

平成30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	食品ロス削減・生ごみ減量強化事業
趣 旨	第3次青森県循環型社会形成推進計画の目標を達成するため、行政と事業者が連携しながら、県民に対して3つの「きる」を重点的に普及啓発し、食品ロス削減と生ごみ減量に向けた取組を県民運動として定着させる。
主な取組	<p>1 3つの「きる」キャラバン隊PR活動の実施 スーパー等において、買い物客にターゲットを絞り、家庭における3つの「きる」の必要性や具体的な実践方法についてPR活動を行った。 【平成30年度 計24回実施】</p> <p>2 食べきり推進店等の認定 平成30年4月に「あおり食べきりオフィス・ショップ」の認定制度を創設し、県民及び事業者が食品ロス削減に取り組みやすい環境の整備を図った。 【平成30年12月末現在 160事業所】</p>
今後の取組方向	引き続き、3つの「きる」キャラバン隊PR活動を通じて、「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」を重点的に普及啓発するとともに、「あおり食べきりオフィス・ショップ」の認定事業者数の拡大に努めていく。

担当課 がん・生活習慣病対策課

事業名	民間協働型健やか力啓発事業
趣 旨	<p>主婦（無関心層）へのアプローチ先として、スーパーマーケットを新たな普及啓発の場とするために、取扱商品を活用した売場作成や普及啓発を行う。</p> <p>また、働き盛り世代に接する機会が多い、生命保険外交員を健康づくりの新たな担い手として育成する。</p>
主な取組	<p>① 高血糖からマモルキャンペーン in スーパーマーケット</p> <ul style="list-style-type: none"> スーパーマーケットにおいて、健康づくりを訴求するディスプレイコンテストの開催。

	<p>30店舗参加 最優秀賞1店舗、優秀賞2店舗、優良賞8店舗選出。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士による栄養相談、糖尿病のリスクチェックをスーパーマーケットの店頭で実施。 <p>県内16か所で実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康づくりの訴求が売上げに与える影響について調査を実施 <p>② 健やかレディーで未来を変える事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康に関する知識の習得のための研修会を開催 <p>県内3か所で実施</p> <p>③ 食生活に関する調査及びPR強化</p> <p>減塩や野菜・果物摂取増に向けた効果的なアプローチを行うために要因分析を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・味覚等調査の実施 ・野菜・果物摂取に関する食行動等調査の実施
今後の取組方向	本年度と同様の取組を推進し、無関心層への働きかけを継続する。

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100店舗の実施予定（1/25現在 95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	だし活！減塩ビジネス推進事業
趣 旨	県産だしを活用して減塩を進める「だし活」の普及と社会全体で減塩に取り組む「無意識の減塩」環境づくりに向けて、県民の「だし活」への取組機運を高めるとともに、県内スーパーと協力した「減塩惣菜」のテスト販売及び減塩市場の動向調査等により、減塩ビジネスの可能性を検証する。
主な取組	<p>(1) 「だし活」減塩ビジネスの実証</p> <ul style="list-style-type: none"> ア 「だし活」セミナーの開催 イ 「無意識の減塩惣菜」の開発・販売（2企業） <p>(2) 子どもの頃からの「だし活」の実践・定着</p> <ul style="list-style-type: none"> ア 乳幼児健診等におけるだし活伝道活動 イ 青森県だし活協議会による「だし活」推進活動 <p>(3) 県産だしの評価向上と「だし活」の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ア だし活「5周年」記念事業の実施 <ul style="list-style-type: none"> ・県民参加型イベント ・テレビ番組及び動画の制作など イ 県産品フェア等における「だし活」の普及啓発
今後の取組方向	県産だしの魅力と「だし」の効果を情報発信し、「だし活」への取組機運を高めるとともに、地元企業や大学と連携しながら、社会全体で減塩に取り組む「無意識の減塩」環境づくりを進める。

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する。
主な取組	<p>(1) 学校給食用食材の供給拡大</p> <p>生産者、加工業者、流通業者及び学校給食関係者等が給食現場のニーズを共有し、県産冷凍カットじゃがいもの製品化の検討。</p> <p>(2) 県産食材・加工品の利用拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ア 学校栄養士向け現地研修会の実施 <ul style="list-style-type: none"> 学校栄養士等を対象に、農業生産現場や加工品製造現場を見学する現地研修会を開催 イ 県産食材を使用した加工品のPR <ul style="list-style-type: none"> 県産農林水産物を使用した学校給食向け加工品の展示・試食会を開催 ウ 県産食材を利用した調理講習会 <ul style="list-style-type: none"> 県産食材を利用した調理講習会を開催し、学校栄養士に給食メニューを提案

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。
---------	--------------------------------------------

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 和食の良さを見つめ直すことで食育の推進につなげるため、あおもり食命人ネットワークと連携し、県内小・中学校において、食育映画の上映とおむすびづくり体験会を実施（小学校 10 校・中学校 4 校）</p> <p>② 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（7 回）</p> <p>③ モデル幼稚園における野菜勉強会等の開催 県内 3 モデル幼稚園において、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 14 回）</p> <p>④ 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量販店や産地直売施設、飲食店等 337 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。また、期間中、野菜と健康について学ぶ「野菜で健康大作戦セミナー」を開催。（県内 3 ヶ所）</p> <p>⑤ 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</p> <p>2 「あおもり食育推進大会 2019」の開催（2 月 10 日） 食育サポーターが地域の食育関係者との協働により取り組む「食育実践プロジェクト」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	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、日本型食生活を重視した食育と地域コミュニティによる食育を推進していく。

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

主な取組

「だし×旬野菜の美味しい食べ方講座」の開催
 (洋食編)
 開催日：平成 31 年 2 月 21 日
 開催場所：青森市 LINCE (リンチェ)

(和食編)
 開催日：平成 31 年 3 月 2 日
 開催場所：SOBA Cafe 雅 (みやび)

- ・野菜生産者による地元産旬野菜（冬の農業）の講義（野菜の栄養価や見分け方等を紹介して、県産野菜の理解を深める）
- ・だしソムリエによるだしのとり方の実演とテイスティングの実施（和食ではブレンドにもチャレンジ）
- ・だしを利用した料理の実演・試食（プロの料理人による調理方法やこだわりの説明と意見交換、試食を通じて地元食材を利用して減塩に取り組むきっかけづくりを行う）

中南地域県民局地域農林水産部

主な取組

1 旬のさかなを使った料理教室の実施
 水産物の魅力の発信、魚食文化の普及と消費拡大等を目的として、7、9、11、1月に東北女子大学、東北女子短期大学で実施
 対象：食育に興味・関心のある親子又は一般
 参加者：延べ 119 名

2 弘前水産土曜市の実施
 一般消費者に対して水産物の良さを理解してもらい、魚を食べてもらうことを目的に実施。
 対象：一般消費者
 内容：市場見学、水産物の販売、模擬セリ、まぐろの解体販売等

三八地域県民局地域農林水産部

主な取組

三八地域の大学生及び中学生を対象とした八戸ブイヤベースの試食及び地元三八地域の食文化の特色である「魚食」をテーマとした食育の実践体験会を開催

1 八戸工業大学における講義とワークショップの実施
 開催日：平成 30 年 10 月 17 日
 開催場所：八戸プラザホテル
 対象：八戸工業大学学生 40 名
 内容：「八戸ブイヤベース」など八戸の魚や食を活用した地域活性化の取組を紹介。八戸市内レストランシェフによる「八戸ブイヤベース」の試食。

	<p>2 島守中学校における授業と調理体験の実施 開催日：平成 30 年 11 月 28 日 開催場所：八戸市立島守中学校 調理室 対象：島守中学校 1 年生 1 2 名 内容：味覚をテーマとした授業と、八戸市内レストランシェフによる簡単にできる野菜たっぷり「ミネストローネ」などの調理体験</p> <p>3 長者中学校における講義と調理体験の実施 開催日：平成 30 年 12 月 4 日 開催場所：長者中学校 調理室 対象：長者中学校 2 学年 2 8 名 内容：八戸港で水揚げされた魚を使った食事や「八戸ブイヤベース」の取組紹介と、八戸市内レストランシェフによる八戸ブイヤベースの調理体験</p>
<p>西北地域県民局地域農林水産部</p>	
<p>主な取組</p>	<p>1 野菜収穫体験会の開催 身近な野菜の収穫体験を通じて、「食」や「農業」に親しみ、食べ物を大切に作る心を育むとともに、野菜の美味しさを知ってもらうことを目的として実施。 対象：中泊町内の幼児・児童 内容：①じゃがいもの収穫体験会（8 月 20 日、8 月 28 日） ②さつまいもの収穫体験会（10 月 26 日） 参加者：79 名</p> <p>2 郷土料理勉強会・郷土料理親子教室の実施 対象：親子 内容：郷土料理のレパトリー充実のための勉強会とそのレシピを使った親子対象の郷土料理教室を開催した。</p>
<p>上北地域県民局地域農林水産部</p>	
<p>主な取組</p>	<p>1 地域内の親子等を対象とした食育講習会の開催 開催日：平成 30 年 8 月 4 日（土）、9 月 8 日（土）、 11 月 17 日（土） 開催場所：ベジキッチンまいまい（三沢市） 内容：野菜の収穫及び調理体験、ご飯の炊飯体験と食べ比べ 参加者：延べ 4 9 人</p> <p>2 地域住民を対象とした食育講習・交流会 開催日：平成 30 年 7 月 28 日（土）、11 月 22 日（木）、 平成 31 年 1 月 10 日（木） 開催場所：ひまわり工房、一本松公民館（いずれも十和田市） 内容：夏野菜・冬野菜の漬物講習会、つき返しだんご講習会 参加者：延べ 6 2 人</p>

下北地域県民局地域農林水産部	
主 な 取 組	<p>1 農家の畑で野菜の栽培体験会を開催 だいこん：8月20日（種まき）、9月20日（間引き） 10月24日（収穫） 夏秋いちご：10月2日（収穫） にんにく：10月2日（植付） アピオス：8月29日・9月1日（花摘み）、11月16日（収穫） 1月31日（ツル切り選別と料理）</p> <p>2 地元の野菜料理研究家と農家を講師に、キャベツとりんごをテーマとした講話と料理教室を開催。（11月17日、12月8日）</p> <p>3 地元食材メニューを提供しているレストランにおいて、生産者・シェフ・消費者との交流会を開催。（11月15日）</p> <p>4 facebookにおいて食育に関する取組活動を紹介。</p> <p>5 生産者の取組や旬の食についてまとめた情報誌を旧むつ市の幼稚園や保育園に配布。</p>

担当課 りんご果樹課

事 業 名	健康果実・青森りんごファンづくり強化事業
趣 旨	青森りんごの消費量向上に向けて、りんごの食習慣づくりを働きかける関係者を拡大して食育活動の強化を図るとともに、若者も対象とした食育活動を推進する。
主 な 取 組	<p>1 食育関係者と連携した青森りんご食育活動の強化</p> <p>（1）県内食育関係者等を対象とした育成研修会を開催し、「青森りんごで健康応援隊」として43名を育成。（6～11月）</p> <p>（2）応援隊を活用した県内での健康イベントや出前授業、県外での「知事直伝！親子で学ぶアップルスクール」の開催</p> <p>①県内34小学校において、青森りんご出前授業を開催（11月～1月）</p> <p>②県外3地区において、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（11月～2月）</p> <p>③一般県民を対象とした青森りんご啓発イベントを開催 （11月5日 ※いいりんごの日）</p> <p>2 子どもから若者を対象とした青森りんご食育活動の推進</p> <p>（1）児童版「青森りんご」冊子や若者等を対象とした青森りんご啓発DVDを作成・配布（11月～3月）</p> <p>（2）県内在住留学生を対象とした青森りんご体験会等青森りんご啓発活動を実施（10月）</p>
今後の取組方向	<p>（1）幼少期からのりんご消費量の向上</p> <p>（2）りんご機能性への認識の向上</p> <p>（3）海外における青森りんご口コミPRの拡大</p>

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しての支援、啓発普及活動等を行う。
主な取組	食育に関連した支援取組としては以下のとおり。 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。 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。 ③各県民局が主体となり、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。
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みを継続し、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	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。 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。
今後の取組方向	平成30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。

<p>事業名</p>	<p>子どもの健康づくり体制支援事業</p>
<p>趣旨</p>	<p>本県の肥満傾向児出現率の低下や子どもの健康増進に向けて、小学校を中心として、学校・家庭・地域が連携し、子どもの生活習慣を地域の子どもの健康問題として捉え、一体となって取り組む体制づくりを構築する。そのため、子どもの発達の段階に応じた運動プログラムを作成・実践するとともに、養護教諭と栄養教諭の連携による個別管理プログラムを活用した食育指導及び家庭・地域が一体となった実践研究と健康教育に携わる教員の指導力向上を図る。</p>
<p>主な取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 6 教育事務所管内で、小学校を1校指定し、そこを中心に連携している幼稚園・保育園・中学校をモデル地区とする。指定期間は、平成30年度から平成31年度までの2か年とする。 ○ モデル地区は、学校、家庭及び地域及び事業の趣旨を踏まえ、子どもの健康教育に関わる研究を計画的に促進する。 ○ モデル地区は、地区連絡協議会を開催し、健康教育の推進を図るとともに、地区として運動の推進と生活習慣の見直し改善について実践的な研究を行う。また、各校においては、児童生徒の健康課題解決のために学校保健委員会や講習会を計画する。
<p>今後の取組方向</p>	<p>引き続き、地域の幼稚園・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。</p>