

信州の食でつながる、人づくり・地域づくり

長野県の特長その1 元気で長生き

★平均寿命（H27 都道府県別生命表）

男性 81.75歳 全国2位

女性 87.675歳 全国1位

★健康寿命（日常生活動作が自立している期間の平均）（R1 介護保険の要介護度）

男性 81.1歳 全国1位

女性 84.9歳 全国1位

★高齢者就業率（H27 国勢調査）

長野県 26.7% 全国1位

長野県の特長その2 全国有数の農業県

★全国シェア上位（生産量）の主な農作物

レタス セロリ
えのき茸 プルーン
ぶなしめじ } 全国シェア1位

白菜 加工用トマト
りんご ぶどう } 全国シェア2位

★全国に先駆けて「味」に着目した認定制度を創設

長野県原産地呼称管理制度

信州プレミアム牛肉認定制度

長野県の特長その3 野菜の摂取量が多い

野菜の摂取量が多い H28 国民健康・栄養調査報告

男性 352g/日 全国1位

女性 335g/日 全国1位

課題

食生活の課題は「食塩摂取量」

男性 11.8g/日 全国3位

女性 10.1g/日 全国1位

信州の豊かな食文化・郷土食

★代表的な郷土料理「おやき」



地域で採れる季節の野菜をたっぷり使います。

★地域の特産物や郷土食を取り入れた学校給食



〈献立〉

- ・村内産コシヒカリごはん
- ・根曲がり竹の和風グラタン
- ・ひじきの野沢菜和え
- ・道祖神汁
- ・牛乳

R3 学校給食に長野県産物を活用した献立コンクール
自由献立部門 入賞献立

★信州にはおいしい野菜・果物がたくさん

おいしい信州フード



厳密な基準で選んだ信州農畜水産物

信州で開発「オリジナル」



りんご（シナノリップ）



ぶどう
（クイーンルージュ®）

こだわりの食材「プレミアム」



信州プレミアム牛肉

信州ならではの食材「ヘリテイジ」

信州の伝統野菜
松本一本ねぎ



小布施丸なす

ぼたんごしょう
ぼたごしょう



県内で生産された農畜水産物、主原料が県産である加工食品、豊かな信州の風土に育まれた郷土食を「おいしい信州フード」として、その魅力を発信しています。