

## 第2章 「食」を取り巻く現状と課題

わたしたちは、家庭、学校、地域等様々な場面で「食」とのかかわりを持っています。また、食品は、生産・加工・流通などの過程で多くの人々の様々な活動に支えられて、わたしたちのもとに届けられています。そこで、家庭、学校、地域の3つの生活の各場面と、安全・安心な食、農業・食品関連産業、食に関する情報提供等の3つの食に関わるテーマに分け、「食」を取り巻く現状と課題について見てみます。

### 1 家庭における現状と課題

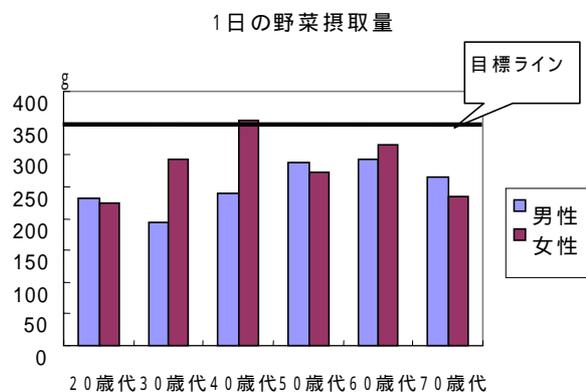
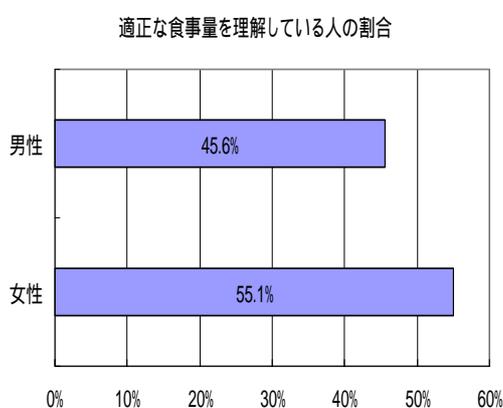
#### 現 状

食の大切さに対する意識が低くなり、健全な食生活が失われつつあります。栄養の偏りや食習慣の乱れとともに、肥満や生活習慣病、また過度のダイエットという問題も生じています。

現在、市民の食に対する関心や理解を深め健全な食生活が実践できるよう、妊婦やその配偶者、乳幼児を持つ保護者、親子などを対象とした健康教育や調理実習を楽しみながら食について学ぶ講座などの様々な取組が行われています。また、保健所、医療機関では食に関する知識の普及啓発や一人ひとりの健康状態に応じた栄養指導が行われています。

#### 食事に対する意識行動

- ・ 適正体重を保つための食事量について理解している人の割合が約半数と少ない現状にあります。
- ・ 1日の野菜の摂取量は男女ともほとんどの年代で不足しています。



(平成16年度 健康日本21旭川計画アンケート)

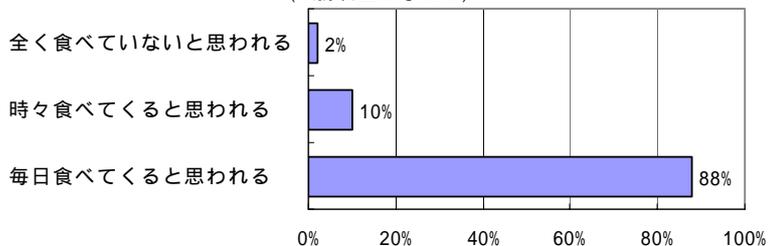
## 食事の摂取状況

### [ 幼児 ]

- ・ 保育所の3歳以上の子どもでは、朝食を「全く食べていないと思われる」が2%、「時々食べてくるとと思われる」が10%、合わせて12%程度が欠食している結果になっています。

#### 朝食の摂取状況

(3歳以上の子ども)



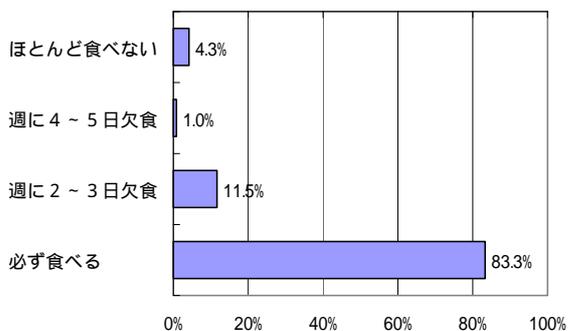
(平成17年旭川市認可保育所給食アンケート)

### [ 小・中学生 ]

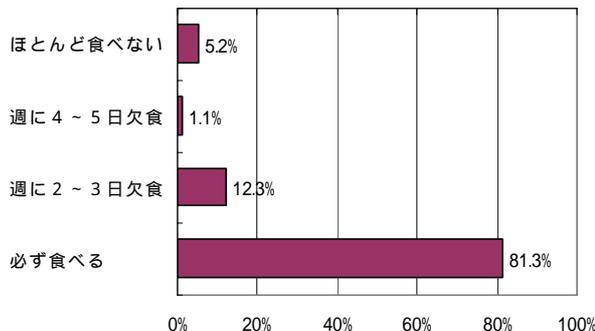
- ・ 朝食を「ほとんど食べない」、「週に4～5日欠食」、「週に2～3日欠食」の回答を合わせると、児童生徒の17～19%に朝食を食べていない状況が見られ、その割合は小学生より中学生がやや高くなっています。
- ・ 朝食を食べない理由では、「時間がない」が半分を占め、次いで「食欲がない」、「朝食が用意されていない」になっています。

#### 朝食の摂取状況

(小学生)



(中学生)



(平成17年度 旭川市食生活調査)

#### 朝食を食べない理由

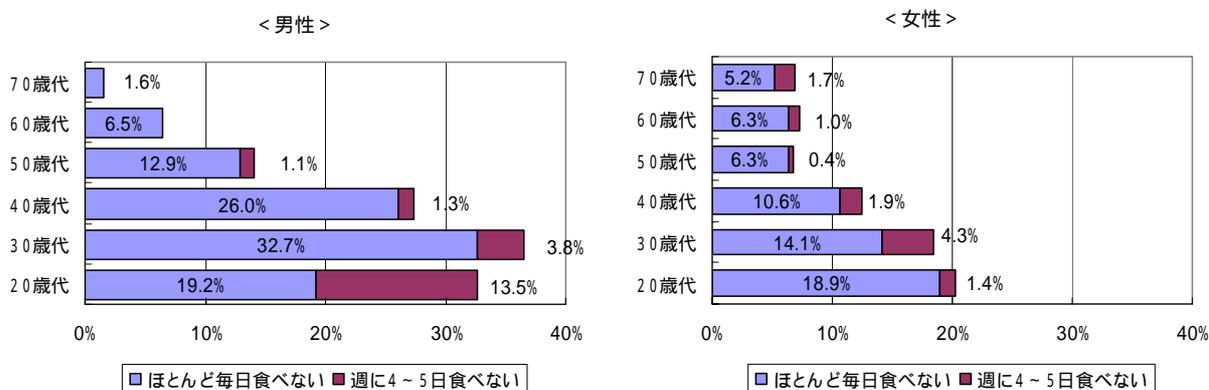
項目	小学校	小学校	小学校	中学校	中学校	中学校
	男子	女子	合計	男子	女子	合計
時間がない	50.0%	50.0%	50.0%	45.8%	66.7%	55.6%
食欲がない	31.3%	37.5%	34.4%	37.5%	33.3%	35.6%
朝食が用意されていない	12.5%	6.3%	9.4%	4.2%	0%	2.2%
いつも食べない	6.3%	3.1%	4.7%	8.3%	0%	4.4%
太りたくない	0%	3.1%	1.6%	4.2%	0%	2.2%

(平成17年度 旭川市食生活調査)

[ 成人 ]

- ・朝食を食べない人の割合は、男女とも20～30歳代が高く、「ほとんど食べない」と「週に4～5日食べない」の回答を合わせると、男性では30%を超え、女性では約20%となっています。

朝食の摂取状況

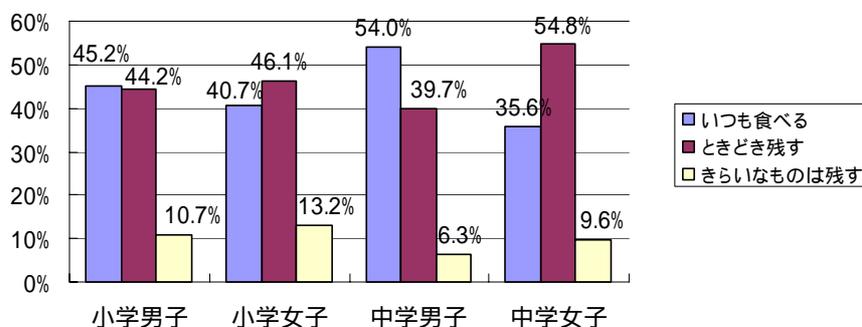


(平成16年度 健康日本21旭川計画アンケート)

家庭での食べ残し

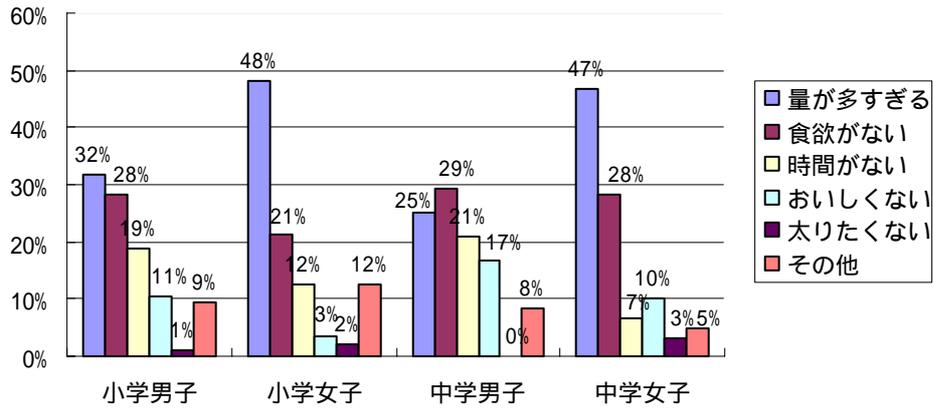
- ・家庭で食事を残す割合は、「ときどき残す」と「きれいなものは残す」の回答を合わせると、小学生は男女とも約55～60%になっていますが、中学生では男子で約45%、女子で約65%と女子が男子より約20ポイント高くなっています。
- ・残す理由では男子では「量が多すぎる」、「食欲がない」が約30%を占め、次に「時間がない」、女子では「量が多すぎる」が約50%、次に「食欲がない」、「時間がない」になっています。

家庭で食事を残す児童・生徒の割合



(平成17年度 旭川市食生活調査)

### 家庭で食事を残す理由（「ときどき残す」と答えた人のみ）

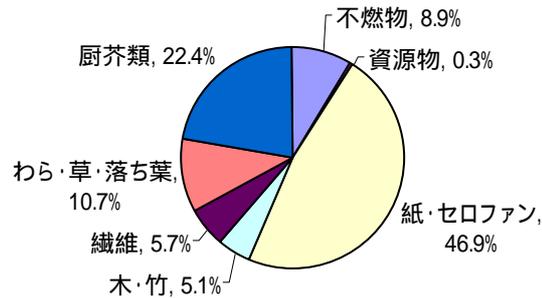


（平成17年度 旭川市食生活調査）

### 台所から出るごみ

・家庭ごみのうち、燃やせるごみは平成16年度実績で65,667tとなっており、そのうちの22.4%が厨芥類です。

### 燃やせるごみ組成の内訳（平成16年度重量比）

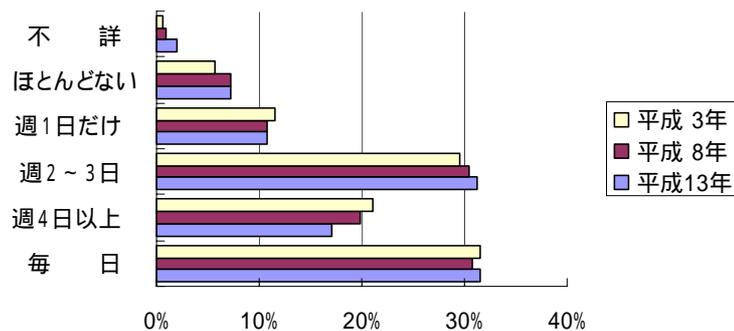


（旭川市ごみ処理・生活排水処理基本計画）

### 子どもの食事環境

・核家族化や生活スタイルの多様化により、家族揃って夕食をとる機会が減ってきています。

### 家族揃って夕食をとる頻度

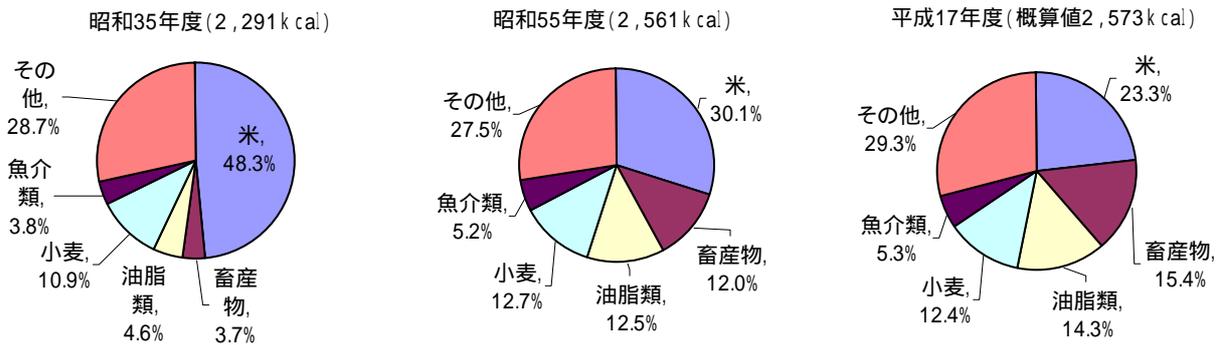


（厚生労働省 児童環境調査）

## 食生活の変化

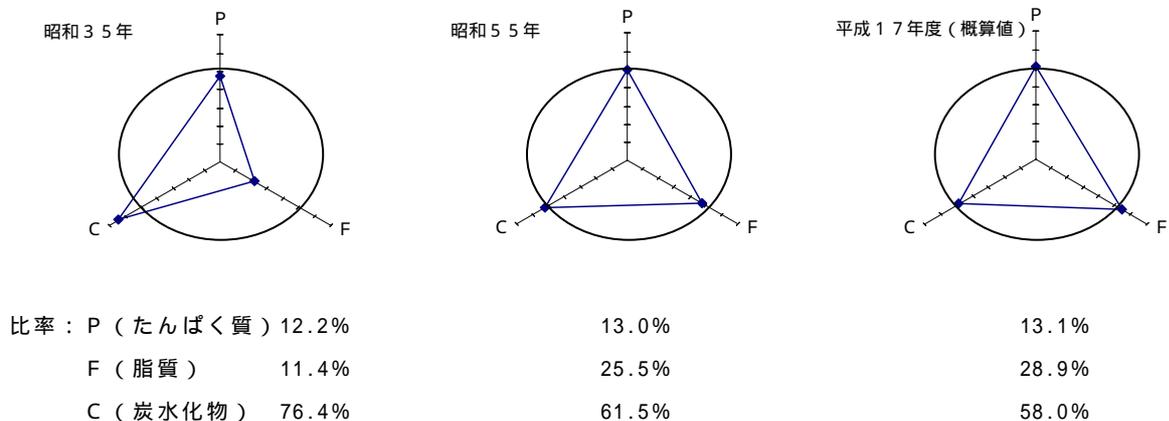
- ・昭和50年代の日本の食事は、米を中心として魚、肉、野菜、乳製品など、多種類の食品を組み合わせた栄養バランスの優れたものでした。
- ・年々、米離れが進む一方、畜産物や油脂類の増加など食の洋風化が進み、栄養面では動物性たんぱく質や脂質の摂取量が増え、栄養のバランスが崩れてきています。
- ・核家族化によって食に関する知識や食文化等が世代間で伝承されにくくなっています。
- ・家庭で行事食や郷土料理を作ることが減ってきています。

食料消費割合の変化(1人1日当たり:供給熱量ベース)



(農林水産省 食料需給表)

栄養バランスの変化(P:たんぱく質, F:脂質, C:炭水化物)



注: 適正比率は、食料・農業・農村基本計画における平成22年度の目標値 P(たんぱく質)13%, F(脂質)27%, C(炭水化物)60% (農林水産省 食料需給表)

### コラム <和食の良さを見直そう!>

今、和食が世界的に注目されています。和食は欧米の食事に比べると低脂肪であり、日本人の世界一長寿の理由はここにあるとも言われています。

主食のごはんは、どのようなおかずとも相性がよく、様々な食品を組み合わせることができ、栄養の偏りを防ぐことができます。

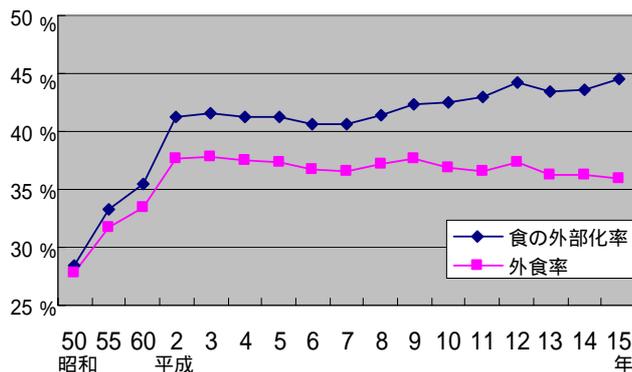
米、魚、野菜、大豆を中心に、肉類、牛乳、油脂類、果物を取り揃え、栄養バランスの優れた日本型食生活を大切に受け継いでいきましょう。



## 食の外部化と調理意識

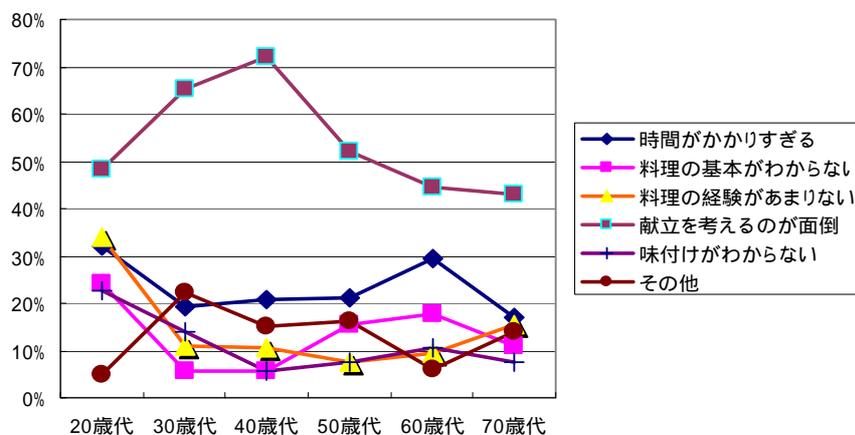
- ・ 家族構成の変化やライフスタイルの多様化などを背景に、外食や惣菜、調理済食品の利用による食の外部化や簡素化が進展しています。
- ・ 調理に対して苦手意識を持っている理由として、全ての年代において「献立を考えるのが面倒」が多くなっていますが、20歳代では「あまり料理をしたことがない」、「料理の基本がわからない」、「味付けがわからない」など、若い世代に調理技術の不足が見られます。

食糧消費支出に占める外部化率の推移



( (財) 外食産業総合調査研究センターの推計 )

調理に対する苦手意識の理由

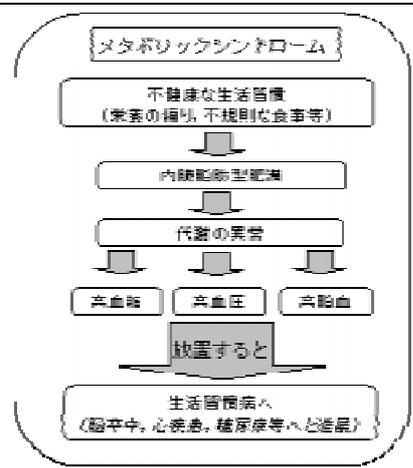


(平成12年 旭川市民の食と健康に関する調査)

### コラム < 内臓脂肪症候群 (メタボリックシンドローム) >

バランスの悪い食事や運動不足、ストレス、過度の飲酒など、悪い生活習慣の積み重ねが原因で、内臓に脂肪がつく「内臓脂肪型肥満」をもち、さらに、血圧の高値、血中脂質の異常、高血糖のうち2項目以上に該当している状態です。

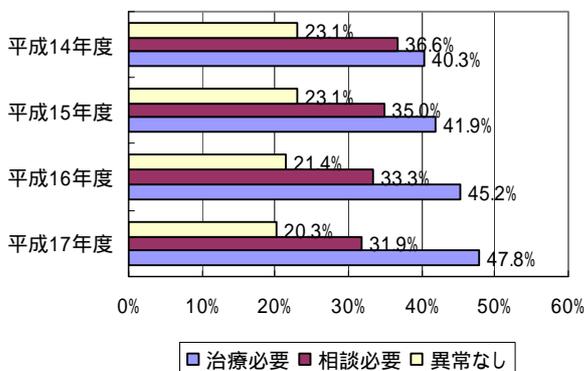
内臓脂肪型肥満かどうか簡単に調べる方法として、おへその高さの腹囲で判定します。ウエスト周囲径が男性で85cm、女性で90cm以上を「要注意」としています。



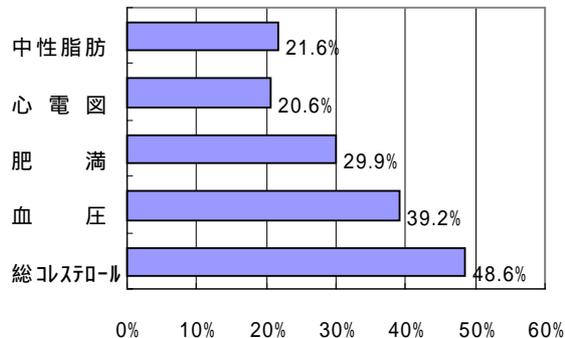
## 生活習慣病の状況

- ・本市のミニドック（基本健康診査）の結果では，治療が必要な者の割合が年々増加する傾向にあります。また，総コレステロール値の異常が約半数を占めています。

ミニドック(基本健康診査)の総合判定区分割合



ミニドック(基本健康診査)の正常範囲外の比率  
(平成17年度)

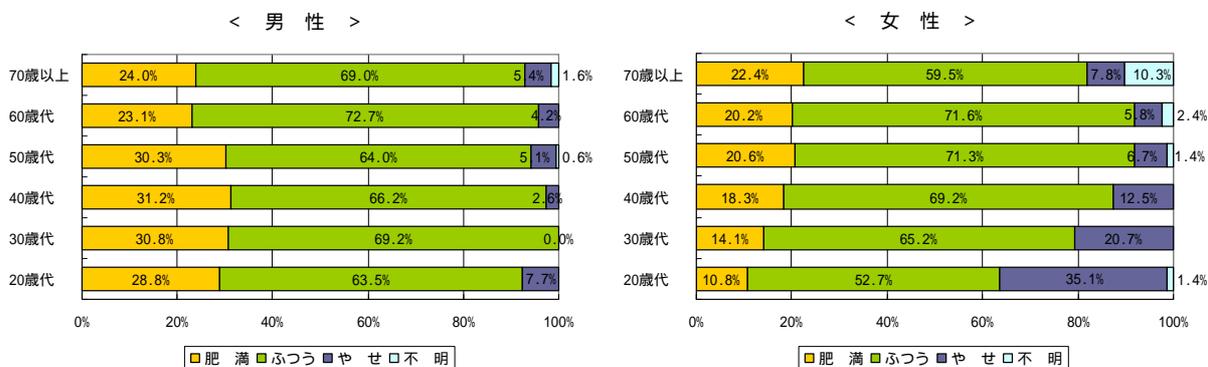


(旭川市基本健康診査データ集計結果)

## やせと肥満の状況

- ・20～50歳代の男性における肥満の割合が30%前後と高くなっています。
- ・女性のやせの割合は20歳代で約35%，30歳代で約20%と若い年代で高くなっており，過度の痩身志向が見受けられます。

### やせと肥満



(平成16年度 健康日本21旭川計画アンケート)

### コラム < 肥満は万病のもと >

肥満は糖尿病や高脂血症，高血圧，高尿酸血症など「生活習慣病」の発症と深く関係しています。自分のBMIを知り，適正体重の管理に努めましょう。

自分の標準体重とBMI（BMI2.2が最も疾病が少ない値です）

$$\text{標準体重} = \text{身長}(\text{m}) \times \text{身長}(\text{m}) \times 2.2$$

$$\text{BMI} = \text{体重}(\text{kg}) \div \text{身長}(\text{m}) \div \text{身長}(\text{m})$$

BMI	判定
2.5	肥満
1.8.5 ~ < 2.5	正常
< 1.8.5	やせ

BMIは体格指数のことで肥満の判定に用います。

## 課 題

食習慣は子どものころからの生活習慣が基本です。子どもを育てる親世代に朝食の欠食などの不規則な食事の増加，肥満や生活習慣病などが見られ，親の食に対する正しい理解が不足しています。

家庭は食の楽しさや大切さを身に付ける重要な場です。家族そろって楽しく食事をすることや食について学ぶ機会が減ってきています。

食事の作り過ぎや個人の嗜好しこうによる食べ残し，食品の消費期限や賞味期限切れなどによる廃棄が見られます。

家庭で調理することが減り，家庭の味が失われつつあります。家庭での調理や食事を通して得られる食卓の重要性を認識する必要があります。

外食・中食の利用が増加しています。栄養バランスを考え，上手に利用する事ができるよう心がける必要があります。

食が米を中心とした「日本型食生活」から洋風化し，日本の伝統的な和食のよさが食生活に生かされなくなってきています。また，核家族化に伴い食に関する知識等が伝承されにくくなり，行事食，郷土料理などを作る機会が減少しています。

### コラム <朝ごはんを食べて目を覚まして！>

朝ごはんは脳にエネルギー補給し，体内で消化酵素が働きだすことにより，身体を目覚めさせる大切な働きをしています。このため，朝ごはんを抜くとなんとなく元気がなく，お腹が空いて落ち着きがなくなります。

毎日，元気に活動するためには朝ごはんを食べて1日をスタートすることが重要です。

幼児期から学童期は生活リズムが形成される大切な時期です。家族そろって，早寝・早起きの生活リズムを身につけて，みんなで食事をする工夫をしましょう。



## 2 学校・保育所等における現状と課題

### 現 状

将来にわたって健康で豊かな人間性を育むためには子どもの時期における食育が重要です。

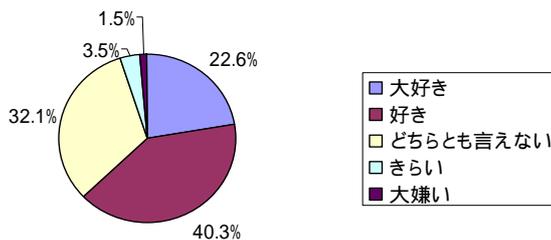
学校では給食の時間、家庭科、総合的な学習の時間などにおいて食に関する指導などが行われています。

保育所では、食材とのふれあいや食事の準備をはじめとする食に関する様々な体験や指導が行われています。

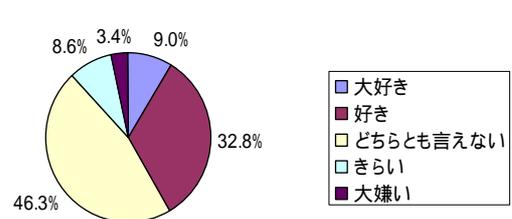
### 学校給食に対する意識

- ・給食について「大好き」と「好き」の回答を合わせると、小学生は約6割、中学生は約4割を占めています。
- ・学校給食は児童生徒にとっては「おいしい給食が食べられる」、「みんなと一緒に食べられる」といった楽しみがあります。

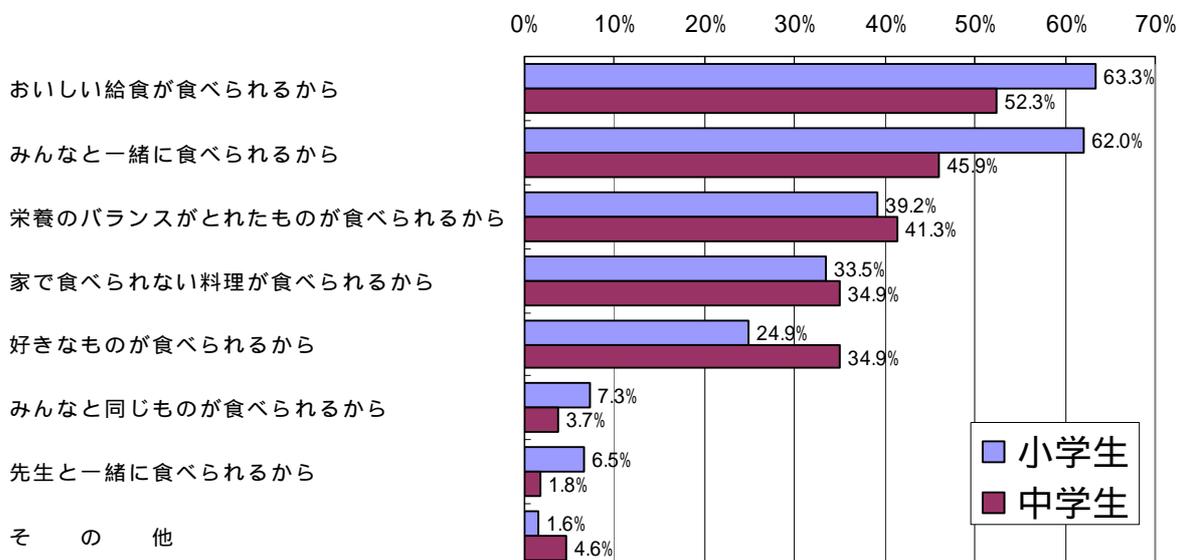
学校給食が好きか嫌いか 小学生



学校給食が好きか嫌いか 中学校



### 給食が好きな理由

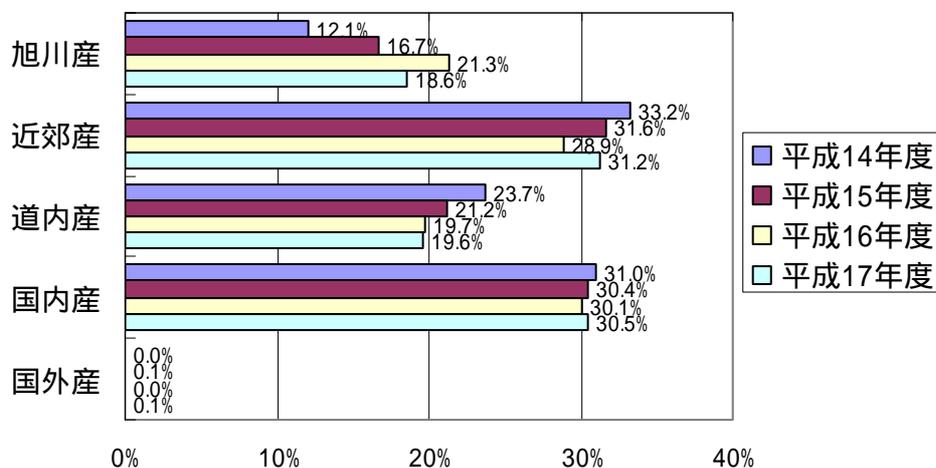


(平成17年度 旭川市食生活調査)

## 学校給食における地場農産物の使用状況

- ・学校給食の食材には地場農産物を使用し、地産地消に努めています。
- ・米は全量旭川産の「ほしのゆめ」を使用しています。

小中学校における地場農産物(野菜)年間使用率



(旭川市学校給食物資共同購入委員会調べ)

## 栄養教諭の配置

- ・学校において食に関する指導と給食の管理を一体的に行い、食育推進の中核的な役割を担う栄養教諭を配置する制度が平成17年度に創設されました。
- 本市では、平成18年度に5名を配置し、平成19年度以降、順次配置していく予定です。

栄養教諭・学校栄養職員の配置状況

(平成18年6月1日現在)

項目	小学校	中学校	共同調理所
栄養教諭	5人	-人	-人
学校栄養職員	17人	3人	1人

(栄養教諭・学校栄養職員は北海道教育委員会が定める配置基準に基づいて配置している。)



## 食の体験活動の状況

- ・学校では、様々な経験を通して子どもたちが食に関する知識を身に付けるために、農業体験などの活動に取り組んでいます。
- ・保育所、幼稚園では、栽培体験や調理体験など子どもの発達段階に応じた食の体験活動を進めています。

### 食の体験活動（実施状況）

項目	学校数	体験活動の実施学校数
小学校(平成18年度)	57	49
中学校(平成18年度)	34	8

### 食の体験活動（活動内容）（学校数、複数回答有）

項目	農業体験	林業体験	漁業体験	食品製造 流通等	その他
小学校	49	1	1	3	6
中学校	6	0	0	2	1

### 食の体験活動（実施状況）

項目	施設数	体験活動の実施施設数
保育所(認可)(平成17年度)	53	53
保育所(認可外)(平成17年度)	64	52
幼稚園(平成18年度)	32	29

### 食の体験活動（活動内容）（施設数、複数回答有）

項目	飼育・栽培	配膳・片 付け	調理体験	伝統的な 食事	地域の人 との会食	その他
保育所(認可)	44	44	41	18	18	24
保育所(認可外)	33	29	28	13	11	11
幼稚園	27	23	21	12	4	13

#### 事例 【農業体験学習】

市内の小・中学校では地域と連携して農業体験活動を行っています。

例えば、東鷹栖中学校では、平成18年の総合的な学習の時間に1年生38名が、東鷹栖農民連盟の協力を得て、米の体験学習として5月の田植えから9月の刈り取り、10月の脱穀、精米まで一連の作業に取り組みました。

収穫した米で豚丼を作り、指導者と一緒に試食しながら農作業の大変さや食べ物の大切さを話し合いました。



## 食事環境づくり

- ・学校や保育所では教室やランチルーム等においてみんなで一緒に楽しい食事ができる環境づくりを行っています。

### ランチルーム（食堂）の整備状況

年 度	平成13年度迄	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度	計
学校数	9	1	1	1	0	1	13

## 課 題

学校や保育所，幼稚園においては，子どもにとって望ましい食生活の実現と健全な心身の成長を図ることが大切です。

給食は子どもたちが食品の種類や栄養について学ぶ大切な場となっており，給食に地場農産物を使用し，「生きた教材」として活用することが求められています。

食に関する様々な体験や地域との交流などを通して，食の大切さや望ましい食習慣等について学ぶ機会を取り入れる必要があります。

### 事例 【ランチルーム（食堂）のある学校】

市内の13の小学校ではランチルーム（食堂）を備えています。他学級や異学年の子どもたちが一緒に給食を食べたり，保護者や地域の人々との交流を行うなど，教室とは違った雰囲気の中で楽しく給食を食べています。

ランチルーム（食堂）のテーブルと椅子は，地場産の木製家具を使用しています。



### 3 地域における現状と課題

#### 現 状

地域においては、栄養士や調理師、食生活改善推進員など食の知識を有する人々や団体が、それぞれの立場で市民への栄養指導や安全な食事の提供、さらには食生活改善の活動などを行っています。

また、農業者グループによる地場産の食材等を使用した料理の講習会や、学校における地域のお年寄りとの食事を介した交流など、食育の取組が広がってきています。

#### 食に関する専門家の状況

- ・市内には、栄養士・調理師の養成施設があり、医療機関や社会福祉施設、飲食店などが多く、栄養士・調理師も多数います。
- ・栄養士会や調理師会は、地域住民の食生活の改善や調理に関する知識の普及などの活動をしています。

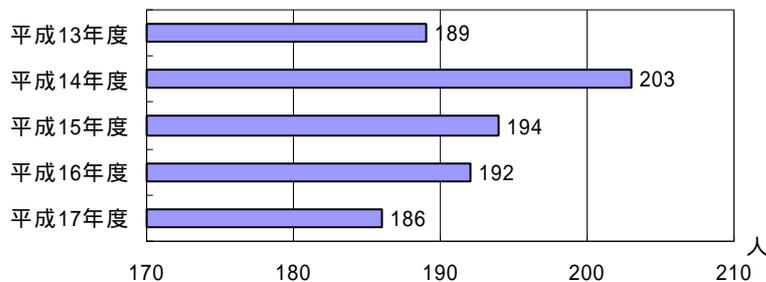
栄養士会・調理師会の会員数（平成17年度）

項 目	会 員 数
北海道栄養士会旭川支部	293人
北海道全調理師会旭川支部	423人

#### ボランティアの状況

- ・食生活改善や健康づくりに関する講習を受け、地域でボランティア活動を行っている食生活改善推進員数は減少傾向にあります。

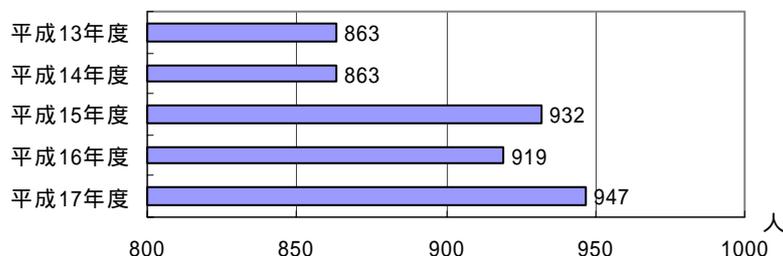
旭川市食生活改善推進員数



## 地域での取組

- ・地域では食生活改善推進員が食生活改善のための地域講習会を開催しています。また、市内を数ブロックに分け食生活改善の啓発活動を実施しています。

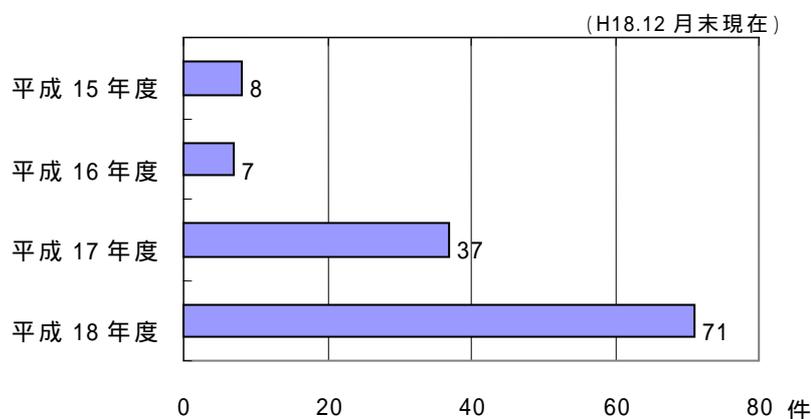
旭川市食生活改善地域講習会 受講者数



## 地域における情報提供

- ・飲食店等が利用者に向けて栄養成分等の表示を行う事業、「栄養成分表示の店（ヘルシーレストラン）」の登録数は平成18年12月末現在71件と少ないのが現状です。

栄養成分表示の店登録状況(各年度末現在登録数)



### コラム < 栄養成分表示の店（ヘルシーレストラン）推進事業 >

「栄養成分表示の店」では、市民の健康づくりを応援するため、店内にメニューのエネルギー量などを表示し、適正な食事と栄養情報を提供しています。

飲食者はこれらのメニューや情報を参考に、食事を選択し、自らの健康管理に役立てることができ、飲食店においては、栄養成分表示とともに栄養バランスのとれた食事を提供することで、お店のサービスアップを図ることができます。



## 課 題

食生活の改善に関する人材の育成を図り，地域におけるボランティア活動の一層の推進を図る必要があります。

地域の飲食店等における栄養成分表示の普及など，食にかかわる関係者が，食育の推進に向けて地域と連携して取り組む必要があります。

### 事例 【北海道栄養士会旭川支部の食育活動】

会では「健康フェア」を年1回開催し，市民に栄養の啓発を行っています。

その中の「展示コーナー」では，簡単に作れる朝ごはんメニューや旬の食材を使った野菜たっぷりメニューなど，食生活改善に役立つ実践しやすいメニューを紹介しています。

また，管理栄養士による栄養相談，体脂肪測定などを行い，食と健康に関する知識の普及，啓発活動を行っています。



### コラム <食生活改善推進員とは？>

食生活改善推進員とは，「私たちの健康は私たちの手で」を合言葉に，食事などの生活習慣について学んだことを自ら実行し，広く市民に健康の輪を広げる地域の健康づくりの案内役をボランティアとして活動しています。市内では現在183名（平成18年12月末現在）の方が活動を行っています。

活動を効果的に進めるため，食生活改善協議会を組織し，市内各地で健康づくりの普及啓発活動を進めています。



（養成講座の様子）

## 4 安全・安心な食の確保に関する現状と課題

### 現 状

近年，国内での牛海綿状脳症（BSE）の発生や食品の偽装表示，残留農薬，食品添加物，ダイエット食品による健康被害等の問題発生により食品の安全性に対する消費者の不安や不信感が増大しています。

また，食品の生産方法や栄養成分，調理方法など様々な情報が溢れており，消費者はどのように食品を選択し調理してよいのか判断できないまま，選択していることがあります。

このような中，安全な食を確保するために，生産者や食品関連事業者における自主的な取組が進められています。また，保健所では食品衛生監視指導計画などにに基づき食品の安全確保を図るための取組を行っています。

### 消費者の意識

- ・食品を購入する際，安全性を気にかける人が最も多くなっています。
- ・生産の履歴が明らかな加工食品であれば，同種のお商品より2割くらい高くても購入するという人が多くなっています。

食品購入の考え方（平成15年旭川食品加工協議会第3回地域食品フォーラム出席者アンケート）

食品購入において一番気にかけること（複数回答有）

安 全 性	126 人
価 格	36 人
味	35 人
製 造 者	11 人
その他（鮮度・生産地）	2 人

商品の履歴が明らかな加工食品を同種のお商品より高額でも購入するか（複数回答有）

購 入 し な い	17 人
2割高くらいであれば購入する	73 人
値段に係わらず購入する	34 人
そ の 他 ・ 無 回 答	22 人

### 生産者・農業関係者の取組

- ・本市では減農薬・減化学肥料栽培によるクリーン農産物の生産に力を注いでおり，北海道が認証するクリーン農産物表示制度の「Yes! clean」（イエス・クリーン）に登録されている品目数で全道一を誇っています。

Yes! clean 登録（全道における H17 年の登録状況 279 集団 48 品目）

	H12	H13	H14	H15	H16	H17
旭川市の登録品目数	1	2	5	13	19	20

## 安全確保に関する取組

- ・保健所では、食品の製造・販売・調理等を行う施設を対象に監視指導や食品の規格基準等に違反していないか確認するための収去検査のほか講習会やホームページ等を通じた普及啓発を行っています。

### 平成 17 年度旭川市食品衛生監視指導実施結果（食品関係施設の監視指導）

許可等件数	立入実施回数	違反件数	不適件数	指導件数
8,250	2,774	94	193	287

集団給食における「大量調理施設衛生管理マニュアル」不適件数（旭川市保健所）

### 平成 17 年度 食品検査結果

分類	検査内容	検体の種類	実施数		
			収去検査	依頼検査	計
細菌関係	一般細菌数・大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌等	乳・乳製品	404件	0件	404件
		乳・乳製品以外	94件	126件	220件
理化学関係	乳脂肪分,比重,無脂乳固形分等	乳・乳製品	490件	0件	490件
添加物関係	保存料,甘味料,酸化防止剤等	加工食品	51件	0件	51件
残留農薬関係	有機リン系・ピレスロイド系等	米・野菜・果実等	27件	0件	27件
動物用医薬品関係	抗生物質・合成抗菌剤・内部寄生虫剤・ホルモン剤	筋肉・脂肪・腎臓・肝臓	70件	0件	70件

収去検査による違反は、乳・乳製品における1件のみです。

（旭川市保健所）

## 食中毒の発生

- ・ノロウイルス、サルモネラ属菌等による食中毒は、全国的には年間を通じて発生しており、また、腸管出血性大腸菌（O157等）の食品媒介感染症は、集団ないし散発発生する可能性が常にあるため、保健所では、食品営業施設等を対象として監視指導を実施し、その予防に努めています。

### 食中毒の発生事例

項目	発生場所	摂食者数	患者数	死亡者数	病因物質
平成12年度	不明	1	1	-	腸炎ビブリオ
"	家庭	2	2	-	ツキヨタケ
平成13年度	集団給食施設	273	90	-	病原性大腸菌
平成14年度	飲食店	230	143	-	ノロウイルス
"	飲食店	60	7	-	腸炎ビブリオ
平成16年度	病院	525	94	-	ノロウイルス
平成17年度	不明	40	19	-	ウエルシュ菌

（旭川市保健所）

## 課 題

食の安全性や信頼性を揺るがす問題が発生しており，消費者の食に対する不安や不信感が高まっています。

食に関する多くの情報が氾濫している中で，消費者にとって何を基準として食品を選択してよいのか判断が難しい状況にあり，適切に選択するための知識の普及と正しい情報の提供が求められています。

食品の生産・流通・販売に携わる生産者や食品関連事業者には，安全に対する知識と技術の習得，原材料の安全性の確保，自主検査の実施などが求められています。

消費者は，家庭内での食中毒の発生防止等の観点から，食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めることが必要です。

### コラム <消費期限と賞味期限はどのように違うの？>

食品に，「消費期限」と「賞味期限」があることをご存じですか？（根拠：JAS法及び食品衛生法）

「消費期限」は，品質が急速に劣化しやすく，製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品に表示されるもので，「消費期限」を過ぎた食品は，衛生上の危害が発生するおそれもありますので，食べないように注意してください。

一方，「賞味期限」については，「消費期限」に比べ，品質が比較的劣化しにくい食品に表示されるもので，この期限を過ぎても，すぐに食べられなくなるわけではありません。

なお，「消費期限」，「賞味期限」とも，容器包装を開封する前の期限を示したものです。開封後の期限表示ではないことに注意してください。

#### 消費期限と賞味期限

消費期限	賞味期限	
製造後速やかに消費すべきもの	比較的傷みにくいもの	
製造（加工）日から約5日以内 弁当，惣菜，調理パンなど	～3ヶ月 スナック菓子，牛乳など	3ヶ月超 缶詰，即席麺など
		

（食品の期限表示について 農林水産省）

## 5 農業・食品関連産業等における現状と課題

### 現 状

本市は、北海道における主要な食糧基地であり、稲作を中心に畑作や果樹、畜産など幅広い農業が営まれています。

また、食料品製造業も盛んであり、本市の主要産業の一つとなっています。

このような中、農業・食品関連産業でもそれぞれの分野で、食育に関連した様々な取組が行われています。

農業では、安全・安心な農産物の生産・販売や地元での消費拡大の取組、さらには農業体験など地元農業に触れ、知ってもらうことを目的とした交流事業などが行われています。

また、食品関連産業では、地場農産物を活用した商品開発が行われています。

しかし一方では、肥沃な大地や気象条件に恵まれたおいしいお米やクリーンな野菜など、地元で生産されている食材や食品のよさが市民に十分知られていない一面もあります。

### 農畜産物の生産

- ・本市は道内有数の穀倉地帯であり、稲作をはじめ畑作、園芸、果樹等の幅広い分野で多品目の農畜産物が生産されています。

旭川市の農業産出額（農林水産省統計データ）（単位：千万円）

項 目		平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年
農 産	米	909	841	734	747	619
	麦類	9	19	21	39	41
	雑穀豆類	43	42	46	77	66
	いも類	21	26	20	21	16
	野菜	410	414	407	376	371
	果実	15	13	13	14	10
	花き	32	32	34	33	37
	工芸・農作物	14	17	18	18	19
	種苗・苗木類・その他	2	4	3	4	4
畜 産	肉用牛	21	18	16	17	16
	乳用牛	55	56	54	51	50
	豚	106	125	115	109	119
	その他	31	24	27	30	39
合 計		1,668	1,631	1,508	1,536	1,407

## 地場農産物消費拡大の取組

- ・市内においては，農業団体や販売業者らが中心に消費拡大のため，地場農産物のブランド化や高付加価値化，安全・安心への取組が行われています。
- ・道内でも有数の収穫量を誇る米については，地域の統一ブランド米「大雪山見て育ったの」をはじめとして，農協など関係団体により市内外に消費PR活動が進められており，その評価は近年急速に高まっています。
- ・農業団体やホテル・旅館，飲食店などでは，新鮮で生産者の顔の見える地元の食材が多く使われるなど，地産地消の動きが高まっています。
- ・市内各所において朝市や地場農産物の直売所が開かれており，地場農産物を生かした加工品も販売されています。

### 直売所数

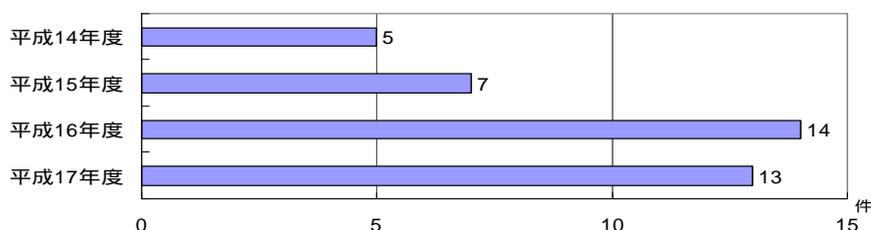
項目	平成15年度	平成16年度	平成17年度
旭川市の直売所数	14カ所	15カ所	15カ所

この表において直売所とは，複数の農業者の団体が，1ヵ月以上の期間中に，定期的に開催しているものをいいます。

## 農業体験活動

- ・都市と農村との交流の一環として，収穫作業等の農作業体験や農産物の加工体験，さらには，農業者との語らいなど，市内各地で様々な交流活動が行われています。北海道は，交流拠点の役割を果たす農場を「ふれあいファーム」として登録する制度を設けており，現在市内には13戸の農場が登録されています。

ふれあいファーム登録状況(各年度末現在登録件数)



### 事例 MADE IN あさひかわツアー(農場巡り編)

地元のこだわりの農畜産物，農産加工品を知ることが目的に，平成18年7月に本市では，子どもとその家族を対象に，MADE IN あさひかわツアーを開催しました。

減・無農薬で自家生産した丸大豆等を原料にした味噌醤油・豆腐つくりの見学，有機栽培の畑でのミニトマトのもぎ取り試食，トマトジュースの加工工場見学，笹藪の石山を牛が切り開いた自然牧場の見学，有機質肥料を使用した土づくりで，フィールドブレンド(混植)などをしたこだわりの米づくりの現場を見学しました。

地元にある「よいもの」を知り，自然にやさしい米を育てることなどの大変さを知る，とても貴重な体験でした。

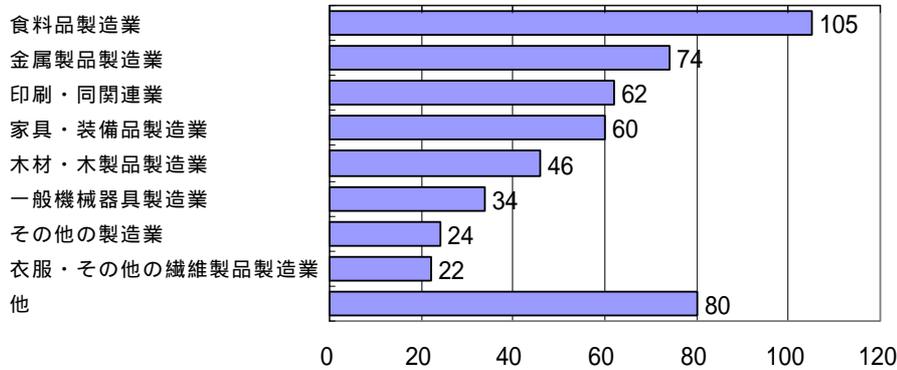


(米づくりの見学の様子)

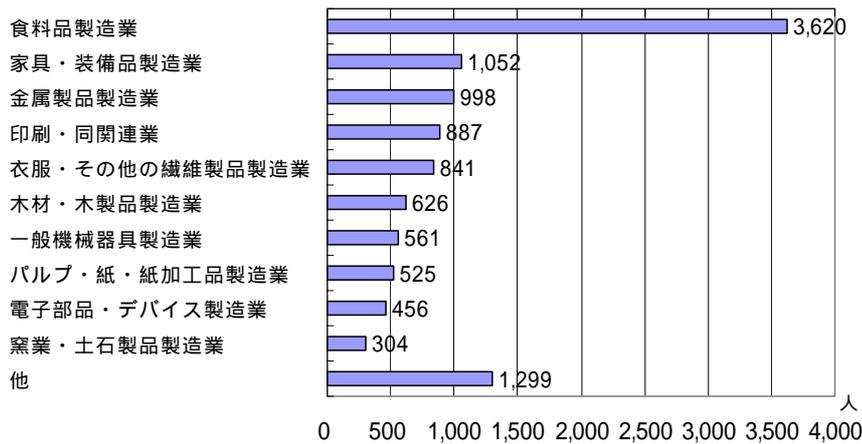
## 食品関連産業等の状況

・本市の食料品製造業は盛んであり，事業所数(105カ所)，従業者数(3,620人)，製造品出荷額等(523億3千万円)で市内製造業のトップを占めています。

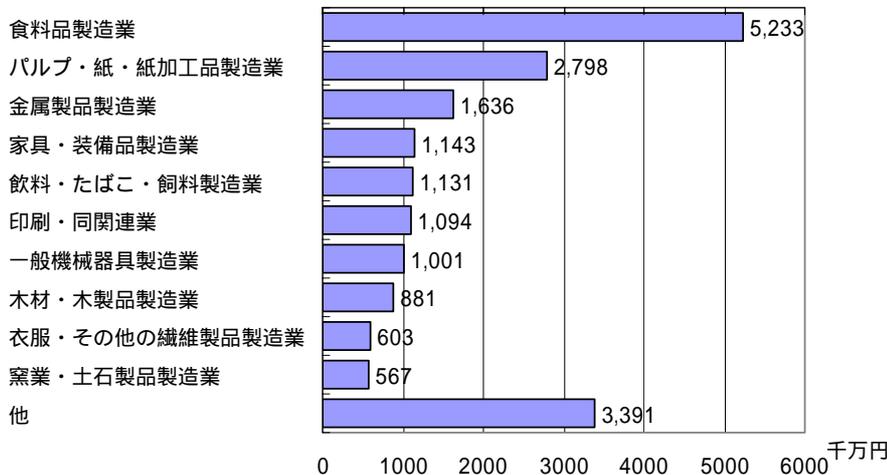
旭川市の工業～産業中分類別事業所数



旭川市の工業～産業中分類別従業者数



旭川市の工業～産業中分類別製造品出荷額等



(経済産業省 平成16年工業統計調査(従業者4人以上集計分))

## 課 題

地元で生産されている食材，食料品とそれらの優れた点，さらには，農業や食品関連事業者等の努力などがあまり知られていません。

消費者との交流や体験活動を通して地場の食材や食料品の生産から流通・消費に至る過程を市民が知り，農業や食料品製造業など地元産業への理解と愛着を深めることが大切です。

地元で生産される良質な農産物や加工食品等がより多くの市民に享受され，親しまれることが必要です。

### コラム <身土不二(しんどふじ)>

仏教の用語からきた言葉で、「体と土は一つである」とし，人間が足で歩ける身近なところ（三里四方，四里四方）で育ったものを食べ，生活するのがよいとする考えです。

近年は，地域でとれたものを地域で消費するという「地産地消」と，余り区別することなく使われている傾向にあります。



### 事例 【大雪山見て育ったの 旭川地区 高品質米 ほしのゆめ】

旭川地区は，大雪山連峰に源を発する石狩川などの豊かな清流と肥沃な大地に恵まれ，また盆地特有の夏の昼夜の温度差が大きくおいしい米がとれる条件が整っています。

その中でもおいしさを追求し，選りすぐりの米だけに「大雪山見て育ったの」の称号を冠しました。

「大雪山見て育ったの」は，4 J A（J A あさひかわ・J A たいせつ・J A 東旭川・J A 東神楽）等で構成する「旭川米生産流通協議会」の統一した基準をクリアした米です。

大雪山見て育ったの



## 6 食に関する情報提供等における現状と課題

### 現 状

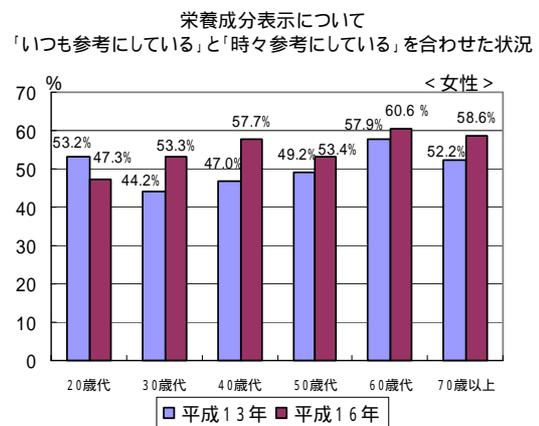
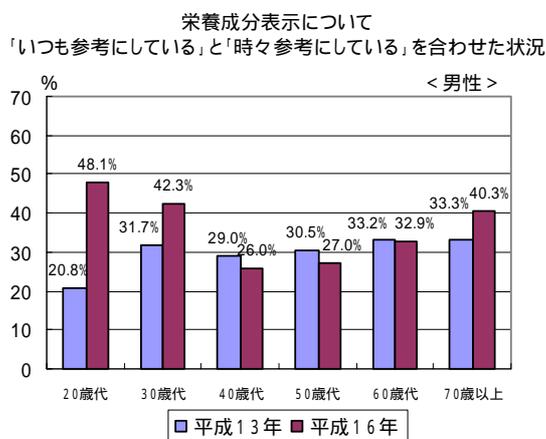
食の生産方法や原産地，栄養成分など食に関する様々な情報が氾濫しており，消費者はその選択にとまどうことがあります。

食品の安全・安心についての正しい情報を求めるなど消費者の関心が高まっています。

こうした中，行政や関係団体等が市民に，食に対する関心や理解を深めてもらうため普及啓発活動やイベント等を行っています。

### 食に関する意識

- ・食品購入において，安全性を気にかける割合が6割と高く，食品表示において添加物，原材料，生産者を気にかける人が多くなっています。また，栄養成分表示を参考にする割合は男性3割，女性5割程度であり，栄養成分表示に関心を持つ消費者が増えています。



(健康日本2 旭川計画アンケート)

### 食品表示において一番気にかけること(複数回答有)

添加物	67人
原材料・生産者	53人
賞味期限	39人
製造元	5人
あまり気にしない	5人
その他	1人

(平成15年 旭川食品加工協議会 第3回地域食品フォーラム出席者アンケート)

## 研修会・講習会等の実施

関係団体や行政が実施する各種の食に関する研修会や講習会，イベント等を通して，食に関する知識や技術の向上を図るとともに，普及啓発活動が行われています。

### 栄養士会（平成17年度実績）

- 健康フェアの開催
- 健康・栄養セミナー（生活習慣病予防）
- 道産豚肉料理講習会
- 冬まつりにおける栄養の啓発活動

### 調理師会（平成17年度実績）

- 調理師試験準備講習会
- 各部会主催による料理講習会

### 旭川食生活改善協議会

- 移動食生活展の実施
- 健康まつり・農業まつりにおける食生活改善活動

### 旭川消費者協会

- 消費生活展における食のパネル展示

### 旭川食品加工協議会（平成17年度実績）

- 旭川食品加工協議会セミナー

### 市

- 食品産業支援セミナー
- 食品製造技術講習会
- 給食従事者研修会
- 食中毒防止講習会
- 健康まつりの開催
- 花菜里ランド体験学習講座

## 課 題

食に関する情報が氾濫する中，食品に関する表示の見方や安全な食品の選び方などの判断にとまどうことがあることから，適切に情報が提供できるよう環境の整備を図ることが必要です。

関係機関・団体等が食に関する普及啓発活動やイベント等を行っていますが，それぞれの取組がより効果的に行われるためには，情報を共有しながら連携し取り組むことが必要です。

食育を効果的に推進するために，地域の団体やボランティア等が連携して活動することが大切です。

### コラム <「食生活指針」を知っていますか？>

近年，我が国の食生活は，海外からの食料輸入の増大や食の外部化の進展，生活様式の多様化などにより，飽食とも言われるほど豊かなものになっている中で，脂質の摂り過ぎ等の栄養バランスの偏りや，食料資源の浪費等の諸問題が顕在化しています。

このような状況を踏まえ平成12年3月，国は次の10項目からなる「食生活指針」を策定しました。

- 1 食事を楽しみましょう。
- 2 1日の食事のリズムから，健やかな生活リズムを。
- 3 主食，主菜，副菜を基本に，食事のバランスを。
- 4 ごはんなどの穀類をしっかりと。
- 5 野菜・果物，牛乳・乳製品，豆類，魚なども組み合わせて。
- 6 食塩や脂肪は控えめに。
- 7 適正体重を知り，日々の活動に見合った食事量を。
- 8 食文化や地域の産物を活かし，ときには新しい料理も。
- 9 調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく。
- 10 自分の食生活を見直してみましょう。

