

## 第 3 章

### 食育の推進に関する 基本方針

## 第3章 食育の推進に関する基本方針

### 1 食が及ぼす影響

「第2章 食を取り巻く現状と課題」から様々な問題が浮かび上がってきました。ここでは、これらの食問題が私たちの心身の健康や生活にどのような影響を与えるかを整理し、何をしなければならないかを探ります。

- 栄養が偏った食事や不規則な食生活が、\*生活習慣病などの様々な病気を引き起こす主要な原因の一つと考えられています。

- 偏った食事
- 不規則な食事時間（朝食の欠食）
- 喫煙、飲酒
- 運動不足
- ストレスの増加…

影響

- 生活習慣病等の増加  
（心臓病・高血圧症・糖尿病・癌・高脂血症…）
- アレルギー、アトピー性皮膚炎
- 骨粗しょう症…

- 家族団らんで食卓を囲む機会の減少や、食事を通じたしつけや家庭教育力の低下が、コミュニケーション能力の低下や感情表現の未熟さ、心の不安定さに影響しています。

- 家族団らん・親子のふれあう機会の減少
- 食事のマナーなど、しつけや家庭教育力の低下
- 携帯電話やインターネット、テレビ、ゲーム等の長時間の使用や視聴

影響

- 社会適応能力の低下  
（情緒不安定・感情コントロール能力の低下…）
- コミュニケーション能力の低下

- 狂牛病等新たな感染症や食品偽装表示による衛生管理、\*残留農薬問題など、食品や食材の安全性に対する不安が広がっています。

- \*BSE（狂牛病）、\*鳥インフルエンザ等、新たな感染問題
- 食品偽装表示、賞味期限改ざん
- 残留農薬、無登録農薬の使用

影響

- 健康被害への不安
- 安全な食に対する信頼の低下
- 食に対する正しい知識の欠如

- 食の欧米化による日本の風土に適した食文化や郷土の食材、料理への関心が薄れています。また、海外依存による\*食料自給率の低下が将来的な問題となっています。

- 食の欧米化
- 食の海外依存度の高さ
- 農家や担い手の減少

影響

- 日本の食文化の衰退
- 地場食材や郷土料理の認識不足
- 食料自給率の低下

- 無駄の多い料理やエネルギーの消費、雑排水等による廃棄物の増加や河川汚濁などの環境悪化に加え、海外からの食料輸入に伴う環境負荷が地球温暖化を加速しています。

- 買いすぎ、作りすぎの料理
- 調理に伴う電気・ガスの消費や河川への雑排水の流入
- \*フードマイレージ（食料輸送にかかる環境負荷）の増加

影響

- 自然に対する感謝の念の希薄化
- \*食品廃棄物の増加
- 河川汚濁、大気汚染
- 二酸化炭素の排出等に伴う地球温暖化の加速

## 2 基本目標

食を取り巻く環境は、私たちの暮らしの様々な分野に影響を与えています。これらの影響は、健康への影響、心への影響、食の安全への影響、食文化への影響、環境への影響と、ように大きく5つの分野に分けられます。

そこで、影響のある5つの分野に注目し、この対策として三島市が食育によって目指す目標及び進めるべき方向を明らかにします。

### 目標Ⅰ 「健康な体を保つ」ために

目標

栄養の偏りや不規則な食生活が健康に影響を及ぼしているため、バランスのとれた食事への改善と規則正しい食生活の実践を進めるとともに、食と深く関わっている歯や骨の健康の維持、増進を目指します。

### 目標Ⅱ 「豊かな心を育む」ために

目標

食を通じた親子のふれあいやしつけの欠如が、コミュニケーション能力の低下や心の不安定さに影響を及ぼすことから、料理や家族団らんの機会を通じた楽しい食の確保及びしつけや家庭教育による食に関する感謝の念や理解の醸成を目指します。

### 目標Ⅲ 「食の安全・安心」のために

目標

食品に関連した感染症や偽装表示、\*残留農薬問題などによる健康被害や安全性に対する不安が広がっていることから、これらを払拭するため、生産者や事業者による食の安全の確保はもとより、賢い消費者の育成を目指します。

### 目標Ⅳ 「食文化を守り、育てる」ために

目標

食の欧米化や海外依存が風土に適した地場食材や郷土料理等、食文化の衰退を招いていることから、\*日本型食生活の再認識と食料の確保を促進するとともに、地産池消・\*旬産旬消を推進し、地域固有の食習慣、食文化の継承を目指します。

### 目標Ⅴ 「環境を未来に引き継ぐ」ために

目標

食生活から発生する廃棄物の増加や河川汚濁をはじめ、食料輸入に伴う環境負荷が地球温暖化を加速していることから、自然の恵みに感謝する心の育成や環境にやさしいエコライフの実践に向けた環境教育の充実を目指します。

### 3 長期的な目的（スローガン）

「食」は私たちが生きていくために欠かせないものであり、最も重視されなければならない課題です。しかし、「食」を取り巻く環境は、社会情勢やライフスタイル、または個人の嗜好など、時代の流れの中で大きく変化し、私たちの健康や暮らし、さらには社会経済活動にも様々な影響を及ぼしています。

そこで、三島市では、「食育」を一生にわたるテーマとし、健康の維持・増進、心の育成、食の安全性の確保、食文化の継承、環境の保全の5つの目標を掲げ、胎児期から高齢期に至るすべてのライフステージのあらゆる場で「食育」の実践を進めるため、「みんなで楽しく学び・育てる・三島の食育」を目指す食育のスローガンとし、長期的な目的を食を楽しむ、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むために定めます。

**みんなで楽しく学び・育てる・三島の食育**

～食を楽しむ、健全な心身と豊かな人間性を育むために～

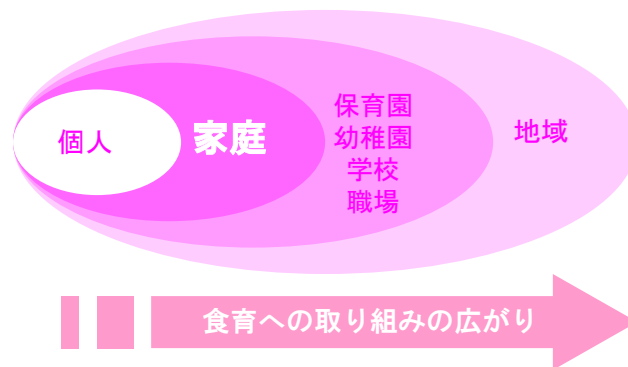
市民が、生涯にわたって生き生きとしあわせに過ごすには、心身ともに「健康」であることが基本です。この健康を維持していくためには、すべての市民が「食」を楽しく学び、「食」についての意識を高め、「食」に関して適切な判断力を身に付けることが大切です。

そこで、三島市では、清らかな富士山からの『湧水』と箱根西麓のおいしい野菜や風土に適した食文化を地域特性として活かした「食育」を進め、みんなで楽しく学び、育てることをスローガンに、食を楽しむ、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目指します。

## 4 推進主体

### 1 実践の場の確保

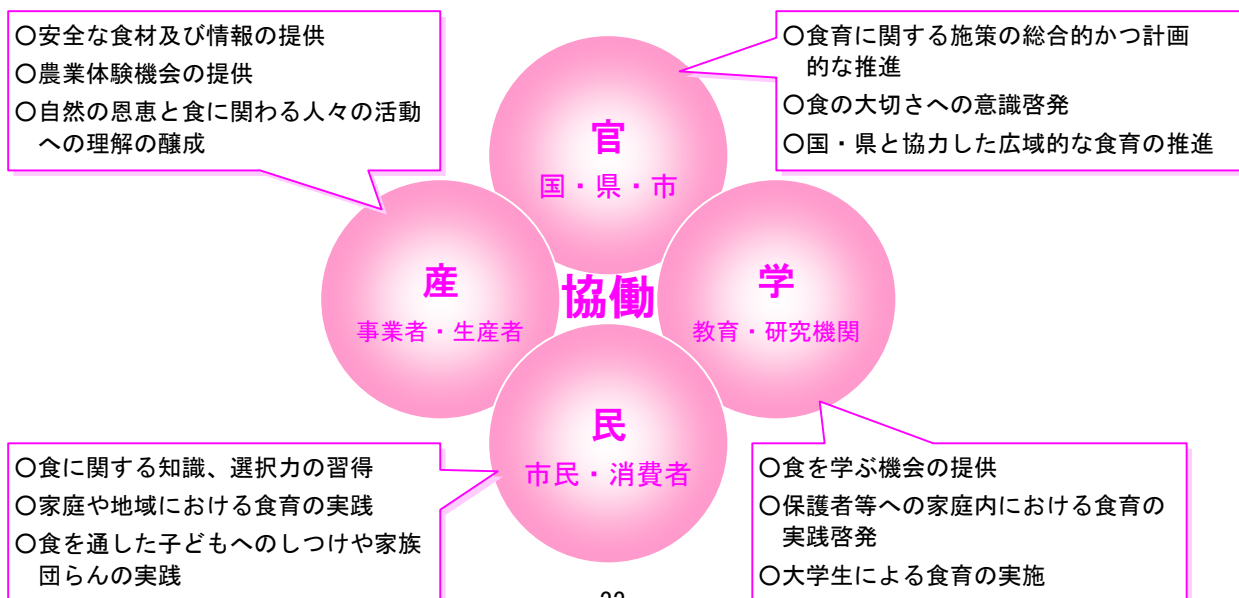
三島市が目指す、食を楽しむ、健全な心身と豊かな人間性を育むため、食の重要性を認識し、個人はもとより、最も重要な家庭において主体的に食育が実践されるよう啓発及び誘導していきます。さらに、食育を全市的な活動として拡大していくことが不可欠なことから、保育園や幼稚園、小、中学校など保育・教育の場や事業所等の職場をはじめ、地域社会のあらゆる場で積極的な取り組みがなされるよう実践の場や機会の確保を進めます。



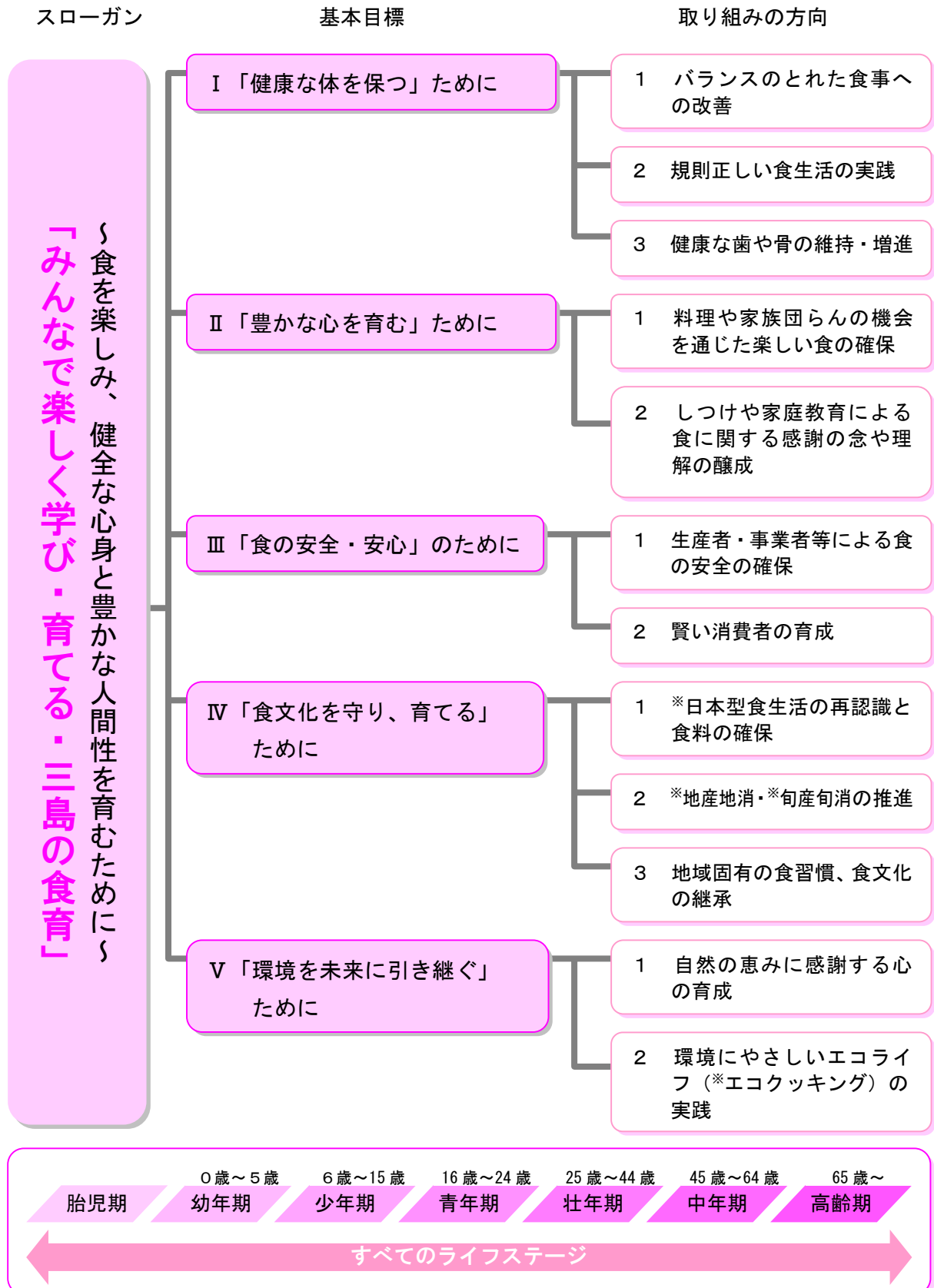
### 2 産・官・学・民による\*協働の推進

食育を市民運動として定着させていくためには、市民、事業者、行政の各主体がそれぞれの役割を果たすとともに、一丸となって取り組むことが必要です。また、三島市には食物栄養専門の学科を備える大学があることから、このような学術研究機関の持つ専門的知識やノウハウを市民に還元できるよう連携を深めていくことが大切です。

そこで、「協働のまち 三島」として、産（事業者・生産者）、官（国・県・市）、学（教育・研究機関）、民（市民・消費者）の連携・協働により、食育を市民運動として全市的に広げていきます。



## 5 推進体系



## 6 数値目標

食育を推進していく上で、基本目標を達成するため、平成 24 年度までに達成すべき具体的な数値を掲げ、施策を展開するとともに、成果や達成状況を客観的な指標により把握できるようにします。

### 1

#### 食育全体の推進目標

指 標	現状値	目標値
食育に関心のある人の割合	75.2% (平成 19 年)	90.0%以上

### 2

#### 施策別の推進目標

##### I 「健康な体を保つ」ために

指 標	現状値	目標値
自分の健康状態を「よい」「まあよい」「ふつう」と思っている人の割合（20 歳以上）	79.8% (平成 19 年)	90.0%以上
肥満傾向の児童・生徒の割合	8.3% (平成 18 年)	6.5%以下
肥満（※BMI 25 以上）の割合（40 歳以上）	男性 30.6% 女性 26.0% (平成 18 年)	男性 25.0%以下 女性 20.0%以下
※メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）を認知している人の割合（20 歳以上）	78.9% (平成 19 年)	90.0%以上
朝食をとっている幼児・児童・生徒の割合	97.6% (平成 18 年)	100%
朝食を毎日食べる人の割合（20 歳代）	60.3% (平成 19 年)	85.0%以上
バランスのとれた食事に気をつけている人の割合（20 歳以上）	68.8% (平成 19 年)	80.0%以上
バランスのとれた朝食をとっている幼児・児童・生徒の割合	45.4% (平成 18 年)	80.0%以上
※食事バランスガイド等を参考に食生活を送っている人の割合（20 歳以上）	17.0% (平成 19 年)	30.0%以上

## II 「豊かな心を育む」ために

指 標	現状値	目標値
調理体験を実施している幼稚園・保育園の割合	調査実績なし	100%
「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしている人の割合（20歳以上）	79.0% （平成19年）	100%

## III 「食の安全・安心」のために

指 標	現状値	目標値
食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている人の割合（20歳以上）	61.3% （平成19年）	80.0%以上

## IV 「食文化を守り、育てる」ために

指 標	現状値	目標値
学校給食における地場産物を使用する割合（食材数ベース）	32.4% （平成18年）	40.0%以上
※地産地消の言葉を知っている人の割合（20歳以上）	59.7% （平成19年）	80.0%以上

## V 「環境を未来に引き継ぐ」ために

指 標	現状値	目標値
食べ残しを減らす努力をしたり作りすぎに注意している人の割合	90.8% （平成19年）	100%
買物袋を持参している人の割合	15.5% （平成19年）	50.0%以上