

富山型食生活と食品ロス削減！食を大切にする心を育む

- 富山県では、富山米と新鮮な魚介・野菜など旬の地場産食材や、伝統的な食文化を活かして、バランスよく栄養を摂る食生活を「富山型食生活」と呼んでいる。
- 富山型食生活 と 食品ロス削減 を普及啓発することにより、県民の『富山の食』や『食の循環』などに対する意識を高め、食べ物やそれを生み出す自然環境を大切にすること、 “もったいない” の気持ちを育む取組を進めている。



【取組の内容】

○ 食育講座・料理教室の開催

食育実践ガイドを作成し地域の食文化の保護・継承、富山型食生活や食品ロス削減の実践に向け開催



料理教室の調理風景

○ 食品ロス・食品廃棄物削減シンポジウムinとやま

食品ロス・食品廃棄物をテーマとした講演等を行い、食品ロス等の削減について考える機会を創出するため、県民を対象としたシンポジウムを開催（県民約180名参加）



【取組の成果】

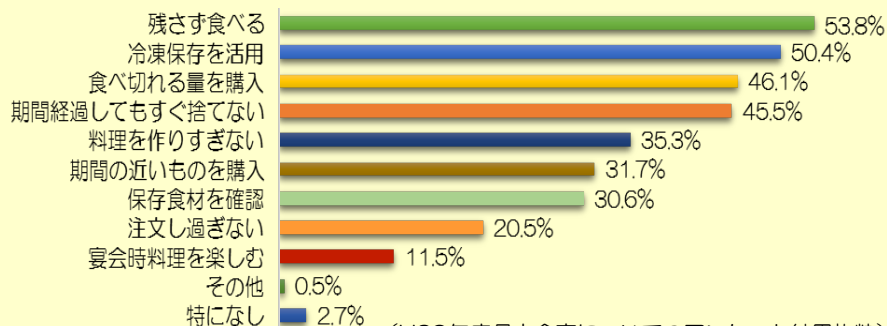
参加者から『地元食材を活用した郷土料理や若者が手軽に調理できるレシピなどを学んだ』『食べ物に対する感謝や“もったいない”の意識を再認識した』などの感想があり、食生活等を見直すきっかけになっていることがうかがえる。

問) 毎日の食事について主食・主菜・副菜を組み合わせたメニューになっていますか。

答) ほとんど毎日又は概ね組み合わせている。 ⇒ 85.9%

問) 食品ロス削減につなげようと取り組んでいることはありますか

(複数回答)



(H29年度県内食育についてのアンケート結果抜粋)

シンポジウムチラシ