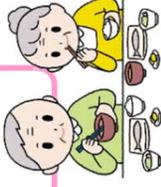


### 基本目標 1

#### 食と健康長寿の「まちづくり」

#### 主な目標値

指標項目	現状値	目標値
食育に関心を持っている人の割合の増加	76.8%	90%
朝食を毎日食べる人の割合の増加	小学5年生・中学2年生	95%
	20歳代	85%

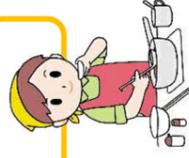


### 基本目標 2

#### 「食文化」を知り、実践する

#### 主な目標値

指標項目	現状値	目標値
おおい町の伝承料理や郷土料理を知っている人の割合の増加	43.9%	60%
家庭で伝承料理や郷土料理を食べている人の割合の増加	61.5%	80%
伝承料理や郷土料理を作っている家庭の割合の増加	13.3%	30%



### 基本目標 3

#### 安全安心、おいしさ届ける「地産地消」

#### 主な目標値

指標項目	現状値	目標値
農産物直売所を利用する人の割合の増加	79.4%	90%
環境に配慮した農林水産物・食料を選んでいる割合の増加	65.0%	75%
食品購入時に産地表示を確認しておおい町産を購入する人の割合の増加	65.7%	75%



### 概要版

## 第3次 おおい町

# 食育・地産地消 推進計画

おおい町では、豊かな自然環境を活かした「食」や「地産地消」に関するさまざまな経験を通して、「食」に関する知識や関心を深めるとともに、環境にやさしい「地産地消」の推進により、地場産業・地域の活性化を図り、地域への愛着を育みます。

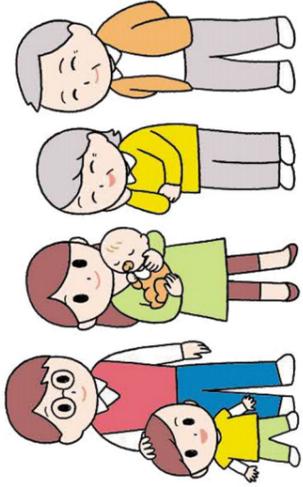


## 福井県 おおい町

令和5(2023)年度～令和9(2027)年度

第3次 おおい町食育・地産地消推進計画 概要版  
 令和5年3月  
 発行：おおい町  
 編集：おおい町農林水産課  
 〒919-2111 福井県大飯郡おおい町本郷 136-1-1  
 電話：(0770)77-4055 FAX：(0770)77-1289  
 Eメール nousui@town.ohi.lg.jp

## アンケートからみるおおい町の課題



食べ物についての正しい知識を学ぶことや、安全な食べ物を選ぶ人が少なくなっています。

伝承料理や郷土料理を家で食べたり、作ったりする人が少なくなっています。

若い世代へ向けた食に関する体験など、地産地消の取り組みを充実させることが必要です。



### 基本目標 1

#### 食と健康長寿の「まちづくり」

食と健康は密接な関係にあり、健康のためには規則正しい食習慣やバランスのとれた食生活が重要です。住民が「食」に対する意識や理解を深め、健康で豊かに暮らせるよう、食と健康長寿の「まちづくり」を進めていきます。

##### (1) 健康な心とからだをつくる食生活を実践する

- 日常的な「食」に対する意識の醸成
- 正しい食習慣を身につける
- 調理の実践と調理技術の向上
- 家庭での食生活向上の支援

##### (2) 「食」を通じたコミュニケーションを活性化する

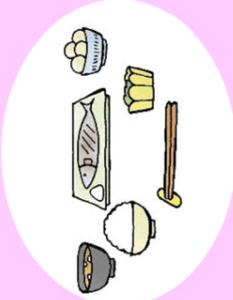
- 食卓での家族・地域のつながりを深める
- 食事マナーの向上と食物への感謝の心の醸成

##### (3) 「食」に関する情報提供・発信を充実する

- 「食」の安全性や現状についての意識の向上
- 安全安心な「食」を守る取り組み

##### (4) 食育・地産地消を推進する人材を育成する

- 農林水産業の新規就業者や伝統料理の伝承者の育成と掘り起こし
- 食育・地産地消ネットワークの拡大



実践してみよう！

- 調理体験などの体験をして、「食」に関してさまざまなことを知ろう
- 友だちや家族、いろいろな人と一緒にご飯を食べてコミュニケーションをとろう

### 基本目標 2

#### 「食文化」を知り、実践する

「食文化」に対する知見を深め、地域や家庭で実践していくことで、食に関わる人々の活動への理解や自然の恵みに対する感謝の気持ちを育みます。また、地域の特産物や伝承料理、郷土料理を学ぶなどして地域の食文化への理解を深めることで、地域への愛着心を育みます。

##### (1) 体験活動を通じて「食」への関心を育てる

- 「食」の体験機会の充実
- 農林水産業に触れる・体験できる機会の創出

##### (2) 生産者との交流を通じて「食」の大切さを理解する

- 生産者との交流を通じて地場産物を知る
- 「食」の大切さを理解し、感謝の心を育てる

##### (3) 地域の伝承料理や郷土料理を学び、「食文化」への理解を深め、実践する

- 地域に伝わる伝承料理や郷土料理を知り、触れる機会を持つ
- 「食」を通じた世代や地域交流の促進



実践してみよう！

- 食に関心を持ち、生産者に対する感謝の気持ちを育もう
- 地域の行事や世代間交流を通して伝承料理や郷土料理、生活の知恵を教わり、伝えていこう

### 基本目標 3

#### 安全安心、おいしさ届ける「地産地消」

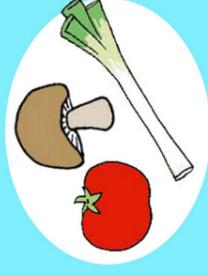
「食」に関する多くの情報の中から環境にも配慮した正しい情報を選択し、安全な食品を選び、安心した食生活を送ることが重要です。住民一人ひとりが、安全安心な地場産物への知識と関心を深め、積極的に活用することで、地域の農林水産業を活性化させる「地産地消」を推進します。

##### (1) 安全安心な地場産物への知識と関心を深める

- 地場産物についての情報の発信
- 安全安心な「地場産物」の情報提供
- 農林水産業や食材についての講習会等の開催

##### (2) 地場産物の積極的な活用を推進する

- ことども園・学校での地場産物の利用拡大
- 飲食店・レストラン等での地場産物の利用拡大
- 地産地消の実現に向けた取り組み



##### (3) 環境に配慮した食材を選び、地産地消を推進する

- 生産者の販売促進への支援
- 農産物直売所等の利用促進
- スーパー等量販店での販売拡大
- 地場産物の PR の充実
- 新商品開発等の支援
- 環境に配慮した取り組み



実践してみよう！

- 地場産物の購入を習慣化しよう
- 生産者との交流に積極的に参加することで、安全安心な地場産物の知識を深めよう