

南種子町食育・地産地消推進計画

「^{きょういく}郷育を未来につなぐ南種子」



令和4年11月
鹿児島県南種子町

目次

第1章 計画の策定にあたって

| | |
|-----------|---|
| 1 計画策定の趣旨 | 1 |
| 2 計画の位置づけ | 1 |
| 3 計画期間 | 1 |

第2章 南種子町の食を取り巻く現状

| | |
|------------------------|----|
| 1 南種子町の概要 | 2 |
| 2 南種子町の人口 | 3 |
| 3 南種子町の農林水産業の状況 | 4 |
| 4 健康と食習慣 | 8 |
| 5 食育・地産地消推進にあたっての現状と課題 | 10 |

第3章 計画の基本的な考え方と施策の展開

| | |
|--------------------------------|----|
| 1 計画の基本理念と取組 | 15 |
| 2 施策の展開 | 16 |
| 基本目標1 食の楽しさ・大切さを知ろう | 16 |
| 基本目標2 環境にやさしい食生活の実践 | 18 |
| 基本目標3 体験をとおして食文化の継承を深め、豊かな心を育む | 20 |
| 基本目標4 食をとおして、心と身体の健康づくり | 22 |
| 3 計画の数値目標 | 26 |

第4章 計画の推進体制

| | |
|---------|----|
| 計画の推進体制 | 27 |
|---------|----|

資料

| | |
|---------------|----|
| • SDGs と食育の関係 | 28 |
| • 用語解説 | 29 |

第1章 計画の策定にあたって

1. 計画策定の趣旨

「食」は私たちが生きるために欠かすことのできない命の源です。また健康で心豊かな生活を送るためには、健全な食生活を日々実践し、おいしく食べることやそれを支える社会や環境を持続可能なものにしていくことが重要です。

しかしながら、食をめぐる環境は大きく変化してきており、人口減少、少子高齢化、世帯構造の変化や中食市場の拡大が進行するとともに、食に関する価値観や暮らしのあり方も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきています。

国は、平成 17 年に「食育基本法」を制定しました。これに基づいて策定した 2021 年度から 5 年間の計画期間とする「第 4 次食育推進基本計画」では、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支えられる食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進を重点事項とし、SDGs の観点から相互に連携して総合的に食育を推進しています。

また、令和 3 年 5 月に制定された、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」においても、環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進が取組の一つとして掲げられています。

鹿児島県においては、令和 3 年度に「かごしまの“食”交流推進計画（第 4 次）」を策定し、地産地消を基本とした県民の健康で豊かな食生活の更なる普及・定着を進めています。

南種子町においても、恵まれた自然環境と豊かな農林水産物を活かした食育の推進、地産地消の取組を推進するため「第 2 次南種子町食育・地産地消推進計画」を策定します。

2. 計画の位置づけ

この計画は、食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）第 18 条第 1 項に基づく市町村食育推進計画として策定します。また、地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（平成 22 年法律第 67 号）第 41 条に基づく計画として位置づけます。

本計画は、「第六次 南種子町長期振興計画」などの関連する計画と整合を取り、その推進にあたっては町民をはじめ健康・福祉・教育関係者・農林水産業事業者・食品関連事業者等と行政機関がそれぞれの役割を活かし、互いに連携を取りながら取り組むものとし、

3. 計画期間

この計画の期間は、令和 4 年 11 月から令和 9 年 10 月までの 5 年間とします。

ただし、社会情勢等の変化により計画期間内においても必要に応じて見直しの検討を行うものとし、

第2章 南種子町の食を取り巻く現状

1. 南種子町の概要

南種子町は、大隅諸島の一つである種子島の南端に位置し、東西南の三方が海に面し、北は中種子町に接しています。

面積は、110.36 km²で、種子島の総面積の24.8%を占めており、起伏の多い丘陵地で中央は海拔200m程度です。中央から西部にかけては畑地が多く、東部は河川が多いことから流域には水田が広がっています。

天文12年(1543年)、ポルトガル人が乗った明国船が種子島最南端の前之浜に漂着し、鉄砲伝来の地として歴史的な由来を持っています。現在は、日本の科学技術の粋を集めた種子島宇宙センターがあることで、歴史と未来が共存する町です。

年間平均気温が19.1℃で、超早場米「コシヒカリ」の出荷など、その温暖な気候を生かした農林水産業が盛んに営まれています。

～ 南種子町の位置図 ～



2. 南種子町の人口

(1) 人口と世帯数の推移

本町の令和2（2020）年国勢調査における人口は5,445人、世帯数2,673世帯で、昭和60年以降人口は減少傾向、世帯数は平成7年から増加したが、平成17年から減少しています。世帯当たり人員は、昭和60年以降減少を続け、令和2年では1世帯当たり2.04人となり、核家族化が進行しています。

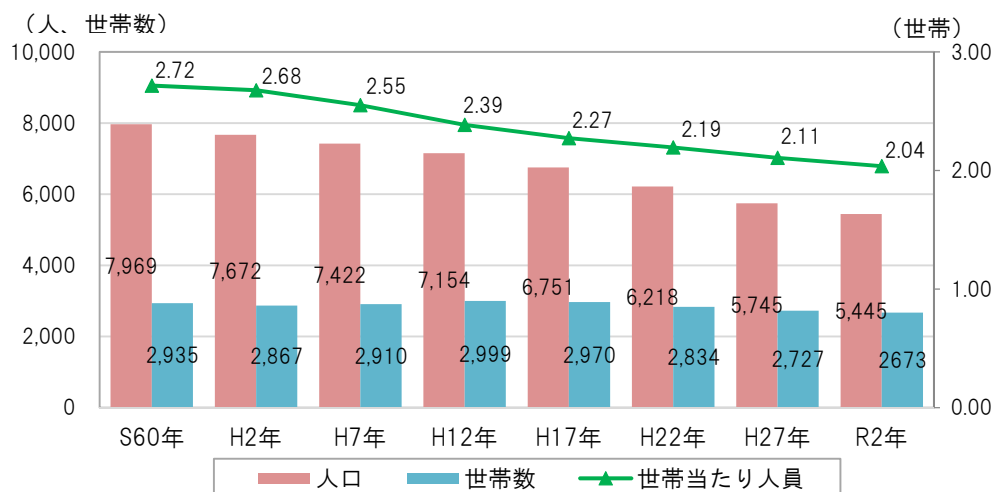


図 人口・世帯数の推移

出展：各年国勢調査

(2) 年齢別人口の推移

令和2年における本町の年齢区分別人口は、15歳未満が725人（13.3%）、15～65歳が2,751人（50.5%）、65歳以上が1,963人（36.1%）です。年齢区分の割合でみると、15歳未満人口の割合は減少傾向であり、平成7年では65歳以上人口が15歳未満との割合が上回り、少子化傾向が進みつつあります。

また、鹿児島県全体と比較すると65歳以上人口の割合が4.2%高く、15歳未満の割合も0.4%高い状況となっている。その反面、生産年齢人口である15～64歳の割合が1.9%低くなっています。

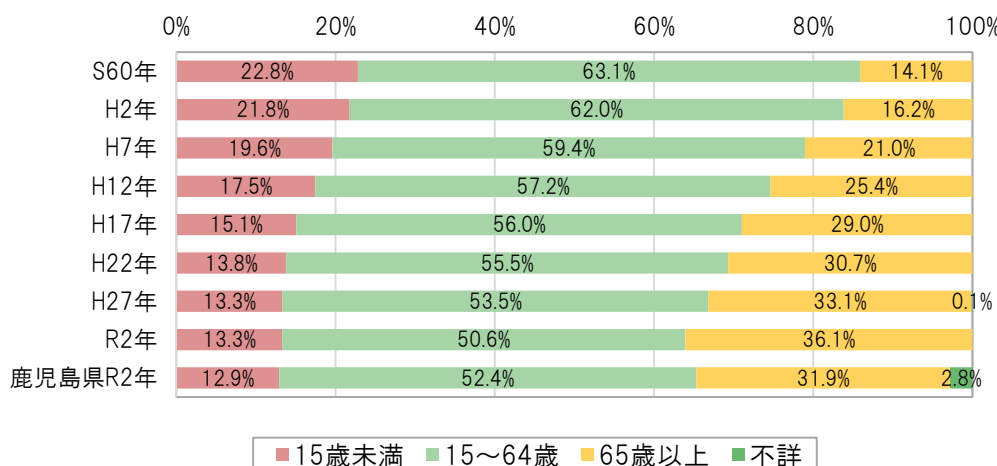


図 年齢区分別人口割合の推移

出展：各年国勢調査

3. 南種子町の農林水産業の状況

(1) 産業別就業者の状況

南種子町の産業別就業者数は減少傾向にあり、令和2年では、3,082人となっています。内訳は、第3次産業が最も多く6割近くを占め、次いで第1次産業が3割程度、第2次産業が1割程度となっています。

令和2年の産業大分類別就業者数では、第1次産業の「農業」が最も多く800人、次いで第3次産業の「サービス業（他に分類されないもの）」346人や「医療、福祉」312人、第2次産業の「卸売業、小売業」274人、「建設業」236人となっています。

図 産業別就業者数の推移

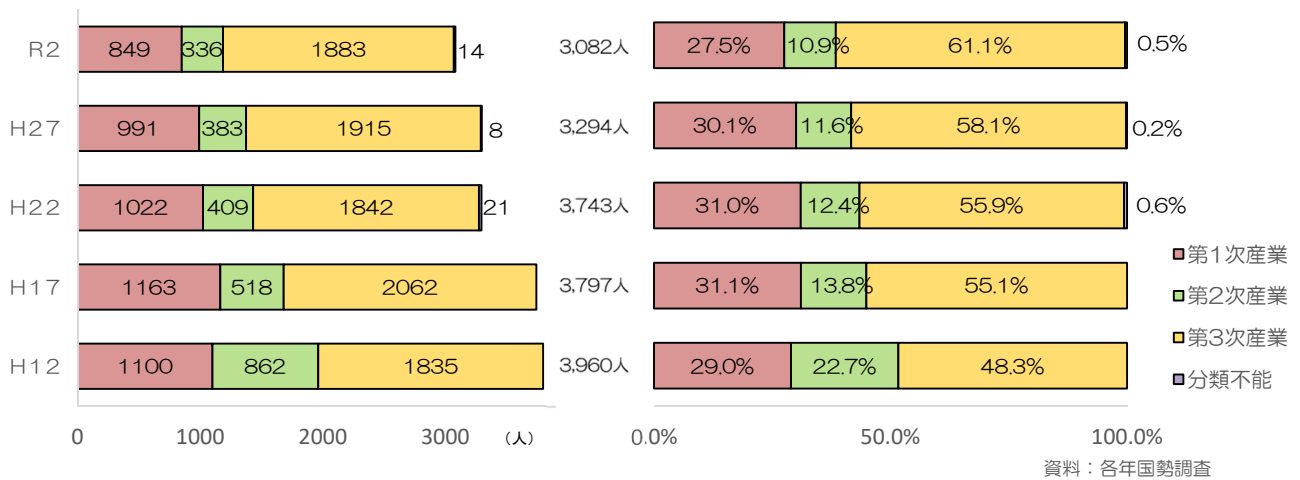
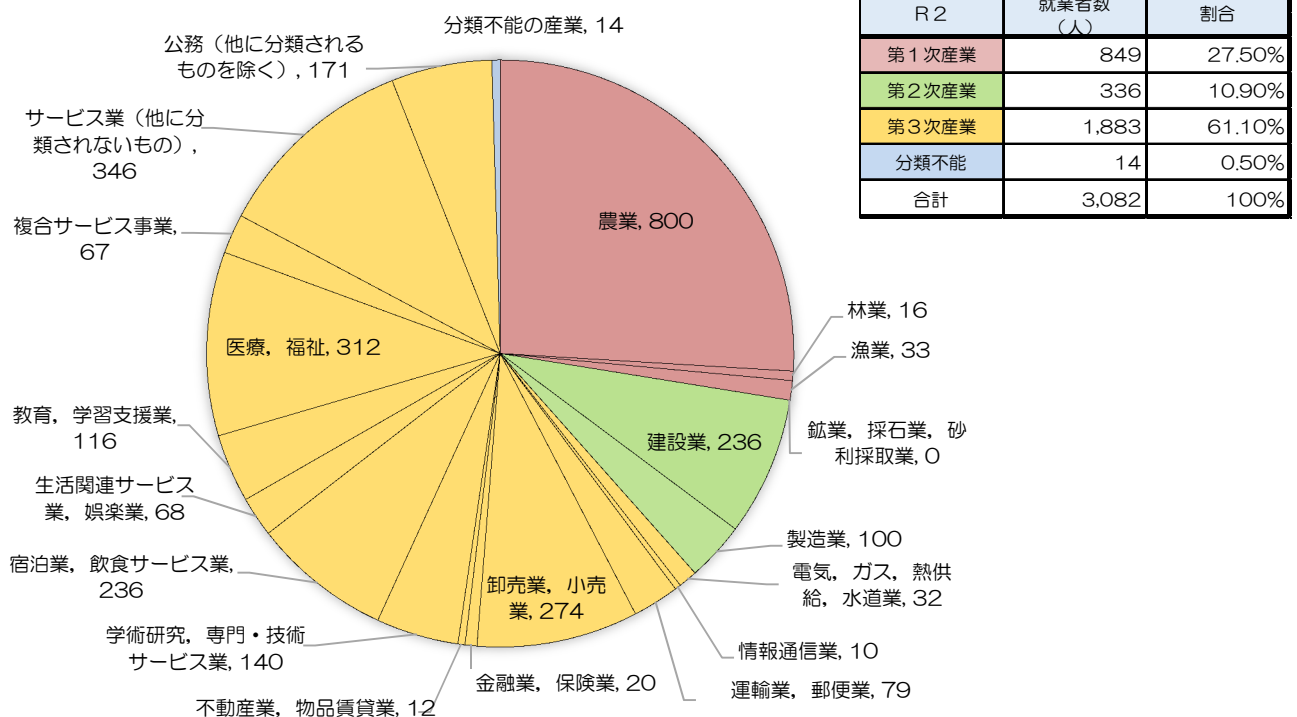


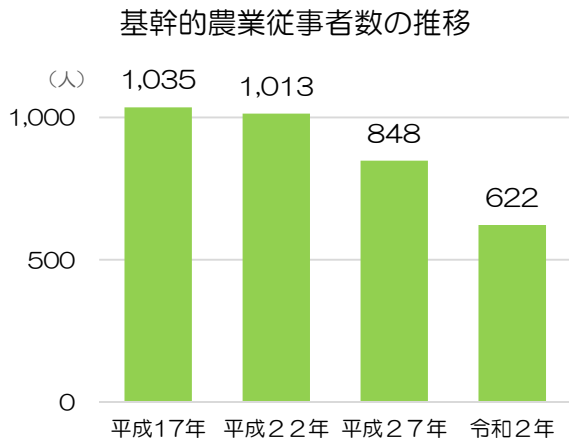
図 産業大分類別就業者数の割合（R2）



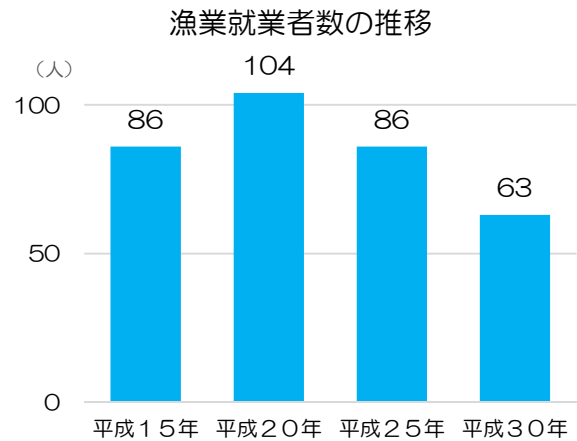
(2) 農業・水産業の状況

南種子町の農業の状況を見ると、令和2年における基幹的農業従事者数は、622人であり、平成27年から226人(26.6%)減少しています。同じく漁業の状況を見ると、平成30年の就業者は、63人となっており、平成25年から23人(26.7%)減少しています。また、令和2年の基幹的農業従事者を年齢階層別にみると、60歳以上が81%となっており、高齢化が進行しています。

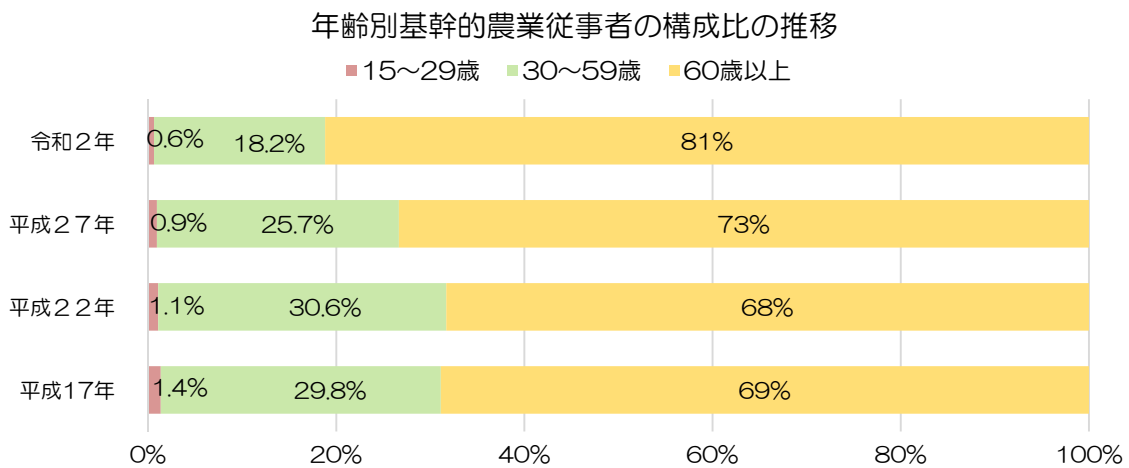
このことから、就労者の減少や高齢化、後継者の不足など、さまざまな長期的課題がうかがえます。



資料：農林業センサス



資料：漁業センサス

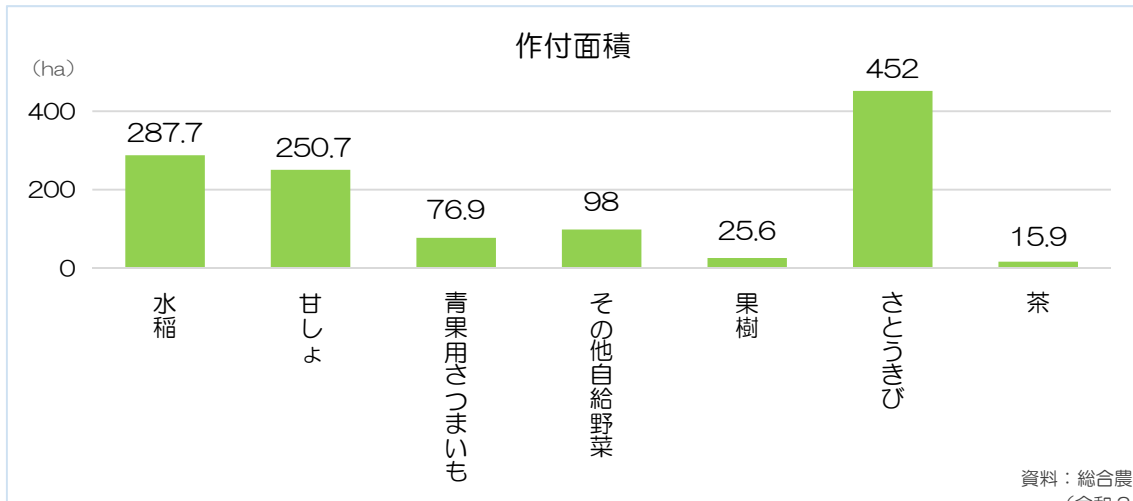


資料：農林業センサス

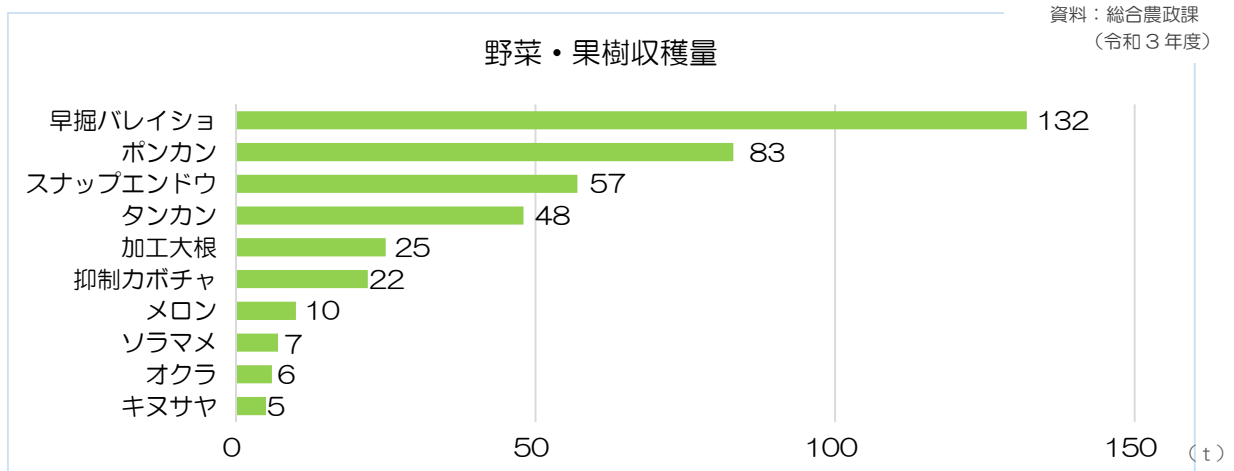
※ 基幹的農業従事者とは、農業就業人口のうち、普段仕事として主に自営農業に従事しているもの

(3) 農水産物の収穫量など

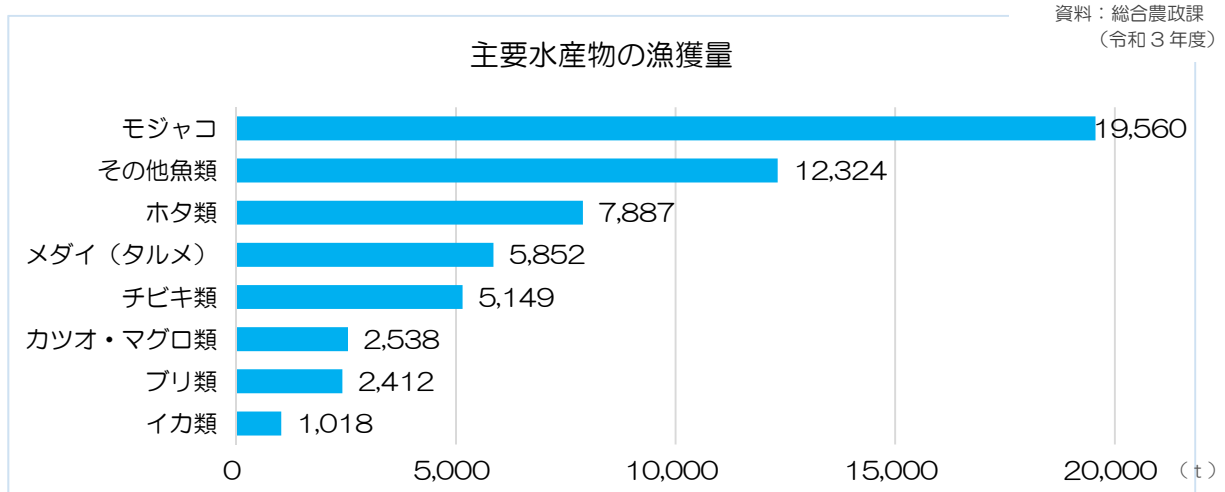
南種子町の主要農産物の作付面積をしてみると、最も多いのが、さとうきび 452ha、次に水稲 287.7ha、甘しょ 250.7ha となっています。



主要な野菜・果樹の収穫量をみると、早掘りバレイショ 132 t、ポンカン 83 t、スナップエンドウ 57 t、タンカン 48 t の順で多くなっています。



主要な水産物の漁獲量は、モジャコが 19,560 t と最も多く、その他魚類 12,324 t、ホタ類 7,887 t、メダイ (タルメ) 5,852 t などとなっています。



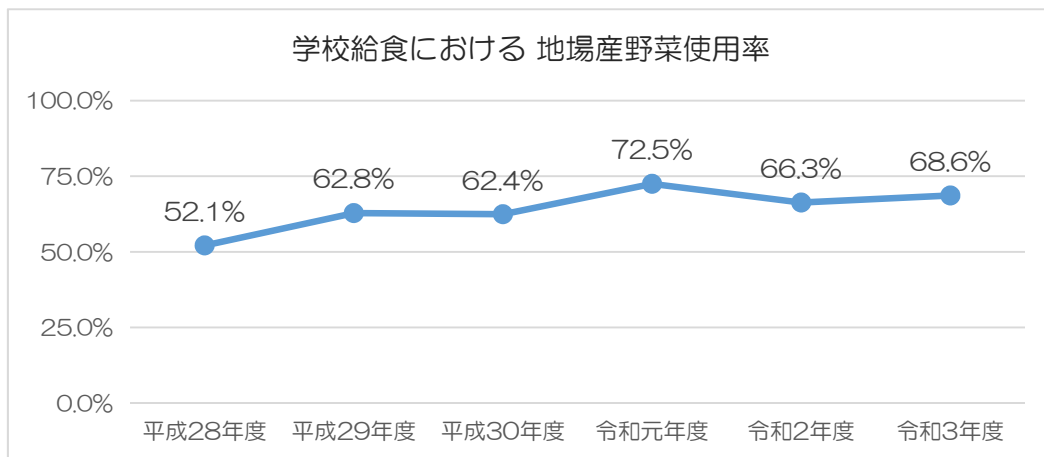
地産地消の観点から、どのような農水産物が南種子町で生産されているかを知り、日常での食材選びに生かすことが必要です。

(4) 農林水産物の流通・学校給食での利用状況

スーパーなどに並び農林水産物は、島外から移入されたものがほとんどですが、島内や南種子町内でも生産されている農林水産物が多数あります。地元産の農林水産物については、島外へ移出されるものを除いて、生産者が自分の家で消費したり、トンミー市場などに出荷されることで消費者の手へ渡る仕組みとなっています。

一方、学校給食における地場産野菜などの使用率は、生産者やトンミー市場との連携・協力により、年間の使用率は過半数を超えています。

このような状況から、町内、島内における農林水産物の需給調整や生産・流通・消費のしくみを構築することが必要と考えます。



学校給食における地場野菜等の利用状況

(令和3年度)

| 野菜・果物名 | 地場野菜 使用数量(kg) | 全体使用量(kg) | 地場産野菜 使用率 |
|-----------|------------------|-----------|--------------|
| じゃがいも | 565.8 | 1,768.3 | 32.0% |
| 人参 | 220.2 | 1,562.4 | 14.1% |
| 大根 | 462.6 | 1,302.9 | 35.5% |
| キャベツ | 82.1 | 1,216.2 | 6.8% |
| さつまいも | 324.4 | 369.1 | 87.9% |
| 里芋 | 199.7 | 199.7 | 100.0% |
| きゅうり | 95.0 | 359.2 | 26.4% |
| かぼちゃ | 146.9 | 181.2 | 81.1% |
| 葉ねぎ | 10.5 | 41.4 | 25.4% |
| ピーマン | 8.9 | 98.0 | 9.1% |
| とうがん | 26.8 | 107.4 | 25.0% |
| なす | 42.6 | 63.5 | 67.1% |
| かぶ | 10.3 | 10.3 | 100.0% |
| オクラ | 8.2 | 8.2 | 100.0% |
| つわ | 12.6 | 12.6 | 100.0% |
| 竹の子(にがだけ) | 64.2 | 64.2 | 100.0% |
| プリンスメロン | 97.0 | 97.0 | 100.0% (個) |
| パッションフルーツ | 60.0 | 60.0 | 100.0% (個) |
| ポンカン | 580.0 | 580.0 | 100.0% (個) |
| たんかん | 290.0 | 290.0 | 100.0% (個) |
| 赤・黒米 | 23.9 | 23.9 | 100.0% |
| 精米 | 6,722.0 | 6,722.0 | 100.0% |

※年間使用 22品目

資料：学校給食センター

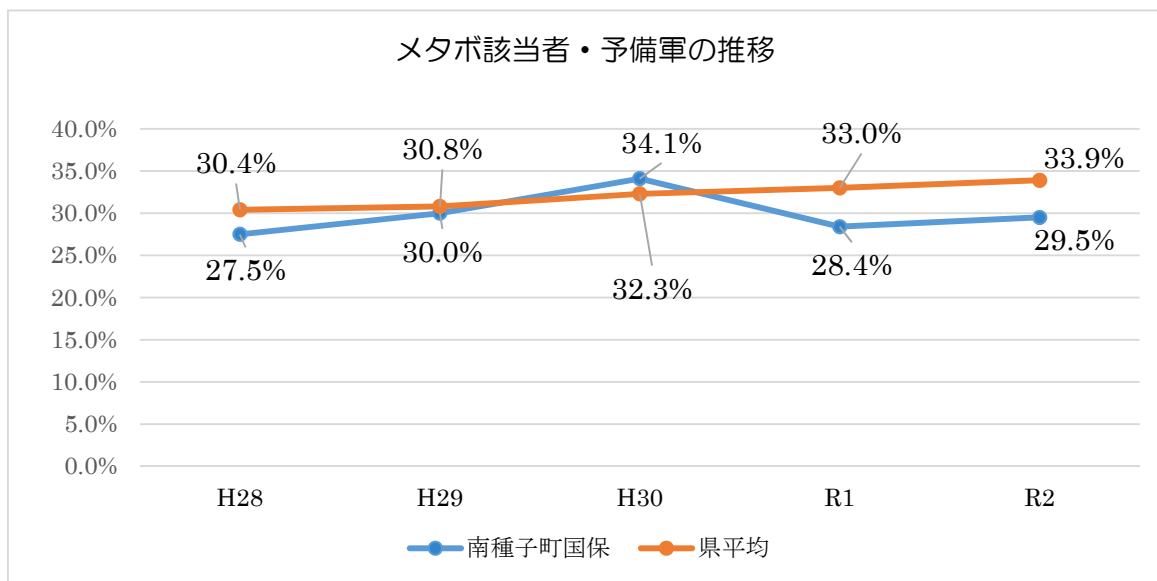
4. 健康と食習慣

【メタボリックシンドロームの該当者及び予備軍の状況】

南種子町国保の特定健診結果から、受診者におけるメタボリックシンドロームの該当者及び予備軍の割合は、H28年度は27.5%でしたが、令和2年度は29.5%となっており、少しずつ増加しています。

メタボリックシンドロームとは、内臓脂肪が過剰にたまり、高血圧・高血糖・脂質異常となる状態です。それぞれの状態は軽くても、重なると動脈硬化を進行させ、心臓病や脳卒中など命を脅かす病気の原因にもなります。

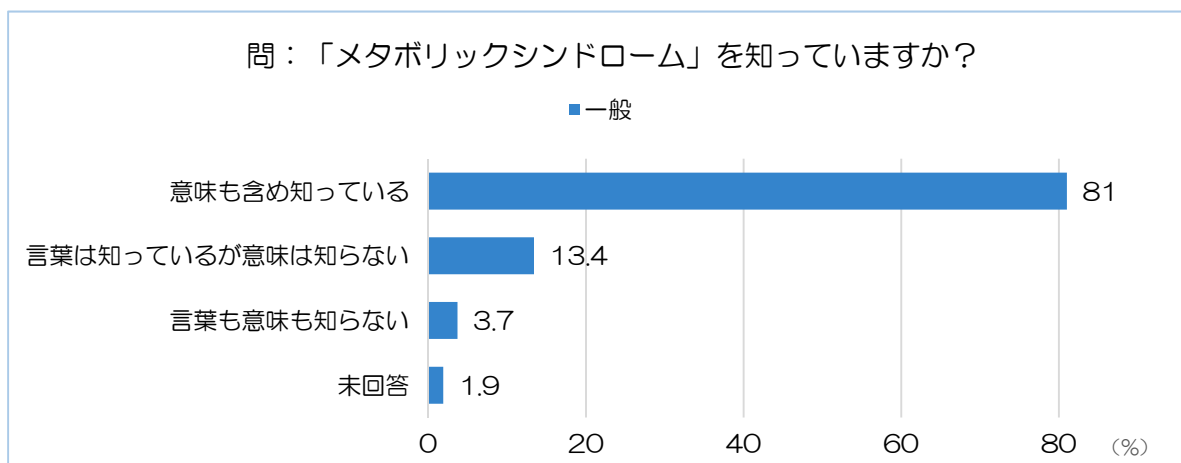
メタボリックシンドロームを解消するためには、内臓脂肪を減らすために規則正しい食生活と定期的な運動が重要です。



資料：KDB（国保データベースシステム）

◆アンケート調査の結果から

メタボリックシンドロームを意味も含めて知っている人は、81%でした。多くの人に認知されていることがわかりますが、なお一層の普及啓発を行う必要があります。



資料：南種子町食育・地産地消推進計画に係るアンケート調査結果（令和4年2月）

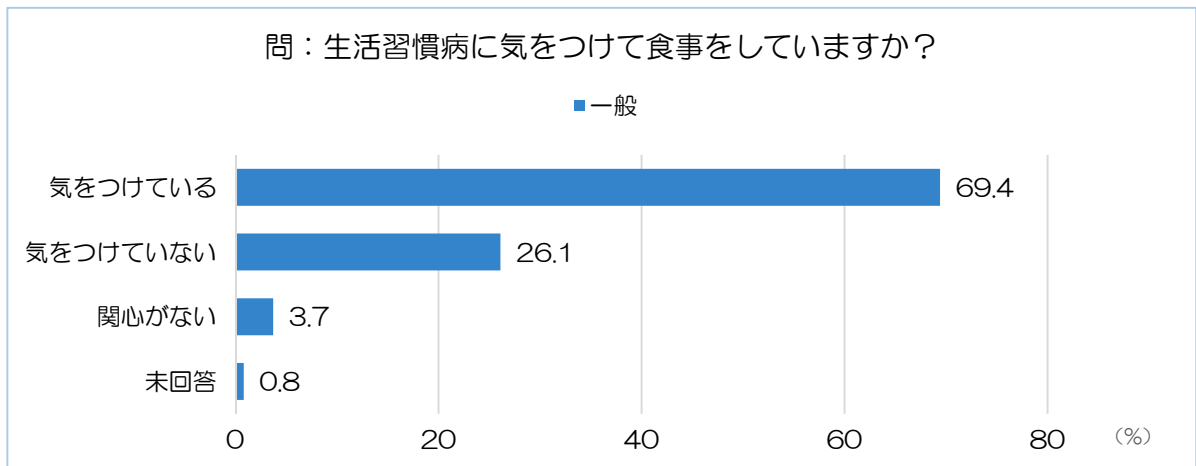
【生活習慣病の状況について】

南種子町国保の特定健診結果、血糖値・血圧・血中脂質の状況から医療機関受診が必要と判定された方の状況です。血糖値や血圧・血中脂質が高い状態が続くと、生活習慣病を発症し、同時に動脈硬化も進むため、早い時期からの生活習慣の改善が必要になります。

生活習慣病の発症・進行の予防のためにも、より一層の食育の推進が必要です。

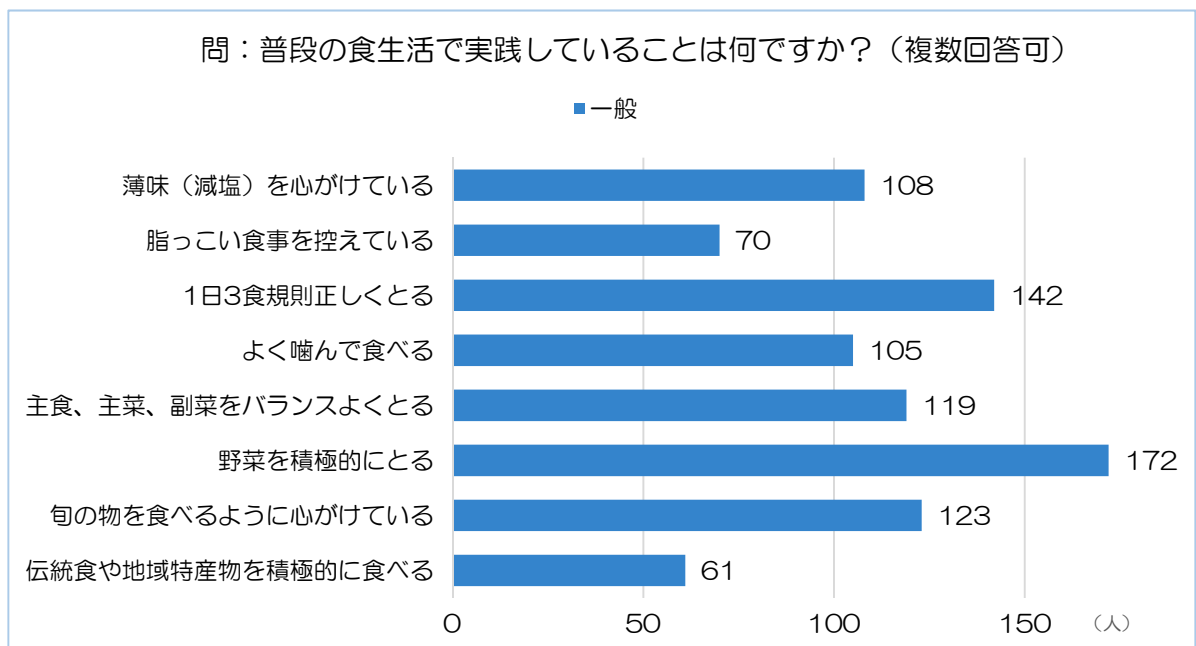
◆アンケート調査の結果から

生活習慣病に気をつけて食事をしている人は、69.4%でした。気をつけていないと回答した人は、26.1%でした。



資料：南種子町食育・地産地消推進計画に係るアンケート調査結果（令和4年2月）

普段の食生活で実践していることで最も多かったのが、「野菜を積極的にとる」で、次に「1日3食規則正しくとる」、「旬の物を食べるように心がけている」でした。様々な注意点を意識しながら食事をしていることがわかりました。



資料：南種子町食育・地産地消推進計画に係るアンケート調査結果（令和4年2月）

5. 食育・地産地消推進にあたっての現状と課題

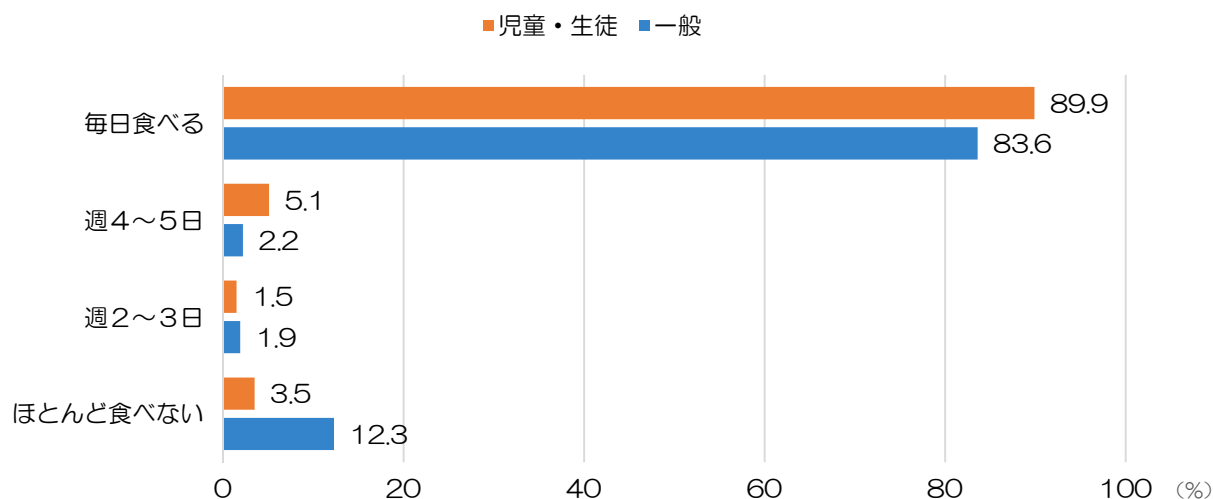
◆「食育・地産地消に関するアンケート調査」の結果から（抜粋）

令和4年2月に町内小・中学生や町民の皆さま、町内宿泊・飲食関係事業者を対象としたアンケート調査を実施しました。

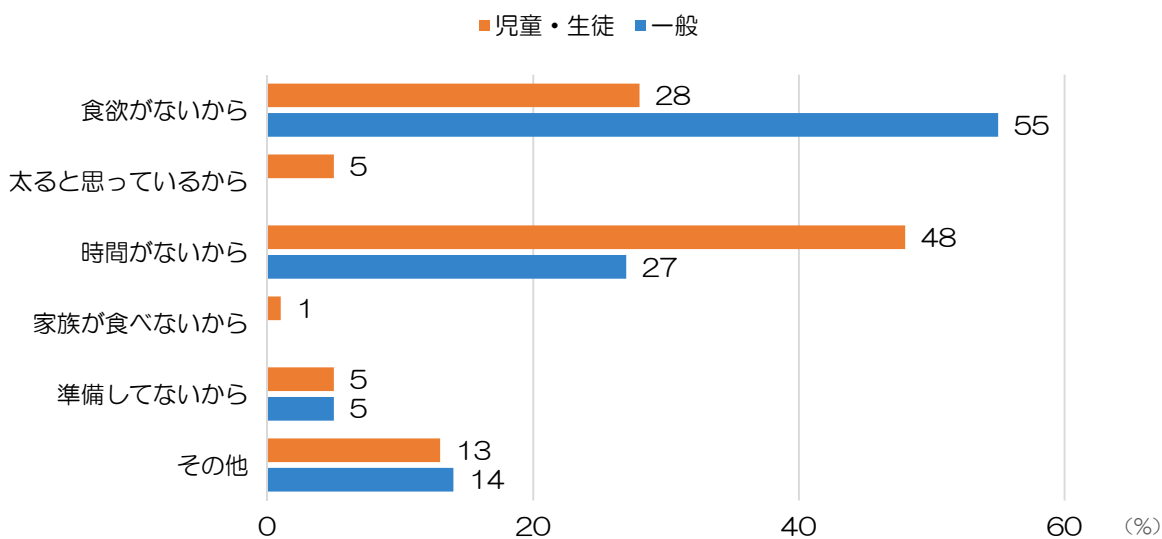
(1) 朝食の摂取状況

朝食の摂取状況を見ると「毎日食べる」と回答した人が最多であるものの、朝食の欠食もみられました。朝食を食べない理由としては、一般の方では、「食欲がないから」が55%と多く、「時間がないから」が27%となっています。児童・生徒では、「時間がないから」が48%と最も多く、次いで「食欲がないから」28%となっています。

問：あなたは、毎日朝食を食べますか？



問：朝食を食べない理由は何ですか？



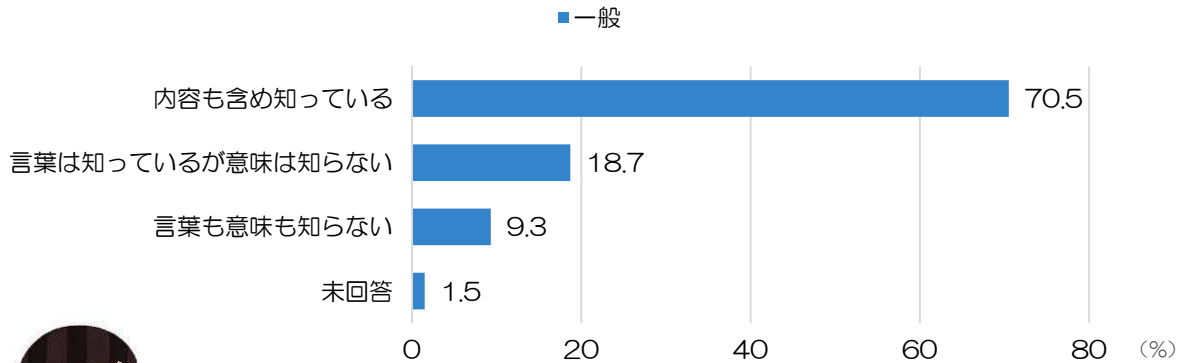
子どもからお年寄りまで、朝食をとることの大切さの普及啓発や朝食を食べる習慣づくりの取り組みを支援していくことが重要です。

食に関する正しい知識を身につけ、忙しい日々の中でも朝食を食べる工夫が必要です。

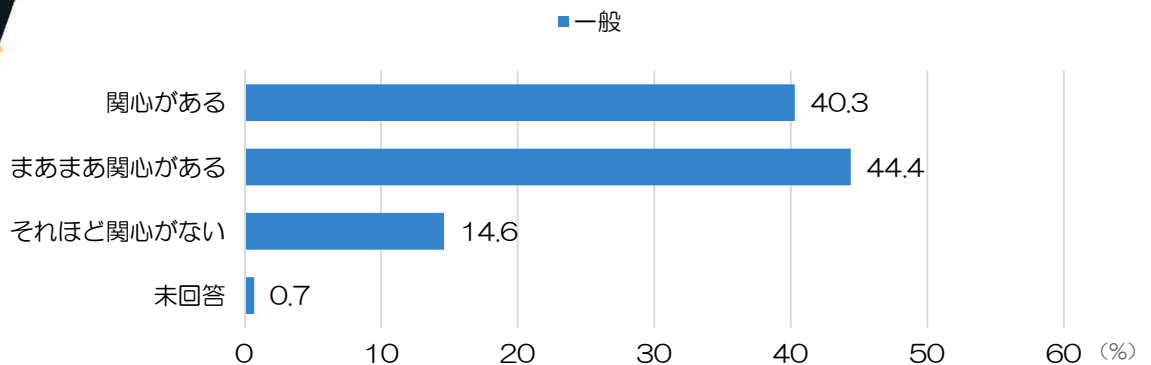
(2) 「食育」への関心について

「食育」という言葉を知っている人は89.2%でした。そのうち、「内容も含めて知っている」と回答した人は70.5%でした。また、食育に「関心がある」と答えた人は「まあまあ関心がある」を含めると84.7%でした。多くの人が「食育」に関心を持っていることがわかりました。

問：「食育」という言葉を知っていますか？



問：「食育」について関心がありますか？

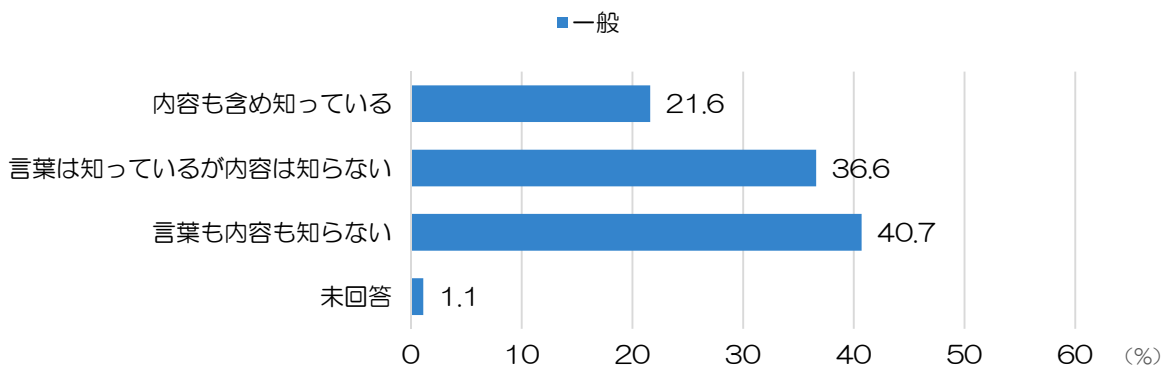


(3) 食事バランスガイドへの関心について

「食事バランスガイド」を内容も含めて知っているとは回答した人は21.6%でした。

栄養バランスに配慮した食生活を無理なく送れるよう、主食、主菜、副菜を組み合わせせた食事をもっと手軽に実践できるように、栄養バランスの知識や情報について発信する必要があります。

問：「食事バランスガイド」を知っていますか？

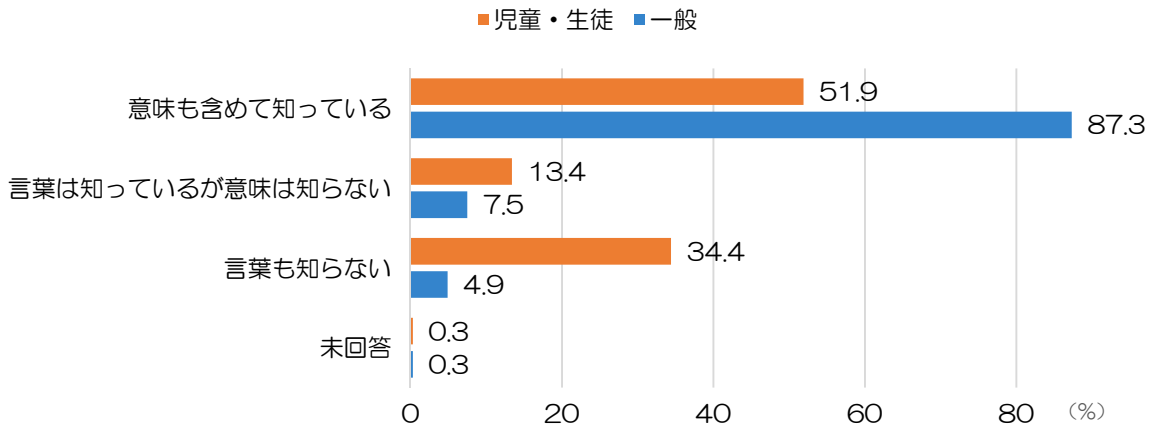


(4) 地産地消について

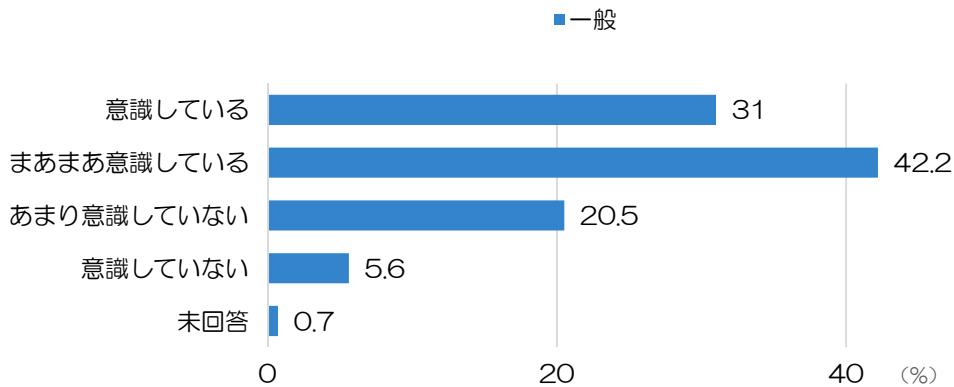
地産地消という言葉その意味も含めて知っているという人は、児童・生徒で51.9%、一般の方で87.3%でした。関心や知識は高いことがわかりました。

今後も地産地消を推進し、知っているだけでなく、理解し積極的に地場産物を活用できる人が増えるよう取り組んでいくことが大切です。

問：「地産地消」という言葉を知っていますか？



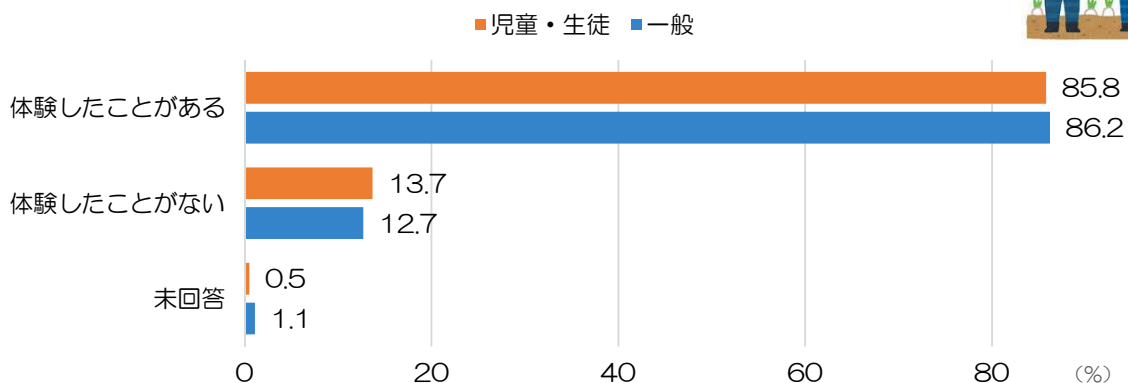
問：「地産地消」を意識して農林水産物を購入していますか？



(5) 農業体験などの経験について

農林水産業の体験をしたことがあるという人は、児童・生徒で85.8%、一般の方で86.2%でした。農林水産業への理解を促進するため、恵まれた環境を生かして、多くの農林水産業を体験できる機会の創設が必要です。

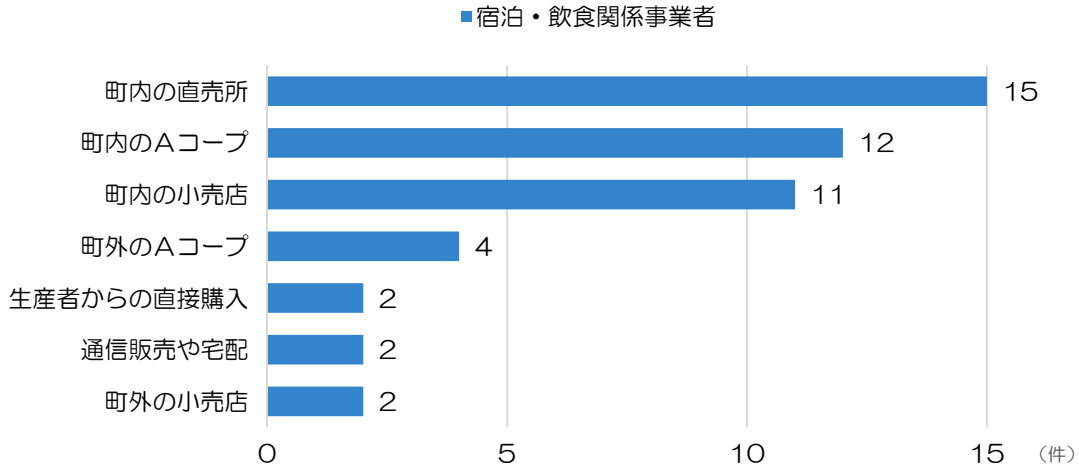
問：農林水産業の体験をしたことがありますか？



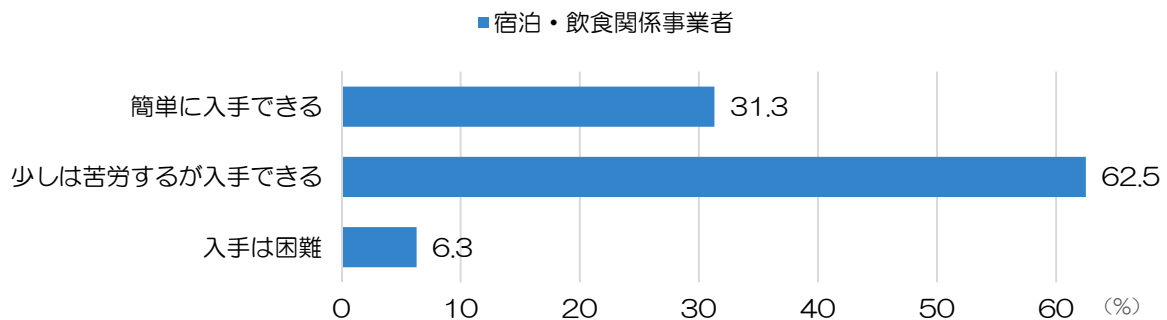
(6) 地場産農林水産物の購入について（宿泊・飲食関係事業者）

町内の直売所（トンミー市場）で地場産農林水産物を購入すると答えた事業者が多く、料理メニューや製品に南種子町産の農林水産物を使用して提供していることがわかりました。また、地場産の農林水産物の購入は、ほとんどの事業者が「少しは苦労するが入手できる」、「簡単に入手できる」と回答しています。

問：農林水産物は、どこで購入することが多いですか？

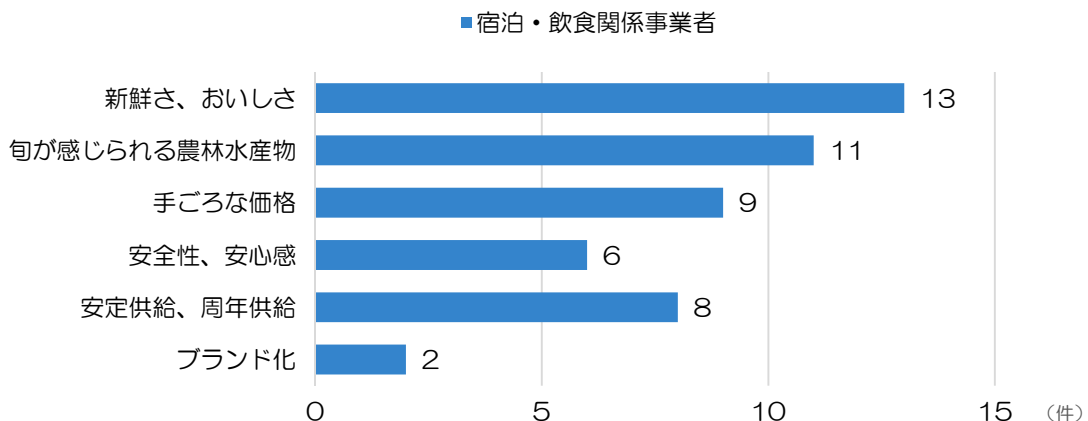


問：地場産の農林水産物は簡単に購入できますか？



南種子町産の農林水産物に期待することとしては、「新鮮さおいしさ」、「旬が感じられる農林水産物」とした事業者が多く、次いで「手ごろな価格」や「安定供給・周年供給」も期待されています。

問：南種子町の農林水産物に何を期待しますか？



食育ピクトグラム

食育における代表的な12の取り組みについて、わかりやすく単純化して表現したもので、食育への関心が低い人も含め、幅広く食育についての情報発信や普及・啓発を行うことを目的に令和3年2月に農林水産省が作成しました。



1 みんなで楽しく
食べよう

共食

家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にしましょう。



2 朝ごはんを
食べよう

朝食欠食の改善

朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣につなげましょう。



3 バランスよく
食べよう

栄養バランスの良い食事

主食・主菜・副菜の組み合わせた食事で、バランスの良い食生活つなげましょう。また、減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう。



4 太りすぎない
やせすぎない

生活習慣病の予防

適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防しましょう。



5 よくかんで
食べよう

歯や口腔の健康

口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よくかんでおいしく安全に食べましょう。



6 手を洗おう

食の安全

食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養いましょう。



7 災害に
そなえよう

災害への備え

いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。



8 食べ残しを
なくそう

環境への配慮(調和)

SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりしましょう。



9 産地を
応援しよう

地産地消等の推進

地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につなげましょう。



10 食・農の
体験をしよう

農林漁業体験

農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう。



11 和食文化を
伝えよう

日本の食文化の継承

地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にして、次の世代への継承を図りましょう。



12 食育を
推進しよう

食育の推進

生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために、「食」について考え、食育の取組を推進しましょう。

第3章 計画の基本的な考え方と施策の展開

1. 計画の基本理念と取組

私たちが生涯にわたり、生き生きと暮らしていくうえで「食べる」ことは、最も基本となる部分です。

美しい自然に恵まれた豊かな環境の中で、次世代を担う子どもたちが、本町の基幹産業である農業の体験や、地元の食材を活用した加工品や郷土料理を味わうことで、「食」と「農」に関する意識を高め、楽しく学びながら、正しい「食」の選択ができる力を身につけることが必要です。

そのために、家庭、学校・保育所、地域、関係機関・団体などが一体となって「食育・地産地消」を推進します。

【基本理念】

「郷育を未来につなぐ南種子」

※ 郷育とは、郷土の味、自分の住む土地の味、伝統の味、自然の味を大切にすることを歴史、文化、由来とともに学び、ゆっくり味わいながら語り伝えていく教育のことです。

【基本目標】

1. 食の楽しさ・大切さ
を知ろう

2. 環境にやさしい
食生活の実践

3. 体験をとおして食文
化の継承を深め、豊か
な心を育む

4. 食をとおして、心と
身体の健康づくり

【基本施策】

① 家庭における食育の推進

② 学校、保育所等における食育の推進

③ 地域における食育の推進

① 環境と調和のとれた持続可能な食料生産と
その消費にも配慮した食育の推進

② 食品ロス削減や食品リサイクルの推進

① 農林漁業体験活動を通じた食の大切さの
理解促進

② 地産地消の推進

③ 食文化継承のための活動支援

① 健康寿命の延伸につながる「食育」の推進

② 食べ物を選択する力を身につける

③ 多様な関係者との連携による食育の推進

2. 施策の展開

1. 食の楽しさ・大切さを知ろう

「食」は、生涯を通じて健康で生き生きと暮らすために欠かすことのできない大切なものです。特に子どものうちに健全な食習慣を身に付けることが最も望ましいことから、食育の基礎を形成する場である家庭や学校、保育園などとの連携による食育の取組は大切です。

それぞれのライフステージに応じて、食の大切さや食べることの楽しみなど、健全な食生活の実践に取り組めるよう、細やかな啓発や学ぶ機会を作ります。

基本施策 ①

家庭における食育の推進



◆基本的な生活習慣と食習慣の習得

朝食をとることや早寝早起きをする事など、基本的な生活習慣の形成のため、乳幼児健診や幼児健診、両親学級での個別指導により、子どもや保護者などに対する栄養教育の充実を図ります。

また、「早寝早起き朝ごはん」運動を通じて、朝昼晩の食事をきちんととれる規則正しい食習慣の定着を推進します。

◆共食の推進

食を通じたコミュニケーションは、食の楽しさを実感できることや食事のマナーが身につくこと、規則正しい生活リズムが形成できるなどのメリットがあります。家族や友人と食事を楽しむ心の健康増進に向けた取組を推進します。

基本施策 ②

学校、保育所等における食育の推進

◆学習による食育活動

学校、保育所などにおいては食に関する指導の全体計画や年間計画を作成し、子どもの発達段階に応じた食育指導を行います。栄養教諭などから健康や栄養等「食」についての知識を学ぶほか、子どもたちが健全な心身を育み、人と関わる力を養えるよう教育活動全体を通じて「食に関する指導」を引き続き推進します。



◆給食による食育活動

学校や保育所などで提供される給食は、子どもたちの成長や健康維持に必要な栄養摂取の機会として、子どもたちの発達段階に応じた望ましい食習慣の形成や基礎を培う機会として重要です。給食に、健康や栄養、環境配慮、地元産食材や郷土食、伝統食、行事食、日本型食生活など望ましい食を提供することで、子どもたちはもとより保護者への普及啓発も期待できます。給食の献立内容の充実を図り、給食が生きた教材として活用されるよう取り組みます。

また、保育園や学校の給食においては地場産農林水産物を積極的に活用します。



◆地域における共食の推進

高齢者の一人暮らしなど家庭環境や生活の多様化により、家族との共食が難しい場合があることから、地域において様々な世代と共食する機会を持つことは食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を伝え習得する観点からも重要です。「新しい生活様式」に対応した形で推進するなど、必要な情報提供及び支援を行います。

地域は、私たちが互いに支え合い生活する場です。健康で生き生きと暮らしていくため、食育運動が南種子町内全体に定着するよう、地域ぐるみの取り組みを進めます。

◆食への感謝と理解を深める

町民一人一人が食を育む生態系を守るという意識を持ち、「いただきます」や「ごちそうさま」などの生産者への感謝の念を醸成していくための取組を推進します。

『いただきます』は、
私たちが生きていくために、命をくれた
動植物や手間をかけた人たちに対する
感謝の気持ちを表す言葉です。



『ごちそうさま』は、
多くの生き物の命を“ごちそう”になり、
また良い“ごちそう”を食べられた
ことへの感謝の言葉です。

◆災害時に備えた食育の推進

近年、頻度を増す大規模災害等に備え、普段から防災に関してアンテナをはるとともに、家庭における食品の備蓄が重要です。災害時も普段と変わらない健全な食生活が実践できるよう、家庭においては、水や熱源、主食、主菜・副菜となる食料品を備蓄する取り組みを推進します。日頃から、栄養バランスや使い勝手を考えて各家庭に合った食品を選ぶことが大切です。

◆日本型食生活の周知と推進

「日本型食生活」とは、日本の気候風土に適した米（ごはん）を中心に、魚や肉、野菜、海藻、豆類などの多様なおかずを組み合わせる食生活のことをいいます。栄養バランスに優れているだけでなく、日本各地で生産される農林水産物を多彩に盛り込んでいるのが特徴で、食料自給率の向上や食文化の継承にもつながることが期待されています。内容やメリットなどをわかりやすく周知し、誰もが気軽に取り組めるよう推進します。



〈食生活改善推進員による料理教室〉



2. 環境にやさしい食生活の実践

食生活は、自然の恩恵の上に成り立っています。食料の生産から消費に至る食の循環が環境へ与える影響に配慮した取組や食品ロスの削減などを地域全体で進めることが必要です。

基本施策 ①

環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進

◆有機農業の普及啓発

現在、地球環境は危機的な状況にあり、昔に比べ、異常気象による自然災害の増加や自然の生き物の減少などを実感されている方も多いのではないのでしょうか？

また、最近では、化石燃料をはじめとする物の価格が高騰し、海外に依存した経済活動の危うさが表面化しています。こういった問題の解決策として、地域資源や生態系の循環を活かした農法である有機農業が世界的にも注目されています。

「南種子町有機農業推進協議会」では、農作物が畑で生産されて食卓に並ぶまでの様々な活動（農業体験イベントやオーガニックセミナー、学校給食への食材提供など）をとおして、有機農業で地域を元気にする取組を行います。

◆学校給食での有機食材の活用

有機農産物生産者、トンミー市場、学校給食センターが連携して、有機農業で生産される農産物を活用した学校給食を提供することにより、普及啓発を行います。

献立表や給食だよりで家庭への啓発をはかることで、有機農業や有機農産物に対する理解を深め、「応援消費」の拡大につなげます。

『南種子町有機農業推進協議会』

南種子町では、令和3年12月に（有）かごしま有機生産組合との間に「『有機農業』を軸とした地域活性化に関する包括連携協定」を締結し、相互に連携・協力・協働し、有機農業の普及や新規就農者の確保、遊休農地の解消を進めるなど、町の活性化に取り組むこととしました。その取組を進めるにあたり「南種子町有機農業推進協議会」を設立し、具体的な取組を実施していきます。



〈 有機農業体験イベント 〉



参加者：日本宇宙少年団南種子町宇宙科学分団



◆地元食材の食の知識の普及啓発

地理的表示（GI）製品として登録された「種子島安納いも」をとおり、地理的表示保護制度の理解促進を図るとともに、知的財産の重要性や地元で根強く生産されている農林水産物に対する新たな価値の創出および知識向上を図ります。

また、県の安心安全の認証制度である「K-GAP」（かごしまの農林水産物認証制度）をとおり、食の安心安全について普及啓発を図るなど、地産地消の推進にもつながる取り組みを推進します。



登録生産者団体：一般社団法人 安納いもブランド推進本部



【GIマーク】

※ 国に登録された製品は、GIマーク（地理的表示法に基づく登録標章）を使用することができ、地理的表示製品であることの証となります。

基本施策 ②

食品ロス削減や食品リサイクルの推進



◆食べ残し防止等による食品ロスの削減

それぞれの立場で食品ロスの削減に「もったいない」という精神で、自発的に取り組んでいくため、食品ロス削減の重要性についての理解と関心を増進するための教育や普及活動を推進します。

加えて、食品ロス削減に配慮した購買行動や外食時における食べ残しが発生しないよう、料理の食べきりや、食品衛生面に配慮した食べ残しの持ち帰りについて、事業者からの協力・理解を得ながら普及啓発を図ります。

食品ロス削減への取組み

消費期限と賞味期限を理解

賞味期限＝おいしく食べられる。
消費期限＝食べても安全。

買い過ぎない

食品の在庫を確認して必要な分を購入し、無駄なく使い切ろう。

食品の手前取り

お店への協力にもなるので、すぐに食べる物は賞味期限の短い物を。

食材のアレンジ

使い切らなかった食材は他の料理に使う。生ごみゼロを目指そう。

食べきり運動

作り過ぎず、余ったら冷蔵庫へ。外食では食べ残さないように。

◆食品リサイクルの推進

食品リサイクルについて、食品関連事業者や消費者の理解を深めるため、食品リサイクルの必要性について啓発します。

また、町民の協力により回収された食品残渣（生ごみ）を加えた有機質資源を堆肥化処理し、良質な堆肥を町内の農地へ還元する食品リサイクルの推進を図ります。



3. 体験をとおして食文化の継承を深め、豊かな心を育む

豊かな自然に恵まれた本町では、米、野菜、水産物などが多く生産されています。その生産者との交流を通し、農作業体験や地元食材を使った郷土に根付いた食文化の継承や、家庭や学校などでの郷土料理教室などの食育活動を積極的に取り入れ、「食」への関心を深めることにつなげていきます。

〈あおぞら保育園 新米でおにぎりづくり体験〉



基本施策 ①

農林漁業体験活動を通じた食の大切さの理解促進

◆農林漁業者との交流や体験活動の推進

自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への理解や感謝の心を育むため、農林漁業者等による田植え・稲刈り体験や野菜作り・収穫体験、魚さばき体験、食品加工体験など食に関わる様々な体験機会を提供することで、町民一人一人が自ら実践し、食の大切さを学ぶ取組を推進します。

野菜作りや農林漁業体験は、「地産」や「旬」を感じることができる大切な機会であり、食材への意識や関心を高めるきっかけになります。



◆都市と農山漁村の共生・交流の促進

農泊やグリーンツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者の交流を促進するため、農業体験受入事業者の育成を図り、都市住民への南種子町の情報提供と受入体制の整備等を推進します。



基本施策 ②

地産地消の推進

地場産物の活用は、生産地と消費地との距離が縮まることにより、その輸送に係る二酸化炭素の排出量も抑制される等、環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGsの観点からも推進します。町内のお店で地元産品の購入を推進します。

地産地消の魅力!!

同じ風と太陽を浴びて育つ作物は、南種子町で生きている私たちの体に合った食べ物!
流通にお金と時間がかからないから、新鮮で栄養たっぷりの旬の物を安く手に入れることができます。

🍎 例えば、

スーパー等で見ると赤いトマトは、収穫されてから店頭まで並ぶまでに時間がかかります。でも、南種子町内産なら、収穫されたばかりの、太陽の光をさっきまで浴びていた赤く熟れた**トマト**を食べることが可能です。



◆ トンミー市場など地元商店を活用した地産地消の推進

地域の農林水産物の利用促進を図るため、多様な品目、安定的な生産・供給体制を構築し、地域の農林水産物の消費拡大を図ります。

また、農林漁業者と加工・販売業者、宿泊・飲食関係事業者など地域の多様な関係者が参画し、地域資源を活用した持続的な取り組みの創出を推進します。

◆ 給食における地場産物の利用促進

保育園や学校給食においては、南種子町内産の米や農林水産物を活用した給食を実施することにより、子どもの健全な食生活を推進するとともに、地場産物の消費拡大を図ります。また、生産者の顔が見え、安全で安心できる地場産農産物等の利用が促進されるよう、給食関係者間における情報共有を行います。

〈学校給食 新米給食試食会〉



新米ごはん・南種子茶のふりかけ・のっぺい汁・カットパイナップル・牛乳



生産者の方からお話を聞きました。

* 毎年、南種子町内産の新米ができると、学校給食では新米給食が提供されます。また、子どもたちと生産者、関係者が一緒に給食を食べ、収穫されたばかりの新米コシヒカリの味と香りを楽しむ「新米給食試食会」が行われます。

基本施策 ③

食文化継承のための活動の支援



◆ 料理教室などでの食文化の普及と継承

南種子町食生活改善推進員が行う料理教室等において、地産地消に基づいた郷土料理を取り入れるなど、食文化の普及と啓発を図ります。

また、食事作法や伝統的な行事食等の豊かな食文化を継承するため、学校や公民館等で料理教室や講座などを実施します。



〈 種子島の地魚を使った料理教室 〉

◆給食における郷土料理の活用推進

学校や保育所などの給食に、郷土料理や伝統的な食文化、季節行事食などを取り入れるよう努め、地域の伝統的な行事や食に関する理解を深めます。

4. 食をとおして心と身体 の健康づくり

食生活の変化により、欠食や偏食などによりメタボリックシンドロームなどの生活習慣病が増えており、食生活からの生活習慣の見直しが必要です。

自分の健康は自分で守るという意識を持ち、栄養のバランスや食生活を整えて健康な身体づくりができる環境を整えます。子どもから高齢者まで、一人ひとりが「食」に関する正しい知識と「食」を選択する判断力を身につけ、実践することで、生活習慣病の発症や重症化、高齢者のフレイルを予防し健康寿命の延伸につなげていきます。

基本施策 ①

健康寿命の延伸につながる食育の推進



◆バランスの良い食事の実践

「食生活指針」や「食事バランスガイド」などの普及啓発に取り組み、栄養バランスを考えた食事の摂り方を指導します。



※「食事バランスガイド」とは、私たちが1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいのか、望ましい食事のとり方とおおよその量がわかりやすくイラストで示されています。

鹿児島県では、本県ならではの多彩な食文化と農林水産物を実感していただくとともに、地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の実践に取り組んでいただけるように、おなじみの郷土料理や県産農林水産物を使った料理などを幅広く取り入れた『かごしま版食事バランスガイド』を作成しました。

◆メタボリックシンドロームや生活習慣病への対策

メタボリックシンドロームや生活習慣病などを予防するための意識向上を図ります。正しい知識を身につけ、理解することが予防につながります。

また、日本人の食塩摂取量は減少傾向にありますが、ほとんどの人は必要量をはるかに超える量を摂取していることから、引き続き、食塩摂取量の減少に向けた取組を推進します。

◆歯の健康増進

自分の歯でよく噛んでおいしく食べることは、心身ともに健康な生活を送るうえで、とても大切です。「8020運動推進員地区活動」や「フレイル予防教室」でのオーラルフレイルについての講話など、乳幼児期から高齢期までの各ライフステージに応じた、歯と口の健康づくりのための食育支援を一層推進します。

基本施策 ②

食べ物を選択する力を身につける

◆食材の旬についての理解促進

現在、スーパーなどでは、一年中、国内外のいろいろな産地の食材が並んでおり、野菜や魚の産地や本来の収穫時期は子どもだけでなく、大人も感じにくくなっています。

トンミー市場などでは、地元の方が栽培した地域の「旬」の食材が並びます。旬についての知識を深めるとともに、旬の新鮮なものを食べることは健康な身体を作ることができるということを学ぶ機会となるよう、情報発信を行います。



◆食品の安全性や栄養などに関する情報提供

食品の安全確保は、食生活における基本的な問題であることから、町民が食生活に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択していくことができるよう、国、県と連携して各種制度や食に関する情報を提供します。

また、食により肥満や糖尿病等の生活習慣病を効果的に予防ができることや食物アレルギーについての情報発信を行い、学校給食などではアレルギー対応食の提供を行います。



基本施策 ③

多様な関係者との連携による食育の推進

◆ボランティア及び関係団体との協働

南種子町食生活改善推進員による町民を対象とした健康づくり教室や料理教室などにおいて食生活改善のための実践指導を行います。また、関係団体による、地域や各学校へ出向いての体験学習や作物栽培体験、町ふるさと祭での地域食材の試食・販売など、地場農林水産物の普及拡大を図ります。

◆生産者や食品関連事業者等による食育の推進

食材が生産者から消費者の手に渡り食するまでには、多くの人が関わっています。生産・流通・消費の過程を学び知ることで、農林水産業や食に関わる事業者への理解が深まります。多様な関係者間の連携・協力により、食に関する知識の普及啓発や情報提供を行います。

事業者においても安心・安全な食材・料理の提供を行うため、地域の農林水産物を活用し、地域の食文化や健康等にも配慮した持続的な取り組みを推進します。



◆食育月間及び食育の日の取り組みの充実

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です。

学校給食での普及啓発や町ホームページ、SNSを有効活用しながら、南種子町の食や食文化、食情報など多くの町民が関心を持ち活用できるよう情報提供を行います。

地場産品を使った学校給食メニュー



あかごめごはん



無償提供のとびうおの唐揚げ



安納芋の焼き芋



お茶ごはん・いななみそしる・お茶そばろ丼の具



あざみの佃煮を使ったちらし寿司・プリンスメロン



パッションフルーツポンチ



<パッションフルーツの受け取り>

あおぞら保育園における食育の推進



子どもたちが楽しみながら「食」についての体験ができるよう、野菜の栽培活動や食材に触れて学ぶ機会を設けています。

まきづくり体験



お盆の「まきづくり」に挑戦！
まぜて、こねて、丸めるまでは順調でした。
みちしばで縛るのに苦戦しましたが、美味しそうな青々した「まき」が完成しました。

トウモロコシの皮むき体験



トウモロコシの
皮むき初体験！



新米でおにぎりづくり



お米のお話を
聞きました。



この他、スナップエンドウのすじ取り体験やトマト・野菜の栽培、収穫など様々な体験活動を行っています。また、おやつに「つのまき」を食べたり、お盆には「まきづくり」、1月には「だごさし」をして、子どもたちが行事食や伝統文化に関心を持つようにしています。

3. 計画の数値目標

各関係者が互いに連携して計画の推進に取り組み、取組の達成状況や成果を把握するため、目安となる数値目標を設定します。

| No. | 項目 | 現状値 | 目標値 (令和8年度) | |
|-----|---------------------------|---------|----------------|------|
| 1 | 毎日朝食を食べる子どもの割合(小・中学生) | 89.9% | 100% | |
| 2 | 朝食を家族と一緒に食べる子どもの割合(小・中学生) | 83.0% | 85% | |
| 3 | 食育という言葉を知っている人の割合 | 70.5% | 90% | |
| 4 | 食育に関心を持っている人の割合 | 40.3% | 60% | |
| 5 | 食事バランスガイドの言葉も内容も知っている人の割合 | 21.6% | 40% | |
| 6 | 食生活指針を知っている人の割合 | 10.8% | 30% | |
| 7 | 生活習慣病に気をつけて食事をしている人の割合 | 69.4% | 80% | |
| 8 | 地産地消の言葉も意味も知っている人の割合 | (小・中学生) | 51.9% | 100% |
| | | (一般) | 87.3% | 100% |
| 9 | 地産地消を意識して農林水産物を購入する人の割合 | 73.1% | 90% | |
| 10 | 学校給食における地場産物の利用割合(重量ベース) | 68.6% | 70% | |
| 11 | 農林漁業体験をしたことがある人の割合 | (小・中学生) | 85.8% | 100% |
| | | (一般) | 86.2% | 90% |

※現状値は南種子町食育・地産地消推進計画に係るアンケート調査結果(令和4年2月) No.10は、学校給食センター資料より



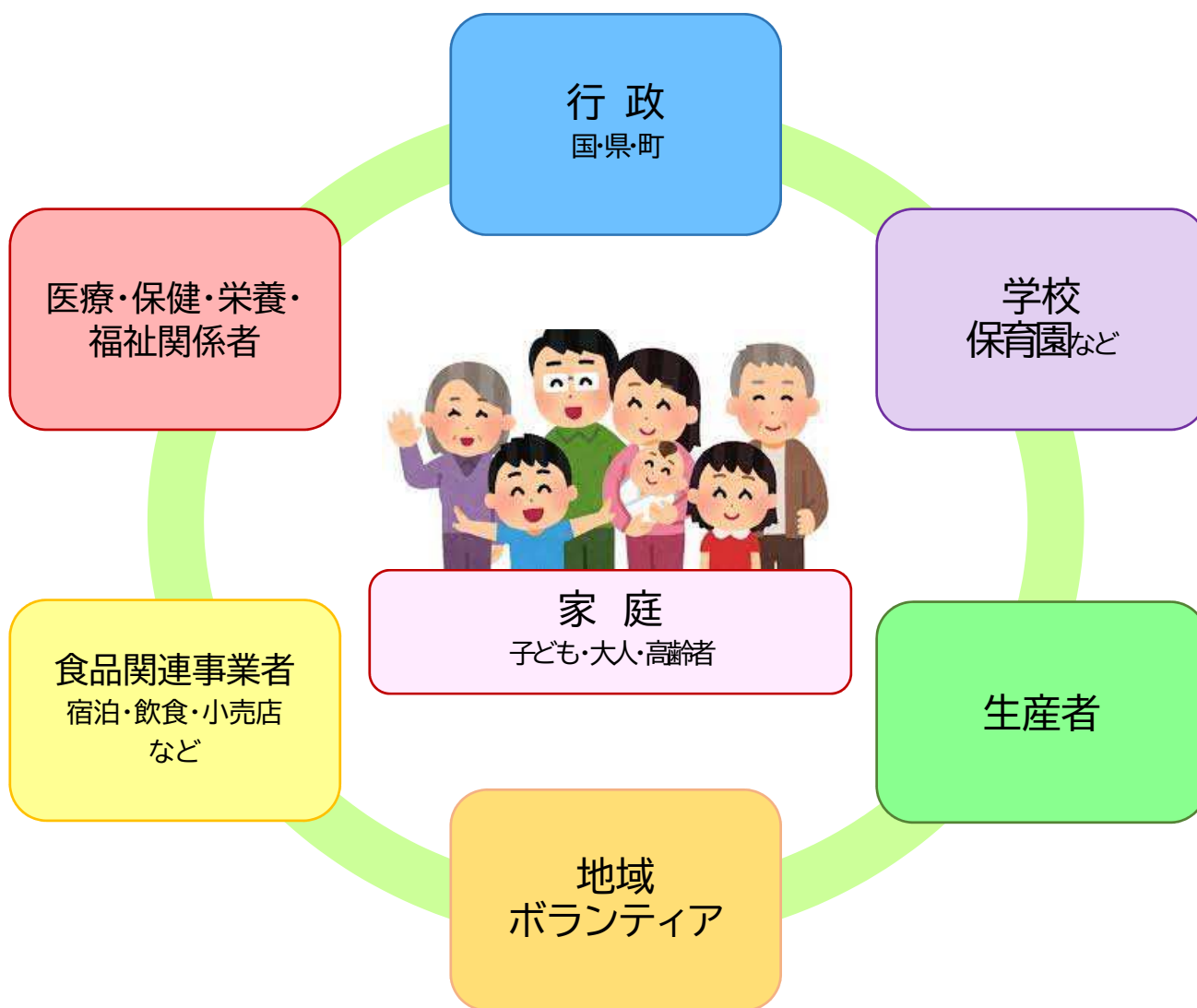
第4章 計画の推進体制

計画の推進体制

食育の推進にあたっては、町民自らが主体的に食育活動に取り組むとともに、家庭、保育園、学校、地域、事業者、行政などにより、実践しやすい環境をつくる必要があります。

この計画は、本町における食育の目指すべき方向性を示し、その実現のために必要な施策を総合的かつ計画的に推進するための指針となるものです。食に関する多様な関係者が連携・協働し、食育を推進します。

■推進体制イメージ



食育とSDGsの関係

「持続可能な開発のための2030アジェンダ」は、17の目標と169のターゲットから成る「SDGs（持続可能な目標）」を掲げ、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指しています。

SDGsの目標には、「目標2. 飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業を推進する」、「目標4. すべての人々に包摂的かつ公正で質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」、「目標12. 持続可能な消費と生産のパターンを確保する」などの食育と関係が深い目標があります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



用語解説

| 言葉 | 意味 |
|-----------|---|
| 新しい生活様式 | 新型コロナウイルス感染症の感染防止のための基本的対策(身体的距離の確保、マスクの着用、手洗い)や、移動、買い物や食事、働き方等について、厚生労働省が公表した行動指針。感染拡大を長期間にわたり防止するために日常生活に定着させ、実施していくことが求められています。 |
| 共食 | 一人で食べるのではなく、家族や友人、職場や地域の人など、誰かと一緒に食事をする事です。 |
| 欠食 | 食事をとらないこと。 |
| GI保護制度 | 地理的表示(GI)保護制度は、地域で長年育まれた特別な生産方法によって、高い品質や評価を獲得している農林水産物・食品の名称を品質の基準とともに国に登録し、知的財産として保護するものです。 |
| 食育基本法 | 国民一人一人が食への意識を高め、健全な食生活で心身を培い、豊かな人間性を育むことを目的に平成17年7月に施行。 |
| 食育ピクトグラム | 「食育」を多くの方に身近なものとして感じ、実践してもらうことを目的として、わかりやすいキャッチコピーとマークを組み合わせ12個のピクトグラムに表現しています。 |
| 食生活指針 | 食生活に関する基本的な指針で、平成12年3月、文部省(現文部科学省)、厚生省(現厚生労働省)、農林水産省が、国民の健康の増進、生活の質の向上及び食料の安定供給の確保を図るために策定したものです。 |
| 食品ロス | まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。 |
| 主菜 | たんぱく質の供給源である肉、魚、卵、大豆製品などを主材料とする料理。 |
| 主食 | 炭水化物の供給源である米、パン、麺を主材料とする料理。 |
| 副菜 | ビタミン、ミネラル、食物繊維等の供給源である野菜、いも、豆類(大豆を除く)、きのこ、海藻等を主材料とする料理。 |
| 食品関連事業者 | 食品の製造、加工、流通、販売、食事の提供等を行う事業者及び関係団体。 |
| 地産地消 | 「地域生産－地域消費」の略語で、地元で生産された物を地元で消費しようとする取り組みのこと。生産者の顔が見え、話ができる状況で地域の農産物や食品を購入する機会を提供し、地域の農漁業と関係産業の活性化を図ります。 |
| 中食(なかしょく) | 持ち帰りの総菜や弁当、出前など、家庭外で調理された食品を家庭内でとる食事形態。家庭で素材から調理する意味の「肉食」、飲食店などが外出先で食事をする意味の「肉食」との中間にある食事形態として「中食」といわれています。 |
| 日本型食生活 | 昭和50年代ごろの食生活のこと。ごはんを主食とし、主菜・副菜を加え、適度に牛乳・乳製品や果物が加わった、バランスのとれた食事のこと。 |
| 8020運動 | 1989年より厚生省(当時)と日本医師会が推進している「80歳になっても20本以上の歯を保とう」と呼びかける運動。8020達成者は、非達成者よりも生活の質「QOL」を良好に保ち、社会活動意欲があるとの調査や、残っている歯の本数が多いほど食事をおいしいと感じ、寿命が長いという調査結果もあります。 |
| フレイル | 加齢とともに心身の活力が低下し、生活機能障害・要介護状態などの危険が高くなった状態のこと。 |
| 有機農業 | 科学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業のこと。(有機農業推進法より) |
| ライフステージ | 年齢に伴って変化する生活段階、年代別の生活状況のこと。 |

注) 掲載している写真のうち、マスクを着用していないものは、新型コロナウイルス感染症拡大前の写真を使用しています。



南種子町食育・地産地消推進計画

〒891-3792

鹿児島県熊毛郡南種子町中之上2793番地1

Tel 0997-26-1111

Fax 0997-26-0209

E-mail:hope@town.minamitane.lg.jp

発行 令和4年11月

編集 南種子町(南種子町総合農政課)