

喜界町地産地消食育推進計画



平成19年3月

鹿児島県喜界町

1. 食をめぐる現状と課題

喜界町は、東経130度線上の太平洋と東シナ海の洋上に浮かぶ、隆起珊瑚礁の平坦な島で、現在でも年間に2ミリずつ隆起し、学術的にも非常に貴重な島といわれています。

産業面では、長年「農業立島」を町政の指標に掲げ、亜熱帯海洋性の温暖な気候と広い耕地を活かし、サトウキビを基幹作物に発展してきました。

近年は花卉、果樹、肉用牛の生産も伸び、香り高い花良治ミカンや日本一の生産を誇る白ゴマも高い評価を受けています。

また、完成した「地下ダム」と整備が進む畑かん施設により、干ばつの不安から解放され、水利用による喜界島農業の飛躍的な発展が期待されています。

また、町内には、豊かな自然や美しい景観、歴史、伝統文化や行事、地域特産物や自然な素材を活かした食文化が培われていました。

しかし、近年、私たちの食生活は、ライフスタイルの多様化などにより大きく変化してきており、食に関する関心・感謝の念の低下や食生活の乱れ、食の安全性に対する信頼の喪失、さらには日頃からの食生活における栄養の偏りや不規則な食生活の増加など、日々の忙しい生活を送るなかで、毎日の食の大切さを忘れがちになっており健全な食生活が失われつつあります。

また、これらに起因して肥満や生活習慣病の増加が見られるなど、食生活の正しい認識を持たないことによる、様々な問題が生じて来ております。

このようななか、国においては、平成17年7月に「食育基本法」が施行され、現在の食を取り巻く課題を幅広い視点で改善し学習する「食育」の推進に取り組みました。

これらは、増加する輸入食品等に対し、自ら正しい知識と「安心・安全」な食に対する認識を若い世代から教育し、育てようという取組であります。

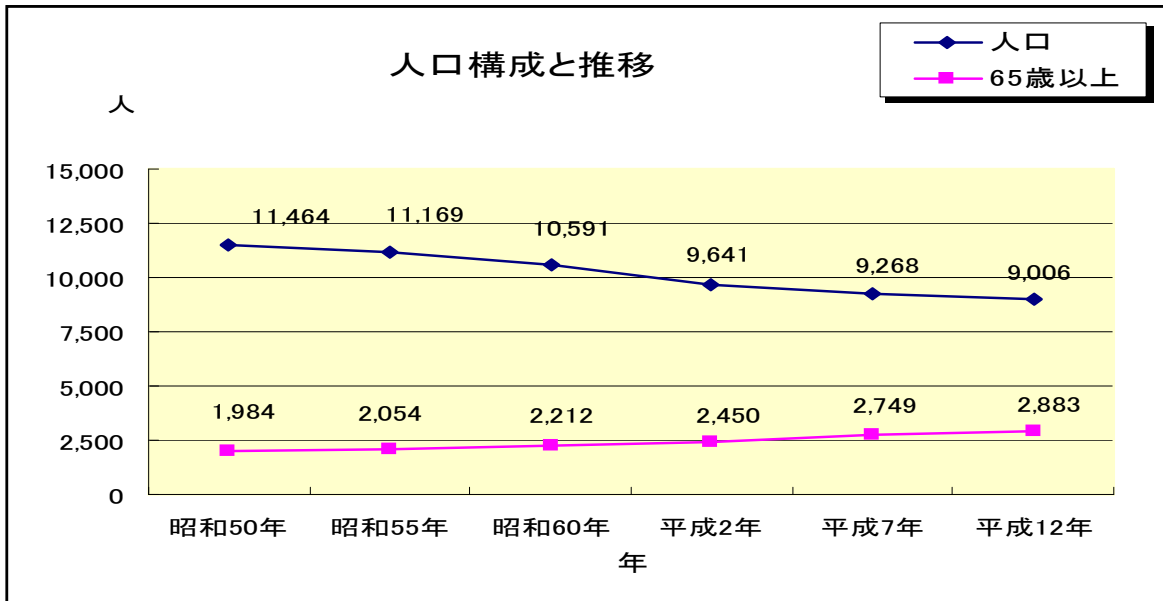
特に地域の未来を担う子供たちが健全な食生活を実践することは、生涯にわたって健全な心身と豊かな人間性を育てていく基礎となることはもちろんのこと、子供への「食育」を通じて大人自身も食生活を見直す事が期待されており、地域や社会を挙げて「食育」を取り組む事が必要となってきております。

このため、町民一人一人が自らの「食」について考える習慣を身につけ、生涯を通じて健全で安心な食生活ができるよう、食品の安全性、食事と疾病との関係、食品の栄養特性やその組み合わせ方、食文化及び地域固有の食材等を正しく理解するために必要な情報提供活動を行うとともに、地域における実践活動等を通じて「食育」を推進していくことが重要となっております。

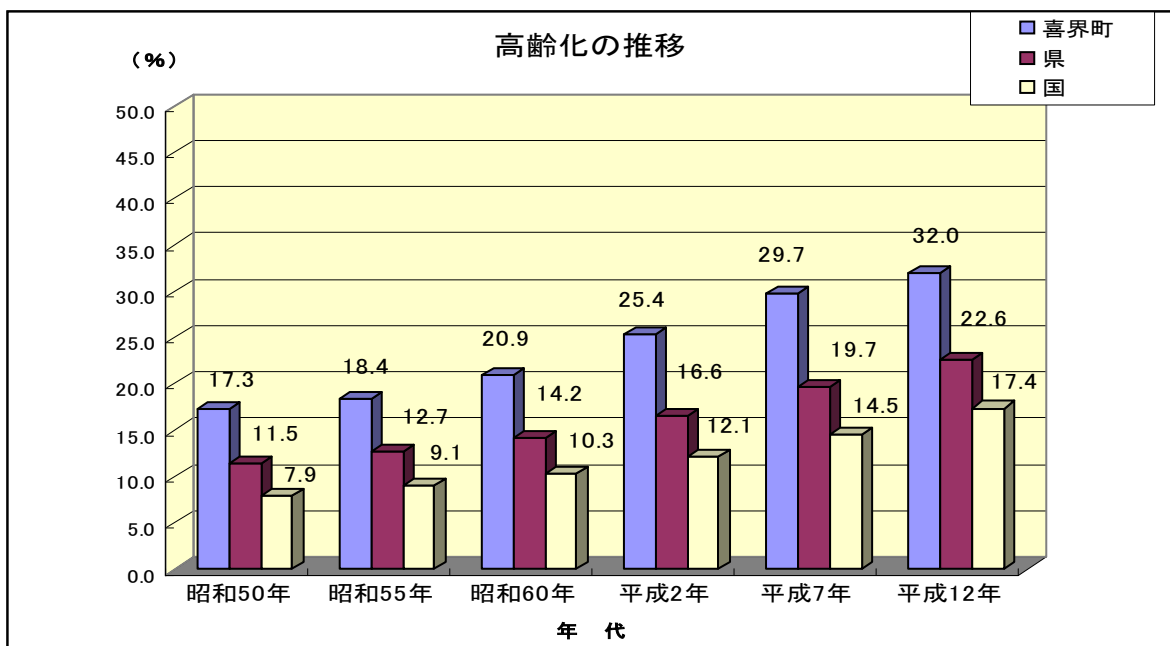
人口構成と推移

人口では、昭和50年の11,464人から、平成12年には、9,006人と減少傾向にあり一方では、65歳以上の高齢者の人口が昭和50年の1,984人から平成12年では、2,883人と1.45倍に延び、高齢化率も17.3%から全国平均の17.4%を大きく上回る32.0%と高齢者の占める割合が住民の約3人に1人までなっています。

■人口構成と推移

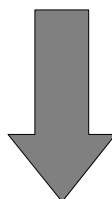


■高齢化の推移



2. 喜界町の現状・食をめぐる課題食育の方向性

現 状	課 題
社会情勢によるライフスタイルの変化 ○核家族 ○女性の社会進出 ○急速な高齢化社会 ○家内労働が多い ○食の欧米化 ○地場産物の消費が少ない ○外食産業の発展 ○自然な食材が活かしきれない	食の乱れ ○不規則な食生活 ○栄養バランスの崩れ ○生活習慣病の増加 ○子供の肥満、高齢者の高血圧の増加 ○食の安心・安全 ○消えつつある食文化 ○施設野菜の増加 ○地域食材の活用



方 向 性
○地域素材を活用した特産品の開発 ○地産地消の推進 ○農産物加工センターの有効活用により特産品の発掘 ○地域食材を利用した食の伝承口座の推進 ○地場農産物消費拡大に向けての取り組み ○規則正しい食生活習慣の推進

3 食育推進の方向性

食育推進は、町民の主体的な取り組みであるとともに、地域に根付いた活動であることが重要です。

食育は、教育、健康、福祉、産業、環境関係など極めて多岐に渡っています。

食育を効果的かつ計画的に推進していくため、食育推進に一定の方向性を示すことで、多くの関係者によって実践されている食育推進活動の連携を深めます。

○ 規則正しい食生活習慣を身につける。

近年、社会環境やライフスタイルの変化により、朝食を抜いたり、夜遅い時間に食事をしたりと不規則な食生活をする人が増えています。1日3食の規則正しい食生活を送ることは、毎日を元気に暮らす音革めの基本となります。それは正常な食欲をもたらし、過食や少食による栄養バランスの崩れの防止にもつながります。

町民一人ひとりが、規則正しい食生活習慣を身につけ、生涯にわたって元気で健やかな暮らしを築くことができる食育を推進します。

○料理ができる

食に興味をもつ効果的な活動の一つとして、料理があります。

子どもにおいては自分が嫌いな食べ物でも自ら料理すると食べることができるようになる場合があります。

「料理する」とは、自然より得られた食材を火や水や刃物を使って調理し、身体にあった生きる力へと変換する本来の人間にとって欠かすことができない能力です。

近年、喜界町においても女性の社会進出が進み、共働き率が非常に高くなっております。

これは、食事を母親に頼りがちな人において、欠食したり、インスタント食品に偏ったりという状況をつくりだしています。

一方、核家族化がすすむなかで、生活パターンに違いが生じ、各自が別々に食事するという習慣が家庭に増加しています。

また、ひとり暮らし高齢者が存在する超高齢化社会においては、ひとりで食事する「孤食」の問題も抱えています。これらは栄養バランスの崩れを引き起こす要因になっています。

ひとりで食事する機会が増える現代、子どもから父親、高齢者に至るまで、町民一人ひとりが自分の食事は自分で料理できるよう、調理する力を身につけます。

○食べ物と身体を理解し、栄養バランスのとれた食事ができる。

食の欧米化や外食産業の発展、コンビニの拡大等によって、現代は、食に関する選択肢が多種多様になり、摂食を自由に簡単におこなえる状況にあります。

このような中では、食を意識し、自ら栄養バランスを理解してコントロールする力

を持っていないと過食や偏食を簡単に引き起こし、栄養バランスを崩してしまいます。

食が豊かな現在において、生涯にわたって健康な暮らしを営んでいくために町民一人ひとりが食べ物と身体との関係を理解し、栄養バランスのとれた食事ができることを目指します。

○食べ物の生産や流通に関心をもつ

近年、BSE問題や高病原性鳥インフルエンザ等の発生により、食の安心・安全が脅かされることがしばしば見られます。自分の口に入る食材がどこで生産されてどのように運ばれて来たかを理解し、「自分の食を自分で守る」意識を持つことは大切です。

作物の種まき・栽培や収穫などをおし、素材本来の形を見て触れ、食べ物の生産を体験したり、トレーサビリティシステムや食品加工工場、流通、納入業の見学などをおして食べ物の流通を体験したりと、一連の体験をおして食べ物の生産や流通に関心を高めます。

○食を楽しむ

効果的に食育をすすめていくには、まず食を楽しむことが大切です。

時代とともに消えつつある食文化に興味をもったり、楽しく料理したり、体験したことのない食べ物に興味をもったり、食べ物をおいしく盛りつける楽しみを感じたりという食を楽しむ気持ちは、食育活動を大きく盛り上げてくれます。

一人で食事する「孤食」の増加傾向がある中では、家庭においてなるべく家族そろって食事をしたり、地域において地元参加型の食に関するイベント等に、一人暮らし高齢者を積極的に招いたりすることで、ふれあいながら人と一緒に食事することへの楽しみを感じられるような活動づくりに努めます。

実践されるすべての食育活動において、食を楽しむところを大切にし、穏やかで融和な食育の推進に努めます。

○食事マナーや日本型食生活・伝承料理など食文化の理解を深める

核家族化の進行やライフスタイルの変化などにより、箸の正しい使い方などの食事マナーや食材の保存方法、行事食、伝承料理などの食文化が伝えられず消えつつあります。

食の欧米化がすすむ現代ですが、日本的な食事マナーを身につけることで料理をよりおいしく、美しくいただきます。また、米、魚、野菜、大豆を中心とした日本型食生活を推進することで栄養バランスのとれた食生活を実現します。

また、子どもと高齢者の食をおしたふれあいの場をつくったり、料理教室の献立に行事今や郷土食を多くとり入れたりすることで、地域の伝統的な行事や作法と結びついた食文化、伝承料理等を次の世代へ継承していくような活動を推進します。

○自然の恵みやそれを育てあげた人々への感謝の心を持つ

現代は、食べ物を手に入れるためのプロセスがどんどん省略され、食の生産現場を見る機会はほとんどありません。

身の回りの食材を見渡しても加工食品や便利にカットされた生鮮食品ばかりで、元

々は生物の命であることを認識しづらい状況です。

食べ物は、すべて自然の中にある生命から得られたものです。

野菜も肉も魚も、森や海や川で生まれ、育まれています。

その生命を糧として人は生かされています。食べることは生命をいただくことです。人間は自然の一部であることや多くの生物を犠牲に生きていることを、改めて考える必要があります。

そうすることで、自然の恵みへの感謝の心や敬虔な気持ちが生まれ、本当の意味で豊かな食を楽しむことができます。

日本人は、生命あるものへの感謝をこめて「いただきます」と手を合わせてきました。「いただきます」はまた、その食を提供してくれた人々への感謝でもあります。「いただきます」手を合わせ、人と人、人と自然のつながりを大切に暮らす姿勢を身につける食育を推進します。

また、これらの感謝の心から食べ物のありがたみを感じ、「もったいない」という気持ちを大切にすることで、食べ物を残さず食べる習慣を身につけ、資源や環境への配慮を図ります。自分が食べる量を理解して、余分に料理を作らない、盛りすぎない、好き嫌いしないといった行動に結びつけていきます。

地球規模で環境の保全が望まれている現在、これら食育による感謝の心の育みは、環境にやさしい生産活動や消費活動、リサイクル等の重要性に気がつき、自らそれらに取り組む姿勢をうみます。資源を大切にし、環境に負荷の少ない循環型社会を推進することで、豊かで穏やかな地球環境を保全していきます。

4 生活シーンに応じた食育推進の展開

食育は、家庭はもとより、公民館や幼稚園や小・中学校等の学校教育関係、や保育所〈園〉や医療福祉施設等の健康福祉関係、商業や農業等の産業関係等の環境関係など、多様な場面で個人や団体によって取り組まれています。

今後さらに、多くの人たちがお互いに連携・補完し、家庭、地域、学校等の生活シーンごとに役割分担をしながら取り組みを進めることが大切です。

ア、家庭における食育の推進

食育は家庭でおこなうことが基本となります。

生涯にわたって継続的に食育をすすめていくためには、家庭における食育を充実させていくことが重要となります。それには、地域や学校等からの保護者への働きかけによる食育の推進が有効です。

(1) 食育にかかわる情報提供

地域や学校等で取り組まれている食育活動をはじめ、食事バランスガイドやレシピ集等の啓発資料など、食育にかかる情報は多々あります。

食育にかかる行事への参加を募ったり、食育情報を提供したりと、家庭へ情報発信をおこなうことは食育を推進するうえで重要であります。

食育活動に取り組む個人や団体等は、広報きかいや回覧、ホームページ、各種メディア、保護者を通じた連絡網など多様な情報伝達ツールをつかって、食にかかる情報を多くの町民が知ることができるよう、それぞれにおいて情報発信を家庭へ向けておこないます。

(2) 妊産婦や保育者を対象とした栄養指導

妊婦の栄養摂取や健康の状態は、そのまま胎児の発育・発達に影響を与えるため、妊婦への栄養指導は重要です。また、乳児期は、生涯のうちで成長が最も著しい時期であり、乳汁から離乳食へ移行する際の栄養の摂り方が子どもの発育・発達に大きく影響します。

保育関係機関や医療関係機関との情報交換を深め、共通認識の中で、妊産婦や保育者への栄養指導を推進します。

イ、地域における食育の推進

地域における食育の推進は、町民の主体的な取り組みとともに、地域に根付いたものであることが重要です。

(1) まとまりのとれた食育推進

地域という広い範囲で食育活動を実践する際には、その活動にかかわる個人や団体の間において、情報交換や協議を充実し、食育に対する意識と目的の統一を図ります。それにより、体系的な食育活動を展開します。

(2) 地域に根付いた食育推進

地域における食育活動において、食文化や郷土料理などその土地で育まれた地域の特徴を大切にします。それらを次の世代へ伝承することは地域における食育の重要な役割と位置づけ、地域特性のある食育活動の推進に努めます。

また、地域という身近な場での食育活動を活かして、一人暮らし高齢者を積極的に行事に招くなど、高齢者の引きこもりを防ぐような取り組みを図ります。

(3) 地域で活動する食に関わる団体等との連携

地域では、料理教室や農業体験のように、昔から食育に関する実践活動は当たり前に行われてきました。これらは地元の人が地元の子どもや大人に直接食育をおこなうため、地域に根付いた活動として貴重です。既存の食育活動を大切に、それと連携することで効果的で継続的な食育活動を図ります。

(4) 食育を家庭に浸透させる

地域での食育を家庭に浸透させるためには、地域での食育活動を親子や家族の参加しやすいものにするるとともに、例えば農業体験において収穫した野菜を持ち帰らせるなど、その活動が家庭に帰っても話題になるように努め、家庭への食育浸透を図ります。

ウ、学校や保育所（園）等における食育の推進

学校においては、人の一生の中で最も学びに適する時期であるため、子どもが食育を通じてこころ豊かな暮らしを送ることのできる基礎を築きます。

保育所（園）においては、感受性を育むのに大切な時期であるため、子どもが食事を楽しく食べることを大切にし、望ましい食習慣が定着するような食育を推進します。

子どもの健やかなこころと身体の発育のために、乳幼児期から成長段階に応じた豊かな食の体験を積み重ねていくことが大切です。

(1) 食育授業や食育活動の実施

食育推進年間計画を作成し、教諭や保育士や栄養士等が協力し、食育を授業や活動として計画的に実施します。

(2) 給食からの食育推進

地元でとれた野菜を積極的に給食へ活用したり、献立に行事食や郷土食をとり入れたり、調理現場を体験したりと、給食を活用した食育を充実します。米飯を基本とした学校給食は、子どもたちに望ましい食習慣を定着させるとともに、食育指導の生きた教材となります。

給食を重要な食育活動の一つとして位置づけ、給食時間の十分な確保に努めます。

(3) 高校生を対象とした食育の推進

自分の食事を自己管理し始める世代でもあり、正しい知識をもつことが重要です。

町内高等学校との情報交換を行い、食育へどのように取り組んでいくか検討していきます。また、卒業後親元を離れて一人暮らしをする時期でもあり、栄養バランスのとれた献立づくりや調理の実践等の食育活動をかさね、意識啓発と実践力の向上を図ります。

(4) 学校を中やとした地域食育推進事業の実施

学校を中心に、保育所（園）、幼稚園および家庭が食育に共通な考えをもち、地域としてすすめる食育推進事業を実施します。モデル地区で実施後、他地域へ拡大させていただきます。

(5) 食育を家庭に浸透させる

学校での食育を家庭に浸透させるためには、給食だよりや給食試食会、懇談会等を通じ、保護者に子どもの食事の様子や食に関しての取り組みなど、子どもの食育について情報提供します。

また、保護者向けの食育に関する学習会を開催し、保護者へ食育の意識を啓発し、家庭の食育の関心を高めていくことにつなげます。

エ、農業における食育の推進

地産地消を基本として、安全な食べ物を選び、安心した食生活を送る意識の高揚を図ります。また、食農教育を推進することにより食べ物と人とのつながりを深めます。

(1) 野菜振興による直売所の推進及び地場産農産物の消費拡大

現在、スーパー、各店舗に地場産農産物コーナーが増えつつあるなか、地場産農産物の消費拡大に向けて、より多くの町民に利用されるように直売所の設置に取り組みます。

現在ある生産者組織を再活性化し、野菜振興を盛りあげることで、地場野菜の安定した供給量を確保します。それとともに、生産者と直売所関係者との連携を図ることで、直売所の一層の活性化につなげます。

(2) 食農教育の推進

食べ物の生産を身近に感じ、食べ物の命やそれを育てる人への感謝の心を育むことが大切です。

作物の種まき、栽培、収穫などの一連の農業体験をとおり、子どもの食と農への関心を高めます。

(3) 給食における地場産農産物の活用

学校や保育所（園）などの給食食材として地元生産者の作った野菜や果物を計画的に活用します。それにより子どもに地域の食材や食べ物の旬への体験を推進します。

(4) 関係者等の連携

生産者や流通納入業者、販売者、農協等の関係者が協力して、情報を共有し町全体の地産地消を推進します。

5 食育推進にかかる機関の方針

町民一人ひとりが食育をすすめる中で、それを取り巻く公民館や幼稚園、小・中学校、高等学校、保育所（園）、医療福祉施設、商業、農業等は、下記の方針にもとづいて食育を推進します。

ア、教育関係機関の方針

「知育」「徳育」「体育」の基礎となるべき「食育」を通して、子どもが「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、正しい食生活や望ましい食習慣を身につけ、食べ物の大切さやそれを育む自然のすばらしさを学ぶことで、豊かな心と身体を育み、生涯を通じて健康に生き抜くための基礎を築きます。

また、地域の拠点施設である地区公民館において、食育にかかる教育講座・料理教室・講演会・イベント等を開催することで、地域に根ざしたより充実した活動になるよう努めます。

イ、健康関係機関の方針

生活習慣病などの疾病は、偏食、食べすぎ、食事時間の不規則などによる不適正な食習慣が原因の1つとして引き起こされています。

このことから、近年は栄養欠乏を補うことからの生活習慣改善により、個人の実践できる力を引き出し、予防していくことを重点においています。

このような生活習慣病は子どもの時から予防する必要があるため、食生活についての正しい普及が必要です。

食育として子どもを中心に家族を含め、地域ぐるみで取り組みます。

ウ、福祉関係機関の方針

生涯にわたって健康で、豊かな生活を実践するために、離乳期からいろいろな食べものに親しみ、家族や仲間などとの和やかな食事を経験したり、家族や仲間のために作ったり、準備したりすることにより、安心感や信頼感を持ち、人や社会との関わりを広げていきます。また、遊びや絵本などを通して食べ物や身体のことを話題にする経験を増やし、食に関する活動への参加など情報のアンテナを社会に広げていきます。

高齢者に向けては、介護状態になることを予防する観点から、食べることの意義、食べる楽しみを再認識してもらうために、栄養改善支援事業（栄養講座・講演会）を通じて、食生活を改善し、低栄養になることを防ぎ、健康寿命を延ばします。

エ、産業関係機関の方針

農業・農村の振興を進めていくためには、農業者自らの意欲はもとより、市民一人ひとりが農業に対する認識を共有しながら、地域農産物の消費及び利用の促進を図るとともに、農業を貴重な財産とし、基幹産業として育むことが必要です。

このため、農業・農村の重要性を、食農教育を通して次世代に引き継ぐとともに、地域資源を生かし魅力ある農林業が息づく地域社会を目指します。

また、食育の一環を担う食の安全・安心をすすめ、食生活の信頼を深めるとともに、直売所の推進や地場食材の提供を推進します。

オ、環境関係機関の方針

安全・安心な農産物の生産のためには、良好な生産環境が必要であり、環境保全と食の安全・安心とは相互に密接な関係にあります。生産者、供給者、消費者といった食に関わるそれぞれの立場において、食の安全・安心と環境保全における価値の共有化を目指します。

さらに環境保全を基盤とした総合的な食育を通じ、推進可能な人づくりや地域での情報交流等を実施しながら、食品の食べ残しや廃棄物の発生の抑制など循環型社会の形成を推進します。

6 食育の重点ポイント

町民一人ひとりが、日々の暮らしの中で取り組みやすく、食育効果の高い3つの項目を重点ポイントとします。

1. 規則正しい食生活習慣の定着

規則正しい食生活習慣は、子どもにとって学力の向上に、大人にとって仕事能率の向上に影響します。また、生活リズムの正常化や適度な食欲に効果があり、間食や過食や睡眠不足等の解消から生活習慣病の予防へつながります。

子どもの食生活習慣は親である大人の意識に起因する場合もあることから、規則正しい食生活習慣を身につけることを、すべての人に共通した重点ポイントとします。

2. 食べ物と身体を理解し、栄養バランスのとれた食事ができる

食べ物が自分の健康にどのように影響しているのか、どうして食べ物を摂らないといけないのか、基礎的な食への理解を深めます。

それとともに、栄養成分が似ている食品を組み合わせる手段や料理をグループ分けして組み合わせる手段などを人の成長の段階に応じて身につけ、栄養バランスのとれた食事を実践できることを重点ポイントとします。

3. 食を楽しむ

家庭を基本として、多方面で取り組まれているあらゆる食育活動において、食べ物の旬を体験し味覚を楽しんだり、食べ物を育んだ自然の恵みや人の愛情を感じたり、食の文化に好奇心をもったり・食をとおしての人と人とのふれあいやコミュニケーションを楽しんだり、創りに関する楽しみを自ら発見して興味や感動を抱き、こころ豊かに食育をすすめるよう、おいに食を楽しむことを重点ポイントとします。

7 実現に向けて

食育推進の実現に向けて、より具体的な取り組みをおこないます。

○実施母体による実践計画の策定

食育を充実するために、多方面で食育の施策を展開していきます。

施策を効果的に実践するために、関係機関・団体が強く連携した実施母体を構成します。

実施母体は喜界町地産地消食育推進計画にもとづいて、地域に根ざした実践プログラムを作成し効果的な施策を実践していきます。

○推進体制の整備

町全体が連携して食育推進にあたるため、地場産農産物加工チーム（仮称）を設置し、横断的な食育推進体制を整備します。

それにより家庭を基礎として、地域、教育、健康、福祉、産業、環境等関係機関が一体となった、社会全体の食育推進を実現します。

8. 具体的な取り組み事項

すでに既存の食育推進活動が各分野で積極的に行われていますが、それらの継続活動なども含めて、当面取り組むべき代表的な事項を下記めとおりとします。

家庭

- 日頃から栄養成分表示を参考とするなど食育への関心を啓発する。
- 野菜づくりや調理など、子どもへ食に関する体験を進める。

地域

- 子どもの健やかな成長のために家族やまわりの大人が子どもの食育に積極的に取り組むよう努める。
- 団体が主催する研修会等で食育に関する学習会を企画し、地域において食育に関する勉強会を開催する。
- 食に関するシンポジウムや子ども料理教室などを実施することにより体験的な食育を行う。
- 地域において「食の伝承講座」、「親子料理教室」、「親と子の料理コンクール」等を継続的に開催する。
- 子どもを対象とした農作業収穫体験等により食育を進める。

教育関係機関

- PTAや公民館、地域と連携して食育の普及啓発や実践活動を推進する。
- 学校や公民館の広報誌やホームページ等を利用して、家庭、地域と「食」に関する情報を共有する。
- PTAや公民館、地域と連携して調理実習や農業体験など食に関する体験型学習を推進する。
- 地元の行事食や郷土食などの食文化を伝承し、地場農産物を献立に活用するよう努める。
- 子どもの食生活の実態の調査、結果の分析をとおして食育のあり方、方向性を検討する。

健康関係機関

- 望ましい食行動を啓発する。
- 適正な栄養素（食べ物）が摂れるように正しい知識を普及する。

福祉関係機関

- 高齢者の低栄養を予防するための後援会を開催し、低栄養改善の知識を普及・啓発するための指導者を育成する。
- 乳幼児健診や子育て支援事業等の機会に食育について普及啓発を行う。
- 先進的に実施している事例を紹介する等、情報提供を行う。

産業関係機関

- 安全・安心な地場産食材ニーズに答えていくために地域農業を活性化する。
- 安心して食べることのできる農畜産物、水産物等の食材を提供する。
- 学校給食・保育所自園調理・親子料理教室等に地場産食材を提供する。
- 食育に活用できるメニューを店舗において提案し、食材とともに販売する。
- 町広報・ホームページ等に食育に関する情報を掲載する。
- 町における食育の実態や事業の進捗状況を把握するため、調査を実施する。
- 農地・水・環境保全向上に向けて、集落の資源・環境を守る。
- 遊休農地を利用し、食料自給率の向上に努める。

環境関係機関

- 食べ残しや賞味期限切れに伴う廃棄等の現状への理解を促すことにより、環境保全に対する意識づけを行う。
- 生ごみの再資源化や食品包装の簡素化、買い物袋持参等、身近なところから循環型社会の形成の手掛かりを学べる機会を設ける。
- 生産者、供給者、消費者による意見や情報の交換を行い、食に対する意識の差異を互いに共有し、信頼関係を深める活動を実施する。
- 環境フェアを通じて、食の安全・安心と環境保全の関係性および食育の重要性を広くアピールする。
- 肥料や農薬など化学物質への依存度をできる限り下げ、環境負荷の低減を図ることができるシステムづくりを行う。

いただきます！



喜界町 産業振興課