

徳之島町食育推進計画

～む～るし まじんな つくらで～



平成 24 年 3 月

鹿児島県 徳之島町

はじめに

私たちが生活していく上で、「食」はなくてはならないもののひとつです。しかし、国民のライフスタイル・価値観・ニーズの多様化により、食生活や取り巻く環境が変化しています。さらに、食料消費や食生活の場と農業生産の場との距離がますます広がり、日常の食を通して農業・農村の役割や現状を理解する機会が減少しています。

これらの変化は、食の大切さに対する意識・適切な食品選択能力の低下、地域における伝統や気候風土と深く結びついた多彩な食文化の衰退など、食生活を巡る諸課題が顕在化され、健全な食生活が失われつつあります。

本町においては、昭和60年11月に「健康のまち宣言」をし、住民が健康で安心できる“健やかなまちづくり”を目指して、取り組んでいるところです。また、平成23年5月には、徳之島町総合食品加工センター「美農里館」を設立し、地場産青果物を活用した加工食品の開発製造等を目的として活動しています。

このような中、町民一人ひとりが、安全な地場産物を活用して健康で安心できる食生活環境を作るとともに、本町の食文化を後世へ継承をすることを目指した「徳之島町食育推進計画」を策定致しました。

最後に、本計画の策定にあたり、貴重なご提言をいただきました「徳之島町食育推進協議会」委員の皆様をはじめ、アンケートにご協力をいただきました町民の皆様方に心からお礼を申し上げます。

平成24年3月

徳之島町長 高岡 秀規

目 次

はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

第1章 徳之島町食育推進計画の概要

1 計画策定の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4

2 計画の位置付け・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4

3 計画の期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5

4 基本理念・基本目標・・・・・・・・・・・・・・・・ 5

第2章 徳之島町における食の現状・課題

1 朝食を欠食する町民の割合・・・・・・・・・・ 6

2 学校給食における地場産物を使用する割合・・・・・・・・ 9

3 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている町民の割合
・・・・・・・・ 14

4 メタボリックシンドロームを理解している町民の割合・ 17

5 学校における食農教育の取り組み・・・・・・・・・・ 20

第3章 計画実現に向けた体制づくり

1 推進体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 26

第1章 徳之島町食育推進計画の概要

1. 計画策定の趣旨

近年、社会情勢が急速に変化する中、私たちの「食」をとりまく環境は豊かで便利になりました。その反面、朝食の欠食をはじめとする食習慣の乱れや外食などによる野菜不足や脂質の過剰摂取が問題となり、肥満や生活習慣病が増加しています。また、ライフスタイルの変化により、家族と楽しく食事をする機会が減少し、食文化の継承や食への感謝の念が薄れてきています。

このような背景の中、国は国民一人一人が「食」について意識を高め、自然の恩恵を理解しながら「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、生涯にわたって健全な食生活が営めるよう、平成17年6月「食育基本法」を制定し、平成18年3月「食育推進基本計画」が策定されました。

本町において“食”は、島独特の風土や伝統と深く関係しており、それぞれの家庭や地域ならではの食材や食習慣から食文化を育み、人と人の心を結びつけてきました。

今後さらに“食”についての意識を高めるために、自然の恩恵や食に関わる人たちへの理解・感謝を深める必要があります。

本計画は、前述の「食育基本法」をふまえて、健全な食生活を実践する事ができる人間を育てるための取り組みを具体的、計画的に推進する指針を定めるために「徳之島町食育推進計画」を策定するものです。

2. 計画の位置づけ

この計画は食育基本法第18条に基づく市町村食育推進計画として位置づけ、「かごしまの“食”交流推進計画」(平成13年策定、平成18年3月に改訂)を基本として、徳之島町の策定している「次世代育成支援対策行動計画」(平成22年3月策定)、「健康どう宝21」(平成15年3月策定)などの関連計画と連携し、「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69号)」第41条に基づく「徳之島町農林水産物の利用の促進計画」として位置づけるものです。

またこの計画は、町の今後の食育推進の基本方策となる目標を定め、町民及び関係機関・関係団体がそれぞれ連携・協力しながら町の食育推進に取り組み、健全な食生活を実施するための計画とします。



徳之島町次世代育成支援行動計画（後期計画）



「健康どう宝」徳之島町21

3. 計画の期間

この計画の期間は平成24年度から平成28年度までの5年間とします。ただし、社会情勢等の変化によって計画の変更が必要になった場合には、計画期間中においても見直しを行うこととします。

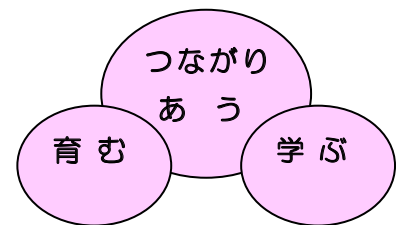
4. 基本理念と基本目標

1. 基本理念

～ 食育を通じて心と身体を健やかに ～

}	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食べ物を選ぶ力 ・ 食べ物本来の味がわかる力 ・ 命を感じる力 	}	身につける
---	---	---	-------

む～るし、まじんな



(みんなで、一緒に)

2. 基本目標

現代において「食」は豊かになった一方、食料を生産する場と食卓が切り離され、全ての年代において「食」の大切さや“もったいない”と感じる心が低下し、食べ物に対する意識が希薄になっています。

生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育みながら、自立していくためには、子どもの頃からの農業体験等を通して食べ物の「命」を感じる必要があります。その中で自分で料理を作る力を身に付け、安心安全な地場産物への理解を深めていくことが大切です。

さらに、子どもだけでなく町民一人ひとりが、食に関する知識と食を選択する力を習得し、島の食文化を継承し、地場産物を推進する必要があります。

子ども達の成長を島全体で育むこと、子ども達の食育を進めつつ自分（親）も変わる食育、また町民が楽しく豊かに暮らし続けられる、人にやさしい町づくりを目指して、家庭や地域、学校・行政などの関係機関が「結いの島」らしく“つながり” 合いながら食育を推進することを目標とします。

第2章 徳之島町における食の現状・課題

本計画を策定するにあたって、平成22年7月に町民469名を対象とした「食育に関する町民アンケート」を行いました。また、平成21年度3歳児健診受診者の問診の結果、平成22年8月に保育園・幼稚園児の保護者150名を対象に、平成21年度に小学校・中学校の児童生徒を対象に食生活に関するアンケートを行いました。

これらのアンケート調査結果などをもとにした徳之島町の主な食の現状と課題は次のとおりです。

1、朝食を欠食する町民の割合

(1) 現 状

健康な毎日を送るためには、規則正しい食習慣を確立することが大切です。中でも朝食はその日1日を元気で過ごすための活力源とされています。

朝食は、子供から大人、すべての年代で欠食が問題とされています。

徳之島町でも、朝食の欠食率についてアンケートを行ったところ、20代から50代までの欠食率が高くなっており、中でも40代の欠食率が14.3%となっていました。小学生で0.7%、中学生2.9%と年齢が上がるにつれて欠食率が高くなっていくという結果になりました。

全国的にも昼や夜はしっかりと食べるが、朝食は食べない大人が増えてきている今、子供たちの中でも朝食を摂るという習慣が少なくなってきているようです。

また朝食は摂っているという方の内容を見ると、菓子パンやジュースなどといったものも多く見受けられました。

【現在までの取り組み】

- * 保健センター：就学時健診での講話（早寝・早起き・朝ごはん）
学童保育での講話
健康祭りでの展示（みそ汁に合う具材）
乳幼児健診での指導
各地域の子供会での教室
- * 食生活改善推進委員：学童保育や幼稚園での料理教室
- * 各保育園・幼稚園：各種アンケート調査（生活リズムや朝食について）
食育教室・料理教室の実施

(2) 課題

- 生活習慣・食事内容の見直しが必要
- 家庭での意識改善が必要

今後はただ朝食を摂るだけでなく、食事内容をバランスの良いものに見直す必要があります。



和食の朝ごはん

一般的な和食スタイルは、炭水化物やたんぱく質、ビタミンを豊富に含んでいて栄養バランスとしては最高です♪



洋食の朝ごはん

洋食化した食生活において特に気をつけたいのが脂質の摂り過ぎです。



昔の朝ごはん

*昭和30年頃は、お米より芋が多かった

*自家製の米や麦を使って、味噌を作っていました

*つくねいも (コ-ツヤツ) :



主に煮物にして食し、お祝には欠かせない食材でした

(3) 施策の推進

今後の朝食摂取率の向上に向けた取り組み

<自分で出来ること>

- ・早寝・早起き
- ・夕食を早い時間に摂る
- ・夜食を摂らないようにする
- ・家族一緒に食事を摂る（朝のスタート）
- ・パンなどの手軽に食べられるものを準備しておく
- ・自分で食事を作るようにする

<地域住民が出来ること>

（食生活改善推進員・生活研究グループなど）

- ・忙しい朝でも簡単に準備できる朝食メニューの紹介（おにぎりやパン,果物等）
- ・親子料理教室などの開催
- ・地域で出来る郷土料理教室の開催

<関係機関が出来ること>

（各学校）

- ・朝食についての調査
- ・授業等での食に対する講話
- ・朝食摂取に関する保護者へのお便りなどの配布
- ・各学校での食育計画の充実

（町役場・保健センター）

- ・栄養・食生活の広報活動の充実（レシピの紹介等）
- ・各イベントでの啓発活動
- ・栄養教室や料理教室,講演会やシンポジウムの開催
- ・母子手帳配布時からの食育の講習
- ・子供（保育園・幼稚園）から大人（老人ホームなど）までを含めた各組織の連携強化

2. 学校給食における地場産物を使用する割合

(1) 現 状

徳之島町は、自然が豊かで亜熱帯性気候に属し、年間平均気温が20℃と温暖で、四季を通して様々な野菜や果物などが栽培されています。中でも、ばれいしょやタンカンについては県内でも有数の産地です。

現在、徳之島で栽培されている代表的な野菜や果物は以下のとおりです。がこれ以外にも様々な地場産物を学校給食で使用しています。

- * 春に収穫される作物：春キャベツ・春カボチャ・にんじん
- * 夏に収穫される作物：にがうり・ピーマン・マンゴー・パッション
- * 秋に収穫される作物：秋カボチャ・パインアップル・しょうが
- * 冬に収穫される作物：ばれいしょ・タンカン
- * 通年収穫される作物：島うり・ハンダマ・とうがん

かぼちゃ



たんかん



パッションフルーツ



にがうり



これらの農産物を学校給食に活用し、子ども達が地場産物に興味や関心を深めることにより食育・地産地消を推進しています。

具体的には有人市場が中心、JA や個人農家と調整しながら献立を作成する1ヶ月前に農産物の情報を提供し納品しています。

しかし生産者の規模が小さいことや、近年の異常気象による低温、夏場の水不足、さらには台風などによる塩害や強風による果実や作物への被害が多く、安定的な出荷と必要量が確保できていない状況です。このような状況から、給食施設での平成22年度の全体に占める(重量)島内産利用率は15%です。

【現在までの取り組み】

- * 徳之島市場：農作物の安定出荷に向けた新たな作業部会の立上げ、各給食施設が把握しやすい徳之島の農産物の栽培暦の作成予定
- * 新 風 菜：季節ごとにとれる野菜や加工品などを給食施設へ出荷
- * あまみ農協：各部会の中で栽培技術講習会での栽培技術の向上や栽培履歴・農薬台帳の管理徹底
- * 柑橘生産組合：品質向上・栽培技術の確立へ向けた栽培講習会
- * 給食センター：しょうがやパインアップル、豚肉、シークニンなど今までには使用していなかった地場産物を利用することによって、地元生産業者の導入拡大と地産地消を推進また、学校の特別活動や給食だよりなどにおいて、地元食材の紹介やお弁当給食の事前指導を行っている
- * 農林水産課：各農家に地場産物の栽培に必要な堆肥、緑肥などの支援を実施
園芸用機械器具などの助成、各農家への農業支援隊の派遣

(2) 課題

- 台風や異常気象による被害を減少できるような栽培技術の確立
- 農林水産物の出荷や新規品目等への参入をサポートし、安定的な供給体制を確立
- 地場産物のよさを理解してもらい、生産者とのふれあい給食などを通して、子どもたちの食べ残しや好き嫌いをへらす

(おいしい給食“いただきます”)

(シークニンゼリーを入れました)



～地産地消の効果～

地産地消は消費者に「顔が見え、話ができる」関係で地域の農産物を購入する機会を提供し、農業者と消費者を結びつけるもので、食料自給率の向上や地域農業の活性化につながるだけでなく、農産物の輸送距離を縮め輸送に伴う二酸化炭素（CO₂）排出量の削減による地球温暖化防止にもつながる取り組みとして効果があります。

（我が国の食料自給率は年々低下傾向をたどっている。）

★ 学校給食に地場産物を活用するメリット

- 1, 新鮮で安心安全な食材を使って給食を提供
- 2, 生産者の意欲の向上
- 3, 食文化の継承
- 4, 自給率の向上につながる

(3) 施策の推進

安定生産・安定出荷へ向けた取り組み

<自分で出来ること>

(生産農家)

- ・栽培講習会への積極的な参加による栽培技術の向上を図る
- ・直売所や給食施設などに地域食材を納入して消費者との交流をもつ
- ・供給体制の構築,強化
- ・農産物の情報発信

<地域が出来ること>

- ・各給食施設への季節ごとの農作物の生産量などの情報提供を行う
- ・各給食施設へのお荷体制を図る

<関係機関が出来ること>

役場・保健センター・学校

- ・地場産物を活用した郷土料理教室を実施
- ・町広報紙やホームページなどを利用し,地場産物を使ったレシピの紹介(新しいメニューを募るなど)
- ・生産農家への栽培技術講習会を定期的に行い,安定生産,安定出荷を可能にする栽培技術の普及に努める
- ・新設された徳之島町総合食品加工センター「美農里館」での地場産物を活用した加工品開発
- ・給食施設への安定的な出荷が可能になるような生産組織の体制を強化し各関係機関との連携を図る

＜給食センターが出来ること＞

- ・ 地場産物を納品できる体制を整える
- ・ 生産者の出前授業の活動をふやす
- ・ 給食便りなどを通して情報を発信する
- ・ 栄養指導の授業で地場産物の意識を高め、郷土料理の普及に努める
- ・ 学校、給食センター・行政・地域が連携し地場産物の発掘を行う

給食の下準備作業の様子



配膳の準備中



外食や中食が増える中で原材料は何か？誰がどの様に作っているか？等不安に感じることが多い。食品添加物や農薬などの問題。食品を購入する際の賞味期限や消費期限、原産地など全ての町民が表示の意味を理解し、食に対する判断力や選択力を身に付け、安全で健やかな食生活が送れるような取り組みをしていく必要がある

3、栄養バランス等に配慮した食生活を送っている町民の割合

(1) 現 状

食事は毎日のことなので、軽視されがちですが健康な生活を続けるためには、バランスの良い食事を摂ることが大切です。

バランスの良い食事の摂り方の目安として、「食事バランスガイド」や「3つの食品群」、「6つの基礎食品」などがあります。

「食事バランスガイド」は、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいのかの目安を分かりやすくコマのイラストで示したものです。

徳之島町では、地域にあった健康的な食生活の指針となるように平成20年に徳之島町版「食事バランスガイド」を作成し、地域へ啓発活動を行ってきました。

しかしながら、今回のアンケートでは「食事バランスガイド」の認知度は48%と低く、さらに実際に「食事バランスガイド」を活用した食生活を送っている人は18%で全国の目標値23%を下回っています。

【現在までの取り組み】

*食生活改善推進委員：食育推進の一環として商店前や学校などでの講演・啓発チラシの配布

*保健センター：町のホームページに「徳之島町版バランスガイド」掲載
健康祭りでの展示やリーフレット等の配布
特定健診後の健康教室開催
食事バランスガイドを活用したレシピ紹介



健康まつりでの展示



健康まつりでのリーフレット配布(食生活改善推進員)



「食事バランスガイド」



徳之島町版「食事バランスガイド」



「3つの食品群」

6つの基礎食品群



「6つの基礎食品群」



日本の伝統的な和食を見直して、ぜひ積極的にとりたい食べ物がたくさん含まれています。

(2) 課題

- リーフレット等の活用・普及
- バランス重視でなく、価格や見た目などで食事を選びがち

(3) 施策の推進

栄養バランス等に配慮した食生活向上に向けた取り組み

<自分で出来ること>

- ・ 自分にとって適切な食事内容・量について知識をもとう
- ・ 三度の食事をしっかりとるようにしよう
- ・ 「食事バランスガイド」のポスターを目につく場所に貼る
- ・ 飲酒をストレス解消の手段にせず楽しく飲酒する
- ・ 広告などに目を通し、バランスの良い食生活を考える

<地域で出来ること>

(地域のスーパーなど)

- ・ 食事バランスのとれたレシピの紹介
(食生活改善推進員・生活研究グループなど)

- ・ 親子料理教室の開催
- ・ レシピの作成による郷土料理の伝承

<関係機関が出来ること>

(学校・役場など)

- ・ 外食栄養成分表示を行うよう(飲食店)に推進する
- ・ 栄養・食生活の広報活動の充実
- ・ 食生活のバランスについての講演
- ・ 栄養教室や料理教室の開催
- ・ 食育推進月間での集中的な講習会や講演会の実施
- ・ 「食事バランスガイド」を活用したレシピの紹介

<医療機関が出来ること>

- ・ 食事バランスガイド等を用いた献立作りの推進・啓発

4、メタボリックシンドロームを理解している市民の割合

(1) 現状

内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）とは、内臓脂肪型肥満だけではなく、高血糖・高血圧・脂質異常のいずれかを併せ持った状態をいいます。内臓脂肪が過剰にたまっていると、糖尿病や高血圧症、高脂血症といった生活習慣病を併発しやすくなります。

このメタボリックシンドロームについては、以前から生活改善の啓発活動を行っており、今回のアンケートでも 94.4%と高い認知度で、住民の間で広く浸透しています。

【現在までの取り組み】

- * 保健センター：特定健診結果報告会での講話及びアンケート調査
健康祭りでの啓発活動
積極的に勧奨の必要な人への教室開催
広告への健診案内



健康教室での様子



健康まつりでの様子

(2) 課題

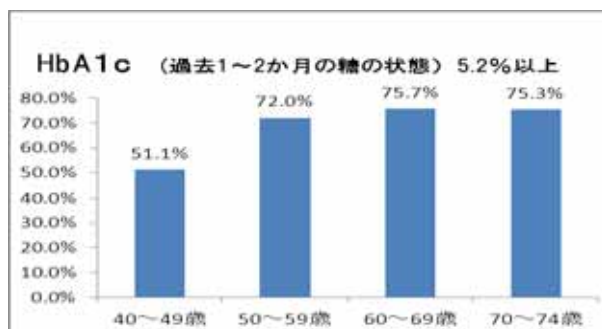
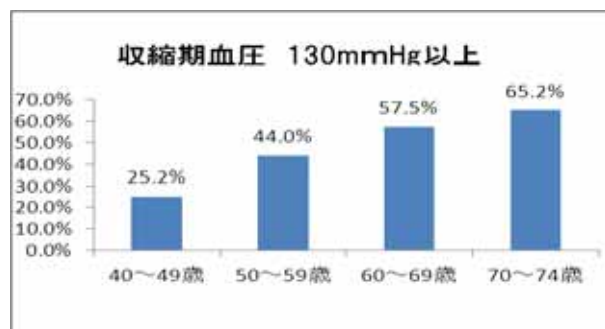
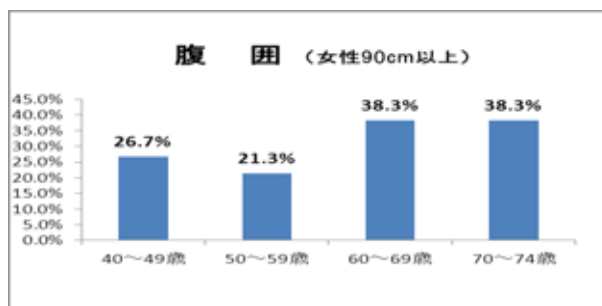
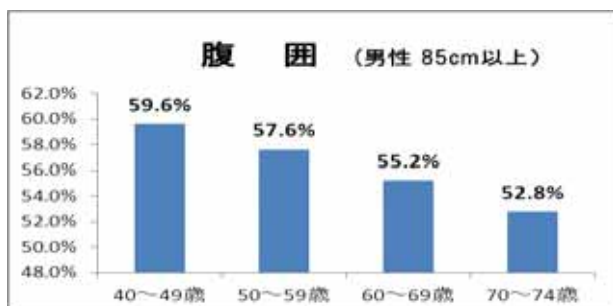
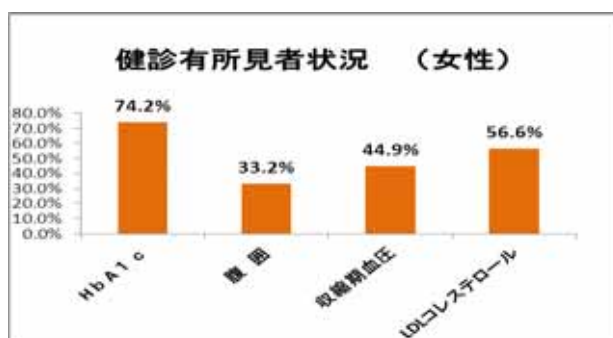
メタボリックシンドロームの疑いがある人の数は年々増加傾向にあり、今後は認知のための啓発活動から、運動や食を通じた健康づくりを推進していくという課題が見えてきました。

また、最近では大人だけでなく肥満傾向の子どもも増えつつあり、この子どもたちが将来のメタボリックシンドロームになる可能性もあります。

<年代別有所見 5 項目>

本町の平成21年度の特定健康診査受診者のメタボリックシンドロームの有りリスク状況を分析すると、男性の健診受診者のうち、腹囲が該当する者の割合は、55.9%となっており、40歳代が59.6%と最も高くなっています。

女性の健診受診者では、腹囲が該当する者の割合は、33.2%となっており60歳代、70～74歳が最も高くなっています。



- ◆ Hba1cとは過去1～2か月の糖の状態をみる
- ◆ LDLとは悪玉コレステロール
- ◆ BMIとは肥満度
- ◆ 収縮期血圧とは上の血圧

(3) 施策の推進

メタボリックシンドロームの認知度の向上と健康づくりの取り組み

<自分で出来ること>

- 1日3回の食事をきちんと摂る
- 食事の摂り方,選び方に気をつける
- 飲酒をストレス解消の手段にせず楽しく飲酒しよう
- 夕食を早い時間に摂る
- 定期的な運動をする
- 特定健診を毎年受診する
- 広告などに目を通し,バランスの良い食生活を考える

<地域が出来ること>

(食生活改善推進員 他)

- 特定健診の受診勧奨
- 料理教室の開催 (脱メタボレシピなど)

<関係機関が出来ること>

(保健センター 他)

- 講演会,シンポジウム等での啓発活動
- 婦人会や集落の行事で健康づくりについての取り組みを推進
- 健診後のフォローを充実させる
- 町全体でラジオ体操を推進する



健康教室での運動の様子

5、学校における食農教育の取り組み

* 教育ファームとは

子どもから大人まで、生産者の指導の下、「種まきから収穫まで」の一連の農作業を体験します。その中で、体験者が自然の恩恵に感謝し、食に関わる活動への理解を深めることを目的としています。

具体的には「体験者が、実際に農林水産業を営んでいる方の指導を受け、同一作物について2つ以上の作業を、年間2日以上行うこと」と定義しています。

学校と地域が連携しながら、自然と人間が関わる最も根源的な営みである食に関する知恵や技を身に付けさせることを目的としています。

畜産農家の見学



マンゴーハウスを見学



魚の裁き方の体験学習



親子で仲良く料理作り



(1) 現 状

現在,子どもたちからの食農教育については,全国的に多くの取り組みが行われています。この農業体験の取り組みは,徳之島町でも各学校の総合的な学習の時間等を活用して,ばれいしょや大豆その他の食材の栽培体験などを行い,生産者の苦労や命のつながりを学んでいます。

(2) 課 題

- 食農教育の推進を図るためには各関係機関の参加が必要です。どのような連携方法で,食農教育の取り組みの支援を行っていかれるかが今後の課題となっています。

【現在までの取り組み】

* 各保育所における取り組み

- ・ 様々な旬の地場産物を栽培し,収穫している
- ・ 栽培や調理等の体験は自分にも出来るという自信につながる
- ・ 自分達の作った地場産物を,みんなで料理し食べることで子ども達の食欲を引き出す取り組みを実施
- ・ 食事時間のマナー（いただきます,ごちそうさまのあいさつ等）学んでいる
- ・ 食事の配膳や後片付けで食事作りの関心が深まる取り組みを実施
- ・ 衛生面や安全面を考慮して調理実習を行っている



* 各幼稚園における取り組み

- 農業体験で自然の恵みや食べ物大切さを感じる取り組みを実施
- 料理体験を通して、みんなで作って食べる楽しさを学んでいる
- 農業体験の中で地域の生産者や老人会との交流を図り、農業のよさやおもしろさ等を学んでいる（地域とのつながりをもつ）
- 生ゴミを利用した土づくりを実施している
- 紙芝居等によりバランス良く食べる知恵を身に付けている



* 各小中学校における取り組み

総合的な学習の時間や授業以外等（地域の行事として）で、各種野菜や花の栽培を実施。収穫した作物を利用した地域ぐるみのイベントの開催。弁当の日の取り組みも小学校や中学校で取り組み始めている。

中学校のお弁当の日



“まごわやさしい”がテーマ



お弁当作りは怎么样了か？



みんなのお弁当おいしそう!!



お弁当の日の体験は食べる前の食材には命があることや、食事を作ってくれる人の苦勞、料理の段取りや工夫、作る人とのコミュニケーションなど様々な“きづき”が得られます。また食への関心や興味が深まります。

（食べ物をお大事にする気持ちやありがとうの心が生まれる）

役場においても平成22年度から“お弁当の日”の活動に取り組んでいます。

地産地消を考えた、“島食材1品入れましょう”や食べさせてあげたい“感謝弁当”などをテーマにして実施しています。

(3) 施策の推進

食農教育の充実に向けた取り組み

<生産者が出来ること>

- ・ 農業体験の指導（作物の育て方や収穫など一連の栽培方法を学ぶ）
- ・ 圃場や機械などの貸し出しを行い,子ども達の農業体験の支援を行う
- ・ 子どもたちと共に作物栽培を通して地場産物に対する理解を深める
- ・ 安心,安全な農作物の元になる土作りや環境に配慮した農業の支援を行う

<家庭が出来ること>

- ・ 料理体験を通して子どもたちに食事の後片付け,料理の盛り付け,包丁の使い方や手洗い,よい姿勢など食事のマナーを教える
- ・ 簡単な農作業を家族で行いながら,“農”についての,大変さや感謝の心を育む
- ・ 各学校での栽培活動の積極的な支援を行う
- ・ 島食材を活用した郷土料理のよさを伝承し,望ましい食生活の実践に取り組む

子どもの頃からの食農教育が大切なのは,子ども達に五感を使った体験を通して自然の力を生かす地域のよさや農業のよさ,やり遂げた喜び(可能性)を学ぶことができます。

生きる力をつける子ども料理実習なども今後は積極的に実施していきたいと思います。

<関係機関が出来ること>**(各学校)**

- 地場産農作物栽培（農業体験）を通して、安心安全な食材のよさや農業の大変さ、食べ物には命があること等を学ぶ
- 徳之島の食文化の発掘、継承、創造
- 子ども達と地域の生産者とのつながり（結びつき）をつくる

(JA, 漁協, 農業普及課, 役場, 食改, 生研グループなど)

- JAや農林水産課等による農業栽培の支援
- 各学校, 保育所, 幼稚園などの取り組み状況調査
- 教育ファーム事業の推進（地域の結びつきが強まる）
- 食育の出前授業の支援（例えば, 学校において子ども達に魚の裁き方の指導を行う等）
- 徳之島の食材を活用した, 昔ながらのおやつや郷土料理の伝承を支援する（生活改善推進員や生活研究グループが実施）
- 生ごみを利用した有機肥料による土作り等で環境にやさしい農業を推進

第3章 計画の実現に向けて

1、 推進体制

「徳之島町食育推進計画」を実現するためには、町民のみならず農産物生産者・流通関係者・医療機関・商工会などの各関係機関が相互に連携を摂りながら地域が一体となって取り組む必要があります。

この取り組みを円滑に進めるためには、「徳之島町食育推進協議会」が中心となり計画の課題や方向性を決定し、「徳之島町食育推進協議会作業部会」が各関係機関や地域への情報提供や取り組み支援を行いながら連携を図り、取り組みを展開します。

