

与謝野町食育推進計画

令和8年3月

与謝野町

【目次】

第1章 与謝野町食育推進計画の基本的な考え方	1
1. 計画策定の趣旨	1
2. 独自の視点	3
3. 計画の位置付け	3
4. 計画期間	3
第2章 食育推進の基本理念と方針	4
基本理念	4
基本方針	4
第3章 数値目標	6
第4章 施策別の取り組み	7
1. 自然循環農業を核とした体験・学習プログラムの展開	7
2. 京の豆っこ米の認知度向上	8
3. 郷土料理・伝統料理の継承	8
4. 地産地消の推進	8
5. 豊かな食生活の実現	9
6. 関係人口の拡大	9
7. 農業体験機会の拡充	9
第5章 推進体制と進行管理	10
1. 推進体制	10
2. 進行管理	10
食育アンケート調査結果	11

第1章 与謝野町食育推進計画の基本的な考え方

1. 計画策定の趣旨

食は命の源であり、私たち人間が生きていくために欠かすことができないものです。また、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、生きる喜びや楽しみであり、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与します。

国が策定した食料・農業・農村基本計画^{※1}では、「食育は、生きる上での基本であり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得するとともに、心身の成長及び人格の形成にも大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育てていく基礎となるもの」とされています。

この食育の理念を実現するためには健康増進の側面だけではなく、食に対して多角的に学ぶことはもとより、本町がこれまで培ってきた「食文化」と食料供給の源である「農業」に関する有形・無形の資源を活かすことが不可欠であると考えます。

今回の計画策定にあたって実施した食育アンケート調査^{※2}からは、食文化の継承、地産地消の推進、特色ある農産物の認知、農業への理解等に加え、朝食欠食の多さ等の食習慣に至るまで様々な課題が明らかになりました。

本町では長年にわたり自然循環農業^{※3}を核とした環境保全型農業^{※4}の推進に取り組んでおり、地域から出されるおから、米ぬか、魚のあらと言った天然由来の原材料を使用した肥料を製造し、これを活用して農作物を育て、『京の豆っこ米^{※5}』をはじめとする特色ある農産物を再び食卓に届けるという循環型農業の仕組みは、環境に優しく持続可能な農業モデルとして高く評価されてきた歴史があり、環境保全を通じて地域社会の持続可能性を高めるとともに、少子高齢化・人口減少により地域社会の縮小が進む中、本町の魅力発信や関係人口の創出にも貢献できる可能性を持っています。

また、子どもたちが心も体も健やかに成長するため、学校給食並びに栄養教諭、管理栄養士等を中心として、こども園、小中学校で食べることの大切さを学ぶ機会の提供や、地元食材の活用拡大と食育機能の強化、食料の生産や地域の食文化、自然環境について学び、体験ができる環境も揃っています。

本計画は、諸課題の解決を図るとともに、食育を通じて地域の魅力や恵まれた自然を再発見し、それを内外に発信することで住民の誇りと愛着を育み、関係人口の拡大や地域経済の活性化につなげ、食を通じて実現される個人の健康増進や社会、文化、環境の持続可能性を支えるための、

ウェルビーイング
“Well-being（心・体・社会の健康と幸福）”の向上を目指すことで、住民一人ひとりが食を通じて健康で心豊かに暮らし、地域に誇りと愛着を持ち、豊かな恵みを未来へつなぐための指針とするため策定するものです。

- ※1 食料・農業・農村基本計画：食料・農業・農村に関する施策についての基本的な方針を定めた計画。食育の推進もこの計画に位置付けられています。
- ※2 食育アンケート：巻末に掲載
- ※3 自然循環農業：地域内で排出される食品残渣等の有機物を肥料として活用し、それを使って農作物を生産する、環境負荷の少ない持続可能な農業。与謝野町では「食べる→残渣を回収→肥料製造→農作物栽培→食べる」という循環の輪を構築しています。（詳細は与謝野町アグリサイクル HP 参照 アグリサイクル検索） 与謝野町 HP「YOSANO AGRICYCLE」→<https://agricycle.jp/>



- ※4 環境保全型農業：「農業の持つ物質循環機能を活かし、生産性との調和等に留意しつつ、土づくり等を通じて化学肥料、農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業」（農林水産省 HP）
- ※5 京の豆っこ米：与謝野町で生産される、京の豆っこ肥料（地域の食品残渣から製造した天然有機質肥料）を使用して栽培されたお米のブランド名。

2. 独自の視点

計画策定の趣旨から、食育推進計画における基本的な内容に併せ、本町における計画の独自の視点として「実体験」と「食文化の継承」を加えます。

次世代を担う子どもたちを中心に、地域で出される肥料原料である食品残渣の回収から肥料製造、田植え、稲作管理、収穫、そして食卓へという循環の輪を、一年を通じて学習・体験することで、食と農業と環境のつながりを実感し、住民一人ひとりが持続可能な社会の担い手であるという意識を育みます。また、造成する体験プログラムを通じて農業の価値を再認識することも重要であると考え、農業が単に食料を生産するだけでなく、環境保全、景観形成、文化継承等多面的な機能を持つことの価値を子どもから大人まで広く理解していただくことで、地域農業への関心と支援の輪を広げます。

季節感を大切にした食文化の継承にも力を入れます。四季折々の旬の食材を味わい、季節の行事に合わせた食事を楽しむことは、日本の食文化の根幹です。新米の季節を祝う文化や、地域に伝わる郷土料理を次世代に継承します。

「実体験」と「食文化の継承」を通じて“ウェルビーイングWell-being（心・体・社会の健康と幸福）”の向上を目指します。

3. 計画の位置付け

本計画を、第4次京都府食育推進計画を基本として策定し、食育基本法第18条に規定する市町村食育推進計画に位置付けます。

また、与謝野町総合計画を最上位計画とし、第3次与謝野町健康増進計画から独立した計画とし、関連する諸計画との連動を図ります。

4. 計画期間

計画期間は、令和8年度から令和12年度までの5年間とします。また、総合計画、健康増進計画等の改訂に合わせ見直しを行います。

第2章 食育推進の基本理念と方針

○基本理念

「循環の恵みを未来へつなぐ 豊かな食文化のまち 与謝野」

○基本方針

1. 自然循環農業の価値を活かした食育を推進します

与謝野町が長年取り組んできた自然循環農業は、地域で排出される自然素材を原材料として有機質肥料『京の豆っこ肥料』を製造し、これを活用して米や野菜を育て、再び食卓に届けるという、環境負荷の低減を目指した持続可能な農業です。この循環の輪を子どもから大人まで体験することで、食と農業、地域産業、環境についての学びとそのつながりについて実感できる食育を展開します。

2. 季節感と文化的価値を重視した食育を展開します

日本の食文化の根幹にある「旬」の概念や、季節の行事に合わせた食事は、自然のリズムに沿った暮らしの知恵です。新米の季節を祝う文化や、地域に伝わる郷土料理を次世代に継承することで、食を通じた地域アイデンティティの醸成を図ります。

3. 地産地消を推進し持続可能な食育を実現します

食育の推進に加えて、自然循環を核としたサーキュラーエコノミー^{※6}や地域経済の活性化につなげることで、持続可能な取り組みとします。農家の収益向上、ふるさと納税の拡大、民間事業者との協働等、経済的な好循環を生み出す仕組みを構築します。

4. 関係人口の拡大を推進します

住民のほか、農業に関心を持つ人への農業体験等の提供による関係人口の拡大を通して、食の大切さと自然循環を核とした環境負荷の低減を目指した持続可能な農業の価値を伝え、地域のブランディングに活かす取り組みを推進します。

※6 サークュラーエコノミー：資源を循環させながら経済活動を行う仕組み。廃棄物を出さず、製品や資源を何度も使い続けることで、持続可能な経済を目指す考え方。

5. 豊かな食習慣の定着を図ります

アンケート調査により明らかになった朝食欠食の課題や、栄養バランスの偏りに対して、具体的な改善策を講じます。子どもから大人まで一人ひとりが健康的な食生活を実践できるよう支援を行います。

6. 学校・園・家庭・地域・民間の連携ネットワークを構築します

食育を効果的に推進するため、栄養教諭、管理栄養士等との連携をさらに強化しながら、学校、こども園、家庭、地域、関係する団体等多様な主体をつなぐネットワークを構築し、それぞれの強みを活かした協働により、持続可能で実効性の高い食育活動を展開します。

第3章 数値目標

最終目標：令和12年度

指標	基準値（R7）	最終目標（R12）
1. 京の豆っこ米を「名前も特徴も知っている」子どもの割合	17.1%	90%以上
2. 郷土料理・伝統料理を受け継いでいる大人の割合	41.6%	50%以上
3. 地産地消を意識して食品を選ぶ大人の割合	59.2%	70%以上
4. 農業体験に参加する大人の割合	33.2%	50%以上
5. 朝食を毎日食べる割合		
子ども	78.8%	95%以上
大人	87.2%	90%以上
6. 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上食べる割合		
子ども	90.4%	95%以上
大人	80.1%	90%以上

※基準値：令和7年度実施アンケート結果

第4章 施策別の取り組み

本章では、第2章で示した基本方針の実現及び、第3章の目標達成のための具体的な取り組みを示します。

与謝野町の特色である自然循環農業を核とした体験・学習プログラムを展開するとともに、食文化の継承、地産地消の推進、健康的な食習慣の定着、関係人口の拡大に向けた取り組みを推進します。

1. 自然循環農業を核とした体験・学習プログラムの展開

田畑がすぐそばにある町の特徴を活かし、学齢期において農業に触れる機会を提供するとともに、肥料の原材料の回収から始まり、肥料製造、田植え、収穫、そして再び食卓へ、という一連の流れを各ステージを通じて体験し、その価値を実感できるプログラムの造成を目指します。

○ステージ1：循環の理解

学校給食で『京の豆っこ米』が提供されていることを活かし、子どもたちの給食を起点に循環型農業の理解を進めます。併せて、農業等の活動と環境の関係についても知識を深める機会にします。

【具体的取り組み】

- ・ 給食、出前講座等

○ステージ2：田植え体験

肥料製造の工程を見学します。食べ物が土に還り、再び作物を育てる循環の仕組みを理解します。田植を体験し、土に触れて稲作の大変さと楽しさを実感します。

【具体的取り組み】

- ・ 『京の豆っこ肥料』製造工程見学
- ・ 田植え体験

○ステージ3：収穫体験

自分たちが植えた稲を収穫し、お米ができるまでの過程を実感することで実りの喜びと食への感謝の気持ちを育みます。

【具体的取り組み】

- ・ 稲刈り体験
- ・ 脱穀・粃摺り見学

○ステージ4：調理・食事体験

収穫した『京の豆っこ米』を使って調理実習を行い循環の最終段階を体験します。食べることが次の循環の始まりであることを学びます。

【具体的取り組み】

- ・ 炊飯体験、給食での提供
- ・ 新米の試食

2. 京の豆っこ米の認知向上

『京の豆っこ米』は与謝野町独自の自然循環農業の象徴的な農産物ですが、アンケート結果では名前も特徴も知っている子どもは17.1%にとどまっております。町の特色ある取り組みの価値が十分に伝わっておらず認知の向上が課題です。営農活動と環境の関係について基礎的な知識を深めつつ、循環農業の意義と『京の豆っこ米』の価値を子どもから大人まで広く理解してもらうことが重要です。

【具体的取り組み】

- ・ 給食時間での『京の豆っこ米』の特徴や価値の説明
- ・ 京の豆っこ肥料の学習機会の提供
- ・ パンフレット・動画による情報発信

3. 郷土料理・伝統料理の継承

ばら寿司が代表する地域に伝わる郷土料理や伝統料理は、その土地の歴史や文化を映す貴重な財産です。しかし、アンケートの結果では受け継いでいる大人は41.6%にとどまり、季節の行事食を家庭で作る割合も50.0%と半数にとどまっています。核家族化やライフスタイルの変化により、世代間での伝承が困難になっている状況が見られます。

【具体的取り組み】

- ・ 学校給食での郷土料理・行事食の提供
- ・ 行事食の学習機会の提供
- ・ 郷土料理レシピの周知
- ・ 高齢者から若い世代への伝承機会の創出
- ・ 地域での料理教室・講習会の開催

4. 地産地消の推進

地産地消は、地域内経済循環、農業の振興、食料自給率の向上、輸送エネルギーの削減等、多面的な意義を持ちます。アンケート結果では、地産地消を意識して食品を選ぶ大人は59.2%、学校給食に地元野菜が使われていることを知っている子どもは83.9%と一定の認識は広がっており、この基盤をさらに強化し実際の消費行動につなげることが重要です。

【具体的取り組み】

- ・ 学校給食における地元食材使用率の向上にむけた米や野菜等の受け入れ
- ・ 生産体制整備
- ・ 旬の食材情報の定期的な発信

5. 豊かな食生活の実現

アンケート調査により、子どもの8.0%、大人の12.8%が朝食をほとんど食べないことが明らかになりました。これは全国的に見て低い数字です。

朝食は1日の活動エネルギー源であり、特に成長期の子どもにとって欠かせない食事です。朝食欠食の主な理由として、「時間がない、食欲がない、準備が面倒」等が挙げられます。栄養教諭や管理栄養士と連携し、朝食の重要性についての食育指導を充実させます。

【具体的取り組み】

- ・ 簡単朝食メニューのレシピの周知
- ・ 早寝早起き等生活リズム改善の啓発
- ・ 朝食の重要性についての学習機会の提供
- ・ 健康的な食生活を実現するための指導の実施

6. 関係人口の拡大

住民のほか、農業に関心を持つ人への農業体験等の提供による関係人口の拡大を通して、食の大切さと自然循環を核とした環境負荷の低減を目指した持続可能な農業の価値を伝え、地域のブランディングに活かします。

【具体的取り組み】

- ・ 農業体験プログラムの創設と情報発信
- ・ ふるさと納税を活用した関係人口の拡大と継続的な関係構築

7. 農業体験機会の拡充

農業体験は、食への感謝の気持ちを育み、農業の大切さ、自然環境との関係を実感できる貴重な機会です。アンケート結果では、この1年間で農業体験に参加した大人は33.2%ですが、興味はあるものの未参加の方が36.3%であり、体験したいというニーズが高いことがわかります。より多くの住民が気軽に参加できる機会の創出が求められています。

【具体的取り組み】

- ・ 自然循環農業を核とした体験・学習プログラムの展開
- ・ 都市部住民向け体験ツアーの推進支援
- ・ SNS・ホームページでの情報発信強化

第5章 推進体制と進行管理

1. 推進体制

「与謝野町食育推進会議」を中心に、各部門が連携して食育を推進します。なお、計画の策定に当たっては、「与謝野町食育推進会議」において情報収集及び課題分析、取り組みの方向性を検討するとともに、外部専門家（辻調理師専門学校、国連大学サステイナビリティ高等研究所、食生活改善推進員協議会）に意見を求めました。

【各部門の役割】

- 学校教育部門：体験・学習プログラムの実施、給食を通じた食育指導、食文化の学習
- 社会教育部門：郷土料理の調査・研究、郷土料理の学習支援
- 子育て支援部門：乳幼児期からの食育推進、保護者への情報提供と支援
- 農林部門：自然循環農業の推進、農業体験の場の提供、地産地消の推進
- 保健部門：健康的な食習慣の啓発、郷土料理の普及
- 民間事業者：食材提供、体験プログラムへの協力、情報発信への協力、地域での料理教室の開催

2. 進行管理

- ・最終年度（令和12年度）に向け最終評価を実施
- ・評価結果を次期計画に反映

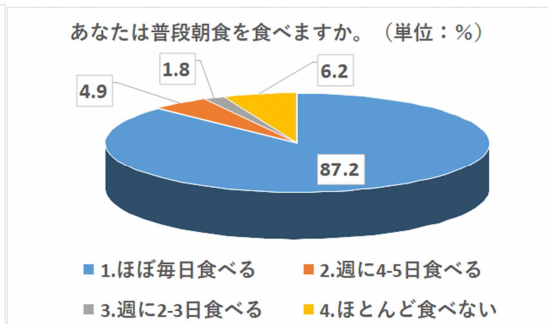
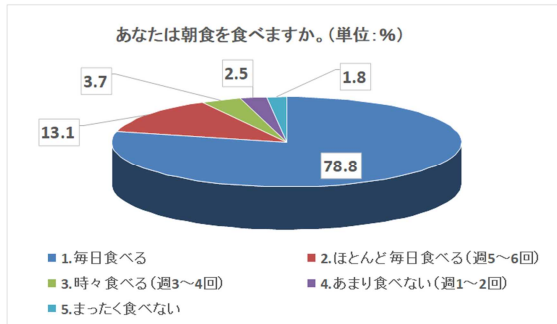
食育アンケート調査結果

食育推進計画策定にかかる町内状況の把握のため、令和7年度に下記の通りアンケート調査を実施しました。

1. 調査内容	与謝野町食に関する調査	
2. 回答方法	電子申請システム「LoGo フォーム」によるフォーム回答	
3. 対象者	子ども ・ 小学校 5～6 年生 ・ 中学生	大人（世帯単位） ※無作為抽出
4. 実施期間	令和7年9月1日～9月30日	令和7年9月8日～10月9日
5. 対象者数	791	1,000
6. 回答数	708	226
7. 回答率	89.5%	22.6%

【朝食摂取状況について】

対 象	毎日食べる	食べない
子ども (n=708)	78.8%	8.0%
大 人 (n=226)	87.2%	12.8%



どれくらいの頻度で朝食を食べるかの質問です。

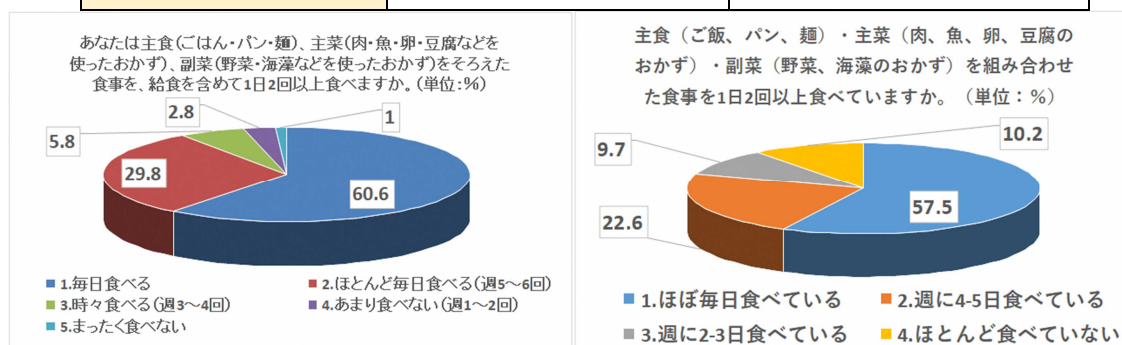
左図が子ども、右図が大人の回答結果です。

子どもについては「毎日食べる」が78.8%と8割弱になっています。「食べない」は、「時々食べる(週3~4回)」3.7%、「あまり食べない(週1~2回)」2.5%、「まったく食べない」1.8%の3項目を集計し8.0%となっています。

大人については「ほぼ毎日食べる」が87.2%という数値になっています。それに対し「食べない」12.8%は、「週に4~5日食べる」4.9%、「週に2~3日食べる」1.8%、「ほとんど食べない」6.2%を集計した数値です。

【バランスの良い食事（主食・主菜・副菜）について】

対 象	1日2回以上食べる	ほとんど食べない
子ども	90.4%	3.8%
大人	80.1%	10.2%



主食、主菜、副菜のそろったバランスの良い食事を1日に2回以上食べているかの質問です。

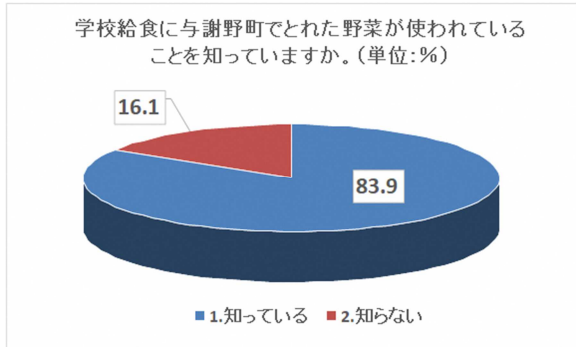
左図が子ども、右図が大人の回答結果です。

子どもに関しては給食も含めた回答です。「毎日食べる」が60.6%、「ほとんど毎日食べる(週5~6回)」29.8%で、これらを合わせて「1日2回以上食べる」が90.4%の数値となります。それに対して、「あまり食べない(週1~2回)」が2.8%、「まったく食べない」が1%で、これらを合わせた「ほとんど食べない」が3.8%となっています。

大人については「ほぼ毎日食べている」が57.5%、「週に4~5日食べている」が22.6%となっています。これらを合わせて「1日2回以上食べる」とし数値が80.1%となるので、8割がバランスの良い食事をしています。これに対し、「ほとんど食べていない」が10.2%となっています。

【学校給食について】

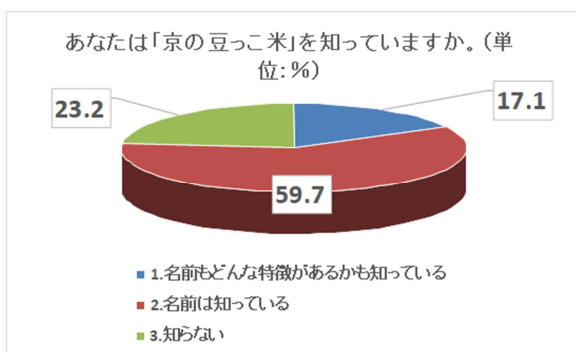
項目	結果
学校給食に地元野菜が使われていることを知っている（子ども）	83.9%



「学校給食で地元産の野菜が使われていることを知っている」と回答したのは、83.9%に及んでおり非常に高い数値となっています。

【『京の豆っこ米』について】

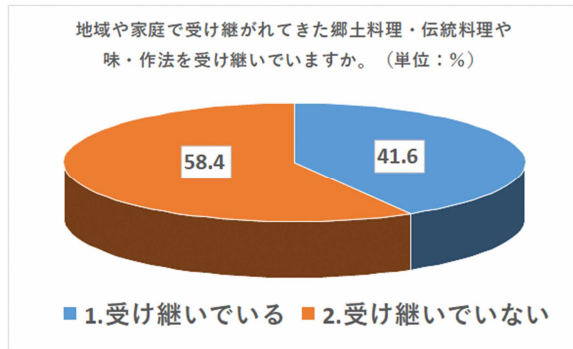
項目	結果
京の豆っこ米を「名前も特徴も知っている」（子ども）	17.1%



『京の豆っこ米』については、「名前は知っている」が59.7%となっており半数以上の割合です。町内の学校給食では『京の豆っこ米』が提供されていますが、「名前も特徴も知っている」と回答したのは2割に満たない17.1%となっています。

【郷土料理・伝統料理について】

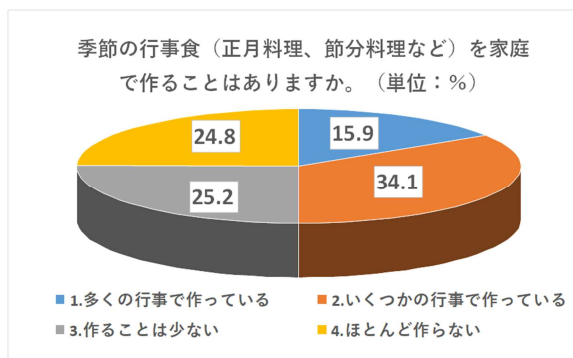
項 目	結 果
郷土料理・伝統料理を受け継いでいる（大人）	41.6%



地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理や伝統料理に関して、「受け継いでいる」という回答は41.6%で半数に満たない状況にあります。

【季節の行事食について】

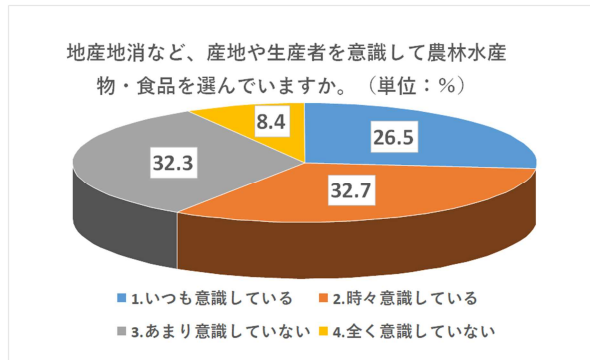
項 目	結 果
季節の行事食を家庭で作っている（多く・いくつか）（大人）	50.0%



正月料理や節分料理など、季節の行事食を家庭で作る機会についての項目では、「いくつかの行事で作っている」が34.1%、次いで「多くの行事で作っている」が15.9%となっています。これらを合わせても、季節の行事食を作る家庭は半数にとどまります。

【地産地消について】

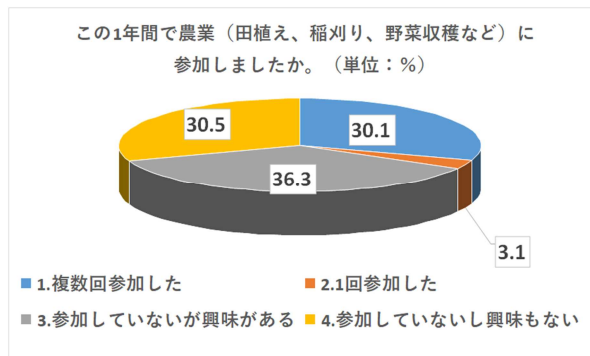
項目	結果
地産地消を意識して食品を選んでいる（大人）	59.2%



産地や生産者など地産地消を意識して農林水産物や食品を選んでいるかについて、「時々意識している」が32.7%、「いつも意識している」が26.5%という回答でした。これら2項目を合わせた「意識している」が59.2%となっています。

【農業体験について】

項目	結果
農業体験に参加（この1年間）（大人）	33.2%
農業体験に興味がある（未参加者）（大人）	36.3%



この1年間で田植えや稲刈り、野菜の収穫など農業に参加したかの質問です。「複数回参加した」30.1%と「1回参加した」3.1%を合わせ、「この1年間で農業体験に参加した」が33.2%になります。また、「参加していないが興味がある」という方が36.3%でした。

【アンケート調査から見えた現状と課題】

令和7年度に実施した食育アンケート調査（サンプル数：子ども708、大人226）から、以下のような現状と課題が明らかになりました。

1. 朝食欠食への対応

子どもの8.0%、大人の12.8%が朝食をほとんど食べていない状況があり、健康に関する知識の普及を進め生活習慣の改善を図ることが必要

2. 京の豆っこ米の認知度向上

名前も特徴も知っている子どもは17.1%で、町の特色ある取り組みが自然環境を保全する上でどのような価値を有しているのかを十分に伝えることが必要

3. 食文化の継承

郷土料理・伝統料理を受け継いでいる大人は41.6%にとどまり、地域食文化の世代間の伝承が課題

4. 地産地消の推進

地産地消を意識して食品を選ぶ割合は59.2%であるが、日々の食材選びが地域農業を支えることにつながる、ということへのさらなる理解促進が必要

5. 農業体験の機会拡大

36.3%が農業体験に興味があるものの未参加であり、食料生産の仕組みや地域の産業について学ぶため体験機会の創出が必要