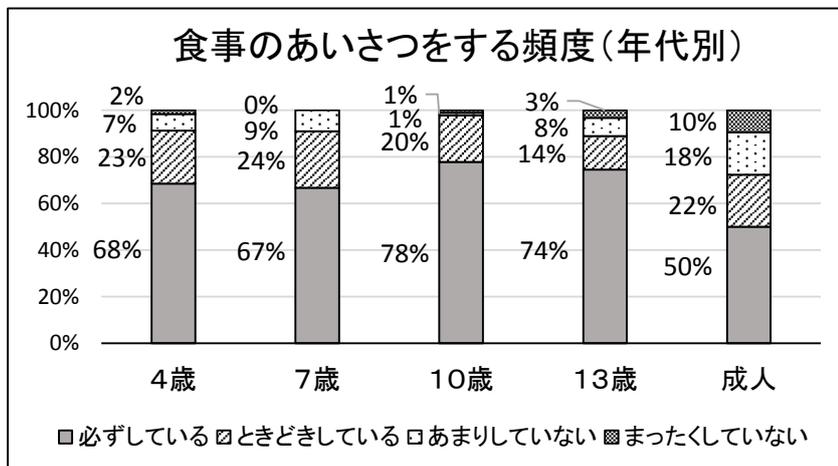
食事の作法では、食事前後のあいさつを「必ずする」、または「ときどきする」を合わせた割合が、子どもで約9割であるのに対し、成人では約7割です。(図4-1)

4歳児と7歳児の保護者が「子どもの食事で特に大切にしていること」として選んだ項目では、第1位『栄養バランス』、第2位『食事のマナー』、次いで『一緒に食べること』、『残さず食べること』となっています。子どもの食事で『食事マナー』を大切にしている保護者が多いことが分かりました。(図4-2)

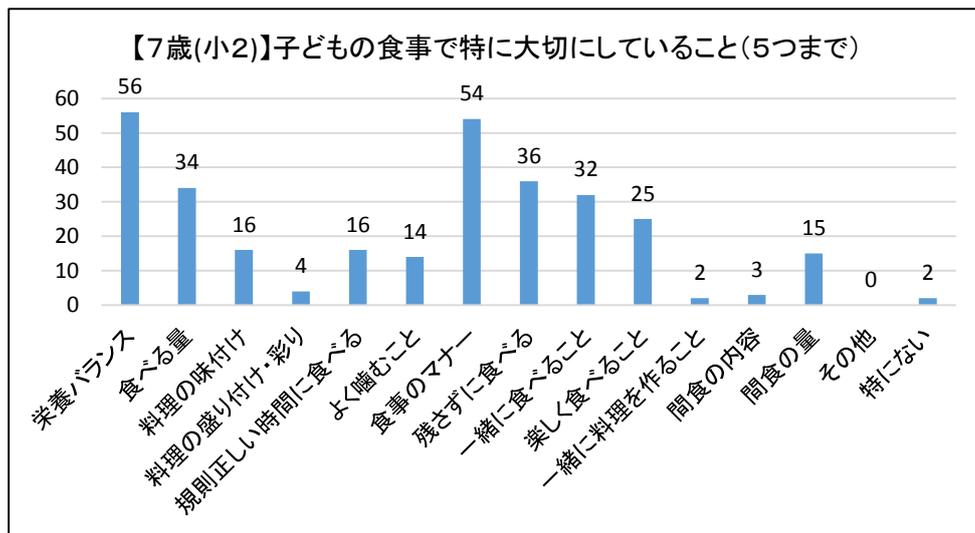
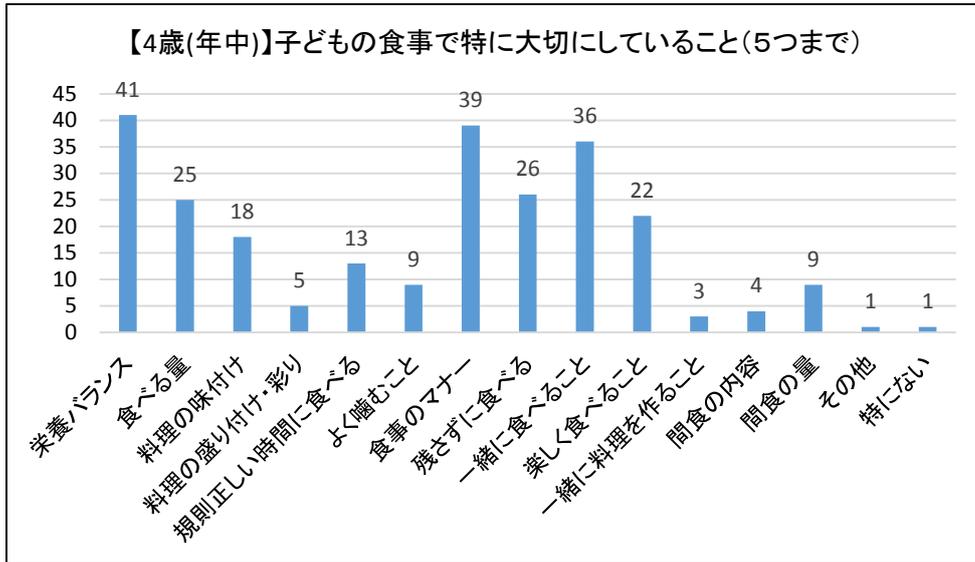
また、家族がそろって食事をする頻度では、「1日に1回以上、家族がそろって食事をする」割合は71%で、家族がそろって食事は「夕食のみ」が46%と、最も多くなっています。(図4-3)

食卓は、食を介して家族がコミュニケーションをとる場であり、子どもの心を癒したり、生きた知恵を伝える場ともなります。今後も、「家族がそろって食事をする機会」を設けるよう啓発していく必要があります。

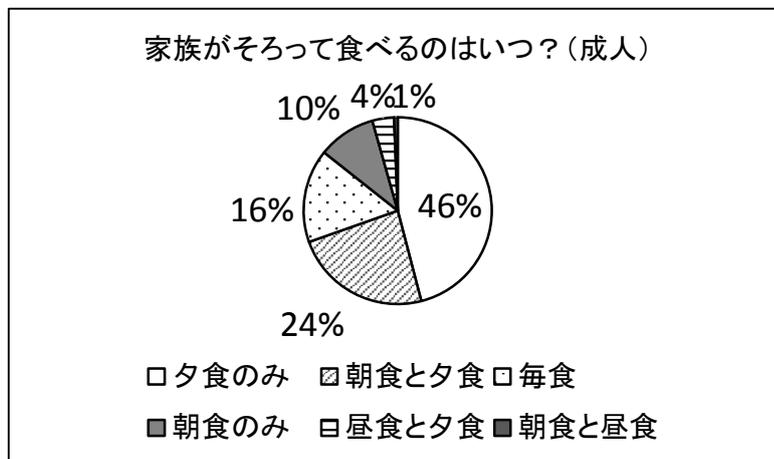
(図 4-1)



(図4-2)



(図4-3)



5. 地域の食材の認知度および利用の現状と課題

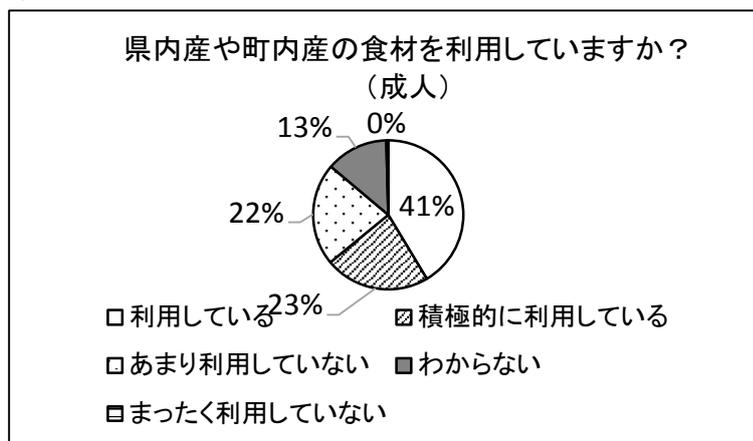
「地産地消」という言葉とその意味を知っている人の割合は、10歳で9%、13歳で77%、成人で86%となっています。

また、県内産や町内産の食材を利用している人の割合は、「積極的に利用している」と「利用している」を合わせて約6割、「あまり利用していない」が約2割です。(図5-1)

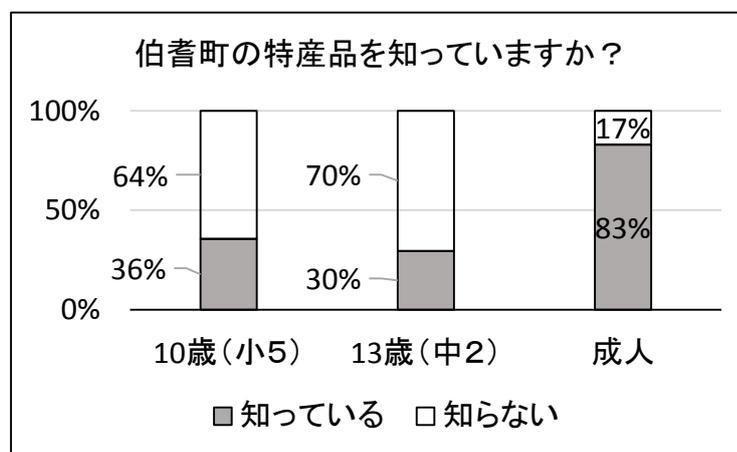
また、伯耆町の特産品を知っている割合は、10歳で36%、13歳で30%、成人で83%となっています。(図5-2) 伯耆町の特産品として認知度が高いものは、10歳では米と白ねぎ、13歳では米、白ねぎ、牛肉、成人では米が最も多く、次いで椎茸、白ねぎ、スイカ、牛肉となっています。

また、4歳と7歳の親子で、「鳥取県や伯耆町の特産物をよく話題にするまたはときどき話題にする」と回答した人は、4歳で25%、7歳で38%と、年齢が高くなるにつれて話題にする機会が増えることがうかがえますが全体の4割弱であり、家庭で伝える機会はまだまだ多くないことが分かりました。

(図5-1)



(図5-2)

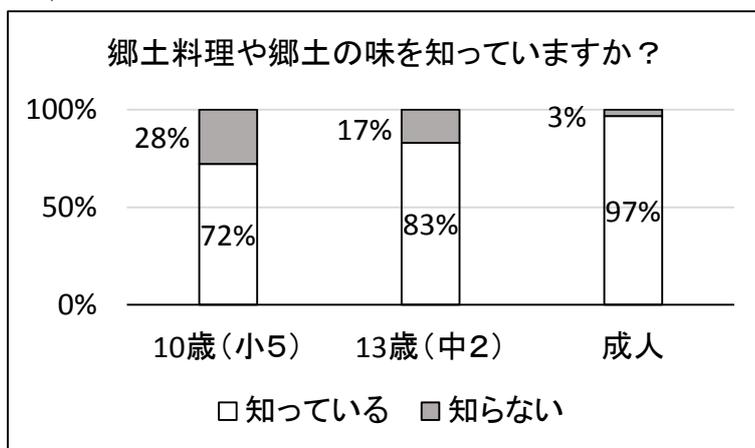


6. 食の伝承の現状と課題

「郷土料理や郷土の味を1つ以上知っている」と回答した人は、10歳で72%、13歳で83%、成人で97%となっています。(図6-1) 知っている郷土料理・郷土の味の上位は図6-2のとおりです。10歳、13歳、成人になるに従って、各料理や食品に対する認知度も上がっています。

また、食べることの知恵を次世代に伝えたいと考える人は、成人で75%です。保育所、学校、地域等で伝承する機会を増やし、きっかけをつくることで、各家庭で日常的に伝承していく気運を継続することが必要です。(図6-3)

(図6-1)

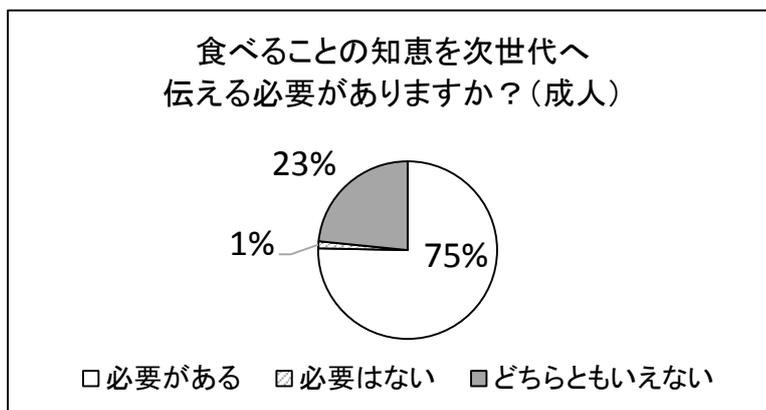


(図6-2)

各年代における、「郷土料理・郷土の味」として認知度が高いもの

順位	10歳(小5)	13歳(中2)	成人
1位	大山おこわ 66%	大山おこわ 78%	大山おこわ 92%
2位	かに汁 43%	とうふちくわ 57%	あごのやき 84%
3位	らっきょう漬 37%	あごのやき 54%	らっきょう漬 79%
4位	とうふちくわ 27%	らっきょう漬 54%	とうふちくわ 79%
5位	あごのやき 25%	かに汁 36%	かに汁 78%

(図6-3)



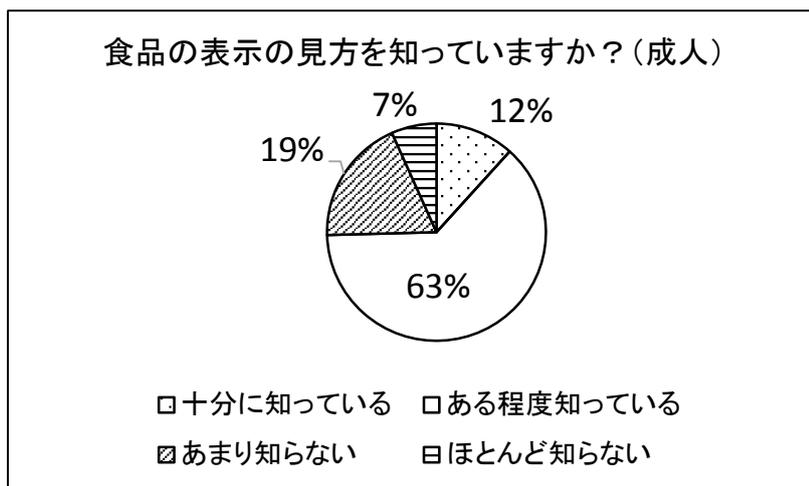
7. 食の知識、技能を学ぶことの現状と課題

自らの力で食を営むには、あらゆる知識と技能が必要です。

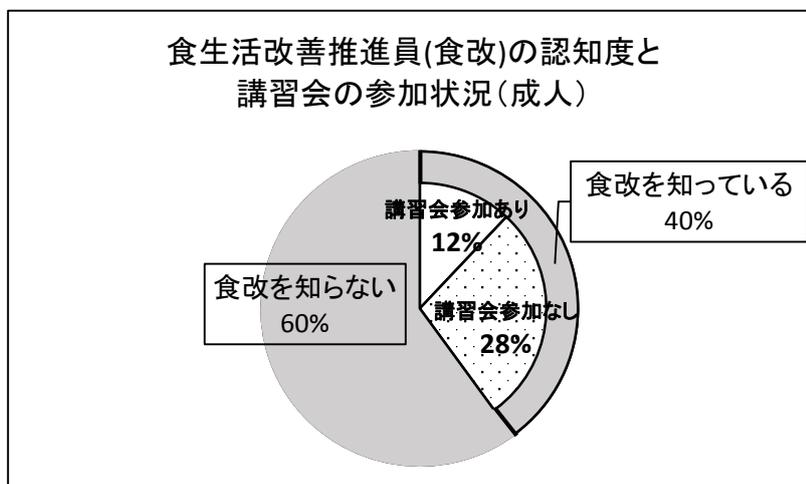
食品の表示の見方を知っている人の現状では、食品表示の見方を「十分に知っている人」が12%、「ある程度知っている人」が63%です。日常生活において、活用されていることがうかがえますが、より健康づくりに生かすために、十分な知識をもった人を増やす必要があります。(図7-1)

また、地域で開催される「料理講習」に参加して、実際に調理し味わう体験は、自らの食生活を振り返る良い機会となります。本町では、食生活改善推進員(食生活のボランティア)が地域で「料理講習」や「生活習慣病予防講習」を開催しています。こうした講習に参加したことがある人は、成人の約1割にとどまっています。今後は、これまで講習会に参加されていない年代や地域を取り込んでいく必要があります。(図7-2)

(図7-1)



(図7-2)



8. 「健康と食生活の調査」から見た課題のまとめ

- 20代、30代の朝食欠食率が高い。
- 「毎食、主食・主菜・副菜を揃えて食べている」成人は27%。「栄養バランスを考えて食べている」子どもは、10歳で51%、13歳で58%。
生涯の健康を保つために食事のバランスを考えて食べる人を増やす必要がある。
- 1日に食べる副菜（野菜、芋、豆、きのこ、海草を中心としたおかず）を適量以上摂っている成人は54%であり、生活習慣病を予防するために、適量以上食べる人の割合を増やすことが必要。
- 牛乳・乳製品を「ほとんど食べない」割合が20%と多い。
- 果物を「ほとんど食べない」割合が29%と多い。
- 男性の炊事参加が少ない。
- 「週1日以上、食事のお手伝いをする」子どもは、4歳、7歳、10歳では8割以上、13歳では7割以上である。日常的な食の体験から学ぶことが大切と考えるため、日ごろからお手伝いをする子どもの割合を増やすことが必要。
- 食事のあいさつを「必ずする」人は、子どもで約7割から8割、成人で50%と、特に成人で低い。
- 「地産地消」の言葉と意味を知っている割合は成人で86%と高いが、13歳では77%、10歳では9%となっている。低年齢からこの意味を知り、身近で採れるものを選んで食べる人を育てることが望ましい。
- 伯耆町の特産品を知っている子どもの割合が低い。10歳（小学5年）で36%、13歳（中学2年）で30%。
- 食品表示の見方を「十分に知っている」人は12%と低い。
- 食生活改善推進員が主催する講習会に参加したことがある人は成人の12%と低い。

第4章 計画の目標と具体的な取り組み

1. スローガンと重点目標

森と清流のまち 伯耆町

「食育を通じた人づくり、町づくり！」

4つの重点目標

- ① 自分に適したバランスのよい食事をとろう（健康）
- ② 食に対する感謝の心を養おう（感謝・作法）
- ③ 地域の食を受け継ごう（生産・伝承）
- ④ 自らの力で食を営む力を身に着けよう（安心安全・技能）

2. 数値目標

目 標		現状値 (H27)	目標値 (H33)
自分に適した 良い食事をとろう バランスの	毎食、主食・主菜・副菜が揃った食事をしている人の増加（成人）	27%	50%
	副菜を適量以上摂取している人の増加（成人）	54%	70%
	果物を週3日以上食べる人の増加 （成人）	43%	60%
	朝食を毎日食べる人の増加 （幼児・児童・生徒） ※ 現状値は各年代の割合を平均したもの（成人）	95% 78%	100% 85%
食に対する感謝の 心を養おう	食事のあいさつをする人の増加（全体）	83%	100%
	週1回以上、食事のお手伝いをする子どもの増加	84%	95%
地域の食を 受け継ごう	伯耆町の特産品を知っている人の増加 （児童・生徒） （成人）	32% 83%	60% 90%
	「地産地消」という言葉とその意味を知っている人の増加（全体）	57%	80%
自らの力で食を営む 力を身に着けよう	食品の表示の見方を知っている人の増加（成人）	75%	90%
	食生活改善推進員が行う、料理講習や健康づくり講習に参加したことがある人の増加（成人）	12%	30%

3. ライフステージ別の取り組み

幼少期の取り組み

乳幼児期は身体が発育し、味覚をはじめとする感覚機能、咀嚼機能等の発達が著しい時期です。生涯の食習慣の基礎づくりとして、成長や季節に合わせた食事内容と規則正しい生活習慣リズムの確立が求められます。

また、乳幼児期は食への興味・関心が高まる時期でもあります。子どもたちが食べる楽しさとおいしさを知り、食の体験が広がるよう、保護者や周囲の大人が関わっていくことが大切です。

取り組みの目標

- 規則正しい生活リズムを身につける
- よく遊び、空腹で食事の時間をむかえる
- 家族や友達と食事をともにし、食べる楽しさを味わう
- 楽しく食事をするための基本的なマナーを身につける
- 食に関する体験を豊かにして、食への関心をもつ

学童期・思春期の取り組み

学童期・思春期は、主に集団生活の中で心身の成長や自我の形成がなされる時期です。

学童期は、食生活の基礎が完成する時期で、家族や友達と一緒に食事を楽しみ、学習を通して食に関する知識や食習慣を身につけるのに適しています。

思春期は、身体的、精神的変化が著しく、性差や個人差を意識する時期です。理想の自分に向けて飛躍できる反面、心のバランスを崩しやすく、肥満ややせといった将来の健康に影響を及ぼすような健康課題も生じやすい時期です。また、深夜に及ぶ勉強や、友達とのつき合い等で生活リズムが乱れやすくなります。家庭からの自立に向け、望ましい食生活を自ら実践する力を身につけることが大切です。

取り組みの目標

- 自らの力で、規則正しい生活リズムを整える
- バランスのとれた朝ごはんを食べて、1日をスタートする
- 生涯にわたって自分の健康を維持するための栄養の知識と基本的調理の技能を身につける
- 体験学習を通して、食を多面的にとらえる力を養う
- 地場産品や伝統的な料理を学び、郷土を愛する心を養う

成人期の取り組み

成人期は気力・体力ともに充実した働き盛りの世代です。就職や結婚、出産、子育て等により生活が大きく変化する時期で、家庭的にも社会的にも役割が大きくなっていきます。そのため、心身ともに無理を重ねがちになり、多忙なため自らの健康に関心を向けにくい傾向にあります。生活習慣の乱れから、生活習慣病になる人やその予備群とみられるひとが目立ち始めてくるため、自分の健康状態に目を向け、生活の見直しと健康的な食習慣づくりに取り組むことが大切です。

また、次世代の育成を担う大切な時期でもあります。自己管理はもちろん、子どもたちが健全な食習慣を実践できるような環境をつくることも大切です。

取り組みの目標

- 食事、運動、休養のバランスを保ち、健康の維持に努める
- 自分の適正体重を維持する食事を心がける
- バランスのとれた朝ごはんを食べて、1日をスタートする
- 野菜と果物を適量とり、動脈硬化やがんを予防する
- うす味でおいしく食べる工夫をする
- 家族との食事時間を大切にし、癒しのある食卓をつくる
- 家庭で地場産品や伝統的な料理を取り入れ、地域の食を次の世代に伝える

高齢期の取り組み

身体機能が徐々に低下し、自分自身の健康や体力への不安が高まる時期です。

低栄養に起因する要介護を防ぐ観点からも、噛む力、飲み込む力を維持し、健康の源としてバランスのとれた食事を取り、健康寿命の延伸に努めることが大切です。

また、定年や退職など社会環境の変化にともない、主な生活の場が家庭や地域へと移っていきます。自由な時間が増えるとともに、家庭・地域の中で活動の場を持つことを求められます。家族や仲間と食事をしたり、食を通じた地域の交流会に参加したりするなど、楽しんで食事をすることに関心を持つことが大切です。家庭や地域で次世代に食文化を継承することも、この世代の役割といえます。

取り組みの目標

- 食事、活動、休養のバランスを保ち、健康の維持と介護予防に努める
- 活動的な生活を支えるために十分な食事を取り、低栄養を予防する
- 家庭や地域で、食を介したコミュニケーションを楽しむ
- 家庭や地域で、伝統的な料理や人生で培われた食の知恵を次の世代に伝える

この計画の中で『伝統的な料理』とは、

- ① 先人の知恵によって生まれた食べ方や保存食
〔・旬に多く採れる作物を飽きないように「食べこなす」知恵
・作物が採れない時期に「食べつなぐ」知恵 等〕
例) 塩漬けにして保存 (筍、ぜんまい、わらび 等)
干して保存 (椎茸、大根、柿 等)
漬物にして保存 (野菜、梅 等) 等
- ② 地域の祭事や風習で食され、受け継がれてきた料理
例) おせち、ちまき、月見団子、秋祭りの料理 等
- ③ 郷土料理として伝えられてきた料理
例) 大山おこわ、いただき 等

今も受け継がれる、我が家の伝統、地域の伝統を絶やさぬように、次世代に伝えましょう。

4. 家庭・地域・関係機関の取り組み

担 当	取り組みの内容と具体的な事業
家庭で進める食育	<ul style="list-style-type: none"> ○ 子どもが規則正しい生活を営むための、環境づくりと知識の伝達を行う。 ○ 子どもが生涯にわたって、正しい食生活を営むための知識と技術を伝達する。 ○ 食事の前後にあいさつをする。 ○ 野菜や果物の自家栽培や地場産品の利用を行う。 ○ 伝統的な料理を食べる機会を設ける。 ○ 各年齢に見合った栄養摂取ができるよう、家族みんなが知識を身につけ、実践する。
保育所で進める食育	<ul style="list-style-type: none"> ○ 各保育所で、「早寝・早起き・朝ごはん」の推進を行う。 ○ 食を体験的に学ぶ機会を設ける。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 園庭での栽培・収穫体験（夏野菜、芋ほり） ・ 世代間交流、伝統的な食の伝承としてちまき作りをする。 ○ 年齢に応じてクッキング体験を行う。 ○ 給食の時間を通じて、食事のマナーや感謝の心を養う。 （保育士による食育の推進） ○ 給食を媒体として、栄養の基礎を学ぶ。 （保育士による食育の推進） ○ 毎月19日の「食育の日」を中心に給食を展示し、保護者に幼児の適量、バランス、調理の工夫を伝える。 ○ 保護者向け食育情報を発信する。 （給食だより・食育だよりの発行）
学校で進める食育	<ul style="list-style-type: none"> ○ 各学校で、「早寝・早起き・朝ごはん」の推進を行う。 ○ 毎月19日「食育の日」に朝食調査を行い、朝食の啓発を行う。 ○ 授業の中で、栄養教諭と学級担任、教科担当者が食育を進める。 ○ 学校では、「生活科」、「社会科」、「家庭科」、「保健体育」、「総合的な学習」などを通じて、食や地場産品について学ぶ。 ○ 給食を媒体として、栄養や地場産品、地域の食文化への理解を深める。

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 毎日の給食放送で、地場産品や食文化を紹介する。 ○ 食材供給連絡協議会と協力して、学校給食における町内産品の利用を促進する。 ○ 交流給食で、子どもと生産者の交流を深め、感謝の心を養う。 ○ 保護者を対象に給食試食会を開催し、保護者に子どもの様子や家庭ですすめる食育を伝える。 ○ 保護者向けの食育情報を発信する。 <p style="text-align: right;">(給食だより・保健だより等)</p>
<p>行政で進める食育</p>	<p>≪健康対策課≫</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 乳児期の発達に必要な栄養と良い生活習慣づくりの方法を伝える。 (乳児健診・離乳食講習会) ○ 幼児期に必要な栄養補給と良い生活習慣づくりの方法を伝える。 (幼児の健診・歯科健診・幼児食育教室) ○ 祖父母世代から子や孫へ、伝統的な食べ方や食事の作法等を伝達してもらえよう、孫・ひ孫育てセミナーを利用して啓発する。 ○ 学童期・思春期から正しい食習慣と生活習慣病予防に取り組む知識の啓発を行う。 (生活習慣病予防教室(中学2年)) ○ 成人を対象とした、各種健康教室、特定保健指導で、食事の適量やバランスを伝え、実践に導く。 ○ 食生活改善推進員や公民館と協力して、男性の料理教室を開催する。 ○ 高齢期の健康づくりは、伯耆町地域包括支援センターと連携して行う。栄養改善・口腔機能向上事業など。 ○ 要望に応じて、保健師・栄養士による食育講座を実施する。 (集落巡回健康教室) ○ 食生活ボランティアの養成「食生活改善推進員養成講座」を3年に1回開催する。 ○ 鳥取県および西部圏域で取り組まれる食育推進活動と連携して取り組む。 ○ 伯耆町の地場産品を使ったオリジナル料理を考案し、普及する。 ○ 広報媒体を活用し、減塩に配慮しながら伝統的な料理を普及する。

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 広報媒体を活用した、食の情報発信に取り組む。 《産業課》 ○ 地場製品の販売等の環境整備を行う。 《教育委員会》 ○ 親子や仲間などで献立づくりや調理を行い、実践的に学ぶ機会をつくる。
<p>地域で進める食育（食生活改善推進員等の活動）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 集落・地区単位で料理講習を開催する。（伝達講習会） ○ 地区公民館まつりで、ヘルシーメニューの普及活動を行う。 ○ 伝達講習の際や家庭訪問活動で各家庭の汁物の塩分測定を行い、減塩を啓発する。 ○ 親子で食育を学ぶ講習会を開催する。 <p style="text-align: right;">（おやこの食育教室）</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 男性の料理教室を開催する。 ○ 健康対策課と協働で、住民健診にて正しい食習慣の普及活動を行う。減塩、野菜・果物・乳製品の摂取を中心に。

參考資料

「健康と食生活の調査」について

1. 調査の目的

「伯耆町食育推進計画」を策定するにあたり、町民の食生活の現状や、食に関する知識や意識等の実態を把握し、計画策定の資料として活用する。また、今後の健康づくり施策の基礎資料として活用する。

2. 調査期間

保 育 所：平成27年7月下旬～平成27年8月12日

小、中学校：平成27年9月

成 人：平成27年7月下旬～平成27年8月31日

3. 調査方法

保育所・小学校・中学校は、保育所・学校を通じて調査用紙を配布し、返信用封筒で封印回収。

成人は、無作為抽出で600人に郵送し、返信用封筒で封印回収。

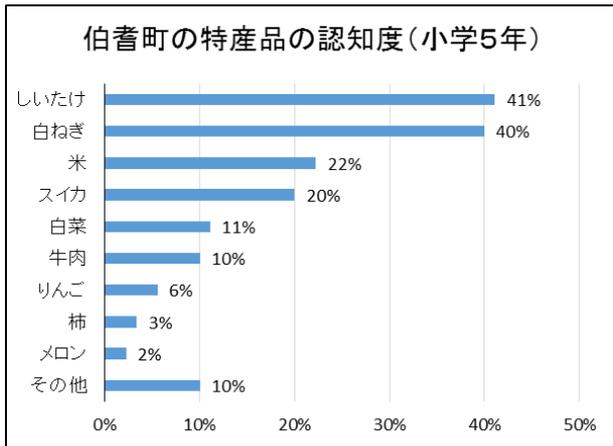
4. 回収率

対象者	対象数	回答数	回収率
4歳児（年中）	88人	57人	64.8%
7歳児（小学2年）	87人	66人	75.9%
10歳児（小学5年）	91人	91人	100%
13歳児（中学2年）	90人	87人	96.7%
成人	600人	247人	41.2%

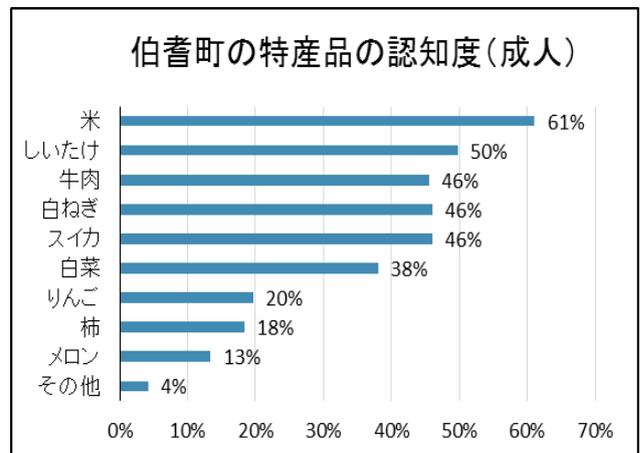
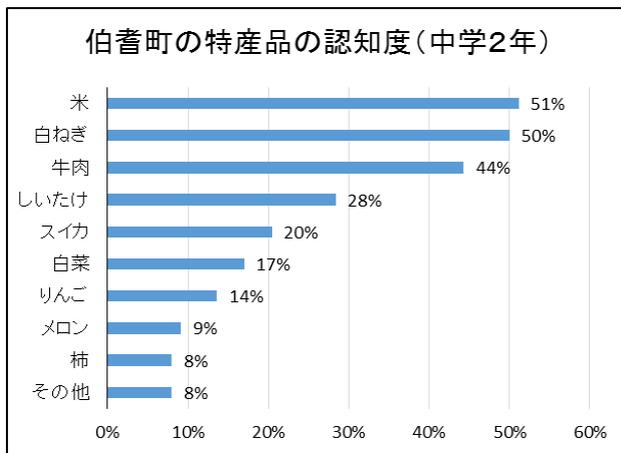
本編中の図表は、すべてこの調査の結果を集計して載せたものです。
調査にご協力いただき、ありがとうございました。

伯耆町の特産品 認知度ランキング

「健康と食生活の調査」において、伯耆町の特産品として認知度が高かった順に並べました。調査には、町勢要覧(2010年)に掲載されている特産品を参考に用いました。

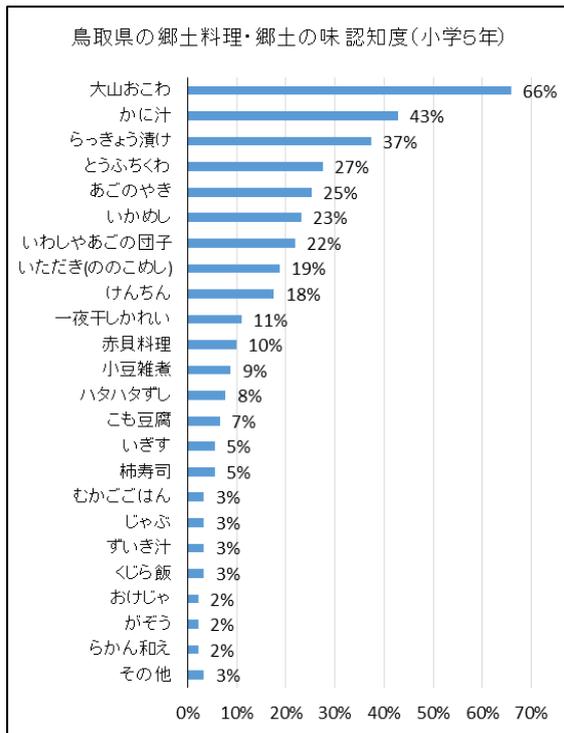


特産品として、「その他」に挙げられたもの
 梨、芋、牛乳、らっきょう、鮎、酒、水、わさび、アスパラ、そば、ブロッコリー、ブルーベリー

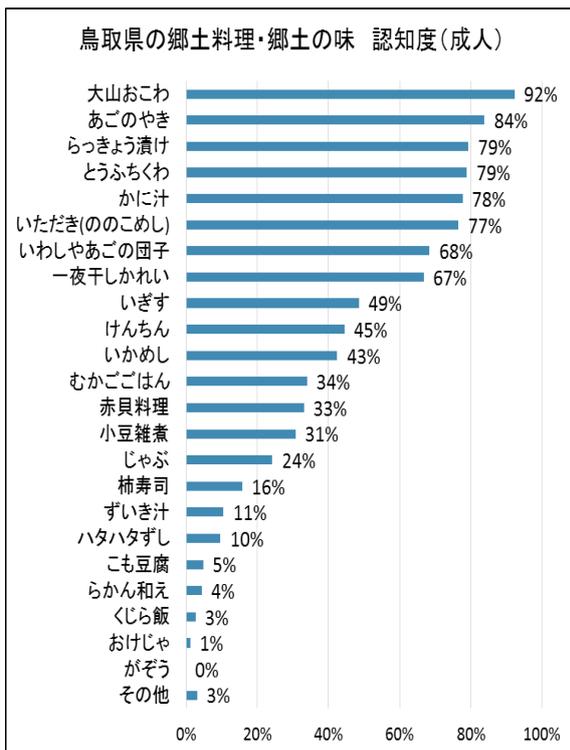
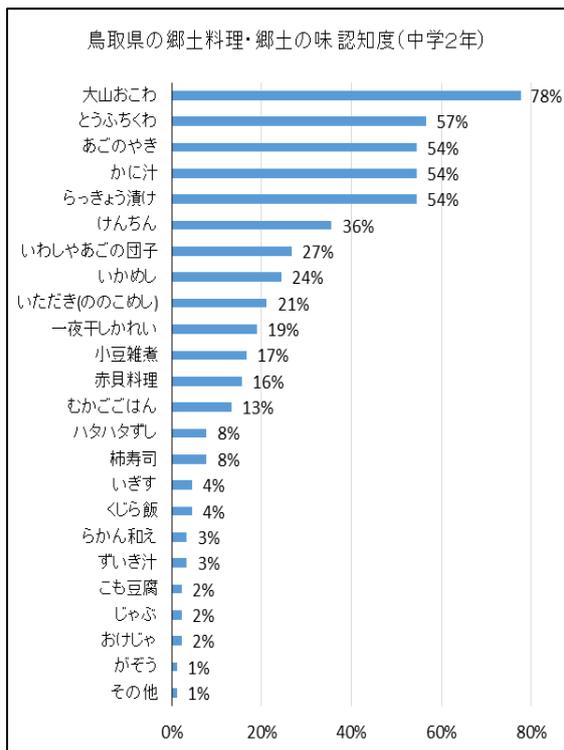


鳥取県の郷土料理・郷土の味 認知度ランキング

「健康と食生活の調査」において、鳥取県の郷土料理・郷土の味として認知度が高かった順に並べました。



郷土料理・郷土の味として
「その他」に挙げられたもの
おやき、梨、かに、ホルモン焼
きそば、わかめ、大山そば、ニ
イナ貝、ところてん、やたら
漬、さば寿司、白いか一夜干
し、はまぼうふ、どんどろけ、
砂丘長芋のとろろ、きんぴらご
ぼう、わけぎの酢味噌和え、赤
ずいきの酢味噌和え、里芋の
からし和え、なすのからし和え



伯耆町食育推進計画策定委員会設置要綱

(設置)

第1条 「食」を取り巻く環境が目まぐるしく変わる中、町民1人1人が「食」について改めて意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実現し、本町における食育推進活動を効果的かつ計画的に行うことを目的に、食育基本法（平成17年6月17日法律第63号）第10条及び第18条に基づき食育推進計画を策定するため、伯耆町食育推進計画策定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(組織)

第2条 委員会は、委員15名以内をもって組織し、委員は次に掲げる者のうちから町長が、委嘱し、又は任命する。

- (1) 学識経験者
- (2) 健康増進・食育推進関係団体を代表する者
- (3) 関係行政機関
- (4) その他町長が必要と認める者

(任期)

第3条 委員の任期は、町長が委嘱し、又は任命した日から食育推進計画の策定が終了した日までとする。

(委員長等)

第4条 委員会に、委員長及び副委員長各1名を置き、委員の互選により定める。

- 2 委員長は、委員会を代表し、会務を総括する。
- 3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるとき又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 委員会の会議は、委員長が召集し、委員長が議長を務める。ただし、第3条の規定により委員を委嘱した最初の会議は、町長が召集する。

- 2 委員会の会議は、委員の過半数が出席しなければ開くことができない。
- 3 委員会の議事は、出席委員の過半数をもって決し、可否同数のときは議長の決するところによる。
- 4 委員長は必要があると認めるときは、委員以外の出席を求め、説明又は意見を聴くことができる。

(事務局)

第6条 事務局は、伯耆町健康対策課に置く。

(その他)

第7条 この告示に定めるもののほか、委員会の運営について必要な事項は委員長が、委員会に諮って定める。

附 則

この告示は、平成27年11月20日から施行する。

伯耆町食育推進計画策定委員会名簿

	区分	機関・組織名	職名	氏名
1	関係行政機関	西部福祉保健局 (米子保健所)	副局長 (所長)	大城 陽子
2		教育委員会	次長	松原 隆
3		産業課	課長	草原 啓司
4		岸本小学校	学校栄養教諭	永岡 泰子
5		溝口中学校	教諭	齋木 由紀
6		八郷小学校	養護教諭	進藤 良子
7		溝口保育所	所長	兵江 律子
8	学識経験者・住民組織	食生活改善推進協議会	会長	中田 瑞穂
9		老人クラブ連合会	会長	瀬山 正八郎
10		伯耆町社会福祉協議会	会長	鞍掛 宣史
11		民生委員会	主任児童委員	森安 和美
12		溝口中学校	PTA 代表	本田 修一
13		岸本小学校	PTA 代表	勝部 弘志
14		育児サークル	代表	山口 洋子
15	町長が必要と認める者	伯耆町	副町長	森田 俊朗

	事務局	健康対策課	課長	小村 健
			室長	野田健治
			副室長	足立誠子
			主幹保健師	有富千帆
			主任管理栄養士	長田苑子

