

第3章 基本理念と基本目標

I 基本理念

「食を通して豊かな人間性を育みます」

「食」は、命の源であり、生きるためには欠かすことができない大切なものです。また、食べ物や食事だけではなく、「食べる」という行動から、「食」を通じたコミュニケーション、健康的な食環境、食品ロス*の少ない社会、北海道の豊かな農水産物の利用や食文化を継承するなど幅広い分野と関連します。

この計画では第3次計画の基本理念を継続し、市民が「食」に関する様々な知識を身に付け、適切な食品の摂取をするための判断力や技術を養うことで「健全な身体」を培い、「食」に関する人々の苦労や努力、伝統的な食文化を理解することにより、豊かな心を育て、笑顔が広がるまちづくりを目指します。

II 基本目標

第3次計画の評価や食を取り巻く現状から見えてきた課題を踏まえ、次の3点を基本目標として推進します。

1 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

市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には、妊産婦や乳幼児から高齢者に至るまで、ライフステージやライフスタイルなどの多様な暮らしに対応し、切れ目のない、食育を推進することが重要です。

「人生100年時代」に向けて、生活習慣病*の予防や健康寿命の延伸を目指し、家庭、保育所・幼稚園、学校、職場、地域等の各場面において、地域や関係団体、企業等との連携・協働を図り心身の健康を支える食育を推進することが大切です。

2 食の循環や環境・安全を意識した食生活の推進と食文化の継承

「食」に対する感謝の心を深めていくためには、自然や社会環境とのかかわりの中で、食料の生産から消費に至る「食」の循環が、生産者をはじめとして多くの関係者により、私たちの「食」が支えられていることを理解することが大切です。地元でとれた食材を意識して活用することや、農に触れる機会を持つことは、「食」の循環を理解する上で有効であり、このような食育の取組を進める必要があります。

また、持続可能な食を支えていく必要があることから、食品が食べられるのに廃棄されているという食料資源の浪費や、環境への負荷の増加にも目を向けることが求められています。食品ロスの削減に取り組むことにより、食べ物を大切にするという考え方の普及や環境への負担を軽減し、環境の持続に資する食育の推進を行うことが非常に大切です。

「食」の安全性の確保のためには、市民一人ひとりが食に関する正しい知識を習得し、理解を深めることが重要です。また、食品の提供者が食品の安全性の確保に万全を期すことが重要です。

和食や伝統的な郷土料理等を次世代に伝えることは、食生活の文化的な豊かさを将来にわたって支える上で重要です。

また、栄養バランスに優れた和食は、日本の伝統的な食文化とあわせて世界的にも注目されており、健康的な食生活の実現や地域の活性化、食料自給率の向上及び環境への負担軽減に寄与し、持続可能な「食」に貢献することが期待されています。

これらのことから、次世代を担う子どもや若い世代、子育て世代を対象として、郷土料理や伝統料理、食事の作法等、伝統的な地域の多様な食文化を継承できるよう食育を推進していく必要があります。

3 食育推進体制の整備

「食」を通して豊かな人間性を育み、健康寿命の延伸に寄与するためには、食環境を整備するとともに食育を市民運動として展開する必要があります。食育に関して無関心な層を含め、食育を推進するためには、行政機関だけでなく、教育関係者や食品関連事業者*、企業、団体等様々な関係者が主体的かつ多様に連携していくことが重要です。

市民一人ひとりが、健康的で豊かな食生活を実践するためには、地域や所属するコミュニティで食育に関するボランティア活動を行う食育ボランティアの存在がとても大切です。食育推進を支えている食育ボランティアを養成するとともに、食育活動を行いやすい体制になるよう整備をしていくことが重要です。

また、新しい広がりを創出するデジタル技術をはじめとする様々な方法を活用し、より実践につながりやすい食育の取組を行うことが必要です。