たべるではぐくむ　ひとづくり　まちづくり

小樽市食育推進計画

計画期間 平成 23 年度～27 年度

平成２３年２月

小 樽 市

はじめに

「食」は人間が生きていく上での根幹をなすものであり、その重要性は言うまでもありません。

しかし、近年、社会経済情勢が目まぐるしく変化し、慌ただしい生活を送る中で、私たちは「食」の大切さを忘れがちとなっています。

この結果、我が国においては、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が生じ、さらには新たな「食」の安全上の問題も生じています。このような諸問題に対処するために、自ら「食」のあり方を学ぶことが、今まさに求められています。

このようなことを背景に、国においては、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ことを促していくことを目的として、平成１７年に食育基本法を制定し、平成１８年には食育推進基本計画が策定されました。

このたび、小樽市では、市民が生涯にわたり健康で豊かな生活を送れるよう、「たべる」を通じて「ひとづくり」、「まちづくりを」を進めることを基本目標として、「小樽市食育推進計画」を策定いたしました。

「ひとづくり」は、市民が正しい食生活を身につけるとともに、安全な食品の提供を受けることで健康的な生活を送ることができるようにすることを目標とし、「まちづくり」は、食を通じてコミュニケーションを図り、活力あるにぎわいのまちを目指すとともに、本市の食文化の継承に努めることを目標としています。

本計画に基づいて、市民一人一人が「食」について改めて目を向けていただき、心身ともに豊かな生活を楽しめるよう、本市では「家庭」、「地域」、「保育施設、幼稚園、学校」、「食の関係団体」といった様々な食育の担い手と互いに連携・協力して取り組んでまいります。

今後とも、市民の皆様の御協力をお願い申し上げます。

おわりに、本計画の策定に当たりまして、御尽力いただきました「小樽市食育推進連絡会」の委員の皆様を始め、パブリックコメントを通じて御意見、御提言をお寄せいただいた市民の皆様に心よりお礼を申し上げます。

平成２３年２月

小樽市長　山田勝麿

- 目次 -

第１章　計画の策定に当たって
　１　計画策定の趣旨　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１
　２　計画の位置づけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１
　３　計画期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２

第２章　「食」をめぐる現状と課題
　１　小樽市の現況・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２
　２　「食」をめぐる現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・３

第３章　基本目標・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・５

第４章　施策の体系と展開
　１　施策の体系・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・６
　２　施策の展開・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・７
　　「ひとづくり」　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・７
　　「ひとづくり」目標指標・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１３
　　「まちづくり」　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１４
　　「まちづくり」目標指標・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１６
　３　目標指標一覧・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１７

第５章　計画の推進
　１　推進体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１８
　２　市民、関係機関、小樽市の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１９
　３　推進の方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２０
　４　推進の管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２１

第１章　計画の策定に当たって

１　計画策定の趣旨

近年、「食」を取り巻く環境は大きく変化し、子どもや若者の朝食欠食や孤食[※1]、生活習慣病の増加など、あらゆる年代での食生活の課題が生じています。

また、「食」を大切にする心も希薄になっており、子どもから大人まで市民一人一人が、健全で豊かな食生活を実践することができる能力を育む食育の推進が求められています。

このような背景を踏まえ、小樽市の特性を生かした食育を推進し、より積極的な市民運動として展開するために「小樽市食育推進計画」を策定します。

２　計画の位置づけ

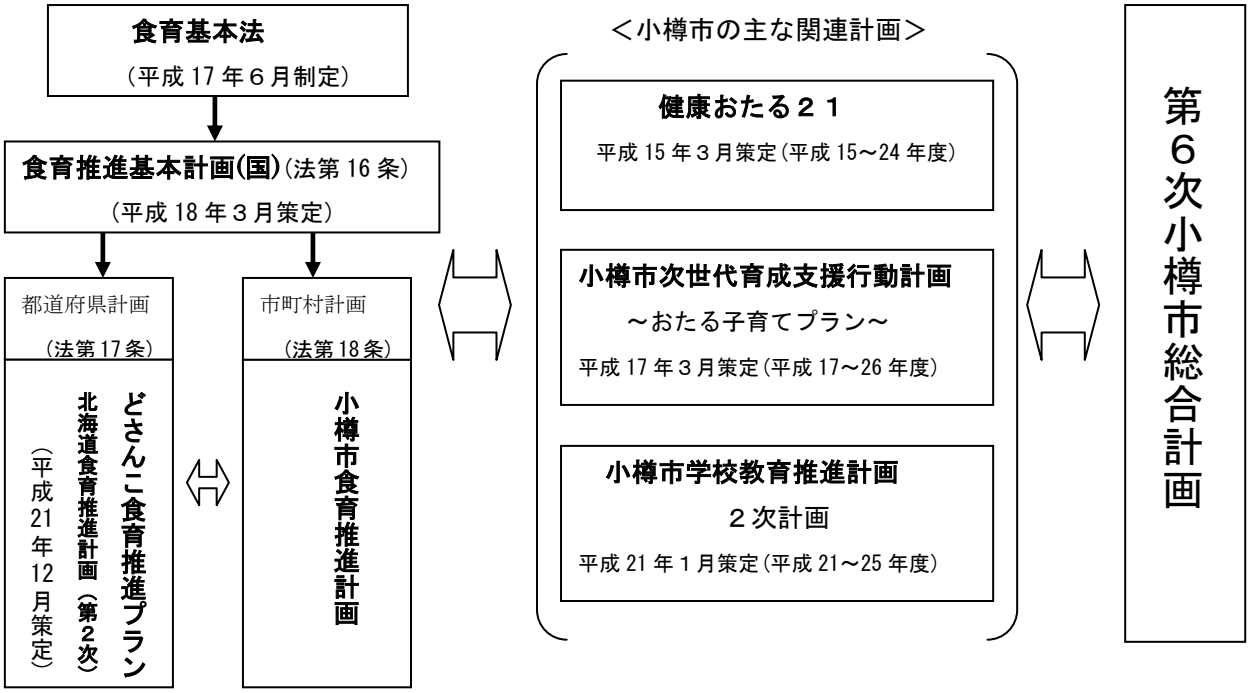
本計画は「食育基本法」第 18 条[※2]に基づき、食育に関する基本的な事項について定める市町村食育推進計画として位置づけます。

また、本計画は、小樽市総合計画の趣旨に沿うものとし、本市の他計画との関係は、次のとおりとします。

１．　健康増進法に基づく市町村健康増進計画「健康おたる２１」と整合を図り、「食」を通した健康づくりができるよう支援していくための指針とします。

２．　さらに、小樽市次世代育成支援行動計画、小樽市学校教育推進計画と連携を図りながら、食育の推進に取り組んでいくものとします。

計画の位置づけと主な関連計画との関係



３　計画期間

計画期間は平成 23 年度から平成 27 年度までの５年間とします。

※１　孤食（こしょく）

家族と暮らしていながら、親や子がそれぞれ違う時間に一人一人食事をとること。また、一人暮らしの人が一人でとる食事。

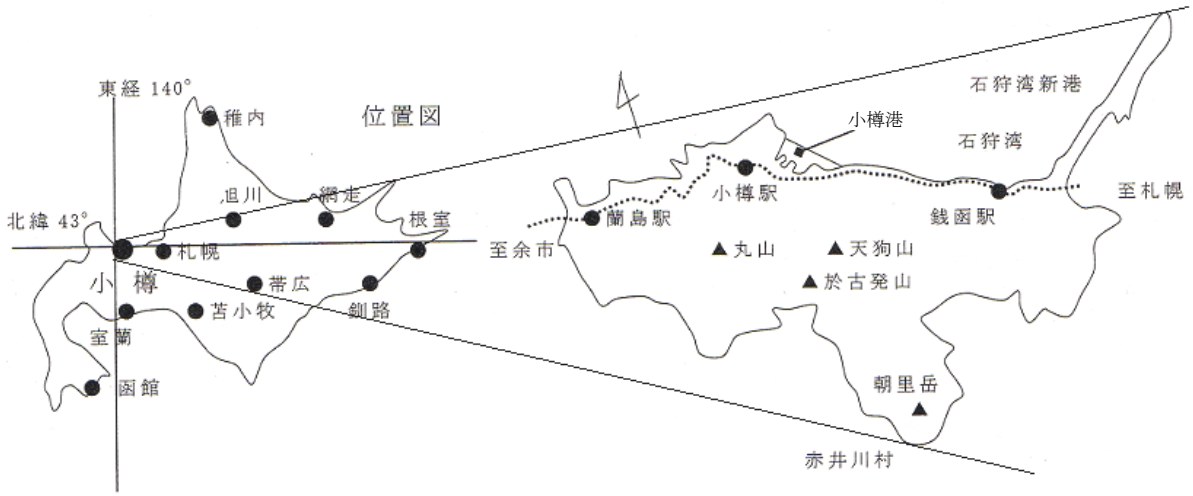
※２　「食育基本法」第 18 条

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。

第２章「食」をめぐる現状と課題

１　小樽市の現況

小樽市は、北海道西海岸のほぼ中央に位置し、面積は 243.30 平方キロメートルで、東西に長く日本海と緑の山々に囲まれ、歴史的な建造物や街並みが残された自然と文化が融合した個性的なまちです。



気象概況を見ると、気温は最高気温 33.2℃、最低気温－9.1℃、夏は雨風も少なく湿度が低いさわやかな気候であり、冬は雪が多く平均気温はマイナスになるものの北海道の中では比較的寒暖の差が小さい海洋性気候です。

人口は年々減少し、現在は 13.3 万人（平成 22 年 10 月現在）で、その構造は年少人口、生産年齢人口が減少し、高齢人口は 30%を超え急激に高齢化が進んでいます。

また、世帯の状況では３割が単身世帯、６割が核家族世帯となっています。

小樽市は、江戸期よりにしん漁やさけ漁を営む人々により集落が形成され、1869 年に札幌に開拓使が設置されると、小樽港は北海道開拓の最も重要な港湾

として位置づけられました。

その後、古くから北海道開拓の拠点の一つとして先駆的な役割を果たし、明治以降北海道の流通港として栄えた時代の街並みや歴史的建造物が数多く残されています。

まちの将来をめぐる運河論争を契機に観光都市として発展し、今や観光は、市の基幹産業にまで成長しました。

産業構造でみると、第１次産業の割合が一番少なく、その中心は漁業ですが漁獲量は横ばいとなっています。第２次産業の製造業事業所数の約４割は食品製造業となっています。第３次産業の割合は、ほかの産業と比べて一番高く、サービス業、販売業を営む就業者が多くなっています。

小樽の「食」に関しては、新鮮な魚介類を活用した数多くのすし店、魚介類販売店、また市内で製造された水産加工品や和洋菓子などが人気を集めています。

また、小樽は水がおいしいことから、その水を利用した地酒や地ビール、ワイン造りも盛んで、これらも観光資源の一つとなっています。

２　「食」をめぐる現状と課題

１）食生活の変化

食生活は就業形態を始めとするライフスタイルの多様化に伴い、この数十年の間に大きく変化しました。

米、野菜、魚を中心とした日本の伝統的な食生活のパターンから、肉、乳製品等が豊富に加わった欧米型食生活に変化した結果、脂質の過剰摂取や野菜の摂取量が少ないなど、栄養や食品摂取に偏りが見られ、摂取エネルギーの過剰による肥満やメタボリックシンドローム※3が問題となっています。

また、一人暮らし世帯の増加や女性雇用の増加に伴い、調理や食事を依存する「食」の外部化※4や簡便化志向が高まっていることが指摘されています。

「食」を通じたコミュニケーションは食の楽しさを実感させ、精神的な豊かさを育むことから、楽しく食卓を囲む機会を持つよう心がけることが重要です。

※３　メタボリックシンドローム

内臓脂肪症候群ともいう。近年、内臓脂肪型肥満が、糖尿病、高血圧、虚血性心疾患、脳卒中等の生活習慣病の発症リスクを高めることが明らかになっており、「メタボリックシンドローム」の概念が世界的に提唱されています。

※４　「食」の外部化

ここでは、外食のほか、そう菜や持ち帰り弁当などそのまま食べられる状態に調理されたものを家などに持ち帰って利用するいわゆる「中食（なかしょく）」を指しています。

２）健康への影響～生活習慣病の増加

小樽市は生活習慣に由来した疾患による死亡が多く、国と比較しても標準化死亡比※5が高い状況です。

健康診査の結果、高血圧、脂質異常症や糖尿病などを指摘される人も多く、生活習慣や食生活の改善を進めていく必要があります。また、小児期から望ましい生活習慣や食生活の進め方についての関わりも重要となります。

※５ 標準化死亡比

ＳＭＲ（Standardized mortality ratio）とも呼ばれ、ある地域の死亡状況が全国の水準と比べて高いか低いかを簡便に表すものです。全国平均を100として、数値が増加すると死亡率が悪化し、減少すると死亡率が改善していることになります。

【小樽市の主要死因別標準化死亡比】

	平成18年		平成19年		平成20年	
	男性	女性	男性	女性	男性	女性
全　死　亡	104.5	117.9	114.8	110.1	110.5	103.3
悪性新生物	116.5	109.8	118.4	119.8	119.5	101.4
心　疾　患	130.7	141.0	140.8	143.3	142.9	141.0
脳血管疾患	88.3	128.9	93.3	96.3	84.7	92.3
腎　不　全	190.6	206.5	157.8	152.2	187.5	121.0
糖　尿　病	82.3	170.5	171.9	89.1	89.1	86.4

※ただし、心疾患は高血圧を除いた数値

３）食文化の継承と「食」の安全志向の高まり

わが国には、各地に古くから引き継がれてきた地域の特色ある料理や、四季の彩りを「食」に表すなどの食文化がありますが、「食」の外部化や核家族化により、伝統的な食文化が失われつつあります。

わが国ならではの伝統的な食文化を次世代へ継承することは新たな食文化の基礎ともなる大切な取組です。

近年の「食」をめぐる問題等により、「食」の安全、安心に対する関心が高まっています。

食品を提供する側が食品の安全性の確保に努めるとともに、消費者も「食」の安全に関する正しい知識を身につけ、食品を的確に選択できるようにすることが必要です。

第３章　基本目標

基本目標

市民が「たべる」を通じて生涯にわたり健康で豊かな生活を送れるよう、ひとづくり、まちづくりを進めます。

ひとづくり

市民が正しい食生活を身につけ、また、安全な食品の提供を受けることで、健康的な生活を送ることができるようにすることを目標とします。

まちづくり

「食」を通じて世代や地域を超えたコミュニケーションを図り、活力あるにぎわいのまちを目指します。

行事食※6、郷土料理等に親しみながら郷土愛を培い、次世代への食文化の継承に努めます。

本市の新鮮で豊かな「食」を市内外に紹介していきます。

※６　行事食

行事食とは、四季折々の伝統行事などの際にいただく料理、特別な行事の時のはなやいだ食事のことをいいます。それぞれ旬の食材を取り入れたものが多く季節の風物詩の一つになっています。

第４章　施策の体系と展開

１　施策の体系

ひとづくり

１　「たべる」を楽しむ

「食」を通したコミュニケーションを楽しみ、豊かな人間性を育てます

２　「たべる」を知る

「食」の安全・「食」の環境についての情報を発信します

３　「たべる」を身につける

より良い食習慣の知識を広めます

まちづくり

１　「たべる」でふれあう

「食」を通じ地域での交流を進めます

２　「たべる」を伝える

地域における「食」の資源を大切にし、次世代へ食文化を伝えていきます

２　施策の展開

本計画を策定するに当たり、小樽市では平成 21 年７月に食育に関する市民アンケートを行いました。（調査対象数 1210 人、回答者数 851 人、回収率 70.3%）

本計画は、市民アンケートの結果から「食」の現状と課題を整理し、小樽市健康増進計画「健康おたる２１」と整合を図るとともに、小樽市次世代育成支援行動計画、小樽市学校教育推進計画と連携しながら施策を展開することとします。

ひとづくり

１）～「たべる」を楽しむ～

「食」を通したコミュニケーションを楽しみ、豊かな人間性を育てます

【現状と課題】

・食育の必要性が高まる中で、市民の約８割が食育に関心を持っている一方で、約２割の市民は食育に関心がありません。（図１参照）

・近年、ライフスタイルが多様化し、食生活や食を取り巻く環境が変わってきたことにより、家族がいても一人で食事をする孤食が増えています。（図２参照）

・「食」が楽しいという考え方を幼児期から形成するために、家族で楽しく会話をしながら食卓を囲む機会を持つことが必要です。

・豊かな人間性を育むために、親子や友人など身近な人と一緒に食事を作ったり、食べたりすることを通じてコミュニケーションを図り、楽しみながら「食」について学ぶことが必要です。

【施策】

・多様な施策を展開し、市民の食育への関心を高めます。

・家庭において、親子で協力して食事づくりをすることにより、幼児期から「食」についての意識を高め、健全な心と体を育成し、豊かな人間性を育む基礎を作ります。（図３参照）

・特に、幼児期から学童期にかけて、家族で食卓を囲み、会話が生まれ、食事が楽しいと実感することが大切です。食育に関する事業の実施や発信を通して家族が身近に「食」に親しむ機会を設けていきます。（図４参照）

・家庭での「食」をより充実するために、実際にプロの料理を学び、新たな食材や料理方法を直接学ぶ機会を作ります。

図１　食育に関心がありますか？

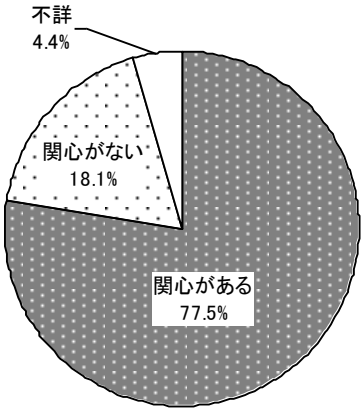


図２　ふだん、誰と朝食を食べますか？

（子ども：中学生以下）

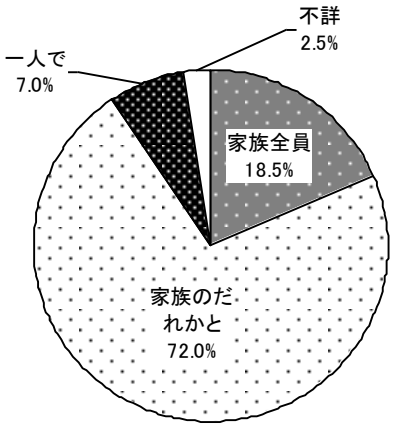


図３ お子さんは、ふだん食事の支度を手伝ったり、料理を作ったりしますか？

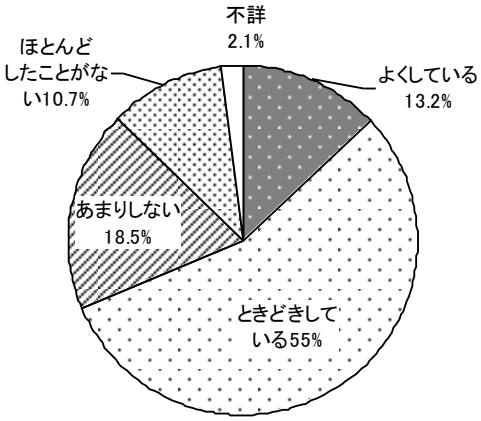
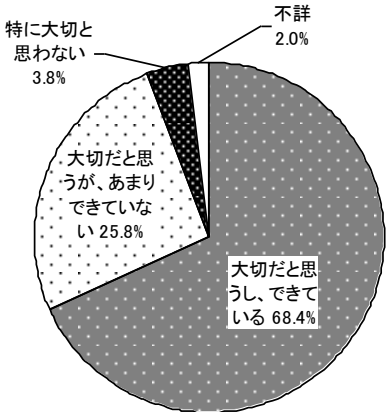


図４ 食事を通した家族間のコミュニケーションは大切だと思いますか？



２）～「たべる」を知る～

「食」の安全・「食」の環境についての情報を発信します

【現状と課題】

・近年、輸入食品への化学物質の混入、国内の事業者による産地や期限等の表示偽装などの事件や事故により、改めて「食」の安全についての意識が高まり、身近な地域の食材が見直されています。（図５参照）

・健康意識が高まるなかで、栄養成分表示の店※7 や、おいしい空気の施設※8 の利用を希望する市民が多く見られます。（図６参照）

【施策】

・市民の安全な食生活を守るため、食品関係業者や一般市民に対し、各種衛生講習会を開催し、最新情報の提供・発信に努めます。

・北海道産の食材を積極的に紹介することにより、地産地消を推進していくとともに、販売店で義務づけられている産地表示等の利用についてＰＲしていきます。（図 10 参照）
・「食」の環境整備のために、栄養成分表示のお店やおいしい空気の施設（旧空気もおいしいお店）の推進事業を拡大していきます。（図６参照）
・市民が土に親しみ、作物を栽培する喜びを通じて、健康の増進と明るい家庭づくりを目指し、併せて農村集落との交流を図りながら、農業への理解を深めます。

図５ 食品を購入するに当たって、重視していることはありますか？

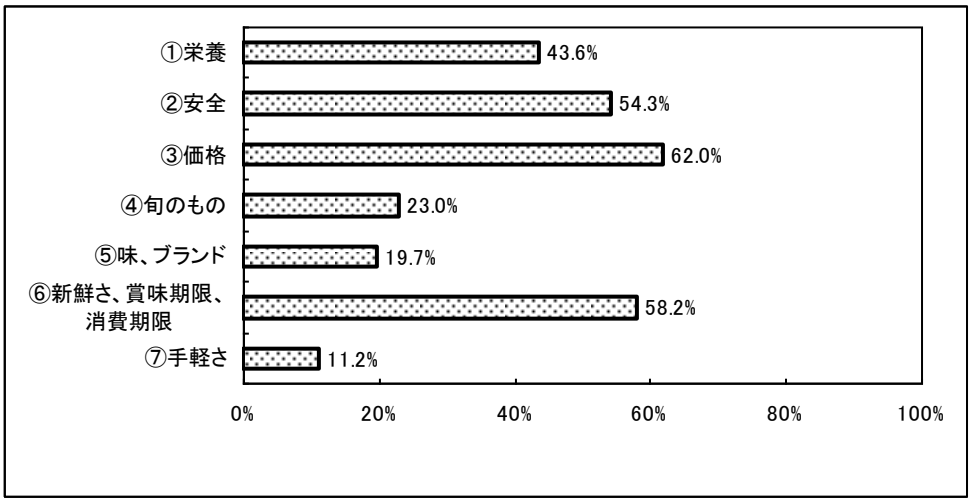
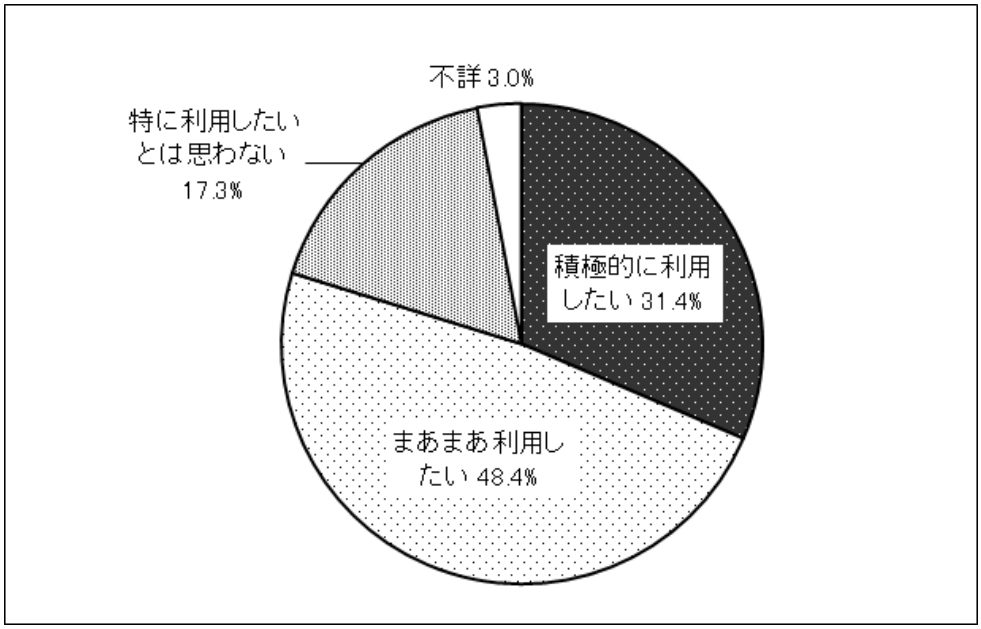


図６ 栄養成分表示のお店や空気もおいしいお店を利用したいと思いますか？



※７　栄養成分表示のお店

栄養成分表示や健康に配慮したメニューなどを提供する飲食店、そう菜店、コンビニエンスストアなどで、下記の２コースがある

１. 栄養成分表示

お店のメニュー３品のエネルギーについて栄養成分計算を行い表示します

２. 健康に配慮したメニュー

健康おすすめメニュー（カルシウム、鉄、食物繊維、塩分、野菜の量を表示）

キッズメニュー（エネルギーと野菜量、子どもが食べやすい工夫あり）

ミニサイズメニュー（通常の提供量の１／２～２／３）

※８　おいしい空気の施設（旧空気もおいしいお店）

受動喫煙の防止のため禁煙・分煙に取り組んでいるお店や施設等

３）　～「たべる」を身につける～

よりよい食習慣の知識を広めます

【現状と課題】

・朝、昼、夕、３回の食事をきちんととり、バランスのとれた食事を心がけている人や、生活習慣病に配慮した食生活に関心を持つ人が多く見られます。（図８参照）

・小樽市では食事を簡単に済ますために、弁当やそう菜等を利用することがある人が７割を超えています。（図９参照）

・食料が豊富な中、「食」を大切にする気持ちを深めるため、「食」に対するマナーの必要性が求められています。（図 10 参照）

【施策】

・アンケート結果では、ほとんどの子どもが朝食をとっていました。（図７参照）特に幼児期から正しい生活習慣を身につけることが必要なことであり、今後も朝食の必要性について普及し、栄養バランスが良い献立や、効率的な調理方法についての提案を行なっていきます。

・朝、昼、夕、３回の食事をきちんととっていても、実際には、食事内容のバランスがとれていないことがあります。「食事バランスガイド」※9 などを利用し、より望ましい食生活の普及、啓発に努めます。

・生活習慣病やメタボリックシンドロームについて学ぶ機会を設けることにより、食生活の改善に自ら取り組むことができるようにします。

・中食（なかしょく）やコンビニエンスストアで扱う食品についての情報を提供することにより、上手な利用方法を知ることができるようにします。

・「食」に関する感謝や基本的なマナーについて、保育施設・幼稚園・学校での食育指導を通じて学習していく機会を設けます。
・市民の活発な生涯活動の一つとして、家庭での食育を支援できるボランティアリーダーの活動を推進します。
・地域において食生活を改善するための活動を行っている、食生活改善推進員を支援し、育成していきます。

図７　ふだん、朝食を食べますか？（子ども：中学生以下）

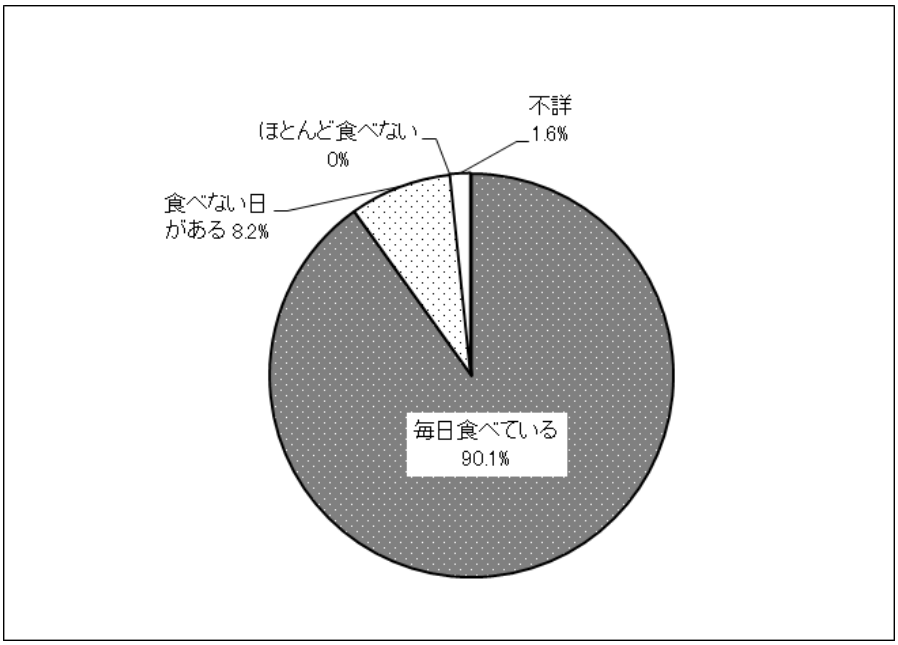


図８　毎日の食生活で気をつけていることがありますか？

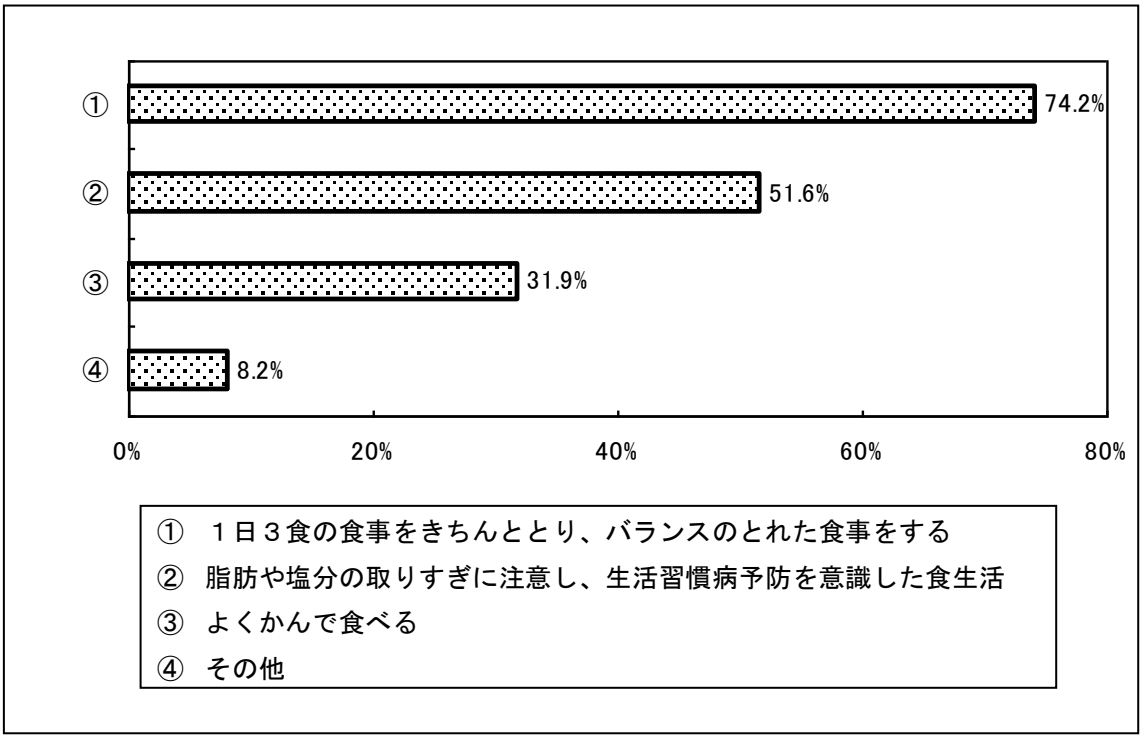


図９ 出来合いの食品（弁当、そう菜等）を利用することがありますか？

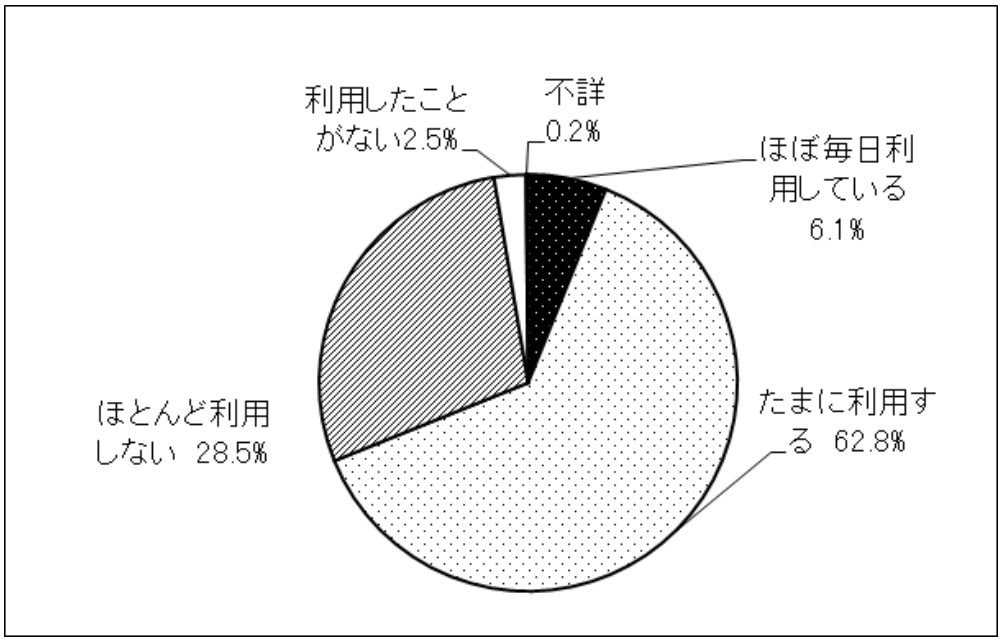
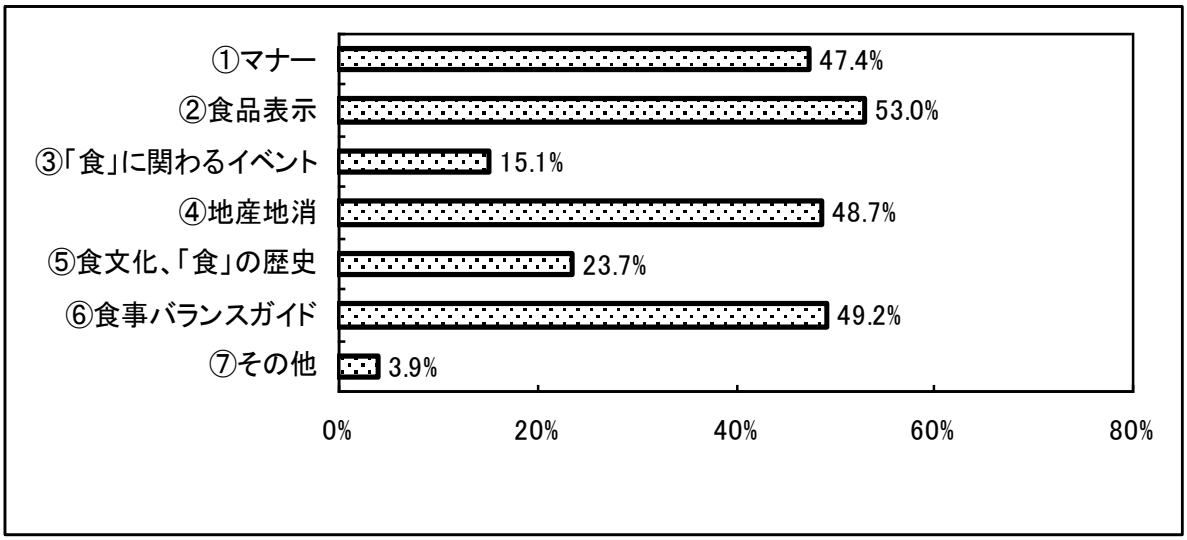


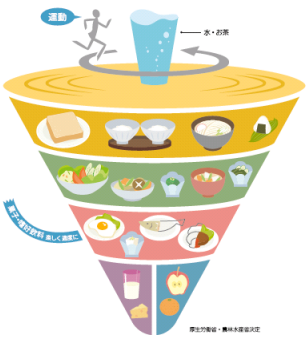
図 10　食育に取り組むためにはどのような情報が必要だと思いますか？



※９　食事バランスガイド

～「食事バランスガイド」は、１日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかの目安を分かりやすくイラストで示したものです。

厚生労働省と農林水産省により平成 17 年６月に作成されました。



「ひとづくり」目標指標

<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">目標</th><th colspan="4">目標指標</th></tr>
<tr><th>指標名</th><th colspan="2">現状値</th><th>目標値</th></tr>
<tr><td rowspan="7">ひとづくり</td><td rowspan="2">1.「たべる」を楽しむ</td><td>食育に関心を持っている人</td><td>市民</td><td>77.5%
（アンケート結果）</td><td>90%以上
（国 90%以上）</td></tr>
<tr><td>家族の誰かと一緒に朝食をとる人</td><td>子ども</td><td>90.5%
（アンケート結果）</td><td>100%に
近づける</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2.「たべる」を知る</td><td>栄養成分表示のお店
おいしい空気の施設
（旧空気もおいしいお店）</td><td>登録数</td><td>53 件
55 件
（平成 22 年９月）</td><td>増加
（健康おたる 21）</td></tr>
<tr><td>食材を選ぶときに、表示等の安全について意識する人</td><td>市民</td><td>54.3%
（アンケート結果）</td><td>増加</td></tr>
<tr><td rowspan="4">3.「たべる」を
身につける</td><td rowspan="2">毎日朝食をとる人</td><td>市民</td><td>81.7%
（アンケート結果）</td><td>90%以上</td></tr>
<tr><td>子ども</td><td>90.1%
（アンケート結果）</td><td>100%に近づける
（国 100%）</td></tr>
<tr><td>食事バランスガイドを参考にしたい人</td><td>市民</td><td>49.2%
（アンケート結果）</td><td>60%以上
※10（国・道 60%以上）</td></tr>
<tr><td>生活習慣病予防のために食生活改善を意識している人</td><td>市民</td><td>51.6%
（アンケート結果）</td><td>増加</td></tr>
</table>

※10　国、道の指標：食事バランスガイド等を参考に食生活を送っている人の割合 → 60%以上

まちづくり

１）　～「たべる」でふれあう～

「食」を通じ地域での交流を進めます

【現状と課題】

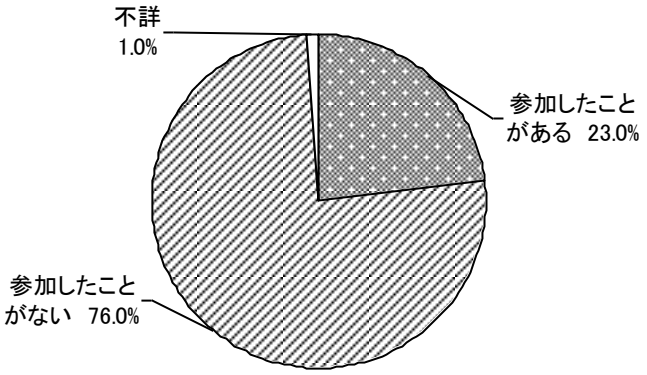
・ライフスタイルの多様化により、地域との交流が少なくなってきていると言われています。特に一人暮らしの世帯では、高齢になるほど社会参加が消極的になり、地域とのふれあいを持つことが難しい場合があります。（図 11 参照）

【施策】

・市民に「食」をより身近に感じてもらうために、地域で開催される「食」に関連したイベントへの参加を促します。また、地域の特産品の活用法･利用法について紹介していきます。

・「食」のボランティアの活用により、「食」を通して人と人とのつながりや地域交流の場を増やすよう努めます。

図 11　「食」に関するイベントや地域の行事に参加したことがありますか？



２）　～「たべる」を伝える～

地域における「食」の資源を大切にし、次世代へ伝えていきます

【現状と課題】

・「食」の多様化や洋風化に伴い、日本の伝統的食生活「食」の内容が変化してきています。

・交通機関の整備が進み、物資の流通システムが拡大したことに伴い、いろいろな食材が年間を通じて購入できるようになったことで、季節感が薄れてきました。

・一世帯の少人数化により、郷土料理や行事食などを次世代へ継承する機会が少なくなることが考えられます。

・市民は、小樽を代表する食品、食材が多数あることを知っています。

（図 12 参照）

・小樽市は観光都市であり、観光客の多くは特色ある景観や歴史的建造物を体験し、豊富で新鮮な食材を用いた料理や特産品などを楽しむことにより、本市の風土や食文化を感じているという調査結果があります。

【施策】

・伝統的な日本型食生活の優れた点について、情報提供を行います。また、魚類・肉類・豆類・野菜・果物・牛乳・乳製品を組み合わせた栄養バランスの良い献立を作成し、「食」に関連する団体を中心として講習会を開催し、望ましい食生活の普及、啓発をしていきます。

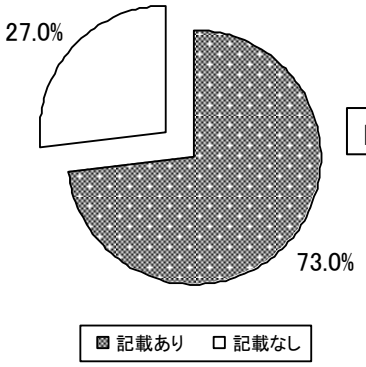
・北海道には四季折々の旬の食材があり、その食材についての情報を発信することにより、季節を体感する心を育てます。

・小樽市独自の食文化を次世代へ継承するために、郷土料理や季節ごとの行事食を様々な機会を通じて伝えていきます。(図 13 参照)

・「食」は小樽観光の魅力の一つであり、「食」の魅力を伝えるイベント等の情報を市内外に発信していきます。

図 12　あなたが知っている小樽を代表する食品や郷土料理は何ですか？

※自由記載のため複数回答あり

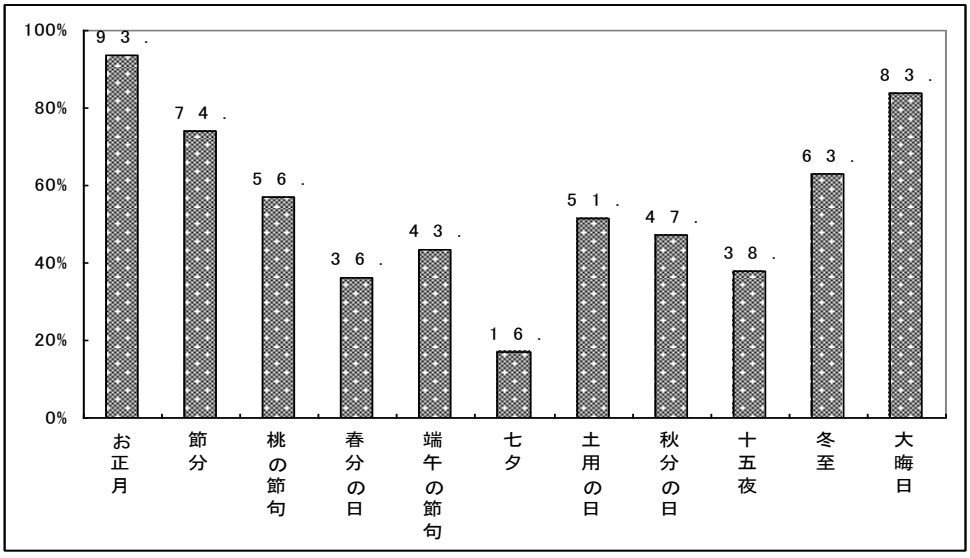


回答内容

順位	記載内容	回答者数に対する割合
１位	かまぼこ	18.6%
２位	ケーキ、クッキーなど	15.9%
３位	いくら、ほっけ、ウニ、かすべ、はっかくなど	15.8%
４位	寿司	13.6%
５位	地酒、ワイン、地ビール	10.9%

図 13　御家庭では、どのような行事食を行っていますか？

※自由記載のため複数回答あり



※アンケートの設問では、回答の参考として行事と行事食の種類を下記のとおり例示しています。

行事	行事食の種類（アンケート選択肢）
お正月	おせち　雑煮　七草かゆ　その他
節　分	豆まき　その他
桃の節句	ひなあられ　白酒　菱餅　その他
春分の日	ぼた餅　その他
端午の節句	かしわ餅　ちまき　その他
七夕	そうめん　その他
土用の日	うなぎ　その他
秋分の日	おはぎ　その他
十五夜	月見団子　その他
冬至	冬至かぼちゃ　その他
大晦日	年越しそば　その他

「まちづくり」目標指標

目標		目標指標			
		指標名	現状値		目標値
まちづくり	1.「たべる」でふれあう	「食」のイベントへの参加	市民	23.0% （アンケート結果）	増加
		「食」のボランティア育成食生活改善推進員	市民	183 人 （平成 22 年４月現在）	10%増 （国 20%増）
	2.「たべる」を伝える	「食」に関する観光イベントの情報発信	発信数	12 回 ※11（市観光振興室）	増加
		年間に行う行事食の回数（一世帯）	市民	6.0 回 （アンケート結果）	増加
		小樽を代表する食品や郷土料理を知っている人	市民	73.0% （アンケート結果）	増加

※11 現状値：「食」に関する観光イベントの情報発信数　→　月間イベント情報

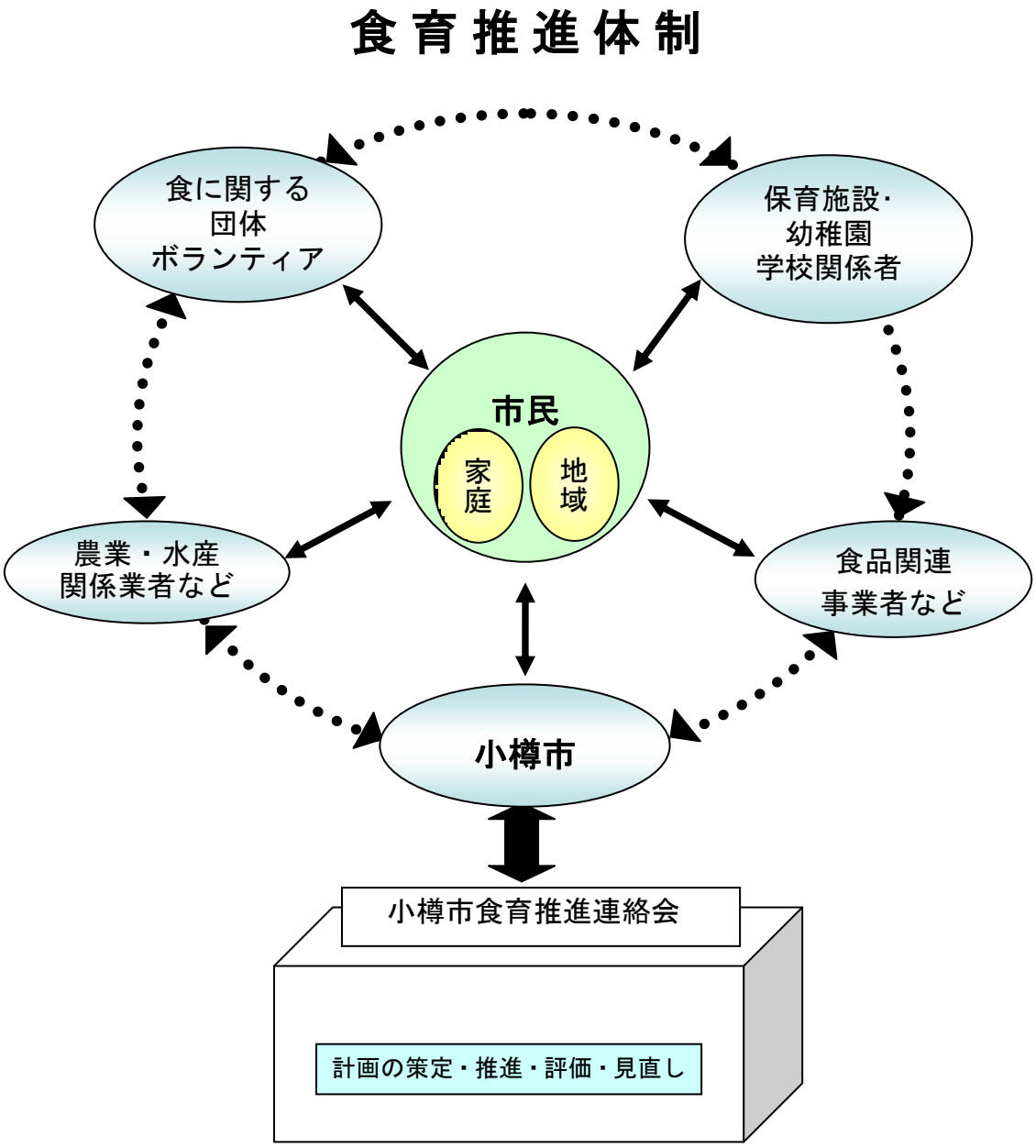
３　小樽市食育推進計画　目標指標一覧

目標		目標指標			
		指標名	現状値		目標値
ひとづくり	１.「たべる」を楽しむ	食育に関心を持っている人	市民	77.5%	90%以上
		家族の誰かと一緒に朝食をとる人	子ども	90.5%	100%に近づける
	２.「たべる」を知る	栄養成分表示のお店 おいしい空気の施設 （旧空気もおいしいお店）	登録数	53 件 55 件 （平成 22 年９月）	増加
		食材を選ぶときに、表示等の安全について意識する人	市民	54.3%	増加
	３.「たべる」を身につける	毎日朝食をとる人	市民	81.7%	90%以上
			子ども	90.1%	100%に近づける
		食事バランスガイドを参考にしたい人	市民	49.2%	60%以上
		生活習慣病予防のために食生活改善を意識している人	市民	51.6%	増加
まちづくり	１.「たべる」でふれあう	「食」のイベントへの参加	市民	23.0%	増加
		「食」のボランティア育成食生活改善推進員	市民	183 人 （平成 22 年４月）	10%増
	２.「たべる」を伝える	「食」に関する観光イベントの情報発信	発信数	12 回	増加
		年間に行う行事食の回数（一世帯）	市民	6.0 回	増加
		小樽を代表する食品や郷土料理を知っている人	市民	73.0%	増加

第５章　計画の推進

１　推進体制

食育は、幅広い分野とかかわりがあります。このため、食育の推進に当たっては、市民（家庭と地域）を中心として、関係機関と小樽市が連携、協働して、食育に取り組むことが必要です。



※　小樽市食育推進連絡会

・小樽市食育推進計画の策定・推進・評価・見直しを行う組織

・市民と学識経験者、食育に関係する団体からの代表者で構成される（委員数 14 名）

２　市民、関係機関、小樽市の役割

１）市民の役割

［地域］

食育は、子どもから高齢者までそれぞれのライフステージにおける取組が必要であり、地域に根ざした活動を定着させることが重要です。そのためには、地域の特性を生かした食育の推進を積極的に行うことが望まれます。

・「食」に関するイベントや地域の行事など、地域全体で食育活動に取り組みます。

［家庭］

家庭は、食事の重要性、心身の健康の保持増進、食品の選び方、食物の大切さ、生産等にかかわる人々への感謝の心、食事マナー、食文化などへの理解を深める食生活の基本の場です。

このため、家庭が食育の重要な役割を担っていることの認識を深め、子どもが望ましい食習慣を確立するよう積極的に取り組むことが必要です。

・家族そろって楽しく食卓を囲むことを基本に、子どもと一緒の食材選び、調理、後片づけなどの実体験を通して「食」への興味を引き出すよう努めます。

２）関係機関、団体の役割

［保育施設、幼稚園、学校］

健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図るうえで、集団生活の場である保育施設、幼稚園、学校などは重要な役割を果たしています。

このため、子どもが「食」についてより身近に感じてもらうために、家庭や地域との連携を図りながら、食育を計画的に推進することが必要です。

・ 子ども一人一人が「食」に関する教育などを通じて、「食」の大切さや正しい知識を学び、実行することにより、健康な日々を過ごせるよう指導していきます。
・ 家庭や地域社会との連携、協力を進めていきます。

［農業・水産関係者］

農業・水産関係者及び関係団体は、安心、安全な食料の供給の重要性を認識するとともに、農業・水産に関して様々な体験活動の機会を提供し、自然の恩恵と「食」に関わる人々の活動の重要性について、市民の理解を深めるよう努めることが大切です。

・安心、安全な食品を提供するとともに生産者と消費者の距離を近づけるための情報提供に努めます。
・体験学習などにより、生産過程について学習の機会や消費者と生産者との交流の場を提供します。

［食品関連事業者］

食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその団体は、「食」の安全、安心に関する幅広い情報の提供や事業の活動を実施する中で、自主的、積極的に食育を推進することが望まれます。

・安心、安全な食品を確実に提供することで、「食」への信頼を確保します。
・食品の流通、加工、製造等の各段階における内容を学ぶ機会を提供するよう努めます。

［食に関する団体 ボランティア］

「食」についての理解を深めるために、地域において参加型の「食」に関する講習会などを開催し、人とのふれあいを持つことが大切です。

・各種団体、「食」のボランティア団体は、地域の「食」に関する助言や相談事業など食育の推進に関する活動に協力します。

３）小樽市の役割

地域の特性を生かした自主的な施策を展開し、地域における食育を円滑に推進します。

・「食」に関する知識の普及啓発をします。
・食育の推進に寄与する人材の育成に努めるとともに、その活動を支援します。
・地域の食育に関わる人材や食文化、体験などの情報の収集や提供をします。
・「食」に関する様々な体験の場を提供します。
・市民を中心として、関係機関などとの連携を密にしながら、効果的な食育の推進に努めます。

３　推進の方法

【市の推進体制】

「食」に関連する団体と庁内の関係部局が連携して食育に取り組むための小樽市食育推進連絡会を設置し、食育施策を計画的かつ効果的に推進します。

【推進の方法】

「食」に関連する団体と庁内の関係部局が連携して食育を推進するとともに、ホームページやマスコミ等を活用した広報活動や、チラシ、食育情報パンフレットの配布により、食育の推進を図ります。

４　推進の管理

【推進状況の把握】

本計画をより実効性のあるものとするために、小樽市食育推進連絡会が中心となって、計画の推進状況を適切に把握します。

【公　表】

本計画の推進状況や施策の実施状況について、公表を行います。

【計画の見直し】

本計画は、社会情勢の変化を踏まえ、計画の期間内であっても必要に応じて、見直します。

〒０４７－００３３
小樽市富岡１－５－１２
小樽市保健所　健康増進課
TEL　０１３４－２２－３１１０
FAX　０１３４－２２－１４６９
E-mail　kenko@city.otaru.lg.jp