

新庄市  
食育・地産地消推進計画

～しっかり<sup>た</sup>食べて けんこうづくり  
ちいき<sup>めぐ</sup>地域の恵みで まちづくり～

平成 26 年 3 月

新庄市



「しっかり食べて けんこうづくり

地域の恵みで まちづくり」



この度、本市では「しっかり食べて けんこうづくり 地域の恵みで まちづくり」のスローガンのもと「新庄市食育・地産地消推進計画」を策定いたしました。

健康維持増進の糧となり、生活の楽しみの一つである「食」。一方で「食」は、取り巻く環境の変化やライフスタイルの多様化などとともに偏りが目立ち、生活習慣病を引き起こす原因の一つとなっております。幼い頃から身についた食習慣を大人になってから改めるのは容易なことではなく、家庭、保育所や学校、地域等が協働で食育に取り組み、子どもの頃から食に関心を持ち、正しい食生活を送ることができる知識と実践力を育むことが大切です。そして、大人は子どもへの食育を通して自分自身の健康を日頃から意識し、家庭、さらには地域へと食育の輪を広げていくことが大切です。

また、新庄は、豊かな自然に恵まれた食べ物の宝庫であり、新鮮で美味しい食材を使った味わい深い郷土料理もあります。地域の農産物や古くから受け継がれてきた郷土料理を家族で囲む「団欒」は、食の楽しさを深め、地域の食文化や農業を大切にすることを育むことに繋がります。

「新庄市食育・地産地消推進計画」では、市民の皆様一人ひとりが、ライフステージに応じた食育や地域の恵みを活かし産業の活性化に繋がっていく地産地消の推進を実践していただけるように、4つの施策と重点目標を設定いたしました。本計画の実践を通して、新庄がこれからも一層元気になるよう、ご支援・ご協力をお願い申し上げます。

最後に、本推進計画の策定にあたりまして、貴重なご意見や提言を賜りました新庄市食育・地産地消推進計画策定委員の皆様をはじめ、アンケート調査にご協力いただきました市民の皆様、関係各位の皆様にご心より感謝申し上げます。

平成26年3月

新庄市長 山尾順紀

# 目 次

## 第1章 新庄市食育・地産地消推進計画の策定にあたって

- 1 計画策定の趣旨・基本理念・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
- 2 計画の位置付け・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
- 3 計画の期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
- 4 推進体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3

## 第2章 「食」と「農」を巡る現状と課題

- 1 食生活・食育への関心・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
- 2 食と健康づくり・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
- 3 食の安全安心・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
- 4 食文化の継承・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
- 5 地域の農産物の有効活用・・・・・・・・・・・・・・・・・・9

## 第3章 食育・地産地消推進のための施策

- 1 施策の柱と重点目標
  - ① 食を知り、食に感謝する心を育む・・・・・・・・・・10
  - ② 食から心と身体の健康をつくる・・・・・・・・・・12
  - ③ 新庄の食文化を学び伝える・・・・・・・・・・14
  - ④ 生産者と消費者等の顔が見える関係づくり・・・・・・・・16
- 2 成果指標と数値目標・・・・・・・・・・・・・・・・・・18

## 第4章 ライフステージに応じたポイント

- 1 乳幼児期（0～5歳）・・・・・・・・・・・・・・・・・・19
- 2 学童期（6～12歳）・・・・・・・・・・・・・・・・・・19
- 3 思春期（13～17歳）・・・・・・・・・・・・・・・・・・20
- 4 青年期（18～39歳）・・・・・・・・・・・・・・・・・・20
- 5 壮年期（40～64歳）・・・・・・・・・・・・・・・・・・21
- 6 高齢期（65歳～）・・・・・・・・・・・・・・・・・・21

## 【資料編】

- ・平成 25 年度新庄市いきいき健康づくりアンケート集計結果抜粋
- ・計画の策定経過
- ・新庄市食育・地産地消推進計画策定委員会要綱
- ・新庄市食育・地産地消推進計画策定委員名簿

## 1) 計画策定の趣旨・基本理念

社会・経済・環境変化の激しい時代、人々の関心は「物の豊かさ」よりも「心の豊かさ」と「安全安心」を求める方向に移行しています。本市は「まちづくり総合計画」において、地域のさまざまな資源・宝を最大限に活かし、地域内循環を進めながら、人と自然が共生する持続可能な環境にやさしい地域社会を目指しています。さらに、地域特性を活かし、一人ひとりが個性を発揮しながら地域づくり・まちづくりに参画することにより、元気に心温かく、心の豊かさが実感できる地域社会の構築を目指しています。

人が感じる幸せは、自らが健康であることから始まります。健康・生命を維持していくために、基本的な役割を担っているのが「食」です。そして、食を支えているのが「農」です。しかしながら、食と農を巡る問題は複雑で多岐に渡ります。「食」では、インスタント食品・調理済み食品、外食産業等の普及により、食生活の合理化・省力化が進んでいます。その反面、偏食や不規則な食生活が目立ち、エネルギーや糖分・脂肪の過剰摂取、野菜不足など栄養面への影響も懸念されます。また、多様化したライフスタイルの影響を受け、朝食の欠食、子どもの孤食化、外食機会の増加による家庭での団らんの場の減少などの問題が生じています。「農」については、消費量の減少、農業所得の減少、担い手の高齢化、後継者不足などの問題を抱えています。また、安全安心な食べ物を手に入れたい消費者と、地域の農産物の良さをもっと知ってもらいたいという生産者の思いの差が埋められない状況もあります。

こうした諸問題に対応し、本市が掲げる将来像を実現するため、市民一人ひとりが生涯にわたって食に関する正しい知識や食を大切にすることを、心身ともに健康で豊かな人間性を育むものとして「食育」を推進する必要があります。また、地域の農産物を地域で消費する「地産地消」の取り組みを推進し、生産者と消費者の顔が見える信頼関係を築くことで、消費者は安全安心な農産物を食し、生産者は地元消費者の食を支えている誇りと自信を得ることができます。そして、流通コストの削減、地域需要の安定化、新たな加工品の開発など、農業のさらなる発展が期待できます。こうしたことから、「食育」と「地産地消」は、市民の「食」に関する考え方を育て、健全で豊かな食生活を実現し、農業振興と地域社会の活性化に寄与するものとして、一体的に推進していく必要があります。

このような状況を踏まえ、「しっかり食べて けんこうづくり 地域の恵みで まちづくり」のローガンのもとに、「新庄市食育・地産地消推進計画」を策定します。

### 「食育」とは

「生きる上での基本であって、知育、徳育および体育の基礎となるべきものであり、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。

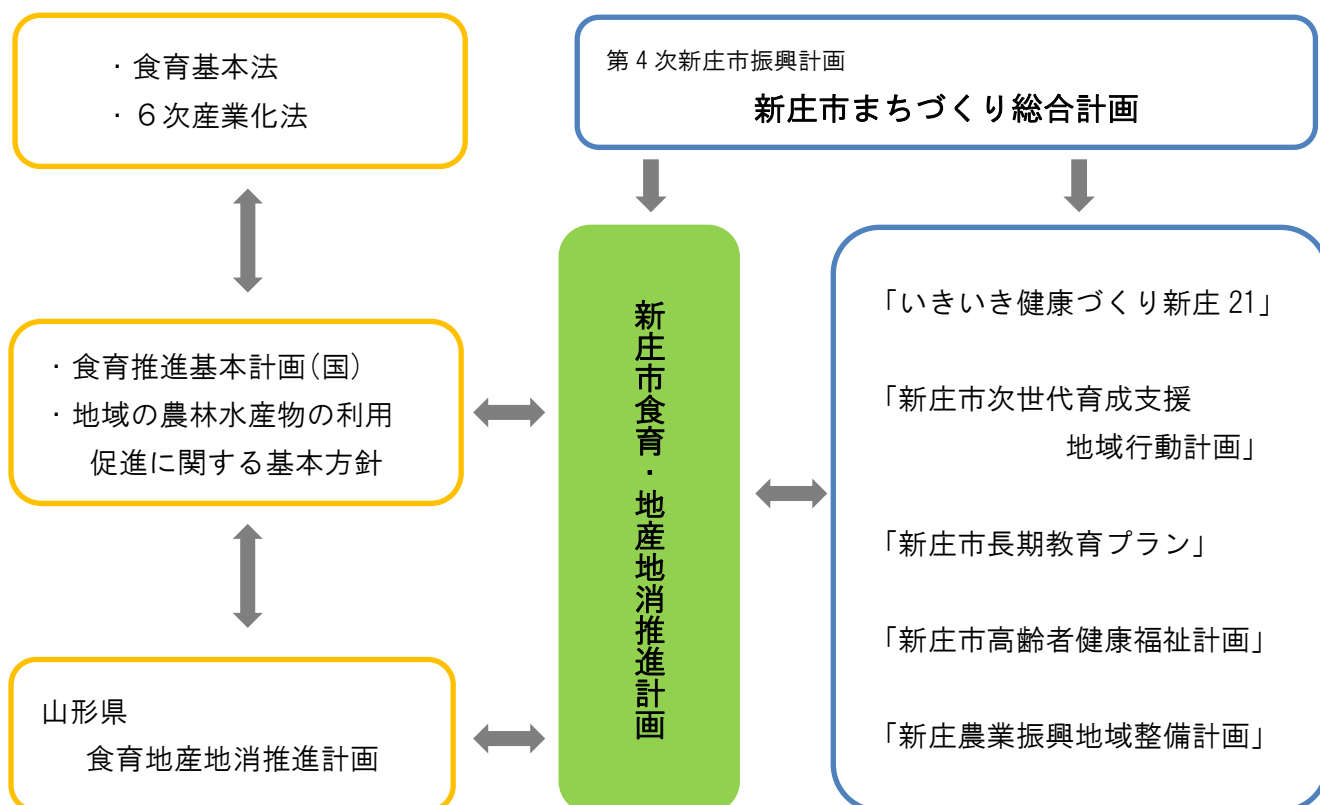
### 「地産地消」とは

地域で生産された農産物などを地域で消費すること、またはその考え方や運動。地産地消の推進は、地域づくりと農業振興において多岐に渡る効果が期待されている。

## 2) 計画の位置付け

「新庄市食育・地産地消推進計画」は、新庄市で生産される安全安心な地場農産物の利用を図り、健康で心豊かなまちづくりを計画的に推進するものであり、「食育基本法（平成17年6月17日法律第63号）第18条に基づく市町村食育推進計画、並びに「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」（6次産業化法：平成22年12月3日法律第67号）第41条に基づく地産地消推進計画として位置づけます。

また、新庄市の将来像を実現するための「新庄市まちづくり総合計画」を上位計画とし、「いきいき健康づくり新庄21」、「新庄農業振興地域整備計画」等、新庄市に関する各種計画と連携し、食育・地産地消を効果的に推進するための計画として策定します。

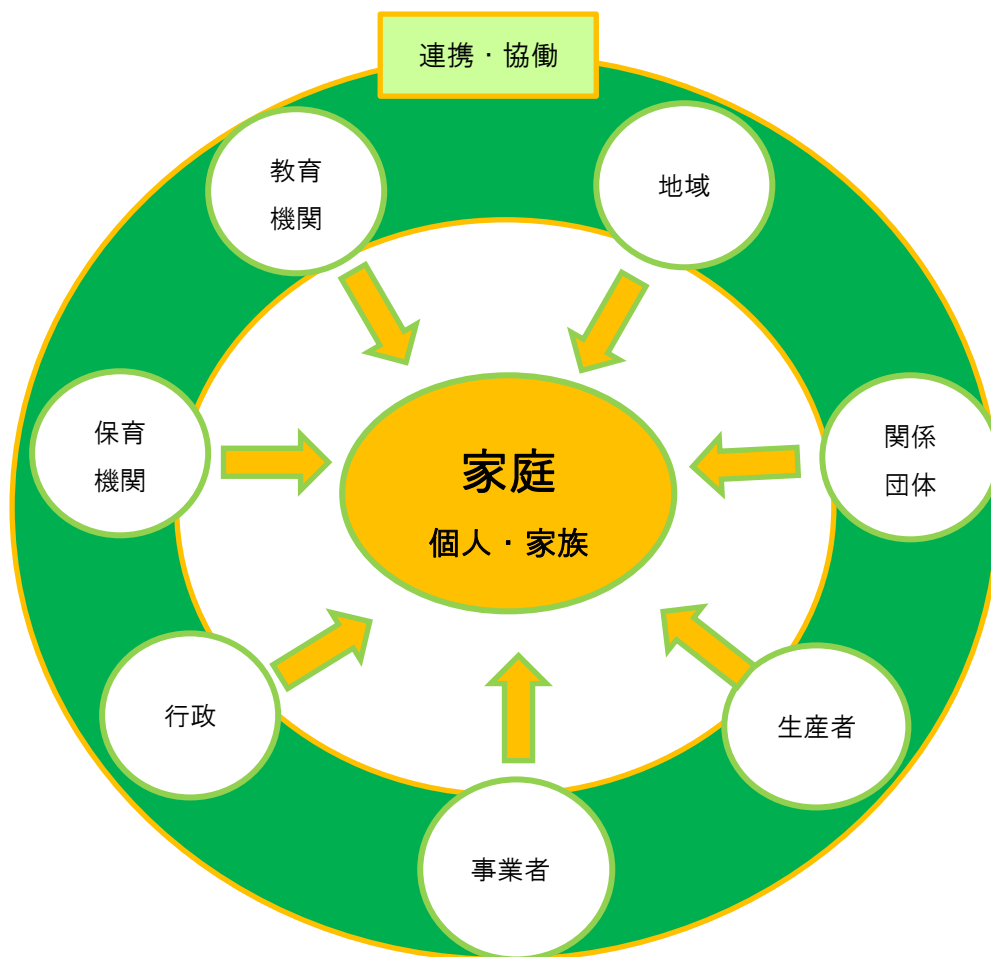


## 3) 計画の期間

本計画の期間は、平成26年度から平成30年度までの5か年計画とします。なお、計画期間中に社会情勢の変化などにより計画の変更が必要になった場合は、見直しを行うものとします。

#### 4) 推進体制

地域全体で、市民一人ひとりが食育及び地産地消を実践しやすい環境づくりを一体的に進めていくため、家庭を中心としながら、食育・地産地消に係わる多様な関係者が担う役割を明確にし、相互に連携・協力を図りながら、推進します。





## 第2章 「食」と「農」を巡る現状と課題

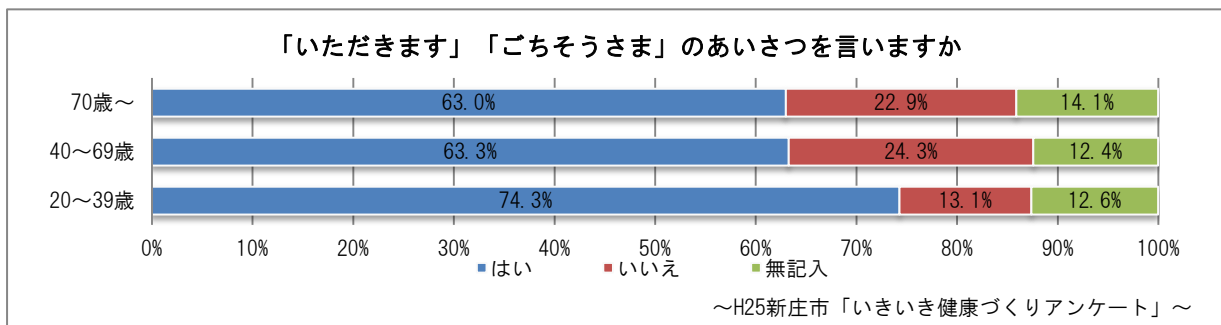
### 1) 食生活・食育への関心

#### ◆ 食への意識

本市では「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしない人は全体の約2割という状況です。

私たちは、肉や魚、米、野菜などさまざまな命を受け継ぎ生きています。「いただきます」はそれらすべての命への感謝の気持ち、「ごちそうさま」は食に携わるすべての人への感謝の気持ちの表れです。食事のあいさつやマナー、箸のもち方など食の基本習慣を身につけ、自然や生産者をはじめとした多くの人々への感謝の心を育むことが大切です。

また、家族と暮らしていながら、一人で食事を摂るいわゆる「孤食」や、家族と一緒にの食卓で特段の事情もなく別々の料理を食べるいわゆる「個食」が見受けられます。食を通じたコミュニケーションは食の楽しさを実感させ、豊かさをもたらすと期待できることから、楽しく家族や友人等と食卓を囲む「共食」の機会を持つように心がけることが大切です。



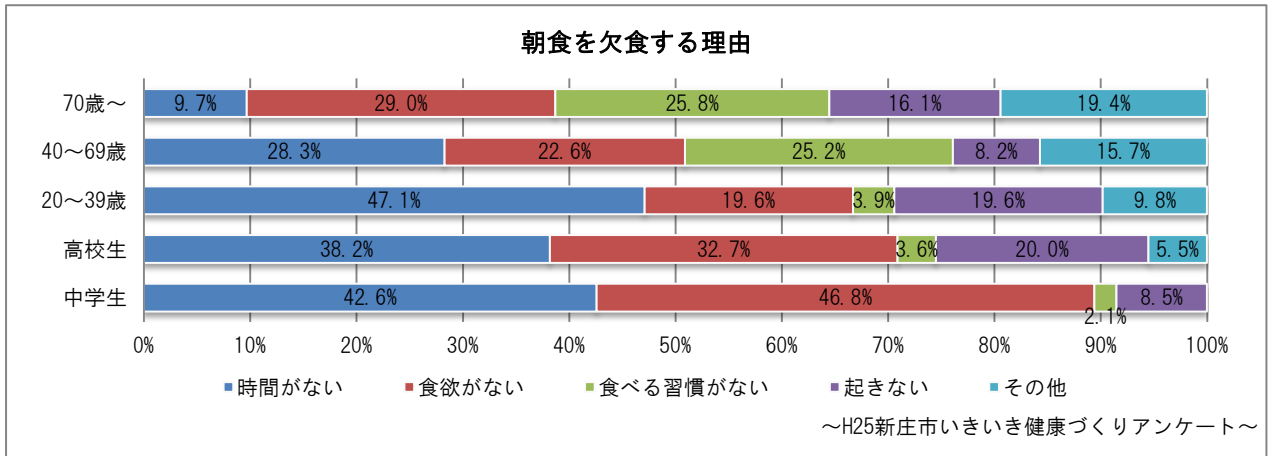
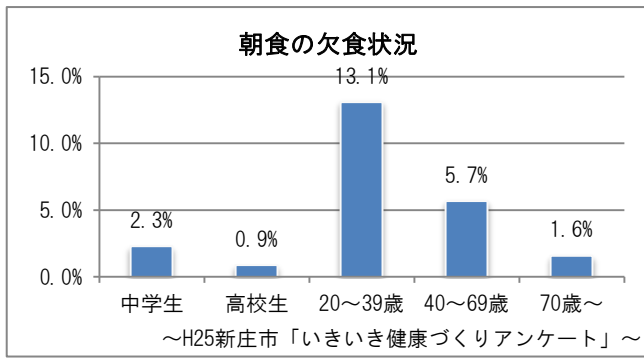
#### ◆ 朝食の欠食

本市では「朝食をほとんど食べない」という人は、20～39歳で最も多く全体の約1割を超え、「朝食を欠食する理由」としては「時間がない」「食欲がない」「起きない」が多いという結果でした。

近年のライフスタイルや習慣の変化により、夜型の生活リズムをとる人が増え、夕食の時間が遅くなり「朝起きても食欲があまりわからない」「朝起きられない」なども、朝食欠食の原因の一つと考えられます。

1日の始まりとして朝食を摂ることは、大事なエネルギー源となることはもちろん、生活リズムの改善や肥満や生活習慣病\*1の予防などに繋がります。生涯にわたり健全な心身を維持向上させるため、朝食欠食の改善に取り組む必要があります。特に、青年期の食生活は、壮年期以降の健康状態への影響が大きく、1日3食きちんと食べることや栄養バランス等への配慮が必要です。

\*1 生活習慣病：生活習慣が要因となって発生する諸疾病を指すための呼称・概念。ここで生活習慣と言っているのは、食事のとりかた、水分のとりかた、喫煙/非喫煙の習慣、運動をする/しないの習慣等々のことである。

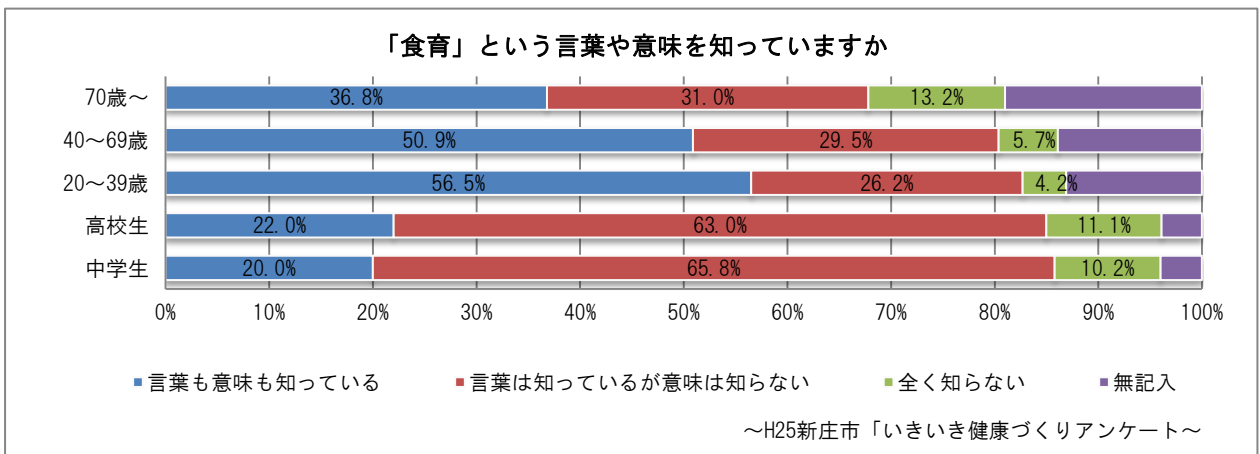


## ◆ 食育への関心

健康で豊かな心を育むには、「食」に関する知識と選択する力を身につけ、市民一人ひとりが実践していくことが最も大切です。

本市では「食育という言葉を知っている」という人は全体で約8割ですが、その中で「意味も知っている」という中高生は約2割と低い状況です。

個人の自由な判断と選択による食生活において、市民が自らの意思で食育に取組み、食育の意義や必要性等を理解し、これに共感するとともに、食を巡る問題意識を共有する必要があります。また、子どもたちへの食育は、食生活の基礎を育むだけでなく、大人(保護者)自身の食生活を振り返ることも繋がると期待でき、特に積極的に取り組む必要があります。

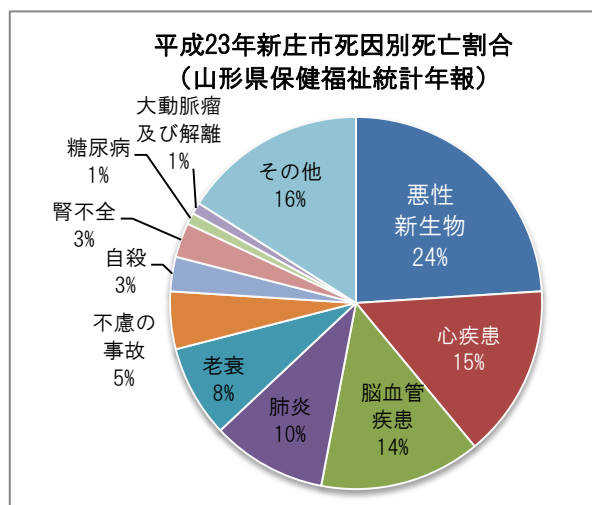
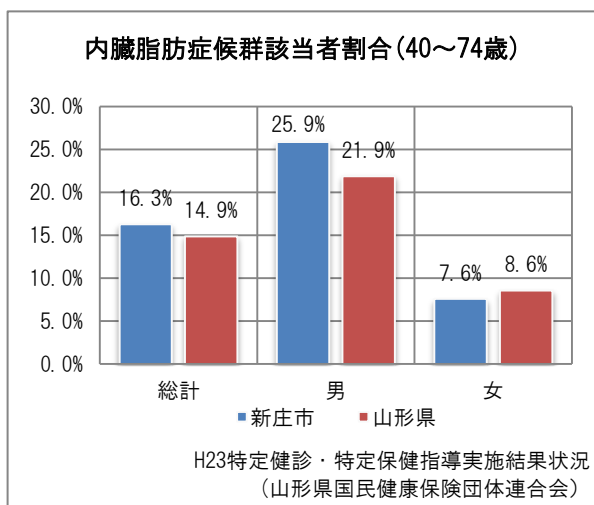


## 2) 食と健康づくり

### ◆ 内臓脂肪症候群と死因別死亡割合

本市の死亡割合は「悪性新生物」24%、「心疾患」15%、「脳血管疾患」14%と3大生活習慣病によるものが全体の5割を超えています。また、生活習慣病の発症リスクの1つといわれている内臓脂肪症候群\*1 該当者の割合は、県よりも高い状況です。

食事は、運動や休養とともに健康を維持していく基本です。規則正しくバランスのとれた食生活と併せて運動の習慣化等から生活習慣の改善を図ることによって、内臓脂肪症候群および生活習慣病の発症リスクを低減させる必要があります。



また、生活習慣病予備群となることが懸念される肥満傾向児の出現率は、全国と県を比較すると、男子は16歳を除く各年齢で、女子はすべての年齢で全国平均を上回っています。特に、男子の7歳では全国2位、9歳で全国3位、女子の5歳、6歳及び15歳で全国2位となっています(参考: H25学校保健統計調査山形県)。子どもの頃に身に付けた食習慣を大人になって改めることは困難であることを考えると、子どもへの食育は最も重要です。家庭や学校、地域等が連携・協力し、体験活動の場の提供や適切な知識の啓発等に積極的に取り組み、子どもの成長に合わせた切れ目のない食育を推進し、運動習慣等を含めた適切な生活習慣を身につけさせていくことが大切です。

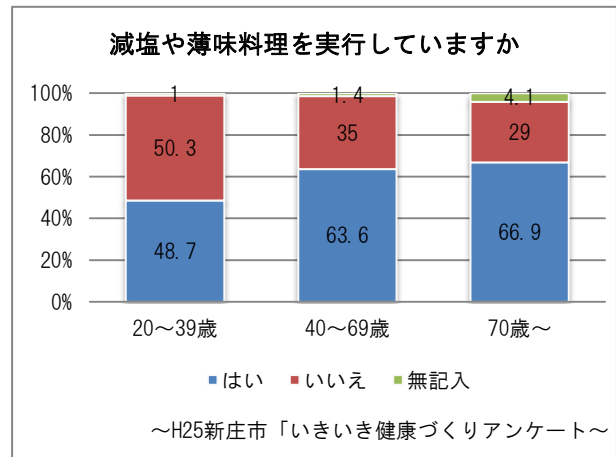
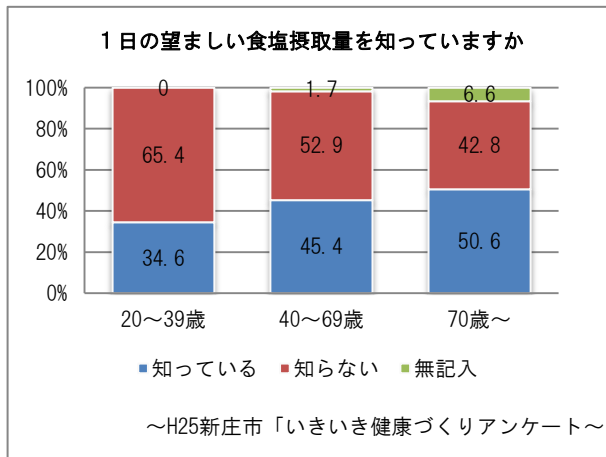
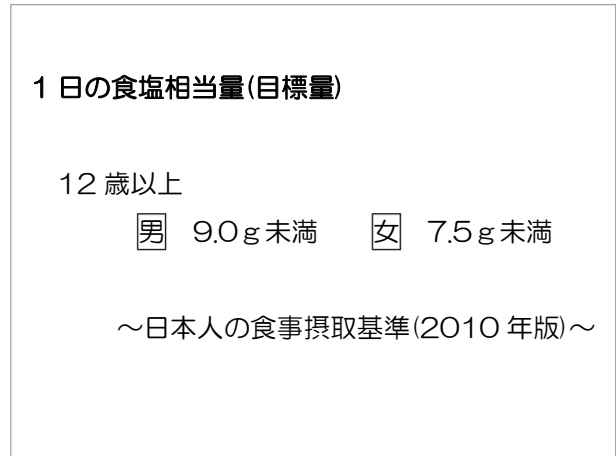
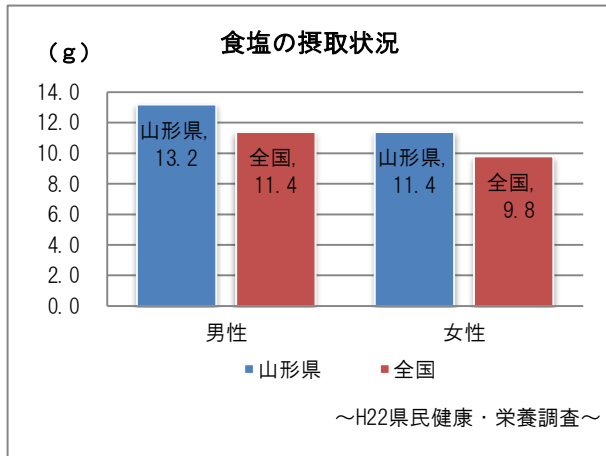
\*1 内臓脂肪症候群: おなかのまわりの内臓に脂肪が蓄積した内臓脂肪型肥満に加えて、高血糖、高血圧、脂質異常のうちいずれか2つ以上をあわせもった状態。

## ◆ 塩分の摂りすぎ

全国的にも食塩の摂取量が非常に多い山形県。本市においても、毎食のように漬物や味噌汁が食卓に並ぶ家庭は少なくありません。

「減塩や薄味料理を実行している」という人が全体の6割いる反面、「1日の望ましい食塩摂取量を知っている」という人は、20歳以上の平均で約3割と低い状況です。

塩分の摂りすぎは生活習慣病につながります。塩分の強い食事から、減塩を意識した食事に慣れるのは容易なことではありません。幼い頃から減塩を意識した食生活を送り、身につけることが大切です。そのためには、大人が正しい塩分摂取量を把握し、減塩の重要性を伝えることが大切です。



### 3) 食の安全安心

近年、鳥インフルエンザやBSE\*1の発生、食品の産地偽装や不正表示などの事件、輸入農産物や食材からの残留農薬\*2の検出や食品添加物など、「食」に対する問題は複雑化し、難しいものになっています。こうしたことから消費者の「食の安全安心」に対する関心が高まっています。

消費者の食に対する不安を解消するためには、農産物が生産、加工、流通・販売され、消費者の口に入るまでの各段階において、食の安全を確かなものにする必要があります。そして、食に対する安心は、生産者と消費者の信頼関係の上に成り立ちます。いつ、だれが、どこで、どのようにして生産したものか分かるようにするなど、生産者の顔が消費者に見える関係がもとめられています。

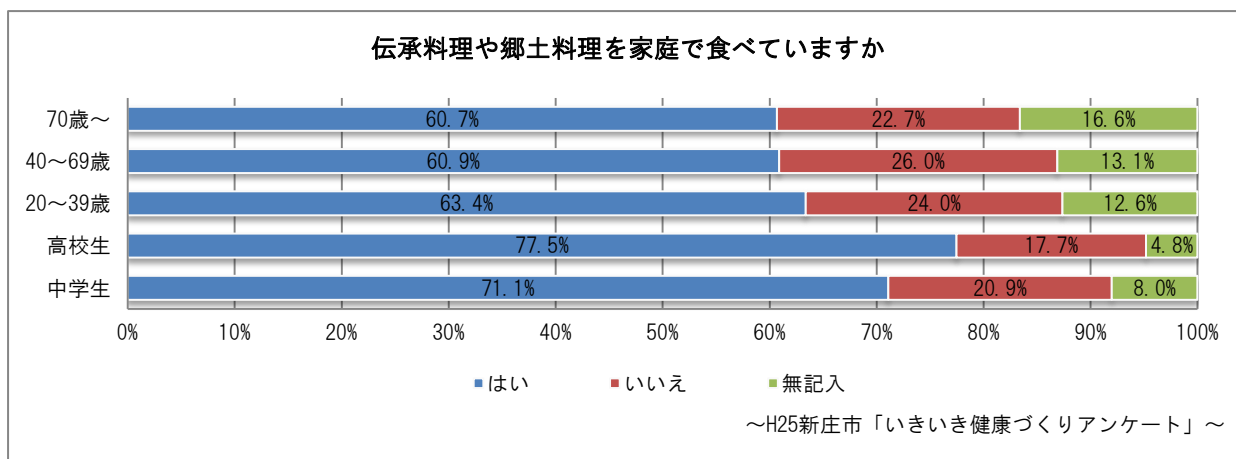
また、生産者は、安全な農産物を安心して食べてもらうために正しい情報を提供し、消費者は的確な情報を得て正しい知識と理解を深める必要があります。生産者と消費者が触れ合い、深い信頼関係を築くことが重要です。

### 4) 食文化の継承

本市は、豊かな自然の恵みをうけ、四季折々たくさんの食材の宝庫です。そして、昔から地域に伝わる伝統的な料理や、新庄ならではの地域色を生かした郷土料理があります。地域の食文化は、郷土愛を育み、地域社会を構築するうえで大きな役割を果たすものです。

しかしながら、核家族化・孤食の進行や、外食や中食\*3の増加、地域行事などコミュニケーションの場の減少とともに、家庭の食卓において新庄市固有の食文化に触れ、知る機会は次第に少なくなっています。

大切な地域の宝を次世代へ継承していくために、市民一人ひとりが、地域の恵みに感謝する心を持ち、地域の農産品の良さを理解し、先人が受け継いできた食文化を次世代に継承していく必要があります。保育所や学校給食、また料理教室など様々な機会を通して地域の伝統食や行事食に触れる機会を創出し、食文化を通して市民一人ひとりが先人の知恵を知り、郷土を誇り、愛する心を育てていくことが重要です。



\*1 BSE：牛海線状脳症。異常プリオン(感染性蛋白質)が神経組織等に蓄積する伝染病。

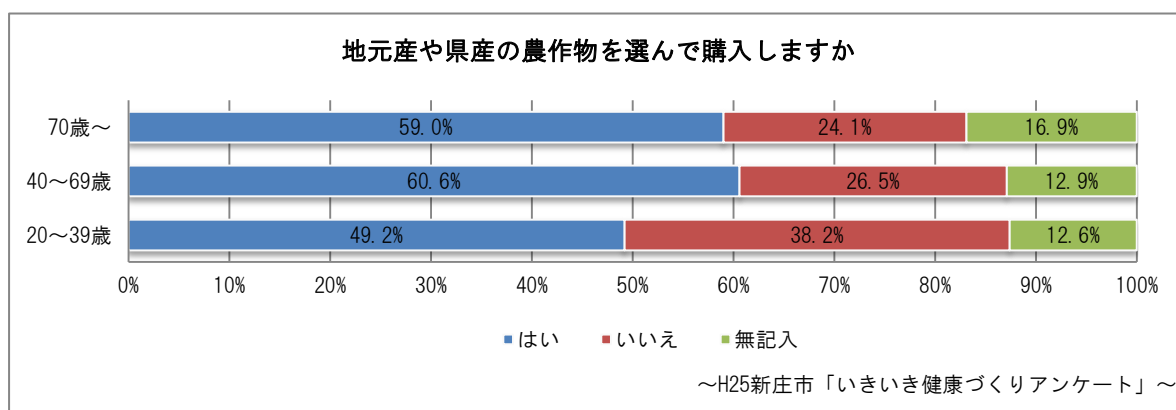
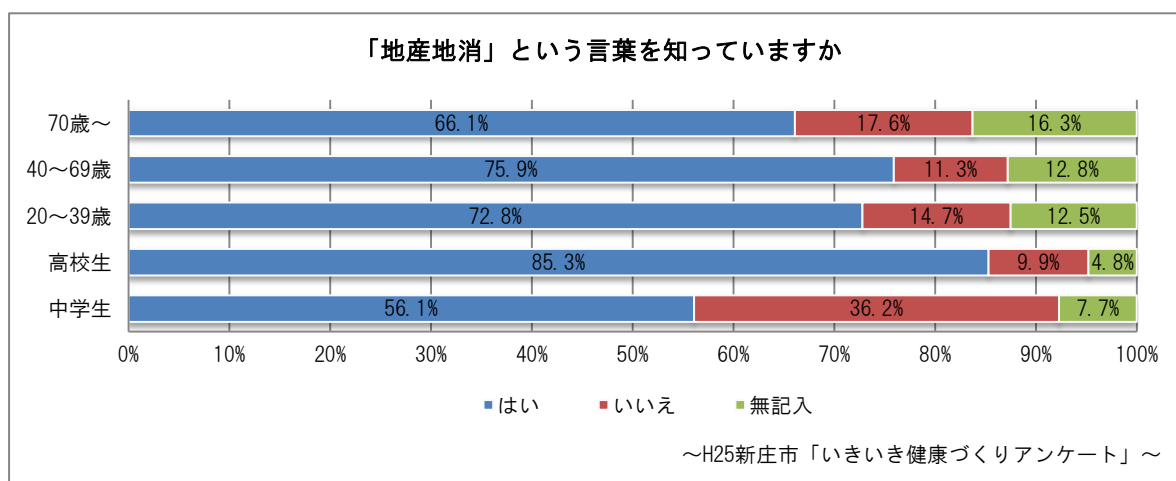
\*2 残留農薬：食物に残った農薬のこと。

\*3 中食：家庭外で調理された食品を購入して持ち帰ったり 届けてもらうなどして家庭内で食べる食事の形態

## 5) 地域の農産物の有効活用

本市の近年の農産物の産出額は、人口の減少と少子化の進行による消費者の減少、価格の低迷、資材費の高騰などの影響を受け減少傾向にあります。本市の農業は水稻に大きく依存していますが、収益性の高い農作物を中心に生産振興を図りながら、畜産や園芸との複合経営による所得の確保を目指しています。

農業が市民の「食」と暮らしを守り生命を育む基幹的な産業として持続的に発展していくため、引き続き収益性の高い農業経営を可能にする生産基盤整備の強化、担い手の育成と確保、消費者ニーズを踏まえた販売戦略への対応を図ることが必要です。また、既存の農産物を有効に活用するとともに、新たな付加価値を見出し、生産者自らが加工・流通・販売を行う6次産業化<sup>\*1</sup>への取組みや、生産者と食品製造業、ホテル・旅館、飲食店、観光交流事業者等との連携・協働による商品開発や販路拡大、誘客促進により、地域の農産物の有効活用、地産地消の取り組みを図る必要があります。



\*1 6次産業化：第1次産業である農林水産物の生産だけに留まらず、それを原材料とした加工食品の製造・販売や観光農園のような地域資源を活かしたサービスなど、第2次産業や第3次産業にまで踏み込むこと。

## 第3章

# 食育・地産地消推進のための施策

## 1) 施策の柱と重点目標

### 1 食を知り食に感謝する心を育む

食とは自然の恩恵の上に成り立っており、動植物の命を受け継ぐことです。様々な体験活動等を通じて、食に関する感謝の心や理解が深まるよう、生産者をはじめ多くの人々の苦労や努力に支えられていることを実感することが大切です。

#### (1) 重点目標

- ・ 食に興味を持ち、食べることを楽しむ
- ・ 様々な食の体験を通して、食のマナーを身に付け、感謝する心を育む
- ・ 農作物の生産や収穫に触れ「食の大切さ」「いのちをいただく」を実感する

#### (2) 具体的な取組み

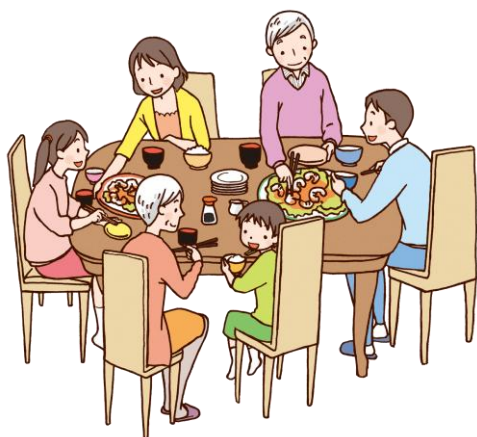
\*対象：乳幼児(幼)、学童(学)、思春期(思)、青年期(青)、壮年期(壮)、高齢期(高)

推進主体	対象	具体的な取組み
家庭・地域	全体	家族で食卓を囲み、楽しい団欒の場とする 感謝の意を込めて、食事のあいさつを大切にする 食事のマナーを身につける
	幼・学	正しい箸の持ち方や食器の扱い方を身につける 食べ残しに対して「もったいない」と感じる気持ちを育む
	幼・学・思	食事の手伝いや調理等の役割をもたせる 食材、料理を作ってくれた人に対し、感謝の気持ちを持たせる
保育・教育機関	幼・学・思	給食を通し、楽しみながら食のバランスに触れる
		給食便りや掲示などで食への感謝の心やマナーを学ぶ
		教科や給食を通した栄養指導(心を育む給食週間など)
		地場野菜について学び、関心を高め生産者に感謝する心をもつ
	学・思	バインク給食など、食を楽しむ
		地元産の農産物を取り入れた給食実施
青・壮	保護者向けに、子どもの食事マナーについて考える機会をつくる	
幼・学	栽培～収穫まで農業体験を通して自然への感謝と喜びを知る	
	正しい箸の持ち方や食器の扱い方を身につける	
	収穫祭などに親(祖父母)を招き、食に感謝する	



団体・事業者	生産者・関係	全体	各団体での食育推進の体制を整える イベントや講座、視察等への講師派遣協力など
		幼・学	農業指導員による農業体験及び収穫した農産物を使用した料理教室
	幼・学・青・壮	親子、こども料理教室の実施	
行政	全体		農畜水産業や市場など生産～流通までを見て学ぶ機会をつくる
			食育をメインとした出前講座、食育フェスタなど各種イベントを開催する
			食育に関する作品募集を行う
		広報やホームページ等により食育・地産地消推進計画を周知する	
		教育機関や関係団体等での食育地産地消計画推進活動を支援する	
幼・学		食育に携わる関係者を集めた会議を定期的に行い、食育に対し共通理解を図り、情報交換、イベントの実施について検討を行う	
	幼・学		農畜産業の体験を支援する

「家族で食卓を囲む楽しい団欒の場」



「食事の手伝いや調理等の役割をもたせる」



「栽培～収穫まで農業体験を通して」

自然への感謝と喜びを知る」



「泉田さといも」の収穫（全校芋煮会に使用）

「親子、こども料理教室の実施」





## 2

## 食から心と身体の健康をつくる

朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れによって、肥満や生活習慣病の増加等様々な問題が引き起こされています。市民一人ひとりが健康で豊かな心と身体を育むためには、健全な食生活に必要な知識や判断力を身につけることが大切です。

### (1) 重点目標

- ・ 適正なエネルギー量の摂取
- ・ 朝食欠食の改善など正しい食習慣を身につけ、生活リズムを整える
- ・ 一人ひとりが減塩に対する関心や知識を高め、実践する
- ・ バランスの良い食事を組み合わせる力を身につける

### (2) 具体的な取組み

\*対象：乳幼児(幼)、学童(学)、思春期(思)、青年期(青)、壮年期(壮)、高齢期(高)

推進主体	対象	具体的な取組み
家庭・地域	全体	欠食をなくして、規則正しい生活リズムを身につける
		家族との食事を通して、食べることの楽しさを知る
		いろいろな食べ物を体験し、食事が偏らないようにする
		薄味を心がける
	幼・学	定期的な排便の習慣を身につける
		歯を大切にすることを教え、毎食後の歯磨きを習慣づける
青・壮・高	家族の健康管理を行い、生活習慣病予防のための食生活、運動を心がける	
保育・教育機関	幼・学・思	教科や給食を通じた栄養指導(主にバランス・塩分)
		食物アレルギーへの対応
		給食便りや保健便りを活用した食事指導
		朝食の重要性の普及啓発(教科や便りなど)
		生活リズムや食生活に関する調査と指導
		身体測定での肥満、やせの把握と改善指導
	思	減塩料理などの調理実習
学・思	自分の食生活を振り返り、評価し、改善できる力や体調の変化を知り自分を大切にできる力を育む	
幼・学	歯を大切にすること、歯の正しい磨き方について学ぶ	
団体・事業者 生産者・関係者	全体	ライフステージに応じた栄養教室(料理教室)の開催
		講演、教室等への講師派遣協力
		団体ごとの食育に関するスキルアップ
	青・壮・高	生活習慣病予防教室の開催

行政	全体	健康に関する講演やイベントの開催
		ライフステージに応じた栄養教室（料理教室）の開催
		栄養相談による個別対応、疾病予防教室の開催
		健康への意識高揚、健康づくりに役立つ食生活改善の情報提供や普及啓発
		虫歯・歯周病予防を啓発し、8020 運動*1 を推進する
	青・壮・高	減塩をメインとした出前講座
		公民館やイベント等での味噌汁塩分測定
		特定健診や特定保健指導による生活習慣病の早期発見
		食生活改善推進員の養成
	幼	乳幼児健診での栄養指導
	高	栄養改善や口腔機能向上等のプログラムを盛り込んだ介護予防教室

「食事が偏らないようにする」



「欠食をなくして、規則正しい生活リズムを身につける」



### 減塩の工夫

- ・「かけ」醤油<sup>しょうゆ</sup>→「つけ」醤油にする
- ・減塩醤油や割り醤油（だし・酢・レモン汁など）を取り入れる
- ・今より汁物の回数を1回減らす
- ・汁物は具沢山にする
- ・漬物を食べる回数を1回減らす
- ・麺のスープをなるべく残す

など



\*1 8020 運動：日本において展開されている歯科に関する運動で、満80歳で20本以上の歯を残そうとするのが主目的である

### 3

## 新庄の食文化を学び伝える

新庄の宝と言える食文化は、新庄に暮らす人々が守り、大切にしなければなりません。市民一人ひとりが、郷土を愛する心を育み、食文化や豊かな味覚を次世代に伝えていく必要があります。そして、地域の食材や料理に子どものうちから触れ、慣れ親しんでいくことが重要です。このため、郷土料理や行事食を通じ新庄の食文化を学び、農産物の良さを理解する機会の創出に努めます。

### (1) 重点目標

- ・郷土料理や行事食に関心をもち理解を深め、調理や味わうことを通じて郷土を愛する心を育む
- ・先人の知識を受け継ぎ、調理、加工、保存方法などを次世代に継承する
- ・積極的に食文化に触れる機会をつくり、知識を身につける

### (2) 具体的な取組み

\*対象：乳幼児(幼)、学童(学)、思春期(思)、青年期(青)、壮年期(壮)、高齢期(高)

推進主体	対象	具体的な取組み
家庭・地域	全体	郷土料理や行事食を取り入れる
		親・祖父母世代が子孫と一緒に郷土料理を作り伝える
保育・教育機関	幼・学・思	給食へ郷土料理や行事食、伝承野菜を取り入れた献立作りを促進する
		農業や食文化についての体験学習の時間を取り入れる
		収穫祭などを通して季節ごとの行事を学び体験する
		郷土料理について学び、調理実習を行う
		保護者会、園便りや給食便り等で保護者への食育の啓発、地産地消の促進、郷土料理の紹介を行う
給食における地産地消の充実を図る		
団体・事業者 生産者・関係	全体	郷土料理教室の開催及び講師の派遣を行う
		地場農産物に触れる機会を創出する
行政	全体	伝承野菜・地場野菜のPR（広報、ホームページなど）
		郷土料理や伝承野菜、地場産農産物を使用したレシピなどを積極的に紹介する
		郷土料理教室、出前講座等の開催
		食育フェスタなどのイベント開催
	郷土料理や行事食などを家庭に取り入れるよう推進する	
学・思	学校給食における地産地消促進事業への支援を行う	

主な郷土料理・行事食

- ・ ばっけ味噌      ・ くじらもち      ・ たけのこ汁      ・ しそ巻き      ・ 笹巻き
- ・ 馬ガッキ      ・ 冬至南瓜      ・ あけび料理      ・ 鯉の旨煮      ・ みず汁      など

「笹巻き」



「あけびの肉詰め」



最上地方の伝承野菜

「くるみ豆」



「青端豆」



「金持ち豆」



「雁喰い」



「黒五葉」



「最上かぶ」



「畑ナス」





## 4 生産者と消費者等の顔が見える関係づくり

食の安全安心を求める消費者の声が高まる今こそ、生産者と消費者が直接話し合い、相互の信頼関係を築き、地元暮らしの人々のニーズに地元から応えていく必要があります。さらに、生産者は地元の農産物を消費者が安心して得られるよう、環境保全型農業<sup>\*1</sup>などの取り組みを強化し、農薬・肥料の基準を遵守することはもちろん、JAS<sup>\*2</sup>法等に基づく適性表示を一層進めることが求められています。「誰が、いつ、どこで」生産したものなのか「生産者の顔が見える」仕組みづくりを進め、深い信頼関係の基に地場産農産物の消費拡大を図り、地産地消を推進していきます。

また、地場産農産物を有効活用した商品の開発や農家レストランなどの新たな取り組みを行うことにより、本市の農産物の良さを県内外へ発信するとともに、地域産業の活性化に繋げていきます。

### (1) 重点目標

- ・安全安心な農産物の生産に努める
- ・生産者との交流を進め、農業に対する理解を深める
- ・生産者と消費者が正しい情報を交換し、深い信頼関係を築く
- ・新庄市の農産物の良さを知り、地場産品をより消費する

### (2) 具体的な取組み

\*対象：乳幼児(幼)、学童(学)、思春期(思)、青年期(青)、壮年期(壮)、高齢期(高)

推進主体	対象	具体的な施策
家庭・地域	全体	地場産農産物の良さを知り、生産者との交流を進める
保育・教育機関	幼・学・思	地域の農産物や食品について学ぶ時間を取り入れる
	幼・学・思	給食の安全管理を徹底する
	幼・学・思	給食を通して、地域の食材を学び、生産者と交流する機会をつくる
	幼・学・思	給食における地場産農産物の利用促進を図る
	幼・学	農業や食文化についての体験学習を多く取り入れる
生産者・関係団体・事業者	幼・学・思	農業体験を通じて食べ物を生産することの大変さや、食の大切さを伝える
		農作物の生産から販売までを体験し、流通について学べる機会を創出する
		農家の先生や農業体験などを実施する
	全体	農薬や肥料の安全使用、環境保全型農業に努める
	全体	エコファーマー <sup>*3</sup> など認証制度への加入を促進する
産地直売所や野菜市などを積極的に開催し、地場産農産物を広める		
観光交流事業者等と連携、協働により地場産農産物を利用した商品開発、販路拡大、誘致促進を図る		

行政	全体	広報やホームページを活用し、新庄の農業・農産物を広める
		グリーンツーリズム*4などの各種体験メニューの充実を図り、県外からの受入体制を整備する。農家レストラン*5、農家民宿*6による新たな観光交流への取組みを推進する
		地産地消カレンダー、地産地消マップを作成する
		宿泊施設や飲食店等で地場産農産物の利用を進める「地産地消協力店」を拡大していく

「産地直売所や野菜市などを積極的に開催し、  
地場産農産物を広める」



「農業体験に取り組む」



- 
- \*1 環境保全型農業：農業のもつ物資循環機能を活かし、生産性との調和などに留意しつつ、土作り等を通じて化学肥料農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業。
  - \*2 JAS 法：「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」の通称。農林物資の品質の改善、取引の単純公正化、生産、消費の合理化を図り、農林物資の品質に関する適正な表示を定めた法律。
  - \*3 エコファーマー：「持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律」に基づき、堆肥等による土作りと化学肥料・化学合成農薬の低減を一体的に行う農業生産方式の導入計画について仕事の認定を受けた農業者。
  - \*4 グリーンツーリズム：農山漁村地域において、自然、文化、人々との交流を楽しむ余暇活動。
  - \*5 農家レストラン：地域食材を活かした料理を楽しめる農山漁村の産直施設。
  - \*6 農家民宿：農業者が経営し、宿泊者に農作業や郷土料理作りなど、農業、農村体験を楽しんでもらう宿泊施設。
-

## 2) 成果指標と数値目標

指 標	現状値 (H25)	目標値 (H30)
「いただきます」「ごちそうさま」の あいさつをする*1	中高生 ———— 20歳以上 66.9%	100%
「食育」という言葉や意味を知っている*1	中高生 21% 20歳以上 48%	70% 80%
朝食又は夕食を家族と一緒に食べる 1週間あたりの回数	—————	中高生 10回以上
1日の望ましい食塩摂取量を知っている*1	20歳以上 46.6%	85%
朝食をほとんど食べない*1	中高生 1.6% 20～39歳 13.1%	0% 半減
自分にとって適切な食事内容量を知っている*1	20歳以上 52.9%	60%
伝承料理や郷土料理を家庭で食べる*1	20～39歳 63.4%	80%
給食における新庄産農産物 (野菜・果実・菌茸類・肉)の使用割合*2	22%	40%
直売所・野菜市などの年間利用者数*3	131,428人	145,000人
地産地消協力店舗数	—————	30店
農家レストラン・農家民宿設置数	0店	1店

\*1：新庄市「いきいき健康づくりアンケート」(H25)より

\*2：学校給食における農産物の利用状況調査(H24)より

\*3：グリーンツーリズム関連施設利用状況調査等(H24)より

## 第4章 ライフステージに応じたポイント

生涯を乳幼児期から高齢期まで6つのライフステージに分け、5つの施策に基づいて食育を推進していきます。

### 1 乳幼児期（0～5歳）

乳幼児期は心身機能や食行動などの発達が著しく、食を中心とした規則正しい生活リズムの基礎をつくる時期です。食事は空腹を満たすだけでなく、家族や仲間と一緒に食べる楽しさを味わうことで身近な人との基本的信頼感や安心感をもつことにも繋がります。



また、家庭や子育て支援の場において、食べ物や人と触れ合いながら栽培や収穫、調理などを通して食べ物に対する「ありがとう」の気持ちを育み、楽しい食卓の中で、食への関心を高めることが大切です。

#### ポイント

- ・ 楽しくおいしく食べる  
（一緒に食べる楽しさの体験、様々な食べ物に挑戦する、環境づくりなど）
- ・ 食に「ありがとう」の気持ちをもつ  
（食事のあいさつやマナー、箸など食具の使い方など）
- ・ 栽培や収穫、調理などを通して、食べ物に触れる
- ・ 新庄に伝わる行事食や郷土料理を体験し、季節の移り変わりを実感する
- ・ 薄味を心がけ、素材の味を楽しむ

### 2 学童期（6～12歳）

乳幼児期から継続して食生活の基礎を築き、食習慣が確立される時期です。「家庭の食事」や生きた教材である「学校給食」を通し、身体の成長と栄養の関係、規則正しい食生活及び生活リズムの重要性、食生活が自然の恩恵の上に成り立ち様々な人たちに支えられていることなど、食に関する知識を広げることが大切です。



#### ポイント

- ・ 正しい食事のマナーを身につけ、家族や仲間と楽しく食事をする
- ・ 早寝、早起き、朝ごはんを心掛け、規則正しい食習慣及び生活リズムを身につける
- ・ 食物の種類や働き、食事や身体のバランスなど、健康によい食事の摂り方を知る
- ・ 地場農産物や郷土料理など、代々受け継がれてきた食文化に関心をもつ
- ・ 生産者との触れ合いや農業体験などを通して、農作物への感謝の心を育む
- ・ 食物の生産、流通及び消費について理解を深める
- ・ 味付けを薄くして、薄味の習慣を身につける（おやつに含まれる塩分にも気をつける）



### 3 思春期（13～17 歳）

体力や運動能力などが著しく成長し、必要なエネルギー量を適切に補う必要がある反面、部活動や塾などで食習慣や生活リズムが乱れやすく、栄養不足や偏り、孤食といった問題が増える時期です。また、生活習慣及び食習慣が自立するようになり、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎が築かれます。栄養バランス、規則正しい食生活、食品の安全性などに興味関心を持ち、自分自身で食を選択し判断する適切な自己管理能力を身につけることが大切です。



#### ポイント

- ・ 1日3食バランスよく摂り、規則正しい生活リズムを身につける
- ・ 食事と健康の関係についての知識を高め、偏った食生活にならないようにする
- ・ 家族や友人、仲間等と一緒に食べることを通して、食べることの楽しさを味わう
- ・ 郷土料理や地場農産物に触れる機会を通して、食文化を学び郷土を愛する心を育む

### 4 青年期（18～39 歳）

身体発達はほぼ完了し、体力の維持・向上に努める時期です。さらに、進学、就職、結婚、妊娠、子育てなど生活環境と共に食習慣にも大きな変化がある時期です。青年期の食生活は、次の壮年期以降の健康状態へも影響があるため、これまで身につけた望ましい食習慣と生活リズムを実践し、バランスのとれた食事を楽しく摂ることが大切です。



また、子育てにおいては、子どもに望ましい食習慣を身につけさせ、生活リズムの基礎を築くとともに、自らの食生活を見直すことが大切です。

#### ポイント

- ・ 朝食をきちんと食べ、1日3食のバランスよい食生活を送る
- ・ 塩分の摂りすぎや食生活の偏りに気をつけ、メタボリックシンドロームや生活習慣病の予防を心がける
- ・ 家族や友人と楽しく食事を摂ることを心がける
- ・ 地場農産物や旬の食材を使った料理を、積極的に食卓に取り入れる
- ・ 郷土料理や四季折々の行事を食生活に取り入れ、子どもが食文化に触れる機会をつくる
- ・ 地域の食文化や豊かな味わいを次世代に伝えていく

## 5 壮年期（40～64 歳）

働き盛りとして社会の中樞を担う充実した時期です。この世代が健全な生活を送るためには、日頃から生活習慣病の予防を意識した食生活の実践が大切です。併せて、健康の維持増進に役立つ知識を得る機会に積極的に参加し、毎日の生活に取り入れていくことが重要です。また、郷土料理や四季折々の行事食などに関心を持ち、生活に取り入れ、次の世代である子どもへ伝えていく必要があります。



### ポイント

- ・朝食をきちんと食べ、1日3食のバランスよい食生活を送る
- ・家族や友人と楽しく食事をするように心がける
- ・塩分やエネルギーの摂りすぎなど偏った食習慣と生活習慣病の関連について知識と関心を持ち、食事(栄養)のバランスに気をつける
- ・地場農産物や旬の食材を使った料理を、積極的に食卓に取り入れる
- ・郷土料理や四季折々の行事を食生活に取り入れ、子どもが食文化に触れる機会をつくる
- ・地域の食文化や豊かな味わいを次世代に伝えていく

## 6 高齢期（65 歳～）

退職や子どもの自立など生活環境の変化や加齢に伴う体力の低下がある時期です。1日3食の規則正しい食生活を維持することは、生活リズム全体を整えます。併せて、家族や友人と一緒に食卓を囲み、食事を楽しむことは気持ちを活性化させ、健康でいきいきした生活を送ることに繋がるとともに、長年の経験で得た食に関する知識や経験等を子や孫へ伝える場でもあります。

また、低栄養予防や疾病予防の観点からも、野菜や魚に偏らず、他の動物性食品(肉など)や油脂類も適度に摂り、減塩を心がけることが大切です。



### ポイント

- ・1日3食のバランスよい食生活を送る
- ・家族や友人と楽しく食事をするように心がける
- ・塩分の摂りすぎに気をつけ、主菜・主食・副菜をそろえてバランスよく食べる
- ・地場農産物や旬の食材を使った料理を、積極的に食卓に取り入れる
- ・郷土料理や四季折々の行事を食生活に取り入れ、子どもが食文化に触れる機会をつくる
- ・地域の食文化や豊かな味わいを次世代に伝えていく

- ◆ 平成 25 年度新庄市「いきいき健康づくりアンケート(抜粋)」
- ◆ 計画の策定経過
- ◆ 新庄市食育・地産地消推進計画策定委員会設置要綱
- ◆ 新庄市食育・地産地消推進計画策定委員名簿

# いきいき健康づくりアンケート（抜粋）

## 【回収結果】

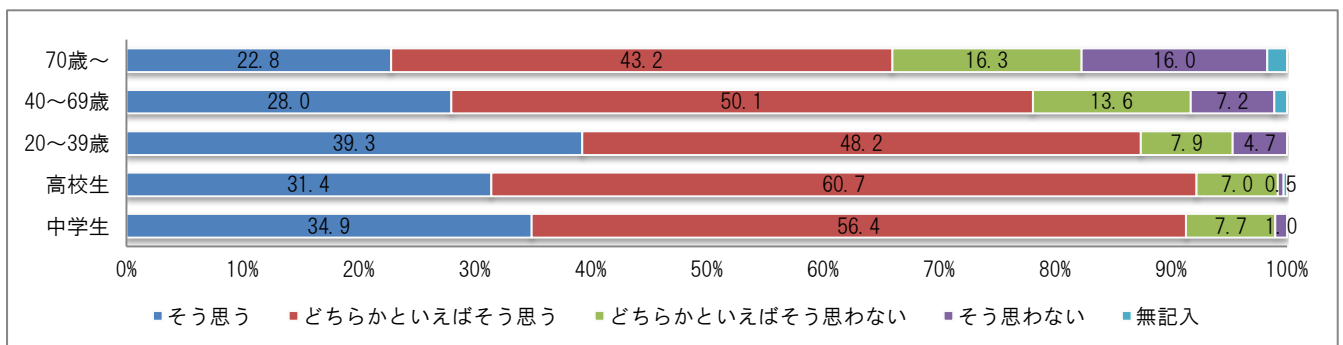
対象者	対象（人）	回収（人）	回収率（%）	調査方法	調査期間
中学生	401	401	100	学校依頼	H25. 5月
高校生	583	583	100		H25. 6月
20～39歳	1,001	191	19.1	健診申込書に 同封	H25. 1～3月
40～69歳	2,063	1,430	69.3		
70歳以上	1,050	994	94.7		
計	5,098	3,599	70.6		

## 【アンケート結果】

▽自分は健康だと思いますか

(%)

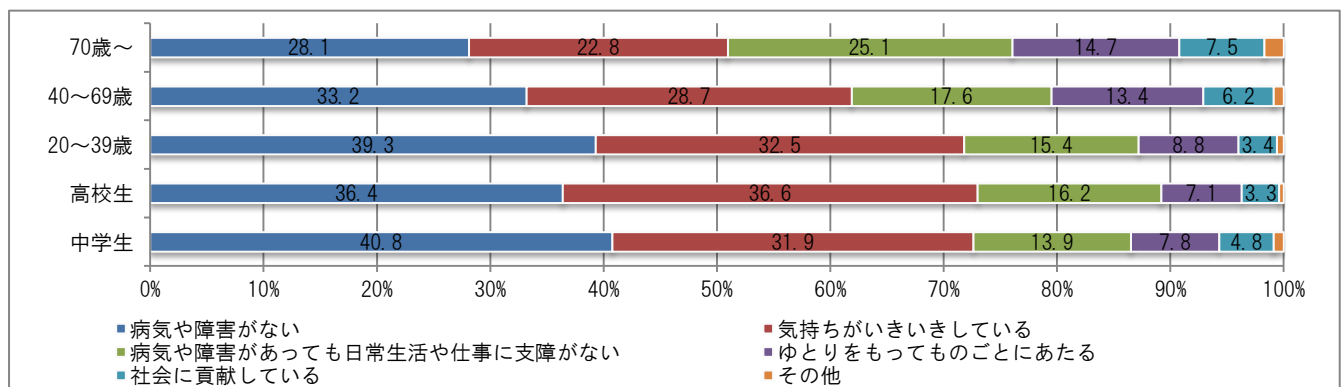
	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
そう思う	34.9	31.4	39.3	28.0	22.8
どちらかといえばそう思う	56.4	60.7	48.2	50.1	43.2
どちらかといえばそう思わない	7.7	7.0	7.9	13.6	16.3
そう思わない	1.0	0.5	4.7	7.2	16.0
無記入	0.0	0.3	0.0	1.1	1.7



▽あなたは「健康」とはどんなことだと思いますか（複数回答可）

(%)

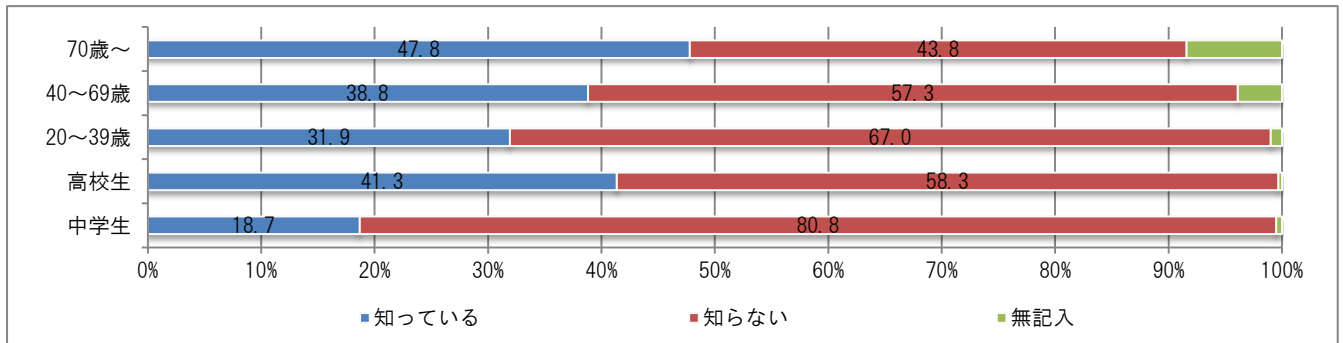
	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
病気や障害がない	40.8	36.4	39.3	33.2	28.1
気持ちがいきいきしている	31.9	36.6	32.5	28.7	22.8
病気や障害があっても日常生活や仕事に支障がない	13.9	16.2	15.4	17.6	25.1
ゆとりをもつてものごとにあたる	7.8	7.1	8.8	13.4	14.7
社会に貢献している	4.8	3.3	3.4	6.2	7.5
その他	0.9	0.4	0.6	0.9	1.7



▽「健康寿命」の言葉の意味を知っていますか

(%)

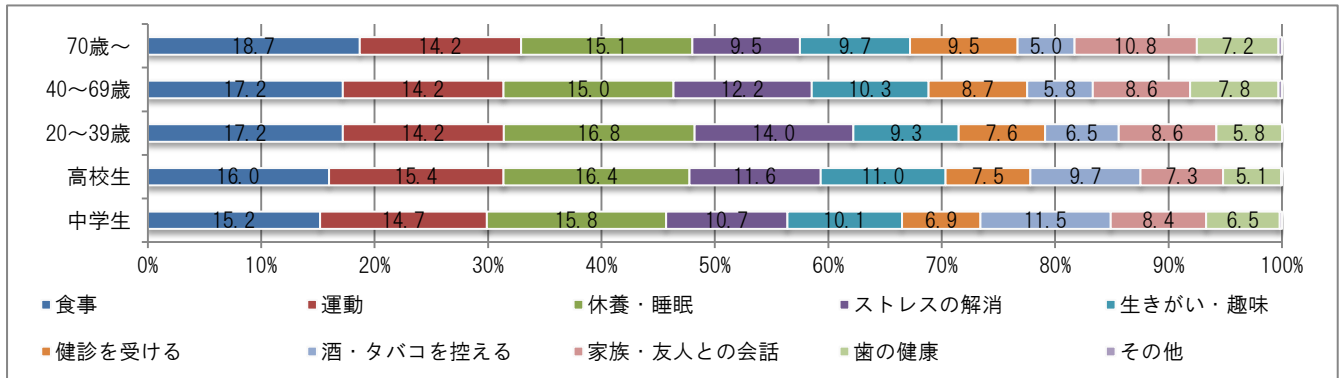
	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
知っている	18.7	41.3	31.9	38.8	47.8
知らない	80.8	58.3	67.0	57.3	43.8
無記入	0.5	0.3	1.0	3.9	8.4



▽あなたが健康で生活していくために大切だと思うことは何ですか（複数回答可）

(%)

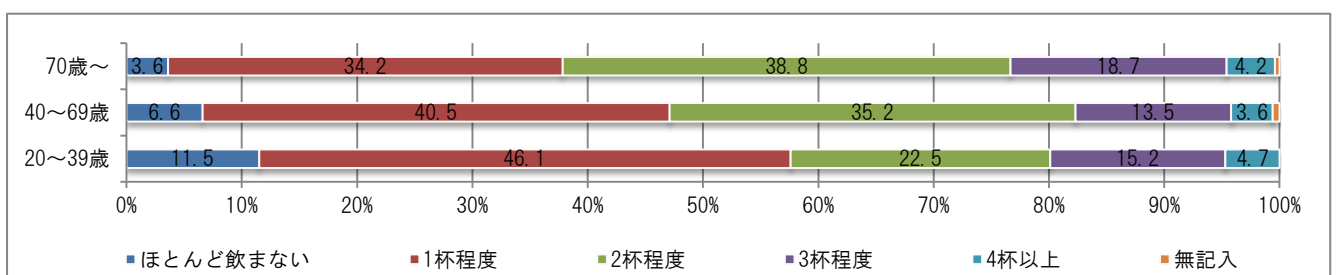
	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
食事	15.2	16.0	17.2	17.2	18.7
休養・睡眠	15.8	16.4	16.8	15.0	15.1
運動	14.7	15.4	14.2	14.2	14.2
ストレスの解消	10.7	11.6	14.0	12.2	9.5
生きがい・趣味	10.1	11.0	9.3	10.3	9.7
家族・友人との会話	8.4	7.3	8.6	8.6	10.8
健診を受ける	6.9	7.5	7.6	8.7	9.5
酒・タバコを控える	11.5	9.7	6.5	5.8	5.0
歯の健康	6.5	5.1	5.8	7.8	7.2
その他	0.2	0.1	0.0	0.3	0.3



▽1日に汁物を何杯飲みますか

(%)

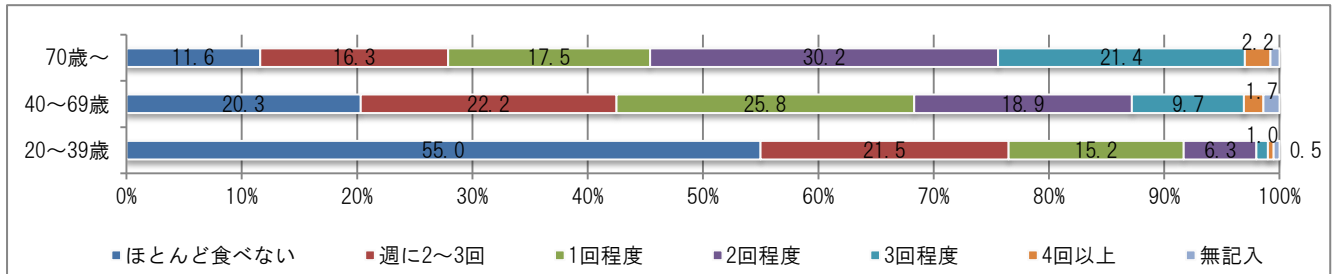
	20～39歳	40～69歳	70歳～
ほとんど飲まない	11.5	6.6	3.6
1杯程度	46.1	40.5	34.2
2杯程度	22.5	35.2	38.8
3杯程度	15.2	13.5	18.7
4杯以上	4.7	3.6	4.2
無記入	0.0	0.6	0.4



▽漬物を1日に何回食べますか

(%)

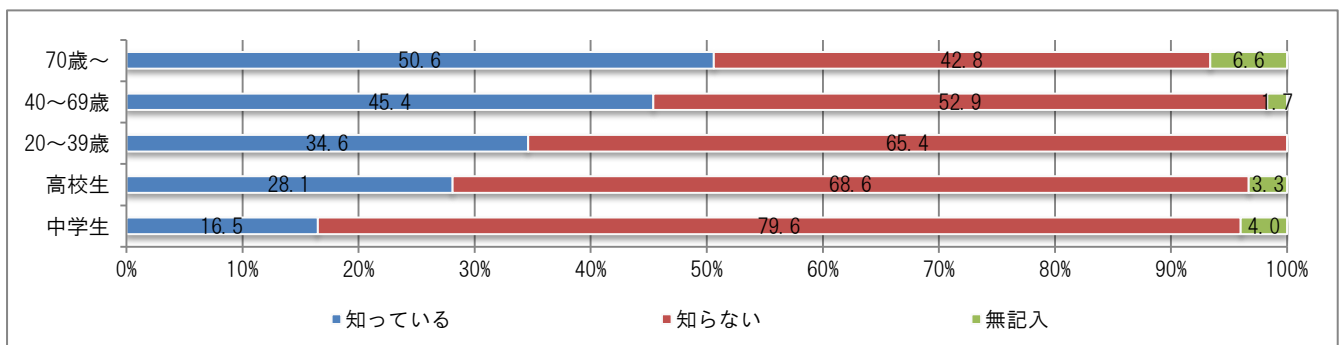
	20～39歳	40～69歳	70歳～
ほとんど食べない	55.0	20.3	11.6
週に2～3回	21.5	22.2	16.3
1回程度	15.2	25.8	17.5
2回程度	6.3	18.9	30.2
3回程度	1.0	9.7	21.4
4回以上	0.5	1.7	2.2
無記入	0.5	1.4	0.8



▽1日の望ましい食塩摂取量を知っていますか

(%)

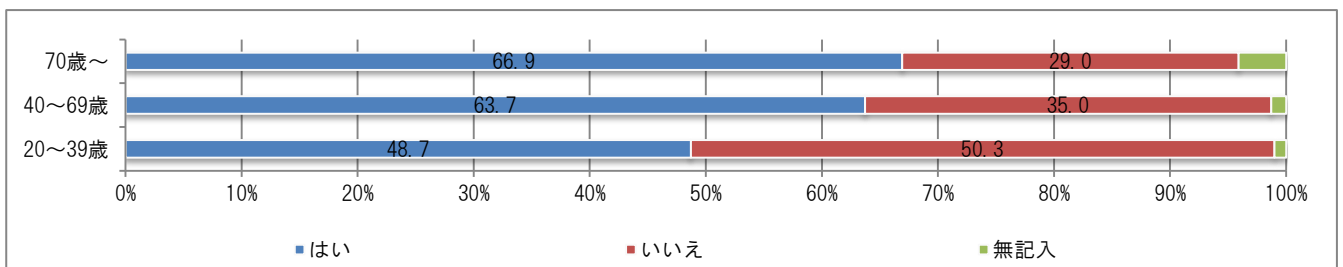
	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
知っている	16.5	28.1	34.6	45.4	50.6
知らない	79.6	68.6	65.4	52.9	42.8
無記入	4.0	3.3		1.7	6.6



▽減塩や薄味料理を実行していますか

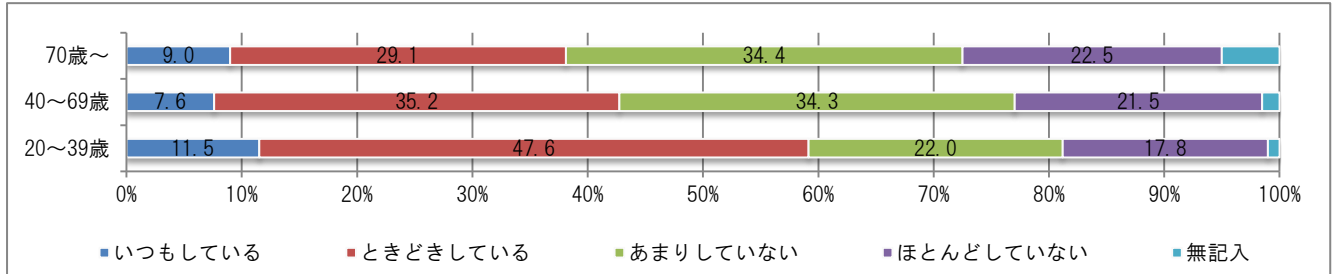
(%)

	20～39歳	40～69歳	70歳～
はい	48.7	63.7	66.9
いいえ	50.3	35.0	29.0
無記入	1.0	1.3	4.1



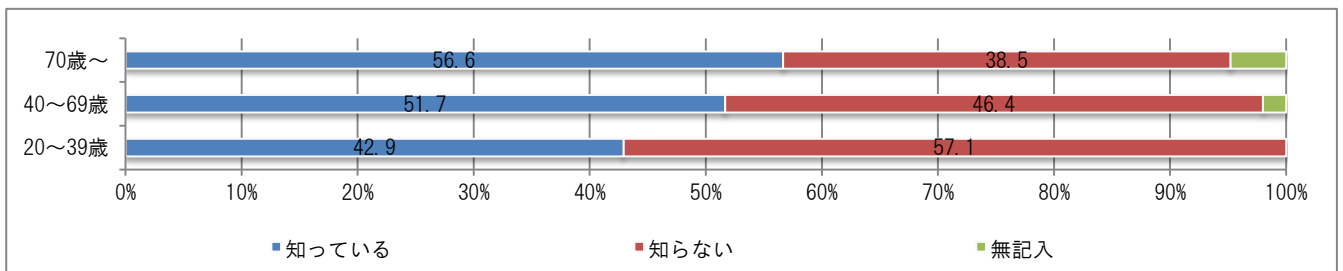
▽外食をする時や食品を購入する時に栄養成分表示を参考にしていますか

	20～39歳	40～69歳	70歳～	(%)
いつもしている	11.5	7.6	9.0	
ときどきしている	47.6	35.2	29.1	
あまりしていない	22.0	34.3	34.4	
ほとんどしていない	17.8	21.5	22.5	
無記入	1.0	1.5	5.0	



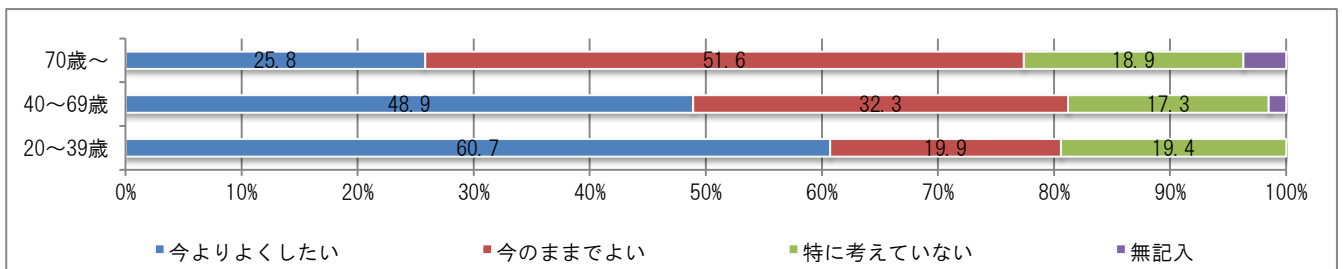
▽自分にとって適切な食事内容・量を知っていますか

	20～39歳	40～69歳	70歳～	(%)
知っている	42.9	51.7	56.6	
知らない	57.1	46.4	38.5	
無記入	0.0	2.0	4.8	



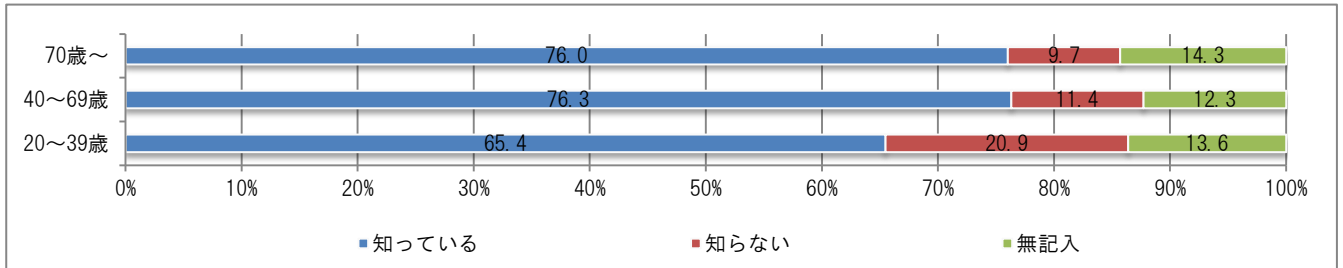
▽自分の食生活について今後どのようにしたいと思っていますか

	20～39歳	40～69歳	70歳～	(%)
今よりよくしたい	60.7	48.9	25.8	
今のままでよい	19.9	32.3	51.6	
特に考えていない	19.4	17.3	18.9	
無記入	0.0	1.5	3.7	



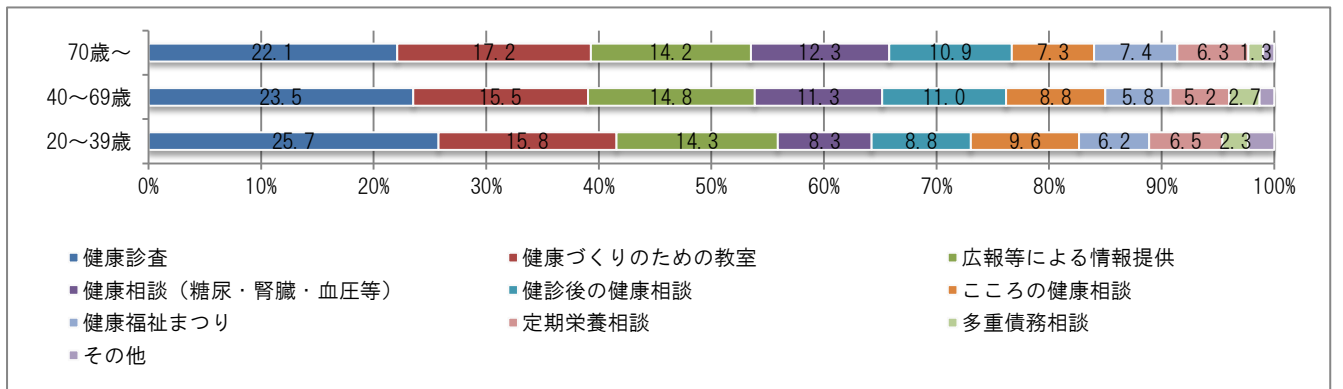
▽塩分の摂取量が血圧に与える影響について知っていますか (%)

	20～39歳	40～69歳	70歳～
知っている	65.4	76.3	76.0
知らない	20.9	11.4	9.7
無記入	13.6	12.3	14.3



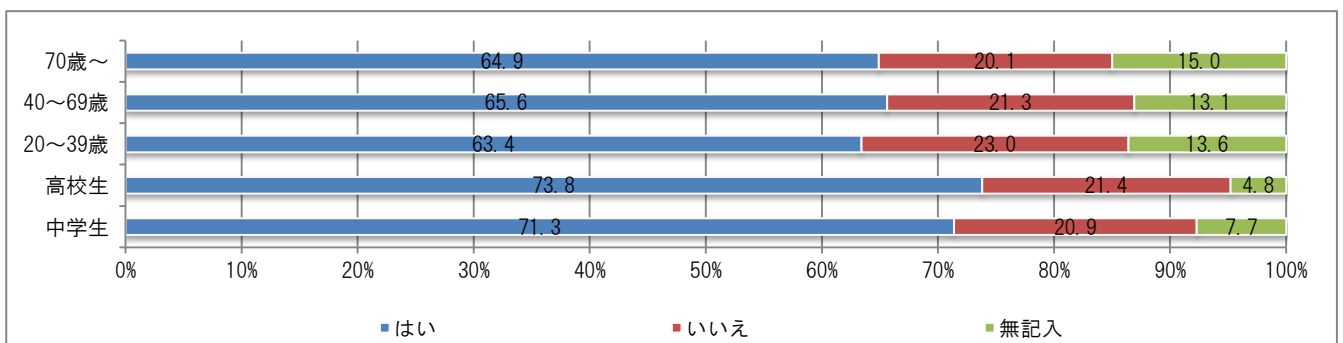
▽健康づくりのために新庄市で行われていることでよいと思うもの、また、今後行って欲しいと思うものは何ですか (複数回答可) (%)

	20～39歳	40～69歳	70歳～
健康診査	25.7	23.5	22.1
健康づくりのための教室	15.8	15.5	17.2
広報等による情報提供	14.3	14.8	14.2
健康相談(糖尿・腎臓・血圧等)	8.3	11.3	12.3
健診後の健康相談	8.8	11.0	10.9
こころの健康相談	9.6	8.8	7.3
健康福祉まつり	6.2	5.8	7.4
定期栄養相談	6.5	5.2	6.3
多重債務相談	2.3	2.7	1.3
その他	2.3	1.3	1.0



▽栄養をバランスよく摂るように気をつけていますか (%)

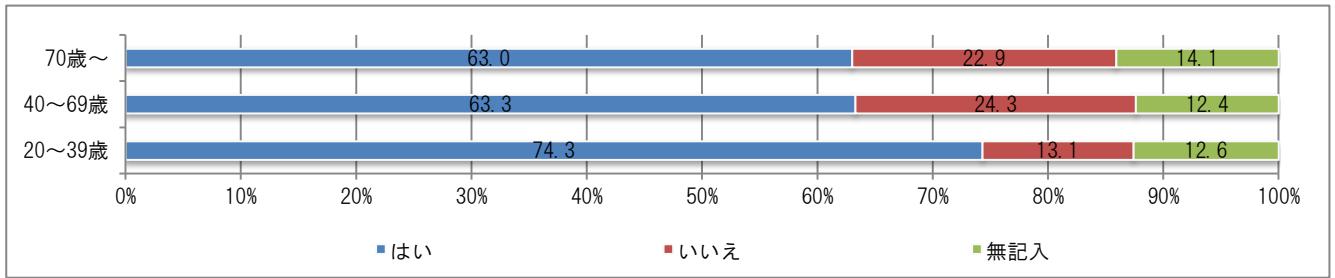
	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
はい	71.3	73.8	63.4	65.6	64.9
いいえ	20.9	21.4	23.0	21.3	20.1
無記入	7.7	4.8	13.6	13.1	15.0





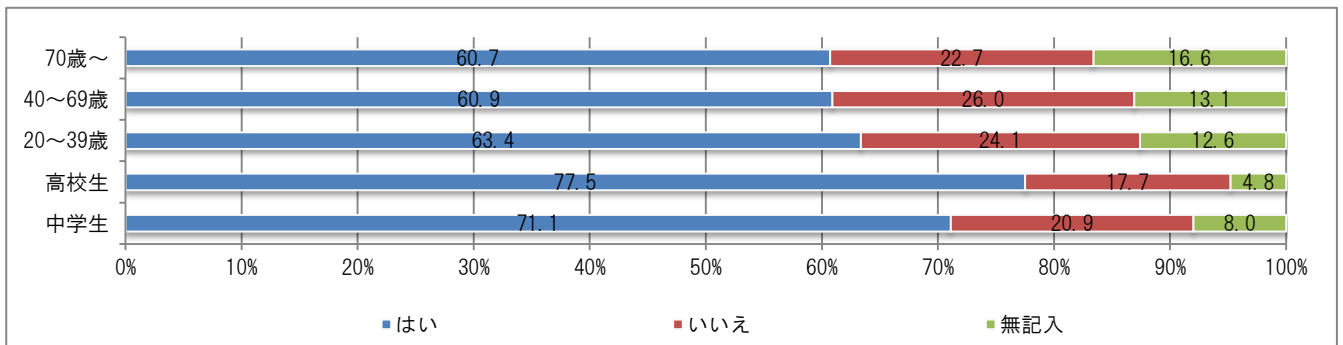
▽「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを言いますか (%)

	20～39歳	40～69歳	70歳～
はい	74.3	63.3	63.0
いいえ	13.1	24.3	22.9
無記入	12.6	12.4	14.1



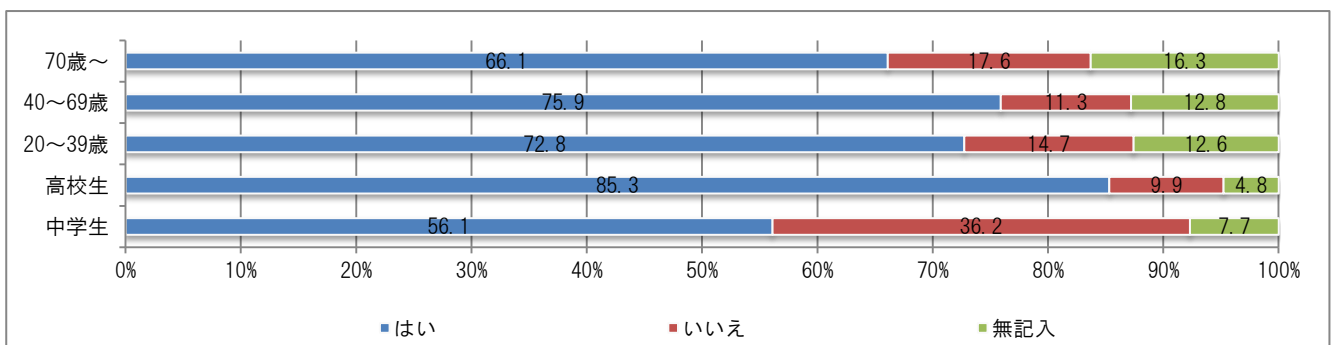
▽伝承料理や郷土料理を家で食べていますか (%)

	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
はい	71.1	77.5	63.4	60.9	60.7
いいえ	20.9	17.7	24.1	26.0	22.7
無記入	8.0	4.8	12.6	13.1	16.6



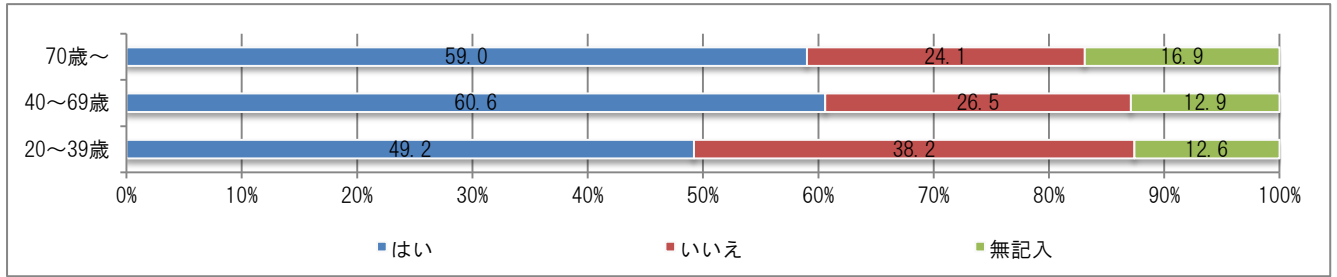
▽「地産地消」という言葉を知っていますか (%)

	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
はい	56.1	85.3	72.8	75.9	66.1
いいえ	36.2	9.9	14.7	11.3	17.6
無記入	7.7	4.8	12.6	12.8	16.3



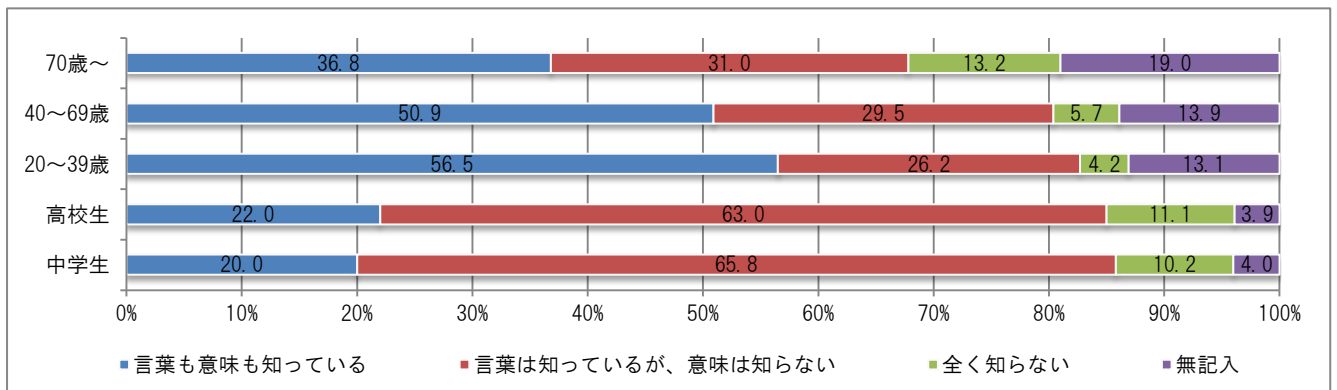
▽地元産や県産の農作物を選んで購入しますか (％)

	20～39歳	40～69歳	70歳～
はい	49.2	60.6	59.0
いいえ	38.2	26.5	24.1
無記入	12.6	12.9	16.9



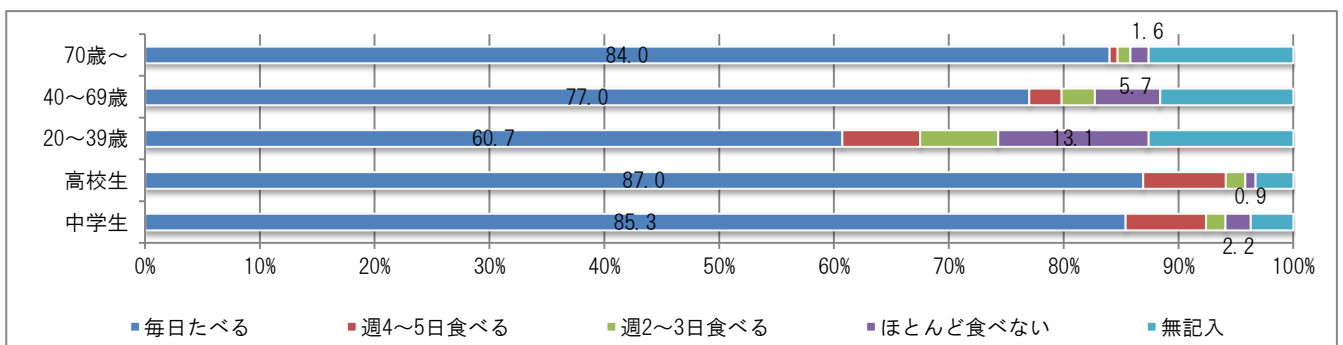
▽「食育」という言葉や意味を知っていますか (％)

	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
言葉も意味も知っている	20.0	22.0	56.5	50.9	36.8
言葉は知っているが、意味は知らない	65.8	63.0	26.2	29.5	31.0
全く知らない	10.2	11.1	4.2	5.7	13.2
無記入	4.0	3.9	13.1	13.9	19.0



▽朝食を食べていますか (％)

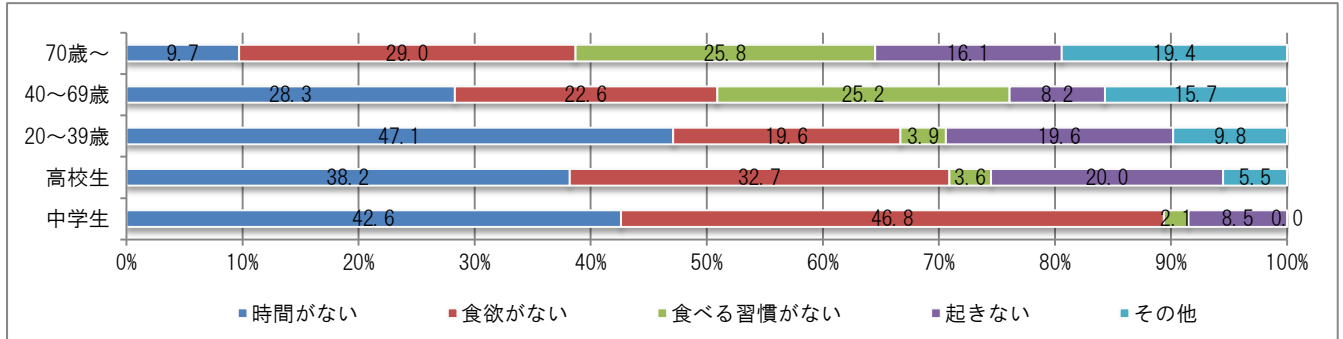
	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
毎日食べる	85.3	87.0	60.7	77.0	84.0
週4～5日食べる	7.0	7.2	6.8	2.8	0.7
週2～3日食べる	1.7	1.7	6.8	2.9	1.1
ほとんど食べない	2.2	0.9	13.1	5.7	1.6
無記入	3.7	3.3	12.6	11.6	12.6



▽朝食を食べない理由は何ですか（「毎日食べる」以外の回答者への質問）

(%)

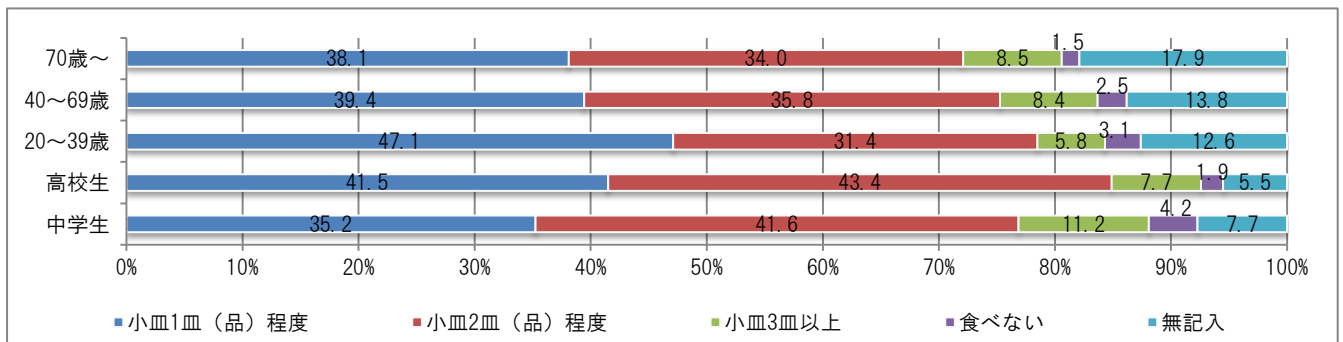
	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
時間がない	42.6	38.2	47.1	28.3	9.7
食欲がない	46.8	32.7	19.6	22.6	29.0
食べる習慣がない	2.1	3.6	3.9	25.2	25.8
起きない	8.5	20.0	19.6	8.2	16.1
その他	0.0	5.5	9.8	15.7	19.4



▽普段1回の食事で「野菜・野菜料理」をどのくらい食べていますか

(%)

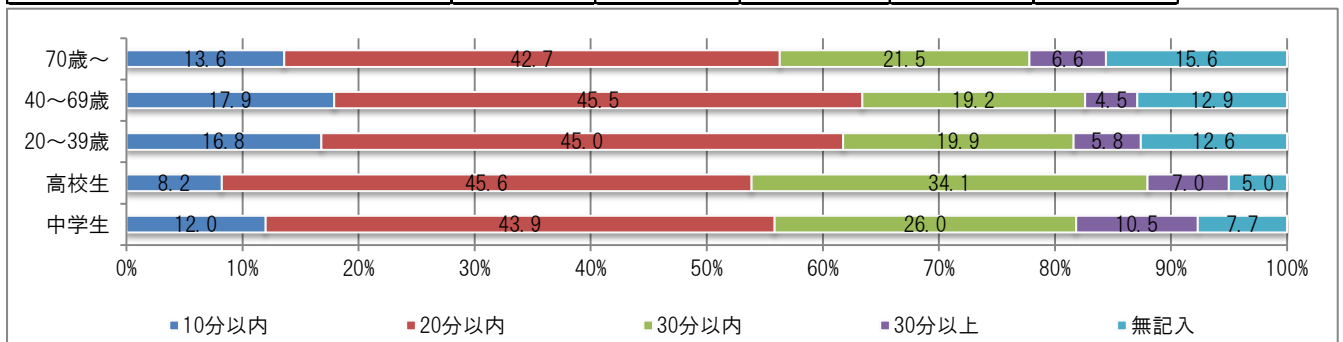
	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
小皿1皿（品）程度	35.2	41.5	47.1	39.4	38.1
小皿2皿（品）程度	41.6	43.4	31.4	35.8	34.0
小皿3皿以上	11.2	7.7	5.8	8.4	8.5
食べない	4.2	1.9	3.1	2.5	1.5
無記入	7.7	5.5	12.6	13.8	17.9



▽1回の食事時間はどのくらいですか

(%)

	中学生	高校生	20～39歳	40～69歳	70歳～
10分以内	12.0	8.2	16.8	17.9	13.6
20分以内	43.9	45.6	45.0	45.5	42.7
30分以内	26.0	34.1	19.9	19.2	21.5
30分以上	10.5	7.0	5.8	4.5	6.6
無記入	7.7	5.0	12.6	12.9	15.6



## 計画策定経過

月 日	会議名等	内容
平成 25 年 2～6 月	新庄市「いきいき健康づくりアンケート」調査実施	
11 月 20 日	第 1 回新庄市食育・地産地消推進 計画策定委員会	・山形県食育・地産地消推進計画策定 について ・新庄市の食に関する現状と課題 等
12 月 20 日	第 2 回新庄市食育・地産地消推進 計画策定委員会	・施策や具体的な取組みについて 等
平成 26 年 1 月 28 日	第 3 回新庄市食育・地産地消推進 計画策定委員会	・計画案の提示 等
2 月	新庄市保健福祉推進協議会	・計画案の提示
3 月	計画書決定	・広報しんじょう及びホームページへ の掲載

# 新庄市食育・地産地消推進計画策定委員会設置要綱

## （設置）

第1条 新庄市における食育・地産地消推進計画の策定を円滑に推進するため、新庄市食育・地産地消推進計画策定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

## （所掌事務）

第2条 委員会は次に掲げる事務を所掌する。

- (1) 食育・地産地消推進計画の基本方針に関すること。
- (2) 食育及び地産地消の推進に関する調査及び分析に関すること。
- (3) 前号に掲げるもののほか、食育・地産地消推進計画の策定に関し必要な事項に関すること。

## （組織）

第3条 委員会は次に掲げる委員により構成し、市長が委嘱する。

- (1) 学識経験者
  - (2) 食育及び地産地消の促進に関係する団体を代表する者
  - (3) 行政機関の職員
  - (4) 前各号に掲げる者のほか、市長が必要と認めた者
- 2 委員会に委員長及び副委員長を置く。
  - 3 委員長の選任は、委員の互選によるものとし、副委員長は委員の中から委員長が指名するものとする。
  - 4 委員長は、委員会を代表し、会務を経理する。
  - 5 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、その職務を代理する。
  - 6 委員の任期は、市長が委嘱した日から平成26年3月31日までとする。

## （会議）

第4条 委員会の会議は、委員長が必要に応じて招集し、その議長となる。

## （庶務）

第5条 委員会の庶務は、健康課において処理する。

## （委任）

第6条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

## 附 則

この要綱は、平成25年9月1日から施行する。

## 新庄市食育・地産地消推進計画策定委員名簿

\* 敬称略

区分	所属団体名	役職名	氏名	分野
委員長	新庄市最上郡医師会	須藤医院院長	須藤 俊亮	学識経験者
副委員長	私立幼稚園連合会	向陽幼稚園園長	栗田 英男	関係団体
委員	新庄市食生活改善推進協議会	学区長(日新学区)	阿部 和子	
委員	新庄産地直売所運営協議会	会長	佐藤 悦子	
委員	市民活動団体 Feel	副代表	井上 圭子	
委員	新庄市農業協同組合	営農経済部営農係	井上 裕樹	
委員	新庄もがみ農業協同組合	北部営農 センター長	山科 賢二	
委員	新庄市立新庄小学校	栄養教諭	高橋 栄美	
委員	最上保健所	地域保健福祉課 健康増進主査	菅原 祥子	行政

\* 役職は平成 26 年 3 月現在

## 新庄市食育・地産地消推進計画

印刷・発行 平成 26 年 3 月

編集・発行 新庄市健康課・農林課

〒996-8501 新庄市沖の町 10 番 37 号

【電話】0233-22-2111 【F A X】0233-22-0989