

# 岡山県食の安全・食育推進計画 (案)



岡山県マスコット ももっち

平成30年(2018)3月

岡山県

## 目次

第1章 総則	P1
第2章 食の安全・安心の確保	P5
Ⅰ 食を取り巻く現状	P5
Ⅱ 県民意識調査	P8
Ⅲ 現計画の推進施策の達成状況	P13
Ⅳ 施策の大綱	P14
Ⅴ 基本施策	P17
(1) 畜産物の安全確保対策	P17
(2) 農林産物の安全確保対策	P23
(3) 水産物の安全確保対策	P25
(4) 食中毒対策の強化	P27
(5) 不良食品の排除	P33
(6) 適正な表示の確保	P37
(7) HACCPによる自主管理の促進	P40
(8) 県民からの相談・申出対応	P43
(9) 健康危害情報の公表	P46
(10) 県民への衛生教育	P48
(11) 食の安全・安心情報の提供	P51
(12) リスクコミュニケーションの推進	P54
(13) 食の安全・食育推進協議会の運営	P58

第3章 食育の推進	P60
Ⅰ 現状と課題	P60
Ⅱ 施策の大綱	P66
1 基本方針	P66
(1) 食育の概念	P66
(2) 食育推進の柱	P66
2 食育を推進していくために重要な視点	P68
3 食育推進のための目標に関する事項	P73
(1) 目標の考え方	P73
(2) 食育の推進にあたっての目標	P73
4 食育推進施策	P76
(1) 家庭における食育の推進	P76
(2) 地域における食育の推進	P79
(3) 学校園・保育所等における食育の推進	P82
(4) 生産流通等における食育の推進	P85
(5) 県民が実践できる食育の推進	P88
Ⅲ これまでの成果・取組	P90

## 第1章 総則

### I 計画の趣旨

県民のみなさんが、健康で豊かな食生活を営むためには、食品の生産から消費に至るすべての行程に関わる関係者が食の重要性を認識するとともに、それぞれの責務と役割を果たしながら食の安全・安心の確保と食育の推進に努める必要があります。

近年、科学技術の進展、消費者嗜好の多様化、輸入食品の増大などにより私たちの身の回りには様々な食品が流通し、食を取巻く環境は大きく変化しています。

また、食中毒は県民の身近に潜んでいる健康危害の要因の一つであり、近年でも、全国的に腸管出血性大腸菌により多数の患者や死者が発生しています。食に起因するこうした健康危害の発生で、食の安全確保に対する信頼は揺らいでおり、対策の必要性が改めて認識されています。

さらに、平成26年にマスコミ等に相次いで取り上げられた食品への異物混入事件は、食に対する漠然とした不安を引き起こす事態となり、正確な情報の提供やリスクコミュニケーションの大切さが浮き彫りとなりました。

食生活においては、生活習慣病の要因ともなる、エネルギーの過剰摂取、野菜の摂取不足などの栄養の偏りや、朝食の欠食をはじめとする食習慣の乱れが見られます。また、生活状況が多様化し、「共食」の機会が減少したことから、食事マナーが低下する、地域の伝統ある食文化に対する意識が希薄化するなど、様々な問題が生じています。

県では、平成18年12月に制定した「食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例」（以下「条例」という。）に基づき、平成29年度を終期とする「岡山県食の安全・食育推進計画」を策定し、県民の健康で豊かな生活の実現を図ってきたところですが、引き続き取組を進めるため本計画を策定し、健康な人づくり「生き生き岡山」の実現を図るものです。

### II 計画の位置づけ

本計画は、次のような性格を有するものです。

- 1 条例第10条及び第21条の規定により策定する計画です。
- 2 食育基本法第17条第1項の規定による都道府県食育推進計画を兼ねます。
- 3 「新晴れの国おかやま生き生きプラン」をはじめ、諸計画の関連する施策や行動指標との整合性を図った計画です。

4 岡山市・倉敷市が実施する施策と調整を図った計画です。

### Ⅲ 計画の期間

平成30年度から34年度の5年間とします。

ただし、計画期間内であっても、社会情勢等の変化により、必要に応じて見直しを行うなど、弾力的な対応を図ります。

### Ⅳ 関係者の責務、役割

食の安全・安心の確保及び食育の推進は、県民一人ひとりに関わるものですが、県民だけでなく、県や食品関連事業者等がそれぞれの責務や役割を果たすことによって初めて実現することができます。

#### 1 県

##### (1) 計画の策定

食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、実施します。

##### (2) 体制整備等

食の安全・安心の確保に係る施策について、総合的に実施するため監視指導や試験検査などの体制を整備します。

また、県民の健康への悪影響の発生や、そのおそれがあるときは、県民の健康の保護のため、迅速かつ適切に対応します。

##### (3) 連携

食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等、県民、その他関係機関との連携に努め、食品の生産、製造、加工、調理、流通、販売及び消費の一連の行程における安全性を確保するとともに、県民の信頼性を確保し、地域の特性を生かした食育活動を展開します。

##### (4) 情報提供

食の安全・安心の確保に関する最新の情報や、健康危害情報などについて、県民や食品関連事業者等に必要な情報を提供します。県民が食について考える機会を確保し、食に対する理解を深めることができるように、健全な食生活の実践、地産地消の推進等に関する情報を提供します。

#### 2 食品関連事業者\*

食品関連事業者は、食の安全・安心の確保について第一義的な責任があることから、生産から販売に至る一連の行程の各段階において、安全確保のために必要な措置を確実に実施し、消費者に安全で安心な食品等を供給するとともに、正確かつ適切な情報の提供に努めます。

また、食育に関心を持っていない人々も含めた県民との接点を多く有していることから、様々な体験活動機会の提供、より一層健康に配慮した食品やメニューの提供、食育に関する分かりやすい情報や知識の提供等食育の推進のための活動に積極的に取り組むよう努めます。

さらに、その事業活動に関し、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めます。

### 3 教育関係者等\*

教育関係者や、社会福祉、医療や保健に関する事業を行う個人や団体は、給食の提供等を通じて、子どもや高齢者などの健全な食生活を守る大きな責任を有していることから、食の安全・安心を確保するために必要な措置を講じるとともに、食育の推進に努めます。

また、教育関係者は学校や幼稚園での教育をはじめ、医療・保健・福祉関係者と連携し、県が実施する食育の推進に関する施策に協力するよう努めます。

### 4 農林漁業者等\*

農林漁業者等は、生産段階における農林水産物の安全確保に重要な役割を担っており、農林水産物の生産活動そのものに加えて、肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用医薬品等の生産資材に係る事業活動において、食品の安全性を確保するよう努めるとともに、農作物の栽培や収穫など農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、教育関係者等と連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めます。

また、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めます。

### 5 県民

県民は、自ら進んで食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深め、適切に判断できるよう努めます。

家庭においては、日頃から食中毒の発生防止に努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食の安全・安心の確保に積極的な役割を果たします。

また、食育の推進に当たっては、自らの食生活に関心を持ち、食を楽しみ、食に対する理解を深めるとともに、食に関する知識及び健全な食生活を実践するための技術を身につけるよう努めます。

## V 協働

食の安全・安心の確保及び食育の推進は、県の取組のみで達成できるものではありません。県、食品関連事業者、県民等、食に関わるすべての者が、それぞれの責務や役割を果たし、相互に理解を深め、信頼関係を構築するとともに、関係機関の代表等からなる、岡山県食の安全・食育推進協議会と食の安全・安心の確保と食育の推進に協働で取り組み、施策を推進していきます。

### 用語の解説等

食品関連事業者：生産から消費者へ販売されるまでの全行程で、食品の安全性に影響を及ぼす可能性のある事業を行う者をいいます。

具体的な事業活動の種類は次のとおりです。

- ①農林水産物の生産段階については、農林水産物の生産活動そのものに加えて、肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品等の生産資材に係る事業活動
- ②食品の製造、加工、調理、輸入、流通、販売の段階については、食品衛生法において規制対象としている食品及び添加物並びに器具及び容器包装に係る事業活動

教育関係者等：教育や社会福祉、医療や保健に関する職務に従事する者と、これらに関する関係機関及び関係団体を指します。

農林漁業者等：農林漁業者及び農林漁業に関する団体。食品関連事業者でもあります。

## 第2章 食の安全・安心の確保

### I 食を取り巻く現状

平成13年に国内で初めてBSE牛が発見されたことを契機に、国民の間で食品の安全性に対する不信感が増大していく中、平成15年に「食品安全基本法」が施行され、また内閣府に食品安全委員会が設置されるなど、国を挙げて食の安全・安心の確保に取り組んできました。

また、岡山県においても平成18年に条例を制定し、平成20年にはこの条例に基づく食の安全・安心推進計画を策定し県民の食の安全・安心を確保する施策を総合的かつ計画的に進めてきました。

平成29年度の県民意識調査では、食品の安全性に対して「安心」と感じる割合が「不安」と感じる割合を若干上回る結果となりましたが、全国的には食の安全・安心に影響を与える事件や事故は、ほぼ毎年のように発生しています。

#### 1 食に関するさまざまな事案

年	国内	岡山県
H13年	9月：国内初のBSE牛の発見	
H15年	7月：「食品安全基本法」の施行、食品安全委員会の設置	
H18年		12月：「岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例」施行

~~~~~

|      |                                             |                            |
|------|---------------------------------------------|----------------------------|
| H25年 |                                             | 3月：食の安全・食育推進計画策定（H25～29年度） |
| H26年 | 7月：静岡の花火大会で冷やしきゅうりによる腸管出血性大腸菌食中毒が発生（患者510名） |                            |
|      | 12月～：全国的な異物混入事例の報道                          |                            |
| H27年 |                                             | 1月：笠岡市において高病原性鳥インフルエンザの発生  |
|      | 4月：「食品表示法」の施行                               |                            |



|      |                                                           |                                  |
|------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|
| H28年 | 8月：東京、千葉の老人ホーム<br>できゅうりのゆかり和えによる腸管出血性大腸菌0157食中毒が発生（死者10名） |                                  |
| H29年 | 1～2月：東京、和歌山等で同一刻み海苔が関連するノロウイルス食中毒が発生（患者計2,000名以上）         |                                  |
|      | 8月：関東地方を中心に同一遺伝子型の腸管出血性大腸菌0157食中毒が広域的に発生（死者1名）            | 8月：焼肉店で腸管出血性大腸菌0157食中毒が発生（患者16名） |

## 2 食中毒の発生傾向

近年の食中毒の発生傾向を原因物質別にみると、細菌性のカンピロバクターとウイルス性のノロウイルスによるものが7割以上を占めており、次いで生魚由来のアニサキス等の寄生虫、キノコや有毒植物などの植物性自然毒による食中毒が多く発生しており、細菌性のものが病因物質の大半を占めた頃とは様変わりしています。

牛の肝臓や豚の肉等の生食は法律で禁止されていますが、「新鮮＝安全」との誤解から鶏肉や鶏レバー等の生食は依然と行われており、カンピロバクター食中毒が多発する原因となっています。また、冷蔵流通の発達により冷凍せずに鮮魚を生食する機会が増えたことに伴って、アニサキス等の寄生虫食中毒が増加するなど、発生要因にも変化が見られます。

月別の発生件数もノロウイルスが冬期に多発しているため、食中毒は夏期が多いという認識を改め、年間を通じた対策が必要となっています。

また、全国的には腸管出血性大腸菌や有毒植物等により死亡者を伴う食中毒事件も発生しており、県内でも同様の事件が発生する可能性は否定できません。

## 3 食品に対するリスク認知の低下

インターネットの普及やSNS等のソーシャルメディア技術の発達により、食に関する様々な情報を誰でも容易に発信又は入手できるようになりました。その反面で、科学的な根拠のない情報に振り回され食の安全・安心に関する正しい理解が進まないといった弊害も見られます。

国内で入手できるほとんどの食品はリスクを意識することなく安心して喫食することができますが、安全であることが当たり前になりすぎてしまった結果、食品にはリスクは存在しない（ゼロリスク）と言う考え方が広まってしまい、しかも、それを過剰に求める傾向が見受けられます。

しかし、食肉の生食による食中毒の発生があったり、また、一般的な摂取方法や特定成分の過剰摂取により身体に悪影響を及ぼす可能性があるなど、口に入れる以上食品には一定のリスクが存在しています。

県民は、このような食品のリスクを認知しつつ、科学的な視点で正しく判断し、冷静に行動することができるようになる必要があります。

#### 4 さまざまな形態での食の提供

屋外で行われるスポーツ大会や展示会等のイベント会場では、テント等の仮設店舗でアイデアを凝らした様々な食品が提供されていますが、加熱不十分な鶏肉寿司によるカンピロバクター食中毒や冷やしきゅうりによる腸管出血性大腸菌食中毒などの事件も起きています。そもそもリスクの高いメニューの提供や屋外で設備が十分でない状況での複雑な工程を伴う調理は、食中毒の発生リスクが高く提供には適していません。

リスクの低い食品の選択と適切な衛生管理による安全な食品の提供が必要です。

#### 5 HACCP（ハサップ）の制度化

国は食品を取り扱うすべての事業者に対し、国際標準の衛生管理手法であるHACCPの制度化を進めています。HACCPによる衛生管理については、大規模製造業では導入が進んでいますが、ハードルが高いというイメージが払拭されていないことや人材不足などの課題もあり、中小規模の事業者や一部の業種によっては対応が進んでいない状況があります。

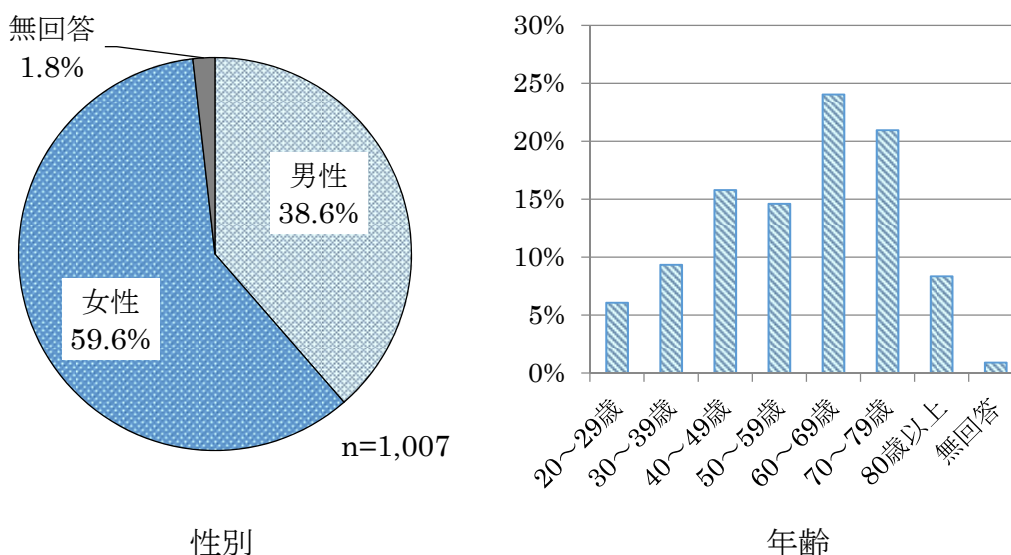
## Ⅱ 県民意識調査

この計画を策定するにあたり、食の安全に関する県民の意識や行動の実態を把握するため、無作為に抽出した20歳以上の県民を対象に食の安全・安心に関する意識調査を実施しました。

【回収状況】

| 対象者    | 回答者    | 回収率   |
|--------|--------|-------|
| 2,000人 | 1,007人 | 50.4% |

【回答者の属性】



### 1 食品の安全性について

最近の食品の安全性について、「安心」と感じているか、「不安」と感じているかを調査しました。「安心している」「どちらかという、安心している」と回答した県民の割合が36.1%。「大いに不安を感じている」「どちらかという、不安を感じている」と回答した県民の割合が30.2%と、安心と感じている県民の割合が多いという結果になりました。これは、食の安全・安心に対する事業者や行政の取組の結果、消費者の意識の変化が起きているためと考えられます。

食品の安全性について、約30%の県民はまだ不安を感じていることがわかりました。安全性の確保のため継続的な取組と、リスクコミュニケーション等によるわかりやすい情報の提供や相互理解の促進の必要があります(図1)。

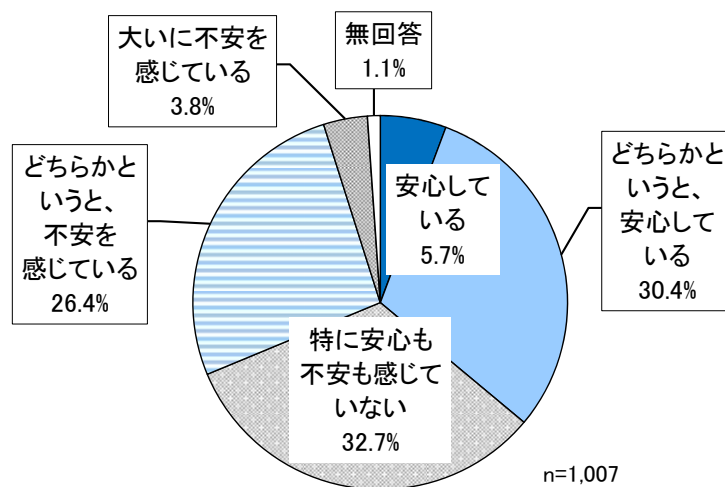


図1 最近の食品の安全性についてどのように感じているか

## 2 食品由来のリスク認知について

食品に由来する危害因子について、自身の健康に対しどの程度リスクをもたらすと思うかを調査しました。

リスクが高いと感じている危害因子は、「重金属（水銀・カドミウム等）」、「放射性物質」、「食中毒」で、一方リスクが低いと感じている危害因子は、「健康食品」が平均を大きく下回った結果になりました（図2）。

「放射性物質」については、福島第一原発事故後の不安感が県民に強く残っているためと考えられます。食品中の放射性物質に関する正しい知識や生産地での検査の実施状況等について、引き続き県民に周知する必要があります。

「健康食品」はリスクが低いと感じられていますが、健康食品の中には医薬品成分が検出されたものや、輸入品で死亡例を含む健康危害が発生したものなどが報告されています。

正しいリスク認知が進むよう、健康被害の発生状況や安全性の確保のための取組などについて普及啓発を行う必要があります。

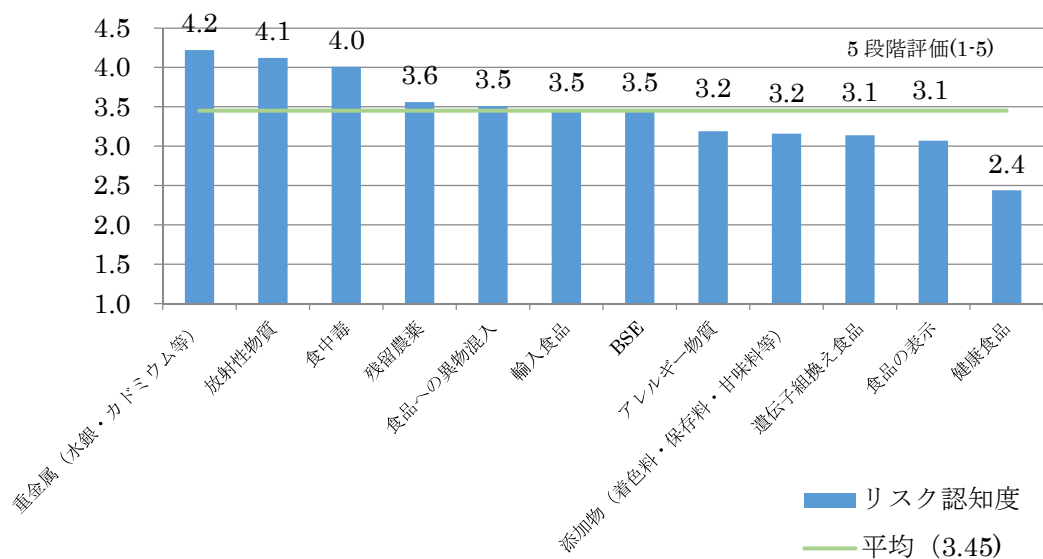


図2 食品由来のリスク認知度

### 3 HACCP (ハサップ) について

今後、制度化が予定されている食品の衛生管理手法であるHACCPについて、認知度を調査しました。

7割以上の県民がHACCPについて「言葉も内容も知らなかった」と回答し、HACCPについての認知度は非常に低いことが分かりました(図3)。

制度化に向けて事業者の導入意欲を引き出すためには、一般消費者の理解促進も必要と考えます。

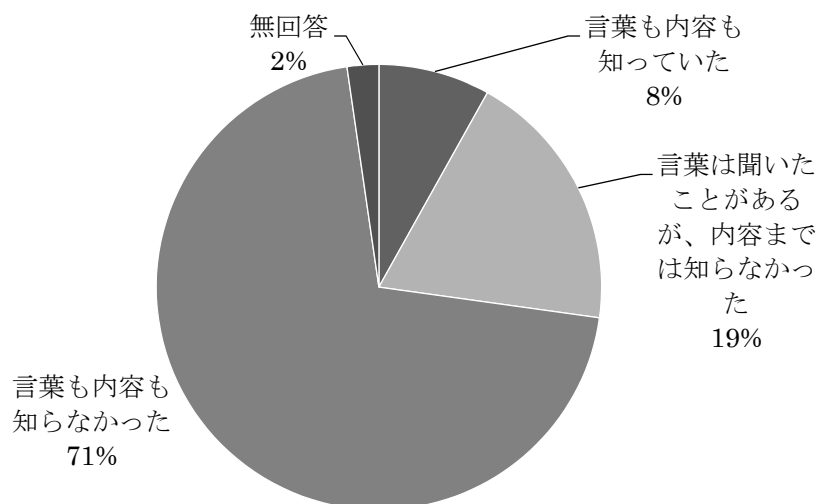


図3 HACCPという衛生管理手法の認知度

#### 4 食品表示について

食品を購入する際にどの表示項目を確認しているかを調査したところ、消費期限・賞味期限、原産地・原産国、原材料の順であることが分かりました（図4）。

食品等事業者が適切に表示を行うよう指導を徹底するとともに、県民が表示について相談できる「食品表示110番」、「食の安全相談窓口」の認知度を上げ表示制度の普及を図る必要があります。

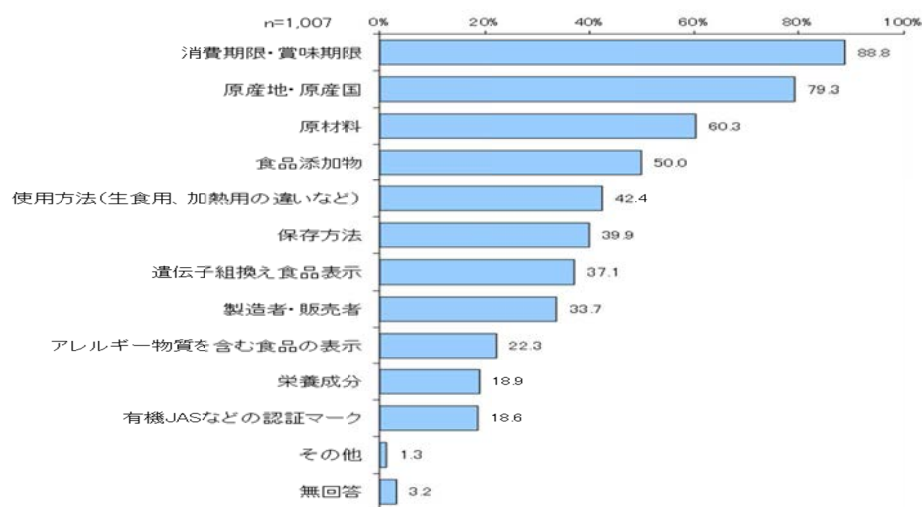


図4 食品を購入する際に確認している表示項目（複数選択）

#### 5 食の安全・安心施策の満足度と要望度について

岡山県が進めてきた「食の安全・安心」に関する取組について、県民の満足度と要望度を調査しました。

満足度が高い項目は「養鶏場での高病原性鳥インフルエンザ対策」、「学校給食施設に対する監視指導」、満足度が低い項目は「輸入食品の検査」、「健康に重大な危害を及ぼす食品の情報の公表」でした（図5）。

要望度が高い項目は、「輸入食品の検査」、「健康に重大な危害を及ぼす食品の情報の公表」、要望度が低い項目は、「リスクコミュニケーターによる食の安全情報の伝達、意見交換」、「食の安全相談窓口、食品表示110番の設置」でした（図5）。

また、「リスクコミュニケーターによる食の安全情報の伝達、意見交換」、「食の安全相談窓口、食品表示110番の設置」、「生産に関する情報の記録や食品トレーサビリティシステムの充実」、「と畜場でのBSE検査」について、2割を超える県民が施策を知らないと回答しました（図6）。

前回の調査結果と比較すると、ほとんどの施策で満足度が向上し、要望度

が低くなっています。また、施策を知らないと答えた県民も少なくなっています。引き続き、着実に施策推進を実施するとともに、県民への施策の周知や情報提供が必要と考えます。

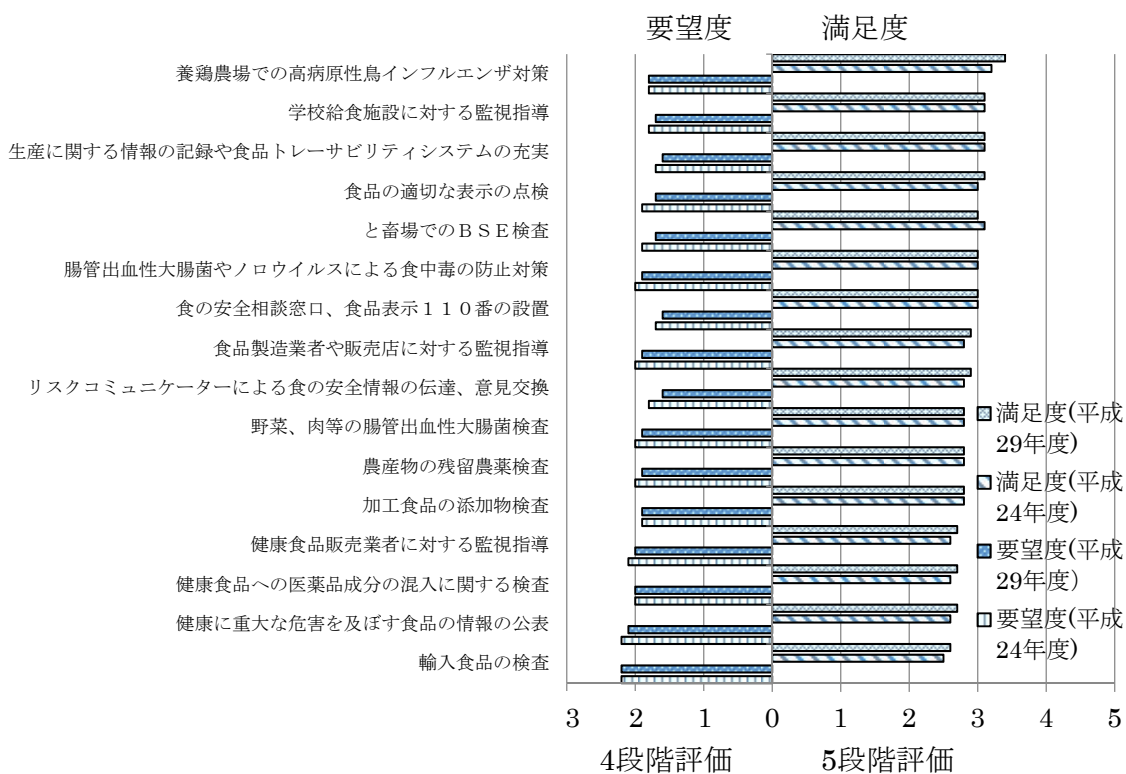


図5 県民の食品安全施策への施策満足度と施策要望度

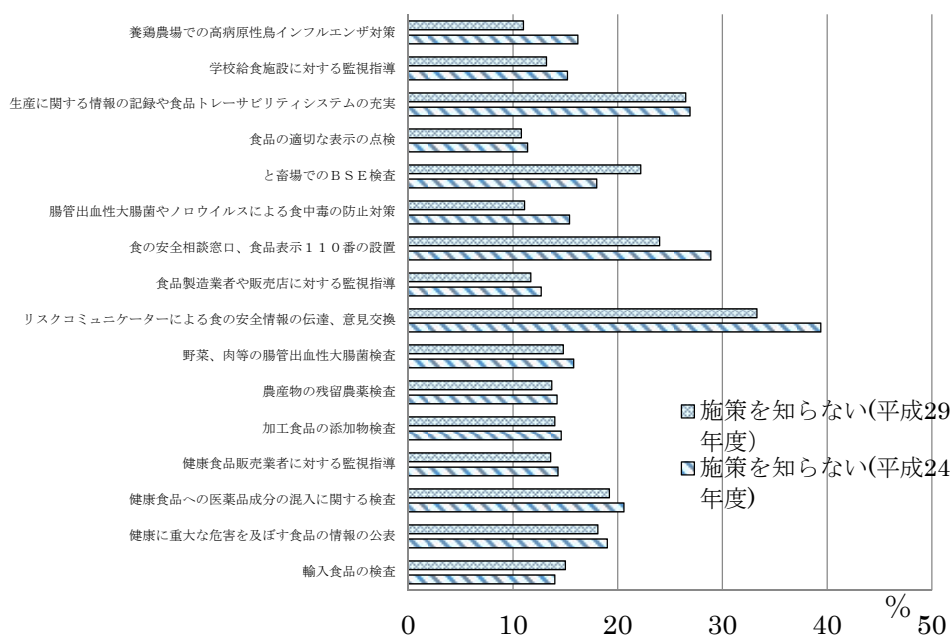


図6 「施策を知らない」と回答した県民の割合

### Ⅲ 前計画の主な推進施策の達成状況

#### 施策の方向1 生産段階での安全確保

| No | 取組指標                  | H25                  | H26                  | H27                  | H28                     | H29目標                |
|----|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|----------------------|
| 1  | 畜産農家飼料給与監視            | 137件                 | 120件                 | 112件                 | 114件                    | 140件                 |
| 2  | 牛農場立入                 | 3,205戸<br>356,851頭   | 3,629戸<br>340,120頭   | 3,137戸<br>344,862頭   | 2,932戸<br>331,847頭      | 全農場各2回<br>130,000頭   |
| 3  | 養鶏農場立入                | 709戸<br>44,155千羽     | 604戸<br>40,172千羽     | 531戸<br>35,369千羽     | 531戸<br>37,559千羽        | 全農場各3回<br>36,000千羽   |
| 4  | 鳥インフルエンザモニタリング検査の実施   | 45戸<br>2,100羽        | 51戸<br>2,160羽        | 44戸<br>2,090羽        | 44戸<br>2,090羽           | 45戸<br>2,100羽        |
| 5  | 食鳥処理場の監視指導            | 大規模11回<br>小規模13回     | 大規模14回<br>小規模11回     | 大規模12回<br>小規模15回     | 大規模14回<br>小規模14回        | 大規模各2回<br>小規模各1回     |
| 6  | GAP推進の導入産地数           | 37産地                 | 40産地                 | 44産地                 | 44産地                    | 35産地                 |
| 7  | 農業管理指導員認定研修会          | 6回                   | 6回                   | 6回                   | 6回                      | 6回                   |
| 8  | 養殖衛生管理について指導する経営体数の割合 | 98%                  | 100%                 | 100%                 | 100%                    | 100%                 |
| 9  | 貝毒発生監視調査              | 63件(麻痺性32検体、下痢性31検体) | 68件(麻痺性34検体、下痢性34検体) | 63件(麻痺性35検体、下痢性28検体) | 麻痺性33検体、貝毒ブランクton調査940回 | 68件(麻痺性34検体、下痢性34検体) |
| 10 | カキのノロウイルス監視調査         | 140検体                | 140検体                | 140検体                | 140検体                   | 150検体                |

#### 施策の方向2 製造から販売段階での安全の確保

| No | 取組指標                     | H25         | H26        | H27         | H28         | H29目標       |
|----|--------------------------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|
| 11 | 加工・製造・調理施設等に対する目標監視件数達成率 | 106%<br>(県) | 90%<br>(県) | 113%<br>(県) | 108%<br>(県) | 100%<br>(県) |
| 12 | 取去検査件数                   | 5,356件      | 4,628件     | 4,608件      | 4,793件      | 5,000件      |
| 13 | 健康食品買上検査件数(県独自)          | 6件          | 6件         | 6件          | 6件          | 5件          |
| 14 | 健康食品監視目標件数               | 438件        | 293件       | 292件        | 306件        | 300件        |
| 15 | JAS法などによる適正表示の調査店舗数      | 291店舗       | 261店舗      | 213店舗       | 175店舗       | 270店舗       |

#### 施策の方向3 消費段階での安全確保

| No | 取組指標       | H25    | H26    | H27    | H28    | H29目標  |
|----|------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 16 | 体験型講習会受講者数 | 1,891人 | 1,091人 | 1,367人 | 1,311人 | 2,300人 |

#### 施策の方向4 情報の提供

| No | 取組指標           | H25  | H26  | H27  | H28  | H29目標 |
|----|----------------|------|------|------|------|-------|
| 17 | 街頭キャンペーンの実施    | 24箇所 | 39箇所 | 34箇所 | 33箇所 | 20箇所  |
| 18 | 食の安全サポーター登録団体数 | 73団体 | 76団体 | 76団体 | 98団体 | 85団体  |

#### 施策の報告5 相互理解の促進

| No | 取組指標                | H25  | H26   | H27   | H28   | H29目標 |
|----|---------------------|------|-------|-------|-------|-------|
| 19 | リスクコミュニケーション事業の実施回数 | 累計7回 | 累計16回 | 累計31回 | 累計44回 | 累計20回 |
| 20 | リスクコミュニケーター研修事業     | 36人  | 61人   | 106人  | 138人  | 250人  |



## IV 施策の大綱

### 1 計画推進の方向性

#### (1) スローガンの設定

県民意識調査によると、食品の安全性については、「安心」、「不安」、「どちらでもない」と感じる県民で三分されている状況にあり、食品の安全性に対する不信感は、以前より和らいでいるものと考えられます。

引き続き、食の安全・安心を揺るがす事件事故を防止し、食の安心の定着を図るため、県民や食品関連事業者が力を結集して取り組むことができるように、新たにスローガンを掲げて本計画を進めていきます。

スローガン：「いつでも安全で安心なおかやまの食卓」

考え方：食品関連事業者は、食品の安全性を確保する取組を確実に実行するとともに、その取組について、県民と情報を共有することにより、県民・食品関連事業者・行政の間で信頼関係の確保に努める。

#### (2) 重点施策

これまでに述べてきた食を取り巻く現状や県民意識調査、そして前計画の達成状況等について分析した結果、本計画で重点的に取り組む必要のある課題が見えてきました。

その課題の解決を図るため、本計画では、次の項目を重点施策として取り組むことにより、食品の安全性と信頼性の確保を目指します。

##### 重点施策1 リスクの高い食中毒対策の強化

腸管出血性大腸菌など重篤な健康危害が生じる食中毒やカンピロバクター、ノロウイルスなど発生頻度の高い食中毒の対策を強化します。

##### 重点施策2 食品等事業者におけるHACCP導入促進

HACCPによる衛生管理の制度化にあわせ、すべての食品等事業者を対象にHACCPの導入を促進します。

##### 重点施策3 リスクコミュニケーションの推進

県民・食品関連事業者・行政の間で食の安全に関する相互理解を深めるためのリスクコミュニケーションを推進します。

### 2 基本方針と施策の方向

食の安全・安心のためには、科学的な根拠に基づく食品の安全性が確保され

ていることに加えて、食品の安全性が確保されていることを県民が信頼し、安心できる状態にあることが必要になります。

このため、計画を推進するに当たっては、次の2つの基本方針を掲げ、基本方針ごとに「施策の方向」、「基本施策」へ施策の展開を図り、安全で安心な食生活の実現に努めます。

### **(1) 生産から販売までの安全性の確保**

食品の安全性を確保するためには、生産から販売までのすべての段階における食品関連事業者による安全確保の取組が必要になります。そこで、次の2つの段階ごとに安全確保を図るための施策を展開します。

#### 施策の方向1 生産段階での安全確保

畜産物、農林産物、水産物等の安全確保対策に努めます。

#### 施策の方向2 製造から販売段階での安全確保

食品の製造から販売に至るまでの安全確保対策に努めます。

### **(2) 安心の定着に向けた信頼性の確保**

安全のないところに安心はありませんが、生産から販売段階の安全が確保されていてもそれを県民が正しく理解しなければ、安心の定着に繋がらないばかりか、消費段階での安全が脅かされる可能性があります。

そこで、県民の正しいリスク認識を図るとともに、県民、食品関連事業者及び行政の間の相互理解を促進し、信頼関係の構築に努める施策を展開します。

#### 施策の方向3 県民の健康の保護

県民からの相談対応や公表により県民の健康危害の発生防止に努めます。

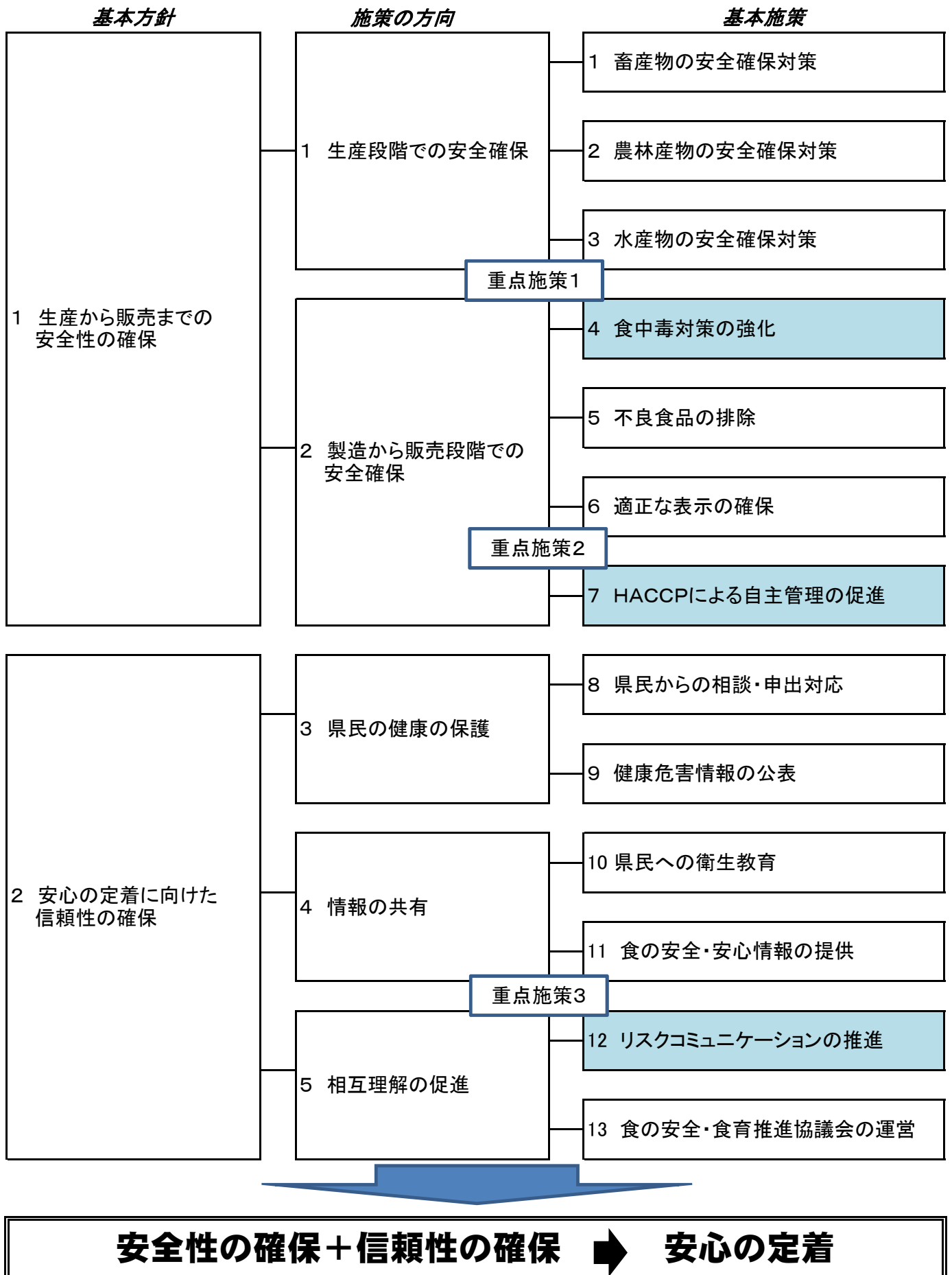
#### 施策の方向4 情報の共有

情報提供、衛生教育などにより県民の正しいリスク認識が進むよう努めます。

#### 施策の方向5 相互理解の促進

リスクコミュニケーションにより県民、食品関連事業者及び行政の間の相互理解が深まるよう努めます。

【施策体系図】



## V 基本施策

### 基本方針 1 生産から販売までの安全性の確保

#### 施策の方向 1 生産段階での安全確保

### 基本施策 1 畜産物の安全確保対策

安全で安心な畜産物を供給するためには、高病原性鳥インフルエンザ等の防疫対策、と畜場及び食鳥処理場における食肉・食鳥肉の衛生確保対策、捕獲されたイノシシやシカ(いわゆる「ジビエ」)の処理加工施設における適正処理対策が必要です。

#### 現状と課題

- 家畜伝染病予防法に基づき、畜産農家に対して飼養衛生管理基準の遵守を求めるとともに、家畜の異常や伝染病を疑う場合の早期発見、早期通報を徹底するなど、疾病の侵入防止対策及びまん延防止対策を引き続き進めていく必要があります。特に高病原性鳥インフルエンザについては、発生を想定した対応訓練等を行い危機管理体制を維持していく必要があります。
- と畜場(とちくじょう)で処理される牛豚等については、と畜検査員\*が一头毎に食用として適しているかどうか検査をしています(表1)。また、食鳥処理場で処理される鶏等についても、一羽毎に食鳥検査員が検査をしています(表2)。検査で異常が認められた場合は、廃棄等の処分を行います。

表1 と畜検査頭数

| 平成28年度<br>と畜検査頭数※ | 牛     | 子牛 | 豚   | 総計    |
|-------------------|-------|----|-----|-------|
|                   | 3,219 | 17 | 360 | 3,596 |

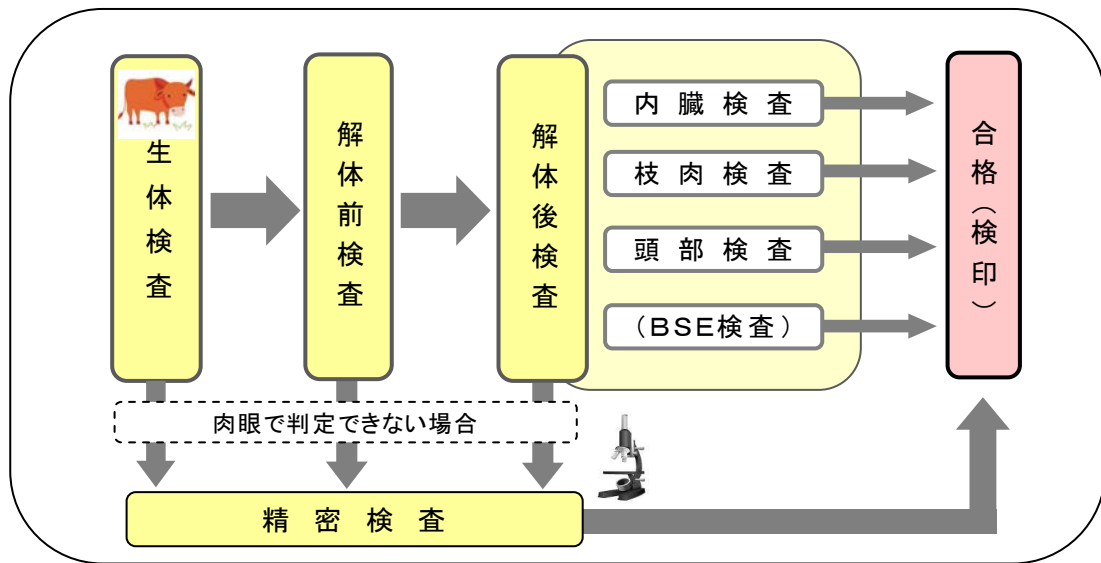
※津山市食肉処理センターでの処理頭数 (資料:岡山県)

表2 食鳥処理羽数

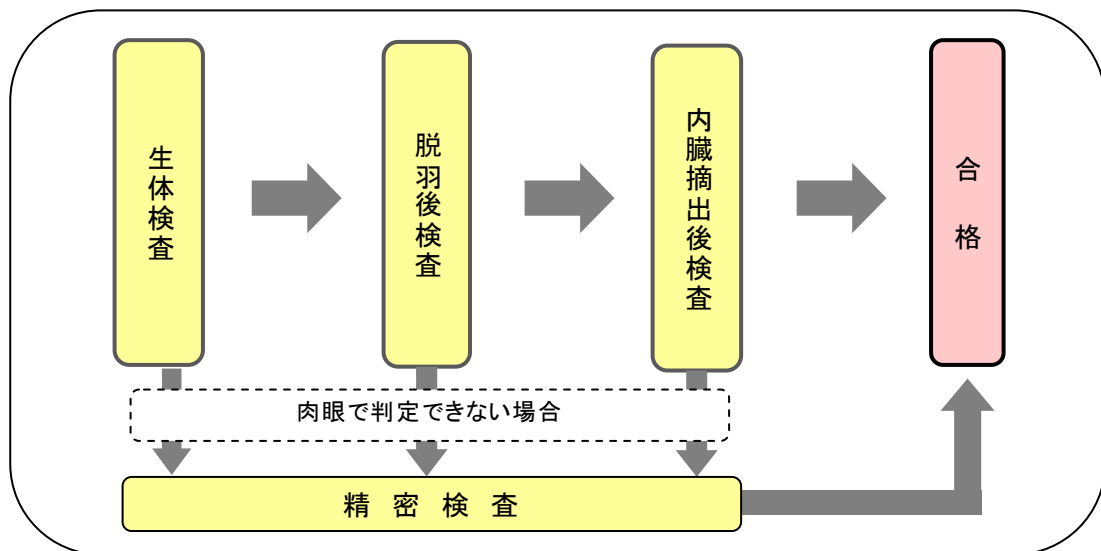
| 食鳥処理場  | 許可施設数 | 平成28年度処理羽数 |
|--------|-------|------------|
| 大規模施設  | 5     | 16,182,765 |
| 小規模施設※ | 11    | 311,754    |

※年間30万羽以下の処理施設では、食鳥処理衛生管理者が異常の有無について確認をしています。(資料:岡山県)

- 牛や鶏等は腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクターなどの食中毒菌を保有しており、処理場では食肉がそれらに汚染されないように、衛生的な処理を行う必要があります。また、HACCPの制度化に対応するためには、現場作業員の衛生意識向上が欠かせないことから、と畜検査員又は食鳥検査員による衛生指導やHACCP導入支援を行う必要があります。



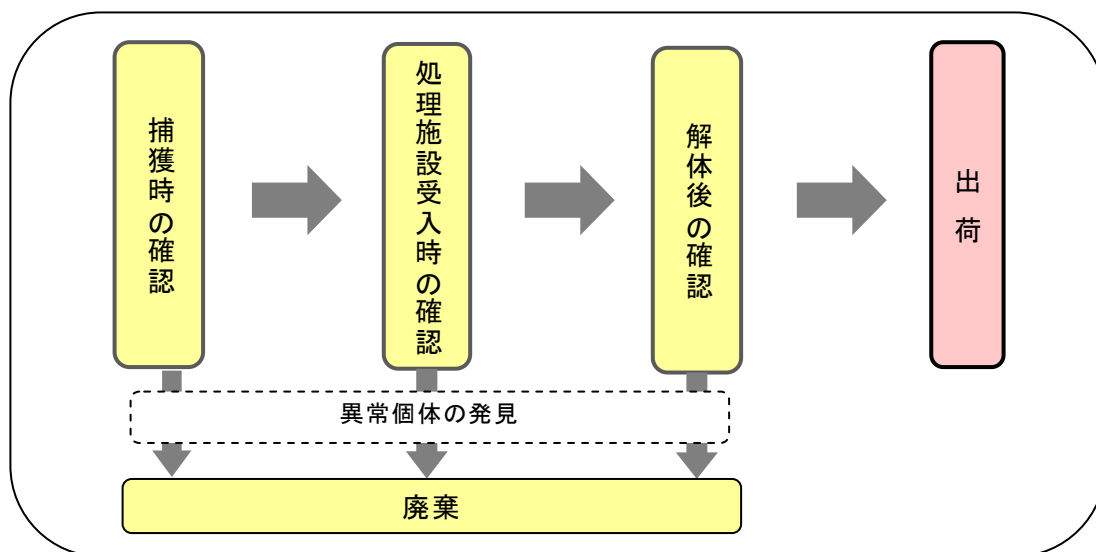
<と畜検査の流れ>



<食鳥検査の流れ>

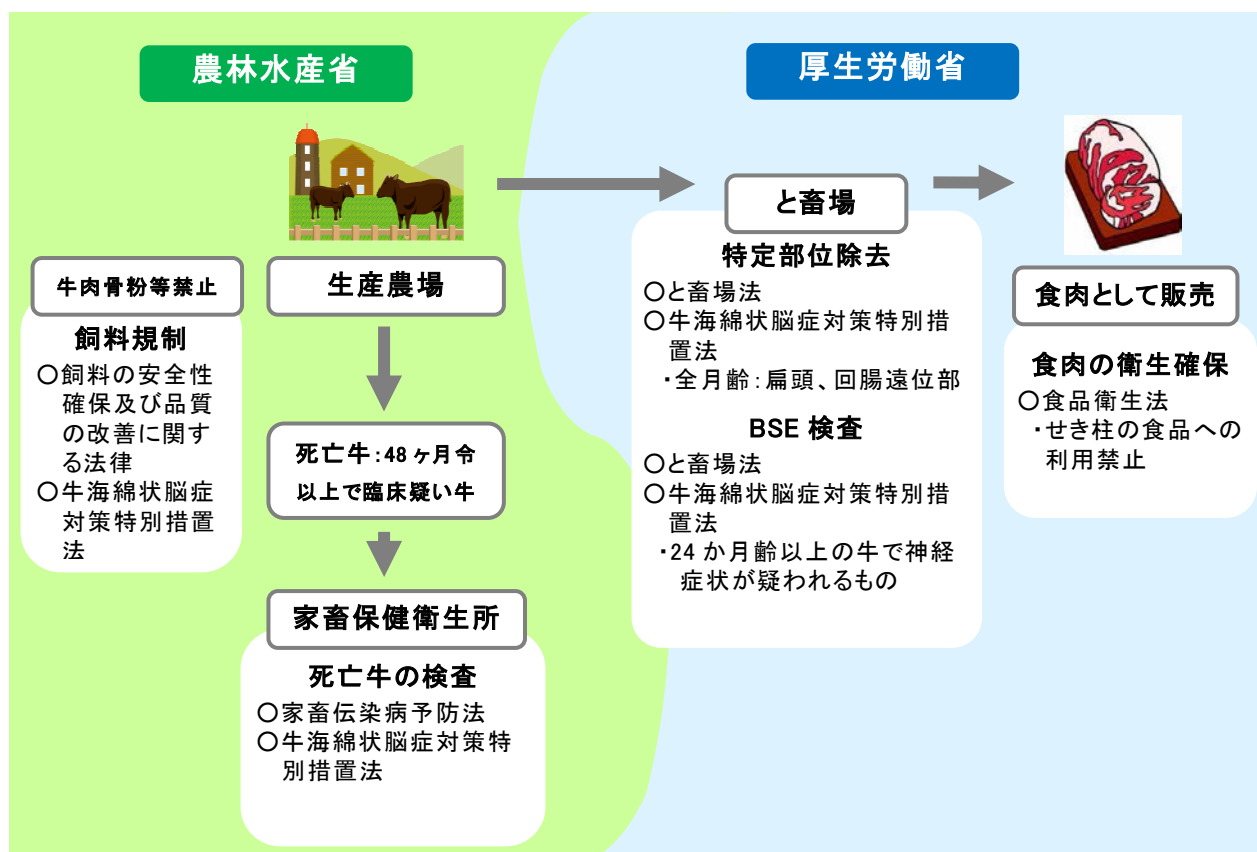
- 近年、農林水産業に係る被害が深刻化してきていることから野生鳥獣の捕獲数が増加しており、捕獲したイノシシやシカなどの野生鳥獣肉（ジビエ）の食品への利活用が推進されています。

野生鳥獣肉の安全を確保するためには、と畜場の管理に準じて県が作成したガイドラインに基づき、食用として適切な個体の受け入れ、衛生的な解体処理等が行われるよう指導を徹底する必要があります。



<野生鳥獣の確認の流れ>

- 平成13年に国内で初めて発見された牛海綿状脳症（BSE）については、生産からと畜、食肉処理、販売の各段階における管理が徹底された結果、平成15年以降に生まれた牛からはBSE感染牛は確認されていません。平成25年5月には国際獣疫事務局（OIE）\*総会において、日本は「無視できるBSEリスク」の国に認定されています。現在も牛肉骨粉等\*を餌として与えないことや異常プリオンたん白質がたまる特定部位\*をと畜場等で除去・焼却するなどの対策を継続しており、輸入牛肉に対しても同様の条件による対策がされていることから牛のBSE感染リスクは極めて低く安全と考えられます。



<国内BSE対策の概要>

- 国内では、牛肉のトレーサビリティ・システムが構築されており、生産から流通・消費の各段階において、牛の出生からと殺までの状況を確認することができます。
- 抗菌剤が効かなくなる薬剤耐性感染症が世界的に拡大している中、人と動物等の保健衛生の一体的な推進（ワンヘルス・アプローチ）のため、国家行動計画が策定され、畜産分野では動物用医薬品及び飼料添加物について慎重使用の推進等の取組がさらに強化されることになり、県としても畜産農家に対して指導をしていく必要があります。

## 施策展開

- 生産段階における飼養衛生管理対策（畜産課）  
畜産農家に対しては、定期的な立入検査を行い、飼養衛生管理基準の遵守、抗菌剤の適正使用を指導するとともに、家畜の伝染病については早期発見、早期通報を徹底します。
- 高病原性鳥インフルエンザ防疫対策（畜産課）  
養鶏農場に対しては、定期的な立入検査や衛生対策の指導を継続すること

により、発生防止に努めるとともに、鳥インフルエンザウイルスのモニタリング検査を実施し、早期発見に努めます。また、発生時を想定した対応訓練を実施し、迅速な蔓延防止を行います。

○生産段階からと畜段階におけるBSE対策（畜産課、生活衛生課）

牛の肉骨粉を原料とする飼料が家畜に与えられることのないように飼料製造会社や畜産農家等への監視指導を行うとともに、と畜場における特定部位の除去を徹底します。

○と畜場における枝肉等の汚染防止対策（生活衛生課）

と畜場へのHACCPの導入を支援するとともに、と畜作業員の衛生意識の向上を図り、枝肉等が腸管出血性大腸菌等に汚染されないよう防止対策の徹底について指導します。

○食鳥処理場における食鳥と体の汚染低減対策（生活衛生課）

各処理場における食鳥と体（と殺し羽毛を除去したもの）のカンピロバクター汚染の実態を把握し、HACCPの導入支援を進め、食鳥と体のカンピロバクター汚染の低減対策を実施します。

○野生鳥獣肉処理場における適正処理対策（生活衛生課）

野生鳥獣肉処理場に対し、県のガイドラインに基づき、適正な受け入れ体制及び衛生管理の徹底について指導します。

## 達成の指標又は目標

### 飼養衛生管理対策

#### 畜産農家飼料給与監視件数

平成28年度 114件 → 平成34年度 140件

#### 牛農場立入回数

平成28年度 2,932戸 → 平成34年度 全農場各2回

### 高病原性鳥インフルエンザ対策

#### 養鶏農場立入回数

平成28年度 531戸 → 平成34年度 全農場各3回

#### 鳥インフルエンザモニタリング検査の実施回数

平成28年度 44戸、2,090羽 → 平成34年度 45戸、2,100羽

### と畜場及び食鳥処理場のHACCP導入状況

平成28年度 未導入 → 平成34年度 全施設導入



食鳥処理場の監視指導回数

|        |       |          |   |        |       |     |
|--------|-------|----------|---|--------|-------|-----|
| 平成28年度 | 大規模施設 | 14回／5施設  | → | 平成34年度 | 大規模施設 | 各2回 |
|        | 小規模施設 | 14回／11施設 |   |        | 小規模施設 | 各1回 |

用語の解説等

と畜検査員：自治体の獣医師で、と畜場に搬入された牛豚等について、一頭毎に食用に適するかどうかの検査を行う職員です。

国際獣疫事務局（OIE）：1924年にフランスのパリで発足した世界の動物衛生の向上を目的とした政府間機関で、動物衛生や人獣共通感染症に関する国際基準の作成等を行っています。

牛肉骨粉等：牛や豚などの食肉処理の過程で出る食用にならない部分や農場で死亡した家畜などを高圧・高温で処理し、乾燥して製造される粉末状の飼料原料などのことです。

特定部位：異常プリオンタンパク質が蓄積する可能性があるため、除去及び焼却が義務付けられている部位で、牛の場合は、扁桃、回腸（盲腸の接続部位から2メートルまでに限る。）等が該当します。

## 基本方針 1 生産から販売までの安全性の確保

### 施策の方向 1 生産段階での安全確保

## 基本施策 2 農林産物の安全確保対策

安全で安心な農産物を供給するためには、生産に欠かせない農薬の適正使用の徹底をはじめ、産地に対して農業生産の工程管理手法であるGAP\*の導入を推進していくことが必要です。

### 現状と課題

- GAPの推進については、県と農業団体で構成する県GAP推進協議会が主体となり、指導員養成研修会や現地指導等を行い、平成28年度末には、果樹や野菜を中心に44産地で導入しています。GAPの取組は、農産物の安全に加え環境保全、労働安全にとって重要であるため、引き続き農林水産省ガイドラインに準拠した県版GAPを基本に、①未導入産地への普及、②取組内容の高度化、③国際水準GAPを目指す産地に対する情報提供等を行う必要があります。
- 安全な農産物の生産のため、生産者に対し引き続き、農薬使用基準の遵守、農薬使用履歴の記録や近接作物への飛散防止（ドリフト防止）対策等、農薬の安全・適正使用の徹底を図る必要があります。
- 米トレーサビリティ法\*に基づき、米穀事業者を対象とした監視指導を実施しており、引き続き、法の遵守を指導していく必要があります。



農家の作業場での GAP 研修



農薬管理指導員研修

## 施策展開

### ○GAPの導入推進（農産課）

GAPについては、導入産地数の拡大を図るとともに、GAPの制度や事例を紹介する研修会の開催など、取組内容のレベルアップに向けた技術指導の支援を行います。

### ○農薬の安全、適正使用の指導（農産課）

現場における指導的な立場にある者を対象に「農薬管理指導員」の認定研修会を実施し、農薬の適正使用を徹底します。また、農業者、防除業者等に対し農薬使用基準の遵守、飛散防止対策を徹底するとともに、農薬危害防止運動の実施、主要病害虫の発生状況把握や発生予察情報に基づく効率的な防除を進め、農薬の流通・使用における適正な取扱いを図ります。

### ○米トレーサビリティ法への対応（農産課）

不適切な取扱いの通報等に対し、必要に応じ関係機関と連携して米穀事業者に対し立入を行い、適正な取扱いを指導します。

## 達成の指標又は目標

GAP推進の導入産地数

平成28年度 44産地 → 平成34年度 50産地

農薬管理指導員認定研修会開催回数

平成28年度 6回 → 平成34年度 年間6回

## 用語の解説等

GAP：GAP（Good Agricultural Practice）とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等を確保するための取組です。消費者や流通業者等から信頼される農業生産を行うには、関連する法令や科学的な根拠に基づく適正な農業生産を行うことが必要です。GAPは、食品安全、環境保全、労働安全等の観点から、農業生産活動の全ての工程において、事前に危害を及ぼす要因を検討し、危害を未然に防ぐために点検項目を定め、これに沿って農業生産の実施、記録、点検、評価を繰り返して行う一連の改善活動をいいます。

米トレーサビリティ法：「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」の略称で、米穀事業者に対し米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達を義務づけることにより、米・米加工品に関し、食品としての安全性を欠くものの流通を防止し、表示の適正化を図るものです。

## 基本方針 1 生産から販売までの安全性の確保

### 施策の方向 1 生産段階での安全確保

## 基本施策 3 水産物の安全確保対策

安全で安心な水産物を供給するためには、養殖業者が水産用医薬品を適正に使用することが必要です。また、二枚貝の貝毒\*やカキのノロウイルスによる汚染状況の監視が必要です。

### 現状と課題

- 養殖業者に対して水産用医薬品の適正使用を周知徹底するとともに養殖魚の医薬品残留状況を確認し、養殖魚の安全性を確保する必要があります。
- 貝毒による食中毒を未然に防ぐため、貝毒原因プランクトンの発生動向の把握と、定期的な貝毒検査を行っています。毒化の恐れがある場合は、消費者に対して注意喚起を行うとともに、生産者による出荷自粛が行われています。
- 生食用カキのノロウイルスによる食中毒を防ぐため、漁場ごとにノロウイルスによる汚染状況を把握し、ノロウイルスが確認されていない漁場のみで生食用カキの出荷が行われています。
- カキについては、岡山県漁業協同組合連合会及び邑久町漁業協同組合においてトレーサビリティ・システムが構築されており、ホームページで生産者、生産海域、衛生検査結果等を確認することができます。



貝毒検査のための採水



貝毒原因プランクトンの  
顕微鏡による検査

## 施策展開

### ○養殖衛生管理体制の整備（水産課）

養殖業者に対して、魚類防疫講習会や養殖場への定期パトロール等により水産用医薬品の適正使用の指導をします。また、出荷前の養殖魚の医薬品残留検査等を行います。

### ○貝毒発生モニタリング調査（水産課）

各漁場の貝毒原因プランクトンの発生状況を確認するとともに、カキ、アサリを対象にした貝毒検査を行います。貝毒原因プランクトン及び貝毒が一定基準を超えた場合は、消費者への注意喚起や生産者に対する出荷自粛等を指導します。

### ○カキのノロウイルスモニタリング調査（水産課）

漁場ごとに定期的にノロウイルス検査を実施するとともに、漁協等が行う自主検査に対して支援を行います。ノロウイルスが検出された場合は関係機関へ注意喚起を行い、生食用出荷を自粛するよう指導を行います。

## 達成の指標又は目標

養殖衛生管理について指導する経営体数の割合

平成28年度 100%（49経営体） → 平成34年度 100%（全経営体各1回）

貝毒発生モニタリング調査

平成28年度 麻痺性貝毒検査33検体、貝毒原因プランクトン調査940回

→ 平成34年度 麻痺性貝毒検査34検体、貝毒原因プランクトン調査940回

ノロウイルスモニタリング調査

平成28年度 140検体 → 平成34年度 140検体

## 用語の解説等

貝毒：二枚貝等が餌として有毒プランクトン（貝毒原因プランクトン）を食べることで体内に毒を蓄積させることをいいます。また蓄積した毒そのものや毒による人間の食中毒症状のことを指す場合もあります。

## 基本方針 1 生産から販売までの安全性の確保

### 施策の方向 2 製造から販売段階での安全確保

## 基本施策 4 食中毒対策の強化

### 重点施策：リスクの高い食中毒対策の強化

食中毒は、食による健康危害の典型的なものであり、その発生防止対策は食の安全・安心を確保するための重要な施策です。

食中毒の原因（病因物質）は、細菌、ウイルス、自然毒など様々であり、病因物質や発生要因に応じた対策が必要です。特に、重篤な健康危害が生じる恐れの高い腸管出血性大腸菌\*による食中毒や発生件数の多いカンピロバクター\*による食中毒などリスクの高い食中毒の対策を図る必要があります。

なお、食中毒が発生した場合は、速やかに調査を行い、原因究明や再発防止を図ります。また、食中毒の発生情報を公表し、危害の拡大防止に努めます。

### 現状と課題

- 全国の食中毒の発生数は、事件数は年間1,000件、患者数は20,000人前後で推移しています。ただ、食中毒統計の数値は、保健所が把握し、食中毒と断定した数であるため、実際の件数・患者数はさらに多いと考えられており、食中毒は県民の身近に潜んでいるリスクと考えます（図1）。

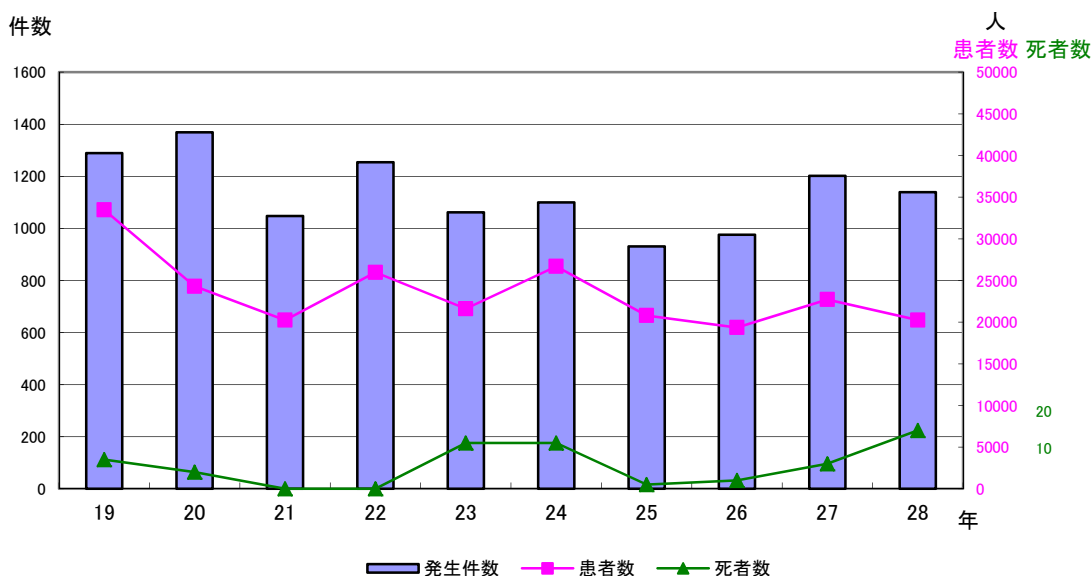


図1 全国の食中毒発生件数・患者数・死者数の推移（資料：厚生労働省）

- 腸管出血性大腸菌による食中毒は、重症化すると溶血性尿毒症症候群\*を併発し、死に至る場合もあり、特に幼児や高齢者では注意を要します。

腸管出血性大腸菌は牛の腸管内に存在しており、過去のユッケによる食中毒事件の発生を受け、現在は、牛の生食用食肉には加工や調理等の基準が定められ、牛レバーについては生食用の提供が禁止されています。

しかし、平成24年には浅漬、平成26年には冷やしきゅうり、平成28年にはきゅうりの和え物で多くの死者や患者を伴う腸管出血性大腸菌食中毒が発生しており、食肉以外の食品も注意が必要です。

また、腸管出血性大腸菌による食中毒は潜伏期間が長く、原因食品や汚染経路の究明が困難になることが多い食中毒です。平成29年には、関東を中心に同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌0157による食中毒が広域的に発生していますが、汚染経路の判明には至りませんでした。

腸管出血性大腸菌については、食肉だけでなく野菜等の原材料汚染についても注意を払い、提供時における十分な加熱や加熱後の二次汚染対策を徹底する必要があります。

- カンピロバクターによる食中毒は、細菌が原因のものでは近年発生件数が多い食中毒の一つで、全国で年間300件、患者数2,000人程度の発生が続いています。原因としては鶏肉の生食料理又は加熱不十分な鶏肉料理によるものが多く、患者は若い世代に多い傾向にあるため、同世代の正しいリスク認知が進むよう啓発が必要です。(図2、3)。

また、発生場所の多くは居酒屋などの飲食店で、生食料理の提供自粛と中心部までの十分な加熱の徹底を指導する必要があります。

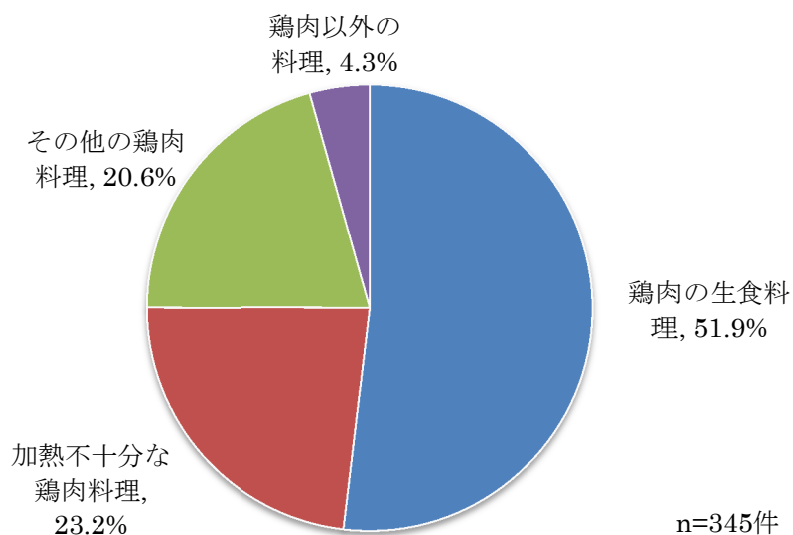


図2 カンピロバクターによる食中毒の原因食品 (H24-28年 全国)

(資料：岡山県)

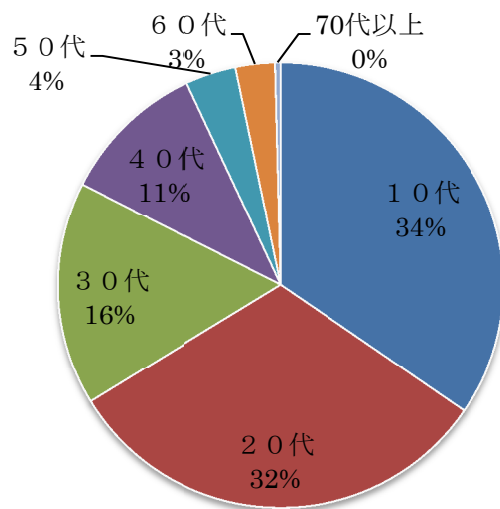


図3 カンピロバクターによる食中毒患者の年齢（H17-28年 岡山県）

（資料：岡山県）

- ノロウイルスによる食中毒は、全国、県内ともに過去5年間の発生件数が最も多くなっています。二枚貝の生食など原材料に由来するものも見られますが、約8割はノロウイルスに感染した調理従事者の手指などを介して食品を汚染（二次汚染）したことによるものです。また、ノロウイルスに感染した調理従事者のうち67%は、無症状でした（図4）。このため、人が関わるあらゆる食品が原因となる可能性があり、特に、大量調理を行う給食施設や弁当・仕出し屋をはじめ、製造等に関わる従事者に対する衛生管理の徹底を指導する必要があります。

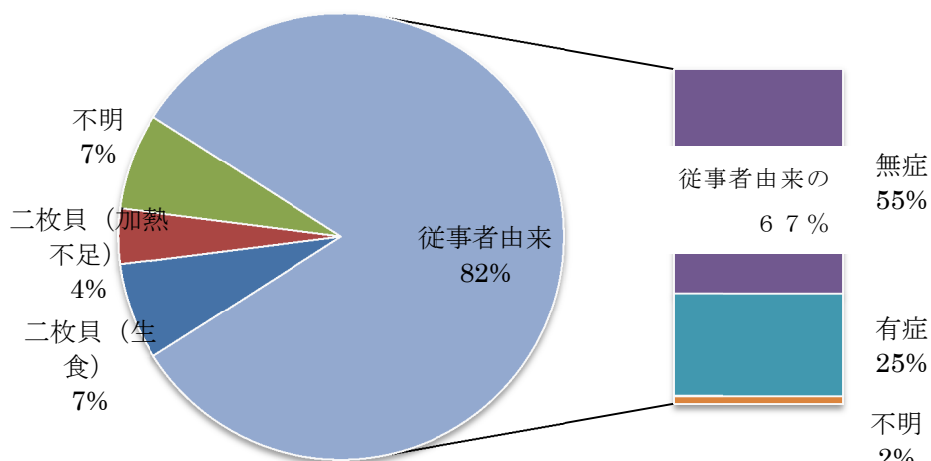


図4 ノロウイルスによる食中毒の発生原因の内訳（H28年 全国）

（資料：厚生労働省）



- 近年は、寄生虫による食中毒が発生件数の上位に入っており、主にアニサキスを原因とするものです。アニサキスは、サバ、イワシ、スルメイカなどの魚介類に寄生していることがあり、生食することで発症します。冷凍処理により防止することもできますが、調理や販売段階での目視確認が重要であるため、生食用の魚介類を扱う事業者に対する普及啓発が必要です（図5）。  
また、自然毒のうち毒キノコや有毒植物による食中毒は死亡者も発生しているため注意が必要です。高齢者が誤って採取するケースが多いことから啓発対象を明確にして注意喚起をしていく必要があります。

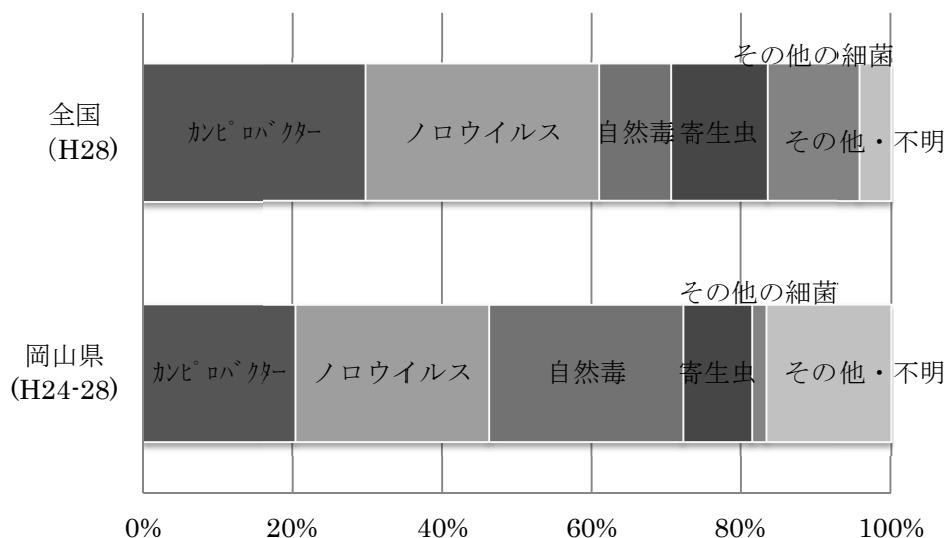


図5 全国と県内の食中毒の病因物質の比較（資料：厚生労働省、岡山県）

- 学校給食、福祉施設給食等については、一度に調理する食数が多く、喫食者が若齢又は高齢で抵抗力が弱いことからリスクが高く、腸管出血性大腸菌食中毒やノロウイルスの食中毒も発生しています。  
また、学校等の集団給食施設ではアレルギー除去食の提供も増えていることから、食中毒、アレルギー物質による健康危害等に対し、引き続き重点的に衛生管理等を行っていく必要があります。
- さまざまなイベント会場等において仮設店舗で食品を提供する催事が行われていますが、県外では食中毒が発生した事例もあり、県では主催者に対しあらかじめ出店計画を記載した届の提出を求めています。提供できる食品は、調理工程が簡単で喫食する直前に加熱されるものを原則とし、適切な提供メニューや衛生管理の指導を行っていく必要があります。
- 腸管出血性大腸菌感染症の散発事例については、各種遺伝子検査を活用し関連性を確認したり、ノロウイルスについても施設の拭き取りや食品中の微量なウイルスについても検出できるように実用化するなど、食中毒の断定や汚染経路等の究明を図るために検査法の開発や改良に取り組んでいく必要が

あります。

## 施策展開

### ○全般的な食中毒対策（生活衛生課）

食品の調理等を行う事業者に対し、施設の衛生管理、従事者の健康管理、手洗いの徹底、食材等の温度管理、加熱調理を行う際の十分な加熱、二次汚染の防止等、食中毒を予防するための監視指導を行います。

また、催事行為については、届出や相談時において適切な提供メニュー、衛生管理等の指導を行います。

### ○リスクの高い食中毒対策（生活衛生課）

#### ・腸管出血性大腸菌による食中毒対策

飲食店や食肉販売店等に対し、牛レバー及び豚の食肉の生食用としての提供の禁止、生食用食肉の加工基準等の遵守について、引き続き監視指導を徹底します。浅漬など加熱工程のない食品の製造、加工等を行う事業者に対する監視指導を強化します。

市販の食肉や野菜類、スーパー等で製造されるそうざい類について腸管出血性大腸菌の検査を行い、安全性を確認します。

#### ・カンピロバクターによる食中毒対策

飲食店等に対し、鶏刺し、鶏生レバー等の生食料理のリスクを認識させ、生又は加熱不十分な状態で提供しないよう指導します。

また、患者の多い若年層を中心にカンピロバクターのリスクについて、周知を行います。

#### ・ノロウイルスによる食中毒対策

大量調理を行う給食施設や弁当・仕出し屋に重点的に立入し、大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った食品の中心部までの十分な加熱、調理従事者を介した食品の二次汚染の防止や手洗いの徹底等について指導します。

また、飲食店、弁当屋、給食施設などを対象に期間を定め集中的に立入し、従事者に対する衛生管理などについて指導します。

### ○その他の原因による食中毒対策（生活衛生課）

食中毒予防の三原則が当てはまる細菌性食中毒については夏期を中心に食品関連事業者や消費者に対し啓発を行います。寄生虫や自然毒に対する食中毒については、対象を明確にして効果的な啓発を行います。

### ○学校給食を原因とした食中毒、アレルギー事故の防止対策（保健体育課）

県が所管する学校給食においては、学校給食衛生管理基準（文部科学省）及び大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）に基づき衛生管理に努

めるとともに、アレルギー除去食についても「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）に基づいて対応し、安全な給食の提供を行います。

○食中毒注意報の発令（生活衛生課）

夏季における気象条件や冬季における感染症の発症状況が基準を超えた場合は、食中毒注意報を発令し、食中毒予防の注意喚起を行います。

○食中毒の断定や汚染経路等の究明を図るための検査法の開発等（生活衛生課）

各種遺伝子検査の活用、微量なノロウイルス検出検査の実用化、食中毒の迅速検査法の開発等を行います。

### 達成の指標又は目標

|                                     |
|-------------------------------------|
| 食品衛生監視指導計画*の一般監視目標件数達成率             |
| 平成28年度 109% → 平成34年度 100%以上         |
| 食品衛生監視指導計画の大量調理施設の一斉取締り監視目標件数達成率    |
| 平成28年度 90% → 平成34年度 100%以上          |
| 学校給食における食中毒及び調理工程を原因としたアレルギー事故の発生件数 |
| 平成28年度 0件/年 → 平成34年度 0件/年           |

### 用語の解説等

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>腸管出血性大腸菌：下痢などの消化器症状を起こす病原大腸菌の一つです。重症化すると、激しい腹痛や血便を呈し、まれに溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発することもあり、死に至ることもあります。代表的なものは「腸管出血性大腸菌O157」で、そのほかに「O26」や「O111」などが知られています。</p> <p>溶血性尿毒症症候群：Hemolytic Uremic Syndromeの略でHUSとも言われます。様々な原因によって生じる急性腎不全が起こり、初期には、顔色不良、乏尿、浮腫、意識障害等の症状が見られます。溶血性尿毒症症候群は腸管出血性大腸菌感染症の重症合併症の一つであり、子どもや高齢者など抵抗力の低い人は特に危険です。</p> <p>カンピロバクター：近年、ノロウイルスと並び、食中毒の病因物質の上位を占めている食中毒菌で、主に食肉（特に鶏肉）を介した食中毒が問題になっています。潜伏期間が1～7日と長い傾向にあり、少ない菌量でも発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢などを引き起こします。</p> <p>食品衛生監視指導計画：食品衛生法に基づき、都道府県等が地域の実情を踏まえて食品等事業者の監視指導や食品等の検査等について年度ごとに策定する計画です。本県では業種ごとに、年間2回以上から概ね3年に1回の監視を行うこととし、年度ごとに目標監視件数を設定しています。（H28年度の目標監視件数：9,696件）</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 基本方針 1 生産から販売までの安全性の確保

### 施策の方向 2 製造から販売段階での安全確保

## 基本施策 5 不良食品の排除

食品は、単に健康危害の発生の原因とならないだけではなく、法令による規格基準などに適合したものでなければなりません。また、衛生上守るべき目標としてガイドライン（衛生規範やマニュアルなど）で示された要件を満たすことも必要です。食品衛生法など各種法令に基づく基準や規格に適合しない食品、異物が混入した不衛生な食品、衛生規範などの要件を逸脱した食品など、いわゆる不良食品は市場から排除する必要があります。

### 現状と課題

- 食品衛生法では、食品の製造や添加物の使用等に関して個別に基準や規格が定められています。

例えば、ハムなどの食肉製品や清涼飲料水を製造する際の殺菌温度や時間の基準、細菌数の規格、添加物\*の使用量の上限、野菜や果物の残留農薬の基準などです。食品製造施設等の監視では、製造時の殺菌温度、添加物の使用状況等の確認を行っていますが、基準や規格に適合しているかについては、原材料や製品等の試験検査\*で確認しています。過去4年間に5,301件の食品について添加物、残留農薬、細菌数などの試験検査を実施したところ、7件が基準や規格に適合しておらず、不適合率は0.13%でした。

表 1 基準や規格に対する試験検査の結果(H25-28年度)(岡山県)

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| 試験検査件数          | 5,301     |
| 不適合件数<br>(不適合率) | 7 (0.13%) |

- 試験検査をより効果的なものとするためには、過去のデータ等を踏まえ違反の可能性が高い食品について重点的に検査を行う必要があります。また、できる限り多くの種類の食品について安全性を確認できるよう努める必要があります。  
また、県内で製造される食品については、HACCPの制度化される予定に合わせ、HACCPが適正に機能しているかどうかを確認するために検査を行います。
- 全国で表示ミスや異物混入等による自主回収事例が多く発生しています。岡山県でも条例で、健康への悪影響の発生を防止する観点から自主回収に着手したときは保健所に報告することとしており、過去4年間で29件の報告

がありました。着手理由は期限表示やアレルギーの表示ミスが20件、異物混入が6件などとなっています（図1）。

自主回収の中には、健康危害は想定されないものの念のために回収されるものもありますが、健康危害の発生の有無にかかわらず、自主回収は食の安全に対する不信感の拡大につながります。

製造業者に対し、そもそも自主回収に陥らないような衛生管理や自主回収を行う場合でも最小限で済むようなロット管理の徹底などを指導する必要があります。

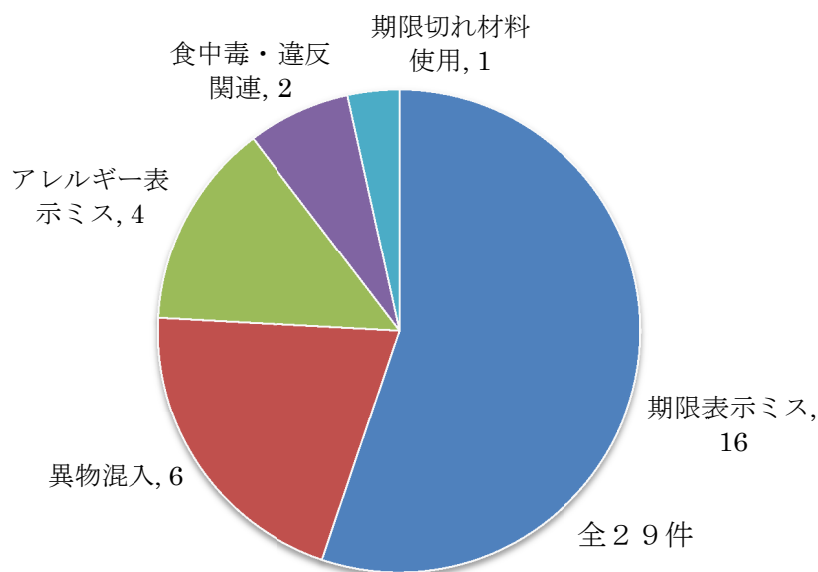


図1 自主回収の着手理由 (H24-28年度) (資料：岡山県)

- 「弁当及びそうざいの衛生規範」、「洋生菓子の衛生規範」、「生めん類の衛生規範」等は、法令に基づく拘束力はありませんが、事業者が守るべき基準として示されています。県が実施している検査でも、この衛生規範を逸脱する食品が発見されており、該当食品を製造する事業者に対しては定期的な検査を実施し、検査結果に基づく衛生管理の徹底について指導する必要があります（表2）。

表2 衛生規範に対する試験検査の結果 (H27, 28年度) (資料：岡山県)

|               | 弁当及び<br>そうざい | 洋生菓子      | 生めん類     |
|---------------|--------------|-----------|----------|
| 試験検査件数        | 1294         | 181       | 103      |
| 逸脱件数<br>(逸脱率) | 86 (6.6%)    | 16 (8.8%) | 7 (6.8%) |

- 痩身、強壯の効果を期待させる健康食品\*から医薬品成分が検出された事例が報告されています。このため、国や他自治体とも連携を取りながら、痩身・強壯の作用を持つ医薬品成分が含まれる健康食品を市場から排除する必要があります。
- 食品中に残留する農薬、動物用医薬品や食品中の有害物質の汚染実態調査を継続的に実施し、実態把握に努める必要があります。検査結果は国に報告しデータとして活用されます。

## 施策展開

### ○重点的な監視指導の実施（生活衛生課）

食品を製造する事業者の中で、特に大規模な製造者等に対しては、衛生管理が徹底されているか、基準、規格が遵守されているか、異物混入等の不良食品の発生を防止するための具体的な仕組みや体制が設けられているか、従事者教育は実施されているか等の管理体制など含め時間をかけた重点的な監視指導を行います。

### ○試験検査の実施（生活衛生課）

県内のスーパー等に流通している食品が基準や規格、衛生規範に適合しているか、過去のデータ等を踏まえた計画的かつ効果的な検査を実施することにより、不良食品の発見、排除に努めます。

また、製造者に対しても、定期的に検査を実施し、基準や規格、衛生規範に適合した食品が製造されているか確認します。

### ○健康食品の医薬品成分含有検査の実施（医薬安全課）

医薬品成分が含まれる可能性が考えられる痩身・強壯の効果を期待させる健康食品について、国の委託事業で実施している買上検査に加え、県独自の買上検査を実施し、医薬品成分を含有した健康食品の排除に努めます。

### ○有害物質の汚染実態調査の実施（生活衛生課）

食品中に残留する農薬、動物用医薬品や食品中の有害物質の汚染実態調査を継続して実施します。

## 達成の指標又は目標

|                        |     |   |               |
|------------------------|-----|---|---------------|
| 食品衛生監視指導計画の重点監視目標件数達成率 |     |   |               |
| 平成28年度                 | 92% | → | 平成34年度 100%以上 |
| 食品衛生監視指導計画の収去検査目標件数達成率 |     |   |               |
| 平成28年度                 | 96% | → | 平成34年度 100%以上 |
| 健康食品買上検査件数（県独自分）       |     |   |               |
| 平成28年度                 | 6件  | → | 平成34年度 6件以上   |

有害物質の汚染実態調査件数

平成28年度 62件 → 平成34年度 62件以上

## 用語の解説等

添加物：食品を製造や加工する際に、味、色、匂いを付けたり、長く保存できるようにするなど、なんらかの目的を持って使用されるものです。昔から一般に食品として使用してきた砂糖や食塩などは含まれません。

試験検査：食品衛生法に基づき食品等は無償で持ち帰り、添加物や残留農薬の量、細菌の数などを検査する収去検査とモニタリングなどの目的で食品等を買上し、重金属などを検査する買上検査の2つがあります。

健康食品：法的な定義はありませんが、広く健康の保持増進に役立つ食品として販売・利用されるものです。

## 基本方針 1 生産から販売までの安全性の確保

### 施策の方向 2 製造から販売段階での安全確保

## 基本施策 6 適正な表示の確保

食品表示は、消費者が食品を選択する際の重要な情報であり、食品に関する情報が正しく伝わるように適正な表示が確保されている必要があります。

平成 27 年 4 月から、それまで J A S 法、食品衛生法、健康増進法\*で別々に規定されていた食品表示に係るルールが食品表示法\*に一元化されました。食品表示を行う事業者は基準を遵守し、適正に表示を行う責任を有しています。

しかし、原産地表示の偽装に加え、添加物やアレルギー物質の表示漏れ、期限表示のミスなどが相次ぐと、消費者に強い不信感を与えてしまいます。食品表示が適正に行われるよう、事業者に対し指導、助言を行う必要があります。

### 現状と課題

- 食品表示法の施行に伴い表示のルールは統一されましたが、その後も原料原産地の新たな表示ルールが設定されるなど頻繁に見直しが行われています。事業者に対し、ルールの周知を行い早期の新基準移行を促します。平成 32 年 4 月の完全施行までにすべての事業者が食品表示法に基づく適正な表示が行えるように指導を行う必要があります。
- 表示が不適正な食品は、製造施設や販売店の監視指導の際に発見される他、試験検査で判明したり（表 1）、県民や県外の自治体からの情報提供で発見されることもあります。  
不適正な表示に至る主な原因は、事業者が表示基準を正しく理解していないケースもありますが、表示内容の確認不足やラベル機の操作ミスなどのヒューマンエラーのケースも多いため、不適正な表示を発生させない管理体制の整備などを指導する必要があります。

表 1 試験検査により判明した不適正表示(H25-28 年度)(岡山県)

|      | 添加物       | アレルギー物質  | 遺伝子組換え |
|------|-----------|----------|--------|
| 検査件数 | 2, 998    | 81       | 131    |
| 不適件数 | 19 (0.6%) | 2 (2.5%) | 0 (0%) |

- 鮮度のよい鶏肉は生で食べることができると誤解している飲食店業者がいることから、食鳥処理業者や食肉卸売業者が原材料の鶏肉に「加熱用」である旨を表示、又は伝達することで誤解による生食肉の提供は防止できると考えられます。このような県民の健康危害の防止につながる事項については法令に基づかないものであっても積極的に指導する必要があります。



- 原産地表示の偽装などの通報に対しては、関係機関と連携し、食品表示法に基づく指示・公表など、厳正に対処し食の不安に繋がらないようにします。
- 健康食品の中には、医薬品医療機器法\*に抵触する医薬品的な効能効果等が表示、広告されているものもことから、販売店での店頭表示や広告に係る監視指導する必要があります。

## 施策展開

- 食品表示法の周知及び相談対応（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）  
表示を行う事業者に対し、講習会の開催やパンフレットの配布を通じ、食品表示法の食品表示制度を周知するとともに、事業者からの相談には各担当課が窓口となって対応します。
- 表示を行う事業者への監視指導（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）  
定期的に製造施設や販売店へ立入を行い、適正な表示が行われているか、表示ミスや表示漏れを起こさない管理体制を整備しているかなどを確認します。また、原産地表示の偽装などの通報等に対しては、関係機関と連携し必要な調査を行い、事実関係に基づいて厳正に対処します。
- 試験検査による表示の点検（生活衛生課）  
県内のスーパー等に流通している食品については、販売店での目視による点検だけでなく、検査によって添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え食品の表示が適正に行われているか確認します。
- 医薬品的な効能効果を標榜した健康食品等への対応（医薬安全課）  
健康食品販売店舗における医薬品的な効能効果を標榜した店頭表示や広告の監視、事業者からの個別相談や県民等からの通報対応により、不適切な表示や広告の改善を指導します。

## 達成の指標又は目標

|                                    |      |   |                  |
|------------------------------------|------|---|------------------|
| 健康食品広告等の確認件数                       |      |   |                  |
| 平成28年度                             | 306件 | → | 平成34年度 300件以上/年  |
| 食品表示法に基づく適正表示の調査店舗数                |      |   |                  |
| 平成28年度                             | —    | → | 平成34年度 200店舗以上/年 |
| 食品衛生監視指導計画の試験検査目標件数達成率（表示確認のための検査） |      |   |                  |
| 平成28年度                             | —    | → | 平成34年度 100%以上    |

## 表示に関する主な法律と規制の概要

健康増進法：国民の健康の増進の総合的な推進に関して、基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善と健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とした法律です。食品表示法で規定されるようになった栄養成分表示等以外で、特別用途食品の表示、健康及び体力の維持、向上に役立たせる表示や健康保健増進効果等について虚偽、誇大な表示の禁止などが規定されています。

食品表示法：食品衛生法、JAS法及び健康増進法に規定されていた食品表示に関する規定を統合し、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保を目的とする法律です。平成27年4月に施行され、平成32年4月に完全施行されます。

医薬品医療機器法：「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」の略称で、医薬品等の品質、有効性及び安全性の確保並びにこれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大の防止のために必要な規制等を規定しており、健康食品に医薬品以外に医薬品に該当する成分名や医薬品的な効能効果などの表示（広告を含む）を行うことを禁止しています。

**基本方針 1 生産から販売までの安全性の確保**

**施策の方向 2 製造から販売段階での安全確保**

**基本施策 7 HACCP\*による自主管理の促進**

**重点施策：食品等事業者におけるHACCP導入促進**

食品の製造から販売に関わる全ての事業者は、自らが食の安全・安心の確保について第一義的な責任があることを認識し、安全な食品の提供と消費者の信頼確保に向けた管理や体制の整備に努める必要があります。

現在、国は食品の衛生管理手法として国際標準となっているHACCPについて、すべての食品等事業者を対象とする制度化を進めています。HACCPの導入が進むことによって、事業者の衛生管理が「見える化」され、消費者からもより強い信頼が得られることが期待されます。

**現状と課題**

- 法令で規定された様々な基準や規格は、食品衛生の確保について最低限度を定めたものであり、食品等事業者は、こうした基準や規格を守ることを第一とすると同時に、コンプライアンス\*意識の高揚を図り、安全な食品の提供に努める必要があります。
- 安全な食品を提供することは、食品等事業者の責務であり自主的な衛生管理への取組が基本となります。施設設備の衛生管理、食品等の衛生的取扱い、従事者の衛生管理、回収の方法などの一般的衛生管理についても引き続き指導を行う必要があります。
- 現在、国は食品の衛生管理手法として国際標準となっているHACCPの制度化を進めており、数年後にすべての食品等事業者においてHACCPによる衛生管理が求められることとなります。本計画の期間をすべての食品等事業者がHACCPを導入する期間と位置づけて、取り組む必要があります。

表1 HACCP制度化のスケジュール(想定)

|      | 食品衛生法改正<br>(平成30年通常国会) | 改正法施行<br>(制度化開始)    | (完全施行)       |
|------|------------------------|---------------------|--------------|
| 施行状況 |                        | 周知期間                | 経過措置期間(期間未定) |
| 推進計画 | 前計画→                   | ←H30.4～食の安全・食育推進計画→ |              |

- 県内の中小規模の食品等事業者のHACCP導入状況については、大規模の食品等事業者と異なり、導入は進んでいない状況です。また、県民意識調査においても県民のHACCPの認知度は低く、普及していない状況にあります。  
そこで、中小規模における食品等事業者への導入支援を行うとともに、県民に対してもHACCPの理解促進を行い、事業者の導入意欲を引き出す必要もあります。
- HACCP導入が進まない理由の一つに人材不足が挙げられます。衛生管理の改善に向けた取組や、従事者への衛生教育の実施などを行うため、営業施設に設置が義務づけられている食品衛生責任者をHACCP推進の中心的人材に育成していくことが対策の一つと考えています。
- すべての食品事業者がHACCPによる衛生管理へ移行するためには食品業界の自主的な取組が不可欠です。業界団体である(一社)岡山県食品衛生協会は、食品取扱い施設への指導や助言を行う巡回指導事業を行っていることから、今後は、HACCP導入への助言等を主体とする活動の実施が望まれます。
- 食品等事業者に対し、指導助言を行う保健所の食品衛生監視員についてもHACCPに関する知識を深め、事業者に応じた導入支援の手法についての経験を重ね、資質の向上を図る必要があります。

## 施策展開

- 自主管理の定着のための指導・助言（生活衛生課）  
食品等事業者としての責務、コンプライアンス意識の高揚を図り、施設設備の衛生管理、食品等の衛生的取扱い、従事者の衛生管理、回収の方法など自主管理が定着するように指導・助言を行います。
- HACCP導入の支援（生活衛生課）  
飲食店等の中小規模の食品等事業者に対して、HACCPの制度化に伴う衛生管理計画の策定について支援を行います。また、基礎知識の普及や危害分析の実践などのHACCP導入支援の研修会等を実施します。
- 県民へのHACCPの普及（生活衛生課）  
HACCPに関する内容について、講習会のテーマとしたり、事業者向けの研修会についても県民も対象として募集等を行い、県民のHACCPの認知度を向上させます。
- 食品衛生責任者のHACCP推進の人材への育成（生活衛生課）  
食品衛生責任者を対象とし、HACCPによる衛生管理についてスキルア

ップのための教育研修を行い、各施設でH A C C P 導入及び運用や従事者への教育等ができる人材に育成します。

○業界団体と協働によるH A C C P の推進（生活衛生課）

業界団体である（一社）岡山県食品衛生協会と協働して、食品取扱い施設に巡回指導する食品衛生指導員に対し、H A C C P の考え方を普及し、指導や助言を通じて食品業界全体へのH A C C P 導入の促進を図ります。

### 達成の指標又は目標

食品等事業者におけるH A C C P 導入率

平成28年度           －           →   経過措置期間終了時   100%

食品衛生責任者スキルアップ講習会受講者数

平成28年度   472人   →   平成34年度   1,500人（累計）

「H A C C P の言葉も内容も知らない」と答えた割合

県民意識調査   70.5%   →   35.0%以下

### 用語の解説等

H A C C P : Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字を取ったもので、危害分析・重要管理点と訳されています。衛生管理手法の一つで、各工程の危害をあらかじめ分析し、その危害を制御できる工程を重点的に管理することにより、製品の安全確保を図ります。

コンプライアンス:もともとは法令遵守を意味しますが、単に法令だけではなく、各種の実務基準や社内規則、さらには企業倫理にまで対象が広がっています。コンプライアンスの対象が広がっていることから、企業の社会的責任もその対象と考えられるようになってきています。

## 基本方針 2 安心の定着に向けた信頼性の確保

### 施策の方向 3 県民の健康の保護

## 基本施策 8 県民からの相談・申出対応

保健所等に設置している食の安全相談窓口では、消費者の食の安全・安心に関する不信や不安を解消するために、疑問等に対し情報の提供や助言を行っています。また、県民から、食品等が人の健康に危害を及ぼすような事態があるとして申出を受けた場合には、条例第19条の規定により速やかに調査を行い、適切な措置を行っています。

### 現状と課題

- 県民からの食の安全・安心に関する相談、疑問に応えるため、保健所等に「食の安全相談窓口」を設置しています。消費者からの相談件数は、平成24～28年度は年間200件を超える程度で推移しており、平成19～23年の平均件数と比較するとほぼ半減の状態にあります。しかし、ひとたび食に関連する事件が発生すると、食品の安全性に対して不安を感じる県民が増え、相談件数も増加する事態が繰り返されているため、引き続き、相談窓口による正確で迅速な情報提供を行い、県民の不安解消に努める必要があります（図1）。

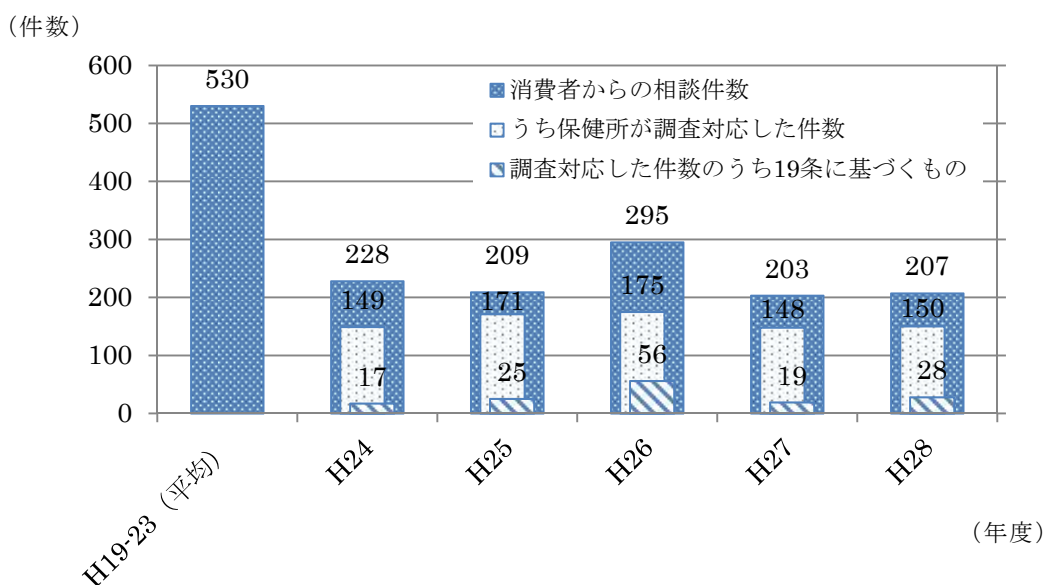


図1 食の安全相談窓口寄せられた消費者からの相談件数等（H24～28年度）

（資料：岡山県）

- 相談窓口寄せられる相談や疑問の内容は、食の安全・安心に関する一般的な質問の他、購入した食品の品質不良や異物の混入、食品の表示の不

備、飲食店の衛生状態に関する事など、多岐にわたっています（図2）。

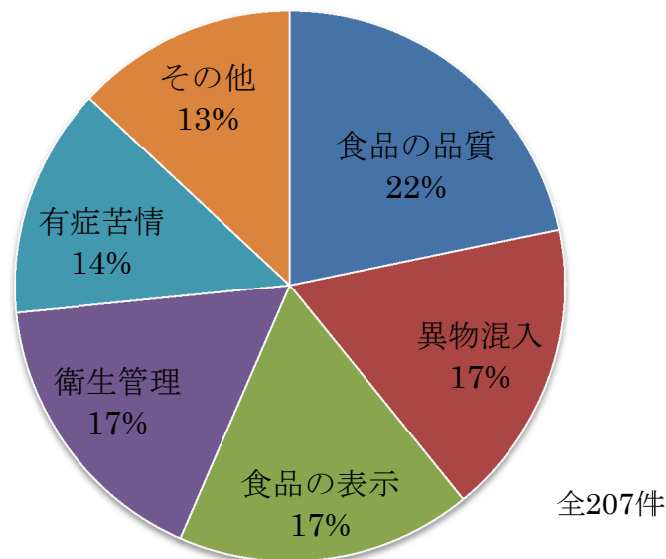


図2 食の安全相談窓口寄せられた消費者からの相談内容（H28年度）（資料：岡山県）

- 消費者からの相談のうち、食品等が人の健康に危害を及ぼす又はそのおそれがあるとして条例第19条の規定に該当する申出を受けた場合、速やかに調査を行い、適切な措置を講ずるよう規定しています。相談窓口寄せられた県民からの申出に対し、迅速・適切に対応していくことが食の安心につながると考えます（図1）。
- 県民からの食品表示に関する相談等に対応するため、「食品表示110番」を設置し、食品に表示を行う事業者、消費者からの相談が寄せられています。
- 県民意識調査では、「食の安全相談窓口」、「食品表示110番」の相談窓口の施策について、他の施策に比べて認知度が低かったことから引き続き窓口の周知に努める必要があります。

### 施策展開

- 食の安全相談窓口での対応（生活衛生課、くらし安全安心課）  
窓口について、県民へ周知するとともに、県民からの相談や問合せには丁寧に対応し、県民の安心につなげます。
- 健康危害の申出への対応（生活衛生課）  
食品等によって健康危害を受けた等の申出を受けた場合は、速やかに調査を行い、被害の拡大防止措置を講じるなど適切に対応して不安が広がらないようにします。
- 食品表示110番での対応（くらし安全安心課）

食品表示の一層の適正化を図るために設置している「食品表示110番」では、県民からの食品表示に関する様々な問合せや偽装表示など表示に関する情報を受付けます。また、窓口について、県民へ周知を行います。

### 達成の指標又は目標

|                                                            |
|------------------------------------------------------------|
| 「食の安全相談窓口、食品表示110番の設置」の施策を知らない割合<br>県民意識調査 24.0% → 20.0%以下 |
|------------------------------------------------------------|

### 食の安全相談窓口

| 保健所  | 管轄区域                                       | 電話番号                | 住所                 |                   |
|------|--------------------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| 県の窓口 | 備前<br>玉野市 瀬戸内市 吉備中央町 備前市<br>赤磐市 和気町        | 086-272-3947        | 岡山市中区古京町<br>1-1-17 |                   |
|      | 備中<br>総社市 早島町 笠岡市 井原市<br>浅口市 里庄町 矢掛町       | 086-434-7026        | 倉敷市羽島<br>1083      |                   |
|      | 備北<br>高梁市 新見市                              | 0866-21-2837        | 高梁市落合町近似<br>286-1  |                   |
|      | 真庭<br>真庭市 新庄村                              | 0867-44-2918        | 真庭市勝山<br>591       |                   |
|      | 美作<br>津山市 鏡野町 美咲町 久米南町<br>美作市 勝央町 奈義町 西粟倉村 | 0868-23-0115        | 津山市椿高下<br>114      |                   |
|      | 県庁生活衛生課                                    | 県内全域<br>(岡山市、倉敷市以外) | 086-226-7338       | 岡山市北区内山下<br>2-4-6 |
|      | 県庁くらし安全安心課                                 |                     | 086-226-7346       |                   |
| 市の窓口 | 岡山市保健管理課                                   | 岡山市内                | 086-803-1276       | 岡山市北区鹿田町          |
|      | 岡山市保健所                                     |                     | 086-803-1257       | 1-1-1             |
|      | 倉敷市保健所                                     | 倉敷市内                | 086-434-9826       | 倉敷市笹沖170          |

### 食品表示110番

|            |      |              |                   |
|------------|------|--------------|-------------------|
| 県庁くらし安全安心課 | 県内全域 | 086-226-7346 | 岡山市北区内山下<br>2-4-6 |
|------------|------|--------------|-------------------|



## 基本方針 2 安心の定着に向けた信頼性の確保

### 施策の方向 3 県民の健康の保護

## 基本施策 9 健康危害情報の公表

緊急に県民へ周知しなければ、県民が危険な食品を食べて健康危害が発生するおそれがあるような場合は、当該食品に係る情報を迅速に公表します。

### 現状と課題

- 人の健康に危害を及ぼすおそれのある食品が発見され、すでに販売されている場合は、県民がその情報を知らなければ、食べてしまい、最悪の場合健康危害を起こすおそれがあります。

こうした事態を防ぐため、条例第18条で人の健康に悪影響を及ぼすおそれがあるとして、事業者が自主的な回収に着手した場合、県に報告するよう定め、また、第20条の規定により、人の健康に重大な危害を及ぼすと認められる場合などでは、報道機関に資料提供を行うことで回収対象となる食品の範囲を明らかにするなど、必要な情報を公表しています。

- 食品衛生法第63条では法違反者等の名称等を公表する旨を規定しています。これは回収命令等の処分が行われた際に、事業者が十分な回収等の対応を行わない場合、人の健康危害を発生させるおそれがあるため、そのような事態を防止する目的で設けられています。

- 生産から製造、販売の各段階における食の安全確保の取組を行っていますが、今後、食の安全を揺るがす事案が起きない保証はありません。一度大きな事案が発生すると消費者は過度に不安を感じ、食の安心の定着に影響を与えてしまいます。このような事案に対しては、迅速に対応し、正確な情報を公表することで影響を最小限に抑えることが必要です。

### 施策展開

- 食品の回収等の情報の公表（生活衛生課）

条例第18条による自主回収の着手情報や他自治体で発生した事件、事故に関係する食品が県内に流通している場合などは、県民に必要な情報を迅速に公表し、健康危害の発生防止に努めます。

- 行政処分や違反者等の公表（生活衛生課）

食品衛生法に基づく回収命令等の行政処分を行った際に、違反事項に対し事業者が十分な対応を取らない場合などは健康危害が生じる可能性もあるため、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から県民に公表を行います。

○食の安全を揺るがす事態に対する正確な情報の公表（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）

食の安全に係る事件や事故の情報を探知した場合は、迅速に対応し、県民に対し正確な情報を伝えることで、健康危害の発生や拡大の防止に努めます。

さらに、正しい理解が進むことで、風評被害の発生も避けられるため、食の安心に与える影響を最小限に抑えることができます。

#### 達成の指標又は目標

「健康に重大な危害を及ぼす食品の情報の公表」の施策満足度\*

県民意識調査 64.3% → 70.0%以上

\*不満以外の「満足である」、「やや満足」、「どちらでもない」と答えた人の割合

## 基本方針 2 安心の定着に向けた信頼性の確保

### 施策の方向 4 情報の共有

#### 基本施策 10 県民への衛生教育

食の安全・安心の確保は、食品関連事業者に第一義的責務があることは言うまでもありませんが、県民も食中毒予防のための正しい知識を身につけることで、風評などに惑わされず、理性的に行動できる賢い消費者になることが求められます。このため、県民を対象として普及啓発を進めます。

#### 現状と課題

- 飲食店で提供されているものであれば生肉を食べても大丈夫と思い、結果的に重い下痢や嘔吐を起こしたり、十分な知識がないまま、採取した植物を食べて中毒を起こしたなどの健康危害事例が発生していますが、これらは、正しい知識を身につけていれば避けることができます。
- 冷凍メンチカツにより腸管出血性大腸菌 0157 食中毒が発生しましたが、生肉のため十分な加熱調理が必要である旨の表示があったにもかかわらず見落とされていたことが原因のひとつとして挙げられています。このような表示内容を確認することは健康危害の発生を防止するために重要であることを、普及啓発する必要があります。
- 県民意識調査で食品を介して健康にもたらすリスクの認知度について調査したところ、「残留農薬」は「健康食品」に比べてリスクが高いと認知されています。残留農薬によって健康危害が発生した報告はありませんが、健康食品の中には、医薬品成分が検出され重大な健康危害が生じた事例があります。一部のリスクについては、正しく認知されていない状況にあると考えられます（図1）。

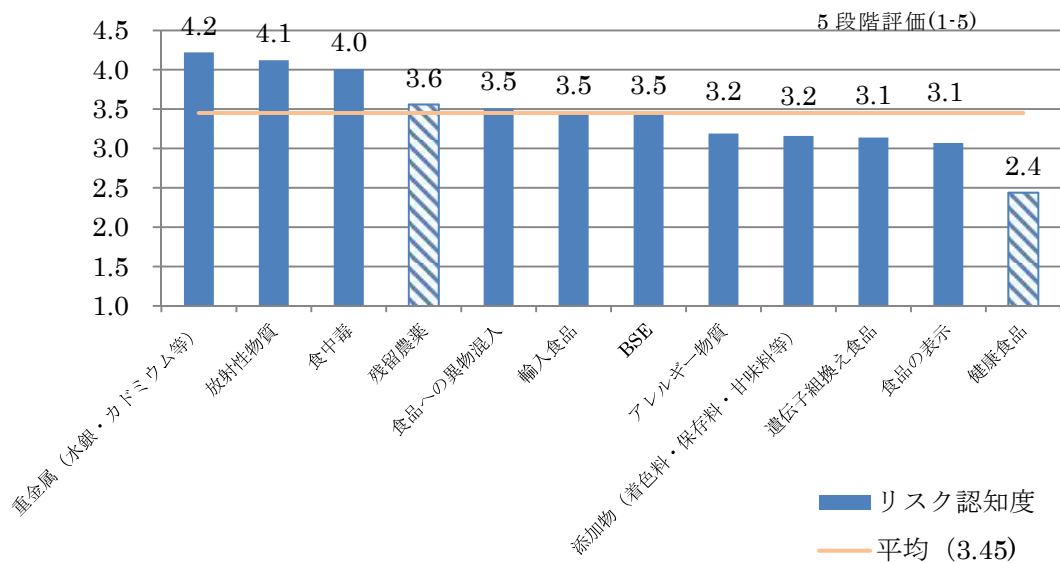


図1 食品由来のリスク認知度（県民意識調査）

- 食の安全・安心に関わる事件や事故が起きた際には、食に対する関心や不安、不信が高まります。県は、消費者が、あいまいな情報や根拠のない情報によって不安を煽られたり、間違った判断で行動しないように、正確な情報をわかりやすく提供することが求められます。
- 食の安全に関する知識の普及啓発の手段は様々ですが、より効果的な方法が望まれます。手洗いチェッカー\*を取り入れた講習会では、参加者自らが手洗いを行い、自分の手指に残った汚れを目視で確認することで、より効果的な手洗い方法を学ぶことができます。このように「見える化」を取り入れ、消費者が体験を通して理解を深められるような普及啓発を進めていく必要があります。

## 施策展開

- 食の安全に関する知識の普及啓発（生活衛生課）
  - 肉の生食や自然毒による食中毒の危険性、添加物や農薬の適正使用など安全への取組など、食に関する科学的根拠に基づいた理論や知識、最新データ等を活用し、衛生講習会等の場で普及啓発に努め、県民の正しいリスク認識につなげます。
- 「見える化」教材を活用した普及啓発（生活衛生課）
  - 手洗いチェッカーを用いた手洗い体験など、参加者が普段見えないものを「見える化」し、体験できる教材や媒体を用いた講習会を実施し、衛生知識の普及啓発を行います。
- 食品表示に対する消費者の理解の促進（県民生活部・農林水産部・保健福祉

部)

消費者が、表示内容を正しく理解し、購入時の選択に役立てたり、適切に食品を取り扱って健康危害が発生しないよう、食品表示に関する知識の普及を行います。

### 達成の指標又は目標

食の安全に関する知識の普及啓発を行う衛生講習会の回数

平成28年度 130回 → 平成34年度 130回

体験型講習会受講者数

平成28年度 1,311人 → 平成34年度 2,300人

### 用語の解説等

手洗いチェッカー：特殊ライトにかざすと光る専用ローションを、手に付いた汚れに見立ててあらかじめ手に付けます。実際に手を洗った後、汚れ（専用ローション）がどの程度洗い流せたかを、特殊ライト下で光らせて確認します。汚れが洗い流せていない部分が光って見え、適切な手洗いが実施できているかが確認できます。

## 基本方針 2 安心の定着に向けた信頼性の確保

### 施策の方向 4 情報の共有

#### 基本施策 1 1 食の安全・安心情報の提供

様々な情報が交錯し、目まぐるしく変化する社会情勢の中で、県は、食の安全・安心に関わる全般的な情報や普段の取組を、県民へ積極的にわかりやすく伝え、県民の食に対する信頼に繋げることが必要です。

#### 現状と課題

- 県民意識調査では、食中毒や輸入食品に対する評価において、「科学的情報を信頼できる」、「専門家の判断を信頼できる」の問いに、「そう思う」と答えた人が「そう思わない」と答えた人に比べて多く、科学的な情報や専門家の判断は信頼されていることがわかりました。

一方で「正確な情報が提供されている」、「十分な知識がある」の問いには、「そう思わない」と答えた人が多くみられました。

県では、「岡山県ホームページ」、「食の安全・安心おかやまホームページ」などで、食の安全・安心に関する情報を提供していますが、引き続き国等から得られた情報を正確でわかりやすく提供する必要があります。

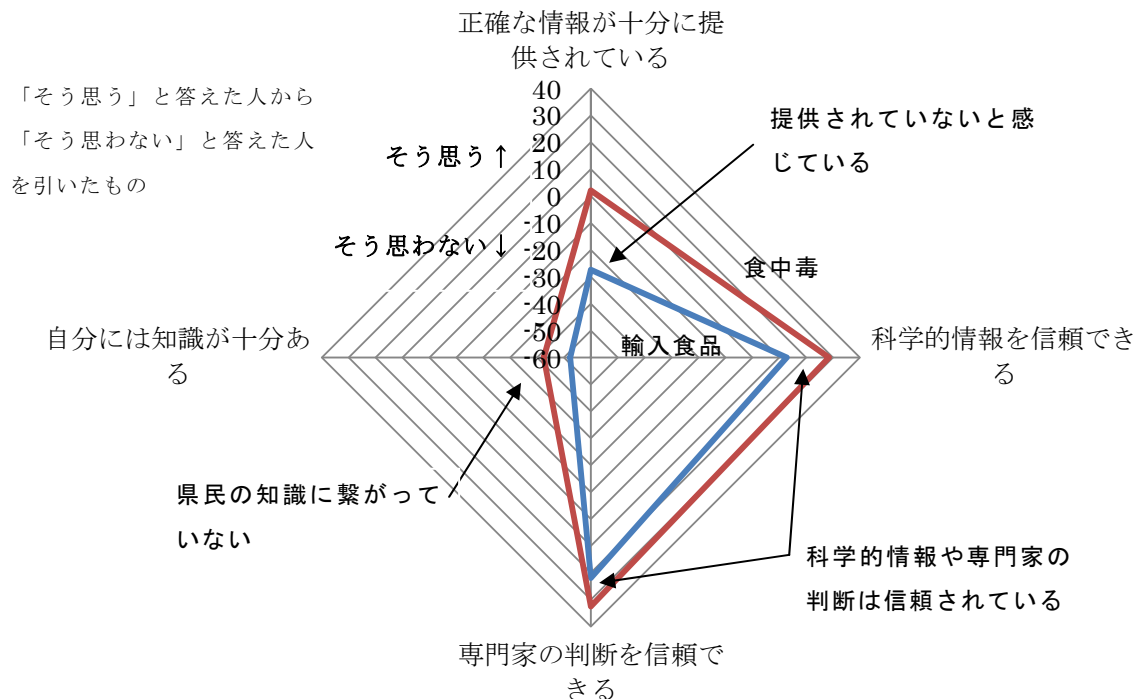


図 1 輸入食品と食中毒に対する評価（県民意識調査）

- 全国一斉に食中毒予防に取り組む 8 月の食品衛生月間には、（一社）岡山県

食品衛生協会と協働して街頭キャンペーンを行うなど、広く県民へ食中毒予防の啓発を行っています。

特に、発生件数が多いノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒は予防策について効果的に広く県民へ周知できる方法の検討の必要があります。

- 食の安全サポーター事業では、食に関する正しい知識を習得し理解を深めるため、自主的に情報伝達などの活動に取り組む食品関連事業者、教育関係の団体、その他一般企業などを登録し、県が配信した「食の安全・安心に関する情報」をそれぞれの組織内で共有しています。今後もさらにサポーター登録団体を増やし、取組を広げていく必要があります。
- 県の広報番組や広報紙では、夏には細菌性食中毒、春秋には有毒植物、毒キノコ等、冬にはノロウイルスやフグ毒の食中毒予防の啓発や食の安全・安心に関するテーマについて、配信を行い、情報提供に努めています（表1）。

表1 食の安全・安心情報の配信回数（H28年度）（資料：岡山県）

| 配信媒体 | 情報配信している番組等           | 配信回数 |
|------|-----------------------|------|
| ラジオ  | FM岡山「OKAYAMA晴れの国ポケット」 | 7    |
|      | RSKラジオ「県民のみなさんへ」      | 6    |
| 広報紙  | 岡山県広報紙「晴れの国おかやま」      | 1    |
| その他  | NHKデータ放送              | 10   |
| 計    |                       | 24   |

## 施策展開

### ○情報発信手段の充実等（生活衛生課）

ホームページへの掲載内容を充実させ、ラジオ等の広報番組、広報紙、街頭キャンペーン（スーパー等でのチラシ配布、広報車巡回）など様々な情報発信手段を用いて、効果的に情報を提供します。

### ○食の安全サポーターへの情報提供等（生活衛生課）

食の安全サポーター登録団体等へ、県から食の安全・安心情報を提供します。サポーターは、所属の組織内で情報を共有することで、正しい知識の習得や理解を深めます。

## 達成の指標又は目標

|                |      |   |                    |
|----------------|------|---|--------------------|
| 食の安全・安心情報の配信回数 |      |   |                    |
| 平成28年度         | 24回  | → | 平成34年度 150回（累計）    |
| 食の安全サポーター登録団体数 |      |   |                    |
| 平成28年度         | 98団体 | → | 平成34年度 120団体以上（累計） |

食の安全サポーター情報配信回数

平成28年度 6回 → 平成34年度 30回（累計）

### 用語の解説等

食の安全サポーター：県民へ食に関する正しい知識や理解を深めるため、自主的に活動する企業（団体）として、登録された企業（団体）のこと。県から配信された食の安全・安心情報を会議や回覧等を通じて組織内に広める活動や、食の安全・安心に係る普及啓発活動等に取り組みます。



基本方針 2 安心の定着に向けた信頼性の確保

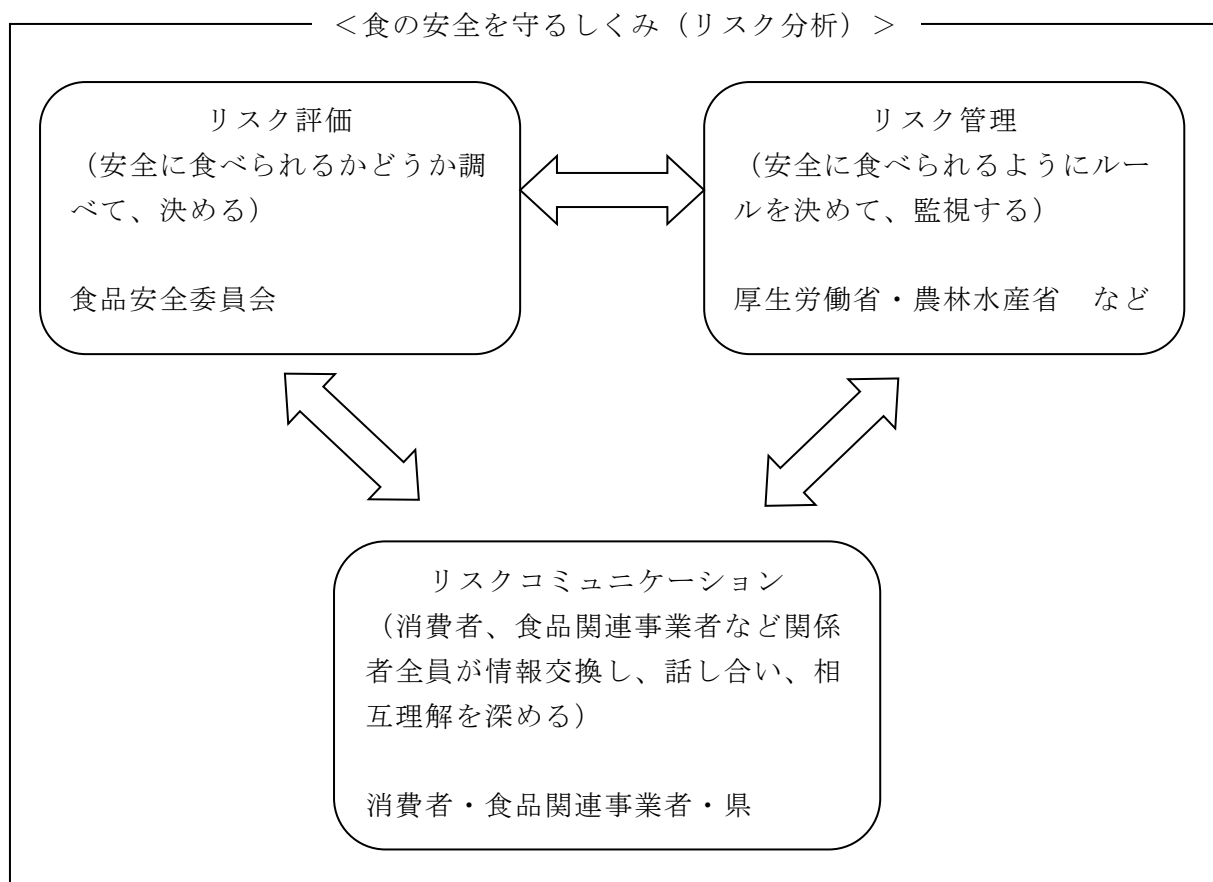
施策の方向 5 相互理解の促進

基本施策 1 2 リスクコミュニケーションの推進

重点施策：リスクコミュニケーションの推進

食品の安全性を守る仕組みを「リスク分析」といい、健康への影響を調べる「リスク評価」と、明らかになったリスクを制御する「リスク管理」、そしてリスクについて関係者の相互理解を深める「リスクコミュニケーション」で構成されています。

県民に食の安心を定着させるためには、食品の安全性を確保する確実な取組と、その取組を県民に伝え、信頼を得る必要があると考えています。県民の信頼を得るため、県民、食品関連事業者及び行政が積極的に情報提供や意見交換を行うリスクコミュニケーションを続けていく必要があります。



## 現状と課題

- リスクコミュニケーションの目的は、消費者、食品関連事業者及び行政が相互理解を深めることであり、関係者が自分の立場で意見を主張しあうだけでは本当のリスクコミュニケーションにはなりません。リスクコミュニケーションは、「科学的な視点」と「ゼロリスクの食品はない」という考え方に基づいていることが大切です。
- 県では、リスクコミュニケーション事業として、食品の生産・製造・販売など食品を取り扱う現場を見学し、事業者から直接話を聞くことで食の安全確保への取組を知る「視察型研修」と、専門家、行政担当者、食品関連事業者などが、食の安全に関する情報提供を行い、県民と意見交換することにより、相互理解を深める「意見交換会」を実施しています。  
県では平成25年度から28年度までに計44回の事業を実施し、延べ2,347名が参加しました。今後は意見交換会等の参加者から周囲の方へリスクコミュニケーションの輪を広げていく取組が必要です。



視察型研修

意見交換会

リスクコミュニケーション事業の様子

- 県に登録しているリスクコミュニケーター\*は、リスクコミュニケーション事業において、企画立案や進行など、中核的な役割を担ったり、参加したリスクコミュニケーション事業の内容を地域や所属団体に伝達することで、食の安全・安心に関する正しい理解を県民に広く浸透させるための活動を行っています。
- 県民意識調査結果から、県民が食品関連事業者のリスク低減に関する管理について信頼できると回答した割合は、前回調査時と比べると増加しています(図1)。しかし、食品関連事業者と消費者の信頼関係は異物混入等の事件をきっかけに簡単に揺らぐものであり、安定的なものとは言えない状況です。  
食品関連事業者は、引き続き食の安全確保に取り組むとともに、自らの安

全性確保の取組について、県民との間でリスクコミュニケーションに努めていくことが重要です。

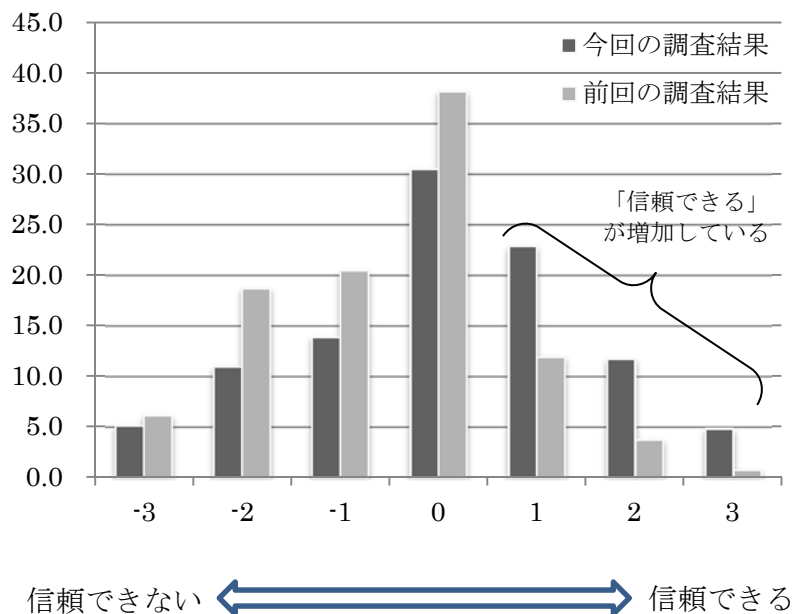


図1 食品関連事業者のリスク低減に関する管理に対する県民の評価（県民意識調査）  
 （残留農薬・食品添加物・食品中の放射性物質・肉の生食についての評価結果を平均したもの）

## 施策展開

- リスクコミュニケーション事業の実施（生活衛生課）  
 リスクコミュニケーション事業を国の機関と連携して実施するとともに、リスクコミュニケーター提案型の活動に対する支援を行います。テーマについては、県民意識調査を参考に選定を行い、効果的に取り組みます。
- リスクコミュニケーションの場や機会の提供等（生活衛生課）  
 関係者が食の安全確保の取組について情報提供や意見交換するための場や機会の提供、リスクコミュニケーション活動を行う者に対する支援を行います。
- リスクコミュニケーションの地域への波及（生活衛生課）  
 意見交換会等の参加者からその周囲の方へリスクコミュニケーションの輪が広がるよう働きかけや資材の提供等の取組を行います。
- 科学的な視点のための普及啓発（生活衛生課）  
 県民を対象とした衛生講習や情報提供等の様々な機会をとらえて、食品とリスク、食の安全確保の取組についてわかりやすく説明し、科学的な視点に立ったリスクコミュニケーションの実施に努めます。

○食品関連事業者等の支援（生活衛生課）

食品関連事業者が、自らリスクコミュニケーションを進めるよう促します。  
また、食品関連事業者、消費者団体等が主体的にリスクコミュニケーションに取り組めるよう、食の安全・安心に関する資料や情報を提供するなどの支援を行います。

**達成の指標又は目標**

リスクコミュニケーション事業実施回数

平成28年度 13回 → 平成34年度 50回（累計）

リスクコミュニケーション事業参加者から県民への伝達実施回数

平成28年度 - → 平成34年度 250回以上（累計）

**用語の解説等**

リスクコミュニケーター：食品等のリスクに対する他の関係者の立場、発想、考え方を理解し十分な意思疎通を図ることができ、リスクコミュニケーションを支援、仲介できる能力を有する人です。県では平成19年度から養成研修等を実施しており、地域におけるリスクコミュニケーションの推進に活躍していただいています。

## 基本方針 2 安心の定着に向けた信頼性の確保

### 施策の方向 5 相互理解の促進

#### 基本施策 1 3 食の安全・食育推進協議会の運営

消費者団体、食品関連事業者等、学識経験者等で構成する「岡山県食の安全・食育推進協議会」を運営し、さまざまな意見を取り入れながら岡山県として食の安全・安心の施策を推進していく必要があります。

#### 現状と課題

- 食の安全・安心の確保に関する県民一体となった様々な施策や取組について、情報交換と連携の促進を図り、広く県民の意見を施策に反映させる場として、消費者、生産者、製造者、学識経験者等の代表者（25名）で構成しています。
- 現在は、年に1回程度の開催を行っていますが、活発な意見や提言などをいただく機会となるよう運営に努める必要があります。
- 協議会構成団体ごとに相互理解の促進の取組が行われています。



食の安全・食育推進協議会の様子

#### 施策展開

- 食の安全・食育推進協議会の運営（生活衛生課）

岡山県食の安全・食育推進協議会を定期的に運営し、関係団体の代表から構成される協議会委員からの食の安全・安心の確保に係る施策や取組に対する活発な意見や提言を施策に反映させます。

○相互理解の促進に向けた取組（生活衛生課）

構成団体が平素から取り組んでいる活動について、マッチングを図ることにより、相互理解の推進に向けた取組が活性化されるように努めます。

**岡山県食の安全・食育推進協議会 委員名簿（25名）**

| 属 性       | 構 成 員                   |
|-----------|-------------------------|
| 消 費 者     | 岡山県消費生活問題研究協議会          |
|           | 岡山県栄養改善協議会              |
|           | 美作三湯華の会                 |
|           | 特定非営利活動法人津山市消費生活モニター連絡会 |
|           | 日本労働組合総連合会岡山県連合会        |
|           | 岡山県愛育委員連合会              |
| 生産・加工・流通等 | 岡山県生活協同組合連合会            |
|           | 全国農業協同組合連合会岡山県本部        |
|           | 岡山県漁業協同組合連合会            |
|           | 岡山県農山漁村生活交流グループ協議会      |
|           | 一般社団法人岡山県食品衛生協会         |
|           | 岡山市中央卸売市場運営協議会          |
|           | 岡山流通情報懇話会               |
| 学識経験者     | 岡山大学大学院医歯薬学総合研究科        |
|           | 公益社団法人岡山県医師会            |
|           | 岡山県立大学保健福祉学部栄養学科        |
|           | 岡山大学大学院環境生命科学研究科        |
|           | 学校法人山陽学園山陽学園大学看護学部看護学科  |
|           | 株式会社山陽新聞社編集局編集委員室       |
|           | 一般社団法人岡山県歯科医師会          |
|           | 公益社団法人岡山県栄養士会           |
| 教育関係者     | 岡山県PTA連合会               |
|           | 岡山県小学校長会                |
|           | 岡山県地域活動連絡協議会            |
| 行政機関      | 農林水産省中国四国農政局経営・事業支援部    |

## 第3章 食育の推進

### I 現状と課題

#### (1) 食をめぐる現状

私たち人間が生きていくために食は欠かせません。また、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものです。しかし、急速な経済発展に伴い、我が国の生活水準が向上するとともに、社会環境や国民の食に関する価値観など「食」をめぐる状況が変化し、食生活のあり方も多様化してきています。このような中、核家族化や流通技術の進歩などにより、食の大切さに対する意識が希薄化するとともに、地域の産物を生かした食文化や郷土料理の伝承が失われつつあります。

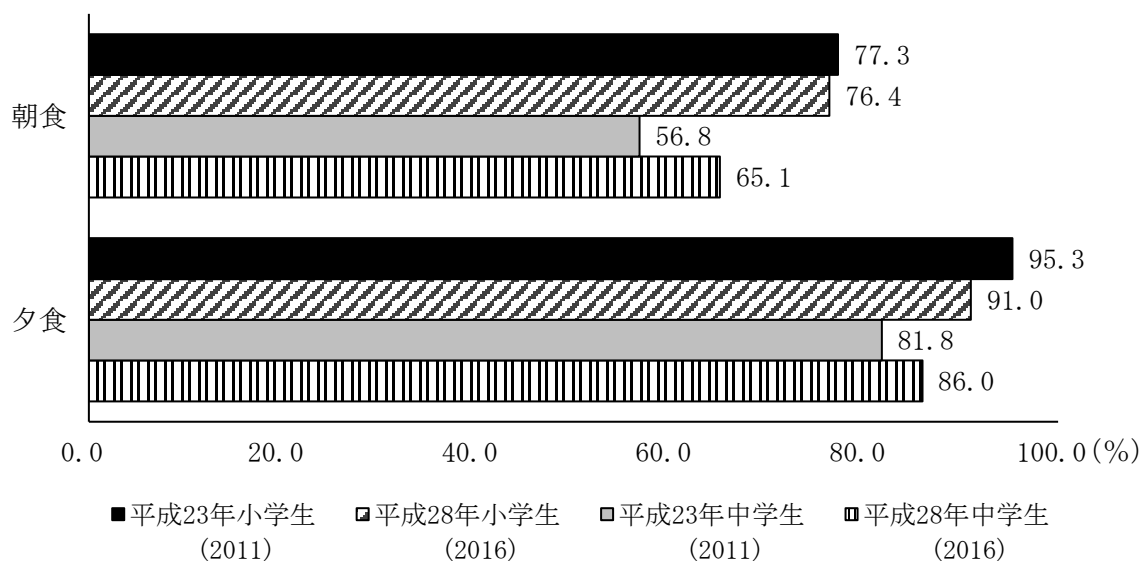
さらに、食べ残しや食品廃棄等の大量の食品ロスの問題は見直すべき課題となっています。食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解を深め、食の循環を意識する視点も求められています。

#### (2) 岡山県の現状と課題

##### ○共食の機会

ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる子どもの割合は、小学生よりも中学生で低く、また、夕食よりも朝食で低くなっています。共食は食育の原点であり、食の楽しさや食に関する基礎知識を習得する重要な機会であるため、誰かと一緒に食事をする共食の機会を増やすことが必要です。

図1：ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる児童・生徒の割合



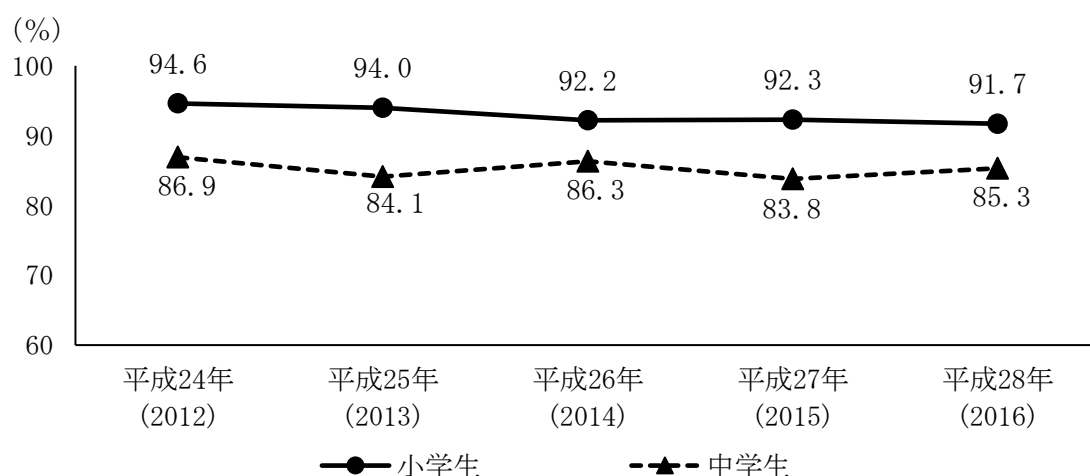
(資料：平成23, 28年県民健康調査)

世帯構造や社会環境が変化し、単身世帯やひとり親世帯が増えています。また、貧困の状況にある子どもに対する支援が重要な課題になるなど、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況も見受けられます。充実した食生活の実現に向け、地域や関係団体が連携・協働を図ることが求められています。

### ○朝食を毎日食べる者の割合

小学生、中学生ともに朝食を毎日食べる者の割合は、年々減少しており、中学生では朝食を毎日食べる者の割合が9割を切っています。朝食を毎日食べることは基本的な生活習慣を身に付ける上で重要であり、若い世代、特に子どものうちから生活習慣を確立させる必要があります。

図2：朝食を毎日食べる児童・生徒の割合 経年変化



(対象者数)

(人)

|     | H24年(2012) | H25年(2013) | H26年(2014) | H27年(2015) | H28年(2016) |
|-----|------------|------------|------------|------------|------------|
| 小学生 | 5,592      | 4,932      | 5,615      | 5,694      | 5,708      |
| 中学生 | 860        | 1,540      | 1,788      | 1,801      | 1,837      |

(資料：健康推進課調べ)

### ○適切な量と質の食事をする者の割合

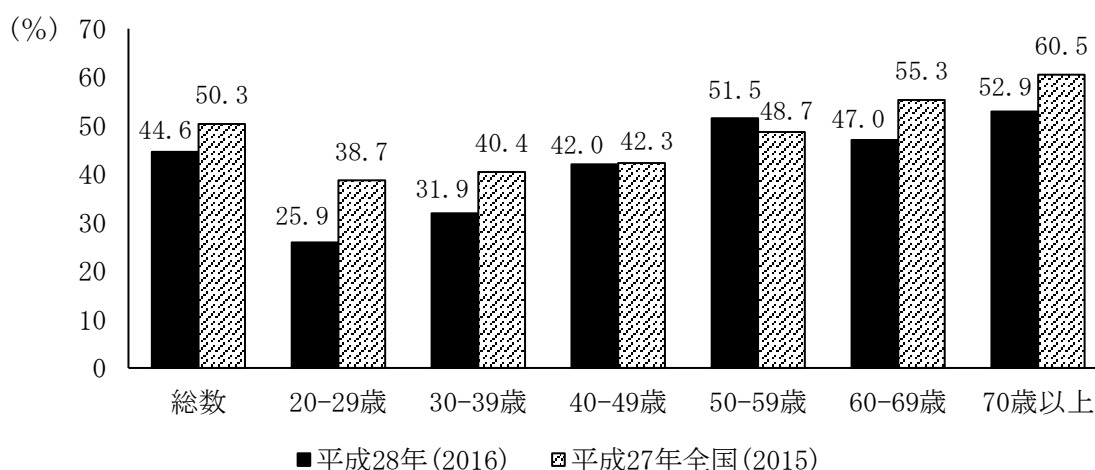
平成23年、平成27年全国と比較すると、男女ともに肥満者の割合は増加しており、特に平成23年と比較すると20歳代、50～60歳代の男性、30～60歳代の女性で増加しています。一方で、「やせ」の割合は平成23年、平成27年全国と比較すると、男女ともに減少しているものの、30歳代の男性、80歳以上の女性で増加しています。また、依然として20歳代の女性では高くな



っています。適正体重を維持するためには、一人ひとりが、自身の身長や体重、運動強度にあった適切な量の食事を栄養バランス良くとるための知識を習得する必要があります。

また、生涯にわたって心身の健康を保持しながら健全な食生活を実践するためには、栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要です。県民健康調査からは、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合は5割未満となっており、特に20、30歳代では、約3割となっています。

図3：主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合



(対象者数)

(人)

|               | 総数    | 20-29歳 | 30-39歳 | 40-49歳 | 50-59歳 | 60-69歳 | 70歳以上 |
|---------------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|
| 平成28年(2016)   | 1,958 | 158    | 270    | 314    | 239    | 404    | 560   |
| 平成27年全国(2015) | 7,051 | 553    | 832    | 1,209  | 1,103  | 1,538  | 1,816 |

(資料：平成28年県民健康調査、平成27年国民健康・栄養調査)

(参考)

図1：肥満者（BMI25以上）の割合

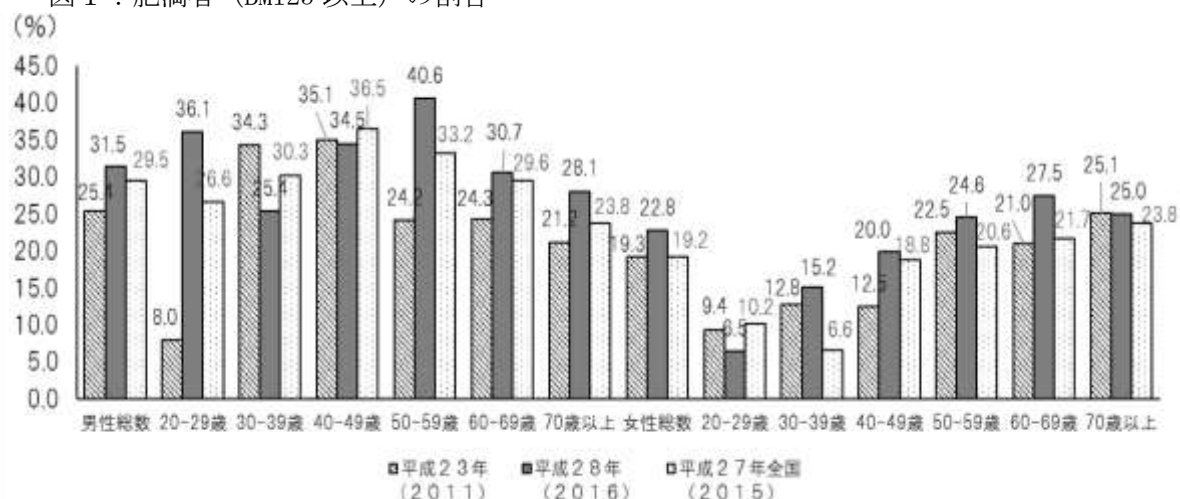
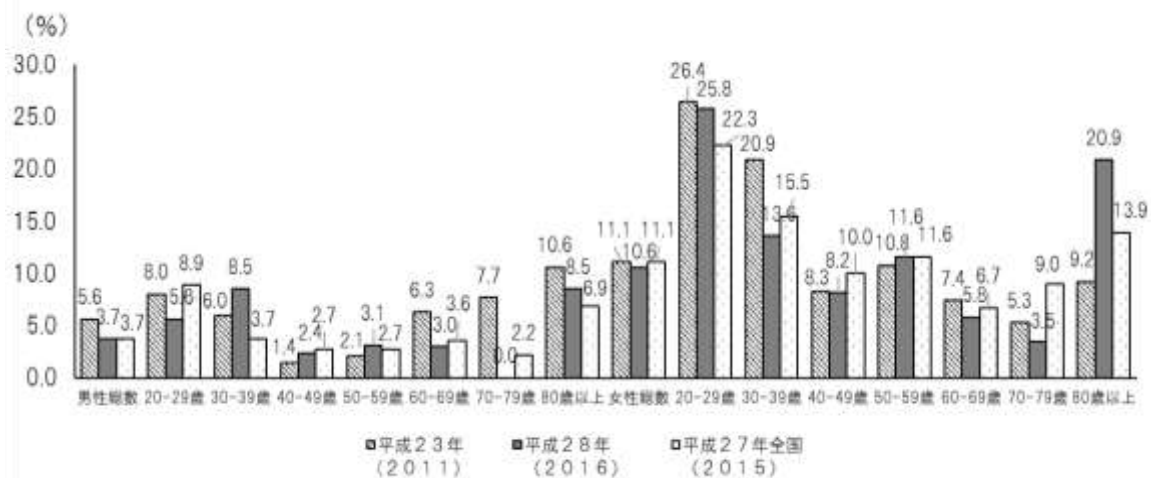


図2：やせの者（BMI18.5未満）の割合



(対象者数)

(人)

|                   | 総数    |    | 男性総数  | 20-29歳 | 30-39歳 | 40-49歳 | 50-59歳 | 60-69歳 | 70-79歳 | 80歳以上 |
|-------------------|-------|----|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|
| 平成23年<br>(2011)   | 5,517 | 男性 | 556   | 25     | 67     | 74     | 95     | 144    | 104    | 47    |
|                   |       | 女性 | 696   | 53     | 86     | 96     | 120    | 162    | 114    | 65    |
| 平成28年<br>(2016)   | 1,104 | 男性 | 511   | 36     | 59     | 84     | 64     | 101    | 108    | 59    |
|                   |       | 女性 | 593   | 31     | 66     | 85     | 69     | 138    | 113    | 91    |
| 平成27年全国<br>(2015) | 1,252 | 男性 | 2,477 | 169    | 294    | 375    | 373    | 585    | 464    | 217   |
|                   |       | 女性 | 3,040 | 206    | 316    | 531    | 476    | 700    | 531    | 280   |

(資料：平成 23, 28 年県民健康調査、平成 27 年国民健康・栄養調査)

※「肥満」や「やせ」は、肥満度を用いて判断します。

肥満度：BMI (Body Mass Index) を用いて判定

$$BMI = \text{体重 [kg]} / (\text{身長[m]})^2$$

男女とも 20 歳以上 BMI=22 を標準とした。

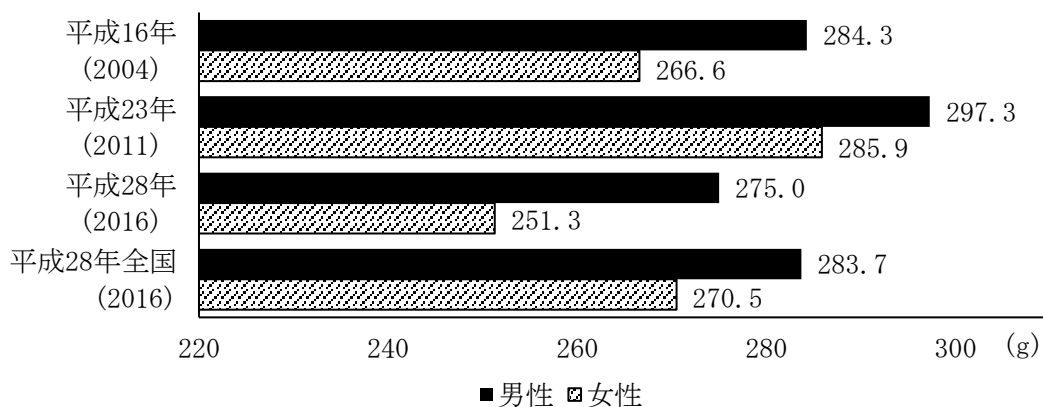
- BMI < 18.5 低体重 (やせ)
- 18.5 ≤ BMI ≤ 25 普通体重 (正常)
- BMI ≥ 25 肥満

(日本肥満学会肥満症診断基準検討委員会 2000 年)

### ○野菜の摂取量

野菜摂取量は平成 23 年、平成 27 年全国と比較すると、男女ともに減少しています。また、国で目標に掲げている野菜摂取量 350g には達していないため、学童期から農業体験を行うなど、野菜摂取に対する意識付けを行い、350g の目安となる両手いっぱい以上の野菜を食べることをより一層強化して普及啓発をする必要があります。

図4：野菜摂取量



(対象者数) (人)

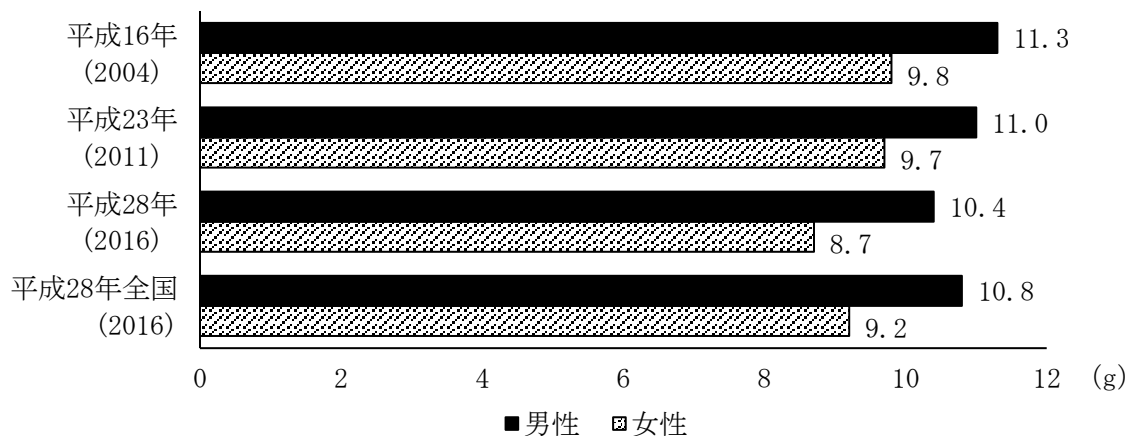
|    | 平成16年(2004) | 平成23年(2011) | 平成28年(2016) | 平成28年全国(2016) |
|----|-------------|-------------|-------------|---------------|
| 男性 | 801         | 481         | 514         | 9,987         |
| 女性 | 919         | 545         | 597         | 11,864        |

(資料：平成16, 23, 28年県民健康調査、平成28年国民健康・栄養調査)

○食塩の摂取量

食塩摂取量は経年比較すると、男女ともに減少傾向にあるものの、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素を示す「日本人の食事摂取基準（2015年版）」の目標量である男性8g未満、女性7g未満には達していません。過剰な食塩摂取は、脳卒中や心疾患などを引き起こす高血圧の原因となることから、味覚が形成される幼少期から、うす味に慣れるよう減塩に配慮した食生活の実践について普及啓発を行う必要があります。

図5：食塩摂取量



(対象者数)

(人)

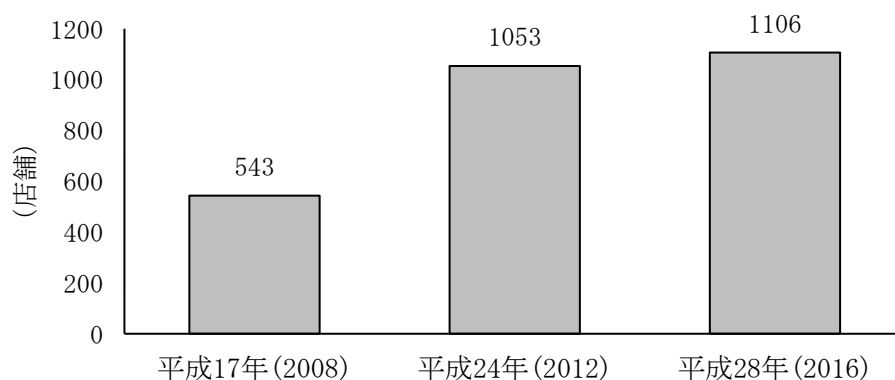
|    | 平成 16 年 (2004) | 平成 23 年 (2011) | 平成 28 年 (2016) | 平成 28 年全国 (2016) |
|----|----------------|----------------|----------------|------------------|
| 男性 | 801            | 481            | 514            | 9,987            |
| 女性 | 919            | 545            | 597            | 11,864           |

(資料：平成 16, 23, 28 年県民健康調査、平成 28 年国民健康・栄養調査)

### ○栄養成分表示の店登録状況

外食や加工食品などを利用する機会が増加する中、適切な量と質の食事を選択できる環境づくりとして、岡山県栄養士会と連携して、平成 15 年度から飲食店などで提供する食事に栄養成分を表示する「栄養成分表示の店登録事業」を開始していますが、近年は登録数が伸び悩んでいます。引き続き、栄養バランスのとれた食事が選択できるよう、栄養成分表示の店の増加を図るとともに、表示されている情報を正しく活用できるよう、活用方法についても広く消費者教育を行う必要があります。

図 6：栄養成分表示の店登録数



(資料：健康推進課調べ)

#### (用語の解説等)

**共食**：家族等と一緒に食事をとりながらコミュニケーションを図ることをいいます。

**食事摂取基準（2015年版）**：日本人が健康を維持するために必要なエネルギーや栄養素の量を性・年齢別に示したもので、厚生労働省によって策定され、5年毎に改定されます。

**栄養成分表示の店**：岡山県が実施している事業で、飲食店等が提供するメニューについて、エネルギー等の栄養成分を表示するもの。登録された飲食店には、利用者にわかりやすくするためのステッカーが貼られており、また、岡山県のホームページにもその情報が掲載されています。

## Ⅱ 施策の大綱

### 1 基本指針

#### (1) 食育の概念

食育は、食に関する様々な経験を通じての健康な人づくりであり、知育・徳育及び体育の基礎となるものです。WHO（世界保健機関）では、「健康とは、単に、病気でないとか、弱っていないということではなく、肉体的にも、精神的にも、そして社会的にも、すべてが満たされた状態にあること」を定義しています。

食育については、学校や地域、企業や団体、行政などがそれぞれの立場や特性を生かしながら、多様に連携・協働することで、健全な心身を培い、円滑な人間関係を築き、ひいては、「健康な人づくり・地域づくり」につながります。

#### (2) 食育推進の柱

平成25年3月に策定した「岡山県食の安全・食育推進計画」では、目指す方向性を「食を通じた健康な人づくり・地域づくり～『知識』から『行動』へ～」と明示し、県民一人ひとりが、これまで習得してきた知識や培ってきた食への思いを健康な人づくりや地域づくりにつなげることを目指してきました。

今後は、健全な食生活を送るように意識し実践するだけでなく、「生産から食卓までの食べ物の循環」や「生涯を通じた食の営み」にも目を向け、実践の環を広げていくことが求められています。

「食を通じた健康な人づくり・地域づくり～実践の環を広げよう～」をスローガンに、次の3つの柱により食育を推進します。

スローガン

食を通じた健康な人づくり・地域づくり ～実践の環を広げよう～

3つの柱 ①人と人をつなぐ ②健康な体をつくる ③ 豊かな心を育む

##### ① 人と人をつなぐ

次代を担う子どもたちが、正しい生活習慣を身に付けるためには、家庭や地域の役割が重要です。家族や地域の人などと一緒に食卓を囲むことよって、様々な話題で会話が生まれ、人と人との絆が深まります。また、「いただきます」や「ごちそうさま」などの礼儀や作法、地域の伝統的な食文化などが継承されます。社会生活においても誰かと一緒に食事をする事は、知人、友人、職場の同僚等とのコミュニケーションを促進し、良好な人間関係を築くことにつながります。

また、農林漁業体験に参加したり、地場産物を意識することは、食べ物を身近に感じられるようになり、生産者と消費者をつなぐきっかけになります。

## ② 健康な体をつくる

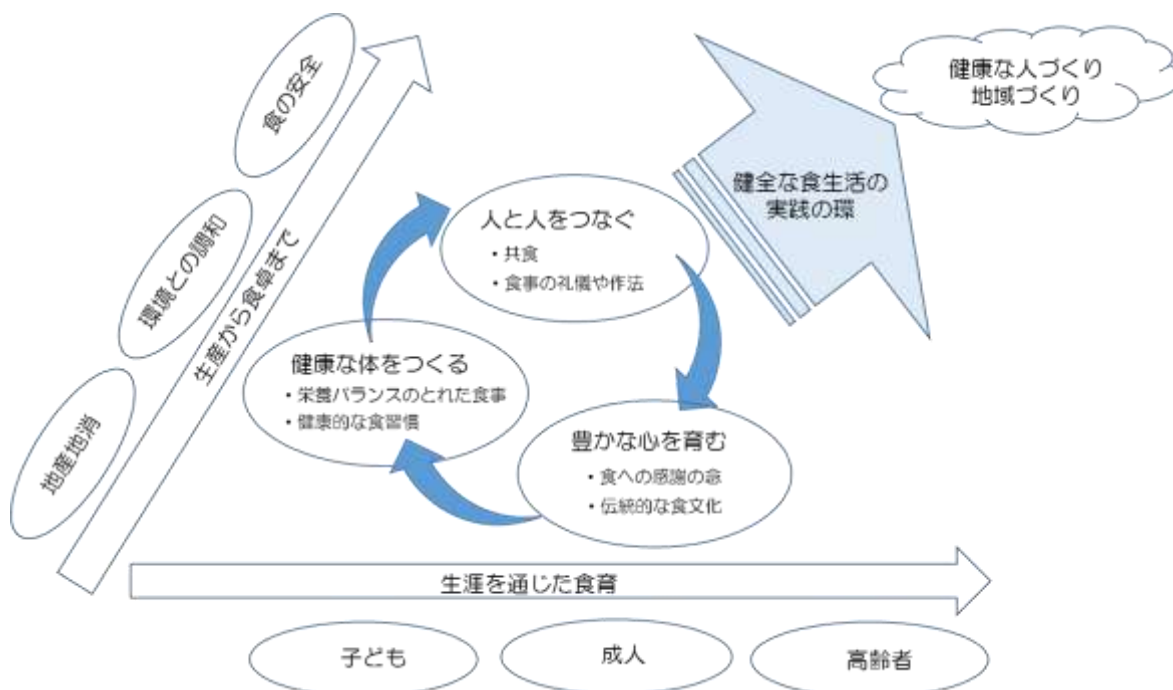
生涯にわたって健康な体をつくるためには、栄養バランスのとれた食事を取り、規則正しい食生活を維持することが重要です。食育の基礎を形成する幼少時から食に関する知識や取組を伝えることで、よい食習慣の定着につながります。

また、食環境の改善は県民の健康に影響を及ぼすことから、学校や職場など関係機関や団体、食品関連事業者等様々な関係者が主体的に連携を図ることで、将来において健康な体をつくることにつながります。

## ③ 豊かな心を育む

自然や社会環境との関わりの中で、食料の生産から食卓に至るまでの循環を意識し、食が生産者をはじめとして、多くの関係者により支えられていることを理解することは、食に対する感謝の念や、生命観・倫理観を深めることにつながります。また、伝統ある食文化や地域の特性を生かした食生活への関心と理解を深めます。

図7：食育の概要図



## 2 食育を推進していくために重要な視点

### (1) 生涯を通じた食育の推進

食習慣を形成する第一歩となる乳幼児期、食習慣が確立する学童期や思春期、進学・就職・結婚等により、生活習慣や食生活が大きく変化する成人期、身体的・精神的な機能を維持するために食事が重要な役割となる高齢期のそれぞれのライフステージに応じた食育を推進し、つなげていくことが、健康な人づくりにつながります。

特に20歳代及び30歳代の若い世代は、食に関する意識や実践状況の面で他の世代より多くの課題があります。これから親になる世代でもあるため、食に関する知識や取組を次世代へつなげていけるよう、乳幼児から高齢期までの生涯を通じた食育の推進の中で、若い世代へ向けた取組を強化していくことが必要です。

### (2) 生産から食卓までを通じた食育の推進

食は観念的なものではなく、日々の調理や食事等とも深く結びついている極めて体験的なものです。食育活動が食卓のみにとどまることなく、生産から食卓に至るまでのそれぞれの段階で推進されることにより、食育の実践の環が広がります。食料資源や環境への負荷の増加にも目を向け、食品ロスの削減に取り組むなど、環境とも調和した食育を推進する必要があります。

また、近年、生活様式の多様化により、地場産物を生かした郷土料理やその食べ方、食事の際の作法等、優れた食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつあります。生産者と消費者の交流を進め、信頼関係を構築していくことが必要です。

### (3) 関係機関・関係団体等との連携

食育の推進のために活動するボランティア団体、農林漁業者、教育関係者、市町村、保健所等と連携を図ることが必要です。

#### ① ボランティア組織等

地域における食育の推進にあたっては、地域の健康づくりボランティアである岡山県栄養改善協議会や岡山県愛育委員連合会、農山漁村生活交流グループ、消費生活問題研究協議会などの団体等との連携を図ります。

(健康づくりボランティア)

●岡山県愛育委員連合会

乳幼児から高齢者まで、すべての住民にとって健康で明るく住み良い地域の推進に向け、行政と協力しながら、「健やか親子21（第2次）」や「健康おかやま21セカンドステージ」等の推進に向け、活動している地域の健康づくりボランティア組織です。愛育委員が全県的に組織されているのは本県だけです。

●岡山県栄養改善協議会

「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、県民一人ひとりが充実した豊かな人生を過ごせるよう食生活の改善や健康づくりのための普及活動を行っている地域の健康づくりボランティアです。食育の推進は、活動の根幹となっています。

② 岡山県食の安全・食育推進協議会

食育について県民一体となった取組を推進するため、広く県民各層の意見を施策に反映させる場として、「岡山県食の安全・食育推進協議会」を設置しています。関係団体や関係機関との情報交換と相互連携の強化を図ります。

③ 農林漁業者・教育関係者等

食育の重要性が認識され、農林漁業者や教育関係者等においても、各分野の特性を生かした食育活動を展開しています。特に、子どもたちへの取組として農作物を育て、収穫する喜びを伝える農業体験等は、単に、農作物を育てて収穫することだけを目的とするものではなく、四季折々の田んぼや畑で見られる・感じられる光景から、自然や食べ物の大切さ、情緒を育てることにもつながります。

④ 管理栄養士、栄養士等

食育の取組の中で、栄養・食生活の専門職が関与することによって、より効果的になります。現在、市町村や保健所では、管理栄養士等が中心となって、乳幼児から高齢者までを対象に幅広い食育活動を展開しています。

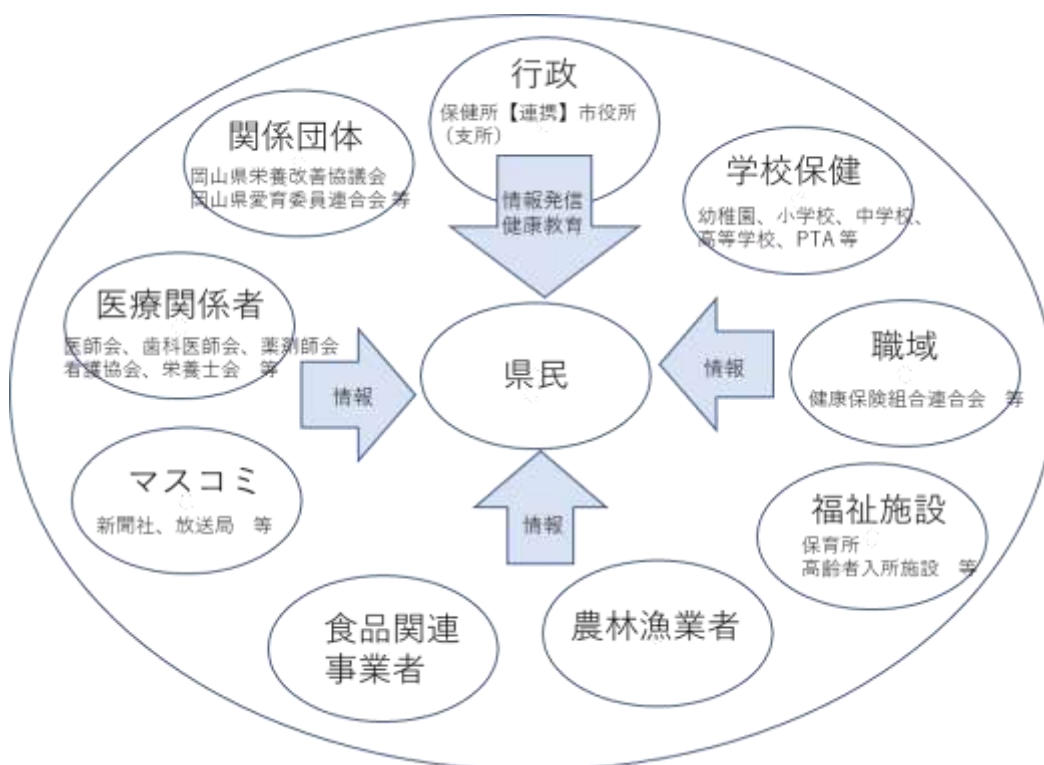
また、岡山県栄養士会や学校、病院等他領域の栄養士との連携により、効率的かつ効果的な食育活動が展開されることも期待されます。

⑤ 市町村・保健所（支所）等

地域住民に近い市町村や保健所（支所）では、地域の特性を把握した施策や事業に取り組んでおり、地域の実情に適した活動を展開しています。市町村においては、親子料理教室などライフステージを通じた食育活動を展開し、保健所（支所）では市町村や関係機関・団体等が一体となって食育活動を展開できるよう連携を図っています。



図8：関係機関・関係団体との連携図（イメージ）



#### （４）普及啓発

健康的な食生活を送ることができるよう、「食育ガイド」、「食事バランスガイド」等の活用や食育月間・食育の日、栄養の日の普及啓発が必要です。

##### ① 「食育ガイド」や「食事バランスガイド」等の活用

正しい食生活を身に付けるためのツールとして、国は「食育ガイド」や「食事バランスガイド」、「食生活指針」を策定しています。また、食生活は、生活スタイルやライフステージ、食に対する意識によって異なることから、県では「ライフステージ別食育ガイド」や食生活の課題にターゲットを絞った「食育ナビ」を作成し、普及啓発を行っています。

##### ② 食育月間・食育の日

国が定めている、毎年6月の「食育月間」、毎月19日の「食育の日」にあわせて、重点的に普及啓発等を行っています。

##### ③ 栄養の日

日本栄養士会が定めている、8月4日の「栄養の日」、8月1日から7日の「栄養週間」に合わせて、「栄養を楽しむ」生活の普及啓発等を行います。

(食育普及啓発資料)

●食生活指針

平成12年に策定された食生活指針は、食をめぐる動きを踏まえ、16年ぶりとなる平成28年に改正されました。



●ライフステージ別食育ガイド



働き盛り世代



子育て世代



高齢者世代

(5) 市町村食育推進計画の策定及び推進

地域に暮らす誰もが、食育に対する認識を共有し、必要な活動を展開するためには、市町村が策定する市町村食育推進計画が有効です。特に、地域の実情を踏まえ、地域の特徴を生かした内容を盛り込むことで、より食育を身近に感じ、住民一人ひとりが食育に取り組みやすい環境をつくる必要があります。

用語の解説等

**岡山県栄養士会**：岡山県内に在住又は勤務する管理栄養士又は栄養士免許を有する会員で構成される職能団体です。

**食育バランスガイド**：健康のため、1日に「何を」「どれくらい食べたらよいか」をイラストでわかりやすく示したもので、食べるものを「つ（SV）」という単位で表しています。食事への関心が低い中高年をターゲットに、厚生労働省と農林水産省により策定されました。同様の媒体は、米国等の諸外国でも策定され、各国での特徴を生かしたものとなっています。「食事バランスガイド」は日本のコマをデザインし、バランス良く食べなければ倒れることを意味しています。

**食育ガイド**：誰でも食育に取り組めるよう、世代に応じた具体的な食育の取組を示したもので、内閣府によって策定されたものです。

**食生活指針**：健康づくりのため、日頃の食生活において、気をつけるポイントをスローガンのように示したもので、平成12年に農林水産省、厚生省（当時）、文部省（当時）によって策定されました。

### 3 食育推進のための目標に関する事項

#### (1) 目標の考え方

食育を効果的・効率的に推進するためには、食育に携わる様々な関係者が共通認識の下、同じ方向に向かうことが必要であり、共通の目標を掲げ、それぞれの分野において、役割を明確にし、取り組むことが効果的です。そして、一定期間、取り組んだ後、目標に対する評価を行うことにより、これまでの取組課題が明確になり、より効果的な食育活動につながります。このため、本県では食育に関する主要な目標を掲げ、達成に向けて取り組みます。

#### (2) 食育の推進に当たっての目標

##### ① 共食の機会の増加

家庭生活の状況が多様化するなど、様々な要因で家族が揃って食事をする機会が減少していますが、誰かと一緒に食事をすることにより、食の楽しさを実感するだけでなく、食事の礼儀や作法はもとより、食材や食文化に関する知識を身につけることで豊かな心が育まれます。会話をすることで、人と人との絆を深め、心を癒す機会になります。そのため、小学生及び中学生がほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる共食の機会を増やすことを目標とします。

**【目標】 共食の機会の増加  
(ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる児童・生徒の割合の増加)**

##### ② 朝食を毎日食べる者の増加

朝食を毎日食べることは、規則正しい生活の基本であり、子どもの頃の生活習慣が、将来の生活習慣に影響を与えることを考えると、学童期や思春期に朝食を食べる習慣を身に付けておくことが必要です。そのため、朝食を毎日食べる小学生及び中学生の割合を100%にすることを目標とします。

**【目標】 朝食を毎日食べる児童・生徒の割合 100%**

##### ③ 適切な量と質の食事をとる者の増加

健全な食生活を実践するためには、栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要です。食事全体のバランスを良くする方法としては、主食・主菜・副菜を揃えた食事をとることが効果的な目安となります。そのため、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合を50%にすることを目標とします。

**【目標】 適切な量と質の食事をとる者の割合 50%  
(主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合 50%)**

④ 野菜摂取量の増加

野菜摂取量の増加はバランスの良い食生活の実践にとって重要です。カリウム、ビタミンC、食物繊維等の適量摂取が期待される量として、野菜摂取量1日当たり350gの摂取を目標とします。

**【目標】野菜摂取量 350g**

⑤ 食塩摂取量の減少

食塩の過剰摂取は、脳卒中や心疾患などを引き起こす高血圧の原因のひとつとなります。日本型の食事の特長を保ちつつ食塩摂取量を減少させるため、食塩摂取量1日当たり8gを目標とします。

**【目標】食塩摂取量 8g**

⑥ 栄養成分表示の店登録数の増加

エネルギーや食塩等を意識して食事を選択できるよう栄養成分を表示する「栄養成分表示の店登録事業」を展開し、個人が栄養成分表示を見て必要な情報を得られるよう食環境の整備を進める必要があります。そのため、栄養成分表示の店登録数を2000店舗に増やすことを目標とします。

**【目標】栄養成分表示の店登録数 2000店舗**

表 食育推進のための目標一覧

| 指標                                                          | 年度  | 現状  | 目標 (平成34年)     |
|-------------------------------------------------------------|-----|-----|----------------|
| ①共食の機会の増加 (ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる児童・生徒の割合の増加)                   |     |     |                |
| 朝食                                                          | H28 | 小学生 | 76.4%          |
|                                                             |     | 中学生 | 65.1%          |
| 夕食                                                          | H28 | 小学生 | 91.0%          |
|                                                             |     | 中学生 | 86.0%          |
| ②朝食を毎日食べる児童・生徒の増加                                           |     |     |                |
|                                                             | H28 | 小学生 | 91.7%          |
|                                                             |     | 中学生 | 85.3%          |
| ③適切な量と質の食事をする者の増加 (主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合の増加) |     | H28 | 44.6%          |
| ④野菜摂取量の増加                                                   |     | H28 | 262.3g         |
| ⑤食塩摂取量の減少                                                   |     | H28 | 9.5g           |
| ⑥栄養成分表示の店登録数の増加                                             |     | H28 | 1,106店舗        |
|                                                             |     |     | 小学生、中学生の割合増加   |
|                                                             |     |     | 小学生、中学生の割合増加   |
|                                                             |     |     | 小学生、中学生の割合100% |
|                                                             |     |     | 50%            |
|                                                             |     |     | 350g           |
|                                                             |     |     | 8g             |
|                                                             |     |     | 2,000店舗        |

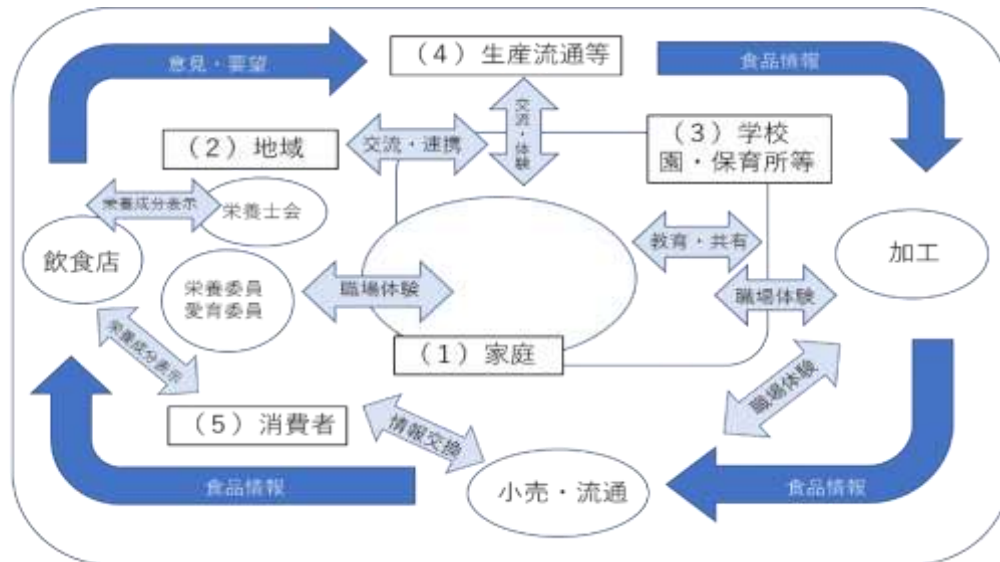
【現状値データソース】

①③④⑤平成28年県民健康調査

②⑥健康推進課調べ

## 4 食育推進施策

食育は、家庭や地域、学校、生産流通など様々な食育の関係者が連携して取り組む必要があります。それぞれの場所で展開される食育推進施策は、「参考1 平成30年度からの食育推進施策一覧」に掲載しています。



### (1) 家庭における食育の推進

(方向性)

家庭においては、その地域に伝わる伝統料理や行事食が日々の生活の中で受け継がれてきました。しかし、社会環境が変化し、生活様式が多様化する中で家族と一緒に食事をする機会が減少し、「いただきます」や「ごちそうさま」などの礼儀や、箸の正しい持ち方などの食に関する作法、望ましい食生活の実践等が十分ではないとの指摘があります。また、朝食を欠食する子どもが増加するなどの問題が生じています。

子どもの食育の場として、家庭の食卓の果たす役割は大きいことから、子どもだけでなく、父母その他の保護者に対しても食育への関心と理解が図られるよう取り組むことが重要です。

(取り組むべき施策)

#### ○望ましい食習慣や生活リズムの向上

朝食をとることや早寝早起きを実施することなど、子どもの基本的な生活習慣の形成について、個々の家庭や子どもの問題として見過ごすことなく、社会全体の問題として企業や地域が一丸となり、子どもの基本的な生活習慣を育成し、生活リズムの向上を図ります。また、生活圏の拡大や行動の多様化等により生活リズムが乱れやすい環境にある中高生以上に向けた普及啓発にも取り組みます。

### ○共食の推進

ひとり親世帯、貧困の状況にある子ども、高齢者の一人暮らし等が増え、様々な家族の状況や生活の多様化により、家族との共食が難しい人も増えています。

誰かと一緒に食卓を囲み、共に食事をとりながらコミュニケーションを図る共食の機会を推進するとともに、食に関する学習や体験活動の充実等を通じて、家庭と地域が連携した食育の推進を図ります。



## コラム 岡山県の郷土料理

### 【ばら寿司】

江戸時代、備前岡山藩主、池田光政の「儉約令」において、食膳は一汁一菜とするとされました。すしの上にたくさんうまいものをのせ、一菜とし、魚や野菜をすし飯に混ぜ込み、これに一汁を加えたものです。体裁だけは一汁一菜とした「知恵と工夫」により、現在のばら寿司が誕生しました。

古くから岡山米は、良質米としての名声も高く、この良質米で作られたばら寿司は、岡山の名物であり、最高の晴れ食、行事食です。



### 【ままかり料理】

岡山では「サッパ」は「ままかり」と呼ばれ、「ままかり料理」として多く消費されています。

おいしくて食がすすみ、隣にまま（米飯の岡山方言）を借りに行く、ということからままかりと名づけられました。

「ままかり料理」には酢漬け、塩焼き、から揚げなどがあります。祭りや祝い事の際にはままかりの開きを酢漬けにしてにぎり寿司にした「ままかり寿司」がよく用いられます。



### 【さば寿司】

室町時代から、県内を南北に通じた河川交通が頻繁であり、高梁、旭、吉井の三大河川で、県北からの帰り荷に、瀬戸内海産の塩いわしや塩さばが運ばれました。また、県北には、日本海産の塩さばが山陰から入り、秋祭りの姿寿司のさば寿司が晴れ食として伝わっています。



### 【蒜山おこわ】

蒜山地方には、大山の信仰が厚く、西北にそびえる霊峰を崇拜していました。

この大山参りの土産として持ち帰られた大山おこわが、蒜山おこわの起源と言われ、地元では、田植えの後の「しろみて」の行事食、晴れ食として親しまれています。



## (2) 地域における食育の推進

(方向性)

食育は家庭が中心となって行われることが基本ですが、社会環境が変化し、不適切な食生活が原因の一つとなる肥満や糖尿病などの生活習慣病の増加や、高齢者のフレイル、サルコペニア等新しい概念の出現などをみると、食育の推進を家庭だけに委ねることは困難となっています。

地域では、市町村や栄養委員、農山漁村生活交流グループ等による食育教室などが開催され、その中で、健康づくりのための食育を行うほか、地域の伝統料理や特産物を使った料理を作るなどの体験型食育活動を展開していきます。

健康づくりや生活習慣病の予防及び改善につながる健全な食生活の推進には、家庭、企業、市町村や保健所、健康づくりボランティア等が連携し、地域で取り組むことが重要です。

(取り組むべき施策)

### ○健康寿命の延伸につながる食育の推進

生活習慣病の予防及び改善につながる食育を推進するとともに、生活習慣病を予防し、健康寿命の延伸を図ることを目的とした健康づくり運動（「第2次健康おかやま21セカンドステージ」）等を通じて、健全な食生活、健康づくりのための身体活動の実践につながる取組を推進します。

### ○歯科保健活動における食育の推進

健康寿命の延伸には、健全な食生活が大切であり、よく噛んでおいしく食べるためには口腔機能が十分に発達し維持されることが重要です。このため、摂食・嚥下等の口腔機能について、乳幼児期における機能獲得から高齢者における機能の維持・向上等、生涯を通じてそれぞれの時期に応じた歯と口の健康づくりを推進します。

### ○食品関連事業者等における食育の推進

健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品関連事業者等においては、栄養成分表示をするなど健康に配慮した商品やメニューの提供、減塩に関する取組等を行うとともに、消費者に対して、商品やメニュー等食に関する情報提供の発信に努めます。

職場の食堂等においては、望ましい食生活を実践できるよう、対象者に合わせた給食、健康に配慮したメニューの提供に取り組みます。

これらの活動を支援するため、県では研修会等を開催し、給食施設がスムーズに栄養管理に取り組めるよう情報提供を行います。

### ○食文化の継承

伝統的な食文化については、子どもが早い段階から興味・関心を持って学ぶことが大切です。地域では、市町村や農山漁村生活交流グループ、栄養委員等のボランティアが行う食育教室や体験活動等において、地域の伝承料理や特産物を使った料理を作るなど、食文化の普及と継承に向けた取組を展開していきます。

### ○日本型食生活の実践の推進

生活様式や食生活、世帯構造の変化等により、米消費は減少傾向にありますが、ごはん等を主食としながら、主菜・副菜を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」を実践することが大切です。関係機関・団体と連携のもと、若い世代に対する米やごはん食の大切さの啓発、米飯給食の推進、地産地消の推進を通じた県産米の利用促進を行い、食や農林水産業への県民の理解を深めます。

(用語の解説等)

**健康寿命**：健康状態で生活することが期待される平均期間、またはその指標の総称を差すものであり、次の3指標を参考にしています。

- ① 日常生活の制限のない期間の平均
- ② 自分が健康であると自覚している期間の平均
- ③ 日常生活が自立している期間の平均

## コラム 「和食：日本人の伝統的な食文化」について考えよう

平成25年(2013)12月に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。登録された「和食」とは、料理そのものではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」と位置づけています。

### 「和食」の4つの特徴

#### ① 多様で新鮮な食材と素材の味わいの活用

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

#### ② 栄養バランスがよく、健康的な食生活

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿、肥満防止に役立っています。

#### ③ 自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴の一つです。季節の花や葉などを料理にあしらったり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

#### ④ 年中行事との関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

今一度、和食のよさを日々の生活の中で考え、見直してみましよう。

出典：農林水産省「和食」紹介リーフレット

### (3) 学校園・保育所等における食育の推進

(方向性)

学校園、保育所等には、食育を進めていく場として役割を担うことが求められています。子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育む基礎となるものです。

児童生徒が「朝食を毎日きちんと食べること」や生活習慣病予防のための「うす味」、「野菜摂取」など、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう給食内容や指導内容の充実を推進していきます。

また、肥満等栄養の過剰摂取に加え、近年、やせ傾向にある若い女性が増加しているなど新たな問題も生じています。栄養士や栄養教諭等が中心となって身体活動の観点も含めた食と健康に関する総合的な対策を推進していきます。

(取り組むべき施策)

#### ○食に関する指導の充実

学校では、学習指導要領に示された食育の推進を踏まえ、給食の時間、家庭科や保健体育科を始めとする各教科、総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて食育を組織的・計画的に推進します。栄養教諭が中心となり、学校の実態に応じて教職員の連携・協働を踏まえた「食に関する指導の全体計画」の改善と、その実施を推進します。

さらに、効果的な食育の推進を図るために、各学校において、校長のリーダーシップのもと、学校、家庭、地域、関係団体等が連携・協働して取組を推進します。

#### ○学校給食の充実

学校給食において県産食材や郷土食を献立に活用することは地域の食文化の伝承や農林水産業への理解を深める上で大変重要です。市町村が中心となり、県産食材の利用促進のため、農林水産部局や農林水産業関係者、生産者団体、流通関係者等のネットワーク体制をつくり、学校給食への県産食材の安定供給に努めます。また、学校給食の食べ残し削減に取り組むなど、食べ物への興味・関心や、食を大切にする気持ちを育み、学校給食を食に関する指導の生きた教材としてより効果的に活用します。

#### ○就学前の子どもに対する食育の推進

乳幼児期からの食育の重要性が増していることに鑑み、就学前の子どもへ、発育・発達段階に応じて健全な食生活を実践し、望ましい食習慣を定着させるとともに、豊かな食体験を積み重ねていくことができるよう、幼稚園、保育所及び認定こども園等において、家庭や地域と連携しつつ、様々な食育を推進します。

「幼稚園教育要領」、「保育所保育指針」、「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」では食育を教育及び保育の一環として位置づけていることから、食育の指導に当たっては、施設長、幼稚園教諭、保育士、保育教諭、栄養士、調理員等の協力の下に食育計画を作成し、食を通じて、健康な心と身体、人と関わる力を養い、伝承されてきた食文化への関心、自然の恵みとしての食材や、調理する人への感謝の気持ちを育むように努めます。

## コラム 食事のマナー

食事中の姿勢やあいさつ、食器やはしの持ち方、並べ方など、基本的なマナーを習得し、楽しい雰囲気でもみなと一緒に会食ができるようになることは、相手を思いやることに繋がり、豊かな人間関係を作る能力を身につけることにもなります。

### ○あいさつの意味

食事をはじめる前の「いただきます」

「いただきます」には、「野菜や肉や魚などの生き物の命をいただいて、私の命とさせていただきます」という感謝の気持ちが込められています。

食べ終わったら「ごちそうさま」

「ごちそうさま」は、「ご馳走様」。馳走は走り回るという意味です。食事を作るために食材を育てたり、集めたり、料理をしたりしてくれたことへの感謝の気持ちが込められています。

### ○正しいはしの持ち方

はしの持ち方にはマナーがあり、食事作法の基本となります。

- ① 正しいえんぴつ  
の持ち方ではし  
を1本もつ。
- ② はしを「1の字」  
を書くようにたて  
にうごかす。
- ③ もう1本のはしを  
親指のつけねか  
ら、中指とくすり  
指の間に通す。
- ④ 上のはしだけ  
を動かすよう  
に練習する。



### ○よくないはしの使い方



どれを食べようか、  
迷ってはしを動かすこと



遠くから挟んで、汁をたらしな  
がら、はしを動かすこと



はしで食器をよせること



はしで食べ物をさして  
食べること



はしを持ったまま、  
食器を同じ手で持つこと



はし同士で料理をわたすこと

出典：文部科学省「楽しい食事 つながる食育」

#### (4) 生産流通等における食育の推進

(方向性)

食への感謝の念を深めるためには、自然や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、生産者をはじ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す。生産者と消費者との交流の促進や、農林漁業の活性化等を図り、農林漁業への関心と理解を深めていきます。

また、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、日本では、世界全体の食料援助量を大きく上回る量の年間約621万トン(平成26年度推計)にのぼる食品ロスが発生しており、環境への負荷を生じさせていることから、「もったいない」という精神で、食べ物を無駄にせず、食品ロスの削減に取り組むことは、環境面に配慮した食育として大切です。

(取り組むべき施策)

##### ○地産地消の推進

消費者と生産者の双方に地産地消に対する意識の醸成が図られるよう、地元農林水産物の利用拡大に向けた普及啓発に努めます。

また、より多くの県民が、地元農林水産物への愛着を高め、積極的に選択・購入できるよう岡山ブランドの構築を図ります。

##### ○農林漁業者等による食育の推進

農林漁業に関する体験活動は、農林水産物の生産現場に関する関心や理解を深める上で重要であり、農林漁業者自らが、学校、保育所等の教育・保育関係者を始めとした食育を推進する広範な関係者等と連携し、幅広い世代に対し、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供するよう努めます。

##### ○食品ロス削減を目指した運動の展開

食品ロスは、「食」に関するさまざまな場面で発生しており、事業系の食品廃棄物等のうち、規格外品、返品、売れ残り、食べ残しなど、可食部分と考えられる量が、全国で約339万トン、家庭系の食品廃棄物のうち、食べ残し、過剰除去など、可食部分と考えられる量が、全国で約282万トン(平成26年度推計)といわれています。

このため、食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等の発生の抑制をはじめ、食品循環資源の再生利用など、事業者のさらなる取組を促すとともに、買いすぎない、食材を使いきる、食べきるなど、「もったいない」の精神に基づくライフスタイルが消費者に定着するよう、関係団体等に協力を働きかけながら、「おかやま30・10(さんまる・いちまる)運動」をはじめとする啓発や情報提供を通じて、食品ロスの削減を促進します。



(用語の解説等)

**おかやま30・10運動**: 会食時の最初の30分と最後の10分は自席で料理をおいしくいただくことで、食べ残しを減らそうという運動です。

## コラム おかやま食育推進協賛事業 ～岡山県漁協女性部連絡協議会の取組～

関係者の協働により行われている食育活動が、地域で広く行われ、定着するよう、食育推進の目的に沿った活動を「おかやま食育推進協賛事業」として認定しています。

岡山県漁協女性部連絡協議会では、若い人や子どもたちの「魚離れ」が進んでいる現状の中で、「新鮮な魚のおいしさ」・「良質なたんぱく源としての魚」を今一度知っていただき、そのおいしさを味わってもらいたいとの思いから、『浜の母ちゃん』の親子魚料理教室を開催しています。

岡山県漁協女性部員が講師となり、魚についての知識や瀬戸の海で獲れた魚料理、食べ方、簡単な加工品作りなどを「浜の香り」とともに伝えています。



(捌き方を伝えている様子)



(調理実習で作った食事)

農林漁業に関する体験活動は、生産から食卓に至るまでの食の循環や、食事が生産者を始めとして多くの関係者により支えられていることへの理解を深める上で大切です。

## (5) 県民が実践できる食育の推進

(方向性)

健全な食生活の実践には、県民自らが食生活や健康に関する正しい知識や安全で安心な食品を選択できる力を身に付けることが重要です。しかし、インターネット等の普及により、食に関する様々な情報が氾濫し、信頼できる情報を見極めることが難しい状況もあります。このため、食の安全に関する知識の普及、食品の適正表示の推進等、県民が食の安全に関心をもって行動するための施策を推進していきます。

(取り組むべき施策)

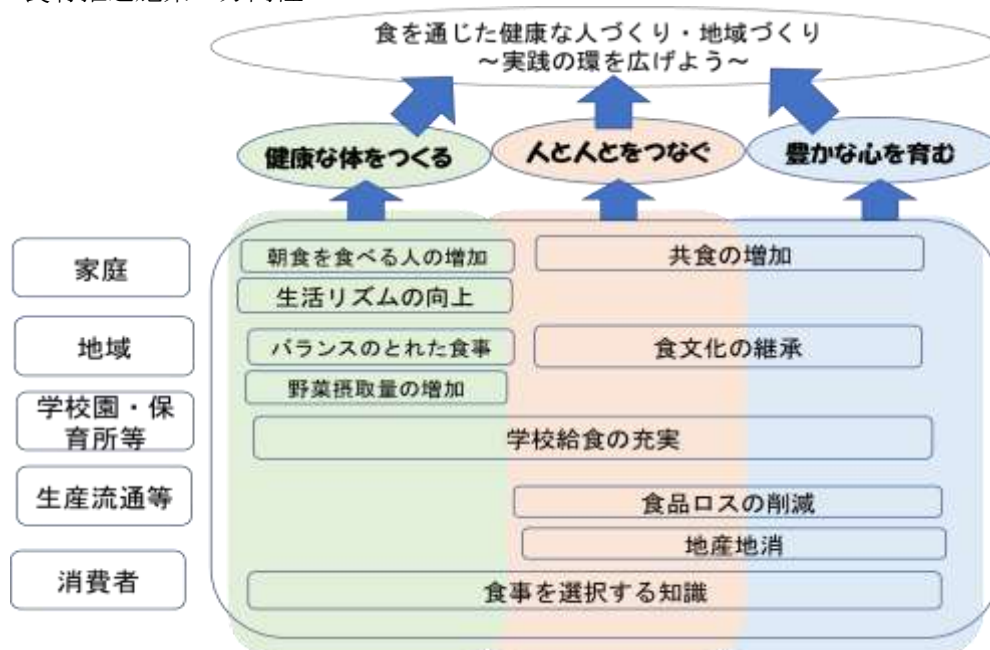
### ○食に関する正しい知識の情報発信

県民が健全な食生活を実践するために、必要な食品の安全性や栄養等に関する様々な情報について、県民が十分に理解し活用出来るよう考慮しつつ、県民にとって分かりやすく入手しやすい環境づくりを推進します。

### ○食品表示の適正化の推進

食品表示に関する規定を一元化した食品表示法の下、食品の安全性及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することができるよう、食品表示の適正化に取り組みます。また、食品を取り扱う事業者に対し監視指導等の執行業務を実施するとともに、試験検査を行い、添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え等の表示が適正に行われているかを確認します。さらに、機能性表示食品を始めとした食品の機能性を表示する制度等について、消費者、事業者等の十分な理解の推進を図ります。

図9：食育推進施策の方向性



## コラム 食品表示を見てみよう！

食品の包装やパッケージには、食品表示法（平成27(2015)年4月1日施行）に基づき、産地や期限、アレルギー物質、栄養成分などの情報が表示されています。表示にはどのような意味があるかを知り、「食品表示」を上手に利用しましょう。

### (加工食品の表示例)

名称：肉だんご ①  
 原材料名：豚肉（国産）、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（大豆、小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス ②  
 添加物：調味料（アミノ酸）  
 内容量：100g  
 賞味期限：2022. 3. 31 ③  
 保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。  
 製造者：〇〇食品株式会社  
 岡山県〇〇市〇〇町××-△△

### ① 原材料の産地の表示※1

国内で作られた加工食品には、一番多い原材料に産地が表示されています。（原材料が加工食品の場合はその製造地）

※1 平成34(2022)年3月31日までは食品メーカー等が準備する猶予期間としています。

### 栄養成分表示（100g当たり）④

|       |         |
|-------|---------|
| エネルギー | 〇〇〇kcal |
| たんぱく質 | 〇〇. 〇g  |
| 脂質    | 〇. 〇g   |
| 炭水化物  | 〇. 〇g   |
| 食塩相当量 | 〇. 〇g   |

### ② アレルギー表示

食品による健康被害を防止するため、容器包装された加工食品にはアレルギーが表示されています。

○表示されるアレルギー物質（特定原材料等について）

|                                     |                                                                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 必ず表示される7品目<br>（特定原材料）               | 卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに                                                                |
| 表示が勧められている<br>20品目（特定原材料<br>に準ずるもの） | いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉 |

※食物アレルギーは極微量でも発症する場合がありますことから、加工食品1kgに対して数mg以上含まれる場合は、表示されます。

### ③ 期限表示

※未開封の状態、保存方法に表示されている方法で保存した場合の期限です。

消費期限：品質が保持される期限。

（期限を過ぎると、腐ってしまうなど衛生上の危害が生ずる可能性が高くなる）  
 弁当や総菜など品質の劣化が早い食品に表示されています。

賞味期限：期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。

（期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない）  
 缶詰やスナック菓子など品質が比較的長く保持される食品に表示されています。

### ④ 栄養成分表示※2

食品や料理にどのような栄養成分がどのくらい含まれているのかを示しています。

エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目が義務表示となっています。

※2 平成32(2020)年3月31日までは食品メーカー等が準備する猶予期間としています。

### Ⅲこれまでの成果・取組

#### (1) これまでの成果

岡山県食の安全・食育推進計画の中で掲げている目標値について、策定時の値と直近値を比較し、以下の区分で評価した。

| 評価区分 |                         |
|------|-------------------------|
| A    | 改善している                  |
| B    | 変わらない                   |
| C    | 悪化している                  |
| D    | 設定した指標又は把握方法が異なるため評価が困難 |

#### ① 共食の機会の増加（ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる子どもの割合の増加）

| 指標 |     | 策定時 (H23) | 実績 (H28) | 目標値 | 評価 |
|----|-----|-----------|----------|-----|----|
| 朝食 | 小学生 | 77.3%     | 76.4%    | 増加  | B  |
|    | 中学生 | 56.8%     | 65.1%    | 増加  | A  |
| 夕食 | 小学生 | 95.3%     | 91.0%    | 増加  | B  |
|    | 中学生 | 81.8%     | 86.0%    | 増加  | B  |

(資料：県民健康調査)

小学生は朝食、昼食ともに共食の機会の割合は変わらない。中学生は朝食の共食の機会の割合が増加しているが、夕食の共食の割合は変わらない。

#### ② 朝食を毎日食べる者の割合の増加

| 指標 |     | 策定時 (H23) | 実績 (H28) | 目標値  | 評価 |
|----|-----|-----------|----------|------|----|
| 朝食 | 小学生 | 94.3%     | 91.7%    | 100% | C  |
|    | 中学生 | 89.2%     | 85.3%    | 100% | C  |

(資料：健康推進課調べ)

小学生、中学生ともに朝食を毎日食べる者の割合は、策定時と比較して悪化している。

③ 栄養成分表示の店登録数の増加

| 指標   | 策定時 (H23) | 実績 (H28) | 目標値     | 評価 |
|------|-----------|----------|---------|----|
| 登録店数 | 1,055 店舗  | 1,106 店舗 | 2000 店舗 | B  |

(資料：健康推進課調べ)

策定時と比較して登録店数は増加しているが、近年は登録数が伸び悩んでいる。

④ 適切な量と質の食事をする者の増加 (主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合の増加)

| 指標               | 策定時 (H23) | 実績 (H28) | 目標値 | 評価 |
|------------------|-----------|----------|-----|----|
| 適切な量と質の食事をする者の増加 | 75.8%     | 75.2%    | 80% | B  |

(資料：内閣府「食育に関する現状と意識に関する調査」中国地方)

適切な量と質の食事をする者(主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者)の割合は、策定時と比較して変わらない。

(2) これまでの取組

食育推進施策1 家庭における食育の推進

| No. | 施策名                      | 部局     | 事業内容                                                                                                       | H28実績                                                                                                                                                                                               |
|-----|--------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | 朝食毎日きちんと食べよう大作戦          | 保福(健推) | 朝食欠食率の高い若い世代に対して、朝食の大切さの普及啓発を実施し、「第2次健康おかやま21」の目標である学童期の朝食摂取100%の達成に向けて、おにぎりづくりを中心とした普及啓発イベントを行う。          | 事業名:朝食毎日きちんと食べよう大作戦<br>期日:平成28年8月4日<br>場所:岡山県南部健康づくりセンター<br>参加者:和気町立日笠小学校生徒25名、県知事、栄養委員、事務局員<br>内容:おにぎり等短時間で簡単にできる朝食メニューの調理実習、フードモデル(食育SATシステム)を使った体験実習<br><br>○朝食を毎日食べる者の割合<br>小学生 91.7%、中学生 85.3% |
| 2   | 「ぱっちり!モグモグ」生活リズム向上キャンペーン | 教育(生涯) | 早寝、早起き、朝ごはんなど、子どもの望ましい基本的な生活習慣を育成し、生活リズムの向上を一層推進するために、市町村をはじめ、学校、幼稚園やPTA等の関係団体、保健福祉部局等とも連携し、地域ぐるみで取組を推進する。 | ○キャンペーン月間<br>おかやま教育の日(11月1日)を含む1ヶ月間<br>○キャンペーン週間<br>5月、9月、1月のうち、それぞれ2週間<br>○キャンペーン後の取組<br>6学校園他を優良活動表彰                                                                                              |

食育推進施策2 地域活動としての食育の推進

| No. | 施策名                    | 部局     | 事業内容                                                                                           | H28実績                                                                                                                                                       |
|-----|------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3   | 給食施設管理者・従事者研修会の開催      | 保福(健推) | 給食施設の管理者・従事者に対して、栄養管理・衛生管理等についての研修を行い、利用者の健康保持、増進を図る。                                          | ○給食施設管理者研修会<br>回数:8回 参加者:306施設356人<br>○給食施設従事者研修会<br>回数:18回 参加者:594施設804人<br>○岡山県特定給食関係者研修会(岡山県学校給食協議会委託)<br>参加者:1,148人<br>○岡山県栄養士研修会(岡山県栄養士会委託)<br>参加者:64人 |
| 4   | 健康づくり普及事業              | 保福(健推) | 「健康づくりのための食生活指針」の基本を踏まえて、住民の健康づくりに対する意識を高め、望ましい食習慣の定着を促進するため、地域の特性に応じた事業を実施する。                 | ○健康づくり普及教室<br>(1)栄養委員研修会<br>438回、9,163人<br>(2)食生活講座<br>2,095回、55,920人<br>○健康づくり普及イベント<br>411回、42,630人                                                       |
| 5   | 食育サポート事業               | 保福(健推) | 食育を総合的に推進するため、県内各地域で関係者の連携を深め、各地域の特性を生かした取組を進めるため、食育ネットワーク会議を開催する。                             |                                                                                                                                                             |
| 6   | 食育ネクストステージプロジェクト       | 保福(健推) | 保健所・支所が中心となり、関係機関及び団体等と連携し、小・中学生を対象に、食育計画に掲げる目標「朝食を毎日食べる者の割合100%」を達成するための事業を展開する。              | ○ジュニア食育プロジェクト検討会<br>回数:14回<br>○地域版朝食毎日きちんと食べよう大作戦<br>回数:5回 参加者:146人<br>○食育の課題である「野菜摂取量の不足」にターゲットを絞ったリーフレット『食育ナビ～野菜編～』を作成。                                   |
| 7   | ホームページ「第2次健康おかやま21」の充実 | 保福(健推) | 21世紀の県民健康づくり指針「第2次健康おかやま21(食育含む)」を広く県民に普及するために開設したホームページの充実を図る。                                | 適宜更新を実施                                                                                                                                                     |
| 8   | おかやま食育推進協賛事業           | 保福(健推) | 地域で活動を行っている各種団体や、学校、企業、市町村等が行う事業で、食育推進の目的に沿って実施される事業を協賛事業として認定し、ホームページ等に掲載し活動を紹介する。よい事例は表彰を行う。 | おかやま食育推進協賛事業 7件認定<br>(当初からの認定数は68件)                                                                                                                         |

食育推進施策3 学校園・保育所等における食育の推進

| No. | 施策名           | 部局     | 事業内容                                                                                               | H28実績                                                                                                                                               |
|-----|---------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9   | 学校給食担当者等講習会   | 教育(保体) | 学校給食と食育(食に関する指導)の意義と役割について認識を深め、安全で魅力ある学校給食及び学校給食指導の充実を目的に実施する。                                    | 隔年実施のため平成28年度は実施なし                                                                                                                                  |
| 10  | 岡山県学校給食研究協議大会 | 教育(保体) | 学校給食の意義と役割について認識を深め、その指導と管理運営の改善充実を図るため、当面する諸問題(衛生管理、栄養管理、健康問題等)について研究協議を行い、学校給食の充実発展と、職員の資質向上を図る。 | ・691人参加<br>・講演「食物アレルギーの食事と管理～学校給食における食物アレルギー対応について～」<br>日本小児難治喘息・アレルギー疾患学会認定<br>小児アレルギーエデュケーター 長谷川 実穂氏<br>・「食育推進部会」「衛生管理部会(衛生及び異物混入防止対策)」に分かれて実施した。 |

|    |                  |        |                                                                                                         |                                                                                             |
|----|------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | 栄養教諭を中核とした食育推進事業 | 教育(保体) | 栄養教諭が中核となって、家庭や地域の団体等と連携・協力した食育の取組を行うとともに、家庭に対する効果的な働きかけの方策等について調査研究を行う。                                | 津山市において「岡山県食育スクールプロジェクト」を実施。小学校と中学校が連携した取組や、共同調理場に勤務する栄養教諭の取組について研究した。                      |
| 12 | 小学生を対象とした社会科副読本  | 農水(農産) | 次代を担う小学生を対象に本県の農林漁業の実態を正しく理解させるとともに、「食の大切さ」の認識を深め、「心の豊かさ」を醸成することを目的に、社会科副読本として作成・配布(岡山県農林漁業担い手育成財団助成事業) |                                                                                             |
| 13 | 嚙ミング30運動         | 保福(健推) | 園児・児童がよく嚙んで食べることに関心が持てるよう歯科衛生士を派遣し、学校園と連携して、食べ方の発達支援及び知識の普及啓発を行う。                                       | 40学校園、2,183人を対象に歯科保健指導と食育に関する指導を実施。                                                         |
| 14 | 岡山県学校歯科保健研修会     | 教育(保体) | 学校歯科保健関係者を対象に研修会を開催し、資質の向上を図る。                                                                          | 平成28年11月24日<br>岡山市民会館で実施<br>主催:歯科医師会、共催:県教育委員会<br>対象:養護教諭・教諭・栄養教諭等                          |
| 15 | 岡山県保育所食育に関する研修会  | 保福(子未) | 県内の保育所に勤務する栄養士、調理員、保育士等を対象に、健康で生き生きとした体づくりをめざす子どもの食生活や保育所全体で取り組む保育と一体となった食育のあり方について学ぶことを目的として実施する。      | 平成28年10月24日<br>JA岡山 7階ホールで実施<br>主催:岡山県保育協議会、岡山県保育協議会保育会<br>共催:岡山県<br>対象:栄養士、調理員、保育士、保育所関係者等 |

#### 食育推進施策4 生産流通等における食育の推進

| No. | 施策名                   | 部局     | 事業内容                                                                                                                                | H28実績                                                                                                     |
|-----|-----------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16  | 栄養食品普及指導事業            | 保福(健推) | 各保健所で講習会を開催し、加工食品・外食の栄養成分表示や保健機能食品制度に関する知識の普及を図る。                                                                                   | 食品表示法及び健康増進法に基づき、事業者等からの相談に適宜対応した。<br>1 個別指導・相談<br>(1)食品表示法 60件<br>(2)健康増進法 4件<br>2 集団指導<br>回数:9回 人数:305人 |
| 17  | 食環境整備事業「栄養成分表示の店」登録事業 | 保福(健推) | 飲食店で提供しているメニュー(献立)のうち、提供頻度の高い献立5つ程度について、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量を表示する店舗の登録を行い、食を通じた健康づくりを推進する。<br>併せて、おいしーヘルシー提供店の健康的なメニュー開発を支援する。 | 栄養成分表示に協力する施設の数<br>1,106施設(H28.3.31現在)                                                                    |
| 18  | ふるさと農林漁業少年団           | 農水(農産) | 小中学生を対象として、市町村の地域・集落で農林漁業に関する少年団を組織し、農林漁業の体験学習、集落・地域子供農園の設置等を実施(岡山県農林漁業担い手育成財団助成事業)                                                 |                                                                                                           |
| 19  | 学校給食用牛乳供給事業           | 農水(畜産) | (学校給食用牛乳の供給)<br>安全で質の高い県産牛乳を学校給食に継続して安定供給することで、児童生徒の体位体力の向上と牛乳の消費拡大に資する。                                                            | (学校給食用牛乳の供給)<br>578校、171,399人へ30,883,852本<br>(200cc換算)を供給                                                 |
| 20  | 市民農園や空き農地等を活用した体験の推進  | 農水(農振) | 市民農園や空き農地等を利用して、消費者自らが農産物を生産することにより、安心・安全な食材の供給、地産地消の推進を図る。                                                                         |                                                                                                           |
| 21  | 農業体験教室推進事業            | 農水(農産) | 学校教育や地域教育の各段階で実施される農業体験学習の受け皿として農業体験学習の指導等を行うインストラクターを置くとともに、研修ほ場の管理や、研修メニューの作成により受入体制を整備する。                                        |                                                                                                           |
| 22  | 食料自給率向上県民運動の推進        | 農水(農企) | 食料自給率向上に向けた県民運動として、食料自給率向上月間の設定、講演会の開催など、各種啓発活動を実施し、県民の食料自給率に対する関心の醸成を図る。                                                           | 県庁舎への懸垂幕の掲示(10月)                                                                                          |
| 23  | 地産地消の推進               | 農水(農企) | 「自分たちの住む地域で作られたものを、その地域で消費しよう」をキーワードに、生産者と消費者の相互理解を深め、安全で安心な県産農林水産物の安定供給と消費拡大を目指す。                                                  | ・メルマガでの啓発<br>・地産地消登録店数<br>H28.3末342店→H29.3末356店                                                           |
| 24  | 米の消費拡大                | 農水(農企) | 米を中心とした栄養バランスに優れた「日本型食生活」を定着させるため、今後の食生活の動向に大きな影響を及ぼす若い世代に重点を置き、米の重要性の啓発とごはん食の普及を進める。                                               | ・岡山シーガルズ「県民応援デー」での、岡山米のPR(11/26)                                                                          |