

第3次美郷町食育・地産地消推進計画



令和8年4月
美郷町

目次

第1章 美郷町食育・地産地消推進計画の策定にあたって

1. 計画策定の趣旨
2. 計画の位置づけ
3. 計画の期間

第2章 美郷町の食をめぐる現状

1. 食生活の変化と健康
2. 美郷町の農林畜産物
3. 地産地消をめぐる現状
4. 豊かな食文化

第3章 食育・地産地消推進にあたっての基本的な考え方

1. 基本目標
2. 基本施策

第4章 食育・地産地消に関する取り組み

1. 家庭での食育・地産地消の推進
2. 学校での食育・地産地消の推進
3. 地域での食生活改善の推進
4. 町の産業・文化継承の推進

第5章 計画の推進にあたって

1. 推進体制
2. 計画の進行管理
3. 関係機関の役割

§ 第1章 美郷町食育・地産地消推進計画の策定にあたって §

1. 計画策定の趣旨

本来「食」とは、人間の命を成り立たせ、その生命を維持し続けるために行なってきた行為であり、私たちが生きていく上で最も重要なものです。しかし、近年における「食」とは、味や食感を楽しむ傾向が強くなり、食事で賄えない栄養素は、サプリメントや栄養剤で補う時代へと変化しつつあります。また、新型コロナウイルス感染症の流行は、町民の生活習慣や食環境に大きな影響を及ぼしました。家庭での調理機会や健康への関心が高まった一方で、共食の機会減少、食文化の継承の停滞、農産物販売方法の変化など新たな課題も生じています。

今後、私たち自らが「食」の本来の目的を見出し、「食」に関する正しい知識や食を選択する力を身に付けることは、将来を担う子供たちの健全な育成に欠かすことの出来ない要素であるため、私たち一人ひとりが「食」について関心を持ち、家庭、学校、地域等の様々な場面において食育の推進に取り組むことが重要です。

このような現状において、国は平成17年に「食育基本法」を制定し、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むための食育を推進することとしました。宮崎県においても、平成18年に「宮崎県食育推進計画」が策定され、平成23年には「宮崎県食育・地産地消推進計画」を策定（平成29年・令和4年改定）して、食育と地産地消の取り組みを推進しております。

本町においても平成27年に「美郷町食育・地産地消推進計画」を策定し、基本理念である「美しい人を育み 郷土の食を守る 食育・地産地消の推進」を意識しながら食育と地産地消の推進に努めてきました。

さらに令和2年度に策定した「第2次美郷町食育・地産地消推進計画」においては、家庭、学校、地域、関係団体が一体となり、安心・安全で豊かな食を通じて食育と地産地消の推進を図ってきました。

今回、宮崎県の「宮崎県食育・地産地消推進計画」の改定された点も鑑みて、より美郷町の風土と食文化にふさわしい「第3次美郷町食育・地産地消推進計画」を策定します。

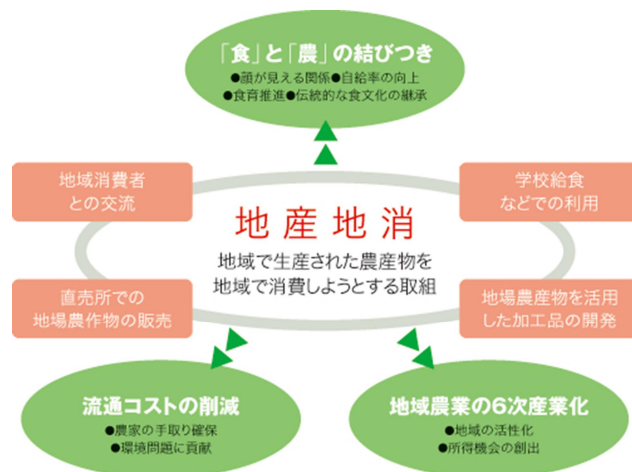
2. 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法第18条第1項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」第41条第1項に基づく市町村促進計画として位置づけ、本町の食育・地産地消に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための基本となるものとします。

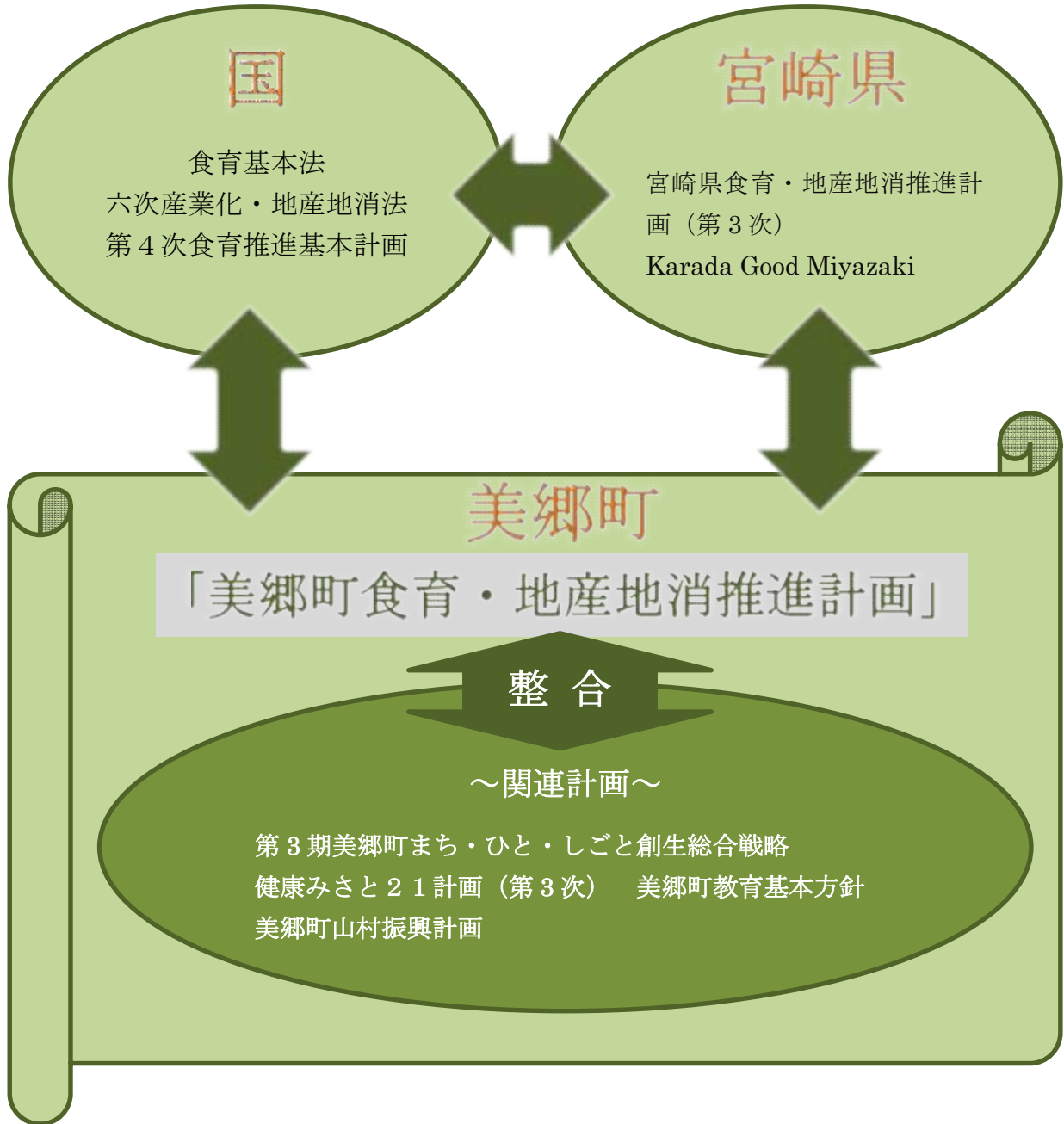
また「第3期美郷町まち・ひと・しごと創生総合戦略」等の関係諸計画と整合し、行政、農林漁業関係者、食品製造関係者、教育関係者、美郷町ヘルスサポートクラブ等、食育・地産地消に関わる様々な取り組みをもとに、総合的に策定するものとします。

3. 計画の期間

本計画は、令和8年度を初年度とし、令和12年度を目標年度とする5ヵ年計画としますが、計画期間中に著しい状況の変化等が生じた場合には、必要に応じ見直しを行なうこととします。



●美郷町食育・地産地消推進計画体系図



§ 第2章 美郷町の食をめぐる現状 §

1. 食生活の変化と健康

「食」は、人の生命と健康を維持する根幹をなすものです。しかし近年の私たちの食生活は、海外からの食料輸入の増大に加え、外食中食産業の発展や生活環境の欧米化により、脂質の摂りすぎや栄養バランスの偏りが問題となっています。

また、規則正しい食生活習慣も乱れつつあり、特に朝食の欠食率が目立ちます。一日の活動に必要なエネルギーを摂取することや、生活リズムを整えるのに優れた働きを持つ朝食を見直すことは、食生活改善を図るために重要なポイントと言えます。

●食生活習慣に関するアンケート結果

1日の活力源となる朝食、皆さんは毎日元気においしく食べていますか。

特にご飯を主食とする炭水化物（糖質）はエネルギーのもとになり、体温を上げ、脳を元気にし便通をよくし、生活のリズムを整えるなどの効用があります。

脳は糖質がなければ働きが鈍くなります。朝食を抜くことは肥満にもつながり、生活習慣病の原因になるとされています。

令和6年度～7年度、美郷町内義務教育学校小学5年生～9年生(87名)を対象に生活習慣病予防のアンケート調査を実施しました。

○朝ごはんは食べていますか？

学年別	毎日食べる	たまに食べない事もある	食べない
小学生(5～6年生)	23	11	0
中学生(7～9年生)	42	7	4
合計	65名 (75%)	18名 (21%)	4名 (4%)

○夜ご飯の後に何か食べることがありますか？

学年別	毎日食べる	時々食べる	食べない
小学生(5～6年生)	5	23	6
中学生(7～9年生)	9	38	6
合計	14名 (16%)	61名 (70%)	12名 (14%)

○カップラーメンなどの麺類を食べる時に汁まで飲みますか？

学年別	全部飲む	少し飲む	飲まない
小学生(5～6年生)	7	17	10
中学生(7～9年生)	6	20	27
合計	13名 (14%)	37名 (43%)	37名 (43%)

○ジュースは普段から飲みますか？

学年別	よく飲む	たまに飲む	あまり飲まない
小学生(5～6年生)	10	14	10
中学生(7～9年生)	5	33	15
合計	15名 (17%)	47名 (54%)	25名 (29%)

○生活習慣病という言葉を知っていますか？

学年別	知っている	知らない
小学生(5～6年生)	20	14
中学生(7～9年生)	52	1
合計	72名 (83%)	15名 (17%)

【考察】

今回のアンケートでは、毎日朝ごはんを食べている児童・生徒が全体の約8割である一方「たまに食べないこともある」、「食べない」と回答した児童・生徒も一定数いました。

健康的な生活を支援するためには、朝食の重要性を再認識させるだけでなく、起床時間を一定にする、夜更かしを避けるなど生活リズム全体の改善が必要となります。

美郷町では、5～9年生を対象とした食育講演会を実施しており、生活習慣病予防には若いころから糖質や塩分の摂り過ぎに注意することや、食品を購入する際にはパッケージにある食品成分を確認することなどを学習しています。

この結果から中学生の多くはジュースを「たまに飲む」程度であり、習慣的に頻繁に飲んでいる生徒は比較的少ないことがわかります。また、「あまり飲まない」生徒も一定数いることから、甘い飲料を控える意識が一部で高まっている可能性も考えられます。

(令和7年美郷町健康福祉課調べ)

○中学生食事アンケート

令和5年度から令和7年度の3年間、町内の中学3年生（50人）を対象に食事に関するアンケート調査を実施しました。（美郷町は小中一貫校なので9年生を対象としています。）

1. 朝ご飯は食べていますか？

- | | |
|----------------|-----|
| A 毎日食べる | 38人 |
| B たまに食べないことがある | 9人 |
| C まったく食べない | 0人 |

2. ダイエットについて興味がありますか？

- | | |
|------|-----|
| A ある | 23人 |
| B ない | 27人 |

3. 食品を購入する際に何に気をつけて購入していますか？（複数回答）

- | | |
|---------------|-----|
| A 賞味期限 | 30人 |
| B 値段 | 43人 |
| C カロリー | 17人 |
| D 生産地（国産・外国産） | 10人 |
| E 塩分 | 5人 |
| F 栄養 | 6人 |
| G 味 | 36人 |
| H 添加物 | 3人 |

4. 清涼飲料水（ジュース）は飲みますか？

- | | |
|------------|-----|
| A 毎日飲む | 2人 |
| B 週に2～3回飲む | 21人 |
| C ほとんど飲まない | 27人 |

5. 何を飲んでいますか？

炭酸飲料（コーラ、ファンタ、サイダー、ジンジャーエール、キレートレモン等）
スポーツ飲料、オレンジジュース、リンゴジュース、いちごミルク、乳酸菌飲料

6. 間食はしますか？

- | | |
|-------------|-----|
| A 毎日食べる | 10人 |
| B 週に2～3回食べる | 26人 |
| C ほとんど食べない | 14人 |

7. 夜食は食べますか？

- | | |
|-------------|-----|
| A 毎日食べる | 1人 |
| B 週に2～3回食べる | 12人 |
| C ほとんど食べない | 37人 |

8. 自分の食事はバランス良くとれていると思いますか？

- | | |
|----------|-----|
| A とれている | 36人 |
| B とれていない | 14人 |

～考察～

小学生に比べて毎日朝食を食べない生徒が増えています。

美郷町では、食育の中で朝食の大切さを伝えていますが、親世代でも朝食の欠食が見られることもあり時間がないなどの理由で、毎日ではないが朝食を欠食する生徒もいるようです。

思春期に入ると自分の容姿が気になり始め、SNSの発信による芸能人やモデル、インフルエンサーへの憧れが強くなるからかダイエットに興味があると答える痩せ願望が見られます。

間食については毎日菓子類を食べる割合は少ないが、手軽に購入できるジュース類は飲む機会が多いようです。しかし、前回調査においては毎日飲む生徒が多かったのに比べ、今回は常飲する生徒が減少。生活習慣病予防の講演会にてジュースに含まれる砂糖の量について学習した事で前回調査時よりも減少がみられたのではないかと考えられます。

(令和7年美郷町健康福祉課調べ)

○生活習慣病と食事

近年では、小児肥満が深刻となり、メタボリックシンドロームとの関連が問題視されています。

小児でも、肥満度が高いと血圧、血糖、中性脂肪などの上昇やHDLコレステロール値の低下がみられメタボリックシンドロームを発生している可能性が高いことが分かってきました。小児のメタボリックシンドロームを促進させる要因について「朝食を食べない」「夕食時間が遅い」「就寝時間が遅い」ということが分かっています。

また、「毎日お腹いっぱい食べる」「早食い」「朝食を食べない」「運動不足（外遊びが少ない）」などの生活習慣が、肥満や脂質異常、肝機能異常との関連が見られたという結果が出ています。幼児期、および学童期から適正な質と量の食事を摂取することや食品を選ぶ力をつけることが今後必要となります。

子どもの肥満は、将来の生活習慣病につながるが多くあるため注意が必要です。

・メタボリックシンドロームの診断基準

(厚生労働省研究班)

小児(6~15歳)	成人
<p>・腹囲 男女とも80cm以上※ + 2項目以上</p> <p>1)血清脂質 高トリグリセリド$\geq 120\text{mg/dL}$ かつ/または 低HDLコレステロール$< 40\text{mg/dL}$</p> <p>2)血圧 収縮期血圧$\geq 125\text{mmHg}$ かつ/または 拡張期血圧$\geq 70\text{mmHg}$</p> <p>3)空腹時血糖$\geq 100\text{mg/dL}$</p> <p>※腹囲/身長が0.5以上で該当。 小学生では腹囲75cm以上で該当。</p>	<p>・腹囲 男性85cm以上 女性90cm以上 + 2項目以上</p> <p>1)血清脂質 高トリグリセリド$\geq 150\text{mg/dL}$ かつ/または 低HDLコレステロール$< 40\text{mg/dL}$</p> <p>2)血圧 収縮期血圧$\geq 130\text{mmHg}$ かつ/または 拡張期血圧$\geq 85\text{mmHg}$</p> <p>3)空腹時血糖$\geq 110\text{mg/dL}$</p>

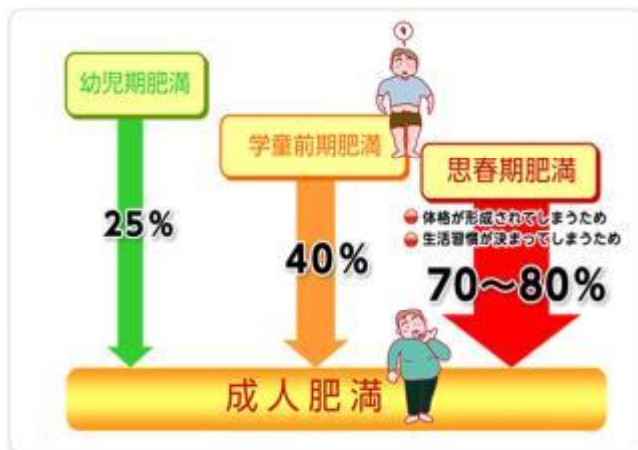


図 子どもの肥満は大人の肥満のもと

2. 美郷町の農林畜産物

本町は、標高約50mから1,400mの山間地に位置し、その約92%が山林です。新鮮な空気や美しい水といった素晴らしい自然環境の中で、多種多様な農林畜産物が生産され、それらを利用した加工業も盛んです。

町内には、農林畜産物や加工品を販売する直売所があり、誰もが気軽に地場産物を買求めることができます。新鮮で美味しい地元の産物を食材として利用し、豊かで健康的な食生活を実現できる環境が整っていることはとても素晴らしいことです。また、地域の伝統的な食材や料理を更に磨き上げ、次の世代に継承することも重要なことです。

●自慢の農林畜産物

本町には五十鈴川、耳川、小丸川の3つの河川が流れており、それぞれの流域で独自の農耕文化が築かれております。中でも、五十鈴川流域の北郷では、豊かな自然の中で育った樫やクヌギ等を利用した椎茸栽培や木炭の生産が盛んで、日本三大備長炭である「宇納間備長炭」もこの地で生まれました。耳川流域の西郷では施設園芸が導入され、特に完熟きんかんやミニトマト等は、県内トップクラスの産地へと成長しております。小丸川流域の南郷では、その急峻な山地を利用した梅の生産が盛んであり、特に霜の降らない高山地で栽培される南高梅は、本場紀州の品に劣らない素晴らしい南高梅です。

町内では、豊富な水を利用した水稲や、肉用牛の生産が行なわれ、平安時代より受け継がれた田楽神事である「御田祭」などの伝統的な農耕行事が色濃く残るのも、本町の特色の一つです。



中小屋天文台



恋人の丘



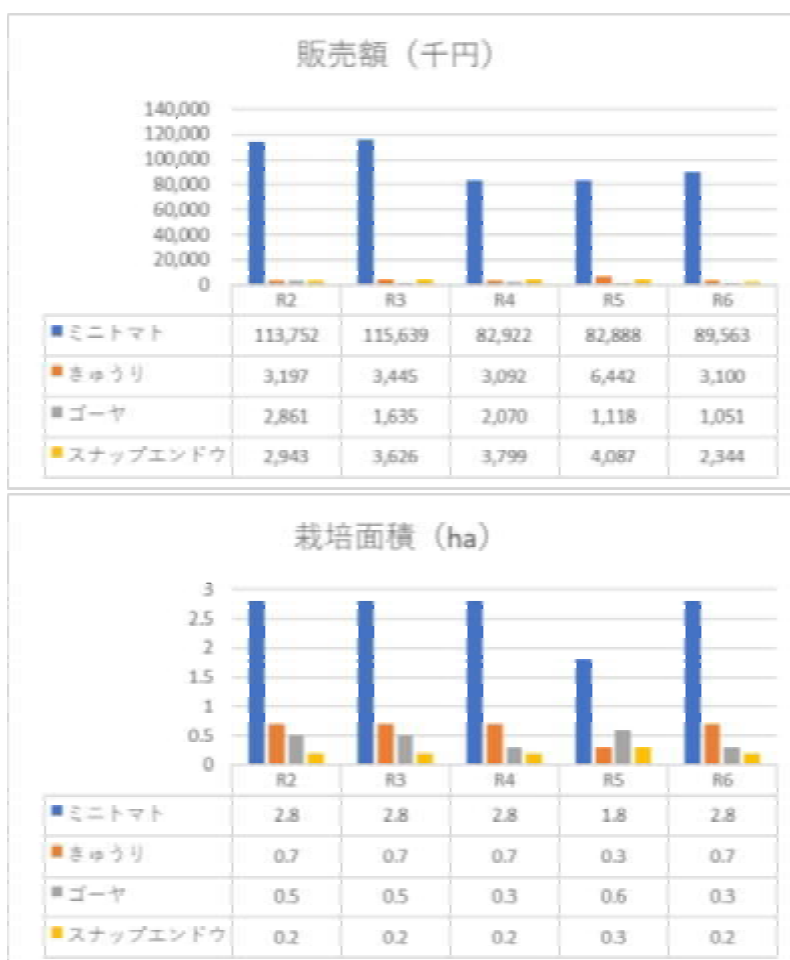
美郷レイクランド

●美郷町で生産される農林畜産物の状況
穀類の生産状況



（令和7年美郷町農林振興課調べ）

野菜の状況



(令和7年美郷町農林振興課調べ)

果樹の状況



（令和7年美郷町農林振興課調べ）

花きの状況



（令和7年美郷町農林振興課調べ）

特用産物の状況



（令和7年美郷町農林振興課調べ）

畜産の状況



（令和7年美郷町農林振興課調べ）

農林畜産物の旬の時期

美郷町産農林畜産物の主な収穫・出荷時期

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
穀類	米								←→					
野菜	ミニトマト	←→						←→		←→				
	夏秋きゅうり						←→							
	ゴーヤ							←→						
	スナップエンドウ	←→												
	生姜											←→		
果樹	完熟きんかん	←→												
	栗								←→					
	梅							←→						
	柚子											←→		
	梨								←→					
花き	スイートピー	←→												
	しきみ	←→												
	ほおずき							←→						
特産	茶					←→								
	菌床生椎茸	←→												
	椎茸	←→							←→					
	木炭	←→												
畜産	子牛	←→												
	成牛	←→												
	肉用牛	←→												
	ブロイラー	←→												
	地鶏	←→												

←→ 主な収穫・出荷がある時期
 ←→ 年中収穫・出荷のある作物

(令和7年美郷町農林振興課調べ)

●地域の特性を活かした農産加工品

本町には様々な農林畜産物を利用した加工品を製造する「農産加工グループ」が多く存在します。それらの多くは、婦人グループが地域おこし活動の一環として始めた取り組みでしたが、加工技術研修や商品の磨き上げを重ね、年間1,000万円を売り上げるグループも出てきました。

また、法人参入により、農林業者が安定した収入を得られる体制が整えられつつあります。農産物のブランド化に併せ、換金出来ない農産物を加工し付加価値を付ける取り組みも行われており、個人商店などでも独自の加工商品が生み出されています。

農産加工品は、農家経営の底上げや地場産品の消費拡大を図る「地産地消」以外にも、独自の加工方法により、食文化伝承を図る「食育」に大きく貢献しています。

さくら会

平成3年に林家や椎茸農家の女性を中心に、女性林業研究グループ「さくら会」を発足させました。発足当初は各家や公民館を借りての活動が主でしたが、平成9年に行政からの支援を受け加工施設を建設し、様々な製造許可を取得することで、バラエティ豊かな加工品製造が始まりました。「家族に食べさせる食品の製造」をモットーに高い加工技術による安心・安全な商品を作り続けており、この地域の食文化伝承も担っています。



鬼神グループ

美郷町南郷鬼神野に事業所を持つ鬼神グループは、地場産品の素晴らしさを伝えたいという思いから、平成4年に発足しました。自ら生産した柚子を使用し、ドレッシングからケーキまで幅広く商品を展開しています。その他にも、南郷地域特産の梅を使用した商品など、地元の産物を使って安心・安全をモットーにこだわりを持った活動しています。作り置きはせず、その都度真心を込めて手作りしています。このグループの活動・商品を中心とした、地域の魅力発信にも貢献しています。



渡川いこいの郷加エグループ

平成25年10月に発足し、一人暮らしの高齢者の見守りを兼ねた配食サービスをメインに活動しています。「地域を元気にしたい」をモットーに、祭りやイベントでは地産地消を考えた手づくりの惣菜等を出品したり、料理のできない高齢者でも、手軽に食べられるようなレトルト商品等も製造しています。地域の活性化に少しでも貢献出来たらと思い、配食サービス時は利用者から受けた相談は、行政や地域の若者につないで地域づくりに努めています。



OttO-OttO(オットー・オットー)

古民家を改装して平成25年12月に開店したこのお店では、イタリア直輸入の薪釜で焼く本格ピザを求めて県内外問わず多くの方が訪れます。イタリアで修業した店主によりピザだけでなくこだわりのジェラートも提供されています。ピザとジェラートには、地元で採れた農産物も使用されており、特にジェラートは季節に応じて旬の食材を使用した限定メニューを味わうことができます。



栗きんとん はな恵

平成15年に開店し「栗好きの方はもちろん、どなたにも美味しいと言っていたら」との思いで作られた栗菓子を買求めに、毎年多くの方が遠方からも訪れます。

はな恵が使用している栗あんは、美郷町産の栗に少しの砂糖を加えて作られています。こだわりの栗あんには新鮮な栗を使用するため、営業は9月～3月上旬の期間限定となっています。



岡田商店

創業から100年以上、300名以上の生産者と共に、自然の循環の中で育つ乾しいたけを守ってきました。近年、機械化や生産の効率化が進められている中、時間と手間をかけて作られる原木椎茸の自然由来のうまみを伝えたい、との思いがあります。原木椎茸をもっと気軽に、もっと若い人たちに食べてもらいたいと新商品の開発に取組み「椎茸パテ」「なば手羽餃子」などのヒット商品を生み出しています。



栗菓子工房 みず穂屋

美郷町西郷の栗畑の真ん中に栗菓子工房を構え、令和3年に開業し、地元・美郷栗をふんだんに使ったお菓子づくりに取り組んでいます。「手作りのおいしさをそのままお届けしたい、食べていただきたい」という思いのもと、ひとつひとつ真心を込めて丁寧に製造しています。

美郷町の自然と栗の魅力を感じてもらえるよう、工房併設のオープンテラスを設け、豊かな自然の中で育った栗のお菓子を多くの方に届けています。



●農産加工で産地を守る取り組み

地産地消や食育推進の一端を担う農産加工グループが多く存在する中で、農産物で地域産業の活性化を支援する法人も活動しています。その支援策として本町では、栗の一大産地である美郷町西郷地域の栗の生産安定化と産地維持を目的に、JA選果場の隣に栗加工施設を建設しました。鮮度が命といわれる栗の加工において、安定した収量のある産地に加工場を設け、集荷から販売まで行う6次産業化の取り組みは、市場価格が不安定である栗の生産者の経営安定のみならず、地域産業の発展にも寄与しています。

株式会社 栗処さいごう

美郷町西郷地域は江戸時代から栗の産地として知られ、昭和の末期から栗生産振興が図られてきました。その中で不安定な市場価格に対応し、再生産可能な栗価格を維持するために栗加工場を建設しました。

「村の果菓子屋」菓子部門(製造販売)

平成4年、完熟きんかん栽培農家の婦人グループが規格外品等の有効活用と付加価値の高い商品の開発、完熟金柑の知名度の向上を目的に「村の果菓子屋」を設立しました。平成9年、現在の加工施設を建設し、金柑以外の地域の特産品、栗、梨などを使った商品の開発を行ってきました。今では栗きんとんの「村の果菓子屋」として県内外から知られるお菓子屋となりました。

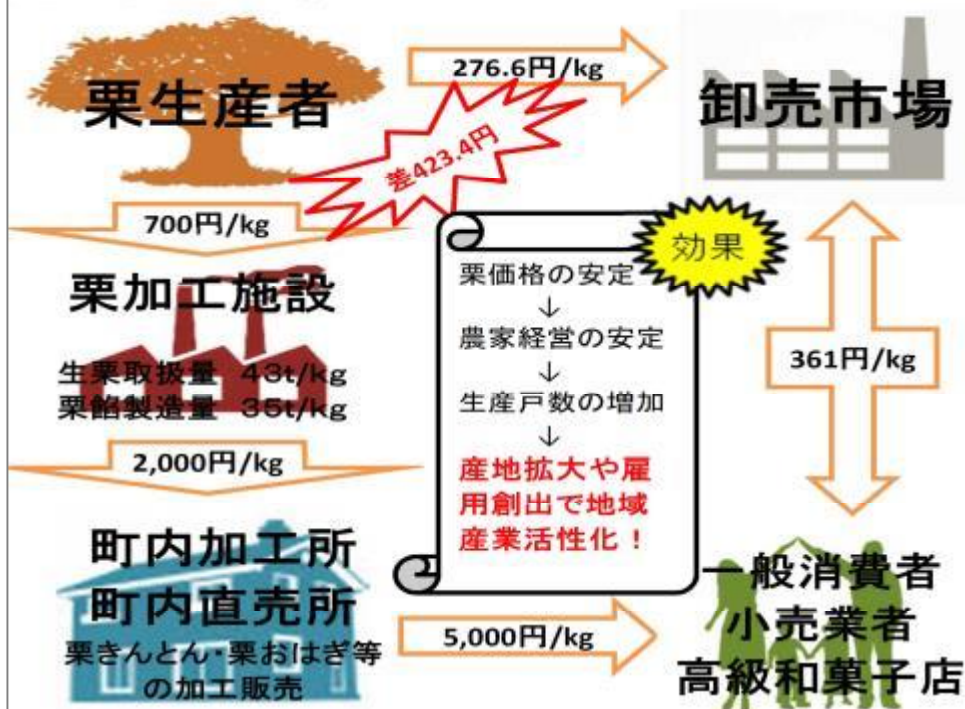
令和3年からは栗処さいごうに事業を引き継ぎ、「栗きんとん」や「びっしやげ」などの製造、また栗処さいごうで製造された「栗あん」「栗の渋皮煮」「金柑の甘露煮」「おこげ」などを販売しています。

～沿革～

- 平成10年 西郷村栗振興協議会「栗加工部」発足
- 平成11年 栗加工場建設
- 平成18年 「株式会社 栗処さいごう」設立
- 令和 3年 「村の果菓子屋」の事業承継



美郷町版6次産業化事例



3. 地産地消をめぐる現状

●直売所

町内には4つ^{※1}の直売所があり、地域の特色ある様々な農林畜産物を販売しています。直売所は生産者の顔が見え、消費者が安心して利用できる店であり、地産地消を推進する上で重要な役割を担っています。

春夏秋冬 いっつもや

所在地	〒883-0306 美郷町南郷神門925	
TEL	(0982) 59 - 1009	
営業時間	9:00 ~ 16:00	
店休日	毎週月曜日、年末年始	
駐車場	6台(大型バス可)	
アクセス	日向市駅から国道を東へ約40km。国道388号線沿い。	
取扱品目	春	山菜もの(わらび・ぜんまい・うど・たらの芽・竹の子)・新茶・にがうり 等
	夏	南高梅(青梅・完熟梅)・にがこ竹・ほおずき 等
	秋	栗・原木まいたけ・椎茸・新米・大根 等
	冬	ゆず・柿・干し柿・里芋・椎茸 等
店舗自慢	新米や地域の特産品である南高梅の出荷時期には、即売会などのイベントを開催しており、地場産品の消費拡大を図っています。また、生産者の方々や地域の人達のふれあいの場としてもご利用いただいているところです。 従業員一同、明るく楽しくをモットーに頑張っています。	



※1 旧「美郷ノ蔵」の業務は令和8年4月より美郷レイクランドが引き継ぎ、同施設内に新たな店舗を開設する予定です。

地蔵の里

所在地	〒889-0901 美郷町北郷宇納間35	
TEL	(0982) 62 - 5381	
営業時間	9:00 ~ 15:00	
店休日	年末年始	
駐車場	10 台	
アクセス	美郷町役場北郷支所から北へ500m(宇納間地蔵下)	
取扱品目	春	筍・山菜・生椎茸・緑茶
	夏	夏野菜(きゅうり・トマトなど)
	秋	うなま米新米・生椎茸・生姜・梨・柿
	冬	芋・白菜・大根・地蜜・生椎茸・ゆず酢
店舗自慢	<p>地元産の加工品や新鮮な野菜が並びます。 お地蔵様の姿をした「らくがん」が有名です。 宇納間地蔵のお膝元、おいしいお茶でおもてなしします！ 「参拝した後は寄って茶でも飲んで行かんね〜♪」</p>	



手づくり屋「北の郷」

所在地	〒889-0901 美郷町北郷宇納間辰ノ元	
TEL	(0982) 62 - 5780	
営業時間	8:30 ~ 17:30	
店休日	年末年始	
駐車場	約 60 台	
アクセス	美郷町役場北郷支所から南へ1.5km(国道388号線沿い)	
取扱品目	春	筍・山菜・生椎茸・緑茶 等
	夏	スイカ・夏野菜 等
	秋	うなま米新米・柿・ゆず・栗・生姜 等
	冬	芋・白菜・大根・地蜜 等
店舗自慢	1年を通して味噌、こんにゃくが堪能できます。お弁当やお惣菜のほか、地元のお野菜や加工品等も多数取りそろえています。時期折々のイベントも開催しておりますので、その際にも是非お立ち寄りください。	



※直売所の最新情報は「美郷町ホームページ」に掲載。

●学校給食における地場産物の活用状況

本町のすべての学校は幼稚園を併設した義務教育学校であり、各学校給食センターでは園児・児童・生徒の心身の健全な発達に必要な栄養バランスや摂取カロリーを考慮した給食を提供しています。学校給食で地場産物を活用することは、子ども達が地域の自然や食文化、地元の農林畜産業に身近さと興味を持つきっかけとなるため、食育や地産地消を推進する上で重要な役割を果たします。

令和6年度学校給食における地場産物の割合

項目	南郷給食センター	西郷給食センター	北郷給食センター	美郷町全体
給食原材料費総額	8,992,487 円	8,160,028 円	6,911,594 円	24,064,109 円
地場産物使用金額	1,059,330 円	1,210,653 円	885,659 円	3,155,642 円
副食（おかず）	476,994 円	617,398 円	390,673 円	1,485,065 円
主食（美郷町産米）	582,336 円	593,255 円	494,986 円	1,670,577 円
地場産物使用割合	11.8%	14.8%	12.8%	13.1%
地場産物外使用金額	7,933,157 円	6,949,375 円	6,025,935 円	20,908,467 円
学校給食会	6,701,081 円	5,710,755 円	4,762,538 円	17,174,374 円
その他	1,232,076 円	1,238,620 円	1,263,397 円	3,734,093 円
地場産物外使用割合	88.2%	85.2%	87.2%	86.9%

（令和7年美郷町教育委員会調べ）

令和6年度に美郷町内の学校給食で使用された地場産物の使用金額は、約316万円で、給食原材料費全体の13.1%を占めています。主に使用している農林産物は、美郷牛、みやざき地頭鶏、椎茸、栗などで、季節ごとの旬の食材を取り入れています。



4. 豊かな食文化

●みさとの誇る食文化

近年では、外食産業の多様化などにより普段の食事自体が変化の多い刺激的なものとなり、行事での食事の特別性や重要性が欠落してきました。また核家族化や少子高齢化の影響で世代間を越えた家族での食事の機会も減少し、その文化の継承も失われつつあり、いまや行事食自体が企業の商品となりつつあります。

しかし、日本の「和食」が「ユネスコ無形文化遺産」に登録されるなど、日本の食文化は世界の「Washoku」として、世界に認められるものとなっています。特に正月や各節句の際の四季折々の行事料理は、日本各地で独自の変化を遂げ、今日に受け継がれています。

美郷町においてもバラエティ豊かな農産物が生産され、地域の特性を活かした様々な加工・調理方法が根付いています。それらを後世に伝え残していくのも「食育」の重要な役割の一つです。

独自の食文化「栗おはぎ」

美郷町の栗は、古くは江戸時代より「奥日向山栗」として大変人気でした。耳川の流れを利用して輸送、美々津港を経て大阪市場に出荷されており、和栗の一大産地として有名でした。そんな地域で昔から食べられていたのが「栗おはぎ」。一般的な小豆餡のおはぎとは違い、栗と砂糖のみで炊き上げた栗餡を贅沢に使用した栗おはぎは、秋のお彼岸のお供え物として伝統的に受け継がれてきました。栗は鮮度が命。栗の産地ならではの逸品で、後世に残したい食文化の一つです。



山菜を使った料理

美郷町は町土の92%が山林であり、四季を通じて様々な山菜が収穫されます。特に春の山は山菜の宝庫で、その時その場所ではしか食べられない旬の味覚がたくさんあります。また冷蔵庫がない時代、それらを保存食として残す加工・料理方法も伝統的に受け継がれています。郷土料理を後世に残す上でも、加工・料理の技術は非常に重要な食文化のひとつです。



§ 第3章 食育・地産地消推進にあたっての基本的な考え方 §

1. 基本目標

冒頭にも述べたとおり本来の「食」とは、人間が命を成り立たせ、その健康を維持し続けるために行ってきた行動であり、私たちが生きていく上で最も重要なものです。またそれらは学校や保育所などの教育の分野では、子ども達の将来の豊かな食生活や地域の食文化に触れるための優れた教材となり、福祉の分野では、健康増進や生きがいづくりへの優れた特効薬となり得ます。また農林業を基幹産業とする美郷町において、多くの町民が「食」に興味関心を持つことは、今後の産業の発展と担い手の増加にも非常に重要なことです。

本計画は、それら美郷町民が生活する上で重要な「食育・地産地消」に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本事項を定めるもので、この計画に基づき「食育・地産地消」の推進を町民自らが行うことにより、町民一人一人が「食」についての意識を高め、健康で文化的な美郷ならではの食生活の推進を図ります。

～基本理念～

美しい人を育み 郷土の食を守る 食育・地産地消の推進

2. 基本施策

上記基本目標を達成するために、下記の4つを基本施策とします。

1. 家庭での食育・地産地消の推進
2. 学校での食育・地産地消の推進
3. 地域での食生活改善の推進
4. 町の産業・文化継承の推進

§ 第4章 食育・地産地消推進に関する取り組み §

1. 家庭での食育・地産地消の推進

家庭での食事は、健康的な身体の育成や食べ物に感謝する心の育成など、その人の食習慣を形成するのに重要な役割を担っています。また一家団らんで食事を囲むことにより、家族間のコミュニケーションや基本的な食習慣を引き継ぐための場にもなり得ます。

このような豊かで健康的な食生活の推進を図るため、以下の取り組みを行います。

発達段階に応じた栄養指導（健康福祉課）

- ・ 妊娠期間中の母親に対する栄養指導
- ・ 乳幼児相談での離乳食指導
- ・ 乳幼児健診での食事指導
- ・ 住民を対象とした生活習慣病予防教室
- ・ 高齢者を対象とした低栄養予防教室
- ・ 広報での健康食についての掲載



2. 学校における食育・地産地消の推進

地元で生産された食材を学校給食に取り入れ、「生きた教材」として活用することは、子ども達に対する食への感謝や関心を育む上で重要な役割を果たします。また、食に関するマナーや調理方法などを学べる場でもあり、幅広い知識を身につけることができます。

さらに、学校での学びは家庭にも波及し、子ども達を通じて望ましい食習慣の形成に大きな影響を与えると考えられます。

このような食生活の基盤を確立し、持続的な推進を図るため、以下の取り組みを行います。

より良い食習慣や知識を身に付ける活動（教育課）

- ・ 給食だよりや献立表の発行
- ・ 保健だよりの発行
- ・ 給食での地場産品活用
- ・ 弁当の日の取り組み
- ・ 給食感謝週間期間中の交流会（講話・試食会など）

体験学習を通じた食への理解促進（教育課）

- ・ 調理実習での食習慣やマナー指導
- ・ 地元農家との連携による農作業学習
- ・ 社会科見学での食に関する産業の学習



3. 地域での食生活改善の推進

地域の食育の推進に欠かせない「食生活改善推進員（ヘルスマイト）」は、家庭での食事の充実や、地域の健康づくりを行なうボランティア活動を行なっており、家庭やこれまでの活動で培ってきた様々な経験を基に地域の食育推進を図っています。

このような地域の健康を担う活動の推進を図るため、以下の取り組みを行います。

子ども達を対象とした活動推進（健康福祉課）

- ・中学生への生活習慣病予防の講話や調理実習の実施
- ・地域に残る行事食を伝える活動の実施

親を対象とした活動推進（健康福祉課）

- ・地域の若い母親に料理教室の開催

地域住民を対象とした活動推進（健康福祉課）

- ・公民館単位で高齢者を対象にした低栄養予防教室の実施
- ・野菜摂取や減塩の啓発
- ・各種イベントでの地産地消料理の振る舞い
- ・生活習慣病予防のための講演会実施



4. 町の産業・文化継承の推進

町内には季節ごとに様々な農林畜産物があり、それらを生産する農家があります。またその農林畜産物を利用した加工品を作る加工業者が存在し、それらを販売する直売所も各地域ごとに存在しています。また各地域には五穀豊穰を祈願するお祭りや食べ物に感謝する様々な催しが存在し、独自の食文化が根付いています。今後も美郷ならではの食の循環を推進するため、以下の取り組みを行います。

産業の発展を目指した活動（農林振興課・政策推進室）

- ・農林畜産業の担い手確保や大規模経営の推進
- ・生産に加工や販売を含んだ6次産業化の推進
- ・地場製品の消費拡大に向けた取り組みの推進



§ 第5章 計画の推進にあたって §

1. 推進体制

本計画を推進するためには、計画の状況を定期的にチェックし、その中で新たな提案があることも含めて、計画の内容を必要に応じて修正する等、策定後にも臨機応変な対応が求められます。そこで、町の食育・地産地消担当課を中心とした関係機関一体の推進体系を取る必要があります。



(美郷町食育・地産地消推進版PDCAサイクル図)

2. 計画の進行管理

計画の推進に当たっては、食育・地産地消に関する施策を効果的に推進するため、関係課が中心となって進捗状況の把握・評価を実施し、適切な進行管理に努めます。

3. 関係機関の役割

