

第4次中札内村食育・地産地消推進計画

楽しく 食べて、学んで、広げよう!!

安全・安心、新鮮で高品質な地域食材で
食育推進計画（案）

令和4年度～令和8年度



令和4年3月

中札内村

《目 次》

- 1 計画策定の趣旨・目的・・・1 ページ
- 2 計画位置付け・・・1 ページ
- 3 中札内村の食をめぐる現状と課題・・・2 ページ
- 4 計画策定の最終目標・・・4 ページ
- 5 最終目標達成のための5つの視点・・・5 ページ
- 6 生活場面に応じた「顔の見える」輪づくりの推進・・・6 ページ

- 〈用語説明〉・・・11 ページ

1 計画策定の趣旨・目的

「食」は人の生命と健康の根源をなすもので、きわめて重要です。

食生活の形は時代と共に常に変化し、近年の調理加工食品の増加や多様化した外食産業は、食習慣を含めた生活環境と食に関する意識に大きな影響を与えてきました。

また、現在の日本は世界でも有数の長寿国となり平均寿命は増加傾向にあり「人生100年時代」がやってくるとされている一方で、生活習慣病の増加や重症化が問題視されており、特に中札内村においては糖尿病患者やその予備群が全国平均に比べ高いことから、食環境の改善が健康寿命の延伸に大きく貢献すると考えられます。

加えて、野菜や果物の摂取量が少ない食生活、高齢化に伴う食育の重要性、地域担い手の減少、食品ロス、食品の安全性など様々な課題があります。

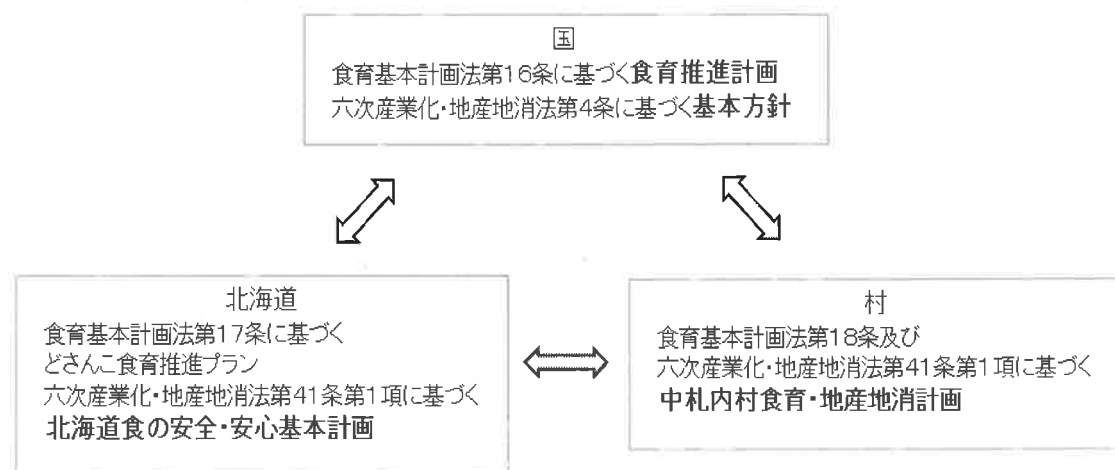
このような状況の中、食への関心を高め、食べ物の大切さを学び、食文化を伝えるとともに、身近にとれる地域食材の安全・安心な農畜産物を食べることにより郷土愛を醸成し、生涯にわたって、健康で豊かな生活を実現することを目標に、村は、平成18年に第一次食育・地産地消推進計画を、平成23年に第二次、平成28年に第三次食育・地産地消推進計画を更新し、15年間にわたり、「食に関する知識」と「食を選択する力」を習得する「食育」※1を推進し、また、食育と関係の深い「地産地消」※2についても取組を行ってきました。

これまでの15年間の取組の成果を踏まえ、これからの食育をさらに推進していくための計画を策定します。

2 計画の位置付け

本食育推進計画は、食育基本法第18条第1項※3に基づく市町村食育推進計画及び六次産業化・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位置付け、「どさんこ食育推進プラン」（北海道食育推進計画（第4次））及び「北海道の安全・安心基本計画」に基づき食育と地産地消を具体的に推進するために策定します。

この計画の期間は、令和4年度から令和8年度までの5年間とし、地域の意見や社会経済情勢の変化等によって、計画の変更が必要になった場合には、見直しを行います。



○関連する計画等

- ・ 中札内村まちづくり計画
- ・ 中札内村農業の発展方策
- ・ 子ども・子育て支援事業計画
- ・ 高齢者保健福祉計画
- ・ 中札内村健康増進計画
- ・ 保健事業計画

3 中札内村の食をめぐる現状と課題

＜ 現 状＞

(1) 農産物の地産状況

中札内村は、恵まれた土地資源と気象条件を背景に寒冷型の畑作と酪農、畜産を主体とした地域であり、畑作では、小麦、馬鈴薯、てん菜、豆類に加え枝豆やさやいんげん等の野菜の生産、また、酪農、畜産関係では、牛乳の生産、採卵鶏、肉用鶏、養豚が盛んで、生産性の高い経営をしています。

自然の生態系に沿って、家畜糞尿や農作物残さなどの有機質を畑に還元し「生きた土」での循環農業に早くから取り組み、1985年（昭和60年）には家畜糞尿や農作物残さなどの畑への還元量が10アールあたり堆肥換算で1.92トンに達したことから「有機農業の村」を宣言しました。

(2) 食生活の変化

当初計画策定から15年が経過し、この間の食育推進により食に関する意識は徐々に浸透しつつあるものの、食生活の多様化やライフスタイルの変化などに伴い、食料消費支出における生鮮食品の利用割合が減少し「外食や中食※4への依存」「食の外部化・簡便化の傾向」は依然として残っている状況にあります。

また、飽食の時代といわれるほど食品が豊富にある一方、特に家庭での食品が廃棄され

る割合が高く、環境面での問題が指摘されています。

中札内村においては、「朝食を抜くことが週に3回以上ある」人は6.9%と、平成25年度と比較して増加の傾向がみられます。

（３）食生活の乱れと健康への影響

アトピー性皮膚炎や化学物質過敏症の増加、生活習慣病の低年齢化などが社会問題となっていますが、これらの背景に、高度経済成長期以降の食生活の変化、インスタント化、食品添加物の増加などの関与が指摘されています。

子どもの間で増加している「眠い」「横になりたい」「イライラする」などの不安定な症状には、清涼飲料水の摂取過多、夕食時間が遅い、夜の間食、朝食の欠食、ダイエットなどの食生活の乱れが大きく関係していると言われています。

中札内村の特定健診の結果によると、北海道、国と比較して男女ともに「BMI」「腹囲」「GPT」「HbA1c」※5「LDL コレステロール」※6の割合が高く、特に「HbA1c」の割合が高くなっています。「メタボリックシンドローム」※7に該当された方は、北海道、国と比較すると男性の割合が高く、また、男性が女性より高くなっています。

野菜と果物の摂取量については、北海道の目標値である350g以上を下回っており、日常の食生活においても改善すべき点が見られます。また、塩分の摂取量については、北海道28市町村と比較して低いものの、北海道の目標値である1日あたり8g未満の摂取割合は1割を下回っています。

（４）食べ物と生産現場とのつながりの不足

現代は食品の大量生産、大量流通、大量消費が進み、遠隔地から運ばれた、パック詰め・カット済みの食品が多数を占めています。中札内村でも、スーパーマーケットや量販店の出店から、日常食卓に上る食材を手に入れる手段は店舗での購入が主となり、畑で農産物が育っている様子や生きている魚の姿などを食品と結び付けて考える機会が少なくなっています。

（５）消えつつある食の伝統や技術

近年、生活様式の変化などにより外食や中食の割合が高まり、また、料理の簡便化が進み、手作り料理や保存技術などの家庭や地域における食文化が消えつつあります。

また、日本の食文化の一つである箸の持ち方が正しく伝えられていない状況もあります。

＜課 題＞

- (1) 家族や友人などで料理をし、楽しく食事ができるような機会を増やすことが必要です。
- (2) 望ましい食習慣を身に付けていくため、過度な痩身や肥満が心身の健康に及ぼす影響や栄養のバランスなど栄養管理に関すること、食品の表示などの正しい情報、食べ物を取り巻く生態系や環境と調和のとれた食料の生産と消費、食料の需給など食に関する幅広い情報を得ることができ、その情報を活用できることが必要です。
- (3) 食事のマナーやバラエティ豊かな食材を活用したメニュー、家庭の味や地域食材を活用した料理^{※8}を継承し、食文化を学ぶことが必要です。
- (4) 保健師や栄養士による乳幼児期の食事指導、学校や保育園における給食を通じた食事指導、また、地域の食材を地域で消費し、生産者と消費者との「顔の見える関係」で結び付くことによって生まれる信頼関係を築くことが必要です。
- (5) 農業と観光を連動させ、豊かな地場農畜産物や加工品の資源を有効に活用しながら、魅力ある安全・安心な中札内村の「食」に対する信頼関係の構築が必要です。
- (6) 環境問題改善のため、家庭や学校などで捨てられる食品ロス^{※9}削減に向けた普及啓発が必要です。

4 計画策定の最終目標

計画の最終目標

『みんなが学んで広げよう!!

安全・安心、新鮮で高品質な地域食材を食べて、健康で豊かな生活』

この目標を軸として、中札内村の風土や文化などの特性を生かしながら、食に関わる人々への感謝と思いやりの心を育み、食べることの大切さを理解し、安全・安心・高品質な食べ物を選択する力と望ましい食習慣を育てます。

最終目標を実現するためには、食生活を通じて正しい知識や食事のマナーを学ぶとともに、我々の日々の食事が自然の恵みと多くの人々の苦労によって支えられていることの理解が不可欠です。

生産から流通、消費に至るまでの過程に触れることで「食」への関心を高め、食べ物の大切さを学び、食文化を伝えるとともに、身近にとれる地域食材の安全・安心・高品質な農畜産物を食べることにより郷土愛を醸成し、生涯にわたって、「健康で豊かな生活」を実現することを目指します。

5 最終目標達成のための5つの視点

(1) 食の背景を知る

- ・村の基幹産業が農業であることから、農作業等を体験するほか、身近なところで作物を育て、生命の尊さや不思議さ、育てる喜びを知るとともに農畜産物が生産される過程、産業としての仕組みを理解しましょう。
- ・自然との共生や環境保護について理解を深めましょう。
- ・昔からの生活の知恵を生かした料理や、越冬のための保存方法などの食文化を知りましょう。

(2) 食材を正しく選び、買う

- ・栄養や健康に関する正しい知識をもち、安全で健康に暮らすための食品を選ぶ能力を身につけましょう。
- ・地域でとれた旬のものを食べることが身体によいという地産地消の考え方を理解しましょう。
- ・自然環境や生活環境に配慮し、これらへの負荷が少ない食品を選ぶことを身につけましょう。

(3) 料理を作る

- ・材料の切り方、火や水、道具の使い方などにより、多様な料理法があることを知り、これらを身につけましょう。
- ・発酵食品など、生活の知恵から生まれた保存や加工技術、方法について理解を深めましょう。
- ・材料を無駄にせず活用することを身につけましょう。
- ・地域食材に愛着をもち、進んで活用しましょう。

(4) おいしく食べる

- ・食べ物そのものや食べ物を作った人、食べ物を育んだ自然に感謝して食べましょう。
- ・五感を使い、とれたての味、旬の味、素材の持ち味を活かした食べ方などを知り、本物の食への感性を磨きましょう。
- ・幼児期から味覚を磨きましょう。
- ・食べる前に「いただきます」、食べた後に「ごちそうさま」と感謝の気持ちを表すこと、箸を正しく持つ、残さないで食べる等、食事マナーを身につけましょう。

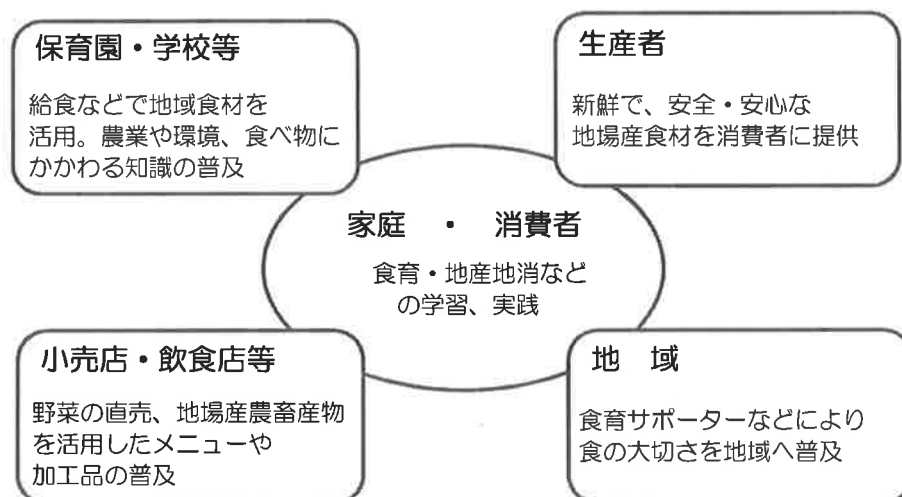
(5) 地産地消、食育、スローフード^{※10}など、「食」と「健康」の関わりを意識する

- ・中札内産の新鮮で、安全な農畜産物の質の良さを知知しましょう。
- ・食を楽しむ習慣の大切さを認識しましょう。
- ・望ましい食生活（三食規則正しく食べる、栄養バランスを考えるなど）を知り、健康を自己管理する能力や態度を身につけましょう。
- ・食の安全・安心が健康的な生活の基盤であることを知知しましょう。

- ・野菜の健康効果を知り、野菜の摂取量が増えることで、生活習慣病とその重症化の予防につながることを理解しましょう。

6 生活場面に応じた「顔の見える」輪づくりの推進

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のできる人間を育てること、食事のマナーや食文化、学校教育との関わりなど対象とする範囲が広いことから、様々な人たちがお互いに協力し合い、「保育園・学校等」、「生産者」、「小売店・飲食店等」、「地域」、「家庭・消費者」の5つの生活場面ごとに役割分担をし、生産者から消費者までの「顔の見える」輪づくりの取組を推進する必要があります。



(1) 家庭、そして消費者としての推進方向

「食」に関する理解を深めるのは家庭から。地産地消・食育の重要性や家庭や外食での食品ロス削減などについて学び、実践することが大切です。

離乳期からいろいろな食材に親しみながら味覚を教え、食事のリズムや食事を味わって食べることなど望ましい食習慣を身につけます。

また、日常生活の中で、買い物や料理の手伝いをしながら、食材の選び方や調理法を学ぶとともに、食事のマナーや、地域食材を活用した料理、環境などへの理解を深めるといった「スローフード」の考えを持ち、家族や友人と食卓を囲んで楽しい食事を心がけることが大切です。

休日などには、自然とのふれあい、地場産の食材を用いた料理講習会などに参加し、体験を通じて、楽しみながら五感を養い、「食」を学ぶことが大切です。

【具体的には？】

- 早寝、早起きなどの基本的な生活習慣を身につけましょう。
- 特に朝ごはんを家族で一緒に楽しく食べましょう。
- 季節の旬の食べ物や地域の素材を生かした食事に心がけましょう。
- 安全な離乳食や幼児食を作って食べさせましょう。
- 家庭の行事食と一緒に作って楽しく食べましょう。
- 食と健康について一緒に考える時間をつくりましょう。
- 地産地消・食育に関する行事には積極的に参加しましょう。
- 食品ロスの現状や社会へ与える影響を学びましょう。

《期待される主な効果》

- 作り手の顔が見え、安心して食べられるうえ、その食材がとれた農村風景や暮らしを身近に感じることができます。
- 新鮮で豊富な地域食材のおいしさを実感することで、地域の食べ物に誇りが持てるようになります。
- 三食をきちんと食べる習慣がつき、朝食を抜くことが少なくなります。

(2) 学校、保育園等での推進方向

学校などでは、栄養教諭や栄養士・保健師、教育関係者等が、給食を通じて友人と楽しく食べること、健康に関する正しい情報を伝えるなど望ましい食生活や食事のマナー、食文化などを教えるなど食に関する指導を促進します。

また、学校や保育園での給食、福祉施設での食事で地域食材の活用を進めるとともに、学校生活において食をテーマに取り上げ、生産現場を体験し、地域の産業や環境、食べ物に関わる知識などに関する場面づくりを推進します。

【推進の主体】 学校・保育園、栄養教諭、福祉施設、栄養士、保育士、保健師、食育サポーター※¹¹など

【具体的には？】

- 給食時間はもとより学校教育全体を通して、計画的かつ継続的な食に関する指導を促進します。
- 給食や食に関する内容を、給食だより等で家庭に伝えられるよう努めます。
- 給食やおやつを楽しく食べるための環境（雰囲気）づくりに努めます。
- 地域食材を中心とした多種多様な食材を利用した「ふるさと味覚給食」を実施します。
また、日常の給食や福祉施設での食事についても、できるだけ地域食材を使用した献立を提供できるよう努めます。
- 妊産婦や乳幼児を対象とした栄養指導の一環として、食についての情報提供や指導に努めます。

- 学校や保育園内の菜園、授業での農作業体験を通して、作物の成長過程などを学び、食に対する意識を育むよう努めます。
- 保護者との連携により健康や栄養など地産地消・食育に関するさまざまな情報提供や食物アレルギーについての情報共有ができるよう努めます。
- 保育園での食育サポーターによる野菜大好きプログラム等を通して、幼いときから「食の大切さ」を学ぶきっかけづくりを推進します。

《期待される主な効果》

- 子どもたちにとっては、農作業体験などを通して、生産の過程や生産者の苦勞を身近に感じることによって、食べ物を大切にすることが育ちます。
- 子どもたちにとっては、農作業体験や調理実習を通して苦手意識が強い野菜に親しみをもち食べる意欲が高まります。
- 保護者にとっては、学校での地産地消・食育の取組を知ることで、家庭での食生活のあり方を考え直すきっかけとなります。
- 栄養士や調理師などの教育関係者にとっては、子どもたちの食べ残しも少なくなり、仕事の励みになります。
- 福祉施設などに入所されている方にとっては、生産者の顔が見えることで安心して食べることができるうえ、地域とのつながりを感じることができます。

(3) 地域での推進方向

子どもたちやその親が調理実習や農業体験などを活用し、「見る」「聞く」「触れる」「作る」「食べる」という一連の流れを経験し、食べ物の生産から消費までの過程や、地域の食文化などを学び、健全な食生活を行う能力を身に付けることができるよう、関係者が連携した取組を推進します。

【推進の主体】食育サポーター、消費者協会、栄養士、保健師など

【具体的には？】

- 妊婦、子育て中の保護者等を対象とした栄養指導・子育ての支援に努めます。
例)「もぐもぐクッキング(離乳食講習会)」「プレママ・ベビーケア教室」等
- 食品表示の正しい理解や安全な食品の選び方(旬や栄養価、機能性、調理方法)や食文化の継承などについて、地域での指導や相談を受けます。
- 栄養指導や生活習慣病と食の関わりなどについて、地域での指導に努めます。
- 地産地消・食育の重要性について情報提供や普及啓発を行うとともに、乳幼児期からの正しい食生活や生活習慣の確立のための離乳食や栄養、保健指導に努めます。
- 食育サポーターの計画的な養成と、活動を支援し、地域における食生活改善の実践者として食の大切さが地域に浸透するよう努めます。
- げんき講座宅配便(情報宅配便)を利用して、健康と食に関する講座を実施するよう推

進します。

- 七色献立プロジェクトにより、野菜の消費拡大と主体的な健康づくりを推進します。
- パブリックキッチン等を活用し、地域の食文化を未来へ繋げる取組を進めます。

《期待される主な効果》

- 地域の豊かな自然環境や食文化との関わりを深く認識することによって、食文化の伝承や地産地消の意識が高まります。
- 食生活改善の実践により健康づくりや食育の普及が期待できます。
- 野菜の摂取量が増加し、食生活の改善や健康寿命の延伸につながります。

（４）村内小売店・道の駅等における販売所の推進方向

観光施設や飲食店などにおいて、さらなる地場農畜産物を活用した商品やメニューの開発を進め、今後も地域の農家等からの食材の安定供給により、利用者に安心・信頼の中札内産の食材にこだわった食品やメニューの普及を促進します。

【具体的には？】

- 「道の駅なかさつない」や村内小売店での地場産特産物の紹介と販売情報等の提供を促進します。
- 地域の農畜産物を中心とした料理メニューづくりを促進します。
- 自信を持って地場産食材にこだわり、独自ブランドを定着させ、食に対する意識の高さをPRします。

《期待される主な効果》

- 観光客にとっては、中札内産の農畜産物や地場加工品に接することができ、豊かな自然とともに中札内の食の魅力を発見することができます。
- 村内小売店等の関係者にとっては、新鮮で安心な地域食材を求める消費者の要望に対応することで販売戦略上の利点となることが期待できます。

（５）生産者の推進方向

生産者においては、地場産の新鮮で安全・安心な食材を消費者に提供することが最も重要です。

また、消費者との「つながり」が深まることによるパイプの広がりや、少量多品目の地域食材や規格外品等の流通ルートが確保できるといった経済効果に加えて、やりがいや生きがい生まれてきます。

消費者にとっても、新鮮でおいしい多くの地域食材が手軽に入手できることや、「安全・安心・高品質」を感じることができるという利点があります。

食料の生産履歴や食の安全について積極的に情報を開示するとともに、様々な体験がで

きる機会を積極的に提供することにより、自然の恵みと生産するための苦労、生命を育む産業としての重要性などの理解活動を推進します。

【具体的には？】

- 有機農業や減農薬など環境に配慮した生産活動^{※12}を推進します。
- 消費者のニーズにあった安全・安心・良質な農畜産物の生産を目指し、村内小売店や道の駅等の販売所との連携を図ります。

《期待される主な効果》

- 地域内での多様な販売ルートが確保され、少量多品目の農産物生産による新たな収入が得られます。また、コストの低減も期待できます。
- 地域で農畜産物が認められ、地域ブランドとしてイメージを高めることにより、東京や大阪など大消費地への出荷の拡大が期待されます。
- 食育を通して子どもたちの食生活を応援することで、子どもたちの喜ぶ顔が見え、生きがいや生産意欲の向上につながることを期待できます。

(6) 農業事業所・行政の推進方向

地産地消・食育に関して、農業事業所・行政はさまざまな場面で関わります。

皆さんに幅広い知識を総合的に身に付けていただくために、地産地消・食育に関連する機関が連携を密にして推進します。

【推進の主体】村・教育委員会、農業改良普及センター、JA中札内など

【具体的には？】

- 地産地消・食育の普及啓発を支援します。
- 地産地消・食育に関する情報を収集し、SNSやホームページ、広報紙等で提供に努めます。
- 地産地消・食育をテーマとした学習や住民による自発的な学習講座を支援します。
- 地域の農家からの食材の安定供給と安全・安心な地場農畜産物を提供できる体制を充実し、ふるさと納税の返礼品を活用するなど、中札内産食材のすばらしさを村内外へ伝えられるよう努めます。
- 遺伝子組み換え作物の交雑及び混入の防止、家畜伝染病の発生の予防に努めます。
- 安全性をアピールする公的認証制度等^{※13}を推進します。
- 地域資源の循環と環境対策で、環境にやさしい農業を推進します。

《期待される主な効果》

- 地産地消と食育の生活サイクルがスムーズに循環することによって、住民の心と体の健康、そして中札内村のPR、観光客の増加に期待ができます。

【用語説明】

※1 「食を通して生きることを学ぶこと」

主体的に自らの食を見つめ、食べることの意味や安全な食べ物の選び方について知り、好ましい食習慣や生涯にわたって健やかに暮らす知恵と能力などを身に付けるとともに、地域の食文化を伝え、育むこと。

また、食べ物がどのように作られ、どのようにして食卓まで届くのかを知り、食べ物を育てた豊かな自然の中で、生命の尊さやすばらしさを感じる「こころ」を育てることも含まれます。

※2 「地場生産―地場消費」を略した言葉で、地元でとれた生産物を地元で消費するという意味で使われます。

消費者の食料に対する安全・安心志向の高まりを背景に、より積極的に、生産者は消費者が求める安全・安心な食料を生産し、消費者はそれを消費することにより生産者を支えるという好循環を築いていくことが重要です。

※3 食育基本法第18条第1項 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

第2項 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあつては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

※4 スーパーやコンビニ等で販売されている調理されているお弁当・お惣菜など家に持ち帰ってそのまま食べることです。

※5 赤血球の中にある酸素を運ぶヘモグロビンに、血液中の糖が結合したもので、過去1～2か月間の平均血糖値を示します。

※6 低比重リポ蛋白（LDL）として血液中に存在するコレステロールです。HDLコレステロールが善玉コレステロールと呼ばれるのに対し、悪玉コレステロールと呼ばれます。LDLは、肝臓で作られたコレステロールを体内の組織に運ぶ機能があり、過剰になると動脈硬化の原因となります。

※7 脳血管疾患や虚血性心疾患等の発症の危険性を高める状態のことです。内臓脂肪が蓄積し、高血圧、高血糖、脂質異常のうち2つ以上当てはまると、メタボリックシンドロームと診断されます。

※8 北海道、そして中札内村の四季折々の地域食材、伝統的な加工技術を生かし、その地域で受け継がれてきた料理のことを指しています。

また、継承したものをさらに改良発展させた料理のことも含んでいます。

(例) 昔ながらのイモ団子やかぼちゃ団子等。広くは豚丼、ちゃんちゃん焼き等。

※⁹ 食品ロスとは、家庭での食べ残しや小売店での売れ残りなど、まだ食べられるにもかかわらず廃棄される食品のことをいいます。

※¹⁰ スローフードとは、もともとハンバーガーショップなどに代表されるファストフードに対し、伝統的な食文化を大切にしながら、食事をゆったり楽しむことを指す言葉です。

日本のスローフード運動は、郷土料理の見直し、小生産の食品の保護、質の高い素材の提供、さらには、子どもを含めた消費者への味の教育の推進などがテーマとなっています。

「食育」においても、農林水産省などが策定した「食生活指針」の中に、「食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も」という項目があり、「地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化を楽しみましょう」という呼び掛けが行われており、多くの共通点を持っているといえます。

※¹¹ 中札内村で食育を推進するボランティア団体です。子どもから高齢者まで、様々なライフステージに応じた食育を推進しています。村では養成講座などを開催し食育サポーター会員の増加に努めているほか、地域での食育推進の中核的役割を担うことができるよう支援しています。

※¹² 環境に配慮した取組みとして、以下のような例が挙げられます。

【環境保全型農業】

農薬や肥料の適正な使用の確保、稲わらや家畜排せつ物等の有効利用による土づくり等によって、農業の自然循環機能の維持増進を図ろうとする農業生産方式であり、クリーン農業や有機農業もそのひとつです。

【クリーン農業】

堆肥等の有機物の施用などによる土づくりに努め、化学肥料や化学農薬の使用を最小限に留めるなど、農業の自然循環機能を維持増進させ、環境との調和に配慮した安全・安心、品質の高い農産物の生産を進める農業です。

【有機農業】

環境負荷の軽減を図ると同時に化学肥料、農薬に基本的に依存しない栽培方法による農業のことで、JAS法では、播種または植え付け前2年以上の間、堆肥等による土づくりを行ったほ場において、化学的に合成された肥料や農薬を使用せずに生産された農産物が有機農産物と規定されています。

※¹³ 公的認証制度等には以下のようなものがあります。

【YES! Clean（北のクリーン農産物表示制度）】

北海道全体で取り組んできた「クリーン農業」を土台として、農薬や化学肥料の使用を削減して生産することを目的に道立農業試験等により開発・改良された「クリーン農業技術」を導入して、技術導入前に比べて農薬や化学肥料の投入量を削減して生産された、よりクリーンな農産物について、その栽培方法などを分かりやすく表示することにより、道産農産物の優れた点をアピールするものです。

【道産食品登録制度】

北海道では、消費者の商品に対する信頼確保と道産ブランドの向上を図るため、北海道の豊かな自然環境の下で生産された原材料を使用して、道内で製造・加工された道産加工食品を登録する制度です。令和2年3月31日現在、農産物136品、畜産物98品、水産物106品、林産物3品、その他19品の道産食品が登録されています。

【道産食品独自認証制度】

北海道の原材料にこだわり、高い技術を生かして生産された安全で優れた道産食品で、品目ごとに定められた基準を満たしたものを認証する制度です。令和2年3月31日現在、ハム類、ナチュラルチーズなど21品目の認証基準が設定されており、このうち15品目で50商品が認定されています。

【北海道HACCP自主衛生管理認証制度】

食品の製造・加工・販売施設などについて、HACCPによる自主衛生管理が適切に行われているかどうかを審査し、道が定める基準に達しているものを認証する制度です。

※HACCPとは、より安全な食品を提供するために考えられた食品の衛生管理システムで、平成30年6月の食品衛生法改正により、原則すべての食品等事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理を導入することとされています。



中札内村食育推進計画
中札内村地産地消推進計画

令和4年3月

発行 中札内村

編集 中札内村産業課