

參 考 資 料

丸森町食育推進行動計画検討委員会設置要綱

(趣旨)

第1条 町は、健全な食生活を実践できる住民を育成し、心身の健康を確保して生涯にわたり生き生きと暮らすための指針となる丸森町食育推進行動計画（以下「行動計画」という。）を作成するため、丸森町食育推進行動計画検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会は、次に掲げる事務を所掌する。

- (1) 行動計画の検討に関すること
- (2) その他食育の推進に関し必要な事項

(組織)

第3条 委員会は、委員20名以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから町長が委嘱する。

- (1) 住民を代表する者
- (2) 食育の推進に関し、知識経験を有する者
- (3) 健康づくりに関し、知識経験を有する者
- (4) 食に関係する団体の代表者

3 委員の任期は、平成23年3月31日までとする。

(委員長等)

第4条 委員会に委員長及び副委員長を置き、それぞれ委員の互選により定める。

2 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 委員会の会議は、委員長が招集し、その議長となる。

2 委員会は、必要と認めるときは、会議に委員以外の者の出席を求めることがある。

(庶務)

第6条 委員会に関する庶務は、保健福祉課において処理する。

(その他)

第7条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、別に定める。

附 則

(施行期日)

1 この要綱は平成22年12月6日から施行する。

(失効)

2 この要綱は平成23年3月31日限り、その効力を失う。

丸森町食育推進行動計画検討委員名簿

No.	氏 名		所 属 団 体	備 考
	平成23年度	平成22年度		
1	小野 公恵	小野 公恵	館矢間保育所父母の会	住民の代表者
2	天野 宏世	天野 宏世	丸森町PTA連合会	
3	齋藤 傳	齋藤 傳	丸森小学校食農応援隊	食育の推進に関し、知識経験を有する者
4	加藤 憲一	谷津 重好	JAみやぎ仙南丸森地区事業本部	
5	齋藤 重信	齋藤 重信	健康日本21地域計画推進委員会	
6	伊藤 直美	伊藤 直美	保健推進員	健康づくりに関し、知識経験を有する者
7	古川 洋子	古川 洋子	食生活改善推進員連絡協議会	
8	加川 弘子	加川 弘子	丸森町社会福祉協議会	食に関する団体
9	霜山 宗治	霜山 宗治	丸森町農産物生産組合	
10	村上 由恵	村上 由恵	丸森小学校栄養教諭	
11	佐藤 秀子	佐藤 秀子	保健福祉課	
12	大槻 公	大槻 公	子育て支援室	
13	谷津 俊幸	谷津 俊幸	農業創造センター	関係機関
14	今村 勝則	今村 勝則	産業観光課	
15	遠藤 美紀	平間 裕美子	丸森町保育所	
16	大槻 悠子	船山 由美子	館矢間保育所	
17	菊地 一	菊地 一	教育委員会	

食育行動計画作成の経過

○平成 22 年 12 月～平成 23 年 6 月まで、食育行動計画作成に係る検討委員会を実施

- | | |
|--------------------------------|-----|
| 1. 庁内関係課の食育会議開催 | 1回 |
| 2. 食育行動計画作成検討委員会（検討委員 17 名） | 9回 |
| 3. 食育行動計画作成検討委員会に係る事前・事後打ち合わせ会 | 14回 |

検討委員会の経過

開催月日	検 討 内 容	出席人数
第1回 平成22年 12月13日 (月)	1. 委嘱状交付 2. 委員長及び副委員長の互選について 委員長 げんまる推進委員 斎藤重信さん 副委員長 丸森町PTA連合会 天野宏世さん 3. 食育推進行動計画作成の趣旨について説明	委員 16人 保健師 担当職員
第2回 平成23年 1月12日 (水)	1. 食育推進行動計画の位置づけについて説明 2. 丸森町の「食」の現状について (SWOT 分析法) ・食文化の継承の現状 ・地産地消の現状	委員 14人 保健師 担当職員
第3回 1月28日 (金)	1. 前回のまとめ ・食文化の継承の現状から見えたこと ・地産地消の現状から見えたこと 2. 丸森町の「食」の現状について (SWOT 分析法) ・食の安全安心 ・健康づくり ・地域活性	委員 16人 保健師 担当職員
第4回 2月16日 (水)	1. 前回のまとめ ・食の安全安心から見えたこと 2. 安全安心の勉強会 ・農薬について 減農薬 有機栽培 丸森町の認証制度	委員 9人 保健師 担当職員

開催月日	検討内容	出席人数
第5回 3月2日 (水)	1. 前々回のまとめ ・健康づくりから見えたこと ・地域活性から見えたこと	委員 12人 保健師 担当職員
第6回 4月26日 (火)	1. 5つのテーマ「安全安心 地産地消 食文化の継承 地域活性 健康づくり」の問題、課題の整理	委員 14人 保健師 担当職員
第7回 5月16日 (月)	1. 丸森の食育推進で大事にしたい視点の検討	委員 12人 保健師 担当職員
第8回 5月30日 (月)	1. 基本理念（目指す姿）の検討 2. 基本目標の検討	委員 10人 保健師 担当職員
第9回 6月21日 (火)	1. 食育推進の具体的取り組みの検討 2. 丸森町食育推進行動計画の素案検討	委員 10人 保健師 担当職員

テーマ: 丸森町の「食」の安全・安心について

	強 み	弱 み
現 状	<p><国内（地元）のものは安心というイメージがある></p> <ul style="list-style-type: none"> スーパーでも外国、県外野菜より丸森産野菜だと安心というイメージがある。 丸森でつくったものは安心。 <p><丸森町認証制度がある></p> <ul style="list-style-type: none"> 町独自の認証制度がある。 認証制度の活用。 丸森産農産物認証制度がある。（町独自） <p><減農薬を進めてる></p> <ul style="list-style-type: none"> 栽培履歴がわかる。 栽培者、生産者のモラルがある。農薬とか… <p><保育所の食育活動（野菜づくり）は無農薬である。></p> <p><有機栽培のメリット></p> <ul style="list-style-type: none"> 有機野菜の味がいい。 有機野菜は体にいい。 有機栽培のイメージ… <p><国内のものが安全そうなので国内のものを買う></p> <ul style="list-style-type: none"> 地場産品は安全安心。 安心して消費できる。 野菜を買う時、生産地にこだわる。国内産は基本、できれば丸森産。 <p><生産者の意識が高い></p> <p><自分で作った過程が分かる></p> <ul style="list-style-type: none"> 自宅で育てて食べること。 家庭で作っている野菜は安全？ <p><つくった人、つくった場所、つくった過程が分かる></p> <ul style="list-style-type: none"> 食べて安心という気持ちがある。（顔表示があれば） 顔と顔が見える取り組み。 つくり手の顔が分かる。 つくった人の顔が見えている。 (安心) 生産者の顔が見えるので良い。 「安心・安全」つくった人の名前が書いてある。 生産者の顔が見える。 (人・場所) つくった野菜には、名前と住所が書いてある。 農作物が見える。 生産者の顔が見えると安心。（写真と名前が表示されている） 食材購入については産地が明確なものを選んでいる。 農作物が見える。 <p style="text-align: center;">生産者の名前が分かり、出所もわかると値段が高くて売れる。</p>	<p><安心か分からぬが安いから買っている></p> <ul style="list-style-type: none"> 将来、外国産の農産物が増すと思うが消費者としてどちらを選ぶか心配。 外国のものが多くスーパーに売っている。 外国のものは農薬が使われている。 町内のスーパー等で売っている外国産（中国産）だと本当に安全なのか疑いながら買っている。 <p><認証制度が中々浸透していない></p> <ul style="list-style-type: none"> 丸森町認証制度の活用…知られていない 制度があること分からぬ人が多い。（認証制度） 認証制度…あるというのがよくわからないな～ <p><地元でも低農薬でないものがある></p> <ul style="list-style-type: none"> 農薬をどのくらい使っているのかわからない。 <p><有機栽培のデメリット></p> <ul style="list-style-type: none"> 有機栽培は手間がかかる。→ 高い 有機栽培、特別栽培は手間ひまがかかる。 低農薬野菜、米はよけいに手がかかる。（らしい…） <p><有機栽培が浸透していない></p> <ul style="list-style-type: none"> 有機栽培の取り組みに熱心な方々を増やす。 トレー、サビリティしている。 (農薬使用回数を守り、記録)…ごくわずか 農薬の勉強会も必要…（無農薬で野菜を育てている） <p style="text-align: right;">↓ ↓</p> <ul style="list-style-type: none"> 認証性ができたけど農薬を減らす事で虫が食って商品価値が下がってしまう。 無農薬野菜にすると野菜に虫がつく食べる気持ちが出ない。 農薬を使用したくないが物によって収穫〇（ゼロ）になる。 <p><商品の品質管理のシステム化がされていない></p> <ul style="list-style-type: none"> 3~4日置いたままになっている。 (産直のシステムがルール化されていない) (直売所におろしたまま…小規模の直売所) (家で作って余ったもの) 本当に安全かわからない。…チェック体制がない。 本当に安全かどうかは目に見えない。 農薬等、きちんと指導を受けて使っているか？ 農薬の勉強会も必要！ 無農薬で野菜を作っているが勉強会をしていない。 農薬ってどんなものか分からぬ。 つくる→手元に来るまで顔が見えるシステムだといい <p><生産者の不安></p> <ul style="list-style-type: none"> イノシシが出てやられる。
問 題	<p>(1)作り手（生産者）の顔・産地がわかるなどつながりがあると安心して買いたいという気持ちになるが、商品の品質管理のシステムは十分とはいえない。</p> <p>(2)減農薬・有機栽培など、体に安全な食材をつくる生産者がいる一方で、虫がついたり形が悪い農産物は買いたくない、という消費者もいる。</p> <p>(3)消費者が、安全で安心して農産物を購入できる丸森町独自の制度として「丸森町農産物認証制度があるが、中々浸透していない。</p> <p>①良い制度とわかっていても、農薬・化学肥料の使用量の基準を守るなど「てまひまがかかる」</p> <p>②指導者が少ないのでないか。</p> <p>③虫がつくと、商品価値が下がる。収入減</p>	<p>課 題</p> <p>(1)安全に栽培された農産物の品質管理、流通のシステムが充実する対策を検討する。</p> <p>(2)安心・安全な農作物の栽培について、消費者も正しく理解する対策を検討する。</p> <p>(3)丸森町農産物認証制度が浸透しない原因を検討し、普及する対策を検討する。</p> <p>ところで 安心・安全な「農産物」は、何のために？ 体にとって害がない…健康のため？ 作る人の顔がみえる。⇒直売所・地産地消とも関係する… 安全安心農産物の流通 システム化されれば、地域活性にもつながる…</p>

テーマ：丸森町の「食」の地産地消について

	強み	弱み
現状	<p>〈野菜のことを伝える人材がいる〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・丸森野菜もっと食べよう講座 野菜ソムリエが丸森にいる。(2名はいる) ・料理実習(料理法を伝える) 野菜ソムリエから若いお母さんへの料理教室がないのか? <p>〈野菜作りに適した風土〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜作りをしてみよう、できる環境にある。 ・田、畑がたくさんある。 ・野菜の種類が多い。 <p>〈新鮮なものが食べられる〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家で作った野菜、産直所の野菜は新鮮、おいしい。 ・丸森で採れた野菜はおいしい。 ・作られたものがすぐ口にできる。(新鮮) ・新鮮なものが食べられる。 ・野菜…うまさ、とは何に!新鮮さ(食べるまでの時間) ・売るとき野菜をみて新鮮なもの以外は外している。 <p>〈旬のものが食べられる〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜の旬のおいしさを伝えられる。 ・旬のものを食べられる。 <p>〈産直の販売システムが整っている〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・直売者が携帯で売り上げ状況がわかる。(大内活性化センター) ・地産地消の取り組みに住民が主体となって盛上げている。 <p>〈産直がある〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・産直は良い。 <p>〈ブランド化〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地産地消と言うが、地場産品は高い。 ・地元産は高い。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 地場産品と外国の安い食品では、経済性や生活を考えると安いものを買う。 </div> <p>〈学校給食に地場のものを取り入れている〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食センターの食材に町内産を多く使うようになった。 ・地場産物を積極的に学校給食に取り入れている。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 学校、保育所で消費できるか。家庭での消費が大である。米(主食)は間に合うが、副食の野菜はどこまで作っていかれるか。 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 特産品:野菜は日持ちが悪い。乾燥品の方がもっと若者にも受けるのではないか。 乾燥シイタケ…自然乾燥している 乾燥なす…良いものを乾燥するとよいが…… 現在は逆である。 </div>	<p>〈町内の施設・飲食点で地場のものを取り入れてない。〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・町内の食堂等で地場産品があまり使われていない。……「なぜ?」生産量が少ない? ・現状としてシステム、仲介役がない。 町外から安く良いものを運んでくる。 ・丸森町に食事処が少ない為、地元産が使われていない。 ・おいしい野菜を保育所にも提供できないものか。 <p>施設、飲食店との仲介をしてくれる人が必要</p> <p>ある程度の規格がないと取り入れられない。</p> <p>一体化した問題</p> <p>高齢化で作らなくなつた。特産物の夏秋きゅうりの組合もなくなった。現在は数人しか栽培していない。別の特産物の開発も必要。</p> <p>屋敷の中に畠がある。</p> <p>〈生産者の高齢化〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・町内の若い人が農業に触れ合う場が少ない。(町外の人が、農業を学ぶ機会はあるが…) ・生産者の規模が小さく、生産量も少ない。 ・直売所に行かず、欲しい野菜が売っていない。 ・量が少ない ・旬の時期にしか食べられない。(年間を通しての提供が出来ない) <p>〈高齢化が進んで先行きが不安(地産地消を続けていくのに)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・直売所の担い手の高齢化。 ・生産者が高齢者が多い。 ・作っている人、売っている人、若い人が少ない。 ・農業人口が少ない。高齢化 ・後継者は少ない。 ・農業従事者の年齢が高い。 <p>〈野菜を自分で作りたいが難しい、時間が掛かり上手に育てられない。〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜を上手に育てられない。 ・野菜作りは難しい。 経験のある年配者は大事だ・ノウハウ ・細かな野菜作りの情報がほしい。 ・野菜作りは時間が掛かる。 ・米作りは出来るが、野菜まで手がいかない。 <p>〈米が食べられない〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米をもっと食べるよう、取り込む運動。まだ足りない。 ・機械を使って作っている。作る喜びを感じれない。 <p>〈農家離れ(農家をしない)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土地はあるが畠は荒れて、買って食べる。 ・土地があつても畠を作れるが手間を考えると、他の仕事もすると作らない(作れない)。 ・農作業は大変だ。イメージがあるので家業も受け継がないのか? ・若い人向けの野菜作り講座があつてもよい。 <p>無い地区(館矢間、金山) 平成23年4月丸森の中央に直売所ができる</p> <p>直売所を知らないのは… ①地元へのPRが少ない ②発信力が弱い</p> <p>〈直売所を知らない〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・直売所が町場に少ない。(町場にあれば利用客が増える) ・直売所の存在自体を知らない。 ・直売所の場所が分からぬ。 ・直売所までの道が分からぬ。案内板が不足。 ・道路上に案内標識が不足している。 ・直売所で売っている野菜が分からぬ。 ・直売所に関する情報が入ってこない。 ・細かな情報がほしい。ネット活用。 <p>〈丸森産の牛乳・肉が買えない。入手方法が分からぬ。〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・丸森産の牛乳を口にしたことがない。 ・丸森産の牛肉や豚肉はどこに行けば購入できるのか。 ・丸森町でどの位、生産されているか分からぬ。 <p>無い地区(館矢間、金山) 平成23年4月丸森の中央に直売所ができる</p> <p>直売所を知らないのは… ①地元へのPRが少ない ②発信力が弱い</p> <p>〈地場産品が分からぬ〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ヤーコンやマコモダケなど食べたことがない人がいたり、調理法で分からぬ。 ・加工されている特産品がいろいろあるのは知っているが、口にしたしたことがない。 ・丸森ならではの地場産品が分からぬ。食べ方も。 ・地場産品はどのくらい丸森で消費されているのだろうか?
問題		<p>課題</p> <p>(1) 丸森の食材をいつでもどこでも手軽に入手するための情報が少ない</p> <p>(2) 丸森の食材をいつでもどこでも手軽に入手するための場所が少ない</p> <p>(1) 丸森の食材をいつでもどこでも手軽に入手するための情報の収集と発信の検討</p> <p>(2) 丸森の食材をいつでもどこでも手軽に入手するための販路の拡大</p>

テーマ：丸森町の食文化の継承について

	強み	弱み
現状	<p>「伝統食を伝える経験のある人がいる」おじいちゃん おばあちゃん -いろいろ知っている。 -漬物の上手な大先輩。 -親、兄弟が元気なうちにできている。 -家庭での料理継承を続けられている。 -農家では比較的、伝承されている。 -二世帯、三世帯の家族が比較的多い。</p> <p>「地域で伝承している」 -地域での食の文化祭的な行事の継続をしている。</p> <p>「集団施設での伝承をしている」 -給食では、行事に合わせた料理も取り入れている。 (郷土料理も含めて) -授業の中で扱っている学校、学年もある。 -保育所での干し柿作り。 -子供達と(保育所)だんご串やってみたい。 -保育所でたくあん、干し柿作りしている。 -保育所ではだんごさししている。 -子供達に行事等で、食の継承をしている。 -よもぎ団子、干し大根、干し柿作りなど地域のお年寄りと一緒に体験している。 -伝統食を食べたり、作ったりする機会を幼児期から引き続き体験させたい。</p> <p>「伝統食が商品化されている」 -いなご取り。 -竹の子の水煮(加工品) -ずんだを使った(冷凍物) ①餅 ②きのこ(からすめだけ合え) ③ナス -商品化されている。へそ大根とか作っている。 へそ大根とか作って出している。 -季節感がある。 へそ大根、かきのり、ふきのとう、季節に合った料理</p>	<p>「集団施設ではしているが、家庭ではしていない」 -教育現場、集団で取り入れていく(給食) やっているけど少ない 人材もいるけど使われていない -食の洋風化により、和食の中には給食で始めて食べる料理も…。 -行事をやらない(学校、保育所ではやるが家庭ではやらない) -行事食を今後どのように継承していくか?</p> <p>「地域への普及啓発がされていない」 -地元の行事食を食材で献立に取り入れていきたい。 -みんなが分かるカレンダーがある。 活かしていくと良い 作る人も、パッと忘れてしまうこともある ○月に何作って…。カレンダーがあると良い -マップ、季節の料理マップがいかされてない。</p> <p>「伝統料理が分からぬ」 -丸森町の昔から伝わる伝統料理ってなんだろう? 分からない。 -何が食文化か分からぬ。 -丸森町の伝統食が思い浮かばない。 -味が知らない。 -丸森人が知らないことが多い。 知らない野菜、土地外のひと、もっと分からぬ。 -丸森町の伝統食(干し柿、へそ大根など)町外の人で食べたことなかったり、知らない人が多い。 -伝承されている食材が分からぬ。</p> <p>「食材の危機」 -山が荒れて、食材が変わっている。 -雑木きのこ、少なくなつて食べ方も?</p> <p>「家庭でうまく伝承されていない理由」 ○各家族が増えて伝える人と受け継ぐ人が一緒に住んでいないので伝わることが少なくなった。 -核家族が増えている。伝わる場面がない(少ない)。 -地域の人達と話をする機会がない。 -食文化を伝える人がいない。 -継承の認識が薄れてきている。核家族化、世代交代 -若い家族のみで作る機会、伝える機会が減ってきている。</p> <p>○2世代・3世代でも… 二世帯、三世帯家族で伝える場がない -年配の人は、若い人に何も言わない、言えない。 -若い人が作らなくなつても、年寄りの方は何も言わない。 -作る人がいるうち覚えようとしない。 -作ってもらうことがあっても、自分から作らない。 -何でも売っているので、作らなくても買えば済む。 ○若い世代は買ってまでも伝承料理を食べようとしない -若い世代は、わざわざ買って食べようとしない傾向にある。 ○伝承料理の味がなじまない -作っても子供が馴染まない。(味が今風でないと) -田舎食は、あまり、しょっぱい、で苦手。今向きに作ってもらえると食べられるように。 ○そもそも伝承料理が「何」なのか知らない -伝統的なものは「知っている」くらいのレベル -梅干、漬物などいつも口にしているが作り方が分からぬ。 -何を伝承するのか?伝える年代もよく分からぬ。 -子供達は昔からの食文化をきちんと理解していないと思う。 食べているが分からぬ -母の作る物を食べるるので、苦手な食材は料理しない。 (いつも旦那に怒られています) ○どこで誰がどのように伝えたらよいか分からぬ -家庭での継承が基本。 -伝承が途切れた家庭が増えた。 -どこで、誰が、どのように伝えているのか分からぬ。 -次の世代へなかなか伝えられてない。 ○働いているので忙しい -忙しいと手間ひまをかけられない。(共働きの人) -働いている人にとっては手がかかる。 -働くお母さんが増えて、ゆっくり料理に費やす時間がなくなっている。 -働いていて忙しい。 -伝承料理を伝えていく人は多いが、勤めているので作れない。 ○めんどくさい -作るのがめんどくさい、と感じている。 -数年前まではやっていたけど、今はしていない。 -面倒で、年寄りがいるところは作る。</p>
問題	<p>(1) 丸森町にとって伝えたい郷土料理や伝統食が何かよくわからない (2) 家庭の中で伝統食が継承されていない心配がある</p>	<p>課題</p> <p>(1) 丸森町の伝えたい郷土料理や伝統食の情報把握 (2) 集約した情報を普及啓発していくための対策の検討 (3) 家庭の中で親が子供に食文化を伝えられるための対策の検討</p>

テーマ:「食」に関わる活動を通しての地域活性について

	強み	弱み
現状	<p>売る…安全+α:地域のイメージ・地域の会話</p> <p>直売所が地域の交流になっている</p> <ul style="list-style-type: none"> 仙台、静岡県からも買いに来る人がいる。 近くに直売所がある→客が来る。 大内活性化センターには多くの人々、他市町村と思われる人が来ている。 町外の人が多く、町で作ったものを買いに来ることが活性化に繋がっている。 都市住民との交流が盛んになってきている。 直売所が盛んなのがよい。 直売所が10ヶ所以上ある。 産直・農家レストランが地域の交流の場になっている。 直売所があることがよい。 直売所が散々していることも必要。 (あつこっちにあるのもよい) <p>野菜を作り売ることが生産者の生きがいになっている</p> <ul style="list-style-type: none"> 自宅で食べきれないもの(野菜など)を産直に出すことで収入になる⇒ちょっとした喜び。 野菜を作っている⇒小遣いが入る 高齢者は元気である。(産直) 作り物を作っていて、作る楽しみができる。 お年寄りが家庭用自家野菜を作っている。(生きがいになっている) 産直が生きがいになっている。 農家レストランが生きがいになっている。 畑仕事(野菜作り)は、高齢者の生きがい。 直売所で野菜を賣ることが生産者の生きがい、やりがいとなっている。 <p>保育所・小学校の食育活動が盛ん・農業体験をする</p> <ul style="list-style-type: none"> 保育所・小学校での食育活動に地域の方が協力してくれている。 小学校や保育所での畠、畑作り。 地域の方々と子供たちの交流する場=保育所の畠などがある。 親子での農業体験、保育所、児童館がある。 農業について子供達に正しく伝えていく事業。 地域理解につながる→教育に繋がっている。 食育に力を入れている。 保育所での畠作りを通じた食育活動で地域の繋がりになっている。 子供も嬉しい、お手伝いする人も嬉しい。 <p>農業の体験交流が地域で行われている</p> <ul style="list-style-type: none"> 町自治組織が開催する食の講話講習会に積極的に参加する。 農業体験交流など地域で盛んに行っている。 (耕野・筆甫外) 住民自治組織が積極的に活動。(体験交流) <p>美味しいレストランがある</p> <p>特産品をPRしている</p> <ul style="list-style-type: none"> 町外でアンテナショップをやって、丸森特産品を販売している。 丸森駅が特産品のアピールの場になっている。 子供たちが作ったお米をインターネットで全国販売している。 特産物(伝統食)をもっと町外へPRするといい。 各地区で独自にそれぞれいろいろなことをしている。 特産品を使って商品化、丸森小学校でヤーコンふりかけを開発。 	<p>食にかかる各部門が連携していない</p> <ul style="list-style-type: none"> 産直、食育チーム、観光など、各部門はがんばっているが各部門をつなぎ力を合わせて活動できるネットワーク(システム)があればいい。 <p>加工場がない</p> <p>創造センターがあるが住民は分からない</p> <p>直売所で冬期間になると商品が少ない</p> <ul style="list-style-type: none"> 直売所で販売できる地場産品が少ない。 直売所に関心がない人がいる。 <p>品質の悪い物が出回ると、特産品としての価値が下がる。></p> <ul style="list-style-type: none"> 売れ残りのしいたけで作った干しシイタケは品質が悪い。 <p>子供だけじゃなく、若者が活動できるイベントがない</p> <ul style="list-style-type: none"> 地区同士で農業を行ってた親子グループでの交流が今はなくなった。 町内の親子での農業体験が少ない。 小学校では、親子は少ないかな? 農業小学校の対象が狭い。 都会の大学生とか呼ぶのもいいのでは? 家に畠があるのになぜ、農学校へ体験させるのか? 子供が野菜のなっている様子をよく分かっていない。 <p>アイディア料理を発表する場がない</p> <ul style="list-style-type: none"> パーティー(茶パーティー)、持ちよりパーティー、アイディア一品 <p>活性化とは……</p> <ul style="list-style-type: none"> 収入を増やす。 食の豊かさを伸ばす。
問題	<p>(1)「丸森と云えばこれ」といえる町や各地区の特産品を知らない町民が多く、外部への発信力が弱い。</p> <p>(2)特産品の品質管理システムがない。</p> <p>(3)1年中食べられる名物がない。</p> <p>(4)農業体験や交流が出来る機会が少ない。</p> <p>(5)農作物を生産する人、加工する人、販売する人、PRする人など関係者間の連携が不十分。</p>	<p>課題</p> <p>(1)町民に対する特産品のPR。</p> <p>(2)特産品の品質管理システムの構築。</p> <p>(3)通年で購入したり食べる事ができる名物の開発。</p> <p>(4)農業体験・交流の対象者や場面の拡大。</p> <p>(5)食を通じた地域活性化(まちづくり、まちおこし)に向けたネットワークの構築。</p>

テーマ：丸森町の「食」の健康づくりについて

	強み	弱み
現状	<p><保育所から食育を学ぶ機会がある></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べる、親しむ、学ぶ→食育に繋がる。 ・小さいながらも畑を作り、野菜を育てる→収穫する→食べるを体験している。 ・田んぼや畑作り(野菜作り)を引き続き幼児期から体験させていきたい。(今現在、地域の方の協力をいただき実行することができている) ・食べず嫌いの子供がいるので、見えるところでの野菜作り。 ・畑でとれた野菜という話をすると、苦手な子も食べようとする→好き嫌いが減る。 ・保育所で子供たちが作ることで、好き嫌いがなくなったとの声を多く聞く。 ・食べれる野菜が増えた。 ・嫌いな野菜も食べれるようになった子もいる。 ・好き嫌いなくたべる。(子供のとき食べないと食べなくなる) ・保育所での食育活動。(栄養バランスなどを伝えている) ・保育所、児童館の子供の食のバランスがよくなってきた。 ・保育所では、朝ご飯の大切さ、バランスの良い食事について教えている。 ・保育所の食育は有効。 ・早寝、早起き、朝ごはんが推奨されている。 ・保育所、児童館、小学校で食育活動をしている。 ・学校の授業の中で食や健康について扱っている。 ・子供を通じて親や地域にバランス食が伝わっている。 ・子供と地域の人が一緒に健康料理教室を行っている。 <p><食の健康づくりを応援する組織が活動している></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食改の方々の指導により、バランスの取れた食生活ができてきた。 ・食改推進員が活動している。 ・食生活改善推進員が、保育所での食育活動をしている。 ・げんまる推進員、食改などの組織がある。 <p><健康で過ごすための食のポリシー></p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭でみんなで食事→心身共に健康になる。 ・歯の健康に注意し大切にする活動。 ・バランスがとれている、野菜中心の食事。 ・科学調味料を多く入れない。 ・腹八分目にするよう気をつけている。 ・規則正しい食事(夜食は食べないなど) ・お年寄りが野菜を作っていることで、家庭の食育になる。 <p><おすそわけでバランスの良い食事になる></p> <ul style="list-style-type: none"> ・普段、手作りの美味しいものをいただいている。 ・出来合いのものではなく、おそそわけ。 ・おそそわけができる→人の繋がりができる。 <p><旬のもの(体にいいもの)を食べられる環境にある></p> <ul style="list-style-type: none"> ・旬の野菜を食事に取り入れる。 ・新鮮なものを食べることができる。 ・旬のもの(体にいいもの)を食べれる環境にある。 ・四季で取れる野菜を食べることができる。 ・季節の野菜を食べることができる。 ・美味しいお米が食べられる。 ・美味しい水で料理が作れる。 ・何でも、どんな野菜、果物でも手に入る時代。 ・科学調味料を多く入れない。 ・腹八分目にするよう気をつけている。 ・規則正しい食事(夜食は食べないなど) ・お年寄りが野菜を作っていることで、家庭の食育になる。 	<p style="text-align: center;">子ども</p> <p><子供の食バランスがとれていない現状></p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜やお米を食べることの大切さ、バランスよく食べることの大切さを子供と共に新世代にも伝えたい。 ・若い母親は野菜料理を作っていない。(工夫ができない)→バランスが悪い ・偏った食事をしている子供が多い。 ・地域によって協力や理解の度合いが違う。 <p><家庭での食の教育が充分でない></p> <ul style="list-style-type: none"> ・子供の好きな食べ物を与える親が多い。(若い親) ・学校では時数が限られているので、それをもっと家庭で補えればよい。(食や健康についての内容や授業について) <p style="text-align: right;">子どもばかりではない誰を対象にする</p> <p><健康的な食について学ぶ場が少ない></p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康的な食について学ぶところはないのではないか。(情報はどこから) ・野菜、果物などの持っている効能がわからない。 <p style="text-align: center;">成人</p> <p><食習慣から生活習慣病になる人が多いのではないかと思われる></p> <ul style="list-style-type: none"> ・病院通いの人、高血圧の人が多くたのでは。 ・特定健診でメタボが多い。(40~74才) ・内臓脂肪の人が多い。 <p>※特定保健指導対象者 宮城県33.6% 丸森町32.3%</p> <p style="text-align: center;">高齢者</p> <p><高齢者の一人暮らし二人暮らしは、食事がきちんと摂れているか心配></p> <ul style="list-style-type: none"> ・高齢者のひとり暮らし、二人暮らしの人はあるもので食べている。 ・お年寄りのひとり暮らしが増えていて、きちんと食事がとれているのか心配。 ・高齢の男のひとり暮らしの人は、酒とつまみで夕食をすませることが多い。 <p>○独居高齢者の食事 (h20) 摂取食事が摂れている34% 栄養を考えている44% ○介護予防調査で栄養改善が必要な人の割合4.7%</p> <p><全世代にかかることなのか？></p> <p><食習慣の問題></p> <p><食事を食べない、バランスが揃っていない食事をしている></p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜の食べる量が少ない。 ・朝食は食べているが、その内容はバランスが悪い。(主食のみでも食べたと答えてる) ・家の中での食事メニューが同じ。 ・朝ごはんを食べない家庭、子供がいる。欠食 <p><塩分></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食習慣の理由→料理の味付けが濃い。 ・醤油をかける習慣がある。 ・保存食になることがある。(塩分が多めのもの) ・食事に漬物が添えられることが多い。いつも食べている。 ・お茶飲み習慣有→漬物を食べている。 ・高齢者の食事は塩分が多い。 ・美味しい漬物をたくさん食べると、減塩には繋がらない。 ・食生活習慣が伝統的にあまり変わらない。 <p>※ 特定健康診査において高血圧で要医療の人の割合が県内で一番高い</p> <p>男 県47.6% 町71.6% 女 県41.8% 町46.9%</p> <p><間食が多い></p> <ul style="list-style-type: none"> ・お茶の時間に、やたら食べている。 ・ありすぎる食べ物。 ・おやつの種類は糖分が多いものが多い。→肥満者、多いのにも繋がる
問題	<p>(1) 保育所小学校等での食育活動により、バランスの良い食事を摂る子どもが増加してきたが、げんまる計画で目標としている60%に達していない。</p> <p>(1) 高齢者世帯では、食事がきちんと摂られていない心配がある。</p>	<p style="text-align: center;">課題</p> <p>(1) 今後も食育活動を継続していく。</p> <p>(2) 高齢者世帯の食事摂取状況を把握する。</p>

1. 丸森町の食に係る「農業体験」「交流体験」等の状況

1) 丸森町内では、地場産品を活かした直売所や農家レストランは、地元の高齢者が担っている。

①食事処や食堂が各地区に点在している。

②丸森町の産直 13カ所

③滞在型市民農園 2箇所

④募集型農業体験の実施

・日曜農学校開催（町外の親子対象）

・大張沢尻棚田保全救助隊

・農業体験館（長期滞在も可）

⑤収穫体験・体験ツアー

・ころ柿づくり

・しみ大根づくり

・そば打ち

・竹の子狩り 等々

生産者と消費者が農業を体験したり交流したりお互いに理解が深められる機会がある。

2) 丸森特産及びお土産

あんぽ柿・えごま油・う米米めん・しみ大根・特産農産物シリーズアイス・ゆずポン酢しょうゆ・しそ巻きらっきょう・青葉とうふ・耕野のはちみつ・自然薯うどん・筆甫の元気な味噌・柿ワイン・いのししを使用した食品・夏秋きゅうり等の特産品・お土産品は数多くあり、丸森町の各地区で作られ販売されている。

また、自然薯・プンタレッラ等の特産物の栽培の支援やイベントでPRを創造センター等で実施されており、商工会などでは関係機関と連携して、販路の拡大に力を入れている。

しかし、丸森に住んでいて、丸森の特産を知らない住民もいるという現状がある。

3) 丸森町の農産物の特徴

農産物は、多種少産である。把握している種類で70種類以上もある。

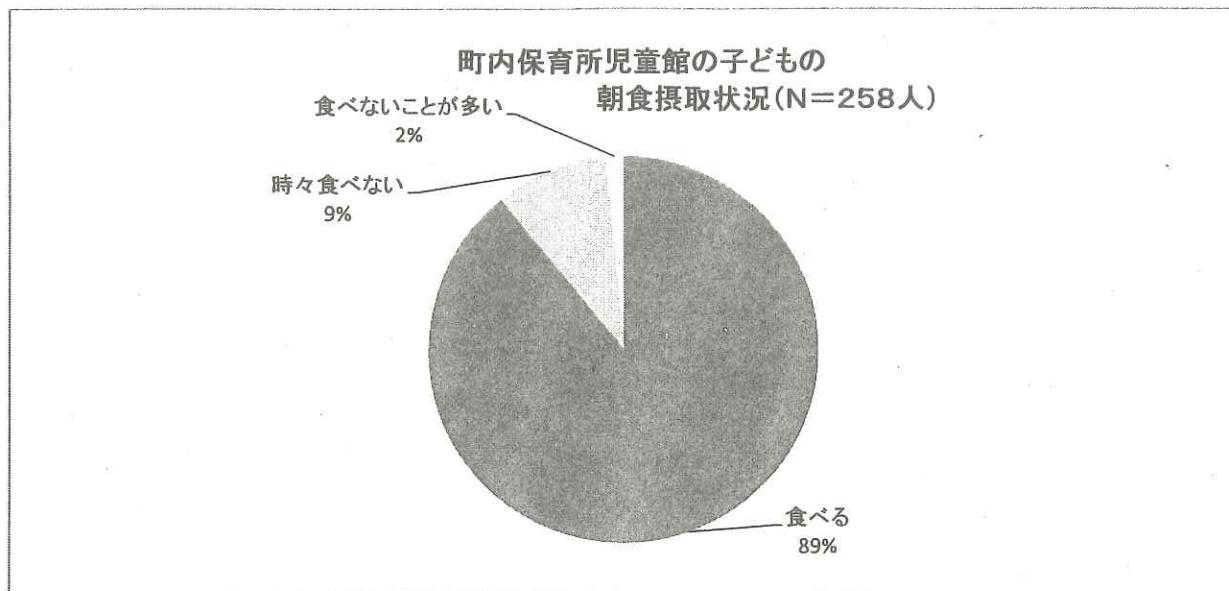
4) 丸森町では、消費者に安全で安心な農産物の生産を進める環境保全型農業をめざし、丸森産農産物認証制度を制定し普及に取り組んでいる。

平成22年度保育所・児童館の子どもの食生活状況

1. 実施人数 258人
2. 回収率 100%

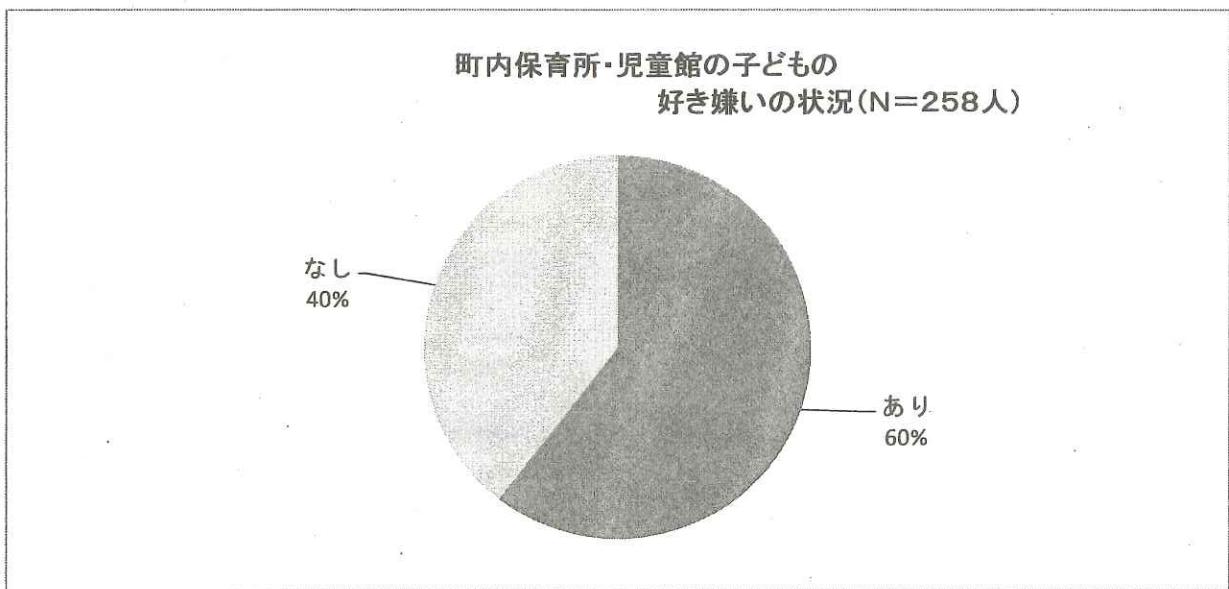
1. 町内保育所・児童館児童の子どもの朝食摂取状況(人)

食べる	時々食べない	食べないことが多い	総計
239	25	4	258



2. 町内保育所・児童館の子どもの好き嫌いの状況(人)

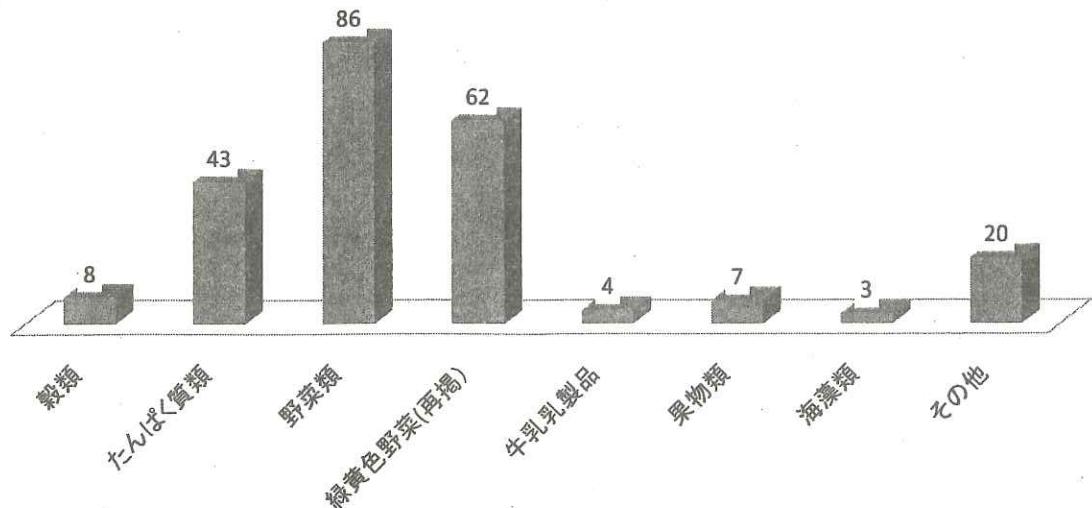
あり	なし	総計
156	102	258



3. 町内保育所・児童館の子どもの好き嫌い(有りと答えた人を対象)

穀類	たんぱく質類	野菜類	緑黄色野菜(再掲)	牛乳乳製品	果物類	海藻類	その他
8	43	86	62	4	7	3	20

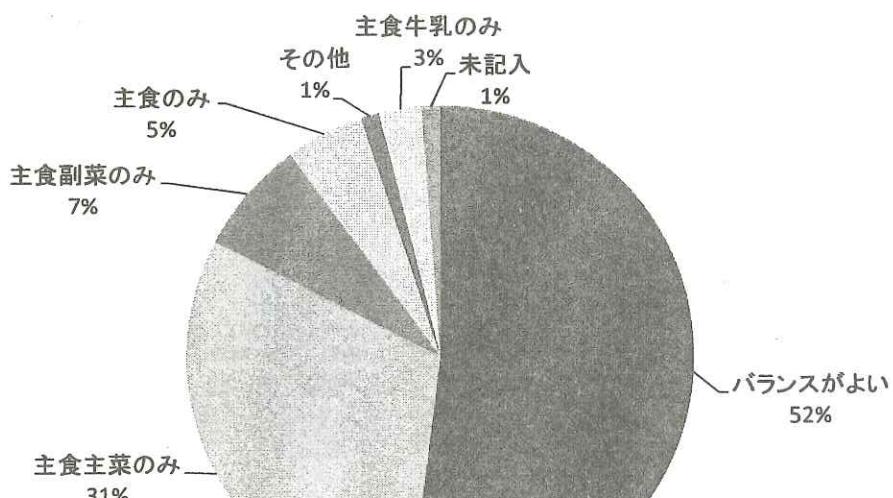
好き嫌いの食材の内容(複数回答・人)



4. 町内保育所・児童館の子どもの朝食のバランスの状況(人)

バランスがよい	主食主菜のみ	主食副菜のみ	主食のみ	その他	主食牛乳のみ	未記入	総計
134	79	19	13	3	7	3	258

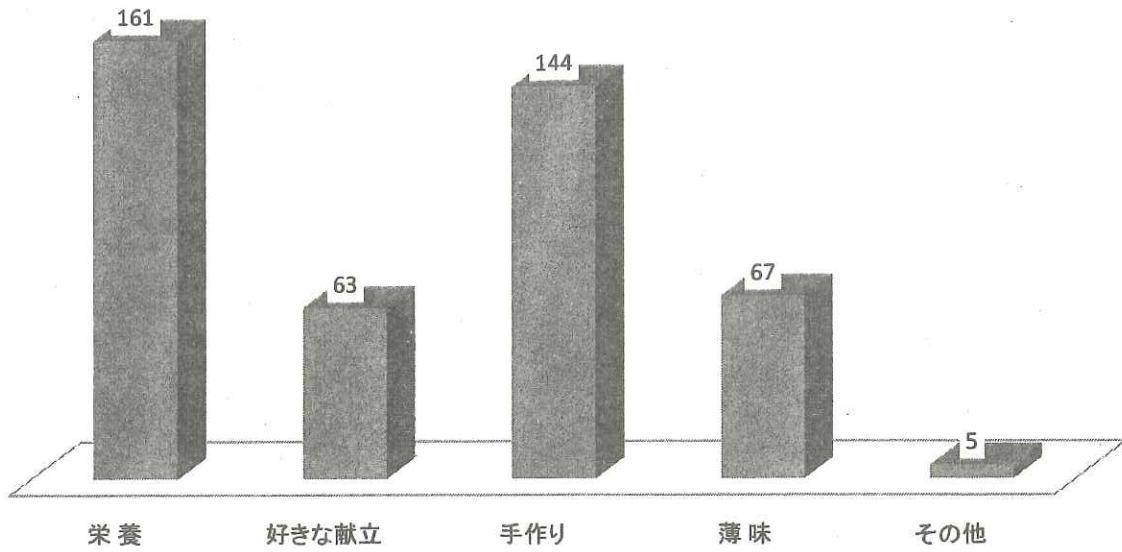
町内保育所・児童館の子どもの
朝食のバランスの状況(N=258人)



5. 町内保育所・児童館の親の料理をつくるときの思い(複数回答)(人)

栄養	好きな献立	手作り	薄味	その他
161	63	144	67	5

町内保育所・児童館の親の料理を作るときの思い(複数回答・人)



6. 嫌いな料理や食材の食べさせ方(複数回答)(人)

我慢しても食べさせる	次の機会に食べさせる	無理に食べさせる	その他
38	109	81	18

嫌いな野菜や食材の食べさせ方(複習回答・人)

