

平成28年度における県の主な取組状況

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が全国下位に低迷していることから、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>①テレビCMによる重点広報 9～10月の間、県内民放3社において計90本のテレビCMを放送した。</p> <p>②3つの「きる」実践促進講習会の開催 青森県食生活改善推進員を対象に、県内6地区（青森、弘前、八戸、西北五、上十三、下北）で開催した。</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つのきるを広く県民運動として普及啓発活動を展開していく。

事業名	健やか力応援事業 ～地域・職域におけるヘルシーあおもり健活メニュー事業～
趣 旨	平成25年度、26年度に青森県立保健大学へ委託し、県内20～30歳代前半の男女を対象とした食習慣調査を実施し、その結果をもとに作成した、若い世代向けメニュー集の活用により、望ましい食事の普及による生活習慣病の予防を図る。
主な取組	青森県食生活改善推進員連絡協議会に委託し、イケメンズヘルスアップ cooking、健やか女子ヘルスアップ cooking のメニューの普及を図った。 ①研修会の開催 若い世代（10代後半から30代）を対象に調理実習及び管理栄養士による講話を実施 7会場 約200人に実施 ②試食提供 市町村の健康まつり、イベント等の参加者を対象に試食提供を実施 15会場 約3,400人に試食提供
今後の取組方向	地域及び職域における正しい食生活の普及・啓発のために、調理実習等でメニュー集の活用を図る。

事業名	保育所等発！子ども元気スリムプラン事業
趣 旨	本県では就学前の肥満傾向児の出現率が高いことから、保育所及び認定こども園等に入所している児童を対象に、幼児期からの肥満予防・改善対策を進めるもの
主な取組	(1) 肥満傾向児モニタリング調査 保育所等入所児童の肥満傾向の現状把握を目的に、3歳以上児の身長・体重、生活習慣に係るデータを調査・分析した。 (2) 肥満予防保育プログラム・個別支援計画の取組・成果の普及啓発 平成26・27年度に保育所等において実践した「運動」、「そしゃく」、「野菜の摂取及び排便」という3つの肥満予防の取組及び成果について、普及啓発を目的とした研修会を実施した。（2会場で計4回開催、248名が参加）
今後の取組方向	実施報告書を県ホームページで公開し、保育所等における肥満予防の取組を推進する。

事業名	学校給食県産品供給・利用拡大事業
趣 旨	学校給食における県産食材利用率向上のため、学校給食向け野菜の供給拡大や、県産食材・加工品の利用拡大に取り組んだ。
主 な 取 組	<p>(1) 学校給食向け野菜等の供給拡大 県産食材の利用率の向上を図るため、生産者、加工業者、流通業者、行政が一同に会し、その方策について検討した(12/19)。</p> <p>(2) 県産食材・加工品の利用拡大 ア 地域食材活用促進に係る現地セミナー(7/27) 学校栄養士や学校給食関係者を対象に、農業生産現場の見学、意見交換等を行った。</p> <p>イ 県産食材を使用した加工品の紹介・PR 学校栄養士協議会冬期研修会(1/11)において、県産野菜、畜産物、水産物を使用した学校給食向け加工品リスト(14品)を作成し配付するとともに、商品を展示・試食提供しPRした。</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	県民の減塩を進めるため、家庭や地域で「だし活」の普及啓発を行う人材を育成。また、健康教育の場として、県民が集まる小売店の店頭で、「だし活！健活！減塩PRキャラバン」を開催。
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や、地元スーパー等を対象とした「だし活伝道師育成研修会」を開催。参加者による自主的な「だし活」普及の取組につなげるとともに、グループワークにより参加者同士が交流し、連携した「だし活」普及の取組を促す。 研修会は、県内6地域で8回開催。484名のだし活伝道師が誕生した。</p> <p>(2) 量販店等と連携し、だし活伝道活動を展開 だし活伝道師育成研修会に参加したスーパー等が、継続しだし活伝道活動を展開できるよう、伝道活動の実践を支援し、買物客に「だし活」を普及。 (県内6地域、6企業、12店舗)</p> <p>(3) だし活・健活推進のためのPR活動 店頭で「だし活！健活！減塩推進PRキャラバン」を展開(9回)</p>
今後の取組方向	<p>(1) 家庭や地域、若い世代に県産だし素材やだし商品の普及を行う。</p> <p>(2) 量販店やスーパー等でのだし活のPR活動を展開する。</p>

事業名	野菜のちからで未来を変える食育実践事業
趣 旨	野菜の摂取量不足による栄養バランスの偏りが、全国一の短命県である要因の一つと考えられていることから、食育でキーとなる世代別に、野菜摂取に対する県民の意識を高め、栄養バランスの良い日本型食生活への見直しを図る。
主 な 取 組	<ol style="list-style-type: none"> 1 モデル保育所における野菜勉強会等の開催 県内4か所のモデル保育所において、野菜に親しむ食農体験（11回）、野菜について学ぶ学習会（4回）、収穫野菜等を使用した給食会（4回）を実施 2 社員に対する食育啓発・実践活動の支援 県内5ヶ所のモデル企業等において、モニター社員を対象とした野菜の積極的な摂取による食生活改善の実践を支援し、野菜摂取量アップを啓発 3 野菜を食べようキャンペーンの展開（8月31日～11月30日） 県内の野菜の小売店や直売所（278店舗）の協力を得て、店頭で啓発活動を実施 4 食育や地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
今後の取組方向	<p>食育の実践に繋がる取り組みを展開する中で、県民の野菜摂取量アップ等による健康的な食生活の実践を促す取り組みを継続していく。</p> <p>※「県民の食育実践向上事業」（H29～30）</p>

事業名	あおもり食命人自立活動支援事業
趣 旨	「あおもり食命人」の組織化を促し、「あおもり食命人」を対象とした高度な研修を実施してスキルアップを図りながら、「あおもり食命人」が自立して食育活動などの地域貢献活動を実施できる体制を構築する。
主 な 取 組	<ul style="list-style-type: none"> ・「あおもり食命人ネットワーク」を設立（2月） ・安全・安心な旬の県産食材を生かしたバランスの良い健康に配慮した食事（＝「いのちを支える食」）を提供できる外食・中食事業者を「あおもり食命人」として155人を登録（平成29年1月末現在） ・「あおもり食命人スキルアップ研修」を開催（7回、青森市・弘前市・八戸市） ・「あおもり食命人セミナー」を開催（10回、青森市・八戸市） ・「食フェア」の開催（10～11月）やシンポジウム（2月、青森市）、食のおはなし会（30回）の開催などによる食命人の取組や健康に配慮した食事について広く県民に周知
今後の取組方向	<p>県民の食育実践の向上を図るため、県と「あおもり食命人ネットワーク」とが連携し、食育活動の担い手として活用していく。</p>

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 とで、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3地区（京浜関東、中部、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（北九州市、大阪市、金沢市）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や教育旅行生等に、青森りんごの生果や料理 の食味アンケー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 青森市アスパムにおいて、広く県民を対象にりんごの健康機能や健康 メニューを紹介する果物教室を開催</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>

事業名	中山間地域ふるさと水と土保全対策事業
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して支援を行う。
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4団体が開催した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4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>

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 消費者座談会、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・マイワシを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>
今後の取組方向	平成28年度と同様の活動を実施し、魚食普及を図る。

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ものである。
主 な 取 組	<p>①小中学生を対象に啓発体験学習の実施 各地でワカメ養殖体験やサケ放流などの水産教室や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28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	いきいき青森っ子健康づくり事業
趣 旨	本県における健康教育の在り方、進め方の協議及び健康課題解決のための具体的な指導内容、指導方法について研究等を行う。
主な取組	食育に関連した取組として ○ヘルスアップサポートセミナー 養護教諭及び栄養教諭・学校栄養職員が子どもたちの成長（身長、体重等）を考慮した適切な健康管理及び栄養管理を行うために、身長と体重の成長曲線の重要性について理解を深め、活用できるよう基礎的な指導の充実を図ることを目的とした講演会を開催した。
今後の取組方向	成長曲線の活用については、「未来を変える子ども健康づくり事業」において引き続き支援や情報発信を行う。

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、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	食育に関連した取組として ○個別健康管理プログラムを活用した生活習慣の改善 ・「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」実施 ・「健康管理プログラム活用研修会」開催 ・各学校等における実践
今後の取組方向	継続

事業名	イベントにおける食育の推進・普及啓発
趣 旨	上北管内で開催されるイベントを活用し、食育の推進・意識啓発を図る。
主な取組	<p>県民局事業「『かみきた畑美人』美・食・楽クローズアップ事業」による若手女性農業者の活動紹介イベント「かみきた畑美人マルシェ」に食育紹介コーナーを設け、来場者への食育パンフレットの配布や食育クイズ・アンケートを行うなど、栄養バランスの良い食生活や野菜の摂取量向上について意識啓発を図った。</p> <p>イベント名：かみきた畑美人マルシェ 期 日：平成28年10月2日（日） 場 所：アグリの郷おいらせ（おいらせ町） 来 場 者：41名（アンケート回答者） 実施内容：食育パネル・フードモデル・食育カルタの展示 食育関連のパンフレット配布（6種類） 野菜の摂取量に関するクイズ、アンケートの実施</p>
今後の取組方向	管内で開催されるイベントに参加し、食育の推進・意識啓発を図る。

事業名	下北産直「元気アップ」応援事業
趣 旨	農林水産物直売所が取り扱う下北産農産物の種類や優れた機能性等を学び、地元生産者及び消費者を対象に、食育や地産地消の推進を図る。
主な取組	<p>「下北産で元気アップ！クッキングセミナー」の開催</p> <p>1 期 日 平成28年11月3日（木） 2 場 所 下北文化会館「調理実習室」 3 参加者 37名（うち、子供10名） 4 内 容</p> <p>（1）調理実習 ※下北産の食材を使用 「下北ほっかりんのだまっこ鍋」 「野菜の粉チーズ衣の天ぷら」 「黒にんにくドレッシングのフルーツサラダ」</p> <p>（2）意見交換</p>
今後の取組方向	今年度で事業は終了するが、引き続き産地直売所との連携によるイベントでのPR活動等を通じて、食育や地産地消の取組を推進する。