

平成26年3月 策定

令和元年9月 改定

令和7年9月 改定

# 日向市食育・地産地消推進計画(第3次)【案】

令和7(2025)年度～令和11(2029)年度



令和7年9月

日向市

# 目 次

## 第1章 計画の概要

1	計画策定の趣旨	1
2	計画の位置づけ	1
3	計画の期間	3
4	持続可能な開発目標（SDGs）との関連性	3

## 第2章 食をめぐる現状

1	食生活の変化と現状	4
2	健康に関する現状	6
	（1）小児生活習慣病予防健診事業	
	（2）健康増進事業	
	（3）特定健診・特定保健指導事業	
	（4）長寿健診事業	
3	日向市の農林水産物	11
	（1）農産物	
	（2）特用林産物（しいたけ）	
	（3）水産物	
	（4）日向市の特産	
	①へべす	
	②岩ガキ	
	③みやざきブランド認証品	
4	食育・地産地消の現状	20
	（1）学校給食における本市産農産物の使用状況	
	（2）地産地消交流学校給食会の取り組み	
	（3）農林水産物直売所の状況	

## 第3章 食育・地産地消の推進に関する課題

1	健康に関する課題	24
2	地域・環境・食文化に関する課題	24

## 第4章 計画の理念と基本施策

1 計画の理念	25
2 基本施策	25

## 第5章 食育・地産地消の推進に関する施策

1 健康に関する推進施策	26
(1) ライフステージに応じた食育の推進	
(2) 生活習慣病の予防による健康寿命の延伸	
①健康教育・相談の実施	
②食生活改善推進員による地区活動の実施	
③健康講話や健康教室の実施	
④広報紙、SNS等を利用した情報の発信	
⑤「健康ひゅうが21計画（第3次）」との連携	
(3) 専門知識を有する人材の育成	
2 地域・環境・食文化に関する推進施策	29
(1) 学校における食育と地産地消の推進	
①学校の教育活動全体を通じた食育の推進	
②「弁当の日」の取り組みの推進	
③給食における本市産農産物の使用の推進	
(2) 農林水産業の担い手の確保・育成	
①新規就業者の確保・育成	
②多様な担い手による労働力確保	
③小中学校におけるキャリア教育の推進	
(3) 消費者ニーズに応じた生産の拡大	
①消費や実需のニーズに対応できる品目・品質の確保と供給拡大	
②ブランド化・高付加価値化の推進	
(4) 安全・安心な農林水産物の生産体制の確立	
①環境保全型農業の取り組みの推進	
(5) 生産基盤の維持・整備	
①農地の集積等による優良農地の確保	
②有害鳥獣による農作物の被害対策	
③農道、農業用水路等の農業用施設及び農地の整備	
④畜産における生産基盤の整備	
⑤しいたけの生産基盤整備	
⑥水産資源の保護増殖	
(6) 地域の農林水産物の情報発信	
①ホームページ等を活用した情報の発信	

②各種イベントを通じた情報の発信	
③農林水産物直売所等と連携した情報発信と地産地消の推進	
④ふるさと日向市応援寄附金返礼品としてのPRの推進	
(7) 農林水産業の体験や交流の促進	
①日向市農村交流館等における農産加工体験の取り組み	
②集落営農組織や農業小学校における食育・農業体験等の取り組みの促進	
③小学校が行う学習会等の取り組みの支援	
(8) 環境に配慮した食品ロス削減の推進	
①家庭での取り組み	
②学校給食での取り組み	
③「30・10運動」の推進	
3 食の魅力を高める推進施策	36
(1) 地場産品の魅力向上及び消費拡大に取り組む事業者への支援	
(2) 6次産業化	
(3) 観光産業と連携した食育・地産地消の推進	
①観光消費額拡大に向けた取り組みの充実	
②観光客の誘致に向けたブランディングと情報発信の強化	
③通過型観光からの脱却を目指した観光地域づくり	

## 第6章 計画の推進

1 第2次計画の評価	38
2 第3次計画の推進目標	39
(1) 健康・食生活の改善に関する指標	
(2) 食育・地産地消に関する指標	
3 計画の進行管理	40

## 資料編

日向のおいしい農林水産物の調理例	41
国・県・日向市の関連する計画等	44
日向市食育・地産地消推進計画策定委員会設置要綱	47
日向市食育・地産地消推進計画策定委員会委員名簿	50
日向市食育・地産地消推進計画検討委員会委員名簿	50
用語解説	51

# 第1章 計画の概要

## 1 計画策定の趣旨

本市では、平成26(2014)年3月に日向市食育・地産地消推進計画(第1次)、令和元(2019)年9月に第2次計画を策定し、食育・地産地消の推進に向けて様々な施策を展開してきました。

しかしながら、核家族化などの社会環境の変化やライフスタイルの多様化に伴い、朝食の欠食や野菜の摂取不足、食塩の過剰摂取などが問題視されるとともに、肥満や糖尿病などの生活習慣病は増加傾向にあります。

また、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な食文化の継承機会の減少や食品ロス削減への関心の高まりなど社会的背景とともに様々な課題が存在しています。

このような食をめぐる現状に対処するため、国は、食に関する感謝の念と理解、食育推進運動の展開、子どもの食育における保護者や教育関係者の役割などを基本理念とした「食育基本法」を平成17(2005)年7月に施行しました。

さらに、平成18(2006)年3月には「食育推進基本計画」を策定し、令和3(2021)年3月には第4次計画に改正され、国の食育に対する方向性を示しています。

宮崎県においては、平成18(2006)年9月に「宮崎県食育推進計画」と「宮崎県地産地消推進計画」を、平成23(2011)年3月には「宮崎県食育・地産地消推進計画」を策定し、令和4(2022)年2月に第3次の改定が行われ、「食育」と「地産地消」の一体的な施策を推進しています。

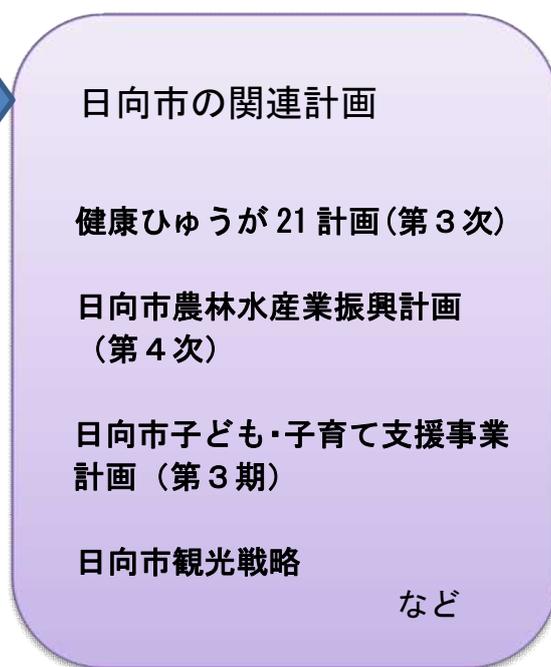
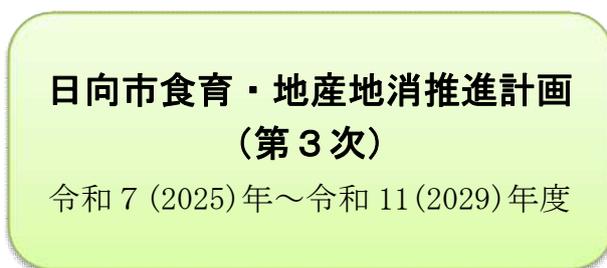
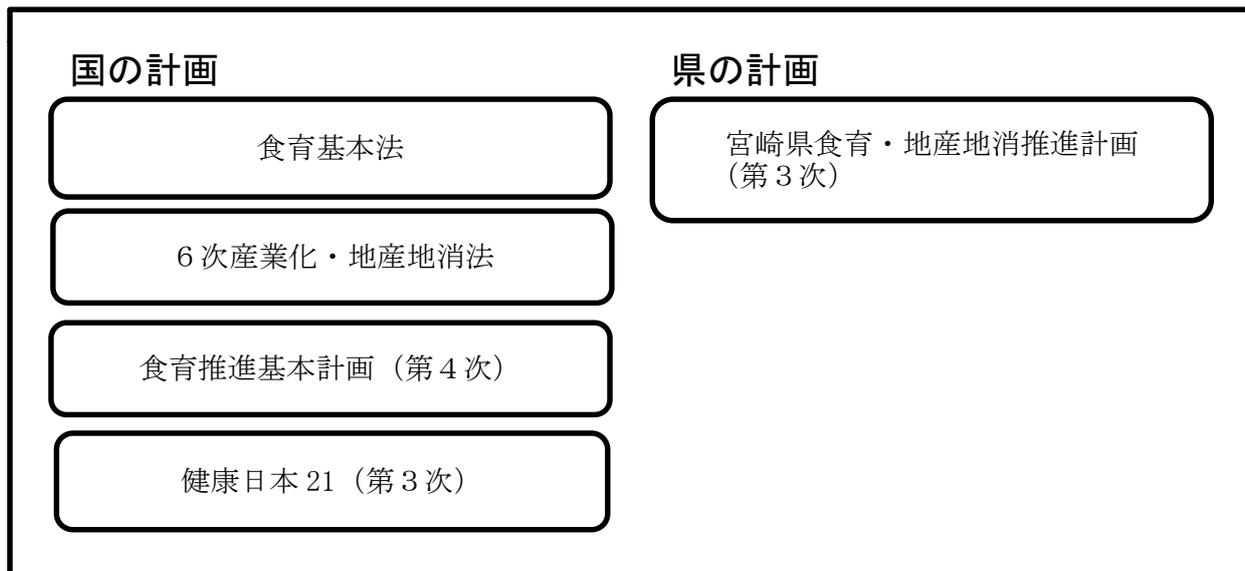
こうした中、食育の推進と地産地消の拡大は、市民の健康増進と地域産業の活性化、持続可能な社会づくりに不可欠です。

本計画は、これらの課題解決に向けて、教育関係機関や保健指導機関、商工観光業、農林水産業等が一体となって総合的かつ計画的に取り組むための指針として策定するものです。

## 2 計画の位置づけ

この計画は、「食育基本法」の目的及び基本的理念を踏まえ、第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として、また「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」(以下「六次産業化・地産地消法」という)第41条第1項に基づく市町村促進計画として位置づけるものとします。

また、本計画は、本市の食育・地産地消推進にあたって基本的な考え方を示し、具体的な施策や指標を掲げて関係施策を総合的かつ計画的に推進していくために必要な事項を定めるものとし、行政はもとより、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業、一般消費者等、広く市民がそれぞれの立場から連携・協働して食育・地産地消に取り組んでいくための基本指針とします。



### 3 計画の期間

この計画は、令和 7 (2025) 年度から令和 11 (2029) 年度までの 5 か年計画とします。  
ただし、計画期間中に著しい状況の変化等が生じた場合には、必要な見直しを行うこととします。

### 4 持続可能な開発目標 (SDGs) との関連性

SDGs とは、平成 27 (2015) 年 9 月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」にて掲げられた令和 12 (2030) 年までの国際目標です。

SDGs では、「誰一人取り残さない」を基本理念に、経済・社会・環境の諸課題を総合的に解決し、持続可能でよりよい世界を目指すために 17 の目標と 169 のターゲットが掲げられています。

17 の目標のうち「2 飢餓をゼロに」、「3 すべての人に健康と福祉を」、「4 質の高い教育をみんなに」、「12 つくる責任つかう責任」、「15 陸の豊かさを守ろう」等の目標は、食育と関係が深く、食育の推進は SDGs の達成に貢献すると考えられます。



## 第2章 食をめぐる現状

### 1 食生活の変化と現状

食事は、私たちが生きていくために欠かせない生命の源であり、子どもの健やかな成長を促すとともに、生活習慣病等の発症を予防し、生涯を通して健やかな生活を送るために必要なものです。また、自然環境や地域の特性により生産された農林水産物やこれまで育まれてきた郷土料理等は、大切な食文化でもあります。

近年、核家族化や共働き世帯の増加、生活リズムの多様化により、家庭での手作り食の機会が減少しています。外食や中食（惣菜・弁当など）の利用が増え、特に若年層で朝食を食べない「朝食欠食」や、魚介類、野菜、果物の摂取不足が顕著です。

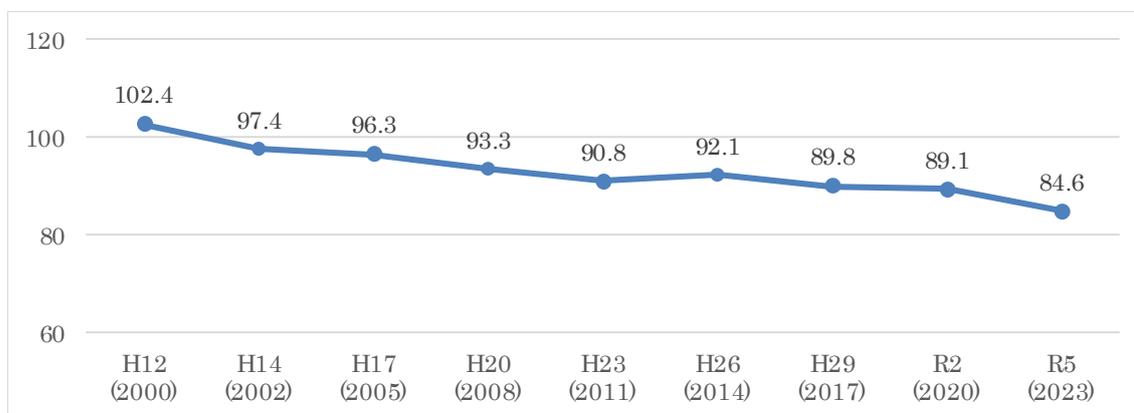
また、高齢者世帯では「孤食」や「低栄養」が問題となっています。

こうした食生活の変化は、生活習慣病リスクの増加や、地域の食文化の希薄化にもつながっています。

#### 1人・1年当たり供給数量の推移

(野菜)

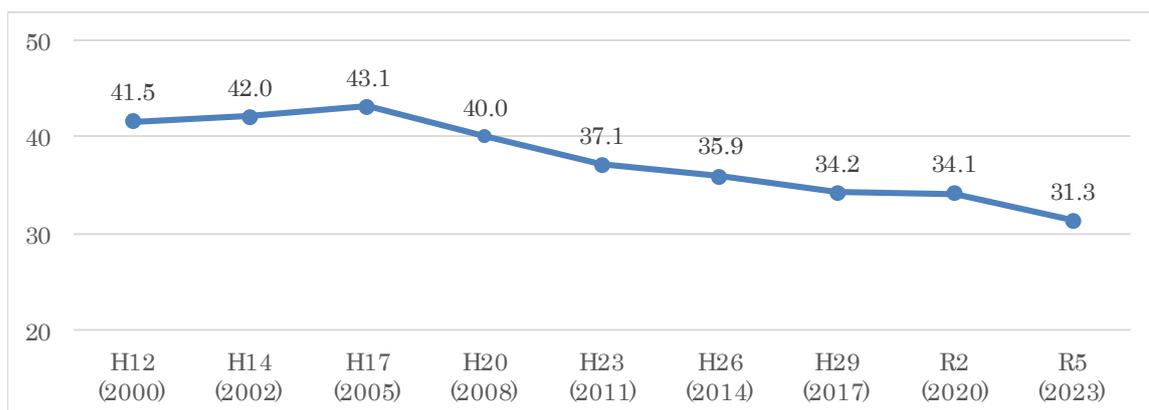
(単位：kg)



(資料：農林水産省「食料需給表」)

### (果実)

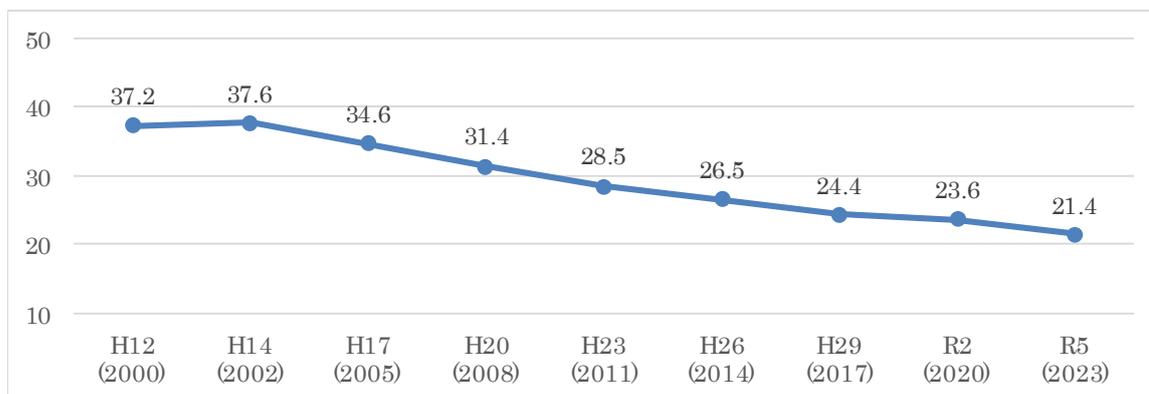
(単位：kg)



(資料：農林水産省「食料需給表」)

### (魚介類)

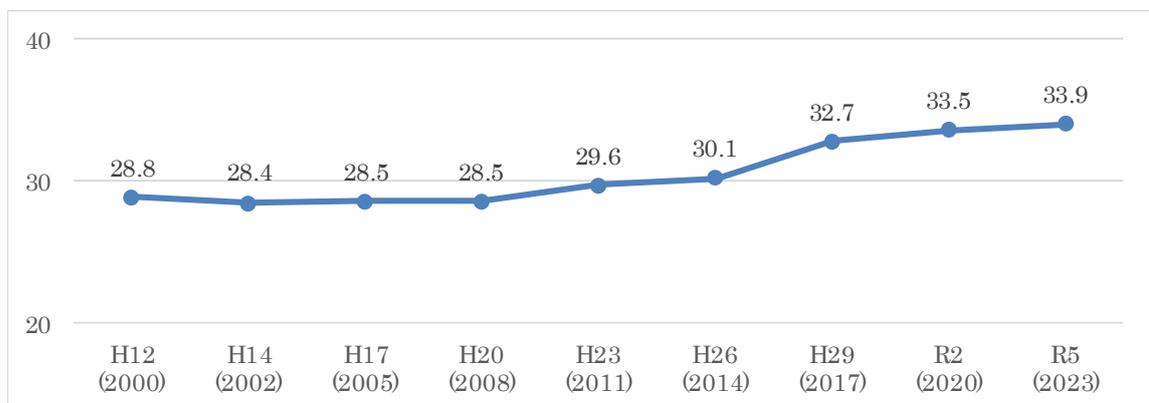
(単位：kg)



(資料：農林水産省「食料需給表」)

### (肉類)

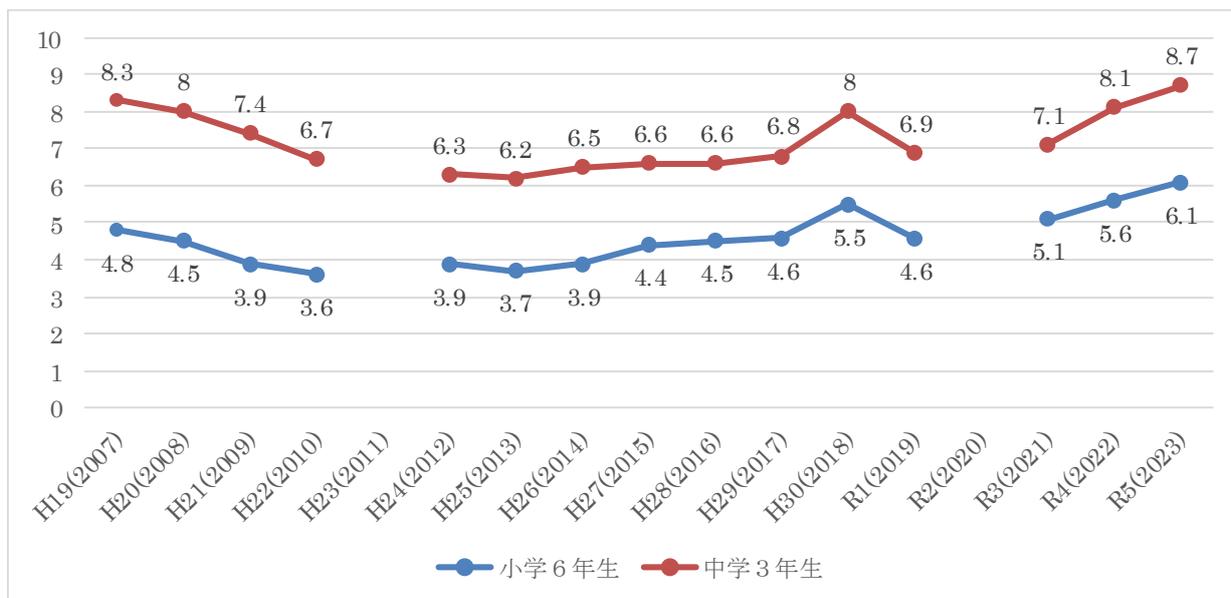
(単位：kg)



(資料：農林水産省「食料需給表」)

## 朝食欠食状況の推移

(単位：%)



(資料：農林水産省(平成27年までは内閣府)「食育に関する意識調査」  
文部科学省「全国学力・学習状況調査」)

※児童・生徒については「あまり食べていない」「全く食べていない」と回答した人の割合

※H23(2011)は東日本大震災、R2(2020)は新型コロナウイルス感染症による影響で調査を未実施

## 2 健康に関する現状

現在、ライフスタイルの多様化とともに、栄養の偏りや過剰摂取、運動不足による肥満に起因する生活習慣病が増加し、大きな課題となっています。

適切な食事が実践できているかを判断できる指標のひとつが、健診結果です。まずは、年代ごとに実施されている健診を受け、からだの状態を把握することが必要です。

本市においては、将来を担う子どもたちの健康を守るため、平成15年から「小児生活習慣病予防健診」を実施しています。健やかな成長を促し、生活習慣病の危険因子を減らすためには、生活習慣が確立する幼少期からの食育が重要です。

### (1) 小児生活習慣病予防健診事業

小児生活習慣病予防健診受診率の推移を見ると、令和6(2024)年度の中学1年生は74.7%、小学4年生は73.3%であり、減少傾向にあります。

また、令和5(2023)年度の肥満傾向の子どもの割合は約15%となっており、近年、増加傾向となっています。加えて、やせ傾向の子どもの割合も、最近5年間の割合を見ると増加しています。

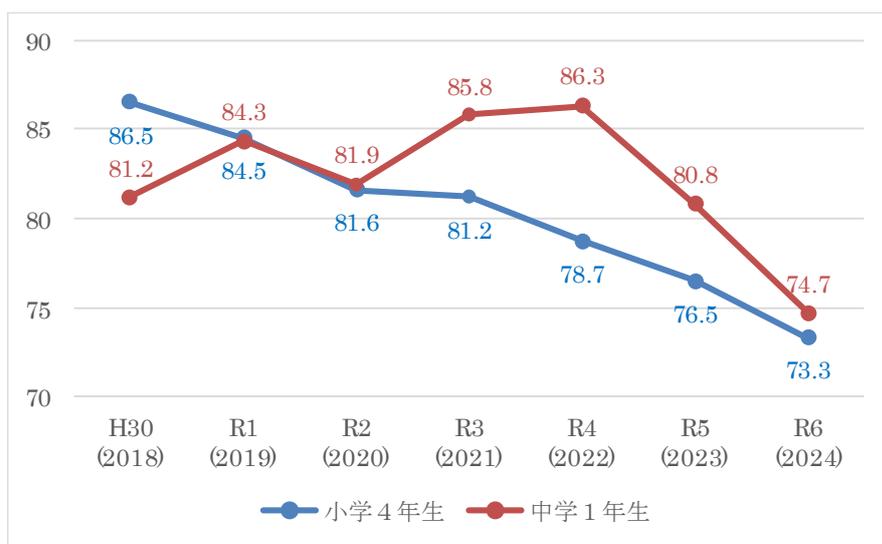
健診を受けることで、からだの状態を知り、食生活の見直しや改善にむけたきっか

けにもなります。そのためにも、健診の受診率を上げることが重要です。

朝食の欠食やおやつのとりにかたなど、子どもの頃の食習慣は、大人になってもあまり変わることがなく、同様の傾向がみられることが多いため、子どもの時から正しい食習慣を身につけてもらうためにも、食育を継続して行っていくことが大変重要です。

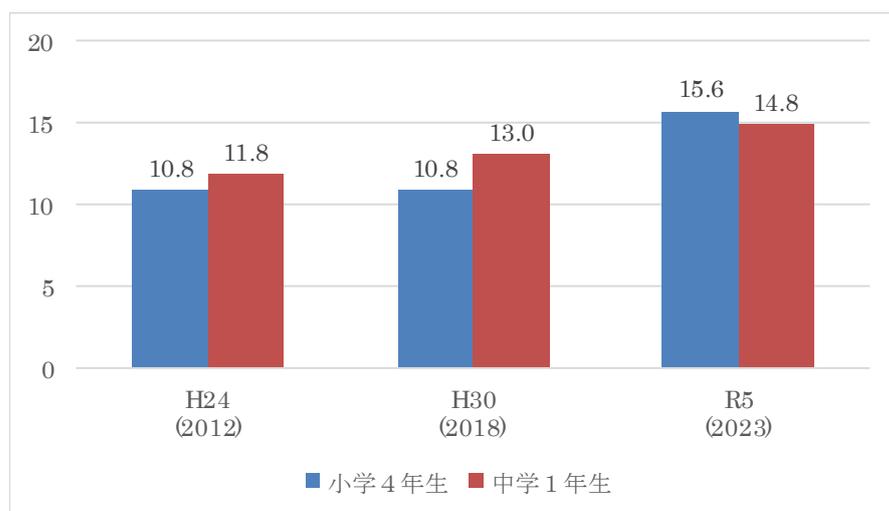
市内の小学生、中学生を対象に、栄養や健康に関する理解を深め、食の大切さや正しい食習慣について学ぶことを目的に、栄養教諭と連携した食に関する指導を実施しており、その授業時間数は増加しています。

### 小児生活習慣病予防健診の受診率の推移 (単位：%)



(資料：市小児生活習慣病予防健診結果)

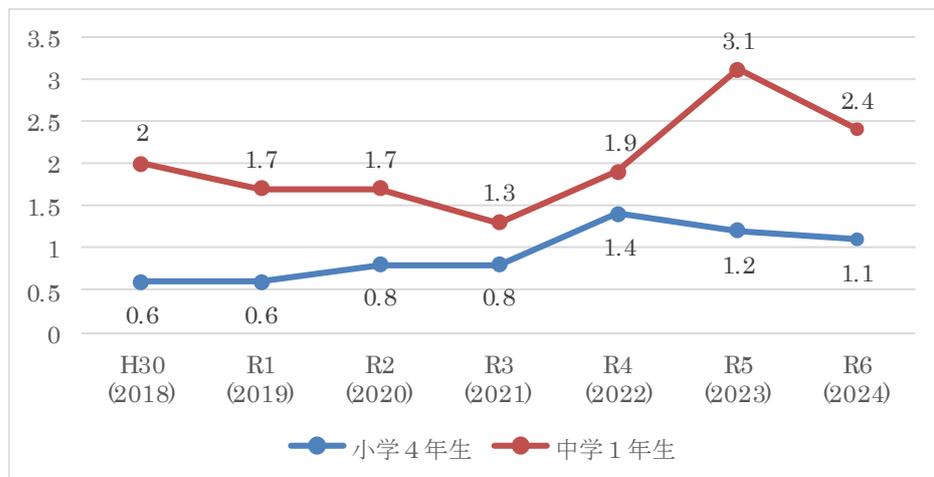
### 肥満傾向の子ども（小学4年生、中学1年生）の出現率の推移 (単位：%)



(資料：市小児生活習慣病予防健診結果)

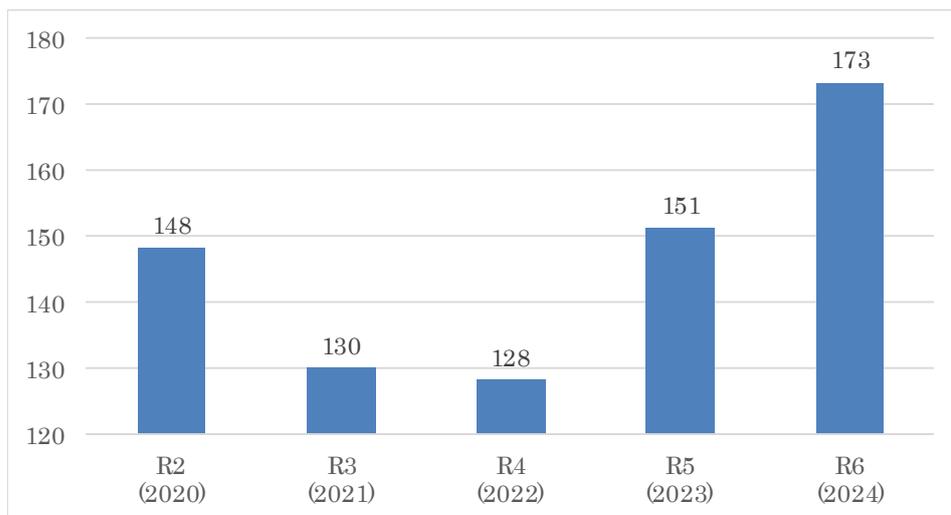
## やせ傾向の子ども（小学4年生、中学1年生）の出現率の推移

（単位：％）



（資料：市小児生活習慣病予防健診結果）

## 栄養教諭による「食に関する指導」授業時間の推移（単位：時間）



（資料：学校教育課）

## （2）健康増進事業

本市においては、学校、職場等で健診を受診する機会のない若年者（19～39歳までの人）を対象に健康診査を行っています。肥満や生活習慣病等を予防するためには、定期的な健診によりからだの状態を把握することが必要です。

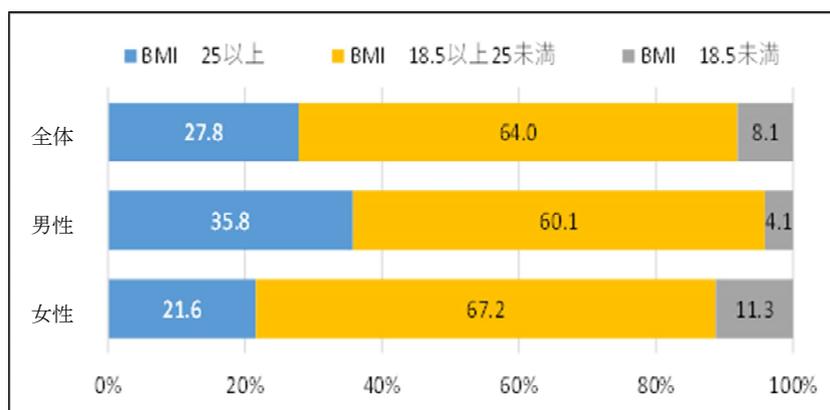
また、市民の健康づくりを推進するため、健康講話や栄養相談、健診結果に応じた保健指導などを実施しています。

### (3) 特定健診・特定保健指導事業

本市の令和5(2023)年度国保特定健康診査における40歳から69歳の肥満度の状況を見ると、男性は35%を超えており、女性と比較して肥満の割合が高くなっています。

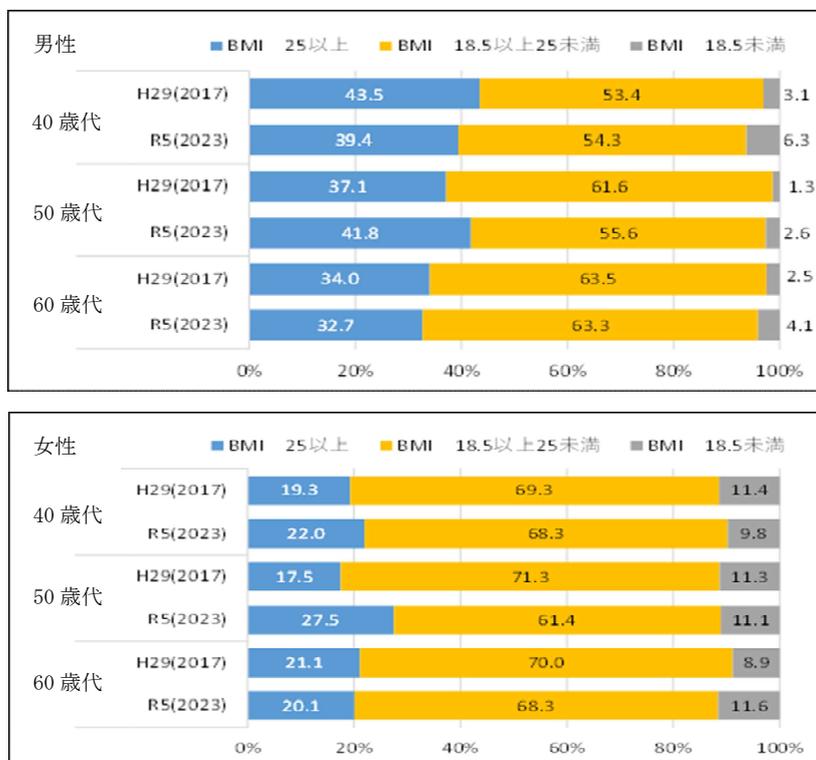
また、年代別では、男性・女性ともに50歳代で肥満の割合が最も高くなっています。

#### 40～69歳の肥満度（性別）



(資料：令和5(2023)年度 市国保特定健診)

#### 40～69歳の肥満度（性別・年代別）



(資料：市国保特定健診)

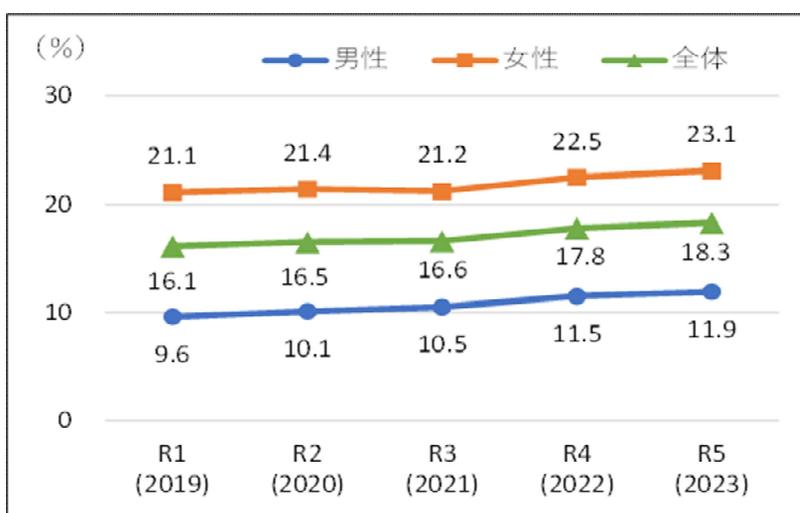
#### (4) 長寿健診事業

75歳以上の人を対象にした後期高齢者健康診査（長寿健診）の結果から、低栄養傾向（BMI 20 以下）の高齢者（65歳以上）は、年々増加しており、特に、女性は男性の約2倍と多くなっています。

低栄養状態は、身体機能、免疫力、認知機能の低下、転倒、骨折のリスクを高めるといわれています。

今後、高齢者の割合が更に増加することを踏まえ、フレイル（虚弱）予防の観点から適切な食事摂取につなげるための取組が必要です。

##### 65歳以上の低栄養傾向（BMI 20 以下）の推移（性別）



(資料：市国保特定健診・長寿健診)

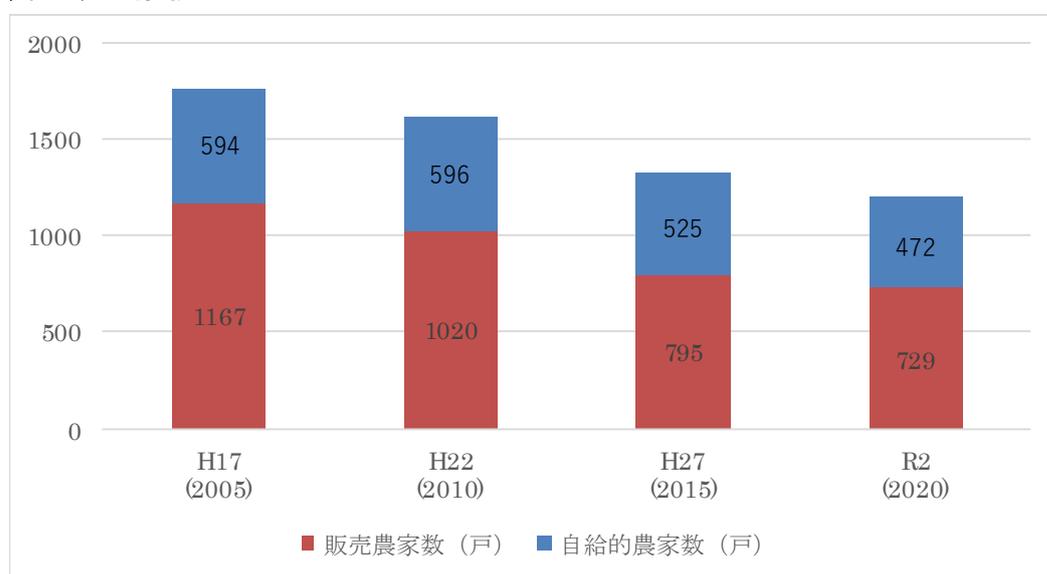
### 3 日向市の農林水産物

本市の令和2(2020)年における農家数は1,201戸で、平成17(2005)年と比較すると、560戸(約32%)減少しています。また、販売農家の経営者の年齢区分の推移を見ると、平成17(2005)年では60歳以上が約64%でしたが、令和2(2020)年には約80%となっており、高齢化が進行しています。

経営耕地面積は、平成17(2005)年から令和2(2020)年までに約250ha(約25%)減少しており、全体の約66%を田が占めています。

このことから、農業生産を維持・拡大し、供給拡大を図るためには、次代を担う担い手を確保・育成する必要があります。

#### 農家数の推移



(資料：農林業センサス)

#### (1) 農産物

本市の農作物は、主食用の米をはじめ、千切り用の大根、きゅうり、ミニトマトなどの野菜や、温州みかん、マンゴー、本市特産のへべすなどの果樹などが栽培されています。

地産地消を推進していくために、消費や実需のニーズに対応できる品目・品質の確保と供給拡大を図る必要があります。さらには、食の魅力を高めるブランド化、高付加価値化を図っていく必要があります。

畜産では、肉用牛、養豚及びブロイラー、採卵鶏などの養鶏が営まれ、特にブロイラーは全国第一位の産出額となっています。



千切り大根（美々津）



ミニトマト（美々津）



へべす（富高）



マンゴー（塩見）

品目別の農家数、栽培面積、生産量（令和6（2024）年産）【主なもの】

	品目	農家数(戸)	栽培面積(ha)	生産量(t)
米	早期水稻	626	149.0	735.0
	普通期水稻	647	313.0	1,370.0
野菜	大根（千切り）	40	24.5	139.0
	ミニトマト	14	3.8	460.0
	きゅうり	9	1.7	234.0
	スナップえんどう	11	1.2	14.0
果樹	温州みかん	17	83.1	660.0
	へべす	73	34.2	54.8
	日向夏	14	2.4	3.0
	マンゴー	6	1.9	26.0

（資料：農業畜産課）

畜産農家数・飼養頭羽数の推移

（単位：戸、頭、千羽）

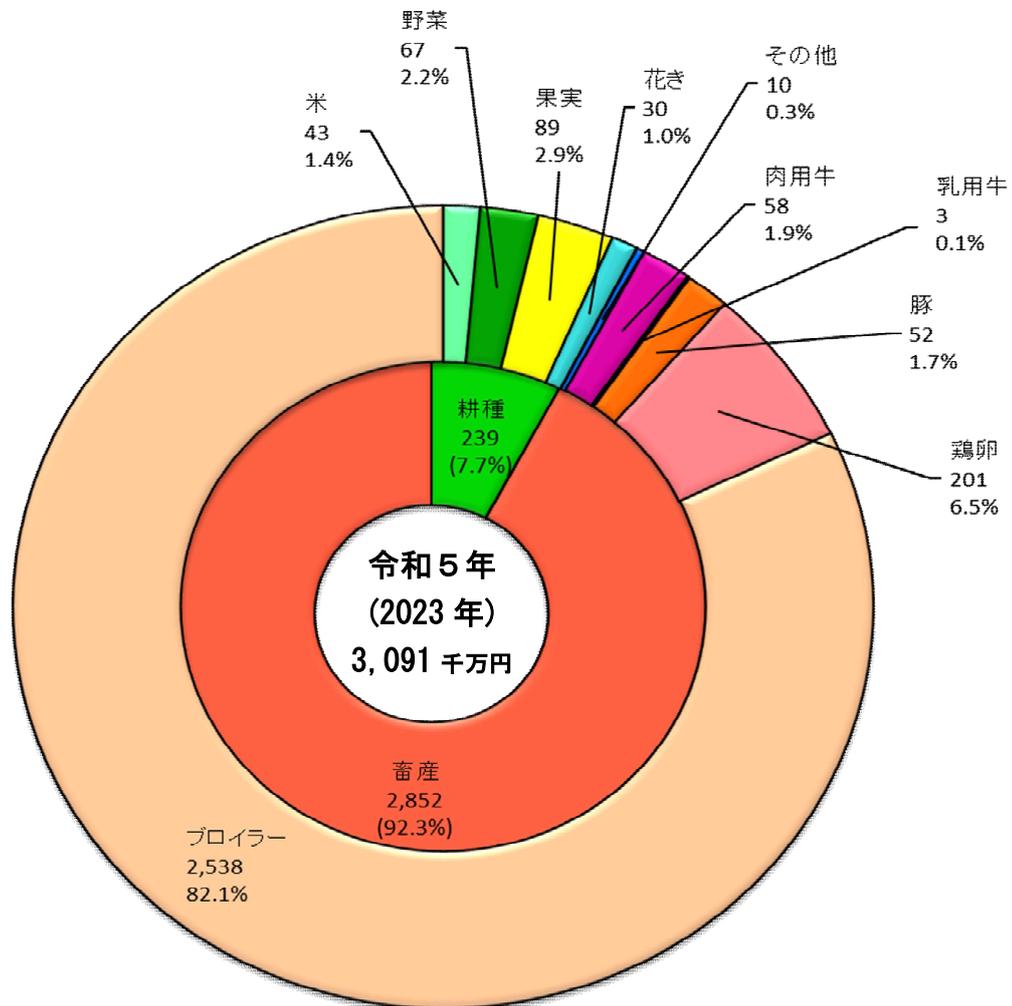
	肉用牛(繁殖)		肉用牛(肥育)		豚	
	農家数	飼養頭数	農家数	飼養頭数	農家数	飼養頭数
平成22(2010)年	241	3,102	3	410	11	11,990
平成27(2015)年	171	1,809	2	237	7	9,090
令和2(2020)年	139	1,710	2	310	5	5,810
令和7(2025)年	105	1,732	2	210	4	4,247
	採卵鶏		ブロイラー			
	農家数	飼養羽数	農家数	飼養羽数		
平成22(2010)年	3	63	94	4,165		
平成27(2015)年	6	333	91	4,024		
令和2(2020)年	6	298	87	4,199		
令和7(2025)年	6	252	95	4,315		

※採卵鶏・種鶏は成鶏羽数

（資料：農業畜産課）

# 農業産出額

(単位：千万円)



(資料：市町村別農業産出額(農林水産省 推計))

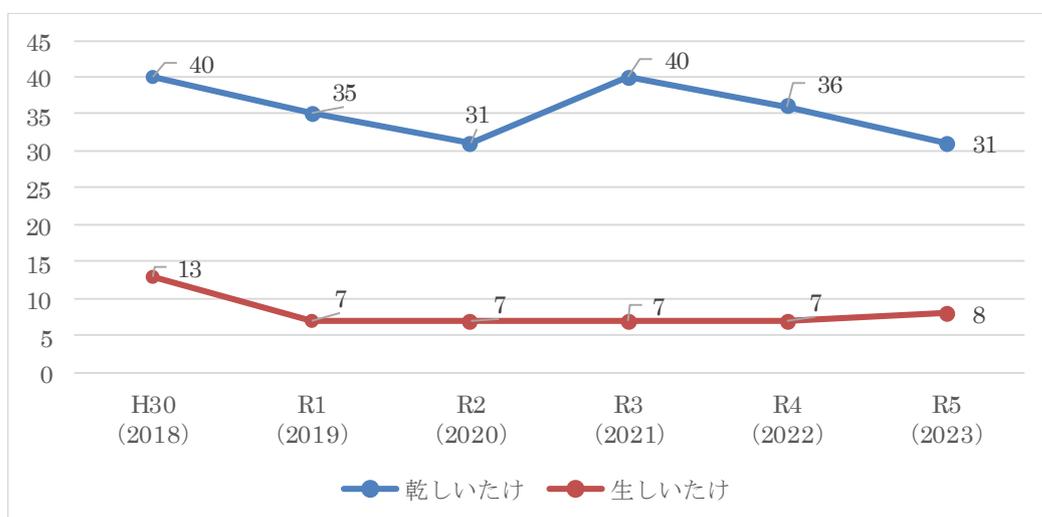
## (2) 特用林産物（しいたけ）

しいたけ等の特用林産物の生産は、林家の貴重な収入源となっていますが、生産者の高齢化や生産コストの増大、野生獣の被害の増加等により生産量の減少が危惧されます。

なお、令和5（2023）年度の本県の乾しいたけ生産量は、約310tで全国第2位、生しいたけ生産量は、約2,224tで全国第12位となっています。

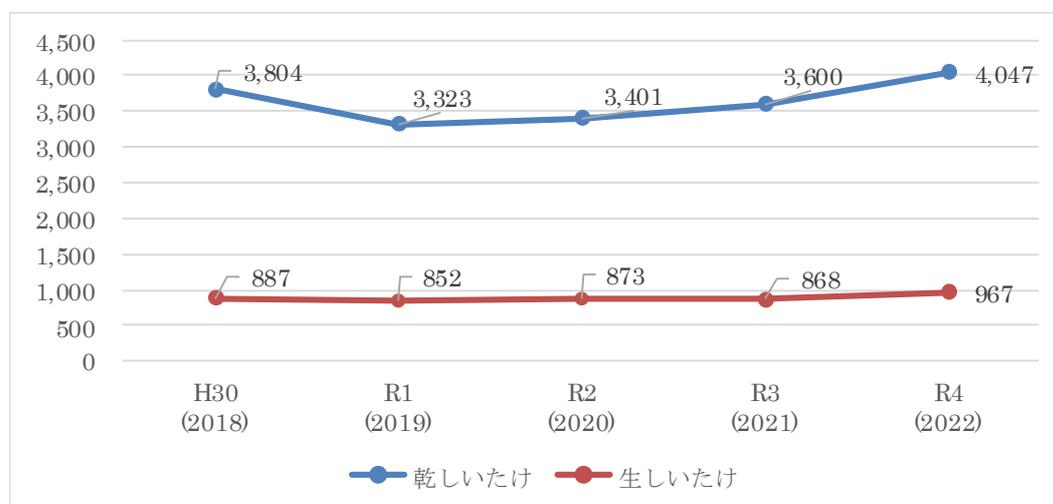
そのうち本市の生産量は、それぞれ約31t、約8tとその占める割合は少ないものの、宮崎県乾しいたけ品評会において最高賞の農林水産大臣賞を受賞した生産者がいるなど、その生産技術は高く評価されています。

日向市産乾しいたけ及び生しいたけの生産量の推移 (単位：t)



(資料：宮崎県「特用林産物の現状と統計」)

宮崎県産乾しいたけ及び生しいたけの平均価格の推移 (単位：円/kg)



(資料：宮崎県林業統計要覧)

### (3) 水産物

本市の水揚量及び水揚高は、平成9(1997)年の5,325 t、31億円をピークに減少傾向にありましたが、平成27(2015)年以降、30億円前後で推移しており、令和6(2024)年は3,541 t、約30億7,700万円となっています。

水揚高の8割以上を占めるまぐろ延縄漁<sup>はえなわりよう</sup>は、平成26(2014)年までの10年間の平均水揚高が約20億円程度と低迷していましたが、平成27(2015)年以降は好漁が続いており、令和6(2024)年は約27億円となっています。

一方で、高齢化や後継者不足等により漁業就業者が減少している状況が続いており、また、シラスの不漁、魚価の低迷、燃油及び資材価格の高騰など厳しい経営環境にあります。

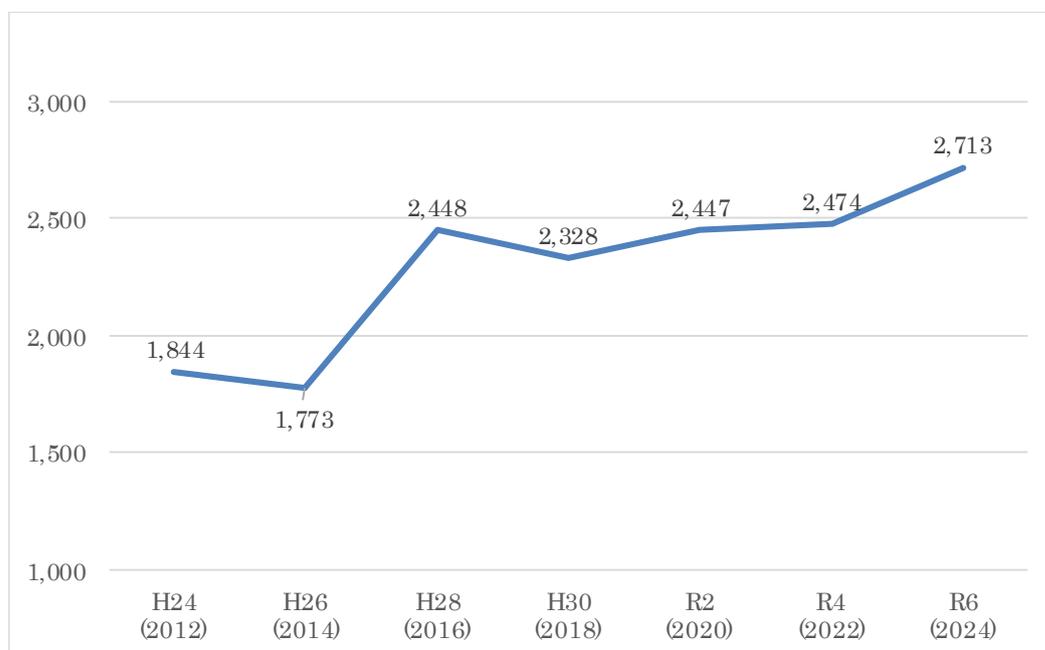
このことから、担い手の確保と後継者対策の強化、水産物の付加価値向上の取り組み等による漁業経営の改善が求められています。



まぐろの競り (日向市漁協)

#### まぐろ延縄漁の水揚高の推移

(単位：百万円)



(資料：日向市漁業協同組合業務報告書)

### 魚種別水揚高（令和6（2024）年）

区 分 魚 種	地元水揚		地元外水揚		合 計	
	数量(kg)	金額(円)	数量(kg)	金額(円)	数量(kg)	金額(円)
まぐろ	2,217.2	2,632,370	60,398.2	219,739,544	62,615.4	222,371,914
びん長	99,277.4	34,206,345	779,524.1	263,044,722	878,801.5	297,251,067
めばち	2,688.1	6,007,252	156,092.4	283,483,505	158,780.5	289,490,757
きはだ	288,638.5	432,651,646	598,938.8	853,274,711	887,577.3	1,285,926,357
しび類	116,611.4	109,173,875	188,565.6	213,694,724	305,177.0	322,868,599
かじき類	45,497.1	20,892,489	139,281.3	121,219,028	184,778.4	142,111,517
かつお	60,026.2	15,989,365	0.0	0	60,026.2	15,989,365
あじ類	99,721.4	40,124,326	0.0	0	99,721.4	40,124,326
ぶり類	207,690.1	68,507,760	0.0	0	207,690.1	68,507,760
たちうお類	84,481.3	30,036,768	0.0	0	84,481.3	30,036,768
まだい	14,352.6	7,953,343	0.0	0	14,352.6	7,953,343
さわら類	13,181.0	15,558,964	0.0	0	13,181.0	15,558,964
伊勢えび	3,516.4	17,447,617	238.2	1,186,400	3,754.6	18,634,017
するめいか類	7,934.4	11,435,365	0.0	0	7,934.4	11,435,365
ちりめん	26,776.0	4,847,796	0.0	0	26,776.0	4,847,796
かます	19,054.4	6,364,458	0.0	0	19,054.4	6,364,458
きはだ類	0.0	0	141,057.1	132,877,823	141,057.1	132,877,823
かつお類	0.0	0	385,539.3	164,686,487	385,539.3	164,686,487
合 計	1,091,663.5	823,829,739	2,449,635.0	2,253,206,944	3,541,298.5	3,077,036,683

（資料：日向市漁業協同組合業務報告書）

## (4) 日向市の特産

### ①へべす

本市の特産物である「へべす」は、江戸時代末期に日向市富高の長曾我部平兵衛さんが山中で発見し、育てた木酢<sup>きす</sup>ということから「平兵衛酢（へべす）」と呼ばれるようになりました。同じ香酸かんきつ<sup>こうさん</sup>であるスタチやカボス、ユズ等より種が少なく、皮が薄いため、果汁を多く含むという特長があります。

また、果肉、果皮、果汁それぞれに健康づくりや体力づくりに役立つビタミンCや必須アミノ酸、フラボノイドなどを多く含んでいます。

ジュースに直接搾って使用し、ケーキなどの菓子類には風味付けとして使用されます。また、果皮もすりおろしてそうめんや冷奴の薬味に使われています。

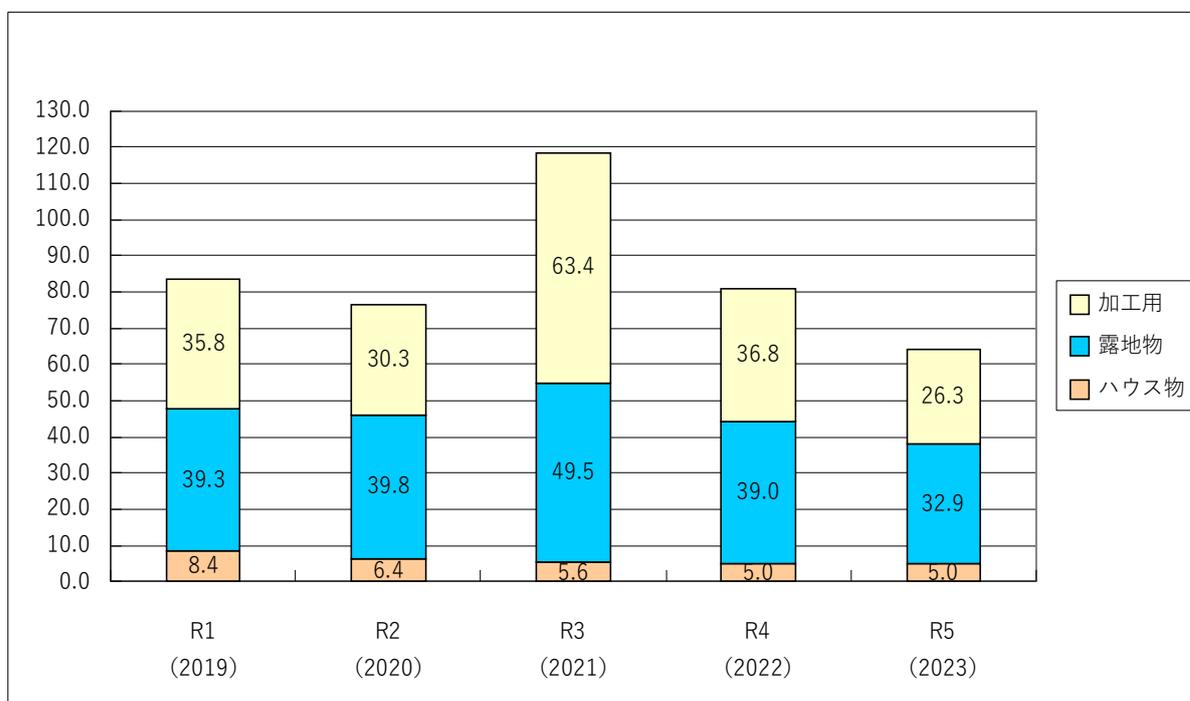
平成 28(2016)年 9月に県内全域に産地が拡大し、今後、生産拡大による安定出荷、有利販売が期待されることから、本市においては、発祥の地として、より一層の生産振興とPR活動に取り組む必要があります。

#### ○へべすの使用例

- ・果汁：焼き魚、焼肉、揚げ物、お酒、ジュース、ゼリー
- ・果皮：薬味、みそ汁
- ・果汁+果皮：ケーキ、シロップ、ソース、タレ
- ・果肉+果皮：ジャム、ドレッシング

#### へべすの出荷量（宮崎県農業協同組合日向地区本部の出荷量）

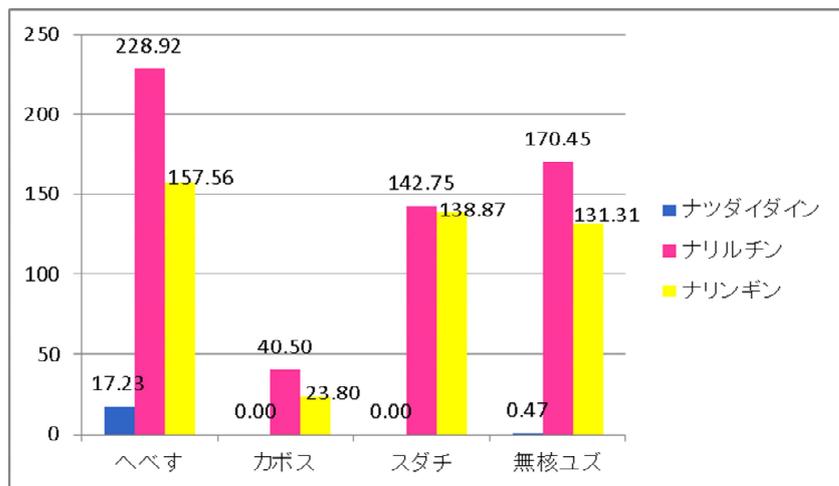
(単位：t)



(資料：宮崎県農業協同組合日向地区本部)

## フラボノイド（ナツダイダイン、ナリルチン、ナリンギン）の含有量

( $\mu\text{g}/100\text{ mg}$ 乾物重)



(資料：農業技術研究機構果樹研究所)

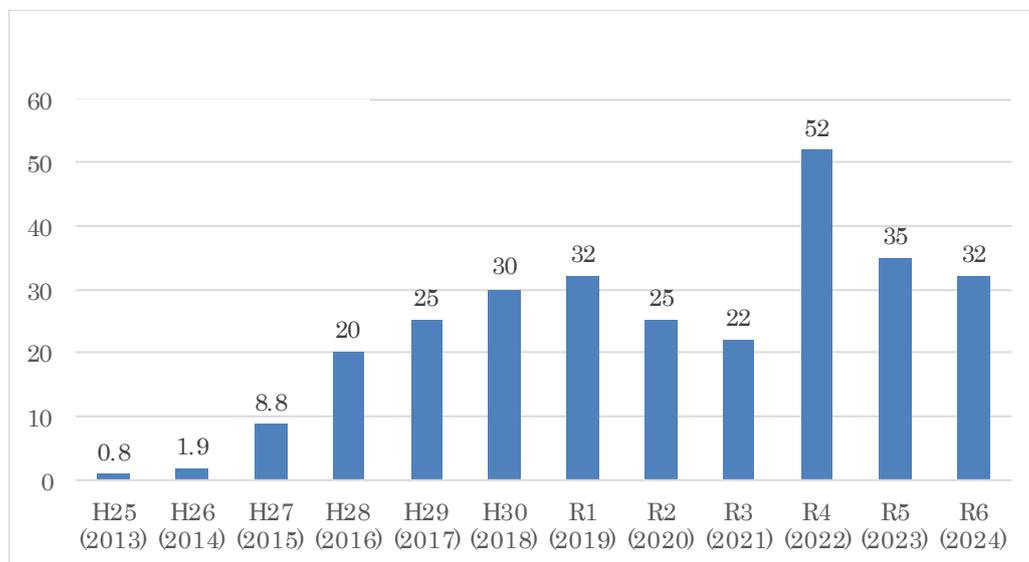
## ②岩ガキ

平成 23(2011)年度に生産が開始された「細島いわがき」の生産量は安定しつつあり、令和 6 (2024)年は 32 t を出荷するなど県内一の産地となっており、知名度も県内外で高まっています。

また、令和 7 (2025)年 4 月に「宮崎県水産物ブランド認証品」として「ほそじまてんしょう細島天照いわがき岩牡蠣」が認証されています。

## 「細島いわがき」の出荷量の推移

(単位：t)



(資料：林業水産課)



細島いわがき



細島いわがきの生育状況

### ③みやざきブランド認証品

現在、「みやざきブランド」として認証されている 32 種類の農畜産物のうち、日向地域においては、10 種類が認証されています。

これらのブランド認証品のほか、地域の特性を活かして生産されている千切り大根やミニトマトなどについても、ブランド化の取り組みが行われています。

#### 日向地域における「みやざきブランド認証品」

分類	商品ブランド名
畜産部門	宮崎牛
	宮崎ブランドポーク
	みやざき地頭鶏
果樹部門	完熟マンゴー「太陽のタマゴ」
	完熟きんかん「たまたま」
	みやざきへべす
花き部門	みやざきオリジナルスイートピー
野菜部門	みやざきビタミンゴーヤー
その他	みやざき乾しいたけ
	宮崎特選米

## 4 食育・地産地消の現状

### (1) 学校給食における本市産農産物の使用状況

本市の学校給食における本市産農産物の使用状況は、品目数で11品目（令和6（2024）年度）となっており、金額ベースの利用割合は、米、千切り大根、千切りにんじん、へべす、ブルーベリー茶葉、みかんが100%、米と青果物の合計では51.1%

となっています。

また、宮崎県が定めている地産地消の日（毎月16日）と食育の日（毎月19日）は地元の物を使用するなど、可能な限り本市産を使用するよう努めています。

### 学校給食における本市産農産物の使用状況（令和6（2024）年度）

	品目	総購入金額 (円)	うち本市産 (円)	使用 割合(%)
1	米	46,796,277	46,796,277	100.0
2	千切り大根	245,700	245,700	100.0
3	へべす	197,244	197,244	100.0
4	みかん	126,230	126,230	100.0
5	千切りにんじん	90,720	90,720	100.0
6	ブルーベリー茶葉	41,342	41,342	100.0
7	ピーマン	316,481	77,455	24.5
8	じゃがいも	1,986,845	299,226	15.1
9	青ネギ	266,696	39,290	14.7
10	きゅうり	3,202,462	320,957	10.0
11	だいこん	871,391	68,165	7.8

（資料：日向市教育委員会「日向市学校給食センター利用実績」）

### 学校給食における本市産農産物の使用品目（令和2（2020）年度～令和6（2024）年度）

令和2年度 (2020年度)	17品目	米、葉付たまねぎ、にんじん、きゅうり、しょうが、だいこん、白ネギ、青ネギ、ピーマン、はくさい、みずな、にら、なす、千切り大根、たけのこ、ズッキーニ、へべす
令和3年度 (2021年度)	19品目	米、きゅうり、キャベツ、しょうが、だいこん、青ネギ、ピーマン、はくさい、にら、トマト、なす、千切り大根、たけのこ、ミニトマト、おくら、へべす、ゴーヤ、大葉、ほうれん草
令和4年度 (2022年度)	19品目	米、きゅうり、しょうが、だいこん、青ネギ、ピーマン、はくさい、お茶の粉、にら、トマト、なす、千切り大根、たけのこ、ズッキーニ、へべす、千切り人参、ミニトマト、ゴーヤ、きんかん
令和5年度 (2023年度)	17品目	米、じゃがいも、きゅうり、しょうが、だいこん、青ネギ、ピーマン、お茶の粉、にら、千切り大根、にんじん、たけのこ、へべす、ミニトマト、ブルーベリー茶葉、ほうれん草、みかん
令和6年度 (2024年度)	11品目	米、じゃがいも、きゅうり、青ネギ、ピーマン、千切り大根、千切りにんじん、へべす、ブルーベリー茶葉、みかん、だいこん

（資料：日向市教育委員会「日向市学校給食センター利用実績」）

## (2) 地産地消交流学校給食会の取り組み

本市と公益財団法人宮崎県学校給食会では、地域の特産品への関心を深めることを目的として、児童生徒が生産者や宮崎県農業協同組合の担当者、給食調理員・栄養士と一緒に給食を食べながら、生産や調理の過程等について学ぶことのできる地産地消交流学校給食会を開催しています。



地元産の魚についての学習の様子



給食会の様子

## (3) 農林水産物直売所の状況

直売所は、生産者の顔が身近に見え、消費者にとって安心して利用できる「店」であり、地産地消を推進する上で、重要な役割を果たしています。

直売所数はわずかに減少しているものの、食の安全性に対する意識の向上と地産地消指向等を背景に、農産物直売所の売上は増加傾向にありましたが、近年は横ばいで推移しています。

また、道の駅とうごうに併設している東郷町農産加工施設では、そば打ち体験や地元中学生を対象に食育を目的とした体験教室を実施しているほか、地元の食材を使用した商品開発や農産加工も実施しています。



道の駅「日向」物産館



道の駅とうご「詩季彩」



海の駅ほそしま



東郷町農産加工施設

## 第3章 食育・地産地消の推進に関する課題

### 1 健康に関する課題

- 栄養の偏りや朝食の欠食、共食の減少などの状況が見受けられる中、家庭、学校、保育所等と連携し、子どもたちが食の大切さや楽しさを実感できる環境づくりを進めていく必要があります。
- 生活習慣病の発症予防は、健康寿命\*の延伸や医療費の適正化にもつながることから、乳幼児期から適切な生活習慣を身につけるための普及啓発などに積極的に取り組む必要があります。
- がん、心疾患、脳血管疾患の3大生活習慣病による死亡率を低下させるためには、健（検）診を健康管理に役立てるとともに、食生活や運動などの生活習慣を改善し、発症予防に努める必要があります。
- 健康への関心が低い人や生活習慣病の予備群でありながら自覚していない人などのいわゆる無関心層に対し、行動変容につながる情報提供や施策に取り組む必要があります。
- 健康・栄養調査や意識調査により、食生活状況等の実態を把握・分析し、その結果をもとに各種施策を進めていく必要があります。

### 2 地域・環境・食文化に関する課題

- 子どもを中心として、農林水産物の生産における様々な体験の機会を拡大し、食に対する関心と理解を深める必要があります。  
また、子どもの学びや生産者のやりがいにつながるような異世代交流が進むよう配慮する必要があります。
- 給食、学食、社食等において、地域の農林水産物の利用拡大を図るため、安定的な生産・供給体制を構築する必要があります。
- 「食品ロスの削減の推進に関する法律」（令和元年法律）に基づき、食品ロスの削減に取り組む必要があります。  
SDGsのターゲットのひとつとして、2030年までに世界全体の一人当たりの食料廃棄を2000年比で半減させることが盛り込まれていることへの理解と関心を深める教育や普及啓発を推進する必要があります。

## 第4章 計画の理念と基本施策

### 1 計画の理念

第2次計画では、「日向市に暮らす人や訪れる人が、豊かな自然と農林水産物の恵みに感謝しながら、楽しく食材・食事と向き合えるまちを目指して」を基本理念として食育・地産地消を推進してきました。

地場産品のPRや各種イベント、農林水産業の体験・交流を通して、本市の食の豊かさを浸透させ、さらなる地産地消の推進に努めてきたところです。

近年、社会環境の変化や生活習慣の多様化、食に対する意識の希薄化が進んでおり、朝食の欠食や野菜の摂取不足、栄養バランスの偏りなどによる健康への影響が懸念され、家庭における食について改めて見直す必要があります。

さらに、食の安全保障食の安定供給が再認識されるとともに、農林水産物への期待は高まっています。

このような多岐にわたる課題や食をめぐる情勢の変化等を踏まえ、「食を通じて健康で豊かな暮らしと地域の活力を育む」を基本理念として

○市民一人ひとりが生涯にわたり健やかな食生活を実践できる社会

○地域の農林水産業と食文化が次世代に継承される社会

の実現を目指します。

#### 基本理念

**食を通じて健康で豊かな暮らしと地域の活力を育む**

### 2 基本施策

食育・地産地消の推進にあたっては、次の3つを基本施策として取り組みます。

1. 健康に関する推進施策
2. 地域・環境・食文化に関する推進施策
3. 食の魅力を高める推進施策

## 第5章 食育・地産地消の推進に関する施策

### 1 健康に関する推進施策

#### (1) ライフステージに応じた食育の推進

市民一人ひとりが生涯を通じて健全な食生活を実践できるよう、乳幼児期から高齢期まで各ライフステージに応じた食育を進めます。

特に、子どもの頃からの食習慣形成や、成人・高齢者の健康寿命延伸が重要です。

乳幼児期 (0～6歳)	<p>乳幼児期は、人間形成の基礎となる重要な時期であり、この時期に望ましい食習慣や豊かな味覚を身につけることが重要です。</p> <p>&lt;食育内容&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・規則正しい生活リズムを身につけ、望ましい食習慣の確立に向けた支援を行います。</li><li>・あいさつや箸の使い方など、基本的な食事マナーを身につけられるよう努めます。</li></ul> <p>&lt;実施例&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●保育所、幼稚園等における食育活動の推進</li><li>●家庭における望ましい食習慣の定着のため、子育て世帯への情報提供</li></ul>
学童期 (7～18歳)	<p>学童期は、学校を中心に食に関する知識や生活リズム等の生活習慣を身につけ、食を選択する力を習得する時期です。</p> <p>&lt;食育内容&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・朝食の欠食や不規則な生活による健康への影響について学び、望ましい食習慣を身につけられるよう啓発に努めます。</li><li>・朝食の質を高めるため、「1品増やそう」呼びかけを継続して行います。</li><li>・心身ともに豊かな成長を促すため、体験を通して食への興味を育む取り組みを行います。</li></ul> <p>&lt;実施例&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●学校での食の大切さや楽しさを実感できる食育講座の充実</li><li>●学校と家庭との連携による「弁当の日」の取り組み</li></ul>

<p>青年期 (19～39歳)</p>	<p>青年期は、大学進学や就職などの社会性が広がり、多様な食を取り入れ、食を選択する時期です。 また、初めて子育てを経験する世代でもあります。</p> <p>&lt;食育内容&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自身の健康について関心を持つよう、講演会や健康づくりに関するイベント等を通して啓発に取り組みます。</li> <li>・地域や家庭において、適正な食事の摂取および健康維持ができるよう健康教育、相談などの支援を行います。</li> </ul> <p>&lt;実施例&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●大学との連携により、学生の食育イベントへの参画促進</li> <li>●子育て世帯を対象とした食育講座の開催</li> </ul>
<p>壮年期 (40～64歳) 高齢期 (65歳以上)</p>	<p>壮年期・高齢期は、自らの健康に関心を持ち、適正な食事量や食事バランスを実践することで、健康寿命の延伸に取り組む時期です。</p> <p>&lt;食育内容&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・適正体重の維持や生活習慣病の発症予防のため、講演会や健康づくりに関するイベント等を通して啓発に取り組みます。</li> <li>・関係機関・団体、専門知識を持つ人と連携して食育の推進に努めます。</li> <li>・介護予防を目的に、栄養改善に必要な知識の取得を目指した支援を行います。</li> </ul> <p>&lt;実施例&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●生活習慣病予防や食生活改善に向けた食育講座の開催</li> <li>●高齢者の低栄養・フレイル予防、口腔機能向上の推進</li> </ul>

## (2) 生活習慣病の予防による健康寿命の延伸

過食や偏食及び飲酒等の食習慣や運動不足等による生活習慣病の発症を予防するためには、健康教育や相談、地区活動、イベント、必要な情報発信など、健康寿命の延伸につながる多角的な取り組みが必要です。

### ①健康教育・相談の実施

それぞれの健診結果により、対象者の実情に応じた食事や生活習慣等の改善に向けた相談、支援を行います。

特に、平成15(2003)年度から実施している小児生活習慣病予防健診では、令和6(2024)年度の受診率が小学4年生は73.3%、中学1年生は74.7%と低くなっており、課題となっています。子どもの将来にかかわるものであることから、健診の重要性について理解を深めるための啓発を行って、受診率の向上に努めます。

さらに、健診の事後指導として実施する食事調査をもとに、栄養士等による個別相談を行い、子どもの健やかな成長と健康なからだを守るため、バランスの良い食事と正しい生活習慣を実践できるよう相談、支援を行います。

### ②食生活改善推進員による地区活動の実施

公民館等において、おやこの食育教室や生活習慣病予防のための教室、高齢者の低栄養予防のための講習会等を開催し、本市産農林水産物を用いて調理実習を行うなど対象者に応じた食育活動を実施します。

また、適塩や栄養バランス等について情報提供を行い、食生活の見直しや改善に取り組めます。

### ③健康講話や健康教室の実施

健康講話や健康教室、パネル展等をとおして健康づくりに関する周知・啓発を行います。

### ④広報紙、SNS等を利用した情報の発信

広報紙やデジタルツールを活用して、健康づくりに役立つ情報発信を強化します。

### ⑤「健康ひょうが21計画(第3次)」との連携

本市の健康づくり施策の基盤となる「健康ひょうが21計画(第3次)」における「第2章 第2節 2.生活習慣の改善(1)栄養・食生活 及び 4.ライフステージ別取組」と連携した取り組みを実施します。

### **(3) 専門知識を有する人材の育成**

市民の健康意識を高め、健康維持を図るために、食育活動を実践する人や団体等を育成し、連携した活動を行えるよう情報の提供および支援を行います。

東臼杵郡においても食育ティーチャーが登録されており、地産地消に関する取り組みをしています。

## **2 地域・環境・食文化に関する推進施策**

### **(1) 学校における食育と地産地消の推進**

#### **①学校の教育活動全体を通じた食育の推進**

小・中学校においては、子どもたちの食生活を様々な視点からとらえ、学校の実態に応じた食の指導に関する全体計画を策定し、学校の教育活動全体を通じた組織的・計画的な食育の推進を図ります。

また、給食の時間には、準備から後片付けを通して、計画的・継続的に子どもたちの食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができるように、各学校での取り組みを推進します。

さらに、ICT等の新しい広がりを出創するデジタル化に対応した食育を推進します。

#### **②「弁当の日」の取り組みの推進**

「弁当の日」は、子どもたちが自分で作った弁当を持って登校し、みんなで会食する取り組みで、食に対する関心や意欲、感謝の心を育み、自分の食を自分で担う実践力を培います。

また、お弁当を家族と一緒につくることで、調理法や食中毒予防等安全に対する配慮、食材の鮮度や価格、産地や旬などの知識が習得されるとともに、つくる喜び、味わう喜びが体験でき、将来に向けた食生活の力（生きる力）を高める基礎を育てます。

#### **③給食における本市産農産物の使用の推進**

子どもたちへの食育や地産地消を推進するため、学校や保育所、幼稚園等の給食における地元の新鮮で安全・安心な食材の使用を推進します。

学校給食においては、本市産の米や野菜のさらなる活用を図るとともに、肉類や魚介類についても、本市産をできるだけ給食に取り入れられるよう、関係団体や生産者等と協議、連携を推進します。

## **(2) 農林水産業の担い手の確保・育成**

### **①新規就業者の確保・育成**

補助事業の活用及び関係機関との連携により、農林水産業の担い手の確保・育成に努めます。また、移住・就業フェアへの参加や、県外に向けた情報発信により、新規就業者の掘り出しに取り組みます。

### **②多様な担い手による労働力確保**

女性の活躍支援や外国人労働者の受入れ、農福連携の推進により、多様な担い手の就業を促進します。

### **③小中学校におけるキャリア教育の推進**

現在、「日向市キャリア教育支援センター」が小中学生を対象に開催する「よのなか教室」において、各分野の方々が社会人・職業人として、「仕事内容」や「働くことの大切さ・厳しさ」、「将来の生き方」などについて講話を行っています。

こうしたキャリア教育を通じて、子どもたちが将来の選択肢の一つとして、農林水産業の担い手となることを志すきっかけ作りに努めます。

## **(3) 消費者ニーズに応じた生産の拡大**

### **①消費や実需のニーズに対応できる品目・品質の確保と供給拡大**

消費者や実需者などの多様なニーズを的確に把握し、地域の特性に応じた農畜産物の安定供給に向けた生産拡大を図ります。

### **②ブランド化・高付加価値化の推進**

「へべす」や岩ガキなどの特産の安定的な生産や、加工品の開発により、付加価値の高いブランド確立を推進します。

## **(4) 安全・安心な農林水産物の生産体制の確立**

### **①環境保全型農業の取り組みの推進**

農業における環境負荷を低減し、持続的な農業を推進するため、化学肥料及び化学合成農薬の低減を図ります。また、有機 J A S 認証の取得など、有機農業の取り組みを推進します。

## **(5) 生産基盤の維持・整備**

### **①農地の集積等による優良農地の確保**

農地中間管理事業を活用し、農地の集積・集約を推進します。

### **②有害鳥獣による農作物の被害対策**

鳥獣被害の軽減を図るため、集落での被害防止への体制づくりを進めるとともに鳥獣防止柵の設置を推進します。

### **③農道、農業用水路等の農業用施設及び農地の整備**

農業用施設や農地の定期的な点検及び計画的な改修に加え、基盤整備事業を計画的に推進します。

### **④畜産における生産基盤の整備**

優良家畜の導入等や自給飼料の増産等により、畜産業の生産性の向上を推進します。

### **⑤しいたけの生産基盤整備**

しいたけ等特用林産物生産強化事業を活用した基盤整備や施設整備を推進するとともに、椎茸種駒等購入補助により、生産性の向上を図ります。

### **⑥水産資源の保護増殖**

「宮崎県資源管理指針」に基づくヒラメ等の継続的な放流や、「水産多面的機能発揮対策事業」を活用した取り組みなどにより、水産資源の持続的利用を推進します。

## **(6) 地域の農林水産物の情報発信**

宮崎県農業協同組合や日向市漁業協同組合等の関係団体、農林水産物直売所等と連携し、地元の豊かな農林水産物の地産地消を推進するため、特長（旬、栄養・機能性等）や調理方法、イベント情報等、情報の発信に努めます。

### **①ホームページ等を活用した情報の発信**

市ホームページや市広報、SNSなどによる情報発信に努めるとともに、公共施設におけるパンフレットやチラシの設置、パネルの展示など、情報発信を強化し、地域の農林水産物の魅力や食文化のPRを行います。また、報道機関への情報提供を積極的に行うとともに、関係機関・団体における情報発信を促進します。

## ②各種イベントを通じた情報の発信

行政や関係団体などが開催する各種イベントにおいて、地域の農林水産物の積極的なPRに努めます。



日向市献穀事業「御田植祭」

## ③農林水産物直売所等と連携した情報発信と地産地消の推進

道の駅や生産者直売所などの農林水産物直売所を活用した販売に加え、各種物産市やイベントの開催等を通じ、市内で生産された農林水産物の消費拡大や地産地消を推進します。



日豊海岸岩ガキ祭り

## ④ふるさと日向市応援寄附金返礼品としてのPRの推進

鰻、宮崎牛、日向若鶏、へべす、マンゴーなど本市の魅力ある農林水産物及び加工品について「ふるさと日向市応援寄附金」の返礼品としての採用を推進するとともに、ふるさと納税イベントでのPRやWEBサイト等への掲載により、地元特産品のPR・流通拡大を図ります。



ふるさと納税パンフレットにおけるPR

## (7) 農林水産業の体験や交流の促進

### ①日向市農村交流館等における農産加工体験の取り組み

日向市農村交流館や東郷町農産加工施設を利用して、味噌づくりやそば打ちなど地域の農産物を使った加工体験の取り組みを推進することにより、生産者と消費者の相互理解を深めるとともに、地域の農産物や食文化の再評価を促進します。



農村交流館におけるだし醤油づくり体験



農産加工施設におけるそば打ち体験

### ②集落営農組織や農業小学校における食育・農業体験等の取り組みの促進

集落営農組織やまちづくり協議会、農業小学校等における田植え体験や収穫体験等の取り組みを促進することにより、収穫の喜びや感謝の気持ちを育むとともに、地域における食文化等の継承を図ります。

また、子どもたちが直接食や自然に触れることで、自分で考え、安全に選ぶ・食べる力を育む場の醸成に努めます。



畑の除草作業（財光寺農業小学校）



収穫体験（財光寺農業小学校）



田植え体験（大王谷農業小学校）



稲刈り体験（大王谷農業小学校）

### ③小学校が行う学習会等の取り組みの支援

関係団体や農林漁業者と連携し、小学校が行う「へべす」や岩ガキ、ハマグリなど地元の農林水産物についての学習会等の取り組みを支援し、農林水産業への理解を深めるとともに、郷土料理や伝統的な食文化の継承を図ります。



日知屋東小学校における学習会（岩ガキ）



大王谷学園における学習会（岩ガキ・マグリ）



小学生のうなぎ放流体験



小学校における椎茸駒打体験

## (8) 環境に配慮した食品ロス削減の推進

### ①家庭での取り組み

冷蔵庫に残りがちな野菜や、普段の調理で捨ててしまいがちな部位を活用するレシピを市ホームページや広報で紹介するなど、食品ロス削減と野菜の摂取向上に取り組みます。

日向市×kewpie  
食品ロス削減と  
市民の健康増進を目的とした  
**エコサラダレシピ**

**皮ごと！  
ごぼうとにんじんのパリパリサラダ**



＜作り方＞

①ごぼうはよく洗い、大きめのさがきにし、水にさらして水気をよくきる。にんじんはよく洗い、細切りにする。ポツルに切れ、小麦粉をまぶす。

②油を170℃に熱し、①を色がつくまで揚げる。

③野菜は食べやすい長さに切る。

④器に③を盛りつけ、②をせどレッシングをかける。

⑤油で揚げた際は、焦げないように気をつけましょう。

●環境政策課 ☎53・2256

材料（2人分）

ごぼう…………… 1本	サラダ油…………… 適量
にんじん…………… 1/2本	九州を味わう
水菜…………… 2株	ゆずドレッシング… 適量
小麦粉…………… 大さじ1	

### ②学校給食での取り組み

学校給食における調達や献立、調理方法（皮をむかずに調理するなど）、業務手順等を検証して食品ロスの削減に取り組みます。

### ③「30・10運動」の推進

宴会などで乾杯後の30分と最後の10分は席を立たずに料理を楽しむことにより、食べ残しを減らす「30・10運動」を推進し、飲食店での食品ロスの削減に取り組みます。

**30・10(さんまる・いちまる)運動**  
宴会のときは、みんなで残さず食べよう！

宴会のとき、楽しい会話に夢中になって料理を残していませんか？  
大切な食べ物を無駄に捨てることは、もったいないだけでなく、ごみの排出量を増やすなど環境負荷を拡大させてしまいます。  
日向市でも、食品ロス削減に向けた運動を開始します。  
その一環として、宴会時に乾杯後30分と宴会終了前10分を離席せず食べ残しを減らす「30・10運動」について呼びかけています。  
職場での懇親会などの宴会では「30・10運動」に取り組んでいただき、環境にやさしい宴会にご協力をお願いします。

宴会時には、次のことについて取組みをお願いします。

- 食べられる量を注文する、食べられない物は先に伝える
- 乾杯後の30分間は席に着いて、食事をする
- 宴会終了10分前は席に戻って、もう一度食事をする

～宴会幹事の皆さまへのお願い～

○お店の予約をするときは、参加者の年齢層や男女比などを伝えて、食べられる量の料理を出してもらいをお願いします。

○宴会開始時と終了10分前には次のようなアナウンスをお願いします。

・開始時「本日は、おいしい料理を充分にご用意しました。お酌に回る前に、30分間は席に着き、ごゆっくりお話し上がりください。」

・(10分前)「間もなくお開きになりますが、テーブルの上には、まだまだ料理が残っています。今一度、席にお戻りいただき、料理をお楽しみください。」



さんまる

家庭における食品ロスの内訳



ぜひ、「もったいない」を心がけ、少しでも食品ロス削減にご協力をお願いします。



いちまる

出典：消費庁「食べものムダをなくそうプロジェクト」啓発パンフレット

環境政策課 ☎0982-53-2256

### 3 食の魅力を高める推進施策

#### (1) 地場産品の魅力向上及び消費拡大に取り組む事業者への支援

食に対する消費者のニーズや趣向は多様化しており、地場産品の製造においても、新商品の開発や販売手法の見直し等時代に合わせた変化と工夫が求められています。

このことから、生産者と食品加工業、流通業、観光業等の多様な事業者との農商工連携による地産地消や6次産業化を促進し、新商品開発等の取り組みを支援し、地場産品の魅力向上と更なる消費拡大を図ります。



へべすを使用した加工品

#### (2) 6次産業化

市内で生産されている鰻、マンゴー、牛肉、豚肉、鶏肉や「へべす」の生果や加工品などは、「ふるさと日向市応援寄附金」の返礼品でも人気を集めています。

これらの本市及び日向地域の特産品について、農商工連携や6次産業化により生産拡大と消費拡大を合わせて促進する必要があり、6次産業化については商品開発や販路拡大に関する支援を行います。

#### (3) 観光産業と連携した食育・地産地消の推進

本市の豊かな自然環境がもたらす新鮮な食材や地元料理を提供することは、観光地選定の過程でも重要な要素であり、地域ブランディングによる観光客誘客及び消費拡大にもつながります。

「日向市観光戦略」では、観光関連事業者と連携し、体験コンテンツの充実に加え、地元食材の活用など「食」の魅力も取り込みながら、様々なツールを活用したプロモーションにより、観光客の満足度向上を図ります。

- ① 観光消費額拡大に向けた取り組みの充実
- ② 観光客の誘致に向けたブランディングと情報発信の強化
- ③ 通過型観光からの脱却を目指した観光地域づくり



地元食材を使って料理をする有名シェフ



食の祭典「運命のレシピ」

## 第6章 計画の推進

### 1 第2次計画の評価

項目	現況値		目標値		実績値		評価とその理由
	H30(2018)年度		R5(2023)年度		R5(2023)年度		
小児生活習慣病予防健診の受診率	小4 86.5%	中1 81.2%	小4 90.0%	中1 85.0%	小4 76.5%	中1 80.8%	小4 : D 中1 : D
肥満傾向（高度肥満・肥満）にある子どもの割合	小4 4.3%	中1 5.5%	増加させない		小4 8.2%	中1 6.2%	小4 : D 中1 : D
やせ傾向にある子どもの割合	小4 0.6%	中1 2.0%	増加させない		小4 1.2%	中1 3.1%	小4 : D 中1 : D
40～69歳の肥満者（BMI25以上）の割合	男性 38.2% (H29)	女性 19.7% (H29)	男性 30%	女性 19%	男性 35.8%	女性 21.6%	男性 : B 女性 : D
学校給食の本市産農産物の割合（金額ベース）	55.9%		60%		52.64%		D
食生活改善推進員による食育教室の参加人数	163人		195人		85人		E (コロナの影響)
市フェイスブックにおける農林水産物の情報発信件数[「いいね!」の数]	3件 [299件]		10件 [1,500件]		59件 [1,485件]		A
「ふるさと日向市応援寄附金」返礼品の採用品目数（加工品を含む農林水産物）	47品目		55品目		420品目		A
日向市農村交流館・日向市農産加工施設における加工体験実施回数	220回		240回		161回		E (コロナの影響)

#### 【評価基準】

- A : 目標値に達している
- B : 目標値には達していないが、改善傾向にある
- C : 変わらない
- D : 悪化している
- E : 判定不可

## 2 第3次計画の推進目標

本計画では、次の目標を掲げ、目標達成に向けた取り組みを推進します。

○重要業績評価指数（K P I）

### （1）健康・食生活の改善に関する指標

指標項目	現状値 R5(2023)年度	目標値 R11(2029)年度
肥満傾向（高度肥満・肥満・肥満気味）にある子どもの割合	小4 15.6% 中1 14.8%	減少傾向へ
やせ傾向にある子どもの割合	小4 1.2% 中1 3.1%	減少傾向へ
40～69歳の肥満者（BMI25以上）の割合（市国保特定健診受診者）	男性 35.8% 女性 21.6%	減少傾向へ
低栄養傾向（BMI20以下）の高齢者（65歳以上）の割合（市国保特定健診受診・長寿健診受診者）	男性 11.9% 女性 23.1% 全体 18.3%	減少傾向へ

### （2）食育・地産地消に関する指標

指標項目	現状値 R5(2023)年度	目標値 R11(2029)年度
栄養教諭による「食に関する指導」の授業時間数	151 時間	150 時間以上
学校給食における本市産農産物の使用率（金額ベース）	52.6%	53.0%
農村交流館の加工体験の延べ団体数・人数	104 団体 878 人	120 団体 1,000 人
「ふるさと日向市応援寄附金」返礼品の採用品目数（加工品を含む農林水産物）	420 品目	700 品目

### 3 計画の進行管理

計画の推進にあたっては、施策を効果的・効率的に推進する観点から、それぞれの施策に沿って本市の関係部局が中心となり、中間年に日向市食育・地産地消策定委員会において進捗状況の把握・評価を実施し、適切な進行管理に努めます。

## 日向のおいしい農林水産物の調理例

### へべす汁



（材料）5人分  
出汁 80ml～100ml【鶏ガラ、野菜くず（人参、玉ねぎ、長ネギ、セロリ等）、昆布、へべす果汁】※粉末出汁でも可  
具材適量【豚肉（または鶏肉）、白菜、しめじ、ねぎ、厚揚げ、かまぼこ、へべすスライス】

（作り方）

- ①出汁のへべす果汁以外を混ぜ、2～3時間煮詰める。  
または、水1Lに対し、鶏ガラスープの素（粉末）3gといりこ出汁（粉末）3gでスープを作る。
- ②①に具材を入れ、全体に火が通ったら、仕上げにへべす果汁を入れる（早く混ぜると酸味が飛んでしまうため、最後に入れる）。
- ③へべすスライスをトッピングする。

### へべすのポテトサラダ



（材料）4人分

じゃがいも（中）3個、玉ねぎ（紫）へべす2個、青しそ5枚、塩・コショウ少々、ごま油少々

（作り方）

- ①玉ねぎを繊維に沿って薄切りにし、5分位水にさらしてキッチンペーパーで絞る。
- ②へべす1個は、皮をむいてみじん切りにする。
- ③じゃがいもをゆで（レンジでもOK）、皮をむき、しゃもじで粗くつぶす。
- ④つぶしたじゃがいも、玉ねぎ、へべすをボウルに入れ、ごま油、塩、コショウで味を整える。千切りした青しそ、半分に切り絞ったへべすをかけ、混ぜ合わせて盛り付ける。

### へべすマーマレード



（材料）

へべす約1.3kg、グラニュー糖600g、塩少々、炭酸少々

（作り方）

- ①へべすの皮をとところどころ剥き、4等分にする。中央の芯を取り、2～3mm幅に切り、1kgにする。
- ②鍋にお湯を沸かし、炭酸を入れ、ひと煮立ちさせたら、ざるに上げて湯切りする。
- ③鍋に②とグラニュー糖半分と塩少々を入れ、焦げないように5分くらい加熱にする。残りのグラニュー糖を入れ、15分くらい加熱する。
- ④容器に詰めて出来上がり。

## 宮崎牛サイコロステーキ丼（給食レシピ）



（材料）4人分

にんにく（おろし）少々、生姜（おろし）少々、宮崎牛（角切り）160g、たまねぎ（スライス）1個、にんじん（千切）1/2本、塩ひとつまみ、こしょう少々、しめじ1/2株、砂糖小さじ1、濃口しょうゆ大さじ1、酒小さじ1、レモン果汁小さじ1、りんごピューレ大さじ2

（作り方）

- ①鍋に肉とにんにく、生姜を入れ、炒める（炒め油は、ご家庭で調整してください）。
- ②たまねぎ、にんじん、しめじを加え炒め、塩こしょうをふる。
- ③調味料で味付けし、仕上げる。

## トマト汁（給食レシピ）



（材料）5人分

水300g、パイヨン1個、つくね100g、たまねぎ（くし切り）100g、にんじん（いちよう切り）50g、じゃがいも（角切り）150g、塩1.5g、こしょう少々、淡口しょうゆ6g、とろけるチーズ1.5g

（作り方）

- ①分量の水を鍋に入れ、火にかける。
- ②日の通りにくい具材から順に入れて煮る。
- ③パイヨン、調味料で味をつける。
- ④キャベツ、トマトを入れる。
- ⑤最後にチーズに加えて仕上げる。

## 千切り大根のペペロンチーノ（給食レシピ）



（材料）4人分

オリーブオイル少々、ベーコン（短冊）60g、おろしにんにく少々、一味唐辛子少々、千切大根（水戻し）32g、にんじん（千切り）1/2本、アスパラガス（2cm）2～3本、塩1.2g、こしょう少々、淡口しょうゆ小さじ1/2、水20cc

※一味ではなく、唐辛子（1～2本でもOK）

（作り方）

- ①千切大根は、水で戻して食べやすい大きさに切る。
- ②鍋にオリーブ油を広げ、にんにくを炒めてベーコンも加える。
- ③にんじんを炒め、塩、こしょう、一味、千切り大根を加え、さらに炒める。
- ④水を入れ、煮る。
- ⑤アスパラガスを加え、しょうゆで味を整えて仕上げる。

## 皮つき野菜と鶏肉のぎゅうぎゅう焼きサラダ



- (材料) 4人分  
鶏むね肉1枚、じゃがいも2個、ブロッコリー1/2株、にんじん1/2本(小)、玉ねぎ1/4個、しいたけ(生)4個、オリーブ油大さじ1、塩少々、こしょう少々、オニオンドレッシング大さじ4
- (作り方)  
①鶏むね肉はひと口大のそぎ切りにし、塩・こしょうをする。  
②じゃがいもとにんじんはよく洗う。じゃがいもは皮つきのまま厚さ1cmの半月切りにする。にんじんは厚さ1cmの半月切りにする。  
③ブロッコリーは小さめの小房に分け、芯は2cmの角切りにする。  
④玉ねぎは皮をむき、くし形に切る。しいたけは軸と一緒に縦4分割にする。  
⑤①～④をオリーブ油を敷いた耐熱容器に並べ、ふんわりとラップをかけ、レンジ(600W)で約4分加熱する。  
⑥ラップを外した⑤を、温めたオーブントースターで約5分焼き、ドレッシングをかける。

## 殻付き牡蠣のおいしい食べ方



※下記の加熱時間は目安です。牡蠣の大きさによって加減して下さい。火が通って、殻が少し開いた頃が食べ頃です。

- ～電子レンジの場合～ 一番簡単で熱が中まで通りやすいです  
①耐熱皿に平らな面を上にして置いて、殻が飛び散らないように軽くラップをします。  
②電子レンジ500Wで5～8分(3個の場合)くらい加熱します。

- ～フライパン・ホットプレートの場合～  
平らな面を上にして、弱火～中火で蓋をして6～10分くらい加熱します。※アルミホイルを敷くとフライパン・ホットプレートが傷つきません。

お好みで、調味料(しょうゆ、ポン酢、一味など)をかけてお召し上がり下さい。

## 釜揚げちりめん丼



- (材料)  
釜揚げちりめん、ネギ、温泉たまご、ごはん、大葉 など  
④しょうゆ、みりん、ごま油を7:3:1の割合で用意
- (作り方)  
①ネギを小口切りにし、④の調味料を混ぜ、タレを作る。  
②器にごはんを入れ、釜揚げちりめん、①のネギをのせる。その上に大葉、温泉たまごをのせる。  
③最後に、お好みでへべすや紅ショウガをのせ、タレをかけたら完成。

# 国・県・日向市の関連する計画等

## 1 国の関連計画等

### (1) 食育推進基本計画（第4次）

食育の国の最上位計画。

「食育を推進することは、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことに資するとともに、国民の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行動に支えられていることへの感謝の念や理解を深めることにつながるものであり、持続可能な社会の実現に向けた重要な取り組みである。」

<計画期間>

令和3(2021)年度～令和7(2025)年度

<重点事項>

1. 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
2. 持続可能な食を支える食育の推進
3. 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

<主な数値目標>

「朝食欠食率」

- ・子ども：現状 4.6% → 目標 0%
- ・若い世代：現状 21.5% → 目標 15%以下

「栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数」

- ・現状 月 9.1 回 → 目標 月 12 回以上

「食育推進ボランティア数」

- ・現状約 36 万人 → 目標 37 万人以上

### (2) 健康日本 21（第3次）

「全ての国民が健やかで心豊かに生活できる持続可能な社会の実現のため、国民健康づくり運動を進める。」

健康寿命の延伸、食塩摂取量の減少、野菜摂取量の増加、肥満予防などの目標値が設定されています。

<計画期間>

令和6(2024)年度～令和17(2035)年度

<主な数値目標>

- ・野菜摂取量の増加（成人の1日平均摂取量：350g以上）
- ・食塩摂取量の減少（成人の1日平均摂取量：7g未満）

## 2 県の関連計画等

### (1) 宮崎県食育・地産地消推進計画（第3次）

「県民が健康で心豊かな生活を送るためには、健全な食生活を日々実践し、それを支える社会や環境を持続可能なものにしていくことが重要」

食育ティーチャーによる食育講座開催、学校給食における地場産品の使用等が盛り込まれています。

<計画期間>

令和3(2021)年度～令和7(2025)年度

<主な数値目標>

- ・学校給食における地場産品使用率（金額ベース）：現状 58.4 → 目標 65.0%
- ・食育ティーチャー登録数：現状 130人 → 目標 150人
- ・食育講座開催数：年間 30回 → 目標 60回

## 3 日向市の関連計画等

### (1) 日向市健康ひょうが21計画（第3次）

「すべての市民が健康で幸せに自分のペースで生き生きとした毎日を過ごせるように、みんなで健康づくりを推進する。」

（日向市健康ひょうが21計画（第3次）概要版より抜粋）

健康寿命の延伸を目指し、7つの分野（栄養・食生活、身体活動・運動、休養・睡眠、飲酒、喫煙、歯・口腔の健康、健診）ごとに指標・目標を掲げて取り組みを推進します。

<計画期間>

令和 7 (2025) 年度～令和 18 (2036) 年度

<主な数値目標>

- ・ 小児肥満傾向児割合：減少傾向へ
- ・ 40～69 歳男性の肥満者（BMI 25 以上）の割合：現状 35.8% → 目標 30%
- ・ 40～69 歳女性の肥満者（BMI 25 以上）の割合：現状 21.6% → 目標 17%

## **（２）日向市農林水産業振興計画（第４次）**

「担い手の確保・育成、農地保全、6次産業化、ブランド化推進を柱に、市の農林水産業の持続的発展を図る。」

<計画期間>

令和 6 (2024) 年度～令和 10 (2028) 年度

## **（３）日向市子ども・子育て支援事業計画（第３期）**

「みんなで支え育て育ちあうまちひゅうが」を基本理念のもと、4つの基本目標を掲げ、各種施策に取り組みながら、こどもの成長や子育てを共に喜びあえる社会の実現を目指す。

<計画期間>

令和 7 (2025) 年度～令和 11 (2029) 年度

## **（４）日向市観光戦略**

「豊かな自然や歴史文化、地元食材など地域資源を最大限に活用し、持続可能で魅力的な観光地づくりを推進するとともに、観光産業と連携して地域経済の活性化や交流人口の拡大、定住促進を図る。」

<計画期間>

令和 7 (2025) 年度～令和 10 (2028) 年度

# 日向市食育・地産地消推進計画策定委員会設置要綱

(設置)

第1条 食育基本法(平成17年法律第63号)第18条に基づき、日向市食育・地産地消推進計画(以下「推進計画」という。)を策定するため、日向市食育・地産地消推進計画策定委員会(以下「策定委員会」という。)を設置する。

(所掌事務)

第2条 策定委員会は、推進計画の策定に関し総合的な調整を図り、必要な事項について調査及び審議を行う。

2 策定委員会は、前項の調査及び審議の経過及び結果について、市長に報告するものとする。

(組織)

第3条 策定委員会は、別表第1に掲げる機関及び団体の職員並びに同表に掲げる職にある者をもって組織するものとし、委員は市長が委嘱し、又は任命する。

2 策定委員会に会長及び副会長を置き、委員の互選により定める。

3 会長は、策定委員会を代表し、会務を統括する。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるとき又は欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第4条 策定委員会の会議は、必要に応じて会長が招集し、会長が議長となる。

2 会長は、必要に応じて関係者を会議に出席させ、意見若しくは説明を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

(検討委員会)

第5条 専門の事項を検討するため、策定委員会に日向市食育・地産地消推進計画策定検討委員会(以下「検討委員会」という。)を置く。

2 検討委員会は、別表第2に掲げる機関の職員をもって組織するものとし、委員は市長が委嘱し、又は任命する。

3 検討委員会の所掌事項は、次に掲げるとおりとする。

(1) 推進計画策定に関する資料の収集及び分析に関すること。

(2) 推進計画の具体的な計画原案の作成に関すること。

(3) その他食育・地産地消の推進に関すること。

(検討委員会の委員長等)

第6条 検討委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選により定める。

2 委員長は、検討委員会を代表し、会務を統括する。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるとき又は欠けたときは、その職務を代理す

る。

4 委員長は、策定委員会の会議への出席を求められたときは、当該会議に出席しなければならない。

(検討委員会の会議)

第7条 検討委員会の会議は、委員長が招集する。

2 委員長は、会議の議長となる。

(任期)

第8条 策定委員会及び検討委員会の委員の任期は、推進計画が策定されるまでとする。

(庶務)

第9条 策定委員会及び検討委員会の庶務は、農林水産部農業畜産課において処理する。

(委任)

第10条 この告示に定めるもののほか、必要な事項は、別に定める。

附 則

この告示は、公表の日から施行する。

附 則(平成26年3月31日告示第53号)

この告示は、平成26年4月1日から施行する。

附 則(平成27年4月1日告示第51号)

この告示は、平成27年4月1日から施行する。

附 則(平成31年3月1日告示第32号)

この告示は、公表の日から施行する。

附 則(令和3年4月1日告示第109号)

この告示は、公表の日から施行する。

附 則(令和6年11月8日告示第247号)

この告示は、公表の日から施行する。

附 則(令和7年3月28日告示第67号)

この告示は、令和7年4月1日から施行する。

附 則(令和7年5月19日告示166号)

この告示は、公表の日から施行する。

別表第1(第3条関係)

宮崎県栄養士会

日向市食生活改善推進協議会

日向市教育委員会栄養教諭

宮崎県農業協同組合日向地区本部

日向市漁業協同組合

東臼杵農林振興局農政水産企画課

日向市教育委員会学校教育課長

日向市福祉部こども課長

日向市健康長寿部健康増進課長

日向市経済戦略部ふるさとプロモーション課長

日向市農林水産部農業畜産課長

日向市農林水産部林業水産課長

日向市教育委員会学校給食センター所長

別表第2(第5条関係)

日向市教育委員会学校教育課

日向市福祉部こども課

日向市健康長寿部健康増進課

日向市経済戦略部ふるさとプロモーション課

日向市農林水産部農業畜産課

日向市農林水産部林業水産課

## 日向市食育・地産地消推進計画 策定委員会委員名簿

※順不同、敬称略

所 属	氏 名	備 考
宮崎県栄養士会	村田麻衣子	
日向市食生活改善推進協議会	都甲 和代	
日向市教育委員会栄養教諭	合原 聡子	副委員長
宮崎県農業協同組合 日向地区本部	福田 知樹	
日向市漁業協同組合	柏田 師明	
東臼杵農林振興局農政水産企画課	松尾 啓史	
日向市教育委員会学校教育課長	若杉 健司	
日向市福祉部こども課長	長友 久美	
日向市健康長寿部健康増進課長	治田 健吾	
日向市経済戦略部ふるさとプロモーション課長	佐藤喜一郎	
日向市農林水産部農業畜産課長	森川 恭光	委員長
日向市農林水産部林業水産課長	矢野 貴之	
日向市教育委員会学校給食センター所長	児玉 秀雄	

## 日向市食育・地産地消推進計画 検討委員会委員名簿

※順不同、敬称略

所 属	氏 名	備 考
日向市教育委員会学校教育課	甲斐 英理	
日向市福祉部こども課	宇宿 徳恵	
日向市健康長寿部健康増進課	黒木 照代	
日向市経済戦略部ふるさとプロモーション課	佐藤 秀明	
日向市農林水産部農業畜産課	有山 孝広	委員長
日向市農林水産部林業水産課	糸平 和紀	副委員長

## か

### 木酢

実を食べるのではなく、果汁の酸味や果皮の香りを楽しむかんきつ類のこと。スダチやカボス、ユズのほか、海外が原産のレモンやライムなどが国内各地で栽培されている。

### 健康寿命

健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間のこと。

## さ

### 小児生活習慣病予防健診

平成 15 年から「10 年後、20 年後日向市を背負っていく子供たちの健康と一緒に考えていきましょう」をスローガンに、小学 4 年生、中学 1 年生を対象に、身長、体重、問診、血圧測定、血液検査等を実施している。

### 食育

生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるべきものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人に育てること。

## た

### 地産地消

地域で生産されたものをその地域で消費すること。

## な

### ナツダイダイン

抗がん・抗炎症・抗酸化作用などの効果があると言われている成分。

### ナリルチン

花粉症の他にアトピー性皮膚炎や気管支喘息等といった「I 型アレルギー」の抑制効果があると言われている成分。高い抗酸化作用があることが知られており、炎症を抑えるだけでなく、活性酸素などによる酸化ストレスの軽減も期待できる。また、活性酸素は肌の老化を進める大きな要因なので、美容にも効果が期待できる。

## ナリンギン

苦味成分を構成している物質。抗酸化作用や食欲抑制作用の他に、脂肪分解を促進したりする作用があり、高脂血症やがん予防に効果があると言われている。結晶は鋭い針状となっているため、摂取すると粘膜が刺激され舌や唇がヒリヒリする。

## は

### 延縄漁

幹縄（みきなわ）とよばれる約 100 km に及ぶ長いロープに枝縄（えだなわ）とよばれる短いロープを一定間隔に繋げ、枝縄の先端の釣針に餌をつけて延長していき、マグロやカジキ等を釣る漁法。

### フラボノイド

様々な生体調節機能を示す代表的な機能性成分であるポリフェノールの一種で天然に存在する有機化合物群の植物色素の総称。

## B

### BMI

体重 [kg] ÷ 身長 (m) ÷ 身長 (m) の式で算出される肥満度を示す指標のこと。18.5 未満はやせ、18.5~25 未満は標準、25 以上は肥満と判定される。