

「食」と「農」が育む紫波のみらい
暮らし心地の良いまちへ

第2次

紫波町

食育・地産地消

推進計画



紫波町



町長挨拶

目次

1 計画の基本的な考え方

(1) 計画策定の背景・趣旨	1
(2) 計画の位置づけ	2
(3) 計画期間	3
(4) 市民参加	3

2 現状と、これから想定される課題	4
-------------------	---

3 基本理念	6
4 基本目標	6
5 分野別計画	7
(1) 知る・気づく	8
(2) 体感する	9
(3) 深める	10
(4) 広める・繋ぐ	11
6 実践実証プロジェクト	12
7 推進体制	16

Ⅰ 計画の基本的な考え方

(Ⅰ) 計画策定の背景・趣旨

「食」は生きる上で欠かすことのできないものであり、健全な心と身体を培い、生涯にわたって生き生きと暮らすための基礎となるものです。

町では、平成 17 年 7 月に施行された食育基本法、平成 18 年 2 月に制定された岩手県食育推進計画を踏まえ、平成 19 年 3 月に紫波町食育推進計画（平成 19～23 年度）、平成 24 年 3 月には、第二次紫波町食育推進計画（平成 24～28 年度）を策定し、食育推進事業を展開してきました。

また、平成 22 年 12 月に施行された地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（平成 22 年法律第 67 号）（通称：六次産業化・地産地消法）を受け、町は平成 26 年 3 月に紫波町地産地消促進計画を策定し、地元の農畜産物を地元で消費しようという取り組みとともに、「食」を通して消費者と生産者の相互理解を深める取り組みを進めてきました。

さらに、平成 29 年 3 月には、「農」は「食」を支える重要な関係にあり、生産と消費の密接な関係を築くことによって、互いに高め合う効果があるとして、市民、地域、学校、民間企業、生産者、食育関係団体、行政が一体となって総合的かつ効果的な取り組みができるよう、食育推進計画と地産地消促進計画を一体化した紫波町食育・地産地消推進計画（平成 29～33 年度）を策定しました。

地産地消促進のため、南部杜氏発祥の地である紫波町の特色を活かし、町内で造られる日本酒、ワイン等の地酒による乾杯を推進する「紫波町の地酒で乾杯を推進する条例（平成 29 年条例第 10 号）」の制定をはじめ、令和 3 年 3 月には、町内で生産された農畜産物を消費する地産地消の重要性を認識するとともに、地域内に存在する資源を有効に活用するための制度拡充及び技術普及に努め、町、消費者、事業者及び生産者が一体となって地産地消を推進するため、それぞれの役割を明らかにし、町内生産物の利用促進の基本を定めた「紫波町地産地消条例（令和 3 年条例第 11 号）」が制定されました。

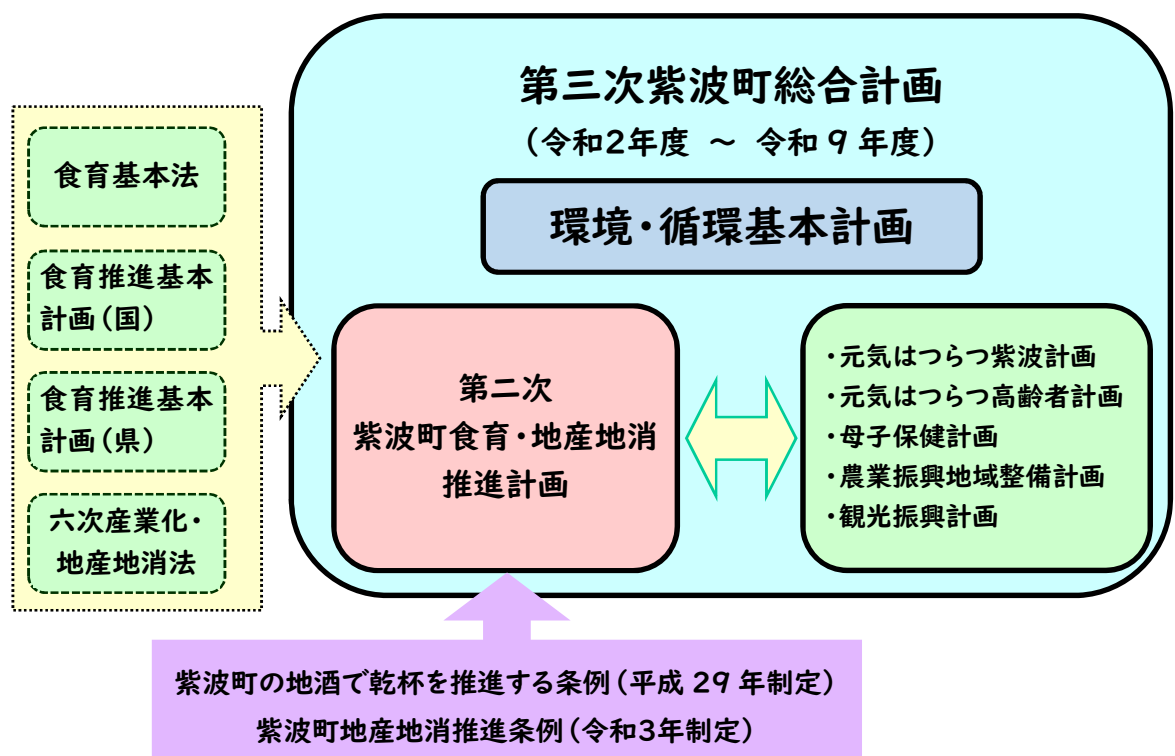
これまでの取り組みで、食と農に関わる多くの人たちがサポーターとなり、家庭、幼稚園・保育所・学校、地域という様々な場で食育・地産地消の推進の動きが広まり、町民の食への意識が高まってきています。しかし日々の食生活の実践、それを支える農の現場は、ライフスタイルの変化、社会構造の変化など、さまざまな要因のもと、疲弊しつつあります。今一度、紫波の食と農の豊かさを未来へと繋ぐため、現状を理解し、その解決に向けて見直しが必要な時であります。

そこで、これまでの食育・地産地消の活動の成果と課題を踏まえ、町におけるこれからの方向性を明確にし、引き続き連携して推進を図っていくため、「第二次紫波町食育・地産地消計画」を策定するものです。

(2) 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第18条第1項の「当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画」及び地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律第41条第1項の「地域の農林水産物の利用の促進についての計画」にあたるものと位置づけます。

また、町が掲げる「暮らし心地の良いまち」を実現するため、循環型のまちづくり、協働のまちづくり、多様性あるまちづくりを基本に、食育及び地産地消について、関係計画と相互に連携・補完しながら、効果的な推進を図るものとします。



食育とSDGsの関係性

「持続可能な開発のための2030アジェンダ」は、17の目標と169のターゲットから成る「SDGs（持続可能な開発目標）」を掲げ、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指しています。SDGsの目標には、「目標2. 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標4. すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」、「目標12. 持続可能な生産消費形態を確保する」などの食育と関係が深い目標があります。



食育ピクトグラム(絵文字)について

食育ピクトグラムは、食育の取り組みをこどもから大人まで誰にでもわかりやすく発信するため、表現を単純化した絵文字であるピクトグラムを農林水産省が作成しました。食育の取り組みについての情報発信及び普及啓発を目的として、さまざまな場面でピクトグラムの活用に取り組みます。



共食

家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事は、心も体も元気にします。



朝食欠食の改善

朝食の摂取は、健康的な生活習慣につながります。



栄養バランスのよい食事

主食・主菜・副菜の組み合わせた食事で、バランスの良い食生活になります。



生活習慣病の予防

適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防します。



歯や口腔の健康

よくかんで食べることにより歯の発達・維持、食べ物による窒息を防ぎます。



食の安全

食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養います。



災害への備え

いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。



環境への配慮(調和)

SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりします。



地産地消の推進

地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することは、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につながります。



農業体験

農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めます。



日本の食文化の継承

地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にして、次の世代への継承を図ります。



食育の推進

生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を応援します。

(3) 計画期間

令和4年度から令和8年度の5か年間を計画期間とします。

(4) 市民参加

本計画は、アンケート調査、ワークショップ等を通じて多くの市民の声を聴くとともに、市民会議の場で、町の食と農のこれからについて方向性を模索してきました。

そして、有識者や関係団体などの代表者で構成された「紫波町食育推進計画策定委員会」及び庁内関係課で構成された「紫波町庁内食育推進体制職員会議」で協議し策定しました。

2 現状と、これから想定される課題

紫波町食育・地産地消推進計画では、18項目、19数値目標を設定し、うち6項目がその目標を達成しました。達成した目標には、「児童施設等での野菜づくり体験実施数」「学校給食の地場産農畜産物利用割合」があり、教育現場における体験を通じた取り組みの充実が図られたことが分かります。また「町内農畜産物を購入する割合」「産地直売所における売上」も目標を達成しており、町内にある産地直売所を拠点とした地産地消も進んできていると考えられます。

しかし一方で、様々な家庭環境の変化やライフスタイルの多様化により、健全な食生活に関心がある一方、食事のバランスや栄養など、食への不安を抱える人が増えているということも見えてきました。また、様々な情報が溢れる現代において「食育＝難しい」と感じる人が若い世代を中心に増えており、食育の実践を学校などに委ねる傾向にある保護者もまた潜在的に増えていることが分かってきました。

食を支える農の面からみると、農業従事者は減少の一途を辿っており、数年後には町内の農地面積を担えるほどの人材は地域にはおらず、不作付地が拡大していくことが予測されています。食文化や地域の伝統芸能などを伝承し、地域の結の精神の根底にあった農が失われる時、食を守り支えること、そして地域の暮らしを支え伝えていくことも難しくなります。

これまで積み上げてきたものと、さらに早いスピードで変化し失われつつあるものを未来へと繋ぐため、食と農に対する正しい知識の浸透と、一人ひとりの主体的な行動へと繋げていく「分かりやすい」取り組みの強化が急務となっています。また、誰でも、いつでも、どこからでも「気づき」というきっかけで、小さなことから始められる体制づくりを、市民、地域、学校、民間企業、生産者、食育関係団体、行政が一体となり展開していくことが重要だと考えます。

紫波町食育・地産地消推進計画における成果指標の進捗状況

指標項目			H27(策定時)	H29	H30	R01	R02	前計画目標値
1. 子どもの成長に応じた食育の推進	3食食べている3歳児の割合		93.8%	93.6%	91.3%	92.1%	96.9%	100.0%
	肥満傾向のある割合	小学生	8.9%	10.5%	10.3%	10.6%	12.2%	7.2%
		中学生	8.5%	9.5%	10.2%	10.1%	11.1%	8.5%
2. 安全安心な食を選択する食育の推進	食品の安全性に関する講演会開催数/年		1回	0回	1回	1回	0回	1回
3. 食への意識を高める食育の推進	朝食をとる人の割合		88.4%	調査隔年実施のため未調査	89.0%	調査隔年実施のため未調査	88.3%	90.0%
	食育の定義を理解している人の割合		59.0%	64.0%	56.0%	47.0%	-	80.0%
	食育に関心がある人の割合		76.2%	89.0%	91.0%	93.0%	-	80.0%
	食育パートナーの登録数(人・団体)/年		30	18	22	14	15	30
	「紫波の食ナビ」アクセス件数/年		34,322件	33,146件	25,948件	32,647件	29,192件	35,000件
4. 食と農を結ぶ食育の推進	児童施設等での野菜づくり体験実施施設数/年		11施設	11施設	11施設	11施設	11施設	11施設
	学校での農業体験実施数(校)/年		14校	14校	14校	14校	9校	14校
	グリーンツーリズム参加者数/年		284人	25人	40人	44人	0人	100人
	交流イベントの開催数/年		5回	1回	1回	5回	0回	5回
5. 地元農畜産物の生産・利用の促進	地域の中心となる経営体の農地利用集積率		75.8%	75.0%	75.5%	74.1%	71.6%	78.0%
	新たな特産品・加工品の開発品数(累計)		—	0品	0品	1品	3品	3品
	えこ3堆肥販売数量/年		1,187t	1,021t	1,091t	741t	805t	1,300t
	町内農畜産物を購入している人の割合		76.9%	90.0%	95.0%	97.0%	-	80.0%
	学校給食の地場産農畜産物利用割合(米類、いも類、精肉類、野菜類、果実類の5品目)		42.5%	48.0%	46.6%	48.7%	47.7%	47.0%
	産地直売所における売上		80,472万円	93,915万円	94,723万円	92,085万円	96,744万円	81,000万円

3 基本理念

「食」と「農」が育む 紫波のみらい 暮らし心地の良いまちへ
～豊かな自然環境と産業が共存し、生涯にわたって、健康で、
誰もがその人らしく暮らすことができる地域へ～

4 基本目標

- ・一人ひとりの力を活かしながら生涯を通じて健康で活力に満ちた暮らしの実現
- ・農の多面的機能が発揮されるとともに、持続可能な農村を未来へ繋ぐ



5 分野別計画

『楽しい食事』を土台として次の4つの分野が相互に関連しあい、循環することで、一人ひとりが育ち、紫波の豊かな食と農を未来へと繋げていきます。





知る・気づく



「知って楽しく」

食に関すること、知れば知るほど、楽しみ、関心が広がっていく。
 食の豊かさ、食と健康、食を支える農、暮らしを支える農など、食と農の
 繋がり、可能性、その奥深さを『知る』ことが始まりです。
 生涯を通じて、常に新たなことを知っていくことが大切です。

【目指す姿】

- ・身近な食材に興味を持つ
- ・地域にある農業の景色に気付く・触れる

【具体の取り組み例】

	乳幼児	小・中学生	青年期	壮年期	老年期
給食だよりなどによる情報発信・活用	○	○		○	○
地元農産物の情報発信・活用	○	○	○	○	○
保育園などのレシピ紹介・活用	○			○	○
食育パートナーに関する情報発信・活用		○	○	○	○
食と健康に関する情報発信	○	○	○	○	○
講座や体験に関する情報発信・参加	○	○	○	○	○
図書館、公民館、産直等などの イベント開催・参加	○	○	○	○	○
食育月間・食育の日の啓発・取り組み	○	○	○	○	○
栄養教諭による食の指導	○	○			
学校給食企画 「学習ふりかえり給食」「読書給食」 「よくかむ給食(食育の日)」 「減塩適塩の日給食」		○		○	

【指標】

- ・食ナビなどへのアクセス数
- ・食・農・健康に関するイベント参加・来場者数
- ・食や農に関する図書貸出数

2

体感する



「おいしさ楽しさ実感」

“百聞は一見に如かず” 体験は新たな気づき・楽しさに繋がっていく。ライフスタイルの変化などで失われつつある様々な実体験の機会を創出していくことが大切です。体感を通じて、『知』は深まり、更なる楽しさの追求へと繋がります。

世代を超え、あらゆる場で展開されることが大切です。

【目指す姿】

- ・ 様々な体験を通じて、地域の食の豊かさを知る
- ・ 誰かと一緒に料理したり、食べることの喜びを知る

【具体の取り組み例】

	乳幼児	小・中学生	青年期	壮年期	老年期
旬の食材カレンダーの作成・活用	○	○	○	○	○
食や健康相談窓口の設置・活用			○	○	○
町産農畜産物のレシピ紹介・活用	○	○	○	○	○
農業者紹介			○	○	
様々な場での農業体験・調理体験	○	○	○	○	○
誰かと一緒にご飯を食べる	○	○	○	○	○
共食の場づくり・参加	○	○	○	○	○
弁当の日の活動	○	○	○	○	○
学校給食					
「紫あ波せお29推進月間」		○		○	
「地場産加工品推進献立」					

【指標】

- ・ 食や農に関する体験をした割合
- ・ 家族や知人など、誰かと食事をするのが楽しいと思う人の割合
- ・ 食や健康に関する相談窓口への相談件数

3

深める



「一人ひとりの人育ち」

食と農と関わりながら、自分なりのできることを、見つめ直す。
 体験を通じ、農業の楽しさや大切さ、大変さを知ることは作り手への感謝の気持ちを育むとともに、農業のある地域への誇りに繋がります。
 健康であるために、食料を生産し続けるために、自然環境を守るために、自分たちにできることを考え始めることで、一人ひとりが育ちはじめます。

【目指す姿】

- ・ 農の多様性、食を支える様々な人の存在を知り、感謝する
- ・ 食と健康の繋がりを意識し、健康であることの大切さを知る
- ・ 地域農業を、地域で守り支えるための行動を始める

【具体の取り組み例】

	乳幼児	小・中学生	青年期	壮年期	老年期
相談窓口の多様化	○	○	○	○	○
産直情報発信・活用					
農の多面的機能に関する情報発信		○	○	○	○
食の安心・安全に関する情報発信		○	○	○	○
地元食材活用飲食店の紹介・活用					
行事食・郷土食のレシピ紹介・講座	○	○	○	○	○
農地や環境の保全活動への参加	○	○	○	○	○
ツーリズム体験・生産者交流	○	○	○	○	○
食や農・健康に関する学びの場づくり	○	○	○	○	○
食育サポーター育成				○	○
学校給食：郷土食提供、センター見学 児童生徒による献立作成、生産者交流		○		○	

【指標】

- ・ 健康を意識した食生活を実践する人の割合
- ・ 産地や生産者を意識して食品を選択する人の割合

4

広める・繋ぐ



「認めあいながら未来へ」

出会い、体験し、認め合う喜びを力に、輪は広がり、想いは繋がる。
次世代に食と農の豊かさを守り繋ぐためには、守り育てる人材と仕組みづくりが必要です。一人ひとりにできることは、ライフステージの中でそれぞれ変化し続けます。

携わる多くの人々が認め合い、繋がる仕組みを構築していくことが大切です。

【目指す姿】

- ・農業の多様性が発揮され、生きがい・居場所が地域に広がっている
- ・農業の大切さ、食の豊かさの恩恵を次世代へと繋げる人材・仕組みがある

【具体の取り組み例】

	乳幼児	小・中学生	青年期	壮年期	老年期
就農希望者相談機能の充実			○	○	○
地産地消商品の紹介		○	○	○	○
行事食・郷土食の伝承	○	○	○	○	
世代間交流の場づくり	○	○	○	○	○
異業種連携イベントの開催・参加	○	○	○	○	○
農福連携の取り組み	○	○	○	○	○
こども食堂の実施・支援・参加	○	○	○	○	○
食育サポーターの活用	○	○	○	○	○

【指標】

- ・行事食や郷土食伝承の講座への参加者
- ・食や農を拠点とした世代間・異業種間交流イベント数
- ・食育・地産地消推進等に関する活動にボランティアとして参加した人数

6 実践実証プロジェクト

食育・地産地消推進計画策定に向けた市民会議では、食育・地産地消推進に向け、「こんな仕組みやこんなことができればいいな」を自分事として、8つのプロジェクトを考えました。これから、さまざまな主体と連携し、その実現に向け、実践・実証を進めていきます。

食育読書祭プロジェクト

■プロジェクト概要

食育と連動した読み聞かせ活動の充実を図る。

■目指す姿

- ・読み聞かせを通じて、子どもたちに様々な食に関する知識を伝えることができる。
- ・読み聞かせボランティアが増え、様々な場で活躍している。

【実現までの課題とチャレンジの一例】

【課題】	【解決策】
読み聞かせボランティアが少ない	・学校図書ボランティアとの連携 ・活動周知による発掘 ・学生ボランティアの募集
読み聞かせをできる機会が少ない	・公民館事業との連携 ・保育所・学校との連携 ・イベントへの連携・出店 ・夜の図書館とのコラボ
読み聞かせと実体験のコラボ提案が難しい	・コーディネーター育成



農家と事業者をつなぐプロジェクト

■プロジェクト概要

生産者と消費者を繋ぐ仕組みづくりを行う。

■目指す姿

- ・飲食店や保育所で地元食材が活用されている。
- ・“顔が見える”生産者との繋がりがあがる。

【実現までの課題とチャレンジの一例】

【課題】	【解決策】
農業者との繋がりがなく、どうすれば地元食材を安定的に購入できるかわからない	・生産者情報の発信 ・マッチング機能の確保・育成 ・生産調整と安定した出口の確保
地元で食べてほしい一方、少量注文に個別にすることは手間が継続が難しい	・農産物の受発注システムの導入 ・拠点集荷による配送負担の軽減
町内流通（集荷・配達）が確立していない	・物流拠点の整備 ・集荷・配送の仕組み化（稼ぐ仕組み）
通年での安定供給が難しい	・生産現場の理解 ・加工と保存体制の構築（カットや冷凍など）



食材セット産直販売プロジェクト

■プロジェクト概要

給食メニュー等のレシピと食材セットを販売し、家庭のメニューに活かす。

■目指す姿

・家庭の食を応援する情報や販売形態が充実している。

【実現までの課題とチャレンジの一例】

【課題】	【解決策】
家庭用レシピの作成	・栄養教諭の協力 ・栄養士等との連携
販売先との連携	・スーパー、産直との連携
認知度向上	・情報発信 ・子育て世代への発信



野菜POPコンクールプロジェクト

■プロジェクト概要

子どもたちが作った野菜の絵や紹介文を産直に展示して産直への回遊を促す

■目指す姿

・子どもたちが“楽しく”野菜に触れている
・産直が地産地消の拠点として機能している

【実現までの課題とチャレンジの一例】

【課題】	【解決策】
野菜嫌いな子どもが多い	・野菜と一緒に食べる体験 ・イラストなどで触れる機会
学校現場の協力体制づくり	・図書館や公民館との連携 ・モデル校との事業展開
産直との連携体制づくり	・生産者との連携 ・モデル産直との事業展開
農業現場と子どもたちが触れ合う機会が少ない	・授業や体験の機会づくり ・生産者との交流



コミュニティナース*農業体験農園プロジェクト

■プロジェクト概要

農業体験農園とコミュニティナースが連携し、地域に農と健康の拠点を創る。

■目指す姿

- ・多様な主体が農の現場で活躍する。
- ・居場所があることで健康寿命が伸びる。

【実現までの課題とチャレンジの一例】

【課題】	【解決策】
農業者が高齢化	・農業サポーターの活用 ・体験・交流から就農へ
休耕地がたくさんある	・移住勧誘 ・農地の多様な活用の提案
農業技術がナースにない	・農業者との連携
体験農園を運営する人材がいない	・農業サポーターの活用



朝活！カフェプロジェクト

■プロジェクト概要

地域内で、誰もが参加できる一緒に朝ごはんを作る・食べる場と、様々な体験・学び・交流の場を創る。

■目指す姿

- ・地域の中に共食や交流の場がたくさんある
- ・子どもたちが自分で朝ごはんを作れるようになる

【実現までの課題とチャレンジの一例】

【課題】	【解決策】
人材確保が難しい	・人材育成講座 ・多様な主体からの参画 ・学生ボランティアなど次世代確保
財源確保が難しい	・クラウドファンディングの活用 ・企業からの出資
情報発信が難しい	・スーパー掲示板などの活用 ・参加しやすい開催場所の工夫
食と異業種体験の連携体制づくりが難しい	・地域内コーディネーターの育成



野菜いっぱいプロジェクト

■プロジェクト概要

種まき・栽培・収穫・販売の一連の体験を通じて、地域に多様な交流の場を作る。

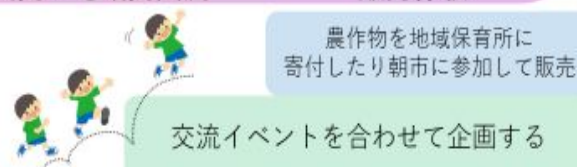
■目指す姿

- ・栽培から販売までを体験できている環境がある。
- ・農業を通じて地域に交流の輪が広がっている。

【実現までの課題とチャレンジの一例】

【課題】	【解決策】
栽培技術がない	・地域農業者との繋がりがづくり ・農業体験の充実 ・図書館の活用
栽培できる畑がない	・人農地プランの実質化 ・体験農園の拡充
農産物販売の仕方が分からない	・給食や老人施設、こども食堂への提供 ・朝市や産直への出店
人を巻き込むことが難しい	・ツーリズム体験との連携 ・保育所や公民館との連携 ・コーディネーター育成

～実現できた時のイメージ～



農地で年間を通じた栽培体験を企画

紫波町のセントラルキッチンプロジェクト

■プロジェクト概要

町内にセントラルキッチンを整備し、カット・冷凍などの加工をすることで販路の幅を広める。

■目指す姿

- ・町内農産物加工により販路が広がっている。
- ・生産者が安心して生産できる仕組みがある。

【実現までの課題とチャレンジの一例】

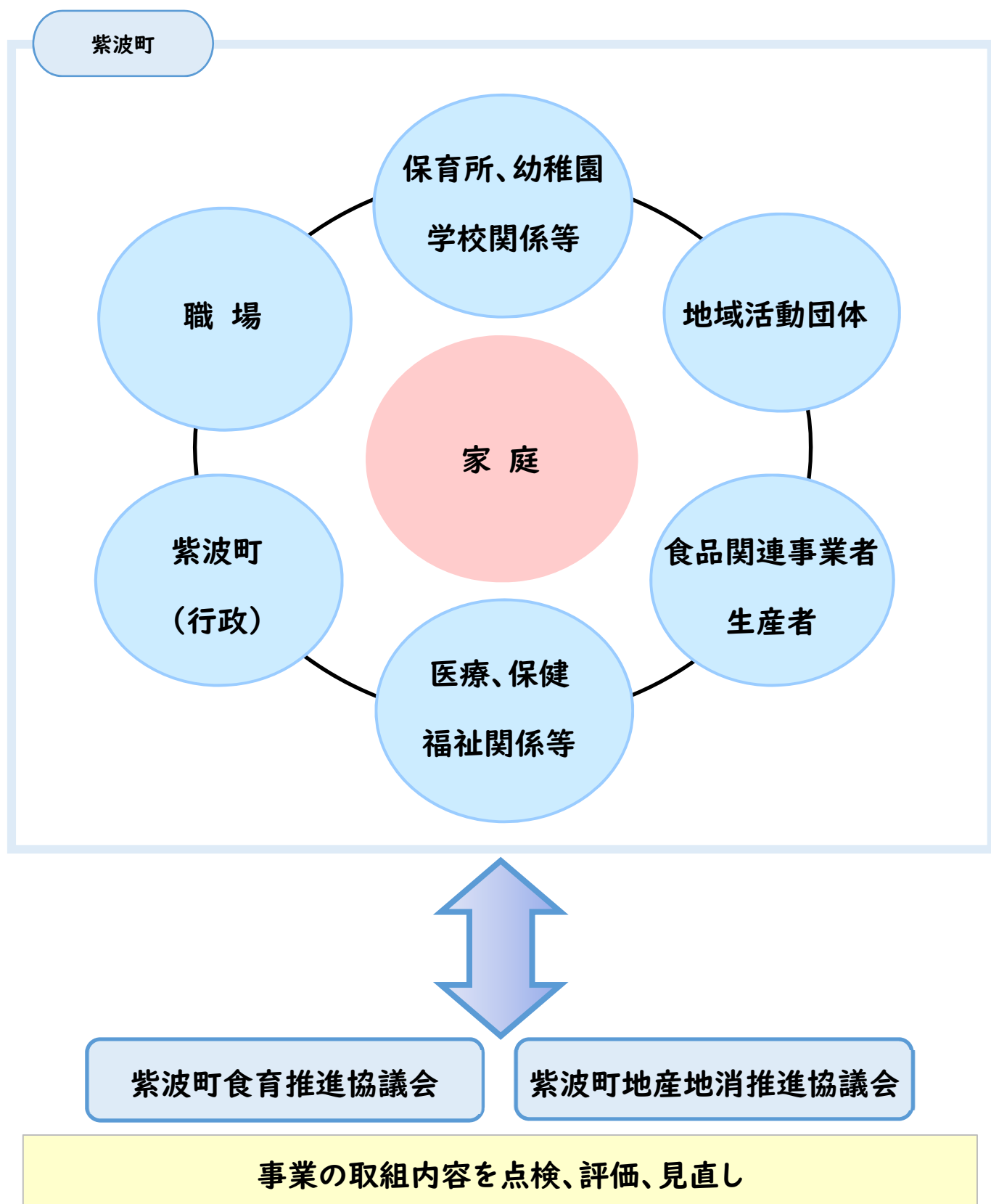
【課題】	【解決策】
初期投資の確保	・制度設計が必要 ・補助金等の活用
運営主体の確保・育成	・仕組み構築によって民の参画
農業生産基盤の確保	・担い手確保・機械化による ・生産性向上
加工品の出口確保	・物流アドバイザーの登用

～実現できた時のイメージ～



先行事例の情報収集や視察

7 推進体制



資料編

1	前計画における重点項目ごとの評価	
(1)	重点項目1 子どもの成長に応じた食育の推進	17
(2)	重点項目2 安全安心な食を選択する食育の推進	19
(3)	重点項目3 食への意識を高める食育の推進	21
(4)	重点項目4 食と農を結ぶ食育の推進	23
(5)	重点項目5 地元農畜産物の生産・利用の促進	25
2	現状把握	
(1)	アンケート結果	
A	ネットアンケートについて	27
B	保護者アンケート	31
(2)	市民ワークショップの結果	38
(3)	市民会議の結果	40
3	農業を取り巻く現状	44
4	岩手県食の匠の紹介	46
5	紫波町産農畜産物カレンダー	47
6	あれもこれも地産地消	48
7	計画策定までの経緯	49
8	紫波町食育計画策定委員会委員名簿	50
9	紫波町の地酒で乾杯を推進する条例	51
10	紫波町地産地消推進条例	52

Ⅰ 前計画における重点項目ごとの評価

(Ⅰ) 重点項目Ⅰ 子どもの成長に応じた食育の推進

心身の発達やさまざまな感覚が発達する子どもたちに、一人ひとりの発達に応じた生活リズムの基礎を作り、健全な食生活に必要な正しい知識や、自立のための調理技術を身に付ける機会を作ります。

指標項目	策定時 (H27)	目標値 (H33)	H29	H30	R1	R2
3食食べている 3歳児の割合	93.8%	100.0%	93.6%	91.3%	92.1%	96.9%
肥満傾向のある 割合(小学生)	8.9%	7.2%	10.5%	10.3%	10.6%	12.2%
肥満傾向のある 割合(中学生)	8.5%	8.5%	9.5%	10.2%	10.1%	11.1%

成果

- ・3歳児健診アンケートを見直し、回答範囲が緩和されたことにより、3食食べている子どもが増加した。
 - ・学校給食は、学年に応じた摂取栄養価の基準による給食の提供ができており、生きた教材として活用することができている。
 - ・児童施設では、乳児期から規則正しい生活リズムで過ごすことができるよう、3食の食事の大切さを伝えている。
 - ・本年度も各学校において、「※元気・体力アップ60運動」を掲げ、運動の取り組みとその結果の分析を行い、課題の把握等に努めている。
- ※児童生徒が1日に合わせて60分以上運動(遊び)やスポーツに親しむ活動

課題

- ・食事の欠食状況は個人によって様々だが食事の重要性は継続して伝えていく必要がある。
- ・小学校の全学年及び中学校の一部の学年において、肥満傾向の割合は全国平均値を上回っており、生活習慣や食生活の見直しは、引き続き求められる状況となっている。



○離乳食の作り方紹介、試食、食育相談

町内在住の子ども及びその保護者に対して、離乳食の作り方を紹介し、実際に試食しながら、離乳食相談を行っています。



○パパママ教室

妊婦とその夫を対象に妊娠中の食事と栄養についての講話、個別の栄養相談及び栄養指導を行っています。



○「いわて減塩・適塩の日」キャンペーン活動

毎月 28 日は減塩・適塩の日です。減塩・適塩への意識の醸成を図るため、食生活改善推進員が減塩・適塩の日 PR ティッシュを配布しました。

(2) 重点項目2 安全安心な食を選択する食育の推進

食品に関する様々な情報が氾濫する中、正しい情報を適切に選別し、知識を高め自らの判断で食品を選ぶ力を身に付けます。

指標項目	策定時 (H27)	目標値 (H33)	H29	H30	R1	R2
食品の安全性に関する 講演会実施回数	-	1回以上	0回	1回	1回	0回

成果

- ・児童生徒の「希望献立」や「作成献立」を採用しており、献立を組み上げる過程が、栄養バランスや食の安全性などについて、主体的に思考を巡らせる機会となっているとともに、みんなで選んだ食事をみんなで食べるという「楽しい食事」の時間の大きく寄与している。
- ・給食提供において、安心・安全な食材を使用するため、納入業者に食品の細菌検査証の提出を依頼したり、温度管理等の衛生管理を徹底したりしている。
- ・弁当の日を設定し、児童生徒自身が、食材選びやメニュー決め、調理などを家庭で実施することを推奨している。
- ・農薬の適正使用について、町のHPなどで啓発をしている。
- ・食品衛生法の改正により、食品事業者は食品衛生管理者講習が義務化され、町内でもその取得が進んでおり、食の安全を意識する生産者が増加している。

課題

- ・嗜好優先の希望献立も見受けられるので、栄養バランスや食材の旬、地元食材について学習する機会をつくり、食品の産地や栄養などの情報から、多様な食を選択する力を育成する必要がある。
- ・食品を選ぶ基準には、価格や旬、鮮度を重要視する消費者が多いが、産地について、国産かどうかを気にする消費者は8割を超えるが、県産・町産となるとその割合は減少している。町産を多く取り扱う産直の立地や営業時間、品ぞろえ等の理由から子育て世代の利用がしにくいという面があるとともに、多くの人が利用するスーパーで県産・町産の取り扱いが少ないという課題もある。
- ・弁当の日の取組みや、各種セミナー参加については、家庭の状況により左右されてしまう面があるので、興味を持った子どもや大人の活動を後押しできるような、多様な情報発信の手段、場づくりの工夫が必要である。
- ・栄養、添加物等の表示、農薬の適正使用に関する情報が消費者に不足しており、家庭における安全安心な食材を選択するための知識を広く伝える必要がある。



○食の安心安全講演会

町民を対象に食生活や健康に対する正しい知識を習得し、自らの判断により食を選択する力を習得する機会とするため開催しました。令和元年度は食品添加物、残留農薬をテーマに開催し、66名の参加がありました。



○希望献立・作成献立の採用

季節の食材を使ったメニュー、人気メニューを献立に取り入れながら、栄養バランスに気を付けた献立を児童、生徒が作成しています。

○弁当の日

小中学生が「食に関する知識や安全な食を選択する力を身に付ける」ことができるよう、『弁当の日』を設定し、家族と協力しながら「弁当のメニューを考える、食材を買いに行く、弁当箱におかずを詰める、弁当を作る、弁当箱を洗う」といった食育に関する活動を行っています。

(3) 重点項目3 食への意識を高める食育の推進

「食」の意識を高めるためには、自らが心身の健康について意識し、実践できることから始めることが重要です。また、興味をもったことから食に関する知識や技術を高めていけるよう、町民、食育関係団体が一体となった取り組みを行います。

指標項目	策定時 (H27)	目標値 (H33)	H29	H30	R1	R2
朝食をとる人の割合	88.4%	90.0%	-	89.0%	-	88.3%
食育の定義を 理解している人の割合	59.0%	80.0%	64.0%	56.0%	47.0%	-
食育に関心が ある人の割合	76.2%	80.0%	89.0%	91.0%	93.0%	-
食育パートナーの 登録数	30人	30人	18人	22人	14人	15人
「紫波の食ナビ」 アクセス件数	34,322件	35,000件	33,146件	25,948件	32,647件	29,192件

成果

- ・食品ロス削減を通じた「もったいない」精神の醸成を「しわエコまつり」などで令和元年度まで実施した。コロナが終息した際には再度実施する。
- ・「食に関する指導」や「給食だより（献立表、学校給食一口メモ）」を通じて、小中学生とその保護者に対する食への理解、関心を深める情報の認知度が高くなっている。
- ・児童施設では、毎日の給食を通して、誰かと食べる楽しさを体験している。また、畑作りやクッキングの経験が食材に関心を持つきっかけとなるとともに、伝統行事等を通して、食の文化にも興味を持つことができている。

課題

- ・通年、HP や紫波ネットなどで情報発信に努めているが、市民ニーズと情報発信手段がマッチングしていないため、情報不足を感じる市民が多い。蓄積された情報を必要に応じて活用できたり、市民同士の活動が繋がるきっかけになるなど、情報の活かし方の検討・運用が必要である。
- ・食育パートナーは、高齢化などにより登録を辞退する人が多く、また新たに発掘・育成ができていない。食育パートナー間の情報共有、連携できる体制づくりや、新たなパートナーの育成が急務となっている。
- ・朝食をとる人の割合は、20代、30代で低く、乳幼児健診や妊産婦教室等で継続した取り組みが必要である。



○「給食だより」「センターだより」

「給食だより（献立表、給食ひとくちメモ）」「給食センターだより」を作成、配布して、児童・生徒・保護者に、献立や食材、食事のマナー等「食」に関する情報を発信しています。



○ごみ減量・分別説明会

地域に出向き「食品廃棄物の削減」について、啓発活動を行いました。



○段ボールコンポストの普及

段ボールコンポストの普及を通して「生ごみ減量」と「有機資源循環」を推進しています。（段ボールコンポストはごみ減量女性会議が販売し、循環型エコプロジェクト推進事業の申請により「エコ bee クーポン券」が交付）

(4) 重点項目4 食と農を結ぶ食育の推進

町内の産地直売所や食に関するイベントなどで、地域の特性を生かした地元農畜産物の情報を発信し、生産者と消費者の交流を積極的に行います。

また、農業体験などにより農畜産物の生産過程を学習することで、食に対する感謝の気持ちを育むとともに、本町の豊かな自然と気候風土の中で生産されている農畜産物を大切にすることを醸成し、地域の郷土料理や伝統食など食文化を継承するための取り組みを行います。

指標項目	策定時 (H27)	目標値 (H33)	H29	H30	R1	R2
児童施設等での野菜 づくり体験実施施設数	11校	11校	11校	11校	11校	11校
学校での農業体験実施数(校)	14校	14校	14校	14校	14校	9校
グリーンツーリズム参加者数	284人	300人	25人	40人	44人	0人
交流イベントの開催数	5回	5回	1回	1回	5回	0回

成果

・農作業体験は、ほぼすべての児童施設・学校で実施することができた。保育所では、畑作りを通して食物の育ちを学び食への関心を高めているとともに、自分で育てた野菜は、苦手でも食べることができるなど、楽しく食べる経験にも繋がっている。また、学校現場では、農作物の生産から消費までを経験する中で生産者と交流し、食への感謝、農業理解に繋がった。

・イベント開催時には特産品・加工品の販売のほか、地元の食材を使った食事を提供し地元農畜産物をPRすることができた。

・10月29日から11月29日までの期間を「紫あ波せお29推進月間」と位置づけ、町内産精肉を使用した献立を提供するとともに生産者と児童生徒が会食等で交流する機会を設け、食と農を結ぶ好機になっている。

・岩手県食の匠による郷土食や行事食レシピが発行されるとともに、親子を対象とした料理講習も開催されるなど、さまざまな郷土食に触れる機会創出により、気付きの裾野を広めることができた。

課題

・教育現場や観光ツーリズムの農業体験事業を支援する農業者も高齢化してきており、その活動の継続が困難になりつつある。新たなサポーター発掘・育成とその仕組みづくりが必要である。

・新型コロナウイルス感染症の拡大防止のために三密の回避、人流を抑止する中で取り組みを行うための対策を講じなければならない。栽培過程全体を捉えた企画の充実を図り、農業・農産物への理解促進に繋げる必要がある。



○児童施設で畑作り、収穫、調理実習

児童施設では、「食」に関する体験として、野菜等を育てたり、育てた野菜を収穫したり、収穫したものを調理したりしています。



○小中学校の農業体験

地域農家の協力のもと、農業体験を実施しています。地域との関り、農に支えられている紫波町の豊かな食を学習する機会となっています。



○紫波食の匠の会 レシピ集の作成

令和2年度は紫波に伝わる昔ながらの行事食のレシピ集作成に取り組みました。そのほかにもそば粉のレシピ集、精進料理のレシピ集を作成し行事食、伝統料理の伝承活動をしています。



○農業体験農園の開催

地域の不作付地を利用して親子で農業を体験する農業体験農園が開催しています。収穫体験のほかにも畑遊びも行われるイベントです。

(5) 重点項目5 地元農畜産物の生産・利用の促進

生産者は消費者のニーズに応じた、新鮮で安全安心な農畜産物を生産し、消費者との信頼関係を構築していきます。

また、地元で生産された農畜産物に付加価値を付けた商品を販売し、消費者が購入しやすくなるための情報発信や販売拠点の充実に努め、地域の活性化につなげていきます。

指標項目	策定時 (H27)	目標値 (H33)	H29	H30	R1	R2
地域の中心となる経営体の 農地利用集積率	75.8%	78.0%	75.0%	75.5%	74.1%	71.6%
新たな特産品・加工品の開発品数 (累計)	-	3品	0品	0品	1品	3品
えこ3堆肥販売数量	1,187t	1,300t	1,021t	1,091t	741t	805t
町内農畜産物を購入 している人の割合	76.9%	80%	90.0%	95.0%	97.0%	97%
学校給食の地場産農畜産物 利用割合※1	42.5%	47.0%	48.0%	46.6%	48.7%	47.7%
産地直売所における売上(万円)	80,472	81,000	93,915	94,000	92,085	96,744

※1 米類、いも類、精肉類、野菜類、果実類の5品目

成果

- ・コロナウイルス感染症の影響を大きく受けると予想された産直へ経済対策を講じ、継続的な売上を維持することができた。
- ・学校給食の地場産食材の利用については、食材納入者との連携をはじめ、地場産食材利用に関する日常的な基盤づくりが奏功し、着実に利用拡大がなされている。
- ・保育所給食でも地場産の果物などを利用するなど地産地消に取り組み始めている。
- ・給食に地場産の食材を利用するなど地産地消に取り組んでいる児童施設もある。

課題

- ・地場産食材を納入している給食組合員が減少傾向にある。また、規格による規制や地場産青果物が減少する冬期間でも地場産品利用率を維持向上していくため、地場産食材を使用した加工品の開発、安定供給が必要となっている。
- ・産地直売所の組合員も高齢化してきており、組合員の減少による出荷品目の減少、経営戦略が立てられないなど、地産地消の拠点として生産者と消費者を繋ぐ機能が十分に発揮できていない産直もある。産直の今後の在り方について、その機能を含めた検討が必要となっている。



○地場産精肉献立の提供

10月29日(とり肉の日)から11月29日(いい肉の日)を「紫あ波せお29^{にく}推進月間」と位置づけ、町内または県内産鶏肉、しわ豚、もちもち牛を学校給食の献立に使用し、提供しています。



○紫あ波せみらいたい肥の販売

えこ3センターでは、畜ふんを主原料に完熟発行させた「紫あ波せみらいたい肥」を製造販売しています。臭いも少なくサラサラとした仕上がりで、扱いやすくなっています。水田や畑、果樹園の土壌改良などの効果が期待できます。



○フルーツの里まつりの開催

例年9月にフルーツの里まつりを開催しています。もしまきや紫波町で採れた新鮮な野菜やたくさんのフルーツを販売します。たくさんの町民が集まる大人気のイベントです。

2 現状把握

(1) アンケート結果

A ネットアンケートについて

現在の紫波町食育・地産地消推進計画における成果指標について、「子どもの成長に応じた食育の推進」、「食への意識を高める食育の推進」に関する指標で評価「C」（達成状況 7 割満）が多く、世帯構成・共働き・ひとり親・経済状況など「食育」を取り巻く現状・課題は複雑化してきている。

- ➡子育て世代（20 代～40 代）のライフスタイルが崩壊しつつある。子育て世代の生活習慣や働き方、家族構成等が目まぐるしく変化する中で、子どもたちに、食育を伝える・育むことが家庭内では困難になりつつあるのでは。
- ➡子育て世代に受け入れられやすい情報発信が十分にできていない。ニーズとサービスのミスマッチが起きているのでは。

という予測のもと、現状の課題把握、必要なサービス等の情報収集としてネットアンケートを実施した。

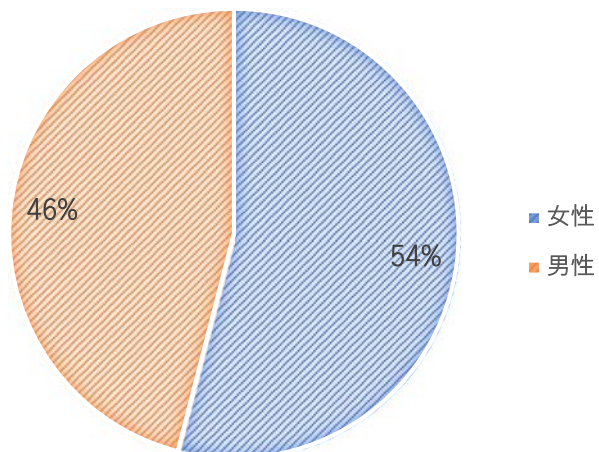
【実施時期】

令和 2 年 8 月～9 月

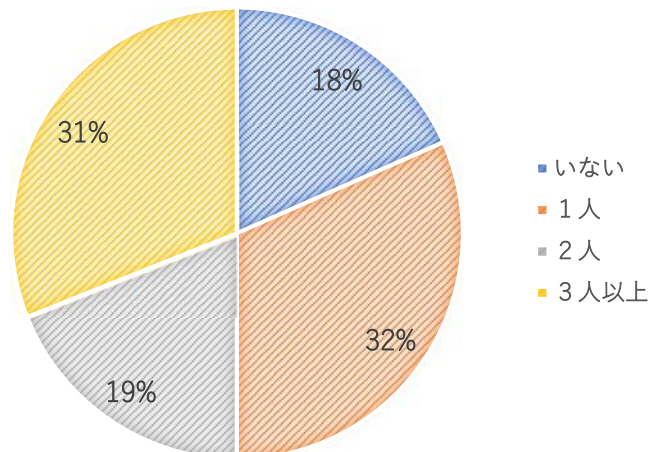
【結果】

- ・回答数 174 件
- ・ネットアンケートという新しい手法を導入した結果、回答は 20 代～40 代とターゲット層の回答を多く得られたが、そもそも食育に関心がある、またはある程度時間に余裕があるなど、偏った回答となった。集計結果も、国の結果と大きくかけ離れて、「食育は取り組みが十分にされている」という結果となった。

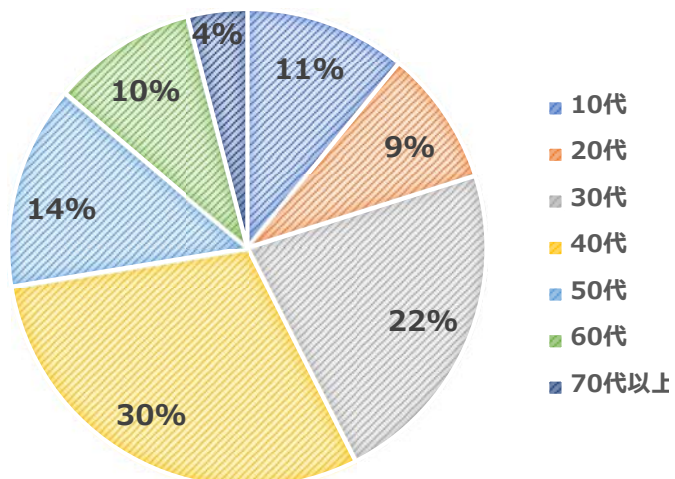
性別を教えてください



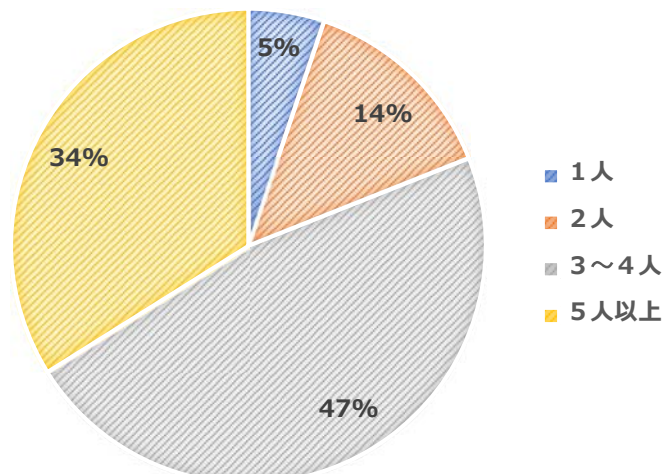
お子さんはいらっしゃいますか



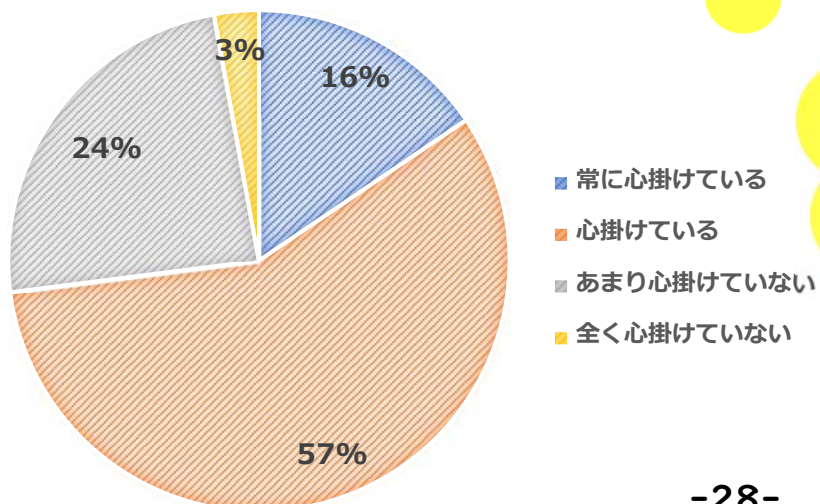
年齢を教えてください



何人暮らしですか

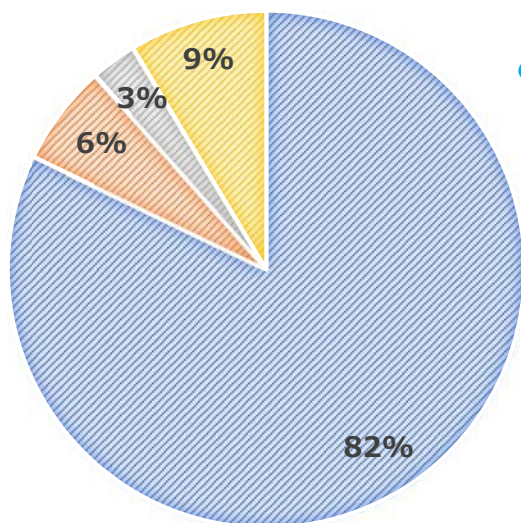


日頃から健全な食生活を
心掛けていますか



『健全な食生活』
の解釈は
人それぞれ…

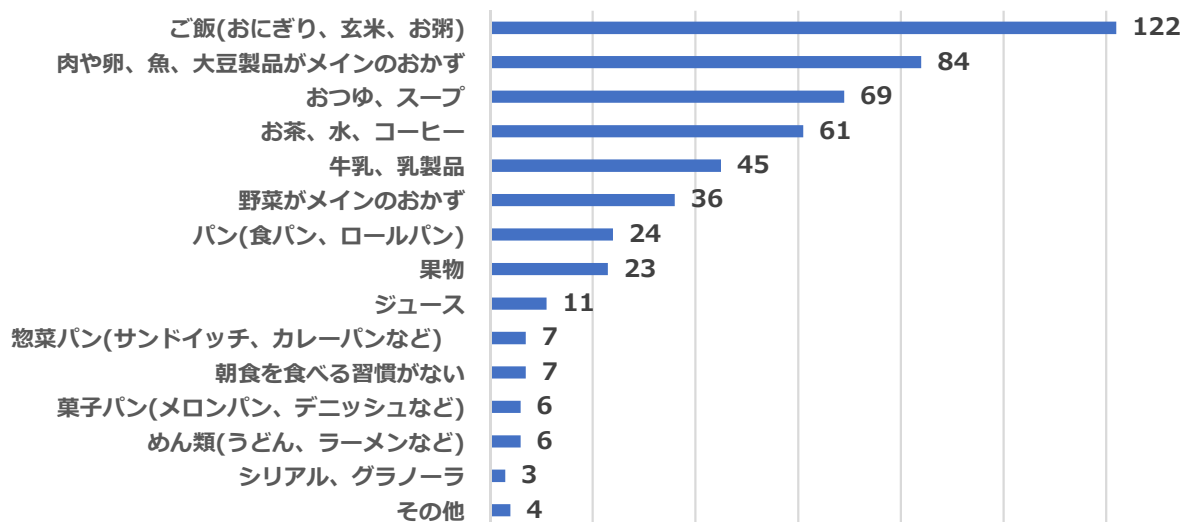
朝ごはんは食べていますか



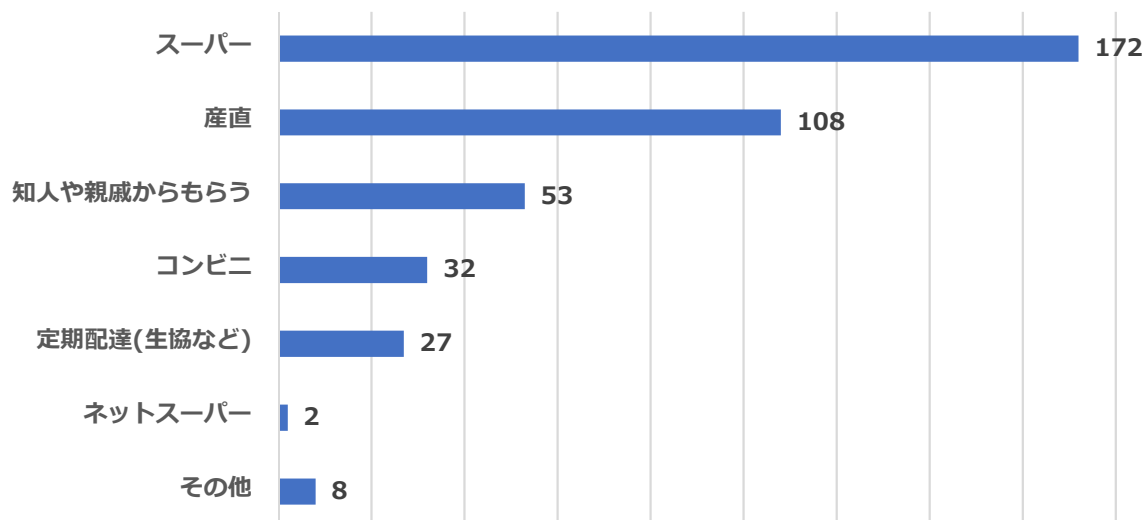
朝ごはんを食べてはいるけど
『バランスよく』
食べられているかな？

- ほとんど毎日食べる
- 週に4～5日食べる
- 週に2～3日食べる
- ほとんど食べない

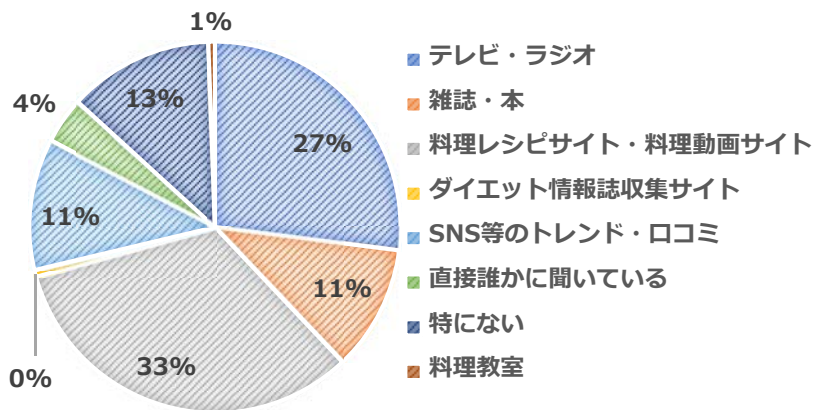
今日の朝ごはんは何を食べましたか



食材はいつもどこで買いますか

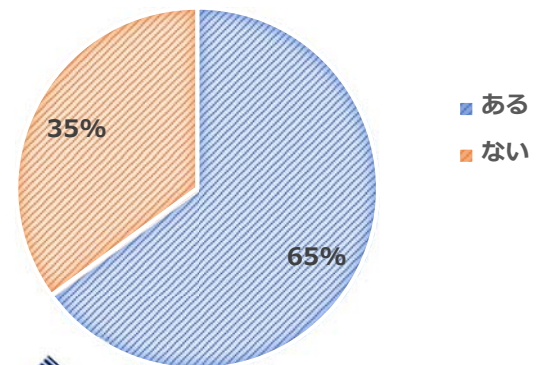


食に関する情報源は何ですか

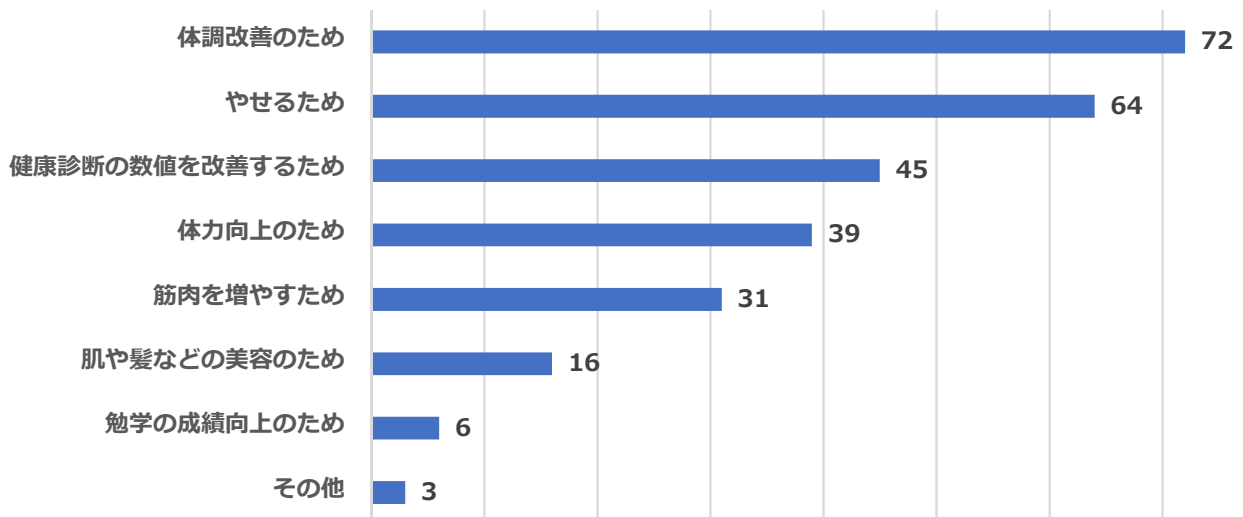


食生活を

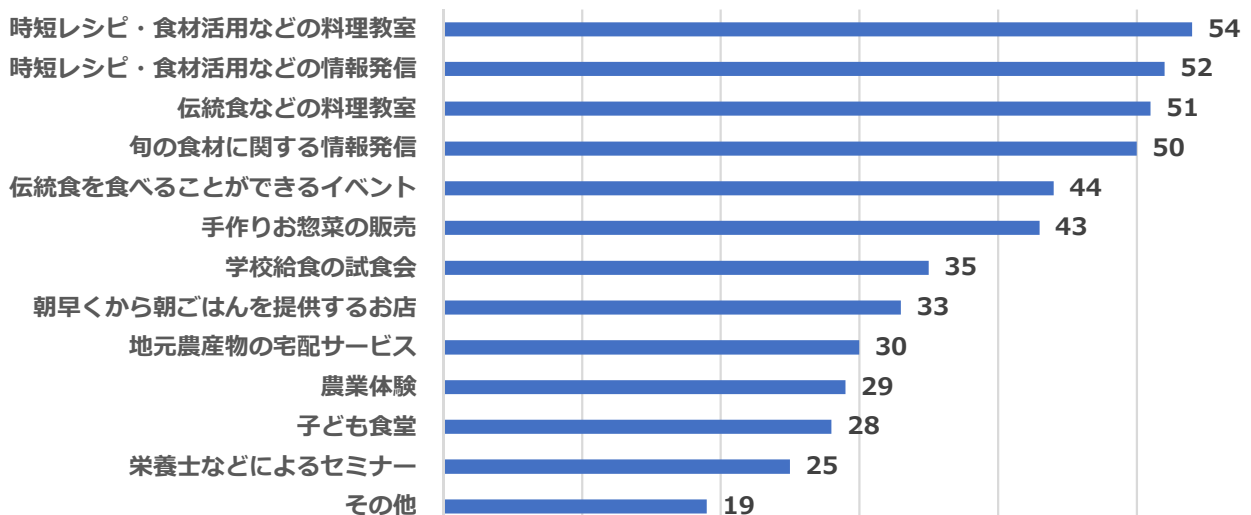
変えようとしたことはありますか



どのような目的で食生活を変えようと思いましたか



今後参加してみたいセミナーや体験、あればいいと思うサービスは？



B 保護者アンケート

【経緯】

ネットアンケートだけでは、子育て世代のリアルな現状把握が十分にできないと判断し、町内小中学校・児童施設等（民間施設を含む）の全ての保護者を対象に、学校等経由で配布回収を行う紙媒体アンケートを実施した。

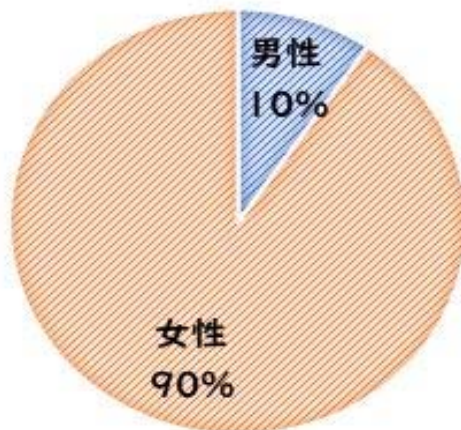
【実施時期】

令和2年12月（配布・回収）

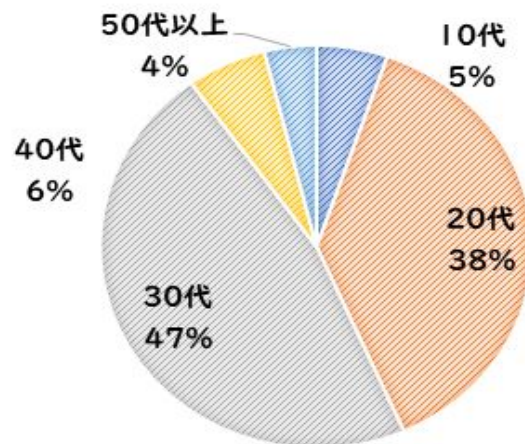
【結果】

- ・ 回答数 1868 件
- ・ 回答は 20～30 代が全体の 8 割を超えた。それぞれ回答結果については、属性（年齢・性別）と「食生活に関する満足度」の設問とのクロス集計を行ったが、あまり大きな差や特徴は見られなかった。
- ・ ネットアンケートでは、7 割が「健全な食生活を心掛けている」との結果があったが、紙アンケートでは、9 割以上が「食生活を心がけている」けれども、5 割は「満足できておらず不安を抱えている」という現状が見えてきた。
- ・ 「バランスよく食べることを最も気を付けつつも、最も不安を感じている」ということで、「自分の食ってこれで本当に大丈夫？」という不安が垣間見えた。そのためか、レシピ本からの情報収集がもっとも高いが、学校配布物、スーパーの掲示物など、ローカル手段も活用されており、市民が求める情報を適切な手段で発信することで、紫波町ならではの情報発信ができる可能性がある。
- ・ 大人の食生活が子どもに影響を与えるのでは、との仮説から親と子の朝ごはん状況を訪ねたところ、朝ごはんを食べない大人は全体のわずか 1 割であり、その家庭においてもほとんどの子どもは朝ごはんを食べていた。子どもにとっての朝ごはんの重要性は、町内では浸透しているように考えられる。子どもの朝ごはんを充実できるように、時短レシピを知りたいというニーズも高い。
- ・ 全体属性として、回答者の 9 割が母親で、その 8 割以上が仕事をしていた。三世代・四世代同居の家庭も全体の 3 割を占めていたが、朝ごはん・夜ごはんを作るのは 8 割超が母親であり、母親にとって「大家族＝家族からの食の支援が十分」とは言い切れない状況が垣間見えた。
- ・ 子どもに伝えたいことの 1 位は家庭の味で、続いて食の大切さ、楽しさ、マナーが上位を占める。しかし「食育を行うのに重要または効果的な場所は？」の問いには、家庭よりも学校・保育園・幼稚園の方が高くなった。「食育＝難しい」という認識が子育て世代に広がっている可能性がある。

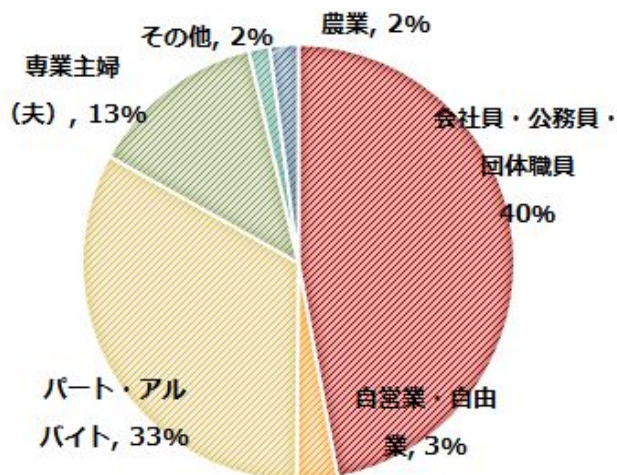
性別を教えてください



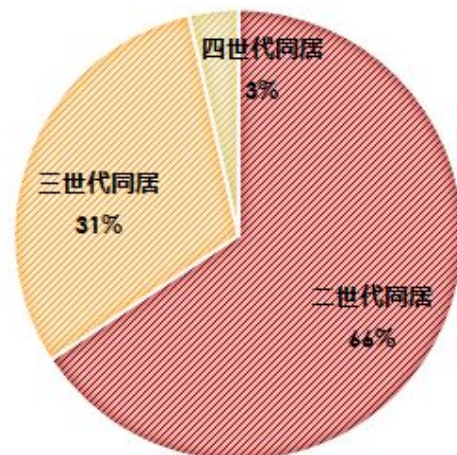
年齢を教えてください



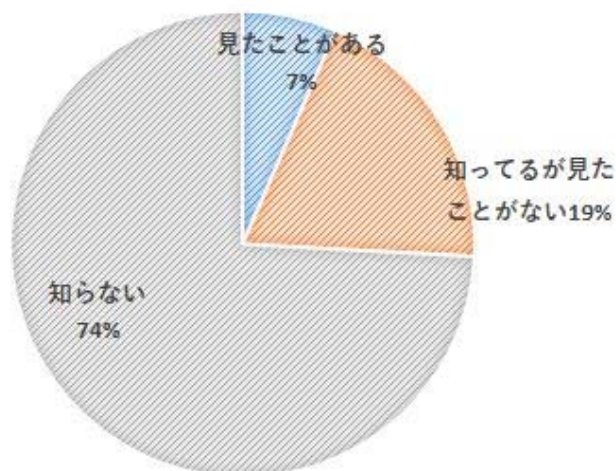
職業を教えてください



家族構成を教えてください



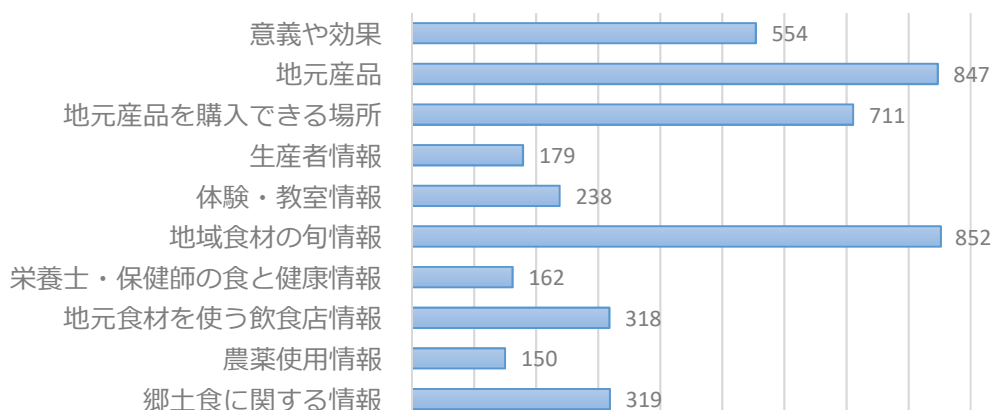
町の食育サイト「紫波の食ナビ」を知っていますか



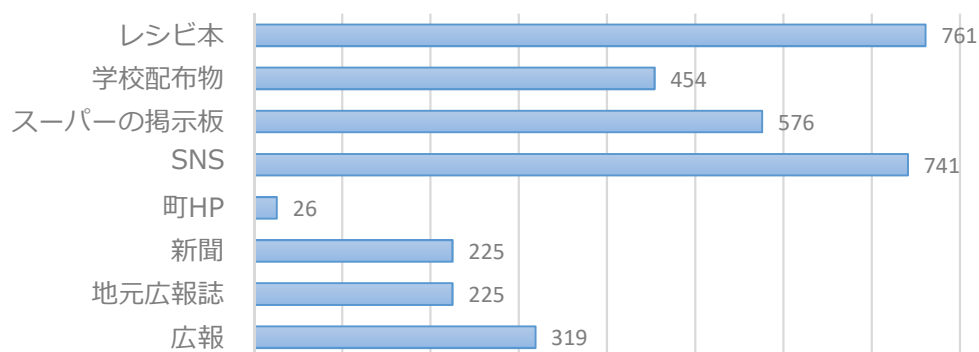
回答者の多くはお母さんでしたが、1割はお父さんの回答もありました。年齢は20～30代が中心。核家族が6割以上を占めています。また、正社員・自営業・パート含め有職者が全体の約8割にも上ります。



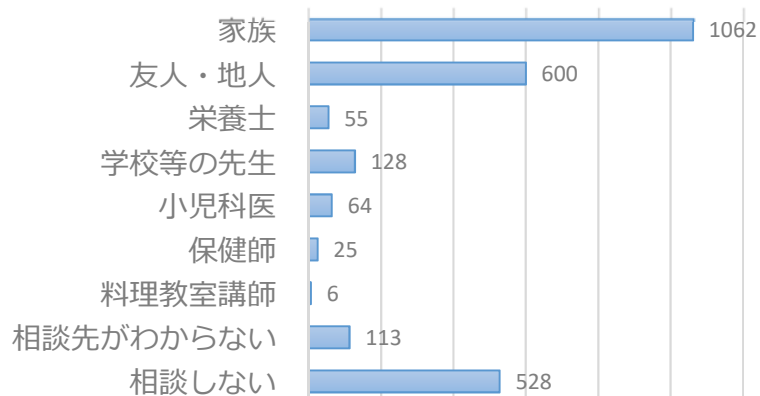
食育・地産地消に取り組むために、欲しい情報はなんですか？（3つ選択）



どんな手段・ツールで食に関する情報を収集していますか？（3つ選択）



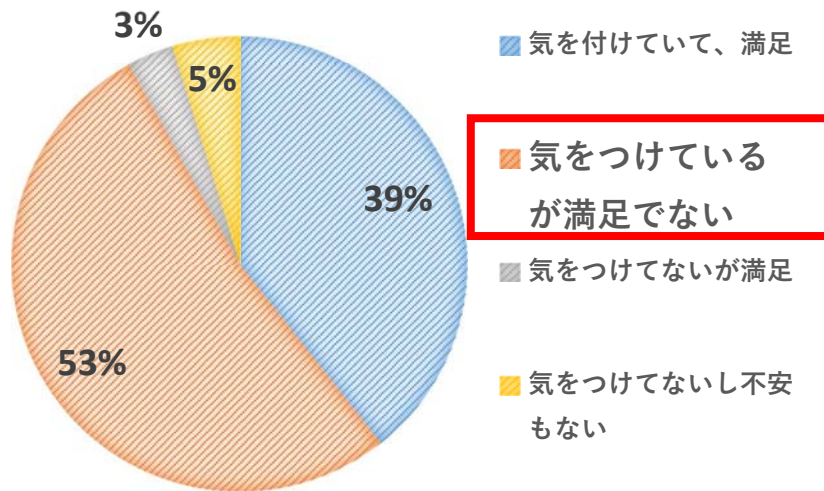
食に関する相談は、誰にしていますか？（3つ選択）



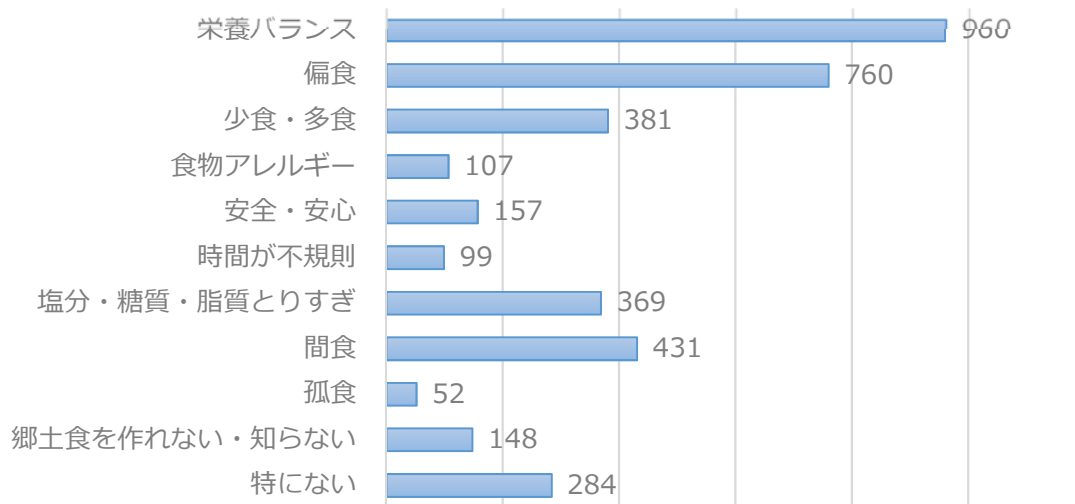
地元産品を購入できる場所、旬情報へのニーズが高いようです。学校配布物、スーパーの掲示板などが町内では重要な情報収集手段であり、普及している SNS も行政からの情報発信手段としては認知度が低く、活用してもらうにはどのような工夫が必要でしょうか…。



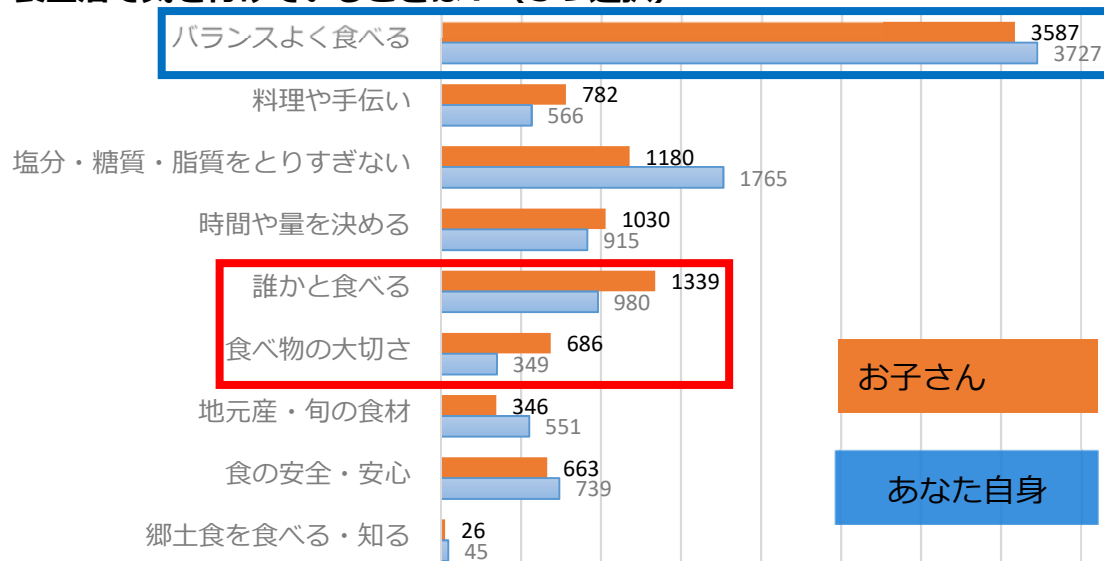
あなたとお子さんの食生活について、どのように感じていますか？



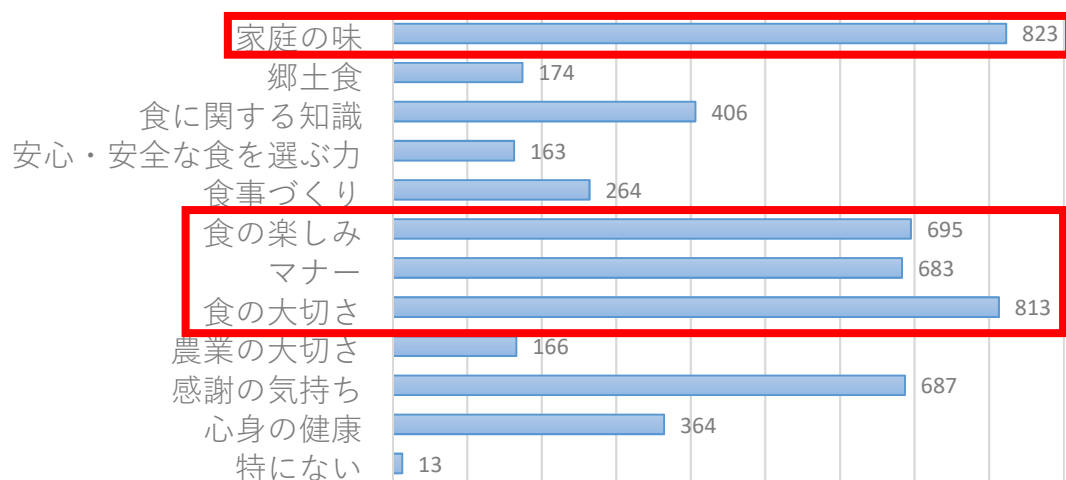
食生活で不安に感じることは？（3つ選択）



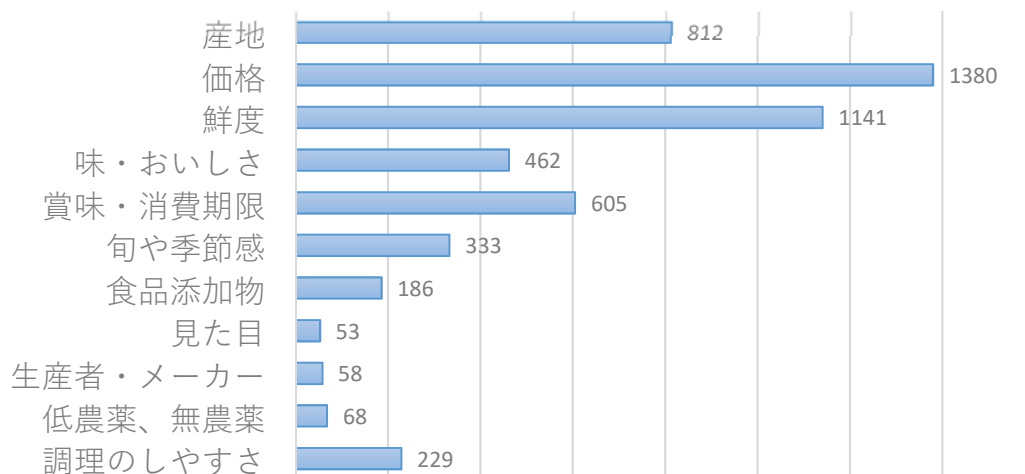
食生活で気をつけていることは？（3つ選択）



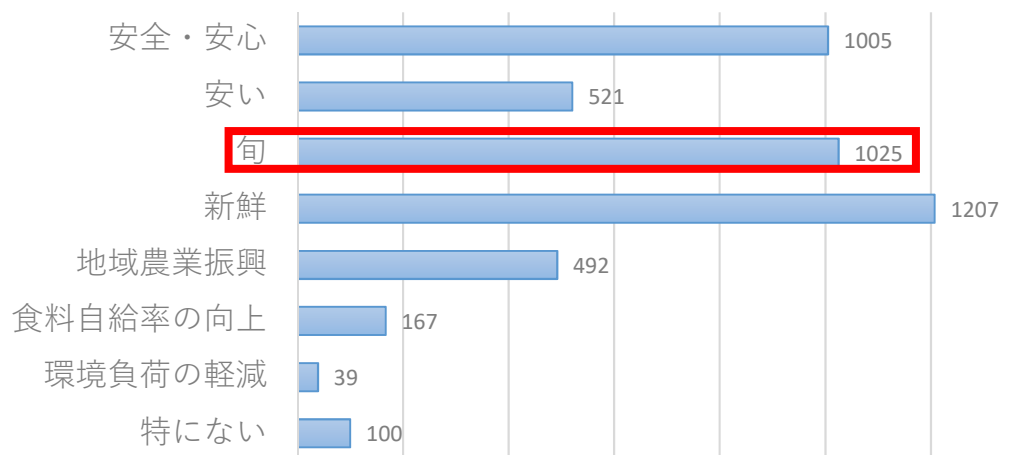
食を通じて子どもに伝えたいことは？（3つ選択）



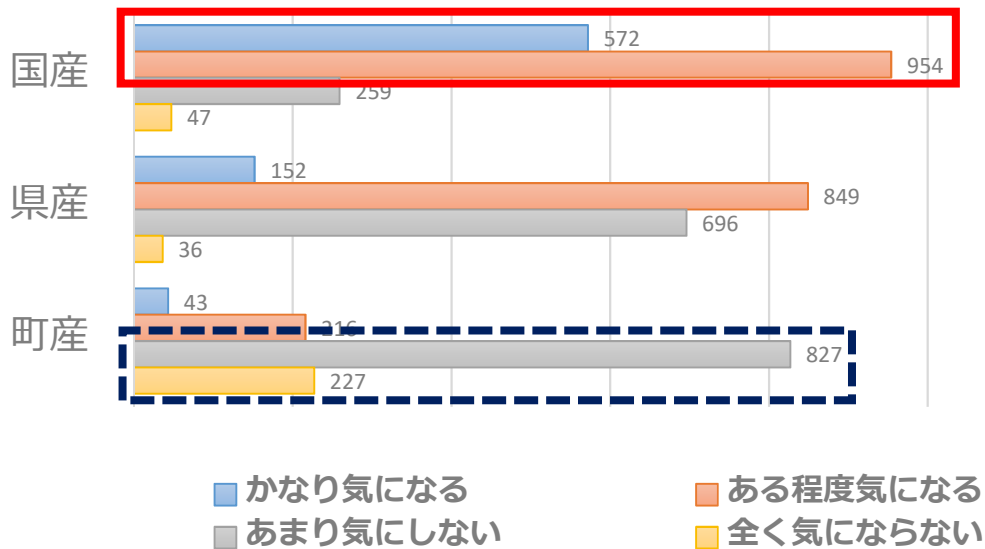
食材を選ぶとき気にすることは？（3つ選択）



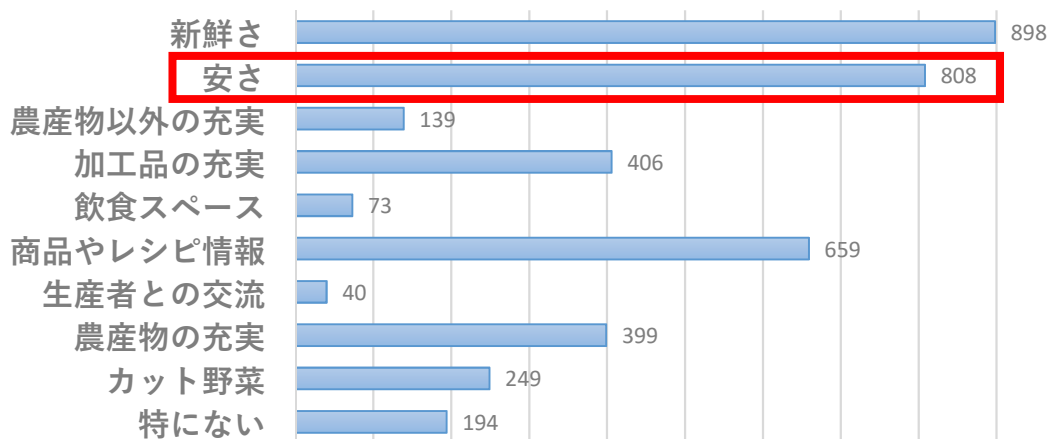
地産地消のイメージは？（3つ選択）



産地についてそれぞれ気にしますか？



産直に期待することは？（3つ選択）



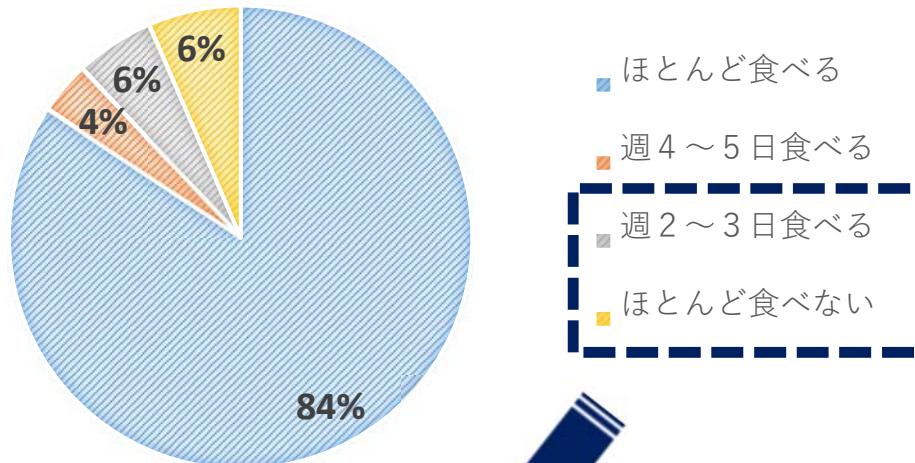
食材を選ぶポイントは、**価格と鮮度**のようです。産直に対して、新鮮さや安さを期待している消費者は多く、**地産地消のイメージとニーズ（想い）はマッチ**しているかのように思えます。

ですが、国産については気にする人の割合が高い一方、**町産については気にしない人の割合の方が高くなっています。**

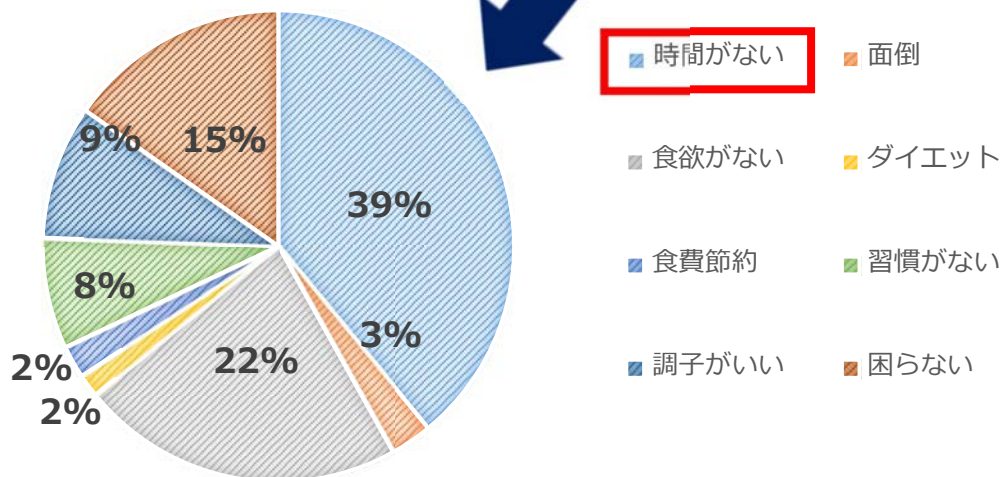
ニーズと行動が一致していない背景には、**情報不足や、共働き世代にとって利用しにくい産直の営業時間**なども影響しているようです。



朝ごはんを食べていますか？（大人）

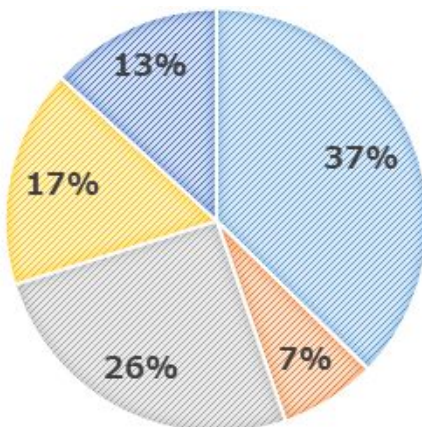


朝ごはんを食べない理由は？

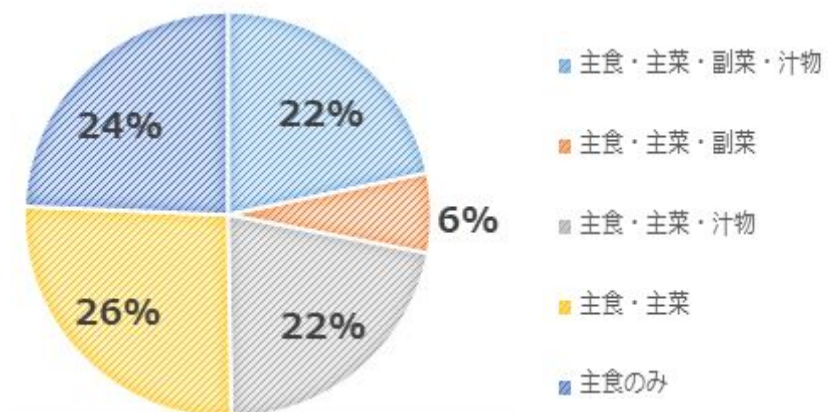


子どもがよく食べる朝ごはんメニューは？

【大人が週4日以上
朝ごはんを食べる家庭】



【大人がほとんど
朝ごはんを食べない家庭】



(2) 市民ワークショップの結果

日頃感じている「食」に関する悩みごとや、こんな仕組みがあったらいいな、について、市民の皆さんと一緒に話し合いました。食は人々の暮らしに密接であるからこそ、その声、取り組みのタネをもらうことができました。

■開催日 第一回 令和2年9月24日(木) 午前10時 参加者11人

第一回ワークショップ：食に関する悩みごと

栄養バランス ・栄養バランスの取れたレシピが分からない。 ・栄養バランスよくしてつくりだけど、できているか分からない。 ・3世代同居。それぞれの栄養バランスがちゃんととれているか不安。 ・好きなものを食べる 一栄養大丈夫が不安	産直・地元食材 ・産直をよく利用するけれど季節によっては品数が少なく残念に思う。 ・自分で野菜を作りたい ・紫波のおすすめの産直を知りたい ・紫波町の珍しい野菜を知りたい	時短・レパートリー ・朝食のレパートリーが少ない。 ・時短とバリエーションの両立を果たしたい。 ・レパートリーが増えず、食が偏る。 ・和食の食材の使い方と作り方がよくわからない ・いつも同じレシピになってしまう ・三世代同居だと、食の好みや食べれる量も異なり、考えることが大変	食生活 ・夜ご飯の時間が遅い。 ・ひとり暮らしだと作る事が億劫になる。
食品の安全・安心 ・スーパーで買うとき、放射能汚染、農薬などの安全面が心配 ・小麦粉の生産地が気になる	子ども ・野菜の好き嫌い ・我が子に「おふくろの味」を伝えたい	情報 ・安定した食に関する情報源がほしい	健康 ・咀嚼力が落ちてうまく栄養がとれる食事をしりたい ・食物アレルギーの家族への対応が大変

第一回ワークショップ：悩み解決をみんなで考える

悩み：『バランスの取れた食事』と節約の両立、どうやったらとれるの?!



アプリを活用 みんなで使ってみるセミナーがあってもいいかも?	色合いでチェック 色でチェックすると、栄養バランスがクリアできてる!!	気持ちを楽に!! 「バランスの良い食事」のハードルを下げる。難しく考えすぎない緩さが大切。	バランスガイドを活用 知らない人がまだ多い。活用の仕方をちゃんと理解することが必要
--	---	---	---

■開催日 第2回 令和2年9月27日(日)午前10時 参加者6人

第二回ワークショップ テーマ：農と消費を繋ぐ



小さなワークショップ開催

対象	開催時期	主担当	備考	開催方法
栄養教諭 小学校長（食育推進協 議会会長）	10/5（月）	農政課	栄養教諭 2人 上平沢小学校長	ヒアリング （ネットアンケート集計 結果について）
食育推進会議	10/7（水）	農政課	委員 13人	意見交換 （全体WS、ネットアンケ ート集計結果について）
公民館指導員会議	10/14（水）	農政課	公民館指導員 9人	意見交換 （意見交換開催・アンケート 実施方法について）
認定農業者役員会	10/21(水)	農政課	農業者 10人	意見交換 （農業者と消費者の繋が りづくりについて）
幼保研究会	10/27（火）	農政課	町内保育所・児童 館施設長 12人	ワークショップ 保育現場における食の現 状について

(3) 市民会議の結果

	第一回	第二回	第三回
日時	1月27日(水) 午後6時～8時	2月6日(土) 午後1時30～3時30分	2月17日(水) 午後6時～8時
参加者	19人 スタッフ 6人	16人 スタッフ 7人	18人 スタッフ 7人
内容	・現計画の振り返り ・5年間で出来たことと出来なかったこと	・見えてきた課題(論点)の深堀	紫波の食育を進めていくための実証プロジェクトを描く ①教育 ②生きがい・やりがい ③産業・稼ぐ ④その他

【第一回】

食育・地産地消について「できていること」「気になること」を出し合ってみました。

区分	できていること	気になること
「目的」の明確化		・食育に取り組む意味、その必要性って何だろう？ ・食育のゴールってなんだろう？ ・いろんなことをやってきたけど、どこに向かっていったのかな？
子どもの体験の充実とその活かし方	・小学校では米作りをしている ・保育園では子どもたちが食材を買うなど、食材に触れる機会がある ・畑作業に子どもと参加している	・子どもたちが農業に触れる機会が少ない ・コロナ禍で、地元の人たちと触れ合えなくなったり、食材に触れる機会が減った。 ・農業を、植えることから後始末まで一通り体験してほしい。 ・農体験や作って食べる“実践”は、子どもたちにどう伝わっているのかな？
給食	・保育園給食の実物を展示することで、保護者と先生が食について話すきっかけになっている ・給食があるから安心 ・学校給食を通じて各小中学校で食指導を実施している ・給食献立表の満足度が高い	・食物アレルギーの子が給食を食べられない ・中学生の給食残渣 (農のある景色に馴染みのある東西の学校では少ない？) ・献立表や給食だよりが十分に周知されていない

区分	できていること	気になること
家庭の現状	・親子で料理や農業体験をするようにしている ・生産→調理→食べるの一連の体験をさせるようにしている ・お風呂で給食について話している ・家族で夕飯は食べている ・食材の季節を感じるようにしている ・バランスよく食べるようにしている ・恵方巻や七草がゆなど季節の食行事を大切にしている	・食事作りは女性の負担が多い ・子に料理を教えたいが時間がない ・料理技術がない ・食育の話を家庭でできているのか ・食育を知らない親からの伝承ができるのか ・コンビニ、冷食弁当の子が多い ・朝からお腹を空かせる子が多い ・食べ物を買えない家庭がある
情報の発信・普及活動	・料理教室を地域で開催している ・郷土食の料理講習をしている ・地域で食育指導者育成している ・食生活改善推進員協議会で食（健康）の推進をしている ・食の絵本を読み聞かせている ・料理教室・食育事業の取材・発信をしている ・情報を自分で収集している	・食に関する理解・情報不足 ・正しい情報がなく、バランスを考えすぎるために食育をストレスに感じる人が増えている ・思い込み・誤った認識が広がっている
地産と地消を繋ぐ行動【個人編】	・県産を食べるようにしている ・産直に行くようにしている ・町産食材を活用している ・町産生姜を栽培している ・きのこ栽培をしている ・米・野菜・牛を育て、農協、産直出荷している ・農地を守っている	・作る側と使う側に想いの溝がある ・農業技術が伝承できていない ・農産物の品質が下がっている ・産直で野菜を全シーズン供給することは難しい ・企画外野菜をどうしたらいいのか
地産と地消を繋ぐ行動【仕組みづくり編】	・若手生産者と飲食店を繋ぐ仕組み（八百屋事業）を始めた ・給食で町産野菜を多く活用している ・給食向け地場産加工品の開発 ・保育所で町産野菜活用	・消費者ニーズが分からないから地産地消が進まない ・産直の売り場に魅力がない ・町内農産物が町外に流れている ・給食用加工品は一度に多く作ることが必要なので冷凍料がかかる ・学校給食での地元食材活用では、ロットの関係で難しい食材がある

【第二回】

第一回で見てきた課題（論点）について、3班に分かれて関心のあるテーマを選択し、さらに深掘して意見交換をしました。

A班 【学校給食】

理想とする姿

現状① 食育＝学校・保育園・幼稚園。
保護者の給食に対する期待は高い



現状② こどもに伝えたいことは
「家庭の味」

将来像 給食の時間は大切にしたい



課題① 給食残渣が多い。
給食時間が短い。

現状② 給食が持つ食育の効果が
発揮されていない。

対策①

- ・給食と家庭の味は繋がる？
- ・給食時間を変える？
- ・残渣はなぜ発生している？
- ・食育の効果って？
- ・何ができる？
- ・学校で？地域で？家庭で？

A班 【目的の明確化】

理想とする姿

食と農が育む 紫波の未来

※理念・目標は変わらないのでは。

課題① 現在の計画指標の
進捗状況が分からない。

現計画で
何を目標していたのか。
何をクリアしたのか。
何が今後必要なのか。



課題② 情報発信
PRの不十分さ

『これが食育!!』
と分かる魅せ方

動画

キャッチ
コピー

情報発信
手段



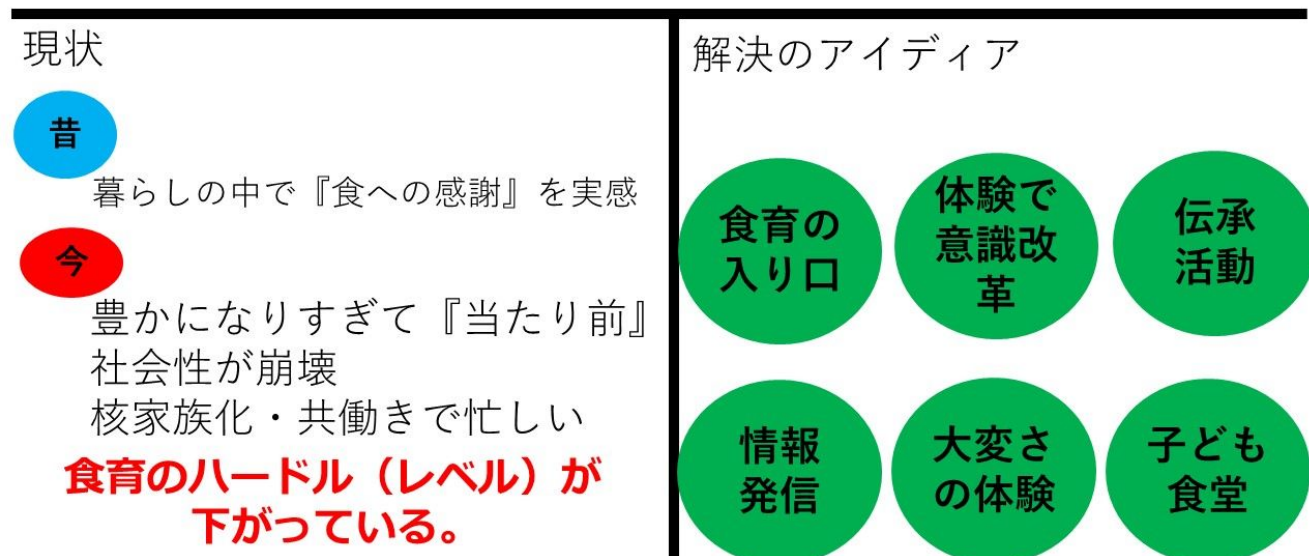
B班 【目的の明確化】

理想とする姿 紫波の食育＝“農”を守る！！
 ※農の可能性の広がりがキーワード。食育を複合的に。
 食育は地域づくり、人材育成、地域を繋ぐ、いきがいくりの手段



C班 【目的の明確化】

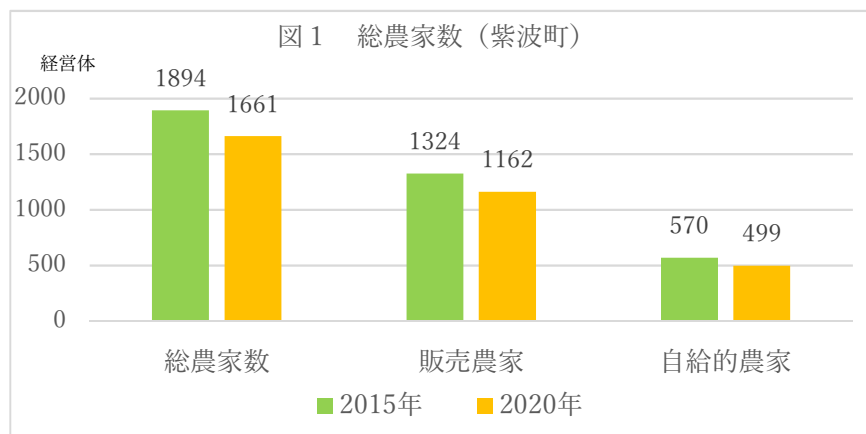
理想とする姿



3 農業を取り巻く現状と今後の予測

(1) 農家数の減少

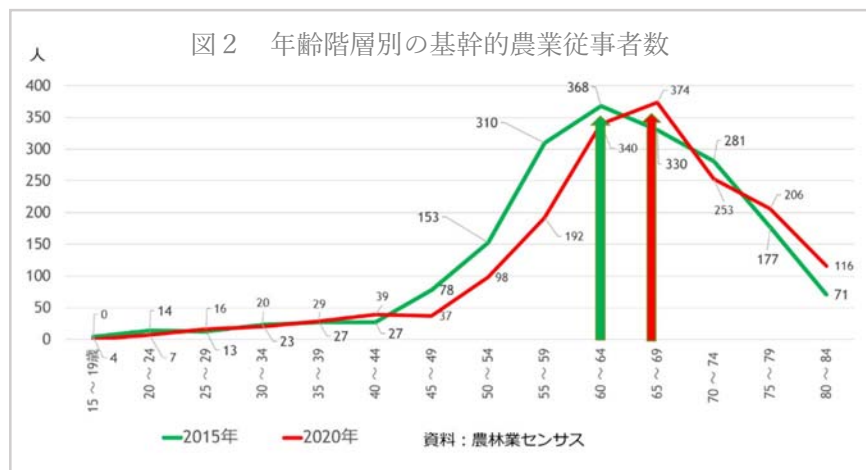
2020 農林業センサスの数値から、紫波町の農業生産構造の動向を分析した結果、紫波町の2020年の総農家数は1,661戸、うち販売農家数は、1,162戸（70.0%）、自給的農家は499戸（30.0%）となっており、2015年から2020年にかけて紫波町の販売農家数は12.2%減少しています。



(2) 農業者の高齢化

紫波町の年齢階層別基幹的農業従事者数は2015年から2020年にかけて、45歳から64歳までの年齢階層では減少していますが、65歳以上の年齢階層では増加傾向となっています。これは、主に兼業に従事していた人が定年退職等により農業に主として従事するようになることで、基幹的農業従事者が増加していると推測されますが、今後、定年制の延長等により65歳まで兼業に従事するようになると、新規増加者が最も多い60歳から64歳の年齢階層の増加者数の減少が懸念されます。

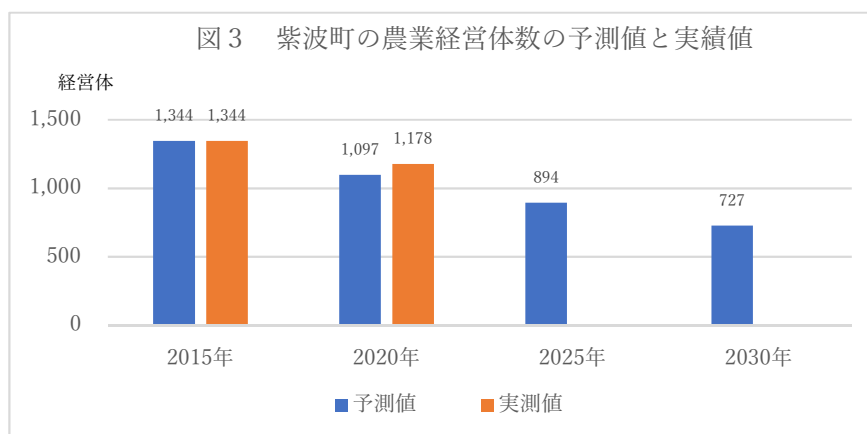
また、年齢階層別基幹的農業従事者数のピークが2015年では60歳から64歳の年齢階層で最大だったものに対し、2020年では65歳から69歳の年齢階層に移行していることから、紫波町においても、高齢化が進んでいると言えます。



(3) 今後の農家数の見通し

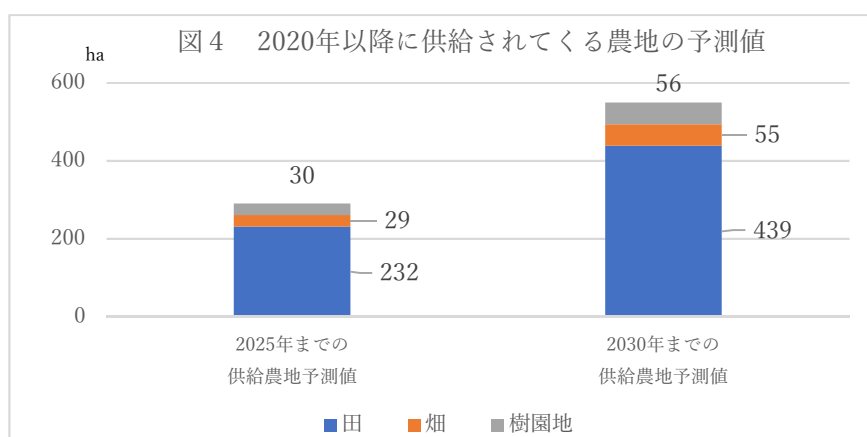
農業経営体数の見通しについてA Iによる予測では、2015年に1,344経営体だったものが、2020年には1,097経営体、2025年には894経営体、2030年には727経営体になると予測されており、営農を継続している農業経営体数の比率は、2030年には2015年に対して54%になると予測されています。

2020年の農業経営体の予測値1,097経営体に対し、農林業センサスの実測値が1,178経営体であり、予測値より81経営体(107.4%)多く残っています。この主な要因は、紫波町の基幹的農業者が高齢でも営農を継続していただいているためと推測されます。



(4) 今後の離農により供給されてくる農地

離農に伴い経営体から供給されてくる農地は、紫波町全体で2025年には地目別に田232ha、畑29ha、樹園地30ha、2030年には田439ha、畑55ha、樹園地56haと予測され、今後、離農に伴い多量に供給される農地をどのように有効活用していくかが、大きな課題となります。



【出典】

A Iによる農業経営体数と供給されてくる農地の予測値は、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 農業情報研究センターによる

4 岩手県食の匠の紹介

県は、地域食文化の発信と伝承を目的として、郷土食等の技術を伝承できる方を「岩手県食の匠」に認定し、岩手の食文化の発信活動を推進しています。町には5名の認定者がおり（令和2年度末時点）、それぞれの活動のほか、5名で結成した紫波町食の匠の会「四つ葉のクローバー」としても活動しています。

細川 玲子氏 認定料理 米粉料理

県央に位置する紫波町は昔から粉食文化が根付いていました。きりせんしょは行事食としてひなまつりや仏様に供えられました。また、農作業の小昼、おやつとしても親しまれ、その家々の味があって作り方も様々です。きりせんしょのほか、雛まんじゅうや大福などの米粉を使った料理があります。（平成9年認定 長岡地区）



きりせんしょ

西在家 悦子氏 認定料理 手打ちそば

県下一のそばの生産を誇る紫波町で、町内産のそばと小麦（ナンブコムギとゆきちから）を使用した二八そば。2種類的小麦粉が入っているので時間が経っても切れにくく、香りや食感もよいので、幅広い年代に受け入れられています。（平成19年認定 志和地区）



手打ちそば

横澤 きく氏 認定料理 南部小麦のピタ

ピタとは東地中海地方のパンの一種で、イタリアのピザの起源とも言われています。様々なソース類をつけたり、野菜や肉・豆類などの具材を挟み入れたサンドイッチとして食べたりします。ピタは、一次発酵で作れる手軽さと、ナンブコムギの風味でそのまま食べても十分おいしいパンです。（平成20年認定 長岡地区）



南部小麦のピタ

吉田 正子氏 認定料理 紫ひめ

紫ひめは、もち米をブドウジュースで蒸したおこわであんこを包み込んだ和菓子です。紫波町の「紫」と町花「キキョウ」をイメージできる紫色をきれいに表現するためには、キャンベル100%のブドウジュースをたくさん使用します。キャンベル生産量県内一の紫波町ならではの贅沢なお菓子です。（平成21年認定 赤沢地区）



紫ひめ

細川 栄子氏 認定料理 ひつつみ

ひつつみは、根菜類、きのこ、肉が入ったしょうゆ仕立ての具だくさんの汁の中に、小麦粉を水で練って作った生地を薄く伸ばして入れて、一緒に煮た岩手県の郷土料理です。（令和元年認定 志和地区）



ひつつみ

[illegible]

6 あれもこれも地産地消

紫波町のふるさと納税返礼品の一覧です。紫波町で生産・栽培されたものや、原料として活用されている商品です。



7 計画策定までの経緯

令和2年度

令和2年	6月17日	第1回庁内食育推進体制職員会議
令和2年	7月1日	第1回紫波町食育推進協議会
令和2年	8月12日	第2回庁内食育推進体制職員会議
令和2年	8月～9月	ネットアンケート実施
令和2年	9月9日	第3回庁内食育推進体制職員会議
令和2年	9月24日	第1回市民ワークショップ開催
令和2年	9月27日	第2回市民ワークショップ開催
令和2年	10月5日	第4回庁内食育推進体制職員会議
令和2年	10月7日	第2回紫波町食育推進協議会
令和2年	12月4日	
	12月18日	保護者アンケート実施
令和2年	12月23日	第5回庁内食育推進体制職員会議
令和3年	1月20日	第6回庁内食育推進体制職員会議
令和3年	1月27日	第1回市民会議開催
令和3年	2月6日	第2回市民会議開催
令和3年	2月17日	第3回市民会議開催
令和3年	3月12日	第7回庁内食育推進体制職員会議
令和3年	3月23日	第3回紫波町食育推進協議会

令和3年度

令和3年	4月22日	第1回庁内食育推進体制職員会議
令和3年	5月11日	第2回庁内食育推進体制職員会議
令和3年	5月21日	第1回紫波町食育推進協議会
令和3年	6月10日	第3回庁内食育推進体制職員会議
令和3年	6月17日	第4回庁内食育推進体制職員会議
令和3年	6月30日	第1回紫波町食育推進計画策定委員会
令和3年	7月28日	第5回庁内食育推進体制職員会議
令和3年	8月3日	第2回紫波町食育推進計画策定委員会
令和3年	8月20日	
	9月10日	パブリックコメント(意見公募)実施

8 紫波町食育地産地消推進計画策定委員会委員名簿

所属団体等	職 名	氏 名
株式会社 カントリー・ラボ	代表取締役	宮 崎 道 名
紫波町校長会	古館小学校 校長	千 葉 勉
盛岡農業改良普及センター	技術主幹兼地域指導課長	伊 藤 修
岩手中央農業協同組合	生活推進部 生活推進課	木 戸 場 美 月
紫波町栄養士会	会員	松 岡 亜 希 子
紫波町栄養教諭		小 笠 原 美 和
紫波町PTA連合会	会長	北 條 正 憲
紫波町食生活改善推進員協議会	会長	小 澤 由 香 里
紫波町婦人連合会	理事	赤 川 安 子
岩手県食の匠		細 川 玲 子
認定こども園ひかりの子	アガペ保育園 園長	岡 あ や こ
紫波町産直組合連絡協議会	会長	松 坂 一 郎
(株) いわちく	加工部 商品開発課長	浅 水 勝 宏
岩手県料飲業生活衛生同業組合	紫波支部 会計	牛 崎 茂 樹
紫波町認定農業者連絡協議会	会長	鎌 田 広 明
公民館指導員		高 橋 早 苗
レストラン ぶどうの樹		高 橋 幸 子
公募委員		星 真 土 香
公募委員		高 橋 久 祐
公募委員		佐 藤 由 美 子

○紫波町の地酒で乾杯を推進する条例

平成 29 年 3 月 24 日 条例第 10 号

紫波町の地酒で乾杯を推進する条例

(目的)

第1条 この条例は、豊かな自然環境に恵まれ南部杜氏発祥の地である紫波町で造られる日本酒、ワイン等の地酒（以下「地酒」という。）が、紫波町が誇る特産品であることから、地酒による乾杯を推進することにより、地酒の消費拡大及び普及促進を図り、もって酒類製造業及び農業をはじめとする産業の振興に寄与することを目的とする。

(町の役割)

第2条 町は、地酒による乾杯を推進し、必要な措置を講ずるよう努めるものとする。

(議員の役割)

第3条 町議会の議員は、自らが参加する会食の乾杯において地酒を積極的に使用するとともに、町民等に対しても使用を呼びかけるなど、地酒による乾杯の推進に努めるものとする。

(事業者の役割)

第4条 地酒を製造し、販売し、又は提供する事業者（以下「事業者」という。）は、地酒による乾杯を推進するために主体的に取り組むとともに、町及び他の事業者と相互に協力するよう努めるものとする。

(町民の協力)

第5条 町民は、地酒による乾杯の推進に協力するよう努めるものとする。

(個人の嗜好等の尊重)

第6条 町、町議会の議員、事業者及び町民は、この条例の施行に当たり、個人の地酒に対する嗜好及び飲酒に対する意思を尊重しなければならない。

附 則

この条例は、平成 29 年 4 月 1 日から施行する。

○紫波町地産地消推進条例

令和3年3月17日条例第11号

紫波町地産地消推進条例

目次

前文

第1章 総則（第1条～第3条）

第2章 地産地消の推進（第4条～第9条）

第3章 地産地消の推進体制（第10条～第17条）

第4章 雑則（第18条）

附則

紫波町は、自然環境に恵まれ豊富な地域資源に支えられた、農業が基幹産業の町です。町内の農山村及び中山間地は、これまでも農業の多面にわたる機能を発揮することで、防災、水源涵養等の国土保全、地球温暖化の防止、多様な生態系の保持、良好な景観や憩いの場を提供するとともに、伝統的文化や暮らしの継承などにおいて重要な役割を担ってきました。

しかしながら、経済構造や生活の様式、消費行動、農産物の輸入自由化などの様々な社会情勢や、世界規模の異常気象など、農業・農村を取り巻く環境は大きく変化しており、さらに農業従事者の高齢化等による農業生産活動の停滞、農地の多面的機能低下、耕作放棄地の増加など、大きな課題に直面しています。

この状況下において、今こそ、農業の振興と、食の安全安心を享受できる将来を見据え、広く町民自ら、農業がこれまで果たしてきた役割を再認識するとともに食と農を取り巻く諸課題を理解し、その解決に向け、新たな一歩を踏み出さなければなりません。

ここに私たちは、町内で生産された農畜産物を消費する地産地消の重要性を認識するとともに、地域内に存在する資源を有効に活用するための制度拡充及び技術普及に努め、町、消費者、事業者及び生産者が一体となって地産地消を推進することで、更なる町内の活性化と健康で文化的な社会の構築をしていくことを決意し、この条例を制定します。

第1章 総則

(目的)

第1条 この条例は、地産地消の推進に関し基本理念を定め、町、消費者、事業者及び生産者の役割を明らかにし、町内農畜産物の利用促進の基本を定めることにより、町民の健康的で豊かな生活の実現と農業の持続的な発展に寄与することを目的とする。

(定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 食 町内で生産された食材、食料及びその素材を利用した食品等をいう。
- (2) 地産地消 町内で生産された農畜産物を消費することをいう。
- (3) 消費者 町内農畜産物等を消費する者をいう。
- (4) 事業者 食品の製造、加工、流通、販売又は提供を行う者及びその事業を行う組織又はその団体をいう。
- (5) 生産者 町内で農畜産物を生産する者をいう。

(基本理念)

- 第3条 地産地消の推進は、生産者及びその後継者が地域資源を活用し、生きがいや喜びをもって農業に取り組むことにより、町内の活性化が図られるように行うものである。
- 2 地産地消の推進は、町、消費者、事業者及び生産者が連携し、町内の農業の現状及び農畜産物等の情報を共有しつつ、相互理解を深めながら行うものである。
 - 3 地産地消の推進は、町内農畜産物等の生産から販売までの過程において、安全で安心な食を消費者へ供給することができる仕組みを構築することにより、地域農業の振興が持続的に図られるように行うものである。
 - 4 消費者は、食の重要性を理解し、健康的で豊かな生活の維持向上並びに食文化の継承及び発展に努めるものとする。
 - 5 地産地消の推進は、町民の意見及び評価を取り入れながら町が施策として取り組むほか、消費者、事業者及び生産者それぞれの自発的取組を尊重しながら行うものである。

第2章 地産地消の推進

(町の役割)

第4条 町は、前条に定める基本理念(以下「基本理念」という。)により消費者、事業者及び生産者と連携して、地産地消の推進に関する施策を実施するものとする。

2 町は、地産地消の推進に向け、消費者、事業者及び生産者と連携し、地産地消に関する理解を深めるため、啓発活動を行い、情報の共有化を図るとともに、交流活動の促進に関する施策を実施するものとする。

(消費者の役割)

第5条 消費者は、基本理念により、事業者及び生産者の取組を理解し、地産地消推進の意義と重要性に理解を深めるとともに、町内農畜産物等を優先的に利用するよう努め、健康的で豊かな生活と地域活性化に努めるものとする。

2 消費者は、町が実施する地産地消の推進に関する施策に協力するものとする。

(事業者の役割)

第6条 事業者は、基本理念により、消費者及び生産者と連携して地産地消の推進に取り組むとともに、消費者と生産者とを繋ぐため、必要な情報発信を積極的に行い、地域活性化に努めるものとする。

2 事業者は、町が実施する地産地消の推進に関する施策に協力するものとする。

(生産者の役割)

第7条 生産者は、基本理念により、生産する農畜産物が町民の健康的で豊かな生活の基本となることを自覚し、環境に配慮した安全で安心な農畜産物の生産及び供給に努めるものとする。

2 生産者は、事業者と相互に連携し、市場の需要に応じた農畜産物の生産に計画的に取り組むとともに、生産する農畜産物に関する情報の提供及び消費者との交流を促進し、地域活性化に努めるものとする。

3 生産者は、町が実施する地産地消の推進に関する施策に協力するものとする。

(町内農畜産物の優先的な利用促進)

第8条 町は、学校、保育所等において給食を実施するとき及び主催する行事等において飲食の提供を行うとき、町内農畜産物等を優先的に利用するよう努めるものとする。

2 町は、事業者が町内農畜産物を利用した食品の製造、加工、流通、販売又は提供を円滑に行うことができるよう、必要な施策の実施に努めるものとする。

（食育との連携）

第9条 町は、地産地消の推進に当たり、町民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう、家庭、児童施設、学校、地域等における食育の推進のための必要な施策との連携を図るものとする。

第3章 地産地消の推進体制

（紫波町地産地消推進計画の策定）

第10条 町は、地産地消に関する施策を総合的かつ効果的に推進するため、関係機関と連携し、紫波町地産地消推進計画を策定するものとする。

（地産地消推進協議会）

第11条 地産地消の推進に資するため、紫波町地産地消推進協議会（以下「協議会」という。）を置く。

（所掌事務）

第12条 協議会は、次に掲げる事務を所掌する。

- （1）地産地消の推進に関すること。
- （2）食の安全安心に関すること。
- （3）食育との連携に関すること。
- （4）前3号に掲げるもののほか、地産地消の推進に関し、町長が必要と認める事項に関すること。

（組織）

第13条 協議会は、委員10人以内をもって組織する。

2 委員は、町、消費者、事業者、生産者及び学識経験者のうちから町長が委嘱する。

（任期）

第14条 委員の任期は、2年とし、再任を妨げない。ただし、委員に欠員が生じた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第15条 協議会に会長及び副会長1人を置く。

2 会長は委員の互選により定め、副会長は委員のうちから会長が指名する。

3 会長は、会務を総理し、協議会を代表するとともに、協議会の会議(以下「会議」という。)の議長となる。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第16条 会議は、会長が招集する。

2 会議は、委員の半数以上が出席しなければ開くことができない。

(庶務)

第17条 協議会の庶務は、産業部において処理する。

第4章 雑則

(補則)

第18条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、別に定める。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。ただし、第11条から第17条までの規定は、令和3年10月1日から施行する。