

天塩町地産地消・食育推進計画



平成24年5月

天 塩 町

目 次

計画の策定にあたって	1
1 本計画の趣旨・背景	
(1) 趣旨	2
(2) 背景～留萌地域の食資源について	3
2 本計画の位置づけ・基本方向	
(1) 本計画の位置づけ	5
(2) 本計画の基本方向	5
計画イメージ図	6
3 地産地消、食育を推進するための取組	
(1) ライフステージごとの食育	7
(2) 生活シーンに応じた食育	13
(3) 地産地消をテーマとした食育活動	15
4 食育の推進体制	
(1) 留萌管内における推進体制	16
(2) 関係者の役割分担	17
5 地産地消・食育の取組事例	
(1) 地域における地産地消・食育活動の取組事例	18
(2) 管内広域・連携による地産地消・食育活動の取組事例	21



天塩町地産地消・食育推進計画の策定にあたって

天塩町長 浅田 弘 隆

私たちを取り巻く社会経済情勢がめまぐるしく変化する今日、日々忙しい生活を送る中で、私たちは毎日の「食」の大切さを忘れがちになっています。食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たに「食」の安全上の問題が発生したり、TPP問題では「食」の海外依存に拍車がかかるのではとの懸念もあり、憂慮すべき事態となっています。



「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は食生活の改善の面からも、「食」の安全・安心の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められています。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人から育まれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の

香りあふれる日本の「食」が失われる危機にあります。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、天塩町では地元の食材を見直し、「食」を通して人とのつながりを深めることを目的とした「天塩町スローフードの会」が設立され活動しています。また、天塩町が設置した“健康てしお21推進委員会”の活動をきっかけに「健康てしお21減塩応援隊」も設立され活動を行っています。

さらには、東京の小学校の給食では、地元産の砂ガレイが使用されており、漁師さんが自ら出向いて出前授業やイベントを行うなど、外部への推進も行われています。このほか、高校生への食育教室の実施、育児サークルの食育体験、牧場の協力を得て体験牧場を設置し、子牛とのふれあいや体験教室が開催されています。また、管内初の農家チーズ工房として自家製手作りチーズ工房「べこちちFACTORY」が立ち上がるなど、天塩町においても地産地消や食育の動きが出てきました。

このように、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われることがないように「地産地消・食育」についてさらなる推進を図っていく所存です。



1 本計画の趣旨・背景

(1) 趣旨

「食育」という言葉は、わたしたちにとって比較的耳新しいものとしてとらえられがちですが、その起源ははるか昔の明治30年（1897）頃、当時の医師であった石塚左玄が著書に「体育智育才育は即ち食育なり」と記したのがその始まりとされています。それから一世紀余の歳月を経て、平成17年（2005）に成立した食育基本法の中では、食育の位置付けについて「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」として、左玄の言葉をほぼそのまま引用しています。

世界にも例のないこの法律が定められるに至った背景には、生活の乱れに起因した食生活の乱れ、食料自給率の低下に伴う食の海外への依存、食の安全を脅かす様々な出来事、伝統的食文化の危機等、食に関する様々な問題が存在します。戦後、日本の社会経済構造等が大きく変化していく中であって、国民のライフスタイルや価値観・ニーズが多様化してきたことに伴い、食生活やこれを取り巻く環境も著しい変化をとげました。また、日々忙しい生活を送る中、食に対する意識、食への感謝の念や理解が薄れ、毎日の「食」の大切さに対する意識が希薄になってきています。生活のリズムを生む規則正しい食事、栄養面でバランスのとれた食事、安全面へ配慮した食事、食べ残しや食品の廃棄を回避することに配慮した食事、あるいは家族が食卓を囲んだ楽しい食事等の望ましい姿の「健全な食生活」が失われつつあります。

人々が健康で豊かな人間性を育む上においては健全な食生活が重要であり、このことはあらゆる世代においても等しく当てはまることです。子どもたちが健全な食生活を実践することが、健康で豊かな人間性を育んでいく基礎となることはもちろん、急速な増加を続ける高齢者が生き生きと生活していく上でも、健康に過ごせる期間を長くすることが重要であり、そのためには健全な食生活等を心がけることが重要となっています。

幸いなことに、わたしたちが暮らす地域は豊かな自然と、自然が育む豊かな食材に恵まれています。主食となる米や麦、海からの恵みである魚介類、野菜や果物、牛肉や羊肉、牛乳等といった様々な食材が地域にはあふれています。健全な食生活を目指す取り組みを進めるうえで、これらを活用しないすべはありません。まず、わたしたちがいかに優れた食材に囲まれているかを理解し、そのうえで、家庭や学校、地域といった様々な場において、ひとりひとりが食と健康の大切さを自覚するとともに、健全な食生活を維持することで、健康な身体と豊かな人格を育むための一助となればと、考え、この計画を策定することとしました。

(2) 背景 ～ 留萌地域の食資源について

① 天塩町の概況

天塩町は、留萌管内の最北端に位置し、北海道第2位の長流天塩川の河口部に市街地を形成しています。東西およそ25km、南北およそ26km、総面積353.31km²を有し、町の総面積の約半分を占める豊かな森林資源を有する天塩町では、単に木材を供給するだけではなく自然全体の中での森の役割をしっかりと踏まえながら、植樹や適切な管理をはじめとした、計画的な森林の育成・保全活動にも力を入れています。森林の理解を深める森林教室といった、将来を担う子どもたちへの啓発活動にも取り組んでいます。

産業は、酪農畜産を基幹産業とし、飼育頭数は1万8千頭を数え、牛乳は年間4万4千トン生産されています。自家製手作りチーズ工房「べこちちFACTORY」工房として期待されています。

天塩町の漁業は沿岸や内水面を拠点とした育てる漁業へ生産基盤の強化を推進しており、シジミのほかサケやヒラメ、カレイ、タコ、ホタテ、ホッキなどが水揚げされています。シジミの漁場のうちパンケ沼で採取されるシジミは、国内唯一国立公園内で採取されており、かつては“蝦夷の三絶”といわれたほど高級品として重宝され今でも「味と粒の大きさは日本一」を自負し、天塩町を代表する特産品となっています。

天塩町では、農林業や水産業と連携した特産品の開発や天塩ブランドの価値を高める新しい魅力づくりに努めています。



さけるチーズ



モッツァレラチーズ

② 留萌地域の概況

○農業

留萌地域では、南北で異なる自然条件を生かし、稲作・畑作・野菜・果樹・酪農などバラエティーに富んだ農業が営まれています。

水稲・畑作物・野菜は遠別町以南で生産され、特にうるち米については、低タンパク米の生産割合が全道一高いなど、道内有数の良質米産地として高く評価されています。また、野菜についても、その気候風土を生かし、クリーンな野菜が生産され、道内はもとより本州市場へ出荷され、高い評価を得ています。

果樹は留萌南部で、りんご、おうとう、なし、ぶどう、さくらんぼなど多様な果樹栽培が行われ、道内有数の果樹産地となっています。

酪農は、留萌北部を中心に広大な土地基盤を活かした道内でも有数の草地型酪農が展開されています。

○水産業

留萌地域は日本海北部に位置し、沿岸域ではホタテ稚貝養殖、刺し網、さけ定置、たこ、ひらめ、うになどの漁業が行われ、また、沖合では武蔵堆などの好漁場を擁し、エビ、タラ漁業などが行われています。しかし、近年、高齢化や後継者不足により漁業者は年々減少しており、このため、新規就漁者を受け入れるなどの活動を行っています。

また、水産基盤整備のため漁港施設や魚礁等の設置を行っており、併せて、ニシン・ヒラメ・サケ・アワビ・ウニなどの種苗を管内各地で放流し、「獲る漁業」から「つくり育てる漁業」への転換が図られています。

○林業

留萌地域の森林面積は管内総面積の8割以上を占めており、全道平均を上回っています。近年、環境重視型社会の中で、多様な機能を持つ森林に対する期待は高まっており、みどりの環境づくり関係者と地域住民が連携し、公園等の緑化事業や森林とのふれあいや理解を深めるための体験学習などの取り組みがされてきています。

○商工業

留萌地域の年間商品販売額は、1店当たりの販売額、従業者1人当たりの販売額ともに、全道平均を大きく下回っている現状にあります。これは、管内の商店の大部分が経営規模の零細な事業者であることや管内人口の減少に加え、購買力が札幌、旭川などへ流出していることによるものです。このため、人材の確保・育成、情報化・システム化の促進などにより、経営の近代化・合理化を図るとともに、地域住民のニーズに的確に対応した魅力ある商店街づくりを進めることが課題になっています。

留萌地域の工業について、製造品出荷額の構成比をみると、水産加工品を中心とした食料品製造業が全体の8割以上を占めており、管内の製造業の主要業種となっていますが、事業所数、製造品出荷額とも減少傾向にあることから、今後、食料品製造業の一層の発展を図るため、加工技術のさらなる向上と地場産品を生かした商品開発や市場開拓が課題となっています。

2 本計画の位置づけ・基本方向

(1) 本計画の位置づけ

本計画は、「食育基本法（平成十七年六月十七日号外法律第六十三号）」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（平成二十二年十二月三日号外法律第六十七号）」第41条に基づく「促進計画」として位置づけられます。

参考：食育基本法（抜粋）

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の 区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(市町村食育推進計画)

第十八条 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（以下「市町村食育推進計画」という。）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、その要旨を公表しなければならない。

参考：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（抜粋、通称：六次産業化法）

(地方公共団体の責務)

第三十五条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、地域の農林水産物の利用の促進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(都道府県及び市町村の促進計画)

第四十一条 都道府県及び市町村は、基本方針を勘案して、地域の農林水産物の利用の促進についての計画（次項 及び次条第二項において「促進計画」という。）を定めるよう努めなければならない。

2 都道府県及び市町村は、促進計画を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表するよう努めなければならない。

(2) 本計画の基本方向

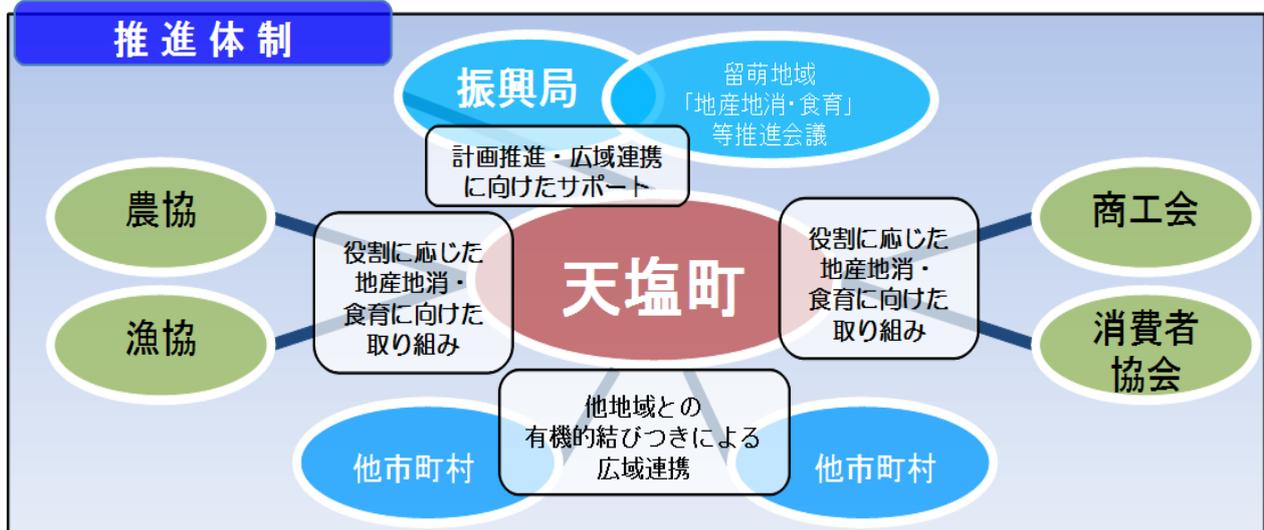
地産地消・食育の推進に向けた基本方向は次のとおりとします。

- すべての世代が食と健康の大切さを自覚するとともに健全な食生活を維持し、健康な体と豊かな人格を育むことを目指します。
- 天塩町の豊かな地域資源を十分に活かすとともに、バラエティーに富んだ農林水産物や自然等を有する留萌管内の他地域と有機的に結びつくことで、地産地消を基本とした、広がりとお行きのある食育活動を推進します。
- 地域の特性を勘案しながら、北海道の食育計画「どさんこ食育推進プラン」等を踏まえて、留萌振興局等関係機関と連携し、食育の推進を図ります。

天塩町地産地消・食育推進計画 イメージ図

計画の位置づけ

	食育	地産地消
国	食育基本法	六次産業化法
北海道	どさんこ食育推進プラン	食の安全・安心基本計画
天塩町	食育基本法第18条に基づく市町村食育推進計画 及び 六次産業化法第41条に基づく促進計画 として策定	



食と健康の大切さを自覚し、健全な食生活を維持
地域の特性を活かした地産地消・食育の推進
北海道全体の食育推進に寄与

3 地産地消、食育を推進するための取組



(1) ライフステージごとの食育

① 乳幼児期（0～5歳）

乳幼児期は、生活習慣をはじめ、食を営む力や食生活の基礎を身につけるとても重要な時期です。

自我の芽生えにより、偏食や少食といった食の問題や、甘味飲料の摂り過ぎによる早期からの虫歯、就寝時間の遅れによる生活リズムの乱れが起きやすくなる時期になります。

子どもの個人差に十分配慮し、おいしく楽しく食を味わい、生活の基盤となる“生活リズム”を大切にすることが必要です。

【取り組みの方向性】

- ◆早寝早起き、三度の食事をリズムよく食べる等、生活のリズムを身につける。
- ◆五感を使って自然や食に触れ、食への関心を引き出す。
- ◆多くの食べ物の味を体験し、食べたいものを増やす等、味覚を育てる。
- ◆家族の団らん、友人や地域の人とおいしく楽しく食べる。
- ◆箸の持ち方、食べる姿勢等、食の基本的なマナーを身につける。
- ◆よく噛み、おいしく味わえるよう、虫歯予防に努め、歯の健康を守る。

行政の 取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ■乳幼児健診の栄養相談では、生活リズムや食習慣についての確認を行い、個人に合わせて正しい情報を提供します。 ■虫歯予防対策としてフッ素塗布の受診券を発行し受診しやすい環境を整備します。 ■親子を対象に、調理実習や収穫体験を実施します。 ■素材の味を生かした離乳食づくりに関する情報提供を行います。 ■妊娠期から食生活支援のために、妊婦訪問や栄養相談を実施します。 ■関係機関（保育所等）と食育に関する情報交換を行い、目標を共有しながら食育活動を推進します。
保育所の 取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ■子どもたちに安全でおいしい給食を提供し、様々な食の体験を行います。 ■食材を育て、収穫し、作って味わう等、食への好奇心を育てます。
地域の 取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ■「たけのこサークル」や「あいあいクラブ」では、親子で町民農園の収穫体験や調理実習を行い、食への関心を深めます。 ■「たけのこサークル」と「スローフードの会」では、そばうちやもちつき等を行い、食を通じた交流を深め、本物の味を体験します。

② 学校教育期（6～15歳）

学童期は、心身の成長・発達が著しく、食習慣の基礎を身につける時期です。この時期は、おやつ習慣や嗜好の変化が見られやすく、過食やバランス不良による肥満・やせ等、早期からの生活習慣病予防が必要となります。

また、家族間の生活時間のずれが起きやすく、家族がそろって食事をする機会が減ることや、食事の簡素化、孤食・欠食、食への関心の薄れ、食事マナーの乱れ等の問題が生じやすくなります。

家庭、学校、地域が連携し、心身健やかに食べる楽しさや食への関心を深め、望ましい食習慣を身につけることが重要です。

【取り組みの方向性】

- ◆家族の団らん、友人や地域の人とおいしく楽しく食べる。
- ◆食への関心を深め、食事への喜びや楽しさを理解する。
- ◆望ましい食習慣を形成し、自ら管理・選択する力を身につける。
- ◆食を大切に、食の生産者やかかわる人々へ感謝の気持ちを持つことができる。
- ◆給食を通して、食事のマナーを身につける。



行政の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ■関係機関と連携しながら、食育教室を開催し、食に関する様々な体験を通して食の大切さを伝えます。 ■関係機関（小中学校や教育委員会等）と食育に関する情報交換を行い、目標を共有しながら食育活動を推進します。 ■町内の栄養士との情報交換の場を確保し、食育活動について共有し、活動を深めます。
学校の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ■食育指導計画に基づき、各学年に見合った食育授業や給食運営を行います。 ■給食という生きた教材を活用し、食への意欲を育みます。 ■農園体験等を通し、地域の食材や自分たちが育て、収穫した野菜をおいしく食べる等の体験を行います。 ■他の教科との連携を深め、様々な視点から食育活動を展開します。
地域の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ■もちつき体験を通して、食材本来のおいしさや世代間交流を行います。 ■「こがら児童クラブ」では、食育教室を開催し、調理の楽しさや自分で作った料理のおいしさを体験します。

③ 青年期（16～24歳）

青年期は、親から自立し、進学・就職など社会的な環境が大きく変化する時期です。

また、食事時間や生活リズムが不規則になりやすく、偏った食生活や外食・中食の増加、野菜不足、甘味飲料や嗜好品の過剰摂取等、食事や健康に関する管理がおろそかになりやすい時期でもあります。

この時期の生活習慣が中年期以降の健康管理に大きな影響を及ぼすことから、食事や生活のバランスを再点検し、望ましい習慣の維持・改善に努めることが望まれます。

【取り組みの方向性】

- ◆生活スタイルに応じて、規則正しく適切に食べる習慣を身につけることができる自己管理能力を養う。
- ◆基本的な調理技術を獲得し、自分の食事を整える力を身につける。
- ◆塩分や糖分の摂り過ぎに気を配り、食材本来の味を大切にする。
- ◆郷土料理や地産地消等、食への意識を高め、実践する。



<p>関係機関や行政の取り組み</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■高等学校と協働し、高校生の各学年を対象に食育教室を開催します。 <ul style="list-style-type: none"> ・事例を通して、ジュースの糖分量や食事のバランスについて学習します。 ・簡単な朝食づくりをテーマに調理実習を行います。 ・「スローフードの会」講師の指導のもと、伝統料理や天塩の食材を使った料理に触れ、食の豊かさを体験します。 ■食生活についての相談業務を行います。 ■各種事業で、レシピの提供やパンフレットやリーフレットを配布します。
<p>地域の取り組み</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■栄養士会と連携し、単身者のための料理講習会を開催し、男性の食生活改善を行います。 ■「減塩応援隊」が、職場や団体に出向き、薄味でおいしく食べる工夫を紹介する減塩料理体験を行います。

④ 子育て期（25～44歳）

子育て期は、社会的役割が変化し、結婚・出産・育児・子育てと家庭的な生活の変化が大きな時期です。

身体機能は充実していますが、精神的なストレスが強まることも多くなり、不規則な生活リズムや朝食の欠食、野菜不足による栄養バランスの偏りが続くことも見られます。

子育てをしながら、食を楽しみ、生活習慣病の知識に関心を持ちながら自己管理し、健康の維持・増進に努めることが望まれます。

【取り組みの方向性】

- ◆食に関する正しい情報を理解し、選択できる力を習得する。
- ◆適正な食事量や栄養バランスの知識を習得し、実践する。
- ◆素材の味を生かし、薄味でおいしく味わえる食卓から健康づくりを心がける。
- ◆行事食や郷土料理、スローフードのよさを見直し、実践に務める家庭において、子どもたちへの食育に取り組む。



行政の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ■栄養・食生活に関する個別相談をおこないます。 ■職場や町内会等の集団を対象とした食育推進事業や栄養教室を開催します。 ■健康てしお21推進計画に基づき、生活習慣病予防・食生活改善の事業に取り組めます。 ■地区組織を育成し、子育て期の食生活支援につなげます。
地域の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ■「減塩応援隊」が、職場や団体に出向き、薄味でおいしく食べる工夫を紹介する減塩料理体験を行います。 ■「スローフードの会」では、天塩の食材を活用した美味しい食べ方や調理を伝える・習うことができる例会を開催し、子育て世代に継承します。

⑤ 中年期（45～64歳）

中年期は、家庭や職場、地域社会での役割の中心を担い、働き盛りを迎えます。特に強いストレスを抱えやすい年代であり、自分の健康管理が後回しになる傾向があります。

家族構成や嗜好の変化にともない、食事が簡素化となり食事バランスが乱れることもあります。

このような現状を理解するとともに、健やかな食生活や規則正しい生活習慣を守り、健康管理に努めることが重要です。さらに、家族だけではなく、地域や次世代のために食文化を継承し、食の取り組みを主体的に実践する役割も期待されています。

【取り組みの方向性】

- ◆規則正しい食習慣を維持し、適正体重を心がけ、生活習慣病の予防に努める。
- ◆薄味で素材の味をおいしく味わえる食卓づくりを心がけ、地域に広げる。
- ◆ボランティアや町内会活動等に積極的に参加し、食事や郷土料理について学び、次世代への継承に努める。
- ◆家庭食や行事食、食事のマナー等を家族や地域の人に継承していく。



行政の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ■個別に食事相談・栄養相談を行います。 ■健診結果説明会では、食生活に関する情報提供を行います。 ■職場や町内会等の集団を対象とした食育推進事業（栄養教室・講習会）を開催します。 ■地区組織を育成し、中年期の食生活支援につなげます。 ■健康てしお21推進計画に基づき、生活習慣病予防・食生活改善の事業に取り組みます。
地域の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ■「減塩応援隊」が、職場や団体に出向き、薄味でおいしく食べる工夫を紹介する減塩料理体験を行います。 ■「スローフードの会」では、天塩の食材を活用した美味しい食べ方や調理を伝える・習うことができる例会を開催し、食生活を豊かにします。 ■「健康づくり推進協議会（保健推進員）」では、食についての学習会を行い、町内会へ情報提供をします。

⑥ 高齢期（65歳～）

高齢期は、退職や孫の世話等、生活環境が変化します。健康面では、体力が低下しやすく健康に関する不安を感じることも多くなる時期です。

食生活には、高い関心や意識を持つ人が多い世代ですが、高齢化が進むため、一人暮らしや高齢者夫婦世帯が増加し、食への意欲の低下、口腔機能の低下、低栄養等の健康課題も見られます。

このため、自分の健康管理を家族や地域との積極的なコミュニケーションを図るなど、精神面においても健康を保つことや、これまでに培った食に関する豊富な知識と経験を家庭や地域に継承する役割も期待されます。

【取り組みの方向性】

- ◆ 体調管理に気を配り、適切な食習慣や健康の維持に努める。
- ◆ 人との交流により生きがいを持ち、家庭や地域行事の中で、食文化や食の知恵を次世代に伝承していく。
- ◆ 家族や地域との関わりを大切に、作ることや食べることを楽しむ。



<p>行政の 取り組み</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 個別に食事相談・栄養相談を行います。 ■ 健診結果説明会では、食生活に関する情報提供を行います。 ■ 高齢者の食生活支援として調理実習や栄養講話を行います。 ■ 各事業のボランティアとして活躍の場を作ります。 ■ 町内会等の集団を対象とした食育推進事業（栄養教室・講習会）を開催します。 ■ 地区組織を育成し、高齢期の食生活支援につなげます。 ■ 健康てしお21推進計画に基づき、生活習慣病予防・食生活改善の事業に取り組みます。
<p>地域の 取り組み</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 「スローフードの会」の食に関する活動を通し、高齢者の知恵や技術を伝承する機会をつくります。 ■ 「減塩応援隊」が、職場や団体に出向き、薄味でおいしく食べる工夫を紹介する減塩料理体験を行います。 ■ 「健康づくり推進協議会（保健推進員）」では、食についての学習会を行い、町内会へ情報提供をします。 ■ 社会福祉協議会では、高齢者の集まりで調理実習を行い、ボランティアを養成しながら活動します。

(2) 生活シーンに応じた食育

食育は、栄養や健康、食べものが生産される過程や農林水産業をはじめとする食品関連産業に関すること、食事のマナーや食文化、幼児・学校教育との関わりなど、対象とする範囲が広く、これまで、家庭はもとより学校、地域など様々な場面で取り組みが行われてきています。

今後は、地域でネットワークを形成し、様々な人たちがお互いに連携・補完しながら、家庭、学校、地域の3つの生活シーンごとに取り組みを進めます。



① 家庭での取り組み

家庭は、家族が朝食、夕食を主に摂る場であることから、正しい食習慣の形成、栄養バランスの取れた食事の提供、生活習慣病の予防等、食育に関してきわめて重要な役割を担っています。

・離乳期から色々な食品に親しみながら味覚（おいしさ）を育み、食事のリズムや食事を味わって食べるなど、望ましい食習慣を身につけるようにします。

・日常生活の中で、買い物や料理の手伝いを通して、食材の選び方や調理法を学んだり、食事のマナー、地場産品や郷土料理、自然環境などへの理解を深められるよう、家族や友人と食卓を囲んで楽しい食事を心がけます。



・休日などには、農業体験（ふれあいファームや町民農園、直売所利用など）や漁業体験（マリンツーリズム、イベント参加など）、キャンプや海水浴等レジャーを活用した自然とのふれあい、地場産の食材を用いた料理講習会などに参加し、体験を通じて楽しみながら五感を養い、子どもたちに「食」の大切さを伝えます。

② 学校、会社など社会での取り組み

学校や保育所等の教育現場や、会社、病院、社会福祉施設などでは、給食や弁当など食事を仲間と楽しく食べることを通じて、健康に関する正しい情報を伝えたり、望ましい食生活や食事のマナー、食文化を教えるなど、食の魅力と大切さを学ぶ「食」教育を広げていきます。

- ・食材の旬と味覚等の学習を進めるとともに、家庭科や社会科、総合的な学習の時間等に食や農林水産業などのテーマを取り上げ、生産現場を体験して生産者の話を聞いたり、工場等ものづくりの現場を見学することにより、農林畜産業や商工業といった「食」を扱う地域産業への理解を深めます。
- ・PTAの行事や学校行事などを通じて、親子が一緒に食に関する理解を深めたり、給食だよりの発行や給食の試食会などを通して家庭との連携強化を図ります。



③ 地域での取り組み

地域では、子どもから大人まで、世代の異なる住民同士が、「見る」、「聞く」、「触れる」、「作る」、「味わう」という一連の流れを経験する場を広げていきます。

- ・行政機関や生産者団体等が連携して、地産地消、食育に関するイベント行事を積極的に実施するとともに、各種施設の食堂に地産地消メニューを取り入れるよう努めます。
- ・伝統的なお祭り、盆踊りなど、地域や町内会の祭事を通して、地元食材を使った料理を積極的に提供する場を設け、地産地消を通して世代の異なる住民同士が交流する場を広げていきます。
- ・地元の食文化を学び、健康管理や健全な食生活を行う能力を身につけることができるよう、関係者が連携し、地域がつながりをもって取り組みを進めます。



(3) 地産地消をテーマとした食育活動

留萌管内は、稲作、畑作、野菜、果樹、酪農畜産に至るまでバラエティーに富んだ農業が展開され、水産業においても水揚げ全道一を誇るエビ、オーナー制度で脚光を浴びたタコやヒラメなど、朝食のご飯から夕食後のデザートまで、ほとんどの食材が地元でそろそろ「食の宝庫」です。

この地域特性を最大限に活かして、地域間の連携・交流を図りながら「地産地消をテーマとした食育活動」を進めます。



① 地元食材を使った食育活動の推進

ライフステージ、生活シーンに応じた食育活動を進めるにあたり、地元食材を積極的に使用するとともに、必要に応じて地産地消の意義や地元食材を学ぶ場を設けるなど、食材に対する理解や愛着心を育む活動を推進します。



② 広域連携による地産地消、食育活動の推進 (点の活動を線の活動につなげる取り組み)

これまで関係者が連携して取り組んできた地域内の活動を今後も継続維持していくとともに、バラエティーに富んだ食材を有する地域という優位性を最大限に活かし、広域連携・交流による取り組みを進めます。



他地域との連携、交流に係る各種調整については、関係者間の情報共有、連携強化を図ることを目的に設置された留萌地域「地産地消・食育」等推進会議（平成22年設置、事務局～留萌振興局）を活用するとともに、必要に応じて広域的な検討会を設置するなど、地域と地域が線でつながる取り組みを推進します。

4 食育の推進体制

食育は、その関係する分野が保健、医療、産業振興、教育など多岐であることから、食育を基本的に推進していくには、日常の家庭での食生活や学校、地域住民、NPOなどボランティア団体、食材の提供をする生産者など食関連産業及び消費者団体が、食育活動においてそれぞれの役割を理解し、相互に連携や補完をしながら活動を行い計画の推進に努めます。

(1) 留萌管内における推進体制

新たに留萌振興局において食育に関わる地域に密着した行政・団体で構成する「留萌地域『地産地消・食育』等推進会議」を設置し、地産地消、食育に関する情報の共有や取り組みを推進します。

また、地域において地産地消・食育をより効果的に推進するために、地域住民とより身近な市町村段階の取り組みが重要となることから、留萌の特性を生かした施策の立案・実施を担う市町村が中心となり、学校や生産者など食関連産業及び消費者団体と情報を共有し、連携して取り組みを推進することに努めます。

○「留萌地域『地産地消・食育』等推進会議」の概要

設 立 平成22年7月5日

構 成 管内各農協 管内各漁協 留萌商工会議所
管内各商工会 留萌消費者協会連合会
管内各市町村 留萌振興局（事務局）

設立の趣旨（設置要領より抜粋）

道内屈指のバラエティーに富んだ食材の宝庫である留萌管内（以下「管内」という。）において、「食」の持つ役割は重要と考えられ、産直市や学校給食等による地産地消の推進、地域に根ざした食文化の継承・発展、健康維持をめざした食習慣の普及・啓発など、地産地消・食育を中心とした「食」に関する取組を進める上で、多種多様な食材が地元で揃う優位性を持っている。

このことから、管内の「地産地消・食育」に関する取組について、関係者間の情報共有、連携強化を図るとともに、地場産品を活用した農水産物加工品開発など、取り組み実態を踏まえた推進、支援を行うことを目的に、留萌管内「地産地消・食育」等推進会議（以下「会議」という。）を設置する。

(2) 関係者の役割分担

① 留萌振興局の役割

- ・ 振興局内に「留萌振興局『地産地消・食育』連携推進会議」を設置し、留萌管内の地産地消・食育に関する情報を共有するとともに、関係課が連携して留萌管内での地産地消、食育等の取り組みを総合的に支援します。
- ・ 地産地消・食育に関する情報をホームページやパンフレットなどで周知し、食育運動の促進に努めます。

② 市町村の役割

- ・ 現在行っている地産地消、食育に関する取り組みを今後も継続していくとともに、必要に応じて留萌管内「地産地消・食育」等推進会議を活用し、バラエティーに富んだ食材を有する地域という優位性を最大限に活かし、広域連携・地域間交流による取り組みを進めます。
- ・ 取り組みを円滑に実施できるよう関係団体等との連携調整を密にし、地域住民のニーズに対応した地産地消、食育活動の推進に努めます。

5 地産地消、食育の取組事例

(1) 地域における地産地消・食育活動の取組事例

【天塩町スローフードの会】

この会は、①地元の食材を見直すこと ②地域で昔から食べられてきた味を継承すること ③食を通して人とのつながりを深めることを目的とし、会員が企画したテーマをもとに調理方法や食材について会員同士が学び合う例会（調理体験会）を開催しています。

また、H22年度より「食育教室サポーター」と「そばうちサポーター」の2部会を立ち上げ、高校3年生食育教室の調理講師や、育児サークルの親子を対象としたそばうち講習会やもちつき体験の開催など、地域のための食育活動にも力を注いでいます。



【健康てしお21減塩応援隊】

「町民が薄味に慣れて、美味しく減塩できる」ことを目指し、①減塩料理を体験できる機会をつくる ②多くの人に減塩の大切さを知ってもらう ③素材のおいしさを知る機会をつくる活動を様々な場面で実践しています。役場や消防署等の職場や町民スキー大会の関係者等、様々な世代の方を対象に、減塩料理試食会を開催し、広く実践活動を行っています。



【高校生への食育教室の実施】

健康てしお21による思春期アンケートの実施を機に、思春期のうちから自らの健康や生活習慣を考える機会をつくる必要と考え、天塩高校で学年ごとに食育教室を行っています。1年生は生活習慣や間食の摂り方について学び、2年生ではバランスのよい朝食づくりをテーマに調理実習、3年生は「天塩町スローフードの会」の会員が講師となり天塩の食材や昔から食べられてきた味を伝え続けています。



【健康てしお21世代間交流事業もちつき体験】

町内の子どもたちを対象に、世代間交流やもち米からおもちができるまでの過程を体験することを目的として「もちつき交流会」を開催しています。



【育児サークル「たけのこ」食育体験】

就学前の子どもがいる親子が集まる育児サークル「たけのこ」と行政の協働により、町民農園での収穫体験や親子クッキング、「スローフードの会」との協働により、そばうち体験やおもちつき体験等、様々な食の体験学習の場が広がっています。



【ふれあいファーム和田体験牧場】

和田さんは、牛とのふれあいを通じて酪農を理解してもらいたいとの思いから、酪農の体験希望者を受入れており、学校関係者や職場の仲間や、小学生などの体験学習にも積極的に協力し、年間150名ほどの方が、当農場で乳しぼりや、子牛とのふれあいや子牛への乳やりを楽しみながら体験しています。バター飴作りも時には体験できます。

和田さんは、これからも体験観光型農業を続けたいと考えています。農場では、体験希望者に婦人手作りのバター飴、搾りたての牛乳をサービスしています。



【東京の砂ガレイ】

北るもい漁協天塩支所の漁師さんたちが、地元産食材である規格外の砂ガレイを町内の学校給食に提供していました。やがて、東京の小学校4校の学校給食へ冷凍した規格外の砂ガレイを提供するようになり、唐揚げにすることで骨まで美味しく食べられることを知りました。

このような食育の活動を通して、地元産の食材の大切さ、安全安心で美味しいものを子どもたちに届ける食育の大切さを学びました。

北るもい漁協と自校方式の学校給食を実施している東京の小学校の砂ガレイをもとにした食育の内容が道議会に紹介され、後日、高橋知事も砂ガレイの唐揚げを食べ美味しいと感想を述べています。

天塩の漁師さんたちは、都内の小学校4校で、出前の食育授業を行い、地元で獲れた新鮮な食材の説明と魚の美味しい食べ方を指導したり天塩産品の安全安心の食材を大いにPRしました。今では多くの学校へ天塩町の食材が送られています。



(2) 管内広域・連携による地産地消・食育活動の取組事例

① 家庭における地産地消・食育の推進

【地物探検隊】

(平成20年度)

留萌支庁、留萌教育局、留萌保健福祉事務所、留萌市、増毛町、小平町)

家庭内や地域での「食育」の定着化を推進するモデル的な取組として、一般公募により親子4組で編成した「地物探検隊」が留萌地域の地物（農産物・水産物）を題材に体験、学習、交流、取材などを行い、10月に開催した「地物フォーラム」において活動の成果を発表しました。

夏と秋に行った2回の学習体験では、留萌卸売市場や堆肥づくりの見学、地引き網、牛・豚・ニワトリの飼育、稲刈りなどの体験、収穫したサクランボなどを使った地物スイーツづくり体験、地元食材の試食交流会などを行い、南留萌管内の自然や農水産業、食材について理解を深めました。

これら「地物探検隊」の活動記録や取材レポートについては、留萌の優れた食材を紹介する「留萌地物読本」に掲載しています。



★ Web 版「留萌地物読本」

<http://www.rumoi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/num/sonota/jimono.htm>

② 学校、会社など社会での地産地消・食育の推進

【学校給食再考プロジェクト ～管内統一トライアルメニューの実施】

(平成23年1月：留萌振興局、管内栄養教諭、指定障がい福祉サービス事業所ほっぴすてっぴ、さとやの会、JA南るもいAコープピナス等)

学校給食の地産地消率の向上には、品揃え、食材の規格・加工、価格など様々な問題があります。このため、さらに地場産食材を活用できる給食運営を目指し、地場産食材を安定的に購入できる仕組みづくりと生産者・団体と給食関係者が話し合いの機会を持つ体制づくりを目的として、文部科学省が定める全国学校給食週間において、管内の各関係者の連携協力のもと、学校給食管内統一メニューの実証試験を行いました。

留萌管内で給食を実施している39校において、小平産黒毛和牛を活用したカレー、増毛産リンゴとナシを使ったコンポートのヨーグルト和え、かあちゃん漬を統一給食メニューとして実施し、コストや食材供給上の問題点など様々な課題の抽出と、解決策を踏まえた食材の安定供給体制の検討などを進めています。

この実証を踏まえ、バラエティに富んだ管内の食材を広域的に流通させ、有効に各地の給食に取り入れていくことで、留萌の地域特性を最大限に活かした、地域の広がりや歴史の深みを持った食育を進めていきます。



③ 地域における地産地消・食育の推進

【地域食材食療コミュニティカフェテリア】

(平成22年7月～)

株式会社エフエムもえる、留萌市、NPO るもいコホートピア、留萌振興局)

地域の魅力を紹介するメディアとして「料理」に着目し、留萌の「食」を消費者の視点から地域内外へ浸透を図るため、留萌管内産の食素材をふんだんに活用したメニューを「るもい健康の駅」で提供する事業を実施しました。

提供するメニューには、食・生産地情報や機能性・効能などを明らかにしたレシピを添え、家庭で気軽に地産地消や食療(※食を利用した疾病予防、健康増進)を実践できる仕組みになっています。

メニュー企画・調理は留萌の主婦の方々が中心となっており、消費者の視点で地域の食材に思いを込めつつ、手軽でとても美味しいレシピとなっているのが特徴です。

また、インターネットによるるもいの食のデータベース「るもい食ペディア」とも連動し、留萌地域内外に料理を通じた積極的な情報発信を行っています。

23年度からはワンプレートランチに加えスープカフェも登場、体験型カフェや留萌産パスタ用小麦「ルルロツソ」特別メニュー、高校生向けカフェテリアなど、管内の地産地消に資する様々な展開を見せています。



天塩町地産地消・食育推進計画

発行 平成24年5月31日

作成 天塩町 福祉課 ふれあい係
農林水産課 農業振興係

〒098-3398 天塩郡天塩町新栄通8丁目 1466-46

Tel 01632-2-1001 (代)

Fax 01632-2-2464 01632-2-2659