



第4次横芝光町 地産地消・食育推進計画



横芝光町マスコットキャラクター
よこびー

目次

第1章 背景	
1. 食をめぐる現状	P 1
第2章 計画策定の趣旨	
1. 国・県・町の動き	P 2～3
2. 食育推進計画期間と目標	P 3
第3章 基本計画	
1. 推進方針	P 4
2. 基本施策	P 4～5
地産地消・食育推進のイメージ図	P 6
3. 推進体制	P 7
地産池消・食育推進における連携体制イメージ	P 7
4. 分野別推進方針	
第1節 食に関する学習の推進	P 8～11
第2節 地産地消の推進	P 11～14
第3節 安全で安心な農林水産物供給体制の推進	P 14
第4節 健全な食生活と健康の増進	P 15
第4章 活動計画	
1. アクションプラン	P 16～17
2. 目標達成に向けた具体的な施策と取り組み	
第1節 食に関する学習の推進	P 18～19
第2節 地産地消の推進	P 20
第3節 安全・安心な農林水産物供給体制の推進	P 21
第4節 健全な食生活と健康の増進	P 21
資料集	
1. 地産地消・食育に関するアンケート結果	P 23～29
2. 食事バランスガイド	P 30
3. 横芝光町地産地消・食育推進宣言	P 31

はじめに



当町は、黒潮がもたらす温暖な気候で夏涼しく冬暖かい農業に適した自然条件に恵まれた町で、水田農業を中心に露地野菜や施設園芸を組み合わせた農業が盛んであり、水稻、スイートコーン、ネギ、トマトなど多彩な種類の作物が生産されています。

また、酪農、肉牛、養豚などの畜産業も盛んで、それら農畜産物の中にはブランド化し広く親しまれているものもあり、町内で生産される良質な農畜産物の活用は、生産者と消費者の交流促進や生産者の安全・安心な農畜産物づくりに対する意義の再認識、地域の活性化等を目的とした地産地消の取り組みに大きな役割を果たし、町の農業振興につながってきます。

近年、日本人の平均寿命と健康寿命は延伸しており、健全な食生活は健康づくりの基礎で、安心安全な食材選びや食事のマナーなど、暮らしや子どものしつけにも役立つ食育の実践は、家族や地域の結びつきなどにも通じる大切なものです。

しかし、新型コロナウイルス感染症の拡大による緊急事態宣言が発令されるなど、社会経済構造が大きく変化していく中で、食事をとることが以前よりも慌ただしくなっているように感じられますが、これを契機に食を見つめなおすことも必要です。

町では、平成19年1月に「横芝光町地産地消・食育推進宣言」を行い、平成20年8月に「横芝光町地産地消・食育推進計画」の策定を皮切りに、平成24年3月に第2次計画、平成29年4月に第3次計画を策定し、健全で安心な食生活の実現や、地元生産者が丹精込めて作った地場産品の消費拡大を目指し、関係者みなさんのご指導・ご協力をいただきながら「地産地消」と「食育」の推進に取り組んでまいりました。

さらに、少子高齢化や地域の衰退が懸念される社会情勢を見据え、SDGsの観点にも考慮しながら、今後5年間における新たな推進の目標と方向性を明確にするために、「第4次横芝光町地産地消・食育推進計画」を策定しました。

本計画は、「食」に関わる生産者と消費者の交流を進め、生産者の安全・安心なものづくりと、消費者の産地への愛着と安心感を深めるとともに、食べることの大切さについて改めて認識できるよう推進をしてまいります。

むすびに、本計画の策定にあたりご尽力を賜りました横芝光町地産地消・食育推進協議会委員の皆様をはじめ関係各位に、心から感謝申し上げます。

令和4年3月

横芝光町長 佐藤晴彦

1. 食をめぐる現状

食は人間が人間らしく生きるための基本で、欠かすことのできないものです。また、健康で心豊かな生活を送るためには、健全な食生活を実践し、おいしく楽しく食べることやそれを支える社会や環境を持続可能なものにしていくことが重要です。

ところが、近年では、新型コロナウイルス感染症の影響により接触機会低減のためのテレワークの増加、出張機会の減少等により在宅時間が増えたことにより、そう菜、弁当等の「中食（なかしょく）」の利用が増え、食の簡素化や調理離れが進んでいます。多様な食生活を楽しむことが可能になる一方で、古くから育まれてきた日本伝統の食文化や地域の伝統的な食文化への意識が低下しています。

また、脂質や塩分の過剰摂取や野菜の摂取不足などの栄養の偏り、不規則な食生活による生活習慣病の増加等、心身の健康に影響を与える様々な問題が生じています。それに加え高齢化が進行する中で、生活習慣病の予防等、健康寿命の延伸につながる食育の推進が必要となります。

町の現状は、食生活におけるエネルギー・脂質・塩分等の過剰摂取、野菜の摂取不足などの栄養の偏りや朝食の欠食、夜遅い食事等の不規則な食生活を起因とし、肥満や高血圧症、脂質異常症等の生活習慣病の割合が県内市町村平均よりも高い状況となっています。

野菜の摂取量は、国の基準では1日350g（5皿程度）ですが、当町でその基準量を摂取している人は30歳未満・30代・50代では1割程度です。

当町においても高齢化が進む中、食事の偏りや食事量の低下により低栄養状態となり、心身が衰えた状態である「フレイル（虚弱）」が進行していくなどの健康問題も懸念されます。要介護（支援）者の割合でみると国、県より低い状況ですが、引き続き健康寿命の延伸に取り組む必要があります。

食を供給面からみると、我が国の食料自給率は食生活の変化等の理由により、カロリーベース・生産額ベースともに主要先進国の中でも低い水準となっています。

また、担い手である農林漁業者、農山漁村人口の減少・高齢化が進むなか、ライフスタイル等の変化により、食生活を通して農林漁業等や農山漁村を意識する機会が減少しつつあります。食の生産から消費に至るまで、多くの人々の様々な活動に支えられており、そのことへの感謝の念や理解を深めることが大切です。

このような状況の中、町民一人ひとりが、「食」の大切さを改めて見直し、「食」に関する知識と「食」を選択する力、「食」を作る力を習得し、健全な食生活を実践することが必要であることから、「食育」の推進が重要となります。

また、食を生み出す場としての農に関する理解の向上のため、地域で生産されたものを、その地域で消費することを意味する「地産地消」の推進が求められます。

1. 国・県・町の動き

平成17年6月に制定された「食育基本法」に基づき、国はこれまでに、「食育推進基本計画」(平成18年度～22年度)、「第2次食育推進基本計画」(平成23年度～27年度)、「第3次食育推進基本計画」(平成28年度～令和2年度)を策定し、15年にわたって食育を推進してきました。続く第4次食育推進基本計画(令和3年度～7年度)では、『生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進(国民の健康の視点)』、『持続可能な食を支える食育の推進(社会・環境・文化の視点)』、『「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進(横断的な視点)』の3点を重点事項として掲げています。

千葉県においては、国と同様に食育推進計画が策定され、最新の第4次食育推進計画(令和4年度～8年度)で、ライフステージに対応した食育の推進、生産から消費まで食のつながりを意識した食育の推進、ちばの食育を進める環境づくりの3つの柱を基本施策とし、食品ロスやデジタルツールを活用した食の情報発信への取り組みについて盛り込まれています。

また、国の第4次食育基本計画、千葉県の第4次食育推進計画ともにSDGs(持続可能な開発目標)の観点を踏まえた内容となっています。

SDGsは、2015年9月に国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載されたよりよい世界を目指す国際目標で、17のゴール・169のターゲットから構成されています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



(画像出典：国際連合広報センター)

SDGsの17の目標の中には、「目標2：飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養の改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標4：すべての人に包摂的かつ公正な質の高い教育を確保し、生涯学習の機会を促進する」、「目標12：持続可能な消費生産形態を確保する」といった食育と関連性の高い目標が掲げられており、国・千葉県の計画ともにSDGsの目標の達成に寄与するため計画を推進していくこととしています。

町では平成19年1月に「地産地消・食育推進宣言」を行い、平成20年8月に「横芝光町地産地消・食育推進計画」を策定しました。平成24年3月には「第2次横芝光町地産地消・食育推進計画」を、さらに平成28年からは現行の「第3次地産地消・食育推進計画」を策定し、基本施策として「食に関する学習の推進」「地産地消の推進」「安全で安心な農林水産物供給体制の推進」「健全な食生活と健康の維持・推進」の4項目を掲げ「食」に関する適切な学習の推進や地場製品の消費拡大と農林水産業への理解促進など様々な施策を推進してきました。

2. 食育推進計画期間と目標

町では、国の第4次食育推進基本計画及び第4次千葉県食育推進計画に沿いながら、町民の健康な心と身体を育てるための総合的な計画とし、SDGsの観点にも留意しながら地域に根ざした地産地消及び食育のより一層の推進を図ることとします。

町の食育推進計画の計画期間は、令和4年度～8年度（5年間）とし、計画を推し進めるため、現状を踏まえ諸項目においてアクションプランを設け、目標を設定します。



千葉県の郷土料理の手巻き寿司

1. 推進方針

地産地消・食育の推進は、町民一人ひとりの取り組みであるとともに、地域社会と一体となって取り組むことが重要です。

町では、幅広い町民の参加のもと、食に関わる生産者と消費者の交流を進め、生産者の安全・安心なものづくりに対する責任感と、消費者の産地への愛着心と安心感を深めるとともに、教育や保健福祉、農林水産などの各部局・団体が連携を図りながら、多様な活動を総合的に展開することにより、「食」について、学び、体験し、五感を育成するといった生涯にわたる教育として「食育」を推進します。

また、安全・安心な農林水産物の地域内消費を目的として、各部局・団体と連携し、「地産地消」を推進します。

そして、「地産地消・食育」を着実に推進していくために、次の事項を基本として取り組んでいくこととします。

2. 基本施策

- 食に関する学習の推進
- 地産地消の推進
- 安全で安心な農林水産物供給体制の推進
- 健全な食生活と健康の維持・増進

(1) 食に関する学習の推進

生涯にわたり心身ともに健全な生活を送るためには、「食」に関する正しい知識と技術を学習することが必要です。

ただ単に「食」に関する知識を学ぶだけでなく、より良い食生活が送れるよう自ら考え、行動できるよう望ましい食習慣を身に付けることが重要です。

子どもたちを中心に各種体験活動を充実させ、「育てる」「つくる」「食べる」の一貫した活動を通じて、「食」への関心や感謝の気持ちを高め、生産から消費までの流れに対する理解を深めるとともに食事の適切なマナーや慣例などの習慣を身に付けることも大切です。農林水産業関係者だけでなく、商工業者、家庭、学校、保育所（園）・認定こども園、地域と連携し、「食」に関する学習を推進します。

(2) 地産地消の推進

地産地消とは、「地域で生産されたものを、その地域で消費する」ことをいいます。

消費者、生産者、地域が一体となって「景観の形成を含めた農林水産業の果たしている多面的な役割、生命を支え健康維持を図る食の大切さ、地域の食文化などへの理解を深めると同時に、消費者と生産者の交流につなげていく」ことをねらいとした取り組みです。

地産地消を推進するには、生産者・消費者・地域が一体となる必要があります。

町では、新鮮で栄養価の高い旬の地域食材を多く活用・供給できる体制づくりに努めるとともに、学校給食をはじめとする地域内消費を促進し、地域の食文化の理解や郷土精神を育むよう推進します。

(3) 安全で安心な農林水産物供給体制の推進

東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所事故に伴う放射性物質の問題や、家畜伝染病の予防、農薬の適正使用など、消費者の安全で安心な食材に対する意識がより一層高まっています。

町では、農林水産物の安全で安心な供給体制の確立を促進し、各生産流通における生産管理体制や衛生管理体制の普及啓発を図るとともに、環境に配慮した生産への取り組みを支援し、推進していきます。

(4) 健全な食生活と健康の維持・増進

健全な食生活と健康の維持・増進は、すべての町民一人ひとりに直接かかわる問題であり、食事が自らの健康にどのように寄与するのかを理解し、生涯にわたり健康を維持・増進するための食に関する知識を深める必要があります。

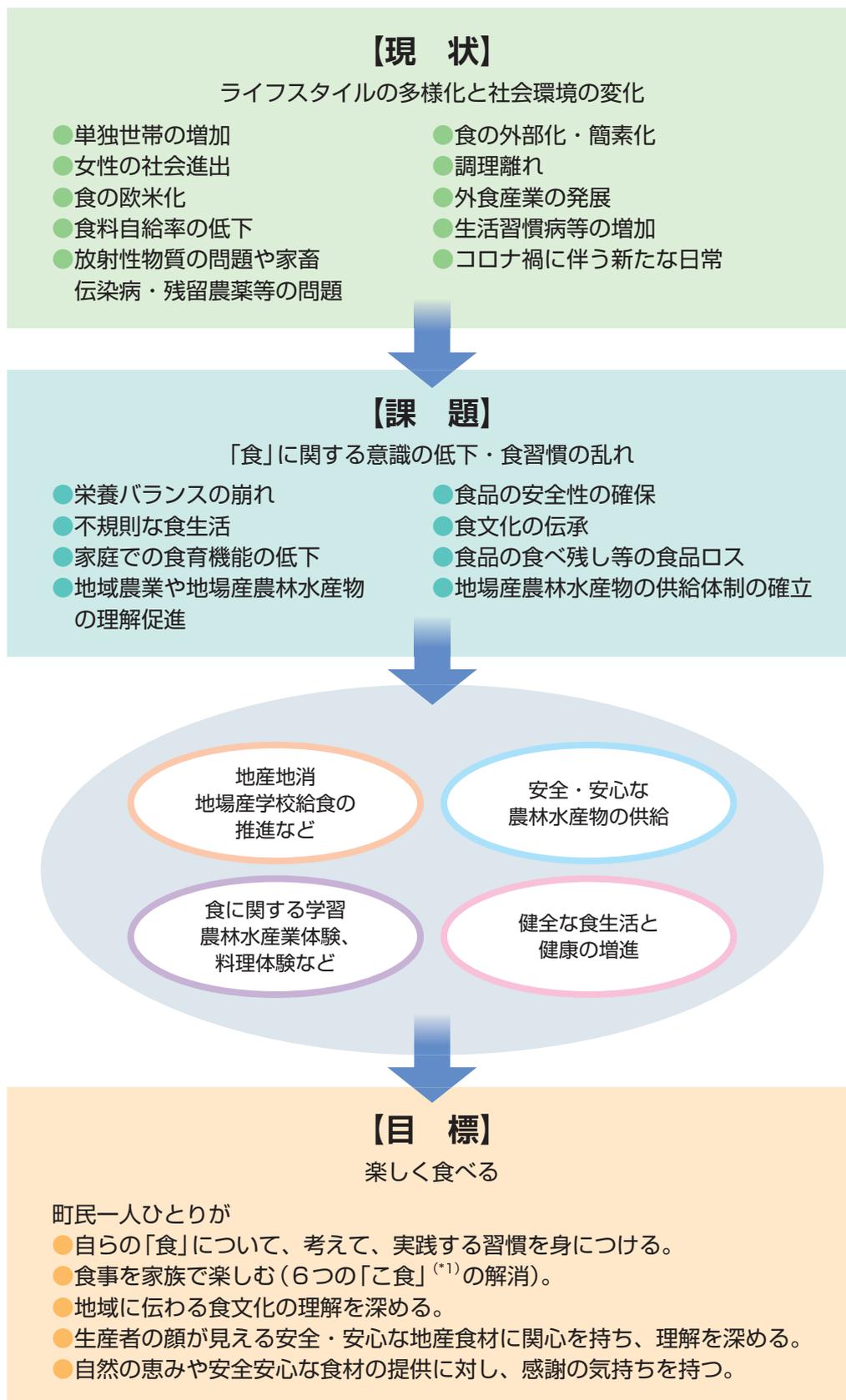
町では、町民一人ひとりが適切な食に関する知識を深め、食習慣を改善し、健康の維持・増進に取り組めるよう推進していきます。

そのために、健全な食生活が送れるよう各ライフステージに応じた普及啓発を図り、乳幼児期から思春期までは、発育・発達時期の特徴を踏まえた食事の摂取、成人期においては食習慣の改善、また、高齢期においては、栄養バランスのよい食事の摂取を推進するなど世代別の課題を整理し、生涯にわたって健康の維持・増進が図れるよう推進します。



地元産かぼちゃを用いた学校給食

地産地消・食育推進のイメージ図

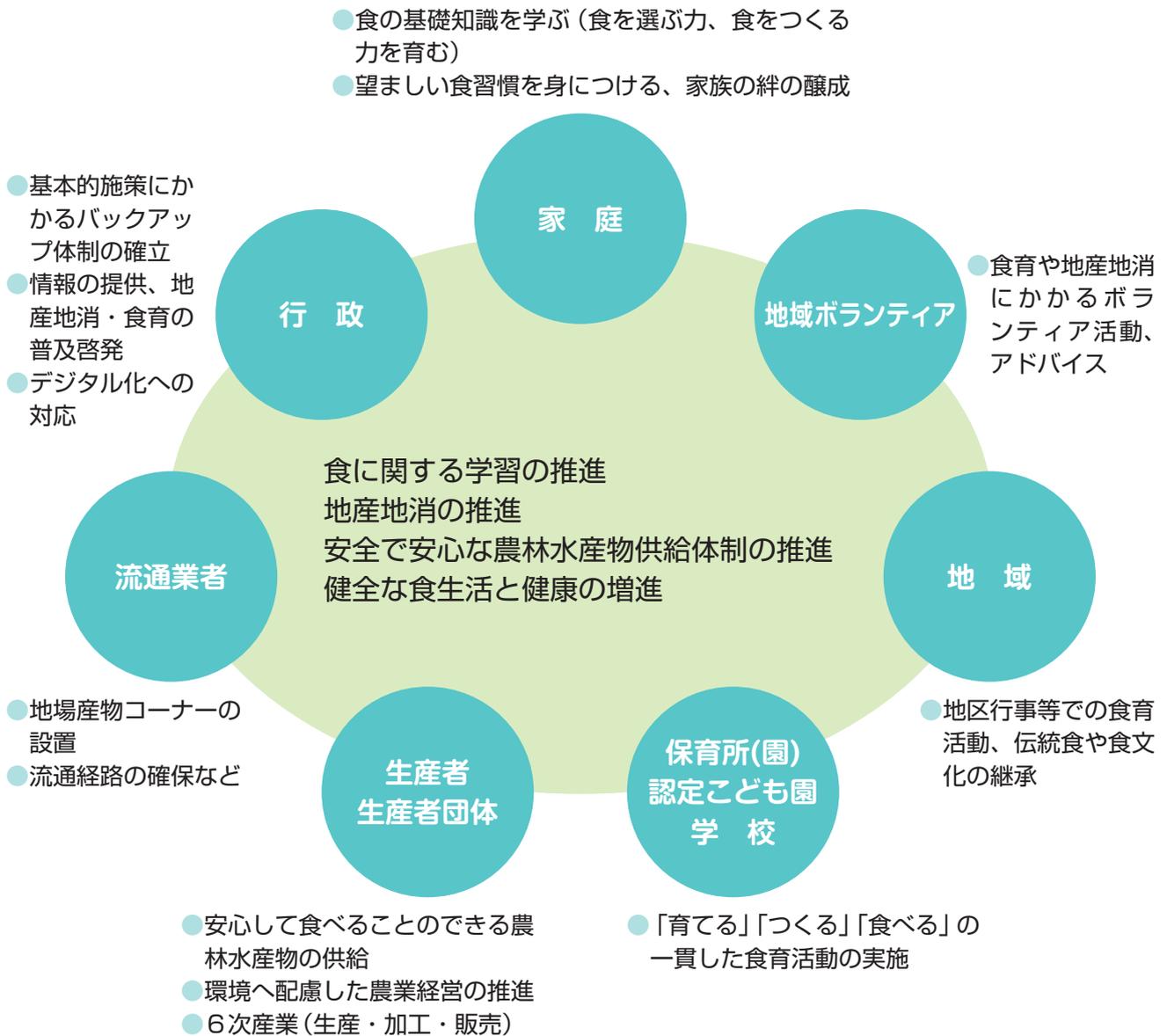


(*) 6つの「こ食」：「孤食」独りで食べる、「個食」家族がばらばらなものを食べる、「固食」好きなものを食べる、「小食」食べる量が少ない、「粉食」粉物（パン、パスタや麺類など）ばかり食べる、「濃食」調理済み食品やファーストフードなど味の濃いものばかりを食べる。これら6つの「こ食」のこと。

3. 推進体制

地産地消・食育の推進は、幅広い町民の参加のもとに、家庭を基礎として、地域ボランティア・学識経験者・生産者・消費者と学校・保育所（園）、認定こども園・健康づくりセンター等の各関係機関が十分連携しつつ、多様な活動を総合的に展開することが必要です。

地産地消・食育推進における連携体制イメージ



- 活動者（地域ボランティア）とは、食育ボランティアや食生活改善協議会等の皆さんのことを指します。
- 生産者団体とは、農林水産物及び農林水産物加工品の生産団体等のことを指します。
- 流通業者とは、スーパー、小売業者、直売所等のことを指します。
- 行政とは、千葉県や町健康こども課・教育課・社会文化課・産業課等の各関係部局のことを指します。

4. 分野別推進方針

第1節 食に関する学習の推進

1. 子どもへの食育の重要性

子どもたちの野菜嫌いや固いものを嫌う傾向が強ま

る一方で、糖分や脂肪分の摂取量は過多気味にあり、栄養バランスの乱れによる体調面や情緒面への影響が懸念されています。

食育の中で、大切な朝食をとることや早寝早起きを実践することなど、子どもの基本的な生活習慣の形成について、学校、家庭、地域や団体等の協力を得ながら普及啓発を行っていますが、まだまだ浸透していないのが現状です。

噛めない子、あまり噛まずに丸のみする子といった咀嚼（そしゃく）や口腔機能の未発達な子どもが多く、齲歯（むし歯）率は国・県・保健所管内の中でもやや高い状況です。

生涯にわたり健全な体を培う基礎の時期であることから、乳幼児のうちから規則正しい生活リズムの必要性や「食」の重要性についての普及について、保育所（園）、認定こども園・学校だけでなく、家庭を巻き込んだの情報提供を根気よく行っていかなければなりません。

しっかり噛んで味わうことや主食・主菜・副菜の揃ったバランスのよい食事をとる食習慣を身に付けることなどを、家庭向けに情報提供及び啓発をしていく必要があり、情報提供の場としては、学校の家庭教育学級、PTA活動の場や町の広報・ホームページ等を活用していきます。

また、適切な食事のマナーや感謝の気持ちを育むきっかけづくりとして、各種事業を展開し、食の体験を増やし、望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会を提供する活動を推進していきます。

2. 家庭での食育の実施

食育の基本となる家庭では、生涯にわたり

食育を継続する場であるので、「食」を楽しむことや食事のマナーなどを実践するよう指導していきます。

しかしながら、現在では社会環境の変化や生活習慣の多様化等と合わせて、食に対する意識の希薄化が進み、家庭における食生活にも影響が及んでいます。

「地産地消・食育に関するアンケート結果（令和3年7月実施）」（資料集P23参照）の結果によると朝食を毎日食べる割合は小・中学生で約7割、高校生が約5割で、平成28年度と比べて小学生・中学生・高校生全てに共通して減少傾向となり、また、朝食を食べない理由は、「食欲がないから」と「食べている時間がないから」が主なものとなっています。

そして、朝食で主に何を食べているかの問いには、小学生・中学生ではパンよりもごはんを食べる割合が多く、平成28年度と比較すると増加傾向となっていますが、高校生ではごはんを食べる割合が減少し、パン食や麺類・ヨーグルト・くだものなどの調理が簡素なものが増えています。



なお、食事の際に「いただきます」などの励行をする割合は、高校生における割合が平成28年度から増加したことで全体を通じて9割を超えました。また、食事中のテレビをいつも消している割合は、全体を通じて2割弱程度となっている状況です。

このようなことから、家庭において朝食をはじめ食事のとり方などの食育に関する理解が進むよう、様々な場面で適切な取り組みを行うことが必要です。

特に、「日本型食生活」の中心となる「ごはん食」には、汁物、魚、肉、乳製品、野菜などバラエティに富む組み合わせが可能なことや、腹持ちが良く太りにくいこと、旬の素材を使用して季節感を取り入れ郷土の味を楽しむ要素があることなどから、「ごはん食」を推進していきます。

そのため、朝ごはん推進運動として、身近な材料を使って短時間で作れる朝ごはんのレシピを作成し、子育て世代を中心に朝食の大切さの理解を深めていけるよう情報提供を行っていきます。

家庭は「食を楽しむ育む場」です。家族で食卓を囲み、コミュニケーションをとることの大切さを周知するとともに、バランスのとれた食事について正しい情報提供を行うため、食事バランスガイドの普及を図り、健康的な食生活を推進していきます。

また、近年頻発する自然災害の発生時においても健全な食生活の実践ができるよう、家庭における食料品の備蓄についても普及啓発を行います。

3. 地域での食育の実施

地域における活動においては、食文化や郷土料理などを活かした取り組みを推進します。



しかし、地域ボランティアとして活動する食生活改善推進員の確保の問題や、新たな推進員の加入も少ないことから、地域ボランティアを育成していくことが課題となっています。

また、生活様式の多様化等により、伝統的な食文化や郷土料理、その作り方や食べ方、食事の際の作法等が十分に継承されず、特色が失われつつあるように感じます。

町では、関係団体、家庭、学校、地域と連携を図り、地域ボランティアの協力を得ながら「育てる」「つくる」「食べる」の一貫した体験活動等を通じて、食に興味を持たせ、地域の食文化への理解を深めるとともに望ましい食習慣を身につけられるよう、食に関する事業を開催していきます。

今後、地域での食に関する事業を推進する中で、より多くの方に参加いただけるようPRするとともに食生活改善推進員等の地域ボランティアについても活動の紹介などを行い、育成を図っていきます。

また、地域に伝わる郷土料理や伝承料理の講習会や料理教室を開催して、各家庭の食卓にならび伝承されていくよう啓発活動を行います。

4. 保育所等での食育の実施

保育所（園）・認定こども園は、乳幼児が生活時間の大半



を過ごす場であり、保育所等における食育は、正しい食習慣を身に付けるうえで大変重要

となっています。

保育所等では、野菜の苗を植え・育てる取り組みや料理体験などを通じて、自然の恵みとしての食材や調理する人への感謝の気持ちを育むよう努めています。

また、保育士等を仲立ちとして友達と一緒に食べる楽しさを学ばせることで、人に対する関心が広がるよう配慮しています。

現在は、園児や保護者へ伝承されてきた文化の理解や郷土料理への関心をもたせるため、地域住民の皆さんとの協力体制を強化することが課題となっています。

厚生労働省が作成した「保育所における食育に関する指針」等の取り組みの一層の普及を推進するとともに、乳幼児の発育及び発達過程に応じた計画的な食事の提供や食育活動など「食」を通じて健康な心と体を育てます。

町の広報・ホームページなどを活用して保育所等で行われている食育活動等の情報提供を行います。

5. 小、中学校での食育の実施

文部科学省が作成した「食に関する指導の手引」や千葉県教育委員会が作成した食育学習ノート「いきいきちばっ子」等に沿った取り組みを基本とし、

児童・生徒が望ましい食習慣を身につけられるよう、食に関する情報を保護者に提供するなど家庭との連携を図るほか、地域などと連携しながら総合的に食育の推進を図っていきます。

孤食や朝食の欠食など子どもたちの食生活の乱れや肥満傾向など健康への影響がみられる中で、学校の教育活動全体を通じての食育支援が必要となっています。

学校においては、児童・生徒が、食に関する知識や、能力等を発達段階に応じて総合的に身につけることができるよう、各教科等における食に関する指導を継続的に進めていきます。

また、学校給食では、給食の時間における準備から後片付け、食べることについての基本的マナーなど実践活動を通しての指導や地場産物の活用、食材の生産者との交流活動などを通じ、食育の推進を図ります。



6. 高校での食育の実施

高校生の地産地消・食育の意識について、ア

ンケート結果（資料集P23参照）から考察すると、「食」に関する興味・関心は高いが、「地産地消」の言葉を理解していない生徒や、農作物の収穫体験等に興味がない生徒が多くなっており、「食」がただ「食べる」という食欲を満たすものになっているように感じられます。

健康的で安全な食生活を、受け身ではなく自ら創り出すためには、食生活を主体的に行い、食生活の自立に向けた学習を充実させることが必要です。

そのために、授業の中で現在の食生活を見直し、どのように食生活を送るべきか考えさせるような教材の活用、実験、実習を増やしていくよう協力を求めています。



7. イベント等による食育の推進

健康まつり等の各種イベントでの食育啓発活動を実施することにより、食に対する意識の向上、普及啓発を図ります。



また、農林水産物品評会（共進会）や産業まつり等のイベントを通じて、安全で安心な地産農畜産物への関心をより深めていくとともに、農泊やグリーン・ブルーツーリズム等の農林漁業の体験の機会を創出し、生産者と消費者の交流を図り、相互の理解を促進します。

第2節 地産地消の推進

1. 地産地消の重要性

「地産地消」とは、地域で生産されたもの



のを地域で消費しようとする活動を通じて、農業者と消費者を結びつける取組のひとつです。

地産地消により、地域の身近な食材を通じて、食材の旬や産地について理解を深められるほか、生産者と消費者の「顔が見え、話ができる」関係をつくり、相互理解の促進による信頼関係の構築が図れます。

消費者は、新鮮で安全な栄養価が高い食材を手に入れることができ、食材の旬の認識を深められるほか、産地や生産状況の理解が図れ、食料自給率の向上に繋がっていくことも期待できます。また、地域で生産される農畜産物を利用することにより、その地域での伝統的食文化の維持と継承や郷土愛を育むとともに、地域経済の活性化にも繋がります。

生産者は、消費者ニーズを把握し、生産意欲の向上など生産現場への取り組みに活用することができ、生産から販売にかかる流通コストの削減や多様な販売方法による農畜産物の規格外品の廃棄の減少など環境にやさしい農業の促進が図れます。

また、地域ブランドやご当地グルメの開発などを地域活性化策のひとつとして推進するなど、町では、地域の特色を活かし、さまざまな活動を通じて、地産地消の推進を図ります。

2. 地元産品の生産・販売振興

当町は、栗山川などの豊かな自然に恵まれ、首都圏や成



田空港に隣接した地理的条件を活かし、ネギ、カボチャ、未成熟トウモロコシなどの露地野菜やメロン、トマト等の施設野菜を中心に生鮮食料品の供給地としての役割を担うとともに、水稻をはじめ酪農、肉牛、養豚など多様な農業を展開しています。

(1) 農業

東日本大震災での福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の拡散により、当町をはじめ東日本の多くの市町村において風評被害が発生し、消費者の農産物の安全性への関心が高まりました。現在も、県及び関係機関と連携し、放射性物質検査を実施して農産物の安全確認に努めており、引き続き安全・安心な農産物の供給に努めていくことが、地産

地消においても重要です。

一方、農業の担い手については高齢化が進み、毎年農業者数も減少していますが、経営規模の拡大を行う農業経営者、営農組合への農地集積や集落営農の展開により、おおむね生産は維持されています。今後も、就農支援事業等により担い手の確保・育成を推進します。

また、地球温暖化防止や生物多様性保全に積極的に貢献する環境保全型農業、農薬や化学肥料をできるだけ減らした栽培を行うちばエコ農業、エコファーマー等の推進を継続していきます。

その他、自ら生産した農畜産物を利用し農業者自らが食品加工と販売を行う「6次産業化」^(*)や、農業経営者と商工業者との連携や、新たな農産物加工品による地産地消の取組も支援していきます。

畜産物の生産・販売の各分野の取組について、肉牛関係でブランド化した「若潮牛」もあり、安定供給と町内での販売可能店舗の拡大を促進します。

酪農関係では、従来の生産販売活動に加え、ソフトクリームや乳製品等加工品の新規商品の開発を行い、幅広い方法で消費者への供給を目指します。

養豚関係では、町では古くから養豚が盛んで良質な豚肉が生産され、「滋養めし」といったご当地グルメなどを通して消費者への供給が行われており、町内での販売や消費者に対し、一層の宣伝活動を推進します。

養鶏関係では、直売所等を通じ町内外の消費者へ販売を行っていますが、今後はさらに販路拡大を視野にいたした宣伝活動を推進します。

また、環境に配慮した取組みとして、耕種農家の生産する稲発酵粗飼料などの地元産飼料を畜産農家が利用し、畜産農家の家畜排せつ物から生産される有機質肥料を耕種農家が活用する、耕畜連携の取組についても推進します。

(2) 水産業

当町には古くから地域の生活の基盤であった栗山川が町の中心を流れています。近年、外来魚の影響により在来魚が減少していますが、水産資源確保のため栗山川漁業協同組合により、稚貝の放流や在来魚の保護活動を行っています。

今後も在来魚の保護活動を推進するとともに、家庭の食卓や飲食店で活用されるよう流通や販路の確立を目指します。

(*) 6次産業化：農業や水産業などの第一次産業が食品加工等の第二次産業と流通販売の第三次産業にも業務展開している経営形態を表す造語のことであり、第一次産業＋第二次産業＋第三次産業＝六次産業化。あるいは、第一次産業×第二次産業×第三次産業＝六次産業化といわれている。

(3) 林業

林業については、自家消費を目的に特用林産物のしいたけやたけのこが各家庭等で栽培されています。市場等への出荷は現在ありませんが、ごくわずかの特用林産物は直売所等で販売されています。

町では、特用林産物についても地域内消費の拡大を推進し、販路や流通経路の確保を目指します。

3. 直売所・大型スーパー・小売商店等による地場産農林水産物の流通

地産地消を推進するためには、商工会と連携を図るとともに、販売店、流通関係者の理解が必要です。

各直売所では、より新鮮で安全・安心な農畜産物の安定供給に取り組んでいますが、年間を通じた品揃えの充実やリピーターの獲得が課題となっています。

スーパーマーケットや小売商店では、地場産コーナーの設置が徐々に普及していますが、農畜産物の供給体制や価格の問題等の解決が課題となっています。

また、飲食店においても地場産農林水産物を積極的に使用されるようPRし、郷土料理や伝統料理の普及・啓発を図り、地場産農林水産物の消費が拡大するよう協力を求めています。



4. 学校給食等への地場食材の活用

町の学校給食における町内産賄材料割合の令和2年度実績は、8.4%でした。



地産地消の推進のため地元食材を安定供給できる体制の構築については実現に至っていませんが、町が独自に食材供給の調整を行い、使用割合の向上に努めています。

今後も小・中学生の安全・安心な学校給食を提供するため、地場産農林水産物の情報収集に努めるとともに、各集荷団体に協力を求め、学校給食における地場食材の消費拡大を図ります。

また、地産地消デーの実施回数の増加・充実や学校給食関連イベントの開催、栄養教諭等による給食を通じた指導等により、児童生徒の理解促進を図るとともに、地場産品を使用した調理例も紹介し、学校給食だけでなく、家庭での普及も図ります。

5. 地産地消の情報収集と提供

地産地消を推進するには、消費者へどのような品目が、どの時期に、どのように生産され、その品目がどこで手に入るのか、情報提供することが必要です。



関係者（生産者、加工、流通、販売、飲食店等）からの情報収集に努め、旬の情報や地場産農林水産物を使用したレシピの紹介などを町の広報やパンフレットを利用して周知するほか、町ホームページ等のインターネットやデジタルツールを活用して、積極的に発信します。

また、新鮮で安全・安心な農林水産物をより多くの消費者へPRし、食と農に対する理解を深めるために、産業まつり等のイベントや各種共進会等で展示販売を促進します。

6. 農業協同組合等集荷団体との連携

農業協同組合ではJA食農教育プランの基本方針である、農業体験学習・農・自然環境への理解促進、地場産農林水産物の学校給食への供給、生活文化・食に



関する教育への取り組み、直売所の設置等産地消費の推進、都市と農村との交流の取り組み、地域におけるネットワークづくりと推進体制の確立などを推進しています。

町は、山武郡市農業協同組合・ちばみどり農業協同組合などと連携を図り、町内における食育の取り組みが円滑に進むよう努めます。

また、地域内消費拡大を図るため、各集荷団体に協力を求め、学校給食をはじめ医療施設や福祉施設等での地場産農林水産物の活用の推進を図ります。

第3節 安全で安心な農林水産物供給体制の推進

1. 生産から食卓までの食品の安全の確保

「食」の安全・安心の確保は、食の生産者である事業者（生産者・企業）に求め



られています。町では、関係機関と連携をし、安全・安心な「食」を町民に提供するため、フードシステムへの指導・監視により安全性を検証するとともに、事業者の活動を支援していきます。

現在では事業者へ義務付けられたトレーサビリティシステム^(*)3)の導入は各集荷団体等が主体となり、定着しつつありますが、消費者の安全確保の取り組みとして、引き続きGAP手法（農業生産工程管理手法）^(*)4)やHACCP方式（危害分析重要管理点）^(*)5)の導入、人と環境に配慮した生産方法の導入や、地域農産物の直売施設・加工施設の衛生管理体制の強化を図ります。

2. 消費者の信頼の確保

食品の安心・安全が求められている中、農畜産物の信用・信頼を確保するには消費者の理解が必要不可欠です。



そのため、産業まつりや各種農業体験などのイベントを通じて生産者と消費者の交流を図り「顔が見える」農業を推進するとともに、土づくりと減農薬の導入など環境保全型農業の支援を行います。

(* 3) **トレーサビリティシステム**：食品の生産、加工、流通等のそれぞれの段階で生産方法、原材料の仕入先や販売先などを記録し、保管することによって食品の流通ルートと情報の追跡・遡及ができるシステムのこと。

(* 4) **GAP手法**：一般的には「農業生産工程管理」と呼ばれている。農産物を作る際に適正な手順やモノの管理を行い、食品安全や労働安全、環境保全等を確保する取組みのこと。GAPに取り組むことで食品の安全や、事前環境の保全、生産者の労働安全や人権の保護に配慮し、将来的に持続可能な農産物の供給の実現につながる。

(* 5) **HACCP方式**：製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法の一つ。

第4節 健全な食生活と健康の増進

1. 食と健康づくり

就業形態・生活様式
の多様化といっ



た社会変化により、一人での食事や不規則な生活が増加しています。

また、外食や冷凍食品の利用増加や、米を主食とする栄養バランスに富んだ「日本型食生活」離れは、脂質や塩分の摂りすぎや野菜の摂取不足を招き、生活習慣病のひとつであるメタボリックシンドローム⁽⁶⁾の増加が懸念されています。

生活習慣病の予防には、バランスのとれた栄養・食生活と適度な運動を生活習慣として定着させていくことが重要であり、町では、さまざまな料理教室や運動教室を行っています。「食」を通じて健康づくりに関心をもち、自らの健康管理ができるようにサポートしていく情報発信として、広報や事業で提供していきます。

また、メタボリックシンドロームの予防等を中心に健康づくりの知識の普及・啓発に努めていきます。

2. ライフステージごとの取り組みの推進

町と食生活改善協議会が連携し、ライフステージごとに健康と食生活に関する正しい知識の普及と生活習慣病予防の啓発活動を行っています。



母親並びに乳幼児の健康の確保及び増進を図る観点から、妊娠前からの適切な食生活の重要性や妊婦等を対象とした生活習慣の改善に関する健康教育、栄養指導等の保健指導（ウエルカムベビークラス）を行っています。

また、育児支援の観点も含め、母乳育児や離乳食の進め方など、子育てを行っている家庭に対する食生活に関する情報提供や指導（乳幼児健康相談、さくらんぼクラブ等）を行っています。

学童期や思春期では、朝食の欠食や野菜嫌いなどの偏食により栄養バランスを崩し、肥満や脂質異常、貧血などの子供もいるので、小児生活習慣病予防を今後も家庭や学校と協力して行っていきます。

成人期では、運動不足やストレスに加え、食べ過ぎ、脂肪分・塩分の過剰摂取などの食生活が原因でメタボリックシンドロームの方が多い現状にあります。そのことから、適正な食生活と生活習慣に関する情報の提供や健康教育を継続して行っていきます。

高齢期では、様々な身体機能の低下が生じ、特に低栄養状態が問題になっているため、多様な食品を組み合わせ、栄養量を確保できるように高齢期の適正な食生活についての普及を行っていきます。

すべての世代において、歯や口の健康状態が食生活に与える影響は明らかなので、健康な歯や口腔づくりの推進にも努めていきます。

(* 6) メタボリックシンドローム：内臓脂肪型症候群。おなか周りの肥満に加えて高血圧・高血糖・脂質異常のうちいずれか2つ以上を合わせもった状態のこと。

1. アクションプラン

町民一人ひとりが地産地消と食育を進める中で、各分野での取り組みと役割分担（アクションプラン）を定め、それぞれの分野が連携することで「地産地消・食育」の着実な実現に向け取り組んでいくこととします。

《家庭では》

- 家庭による買い物や調理、農作業（家庭菜園・プランター栽培）などの手伝いを通して食生活の知識を学び、食べものの大切さや感謝の心などを体得する。
- 欠食（特に朝食）をなくし、日本型食生活の基本である「ごはん食」を多くする。
- 家族そろった食事の回数を増やすことにより、健全な食生活を育む。食事時にテレビ等を排し、コミュニケーションに努めるとともに家族の様子に注意を払う。
- 適正な食事のマナーの体得や「いただきます」「ごちそうさま」等の慣例意識の向上を図る。
- 生ゴミなどの堆肥化に努め、利用可能な有機性資源の活用を図る。
- 食事バランスガイドを活用したり、日頃から栄養成分表示を参考とするなど、食に関心を持つ。
- 行事食や郷土食などの食文化の承継や、意識して安全で安心な地場産物の献立への活用を図る。

《地域や地域活動者（ボランティア）は》

- 幅広い層を対象として食育にかかるボランティア活動を積極的に行う。
- 地域における食育活動へのアドバイス・コーディネート。
- 子ども会や地区の天神講を利用した食育に関する講習会や料理教室の開催。
- 地域活動者（ボランティア）と連携した親子料理教室や伝承料理教室等の開催。
- 地域の農林水産業者とタイアップした体験学習の開催。

《保育所（園）・認定こども園は》

- 「保育所における食育に関する指針」等に沿った食育の推進。
- 「見る」「知る」「食べる」の食育活動の実践。
- 各家庭への食に関する情報発信。
- 食育学習の研修会等を通じた職員の資質の向上と共通理解の推進。
- 保育所（園）・認定こども園における食育の計画づくり。

《小・中学校は》

- 「食に関する指導の手引き」「いきいきちばっ子」等に沿った食育の推進。
- 「育てる」「つくる」「食べる」までの一貫した食の体験学習の実践。
- 給食だより等を活用した保護者と食に関する情報の共有化。
- P T A活動や家庭教育学級などの公民館活動と連携した食育の普及啓発や実践。
- 各種研修会等を通じた職員の資質の向上。

- 学校保健委員会等での食に関する関係者の共通理解の推進。
- 関連する教科等における食育指導の充実
- 給食指導を通じた児童・生徒に対する食への理解の推進。

《高校は》

- 調理実習などを通じ、食に関する理解の確認。
- 各家庭への食に関する情報発信。

《生産者団体は》

- 安心して食べることのできる農林水産物、加工品の提供。
- 地域の特性に応じた農林水産物の生産振興や新商品の開発。
- 人と環境に配慮した生産方式の導入や衛生管理体制の強化。
- 農林水産業の体験学習や料理教室等の実施。
- 積極的な流通範囲の拡大。
- 各種イベントを通じた消費者との交流活動の促進。

《流通業者は》

- 地場産農産物コーナーの設置。
- チラシ等による食育実践のための情報や、旬の食材情報等の提供。

《行政は》

- 乳幼児から高齢期までの一貫した食育の推進。
- 妊婦教室、乳幼児健診や子育て支援事業等の機会を通じた食育の普及啓発。
- 生活習慣病やメタボリックシンドローム等の予防、健康づくりの知識の普及啓発。
- 地産地消・食育のネットワークの構築。特に、地元産農産物の供給体制の構築。
- 食育ボランティアやNPO法人などの活動者に対する支援。
- 町広報紙やホームページを利用した地産地消・食育に関する情報の提供。
- 食品残さを飼料として活用するため、食品系残さ飼料（エコフィード）の普及。
- 家庭や外食時において食べ残しを減らす、食べきりの推進。
- 学校給食での地場産農作物の利用促進と情報提供。
- 地産地消を推進するための消費者の意識改革への取り組み。
- 地産地消推進協力店の認証とそのPR。
- 実践活動を通じた地産地消・食育に関する意識調査。
- 地産地消・食育事業推進の進行管理と評価・見直し。



町内で盛んに生産されているネギ

2. 目標達成に向けた具体的な施策と取り組み

第1節 食に関する学習の推進

推進事項	アクションプラン	事業主体	目標値	実績値	目標値
			3年度		8年度
家庭での食育の実施	広報、ホームページ等での食育情報の提供	町	年5回 定期	年6回 定期	年5回 定期
	朝食をとる (小学5年生) (中学2年生) (高校2年生)	家庭	100% 100% 100%	99.4% 97.0% 89.0%	100% 100% 100%
	朝食にごはんを食べる (小学5年生) (中学2年生) (高校2年生)	家庭	65% 65% 70%	50.3% 53.3% 55.0%	65% 65% 70%
	一日1回は家族そろった食事 (小学5年生) (中学2年生)	家庭	75% 65%	72.9% 70.8%	75% 65%
	食に関する感謝の気持ち(「いただきます」などの励行)を持つ	家庭	95%	94.0%	95%
地域での食育の実施	食生活改善推進員の育成	町	7回	1回 (新型コロナウイルス感染拡大防止のため縮小)	7回
	地区行事等の食文化の学習	地域ボランティア等	随時	随時	随時
	伝承料理や親子料理教室等の実施	食生活推進員など	1,500人	890人	1,500人
	地域の農林水産業と連携した食育講習会や料理教室等の実施	町・生産者団体等	100人	0人	100人
保育所(園)・認定こども園での食育の実施	食育の計画(厚生労働省指針等に沿った)づくり	保育所(園)・認定こども園	10ヶ所	9ヶ所	10ヶ所
	地域の年配者やボランティア等の指導による学習の実施(もちつき等)	保育所(園)・認定こども園	10ヶ所	1ヶ所 (新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止:5ヶ所)	10ヶ所
	農業者と連携した収穫体験等の実施	保育所(園)・認定こども園	10ヶ所	8ヶ所	10ヶ所
	献立表等を活用した家庭への情報発信	保育所(園)・認定こども園	10ヶ所	9ヶ所	10ヶ所
	在宅の子ども・家庭への食育の実施	町・子育て支援センター	年3回	年1回	年3回

推進事項	アクションプラン	事業主体	目標値	実績値	目標値
			3年度		8年度
小、中学校での食育の実施	農園を活用した体験学習の実施	小学校	7校 年2回/校	4校 年1~2回/校	5校 年2回/校
	親子給食会の実施	小学校	7校 年2回/校	0校 (新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止)	5校 年2回/校
	生産者と交流給食会の実施	小学校・生産者	7校 年2回/校	0校 (新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止)	5校 年2回/校
	給食指導を通じた食育の推進	小学校・中学校・給食センター	9校 年7回/校	7校 年3~6回/校	7校 年7回/校
	教科及び総合学習における指導	小学校・中学校	9校	6校	7校
	保健だより等による家庭への情報提供	小学校・中学校	9校 年3回/校	6校 年3回/校	7校 年3回/校
	給食だより、献立表を活用した家庭との連携	給食センター	9校	7校	7校
高校での食育の実施	家庭科等における指導	高校	随時 年2回/校	随時	随時 年2回/校
イベント等による食育の実施	イベント等での伝承料理PR	町・各種団体	12回	0回 (新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止)	12回
	イベント等での地場製品の販売	町・各種団体	10回	0回 (新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止)	10回
	イベント等を活用した食育のPR	町・各種団体	3回	1回 (新型コロナウイルス感染拡大防止のため縮小)	3回
	地場製品PRイベントの実施	町・各種団体	5回	0回 (新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止)	5回
	農林漁業体験の推進	町・各種団体	5回	4回	5回
	教育ファームの企画・推進	町・各種団体	随時	0回	随時

第2節 地産地消の推進

推進事項	アクションプラン	事業主体	目標値	実績値	目標値
			3年度		8年度
地産地消の推進	広報、ホームページ等での地産地消に関する情報の提供	町	年5回 定期	年1回	年5回 定期
	「地産地消」の言葉の意味を理解する (小学5年) (中学2年) (高校2年)	家庭・学校	95% 90% 70%	40.0% 81.0% 46.9%	95% 90% 70%
	食品の産地に関心を持つ (中学2年) (高校2年)	家庭・学校・給食センター	80% 80%	73.2% 79.3%	80% 80%
	学校給食で地場産品が使用されていることを理解する (小学5年) (中学2年)	小学校・中学校・給食センター	90% 90%	56.1% 53.1%	90% 90%
	地域特産品の生産振興	町・JA・生産団体等	随時	随時	随時
	新商品開発等の支援 (6次産業化の推進等)	町・JA・生産団体等	随時	随時	随時
	地産地消・食育講演会の開催(消費者啓発)	町	年2回	開催なし	年2回
	地産地消パンフレットの更新	町	更新	更新に向け調整中	更新
	地場産品学校給食食材供給体制の確立	町・給食センター・生産団体等	検討会 設置運営	設置していない	検討会 設置運営
	学校給食に地産地消デーの設定	給食センター	隔月 年6回	年2回 (6月・11月)	年2回
	保育園・認定こども園の給食における町内産賄材料割合の向上	保育園・認定こども園	20%	14%	20%
	学校給食における町内産賄材料割合の向上(金額ベース)	給食センター	15%	8.4%	15%
	地産地消イベントの開催		※他の項目で計上	随時	※他の項目で計上
	地場産品を使用した料理教室の開催	町・JA・食生活改善協議会等	各団体で 随時	各団体で 開催	各団体で 随時

第3節 安全・安心な農林水産物供給体制の推進

推進事項	アクションプラン	事業主体	目標値	実績値	目標値
			3年度		8年度
フードシステムの指導・監視による安全性の検証	トレーサビリティシステムの確立	町・JA生産者団体等	随時	随時	随時
	家畜伝染病防疫体制の確保	県・町・家畜防疫会	町防疫マニュアル作成	町防疫マニュアル作成中	町防疫マニュアル作成
環境調和型農業の持続的発展	生産者と消費者の交流活動促進	町・生産者団体等	5回	0回	5回
	エコファーマー等の支援	町	随時	随時	随時
	スーパーマーケット、コンビニエンスストア等での地場産食材コーナーの設置	生産者・小売業者・流通業者	増加	増加	増加

第4節 健全な食生活と健康の増進

推進事項	アクションプラン	事業主体	目標値	実績値	目標値
			3年度		8年度
健全な食生活と健康の増進	妊産婦の栄養指導の実施(教室)	町	3回	7回	6回
	乳幼児健診の実施(健診受診率)(回数)	町	100% 46回	97.4% 21回	100% 22回
	生活習慣病の予防指導	町・学校等	45回	7回 (128人)	45回
	小児生活習慣病の予防指導	町・学校等	25回	45回 (208人)	25回
	健康相談の実施	町	90回	172回 (492人)	90回
	健康まつりの開催	町・食生活改善推進協議会	1回	0回 (新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止)	1回
	親子の食育教室	町・学校等	4回	1回 (55人)	4回
	高齢期の栄養指導の実施	町	4回	4回 (81人)	4回
	歯科相談・歯科検診の実施	町・保育所・認定こども園・学校等	130回	57回 (981人)	130回



資料集

1. 地産地消・食育に関するアンケート結果
2. 食事バランスガイド
3. 横芝光町地産地消・食育推進宣言

地産地消・食育に関するアンケート結果 (令和3年度7月実施)

町内小学5年生及び中学2年生、横芝敬愛高校2年生を対象にアンケートを実施しました。ご協力ありがとうございました。

横芝小	50	光小	55	小学校計	157
上堺小	16	白浜小	20		
日吉小	16			中学校計	177
横芝中	90	光中	87		
横芝敬愛高校					89

●「地産地消」という言葉の認知度

小学5年生(問1)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. 知っていて、どのようなことかわかる	16	2	11	20	11	60	40.0%
2. 聞いたことはあるが、よくわからない	12	6	2	22	2	44	29.3%
3. 知らない	20	8	1	11	6	46	30.7%
回答数	48	16	14	53	19	150	100.0%

中学2年生(問1)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. 知っていて、内容も大体わかる	73	63	136	81.0%
2. 聞いたことはあるが、よくわからない	10	15	25	14.8%
3. 知らない	3	4	7	4.2%
回答数	86	82	168	100.0%

高校2年生(問1)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. 知っていて、内容もよくわかる	38	46.9%
2. 聞いたことはあるが内容はわからない	18	22.2%
3. 知らない	25	30.9%
回答数	81	100.0%

●(地産地消を知っている人に対し)「地産地消」について家族と話したこと

小学5年生(問2)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. ある	7	2	0	7	5	21	34.4%
2. ない	10	0	11	13	6	40	65.6%
回答数	17	2	11	20	11	61	100.0%

中学2年生(問2)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. ある	15	11	26	19.1%
2. ない	58	52	110	80.9%
回答数	73	63	136	100.0%

高校2年生(問2)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. ある	9	23.7%
2. ない	29	76.3%
回答数	38	100.0%

●食品の安全や安心についての関心度

小学5年生(問3)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. とてもある	15	6	6	18	8	53	35.1%
2. 少しある	26	9	8	30	12	85	56.3%
3. ない	7	1	0	5	0	13	8.6%
回答数	48	16	14	53	20	151	100.0%

中学2年生(問3)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. とてもある	37	22	59	34.9%
2. 少しある	41	54	95	56.2%
3. ない	8	7	15	8.9%
回答数	86	83	169	100.0%

高校2年生(問3)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. とてもある	27	32.9%
2. 少しある	46	56.1%
3. ない	9	11.0%
回答数	82	100.0%

●食品の安全や安心についての関心が「1. とてもある」、「2. 少しある」と答えた人に対し、食べ物 の安全や安心について、家族と話したこと

小学5年生(問4)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. よくある	6	1	0	4	1	12	8.8%
2. 少しある	16	7	5	27	12	67	48.9%
3. ない	19	7	9	16	7	58	42.3%
回答数	41	15	14	47	20	137	100.0%

中学2年生(問4)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. とてもある	12	7	19	12.3%
2. 少しある	38	41	79	51.3%
3. ない	28	28	56	36.4%
回答数	78	76	154	100.0%

●食品の産地についての関心度

中学2年生(問5)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. とてもある	22	4	26	15.5%
2. 少しある	48	49	97	57.7%
3. ない	16	29	45	26.8%
回答数	86	82	168	100.0%

高校2年生(問4)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. とてもある	11	13.4%
2. 少しある	54	65.9%
3. ない	17	20.7%
回答数	82	100.0%

●家族との食事の頻度

小学5年生(問5)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. 朝食も夕食も家族そろって食べる	13	7	4	18	3	45	29.9%
2. 朝食または夕食のどちらかを家族そろって食べる	19	7	7	20	12	65	43.0%
3. 家族のだれかと食べる	12	2	1	8	3	26	17.2%
4. 家族とは別に一人で食べる	1	0	0	3	1	5	3.3%
5. そのほか	3	0	2	4	1	10	6.6%
回答数	48	16	14	53	20	151	100.0%

中学2年生(問6)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. 朝食も夕食も家族そろって食べる	31	14	45	26.8%
2. 朝食または夕食のどちらかを家族そろって食べる	33	41	74	44.0%
3. 家族のだれかと食べる	16	23	39	23.2%
4. 家族とは別に一人で食べる	3	2	5	3.0%
5. そのほか	3	2	5	3.0%
回答数	86	82	168	100.0%

高校2年生(問5)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. 朝食も夕食も家族そろって食べる	19	23.2%
2. 朝食または夕食のどちらかを家族そろって食べる	33	40.2%
3. 家族のだれかと食べる	18	22.0%
4. 家族とは別に一人で食べる	12	14.6%
5. そのほか	0	0.0%
回答数	82	100.0%

●朝食を食べる頻度

小学5年生(問6)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. 毎日食べる	33	11	9	36	18	107	70.9%
2. 食べる日が多い	11	4	5	13	2	35	23.2%
3. 食べない日が多い	2	1	0	5	0	8	5.3%
4. ぜんぜん食べない、または、ほとんど食べない	1	0	0	0	0	1	0.6%
回答数	47	16	14	54	20	151	100.0%

中学2年生(問7)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. 毎日食べる	64	57	121	71.6%
2. 食べる日が多い	16	13	29	17.2%
3. 食べない日が多い	4	10	14	8.2%
4. ぜんぜん食べない、または、ほとんど食べない	2	3	5	3.0%
回答数	86	83	169	100.0%

高校2年生(問6)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. 毎日食べる	43	52.4%
2. 食べる日が多い	18	22.0%
3. 食べない日が多い	12	14.6%
4. ぜんぜん食べない、または、ほとんど食べない	9	11.0%
回答数	82	100.0%

●朝食を食べる頻度が「3. 食べない日が多い」、「4. ぜんぜん食べない、または、ほとんど食べない」と答えた人に対し、その理由

小学5年生(問7)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. 食よくがないから	3	0	0	2	0	5	55.6%
2. 太りたくないから	0	0	0	2	0	2	22.2%
3. 食べている時間がないから	0	1	0	1	0	2	22.2%
4. 朝食が用意されていないから	0	0	0	0	0	0	0.0%
5. そのほか	0	0	0	0	0	0	0.0%
回答数	3	1	0	5	0	9	100.0%

中学2年生(問8)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. 食よくないから	0	4	4	30.8%
2. 太りたくないから	0	0	0	0.0%
3. 食べている時間がないから	4	4	8	61.5%
4. 朝食が用意されていないから	0	0	0	0.0%
5. そのほか	0	1	1	7.7%
回答数	4	9	13	100.0%

高校2年生(問7)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. 食欲がないから	9	39.1%
2. 太りたくないから	0	0.0%
3. 食べている時間がないから	9	39.1%
4. 朝食が用意されていないから	0	0.0%
5. そのほか	5	21.8%
回答数	23	100.0%

●朝食で、おもに何を食べているか

小学5年生(問8)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. ごはん(お米)が多い	31	9	7	18	10	75	50.3%
2. パンが多い	10	6	7	31	9	63	42.3%
3. そのほか	5	1	0	4	1	11	7.4%
回答数	46	16	14	53	20	149	100.0%

そのほかの回答内容でおもなもの：ごはんとパンが同じ位多い。

中学2年生(問9)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. ごはん(お米)が多い	42	48	90	53.3%
2. パンが多い	35	27	62	36.7%
3. そのほか	9	8	17	10.0%
回答数	86	83	169	100.0%

そのほかの回答内容でおもなもの：ごはんとパンが同じ位多い。

高校2年生(問8)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. ごはん(お米)が多い	44	55.0%
2. パンが多い	27	33.8%
3. そのほか	9	11.2%
回答数	80	100.0%

そのほかの回答内容でおもなもの：ごはんとパンが同じ位多い。

●学校以外で、食事の前に感謝の言葉「いただきます」を、食事の後に「ごちそうさま」を言っているか

小学5年生(問9)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. いつも言っている	34	14	10	43	16	117	78.0%
2. ときどき言っている	10	1	3	10	4	28	18.7%
3. あまり言わない、または言わない	3	0	1	1	0	5	3.3%
回答数	47	15	14	54	20	150	100.0%

中学2年生(問10)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. いつも言っている	65	52	117	69.2%
2. ときどき言っている	15	24	39	23.1%
3. あまり言わない、または言わない	6	7	13	7.7%
回答数	86	83	169	100.0%

高校2年生(問9)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. いつも言っている	53	64.7%
2. ときどき言っている	23	28.0%
3. あまり言わない、または言わない	6	7.3%
回答数	82	100.0%

●食事のときのテレビの視聴

小学5年生(問10)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. いつもつけている	26	7	6	25	9	73	48.67%
2. ときどきつけている	14	6	7	21	6	54	36.00%
3. につけない	7	3	1	7	5	23	15.33%
回答数	47	16	14	53	20	150	100.0%

中学2年生(問11)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. いつもつけている	51	49	100	59.2%
2. ときどきつけている	20	20	40	23.7%
3. につけない	15	14	29	17.1%
回答数	86	83	169	100.0%

高校2年生(問10)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. いつもつけている	41	50.0%
2. ときどきつけている	23	28.0%
3. につけない	18	22.0%
回答数	82	100.0%

●町内で生産される野菜などの認知度(複数回答)

小学5年生(問11)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
米	36	9	10	35	18	108	8.3%
ネギ	41	13	14	48	20	136	10.4%
トマト	37	7	5	23	11	83	6.3%
ミニトマト	29	11	5	22	14	81	6.2%
にんじん	24	1	4	17	8	54	4.1%
きゅうり	24	10	6	18	11	69	5.3%
ピーマン	19	5	3	17	9	53	4.1%
そらまめ	15	6	3	13	6	43	3.3%
かぶ	8	2	3	10	4	27	2.1%
ほうれんそう	19	2	3	11	6	41	3.1%
水菜	7	0	2	5	2	16	1.2%
小松菜	11	1	5	12	5	34	2.6%
かぼちゃ	17	5	5	11	9	47	3.6%
じゃがいも	24	5	4	18	8	59	4.5%
ズッキーニ	10	2	2	5	1	20	1.5%
ブロッコリー	19	3	3	13	7	45	3.4%
とうもろこし	27	10	7	24	12	80	6.1%
うめ	22	1	7	10	5	45	3.4%
落花生	28	12	6	32	17	95	7.3%
メロン	23	3	4	13	6	49	3.7%
いちご	21	5	2	12	7	47	3.6%
ぶどう	12	3	2	7	3	27	2.1%
なし(梨)	18	2	4	13	4	41	3.1%
その他	3	0	0	4	1	8	0.6%
回 答 数	494	118	109	393	194	1,308	100.0%

中学2年生(問12)	横芝中	光中	計	割合(%)
米	60	55	115	9.4%
ネギ	73	77	150	12.2%
トマト	59	35	94	7.7%
ミニトマト	59	30	89	7.3%
にんじん	30	18	48	3.9%
きゅうり	32	22	54	4.4%
ピーマン	24	14	38	3.1%
そらまめ	25	9	34	2.8%
かぶ	18	9	27	2.2%
ほうれんそう	24	10	34	2.8%
水菜	13	2	15	1.2%
小松菜	22	8	30	2.4%
かぼちゃ	30	9	39	3.2%
じゃがいも	29	16	45	3.7%
ズッキーニ	16	5	21	1.7%
ブロッコリー	21	11	32	2.6%
とうもろこし	40	28	68	5.5%
うめ	44	16	60	4.9%
落花生	42	35	77	6.3%
メロン	31	11	42	3.4%
いちご	33	14	47	3.8%
ぶどう	20	6	26	2.1%
なし(梨)	28	8	36	2.9%
その他	4	1	5	0.4%
回 答 数	777	449	1,226	100.0%

高校2年生(問11)	横芝敬愛高校	割合(%)
米	41	10.1%
ネギ	57	14.0%
トマト	31	7.6%
ミニトマト	19	4.7%
にんじん	13	3.2%
きゅうり	18	4.4%
ピーマン	14	3.4%
そらまめ	9	2.2%
かぶ	11	2.7%
ほうれんそう	12	3.0%
水菜	8	2.0%
小松菜	11	2.7%
かぼちゃ	11	2.7%
じゃがいも	13	3.2%
ズッキーニ	10	2.5%
ブロッコリー	13	3.2%
とうもろこし	23	5.7%
うめ	14	3.4%
落花生	14	3.4%
メロン	32	7.9%
いちご	12	3.0%
ぶどう	10	2.5%
なし(梨)	10	2.5%
その他	0	0.0%
回 答 数	406	100%

●学校給食に町内産の野菜や果物が使用されている認知度

小学5年生(問12)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. 知っている	19	4	13	35	12	83	56.1%
2. 知らない	28	11	1	17	8	65	43.9%
回 答 数	47	15	14	52	20	148	100.0%

中学2年生(問13)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. 知っている	49	36	85	53.1%
2. 知らない	32	43	75	46.9%
回 答 数	81	79	160	100.0%

●(学校給食に町内産の野菜や果物が使用されていることを「1. 知っている」と答えた人に対し) 学校給食に使われている町内産の野菜や果物で知っているもの

小学5年生(問13)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
米	6	0	5	6	3	20	11.4%
ネギ	7	0	6	15	7	35	20.0%
トマト	5	3	1	1	1	11	6.3%
ミニトマト	3	1	2	3	3	12	6.9%
にんじん	8	0	2	4	2	16	9.1%
きゅうり	3	3	0	1	0	7	4.0%
ピーマン	1	1	0	1	1	4	2.3%
そらまめ	0	0	0	0	0	0	0.0%
かぶ	0	0	1	0	0	1	0.6%
ほうれんそう	0	0	0	0	0	0	0.0%
水菜	0	0	0	0	0	0	0.0%
小松菜	0	0	2	2	0	4	2.3%
かぼちゃ	6	0	3	3	3	15	8.6%
じゃがいも	0	1	1	2	2	6	3.4%
ズッキーニ	0	0	0	0	0	0	0.0%
ブロッコリー	0	0	0	0	1	1	0.6%
とうもろこし	3	0	0	5	2	10	5.7%
うめ	1	0	0	0	0	1	0.6%
落花生	1	1	0	4	7	13	7.4%
メロン	0	0	1	1	1	3	1.7%
いちご	0	0	0	1	1	2	1.1%
ぶどう	0	0	0	0	1	1	0.6%
なし(梨)	0	0	0	2	0	2	1.1%
その他	3	1	0	5	2	11	6.3%
回 答 数	47	11	24	56	37	175	100.0%

中学2年生(問14)	横芝中	光中	計	割合(%)	中学2年生(問14)	横芝中	光中	計	割合(%)
米	8	9	17	12.8%	かぼちゃ	19	0	19	14.3%
ネギ	12	13	25	18.8%	じゃがいも	0	1	1	0.8%
トマト	11	5	16	12.0%	ズッキーニ	0	0	0	0.0%
ミニトマト	10	3	13	9.8%	ブロッコリー	0	0	0	0.0%
にんじん	7	6	13	9.8%	とうもろこし	2	2	4	3.0%
きゅうり	0	1	1	0.8%	うめ	2	0	2	1.5%
ピーマン	0	2	2	1.5%	落花生	2	3	5	3.8%
そらまめ	0	0	0	0.0%	メロン	5	0	5	3.8%
かぶ	1	1	2	1.5%	いちご	0	0	0	0.0%
ほうれんそう	0	0	0	0.0%	ぶどう	0	0	0	0.0%
水菜	0	0	0	0.0%	なし(梨)	4	0	4	3.0%
小松菜	1	0	1	0.8%	その他	2	1	3	2.3%
回 答 数	86	47	133	100.0%	回 答 数	86	47	133	100.0%

●農作業体験への興味・関心、参加意欲

小学5年生(問14)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. ある(参加したい)	24	9	9	31	14	87	58.8%
2. ない	23	6	5	21	6	61	41.2%
回答数	47	15	14	52	20	148	100.0%

中学2年生(問15)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. ある(参加したい)	30	15	45	27.8%
2. ない	53	64	117	72.2%
回答数	83	79	162	100.0%

高校2年生(問12)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. ある(参加したい)	19	24.1%
2. ない	60	75.9%
回答数	79	100.0%

●(農作業体験への興味・関心、参加意欲で「1. ある(参加したい)」と答えた人に対し)希望する農作業体験(複数回答)

小学5年生(問15)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. 田植え・稲刈り	9	5	4	13	4	35	39.3%
2. 野菜の種まき(苗植え)・ほり取り	16	4	5	16	10	51	57.3%
3. そのほか	0	0	0	3	0	3	3.4%
回答数	25	9	9	32	14	89	100.0%

中学2年生(問16)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. 田植え・稲刈り	8	6	14	31.8%
2. 野菜の種まき(苗植え)・収穫作業	21	9	30	68.2%
3. その他	0	0	0	0.0%
回答数	29	15	44	100.0%

高校2年生(問13)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. 田植え・稲刈り	5	29.4%
2. 野菜の種まき(苗植え)・収穫作業	12	70.6%
3. その他	0	0.0%
回答数	17	100.0%

●郷土料理の認知度

小学5年生(問16)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. 知っている	17	3	8	20	12	60	40.5%
2. 知らない	30	12	6	32	8	88	59.5%
回答数	47	15	14	52	20	148	100.0%

中学2年生(問17)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. 知っている	36	26	62	38.3%
2. 知らない	47	53	100	61.7%
回答数	83	79	162	100.0%

高校2年生(問14)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. 知っている	41	51.9%
2. 知らない	38	48.1%
回答数	79	100.0%

●郷土料理・伝統料理を月1回以上食べているか

小学5年生(問17)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. 食べている	6	2	4	5	1	18	12.3%
2. 月1回以上ではないが、食べることがある	26	5	5	16	14	66	45.2%
3. ぜんぜん食べない、または、ほとんど食べない	15	8	5	29	5	62	42.5%
回答数	47	15	14	50	20	146	100.0%

中学2年生(問18)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. 食べている	8	5	13	8.1%
2. 月1回以上ではないが、食べることがある	41	25	66	41.0%
3. ぜんぜん食べない、または、ほとんど食べない	33	49	82	50.9%
回答数	82	79	161	100.0%

高校2年生(問15)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. 食べている	0	0.0%
2. 月1回以上ではないが、食べることがある	33	42.3%
3. ぜんぜん食べない、または、ほとんど食べない	45	57.7%
回答数	78	100.0%

●くだものを毎日100グラム以上食べているか

小学5年生(問18)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. 食べている	14	5	6	27	6	58	39.5%
2. 食べていない	33	11	8	23	14	89	60.5%
回答数	47	16	14	50	20	147	100.0%

中学2年生(問19)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. 食べている	43	25	68	68.7%
2. 食べていない	43	56	99	59.3%
回答数	86	81	167	100.0%

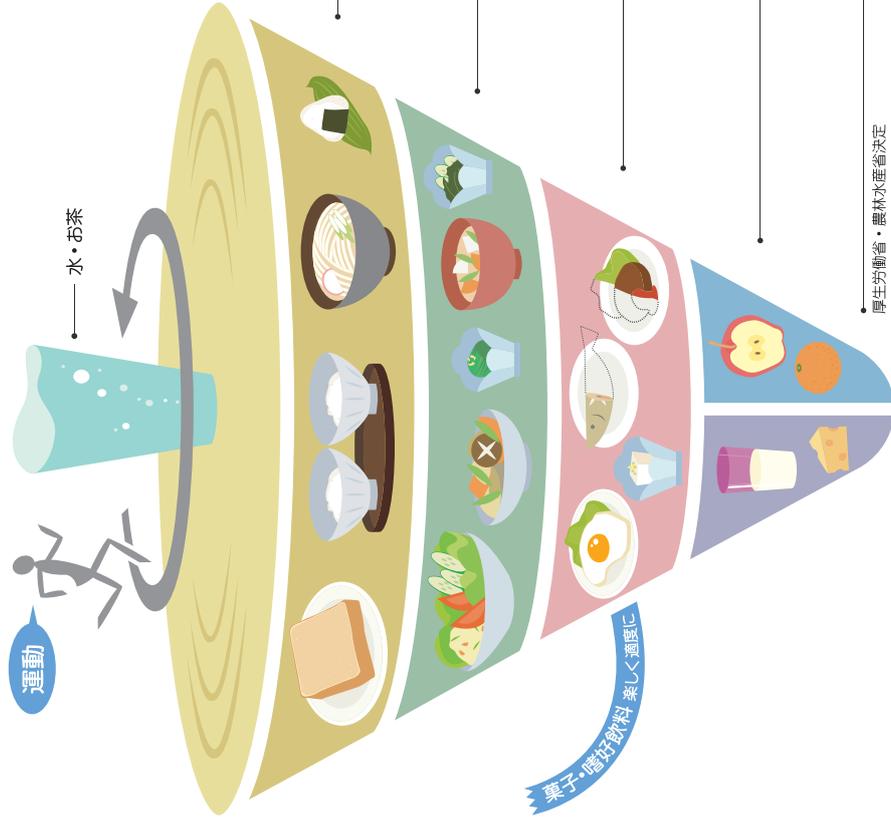
高校2年生(問16)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. 食べている	18	22.8%
2. 食べていない	61	77.2%
回答数	79	100.0%

●野菜を1日何皿食べているか(1皿=70グラム)

小学5年生(問19)	横芝小	上堺小	日吉小	光小	白浜小	計	割合(%)
1. 食べていない	5	1	1	5	1	13	8.9%
2. 1皿	21	7	8	21	6	63	43.2%
3. 2皿	15	5	1	12	3	36	24.7%
4. 3皿	4	0	3	8	6	21	14.4%
5. 4皿	0	2	0	2	2	6	4.1%
6. 5皿以上	1	1	1	2	2	7	4.8%
回答数	46	16	14	50	20	146	100.0%

中学2年生(問20)	横芝中	光中	計	割合(%)
1. 食べていない	2	3	5	3.0%
2. 1皿	26	49	75	44.9%
3. 2皿	29	21	50	29.9%
4. 3皿	19	6	25	15.0%
5. 4皿	4	1	5	3.0%
6. 5皿以上	6	1	7	4.2%
回答数	86	81	167	100.0%

高校2年生(問17)	横芝敬愛高校	割合(%)
1. 食べていない	15	18.5%
2. 1皿	42	51.9%
3. 2皿	16	19.8%
4. 3皿	7	8.6%
5. 4皿	0	0.0%
6. 5皿以上	1	1.2%
回答数	81	100.0%



食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？

1 日分

想定エネルギー量
2,200kcal±200kcal(基本形)

57 主食(ごはん、パン、麺)
ごはん(中盛り)だつたら4杯程度

5-6 副菜(野菜、きのこ、海藻料理)
野菜料理5皿程度

3-5 主菜(肉、魚、卵、大豆料理)
肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度

2 牛乳・乳製品
牛乳だつたら1本程度

2 果物
みかんだつたら2個程度

厚生労働省・農林水産省決定

料 理 例

1つ分 = ごはん(盛り)1杯、おにぎり1個、ロールパン2個、ローソク1枚、もりそば1杯、スバウツチー

1.5つ分 = こぼん中盛り1杯、うどん1杯

1つ分 = きゅうりとわかめの酢の物、野菜サラダ、野菜炒め、きりたんぽの旨だし、ほうれん草のひじきの煮物、きのこのコンチー

2つ分 = 野菜の煮物、きのこの煮こごろがし

1つ分 = 冷奴、納豆、目玉焼き一皿、焼き魚、魚の天ぷら、まぐろどりの刺身

3つ分 = ハンバーグステーキ、豚肉のしょうが焼き、鶏肉のから揚げ

1つ分 = 牛乳コップ半分、チーズかけ、スライスチーズ1枚、ヨーグルト1パック、牛乳湯1本分

1つ分 = みかん1個、りんご半分、かぼ1個、梨半分、ぶどう半房、桃1個

※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

食事バランスガイドとは？

- 1日に、「何を」、「どれだけ」食べたらよいかを考える際の参考に使っていただけるよう、食事の望ましい組み合わせとおおよその量をイラストでわかりやすく示したものです。
健康で豊かな食生活の実現を目的に策定された「食生活指針」(平成12年3月)を具体的に行動に結びつけるものとして、平成17年6月に厚生労働省と農林水産省が決定しました。
- この「食事バランスガイド」は、健康な方々の健康づくりを目的に作られたものです。糖尿病、高血圧などで医師または管理栄養士から食事指導を受けている方は、その指導に従ってください。

【農林水産省HPから引用】(http://www.maff.go.jp/j/balance_guide)

横芝光町地産地消・食育推進宣言

(風土に根ざした食文化を創ろう)

〔宣言趣旨〕

横芝光町民が、地産地消・食育をとおして郷土の人々や歴史・文化を学び、古より引き継がれてきた郷土の食文化と旬の地元作物を理解することにより、ふるさとを愛し風土に根ざした食文化と町民一人ひとりの豊かな食生活環境を守り創るため、地産地消・食育推進を宣言します。

〔宣言文〕

町の未来を担う子どもたちをはじめ全ての町民が、生涯にわたって健やかであり、豊かな人間性を育んでいくうえで基礎となる「地産地消」と「食育」を推進し、安全安心のうえに消費者と生産者が信頼関係で結ばれた地域社会を目指し、豊かな食文化の継承と発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の実現を図るため、ここに地産地消・食育推進を宣言する。

〔宣言日〕

平成19年1月20日(土曜日)横芝光町合併記念式典

第4次横芝光町地産地消・食育推進計画

【令和4年3月発行】

発行 横芝光町

印刷・製本 株式会社 秀英社

※本書に掲載の文章内容及び画像等の無断使用を禁じます。

横芝光町(産業課 電話：0479-84-1215)

〒289-1793 千葉県山武郡横芝光町宮川11902番地

