

# 第3章

## 食育推進のための 施策展開



かきあえなます



### 3-1 施策体系

## 施策展開の視点

### ① 地域の力を生かす



②男女共同参画を進める

③コミュニケーションを重視する

施策の内容	
1	「にいがた流 食生活」の提唱・普及
2	継続的な食育推進運動
3	食育推進の拠点の整備
4	各種団体等との連携・協働体制の確立
5	地域の力を生かした食育の推進
6	食育に関する市民の理解の増進
7	あらゆる広報媒体を活用した食育の普及啓発、情報の発信
1	男女共同参画を踏まえた食育推進
2	望ましい食習慣や知識の習得
3	妊産婦や乳幼児児に関する栄養指導
1	保育所、幼稚園における食育推進
2	小・中学校における指導体制の充実
3	小・中学校における子どもへの指導内容の充実
4	学校給食の充実
5	高校、大学等における食育推進
1	「食生活指針」や「食事バランスガイド」の活用促進
2	専門的知識を有する人材の養成・活用の促進
3	市民の健康づくりのための食育推進
4	食品関連事業者等による食育推進
5	職場における食育推進
1	田園と都市の交流促進 (農林漁業者等による食育推進)
2	地産地消の促進
3	食文化の継承のための支援
4	バイオマス利用と食品リサイクルの推進
1	食品の安全性に関する知識と理解の増進
2	栄養、食習慣等食育推進のための情報収集、調査研究

主な取組	
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■地域で生産される新鮮で安心な食材でできる栄養バランスの優れた「にいがた流 食生活」の提唱・普及</li> <li>■「食育フォーラム」や「食育の日」など、「にいがた流 食生活」普及のためのイベントの開催</li> <li>■ホームページにおける「にいがた流 食生活」実践に役立つ継続的な情報発信</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■「食育月間（毎年6月）」「食育の日（毎月19日）」の普及</li> <li>■食育推進のためのキャッチコピーやキャラクターの決定、活用促進</li> <li>■トキめき新潟国体等のイベント等を通じた食育の普及啓発</li> <li>■世代を超えて引き継ぐ食育の推進</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食育に関する情報発信や相談等のサービスを行う（仮称）食育センターの整備</li> <li>■生産者と消費者の交流の拠点となる（仮称）食と花のにいがた交流センターの整備</li> <li>■農業体験や食の大切さを学ぶ機会等を提供する（仮称）アグリパーク・国際農業研究センターの整備</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食育推進会議を中核とした各種団体等とのネットワークの構築</li> <li>■庁内連絡会議の設置</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>■地域コミュニティ協議会による取組の推進</li> <li>■食生活改善推進委員、高齢者等との連携、協働による取組の推進</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食育に関する出前講座、フォーラムの開催</li> <li>■条例や計画に関するリーフレットの作成、配布</li> <li>■食育推進のためのキャッチコピーやキャラクターの募集</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ホームページにおける食育に関する情報の一元化と分かりやすい情報発信</li> <li>■市報にいがた、区役所だより、テレビ、ラジオ、ホームページ等あらゆる情報媒体の有効活用</li> </ul>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■男の料理教室など男性を対象としたイベント等の実施</li> <li>■夫婦、家族参加型イベントの促進</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■家庭、学校、地域など社会全体で家庭を支える取組の推進</li> <li>■公民館における親子料理教室など、楽しみながら食に関する知識や技術を習得する機会の提供</li> <li>■給食たよりの発行や給食試食会の開催など、学校や保育所等を通じた知識の普及</li> <li>■出前講座や出張栄養指導、個別栄養相談など、適切な栄養管理に関する知識の習得のための支援</li> <li>■生活習慣病予防のための適切な食生活と運動習慣の実践の促進</li> <li>■高齢者や障がい者等、世代や生活の状況に応じた視点からの食育推進のための取組の促進</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■講習会の開催など、妊産婦や乳幼児の家庭における栄養管理やしつけの方法等に関する知識を習得する機会の提供</li> <li>■「家庭教育手帳」「妊産婦のための食生活指針」など国等が作成した既存冊子等の活用促進</li> <li>■過度の痩身傾向が心身と母子の健康に及ぼす影響を踏まえた適切な栄養管理に関する知識等の普及</li> </ul>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■研修会の開催など、食育に対する職員の意識啓発</li> <li>■クッキング保育や野菜の栽培など、食に関する楽しい体験活動機会の提供</li> <li>■組織的・発展的な「食育の計画」の策定の推進</li> <li>■保育所と幼稚園が連携して食育を推進するための体制づくりの検討</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■栄養教諭等を中心とした指導体制の充実</li> <li>■研修会の開催など、食育に対する教職員の意識啓発</li> <li>■学校教育全体を通じた食に関する指導計画作成の促進</li> <li>■給食たよりの発行や給食試食会の開催など、地域・地域との連携強化</li> <li>■地域の食生活改善推進委員や医療機関等による専門的な立場からの支援の促進</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食育推進を通じた子どもの学力、体力向上を目指した取組の推進</li> <li>■やせ過ぎや肥満が心身の健康に及ぼす影響等生活習慣改善のために必要な知識の普及及び実践の促進</li> <li>■「食に関する指導の手引き」や「実践事例集」の作成・配布など、効果的な指導を行うための取組の推進</li> <li>■地域の生産者等との連携による、食に関わる様々な体験活動の推進</li> <li>■食に関する指導研究推進指定事業の充実</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>■望ましい食習慣の形成や地域の食文化への理解のため、「生きた教材」としての活用促進</li> <li>■地元でとれた米や旬の食材の美味しさを知るための学校給食における地産地消の推進</li> <li>■生産者や調理員等給食に関わる人とコミュニケーション機会の充実</li> <li>■食事作法等の習得、楽しい給食のための食事環境の充実</li> <li>■子ども、保護者、生産者、教職員等の意見交換会の開催など、子どもを交えた関係者間のコミュニケーションの促進</li> <li>■完全米飯給食に向けた取組</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>■中学校卒業後の子どもたちに対する食育を推進するための体制づくりの検討</li> <li>■大学の学生食堂等における食育メニューの提供など、自発的な取組の促進</li> </ul>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■地域保健福祉センター、医療福祉施設、スーパーマーケット、飲食店、職場の食堂等における普及啓発</li> <li>■「新潟市版食事バランスガイド」の作成、活用促進</li> <li>■飲食店やスーパーマーケット等における「食事バランスガイド」を表示した料理や食品の提供など、関係者による自発的な取組の促進</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ボランティア養成等を行う団体等との連携</li> <li>■栄養士等を養成する学校等に対する情報提供など、専門家の様々な活動を促進するための支援</li> <li>■地域コミュニティ協議会に対する情報提供や相談など、地域住民による自発的な取組を促進するための支援</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■保健所、地域保健福祉センター、医療機関等における生活習慣病予防の観点からの食育の普及啓発の促進</li> <li>■医療機関の健康診断における健康状態に応じた栄養、運動の指導の充実の促進</li> <li>■「内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）」の普及</li> <li>■噛むことの大切さの理解の促進と実践のための取組の促進</li> <li>■一人暮らしの高齢者や障がい者等に配慮した適切な栄養管理や地域支援の促進</li> <li>■ホームページにおける世代等に応じた食生活のアドバイスなど、市民の健康づくりに役立つ情報の発信</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>■飲食店、スーパーマーケットにおける食の選択に資する情報提供や知識の普及</li> <li>■食品関連事業者による体験活動機会の提供等市民の受入体制整備の促進</li> <li>■飲食店等による「食育の日」における食育メニューの提供などの取組の促進</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>■職員食堂における食育メニューの提供など、事業者による食育の普及啓発のための取組の促進</li> <li>■職場の健康診断時における健康状態に応じた栄養や運動の指導の充実</li> </ul>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■農林漁業者による体験活動機会の提供等市民の受入体制整備の促進</li> <li>■体験活動ができる場所やイベント等に関する情報の提供</li> <li>■地域でとれる食材や伝統的な料理、加工食品等の普及</li> <li>■都市型グリーン・ツーリズムの推進</li> <li>■地域コミュニティ協議会等との連携による地域の農業・農村への関心を高める環境づくりの推進</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■家庭、学校、職場、飲食店等における地域の食材の消費の促進と環境の整備</li> <li>■直売所や交流施設の整備に対する支援など、消費者と生産者の交流機会の促進</li> <li>■食品関連事業者による消費者と生産者の交流促進のための取組の促進</li> <li>■地産地消の宣伝、発掘、開発などの取組の推進</li> <li>■学校給食等における地産産物の使用拡大</li> <li>■ホームページにおける地産産物に関する市民に役立つ情報の発信</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■地域コミュニティ協議会や食生活改善推進委員や高齢者等との連携による地域の食材や食文化の掘り起こし</li> <li>■地域のイベントや学校給食における伝統的なメニューの提供や世代間交流の推進</li> <li>■地域の食材を使用した料理や郷土料理を集めたレシピ集の作成などによる地域の食文化の普及</li> <li>■アティシア郷土料理の募集など、新たな食文化の開発のための取組の促進</li> <li>■伝統的な食文化を盛り込んだメニューの提供など、飲食店等による食文化継承の取組の促進</li> <li>■「食育の日」「食育フォーラム」「食の陣」などのイベントにおける食文化の普及</li> <li>■栄養士等を養成する学校等に対する情報提供など、食文化継承の担い手を養成するための支援</li> <li>■ホームページにおける地域の食文化に関する情報提供</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>■「新潟菜の花プラン」「給食残渣の堆肥化」など、食べ物や地域の限られた資源の大切さに関する市民の理解を深めるための取組の推進</li> <li>■食品関連事業者及び消費者に対する食品リサイクルの必要性に関する普及啓発</li> </ul>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■市報にいがたや区役所だより、ホームページ、出前講座等による食品の安全性に関する基本的な知識の普及</li> <li>■科学的知見等に基づき正しい情報の発信及び情報発信者のモラル向上のための取組</li> <li>■食に関する様々な情報に対する過剰反応の抑制</li> <li>■消費者と生産者のリスクコミュニケーションの推進</li> <li>■「食の安全基本方針」の普及と取組の推進</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食育推進の基礎となる実態把握のための各種情報の収集及び研究</li> <li>■市民健康・栄養調査の実施など、市民の食生活と健康についての実態を把握するための取組</li> <li>■ホームページにおける各種調査研究結果の公表及び活用の促進</li> </ul>

田園と都市の豊穡



# 「にいがた流 食生活」イメージ

地域の食材を使った  
**日本型食生活**の実践

米を主食に、新鮮で安心安全な**野菜,果物,魚**など  
多様な副食を組み合わせた栄養バランスのよい食事

健康で楽しい食事

伝統的な食文化の  
継承

環境と調和のとれた  
食生活

生産  
提供

消費  
実践

市民一人ひとりの  
健全な食生活の実現  
(栄養, 食文化, 食習慣, 食の安全, マナー等)

新潟市域

豊かな自然(田園・海)

大生産地

農業産出額/全国市町村第2位

魚介	米 (1位)	花き (3位)
畜産	野菜 (11位)	
	果実 (23位)	

販売, 加工など(付加価値)

学校給食

愛着心

食料品  
製造業

連携・交流

体験  
(料理・農作業)  
直売・学校給食  
食品産業・意見交換

意識改革  
相互理解

信頼関係  
感謝の念・理解・顔の見える関係

「にいがた流 食生活」の基盤となりうる要素

食が美味しいまちの  
イメージ

都市

大消費地

人口81万政令市

市民  
来訪者

農水産品の加工技術・料理

人材育成

安心感

直売所  
朝市

伝統的な食文化



## 3-2 施策の柱となる考え方

### 3-2-1 「にいがた流 食生活」の推進

食育を総合的に推進していくにあたり、本市の特色ある基盤を生かした“新潟らしい市民運動”として「にいがた流 食生活」を提唱し、普及啓発を図るとともに、施策の柱と位置づけて、食育推進の施策を展開することとします。

### 3-2-2 特色ある基盤

以下のような特色ある基盤をもっています。

■ 同一市域内で、人々が多く暮らす大消費地と、多様な食料がバランスよく生産される大生産地が近接し、全国的にも類を見ない都市となっています。

- 人口81万人（全国第15位）の市民が暮らし、県内外から多くの人を訪れる大都市であり、また、大消費地となっています。
- 広大な耕地を有し、全国第2位の農業産出額を誇る日本有数の農業都市です。
- 全国の市町村と比較すると、米の産出額は全国で圧倒的第1位で、野菜は11位、果実は23位であるほか、新潟港の漁港区における水揚金額が全国の主要203漁港中54位であり、多様な食料がバランスよく生産される大生産地となっています。

■ 食に携わる人材を育てる大学等に恵まれているほか、多くの朝市や直売所を有するとともに、地元の特色ある食材を使った地域や家庭に伝わる郷土料理、家庭料理など伝統的な食文化を引き継いでいます。

- 食に携わる人材を育てる大学、専門学校、高校などに恵まれています。

 データ 基-106

- 食生活改善推進委員など食に関わる地域ボランティアがいます。
- 100を超える朝市・農産物直売所があります。
- 地元の食材を使った「のっぺ」「菊のひたし」「鮭の味噌漬け」など地域や家庭に伝わる郷土料理、家庭料理など引き継ぎたい伝統的な食文化や農水産品の加工技術があります。

■ 「食が美味しいまち」という評価が広まっています。

- 本市のイメージを把握するための市民アンケート調査では、「食が美味しい街」という回答が最も多く、満足度調査では、「食が美味しいところ」という項目が84.4%となっています。
- 首都圏住民に対するアンケート調査では、「食事や料理の美味しいところ」が支持率50%を超え、約4割の人が「食べ物が美味しい・食材の豊かな街」というイメージをもっています。



### 3-2-3 都市と豊かな自然との連携・交流

本市は、平成17年に14市町村の合併により人口81万人となり、豊かな自然環境や広大な農地と、高次都市機能を有する都市となりました。食料がバランスよく生産される大生産地と多くの人暮らし、訪れる大消費地が同一市域にある全国的にも類を見ない都市となっています。

このような本市でも、高度経済成長期以降の社会経済情勢の大きな変化の中で、生産者と消費者の距離が拡大するとともに、生活習慣病の増加や不規則な食事などの課題が生じています。

こうした課題に対処し、健全な食生活を実践するため、伝統的な食文化やおいしい食に加え、大生産地と大消費地が近接しているという本市の恵まれた環境に支えられ、これを生かした“新潟らしい市民運動”として「にいがた流 食生活」を推進していきます。

「にいがた流 食生活」を推進するには、近接している大生産地と大消費地が、互いに積極的に交流することにより、相互理解を深め、信頼関係を構築することが求められます。

### 3-2-4 「にいがた流 食生活」の内容

「にいがた流 食生活」とは、市民が主に以下のことを実践する健全な食生活とします。

#### ◎ 「日本型食生活」の実践

主食のごはん（米）に、地域でとれた新鮮で多様な食材（野菜、果物、魚など）を副食に組み合わせて、美味しく栄養バランスのよい食事をしよう。

##### ○ 健康で楽しい食事

朝ごはんを食べる、家族そろって食卓を囲むなど健康的で楽しい食事をしよう。

##### ○ 伝統的な食文化の継承

郷土料理や家庭料理など地域や家庭で受け継がれてきた食文化を継承しよう。

##### ○ 環境と調和のとれた食生活

食べ残し、無駄な廃棄をしないなど環境と調和のとれた食生活をしよう。



### 3-3 施策展開の視点

本計画では、本市の現状を踏まえ、下記の3つの視点から、食育推進の施策を展開します。

- ① 地域の力を生かす
- ② 男女共同参画を進める
- ③ コミュニケーションを重視する

#### 3-3-1 地域の力

- ・ 本市では、自治会加入率が96.6%、市内全域において97の地域コミュニティ協議会<sup>用)</sup>が形成されているなど、地域コミュニティ<sup>用)</sup>が発達しています。

 データ 基1-1-4

- ・ 各地域には、優れた技術と豊富な経験を有する農林漁業者、地域の伝統的な食文化に関する豊富な知識を有する高齢者や食生活改善推進委員<sup>用)</sup>など、優れた人材がたくさんいます。

 データ 1-1, 1-6 (地域の取組), 基1-1-3


- ・ 子どもたちが健全な食習慣を確立するためには、家庭の役割が非常に重要ですが、共働き世帯の増加や核家族化などライフスタイルが多様化する中、家庭の中だけで健全な食生活を実現するのが困難な家庭が増えていることが考えられます。

 データ 1-1

- ・ このため、地域に集積する組織や人の力を生かし、地域ぐるみで家庭を支えあう視点から施策に取り組みます。

#### 3-3-2 男女共同参画<sup>用)</sup>


- ・ 家庭における食育は、食事や子育てと密接に関わっていますが、現状では、これらの多くは主に女性が担っています。

 データ 1-2 (家庭の食事の様子)

- ・ 本市では、女性の社会進出が進んでおり、男女が家庭と職場の活動を両立するため、家庭における男性の役割は、ますます大きくなっています。

 データ 1-1

- ・ 食育に対する男性の関心は女性に比べて低いほか、国と比較して30代から50代の男性の朝食欠食率が高いなど男性の食生活の問題が顕在化しています。


 データ 1-2 (食習慣), 1-6 (「食育」に関する関心)

- ・ このため、男女を問わず食生活の自立<sup>用)</sup>が図れるよう、家庭における食事のしたくや子育てに対し、男女が共に関心を深め、積極的に参画しやすい環境を整えるなど、家庭における男女共同参画を進める視点から施策に取り組みます。

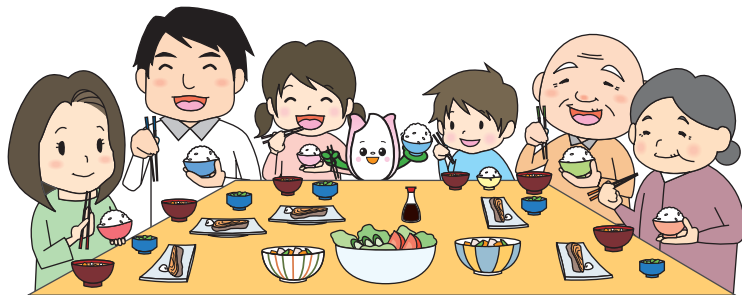
3-3-3 コミュニケーション<sub>用</sub>

基-19

- ・ 家族で食卓を囲む機会が減るなど家庭内の親子のコミュニケーションの希薄化が懸念されています。

 データ 1-2 (家庭の食事の様子)

- ・ 会話のある食事は、家族をはじめ、人と人が信頼関係を築き、人生を楽しくするものです。
- ・ 世代や生活環境、職種を超えて広くコミュニケーションを図ることは、互いの理解を深め、見識を広げるとともに、誤った判断を抑制する力ともなります。
- ・ 食は、生活のあらゆる場面に関わるものであることから、食育の推進は、すべての関係者が共通の認識をもって、連携・協働<sub>用</sub>しながら一体的に取り組むことが重要です。
- ・ 関係者が相互にコミュニケーションを図りながら食育推進に取り組むことにより、関係者間の理解が深まるとともに、食育推進の活動の輪が広がることが期待されます。
- ・ このため、食に関わる様々な場面において市民の心をつないでいけるよう、食事を通じた家族間のコミュニケーション、食育推進を通じた関係者間のコミュニケーションを重視する視点から施策に取り組みます。





## 施策展開の視点

① 地域の力

② 男女共同参画

③ コミュニケーション



### 3-4 施策内容

本市の現状と課題を整理し、条例の基本理念のもと、3つの視点を加えながら「にいがた流食生活」を施策の柱として施策を展開します。

#### 3-4-1 市民運動としての食育の推進

教育関係者、保健医療関係者、農林漁業者、食品関連事業者、食に関わる各種団体など関係者とコミュニケーションを図りながら、連携・協働し、市民一人ひとりが自らの問題として食育に関心を持ち、市民運動として展開されるよう取り組みます。



条例

第18条 市は、効果的な食育の推進を図るため、情報の収集及び調査研究、市民及び関係者相互の意見及び情報交換などを行い、あらゆる媒体の有効活用により、食育の普及啓発及び食品の安全性その他の食育に関する情報の発信に努めるものとする。

#### ■ 現状と課題

- ・ 食生活の乱れや生活習慣病の有病者の増加などから、市民の食育への関心は高まりつつありますが、内容について理解している人は多くはありません。

 データ 1-6 「食育」に関する関心

- ・ 食育に関する取組は、学校、保育所、地域等あらゆる分野で、農林漁業者、食品関連事業者、地域のボランティアや各種団体等様々な関係者により取り組まれ、一定の成果を挙げましたが、食をめぐる問題を払拭するには至っていません。

 データ 1-6 (地域、学校、農業関係・食品関連事業者関係の取組)

- ・ 食育の推進は、食育に関心のない人も関心を持ち、市民一人ひとりが自らの問題として認識し、実践するよう、活動の輪を広げることが重要です。
- ・ これまで個別に行われてきた取組を統合し、関係者が相互理解を深めながら共通の認識のもと、一貫性のある継続的な取組を行うことが必要です。
- ・ 豊かな自然環境、田園と都市が共存しているという基盤や豊富な食材など、全国に誇る本市の「食」について市民が誇りと関心を持ち、これらの特色を生かした食育推進運動を展開することが求められています。

#### ■ 施策展開（主な取組）

##### ① 「にいがた流食生活」の提唱・普及

- ・ 本市の食育を市民運動として展開するため、本市の特色である米を主食に地域でとれた新鮮で安心・安全な野菜、果物、肉、魚などの多様な副食からなる、栄養バランスのすぐ

## 施策展開の視点

### ① 地域の力

れた日本型食生活の実践を柱とする「にいがた流 食生活 (P.60参照)」を提唱し、広く市民及び関係者への普及を図ります。

- ・ 「にいがた流 食生活」のよさや実践について食育フォーラムや食育の日のイベントの開催等を通じて市民や関係者の理解を深めます。
- ・ 食育に関する総合的な相談窓口やホームページにおいて、「にいがた流 食生活」の実践の呼びかけや実践するための市民に役立つ情報を発信します。

### ② 継続的な食育推進運動

- ・ 関係者と連携して、国が定めた「食育月間<sup>用)</sup>」(毎年6月)及び「食育の日<sup>用)</sup>」(毎月19日)を周知し、この時期における関係者の取組を促すため、イベントを開催するなど、食育の普及啓発を行います。
- ・ 「家族みんなで朝ごはんの日」の提唱などにより、朝食習慣や家族そろって食卓を囲むことの重要性などへの市民の理解を深め、家族で互いの食生活や健康、食べ物を「いただく」ことのありがたさについて話し合うなど家庭内のコミュニケーションの充実が図られるよう促します。
- ・ 本市の食育推進のキャッチコピーやキャラクターを決定し、広く市民や関係者に活用を促すとともに、広く食育推進運動が浸透するよう、新潟まつりやトキめき新潟国体など多くの市民が関わる機会を捉えて、これらを使用するなど食育の普及啓発に努めます。
- ・ 「育児の日」「地場産の日」など食育と関連のある記念日における取組と連携した取組を促進します。
- ・ 「食育の日」や節句を捉え、学校や福祉施設などの給食施設、職場の食堂、地域の飲食店等で、地域で採れる旬の食材を使用した料理や行事食を提供するなど、関係者と連携・協働による取組を通じて、食育に対する市民や関係者の理解を深め、自発的な食育推進運動の契機となるよう努めます。
- ・ 子どもたちが大人になっても継続的に食育推進運動が展開されるよう、世代間のコミュニケーションを図りながら、世代から世代へ引き継ぐ取組を推進します。

### ③ 食育推進の拠点の整備

- ・ 本市の食育推進の拠点として、(仮称)食育センターの整備を行い、広く市民や関係者と連携し、食育に関する情報の発信や相談等のサービスを行います。
- ・ 生産者と消費者の交流の拠点として、地場農産物や食の多様な体験の機会を提供する(仮称)食と花のにいがた交流センターの整備を進めます。

## 施策展開の視点

### ① 地域の力

- ・ 農業体験を通して食の大切さなどを学ぶ機会等の拠点として、学校教育関係者・保育者等と連携し体験と学習の機会を積極的に提供する（仮称）アグリパーク・国際農業研究センターの整備を進めます。

### ④ 各種団体等との連携・協働体制の確立 参照) 6-1 推進体制

- ・ 各種団体等との連携・協働が迅速に図れるよう、新潟市食育推進会議を中核として、関係者の意見交換の場を設置するなど、関係者のネットワークを構築します。
- ・ 食育に関する施策を総合的かつ効果的に実施するため、庁内の連絡会議を設置し、関係課の連携を強化します。
- ・ 食育推進の取組は、関係者がコミュニケーションを図りながら、共通の理解を深め、有機的に行われるよう促します。

### ⑤ 地域の力を生かした食育の推進

- ・ 食育推進運動が地域に根ざし、地域の自発的、継続的な運動として普及定着するよう、地域コミュニティ協議会や食生活改善推進委員、豊富な経験や知識、優れた技術を有する高齢者等地域の組織や人との連携・協働による取組を推進します。

### ⑥ 食育に関する市民の理解の増進

- ・ 出前講座やフォーラムの開催、リーフレットの作成、配布などを通じて、本市の食育推進の基本理念や考え方について市民や関係者の理解を促します。
- ・ 本市の食育推進のキャッチコピーやキャラクターを広く市民から募集するなど、市民の食育に対する関心を深めるとともに、食育に関するイメージを共有するための市民主体の取組を推進します。
- ・ 食と花の世界フォーラムや食の陣など、本市の食を国内外に発信するイベント等を通じて、食に対する市民の意識を高めるよう取り組みます。

### ⑦ あらゆる広報媒体を活用した食育の普及啓発、情報の発信

- ・ 本市の食育推進に関する情報を一元化し、市民や関係者が必要な情報をいつでも簡単に収集できるよう、ホームページの充実を図ります。
- ・ 市報にいがたや区役所だより等の広報誌をはじめ、新聞、テレビ、ラジオ、インターネット、雑誌等あらゆる情報媒体を有効に活用して、本市の食育推進に関する情報の発信及び食育の普及啓発を行います。

## 施策展開の視点

① 地域の力

② 男女共同参画

③ コミュニケーション

### 3-4-2 家庭における食育の推進

市民一人ひとりが、基本的な生活習慣を学ぶ場である家庭において、自分や家族の食生活を大切に、健全な食習慣の確立がなされるよう、男女共同参画の視点を踏まえ、保護者や子どもの食に対する関心と理解が深まるよう取り組みます。



条例

第11条 市は、家庭における食育を推進するため、男女共同参画の視点を踏まえ、適切な栄養管理に関する知識の普及、情報の提供などにより、市民の健全な食習慣の確立がなされるよう必要な施策を講ずるものとする。

#### ■ 現状と課題

- ・ 食に関する正しい知識や情報、食を選択する能力、食文化等は、従来、地域で共有され、家庭を中心に世代を超えて受け継がれてきました。
- ・ 家庭の食卓は、子どもや市民一人ひとりにとって食生活の中心であり、家族のコミュニケーションやしつけの場として大切な役割を担ってきました。
- ・ 社会経済情勢の急激な変化に伴い、日々忙しい生活を送る中、家族そろって食卓を囲む機会が減り、コミュニケーションが希薄化しています。
  - ▶ データ 1-2 (家庭の食事の様子)
- ・ 子どもの朝食欠食<sup>用</sup>やコ食<sup>用</sup>の問題等食習慣の乱れが顕在化しています。
  - ▶ データ 1-3
- ・ 子どもの保護者の世代においても、食品の選択や料理に必要な知識や技術が不足しており、子どもの食生活への影響が懸念されます。
  - ▶ データ 1-4
- ・ 20代女性に過度の<sup>そ</sup>瘦身傾向が見られ、摂食障がいや骨粗しょう症など、心身の健康への影響が懸念されます。
  - ▶ データ 1-2 (健康の状況)
- ・ 20代から50代の男性の朝食欠食や外食利用の傾向が顕著に見られ、肥満者の割合も高いことから、将来の健康への影響が懸念されます。
  - ▶ データ 1-2 (健康の状況)
- ・ 女性の社会進出が進み、共働き世帯が増加する中、8割以上の家庭で、食事のしたく、後片付けを主に女性が担当しています。
  - ▶ データ 1-1, 1-2 (家庭の食事の様子)


## 施策展開の視点

### ① 地域の力

### ② 男女共同参画

### ③ コミュニケーション

- ・ 共働きや一人暮らしの増加, 核家族化等ライフスタイルの多様化に伴い, 「男性は仕事」「女性は家事」という従来の習慣を見直し, これまで以上に, 一人ひとりが食生活の自立を図ることが必要となっています。

 データ 1-1, 1-2 (家庭の食事の様子)

- ・ 家庭だけで, 健全な食習慣の定着を図るのは困難な現状から, 地域, 学校など社会全体で家庭を支える仕組みづくりが求められています。

## ■ 施策展開 (主な取組)

### ① 男女共同参画を踏まえた食育推進

- ・ 男女共同参画の視点を踏まえ, 男の料理教室の開催など積極的に男性に対する食育の理解の増進を図る取組を推進します。
- ・ 食育に関する普及イベント等を実施する際には, 夫婦や家族がそろって参加しやすいよう配慮します。

### ② 望ましい食習慣や知識の習得

- ・ 子どもの望ましい食習慣等の確立のため, 地域コミュニティ協議会や食生活改善推進委員等と連携し, 「早寝早起き朝ごはん運動」を実施するなど, 家庭と学校, 家庭と地域社会との連携を強化し, 社会全体で家庭を支える取組を推進します。



表彰式



U-15部門賞 まめまめ元気朝ごはん

### ～おはよう朝ごはん・うまかコンテスト～

- ・ 公民館等において, 親子料理教室など食を楽しむ体験を通じて, 栄養や食事の作り方, 地域に根ざした郷土食等食に関する知識や技術を習得する機会を積極的に提供します。
- ・ 給食の試食会や給食だよりの発行など, 学校や保育所等を通じて, 保護者への食育の重要性や健康美を含めた適切な栄養管理に関する知識等の普及を行います。
- ・ 出前講座や出張栄養指導, 個別の栄養相談などを実施し, 市民及び関係者の適切な栄養管理に関する知識の習得のための自発的な取組を支援します。



## 施策展開の視点

### ① 地域の力

### ② 男女共同参画

### ③ コミュニケーション

- ・ 子どもの基本的な生活習慣形成のため、あらゆる情報媒体を通じて、朝食の効用など科学的知見に基づく情報提供を行うなど、朝食摂取や早寝早起きなど生活リズムを向上させるよう取り組みます。
- ・ 「にいがた市民健康づくりアクションプラン」の活用など、生活習慣病予防のための市民一人ひとりの適切な食生活と運動習慣の実践を促進します。
- ・ 高齢者や障がい者、一人暮らしの若者等、世代や生活の状況に応じた視点からの様々な食育推進の取組を促進します。

### ③ 妊産婦や乳幼児等に関する栄養指導

- ・ 地域保健福祉センターや子育て支援センター、公民館等における妊産婦や乳幼児のための食生活の講習会の開催などを通じて、妊産婦や乳幼児の家庭における栄養管理や、食事マナー等のしつけの方法等に関する知識を習得する機会を提供します。
- ・ 乳幼児や小中学生等の保護者、妊産婦等に対して、「楽しく食べる子どもに～食からはじまる健やかガイド～用）」「家庭教育手帳用）」「妊産婦のための食生活指針用）」などの指針等を活用しながら、食生活や栄養等に関する情報の提供を行います。
- ・ 若い女性にみられる過度の<sup>そう</sup>痩身傾向が、心身の健康や母子の健康に与える影響を踏まえ、適切な栄養管理など生涯にわたる健康づくりの基盤とするための知識の普及を行います。



食生活等の指針となる既存のリーフレット



## 施策展開の視点

① 地域の力

② 男女共同参画

③ コミュニケーション




### 3-4-3 学校、保育所等における食育の推進

家庭や地域と連携しつつ、学校、保育所などにおいて、子どもたちが楽しみながら食に関する知識や食を選択する力を身に付け、健全な食生活の実現と心身の健全な成長が図られるよう取り組みます。



第12条 市は、学校、保育所などにおける効果的な食育の推進を図るため、食に関する指導内容及び指導体制の充実、学校給食などの活用などがなされるよう必要な施策を講ずるものとする。

#### ■ 現状と課題

- ・ 乳幼児期から学齢期は、食べることの基本を身に付ける上で最も重要な時期であり、日本型食生活など望ましい食習慣や、食品の安全性等の基本的な知識を身に付けるとともに、農林水産物の生産や伝統的な食文化等に対する理解を深めるよう幅広い経験を養うことが大切です。
- ・ 義務教育修了後の多くの子どもたちは、学校給食などの提供される食事ではなく、自ら食事を選択するなど、食生活に関して自己管理を委ねられることが多くなりますが、この時期をきっかけに朝食欠食や栄養バランスの偏った食事など食生活の乱れが始まることが多い状況です。
- ・ 子どもの朝食欠食やコ食、肥満や過度の<sup>そう</sup>瘦身願望などの問題があります。  
 **データ** 1-3
- ・ 高校生では、約1割が朝食を欠食し、約半数が朝食を一人で食べている状況で、食を通じた家族とのコミュニケーションの機会が減っています。  
 **データ** 1-3, 1-2 (家庭の食事の様子)
- ・ 学校給食では、子どもたちの成長に応じた栄養バランスの優れたメニューを提供していますが、野菜や海藻、豆などを使用した料理は、食べ残しが多くなる傾向にあります。
- ・ 学校や保育所等では、給食時間における指導をはじめ、学級活動や家庭科、総合的な学習の時間等を通じて食に関する指導の充実に取り組んで来ましたが、今後さらに、各教科の連携を強めるとともに、学校の教育活動全体を通じた指導の充実が必要です。  
 **データ** 1-6 (学校の取組)
- ・ 中学卒業後、社会人として完全に自立する前の時期の子どもたちが、高校や大学等においても学齢期に身に付けた「食」に関する基礎的な知識や望ましい習慣を、確実に自分のものにできるよう、子どもたちの食生活の自立を支援する環境を整えることが求められています。

## 施策展開の視点

### ① 地域の力

### ② 男女共同参画

### ③ コミュニケーション

#### ■ 施策展開（主な取組）

##### ① 保育所、幼稚園における食育推進

- ・ 保育所、幼稚園の教職員を対象にした食育に関する研修会を開催するなど、食育の重要性に対する教職員の意識を高め、理解を深めるよう取り組みます。
- ・ 保育所、幼稚園において、クッキング保育や野菜の栽培など楽しい体験活動を通して、自然と食に対する興味をもつことができる機会の提供に努めます。
- ・ 所長、保育士、栄養士等の連携のもと、保育計画に連動した組織的・発展的な食育計画の策定等がなされるよう「保育園における食育計画のマニュアル」を作成、活用を促進します。
- ・ 保育所、幼稚園において、互いの食育の取組に関する情報を共有するなど、両者が連携を図りながら効果的に食育が推進されるような仕組づくりについて検討します。

##### ② 小・中学校における指導体制の充実

- ・ 給食主任、学校栄養士、栄養教諭<sub>用</sub>等を中心に食育を担うための指導体制を充実します。
- ・ 教職員を対象にした食育に関する研修会を開催するなど、食育の重要性に関する教職員の意識を高め、理解を深めるよう取り組みます。
- ・ 子どもの望ましい食習慣の形成を目指し、学校の教育活動全体を通じた食に関する指導の充実を図るための指導計画の作成を促進します。
- ・ 給食だよりの発行、保護者及び地域の人を対象とした給食試食会、講演会の開催などを通じて、家庭、地域との連携を強化します。
- ・ 地域コミュニティ協議会や食生活改善推進委員、NPO<sub>用</sub>等地域の団体や人との連携を深め、これらを生かした取組を推進します。
- ・ 学校、保育所等の取組に対し、食生活改善推進委員や医療機関等による技術的、専門的な視点からの支援を促進します。

##### ③ 小・中学校における子どもへの指導内容の充実

- ・ 食育の推進を通じて子どもの望ましい食習慣の形成を促し、学力、体力の向上を図ります。
- ・ 肥満や過度の<sup>そ</sup>う身が将来の心身の健康に及ぼす影響について知識を広めるとともに食生活を含む生活習慣の改善のための取組を推進します。

## 施策展開の視点

### ① 地域の力

### ② 男女共同参画

### ③ コミュニケーション

- ・ 教職員に「食に関する指導の手引き」を配布し、活用を促進するとともに、効果的な取組を集めた「食に関する実践事例集」を作成します。
- ・ 地域の生産者や食品関連事業者等と連携し、農林漁業体験や、食品の流通や調理、食品廃棄物の再生利用等の食に関する様々な体験活動を推進します。
- ・ 食に関する指導研究推進校指定事業の充実を図ります。

### ④ 学校給食の充実

- ・ 学校給食を「生きた教材」として積極的に活用し、子どもたちが食に関する正しい知識を身に付け、自らの食生活を考え、望ましい食習慣が形成されるよう促進します。
- ・ 子どもたちが地域の食文化への理解を深めるよう、地域で生産された食材や地域の伝統的な料理を取り入れるなど、地域の特色を生かした学校給食を実施します。
- ・ 子どもたちが地元でとれた米や旬の食材のおいしさが分かるよう、農林漁業者及び流通関係業者等との連携・協働のもと、学校給食における地産地消を進めます。
- ・ 生産者や調理員等を招いた招待給食や講演会を開催するなど、子どもたちが、給食に関わる人々とのコミュニケーションを通して、食べ物や食に関わる人々への感謝の気持ちを深めるよう取り組みます。
- ・ 子どもたちが、あいさつや箸の使い方等の食事の作法やよくかんで食べる等の望ましい食習慣を身に付け、楽しい給食となるよう食事環境の充実に努めます。
- ・ 子ども、保護者、生産者、教職員等の意見交換の機会を設けるなど、子どもたちにとってよりよい学校給食の実施に努めます。
- ・ 子どもたちが、日本型食生活のよさ(コラム2・3参照)を自然と理解できるよう完全米飯給食(用)を目指す取組を進めます。

### ⑤ 高校、大学等における食育推進

- ・ 県との連携を図りながら、高校等において、中学校卒業後の子どもに対する食育を推進するための仕組づくりについて検討します。
- ・ 大学の学生食堂等において、地域の食材の使用や地域の伝統料理を取り入れたメニューの提供など、食堂の事業者等による自発的な食育推進の取組がなされるよう支援します。

施策展開の視点

① 地域の力

② 男女共同参画

③ コミュニケーション

つらね  
14

お米のよさ



● 歴史

稲は、今からおよそ7,000年前に、中国雲南省からラオス、タイが起源とされ、水辺や湿地帯のある東アジアへ普及していきました。

日本には、縄文時代後期に、朝鮮半島か中国の揚子江あたりから、北九州に伝わりました。夏は高温多湿で雨量が多く、四季のある日本の気候が稲の栽培に適し、かんがい技術の発達に伴い、毎年安定してたくさんとれるようになったことから、米は主食となりました。

● 米の栄養

米の成分は、炭水化物76%、たんぱく質7%、脂質1%などで、エネルギー源となる炭水化物など私たちの身体に必要な栄養素を含んだ優れた食品です。消化吸収率は98%と高く、精白米100gあたりの熱量は356キロカロリーにもなります。

【ごはん1杯分(150g)の栄養価】(エネルギー 252kcal)



炭水化物	55.7g	じゃがいも 3個分
たんぱく質	3.8g	牛乳 コップ約1/2杯分
脂質	0.5g	食パン6枚切り 1/6枚
亜鉛	0.9mg	ブロッコリー 1/2個分(130g)
鉄分	0.2mg	ほうれん草の葉 1~2枚分
ビタミンB <sub>1</sub>	0.03mg	キャベツの葉 1~2枚分
食物繊維	0.5g	セロリ 1/3本分(30g)

JA全中・農林水産省「お米ブック」参照

● 米の特徴

ご飯など粒のまま炊飯して食べる食品を粒食といい、パンやスパゲティのように穀物を粉に加工して食べる食品を粉食といいます。

ご飯は粒で食べるためそしゃくが必要で、満腹感が得られやすく、食べすぎを防ぎます。また、消化・吸収が穏やかで、インスリンの分泌をあまり刺激しないので、肥満や糖尿病の予防に有効だといえます。

● お米は、日本人の特性にあったもの

日本人は、消化吸収に時間がかかる穀類や野菜を中心とした食生活をしてきたため、腸は肉食中心の欧米人より長いという特徴があります。

人間は長い歴史の中で、それぞれの土地で自然条件にあった食料で生きていくことができるよう体が適応し、そうした中で食生活、食文化が形成されました。

## 施策展開の視点

① 地域の力

② 男女共同参画

③ コミュニケーション




### 3-4-4 地域及び職場における食生活改善のための取組の推進

地域や職場において、栄養、食習慣に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防するための活動を推進します。



第13条 市は、地域及び職場において食生活の改善を促進し、健康増進を図るため、食育の専門的知識を有する者の養成及び活用、保健所、医療機関などにおける食育の普及及び啓発活動の推進などがなされるよう必要な施策を講ずるものとする。

#### ■ 現状と課題

- ・ 単身世帯の増加や共働き世帯の増加などのライフスタイルの変化に伴い、外食を利用する人や調理済みの食品を購入する人が増えています。  
 **データ** 1-1, 1-2 (食習慣)
- ・ 中でも20～50代の男性では約5人に1人が毎日外食を利用しています。  
 **データ** 1-2 (食習慣)
- ・ 市民の多くが、将来の健康について生活習慣病<sup>用</sup>に対する不安をかかえています。  
 **データ** 1-2 (健康の状況)
- ・ 生活習慣病の予防のためには、運動習慣の徹底とともに食生活の改善が大切です。
- ・ 地域や職場は、スーパーマーケットや飲食店、食堂等、食に接する様々な場面を有し、食生活を改善するにあたって重要な役割を担っています。
- ・ 市民が生涯にわたって健康で生き生きと暮らしていくためには、人生の各段階に応じた一貫性、継続性のある食育の推進が必要です。

#### ■ 施策展開（主な取組）

##### ① 「食生活指針」や「食事バランスガイド」の活用促進

- ・ 「食生活指針<sup>用</sup>」や「食事バランスガイド<sup>用</sup>」のポスターやパンフレット等を活用し、地域保健福祉センター、医療機関、福祉施設、スーパーマーケット、飲食店、職場の食堂等を通じて食育の普及啓発を行います。
- ・ 本市の実情に応じたより使いやすい「新潟市版食事バランスガイド」を作成し、広く市民の活用を促進します。
- ・ 飲食店やスーパーマーケット等において、「食事バランスガイド」の表示をした料理や食品を提供するなど、関係者による自発的な取組を促進します。



## 施策展開の視点

## ① 地域の力

## ② 男女共同参画

## ③ コミュニケーション

## ② 専門的知識を有する人材の養成・活用の促進

- ・ ボランティアの養成やボランティア活動を推進する団体等と連携を図ることにより、食育推進活動を担う人材の養成や活動を促進します。
- ・ 栄養士や調理師等を養成する学校等に対して、本市の食育推進に関する幅広い情報を提供するなど、食育の専門的な知識を有する人材が、本市の食育推進の担い手として自発的かつ積極的に様々な活動を行うよう支援します。
- ・ 地域コミュニティ協議会等に対して、食育に関する幅広い情報の提供や専門的な知識を有する人材等の紹介など、積極的に支援を行うことにより、地域住民による自発的な取組を促進します。

## ③ 市民の健康づくりのための食育推進

- ・ 食育を通じて生活習慣病の予防が図られるよう、保健所、地域保健福祉センター等において食育の普及啓発を行うとともに、医療機関等においてもこれらが行われるよう必要な情報の交換や提供などを行います。
- ・ 医療機関における受診時に、一人ひとりの健康状態に応じた栄養や運動の指導の充実が図られるよう促します。
- ・ 市民が自らの健康状態に対する関心を高め、自発的に食生活を改善するよう、「内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）」の考え方を普及する活動を促進します。
- ・ 食事をする上でのかむことの大切さについて、市民一人ひとりが理解を深め、歯を大切にするとともに、よくかんで食べる習慣を身に付けるための取組を促進します。
- ・ 一人暮らしのお年寄りや摂食に障がいをもつ方等様々な食生活の問題を抱える方に配慮した適切な栄養管理や地域の支援が行われるような取組を促進します。
- ・ 食育に関する総合的な相談窓口やホームページ等において、世代や生活状況に応じた食生活や栄養、食品の安全性等市民の健康づくりに役立つ情報の発信や食育の普及啓発を継続的に行います。

## ④ 食品関連事業者等による食育推進

- ・ 飲食店やスーパーマーケット等において、市民が適切に食を選択できるような分かりやすい情報の提供や知識の普及等がなされるよう、食品関連事業者等へ必要な情報の提供などの支援を行います。
- ・ 食品に対する消費者の関心と理解を深めるため、食品関連事業者による工場見学や体験活動の機会の提供など、市民の受入体制を整備する取組を促進します。



## 施策展開の視点

### ① 地域の力

### ② 男女共同参画

### ③ コミュニケーション

- ・ 「食育の日」等を契機として、飲食店等で健康に配慮した食事メニューの提供や地場産物の利用促進等がなされるよう、食品関連事業者等への働きかけや必要な情報の提供などを行います。

### ⑤ 職場における食育推進

- ・ 事業所等の職員食堂等において、健康に配慮した栄養バランスの良い食事メニューの提供や地場産物の使用、食事バランスガイドの普及など、望ましい食習慣の形成のための取組がなされるよう事業者等に対する必要な情報の提供などの支援を行います。
- ・ 職場における健康診断の時に、一人ひとりの健康状態に応じた栄養や運動の指導の充実が図られるよう促します。

▽飲食店等における食育メニューの提供



△スーパーマーケットにおける普及・啓発

## ～「食育の日」の取組～

## 施策展開の視点

① 地域の力

② 男女共同参画

③ コミュニケーション

### 3-4-5 豊かな食環境と食文化を生かし受け継ぐ食育の推進

都市と田園が共存する本市の特色を生かすため、生産者と消費者の交流を促進し、両者の信頼関係が構築されることにより、市民の自然の恩恵や食に関わる人々に対する感謝の念、環境や物を大切に作る心が育まれるとともに、地域の活性化や環境との調和のとれた食料の生産と消費が行われるよう取り組みます。

本市の風土、伝統的な行事、作法などと結びついた新潟市ならではの食文化など、伝統ある優れた食文化を発掘し、これを継承するとともに、新たな食文化の創造のための活動を支援します。



条例

第15条 市は、生産者と消費者との交流の促進などにより、両者の理解が深まり信頼関係が構築されるように支援し、自然の恩恵及び食に関わる人々への感謝の心並びに物を大切に作る心が育まれるとともに、地域の活性化並びに環境との調和のとれた食料の生産及び消費が行われるよう必要な施策を講ずるものとする。

第16条 市は、地域で生産された農林水産物が、地域で積極的に消費されるとともに、学校及び保育所などにおける利用の促進が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

第17条 市は、地域の特色ある伝統的な食文化の継承を推進し、及びこれらの食文化が引き継がれるよう必要な施策を講ずるものとする。

#### ■ 現状と課題

- 本市は、恵まれた自然環境のもと、米をはじめ野菜、果物、魚介等多種多様な食材が豊富に生産され、自然との関わり合いの中で優れた食文化が形成されてきただけでなく、「食べ物が美味しく・食材が豊かな街」というイメージが内外に広まっていますが、地域の生産物等に対する市民の理解は、必ずしも十分ではありません。

データ 1-5, コラム11

- 本市は、人口81万人を有する大都市であると同時に、全国第2位の農業産出額を誇る食料の大生産地でありながら、食料の生産に対する市民の理解が不足しています。

データ 1-5, 基1-6-4

- 社会経済情勢が変化し、食の外部化<sup>用)</sup>等が進む中、家庭の味や地域の伝統料理等は失われつつあるだけでなく、伝統的な食文化継承への意識は必ずしも高くはありません。

データ 1-2 (食習慣), 基1-6-4

- 新鮮で安心・安全な食材が手軽に入手できる環境と、生産者と消費者が顔の見える関係を築くことが求められています。

データ 1-4, 基1-4-1, 1-6-4

- 未来を担う子どもたちのために先人が築き上げた優れた食文化に誇りを持ち、これを受け継ぐことが大切です。

## 施策展開の視点

① 地域の力

② 男女共同参画

③ コミュニケーション

### ■ 施策展開（主な取組）

#### ① 田園と都市の交流促進（農林漁業者等による食育推進）

- ・ 市民が、自然にふれあい、野菜等の栽培に関わることにより、農業・農村に対する理解を深め、地域農業者との交流が図られるよう、市民農園や体験農園の整備を進めるとともに、利用を促進します。
- ・ 食に関する関心と理解を深めるため、農林漁業関係者及び食品関連事業者が積極的に農林漁業体験や工場見学その他の体験活動の機会を提供するなど、市民の受入体制を整備する取組を促進します。
- ・ 様々な体験機会を拡大するため、体験活動が行える場所や体験イベント等に関する情報を広く提供します。
- ・ 米をはじめ野菜、果物、魚介類等地域でとれる豊富な食材の栄養面や安全面のよさや、これらの地域の食材を使った味噌、米菓、酒等の伝統的な加工食品等を積極的に宣伝し、消費者の理解を深める取組を推進します。
- ・ 地域の農業者や関係者らを講師とした「食と農の学校」の開設や農業・農村資源を生かした交流イベントなど、農業・農村の資源を活用してその魅力を発信し、都市と農村の双方の魅力を味わえる都市型グリーン・ツーリズム<sup>用</sup>を推進します。
- ・ 地域の力である地域コミュニティ協議会等と連携を図りながら、地域ごとに魅力ある農業・農村資源を掘り起こし、その情報の発信や、魅力を堪能できるツアー、周遊モデルコースの設定などを通して、農業・農村への関心を高める環境づくりを推進します。

#### ② 地産地消費<sup>用</sup>の促進

- ・ 農林漁業者や流通関係業者等との連携・協力のもと、家庭、学校、職場、飲食店等食を提供する様々な場において本市で生産された食材が積極的に消費されるよう、市民及び関係者に働きかけるとともに、消費者が地域で生産された食材を手に入れやすくするような環境の整備を行います。
- ・ 地域の直売施設など消費者との交流施設の整備に対して支援するとともに、これらを分かりやすく表示したマップ等を作成するなど、生産者と消費者の交流の機会が増えるよう取り組みます。
- ・ 食品の流通に関わる事業者による適正な食品表示や地場産物の販売の促進など、生産者と消費者のパイプ役として、両者のニーズを捉えた取組を促進します。
- ・ 地場産物を宣伝するための取組や、地場産物の発掘や開発など、魅力的な地場産物を育成する取組を推進します。

## 施策展開の視点

### ① 地域の力

### ② 男女共同参画

### ③ コミュニケーション

- ・ 学校給食等において、地域の食材の積極的な使用や、子どもたちが生産者と直接コミュニケーションを図ることなどにより、食料の生産に対する子ども達の理解と関心を高めるとともに、自然の恩恵や食に関わる人々への感謝の念を深め、食べ物を大切にする心を育てるよう取り組みます。
- ・ 食育に関する総合的な相談窓口やホームページ等において、地域の食材の旬や入手方法、使用方法、安全性等市民に役立つ情報を継続的に発信します。

### ③ 食文化の継承のための支援

- ・ 地域コミュニティ協議会や食生活改善推進委員、豊富な経験と知識、優れた技術を有する高齢者等のボランティア等との連携により、地域の魅力ある食材や食文化の掘り起こしを行います。
- ・ 地域のイベントや学校給食等において、地域の伝統的な食文化を取り入れたメニューを提供したり、地域のお年寄りや食生活改善推進委員等地域の食文化に関する知識を有する人々との交流を通じ、子どもたちの地域の食文化に対する理解と関心を深める取組を推進します。
- ・ 地域の食材や郷土料理を集めたレシピ集の作成、配布などを通じて地域の食文化を普及に努めます。
- ・ 新たな郷土料理のアイデアを募集するなど、市民一人ひとりが食文化継承の担い手となるよう、新たな食文化を開発する取組を促進します。
- ・ 大学等の学生食堂や職場の食堂、飲食店等で、伝統的な食文化を盛り込んだメニューの提供など食文化継承のための取組がなされるよう必要な情報を提供するなどの支援をします。
- ・ 「食育の日」の取組や、食育フォーラム、食と花の世界フォーラム、食の陣等食に関するイベントを通じて地域の食文化の普及に努めます。
- ・ 食の専門家を養成する学校等において、地域の食文化継承の担い手が養成されるよう、必要な情報を提供するなどの支援を行います。
- ・ 食育に関する総合的な相談窓口やホームページ等において、地域の食文化に関する情報を継続的に発信します。

### ④ バイオマス利用と食品リサイクルの推進

- ・ 食べ物や地域の限られた資源を大切にすることについて市民が理解を深めるよう、市民と行政が協力して栽培した菜の花から生産した菜種油を学校給食等で使用し、廃食用油をディーゼル燃料として活用（「新潟菜の花プラン<sup>用</sup>」）したり、学校給食残渣を堆肥としてリサイクルするなど、地域コミュニティ協議会や学校との連携のもと、地域で資源を循環する取組を推進します。



## 施策展開の視点

① 地域の力

② 男女共同参画

③ コミュニケーション

- ・ 食品関連事業者や消費者の食品リサイクルについての理解を深めるため、パンフレットの作成や配布、セミナーの開催などにより、食品リサイクルの必要性等について普及啓発に努めます。



## 新潟市の豊かな食環境と食文化を生かし受け継ぐ取組

### 全国に誇る「食と花の銘産品」

本市には、恵まれた自然条件、立地条件のもとで生産・漁獲された農水畜産物がたくさんあります。これらを代表し、全国に胸をはって自慢できる品目を「食と花の銘産品」として、ブランド化し、消費拡大などを図る取組を進めています。

※平成19年4月から、「旧 新潟市園芸銘産品事業（平成11年より開始）」に、新たに畜産物と水産物を指定品目に加え、「新潟市食と花の銘産品事業」として制度を拡充し、25品目が「新潟市食と花の銘産品」として指定されています。



西洋なし「ル レクチエ」



南蛮エビ



豊栄のトマト

## 施策展開の視点

① 地域の力

② 男女共同参画

③ コミュニケーション



### 野菜・くだもの

### 指定銘産品（食編）



#### ■ トマト（大玉系）

～高い品質 フルーツのような味わい～

新潟市では昭和30年代から施設栽培によるトマト栽培が盛んに行われています。中でも豊栄地域と濁川地域で大玉系のトマト栽培が盛んで、フルーツトマトに匹敵する甘さが人気です。

豊栄地域は、昭和48年に新潟県を代表するトマト産地として国の指定産地となり、県内第1位の生産量を誇ります。濁川地域では、節水栽培を徹底して食味を向上させるとともに、地域全体で減農薬減化学肥料による安心・安全な生産の取組を行っています。

#### ■ 女池菜 ～雪が育てた春一番のおいしさ～

1月上旬から4月上旬にかけて生産出荷されます。厳しい新潟の寒さに耐え、春の訪れを告げる「春一番の女池菜」は、雪と寒さが豊かな甘味とほろ苦さを育てた「とう菜」で、独特の味わいは新潟の味覚の一つです。

#### ■ イチゴ「越後姫」

～可憐でみずみずしい新潟生まれのお姫様～

「越後姫」は、新潟オリジナルの作りやすくおいしいイチゴを目標に、6年の歳月をかけて新潟県園芸研究センターが育成しました。果重が15～20グラムと大粒で、甘くほどよい酸味と豊かな香りがあり、「可憐でみずみずしい新潟のお姫様のような」イチゴです。

#### ■ くるさき茶豆

～甘く香り高い新潟、夏の味覚～

7月下旬から8月上旬にかけて黒埼地区で出荷される茶豆で、その芳醇な香りと優雅な甘味、そしてシャキッとした歯ごたえが醸し出す、独特でまろやかな味のハーモニーは、えだまめの王様といわれています。

#### ■ にいがた十全なす

～まんまるおいしい 越後の夏の新定番～

6月中旬から9月下旬にかけて曾野木地区で出荷される巾着型のなすです。濃紺でしまった肉質ながら、やわらかく、ほのかな甘さが特徴です。煮ても炒めても楽しめますが、とりわけ浅漬けにすると色鮮やかに柔らかく仕上がるため、十全なすといえば浅漬けといわれるほど、新潟の夏の食卓にかかせない一品となっています。

#### ■ やきなす ～とろけるみずみずしさ～

新潟県はなすの栽培面積が全国1位で多様な品種が栽培されています。

「やきなす」は、豊栄地域のみで栽培されている県内最大級の長なすで、焼くと身が締まって簡単に皮がむけ、非常においしくなるため、この名前がつけました。皮も身もとろけるように柔らかく、甘くみずみずしい味わいが特徴です。

#### ■ ぶどう「巨峰」

～大粒・甘口のぶどうの王様～

白根地域や中之口・月潟地域は、古くから信濃川と中之口川に挟まれた肥沃な土壌でのぶどう栽培が盛んな地帯です。昭和20年代後半に黒色大粒で糖度が高く高品質な品種として評価の高い「巨峰」が導入され、次第に栽培面積が拡大して、現在では新潟市で生産されるぶどうの約80%を占めています。

#### ■ 藤五郎梅

～梅のうまみがギュッ 梅干や梅酒にも最高～

明治時代の終わりに、亀田の荻曾根地区の宇野節次郎氏が、水戸から優良苗木をもち帰り、改良を加えながら育てた、亀田が発祥の梅です。節次郎氏（屋号：藤五郎）が新潟市内で売り歩いたところ、その優れた品質に誰いことなく「藤五郎梅」と評判となり当時の県令（知事）が「藤五郎」と命名しました。果実が25～30gと大きく梅酒、梅干などに適しています。

#### ■ 新潟すいか ～シャリッと甘い砂丘育ち～

6月上旬から7月下旬にかけて収穫される砂丘地産のすいかです。太陽の恵みを一杯に受けて1つずつ丁寧に育てられ、甘くてシャリ感のあるあじわいは太鼓判を押されています。

#### ■ 食用菊「かきのもと」～新潟の食文化が薫る～

菊を食べる食文化は新潟と東北・北陸地方の一部地域に限られており、食用がはじまったのは江戸時代からといわれています。新潟では古くから農家の庭先や畑の片隅で紫色の食用菊「かきのもと」が栽培されていました。白根地域では転作作物として昭和45年ころから集団で栽培に取り組むとともに、品種改良により、花が大きくて花びら全体が「かきのもと」独特の色鮮やかな紫色の品種が作り出されました。新潟県全体の約8割が白根地域で生産されています。

#### ■ 越王おけさ柿

～やわらかく、わきでる甘さ、秋の味覚～

昭和44年、角田山麓で柿団地が造成されたのが栽培のはじまりで、現在では約150haの産地に成長しました。渋柿の一種で平核無と刀根早生の2種類があります。鮮やかな橙黄色で光沢があり、扁平で特有の箱型をしています。ジュワッとくる歯ざわりとわきでてる甘さがたまらない美味しさです。その昔、角田山麓に「越の王」と呼ばれた統治者がいたとの伝承にちなみ命名されました。

#### ■ 日本なし「新高」～あふれる果汁と豊かな香り～

新潟県の日本なしの栽培の歴史は江戸時代までさかのぼることができます。度重なる河川の氾濫を防ぐため、耐水性の強いナシを河川敷地帯に栽培してきました。

「新高」は、大正4年に菊池秋雄氏が新潟県産「天の川」と高知県産「今村秋」を交配育成したもので、昭和2年に両親の原産地の地名から1字ずつとり「新高」と命名されました。大型で果皮は淡黄褐色、果肉はやや粗めで柔らかく、香りが高く多汁で酸味が少なく甘い、日持ちがする梨です。



## 施策展開の視点

### ① 地域の力

### ② 男女共同参画

### ③ コミュニケーション

#### ■日本なし「新興」

～甘くさわやかに香る秋の幸～

「新興」は昭和7年新潟県農事試験場で「二十世紀」の種子から育成され、昭和16年に命名された晩生の梨です。果皮は黄褐色で、果肉はきめ細かく柔らかく、さわやかな香りで甘みと酸味が調和し果汁も多いのが特徴で、特に貯蔵性が高い梨です。

#### ■ながいも ～土に自信あり、味に自信あり～

横越地域でのながいもの栽培の歴史は古く、江戸時代には殿様への献上品にも用いられたとの話も伝わっています。阿賀野川沿いの肥沃な土壌に堆肥をすき込み土作りにこだわって栽培しています。また、巻地域では昭和53年ごろから砂丘地を活かした本格的な栽培に取り組み、生産が盛んになりました。

#### ■西洋なし「ル レクチエ」

～あふれる気品、芳醇な香り、とろける甘さ～

明治36年ごろ白根地域で栽培が始まり、新潟に根付いて100余年を迎える西洋なし「ル レクチエ」。独特の上品な香りに加え、滴るほどの甘い果汁と舌の上でとろけるような果肉と深みのある味わいに根強いファンは多いものの、近年まで栽培が非常に難しく生産量もわずかであったため、「幻の洋なし」と言われていました。新しい技術開発と農家の努力で生産が拡大し品質も向上して、近年では手に入りやすくなっています。

## 魚・肉

#### ■しろねポーク

～やわらかくて栄養満点！食卓の味方～

新潟市は古くから豚肉の消費量が多く、年間の一世代あたりの消費量・支出額は全国トップクラス。新潟市民の食卓に親しまれている食材です。中でも、しろねポークは肉質がやわらかく脂身に甘みがあり、冷えても豚肉特有の臭みがないため、とんかつや冷しゃぶでおいしさが際立ちます。

#### ■南蛮えび ～越佐海峡の紅い宝石～

長い年月をかけて信濃川、阿賀野川が吐き出してきた土砂が新潟の沖合に広大な泥場の漁場を作りだしています。地元の南蛮えび漁業者は、この泥場で育つえびと砂場で育つえびの味が

違うと言います。地元の鮮魚商、料理店などでも、地物の南蛮えびはむき身にすると太く、甘みに富んで紅色の美しさは格別としています。鮮度で味が変わりやすいため、主に地元で消費されています。まったりと香ばしい風味、豊かな甘み、むき身の紅の美しさは新潟ならではの贅沢、新潟を代表する水産物です。

#### ■さくらます ～新潟、早春の贅沢～

新潟市を流れ海に注ぐ大河、信濃川と阿賀野川に遡る「さくらます」は、新潟の春を代表する高級魚です。その美しい桜色の身はサケ・マス類の中でも最高に美味とされ、大物は炭火で焼くと脂がしたり落ちるほど、やわらかくふくよかな身は待ちこがれた春とともに大きな喜びを感じさせてくれます。

#### ■あまだい ～美しく気品あふれる味～

美しい姿をしているだけでなく、他の魚にはない、やわらかで極めて上品な味を持っています。そのおいしさは筆舌に尽くしがたく、この魚を特産とする地方も多くあります。砂泥の海底に穴を掘って住んでおり、広大な砂泥の海底を持つ新潟では底曳網が禁漁となる夏に主に漁獲されます。新潟の夏を代表する高級魚です。

#### ■やなぎがれい ～上品な秋の味覚～

新潟市の中心部を流れて海に注ぐ信濃川・阿賀野川が、長い年月をかけて吐き出した土砂は、かれい類をはじめとする底魚類のすぐれた魚場を作り出しています。高級がれいとして名高い若狭がれいはこの「やなぎがれい」と同じ種類です。本市の前浜で漁獲される「やなぎがれい」は特に旨みにすぐれており「のどぐろ」と並ぶ新潟を代表する高級魚です。

#### ■のどぐろ ～日本海最高の美味～

南方に多い魚ですが、新潟は「のどぐろ」魚場の北に位置するためか、地物は特に脂がのり、旨みがあると言われています。やや赤みを帯びた身は味わい深く、さらりとした脂が刺身の味を豊かに感じさせてくれます。やわらかで旨みに富んだ肉質は焼き物や一夜干しなど、どんな料理でも絶品です。一年中おいしい魚ですが、産卵を控えた冬から早春にかけて特に身が充実し脂がのっておいしくなります。新潟の冬を代表する高級魚です。

## 指定銘産品以外の新潟市の食材

参考資料：(財)ニューにいがた振興機構 表参道・新潟館 ネスパス「N'ESPACE BOOK」2004年1月

#### ■やわ肌ねぎ

白い部分が長くつややかなことと柔らかさが自慢の新潟のねぎは「やわ肌ねぎ」というブランド名で親しまれています。

越後美人の「やわ肌」を思わせるようなつややかな白さと抜群の柔らかさが特徴です。日本海側の寒冷な気候が甘いねぎを育てます。

#### ■そらまめ

5月下旬から6月にかけて旬を迎えるそらまめ。平野部での水田を活用した栽培が多く、秋に植えられたものが冬の寒さにもまれ、春の好気候にはぐくまれ、風味豊かなそらまめとなります。

#### ■新潟の味噌・しょうゆ

味噌には防腐力があり、味噌漬けなどの保存食づくりに欠かせません。昔は、田んぼの畦にどこの家でも自家製の味噌を作るための大豆を植えて、我が家の味噌を作っていたようです。市内には、味噌の醸造元も多く、それぞれの味噌に特徴があります。米の名産地という土地柄により、新潟では酒や味噌などと並んでしょうゆの醸造も行われています。



施策展開の視点

① 地域の力

② 男女共同参画

③ コミュニケーション



## 新潟市のバイオマス利活用， 食品リサイクルの取組

### 新潟菜の花プラン

本市では、地球温暖化対策の一つとして、平成17年度から学校給食から出される廃食用油から軽油の代替燃料（BDF：バイオディーゼル燃料）を精製し、公用車に利用しています。同時に福島潟や国道403号線沿いなど、市内各所で菜の花を育て、菜種油を生産し、学校給食などで利用する取組を進めています。

この「菜の花栽培→菜種油の精製→廃食油回収→BDF生産→BDF利用という地域循環型エネルギーの創造の取組」の拡大を図るため、平成19年度から、菜の花の栽培地区を拡大するほか、この趣旨に賛同する市民、事業者等による菜の花クラブの設立や、菜の花学校として小中学校単位でのプランの実施、家庭からの廃食用油の回収も始めます。

#### ■これまでの実績

	平成17年度	平成18年度	平成19年度 (見込)	備 考
菜の花作付面積 (ha)	約 3	約 3	約 7	農地・公園・学校など
菜種収穫量 (kg)	—	750 (600)	2,240 (2,000)	・ 数値は前年の作付面積からの収穫量 ・ 括弧内は搾油に要した菜種の量
搾油量 (ℓ)	—	160	500～700	学校給食等に利用
BDF生産量 (ℓ)	5,000	15,000	40,000	(≒廃食用油回収量)
BDF給油施設 (箇所)	2	4 (2カ所新設)	5 (1カ所新設)	
BDF使用車両(台)	7	27	40	

資料) 新潟市



ビュー福島潟



菜の花ロード (国道403号)

### 学校給食残渣の再生

本市では市内の小中学校や給食センターから排出される給食残渣を回収し、堆肥として再生する取組を行っています。平成19年度は現在給食残渣の資源化が実施されていない市内の直営給食校の全てで実施し、全市での給食残渣の資源化が実現します。

## 施策展開の視点

① 地域の力

② 男女共同参画

③ コミュニケーション

### 3-4-6 食品の安全性その他食の選択に資する情報提供等



市民が適切な食生活の選択ができるよう、食品の安全性、栄養、食習慣などの情報の収集や調査研究、あらゆる広報媒体の有効活用などによる効果的な情報の発信に努めます。



条例

第18条 市は、効果的な食育の推進を図るため、情報の収集及び調査研究、市民及び関係者相互の意見及び情報交換などを行い、あらゆる媒体の有効活用により、食育の普及啓発及び食品の安全性その他の食育に関する情報の発信に努めるものとする。

#### ■ 現状と課題

- ・ 食に関する情報は氾濫しており、情報提供は科学的知見に基づき行うよう努めるとともに、消費者は、誤った情報に惑わされることのないよう、正しい知識と冷静な判断力を養う必要があります。
- ・ 食中毒の発生や牛海綿状脳症（BSE）<sup>用</sup>の問題等、食品の安全性を脅かす問題が相次いで発生しており、食品の安全性に対して多くの市民が不安や不信を感じています。  
 データ 1-4
- ・ 市民の3割は食品の安全性に関する知識を持っていないと感じています。  
 データ 1-4
- ・ 食料・食品の安全性の確保について、農林漁業者、食品関連事業者等による認識がますます重要となっています。
- ・ 食品の安全性に関して、市民一人ひとりが、消費者として関心をもち、生産者と認識を共有することにより、正しく理解することが求められています。

#### ■ 施策展開（主な取組）

##### ① 食品の安全性に関する知識と理解の増進

- ・ 市民が自ら健全な食生活を実践するための正しい食の選択に資するため、食品の安全性に関する表示制度や食中毒情報等の基本的な情報について、市報にいがたや区役所だより、ホームページ等を通じて分かりやすく提供するとともに、出前講座の実施などにより、市民や関係者の理解を増進します。
- ・ 市民の正しい食の選択に資するため、科学的知見に基づく正しい情報の発信に努めるとともに、健康食品等の虚偽・誇大広告など市民を惑わす情報が発信されないよう情報発信者のモラルの向上を促します。

## 施策展開の視点

### ① 地域の力

### ② 男女共同参画

### ③ コミュニケーション

- ・ 市民が食品に関する様々な情報に過剰に反応し、情報に惑わされないよう注意を促します。(コラム17参照)
- ・ 食品の安全性に対する市民の正しい理解を深めるため、生産者と消費者のリスクコミュニケーション<sup>用)</sup>を推進します。
- ・ 食の安心・安全を確保するための「食の安全基本方針」に基づく取組を推進します。

### ② 栄養、食習慣等食育推進のための情報収集、調査研究

- ・ 食育に関する各種情報を収集し、効果的な食育推進の施策を検討します。
- ・ 科学的根拠に基づく効果的な食育を推進するため、バランスの良い食事が身体状況や食行動等に及ぼす影響などについて実際に検証を行うなど必要な研究を行います。
- ・ 市民の食生活と健康に関する実態を把握するため、市民健康・栄養調査など必要な調査・研究を行います。
- ・ 市民健康・栄養調査結果等市民の食生活の実態や本市の食育に関する各種調査や研究の結果を公表し、広く市民や関係者等の活用を促進します。

## 施策展開の視点

① 地域の力

② 男女共同参画

③ コミュニケーション



## 「食育」に望むこと

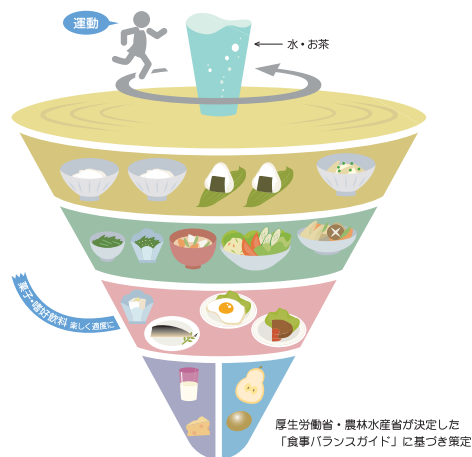
～フードファディズムからの脱却～

食べものも情報も選択肢が多すぎる。そのために、どのようなものを、どのように、どれくらいの量で食べればよいのか、という基本がわかりにくくなってしまった。・・・

フードファディズムとは、食べものの栄養が健康や病気に与える影響を誇大に信奉することである。・・・「食さえ良くすれば健康万全」と信じるのもフードファディズムである。・・・食べものは「食べもの」であり、「毒」でも「薬」でもない。・・・

常識の範囲内の量や頻度で食べるものが決定的に体に良いことや悪いことをすることは無い、と考えるべきである。

資料) 「食育」に望むことー食の男女共同参画と脱フードファディズム (食育推進会議 高橋久仁子委員提出資料) 抜粋

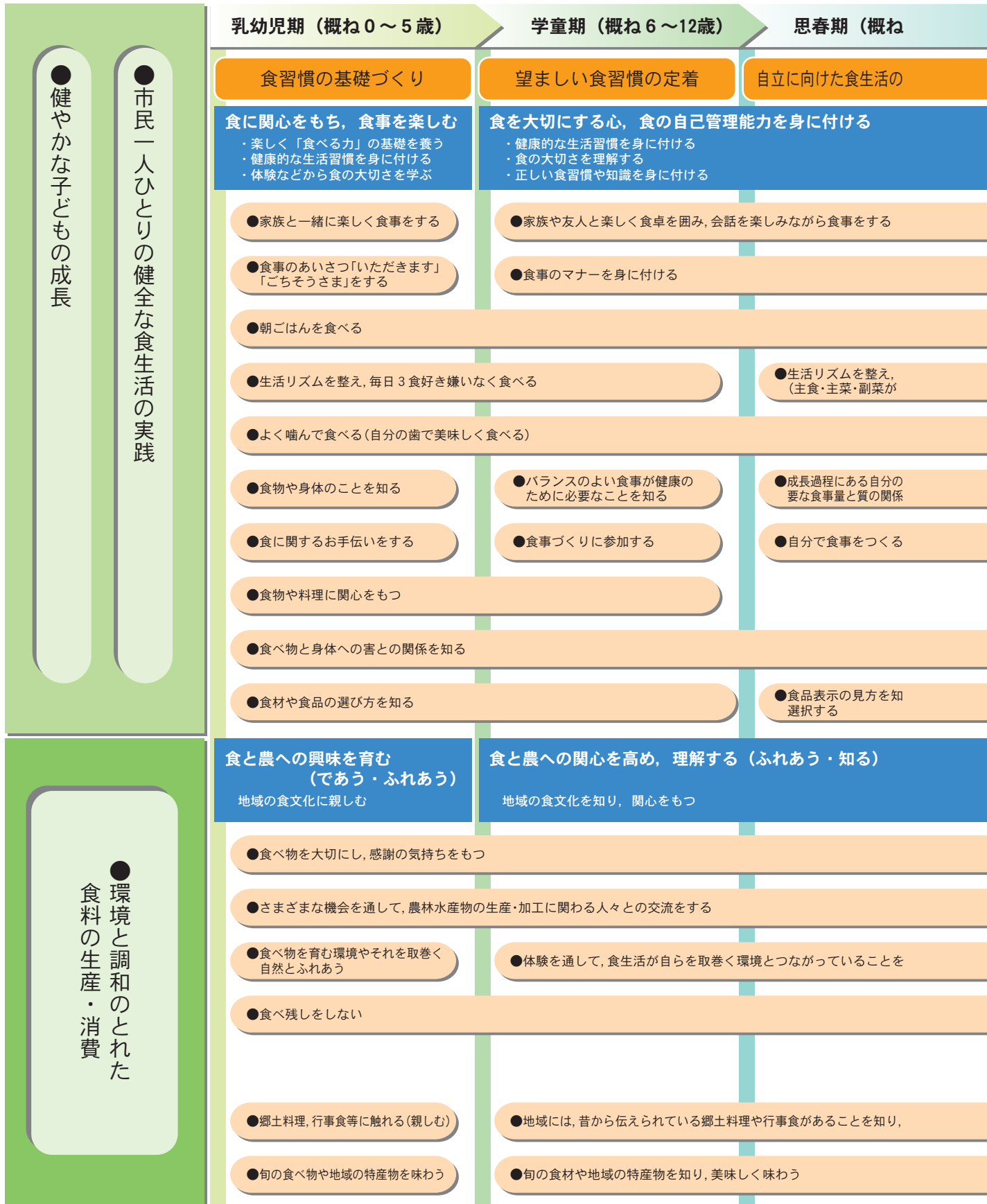




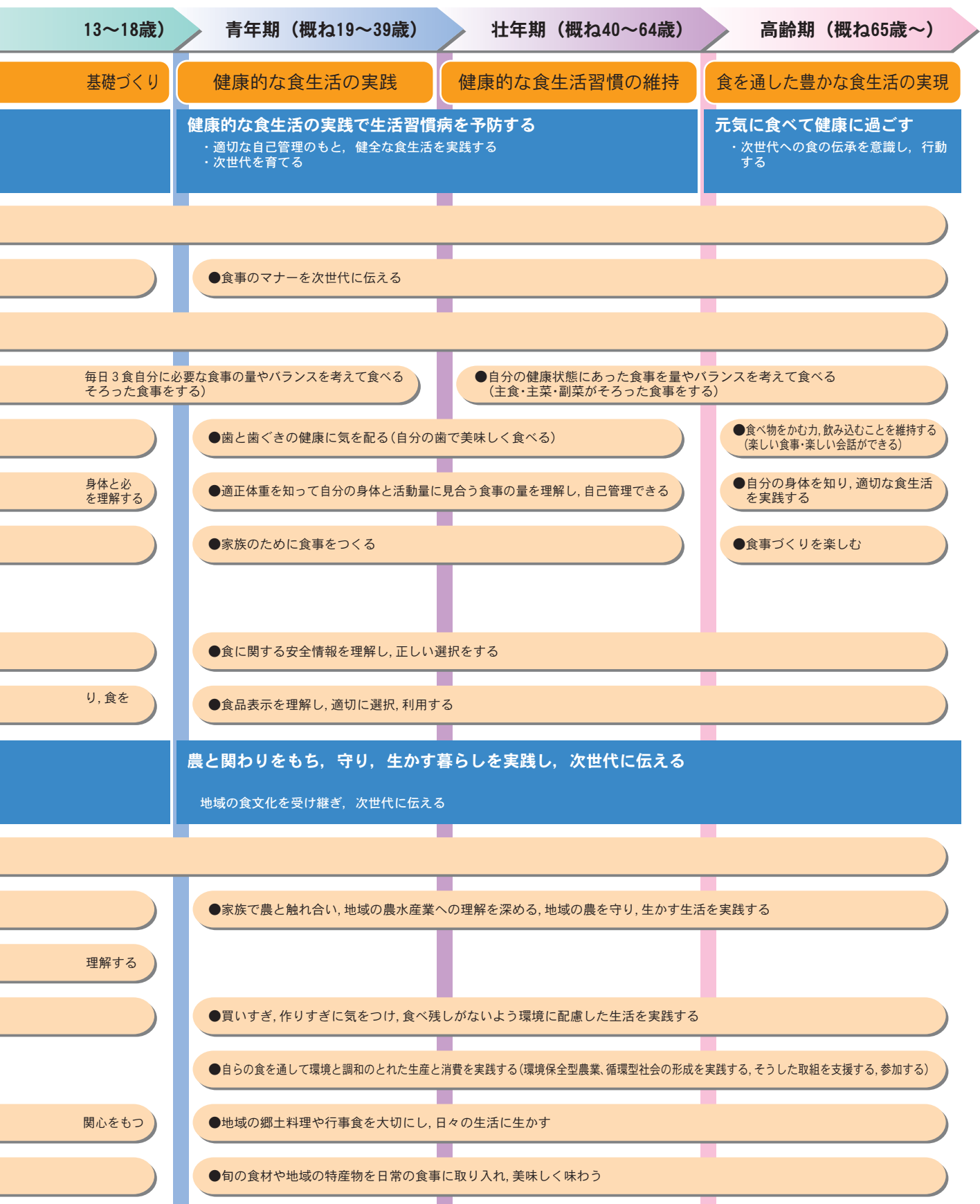


### 3-5 ライフステージに応じた食育の推進

食育の推進にあたっては、市民一人ひとりのライフステージに応じた取組を進めることが重要です。



このため、乳幼児期から高齢期までのライフステージに区分し、各世代のめざす姿を示しました。



# 新潟市の食育推進運動 ～これまでの取組事例～

## ■市民運動としての食育の推進



にいがた食育フォーラム'06 リューとびあ

## ■地域及び職場における食生活改善のための取組の推進



食育の日 スーパーマーケットの取組～栄養相談コーナー～

## ■家庭における食育の推進



男性のための料理教室

## ■豊かな食環境と食文化を生きし受け継ぐ食育の推進



郷土料理レシピ集等の作成

## ■学校、保育所等における食育の推進



食育の日 保育園の給食～みんなそろっていただきます！～

## ■食品の安全性その他食の選択に資する情報提供等



ホームページによる情報提供

新潟市食育推進キャラクター



米（まい）を中心とした日本型食生活が、  
花（か）で彩られた食卓を通して、  
新潟らしい市民運動として広がるよう、

「まいかちゃん」が、みなさんと一緒に楽しく、  
「にいがた流 食生活」の推進に取り組みます。