

# 第5期大分県食育推進計画の策定について

## 1 計画の目的・位置づけ

【目的】生涯にわたる健全な食生活の実現を目指し、食育に関する施策や取組を総合的に推進すること

【位置づけ】(1) 食育基本法第17条及び六次産業化・地産地消法第41条に基づく県計画

(2) 大分県食育推進条例20条に基づく計画

(3) 大分県長期総合計画「安心・元気・未来創造ビジョン2024～新しいおおいたの共創～」の部門計画

## 2 計画の期間

令和8年度～令和12年度 5年間

## 3 計画の方向性

・「うまい・楽しい・元気な大分」の実現に向け、引き続き、一人ひとりが「えらぶ・つくる・たべる」力を身に付けられるよう食育を推進していく。

・加えて、3つの力を身に付けるために必要な「食に関する正しい知識の理解」を促進していく。

## 4 スケジュール

令和7年12月 パブリックコメント実施

令和8年 2月 食育推進会議(成案)

令和8年 3月 第1回定例会常任委員会報告

## 第5期大分県食育推進計画の骨子

【目指す姿】うまい・楽しい・元気な大分

【基本目標】・健やかに食を楽しむ心豊かな人づくり

・次世代へ受け継がれていく活力ある地域づくり

基本的な視点	主要な施策	施策の例	
1 健全な食生活を実践できる県民の育成(生涯を通じた取組)	(1)生涯を通じた食育の推進	・食育人材バンク登録人材派遣事業	
	(2)食の安全・安心への理解促進	・食の安全安心スクール	
	2 魅力ある地域の食文化の次世代への継承と活用(地域での取組)	(1)食文化の継承と発展	・郷土料理の情報発信
		(2)農林漁業体験等を通じた体験活動の推進	・搾乳体験やバターづくり体験
3 食を育む環境との共生(次世代へつなぐ取組)	(3)地産地消の推進	・とよの食彩愛用店	
	(4)健康を支える社会環境の整備	・食の健康応援団	
	(1)環境に配慮した食生活の推進	・食品ロス削減	
(2)環境と調和のとれた農林水産業の推進		・有機農業等の推進	

# 素案からの主な修正点

## 1 第2回会議後いただいた委員の意見を反映

- ・P3～4 (1)人口及び世帯構成に、全国及び本県の高齢化率を記載するとともに、高齢化の推移と将来推計の図を挿入
- ・P4 (3)として「デジタル社会の進展」を記載
- ・P39 「コロナ禍後のライフスタイルの変化やデジタル化の進展を踏まえ、SNS等を積極的に活用するとともに、紙媒体や対面での講習会、体験活動など、様々な方法を活用して効果的な情報発信に努める」を記載
- ・学校教育等でのデジタルの活用について、P19に「食育動画の活用」を、P47に「栄養教諭等が作成した食育動画等のデジタル教材を活用し、地場産物の情報発信を行う」ことを記載

※令和7年12月24日付け食生第1940号「第5期大分県食育推進計画について」

## 2 数値目標の修正

- ・文言の修正
  - 1(1)食生活改善推進員の高齢者を対象とした活動への県民参加者数  
→ 食生活改善推進員が行う高齢者を対象とした活動への県民参加者数
- ・R7年度実績及び見込みがでたこと等に伴う数値の修正
  - 2(1)月に1回以上食育に取り組む小・中学校の割合 基準値 98.9 → 99.2
  - 2(3)学校給食での地場産物の活用率 基準値 70.7 → 74.3、 目標値 70.7 → 74.3
  - 3(1)食品ロス削減について学習した人数(累計) 目標値 1,800 → 1,900
  - 3(2)環境保全型農業直接支払取組面積 基準値 404 → 509、 目標値 414 → 524
- ・他の計画との整合性
  - 2(3)食の健康応援団登録店舗数 目標値 513 → 495

## 3 参考資料等の追加

- ・用語解説
- ・計画の策定経過
- ・裏表紙

# 県民意見募集の実施結果について

## 1 募集期間

令和7年12月19日(金)から令和8年1月26日(月)まで

## 2 意見の要旨と県の考え方及び反映状況

番号	項目	意見の要旨	県の考え方及び反映状況
1	第4章1健全な食生活を実践できる県民の育成 (1)生涯を通じた食育の推進 ◎妊産婦や乳幼児への食育の推進(P37~38)	幼少期からの朝食摂取習慣を身につけるため、保護者世代への啓発も必要である。	ご意見を踏まえ、以下のように追記しました。 「保育所等で策定される「指導計画」の中に、食育の視点が反映されるよう、また、保護者への食育に関する啓発が行われるよう各保育所等に働きかけます。」
2	第4章1健全な食生活を実践できる県民の育成 (1)生涯を通じた食育の推進 ◎全世代(P39)	食育の普及啓発・食育活動について、県民が生活に取り入れやすい情報(朝食や食事バランスに関する情報、レシピ等)を発信するとよいと思う。 また、多くの県民が食の情報を得られるよう、県SNSアカウントの周知も進めていくとよいのではないか。	ご意見を参考に、県SNSアカウントの周知も含め、日々の生活に取り入れやすい情報の発信に努めていきます。

# 食文化講座の開催

## 大分の発酵文化に関する食文化講座

発酵文化や郷土料理を学ぶとともに、発酵・醸造産業への理解を深める講座

### 概要

対象：高校生や大学生等を中心とした若者世代  
開催時期：「おおいた食(ごはん)の日」が属する11月～1月

### 内容

#### 第1回 味噌・醤油

- 日時 11月18日(火)10:40~12:20
- 場所等 別府大学食物栄養科学部発酵食品学科 30名
- 内容

##### 第一部)講義

- ・醤油、味噌の話
- ・木樽を使った醤油の作り方

##### 第二部)調理実習・試食

- ・だんご汁



#### 第2回 焼酎・日本酒

- 日時 12月11日(木)13:10~14:40
- 場所等 大分大学経済学部 82名
- 内容

##### 第一部)講義

- ・伝統的酒造りとは
- ・酒まんじゅう  
(地域食文化こびりをつなぐ)

##### 第二部)デモンストレーション・試食

- ・酒まんじゅうの生地作り



#### 第3回 こうじ

- 日時 1月17日(土)10:30~13:30
- 場所等 J:COMホルトホール キッチンスタジオ 27名  
※一般公募(定員30名に対し、31名の応募)

##### ○内容

##### 第一部)講義

- ・発酵、こうじの歴史
- ・こうじの効果

##### 第二部)調理実習・試食

- ・こうじ出汁を使った鍋、
- ・塩こうじを使った卵焼き、ジャム



#### 啓発用資材の作成



大分県の発酵文化の保護・継承のため、歴史等も記載したクリアファイルを作成し、各講座を通じて共通の教材としました。

# おおいた食育農林漁業体験の実施

第4期大分県食育推進計画のテーマである「えらぶ・つくる・たべる」力を総合的に身につけるため、3つの力を複合体験できる食育活動を行う。また、播種・育成・収穫といった年間を通じた体験活動、デジタルツール等の活用を通じた農林漁業体験を実施する。

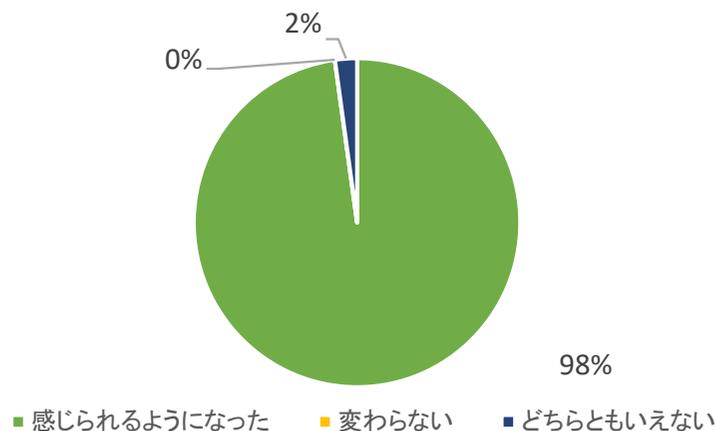
実施主体	地域協議会(県保健所、振興局、教育事務所、市町村)が企画・運営 ※保健所管理栄養士が管轄する地域協議会から1地域以上、年間を通じて2回以上の実施
対象	主に小学生～大学生の若者世代とし、1回あたり15人以上 (原則、年間を通じて同じ参加者)
実施状況	



地域連絡協議会	実施回数	対象	参加者延数	内容
東部	2回	別府市内大学生	36名	かぼちゃ苗の定植・収穫体験、きゅうりの収穫体験
南部	2回	小学生の親子	31名	ハマチのえさやり体験、養殖いけす・加工場の見学、ハマチのさばき方体験
北部	2回	小学生の親子	40名	魚市場のせり・いけす見学、小ねぎの収穫・皮むき体験、魚と小ねぎを使った調理実習

## 報告(アンケート結果より)

今回の体験会を通して  
食材や生産者への感謝を感じられるようになったか



### ◆参加者の感想(抜粋)

- ・自分たちが普段食べているものがどうやって作られているのか知ることができた。
- ・自分の目で見て体験すると、テレビを通して見るより印象が強く残った。
- ・漁業に対して興味が深まった。
- ・苦手な食べ物でも一生懸命に作ってくれている人がいるので、子どもに少しでも食べるように声かけをするようにした。
- ・食材を作ってくれている生産者の方々に感謝し、地消地産や旬を意識して買い物したいと思った。

# 次代に残したい大分の郷土料理レシピ集（令和版）

## 概要

- ・目的：県内の食文化の継承を推進するため、次世代の食を支える若い世代に郷土料理に関心、興味を持ってもらうとともに、食卓に取り入れてもらう。
- ・掲載品目：全体で40品目。令和7年度は15品目作成中。

## 感想

- ・動画にのせてくれて感謝。ふと思って検索したら出ていたので懐かしく、材料が有るので作ろうと思う。
- ・調理実習用としてレシピを印刷したところ、動画もあったので閲覧した。予習ができてよかった。

## あるとっくコラムへ掲載



## YouTubeやInstagramで紹介



## 食生活改善推進協議会九州ブロック大会での紹介チラシ



## 次代に残したい 大分の郷土料理レシピ集

令和版

大分県食生活改善推進協議会、市町村、監修者の方々にご協力いただき、レシピ集を作成しました。大分県は、緑豊かな山野、変化に富んだ海岸線など、豊かな自然に恵まれており、それぞれの地域でとれる農林水産物を利用して、活用した料理が作られ食べられてきました。ここでは、そのような料理を郷土料理と呼び、県内に伝わる代表的なものも掲載しています。同じ名前の料理でも、地域ごとに特色があり、また同じ地域でも家庭によってオリジナルの味があります。皆さんのお好みの味をみつけてください。



### レシピや動画を配信中！

●大分県HP

郷土料理レシピ集（令和版）

●YouTube

大分県食品・生活衛生課 YouTube



# 学校給食食育動画普及啓発チラシの作成



## 学校給食食育動画とは・・・

令和4年度～6年度に学校給食を利用した食育を推進するため、給食で日常的に使用される県産品15品目について、1品目10分程度の動画を作成した。  
 動画では、「おいしいモンスター」が生産地を訪ね、生産者にインタビューしながら生産や出荷の様子について紹介するとともに、その品目の栄養やレシピ等についても学べる内容になっている。  
 現在、食品・生活衛生課のYouTubeにて動画公開中。



動画の内容(抜粋)

## 学校現場での動画の活用状況に関するアンケート調査結果

- 学校で給食時間中に見せる食育動画の時間を3分と決めているので、全部は見せられなかった。
- 指導する時間の確保が難しい。
- 直接学校現場で動画を利用していないが、おたよりに二次元バーコードを掲載してお知らせした。



その日に給食で出た県産品のチラシを配布してもらい、家庭で視聴してもらい、学校現場で視聴する際の補助教材としてもらうといったことを想定し、学校給食食育動画の概要をまとめたチラシを10品目分作成中。

各チラシにはその品目の動画の二次元コードと、全15品目分の動画の再生リストの二次元コードを掲載する。



さつまいもチラシ表面(案)



さつまいもチラシ裏面(案)