

## 令和3年度における県の主な取組状況

担当 環境政策課

事業名	「資源をきれいにまわそう」適正分別等推進事業
趣旨	リサイクル資源は「ごみ」ではなく「原料」であることについて、県民及び事業者の意識の転換・強化を促すため、適正分別等3Rを強力に推進する。
主な取組	<p>1 「やってみよう、てまえどり！キャンペーン」の実施</p> <p>陳列棚の手前にある賞味期限、消費期限の近い商品を積極的に購入する「てまえどり」を普及させるため、手前の商品に貼った応募シールで県産品があたるキャンペーンを量販店と連携して実施した。</p> <p>【実施店舗】県内スーパー3社 計53店舗</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>てまえどり！キャンペーン</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>応募シールを貼った商品</p> </div> </div> <p>2 食品ロス等削減ポスター、チラシの作成、配布</p> <p>「てまえどり」及び3つのきる（「食材は使いきる」、「料理は食べきる」、「生ごみは水気をきる」）の普及啓発のため、ポスター及びチラシを作成し、県内事業者等に配布した。</p> <p>3 小学生対象の「チャレンジブック」</p> <p>「チャレンジブック」内で、「食品ロス」をへらそうチャレンジ」として消費期限や賞味期限が近い商品をチェックし、食品ロスを減らす工夫を考えた。また、ブック内で「てまえどり」と「3つのきる」を解説した。</p> <p>【実施校】100校 【実施児童数】4,293人</p>
今後の取組方向	引き続き、「てまえどり」「3つのきる」を普及啓発し、食品ロス削減につなげる。

事業名	ごみゼロあおもり普及啓発事業
趣旨	3R推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。

主 な 取 組	<p>食べきり推進店の認定</p> <p>平成30年度に「あおり食べきりオフィス・ショップ」の認定制度を創設し、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12月末現在 160事業所】</p>
今後の取組方向	<p>事業系食品ロス削減のため、引き続き、「あおり食べきりオフィス・ショップ」の認定事業者拡大に努める。</p>

担当 がん・生活習慣病課対策課

事 業 名	女性発信！ 農業者・漁業者の健やか力向上事業
趣 旨	<p>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。</p>
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"> <li>・活動事例集の作成</li> </ul> <p>令和元年度～令和3年度までの取組状況をまとめた「報告書」を作成し、農協・漁協女性部、市町村等へ配布するほか、県ホームページ等で情報発信する。</p> <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・報告会の開催は中止。</p> <p>2 農・漁業者の健やか力応援事業</p> <p>※ 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、中止。</p>
今後の取組方向	<p>重点事業は令和3年度で終了となる。</p> <p>報告書を参考に、農協・漁協女性部と市町村等が連携し、第一次産業就業者の健康づくりの取組を継続していく。</p>

事 業 名	栄養改善対策事業
趣 旨	<p>青森県の成人一人1日野菜摂取量は目標量の350gから50g不足しており、特に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。</p>
主 な 取 組	<p>1 かんたん野菜レシピの活用による野菜摂取量の増加</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新型コロナウイルス感染拡大防止のため、スーパーマーケット等での試食提供は中止。</li> <li>・料理教室等、日食協（日本食生活協会）の事業に組み込んで、かんたん野菜レシピの配布および試食提供を実施した。</li> </ul>
今後の取組方向	<p>若い年代や男性等を主な対象として、引き続きかんたん野菜レシピを活用し、野菜摂取量の増加を図る。</p>

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、塩分控えめでも美味しい「だし活」商品の開発促進、普及啓発イベントの開催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子どもの頃からの食習慣づくりに取り組んだ。	
主 な 取 組	<p>(1) 企業による「だし活」商品の開発促進                  県内企業等を訪問し、青森県産素材を活用しだし商品及び減塩商品の開発・販売を依頼。8商品販売。</p> <p>(2) 「だし活」気運の醸成                  「だし活+だす活」アンバサダーに任命している料理研究家の大原千鶴氏を招いて県民参加型イベントを実施                  八戸市：2回                  むつ市：2回                  弘前市：1回</p> <p>(3) 子どもの頃からの「だし活」「だす活」の実践・定着                  青森県食生活改善推進員連絡協議会会員が乳幼児健診等の機会を活用して「だし活」「だす活」の普及啓発活動を実施                  147回（R3.12月末現在）</p>	 <p>だしカフェ Ohara</p>
今後の取組方向	県民の減塩ムーブメントを創出するため、調味料メーカー等と連携して「減塩」総菜等を開発するとともに、引き続きアンバサダーを活用した効果的な普及啓発や子どもの頃からの食習慣づくりに取り組む。	

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、学校栄養士を対象とする研修やメニュー提案、県産加工品のPRを行った。	
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た会議を開催。</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県産野菜への理解醸成に向けた生産ほ場での視察研修会を開催。（1回）                  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）。</p>	 <p>学校栄養士を対象とした農業生産現場研修会</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。	

<p><b>事業名</b></p>	<p>あおもりの「食」を育む食育県民運動推進事業</p>			
<p><b>趣 旨</b></p>	<p>全県的な食育推進体制の充実のため、「青森県食育推進会議」を設置して本県の食育推進対策について意見・提言を徴するとともに、食育関係者・団体等による地域の実情に即した食育の推進のため、人材育成や活動支援を行う。</p>			
<p><b>主な取組</b></p>	<p>1 青森県食育推進会議の運営 第4次青森県食育推進計画の指標の進捗状況进行评估し、食育推進施策についての意見・提言を徴する。</p> <p>2 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。</p> <div data-bbox="367 757 1439 1003" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>3 食育活動実践プロジェクト事業の実施 地域における自発的かつ継続的な食育活動及びその体制づくりを促進するため、地域の実情に応じた食育活動を行う団体を公募し、各地域県民局（活動地域が複数にわたる場合は、食の安全・安心推進課）からの委託事業として実施。 <b>※ 詳細は、地域県民局等ごとに下記に記載</b></p> </div> <p>4 あおもり食育サポーターの活動支援 (1) 地域の保育所、幼稚園、学校、企業などにおいて、食に関する講話、郷土料理などの調理実習や農林漁業体験の指導などを実施するボランティアを「あおもり食育サポーター」として登録。（令和4年2月現在 155名） (2) 保育所・幼稚園、学校、地域等からの要請に応じて食育サポーターを派遣し、食育活動を実施。（事務局：青森中央短期大学に委託）</p> <div data-bbox="443 1308 1114 1684" style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>① 食育活動の要請</p> <p>【連絡・調整役】 あおもり食育コンシェルジュ</p> <p>あおもり食育サポーター</p> <p>② 要請にもとづき、食育活動を展開</p> <p>地 域</p> <table border="0" style="width: 100%; font-size: small;"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士・調理師・保育士</li> <li>・食生活改善推進員</li> <li>・農林漁業者</li> <li>・生活改善グループ員</li> <li>・野菜ソムリエ</li> <li>・〇〇名人 など</li> </ul> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○食育講座</li> <li>○調理実習</li> <li>○栄養指導</li> <li>○農作物の栽培指導</li> <li>○農林漁業体験受入</li> <li>○食関係視察受入 など</li> </ul> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・保育所、幼稚園</li> <li>・小、中学校</li> <li>・高等学校</li> <li>・専門学校、大学</li> <li>・企業、各種団体</li> <li>・町内会、公民館 など</li> </ul> </td> </tr> </table> </div> <p>5 食育県民運動推進事業費補助 農林水産省の食料産業・6次産業化交付金実施要綱に基づき、市町村や食育関係団体等が行う食育活動について補助金を交付（3団体）。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士・調理師・保育士</li> <li>・食生活改善推進員</li> <li>・農林漁業者</li> <li>・生活改善グループ員</li> <li>・野菜ソムリエ</li> <li>・〇〇名人 など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食育講座</li> <li>○調理実習</li> <li>○栄養指導</li> <li>○農作物の栽培指導</li> <li>○農林漁業体験受入</li> <li>○食関係視察受入 など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保育所、幼稚園</li> <li>・小、中学校</li> <li>・高等学校</li> <li>・専門学校、大学</li> <li>・企業、各種団体</li> <li>・町内会、公民館 など</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士・調理師・保育士</li> <li>・食生活改善推進員</li> <li>・農林漁業者</li> <li>・生活改善グループ員</li> <li>・野菜ソムリエ</li> <li>・〇〇名人 など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食育講座</li> <li>○調理実習</li> <li>○栄養指導</li> <li>○農作物の栽培指導</li> <li>○農林漁業体験受入</li> <li>○食関係視察受入 など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保育所、幼稚園</li> <li>・小、中学校</li> <li>・高等学校</li> <li>・専門学校、大学</li> <li>・企業、各種団体</li> <li>・町内会、公民館 など</li> </ul>		
<p><b>今後の取組方向</b></p>	<p>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。</p>			
<p>あおもりの「食」を育む食育県民運動推進事業のうち、食育活動実践プロジェクト事業 ※ 各地域県民局等から民間団体等への委託事業</p>				

主な取組

【実施団体】 チーム紬〜つむぎ〜（青森市）

【実施内容】

1 レシピ動画及びフライヤー、ホームページの開設

- (1) 対象：子育て中の親とその子ども
- (2) 内容：県産食材を使用したメニューを公募し、5種類のメニューが完成。レシピはフライヤーに掲載し、青森市内の保育園や公共施設に配布。また、ホームページを開設し、レシピ動画を多くの人に向けて発信。

(<https://aomorifood5.1web.jp/>)



ホームページでレシピ 動画を公開

2 「絵本と音の食育おはなし会」の開催

- (1) 開催日  
令和3年12月11日（土）
- (2) 場所  
アピオあおもり
- (3) 参加者  
0歳～小学生の子と保護者 84名
- (4) 内容  
ピアノやヴァイオリンの生演奏と、食べものをテーマにした絵本の読み聞かせ



絵本と音の食育おはなし会  
「大きなかぶ」の一場面

主な取組

【実施団体】 弘前市食生活推進委員会

【実施内容】 「おやこで学ぶ！食育教室」の開催

1 開催期間 令和3年12月～4年1月

2 開催場所 ヒロロスクエア健康ホール、相馬小学校

3 内 容

- (1) だし活編：だしの飲み比べ、簡単だしの取り方、具たくさん味噌汁・スープの作り方と試飲、炊き込み御飯の作り方、だしの効用と塩分について（3回、12組31名）
- (2) バランス編：バランスのとれた食事について、バランスのとれた簡単弁当づくり・おにぎり作り、お弁当つめの体験、試食（3回、12組29名）

※ 新型コロナウイルスの感染状況に対応できるように、体験レベルを3段階設定し、感染拡大時は個別説明と材料の配布を実施。



年齢に適した食事量の説明

- 【実施団体】東地区ちいきの絆食堂
- 【実施内容】「共食の場」を核とした食育活動
- 1 開催期間 令和3年11月～12月
  - 2 開催場所 弘前市総合学習センター
  - 3 内 容
    - (1) 地域食堂として、調理学習体験と共食の実践（3回、延べ53名）
    - (2) 食育推進映画の上映及びパネルディスカッション「映画を振り返り、これからの地域で実践していくために」の開催（1回、43名）



食育映画上映会

西北地域県民局地域農林水産部

主な取組

- 【実施団体】有限会社白神アグリサービス（鱒ヶ沢町）
- 【実施内容】「オンライン！盛り付けワークショップ」の開催
- 1 開催日：8月27日（金）
  - 2 対象：たていし愛児園園児（鱒ヶ沢町）
  - 3 開催方法：オンライン開催
  - 4 内 容：
 

有限会社白神アグリサービスと、たていし愛児園をオンラインで結び、レストランシェフの指導の下、園児達が地元食材を使った盛り付けに挑戦。



モニター越しにシェフが指導



作品「わたしのおかお」

- 【実施団体】板柳町学校給食協議会
- 【実施内容】給食献立づくりと講演で、地元食材の「今」を知る
- 1 開催日：11月24日（水）
  - 2 開催場所：板柳町立板柳中学校
  - 3 対象：板柳中学校2年生
  - 4 内 容：
    - (1) 中学生が、地元（県内）農水産物を使った給食献立のメニューを考え、試作。
    - (2) 弘前大学が取り組むサーモンの養殖技術の開発状況を聞いたほか、りんごワークショップが開発したドレッシング等を実際に給食で食べて、地元食材の「今」を学んだ。



考案した料理を作る生徒



実際に、給食で味わう

下北地域県民局地域農林水産部

主 な 取 組

【実施団体】 合同会社むつつのたね  
 【実施内容】 魚食文化の伝承と魚の消費拡大を目的として、一般消費者（5～10名／回）を対象とした、簡単でお手軽な魚料理教室を開催。

1 料理教室

- 第1回 カワハギ（塩煮、刺身等）  
令和3年11月20日
- 第2回 アブラツノザメ（ムニエル、刺身等）  
令和3年12月18日
- 第3回 ヤリイカ（塩煮、レンチン蒸し等）  
令和4年1月22日



下北の魚について、まずは学習

2 オンラインZoomセミナー

- アブラツノザメ（ムニエル、源たれ炒め等）  
令和4年2月20日
- ※ 参加者は自宅から料理に参加



アブラツノザメの料理に挑戦

食の安全・安心推進課

主 な 取 組

【実施団体】 青森大学観光文化研究センター  
 【実施内容】 「発酵文化ツーリズム発明家 小泉武夫先生直伝！青森らしい健康食とは？」の開催

- 1 開催日：令和3年11月23日
- 2 開催場所：青森大学
- 3 対象者：学生、子育て世代の親、発酵食品・健康分野に興味のある人
- 4 内 容：
  - (1) 映画「いただきます みそをつくることもち」上映会
  - (2) 発酵食品と免疫をテーマにした講演
  - (3) 鼎談「青森らしい健康食とは？」



小泉武夫氏講演

事 業 名

地域みんなの食育推進事業

趣 旨

全ての県民が健全で充実した食生活を実現できるよう、地域内での連携・協力による食育や、若い世代等の生活様式に合った効果的な取組を推進する。

主 な 取 組

- 1 世代に応じた食育の推進  
 県民のライフステージに対応した食育を、各地域の食育関係者・団体等との連携により実施しながら、併せて食育指導者を育成。

① 農業高校生等による園児対象の食農体験会

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。

実施校	対象	第1回目
五所川原農林高校	まつしま団地こども園 (五所川原市)	①枝豆収穫・試食 ②豆腐づくり
柏木農業高校	からたけこども園 (平川市)	①りんご収穫 ②アップルパイづくり



枝豆のさや取り (まつしま団地こども園)



りんご収穫 (柏木農業高校)

② あおもり食命人による児童対象の調理指導

小・中学校にあおもり食命人を派遣し、「地元の食材で料理をつくろう」をテーマに、食の知恵やマナー、地産地消等を学ぶ調理実習を実施。

学校名	内容
五戸町立倉石中学校	ホッキ貝のみぞれ鍋、ホッキ貝の香り焼き他
青森市立横内小学校	みそ入りミネストローネ、塩むすび
深浦町立修道小学校	餃子バーグ、にんじんポタージュ
十和田市立高清水小学校	太巻寿司、細工いなり、てまり寿司、お吸物
むつ市立大湊中学校	わかめの炊き込みご飯、茶碗蒸し、サーモンムニエル
八戸市立江陽小学校	アサリのクラムチャウダー、若鶏とパスタのトマト煮



あおもり食命人による調理指導 (五戸町立倉石中学校／八戸市江陽小学校)

【あおもり食命人とは】「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)をつくる人」という意味の造語。県が実施した育成研修を修了し、「あおもり食命人」として登録された外食・中食事業者が、県内各店舗において健康的な食事を提供している。

③ 高校生対象の自炊塾

高校生が将来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。

<実施校>青森東高校、七戸高校



自炊塾での調理指導と完成した料理

④ 働き盛り世代対象の企業の食生活改善セミナー

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募集し、講師として管理栄養士を派遣。(一部、オンラインにより実施)

<実施企業> 5 企業

2 地域コミュニティによる食育の推進

① 「共食の場」のニーズに応じた食育出前講座

子ども食堂、高齢者サロン等の「共食の場」での食育活動を推進していくため、講師(管理栄養士、料理研究家、生産者等)を派遣し、食育講座を実施。

団体名(市町村)	テーマ
丹鶴庵(弘前市)	郷土料理を知ろう(しとぎもち作り)
ひがし保育園(弘前市)	〃
ふれんず(弘前市)	地元食材の魅力(青森りんごの魅力についての講話や品種の食べ比べ、簡単スイーツ作り)
ふきのとう(十和田市)	郷土料理を知ろう(うばたま作り)
小沢みのり会(弘前市)	フレイルを予防しよう(講話)
西地区生き生きサロン(弘前市)	〃
幸の鳥の会(弘前市)	〃



しとぎもち作り(ひがし保育園)



青森りんごについての講話(ふれんず)

② 「共食の場」ネットワークづくりの支援

農林水産業で発生する未利用農産物（規格外品等）の「共食の場」における利用促進や、「共食の場」の課題解決・新規取組団体の掘り起こしに向けた情報交換等を実施。

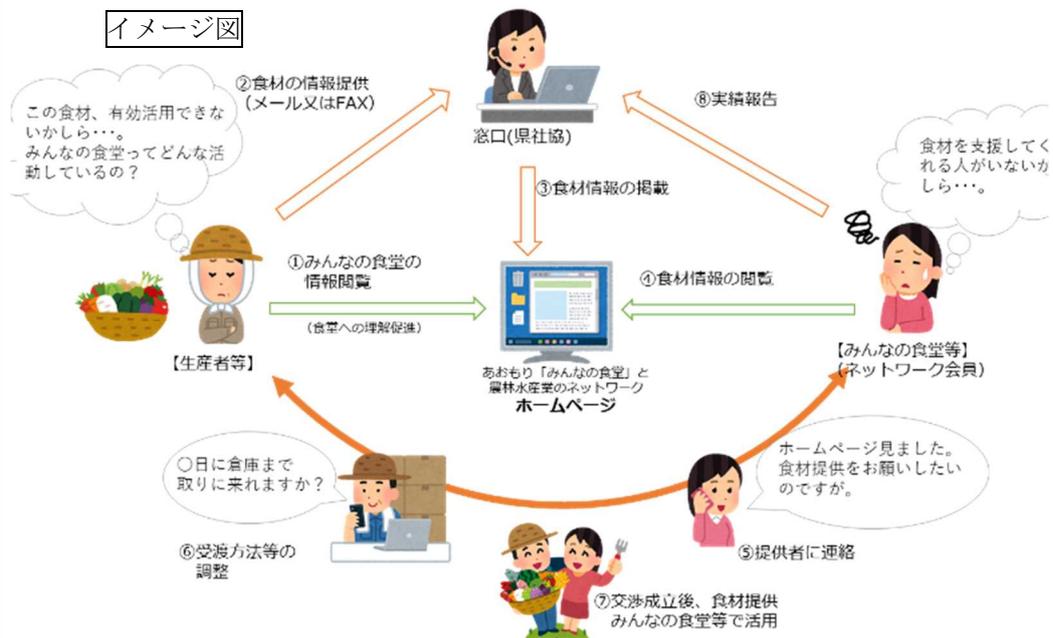
<参考>「あおもり『みんなの食堂』と農林水産業のネットワーク」の概要

【設立年月日】 令和3年1月18日

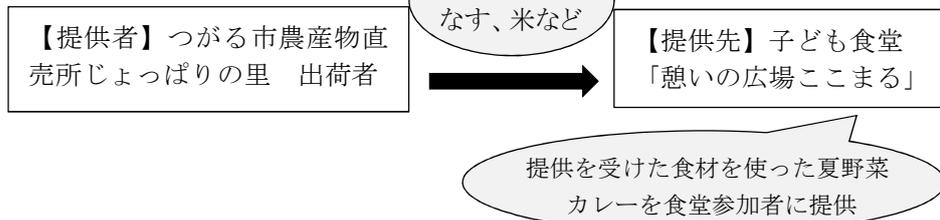
【活動内容】 (1)「共食の場」へ提供可能な食材の情報収集・提供（マッチング）  
 (2)会員の活動に必要な情報提供  
 (3)その他、必要な活動

【会員数】 (1)「共食の場」運営団体 22  
 (2)生産・販売団体 3（うち1団体は(1)と重複）  
 (3)市町村、県・市町村社会福祉協議会 10 計34団体（実数）

【マッチングサイト】 URL : <http://shokudou.aosyakyu.or.jp/>



【食材マッチングの例】



直売所（じよっばりの里）の「食材回収ボックス」と、食材引渡しの様子

3 若い世代等に対する効果的な食育の推進

① オンライン食育講座の実施

子育て世代等を対象に、新しい生活様式での食育（おうちごはん、免疫力アップ等）をテーマにしたオンライン調理講座及び食育動画を作成・配信。

<配信方法>

R4. 3月末まで、YouTube「青森県食の安全・安心推進課」チャンネルで配信。（4回目のライブ配信は、YouTube「ABA青森朝日放送」チャンネルで配信。）

<内容>

回	配信開始	テーマ
1	8/14～	自由研究にもピッタリ！お部屋で食べ物を育ててみよう
2	9/11～	もりもりワクワクすっきりドカーン！うちのヒミツを教えるよ
3	10/9～	食欲の秋！みんなの朝ごはんをのぞいてみよう！
4	11/13 (ライブ配信)	お米大使が全力ダンス！参加型食育オンラインライブ (ライブ配信後、1週間録画した動画を配信)
5	12/11～	踏み踏みこねこね！我が家のオリジナル味噌づくり



② 野菜を食べようキャンペーンの実施

野菜摂取量アップに向けた県内量販店等協力店（387店舗）における「野菜を食べようキャンペーン」（8月31日～11月30日）を実施。

③ 「コンビニ野菜レシピ集」の作成・配布

野菜の摂取量が少ない若い世代の県民に手軽に野菜を摂取してもらうため、利用頻度が高いコンビニエンスストアで販売されている野菜を使った簡単な料理のレシピ集（リーフレット）を作成し、県内コンビニエンスストア各店舗や食育指導者に配布。

④ あおもり食育推進大会2022の開催

食育指導者や一般県民を対象に、食育団体の活動事例発表や有識者等の基調講演を行うあおもり食育推進大会をオンラインで開催。

【内容】

a 基調講演「身近な和食で毎日の食事を楽に楽しく」

講師：料理研究家 大原千鶴氏

開催日時：令和4年1月29日（土） 13:30～15:00

b 食育体験・取組紹介

令和4年1月29日～3月末まで、大会ホームページにて公開



今後の取組方向

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。

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</p>	<p>青森りんごで健康応援プロジェクト事業</p>
<p>趣 旨</p>	<p>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。</p>
<p>主な取組</p>	<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、りんご絵本や塗り絵の募集、りんごクッキングやりんごジュース活用教室など、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りんごの食習慣づくり活動に関する事例検討会を開催（3月）</p> <p>(3) りんごの機能性等に関する知識を学ぶ講演や展示によるりんご啓発イベント「青森りんご県民大会」を開催（11月）</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>応援隊へ委託したりんごの食習慣づくり活動（最優秀賞（5歳の部）の塗り絵）</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>青森りんご県民大会 （青森りんご勲章表彰式と併催）</p> </div> </div> <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38小学校において、青森りんご出前授業を開催（11月～1月）</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>親子向けりんご食習慣づくり講座</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>県内小学校での青森りんご出前授業</p> </div> </div> <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（1月）</p>

		<p>知事直伝！親子で学ぶ アップルスクール</p>
<p>今後の取組方向</p>	<p>(1) りんごや果物がもつ健康に対する機能性について、様々な機会を捉えて啓発 (2) 青森りんごで健康応援隊や県りんご対策協議会など関係機関と連携したりりんご食育活動の継続的な取組</p>	

担当 畜産課

<p>事業名</p>	<p>酪農・肉用牛の次世代担い手確保・育成事業</p>	
<p>趣旨</p>	<p>県内の小中学生等を対象とした畜産に係る出前授業及び施設見学研修を実施し、畜産業の担い手確保を図る。</p>	
<p>主な取組</p>	<p>県内中学生及び高校生に対し、食鳥の生産から処理・加工までをライブ映像等を活用しながら学習する授業を実施した。 委託先：（一社）青森県畜産・飼料コンビナート振興協会 対象者：農業高校生16名、中学生9名</p>	 <p>農場のライブ映像を活用した授業</p>
<p>今後の取組方向</p>	<p>次年度も同様の取組を継続し、畜産業の理解醸成を図る。</p>	

<p>事業名</p>	<p>中山間地域ふるさと活性化事業（H5～）</p>
<p>趣旨</p>	<p>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た、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等を行った。</p>
<p>主な取組</p>	<p>食育に関連した取組への支援等内容</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学ぶための見学会の実施に対する支援</p> <p>②“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>③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> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>お米づくりでの「水」の大切さを教えてもらう</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>田んぼの水がどうやって流れてくるのか、アヒルレースをしながら学習</p> </div> </div>
<p>今後の取組方向</p>	<p>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。</p>

事業名	若者世代に向けたあおもりの魚食普及事業
趣旨	大学生や社会人等、20～40代をターゲットとして、漁業者と連携した魚食普及の講習により、家庭での需要に働きかけ、健康増進にも繋がる魚食の習慣化を目指す取組を実施する。
主な取組	漁業者等と連携し、若者世代に対して漁業者自らが漁獲した水産物を使用した調理等の講習を実施した。
今後の取組方向	調理等の講習の実施に加え、教材・PRツールの作成、SNSを活用した情報発信に取り組み、魚食の普及を行う。

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>1 小中学生を対象とした水産業体験学習の開催支援 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>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	令和3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。



定置網漁業体験（深浦町）

事業名	東青地域家族で実践する健やか力向上事業
趣 旨	働き盛り世代の健康課題解決のため、事業所単位のみならず、家族または次世代を担う子どもにも着目した事業を実施し、健康に関する正しい知識の習得及び主体的な健康づくりの実践をすすめることで地域全体の健やか力向上を目指す。
主 な 取 組	<p>1 「働き盛りのあなたのところを動かす」健やか力向上事業 働き盛り世代の若手農業・漁業従事者やその家族等、当事者のアイデアを取り入れた健康づくりメニューを作成し、働き盛り世代の健やか力向上につながる取組を推進する。</p> <p>(1) 働く人の元気を考える会 【時期・内容】第1回：令和3年10月14日（地域の健康課題） 第2回：令和3年11月25日（運動） 第3回：令和3年12月21日（食事・栄養） 第4回：令和4年1月27日（健（検）診受診） 【参加者】 農業・漁業・畜産従事者とその配偶者、管理栄養士、健康運動指導士、県立保健大学『おかずみそ汁健やか力向上委員会』メンバー、地域コーディネーター等</p> <p>(2) 健康講座 令和4年3月（予定） (3) 普及啓発 令和4年3月（予定）</p> <p>2 「親子で育む」健やか力向上事業 次世代の健やか力向上のため、健康習慣の基本となる栄養に焦点をあて、啓発、意識の醸成を行う。</p> <p>(1) 食育実習 【実施時期】 令和3年11月18日 【実施場所】 平内町立小湊小学校 【対象者】 平内町立小湊小学校 第5学年35名 【実施内容】 「栄養や食事について学び、家庭の食事を見直そう」 ①砂糖の実験 ②食育SATシステムを用いた学習 ③簡単レシピの紹介・学習</p> <p>(2) 冬休み栄養チャレンジ 冬休み期間中に食育実習で学習した内容を実践してカードに記入するとともに栄養に関する標語を作成</p>
今後の取組方向	次年度も同様の取組を実施し、地域住民の健康意識の向上を図る。



フードモデルを使った、食事バランスに関する授業

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) モニタリングデータ活用体制検討会の開催 関係機関の連携と保育所で情報収集している子どもの成長モニタリングデータの管理体制構築に向けた全体会を開催</p> <p>(2) 市町村別モニタリングデータで活用体制検討会の開催 地域の実情に応じた連携づくりに向けた分科会を開催</p> <p>(3) 市町村・保育所と連携したペアアタック事業 肥満の心配がある幼児の家庭に、市町村保健師または市町村栄養士と保健所栄養士がペアで訪問</p> <p>2 児童生徒への支援</p> <p>(1) 実態調査の実施 ア 市町村の小中学校養護教諭、保健師及び栄養士を対象に、食生活に関するアンケート調査 イ 管内3町村の小学生とその保護者を対象に、生活習慣・食生活に関するアンケート調査及び3日間の食事調査</p> <p>(2) 指導ツール（試作品）の作成 調査結果を基に、食事量やバランスを示した普及啓発物（試作品）の作成</p>
今後の取組方向	<p>1 保育所のデータを活用し、幼児期から肥満傾向児に個別指導する体制を市町村別の実情に応じて構築する。</p> <p>2 試作品の検証及び活用方法等を検討する指導ツール監修委員会を開催し、完成版を管内の市町村・小中学校へ配布する。</p>

事業名	下北地域の農林水産物を活用したピザづくり研修会等の開催
趣 旨	下北産の食材を用いたピザづくりをとおして地産地消を目指す「むつ下北地区指導農業士会」の取組を支援した。
主 な 取 組	<p>1 下北ブランド研究所視察研修 令和3年11月17日、地方独立行政法人青森県産業技術センター下北ブランド研究所で、会員3名及び農業者等6名が食品加工の基礎等を習得した。</p> <p>2 下北の農林水産物を活用したピザづくり研修会 令和3年12月6日、地元の料理研究家の指導のもと会員4名及び若手生産者等4名が米粉、トマト、夏秋いちご及びフランクフルトなど下北の食材を用いたピザづくりを行った。</p>
今後の取組方向	研修等を通じて、下北の農産物の良さを再認識できたことから、今後も、地産地消や食育の活動に取り組んでいく。



下北食材を用いたピザづくり

事業名	産直イベント「しもきたマルシェ」における食育活動の取組
趣 旨	「しもきたマルシェ」の来場者に、食への関心を高めてもらうことを目的に、出店者と連携しミニトマトの苗の栽培教室やべこもちづくり体験を開催した。
主 な 取 組	<p>1 「下北プチぷよ」プランター栽培体験（ミニトマト） 令和3年5月9日、中村農園（むつ市）が、一般消費者を対象に、野菜栽培をとおして農業と食の関心を高めてもらうために、ミニトマトの苗の植え方教室を開催した。</p> <p>2 べこもちづくり体験 令和3年10月24日、べこもち工房（風間浦村）が来場者の親子に下北地方ならではの伝承料理であるべこもちづくり教室を開催した。</p>
今後の取組方向	今後も「しもきたマルシェの会」が実施する食育活動について支援し、食育の啓発に努める。



ミニトマト栽培体験



べこもちづくり