

## 1 県民生活文化課

事業名	エシカル消費で未来を変えるプロジェクト事業
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向3-3、配慮すべき事項2
趣 旨	県民のエシカル消費（地域の活性化や雇用などを含む人・社会・地域・環境に配慮した消費行動）を促進するため、関係団体等と本県におけるエシカル消費を検討し、ウェブサイトやイベントによる普及啓発等を行う。
主な取組	<p><b>1 親子によるエシカル商品探しイベントの実施</b></p> <p>親子（小学生等とその保護者）でエシカル消費を考えるきっかけをつくるため、青森市及び八戸市内のスーパーマーケットを会場とし、実際に売られているエシカル商品を売り場から探し出すゲームイベントを実施した。</p> <p>なお、各認証ラベル商品の購入や地産地消など、エシカル消費の考え方を学んだ後に売り場で商品を探し、振り返りを行う授業形式でイベントを実施した。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="523 1227 820 1644"> </div> <div data-bbox="868 1227 1428 1644"> </div> </div> <p style="text-align: center;">イベントチラシ (青森市及び八戸市内の各小学校へ送付)</p> <p style="text-align: center;">当日の様子</p> <p><b>2 エシカル消費総合案内ウェブページの制作</b></p> <p>エシカル消費の意義や目的を、動画や事例などで分かりやすく伝えるウェブページを県消費生活センターHP内に作成している。(令和5年3月公開予定)</p> <p><b>3 期間限定エシカル商品売り場コーナーの設置</b></p>

	<p>県内のスーパーマーケットに依頼し、店内に期間限定のエシカル商品売り場コーナーを設置し、県民に対して身近にあるエシカル商品を周知した。</p> <p><b>4 青森県エシカル推進ネットワーク会議の開催</b> 農商工等の関係者において、県内での「エシカル消費」を推進するため、取組状況等に関する情報共有を行った。（食の安全・安心推進課も構成員として参加）</p> <p><b>5 あおもりエシカルセミナーの開催</b> 県内企業がエシカル商品の開発や流通に取り組む意義やメリット等についての理解を深め、開発や提供の取組を促進するためのセミナーを開催した。</p>
<p><b>今後の取組方向</b></p>	<p>引き続き、消費者及び事業者へ「エシカル消費」を普及啓発していく。</p>

## 2 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
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向3-3
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8社 計111店舗</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="536 813 884 1160"> </div> <div data-bbox="943 824 1385 1160"> </div> </div> <p style="text-align: center;">てまえどり！キャンペーン <span style="margin-left: 200px;">応募シールを貼った商品</span></p> <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>外食時の食品ロス削減のため、「やってみよう、食べきり注文」をキャッチフレーズに、ポスターを作成し、県内事業者等に配布した。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="475 1541 820 2024"> </div> <div data-bbox="858 1541 1203 2024"> </div> </div>

### 3 小学生対象の「チャレンジブック」

「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てもらった。また、ブック内で「てまえどり」と「3つのきる」を解説した。

【実施校】117校

【実施児童数】5,442人



3Rチャレンジブック






エコキッズ認定証

今後の取組方向

引き続き、「てまえどり」「3つのきる」「食べきり注文」を普及啓発し、食品ロス削減につなげる。

### 3 がん・生活習慣病対策課

事業名	若年世代に向けた野菜摂取促進事業
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向1-2、基本方向1-3、配慮すべき事項2
趣 旨	野菜摂取量が少ない若年世代に届く周知内容や広報媒体の活用により、野菜摂取の促進や食習慣の改善を進め、県民の健やか力向上を図る。
主な取組	<p>1 心に響く健康食生活の普及啓発</p> <p>(1) 若年世代向け啓発コンテンツ作成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>最も変えやすい食習慣「食べる順番」に関する普及啓発コンテンツ(動画、テーブルステッカー、リーフレット)により、野菜に関心をもつきっかけをつくる。</li> </ul>  <p>(2) 野菜摂取促進キャラバン・ベジファースト</p> <p>ト</p> <p>セミナーの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>県職員キャラバン隊が、県内大学で野菜摂取のPRを行う(動画上映、テーブルステッカー貼付、フードモデルの展示、ベジチェックの実施等)。</li> </ul>  <p>【実施大学(実施日)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>弘前大学 (R4年10月26日)</li> <li>青森中央学院大学 (R4年11月10日)</li> <li>八戸学院大学 (R4年11月16日)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>青森県健康寿命アップ推進会議の中で「ベジファーストセミナー」を開催し、委員所属団体への周知により、職域における取組の推進を図る。</li> </ul> <p>【開催日】 R4年9月9日(金)</p> <p>【場 所】 アップルパレス青森</p> <p>【対 象】 健康寿命アップ推進会議委員(出席者:21名)</p> 



	<p>【テーマ】「野菜摂取量増加に向けて～ベジファーストの視点～」  【講師】京都女子大学家政学部食物栄養学科  教授 今井佐恵子 氏</p> <p>(3) 謎解き×健康情報の発信</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「#ベジトキ青森」WEB サイトで、野菜に関する謎解きをしながら、「ベジファースト」や「野菜摂取の重要性」を楽しく学ぶことにより、野菜に関心をもつきっかけをつくり、野菜摂取の促進を進める。謎解き正解者にはプレゼント応募権を付与。</li> </ul> <p>【期 間】R4年11月14日（月）～令和5年1月31日（火）</p> <p>2 心に届く健康食生活情報発信  上記について、ウェブ、SNSなどの若年世代向けのターゲットイン  グ広報による情報発信を行う。</p>
<p>今後の取組方向</p>	<p>1 R4年度に作成したコンテンツを活用した普及啓発を継続する。  2 「ベジファースト」や「野菜摂取」に関する知識の普及だけでなく、野菜摂取の実践に向けた取組を進める。</p>
<p>事業名</p>	<p>栄養改善対策事業「かんたん野菜レシピ普及事業」</p>
<p>第4次食育推進計画の位置付け</p>	<p>基本方向1-1、1-2、1-3、配慮すべき事項2</p>
<p>趣 旨</p>	<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>
<p>主な取組</p>	<p>1 <b>かんたん野菜レシピの活用による野菜摂取量の増加</b>  青森県食生活改善推進員連絡協議会が県内各地域で実施する料理教室、食生活改善指導等において、「かんたん野菜レシピ」の配布および試食提供を実施した。</p> <p>【開催時期】7月～2月</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おやこの食育教室：12地区</li> <li>・全世代に広げよう健康寿命延伸プロジェクト（うち、若者世代：6地区、働き世代6地区）</li> <li>・その他食生活改善指導等</li> </ul> <p>健診や健康イベント時に試食提供、レシピ配付を実施</p>
<p>今後の取組方向</p>	<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>



## 4 高齢福祉保険課

事業名	高齢者のフレイル予防推進事業 (食生活改善推進員の活動推進、連携協定企業による栄養改善研修の実施)
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向1-5、基本方向2-3
趣 旨	フレイル予防の柱である「栄養」について、高齢者を支援する方々に周知を行うとともに、「つどいの場」を主催する高齢者等への啓発を行う。
主な取組	<p>1 地区食生活改善推進員会にフレイル予防と食に関する啓発冊子を配布(令和4年5月、45団体×5冊)</p> <p>2 支援者のための栄養・健康講座の実施(大塚製薬様と共催) 8月、10月、12月の3回、計318名(延べ人数)受講</p> <p>3 つどいの場を主催する高齢者等への啓発研修 青森地区(11月)、上北地区(12月)、中弘南黒地区(1月)で開催済。今後、三八地区(2月)、西北地区(3月)、下北地区(3月)で開催予定。</p>
今後の取組方向	・R4~R5の重点事業。R5は、つどいの場等での食育出前講座(フレイルに関する講座)を実施予定。

## 5 農林水産政策課

事業名	農山漁村女性が伝え継ぐ青森の食と技魅力創造事業
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向3-2
趣旨	本県の郷土料理の魅力を幅広い世代、県内外へ情報発信するとともに、作り手である農山漁村女性起業の技術、事業の継承を推進する。
主な取組	<p><b>1 伝承すべき郷土料理、食文化の情報発信</b></p> <p>(1) 本県郷土料理の整理とレシピ集の作成、動画配信</p> <p>郷土料理をより身近に感じてもらうため、少ない材料で簡単にできる郷土料理40品を選定し、レシピ集を作成。また、特に作業工程が多い郷土料理8品を選定し、動画配信を実施。</p> <p>(2) 農家レストランキャンペーンの実施</p> <p>郷土料理の作り手である農山漁村女性が経営する農家レストランで郷土料理を食べる機会の創出につなげるため、県内28店舗が参加した農家レストランキャンペーンを2月に実施。</p> <p><b>2 食文化・事業継承の推進</b></p> <p>ベテランから若手へ技術を継承する研修会を県内6県民局ごとに12回実施。</p> <p><b>3 食に着目した地域共生社会につながる地域活動のモデル実証</b></p> <p>農山漁村女性が得意とする「食」をテーマに、郷土料理の伝承活動や総菜の移動販売、子ども食堂の開催、外国人研修生と地域住民との交流会、障がい者施設と連携した商品開発等、6件が地域課題解決につながるモデル実証を実施。</p>
今後の取組方向	引き続き、郷土料理の情報発信と食文化や農山漁村女性の起業活動が継承されるよう研修会やモデル実証を行う。





きんかもちの作り方を継承  
(三八地域)



子ども食堂の開催  
(東北町)



## 6 総合販売戦略課

事業名	学校給食あおりり産品供給・利用拡大事業	
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向1-2	
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><b>1 学校給食用食材の供給拡大</b> 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><b>2 県産食材・加工品の利用拡大</b>            ア 学校給食における県産食材PR 五所川原市立栄小学校の6年生1クラスを対象に、給食に使用した県産の冷凍ブロッコリーのPRを実施。(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>	
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	「だし活」による減塩ムーブメント創出事業	
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向1-1、基本方向1-3、基本方向1-4	
趣旨	「地産地消の推進」及び「健康寿命の延伸」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><b>1 企業による「だし活」商品の開発促進</b> 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。13商品販売。</p> <p><b>2 「だし活」気運の醸成</b> 「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 五所川原市：2回、黒石市：2回、十和田市：1回</p>	

	<p><b>3 子どもの頃からの「だし活」「だす活」の実践・定着</b>          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          161回（R4.12月末現在）</p>
<p><b>今後の取組方向</b></p>	<p>県民の減塩ムーブメントを創出するため、引き続き調味料メーカー等と連携した「減塩」総菜等の開発や子どもの頃からの食習慣づくりを推進するとともに、「だし活」10周年を記念するイベントの開催等により、更なる普及啓発に取り組む。</p>

## 7 食の安全・安心推進課

事業名	あおもりの「食」を育む食育県民運動推進事業									
第4次食育推進計画の位置付け	取組1	全て								
	取組2	基本方向1-1、基本方向1-2、基本方向1-3、基本方向1-5、基本方向2-1、基本方向2-3、基本方向3-1、基本方向3-2、配慮すべき事項1								
	取組3	基本方向1-1、基本方向1-2								
	取組4	基本方向2-1								
	取組5	基本方向2-1								
趣旨	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の意見・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、人材育成活動支援を行う。									
主な取組	<b>1 青森県食育推進会議の運営</b> 生産、流通から消費、医療、保健、福祉、教育、行政など関係各分野の委員で構成し、食育推進施策について意見・提言を徴する。 <b>【開催時期】</b> 令和5年2月15日 <b>【場所】</b> ホテル青森 はまなすの間 <b>【参加者】</b> 37名 <b>【内容】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・令和4年度の食育に係る主な取組実績について</li> <li>・第4次青森県食育推進計画の進捗状況について</li> <li>・令和5年度の食育に係る主な取組計画について</li> </ul>									
	<b>2 地域の団体等による食育活動（食育活動実践プロジェクト事業）の実施</b> 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）から公募により選定した民間団体等への委託事業として、地域の実情に応じた食育活動を実施。 <table border="1" data-bbox="475 1585 1420 2069"> <thead> <tr> <th>県民局等</th> <th>実施団体</th> <th>内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>東青地域 県民局地域農林水産部</td> <td>NPO法人コミュニティあおもり (青森市)</td> <td>小・中学生の親子対象の食農体験会の開催 ①夏野菜収穫体験会 ②だしの飲み比べ・お味噌汁づくり ③青森市の食材を使ったクリスマスイベント（調理体験）</td> </tr> <tr> <td>中南地域 県民局地域農林水産部</td> <td>弘前市食生活改善推進委員会 (弘前市)</td> <td>働き盛り世代を対象にした食育講座の開催 ①食育講話（10月） ②調理講座「バランスのよい弁当を作ってみよう」（10月下旬～12月）</td> </tr> </tbody> </table>		県民局等	実施団体	内容	東青地域 県民局地域農林水産部	NPO法人コミュニティあおもり (青森市)	小・中学生の親子対象の食農体験会の開催 ①夏野菜収穫体験会 ②だしの飲み比べ・お味噌汁づくり ③青森市の食材を使ったクリスマスイベント（調理体験）	中南地域 県民局地域農林水産部	弘前市食生活改善推進委員会 (弘前市)
県民局等	実施団体	内容								
東青地域 県民局地域農林水産部	NPO法人コミュニティあおもり (青森市)	小・中学生の親子対象の食農体験会の開催 ①夏野菜収穫体験会 ②だしの飲み比べ・お味噌汁づくり ③青森市の食材を使ったクリスマスイベント（調理体験）								
中南地域 県民局地域農林水産部	弘前市食生活改善推進委員会 (弘前市)	働き盛り世代を対象にした食育講座の開催 ①食育講話（10月） ②調理講座「バランスのよい弁当を作ってみよう」（10月下旬～12月）								

下北地域 県民局地 域農林水 産部	合同会社むつ つのたね (むつ市)	下北のおさかな料理教室の開催 ①リアル教室開催4回、オンライン教室開 催2回 ②レシピカード制作
食安課	腸活あおもり (十和田市)	「あおもり腸活講座」の開催(6回) 腸活のメリット、食生活の改善、県産食 材を活用した腸活レシピの紹介等
	あおもり野菜 ソムリエの会 (十和田市)	小学生未満の子どもと保護者を対象にした 食育イベント(食育紙芝居の上演等)の開催 (3回)
合 計		5プロジェクト

### (1) あおもり腸活講座の開催

【委託先】腸活あおもり(代表 小野美保)

【取組目的】腸には、消化吸収だけではなく、免疫力を高める機能があり、近年、腸内環境の改善、「腸活」に関心が高まっていることから、食をメインにした腸活に関する講座を開催することで、青森県民が抱える健康問題にアプローチする。

【内 容】腸活講座の開催(7回)

#### (1) 開催日時及び場所

9月8日(十和田市)、9月28日(三沢市)、10月4日(青森市)、  
10月25日(弘前市)、11月1日(むつ市)、11月24日(八戸市)、  
1月29日(オンライン)



(2) 参加者 延べ37名

(3) 講座内容

腸活の重要性、腸に良い生活、悪い生活について解説したほか、県産食材を取り入れた腸活メニューを紹介

### (2) 紙芝居とペープサートによる食育講座

【委託先】あおもり野菜ソムリエの会(会長 中村陵子)

【取組目的】虹の色に例えて色々な食べ物を組み合わせる導きとなるような〈オリジナルの紙芝居〉を通して、親子に「様々な食物を食べる楽しみと大切さ」を伝えるきっかけを作るとともに、地元で生産されている作物を知ること、その土地ならではの産物へ興味関心を育て、日々の食事に地域の特産を取り入れる習慣の定着を図る。

【内 容】紙芝居とペープサートによる食育講座（3回）

（1）開催日時及び場所

2月2日 青森中央短期大学附属第一幼稚園（青森市）

2月4日 小さな森こども園（十和田市）

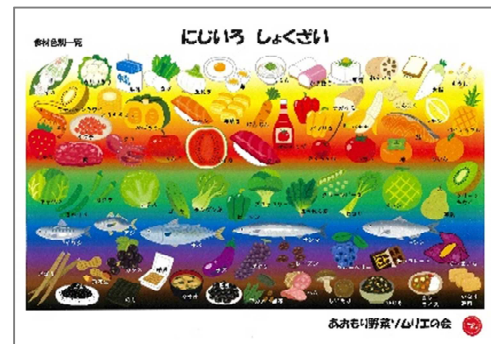
2月18日 ルアナ御幸町（放課後等デイサービス）（弘前市）

（2）参加人数（2回分）

子ども 68名

（3）内容

様々な色の食材を好き嫌いなく食べられるよう、楽しくたくさんの食材に触れられるオリジナル食育紙芝居とペープサートを作成し、上演した。新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、参加人数を制限し、保護者を会場に呼ぶことはできなかったが、家庭で様々な食材を食べてもらえるよう「にじいろ しょくざいシート」を作成、配布し、親子での取組を促した。



3 あおもり食育サポーターの活動支援

地域の保育所・学校などにおいて、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。

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）

<参考>あおもり食育サポーター登録状況（R5. 2 現在）

東青	中南	三八	西北	上北	下北	合計
42	30	19	11	14	4	120

4 青森県食育指導者研修会の開催

あおもり食育サポーター等の食育指導者の資質向上を目的とした研修会を開催。

【開催時期】 令和5年1月11日

【場 所】 東奥日報新町ビル  
New's ホール催事場C





	<p>【内 容】 講義1 食育活動実践のポイント  講師 青森中央短期大学 准教授 森山洋美氏  講義2 食育サポーターに要請の多い依頼内容についての講義  「バランスのとれた食生活について」  講師 八戸学院大学 准教授 佐藤千恵子氏  講義3 調理実習の組み立て方  講師 柴田学園大学 准教授 今村麻里子氏</p> <p>【参加人数】 32名</p> <p>5 あおもり食育検定運営業務の支援  青森の農林水産物や健康を取り巻く状況の理解促進を目的に、青森の農林水産物や郷土料理、食や健康にまつわる知識を問う検定を年1回実施。(あおもり食育検定委員会(事務局:青森中央短期大学)主催)</p> <p>【試験日】 令和4年11月13日</p>
今後の取組方向	引き続き食育指導者の育成とその活動を支援し、全県的な食育推進体制の充実を図る。
事業名	あおもりの「食」を育む食育県民運動推進事業 地域食育ネットワーク協議会の運営
第4次食育推進計画の位置付け	取組1(東青) 基本方向1-1、基本方向1-5 取組2(中南) 基本方向1-5、基本方向2-1 取組3(三八) 基本方向1-5、基本方向2-3 取組4(西北) 基本方向1-5 取組5(上北) 基本方向1-2、配慮すべき事項2 取組6(下北) 基本方向1-5
趣 旨	地域県民局単位に協議会を設置し、地域の食育推進に係る情報交換及び研修等を実施。
主な取組	1 東青地域食育推進ネットワーク協議会研修会及び情報交換会の開催 東青地域の子どもたちが、生涯にわたり健全な食生活を実践できるよう、ネットワーク協議会構成組織の担当者等を対象とした研修会を開催し、子ども向け食育イベントや研修会を開催する際のポイントについて知識を深める。また、会の情報共有と連携強化を図る。 【開催時期】 令和4年12月14日(水) 【場 所】 新町キューブ3階会議室 【内 容】 (1) 研修会 演題「食育活動実践のポイント」 講師 青森中央短期大学 食物栄養学科 准教授 森山洋美氏

(2) 情報交換会

ア 情報提供

「あおもり『みんなの食堂』と農林水産業のネットワーク」  
について

情報提供者 食の安全・安心推進課 主幹 新相五月

イ 令和4年度における食育の取組状況について

報告者 ネットワーク協議会の各構成機関・団体

ウ 質疑応答・情報交換

2 令和4年度中南地域食育ネットワーク協議会研修会

第4次「青森県食育推進計画」（令和3～7年度）に基づき、地域の食育活動の推進を図るため研修会を開催した。



今村先生講演



斎藤会長事例紹介

【開催時期】 令和4年12月15日（木）

【場 所】 青森県農業共済組合ひろさき支所

【参加者】 20名

【内 容】

(1) 講 演

テーマ：『食をめぐるライフスタイルの  
変化 ～共食と個食～』

講 師：柴田学園大学 生活創生学部

健康栄養学科 准教授 今村 麻里子 氏

(2) 中南地域における食育取組事例紹介 ～健康力アップセミナー（令和4年度青森県食育活動実践プロジェクト）～

紹介者：弘前市食生活改善推進員会 会長 斎藤明子 氏

(3) 第4次青森県食育推進計画並びに県の食育関連事業

紹介者：青森県食の安全・安心推進課

【開催結果】

新型コロナウイルスの感染防止対策としての「個食」の推進を余儀なくされているなどの講演や本県食育の取組紹介等の研修内容を踏まえ、With コロナにおける食育を考える一助とすることができた。

### 3 三八地域ネットワーク協議会

三八地域における食育関係のネットワークづくりを進めるため、食育関係者・団体・行政機関等で構成する三八地域食育ネットワーク協議会を運営し、推進体制の強化を図る。

【開催時期】 令和4年12月1日（木）

【場 所】 グランドサンピア八戸

【参加者】 三八地域食育ネットワーク協議会委員 18名

【内 容】

- ・「こども食堂バス」の見学及び取組紹介
- ・協議会委員による食育推進の取組紹介及び情報交換

### 4 西北地方食育ネットワーク協議会情報交換会

西北管内の食育の取組について情報を共有し、構成機関・団体間の連携を強化する。

【開催予定】 令和5年2月22日（水）

【場 所】 五所川原合同庁舎 1階C会議室

【内 容】 西北管内の取組についての紹介及び情報共有、県の取組についての情報提供等

### 5 上北地域食育ネットワーク協議会研修会の開催

第4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『くらし』と持続可能な『食』の実現」の達成に向け、上北地域における食育の取組を推進する。

【開催時期】 令和4年12月13日（火）

【場 所】 十和田おいらせ農業協同組合本店 3階大会議室

【参加者】 23名

【内 容】

- (1) 講演 テーマ「食育とSDGs」  
講師：八戸学院大学健康医療学部  
准教授 佐藤千恵子氏



食育とSDGsに関する講演



食育についての意見交換

	<p>(2) 事例紹介  おいらせ町の学校給食における食育の取組  事例紹介者：おいらせ町立学校給食センター  栄養教諭 大坊未世子氏</p> <p><b>6 下北地域ネットワーク協議会による食育の推進</b>  管内市町村では、市町村食育推進計画等に基づき、地域の特色を生かした食育を推進しているが、下北地域における総合的な推進も図る必要がある。</p> <p><b>【開催方法】</b>  コロナ禍等から地域食育ネットワーク協議会を開催せず、「攻めの農林水産業」推進下北地方本部会議において取組実績等を説明し、管内市町村と情報共有等を図っている。</p>
今後の取組方向	<p>市町村食育推進計画の策定率が、昨年度より下がっていることから、更新時期を迎える市町村に対し、地域ネットワーク協議会の取組を通じて、市町村食育推進計画の策定を推進する。</p> <p><b>西北地方食育ネットワーク協議会</b>  これまで食育ネットワーク事業は年1回程度実施してきたが、令和5年度は年2回実施（年度計画に関する情報共有、研修会等の開催）することで、取組と連携の強化を図る。</p> <p><b>下北地域ネットワーク協議会</b>  地域食育ネットワーク協議会を開催し、地域の実情を踏まえた食育のあり方等の検討と情報共有を図る。</p>
事業名	<p>あおもりの「食」を育む食育県民運動推進事業  地域の団体等による食育活動（食育活動実践プロジェクト事業）の実施</p>
第4次食育推進計画の位置付け	<p>取組1（東青） 基本方向1-1、基本方向1-5</p> <p>取組2（中南） 基本方向1-5、基本方向2-1</p> <p>取組3（下北） 基本方向3-2</p>
趣旨	<p>地域の実情に応じた食育活動を実施</p>
主な取組	<p><b>1 東青地域県民局</b>  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に取組む者に委託により業務を実施する。</p> <p><b>【委託先】</b> NPO法人コミュニサーあもり（青森市）</p> <p><b>【取組目的】</b>  コロナ禍で一層深くなりつつある「心の貧困」が懸念される子ども達や親子を対象に食育イベントや一次産業に触れる体験を開催し、「楽しい」「温かい」「自分らしく」いられる居場所があることや「食の大切さ」を伝える。</p>

- 【内 容】** (1) さつまいも収穫体験  
 ア 開催日：令和4年9月25日（日）  
 イ 場 所：清水ファーム  
 ウ 参加者：親子2組（8名）  
 エ 内 容：さつまいもの収穫体験と農家との交流
- (2) だし講座  
 ア 開催日：令和4年11月13日（日）  
 イ 場 所：県民福祉プラザ  
 ウ 参加者：親子4組（11名）  
 エ 内 容：だしソムリエの奥村雅美氏によるだし講座とだしを使った調理体験
- (3) クリスマスイベント  
 ア 開催日：令和4年12月24日（土）  
 イ 場 所：県民福祉プラザ  
 ウ 参加者：親子3組（10名）  
 エ 内 容：栄養士の堺麗未氏によるクリスマス料理の調理体験



さつまいもの収穫体験



だし講座でまぐろ節削りを体験

## 2 中南地域県民局

地域における自発的かつ継続的な食育活動を促進するため、地域団体に委託を行った。

**【委 託 先】** 弘前市食生活改善推進員会（弘前市）

**【取組目的】** 高血圧症について、高血圧症になるまでと恐ろしさについてなど講演やミニ講話開催、調理およびバランス弁当の詰め方を実践により、働き世代に気をつけてもらいたい生活習慣病への理解を促す。

**【内 容】** (1) 講演会

ア 開催日 令和4年10月5日（水）

イ 場 所 弘前市民会館大会議室

ウ 参加者 33名

エ 内 容

演題：「脳卒中にはなりたくない でもなぜ起こるの？」

講師：弘前市国保年金課 保健師



## (2) 調理実習

- ア 開催日 令和4年10月21～31日  
イ 場所 弘前市保健センター、  
旧弘前市立病院  
ウ 参加者 5回42名  
エ 内容 バランスのよい弁当とはのミニ講  
話、バランスのよい弁当のおかず作り  
をデモンストレーションし、弁当の箱  
詰めを体験させた。



講演会の様子



弁当づくり実演の様子

## 3 下北地域県民局

【委託先】 合同会社むつつのたね（むつ市）

【取組目的】 魚食文化の伝承と魚の消費拡大

【内容】 一般消費者（6名×3回）を対象とした、簡単でお手  
軽な魚料理教室を開催。



### (1) 料理教室の開催

- ア 第1回 「マダラ・白子」編（塩麴漬、じゃっば  
汁、白子の湯通し等）

【開催日】 令和5年1月14日（土）

【講師】 元佐井村漁協職員 福田忍氏  
（佐井村）

- イ 第2回 「ニシン・子持ち」編（甘辛煮、南蛮漬、  
刺身）



【開催日】 令和5年1月28日（土）

【講師】 漁師 佐藤敏美氏（むつ市大畑）

- ウ 第3回 「タコ・ドウグ」編

【開催日】 令和5年2月11日（土）

【講師】 漁師 木下清氏（風間浦村蛇浦）

	<p>エ オンライン研修（内容未定）</p> <p>【開催日】令和5年2月11日（土）</p> <p>(2) レシピカード作成・配布</p> <p>料理教室で紹介した料理のレシピカードを作成し、スーパー等で配布</p> <p>【今後の取組方法】参加者のスキルアップを図り、食生活に魚食を取り入れる消費者を育成していく。</p>
事業名	地域みんなの食育推進事業
第4次食育推進計画の位置付け	取組1-(1)ア 基本方向1-2、基本方向3-1
	取組1-(1)イ 基本方向1-2、基本方向3-2
	取組1-(1)ウ 基本方向1-2、基本方向3-2
	取組1-(1)エ 基本方向1-3、基本方向2-1
	取組1-(2)ア 基本方向1-5、基本方向2-1、基本方向2-3
	取組1-(2)イ 基本方向1-5、基本方向2-3、基本方向3-1 基本方向3-3、配慮すべき事項2
	取組2-(1) 基本方向1-1、基本方向3-1、配慮すべき事項1
	取組2-(2) 基本方向1-3、基本方向1-4、基本方向3-1
	取組2-(3) 基本方向1-1、基本方向1-2、基本方向2-1
	取組2-(4) 基本方向1-5、基本方向2-1~3、 基本方向3-1~3、配慮すべき事項1
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あった効果的な取組を推進する。
主な取組	<p>取組1 地域で取り組む食育の推進</p> <p>(1) 世代に応じた食育の推進</p> <p>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。</p> <p>ア 農業高校生等による園児対象の食農体験会</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>
	 
	<p>枝豆収穫（五所川原農林高校ほ場）</p> <p>りんご収穫（柏木農業高校ほ場）</p>

実施校	対象	第1回目	第2回目
県立五所川原農林高等学校	五所川原こども園 (五所川原市)	枝豆収穫・試食 (令和4年10月5日) 19名参加	豆腐づくり (令和5年2月6日) 20名参加
県立柏木農業高等学校	平賀保育園 (平川市)	りんご収穫 (令和4年11月17日) 35名参加	アップルパイづくり (令和4年12月19日) 30名参加
計2校	計2園	計4回	

### イ 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、地産地消などを学ぶ調理実習を実施。

学校名 (参加者)	開催日	内 容
藤崎町立明德中学校 (3年生 35名)	令和4年 10月4日	ポークソテーりんご添え 他
八戸市立島守中学校 (1・2年生 10名)	9月7日	海老とバターナッツ真丈のもろこし蒸し
八戸市立豊崎中学校 (全学年 22名)	10月28日	小太巻寿司、南瓜万頭野菜餡かけ 他
八戸市立南浜中学校 (全学年 26名)	11月1日	骨付きモモ肉の煮込み 他
つがる市立穂波小学校 (6年生 19名)	10月17日	みそ風味ミネストローネ 他
六ヶ所村立千歳平小学校 (5・6年生 30名)	11月14日	秋鮭の照り焼き 他
むつ市立川内中学校 (2年生 20名)	12月8日	下北牛のローストビーフかぶら蒸し添え 他
計7校 162名		



あおもり食命人による調理指導 (八戸市立島守中学校/藤崎町立明德中学校)

### ウ あおもり食育サポーター等による高校生等対象の自炊塾

将来親元を離れて一人暮らしをする可能性がある高校生に対し、自炊に向けた講座・調理実習を行うことで、進学・就職後すぐに健全な食生活を実践できるよう支援。

実施校	開催日	内 容	講 師
県立柏木農業高等学校	令和4年 10月5日 (23名)	野菜を食べよう！目標1日350g無理なく&美味しく食べるコツ	小林潤子氏 (野菜くだもの料理教室 主宰、野菜ソムリエプロ)
	令和4年 10月19日 (23名)	野菜を食べよう ～野菜料理をおいしく作るポイント～	福土るみ子氏 (料理研究家、管理 栄養士)
県立三戸高等学校 県立三戸高等学校	令和4年 11月24日 (5名)	はじめての自炊 ～郷土の味を楽しもう～	中村陵子氏 (あおもり食命人、 野菜ソムリエプロ)
	令和4年 12月8日 (5名)	野菜を食べよう ～野菜料理をおいしく作るポイント～	福土るみ子氏 (料理研究家、管理 栄養士)
県立大間高等学校	令和4年 9月15日 (18名)	はじめての自炊 ～手軽に美味しく野菜を食べよう～	斉藤とまえ氏 (プラウ ローカル ベジタ ブルズショップ 店主)
	令和4年 11月11日 (21名)	はじめての自炊 ～大間の食材を使って簡単調理～	峯里砂子氏 (あおもり食育サポ ーター、合同会社むっつ のたね代表社員)
計3校	計6回		



自炊塾での調理指導（柏木農業高校1回目・2回目）

### エ 管理栄養士による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に、講師として管理栄養士を派遣。

企業名・参加者数	開催日	テーマ・講師
東北電力(株)青森支社 (青森市) ①18名、 ②22名 計40名	令和4年 ①7月13日 ②7月14日	健やかな生活は食事から(オンライン) ①管理栄養士 佐々木ひなた氏 ②管理栄養士 菅井日南子氏
富士電機津軽セミコ ンダクタ(株)	令和4年 8月29日	暮らしの栄養学～栄養の基本を知 ってもっと健康に～



(五所川原市) 21名		管理栄養士 齊藤佳久子氏
(株)小坂工務店 (三沢市) 24名	令和4年 9月15日	今日から改善!!生活習慣病予防の ための食生活 管理栄養士 白山八千代氏
青森設備工業(株) (青森市)	令和5年 2月28日	生活習慣病予防に関する健康的な食 生活(予定) 管理栄養士 武井秀貴氏
計4社	計5回	



セミナーの様子 (富士電機津軽セミコンダクタ(株)/(株)小坂工務店)

## (2) 地域コミュニティによる食育の推進

### ア 「共食の場」のニーズに応じた食育出前講座

「共食の場」(子ども食堂、高齢者サロン等)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	区分 (※)	開催日・人数	テーマ	講師
NPO法人ワーカーズ コープ(ちょうじゃ こども食堂) (八戸市)	子	令和4年 9月25日  19名	ひとりでつくれる ようになろう ~おむすびとみそ汁~ (調理体験)	あおり食命人・ 野菜ソムリエ プロ 中村陵子氏
ニコニコサロン (弘前市)	高	令和4年 10月21日  16名	フレイルを予防し よう (講話)	柴田学園大学 生活創生学部 健康栄養学科 准教授 前田朝美氏
ヘルシーエイ ジング (弘前市)	高	令和4年 10月25日  20名	地元食材の魅力 ~ながいもすいとん を作ろう~ (講話と試食)	柴田学園大学 短期大学部 生活科 講師 安田智子氏
いろはの居ふれ あいサロン (南部町)	高	令和4年 11月15日  12名	郷土料理を知ろう ~豆しとぎときん かもちづくり~ (調理体験)	元ViC・ウーマン 類家裕子氏 (五戸町)
原別味よし会 (青森市)	高	令和4年 11月17日  14名	フレイルを予防し よう (講話)	テックイースト 認定栄養ケア・ ステーション 管理栄養士 武井秀貴氏



相坂上えがおサロン会 (十和田市)	高	令和4年 11月18日 22名	郷土料理を知ろう ～うばたまづくり～(調理体験)	十和田発酵 食文化協会 会長 矢部聖子氏
南田中ふれあいの場 (平川市)	子+高	令和4年 11月27日 32名	郷土料理を知ろう ～かぼちゃのしとぎもちづくり～ (調理体験)	柴田学園大学 生活創生学部 健康栄養学科 准教授 今村麻里子氏
通いの場 町居 女性部 (平川市)	高	令和4年 12月13日 15名	フレイルを予防しよう (講話)	管理栄養士 阿部直子氏
計8回		計150名	※高→高齢者サロン 子→子ども食堂・子ども会	



食育出前講座の様子(ニコニコサロン) (ヘルシーエイジング) (南田中ふれあいの場)

## イ 「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。

- ・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  
(令和3年1月18日設立)

### 【活動内容】

(ア) 「共食の場」へ提供可能な食材の情報収集と提供(マッチング)

あおもり「みんなの食堂」と農林水産業のネットワーク  
マッチングサイト

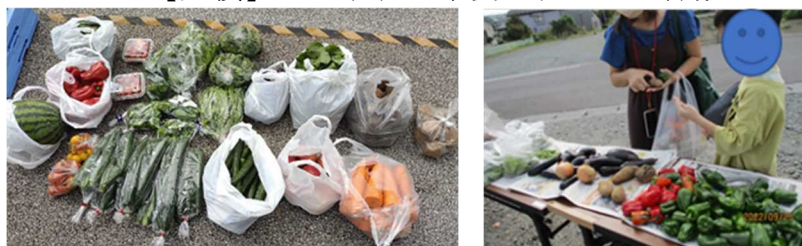
URL : <http://shokudou.aosyakyu.or.jp/>

(イ) 会員の活動に必要な情報提供

(ウ) その他、必要な活動

【会員数】 「共食の場」運営団体 25団体  
(令和4年度新規加入 6団体)

【実績】 令和4年度マッチング件数 6件



提供を受けた食材と八戸子ども宅食おすそわけ便の様子

## 2 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：ライブ配信。後日、アーカイブ動画をYouTube「青森県食の安全・安心推進課」チャンネルで配信

回	開催日	テーマ
1	令和4年 8月31日	「野辺地葉つきこかぶ」 みずみずしさのヒミツ
2	9月19日	いま注目の「津軽の桃」 あまさのナツを追い！
3	11月19日	これで君も牛乳ハカセ ～県産牛乳を知ろう～



### (2) 野菜を食べようキャンペーンの実施

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

【キャンペーン協力店】373店舗（令和4年度）



啓発ポスター



のぼり

### イ コンビニ野菜レシピ集の作成

20～30歳代の若い世代の県民を対象に、野菜摂取を促すリーフレット（コンビニ野菜レシピ集）を作成し、県内コンビニエンスストア等に配布。



【冊子名】 コンビニベジうまめし2

【部数】 15,000部

### (3) 野菜で健康大作戦セミナーの開催

野菜で健康大作戦協力店関係者や食育活動に取り組む食育指導者等を対象に、県民の野菜摂取量アップに向けた取組を行う際に役立つセミナーを開催。

【テーマ】カット野菜・冷凍野菜で、野菜たっぷりベジうまめしをつくろう！

講師：自宅れすとらん「こんみど」主宰 尾崎 優氏  
株式会社アール・エー・ピーサービス 八木橋智香子氏

	開催日	場所	参加人数
青森会場	令和4年11月22日	アピオあおもり	19名
八戸会場	令和4年11月25日	八戸市根城公民館	12名
弘前会場	令和4年11月29日	弘前市総合学習センター	9名
	計3回		40名



### (4) あおもり食育推進大会2023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開催。

【開催時期】 令和5年2月27日

【場 所】 東奥日報新町ビル  
New's ホール

【内 容】

ア 活動事例紹介（令和4年度食育活動実践プロジェクト）

【事例1】働き盛り世代を対象とした食育講座

発表者：弘前市食生活改善推進員会 会長 斎藤明子氏

【事例2】親子を対象とした食育紙芝居等による食育活動

発表者：あおもり野菜ソムリエの会 会長 中村陵子氏



	<p>イ 基調講演          テーマ「自然に健康になれる食習慣づくり          ～ナッジを活用した食育推進～」          講師：青森大学客員教授、青森県立保健大学非常勤講師・          客員研究員 竹林正樹 氏</p> <p>ウ 関係団体・企業等による展示ブース 15団体</p> <p>エ パネル展示</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・青森県の食育の取組（食育推進計画、各種事業）</li> <li>・令和4年度食育活動実践プロジェクトの紹介</li> </ul>
<p>今後の取組方向</p>	<p>引き続き、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・協力による食育を進める。また、若い世代がバランス良く食事を摂取している割合が低い、幼少期からの肥満傾向が見られることから、関係部局と連携した取組を推進していく。</p>

## 8 りんご果樹課



事業名	果物食べて健康応援プロジェクト事業
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向1-2、基本方向1-5
趣 旨	県民の健康づくりと県産果物の消費量拡大を図るため、「食」と「運動」に結びつきの強い地域のスポーツ団体等と連携した食育活動を進めるとともに、その課題分析・効果検証に取り組む。
主な取組	<p><b>1 スポーツ団体と連携した啓発活動の実施</b></p> <p>(1) スポーツ競技者向けの果物健康機能性研修会を開催(2月)</p> <p>(2) 青森りんごで健康応援隊が所属する3団体へ委託して、地域スポーツ団体を対象に、果物の食習慣づくり活動を実施(8月～1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啓発イベント「りんごで健康応援セミナー」を開催(2月)</p> <p><b>2 関係団体と連携した小学生とその親世代への啓発の強化</b></p> <p>(1) 県内40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) 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、1月)</p> <p><b>3 果物啓発活動の課題分析</b></p> <p>県食生活改善推進員連絡協議会に委託して、啓発前後の意識変化を分析(7月～3月)</p>
今後の取組方向	<p>1 りんごや果物が持つ健康に対する機能性について、スポーツを1つの切り口として情報発信</p> <p>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んご等果物の食育活動の継続的な取組</p>




## 9 畜産課

事業名	畜産経営基盤の継承支援事業
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向1-2
趣旨	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。
主な取組	<p>県内小中学生及び高校生に対し、食鳥処理及び鶏肉加工施設の見学研修を実施した。</p> <p>【委託先】（一社）青森県畜産・飼料コンビナート振興協会</p> <p>【対象者】農業高校生28名、小中学生30名（予定）</p>
今後の取組方向	次年度も同様の取り組みを継続し、畜産業の理解醸成を図る。

## 10 農村整備課

事業名	中山間地域ふるさと活性化事業（H5～）
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向3-1
趣旨	<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>
主な取組	<p>食育に関連した取組への支援等内容</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> </ol> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>農業水利施設の見学会</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>農地等の生き物調査</p> </div> </div>
今後の取組方向	<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>


## 1 1 水産振興課

事業名	若者世代に向けたあおもりの魚食普及事業費
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向1-2、1-3
趣 旨	大学生や社会人等、20～40代をターゲットとして、漁業者を講師とした魚食普及の講習の実施により、県産水産物の需要に働きかけ、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	<p>のべ12人の漁業者を講師として、大学や民間企業等の若者世代のべ121人を対象に、計12回、漁業者自らが漁獲した水産物を使用した調理講習を実施した。</p> 
今後の取組方向	調理講習の実施に加え、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。

## 1 2 スポーツ健康課

事業名	学校給食レシピコンテスト
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向1-2
趣 旨	地場産物を活用した食育を推進するとともに、学校給食に対する児童生徒の関心を高めるため、青森県産の食材を使った、家庭でも簡単に調理でき、学校給食でも提供できる、児童生徒のアイデアを活かした料理のレシピのコンテストを行うものである。
主な取組	<p>【募集期間】 令和4年5月16日～9月26日</p> <p>【対象者】 小学校、中学校及び特別支援学校の児童生徒</p> <p>【応募人数】 小学校の部 136点 中学校の部 483点 特別支援学校の部 7点</p> <p>県教育委員会、公益財団法人青森県学校給食会をはじめとする主催者等において書類審査及び試食審査を実施し、最優秀賞及び優秀賞を決定。入賞レシピを県教育委員会及び公益財団法人青森県学校給食会ホームページに掲載し、学校給食等への活用を啓発している。また、各協賛団体より県産食材を副賞として入賞者へ贈呈している。</p>
今後の取組方向	引き続き、地域の小学校・中学校・特別支援学校、家庭や地域社会が一体となり、児童生徒が郷土の食文化への理解を深められるような取組の推進を図る。

### 1 3 東青地域県民局地域健康福祉部保健総室



事業名	東青地域家族で実践する健やか力向上事業
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向1-1、基本方向1-2、基本方向1-3、基本方向1-5、基本方向2-1、基本方向3-2、配慮すべき事項2
趣 旨	働き盛り世代の健康課題解決のため、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こころを動かす」健やか力向上事業</p> <p>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</p> <p>【回数】4回</p> <p>【内容】栄養バランスレシピ等についての検討、普及啓発用リーフレットに関する検討</p> <p>【参加者】農業・漁業・畜産業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、管内町村保健師・管理栄養士</p> <p>(2) 健康講座</p> <p>【回数】2回</p> <p>【場所】外ヶ浜町上小国会館</p> <p>【対象者】上小国地区のイベント参加者（延べ69名）</p> <p>【内容】働く人の元気を考える会で作成した運動メニューの実践及び栄養バランスメニュー、児童が一人でも作れる簡単レシピの紹介、管理栄養士によるバランスのよい食事についての講話</p>  <p>(3) リーフレット作成</p> <p>普及啓発を図るため、働く人の元気を考える会で考案した栄養バランスレシピや運動メニュー等を掲載したリーフレットを作成。</p>

	<p><b>2 「親子で育む」 健やか力向上事業</b></p> <p>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><b>(1) 食育実習</b></p> <p><b>【回数】</b> 3回</p> <p><b>【対象者】</b> ①平内町立山口小学校5年生 ②外ヶ浜町立蟹田小学校5年生 ③蓬田村立蓬田小学校5年生</p> <p><b>【内容】</b> 「栄養や食事について学び、家庭の食事を見直そう」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・甘い飲み物の飲み方に関する学習</li> <li>・食育SATシステムを用いた栄養バランスに関する学習</li> <li>・県立保健大学生考案の地元食材を使用した児童が一人でも作れる簡単レシピの紹介</li> </ul> <p><b>(2) 冬休み栄養チャレンジ</b></p> <p>冬休み期間中、児童が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する。</p> <p><b>(3) 食育カレンダー作成</b></p> <p>食・栄養に関するクイズ、簡単レシピ、標語を掲載したカレンダーを作成し、管内の小学校高学年に対し配布。</p>
<p><b>今後の取組方向</b></p>	<p>同様の取組を継続し、住民の健康意識の向上を図る。</p>





## 1 4 下北地域県民局地域農林水産部

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
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向1-1、基本方向1-5、基本方向3-1
趣 旨	「しもきたマルシェ」の来場者を対象に、地産地消への関心を高めてもらうことを目的に、「しもきたマルシェの会」と連携し料理教室を開催した。
主な取組	<p>令和4年7月10日及び10月9日に、親子を対象に「もっと知ろうしもきたの“食”調理講座」と題して、下北産の各種食材を活用した、調理講座を開催した。</p> <p>1 令和4年7月10日 彩りトマトの和風スープ</p> <p>2 令和4年10月9日 かぼちゃのアレンジレシピ、～おかず？おやつ？おつまみ？～</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。
事業名	「郷土料理伝承教室」「ものづくり体験教室」の開催
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向1-5、基本方向3-2
趣 旨	若者を対象とした東通そば等の郷土料理教室を実施し、郷土料理を通じた若者世代の集いの場づくりと食文化伝承を図った。
主な取組	<p>1 郷土料理伝承教室（第1回）</p>  <p>【日 時】令和4年11月27日（日）9:30～12:00  【場 所】コミュニティスペース「ぬぐだまり」（東通村）  【参加者】東通中学校の生徒4名</p>

	<p>【講 師】たべもの工房来美里</p> <p>【内 容】東通そばの歴史や打ち方・茹で方のコツなどを丁寧に指導・説明しながら、若手世代への食文化等の技術伝承を行った。</p> <p>2 郷土料理伝承教室(第2回)、ものづくり体験教室</p> <p>【日 時】令和4年12月11日(日)9:30~12:00</p> <p>【場 所】大和地区ふるさと伝承館(東通村)</p> <p>【参加者】村内在住の若者6名</p> <p>【講 師】たべもの工房来美里、青年農業士OB</p> <p>【内 容】東通村の小正月料理「けんちん汁」と「としな(年縄)」づくりを体験した。ともに東通村産の野菜や稲わらを活用したものであり、参加者は体験をとおして、村の歴史や食文化、そして地産地消の大切さについて理解を深めた。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p>今後の取組方向</p>	<p>より一層、若手世代への郷土料理の伝承を図り、地産地消を進めていく。</p>
<p>事業名</p>	<p>「下北地域の農林水産物を活用したピザづくりの研修会」の開催</p>
<p>第4次食育推進計画の位置付け</p>	<p>基本方向1-5</p>
<p>趣 旨</p>	<p>下北産の食材を用いたピザづくりをとおして、地産地消を推進する「むつ下北地区指導農業士会」の取組を支援した。</p>
<p>主な取組</p>	<p>令和4年12月19日、飲食店の指導のもと、会員3名及び若手生産者等2名がだいこん、にんじん、ごぼう、しいたけ、ねぎなど下北の食材を用いた「けんちんピザ」や、下北産大葉など食材を用いた「梅ピザ」づくりを行った。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p>今後の取組方向</p>	<p>今後は産直市「しもきたマルシェ」において、消費者を対象としたピザづくり体験教室を開催し、地産地消を啓発していく。</p>

## 1 5 下北地域県民局地域健康福祉部保健総室

事業名	地域でつながる下北子どもスマート事業
第4次食育推進計画の位置付け	基本方向1-2
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><b>1 未就学児への支援</b></p> <p>(1) モニタリングデータ活用体制検討会の開催 関係機関の連携とデータ管理体制の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相談対応した。</p> <p><b>2 児童生徒への支援</b></p> <p>(1) 指導ツールの作成 試作品の検証をし、地域で実際に活用できるツールを作成し、関係機関（市町村、小中学校等）に配布する。（配布は年度末予定）</p> <p>(2) 指導ツール監修委員会の開催 指導ツールの作成及び活用に係る検討のため委員会を開催した。</p>
今後の取組方向	重点事業は今年度で終了となるが、今後、市町村や小学校等がメインとなって実施していく個別指導（ペアアタック事業の継続）や、指導ツールの活用等の支援を継続していく。



指導ツール（試作品）の検証



市町村別モニタリングデータ活用検討会  
(むつ市)

