

あおもり食命人育成事業費(11,015千円)

事業実施期間
平成25～26年度

資料5

現状と課題

●食生活の改善が出来にくい食環境

食生活改善を目的とした健康診断・栄養指導・食育活動による啓発普及が盛んであるが、これらの活動は家で料理をしない人にとっては、大変ハードルが高い

●外食・中食の日常化

- ① 食事のつくり手が家庭から外食産業に移っている
- ② 家庭での実践指導は実現困難である
- ③ 日常食の代替となりえるメニューを提供する外食・中食は少ない
- ④ 外食・中食中心になり新鮮で安全・安心な旬の県産食材を活かした健康的な食事(=「いのちを支える食」)が日常の家庭の食卓から減っている



食生活の改善が進められない
状況を変える必要がある

外食産業の参画で健康的な食事の選択肢を増やし、これまでの食育活動等が及ばなかった人や効果が低かった人が、**健康的な食事を選択**できるようになることで、**それぞれのライフスタイルに合った食生活の改善ができる環境づくり**

実施内容

<趣旨>

「いのちを支える食をつくる人」である「あおもり食命人」を育成するため、外食・中食事業者等を対象に、食と健康について研修を行い当該事業者等を活用し、新鮮で安全・安心な旬の県産食材を活かした健康的な食事(=「いのちを支える食」)を選択できる環境を整備する



(1)「あおもり食命人」育成研修(5,104千円)

外食事業者等(県調理師会、スーパー等)を対象とした研修実施、修了証・「あおもり食命人」ロゴ表示、県内の生産現場(食材・調味料等)訪問等

(2)「あおもり食命人」合同発表会(886千円)

「あおもり食命人」によるイベント出店や開発メニューを提供するフェアの実施

(3)「あおもり食命人」発掘活動(2,925千円)

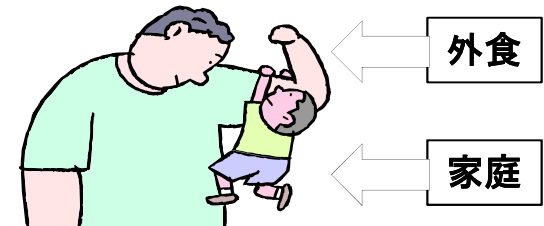
県調理師会や「あおもり食育サポーター」と連携して当事業や「あおもり食命人」のPRを行い、新たに「あおもり食命人」となる人材を発掘

(4)「あおもり食命人」情報発信(2,100千円)

「あおもり食命人」のいる店舗や実践事例の情報発信

目指す姿

食のチカラによって
(外食と家庭の両輪で)
自己管理できる県民が増加



外食・中食事業者(県調理師会等)、食育関係者(あおもり食育サポーター等)、県が連携して

- 1 健康的な食事を選択できる環境づくり
- 2 地産地消の推進
- 3 食育活動の推進

●健康な人が増える
= 県民の幸せ感が増す

●経済的指標にとらわれない
「暮らしやすい青森県」を実現

あおもり食命人育成事業 (H25-26)

<概要>

青森県は平均寿命が男女とも全国最下位、塩分摂取量も多く、カップラーメン消費量も全国トップクラスと、「健康な県」というには程遠い状況にあります。野菜が豊富に収穫できる県であるにもかかわらず、県民一人当たりの野菜の摂取量も少なく、県民の肥満度も年々増加し、生活習慣病の罹患率も上昇しています。健康診断、食指導、学校や地域での食育活動による普及啓発は盛んですが、これらの活動は家庭料理をつくれる環境下にあることを前提としているため、家で料理をしない人にはハードルが高いものです。

また、外食や中食が日常的なものとなり、食事の作り手が家庭から外食産業に変化していることから、食の改善はもはや家庭内だけで実現するのが困難です。また、たまに食べておいしい・喜ばれるハレの日の食事ではなく、家庭での普段の食事の代わりとなり得る、健康的な食事メニューを提供している外食や中食は少ないのが現状です。

このような現状を打破すべく、提案したのが「あおもり食命人育成事業」で、「あおもり食命人」とは「いのちを支える食をつくる人」です。当事業では「あおもりの食のチカラで人を変える・地域が変わる！」をキーワードに、新鮮で安全・安心な旬の県産食材を活かした健康的な食事（＝「いのちを支える食」）を提供する外食・中食産業を増やすための研修を行い、健康な食材・料理を選択できる環境を整備し、県民がそれぞれのライフスタイルにあわせてこれを活用して、普段の食を見直し、健康に近づけることを狙うものです。

項目	実施内容
1 「あおもり食命人」育成研修	<ul style="list-style-type: none">・外食・中食事業者（県調理師会、スーパー等）を対象に、健康的な食に関する研修（年数回）を実施し、「あおもり食命人」の考え方を活かした料理が広く提供される環境をつくれます。・全研修受講修了者は修了証を得たのち、「あおもり食命人」ロゴ表示が可能となります。・「あおもり食命人」に対して、生産現場（食材・調味料等）への訪問、メニュー開発やPR戦略へのアドバイス等のフォローを行います。
2 「あおもり食命人」合同発表会	「あおもり食命人」によるイベント出店や開発メニューを提供するフェアを実施します。
3 「あおもり食命人」発掘活動	県調理師会や「あおもり食育サポーター」と連携して、当事業や「あおもり食命人」のPRを行い、新たに「あおもり食命人」となる人材を発掘します。
4 「あおもり食命人」情報発信	ソーシャルメディアの活用により、「あおもり食命人」のいる店舗や実践事例の情報を配信します。