
第2次南陽市食育・地産地消推進計画

南陽市農林課

令和8年3月

目次

第1章 計画の策定にあたって	1
1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置づけ	1
3 計画期間	1
第2章 「食」をめぐる現状と課題	2
1 人口構成	2
2 平均寿命と健康寿命	2
3 食と健康との関連	4
4 多様なライフスタイルに対応した食育	5
5 地産地消	5
6 市民アンケート調査の結果と分析	7
(1) 食育・地産地消への意識	7
(2) 食生活の現状(朝食・共食)	7
(3) 健康づくりと生活習慣病予防	7
(4) 地産地消の実践と食文化の継承	7
7 現状と課題のまとめ	8
(1) 食育に関する課題のまとめ	8
(2) 地産地消に関する課題のまとめ	8
第3章 第1次計画の効果検証	10
1 総括	10
2 分野別効果検証まとめ	11
3 成果指標による検証まとめ	12
第4章 計画の体系	14
1 基本理念	14
2 基本目標の考え方	14
3 計画の体系	15
4 基本目標及び推進項目	16
基本目標1:食育の推進	16
基本目標2:地産地消の推進	19
第5章 成果指標と数値目標	22
1 成果指標と数値目標	22

第1章 計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

本市では、平成27年に「南陽市食育推進計画」、令和2年には地産地消推進計画を統合した「南陽市食育・地産地消推進計画」を策定し、市民の健やかな食生活と地域農業の振興を一体的に推進してきました。

しかし、近年、本市を取り巻く食の環境は大きな転換期を迎えています。国内では人口減少や少子高齢化が加速し、核家族化による食の孤立や、多忙なライフスタイルに伴う食生活の乱れが、将来の健康リスクとして懸念されています。また、地球温暖化に伴う気象災害の頻発は、本市が誇る果樹をはじめとする農産物の生産基盤を脅かしており、食料安全保障の重要性が改めて再認識されています。

国においては、環境負荷の低減を目指す「みどりの食料システム戦略」の策定や、デジタル化を通じた食育の推進など、持続可能な食文化の形成に向けた新たな指針が示されました。

このような情勢を踏まえ、本市では「食」を、心身の健康を支え、人と人、人と地域をつなぐ「絆」の基盤と位置づけ、南陽の豊かな恵みを次世代へつなぎ、市民一人ひとりが食を通じて健やかに暮らせる「持続可能な食育・地産地消モデル」を構築するため、第2次南陽市食育・地産地消推進計画を策定します。

2 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第18条に基づく「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及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（以下「六次産業化・地産地消法」という。）第41条に基づく「地域の農林水産物の利用促進についての計画」として位置づけます。「第6次南陽市総合計画」を最上位計画とする部門別計画であり、国や山形県の関連計画とも整合を図りながら策定します。

3 計画期間

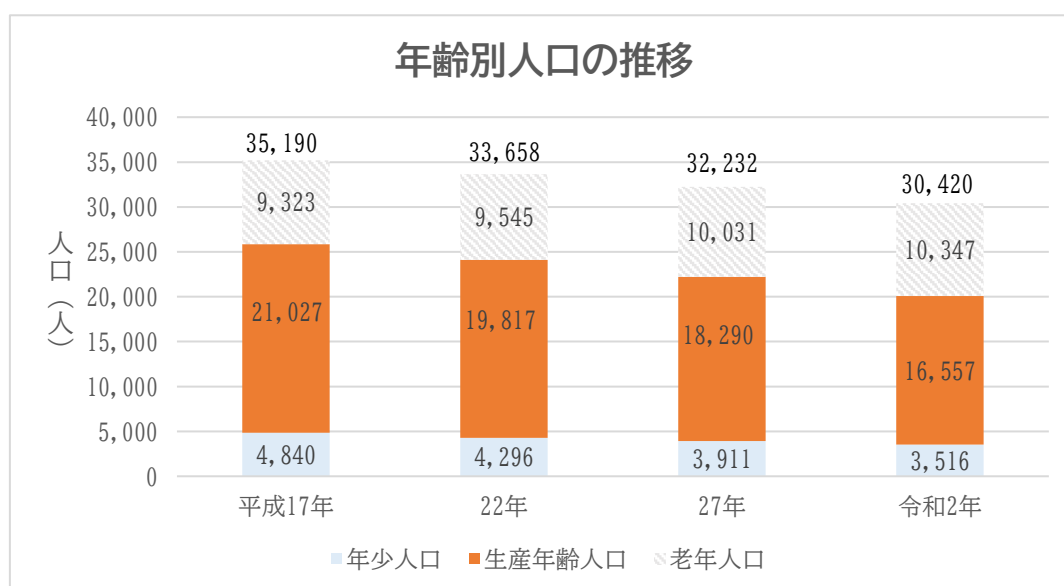
計画期間は、令和8年度（2026年度）から令和17年度（2035年度）までの10年間とします。なお、社会情勢の変化などに柔軟に対応するため、適宜見直しを行います。

第2章 「食」をめぐる現状と課題

1 人口構成

国勢調査によると、平成17年から令和2年にかけて南陽市の人口は35,190人から30,420人に4,770人(13.5%)減少している一方で、世帯数は10,528世帯から10,720世帯に192世帯(1.8%)増加し、1世帯あたりの人員は3.28人から2.75人となっています。

また、年少(15歳未満)人口の割合が13.8%から11.6%に縮小した一方で、老年(65歳以上)人口の割合は26.5%から34.0%に拡大しており、核家族化及び少子高齢化が進行しています。



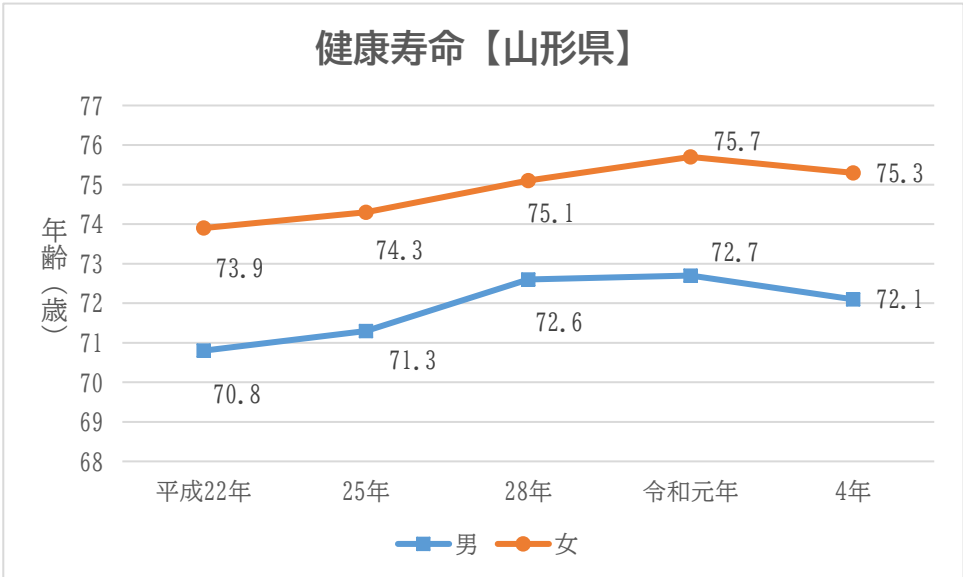
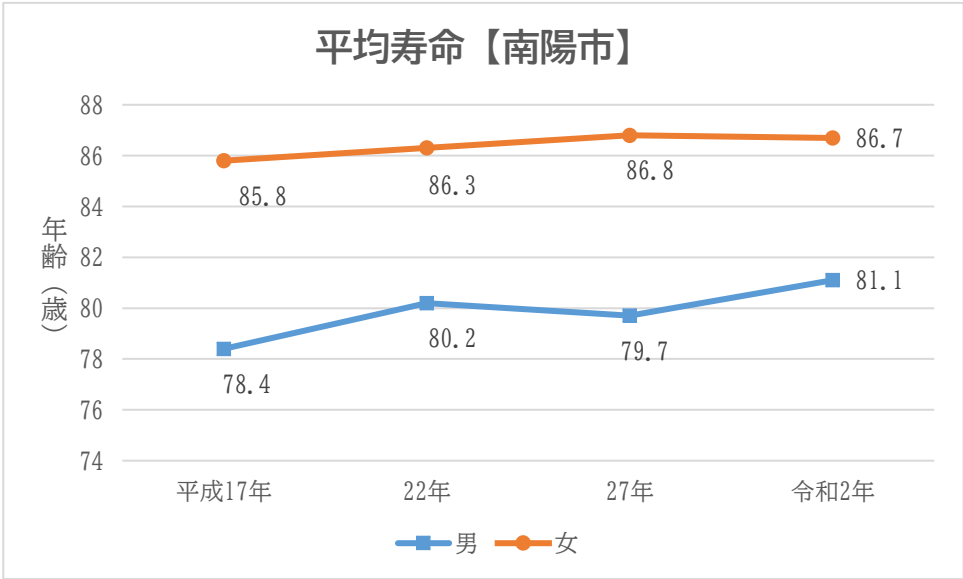
〈資料：国勢調査〉

2 平均寿命と健康寿命

南陽市の平均寿命は、平成17年と令和2年を比較すると、男性が78.4歳から81.1歳で2.7歳、女性が85.8歳から86.7歳で0.9歳延びています。健康寿命は、市町村別データがないため、県平均を参考値として使用し、平成22年と令和4年を比較すると、男性は70.8歳から72.1歳で1.3歳、女性は73.9歳から75.3歳で1.4歳延びています。

平均寿命、健康寿命ともに少しずつ延びる傾向にあり、その差に大きな変動はありません。しかし、要介護状態となった場合、本人はもちろん、家族にも大きな負担が生じます。

また、前述のように老年人口の割合が高くなっている状況の下では、生産年齢人口の負担が増大します。



〈資料：平均寿命…市区町村別平均寿命
 健康寿命…厚生労働省「健康寿命の令和4年値について」〉

令和4年度に実施された南陽市介護予防・日常生活圏域ニーズ調査によると、介護・介助が必要になった原因のうち、「心臓病」が8.4%、「脳卒中」が6.4%、「糖尿病」が2.1%を占めています。これらは、生活習慣病であり、食生活などの個人の生活習慣の因子が深く関与しています。また、4.2%の割合を占める「骨折・転倒」も介護・介助が必要となる要因の一つであり、骨粗しょう症を背景とした骨折も少なくない状況です。適切な食事による骨の健康維持に加え、たんぱく質の適切な摂取と適度な運動を通じて筋力を維持・向上させることは、要介護の危険因子を減少させ、骨折リスクを低減する上で重要です。

以上のことから、食育を通じて食生活を改善する取組が、介護予防や健康寿命の延伸につながるものと考えられます。

3 食と健康との関連

令和4年山形県保健福祉統計年報によると、南陽市の死因別割合のうち悪性新生物（がん）が20.6%、心疾患（高血圧性を除く）が14.5%、脳血管疾患が9.0%を占めています。

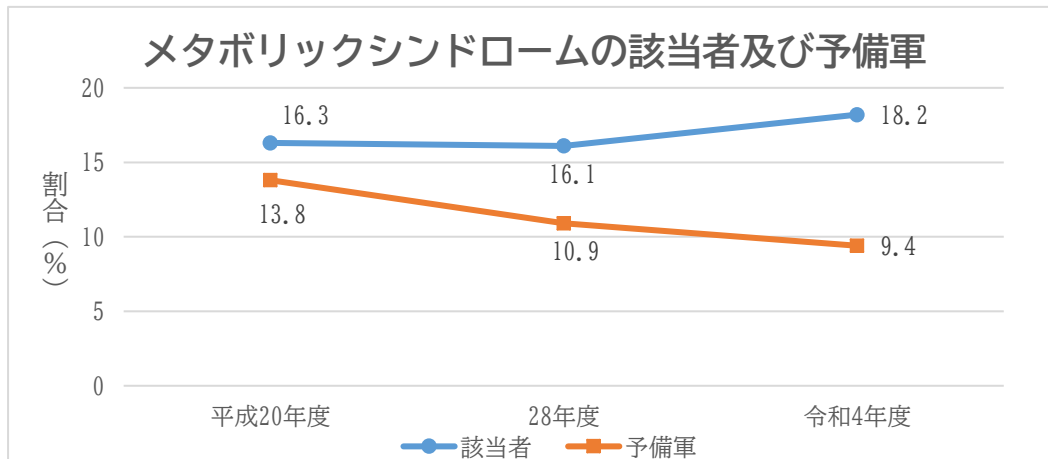
がんには様々な発生要因がありますが、食生活はがんの発生と関連があるとされています。

脳血管疾患や心疾患を引き起こす主な危険因子は、高血圧、脂質異常、高血糖、内臓脂肪型肥満などです。

肥満は健康を害する因子になりますが、中でも内臓脂肪型肥満には特に注意が必要です。内臓脂肪からは様々な物質が放出され、糖尿病や高血圧、脂質異常になりやすくなり、これらが重複して出現した状態がメタボリックシンドローム（以下「メタボ」という。）です。また、過体重による膝痛、腰痛などは、多くの病気の危険因子である運動不足を招きます。

特定健康診査におけるメタボの該当者は、平成20年度が16.3%、令和4年度が18.2%で、予備軍は平成20年度が13.8%、令和4年度が9.4%で、予備軍は減少していますが、該当者は増加しています。

以上のことから、食育を通じて食生活を改善する取組は、メタボやその他の危険因子を減らし、生活習慣病の予防につながるものと考えられます。



〈資料：南陽市第3期データヘルス計画〉

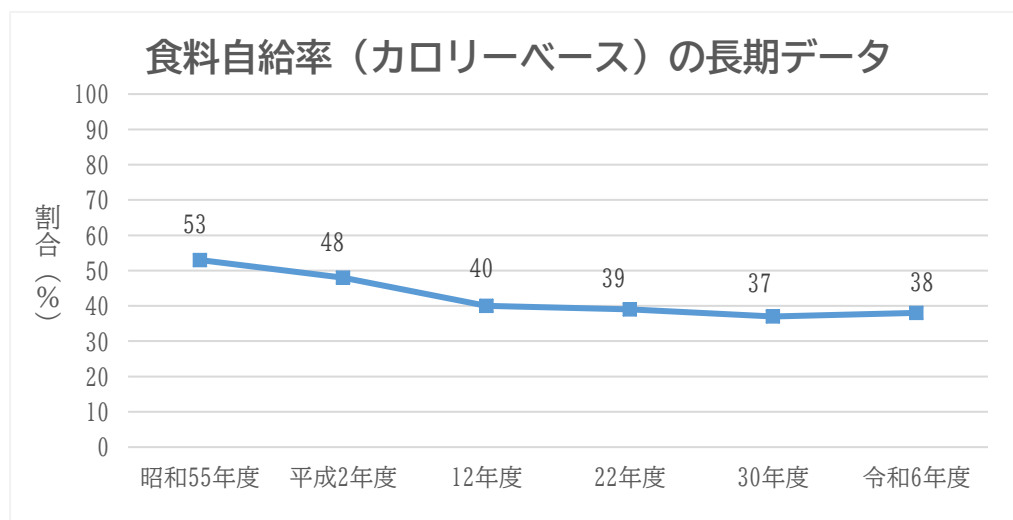
4 多様なライフスタイルに対応した食育

核家族化及び少子高齢化については先に述べたとおりですが、南陽市における単独世帯の人口も平成22年と令和2年を比較すると、2,003人から2,528人と26%ほど増加しています。

こうした世帯構成の変化などから、ライフスタイルも多様化してきており、従来型の食育手法のみでは、対応が困難になっています。

5 地産地消

日本の食料自給率は緩やかではありますが低下傾向にあり、昭和50年代では53%程度だったものが平成20年代以降は40%以下となっています。これは、先進国の中でも非常に低い数字となっています。



〈資料：農林水産省 HP〉

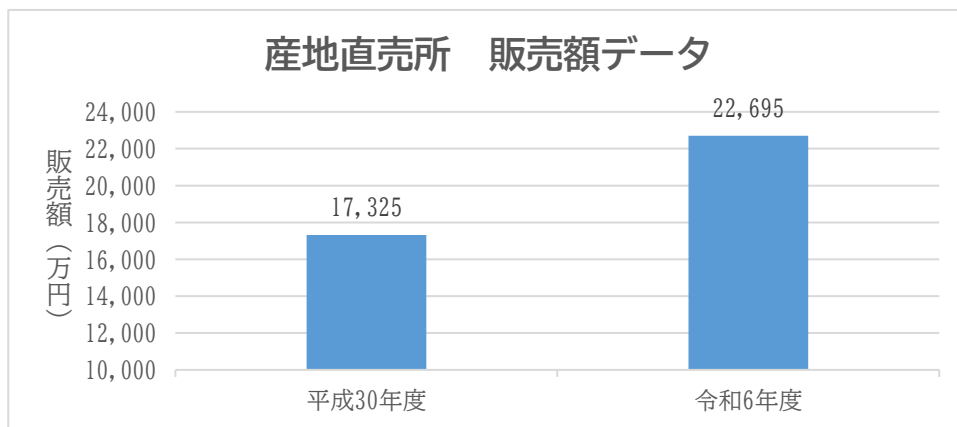
こうした状況を受けて、国でも地域で生産された農林水産物を地域で消費する取組である「地産地消」を推進することとし、食料自給率の向上に加え、直売所や加工の取組などを通じて農林水産業の6次産業化につなげていこうとしています。

なお、この取組には、食の安全・安心を考慮したときに、消費者と生産者の距離が近く、顔の見える信頼関係を築くことができる長所もあります。

山形県の調査によれば、南陽市の学校給食で使用する基本品目（野菜 14 品目、果実 8 品目、生肉 3 品目など）の県産農産物の利用割合は令和 6 年度で 44.7%となっています。

学校給食は、子どもたちが地域の農業や食文化への関心を深める貴重な機会であるため、山形県学校給食食育・地産地消促進事業費補助金を活用しながら、継続した取組が必要です。

また、山形県の独自調査において、市内直売所の販売額は令和 6 年度で 2 億 2 千万円程度となっており、平成 30 年度と比較すると、30%ほど増加しています。



〈資料：山形県農林水産部農産物販路開拓・輸出推進課〉

このような地場産物を利用する取組を推進することで、地域経済の活性化や、食料自給率の向上にも寄与するものと考えられます。

6 市民アンケート調査の結果と分析

調査結果の詳細は、巻末に資料（23頁～29頁）として掲載しています。

(1) 食育・地産地消への意識

食への興味については、児童生徒の約7割、保護者の約8割が「興味がある」と回答しており、全世代で関心の高さがうかがえます。特に「地産地消」は、児童生徒の約7割、保護者の約9割が言葉の意味まで理解しています。これは学校給食を通じた長年の指導や、地場産物の活用が地域に浸透している成果と考えられます。一方で「食育」については、言葉は知っていても具体的な意味の理解は各層において「地産地消」よりも低く、実践的な知識の普及が引き続き課題です。

(2) 食生活の現状（朝食・共食）

朝食については、児童生徒の約8割は毎日摂取しており、良好な生活習慣が維持されています。その一方で、「週に1～3日食べない」層が16%程度見られ、その理由は「食べる時間がない」「食欲がない」に集中しています。共食（家族との食事）については、子どもたちの約6割が「とても大切だ」と考えていますが、「一緒に食事できなくても仕方がない」「どちらでもいい」という容認派が約3割を占めています。保護者側も約8割が共食を重視しているものの、仕事や習い事による生活リズムのズレが、団らんの機会を確保する上での課題となっています。

(3) 健康づくりと生活習慣病予防

保護者層の健康意識を分析すると、メタボへの関心は高い（約7割）ものの、予防・改善に向けた具体的な実践（適切な食事や運動）を半年以上継続できている層は2割程度に留まっています。また、健全な食生活を実践する上で「食事バランスガイド」などを参考にしている保護者は2割に満たず、半数以上が「特に参考にしているものはない」と回答しています。個々の健康意識を、科学的根拠に基づいた具体的な行動（適正体重の維持や減塩など）へどう結びつけるかが次期計画の重要課題です。

(4) 地産地消の実践と食文化の継承

地産地消の実践面では、保護者、一般市民の7割以上が「できるだけ県産・国産を買う」と回答しており、購買行動に定着しています。購入しない理由としては「価格が高い」「味はどれも同じだと思う」といった声の一部にあるものの、概ね好意的です。

食文化の継承については、保護者の約8割が郷土料理を「引き継いでいきたい」と考

えています。しかし、家庭で「よく作る」層は2割弱で、多くが「ときどき作る」「あまり作らない」という現状です。主な理由は「手間や時間がかかる」ことであり、伝統的な味を現代のライフスタイルに合わせていかに簡便に、かつ効果的に伝承していくかが求められています。

7 現状と課題のまとめ

(1) 食育に関する課題のまとめ

本市では人口減少が進む一方、世帯数の増加に伴う核家族化や高齢者の単身世帯化が顕著となっており、多世代が食卓を囲む機会の減少が懸念されます。また、ライフスタイルの変化に伴い、朝食を欠食している児童生徒、特に中学生の割合が増加している現状を踏まえ、家庭と連携した食生活改善の取組が必要です。また、食育への興味・関心は高いものの、実際の意識改革や日常の食生活における具体的な行動変容には十分に結びついていない状況が見受けられます。

健康面では、平均寿命・健康寿命ともに延伸傾向にあるものの、その差（日常生活に制限のある期間）は男性で約9年、女性で約11年あり、介護予防の観点からも食生活の改善が急務です。特に死因の上位を占める生活習慣病の危険因子であるメタボの該当者は増加傾向にあり、適切な栄養バランスと減塩の習慣化、野菜摂取量の増加が重要な課題となっています。

また、市民アンケート調査の結果では、郷土料理や伝統野菜に対する継承意欲は高いものの、ライフスタイルの多様化により安価で利便性の高い外国産食材や半調理品への依存が進み、手間を要する地場産品や郷土料理が敬遠される傾向にあります。加えて、核家族化が進み、高齢者と同居する世帯が減少したことで、かつて家庭内で自然に継承されていた食事作法や伝統料理を学ぶ機会が失われており、地域全体で学び直す機会の創出が必要です。今後は、子ども食堂などの地域コミュニティの維持・強化を図るとともに、デジタル技術の活用などにより、若い世代や単身世帯のライフスタイルに合わせた効果的な普及啓発及び伝統的な食文化を次世代へ確実につないでいく仕組みづくりが求められています。

(2) 地産地消に関する課題のまとめ

本市の地産地消は、学校給食における地場産物の利用率向上や直売所の活用において一定の成果を収めてきました。しかし、農業現場では担い手の高齢化と後継者不足が加速しており、生産基盤の維持が深刻な課題となっています。

近年、気候変動が重大な課題となっています。夏季の記録的な高温は、本市の特産であるさくらんぼやぶどうなどの果樹の生育・品質に悪影響を及ぼしており、品評会への

出品数減少や観光果樹園の受入容量低下を招いています。気象災害に強い品目の導入や生産技術の確立など、環境変化に適応した安定供給体制の構築が急がれます。また、雪国特有の冬期間の食材確保の難しさや、都市部に比べ不利な輸送コストの負担といった本市固有の供給構造上の課題があります。その結果、野菜農家の減少が進んでいる現状があります。

消費面では、福祉施設や飲食店などでの地場産物利用に課題があります。調理現場のマンパワー不足やコスト面から加工済み食品の利用が増えており、地産地消が進みにくい構造となっています。今後は、環境負荷の低減に資する有機農業などへの理解促進(みどりの食料システム戦略の推進)を図るとともに、デジタル活用による流通の効率化や、南陽産品の付加価値を高めるブランド化・6次産業化をさらに推進し、生産者の収益向上と消費者の地域農業への理解を深化させる必要があります。

第3章 第1次計画の効果検証

1 総括

南陽市では、令和2年度から令和7年度までを期間とする「南陽市食育・地産地消推進計画」に基づき、食育基本法及び六次産業化・地産地消法に掲げる基本理念の実現を目指し、食育と地産地消を一体的に推進してきました。

食育分野においては、地域コミュニティを基盤とした「子ども食堂」の定着や、保育施設などでの親子クッキングの実施により、次世代への食文化の継承や共食の場の創出に一定の成果を収めました。また、市民アンケート調査の結果では郷土料理の継承意欲が高いことが確認されており、地域に根ざした食への意識が醸成されています。しかし、健康面では課題も多く、平均寿命・健康寿命ともに延伸傾向にある一方で、不適切な食習慣に起因するメタボの該当者は増加傾向にあります。特に山形県全体に共通する課題である「食塩摂取量の多さ」は本市においても顕著であり、日常生活における減塩の実践が依然として大きな課題となっています。

地産地消分野においては、学校給食における県産農産物の利用率（金額ベース）が5割弱の水準で推移し、直売所の活用も定着するなど、生産者と消費者を結ぶ「顔の見える」関係づくりが進展しました。また、特産であるぶどうやワインのPR、6次産業化の推進により、南陽ブランドの価値向上にも寄与しました。

一方で、農業現場を取り巻く環境は厳しい状況にあります。生産者の高齢化や担い手不足による生産基盤の脆弱化に加え、近年の夏季における記録的な高温といった気候変動は、果樹の品質維持や安定供給に深刻な影響を及ぼしています。

これまでの取組により、食と農への関心は高まりましたが、今後は健康課題への具体的アプローチの強化、気候変動への適応、そしてデジタル技術を活用した効率的な情報発信・技術継承が不可欠です。第1次計画で得られた成果を土台としつつ、顕在化した課題に対してより実効性の高い施策を展開していく必要があります。

2 分野別効果検証まとめ

分野	主な成果・進捗 (できたこと)	残された課題・新たな課題 (できなかったこと)
食育・健康	<ul style="list-style-type: none"> ・子ども食堂の実施(市内2箇所)による共食の推進 ・保育施設などでの食育教室(親子クッキング)の定着 ・郷土料理や行事食への高い継承意識の維持 	<ul style="list-style-type: none"> ・メタボ該当者の増加(R4年度18.2%)と減塩の実践不足 ・若年層や単身世帯への効果的な啓発
地産地消	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食における県産品の安定した利用率(R6年度44.7%) ・市内直売所や農業祭を通じた地場産品消費の定着 	<ul style="list-style-type: none"> ・気候変動(高温障害)による果樹の品質維持・安定供給 ・福祉施設や飲食店における地場産物利用の伸び悩み ・「環境負荷の低減」への市民の理解と関心
産業振興 ・文化	<ul style="list-style-type: none"> ・特産果樹(ぶどう・ワインなど)の積極的なPRとブランド化 ・6次産業化認定事業者の育成 	<ul style="list-style-type: none"> ・農業従事者の高齢化と後継者不足による生産基盤の弱体化 ・観光果樹園の減少と、気象災害による受入容量の低下 ・伝統料理のレシピや技術を次世代へつなぐ「手法」の不足
推進体制	<ul style="list-style-type: none"> ・食育と地産地消の計画を統合し、一体的な施策展開を確立 	<ul style="list-style-type: none"> ・デジタル技術(SNS、動画、アプリなど)の活用遅れ ・関係各課や民間団体とのさらに踏み込んだ連携体制

3 成果指標による検証まとめ

第1次計画の成果目標を検証すると、意識面での向上は見られるものの、具体的な実践行動や習慣化において課題が残る結果となりました。

まず「食育への興味」については、小学生、中学生及び保護者の全区分で前回調査（令和元年度）を上回る大幅な伸びを見せました。特に保護者層は83.8%と目標（80%以上）を達成しており、啓発活動が浸透していることが伺えます。一方で、食生活の実践指標は厳しい状況です。朝食の欠食率は、保護者層こそ5.0%と目標をクリアしましたが、児童生徒では前回より悪化し、特に中学生は13.2%（目標0%）と乖離が目立ちます。また、「食事バランスガイドの活用」や「メタボ予防の実践」も保護者層では目標値には届いておらず、知識や関心はあるものの、多忙な生活の中で具体的な行動に結びついていない現状が明らかとなりました。

地産地消については、学校給食における県産品利用率が44.7%と目標（55%以上）に届かない状況となっています。一方で、市内直売所の売上額は目標の2億円に対し約2.26億円と目標を達成しています。これらは、生産者の高齢化や気候変動による供給不安定に加え、消費者の購買行動が多様化している可能性を示唆しています。

今後は、高まった「関心」をいかに「持続的な実践」へ変換するかが鍵となります。デジタル技術による情報提供の効率化や、ライフスタイルに寄り添った簡便な実践方法の提案、そして生産基盤の安定化を図る施策が求められます。

項目		令和元年度 現状値	目標 令和7年度	令和7年度 実績値
「食育」に興味を持っている市民の割合	小学生	60.9%	80%以上	65.8%
	中学生	63.5%		74.6%
	保護者	73.2%		83.8%
	一般市民	67.9%		68.4%
朝食を週に2日以上欠食する市民の割合	小学生	4.2%	0%	8.9%
	中学生	6.2%		13.2%
	保護者	11.0%	5%以下	5.0%
	一般市民	15.8%		20.5%
食事バランスガイドなどを参考にして食生活を実践する市民の割合	保護者	8.2%	20%以上	12.5%
	一般市民	14.9%		22.6%
メタボへの予防、改善を実施・継続する市民の割合	保護者	21.9%	30%以上	24.5%
	一般市民	28.2%		30.5%
食品の安全に関する知識を理解している市民の割合	保護者	46.4%	55%以上	47.5%
	一般市民	48.8%		53.1%
学校給食における県産品の利用率※		45.9%	55%以上	44.7%
市内直売所の売上額※		17,325万円	20,000万円	22,695万円

※令和6年度の数値。他は、令和7年度実施市民アンケート調査の結果により実績値を把握

学校給食における県産品の利用率の調査方法は、令和元年度までは重量ベース、令和2年からは金額ベースへ変更

第4章 計画の体系

1 基本理念

「南陽の恵みを味わい、食でつながる 健やかな未来」

南陽市は、豊かな自然に生まれ、多様な農産物、受け継がれてきた郷土料理、そして全国に誇るワイン文化など、かけがえのない「食の恵み」を有しています。

しかし、社会情勢は刻一刻と変化し、人口減少や核家族化による食の孤立、気候変動による農産物への影響など、私たちの食と農を取り巻く環境は新たな課題に直面しています。

本理念は、市民一人ひとりが南陽産の豊かな食材を日々の食卓で楽しみ、食を通じて家族や地域との絆を深め、心身ともに健康で、持続可能な地域社会を次世代へつないでいく姿を表しています。

「食」は命の源であり、「農」は地域の基盤です。生産者と消費者が互いに感謝し、支え合う「つながり」を大切にしながら、市民が誇りを持って健やかに暮らせる南陽の未来を、全市民が一体となって創造していくことを目指します。

2 基本目標の考え方

基本目標 1 : 食育の推進

基本目標 2 : 地産地消の推進

本計画では、食育の推進と地産地消の推進を基本目標に掲げ、相乗効果を発揮させることで計画の実行力を高めます。

食育の推進においては、生涯にわたる健康づくりの基礎となる望ましい食習慣の定着を支援します。特に、本市の課題である「減塩」と「野菜摂取量の増加」の実践や「共食」の機会創出に重点を置き、心身の健康と豊かな人間性を育みます。

地産地消の推進においては、市内産農林水産物の消費拡大を通じて、地域農業の持続可能性を高めます。学校給食や直売所での活用をさらに深化させるとともに、気候変動への適応や環境負荷の低減に配慮した農産物への理解を深めることで、生産者と消費者が地域経済を共に支える循環型社会を構築します。

これら2つの基本目標を達成することで、市民のQOL（生活の質）の向上と地域活力の維持を図ります。

3 計画の体系

基本理念及び基本目標を具現化するため、各6項目ずつ計12の推進項目を定めます。食育分野では、デジタル技術を活用した効率的な情報発信や、郷土料理の技術継承といった「伝統と革新」の融合を図るとともに、食品ロス削減などの持続可能な消費行動を促進します。

地産地消分野では、特産品のブランド化や6次産業化による付加価値向上を支援し、生産者の収益向上と農業の担い手確保につなげます。

各項目は、国や山形県の上位計画と整合を図りつつ、効果検証で見えた本市の強みと課題を色濃く反映させています。行政、教育機関、生産者、関係団体、そして市民一人ひとりがそれぞれの役割を認識し、相互に連携しながらこれらの施策を展開します。単なる知識の普及に留まらず、日常生活の中で「南陽の食」を選択し、楽しむという具体的なアクションへと繋げていくための行動指針として、本体系を推進します。

基本理念

南陽の恵みを味わい、食でつながる 健やかな未来

基本目標1：食育の推進

- 推進項目
- ① 規則正しい食生活と健康づくりの推進
 - ② 共に食べる「共食」と地域交流の活性化
 - ③ 南陽の食文化・郷土料理の次世代への継承
 - ④ 食農体験を通じた「食」への感謝の醸成
 - ⑤ 持続可能な食を支える環境配慮と食品ロス削減
 - ⑥ 食の安全・安心に関する知識の普及と情報発信

基本目標2：地産地消の推進

- 推進項目
- ① 学校給食や公共施設等での市内産物の利用拡大
 - ② 直売所・市内飲食店を拠点とした消費拡大の支援
 - ③ 南陽ブランドの確立と情報発信の強化
 - ④ 6次産業化の推進と多様な主体の参画
 - ⑤ 環境保全型農業の推進と理解の醸成
 - ⑥ 生産者と消費者の相互理解と信頼の構築

4 基本目標及び推進項目

基本目標1：食育の推進

生涯を通じた心身の健康づくりと、豊かな人間性を育むための「食育」を推進します。

本市では、健康寿命の延伸を妨げる要因となっている「食塩摂取量の多さ」や「メタボの増加」が大きな課題です。また、共食の機会の減少や郷土料理の継承不足といった社会的な課題も顕在化しています。これらに対し、本計画では乳幼児期から高齢期まで、それぞれのライフステージに応じた望ましい食習慣の定着を支援します。特に、若い世代へのアプローチにはSNSなどのデジタル技術を活用し、市民一人ひとりが「食」を選択する力を養い、楽しみながら健康的な生活を実践できる環境づくりを目指します。

推進項目① 規則正しい食生活と健康づくりの推進

生涯にわたる健やかな生活の基礎となる、朝食摂取の啓発と栄養バランスの取れた食事を推進します。特に中学生の欠食率改善に向け、家庭と連携した生活リズムの啓発に努めます。

また、本市の健康課題である塩分の摂りすぎを改善するため、若年期からの「減塩」と「野菜摂取量の増加」の実践を、身近な食生活の中で無理なく取り組めるよう支援し、生活習慣病の予防を図ります。

主な事業

子ども食堂（地域食堂を含む）の支援	乳幼児健診、健康相談
給食だよりの配布	食育教室
500kcal ヘルシー料理教室	食生活改善（母子保健）推進員活動支援
健康・栄養相談	高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施事業
両親学級	減塩とベジアップの推進
離乳食実習	

推進項目② 共に食べる「共食」と地域交流の活性化

家族や仲間と食卓を囲む「共食」は、心の健康と豊かな人間性を育みます。孤食の解消に向け、地域コミュニティの核となる「子ども食堂（地域食堂を含む）」への支援を継続するとともに、多世代が食を通じて交流できる場を創出します。誰かと一緒に食べる楽しさを共有することで、地域の絆を深め、孤立を防ぐ社会環境づくりを推進します。

主な事業

500kcal ヘルシー料理教室（再掲）	食生活改善（母子保健）推進員活動支援（再掲）
食育教室（再掲）	地区公民館などによる料理・体験教室
子ども食堂（地域食堂を含む）の支援（再掲）	

推進項目③ 南陽の食文化・郷土料理の次世代への継承

置賜地域の伝統野菜や郷土料理、伝統的な行事食などの南陽が誇る豊かな食文化を次世代へつなぎます。伝統野菜を活用した料理教室の開催や現代のライフスタイルに合わせたレシピの提供など、家庭で実践しやすい工夫を凝らします。デジタルアーカイブの活用や学校教育との連携を通じ、地域の味を誇りに思う心を育みます。

主な事業

地区公民館などによる料理・体験教室（再掲）	給食だよりの配布（再掲）
食生活改善（母子保健）推進員活動支援（再掲）	食文化継承事業
学校給食での郷土料理・行事食の提供	置賜農業振興協議会事業

推進項目④ 食農体験を通じた「食」への感謝の醸成

収穫体験や調理実習を通じて、食べ物が食卓に届くまでの過程への理解を深め、生産者や命への感謝の念を育みます。五感を使う体験は、子どもの好き嫌い克服や食への興味喚起に大きな効果があります。農作業体験などの実体験の機会を確保し、食べ物を大切に、残さず食べる「もったいない」の精神を次世代に伝承します。

主な事業

梨郷児童館食育事業
赤湯幼稚園食育事業

推進項目⑤ 持続可能な食を支える環境配慮と食品ロス削減

「みどりの食料システム戦略」に基づき、環境に配慮した農産物の選択や、無駄をなくす「エシカル消費※」を推進します。家庭や飲食店から出る食品ロスの削減に向け、食材を使い切る工夫や「3010運動※」の普及に努めます。個人の食の選択が地球環境の持続可能性に繋がっているという意識を高め、循環型社会の形成に貢献します。

※エシカル消費：環境や社会、人等に配慮されて作られたものを選んで消費すること。

※3010運動：宴会時の食品ロスを減らすためのキャンペーン。乾杯から30分間とお開き前の10分間は自分の席で料理を楽しむ、食べ残しを減らす取組。

主な事業

資源見直しバザー

生ごみ処理機等設置補助事業

フードドライブ

推進項目⑥ 食の安全・安心に関する知識の普及と情報発信

食中毒の予防や適切な食品表示の理解など、食の安全に関する正しい知識の普及を図ります。科学的根拠に基づいた情報を、各種団体の実践活動や多様な媒体の活用により効果的に発信し、市民が自ら適切な食の選択ができる力を養います。生産現場の見える化を進めることで、消費者と生産者の信頼関係を構築し、安心できる食生活を支えます。

主な事業

食生活改善(母子保健)推進員活動支援(再掲)

農 tuber 事業(地域おこし協力隊)

基本目標２：地産地消の推進

地域農業を支え、豊かな自然と食の恵みを次世代へつなぐための「地産地消」を推進します。

本市の農業は、担い手の高齢化に加え、近年の肥料・資材などの農業生産費に係る価格高騰や記録的な高温といった気候変動による品質低下という厳しい現実直面しています。食料安全保障への関心が高まる中、地域で生産されたものを地域で消費することは、農家の経営安定のみならず、市民の安定的な食生活の確保にも直結します。本計画では、学校給食や直売所での利活用をさらに深化させるとともに、南陽ブランドの付加価値向上を図ります。生産者と消費者が「顔の見える」関係でつながり、環境負荷を低減する新たな農法への理解を深め合うことで、持続可能な地域内経済循環の構築を目指します。

推進項目① 学校給食や公共施設等での市内産物の利用拡大

次世代を担う子どもたちが地域の恵みを味わえるよう、学校給食における市内産・県産農産物の利用率を維持・向上させるとともに、有機米給食などの提供機会を増やします。献立を通じた旬の食材の紹介や、生産者のメッセージを伝えることで、給食を「生きた教材」として活用します。また、学校をはじめ、福祉施設などの公共的な食事提供の場においても、地場産物の導入を積極的に促進し、子どもや保護者が地域の農業や環境保全への関心を高めるきっかけづくりを推進します。学校給食における適正な供給価格のあり方を検討し、生産者に過度な負担を強いることなく、持続可能な形での地場産物供給体制を維持・強化します。

主な事業

学校給食への市内産物の積極的な利用
地産地消推進事業

推進項目② 直売所・市内飲食店を拠点とした消費拡大の支援

新鮮な地場産品を購入できる直売所や、地元の旬を味わえる飲食店を「地産地消の拠点」として支援します。消費者が生産者の顔を見ながら購入できる環境を整え、地域内での流通を活性化します。デジタルマップによる店舗情報の集約やキャンペーンの実施を通じ、市民が日常的に地場産品を選択しやすい仕組みを構築します。また、既存の直売所施設の老朽化が課題となっていることから、農山漁村振興交付金などの国の支援メニューを積極的に活用し、機能強化や施設整備に向けた支援を行います。

主な事業

置賜農業振興協議会事業（再掲）
農 tuber 事業（地域おこし協力隊）（再掲）
農山村地域活性化事業（地域おこし協力隊）

推進項目③ 南陽ブランドの確立と情報発信の強化

高品質な市内産農産物のブランド価値を高め、その魅力を強力に発信します。新たに整備された加工・直売・交流を担う拠点を、地域の食の魅力を伝えるシンボルとして活用し、農産物の背景にあるストーリーを伝えます。観光・商工分野と連携し、新たな拠点を起点とした情報発信を行うことで、市内外での認知度向上と本市のファン拡大を図ります。

主な事業

南陽産品ブランド化推進事業
特産果樹 PR 事業

農 tuber 事業（地域おこし協力隊）（再掲）

推進項目④ 6次産業化の推進と多様な主体の参画

農業を核に多様な地域資源を結びつける「地域資源活用価値創出（旧農山漁村発イノベーション）」を推進します。整備された新たな拠点を活用し、農林漁業者と商工業者の連携による新商品開発や、専門家による伴走型支援を強化します。加工基盤の充実と異業種連携の促進により、農産物の付加価値を高め、農業所得の向上と地域経済の活性化を強力に後押しします。あわせて、農林漁業者のみならず、食生活改善推進員や地域活動を行う女性団体などの多様な主体が、組織の垣根を越えて連携・協働できる体制を構築し、地場産品活用を推進します。

主な事業

南陽ワインフェス開催事業
6次産業化推進事業

推進項目⑤ 環境保全型農業の推進と理解の醸成

化学肥料や農薬の低減を図る環境保全型農業の普及を支援し、持続可能な農業生産基盤を確立します。気候変動による高温障害への対策を強化するとともに、環境に配慮して作られた農産物の価値を消費者に周知します。生産現場の努力を消費者が正しく理解し、応援（購入）することで、地域の環境と農業を守る好循環を創出します。

主な事業

みどり認定制度の推進
GAPの推進

環境保全型農業直接支払い交付金

推進項目⑥ 生産者と消費者の相互理解と信頼の構築

生産現場の情報を積極的に公開し、生産者と消費者の交流の場を創出します。農作業の苦勞や喜びを共有することで、市民の地域農業に対する理解を深め、応援団としての意識を醸成します。双方向のコミュニケーションを通じて信頼関係を強固にし、地域全体で農業を支え、次世代へつなぐ体制を強化します。

主な事業

農業祭の開催

農山村地域活性化事業（地域おこし協力隊）

置賜農業振興協議会事業（再掲）

（再掲）

農 tuber 事業（地域おこし協力隊）（再掲）

スマート農業推進事業（地域おこし協力隊）

第5章 成果指標と数値目標

1 成果指標と数値目標

本計画では、基本理念の実現に向けた10年後の本市が目指す姿を定量的に示すものとして「成果指標（KPI）」を設定し、日々の施策が市民の健康増進や地域農業の活性化について検証します。

項目	現状値	目標値	根拠資料
	令和7年度	令和17年度	
①朝食を毎日摂っている児童・生徒の割合	小5 80.2% 中2 76.6%	90.0%	市民アンケート調査
②メタボ予防・改善を実践・継続している市民の割合	30.5%	40.0%	市民アンケート調査
③郷土料理を家庭で「よく作る」保護者の割合	17.9%	30.0%	市民アンケート調査
④食品ロス削減を意識して実践している市民の割合	(新規)	80.0%	市民アンケート調査 (新規設定予定)
⑤農業産出額（合計）	93.2億円	100億円	農水省市町村別農業産出額（令和5年実績）
⑥学校給食における地産地消ウィーク期間中の県産食材の使用割合（金額ベース）	44.7%	75.0%	管理課資料
⑦地域資源活用に取り組む事業体の数	1	2	地域資源活用価値創出 対策活用事業等
⑧地域資源活用に取り組む事業の売上げ	0円	2億円	地域資源活用価値創出 対策活用事業等

※KPI（重要業績評価指標）

計画の達成のために特に重要となる、具体的な活動成果の到達度を測る指標。

※⑤農業産出額（合計）の現状値は、令和5年の数値。⑥学校給食における市内産・県産品の利用率及び⑧地域資源活用に取り組む事業の売上げの現状値は、令和6年度の数値。

資料

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に策定された「南陽市食育・地産地消推進計画」の効果を検証する上で、市民の皆様の食育・地産地消に対する意識や関心、日頃の食生活などについて調査を行った。

(1) 調査区分 市内の小学5年生(216名)・中学2年生(244名)・保護者(460名)・16歳～70歳までの市民400名を無作為に抽出しアンケートを行った。

(2) 調査期間 令和8年1月7日～令和8年1月28日

2 食育・地産地消に関するアンケート調査の結果

上記1により実施した食育・地産地消に関するアンケート調査について、以下のとおり回答を得た。

- ・小学5年生(202名、回答率93.5%)
- ・中学2年生(205名、回答率84.0%)
- ・保護者(179名、回答率38.9%)
- ・16歳～70歳までの市民(190名、回答率47.5%)

(以下において、一般市民として表示します。)

(1) 小・中学生

①性別 (単位%、以下同じ)

区分	男	女
小学5年生	47.5	52.5
中学2年生	48.8	51.2

②「自分が食べるもの」について興味がありますか？

区分	とても興味がある	どちらかといえば興味がある	どちらともいえない	どちらかといえば興味がない	全く興味がない
小学5年生	26.7	39.1	19.3	12.9	2.0
中学2年生	27.3	47.3	19.0	2.0	4.4

③「食育」という言葉やその意味について知っていましたか？

区分	言葉も意味も知っていた	言葉は知っていたが、意味は知らなかった	言葉も意味も知らなかった
小学5年生	18.3	46.5	35.1
中学2年生	25.9	57.1	17.1

④「地産地消」という言葉やその意味について知っていましたか？

区分	言葉も意味も知っていた	言葉は知っていたが、意味は知らなかった	言葉も意味も知らなかった
小学5年生	41.1	26.2	32.7
中学2年生	74.1	18.0	7.8

⑤朝食について教えてください。

区分	毎日食べる	食べない日が週に1日程度ある	食べない日が週に2~3日ある	食べない日が週に4~5日ある	食べない日が週に6日以上ある
小学5年生	80.2	10.9	5.4	1.5	2.0
中学2年生	76.6	10.2	7.8	3.4	2.0

⑥⑤で「毎日食べる」以外を選んだ方にお聞きします。朝食を食べない理由は何ですか？

(複数回答可)

区分	食べる時間が無い	食欲がない	朝食に嫌いな食べ物がある	朝食を準備してもらえない	家族みんなが朝食を食べない
小学5年生	36.0	52.0	2.0	2.0	8.0
中学2年生	50.0	42.4	0	4.5	3.0

⑦家族と一緒に食事をするということについてどう思いますか？

区分	とても大切なことなので、一緒に食事をしたい	一緒に食事ができなくても仕方がない	一緒でも一緒でなくともどちらでもいい	何とも思わない	できれば別々に食べたい
小学5年生	62.9	15.3	14.4	6.4	1.0
中学2年生	60.0	15.1	17.6	5.9	1.5

(2) 市民・保護者

①性別 (単位%、以下同じ)

区分	男	女
保護者	16.8	83.2
一般市民	46.8	53.2

②年齢

区分	16～ 19歳	20～ 24歳	25～ 29歳	30～ 34歳	35～ 39歳	40～ 44歳	45～ 49歳	50～ 54歳	55～ 59歳	60～ 64歳	65～ 69歳	70～ 74歳
保護者	0	0	0	1.1	21.8	40.8	25.1	10.1	1.1	0	0	0
一般市民	8.9	2.1	3.7	7.9	5.8	7.9	10.0	10.0	13.2	13.2	14.7	2.6

③「食育」への興味がありますか？

区分	とても興味がある	どちらかといえば興味がある	どちらともいえない	どちらかといえば興味がない	全く興味がない
保護者	29.6	54.2	14.0	2.2	0
一般市民	20.0	48.4	22.6	5.3	3.7

④「食育」という言葉やその意味について知っていましたか？

区分	言葉も意味も知っていた	言葉は知っていたが、意味は知らなかった	言葉も意味も知らなかった
保護者	81.0	17.9	1.1
一般市民	59.5	36.3	4.2

⑤「地産地消」という言葉やその意味について知っていましたか？

区分	言葉も意味も知っていた	言葉は知っていたが、意味は知らなかった	言葉も意味も知らなかった
保護者	88.3	6.1	5.6
一般市民	88.4	7.9	3.7

⑥「地産地消」に関して、農産品を買う際に気をつけていることはありますか？

区分	できるだけ地域（県産）の農産品を買うようにしている	できるだけ国産の農産品を買うようにしている	特に気にしていない
保護者	21.8	56.4	21.8
一般市民	32.1	39.5	28.4

⑦⑥で「特に気にしていない」を選んだ方にお聞きします。その理由は何ですか？（複数回答可）

区分	高いから	味はどれも同じだと思うから	どこで売っているかわからないから	その他
保護者	60.0	20.0	6.7	13.3
一般市民	50.0	23.4	14.0	12.5

⑧朝食について教えてください。

区分	ほとんど毎日食べる	食べない日が週に1日程度ある	食べない日が週に2~3日ある	朝食を食べない日が週に4~5日ある	食べない日が週に6日以上ある
保護者	93.3	1.7	2.2	1.1	1.7
一般市民	77.4	2.1	10.0	3.7	6.8

⑨⑧で「ほとんど毎日食べる」以外を選んだ方にお聞きします。朝食を食べない理由は何ですか？（複数回答可）

区分	食べる時間がない	食欲がない	朝食に嫌いな食べ物がある	準備する時間がない	家族みんなが朝食を食べない
保護者	27.8	38.9	5.6	22.2	5.6
一般市民	46.4	30.3	0	19.6	3.5

⑩家族と一緒に食事をするについてどう思いますか？

区分	とても大切なことなので、一緒に食事をしたい	一緒に食事ができなくても仕方がない	一緒でも一緒でなくともどちらでもいい	何とも思わない	できれば別々に食べたい
保 護 者	81.0	19.0	0	0	0
一 般 市 民	62.6	28.4	3.7	5.3	0

⑪自分や家族の健康のために、食生活に気を使っていますか？

区分	とても気を使っている	ある程度気を使っている	あまり気を使っていない	全く気を使っていない
保 護 者	16.2	78.8	5.0	0
一 般 市 民	20.0	67.4	10.5	2.1

⑫⑪で「あまり気を使っていない」、「全く気を使っていない」を選んだ方にお聞きします。

その理由は何ですか？（複数回答可）

区分	食べたい（飲みたい）ものを我慢したくないから	忙しくて気を使っているから	どう気を使っているかわからないから	その他
保 護 者	8.3	41.7	16.7	33.3
一 般 市 民	35.4	25.8	25.8	12.9

⑬健全な食生活を実践するための心がけとして、参考にしているものはありますか？

（複数回答可）

区分	農林水産省の食事バランスガイド	農林水産省の食生活指針	厚生労働省の日本人の食事摂取基準	特に参考にしているものはない	その他
保 護 者	4.9	2.2	5.4	77.8	9.7
一 般 市 民	11.1	3.2	8.3	70.2	6.9

⑭「メタボリックシンドローム」への関心がありますか？

区分	とても関心がある	どちらかといえば関心がある	どちらともいえない	どちらかといえば関心がない	全く関心がない
保護者	16.8	55.3	20.1	3.9	3.9
一般市民	17.9	44.2	22.1	11.1	4.7

⑮「メタボリックシンドローム」の予防や改善のために、適切な食事、定期的な運動、週に複数回の体重測定のいずれかを実践していますか？複数の項目に取り組んでいる場合は取組期間が一番長いものについて回答してください。

区分	実践して半年以上継続している	実践しているが半年未満である	ときどき気を付けているが、継続的ではない	現在は実践していないが、近いうちにしようと思っている	現在は実践していないし、しようとも思わない
保護者	18.4	6.1	50.8	11.2	13.4
一般市民	25.8	4.7	49.5	4.7	15.3

⑯「食の安全に関する知識」として、賞味期限及び消費期限、食品添加物、食品の保存方法、使用農薬等を含む栽培情報、遺伝子組み換え及び食中毒の予防に関する知識などが考えられますが、これらについてどの程度知っていますか？

区分	よく知っている	どちらかといえば知っている	どちらともいえない	どちらかといえば知らない	全く知らない
保護者	8.4	39.1	40.2	10.1	2.2
一般市民	8.9	44.2	30.0	13.7	3.2

⑰郷土料理や行事食を家庭で作ることはありますか？

区分	よく作る	ときどき作る	あまり作らない	全く作らない
保護者	17.9	62.6	17.9	1.7
一般市民	16.3	55.3	21.1	7.4

⑮⑰で「あまり作らない」、「全く作らない」を選んだ方にお聞きします。その理由は何ですか？（複数回答可）

区分	調理方法がわからないから	手間、費用がかかるから	作っても家族が食べないから	その他
保護者	34.5	40.0	20.0	5.5
一般市民	37.5	40.6	10.9	10.9

⑱地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理や行事食について、引き継いでいきたいと思えますか？

区分	郷土料理や行事食について引き継いでいる（広めている）	引き継いでいきたいと思っている	特に引き継がなくともよい	郷土料理や行事食がわからない
保護者	6.7	78.2	10.6	4.5
一般市民	5.3	77.4	11.6	5.8

⑳「食育の推進」についてあなたが重要だと考える項目を選んでください。（複数回答可）

区分	正しい食生活と生活リズム	食文化・伝統食の継承	食に関する感謝の気持ちの醸成	食の安全安心の啓蒙	地産地消の推進	その他
保護者	33.3	13.3	22.7	15.8	14.4	0.4
一般市民	28.9	16.5	20.1	16.3	15.5	2.3

※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても必ずしも100とはなりません。