

III 基本的な考え方

1 基本理念

食は私たちが生きていくために欠かせない、最も重要なものです。しかしながら、食を取り巻く環境は、社会情勢やライフスタイル、または個人の嗜好など、時代の流れの中で大きく変化し、私たちの健康や暮らし、さらには社会経済活動にも様々な影響を及ぼしています。

本市では、これまでの取り組みをさらに充実させていくため、前回計画の基本理念「みんなで楽しく学び・はぐくむ・食育のまち へきなん」を継承し、食育を生涯にわたるテーマとし、家庭や地域、学校、事業者などのあらゆる場で食育の実践を進めていきます。

基本理念

みんなで楽しく学び・はぐくむ・食育のまち へきなん

市民が、生涯にわたっていきいきとしあわせに過ごすには、心身ともに健康であることが基本です。この健康を維持していくためには、すべての市民が食を楽しく学び、食についての意識を高め、食に関して適切な判断力を身につけることが大切です。

本市では、温暖な気候と風土に適した食文化を地域特性として活かした食育を進め、みんなで楽しく学び、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目指します。

2 重点目標

豊かな碧南、食べて心と体をすこやかに！

本市は、にんじん、たまねぎをはじめとする農産物の産地であるとともに、大浜漁港で水揚げされるこのしろ、あじ、しらす、油ヶ淵のふな、こいなどの水産物も豊富です。これらの豊かで安全な地域の食材を活かし、地産地消の取り組みを推進することが、健全な体をつくり、豊かな心を育むとともに、環境への負荷も少なくします。

また、地元の食文化や農水産物を知り、それを伝えていくことや、地元の食材を使った様々な取り組みを進めることで、まちへの愛着を高め、人と地域の活力につなげます。

3 重点プロジェクト

重点目標である「豊かな碧南、食べて心と体をすこやかに！」を推進していくため、以下の3つの取り組みを重点プロジェクトとし、本市の特性を活かした食育を展開します。

1 ありがとうプロジェクト ～食に対する「ありがとう」の気持ちを育む～



保育園・幼稚園、学校、家庭などで、次世代を担う子どもたちへ伝えられた食育は、碧南市共通の大きな財産となります。作物の栽培は、収穫の喜びや育てる難しさを感じることで、命の大切さについて学ぶことにつながります。

体験農園を利用した農業体験や収穫体験により、楽しみながら食への関心・理解を深め、食に対する「ありがとう」という感謝の気持ちの育成を図ります。

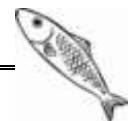
2 もっと碧南を食べようプロジェクト ～碧南の食文化や新たな食を創造する～



地元の食文化を知り、次世代へ伝承していくことが重要です。そのためには、地元の食材をおいしく食べられる環境や、食を通じた人と人、そして世代間の交流なども欠かせない要素です。

にんじんご飯、箱寿司、地豆の煮物などの郷土料理や、白しょうゆ、みそ、みりんなど碧南産の調味料を使った料理の調理方法の情報提供を行い、市民の郷土への関心を深めます。

3 地産地消を進めようプロジェクト ～地産地消を推進する～



地元でとれた食材を地元で消費する地産地消を推進します。地元食材は、新鮮で安心な上、輸送などによる環境への負荷が少ないことが利点として挙げられます。

4月10日の「愛知の新たまねぎの日」、1月23日の「碧南人参の日」を中心に、たまねぎ、にんじんなどの地元農産物のPRや調理方法の情報提供を行うなど本市の豊かな食材を活かした様々な取り組みを進めることで、地域の活性化を図ります。

また、愛知県が推進する地産地消の運動「いいともあいち運動」を、本市においても推進します。「いいともあいちネットワーク」や「いいともあいち推進店」の加入促進を図り、県内産農水産物の消費拡大を推進するとともに、農業者、漁業者、食品関連事業者、消費者団体の連携のきっかけづくりに努めます。

4 基本目標

1 食からの健康づくり

栄養の偏りや不規則な食生活が健康に影響を及ぼしているため、バランスのとれた食事への改善など規則正しい食生活の実践を進め、健康の維持・増進、メタボリックシンドロームの改善を図り、食から始まる健康づくりの推進を目指します。

2 食を通じた豊かな心づくり

食を通じた親子のふれあいやしつけの欠如が、コミュニケーション能力の低下や心の安定に影響を及ぼすことから、料理や家族団らんの機会を通じた楽しい食の確保及びしつけや家庭教育による食に関する感謝の気持ちの育成や理解の促進を目指します。

食の欧米化や海外依存が、風土に根差した食文化の衰退を招いていることから、日本型食生活の再認識と食料の確保を促進するとともに、地域固有の食習慣・食文化の継承を目指します。

3 環境にやさしい食づくり

食料の生産は自然の恩恵の上に成り立っており、食べ残しや食品の廃棄などを減らし、地元でとれた食材を地元で消費する地産地消や、生産においても環境に配慮することなどによって、食から生じる環境への負荷を軽減する必要があります。自然環境や生活環境に配慮した食生活の推進を目指します。

4 安心・安全な食づくり

東日本大震災の原発事故による放射線汚染により、以前にも増して、食の安全性について関心が高まっています。食品の安全性に関する情報提供や、生産者や事業者による食の安全の確保に努め、安心できる食環境の充実を目指します。

5 食の情報発信とネットワークづくり

食育は様々な分野にわたる取り組みであるとともに、市や関係団体などの多くの関係者が一体となって取り組んでいくものです。また、市民一人ひとりが主体的に取り組むことを目指します。

また、食育をより効果的に推進するため、関係者との連携を図り、食育の普及・啓発、食育に関わる人材の育成、食育のネットワークの構築を目指します。

5 施策の体系

