

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』
これは、平成19年1月の町合併記念式典中でされた町の地産地消・食育推進宣言です。

【現状】と食に関する関心・ライフスタイルの多様化

町では、宣言を具体化するためには、計画を策定、県下市町村で4団体目となります。

感謝の念の低下や食生活の乱れという【課題】に取り組むために、①食に関する学習の推進、②地産地消の推進、③安全で安心な農林水産物供給体制の推進、④健全な食生活と健康の増進を大きな柱として、地産地消と食育を推進します。

宣言から計画を策定

● 地産地消・食育推進のイメージ図

【現状】

ライフスタイルの多様化と社会環境の変化

- 単独世帯の増加
- 女性の社会進出
- 食の欧米化
- 食の外部化・軽便化
- 外食産業の発展
- BSE・高病原性鳥インフルエンザの発生と残留農薬等の問題

【課題】

食に関する関心・感謝の念の低下や食生活の乱れ

- 栄養バランスの崩れ
- 不規則な食生活
- 家庭での食育機能の低下
- 食の安全性に対する信頼の喪失
- 食文化の伝承
- 食品の食べ残しや廃棄

地産地消・食育の推進



【目標】 楽しく食べる

町民一人ひとりが

- 自らの「食」について考える習慣を身に付ける
- 食事を家族で楽しむ（個食・孤食・小食・固食の解消）
- 地域固有の食文化への理解を深める
- 生産者の顔が見える安全で安心な地産食材に関する心を持つ
- 自然の恵みや安全で安心な食材の提供に対し感謝の気持ちを持つ

そして、**楽しく食べること**を【目標】として、具体的な行動計画（アクションプラン）を定めています。これを機会にみなさんも食生活を見直してみてはいかがでしょうか。計画の全体を町ホームページに掲載していますので、ご覧ください。



● 地元食材を給食に活用

学校での食育

楽しく食べて、地域
産業を活性化！

計画の達成に向け、家庭・学校・地域での食文化の充実を目的に、伝承料理や親子料理教室の開催、今まで

以上に地元食材を利用した学校給食の供給や、地産地消促進のため、チャレンジ施設の充実、「ひかりねぎ」や「海つ子シリーズのねぎ・ブロッコリー」「若潮牛」などの地場特産品の育成やPRなどを行っています。また、産業まつり、チャレンジテントや共進会など、地場産品とふれあう機会を多数用意していますので、ぜひご参加ください。

◆問い合わせ

産業振興課農政班
☎ 084-121-5

チャレンジテント

毎月第1日曜日、横芝光インターベル側で開催されています。

町内の方々が出品し、旬の地場産品を販売しています。