

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 (R2 都道府県別生命表)

男性 82.68歳 **全国2位**
女性 88.23歳 **全国4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	}	全国シェア1位
えのき茸	プルーン		
ぶなしめじ			
白菜	加工用トマト	}	全国シェア2位
りんご	ぶどう		

★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



R4 学校給食に長野県産物を活用した 献立コンクール特別賞受賞献立

- ・発芽玄米ごはん(上伊那産コシヒカリ)
- ・凍り豆腐のマーボースープ
- ・夏アスパラガスのオムレツ
- ・箕輪町産ブロッコリーのごまあえ
- ・牛乳・箕輪町産ブルーベリー



凍り豆腐のマーボースープ
プレシビ(クックパッド長野
県公式キッチン)のページ
が開きます。)

★信州にはおいしい野菜・果物がたくさん

おいしい信州ふーど



長野県NAGANOの恵み

厳密な基準で選んだ信州農畜水産物



こだわり食材[プレミアム]



信州で開発[オリジナル]



クイーンルージュ®

シナリップ



信州の伝統野菜

松本一本ねぎ



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「おいしい信州ふーど」とし
て、その魅力を発信しています。

信州ならではの食材

[ヘリテイジ]

環境配慮

[サステイナブル]

有機JAS

信州の環境にやさしい農産物

エコファーマー

GAP

