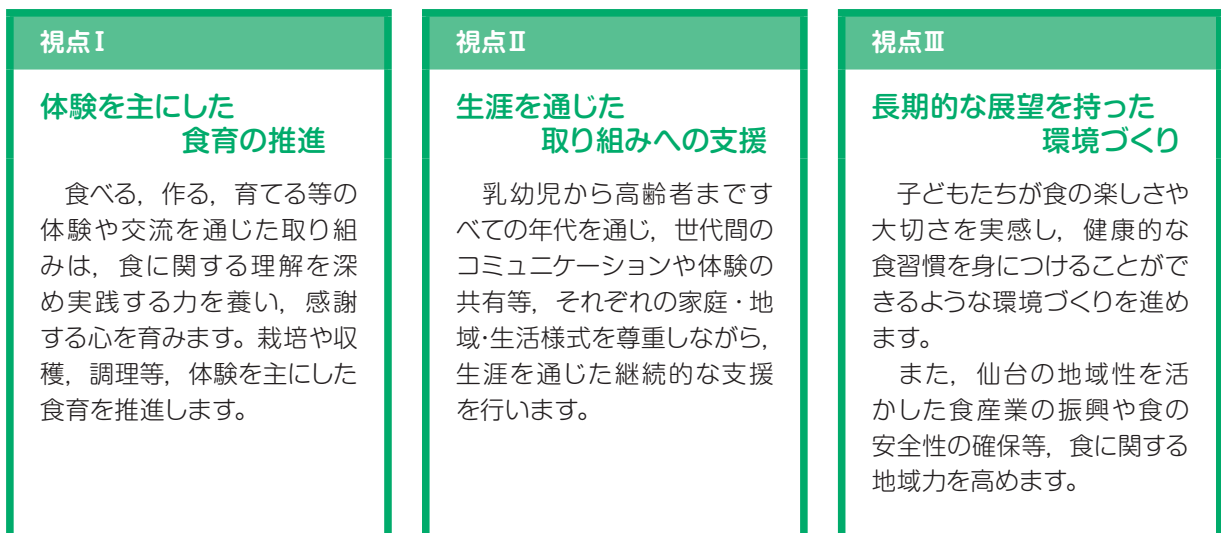


● 推進の視点と主体

食育の推進は、市民一人ひとりが食の大切さを知り、自ら取り組むことが基本です。そして、家庭は食育を実践する基本の場です。しかし、食を取り巻く社会状況の変化、食に対する関心の低下、体験不足、食卓でのコミュニケーションの機会の減少等から、家庭のみでは食育実践の場という機能を果たすことが難しくなっています。

そこで、後期計画においても、市民と共に、地域・学校・職場等の暮らしの場で、保育・教育関係者、保健・医療関係者、農林水産業の生産関係者、食品関連事業者、市民活動団体、そして仙台市の関係部局等、食に関わる様々な機関が主体となり、それぞれの特徴を活かし連携・協働しながら、下の3つの視点で食育を推進していきます。

また、仙台市食育推進会議は、各関係機関・団体や市民をつなぎ、お互いの活動の場を広げ支える役割を担います。



● 食育の4つの分野

食育の取り組みは多岐にわたることから、次の4つの分野に分類しています。

また、後期計画では、地域における生産・流通・消費の一連の食の循環を意識し、環境に配慮した食育の取り組みを進めます。

食習慣と健康

規則正しい食事、栄養バランスや食事量への配慮等、健康的な食習慣の実践

1日3食、規則正しく栄養バランスの整った食生活を営むことは、健康づくりの基本です。しかし朝食を食べない人の増加等の食習慣の乱れや、野菜の摂取不足等の栄養の偏りが、肥満や生活習慣病、やせ過ぎ等の問題を引き起こしています。こうした中、一人ひとりが食に関する知識や選択する力を身につけ、健康的な食習慣の実践につなげていくことが重要です。

食の由来・文化

地域の行事食や郷土料理の体験等、食文化の理解と伝承

各地域では、受け継がれてきた伝統や気候風土と結びついて、多彩な食文化を生み出してきました。特に、長寿国である日本の伝統的な食文化「和食」は、栄養的にも優れ、感謝の心や食べ物を大切に作る心等を体現しているとして、世界的にも注目されています。しかし、ライフスタイルの変化等に伴い、和食の意義や理解を深める機会や、地域で継承されてきた行事食や郷土料理等に接する機会が少なくなっています。こうした中、食を大切にする心を育て、地域の食文化を次世代に伝えていくことが重要です。

生産・流通・消費

地域の食材の活用、農業体験、生産者と消費者の交流等、生産から消費までの相互理解と、環境に配慮した食の取り組み

仙台市は、消費・流通都市であると共に、近隣に新鮮な野菜や米、海産物等の生産地を抱える多彩な食材に恵まれた都市です。しかし、市民は暮らしの中で生産の場に接する機会が少なく、生産者と消費者の物理的・精神的な距離が拡大しています。こうした中、農業体験や生産者との交流を通じて地場産食材への関心を高めつつ、相互理解を深めていくことが重要です。

また、地場産食材を積極的に活用することは、環境への負荷の軽減につながります。大量の食品廃棄物の発生が問題となる中、生産から消費に至る食の循環を意識し、食品ロス削減等、環境に配慮した取り組みを積極的に推進する必要があります。

食の安全性と食品に対する信頼性確保

食品表示の知識、食品の衛生的な取扱い、食品を適切に選ぶための情報等、食の安全性等についての理解

食品の安全性が損なわれることにより、市民に重大な健康被害が生じるおそれがあることから、その安全性の確保は、食生活における基本的な課題です。食品の不正表示の問題が発生する等、食品の安全性についての信頼が揺らいでおり、市民の関心も高まっています。食品を提供する側が安全性の確保や情報発信に万全を期することはもちろん、消費者側も正しい選択ができるよう、知識と理解を深めていくことが重要です。

6

後期計画における課題と方向性

「仙台市食育推進計画〔第2期〕」の前期における、関係機関、団体、事業者、行政などの関係主体の、これまでの取り組み実績と、推進にあたっての指標の達成状況について中間評価を行い、後期計画における課題と方向性を整理しました。（中間評価の詳細は 18 ページ参照）

- 1 食育への関心が依然として低いことは大きな課題です。改めて、食育の定義である「食事の選択力を身に付け、健全な食生活を実践する」ことへの理解を促すことが必要です。

また、3食食べる、主食・主菜・副菜の組み合わせや量を考えて食べるなど、健康的な食習慣を実践している人の割合が、若い世代ほど低い傾向です。乳幼児期からの基本的な食習慣の形成はもちろんです、20～30歳代の食生活改善への意識を高める働きかけが必要です。

一方、80歳以上においても、バランスのよい食事をとる頻度が減少する傾向が見られます。高齢者の低栄養予防に関する知識普及や実践支援も、今後の重要な課題です。
- 2 地域の伝統的な料理や行事食などの食文化、食事の作法などが十分に受け継がれているとは言えない状況です。また、「和食」は、地域の食材の活用や、バランスの良い食事の実践につながることから、若い世代や次世代にその良さを積極的に伝えることが必要です。
- 3 農業体験や生産流通関係者と市民の交流など、地場産食材の理解を深める活動は様々な場で展開されてきました。今後もさらに、地産地消の取り組みを推進していく必要があります。

また、地場産食材の特徴や味わい方などを、若い世代や次世代に伝える取り組みも重要です。
- 4 我が国は、食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っていますが、一方で大量の食品廃棄物の発生による環境への負荷が増大しています。これをふまえ、日々の食生活が、生産者を始め多くの人々の苦労や努力に支えられて成り立っていることを意識し、食品ロス削減など、食べ物を無駄にしないための取り組みを進めることは、食育として極めて大切です。
- 5 食品の安全性については、様々な事案が発生する中、市民が社会に氾濫している情報を適切に選択し、正しく判断、行動できるよう、科学的な根拠に基づいた正しい知識を適時発信する必要があります。また、新しい食品表示制度が平成 27 年 3 月に施行されたことから、食品を選ぶための知識を積極的に伝えていくことが必要です。

【参考】第3次食育推進基本計画（平成 28 年 3 月 農林水産省作成）

1. 重点課題 (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進（抜粋）

食に対する感謝の念を深めていくためには、自然と社会環境との関わりの中で、食料の生産から消費に至る食の循環を意識し、生産者を始めとして多くの関係者により食が支えられていることを理解することが大切である。

また、我が国では食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、推計で年間約 642 万トンにのぼる食品ロスが発生しており、環境への大きな負荷を生じさせていることから、食品廃棄物の発生抑制を更に推進するなど、環境にも配慮することが必要である。