

**第3次庄内町食育・地産地消推進計画  
(庄内町6次産業化戦略)**

**令和3年3月  
山形県庄内町**

## 【目次】

1	庄内町食育・地産地消推進計画の策定にあたって	
(1)	計画の主旨とねらい	2
(2)	計画の位置づけ	3
(3)	計画の期間	3
	[計画のイメージ図]	4
2	「食」と「農」を取り巻く現状と課題	
(1)	食生活の現状	5
(2)	食文化の継承	5
(3)	町民の健康づくり	6
(4)	食への意識	6
(5)	「食」の安心・安全	6
(6)	「食」の生産から消費とSDGs	7
3	計画推進における基本的な考え	
(1)	「食育」と「地産地消」との関係性	8
(2)	計画推進の視点	8
(3)	それぞれの役割	9
4	具体的な取り組み	
(1)	規則正しく、栄養バランスのとれた食事をとる (心身の健康づくり)	
	○健康寿命延伸に繋がる食育	10
	○食生活の確立	10
(2)	食を知る(食文化の継承)	
	○伝統的な食文化の保護・継承	11
(3)	楽しい食卓をつくる(食コミュニケーション)	
	○家族そろっての食卓(共食)の機会の提供	12
	○毎月19日は「食育の日」	12
(4)	感謝の心を育む(食に感謝)	
	○生産から消費までの食の循環	13
(5)	「地元の食材」を食べる	
	○学校・保育園給食での活用	14
	○飲食店での活用	14
(6)	生産者と消費者との関係を構築する	
	○食と農の交流拡大	15
	○産直(直売所)間の連携と機能強化	15
	○都市と農山漁村の交流促進	16
(7)	地元食材を活用する【庄内町6次産業化戦略】	
	○6次産業化の推進	17
	(※)6次産業化戦略の基本方策	17

## 1 庄内町食育・地産地消推進計画の策定にあたって

### (1) 計画の主旨とねらい

私たちの暮らす庄内町は、霊峰・月山や「平成の名水百選」立谷沢川、山形県の母なる川・最上川など美しい自然や豊かな水田を持つ、米を基盤とした農業の町です。

食べることは、私たちの命の源であり、心身とも健康で心豊かな生活を送るための基本です。個性豊かな食文化は、豊かな自然を活かして様々な食材を作り出す農業と暮らしの知恵により形づくられ、家庭、地域に根付き、受け継がれてきました。

今、私たちは食べたいものを、いつでも、どこでも食べられる便利な社会に生きています。その反面、栄養バランスの偏りや不規則な食生活が増え健康を壊したり、「食」は農業や自然環境、様々な人とのつながりの中で支えられていることを忘れがちになり、受け継いできた食文化が失われてしまうことなどが心配されます。

食を支える農業は、全国的に、生産者の高齢化や後継者不足などが大きな問題となっています。

これまでの庄内町食育・地産地消推進計画（庄内町6次産業化戦略）では「食の大切さ」「健全な食生活」「食に関する知識の習得」を基本とし、生産から販売に携わる関係者と教育・福祉・医療の現場が一体となり、食育を実践することで「生きる力」が育くまれることに加え、町内で生産される農産物を町内で消費することの推進のみならず、第1次産業における所得の拡大と、安定した農産物の生産・販売による地域活性化することにより、全ての町民が心身ともに健康で生活を営むことができる社会の実現を目指し、全町挙げて推進してきました。

地元にある豊富な農林水産物と、それぞれの地域に根差した食文化を後世に伝えるべく、食育・地産地消、6次産業化を地域ぐるみで推進するため、町、農業団体、経済団体、飲食店、農業者、食産業、教育機関等により構成する庄内町食育・地産地消推進協議会からの意見を踏まえ「第3次庄内町食育・地産地消推進計画（庄内町6次産業化戦略）」を策定し、この計画に沿って特徴ある地域資源を活用した新しい6次産業化商品の開発、地元食材の利用拡大、「食」を基軸とする健康増進、子どもの育ちの大切さを深める各種行動を展開しながら、引き続き地域の活性化を図ることを目指します。

## (2) 計画の位置づけ

この計画は、食育基本法第18条（平成17年法律第63号）に規定する市町村食育推進計画並びに地域資源を活用した農林漁業者などによる新事業の創出など及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（平成22年法律第67号。以下「六次産業化・地産地消法」）第41条に規定する地域の農林水産物の利用の促進についての計画と位置づけ、庄内町における食育及び地産地消のあるべき姿を示すとともに、その実現に向けて必要な施策を総合的かつ計画的に推進するため、これまでの食育・地産地消の取り組みを更に一歩進める具体的な取り組みを示すものです。

## (3) 計画の期間

この計画は、令和3年度から令和7年度までの5年間を計画期間とし、町づくりの指針となる第2次庄内町総合計画の理念を踏まえ、推進していきます。

### 食育基本法

市町村食育推進計画（法第18条）

食育推進基本計画の策定

### 六次産業化・地産地消法

市町村促進計画（法第41号）

地域の農林水産物の利用促進に関する基本方針の策定

## 第4次食育推進基本計画

第3次山形県食育・地産地消推進計画  
第3次やまがた6次産業化戦略推進ビジョン

# 第3次庄内町食育・地産地消推進計画 (庄内町6次産業化戦略)

## 関連施策

健康しょうない21計画（H30～R5）

庄内町おいしい米づくり推進計画  
(H27～)

庄内町子ども・子育て支援事業計画  
(R2～R6)

庄内町農業振興地域整備計画  
(H27～)

庄内町母子保健計画（H28～R7）

第二次庄内町環境基本計画  
(H29～R7)

庄内町高齢者保健福祉計画（R3～R5）

第3次庄内町観光振興計画  
(H30～R5)

庄内町教育振興基本計画（H28～R7）

## 第2次庄内町総合計画

庄内町みんなの未来計画

人と自然が輝き合う 日本一住みやすいまち 庄内町

— 未来へつなぐ笑顔と誇り —

## 2 「食」と「農」を取り巻く現状と課題

### (1) 食生活の現状

核家族や一人暮らし世帯の増加、仕事や生活様式の多様化といった社会変化により、一人での食事や不規則な食事が増えています。さらに、新型コロナウイルス感染拡大により、生活様式や食生活習慣が大きな影響を受けています。

また外食や中食<sup>※1</sup>の利用の増加や、米を主食とする栄養バランスに富んだ日本型食生活<sup>※2</sup>離れは、塩分や脂質の摂り過ぎ、野菜不足を招き、メタボリックシンドロームや生活習慣病の大きな原因となっています。

### (2) 食文化の継承

伝統的な食文化や食生活にみられるように、食をめぐる問題は人々の精神的な豊かさと密接な関係を有しており、先人によって培われてきた多様な食文化を後世に伝えつつ、時代に応じた優れた食文化や豊かな味覚を育んでいくことが重要だと言われています。

食に関する価値観が多様化してきたことや、核家族化の進行、近所付き合いの希薄化により、郷土料理や家庭の味、食文化を学び、伝えていく機会が少なくなっていることから、伝統ある優れた食文化や地域の特性を生かした食生活の継承・発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費等が図られるよう十分に配慮していかねばなりません。

食料需給の状況を十分理解するとともに、都市と農山漁村の共生・対流や生産者と消費者との交流を進め、消費者と生産者の信頼関係を構築していくことが必要であり、農山漁村の活性化と食料自給率の向上に資するよう施策を講じることが求められています。



### = 郷土料理 (笹巻き・いとこ煮) =

※1：中食(産業)…総菜やコンビニ弁当などの調理済み食品を自宅で食べること。(その製造産業)

※2：ごはんを主食としながら、主菜・副菜に牛乳・乳製品や果物が加わったバランスのとれた食事

### (3) 町民の健康

エネルギー摂取量に占める脂質の割合が増加し、炭水化物の割合は減少しています。また、食料消費量において、米や野菜、魚介類は減少し、肉類の摂取量は増加しています。塩分の摂取量も、まだ国が目標としている摂取量より多い現状にあります。栄養バランスと減塩に配慮した食生活を送ることが心身の健康の確保のために重要となります。

### (4) 食への意識

全国的に食の健康、経済性、簡便化、安全に対する志向が高く、高齢層では健康や安全、若年層では経済性や簡便化志向が高い傾向があります。

また、依然として「食べ残し」や「食品廃棄物」が問題となっています。途上国を中心に多くの人々が栄養不足にある状態を考えれば、大量の食品ロスの問題は見直すべき課題です。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、感謝の念や理解が深まる取り組みを通して、社会全体の問題として、食料問題を検討していく視点も必要です。

### (5) 「食」の安心・安全

国内外問わず、食品の安全性に関わる事案は多く発生し、食の安心・安全に対する関心は依然として高いままです。

その一方で、マスメディア等を通じて食に関する情報が氾濫し、食に関する正しい情報を適切に選別し活用することが困難な状況も見受けられており、食品の安全性の確保と消費者の理解の増進を図る必要があります。

	一般 JAS マーク		特定 JAS マーク		有機 JAS マーク
	生産情報 JAS マーク		特定保健用 食品マーク		特別用途 食品マーク

＝食品に付いている主なマーク＝

また、平成 29 年に締結した T P P（環太平洋戦略的経済連携協定）などの経済連携協定において国内へ輸入される食品がますます増加し、私たちの食卓へ提供されることが予想されます。

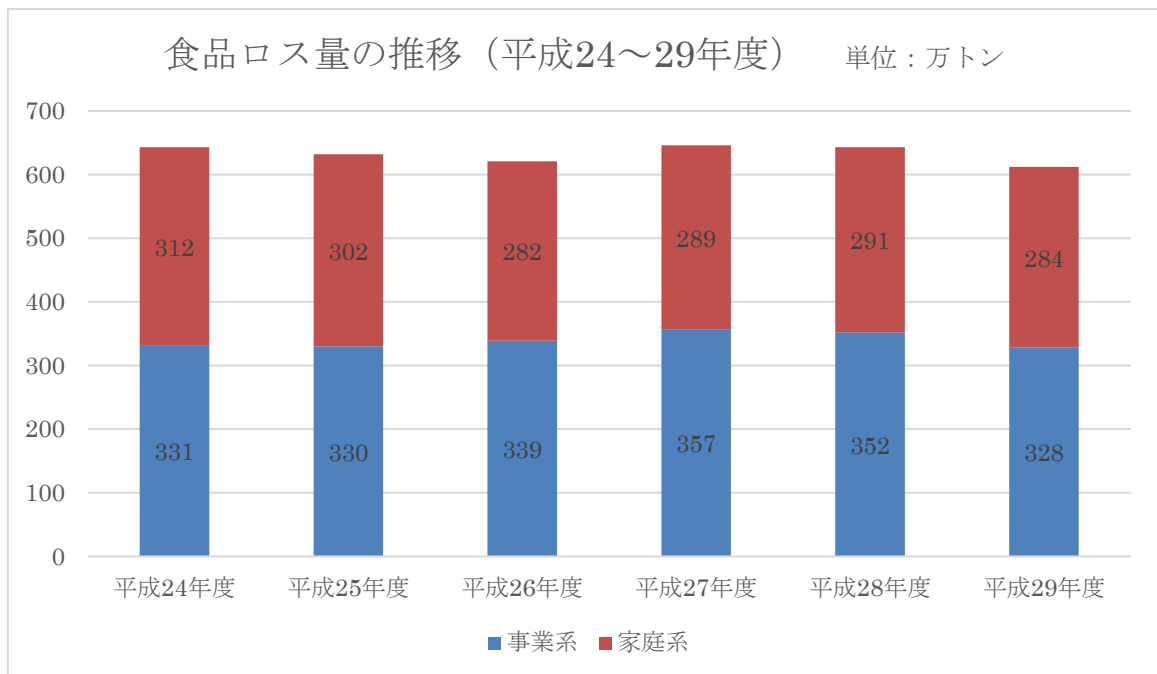
食の安全性が重要視されている昨今において、単に価格ではなく「安心・安全」な国内農産物を消費してもらうことと同時に、『身土不二』（地元の食材を旬の時期に食べることが健康に良いとされる）の精神を踏まえ、地産地消・産地直売を推進していく必要があります。

## (6) 「食」の生産から消費とSDGs

日本は、需要に応じた生産の進展等により国産農産物の生産量が増加傾向にありますが、食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っています。その一方で、年間約612万トン<sup>※1</sup>（各家庭から発生する量が284万トン、事業活動を伴って発生する量が328万トン）にのぼる食品ロスが発生していると推計されており、食品廃棄物の発生抑制の更なる推進が必要となっています。

平成27年の国連サミットで採択された持続可能な開発目標（SDGs）<sup>※2</sup>においても、目標の一つとして「つくる責任、つかう責任」が掲げられています。持続可能な生産・消費形態を確保するため、様々な関係者が連携し、生産から消費までの一連の循環全体で運動を展開し、食品ロスの削減に努めていく必要があります。

食料の需要と供給の状況についての理解を深め、生産から消費までの食の循環の中で、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実感し、実践的な取り組みが行えるよう、食育を推進する必要があります。



資料：農林水産省食料産業局  
「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」を基に作成

※1 平成29年度農林水産省食料産業局調べ



## ※2 持続可能な開発目標（SDGs）とは

SDGs（Sustainable Development Goals：持続可能な開発目標）は、平成27年に国連サミットで採択された令和11年までに持続可能な世界の実現を目指す国際目標です。貧困や格差の解消、教育など基本ニーズの充足、産業と技術革新、地球環境の保全などにかかわる17の目標（ゴール）と169のターゲットを設定し、地球上の「誰一人取り残さない」社会の実現に向け取り組むものです。

食育の推進は、食が自然の恵みや食に関わる人々の様々な行動に支えられていることについて知り、感謝の念や理解を深めることに繋がります。持続可能な社会に向けた礎となる取組です。



### 3 計画推進における基本的な考え

#### (1) 「食育」と「地産地消」との関係性

「食」は農林水産業と一体的なものであり、六次産業化・地産地消法において、地産地消は食育と一体となって推進されなければならないとされています。

地産地消を推進するうえでは、食育を実践していく中で、消費者や食品製造業者等と生産者との密接な関係を構築することが重要であり、生産者が、消費者や食品製造業者等と情報交換を行いながら、安全で良質な「食」を供給することによって、地域の農林水産業の振興を図り、また、消費者や食品製造業者等が「食」や「農」に対する理解を深めることで、地域の活性化が図られるものだと考えられます。

このことは、人々の命を支える「食」を生み出す農林水産業の根源的な役割の重要性を多くの人々が理解することであり、同じ消費者の立場から「食」や「農」の大切さについて考えることで、地域資源を活用した環境への負荷が少ない持続的発展が可能な地域社会の構築につなげていくことができることとされ、食育と地産地消の推進は密接なかかわりをもっていることとなります。

#### (2) 計画推進の視点

「食」は自らの健康に密接に関係する生涯の課題として捉えるとともに、命の根源としてその大切さの気運を醸成していかなければならず、食を通じた良好な人間関係の構築や食への感謝の心、他人を思いやる・気遣う心を育むとともに、多様な体験等を通じて地域の食や文化を学び、愛し、活力ある地域づくりにつなげていくことが重要となります。

そのためには、消費者や食品製造業者等が生産者のことを知り、また、生産者が消費者や食品製造業者等のニーズを的確に把握できる関係を構築していくことが大切であり、さらに、町内で作られた農作物を町内で消費する以外に、観光で訪れた旅行客や、それを求めて来町する一般消費者を増やすこと、地元の農産物を他の地域に住んでいる方に知ってもらうことなど、新たな地産地消の展開も進めていくことが重要となります。

「食育」と「地産地消」については、町民一人ひとりが考え、理解を深めていく必要があります。そして、食育・地産地消の推進に係る多様な担い手（生産者・消費者・食品製造業者等）が、その方向性について理解を共有し、相互に連携・協働しながら取り組みを進めることが重要となります。このことから、特に乳幼児期から多様な体験を積み重ねることは大切であり、教育関係機関などと連携しながら取り組みを進める必要があります。

### (3) それぞれの役割

食育・地産地消運動の主役は、私たち一人ひとりです。それぞれの立場で役割分担と連携を強化しながら、一人ひとりが食育を実践できる環境をつくっていきます。

#### **地域（集落、学区、地区）の役割**

地域は、私たちが互いに支え合い生活する場です。健康でいきいきと暮らしていくため、食育・地産地消運動が地域全体に定着するよう、地域ぐるみの取り組みを進めます。

#### **家庭の役割**

家庭は、食育を実践する一番身近な場として重要な役割を担っています。食育への関心と理解を深め、健全な食習慣の確立を図るとともに、学校等や地域など様々な活動に積極的に参画します。

#### **生産者（農家・加工者）の役割**

生産者は、食材を作り、私たちの生きる糧である食を土台から支える立場です。食と農業の様々な学習や体験、交流の場を積極的につくりながら、安心・安全でおいしい食材の安定提供と活用を拡げます。

#### **事業者（販売店・飲食店・食品製造業）の役割**

事業者は、消費者に食べ物を届ける立場です。消費者が食べ物を選ぶ際のアドバイザーとして、食と農を消費者とつなぐ懸け橋となり食を提供します。

#### **関係機関・団体の役割**

関係機関・団体は、専門性を持った人材や機能、大学生や高校生などの若い発想と行動力を活かし、安心・安全な食の情報や食の大切さ、食生活改善の啓発、食と農の関わり、食文化など、食に関する様々な情報提供や体験、交流を展開します。

#### **学校等（小・中学校、幼稚園・保育園）の役割**

学校等は、健康な心身を養う、学び合いの大切な場です。子どもの健やかな心と身体の発育のため、成長に応じた、豊かな食の体験を積み重ねます。

#### **行政(町)の役割**

行政は、庁内関係課をはじめ、家庭や学校等、地域、生産者、事業者、関係機関・団体と広く連携を密にして、情報発信と総合調整を強化しながら、本町の特長を活かした取り組みを進めます。

以上の内容を計画推進の基本的考えと定め、次のとおり具体的な取り組みを推進しながら、食育・地産地消に取り組んでいくこととします。

## 4 具体的な取り組み

### (1) 規則正しく、栄養バランスのとれた食事をする（心身の健康づくり）

#### ○健康寿命延伸に繋がる食育

生活習慣病の予防及び改善に繋がる食育を推進するとともに、生活習慣病を予防し、健康寿命の延伸を目指す目的に策定された「庄内町健康しょうない21計画」と連携し、望ましい食生活と健康づくりのための身体活動に繋がる取り組みを進めていく必要があります。

また、糖尿病や高血圧・脂質異常症の増加傾向にある現代社会において、減塩や脂質の摂り過ぎなどの食生活改善の取り組みを図るため、乳幼児期から高齢期までにおける食事について、栄養士や保健師、保健所などからの指導・助言による健康教育の充実を図っていきます。

推進主体：家庭、関係機関・団体、行政

#### ○食生活の確立

1日3回、主食・主菜・副菜が揃った栄養バランスに優れた日本型食生活の実践を推進し、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代を育成していくことが重要となります。

年代や性別、就業状況や食生活スタイルの多種多様化も踏まえ、本町の主要農産物である「米」を中心に、多様な副食等を組み合わせた食事を進めていきます。

各種健康教室、健康相談などを通して、食生活の改善が実践できるように食生活改善推進員協議会と協力し、栄養、食生活の情報を提供します。

推進主体：地域、家庭、関係機関・団体、学校等、行政

果物を1日200g  
とりましょう。

#### 主菜

肉・魚・卵・大豆製品・乳製品  
などのたんぱく質やカルシウムが豊富な食品。  
主菜は1回の食事で1品脂肪を控えて食べ過ぎに注意。

#### 主食

ごはん・パン・麺などの穀類  
炭水化物からエネルギーを補給。  
体温を保ち、活動するためのエネルギーのもとになります。

#### 副菜

野菜を中心としたおかず  
ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富  
一回の食事でたっぷり取ることを意識して食べましょう。  
**1回の食事で1～2品とりましょう。**

#### 汁物

野菜・海藻・きのこなどをたっぷり使って、ビタミン・ミネラル・食物繊維・水分の供給が出来ます。**もう一つの副菜**として取りたいメニュー。  
**汁物は1日1杯を目安にしましょう。**

指標名	単位	現状 (令和元年度)	目標 (令和7年度)
ほとんど毎日朝食を食べる割合 (小学6年)	%	83.9 <sup>※1</sup>	98.0
ほとんど毎日朝食を食べる割合 (中学3年)	%	86.2 <sup>※1</sup>	94.0
ほとんど毎日朝食を食べる割合 (20歳以上)	%	83.5 <sup>※1</sup>	95.0
料理の味付け【濃い味付けの減少】	%	14.9 <sup>※1</sup>	10.0

※1：令和元年度健康づくりに関するアンケート調査より

## (2) 食を知る(食文化の継承)

### ○伝統的な食文化の保護・継承

庄内地方は、南北に細長い地域特性と、四季折々の食材に恵まれていることもあり、長い年月を経て地域の伝統的な行事と作法が結びついた食文化が形成されてきました。

しかし、生活環境の変化によって、家庭や地域で継承されてきた特色ある食文化や、豊かな味覚が失われつつあります。



＝庄内地方の伝統料理(大黒様のお歳夜)＝

本町が発祥の良食味米のルーツ『亀ノ尾』など、町が誇る歴史や文化を学ぶ取組を様々な場面で多く取り入れ、この地域の郷土料理や歴史を守るとともに、後世へ繋げる様々な取り組みを行います。

また、保育園、幼稚園、小・中学校の給食において、旬の食材を使った郷土料理を取り入れたり、地域の団体から協力を得て、料理の由来や地元の食材を知る機会を提供しながら、料理の仕方などを後世に受け継ぐ取組を行います。

推進主体：地域、家庭、関係機関・団体、行政

指標名	単位	現状 (令和元年度)	目標 (令和7年度)
郷土料理講習会の開催 (各種団体での実績)	回/年	7	10
学校給食における郷土料理の 提供回数	回/年	36	40

### (3) 楽しい食卓をつくる（食コミュニケーション）

#### ○家族そろっての食卓（共食）の機会の提供

少子高齢化が進むなか、世帯構造や社会環境の変化、就業状況の多様化などもあり、家族そろって食事を摂ることが困難な世帯が増加している傾向にあります。一方令和2年からは、新型コロナウイルス感染拡大により、自宅で食事を摂る機会が増えてきている状況にもあります。



家族が食卓を囲んで共に食事を摂りながらコミュニケーションを図ることは

食育の原点であり、共食を通して食の楽しさを実感するとともに、食や生活に関する基礎知識を習得する機会にもなっています。

朝食や夕食を家族と一緒に食べる頻度を増加させるため、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）の推進にも配慮しながら共食回数の増加に努めていきます。

推進主体：地域、家庭、関係機関・団体、行政

指標名	単位	現状 (令和元年度)	目標 (令和7年度)
家族での「共食」回数 (朝食・夕食の回数)	回/週	10	12

#### ○毎月19日は「食育の日」

日常生活の基盤である家庭において、生涯に渡って健全な心身を培い、豊かな人間性を育むために毎月19日を『食育の日』とし、家族団らんの機会を設定しながら食事の作法（食べ方・姿勢）を身に付けるなど、家庭・学校・地域からの食育活動を推進していきます。

推進主体：地域、家庭、関係機関・団体、学校等、行政



#### (4) 感謝の心を育む（食に感謝）

##### ○生産から消費までの食の循環

食は命の源であり、私たちが生きていくために欠かせないものであります。

豊かな自然や生き物たち、様々な人たちに感謝し「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを習慣化することと一緒に、世界では約7億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいる状況にもあることも考慮し、食事ができることに感謝の念をもちつつ、大量の食糧が食べられないまま廃棄されていることも念頭に置かなければなりません。



「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と同時に、喫食するまでの生産者を始めとした多くの人々の苦労や努力を理解する機会の提供や、情報発信による広報・啓蒙活動を行っていきます。

推進主体：地域、家庭、生産者、事業者、関係機関・団体、行政

指標名	単位	現状 (令和元年度)	目標 (令和7年度)
食品ロスに関する講習会	回/年	0	2

#### (5) 「地元の食材」を食べる

##### ○学校・幼稚園・保育園給食での活用

学校・幼稚園・保育園給食に地場産農産物を活用することは地域の自然や食文化、産業に対する理解を深めるなどといった教育効果があります。

生産者の努力を身近に理解し食への感謝の気持ちを抱くことができることから、学校・幼稚園・保育園給食への供給割合増加を目指すとともに、庄内町立学校給食共同調理場への供給体制の整備と拡充の取り組みを強化していきます。

推進主体：生産者、学校等、行政



＝余目第四小学校給食交流会＝

##### ○飲食店等での活用

地産池消の推進のあたっては、家庭での積極的な利用を推進することと同時に、安全で安心して喫食できる食材として、広く活用を推進していかなければなりません。あわせて、家庭や学校給食のみならず、地域食文化の情報発信の役割を担う地

元の飲食店や病院、老人福祉施設、宿泊施設、宅配給食等の中食産業における取り組みを推進していきます。

推進主体：生産者、事業者、関係機関・団体、行政

指標名	単位	現状 (令和元年度)	目標 (令和7年度)
学校給食における地元食材の供給割合【重量ベース】 (ただし「米」を除く。)	%	<b>18.2</b>	<b>24.0</b>
食育・地産地消推進協力店舗数	店	<b>19</b>	<b>50</b>



## (6) 生産者と消費者との関係を構築する

### ○食と農の交流拡大

食に関する関心や理解の増進を図るためには、農林水産物の生産に関する体験の機会を提供するとともに、知識や理解を深めてもらうことが重要となります。また、食料自給率向上の取り組みを進めていくためには、これまでの枠を超えた多様な分野の連携が必要不可欠です。

生ごみなどを肥料やバイオマス資源として循環利用することや、地場農産物を味わえる農家レストランでの提供、雇用を生み出す農業法人の拡大など、農林水産業を中心とした地域活性化を推進するための循環型農業を推進していきます。

**推進主体：地域、家庭、生産者、事業者、関係機関・団体、行政**

### ○産直（直売所）間の連携と機能強化

生産者と消費者の距離が近い産直（直売所）は、地域の農林水産業の活性化に大きく影響を与えるものとなっています。また、多様な品目の生産・供給体制の構築と加工品の開発を行うことにより、モノと人との交流による地域の維持・活性化にも繋がるものでもあります。

新たな農林水産物の加工品開発への支援を強化するとともに、地域内の通年営業の産直（直売所）における年間販売額増加に向けた取り組みを強化していきます。

**推進主体：地域、生産者、事業者、関係機関・団体、行政**



＝庄内町農産物交流施設「風車市場」＝

＝なんでもバザールあつてば＝

### ○都市と農山漁村の交流促進

農林水産業や私たちの生活の場である農山漁村は、食育を進めるうえで重要な役割を果たしていることを基本とし、人口減少社会を地域住民が一体となって課題解決していくことが求められています。

グリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者の交流を促進するため、庄内町観光振興計画と連携した取り組みにより、農業体験プログラムや、教育旅行の受入体制等の整備を推進していきます。



#### ＝農業体験活動（田植体験）＝

推進主体：地域、生産者、事業者、関係機関・団体、行政

指標名	単位	現状 (令和元年度)	目標 (令和7年度)
農産物直売施設の売上高	千円／年	159,384	200,000
農業体験活動実施回数 (観光協会その他各種団体における実施回数)	回／年	8	10

### (7) 地元食材を活用する【庄内町6次産業化戦略】

#### ○地域6次産業化の推進

地域6次産業化の推進を図るため、新産業創造館「クラッセ」及び立谷沢川流域活性化センター「タチラボ」を拠点として、新産業創造協議会を中心に農業団体や経済団体等の関係諸団体と連携しながら、6次産業化に取り組む方への支援を行います。

具体的には、6次産業化専門員及び6次産業化支援員を配置し、商品開発セミナーの開催、加工技術等の指導助言、個別相談会の実施、商談会の開催による販路拡大支援等により、庄内町産の農林水産物を活用した加工特産品の開発・販売に取り組む方に対して伴走型の支援を行います。

推進主体：地域、生産者、事業者、関係機関・団体、行政

指標名	単位	現状 (令和元年度)	目標 (令和7年度)
6次産業化事業体数 (六次産業化・地産地消法に基づく 「総合化事業計画」認定事業体)	事業体	2	5
6次産業化加工品売上高 (クラスセ共同利用加工場・貸工房 で製造された製品の販売額)	千円/年	17,242	22,000

### (※) 6次産業化戦略の基本方策

将来的には、6次産業化事業体が6次産業化商品の輸出に取り組むとともに、原料となる農林水産物の生産振興を図り、庄内町の農林水産業及び食品産業等の活性化につなげます。

加えて、六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の策定を促し、国や県等の6次産業化の支援施策の活用を図ります。



＝6次産業化の拠点施設 庄内町新産業創造館「クラスセ」＝



＝クラスセ内の加工場＝



＝立谷沢川流域活性化センター「タチラボ」＝

※参考資料

庄内町食育・地産地消推進計画（平成 28 年 3 月策定）の目標と実績

これまでの取組の成果は下記のとおりです。

指標名	単位	策定時現状値 (平成 26 年度)	目標値 (令和 2 年度)	実績 (令和元年度)
ほとんど毎日朝食を食べる割合 (小学 6 年)	%	95.9	98.0	83.9
ほとんど毎日朝食を食べる割合 (中学 3 年)	%	92.2	94.0	86.2
ほとんど毎日朝食を食べる割合 (20 歳以上)	%	93.1	95.0	83.5
料理の味付け【濃い味付けの減少】	%	12.0	10.0	14.9
郷土料理講習会の開催（各種団体での実績）	回／年	8	10	7
学校給食における郷土料理の提供割合（月 1 回以上の提供）	%	100	100	100
家族での「共食」回数 (朝食・夕食の回数)	回／週	10	12	10
生ゴミ年間排出量 (立川地域及び余目地域の一部)	トン (t)	390.81	360.00	335.66 (平成 27 年実績)
学校給食における地元食材の供給割合【重量ベース】 (ただし「米」を除く。)	%	18.7	24.0	18.2
学校給食における地元食材の供給割合【金額ベース】 (ただし「米」を除く。)	%	7.6	10.0	10.7
食育推進協力店店舗数	店	25	50	19
農産物直売施設の売上高	千円／年	59,870	150,000	159,384
農業体験活動実施回数 (観光協会その他各種団体における実施回数)	回／年	7	10	8
6 次産業化事業体数 (六次産業化・地産地消に基づく「総合化事業計画」認定事業体)	事業体	2	5	2
6 次産業化加工品売上高 (クラッセ共同利用加工場・貸工房で製造された製品の販売額)	千円／年	3,500	7,000	17,242

第3次庄内町食育・地産地消推進計画  
(庄内町6次産業化戦略)

令和3年3月

【作成】

山形県庄内町（農林課）

〒999-7781

山形県東田川郡庄内町余目字町132番地1

電話：0234-43-0302 / F A X：0234-43-2246

ホームページ：<http://www.town.shonai.lg.jp>

メール：[norin@town.shonai.yamagata.jp](mailto:norin@town.shonai.yamagata.jp)