

喜界町

Kikai Island

地産地消・食育

Local Production For Local Consumption And Food Education

第4次

推進計画

4th Promotion Project

【令和4年度～8年度】

鹿児島県 喜界町

はじめに



近年、私たちの「食」をめぐる環境は、大きく変化しています。高齢化が進行する中、健康寿命の延伸や生活習慣病予防が課題となっており、栄養バランスに配慮した食生活の重要性は増えています。また、ライフスタイルや食に対する価値観も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増え、地域で育まれてきた伝統的な食文化が失われつつあります。

こうした変化の中で「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められています。

国においては、平成 17 年に「食育基本法」が施行され、平成 22 年に「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」(6 次産業化法・地産地消法)を策定しました。また平成 27 年に閣議決定した「食料・農業・農村基本計画」の中で、食育の推進を講ずべき施策としています。

このような中、本町においては、「喜界町地産地消・食育推進計画」と題し、平成 19 年 3 月から食育の推進を行って参りました。平成 31 年 3 月に策定された「喜界町地産地消・食育推進計画(第 3 次)」が本年度をもって終了することから、新たに「喜界町地産地消・食育推進計画(第 4 次)」を策定し、より一層「食育」についての推進を図っていきたいと考えております。

本町は長寿世界一の女性を輩出した長寿の島です。現在は「子や孫の世代が住んでよかったと思える元気な島」を目指し、高齢者だけでなく人口減少に伴う少子化や、ひとり親世帯の増加などで子育て支援に対するニーズが高まっていることに対し、出産祝い金やおむつ券の配布など、子育て世代に対する支援も拡充しております。

本計画の策定で、町民の皆様が「健康な食生活」を実践し、「古き良き喜界島の伝統的食文化の継承」がされるとともに、農林水産業の発展に繋がる「地産地消」の推進に繋がることを祈念しております。

終わりに、本計画の策定にあたりまして、アンケート調査にご協力いただきました多くの町民の皆様をはじめ、関係機関・団体の方々から貴重なご意見やご提言をいただきましたことに、心から深く感謝申し上げます。

令和 5 年 3 月
喜界町長 隈崎 悦男

目次

第1章 地産地消・食育推進計画作成の趣旨

1	計画策定の趣旨	1
2	計画の性格	2
3	計画の期間	2

第2章 喜界町の食の現状

1	急激に進む少子高齢化社会	3
2	食に対する価値観・ライフスタイルの多様化	3
3	核家族化や共働き家庭の増加による「孤食」の増加	3

第3章 喜界町の食の課題

1	不規則な食生活	4
2	肥満、生活習慣病の増加	4
3	地場産物の生産量低下と消えつつある食文化	4

第4章 本計画の方向性と推進目標

1	方向性	5
2	推進目標	5

第5章 推進目標達成に向けての取組内容

第6章 数値目標

(資料)

- (1) かがしま活き生き食の日 ～かがしまの食で健康で豊かな食生活を～
- (2) かがしま版 食事バランスガイド
- (3) 人気の郷土料理レシピ
- (4) 食育ピクトグラム
- (5) ご協力いただいた関係機関・団体等の紹介

※アンケート結果については喜界町ホームページにて公表しております。

QRコードを読み取りご覧ください。



喜界町 HP「施策・計画」ページ QRコード

第1章 地産地消・食育推進計画の策定趣旨

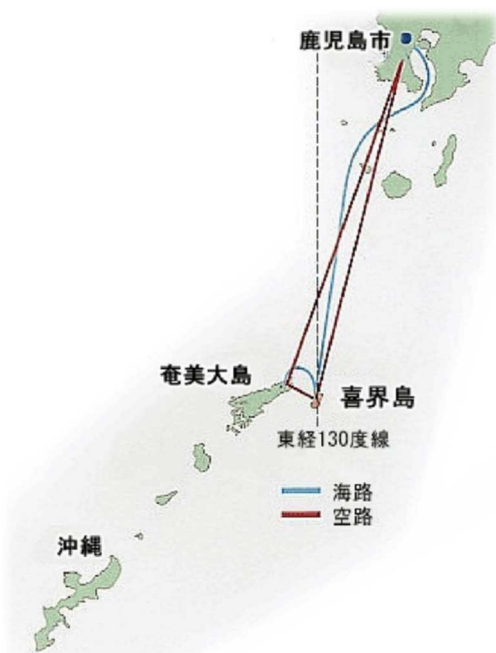
1 計画策定の趣旨

喜界島は、東経130度線上にあり、温暖多雨で陽光に恵まれた亜熱帯性気候に属しています。太平洋と東シナ海の境界に浮かぶ隆起サンゴ礁でできた島で、現在も隆起を続ける学術的にも貴重な島です。

産業面で本町は、長年「農業立島」を町政の指標に掲げてきました。亜熱帯海洋性の温暖な気候と「地下ダム」によるかんがい施設が整備された耕地を活かし、サトウキビを基幹作物に、肉用牛、園芸を中心とした農業が行われています。また、在来のみカンや日本一の生産量を誇る白ごまは、島外でも高い評価を受けています。

私たちの食生活を見ると、かつては自家野菜など身近な素材を活かした郷土料理などにより、健全な食文化が培われていました。しかし、近年社会環境の変化などにより、食に関する価値観やライフスタイルの多様化が進んでいます。特に食への関心の低下は、食生活の乱れの原因となり、肥満や生活習慣病など様々な弊害を生み出しています。そのため食に対する正しい知識を習得すべく、本町では平成19年3月に「喜界町地産地消・食育推進計画」を、平成26年2月に「喜界町地産地消・食育推進計画(第2次)」を、平成31年3月に「喜界町地産地消・食育推進計画(第3次)」を策定し「食育」の推進に取り組んで参りました。

このような中、国の「食育推進基本計画(第4次・令和3年3月策定)」、鹿児島県の「かごしまの“食”交流推進計画(第4次・令和3年3月策定)」の理念や取組方針と連動した推進や施策を展開すべく、喜界町地産地消・食育推進計画(第4次)を策定します。



喜界町位置図 ※出典:喜界町 HP



基幹作物であるサトウキビの収穫風景



重点品目のかぼちゃの収穫風景

2 計画の性格

本計画は、「食育基本法(平成 17 年法律第 63 号)」第 18 条に基づく「市町村食育推進計画」、及び「食料・農業・農村基本計画(令和 2 年 3 月閣議決定)」の施策のひとつである「地産地消を推進するための計画」、さらに「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律(平成 22 年法律第 67 号)第 41 条に基づく「喜界町農林水産物の利用の促進計画」として位置付けます。

さらに、「健康さかい 21」など本町の関連計画と整合性を持ち連携を図りながら、総合的かつ計画的に推進します。

3 計画の期間

本計画の推進期間は、令和 4 年度から令和 8 年度までの 5 年間とします。

なお、社会情勢等の変化により見直しが必要となった場合には、計画期間内であっても計画の見直しの検討を行うものとします。

第 2 章 喜界町の食の現状

1 急激に進む少子高齢化社会

本町では昭和 40 年代の人口減少が著しく、その後も減少傾向を示しており過疎・少子化・高齢化の問題が顕在化してきています。

本町の国勢調査人口は、昭和 45 年は 12,725 人で対昭和 40 年比 10.6%の減少であり、昭和 50 年は 11,464 人で対昭和 45 年比 9.9%の減少、平成 2 年は 9,641 人で対昭和 60 年比 9.9%の大幅な減少となっています。直近の調査では令和 2 年が 6,629 人で対平成 27 年比 8.1%の減少と依然として減少傾向が続いています。

65 歳以上の高齢者人口の増加傾向も変わらず、現在は高齢者比率も 40%を超えており、典型的な超高齢化社会を迎えています。

2 食に対する価値観・ライフスタイルの多様化

近年、ライフスタイルの多様化が進み、食生活にも変化が起きています。一人で食事をする「孤食」や、同じ食卓に集まっても、家族がそれぞれ別々の料理を食べる「個食」も増えてきています。また多くの人は多忙化により、料理を作る時間、食べる時間が短くなっています。

食事は栄養を摂るだけでなく、コミュニケーションの場としても重要です。楽しく上手に調理することで得られる充足感や、食事を通じて家族や他の人々とつながる喜び等、生活者が食に求める価値観はより多様化しています。

3 核家族化や共働き家庭の増加による「孤食」の増加

平成 27 年度の国勢調査によると本町の世帯数は、核家族が 1,814 世帯で全体の 5 割以上を占めています。祖父母と同居しているなど拡大家族が多かった頃は、子どもが一人で食事をする機会は少なかったと考えられます。

しかし現在は、核家族化や共働き家庭の増加が進み、親が仕事で不在などの理由で子どもが一人で食事をしなければならない「孤食」の状況が増えています。

第3章 喜界町の食の課題

1 不規則な食生活

食事の時間がバラバラ・朝食を抜いてしまうなど不規則な食生活が問題となっています。

食事の時間がバラバラな人は多忙な方に多くみられ、食事の時間が定まっていないことが特徴です。次の食事までの時間が一定ではないため、食べられる時に「まとめ食い」をしてしまいがちです。まとめ食いは食べたものが吸収されやすいだけでなく、量も摂り過ぎてカロリーオーバーになりがちです。

朝食を抜いてしまう人は、朝食を摂らないことで体温が上がらず代謝が落ちてしまいます。脳は「次はいつエネルギー補給されるかわからない！」と飢餓に備えるよう防御機能を発揮し、「次の食事がきたら、できるだけエネルギーを吸収しておかないと！」と体に指令を送るため、必要以上にエネルギーを吸収しやすい体となり、肥満へと繋がります。

2 肥満、生活習慣病の増加

夜遅い時間に食事を摂る人は、食べた分のほとんどがエネルギーとして余り、未消化のまま眠ってしまうため胃腸に負担がかかり、翌朝胃もたれになったり、空腹感を感じにくくなるため朝食の欠食に繋がる傾向にあります。朝食の欠食は、その分昼食に過食する・間食が増える等の傾向にあり、結果肥満に繋がっています。

肥満は、糖尿病・脂質異常症・高血圧・心血管疾患などの生活習慣病のもとになります。

3 地場産物の生産量低下と消えつつある食文化

割高な小売価格による販売量の減少、それによる生産者の減少と伝統野菜や地場産物の生産量低下などは、伝統的な郷土料理の消失危機に繋がっています。

行政や教育機関でも児童生徒向けの農作業体験等を行っておりますが、より一層幼少期から農業・漁業に接する機会を増やし、体験活動等を通じて食だけでなく、食べ物が食卓に届くまでの流れや、生産者への感謝の気持ち、島の伝統食材への理解や関心を高める必要があります。

また「弁当の日」の取り組みにより、調理してくれる親への感謝の気持ちや自己肯定感を高める「心の教育」の推進や、子育て世代の男性の家事・育児への参加の中でも特に「料理」への参画促進を目的としている「おとう飯(おとうはん)」などの活動を推進していく必要があります。

第4章 本計画の方向性と推進目標

1 方向性

古き良き文化の継承や地産地消を意識し、生涯を通じ心身の健康を支え、持続可能な食を支える食育を推進するため、新たな日常やデジタル化に対応する。

長寿を育んだ島の食文化を継承するだけでなく、地域に根付いた活動を行い効果的かつ計画的に推進していくために、多くの関係者によって実践されている「食育推進活動」との連携を図ります。

2 推進目標

- (1) すべての町民が「食」に関心を持ち、バランスのとれた基本的な食生活を実践することで、心身共に健康な生活を送る。
- (2) 地産地消を基本とした、伝統文化・料理を継承・伝承することが出来る。また地域食材の活用や和食文化の継承を推進する。
- (3) 1日1回以上家族団らんで食卓を囲み、人と人のコミュニケーションを図り、食の楽しさを共有する。また男性の家事・育児への参加。特に「料理」部門への参加を推進する。
- (4) 農林漁業体験等を通じ、食べ物や生産者への感謝の心を育み、フードロスの削減に取り組む。
- (5) 「食の安全」を意識し、食中毒予防や、食物アレルギーに対しての知識や技術の習得に励む。

第5章 推進目標達成に向けての取組内容

本町の食育の現状や課題を把握するために小学生(5～6年生)・中学生(全学年)・小中学生の保護者(長子分のみ)・40～80歳台の男女(以下町民と示す)にアンケートを実施しました。

小学生116名、中学生150名、保護者158名、40～80歳台の男女297名の方々に回答いただいた内容を基準に具体的取組について記載します。

【推進目標①】すべての町民が「食」に関心を持ち、バランスのとれた基本的な食生活を実践することで、心身共に健康な生活を送る。



【朝ごはんを食べて、毎朝のスイッチを入れよう】

アンケート結果によると、小学生14%、中学生17%、保護者20%、町民19%の方が朝ごはんを欠食することがあると回答しています。

ごはん等の主食を食べると脳のエネルギー源となるブドウ糖となり、朝から勉強や仕事に集中できます。小学生を対象とした研究では、朝食を毎日食べる人は、そうでない人と比較して、学力が高いことが報告されています。



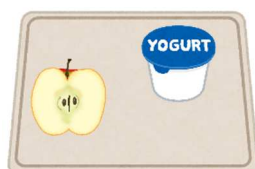
【まずは簡単な食事から始めましょう！！】

朝日を浴び、朝食をとると体内時計がリセットされ、一日のリズムが整います。

夕食の時間が遅い、夜型生活で朝早く起きることができない方は、朝食欠食率が高くなるようです。まずは、生活時間を見直すことからスタートしましょう！

～簡単なものから朝食作りに挑戦しよう～

STEP ①



- ・りんご
- ・ヨーグルト

STEP ②



- ・おにぎり
- ・具たくさん味噌汁

STEP ③



- ・ごはん
- ・納豆
- ・具たくさん味噌汁
- ・ほうれん草のお浸し



【バランスのとれた食事を意識しましょう】

アンケート結果によると、小学生 51%、中学生 38%、保護者 62%、町民 56%の方がバランスよく食事ができていない又はできていない時があると回答しています。

主食、主菜、副菜などを1日にどれだけ食べたら良いかの目安として「食事バランスガイド」があります。かごしま版食事バランスガイド(P20)などを参考にバランスの良い食事を意識しましょう。



【バランスの良い食事ってどんな食事？】

主食→炭水化物の供給源である【ごはん・パン・麺類など】を主材料とする料理

主菜→タンパク質の供給源となる【肉・魚・卵・大豆および大豆製品など】を主原料とする料理

副菜→各種ビタミン、ミネラルおよび食物繊維の供給源となる【野菜・芋・豆類(大豆を除く)・きのこ・海藻など】を主原料とする料理

食事の際に【主食・主菜・副菜】を組み合わせることを意識することで、栄養面だけでなく、見た目のバランスも良い食事となります。

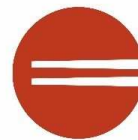
右図のようなバランスの取れた「一汁三菜」は和食の基本です。



【11月24日は「和食の日」です】

「和食」は2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。健康的な食事というだけでなく季節感を取り込み、年中行事と密接に関わりながら育まれてきた食文化です。

日本人の主食である「ごはん」を美味しく食べるために、「汁」と「菜(おかず)」があります。和食の基本の形である「一汁三菜」の献立を食すことで、栄養バランスの良い食事を組み立てやすくなります。



いいにほんしょく
11月24日は
「和食の日」

※ロゴ提供: 一社)和食文化国民会議



【適正体重や減塩を意識しましょう】

生活習慣病の予防や改善のため、普段から適正体重の維持や減塩等に気を付けた食生活を実践しましょう。摂取する栄養素等の偏り、朝食欠損等の食習慣の乱れは、肥満・痩せ・低栄養など生活習慣病に繋がる課題となっています。



【体格指数(BMI:Body Mass Index)を活用しよう！】

$$BMI = \text{体重 (Kg)} \div \text{身長 (m)} \div \text{身長 (m)}$$

(例)体重 70Kg・身長 170cmの人の場合

$$\text{体重 (70Kg)} \div \text{身長 (1.7m)} \div \text{身長 (1.7m)} = BMI (24.2)$$

18～49 歳の目標とする BMI の範囲は、【18.5～24.9(Kg/m²)】*です。

生活習慣病の予防のために、この範囲内にすることが望ましいとされています。自分の BMI を定期的にチェックしましょう。

※出展:厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020 年版)」



【食塩は控えめにしましょう！！】

食塩を摂り過ぎると、血圧が上がって循環器疾患のリスクが高まったり、胃がんのリスクが上昇したりします。

「だし」を使ったり、低塩の調味料を使用したり、風味づけに香味野菜を使うなど、できることから減塩に取り組み、徐々にうす味に慣れていきましょう。

-2

減塩で健康生活

目標は現在の摂取量から -2g。だし・柑橘類・香辛料等を使って、おいしく減塩。栄養表示を見て、かしこく減塩。

おいしく減塩
1日マイナス2g

厚生労働省
SMART LIFE PROJECT

※出典:厚生労働省「スマート・ライフ・プロジェクト マイナス2g マーク」



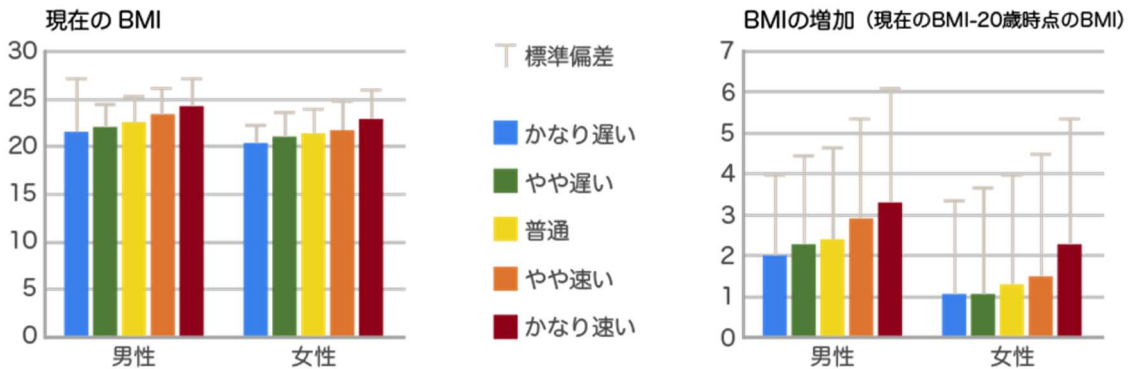
【ゆっくりよく噛んで食べましょう】

よく噛んで食べることで、速食いを防止して満腹感が得られやすくなり、肥満予防に繋がります。また、よく噛むことで、ホルモン分泌が高まり食欲が抑えられ、ゆっくり味わうことで、うす味・適量で満足感を得ることができます。



【「速食い」は肥満につながる可能性が高くなります！！】

近年の疫学調査により、食べる速さ(5段階の自己評価)と体格指数(BMI)の関連を調べたところ【速食いの人は現在のBMIが高い傾向にある】、さらには【20歳時点からのBMI増加量も多い】ことがわかりました。



※出典:厚生労働省「e-ヘルスネット」



【ゆっくりよく噛んで味わって食べましょう！！】

厚生労働省では、一口30回噛む習慣を奨める「噛ミング30(カミング30)」運動を提唱しています。

また日本人の高齢者は歯の喪失が進んだ人が多く、何でも噛んで食べる事ができる人は80歳以上だと半数の人しかできません。食べ物を噛めなくなると、硬い食品を避けてしまいがちになり、栄養摂取バランスの崩れに繋がります。80歳でも自分の歯を20本以上保つ「8020運動」も意識しましょう。



【推進目標②】地産地消を基本とした、伝統文化・料理を継承・伝承することが出来る。また地域食材の活用を推進する。



【地元産の食材を活用し、積極的に食べよう】

アンケート結果によると、「意識して島で採れた野菜を食べるようにしていますか？」の問いに対して小学生 85%、中学生 76%、保護者 45%、町民 30%の方が「していない」と回答しました。地元で採れた作物を地元で消費することを「地産地消」といいます。地産地消には、

- ・地元の旬で新鮮な食材が手に入り、おいしく食べられる
- ・地域ならではの農産物を知ること、地元独自の調理法や食文化を知ることができるなどのメリットがあります。



【直売所や地元食材コーナーを活用しましょう】

直売所や、スーパー内の地元野菜・鮮魚販売コーナーを活用しましょう。

直売所等は販売手数料が比較的安価の為、消費者は本土のものより安く購入することができ、農家は市場出荷よりも比較的高い利益を得られる win・win のメリットがあります。



ショッピングセンターふくり 鮮魚コーナー



ショッピングセンターふくり 鮮魚コーナー



A コープ喜界店 喜界島産直コーナー



花だより 地元野菜コーナー



【学校給食は地産地消を推進しています】

学校給食でも月に数回、地元食材を活用したメニューや、郷土料理のメニューを提供しています。



【春雨シームンとヒルイッチャーシー】



【豚骨煮と高菜の油炒め】



【郷土料理を食して健康な身体づくりをしよう】

郷土料理とは、その土地で獲れた産物を利用して、その土地の風土に適した調理法で作られ食べられてきた料理のことです。多様な地理的環境・気候条件の中で生き残るために、知恵を絞り、工夫し、改良を加えて、長い年月のふるいにかけてきた文化遺産の結晶です。

その土地に合った料理を食べることで、健康な身体をつくることができると言われています。

喜界島では郷土料理のことを“島じゅうり”といい、各家庭で大切に受け継がれてきました。今回は手軽に作れて美味しいお菓子“ヤチムッチー※¹(カッパムッチー※²)”のレシピを紹介합니다。ぜひ作ってみてください。

～ヤチムッチー(カッパムッチー)の作り方～

★材料(4枚分)

- ・小麦粉……100g
- ・粉黒糖……80g
- ・卵 ……1個
- ・水 ……150cc
- ・油 ……適量

- ①ボウルに卵をとき、粉黒糖と混ぜる、さらに水を 50cc 入れて混ぜ合わせる。これを小麦粉の入ったボウルに移し、ダマにならないように混ぜ合わせる。
- ②残りの水は、様子を見ながらサラッとしたトロミ加減にする。
- ③フライパンに油をひき、お玉 1 杯分の生地を蓋をして中火で焼く。
- ④ブツブツが出てきたら、裏返して 10 秒ほど焼く。
- ⑤焼きあがったものを、キッチンペーパーの上にのせ、手前からクルクルと巻いて、召し上がれ！！

※¹ 小麦粉・黒糖・水を合わせた生地を焼いて完成のお手軽おやつ。旧暦五月五日の節句に作り先祖棚にお供えしていたそうです。

※² 焼いた表面がカッパー(ニキビ跡)に似ることが由来ですが、島に残る伝説の一つに「いたずらばかりするカッパに、ヤチムッチーをプレゼントした。それ以来カッパは人前に姿を現さなくなり、ヤチムッチーをカッパムッチーと呼ぶようになった」ともいわれています。

【推進目標③】1日1回以上家族団らんで食卓を囲み、人と人のコミュニケーションを図り、食の楽しさを共有する。また男性の家事・育児への参加。特に「料理」部門への参加を推進する。



【家族がそろって食事をする「共食」に取り組みましょう】

アンケートにて「一日の中で一回以上家族と一緒に食事をとれていますか？」という設問に対し、小学生6%、中学生7%、保護者4%、町民18%の方が「取れていない」と回答しています。

家族みんなで一緒に食卓を囲んで、共に食べることを「共食(きょうしょく)」と言い、子どもがいる家庭では、食事のマナー、栄養バランスを考えて食べる習慣や食べ物や食文化を大切に作る気持ちなどを、子どもに伝える良い機会になります。

子ども達は将来、親から離れ自立し、一人で生活していくことを経験します。健康に生活していくためにも幼少期から親の協力を得つつ「自分で食事を準備する力」を身に付けることが必要不可欠です。また家事や料理などは、女性だけでなく男性も参加していく風土作りも大切です。



【こどもがつくる「弁当の日」を推進しましょう】

アンケートにて「朝一人でごはん+味噌汁の朝ごはんを家族全員分つくれますか？」という設問に対し、小学生68%、中学生55%の児童生徒が「できない」と回答しました。小中学生の時から「自分でごはんの用意をする習慣」を身に付け、将来健康的に過ごすためにも【こどもがつくる「弁当の日」】を推進しましょう。

～「こどもがつくる「弁当の日」とは？～

香川県の元小学校校長「竹下和男さん」が始めた
・子どもが年に数回、自分でお弁当を作って学校に持ってくる
という取り組みです。



※ロゴ提供:「弁当の日」応援プロジェクト事務局

・何を作るかを決めること、買い出しも調理もお弁当箱に詰めることや片付けも子どもが行う
・親も先生も、その出来具合を批評も評価もしない
ということがルールです。大人は子どもが包丁や火を使うことを「危ない」「失敗したら」と心配したり、「教えるのは面倒」「やったほうが早い」などと手を出しがちですが、子ども達が自立した際に健康的な生活が送れるよう大人はじっと見守ってあげましょう。じっと見守ることができるのは大人であり親の力です。



【男性の家事参加。特に「料理」部門参加を推進しましょう】

男性が料理をするにあたっては、知識や技術がなくて自分には作れない、家族のために作る料理は栄養バランスや盛り付けに気を遣い立派でなければならない等、技術的、心理的ハードルがあると思われま



※ロゴ提供:男女共同参画局

2021年の社会生活基本調査によると、6歳未満の子どもがいる世帯で夫が家事や育児に費やす「家事関連時間」は1日当たり1時間54分で、20年前の2倍以上となったものの、妻の1/4程度の時間に留まっています。

積極的に家事や育児に参加しているお父さんもいるかと思いますが、子ども達への「食育」のためにも、より多くのお父さんの家事や育児に対する協力が必要です。

今回は鹿児島県の「おとう飯」である「レンジで簡単！肉とうふ！」のレシピを紹介します。

～レンジで簡単！肉とうふ！の作り方～

【材料】

(タレ)

- ・絹とうふ→1/2丁
- ・しょうゆ→大さじ1
- ・牛バラ肉→100g
- ・みりん →大さじ1
- ・長ネギ →1/4本
- ・水 →大さじ1
- ・えのき茸→1/2袋
- ・砂糖 →小さじ1
- ・和風出汁の素→小さじ1

【作り方】

1. 豆腐を1/4カットします。
 2. 牛バラ肉を3センチ幅にカットします。
 3. 長ネギを1センチ幅で斜めにカットします。
 4. えのき茸の石づき部分を切り落とし、食べやすい大きさにほぐします。
 5. 耐熱容器に牛肉・えのき茸・豆腐・長ネギの順で入れていきます。
 6. 混ぜ合わせたタレの材料を上からかけ、ふんわりラップをしてレンジ 600 ワットで7分加熱します。
 7. 豆腐を裏返して、味を吸い込ませるために5分ほど置いて、完成！
- ※時間が経てば経つほど、豆腐に味が染みてより美味しくなります。



※写真提供:男女共同参画局「おとう飯」レシピ

【推進目標④】農林漁業体験等を通じ、食べ物や生産者への感謝の心を育み、フードロスの削減に取り組む。



農林漁業体験等を通じて

食べ物への感謝の心を育もう

農林漁業体験は、日々の食事が農林漁業者などの食に関わる多くの人々や、自然の恵みによって支えられていることへの関心や理解を深め、食に対する感謝の心を育む上で重要な取組です。

本町でも、行政やNPO法人などにて様々な農林漁業体験を提案しています。詳しくは、農業振興課農政チームにお問合せください。



写真提供:NPO 法人 子ども支援ネットワーク めばえ/喜界町農業青年クラブ/喜界町 営農支援センター



【フードロスの削減に取り組もう】

アンケートにて小中学生へ「給食やお家での食事を残さないようにしていますか」と質問したところ、小学生 16%、中学生 14%の児童生徒が「していない」と回答しました。

また保護者、町民へ「食品ロス削減のために行動していますか」と質問したところ、保護者 29%、町民 31%の方が「していない」と回答しました。



【日本の食品ロスってどのくらいか知っていますか？】

日本では、一年間で 570 万トン※もの食べ物が捨てられています。これは日本で暮らす人一人分に換算すると、年間約 45 kg。毎日お茶碗一杯分のごはんに近い量を捨てていることになります。

※出典：農林水産省、環境省 食品ロス量(令和元年度推計値)



【食品ロスの半分は家庭から出ています】

日本の食品ロス量の半分は家庭から出ています。みんなが「もったいない」という思いを持ち、行動することで食品ロスは減らすことができます。無駄な買い物をしない、料理を食べきるなどできることから始めましょう。



【賞味期限と消費期限の違いを知ろう】

🔍消費期限(この期限を過ぎたら食べない方がよい)

→袋や容器を開けなくて、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで「安全に食べられる期限」のこと。お弁当や、サンドイッチ、ケーキなど傷みやすい食品に表示されています。

🔍賞味期限(美味しく食べられる期限)

→袋や容器を開けなくて、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで「品質が変わらずに美味しく食べられる期限」のこと。スナック菓子、カップ麺、チーズ、缶詰、ペットボトル飲料など、消費期限に比べ傷みにくい食品に表示されています(3ヶ月以上保存が可能なものは「年月」で表示することもあります)。この期限を過ぎても、直ぐに食べられなくなるわけではありません。

【推進目標⑤】「食の安全」を意識し、食中毒予防や、食物アレルギーに対するの知識や技術の習得に励む。



【食中毒や食物アレルギーに気を付けましょう】

～食中毒とは？～

食物に付着したウイルスや細菌のほか、毒キノコなど、本来食べてはいけないものに含まれる毒素などが原因で、腹痛や嘔吐、下痢や発熱の症状が出ることをいいます。



【食中毒を防ぐには？】

食中毒を防ぐ3原則は、【付けない・増やさない・やっつける】です。

◆付けない◆

手洗いや、肉を切ったまな板でそのまま野菜を切るのではなく、都度洗浄を行うなど。

◆増やさない◆

食材の適温保管や、期限内消費など。

◆やっつける◆

加熱をしっかりと行うなど。



出典:厚生労働省

① 買いもの

日用品などを先に買い、その後に食品を買いましょう。特に生鮮食品や冷蔵・冷凍の必要なものは食品の中でも最後に買いましょう。

② 買ってきた食品の保存

買いものから帰ったら、表示を確認して、冷蔵や冷凍が必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。

③ 調理前

食材や食器にさわる前はもちろん、生の肉・魚介類・卵にさわったり、料理の途中でトイレ、ゴミ箱にふれる、おむつ交換、ベットにふれた後には忘れずに手を洗いましょう。

④ 調理中

包丁やまな板は、肉・魚介類用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとより安全です。加熱する食品は中心まで十分に加熱しましょう。

⑤ 食事中、食後

作った料理は、長時間、室温で放置しないようにしましょう。調理後すぐに食べないなら、室温で放置せず、冷蔵庫に入れましょう。

⑥ 後片付け

食後の食器や調理器具は、放っておかず、できるだけ早く洗きましょう。タオルやふきんは、清潔な乾燥したものを使いましょう。

出典:厚生労働省



【妊娠中の方は特に食中毒にご注意を！！】

妊娠中は、免疫機能が低下して、食中毒等の病気にかかりやすくなっています。

日頃から食品を十分に洗浄し、加熱するなど、取扱いにご注意ください。
詳しくは下記 HP を検索するか、QR コードからご覧ください。



【厚生労働省HP】

「妊娠中、育児中のご自身の食事や赤ちゃんの食事に関する情報提供」で検索



【食物アレルギーに関する表示をよく見ましょう】

食物アレルギーとは、原因となる食物を食べたり触ったりした際に、アレルギー症状が引き起こされることをいいます。食物アレルギーは、自己判断で原因と思われる食物を除去してしまうと、子どもの成長を妨げてしまう可能性があります。気になることは医師に相談しましょう。また学校などに原因食材や症状を詳しく話しておきましょう。

必ず表示される7品目 (特定原材料)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
表示が勧められている21品目 (特定原材料に準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



【食物アレルギーはどのような症状がでるの？】

- ◆皮膚症状・・・赤み、じんましん、腫れ、かゆみ、湿疹など
- ◆粘膜症状・・・白目の充血、腫れ、かゆみ、鼻水、口の中のかゆみなど
- ◆呼吸症状・・・のどの違和感、かゆみ、締め付けられる感じなど
- ◆消化器症状・・・気持ち悪くなる、嘔吐、腹痛、下痢、血便など
- ◆その他症状・・・頭痛、元気がない、ぐったりする、不機嫌などの神経症状、脈が速い、手首が冷たい、顔色・唇や爪が白いなど



【食物アレルギーは命に関わることがあるの？】

アレルゲン(アレルギーを引き起こす物質)によって複数の臓器に全身性の症状があらわれ、生命に危機を与える可能性がある過敏反応を「アナフィラキシー」といい、血圧低下や意識障害をともなう場合を「アナフィラキシーショック」といいます。アナフィラキシーショックは命に関わります。



日本でも 2019 年に 62 名の方がアナフィラキシーショックにより亡くなっています。



【食事の後に運動をすると発症することがある！？】

アレルゲンとなる食物を食べた後に運動すると、比較的重いアレルギー症状が現れることを、「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」といいます。給食後の昼休みや午後の体育の時間で起こることがあるので注意が必要です。



【「食べない」と「食べられない」の違いを知ろう】

食物アレルギーは、好き嫌いとは違います。「食べない」のではなく、「食べられない」のです。原因となる食べ物を食べたり、触ったりすると体にさまざまな症状がでます。皮膚がかゆくなったり、じんましんが出たりするほか、命に関わる危険な状態になることもあります。

食物アレルギーは乳児に最も多く、成長と共に減少していくといわれています。これは、乳幼児期に発症した鶏卵、牛乳、小麦の食物アレルギーは自然に治ることが多いことと、病院で適切な診断を受けて治療しているためです。

改めて書きますが、食物アレルギーは好き嫌いではありません。大人はそのことを十分に理解し対応しましょう。

第6章 数値目標

本計画を推進していくために、各関係者が互いに連携して取り組んでいくとともに、取り組みの成果を客観的に把握できるように数値目標を設定します。

項目	現状値 (令和4年度)	目標値 (令和8年度)
◆食育に関心を持つ町民の割合の増加	※55.6%	80%
◆学校給食において使用する島内産青果物割合(重量)の増加	9.1%	10.0%
◆栄養バランスに配慮した食生活を送っている町民の割合の増加	※45.3%	60%
◆島の伝統的な料理や作法を継承し、家族などに伝えられる人の割合の増加	※18.6%	40%
◆「弁当の日」の実践校を増やす	1校	3校
◆朝食を毎日食べる人の割合の増加	※82.0%	90%
◆意識して島内産の野菜や水産物を活用する人の割合の増加	※46.3%	60%
◆一日に野菜を「350g」以上食べている人の割合の増加	※27.0%	50%
◆食品ロス削減のために何かしら行動をしている人の割合の増加	※73.6%	90%

※現状値は、本町小学生(5～6年生)・中学生(全学年)・小中学生保護者・無作為選出による40～80歳台の町民を対象に実施した「食育・地産地消に関するアンケート」の結果より記載しています。

アンケート全体の集計結果は、喜界町ホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。



毎月第3 土曜日

かごしま 生き生き食の日

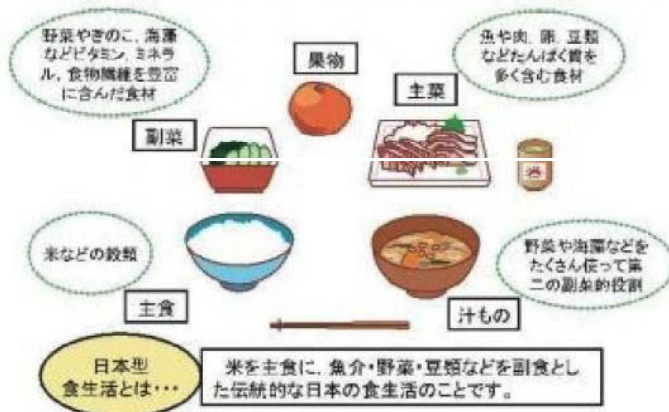
～かごしまの食で健康で豊かな食生活を～

旬の食材を味わいみんなで
食事を楽しみましょう

地域の農林水産業や郷土料理に親しみ、
豊かな食文化を伝えましょう



「かごしま版食事バランスガイド」を参考に、
料理の組合せを考えて、バランスのよい食事を心掛けましょう



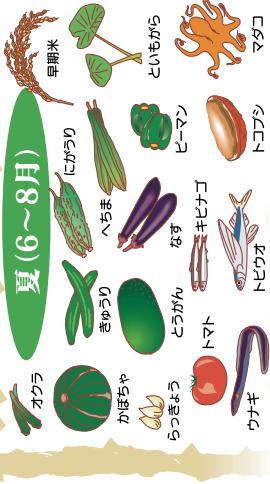
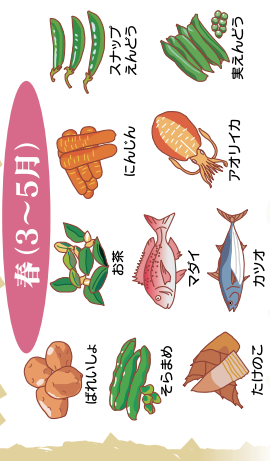
「かごしま生き生き食の日」とは
自らの健康や食生活をかえりみ、それぞれの家庭や地域で、本県の農林水産業
や食文化を生かした食育や地産地消に取り組む日のことです。

<鹿児島県・かごしまの“食”交流推進会議>

地域の食材を活かして健康で豊かな食生活を!!

毎月第3土曜日は「かごしま活き生き食の日」

かごしまの食材



鹿兒島の畜産物(通年)



区分 料理例

区分	料理例
主食	<p>酒やし(主食:1.5,副菜:1,主菜:2) 山菜おこわ(主食:2,副菜:1)</p> <p>かつおの茶漬(主食:1.5,主菜:2) たげのこご飯(主食:1.5,副菜:1)</p>
副菜	<p>つわぶきの佃煮(副菜:1) 香かん(蒸しめ)(副菜:4)</p> <p>じゃがいもの煮物(副菜:2) さのぼりあげ(野菜天ぷら)(副菜:1)</p> <p>あおさのかきあげ(副菜:2) あおさのみそ汁(主菜:1)</p> <p>かつおのたたき(副菜:1,主菜:3) かつお節屋の揚げ物(主菜:2)</p> <p>アオリイカのさしみ(主菜:2)</p>
主菜	<p>アオリイカのさしみ(主菜:1)</p> <p>あさりのみそ汁(主菜:1)</p> <p>かつお節屋の揚げ物(主菜:2)</p> <p>アオリイカのさしみ(主菜:2)</p>
牛乳・乳製品	<p>アオリイカのさしみ(主菜:2)</p>
果物	<p>紅豆 1/2個</p> <p>マンゴ 1/8個</p> <p>ひび2個</p> <p>すもも2個</p> <p>温州みかん(ハウス) 1/2個</p> <p>ぶどう 1/2房</p>
嗜菓好飲料	<p>あまくま(134kcal) かつお節(118kcal) かつお節(118kcal) かつお節(118kcal)</p> <p>ふつもち(166kcal) かつお節(81kcal) かつお節(81kcal)</p> <p>つまき(190kcal) かつお節(118kcal) かつお節(118kcal)</p>

区分	料理例
主食	<p>冷やし汁(主菜:2,副菜:1,主菜:2) ささぎご飯(主菜:1.5)</p> <p>中車おこわ(主菜:1.5,主菜:1) 冷やそらめん(主菜:2)</p>
副菜	<p>かいのこ汁(副菜:2,主菜:1) かつおの煮物(副菜:1)</p> <p>かぼちやの煮物(副菜:1) きゅうりとわかめの酢の物(副菜:1)</p> <p>かぼちやの煮物(副菜:1) かいのこ汁(副菜:2,主菜:1)</p> <p>かぼちやの煮物(副菜:1) かいのこ汁(副菜:2,主菜:1)</p>
主菜	<p>牛肉とヒーマンの炒め物(主菜:2) とうおの焼き(主菜:2)</p> <p>きひなこのオーロソース(主菜:1) とうおの焼き(主菜:2)</p> <p>きひなこのオーロソース(主菜:1) とうおの焼き(主菜:2)</p>
牛乳・乳製品	<p>きひなこのオーロソース(主菜:1)</p>
果物	<p>温州みかん(ハウス) 1/2個</p> <p>すいか 2切れ</p> <p>マンゴ 1/4個</p> <p>ぶどう 1/2房</p>
嗜菓好飲料	<p>温州みかん(ハウス) 1/2個</p> <p>すいか 2切れ</p> <p>マンゴ 1/4個</p> <p>ぶどう 1/2房</p>

区分	料理例
主食	<p>里芋とちりめんのかきあげ(主菜:1.5,副菜:1) からいもご飯(主菜:2)</p> <p>大根のよこし(白切入)(副菜:1) さつまいものサラダ(主菜:1)</p> <p>大根のよこし(白切入)(副菜:1) さつまいものサラダ(主菜:1)</p>
副菜	<p>きこのすり身蒸し(副菜:1) 手製の豚の物(副菜:1)</p> <p>きこのすり身蒸し(副菜:1) 手製の豚の物(副菜:1)</p>
主菜	<p>もんこんなます(大根とさばのなます)(主菜:1) いゆるみ(魚のみぞ和え)(主菜:1)</p> <p>もんこんなます(大根とさばのなます)(主菜:1) いゆるみ(魚のみぞ和え)(主菜:1)</p>
牛乳・乳製品	<p>いゆるみ(魚のみぞ和え)(主菜:1)</p>
果物	<p>温州みかん(晩生、早生、普通)</p> <p>かき</p> <p>いちご6個</p> <p>ほんかん</p>
嗜菓好飲料	<p>温州みかん(晩生、早生、普通)</p> <p>かき</p> <p>いちご6個</p> <p>ほんかん</p>

区分	料理例
主食	<p>大根めし(主菜:1.5,副菜:2) 焼き餅(主菜:1)</p> <p>七草がゆ(主菜:1,副菜:1) 菜の花やし(主菜:1.5)</p>
副菜	<p>カネン削の団子汁(主菜:1,副菜:1) ひるあび(副菜:2,主菜:1)</p> <p>カネン削の団子汁(主菜:1,副菜:1) ひるあび(副菜:2,主菜:1)</p>
主菜	<p>ぶり大根(副菜:2,主菜:2) きひなご(主菜:1)</p> <p>ぶり大根(副菜:2,主菜:2) きひなご(主菜:1)</p>
牛乳・乳製品	<p>きひなご(主菜:1)</p>
果物	<p>温州みかん(ハウス) 1/2個</p> <p>マンゴ 1/8個</p> <p>ひび2個</p> <p>すもも2個</p> <p>温州みかん(ハウス) 1/2個</p> <p>ぶどう 1/2房</p>
嗜菓好飲料	<p>温州みかん(ハウス) 1/2個</p> <p>すもも2個</p> <p>マンゴ 1/8個</p> <p>ひび2個</p> <p>すもも2個</p> <p>温州みかん(ハウス) 1/2個</p> <p>ぶどう 1/2房</p>

伝統行事と行事食(例)

ひなまつり (3月:さつまずもし、よもぎ団子、三角餅)
 春分・彼岸 (3月:ぼたもち)
 端午の節句 (5月:あたまき、かからん団子、つつまき)
 お田圃え祭り (5月:蒸しめ、ほたまち)

七夕 (7月:七夕団子、かつお焼き)
 盆 (8月:蒸しめ、かいのこ汁、おはき、米ん粉団子、落花生豆腐)

十五夜 (9月:月見団子、しんご団子、あん餅)
 秋分・彼岸 (9月:おはき)
 豊穰祭り (11月:甘酒、からいもあん餅)

冬至 (12月:かぼちゃの煮物)
 日 (12月:餅、栗ん納豆)
 小正月 (1月:おせち、こがやき、八頭の雑煮)
 草 (1月:七草がゆ) 小正月 (1月:穂垂れひき)

※この資料は、消費・安全対策交付金(農林水産省)を受けて作成したものです。

郷土料理といえばこれ！！

みんな大好き！！

【鶏飯】

今回は喜界町生活研究グループの提供するレシピです！！
薬味など自分好みに変更してオリジナル鶏飯を作ってみよう！！

★材料(4～6人分)★

・お米……………4 カップ	・たまご……………4 個	} C
・骨付きガラ……………1.5 kg	・みりん……………小さじ 2	
・鶏ムネ肉……………200g	・塩……………小さじ 0.5	} D
・長ネギ……………1 本	・濃口しょうゆ……………小さじ 1	
・戻し済み干しシイタケ…8 枚	・薄口しょうゆ……………小さじ 10	} B
・皮付き生姜(スライス)…お好み	・塩……………小さじ 2.5	
・シイタケ戻し汁……………1 カップ	・パパイヤ漬物……………40g	
・濃口しょうゆ……………小さじ 2	・小ネギ……………20g	
・みりん……………小さじ 2	・島みかんの皮、刻み海苔…各 10g	



- ① 干しシイタケを水で戻しておく(戻し汁はとっておく)
- ② お米を【やや硬めに】炊いておく
- ③ 大鍋に水 3ℓ を入れ、Aの食材を入れて【強火】で煮込み始める
- ④ 沸騰後アクが出てきたら、丁寧にすくいアクを取り除く
- ⑤ アクを取り除いたら【中火】で煮込み、1 時間ほど経過後【シイタケ・鶏むね肉】を取り出しておく
- ⑥ 取り出して粗熱を取った鶏むね肉を【細かめに】ほぐしておく
- ⑦ 取り出したシイタケを千切りにして、小鍋にBと一緒にに入れて【弱火】で汁気がなくなるまで煮る
- ⑧ Cの材料を混ぜ合わせ、錦糸卵をつくる
- ⑨ パパイヤ漬物と島みかんの皮を【みじん切り】、小ネギは【小口切り】にしておく
- ⑩ ⑤から 2 時間程度経ったら、煮込んだスープを漉す
- ⑪ ⑩にDの調味料を加えて味を調整し”鶏ガラスープ”を完成させる
※濃口しょうゆを入れすぎるとスープが黒っぽくなるので注意(塩味の調整は【薄口しょうゆ】で行う事)
- ⑫ 皿に具材を彩りよく並べ、ごはんにお好みで乗せ、アツアツの鶏ガラスープをかけて召し上がれ

オリジナルの漬物を添えて
1ランク上の鶏飯はいかが？

【パパイヤの漬物】

★材料(約 20 食分)★

・青パパイヤ……………1 kg	} A
・塩(パパイヤ正味量の 3%)…30g	
・水……………500cc	} B
・島ざらめ……………300g	
・薄口しょうゆ……………150cc	
・みりん……………50cc	
・酢……………50cc	
・唐辛子……………少々	

- ① パパイヤの種を取り除き、薄めにスライスして 2～3 回水で洗う
- ② Aを混ぜ合わせ塩水を作り、作った塩水に①を入れて重石を置き、2～3 時間漬ける
- ③ Bの調味料を混ぜ合わせて沸騰させ、粗熱を取っておく
- ④ ②のパパイヤの水気をしっかりと絞っておく
- ⑤ ③の調味液が【熱いうちに】④のパパイヤを漬け込む
※漬け込み直後から食べられますが、1 晩漬け込むことで味が染み込み美味しくなるのでオススメです
※保存する際は【必ず冷蔵保存】で早めにお召し上がりください

みんな大好き！！
島の伝統お菓子！！

【ふくりかん】

★材料(約 10 切れ分)★

・粉黒糖……………200g ・水……………200cc
 ・小麦粉……………200g ・卵……………2 個
 ・重曹……………5g ・酢……………5cc

- ① パウンドケーキ型にクッキングシートを敷いておく。
- ② 小麦粉と重曹を混ぜ合わせ、ふるいにかけてボウルに用意しておく。
- ③ 鍋に、粉黒糖・水を入れて混ぜ合わせ、中火にかける。アクが出てきたら取り、黒糖が溶けたら、酢を入れて火を止め冷ます。
- ④ 冷めた①に溶き卵を加えよく混ぜる。
- ⑤ ②のボウルに③の黒糖液 1/3 量を入れ、ダマにならないように混ぜ、残りの黒糖液は 2 回に分けて入れ、混ぜる。(少し寝かせると、しっとり仕上がるのでオススメ)
- ⑥ 型に生地を入れ、蒸し器にセットする。強火で 40 分ほど蒸し、竹串を刺して何もついてこなければ完成。



庭にパパイヤ生えていませんか？
有効活用レシピ！！

【パパイヤごま酢和え】

★材料(3~4 人分)★

・青パパイヤ……………300g	・砂糖……………大さじ2	} A
・にんじん……………50g	・酢……………大さじ2	
・塩……………少々	・しょうゆ……………大さじ2	
	・すりごま……………大さじ2	
	・ごま油……………少々	



- ① 青パパイヤの皮を剥き、種を取り除いたらスライサーで千切りにする。
- ② パパイヤの千切りに塩を薄めにふり、しんなりしたら水洗いし、水気をしっかりと絞る。
- ③ にんじんも同様に千切りし、塩をふってしんなりさせる。
- ④ A を混ぜ合わせ「ごま酢」を作り、②のパパイヤと③のにんじんと和えて完成。

【食育ピクトグラム】について

食育ピクトグラムは、食育の取組を子どもから大人まで誰にでもわかりやすく発信するため、表現を単純化した絵文字であるピクトグラムを作成し、多くの人に使用していただくことを目的として作成しました。食育の取組についての情報発信する際に自由にお使いいただけます。



1 みんなで楽しく
食べよう

共食

家族や仲間と、会話を楽しみながら食べることで、心も体も元気にしましょう。



2 朝ごはんを
食べよう

朝食欠損の改善

朝食を食べて生活リズムを整え、健康的な生活習慣につなげましょう。



3 バランスよく
食べよう

栄養バランスの良い食事

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事、バランスの良い食生活に繋がしましょう。また、減塩や野菜・果物摂取にも努めましょう。



4 たりすぎない
やせすぎない

生活習慣病の予防

適正体重の維持や減塩に努めて、生活習慣病を予防しましょう。



5 よくかんで
食べよう

歯や口腔の健康

口腔機能が十分に発達し維持されることが重要ですので、よく噛んで美味しく安全に食べましょう。



6 手を洗おう

食の安全

食品の安全性等についての基礎的な知識をもち、自ら判断し行動する力を養いましょう。



7 災害に
そなえよう

災害への備え

いつ起こるかも知れない災害を意識し、非常食のための食料品を備蓄しておきましょう。



8 食べ残しを
なくそう

環境への配慮（調和）

SDGsの目標である持続可能な社会を達成するため、環境に配慮した農林水産物・食品を購入したり、食品ロスの削減を進めたりしましょう。



9 産地を
応援しよう

地産地消等の推進

地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負担の低減につなげましょう。



10 食・農の
体験をしよう

農林漁業体験

農林漁業を体験して、食や農林水産業への理解を深めましょう。



11 和食文化を
伝えよう

日本の食文化の継承

地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切に、次の世代への継承を図りましょう。



12 食育を
推進しよう

食育の推進

生涯にわたって心も身体も健康で、質の高い生活を送るために「食」について考え、食育の取組を推進しましょう。

※出典：農林水産省「食育ピクトグラムについて」

本計画策定にあたりご協力いただいた関係機関・団体等

No	団 体 名 ・ 店 名	職 名	氏 名
1	ショッピングセンター ふくり	代表取締役	中 澤 典 一
2	Aコープ 喜界店	店 長	川 口 賀 久
3	花だより	代 表	永 井 嘉 文
4	特非)子ども支援ネットワークめばえ	代 表	増 田 好 明
5	一社)和食文化国民会議		小 林 雄 三
6	「弁当の日」応援プロジェクト事務局		(株) 共 同 通 信 社
7	(株)オフィス 弁当の日		竹 下 和 男
8	喜界町 生活研究グループ	会 長	栄 和 子
9	喜界町 農業青年クラブ	会 長	有 馬 奨 太
10	喜界町 防災食育センター	栄 養 教 諭	坂 元 生 代
11	喜界町役場 町民税務課	課 長 補 佐	廣 清 太
12	喜界町役場 教育委員会事務局	課 長 補 佐	八 木 敏 文
13	喜界町役場 教育委員会	係 長	富 田 道 夫
14	喜界町役場 保健福祉課	主 事	川 畑 早 紀
	事務局 (喜界町役場 農業振興課)	課 長	武 藤 裕 和
		営 農 支 援 センター所長	叶 一 寿
		課 長 補 佐	喜 島 正 樹
		主 事	森 卓 人

喜界町地産地消・食育推進計画(第4次)

令和5年3月 策定



喜界町マスコットキャラクター
「よろこびと」

喜界町役場 農業振興課

〒891-6292 鹿児島県大島郡喜界町湾1746番地

TEL:0997-65-3692

FAX:0997-65-2797