

# 第2章 食を取り巻く現状

## 1 本市の社会情勢

### (1) 地勢

本市は愛知県のほぼ中央、名古屋市から40km圏内に位置し、北は油ヶ淵、東は矢作川、西、南は衣浦港と周囲を水に囲まれ、地形的には北部から中西部にかけては洪積層の碧海台地、東部から南部にかけては台地と矢作川沖積層からなる平坦地です。

気候は最近3か年（平成17，18，19年）における年平均気温が16.1と温暖で、平均年間降水量は1,017mmです。

### (2) 人口の推移と推計

本市の総人口は、平成20年9月30日現在74,231人となっており、平成23年には、76,137人と推計され、増加傾向にあります。

高齢化率は、平成20年9月30日現在18.6%となっており、平成23年には19.3%と推計され、高齢社会が進むと予測されます。

表 人口の推移と推計

項目	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成23年
総人口(人)	71,371	72,303	72,877	73,741	74,231	76,137
15歳未満(人)	11,448	11,416	11,471	11,527	11,580	11,736
15～64歳(人)	47,751	48,309	48,403	48,784	48,835	49,715
65歳以上(人)	12,172	12,578	13,003	13,430	13,816	14,686
高齢化率(%)	17.1	17.4	17.8	18.2	18.6	19.3

平成23年は推計値

資料：市民課、高齢介護課  
各年9月30日現在

高齢化率・・・総人口に占める65歳以上の人口の割合。

### (3) 本市の農業について

本市の農業については、温暖な気候と地理的条件を背景に、農業振興地域の農地923haを基盤として、南部一帯は砂質土壌で露地野菜（にんじん、たまねぎ、かんしょ）を主体とし、野菜指定産地の指定を受け、県下でも有数の産地となっています。北部は水稻、小麦、大豆等の土地利用型作物や、田から畑への転換による果樹（いちじく等）が栽培されています。また、市内各地で施設園芸（トマト、キュウリ、ナス、切り花、観葉植物等）が行われ、畜産も南部の養豚団地を中心に行われています。

碧南市農業活性化センターあおいパークは市制50周年を記念し、農業と食と健康を基本とした体験型交流施設で平成10年4月にオープンしました。

露地野菜を中心とした碧南市農業の特色を活かし、家族そろって土との触れ合いが楽しめる施設であり、都市近郊農業への理解促進と地域農業活性化の拠点として整備しました。

もぎとり体験農園では、普段食べている野菜が、どこで、どのように作られているのかを知ってもらい、そして、碧南市の特産であるにんじん、たまねぎ、かんしょをはじめ、その時期折々の野菜を栽培していますので、消費者が収穫体験を十分楽しむことができます。

また、地元農林水産物を使った料理教室を開催し、身近な農業、望ましい食生活や地産地消に対する理解を深める取り組みをしています。

#### 【碧南の主な農産物】

にんじん



恵まれた沖積土壌において昭和7年から10年にかけて桑園が整理され、その代作としてにんじんが作付されるようになりました。戦後急激に増加し、昭和42年に冬にんじんの指定産地となりました。従来は、愛知の伝統野菜にも指定されている「碧南鮮紅5寸」が主要品種でしたが、現在は「碧南美人90」と「碧南美人100」が主要であり、ブランド名『へきなん美人』として主に中京、北陸、大阪市場に出荷されています。種まきは8月中下旬で、収穫は11月下旬から3月下旬まで行われます。生産量県下1番の生産地となっています。

## Topic

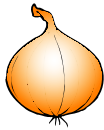
「1月23日は碧南人参の日」

碧南市のにんじんを広く普及、PR するため、にんじんがもっともおいしい時期である1月23日がいい人参の日、「碧南人参の日」となりました。

### 碧南人参の特徴

碧南にんじんの特徴として色、つやがよく、にんじん独特の臭みが少なく甘味があることです。にんじんの赤い色は カロテンであり体内でビタミンAに変わるため非常に健康にいい野菜です。にんじんの カロテンはカボチャやホウレンソウの倍も含まれているため、健康によいです。碧南のにんじんは、 カロテンも多く、臭みが無く糖度は8度～10度あり高いため、家庭でジュースにしても飲みやすく、生でサラダにしても美味しく食べられます。

### たまねぎ



たまねぎ栽培は、にんじん及びかんしょなど他の露地野菜との輪作体系の中で、昭和35年頃から栽培されるようになりました。昭和45年度に指定産地とされてから、作付面積は次第に伸び、現在は200haとなっています。主要品種は「七宝早生7号」「アドバンス」で定植は10月から翌年の1月まで、出荷は3月中旬から7月上旬まで行われ、主に中京・関東・北海道・北陸市場に出荷されています。

### かんしょ



明治末期より綿とともに盛んに栽培されるようになり、大正6年にはかんしょ出荷組合が設立されました。砂土の特性を生かし、7～8月に出荷できます。関東・東北市場へ出荷されています。

### いちじく



昭和35年にいちじく組合が組織され、中京市場へ出荷したのが始めて、その後、米の生産調整に使う水田作物として増植され、現在作付面積は露地が19ha、ハウスが2haとなっています。露地は8～11月上旬に、ハウスは4月初旬から8月に収穫され、関東・中京・北陸をはじめ全国の市場に出荷され、隣の安城市と一体となった産地が日本一となっています。

#### (4) 本市の漁業について

本市の漁業は、油ヶ淵の内水面漁業 と三河湾を中心とした海面漁業 に分けられます。海面漁業の漁法としては、まき網漁、刺網漁、小型底びき網漁、船びき網漁等が行われています。コノシロ、アジ、サバ等の水揚げ量は県下第1位で、その中でもコノシロについては全国でも第3位の水揚げ量となっています。

大浜漁港では、そのほかにもイカナゴ、しらす、トリ貝など様々な魚介類が水揚げされ、いずれも県下有数の水揚げ量を誇っています。

内水面漁業では、愛知県で唯一の天然湖沼である油ヶ淵において、伝統的な漁法である磯角建網漁や刺網漁が行われ、コイ、フナ、ウナギ、ナマズ等が水揚げされています。磯角建網漁というのは、回遊する魚の通り道に網を仕掛ける定置網漁の一つで、網の先端が袋状であるため、中に入って出られなくなった魚を捕まえる仕組みのものです。海面漁業ではよく使われる漁法ですが内水面漁業においてはめずらしいものです。

油ヶ淵の漁獲高は、最盛期の昭和56年をピークに年々減少しています。この原因は水質悪化のためだけではなく、近年ブラックバスやブルーギル等外来種が多くなっていることの影響があると言われています。

#### 【碧南の主な水産物】

しらす  
(ちりめん)



碧南の水産物でとりわけ有名なのがしらす(片ロイワシの幼魚)です。大浜漁港で水揚げされたしらすは、その日のうちに天日干しされます。しらす干しは、カルシウムが豊富で、カルシウムの吸収に欠かせないビタミンDも含んでいます。食の安全について、消費者の意識が高まっていますが、しらすは添加物無しで、鉄やその他のビタミン、DHAも含まれている昔からの健康食品です。三河湾は、しらすの餌になる動物プランクトンが豊富なため、碧南産のしらす干しは高品質で全国的に知られています。

内水面漁業・・・湖沼、河川、池など、いわゆる内水面で行われる漁業。

海面漁業・・・海水面で行われる漁業。

まき網漁・・・魚群の周囲を逃げられないように網で取り囲み、網を徐々に狭めて魚を獲る漁法。

刺網漁・・・標とする魚種が遊泳・通過する場所を遮断するように網を張り、その網目に魚の頭部を入り込ませ(これを網目に刺すという)て魚を取る漁法。

コノシロ、  
アジ、サバ、等



大浜漁港で水揚げされるアジやサバ、イワシの漁獲高は県下で1位です。  
水揚げされる魚のほとんどは地元で消費されますが、4分の1ほどは、ひもの材料として三重県に出荷されています。

フナ、コイ、  
等



油ヶ淵で水揚げされるフナや小魚は、おせち料理の甘露煮用として地元で、ツナシは、東京方面へ寿司ネタとして、コイやナマズは川魚料理の本場である岐阜の西濃地方へ出荷されています。

## (5) 健康の指標

### ア 平均寿命

本市の平均寿命は平成13年から17年の市町村別生命表からみると男性は78.88歳で愛知県を下回っていますが、全国をわずかに上回っています。  
女性は85.33歳で愛知県、全国ともわずかに下回っています。

表 男女別平均寿命

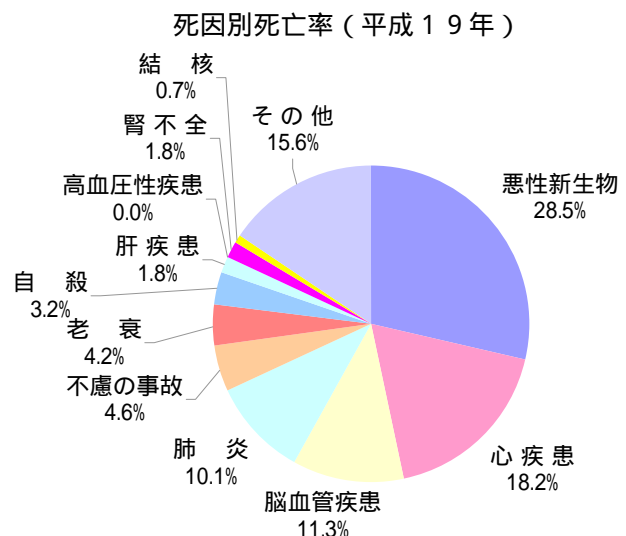
単位：歳

	碧南市	愛知県	全国
男性	78.88	79.21	78.74
女性	85.33	85.38	85.50

資料：市町村別生命表

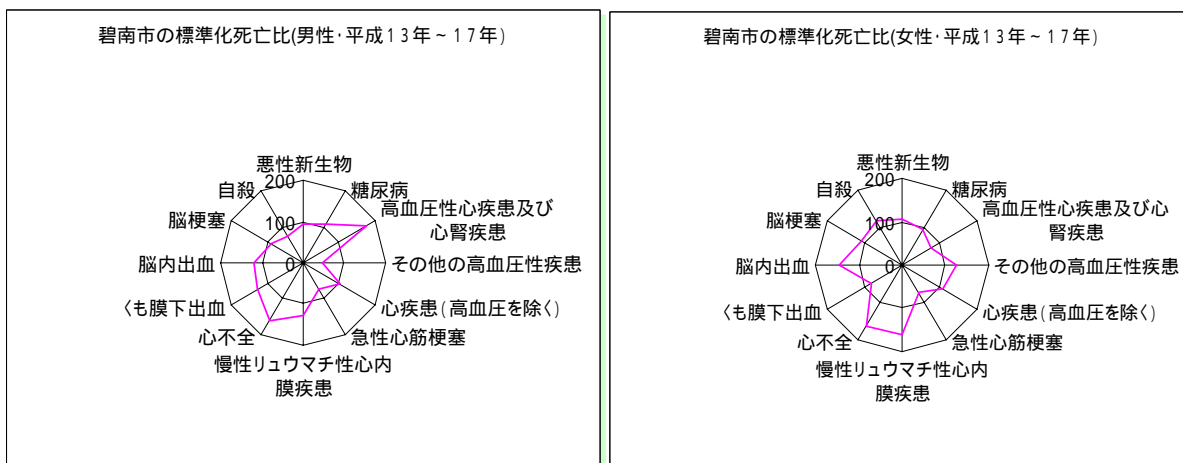
### イ 死亡の状況

本市の死亡状況をみると、6割が生活習慣病である悪性新生物、心疾患、脳血管疾患となっています。



資料：碧南市保健センター年報

標準化死亡比で死亡状況を見ると、全国に比べ高率な疾患として男性は「高血圧性心疾患及び心腎疾患」、「心不全」、「くも膜下出血」、「脳内出血」があげられ、女性では「心不全」、「慢性リュウマチ性心内膜疾患」、「脳内出血」があげられます。

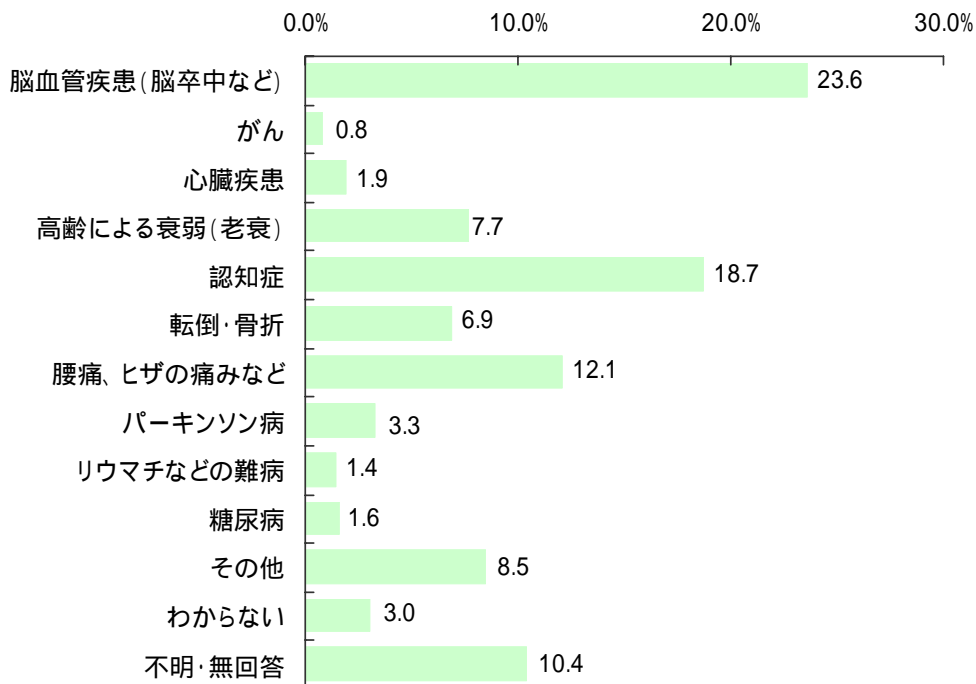


資料：衣浦東部保健所

ウ 要介護状態になった主な原因

要介護認定を受けた主な原因としては、脳血管疾患、認知症が特に多い状況です。

要介護認定者 N=364



資料：碧南市介護保険・福祉に関するアンケート調査結果報告書

## エ 基本健康診査結果からみた健康課題

基本健康診査結果から、高血圧、高脂血症、心障害の人の割合は、県の健診結果と比較して高い状況です。

肥満の人の割合は、県の健診結果と比較して低いですが、糖代謝異常の人の割合については県の健診結果と比較して高く、また年々増加傾向にあります。

基本健康診査結果

		平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度
高血圧	碧南市	63.3%	67.1%	67.3%	65.8%
	愛知県	32.6%	37.5%	39.8%	-
心障害	碧南市	40.2%	43.8%	43.4%	44.4%
	愛知県	25.7%	26.9%	27.0%	-
高脂血症	碧南市	66.1%	65.4%	66.8%	65.7%
	愛知県	50.5%	52.3%	53.0%	-
糖代謝異常	碧南市	25.6%	29.0%	34.9%	31.1%
	愛知県	20.2%	22.7%	25.3%	-
肥満	碧南市	19.8%	21.3%	20.0%	20.4%
	愛知県	25.1%	24.8%	25.1%	-

資料：老人保健法による基本健康診査の結果報告 健康課

## (6) 本市の食育に関連した主な取り組みについて

### 保育園、幼稚園、学校などにおける食育の現状

本市では、保育園において、野菜等の栽培・収穫体験から、子どもたちが食に関心を持ち食べるものを大切に、食べ物が健康に大切であることを知らせ、食事がおいしく、楽しく食べられるように働きかけをしています。離乳期は、子どもの噛む力や、飲み込む力の発達に応じて離乳食の対応もしています。また、食生活だよりや献立表、試食会等を通し各家庭に食育の働きかけをしています。

小中学校では地元産の農林水産物を学校給食に利用し、地元でとれた食材を地元で消費する「地産地消」を実践しているほか、保護者に対して、給食献立表などによる給食の情報の提供や給食試食会などを行い、家庭における食育を呼びかけています。

肥満・・・BMI 25以上の人。BMIは体重÷身長(m)<sup>2</sup>で計算する。

### 地域における食育の現状

本市では、「へきなん健康づくり21プラン」に基づき、すべての世代を対象とした食生活に関する施策を実施しています。高血圧、脂質異常症、肥満の改善のためのクッキング教室や健診後の栄養相談など、各種事業を行っています。また、地域において、子どもから高齢者を対象に碧南市健康づくり食生活改善推進員による料理教室などが行われています。

福祉施策として、高齢者への配食サービスを行っており、虚弱や要介護等の状況により調理が困難なひとり暮らしの高齢者や高齢者のみの世帯に対して、健康で自立した生活を送ることができるよう、サービスを提供しています。

農業面として、あおいパークにおける農業体験や園芸講座、各種イベントなどが行われています。また、碧南市地産地消推進協議会による食育に関する講座などを開催しており、食育の推進に向けて各種取り組みを進めています。





## 2 食に関するアンケート調査結果

### (1) アンケート調査概要

#### ア 調査目的

食育を市民運動として推進するために多くの関係者の理解のもと、共通の目標を掲げ、その達成を目指して協力して取り組むことが有効となります。そのためにもあらゆる世代を対象にした食育の推進が求められ、様々な場面で関係者が連携し、取り組んでいく必要があります。

そこで、まず市民の食に関する現状や意識・課題を把握し、食育推進に向けた目標値の設定や実態に沿った取り組みを推進していくための基礎資料とするため、以下の視点に基づいた調査項目についてアンケート調査を実施しました。

現状及び課題を把握  
するうえでの主な視点

- (1) 性別や年齢による食に関する意識、行動の把握
- (2) 生活スタイルや生活習慣、食に関する意識の違いによる食育への取り組み状況の把握（家族構成、職業、健康状態、食育への関心度など）
- (3) 国、県との現状を比較することによる碧南市における特徴の把握

調査項目

- (1) 食生活、栄養のバランスなどの状況
- (2) 食を通じた健康づくりや生活習慣の状況
- (3) 食を通じたコミュニケーションの状況
- (4) 食の安心・安全に関する意識、取り組みの状況
- (5) 食文化に関する意識や地産地消の取り組み状況

イ 調査方法および回収状況

調査時期と調査方法

平成20年8月25日～9月16日にかけて調査を実施し、調査票の配布・回収は次のとおりです。

調査の種類	調査方法
一般成人	郵送による配布・回収
小学生（5年生）	学校より直接配布・回収
中学生（1年生）	学校より直接配布・回収
高校生（1～3年生）	学校より直接配布・回収
園児、児童・生徒の保護者	幼稚園、保育園、小・中学校より直接配布・回収

回収状況

調査によるそれぞれの回答結果は、次のとおりです。

調査の種類	配布数	回収数	回収率
一般成人	1,400人	731人	52.2%
小学生（5年生）	240人	240人	100.0%
中学生（1年生）	184人	184人	100.0%
高校生（1～3年生）	240人	239人	99.6%
園児の保護者	261人	247人	94.6%
小学生の保護者	240人	226人	94.2%
中学生の保護者	184人	154人	83.7%

## (2) アンケート調査結果の概要

食生活・栄養のバランス	朝食の摂取状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食を欠食している人は約 1 割となっている。</li> <li>・就寝時間が遅くなるにつれ、朝食の摂取回数が少なくなる傾向がみられる。</li> <li>・愛知県と比べて、高校生及び男性 20、30 歳代で朝食の欠食率が高い。</li> </ul>											
	夜食の摂取状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・他の年代に比べ、男性 20 歳代で夜食をとる割合が高い。</li> </ul>											
	外食の摂取状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・他の年代に比べ、男性 30 歳代、女性 20 歳代、30 歳代で外食をとる割合が高い。</li> </ul>											
	中食の摂取状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・他の年代に比べ、男女ともに 30 歳代で中食をとる割合が高い。</li> </ul>											
	食材の選択基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材の選択基準は「安全と思うもの」の割合が全体の約 6 割と最も高くなっている。</li> </ul>											
	食育の周知度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食育」という言葉を知っている人は約 8 割。意味まで知っている人は約 4 割である。</li> <li>・国に比べ、「食育」の認知度は高い。</li> </ul> <table border="1"> <caption>食育の周知度</caption> <thead> <tr> <th>認知度</th> <th>割合 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>言葉も意味も知っている</td> <td>39.0</td> </tr> <tr> <td>言葉は知っているが、意味は知らない</td> <td>42.0</td> </tr> <tr> <td>言葉も意味も知らない</td> <td>18.1</td> </tr> <tr> <td>無回答</td> <td>1.0</td> </tr> </tbody> </table>	認知度	割合 (%)	言葉も意味も知っている	39.0	言葉は知っているが、意味は知らない	42.0	言葉も意味も知らない	18.1	無回答	1.0	
	認知度	割合 (%)											
言葉も意味も知っている	39.0												
言葉は知っているが、意味は知らない	42.0												
言葉も意味も知らない	18.1												
無回答	1.0												
食育の関心度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食育」に関心を持っている人の割合は約 7 割。</li> <li>・国、県に比べ、「食育」の関心度は高い。</li> </ul> <table border="1"> <caption>食育の関心度</caption> <thead> <tr> <th>関心度</th> <th>割合 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>関心がある</td> <td>27.1</td> </tr> <tr> <td>どちらかといえば関心がある</td> <td>43.0</td> </tr> <tr> <td>関心がない</td> <td>14.2</td> </tr> <tr> <td>わからない</td> <td>5.58.1</td> </tr> <tr> <td>無回答</td> <td>2.2</td> </tr> </tbody> </table>	関心度	割合 (%)	関心がある	27.1	どちらかといえば関心がある	43.0	関心がない	14.2	わからない	5.58.1	無回答	2.2
関心度	割合 (%)												
関心がある	27.1												
どちらかといえば関心がある	43.0												
関心がない	14.2												
わからない	5.58.1												
無回答	2.2												

夜食... 夕食後、夜遅くなってから食べる簡単な食事。

中食... 惣菜や弁当など調理済食品を買って家庭で食べることで、外食と家庭での料理の中間にあるものという意味。

食生活・栄養のバランス

食育について関心のあること

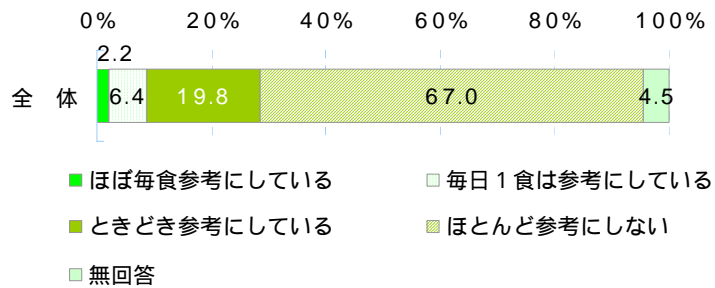
・「食品の安全確保」「生活習慣病の増加」への関心が高い。

「食事バランスガイド」の周知度

・「食事バランスガイド」の周知度は約5割。  
 ・女性の20歳代から40歳代での周知度は7割以上。

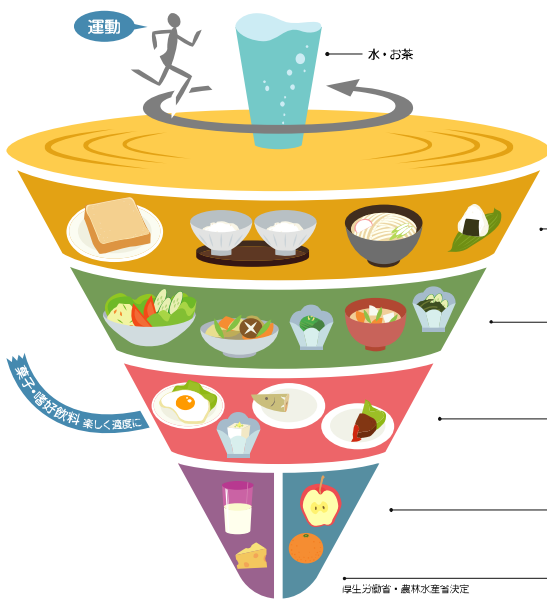
「食事バランスガイド」の利用度

・食事バランスガイドを参考にしている人は約3割。  
 ・年代が上がるにつれ参考にしている人の割合が高くなる傾向がある。



食事バランスガイド...

「食生活指針」(平成12年3月文部省・厚生省・農林水産省)を具体的に行動に結びつけるものとして、平成17年6月に農林水産省と厚生労働省が作成したものです。「食事の基本」を身につけるための望ましい食事のとり方やおよその量をわかりやすく示しています。また、コマのイラストにより、1日分の食事を表現し、これらの食事のバランスが悪いとコマが倒れてしまうことを表現しています。



# 食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？

1日分	料理例
<b>5~7 主食(ごはん、パン、麺)</b> つ(SV) ごはん(中盛り)だったら4杯程度	1つ分 = ごはん(小盛り)1杯、おにぎり1個、食パン1枚、ローソク2個 1.5つ分 = ごはん(中盛り)1杯、うどん1杯、もいもび1杯、スパゲティ
<b>5~6 副菜(野菜、きのこ、海藻料理)</b> つ(SV) 野菜料理3皿程度	1つ分 = 野菜サラダ、きゅうりとわかめのお浸し、ほうれん草のお浸し、ひじきの炒め物、梅干、わかめスープ 2つ分 = 野菜の炒め物、野菜炒め、芋の焼ころも
<b>3~5 主菜(肉、魚、卵、大豆料理)</b> つ(SV) 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度	1つ分 = 鶏肉、納豆、肉類焼肉1皿、焼き魚、卵のたまご、鶏のささみ、まぐろの刺身 3つ分 = ハンバーグステーキ、鶏肉のしょうが焼き、焼肉のから揚げ
<b>2 牛乳・乳製品</b> つ(SV) 牛乳だったら1本程度	1つ分 = 牛乳コップ半分、チーズ1かけ、ソフトクリーム1本、ヨーグルト1パック、ヨーグルト1パック 2つ分 = 牛乳1本分
<b>2 果物</b> つ(SV) みかんだったら2個程度	1つ分 = みかん1個、りんご1個、かき1個、梨1個、ぶどう1房、みかん1房、桃1個

※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の時

健康づくりや生活習慣	メタボリックシンドロームの周知度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メタボリックシンドロームの言葉も意味も知っている人は約8割。</li> </ul> <p>0% 50% 100%</p> <p>全体 79.8 17.9 1.6 0.7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 言葉も意味も知っている</li> <li>□ 言葉は知っているが、意味は知らない</li> <li>■ 言葉も意味も知らない</li> <li>□ 無回答</li> </ul>
食を通じたコミュニケーションなど	朝食を一緒にとる家族の状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食を家族と一緒にとる人の割合が、成人で7割。</li> <li>・朝食をひとりとする人の割合が、中学生で4割、高校生で5割。</li> </ul>
	夕食を一緒にとる家族の状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夕食を家族と一緒にとる人の割合が、成人で7割。</li> <li>・男性で夕食をひとりとする人の割合が高く、20歳代で6割。</li> <li>・高校生で夕食をひとりとする人の割合は2割。</li> </ul>
	食事中的会話の状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事中に会話をする人の割合は8割以上。</li> <li>・保護者では9割以上が食事中に会話をしている。</li> <li>・高校生以下で食事中に会話をする人の割合が低い。</li> </ul>
	食事を楽しいと感じるとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小・中学生において、「好きなものを食べるとき」「家族そろって食べるとき」の割合が高い。</li> </ul>
食の安心・安全	必要とする食材・食品の情報	<ul style="list-style-type: none"> <li>・必要とする食材・食品の情報は「食品の添加物の有無」が約7割。</li> <li>・女性の30歳代以上で「産地」の割合が高い。</li> </ul>
	食の安全性に関する知識の有無	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全性に関する知識を持っていると思う人の割合が約5割。</li> <li>・男性の20歳代、30歳代、女性の20歳代で3割未満。</li> </ul>
食文化や地産地消	食べ残しなどの状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ残しがある人の割合が約7割。</li> <li>・女性の20歳代、40歳代で7割以上が食べ残しをしている。</li> </ul>
	地産地消の周知度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消の周知度は約7割。</li> <li>・男性の20歳代、30歳代、女性の20歳代で6割未満と低くなっている。</li> </ul>
	地元産野菜の購入状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元産野菜をよく購入する人の割合は約6割。</li> <li>・男性の20歳代で、購入したいが購入する機会がない人の割合が2割。</li> </ul>
	農業体験等の実践度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農業体験をしたことがある人の割合が、3割強。</li> <li>・男性の20歳代では農業体験をしたことがある人の割合が低く、約1割。</li> </ul>
	農業体験等の実施意向	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農業を体験してみたい人の割合が約6割。</li> <li>・女性の30歳代、40歳代で体験したい人の割合が高く、7割以上。</li> </ul>

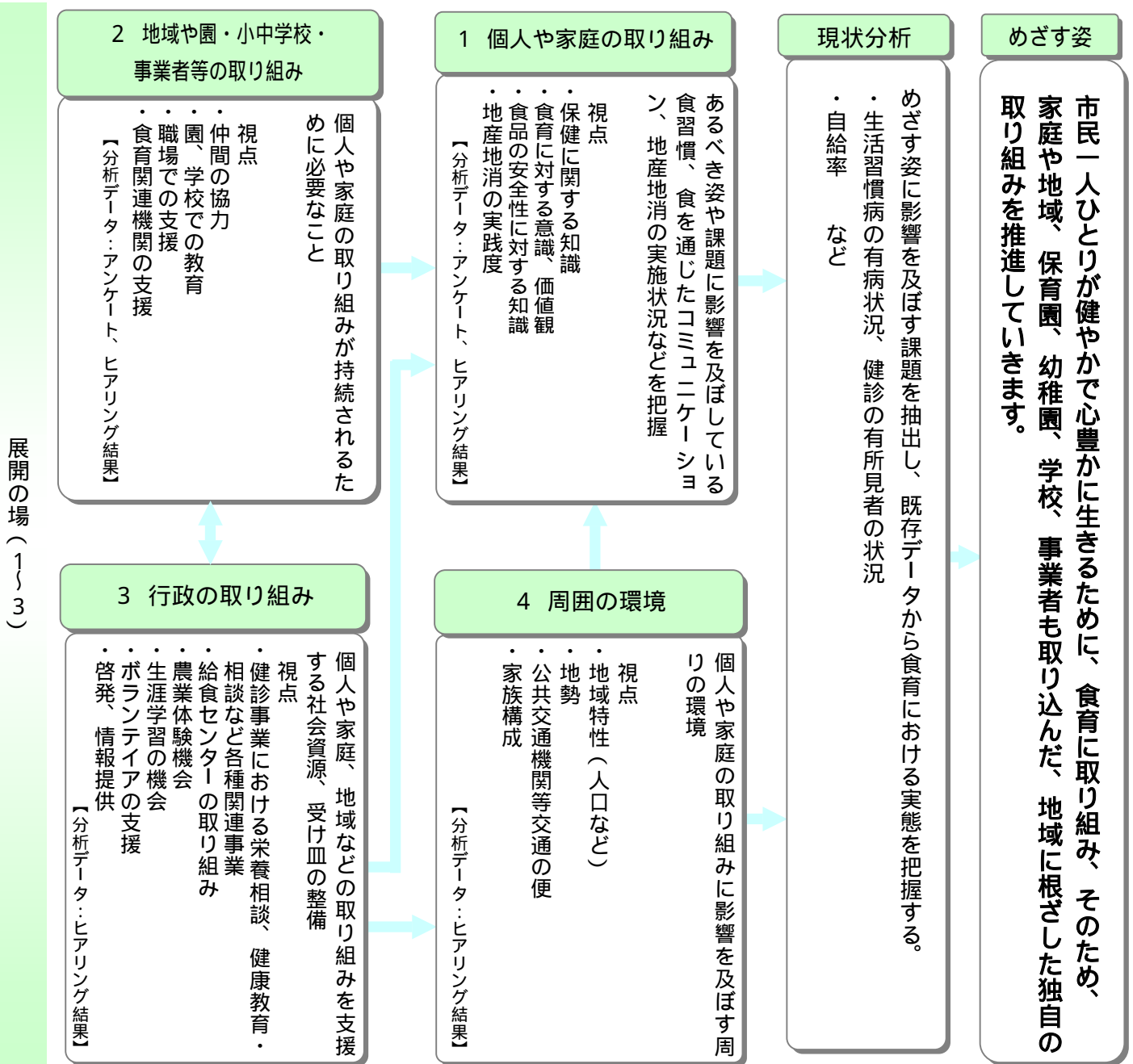
メタボリックシンドローム... 内臓脂肪が蓄積することによって、高血圧症、高脂血症、糖尿病などの生活習慣病が起きやすい状態。これらの生活習慣病が合併すると、動脈硬化を進行させ、心筋梗塞などの心疾患、脳梗塞などの脳血管疾患をおこしやすくなる。

(3) 各取り組みに対する現状・課題の抽出体系

第1章で述べた「計画策定の目的 ~めざす姿~」の実現をめざし、展開の場別の取り組みが必要です。そのため、「1 個人や家庭の取り組み」、それを支える「2 地域や園・小中学校・事業者等の取り組み」や「3 行政の取り組み」が必要であり、現状と課題の整理にあたっては、展開の場の視点、「4 周囲の環境」や総合的な現状分析を踏まえます。

また、抽出された課題に対して、第4章の「施策の方向」において1~3の展開の場別に取り組みを示します。

現状と課題





体験農園

### 3 現状と課題のまとめ

一般的な食の問題が私たちの心身の健康や生活にどのような影響を与えるかをアンケート調査及び専門的な立場の人たちの意見を参考にし、本市の現状と課題を整理しました。

#### 一般的な食の問題

栄養が偏った食事や不規則な食生活が、生活習慣病などの様々な病気を引き起こす主要な原因の一つと考えられています。

偏った食事  
不規則な食事時間（朝食の欠食）  
喫煙、飲酒  
運動不足  
ストレスの増加...

影響

生活習慣病等の増加  
（心臓病・高血圧症・糖尿病・癌  
・高脂血症など）  
アレルギー、アトピー性皮膚炎  
骨粗しょう症

家族団らんで食卓を囲む機会の減少、食事を通したしつけなど家庭教育力の低下が、コミュニケーション能力の低下、感情表現の未熟さや心の不安定さに影響しています。

家族団らん・親子のふれあう機会の減少  
食事のマナーなど、しつけや家庭教育力の低下  
携帯電話やインターネット、テレビ、ゲーム等の長時間の使用や視聴

影響

社会適応能力の低下  
（情緒不安定・感情コントロール能力の低下など）  
コミュニケーション能力の低下

BSE 等新たな感染症や食品偽装表示による衛生管理、残留農薬問題など、食品や食材の安全性に対する不安が広がっています。

BSE、鳥インフルエンザ 等、新たな感染問題  
食品偽装表示、賞味期限改ざん  
残留農薬、無登録農薬の使用

影響

健康被害への不安  
安全な食に対する信頼の低下  
食に対する正しい知識の欠如

BSE、鳥インフルエンザの語句説明については、P61に記載。

食の欧米化による日本の風土に適した食文化や郷土の食材、料理への関心が薄れています。また、海外依存による食料自給率の低下が将来的な問題となっています。

食の欧米化  
食の海外依存度の高さ  
農家や担い手の減少

影響

日本の食文化の衰退  
地場食材や郷土料理の認識不足  
食料自給率の低下

むだの多い料理やエネルギーの消費、廃棄物の増加や生活排水等による河川汚濁などの環境悪化に加え、海外からの食料輸入に伴う環境負荷が地球温暖化を加速しています。

買いすぎ、作りすぎの料理  
調理に伴う電気・ガスの消費や河川への雑排水の流入  
フードマイレージ（食料輸送にかかる環境負荷）の増加

影響

自然に対する感謝の念の希薄化  
食品廃棄物の増加  
河川汚濁、大気汚染  
二酸化炭素の排出等に伴う地球温暖化の加速

フードマイレージの語句説明については、P59に記載。



## 本市の現状と課題

### 「健康な体を保つ」ために

- ・県の調査結果と比べると、高校生以下、男性 20、30 歳代において朝食を欠食する割合が高くなっています。
- ・就寝時間が遅くなるにつれ、朝食の摂取回数が少なくなる傾向がみられます。
- ・生活習慣病による死因の割合が高くなっています。
- ・食育について「生活習慣病の増加」の関心が高くなっています。

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と規則正しい食生活の実践を進めていく必要があります。

### 「豊かな心を育む」ために

- ・他に比べ中学生、高校生で朝食を家族と一緒にとる人の割合が低くなっています。
- ・小学生において、家族などと一緒に食事をとることを楽しいと感じています。
- ・農業体験等をした事のある人は 3 割程度、今後体験したい人は 6 割となっており、食に関する意識の高さが伺えます。

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念や理解を深める必要があります。地産地消・旬産旬消を推進し、地域固有の食習慣、食文化の継承が必要です。

### 「環境に配慮した食生活」のために

- ・地産地消の周知度について、7 割程度。
- ・食品の安全性に対する情報提供が求められています。
- ・学校給食の地場産農産物の使用割合（19 年度 62.9%）は愛知県 22 年度目標値（35%）より高くなっています。

食べ残しや食品の廃棄など食べ物のむだを減らし、“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ことが必要です。

## 支援

### 「食育の推進」のために

食育は様々な分野にわたる取り組みであるとともに、市や関係団体等多くの関係者が一体となって取り組んでいく必要があります。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つつ、様々な展開の場において、食育の普及・啓発、食育に係る人材の育成、食育のネットワークづくりが重要です。