



北陸農政局「消費者の部屋」



展示期間：令和4年6月1日（水）～6月30日（木）

展示テーマ：【～「食べる力」＝「生きる力」～
6月は「食育月間」です！】

【～「食べる力」＝「生きる力」～ 6月は「食育月間」です！】①

「食育」知っていますか？

生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、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、健全な食生活を実現することができる人間を育てること



生涯にわたって「食べる力」＝「生きる力」を育むことが重要です

食育で育てたい「食べる力」

- ① 心と身体の健康を維持できる
- ② 食事の重要性や楽しさを理解する
- ③ 食べ物の選択や食事づくりができる
- ④ 一緒に食べたい人がいる（社会性）
- ⑤ 日本の食文化を理解し伝えることができる
- ⑥ 食べ物やつくる人への感謝の心

参考：農林水産省「第4次食育推進基本計画（令和3年3月）」
北陸農政局

食育はすべての方に必要で、ボランティア活動、教育活動や農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動の中で、多くの方によって推進されています。身近なことから食育を実践してみましょう！

こんなことも「食育」です！



参考：農林水産省「第4次食育推進基本計画（令和3年3月）」
北陸農政局

【～「食べる力」＝「生きる力」～ 6月は「食育月間」です！】②

グラフで見る👁👁 食育の現状

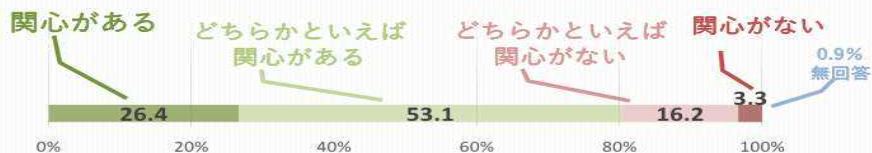
👁👁 食育の認知度



ちなみに、食育という『言葉を知っていた』と回答した人にどこで知ったかを聞いたところ（複数回答）、「テレビ」68.3%、「新聞・雑誌」49.2%、「学校」23.2%、「インターネット上のニュースサイト」19.4%、「本」16.9%でした。

あらゆるところで食育に関する情報を得ることができます。
北陸農政局では、パンフレット等も多数配布しています。

👁👁 食育への関心度



ちなみに、「第4次食育推進基本計画」における食育に関心を持っている国民の割合の**目標値（令和7年度）は90%以上**です。
あなたの食育への関心を、周りの人にも広げてみましょう。

参考：農林水産省「食育に関する意識調査報告書（令和4年3月）」
北陸農政局

グラフで見る👁👁 食育の現状

👁👁 今後1年間食育として実践したいこと（複数回答）



ちなみに、若い世代（20～39歳）では、「食事の正しい作法を習得したい」を挙げた人の割合が高いです。
皆さんが今後1年間食育として実践したいことは何ですか？

参考：農林水産省「食育に関する意識調査報告書（令和4年3月）」
北陸農政局

【～「食べる力」＝「生きる力」～ 6月は「食育月間」です！】③



毎月19日は「食育の日」です。

6月は食育月間

食育の推進



家で過ごす時間が増え、食材を選び、料理を作り、大切な人と食卓を囲む時間が増えた今、普段の食生活を振り返り行動に移してみよう。

第7回食育活動表彰

食育を推進する優れた取組を募集します！

6月上旬 募集開始！



農林水産省

食中毒や食物アレルギーに気を付けていますか？

食中毒は、食物に付着したウイルスや細菌のほか、毒キノコなど、本来、食べてはいけないものに含まれた毒などが原因で生じる症状です。手洗いは、予防の第一歩です。一方、食物アレルギーは免疫がかかわる症状です。

これで解決！食中毒予防のポイント

－原則 食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」－

<p>① 買ひもの</p> <p>日用品などを先に買い、その後に食品を買いましょう。特に生鮮食品や冷蔵・冷凍の必要なものは食品の中でも最後に買いましょう。</p>	<p>② 買ってきた食品の保存</p> <p>買ひものから帰ったら、表示を確認して、冷蔵や冷凍の必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。</p>	<p>③ 調理前</p> <p>食材や食器にさわる前はもろちん、生の肉・魚介類・卵にさわったり、料理の途中でトイレ、ゴミ箱にふれる、おむつ交換、ベットにふれた後は忘れずに手を洗いましょう。</p>
<p>④ 調理中</p> <p>包丁やまな板は、肉・魚介類用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとより安全です。加熱する食品は中心まで十分に加熱しましょう。</p>	<p>⑤ 食事中、食後</p> <p>作った料理は、長時間、室温で放置しないようにしましょう。調理後すぐに食べないなら、室温で放置せず、冷蔵庫に入れましょう。</p>	<p>⑥ 後片付け</p> <p>食後の食器や調理器具は、放っておかず、できるだけ早く洗いましょう。タオルやふきんは、清潔な乾燥したものを使いましょう。</p>

食物アレルギーに関する表示をよく見ましょう

食べ物でアレルギー症状を起こすお子さんのために、通っている保育所や学校に原因食品や症状を詳しく説明しておきましょう。食物アレルギーに配慮した行動が全ての人に求められます。

<p>必ず表示される7品目 (特定原材料)</p>	<p>えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)</p>
<p>表示が勧められている21品目 (特定原材料に準ずるもの)</p>	<p>アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、そば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン</p>

詳しくは

これで解決！食中毒予防のポイント
－家でも食中毒はおきてしまうんです。気を付けて！－【農林水産省】
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/point.html>



参考：農林水産省「第4次食育推進基本計画(令和3年3月)」

北陸農政局

【～「食べる力」＝「生きる力」～ 6月は「食育月間」です！】④

災害時のために、 備えていますか？

災害発生からライフライン復旧まで1週間以上を要するケースが多くみられます。また、災害支援物資が3日以上到着しないことや、物流機能の停止によって、1週間は食品が手に入らないことが想定されます。

最低3日分～1週間分×人数分の食品の家庭備蓄が望ましいといわれています。

いざという時のために、まずはここから食品備蓄をはじめましょう

～家庭での備蓄例1週間分 大人1人の場合～

必需品  <ul style="list-style-type: none"> 水 ※1日おおよそ2L程度 (飲料水+調理用水) 2L×6本×2箱 カセットコンロ・カセットボンベ 6本 お好みのお茶や清涼飲料水などもあると便利
主食 (エネルギー及び炭水化物の確保)  <ul style="list-style-type: none"> 米 ※1袋消費したら1袋買い足す (1人1食75g程度) 2kg×1袋 乾麺 (そば・うどん・そうめん・パスタ) そうめん1袋 (300g/袋) パスタ1袋 (600g/袋) カップ麺類 3個 パックご飯 3個 その他 (シリアルなど) (LL牛乳)
主菜 (たんぱく質の確保)  <ul style="list-style-type: none"> レトルト食品 牛丼の素、カレーなど9個 パスタソース3個 缶詰 お好みのもの 9缶 チョコレートやビスケットなどの菓子類も大事
副菜・その他 適宜  <ul style="list-style-type: none"> 日持ちする野菜 (たまねぎ、じゃがいも等) 野菜ジュース、果汁ジュース等 梅干し、のり、乾燥わかめ等 塩、砂糖、しょうゆ、めんつゆ等の調味料 インスタント味噌汁や即席スープ

※高齢者、乳幼児、慢性疾患の方、介護を要する方、食物アレルギーの方等へ配慮した食品は別途準備しましょう。

詳しくは

災害時に備えた食品ストックガイド【農林水産省】
<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/guidebook.html>



北陸農政局

参考：農林水産省「第4次食育推進基本計画(令和3年3月)」

その食べ物、 誰がどこで作ったものか、 気にして選んでいますか？

食べ物を選ぶ時は、産地や生産者を意識して農林水産物や食品を選ぶようにしましょう。自分が応援したい地域や、被災地などの産品を選ぶことで、その地域の生産者を応援することにもつながります。

地産地消って何がいいの？

消費者と地域の生産者との「顔の見える関係」により両者の結びつきが強化される他、地産農林水産物の消費の拡大などによる地域の活性化、流通コストの削減、輸送時に発生するCO₂の抑制、地元に対する理解の深まりなどの効果が期待されています。

どんなことが表示されているか、見てみましょう

一般に販売されている加工食品や生鮮食品のうち、パックや缶、袋などには、さまざまな表示がされています。見たことがありますか？



●加工食品の表示例

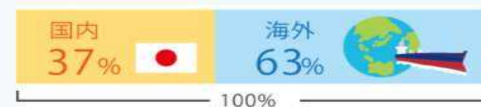
名称	精製小麦粉(国産)、米粉、精製小麦粉
原材料名	【たけ】しょうゆ、加糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、かつおエキス、昆布エキス、砂糖、調味料(アミノ酸等)、香料、コーンスターチ
内容量	45g×3
賞味期限	2021.12.31
保存方法	常温庫(10℃以下)で保存して下さい。
製造者	〇〇県〇〇市XXX-〇〇〇 〇〇農産株式会社

●生鮮食品の表示例

産地	〇〇県産 豚バラスライス
消費期限	加工年月日 21.12.31 21.12.28
保存方法	100gあたり 398 597 内訳 150 流通価格
製造者	〇〇県〇〇市XXX-〇〇〇 〇〇農産株式会社

日本の食料自給率

日本の食料は、約37%※が国内で生産されたもの、約63%は海外からの輸入によるものです。我が国の食料自給率は、諸外国と比較すると、低い水準にあります。



※出典：農林水産省「令和2年度食料自給率について(令和2年度カロリーベース)」

詳しくは

地産地消・国産農林水産物の消費拡大【農林水産省】
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan_tisyo/



北陸農政局

参考：農林水産省「第4次食育推進基本計画(令和3年3月)」

【～「食べる力」＝「生きる力」～ 6月は「食育月間」です！】⑤

第1回北陸農政局食育活動表彰 北陸農政局長賞受賞事例

新潟県新潟市

西蒲区農村地域生活 アドバイザー連絡会 岩室地区



小学校6年間の発達段階にあわせた食育・農業体験活動等の実施による、
児童の成長支援

どんな活動？

和納小学校の全学年を対象に、児童の成長段階にあった食育・農業体験活動を21年間にわたり実施しています。①栽培を通じた食べ物理解、②調理を通じた郷土の食文化の伝承、③農業者との交流を通じた地域産業の理解、④商工との交流を通じた商品企画や販売体験などの活動を通じ児童の成長を支援しています。

活動のきっかけは？

新潟県農村地域生活アドバイザーとして、農村地域の男女共同参画や、消費者や児童を対象とした食農教育や地産地消を進めてきました。岩室地区会員が、21年前に地元和納小学校に働きかけて始まった活動がきっかけとなり、今日まで継続・発展させてきました。



今後の主な展開予定…！

- ・児童の食べ物理解、郷土食の伝承、地域農業の理解を通じた児童の成長を支援するために、学校の要望を踏まえた活動を展開します。
- ・引き続き、会員の能力向上を図ってまいります。

第1回北陸農政局食育活動表彰 北陸農政局長賞受賞事例

新潟県上越市

おおぶけ 上越市立大瀧小学校



地域のお宝を子どもたちへ！
地場産給食とみそ作りから広がる食の世界
～若手生産者と考える新しい食育のかたち～

どんな活動？

6年間を通して地域の食と農業と環境を子どもが主体的に学ぶことができるように、「諸感覚をはたらかせて食とかかわること」「地域の人・もの・ことを生かすこと」を活動理念とし、給食・食育・生活科・総合的な活動の時間等を総合的に考えた食育を地域生産者との協働で計画・実践しています。

活動のきっかけは？

当校区は、米・大豆・野菜の第一次産業区であり、6次産業化で農産物の消費拡大にも力を入れています。子どもが楽しみながら地域のよさに気付くことができるように、米、大豆、味噌、発酵に着目したみそ作りを生産者との協働で始めました。



今後の主な展開予定…！

- ・頸城区学校給食地場野菜クラブと密に連絡を取り、お互いのアイデアを取り入れていきたいです。
- ・発酵等に注目したみそ作りを継続したいです。

第1回北陸農政局食育活動表彰 北陸農政局長賞受賞事例

富山県富山市

コミュニティカフェ・ カフェゴッコ

料理実習の様子



野菜ランチ
(野菜くずドレッシング付き)



さつまいもの収穫体験

野菜本来の美味しさを知るための 料理実習と農業の大切さを学ぶ活動

どんな活動?

地元で生産された農業不使用の米・野菜のみを食材とするカフェレストラン。地場産食材にこだわった料理実習と併せて食育講義を子育てサークルから大学まで広く行っています。農業体験や出張朝市を通して生産者と消費者の橋渡しをしており、食・農・環境・福祉・被災者支援など地域課題に取り組む市民の交流の場でもあります。

活動のきっかけは?

悩みやストレスの多い人間関係や生活に疲れた人々が、一緒に食事や交流をして笑顔を取り戻せないか。美味しく、健康にも良い地場産食材のランチで、疲れた心と体をリセットして欲しいという思いで活動を始めました。食材へのこだわりと、多様な地域課題の解決に役立つ場となることを大事にしています。

子育てサークルの様子



今後の主な 展開予定...!

- ・子育てサークル、高校、大学と協力し、定期的に行っていた料理実習と食育の講義を再開します。
- ・多様な地域課題に取り組む人々と広く連携し、食育をより創造的に持続可能なものとして展開したいです。

第1回北陸農政局食育活動表彰 北陸農政局長賞受賞事例

石川県金沢市

北陸学院大学短期大学部 ミッション食育グループ

生産農家と学生による
オンライン教室の配信



地域の方々を対象とした
かぶらずし教室



規格外品活用料理の試作



「青かぶ」を通じた地域活性化 プロジェクト

どんな活動?

青かぶの規格外品の活用を進めるため、医王山野菜生産組合と学生が連携してレシピ集を作成。この普及活動として、地域の児童を対象とした食育教室を開催しました。また、「かぶらずし」講座をオンラインで開催し、実演、講義、クイズにより医王山地区の農業の紹介、規格外品の活用、伝統食の意義等について発信しました。

活動のきっかけは?

ミッション食育グループは「いいじい食育教室」を開催する等、様々な食育活動を展開しています。本活動はそのミッション食育グループの活動の一つになります。「食品ロス削減」を大きな目標として2015年度から医王山地区における規格外品の青かぶの活用に向けて、かぶを使った料理の検討を始めました。

規格外品活用料理の試食



今後の主な 展開予定...!

- ・本活動については、連携している金沢市農業センターと相談し、今後も継続する方向で、活動を展開していきたいと思っています。

【～「食べる力」＝「生きる力」～ 6月は「食育月間」です！】⑦

第1回北陸農政局食育活動表彰 北陸農政局長賞受賞事例

福井県福井市

中島 早苗

中学校授業風景



災害時ごはん調理実習



幼稚園講座



**もっと伝えたい！食で体が変わること。
エンジン全開で取り組む、
地域に根ざした食育活動**

どんな活動？

活動の根幹である「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」を達成するため、幼年期や一般の方に対する食育講座や講演、行政と連携した食育、マスコミを通じての情報発信、災害時ごはん活動など、長年にわたり多彩な活動を実践しています。

活動のきっかけは？

息子を野菜嫌いに育てたことへの後悔。おいしい野菜が沢山あることを伝えたい、食べさせたいとの思いから活動を始めました。食のノウハウを広く伝え、生活に取り込み実践してもらえるよう活動しています。

災害時ごはん調理実習5品



今後の主な展開予定…！

- ・オンライン食育講座やオンライン料理教室等、デジタル化に対応した食育を推進し、対面とオンラインの両方に対応できる「ハイブリット型講師」を展開します。
- ・この講座活動を野菜ソムリエ仲間と水平展開し、活動の体制づくりと指導者育成を実施します。

第1回北陸農政局食育活動表彰 北陸農政局長賞受賞事例

福井県あわら市

あわら市食生活改善推進員 連絡協議会

若い世代への伝承料理教室



「健康応援メニュー」を
試食にして配布



親子向けの料理教室

地域での食育活動

どんな活動？

生活習慣病予防のため、市民健診にて生活習慣病予防メニューの試食会を実施し、長きにわたり取り組んでいます。また、毎月25日を「おばあちゃんの味の日」として試食会や料理教室を実施し、伝承料理の普及・啓発、健康づくりに取り組んでいます。

活動のきっかけは？

市民健診の試食会は食生活を中心に生活習慣病予防を推進する目的で始めました。「おばあちゃんの味の日」事業では、食卓にあがる機会の少なくなった伝承料理を若い世代へ普及・啓発し、健康づくりを推進するために実施しています。

毎年度、「おばあちゃんの味レシビ集」を作成！

おばあちゃんの味レシビ集



今後の主な展開予定…！

- ・今後も継続してより多くの市民に普及・啓発を図るため、親子や若い世代を中心に幅広い年齢層に向け情報発信を行いたいです。
- ・生活習慣病予防のための「バランスの良い食事」や、伝承料理の教室を開催し、更なる普及・啓発を図ります。

北陸農政局「食育月間」

オンライン開催

「食育推進」イベント

令和 4年

6月23日(木)

第1部
13時15分～
第2部
13時45分～16時

場所:北陸農政局1階 共用大会議室

※Zoomにて
開催します



↑お申し込みは
こちらから
(6月20日締切)

視聴者
募集中
(先着200回線)



第1部☆第1回北陸農政局食育活動表彰 表彰状授与式 受賞者

新潟県 西蒲区農村地域生活アドバイザー連絡会 岩室地区
新潟県 上越市立大湊(おおぶけ)小学校
富山県 コミュニティカフェ・カフェゴッコ
石川県 北陸学院大学短期大学部ミッション食育グループ
福井県 中島 早苗
福井県 あわら市食生活改善推進員連絡協議会

プログラム

1. 開式
2. 局長挨拶
3. 受賞者紹介
4. 表彰状授与
5. 閉式

第2部☆「とくだねe～講座」食育月間編

～食育活動を通じて更に伝えたいこと～



○受賞報告

第6回食育活動表彰 教育関係者・事業者部門【教育等関係者の部】
農林水産大臣賞 NPOエコラボ 理事長 中村 早苗 氏
活動名

地域資源とマネジメント視点を活用した体験型環境食育の推進
～食の環境負荷を低減し価値を高める食育～

○活動紹介&意見交換

第1回北陸農政局食育活動表彰 北陸農政局長賞受賞者の皆さまから活動紹介をしていただきます。その後、オンライン参加者の皆さまも交えた、意見交換を行います。

【お問合せ先】

北陸農政局消費・安全部 消費生活課
〒920-8566 金沢市広坂2-2-60
電話:076-232-4227 FAX :076-261-9523

農林水産省
北陸農政局

あなたの生活にも役立つこと間違いなし! 「食」のお悩み解決します



この春から新生活がスタートした〇〇さん。
6月になり、少しは生活に慣れてきたものの、
「食」に関する悩みがいくつかあるようです。



野菜不足が気になるけれど、高く買うのを躊躇してしまいます。

A

野菜の旬を知ってコスパの良い買い物を。
冷凍野菜も活用してみましょう。

旬の野菜は値段がお手頃だけでなく、豊富な栄養素を含みます。
その時々のお買い得な野菜をうまくとり入れましょう。

春	新玉ねぎ	たけのこ	春キャベツ	夏	トマト	えだまめ	ゴーヤ
		そらまめ			なす		きゅうり
冬	だいこん	白菜	ブロッコリー	秋	さつまいも		さといも
	小松菜		ほうれん草			にんじん	

生の野菜が高いときは、市販の冷凍野菜もおすすめです。
収穫後すぐに急速冷凍しているので、豊富な栄養素を含みます。

家庭で冷凍するときのポイント

- ・おいしく冷凍保存するには素早く凍らせる。
- ・野菜類は基本的に固めに茹でるか、電子レンジで加熱してから凍らせる。
- ・ネギの小口切り、しょうがのすりおろしなど、生で冷凍できる野菜もある。

参考:農林水産省「考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活(令和2年5月)」

北陸農政局

【～「食べる力」＝「生きる力」～ 6月は「食育月間」です！】⑨



「1日30品目食べましょう」と聞いたことがありますが、そんなにいろいろ食べられません。

A 「30品目」という数字にこだわる必要はありません。色んな食材を食べることを目安として考えましょう。

一日に必要な栄養素を摂取するには、色んな食材を食べる必要があります。主食・主菜・副菜を組み合わせることが、そのポイントです。料理をいくつも作ったり、買ったりするのは大変ですが、具だくさんの汁ものなど、アイデア次第で手軽に実践できます。

卵かけご飯+具だくさん豚汁



「野菜を1日350g、1日5～6皿食べましょう」と言われますが、どんな種類の野菜を食べればよいのですか？

A 野菜の「色」や「食べる部位」に注目！

色の薄い野菜(淡色野菜)と色の濃い野菜(緑黄色野菜)を食べましょう。食べる部位(葉、実、根など)が異なる野菜を組み合わせるのも、選び方のポイント。



参考: 農林水産省「考える やってみる みんなで広げる ちよどよいバランスの食生活(令和2年5月)」

北陸農政局



家に帰るのが遅く、夕食が遅くなってしまいます。

A 遅くなってしまふときは、夕方と夜で2食に分けて。

例えば、夕方、仕事の合間につまめるおにぎりやサンドイッチなどの軽食を食べ、帰宅後の夕食はおかずだけにしてみます。

軽食を食べるメリット

- ・夕方に軽く食べておくと、帰宅後の食事のあと、血糖値の急上昇を抑えられる。
- ・空腹で帰宅した後の夜中の食べ過ぎの予防になる。

遅い時間の食事は、コンビニ食材でも作れる、こんな簡単メニューはいかが？



朝食を食べた方が良いのは分かりますが、作る時間がありません。

A 調理いらずの簡単メニューでパワーアップ！

たとえば、「バナナとヨーグルト」や「シリアルと牛乳」など。お金も時間もかけず、エネルギーや日本人に不足しがちなカルシウムを摂取。



家で食べる時間がなければ、コンビニなどで買って職場で食べるのもアリ。無理なく朝食を食べることを習慣化しましょう。



参考: 農林水産省「考える やってみる みんなで広げる ちよどよいバランスの食生活(令和2年5月)」

北陸農政局

食育NEWS

食育に関する
気になるトピックを
お届けします！！

2022年 6月18・19日 第17回食育推進全国大会を開催

食育推進全国大会とは？

食育推進運動を重点的かつ効果的に実施する6月の「食育月間」における全国規模の中核的な行事で、イベントや展示を通して食育の実践を働きかけています。

2006年の第1回大会(大阪府)以降、毎年全国各地で開催されています。約180団体による食育に関する展示、PRブース、飲食ブース、各種講演会、ワークショップ、ステージイベントなど盛りだくさんの2日間です。

初日の開会式では、第6回食育活動表彰の表彰式が予定されています。北陸農政局管内からは、「NPO エコラボ」(石川県)が農林水産大臣賞を受賞しました。

「NPO エコラボ」の取組紹介↓



↑チラシを配布しておりますので、ご自由にお取りください。また、大会の様子は、大会公式WebサイトでWeb配信を実施予定です。
大会公式Web: <https://www.syokuikutakai17th-aichi.jp/>
大会公式WebサイトのQRコードはこちら

第18回食育推進全国大会の開催地が富山県に決定

日時: 2023年6月24日(土曜日)
6月25日(日曜日)

会場: 富山産業展示館
(テクノホール、富山県富山市)他

その他詳細は、随時、農林水産省HPに掲載されます。1年後の開催が今から楽しみです。



第17回 食育推進全国大会

in あいち

“SHIN化”する「いきいき食育」
あいちから
～健康な体、豊かな心、環境に優しい暮らし～

2022.6/18(土) 10:00-17:00・19(日) 10:00-16:00

Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場) (常滑市) 展示ホールA・会議室

入場無料

約180団体による食育に関する展示・PRブース、飲食ブース、各種講演会、ワークショップ、ステージイベントなど盛りだくさん!

チョコちゃん
第17回大会
アンバサダー
に決定!



チョコちゃんと一緒に
食育を学ぼう!

6/18(土)11:15~11:45、16:00~16:30
6/19(日)10:15~10:45、15:30~15:50
会場:いきいき食育「メインステージ」

あいちの
食育ひろば
ステージコンテンツ
会場:いきいき食育「メインステージ」
6/18(土)10:15~11:15
開会式・第6回食育活動表彰表彰式

6/18(土)・6/19(日) 各日開催
学生&いいともあいち「コラボ」
「学生レシピコンテスト」
企業とのコラボメニューを
発表し会場で大賞!
NO.1はどのチーム?

6/18(土)13:15~13:45
食育トークショー
「子どもと子どもを変える
ファミリーを食で元気に」
「リーガールから学ぶスタナブルに」
講師:森裕子(徳島大学大学院准教授/アンバサダー)

6/19(日)12:20~13:05
食育セミナー
「レイチェル・クークの
サステナブルフードクッキング」
-食を通して家での暮らしをサステナブルに!
出演:佐川厚子(アパレルデザイナー/アンバサダー)
映像出演:レイチェル・クーク(料理家/作家)

6/19(日)12:00~13:05
無料
毎日参加者
200名
(1名あたり100名)

シンポジウム

6/18(土)13:00~15:00
「人口減少社会での持続可能な食と農をあいちから考える」
基調講演:合野広範(元/バネスト5名)
-10/12/アグロフューチャー(元/バネスト)
6/19(日)10:30~12:00
「栄養と運動から専ら「健康寿命」トークセッション」
講演:下村史郎(徳島大学大学院准教授/アンバサダー)
牛田宏成(セッター長(徳島大学運動部監督/アンバサダー))

6/18(土)13:00~15:00
「人口減少社会での持続可能な食と農をあいちから考える」
基調講演:合野広範(元/バネスト5名)
-10/12/アグロフューチャー(元/バネスト)
6/19(日)10:30~12:00
「栄養と運動から専ら「健康寿命」トークセッション」
講演:下村史郎(徳島大学大学院准教授/アンバサダー)
牛田宏成(セッター長(徳島大学運動部監督/アンバサダー))

6/18(土)13:00~15:00
「人口減少社会での持続可能な食と農をあいちから考える」
基調講演:合野広範(元/バネスト5名)
-10/12/アグロフューチャー(元/バネスト)
6/19(日)10:30~12:00
「栄養と運動から専ら「健康寿命」トークセッション」
講演:下村史郎(徳島大学大学院准教授/アンバサダー)
牛田宏成(セッター長(徳島大学運動部監督/アンバサダー))

6/18(土)13:00~15:00
「人口減少社会での持続可能な食と農をあいちから考える」
基調講演:合野広範(元/バネスト5名)
-10/12/アグロフューチャー(元/バネスト)
6/19(日)10:30~12:00
「栄養と運動から専ら「健康寿命」トークセッション」
講演:下村史郎(徳島大学大学院准教授/アンバサダー)
牛田宏成(セッター長(徳島大学運動部監督/アンバサダー))

6/18(土)13:00~15:00
「人口減少社会での持続可能な食と農をあいちから考える」
基調講演:合野広範(元/バネスト5名)
-10/12/アグロフューチャー(元/バネスト)
6/19(日)10:30~12:00
「栄養と運動から専ら「健康寿命」トークセッション」
講演:下村史郎(徳島大学大学院准教授/アンバサダー)
牛田宏成(セッター長(徳島大学運動部監督/アンバサダー))

「チョコちゃんに愛される」@NHK
「プログラムの内容・時間・講演者など、予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。」
主催:農林水産省、愛知県、第17回食育推進全国大会愛知県実行委員会
後援:内閣府、消費者庁、文部科学省、厚生労働省、全国知事会、全国都道府県議会連合会、全国市長会、全国市議会連合会、全国町村会、全国町村議会連合会
お問合せ:第17回食育推進全国大会愛知県実行委員会事務局(愛知県農林水産部農政課 食育消費流通課内)
TEL:052-954-6396 info@syokuikuaiichi17th.com
詳細情報QRコードより
アクセスしてください。





教育関係者・事業者部門【教育等関係者の部】

農林水産大臣賞

NPO エコラボ

【石川県：活動期間15年】

地域資源とマネジメント視点を活用した体験型環境食育の推進
～食の環境負荷を低減し価値を高める食育～

育てて食べる 環境配慮型農業の体験

食の生産・流通・保存・調理・廃棄に注目し、持続可能な社会の構築に貢献する食育を目指し、五感にひびく食農体験 育てて食べる親子エコ農園を地元農園と協働で実施。体験の場を提供し、環境保全への意識の醸成につなげています。



稲刈り体験の様子



エコ農園体験の様子

晴れた日はソーラークッキング

ゼロカーボン時代に向けた再生可能エネルギーの活用と被災時の安全な食の確保を可能にするため、ソーラークッカーを使った体験講座を行っています。なお、遠隔地と互いの地域の伝統食を同時にソーラークッキングするWebソーラークッキング交流も今後実施予定です。



ソーラークッキング



大学や防災組織と共同研究

ごみゼロアクション

キッチンにおけるごみ発生抑制の取組として、生産現場の3S活動（整理・整頓・清掃）の視点から、在庫把握、適量購入・保存・献立の立て方・食品ロス削減クッキングについて学ぶための講座を行うことにより、実践につなげています。



キッチンマネージメントについて学ぶ

買い物かご持参で必要なものを必要な分だけ購入



この度は栄誉ある賞を賜り感謝申し上げます。私たちは、次世代の幸福につながる環境食育を進めて参りました。今後も地域の食の恵みを活かし、多様な方々との連携をいただきながら活動を充実させて参りたいと存じます。

NPO エコラボ 理事長 中村 早苗

第7回 食育活動表彰

食育を推進する優れた
取組を募集します！

ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰し、さらに食育を広げていきます。



募集
締切

令和4年
8月31日(水) 必着

表彰式

令和5年
6月24日(土)

会場：富山産業展示館(富山県富山市)

応募内容に関するお問合せ

農林水産省 消費・安全局消費者行政・食育課

TEL 03-3502-5723

(平日 9:30~17:30 土日祝日除く)

詳しくは農林水産省
ホームページを
ご覧ください。



食育活動表彰

応募書類の提出に関するお問合せ

第7回食育活動表彰運営事務局(株式会社ステージ内)

TEL 03-3554-5170

(平日9:30~17:30 土日祝日及び8月12日除く)

E-mail: syokuiku2022@stage.ac

主催：農林水産省 後援：内閣府、消費者庁、文部科学省、厚生労働省

農林水産省

【～「食べる力」＝「生きる力」～ 6月は「食育月間」です！】⑫

第4次食育推進基本計画における 食育の推進に当たっての目標

第4次食育推進基本計画では以下のように目標値を設定して取り組みます。

具体的な目標値	現状値(令和2年度)	目標値(令和7年度)
1 食育に関心を持っている国民を増やす		
1 食育に関心を持っている国民の割合	83.2%	90%以上
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす		
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6回	週11回以上
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす		
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.7%	75%以上
4 朝食を欠食する国民を減らす		
4 朝食を欠食する子供の割合	4.6%*	0%
5 朝食を欠食する若い世代の割合	21.5%	15%以下
5 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす		
6 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月9.1回*	月12回以上
7 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	90%以上
8 学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	90%以上
<small>注)学校給食における使用食材の割合(金額ベース、令和元年度)の全国平均は、地場産物52.7%、国産食材97%となっている。</small>		
6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす		
9 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合	36.4%	50%以上
10 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合	27.4%	40%以上
11 1日あたりの食塩摂取量の平均値	10.1g*	8g以下
12 1日あたりの野菜摂取量の平均値	280.5g*	350g以上
13 1日あたりの果物摂取量100g未満の者の割合	61.6%*	30%以下

具体的な目標値	現状値(令和2年度)	目標値(令和7年度)
7 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす		
14 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合	64.3%	75%以上
8 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす		
15 ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	47.3%	55%以上
9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす		
16 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	36.2万人*	37万人以上
10 農林漁業体験を経験した国民を増やす		
17 農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	65.7%	70%以上
11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす		
18 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	80%以上
12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす		
19 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.1%	75%以上
13 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす		
20 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	76.5%*	80%以上
14 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす		
21 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合	50.4%	55%以上
22 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	44.6%	50%以上
15 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす		
23 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	75.2%	80%以上
16 推進計画を作成・実施している市町村を増やす		
24 推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5%*	100%

第4次食育推進基本計画

食育の環と3つの重点事項

右図は、生涯にわたって大切にしていきたい食育の全体像である「食育の環」です。

第4次食育推進基本計画では、3つの重点事項を柱に、SDGsの考え方を踏まえ、食育を総合的かつ計画的に推進していきます。

一食育の推進体制一

第4次食育推進基本計画では、行政、教育関係者、食品関連事業者、ボランティア等関係する団体が相互の理解を深め、連携・協働し、国民運動として食育を推進していきます。

私たちが育む食と未来



重点事項1

生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、妊産婦や、乳幼児から高齢者に至るまで、多様な暮らしに対応し、家庭、学校・保育所等、地域の各段階において、切れ目なく、生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進します。

重点事項2

持続可能な食を支える食育の推進

健全な食生活の基盤として持続可能な環境が不可欠であり、食育においても食を支える環境の持続に資する取組を推進することが重要です。

そのため、「食と環境との調和」「農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化」「和食文化の保護・継承」を通じて、持続可能な食を支える食育を推進します。

重点事項3

「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

「新たな日常」においても食育を着実に実施するとともに、より多くの国民が主体的、効果的に食育を実践できるよう、ICT等のデジタル技術を有効活用する等により、食育を推進します。