

公開 令和5年7月14日

担当部署：市民福祉部 健康増進課 健康づくり係

電話番号：0475 (50) 1174

東金市 企画政策部

秘書広報課 広報広聴係

電話番号 0475(50)1114

食を通じた健康づくりで 第7回食育活動表彰「消費・安全局長賞」を受賞

2023年6月24日、「第18回食育推進全国大会 in とやま」開会式にて、農林水産省主催による第7回食育活動表彰式が行われ、東金市食生活改善会（会員数：119名）はボランティア部門（食育推進ボランティアの部）において、「消費・安全局長賞」を受賞しました。

全国的にも評価された食育の取り組みについてご紹介します。日頃からの活動などについて取り上げていただけますと幸いです。

活動の詳細

1. 特定保健指導時のみそ汁塩分測定

当会は市健康増進計画「とうがね健康プラン21（第2次）」に基づき、市の健康課題や時代に合わせた活動を行っています。東金市は循環器疾患による死亡が国や県に比較し高い状況から、減塩を柱とした事業を展開しています。その1つとして特定保健指導時におけるみそ汁の塩分測定とアンケートを実施してきました。

アンケートでは、日頃食べる料理の味付け、塩辛いもの・漬物・つくだに等の摂取頻度、みそ汁の摂取頻度、食塩摂取目標量の認知等を把握し、その結果を地区の啓発活動に活かしたことで、みそ汁の塩分濃度や減塩意識の改善につながりました。



2. 「おいしいレシピ」を毎月発行

みそ汁の塩分濃度や減塩に対する意識に改善がみられたことから、2020年より減塩コラム付きの「おいしいレシピ」を毎月食育の日に合わせて、スーパーや保育所、薬局、道の駅等に設置するなど、市民全体への減塩普及活動等のポピュレーションアプローチを展開しています。

「おいしいレシピ」表面では、市管理栄養士が主に千葉県農業産出額が10位以内の食材を使って作成したレシピを掲載し、地産地消を啓発しています。また、裏面の減塩コラムでは、食塩摂取目標量の他、調味料・練り製品等、食品別に塩分量を提示し、わかりやすい塩分量の周知に努めています。



3. オンラインを活用した食文化の伝承・衛生指導

郷土料理である太巻き寿司の伝承にも取り組んでおり、オンラインで料理教室を実施しているほか、調理動画も作成し普及に努めています。また、新型コロナウイルス感染症防止のため、手洗いチェッカーを使ったオンライン手洗い教室を実施し、正しい手洗い方法の啓発を行っています。

オンラインでの郷土料理「太巻き寿司」教室 ▶



食育活動表彰とは

食育を推進する優れた取り組みが全国に展開していくことを目的に、農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動、教育活動またはボランティア活動を通じて、食育の推進に取り組む人々を対象に、その功績を称えるものです。農林水産省主催により、2017年より毎年行われています。

第7回では180件の事例の中から、特に優れた取り組みを行っている5件の団体に対して農林水産大臣賞、優れた取り組みを行っている13件に対して消費・安全局長賞、特色ある取り組みを行っている5件に対して審査委員特別賞が授与されました。

受賞のポイント

東金市食生活改善会は昭和46年に発足し、51年ものあいだ、幼児から高齢者にわたる幅広い年齢層に食を通じた健康づくりを推進しています。平成26年には特定保健指導時におけるみそ汁の塩分測定を開始し、令和2年からは減塩コラム付きの「おいしいレシピ」を毎月発行してスーパーや保育所等に設置するなど、市民全体への減塩普及活動を展開しています。またコロナ禍であっても活動を中止せず、郷土料理である太巻き寿司のオンライン教室や、調理動画を作成し普及に努めています。

今回の受賞は、

- (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進する活動
 - (2) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育を推進する活動
- が、農林水産省の掲げる食育重点テーマと合致し、評価されたものです。

参考 農林水産省 第7回 食育活動表彰 結果

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/7th/result.html>

