

# 食のまちづくり計画

## 第4次小浜市食育推進計画

ダイジェスト

福井県小浜市

## ■ 1. 経緯

西暦 (年度)	小浜市	国	備考 (総合計画)	
2000	食のまちづくり 開始		4次総合計画	
2001	「小浜市食のまちづくり条例」制定			
2004	「食育文化都市」宣言			
2005		食育基本法 制定		
2006		食育推進基本計画（1次）策定		
2007	小浜市食育推進計画（1次）策定			
健康づくり 教育（人づくり） 産業の活性化 食文化の継承	2011	小浜市食育推進計画（2次）策定 （小浜市元気食育推進計画）	食育推進基本計画（2次）策定	5次総合計画
	2016	小浜市食育推進計画（3次）策定 （小浜市元気食育推進計画 改訂版）	食育推進基本計画（3次）策定	
	2021	小浜市食育推進計画（4次）策定	食育推進基本計画（4次）策定	6次総合計画

## ■ 2. 前計画の成果と課題

### 成果

#### （1）健康づくり－世代に適した健診・講座・実習の実施

「特定健診・特定保健指導」の実施、「選食力」「フードリテラシー」向上をめざした各種料理教室や食育講座の開催、オンラインによる食育講座や健康づくり専門HP「ココカラ」の開設による情報発信、各地区公民館や公会堂における高齢者料理教室やふれあいサロンの開催

#### （2）教育（人づくり）－時代にあわせた義務食育体制の研ぎ上げ

「キッズ・キッチン」「ジュニア・キッチン」の内容見直し、具体的目標「児童・生徒全員の美しい箸使い」設定による総合的な食育指導、自校炊飯および単独調理方式による「校区内型地場産学校給食」の継続、心を育む食育の重要視

#### （3）産業の活性化－食関連産業の基盤産業化・食育ツーリズムの充実・人材育成

「鯖、復活」プロジェクトの事業拡大、水産業活性化拠点施設の整備、土地改良事業等による農業の生産基盤の強化、植物工場進出や大規模園芸施設の増加、食文化館やブルーパーク阿納等を中心とした食育ツーリズム（教育旅行）の受入れ、「御食国 食の学校」による食関連産業の人材育成

#### （4）食文化の継承－食文化の保護継承および活用に向けた基盤整備・観光資源としての活用

鯖街道ミュージアムオープン、酒井家文庫や小浜放生祭の調査研究、まち歩き観光の基盤整備、「小浜市文化財保存活用地域計画」策定による食文化の市民への啓発および観光資源としての積極的活用

### 課題

- ・取り組みや働きかけ世代の偏り⇒若い世代および壮年期の市民、成人男性全体への介入が弱い。
- ・ポピュレーションアプローチの限界⇒子どもの個食や朝食欠食率、メタボ該当者割合 依然好転せず
- ・数値目標の低達成率（目標数35項目・目標達成7項目）  
⇒新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受けて未達成の数値目標10項目+a  
⇒「100%」という非現実な目標設定

### 全体的な課題

- （1）現在の指標（数値目標）の限界（市民一人一人の実感が伴わない）
- （2）事業の効果やめざすべき将来像の分かりにくさ（市民一人一人の実感が伴わない）
- （3）長期継続（常態化）による啓発効果の低下と食育推進活動の後継者不足

### ■ 3. 基本方針

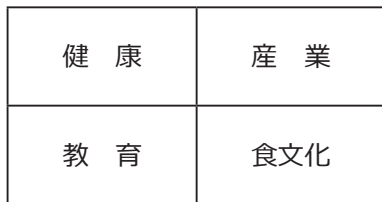
これまで標榜してきた「生涯食育」および「義務食育」を継続し、市民一人一人の心身の健康に対するアプローチ、いわゆる「**個人に対する食育**」と、「食によって地域経済を育む」という本市独自の食育観のもと、食関連産業の人材育成や食育ツーリズムなど、近年特に精力的に取り組んでいる「**地域経済のための食育**」の、双方向から推進に努め、市民一人一人および地域全体の「**ウェルビーイング**」をめざす。

#### (1) 個人に対する食育

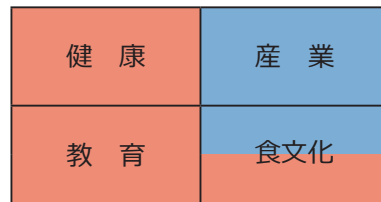
- ・「生涯食育」の推進
  - ⇒市民全体の「選食力」「フードリテラシー」獲得および向上（若い世代および壮年期市民への介入強化）
  - ⇒各種健診受診率向上をめざした工夫、栄養指導や各種相談会の実施
  - ⇒ポピュレーションアプローチに加え、ハイリスクアプローチの実施
- ・「義務食育」の推進
  - ⇒「キッズ・キッチン」「ジュニア・キッチン」、充実した園給食および地場産学校給食の実施  
身体健康増進および自己肯定感や故郷への愛着等内面への働きかけも重要視
- ・心身の健康増進をめざした食文化の継承

#### (2) 「地域経済のための食育」

- ・一次産業 生産基盤の整備や作業の効率化、高付加価値化等の推進
- ・二次産業 伝統技術の継承や商品開発、消費拡大等の推進
- ・三次産業 体験型プログラムの開発や教育旅行の誘致、地場産食材の利用拡大
- ・一次、二次、三次産業の連携による地域内経済循環の促進
- ・「御食国 食の学校」等による食関連産業の担い手育成



前計画では、推進事項を4分野に分け  
それらを市民協働で推進（22項目）



新計画では、推進事項を2つの**対象**に分け  
それらを市民協働で推進（23項目）

地域経済のための食育

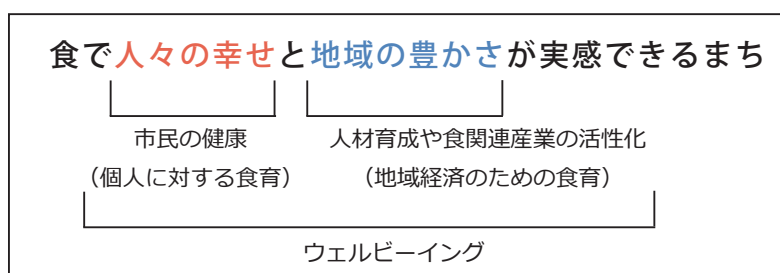
個人に対する食育

### ■ 4. 食育推進計画でめざす小浜市の将来像「ウェルビーイング」

ウェルビーイング（well-being）とは、「良い状態」「よく在る」という意味を表す言葉であり、世界保健機関（WHO）では、「身体的・精神的・社会的に良好な状態」としている。

そこで、本市においては、ウェルビーイングを「**食で人々の幸せと地域の豊かさが実感できるまち**」と解釈し、本計画によって、その実現をめざすこととする。（下記参照）

また、ウェルビーイングとは、市民一人一人の**実感が伴う主観的なもの**であるため、本計画においては、各推進事項に関連する数値目標（量的指標）に加え、市民一人一人のウェルビーイングを把握するための、ウェルビーイング指標（質的指標）も盛り込むこととする。

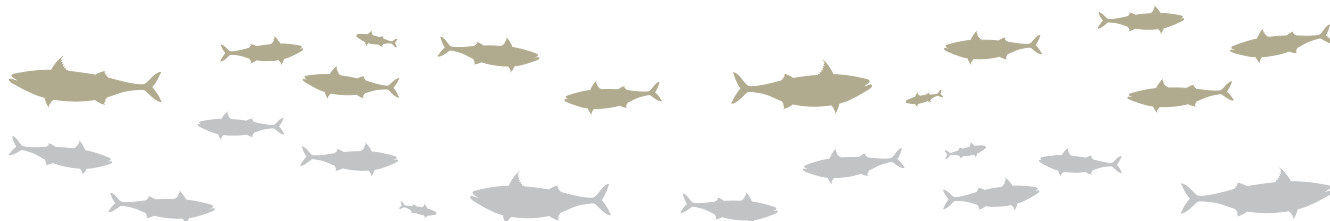


## ■ 5. 推進事項

### I 個人に対する食育

対 象	推 進 事 項
1. 家庭	望ましい食生活の実践や地産地消の推進（食）
	食文化の継承（食・公）
2. 妊婦や乳幼児	栄養指導や各種相談会等の実施（健）
	各園における食育推進（園）
	幼児の料理教室「キッズ・キッチン」の実施（食）
3. 小学生（児童）・中学生（生徒）	「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推進（小中・食）
	健康を意識した学校給食の推進（小中）
4. 高校生・大学生および若い世代の社会人	高校生および大学生を支援する食育講座や料理教室の開催（食）
	若い世代の社会人を対象とした料理教室の開催（食）
5. 壮年期（40歳～64歳）の市民	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（健）
	主体的な食生活の実践に向けた支援（食）
6. 高齢期（65歳以上）の市民	各種健診事業や高齢者料理教室の実施（健・公）
	地域に根差した「ふれあいサロン」やサークル活動の実施（公・公会）
	配食サービスの実施

※（食）食文化館、（公）公民館、（健）健康管理センター、（小中）小中学校、（公会）公会堂



### II 地域経済のための食育

対 象	推 進 事 項
1. 一次産業	農業の活性化
	漁業（水産業）の活性化
	林業の活性化
2. 二次産業	伝統的な加工食品の継承
	伝統工芸の継承
3. 三次産業	観光誘客の促進
	地産地消の推進
4. 地域内経済循環	経済循環の推進
5. 人材育成	食関連産業の担い手の育成

## ■ 6. 数値目標（量的指標）

指 標	実績値	目標値
・地産地消を心掛けている市民の割合	30%	35%
・野菜の摂取量を増やす、塩分や油の多い物を控えるなど、自分自身や家族の食生活に気を付けている市民の割合	87%	90%
・1週間の中で、家族や友人と夕食を5回以上「共食」する市民の割合	70%	75%
・「食の達人・食の語り部」等が講師として活躍する食育事業の回数	10回	15回
・園給食における食べ残し量の割合	0%	0%
・「キッズ・キッチン基礎編」に参加したことで食に関連する良い変化があった子どもの割合	86.5%	90%
食以外で、良い変化のあった子どもの割合	49%	50%
子ども以外の家族において、良い変化があった割合	58%	60%
・箸を美しく持てる児童・生徒の割合	児童 51% 生徒 79%	70% 90%
・学校給食をおいしいと感じる児童・生徒の割合	児童 77% 生徒 69%	85% 75%
・学校給食が好きと感じる児童・生徒の割合	児童 69% 生徒 63%	75% 70%
・児童・生徒の地場産食材の認知度	児童 65% 生徒 78%	90% 90%
・若い世代の市民を対象にした食育講座や料理教室への参加者数（年間）	—	200人
・メタボリックシンドローム予防・改善のための食事や運動を半年以上実施している者の割合	14.5%	20%
・小浜市国保特定健診受診率	37.7%	60%
・小浜市国保健診受診者のメタボリックシンドローム減少率	18.8%	20%
・メタボリックシンドローム該当者	21.3%	15%以下
・貧血基準該当者（Hb値）	3.7%	3%以下
・低栄養基準該当者（血清ALB値）	3.8%	3%以下
・「ふれあいサロン」設置区数	114区	117区

指 標	実績値	目標値
・農地面積のうち、担い手の農地が占める割合	52.2%	80%
・小浜市内の漁業就業者数	154人	160人
・年間の森林整備面積	95.5ha	135ha
・うちとみkitchenで加工体験を体験した人数	15人	200人
・若狭工房で工芸体験を体験した人数	9,810人	14,700人
・宿泊費、交通費、土産代、入場料等の1年間の合計額	109億円	128億円
・市内施設における1年間の教育旅行受入者数	5,935人	7,000人
・地産地消をすすめる店に認定された店舗数	50店舗	60店舗
・空き家や空き店舗を活用して起業・事業を行った件数（延数）	2件	20件

※原則、実績値は2019年度、目標値は2025年度とする。

## ■ 7. ウェルビーイング指標（質的指標）

### 1. 大人の場合（生活実感度）

・ここに0段から10段のハシゴがあるとします。10段目があなたにとって「最高の生活」、0段目は「最低の生活」を表しているとして、あなたの生活は今、ハシゴのどの段階にいますか。

10段目・9段目・8段目・7段目・6段目・5段目・4段目・3段目・2段目・1段目・0段目

・あなたは過去1週間を総合して「生活が整っている」とどのくらい感じましたか。  
※「整う」＝バランスと調和がとれているというイメージ

とても感じた・まあまあ感じた・少し感じた・感じられなかった

・あなたは自分が生活の中でしていることに、どの程度やりがいを感じていますか。  
10は「非常にやりがいを感じる」、0は「全くやりがいを感じない」

10・9・8・7・6・5・4・3・2・1・0

・あなたが困ったときに、助けが必要であればいつでも頼れる親戚または友人がいますか。

はい ・ いいえ

・あなたは熱中できる好きなことがありますか。

はい ・ いいえ

・ご自身の健康状態をどのように感じていますか。

よい ・ まあよい ・ ふつう ・ あまりよくない ・ よくない

### 2. 子どもの場合（自己肯定感尺度）

・自分には良いところがあると思いますか。

・将来の夢や希望を持っていますか。

・学校に行くのは楽しいと思いますか。

・難しいことでも失敗を恐れなくて挑戦していますか。

・人が困っているときは、進んで助けていますか。

・友達と協力するのは楽しいですか。

これらについて、「当てはまる」「どちらかという当てはまる」「どちらかという当てはまらない」「当てはまらない」を選択する。

## ■ 8. 計画の位置づけと計画期間

本計画は、食育基本法第18条第1項に基づき作成した計画であるとともに、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6次小浜市総合計画の内容を踏まえた計画である。

また、第6次小浜市総合計画の前期計画期間、国の第4次食育推進基本計画が、いずれも2025年度を目標年度としていることから、本計画も2021年度から2025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。

### ■ 小浜市の食の取り組みをムービーで公開しています。



市内の小中学校では、校区内でとれた食材を優先する校区内型地場産学校給食を実施しています。人や地域につながる学校給食の「教育力」をご覧ください。



幼児の料理教室「キッズ・キッチン」は「料理」を通じて子ども達の様々な能力を伸ばす教育プログラムです。



Facebook からも様々な情報を発信しています。  
是非チェックしてください。



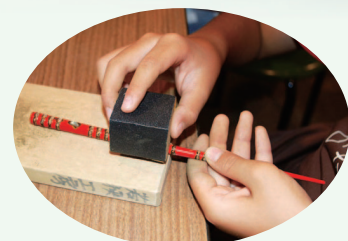
### ■ 御食国若狭おばま食文化館

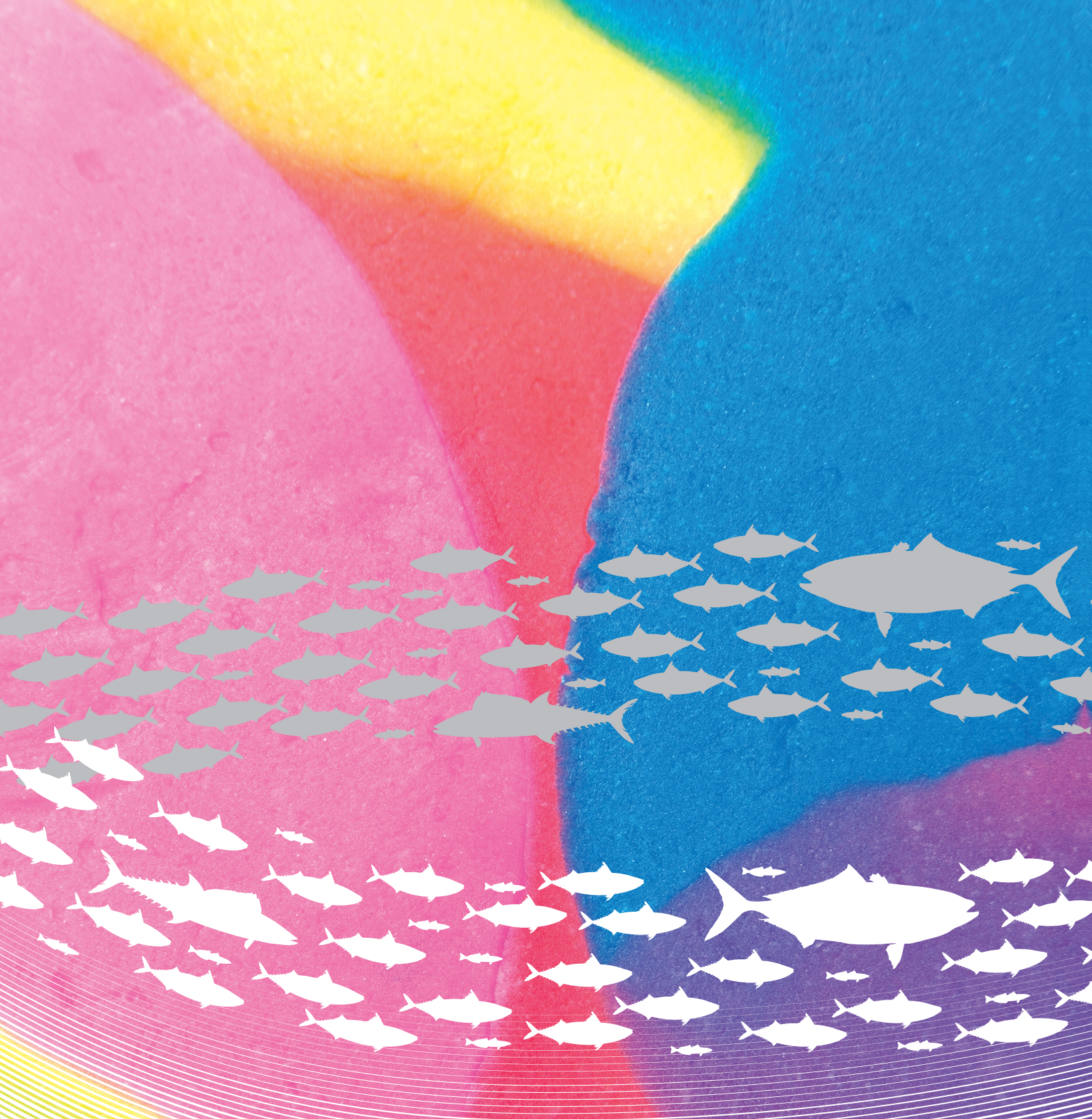
食のまちづくり、生涯食育の拠点施設として、「御食国若狭おばま食文化館」があります。

ここでは、日本食文化について学んだり、料理をはじめとする多彩な食の体験を通じて、その魅力や可能性を体感できる施設です。

小浜市の食育事業全般に関するお問い合わせ、

食育ツーリズムに関するご相談なども、受け付けています。





## 食のまちづくり計画

### 第4次小浜市食育推進計画 ダイジェスト

小浜市 企画部 食のまちづくり課（御食国若狭おばま食文化館）

〒917-0081 福井県小浜川崎3丁目4番

TEL：0770-53-1000 FAX：0770-53-1036

E-mail：syoku-machi@city.obama.fukui.jp