

令和 2 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 | 第 4 次青森県循環型社会形成推進計画策定事業 |
| 趣 旨 | 第 4 次青森県循環型社会形成推進計画を、食品ロス削減推進法に基づく県の食品ロス削減推進計画としても位置づけた上で策定する。また、計画策定の基礎資料として、事業系食品ロスの実態を把握するための調査を実施した。 |
| 主な取組 | <p>1 食品ロス削減推進計画の策定</p> <p>県民や事業者、行政等多様な主体による食品ロス削減に向けた取組をより一層効果的に進めるため、本県の食品ロス削減推進計画を、第 4 次青森県循環型社会形成推進計画の中に入れて策定する。</p> <p>【策定予定】令和 3 年 3 月</p> <p>【削減目標等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・令和 12 年度の一般廃棄物における可燃ごみ中の食品ロスの割合を、令和元年度比で半減させる。 ・食品ロス問題を認知してその削減に取り組む県民の割合を 80%とする。 <p>2 事業系食品ロス実態調査の実施</p> <p>製造・流通・小売・飲食業等の食品関連の各段階における食品ロス発生の実態を把握するため、令和元年度の食品廃棄物の総量とその中の食品ロスの量や、発生要因などについて調査した。</p> <p>【調査事業所】県内 1 万 3,750 事業所から抽出した 1,155 事業所</p> <p>【調査対象期間】平成 31 年 4 月 1 日～令和 2 年 3 月 31 日</p> <p>【県内の事業系食品ロス発生推計量】</p> <p>5 万 6,285 トン（県民 1 日 1 人あたり約 120 g）</p> |
| 今後の取組方向 | 計画内容の周知に努めるとともに、計画目標の達成に向けて施策を効果的に実施していく。 |

| | |
|---------|--|
| 事業名 | ごみゼロあおもり普及啓発事業 |
| 趣旨 | <p>3R促進に向けた県民一人ひとりの意識醸成のために環境配慮行動に取り組む県民運動をより一層推進する必要があることから、食品ロス削減に配慮した取組を行っている店舗を食べきり推進店として認定する。</p> <p>また、県民に対して「食材は使いきる」、「料理は食べきる」、「生ごみは水をきる」の3つの「きる」を普及啓発し、食品ロス・生ごみ削減に向けた取組を推進する。</p> |
| 主な取組 | <p>1 食べきり推進店の認定</p> <p>平成30年4月に「あおもり食べきりオフィス・ショップ」の認定制度を創設し、宴会時の食べきり呼びかけ、小盛りメニューの設定などの取組を行っている店舗を食べきり推進店として認定し、事業者による主体的な取組を推進している。</p> <p>【令和3年1月現在 167事業所】</p> <p>2 3つの「きる」の普及啓発</p> <p>県環境政策課フェイスブック等で3つの「きる」等について情報発信するとともに、市町村が実施する環境関係のイベントに啓発グッズやパンフレットを送付し、PRを行った。</p> |
| 今後の取組方向 | 引き続き3つの「きる」を普及啓発するとともに、「あおもり食べきりオフィス・ショップ」の認定事業者数拡大に努める。 |

| | |
|---------|--|
| 事業名 | 「ごみ減量チャレンジ980」3R推進事業 |
| 趣旨 | <p>市町村及び民間の関係団体等と連携し、3Rの取組推進に向けた啓発を行い、ごみ減量とリサイクルを強力に推進する。</p> <p>小学生向けの取組として、学童期からの3Rの意識醸成を行うため、県内全小学生を対象に「3Rチャレンジブック」を作成・配布し、夏休み期間等を利用して、4つの3Rチャレンジに取り組んでもらった。</p> |
| 主な取組 | <p>食品ロス削減に関しては、「食品ロス」をへらそう！チャレンジ」として、冷蔵庫のなかにある消費期限や賞味期限が近い食品をチェックし、その結果を報告してもらった。</p> <p>また、チャレンジブックで食品ロスを減らすための取組について説明し、3つの「きる」や、3010運動について解説した。</p> <p>4つのチャレンジ全ての取組を実践した児童に対し、「エコキッズ認定証」を進呈し、優秀校には知事表彰を行った。</p> <p>【実施校】78校</p> <p>【実施児童数】5,536人</p> |
| 今後の取組方向 | 本事業は今年度で終了するが、引き続き県民や事業者の具体的な3Rの実践行動につながる啓発活動や仕組作りを進めていく。 |

| | |
|---------|---|
| 事業名 | 無理のない減塩推進ムーブメント創出事業 |
| 趣 旨 | 県民が健康づくりのために食品の栄養成分表示等を活用し、望ましい食品選択ができるよう普及啓発を行い、無理なく減塩に取り組めるようヘルスリテラシーの向上を図る。 |
| 主 な 取 組 | <p>1 減塩食品等活用啓発事業</p> <p>(1) 子どもの頃からの減塩食品等チェック事業 栄養成分表示を見ながら食品選択をする習慣づくりのため、中学校生徒の保護者等向けチラシを作成し中学校に配付。</p> <p>(2) 栄養成分表示普及啓発事業 栄養成分表示の周知・活用ポスター等を作成し、スーパーマーケット等に配付。</p> <p>2 健康情報発信のための啓発媒体作成</p> <p>(1) 無理なく手軽に減塩を続ける取組等を紹介する動画を 유튜브 に投稿</p> <p>(2) 減塩やバランス食を取り入れた健康情報冊子を作成 県民を対象とした「無理のない減塩セミナー」は中止</p> |
| 今後の取組方向 | 作成した健康啓発媒体を活用した情報発信等により県民の減塩習慣の定着をすすめる。 |

| | |
|---------|--|
| 事業名 | 栄養改善対策事業 |
| 趣 旨 | 成人一人1日の野菜の目標摂取量 350g に 50g 不足しており、また、若い年代や男性の一人暮らしの摂取量が低いため、簡単に作ることができる野菜レシピの普及により摂取量の増加を図る。 |
| 主 な 取 組 | <p>かんたん野菜レシピの作成</p> <p>スーパーマーケット等での試食提供は中止</p> |
| 今後の取組方向 | かんたん野菜レシピを活用し、若い年代や男性等を主な対象として野菜摂取量の増加を図る。 |

| | |
|---------|--|
| 事業名 | 女性発信！ 農業者・漁業者の健やか力向上事業 |
| 趣旨 | 県内農協、漁協女性部と連携した健康づくりの意識啓発を図るための体験型セミナー等の開催により、第一次産業就業者全体の健康意識の底上げを図り、健康づくりを推進する。 |
| 主な取組 | <p>1 農業女子・漁業女子健やか力向上事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農業者・漁業者向けの効果的な運動メニュー紹介媒体を作成。 ・リーフレットを農協・漁協女性部等に配布するほか、県ホームページ等で普及啓発。 <p>新型コロナウイルス感染拡大防止のため、体験型セミナーの開催は中止。</p> <p>2 農業者・漁業者健やか力発信事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日頃から健康づくりに取り組んでいる農業者・漁業者の実践内容を身近なロールモデルとして紹介するリーフレットを作成。 ・リーフレットを農協・漁協女性部等に配布するほか、県ホームページ等で普及啓発。 |
| 今後の取組方向 | 引き続き、農協、漁協、市町村等との連携により、第一次産業就業者の健康課題や対策等について情報共有・検討し、第一次産業就業者全体の健康づくりを推進する。 |

| | |
|---------|---|
| 事業名 | みんなで実践「だし活」加速化事業 |
| 趣 旨 | 「健康寿命の延伸」及び「地産地消の推進」に向けて、企業による塩分控えめでも美味しい「だし活」商品の開発促進、有名料理研究家を起用したテレビ番組の制作・放送による県民のだし活気運の醸成、食生活改善推進員等と連携した「だし活」伝道活動等を実施した。 |
| 主な取組 | <p>(1) 企業による「だし活」商品の開発促進 県内企業を中心に企業訪問を行い、青森県産素材を活用しだし商品及び塩分控えめ商品の開発・販売を依頼。8商品販売。</p> <p>(2) 「だし活」気運の醸成 料理研究家の大原千鶴氏をだし活＋だす活アンバサダーに委嘱し、テレビ番組「あおもりだし物語」（全11回）を制作・放送。</p> <p>(3) 子どもの頃からの「だし活」「だす活」の実践・定着 乳幼児健診等の機会を活用した青森県食生活改善推進員連絡協議会会員による「だし活」「だす活」の普及啓発活動を実施。</p> |
| 今後の取組方向 | 企業訪問による「だし活」商品の開発促進及び、関係団体と連携した普及啓発活動を継続して実施するほか、県民の減塩を促す県民参加型イベントを実施し、県民のだし活の実践を促進する。 |

| | |
|---------|--|
| 事業名 | 学校給食あおもり産品供給・利用拡大事業 |
| 趣 旨 | 学校給食における県産食材の利用拡大に向けて、給食現場のニーズに対応した加工品開発を促すとともに、学校栄養士を対象とする研修やメニュー提案により、県産食材利用の機運を醸成した。 |
| 主な取組 | <p>(1) 学校給食用食材の供給拡大 生産者から生産現場の現状を聞き取り、学校給食への納入に向けて会議を実施。</p> <p>(2) 県産食材・加工品の利用拡大 ア 学校栄養士向け研修会の実施 学校栄養士を対象に、農業生産現場や加工品製造現場を見学する現地研修会や県産野菜の魅力を伝える研修会を開催。 イ 県産食材を使用した加工品のPR 学校栄養士向けに、県産農林水産物を使用した学校給食向け加工品のPRを実施（試食・展示会なし。資料提供のみ。）。</p> |
| 今後の取組方向 | 関係団体と連携しながら、学校給食における県産食材の利用率向上に向けた取組を継続する。 |

| | |
|---------|---|
| 事業名 | あおもりの「食」を育む食育県民運動推進事業 |
| 趣 旨 | 県民が食育の意義や必要性を理解し、実践していくため、「いただきます！あおもり食育県民運動」の充実強化を図る。また、第3次青森県食育推進計画の目標達成に向け、県民に対する食育の普及浸透を図る。 |
| 主 な 取 組 | <ol style="list-style-type: none"> 1 地域食育ネットワーク協議会の運営 地域県民局単位に、市町村、食育関係団体等からなる「地域食育ネットワーク協議会」を設置し、地域の食育推進に係る情報交換及び研修等を実施 2 地域食育実践向上事業の実施 各地域県民局から民間団体等への委託事業として、食農体験会や見学会、農家ならではの食の知恵を学ぶ体験会を実施 詳細は、地域県民局ごとに次ページに記載 3 あおもり食育検定運営業務の支援 4 食育県民運動推進事業費補助 食料産業・6次産業化交付金実施要綱（地域での食育の推進事業）に基づき、市町村等が行う食育活動に対して補助金を交付（3団体） 5 あおもり食育サポーターの活動推進 子ども達をはじめとした地域住民に対し食育活動を行う者を「あおもり食育サポーター」として登録し、事務局が調整・マッチングを行いながら食育活動を展開 ア 食育サポーターの活動支援（委託先：学校法人 青森田中学園） イ 県推進事業（食育サポーターの登録、サポーター制度の普及啓発） 6 食育活動実践プロジェクトの実施 食育サポーター等の食育関連団体が行う食育プロジェクトを公募により選定し、業務委託により実施 チーム絆～つむぎ～ 乳幼児のいる保護者を対象としたアンケート調査、食育絵本の作成・幼稚園等への配布、県産品を使用したクッキングレシピの動画作成・発信等を実施 青森中央短期大学子ども食育研究会 家庭における魚料理の提供の状況調査、お魚を使ったクッキング講座等を実施 虹色のたねの会 一人暮らしの大学生や社会人を対象としたアンケート調査、高校生を対象とした料理教室を実施 remimaru 子育て世代の家庭・親子を対象に、アンケート調査、オンライン食育講座を実施 |

| | |
|-----------------------------------|--|
| 今後の取組方向 | 青森県食育推進会議の意見・提言を受けながら、引き続き、各地域県民局の地域食育ネットワーク協議会の活動を通じた市町村等関係者との連携強化や、地域の団体等による意欲的な食育活動の定着を図る。 |
| あおもりの「食」を育む食育県民運動推進事業（地域食育実践向上事業） | |
| 東青地域県民局地域農林水産部 | |
| 主 な 取 組 | <p>1 タイトル ～「豆や」の親子料理教室～大豆食品をもっと食べよう～</p> <p>2 開催月日 令和3年1月24日（日）</p> <p>3 開催場所 青森市浪岡中央公民館</p> <p>4 参加人数 10名</p> <p>5 内 容</p> <p>（1）大豆について学ぶ 「豆や」で使われている大豆が地元で栽培された「青森県特別栽培農産物」の認証を受けていることと、大豆の栄養やどのように調理・加工されているかを学んだ。</p> <p>（2）大豆を使った料理体験 料理研究家の千葉伸子氏の指導で「豆や」で製造した味噌、豆腐、豆乳寒天を使い、親子でできる料理の体験を行った。なお、新型コロナウイルス感染症対策として調理品は全て持ち帰りとした。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・味噌の味比べ（3年味噌と普通の味噌） ・3年味噌トマトソースの豆腐ステーキ ・豆乳寒天とリンゴのデザート <p>（3）参加者へのアンケートを実施した。</p> |
| 中南地域県民局地域農林水産部 | |
| 主 な 取 組 | <p>津軽の「郷土料理レシピ」の作成</p> <p>作 成 者：黒石地区広域生活改善グループ連絡協議会</p> <p>レシピ数：35品（赤飯、しとぎ餅など）</p> <p>作成部数：120部</p> |

| | |
|----------------|--|
| 三八地域県民局地域農林水産部 | |
| 主 な 取 組 | <p>三八地域の小中学生やその保護者等を対象に、地域食材を使った料理や菓子等の調理体験及び食育に関する講話を実施。</p> <p>(会場：おやこ食育 Lab.ココロオドル(八戸市))</p> <p>1 八戸のイカは日本一！</p> <p>(1)開催日：令和2年7月25日</p> <p>(2)対 象：親子3組7名</p> <p>(3)内 容：イカのさばき方、イカを使った調理体験、地域食材に関する講話</p> <p>2 郷土菓子を作ろう</p> <p>(1)開催日：令和2年9月5日</p> <p>(2)対 象：小学生7名</p> <p>(3)内 容：豆しとぎ及びびきんかもち作り体験、郷土菓子に関する講話</p> <p>3 県産食材でせんべい汁&おにぎらず作り</p> <p>(1)開催日：令和2年12月5日</p> <p>(2)対 象：小学生6名</p> <p>(3)内 容：八戸せんべい汁及び青天の霹靂使用おにぎらず作り体験、出汁や県産米に関する講話</p> <p>4 三世代みそ仕込み会</p> <p>(1)開催日：令和3年2月下旬(予定)</p> <p>(2)対 象：親子三世代3組9名程度</p> <p>(3)内 容：みその仕込み体験、発酵食品に関する講話</p> |
| 西北地域県民局地域農林水産部 | |
| 主 な 取 組 | <p>「五所川原システム合同会社いとか学園」への委託により、西北地域の小学生及び保護者、地域住民を対象にこども食堂や茶道体験を実施。</p> <p>1 開 催 日：9/26、10/17、11/21、12/12 計4回</p> <p>2 開催場所：五所川原システム合同会社いとか学園内(五所川原市)</p> <p>3 実施内容：</p> <p>(1)「もうすぐ十五夜茶会」【9/26(土)】</p> <p>ア 講座：十五夜と和食のお話 和食の礼儀作法(背筋を伸ばす・お茶碗を持つ・三角食べについて)、栗の栄養、鮭の一生</p> <p>イ 昼食(茶会)メニュー：鮭ときのこの蒸し焼き、しじみ汁、栗ご飯、漬物、お抹茶、お月見まんじゅう</p> <p>ウ 参加者：こども29名、大人4名</p> <p>(2)「秋を楽しむ茶会」【10/17(土)】</p> <p>ア 講座：重陽の節句と栄養のお話 菊と重陽の節句、3色の栄養バランス、鯖の栄養</p> <p>イ 昼食(茶会)メニュー：鯖の味噌煮、野菜の煮物、松茸のお吸い物、ご飯、漬物、お抹茶、着せ綿菓子</p> <p>ウ 参加者：こども22名、大人8名</p> |

| | |
|----------------|---|
| | <p>(3) 「勤労感謝の茶会」【11/21(土)】</p> <p>ア 講座：新米と新嘗祭について 新嘗祭とは、お米の歴史と成長、青森県産米の食べ比べ</p> <p>イ 昼食(茶会)メニュー：根菜たっぷり鯛の煮付、かぶと油揚げの味噌汁、ご飯、漬物、お抹茶、豆大福</p> <p>ウ 参加者：こども32名、大人11名</p> <p>(4) 「クリスマスこども茶会」【12/12(土)】</p> <p>ア 講座：「ん」のつく食べ物と冬至 クリスマスと冬至のつながり、冬至に食べる「ん」のつく食べ物、ゆずの香り体験</p> <p>イ 昼食(茶会)メニュー：おでん(はんぺん、にんじん、だいこん、たけのこ、どんこ、男爵イモ、こんにゃく、さつまあげ)、ご飯、漬物、お抹茶、ゆずまんじゅう</p> <p>ウ 参加者：こども37名、大人6名</p> |
| 上北地域県民局地域農林水産部 | |
| <p>主 な 取 組</p> | <p>野菜収穫と調理体験を組み合わせた体験型食育イベントの開催</p> <p>委託先：ベジキッチンまいまい(三沢市)</p> <p>開催日：8/7(金)、8/22(土)、11/7(土)</p> <p>開催場所：ベジキッチンまいまい</p> <p>内容：野菜の収穫体験と郷土のおやつ作りをする調理体験</p> <p>参加者：米軍基地で働く外国人家族及び上北地域の親子 延べ50人</p> |
| 下北地域県民局地域農林水産部 | |
| <p>主 な 取 組</p> | <p>1 生産者対象食育講座の実施(2回)</p> <p>(1) 第1回夏秋いちごの食べ方講座 開催日：令和2年9月11日(金) 開催場所：夏秋いちご生産者 濱田裕子氏ほ場(東通村) 対象：生産者、従業員等(12名参加)</p> <p>(2) 第2回夏秋いちごの食べ方講座 開催日：令和2年10月3日(土) 開催場所：夏秋いちご生産者 阿部伸義氏ほ場(むつ市) 対象：生産者、従業員等(7名参加)</p> <p>2 親子対象農作業体験会及び料理教室の実施(1回) 開催日：令和2年10月24日(土) 開催場所：夏秋いちご生産者阿部伸義氏ほ場及び株式会社 A-berry 加工場(むつ市) 対象：下北地域在住の親子(3組参加)</p> <p>3 夏秋いちごのレシピ本の作成及び配布 本事業を通して開発した夏秋いちごのレシピ10品を掲載したレシピ本を作成し、管内直売所や生産者等に配布した。</p> |

| 事業名 | みんながつながる食育推進事業 | | | | | | | | | |
|----------|---|--------------------|-----|------|----------|-------------------------|-------------------|---------|------------------|--------------------|
| 趣 旨 | 第3次青森県食育推進計画の目標である「健康で活力に満ちた暮らし」と、2025年を見据えた「青森県型地域共生社会」の実現に向けて、県民のライフステージに応じた食育活動を展開する。 | | | | | | | | | |
| 主 な 取 組 | <p>1 日本型食生活を重視した食育の推進</p> <p>ア ライフステージに対応した啓発活動</p> <p>農業高校生を講師とする園児の食農体験会の実施</p> <p>県内農業高校において、生徒が講師となり、園児を対象とした農作業体験及び調理・加工体験を実施</p> <table border="1" data-bbox="534 689 1409 891"> <thead> <tr> <th>農業高校</th> <th>保育園</th> <th>実施内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>五所川原農林高校</td> <td>みどりの風こども園 かなぎ(五所川原市)</td> <td>毛豆の収穫・試食 豆腐づくり</td> </tr> <tr> <td>三本木農業高校</td> <td>こども園あらや(平 川市)</td> <td>りんご収穫 アップルパイづくり</td> </tr> </tbody> </table> <p>高校生対象の自炊塾</p> <p>自炊生活をするために必要な知識や、食の大切さを学ぶ講座及び調理実習を実施</p> <p><実施校> 木造高校、田名部高校、黒石商業高校</p> <p>企業等の食生活改善支援</p> <p>社員を対象に、健康的な食生活に関する研修会を行う企業を公募し、講師として管理栄養士を派遣</p> <p><実施企業> 6企業</p> <p>児童対象の調理指導</p> <p>小・中学校にプロの料理人(あおもり食命人)を派遣し、食の知恵やマナー、地産地消などを学ぶ調理実習を実施</p> <p><実施校> 弘前市立青柳小学校、つがる市立森田中学校、八戸市立明治中学校、野辺地町立馬門小学校、五戸町立切谷内小学校</p> <p>イ 「見える食育」による啓発活動</p> <p>食育啓発冊子の作成</p> <p>働き盛り世代の県民を対象に、健康的な食生活について、大学生のアイデアによる献立レシピなど実例を交えて分かりやすく伝える冊子を作成</p> <p>野菜を食べようキャンペーンの展開(8月31日～11月30日)</p> <ul style="list-style-type: none"> 県内で野菜を販売する量販店や産地直売施設、飲食店等387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 食育指導者や「野菜で健康大作戦協力店」関係者を対象に、「野菜で健康大作戦セミナー ～野菜の力で免疫力アップ～」を県内3箇所で開催 | 農業高校 | 保育園 | 実施内容 | 五所川原農林高校 | みどりの風こども園 かなぎ(五所川原市) | 毛豆の収穫・試食 豆腐づくり | 三本木農業高校 | こども園あらや(平 川市) | りんご収穫 アップルパイづくり |
| 農業高校 | 保育園 | 実施内容 | | | | | | | | |
| 五所川原農林高校 | みどりの風こども園 かなぎ(五所川原市) | 毛豆の収穫・試食 豆腐づくり | | | | | | | | |
| 三本木農業高校 | こども園あらや(平 川市) | りんご収穫 アップルパイづくり | | | | | | | | |

| | |
|----------------|---|
| | <p>2 地域コミュニティによる食育の推進</p> <p>ア 「みんなの食堂」運営モデル実証 地域の子どもから高齢者まで幅広い世代が食事を共にする「共食」の場として月1回程度「みんなの食堂」を開設 <業務委託先> 東地区ちいきの絆食堂 弘前市食生活改善推進員会 青森市立沖館小学校教育振興会 特定非営利活動法人 SEEDS NETWORK 社会福祉法人 千年会</p> <p>イ 「みんなの食堂」運営モデル実証業務事例発表会 「みんなの食堂」の今後の継続的かつ安定的な運営と「共食の場」のネットワーク強化に資するための事例発表会を開催</p> <p>ウ「みんなの食堂」ネットワークづくりの支援 あおもり「みんなの食堂」と農林水産業のネットワーク会議立ち上げに向けた事前説明会開催 「あおもり『みんなの食堂』と農林水産業のネットワーク」設置 未利用農産物等と「みんなの食堂」の食材マッチング体制及びルールの制定 食材供給マッチングサイト制作</p> |
| <p>今後の取組方向</p> | <p>地域でライフステージに対応した自主的な食育活動が根付くための環境整備や、若い世代の生活様式に合った効果的なアプローチによる食育を推進する。</p> <p>また、「共食の場」のネットワークづくりの支援など、地域コミュニティによる食育を引き続き推進する。</p> |

| | |
|---------|---|
| 事業名 | 農泊需要早期回復事業 |
| 趣旨 | 農林漁業体験メニューのほか農林漁家民宿の情報を加え、魅力あるマイクロツーリズムの情報を掲載したガイドブックを作成し、県内の小中学校に体験学習企画の参考資料として配付するほか、道の駅等の観光施設へプロモーションすることで、県内の農泊需要喚起を図る。 |
| 主な取組 | 県内のグリーン・ツーリズム関係施設（農家民宿、体験施設、農家レストラン、直売所）等を紹介するグリーン・ツーリズムガイドブックの作成・配布 作成部数：1,000部（A4サイズ76頁程度） 配布先：県内小中学校や道の駅などの観光施設等 |
| 今後の取組方向 | 引き続き、受入団体による教育旅行等の受入れを支援し、グリーン・ツーリズムを推進する。 |

| | |
|---------|---|
| 事業名 | 農泊受入対策事業 |
| 趣旨 | 国内からの農村滞在型教育旅行の受入拡大を図るため、県内外の学校や旅行エージェントに対しプロモーションを実施する。 |
| 主な取組 | 県内の学校及び教育関係機関や旅行エージェントに対し、受入態勢、教育効果等をPRするとともに、実施に当たって懸念される点や改善要望等を調査し、教育旅行の誘客を図った。 |
| 今後の取組方向 | 調査結果についてグリーン・ツーリズム受入団体にフィードバックすることにより、受入態勢の強化を図るとともに、引き続き、国内の学校及び教育関係機関や旅行エージェントに対し、プロモーションを実施する。 |

| | |
|---------|--|
| 事業名 | 青森りんごで健康応援プロジェクト事業 |
| 趣 旨 | 県民の健康づくりと青森りんごの消費量拡大を図るため、青森りんごで健康応援隊の自主的なりんご食育活動に向けた支援を行うとともに、県民一人ひとりのりんご食習慣づくりを更に進めるよう取組を強化する。 |
| 主な取組 | <p>1 青森りんごで健康応援隊の食育活動と情報発信</p> <p>(1) 青森りんごで健康応援隊が所属する5団体へ委託して、かるたや絵本の作成、りんご食べ比べやオンラインでのりんご講座など、りんごの食習慣づくり活動を実施(7月～1月)</p> <p>(2) 青森りんごで健康応援隊等を対象にレベルアップ研修会やりんごの食習慣づくり活動に関する事例検討会を開催(9月、3月)</p> <p>2 若年層の親世代をターゲットとしたりんご食習慣づくりの働きかけ</p> <p>(1) 応援隊を活用し、「親子向けりんご食習慣づくり講座」や県内41小学校において、青森りんご出前授業を開催(9月～1月)</p> <p>(2) 知事自らが講師を務める「知事直伝!親子で学ぶアップルスクール」を開催(2月)</p> |
| 今後の取組方向 | <p>(1) 県内外でのりんご食育活動の拡大</p> <p>(2) (一社)青森県りんご対策協議会など関係機関と連携した青森りんご食育活動の継続的な取組</p> |

| | |
|---------|--|
| 事業名 | 中山間地域ふるさと活性化事業(H5～) |
| 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>食育に関連した取組への支援は以下のとおり。</p> <p>米づくりに必要な農業用水や農業水利施設の役割を学ぶための見学会の実施に対する支援</p> <p>“きれいな水”の大切さを理解してもらうための生き物観察会などの実施に対する支援</p> <p>将来を担う子供たちと消費者であるその親たちを対象に、「環境公共」の取組が本県の豊かでおいしい農林水産物の生産を下支えしていることをPRする体験学習会を実施</p> |
| 今後の取組方向 | 中山間地域の活性化を図るため、次年度も同様の取組を継続し、地域住民活動等を推進・支援する。 |

| | |
|---------|---|
| 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ことにより、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>小中学生を対象とした水産業体験学習の開催支援</p> <p>各地域において、地曳網や釣り体験などの水産教室、ホタテガイやスルメイカなどを利用した料理教室の開催を支援した。</p> <p>水産教室用パンフレットの作成</p> <p>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 | 令和2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 | 地域でつながる下北子どもスマート事業 |
| 趣 旨 | 地域の健康課題である小児肥満対策として、保育所で情報収集したデータを行政で切れ目なく継続的に活用する仕組みの構築と、家庭でのバランスのよい食事の実施に向け地域ぐるみで支援する。 |
| 主 な 取 組 | <p>1 未就学児への支援</p> <p>(1) 保育所で情報収集しているモニタリングデータ活用体制検討会(全体会)の開催</p> <p>当初3回開催の予定であったが、1回のみ開催となった</p> <p>(2) 町村別モニタリングデータ活用体制検討会の開催</p> <p>(3) 町村・保育所と連携し、肥満の心配のある幼児の家庭訪問を保健師と栄養士がペアで実施</p> <p>(2)、(3)はコロナ対応のため、実施することができなかった。</p> <p>2 児童生徒への支援</p> <p>(1) 市町村の小中学校養護教諭・保健師からお弁当の実態等に係るインタビュー調査の実施と、モデル地区の家庭の食事とお弁当の実態調査を行い、調査結果を基にした指導ツールの作成</p> <p>調査に係る検討会を当初3回開催の予定であったが、1回のみ開催になり、各種調査は実施することができなかった。</p> |
| 今後の取組方向 | コロナ対応のため、一部計画を変更し、引き続き検討会や訪問、調査については、令和3年度に実施する。 |

| | |
|---------|--|
| 事業名 | 協同農業普及事業（一般普及指導計画） 消費者交流による食育活動の推進 |
| 趣旨 | 一般消費者や関係機関、団体と生活改善グループ員の交流による郷土料理伝承等の食育活動を推進し、地域の活性化を図る。 |
| 主な取組 | <p><弘前地区生活改善グループ連絡協議会> 一般消費者を対象とした「津軽の味っこ伝承料理講習会」を12月23日に開催するため、メニューを決定したが、募集直前に新型コロナウイルス感染症が拡大したため、開催を中止した。</p> <p>食と暮らしを通じた一般消費者との交流を目的に、例年開催している「第46回生活技術発表展」は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、グループ員のみを参集して2月9日に食をテーマとした講演と展示を行う。</p> <p><黒石地区広域生活改善グループ連絡協議会> 津軽の「郷土料理レシピ」を作成した上で、2月12日、東北栄養専門学校の生徒を対象に、グループ員が講師となって郷土料理の調理実習を行う。</p> <p><平賀食育グループ野の花> 東北女子短期大学から依頼を受け、7月9日、2年生5名に対して郷土料理3品（しとぎもち、くるみ味噌和え、赤飯）を伝承した。</p> |
| 今後の取組方向 | 引き続き、食育活動を推進する組織の活動を支援する。 |