

小浜市元気食育推進計画改定版（案）について

- ・小浜市元気食育推進計画改定版 概要（ポンチ絵含む）
- ・小浜市元気食育推進計画改定版 推進事項（案）

※赤字で示してある部分が、改定案として加筆修正した部分です。

小浜市元気食育推進計画 改定版 の概要

(1) 前計画の検証および、改定計画の基本方針

平成23年度に策定した「小浜市元気食育推進計画」は、その前身である「小浜市食育推進計画（平成19年度策定）」を大幅に見直したものであり、基本方針として、食育による「市民の健康づくり」「産業の活性化」を重点テーマに掲げ、また、小浜市が得意とする「教育（人づくり）」「食文化の継承」についてもより高いレベルをめざすこととして、市民協働のもと精力的に取り組んできた。

まず、重点テーマである「市民の健康づくり」については、従来から取り組んできた「特定健診・特定保健指導」を充実させるとともに、平成24年度に作成した小浜市オリジナルの食生活指針「元気食生活実践ガイド」を用いた講習会を、各地区に出向いて実施するなど、市民の一人ひとりに働きかける草の根的な取り組みを継続してきた。

しかしながら、平成27年度末に実施した「食育に関する市民意識調査（以下、市民意識調査）」では、市民の健康づくりの指標として位置付けた「メタボリックシンドローム予防・改善のための食事・運動等を半年以上実践している成人の割合」が、目標値60%に対して21.4%、子どもの健康状態の指標として設定した、「う歯のない小学生の割合」については45%の目標に対して41.1%であり、それぞれ目標値に達していない。

この要因として、取組みや働きかけがまだ十分でなかったことや、参加者層の偏りなどが挙げられるが、ひとつの指標だけでは実態が分かりにくく、様々な角度からの検証が必要であるとも考えられる。また、これまで市民の健康指標として重要視してきた「健康寿命」についても本市は依然県内低位ではあるが、今後は、それだけにしぼられることなく、市民にとって身近で具体的な健康指標を持つことも検討する必要がある。

次に、もうひとつの重点テーマである「産業の活性化」については、前計画期間中に、舞鶴若狭自動車道の全面開通、食文化館リニューアルを中心にした「海の駅」としての川崎地区の整備など、ハード面が充実するとともに、「御食国と鯖街道」の日本遺産認定やミラノ国際博覧会出展など、本市のもつ食資源を国内外に発信する重要な機会を得たことで、「食のまち小浜」としてのブランド力が高まった。

このことにより、小浜の幸を活かした六次産業化の推進や、「地産地消をすすめる店」等、健康を目的とした安全安心の食の提供などが活発になった他、ブルーパーク阿納への教育旅行客の増加などにより、食育ツーリズムの年間参加者数が、目標4,000人に対して4,147人と上回っており、現在も、自然体験プログラムの新たな開発に取り組んでいることから、今後さらに参加者の増加が期待出来る。

また、食文化館や道の駅の入込客数については、それぞれ目標達成は出来ていないものの、年々増加傾向にあり、前計画期間中の取組みの成果が、今後より明確に現れることが期待できる。

教育（人づくり）については、義務食育体制で実施している「キッズ・キッチン」

や「ジュニア・キッチン」、各学校での農業、漁業体験に加え、生ごみを使った土づくりから関わる野菜栽培が全保育園に広がったこと、小中学生を対象にした県立大学生の出張キャンパス受講者数が目標に達したこと、さらに、学校給食における地産食材の活用や分つき米の導入など、前計画で目指した仕組みは、ほぼ定着した。

しかしながら、学校給食における食材生産者の高齢化、後継者不足の問題や、全体に対する仕組みづくりだけでは解決できない問題もある。例えば、朝食をひとりで食べる子どもの割合については、園児 8.5%、小学生 19.1%、中学生 33.8%、高校生 47.9%と、前回調査（平成 22 年度実施）と比べて殆ど変化がなく、各世代に対して 30%減少させるという目標には届いていない。

さらに、数値目標としての設定はしていないが、「朝食をほとんど食べない、あるいは、全く食べない」と回答した子どもの割合は、園児が 0.5%、小中学生が 2%、高校生が 5.6%であり、「朝食を食べずに登園、登校する子ども」が一定の割合で存在している。これらの問題については、食生活だけにとどまらない個別の様々な要因が起因しているため、関係機関との連携を取りながら課題解決に努める必要がある。

食文化の継承については、平成 24 年度から調査をすすめてきた「小浜市の伝統行事と食」が、冊子や映像としてまとまったことで、説明会やワークショップの開催回数等関連指標について、すべて目標が達成されており、今後は食文化の地域内での保護継承活動だけでなく、観光面における活用も期待できる。

このように各分野には、成果が見えにくいものや、目標達成に時間がかかるもの、良い仕組みを継続するための協議が必要なものなど、いくつかの課題はあるが、推進事項の重要性や全体のバランスについては、本市の特徴やこれまで積み重ねてきた実績を活かすものであり、また、第 5 次小浜市総合計画改定基本計画との整合性もあると考えられる。

よって、改定計画では、基本方針や推進項目については、大幅な変更を行わず継続するが、「推進する手法や指標の設定」を見直すことで、各分野の成果や課題が市民にとって「身近でわかりやすいもの」となるよう取り組んでいく。

（2）各分野の具体的な取組みや改定ポイント

● 市民の健康づくり

前計画に引き続き、市民全体が身につけるべき「フードリテラシー」「選食力」を重要視し、「元気食生活実践ガイド」を用いた講習会や料理教室を幅広い世代に対して実施するなど、普及啓発の拡充に取り組む。

また、これまで十分でなかった食文化館と健康管理センターとの連携体制を強化し、両機関の特徴や専門性を活かしながら、より幅広い層に様々な角度、手法で効果的な働きかけが出来るよう取り組む。

さらに、成人のメタボリックシンドローム予防・改善や、各種検診受診者の増加に努める他、市民一人ひとりの健康状態の「見える化」「感じられる化」を目指し、食生活を中心に、運動や睡眠、心の持ち方など、生活全般に対する身近でわかりやすい「健康指標」や「キャッチフレーズ」を設定し、普及啓発に努める。

● 産業の活性化

前計画より、重点的に取り組んできた「食育ツーリズム」については、食文化館のリニューアルを中心とした「海の駅」の整備、内外海地区全体で展開される多様な自然体験プログラムの開発など、ソフト・ハード両面における環境整備が進んだことで、これまで以上に力強く取り組んでいく。

また、外国人観光客の受け入れも目指し、ミラノ万博で得たネットワーク等を活かすとともに、おばま観光局と連携しながら、外国語対応やインターネットでの受付等、幅広い顧客の対応ができるよう整備に努める。

農業については、市内先進農業者の下で園芸栽培を中心に研修できる体制を整え、地域内外から新規就農者を呼びこむ他、地元高校などの教育機関と連携・協力することで、地域性を活かした農業振興に取り組む。

水産業については、「若狭もの」の生産拡大をめざし、海底耕うんや人工的藻場の造成等、魚介類の生息しやすい環境整備に努める。また、本市の食文化を象徴する「鯖」については、マサバの養殖による安定供給に取り組み、他自治体や地域外の事業者との繋がりを深めながら水産物や水産加工文化の発信に努め、「食のまち小浜」をより力強く全国に発信していく。

若狭塗箸については、ミラノ万博で得たブランド力やネットワークを活かし、今後も国内外への販路拡大に努めていく。

● 教育（人づくり）

前計画期間より、「月1回以上、家庭での食事作り」を、子どもたちに呼び掛け実行しているが、改定計画においても、食育の最終目標を「食の自立」と掲げ、例えば親元を離れて一人暮らしを始めたとき、健康に配慮した食事を作る能力、すなわち自炊ができることをめざし、明確な数値目標を設定し、取り組んでいく。

また、子ども達が体験する「キッズ・キッチン」や「ジュニア・キッチン」、家庭での食の取組みの成果を披露する場として、「食育チャレンジ」や「子ども料理コンテスト」の機会を設け、入賞した料理メニューを地域のイベントで再現販売する他、市内の飲食店メニューへ繋げる。

さらに、このような機会を通じて、料理人をはじめとした食に関連する専門的な職業にも関心を持てるよう、働きかける。

このように、「月1回以上、家庭での食事作り」の取り組みを通して、これまで以上に多様な展開をめざし、食育による「人づくり」を新たなステージに進めていく。

● 食文化の継承

平成24年度より調査を進めてきた小浜市の食に関連した民俗行事が、昨年度に「小浜市の伝統行事と食」として冊子にまとまった。また、その中の主なものについては、映像で市民や観光客に視聴していただける環境が整った。

そこで、今後は、これらの内容を、子ども達の学習や、地域のイベント、食文化館における料理教室などにおいて積極的に活用し、保護継承に努めるとともに、地域の重要な資源として、観光プログラムにも溶け込ませていく。

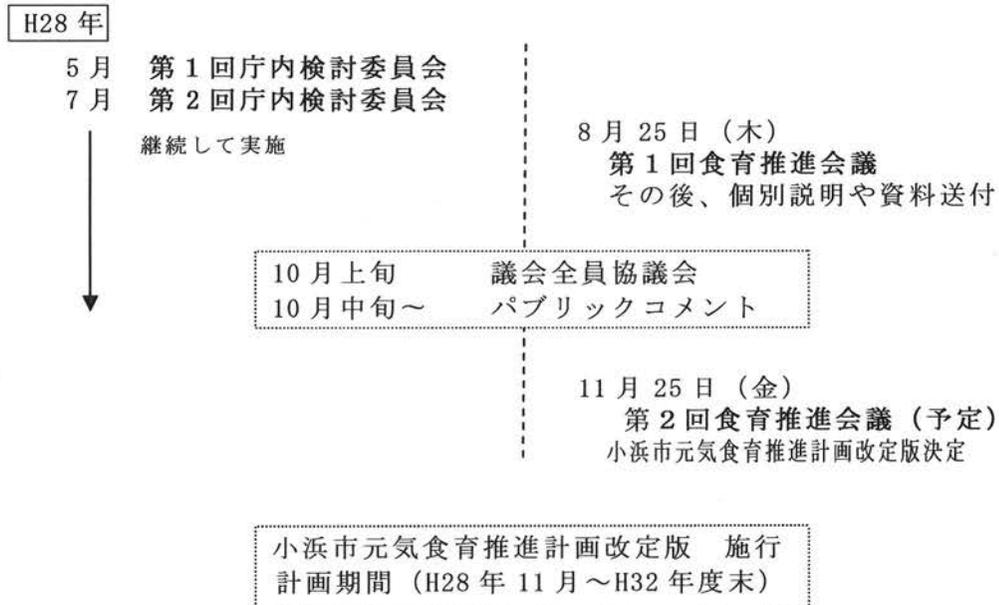
以上の4分野について、食育活動団体との協働により推進していく。
(別紙 ポンチ絵参照)

【計画の位置づけと計画期間】

この改定計画は「食育基本法」第18条第1項に基づき作成するとともに、「小浜市食のまちづくり条例」の基本理念、「食育文化都市」宣言の趣旨および第5次小浜市総合計画（改定基本計画）内容も踏まえて作成する。

また、第5次小浜市総合計画（改定基本計画）の計画期間、政府の第3次食育推進基本計画が、いずれも平成32年度を目標年度としていることから、本計画も平成28年度から32年度を計画期間とする。ただし、社会情勢の変化等を踏まえ、必要に応じて随時見直しを行うこととする。

【改定版 作成スケジュール】



小浜市元気食育推進計画 改定版 の概要

■前計画の検証 (H23_27)

成 果

- 「元気食生活実践ガイド」の作成と講習会の実施
- 地場産食材を活かした六次産業化の推進
- 「食育ツーリズム」参加者の増加
- 学校給食における地場産食材の活用や分つき米の導入

課 題

- 健康面での効果、実態がわかりにくい
- 学校給食食材生産者の高齢化、後継者不足
- 全体に対する仕組みづくりだけでは解決しにくい問題への対応（孤食の問題など）

■改訂計画のポイントと主な目標値 (H28_32)

健康

Point

「フードリテラシー」「選食力」の普及
食文化館と健康管理センターの連携体制強化
健康状態の「見える化」「感じられる化」

- 元気食生活実践ガイドによる講座の実施
- 身近な「健康指標」「キャッチフレーズ」の設定

目標値

- ガイド講習会参加者 773名 ⇒ 1,500名
- メタボ予防・改善のための食事・運動等を半年以上実践している者の割合 21.4% ⇒ 60%
- 小浜市国保特定検診受診率 33.9% (平成26年度) ⇒ 60%
- う歯のない児童生徒の割合
小学校 41.1% ⇒ 45%
中学校 1.1本 ⇒ 1.0本以下
(ひとりあたりのう歯の本数)

教育

Point

子どもの「食の自立」の確立
健康を意識した園給食・学校給食の推進

- 「月1回以上、家庭での食事作り」の呼びかけ
- 「食育チャレンジ」「子ども料理コンテスト」の開催
- 地場産学校給食の継続

目標値

- 家庭で食事をつくる日数が年間12日以上ある児童生徒の割合 (小学校低・中学年は手伝い、小学校高学年・中学生は自分でつくる) - ⇒ 90%
- 学校給食地場産率 (小浜市内産) 51% ⇒ 60%

流通

Point

食育活動団体との協働推進体制の整備
公式HPや公式FB等を活用した食育活動の情報発信

目標値

- 食育活動に携わる市民の割合 3.4% ⇒ 50%
- 食関連情報のメディア取扱い件数 272件 ⇒ 1,000件

食文化

Point

「小浜市の伝統行事と食」を活かした地域内外への事業展開

- 出前講座や学習会の実施
- 観光プログラムへの活用
- 「食の達人」「食の語り部」認定制度の活用による食文化の継承

目標値

- 「小浜市の伝統行事と食」を活かした食育ツーリズムのプログラム開発 - ⇒ 5プログラム
- 「食の達人」「食の語り部」による食育事業の回数 19回 (累計) ⇒ 50回 (累計)

食育による 人づくり まちづくり

Point

国内外からの「食育ツーリズム」の受入
一次産業の活性化による「食のまち小浜」の全国発信

目標値

- 食育ツーリズム ソフト・ハード両面の受け入れ態勢整備、PR
- 「若狭もの」の生産拡大、「マサバ」の養殖による安定供給の実現
- 若狭塗箸の国内外販路拡大
- ブルーパーク阿納体験者数 4,000人 ⇒ 4,700人 (平成31年度)
- 食文化館におけるものづくり体験者数
調理体験 3,800人 ⇒ 4,200人
工房体験 8,600人 ⇒ 16,000人
- 外国人観光客数 (宿泊) 1,600人 ⇒ 12,000人

小浜市元気食育推進計画改定版 推進事項案

I.健康づくりに関する事項	
1	生活リズムの向上のための啓発等
2	家庭における望ましい食生活の実践や地産地消の推進
3	妊産婦や乳幼児に関する栄養指導および料理教室の開催
4	青年期（高校生・大学生）の子どもとその保護者に対する普及啓発や情報提供
5	メタボリックシンドロームや生活習慣病の予防に関する指導
6	高齢者に対する食育推進
7	医師や医療機関等と連携した食育の普及・啓発
II.教育（人づくり）に関する事項	
1	保育園等における食育推進
2	「御食国若狭おばま食の教育推進委員会」を中心とした食育の普及啓発
3	健康を意識した学校給食の推進
4	産学官の連携による食育推進（教育）
5	「共食の日」の設定
III.産業の活性化に関する事項	
1	食育ツーリズム
2	一次産業の活性化
3	地産地消や6次産業化、農商工連携の推進に向けた体制整備
4	産学官の連携による食育推進（産業）
5	箸文化の継承と若狭塗箸産業の振興
IV.食文化の継承に関する事項	
1	「食の達人」「食の語り部」認定制度の活用による食文化の継承
2	園給食や学校給食、「キッズ・キッチン」「ジュニア・キッチン」等、教育現場における郷土料理等の継続した導入
3	各地区のイベントや伝統行事、料理教室における郷土料理や行事食の積極的活用
V.協働	
1	食育活動に携わる市民や団体との協働推進体制の整備
2	食育活動に携わる市民や団体および食育事業の地域内外へのPR

I-1

生活リズム向上のための啓発等

近年、核家族化、地縁的なつながりの希薄化により家庭の教育力の低下が指摘されている。実際、最近の子ども達を見ると成長期に必要な基本的な生活習慣が大きく乱れており、この乱れが学習意欲や体力の低下を招いているという指摘もある。

また、インターネットやスマートフォン等の普及により、それらの好ましくない使い方による生活の乱れも指摘されている。あらためて、朝の光と共に目覚め、しっかりと食事をとり、そして明るいうちは体や頭を働かせ、日が暮れたらぐっすり休むという、少し前まで日本で当たり前であった生活リズムの良さを見直すことが大切である。

そこで、乳幼児を持つ親へは、健診時を利用して「早寝、早起き、朝ご飯」の大切さを啓発する。併せて、幼稚園、保育園でも保護者への啓発を行う。また、気軽に子育てを相談できる場所の確保も行う。

児童生徒およびその保護者へは、学級担任はもちろんのこと、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、体育主任等が中心となり、「早寝、早起き、朝ご飯」に加えて「運動・栄養・休養のバランス」の大切さを指導・啓発する。特に、日中に体を十分に動かすことを意識し、空腹感を感じる中で食事をおいしく食べられることを実感させる。

I-2

家庭における望ましい食生活の実践や地産地消の推進

食育の原点は家庭にあるため、各家庭において、家族が食事を楽しみながら、望ましい食習慣や食に関する正しい知識を習得することが重要である。加えて、家庭における地産地消の推進は、食への関心を高め、食べ物への感謝の念を育み、地域産業の発展にもつながるものである。

一方、市民のライフスタイルが多様化し、多種多様な加工食品が市販され、輸入食材等が安価で簡単に手に入るようになるとともに、食生活の多様化も急速に進んだことから、市民の食生活や食に対する考え方も一様ではなくなっている。さらに、インターネットの普及等により、常に膨大な食に関する情報が溢れていることから、食品等の本来の姿が見えにくい状態となっている。

そこで、市民が食および食育に対する意識を高め、食に関する正しい知識を身につけ、安全な食べ物を選び、健康面に配慮した食生活を実践できる力、いわゆる「フードリテラシー」や「選食力」を持ち得ることが重要である。

市民の「フードリテラシー」を向上させるため、これまでの「杉田玄白賞」受賞者による食生活改善等に関する最新の研究結果も活用しつつ、「元気食生活実践ガイド」を活用した啓発事業を行う。このガイドブックは、食品の栄養、健康に留意した調理方法や食べ方、郷土料理や食文化、食の安全・安心などに関する内容を盛り込んだものであり、食生活の実践的な手引になるものとして、子どもから高齢者までの多くの市民に愛用してもらえよう、その周知および利用の促進に努める。

さらに、市民が「元気食生活実践ガイド」の内容を深く理解し、日常生活に取り入れるためのきっかけ作りとして、「確認プリント」を実施し、合格者には何らかのメリットを提供するなど、市民の「フードリテラシー」向上のための仕組みをつくる。

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
元気食生活実践ガイド講習会の参加者数	1,500 人 (累計)	193 人 講習会参加者は市民 773 名、 市民以外 755 名 計 1,528 人	1,500 人 (累計)

妊産婦や乳幼児に関する栄養指導および料理教室の開催

妊産婦の健全な妊娠・出産と産後の良好な回復に加えて、子どもの生涯にわたる健康づくりの基盤を確立するため、栄養指導等の充実を図る。

具体的には、健康管理センターにおける母子健康手帳の発行時面接や、「小浜助産師会」に委託して開催する「プレパパ・プレママ講座」における個人の健康相談の機会を利用して、妊婦自身と胎児の健康維持のための食生活について知識の普及を図る。

また、乳幼児期は、心身機能や食行動の基礎を作る時期であることから、離乳から幼児食に至るまでの発育・発達段階に応じた食育を推進する。

具体的には、健康管理センターでの各時期の乳幼児健診や育児教室、離乳食と発達の相談会「スクスク元気っ子教室」、保健推進員が開催する「子育て教室」、「小浜助産師会」が開催する「母乳育児相談」等において、保護者が子どもの成長に適した食事・間食を選択し、与えることができるよう相談の場を通し、具体的に支援する。

さらに、これまで子育て支援事業として、食文化館で実施してきた「ベビー・キッチン」に加え、妊産婦や乳幼児を持つ保護者を対象に、「元気食生活実践ガイド」を用いた講習会や料理教室を開催し、家庭において好ましい食生活が実践できるよう支援する。

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
1歳6か月児健康診査受診率	100%	97.7%	100%
3歳児健康診査受診率	100%	(26年度) 96.3%	100%
妊産婦、乳幼児の保護者対象の講座 や料理教室（食文化館）		(26年度)	年間2回開催

I-4

青年期（高校生・大学生）の子どもとその保護者に対する普及啓発や情報提供

青年期は、心身の発達が盛んな時期で、体力や運動能力は生涯で最高となり、必要なエネルギー量が最も高い時期である。

ところが、クラブ活動や勉強、塾などで生活が不規則になりやすく、朝食の欠食や孤食も増加しやすい。

また、大学生においては一人暮らしを始める者も多く、これまで、家庭や学校給食などにより確保されていた好ましい食事バランスや食生活のあり方にも、変化が見られる時期である。しかしながら、青年期に、栄養の不足や偏りなどにより発育が抑制されると、将来の健康にも悪影響を与えかねない。

そこで、高校生や大学生に対する食育事業の切り口として「勝つために何を食べるか」をキーワードに、スポーツや勉強などにおいて自分自身の目標を達成するためには、健康管理が大変重要であり、そのための「選食力」や「フードリテラシー」を身につけられるように働きかける。具体的には、専門家を講師として招き、運動部に所属する高校生や大学生を対象にスポーツ栄養学講座や、「元気食生活実践ガイド」を用いた講座を開催する。

さらに、高校生や大学生が自分自身で弁当を作り、学校へ持参できるよう、食文化館において学生を対象にした「弁当作り教室」を、高校や大学と連携をとり、毎年度初めに実施する。

I-5

メタボリックシンドロームや生活習慣病の予防に関する指導

メタボリックシンドロームや生活習慣病を予防するためには、一人ひとりの体に適した食生活と運動習慣を実践することが大切である。

そこで、「特定健診・特定保健指導」の実施により、より多くの対象となる市民が健診を受診できる体制を整えるとともに、メタボリックシンドロームや生活習慣病を予防できるように支援する。具体的には、健診の受診を促すため、個別通知や訪問、各種教室等でのPRにより、受診勧奨を行う。そして、健診結果に基づき必要な支援を行い、効果的な保健指導に努める。特に高血圧や糖尿病が疑われる状態や腎機能低下の状態にある場合は栄養状態の管理によって重症化予防が期待できることから、重点的に保健指導を実践する。

具体的な栄養指導としては、健康管理センターが行う各種健康相談、健康教育、「健診結果お返し会」、「健康に食べよう会」や、「お父さんお母さんのためのすこやか食育教室」等において、市民が食べ物と健康の関係を認識し、生活習慣を見直す機会を設ける。特に野菜の摂取量を増加させる目的で「毎ベジファースト5(注1)」をキャッチフレーズに、毎日毎食の野菜摂取を推奨する。

長年実施している「健康に食べよう会」については、レシピ等を活用し、参加者がそこで学んだことを家庭や地域においても広めていけるよう支援する。そして、より多くの市民が参加できるよう、初回参加者を優先するなど、参加者の広がりにも努める。

また、食の多様化による脂質や塩分の過剰摂取、野菜の摂取不足等の問題が多いため、「日本型食生活(*3)」の評価や発酵食品の上手な取り入れ方などについての知識の普及を「元気食生活実践ガイド」等を利用して、各種教室等で行う。

また、市民ひとり一人の健康状態の「見える化」「感じられる化」を目指し、食生活を中心に、運動や睡眠、心の持ち方など、生活全般に対する身近でわかりやすい「健康指標」や「キャッチフレーズ」を設定し、普及啓発に努める。

注1 「毎ベジファースト5(まいベジファーストファイブ)」毎日5皿分350g以上の野菜を毎食(3食)に分けて食べる。毎食最初の5日は野菜から食べる。以上の意味を含めたキャッチフレーズ

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
メタボ予防・改善のための食事・運動等を半年以上実施している者の割合	60%	21.4%	60%
小浜市国保特定健診受診率	40%	33.9% (26年度)	60%
小浜市国保健診受診者メタボリックシンドローム減少率	20%	18.3% (26年度)	20%

I-6

高齢者に対する食育推進

高齢者が、健康で自立した生活を送ることができるよう、一人ひとりの体に適した食生活と運動習慣を実践することが必要である。また、食に対する喜び、関心、食欲を維持していくことも、健康寿命の延伸を図るためには重要である。

年齢とともに健康状態や活動量の個人差は大きくなり、エネルギー収支のバランスが崩れて肥満を誘発している方もあれば、歯の欠落、味覚・嗅覚・消化機能の低下から低栄養となっている方もある。

そのような状態を早期に発見し改善を促すため、特定健診、基本健診では、より多くの高齢者が健診を受診できる体制を整えるとともに、必要に応じて、食事バランスや量の改善を促す保健指導を実施する。

また、健康管理センターにおいて各種健康相談、健康教育、「高齢者料理教室」等を通して、高齢者が自ら自分に合った食事の取り方、内容、量などを選択できるよう、知識の普及を図る。

「高齢者料理教室」では、参加者同士が調理や共食を通して、脳機能、身体機能の維持を図るとともに、食に対する喜び、関心、食欲の維持を促す。さらに、「世代間交流料理教室」を行い、高齢者が指導的な役割を果たすことで、地域の活力を高め、地域に根ざした食文化を若い世代に継承していく。

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
メタボリックシンドローム該当者		16.3%	15%以下
貧血基準該当者 (Hb 値)		4.5%	4%以下
低栄養基準該当者 (血清 ALB 値)		3.7%	3%以下
(母数 : 65 歳以上判定検査項目受診者)			

I—7

医師や医療機関等と連携した食育の普及・啓発

食育を通じて生活習慣病等の予防を図るため、医療機関等と連携しながら食育の普及・啓発活動を推進する。

具体的には、食文化館において開催している、医師や歯科医師など専門家の講義とその内容に沿った調理実習を組み合わせた「医食同源」事業を、今後も継続して実施する。

また、健康管理センターと食文化館が、これまで以上に連携体制を強化して、それぞれの専門分野を活かした特徴ある食育事業を実施することで、両機関における検診および食育事業への参加者層や事業効果の拡大を目指す。

さらに、江戸時代の医師・蘭学者である杉田玄白が提唱した「養生七不可」や、本草学者であった中川淳庵など、食や医療に関する郷土の偉人の教えを学び、現代の食生活に自然なかたちで取り入れられるよう、専門家の協力のもと、それらをテーマにした食文化館の展示や料理教室、学習会を実施する。

このように、「医食同源」「薬食同源」をキーワードに、食生活によって、市民一人ひとりが病気を予防したり回復したりできるよう、行政と医療機関が協力しながら進める。

II-1

保育園等における食育推進

認定こども園、および保育園においては、それぞれ「浜っ子こども園食育計画」「小浜市公立保育園食育計画」を作成し「健康で生き生きとした生活を送る基本としての『食を営む力』の基礎を培う」を目標に、年齢別・月ごとの綿密な指導計画を立てて実践している。

指導計画には、「食」と「健康・人間関係・文化・料理・いのち」を結びつけた5つの領域のねらいや内容があり、子ども達の食育を進める上での重要な観点としている。

子ども達は園での生活の中で、生ごみを利用した土づくりや、その土を利用した畑での野菜栽培や収穫体験、「キッズ・キッチン」等の食育に関する体験学習の機会を持つとともに、毎日の給食における友達や保育者との関わりの中で、食に対する興味や関心を持つようになってきている。また、子ども達が園で育てた野菜を家庭に持ち帰り、親と一緒に料理をするなど、園での取り組みが家庭につながる機会も増えている。

今後も、これらの体験学習を続けるとともに、給食においても地場産食材や郷土料理を献立に活用し、子ども達の健康を意識した内容で提供できるよう努める。

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
園給食における健康を意識した郷土料理の導入			月に 1 献立

II-2

「御食国若狭おばま」食の教育推進委員会を中心とした食育の普及啓発

「御食国若狭おばま」食の教育推進委員会では、平成14年度から、**校区内型地場産学校給食や「ジュニア・キッチン」、中学生の地場産食材を使用した家庭科教育充実事業等**、7つの大きな事業に取り組み、食の教育の推進を図ってきた。食の教育全体計画・年間計画に沿った各学校の特色を生かした体験活動や、食文化館や市内の施設を利用した調理体験等を実施することで、児童生徒が基礎的・基本的な知識および技能を習得するという面では一定の成果を上げることができ、「食のまちづくり」の特色を打ち出してきた。

そこで、この成果を踏まえて、平成25年度より、「月1回以上、家庭での食事づくりに取り組もう」と、子どもたちに呼び掛け、実行している。

家庭での食事づくりを推進する意図は、これまでの食育の取り組みをどう評価するかの問い直しから考え出された。一人ひとりの子ども達にとって、食育の最終目標は、「食の自立」と考えている。

例えば親元を離れて一人暮らしを始めたとき、健康に配慮した食事をつくる能力、すなわち自炊ができることである。同時に、食事作りの取り組みはその他に多くの意義を有しており、一回の食事づくりには、メニューの考案、食材の購入、調理の段取りや手順の想定、手早い調理、食器選びや盛り付け、配膳など様々な知識や技術が必要とされる。つまり、この過程を想定するならば、「生きる力」と呼べるような総合的な能力が求められ、この能力は学校での学力の基礎になりうると考えられる。

さらに、子どもがつくる食事は、家族との会話を誘発し、おいしければ家族から、「〇〇ちゃんのつくった食事はおいしい」と絶賛され、子ども達の自己有用感も高まると考えられる。これこそ家庭教育そのものである。

一方で、この取り組みの成果を個々の子どもたちの中で完結させるのではなく、本市の食のまちづくりや子ども達の未来に向かって発展に繋げていくことも重要である。

例えば、子ども達が体験する「キッズ・キッチン」や「ジュニア・キッチン」、家庭での食の取り組みの成果を披露する場として、「食育チャレンジ」や「子ども料理コンテスト」の機会を設け、入賞した料理メニューを地域のイベントで再現販売する他、市内の飲食店メニューへ繋げる。さらに、このような機会を通じて、料理人をはじめとした食に関連する専門的な職業にも関心を持てるよう、働きかける。

このように、「月1回以上、家庭での食事づくり」の取り組みを通して、これまで以上に多様な展開をめざし、食育による「人づくり」を新たなステージに進めていく。

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
う歯（虫歯）のない園児の割合（5 歳児）	50%	50%	50%
う歯のない小学生の割合	45%	41.1%	45%
一人当たりのう歯の本数（12 歳児）	1.0 本以下	1.1 本	1.0 本以下
<p>家庭で食事をつくる日数が 年間 12 日以上ある児童生徒</p> <p>※小学校低・中学年は手伝う児童の割合、高 学年中学生は、自分で作る児童生徒の割合</p>		—	90%

II-3

健康を意識した学校給食の推進

少子高齢化に伴う日本の社会構図の変化と共に、家庭での生活スタイルも変化してきた。特に、食生活の変化は著しいものがある。動物性食品を多く取る食の欧米化、ファストフードやコンビニ等での簡単な食事スタイル、急激なダイエット等での過食症や拒食症など、食を取り巻く課題は山積している。中でも、生活習慣病の低年齢化、生活習慣病予備軍の増加等々、食生活の変化による子ども達の健康問題については深刻なものも多い。

そこで、子ども達に年間200食以上提供する「学校給食」の役割やあり方がこれまで以上に大切となる。

本市の学校給食は、各学校内で調理をする単独調理方式（自校方式）で行っている。食材については、栄養教諭・学校栄養職員などから構成される献立作成委員会において作成された全校共通の月間献立をもとに、各学校が校区内の生産者を優先して購入する。

このような仕組みは「校区内型地場産学校給食」と呼ばれ、子ども達が、人や地域との繋がりを実感しやすく、教育的効果が期待できる学校給食として、各方面で評価されてきた。

献立についても、「地元の旬の食材」「素材からつくる出汁」を大切にした和食を基本とし、主食は出来る限り七分づきごはん、副食には地元の伝統料理や、時には他県の食材や伝統料理を取り入れるなど、子ども達の健康を意識しながら、学校給食に関心を持ち、楽しめるよう工夫を重ねている。

現在、食材を提供している地元の生産者においては、高齢化や後継者不足など様々な課題がある。今後も「校区内型地場産学校給食」が継続できるよう、生産者と学校給食関係者との協議会を開催するなど、協議・検討を進める。

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
学校給食地場産率（小浜市内産）		51%	60%

II-4

産学官の連携による食育推進（教育）

小浜市にキャンパスを持つ、福井県立大学海洋生物資源学部（以下、小浜キャンパス）は、日本海側に位置する唯一の海洋・水産系学部として、生物環境の保全、海洋生物資源の育成と有効利用およびそれらの社会科学的基盤について研究するとともに、その研究成果を広く紹介してきた。

そこで、市内の小中学校を対象に小浜キャンパスの学生による海洋生物や海洋環境、食品化学などをテーマとした「出張キャンパス」を実施し、子ども達の食や環境に対する関心や理解を深めている。

また、小浜市漁業協同組合と連携のもと、学校給食に地場産水産物を供給しており、子どもたちの味覚を育むとともに、魚に対する関心を高め、魚離れの抑制を図っている。このような魚食普及活動をすすめることで、地域漁業の活性化と健康食材としての魚の価値の向上につなげている。

引き続き、市や漁協等の関係機関が連携しながら、年に1回の全小中学校を対象とした学校給食における地場産水産物の提供や、年ごとに設定した対象校における旬の地場産水産物の利用、児童生徒発案による地場産水産物を利用した学校給食のメニューの提供を行うなど、地場産水産物が恒常的に学校給食で使用されることをめざし、産学官で総合的な研究を行う。

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
県立大学の学生が出向いて行う「出張キャンパス」の受講者数	600 人 (累計)	1,109 人 (累計)	1,300 人 (累計)
学校給食における地場産水産物の供給機会の増加	全校を一巡	全校を一巡	全校を一巡

II-5

「共食の日」の設定

「共食」とは、家族や仲間と一緒に食事をとりながらコミュニケーションを図ることを言う。その反対に、ひとりで食事をとることを「孤食」と言い、平成27年度末に実施した「食育に関する市民意識調査（以下、市民意識調査）」では、朝食をひとりで食べる園児は、8.5%、小学生では19.1%、中学生では、33.8%、高校生では、47.9%であった。このデータが示すように、昨今、家族と一緒に暮らしていてもひとりで食事をとるいわゆる「孤食」、さらには、家族と一緒にの食卓に座っていてもそれぞれが好きな料理を食べるいわゆる「個食」等の状況が見受けられる。

こうした「孤食」や「個食」の状況が続くと、バランスの良い食事の摂取や基本的な生活習慣の確立、さらには、正しい箸の持ち方といったマナーの習得などに支障を来すことは明らかである。

そして、「共食」は、子どもだけでなく、大人にとっても、家族や仲間とのコミュニケーションを図ることができ、精神面の安心感、規則正しい生活や食事の質の向上など、多岐にわたる効果をもたらす大変重要なことであると言える。

そこで、国が定める毎月19日の「食育の日」を、本市では特に「共食の日」とし、「食事の時間」が生活の中で大切な時間であることを認識し、朝食、昼食、夕食ともに「孤食」にならないことを心がけるよう啓発する。

具体的な方法として、小浜市や食文化館の公式ホームページ、公式フェイスブック、公式ツイッター、ケーブルテレビ若狭小浜等を活用して「共食の日」の周知に努め、家庭では勿論であるが、職場においてもコミュニケーションを取りながら一緒に食べることを、事業者単位でも促す。

また、家庭における「共食」は、親の生活リズムや食事のあり方に左右される部分も大きいいため、成長期の子どもを持つ父親や母親を対象にした、食育教室や料理教室を、食文化館や公民館などで実施する。高齢者に関しては、「共食の日」に、各地区集会所で行われている「ふれあいサロン」を開催し、簡単な食事やお茶会など、コミュニケーションを取りながら食べる時間を過ごせる機会を設ける。

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
朝食をひとりで食べる子どもの割合 園児 8.2% 小学生 11.4% 中学生 31.2% 高校生 47.5% (※平成 22 年度調査)	各世代を 30%減	園児 8.5% 小学生 19.1% 中学生 33.8% 高校生 47.9%	各世代を 30%減
「共食の日」を認識し、毎月 19 日（あるいはその前後）に、家族や仲間と団らんをしながら「共食」をする市民の割合		90%	

Ⅲ-1

食育ツーリズム

近年、益々、旅の目的が「みる」観光から「体験・参加型」観光へとシフトし、「もの」より「こと」を求める観光客が増えている。特に教育機関や子どもを持つ家庭においては、「生きる力」を育む体験学習を中心とした旅行、いわゆる「教育旅行」へのニーズが高まっている。

本市においても、全国に先駆けて取り組んできた生涯食育事業の中で、食文化館における「キッズ・キッチン」や「ジュニア・キッチン」など特長のある事業には、市内だけでなく、関西や東海地域を中心とした遠方からの参加者や、問い合わせが増加している。また、ここ数年は、本市が食のまちづくりを進める中で培ってきた食育観や、食育事業に関する運営ノウハウを学ぶために、地域外からの研修団体も増加している。

さらに、平成19年にオープンした自然体験施設「ブルーパーク阿納」では、全国的にも珍しい海上釣堀で真鯛を「釣る」「さばく」「食べる」という新たな観光漁業に取り組んでおり、年々教育旅行客が増加し、平成27年度には全国から4,000人超を受け入れている。

そこで、このような本市の特徴ある食育事業や魅力ある海の体験学習を「食育ツーリズム」として提案し、多くの観光客を受け入れ、観光産業の活性化につなげていく。

具体的な食育ツーリズムのメニューとして、平成27年度にリニューアルし、より専門的かつわかりやすく日本食文化について学べるようになった食文化館において、展示内容と一体となった「キッズ・キッチン」などの料理教室や、若狭塗箸の研ぎ出し体験など食に関するものづくり体験、また、阿納地区をはじめ、内外海地区全体で、漁業や藻場観察などの海の体験プログラムなど、本市の持つソフト・ハード両面の資源を十分に活用した内容を想定している。

また、体験を重視した旅行を求めているのは国内観光客だけではなく、「和食-日本人の伝統的な食文化」の世界無形文化遺産登録、ミラノ国際博覧会等を通じて、日本を訪れて「本場の日本食や日本食文化を体験したい」という外国人も増加している。

そこで、これまで一貫して和食や日本食文化にこだわりながら食育事業を展開し、ミラノ国際博覧会にも出展した本市としては、食育ツーリズムのターゲットとして外国人も視野に入れており、ミラノ国際博覧会で得たネットワーク等を活かすとともに、日本版DMO候補法人である「株式会社まちづくり小浜（おばま観光局）」と連携しながら、外国語対応やインターネットでの受付、顧客対応を整えて、外国人も含めた多くの観光客を受け入れていく。

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
ブルーパーク阿納体験者数		4,000 人	4,700 人 (平成 31 年)
食文化館における調理体験者数		3,800 人	4,200 人
工房体験者数		8,600 人	16,000 人
外国人観光客数（宿泊）		1,600 人	12,000 人

Ⅲ-2

一次産業の活性化

近年の全国的な一次産品価格の低迷の中で、就業人口の減少、遊休農地の増大、担い手の高齢化等が進んでいる。

一方、近年、消費者は、単に安さや美味しさだけでなく、農林水産物の生産された土地や生産方法などの生産過程を含めて、ストーリーのある農産物を求めるようになってきている。

このような背景を踏まえ、担い手が意欲をもって農林水産業に取り組める環境を整備しつつ、本市の豊かな水や美しい環境、御食国として朝廷への食料供給を行っていた歴史等を活かし、一次産業の活性化に取り組んでいく。

農業については、市内の先進農業者の下で園芸栽培を中心に農業を体験・研修するとともに、集落の行事など小浜の魅力ある生活を体験できる体制を整えることで、地域内外から新規就農者を呼び込んでいく。

また、スーパープロフェッショナルハイスクール（SPH）の指定校である若狭東高校と連携・協力し、地域性を活かした農業を中核とした産業振興に取り組んでいく。

さらに、地域ぐるみの環境保全型農業の取組みを積極的に推進するとともに、水源の涵養や自然環境の保全、良好な景観の形成、文化の伝承等の農業の多面的機能の発揮に向けた支援を行い、農業の担い手が意欲をもって生産に取り組める環境を整備する。

林業については、森林が海・川へのミネラル供給を通じて漁業資源や雲城水等の名水を保全する機能等を果たしていることを踏まえ、間伐材の利用促進を支援するとともに、木質バイオマスのエネルギー利用についても検討を進め、林業の振興および森林環境の保全を図っていく。

水産業については、消費者からの需要が高い「若狭もの」の生産拡大に取り組むため、海底耕うんや堆積物除去、人工的な藻場の造成等を実施するとともに、漁業者等による藻場の保全や漂流漂着物の処理等の活動を支援し、魚介類の生息しやすい環境を整備する。

また、観光客等から需要が高い「小浜の鯖」の養殖による安定供給に取り組むとともに、日本遺産「御食国若狭と鯖街道」のストーリーとの連携や、漁業者と仲買人が連携した魚介類の品質向上への取組みの推進により、「若狭もの」や水産加工品の知名度向上、需要拡大につなげる。

さらに、若者が小浜の海の魅力を再発見し、目指すべき将来像について情報交換・共

有する「海のまちづくり未来会議」の活動や、市内小中学校と連携した「海の総合学習」の活動を通して、小浜の海の魅力を内外に発信する。

一次産業を推進するうえで課題となる鳥獣害対策については、捕獲駆除や侵入防止対策に加え、集落自らが主体となった対策を引き続き徹底するとともに、市内の小中学校と連携して、鳥獣被害の現状や対策について学んだうえで、「命をいただく」ジビエ給食を実施し、鳥獣害対策の将来の担い手を育成する。

さらに、食材である農産物や海産物の味の決め手には「水」が大きく関わっているとされており、食と水の関係は切っても切り離せないものである。

小浜市は市内各地で自噴水が見られるなど地下水が豊富であり、鶴の瀬の名水や雲城水、津島名水など、市民により水の保全にも取り組まれている。

このような中、上水道水源として利用している小浜平野の地下水の現状を把握するため、本市では3年間をかけ「小浜平野地下水調査」を実施したところである。

今後は、「小浜平野地下水調査」の結果を踏まえ、地下水を「市民共有の財産である」と位置付け、「小浜市地下水利活用・保全検討委員会」において、食のまちづくりにつながるような利活用策や継続的な地下水利用のための保全策について検討を進める。

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
新規就農に向けた研修者数（累積）		0 人	12 人
多面的機能支払交付金の農振農用地面積カバー率		60%	100%
漁業士の人数		8 人	10 人
漁村の体験交流施設における地区外交流人口		4,000 人	4,700 人

Ⅲ—3

地産地消や6次産業化、農商工連携の推進に向けた体制整備

本市には全国に誇れる食材等の地域資源が存在しており、食のまちづくりを推進していく上で「若狭おばまブランド認証制度」や「地産地消をすすめる店認定制度」を設け、他の地域との違いを際立たせるとともに地域資源の高付加価値化を進めてきた。しかし、認証・認定数が伸び悩んでいる。

そこで今後は、制度の目的や位置付け、認証・認定基準等について見直しを含め、有効な制度として産業の発展に繋がるよう、関係機関・団体と協議を進める。

また、これまでの地場産農水産物を活用した加工、販売や農家レストラン等の取組みを一層推進するとともに、おばま観光局等が主体となり、地場産品を活用し健康にも配慮したご当地グルメ等の新商品の開発等を推進し、道の駅若狭おばま物販施設等を利用した販売・PRに取り組む。

こうした取り組みを通じて、本市の魅力、認知度を高め、地域産品の販路拡大、ひいては地域経済の活性化につなげていく。

さらに、安全・安心な食の環境づくりという観点から、市および各種団体等が、地場産の良質な食材やそれらを用いた料理等、またそれらの取扱業者等に関する情報を広く発信するとともに、市民や本市を訪れる交流者、さらにはそれを求める全国各地の人々へ良質で安全な食材や料理を提供していく。

Ⅲ-4

産学官の連携による食育推進（産業）

福井県立大学海洋生物資源学部や若狭高校海洋科学科、福井県栽培漁業センター等、市内に集積する水産研究・人材育成機関との連携を図り、水産物の生産拡大および高付加価値化を進める。

特に、地域の特性や消費者ニーズを踏まえた魚種の検討を行い、水産研究機関の技術を活かした新しい栽培漁業を推進するとともに、「おばま醤油干」や「小鯛さき漬け」、「浜焼き鯖」、「へしこ・なれずし」等、地域に根付く小浜特有の食品加工文化をブランド化し、地域内外に向けて発信することで、水産物の流通・加工業の活性化を図る。

また、これらの海産物や加工品を重要な観光資源として、日本遺産に認定された「御食国若狭と鯖街道」のストーリーを活かしながら観光誘客につなげるとともに、市外での販路を拡大し、経済の好循環の創出を図る。

そして、このような取組みが円滑に推進でき、水産業が持つ多面的な機能が十分に発揮できるよう、漁業者や市民、行政等が連携して海の環境保全等に取り組み、魅力と活力のある漁業・漁村の構築を進める。

Ⅲ—5

箸文化の継承と若狭塗箸産業の振興

平成25年に「和食—日本人の伝統的な食文化」が世界無形文化遺産に登録されたが、日本の食文化や食育において、箸のあり様、箸使いについては大変重要な部分である。そこで、日本一の塗箸産地である本市は、食育や地産地消の観点から、全国をリードして箸文化を大切に後世へ継承していく役割が求められている。

このため、「ふるさとしごと塾(*1)」や「箸の研ぎ出し体験」、各種講習等において、箸の正しい持ち方の普及や、地場産業への理解促進等に努める。

また、平成20年度から「若狭塗箸利用促進運動プロジェクト」として、市内飲食店の協力の下、若狭塗箸の普及状況に関するアンケート調査を実施するとともに、若狭塗箸の提供を行った。

さらに、平成27年度にイタリアミラノで開催された、「2015年ミラノ国際博覧会」に出展し、来館者を対象にした若狭塗箸の研ぎ出し体験を実施した。また、日本館内のレストランやフードコートに若狭塗箸を提供するとともに、万博会場以外でも、若狭塗箸協同組合の方々と協力し、精力的に若狭塗箸の海外販路拡大に努めた。その結果ミラノ市内のレストランや雑貨店に卸すことに成功しており、今後もそれらの店舗を拠点に、若狭塗箸を中心とした地域資源の海外販路拡大に努めていく。

数値目標

	平成27年度		平成32年度
	目標	実績	目標
市内飲食店における若狭塗箸設置店舗の割合	100%	76.5%	100%
箸を正しく持てる市民の割合	100%	84.8%	100%

IV-1

「食の達人」「食の語り部」認定制度の活用による食文化の継承

本市の食文化の伝承と普及のため、伝統的な食に関わる優れた「技術・知恵・知識」を有する小浜市民を認定する。

「食の達人」「食の語り部」認定制度については、市民を対象とした体験学習・講習会等を特に若年層中心に開催し、技術等の普及と後継者の育成を図る。

そして、ホームページ掲載や紹介資料の作成など、周知の徹底に努めながら、市主催の様々な食に関するイベントに参画していただき、認定制度に関心をもっていただくとともに、各地区で実施している「ふるさとまつり」などでも、体験学習・講習会を開催するなど、認定者の活躍の場の増加に努める。

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
「食の達人」「食の語り部」が食文化館や学校、公民館などにおいて講師として活躍する食育事業等の回数	60 回以上 (累計)	19 回 (累計)	50 回以上 (累計)

IV—2

園給食や学校給食、「キッズ・キッチン」「ジュニア・キッチン」等、教育現場における郷土料理等の継続した導入

家庭において郷土料理が提供される機会が減少する中、幼少期に郷土料理を食することは、地域の食文化を継承していただくだけではなく、地元の食材や発酵食品などの加工品を食する機会の増加にもつながり、健康の観点でも大変重要である。

このことから、学校給食献立作成委員会は学校給食において、各学校は食の教育の取組みの中において、食文化館では「キッズ・キッチン」「ジュニア・キッチン」において、郷土料理等を取り入れた献立の作成や体験活動に取り組む。

IV-3

各地区のイベントや伝統行事、料理教室における、郷土料理や行事食の積極的活用

平成24年度より、市民調査員や市の担当者により、各地区に伝わる伝統行事や食・祭りの際の食材や料理についての調査を実施してきたが、平成27年度に冊子「小浜市の伝統行事と食」としてまとめることができた。これは、食を切り口とした地域のアイデンティティの確立や三世代間の交流、コミュニティの再構築につながる重要なものである。

今後は、この冊子でまとめた内容をイベントや伝統行事、料理教室などにおいて積極的に活用し、市民が地域の歴史や食に興味を持つ環境を醸成していくとともに、小中学生向けのテキストやアーカイブの作成にも発展させ、より具体的な地域の食文化の継承に努める。

また、引き続き、食育や食文化の権威である御食国大使の各先生方に指導を仰ぎながら、小浜の豊かな食文化や郷土料理の健康面での効能について学習する機会をつくるとともに、地域メディアを使い広く市民に周知する。

さらに、この事業が定着していく中で、伝統行事と一体となった「食育ツーリズム」など本市ならではのメニューを確立し、地域産業の活性化や交流人口の増加へと発展させる。

数値目標

	平成27年度		平成32年度
	目標	実績	目標
食と伝統行事についての 出前講座や学習会	12回 (累計)	15回 (累計)	15回 (累計)
食と伝統行事が関連した食育ツーリズムのプログラム開発			5プログラム

V-1

食育活動に携わる市民や団体との協働推進体制の整備

食育については、現在、主に食生活改善推進員やグループマーメイド、キッズ☆サポーター等の団体が食文化館や各地区公民館を拠点として、各種料理教室等を実施している。

今後も、行政と団体等が密接な連携のもと料理教室や食育講座などの食育活動を推進していくが、徐々に団体が主体的な運営に取り組めるよう働きかける。また、今後は、農業体験や水産体験など、料理教室以外の食育活動をサポートするボランティアグループの育成にも努める。

さらに、食育が効果的かつ着実に推進されるよう、小浜市や食文化館の公式ホームページ、公式フェイスブック、公式ツイッター、ケーブルテレビ若狭小浜等を活用して情報を発信していくほか、市民の食育活動への参加意欲を高めるため、食育活動優良者や団体等を表彰するなど、食育に関する協働の推進体制や活動環境を整備する。

数値目標

	平成 27 年度		平成 32 年度
	目標	実績	目標
食育活動に携わる市民の割合 (職業として携わる場合は省く)	50%	6.1%	50%

V-2

食育活動に携わる市民や団体、および食育事業の地域内外へのPR

平成27年度に、本市の特徴ある食育事業「キッズ・キッチン」と「校区内型地場産学校給食」を題材にした動画を作成した。これらは、食文化館をはじめとした市内の観光施設やインターネット投稿サイトで観ることができるが、今後も、この動画を有効に使い、本市の食育事業や、考え方、環境など、まち全体のPRに活用する。

また、食育関連の年間行事や「食育ツーリズム」などの観光情報、「元気食生活実践ガイド」などの市民生活に密接な情報について、小浜市や食文化館の公式ホームページ、公式フェイスブック、公式ツイッター、ケーブルテレビ若狭小浜等を活用して情報を発信していくほか、新聞やテレビマスメディアにも積極的に情報を発信する。

数値目標

	平成27年度		平成32年度
	目標	実績	目標
食育および食関連情報のメディア取り扱い件数	500件	272件	1,000件 (うち新聞記事掲載350件)