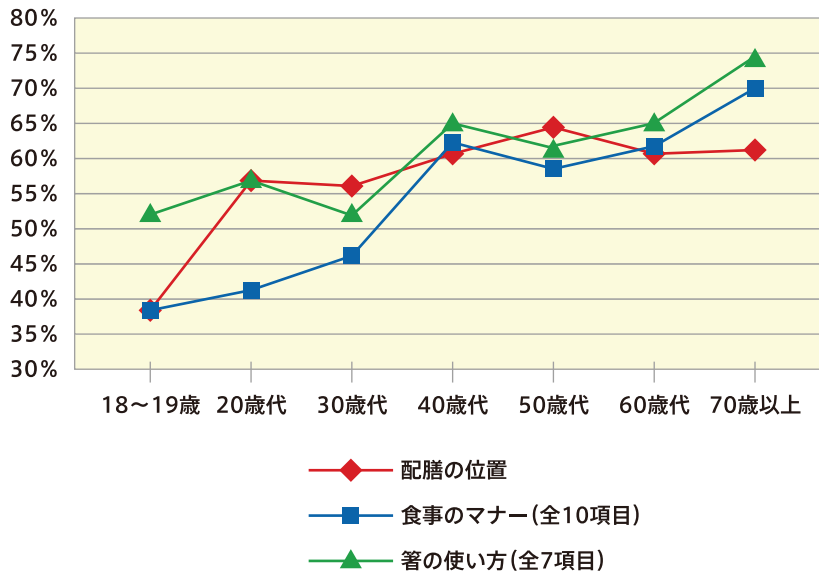


● 地域の食文化や食事作法の継承不足

平成22年度県政モニターアンケートによると、「地域の食材や伝統料理に親しむなど、食文化の継承に努めている」と回答した人は13.9%にとどまっています。

また、平成22年1月に内閣府が実施した調査によると、箸の使い方や食事のマナー・作法については、若い世代ほど認識されておらず、いずれも継承不足が懸念されます。

■ 食の作法・マナーの認識状況 (全て知っていたと回答した人の割合)



(H22 内閣府調査)

(2) 取組の方向

● 食を楽しむゆとりの確保に向けた社会全体での対応

コミュニケーションをとりながらの食事は、心のいやし・心の安定をもたらします。食を楽しむなど生活のゆとりを確保するために、仕事と生活の調和や男女共同参画を推進するなど、社会全体での対応を図ります。

● 体験や交流を通じた食の理解促進のための環境整備

作物の栽培や料理の体験、あるいは農林水産物の生産現場や加工食品の製造工程などを知ることにより、会話が生まれ、感動につながるとともに、食べ物をより身近に感じることができるため、こうした機会を増やします。

● 食文化や作法等を家庭で継承するための学校や地域による支援

各地域にみられる伝統料理などの食文化や、箸使いを始めとする食事の作法や所作は、かけがえのない財産であり、次世代に継承していきます。

1-3 食に関わる「環境」の視点



(1) 現状と課題

● 食べ残しや期限切れなどに伴う大量の食品廃棄

食べ残しや消費期限・賞味期限切れなどに伴う食品の廃棄(食品ロス)が、家庭や食品関連事業者から発生しています。

外食産業、特に宿泊施設や結婚披露宴会場、宴会場においては、客がメニューの量や内訳を選択できない等の原因で多くの食べ残しが発生しています。

■ 食品ロスの現状

我が国における食品ロスの量(年間)

(H21.3 農林水産省による試算推計)

項目	一般家庭	食品関連事業者	計
食用仕向量	約5,400万 t	約3,700万 t	約9,100万 t
食品廃棄物量	約1,100万 t	約800万 t	約1,900万 t
うち食品ロス量	約200~400万 t	約300~500万 t	約500~900万 t

食用仕向量…国内外から調達された農林水産物のうち食用に向けられた量

食品ロス量…食品廃棄物のうち、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている量(規格外品、売れ残り、食べ残し、過剰除去、期限切れなど)

外食産業における食べ残し量の割合

(農林水産省 H21 食品ロス統計調査)

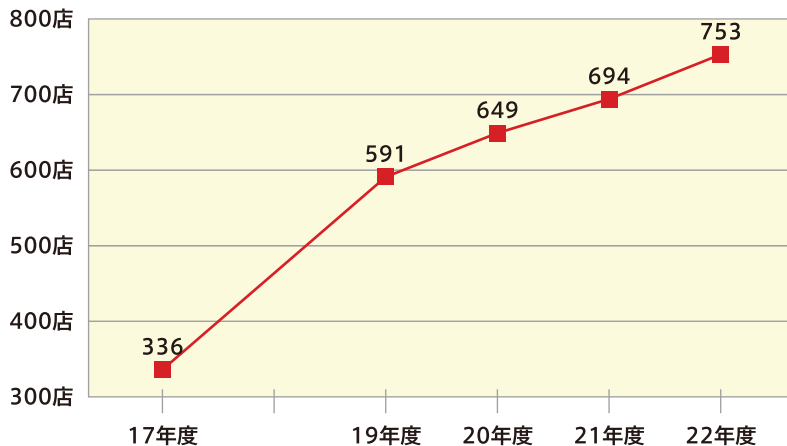
業種	食堂・レストラン	結婚披露宴	宴会	宿泊施設
食べ残しの割合	3.2%	13.7%	10.7%	14.8%

● いいともあいち運動^{注)}など、地産地消^{注)}の気運の高まり

身近な食べ物の消費や利用を進めることは、食料自給率の向上に寄与するばかりでなく、遠くから運ばれてくる食べ物を使うよりも輸送にかかるエネルギーを節約できます。このため、県内産の食材を積極的に扱う「いいともあいち推進店」の登録を進めた結果、平成22年度には753店に達しています。

■ いいともあいち推進店の登録数

(県農林水産部調査)



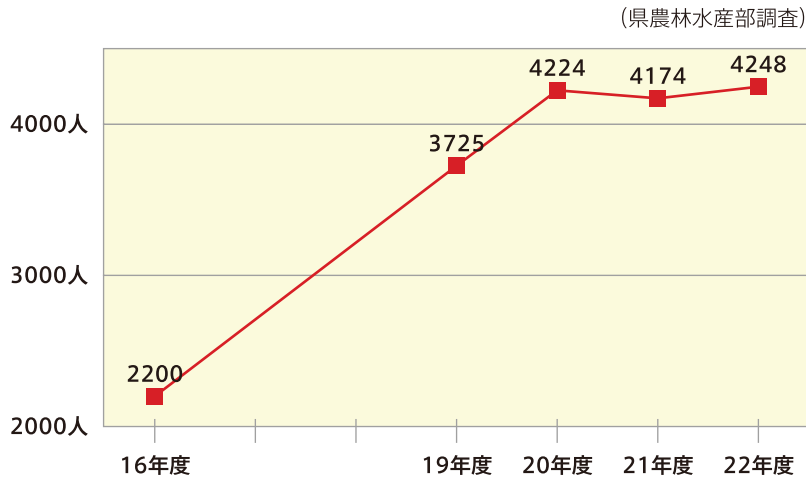
「いいともあいち推進店」とは.....

「いいともあいち運動」に賛同し、本県農林水産物を積極的に販売する店舗や食材として利用する飲食店等のうち、県に登録されたもの。

● エコファーマーなど、生産者サイドにおける環境配慮の広がり

農林水産業においては化学肥料・化学合成農薬の低減や資源循環の推進、食品産業においては食品リサイクルの推進などに取り組んでおり、環境に配慮した農業の生産に取り組む「エコファーマー」の認定者数は4,000人を超えています。

■ エコファーマーの認定数



「エコファーマー」とは.....

①たい肥等による土づくり技術、②化学肥料低減技術、③化学農薬低減技術の3つの技術を一体的に用いて、環境に優しい農業を実践する栽培計画を策定し、この計画が知事に認定された農業者。

(2) 取組の方向

● 食生活における「もったいない」意識の浸透と、実践を促す仕組みづくり

日本には、自然を敬う暮らしの中で生じた、モノの本質的な値打ちが生かされないことを惜しむ「もったいない」という言葉があります。私たちの身近な食生活における環境負荷の軽減に向け、この「もったいない」意識の浸透を図るとともに、実践を促す仕組みをつくります。

● 農林水産業の役割への理解促進と地産地消の一層の推進

農林水産業が持つ多面的な役割^{注)}などの正しい理解と身近な農林水産物の消費や利用を促進します。

● 農林水産業や食品産業における環境配慮の徹底

農林水産業や食品産業においても、環境への配慮を徹底することにより、食べ物の生産・提供から生じる環境への負荷を軽減します。

2 県民の意識・行動の変化と食育を支える取組の評価



(1) 県民の意識・行動の変化

様々な啓発等により、県民の食育に関する認知・関心は約9割にまで高まりましたが、食生活での実践は5割弱で、意識と行動が繋がっていない状況です。

■ 食育への関心及びバランスの取れた食事の実践



(H22 県政モニターアンケート)

(2) 食育を支える取組の主な成果

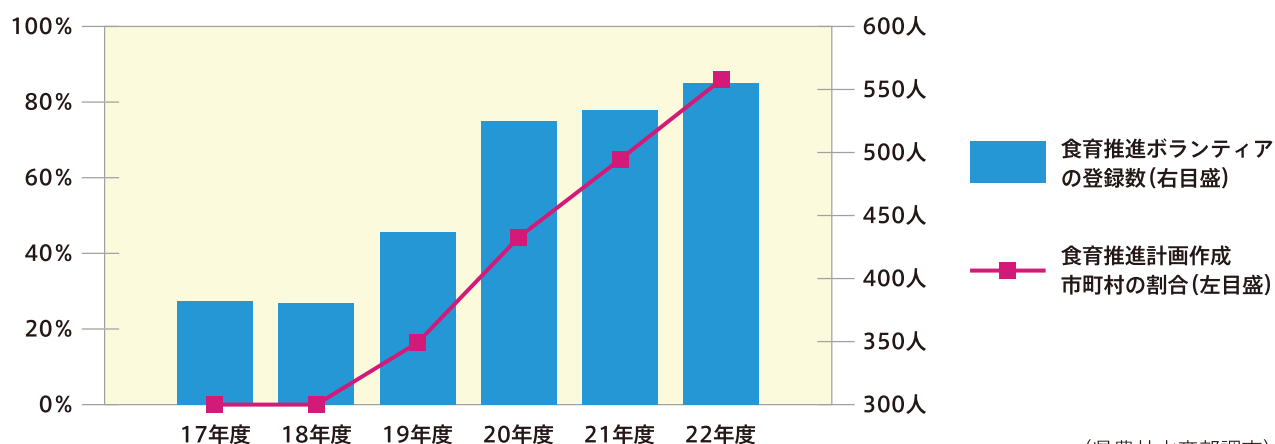
● 愛知県食育推進ボランティアの増加 (H17:388人 → H22:555人)

愛知県食育推進ボランティア^{注)}の登録数は、食に関係する団体からの積極的な登録申請、市町村の推薦等により、500人を超えました。

● 市町村食育推進計画作成の進展 (H18:0% → H22:86.0%)

地域の特色を生かした食育推進に対する気運の高まりなどから、市町村食育推進計画の作成は順調に進み、平成22年度末には86%に達しています。

■ 食育推進ボランティア登録数と市町村食育推進計画の策定状況



(県農林水産部調査)

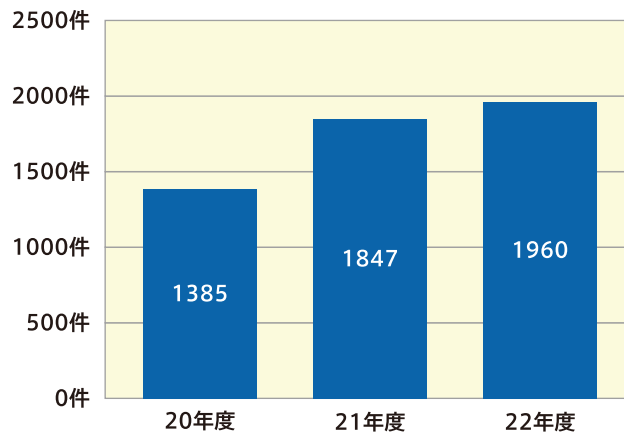
● **あいち食育サポート企業団の結成（H19結成 県発祥の食品企業11社）**

平成19年10月に、食育に積極的に取り組もうとする愛知県発祥の企業8社が自発的に集まり、「あいち食育サポート企業団」^注が結成（現在は11社）されました。

● **食育推進協力店登録制度の創設（H20.5設立 H22:1,960件）**

県では平成20年度に、「外食栄養成分表示店」制度を拡充し、栄養成分表示の他、食育に関する情報提供を行う飲食店を「食育推進協力店^注」として指定する制度を開始しました。

■ **食育推進協力店の登録数**



(県健康福祉部調査)

(3) 愛知県の強み・地域特性

愛知県には、「体」、「心」、「環境」の三つの視点に関連して次のような特色があります。この特色を生かし、食育を推進していきます。

● **「健康長寿あいち宣言」による産・学・行政協働のもとでの健康長寿運動**

2015年には、県の人口の4人に1人(24%程度)が65歳以上になると見込まれています。愛知県では、平成18年3月22日に「健康長寿あいち宣言」を行い、産・学・行政の協働のもとで、県民の健やかな成長といきいきとした健康長寿の実現を目指しています。

● **8020(はちまるにいま)運動発祥の地**

「8020運動^注」は、生涯、自分の歯でおいしく食事ができるよう、80歳で20本は自分の歯を保つことを目指す運動です。平成元年に愛知県で提唱され、それ以降この運動が全国に広まり、今では国の健康日本21の目標の一つになっています。

● **盛んな農業・水産業・食品製造業と豊かな食文化**

愛知県は、全国有数の産出額を誇る農業が営まれ、豊かな漁場に支えられた水産業も盛んで、食品製造業の出荷額も全国有数です。また、長年培われてきた地域色豊かな食文化も数多くあって、食に関する様々な体験をしたり、食文化にふれる機会に恵まれています。

● **愛知万博やCOP10の開催を通じた、環境に対する県民意識の高まり**

「環境先進県」を目指している愛知県では、2005年の日本国際博覧会(愛知万博)や2010年の生物多様性条約第10回締約国会議(COP10)の開催を通して、環境に対する県民の意識が大きく高まっています。

● **いいともあいち運動の展開**

「いいともあいち運動^{注)}」は、県内の消費者と生産者が相互理解や交流を深めたり、地産地消^{注)}を進めることで、県民みんなで県の農林水産業を支えていこうという、本県独自の取組です。平成10年度からスタートし、現在は890会員(22年度末現在)の「いいともあいちネットワーク^{注)}」や、753店(同)の「いいともあいち推進店^{注)}」など、県内に広がりを見せています。

(4) 取組の方向

- 意識啓発から実践・行動の支援へと取組をステップアップします。
- 食育の実践を促す人材の育成と、その活動を支援します。
- 市町村、団体、企業等との役割分担と、ネットワークの充実による実践的な食育を進めます。
- いいともあいち運動や健康長寿運動等との連携強化による県民運動としての盛り上げを図ります。
- 環境に対する県民意識を生かした愛知らしい食育推進に取り組みます。