

平成25年度における県の主な取組状況

- あおもり食命人育成事業による健康的な食環境づくり
- 学校給食向け加工品の開発支援(学校給食県産食材消費拡大事業)の概要
- 下北地域健康なまちづくり事業の概要

「あおり食命人」育成事業による健康的な食環境づくり

平成26年2月24日
食の安全・安心推進課

1 趣旨

県民がライフスタイルに応じた食生活を改善できるようにするため、健康的な食事を外食や中食においても選択できる環境を整備する。

2 平成25年度の主な取組

- (1) 外食・中食関係者等を対象に、「あおり食命人」育成研修（全4日間の食と健康についての専門研修）を、第一期は6～7月に青森市・弘前市で、第二期は10～12月に青森市・八戸市で実施し、研修修了者のうち、実際に店舗等で健康的な食事を提供できる人を「あおり食命人」として登録した。

【平成25年度「あおり食命人」登録状況
（平成26年2月12日現在、単位：人）】

	外食	中食	給食	計
第一期	52	18	17	87
第二期	25	10	10	45
計	77	28	27	132



【「あおり食命人」育成研修風景】

あおり食命人

- (2) 登録した「あおり食命人」がいる113店舗（平成26年2月12日現在）で、旬の県産食材を活かした健康的な食事を提供している。
- (3) 県内の各イベント等（RABまつり他5回）で料理の提供を行い周知を図った。
- (4) 「あおり食命人の食フェア」（2回、各1か月間）を開催し、「あおり食命人」の周知と健康的な食についてPRを実施した。
- (5) 「あおり食命人」育成の必要性を浸透させるため、県内の保育園（所）等で保護者や指導者を対象とした出前講座「食のおはなし会」を実施した。（平成25年10月～平成26年3月：17か所）

3 今後の取組方向

平成26年度も引き続き育成研修を実施し、「あおり食命人」を育成するとともに、イベント等を活用したPR活動や出前講座を実施し、「あおり食命人」を消費者に広く周知する。

また、登録後の勉強会や「あおり食命人」を主体とする交流会を実施し、事業終了後も「あおり食命人」が活動を持続できるよう検討していく。

あおもり食命人育成事業費(H25~26)

現状と課題

●食生活の改善が出来にくい食環境

食生活改善を目的とした健康診断・栄養指導・食育活動による啓発普及が盛んであるが、これらの活動は家で料理をしない人にとっては、大変ハードルが高い

●外食・中食の日常化

- ① 食事の作り手が家庭から外食産業に移っている
- ② 家庭での実践指導は実現困難である
- ③ 日常食の代替となりえるメニューを提供する外食・中食は少ない
- ④ 外食・中食中心になり新鮮で安全・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」)が日常の家庭の食卓から減っている



食生活の改善が進められない
状況を変える必要がある

外食産業の参画で健康的な食事の選択肢を増やし、これまでの食育活動等が及ばなかった人や効果が低かった人が、**健康的な食事を選択**できるようになることで、**それぞれのライフスタイルに合った食生活の改善ができる環境づくり**

実施内容

<趣旨>

「いのちを支える食をつくる人」である「あおもり食命人」を育成するため、**外食・中食事業者等を対象に、食と健康について研修を行い当該事業者等を活用し、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」)を選択できる環境を整備する**



(1)「あおもり食命人」育成研修

外食事業者等(県調理師会、スーパー等)を対象とした研修実施、修了証・「あおもり食命人」ロゴ表示、県内の生産現場(食材・調味料等)訪問等

(2)「あおもり食命人」合同発表会

「あおもり食命人」によるイベント出店や開発メニューを提供するフェアの実施

(3)「あおもり食命人」発掘活動

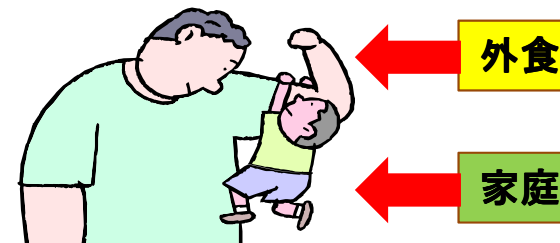
県調理師会や「あおもり食育サポーター」と連携して当事業や「あおもり食命人」のPRを行い、新たに「あおもり食命人」となる人材を発掘

(4)「あおもり食命人」情報発信

「あおもり食命人」のいる店舗や実践事例の情報発信

目指す姿

食のチカラによって
(外食と家庭の両輪で)
自己管理できる県民が増加



外食・中食事業者(県調理師会等)、食育関係者(あおもり食育サポーター等)、県が連携して

- 1 健康的な食事を選択できる環境づくり
- 2 地産地消の推進
- 3 食育活動の推進

●健康な人が増える
=県民の幸せ感が増す

●経済的指標にとらわれない
「暮らしやすい青森県」を実現

学校給食向け加工品の開発支援（学校給食県産食材消費拡大事業）の概要

平成26年2月24日
総合販売戦略課

1 趣 旨

学校給食における県産食材利用率の向上を目的に、学校給食で求められる加工品（水産加工品、県産果物等を使用したデザート）を開発するため、学校給食関係者、水産加工会社、流通業者、行政による商品開発検討会議を設置し、商品の仕様や給食での提供に係る課題の解決策などを検討した。

2 経 過





昨年度は、学校給食で求められる水産加工品の種類や課題等について、アンケート調査でニーズを把握した後、学校給食に商品を納めている流通業者3者及びその取引加工会社、学校栄養士等で2～6回の検討会議を開催し、サバ、サンマ、イカ、イワシの合計17の加工品を開発した。



今年度は、昨年度開発しなかった魚種について検討するとともに、県産果物を使用したデザートの開発についても検討した。発表された加工品については、今後改良の上、商品化される予定。

流通業者	株式会社ヤマイシ	株式会社嶋津商店	青森県学校給食会
水産加工会社	クボタフーズ株式会社	株式会社八戸フーズ	株式会社ヤマヨ
デザート加工会社	日東ベスト株式会社	丸和油脂工業株式会社	—
学校栄養士等	十和田市・平川市	青森市・弘前市	青森市・八戸市
検討会議	9月	9月、11月	9月、11月、12月
開発加工品 計11品	①青森県産ホタテのマリネ ②青森県産はたて荒ほぐし身（醤油味） ③青森県産はたて荒ほぐし身（塩味）	①青森県産タラムニエル焼 ②青森県産アイナメ竜田揚げ ③青森県産ぶり照り焼き	①お魚屋さんのシュウマイ（鮭入り）
	①青森県産米粉デザート ②青森県産りんごカットゼリー ③青森県産ブルーベリー&カシスゼリー	②青森県産りんご&ぶどうゼリー	




開発した加工品の発表会（12月26日）
参加者：流通業者・加工会社・学校栄養士等

	1	2	3	4
商品名	青森県産ホタテのマリネ	青森県産ほたて荒ほぐし身(醤油味)	青森県産ほたて荒ほぐし身(塩味)	青森県産米粉デザート
商品画像				
規格	1kg×10	1kg×10	1kg×10	1kg×6
形態	真空パック・冷凍	真空パック・冷凍	真空パック・冷凍	真空パック・冷凍
参考価格	1,900	2,100	1,800	830
備考	ベビーホタテ500g カットヒモ500g	ほたて貝柱500g カットヒモ500g	ほたて貝柱500g カットヒモ500g	

	5	6		
商品名	青森県産りんごカットゼリー	青森県産ブルーベリー&カンスゼリー		
商品画像				
規格	1kg×6	40g×40個×2合		
形態	真空パック・冷凍	冷凍		
参考価格	690	78		
備考				

	1	2	3	4
商品名	青森県産タラムニエル焼	青森県産アイナメ竜田揚げ	青森県産ぶり照焼	青森県産りんご&ぶどうゼリー
商品画像				
規格	50g×10切入	50g	50g	1kg(固形量700g)×9
形態	真空パック・冷凍	バラ・冷凍	真空・冷凍	常温
参考価格	98円/1切 (40gの場合79円、60gの場合115円)	74円/1切 (40gの場合59円、60gの場合87円)	84円/1切 (40gの場合70円、60gの場合102円)	950円/1kg
備考	1切れのg数は、40~60gで対応可能 ポイルして使用する	1切れのg数は、40~60gで対応可能 ポイルして使用する	1切れのg数は、40~60gで対応可能 ポイルして使用する	

商品名				
商品画像				
規格				
形態				
参考価格				
備考				

	1			
商品名	お魚屋さんのシュウマイ(鮭入り)			
商品画像				
規格	20g×20個入り			
形態	真空パック・冷凍			
参考価格	35円／1個			
備考	青森県産の白鮭を使用したシュウマイ。食肉不使用。野菜は国産を使用。袋ごとボイルする。			

商品名				
商品画像				
規格				
形態				
参考価格				
備考				

平成24年度学校給食における県産食材使用量調査結果について

1 全食材における食材利用状況の年次推移 (単位：%)

区分		21年度	22年度	23年度	24年度	24-23
県産食材利用率	重量ベース	62.1	63.9	64.5	64.9	0.4
	金額ベース	47.7	50.1	50.1	52.1	2.0
市町村産食材利用率	重量ベース	13.3	11.2	12.4	12.8	0.4
	金額ベース	12.8	11.4	12.2	13.9	1.7

注) 平成22年度より、その他調味料を除く値であることから、単純比較はできない。

2 食品群別県産食材利用率 (単位：%)

	重量ベース				金額ベース			
	県産食材		市町村産食材		県産食材		市町村産食材	
	24年度	24-23	24年度	24-23	24年度	24-23	24年度	24-23
主食・牛乳	96.7	0.3	18.4	0.3	95.5	0.7	27.7	2.0
いも類・野菜	27.7	▲ 0.6	7.2	1.4	24.9	0.3	6	1.2
水産物	17.5	2.8	5.6	1.2	17.3	2.0	5.4	1.2
畜産物	32.8	4.3	1	0.2	30.5	3.9	1.2	0.2
果実	51.6	0.5	26.4	6.2	50.2	2.1	26.6	9.0
豆類	21.3	1.7	5.8	▲ 3.3	19	4.0	4.5	▲ 1.1
その他	12.0	▲ 0.8	2.3	1.6	11.3	▲ 3.5	1.5	0.6

注) 平成22年度より、「その他」にはその他調味料が含まれていない。

3 地域別県産食材利用率 (単位：%)

区分		東青	中南	三八	西北	上北	下北
県産食材利用率	重量ベース	63.8	68.5	66.7	65.6	61.8	61.1
	金額ベース	53.0	51.5	56.8	49.6	49.4	44.7
市町村産食材利用率	重量ベース	12.1	19.8	13.1	12.1	11.3	3.0
	金額ベース	16.6	16.9	15.3	10.0	12.2	2.3

4 調査方法

区分	本調査
調査対象	県内における完全給食及び補食給食実施校の全小・中学校(板柳町を除く) 445校
調査期間	平成24年4月1日～25年3月31日(通年)
調査内容	給食で使用した食材(市町村産、県産、国産等)について、使用量及び購入金額を調査

下北地域健康なまちづくり事業の概要

下北地域県民局地域健康福祉部保健総室（むつ保健所）

1 事業の背景

- ・全国一短命の青森県内においてもさらに短命な地域
- ・肥満者の割合が多い
- ・喫煙率が高い
- ・健診受診率が低い

2 平成25年度の取組み

- 下北圏域健康増進計画の最終評価と第2次計画の策定
- 下北地域県民局に「健康なまちづくり推進本部」の設置

(1) 地域一体となった気運醸成

① 市町村研修会（平成25年10月28日）

県の活動方針を説明するとともに、健康づくりを一体となって行っていくために、管内市町村の幹部、健康、教育、総務部門担当課長等を対象に研修会を開催した。

[主な内容]

- ・市町村長による「健康」をテーマとしたスピーチ
- ・講話「次世代に贈りたい『食を通じた健康』」
講師 青森県立保健大学大学院健康科学研究科長 吉池信男氏

② 標語募集（平成25年10～11月）

地域一体となった健康づくりに役立てるため、管内小・中学生から標語を公募し、管内26校から、3,364作品の応募があり、優秀作品10作品を「下北地域健康アップフォーラム」において表彰した。

③ 下北地域健康アップフォーラム（平成25年12月21日）

地域一体となった健康づくりの気運醸成を図るため、フォーラムを開催し、保健医療関係者、一般住民等約540名が参加した。

[主な内容]

- ・シンポジウム「健康なまちづくりをめざして」
- ・講演「タニタの社員食堂健康セミナー～500kcalのまんぷく定食のコツ～」
講師 株式会社タニタヘルスリンク 管理栄養士 福永幸代氏
- ・下北地域健康づくり宣言
- ・その他
ミニ体験コーナー（血管年齢・内臓脂肪レベル測定、禁煙相談、運動指導等）
試食コーナー（減塩みそ汁比べ、身近な食材を使ったメニュー等）
救急コーナー（AED 救急蘇生法の紹介等）
ゆるきゃらふれあいコーナー（ムチュランファミリー他）

④ 下北地域版「健やか力」向上啓発DVDの作成（平成26年1月～3月）

下北地域の住民が、子どもの健康のために「もっと野菜を食べる」をキーワードにした「健やか力」向上のためのアニメDVDを作成し、全ての住民の目に触れるように、保育所・学校その他、職場や地域等あらゆる場面での活用を図る。

(2) 県民局職員の健康教養の向上

① ヘルスリテラシー研修（平成25年10月16日・17日）

県民局職員が下北の健康課題や名刺に記載されている「1日350gの野菜を食べよう」について学習する機会とし、2日間で約200名の職員が参加した。

② メディコトリム（平成25年10月31日）

県民局職員が健康づくりに率先して取り組み、地域住民の模範となるため開催し、約40名の職員が参加した。

[主な内容]

- ・食事指導（講義）青森県立中央病院 医療管理監 小野正人氏
- ・運動指導（実技）青森県立中央病院 健康運動指導士 西村司氏

③ 「健康の窓」庁内放送（平成26年1月～3月）

県民局職員の「健やか力向上」のためのメタボ予防10か条の放送

(3) 県民局を挙げての健康教養普及啓発活動（25年10月～26年3月）

- ・県民局共通の健康づくり普及のための名刺作成（「1日350gの野菜を食べよう」のイラスト入り）
- ・下北の健康課題等を掲載した健康リーフレットの作成
- ・統一的な啓発活動をアピールするためのジャンパー、のぼり旗の作成

3 平成26年度の取組み

(1) 健康づくりの気運醸成事業

① 下北地域健康アップフォーラム

標語募集、講演、健康アップキャンペーン（筋量測定等）の実施

② 市町村職員を対象としたメディコトリム

地域における健康づくりの模範となる職員を育成する。

(2) 社会資源が少ない地域における健やか力普及定着事業

① 健康づくりに取り組むサークル等育成（保育・学校関係、職域関係等と連携による健康教育への講師派遣等、継続的に健康教育ができる仕組みづくり）

② 効果的な健康教材の検討及び作成（リーフレット等）

(3) 小児肥満の原因を探るための地域ケアシステムの構築事業

定点となる保育所・学校を選定し、継続的に子どもの体格と食生活の情報を収集・分析する体制の構築を図る。

下北地域健康なまちづくり事業[全体] (14,033 千円)

現状と課題

●下北は他地域に比べ肥満が多い。←生活習慣病の原因
 特に児童・生徒の肥満傾向児出現率が小1から高3までの全ての年齢層で全国及び県平均より高い。
 ☆子どもの時から、肥満予防に向けた健康的な生活習慣を定着させることが必要。



事業内容

取組1 健康アップ体制推進事業 (地域健康福祉部:6,015)

1-1 健康づくりの気運醸成事業
 ①下北健康アップフォーラム
 ②市町村職員を対象としたメディコトリム

1-2 社会資源が少ない地域における健康教養普及定着事業
 ①健康づくりに取組むサークル等育成 (保育・学校関係、職域関係等と連携による健康教育への講師派遣等、**継続的に健康教育ができる仕組みづくり**)
 ②効果的な健康教材の検討及び作成 (リーフレット等)

1-3 小児肥満の原因を探るための地域ケアシステムの構築事業
 定点となる保育所・学校を選定し、**継続的に子どもの体格と食生活の情報を収集・分析**する体制の構築

食育の推進活動 (地域農林水産部)

取組2 おいしい&ヘルシー スマート下北事業
 (地域健康福祉部-下北ブランド研究所実施 : 2,935)

- ・中食加工に利用できる中間素材を開発 → 地元スーパー等
- ・栄養面・価格・保存性・見た目等のバランスの取れた食品開発

① 中間素材で健康事業 ② こども向け中食素材で健康事業
 ③ こども向け中食で健康事業 ④ 伝統料理・季節料理で健康事業

中食を食べても健康になれる環境づくり

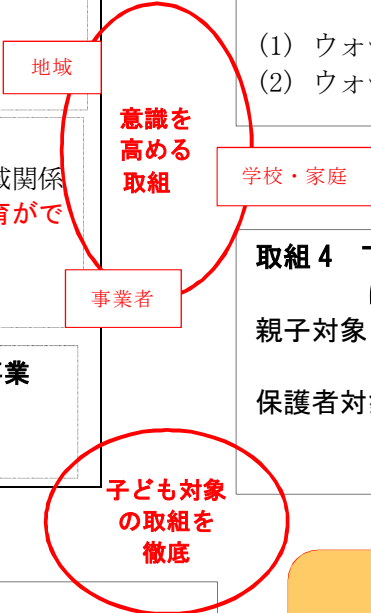
取組3 下北健康ウォーキング&ジョギングロード推進事業
 (地域整備部:2,413)

(1) ウォーキング&ジョギングロードの構造の検討
 (2) ウォーキング&ジョギングコースの検討

運動したくなる環境づくり

取組4 下北の子どもヘルスアップ事業-子どもたちの健康な生活習慣の改善に向けた取組- (教育事務所 : 2,670)

親子対象 ①下北食材を活用したヘルシーなご飯づくり親子講習会
 ②下北食材を活用したヘルシーなご飯レシピのコンテスト
 保護者対象①生活習慣の見直しによる「意欲・体力・学力向上」講演会
 ②参観日等における親子教室への講師派遣事業



事業効果

家庭、学校、企業などあらゆる場で健康的な生活習慣定着を意識した取組を進める住民が増える。

部局横断で下北地域の健康づくりを推進!! 「下北地域県民局健康なまちづくり推進本部」(25.8.9 設置)

「下北地域健康なまちづくり事業（健康アップ体制推進事業）」（6,015千円）

【現状と課題】

■下北地域の男性は胃がん、女性は大腸がんの標準化死亡率が高い。

■糖尿病による死亡数が増加。



●肥満が多い。

児童・生徒の肥満傾向児出現率が小1から高3までの全ての年齢層で全国平均及び県平均より高い。

（平成24年度 県教育委員会調査。）

○喫煙率が高い。

○健診受診率が低い。

幼児期から健康意識を高め、健康的な生活習慣を定着させるために、子どもの肥満予防に向けた活動を推進するとともに、地域住民の健やか力の向上及び地域一体となった健康づくりへの気運醸成を図る必要がある。

【事業内容】

取組1 健康づくりの気運醸成事業(3,940千円)

(1)下北地域健康アップフォーラム
標語募集、講演、健康アップキャンペーン（筋量測定等）の実施

(2)市町村職員を対象としたメディコトリム
地域における健康づくりの模範となる職員を育成する。

取組2 社会資源が少ない地域における健やか力普及定着事業(1,055千円)

(1)健康づくりに取組むサークル等育成（保育・学校関係、職域関係等と連携による健康教育への講師派遣等、継続的に健康教育ができる仕組みづくり）

(2)効果的な健康教材の検討及び作成（リーフレット等）

取組3 小児肥満の原因を探るための地域ケアシステムの構築事業(1,020千円)

定点となる保育所・学校を選定し、継続的に子どもの体格と食生活の情報を収集・分析する体制の構築を図る。

【事業効果】

地域全体の健康づくりへの気運が高まる。

広く地域住民に健やか力が定着する。

子どもの肥満にかかるサーベイランスをシステム化することで、地域の肥満の原因が明確になり、関係者による小児肥満予防対策の具体的な取組が推進される。



生活習慣改善に取り組む住民が増える。