

食のまちづくり計画

第4次小浜市食育推進計画



福井県小浜市

■表紙デザイン解説

本計画においては、「**個人に対する食育**」と、「**地域経済のための食育**」の双方向からのアプローチにより、市民および地域全体の「ウェルビーイング」をめざすこととしています。

表紙のデザインは、「**個人に対する食育**」の分野を赤で、また「**地域経済のための食育**」の分野を青で表しており、これらの推進により、両分野（両色）の広がり、そのことによる新たな色の創出により、まち全体が美しく彩りを帯びることをイメージしています。

ごあいさつ

早いもので、本市は「食のまちづくり」に取り組み始めてから20年以上の時を重ね、昨年11月には、その根幹である「小浜市食のまちづくり条例」制定20周年記念シンポジウムを開催させていただきました。



シンポジウムでは、市民の皆様とこれまでを振り返るとともに、本市が当初より重要視して取り組んできた食育事業を経験した若い世代の方々が登壇し、「小浜を誇りに思う」「小浜での専門的な食の仕事をめざして勉強に励んでいる」等の嬉しい声をたくさん聞かせていただきました。その堂々と発言する姿を見て、20年という長い年月、「食のまちづくり」が止まることなく、また急激な社会や環境の変化に惑わされることなく継続し、その中の食育事業において着実に実を結んでいることを実感いたしました。まさに、「継続は力なり」との思いです。

このような節目の年に策定した新たな食育推進計画においては、これまでの生涯食育や義務食育の考え方を継承した「個人に対する食育」と、産業面での担い手育成や地域内経済循環等に取り組む「地域経済のための食育」の両輪で取り組むこととし、それらによってめざす将来像に「ウェルビーイング」というキーワードを掲げております。

本市にとっての「ウェルビーイング」とは、「食で人々の幸せと地域の豊かさが実感できるまち」であり、身体の健康と共に心の豊かさを重んじ、さらに地域全体の食関連産業の活性化をめざす本市の食育観とつながるものです。

現代の食を取り巻く環境には、高度な技術や合理的な仕組みが取り入れられ、また、健康に関する食の情報も溢れています。さらに、パンデミックにより、人々の暮らし方も変わり食の在り方や選択がより難しくなっているように思います。

そのような環境であるからこそ、私たちは、新しい時代の物や情報、価値観を柔軟に取り入れながらも、やはり根底では、御食国の時代から現在まで脈々と受け継がれてきた伝統的かつ小浜らしい食資源を尊重する、そのような不易流行^{ふえきりゅうこう}の思いを持って、市民や事業者の皆様と共に本計画を遂行することが、「ウェルビーイング」の実現には大切であると考えています。

本計画が食育推進の道筋であると共に、本計画を介して、市民一人一人の食の在り方、そして「食のまちづくり」について、多くの皆さんと一緒に考える機会づくりにつながれば嬉しく思います。

最後に、本計画策定にあたり、ご協力をいただきました多くの方々に心よりお礼を申し上げます。

2022年3月

小浜市長 松崎 晃治

1. 趣旨

小浜市における食育推進の経緯	3
前計画の評価	4
基本方針	8
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」とは	10
計画の位置づけと計画期間	10
持続可能な開発目標（SDGs）への取り組み	11

2. 推進事項と具体的な内容

I 個人に対する食育

I-1 家庭における食育の推進

I-1-1 望ましい食生活の実践や地産地消の推進（食文化館）	16
I-1-2 食文化の継承（食文化館・公民館）	18

I-2 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進

I-2-1 栄養指導や各種相談会等の実施（健康管理センター）	19
I-2-2 各園における食育の推進（保育園・認定こども園）	19
I-2-3 幼児の料理教室「キッズ・キッチン」の実施（食文化館）	20

I-3 小学生（児童）・中学生（生徒）に対する食育の推進

I-3-1 「御食国若狭おばま」食の教育推進委員会を中心とした 食育の推進（小中学校・食文化館）	21
I-3-2 健康を意識した学校給食の推進（小中学校）	23

I-4 若い世代に対する食育の推進

I-4-1 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（食文化館）	24
I-4-2 若い世代の社会人を対象とした料理教室の開催（食文化館）	25

I-5 壮年期（40歳～64歳）の市民に対する食育の推進

I-5-1 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（健康管理センター）	26
I-5-2 主体的な食生活の実践に向けた支援（食文化館）	27

Contents

I - 6 高齢期（65歳以上）の市民に対する食育の推進	
I - 6 - 1 各種健診事業や高齢者料理教室の実施 （健康管理センター・公民館）	28
I - 6 - 2 地域に根差した「ふれあいサロン」や サークル活動の実施（公民館や公会堂）	29
I - 6 - 3 配食サービスの実施	29

II 地域経済のための食育

II - 1 一次産業における食育の推進	
II - 1 - 1 農業の活性化	32
II - 1 - 2 漁業（水産業）の活性化	33
II - 1 - 3 林業の活性化	34
II - 2 二次産業における食育の推進	
II - 2 - 1 伝統的な加工食品の継承	35
II - 2 - 2 伝統工芸の継承	36
II - 3 三次産業における食育の推進	
II - 3 - 1 観光誘客の促進	37
II - 3 - 2 地産地消の推進	39
II - 4 地域内経済循環における食育の推進	
II - 4 - 1 経済循環の推進	40
II - 5 人材育成における食育の推進	
II - 5 - 1 食関連産業の担い手の育成	41

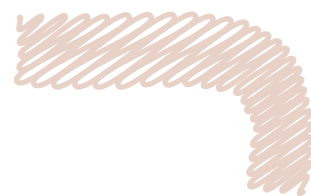
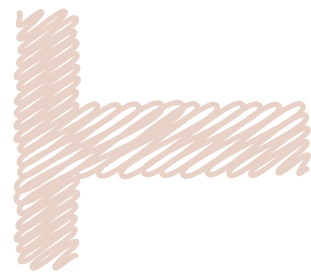
3. 指標

数値目標（量的指標）	44
ウェルビーイング指標（質的指標）	45

4. 参考資料

小浜市食育推進会議名簿	49
小浜市食のまちづくり条例	50
御食国若狭おばま「食育文化都市」宣言	56

趣旨



■ 小浜市における食育推進の経緯

小浜市が、2000年度より取り組む「食のまちづくり」においては、我が国初の食をテーマにした条例「小浜市食のまちづくり条例」(以下、「食のまちづくり条例」という。)によって、基本理念や具体的な施策に関する規定および、まちづくりを進めていく上での、市、市民、事業者等が守るべき原則等を定めている。

条例においては、食育推進を重要な位置付けとしており、例えば、「食のまちづくり条例」第1章 総則 第3条 基本理念では、「人が生きていく上で欠くことのできない食の安全性が確保され(中略)市民一人一人の健康が維持されるよう行わなければならない。」「食のまちづくりは教育を重んじることにより、食の重要性が市民一人一人に理解され、家庭および地域において継承されるように行わなければならない。」の他、第5章 食のまちづくり推進のための基本的施策では、「身土不二に基づく地産地消の推進(第19条)」「食の重要性および食に関する作法の教育、伝承(第20条)」とあり、我々は、本条例によって、明確な方向性を地域全体で共通認識したうえで、食育推進に取り組んできた。

また、2003年、食育推進の拠点施設である「御食国若狭おばま食文化館」(以下「食文化館」という。)の開館を契機に、「生涯食育²」や「義務食育³」の概念を標榜するとともに、それらの推進体制整備に努め、その結果、様々な特色ある生涯食育事業を展開してきた。

一方で、国においては、2005年に「食育基本法」が制定され、翌年、「食育推進基本計画」が策定されたことで、都道府県および市町村単位においても独自の食育推進計画が策定され、食育推進は一気に国民運動となった。

このような社会情勢を背景に、上述の通り、全国に先駆けて「食のまちづくり条例」に基づき、独自の食育推進に取り組んでいた小浜市であるが、取組み全体のバランス等を見直し、計画を整備することの必要性も認識し、2007年度、本市にとって最初となる「小浜市食育推進計画(実施期間:2008年度～2010年度)」を策定、その後、第2次食育推進計画にあたる「小浜市元気食育推進計画(実施期間:2011年度～2015年度)」、第3次食育推進計画にあたる「小浜市元気食育推進計画改訂版(実施期間:2016年度～2020年度)」を策定するなど、おおそ5年度毎の検証や見直しを繰り返しながら、充実した食育推進に努めてきた。

1 小浜市食のまちづくり条例

2001年9月制定。翌年4月より施行。前文では、食というテーマがなぜ小浜市にふさわしいのかを、御食国の歴史から説くとともに、本則全8章33条において、食のまちづくりの基本理念を明らかにし、具体的な施策に関する規定をもうけ、まちづくりを進めていく上での、市、市民、事業者等が守るべき原則も設定している。

2 生涯食育

「人は命を受けた瞬間から老いてゆくまで生涯食によって育まれる」という考え方のもと、小浜市が食育推進において標榜する言葉。2003年に本市で誕生した造語で、以降、言葉の通り市民世代毎の食育推進を行っている。

3 義務食育

成長期の子どもたちの食育は特に重要であると考え、市内の園児、小学生、中学生全員が「食」に関わる様々な学びや体験ができるしくみである。このような成長期の食育活動を義務食育と呼び、2004年から継続して実施している。

■ 前計画の評価

前計画「小浜市元気食育推進計画改訂版」においては、前々計画をほぼ継続するものであり、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、一定の評価を得ている「**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、この4分野を「市民協働」のもと精力的に取り組んできた。各分野の評価は以下の通りである。

（1）市民の健康づくり

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、オンラインによる食育講座やおばま健康づくり専門ホームページ「ココカラ」を開設し、食と健康に関わる情報発信に努めた。

しかし、2020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づけた「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%に対して実績が22.5%、メタボリックシンドローム該当者15%以下の目標値に対し、実績が22.4%でありそれぞれ目標値に達していない。

この要因として、取り組みや働きかけが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、このような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。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、市民にとって実感が持てる健康指標の設定が必要である。

（2）教育（人づくり）

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」において、新型コロナウイルス感染症をはじめとした社会情勢を鑑みつつ、様々な工夫をこらし、両事業の開始から20年近い継続を守るとともに、新たな事業として小人数で複数回の体験を積み重ねる「キッズ・キッチン MORE」も開始した。

また、2020年度からは、小中学生に対する食育推進の具体的な目標として「児童・生徒全員の美しい箸使い」を掲げ、各学校や食文化館において、講義と実習（実技）の両面からアプローチを行っている。

さらに、学校給食においても、給食調理員不足や食材生産者の高齢化という課題に対しては、大規模校の給食の民間委託や、メガファームからの食材供給など、仕組みや手法を工夫しながら、全国に誇れる自校炊飯および、単独調理方式による「校区内型地場産学校給食」を、全小中学校において継続している。

しかし、このような仕組みづくりだけでは解決できない問題も多く、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8.9%、小中学生22.5%、高校生55.7%と、前回調査（2015年度実施）と比べて後退しており、各世代に対して30%減少させるという目標を達成できていない。

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0.9%、小中学生が1.7%、高校生が8.3%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あるため、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。

（3）産業の活性化

計画期間中に、「食のまちづくりの原点回帰」および「食のまちづくり新展開」を掲げて、めざすべき方向性の共通認識や、本市が有する様々な食資源の魅力や可能性を再認識するとともに、農林水産業をはじめとする食関連産業の基盤産業化に取り組んできた。その結果、「鯖、復活」プロジェクト⁴の事業拡大や旧田烏小学校を活用した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、植物工場の進出や大規模園芸施設の増加など、具体的な成果が現れている。

また、食育ツーリズムについては、食文化館を中心に増加傾向であり、これは、新型コロナウイルス感染症拡大の状況下においても、感染対策に配慮した新たな受け入れ方法として、大規模団体を小人数のグループ単位に分け、体験や見学、講座受講など、館全体を巡回しながら様々な角度から食の学びを深める方法の採用によるものであり、現在このような受け入れ方法が軌道に乗りつつある。

今後は、食文化館および、これまでより実績のあるブルーパーク阿納等を中心に、教育旅行をはじめとした食育ツーリズムを、本市の観光産業の重要コンテンツと位置づけ、誘致や受け入れ態勢の整備に努めていきたい。

さらに、2019年度より取組み始めた「御食国 食の学校」⁵事業においては、都市部から「地域おこし協力隊」として若者を受け入れ、本市の持つ魅力ある食資源やこれまで食のまちづくりで培ってきたノウハウ・人脈を生かした、本市ならではの研修ならびに市内の事業所での実践的な研修を行い、食関連産業の担い手としての育成に努めているところである。

4 「鯖、復活」プロジェクト

「鯖」の養殖技術の確立を入り口に、小浜育ちのマサバによる鯖の食文化の新たな展開で、産業振興や誘客促進により、にぎわいを創出し、まちを元気にしようというもの。

5 御食国食の学校

総務省の地域おこし協力隊の制度を活用し、本市において食関連産業の人材育成を行う事業。

(4) 食文化の継承

2015年度に日本遺産に認定された「御食国若狭と鯖街道」では本市の誇れる食文化が重要な構成文化財となっており、これに加えて2018年度には、「北前船寄港地・船主集落」も認定され、本市の存在感は、全国的に認知されるようになった。

また、2017年の「文化芸術基本法」の改正により、政府は、振興を図る生活文化の例示として「食文化」を明記するとともに、同改正では、文化施策の推進にあたって、観光・まちづくり・産業等の関連分野との連携に配慮するよう規定された。このことは、本市の食文化を保護継承する取組みにおいては追い風であるとともに、前計画期間中には、鯖街道ミュージアムのオープンや酒井家文庫や小浜放生祭の調査研究、さらに、重要伝統的建造物群保存地区小浜西組の整備促進によるまち歩き観光の基盤整備などが進んだ。

さらに、2019年度には「文化財保護法」が改正され、文化財を総合的に保存・活用していくことが明記された。県内で初めて策定した本市の「小浜市文化財保存活用地域計画⁶」においては、郷土料理や海産物の加工技術など、本市の特徴ある食文化の重要性を盛り込み、それらの市民への啓発とともに、観光資源としての活用についても積極的に取り組んでいるところである。

各分野の取組みについての主な評価は上述の通りであり、それぞれの精力的な取組み実績については、高評価を得ているところであるが、一方で、全体を通して、以下の3つの課題が指摘される。

(1) 現在の指標（数値目標）の限界

例えば、子どもの食育推進の成果を測る指標として「う歯（虫歯）のない園児（児童）の割合」や「家庭で（料理を）つくる日数が年間12日以上ある児童・生徒の割合」を掲げてきたが、近年子ども達に対する食育推進で重点的に取り組んでいるのは、身体健康づくりとともに、自分自身への肯定感や郷土に対する誇りを持ち、力強く現代を生き抜く心を育む食育であるが、計画上の指標にはそれらを映し出しておらず、「人づくり」をめざす食育推進においては、量的な計測そのものに限界がある。

また、産業の活性化の分野においても、2019年度に開設した「御食国 食の学校」には順調に都市部からの若者が集まり、将来、本市における食関連事業での活躍をめざして研修中であり、また、官民協働で精力的に取り組んだ未来型の農業や漁業についても手応えがあるが、前計画の範囲では分かりにくい。

6 小浜市文化財保存活用地域計画

本市の文化財の保存と活用に関する取組み目標や具体的な取組み内容を位置づける中期的な行動計画。

さらに、総じて、食育推進の成果は、公的機関が示す「健康寿命」の数値およびその数値を他自治体と比較した順位で測ろうとする傾向は現在も存在しており、本市の数値や順位は県内において優位ではないが、様々な制度や仕組みの影響を受ける当該指標による市民の健康状態、ひいては食育推進の評価は難しい。例えば、本市においては、常に多くのご高齢者の方々が食育推進をはじめとしたまちづくり活動において活躍しておられるが、そのような実績も、重要な指標である。

つまり、食育推進による市民の健康や地域産業の活性化とは、ある部分を切取った数字（**量的指標**）だけでは評価しきれないものであることから、新たな食育推進計画においては、個人や地域が食育によって受ける恩恵と、そのことによる豊かさを表す指標、いわゆる**質的指標**も取り入れることが必要である。

（２）食育推進の対象や、めざすべき将来像の分かりにくさ

前計画では食育事業の内容を４分野に分類していたが、新しい計画においては、「誰のための食育事業で、その推進によってどのような未来を築こうとしているのか」を、出来るだけ分かりやすくする必要はある。

（３）啓発効果の低下と食育推進活動の後継者不足

全国に先駆けて、特徴ある食育推進を継続して取り組む本市であるが、２０年近い長い期間の中で、そのような環境が良い意味でも悪い意味でも常態化しており、その結果、行政や教育機関から市民や食関連事業者への啓発効果が弱くなっている。また、市民協働による食育推進を続けてきた本市において、食育推進に寄与する市民活動グループの高齢化や後継者不足も課題であり、改めて、本市の食育事業の数々を次代につないでいくための気運醸成が必要である。

前計画の実施期間中には、時代が平成から令和へと変わり、地方が抱える人口減少やそれに伴う食関連産業の衰退は深刻化している。また、全く予想しなかったパンデミックの発生により社会が激変し、人々の暮らしの在り様や価値観も大きく変わった。

しかし、本市では、このような環境下でこれまでと同様の手法による食育推進が困難であったにもかかわらず、本市の食資源とそれらを活用した食育推進の可能性を信じながら、各事業を見直し、研ぎ上げ、直面する様々な課題に対して解決策を探し続けて来た。また、そのような社会情勢の影響を受けて、継続が難しい食育事業が相次いだ際には、新たな方法を取り入れつつも、理念を変えることなく継続を貫いた事業も多い。

今後の食育推進においても、このような時期も含む長い年月に、地域の中で育まれた数々の食育事業を本市の貴重な財産として継続するとともに、新たな時代に対応した新感覚の事業展開も積極的に取り入れていきたい。

■ 基本方針

前計画における課題への反省を踏まえ、新たな計画においては、これまで標榜してきた「生涯食育」や「義務食育」の概念を継承した上で、市民一人一人の心身の健康に対する丁寧なアプローチ、いわゆる「**個人に対する食育**」と、食関連産業の人材育成や食育ツーリズムなど、「**地域経済のための食育**」の双方向から推進に努めることとする。

(1) 個人に対する食育

これまで通り、「生涯食育」および「義務食育」体制を前提とし、「健康な身体」をつくる食生活について、年齢毎に、正しい知識と料理などの食行動スキルの獲得をめざしたポピュレーションアプローチ⁷および、ハイリスクアプローチ⁸を、食文化館や健康管理センター、学校、職場、公民館等、各世代が関わりやすい機関から行い、これまで働きかけが十分でなかった「若い世代」や「壮年期」の市民および成人男性全般を意識しながら、市民全体の選食力⁹およびフードリテラシー¹⁰の向上に努める。

加えて、本市の食育観¹¹において重要視する「心を育む」という観点から、市民一人一人の食行動と精神面のつながりにも留意し、特に子どもにおいては、「キッズ・キッチン」や「ジュニア・キッチン」、さらに地場産学校給食等を通じて、健康な身体づくりに加えて、自己肯定感および、故郷への愛着といった内面の豊かさを発達段階の期間に獲得できるよう努める。

そして、このような、食育事業による市民の「身体」と「心」の変化については、各種健診事業やアンケート調査等により、量的および質的なデータの収集に努め、成果と課題の明確な把握に努める。

7 ポピュレーションアプローチ

対象を絞り込むのではなく、全体に対して働きかけること。

8 ハイリスクアプローチ

健康障害を引き起こすリスクのうち、特にリスクが高い者に対して働きかけること。

9 選食力

食に対する意識を高め、正しい知識を身につけることで得られる、健康に良い食べ物を選んだり、規則正しい健康的な食生活を送ることが出来る力。

10 フードリテラシー

食材の生産・加工・流通・調理・摂食・廃棄、ならびに食文化、歴史、伝統など食に関する知識や情報の中から、必要な情報を引き出し活用することが出来る力や応用力。

11 食育観

一般的に、「食育」を健康や栄養という観点だけで捉えられがちだが、本市では食育体験学習を通して、人や環境を大切にする心、生命を尊び育む心、敬虔（けいけん）な心、さらに地域の食関連産業を支える人材育成など、人づくり全般の観点により重要視していること。

(2) 「地域経済のための食育」

一次産業については、生産基盤の整備や先端技術を活用した作業の効率化とともに、高付加価値化等による生産者の所得向上に努める。

二次産業については、「へしこ」や「なれずし」をはじめとした伝統的な食品の加工技術や、若狭塗箸をはじめとした伝統工芸技術の保護継承とともに、新たな商品開発に取り組み、ブランド力の向上および消費拡大等による事業者の所得向上に努める。

三次産業については、本市の食育事業は、食育ツーリズムとして観光分野にも広がっており、特に教育旅行先として県内外からのニーズが多い。そこで、本市においては、内外海地区に位置する大規模海上釣堀施設「ブルーパーク阿納」と食文化館の両拠点を中心とし、地域全体で食の学びや体験を提供する教育旅行の聖地をめざしていく。

また、生産者と飲食店従事者など、食に関連する事業者のつながりを強化しながら、「地産地消をすすめる店」¹²事業等を活用して、地域全体の食関連産業のレベル向上と、そのことによる地域内経済循環に努める。

さらに、本市では、食関連産業を支える人材育成という食育観も有しており、例えば、2019年度より取り組む「御食国 食の学校」事業においては、総務省の地域おこし協力隊の制度を活用し、全国から食関連分野での起業や就職を希望する若者を受入れ、本市がこれまでの食のまちづくりにおいて構築してきた物心両面を活かした研修により、食関連産業を支える人材育成に取り組んでいるが、引き続きこのような事業を継続し、魅力ある人材の輩出に努める。

このように、本計画においては、「**個人に対する食育**」と、「**地域経済のための食育**」との双方向からのアプローチにより、市民および地域全体の「ウェルビーイング」をめざすものとする。

そして、このような食育推進についても、本市の「食のまちづくり」においてこれまで重要視してきた「市民協働」の手法を用いることで、自然かつ持続可能な仕組みとして地域全体に定着させていく。

12 地産地消をすすめる店

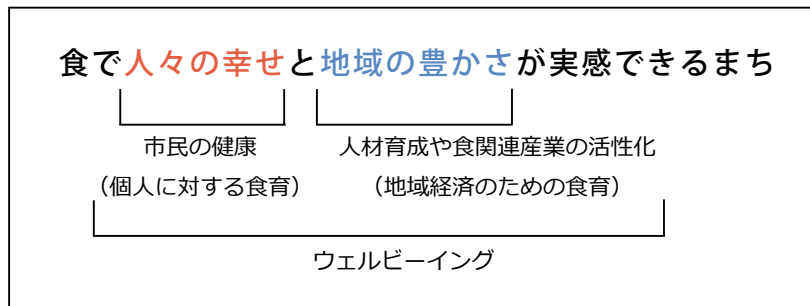
地元産品の生産・消費拡大と、農林水産業ならびに食料品店、飲食店等食品関連産業の振興を目的として、市内ならびに若狭地域で生産される農林水産物およびその加工品を積極的に取り扱う市内の食料品店、飲食店などを市が認定する制度。2021年度末現在50店舗が認定。

■ 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」とは

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。



■ 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。

■ 持続可能な開発目標（SDGs）への取り組み

SDGs：Sustainable Development Goals

2015年の国連サミットにおいて採択されたSDGsは、「誰一人取り残さない 持続可能で多様性と包摂性のある社会」の実現をめざし、国際社会が協調して取り組む世界共通の目標である。

2030年を目標年次とする17のゴールの下に、169のターゲット、232の指標が定められている。

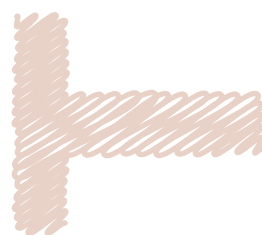
法的拘束力は無いが、先進国・開発途上国を問わず、あらゆる利害関係者が参画し、経済・社会・環境をめぐる広範な課題に一体的に取り組むことが示されている。

わが国では、2016年12月に策定した「持続可能な開発目標（SDGs）実施指針」の中で、国として注力すべき8つの優先課題として、「1. あらゆる人々が活躍する社会・ジェンダー平等の実現」「2. 健康・長寿の達成」「3. 成長市場の創出、地域活性化、科学技術イノベーション」「4. 持続可能で強靱な国土と質の高いインフラの整備」「5. 省・再生可能エネルギー、防災・気候変動対策、循環型社会」「6. 生物多様性、森林、海洋等の環境の保全」「7. 平和と安全・安心社会の実現」「8. SDGs実施推進の体制と手段」を掲げるとともに、各自治体に対し、各種計画や戦略、方針の策定等にSDGsの要素を最大限反映することを奨励している。

本計画において、SDGsがめざす17のゴールと関連づけることで、一体的に推進していく。



推進事項と 具体的な内容



I 個人に対する食育

I - 1 家庭における食育の推進

- I - 1 - 1 望ましい食生活の実践や地産地消の推進（食文化館）
- I - 1 - 2 食文化の継承（食文化館・公民館）

I - 2 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進

- I - 2 - 1 栄養指導や各種相談会等の実施（健康管理センター）
- I - 2 - 2 各園における食育の推進（保育園・認定こども園）
- I - 2 - 3 幼児の料理教室「キッズ・キッチン」の実施（食文化館）

I - 3 小学生（児童）・中学生（生徒）に対する食育の推進

- I - 3 - 1 「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推進（小中学校・食文化館）
- I - 3 - 2 健康を意識した学校給食の推進（小中学校）

I - 4 若い世代に対する食育の推進

- I - 4 - 1 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（食文化館）
- I - 4 - 2 若い世代の社会人を対象とした料理教室の開催（食文化館）

I - 5 壮年期（40歳～64歳）の市民に対する食育の推進

- I - 5 - 1 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（健康管理センター）
- I - 5 - 2 主体的な食生活の実践に向けた支援（食文化館）

I - 6 高齢期（65歳以上）の市民に対する食育の推進

- I - 6 - 1 各種健診事業や高齢者料理教室の実施（健康管理センター・公民館）
- I - 6 - 2 地域に根差した「ふれあいサロン」やサークル活動の実施（公民館や公会堂）
- I - 6 - 3 配食サービスの実施

2 推進事項と具体的な内容

■ 1-1 家庭における食育の推進

■ 1-1-1 望ましい食生活の実践や地産地消の推進（食文化館）



食育の原点は家庭にあるため、各家庭において、家族が共に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販売され、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。また、SNS等の普及により、常に膨大な食に関する情報が溢れていることから、食品等の本来の情報が見えにくい状態となっている。

さらに、近年、頻度が増しているゲリラ豪雨や大型台風、地震など、災害等に備えた非常食の備蓄¹³やその活用方法（ローリングストック法）、新型コロナウイルス感染症によるライフスタイルの変化など、新たな時代が抱える様々なリスクや課題に直面する中で、これまで以上に広範囲にわたる食に関する正しい知識と実践力が求められている。

そのようなことから、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「選食力」や「フードリテラシー」の向上に努めることが重要である。

13 ローリングストック法

普段から少し多めに（非常食を含めた）食材や加工品を買っておき、使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食材を備蓄しておく方法。

そのため、これまでの「杉田玄白賞¹⁴」受賞者による食生活改善等に関する研究結果等、新しいエビデンスを踏まえつつ、本市の食生活指針「元気食生活実践ガイド¹⁵」を活用し、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、持続可能な食環境の在り方など、広範囲にわたる食の知識やスキルを普及啓発することで、市民一人一人の「選食力」「フードリテラシー」の向上に努める。

また、ワーク・ライフ・バランスを推進する観点から、家族や友人との「共食」の機会を持つことに努め、その中でのコミュニケーション構築や、食に関する意識の向上をめざす。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
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、塩分や油の多いものを控えるなど、自分自身や家族の食生活を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%

14 杉田玄白賞

日本初の本格的な医学書「解体新書」を発刊した小浜藩医・杉田玄白にちなみ、2002年度に創設した賞。食関連の医療・健康増進、食育と地域活動等の研究・取り組みから該当者を表彰する。2021年度末までに、杉田玄白賞18名、奨励賞12名を表彰。

15 元気食生活実践ガイド

2012年度に作成した小浜市オリジナルの食生活指針。日本型食生活の大切さを説くとともに、科学的な根拠に基づく健康的な食生活のノウハウ、さらに「身土不二」「一物全体食」などをはじめとした東洋的な考え方を全体的に溶け込ませたものであり、食生活だけにとどまらず、健康で長生きするための心の持ち方や考え方などにも触れている。

■ I - 1 - 2 食文化の継承（食文化館・公民館）



先人によって培われてきた本市の多様な食文化は、健康づくりの観点のみならず、自然を敬い感謝する心や、故郷に対する関心や誇りの醸成など、人々の精神面にも密接なつながりがあることから、心身共に健康で豊かな暮らしを実現する上で、どの世代においても関心を寄せるべき重要なものである。

そこで、本市の食文化の中で、特に保護継承すべき料理や加工技術については、その存在感や保護継承の重要性についての共通認識が持てるように努めるとともに、その技術や知識を有する市民を「食の達人・食の語り部¹⁶」として認定し、認定者を中心に、食文化館および各地区公民館において料理教室や講座を実施し、家庭への啓発に努める。

また、食文化は、変化、成長するものであることから、伝統的な食文化を守りながらも、それらが現代の食生活に沿い、身近なものとして取り入れられるような工夫にも努める。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
「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

16 食の達人・食の語り部

本市の食に関する優れた技術や知恵、知識を尊び、誇りとするとともに、市民への普及と後継者の育成を目的とし、市長が個人や団体に対して認定している。2007 年度に始まった制度で、2021 年度末現在で 16 人、4 団体が認定されている。認定候補者を公募し、選考委員会において審査を行った後、市長が認定する。

■ I - 2 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進

■ I - 2 - 1 栄養指導や各種相談会等の実施（健康管理センター）



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、乳幼児の栄養指導等の充実に努める。

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」、「母乳育児相談」、「離乳食キッチン」、各時期の乳幼児健診や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」等において、保護者が子どもの成長に適した食事や間食を選択し、与えることができるよう、講座および試食を通して具体的な支援を行う。

■ I - 2 - 2 各園における食育の推進（保育園・認定こども園）



本市の保育園では「小浜市公立保育園食育計画」、認定こども園においては「小浜市立浜っ子こども園食育計画」を作成し、「幼児期の子どもが、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、食育推進に努めている。

具体的には、各園庭における野菜の栽培や収穫体験、「キッズ・キッチン」への参加など、食の体験学習や毎日の給食を通じて、食への興味や関心を高める他、キュウリやゴーヤを育ててグリーンカーテンを作る取組みは、食育と同時に環境問題への関心も深める機会となっている。

今後もこのような食に関する体験の機会を持つとともに、園の給食やおやつについても、出来る限り地場産食材の活用や手作りおやつの実施等、子どもの健康を意識した内容で提供できるよう努めていく。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
園給食における食べ残し量の割合	0%	0%

■ I-2-3 幼児の料理教室「キッズ・キッチン」の実施（食文化館）



食育推進において、脳や味覚が著しく発達する幼児期は、特に重要な時期であることから、本市では、食文化館の開館を契機に、市内全園年長児（5～6歳児）が「キッズ・キッチン」に参加する仕組みを整備している。

「キッズ・キッチン」は、「料理を学ぶのではなく、料理で学ぶ」をコンセプトに掲げ、学習指導要領における小学校家庭科の調理実習と同等レベルの内容を、幼児が包丁や火の管理も含めた料理のプロセス全般に主体的に取り組むことで、達成感、満足感、協調性、自立心・自律心等の獲得をめざすものであり、また、魚を捌く体験等を積極的に取り入れることで、「命をいただくこと」を体得し、感謝する心の育成も重要視している。

2020年度からは、事業の検証と磨き上げに努め、新たな事業である「キッズ・キッチンMORE」も開始した。これは、事業コンセプトをより明確にするため、定員を少なくし、少人数の子ども達とじっくり向き合いながら、1～2週間の間隔で3回連続実習を積み重ねるものであり、知識や技術の習得、箸づかいをはじめとしたマナー等の項目に加え、協調性や挑戦する力、問題解決能力などの内面的な力など、体験によって獲得できる合計43項目の目標を設定している。

食文化館においては、このような「キッズ・キッチン」事業を、当事業の前段階である「ベビー・キッチン（対象2～3歳）」とあわせて実施し、幼児期の子どもとその保護者における好ましい食生活の実践および子どもの自己肯定感の向上など、食を通じた心の教育にも取り組んでいく。

指 標	実績値 2019年度	目標値 2025年度
「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%
「キッズ・キッチン基礎編」に参加したことで食以外で良い変化のあった子どもの割合	49%	50%
「キッズ・キッチン基礎編」に参加したことで子ども以外の家族において、良い変化のあった割合	58%	60%

■ I-3 小学生（児童）・中学生（生徒）に対する食育の推進

■ I-3-1 「御食国若狭おばま」食の教育推進委員会¹⁷を中心とした食育の推進
(小学校・中学校・食文化館)

本市では、「食のまちづくり」における義務食育体制に加え、2021年度から「小浜市教育に関する大綱」の基本理念を、「食育文化都市にふさわしい郷土を愛する心を培い、新しい時代を生き抜く「志」高き人材を育成する～ふるさとの自然・歴史・文化・食に誇りを持って、小浜市の未来を切り拓く人づくりの推進～」とし、小中学生に対して「ふるさと小浜食育推進事業」をはじめとし、様々な教育活動を通じて多様な切り口で、きめ細やかな食育事業の推進に取り組んでいる。

まず、「ふるさと小浜食育推進事業」では、郷土の豊かな食材や食にかかわる人々にふれ、本市の食文化に関心と誇りを持つ児童・生徒の育成をめざすとともに、「食と農」「食と健康」「食と環境」「食と伝統産業」等のふるさと学習と関連させ、小中学生の時から、本市の「食のまちづくり」に対する理解や参画の素地を築いている。

例えば、「ジュニア・キッチン」による郷土料理をテーマにした調理実習や、箸づかいと魚の食べ方に指導の重点を置いた「マダイ給食の日」¹⁸の設定、また、中学生の家庭科においては、鮮魚を捌く調理実習と箸文化講座の両面からのアプローチを行っており、全児童・生徒が義務教育課程の段階中に、「美しい箸づかいで、美しく魚を食べる」ことが出来るよう、栄養教諭と食育推進アドバイザーが連携して取り組んでいる。

また、小中学校で取り組む「小浜の未来を担う総合教育事業」では、地域にある豊かな宝や、市が直面している問題に対して持続可能な活性化策を考え、具現化する学習活動に主体的に取り組むことを通して、ふるさと小浜への愛着と自分の生き方についての考えを深めていけるようにするとともに、小浜の未来を担っていくうえで必要な資質・能力を育成している。ここでいう「地域にある豊かな宝」として、「食」はその一つである。

17 「御食国若狭おばま」食の教育推進委員会

本市内小中学校の教諭、栄養教諭、学校栄養職員、給食調理員の代表等からなる組織で、市内小中学校を対象にした食に関する事業等の内容について話し合う委員会。校区内型地場産学校給食の推進、小学生の料理教室（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を行っている。

18 マダイ給食の日

学校給食に、小浜で育ったマダイが尾頭付きで提供される日で、児童・生徒は、美しい箸づかいとともに美しい魚の食べ方を練習する。2013年度に始まった取組みで、市内全ての児童・生徒を対象に、毎年1回実施されている。

今後も、このような本市の食資源をテーマにした食育事業の推進に努め、児童・生徒の食に関する知識や技術の習得はもとより、故郷への誇りや、自己肯定感の獲得をめざしていく。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
箸を美しく持てる児童・生徒の割合	児童 51% 生徒 79%	児童 70% 生徒 90%

1-3-2 健康を意識した学校給食の推進（小学校・中学校）



学校給食は児童・生徒の心身の健全な発達に資するものであり、子どもの生涯にわたる健康的な食生活にも目を向けて取り組むことが重要である。

本市の学校給食においては、栄養教諭が中心となってメニューを考案しており、「地元で採れたものを」「季節に合わせて」「素材や出汁の旨味をいかした味付け」を大切にし、分づき米の導入や地場産食材を取り入れた和食メニューを多く盛り込んだ全小中学校統一献立で実施してきた。

また、学校給食の食材を校区内の生産者から優先して納入する「校区内型地場産学校給食」を生産者との連携により20年近く継続して実施しており、校区内における地産地消の取組みであるとともに、生産者との交流活動を通じて地域とのつながりを認識し、郷土愛を育む重要な学びの場となっている。

現在、「校区内型地場産学校給食」の取組みは、生産者の高齢化や後継者不足などから、学校への食材の納入が困難となってきているが、関係者の努力により、可能な範囲で地場産食材の利用が維持できているところである。

このような状況の中でも、これまで取り組んできた本市の学校給食は、子ども達にとって食育推進の重要な機会であるという共通認識を持ち、課題解決に向けた関係機関の協力のもと、全小中学校において「自校式炊飯および単独調理方式による地場産学校給食」の仕組みを維持継続していく。

指 標	実績値 2019年度	目標値 2025年度
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%	児童 85% 生徒 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%	児童 75% 生徒 70%
児童・生徒の地場産給食の認知度 (実績値は2021年度)	児童 65% 生徒 78%	児童 90% 生徒 90%

■ I-4 若い世代に対する食育の推進

■ I-4-1 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(食文化館)



高校生や大学生は、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多い時期である。しかし、高校生では、クラブ活動や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、高校生や大学生の時期に、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、食生活を中心とした健康管理が重要であり、そのための「選食力」や「フードリテラシー」が高まるように働きかけていく。

具体的には、専門家を講師として、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の開設や、受験生やその保護者に対して、夜食を含めた受験期の子ども達にとって効果的な食事指導などを行う。

また、食文化館においては、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、「弁当作り教室」や「惣菜つくりおきの会」など、若者の食生活自立に向けた料理教室を実施する。

■ 1-4-2 若い世代の社会人を対象とした料理教室の開催（食文化館）



栄養バランスに配慮した食生活の実践について、若い世代はその他の世代よりも割合が低く、男性は将来の肥満が懸念されることや女性はやせの者が多いなど、食生活に起因する課題が多い。

このような状況を踏まえ、若い世代が食育に関心を持ち、自ら食生活の改善等に取り組んでいけるよう SNS 等を活用し、若い世代に対して効果的に情報を提供するとともに、若い世代の社会人が無理なく食の学びや体験ができるよう、職場等の催しや研修としての食育講座や料理教室の開催を事業者へ働きかける。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
食文化館や高校、大学、市内事業所における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

■ I-5 壮年期（40歳～64歳）の市民に対する食育の推進

■ I-5-1 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 (健康管理センター)



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、一人一人の身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。

例えば、個別通知や各種教室等でのPRにより、受診勧奨を行うとともに、受診後は健診結果に基づく効果的な個別支援に努める。

また、各種健康相談や「健診結果お返し会」、「お父さんお母さんのためのすこやか食育教室」等を実施し、一人一人が食べ物と健康の関係について関心を深め、食生活習慣を見直す機会となるよう働きかける。

中でも、長期間実施している「健康に食べよう会」については、レシピ等を活用し、参加者が学んだことを家庭や地域においてさらに広めていけるよう、効果の広がりをめざした工夫をする。

また、30歳～40歳代の肥満や高血圧の状態は、血管内皮細胞の炎症により脳、心臓、腎臓の血管損傷のリスクであることがわかっており、この年代の食生活や生活行動を把握するとともに、日常生活において、食品の脂肪割合や塩分量が控えられ、野菜が多く摂取できる環境整備への取り組みが必要となっている。

そこで、健診受診後の保健指導等の個別支援とともに、市民が利用する飲食店やスーパーなどにおいて、健康づくりにつながる商品の開発や、それらを選択したくなる仕組みづくりに努める。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
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%

※母数：40～74歳特定検診受診者

■ 1-5-2 主体的な食生活の実践に向けた支援（食文化館）



壮年期の多くの市民は、仕事に加えて、子育てや親の介護、さらに地域活動などを担う多忙な世代である。

そこで、食文化館において、壮年期の健康づくりや子育て、親の介護等、具体的なテーマを設定した料理教室やワークショップを開催するとともに、週末に「惣菜づくりおきの会」等を開催することにより、ウィークデーの効率的かつ健康的な食生活の実践の仕組みを提案し、壮年世代とその家族の食育推進を支援する。

■ Ⅰ－6 高齢期（65歳以上）の市民に対する食育の推進

■ Ⅰ－6－1 各種健診事業や高齢者料理教室の実施（健康管理センター・公民館）



高齢者が健康で自立した生活を送ることができるよう、一人一人の身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人がいれば、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人もいる。

そのような個々で異なる様々な状態について、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、運動実践等の支援プログラムを実施する。

また、健康管理センターにおける各種健康相談、健康教育、高齢者栄養改善教室や公民館における高齢者料理教室を通して、高齢者が自ら自分に合った食事の内容や量などを選択できるよう、啓発に努める。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
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

※母数：65歳以上特定健診・基本健診受診者

■ 1-6-2 地域に根差した「ふれあいサロン」やサークル活動の実施 (公民館や公会堂)



高齢者は、咀嚼機能や消化・吸収能力の低下、運動量の減少等に伴う食品の摂取・吸収量や食べるための動作や思考、興味の低下等により、肥満や貧血、低栄養など個々に様々な食に関する問題を抱えるようになる。また、人口減少や高齢化により、高齢者の孤立も問題となる。

そこで、高齢者の健康状態や食生活を把握するとともに、社会や人とのつながりを持つ機会の創出に努めることが重要であり、公民館や公会堂など身近な施設を会場とした「ふれあいサロン」等の設置を勧めるとともに、栄養指導や適度な運動を行う機会を作る他、他の世代との交流も含めたサークル活動、ボランティア活動など社会活動への参加を促すことに努める。

指 標	実績値 2020 年度	目標値 2025 年度
「ふれあいサロン」設置区数	114 区	117 区

■ 1-6-3 配食サービスの実施



一人暮らしの高齢者や高齢者のみの世帯（以下「ひとり暮らし高齢者等」という。）は、体力の低下や交通手段の確保が難しい場合が多いため、十分な食環境が確保しにくく、また孤立しがちである。

そこで、70歳以上のひとり暮らしの高齢者等に対し配食サービスを実施し、栄養バランスの整った食事を居宅へ届け、健康増進を図るとともに、安否を確認することにより、介護予防と自立支援を図る。

II 地域経済のための食育

II - 1 一次産業における食育の推進

- II - 1 - 1 農業の活性化
- II - 1 - 2 漁業（水産業）の活性化
- II - 1 - 3 林業の活性化

II - 2 二次産業における食育の推進

- II - 2 - 1 伝統的な加工食品の継承
- II - 2 - 2 伝統工芸の継承

II - 3 三次産業における食育の推進

- II - 3 - 1 観光誘客の促進
- II - 3 - 2 地産地消の推進

II - 4 地域内経済循環における食育の推進

- II - 4 - 1 経済循環の推進

II - 5 人材育成における食育の推進

- II - 5 - 1 食関連産業の担い手の育成

■ II-1 一次産業における食育の推進

■ II-1-1 農業の活性化



日本の農業は、農業従事者の高齢化や担い手の減少に加え、米価の下落や農業資機材の高騰など、大変厳しい状況にある。

本市においても、その状況は同様であり、今後も人口減少が進むことが見込まれるため、生産基盤の強化を進め、地域の関係者が協力し、農村・農地を守り、発展していく体制づくりが重要である。

また、消費者は、単に安さやおいしさだけでなく、生産された土地や生産方法などにつながるストーリーや、多様なニーズへの対応を求めている。

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を活かした農業の活性化に取り組んでいく。

具体的には、持続可能な農業の展開をめざし、経営発展に取り組む農業者に対する研修会、担い手への農地の集積や集約、法人の設立に対する支援を行う他、農作業の省力化や生産効率化、農業所得向上を図るための土地改良などの生産基盤の整備を行う。

また、安定的で魅力ある農業経営のため、ロボットやIoT¹⁹等の先端技術を活用したスマート農業や環境負荷を低減した環境保全型農業を推進する。

さらに、意欲のある者の新規就農と定住促進を図るため、情報発信の強化と就農準備段階から経営開始後までを一貫して支援する受け入れ体制の充実に努める。

指 標	実績値 2019年度	目標値 2025年度
農地面積のうち、担い手の農地が占める割合	52.2%	80%

19 IoT | Internet of Things

モノのインターネット。様々なモノがインターネットにつながることで、インターネットにつながる様々なモノを指す。

■ II-1-2 漁業（水産業）の活性化



日本の漁業においても、農業と同様に従事者の高齢化や担い手の減少、魚食離れによる魚価の低迷、気候変動や海洋ゴミの増加といった漁場環境の悪化などによる漁獲量の減少、資材の高騰など、漁業経営をめぐる環境は悪化している。

本市においては、高く評価される多種多様な魚介類の水揚げと、連綿と受け継がれている特徴ある加工技術があるものの、上記のような理由から、漁業就業人口は減少の一途をたどっている。

一方、本市には福井県立大学や福井県水産試験場栽培漁業センター、若狭高校など、水産分野の研究や人材育成の機関が集積している。

そこで、これらの関係者と連携して水産資源の保護や漁場環境の保全に努めるとともに、加工品も含めた水産物の需要拡大・高付加価値化等を推進し、漁業所得の向上にも取り組む。

具体的には、海底耕うんや堆積物の除去等により、漁場環境の整備に取り組み、水産資源の保護を推進するとともに、関係事業者と連携し、魚介類の品質向上やブランド化など、付加価値の向上に取り組む。

また、つくり育てる漁業の振興に向け、地域の特性や消費者ニーズを踏まえた魚種や漁法を検討するとともに、日本遺産認定を契機にスタートしたマサバの養殖についても産学官が連携し、養殖技術の確立や普及に対して支援を行う。

さらに、情報発信や販路拡大の取組みにより、本市の魚食文化の普及に努め、消費拡大につなげるとともに、関係機関と連携し、新規漁業者の受け入れ体制を整備する。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
小浜市内の漁業就業者数	154 人	160 人

■ II-1-3 林業の活性化



日本の森林面積は国土の約67%であり、全国土の3分の2を占めている。

本市においては、約82%が森林であり、その機能は、木材や林産物の供給だけでなく、水源の涵養や国土の保全、地球温暖化の抑制など多くの公益的なものがある。

しかし、そのような森林において、シカ、イノシシ、サルなど有害鳥獣による農産物等への被害は依然として深刻である。

一方、本市の多くの市民が環境問題にも関心を寄せており、山の環境保全が、農林水産物など食材を生みだす里や海、河川にもつながる、市民生活に大変重要なものであることを認識している。

そこで、山からの恩恵を将来にわたり持続的に発揮させるため、長期的な視野に立った森林づくりに取り組んでいく。

具体的には、森林境界の明確化・集約化を進め、効率的な森林整備を進めるとともに、地域の実情に応じた森林施策を支援し、適正な森林管理とその公益的機能の継続に努める。

また、森林の大切さや木材の良さを幅広い世代に啓発するとともに、間伐材も含めた地元産木材の利用推進に努め、需要の拡大を図る。

有害鳥獣に対しては、現状や対策について市民の理解を深め、適正な処理、獣肉の有効利用を推進する。

さらに、林業従事者や獣害対策の担い手を育成・確保する体制を整備する。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
年間の森林整備面積	95.5ha	135ha

■ II-2 二次産業における食育の推進

■ II-2-1 伝統的な加工食品の継承



日本各地には、地域の気候や風土に合わせた食材の加工技術が数多く継承されており、世界に誇れる食文化を形成している。

本市においても、先人が培った知恵や技などにより、食材を無駄にすることなく保存し、おいしく、さらに健康的にいただく工夫がされた、「へしこ」や「なれずし」、「若狭小浜小鯛ささ漬」など、海産物を中心とした食品の加工技術が大切に継承されている。

しかし、従事者の高齢化や後継者不足に加え、消費者のライフスタイル、価値観、ニーズの多様化に伴い、連綿と受け継がれてきた伝統的な加工技術の継承が難しくなっている。

そこで、引き続き伝統的な食品の加工技術も含めた本市の食文化を次世代に継承していくため、食文化館において、加工食品を利用した調理体験や加工体験を実施し、その周知や消費拡大に取り組んでいく。

また、2019年に旧田烏小学校をリノベーションしてオープンした「さかなの学校 うちとみ kitchen」では、地元漁師等の指導のもと「へしこ」や「なれずし」などの伝統的な加工食品づくりを通じて、技術の周知および習得につなげるとともに、定置網や養殖等で水揚げされた魚介類の高鮮度冷凍による新たな商品開発にも取り組んでいく。

さらに、市内の小中学校においても、伝統的な加工食品づくりや学習を通じて、技術の周知や習得に取り組むなど、次世代への食文化の継承に努める。

指 標	実績値 2019年度	目標値 2025年度
うちとみ kitchen で加工体験を体験した人数	15人	200人

■ II-2-2 伝統工芸の継承



日本各地には、地域の気候や風土、資源などを活かした伝統工芸が数多く存在し、特産品として大切に受け継がれている。

本市においても、若狭塗や若狭めのう細工、若狭和紙など、世界に誇れる伝統工芸品が存在している。

特に、圧倒的な国内生産量を誇る若狭塗箸をはじめとした塗箸産業は、本市を代表する食文化であるとともに市民の生活を支える重要な基幹産業であり、2015ミラノ国際博覧会への出展を契機に、イタリアをはじめとするヨーロッパ諸国のほか、香港をはじめとした東アジアなど、海外への販路拡大にも積極的に取り組んできた。

一方で、こうした伝統工芸の技術を伝える伝統工芸士は、熟練するまでに相当な年数を要することや、国民のライフスタイルの変化に伴う伝統工芸品の需要そのものの減少による不安定な経済状況により、後継者の確保や育成が困難になっている。

また、新型コロナウイルス感染症の拡大により、インバウンドを中心とした観光客からの需要が激減したこともあり、伝統工芸産業全体を取り巻く環境は、さらに厳しい状況を迎えている。

そこで、伝統工芸産業従事者のさらなる技術の向上に努めるとともに、より高い技術で生産された高価格帯の商品の情報発信や販路拡大に努める他、消費者のライフスタイルやニーズに合わせた新商品やデザインの開発促進にも努め、産地の振興およびブランド力の向上に取り組む。

また、他分野との連携による収益基盤の多角化・安定化に取り組み、伝統工芸にかかる後継者育成環境を整えるとともに、人材受け入れやSNS等を活用した情報発信など、後継者の発掘ならびに確保による持続可能な伝統工芸の産地づくりに取り組む。

指 標	実績値 2019年度	目標値 2025年度
若狭工房で工芸体験を体験した人数	9,810人	14,700人

■ II-3 三次産業における食育の推進

■ II-3-1 観光誘客の促進



本市には、豊かな自然や日本遺産に代表される歴史や文化とともに、海産物を中心とした四季折々の多様な食や食文化など、魅力ある観光資源が数多く存在している。

しかし、近年、新型コロナウイルス感染症の拡大により、国内旅行ならびに訪日外国人は激減している。

一方、国内外の観光の目的地は、「都市部」から豊かな自然や地域ならではの食や文化・体験が豊富な「地方」へと移行している。

また、新型コロナウイルス感染症拡大により、近年は、小人数で身近な小規模エリアを訪れ、その地域の人との触れ合いを楽しむ「マイクロツーリズム」が注目されている。

そこで、本市では、「マイクロツーリズム」をキーワードとし、本市が有する豊かな自然や食文化を体験できる、本市ならではの観光プログラムにより、観光誘客を促進していく。

具体的には、食文化館において、館内展示の見学、若狭塗箸をはじめとした伝統工芸体験、地域の食材を使った調理体験、さらに食文化や食事マナーなどの講座等、多様なメニューにより楽しみながら食を総合的に学ぶことができるプログラムの開発や提案を行う。

また、海上釣り堀で、「釣って、さばいて、食べる」という一連の体験ができるブルーパーク阿納など、市内の体験施設と連携し、より多様なプログラムの開発や提案に努める。

さらに、アフターコロナを見据え、SAVOR JAPAN²⁰認定や北陸新幹線敦賀開業を契機とし、本市が「観光の目的地」として選ばれるために、本市の多様な食資源を活用した観光プログラムを、「重点支援DMO」²¹に認定された(株)まちづくり小浜や(一社)若狭おばま観光協会と連携し、研き上げや情報発信、受入の環境整備に取り組む。

加えて、近年増加している学校単位で行われる教育旅行に対しても、魅力ある多様なプログラムの提案により誘致に努める。

20 SAVOR JAPAN (農泊 食文化海外発信地域)

地域の食と、それを生み出す農林水産業を核として、訪日外国人の誘致を図る地域の取組みを農林水産省大臣が認定するもの。

21 重点支援DMO

インバウンド誘客を含む観光地域振興に積極的に取り組む先駆的な観光地域づくり法人(DMO)であって、意欲とポテンシャルがあり、地域の観光資源の磨き上げや受入環境の整備などに優先的に取り組む観光地域づくり法人。2021年度認定。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
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

II-3-2 地産地消の推進



日本各地には、気候や風土など地域の特性を活かした食材や、それらの食材を使用する料理が多数存在している。

また、ユネスコ無形文化遺産に認定された「和食：日本人の伝統的な食文化」は、地域の風土を最大限に活かしたものであり、その保護・継承は、健康的な暮らしとともに、食生活からもたらされる文化的な豊かさを、未来へと継承するために大変重要であると考えている。

本市においても、京都へと続く「鯖街道」の名称にも使われている「鯖」の「へしこ」や「なれずし」、GI（地理的表示保護制度）に登録されている「若狭おばま小鯛ささ漬」、伝統野菜である「谷田部ねぎ」などをはじめとする、全国にも誇れる食材等があり、またそれらを活用した食料品店や飲食店の認定制度「地産地消をすすめる店」を設け、他の地域との違いや地域資源の高付加価値化に取り組んできた。

しかし、制度の認知度の低迷もあり、十分な消費行動につながらず、近年は認定数も伸び悩んでいる。

そこで、認定制度の目的や基準等について関係団体等と経済効果等も含めた見直しを行い、より確実な消費行動につなげていく。

また、直売所等における地域の農林水産物の利用促進を図るため、多品目の生産・供給体制の構築および加工品の開発を推進するとともに、学校等での給食においても地域食材の利用拡大を図る。

さらに、観光客などと直接接する飲食店を中心に、本市の歴史や文化などの魅力や生産者の思い、食材の特徴などを理解し、消費者に伝えることができる人材育成に努める。

加えて、環境に配慮した農林水産物や食品が選べる機会の増加を図るとともに、食品ロスやフードマイレージ²²の低減にも配慮した購買行動や食べ切り運動など、関係機関と連携しながら普及啓発を図る。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
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

22 フードマイレージ

食料の輸送距離で、食料の生産地から消費者の食卓に並ぶまでの輸送にかかった「重さ×距離」で表されるものであり、フードマイレージの大きい食料は、遠く離れた生産地から届き、輸送などに多くの二酸化炭素（CO₂）や窒素酸化物（NO_x）が排出されていることになる。

■ II-4 地域内経済循環における食育の推進

■ II-4-1 経済循環の推進



日本の農林水産業は、生産品の価格低迷や資機材の高騰に加え、少子化や担い手の高齢化などにより、大変厳しい状況にある。

本市においては、一次産業だけでなく、食品加工などの二次産業、飲食店や小売店などの三次産業においても、経営者の高齢化や担い手不足が深刻な問題となっている。

また、近年の新型コロナウイルス感染症により、観光客等は大幅に減少し、宿泊業などの観光産業はもとより、食関連産業においても大きな打撃を受けている。

一方、北陸新幹線敦賀開業を間近に控えた本市では、将来の全線開業も見据えて、食による観光施策を重要視するとともに、食関連産業の生産性の向上に伴うコスト削減だけでなく、消費者ニーズを捉え、外貨を稼ぐ新たな需要の創出と、獲得した外貨で地域経済を好循環させる取組みが必要である。

そこで、市民や観光客等が楽しみながら参加できる農林水産業体験や、一次産業と二次産業・三次産業との連携等により、家庭における「地産地消」を推進するとともに、「地産地消をすすめる店」を充実させ、地場産物の消費拡大に努める。

また、家庭や飲食店が、地域外から購入している食材や新たなニーズを把握し、それらを地域内で生産する「地消地産」にも取り組む。

加えて、本市の歴史や文化などを活用したストーリー性を持つ食材の販路拡大に向け、関係機関等と連携して本市の魅力を発信し、誘客を促す「地産他消」に努め、外貨の獲得を図る。

さらに、生産者と料理人や仲買人などが連携した組織を立ち上げ、「地産地消をすすめる店」認定制度をベースとした、より分かりやすい新たな認証制度の創設も検討するとともに、本市に数多く存在する漁業者が運営する「漁家民宿」を中心とした六次産業についても支援を行い、本市での食事を観光の目的とする「地産訪消」を推進する。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
宿泊費、交通費、土産代、入場料等の 1 年間の合計額【再掲】	109 億円	128 億円

■ II - 5 人材育成における食育の推進

■ II - 5 - 1 食関連産業の担い手の育成



日本の一次産業をはじめとする食関連産業は、少子化や高齢化、資機材等の高騰により、大変厳しい状況にある。

また、人口減少を背景に、都市部や地域間による食関連産業の人材獲得競争が激化している。

さらに、近年の新型コロナウイルス感染症により、観光産業はもとより、外食産業など食関連産業についても大きな打撃を受けている。

本市においても、従事者の高齢化や人口減少等を背景に、担い手不足が顕在化している。

しかしその一方で、新型コロナウイルス感染症により、都市部の人材が心身ともにゆとりある生活を求め、地方へ移住する傾向が高まっている。

そこで、都市部から地方に移住して、農林水産業への従事や住民支援などの地域協力活動を行いながら、その地域での定住・定着を図る取組みである「地域おこし協力隊」（以下「協力隊」という。）の制度を活用し、特に食関連産業の担い手の育成を図る。

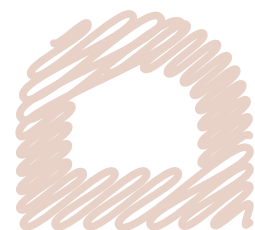
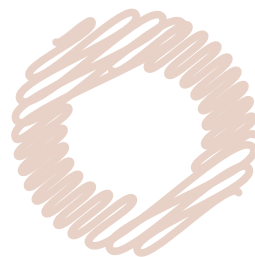
協力隊には、本市独自の研修制度である「御食国 食の学校」において、本市の持つ魅力ある食資源やこれまで食のまちづくりで培ってきたノウハウや人脈を生かした本市ならではの研修ならびに市内の事業者での実践的な研修を行い、食関連産業の担い手としての育成に努める。

また、小中学校などにおいても、地元住民や関係機関、大学等と連携し、児童・生徒が、農林漁業体験をはじめとする食に関わる様々な体験を通じて、地域や食関連産業の魅力や意義、やりがいなど、食への関心を高め、次世代の担い手となるように努める。

さらに、市内にキャンパスを持つ福井県立大学海洋生物資源学部や、本市との連携協定を締結している立命館大学食マネジメント学部を中心とした大学生に対し、本市の食資源や食関連産業の魅力を伝え、次世代の担い手につなげていく。

指 標	実績値 2019 年度	目標値 2025 年度
空き家や空き店舗を活用して 企業・事業を行った件数（延数）	2 件	20 件

指標



■数値目標（量的指標）

指標	実績値	目標値	頁
・地産地消を心掛けている市民の割合	30%	35%	17
・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%	17
・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%	17
・「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	18
・園給食における食べ残し量の割合	0%	0%	19
・「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%	20
食以外で、良い変化のあった子どもの割合	49%	50%	20
子ども以外の家族において、良い変化があった割合	58%	60%	20
・箸を美しく持てる児童・生徒の割合	児童 51% 生徒 79%	70% 90%	22
・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%	23
・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%	23
・児童・生徒の地場産食材の認知度	児童 65% 生徒 78%	90% 90%	23
・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	25
・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%	27
・小浜市国保特定健診受診率	37.7%	60%	27
・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%	27
・メタボリックシンドローム該当者	21.3%	15%以下	28
・貧血基準該当者（Hb値）	3.7%	3%以下	28
・低栄養基準該当者（血清ALB値）	3.8%	3%以下	28
・「ふれあいサロン」設置区数	114区	117区	29

指標	実績値	目標値	頁
・農地面積のうち、担い手の農地が占める割合	52.2%	80%	32
・小浜市内の漁業就業者数	154人	160人	33
・年間の森林整備面積	95.5ha	135ha	34
・うちとみkitchenで加工体験を体験した人数	15人	200人	35
・若狭工房で工芸体験を体験した人数	9,810人	14,700人	36
・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	38
・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	38
・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	39
・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	41

※原則、実績値は2019年度、目標値は2025年度とする。

■ 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」を表しているとします。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。	

大人の指標は、ウェルビーイングに関する国際基準の指標をもとに、福井県立大学地域経済研究所が他自治体で実施した調査項目を参考に設定した。

子どもの指標は、国立教育政策研究所が、毎年全国の小学6年生と中学3年生を対象に実施している「全国学力・学習状況調査」の質問項目より、「自己肯定感尺度」と考えられるものを選択して設定した。

小浜市においては、これらの調査をWEBの活用により、毎年実施する予定である。

參考資料



小浜市食育推進会議 名簿

(敬称略・順不同)

R4.3月現在

	区 分	所属団体	氏 名
会長		小浜市長	松崎 晃治
委員	学識経験者	福井県立大学 地域経済研究所	高野 翔
〃	学識経験者	学校法人青池学園	青池 浩生
〃	教育	小浜市教育長	窪田 光宏
〃	教育	小浜市校長会	細野 聖子
〃	教育	小浜市園長会	山田 陽子
〃	教育	栄養教諭	黒羽根 七海
〃	関係団体	JA 福井県若狭基幹支店	山本 勝則
〃	関係団体	れいなん森林組合	田中 昌文
〃	関係団体	小浜市漁業協同組合	松下 卓也
〃	関係団体	小浜商工会議所	中野 敦夫
〃	食育ボランティア	小浜市食生活改善推進員連絡協議会	時岡 真佐子
〃	食育ボランティア	キッズ☆サポーター	吉田 輪佳奈
〃	消費者	小浜市消費者協議会	玉井 絢子
〃	議会	小浜市議会	藤田 靖人
〃	市民代表	小浜市老人クラブ連合会	辻井 和美
〃	農業	農業生産法人	西田 尚夫
〃	漁業・観光業	阿納体験民宿組合	下亟 忠彦
〃	観光	(株)まちづくり小浜 おばま観光局	御子柴 北斗
〃	医療	小浜医師会	一瀬 亨
〃	流通	小浜中央青果株式会社	山本 紀夫

○小浜市食のまちづくり条例

平成13年9月26日

条例第30号

前文

第1章 総則（第1条—第3条）

第2章 食のまちづくり推進のための共通理解（第4条—第6条）

第3章 食のまちづくり推進のための基本原則

第1節 市の基本原則（第7条—第10条）

第2節 市民および事業者の基本原則（第11条—第13条）

第3節 滞在者の基本原則（第14条）

第4章 食のまちづくり推進のための基本計画（第15条・第16条）

第5章 食のまちづくり推進のための基本的施策（第17条—第22条）

第6章 食のまちづくりの評価（第23条・第24条）

第7章 食のまちづくり推進のための体制（第25条—第30条）

第8章 食のまちづくり条例の位置付け（第31条—第33条）

小浜市に暮らす私たちは、先人が守り育ててきた優れた自然環境と伝統文化に感謝し、さらに磨きをかけ、未来につなげていくことが必要です。

若狭おばまには、古く、飛鳥・奈良の時代から、宮廷に食材を供給した、全国でも数少ない「御食国」としての歴史があります。平安時代以降は、「若狭もの」という呼称のもとに、京都の食卓をも支えました。その歴史と伝統は、今も脈々と受け継がれており、若狭おばまは、食に豊かなまちとして発展してきています。

地方分権時代の中で、特色あるまちづくりが求められていますが、小浜にないものを外から取り入れたり、急進的にまちづくりを行うのではなく、もともとある資源を活用し、市民意識の高揚の中で持続的に進めていくことが必要です。

小浜市がまちづくりを推進する上で活用すべき資源は、歴史と伝統を誇る「食」です。持続可能な「食のまちづくり」を創造し、展開していくことが小浜市の将来にとって最も価値の高いものとなります。

私たちは、若狭おばまの歴史や風土を理解し、たぐいまれな「御食国」としての伝統を重んじるとともに、「食のまちづくり」を共通した認識のもとに、自由な発想と絶え間ない学習の中で推進していかなければなりません。

市、市民および事業者が主体的に参画し、協働して「食のまちづくり」に取り組むことによって、さらにいきいきとした市民意識をはぐくみ、個性的で表情豊かな小浜市を形成することを目標に、この条例を制定します。

第1章 総則

（目的）

第1条 この条例は、食のまちづくりに関する基本理念および基本原則を明らかにするとともに、食のまちづくりの基本的施策を定めることにより、市、市民および事業者が主体的に参画し、協働して取り組むまちづくりの推進が図られ、もって個性豊かで活力ある小浜市を形成することを目的とする。

（定義）

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 食 食材の生産、加工および流通に始まり、料理、食事に至るまでの広範な食に関わる様相ならびに食に関連して代々受け継がれてきた物心両面での習俗である食文化および食に関する歴史、伝統をいう。
- (2) 食のまちづくり 食を守り、はぐくみ、および活かすまちづくりをいう。
- (3) 身土不二 人は、生まれ育った土地および環境と密接なつながりを持っており、その土地で生産されたものを食することが最も身体に良いということをいう。

(4) 地産地消^{ちさんちしょう} 地元で生産されたものを食することをいう。

(基本理念)

第3条 食のまちづくりは、次の各号に掲げる基本理念に基づいて推進するものとする。

- (1) 食のまちづくりは、若狭おばまに息づく御食国^{みけくに}の歴史と伝統を重んじ、人が生きていく上で欠くことのできない食の安全性が確保され、食をはぐくむ自然環境が保全され、市民一人一人の健康が維持されるように行われなければならないこと。
- (2) 食のまちづくりは、食を活用することにより、小浜市の産業全体が発展し、市民および観光その他を目的として小浜市を訪れる人々（以下「滞在者」という。）が楽しく食べ、語り合うことができる生活環境が整備されるように行われなければならないこと。
- (3) 食のまちづくりは、教育を重んじることにより、食の重要性が市民一人一人に理解され、家庭および地域において継承されるように行われなければならないこと。
- (4) 食のまちづくりは、小浜市の発展に寄与する将来の人材が育成されるように行われなければならないこと。
- (5) 食のまちづくりは、食が市民の日常生活に深く関わるものであるという認識のもとに、市、市民および事業者が、主体的に参画し、互いに理解しあい、協働して行われなければならないこと。

第2章 食のまちづくり推進のための共通理解

(市の理解)

第4条 市は、前条に定める食のまちづくりについての基本理念（以下「基本理念」という。）に基づき、食のまちづくりに関する基本的かつ総合的な施策を策定し、および実施するものとする。

2 市は、小浜市に存在する食の啓発に努めるとともに、市民および事業者の理解を得よう努めるものとする。

(市民の理解)

第5条 市民は、基本理念を理解し、自発的かつ自立的に食のまちづくりに取り組むとともに、市が実施する基本理念に基づく食のまちづくりに関する施策に協力するよう努めるものとする。

2 市民は、市が実施する基本理念に基づく食のまちづくりに関する施策に協力するに当たり、小浜市に存在する食を理解するよう努めるものとする。

(事業者の理解)

第6条 事業者は、その事業活動が食のまちづくりと密接な関係にあることを自覚し、基本理念を理解し、市民と協力して食のまちづくりに取り組むとともに、その事業活動を通じて、市が実施する基本理念に基づく食のまちづくりに関する施策に協力するよう努めるものとする。

2 事業者は、市が実施する基本理念に基づく食のまちづくりに関する施策に協力するに当たり、小浜市に存在する食を理解するよう努めるものとする。

第3章 食のまちづくり推進のための基本原則

第1節 市の基本原則

(普及啓発)

第7条 市長は、食のまちづくりの理解を推進するため、普及啓発活動を行うものとする。

(市民意識の高揚)

第8条 市長は、市民および事業者の食のまちづくりへの意識の高揚を図り、参画を奨励するものとする。

(市民意識の反映)

第9条 市長は、食のまちづくりを推進するに当たっては、広く市民から意見を聴取して把握し、施策に反映するよう努めるものとする。

(情報の提供)

第10条 市長は、食のまちづくりの企画立案、実施および評価に関する情報を市民に提供するよう努めるものとする。

第2節 市民および事業者の基本原則

(食のまちづくりへの参画)

第11条 市民および事業者は、食のまちづくりをよく理解するとともに、食のまちづくりへの積極的な参画に努めるものとする。

(意見の提案)

第12条 市民および事業者は、市に対して、食のまちづくりに関する意見を述べるができるものとする。

(情報の享受)

第13条 市民および事業者は、食のまちづくりの企画立案、実施および評価のそれぞれの過程において、情報の提供を受けることができるものとする。

第3節 滞在者の基本原則

(施策への協力)

第14条 滞在者は、市が推進する産業の振興、環境の保全、福祉および健康の増進、教育および伝承、観光および交流、安全で安心な食のまちづくり等に関する施策を理解し、協力するよう努めるものとする。

第4章 食のまちづくり推進のための基本計画

(基本計画)

第15条 市長は、食のまちづくりに関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、食のまちづくりに関する基本的な計画（以下「基本計画」という。）を定めなければならない。

2 基本計画は、次の各号に掲げる事項について定めるものとする。

(1) 食のまちづくりに関する総合的かつ長期的な目標および施策の大綱

(2) 前号に掲げるもののほか、食のまちづくりに関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 市長は、基本計画を定めるに当たっては、市民の意見を反映するよう努めなければならない。

4 市長は、基本計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

5 前2項の規定は、基本計画の変更について準用する。

(地区振興計画)

第16条 市民は、基本理念に基づき、各地区において食のまちづくりを主体的に実施するため、地区振興計画を策定するものとする。

2 地区振興計画には、市民が主体となって取り組む事業を定めるものとする。

第5章 食のまちづくり推進のための基本的施策

(産業の振興)

第17条 市長は、食のまちづくりの基盤となる食の生産および供給を安定的に維持するため、次の各号に掲げる施策を講じるものとする。

(1) 食の種類、量および品質を確保するため農林水産業の振興を図ること。

(2) 小浜市で生産し、または小浜市を経由する食の付加価値を高めるために情報化を図る等、産業活動の活性化を支援すること。

(3) 産業界、学界、公的機関等との連携を深め、食に関する研究、資源の開発等に努めること。

2 市民は、小浜市の産業の振興のため、若狭地域で生産し、または加工された食その他の製品の利用に努めるものとする。

3 事業者は、食のまちづくりの基本理念を理解し、誇りを持って自らの事業の推進および発展に努めるものとする。
(環境の保全)

第18条 市長は、食のまちづくりを推進する上で必要な環境の保全に努めるため、次の各号に掲げる施策を講じるものとする。

- (1) 山林等の自然環境を良好に保全すること。
- (2) 海、河川および湖沼の水質を良好に保全すること。
- (3) 耕地を良好に保全すること。
- (4) 自然および町並みの景観を良好に保全すること。

2 市民は、環境保全のため、自ら行うことができることを見出し、その取組に努めるものとする。

3 事業者は、食のまちづくりの基本理念を理解し、自ら環境を守るとともに、市の講じる施策に協力するよう努めるものとする。

(福祉および健康の増進)

第19条 市長は、食のまちづくりを推進する視点に立って、市民の福祉および健康の増進を図るため、次の各号に掲げる施策を講じるものとする。

- (1) 身土不二しんどふじに基づき、地産地消ちさんちしょうを奨励すること。
- (2) 食の調和と健康に関する情報の収集および提供を行うことにより、啓発活動を行うこと。
- (3) 産業界、学界、公的機関等との連携を深め、食と健康に関する研究および取組を進め、その成果を市民に公表し、さらに全国に発信すること。

2 市民は、健康な生活は健全な食からとの認識のもと、次の各号に掲げる事項に努めるものとする。

- (1) 身土不二しんどふじに基づき、地産地消ちさんちしょうを心がけること。
- (2) 食の調和と健康に関する家庭における取組事例を市に提供すること。

3 事業者は、市民の福祉および健康の増進に寄与するため、食の調和と健康に関する参考事例を市に提供するよう努めるものとする。

(教育および伝承)

第20条 市長は、食のまちづくりの持続的な発展を目指し、将来の担い手を育成するため、次の各号に掲げる施策を講じるものとする。

- (1) 乳幼児、青少年およびその保護者に対し、保育所、幼稚園、学校およびその他の機関を通じて、食の重要性を指導すること。
- (2) 家庭および地域において、食および食に関する作法が継承されるよう地域内外の交流、世代間交流等の機会を設けること。
- (3) 市民が生涯にわたって食を広範に学習する機会を設けること。
- (4) 小浜市の食および食に関連する周辺の文化（以下「食の周辺文化」という。）を研究し、その成果を広く市民に公表すること。

2 市民は、食に対する正しい理解が健全な生活を支え、乳幼児および青少年を健全にはぐくむとの認識を持ち、次の各号に掲げる事項に努めるものとする。

- (1) 健康的な食を理解し、実践すること。
- (2) 若狭地域の食を取り入れた四季折々の郷土食を体現すること。
- (3) 家庭および地域において、食の重要性および食に関する作法を教育、伝承すること。

(観光および交流)

第21条 市長は、食のまちづくりにより、市の活性化を図るため、適正な観光振興および交流人口の増加を図るため、次の各号に掲げる施策を講じるものとする。

- (1) 食および食の周辺文化を活用し、市内および市以外の地域（以下「域外」という。）の人々との活発な交流を図ること。

- (2) 市の観光資源を保全するとともに、その価値を高め、それらを活かせるよう工夫すること。
 - (3) 市内および域外において、小浜市の魅力を的確に伝えるための施設を整備し、適宜の催しを開催すること。
 - (4) 域外において、市の魅力を的確に伝えるために、各界で活躍する者を御食国大使に任命し、広報活動を行うこと。
 - (5) 観光の振興および活発な交流を担う人材を育成すること。
- 2 市民は、市民相互の交流および域外の人々との活発な交流を促進するため、次の各号に掲げる事項に努めるものとする。
- (1) 常にもてなしの心をはぐくみ、域外の人々を迎え入れること。
 - (2) 年間を通じて開催される観光の振興および交流の促進に関する催しを理解し、積極的に参画すること。
- 3 事業者は、観光の振興および交流の促進のため、次の各号に掲げる事項に努めるものとする。
- (1) 常にもてなしの心をはぐくみ、域外の人々を迎え入れること。
 - (2) 小浜市の食の活用および提供を図ること。
- (安全で安心な食のまちづくり)
- 第22条 市長は、安全で安心な食のまちづくりを推進するため、次の各号に掲げる施策を講じるよう努めるものとする。
- (1) 安全な食の供給を図ること。
 - (2) 市民および滞在者が安心できる環境をつくること。
- 2 市民は、安全で安心な環境づくりを進めるため、市民相互の連携を深めるとともに、乳幼児および青少年の健全な育成に努めるものとする。
- 3 事業者は、安全で安心な食のまちづくりの推進に協力するため、安全な食の提供および安全な環境づくりに努めるものとする。

第6章 食のまちづくりの評価

(食のまちづくりの評価)

第23条 市長は、時代の変遷や、社会の変化、財政力等市の置かれた状況に照らして、食のまちづくりが市民にとって真に価値あるものとして実行されているかどうかについて評価を実施するものとする。

(食のまちづくりの調整)

第24条 市長は、前条の評価の結果に基づき、食のまちづくりの全体の調整を行うものとする。

第7章 食のまちづくり推進のための体制

(審議会等)

第25条 市長は、食のまちづくりに関する基本的施策を推進するに当たり、市民に関わる重要な事項について企画立案し、計画しようとする場合においては、審議会や委員会、プロジェクトチーム等（以下「審議会等」という。）を設け、意見を聴取するものとする。

2 審議会等の委員は、市民、学識経験者、議員および市の職員等から選出するほか、公募による委員を加えるよう努めるものとする。

3 市長は、審議会等から聴取した意見の取扱いについて、検討し、決定するものとする。

4 市長は、前項の内容については、市民に公表するものとする。

5 前各項に定めるもののほか、審議会等に関し必要な事項は、別に定めるものとする。

(市民からの意見の聴取)

第26条 市長は、食のまちづくりに関する基本的施策を推進するに当たり、市民に関わる重要な事項について企画立案し、計画しようとする場合においては、審議会や委員会、プロジェクトチーム等（以下「審議会等」という。）を設け、意見を聴取するものとする。

案し、計画しようとする場合においては、あらかじめ、その概要を公表し、市民に意見を求めるものとする。

- 2 市長は、前項の規定により提出された意見について、市民に公表するとともに、その意見を施策の決定において考慮するよう努めなければならない。
- 3 前2項に定めるもののほか、第1項の規定による意見の聴取に関し必要な事項は、別に定めるものとする。

(市の体制整備)

第27条 市長は、食のまちづくりを推進するため、市の体制を整備するものとする。

- 2 市長は、審議会等における審議に応じ、必要と認められる場合においては、市の体制の整備を図るものとする。
- (連携)

第28条 市長は、食のまちづくりの充実を図るため、他の自治体との連携および国際的な連携を図るものとする。

(地区への支援)

第29条 市長は、第16条の地区振興計画を策定するための各地区の活動および地区振興計画に基づいて各地区が行う食のまちづくりを支援するものとする。

- 2 市長は、前項の支援を行う場合においては、地区ごとに公平を欠くことがないよう総合的に判断し、調整して行うものとする。

(表彰)

第30条 市長は、基本理念に基づく食のまちづくりに関してその功績が特に顕著なものに対して、表彰を行うものとする。

- 2 市長は、第21条第1項第4号の御食国大使のうち、域外において小浜市の魅力を伝えることにおいて、その功績が特に顕著なものに対して、表彰を行うものとする。

第8章 食のまちづくり条例の位置付け

(この条例の位置付け)

第31条 他の条例、規則その他の規程により食のまちづくりの制度を設け、または実施しようとする場合においては、この条例に定める事項を尊重しなければならない。

(条例等の整備)

第32条 市は、この条例に基づいて、産業、環境、福祉、教育等必要と認められる分野の条例、規則その他の規程の整備に努めるものとする。

(この条例の見直し)

第33条 市は、時代の変遷や、社会の変化等市の置かれた状況に照らして、この条例が小浜市にふさわしいものであり続けているかどうかを検討するものとする。

- 2 市は、前項の規定による検討を踏まえ、この条例を改正する等必要な措置を講じるものとする。

附 則

この条例は、平成14年4月1日から施行する。

みけつくに
御食国若狭おばま「食育文化都市」宣言

健やかな心身をつくるためには「食」が重要です。

「食」は、豊かな自然環境によって生まれ、生命の尊さを教えます。

健全な食生活の実践に努め、先人が育み、今も息吹く「食」や食文化を尊重し、「食」に関する学習や体験を通じて、理解を深めることが大切です。

私たちは、生涯にわたり「食」に関心を持ち、健康長寿を志して「文化的な生活と豊かで活力のある御食国若狭おばま」の実現をめざし、ここに「食育文化都市」を宣言いたします。

- 1 「食」が育まれる水・森・川・海・田畑や豊かな環境を大切に守り、育てよう。
- 2 身土不二しんどふじに基づき、地産地消に心がけ、地域の食材を尊重して、健康増進を図ろう。
- 3 伝承料理や、四季折々のふるさと料理を学び、郷土の誇りである鯖料理や若狭塗り箸など伝統的な食文化を大切にし、次代へ継承していこう。
- 4 農林漁業の体験や料理の実習を通じて、「食」に関する理解を深め、生命を尊び育む心、敬虔けいけんな心、感謝の心を育もう。
- 5 幼少より食育を実践し、人づくりの糧としよう。
- 6 「食」の安全・安心に関する知識を深め、実践し、健康長寿を実現しよう。
- 7 「食」を通じて、もてなしの心を育み、広くふれあいや交流を深めよう。

平成 16 年 12 月 1 日

食のまちづくり計画
第4次小浜市食育推進計画
—令和3年度～令和7年度—

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 福井県小浜市川崎3丁目4番
TEL：0770-53-1000
FAX：0770-53-1036
E-mail：syoku-machi@city.obama.fukui.jp



食のまちづくり計画

第4次小浜市食育推進計画

令和3年度～7年度

福井県小浜市