

“京都をつなぐ無形文化遺産”

「京の食文化－大切にしたい心，受け継ぎたい知恵と味」

平成25年10月

京都市

選定にあたって・・・・・・・・・・・・・・・・	1
「京の食文化」が育まれた背景・・・・・・・・	3
「京の食文化」が持つ特質・・・・・・・・	3
「京の食文化」の具体的内容・・・・・・・・	4
暮らしが育む食文化・・・・・・・・	4
暮らしを支える食文化・・・・・・・・	6
暮らしを彩る食文化・・・・・・・・	7
もてなしの食文化・・・・・・・・	7

【 選 定 に あ た っ て 】

三方を緑豊かな山々に囲まれ、鴨川をはじめとする清流の恵みを受けながら、鮮やかに季節が移ろう京都は、平安京遷都以来、千有余年の永きにわたり都が置かれ、日本の政治、文化、宗教の中心地として栄えてきた。その中で、人々は暮らしの営みを積み重ね、公家、武家、僧侶などとの文化的なかかわりから、その行事やしきたりが日常の生活に定着するなど、多様な文化の影響を受けながら、食文化をはじめ地域ごとに豊かな京都の町衆文化を育んできた。

良質の水と肥沃な土壌に恵まれ、自然との共生を大切にしてきた京都は、消費地である都市部と生産地である農村部が近接し、食を通じた循環を作り出してきた。その中で、仏教思想とも相まって、野菜を中心とした食文化を育むとともに、都であった京都には、琵琶湖や近海だけでなく遠く北海などから水産物が運ばれ、海から離れていたことが製造技術や調理法に創意工夫をもたらし、京都の食文化を発展させた。

また、全国から多様な文化が流入し、茶の湯や生け花をはじめとする生活文化が京都で栄えたことに加え、漆器や陶磁器、木竹工芸品等の生産が発達していたことから、季節感やおもてなしの心、本物へのこだわりといった精神文化が京都の食文化にも浸透していった。

こうした食文化の歴史を持つ京都において、人々は、食に対して、「いただきます」「ごちそうさま」といった、自然や命、食に関わる人への感謝、「もったいない」という気持ち、食材を無駄なく大切に使う「始末する」心を持ち、本物・本質へのこだわりを忘れず、おもいやりとおもてなしの心で、知恵と創意工夫を凝らしながら、季節感を大切にして料理を作り、それを五感で味わってきた。

京都における食は、ご飯を主食としつつ、旬の野菜を中心に乾物や大豆加工品、漬物などの副食を上手に組み合わせた一汁三菜が基本であり、食材の持ち味を引き出す出汁（だし）をベースにした健康的なものとなっている。

京都の食文化の根底にある家庭の食卓には、代々受け継がれてきたおかず、いわゆる「おばんざい」を中心に、食生活に節目をつけるおきまり料理や暦や年中行事に合わせた行事食などが並んでいる。

今日の京都の台所を担っているのは、生産者の創意工夫により育まれてきた野菜、乾物や豆腐、湯葉、生麩などの加工品、漬物、棒だらや塩鯖などの塩干物や川魚、白味噌、うす口醤油などの調味料、そして、それらを提供する市場や商店街などである。また、京都から全国に広まったとされるお茶、名水と匠の技が育んできた清酒、年中行事や生活文化の中で発展し、茶の湯により一層磨きがかかった生菓子や干菓子などが食卓を飾り、彩りを添えている。

さらに、おもてなしの心は、洗練された技術と美意識をもとに、五色※¹、五味※²、五法※³を五感※⁴で愉しむ京料理を作り上げるとともに、料理を盛る器や床の間、美術工芸品、庭園などのしつらえと併せて京料理を味わうことができる料理屋、商家や寺院、お茶屋などに料理を出前する独特の仕出し文化を生み出している。

今日、食を取り巻く自然環境が変化し、また、利便性を追求する風潮により、食に対する価値観が大きく変容している中、食を通じた家族のつながりの希薄化を含め食文化のあり様が問われている。この危機的な現状を踏まえ、食生活の原点である家庭での食事や学校給食などでの取組を更に広げ、京都の長い歴史の中で育まれた食文化を未来につなげていくスタートとして、「京の食文化－大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」を“京都をつなぐ無形文化遺産”に選定する。

- ※¹ 五色…青，黄，赤，白，黒
- ※² 五味…甘味，酸味，塩味，苦味，うま味
- ※³ 五法…切る，焼く，煮る，揚げる，蒸す
- ※⁴ 五感…視覚，聴覚，臭覚，味覚，触覚

【「京の食文化」が育まれた背景】

- ◆自然と地理
 - 寒暖の差が大きい内陸盆地特有の気候であり、四季の移ろいが鮮やかである。
 - 鴨川をはじめとした清流や豊富な地下水などの良質の水と肥沃な土壌に恵まれ、自然との共生を大切にしてきた。
 - 消費地である都市部と生産地である農村部が食を通じた循環を作り出してきた。
 - 琵琶湖や近海の伊勢、若狭、瀬戸内だけでなく、北海や黒潮の水産物がはるばる運ばれてきた。
- ◆文化
 - 平安京遷都以来、千有余年の永きにわたり都が置かれ、日本の政治、文化、宗教の中心地として栄えてきた。
 - 公家、武家、僧侶などとの文化的なかかわりから、その行事やしきたりが日常生活に定着するなど、多様な文化の影響を受けながら、地域ごとに豊かな京都の町衆文化が育まれた。
 - 仏教思想とも相まって、野菜を中心とした食文化が高い生産技術にも支えられて発展し、海から離れていたことが製造技術や調理法に創意工夫をもたらした。
 - 茶の湯や生け花をはじめ多彩な生活文化が栄えたことに加え、漆器や陶磁器、木竹工芸品等の生産が発達していたことから、季節感やおもてなしの心、本物へのこだわりといった精神文化が京都の食文化に浸透した。

【「京の食文化」が持つ特質】

- ◆食への姿勢
 - 神仏とのかかわりの中で培われた、自然や命、食に関わる人への感謝「いただきます」「ごちそうさま」
 - 生活の中から生まれた、食材を無駄なく大切に使う心「始末」「もったいない」
 - 洗練された文化との触れ合いを通じ、町衆の暮らしの中で育まれた本物・本質へのこだわり
 - 四季折々の美しい自然の中で培われた季節感
 - 茶の湯や生け花といった生活文化によって育まれた「おもいやり」「おもてなし」、そして、その中で研ぎ澄まされた五感での味わい
- ◆食の特徴
 - 暮らしにメリハリをつけるハレとケの使い分け
 - ご飯を主食とした一汁三菜が基本
 - 旬の野菜を中心に乾物や大豆加工品、漬物などとの上手な組み合わせ
 - 食材の持ち味を引き出す出汁をベースに健康的
 - 悠久の歴史の中で洗練された、五色、五味、五法を五感で愉しむ料理

【「京の食文化」の具体的な内容】

以下の内容は、「京の食文化」の担い手である市民の皆様からの御意見により、今後も変化・成長していくものです。

新たな項目や具体例についての御意見をお願いします。

分野	項目	内容・特徴	(具体例)
暮らしが育む食文化	家庭のおかず いわゆる 「おばんざい」	京都で受け継がれている日常的な家庭料理。味付けは出汁をベースに、旬の野菜など季節の食材を無駄なく使いきるよう工夫された料理。 (京都の家庭では普通「おかず」と呼ばれている。「おばんざい」という言葉は、1964年に大村しげらが新聞のコラムで「おばんざい」という連載を始めてから、全国的に広がったもの。同じ或いは近い意味で使われてきた言葉として「おまわり」や「おぞよ」がある。)	(春) 菜の花のおひたし、若竹汁(煮)、たけのこ直かつお煮、ちりめん山椒、・・・ (夏) なすの田楽、にしんとなすの炊いたん、かぼちゃの炊いたん、鱧ときゅうりの酢の物、・・・ (秋) 小芋の炊いたん、ずいきのごま酢和え、栗ご飯、きのこの炊き込みご飯、・・・ (冬) 水菜と油揚げのはりはり鍋、ふろふき大根、かぶら蒸し、・・・ (年中) ひじきと油揚げの炊いたん、高野豆腐の炊いたん、切干し大根の炊いたん、・・・
	おきまり料理	月のうちの「何の日に何を食べる」と決めることで、栄養の均衡を図りながら、食生活に節目をつけるという習慣が、商家を中心に生活の知恵として引き継がれてきた。	(1日) 小豆ごはん(家中がまめで暮らせるようにとの意味)、にしんと昆布の煮付け(にしんの渋みと昆布の語呂合わせから、渋う、こぶう(=儉約して)暮らしましょうという意味)、なます (8の付く日) あらめと油揚げの炊いたん(末広がりの8の日に、よい芽がでるように、病人がでないようにとの意味) (15日) 小豆ごはん、棒だらとえび芋の煮しめ、なます (月末) おから(調理に包丁がいらないことから別名「きらず」と呼ばれ、炒って食べることから、縁が切れないように、お金が入るようにとの意味)、・・・

分野	項目	内容・特徴	(具体例)
暮らしが育む食文化	行事食	無病息災や家内安全などの願いを込めて、暦や年中行事に合わせて作られる。社寺では、大根やかぼちゃなどの野菜を使って、供養や病除けの行事が行われている。	(正月) 白味噌丸餅雑煮, おせち(ごまめ, 数の子, たたきごぼう, 黒豆煮など), (鏡開き) 鏡もちと水菜入りすまし汁, (七日正月) 七草がゆ, (小正月) あずき粥, (藪入り) ぜんざい, かしわのすき焼き, (節分) 塩いわし, (初午) 畑菜のからし和え, (ひな祭り) ばらずし, (春・彼岸) ぼた餅, (端午の節句) ちまき, かしわもち, (6月30日) 水無月, (祇園祭) はも料理, (お盆) ささげとなすのごま和え, あらめ炊き, かぼちゃの煮物, ずいきのなます, 湯葉のつゆ, (秋・彼岸) おはぎ, (亥の子) 亥の子餅, (12月) 大根焚き, (冬至) かぼちゃの煮付, (大晦日) 年越しそば, …
	儀礼食	婚礼や還暦などの人生の節目に作られる。	お食い初め, 祝い膳, …
	すし	海から離れた京都では, さばずしなど保存性の高い京都独自のすし文化が発展した。祭りなどハレの日のごちそうとしても欠かせない。	さばずし, 鱧ずし, …
	麺類	禅宗とともに, 僧侶から武士, そして庶民へと普及した。大衆化とともに多様化し, 京都ならではのものも生まれている。	たぬき (あんかけきつねうどん), にしんそば, …
	井物	地域ごとに豊かな食文化がある京都には, 多忙な職人を中心に, 井物も広まり, 京都独特のものも生まれている。	衣笠井, …

分野	項目	内容・特徴	(具体例)
暮らしを支える食文化	野菜	寒暖の差が大きい特有の気候と良質の水、肥沃な土壌といった自然環境にも恵まれ、懐石や精進料理の広まりから、鮮度のよい、おいしい野菜への需要が高まる中、生産者の創意工夫により育まれてきた。	聖護院だいこん、すぐき菜、みず菜、壬生菜、畑菜、賀茂なす、えびいも、堀川ごぼう、桂うり、九条ねぎ、京せり、たけのこ、鷹峯とうがらし、・・・
	漬物	その歴史は古く、平安時代の書物にその名前が登場。塩漬けやぬか漬けなどの家庭の日常保存食として生まれ、底冷えといった漬物に適した気候にも支えられ、発酵によって生じる奥深いうまみを持つ漬物に発展した。	千枚漬、すぐき、しば漬、どぼ漬、菜の花漬、壬生菜漬、おこうこ、桂うりのみりん漬、・・・
	乾物や豆腐などの加工品	動物性たんぱく質を摂取しない禅宗の影響などから、豆やその加工品、乾物などが、大切な食品となった。	昆布、あらめ、ひじき、切干し大根、干柿、豆腐、湯葉、生麩、・・・
	塩干物や川魚などの魚	海が遠く、新鮮な魚に恵まれなかったため、手に入る魚をおいしく調理する技術が発達した。	棒だら、塩さば、ぐじ、はも(骨切り)、鮎、・・・
	味付け	出汁をベースに素材の持ち味や色合いを生かす味付け。煮物では、煮詰めず、余熱を利用して調味料の浸透を図る「うます」という調理法を特徴とする。	白味噌、うす口醤油、みりん、酢、・・・
	市場	日本で最初に開設された「中央卸売市場」や400年の歴史を持つ「錦」の他、市内各地にある地域密着型の商店街などが京都の食文化を支えている。また、農家が直接各家庭へ売りに回る「振り売り」も受け継がれている。	中央卸売市場、錦市場、・・・
	道具類	都であった京都には優秀な職人が集まり、伝統を築いてきた。	包丁、金網、・・・

分野	項目	内容・特徴	(具体例)
暮らしを彩る食文化	茶	京都の内外に優れた茶の産地を持ち、また、良質の水にも恵まれたことから、京都には茶の湯文化が発達した。江戸時代には煎茶が普及し、京都独特の茶の文化が日常生活に定着してきた。	抹茶、玉露、煎茶、ほうじ茶(京番茶)、かりがね、・・・
	和菓子	宮中や公家、社寺における行事や、もてなしと季節感を重んじる茶道の中で洗練されるなど、米や小豆、栗などの豊かな産地と良質の水にも恵まれながら、多彩な発展をとげた。	はなびら餅、椿餅、ひちぎり、花見だんご、ちまき、水無月、あんころ餅、葛きり、月見だんご、栗ようかん、亥の子餅、・・・
	清酒	良質の地下水に恵まれ、平安京が造営された頃から酒づくりが始まったとされる。江戸時代に伏見港が整備されてからは、伏見を中心に洛中にも発展し、明治の鉄道開通以降、京都の清酒は全国に運ばれ、その名が知られるようになった。 (京都市は、清酒での乾杯の習慣を広めることを通じて日本文化への理解を促進する「清酒の普及の促進に関する条例」を平成25年1月に制定・施行。)	
もてなしの食文化	京料理	平安貴族の「大饗料理」を元に公家の料理として発展した「有職料理」、武家の料理である「本膳料理」、禅宗の寺の食事で肉や魚を使わない「精進料理」、茶の湯の料理から発展した「懷石」、そして、京都の川沿いを中心に誕生した「川魚料理」が系譜とされ、これらが融合して、現在の「京料理」になったとされる。 味付けは出汁、献立は一汁三菜を基本とし、料理人の洗練された技術と美意識によって調理、盛り付けされた料理である。 五色(青、黄、赤、白、黒)、五味(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味)、五法(切る、焼く、煮る、揚げる、蒸す)を五感(視覚、聴覚、臭覚、味覚、触覚)で愉しむ。	
	料理屋	門前の茶屋がその原型の一つとされ、江戸の中期以降に数多く誕生し、生けす(川魚)料理も提供していた。現在の料理屋では、料理だけでなく、器や「しつらえ」と併せて、「京料理」を五感で味わうことができる。	
	仕出し	店では客をとらず、客の注文に応じた料理を食事の場に届ける。年中行事の祝いごとや祭礼、法事、接待のためのもてなし文化として発展した。また、こうした仕出し料理を座敷に運び、客にサービスする配膳という仕事も生まれた。	
	しつらえ	料理と調和した漆器や陶磁器などに加え、床の間や美術工芸品といったしつらえ、さらにはそこから見える庭園も含めて、食空間を演出している。	

「健康長寿のまち・京都食育推進プラン（仮称）」骨子案 ～市民の皆様からの御意見を募集します～

京都市では、平成23年3月に、食育基本法に基づく市町村食育推進計画として、新「京（みやこ）・食育推進プラン」（計画期間：平成23～27年度）を策定し、これに基づく様々な食育推進施策を展開しています。

この度、次期市町村食育推進計画となる、「健康長寿のまち・京都食育推進プラン（仮称）」（計画期間：平成28～32年度）の骨子案をとりまとめましたので、広く市民の皆様の御意見を募集します。

京都市は「市民の健康寿命を延伸し、平均寿命に近づける」を健康づくりの全体目標としています。
「食生活」は健康づくりの基本です。



パブコメくん

御意見の募集期間	平成27年12月10日（木）～平成28年1月15日（金）
御意見の提出方法	郵送, FAX, 電子メール又はホームページの意見募集フォームにより御応募ください。 様式は自由ですが、本リーフレット末尾の「御意見応募用紙」も御利用いただけます。 ①郵送 〒604-8571 （住所記載不要） 京都市保健福祉局保健医療課 宛 ②ファックス 075-222-3416 ③電子メール hoken-iryo-shoku@city.kyoto.lg.jp ④ホームページ http://www.city.kyoto.lg.jp/templates/pubcomment/0-Curr.html
御意見の取扱いについて	①個人情報については、法令等を遵守し、適正に取り扱います。 ②御提出いただいた御意見の主旨とそれに対する京都市の見解等については、京都市保健医療課のホームページで公表します。 なお、御提出いただいた御意見に対する個別の回答はできませんので、あらかじめ御了承ください。

1 はじめに

現行プランについて

平成23年3月に策定した現行プラン(新「京(みやこ)・食育推進プラン」)は、食育基本法第18条に基づく市町村食育推進計画であり、「食」から見直そうわたしたちのライフスタイル」を基本理念として、現在、関係機関・団体等の皆様と密接に連携し、食育の推進に努めています。

現行プランの策定後の食に関わる京都市の取組

京都市では、市民の皆様が、生涯にわたりいきいきと健やかな暮らしができる「健康長寿のまち・京都」の実現に向けて、市民ぐるみで健康づくりを推進することとしており、そのために、「食生活」は重要な要素であると捉えて取組を進めています。

また、京都の食文化が世界的に注目を浴びる中、その素晴らしさを市民が再認識し、更なる継承・普及に向けて、効果的な情報発信の強化を図るほか、平成27年10月からごみの半減を目指す「しまつのこころ条例」を施行し、食品ロスをはじめ家庭からのごみの減量に取り組むことで、持続可能な都市としての発展を目指すなど、健康・文化・環境など様々な分野において、食に関わる新たな取組を展開しています。

新たな推進プランの策定

京都市では、社会情勢や食を取り巻く様々な状況の変化等を踏まえ、より効果的な食育推進施策を展開するため、現行プランを見直し、「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」(仮称)(計画期間：平成28～32年度)を策定します。

健康長寿のまち・京都食育推進プラン(仮称)の位置付け

「健康長寿のまち・京都食育推進プラン(仮称)」は、現行プランと同様に、食育基本法第18条に規定される市町村食育推進計画に位置付けられるものです。

また、平成25年3月に策定した「京都市民健康づくりプラン」(第2次)に掲げる「栄養・食生活」分野の内容を具体的に推進していくためのものでもあります。

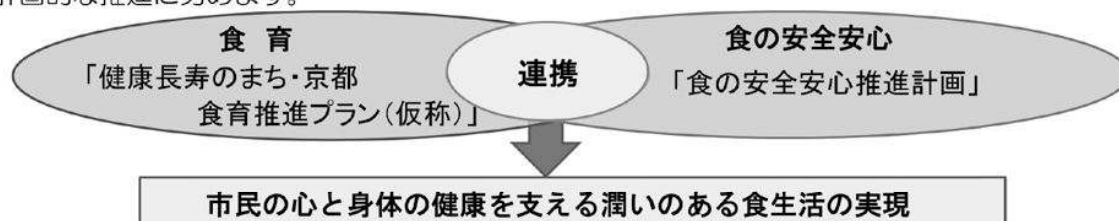
※「京都市民健康づくりプラン」(第2次)は、①「栄養・食生活」②「身体活動・運動」③「休養・こころの健康」④「歯と口の健康」⑤「喫煙」⑥「飲酒」の6分野において、行動指針等を定め、市民の自主的な健康づくりの取組を推進しています。

「健康長寿のまち・京都食育推進プラン(仮称)」は、①「栄養・食生活」分野のプランとなります。

「健康長寿のまち・京都食育推進プラン(仮称)」と「京都市食の安全安心推進計画」との連携

「食」は、日々の生活の基本であり、市民が生涯にわたって健康で豊かな生活を実現していくためには、食品等の安全性を確保したうえで、市民自らが「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できることが求められています。

本市では、食育基本法に基づいて策定する「健康長寿のまち・京都食育推進プラン(仮称)」と、京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例に基づいて策定する「京都市食の安全安心推進計画」とを「食」に関する施策を推進するための両輪として位置づけ、**市民の心と身体**の健康を支える潤いのある食生活の実現に向け、互いに連携及び整合を図りながら、総合的・計画的な推進に努めます。



2 食を取り巻く現状

(1)「平成27年度京都市食育に関する意識調査」の結果等に基づく現状

平成27年6月から7月にかけて市民を対象として実施した「食育に関する意識調査」の結果等に基づき、市民の食生活などの現状を分析しました。

(意識調査の対象:15歳以上の市民, 小学5年生, 中学2年生, 3歳児の保護者)

1 世帯構成の変化や生活スタイルの多様化と食生活

- 京都市では、単独世帯の割合が増加しています。また、就労する女性も増加しています。15歳以上の市民の26.6%が、「自分で料理をほとんど作らない」と回答しており、忙しい日常の中で、手軽に購入できる惣菜等の中食^{なかしょく}を利用する機会が増え、家庭で料理を作る機会が減少していることがうかがえます。

^{なかしょく}中食とは

惣菜やコンビニ弁当などを購入して持ち帰る、または配達を受ける等によって家庭内で食べる食事の形態



- 「ふだん家族や友人と一緒に食事をする」と答えた15歳以上の市民は、83.0%で前回調査(平成22年度:78.4%)から少し増えましたが、夕食を一人で食べる小学生は3%、中学生は8.6%でした。

小中学生とも、「食事を楽しい」と感じるときは、「家族そろって食べるとき」、「外食のとき」との回答が高くなっていることから、家族等と共にコミュニケーションをとりながら食事をする機会が、子どもたちにとって大切な時間であることがうかがえます。

2 壮年期男性の「肥満」と若い世代の「やせ」

- 「肥満」の割合が、男性の40歳代で32%、50歳代で35.7%と高く、「やせ」の割合は、男性の15～19歳で25%、女性の20歳代で20.3%と高くなっています。

また、中学生では、肥満度が「やせ傾向」であっても、自分の体格について、「ふつう」と認識している割合が51.6%でした。



「食育に関する意識調査」における肥満度の判定について

- ・15歳以上は、BMI(体重(kg)÷身長(m)÷身長(m))で算出される体格指数)による
18.5未満を「やせ」、25以上を「肥満」とする
- ・小学5年生、中学2年生は、学校保健統計調査方式(性別・年齢別・身長別標準体重)による

3 若い世代の食生活

➤ 15歳以上の市民のうち、朝食を「ほとんど毎日食べる」割合は、特に、男性の20歳代で46.1%、30歳代で59.4%と、前回調査(平成22年度:男性20歳代 60.6%、30歳代 63.4%)から低下しています。女性も20歳代の喫食率が他の世代と比べて最も低くなっています。

また、「ほとんど毎日、主食・主菜・副菜をそろえた食事をとる」割合も、男女とも20歳代が最も低くなっています。

4 京の食文化の伝承

➤ 京の食文化(行事食やおきまり料理など)を「知っている」と答えた15歳以上の市民は、52.9%であり、前回調査(平成22年度:50.6%)から微増していますが、若い世代ほど認知度が低くなります。

また、ふだん、和食の料理を作る際に使う「だし」については、「市販の即席だしを使う」割合が、「昆布、かつお、煮干等からだしをとる」等と比べて39.7%と最も高く、若い世代になるにつれて、ふだんの料理に、どのような「だし」が使用されているか「わからない」と答えた割合が多くなっています。

おきまり料理とは

毎月「何日に何を食べる」と決め、栄養の均衡を図りながら食生活に節目をつける、商家で引き継がれてきた生活の知恵

5 環境に配慮した食生活

➤ 日ごろから京都又は近郊で採れた農産物を購入している15歳以上の市民は、55.9%であり、前回調査(平成22年度:44.6%)と比較して増加しています。

また、15歳以上の市民の59.7%は、「ふだん食べ残しやごみを減らす工夫をしている」と回答しています。



(2) 現行プランの数値目標と達成状況

現行プランでは、一人ひとりの「行動変容」に主眼を置き、数値目標を掲げて取組を推進してきた結果、共食の状況や地産地消の実践等で少し改善したと評価できる一方で、例えば、40歳代、50歳代男性の肥満の割合の増加や、若い世代の朝食の欠食の増加など、依然として課題が残されているといえます。

			出発値(23年度)	目標値(27年度)	現状値(27年度)
①朝食をほとんど毎日食べる市民の割合	就学前児童		93.6%	100%	93.3%
	小学生		90.0%	100%	87.1%
	中学生		80.8%	90%	82.3%
	15 歳以上	15 歳以上市民	82.2%	85%	80.9%
		20 歳代の男性	60.6%	70%	46.1%
		30 歳代の男性	63.4%	70%	59.4%
		20 歳代の女性	59.5%	70%	61.7%
②食事を共にする家族や友人がいる市民の割合			78.4%	85%	83.0%
③食育に関心を持っている市民の割合			77.2%	90%	78.1%
④「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている市民の割合			26.2%	60%	27.2%
⑤メタボリックシンドロームの予防・改善のために適切な食事・運動を心がけている市民の割合			66.1%	80%	73.1%
⑥肥満とやせの市民の割合	肥満	40 歳代の男性	29.1%	25%	32.0%
		50 歳代の男性	27.4%	25%	35.7%
	やせ	20 歳代の女性	20.0%	15%	20.3%
		30 歳代の女性	20.8%	15%	18.9%
⑦「京の旬野菜」供給量			9,657t	10,300t	10,546t
⑧地元の農産物を日頃から購入するようにしている市民の割合			44.6%	55%	55.9%
⑨京の食文化(行事食やおばんざい※)を認知している市民の割合			50.6%	60%	52.9%
⑩食育指導員の養成数			56 人	300 人	達成の見込み
⑪「弁当の日」の実施校数			全市で 1 校	各行政区で 1 校程度	14校

(注) 現状値の出典

①～⑥, ⑧, ⑨: 平成27年度食育に関する意識調査(京都市)

⑦: 京都市産業観光局農林振興室農業振興整備課

⑩: 京都市保健衛生推進室保健医療課

⑪: 京都市教育委員会事務局学校指導課

※おばんざい…京都の家庭で受け継がれている日常的な「おかず」

3 次期プランにおける取組の観点

食を取り巻く様々な状況の変化や京都の特色等を踏まえ、より効果的な食育推進施策を展開するため、次期プランにおける取組の観点をまとめました。

現行プラン（新・京（みやこ）・食育推進プラン）平成 23～27 年度

基本理念 ～食から見直そう私たちのライフスタイル～

課題

○家族形態の変化や生活スタイルの多様化に応じた食育の推進

単独世帯や共働き世帯の増加等の状況に応じた対策を実施し、食を通じて人と人がつながりを深め、心身の健康の増進を図るための取組が必要です。また、子どもたちが家庭生活を通じて望ましい食習慣を確立するなど、将来の食育の担い手となるよう支援していく取組が必要です。

○壮年期男性の生活習慣病予防

40歳代、50歳代男性の肥満予防など生活習慣病発症予防につなげる対策が必要です。

○若い世代への食育の強化

20歳代を中心とする若い世代では、食生活や運動の実践状況の面で他の世代よりも課題が多く、次世代の親教育という観点からもアプローチの強化が必要です。

○京の食文化の認知と実践

市独自の制度である無形文化遺産に選定された「京の食文化」をより多くの市民が認知し、家庭の食卓を通じて次世代へ引き継がれていくよう、普及啓発が必要です。

○環境に配慮した食生活の実践

家庭や事業所等からの食品ロスの低減や地産地消の推進によるフードマイレージの低減を図り、持続可能な都市としての発展を目指した取組が必要です。

食に関わる状況の変化

- 健康寿命の延伸と健康格差の縮小を図る取組の強化
- 「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産へ登録
- 食品表示法の施行に伴う栄養成分表示の義務化
- 食品の安全を確保するための規制の強化及び国際基準に沿った衛生管理の推進

京都の特色

- 「京の食文化」を「京都をつなぐ無形文化遺産」に選定
- 自治会や町内会等地域住民が組織する団体が中心となった「地域コミュニティ」の伝統
- 子どもを社会の宝とし、市民・地域ぐるみで「子育てを支えあう風土」
- 多くの大学や短期大学等が集まる「大学のまち」

今後の取組の観点

- ①一人ひとりの食への関心を高め、行動の変容を促す食育の推進
- ②一人ひとりを取り巻く食環境の整備・充実
- ③京の食文化など京都ならではの強みを活かした食育の推進
- ④食の安全性の確保と安心できる食生活の実現



4 健康長寿のまち・京都食育推進プラン(仮称)の計画体系(案)

＜京都市民健康づくりプラン(第2次)の全体目標＞

「京都市民の健康寿命を延伸し、平均寿命に近づける」

次期プランでは、基本理念に基づき、目指す姿の実現に向けて4つの施策の柱を掲げ、それぞれに基本施策を明確にし、様々な食育の取組を行います。

また、基本理念を分かりやすく身近に感じていただくため、スローガンを掲げます。

＜健康長寿のまち・京都食育推進プラン(仮称)の基本理念＞

一人ひとりの市民が「食」への関心を高め、適切な判断力を身につけるとともに、「食」を通して「人」、「家族」、「地域」、「世代」がつながり、すべての市民が生涯にわたって健康で心豊かに暮らす。

施策の柱と基本施策

柱1 行動の変容

一人ひとりがまず実践
～豊かな食生活で健康づくり

基本施策

- (1) 食育の効果的な普及啓発
- (2) ライフステージに応じた食育の推進
- (3) 保育・教育活動を通じた食育の推進
- (4) 環境にやさしい食育の推進

柱2 環境の整備

みんなで協働・環境づくり
～実践できる「食」環境

基本施策

- (5) 保護者・地域との連携による食育の推進
- (6) 事業者との連携による食育の推進
- (7) 食育に関わる人材育成・ボランティアへの支援

柱3 京の食文化

伝え・つなぐ京都の食文化
～育む豊かな「こころ」と「くらし」

基本施策

- (8) 京都の食文化の普及推進
- (9) 地元産物への理解の促進と地産地消の推進

柱4 安全と安心

食の安全性の確保と
安心できる食生活の実現

基本施策

- (10) 行政による効率的、効果的な監視や検査の実施
- (11) 食品等事業者による自主衛生管理の推進
- (12) 緊急時を想定した対策
- (13) リスクコミュニケーションの充実
- (14) 正確かつ適切な情報の発信

スローガン

☆明日につながる今日の食

☆明日につなぐ京の食

目指す姿

- 1 朝食を毎日食べる
- 2 食卓を囲み家族や仲間とのだんらんを楽しんで食べる
- 3 主食・主菜・副菜をそろえる等バランスよく食べる
- 4 適正な体重を維持する
- 5 適切に食品を選択する力をつける
- 6 食品ロスの低減など環境を考えた食生活を実践する
- 7 健康的な食事をとることができる環境の充実を図る
- 8 食育指導員等の市民ボランティアの活動の充実を図る
- 9 京の食文化を正しく理解し、継承する
- 10 地産地消(知産知消)を実践する
- 11 食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる

5 基本施策ごとの具体的な取組（案）

柱1 行動の変容 一人ひとりがまず実践 ～豊かな食生活で健康づくり

市民一人ひとりが自分や家族等の年齢層やライフスタイルに応じて、「食」を適切に判断・選択する力を身につけ、自ら望ましい食生活を実践していけるよう、様々な機会を通じて食育の普及促進を図ります。

基本施策(1)食育の効果的な普及啓発

- ・京都市民健康づくり推進会議食育推進部会の開催

食育に関わる関係機関・団体等や京都市で情報交換を行い、密接に連携して食育を推進することを目的として開催します。

- ・ホームページ「京・食ねっと」での総合的な情報発信
- ・食育だより等の食育に関する知識・情報の啓発冊子の発行 など



京・食ねっと

基本施策(2)ライフステージに応じた食育の推進

《多世代にわたる食育の推進》

- ・食育セミナーの実施
- ・お口の健康サポート事業
- ・京の食文化ミュージアム・あじわい館を活用した京の食文化の普及啓発・食育事業

主に京の食文化ミュージアム・あじわい館を活用して、食に関する講演会、食材の選び方教室や料理教室、産地支援活動など、中央卸売市場第一市場における京の食文化の普及啓発や食育、魚食普及に取り組みます。



あじわい館の料理教室

- ・中央卸売市場第二市場改築時における食育設備の設置 **＜新規＞**
- ・児童館等における多世代での共食の取組の推進
- ・非常時に備えた食料等の備蓄の推進と調理の工夫の啓発 **＜新規＞** など

《乳幼児・妊産婦への食育の推進》

- ・ふれあいファミリー食セミナー（プレママ・パパ、すくすく、わんぱくコース）の実施
- ・新生児等訪問指導事業（こんにちは赤ちゃん事業）等での保健指導の推進
- ・妊産婦及び乳幼児歯科相談等の実施
- ・地域子育て支援ステーション等での情報提供・相談事業 など

《若年層・壮年層への食育の推進》

- ・大学との連携による食育の推進
- ・事業所給食施設への指導・支援
- ・真のワーク・ライフ・バランスの推進 など



大学での食育事業

《高齢者への食育の推進》

- ・健康教育・健康相談の実施
- ・栄養改善や口腔機能向上等に関する介護予防事業の実施 など

基本施策(3)保育・教育活動を通じた食育の推進

《保育活動を通じた食育の推進》

- ・食育の計画の作成と特色ある食育の取組
- ・地元食材・伝統食等を取り入れた給食による食育の推進
- ・調理・配膳・片付け体験等の推進 など



保育園(所)での調理体験

＜新規＞現行プランに掲げていなかった取組で、現在、進行中の取組を含む。

＜教育活動を通じた食育の推進＞

- ・地元食材・伝統食等を取り入れた給食による食育の推進
- ・小学校における日本料理に学ぶ食育カリキュラムの推進
- ・小学校出前板さん教室の実施
- ・小学生対象の食肉講座の実施
- ・未来の農業サポーター育成事業の実施 など



京都市立小学校
和食推進の日 和(なごみ)献立

基本施策(4)環境にやさしい食育の推進

- ・フードマイレージ低減につながる京の旬野菜推奨事業の推進
- ・農業ボランティア育成農場の運営
- ・京エコロジーセンターでの体験学習の推進
- ・生ごみ3キリ運動の推進 ＜新規＞

家庭から出るごみの約4割を占める生ごみの減量を進めるため、食材を使い切る「使いキリ」、食べ残しをしない「食べキリ」、ごみとして出す前に水を切る「水キリ」の3つの「キリ」を推進する「生ごみ3キリ運動」を実施します。

- ・「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度 ＜新規＞
- ・小学校モデル校での給食生ごみの堆肥化事業 ＜新規＞ など



京都市
食べ残し
ゼロ推進店舗

柱2 環境の整備 みんなで協働・環境づくり ～実践できる「食」環境

市民一人ひとりが食育に関心を持ち、健康づくりに取り組みやすい環境を整備するため、事業者や市民ボランティア等による主体的な健康づくりの取組や情報発信の増加を図ります。

基本施策(5)保護者・地域との連携による食育の推進

- ・保育園（所）等・学校等での給食だより等の発行
- ・地域住民から保育園（所）等の保護者・子育て家庭へ伝える食育の推進 ＜新規＞
- ・「子どもを共に育む『親支援』プログラム」の推進 など

基本施策(6)事業者との連携による食育の推進

- ・「食の健康づくり応援店」事業の推進 ＜新規＞
- ・事業所給食施設への指導・支援 （再掲）
- ・食品関連事業者への食を通じた健康づくりの啓発 ＜新規＞

飲食店、食品販売者等における食を通じた健康づくりを促進するため、事業者の取組事例の情報発信等食育の取組の支援を行います。

- ・食品表示制度の普及啓発 など



基本施策(7)食育に関わる人材育成・ボランティアへの支援

- ・食育指導員の活動の場の拡大と基盤強化 ＜新規＞

食育指導員とは・・・京都市では、全国で初めて、地域に密着した食育推進活動を行うボランティアである「食育指導員」を養成しています。食育指導員は、保健センターや小学校、保育園（所）等において食を通じた健康づくり等の普及啓発活動を行っています。

- ・地域健康づくりグループ育成事業の推進
- ・未来の農業サポーター育成事業の実施（再掲）
- ・農業ボランティア育成農場の運営（再掲） など



京都市食育指導員

＜新規＞現行プランに掲げていなかった取組で、現在、進行中の取組を含む。

柱3 京の食文化 伝え・つなぐ京都の食文化 ～はぐくむ豊かな「こころ」と「くらし」

京都の長い歴史と四季折々の自然の中、世代を超えて育まれてきた「京の食文化」や、地域でつくられた食物を地域で消費する「地産地消」に加え、食物の産地を知り、消費のされ方を知る「知産知消」の取組など、京都ならではの「知恵」や「ライフスタイル」を普及啓発し、次世代へ継承するための取組を推進します。

基本施策(8)京都の食文化の普及促進

- ・京都の食文化推進プロジェクトチームによる京の食文化の普及促進 ＜新規＞

京都の食文化推進プロジェクトチームでは、京都市各局区等で実施している食に関する取組を共有し、施策の融合・連携を図るとともに、効果的な事業の実施や情報発信を行います。

- ・“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の食文化」の普及啓発 ＜新規＞
- ・京の食文化ミュージアム・あじわい館を活用した京の食文化の普及啓発・食育事業（再掲）
- ・小学校における日本料理に学ぶ食育カリキュラムの推進（再掲）
- ・地元食材・伝統野菜等を取り入れた給食による食育の推進（再掲）など



基本施策(9)地元産物への理解の促進と地産地消の推進

- ・産学公連携による新京野菜の品種開発とレシピの紹介
- ・総合体験型市民農園やふれあい体験農園など市民が農作業を楽しめる機会の創出
- ・未来の農業サポーター育成事業の実施（再掲）
- ・フードマイレージ低減につながる京の旬野菜推奨事業の推進（再掲） など

未来の農業サポーター育成事業



柱4 安全と安心 食の安全性の確保と安心できる食生活の実現

食品の生産から販売に至る各段階において、京都市や食品等事業者による食の安全性の確保に関する様々な取組により、市民や観光旅行者等の健康の保護を図るとともに、取組を積極的に情報発信し、市民等の正しい理解と信頼の確保を図ります。

⇒次期京都市食の安全安心推進計画(平成28～32年度)に基づいて推進します。

基本施策(10)行政による効率的・効果的な監視や検査の実施

基本施策(11)食品等事業者による自主衛生管理の推進

基本施策(12)緊急時を想定した対策

基本施策(13)リスクコミュニケーションの充実

○食育と連携した食の安全安心施策の推進

- ・食育指導員による食育活動を通じ、市民に食の安全安心に関する情報発信を行う。 ＜新規＞ など

基本施策(14)正確かつ適切な情報の発信

- ・SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信 ＜新規＞ など



おあがりス
(京都市食の安全安心
啓発キャラクター)

【健康長寿のまち・京都食育推進プラン（仮称）の数値目標（案）】

「健康長寿のまち・京都食育推進プラン（仮称）」に基づく食育の取組を推進するうえでの「目指す姿」を掲げ、それらの達成度を評価するため、数値目標を13項目設定します。

★新規項目

目指す姿	項目				現状値 (H27)	目標値 (H32)
1 朝食を毎日 食べる	①朝食をほとん ど毎日食べる 市民の割合	3歳児			93.3%	100%
		小学生			87.1%	100%
		中学生			82.3%	90%
		15歳以上	15歳以上の市民		80.9%	85%
			20歳代の男性		46.1%	70%
			30歳代の男性		59.4%	70%
			20歳代の女性		61.7%	70%
2 食卓を囲み家族 や仲間とのだんら んを楽しんで食べ る	②食事を共にする家族や友人がいる市民の割合			83.0%	85%	
	★③夕食を一人で食べる小・中学生 の割合	小学生		3.0%	減少へ	
		中学生		8.6%		
3 主食・主菜・副 菜を揃える等バラ ンスよく食べる	★④主食・主菜・副菜を組み合わせせた食事を1日2回 以上、ほぼ毎日食べている市民の割合				49.2%	60%
4 適正な体重を 維持する	⑤「適正体重」や「生活習慣病」の予防・改善のため「適 切な食事」や「運動」を継続的に実施している市民の割合				73.1%	80%
	⑥肥満・やせの市民の 割合	肥満	40歳代の男性		32.0%	28%
			50歳代の男性		35.7%	28%
		やせ	20歳代の女性		20.3%	15%
			30歳代の女性		18.9%	15%
5 適切に食品を選 択する力をつける	★⑦外食や食品を購入するときに食品の表示(原材料・ 添加物・栄養成分・産地等)を参考にする市民の割合				※1	60%
6 食品ロスの低減 など環境を考えた 食生活を実践する	★⑧食べ残しやごみを減らす工夫をする市民の割合				59.7%	80%
7 健康的な食事を とることができる 環境の充実を図る	★⑨食の健康づくり応援店の登録店舗数				360店	1,000店
8 食育指導員等の 市民ボランティア の活動の充実を図 る	★⑩食育指導員の年間総活動回数				1,171回	1,500回
9 京の食文化を正 しく理解し、継承 する	⑪京の食文化(行事食やおきまり料理など)を認知してい る市民の割合				52.9%	65%
10 地産地消(知産 知消)を実践する	⑫「京の旬野菜」供給量				10,546t	11,000t
	⑬地元の農産物を日頃から購入するようにしている 市民の割合				55.9%	65%

（現状値の出典）

①～⑦、⑧、⑪、⑬：平成27年度食育に関する意識調査（京都市）

⑨～⑩：京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課

⑫：京都市産業観光局農林振興室農業振興整備課

※1：【参考値】外食や食品を購入するときに、栄養成分表示を参考にする市民49.9%

（平成27年度京都市食育に関する意識調査）



「健康長寿のまち・京都食育推進プラン（仮称）」骨子案に対する御意見応募用紙

※御意見をまとめる際の参考にしますので、差し支えなければ下記の項目について、御記入ください。

【年 齢】 _____ 歳代 【性 別】 1 男性 2 女性

【区 分】 1 京都市在住 2 京都市通勤・通学(京都市在住除く) 3 1, 2 以外

【御意見】

※様式は自由です。(他の用紙に御記入いただいても結構です。)

※御意見の取扱いについて

○個人情報については、法令等を遵守し、適正に取り扱います。

○御提出いただいた御意見の主旨とそれに対する京都市の見解等については、京都市保健医療課のホームページで公表します。

なお、御提出いただいた御意見に対する、個別の回答はできませんので、あらかじめ御了承ください。

提 出 先

- ①郵送 〒604-8571 (住所記載不要) 京都市保健福祉局保健医療課 宛
②ファックス 075-222-3416
③電子メール hoken-iryo-shoku@city.kyoto.lg.jp
④ホームページ <http://www.city.kyoto.lg.jp/templates/pubcomment/O-Curr.html>

問合せ先

京都市保健福祉局保健医療課（食育推進担当）＜☎075-222-3424＞



この印刷物が不要になれば
「雑がみ」として古紙回収等へ！



発行：京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課
平成27年12月発行 京都市印刷物第275146号

次期京都市

食の安全安心推進計画

(平成28年度～32年度)

骨子案

<市民意見募集>



パブコメくん

京都市における食の安全
安心に関する計画について、
市民や関係者の皆様からの
御意見を募集します。



おあがりス
(京都市食の安全安心
啓発キャラクター)

- 募集期間** 平成27年11月12日(木)～平成27年12月11日(金)【必着】
- 応募方法** 郵送, FAX, 電子メール又はホームページの意見募集フォーム等により御応募ください。様式は自由ですが、本リーフレット末尾の「御意見応募用紙」も御利用いただけます。
- 応募先** 〒604-8571(住所記載不要)
京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課(食品安全担当)
電話:075-222-3429
FAX:075-222-3416
電子メール:hokeniryou@city.kyoto.lg.jp
ホームページ:<http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000190246.html>

1 計画策定の背景

現行計画の策定

京都市では、食品等の安全性と安心できる食生活を確保し、市民及び観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的に「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」(以下「条例」といいます。))を平成22年4月に施行しました。

条例では、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための計画を定めることとしており、「京都市食の安全安心推進計画(以下「推進計画」といいます。))」を平成23年3月に策定し、市民、事業者の皆様とともに、京都の食の安全安心を確保するための取組を進めてきました。

推進計画の策定後の現状と課題

推進計画策定から4年が経過しましたが、この間、京都が誇る和の食文化が世界的に注目を浴びる一方、国内では食の安全安心を脅かす様々な問題が発生するなど、食を取り巻く状況には、変化が見られます。

新たな推進計画の策定

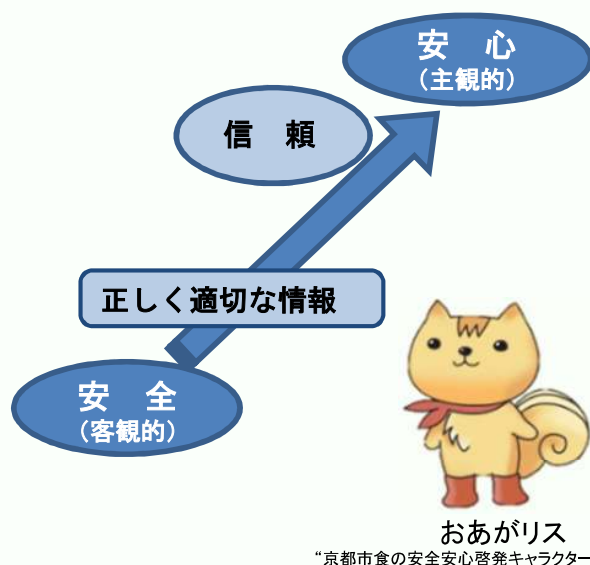
国内外の社会情勢により日々変化する食の安全安心に関する問題に対応し、より効果的な食の安全安心施策を推進するため、平成28年度からの新たな推進計画を策定します。

食の「安全」と「安心」の考え方について

食品の「安全」が確保されていたとしても、必ずしも消費者の「安心」に繋がるものではありません。

「安全」とは、客観的なものであり、食品は危害を及ぼす可能性(リスク)があることを前提に、最新の科学的な根拠に基づいて、健康への影響が及ばない範囲まで予防、抑制されている状態をいいます。

「安心」とは、個人の主観的なものであり、食品の安全性の確保に向けた行政や食品事業者の様々な取組について、消費者が十分に正しく適切な情報を得て理解するとともに、多くの消費者の納得が得られ、信頼が構築されている状態をいいます。



推進計画と食を取り巻く状況

平成23年4月

食の安全安心推進計画

平成28年4月

新たな推進計画

食の安全安心に関する現状や問題等に対応し、
より効果的な食の安全安心施策の推進

現 状

<新たな問題の発生>

- 牛肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒
- 食品への異物混入事案の続発
- 冷凍食品への農薬混入 等

<社会情勢の変化>

- 科学的根拠に基づく規制の強化
- 国際基準に沿った衛生管理の推進
- SNS等の新たな情報媒体の普及 等

課 題

- 食中毒等による健康被害の未然防止
- 事業者による自主衛生管理の更なる推進
- 正しく適切な情報の発信と普及
- 緊急事案への迅速な対応 等

京都の特色

<おもてなし・暮らしが育む「京の食文化」>

- 京料理に代表される独自の食文化が発達
- 「京の食文化」を「京都をつなぐ無形文化遺産」に選定
- 「和食」の「ユネスコ無形文化遺産」への登録

<学生が多く集まる「大学のまち・京都」>

- 大学や短期大学等が多く集まる「大学のまち」
- 市民の1割を学生が占める「学生のまち」

<世界を代表する「国際観光都市・京都」>

- 年間5,000万人以上の観光客が訪れる世界を代表する観光都市
- 2020年東京オリンピック・パラリンピック等に伴う観光客の増加

2 推進計画の基本的事項

(1) 推進計画の基本理念及び各主体の責務・役割

条例では、市民及び観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的に、食品等の安全性の確保及び安心な食生活の確保に向け様々な施策を講じることとしています。

条例に掲げる3つの基本理念にのっとり、京都市、食品等事業者及び市民等の皆様がそれぞれの責務と役割を担い、食の安全安心施策に取り組めます。

(2) 目指すべき姿

食の安全安心に関する問題に対応するとともに、より効果的に食の安全安心施策を推進し、条例に掲げる基本理念や各主体の責務と役割を踏まえ、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を目指します。

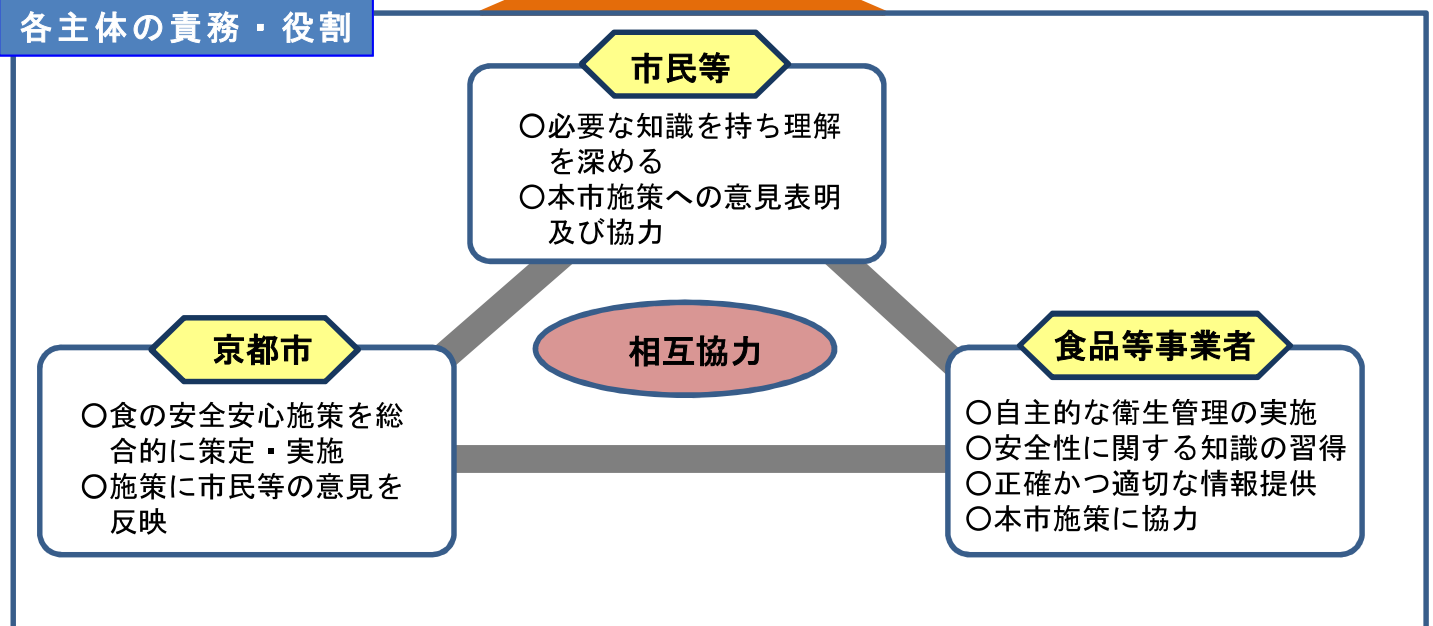
条例に掲げる3つの基本理念

- 1 市民の健康の保護を最優先とした取組
- 2 食品等の生産から販売に至る一連の行程における安全管理
- 3 科学的知見に基づく健康被害の未然防止

目指すべき姿

食の安全性が確保され、
安心して食生活を営むことができる京のまち

各主体の責務・役割



(3) 推進計画の位置付け

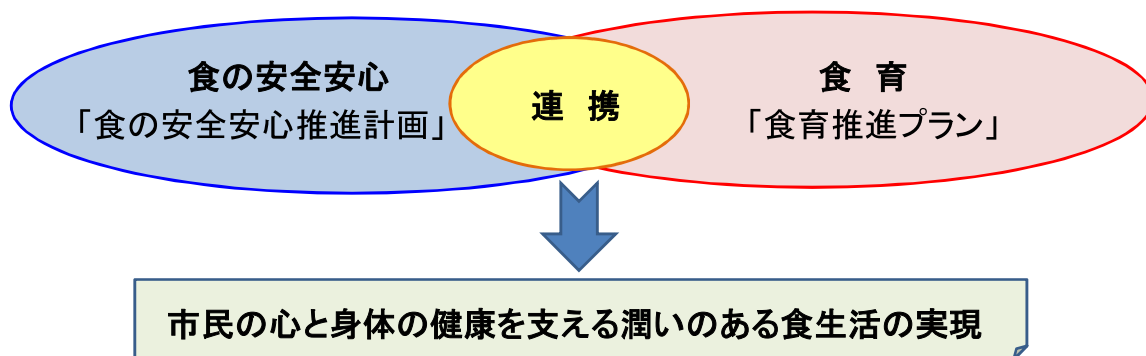
推進計画は、条例第9条に基づき、「京都市食の安全安心推進審議会」の意見を踏まえ、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための目標や取組等について定めるものです。

また、「はばたけ未来へ！京プラン(京都市基本計画)」の分野別計画に位置付け、関連分野と整合、連携を図りながら、各種施策を推進します。

＜「京都市食の安全安心推進計画」と「食育推進プラン」との連携＞

「食」は、日々の生活の基本であり、市民が生涯にわたって健康で豊かな生活を実現していくためには、食品等の安全性を確保した上で、市民自らが「食」に関する知識と「食」を選択する力を修得し、健全な食生活を実践できることが求められています。

京都市では、食の安全性確保という土台を築くために、条例に基づき策定する「食の安全安心推進計画」と、「食育基本法」に基づき策定する「食育推進プラン」とを、「食」に関する施策を推進するための両輪として位置付け、**市民の心と身体の健康を支える潤いのある食生活の実現**に向け、互いに連携及び整合を図りながら、総合的・計画的な推進に努めます。



(4) 推進計画の期間

平成28年度(平成28年4月1日)から平成32年度(平成33年3月31日)までの5年間とします。

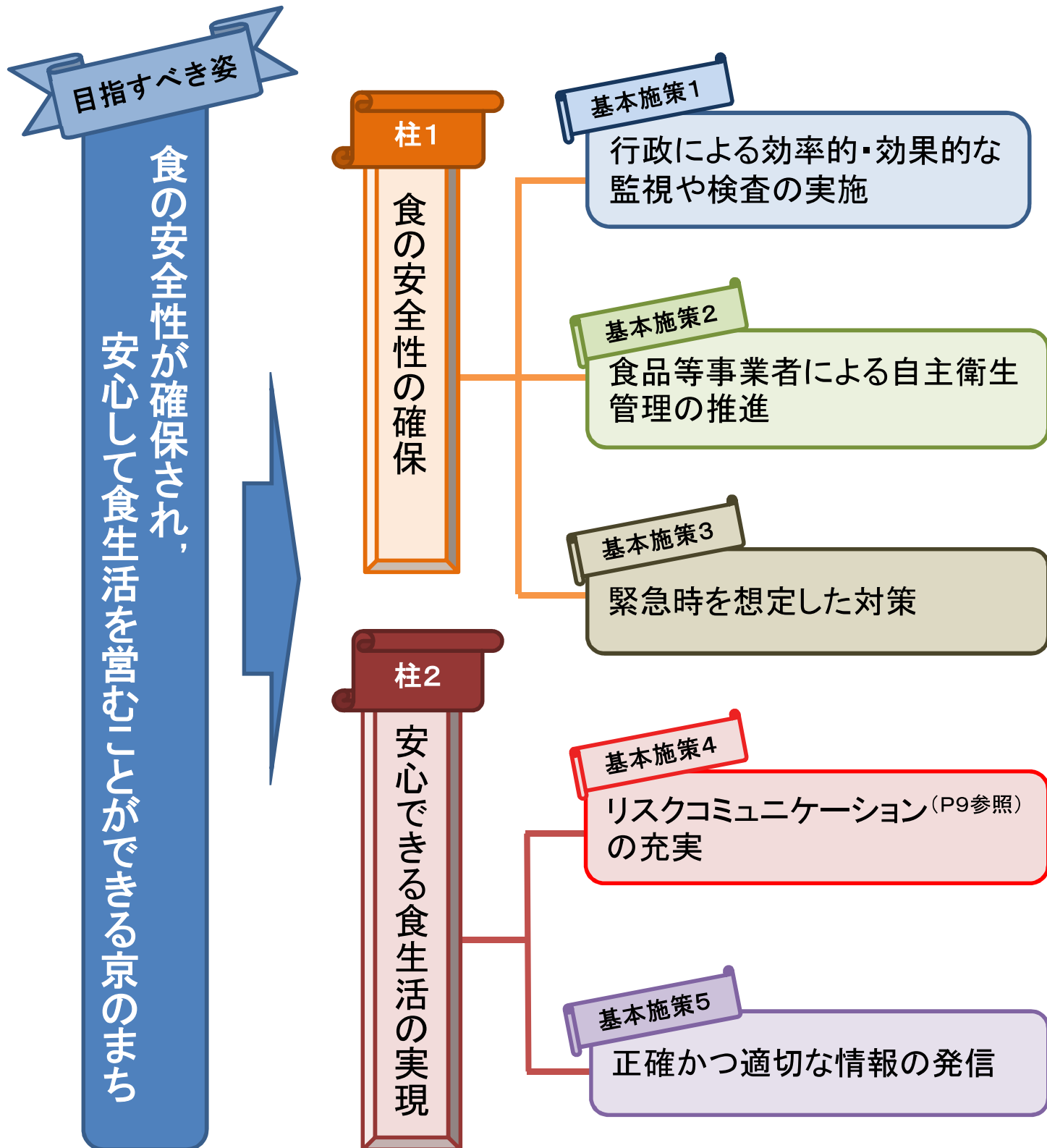
ただし、計画期間中であっても、想定外の事案(新たなリスクの顕在化や科学技術の進歩等)や関連する法令の改正等があった場合には、必要に応じて計画の見直しを行います。

3 施策の展開

(1) 施策の体系

「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」の実現に向け、食品の生産から販売に至る各段階において、主に行政や食品等事業者による様々な取組により「食の安全性の確保」を図るとともに、市民や観光旅行者等に対し、行政や食品等事業者が積極的に情報提供し、正しい理解と信頼を得ることにより「安心できる食生活の実現」を目指します。

これら2つを施策の柱とし、それぞれに基本施策を掲げ様々な個別施策を展開していきます。



(2) 施策の柱の目標（ねらい）及び指標

「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」の実現に向けた「2つの施策の柱」の目標（ねらい）は次のとおりです。

また、それぞれの目標（ねらい）の達成に向け、推進計画に掲げる各種施策の実施状況の把握や取組の方向性を評価し、より強力に施策を推進していくため、2つの施策の柱ごとに指標を定めます。

柱1

食の安全性の確保

目標（ねらい）

食品の生産から販売に至る各段階において、京都市や食品等事業者による食の安全性の確保に関する様々な取組により、市民や観光旅行者等の健康の保護を図ります。

目標達成のための取組

基本施策1

基本施策2

基本施策3

指標（案）

健康被害の防止	重篤（重体又は死亡に至る健康被害）又は大規模（患者数50人以上）食中毒の発生件数をゼロとし、その他の食中毒についても、発生件数を減少させます。
安全な食品の流通	市内で製造される広域流通食品の違反件数をゼロとします。
自主衛生管理の推進	HACCP ^{（P8参照）} 導入施設及び京（みやこ）・食の安全衛生管理認証 ^{（P9参照）} 取得施設を拡大していきます。

<参考> 指標の現状値（平成26年度末）

健康被害の防止 大規模食中毒1件、その他の食中毒11件
安全な食品の流通 0件（違反件数総数4件）
自主衛生管理の推進 118施設（認証取得施設数）

柱2

安心できる食生活の実現

目標（ねらい）

京都市や食品等事業者による食の安全性の確保に関する取組を積極的に情報発信するとともに、市民等が学習する機会を設け、多くの市民等の理解を促進し、信頼の確保を図ります。また、2020年東京オリンピック・パラリンピック等の国際的なイベントの開催を見据え、広く国内外に対し、京都市の食の安全情報の発信を図ります。

目標達成のための取組

基本施策4

基本施策5

指標（案）

情報発信	食の安全に係る情報発信回数及びアクセス数や賛同数
市民等の理解の推進	リスクコミュニケーション事業参加者数及び参加者の理解度や食の安全安心に関心を有する人材育成数

<参考> 指標の現状値（平成26年度末）

情報発信 26回（メール配信回数）
市民等の理解の推進 5,699人（事業参加者数）

(3) 基本施策

2つの施策の柱には、それぞれに基本施策を掲げ、様々な個別施策を展開していきます。

5つの基本施策

柱1

食の安全性の確保

施策1 行政による効率的、効果的な監視や検査の実施

農畜産物の生産者に対する農薬の適正使用や家畜疾病の予防等に対する対策の徹底、食品製造業者や販売業者等への効率的、効果的な監視指導や検査、さらには適切な食品表示やアレルギー物質対策を推進し、食中毒の発生や流通食品の違反件数を減少させます。

施策2 食品等事業者による自主衛生管理の推進

食品等事業者の自主的な衛生管理の取組を更に推進するため、国際標準の衛生管理手法である危害分析・重要管理点(HACCP)方式の推進や京都市独自の「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の活用、さらには食品の自主回収報告制度の普及等を図ります。

施策3 緊急時を想定した対策

日常から、食品の安全に係る事故発生に備えた危機管理体制を整備するとともに、対応する人材の育成及び資質向上を図ることで、緊急時に迅速に対応できる環境づくりを目指します。

柱2

安心できる食生活の実現

施策4 リスクコミュニケーションの充実

食品等事業者及び行政による食の安全性の確保に関する情報発信や意見交換を通じ、市民等の理解の促進、さらには、信頼の確保を図ります。また、大学生等を中心とした次世代を担う若年層に対し、食品に関し、自らが関心を持ち、正しい知識を普及し、行動し、次の世代に継承できる人材の育成に努めます。

施策5 正確かつ適切な情報の発信

市民や観光旅行者等に向け、あらゆる媒体を活用して、食の安全性の確保に係る京都市や食品等事業者の取組の情報を継続的に発信します。

また、環境への配慮も視野に、料理を作りすぎないことや食品の保存方法等に関する正しい知識を推進します。

(4) リーディング事業

関連する主な施策

1 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導及び抜取り検査の実施

施策 1

京都市では、効果的かつ効率的に飲食店や食品製造施設等（以下「食品関係施設」といいます。）に対する監視指導や流通食品の抜取り検査などを行うため、毎年度、食品衛生法に基づき、「食品衛生監視指導計画」を策定しています。

「食品衛生監視指導計画」に基づき、京都の特性や社会情勢の変化に柔軟に対応しながら、効果的、効率的な監視指導や検査を実施します。



2 カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

施策 1

近年の食中毒の傾向として、カンピロバクターやノロウイルスを原因とする食中毒が多くを占めています。特にカンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食や加熱不足を原因として、若年層で多発しています。

このため、飲食店や大量調理施設への監視指導を強化するとともに、食中毒の特徴や消費者のライフスタイルに応じた適切な啓発を行い、カンピロバクターをはじめとした食中毒発生の未然防止を図ります。

3 危害分析・重要管理点（HACCP）方式による衛生管理の推進

施策 2

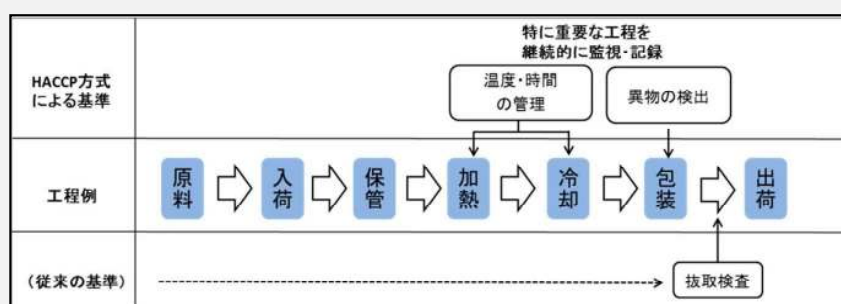
京都市では、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」（以下「管理運営基準条例」といいます。）により、食品関係施設の衛生管理について必要な基準を定め、食品等事業者に遵守を義務付けています。

平成27年3月、管理運営基準条例を改正し、危害分析・重要管理点（HACCP）方式による基準を加えました。

国において、将来的にHACCPの義務化を見据えていることから、国の動向等も踏まえ、HACCPによる衛生管理の推進を図っていきます。

HACCPとは

- **H**azard **A**nalysis（危害分析） and **C**ritical **C**ontrol **P**oint（重要管理点）の略。
- 微生物による汚染や金属の混入等の危害を予測したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録し、最終製品の抜取検査により検証を行う工程管理方式のこと。



4 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及

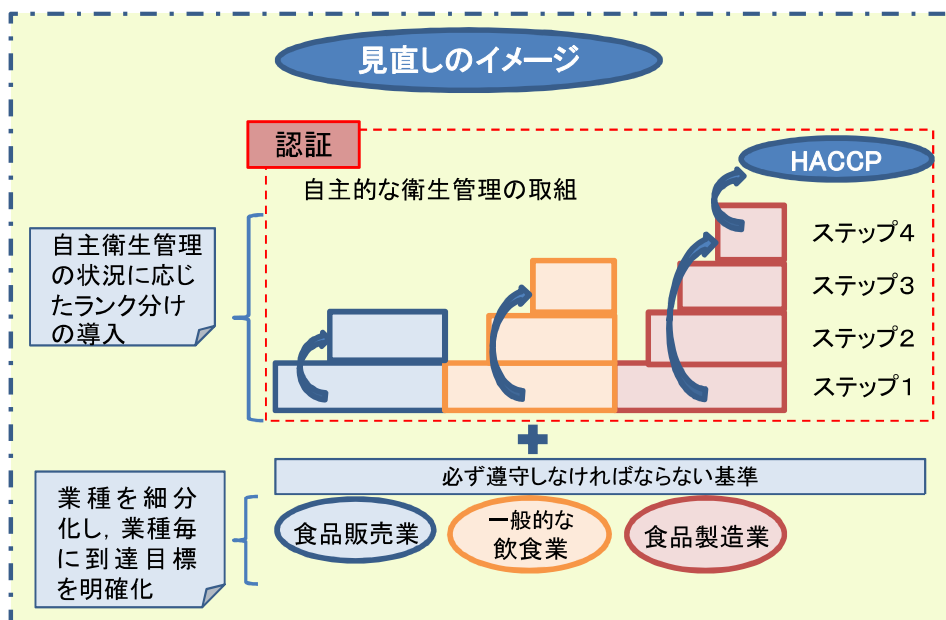
施策2

食品等事業者の自主的な衛生管理の取組を推進するため、「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の更なる活用を図ります。

このため、自主衛生管理の状況に応じたランク分けや、業種毎に到達目標を明確化するなど、現在の制度の見直しを行うとともに、取得した食品等事業者の取組を広く情報発信し、制度の普及を図ります。

京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度とは

- 食品等事業者の自主的な衛生管理の取組を京都市が評価し、認証する、HACCPによる衛生管理の考え方を一部取り入れた京都市独自の制度。
- 食品等事業者自らが、自主的な衛生管理の取組を推進することにより、食中毒の発生や異物混入等を低減し、市民の皆様により安全な食品が提供されることを目的としている。



5 目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進

施策4

食の安全に関する情報提供に当たっては、発信する内容や情報を受け取る年代の特徴に応じた異なる対応が求められます。

このため、伝える内容やその方法を工夫し、目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションを推進していきます。



おあがり

主な情報源

	15～19歳	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代～
第1位	家族・親戚	インターネット等	テレビ				
第2位	学校	テレビ	インターネット等			新聞	
第3位	テレビ	家族・親戚			雑誌	家族・親戚	

各年代の特徴に応じ、適切な情報媒体の組合せによる効果的な情報提供が必要

※「インターネット等」とは、インターネット・携帯・スマートフォンをいいます。
 ※「平成27年度 京都市食育に関する意識調査」の実施結果に基づいています。

リスクコミュニケーションとは

- 市民、食品等事業者及び行政担当者などの関係者の間で情報や意見をお互いに交換し、食品の安全性についての理解を深めること。

6 「大学のまち・京都」の特性を活かした学生との協力による取組

施策4

学生との食の安全性に関するリスクコミュニケーションに重点的に取り組み、学生から家族、地域、全市へと、京都が誇る学生力を活かした食の安全安心の確保に向けた取組を広げます。

特に、食への関心や知識を有する学生を養成し、学生間のピアエデュケーションによる食の安全に関する衛生意識の向上や取組の促進を図ります。



ピアエデュケーションとは

- 同年代や同じグループなど身近な仲間の中で、実体験を交えた情報共有などを通じて、正しい知識を身に付けながら広く普及させること。

7 食育と連携した食の安全安心施策の推進

施策4

「食育推進プラン」に基づく食育事業と連携し、特に「食育指導員」による食育活動を通じ、保育園児や小学生のみならず、学生、成人への食の安全安心に関する情報発信を重点的に行います。



食育指導員とは

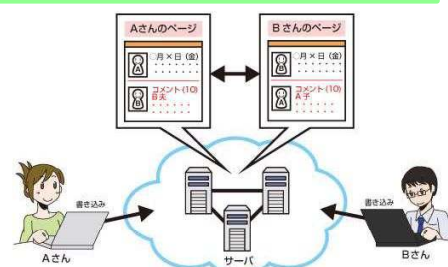
- 京都市では、市民の皆様健康で豊かな生活を送っていただくため、平成21年度から、地域に密着した食育推進活動を行うボランティアである「食育指導員」を養成している。
- 食育指導員は、保健センターや小学校、保育所等地域において、料理教室等の体験活動や食を通じた健康づくり等の普及啓発活動を行っている。

8 SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信

施策5

テレビや新聞といった媒体に加え、近年はSNS(ソーシャル・ネットワーキング・サービス)等の普及によって、情報が入手しやすくなっただけでなく、個人が情報を発信する力も飛躍的に高まりました。一方、誤った情報や不安をあおる情報に対して、いかに正しい情報を伝えていくかが課題となっています。

今後、情報媒体の特徴を踏まえながら、様々な媒体を活用して効果的に正確な情報発信を図っていきます。

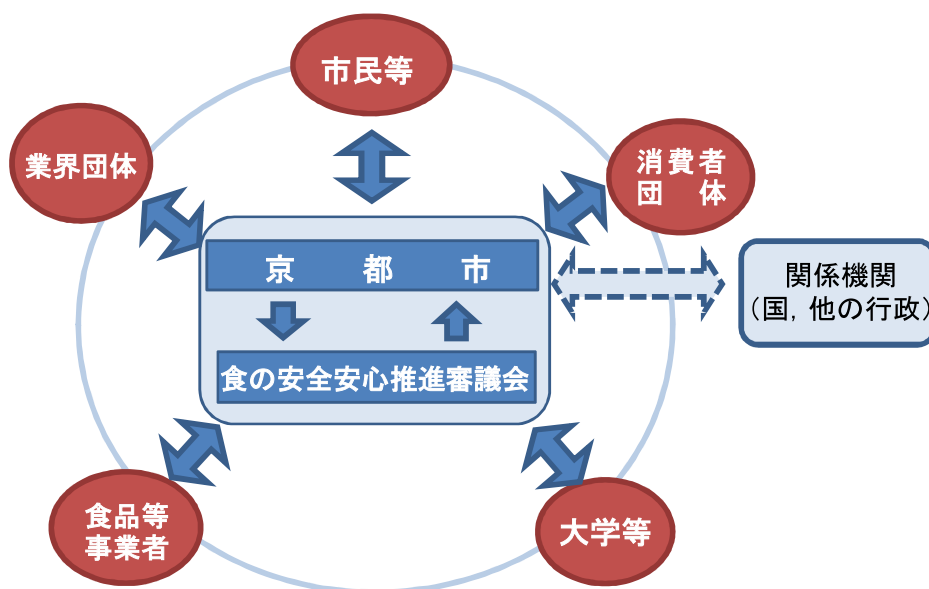


出典：総務省ホームページ

4 推進計画の推進体制及び進行管理

(1) 推進計画の推進体制

推進計画に定める施策の推進に当たっては、市民等や食品等事業者との協働の下、食の安全安心推進審議会や庁内関係部局と連携しながら各種施策に取り組めます。

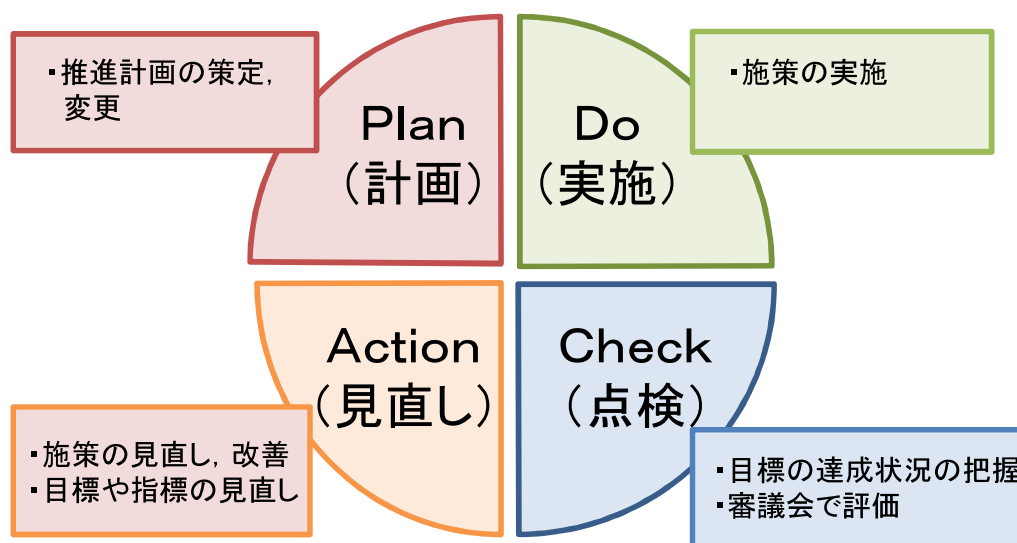


(2) 推進計画の進行管理

PDCA（計画、実施、点検、見直し）の考え方に基づき、進行管理を行います。

施策の実施状況については、毎年度とりまとめ、食の安全安心推進審議会からの評価を得た後、公表します。

なお、評価の結果、施策の内容等に変更が必要な場合は、適宜、見直しや改善を図ります。



参考資料

京都市食の安全安心推進審議会委員名簿

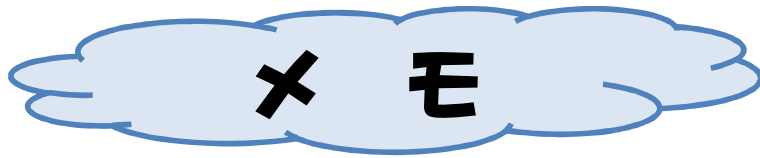
氏 名			区 分	所属団体名等
◆	○	家原 知子	学識経験者	京都府立医科大学大学院医学研究科 准教授
		池本 周三	特定食品等事業者	一般社団法人京都市食品衛生協会 副会長
◆		栗山 圭子	マスメディア	株式会社 京都新聞社 編集部 文化部長
		後藤 直正	学識経験者	京都薬科大学 教授
		斎藤 紀子	消費者	市民公募
◆		左中 樹太郎	特定食品等事業者	株式会社 ジェイアール西日本伊勢丹 ジェイアール京都伊勢丹 食品営業部長
		中川 恵美子	消費者	京都市地域女性連合会 副会長
		西村 修次	特定食品等事業者	全国農業協同組合連合会京都府本部 管理部長
◆		西村 伸枝	消費者	市民公募
◆		原 強	消費者	特定非営利活動法人コンシューマーズ京都 理事長
		三嶋 吉晴	特定食品等事業者	公益財団法人京都府生活衛生営業指導センター 理事
◆	◎	宮川 恒	学識経験者	京都大学大学院農学研究科 教授
◆		山岡 祥子	学識経験者	平安女学院大学国際観光学部 教授

◎:会長, ○:副会長, ◆:検討部会委員 ※敬称略 50音順

次期食の安全安心推進計画審議経過

次期京都市食の安全安心推進計画策定に関する京都市食の安全安心推進審議会での審議経過は、以下のとおりです。

開催日	会議名	審議内容
平成27年6月15日	第16回 京都市食の安全安心推進審議会	次期推進計画の策定について(諮問)
7月 7日	第1回 次期京都市食の安全安心推進計画 策定検討部会	・検討部会の進め方について ・次期推進計画の基本的な考え方・方向性について ・次期推進計画の体系(案)について
7月28日	第2回 次期京都市食の安全安心推進計画 策定検討部会	次期推進計画における重点的な取組事項について
9月 1日	第3回 次期京都市食の安全安心推進計画 策定検討部会	次期推進計画における目標設定について
10月 2日	第4回 次期京都市食の安全安心推進計画 策定検討部会	次期推進計画骨子(案)について
11月 2日	第17回 京都市食の安全安心推進審議会	次期推進計画骨子(案)について



Handwriting practice lines consisting of 15 horizontal dotted lines within an orange rounded rectangle.

ご自由にお使い下さい



御意見応募用紙

FAX等で送付いただく場合はこの用紙をお使いください。
FAX:075-222-3416

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

★御意見をまとめる際の参考にしますので、差し支えなければ下記の項目に当てはまる番号に「○」を御記入ください。

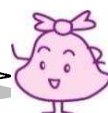
- 【性別】 1 男性 2 女性
- 【年齢】 1 20歳未満 2 20歳代 3 30歳代 4 40歳代
- 5 50歳代 6 60歳代 7 70歳代以上
- 【お住まい等】 1 京都市在住 2 京都市通勤・通学（京都市在住除く）
- 3 1, 2以外

●御意見の取扱いについて

- ①個人情報については、法令等を遵守し、適切に取り扱います。
- ②御提出いただいた御意見の要旨とそれに対する京都市の見解等については、京都市保健医療課のホームページで公表します。なお、御提出いただいた御意見に対する個別の回答はできませんので、あらかじめ御了承ください。



この印刷物が不要になれば
『雑がみ』として古紙回収等へ！



発行:京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課
発行月:平成27年11月 京都市印刷物第274497号

「食べ残しの持ち帰り」に関するガイドライン（「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要綱
第4条第2号関連）

- 1 食べ残しの持ち帰り行為は、①提供飲食店から衛生上の注意事項を説明し、お客様が同意した場合、かつ、②お客様からの申し出があった場合、に行われるものとする。
- 2 提供飲食店は、食品衛生法その他関係法令によって定められた衛生管理を順守することを前提に、加熱調理済みなどの持ち帰りに適した食品を提供するものとする。
- 3 上記2に基づき、生鮮食品など調理の必要がある食品は提供しないものとする。また、お客様からの希望があっても、食べ残しの持ち帰りに提供しないものとする。
（注）生鮮食品とは、生鮮魚介、生鮮野菜及び生鮮果物のことをいう。
- 4 提供飲食店は、持ち帰った料理を食したことにより、食中毒、体調不良、その他の異変が起きた場合、その責任の一切は、お客様による自己責任となる旨、説明責任を負うものとする。
- 5 京都市は、食べ残しの持ち帰りについて、食中毒、体調不良、その他の異変への責任を負わないものとする。

平成26年12月1日制定

長野県の 食べ残しを減らそう県民運動と 事例紹介



ながのけん リサイクルキャラクター クルるん

長野県環境部廃棄物対策課

2

本運動の位置付け



- ◆長野県廃棄物処理計画（第三期）
計画期間：平成23年度～平成27年度
- ◆基本目標
『もったいない』を大切にして、信州が誇るライフ
スタイルを！
- ◆県民総参加による行動計画
 - ・レジ袋削減県民スクラム運動（H20.10～）
 - ・食べ残しを減らそう県民運動（H22.6～）
 - ・きれいな信州環境美化運動（H23.4.～）

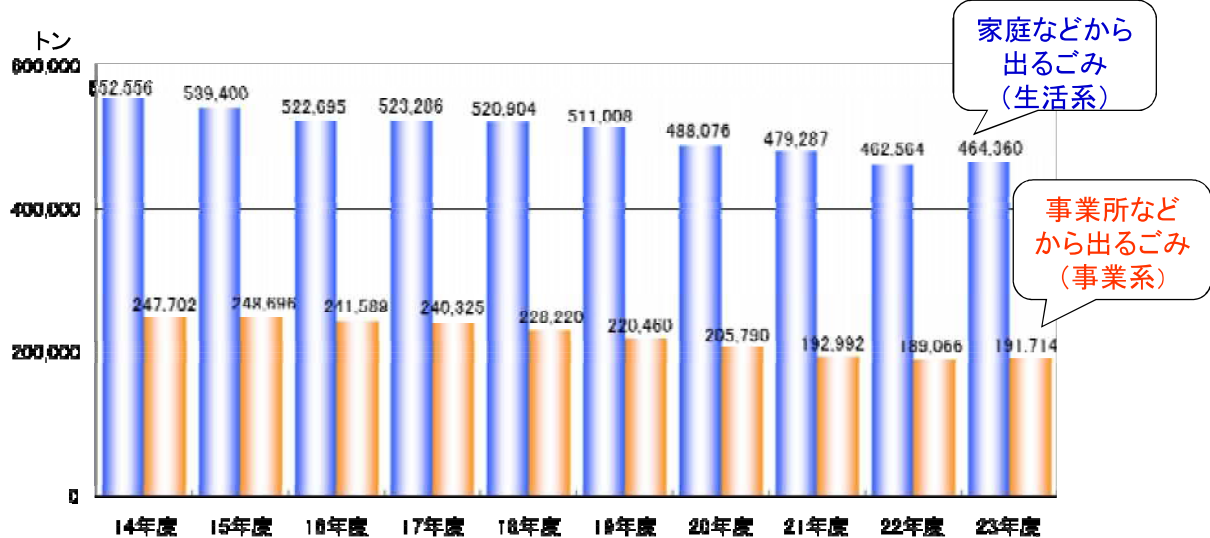
「食べ残しを減らそう県民運動」ホームページアドレス
<http://www.pref.nagano.lg.jp/kankyo/haiki/tabekiri/index.htm>



長野県のごみの現状(一般廃棄物)

◆生活系・事業系別 ごみ排出量の推移

環境省(県)実施:一般廃棄物処理事業実態調査結果より



「食品残さの発生抑制推進事業」(平成21年度) 諏訪市との協働によるモデル事業

◆「食べ残しを減らそう」協力店の募集と試行

○スケジュール

- ① 実態把握
 - ・食事利用者アンケート
 - ・事業者排出実態アンケート
- ② 協力店の募集
- ③ 取組効果アンケート



【H22.1.12 取組証交付式 諏訪市市長室にて】

○登録条件

協力店は、取組項目を1つ以上実践

○取組項目

- 小盛メニュー等の導入
- 持ち帰り希望者への対応
- その他お店の形態やお料理に合った独自の取組

○登録店舗 12店舗

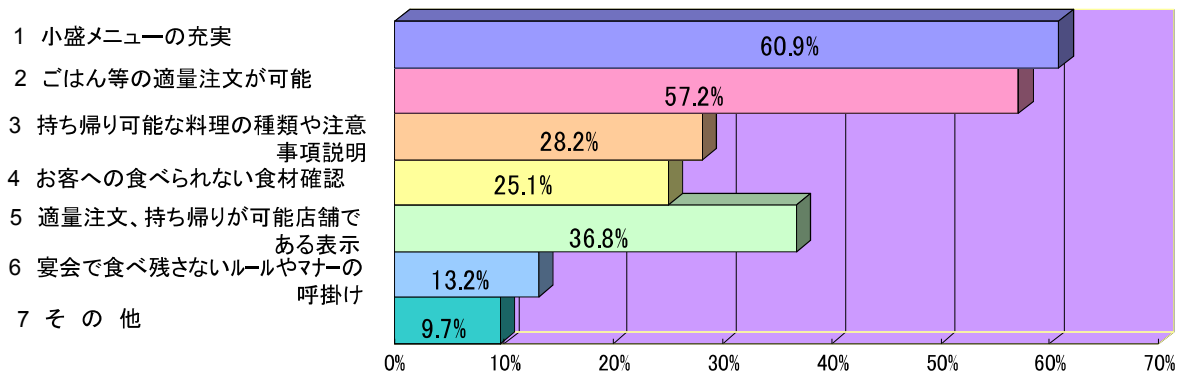
(飲食店 11 + 宿泊施設 1)

モデル事業のための実態把握 ① 食事利用者アンケート結果



内 容 「食べ残しの持ち帰りへの賛否」「食べ残しを減らすために店に望むサービス」等
対 象 諏訪市内34店舗での食事利用者(直接記入式)
期 間 平成21年6月22日～7月31日
回収率 72.6%(回収682枚/配布940枚)

Q. 食べ残しを減らすためにお店やホテル旅館などに望むサービスは何ですか。(複数回答)



モデル事業のための実態把握 ② 事業者排出実態アンケート結果



内 容 「店舗の形態や生ごみ排出量等」
「生ごみの発生を減らすために現在取り組んでいること、今後取り組みたいこと」等
対 象 諏訪市内の飲食店、旅館組合等に参加する組合員345店舗
期 間 平成21年10月22日～11月10日
回収率 51.3%(回収177店舗)

ア 現在取り組んでいること(複数回答)

1 持ち帰り容器の設置	78店舗	44.1%
2 主食部分の量を調節して提供	67店舗	37.9%
3 折り詰め等による持ち帰りの提供	59店舗	33.3%

イ 生ごみの発生を減らすために今後新たに取り組みたいこと(複数回答)

1 主食部分の量を調節して提供	51店舗	28.8%
2 持ち帰り容器の設置	50店舗	28.2%
3 折り詰め等による持ち帰りの提供	40店舗	22.6%
持ち帰りの際の説明	40店舗	22.6%

モデル事業実践効果把握 取組実践効果アンケート結果



7

内 容 食べ残し量の増減、取組効果等の13項目
対 象 モデル事業登録事業者 12店舗
期 間 平成22年3月30日～4月9日 / 回 収 12店舗中8店舗

◇食べ残し量について

- 8店舗中6店舗が「食べ残しが減少した」と回答
- 「食べ残しが増えた」と回答した店舗はなかった。
- 減少率は約5%～30%
- 食べ残しが多く発生する食事形態は
「飲酒を伴う団体客」
「セットメニューによる団体客」

◇取組の効果について

- 効果が「少しあった」が5店舗と最も多い。
- 効果があった点は
「お客からの反応」
「取組項目に対する効果」
「生ごみの量が減少した」
- 効果がなかった原因は
「取組全体としてのムードの盛り上がり不足」

県内全域で 「食べ残しを減らそう県民運動」の実施



8

- ◆平成22年6月1日スタート
(信州食育発信3つの星レストランも同時スタート)

【事業系生ごみの発生抑制】
飲食店、宿泊施設で
「食べ残しを減らそう」協力店の募集

連携

「信州食育発信
3つの星レストラン」

【生活系生ごみの発生抑制】
家庭、学校で
食べ残しを減らすための啓発活動

取組実践

家庭での調理、
学校給食、
外食、宴会で

県民運動

食べ残しを減らそう県民運動(飲食店、宿泊施設での取組)① 「食べ残しを減らそう」協力店を募集



9

◆取組内容

掲示

ステッカー、ポスターをお客様に見える場所へ掲示

実践

「取組項目」から1つ以上を選んで実践

PR

取組をお客様へ積極的にPR。周知することで効果が生まれます。

協力店の目印です。

◆取組項目

- ☆ 小盛メニュー等の導入
- ☆ 持ち帰り希望者への対応
- ☆ 食べ残しを減らすための呼びかけ実践
- ☆ その他食べ残しを減らすための工夫



協力店数: 273店舗(H24年度末、飲食店222、宿泊施設51)

食べ残しを減らそう県民運動(飲食店、宿泊施設での取組)② 協力店での実際の取組内容例



10

◆協力店での実際の取組内容の例

小盛メニュー等の導入

- ごはんは、大・中・小から選択可能
- 家族連れ、グループにはオードブル風の盛り合わせや鍋物を提供
- 始めは少なめメニューで、食べられるだけ追加が可能
- 予約時にアレルギー、好き嫌い等を聞き、食べられない食材を出さない

持ち帰り希望者への対応

- 季節や料理内容により可能な食べ物は持ち帰り用に空折詰めを用意
- 持ち帰りメニューの設置
- 持ち帰りが可能なことの案内

呼び掛け

- メニューへ「食べ残しを減らそう協力店」である旨の表記
- ポスターに適量注文等の記入
- 注文時、量の多い過剰な注文を避けるよう呼びかけ

その他

- 食材を使い切る調理を心がける(大根、うどんの皮のきんぴら、ブロッコリーのぬか漬け、野菜の切れ端ジュースなど)
- 残食調査を検証し、次回の参考にする

食べ残しを減らそう県民運動(宴会に対する取組)①

宴会での食事に多い「食べ残し」



◆ 食べ残してしまうことが多いと思われる場面 (複数回答) (平成22年度 県政世論調査結果)

① 宴会での食事	62.9%
② 冠婚葬祭での食事	51.1%
③ 食べ残すことはほとんど無い	25.9%
④ 旅行先での食事	11.4%



長野県食育推進連絡会議から県職員に向けた呼び掛け内容

(食べ残しを減らそう部分のみ抜粋)

- 開始当初(30分くらい)は自席でお料理を味わいましょう。
- 幹事さんへ
 - ・予約の際は、料理の量を確認するなど、頼みすぎないようにしましょう。
 - ・宴会の始まりには、「残さず食べよう」の声掛けをしましょう。
 - ・中締めは、「有るを尽くそう」の声掛けをしましょう。

食べ残しを減らそう県民運動(宴会に対する取組)②

宴会たべきりキャンペーン



特に食べ残しが多い『宴会』に焦点をあて、幹事さんから宴会出席者に食べ残しを出さないための呼びかけを行う

「宴会たべきりキャンペーン」の実施 (H23から)



🍷 キャンペーン期間

7～9月(暑気払いシーズン)

12～1月(忘新年会シーズン)

🍷 「食べ残しを減らそう」協力店から宴会幹事さんへ「たべきり応援幹事心得」の実践を促す。

🍷 チラシには、幹事からの呼びかけ例を掲載

🍷 宴会参加者も幹事さんに協力を

食べ残しを減らそう県民運動(宴会に対する取組)③

宴会食べ残しモニタリング(H24)①



◆ 宴会食べ残しモニター店を募集

- 対象: 比較的規模の大きい宴会を受け入れており、
生ごみの発生に課題を感じている事業者
- 内容: 宴会たべきりキャンペーンチラシによる声掛けなど
食べ残しを減らす取組を実践
取組実践の前と後の食べ残し量の計量を行う



◆ モニタリングの計量結果(10店中の3店分について)

○取組前と取組後のそれぞれ7日分の計量より

モニター店	A(ホテル)		B(旅館)		C(一般食堂)	
	取組前	取組後	取組前	取組後	取組前	取組後
1宴会あたり出席人数(人)	115	46	19	16	17	17
1人前の料理提供量(g)	677.0	676.2	872.3	757.5	570.3	594.2
1人あたり食べ残し量(g)	200.2	78.1	167.6	143.9	55.9	11.7
1人あたり食べ残し割合(%)	29.6	11.5	19.2	19.0	9.8	2.0
取組内容	注意事項を記載した上で、持ち帰り可能であることを併記したメニューを卓上に設置など。		宿からあいさつの時に声掛け、残さずに食べたいと思っていただけの料理を提供するなど。		客層にあった料理提供、料理を運ぶ時に前の料理が残っていたら勧めるなど。	

食べ残しを減らそう県民運動(宴会に対する取組)④

宴会食べ残しモニタリング(H24)②



◆ モニタリングの集計結果

- ▶ 食べ残し量の増減率では10店中9店で減少。
7.9%~79.1%の減少。
計算式 (取組後の食べ残し量-取組前の食べ残し量)÷取組前の食べ残し量×100
- ▶ 1人当たりの食べ残し割合は、料理提供量を計量した8店のうち7店で減少。
平均で取組前の16.9%から取組後の12.0%へ。
計算式 食べ残し量÷料理提供量×100

◆ 取組ノウハウのまとめ

- ▶ お客様とお店の協力がポイント
食べきりの声掛けなどは、依頼してみるとお客様自ら進んで声掛けをしてもらえるので、積極的に依頼してみる、など。
- ▶ 提供する料理内容は周知と相談を
予約や注文を受ける時、お客様に料理の量の目安を伝え、客層に合わせたメニュー提供の相談をする、など。
- ▶ 計量で実態を知ること大事
計量は面倒だが、何回かの計量で、残す人、残るものの傾向がわかり提供料理の参考になる。
- ▶ それでも残るものは・・・
お酌をすることが主となる宴会、立食形式など会話が主となる宴会など、食べ残しが減らない例もある。

食べ残しを減らそう県民運動(家庭・学校に向けた取組)①

応援メッセージ・私のアイデアの募集(H22年度)



いただきます の こさず食べよう ち いさな命も、
生き物のために感謝をして
(小学生の部 内山結衣さんの作品)

いのちをいただき今日がある
残さず食べれば感謝ある。
(中学生の部 阿部倫太郎さんの作品)

「もういらない」
そのまま残して いいのかな？
(中学生の部 河西 優衣さんの作品)



(一般の部 赤沢房子さんの作品)

食べ残しを減らそう県民運動(家庭・学校に向けた取組)②

信州「エコ・クッキング」



- ☆ 講座を全県で30回開催 (H22.11~H23.3)
- ☆ 買い物から料理、片づけまでの各段階で生ごみ減量化のための知識や実践を学びます。(水も食べ物もエネルギーも無駄にしません。)
- ☆ 受講者は家庭で実践し、受講していない人へハンドブックを作成。

買物をする前には冷蔵庫の中身をチェック。
料理する中にも、エコなポイントがたくさん。



料理に入れる水は、ただでは入れない。
トマトジュースの缶をゆすぐと同時に、おろし器に付いた人参カスも料理の中へ。

こちらが、野菜の捨てる部分。
左から、人参・小松菜・たまねぎ・にんにく



野菜くずなどの生ごみは、三角コーナーに入れず、
広告などの紙で作ったゴミ箱へ。
ぬらすと水を含み、量が増えます。

食材を無駄にしない野菜の切り方を覚えます。



洗物は、古布で汚れをふき取り、ため水で洗います。洗剤も決まった量だけ。

県内市町村の取組例 松本市

残さず食べよう！「30・10(さんまる・いちまる)運動」



◆平成23年5月～

◆会食、宴会時での食べ残しを減らす運動

- 1 注文の際には適量を注文しましょう。
- 2 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。
- 3 お開きの前の10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。

◆平成25年度は、市内飲食店へ PRコースターを配布予定



コースターのデータは松本市提供



しあわせ信州

掘り起こそう、足元の価値。
伝えよう、信州から世界へ。

