

飯豊町食育・地産地消推進計画 (第4期)

令和8(2026)年度 から 令和12(2030)年度



山形県飯豊町
令和8年3月

目次

第1章

飯豊町食育・地産地消推進計画の策定にあたって

1-1計画策定の目的と背景	1
1-2計画策定の位置づけ	1
1-3計画期間	2

第2章

前計画の取組と評価

2-1前計画の概要	3
2-2前計画の取組	3
2-3飯豊町食育・地産地消推進計画の数値目標の達成状況	6

第3章

飯豊町の「食」と「農」に関する現状と課題について

3-1食生活と食への意識	7
3-2飯豊町の農業	10
3-3飯豊町が抱える課題	11
3-4食文化の継承	12

第4章

食育と地産地消の推進について

4-1食育と地産地消の関係	16
4-2食育・地産地消推進施策の基本方針	17

第5章

飯豊町の食育・地産地消の目標

5-1基本目標と4つの柱	18
5-2飯豊町食育・地産地消推進計画の数値目標	21

資料編

食育・地産地消に関するアンケート結果	23
飯豊町食育・地産地消推進委員会設置要綱	56
飯豊町食育・地産地消推進委員会名簿	57

第1章 飯豊町食育・地産地消推進計画の策定にあたって

1-1 計画策定の目的と背景

飯豊連峰の清流と広大な田園散居集落。私たちの飯豊町は、この豊かな自然の恵みの中で日本を代表する「米沢牛」をはじめ、米や野菜など質の高い農畜産物を育ててきた「食」の宝庫です。この地で収穫される食材を味わい、感謝することは、私たちの心身を健やかに保つだけでなく、郷土への誇りと愛情を育む源泉でもあります。

平成17年の食育基本法制定以来、本町では「飯豊町食育・地産地消推進計画」に基づき家庭、学校、地域、行政が一体となって取り組み、前計画（第3期）では「つながり」をキーワードに、学校給食での地産地消や食農体験を推進し、食を通じた豊かな人間形成に努めてきました。

しかし、私たちを取り巻く食の環境は大きく変化しています。食の多様化が進む一方で、栄養バランスの偏りや、近年の物価高騰による食への影響、さらには気候変動が農業に与える課題など、解決すべき新たな問題も生じています。

第4期計画では、これまでの成果を土台としつつ、SDGs（持続可能な開発目標）の視点をさらに深め、食の循環を未来へ繋ぐ「持続可能な食育」を目指します。また、現在まで受け継がれてきた、伝統料理や伝統野菜を次世代へ引き継ぐとともに、現在急速に普及しているデジタル技術の活用による情報発信、時代の変化に応じた施策を展開してまいります。

「食」は一生続くものです。この計画は、子どもから高齢者まで、町民一人一人が「おいしく、楽しく、健やかに」食卓を囲み、飯豊の豊かな食文化を次世代へ引き継いでいくための基軸となるよう第4期飯豊町食育・地産地消推進計画を策定します。

1-2 計画策定の位置づけ

本計画は、「食育基本法」第18条第1項の規定に基づく「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の促進に関する法律（六次産業化・地産地消法）」第41条第1項に基づく「市町村地産地消推進計画」として策定するものです。本町における「食育」と「地産地消」を一体的かつ総合的に推進するための指針としての役割を担います。

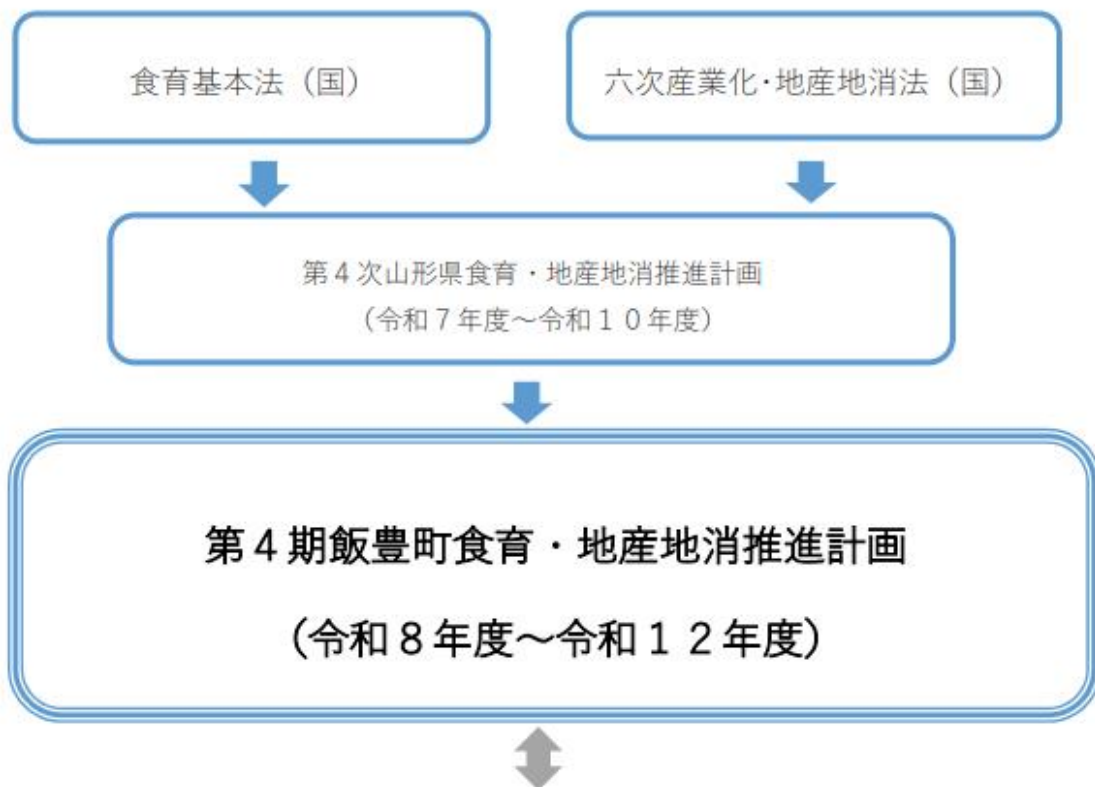
【上位計画・関連計画との整合】

本計画の策定にあたっては、国の「第4次食育推進基本計画」および、山形県食育・地産地消推進条例に基づく「第4次山形県食育・地産地消推進計画」を上位計画として参酌し、その内容との整合を図っています。

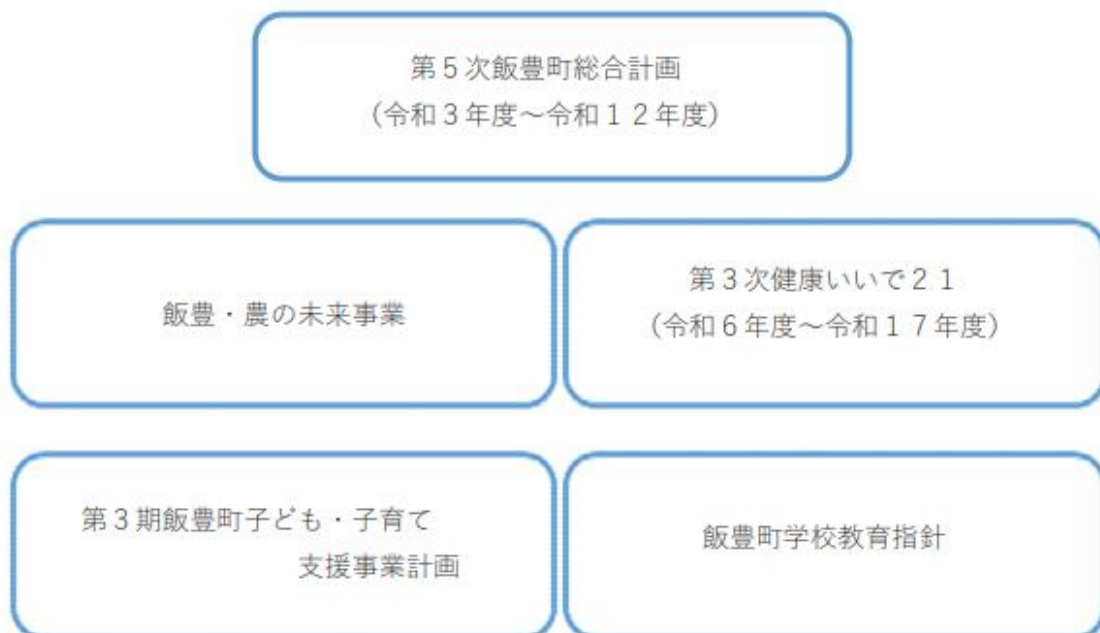
【町の計画体系における位置づけ】

本計画は、飯豊町の最上位計画である「第5次飯豊町総合計画」の部門別計画として位置づけられます。また、健康増進計画である「健康いいで21」農業関連事業の「飯豊・農の未来事業」子ども子育て関連計画である「飯豊町子ども・子育て支援事業計画」及び、教育総務部門の「飯豊町学校教育方針」などの関連計画と緊密に連携し、横断的に施策を展開します。

◇計画の位置づけと主な関連計画との関係



＜飯豊町の主な計画＞



1-3 計画期間

この計画は令和8(2026)年度から令和12(2030)年度までの5カ年計画とします。

第2章 前計画の取組と評価

2-1 前計画の概要

基本目標

育てよう感謝の心、伝えよう
飯豊の味と知恵



スローガン

食から身体と心を整えよう 飯豊の食をいつまでも・どこまでも ロスをゼロに！1食2礼を習慣に

食育・地産地消推進運動の4つの柱を軸に、地域食材や食文化の継承など、多様で幅広い食の「つながり」を重視し、食育をすすめてきました。

食育・地産地消推進運動の4つの柱

★食による健康づくり

- ① 規則正しい生活習慣の習得
- ② 健康につながる栄養バランスのとれた食生活の普及
- ③ 生活習慣病の予防
- ④ 病気に負けない身体づくり

★地産地消の推進

- ① 安心・安全な町内産農産物を学校給食や地元の飲食店に提供し地産地消を推進
- ② 生産者、飲食店、食品加工業者のマッチングによる地場産品の利用拡大
- ③ 地域資源を活用したブランド化の推進

★食の楽しみと感謝

- ① 家族や親しい人と楽しく食事する機会を増やす取組
- ② 世界の食料事情に理解を深め、食を大切にする心や食べ物を無駄にしない取組を推進

★食文化の継承

- ① 学校給食に行事食を取り入れ、子供たちに伝えるとともに、家庭における行事食の実施を推奨
- ② 教育旅行、企業研修等を積極的に受入れ、地元の食材を使用した料理の提供や、郷土料理を町内外に発信

2-2 前計画の取組

商工観光課 観光交流室所管分

《多様な層の受け入れ実績》

教育・研究：地元中学生との交流、東京外国語大学や大正大学のスタディツアー、高円寺学園の農業体験など

企業・団体：NXグループ、白川ダム関連団体、地域観光事業等の受け入れ

《食文化の発信とメニュー開発》

郷土料理の提供：白川湖畔ダムマラソン大会や飯豊山山開きといった地域イベントでの振る舞い
農家民宿での郷土料理提供、体験受け入れ

新コンテンツ開発：観光庁事業を活用した「オレンジページ」モニターツアーや町内宿泊施設の新メニュー開発

地産地消イベント：「いいで熱鍋祭」など、町内産品を活かした食のイベント実施

《スキルアップ》

東北農泊セミナーへの参加や、女性農業者の交流会を通じたノウハウ蓄積

教育総務課 所管分

《情報発信と知識の習得》

継続的な啓発: 毎月の「食育だより」や毎日の「食育一口メモ」を通じ、食べ物クイズや地産地消の話題を提供

専門家による講話: 栄養教諭、調理場栄養士が各校、各園を巡回し、「食とからだ」「食事マナー」「朝ごはんの大切さ」など、発達段階に合わせたテーマで食育講話を執筆・実施

《地産地消と実践的な学び》

めざみ産デー・めざみっこ給食: 毎月「飯豊産食材」を主役にした献立を提供

児童が家庭科で献立作成を学び、実際に給食として提供するアウトプット型の学習を実施

郷土の味に親しむ: 地域の伝統である「鯉給食」や、季節ごとの行事食（ひな祭り・卒業祝い等）の提供

生産現場の体験: こども園での野菜栽培・収穫、サクランボ・イチゴ狩り、焼き芋体験や団子作りなど、五感を使った食体験

《地域・家庭・学校の連携》

生産者との交流（ばくばくデー）: 農家や酪農家から直接話を聞く授業や、バター作り体験などを通じ、生産者の思いを学ぶ

調理現場の公開: 児童・生徒による調理場見学や、保護者・地域住民（商工会等）を対象とした試食会を開催し、給食への理解を深める

乳幼児期からの支援: こども園での離乳食指導や給食展示、手作りおやつを提供を通じ、保護者と共に子供の成長を支える

健康福祉課 子ども家庭健康室所管分

《妊娠期から幼児期にかけて、切れ目のない栄養・食事指導》

パパママ教室: 栄養指導や「食事バランスガイド」の普及啓発

乳幼児健診: 4・9か月児、1歳6か月児、3歳児の各段階に応じた離乳食・食生活指導

離乳食・おやつ指導: 「ママと赤ちゃんのサロン」での離乳食教室（子育て支援センター共催）や、幼児歯科健診での食生活指導

《生活習慣病予防や介護予防を目的とした、実践的な指導》

健診・健康教室: 健診結果説明会での減塩指導や、個別・グループ（はつらつ健康教室）での健康・栄養相談

男性向けアプローチ: 「男の料理教室」を通じた、実践的な減塩指導

低栄養予防: 「ほのぼのサロン」にて、高齢者の低栄養を予防するための啓発活動

《地域ぐるみの食育推進》

イベントでの啓発: 食生活改善推進員による「めざみの里まつり」での野菜摂取促進に向けた情報提供や試食提供

施設巡回: 幼児施設等での食育講話を通じた、幼少期からの意識付け

農林振興課 農業振興室所管分

《地産地消の推進》

- ・ 高峰そば工房にて飯豊町産そばの販売
- ・ 役場庁舎での町内産農産物の訪問販売（サニーレタス・いちご・きゅうり・さくらんぼ・もも・里芋 等）
- ・ 学校給食への地場産野菜・豆腐・牛肉・ヨーグルトの供給
- ・ いいで黒べこまつり開催（7月）
- ・ いいで黒べこ「冬の陣」開催（自宅への郵送）



2-3 飯豊町食育・地産地消推進計画の数値目標の達成状況

項目	R2現状値	目標値 (R3~R7)	第4期策定時 現状値 (実績)	達成・未達成
1人あたりの学校給食の残菜減少	17.5 g/日	12.25 g/日	20.8 g/日	【× 目標未達成】 令和6年度調理場平均残食量
直売所の販売額増加	30,546千円/年	35,000千円/年	37,080千円/年	【○目標達成】 令和7年度飯豊めざみの里農林産物直売所利用組合売上額
1人あたりの野菜摂取量の増加	285.3 g/日	350 g/日以上	136.3 g/日	【× 目標未達成】 第3次健康いいで21アンケート結果より
成人肥満率の減少	36.5%	25%	33.6%	【× 目標未達成】 令和5年度特定健康診査・特定保健指導実施結果状況
地産地消に協力する飲食店の増加	42%	80%	88%	【○目標達成】 おきたま食の応援団グリーンフラッグ参加店
朝食を食べている町民の割合の増加	幼児 99.2% 小学生 99.7% 中学生 98.7% 30歳代男性61.9% 30歳代女性78.9%	子供 100% 30代男性75%以上 30代女性88%以上	幼児 88.0% 小学生 87.0% 中学生 89.0% 30代男性 88.0% 30代女性 93.5%	【×子供については目標未達成】 食育地産地消に関するアンケートより 【○30代男性女性については目標達成】 第3次健康いいで21アンケート結果より
学校給食における地場産物を使用する割合の増加	30.9%	40%以上	37.8%	【× 目標未達成】 調理場令和6年度月別地場産野菜使用割合

直売所の販売額、地産地消に協力する飲食店の増加率、朝食を食べている町民の割合の増加のうち、30代以上の男女についての項目は目標達成となったが、それ以外の項目については未達成となった。

1人あたりの野菜摂取量の増加率については目標値の半分以下となっており、特に20代から30代の若者世代の野菜摂取量が少なく、全体の平均値を下げている。

朝食を食べている町民の割合の増加については、幼児と中学生では「時々食べないことがある」という回答のみだったが、小学生については「食べない」という回答が5%あった。理由としては「食欲がない」が50%、「時間がない」「食べる習慣がない」という回答がそれぞれ25%という結果となった。

第3章 飯豊町の「食」と「農」に関する現状と課題について

3-1 食生活と食への意識

現代の国民の食生活は、共働き世帯や単身世帯の増加に伴い、調理の簡便化を求める中食・外食の利用が定着し、家族が揃って食卓を囲む機会が減るなど、「孤食」や「個食」が顕在化してきています。健康への関心は高まっているものの、溢れる情報の中で朝食欠食や栄養バランスの偏りといった課題が根深く残る一方で、近年ではSDGsへの意識の高まりから、フードロス削減や「誰がどこで作ったか」というストーリーを重視する地産地消、※エシカル消費への関心が急速に広がっています。

エシカル消費とは

消費者庁では、2015年5月から2年間にわたり「倫理的消費」調査研究会を開催し、地域の活性化や雇用なども含む、人や社会・環境に配慮した消費行動「倫理的消費(エシカル消費)」の普及に向けて幅広い調査や議論を行いました。研究会での議論を踏まえ、様々な主体と連携を図りながら、普及・啓発の取組を実施しています。

「倫理的消費(エシカル消費)」とは?

消費者それぞれが各自にとっての社会的課題の解決を考慮したり、そうした課題に取り組む事業者を応援しながら消費活動を行うこと。▶2015年9月に国連で採択された持続可能な開発目標(SDGs)の17のゴールのうち、特にゴール12に関連する取組です。



持続可能な開発目標(SDGs)の12番目は「つくる責任 つかう責任」

2015年9月の国連総会で決められた国際的な17の目標のなかにも、貧困や飢餓、エネルギー、気候変動、平和的社会などと併せて、「持続可能な生産・消費形態の確保」が掲げられています。

※消費者庁ホームページより抜粋

『令和の米騒動』と米離れの連環による食生活への影響

わが国の主食であるお米を巡る環境は、近年の「令和の米騒動」と長期的な「米離れ」という二つの大きな課題に直面しています。

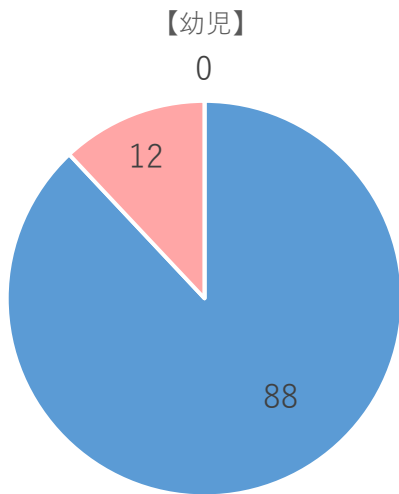
2024年（令和6年）頃から顕在化している「令和の米騒動」は、前年の猛暑による品質低下や需給の逼迫（ひっばく）を背景に、店頭での品薄と急激な価格高騰を招きました。この事態は、単なる一時的な供給不安にとどまらず、消費者の購買行動に劇的な変化をもたらしました。家計への負担増を背景に、比較的価格の安定しているパンや麺類などへの代替消費が加速し、長年進展してきた「米離れ」の傾向に拍車がかかりました。

1993年の「平成の米騒動」が純粋な供給不足であったのに対し、今回の騒動は「食の多様化」が定着した社会で発生しました。消費者がお米以外の選択肢を容易に持てる現代において、価格高騰や入手困難な状況は、お米を主軸とした日本型食生活から離脱する決定的な要因になり得ます。一度定着した簡便な食生活や代替品への依存は根強く、家庭における炊飯習慣の減退が懸念されています。

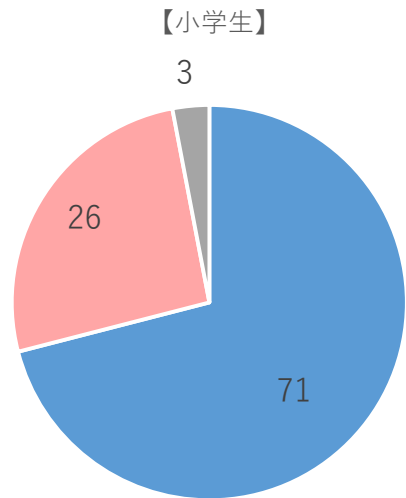
こうした事態を教訓に、今後は「お米の絶対的な供給安定」と「食育を通じた価値の再評価」を並行して推進していく必要があります。地産地消の推進によって、輸送コストや外部要因に左右されにくい強靱な供給網を構築するとともに、学校給食や地域行事を通じて、米文化の重要性を次世代に継承していくことが不可欠です。令和の米騒動を契機に浮き彫りとなった食の脆弱（ぜいじゃく）性を克服し、持続可能な食農文化の確立を目指していかなければなりません。



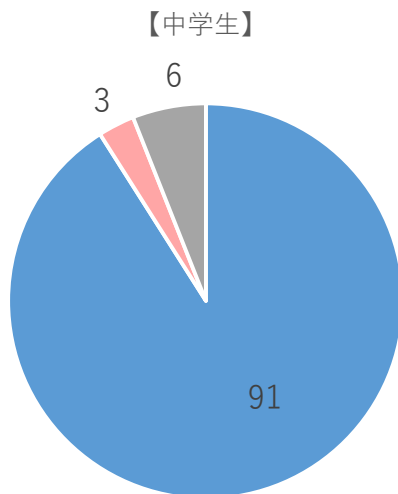
飯豊町の子供たちの朝ごはん【幼児・小学生・中学生】 朝ごはんの主食は何のことが多いですか？



■ ご飯 ■ パン ■ その他



■ ご飯 ■ パン ■ その他



■ ご飯 ■ パン ■ その他

※第4期計画策定時(2026年2月)
飯豊町食育・地産地消に関する
アンケートより

3-2 飯豊町の農業

飯豊町の農業は、一級河川「最上川」の源流部である白川がもたらす清冽な水と、豊穡な大地、そして盆地特有の厳しい寒暖差を活かして営まれています。町を象徴する景観である「田園散居集落」は、広大な水田の中に屋敷林に囲まれた農家が点在する全国的にも珍しい風景であり、農村の原風景を守りながら農業が続けられてきました。

主要な生産品目は、基幹作物である稲作と、全国的なブランドを誇る「米沢牛」の2本柱です。特に米沢牛の生産においては、町内の繁殖農家と肥育農家が連携し、高品質な枝肉を安定供給する体制が整っています。

近年では、水田を活用した園芸作物の導入も盛んです。そば、アスパラガス、わらびなどの生産量が多く、学校給食の食材としても重点的に活用されています。

一方で、農業従事者の高齢化や担い手不足といった課題に対し、町は「スマート農業」の導入支援や、新規就農者の受け入れ態勢を強化しています。生産から加工、消費までを地域内でつなげることで、持続可能な農業経営と豊かな食文化の継承を目指しているのが、飯豊町農業の大きな特徴です。



3-3 飯豊町が抱える課題

【農業分野の課題：生産基盤の脆弱化】

飯豊町の基幹産業である農業は、2020年以降の統計で高齢化率が約40%に達しており、深刻な担い手不足に直面しています。後継者不在による離農が進み、管理の行き届かない耕作放棄地（荒廃農地）の増加が、農業の生産性を低下させ、さらには美しい散居集落の景観維持や地域コミュニティの活力を削いでいます。資材価格の高騰など厳しい経営環境の中、米沢牛やブランド米の付加価値をいかに高め、次世代が「稼げる農業」として継承できるかが急務となっています。

【健康・食育の課題：生活習慣の歪み】

「第3次健康いいで21」の評価からは、働き盛り世代を中心とした健康リスクが浮かび上がっています。米や野菜などの生産地でありながら、親世代の朝食欠食や野菜摂取不足などによる栄養バランスの偏りが依然として見られ、これらが生活習慣病の発症・重症化につながる要因となっています。

加えて、山形県全体としても漬物などの摂取率が高い傾向にあり、これが日常的な塩分摂取量を押し上げています。塩分の取りすぎは高血圧の原因となり、町が早期発見や発症予防の重点項目として掲げる脳血管疾患や心疾患などの生活習慣病リスクを直接的に高めています。車社会による慢性的な運動不足や、ストレス社会、現代を取り巻く様々な要因が複雑にからみ合い、町民の健康寿命に影響を及ぼしています。



両課題の交差点：地産地消が果たす役割

これらの課題は独立したものではなく、「地元の豊かな食（農業）」と「町民の健康（食育）」が切り離されていることが共通の根源です。食と健康は密接な関係にあります。

現代において、薄れつつある「食を通じた郷土愛の欠如」は、農業の衰退を早めるだけでなく、自身の健康への関心を低下させる悪循環を生みます。

「第4期飯豊町食育・地産地消推進計画」において、地元産品の価値を認識し、学校給食や地元飲食店での町内産食材の利用率を向上させることは、農業者の意欲向上（経済的支援）と、町民の健康的な食習慣の確立（食育）を同時に達成するための鍵となります。

飯豊町の農業を「守る」ことは、町民の健康な「食」を支えることと同義であり、両計画の連携による包括的なアプローチが求められています。

3-4 食文化の継承

飯豊町における食文化の継承

飯豊町を含む置賜地方は、冬が長く非常に雪深い地域です。冬期間の食物繊維・ミネラル源を確保するために、山菜（ぜんまい、わらび）やキノコを乾燥させて保存し、もどして煮物や和え物にして食べたり、正月の行事食として活用する習慣が根付いています。

飯豊町の食文化の成り立ちと継承は、日本有数の豪雪地帯という厳しい自然環境を生き抜くための「保存」の知恵と、「どぶろく特区」認定などの独自の地域施策が融合して形成されており、100年以上種を守り抜いてきた伝統野菜「宇津沢かぼちゃ」や、世界的なブランドとなった「米沢牛」、高品質な「つや姫」などの地域資源を核に、現在まで受け継がれています。



飯豊町の伝統野菜 『宇津沢かぼちゃ』

飯豊町宇津沢地区の屋号「八郎」の家で、100年以上大切に種が守り継がれてきた「宇津沢かぼちゃ」は、鮮やかなオレンジ色の皮と栗のようなホクホクとした強い甘み、そして滑らかな舌触りを特徴とする希少な野菜です。

『自家消費用として絶滅の危機にありながらも、他の品種と交じることなく純粋な種が家族の手で守られてきた』という稀有な歴史的価値が認められ、2012年度（平成24年度）に「山形おきたま伝統野菜」に正式に選定されました。



飯豊町の伝統料理における『干し物文化』

飯豊町の伝統料理における「干し物文化」は、冬の積雪が数メートルに及ぶ過酷な豪雪地帯において、「春から秋の恵みを冬に繋ぐ」ための生存の知恵として発展してきました。



干しわらび（塩蔵・乾燥）

飯豊町を象徴する乾物です。正月の雑煮や地域の寄り合いに欠かせない「煮物」として使われます。

ひょう干し（スベリヒユ）

畑の雑草を茹でて干したもので「ひょっとして良いことがあるように」という願いを込め、お正月の縁起物として食べられます。

くきたち干し

アブラナ科の野菜を干したもので、冬場の貴重な野菜源として重宝されます。

棒鱈（ぼうだら）・からかい

内陸部のため、海から届く乾燥魚（エイのひれ等）を何日もかけて戻し、甘辛く煮上げる文化が根付いています。

～ひろめ伝えていきたい いいでの郷土料理～

前計画の第3期飯豊町食育・地産地消推進計画では「育てよう感謝の心、伝えよう飯豊の味と知恵」を基本目標に掲げ、学校給食での鯉の甘煮などの提供や、米沢牛・伝統野菜を活用した地産地消、さらには食生活改善推進員や地域住民による調理実習や食育授業を通じて、郷土への愛着と誇りを育む持続可能な食文化の継承を目指すことを目的としていました。

しかし、ライフスタイルの変化による調理時間の不足や食の欧米化、さらには食材の入手困難や伝承者の高齢化といった厳しい現実が、郷土料理を日常の食卓へ定着させる大きな壁となっています。

この現状を解決するためには、学校給食提供時などに飯豊町の干し物文化について生徒へ講話する機会を設けたり、伝統野菜や乾物（干しわらび、くみたち干し）を現代風の料理に活用するなど、現代まで絶えることなく受け継がれてきた背景を理解し、日常の食卓への登場頻度を向上させていくことが、大切な食文化の継承への第1歩です。

飯豊の郷土料理教本

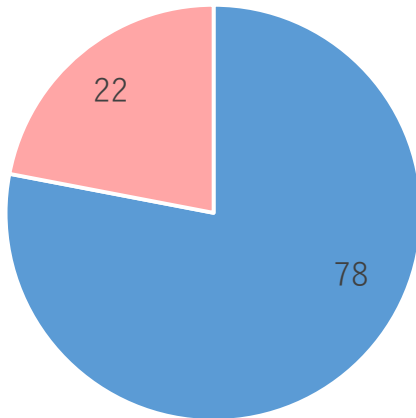
平成6年飯豊町・飯豊町国民健康保険・
飯豊町食生活改善推進員連絡協議会
発行
「ひろめ伝えていきたい いいでの郷
土料理」



飯豊町内には伝統野菜や伝統料理があります。過去1年間で家庭で提供したり、家庭以外で食べる機会がありましたか？

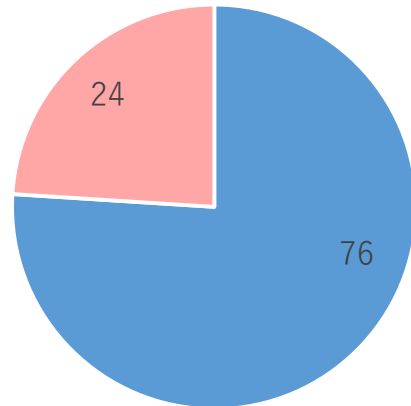
例：宇津沢かぼちゃ、ひょう・わらび・ぜんまいなどの干し物、笹巻き など

【幼児】



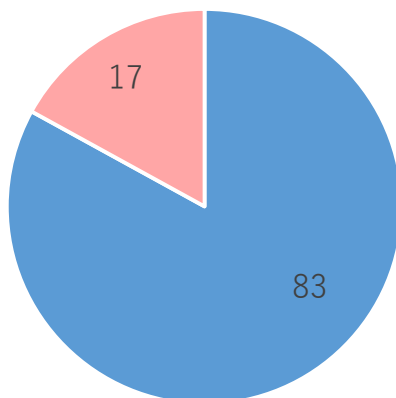
■ 食べた ■ 食べていない

【小学生】



■ 食べた ■ 食べていない

【中学生】



■ 食べた ■ 食べていない

※第4期計画策定時(2026年2月)
飯豊町食育・地産地消に関する
アンケートより

第4章 食育と地産地消の推進について

4-1 食育と地産地消の関係

「食育」と「地産地消」は、一方が欠ければもう一方の価値も十分に発揮されない「車の両輪」のような関係性をもっています。

身近な食材を「生きた教材」として活用することで、生産者の顔が見える安心感や、旬の味覚を通じた豊かな感性と感謝の心を育むとともに、食の安全や伝統文化の継承、さらには輸送エネルギー削減による環境保護や、地域経済の活性化といった持続可能な社会の仕組みを実体験として深く学ぶ「教育の目的」と「実践の手段」が一体となった関係です。

これらの対象は子供だけではなく、栄養バランスがとれていない食生活、食に対する関心の低下、農の現場や食品製造の実態を知らない人の増加など、食を取り巻く様々な課題がある中、大人の消費者に対する食育（大人の食育）がこれまで以上に大切になってきています。



4-2 食育・地産地消推進施策の基本方針

国の第4次食育推進基本計画の3つの柱は、「生涯の健康づくり」「地産地消・SDGsによる持続可能な食」「デジタル活用と新たな共食の場づくり」を重点として、国民運動を推進するものです。

【生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進】

子供から高齢者まで、ライフステージに応じた健全な食習慣の定着
栄養バランスに配慮した食生活の実践や、家族で食卓を囲む「共食」の回数増加

【持続可能な食を支える食育の推進】

環境に配慮した農林水産物・食品の選択や、食品ロスの削減
地産地消の推進、和食文化の保護・継承

【新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進】

新型コロナウイルス感染症の影響による生活様式の変化への対応
デジタル技術を活用した効果的な情報発信や食育の実践

県の第4次山形県食育・地産地消推進計画の基本方針は、「やまがたの農と食を通して人々の健康で豊かな生活をつなぎ伝えていく」ことです。

具体的には、全世代の健康づくり、地産地消による持続可能な食の実現、そしてデジタル化などの新たな日常への対応を一体的に進めることを目指しています。

【健康な暮らしを支え、未来につなぐ食育の推進】

ライフステージにあわせた健康づくりを支える食育の推進
社会環境やライフスタイルの変化・多様化を踏まえた取組み
食の大切さや食文化を学ぶ機会づくり

【生産から消費までのつながりを意識した地産地消の推進】

県産農林水産物の利用促進と、持続可能な食料生産・消費の充実を図る
環境保全型農業への理解や、次世代の農業の担い手確保、食品ロスの削減を一体的に進める
伝統野菜や郷土料理についての情報発信

【県民・市町村との協働による基盤づくり】

計画や組織のネットワーク化、食育・地産地消を担う人材（ボランティアや指導者）の育成、普及啓発活動を推進し、県全体で取り組む体制を整える

第5章 飯豊町の食育・地産地消の目標

5-1 基本目標と4つの柱

【基本目標】

未来をひらく、飯豊の種

～持続可能な地域を創る、食育・地産地消の力～

一粒の種がいのちを繋ぐように、日々の食が飯豊の未来を創ります。

第4期飯豊町食育・地産地消推進計画を通して、健やかな『人をはぐくむ種』をまき、豊かな食文化を『世代をつなぐ種』として未来へ届けます。

地域の総力を結集し地産地消の推進を図り『縁をつむぐ種』を育て、『郷土をたがやす種』として地域の活性化に寄与し、全ての町民が食を通じて『可能性をひらく種』をまき、大輪の花を咲かせられるよう、計画を推進していきます。

『やっぱり、飯豊で幸せになる』

家族そろって飯豊の豊かなめぐみを囲みながら心身共に健やかな毎日を送る。

そんな食卓の風景を、次世代へ引き継いでいきます。



【4つの柱】

1. ライフステージに応じた健やかな食生活の推進

乳幼児期から高齢期に至るまで、ライフステージに応じた切れ目のない食育を推進します。特に、生活習慣病の予防や心身の健康維持が重要となる若者世代への食育の意識づけを重点課題とし、自らの食生活を管理・改善できる実践力の向上を図るとともに、生涯を通じて健やかに暮らすことができる社会環境を整備します。

2. 地球にやさしい「いいで」の食システムの構築

食品ロスの削減や資源の有効活用を通じて、古来より受け継がれてきた『もったいない』の精神を次世代へ継承するとともに、環境負荷を抑えた持続可能な農業への理解と実践を深めることで、飯豊町の豊かな自然環境を守り抜き、地球環境と調和した食のあり方を追求します。



3. 地産地消を通じた農業活性化と伝統食文化の継承

飯豊町の豊かな自然と、先人の知恵が育んだ農産物を地域で分かち合う「地産地消」を、農業の持続可能性を支える最重要施策と位置づけます。生産者と消費者の顔の見える関係を土台に、生産意欲の向上と安心・安全な食の提供を両立させ、活力ある農業基盤の継承を目指します。

さらに、飯豊町には世界に誇る『米沢牛』、飯豊の風土が育み、手から手へと受け継がれてきた『伝統野菜』、そして先人の知恵が詰まった『伝統料理』という、他にはない豊かな食の資産があります。

これらを飯豊の風土と歴史そのものとして捉え、地域交流食堂や置賜農業振興協議会などの事業に参画し、一体となって未来へ引き継ぐ取り組みを強化します。

4. 地域の総力を結集した、多様な主体との連携

町と食生活改善推進員連絡協議会を中心とした幼児への食育講話や、高齢者を対象とした低栄養予防事業を通して、各世代に食の大切さを伝えていきます。

観光分野では、めざみの里グリーンツーリズム推進協議会や農家民宿等が主導する国内外の学生との農業・郷土料理体験を実施し、飯豊が誇る農の営みや先人の知恵を次世代や都市部へ直接手渡し、地域外の人々をも巻き込んだ、多層的な交流と伝統食文化の継承を推進します。

さらに『男の料理教室』を通じた男性の食生活自立支援や、生産者による食育講話、給食への地場産物使用割合の増加など、行政・家庭・地域団体・教育機関がそれぞれの垣根を越えて総力を結集し、計画を推進していきます。

各家庭での伝統継承から健康づくり、都市部との交流まで多角的に展開することで、飯豊の豊かな食文化を次世代へ確実につなぐ、持続可能な地域づくりを推進します。



5-2 飯豊町食育・地産地消推進計画の数値目標

項目	第4期策定時 現状値	目標
朝食を食べている町民の割合の増加	幼児 88.0% 小学生 87.0% 中学生 89.0% 30代男性 88.0% 30代女性 93.5%	全世代90%以上
1人あたりの野菜摂取量の平均値の増加	136.3 g / 日	350 g / 日
地産地消に協力する飲食店の増加	88%	90%
学校給食における地場産物を使用する割合の増加	37.8%	40%以上
1人あたりの学校給食の残菜減少	20.8 g / 日	12.25g / 日
直売所を年に2回以上利用する割合 【新規】	—	80%
町内産の食材や伝統料理を年に2回以上食べる割合 【新規】	—	80%

資料編

- ・食育・地産地消に関するアンケート結果
- ・飯豊町食育・地産地消推進委員会設置要綱
- ・飯豊町食育・地産地消推進委員会名簿

1. 食育・地産地消に関するアンケート調査の実施

食育・地産地消を総合的かつ計画的に推進するための「第4期飯豊町食育・地産地消推進計画」を策定する上で、現在の課題を洗い出し、策定の企画立案及び推進の基礎とすることを目的として行った調査です。

①調査対象：町内の幼児(3歳児以上)、小学生、中学生の保護者 537名

②調査方法：自治体専用デジタル化総合プラットフォームサービス
「LoGo フォーム」を利用したインターネットによる回答

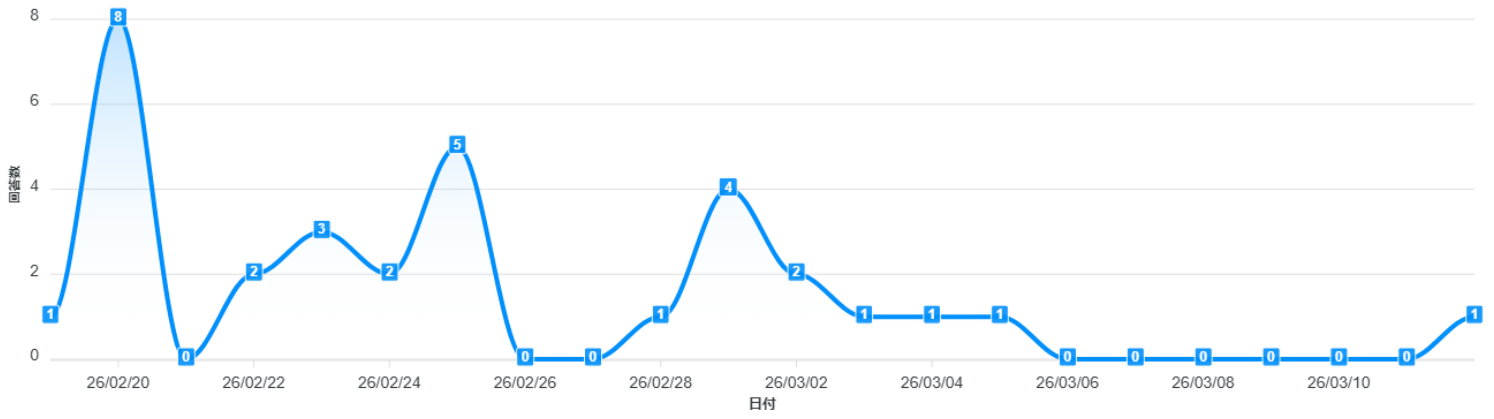
③調査期間：令和8年2月20日(金)～令和8年3月8日(日)まで

④回答件数：143件

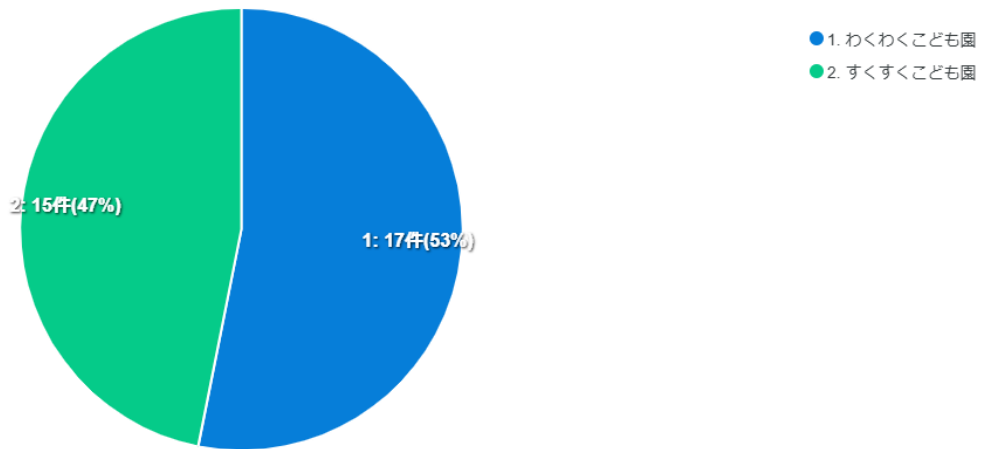
⑤回答率：26.6%

食育・地産地消に関するアンケート（幼児の保護者の方用）

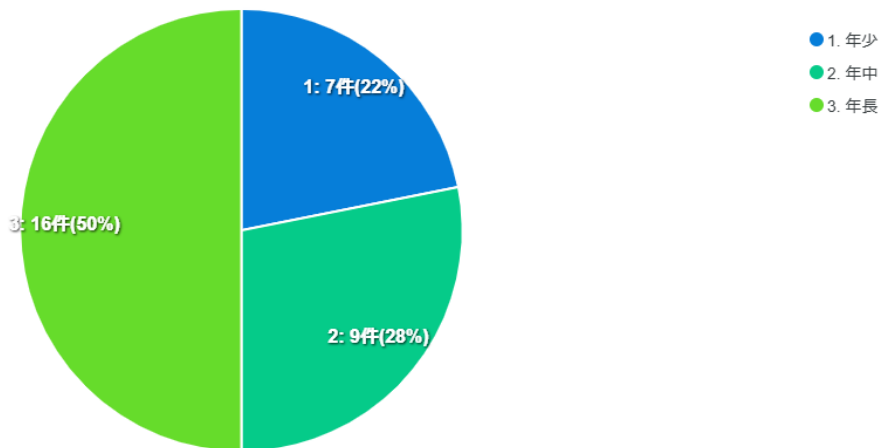
回答数推移



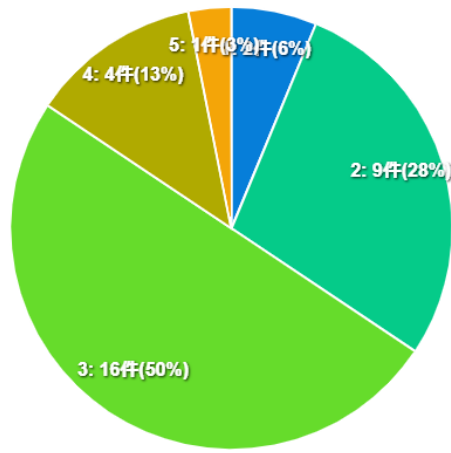
通園施設名



お子様の学年

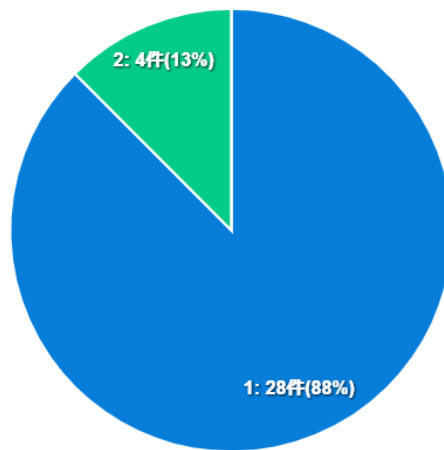


お子さんは朝、何時に起きますか？



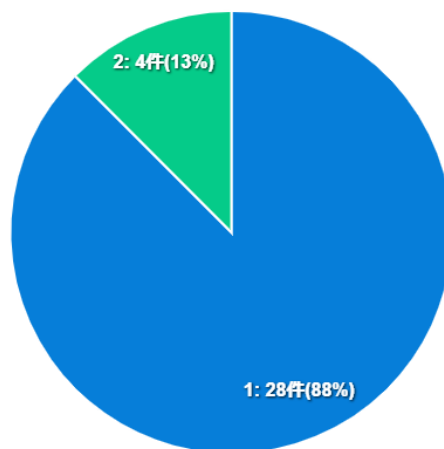
- 1. 6時までに起きる
- 2. 6時30分までに起きる
- 3. 7時までに起きる
- 4. 7時30分までに起きる
- 5. 7時30分過ぎに起きる

お子さんは、朝ごはんを食べますか？



- 1. 毎日食べる
- 2. 時々食べないことがある
- 3. 食べない(Q6へお進みください)

朝ごはんの主食は何のことが多いですか？



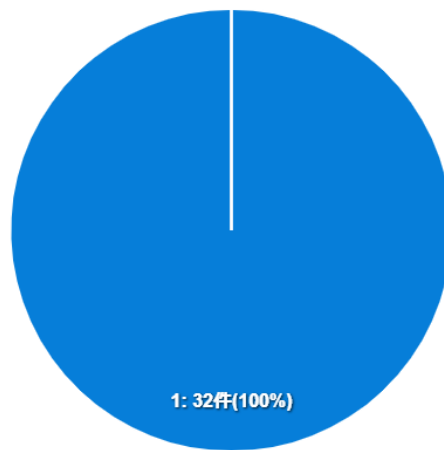
- 1. ご飯
- 2. パン

朝ごはんを食べない場合、その理由は何ですか？

該当者なし

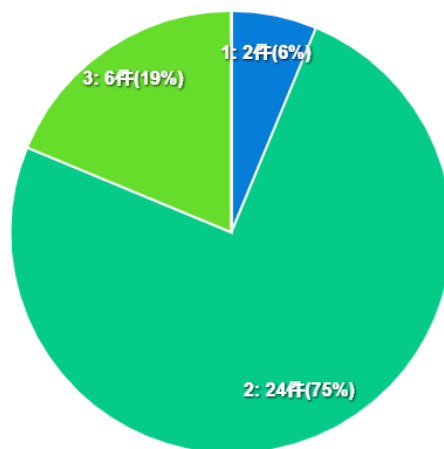
- 1. 時間がない
- 2. 食欲がない
- 3. 食べる習慣がない

夕ご飯を食べますか？



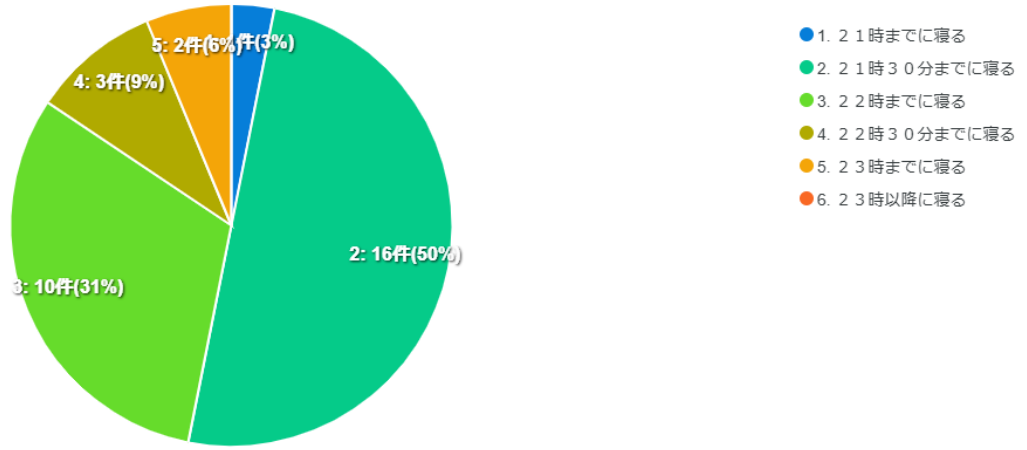
- 1. 毎日食べる
- 2. 時々食べないことがある
- 3. 食べない(Q9へお進みください)

夕ご飯は何時に食べますか？

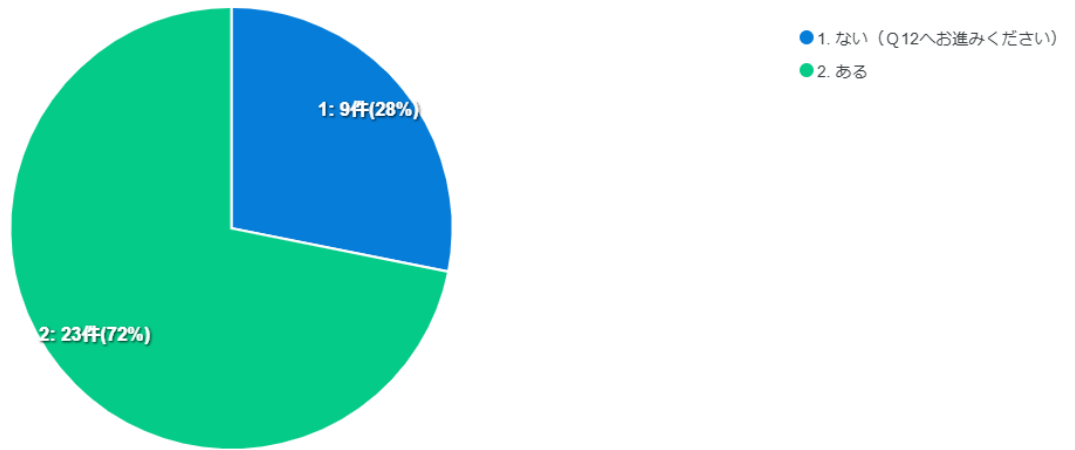


- 1. 18時以前
- 2. 18時～19時
- 3. 19時～20時
- 4. 20時以降

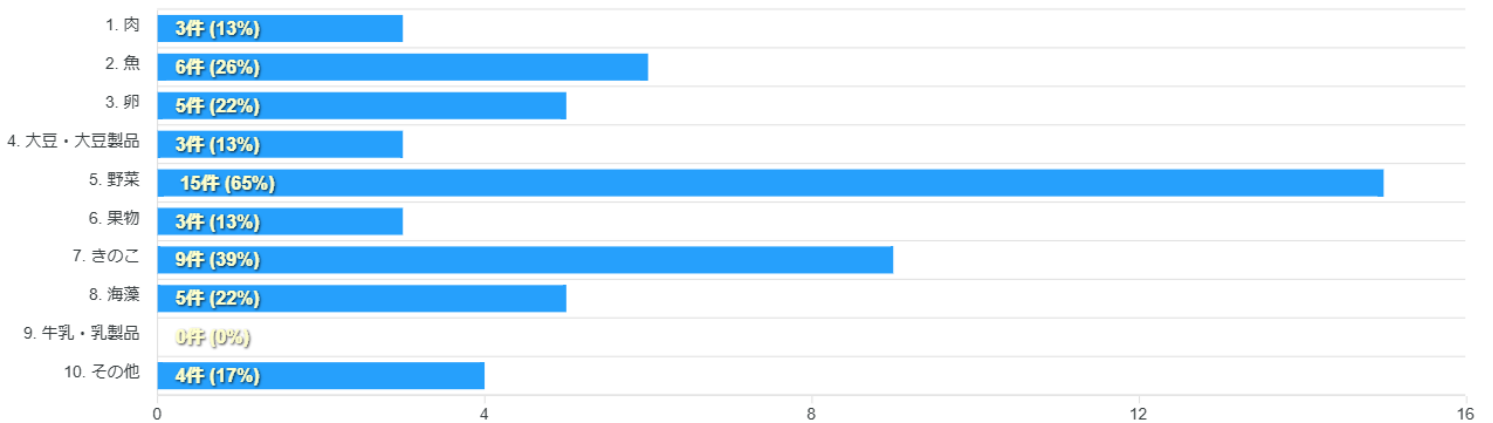
お子さんは夜、何時ごろ寝ますか？



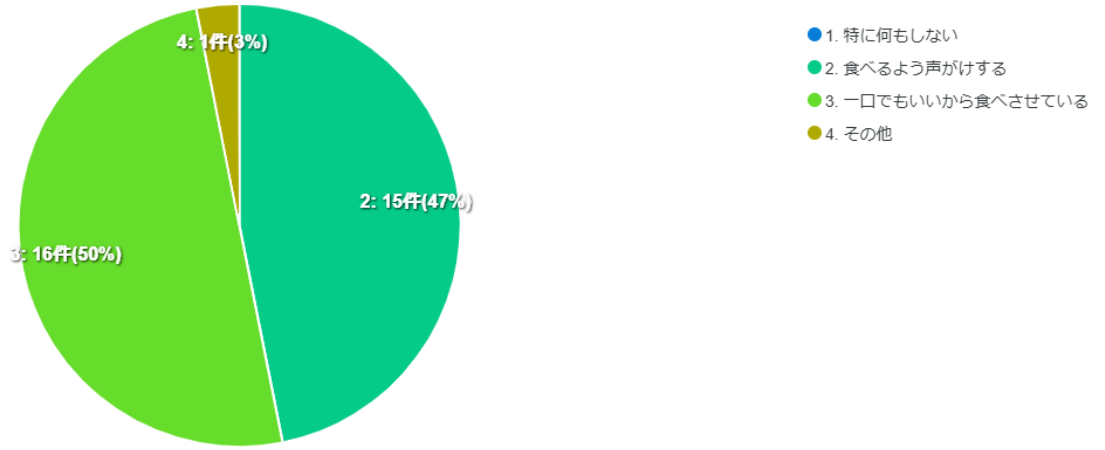
お子さんは、食べ物で嫌いなものはありますか？



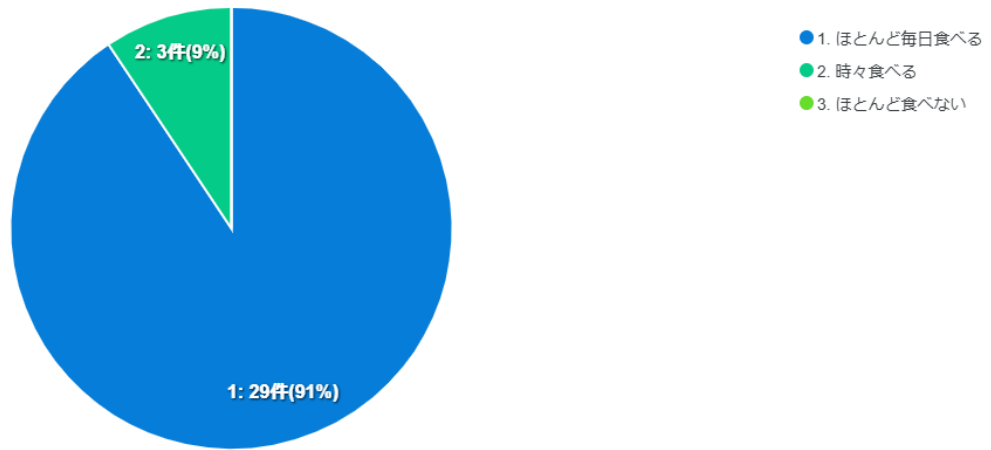
嫌いな食べ物は何ですか？ (当てはまるもの全て選択)



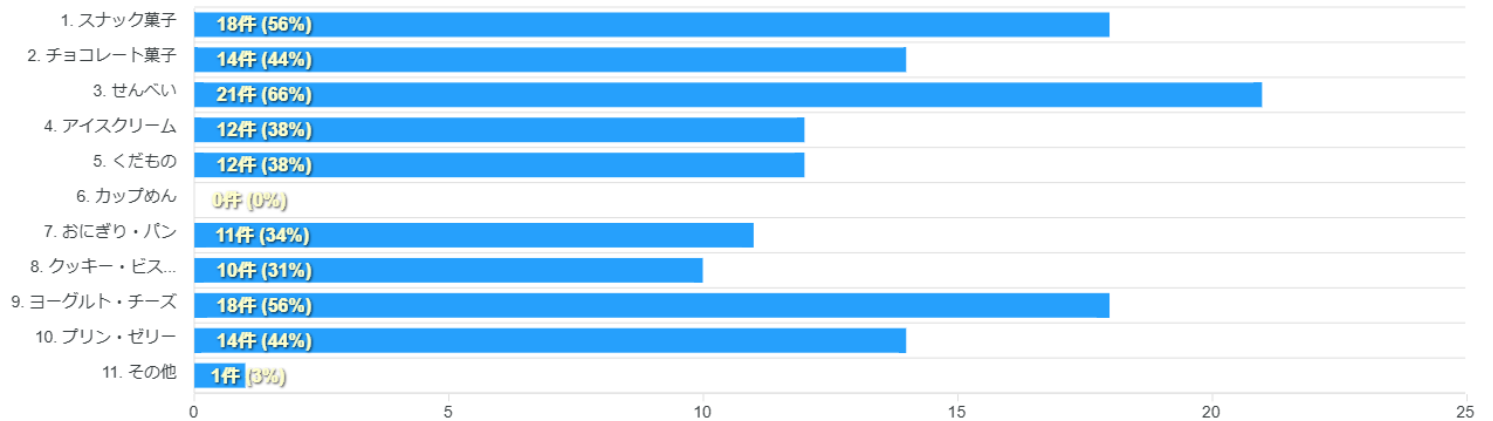
お子さんが好き嫌いや食事を残した場合、どうしていますか？



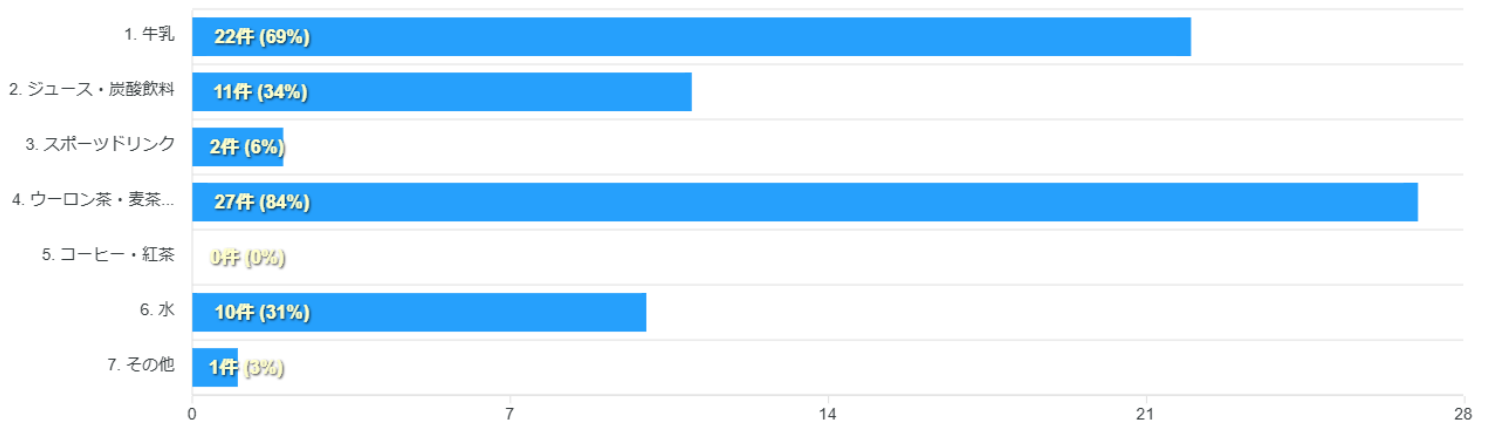
お子さんは、家でおやつを食べますか？



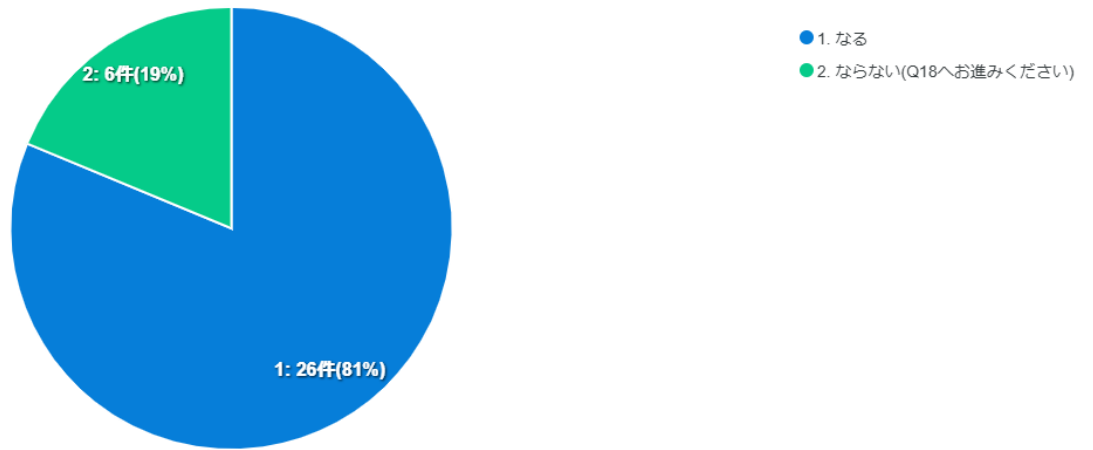
家でよく食べるおやつは何ですか？(複数選択可)



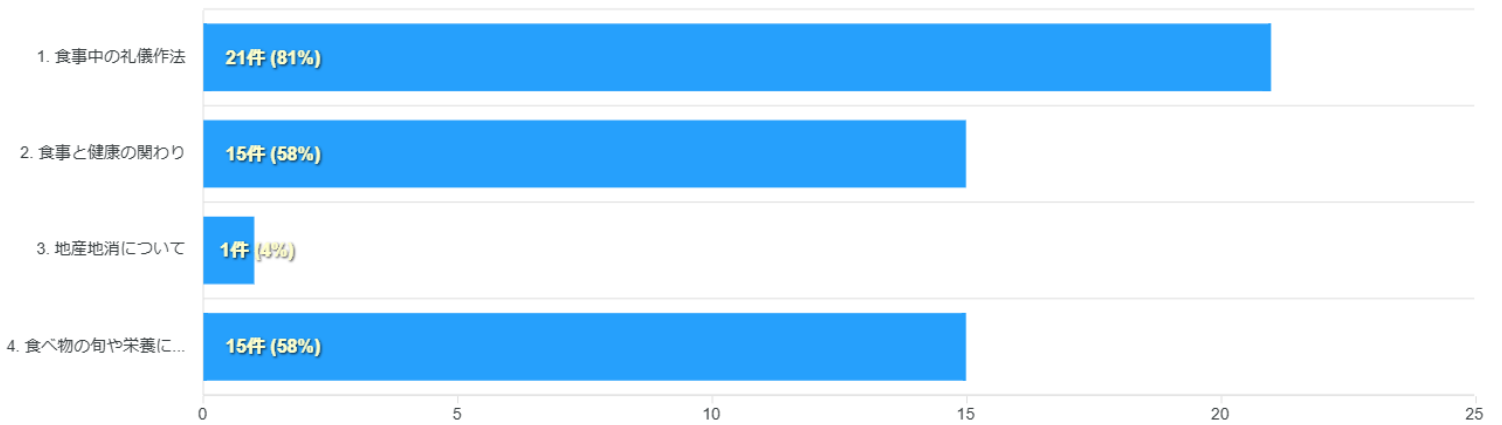
お子さんが家でよく飲む飲み物は何ですか？(複数選択可)



家庭で「食」について話題になりますか？



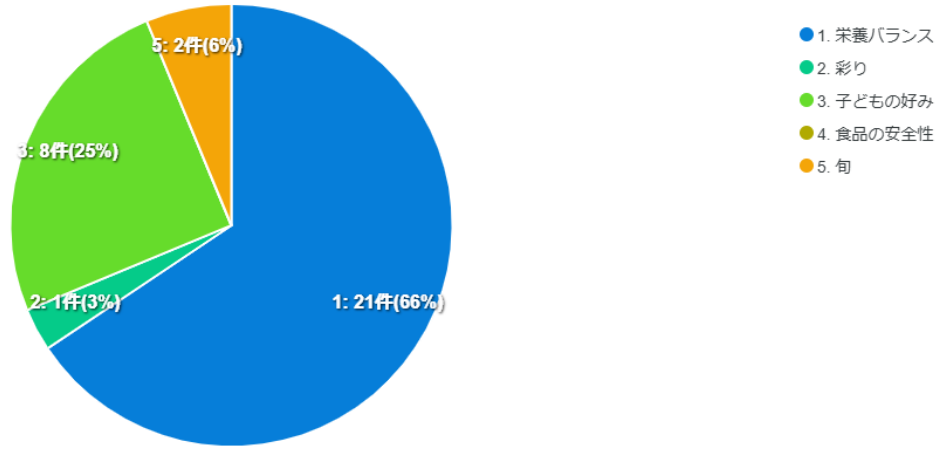
Q16で話題に「なる」と答えた方にお聞きします。話題になるのはどんな内容ですか？(複数選択可)



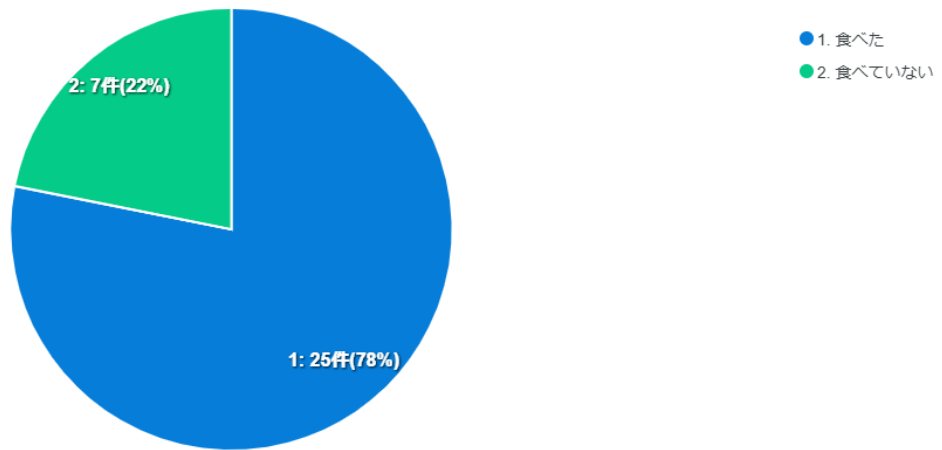
【選択項目】

1. 食事の礼儀作法 2. 食事と健康の関わり 3. 地産地消について 4. 食べ物の旬や栄養について

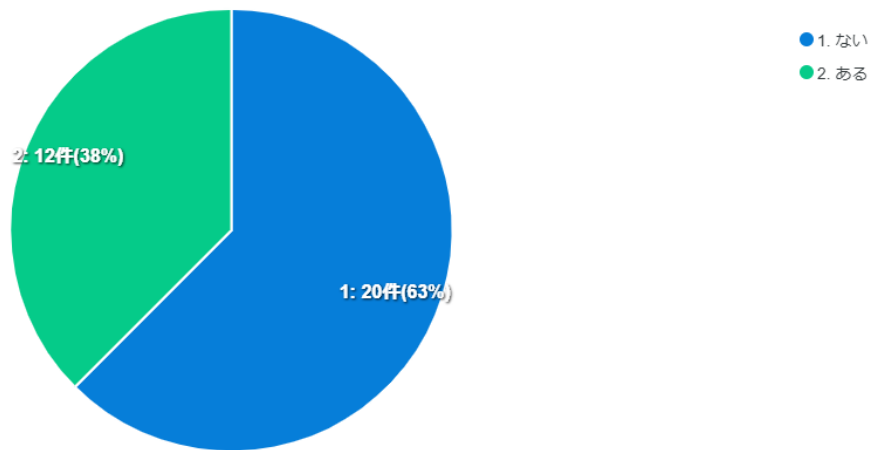
子どもの食事を準備する際、1番気をつけていることはどんなことですか？



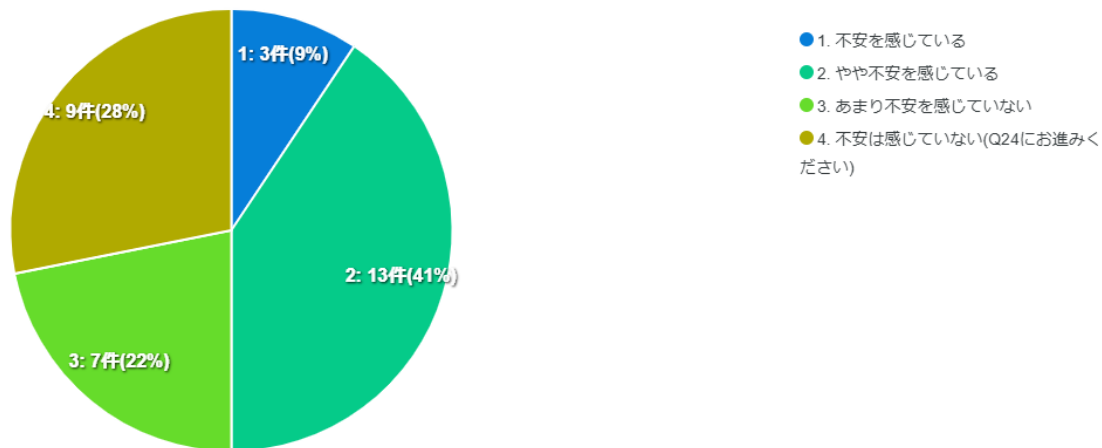
町内には伝統野菜や伝統料理があります。過去1年間で家庭で提供したり、家庭以外で食べる機会がありましたか？例：宇津沢かぼちゃ、ひょう・わらび・ぜんまいなどの干し物、笹巻き など



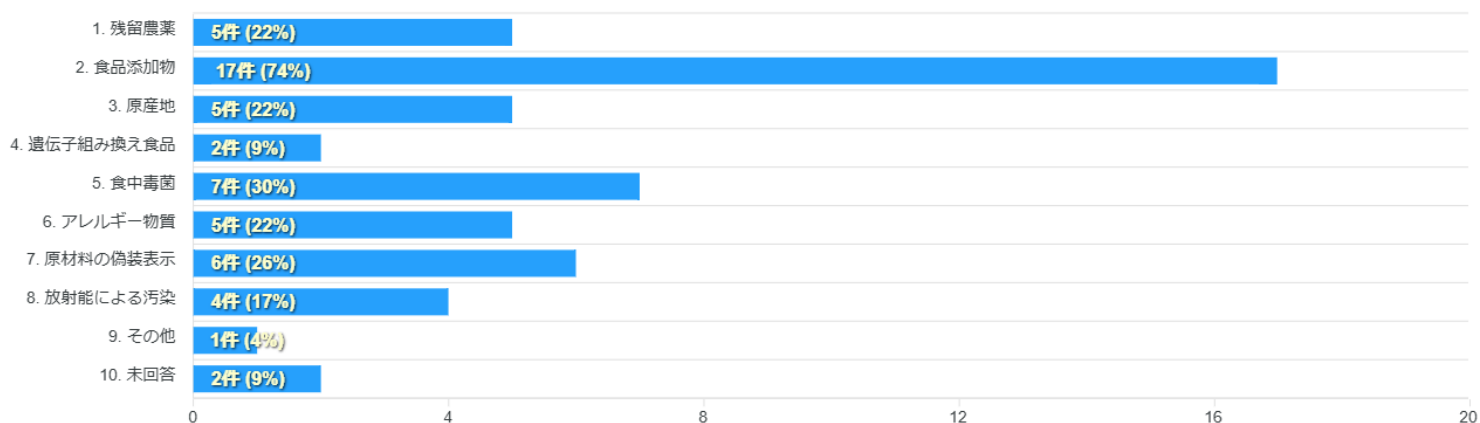
子どもの食生活で心配なことはありますか？



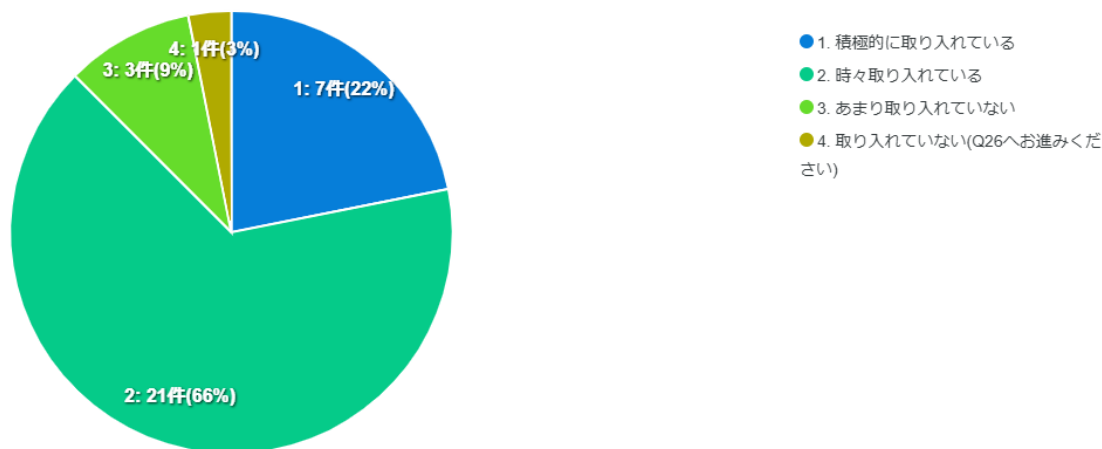
「食の安心・安全」について不安を感じますか？



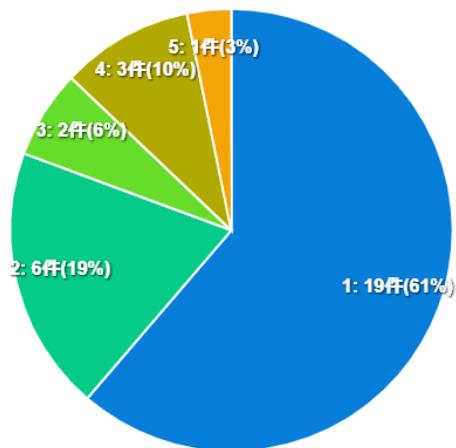
何に対して不安を感じますか？(複数選択可)



普段の食事で、地場産物(町内産・置賜産・県内産)を取り入れていますか？

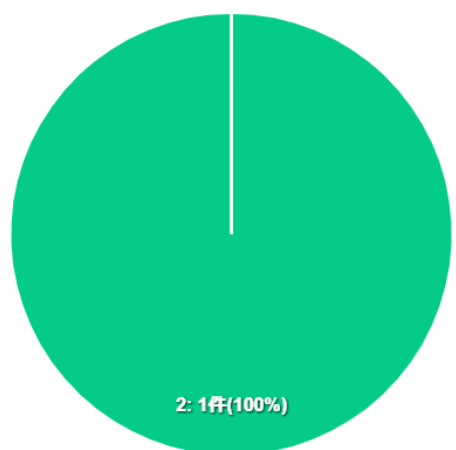


普段の食事で、地場産物を利用している1番の理由は何ですか？



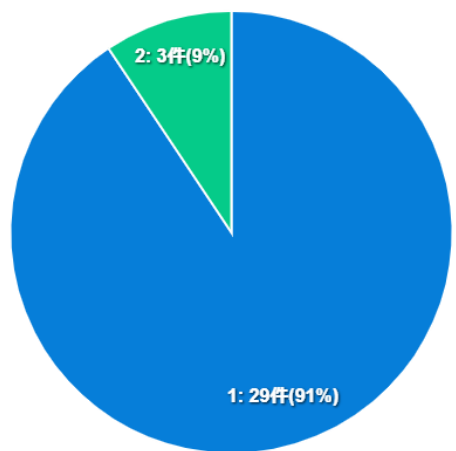
- 1. 新鮮で旬の味覚が味わえるから
- 2. 地域の生産者の顔が見えて安心だから
- 3. 地域の活性化につながるから
- 4. 近所で地場産物が販売されているから
- 5. 地場産物はおいしいから

普段の食事で、地場産物を利用していない1番の理由は何ですか？



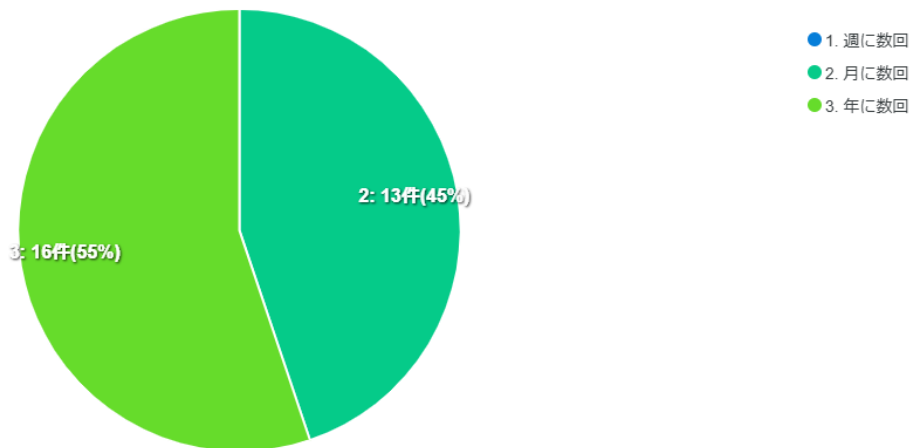
- 1. 価格が高いから
- 2. 日頃買い物に行く店に置いていないから
- 3. 国内産であれば、産地には特に興味がないから
- 4. 国内産、外国産に関わらず産地には興味がないから

直売所を利用したことがありますか？ 例：近隣直売所→ふるさとショップ(松原)、菜なポート(長井市)、愛菜館(置賜管内)、森のマルシェ(川西町) など

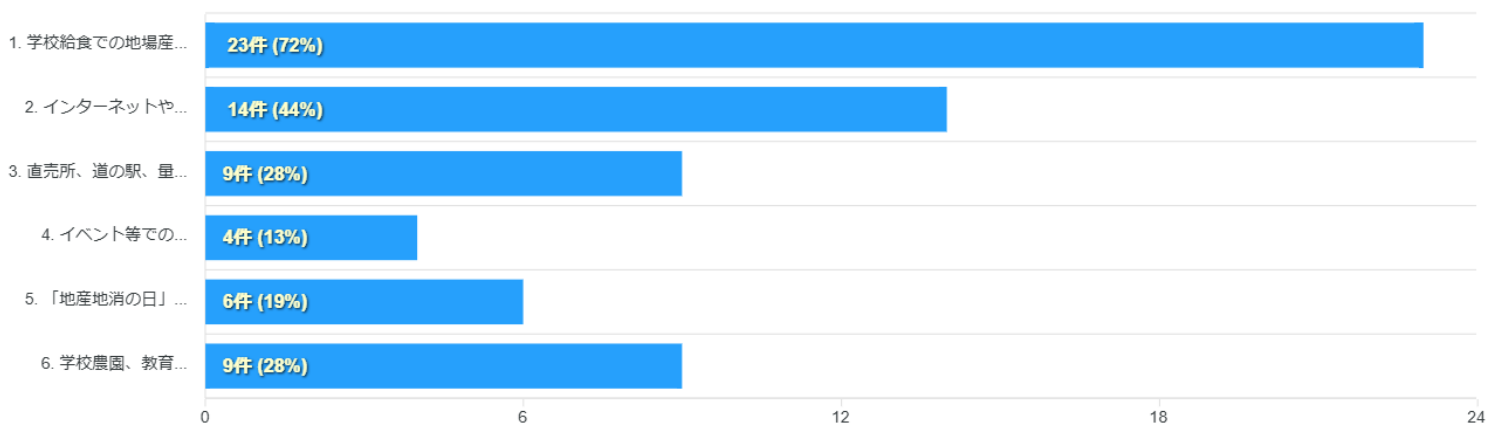


- 1. ある
- 2. ない

直売所を利用したことがある場合、利用頻度を教えてください。



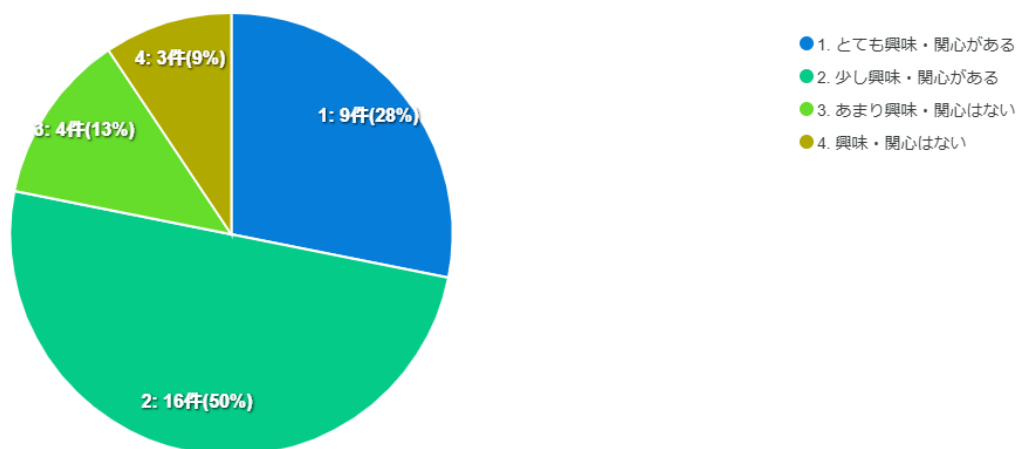
「地場産物を活用した食育に関連する取り組み」として、どのようなことを進めるべきだと思いますか？(複数選択可)



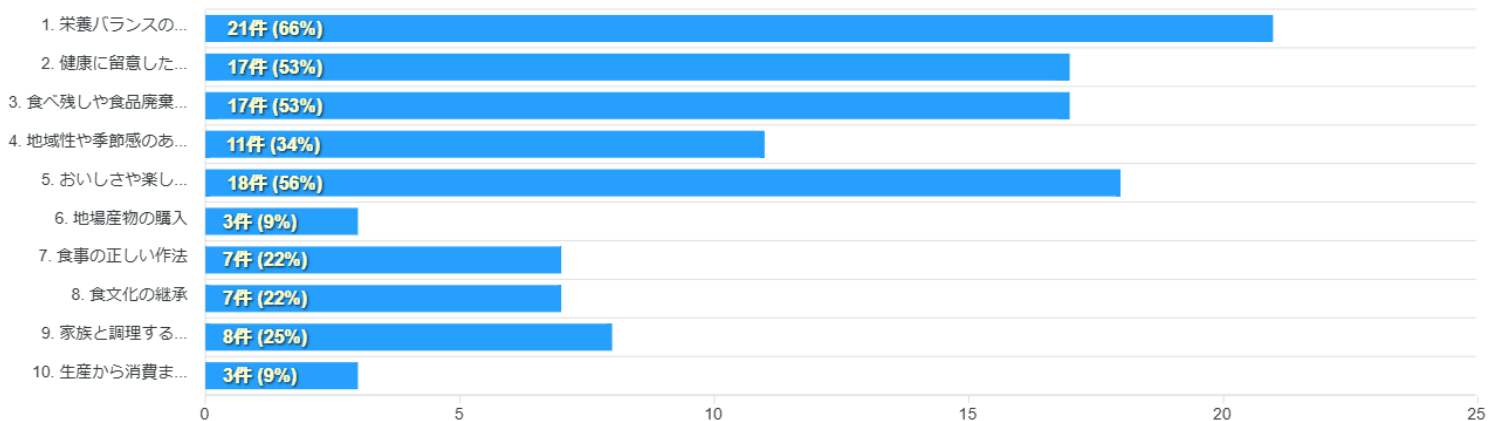
【選択項目】

1. 学校給食での地場産物の使用促進と生きた教材としての使用
2. インターネットやSNSでの地場産物の紹介
3. 直売所、道の駅、量販店等における生産方法や料理法の紹介
4. イベント等での地場産物の販売を通じた生産者と消費者との交流活動
5. 「地産地消の日」など、特定の月日を設定した活動
6. 学校農園、教育ファーム等における農林漁業体験

農業に対して興味・関心はありますか？



今後、家庭や教育現場で「食育」として実践していくべきことは、どんなことだと思いますか？(複数選択可)

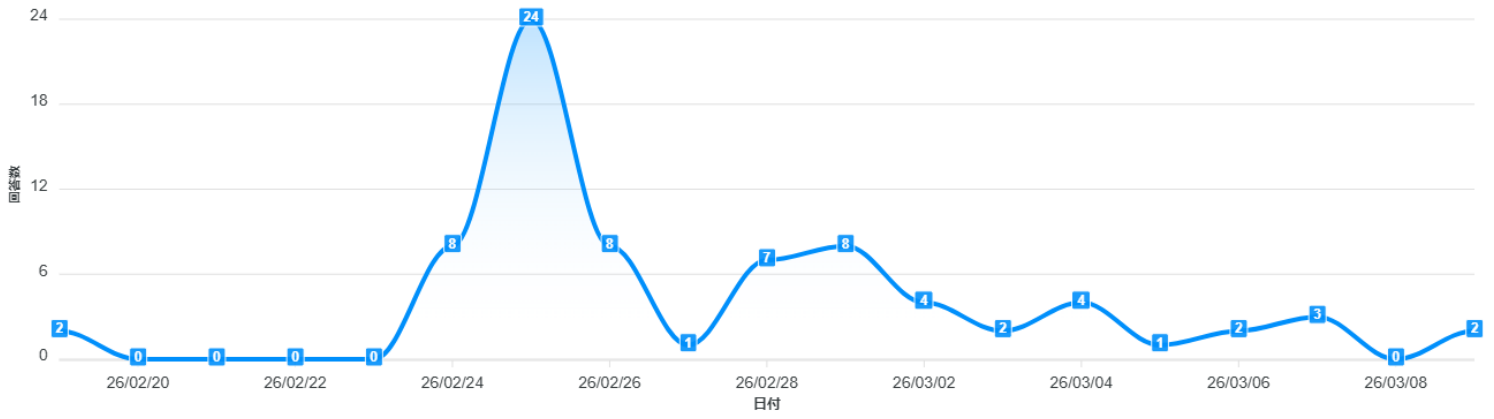


【選択項目】

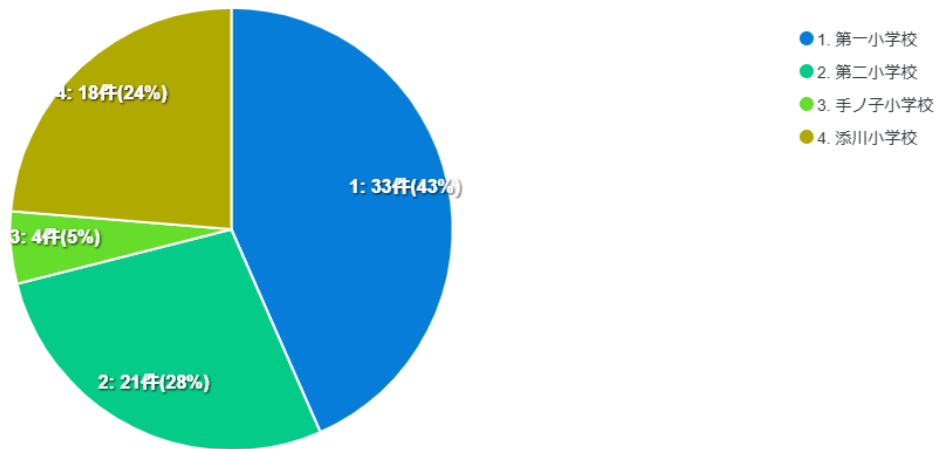
- 1.栄養バランスの取れた食生活 2.健康に留意した食生活 3.食べ残しや食品廃棄の削減
 4.地域性や季節感のある食事 5.おいしさや楽しさなど、食の豊かさ 6.地場産物の購入
 7.食事の正しい作法 8.食文化の継承 9.家族と調理する機会を増やす 10.生産から消費までのプロセスの理解

食育・地産地消に関するアンケート(小学生の保護者の方用)

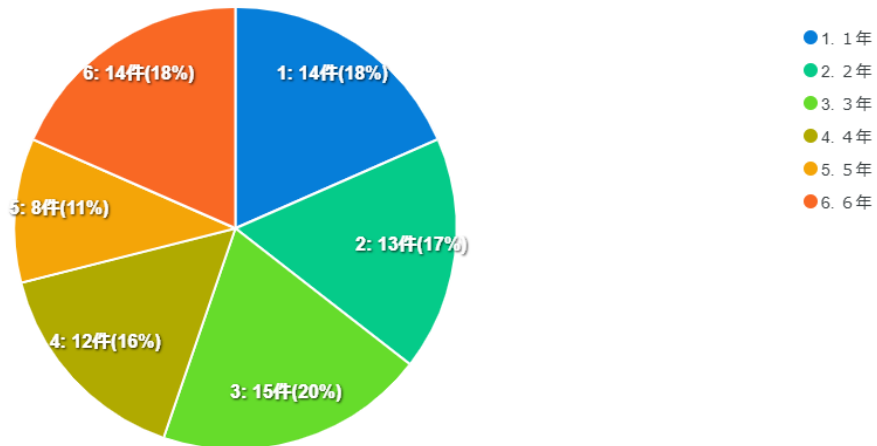
回答数推移



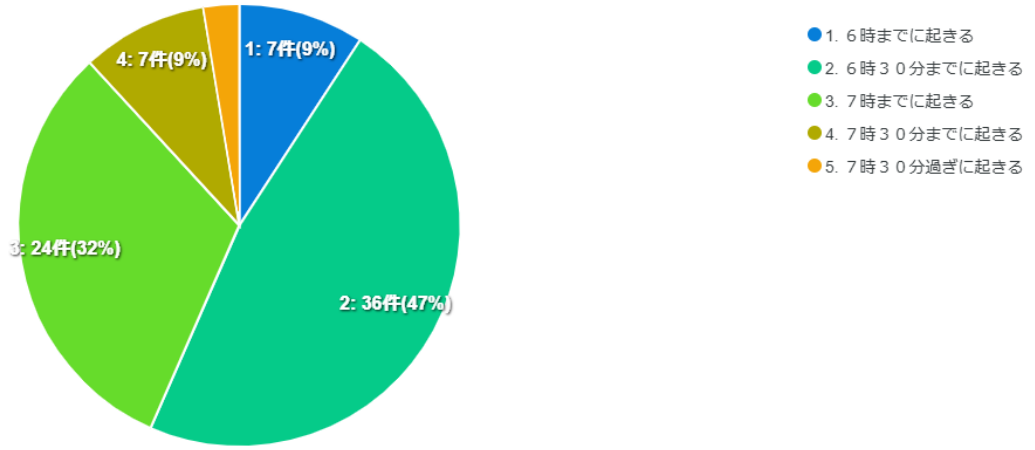
学校名



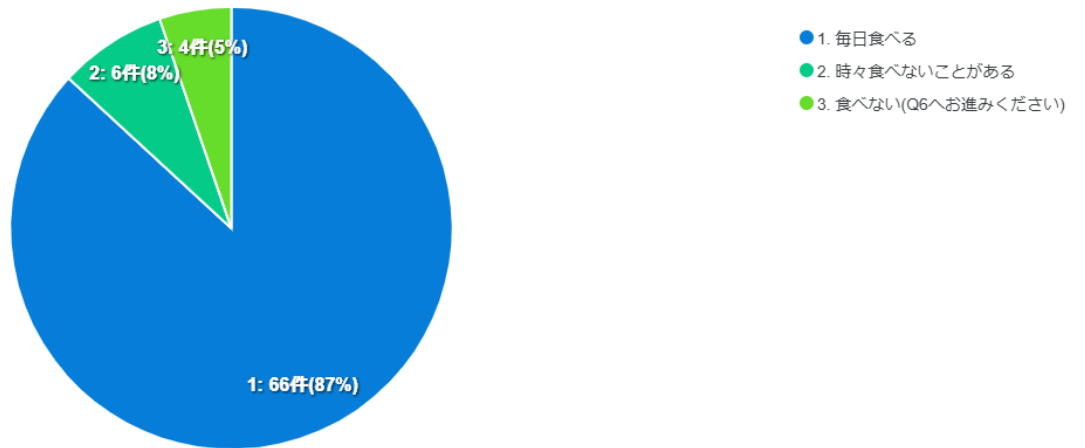
お子様の学年



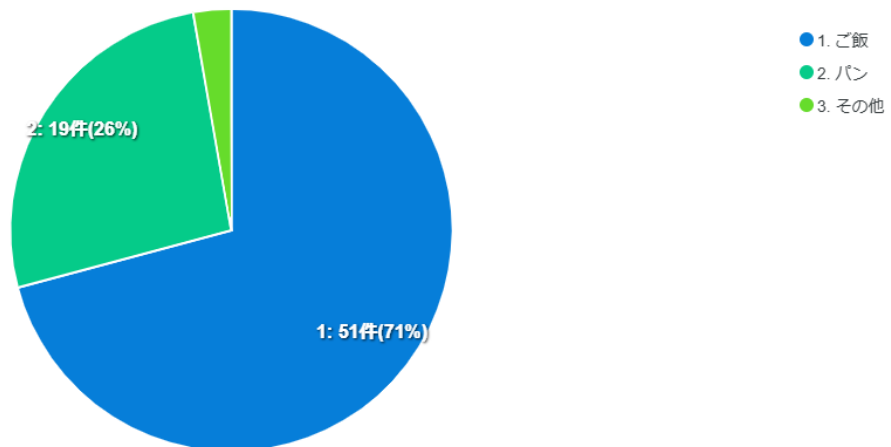
お子さんは朝、何時に起きますか？



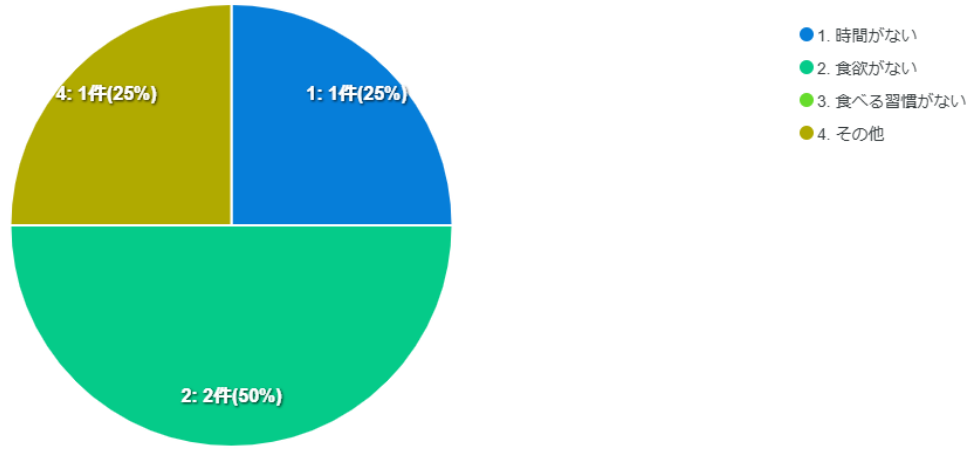
お子さんは、朝ごはんを食べますか？



朝ごはんの主食は何のことが多いですか？



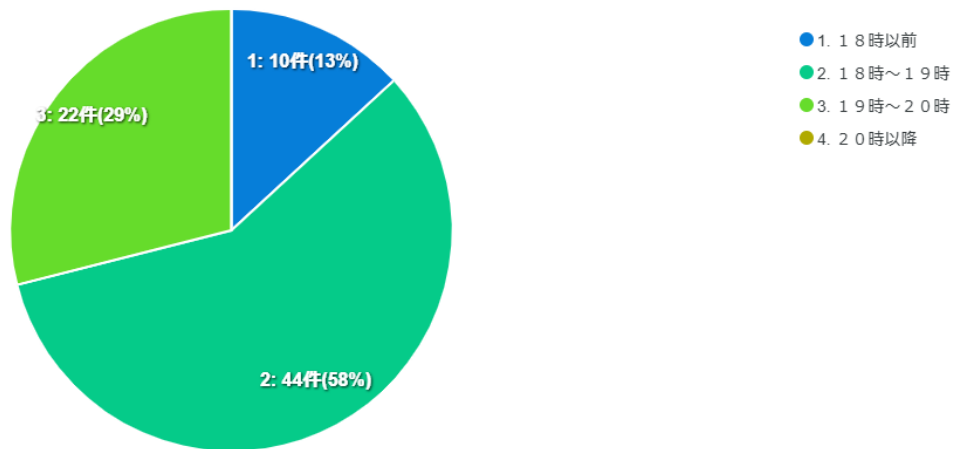
朝ごはんを食べない場合、その理由は何ですか？



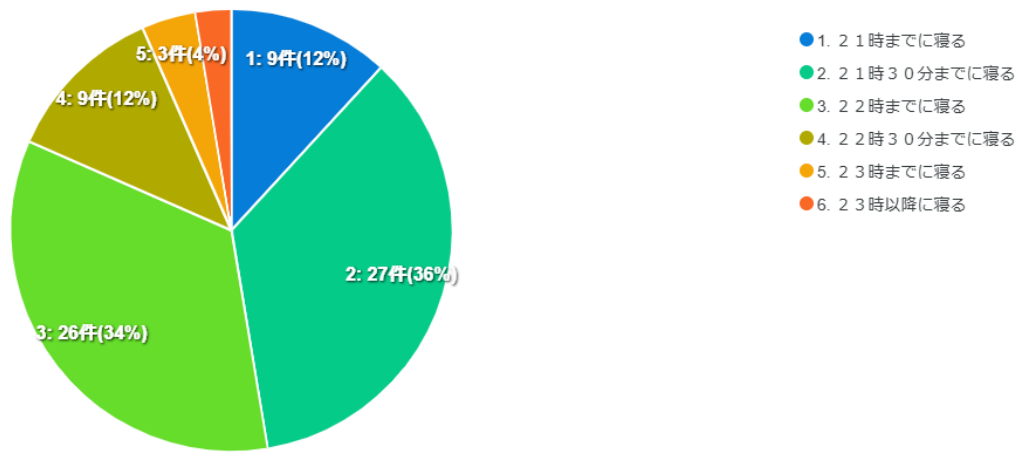
夕ご飯を食べますか？



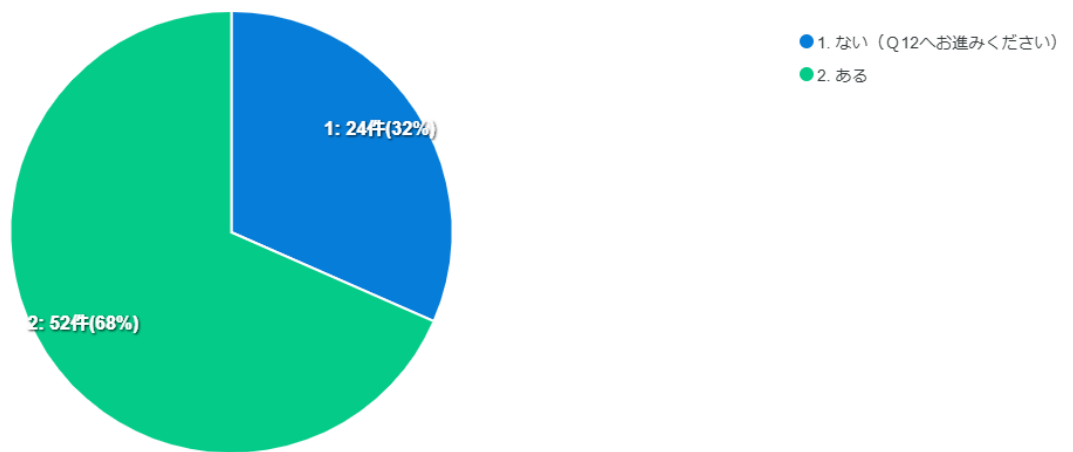
夕ご飯は何時に食べますか？



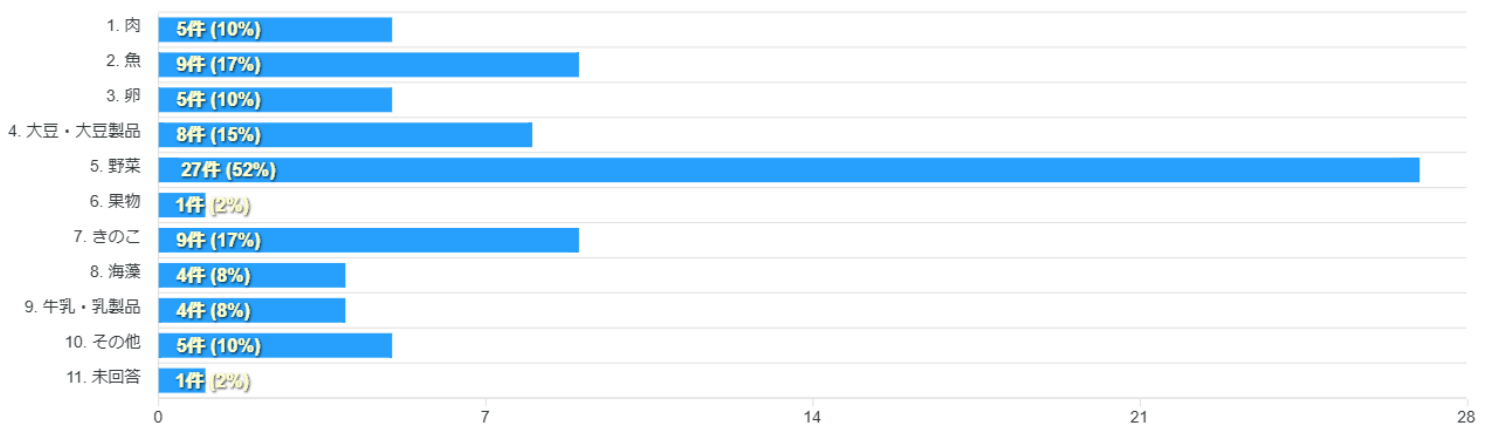
お父さんは夜、何時ごろ寝ますか？



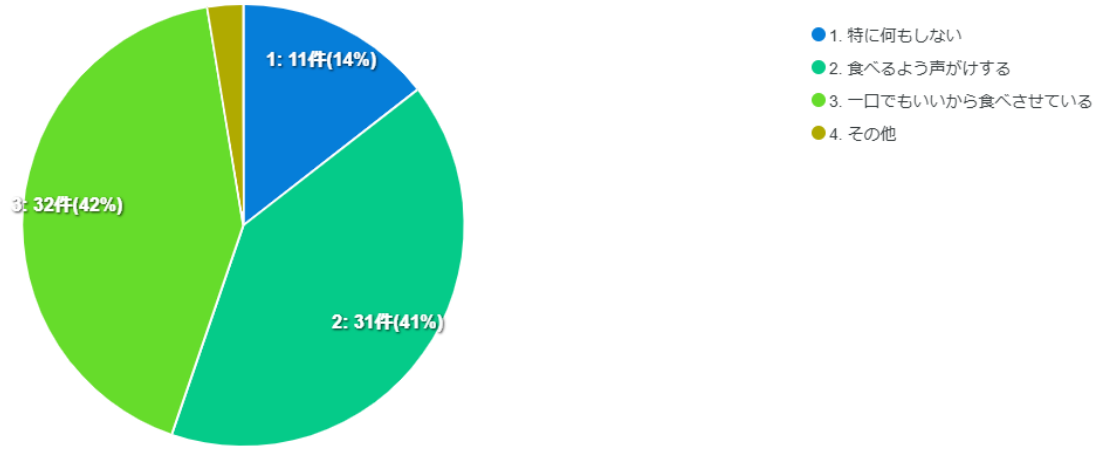
お父さんは、食べ物で嫌いなものはありますか？



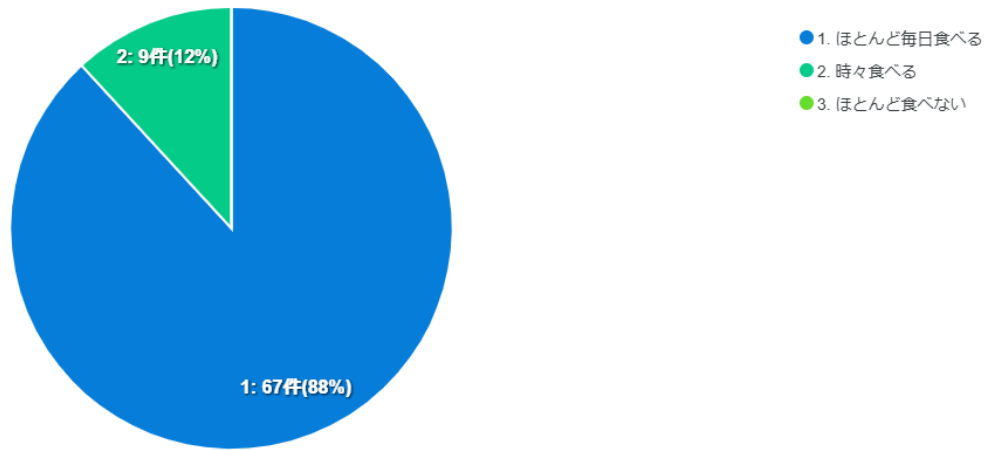
嫌いな食べ物は何ですか？ (当てはまるもの全て選択)



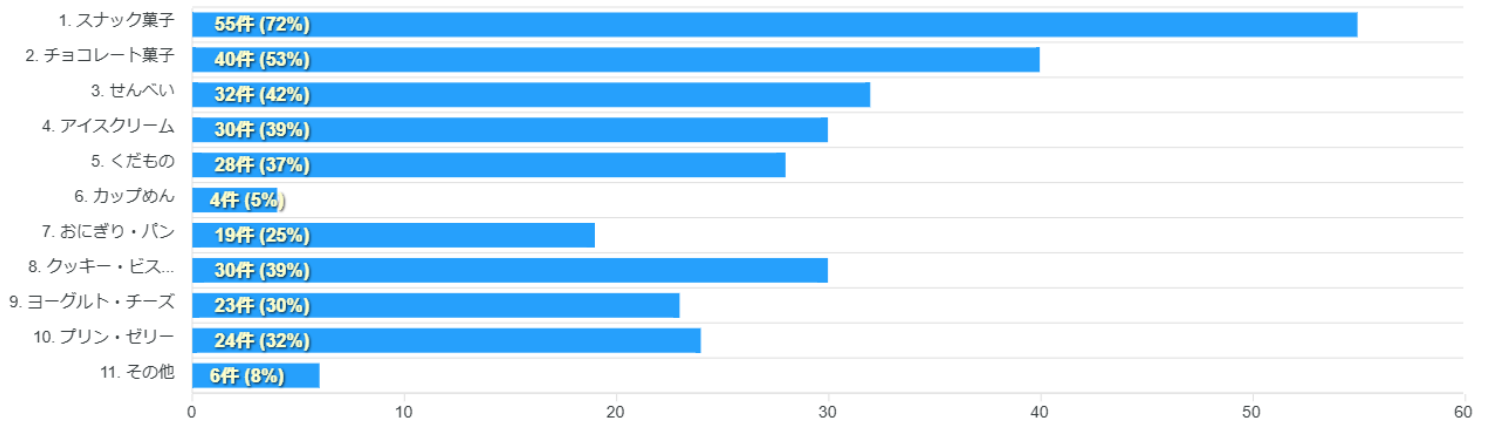
お子さんが好き嫌いや食事を残した場合、どうしていますか？



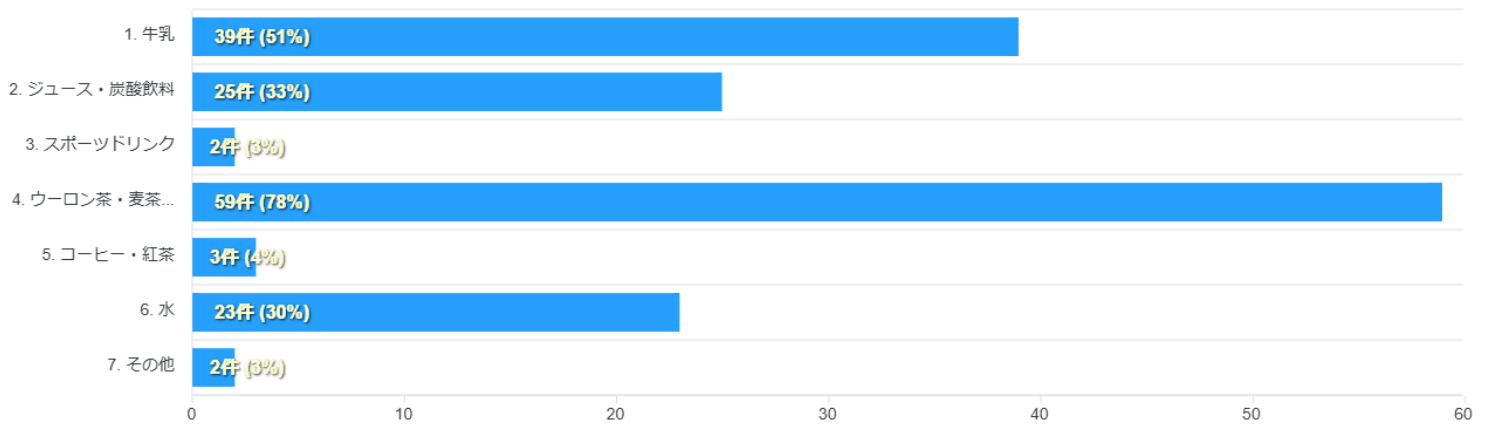
お子さんは、家でおやつを食べますか？



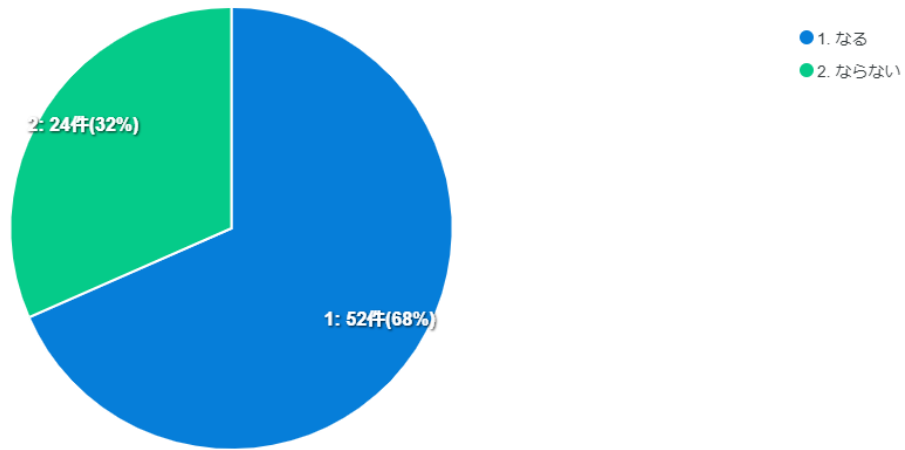
家でよく食べるおやつは何ですか？(複数選択可)



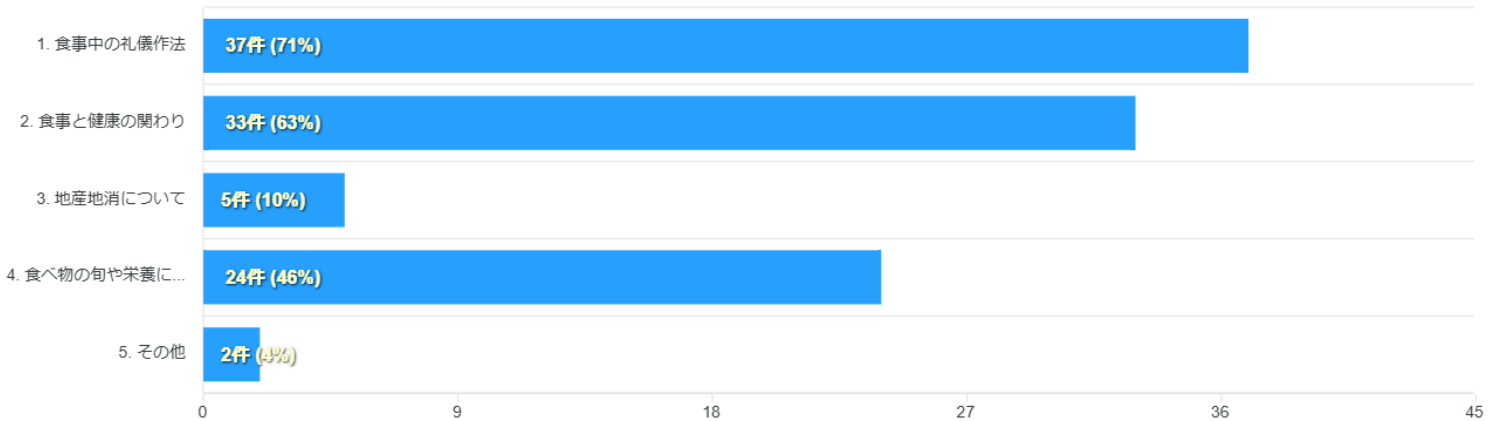
お子さんが家でよく飲む飲み物は何ですか？(複数選択可)



家庭で「食」について話題になりますか？



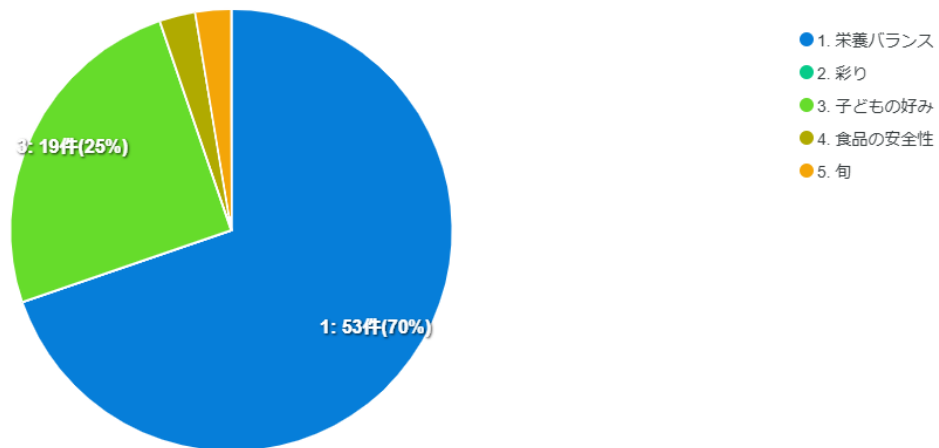
Q16で話題に「なる」と答えた方にお聞きします。話題になるのはどんな内容ですか？(複数選択可)



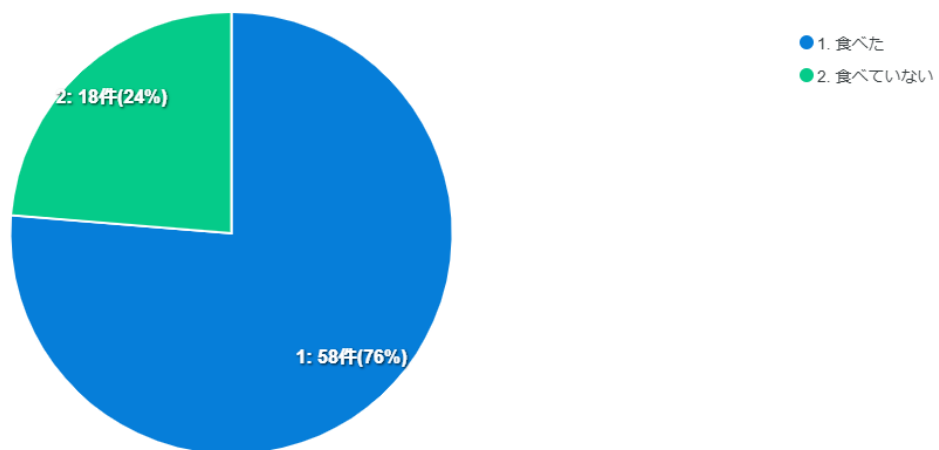
【選択項目】

- 1.食事の礼儀作法 2.食事と健康の関わり 3.地産地消について 4.食べ物の匂や栄養について

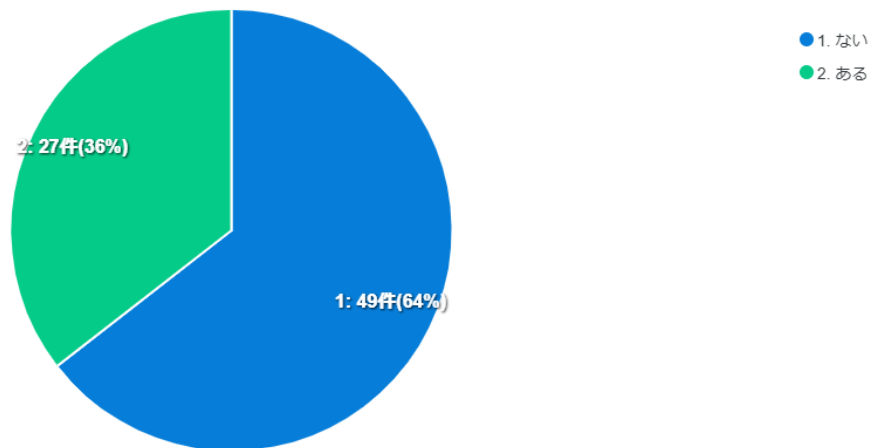
子どもの食事を準備する際、1番気をつけていることはどんなことですか？



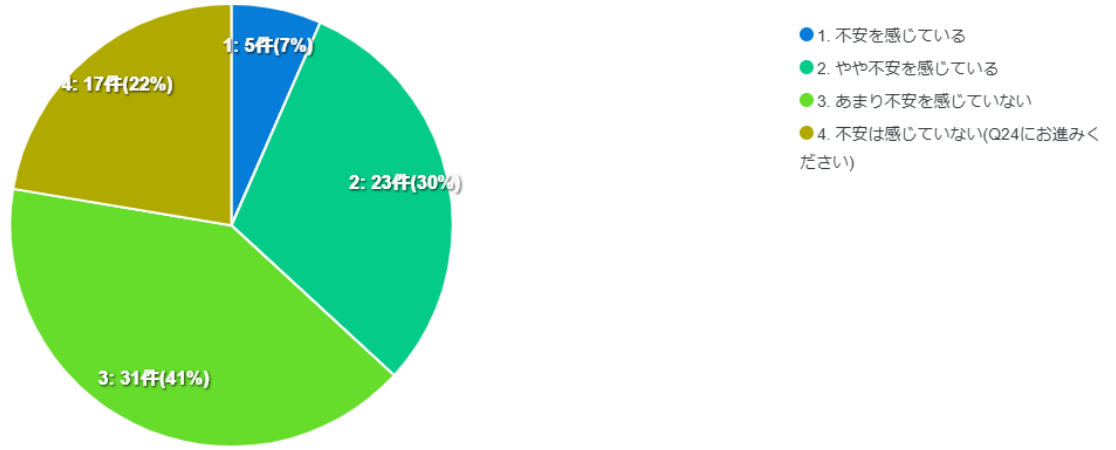
町内には伝統野菜や伝統料理があります。過去1年間で家庭で提供したり、家庭以外で食べる機会がありましたか？例：宇津沢かぼちゃ、ひょう・わらび・ぜんまいなどの干し物、笹巻き など



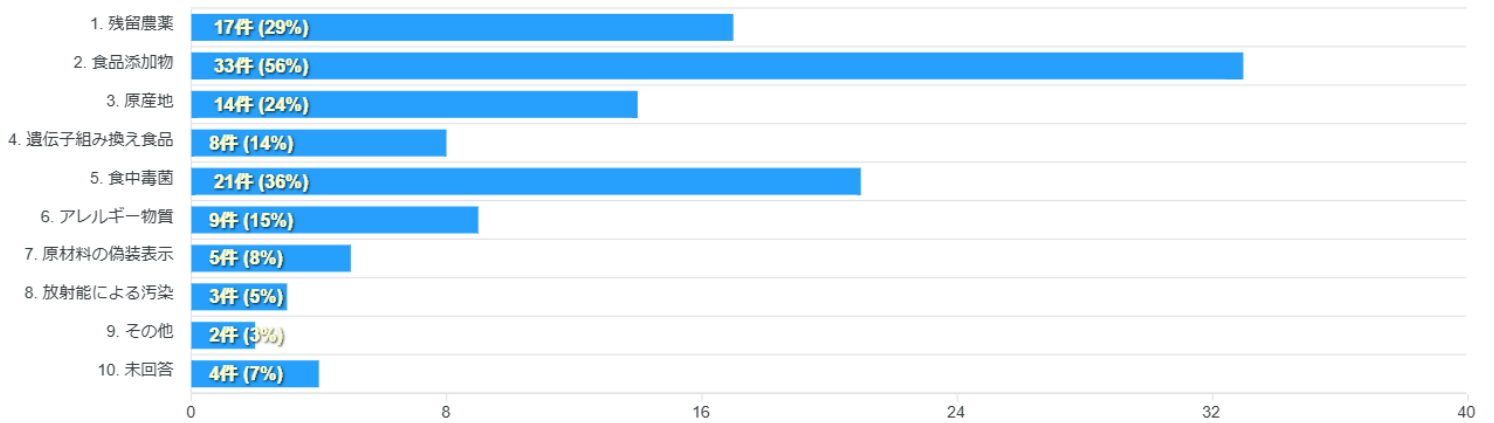
子どもの食生活で心配なことはありますか？



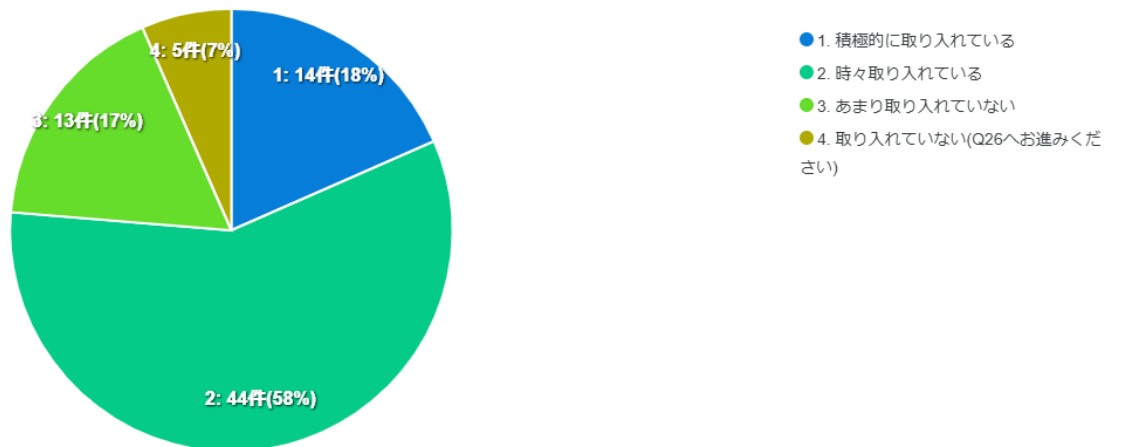
「食の安心・安全」について不安を感じますか？



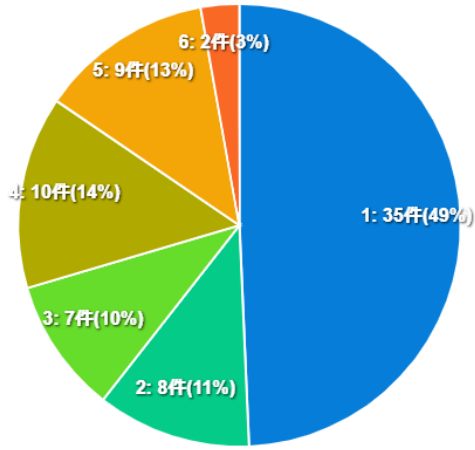
何に対して不安を感じますか？(複数選択可)



普段の食事で、地場産物(町内産・置賜産・県内産)を取り入れていますか？

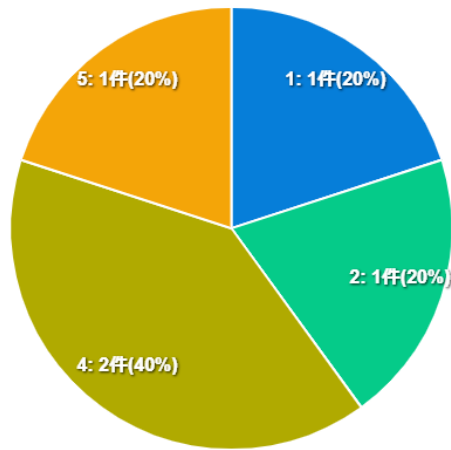


普段の食事で、地場産物を利用している1番の理由は何ですか？



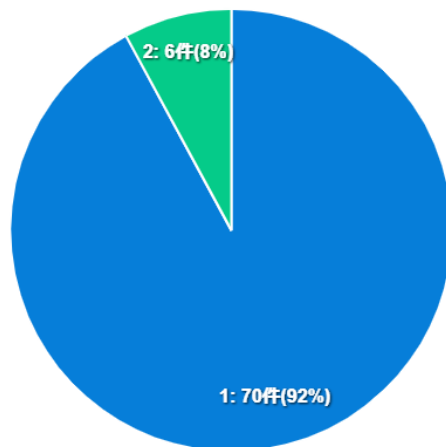
- 1. 新鮮で旬の味覚が味わえるから
- 2. 地域の生産者の顔が見えて安心だから
- 3. 地域の活性化につながるから
- 4. 近所で地場産物が販売されているから
- 5. 地場産物はおいしいから
- 6. その他

普段の食事で、地場産物を利用していない1番の理由は何ですか？



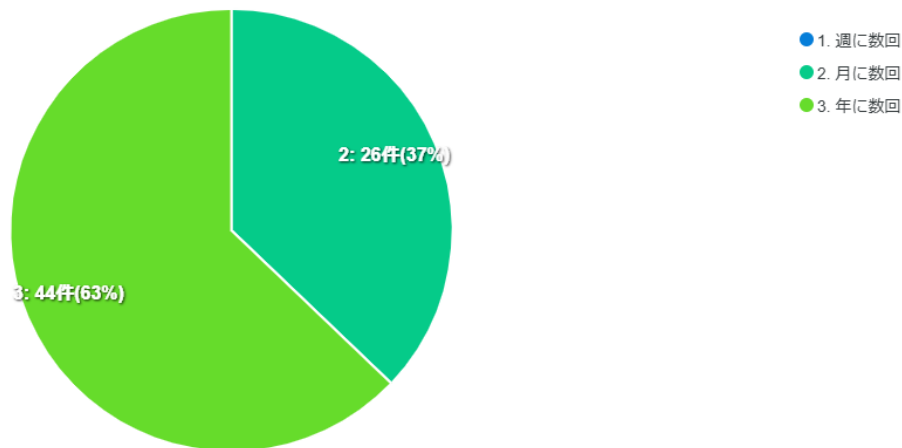
- 1. 価格が高いから
- 2. 日頃買い物に行く店に置いていないから
- 3. 国内産であれば、産地には特に興味がないから
- 4. 国内産、外国産に関わらず産地には興味がないから
- 5. その他

直売所を利用したことがありますか？ 例：近隣直売所→ふるさとショップ(松原)、菜なポート(長井市)、愛菜館(置賜管内)、森のマルシェ(川西町) など

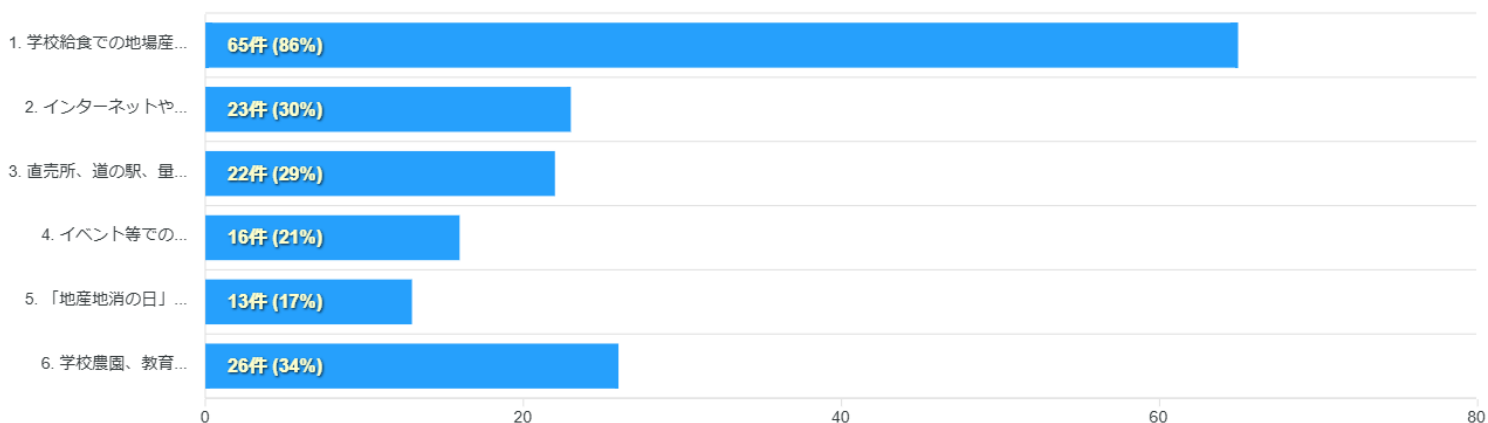


- 1. ある
- 2. ない

直売所を利用したことがある場合、利用頻度を教えてください。



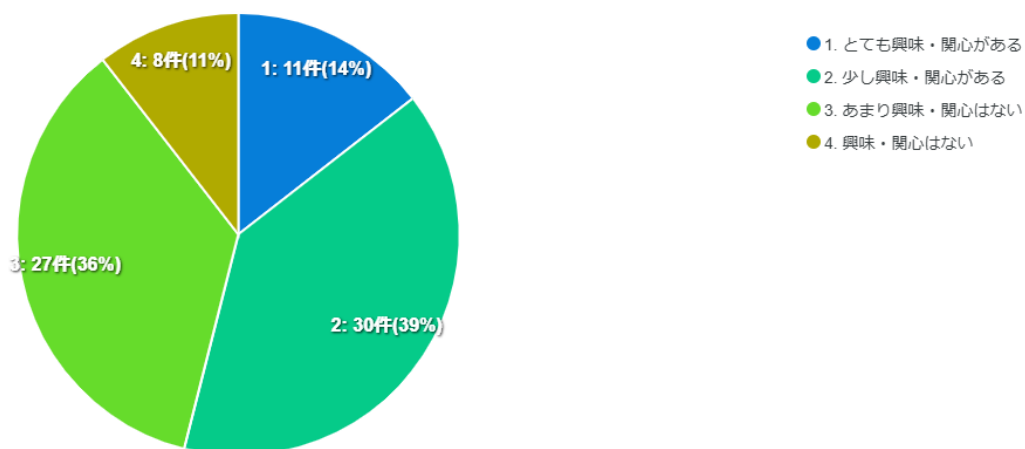
「地場産物を活用した食育に関連する取り組み」として、どのようなことを進めるべきだと思いますか？(複数選択可)



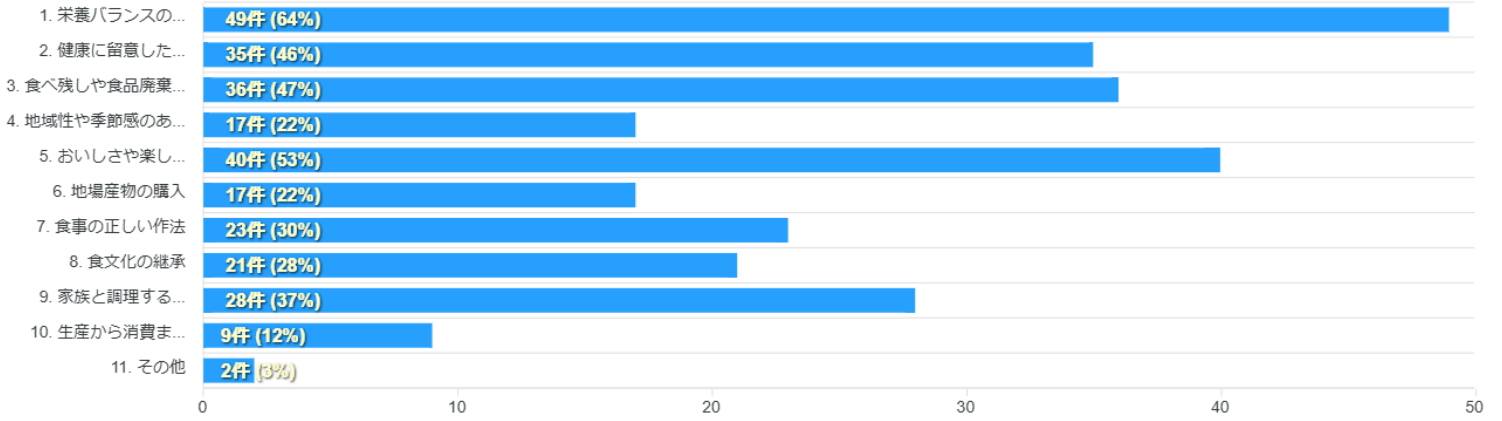
【選択項目】

1. 学校給食での地場産物の使用促進と生きた教材としての使用
2. インターネットやSNSでの地場産物の紹介
3. 直売所、道の駅、量販店等における生産方法や料理法の紹介
4. イベント等での地場産物の販売を通じた生産者と消費者との交流活動
5. 「地産地消の日」など、特定の月日を設定した活動
6. 学校農園、教育ファーム等における農林漁業体験

農業に対して興味・関心はありますか？



今後、家庭や教育現場で「食育」として実践していくべきことは、どんなことだと思いますか？

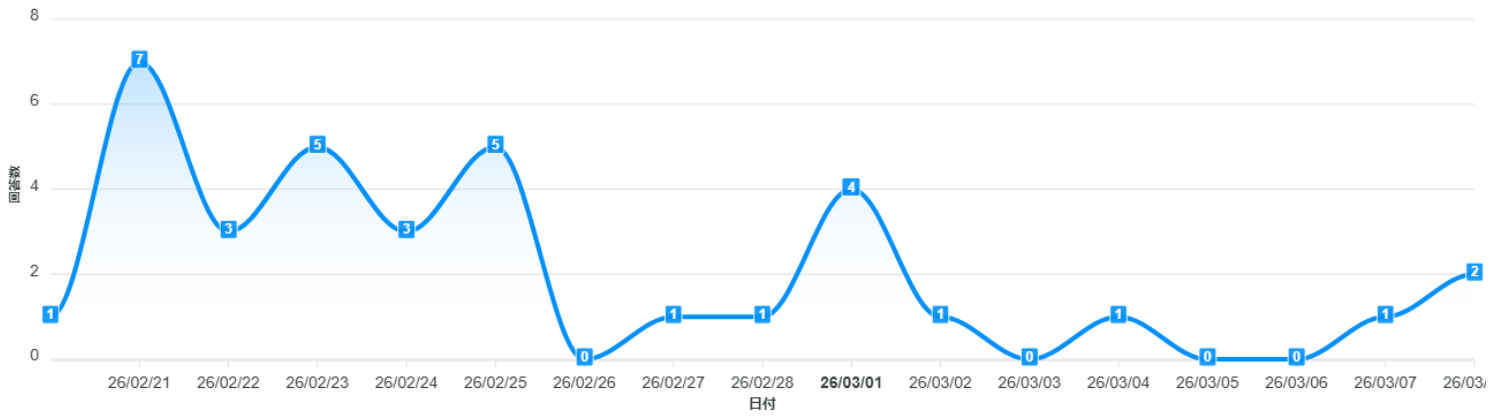


【選択項目】

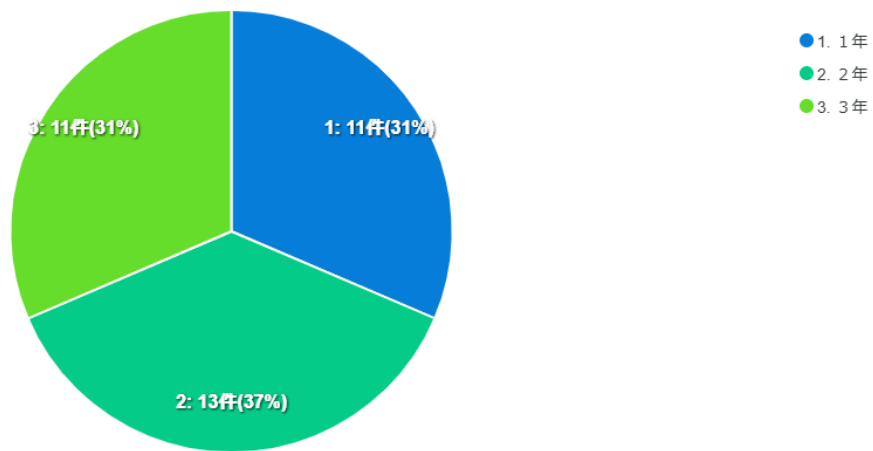
1. 栄養バランスの取れた食生活 2. 健康に留意した食生活 3. 食べ残しや食品廃棄の削減
 4. 地域性や季節感のある食事 5. おいしさや楽しさなど、食の豊かさ 6. 地場産物の購入
 7. 食事の正しい作法 8. 食文化の継承 9. 家族と調理する機会を増やす 10. 生産から消費までのプロセスの理解

食育・地産地消に関するアンケート(中学生の保護者の方用)

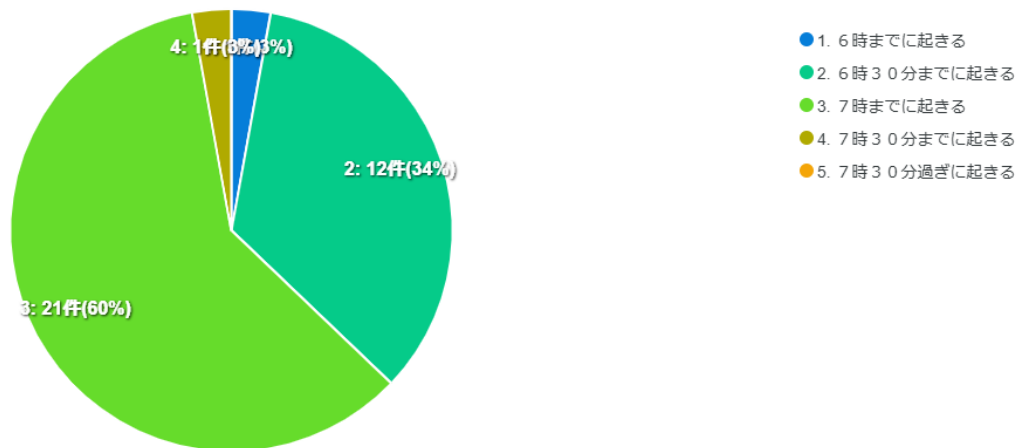
回答数推移



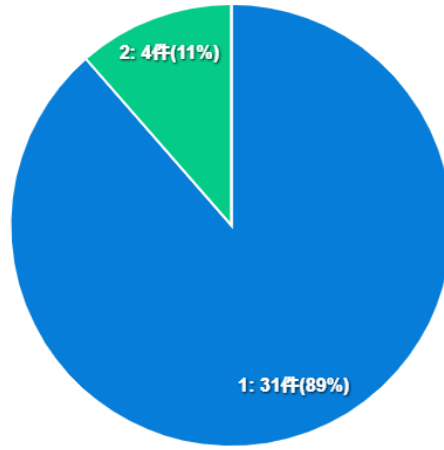
お子様の学年



お父さんは朝、何時に起きますか？

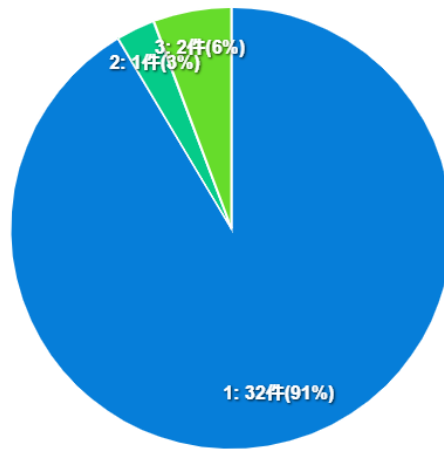


お子さんは、朝ごはんを食べますか？



- 1. 毎日食べる
- 2. 時々食べないことがある
- 3. 食べない(Q5へお進みください)

朝ごはんの主食は何のことが多いですか？



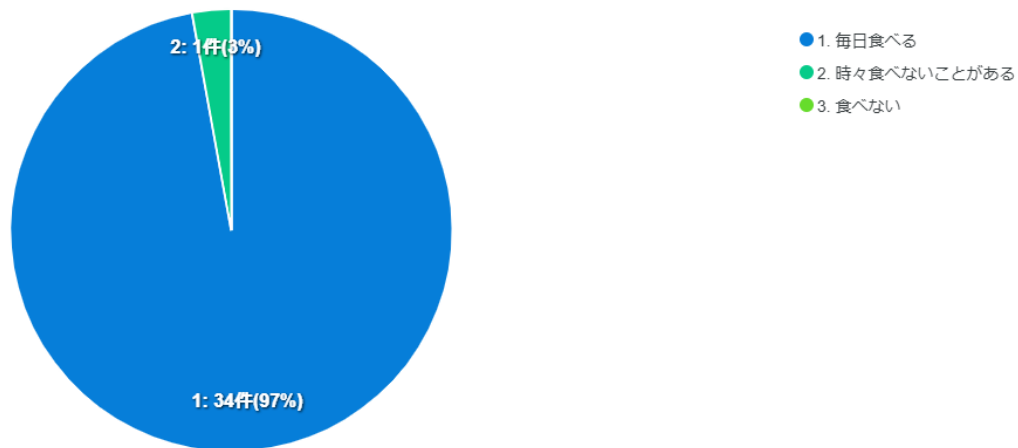
- 1. ご飯
- 2. パン
- 3. その他

朝ごはんを食べない場合、その理由は何ですか？

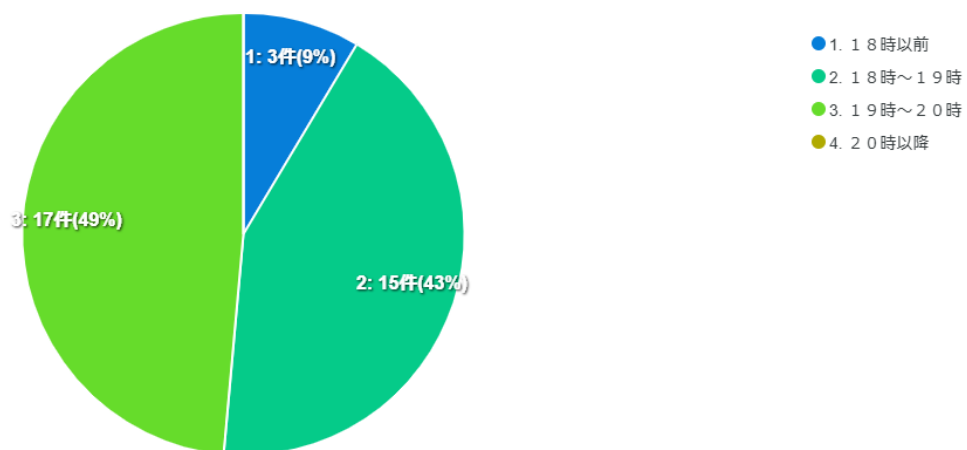
該当者なし

- 1. 時間がない
- 2. 食欲がない
- 3. 食べる習慣がない

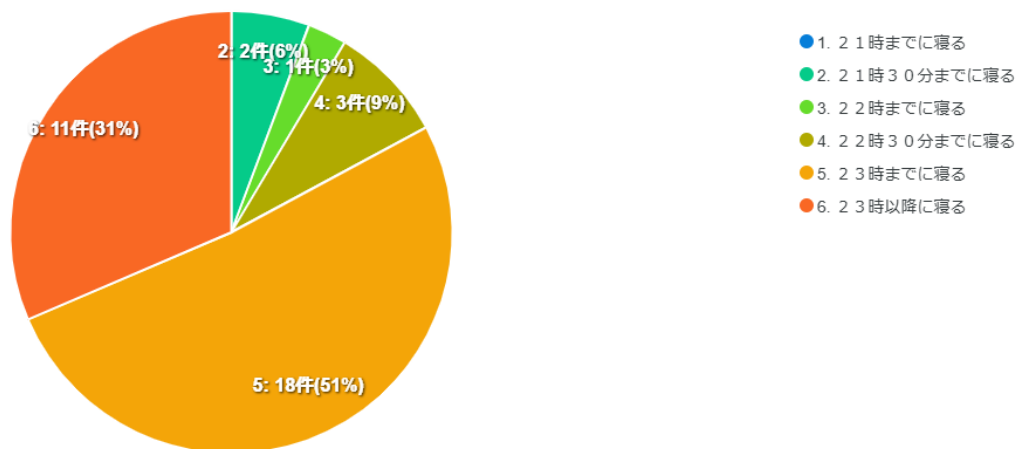
夕ご飯を食べますか？



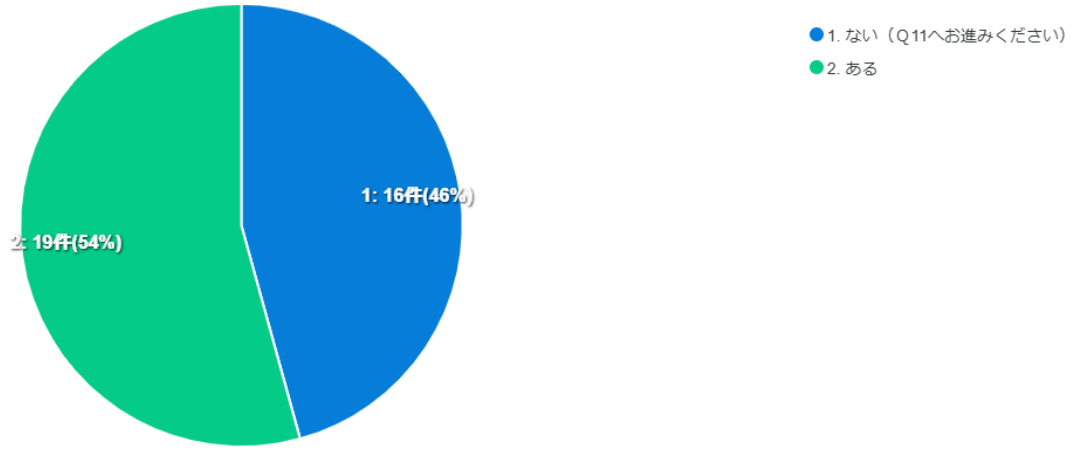
夕ご飯は何時に食べますか？



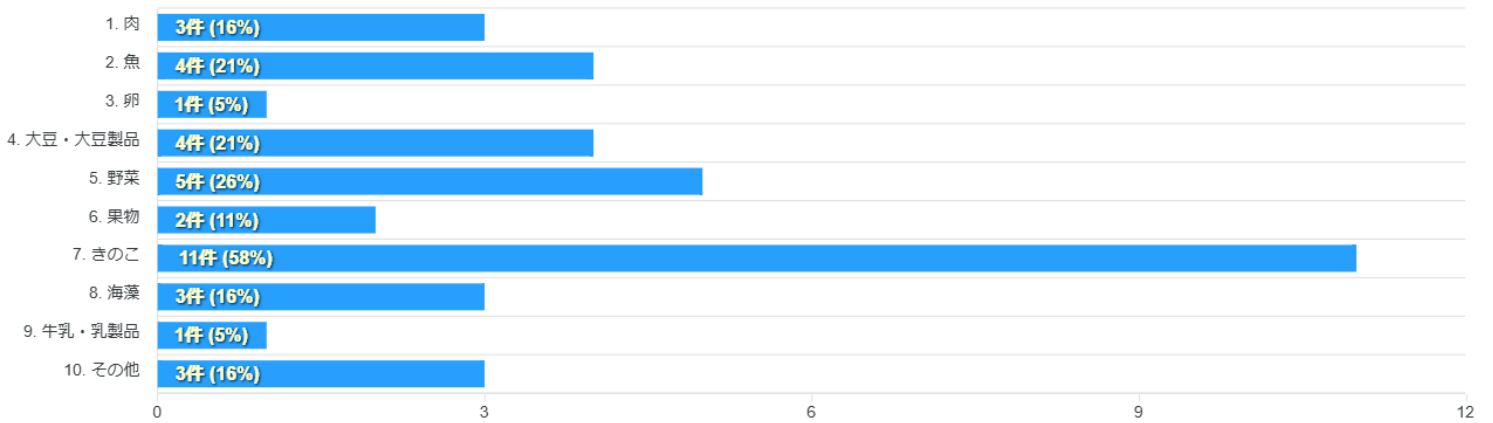
お父さんは夜、何時ごろ寝ますか？



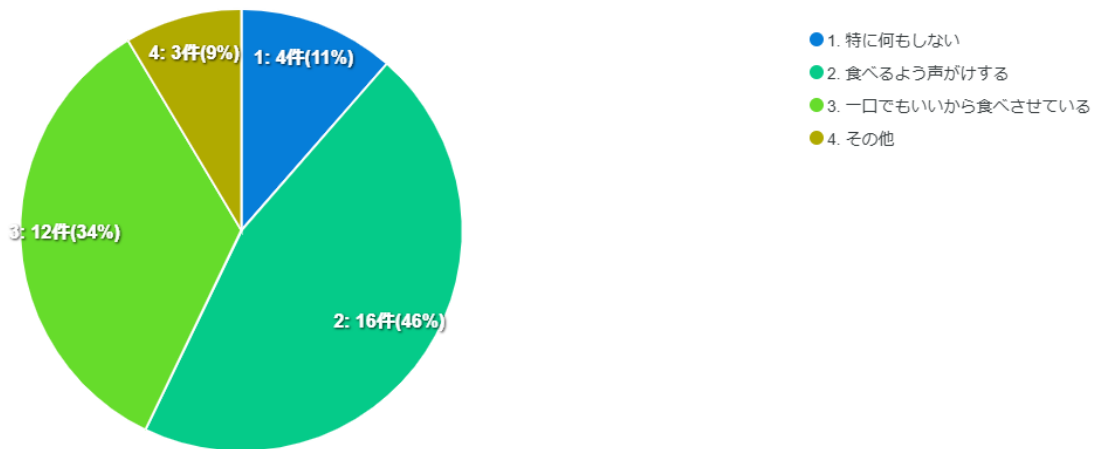
お子さんは、食べ物で嫌いなものはありますか？



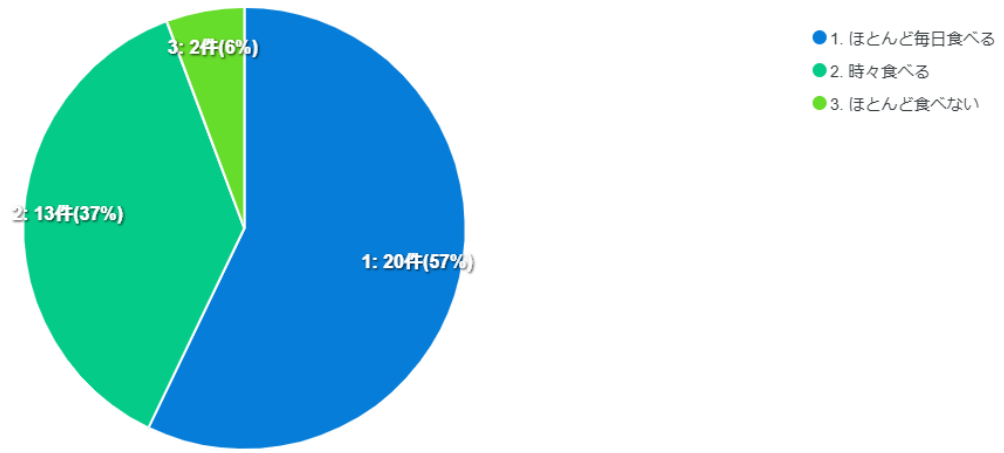
嫌いな食べ物は何ですか？ (当てはまるもの全て選択)



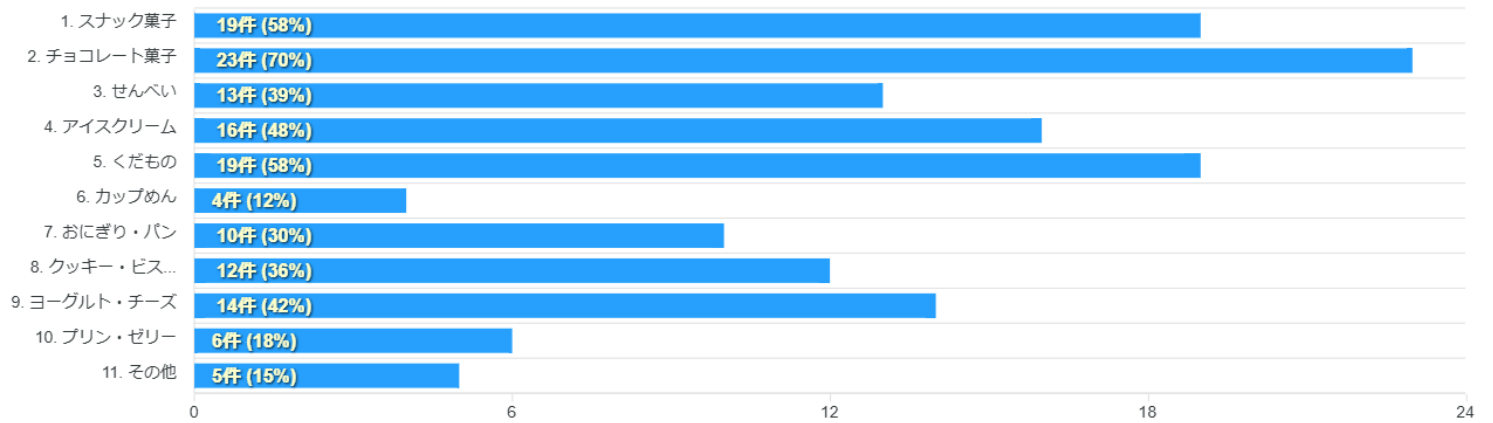
お子さんが好き嫌いや食事を残した場合、どうしていますか？



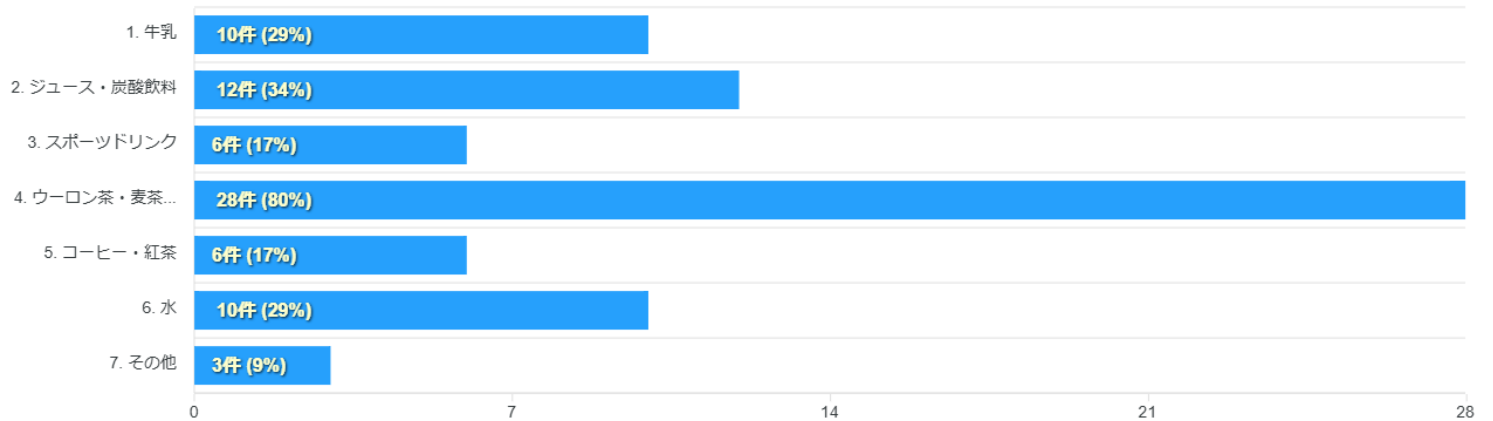
お子さんは、家でおやつを食べますか？



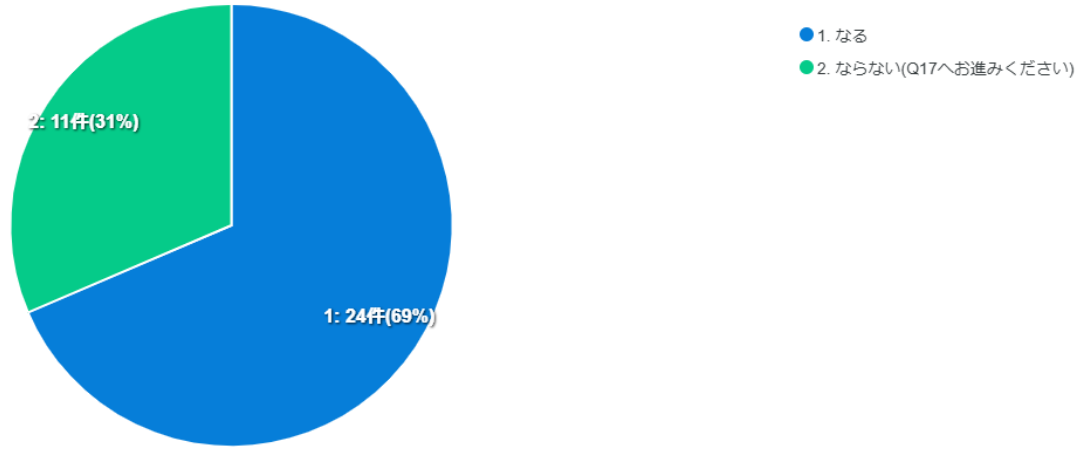
家でよく食べるおやつは何ですか？(複数選択可)



お子さんが家でよく飲む飲み物は何ですか？(複数選択可)



家庭で「食」について話題になりますか？



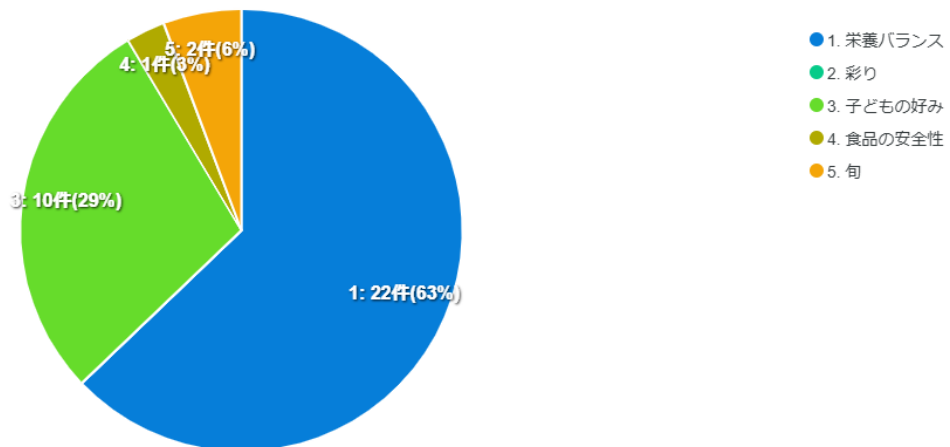
Q15で話題に「なる」と答えた方にお聞きます。話題になるのはどんな内容ですか？(複数選択可)



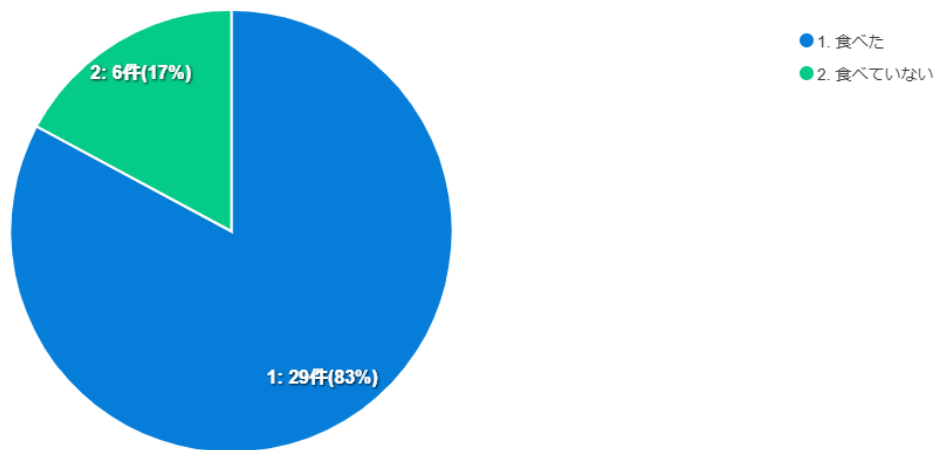
【選択項目】

1.食事の礼儀作法 2.食事と健康の関わり 3.地産地消について 4.食べ物の匂や栄養について

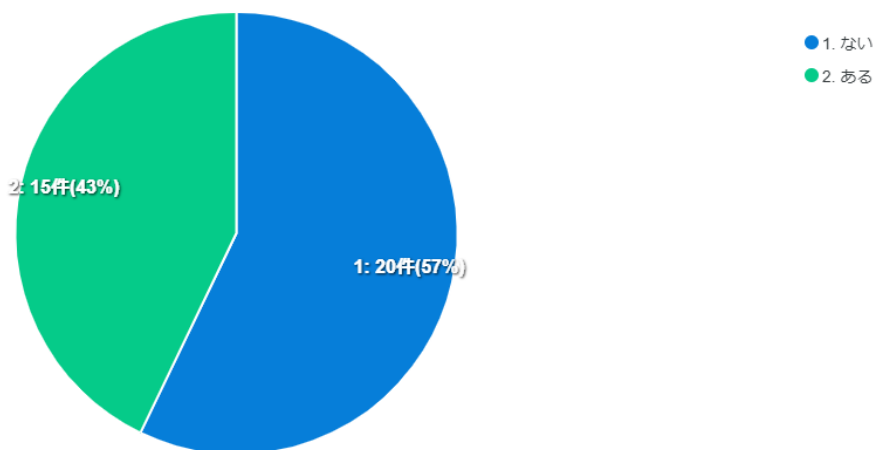
子どもの食事を準備する際、1番気をつけていることはどんなことですか？



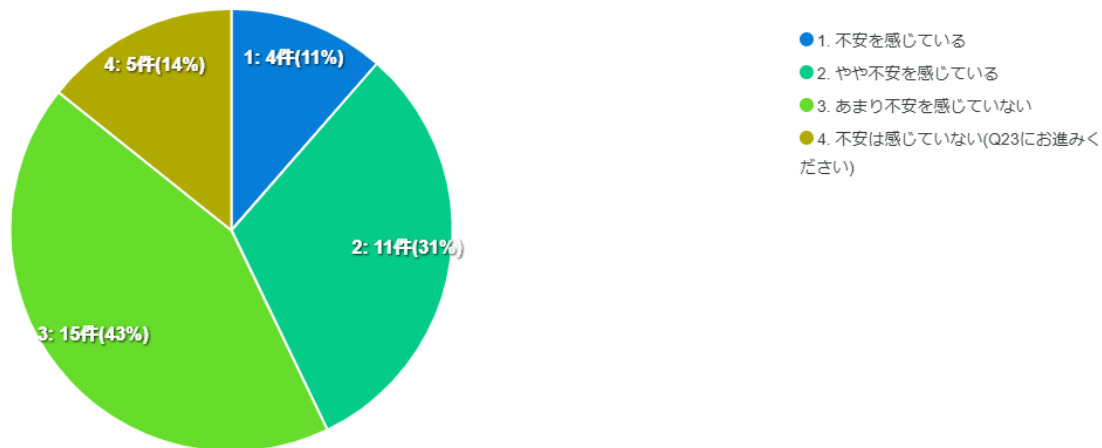
町内には伝統野菜や伝統料理があります。過去1年間で家庭で提供したり、家庭以外で食べる機会がありましたか？例：宇津沢かぼちゃ、ひょう・わらび・ぜんまいなどの干し物、笹巻き など



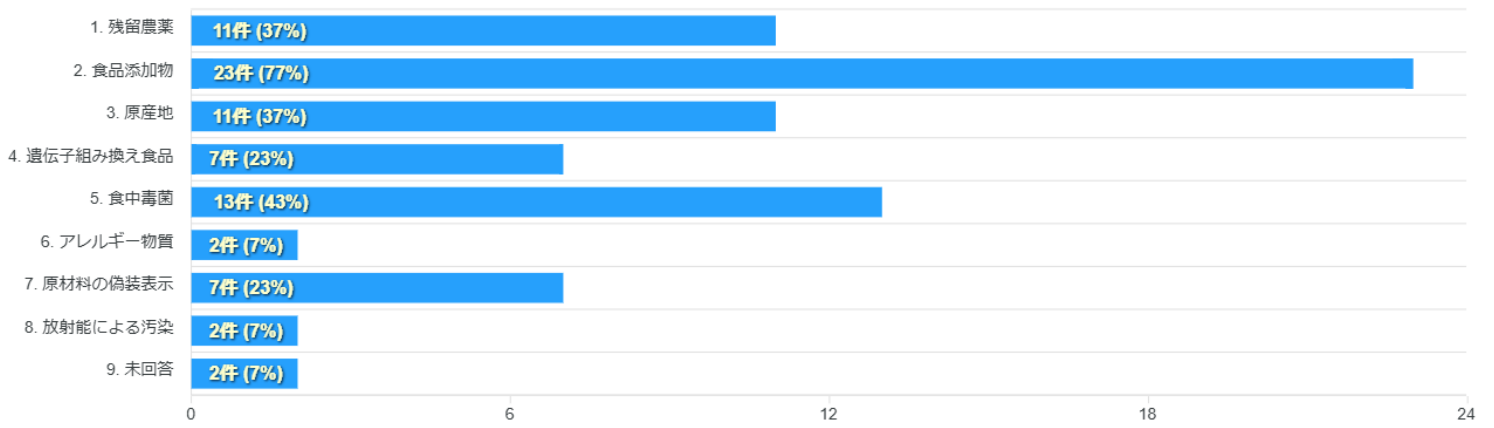
子どもの食生活で心配なことはありますか？



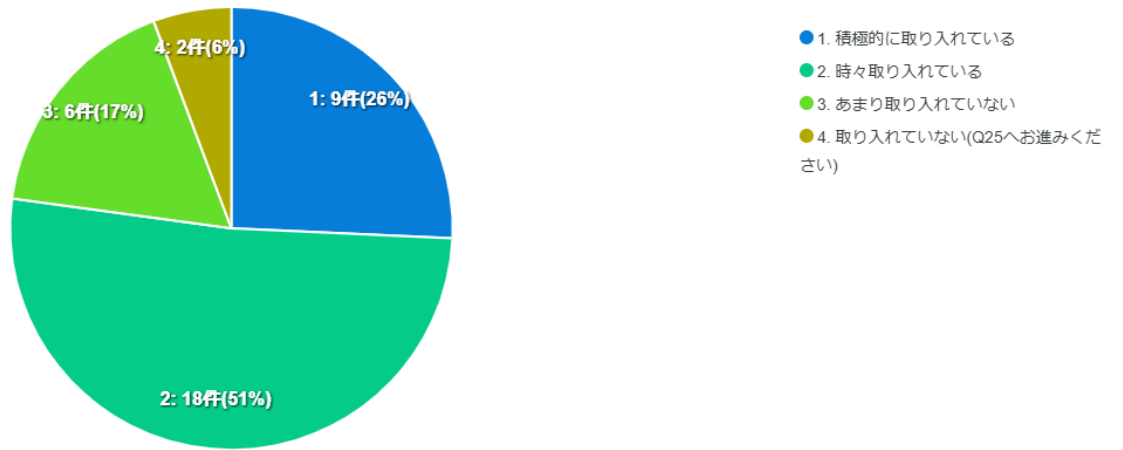
「食の安心・安全」について不安を感じますか？



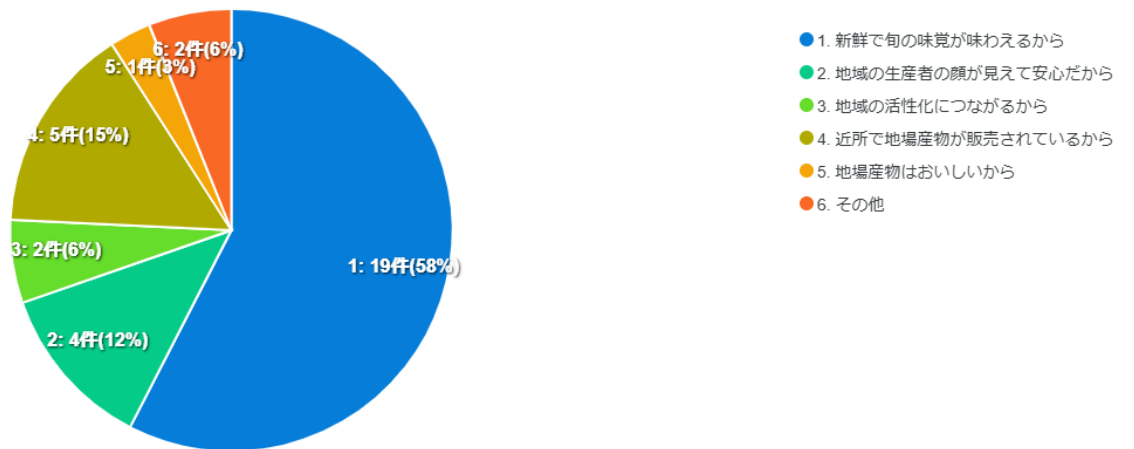
何に対して不安を感じますか？(複数選択可)



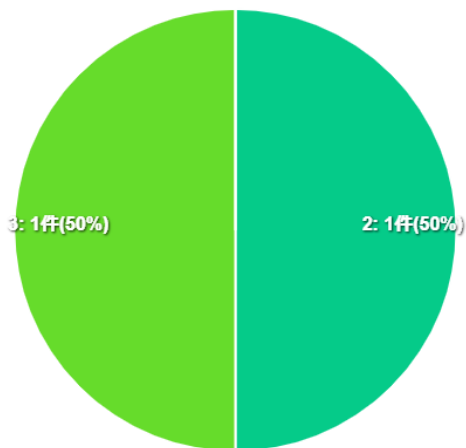
普段の食事で、地場産物(町内産・置賜産・県内産)を取り入れていますか？



普段の食事で、地場産物を利用している1番の理由は何ですか？

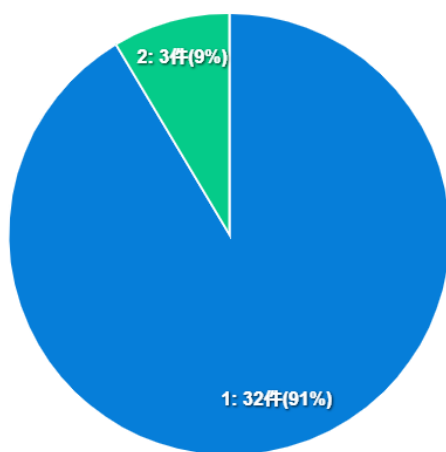


普通の食事で、地場産物を利用していない1番の理由は何ですか？



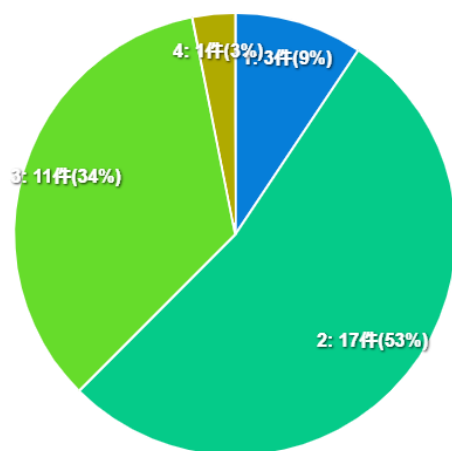
- 1. 価格が高いから
- 2. 日頃買い物に行く店に置いていないから
- 3. 国内産であれば、産地には特に興味がないから
- 4. 国内産、外国産に関わらず産地には興味がないから

直売所を利用したことがありますか？ 例：近隣直売所→ふるさとショップ(松原)、菜なポート(長井市)、愛菜館(置賜管内)、森のマルシェ(川西町) など



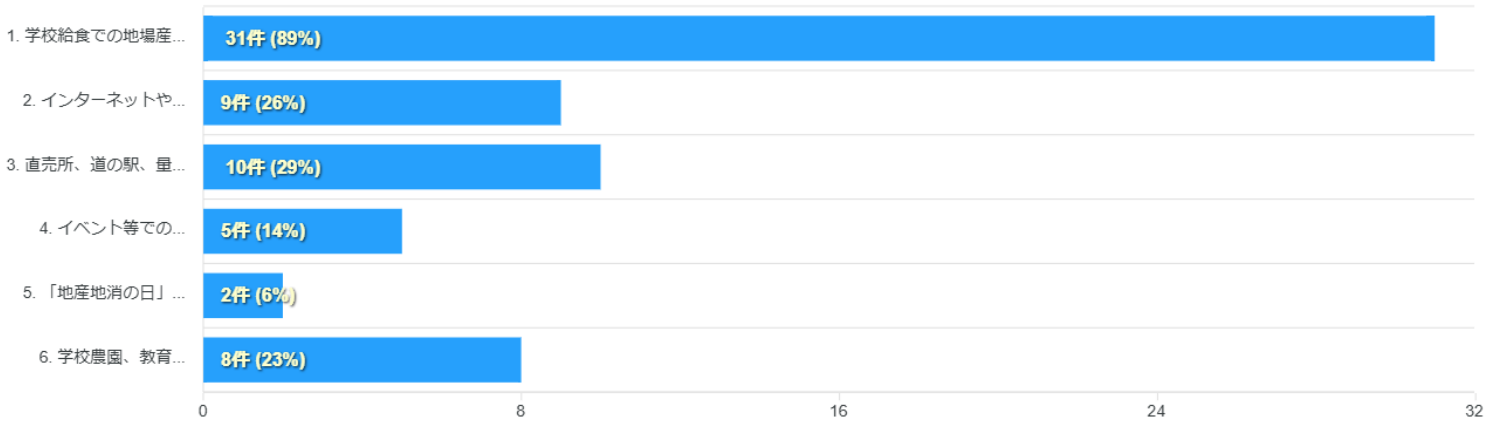
- 1. ある
- 2. ない

直売所を利用したことがある場合、利用頻度を教えてください。



- 1. 週に数回
- 2. 月に数回
- 3. 年に数回
- 4. その他

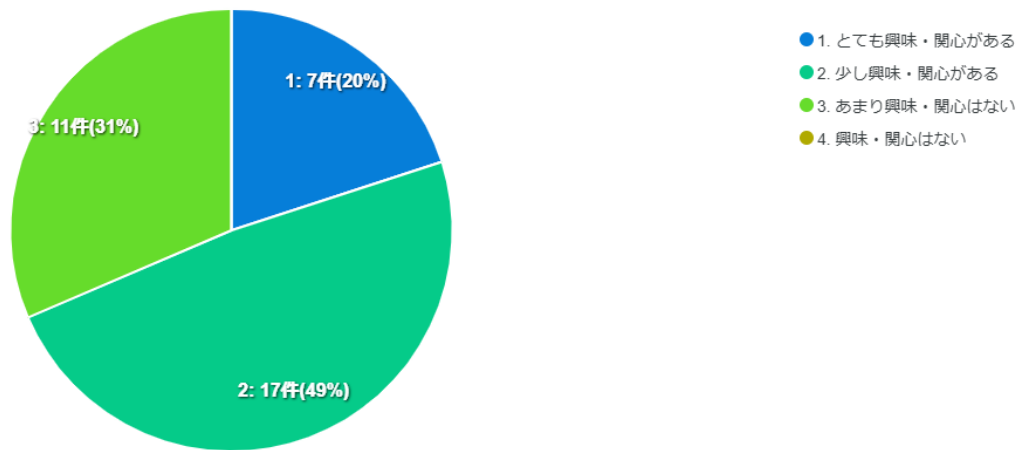
「地場産物を活用した食育に関連する取り組み」として、どのようなことを進めるべきだと思いますか？(複数選択可)



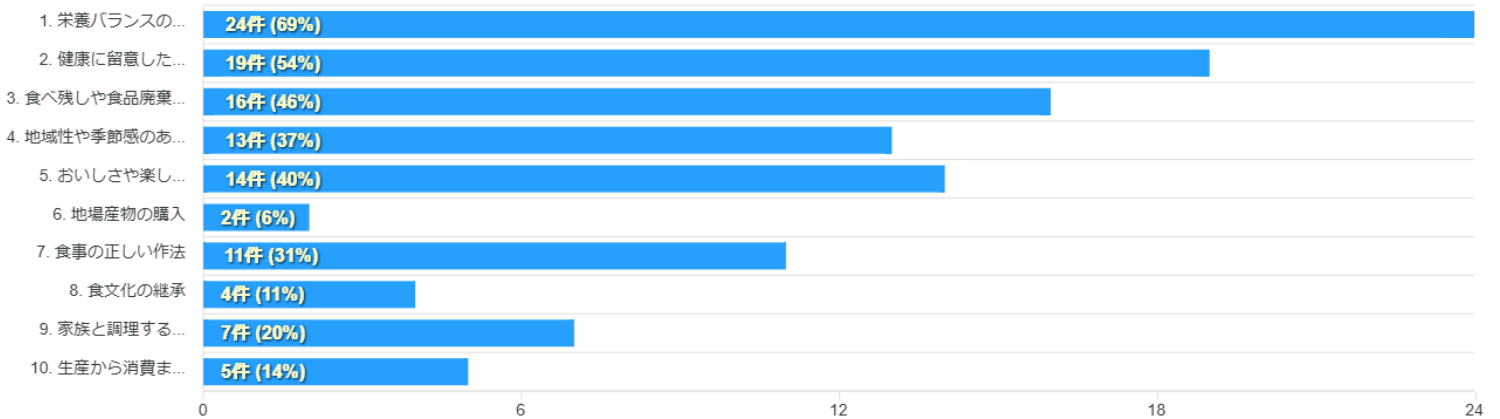
【選択項目】

1. 学校給食での地場産物の使用促進と生きた教材としての使用
2. インターネットやSNSでの地場産物の紹介
3. 直売所、道の駅、量販店等における生産方法や料理法の紹介
4. イベント等での地場産物の販売を通じた生産者と消費者との交流活動
5. 「地産地消の日」など、特定の月日を設定した活動
6. 学校農園、教育ファーム等における農林漁業体験

農業に対して興味・関心はありますか？



今後、家庭や教育現場で「食育」として実践していくべきことは、どんなことだと思いますか？



【選択項目】

1. 栄養バランスの取れた食生活
2. 健康に留意した食生活
3. 食べ残しや食品廃棄の削減
4. 地域性や季節感のある食事
5. おいしさや楽しさなど、食の豊かさ
6. 地場産物の購入
7. 食事の正しい作法
8. 食文化の継承
9. 家族と調理する機会を増やす
10. 生産から消費までのプロセスの理解

飯豊町食育・地産地消推進委員会設置要綱

(目的)

第1条 この要綱は、食育基本法（平成17年法律第63号）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（六次産業化法）（平成22年法律67号）に基づき食育・地産地消を総合的かつ計画的に実施するために飯豊町食育・地産地消推進委員会（以下「委員会」という。）を設置するにあたり、委員会の設置及び運営に関し、必要な事項を定めることを目的とする。

(所掌事務)

第2条 委員会の所掌事務は、次の各号に掲げるとおりとする。

- (1) 食育推進計画の策定及び推進に関すること。
- (2) 地産地消推進計画の策定及び推進に関すること。
- (3) 前号に掲げるもののほか、目的を達成するために必要な事項。

(組織)

第3条 委員会は、委員15人以内をもって組織する。

2 委員の任期は、2年とする。ただし、再任は妨げない。

3 委員に欠員が生じた場合の補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長)

第4条 委員長は、町長をもって充てる。

2 委員長は、会務を総理し、会議の議長となる。

3 委員長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(会議の招集)

第5条 委員会の会議は、委員長が招集する。

(庶務)

第6条 委員会の庶務は、農林振興課において処理する。

(補則)

第7条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成20年4月1日から施行する。

附 則（平成25年3月30日告示第20号）

この要綱は、平成25年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成27年3月19日から施行する。

附 則（令和2年2月25日告示第7号）

この要綱は、令和2年2月25日から施行する。

第4期 飯豊町食育・地産地消推進委員会 委員名簿（敬称略）

	区分	所属・役職名	氏名	分野	備考
1	委員長	飯豊町長	嵐 正人		
2	委員	飯豊町校長会代表	鈴木 清	教育	
3	委員	西置賜農業技術普及課 主任普及指導員	羽角 彩音	6次産業化	
4	委員	養護教諭部会 会長	鈴木 都	教育	
5	委員	飯豊町PTA連絡協議会 母親委員長	小松 沙緒理	教育	
6	委員	飯豊中学校父母と教師の会 母親委員長	沼澤 美保子	教育	
7	委員	栄養教諭	五雲寺 夢子	教育	
8	委員	飯豊町食生活改善推進員連絡協議会 会長	小川 とよ子	栄養・健康	
9	委員	認定農業者	伊藤 儀宝	生産者	
10	委員	めざみの里グリーンツーリズム推進協議会 会長	浅野 克幸	体験	
11	委員	飯豊町商工会納品組合 組合長	田中 栄一	商工	
12	委員	JA山形おきたま農業協同組合 飯豊支店長	大友 雅彦	商工	
13	委員	飯豊めざみの里農林産物直売所利用組合長	小川 雅憲	生産者	

	区分	所属・役職名	氏名	備考
1	事務局長	農林振興課 課長	上田 信幸	
2	事務局	商工観光課 課長	伊藤 満世子	
3	事務局	教育総務課 課長	横山 昌則	
4	事務局	健康福祉課 子ども家庭健康室 主任	菅野 靖子	
5	事務局	農林振興課 農業振興室 室長	佐藤 智昭	
6	事務局	農林振興課 農業振興室 主査	孫田 智子	

飯豊町食育・地産地消推進計画

(第4期)

令和8年3月

編集・発行 飯豊町役場 農林振興課 農業振興室
〒999-0696 山形県西置賜郡飯豊町大字椿 2888 番地
TEL： 0238-87-0525
FAX： 0238-72-3827
E-mail： i-nougyo@town.iide.yamagata.jp
ホームページ： <http://www.town.iide.yamagata.jp>