

庄原市食育推進計画



平成21(2009)年3月

庄原市

はじめに

「食」は生命の基本であり、私たちの日々の生活に欠かすことができません。「健康な体づくり」のみならず、「食を通じたコミュニケーション」「地域の伝統文化の継承」「自然との共生」など、あらゆる分野にわたって、私たちの生活の重要な役割を担っています。

しかしながら、近年、ライフスタイルや価値観の多様化などにより、食をめぐる環境は大きく変化し、栄養バランスの偏り、不規則な食生活、「食」に対する感謝の念の希薄化や伝統的な食文化の喪失など、様々な課題が指摘されるようになっていきます。



このような中、国は平成17（2005）年6月に食育を国民運動として推進するために「食育基本法」を制定しました。

このたび庄原市におきましても、市民一人ひとりが、健やかでこころ豊かな生活を送ることができるまちづくりのため、「庄原市食育推進計画」を策定いたしました。この計画では、食育を通じて“「こころ」も「からだ」も元気な市民”“緑豊かな自然を活かした地産地消のまち”を将来像としており、その実現のためには、市民をはじめ、家庭、学校、職場において、また、地域の連携により地域社会全体で食育を推進していく「食育市民運動」の展開が必要であります。

本市の水と緑に恵まれ四季の変化に富んだ自然環境は、私たち市民の誇れる財産であるとともに、生命と健康を支える源となる米や野菜などの豊かな農林水産物を培う基となっています。

この豊かな自然を活かしながら、食の大切さを理解し、食を通じて人を育て、また、四季折々の食材を地域で消費する地産地消の取り組みをこれまで以上に展開できるよう、本計画に基づき食育の推進に努めてまいりますので、市民の皆様の「食育市民運動」への参画と実践を賜りますようお願い申し上げます。

終わりに、計画の策定にあたり、アンケートにご協力をいただきました皆様をはじめ、貴重なご意見をいただきました策定委員及び関係者の皆様などご協力、ご支援いただきました多くの皆様に心からお礼を申し上げます。

平成21（2009）年3月

庄原市長 滝口季彦

目 次

第1章 計画策定の意義	1
1. 食育基本法と食育の推進.....	1
2. 庄原市食育推進計画とは.....	2
第2章 食の今を知る (平成20年度の状況)	5
1. 保育所や学校の状況.....	5
2. 庄原市健康づくり計画の推進状況.....	8
3. 地元食材と地産地消の状況.....	9
4. アンケートでの市民意識.....	15
5. 導かれた課題と目標の方向性.....	20
第3章 食の未来を描く	21
1. 将来像.....	21
2. 基本目標と目標数値.....	22
3. 基本施策とその展開.....	24
第4章 食のあすを開く	25
1. 基本施策1 いつでも・どこでも食育推進.....	25
2. 基本施策2 家庭や地域で食育推進.....	31
3. 基本施策3 地産地消で食育推進.....	34
4. 基本施策4 ふるさとの食の文化で食育推進.....	35
5. 重点施策 食育モデル事業の推進.....	36
第5章 庄原・食の伝統からの展開	37
1. 食文化や伝統料理 行事食の意義.....	37
2. 庄原市の食文化の特徴.....	38
3. 食を守り次代へつなぐ.....	39
第6章 食育推進プログラム	40
1. 食育推進プログラムの位置づけ.....	40
参考資料	42

第1章 計画策定の意義

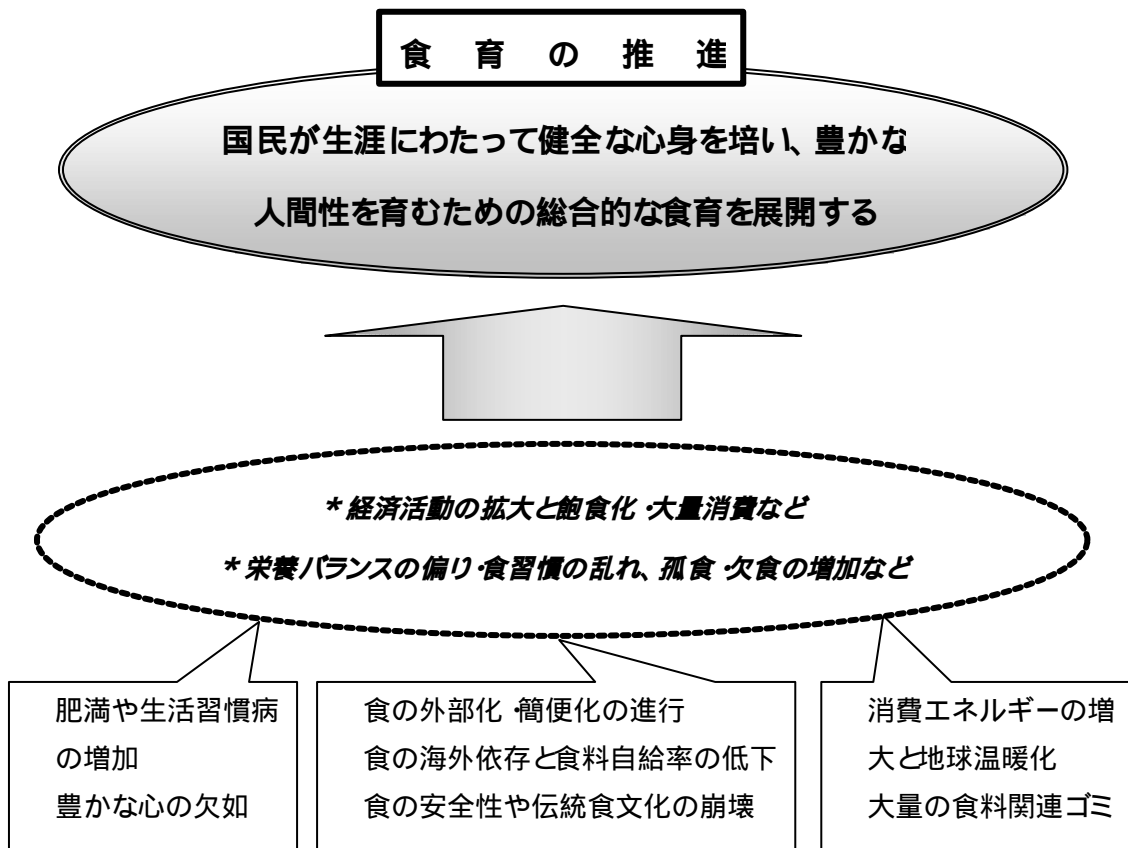
1. 食育基本法と食育の推進

平成17(2005)年6月、食育基本法が制定されました。

わが国の社会経済情勢がめまぐるしく変化し、国民が日々に忙しい生活を送る中で、食生活も様変わりし、ややもすれば「食」の大切さが忘れがちになっています。

栄養バランスの偏りや不規則な食事、生活習慣病の増加などで、心身へ与える影響が懸念されています。また、経済競争に起因する食の安全、食料自給率の低下などは、生活をしていくうえで社会不安につながります。

そこで、私たちが生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目的に、国は「食育推進基本計画」を定め、県や市町村はそれぞれ国の計画に沿って総合的に食育の推進をします。



「食育」とは・・・

〔食育基本法から〕

さまざまな体験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること

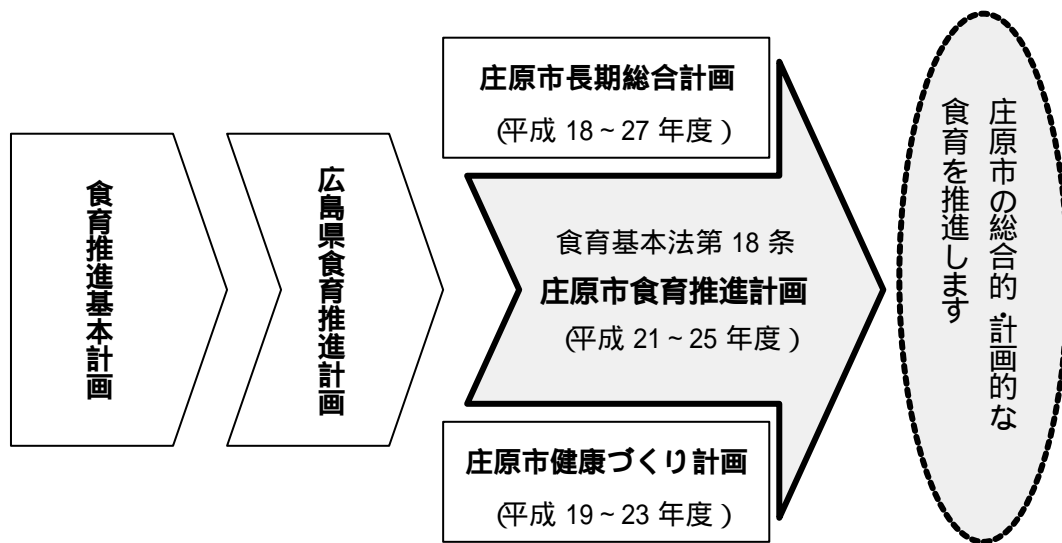
生きるうえでの基本であって、知育・徳育及び体育の基礎となるべきもの

2. 庄原市食育推進計画とは

(1) 計画の位置づけと計画期間

この計画は、食育基本法第 18 条に基づく市町村食育推進計画です。国の食育推進基本計画や広島県食育推進計画に照らし、また庄原市の長期総合計画や健康づくり計画、庄原市次世代育成支援行動計画などとの整合を図りながら策定しました。

計画期間は、平成 21 (2009) 年度から平成 25 (2013) 年度までの 5 年間とし、社会経済情勢の変化など必要な場合は見直しを行います。



(2) 基本的な考え方

アンケート調査結果から見える課題に対応する計画

「食育推進計画のためのアンケート調査」の結果から見えてくる課題に的確に対応する計画としました。

食を通じた「まちづくり」「地域活性化」のための計画

「食」をキーワードとした庄原市のまちづくり・地域活性化のための計画としました。

- * 庄原市長期総合計画に掲げる将来像を目標に、個別の取り組みや事業を検証しながら体系的に位置づけ、総合的な食育市民運動として機運の盛り上げにつなげます。
- * 食材供給地域・庄原市にとって「安全・安心を糧に消費者の信頼を確かなものにし、農林漁業の元気を再生する変化のとき」(食の再生)とします。
- * 世代(ライフステージ)別の取組とともに、地産地消の推進を重要視します。
- * 行政・家庭・保育所や学校・地域・関係機関等が一体となり、連携しながら取り

組みます。

*地域の伝統的な食文化を、貴重なアイデンティティとして、将来にわたって次代に伝えられるように工夫します。

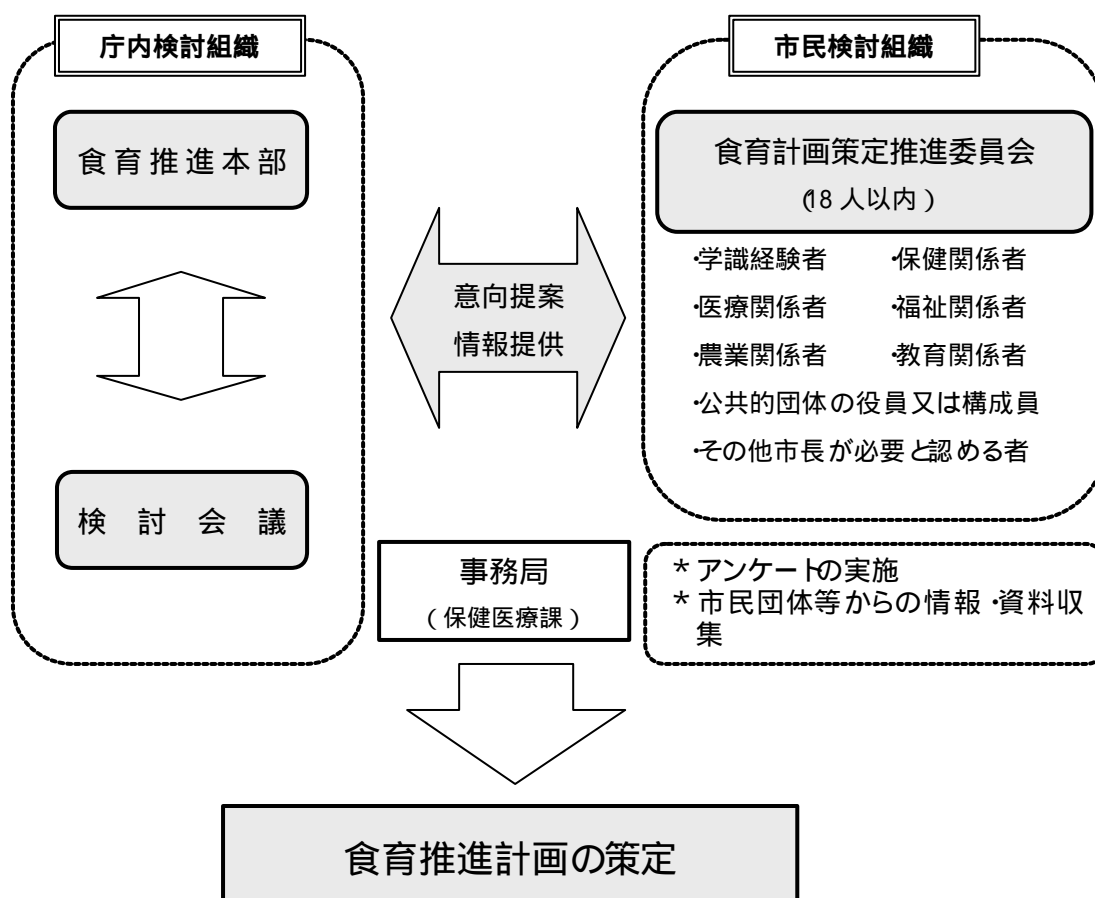
(3) 計画の策定体制

市民検討組織と庁内検討組織の協働により計画を策定しました。

市民検討組織として、さまざまな分野の方々に構成される「庄原市食育計画策定推進委員会」を設け、計画策定ならびに今後の推進に関し協議・検討をしています。

庁内検討組織として「庄原市食育推進本部」、「庄原市食育推進本部検討会議」を設け、計画策定に関する総合調整などを行っています。

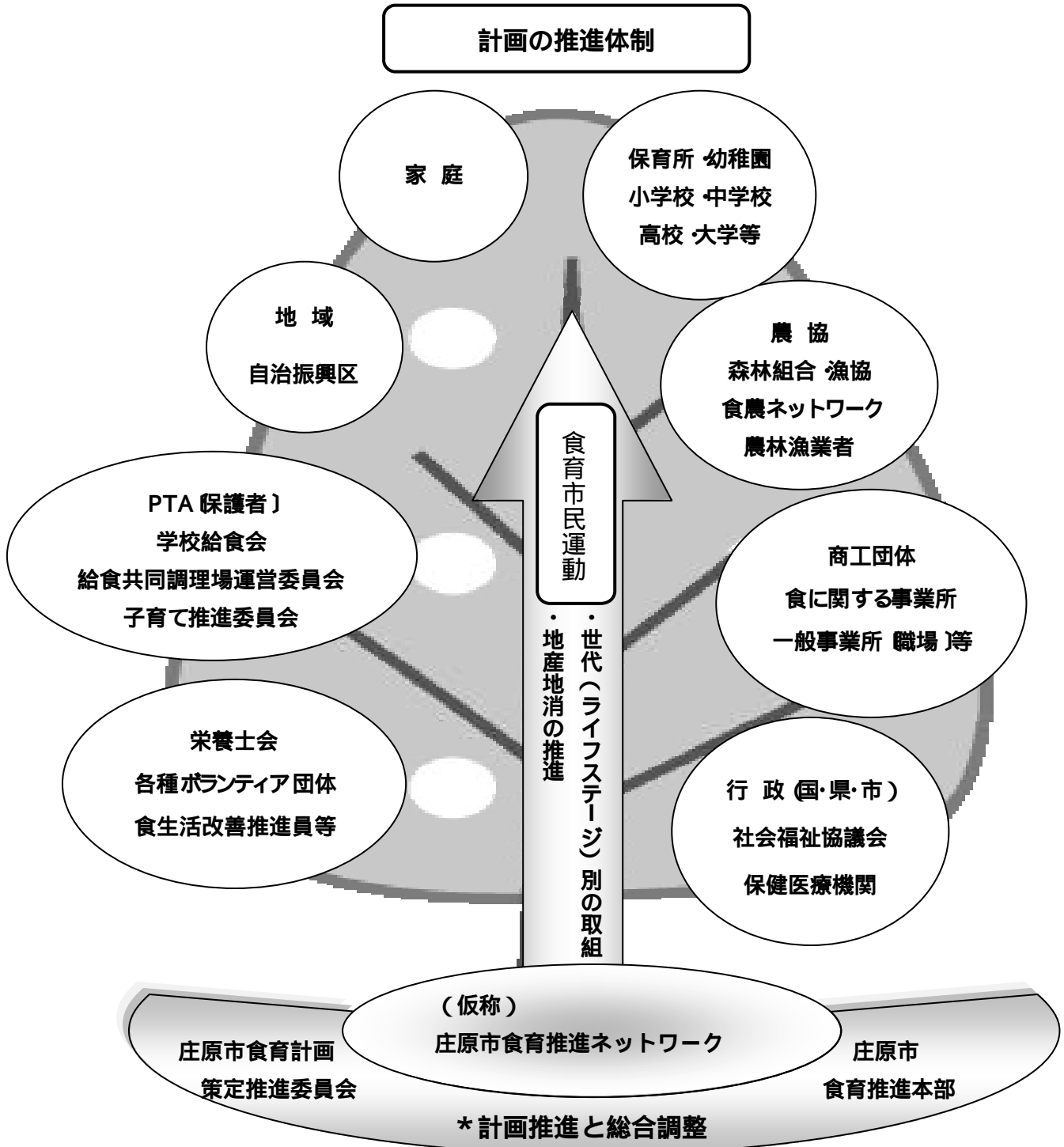
計画策定に当っては、市民3,000人を対象に「庄原市食育計画アンケート調査」を実施するとともに食に関する取組や事業を行っている施設や事業者、ボランティア団体等から聞き取りや資料収集を行いました。



(4) 計画の推進体制

「庄原市食育計画策定推進委員会」と「庄原市食育推進本部」が連携し、計画の推進に努めます。

市民を始め家庭・地域・関係機関・団体等の連携・協働のネットワークを強化するとともに、「庄原市食育推進ネットワーク（仮称）＝愛称食育レインボーネットワーク」を組織し、「食育市民運動」の展開に努めます。



第2章 食の今を知る（平成20年度の状況）

1. 保育所や学校の状況

(1) 保育所（市立18施設、私立3施設）

	【給食】	【食育】
方針	すべての保育所で給食を実施する。	「楽しく食べる子ども」を目標に、年間指導計画に基づく多様な体験等を取り入れた食育を実践する。
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養管理やアレルギー食物への対応 ・ 地場産物の導入 ・ 給食だよりの発行や試食会 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 年間指導計画の作成や職員研修 ・ 農作物の栽培や伝承料理体験 ・ 和食を中心とした給食づくり ・ 地域交流や親子クッキング ・ 園児の発育と適切な対応に係る家庭との情報共有 など

(2) 幼稚園（私立1施設）

	【給食】	【食育】
方針	弁当と給食を併用する。	年間指導計画に基づき食育を実践する。
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食は完全給食 ・ 地場産物の導入 ・ 栄養管理やアレルギー食物への対応 ・ 弁当を食べる日を設けることにより家庭の味、愛情を伝える 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 就学前における望ましい食習慣・生活習慣の啓発 ・ 作物の栽培体験などによる食に対する関心や意欲の高揚 ・ 毎日の連絡帳による情報交換や毎月の「たのしくたべようニュース」の配布 など



< 世代間交流での芋掘りの様子 >

(3) 小学校(市立21校)

	【給食】	【食育】
方針	すべての学校で完全給食を実施する。	食育推進計画・年間指導計画に沿って食育を推進する。
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養管理やアレルギー食物への対応 ・ 地場産物の導入 ・ 伝統食の取り入れ ・ 給食だよりの発行や試食会 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食農教育モデル事業(7校)の実施 ・ 交流体験学習等 ・ 栄養教諭・栄養職員による栄養指導や食育知識の普及啓発 ・ 食育推進リーダーの養成や研修 ・ 国の食育推進モデル事業(西城小学校)の実施と食育の全体的な底上げ ・ 全国学力・学習状況調査や広島県教育委員会の食に関するアンケート調査による生活習慣や食生活の実態把握 など



ゲンゲンレッド



ファイヤーイエロー



スクスクグリーン

〔西城小学校 3色のなかまイメージキャラクター〕

赤(ゲンゲンレッド)：血液や体の筋肉・歯・骨などを作る(魚・肉・卵・乳類・豆類など)

黄(ファイヤーイエロー)：体を動かしたり、力や体温になるためのエネルギー源

(穀類・砂糖・油脂類・いも類など)

緑(スクスクグリーン)：身体の調子を整える(緑黄色野菜・果物・海藻類・きのこなど)

1日3食・3色でバランスよく食べましょう

(4) 中学校(市立8校)

	【給食】	【食育】
方針	すべての学校で給食を実施する。 (完全給食7校・業者弁当1校)	食育推進計画・年間指導計画に沿って食育を推進する。
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養管理やアレルギー食物への対応 ・ 地場産物の導入 ・ 伝統食の取り入れ など 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食育推進リーダーの養成や研修 ・ 食農教育モデル事業(3校)の実施 ・ 朝会等での食育指導 ・ 全国学力・学習状況調査や広島県教育委員会の食に関するアンケート調査による生活習慣や食生活の実態把握 など

食農教育モデル事業とは・・・

P12参照

食育推進リーダーとは・・・

食育推進ボランティア等の促進・調整・コーディネート等を行うことができる総合的な知識を有する方をいう。

(5) 高校(県立4校)

	【昼食】	【食育】
形態	各自で弁当を持参する。	教育課程に基づく実習で食に関する学習に取り組んでいる。
内容	<ul style="list-style-type: none"> 自己(個人)に委ねている 	<ul style="list-style-type: none"> 生活指導の中で規則正しい生活や食事の大切さを指導 一部の高校において、保育所や小学校との作物栽培等の体験交流や食生活改善研究活動等を実施

(6) 大学・大学校(県立2校)

	【昼食】	【食育】
形態	大半が学生食堂を利用する。	自主的な取り組みに任せている。
内容	<ul style="list-style-type: none"> メニューへのカロリー表示 	<ul style="list-style-type: none"> ボランティア団体による学生への食生活アンケートの実施や料理レシピの配布

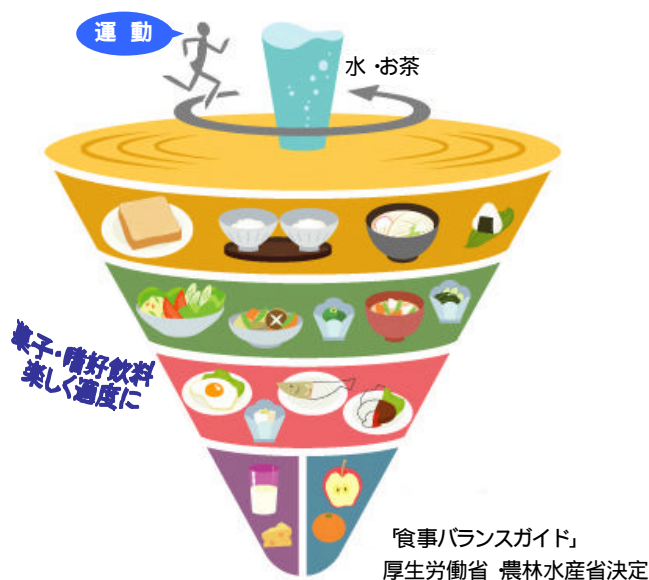


< 高校生による食育授業の様子 ~ 保育所にて ~ >

2. 庄原市健康づくり計画の推進状況

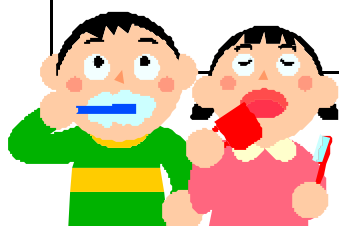
(1) 「おいしく食べたい」栄養・食生活

【目標】	【計画に基づく取組】
<ul style="list-style-type: none"> ・ バランスのよい食生活を身につける ・ 地域の食文化を伝える ・ 子どもからお年寄りまで楽しく「食」を学ぶ ・ 楽しく料理を作り、楽しく食べる 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 保育所や幼稚園・小学校からの情報提供 ・ 行政からの随時普及啓発 ・ 食生活改善推進員の研修成果を、地域で普及推進する伝達講習会や啓発等の自主的な活動 ・ 栄養相談や栄養指導の実施、健康教室や料理教室・学習研修会の実施 ・ 地域の食材や伝統食を用いた給食、食イベントでの伝統食体験、交流事業等による普及・伝承



(2) 「おいしく食べたい」歯と口の健康

【目標】	【計画に基づく取組】
<ul style="list-style-type: none"> ・ いつまでも自分の歯でおいしく食べる ・ 口の手入れを身につける 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食後の歯磨きを推奨するなど、機会を捉えての普及啓発 ・ 乳幼児健診、保育所・学校等で口の手入れについての学習や指導



3. 地元食材と地産地消の状況

(1) 食材生産の基盤

市域内の耕地面積は、県内第2位であり、過疎・高齢化に伴う農地の保全や有効活用、担い手の育成や確保が課題になっています。

庄原市の人口	43,149人	庄原市の面積	1,246.6?
うち農家人口	21,398人 (49.6%)	耕地面積	(2位) 7,420 ha (6.0%)
庄原市の世帯数	15,791世帯	うち田	6,160 ha (83.0%)
うち農家世帯	6,073世帯 (38.5%)	うち畑	1,260 ha (17.0%)

()内は、県内順位 <2005年国勢調査・農林業センサス>

(2) 主要食材の生産状況

広大な面積や標高・気候・気温の差を活かし、米やりんご等が栽培され、また、播種時季を違えることで、ほうれんそうやキャベツなどのリレー栽培・リレー出荷が行われています。

栽培作物等

水稲は県内第2位の収穫量であり、転作作物として大豆やそばが多く栽培されています。野菜では、だいこんが1位、ほうれんそう・ねぎが3位となっていますが、その他の野菜も数多く生産されています。

普通作物			野菜(指定14品目)		
	作付面積	収穫量		作付面積	収穫量
水稲	3,670ha	(2位)18,800t	だいこん	146ha	(1位)3,400t
小麦	1ha	2t	にんじん	6ha	72t
六条大麦	1ha	1t	ばれいしょ	27ha	274t
大豆	85ha	100t	さといも	10ha	103t
小豆	43ha	39t	はくさい	28ha	636t
かんしょ	25ha		キャベツ	15ha	238t
そば	120ha	74t	ほうれんそう	82ha	(3位)634t
			レタス	5ha	57t
			ねぎ	34ha	(3位)678t
			たまねぎ	14ha	229t
			きゅうり	10ha	128t
			なす	8ha	86t
			トマト	9ha	344t
			ピーマン	5ha	69t
特用林産物					
干しいたけ		(1位)10,005 kg			
生しいたけ		(3位)85,393 kg			
まつたけ		(2位)2,650 kg			
なめこ		161 kg			

()内は、県内順位 <平成18年広島県農林水産統計>

果樹・畜産

果樹では、りんごが第1位のほか日本なし(4位)やかきが多く作られ、畜産では、乳用牛や採卵鶏が第1位のほか肉用牛や豚でも有数の産地となっています。

果樹			畜産		
	作付面積	収穫量		飼養戸数	飼養数
りんご	53ha	(1位)936t	乳用牛	43戸	(1位)2,480頭
ぶどう	2ha	15t	肉用牛	453戸	(2位)3,610頭
日本なし	5ha	(4位)70t	豚	10戸	(3位)8,230頭
もも	2ha	8t	採卵鶏	8戸	(1位)3,155千羽
かき	22ha	37t			

()内は、県内順位 <平成18年広島県農林水産統計>

(3) 地産地消の推進と新たな作物栽培

平成19(2007)年3月にまとめた「庄原市農業自立振興プロジェクト」に基づき、農家レストラン開業支援などによる地産地消の推進や、しょうばら米のブランド化、エゴマ・ニンニク・ベリーなど、新たな農作物の栽培などに取り組んでいます。

事業名等	事業の概要
庄原市産直市連絡協議会の設立	市内産直市場の連携強化を図る。
農家レストランの開業支援	地産地消の推進と自立農家の育成を支援
学校給食における取組	学校給食における庄原産農産物利用の促進
十根十菜自立ブランド開発	山菜の商品化調査及び試験販売
エゴマの栽培普及	日本人に不足しているアルファ・リノレン酸を補い、生活習慣病予防に効果のある健康食材としての栽培の普及
庄原産冬野菜ビジネスモデルづくり	周年的な野菜の生産供給を図り、地産地消システムの安定的な継続をめざす。
ハブ草茶の加工販売	健康茶としての商品化をめざす。
ニンニク・ベリー栽培	新たな健康食材としての栽培の普及を図る。
保存食品・加工食品への取組強化	古漬け菜の商品化、比和そばブランド化など

(4) 生産者による食の安全確保

消費者に支持される「安全・安心な農作物」の生産地域をめざして、耕畜連携による堆肥を利用した資源循環型農業の推進などに取り組んでいます。

事業名	関連生産物等	取組のあらまし
堆肥利用促進事業	農作物全般	「堆肥利用促進研究会」を組織し、家畜堆肥による土づくりに取り組み、農産物の付加価値を高め、資源循環型農業を推進している。
持続性の高い農業生産に取組むエコファーマーの認定	りんご・ほうれんそう・こまつな・しゅんぎく・アスパラガス・水稲・大豆・みずな	広島県と市町が連携し、エコファーマー認定に取り組んでおり、環境に配慮しつつ、農地の生産力を維持・増進する農業を实践するため、「持続性の高い農業生産導入計画」を定め、3つの技術「土づくり」「化学肥料低減」「化学農薬低減」を一体的に取り組んでいる。
「安心！広島ブランド」の認証 *トレーサビリティシステム	農林水産物全般	生産・処理・加工・流通・販売の各段階で、食品の識別単位毎の区分管理と対応する情報の記録管理を行い、速やかな食品事故の対応と責任を明確にするシステムの活用を図っていく。
*特別栽培農産物	水稲・ブドウ・ナス	農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づき、減農薬・減化学肥料で栽培された農産物の生産に取り組んでいる。

(5) 食農教育

現在、農業を取り巻く環境は、厳しい経済環境やグローバル化の中で、高齢化と後継者不足により危機的な状況にあります。県内2位の耕地面積や、水稲・だいこんなどの農作物生産は、将来の庄原市を元気にしていく地域資源であり、この地域資源を活用した農業の再生から市の将来像である「げんきとやすらぎのさとやま文化都市」の実現をめざしています。

その施策の一環として、「食農教育の推進」があり、将来の市民、農業後継者候補の子どもたちに、学校における学習の中で「食及び農」の大切さ、おもしろさを理解・促進する取組を行っています。

事業名	取組のあらまし
食農教育モデル事業	市内の小中学校において、地域と学校の連携により地域の子どもたちに「食及び農業」の大切さを学習する機会を提供する。これにより保護者、教職員を含め、地域の農業、食の安全などへの関心・理解を深める。
研修会等の開催	学校栄養士連絡協議会との意見交換会、共同研修会を開催する。
指導者の育成	食農教育にかかわる指導者教育を実施する。



< 玉ねぎの収穫の様子 >



< 田植えの様子 >

(6) 地産地消の施設と交流・食イベント

食育を推進するとともに、産地直販組織の連携や関係施設の充実を図り、地域内消費の拡大と農産物の安定供給に努めています。

庄原



直売施設等

食彩館しょうばらゆめさくら

地元で採れた野菜などの販売や新鮮素材を使った料理や加工品を販売しています。また、「食」や「農」をテーマとした講座をはじめ様々な交流イベントを開催しています。

一寸そば屋（地場産手打ちそば）

交流イベント

国営備北丘陵公園春まつり、秋まつり、五色もちつき大会

庄原よいところ祭

しょうばら九日市

西城



直売施設等

イザナミ茶屋

イザナミ米（黒米＝古代米）を使ったせんべいや丼ものを召し上がってください。

やまびこ茶屋（山の芋のヒバゴン丼）

みどり茶屋（地場産だんご汁）

交流イベント

熊野神社春大祭

比婆山山開き、道後山山開き

西城ふるさと祭（隔年）

ひばごん郷どえりゃあ祭

東城



直売施設等

遊YOUサロン東城 きんさい市

手打ちそばづくりの体験、生産者の顔と名前がわかる新鮮野菜・加工品・手作りパンを販売しています。

飯山茶屋（地場産野草そば）

交流イベント

東城ぶらり散歩ギャラリー

東城まちなみ春まつり

ふれあい東城まつり

口和



直売施設等

モーモー物産館

地元産新鮮野菜や餅・味噌・漬物・ジャム・アイスクリームなどの農産物加工品を中心とした特産品販売施設です。そば処「しんぎょう庵」では、地元産そば粉使用のそばも楽しめます。

モーモーあいすらんど

搾りたての地元産牛乳を原料としたアイスクリーム、プリン等販売

まんさく茶屋（10種類のワニ料理）

交流イベント

口和モーモー祭（隔年）

高野



直売施設等

ファーマーズマーケット

ファーマーズマーケットのレストラン「森のさらだ館 あしび」では、地元食材を活かした創作メニューを提供しています。備北ならではの「ワニサラダ」も味わえます。

夢ハウス（地場産大根の夢定食）

りんご畑（田舎創作料理）

交流イベント

七夕まつり in ふるさと高野
広島県雪合戦大会

比和



直売施設等

比和の特産市場

新鮮野菜と心のこもった加工品を販売しています。採れたて野菜が盛り沢山です。

交流イベント

吾妻山山開き
やまびこ祭

総領



直売施設等

道の駅リストアステーション

地元新鮮野菜、こんにゃく、きねつき餅、わさび漬、田総ようかんや木工品などを販売しています。

交流イベント

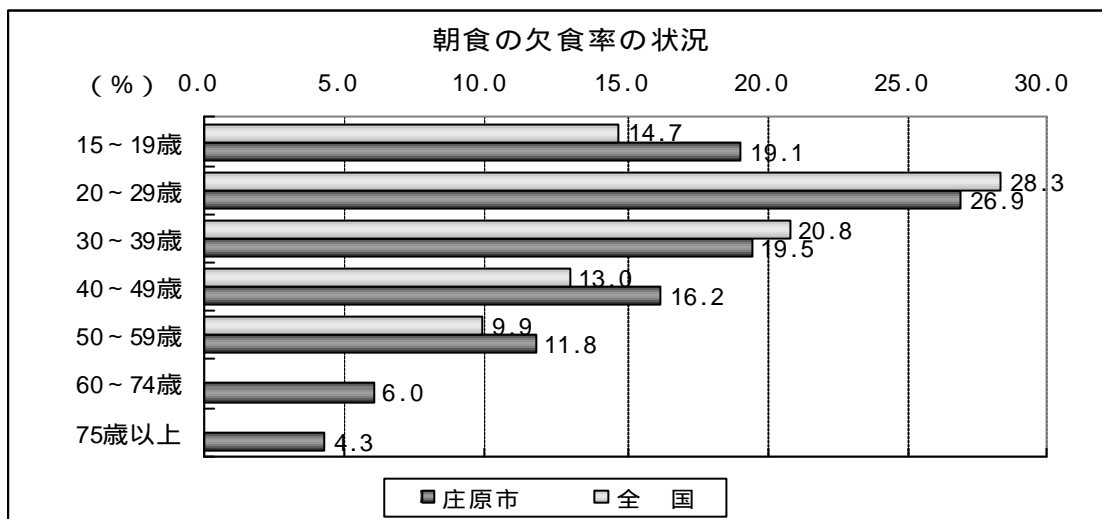
節分草祭
アンサンプル交流会

4. アンケートでの市民意識

平成 20 (2008) 年 10 月に実施した「食育推進計画のためのアンケート調査」では、無作為抽出の 15 歳以上の対象市民 3,000 人のうち 1,329 人 (回収率 44.3%) から回答があり、市民の食をめぐる現状や意識の傾向を次のように整理しています。

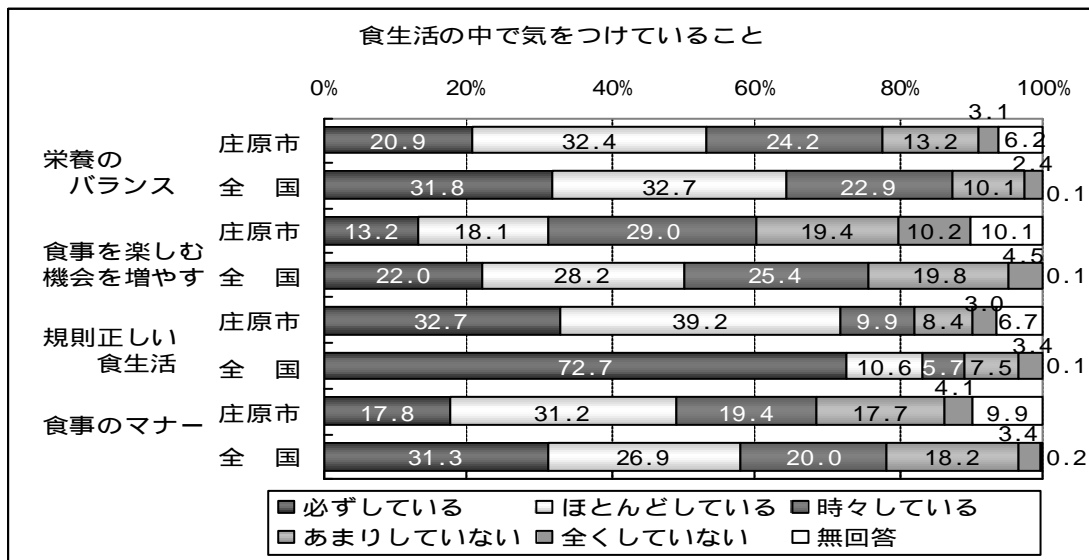
(1) 食生活について

「朝食の欠食率」は、20～39 歳代を除き全国より高くなっています。



< 全国資料：平成 17 年国民健康・栄養調査 >

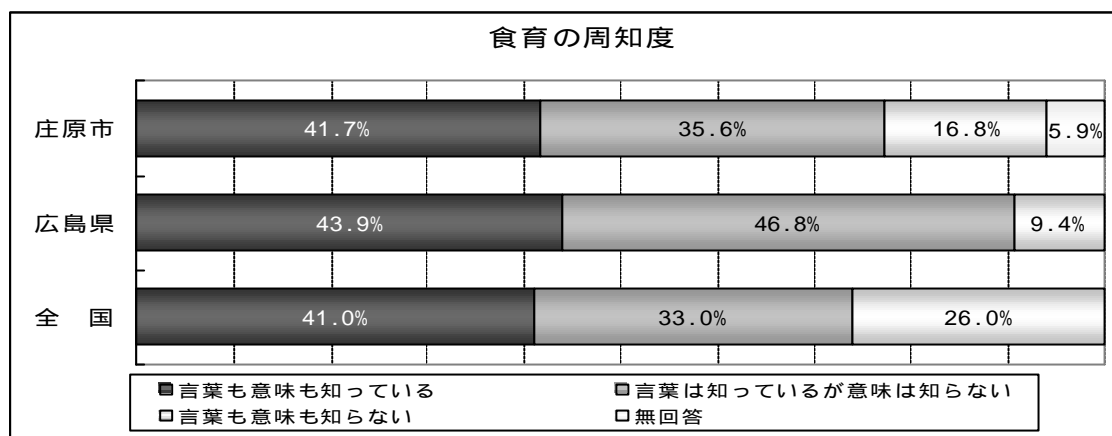
「食生活の中で気をつけていること」は、いずれの項目も「必ずしている」と「ほとんどしている」の合計割合が全国を下回っています。



< 全国資料：平成 19 年内閣府「食育に関する意識調査」 >

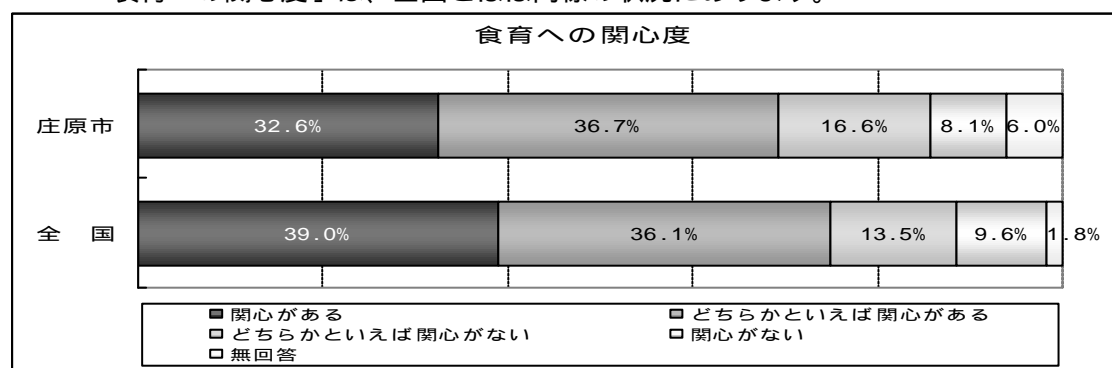
(2)「食育」について

「食育の周知度」は、全国及び広島県とほぼ同様の状況にあります。



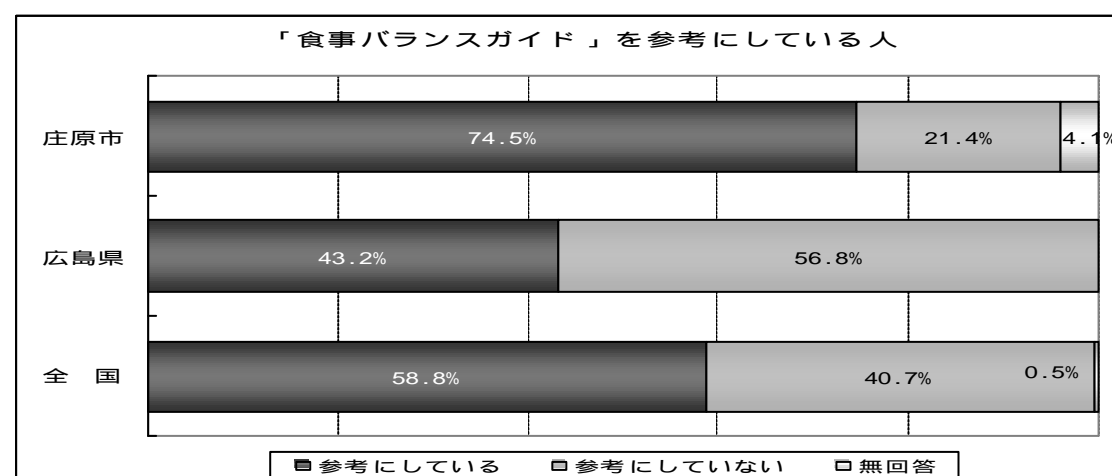
<全国：平成 19 年内閣府「食育に関する意識調査」、広島県：平成 18 年度県政モニターアンケート>

「食育への関心度」は、全国とほぼ同様の状況にあります。



<全国資料：平成 19 年内閣府「食育に関する意識調査」>

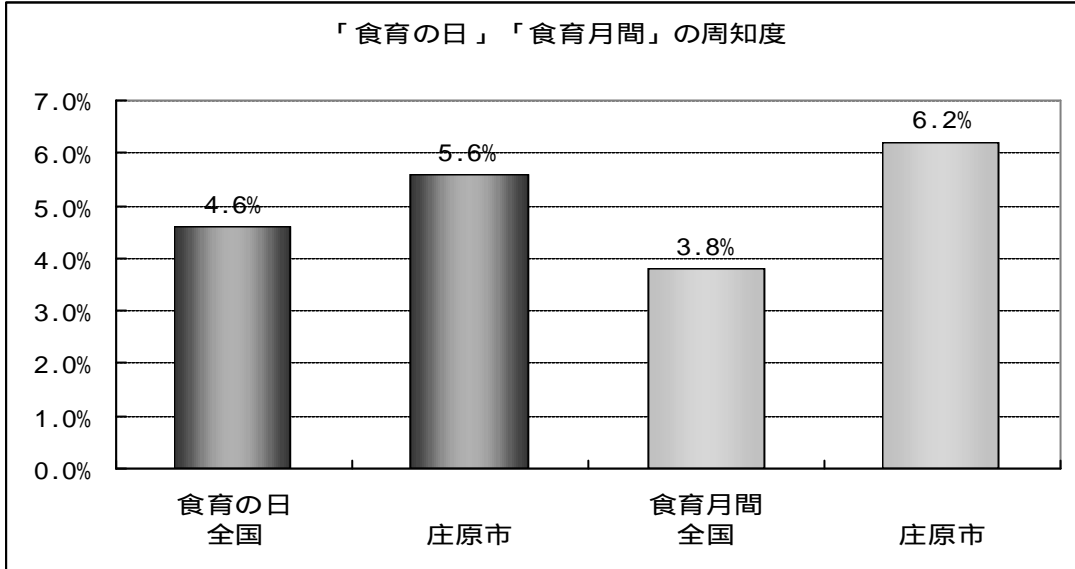
「食事バランスガイドを参考にしている人」は、全国や広島県に比べ、高くなっています。



<全国：平成 19 年内閣府「食育に関する意識調査」、広島県：平成 18 年度県民健康意識調査>

(3) 食育に関する活動について

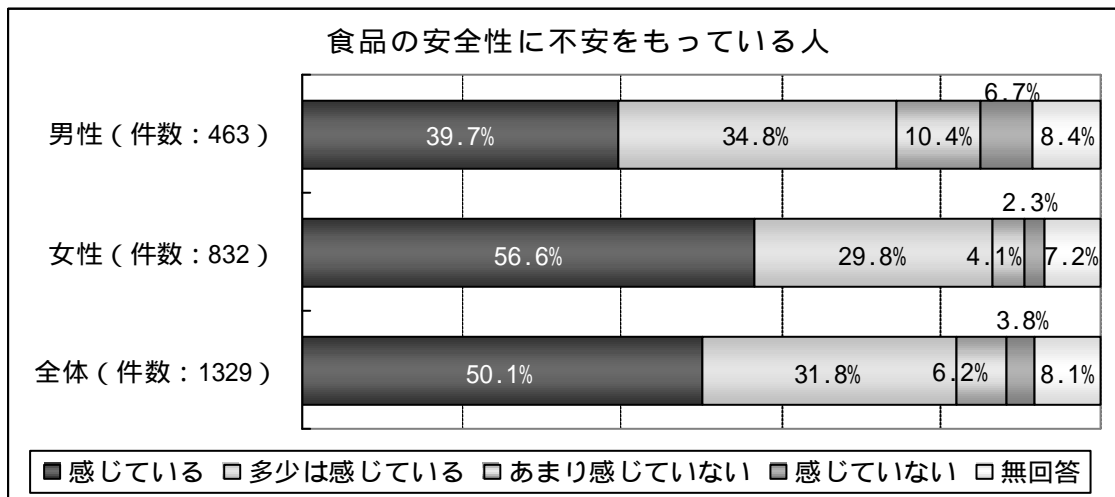
「食育の日」(毎月19日)や「食育月間」(毎年6月)についての周知は、全国的にこれからの課題となっています。



<全国資料：平成19年内閣府「食育に関する意識調査」>

(4) 食の安全・安心について

8割以上の方が「食品の安全性」に不安を持っています。

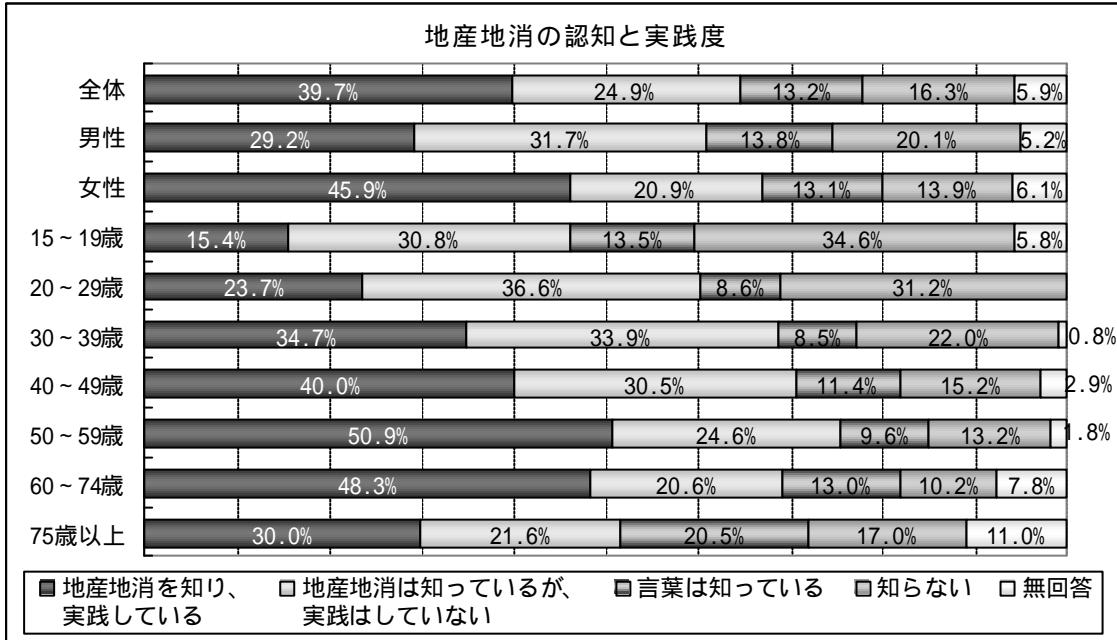


食育月間・食育の日・ひろしま食育の日とは・・・

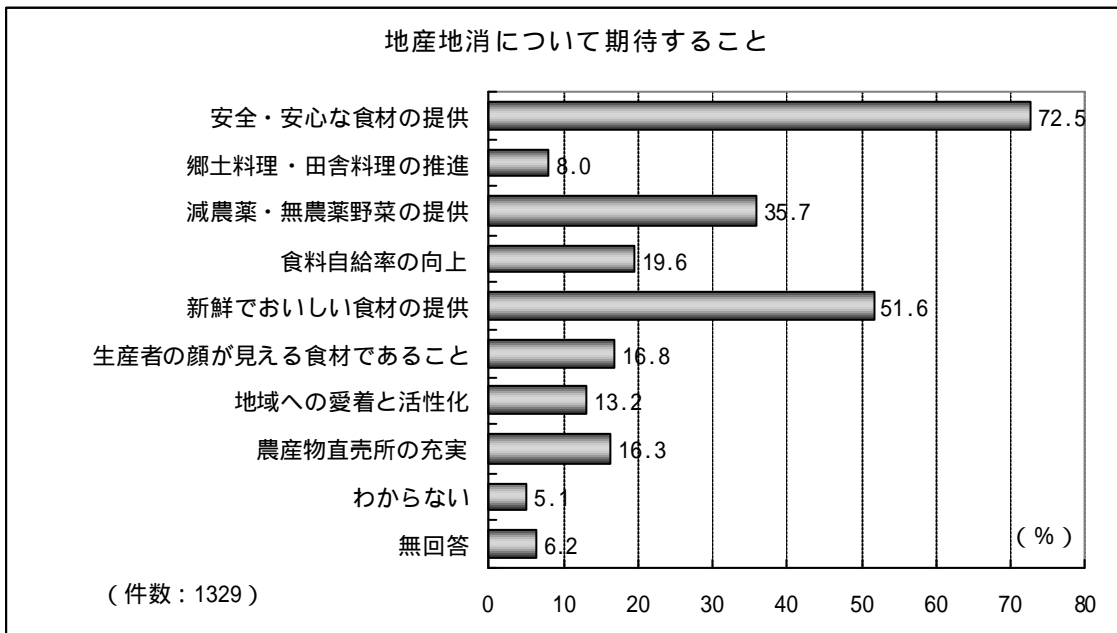
国は食育推進運動を重点的・効果的に推進し、普及浸透を図るために毎年6月を「食育月間」、毎月19日を「食育の日」と定めている。また、広島県では、10月19日を「ひろしま食育の日」と定めている。

(5) 地産地消について

「地産地消の認知度」は、「言葉は知っている」まで含めると約8割になりますが、「地産地消の実践度」ではその半分に留まっています。また、男性より女性、年齢的には40～74歳の層の実践度が高くなっています。

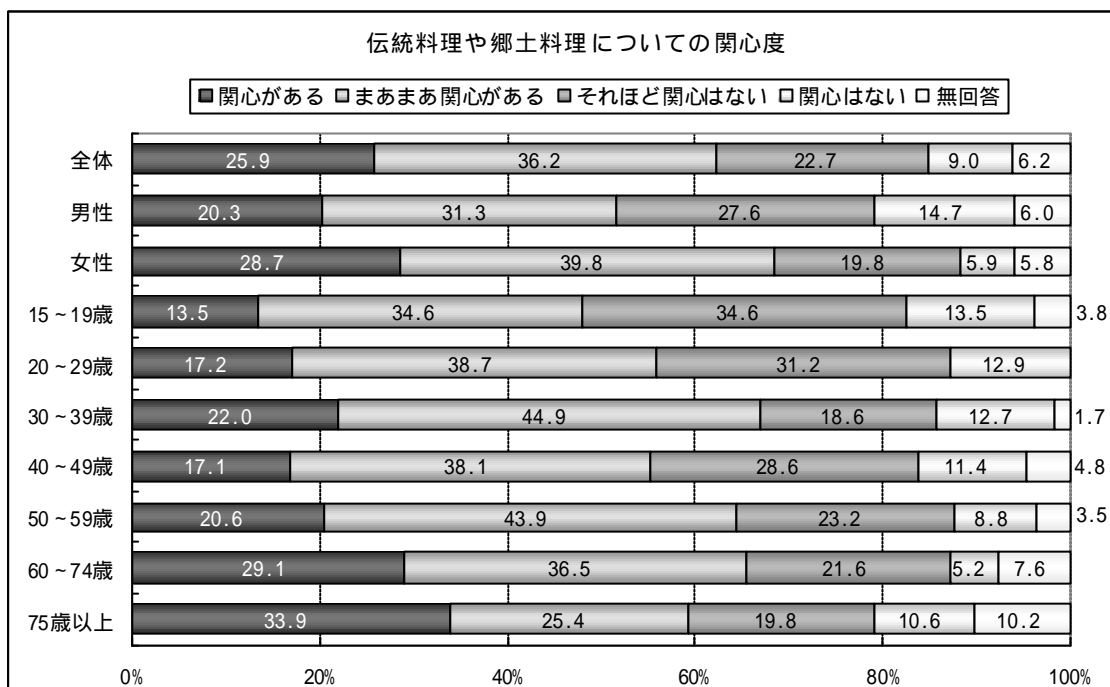


「地産地消について期待すること」では、「安全・安心な食材の提供」「新鮮でおいしい食材の提供」「減農薬・無農薬野菜の提供」が高くなっています。

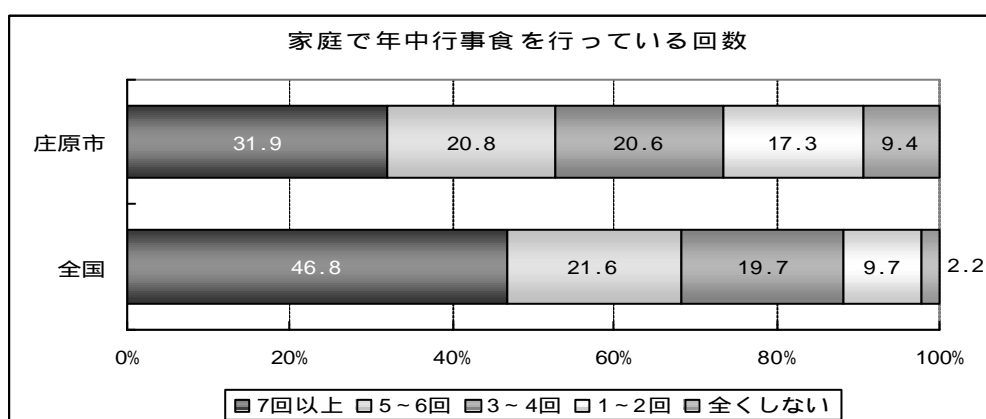


(6) 食文化・伝統料理について

「伝統料理や郷土料理についての関心度」は、30歳代から年齢に比例して高くなっています。また、「まあまあ関心がある」を含めると、大半の年齢層で50%を上回っています。



「家庭で年中行事食を行っている回数」は、全国を大きく下回っています。



< 全国資料：平成 19 年内閣府「食育に関する意識調査」 >

「年中行事食」とは・・・

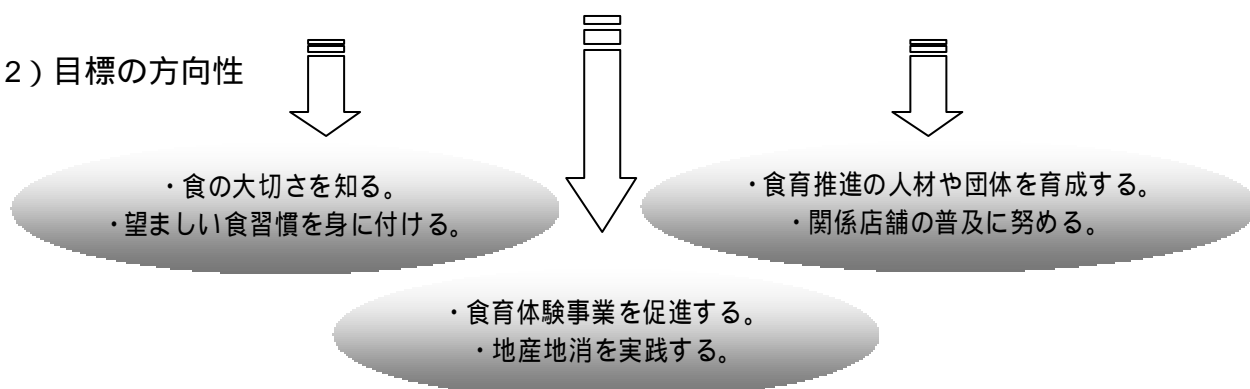
正月・節分・節句・土用の丑の日・秋分・冬至・大晦日など季節折々の伝統行事などのときの食事のこと。それぞれの旬の食材を入れたものが多く、季節の風物詩の一つにもなっています。

5. 導かれた課題と目標の方向性

(1) 導かれた課題

項目	導かれた課題		
	意識改善の視点	実践活動の視点	環境整備の視点
保育所や学校	<ul style="list-style-type: none"> 食育推進モデル事業の拡大と活用 高校や大学における、食育の普及啓発 食育に対する保護者の理解と協力 	<ul style="list-style-type: none"> 食農教育（体験事業）の促進 給食等への安全、新鮮な地場産物の供給体制づくり 	<ul style="list-style-type: none"> 関係団体や関係機関との連携
健康づくり計画	<ul style="list-style-type: none"> 食育の市民啓発 	<ul style="list-style-type: none"> 生活習慣病に関する教室や学習会などの充実 	<ul style="list-style-type: none"> 関係団体や関係機関との連携 関係団体や関係機関への支援
食材の生産と地産地消	<ul style="list-style-type: none"> 地産地消の市民啓発 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の加工業や小売業・飲食店等との連携 生産者と消費者の交流促進 	<ul style="list-style-type: none"> 直売施設や関係店舗との連携
アンケート調査	<ul style="list-style-type: none"> 朝食の高い欠食率 低い食習慣への意識 「食育の日」や「食育月間」の周知不足 年中行事食の低い実施率 食品選択知識の普及 	<ul style="list-style-type: none"> 低い地産地消の実践者割合 食品の安全性に係る高い不安意識 生産者と消費者のネットワークづくり 伝統料理や郷土料理の理解促進 	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示等に係るチェックの強化 地元食材販売所の確保と流通の仕組みづくり

(2) 目標の方向性



第3章 食の未来を描く

1. 将来像

庄原市が将来像として掲げる「げんき」と「やすらぎ」のさとやま文化都市 ～人と地域が輝く、美しい日本のふるさと～を実感するためには、市民一人ひとりが食の大切さを見直し、心身の健康を増進し、豊かな人間性を育むことも必要です。

この計画では、食からひろがる「まちの姿」として、次のとおり“めざすべき将来像”を設定します。

食育を通じて・・・

(1) 「こころ」も「からだ」も元気な市民

食育を通じて心身の健康増進に努めるとともに、食に対する理解や感謝の心を養い、「元気な市民」、「元気なまち」を創ります。

(2) 緑豊かな自然を活かした地産地消のまち

地産地消の運動や健全な食生活を推進するとともに、伝統的な食文化を大切にします。

農畜産業の元気を再生し、食材の供給地域として、食の安全や美しい田園・里山文化を未来に伝えます。



<しょうばらさとやまバスツアーでの大根の収穫の様子>

2. 基本目標と目標数値

すべての市民が、生涯にわたって心身ともに健全な生活を送ることができるよう、次の基本目標を掲げ、行政・家庭・保育所や学校・地域・関係機関等が協働し、市民運動として食育の推進に取り組みます。

(1) 食育の理解促進と望ましい食習慣の習得

食と健康の関わりを理解し、食への関心を深め、規則正しくバランスのとれた食生活や家族そろって食卓を囲むよう、市民意識の醸成に努めます。

【目標数値】	[平成 20 年度の現状値]	[平成 25 年度の目標値]
毎日朝食をとるなど、規則正しい食生活に努めている人	71.9%	85%以上
1週間に4日以上、家族そろって夕食を食べている人	70.2%	80%以上
食事に関するマナーに気をつけている人	49.0%	60%以上
食育に関心がある人	69.3%	100%
「食事バランスガイド」を知っている人	74.5%	85%以上
メタボリック・シンドロームを認知している人	74.3%	100%
朝食を食べない人	20 歳代 26.9%	10%以下
	30 歳代 20.3%	10%以下

(2) 食育体験と地産地消の実践

食材の生産過程や調理方法を含め、多様な食育体験や地産地消を実践するとともに、食品表示についての理解や知識を深め、安全・安心な食生活の実現に努めます。

【目標数値】	[平成 20 年度の現状値]	[平成 25 年度の目標値]
食品購入の際、表示に気をつけている人	84.2%	95%以上
地産地消を実践している人	39.7%	60%以上
伝統料理や郷土料理について関心がある人	62.1%	80%以上

(3) 人材・団体の育成と関係店舗の普及

食育を市民運動に盛り上げ、総合的かつ効果的な推進を図るために、食生活改善推進員の育成・増員に努めるとともに、広島県が進める「健康生活応援店」や庄原市の「地産地消推進店舗」の普及拡大に努めます。

【目標数値】	[平成 20 年度の現状値]	[平成 25 年度の目標値]
食生活改善推進員等の増員	99 人	200 人以上
健康生活応援店の普及	15 店	20 店以上
地産地消推進店舗の普及	0 店	20 店以上

健康生活応援店とは・・・

広島県が進める、県民の健康づくりを応援する店を 禁煙・分煙応援店、食生活応援店、運動実践応援店の 3 区分で認証する制度で、食生活応援店には、栄養成分の表示、エネルギーの表示、ヘルシーメニューの提供、ヘルシーオーダーの提供、アレルギー食品表示の 5 種類があります。



地産地消推進店舗とは・・・

「広島県内産の新鮮で安心なものを手軽に買いたい！食べたい！」という期待に応えるため、広島県とJAグループ広島が「ひろしま地産地消推進協議会」の活動の中で、都市部のスーパーマーケットに地産地消常設コーナーの設置を進めています。

地産地消を進める庄原市では、これを応用した独自の基準による「地産地消店舗」の認証制度を設け、その普及を図っていきます。

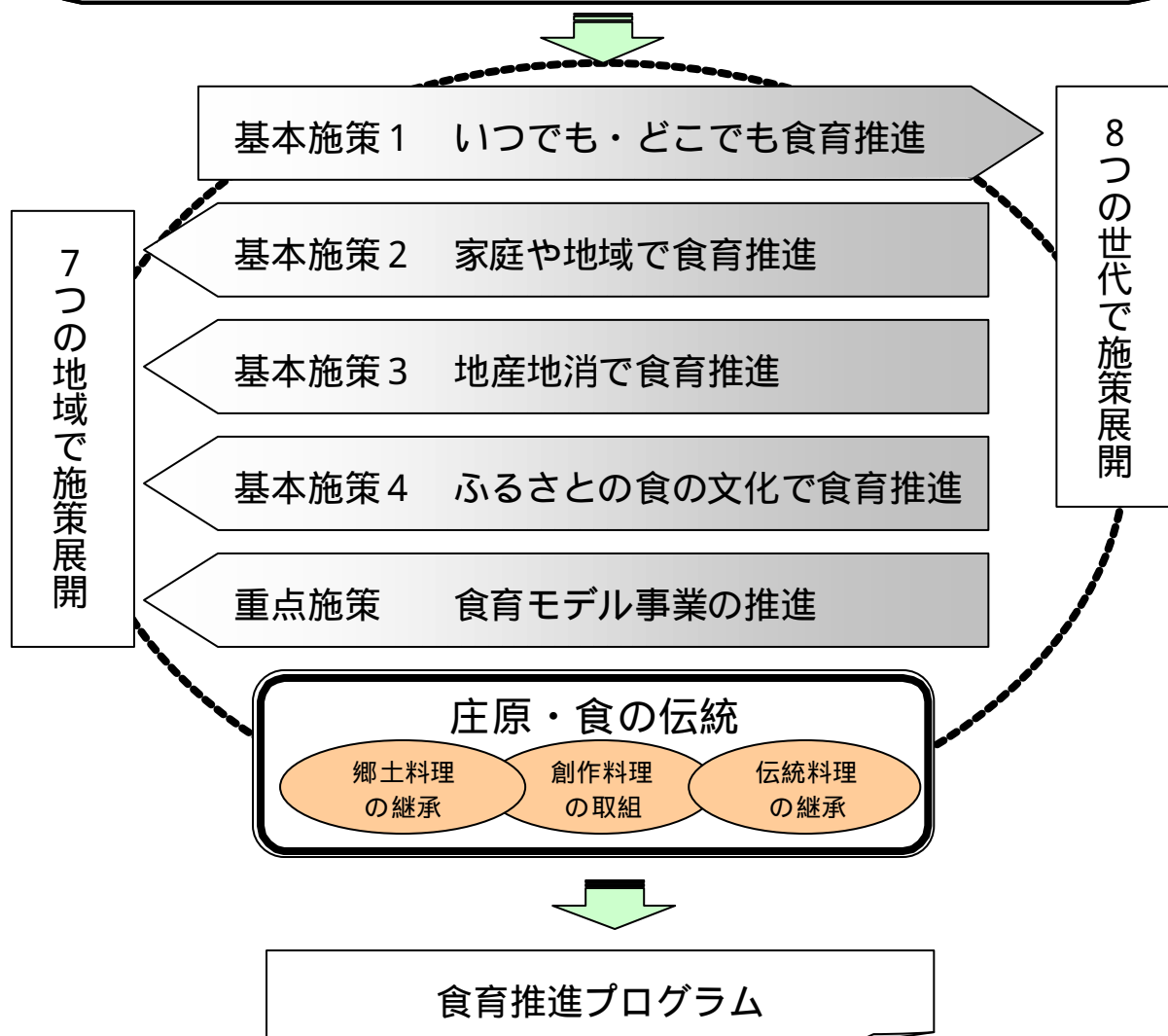
3. 基本施策とその展開

将来像

- 食育を通じて (1) 「こころ」も「からだ」も元気な市民
(2) 緑豊かな自然を活かした地産地消のまち

基本目標

- (1) 食育の理解促進と望ましい食習慣の習得
(2) 食育体験と地産地消の実践
(3) 人材・団体の育成と関係店舗の普及



第 4 章 食のあすを開く

基本施策 1 いつでも・どこでも食育推進

食生活の課題は、世代（ライフステージ）や生活場所においても異なります。ここでは、「いつでも・どこでも食育を推進する視点」から、各世代における特性と市民・行政・学校などの役割について整理しています。

(1) 乳児期（0歳頃）

この年代は、母子ともに健やかに過ごせるよう適切な食生活を確立する必要があり、また、心身ともに成長が著しく、保護者からの影響を強く受ける時期でもあります。

市民や家庭の役割	行政や地域の役割
<ul style="list-style-type: none">・ 母乳栄養についての理解を深めましょう。・ 発達段階に応じた適切な離乳食を準備しましょう。	<ul style="list-style-type: none">・ 母子健康手帳の交付の際や妊婦教室などにおいて「食育」を進めます。



< 母子栄養事業
おひさま百科での様子 >



< 子育てスマイル交流会 >

(2) 幼児期(1～5歳頃)

この年代は、心身ともに成長が著しく、運動量が多くなります。また、生理的機能をはじめ、味覚やそしゃく機能が発達し、食習慣や食への考え方の基礎をつくる時期となります。

市民や家庭の役割	行政や地域の役割	保育所・学校などの役割
<ul style="list-style-type: none"> ・ 手洗いやあいさつ、歯磨きを習慣づけましょう。 ・ 食生活のリズムを身につけ、望ましい食習慣や生活習慣を培いましょう。 ・ 家族とそろって食事をとりましょう。 ・ 栄養バランスに心がけ、豊かな味覚をつくり、好き嫌いをつくらない工夫をしましょう。 ・ 野菜の栽培や収穫等の体験を通して、食べ物を大切に作る心を育みましょう。 ・ 手伝いや家族と一緒に料理するなど、みんなで食に関わりましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食生活改善推進員等による「親と子の料理教室」などを開催します。 ・ 地域の良さや食文化が自然のうちに伝わる行事を実施します。 ・ 家庭や保育所などと連携し、食事のマナー向上月間を設け、実践の拡大に努めます。 	<p>【保育所・幼稚園】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食事のマナー・歯磨き等の習慣化と5つの力の習得に努めます。 ・ 食農体験・調理体験を通して感謝の心を育むとともに、地域との交流によって食文化への関心を促します。 ・ アレルギー児童への対応など、職員知識の向上と適切な情報の提供に取り組みます。

5つの力

- 1 いろいろな食材を知り、食べものを選ぶ力
- 2 たくさんのもを食べて、形・におい・さわった感じ・歯ごたえ・音など、五感でおいしさを感じ、食べものの味がわかる力
- 3 家族と一緒に、料理ができる力
- 4 自分で野菜を育ててみるなど、食べもののいのちを感じる力
- 5 早寝・早起き・朝ごはんに心がけ、元気なからだがわかる力



(3) 学童期(6~12歳頃)

この年代は、心身の成長が著しく、社会性が育まれ、運動機能が発達します。食の大切さを学び、望ましい知識や食習慣を身につける時期となります。

市民や家庭の役割	行政や地域の役割	学校などの役割
<ul style="list-style-type: none"> ・ 手洗いやあいさつ、歯磨きを習慣づけましょう。 ・ 「早寝・早起き・朝ごはん」一日三食など、生活リズムと食習慣を身につけましょう。 ・ 家族とそろって食事をとりましょう。 ・ 栄養や栄養バランスについて学習し、食の知識、食を選択する力を育みましょう。 ・ 地元の農産物や郷土料理・伝統料理などを学び、食に対する感謝の念、生きる知恵などを身につけましょう。 ・ 買い物や調理、後片付けなど家族みんなで取り組みましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「親と子の料理教室」「食育教室」などを開催し、体験活動による食に関する知識の醸成に努めます。 ・ 食のイベントや地域行事から、食文化や食に関する知識が学べる取組を推進します。 ・ 家庭や学校などと連携し、食事のマナー向上月間を設け、実践の拡大に努めます。 	<p>【小学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食事のマナー、歯磨き等の習慣化と5つの力の習得に努めます。 ・ 食育指導計画の内容や体制の充実に努め、組織的・計画的に食育を推進します。 ・ 給食が健康と食の関係などを学習できる「生きた教材」となるよう、広く食材を選び、各教科等の学習と関連した取組を進めます。 ・ 給食に地産地消や郷土料理の視点を取り入れるとともに、食農・調理体験を通して食と地域への関心を高めます。 ・ 研修会等を開催し、食育推進の人材育成と普及・啓発に努めます。 ・ 家庭と学校との連携を深めます。



< 郷土料理を取り入れた給食 >



< おやこの食育教室 >

(4) 思春期(13~18歳頃)

この年代は、身体的には成人へ移行しますが、精神的には第二反抗期と呼ばれる不安定な時期で、クラブ活動や受験勉強等もあって食事のリズムが乱れやすくなります。食に関するさまざまな知識や習慣を定着させる時期となります。

市民や家庭の役割	行政や地域の役割	学校などの役割
<ul style="list-style-type: none"> ・ 手洗い、あいさつ、歯磨きなどの食習慣を守り、一日三食きちんと食べましょう。 ・ 家族や友だちと楽しく食事をするように努めましょう。 ・ 自ら健康管理ができるように、食や食材選びの知識、調理法などを習得しましょう。 ・ 地元の農産物や郷土料理・伝統料理などを学び、食に対する感謝の念、生きる知恵などを身につけましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 規則正しい生活や食事の大切さを指導します。 ・ 地域イベントなどにおいて、食の大切さや必要な知識の啓発、郷土料理等の食文化に触れる機会の創出に努めます。 	<p>【中学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食事のマナー、歯磨き等の習慣化と5つの力の習得に努めます。 ・ 食育指導計画の内容や体制の充実に努め、組織的・計画的に食育を推進します。 ・ 給食に地産地消や郷土料理の視点を取り入れるとともに、食農・調理体験を通して食と地域への関心を高めます。 ・ 研修会等を開催し、食育推進の人材育成と普及・啓発に努めます。 ・ 家庭との連携を深めます。 <p>【高校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 欠食を減らし、生活習慣・食習慣を自らが自覚して行動できるよう啓発します。 ・ 食事のマナー、歯磨き等の定着化に努めます。 ・ 地産地消を身近に感じ、地域活動に積極的に参加する機会を提供することで、食文化への理解を促進します。 ・ 食品表示等を理解し、適切な食品選びや調理技術を身につけるよう指導します。 ・ 食育推進のための人材育成に努めます。

(5) 青年期(19~29歳頃)

この年代は、体力的に充実している一方で無理をしやすく、また、単身生活等で外食・中食・飲酒の習慣化など、生活習慣が乱れがちになります。自己管理に努め、望ましい食習慣を維持する時期となります。

市民や家庭の役割	行政や地域の役割
<ul style="list-style-type: none">・ 一日三食など、望ましい食習慣の維持と栄養バランスのとれた食事に努めましょう。・ 定期的に健康診断を受け、自己の状態を把握するとともに適切な食生活や運動習慣に心がけ、肥満や生活習慣病を予防しましょう。・ 食の安全など、食に関する知識を深め、保護者としての備えや実践に努めましょう。・ 家族全員で食事をとり、食事のマナーの向上に努めましょう。	<ul style="list-style-type: none">・ 食生活改善推進員等による多様な食育の普及啓発や情報提供に努め、大学や職場での食育を促進します。・ 地産地消の普及や食文化の伝承を推進するため、若者向けの料理教室や体験学習を実施します。

(6) 壮年期(30~49歳頃)

この年代は、身体機能の低下が始まり、内臓脂肪症候群が顕在化してきます。また、仕事等が多忙になり、食事や生活が乱れがちになりますが、一方では、一家の大黒柱として、家族の健全な食生活をリードしなければならない時期となります。

市民や家庭の役割	行政や地域の役割
<ul style="list-style-type: none">・ 一日三食、栄養バランスを考えた食事に心がけましょう。・ 健康診断を受け、生活習慣と疾病の関連についての知識を深めましょう。・ 健康維持のための食生活と運動を実践しましょう。・ 家族一緒の楽しい食事に努めるとともに、行事食や郷土料理を取り入れましょう。・ 家族全員で食事のマナーの向上に努めましょう。	<ul style="list-style-type: none">・ 食生活改善推進員の活動や職場での食育を推進し、生活習慣病予防や食の安全についての普及啓発や情報提供に努めます。・ 男性を含めた料理教室や講演会・食イベント・食育体験活動等を実施し、地産地消や食文化の伝承に努めます。

(7) 中年期(50~64歳頃)

この年代は、加齢に伴って適応力や身体機能が低下し、生活習慣病が発症しやすくなります。また、子どもの成長による家庭の変化や退職等により、ストレスがたまりやすくなりますので、自分の食習慣を振り返り、見直す時期となります。

市民や家庭の役割	行政や地域の役割
<ul style="list-style-type: none">・ 一日三食、栄養バランスを考えた食事に心がけましょう。・ 健康診断や歯科健診を受け、生活習慣や食生活を見直し、健康維持に努めましょう。・ 家族一緒の楽しい食事に努めるとともに、行事食や郷土料理を取り入れ、いきいきとした食生活を送りましょう。	<ul style="list-style-type: none">・ 食生活改善推進員の活動や職場での食育を推進し、生活習慣病予防や食の安全についての普及啓発や情報提供に努めます。・ 男性を含めた料理教室や講演会・食イベント・食育体験活動等を実施し、地産地消や食文化の伝承に努めます。・ 集団健診等での栄養指導や食育相談の充実に努めます。

(8) 高齢期(65歳頃~)

この年代は、加齢により心身が老化し、個人差はあるものの多様な機能障害の発現に注意が必要です。また、食欲不振やそしゃく力の低下等により、低栄養が起りやすくなります。食を楽しみ、食を通じて豊かな人生を実現する時期となります。

市民や家庭の役割	行政や地域の役割
<ul style="list-style-type: none">・ 低栄養や過剰摂取に気をつけながら、一日三食の規則正しい日本型食生活を実践しましょう。・ 食後の歯磨きや歯周病の予防・治療に努め、「8020」をめざして、歯と口の健康に気を配りましょう。・ 家族や友人と一緒に食事を楽しみながら、豊富な知識と経験を活かして、行事食や郷土料理などを家族に伝えましょう。	<ul style="list-style-type: none">・ 食生活改善推進員等による多様な食育の普及啓発や情報提供を進めます。・ 男性料理教室や高齢者向け料理実習を開催し、一人暮らしや高齢者家庭の健全な食生活をサポートします。・ 配食サービスなどにより、虚弱高齢者の偏食や欠食、低栄養状態等を補います。

「日本型食生活」とは・・・

昭和50年代半ばころに実践されていた米を中心として、水産物・畜産物・野菜等多様な副食から構成された、栄養バランスが優れた食生活のこと。

「8020」運動とは・・・

80歳になっても20本以上の歯を保とうとする運動のこと。生涯を通じて自分の歯を20本以上保つことにより、健やかで楽しい生活を過ごそうという趣旨で、平成元年から提唱・推進している。

基本施策2 家庭や地域で食育推進

(1) 家庭での食育推進

家庭での健全な食生活を促すとともに、食を通じた家族の絆を大切にし、健康増進や生活習慣病予防を進めます。また、子どもの頃から望ましい食習慣や生活習慣を身につけることはとても重要なことであり、家庭での食育が欠かせません。

市民や家庭の役割	行政や地域の役割
<ul style="list-style-type: none"> ・ 食の大切さを理解し、望ましい食習慣や生活習慣を身につけましょう。 ・ 家族そろって三度の食事をとることに心がけるとともに、「こ食^{しょく}」を減らすように努めましょう。 ・ 地域で栽培された安全で新鮮な食材の使用に努め、地産地消を推進しましょう。 ・ 地域に伝わる郷土料理や年中行事食を取り入れることにより、地域の味を伝え親しみましょう。 ・ 自然環境に配慮したエコクッキングに心がけましょう。 ・ 家族一緒に料理をつくりましょう。 ・ 食前食後の挨拶など、家族全員で食事のマナーの向上に努めましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 基本的な食習慣をはじめとする生活習慣の定着に向けて、食育教室・健康教室を開催します。 ・ 家族が楽しみながら望ましい食習慣を習得できるよう情報提供を行います。 ・ 地産地消・郷土料理などの推進のため、料理教室の開催や情報提供を行います。 ・ 食事のマナー向上月間を設け、啓発活動を行い、食生活改善推進員等と連携し、料理教室などでも食事マナーの実践を行います。

「こ食^{しょく}」とは・・・

「個食」 家族そろっても、個々にそれぞれが別の料理を食べること

「孤食」 家族がそろわずに、一人で食事をする事

「粉食」 パンや麺類など粉を使った主食を好んで食べる事

「固食」 同じものしか食べないこと

「小食」 食べるものの量がとても少ないこと

「濃食」 濃い味の料理を好んで食べる事

「エコクッキング」とは・・・

エコロジークッキングの略。食生活と自然環境は密着しており“地球への思いやりはキッチンから”という考えで、買い物や調理などで気配りをする取組。



(2) 地域での食育推進

地域は、食育を推進する身近な学習の場であり、食生活の改善、生活習慣病予防の取組等幅広い食育の推進が重要です。

各事業所への積極的な理解・協力の働きかけを含め、多様な取組を展開します。

市民の役割	行政や地域の役割
<ul style="list-style-type: none"> ・ 自らの食に関心を持ち、料理教室・健康教室・学習会等に参加しましょう。 ・ 地域や関係団体が開催する地産地消イベント・郷土料理講習会・食農体験事業・世代間交流事業などに参加しましょう。 ・ 食事のマナーを一人ひとりが意識し地域でも実践しましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市民が活動できる料理教室・健康教室・学習会等を開催し、食育に関する正しい知識の普及・啓発に努めます。 ・ 地産地消や郷土料理の伝承のため、行政と地域が連携したイベントや講習会等の開催をします。 ・ 地域の食文化に触れ、理解を深めるため、食農体験・世代間交流事業を開催します。 ・ 食生活改善推進員等の人材育成に取り組み、推進人員を各地域に増やすとともに実践の場を提供し、地域全体での食事のマナーを含めた食生活改善の向上に努めます。



< 漬物伝承講座 >



< 旬を楽しむ食育講座 ~ 新そばを楽しむ ~ >



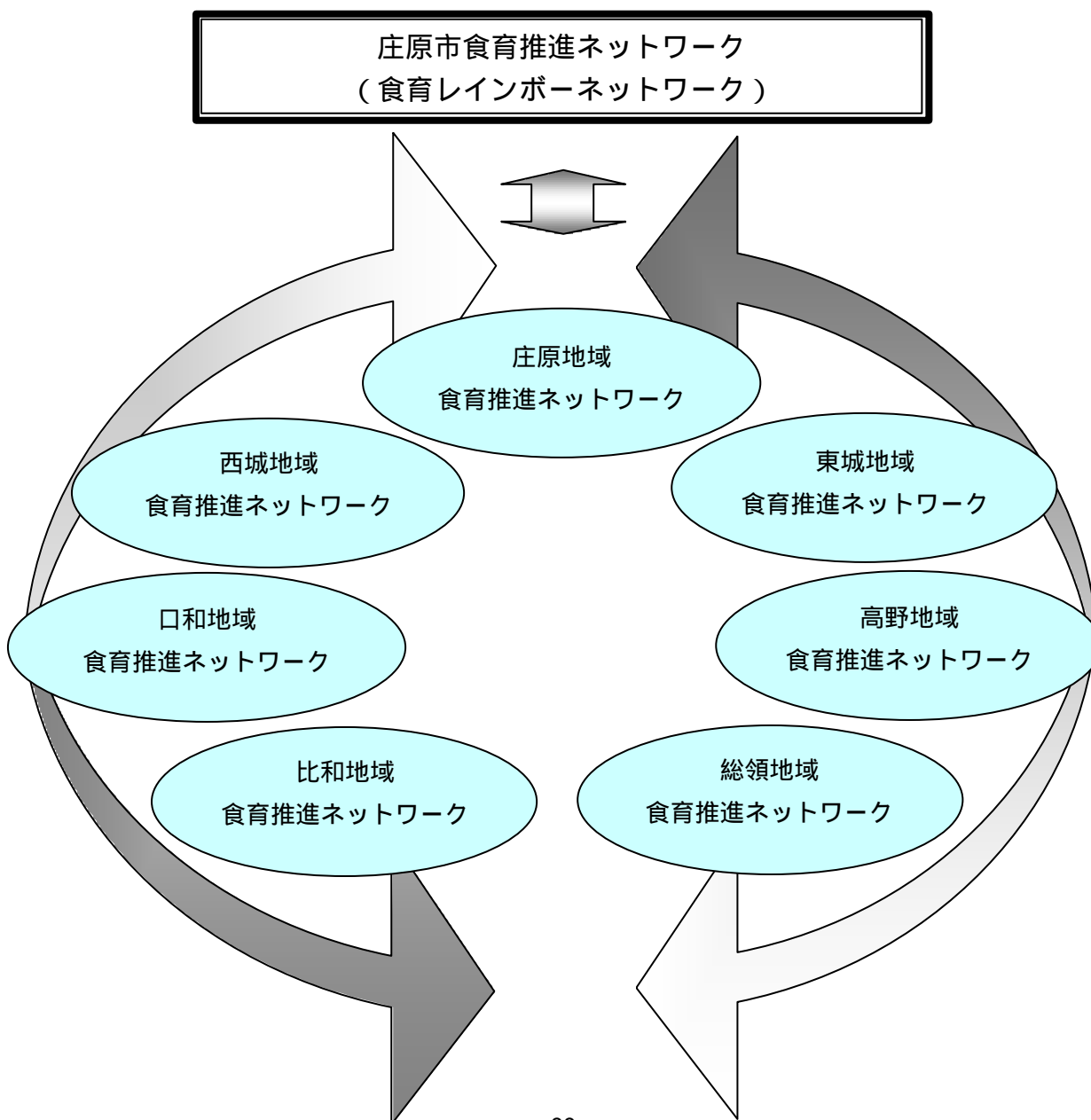
< 男性料理教室 >

(3) 推進組織の設置

食育の充実と推進のために、市域全体を対象とする食育推進母体として、「庄原市食育推進ネットワーク（仮称）＝愛称食育レインボーネットワーク」を設置するとともに、7つの地域それぞれに「地域食育推進ネットワーク」を組織します。

この「地域食育推進ネットワーク」は、地域の住民や関係機関・各種団体により組織し、各地域が行う活動や事業の中心的役割を担い、基本目標達成のための取組を実践します。

平成25年度までの計画期間内において、7地域の資源や特性を活かし、創意工夫による自主的・個性的な食育推進活動の展開をすすめるとともに、それぞれのネットワークの相互連携と推進母体である「庄原市食育推進ネットワーク」との連携を図る中で、総合的な食育市民運動を展開します。



基本施策3 地産地消で食育推進

地産地消の推進は、生産者と消費者との「顔が見える関係」を築き、安全・安心・経済的かつ環境にやさしい暮らしの実現につながります。地場産物の信用度「庄原ブランド」を高めるうえでも広く地産地消を普及し、次代に継承できる仕組みづくりを進めます。

市民の役割	行政や地域の役割
<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域や関係団体が開催する地産地消イベント・世代間交流事業などに参加しましょう。 ・ 食品表示・保存方法など食の安全性に関する正しい知識を持ち、自らの判断で食品を選択しましょう。 ・ 積極的に地域で採れた野菜や米の消費に努めましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 保育所や学校の給食に地場産物を積極的に取り入れるため、流通の仕組みづくりに取り組みます。 ・ 地場産物の生産者や販売場所の周知に努めます。 ・ 食品表示などの正しい知識の普及・啓発に努めます。 ・ 生産者と消費者の交流事業を開催し、地産地消の理解と推進に努めます。 ・ 飲食店等での地場産物の利用促進やメニュー化を推進します。



< 庄原産直市の様子 >



< 中学生そばうち体験 >

基本施策4 ふるさとの食の文化で食育推進

伝統的な郷土料理など地域の食文化は、長い時と多くの人々を通じて今にある大切な地域の個性であり、地域に生きる知恵の宝庫です。市民の関心を高め、次代に継承できるように体験の場や機会を提供します。

市民や家庭の役割	行政や地域の役割
<ul style="list-style-type: none"> 家庭の食事に年中行事食を積極的に取り入れましょう。 地域等で開催される郷土料理を使ったイベントに参加しましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> 地域イベントなどで、郷土料理や年中行事食を積極的に取り入れます。 郷土料理や伝統料理を取り入れた給食の献立作りに努めます。 広報紙やホームページなどで広く周知し、普及と伝承に努めます。 次代に継承するため、幅広い世代間交流事業を実施するとともに、人材の育成を推進します。



<おふくろの味を楽しむ会>



<春を食べる交流会～よもぎもち～>

重点施策 食育モデル事業の推進

各地域の「地域食育推進ネットワーク」が次のモデル事業の中から実施事業を選択し、7地域の資源や特性を活かした事業展開を進めます。

また、事業の成果については、広く市民に公開し、モデルとして他の地域への普及を図ります。

《モデル事業》

1．高校生、大学生等の食育の推進事業

- (1) 各地域で実施する健康福祉まつりなどのイベントで高校生、大学生等の実践の場を確保する。
- (2) 高校生、大学生と共同で一人暮らし向けの献立集を作成する。

2．高齢者の食育の推進事業

- (1) 料理教室の開催
料理教室で実施した献立集を作成する。

3．地域の資源や施設を利用した食育の推進事業

- (1) 料理教室の開催
郷土料理・行事食の伝承
生産過剰になった野菜の活用（もったいない活用）
料理教室で実施した地域の特徴ある献立集を作成する。
- (2) 地産地消イベントの開催

第5章 庄原・食の伝統からの展開

南北に長く、豊かな自然に恵まれ、さらに海に囲まれたわが国は、四季折々のさまざまな食材に恵まれ、長い年月を経て地域の伝統的な行事や作法と結びついた食文化が形成されてきました。

中国山地の懐に抱かれた庄原市においても特徴的な食文化や郷土料理が受け継がれてきましたが、近年の食生活の急激な変化・多様化の中で、栄養バランスに優れた「日本型食生活」や地域伝統の豊かな味覚が次第に薄れる傾向にあります。

1. 食文化や伝統料理・行事食の意義

流通の発達していなかった昔、人々は郷土の自然から入手できる、新鮮な材料を使って生活していました。旬の味、素材の味などを味わい豊かな味覚を身につけると同時に自然の恵みに感謝し健康に暮らしてきました。これらは、郷土料理・伝統料理の原点で、言い換えれば「その土地にある材料をその土地の手法で調理する」ということで、そこには地域の自然や風土、人々の生きる知恵があります。

(1) 食べつなぎの知恵

飽食の時代といわれる現代と違って、昔は農家でも収穫したあとの一年分の食料を、どのように食べつないでいくかということに、いろいろと知恵をしばりました。祭の日や祝いの行事に赤飯を炊くのも、赤い色がめでたいということのほか、限られた小豆を少しずつ使っていくという「食べつなぎの知恵」ともいえる食べ方が、行事のしきたりと結びついて定着したものです。ことわざに「一合雑炊、二合粥、三合飯に四合鮭、五合餅なら誰でも食う」そして「五合牡丹餅、六合団子、一時そば」ともいわれます。雑炊にして、ダイコンの葉やイモなどを入れるのが一番米を節約でき、米だけの粥ならもう少し米を食べた気がする。十分に米があれば米飯として炊く、余裕があれば鮭や餅にする、というものです。六合も使えて団子が作れば一番良い、またちょっとした腹の足しにはそばが役立つ、ということです。そばには初夏にまいて夏に収穫する夏そばと、立秋の頃にまいて十月に収穫する秋そばとがあります。生育が早いので、昔から米の収穫が危ぶまれる年には余計にそばを作るなど、救荒作物としても利用されていました。

(2) 保存の知恵

自然の産物に恵まれた日本では、昔から「初もの」といって季節に先駆けて出回る食品を貴重なものとして喜ぶなど、各地の旬を感じる食卓も大きな特徴ですが、反対に冬など野菜が採れなくなる時期には、初秋から貯蔵していたかぼちゃを「冬至の日」に食

べるという風習も生まれました。昔、食料が限られていた時代、収穫したものを保存して何とか食いつないでいくことが大切な生活の知恵であり、塩・酢・酒粕などの漬物や乾燥・寒干しや大豆加工品・ジャムなど、さまざまな形で各地の保存食が工夫され、今日に伝えられてきました。

(3) 次代への伝承

また、年中行事食や結婚・年賀等の特別料理や仏事料理などには、人々の敬虔な信仰心・喜びや悲しみの思いが込められています。

このように、仲間や地域の人たちと伝統食や行事食に親しみ楽しむことは、食文化を共有し伝承するだけでなく、地域に生きる知恵や誇りを培い、自然への感謝の念や思いやりを育てることにつながります。

食材が季節に関係なくいつでも手に入る状況になったからこそこれらを学び直し、創意工夫を加えることで新たな魅力や健康的な食文化を育てることが大切なことです。



2. 庄原市の食文化の特徴

昭和 10 年頃の食文化にはその地域の特徴が表れています。庄原市は、中国山地に囲まれた内陸の盆地であることなどから、特有の気象条件は、良質な米の産地でもあり、豊かな自然環境から恵まれる旬の野菜をはじめとし、山菜・きのこなどの山の幸、こい・あゆ・やまめ・うなぎなどの川の幸も多く、それぞれが四季の食膳をにぎわせてきました。

(1) 「ワニの刺身」から「タイの刺身」へ

一方、海のものには概して塩物・干物の類が多く、さば・いわし・さんまなど青みの魚の塩物が主流です。



また、この地方でよく食べられるのがワニ(サメ)です。ワニはアンモニアが溜まるため、腐りにくいとされ、新鮮な海の幸を食す機会がない生活の中で、重要なたんぱく源の一つとして重宝されてきました。

しかし、現在は流通システムや道路基盤の整備が進み、瀬戸内海、日本海をはじめ全国各地から短時間で食材が届けられるようになり、他の地域で捕れた魚介類や生産・加工された多様な食材を選択できる環境と庄原地域の地元で生産された豊富な野菜などを中心とした新鮮で旬な食材が選択できる環境が混在していることも、この地域の特徴となっています。

3. 食を守り次代へつなぐ

昔から伝わるこの地方の「知恵」や「食材」を活かした調理法などは地域の文化であり、誰もが親しむことができる庄原の個性です。たしかに次代へ伝えるとともに、新たな食材の生産や活用にも積極的な創意工夫を重ね、より豊かな文化へ発展させることが、私たちの責務でもあります。

美しい田園風景が広がる里山で、米を使った団子・お餅・ほとぎ・かしわ餅などの料理や、ノビル・ワサビ・ゼンマイ・ワラビなどの「山菜」を使った料理などを継承し体感することで、郷土をより深く理解し発展していく地域づくりを推進します。

旬の味、素材の味、自然の味を身につけ、家庭や地域の味を伝えることは、次代を担う子どもたちが食の大切さを知る機会でもあります。これからも食を通じて、世代間交流や地域活動の場面において、地域の資源（食材）を活かしたアイデア料理の募集・コンテストなどの事業を展開します。

定期的に「郷土料理や伝統料理コンテスト」を開催します。

コンテストの優秀作品を主体に「庄原食彩レシピ」を作成し、普及に努めます。

伝統料理などを学校給食の献立に加え、郷土色豊かな給食の充実に努めます。

いろいろな料理教室等のメニューに取上げるとともに、新たに「郷土創作料理教室」を設け、幅広い年齢層への普及啓発に努めます。

第 6 章 食育推進プログラム

1. 食育推進プログラムの位置づけ

庄原市は、3つの基本目標達成のため次の取組を食育推進プログラムとして位置づけ計画的に実施し、市民をはじめ家庭・地域・関係団体の連携や協働による「食育市民運動」の展開につなげていきます。

(1) 食育の理解促進と望ましい食習慣の習得

事業名	内容	年度(平成)					
		20	21	22	23	24	25
啓 発 事 業	計画の周知	● 新規着手 ~ 内容充実 →					
	食事バランスガイドの周知	● 継続・充実 →					
	ポスター・パンフレットの配布	● 継続・充実 →					
	子ども絵画展(隔年実施)						
	出前講座	● 新規着手 ~ 内容充実 →					
	献立表の作成	● 新規着手 ~ 内容充実 →					
	食育講演会	● 新規着手 ~ 内容充実 →					
	食事のマナー向上月間の実施	● 新規着手 ~ 内容充実 →					
保 健 事 業	料理教室、健康講座など	● 継続・充実 →					
	妊婦教室、離乳食教室の実施	● 継続・充実 →					
	乳幼児健診等での栄養指導	● 継続・充実 →					

(2) 食育体験と地産地消の実践

事業名	内容	年度 (平成)					
		20	21	22	23	24	25
食農教育 (保育所) (小学校)	農業体験事業	継続・充実 ●————▶					
	生産者との世代間交流	継続・充実 ●————▶					
学校給食に おける推進	給食だよりの発行	継続・充実 ●————▶					
	地場産物の利用	段階的に拡大 ●————▶					
子育て サークル 交流事業	地元食材を使った親子料理教室	新規着手 ~ 内容充実 ●————▶					
	地元食材を使った世代間交流事業	新規着手 ~ 内容充実 ●————▶					
啓発事業	創作郷土料理の募集・コンテスト	新規着手 ~ 内容充実 ●————▶					
	伝統料理講習会	新規着手 ~ 内容充実 ●————▶					

(3) 人材・団体の育成と関係店舗の普及

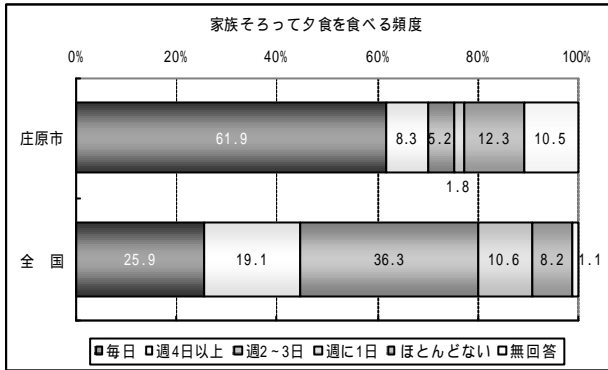
事業名	内容	年度 (平成)					
		20	21	22	23	24	25
健康生活 応援店 推進事業	健康生活応援店の普及	要請 段階的に拡大 ●————▶					
地産地消店 推進事業	地産地消推進店の普及	要請 段階的に拡大 ●————▶					
食育推進員 養成講座	3 ~ 5 回の連続講座	新規着手 ~ 内容充実 ●————▶					

参考資料

- 1 . 市民アンケート調査結果
- 2 . 市内の事業所・企業統計（抜粋）
- 3 . 食文化・伝統料理・ことわざなど
- 4 . 庄原市食育計画策定推進委員会設置要綱
- 5 . 庄原市食育推進本部設置要綱

1.市民アンケート調査結果

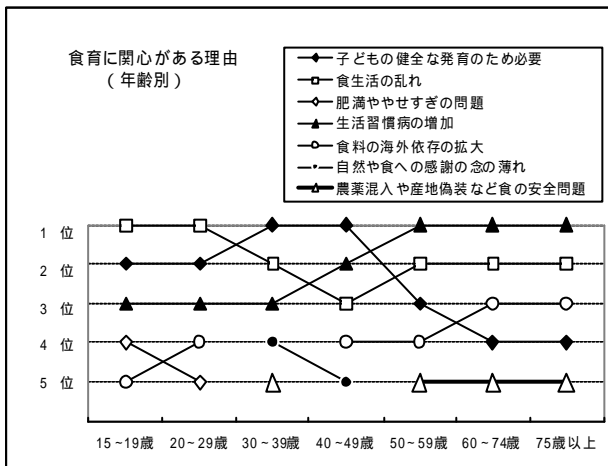
(1) 食生活に関するもの



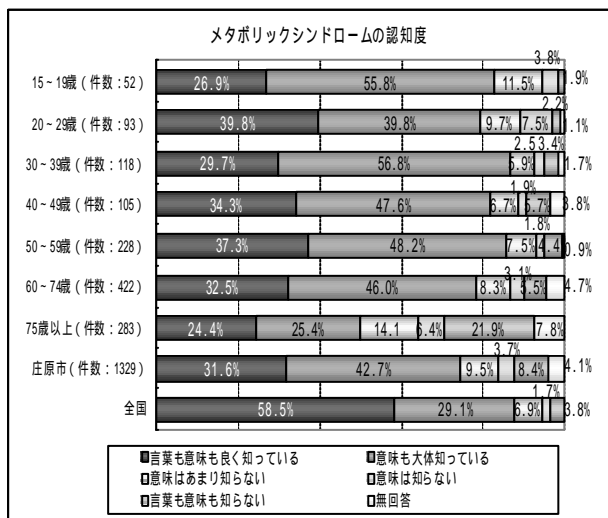
< 全国資料：平成 16 年度全国家庭児童調査 >

家族そろって夕食を食べる頻度は、全国平均よりも大幅に高い。

(2) 「食育」についてのもの



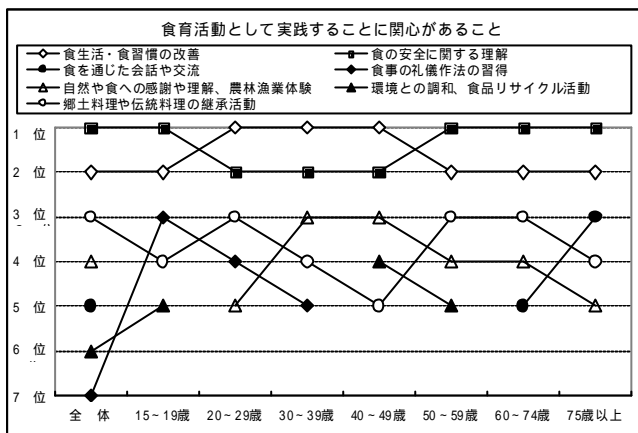
「食生活の乱れ」「生活習慣病の増加」が全年齢で高いものの「子どもの健全な発育のため必要」は 60 歳以上で低い。



< 全国資料：平成 20 年内閣府「食育に冠する意識調査」 >

認知度については、全国平均に比べ低い状況に見えるが、「意味も大体知っている」を加えると大きな開きにはなっていない。

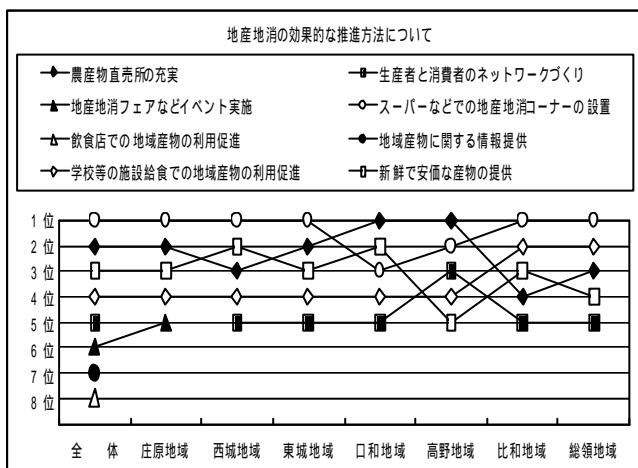
(3) 食育に関する活動についてのもの



「食の安全に関する理解」「食生活・食習慣の改善」が全年齢で高い。「郷土料理や伝統料理の継承」も全年齢で関心がある。

若い年齢層では、全体4位の「自然や食への感謝や理解、農林漁業体験」が低い、7位の「食事の礼儀作法の習得」が高い。

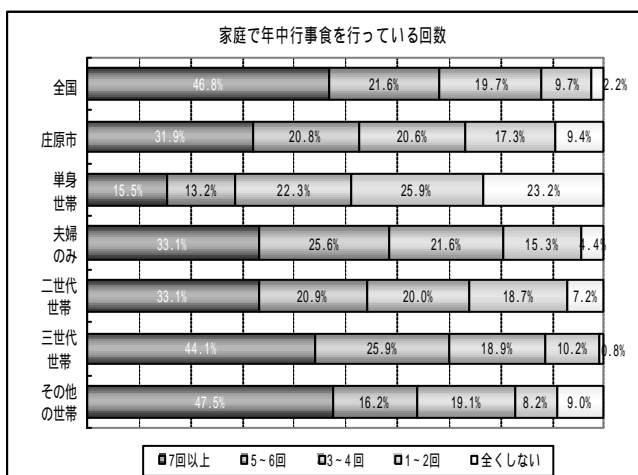
(4) 地産地消についてのもの



「スーパーなどでの地産地消コーナーの設置」と「農産物直売所の充実」が挙げられ、次いで「新鮮で安価な産物の提供」「学校給食等での地域産物の利用促進」となっている。

どの地域でも上位5つがほとんど同じという結果であり、「生産者と消費者のネットワークづくり」も望まれる。

(5) 食文化・伝統料理についてのもの



全国データをかなり下回っている。これには、アンケート回答者の属性(高齢の単身あるいは夫婦のみの方が多く)も関係しているが、全般にやや低い結果となっている。

年齢別では10~30歳代までの割合が高く、年齢が高くなるほど下がる傾向が見られる。

<全国資料：平成19年内閣府「食育に関する意識調査」>

2.市内の事業所・企業統計(抜粋)

食品加工業や小売業、飲食店の状況 <平成18(2006)年事業所・企業統計調査>					
	事業所数	従業者数(人)			
食料品製造業	36	285	飲料・飼料製造	10	41
・畜産品製造	1	7	・酒類製造	5	29
・野菜缶詰等製造	3	15	・製氷業	1	1
・調味料製造	3	15	・飼料・有機質肥料製造	4	11
・パン菓子等製造	9	115	飲食料品小売業	272	1267
・その他食料品	20	133	・各種食料品小売	56	336
飲食料品卸売業	22	118	・酒小売	42	94
・農畜産物、水産物卸売	7	23	・食肉小売	5	22
・食料、飲料卸売	15	95	・鮮魚小売	8	28
各種商品小売業	3	111	・菓子、パン小売	24	94
・総合スーパー	1	108	・米穀類小売	3	8
・その他各種商品	2	3	・その他飲食料品	118	602
一般飲食店	133	512	遊興飲食店	63	184
・食堂、レストラン	81	344	・料亭	1	8
・そば、うどん店	7	44	・バー、クラブ等	32	75
・すし店	6	42	・酒場、ピヤホール	30	101
・喫茶店	20	46	宿泊業	40	407
・お好み焼店	19	36	・旅館、ホテル	34	369
			・簡易宿所	3	7
			・その他の宿泊業	3	31

庄原市の産業別事業所数及び従業者の状況 <平成18(2006)年事業所・企業統計調査>					
全事業所		2,573(所)	18,475(人)		
農業	34	616	卸売・小売業	761	3,715
林業	6	21	金融・保険	18	271
漁業	1	4	不動産業	64	109
鉱業	6	110	飲食店・宿泊業	236	1,103
建設業	268	1,942	医療、福祉	180	2,566
製造業	177	2,631	教育、学習支援	125	1,105
電気・ガス・熱供給・水道業	4	40	複合サービス業	69	761
情報通信業	7	20	その他サービス業	505	1,790
運輸業	73	656	公務	39	1,015

3.食文化・伝統料理・ことわざなど

1. 特徴的な食文化や伝統料理について

合併前の7地域の食文化や・伝統料理・ことわざについては、市史・町史をはじめいくつかの文献がありますが、ここでは庄原市史と高野町史から紹介します。

(庄原市史から、昭和10年代の様子：原文のまま)

1. 主食物

・平素は米の飯で、麦は1割も入れることはなかった。

【アズキ飯】

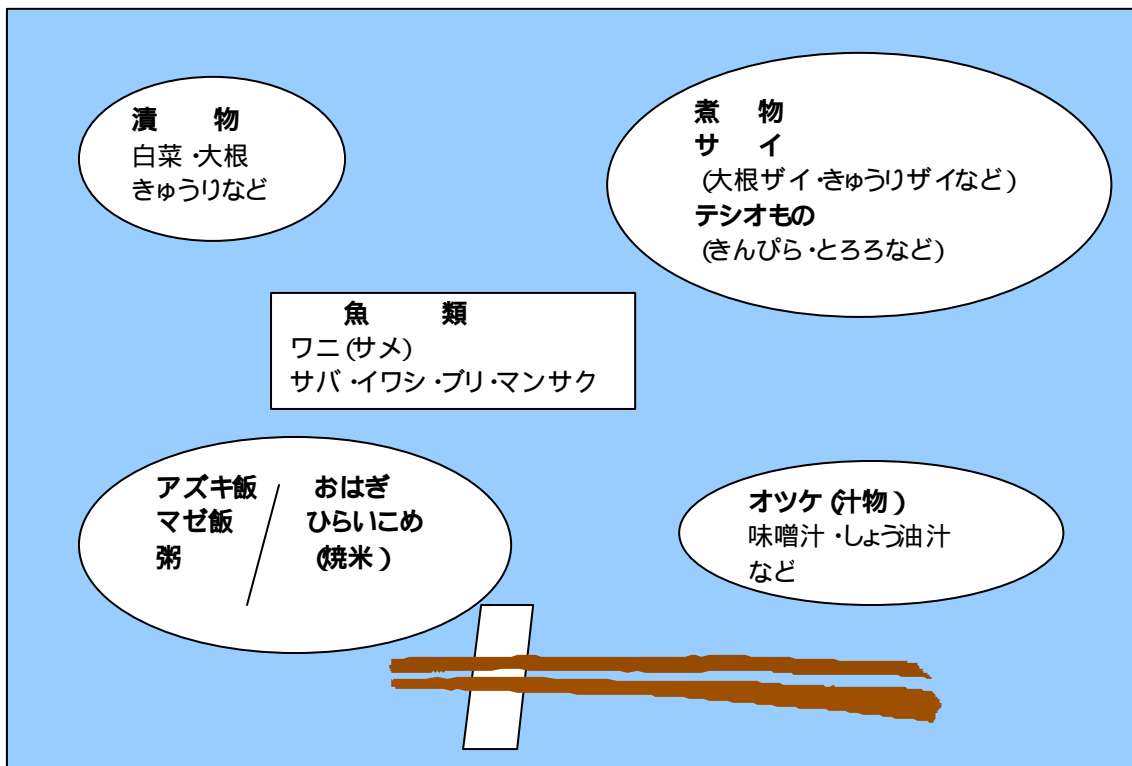
物日の食べ物で赤飯。「祝い」の必需品で、休日のほか神事にも「神さんの好物」として供えた。

【マゼ飯】

モブリ飯ともいう。タケノコ・ワラビ・フキ・キノコ等旬の食材を工夫して入れる。山椒などで芳香をつけた。マゼ飯には大根飯・ゴボウ飯・筍飯・ワラビ飯・ナツマメ飯・エンドウ飯・ナバ飯・栗飯等の一品を入れたものもある。

【かゆ(粥)】

「オカユ」というと病人が食べるものといった感じがするが、早朝の食事(「朝チャ」と呼ぶ)は粥ですますことが多かった。



2. 餅・団子・その他

【餅】

餅は正月・節句・盆・村祭などにつくことが多いが、夏にはおいしくないといって敬遠する。餡の入ったものをアンビイ（アンビン）餅、入らないものをヒラ餅、小豆餡などをまぶしたものをアンコ餅という。春の節句にはヨモギ餅を作る。このほか、栗を入れたり、ヤマボクチを入れたホウコウ餅などを作ることもある。

【団子】

一般にこの地方では、モチ米とマゴメ（うるち米）の粉を混ぜ水でこねてついたものを「だんご」と呼ぶ。これにはヨモギを入れることが多い。ヨモギは若芽の季節に多く確保し、茹でて乾かし保存しておいたものを年中使う。

【おはぎ】

モチ米（マゴメを少し加えることもある）を炊いて軽くつき小さく丸め、アズキを練ったもので、黄粉をまぶすこともある。

【柏餅（団子）】

モチ米の粉をこねて丸め、中に餡を入れてサルトリイバラ（カシワ）の葉2枚で包んで蒸す。これを「だんご」と呼んだり「もち」と呼んだりするが、区別はマゴメの分量で、多く入るのが「だんご」である。



< 柏餅 >

【ひらいこめ】

焼米ともいい、年2回春と秋に作る。春は種籾の残りで作り、秋は稲穂が垂れてもまだ色づかない稲か日陰でウレの遅い稲を刈り取った籾で作った。籾を水に浸し、2～3日後に引き揚げて大釜で炒り、唐臼でつき籾殻を取り除く。製造工程から「ヤキゴメ」の名が付いたもの。固いので、一般的には茶碗に半分ぐらい米を入れ暑いお茶に浸し、少量の塩をかけて味をつけ、飯代わりに食べた。秋のものは神仏に供え、新穀として食べた。

【粉食】

米または小麦を炒って粉にしたものを「コウセン」といい、そのままか、塩と湯を加え、混ぜ合わせたものを食べた。

3. 副食物

【サイ】

水気が多い野菜の浸し物や和え物を指すことが多いが、油を敷いて炒ったものを含む場合もある。「サイ」の主なものでは、大根ザイ・キュウリザイ・チシャのサイなど。茹でて和えるものでは、菜・ホウレンソウなど醤油で味つけ、三葉・セリ・ネギなどは葉を酢和え又は味噌和えにする。少し贅沢に、味噌和えにエイやワニ・鯨などを入れることもあった。

【テシオもの】

小皿のことを「テシオ」(手塩皿の略)といい、「サイ」とは別に、水気の少ない副食を「テシオもの」と呼ぶ。「カラウ(ン)マ」(キンピラ)「シラガ(千切り大根を干したものを酢醤油で和えたもの)」、「トロロ(キリイモをすって酢で味つけしたもの)」など。豆腐では、野菜の白和えにほかキノコ(クロカワなど)・こんにゃくなどで作られた。

【オツケ】

汁物と呼ぶ。味噌汁・醤油汁のいずれも作るが、中に入れる実は「春 ワラビ・干大根・ネギなど」「夏 ナス・タマネギ・ジャガイモ・ササゲなど」「秋 苺・大根・菜・子芋・芋の茎など」「冬 菜・大根・ホウレンソウ・カブラ・ネギなど」である。

【煮物】

醤油の汁がほとんどなくなるぐらいにしたものが「煮物」でさらに煮付けたものを「煮しめ」という。6月ごろからフキ・エンドウ。盆ごろからカボチャ・ナスなどに切り昆布や干エビ等を入れたものやミョウガも入る。秋は、秋ナス・ナバ(苺)・芋の子・大根など。続いて大根・ナバ・ゴボウ・子芋・昆布に変わり、冬にかけては大根を細く切って醤油汁にした「ニザイ」が作られる。冬から春は干大根・干ナバなどの加工品が多くなる。田植時期はワラビ・タケノコ・ウチコ団子(荒い大豆粉を練ったもの)など。

【漬物】

シオケ(塩気)小屋の中で一番多いのは白菜漬で、次いで大根の糠漬、晩秋に漬けこみ一年中食べる。白菜漬は一年を越すと「古漬菜」と呼ばれ、煮つけて食べることもした。このほか、ヒラグキ(広島菜)・オオナ(大根の葉)などは唐辛子を所々に挟んで漬け、夏越しさせても食べる。夏にはナスやキュウリを丸漬や輪切りにして塩で浅漬にする。塩漬のキュウリやウリは、さらに味噌に移し、味噌漬や粕漬にする。シソ漬は主として梅で、ほかにラッキョウ・タケノコ・ミョウガなども漬けた。

【魚類】

一般に買って食べる魚は種類も限られ、年中通しては鯖で、秋から冬は鰯が多かった。ツクリ(刺身)にはイカもするが、第一はワニ(サメ)で「ワニのツクリを腹が冷とうなるほど食う」が常用語だった。そのほか、ニベとか、夏はタコが使われた。

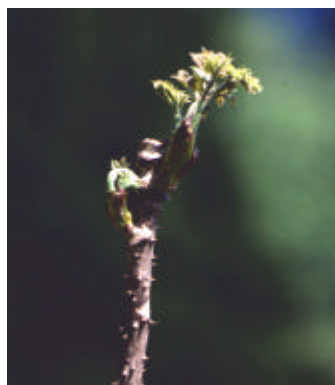
鯖は昔から塩鯖が中心で、夏ごろは乾鯖もあった。塩をキッタ(入れた)状態で送られてきたものを「浜切り」、無塩(ブエン)で来たものに庄原で塩を加えたものを「コッチギリ」と呼んだ。昔から「石州鯖」の名が通り、無塩のものはナマツクリにして醤油で食べるのが

普通で、塩ものはナマス（酢鯖）にした。田植ごろには鯖を食べる習慣があり、「田植鯖」の言葉は現在に残る。鯖は焼き魚にすることも多い。鰯は焼いて醤油で食べるが、干鰯・目刺しなどは焼いて骨まで食べるのが常識だった。煮魚としては、エイが多く、ニベも用いた。オーイタ（かまぼこ）・竹輪・スルメは年中、必要に応じて買った。年中行事に関わる魚は田植鯖もあるが、正月には「ブリ」を食べた。送り正月ごろには、「アブリ串」というフカの切り身を竹串に刺してあぶったものを買って食べた。盆には干エビ・干タラがつきもので、「マンサク」（シイラ）も買った。

川魚ではハエの仲間（オイカワ・カワムツ）やフナが多かった。鮎などは西城川や比和川筋以外では珍魚だった。魚以外では、シジミ・カワニナなどは夏の土用に採って味噌汁にして食べ、丑の日には必需品だった。タニシは量の減少とともに、薬用という程度になった。

【山菜】

ジョーボ（リョウブ）、オコギ（ウコギ）、タラの芽、クサギナ（クサギ）、ママコナ（ハナイカダ）、アマナ（ヤブカンゾウ）、ホイトーニーニク（ノビル）、キンギンソウ（ユキノシタ）などを使用した。



<タラの芽>



<山菜を使った料理>

4. お茶

【柴茶】

茶の木からとるものを「柴茶」と呼んだ。初夏の新芽を摘んだものが新茶、秋に葉をむしったものを「バンチャ」と呼んで、多く使用した。

【コウカ茶】

カワラケツメイのお茶を「コウカ茶」と呼ぶ。

【ハブソウ茶】

畑で栽培。夏の日盛りに花が咲いたころ根元から切って葉や小柄を切り、炎天下で干して焙る。

*このほか、自然のものでサラダイチゴ（アキグミ）・ニンドウカズラ（スイカズラ）・フジ・アケビ・笹なども飲用する。

5 . 食事

【食事の回数】

一般には一日三度であるが、農繁期や特別に肉体労働の激しいときは回数を増やす。三度を「サンドヤ」、四度を「ヨドヤ」等と呼ぶ。

【食事の名称】

所により異なるが、三度ならアサイ（朝食）・ヒルイ（昼食）・ヨーハン（夕食）が一般的。四度の食事ではヒルイとヨーハンの間に「バンチャ」又は「ハシマ」というものが入るが、どちらかというとなんて簡単な食事、握り飯や秋なら甘藷、団子などを食べる。「チャーノム」（茶を飲む）という表現は、食事をするので、朝（朝チャ）と昼（バンチャ）の場合に使う。

6 . 特別料理

【結婚、年賀等の特別料理】

盛込 焼魚・デビラ・スルメ巻き・コンニャク・レンコン・かんぴょう・卵焼き・切芋・油揚（野菜）・料理カマボコ・果物（夏ミカン等切ったもの）・豆腐の細工料理など、7品ないし11品位

平 塩魚・焼豆腐・昆布・里芋・大根・ササラ牛蒡等、3品ないし5品

吸物 鮮魚・豆腐・ハマグリ・カマボコ等

刺身 ハマチ・サワラ・たこ・わに・塩サバ・いか等、3～4品

小皿物 野菜が主な料理で、馬鈴薯・カンランなど新しいものができた。

* この時代頃から田舎にも牛肉がボツボツ用いられるようになり、すべてが向上してきた。

【仏事料理】

昔の精進料理でなく、相当肉類が用いられ、祝事と大差ない状態となった。

2. 食習慣やたしなみについてのことわざ等 (高野町史から抜粋：原文のまま)

年中行事に関するもの

【正月】

元旦の朝、カラスが鳴かぬうち、神様に供えておいた吊るし柿(干柿)を食え。〔長生きをする。〕

正月餅の蒸しを食うと、ブトが食わん。

黒豆を正月に食うと縁起がいい。(黒うなつてまめで働いて暮らせる)

正月七日は、七日日正月、七日正月、七草粥を食う。

正月十四日はとんど焼。神飾りをおろし、それを焼く日である。とんどの火で焼いた餅はハクラン(病名)に効く。

正月に勝栗を食えば物事に勝って縁起がいい。

【節分】

節分にはコンニャクを食うて砂を下ろせ。

節分にゃ鰯を食うもんだ。

【5月御霊会、端午の節句】

五月御霊会には菖蒲酒をして飲むと毒を流す。

五月御霊会は男の節句で柴餅をして祝え。出世する。

【その他】

膝乗りさん(旧12月1日)には牡丹餅をこしらえて箸に乗せて膝の上を回しながら「膝乗りさん、師走川に落ちませんように」と唱えてから食べると足腰が元気になり師走川に落ちん。

寒の入りにはゃあ、けんちゃん汁を食べる。

冬至とうや(11月22日)にナンキンを食うと中風にならん。

つごもりには晦日蕎麦を食え。

夏の土用の丑の日には雑魚汁(ざっこうじる)を吸うと夏病みをせん。

3月雛さん節句には蓬餅を作り、5月の菖蒲節句には柴餅をこしらえて、子どものまめで大きくなるように祝う。



3. 郷土料理に関する創作的な活動

ここでは、各地域の郷土料理に関する取組などを紹介しています。

(参考：発行/株式会社グリーンウインズさとやま「比婆のうまいもん」)

ふるさとを味わうワニ料理の例

わーにんぼ (ワニと地場野菜・ごはんを練りこんだ料理)

ワニは刻んでたたいて小さくする
ご飯はすりこ木でつぶす
漬菜は小さく刻んでよくしぼる
枝豆は塩ゆでにしてさやから出して二つ割にする
にんじんはすりおろす
白ゴマは炒って粗く刻む
ボールに下ごしらえをした材料と粉・卵・塩・コショウを
加えて混ぜ合わせよくこねる
細長い棒状にまるめてわりばしに刺す
煮立った油できつね色になるくらいに揚げる



郷土料理等の体験 伝承講座等

食彩館しょうばらゆめさくら

かしわ餅づくり講座



味噌づくり講座



豆餅・ほとぎづくり



新そばを楽しむそば打ち講座



豆腐づくり講座



名物料理の取組例

ヒバゴンどんぶり (やまびこ茶屋)

幻の動物「ヒバゴン」にちなんだ、丼料理。
とろろ飯の上に山菜の煮浸しや地鶏肉の
そぼろを盛り
込んだもの。

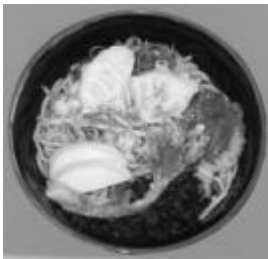


だんご汁定食 (みどり茶屋)

地場産物やきのこたっぷりの昔風だんご汁
と山菜づくし
の煮しめを
盛り込んだ
定食。



野草そば (飯山茶屋)



地場産手打ちそば
に、四季折々の山
野草のてんぷらを
盛り込んだ、自然の
めぐみを実感でき
る野草そば。

ワニ料理専門店 (ほんさく茶屋)

ワニとは魚のサメのことで、地域の伝統食
材です。ワニの刺身や湯ぶき、煮こごりや
現代風アレンジした料理を盛り込んだ定
食。



手打ちそば (一寸そば屋)

地場産にこだわった地元のかあさんによる
手づくりそば。



イザナミどんぶり (イザナミ茶屋)

イザナミ米 (古代黒米)のごはんに、山芋
のとろろや山菜・地場産素材の具を盛り込
み、だし汁をかけていただく丼料理。



大根の夢定食 (夢ハウス)

特産・夏大根
をふんだんに
使った料理が
盛り込まれた
定食。



4. 庄原市食育計画策定推進委員会設置要綱

庄原市食育計画策定推進委員会設置要綱

(設置)

第1条 食育基本法(平成17年法律第63号)第18条第1項の規定により、庄原市食育推進計画(以下「計画」という。)を策定し、計画の効果的な推進を図るため、庄原市食育計画策定推進委員会(以下「委員会」という。)を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会の所掌事務は、次に掲げるとおりとする。

- (1) 計画の策定に関し、協議及び検討を行うこと。
- (2) 計画の推進に関し、協議及び検討を行うこと。

(組織)

第3条 委員会は、委員18人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから、市長が委嘱する。

- (1) 学識経験を有する者
- (2) 保健関係者
- (3) 医療関係者
- (4) 福祉関係者
- (5) 農業関係者
- (6) 教育関係者
- (7) 公共的団体の役員又は構成員
- (8) その他市長が必要と認める者

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とし、再任を妨げない。

2 前項の規定にかかわらず、委員が欠けたときの後任委員の任期は、前任者の残任期間とする。

3 前2項の規定にかかわらず、市長が特別な理由があると認めるときは、任期中においても委嘱を解くことができる。

(委員長)

第5条 委員会に委員長を置く。

2 委員長は、委員の互選により、これを定める。

3 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。

4 委員長に事故があるとき又は委員長が欠けたときは、あらかじめ委員長が指名する委員がその職務を代理する。

(会議)

第6条 会議は必要に応じ委員長が招集し、委員長が議長となる。

- 2 会議は、在任委員の過半数の出席をもって開くものとする。
- 3 委員長は、必要があると認めるときは、委員以外の者を会議に出席させ、意見を求めることができる。

(庶務)

第7条 委員会の庶務は、保健医療課において処理する。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

この告示は、公布の日から施行する。

庄原市食育計画策定推進委員会委員

(任期 平成 20 年 9 月 24 日～平成 22 年 9 月 23 日)

No.	所 属	氏 名	備 考
1	広島文教女子大学人間科学部 教授	松原 知子	学識経験者
2	備北地域活動栄養士会 会長	伊藤 友子	保健関係者
3	比婆庄原食品衛生協会 会員	末廣眞理子	〃
4	庄原市食生活改善推進員連絡協議会 会長	木野谷幸子	〃
5	庄原市歯科医師会 公衆衛生理事	八谷 和彦	医療関係者
6	庄原市民生委員児童委員協議会 地区副会長	森元 静美	福祉関係者
7	保育所保護者会連絡協議会 会長	熊原 保	〃
8	庄原市老人クラブ連合会 理事	田原 宏江	〃
9	庄原農業協同組合 生活相談課長	中島 香	農業関係者
10	庄原市産直市連絡協議会 地区理事	森田千代美	〃
11	庄原市農業委員会 委員	道下 和子	〃
12	庄原市小中学校連合校長会	才谷 利史	教育関係者
13	庄原市学校栄養士連絡協議会 会員	楳 純子	〃
14	庄原市PTA連合会 運営委員	田部眞一郎	〃
15	広島県備北地域保健所 保健課長	藤井 達正	公共団体
16	住民代表	足田 克己	地域食育実践者
17	住民代表	坂口 薫	子育て推進委員
18	住民代表	三上 洋子	親子料理教室実践者

5 .庄原市食育推進本部設置要綱

庄原市食育推進本部設置要綱

(設置)

第1条 本市における食育施策の総合的かつ効果的な推進を図るため、庄原市食育推進本部(以下「推進本部」という。)を設置する。

(所掌事務)

第2条 推進本部は、次に掲げる事項を所掌する。

- (1) 庄原市食育推進計画の策定に関すること。
- (2) 食育に関する施策の総合的かつ計画的な推進及び調整に関すること。
- (3) その他推進本部が必要と認めた事項

(組織等)

第3条 推進本部は、本部長、副本部長及び委員をもって組織する。

2 本部長は、事務担当副市長をもって充て、副本部長は事業担当副市長をもって充てる。

3 委員は、別表に掲げる職にある者とする。

(本部長等の職務)

第4条 本部長は、推進本部を総理し、会議の議長となる。

2 副本部長は、本部長を補佐し、本部長に事故があるとき又は本部長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 会議は、必要に応じて、本部長が招集する。

2 会議は、在任委員の過半数の出席をもって開くものとする。

3 本部長は、必要があると認めるときは、委員以外の者を会議に出席させ、意見を求めることができる。

(検討会議)

第6条 所掌事項に関する具体的事項について、調査研究及び検討するため、推進本部に検討会議を置く。

2 検討会議は、推進本部を組織する委員が属する課(支所においては、関係室)の主管係長及びその他本部長が必要と認める職員とし、保健医療課長が委員長となる。

3 検討会議は、必要に応じて委員長が招集し、会議の議長となる。

4 委員長は、必要があると認めるときは、委員以外の者を会議に出席させ、意見を求めることができる。

5 委員長は、検討会議で検討した事項を推進本部に報告する。

(庶務)

第7条 推進本部の庶務は、保健医療課において処理する。

(その他)

第8条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

この告示は、公布の日から施行する。

別表(第3条関係)

	職 名	備 考
1	事務担当副市長	本部長
2	事業担当副市長	副本部長
3	教育長	
4	総務課長	
5	企画課長	
6	政策推進課長	
7	農林振興課長	
8	社会福祉課長	
9	保健医療課長	
10	高齢者福祉課長	
11	女性児童課長	
12	西城市民病院事務長	
13	教育総務課長	
14	教育指導課長	
15	西城支所長	
16	東城支所長	
17	口和支所長	
18	高野支所長	
19	比和支所長	
20	総領支所長	

庄原市食育推進計画

平成 21 年 3 月発行

発行・編集：広島県庄原市 保健医療課

〒727-8501 広島県庄原市中本町一丁目 10- 1

電話(0824)73-1111 FAX(0824)72-3322

U R L : <http://www.city.shobara.hiroshima.jp/>