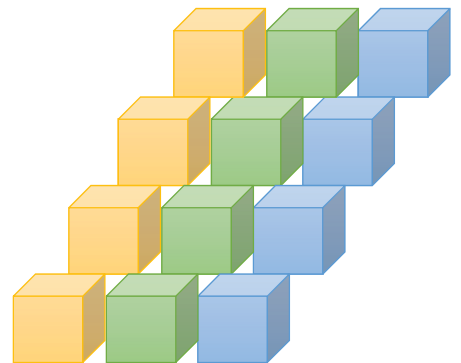


## 第2章 横手市の食と農をめぐる現状



## 1. 食と農をめぐる現状

### (1) 食習慣について

#### ① 家族一緒にの食事

- ・少子化や核家族化、単独世帯の増加傾向やライフスタイルの多様化により、地域や家庭において食を取り巻く環境が変化しています。

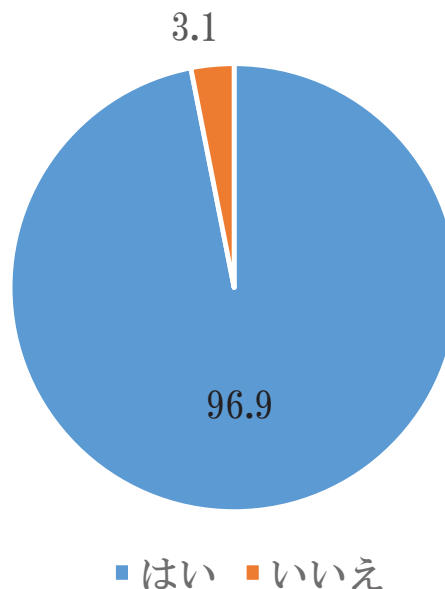
平成30年度秋田県「食育」に関するアンケート調査によると、1日1回は家族と一緒に食事をする割合は96.9%であり、2次計画策定時（平成27年度）の現状値、夕食を一緒にとる割合97.0%からほぼ横ばいの状況です。

（なお、平成27年度調査時の「朝食を一緒にとる割合」は86.0%）

食事を通して人とのつながりを大切にし、食事のマナーなどの正しい知識を身に付ける取り組みは、食育の重要な目標としてさらに進めていきます。

- ・家族での外食は、食の視野を広げることができる反面、日常化してしまうと自分の好みに偏った個食への引き金になる危険性もはらんでいるため、十分注意しなければなりません。

#### ◆1日1回は家族と一緒に食事をする割合（%）



資料：平成30年度 秋田県「食育」に関するアンケート調査（横手市分）

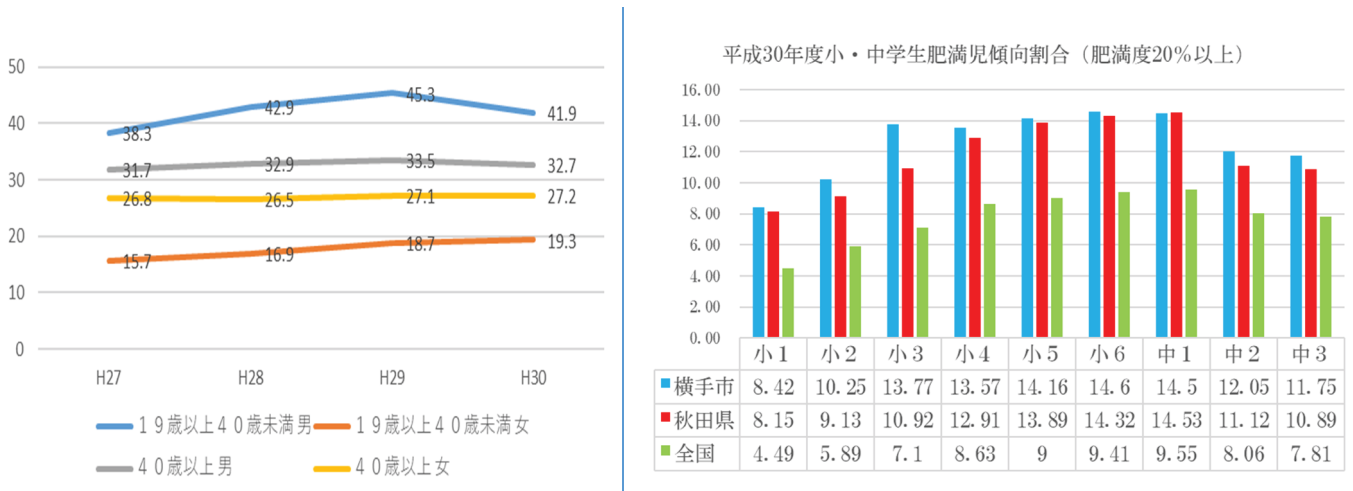


(2) 食と健康について

① 肥満者の割合

- 横手市の小・中学校の肥満傾向児（肥満度20%以上）は、ほぼ全ての学年において全国、秋田県平均を上回っています。子どものころからの肥満は早い時期から生活習慣病を発症させやすくなります。乳幼児期、学童期からよい生活習慣をつけて肥満やメタボリックシンドロームを予防、解消することが大切です。

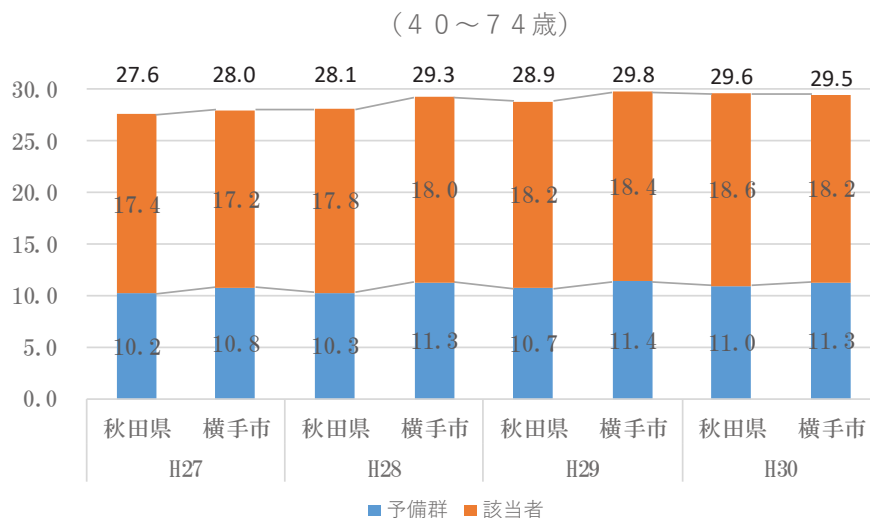
◆肥満者の割合（%）



② メタボリックシンドロームの該当者及び予備軍の割合

- 横手市のメタボリックシンドロームの該当者及び予備軍の割合をみると、秋田県平均を上回って推移しており顕著な減少は見られていません。健康教室や栄養教室等を通じ生活習慣病発症と重症化の予防に取り組むことが必要です。

◆メタボリックシンドロームの該当者及び予備群の割合（%）



資料：秋田県学校保健統計調査 横手市特定健診結果 特定健診法定報告集計

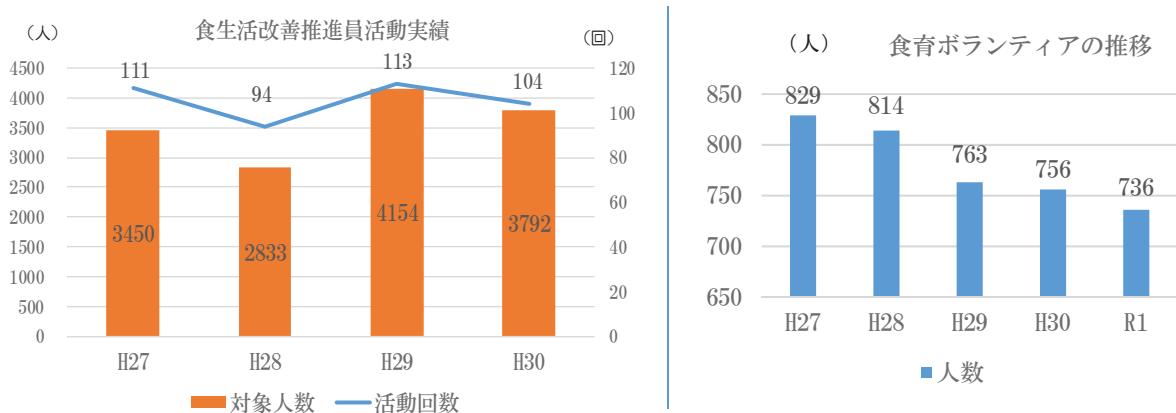


## (4) 地域での食育への取組の推進

### ①食育推進活動

- ・食生活改善推進員や食育ボランティア等が行う体験活動や料理教室等において、栄養や食生活に関する正しい知識の情報提供を行うと共に、地域の伝統料理や郷土料理を取り入れることにより食文化の普及と継承を図っています。食生活を取り巻く環境の変化に対応するため、今後も食育活動の推進を図っていくことが必要となります。

#### ◆食生活改善推進員活動実績並びに食育ボランティア数

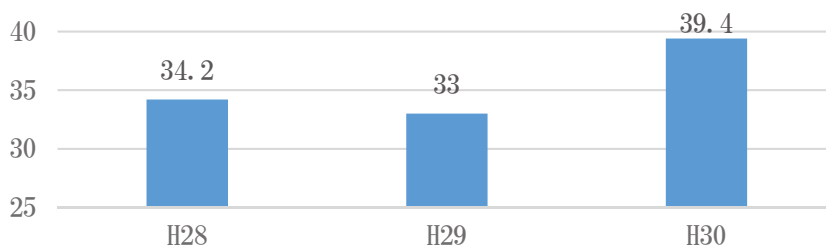


## (5) 地産地消の取組

### ① 学校給食

- ・秋田県が定める地場野菜15品目について、地元の生産者からの協力などにより、本市学校給食において平成30年度実績で39.4%の使用割合となっています。生産者の6次産業化の取り組みに協力するなど、安定した供給体制の確立と、さらなる使用量の増加を目指しています。

#### ◆地場野菜15品目使用割合 (%)



資料：平成30年度 学校給食物資使用調査

※15品目：じゃがいも、にんじん、ほうれん草、ピーマン、長ねぎ、キャベツ、玉ねぎ、ごぼう、きゅうり、大根、白菜、トマト(ミニ)、生しいたけ、アスパラガス、小松菜



② 横手のごっつお給食

- 横手市産の豊富な食材を「横手のごっつお給食」として提供する取り組みを通じ、横手市ではたくさんの食べ物が収穫できることを知り、生産者との関係を深め、郷土愛を育みながら地産地消を推進しています。

資料：令和元年度

横手のごっつお給食リーフレット

③ 加工所・直売所

- 加工所は、市内に36か所あり、第2期計画策定時に比べ増加傾向にあります。地場産品を使用した調味料やお惣菜をはじめ、「いぶりがっこ」といった地域に伝わる伝統加工品も製造し、全国に向け出荷しています。直売所は、比較的規模も大きく、道の駅やスーパーマーケット内、温泉施設の隣接場所など、市内に22か所あります。また朝市も4か所において実施されています。これらの施設においては、将来にわたって、安全で安心な農産物を市民に安定供給するとともに、地域の独自性を大切にしながら、地産地消の普及と食育の推進を図っています。

## (6) 食の安全・安心

## ① 農産物の生産体制

- 安全で安心な農産物の生産体制を構築するため、秋田ふるさと農業協同組合では、農薬、資材の使用方法の統一化や、栽培、出荷に関わる履歴のデータ管理の実施など、農産物の適正な生産と流通体制の確立を目指しています。また、秋田ふるさと農業協同組合では農産物総合分析センターを活用し、分析結果を基に生産者への適切な営農指導を実施することで、地域全体の生産技術の向上を図っています。その他にも消費者ニーズに対応するため、農薬の基準成分数を半減にした「あきたecoraisu」のような安全性を高めた農産物の生産・流通の取組拡大を推進しています。
- 地球の温暖化、生物の多様性の危機など環境問題への対策では、農業分野においても積極的な貢献が求められています。横手市では、自然の生態系や多面的な機能を利用し、環境への負担軽減と安全な農産物の生産を目指した「環境保全型農業」への取組を推進しています。



▲「あきたecoraisu」の基準を満たす米は、商品パッケージにその旨を記載したロゴが掲載される(JA全農あきた出荷分)

写真提供：秋田ふるさと農業協同組合



## 2. 食育の取組状況

### (1) 農業分野

#### ① 農業・民泊体験

保育所や学校内にある畑などを利用した農業体験や、市内農家における県内外の中学校・大学の教育旅行や団体の研修等の受け入れなど、農作業体験・農家民泊体験を実施しています。



また、横手市園芸振興拠点センター内の露地ほ場や食農体験ハウスにおいて、野菜やいちごの収穫体験なども実施しています。

#### ② 棚田オーナー

横手市大森町塚須沢集落では、代々受け継がれた棚田と、農村の原風景で形成された美しい景観を活用し、地域の食と文化の体験活動をあわせた棚田のオーナー制度を展開しています。

(H29.7月大雨災害により、現在は事業を中断していますが、今後、河川工事が終了した段階で、棚田の状況を確認しながら事業を再開していく予定です。)

#### ③ 6次産業化の推進

地場産農産物の加工品開発や施設整備などに対する支援など、6次産業の創出を推進することで、農業の活性化と食文化の継承を図っています。

また、横手市園芸振興拠点センター内に6次産業化支援施設も新たに整備し、地元の農産物を使用した新商品の試作・開発や、カット野菜などの一次加工などに取り組む場として活用されています。

#### ④ よこて発酵文化研究所

安全で安心な農産物の生産を目指した市民農園での土づくり研究や、発酵文化の継承を目的とする、市内の学校を対象とした味噌づくり教室の開催など、横手に根ざした発酵文化を活用した活動を実施しています。

(2) 保健・福祉分野

① 調査・分析

食習慣調査票を用いた栄養調査を実施して地域診断を行い、健康教育に反映させています。



② 乳幼児健康診査、相談

乳幼児期は味覚が形成され食への関心が芽生える時期であり、望ましい生活習慣を定着させるため、健診を通して一人ひとりの成長にあった授乳や離乳食等の食事指導を行っています。

③ 食育・栄養教室

各教室においてライフステージに沿った食育・栄養教育を行っています。乳幼児期は規則正しい食習慣について、小・中・高校では野菜摂取と減塩の重要性や望ましい摂取量について、調理方法を含め普及啓発を行っています。青年、壮年期では生活習慣病予防や重症化予防、また、高齢期では低栄養予防に着目し食事の偏りを修正する指導を行っています。

④ 食生活改善推進員（食を通した健康づくりボランティア）

食生活改善推進員養成講座（20時間）を開講し「私たちの健康は私たちの手で」を合言葉に、地区集会所や公民館事業と連携し、対象者に合わせた食生活改善の実践活動を行っています。

⑤ 食生活改善PR

ホームページの「野菜たっぷり&減塩レシピ」の更新、横手かまくらFMによる、食を通した健康づくり情報の発信、また市報へ「Yokote's kitchen」を掲載し、食生活の改善を進めています。

ヨコテズキッチン -横手の“おいしい”をご紹介-

**Yokote's kitchen** 横手の食材編 枝豆ポテト



●材料(4人分・12個)

ジャガイモ	400g
片栗粉	大さじ3
スキムミルク	大さじ2
粉チーズ	小さじ2
マヨネーズ	大さじ2
エダマメ(ゆでてさやから外したもの)	70g
ハーブソルト	小さじ1
桜えび	10g
揚げ油	適宜

●作り方

- ①ジャガイモは皮をむき一口大に切る。耐熱ボウルに入れラップし、電子レンジで柔らかくなるまで加熱する(ゆでもOK)
- ②熱いうちにマッシャーでつぶし、片栗粉、スキムミルク、粉チーズ、マヨネーズを加えてよくこねる。
- ③②にエダマメ、ハーブソルト、桜えびを加え、12等分にして小判型に丸める。
- ④揚げ油できつね色になるまで揚げる。

R1.9月号掲載分



### 3. 第2次計画目標数値の達成状況について

(1) 達成状況の評価

◎：目標達成      ○：改善傾向にある      △：改善がみられない  
 —：現状値未調査のため未評価

項 目	現状値 (計画策定時)	目標数値 (R1)	実績数値 ※ (R1)	達成状況	
① 家族一緒に食事する人の増加を目指そう	朝食86.0%	95.0%	1日1回以上家族 と一緒に 96.9%	○	
	夕食97.0%	100.0%			
② 主食のある朝ごはんを毎朝食べる人の増加を目指そう	72.6%	80.0%	74.6%	○	
③ メタボリックシンドロームの予防を 目指そう	[ 小学4年 ] 肥満度20%以上	男 16.1% 女 11.7%	男15.0% 女10.0%	男16.0% 女 8.8%	○
	[ 中学1年 ] 肥満度20%以上	男 14.0% 女 8.7%	男 12.0% 女 6.0%	男15.0% 女11.3%	△
	[ 19歳以上40歳未満 ] BMI 25以上	男 34.3% 女 15.1%	男 25.0% 女 10.0%	男41.7% 女19.3%	△
	[ 40歳以上 ] BMI 25以上	男 29.2% 女 25.7%	男 20.0% 女 20.0%	男32.7% 女27.2%	△
④ 1日2食以上「主食・主菜・副菜」のそろったバランスの よい食事をしよう	61.8%	65.0%	65.5%	◎	
⑤ 食塩、野菜の摂取量を考えよう	[ 食塩 ]	男 12.0 g 女 10.1 g	男 9.0 g 未満 女 7.5 g 未満	男12.2 g 女11.6 g	△
	[ 野菜 ]	235 g	増加	253 g	◎
⑥ 望ましい食習慣を身に付けた子どもを目指し食に関する指導の 充実を図ろう	未実施 (アンケート等による実態調査)	実施 (アンケート等による実態調査)	学童・思春期 ・個別栄養指導 805人 ・集団栄養教育 23件1,073人	◎	
⑦ 学校給食での地場野菜15品目の使用割合の増加を目指そう	28.4%	30.0%	39.4%	◎	
⑧ 『食と農』チーム・プラスY活動の増加を目指そう	66件	増加	62件	△	
⑨ 直売所、加工所の経営発展を目指そう	102,665万円 (年間販売額)	112,900万円 (年間販売額)	130,049万円 (年間販売額)	◎	
⑩ あきたe c o らいすへの取組拡大を目指そう	64.8%	90.0%以上	91.1%	◎	

※実績値は調査時最新のデータを使用しています。以下引用元

- ① : H30「食育」に関するアンケート調査 横手市分
- ②・⑤ : H30市食習慣調査
- ③ : H30小児生活習慣病予防健診結果、H30生活習慣病予防健診結果、H30特定健診結果
- ④ : H30「食育」に関するアンケート調査 横手市分
- ⑥ : H30事業実績(健康推進課)
- ⑦ : H30学校給食使用物資調査
- ⑨ : H30平鹿管内直売所・加工所の会員数と販売額調査
- ⑧・⑩ : 関係課聞き取り調査