

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I-③	消費ステージ
施策の方向8	食の安全安心に関する教育、食育、地産地消の推進

具体的な取組み

(31) 食育の推進

「愛媛県食育推進計画」に基づき、生涯食育社会を目指し、食育を県民運動として推進します。健康寿命延伸の観点から、生活習慣病の予防や改善に向け、朝食や野菜の摂取向上や栄養バランス等に配慮した食生活の実践等に関する取組みを推進します。小中学校等に栄養教諭の配置を促進し、児童生徒に対して、食に関する指導の充実を図るとともに、学校給食を生きた教材として活用するため、地場産物の利用促進に努めます。

①概要

(健康増進課)

県民が「食」に関する知識と「食」を選択する力を身に付け、健全な食生活が実践できるように、ホームページ等を活用して平成28年度に策定した県食育推進計画(第3次)を周知するとともに、食育月間、食育の日に合わせた啓発事業の開催や、市町における食育推進計画の策定支援等を行う。

(保健体育課)

本県では、平成18年度から各学校への栄養教諭の配置を進めており、栄養教諭指導員による新規採用栄養教諭等へのサポートに努めるとともに、児童生徒の食に関する様々な課題へ対応するため、「食に関する指導の手引(第二次改訂版、H31.3文部科学省策定)」等を踏まえ、食育に関する研修会や公開授業を実施するなど、学校における食育の推進に取り組んでいる。

②推進指標

【学校給食における地場産物の使用割合(食材数ベース)】

学校給食における地場産物の活用は、子どもが食材を通じて地域の自然や文化、産業等について理解を深め、関係者の努力や食への感謝の念をはぐくむとともに、郷土への愛着を深めるという教育的効果を有するため、学校における食に関する指導の充実の指標となる。

年度	(R2)	(R3)	R4	R5	R6	R7	R8
目標	—	40%以上	—	—	—	—	40%以上
実績	42.0%	45.0%	51.1%				

③用語解説

《愛媛県食育推進計画》食育基本法が平成17年7月に施行され、県では、平成19年3月に第1次、平成24年3月に第2次の食育推進計画を策定した。平成29年3月に、生涯食育社会を目指し、県民との協働による課題解決や目標達成のための施策を総合的かつ計画的に推進するため、周知から実践に向けた、第3次食育推進計画を策定している。

【令和4年度事業実施状況】

- 県民健康づくり運動推進事業費(健康増進課)
- ・「愛顔のE-IYO(えいよう)プロジェクト」推進事業の開催(各保健所が、若い世代、働く世代等を対象に食生活・栄養改善のための啓発、支援を実施。延べ12回)
- 栄養教諭の配置(保健体育課)
- ・98名(県内20市町及び一部の県立学校に配置、国立大附属を除く)
- 栄養教諭指導員派遣(保健体育課)
- ・対象:新規採用栄養教諭
- ・指導員:退職栄養教諭・教員等
- ・指導回数:年間12回
- 健康教育研修会
- ・教職員、PTA関係者等を対象に食育に関する研修会を開催

【令和4年度取組みの評価】

(健康増進課)

「愛顔のE-IYOプロジェクト推進事業」では、各保健所で若い世代や働く世代を対象にアンケート調査の実施や食育講座等を開催し、各ライフステージに応じた県民一人ひとりの食育への取組みの定着に努めた。なお、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、状況に応じ、一部の開催は資料送付による情報提供に代えて実施した。

(保健体育課)

栄養教諭指導員が新規採用栄養教諭等へのサポートを行ったことにより、学校と調理場間の連携を円滑に進めることができ、食に関する全体計画及び年間指導計画に沿った、学校給食管理や食に関する指導(授業への参加等)を実施することができた。

また、健康教育研修会や栄養教諭の食に関する公開授業を実施したことで、県下の栄養教諭・学校栄養職員のみならず、小・中学校、高等学校、中等教育学校及び特別支援学校の関係教職員、PTA関係者、各市町教育委員会担当者へも食育の必要性を広く周知することができた。

各市町の地場産物の活用状況については、各市町が、食材データベースの活用や生産者との積極的な情報交換を実施したことで、各市町とも地場産物の活用率が上昇し、県目標(40%以上)を4年連続で達成することができた。

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I - ③	消費ステージ
施策の方向8	食の安全安心に関する教育、食育、地産地消の推進

具体的な取組み
 (32) 地産地消の推進
 県産品のPR活動や食体験事業の実践、地産地消フェアの実施等により、安全で安心な県内産農林水産物の提供を積極的に推進し、地産地消の促進を図ります。

①概要
 (食ブランドマーケティング課)
 未来を担う若い世代を中心に地産地消を一層推進するため、学校給食への県産食材の活用に向けた仕組みづくりを推進するとともに、子どもたちの記憶に残る食体験事業の実践等を通じて、県産食材の魅力発信及び理解促進に努め、生産者と消費者の連携や安全で安心な地元産品の提供の場づくり等に取り組み、生産と消費の結びつけを推進する。
 (漁政課)
 食生活の多様化とともに水産物の消費量は年々減少しており、特に若年層の「魚離れ」をいかに食い止めるかは喫緊の課題となっている。このため水産県として様々な角度から県民に魚食普及を啓発し、県産水産物の消費拡大を目指す。

②推進指標
【「愛媛産には愛がある」使用許可申請数】
 使用許可申請数の増加が安全で安心な県産農林水産物の魅力発信の指標となる。

年度	(R2)	(R3)	R4	R5	R6	R7	R8
目標	—	370件以上	—	—	—	—	340件以上
実績	299件	187件	248件				

③用語解説
 《愛媛産には愛がある》愛媛県産農林水産物の消費拡大・販売拡大を目的に平成14年2月に決定した愛媛の農林水産物統一キャッチフレーズ。

【令和4年度事業実施状況】

- 地産地消活動促進事業費(食ブランドマーケティング課)
 生産者と学校給食関係者を対象とした研修会、県内の親子を対象とした収穫体験や料理教室を通じて、生産者と消費者の連携、安全で安心な県産農産物の提供の場づくりに取り組んだ。
 県産農林水産物を紹介する普及啓発資材(クリアファイル)を作成し、学校給食を実施している県内の公立小学校を対象に配布。
 また、県産農産物を扱う料理店等を地元テレビ局による紹介や各種媒体、口コミ等を通じた県産食材の情報発信を行った。
- 魚食推進事業費(漁政課)
 県産水産物の消費拡大に向け、本県の水産業や魚介類、料理等の情報発信や普及啓発活動を積極的に展開した。
 - ・魚食普及の地区イベント、ふれあい体験等
 お魚ふれあい体験や親子料理教室、地元産ハモのPRや調理実演等を保育園や高校、公民館等で実施。さらに、済美高校の文化祭での地元産ハモを使った加工品の店頭販売も実施。
 - ・ABCクッキングスタジオにおけるお魚料理教室
 県産養殖マダイのPRに加え、さばき方指導、料理体験を通じた魚食普及。
 - ・栄養教諭等向けの魚食普及講習会
 子供たちへの波及を念頭に栄養教諭等を対象とした魚食普及講習会を4回開催。愛媛の水産業

や漁場環境、生産者による養殖の取組みや思いについての講義のほか、マダイのさばき方や給食用メニューの調理実習を実施。講習会に栄養教諭等69名が参加。これまでの活動で実施したメニューをまとめた「えひめのおさかな学校給食レシピ」を作成。

・水産王国えひめ応援団長「さかなクン」による情報発信

令和3年度に「水産王国えひめ応援団長」に就任いただいた、魚類学者でタレントの「さかなクン」を活用し、県産水産物PR動画の配信や、県内小学生向けの講演会を実施し、県産水産物及び魚食普及に関する情報発信を行った。

・県公式HP及びInstagram「水産王国えひめ」による情報発信

HPでは県産水産物の紹介やレシピ集の充実を図ったほか、Instagramでのインフルエンサーによるオンライン料理教室の実施やプレゼントキャンペーン等を実施し、県産水産物の認知度向上と利用促進を図った。

●漁村女性地域活性化支援事業費(漁政課)

漁村女性グループによる地域の水産物を利用したメニューの開発(レシピづくり)等の活動を総合的に支援・指導した。漁協女性部や大学生、高校生との商品開発を実施し、県内イベント等で販売した。

【令和4年度取組みの評価】

(食ブランドマーケティング課)

令和4年度は、学校給食等への県産農林水産物の導入促進に向けて、教育委員会との連携のもと学校給食関係者に対する研修会をオンラインで行ったほか、食材データベースの更新や全国学校給食週間に合わせた啓発資材(クリアファイル)等による啓発を行った。

さらに、親子を対象とした県産農産物生産者や生産現場との交流、料理体験等を通じて、幼少期に県産農産物への親しみと理解を深める機会を創出した。

(漁政課)

令和4年度は保育園児や高校、大学、公民館での体験イベントや料理教室において、幅広い層に県内の漁業や魚介類のことを知って、見て、触って食べる体験を通じた魚食普及を図ることができた。

また、栄養教諭等を対象とした魚食普及講習会は、本県水産業や環境、生産者の取組み等をSDGsと関連させた講義やマダイ1尾のさばき等、貴重な知識と体験を子どもたちに伝えたいと好評で、今後子どもたちの本県水産業や魚介類への理解の促進と関心を高めることができるとともに、生産者への感謝の気持ちが醸成されるなど、学校給食を通じた子どもや家庭での魚食の普及啓発に繋がるものと期待できた。

県のHPやInstagram「水産王国えひめ」による情報発信やキャンペーンの実施のほか、応援団長のさかなクンを活用し、食に興味のある幅広い消費者に向け、県産水産物やその美味しさを発信できた。

今後も引き続き、一般消費者や子どもたち、さらには食に興味のある人たちなど幅広い層に向け、SNSをはじめ様々な媒体を通じて県産水産物や料理に関する情報を発信し、魚食の普及啓発と県産水産物の消費の拡大を図る。

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保																								
I-③	消費ステージ																								
施策の方向8	食の安全安心に関する教育、食育、地産地消の推進																								
具体的な取組み																									
(33)えひめの食文化の普及推進 消費者や子供たちに、農業や食の大切さを学び、理解してもらうために、伝統食や行事食など愛媛の地域農産物を活用した食文化普及講座を開催します。																									
①概要 食の大切さとそれを支える農業について学び理解を深めるために、消費者や次代を担う子供たちを対象として、地域農産物に関する知識や栽培指導、地域伝統食や行事食等の加工指導を行う食文化普及講座を開催し、地域農産物の利用促進と食文化の普及・継承を図る。																									
②推進指標 【えひめ食文化普及講座開催回数】 講座回数の維持により、消費者や子供たちに対する食の安全安心や地域における食文化への理解促進の指標となる。																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>(R2)</th> <th>(R3)</th> <th>R4</th> <th>R5</th> <th>R6</th> <th>R7</th> <th>R8</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>目標</td> <td>—</td> <td>50回以上</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>26回以上</td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>36回</td> <td>36回</td> <td>39回</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		年度	(R2)	(R3)	R4	R5	R6	R7	R8	目標	—	50回以上	—	—	—	—	26回以上	実績	36回	36回	39回				
年度	(R2)	(R3)	R4	R5	R6	R7	R8																		
目標	—	50回以上	—	—	—	—	26回以上																		
実績	36回	36回	39回																						
③用語解説 —																									

<p>【令和4年度事業実施状況】</p> <p>●えひめ食農教育推進事業費(農産園芸課)</p> <ul style="list-style-type: none"> 食育基本法が施行され、消費者や次代を担う子供たちが食の大切さとそれを支える農業を学び、理解を深めるため、農作業や郷土料理づくりを通じて、食文化の普及・継承と地域特産農産物の利用促進を図った。 えひめ食文化普及講座の開催結果 〔日程・参加者数〕 令和4年4月～令和5年3月 県内13地区 延べ39回 延べ1422名参加 〔開催内容〕 ・学童、一般消費者、地域住民等を対象にした地域の味や農村食文化の普及・伝承 ・地域農産物を利用した郷土料理や加工品の紹介と普及

<p>【令和4年度取組みの評価】 (農産園芸課)</p> <p>学童を中心に一般消費者も含めて、地域特産品を利用した郷土料理づくりを通じて、食の大切さ及び食の原点である農業の意義を広く伝えることができた。</p>
--

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I-③	消費ステージ
施策の方向8	食の安全安心に関する教育、食育、地産地消の推進
具体的な取組み	
(34) 食物アレルギー対策の推進	
	学校関係者がアレルギー対応について学ぶ研修会を開催する等、学校全体で食物アレルギー対策に取り組むための支援に努めます。
①概要	食物アレルギーを有する児童にも安全な給食を提供するために、学校給食における食物アレルギー対応指針を周知し、理解を図る。 アレルギー疾患の基本的な知識及び緊急時の対応の充実を図るため講習会を開催し、理解を図る。
②推進指標	—
③用語解説	《食物アレルギー》食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものをいう。アレルギー体質を持っている人の場合、食物抗原の侵入に対して過敏な反応をし、じんま疹・湿疹等の皮膚症状、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起こされる。

【令和4年度事業実施状況】
<ul style="list-style-type: none"> ・新規採用栄養教諭・養護教諭研修における研修 ・県立学校栄養教諭・学校栄養職員研修会 ・愛媛県教育研究協議会栄養教員部及び養護教員部リーダー研修会 ・愛媛県高等学校教育研究会養護部会研修会 ・愛媛県学校保健会養護部会研修会 ・小中学校初任者研修 ・幼稚園等新規採用教員研修 ・高等学校保健会研修会 ・栄養教諭及び養護教諭キャリアアップ研修 I・III ・スクールヘルスリーダー連絡協議会 ・総合危機管理等研修会
【令和4年度取組みの評価】
<p>(保健体育課)</p> <p>「学校給食における食物アレルギー対応指針(平成27年3月文部科学省通知)」について、様々な研修の機会を通じて周知することにより、アレルギー疾患の基本的知識や緊急時の対応等について普及啓発に努めた。</p> <p>引き続き、様々な機会を活用して、同指針に基づくアレルギー対応の徹底について、各市町や学校等へ働きかける。</p>

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I-③	消費ステージ
施策の方向9	食品等のリコール報告制度、危害情報申出制度等の適正な運用

具体的な取組み

(35) 食品等のリコール報告制度の周知及び指導等
 講習会等において制度について周知し、制度の普及を図ります。
 自主回収着手事業者に対し、回収対象食品等の撤去等作業を行う小売業者や卸売業者等(以下「自主回収協力事業者」という。)へ速やかな情報提供や協力依頼を行う等、緊密な連携を図るよう指導するほか、自主回収協力事業者に対し、必要な助言等を行い、リコールの円滑な実施を支援します。また、国の食品衛生申請等システムを含めて適切に制度を運用することで速やかに県民や他の自治体への情報提供を行います。

①概要

えひめ食の安全・安心情報ホームページ等により、制度を広く周知する。
 食品関連事業者に対しては、手引きを活用し、着手事業者が行うべき事項(小売店等への情報提供や協力依頼、回収品の適切な保管等)について周知を図るほか、着手報告書提出時にも助言等を行う。また、着手事業者からの依頼を受け、実際に回収等作業を行う小売店舗等に対し、保健所から円滑な回収方法等に関する助言等を行う。

②推進指標

【リコール情報の提供件数】
 提供件数の増加により制度の浸透及び情報提供活動の指標となる。

年度	(R2)	(R3)	R4	R5	R6	R7	R8
目標	—	20件以上	—	—	—	—	20件以上
実績	10件	13件	13件				

③用語解説

《食品等リコール報告制度》 食品衛生法第58条第1項及び食品表示法第10条の2に基づき、食品関連事業者が食品等の自主回収を行った際に届出する制度。

【令和4年度事業実施状況】

● 食の安全・安心推進事業費(薬務衛生課)

- 令和3年6月1日から食品衛生法に基づく報告となっており、新制度を適正に運用した。
- 令和4年度県内事業者による自主回収件数:13件(松山市を除く)
- 着手事業者に対しては管轄する保健所が着手報告書の記載方法や回収作業の円滑な実施について指導、助言等を行い、いずれも適切に回収が行われた。

(回収製品) そうざい製品、菓子 等
 (主な回収理由) アレルゲンの記載もれ、消費期限の誤表記 等

【令和4年度取組みの評価】

(薬務衛生課)

ホームページや各種講習会等を活用して制度の周知、普及に努めた。
 着手事業者に対して必要な指導、助言を行うことにより、いずれも回収が適切に行われ、不良食品の流通防止に寄与することができた。
 推進指標である「提供件数」は、年度により変動はあるものの、近年は年間10件前後で推移しており、制度が浸透している。一方で、不良食品の流通という看過できない状況の顕在化でもあるため、今後も監視指導に努めていく。

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I-③	消費ステージ
施策の方向9	食品等リコール報告制度、危害情報申出制度等の適正な運用

具体的な取組み

(36) 危害情報申出制度等の周知及び迅速な対応

えひめ食の安全・安心情報ホームページ等により制度について周知し、制度の普及を図ります。県民から申出のあった危害情報に対し、該当食品関係施設への速やかな立入調査や改善指導等を実施するとともに、申出者へ調査結果を迅速かつ丁寧に回答します。申出内容が他の自治体の所管に属する場合には、速やかに所管自治体へ調査を依頼し、調査結果を申出者へ回答します。

また、食品衛生法の改正により新設された指定成分等含有食品について取り扱う事業者が指定成分等含有食品によって人の健康に被害を生じさせた又は生じさせるおそれがある旨の情報を得た場合は届出を行う等の制度について適切に運用されるよう周知を行います。

①概要

県民に対し、えひめ食の安全・安心情報ホームページや講習会等で制度や相談窓口について広く周知し、申出しやすい環境を整備する。保健所は、申出内容に対し、速やかに対象施設の調査を行い、必要に応じ改善指導等を実施し、その結果を申出者へ回答する。なお、申出内容が他自治体に係るものである場合には、県庁を通じて当該自治体へ情報提供を行い、調査を依頼する。

②推進指標

【危害情報申出制度対応件数】

件数の維持により対応活動の指標となる。

年度	(R2)	(R3)	R4	R5	R6	R7	R8
目標	—	85件以上	—	—	—	—	135件
実績	92件	82件	132件				

③用語解説

《危害情報申出制度》 県民が、人の健康に悪影響を及ぼすおそれのある食品について情報を入手したときに県へ申し出ることができる制度。申出を受けた県は、速やかに調査し、必要な措置等を行う。

【令和4年度事業実施状況】

●食の安全・安心推進事業費(薬務衛生課)

- 平成21年10月に開始した「危害情報申出制度」について、えひめ食の安全・安心情報ホームページへ申出先等を掲載するなど、制度の円滑な運用を図った。
 - 危害情報の申出を受けた保健所において、該当食品関連施設等へ速やかに立入調査を行い、必要に応じて改善指導等を実施した。また、調査結果等について、申出者に対し説明を行った。
〔主な申出内容〕食品を原因とする体調不良の訴え(原因究明及び施設指導の依頼)
 - 令和4年度危害情報申出件数:132件(うち県保健所36件、松山市保健所96件)
- ※松山市管内における危害情報申出制度に係る事務は、松山市へ権限移譲を行っている。

【令和4年度取組みの評価】

(薬務衛生課)

ホームページや各種講習会等を活用して制度を周知し、申出しやすい環境整備に努めた。申出を受けた保健所において、速やかな立入調査、改善指導及び申出者への丁寧な説明を行い、食の安全安心の確保及び食中毒未然防止につなげた。推進指標である「対応件数」は、132件となっており、申出件数は昨年度と比較して増加している。申出に対して速やかに調査し、必要な措置等行っていることは評価できるが、一方で不良食品の流通という看過できない状況であるため、今後も監視指導に努めていく。