

**第4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8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	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	9
(2)	計画推進の視点	9
(3)	それぞれの役割	10
<b>コラム</b>	食育ピクトグラム	11
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生活の確立	12
(2)	食を知る(食文化の継承)	
	○伝統的な食文化の保護・継承	13
(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	15
	○毎月19日は「食育の日」	15
(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	16
(5)	「地元の食材」を食べる	
	○学校・保育園・認定こども園給食での活用	17
	○飲食店での活用	17
(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	18
	○産直(直売所)間の連携と機能強化	18
	○都市と農山漁村の交流促進	19
(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	19
	(※)6次産業化戦略の基本方策	20
※	参考資料	21

## 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。

食をめぐる環境は時代とともに変化し続けており、食へ感謝する心の希薄化や肥満などの生活習慣病の増加、共食や食文化の継承機会の減少など、課題は複雑化しています。

「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。

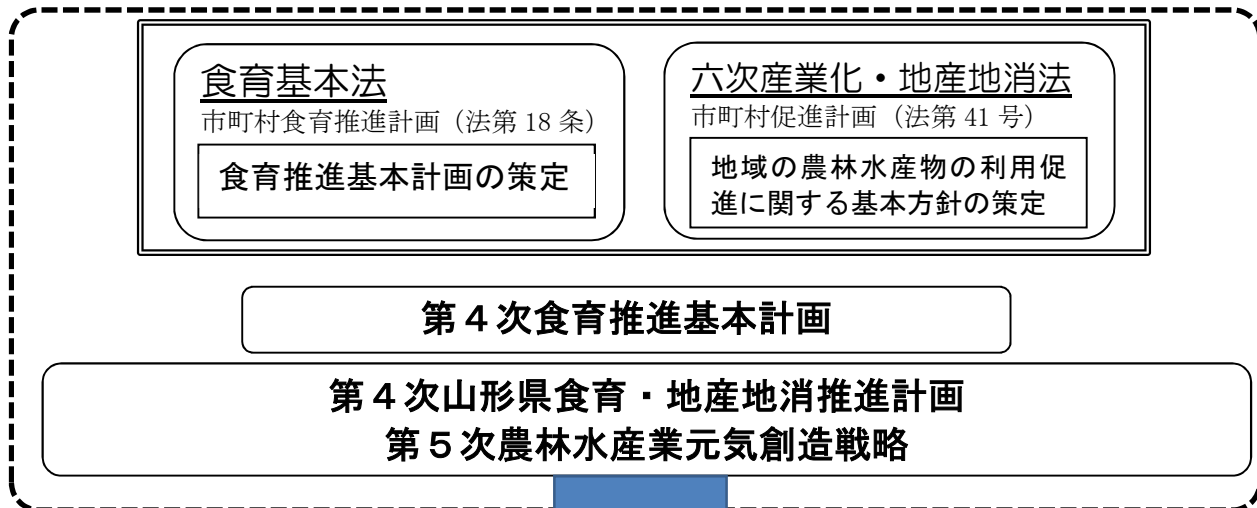
地元にある豊富な農林水産物と、それぞれの地域に根差した食文化を後世に伝えるべく、食育・地産地消、6次産業化を地域ぐるみで推進するため、町、農業団体、経済団体、飲食店、農業者、食産業、教育機関等により構成する庄内町食育・地産地消推進協議会からの意見を踏まえ「第4次庄内町食育・地産地消推進計画（庄内町6次産業化戦略）」を策定し、この計画に沿って特徴ある地域資源を活用した新しい6次産業化商品の開発、地元食材の利用拡大、「食」を基軸とする健康増進、子どもの育ちの大切さを深める各種行動を展開しながら、引き続き地域の活性化を図ることを目指します。

## (2) 計画の位置づけ

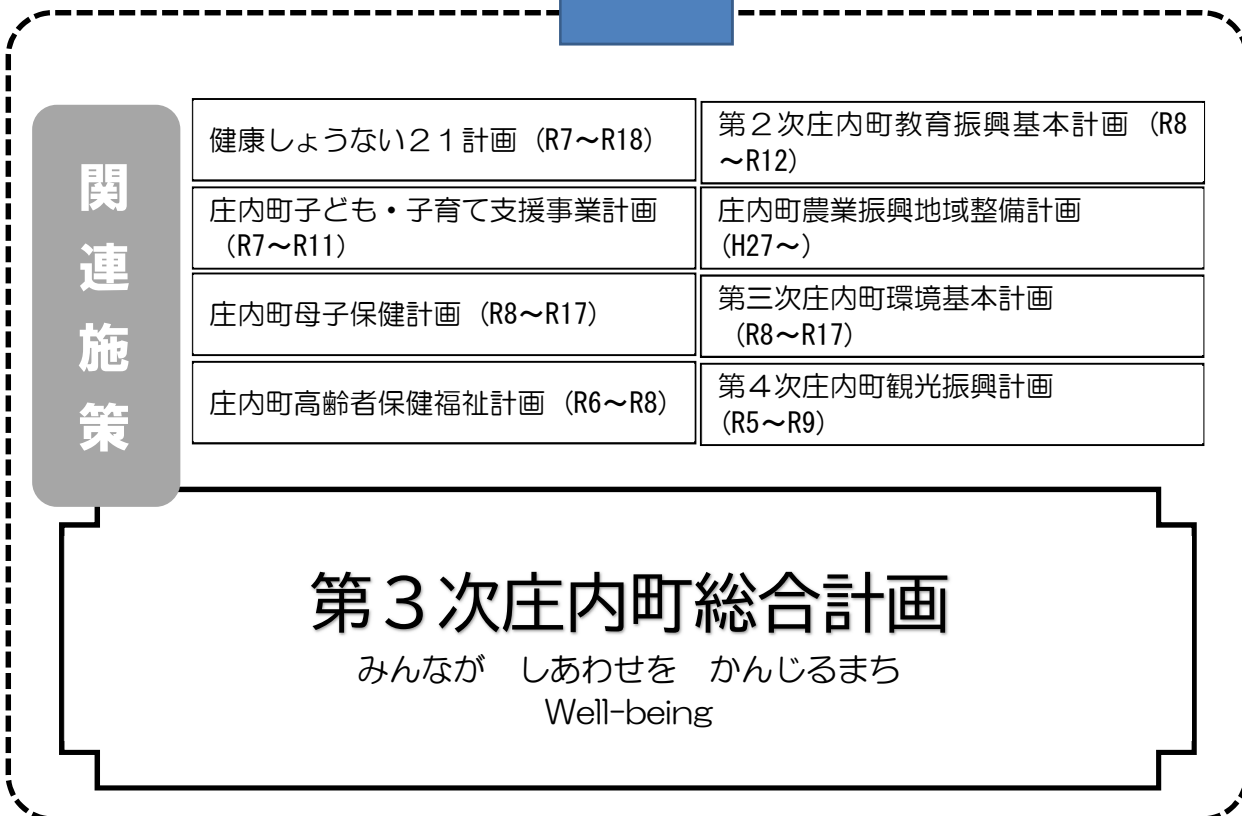
この計画は、食育基本法（平成17年法律第63号）第18条に規定する市町村食育推進計画及び地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（平成22年法律第67号。以下「六次産業化・地産地消法」）第41条に規定する地域の農林水産物の利用の促進についての計画と位置づけ、庄内町における食育及び地産地消のあるべき姿を示すとともに、その実現に向けて必要な施策を総合的かつ計画的に推進するため、これまでの食育・地産地消の取り組みを更に一歩進める具体的な取り組みを示すものです。

## (3) 計画の期間

この計画は、令和8年度から令和12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3次庄内町総合計画の理念を踏まえ、推進していきます。



## 第4次庄内町食育・地産地消推進計画 (庄内町6次産業化戦略)



## 2 「食」と「農」を取り巻く現状と課題

### (1) 食生活の現状

核家族や共働き世帯の増加に伴い、家族で食卓を囲む時間を確保することが難しくなっています。さらに、外食や調味済み食品の広まりなど簡便さを重視する傾向にあり、脂質や食塩の摂り過ぎなどで食事の栄養バランスが乱れ、生活習慣病の増加や健康寿命に影響を与えています。

また、食の多様化などの影響で米や野菜、魚介類の食料消費量は減少傾向にあり、日本型食生活<sup>※1</sup> 離れが進んでいます。

### (2) 食文化の継承

令和6年3月に国登録無形民俗文化財に指定された「庄内の笹巻製造技術」をはじめとした、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、核家族化が進行するとともに、中食<sup>※2</sup>や外食の需要拡大など食の外部化や簡便化が進み、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なければなりません。

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：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

※2：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)

### (3) 町民の健康

令和5年に実施した健康づくりに関する町民アンケート調査結果より、ほぼ毎日朝食を食べる割合は小学生、中学生、20歳以上で8割に留まっています。また、20歳以上の9割が「ほぼ毎日野菜を食べる」または「1日1～2回は食べる」と回答しているものの、国や県の野菜摂取目標量は下回っています。減塩意識は一定数にはありますが、若年層で関心が低い傾向があり、食塩摂取量は国や県の目標値に達していません。

また、肥満者、血圧高値者、脂質異常者の割合と、低栄養傾向（BMI20以下）の高齢者の割合は増加している現状にあるため、1日3食バランスのとれた食事の摂取と減塩を実践し、適正体重の把握、維持に努めることが重要です。

### (4) 食への意識

全国的に経済性、健康、簡便化、安全に対する志向が高く、年代別で見ると高齢層では健康志向が高い一方、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＝

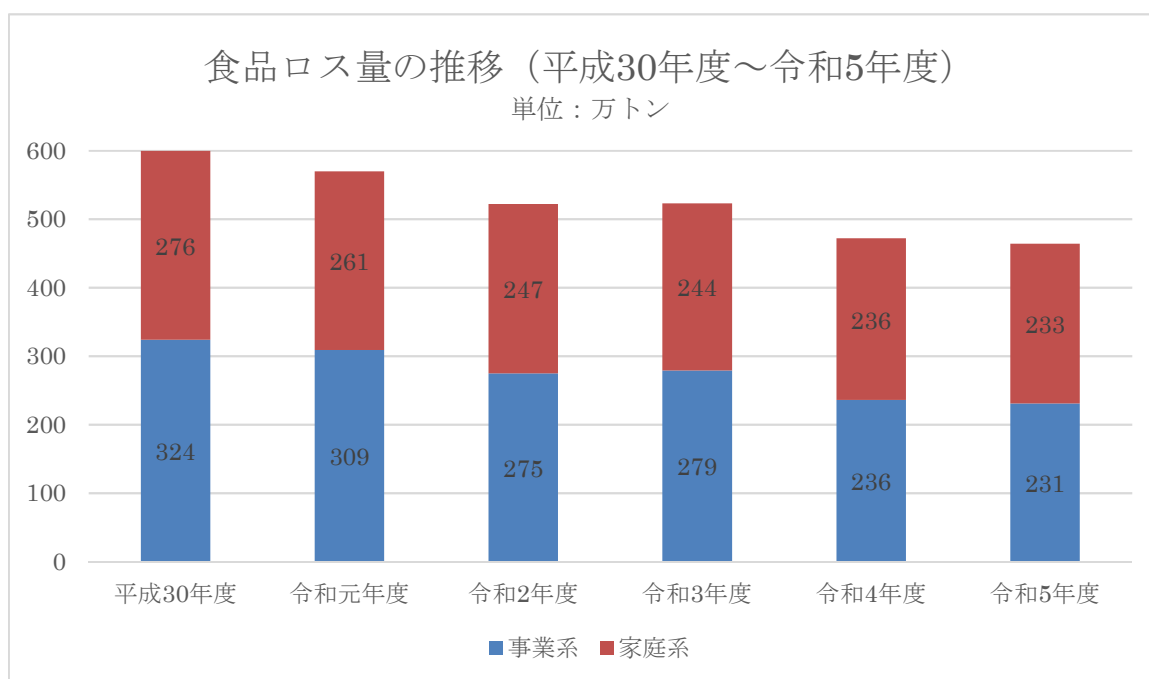
食の安全性が重要視されている昨今において、単に価格ではなく「安心・安全」な国内農産物を消費してもらうことと同時に、『身土不二』（地元の食材を旬の時期に食べることが健康に良いとされる）の精神を踏まえ、地産地消・産地直売を推進していく必要があります。

## (6) 「食」の生産から消費とSDGs

日本は、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464万トン<sup>※3</sup>（各家庭から発生する量が233万トン、事業活動を伴って発生する量が231万トン）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>※4</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を深く理解し、生産者だけでなく、流通業者や消費者といった関連する多くの人々によって支えられている「食の循環」に感謝し、実践的な取り組みが行えるようになることが重要です。この実践的な取り組みに向けて、食育の推進が欠かせません。食育は、地域で生産された食材の地産地消、エシカル消費<sup>※5</sup>の視点を取り入れることで、人と地域、環境に優しい消費を目指す活動を広げる契機になります。例えば、お米は町内や庄内地域で生産されたものを選ぶことで、輸送エネルギーを削減しつつ地域農家を支えることができます。



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

※3：令和5年度農林水産省食料産業局調べ

※4：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2030年（令和12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。

※5：エシカル消費とは

よりよい社会へ向けて、地域の活性化や雇用などを含む人や社会、地域、環境に配慮した商品やサービスを選んで消費することをいいます。(SDGsの17のゴール17の取組のうちの特にゴール12に関連する取組です。)



### 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」と「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」と「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。

## コラム 食育ピクトグラム

農林水産省では、食育の取組みをわかりやすく発信するため、絵文字で表現した「食育ピクトグラム」を作成しました。資材、食品等の商品の包装、ポスター、リーフレット、店頭のPOP、ウェブページ、書籍、名刺等に表示することで、食育の取組みについての情報発信及び普及・啓発を行うことができます。



1 みんなで楽しく食べよう  
家族や仲間と、会話を楽しみながら食べる食事で、心も体も元気にしましょう。



2 朝ごはんを食べよう  
朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣につなげましょう。



3 バランスよく食べよう  
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、バランスの良い食生活につなげましょう。  
また、減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう。



4 太りすぎないやせすぎない  
適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防しましょう。



5 よくかんで食べよう  
口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よくかんでおいしく安全に食べましょう。



6 手を洗おう  
食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し、行動する力を養いましょう。



7 災害にそなえよう  
いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常時のための食料品を備蓄しておきましょう。



8 食べ残しをなくそう  
SDGs(注)の目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりしましょう。



9 産地を応援しよう  
地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につなげましょう。



10 食・農の体験をしよう  
農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう。



11 和食文化を伝えよう  
地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にして、次の世代への継承を図りましょう。



12 食育を推進しよう  
生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を推進しましょう。

出典：農林水産省ホームページ

## 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生活の確立

「庄内町健康しょうない21計画」に基づき、望ましい食生活と健康づくりにつながる取り組みを進めていく必要があります。1日3食、主食・主菜・副菜の揃った食事を基本とした栄養バランスのとれた食事をする事、特に1日の活動のエネルギー源となる朝食を大切に、適正体重を把握、維持していくことが生活習慣病予防と健康寿命の延伸に重要です。

乳幼児期から高齢期までの各ライフステージに応じた望ましい食生活と健康づくりについて、栄養士や保健師、また保健所などからの指導・助言による健康教育の充実を図ります。また、各種健康教室や健康相談、町広報、SNSなどを通し、食生活改善推進員協議会と協力して食や栄養に関する情報発信を行います。

推進主体：地域、家庭、関係機関・団体、学校等、行政



指標名	単位	現状 (令和6年度)	目標 (令和12年度)
バランスの良い食事を摂っている者の割合	%	75.4	85.0
食塩摂取量の減少	g	10.5	8.0
ほぼ毎日朝食を食べる割合 (小学6年)	%	88.3	95.0
ほぼ毎日朝食を食べる割合 (中学3年)	%	81.4	95.0
ほぼ毎日朝食を食べる割合 (20歳以上)	%	83.6	95.0

令和5年健康づくりに関する町民アンケート  
 令和4年度県民健康・栄養調査  
 令和5年小・中学生健康づくりに関するアンケート 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。

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、学校、幼稚園、保育園、幼稚園、認定こども園の給食において、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親子料理教室等を実施し、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。



＝庄内地方の伝統料理(大黒様のお歳夜)＝

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6年度)	目標 (令和12年度)
郷土料理講習会の開催 (各種団体での実績)	回/年	<b>7</b>	<b>10</b>
学校給食における郷土料理の 提供回数	回/年	<b>40</b>	<b>42</b>

### (3) 楽しい食卓をつくる（食コミュニケーション）



#### ○共食の機会の提供

少子高齢化の進行、世帯構造や社会環境の変化、就業状況の多様化などにより、家族そろって食事を摂ることが困難な世帯が増加する傾向にあります。また、せっかく家族とともに食事をして、スマートフォンやタブレットを見ながらでは、コミュニケーションの質が低下します。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。

また、こどもたちに食事を提供し、様々な年代の人と交流できる地域の「こどもの居場所（こども食堂）」は、こどもたちにとって貴重な共食の機会となっており、この活動を支援していきます。

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6年度)	目標 (令和12年度)
家族で朝食の「共食」をする 児童生徒の割合				
	小学校6年生	%	<b>83.9</b>	<b>85.0</b>
	中学校3年生	%	<b>70.9</b>	<b>74.0</b>
家族で夕食の「共食」をする 児童生徒の割合				
	小学校6年生	%	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>
	中学校3年生	%	<b>95.3</b>	<b>97.0</b>

「令和5年小・中学生健康づくりに関するアンケート」より

#### ○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す。

豊かな自然や生き物たち、そして生産者を含む多くの人々に感謝する気持ちを



抱き、「いただきます」「ごちそうさま」というあいさつを習慣化することは、食への敬意を示す大切な行動です。一方で、世界には約7億人の人々が飢餓や栄養不足に苦しんでいる現状があります。この状況を踏まえ、日々の食事ができることへの感謝の念を持つと同時に、大量の食糧が消費されないまま廃棄されている事実にも目を向ける必要があります。

食品ロスの削減に向けて、「もったいない」という精神を大切にし、食べ物を無駄にせず適切に活用する努力を重ねていくことが求められます。

また、食品が喫食に至るまでには、生産に関わる多くの人々の苦労や努力があることを理解する機会を提供することも重要です。そのため、情報発信を通じた広報活動や啓発活動を積極的に行い、消費者の意識を高める取り組みを進めていきます。フードドライブを実施し、家庭で余っている食品を持ち寄り、必要とする福祉団体に寄贈することで、食品ロスを削減し、社会貢献にもつながる取り組みを行っていきます。

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 6 年度)	目標 (令和 12 年度)
食品ロスに関する講習会・広報活動	回／年	0	2
フードドライブの実施	回／年	1	3

## (5) 「地元の食材」を食べる



### ○学校・幼稚園・保育園・認定こども園給食での活用

学校・幼稚園・保育園・認定こども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・認定こども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。



＝余目第四小学校給食交流会＝

推進主体：生産者、学校等、行政

### ○飲食店等での活用

地産地消の推進のあたっては、地場産農産物の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6年度)	目標 (令和12年度)
学校給食への地元産品（米、野菜等）供給割合（金額ベース）	%	39.2	42.0
食育・地産地消推進協力店舗数	店	16	20

## (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。学校、幼稚園、保育園、認定こども園で実施している畑づくりや、小学校で実施している学校田での米づくり授業を継続していきます。また、食材を提供している生産者との交流について、給食交流を通して継続していきます。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、学校等、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、庄内町観光協会や農協等と連携した取り組みにより、農林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6年度)	目標 (令和12年度)
農産物直売施設の売上高	千円／年	<b>184,697</b>	<b>200,000</b>
農林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	<b>0</b>	<b>10</b>

## (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「クラスセ」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、6次産業化を担う人材の育成と支援を行います。具体的には、6次産業化専門員や6次産業化支援員による伴走型支援（加工技術指導、個別相談会、販路拡大のための商談会支援など）を継続・強化し、特に新規利用者や小規模事業者へのサポートを手厚く行います。

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6年度)	目標 (令和12年度)
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 で製造された商品の販売額)	千円/年	11,356	12,000

### (※) 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・地産地消費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

第3次庄内町食育・地産地消推進計画（令和3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 (令和元年度)	目標値 (令和7年度)	実績 (令和6年度)
ほとんど毎日朝食を食べる割合 (小学6年)	%	83.9	98	88.3 (R5実績)
ほとんど毎日朝食を食べる割合 (中学3年)	%	86.2	94	81.4 (R5実績)
ほとんど毎日朝食を食べる割合 (20歳以上)	%	83.5	95	83.6 (R5実績)
家族での「共食」回数(朝食・夕食の回数)	回/週	10	12	-
料理の味付け【濃い味付けの減少】	%	14.9	10	-
郷土料理講習会の開催(各種団体での実績)	回/年	7	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)	回/年	36	40	40
食品ロスに関する講習会	回/年	0	2	0
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。)	%	18.2	24	12
食育・地産地消推進協力店舗数	店	19	50	16
農産物直売施設の売上高	千円/年	159,384	200,000	184,697
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	0
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)	事業体数	2	5	0
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	17,242	22,000	11,103

第4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8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：<https://www.town.shonai.lg.jp>

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