

## 平成29年度における県の主な取組状況

担当課 食の安全・安心推進課

事業名	県民の食育実践向上事業
趣 旨	県民が、農林水産業が盛んな本県の生産・流通の現場や健康的な食事の基礎を学ぶこと等により、「食育は身近にある食材で手軽に始められること」を理解するための機会を提供し、県民の食育実践につなげる。
主な取組	<p>1 食農体験等による食育実践支援</p> <p>ア 地域の特色を生かした食育実践 地域県民局において、地域の特色を生かした農作業体験会や食育啓発イベント等を実施</p> <p>イ 県全域を対象とする食育実践</p> <p>① あおもり食命人ネットワークと連携し、親子を対象に、和食の良さを見つめ直すことで食生活の改善を図るため、食育映画の上映とおむすびづくり体験会を実施（3回、青森市・十和田市・むつ市）</p> <p>② 健康に必要な「食」を選択し、食を通じた健康づくりができる社会人を育成するため、大学生を対象に自炊の方法や食の安全について学ぶ「若者たちの自炊塾」を実施（6回）</p> <p>③ モデル保育所における野菜勉強会等の開催 県内3モデル保育所において、野菜に親しむ食農体験、野菜について学ぶ学習会、収穫野菜等を使用した給食会を実施（延べ9回）</p> <p>④ 社員に対する食育啓発・実践活動の支援 県内のモデル企業5社において、モニター社員（11名）を対象に、野菜の摂取量アップによる食生活改善を支援</p> <p>⑤ 野菜を食べようキャンペーンの展開（8月31日～11月30日） 県内で野菜を販売する小売店や産地直売施設、飲食店等315店舗を「野菜で健康大作戦協力店」として登録し、県民に対し野菜の摂取量アップを啓発</p> <p>⑥ 食育や産地消関連イベントなどでの野菜の摂取量アップの啓発</p> <p>2 「あおもり食育推進大会2018」の開催（2月11日） 食農体験の事例発表や有識者による講演を行い、食育推進に向けた普及啓発を実施。</p>
今後の取組方向	引き続き、県民の食育実践向上を図るため、各地域における食育体験会や日本食づくり体験、若者たちの自炊塾、野菜を食べようキャンペーン、食育推進シンポジウムを実施する。

県民の食育実践向上事業（地域の特色を生かした食育実践）	
東青地域県民局地域農林水産部	
<b>主な取組</b>	<p>「フルーツバイキング」による食育体験会の開催</p> <p>開催日：平成29年9月24日（日）</p> <p>開催場所：青森観光りんご園（青森市田茂木野）</p> <p>参加人数：88名（大人52名、子供26名、幼児10名）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・多種類の果樹の収穫体験 <ul style="list-style-type: none"> <li>おいしい果物の見分け方、栄養価、食べ方等の知識を高めるとともに、特産果樹の生産状況などの理解を深めた。</li> </ul> </li> <li>・地元の旬の果物や野菜を使用した料理の実演・試食 <ul style="list-style-type: none"> <li>食育ガイド等啓発資料を配布するとともに、体に良い食事を試食することで食育に取り組むきっかけづくりを行った。</li> </ul> </li> </ul>
中南地域県民局地域農林水産部	
<b>主な取組</b>	<p>食と農を楽しむイベントの開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施：弘前地区生活改善グループ連絡協議会</li> <li>・テーマ「発酵食をあなたの食卓に」</li> <li>・内容 <ul style="list-style-type: none"> <li>発酵食品、発酵食品を活用した料理の展示・実演試食</li> <li>調理体験「カフェごはんと農村のおやつ」</li> <li>講演「家庭で楽しむ干し野菜・ドライフルーツの作り方」</li> <li>講師：野菜ソムリエ Pro. 小林潤子氏</li> <li>参加団体の農村のくらしを楽しむ活動紹介</li> </ul> </li> </ul>
三八地域県民局地域農林水産部	
<b>主な取組</b>	<p>農業体験、加工体験の実施。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 アップルパイづくり体験と倉石産紅玉に関する講話 <ul style="list-style-type: none"> <li>開催日：平成29年11月12日（参加者9名）</li> <li>平成29年12月9日（参加者14名）</li> <li>開催場所 カマロードの家（五戸町）</li> </ul> </li> <li>2 そば打ち体験 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1回目) そば打体験とそば栽培について <ul style="list-style-type: none"> <li>開催日：平成29年12月19日（参加者9名）</li> </ul> </li> <li>(2回目) そば打ち体験と食育の講話について <ul style="list-style-type: none"> <li>開催日：平成29年12月22日（参加者19名）</li> <li>開催場所：わっせ交流センター（階上町）</li> <li>(実施：特定非営利活動法人はしかみ岳より未来へ)</li> </ul> </li> </ul> </li> </ol>

西北地域県民局地域農林水産部	
主な取組	<p>農家・漁家ならではの食の知恵を学ぶ体験会の開催</p> <p>開催日：平成30年1月12日（金）</p> <p>開催場所：中泊町中央公民館</p> <p>参加者：52名</p> <p>内容：</p> <p>農家及び漁家が講師となり、各々に伝わる地域食材や調理方法を活用した調理実習とこれを通じた食についての意見交換を実施。</p> <p>漁家料理：「ガヤの煮付け」「シジミごはん」</p> <p>農家料理：「自家製タレの野菜炒め」「大根サラダ」</p> <p>「ミズの本漬」「まうりの粕漬」</p>
上北地域県民局地域農林水産部	
主な取組	<p>1 一般消費者である親子等を対象とした農作業体験会の開催</p> <p>～野菜の旬を知る親子収穫体験～</p> <p>開催日：平成29年8月19日（土）、9月9日（土）</p> <p>開催場所：まいまいベジガーデン（三沢市）</p> <p>内容：旬の野菜と美味しい野菜の見分け方について</p> <p>講師：三沢市 佐々木 和枝 氏</p> <p>（あおもり食育サポーター、ジュニア野菜ソムリエ、あおもり食命人、ベジキッチンまいまい代表）</p> <p>参加者：延べ親子4組（9人）</p> <p>2 農家ならではの食の知恵を学ぶ食育講習会の開催</p> <p>（1）畑で収穫した野菜を使った親子ピザ作り体験</p> <p>開催日：平成29年8月5日（土）、10月21日（土）、11月4日（土）</p> <p>開催場所：農家レストラン「ベジキッチンまいまい」（三沢市）</p> <p>内容：料理の楽しさと食の大切さを学ぶ野菜ピザづくり</p> <p>講師：三沢市 佐々木 和枝 氏</p> <p>参加者：延べ親子16組（39人）</p> <p>（2）野菜たっぷりお餅ピザ作り体験</p> <p>開催日：平成30年1月28日（日）</p> <p>開催場所：農家レストラン「ベジキッチンまいまい」（三沢市）</p> <p>内容：米農家直伝！お正月に余ったお餅の美味しい活用法</p> <p>講師：三沢市 佐々木 和枝 氏</p> <p>参加者：親子8組（17人）</p>
下北地域県民局地域農林水産部	
主な取組	<p>1 食育講演会を開催</p> <p>開催日：平成29年7月27日</p> <p>午前の部：消費者対象・午後の部：生産者及び関係業者対象</p>

	<p>食育の取組事例を紹介。</p> <p>2 農家の畑で地元の特産物であるアピオスの花摘み体験を実施 開催日：平成29年8月20日、8月26日</p> <p>3 地元の野菜料理研究家と農家を講師に、「だいこん」をテーマに講話と料理教室を開催。 開催日：平成29年11月15日、11月23日</p> <p>4 地元食材メニューを提供しているレストランで生産者・シェフ・消費者の交流会を開催。 開催日：平成29年11月29日</p> <p>5 地元スーパーでの食の実演販売会を開催（12月8日～10日） 【実施団体】むつベジタブルキッチン</p>
--	--

担当課 環境政策課

事業名	生ごみ減量実践促進事業（もったいない・あおもり県民運動 3つの「きる」の実践促進）
趣 旨	本県の1人1日当たりごみ排出量及びリサイクル率の継続的な改善を図るため、生活系可燃ごみの約5割を占める食品廃棄物の削減に向けた普及啓発活動を重点的に展開する。
主な取組	<p>「食材は使いきる」「料理は食べきる」「生ごみは水気をきる」の3つの「きる」について、広く県民運動として日常生活の実践を促す普及啓発活動を展開した。</p> <p>①3つの「きる」で生ごみを減らそう！キャンペーンの実施 生ごみの減量を重点テーマに、9～10月の間、県内民放3社において計90本のテレビCMを放送するなど、重点広報を実施した。</p> <p>②3つの「きる」実践促進活動の実施 県内8地区（青森市、八戸市、東青、中南、三戸、西北五、上十三、下北）で開催されるイベント等において、3つの「きる」の実践を促すための普及啓発活動を実施した。</p> <p>③普及啓発グッズとチラシの作成・配付 各種講習会、環境関連イベント等の機会を捉え、普及啓発グッズとチラシの配付を行った。</p> <p>④料理は食べきる強化月間の実施 12月～1月の間、宴会時における料理の食べ残し（食品ロス）を削減するため、「料理は食べきる強化月間」を展開した。</p>
今後の取組方向	引き続き「食材は使いきる」「料理は食べきる」「生ごみは水気をきる」の3つの「きる」を県民運動として定着させるため、普及啓発活動を展開していく。

事業名	栄養改善対策事業～飲食店麺類塩分改善事業～
趣 旨	県民の食塩摂取量については、依然として目標の8gを達成していないことから、外食における主な主食となる麺類（ラーメン・うどん・そば）の塩分を調査し、現状把握と、副菜の組み合わせによる塩分摂取量の調整等、1日の食事の摂り方について検討し、食塩摂取量の減少につなげる。
主な取組	<p>①塩分調査</p> <p>青森県食生活改善推進員連絡協議会に委託し、飲食店において提供されている麺類のスープの塩分濃度計測及び、麺類1食分のスープ量を計測し、塩分量を算出する。</p> <p>6圏域で、県内98店舗の実施予定（1/25現在 96店舗終了）</p> <p>②青森のおいしい健康応援店の認定のための情報提供</p> <p>調査のため訪問した飲食店が、県が実施している「青森のおいしい健康応援店認定事業」の要件を満たすメニューを提供している場合は、管轄の保健所へ情報提供</p>
今後の取組方向	調査結果を取りまとめ県民に周知するとともに、次年度も同様の取組を継続する。

事業名	学校給食県産品供給・利用拡大事業
趣 旨	給食現場からニーズがあるものの供給が不十分な県産冷凍カット用野菜等の供給拡大や、学校栄養士への情報提供等による県産食材・加工品の利用拡大の推進に取り組んだ。
主な取組	<p>(1) 学校給食向け野菜等の供給拡大</p> <p>生産者、加工業者、流通業者、行政が一堂に会し、冷凍カットじゃがいもの製品化や道の駅による産直向けの地元野菜の給食センターへの配送について検討。</p> <p>(2) 県産食材・加工品の利用拡大</p> <p>ア 地域食材活用促進に係る現地セミナー</p> <p>学校栄養士等を対象に、農業生産現場の見学等を実施。</p> <p>イ 地産地消意識醸成のための講演</p> <p>学校栄養士等を対象に、地産地消による給食づくりの先進事例を紹介。</p> <p>ウ 県産食材を使用した加工品の紹介・PR</p> <p>県産野菜、畜産物、水産物等を使用した学校給食向け加工品を展示・試食提供。</p>

今後の取組方向	関係団体と連携し、引き続き、学校給食における県産食材の利用率向上を図る。
---------	--------------------------------------

事業名	だし活！健活！減塩推進事業
趣 旨	「だし活」の普及啓発を行う人材の育成研修会を開催。また、乳幼児健診等でのだし活伝道活動を実施。店頭での「だし活！健活！減塩推進 PR キャラバン」を展開。
主な取組	<p>(1) だし活伝道師の育成 地域で食生活の改善に向けた活動を行っている青森県食生活改善推進員等を対象に、「だし活伝道師育成研修会」及び「だし活伝道師ステップアップ研修会」を開催。 県内6地域、14回開催。272名のだし活伝道師が誕生。</p> <p>(2) 乳幼児健診等におけるだし活伝道活動 青森県食生活改善推進員連絡協議会と連携し、乳幼児健診等において、小さい子どもを持つ保護者を対象にだし活伝道活動を実施。(40市町村で実施)</p> <p>(3) だし活・健活推進のためのPR活動 (10回) 店頭で「だし活！健活！減塩推進PRキャラバン」を展開</p> <p>(4) 県産だし等のギフト市場開拓 ギフト市場のマーケティング及びだし商品の開発支援</p>
今後の取組方向	「だし活」5周年を契機とした記念事業を実施するとともに、県産だしの魅力と減塩してもおいしい「だしの力」を強力に情報発信し、減塩に向けた行動につなげる。また、地元企業や大学と連携し、知らない間に減塩する「無意識の減塩」環境づくりを進める。

担当課 りんご果樹課

事業名	りんごの食習慣づくりステップアップ事業
趣 旨	県内外消費者のりんご食習慣づくりを定着・拡大させ、消費拡大を図ることと、健康長寿県を目指すとともに、青森りんごの価値を広く世界に発信する。
主な取組	<p>1 青森りんご食育活動のフォローアップ</p> <p>① 県内外で「青森りんご出前授業」を受けた子供たちを「青森りんごキッズ」に認定。そのうち、県外4地区(京浜関東、中部、京滋・大阪、山口九州)において、キッズ対象の絵画コンクールを開催</p> <p>② 知事が自ら講師となる「知事直伝！親子で学ぶアップルスクール」を県外3か所(名古屋市、大阪市、北九州市)で開催</p> <p>2 青森りんご健康情報等発信強化</p> <p>① 東南アジアからの留学生に、青森りんごの生果や料理の試食アンケート</p>

	<p>ト等を実施したほか、元留学生で組織する団体を通じ、母国において青森りんごのプロモーション活動や試食アンケートを実施</p> <p>② 県内食育関係者等を対象としたりんご健康セミナーを開催</p> <p>③ 青森市において、一般県民を対象としたりんご啓発PRイベントを開催</p>
今後の取組方向	<p>① 子供たちが将来にわたってりんごファンであり続けるための継続的な取組の実施</p> <p>② 幅広い世代に対する、りんごの健康機能情報の発信</p> <p>③ 輸出が伸びる中、海外における青森りんごファンを定着・拡大させる取組の実施</p>

担当課 水産振興課

事業名	旬がおいしい青森のおさかな消費拡大事業
趣 旨	青森県産の旬の水産物を地元で日常的に食べてもらい、健康増進につなげるため、県内消費者へ「簡単でおいしい食べ方」の普及や「県産水産物への親近感」の増大を図る。
主 な 取 組	<p>① おさかな検討会 消費者、水産関係者、量販店とともに、魚食普及について検討した。</p> <p>② 県産水産物の簡単でおいしいレシピの展開 マコガレイ・マイワシ、カレイ類について、手軽に食べられるレシピを作成し、量販店の魚売場で展開した。</p> <p>③ 魚の旬を感じる体験 消費者を対象とした漁業体験や料理教室を開催した。</p>

事業名	漁業の担い手確保・育成事業
趣 旨	漁業の現場と連携し、小中学生を対象とした水産教育を行う事により、水産物や漁業に関する理解を深め、漁業の担い手の確保を図る。
主 な 取 組	<p>①小中学生を対象に啓発体験学習の実施 各地において、ホタテガイ養殖作業見学やサケ放流などの水産教室、ホッキガイなどのお料理教室を開催した。</p> <p>②水産教室用パンフレットの作成 青森県の水産物や漁業を紹介するパンフレットを作成し、水産教室等で活用した。</p>
今後の取組方向	平成29年度と同様の活動を実施し、本県沿岸漁協のPRと水産業の普及啓発を推進する。

事業名	中山間地域ふるさと活性化事業
趣 旨	農地や土地改良施設の有する多面的機能の良好な発揮と地域住民活動の活性化を図ることを目的として、地域住民活動を推進する人材の育成、施設や農地の利活用及び保全整備等の活動に対する支援、啓発普及活動等を行う。
主な取組	<p>食育に関連した支援取組としては以下のとおり。</p> <p>① 米づくりに必要な農業用水や農業水利施設の役割をPRすることを目的に、土地改良区などの5団体が開催した施設見学会を物資提供等により支援。</p> <p>② “きれいな水”の大切さを理解してもらうため、NPO法人や環境公共推進協議会等の3団体が開催した生き物観察会を物資提供等により支援。</p> <p>③ 環境公共への県民の理解を一層深めるため、県が主体となって体験イベントをモデル的に実施。</p>

事業名	あおもりの未来を変える0歳からの家庭教育応援事業
趣 旨	乳幼児期からの家庭教育支援の重要性について、県民の気運を醸成し、普及定着を図るとともに、各市町村における家庭教育支援を充実させることを目的とする。
主な取組	<p>1 「青森県乳幼児期からの家庭教育調査研究委員会」の設置</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・肥満傾向児の出現率の高さをはじめとする本県の課題について調査研究</li> <li>・調査研究の成果をウェブサイト「教えて！！乳幼児期からの生活習慣」に掲載</li> </ul> <p>2 家庭教育支援テレビ番組を制作・放映</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活を含む生活習慣等の県民への普及啓発</li> </ul> <p>3 イクジイ、イクバアのためのイマドキの子ども研修会</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・祖父母世代を対象とする研修会を県内3か所で開催</li> </ul>
今後の取組方向	ウェブサイトやテレビ番組作品は県総合社会教育センターのサイトで閲覧できるようにする。



事業名	未来を変える子ども健康づくり事業
趣 旨	肥満傾向児の出現率が、年々減少しているものの、依然として全年齢層において全国平均を上回っている状況が続いていることから、健康や体力向上に関する改善プログラムを作成し、実践することにより、子どもの健康づくりを推進する。また、摂取カロリーと運動を関連させた健康管理プログラム等を活用し、児童生徒へ個別指導を実施する。このような取組をとおして、保護者や地域を巻き込んだ子どもの健康づくりを推進する。
主 な 取 組	<p>食育に関連した取組として</p> <p>○個別健康管理プログラムを活用した生活習慣改善【幼稚園等・小学校・中学校対象】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「成長曲線を活用した生活習慣支援・栄養管理に関する状況調査」を実施し、前年度からの改善状況についての把握を行った。</li> <li>・各学校等において、肥満傾向児出現率を解消すべく個別指導を実践できるよう「健康管理プログラム活用研修会」を開催した。</li> </ul>
今後の取組方向	地域の幼稚園等・小学校・中学校、家庭や地域社会と一体となった取組の推進を図る。