

第 3 章

第 1 次計画の取組状況及び成果と課題

1 食育施策の取組状況

(1) 家庭における食育の推進	P 38
(2) 保育所（園）・学校園における食育の推進	P 40
(3) 地域における食育の推進と伝統料理（行事食）の継承	P 41
(4) 事業者における食育の推進	P 42
(5) 安全・安心な食の推進	P 43
(6) 環境を意識した食生活の推進	P 44

2 第 1 次計画の成果と課題

(1) 家庭における食育の推進	P 45
(2) 保育所（園）・学校園における食育の推進	P 48
(3) 地域における食育の推進と伝統料理（行事食）の継承	P 51
(4) 事業者における食育の推進	P 53
(5) 安全・安心な食の推進	P 55
(6) 環境を意識した食生活の推進	P 56

《第1次計画の概要》

- | | |
|--------|--|
| ■計画期間 | 平成23年（2011年）4月～平成28年（2016年）3月 |
| ■基本理念 | 北部地域等の豊かな自然を活かし、大人も子どもも様々な経験を通じて「食に関する知識」と「食を選択する力」を習得することにより、市民とともに「食と自然の恵み」を大切にする、元気な宝塚を目指します。 |
| ■スローガン | 次世代へつなごう！正しい食習慣のバトン！ |
| ■計画の指針 | (1) 子どもの頃から増やしていこう、「食」とのふれあい
～ 毎日の「食」が豊かな心と身体を育てます ～
(2) 伝えていこう！食生活の知恵や経験
～ まずは大人が肝心！ 子どもたちの見本です！ ～
(3) 「食」で守ろう、自然の恵み
人が生きていくために欠かせない「食」は、豊かな自然がもたらす多くの命の恩恵を受けています。 |
| ■施策の柱 | 1 家庭における食育の推進
2 保育所（園）・学校園※における食育の推進
3 地域における食育の推進と伝統料理（行事食）の継承
4 事業者における食育の推進
5 安全・安心な食の推進
6 環境を意識した食生活の推進 |

1 食育施策の取組状況 【これまでの主な取組】

第1次計画では、以下の6つを施策の柱として、取組を行いました。

- (1) 家庭における食育の推進
- (2) 保育所(園)・学校園※における食育の推進
- (3) 地域における食育の推進と伝統料理(行事食)の継承
- (4) 事業者における食育の推進
- (5) 安全・安心な食の推進
- (6) 環境を意識した食生活の推進

(1) 家庭における食育の推進

ア 妊娠期(健やかな子どもの成長のために)

- 食に関する知識や情報の提供のために、母親学級、母子保健事業(電話相談)、成長過程別の親育ち講座(妊娠期の子育てカレッジ)を実施
- 母体の変化により虫歯や歯周病になりやすい妊娠中に、胎児の歯の健康づくりも含め、妊婦歯科健診を実施

イ 乳幼児期(おおむね0歳~5歳)

- 食に関する知識や情報の提供のために、離乳食学級や成長過程別の親育ち講座(新米ママのふれあいタイム)などの講座を実施
- 乳児相談、妊産婦・乳幼児の電話相談、きらきらひろば管理栄養士巡回相談などの相談事業を実施
- 各地域の児童館において、親子を対象にしたクッキングや食材の栽培・収穫・調理を通じた体験活動を実施
- 乳幼児健診における離乳食や幼児食に関する情報提供

ウ 学齢期(おおむね6歳~12歳)

- たからづか食育推進計画の子ども向けリーフレットを作成し、小学校5年生に配布
- 学校給食レシピの紹介、学校給食試食会、給食だよりの配布などを行い、保護者へ啓発

エ 思春期（おおむね 13 歳～19 歳）

- 大型児童センターや地域児童館において中高生対象に調理実習を取り入れたプログラムを実施
- 依頼を受けた市立中学校、県立高等学校（市内）において、食べることの大切さを学ぶ食育講座を実施

オ 青年期・壮年期（20 歳～39 歳・40 歳～64 歳）

- 食に関する疑問や不安を解消し、望ましい食習慣を実践できるよう、成人健康相談、電話相談等の個別相談を実施
- 親と子が望ましい食生活を実践できるよう、子育て世代の親を対象に、講話や調理実習を実施

カ 高齢期（65 歳以上）

- 食に関する疑問や不安を解消し、望ましい食習慣を実践できるよう、成人健康相談、電話相談等の個別相談を実施
- 低栄養状態になるおそれのある方や、嚙む・飲み込む等をスムーズに行えない方が要支援・要介護状態になることを予防するための個別相談を実施
- 食事の用意が難しい方等に、栄養バランスのとれた配食サービスを実施

(2) 保育所（園）・学校園※における食育の推進

ア 年齢、発達段階に応じた食育の実践

- 年齢、発達段階に応じた食育の実践に取り組むために、食育計画を作成
- 食に関する意識の向上を図り、食育を推進するために、職員の研修会を実施

イ 子どもたちの食に対する意識を高める食育の推進

- 実りのありがたさを学ぶために、米、野菜や果物等を栽培し収穫
- 子どもにその日の献立を知らせ、食事の環境を整えることで、子どもたちが食に関心を持ち、楽しい食事ができる雰囲気作りを実施
- 学校において、食に関する全体計画、年間指導計画を作成し実践

ウ 「生きた教材」としての保育所（園）・学校園※での給食の充実

- 栄養バランスのよい給食を提供するために、安全・安心な食材を使用
また、子どもたちが四季を感じられるような給食の充実を図るために、旬の食材を使用
- 保育所（園）では、菜園活動や調理保育などを行い、生きた教材に触れるなど、食に関する体験活動を実施
- 幼稚園では、給食体験や交流給食など学校園※相互の食に関する交流を実施
- 学校では、米飯給食の自校炊飯や、地産地消※の取組を推進し給食を充実
- フード・マイレージ※や野菜先生などを教科・教材に取り入れ、子どもたちが楽しんで参加できる授業を実施

エ 保護者に対する食育の推進・家庭に向けての啓発

- 地域で交流しながら食育の大切さを学ぶ機会を持つために、保育所（園）において、子育て支援事業「親子クッキング」を実施
- 多くの方に関覧していただき、食への関心を持ってもらうために、ホームページで保育所（園）の給食レシピを公開
- 保護者への情報発信と啓発活動として、保育所だより、給食だよりの発行、給食展示や給食試食会を開催
- 保育所の給食やおやつに興味・関心を持っていただくために、保育所（園）では、花と緑のフェスティバルや、たからづか食育フェアに参加し、給食レシピの配布や保育所のおやつを試食を実施
- 学校では、「宝塚学校給食カレー」「程さんのおいしい学校給食」や「学校給食展」において、保護者・地域の方々に食への興味・関心を持っていただく機会を提供

フード・マイレージ：食品のとれた（できた）場所から食べる場所まで運ばれる距離をいい、食品の重量と輸送距離をかけて算出する。

学校園 P 3 参照
地産地消 P 4 参照

(3) 地域における食育の推進と伝統料理（行事食）の継承

ア 地域と一体となった食育の推進

- 毎年、たからづか食育フェアにおいて講演会を開催
- 地域からの依頼（健康づくり推進員、自治会、婦人会等）に応じ、食に関する講話や調理実習を実施
（例）高齢者の食事、骨づくりと栄養、子どもの食、食事バランス、減塩 等
- 地域主体で実施されているスポーツクラブにおいて、食育講座を開催
食の大切さについて学んでもらうため、特にスポーツをする子どもの親（子育て世代）を中心にスポーツ栄養教室を実施
- 世代交流の場で、地域住民が小学6年生の児童に巻き寿司作りを指導
単に交流を深め、調理技術を習得するだけでなく、行事（節分）の由来、その料理を食べるようになった理由等についても学び、学んだことを家庭へつなげるきっかけづくりを実施

イ 伝統料理（行事食）の継承

- たからづか食育フェア、花と緑のフェスティバル等、子どもが集う場所で、ゲームを楽しみながら、正しいお箸の使い方やマナーについて学ぶ機会を提供
- 地域において季節の伝統料理をテーマとした料理教室を開催
- 保育所（園）・学校園※において、行事食をメニューに取り入れた給食を実施
- 宝塚自然の家で、手打ちそばや手打ちうどんの体験教室、餅つきなどの事業を実施
また、田植えや稲刈りなどの食に関わる体験事業を実施

(4) 事業者における食育の推進

ア 生産者と消費者の交流

- 都市住民との交流を図るために、秋の実りと収穫を祝う「西谷収穫祭」を、毎年継続して2日間開催
- 生産者と消費者との交流の機会として、「食と農の講座」や親子で参加する農業体験ツアーなどを開催
- 北部地域の農業繁忙期に、市民が農家をサポートする農業サポート事業を実施

イ 地産地消[※]の推進

- 地産地消[※]事業として兵庫六甲農業協同組合が中心となり、西谷産旬野菜を使った料理の試食や、各種イベントでのPR活動(西谷産野菜プレゼントなど)を実施
また、特産品・加工品開発支援事業補助金を設立し、市内農産物等の加工品開発への支援を実施
- 宝塚朝市を、毎月第4日曜日(4月は除く)に開催
- 学校給食では、学事課、農政課、兵庫六甲農業協同組合が一体となって西谷産食材を活用したメニューに取り組み、地域の食材と旬の味を提供する地産地消[※]給食を実施

ウ 食品関連業者による食育推進活動

- おいしいまち宝塚の新たな取組として「宝塚グルメアカデミー」を開催し、市内のお店が自己のお店を会場にして食等に関する講座を実施
平成25年度、平成26年度とも、春と秋各2か月間にわたり開催

(5) 安全・安心な食の推進

ア 情報提供・啓発の充実

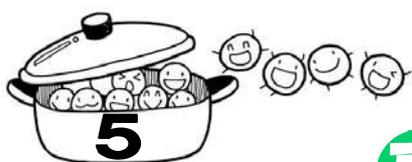
- 宝塚生活大学で食に関する講座を実施
- 夏休み子ども消費者教育出前講座で、食育について出前講座を開催
- 夏休み子ども消費者教室（料理教室と学習会）を開催
- 花と緑のフェスティバル・サマーフェスタ等、市のイベントにおける啓発活動
- 消費生活展（パネル展示と調理教室）を開催
- 消費者グループによる調査研究報告会（最新の食事情）を開催
- 消費者フェスティバル（啓発・試食会）を開催
- 各種イベントにおいて、展示コーナー（啓発パネル展示）等を実施

イ 消費者の信頼性の確保

- 花と緑のフェスティバル・サマーフェスタ等、市のイベントにおける啓発活動
- 消費生活展（パネル展示）を実施
- 消費者フェスティバル（啓発）
- 展示コーナー（啓発パネル展示）等を実施

ウ 食に関する安全情報の一元化の推進

- 国・県などの機関と情報交換を実施



豆 知 識



★手洗いは、食中毒の予防の第一歩★

手洗いは、日常生活の中での基本的な行動です。

食事の前やトイレの後、外出の後だけでなく、食中毒の病原体がいる可能性の高い生肉、魚介類、鶏卵等に触れた後などにも必ず手洗いをしましょう。

食中毒の原因となるサルモネラ、腸炎ピブリオ、カンピロバクター、O-157等は、手によって運ばれていきます。手に食中毒の病原体がついたままだと、食べ物といっしょに口に運ばれていきます。

(6) 環境を意識した食生活の推進

ア 自然に根ざした食生活

□里山※再生など自然環境保全活動への支援

環境活動団体で構成する環境都市宝塚推進市民会議を通じて、関係団体との連携、ネットワークを図ることにより、自然環境保全活動を支援

□市民に対し自然環境の大切さへの関心と理解を呼びかける「たからづかE C O講座」や環境フォーラムを開催

イ 省エネルギーを意識した食生活

□たからづかE C O講座において、フード・マイレージ※、地産地消※、旬産旬消※など、食品をテーマとした講座を実施

□省エネルギーとなる方法での調理実習の実施

小学校において、省エネルギーとなるエコクッキングやフード・マイレージ※、地産地消※など食に関連した省エネルギー学習を実施

ウ 「もったいない※」を心がける食生活

□生ごみの減量化、堆肥化を推進するため、生ごみ堆肥化容器等を有償あっせん

□小学校での省エネルギーを意識した調理実習にあわせて、食材を丸ごと使用するなど廃棄食品の減量や、食べ物のもったいない※について学習

□自治会や団体などからの推薦により市民を廃棄物減量等推進員(ごみゼロ推進員)に委嘱し、家庭から出るごみの減量を促進

□市民に家庭や事業者から排出される廃棄物の現状を見ていただき、減量に対する理解を得るため、クリーンセンターの施設見学を毎年実施

里山：居住地近くに広がる森林で、かつては薪炭用材の伐採、落葉の採取などを通じて、地域住民に継続的に利用され、人の手が加えられることにより維持されてきた山。

旬産旬消：旬の生産物を旬である出盛りの時期に消費すること。

もったいない(MOTTAINAI)：値打ちが生かされず無駄になるのが惜しいこと。環境分野で初のノーベル平和賞を受賞したケニア人女性、ワンガリ・マータイ氏が、来日の際に感銘を受け、環境を守る世界共通語「MOTTAINAI」として提唱。

フード・マイレージ P 40 参照

地産地消 P 4 参照

2 第1次計画の成果と課題

宝塚市の食をとりまく現状や食育施策の取組状況を踏まえ、以下のようにまとめました。

(1) 家庭における食育の推進

ア 妊娠期

妊婦の健康や胎児の健やかな成長のために、講座や相談による、食に関する知識や情報の提供に努めることで、食に関する疑問や不安を解消し、正しい食習慣の実践につなげることができました。また、この時期は母体の変化により虫歯や歯周病になりやすいことから、妊婦歯科健診を実施し、食と密接な関係にある歯の健康についての啓発を行いました。

食について興味や重要性を感じていない妊婦にも、妊娠をきっかけに、食の大切さに気づき、子育てにおける正しい食習慣に関心が持てるよう、情報発信の方法について検討する必要があります。

イ 乳幼児期（おおむね0歳～5歳）

心身の発達が著しいことを踏まえて、バランスの良い食事や十分な睡眠、排泄など健康的な生活習慣を身につけるために、管理栄養士による講座や相談事業を実施しました。

アンケート調査の結果によると、3～5歳の乳幼児では、91.9%が、ほぼ毎日規則正しく3食食べており、朝食も95.8%がほぼ毎日食べているなど、規則正しい食習慣を送っていることがうかがわれます。（P23図2-2-5・P22図2-2-3参照）

しかし、親世代である成人（20歳～39歳）になると、ほぼ毎日規則正しく3食を食べる割合が63.8%に下がり、朝食をほぼ毎日食べる割合も70.5%まで低下していることから、子どもへの影響が大きい親世代を含めて、引き続き、規則正しい食習慣を身につけていくために、食に関する講座や啓発活動が必要です。

（P23図2-2-6・P22図2-2-4参照）

ウ 学齢期・思春期（おおむね6歳～12歳）（おおむね13歳～19歳）

生活習慣や食習慣が定着する時期であることから、食に対する幅広い知識を取得し、生涯にわたる健康的な食習慣を身につけることが大切です。そのため、子ども向けのリーフレットによる本計画の普及啓発、学校給食レシピの配布や給食だよりの配布による保護者への啓発、中高生を対象に調理実習を取り入れたプログラムなどを実施しました。

しかし、アンケート調査の結果では、家族と食について会話をする人が小学5年生で65.6%、中学3年生で56.5%にとどまっています。(P24図2-2-7参照)また、食事のお手伝いについては、よくする子どもは小学5年生で38.9%、中学3年生で28.7%となっており、ほとんどしない子どもが中学生では、20.5%となっています。(P25図2-2-8参照)。

このことから、家庭でのお手伝いを通じて子どもに食習慣を伝えていくことや、食に関わる活動や経験により、幅広い知識の取得ができる環境づくりが必要です。

エ 青年期・壮年期 (20歳~39歳) (40歳~64歳)

アンケート調査の結果から、「毎日3食規則正しく食べているか」「毎日朝食を食べているか」の問いに対して、若い世代ほど食べない傾向が高く、朝食の欠食を改善するための取組が必要です。(P23図2-2-6・P22図2-2-4参照)

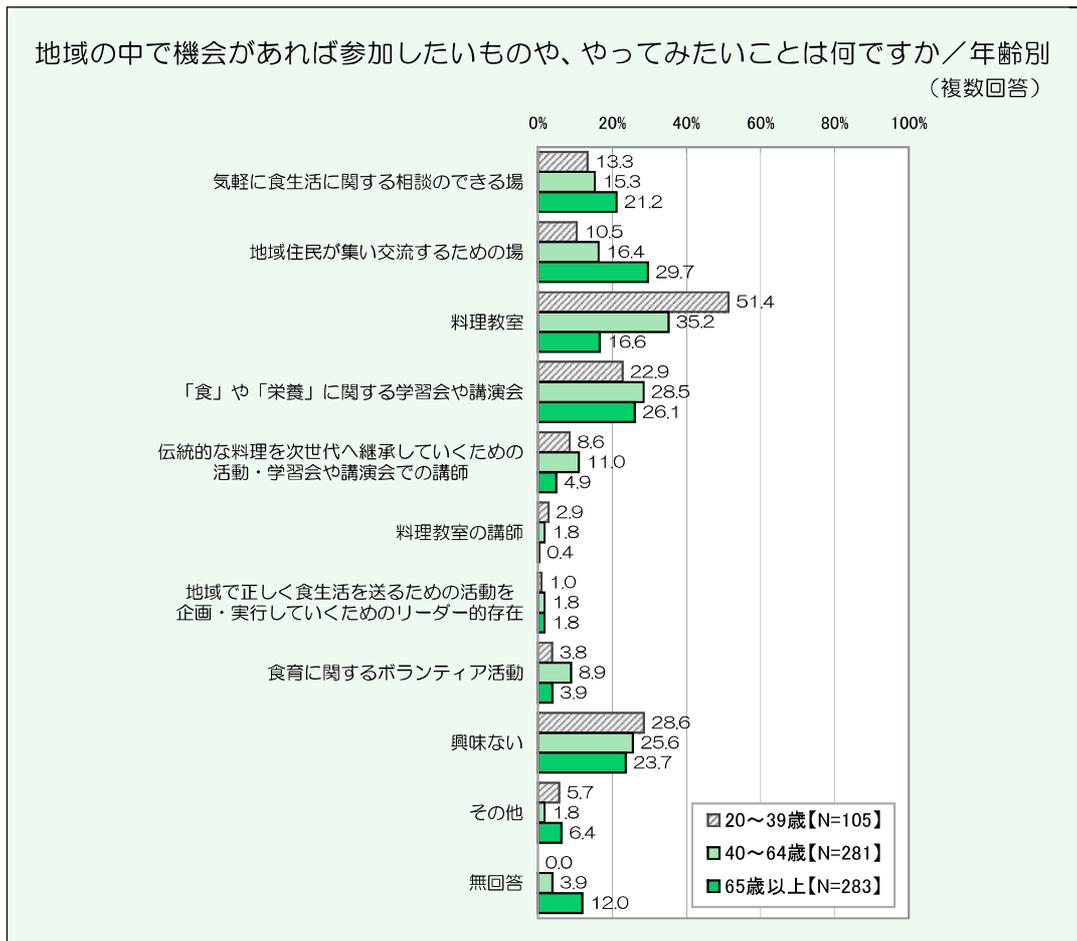
また男性では、第1次計画策定時と比べて、20歳代では低体重(やせ)の割合が0%から8%に増加、肥満については全体に下がっていますが、依然高い傾向が見られます。

女性では、第1次計画策定時と比べて、肥満や低体重(やせ)の割合が減少し標準体重の割合が増加しているものの、依然若い年代に低体重(やせ)傾向が見られることから、男女ともに低体重(やせ)や肥満解消のための取組が必要です。(P12図2-1-7・図2-1-8参照)

成人健康相談や食事で健康づくり相談、骨づくり・元気づくり教室など、食に関する不安を解消し正しい食習慣を実践していただくための個別相談や講座等を開催していますが、若い世代ほど、参加率は低い傾向にあります。

今後は、アンケート調査の結果において、若い世代が参加したいと回答の多かった調理実習の開催や、若い世代が多く集うイベント(花と緑のフェスティバル、サマーフェスタ等)にて、正しい食習慣の実践の大切さを伝える取組が必要と考えます。(P47図3-2-1参照)

<図3-2-1>



才 高齢期 (65歳以上)

食に関する不安を解消し正しい食習慣を実践していただくために講座やイベントを開催していますが、他の世代に比べ参加率が高く、アンケート調査の結果全般からも、健康意識が高く、実践している人が多いことがうかがえます。

しかし、個人差はありますが、加齢による変化により、食欲の低下や噛む力、飲み込む力の低下、唾液分泌の減少等から低栄養や低体重（やせ）に陥りやすく、統計の結果においても70歳以上は他の年代に比べ、低体重（やせ）の割合が多くなっています。(P12図2-1-7・図2-1-8参照)

高齢者の健康維持には栄養管理が不可欠であり、低栄養の傾向にある人には、低栄養を改善するために個別相談等の取組が必要です。

また、アンケート調査の結果から、65歳以上では、「一緒に食べる家族や友人がいないから」と回答する割合が24.7%と高いことから、地域や仲間同士で共食※の機会を確保し、食を通じて地域住民とコミュニケーションを図り、閉じこもりを防ぐことなど介護予防につながる取組が必要です。(P28図2-2-11-②参照)

また、高齢者が自主的にそのような活動ができる仕組みづくりも大切です。

(2) 保育所(園)・学校園※における食育の推進

ア 保育所(園)

保育所(園)では、各園で食育に関する計画を立て、子どもが野菜や果物や米等を栽培、収穫する菜園活動や調理保育など「生きた教材」に触れる体験活動を通して、食に対する意識を高める取組を行ってきました。アンケート調査の結果でも、「お料理をする」「お菓子づくり」「お買い物」「野菜づくり」への関心が高い結果となっています。(図3-2-2参照)

保育所(園)の給食では、安全安心な食材、旬の食材を使用し、栄養バランスのとれた給食を提供し、行事食も取り入れることで、子どもたちが季節を感じ、行事食に関心を持ち、家庭での食の話題づくりにもつながりました。また、子どもが栽培した野菜などを給食に活かすことで、食べる意欲が湧き、苦手な食材でも、「食べてみたい」という気持ちが芽生えました。今後も引き続き、安全安心な給食の提供、子どもたちが食への関心を高めていけるような体験活動など、年齢に合わせた様々な取組が必要です。

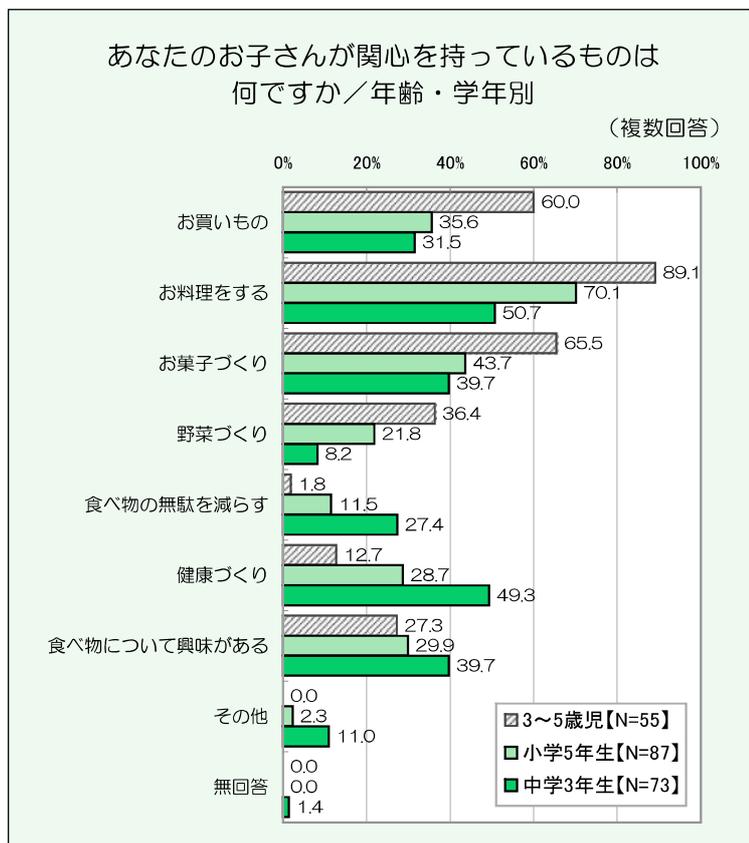
保護者に向けては、給食試食会、給食だよりや給食展示、給食レシピの発行など、子どもたちの食に関する情報を発信し、食への関心を高める取組を行ってきました。

一方、アンケート調査の結果では、保護者の、子どもの食事や栄養への不安や負担は、3~5歳児で約6割の保護者が感じているという結果があり、多くの保護者が不安や負担を抱えている状況が見受けられます。(P49図3-2-3参照)

理由については、「好き嫌いが多い」が48.5%と最も多く、次いで「栄養バランスが悪い」が35.7%、「小食」が27.5%となっています。(P49図3-2-4参照)

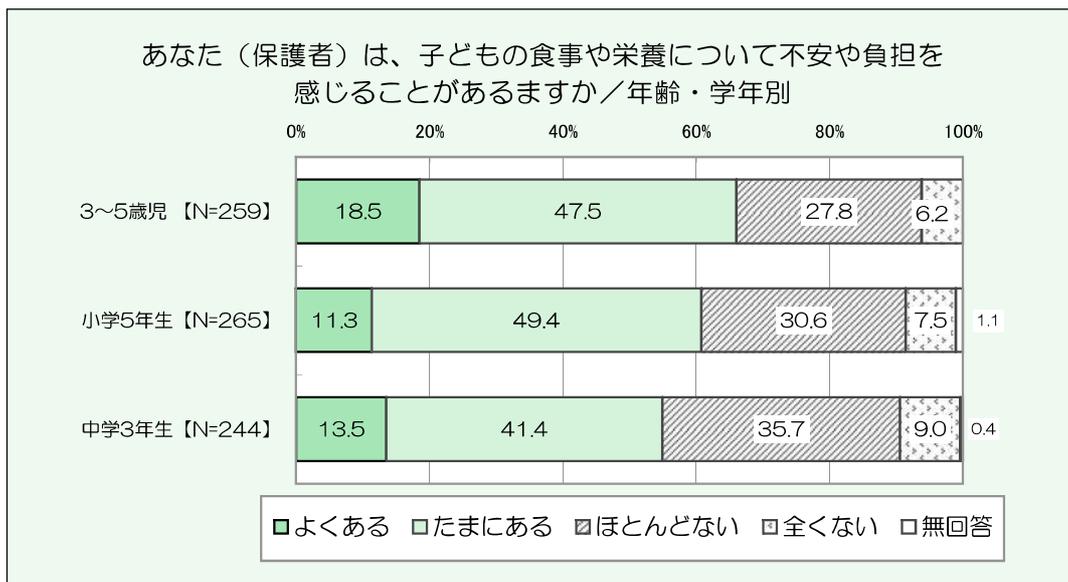
保護者の不安や負担感を軽減できるよう、食に関する取組内容を検討し、実施していく必要があります。

<図3-2-2>

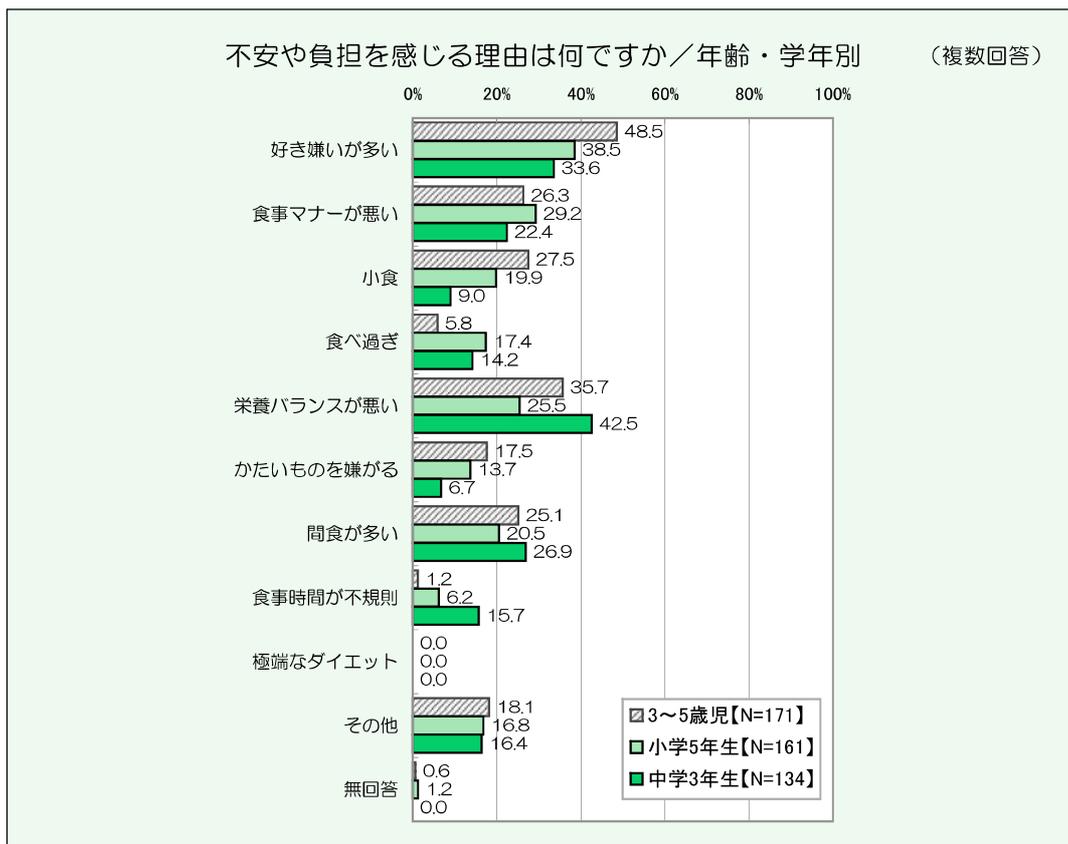


学校園 P 3 参照

<図3-2-3>



<図3-2-4>



市民に向けては、市のホームページに保育所（園）の給食レシピを掲載したほか、「たからづか食育フェア」や「花と緑のフェスティバル」に出店し、給食レシピの配布や手作りおやつを試食を行い、多くの方に保育所（園）の食育の取組に関心を持っていただきました。

イ 学校園※

学校園※では、幼児児童生徒の発達段階を踏まえた具体的な目標を設定し、年間指導計画に沿って、各教科や学校給食と関連付けた指導を実践してきました。幼稚園では、隣接する小学校で給食体験を実施することにより、食に関する交流を実施したほか、平成25年度から西谷幼稚園では、市内で初めて公立幼稚園における完全給食を実施しました。

小中学校では、米飯の自校炊飯事業に取り組み、平成27年度末までに小学校19校、中学校12校、特別支援学校1校、計32校で提供することができました。残り小学校5校については、早期に整備を進めています。

また、児童生徒の健全な発育と健康の保持増進のために栄養バランスの取れた給食を提供すると同時に、食文化や地域の産業等への理解と関心を深めるよう、西谷産の食材を使用した地産地消※給食の実施や、全国各地の郷土食や行事食を積極的に取り入れるなど、給食を生きた教材として活用してきました。

このほか、毎月発行している「給食だより」では、季節ごとの食に関する情報や豆知識などを掲載し、保護者も含めた食への関心を高める取組を進めるほか、市のホームページでも学校給食のレシピを掲載するなど、積極的に学校給食の取組についてのPRに努めました。

アンケート調査の結果では、「家族と食（食べ物）について会話することがありますか」の問いに対して、「よくある」及び「ある」の回答が約60%にとどまっています。（P24図2-2-7参照）

幼児児童生徒の食については、幼児児童生徒を取り巻く環境にも大きく影響を受けることから、家庭に取り入れられるよう、保護者や地域に食に関する情報の発信を継続することにより、食育環境の充実に取り組む必要があります。

(3) 地域における食育の推進と伝統料理（行事食）の継承

ア 地域

地域では、宝塚いずみ会や宝塚栄養士会等の食育関係団体のほか、まちづくり協議会や自治会、子育てグループ等による伝統料理や親子の料理教室、地域住民からの依頼による出前講座など、食育活動が積極的に展開されています。

アンケート調査の結果によると、「食育に関心を持っていますか」の問いに対して、「非常に関心がある」「関心がある」と回答した人の割合は、62.3%となっており、市民への啓発の場として継続的な料理教室や講座等の開催が必要です。(P21 図2-2-2参照)

また、高齢者や一人暮らしの人、食育に関心のない人が「地域の中で機会があれば参加したい」と挙げた項目では、「学習会や講演会」「地域住民が集い交流するための場」を、また、若い世代では「料理教室」を挙げていたことから、食育関係団体等と連携し、関心の高かった事業や交流するための場づくりを行う必要があります。(P47 図3-2-1参照)

イ 伝統料理（行事食）

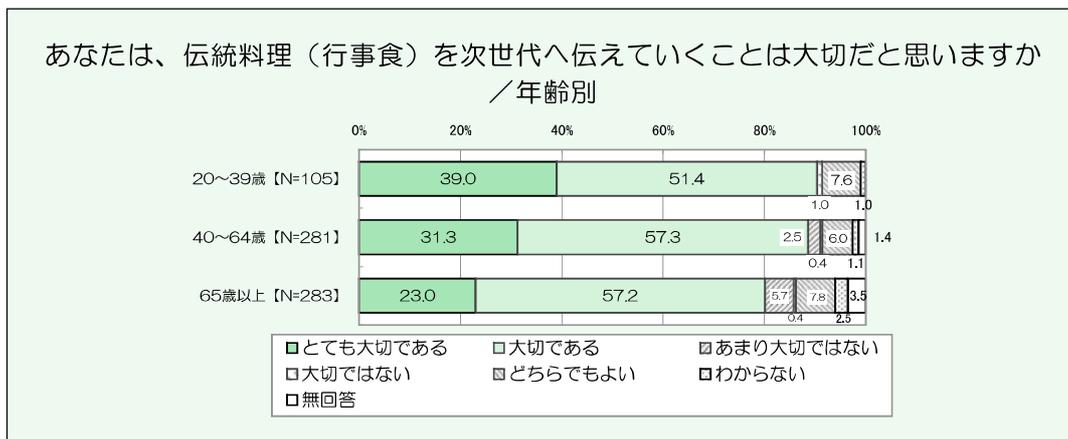
アンケート調査の結果から、年齢が若いほど、伝統料理を次世代へ伝えることが大切だと考える割合が高い傾向にあります。実際に伝統料理を食べている割合は高齢者になるほど高く、食べない理由には、食べる習慣がない、伝統料理（行事食）を知らない、作り方を知らないなどの回答が多くなっています。

(図3-2-5・P52 図3-2-6・P52 図3-2-7参照)

地域における伝統料理をテーマとした料理教室では、お正月料理以外の参加者が少ない状況です。

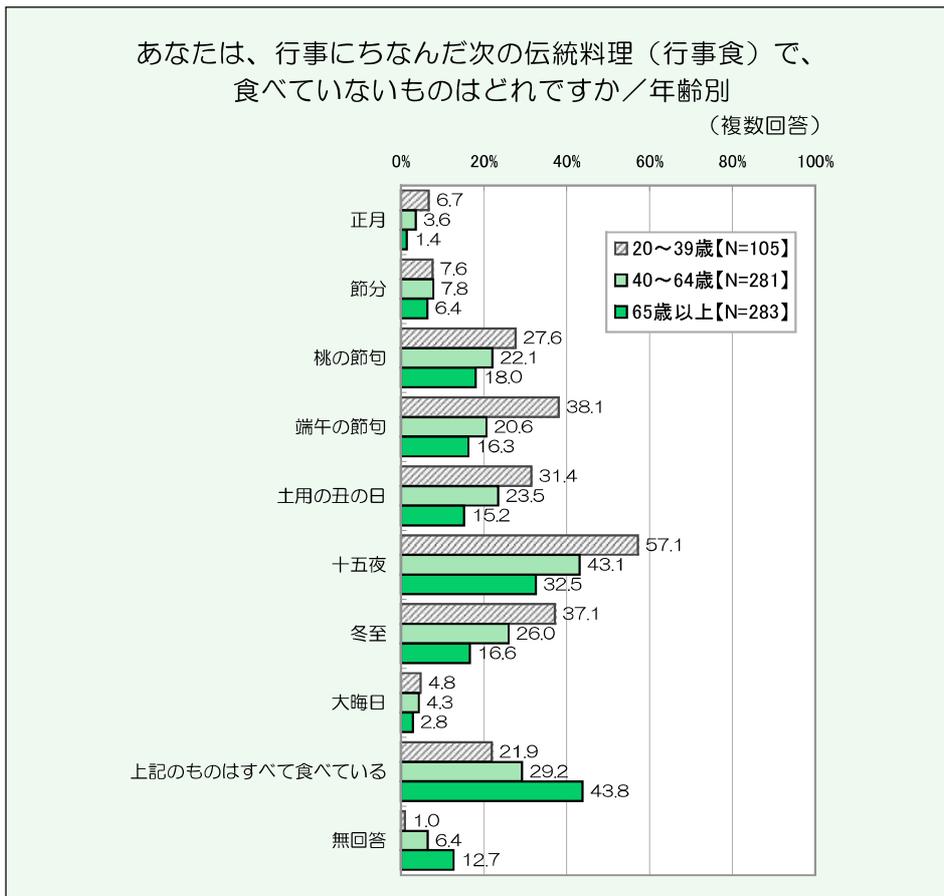
また、学校園※では、給食の献立に郷土食や行事食を取り入れることや、地域住民が講師となり、小学生に巻き寿司の作り方を教える事業などを実施することにより、子どもたちが伝統料理への関心や理解を深める機会となっています。今後は、子どもだけでなく、親世代にも、行事の由来や感謝の心、美味しさ、次世代につなげていく大切さを理解してもらえる事業の展開が必要です。

<図3-2-5>

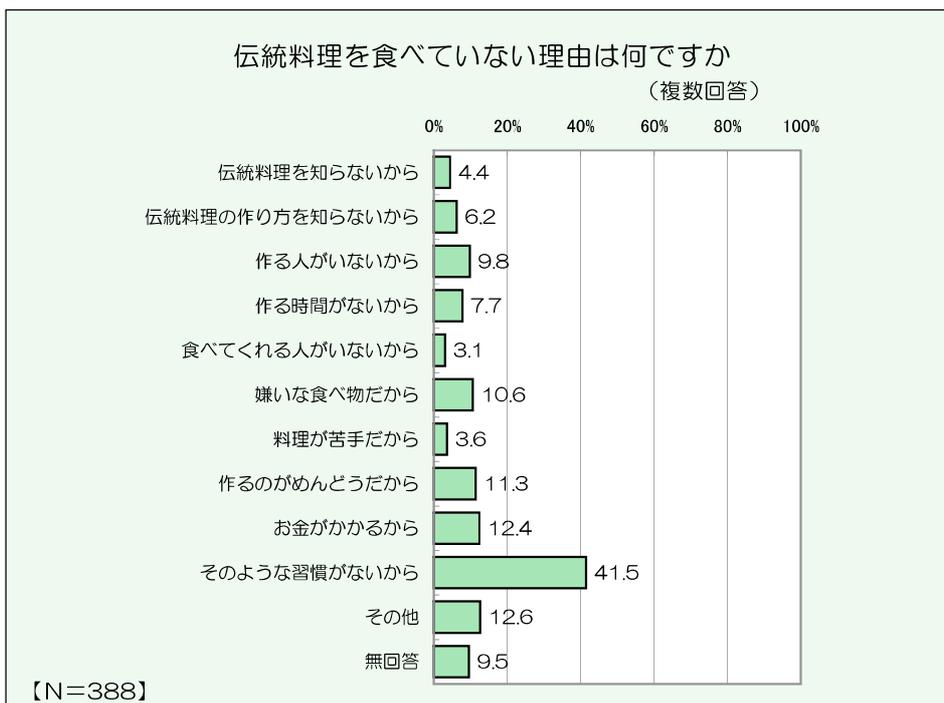


学校園 P 3 参照

<図3-2-6>



<図3-2-7>



(4) 事業者における食育の推進

地産地消[※]の取組として、南部地域での定期的な「宝塚朝市」の開催、各種イベントでの地元の旬野菜の料理の試食、さらに「学校給食」では西谷産野菜を食材とした地産地消[※]給食に取り組んできました。

一方、アンケート調査の結果から、「食品を購入する際、どの表示を見て購入しますか」の問いに対して、「原産地」が73.3%と最も高くなっています。(図3-2-8参照)

さらに、「地元産等の食材を優先して購入している割合」の傾向を見ると、第1次計画での同類アンケートの結果と比べて増加しており、市民の地産地消[※]への意識が高まっていると言えます。しかし「全く関係なく購入している割合」も増加しており、特に20歳代においては、その割合が最も高くなっています。(P54 図3-2-9参照)

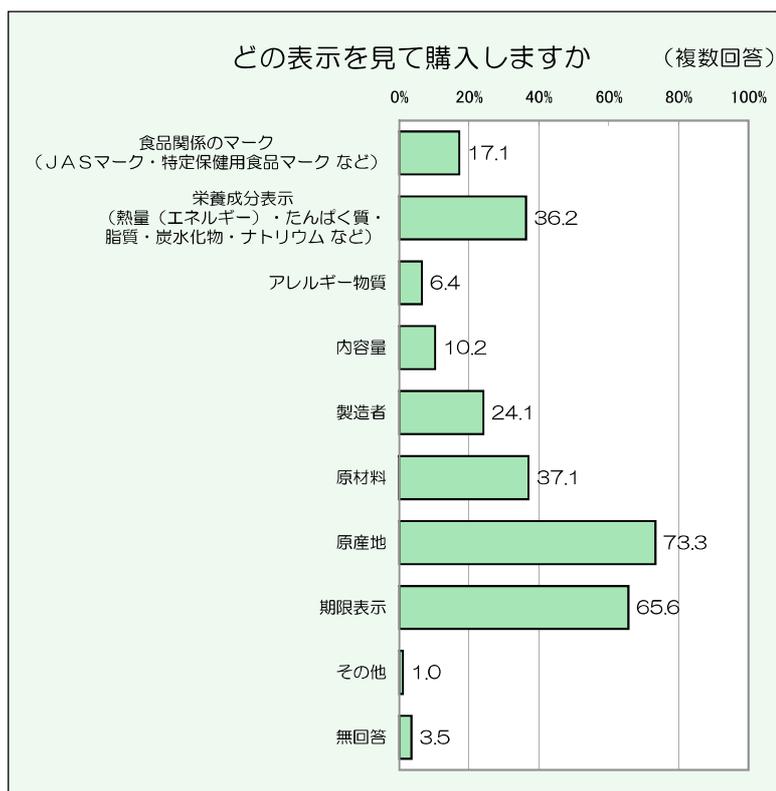
また、子どもの保護者を対象としたアンケート調査の結果において、「野菜づくり」に関心がある割合は、高学年になるほど減少傾向にあります。(P48 図3-2-2参照)

これらの結果から、特に「農」への関心が低い傾向にあるとされる世代層に対して、今後も地元食材を活用した地産地消[※]事業に取り組むとともに、生産者と消費者との交流、「農」に直接触れる農業体験等の取組を通して、より一層食育を推進していく必要があります。

また、「日頃、食品表示など食に関する知識や情報はどこで入手していますか」については、情報源として「テレビ・新聞・雑誌」を利用している割合が多く、次に「インターネット」や「家族・親族」が多くなっています。(P54 図3-2-10参照)

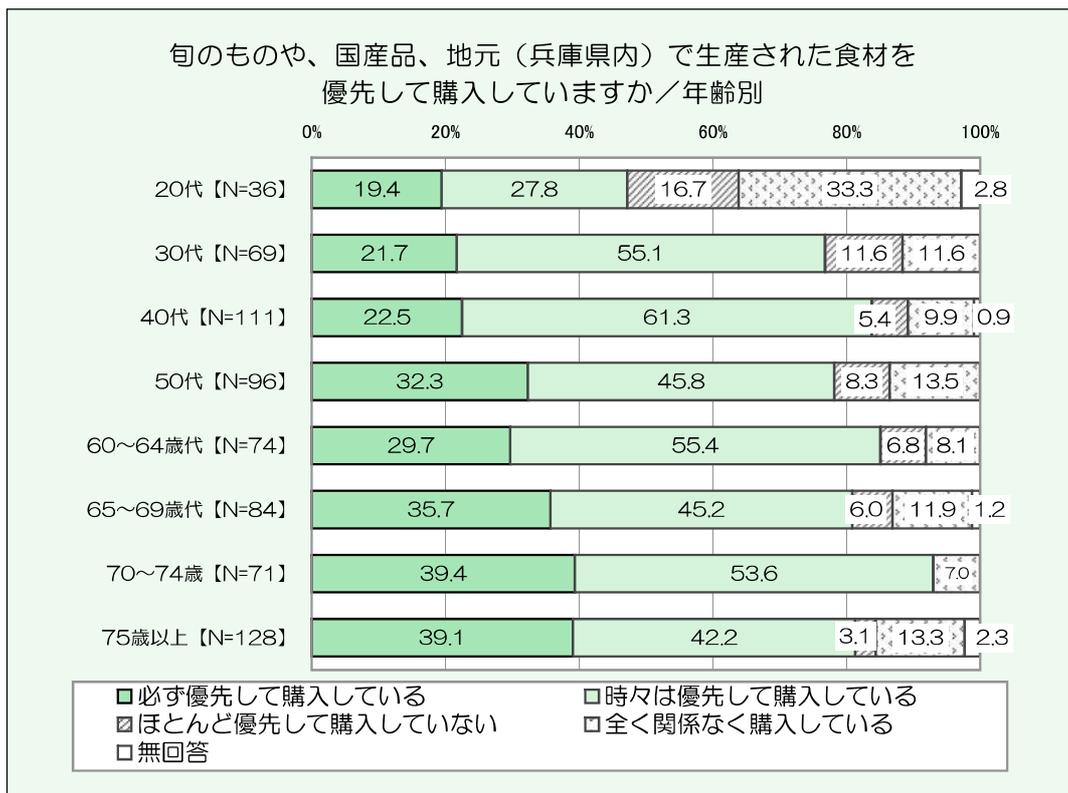
一方、各世代において「飲食店・スーパーなどの食品関連企業」を情報源としている傾向もあることから、食品関連事業者は、食の安全・安心に関する情報提供の内容を充実させていくとともに、食育に関する普及啓発等を推進していく必要があります。

<図3-2-8>

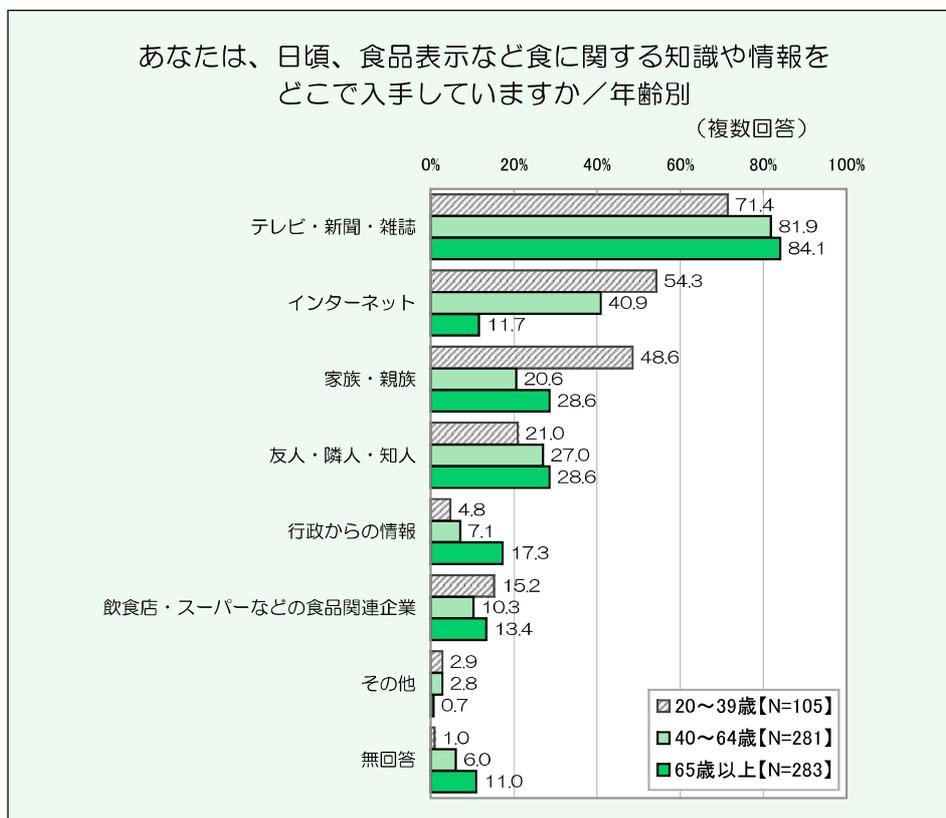


地産地消 P 4 参照

<図3-2-9>



<図3-2-10>



(5) 安全・安心な食の推進

市民が自ら食生活に関する安全・安心を確保して、健全な食生活を送るため、関係機関や関係団体等と連携した講座の開催、市民が多く集まるイベントを活用した啓発チラシやポスター配布による食育推進に関する情報の提供、夏休みにおける子ども消費者教室や市内各小学校育成会を対象とした出前講座等を活用した啓発活動、また、苦情・問い合わせのある食品の安全性や品質等に関する情報の提供等を行ってきました。これらの活動等を通して、食の安全・安心についてのさまざまな情報提供ができたと考えます。

このように食の安全・安心に関する知識や情報については、さまざまな機会をとらえ市民に対して提供を行ってきましたが、今後、一層の推進のため、各施策のバランスを取りながら実施する必要があると考えます。また、アンケート調査の結果では、「食の安全に対して関心がありますか」の問いに対して、「非常に関心がある」及び「関心がある」との回答が85.1%あり、食品の安全への関心が高いことがうかがえます。(P32 図2-2-17参照)

今後、食品流通の一層の広域化などに伴い、食品の安全性や品質等に関して、関係機関と協力して、正しい情報をより適切に提供し、今後とも消費者の信頼性の確保に努めていくことが必要です。



豆 知 識

★消費期限と賞味期限★

(消費者庁のホームページから)

加工食品には、原則として「消費期限」と「賞味期限」のどちらかの期限表示を表示しなければなりません。

- | | |
|--------|---|
| 「消費期限」 | 定められた方法により保存した場合に、品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことです。 |
| 「賞味期限」 | 定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。 |

これら期限表示は、開封前の状態で定められた方法により保存した場合の期限として表示されていますので、開封後の商品の日持ちについては、消費者が個別に判断する必要がありますが、一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず、早めに食べることを望ましいと考えられます。

(6) 環境を意識した食生活の推進

市民の自然環境への意識は高く、多くの団体や市民が、里山※や河川などの清掃や里山※環境の保全活動に取り組んでいます。しかし、食物の生育の観点から見たときの水、土壌、大気などの自然環境の大切さが、安全でおいしい食べ物につながっていることを認識している市民はそう多くはないと考えられます。

アンケート調査の結果によると、食の安全に関して関心がある人の割合は、85.1%となっており、多くの市民が食の安全に関心を寄せていますが、食物の生育する環境において、自然環境が密接に関係していることについて理解を求める取組が必要です。(P 32 図2-2-17 参照)

「フード・マイレージ※」や「地産地消※」は、輸送にかかるエネルギーの削減により、地球温暖化の進行を遅らせ、その影響を緩和することにつながります。アンケート調査の結果によると、食品購入時における国産品、地元（兵庫県）で生産された食材を優先して購入しているとした人の割合は、第1次計画での同類アンケートの結果と比べて、69.2%から80.4%に増加しています。(P 31 図2-2-16 参照)

これは、地球温暖化※や省エネルギーに関する環境学習・教育など市民啓発の中で、省エネルギーを意識した生活を行う市民が増えていると言えます。すべての市民が食に関心を持ち、食品購入など日常生活において常に省エネルギーを意識した行動を心がけた食生活を推進するため、学校や地域において子どもたちや市民が、食に関連する環境への負荷の低減を考える機会を増やす取組が必要です。

里山 P 44 参照

フード・マイレージ P 40 参照

地産地消 P 4 参照

地球温暖化 P 19 参照