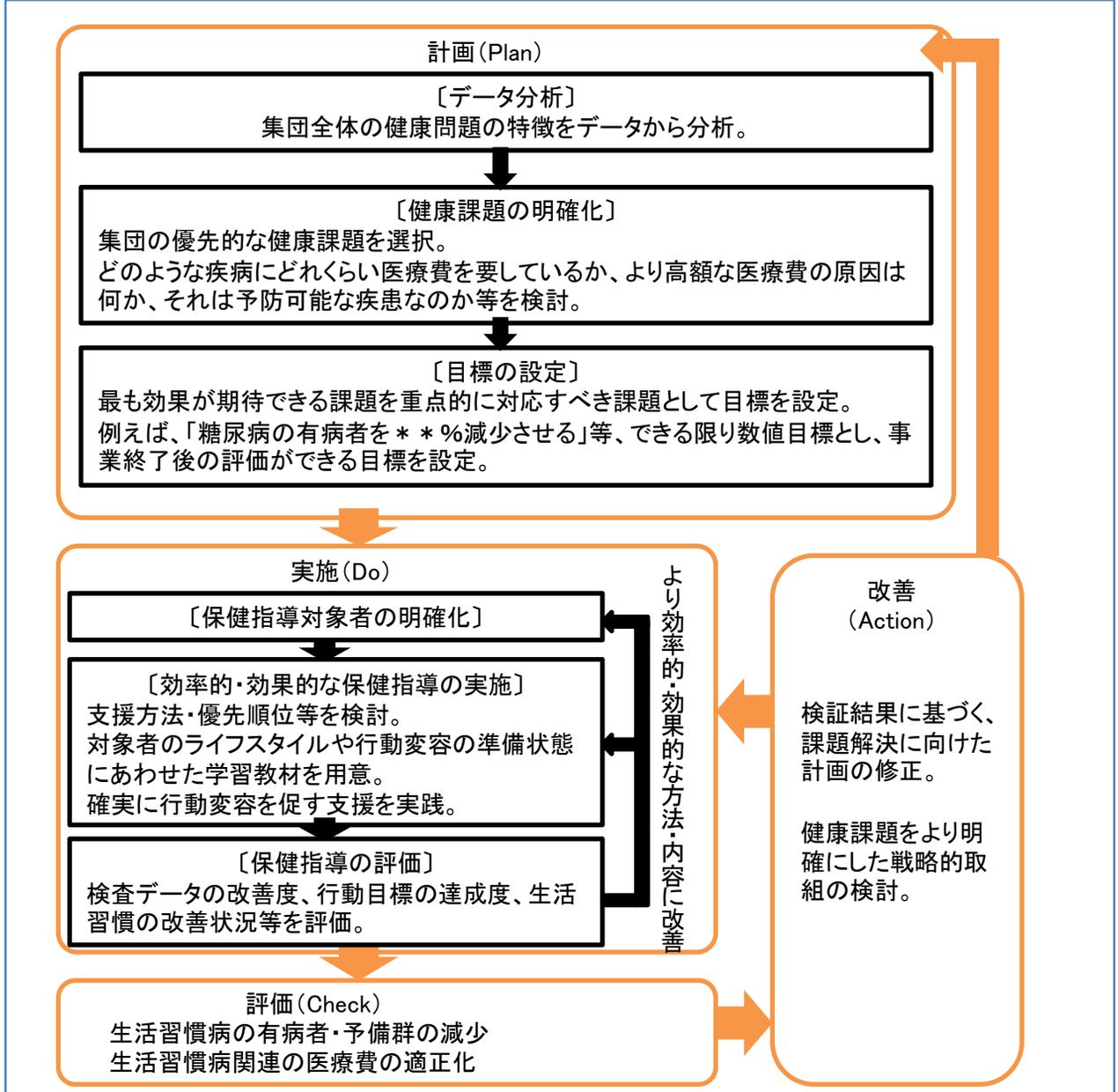


保健事業（健診・保健指導のPDCAサイクル）



【出典】厚生労働省健康局「標準的な健診・保健指導プログラム【改定版】p9

◆地域集団全体について、健診データをはじめ、レセプトデータ、介護保険データ、その他統計資料等に基づいて健康課題を分析し、その集団においてどのような生活習慣病対策に焦点をあてるか、優先すべき課題はなにか、明確化を図ることが必要です。

あなたの自治体の優先的な健康課題は・・・

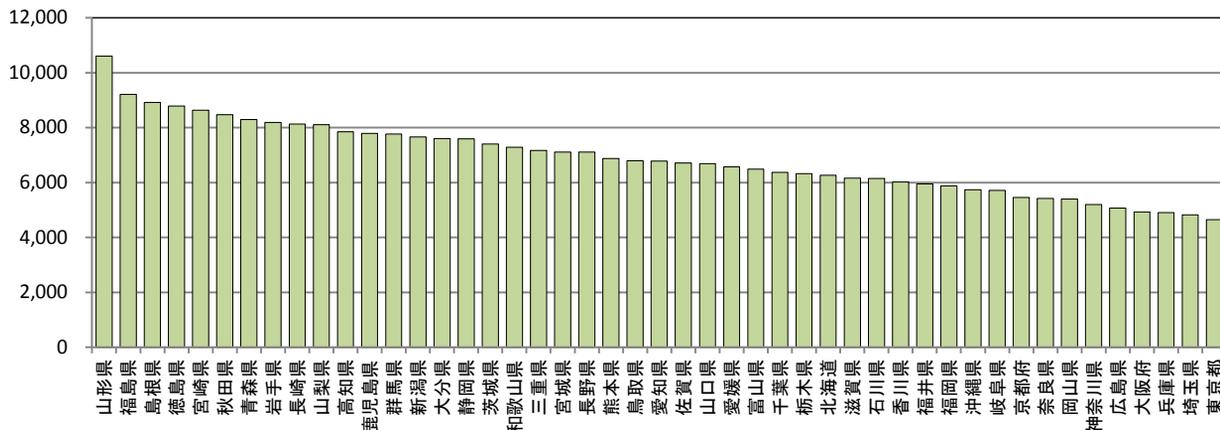
どういう成果をあげるか、その目標は・・・

● 疾病の状況をもてみる

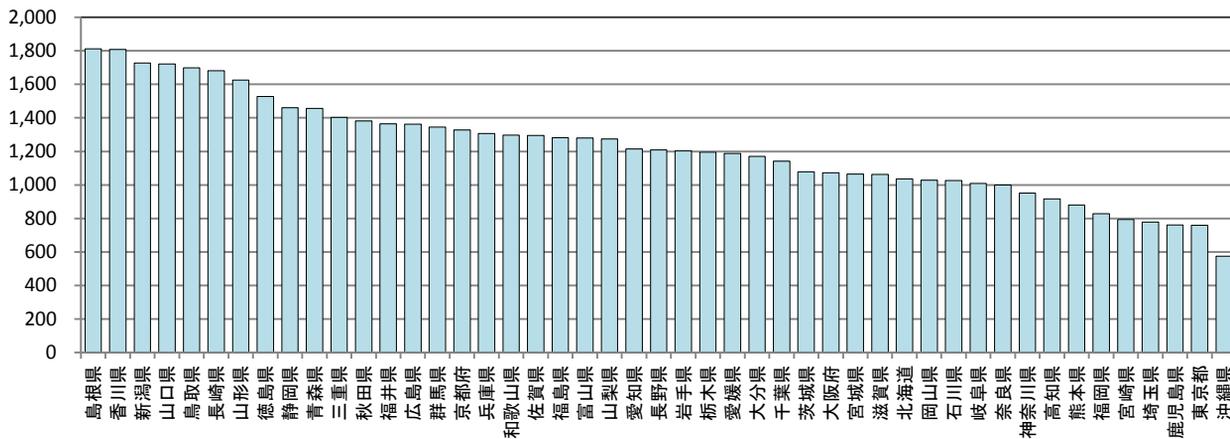
高血圧性疾患、高脂血症、虚血性心疾患の患者数がどういう状況にあるのか、糖尿病、糖尿病腎症、新規透析導尿の患者数がどういう状況にあるのか、それぞれの関連について、他県の状況もあわせてみましょう。

◆ 都道府県別（患者住所地）高血圧性疾患、高脂血症、虚血性心疾患患者の状況（人口10万対）

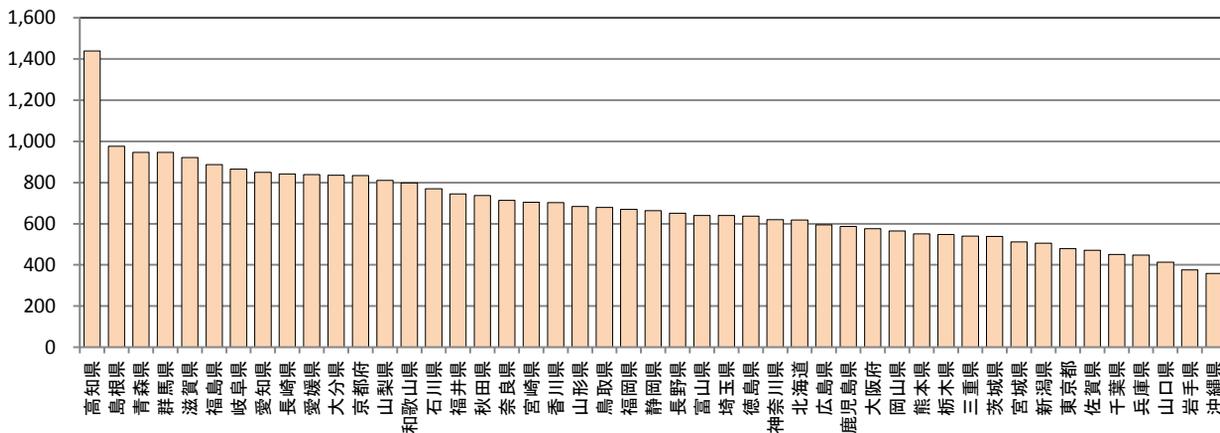
高血圧性疾患



高脂血症



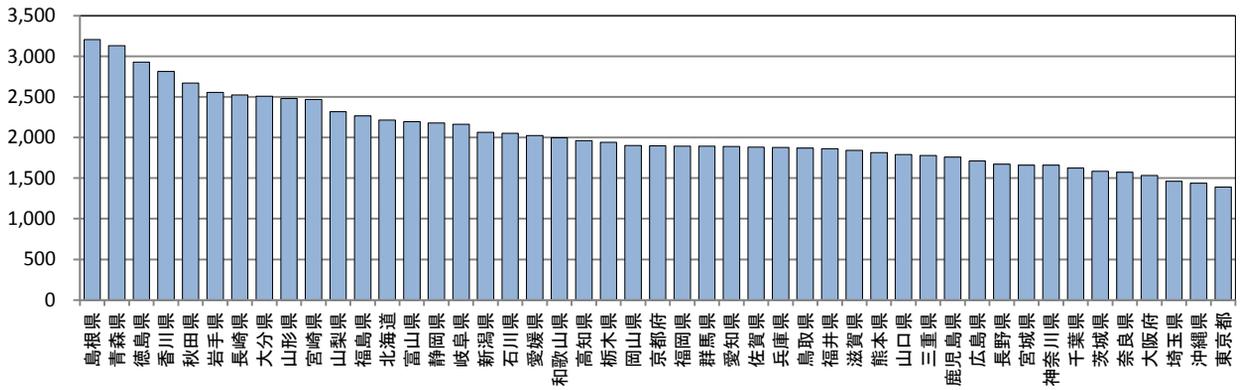
虚血性心疾患



※ 年齢調整をしていない値なので都道府県間の比較等の解釈をする場合には注意を要する

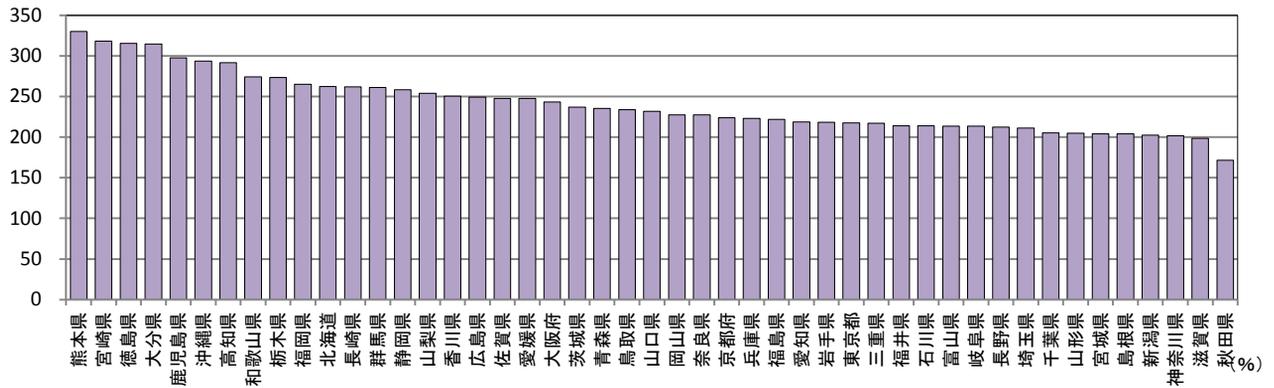
[資料]厚生労働省「平成21年地域保健医療基礎統計」

◆ 都道府県別（患者住所地）糖尿病の総患者数（人口10万対）



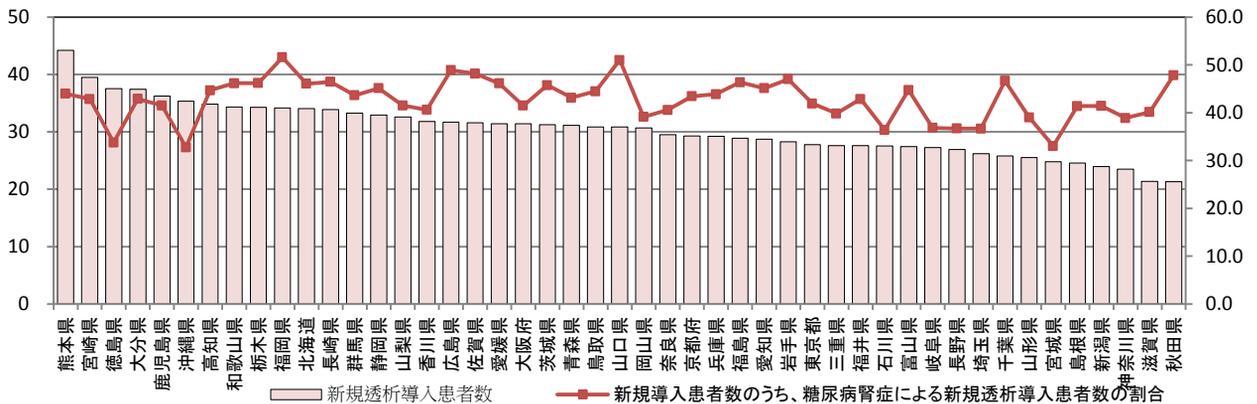
[資料]厚生労働省「平成21年地域保健医療基礎統計」

◆ 都道府県別糖尿病腎症患者数（人口10万対）



[資料]新規透析導入患者の状況は、社団法人日本透析医学会統計調査委員会「わが国の慢性透析療法の現況（2010年12月31日現在）CD-ROM版」表50、76

◆ 都道府県別新規透析導入患者数（人口10万対）、
そのうち糖尿病腎症による新規透析導入患者数の割合



[資料]新規透析導入患者の状況は、社団法人日本透析医学会統計調査委員会「わが国の慢性透析療法の現況（2010年12月31日現在）CD-ROM版」表50、76

※ 年齢調整をしていない値なので都道府県間の比較等の解釈をする場合には注意を要する

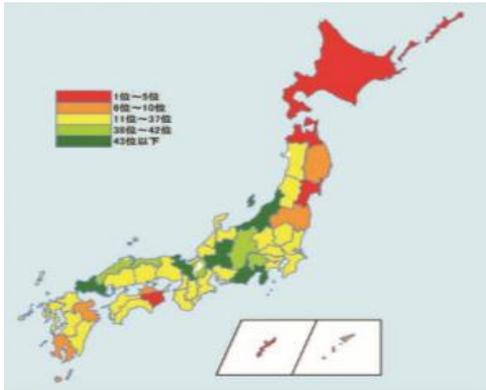
あなたの自治体の循環器疾患や糖尿病等主要疾患の状況からみえてくる健康課題の特徴は・・・

●特定健診の結果から身体状況をもてみる

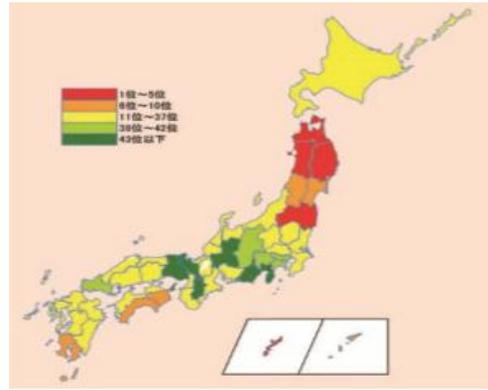
特定健診の結果については、翌年の11月までに社会保険診療報酬支払基金へ報告されることとなっており、特定健診の対象となる40～74歳の特定健診データが年間約2,000万人分収録されています。特定健診データを用いることで、循環器疾患・糖尿病対策を考えるとときのヒントを得ることができます。

◆ 肥満者（BMI25以上）の割合

男性

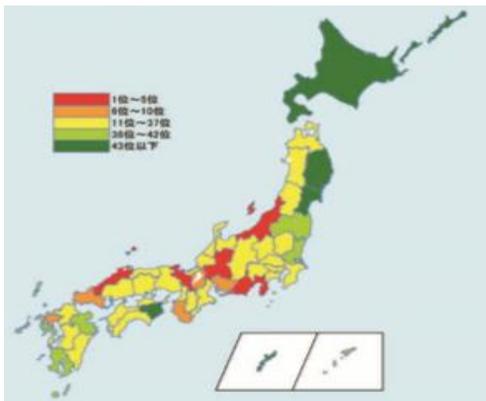


女性

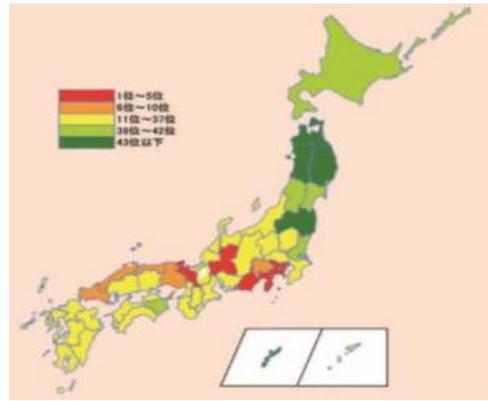


◆ 高齢者のやせ（BMI20以下）の割合

男性

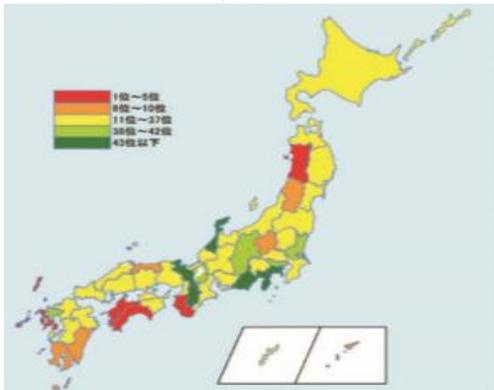


女性

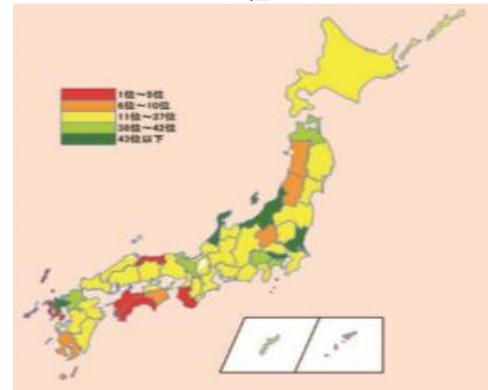


◆ 血圧高値（収縮期血圧140mmHg以上）の割合

男性



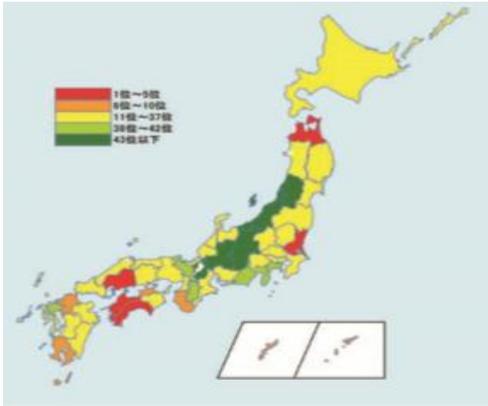
女性



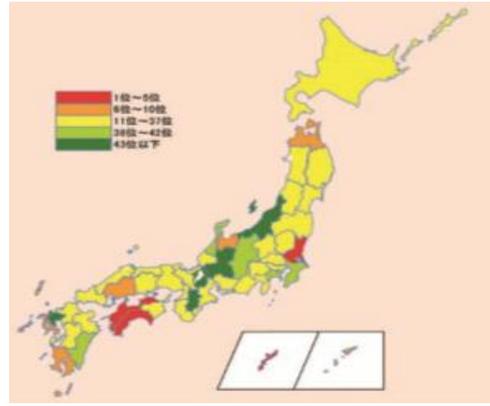
※ 年齢調整済みの値

◆ 血糖高値（空腹時血糖126mg/dL以上）の割合

男性

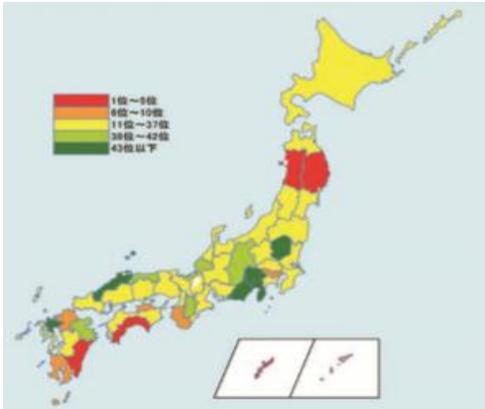


女性

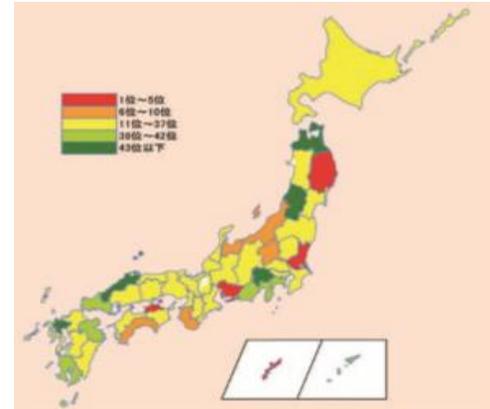


◆ 中性脂肪高値（300mg/dL以上）の割合

男性

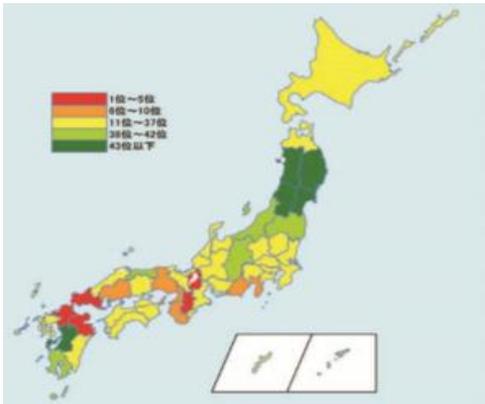


女性

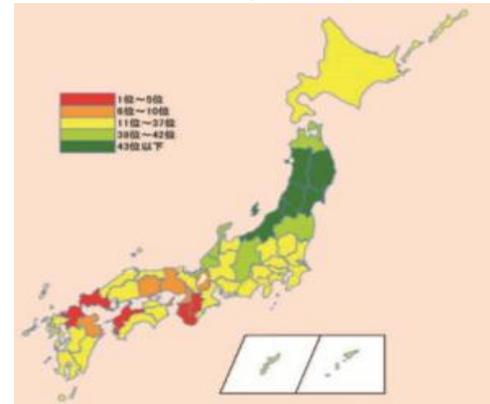


◆ LDLコレステロール高値（160mg/dL以上）の割合

男性



女性



※ 年齢調整済みの値

[出典]平成24年度厚生労働科学研究補助金「生活習慣病予防活動・疾病管理による健康指標に及ぼす影響と医療費適正化効果に関する研究」
(研究代表・者津下一代)「地方自治体による効果的な健康施策展開のための既存データ(特定健診データ等)活用の手引き」p83,85,88

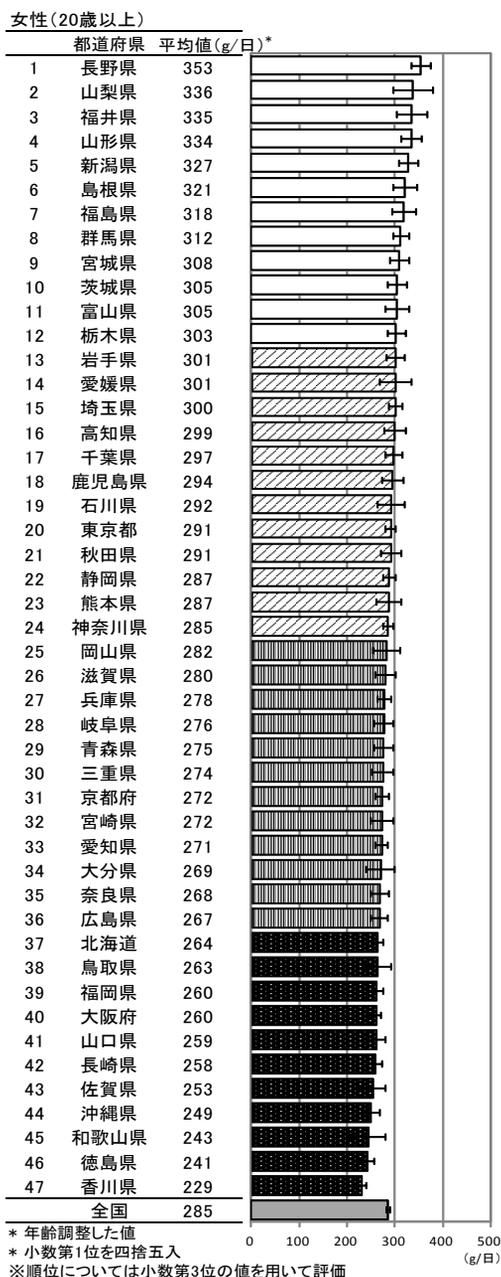
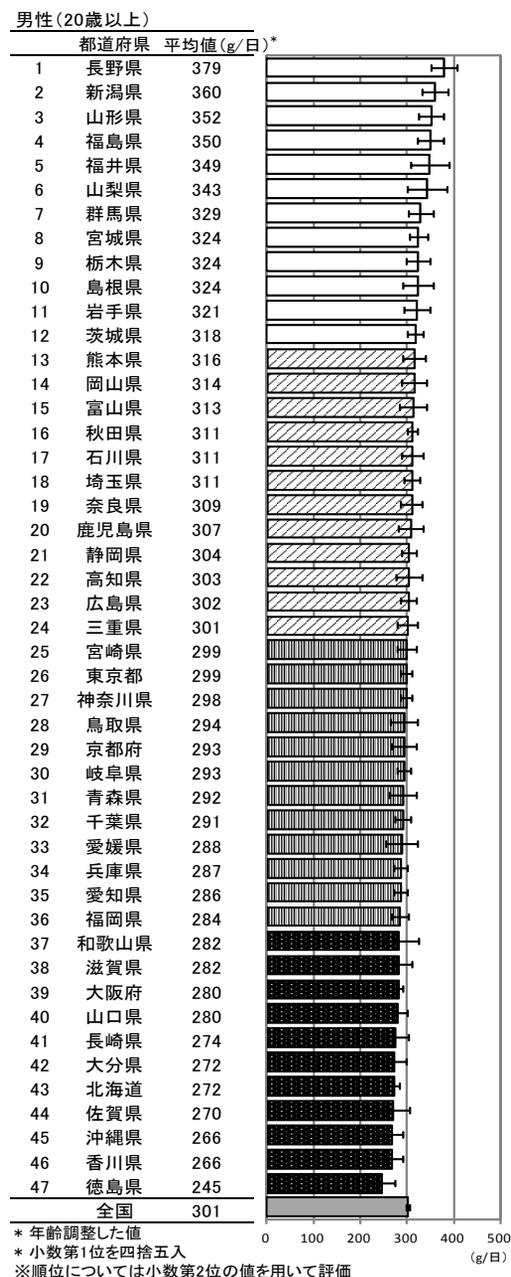
特定健診結果のデータからみえてくるあなたの自治体の健康課題の特徴は・・・

●地域と食事の関係をみる

野菜や食塩などの摂取量には、都道府県別でみると違いがみられます。

野菜の摂取量は、最も多い県と最も少ない県で100g以上の差がみられ、食塩の摂取量では、3g以上の差がみられます。

◆ 都道府県別野菜摂取量の状況



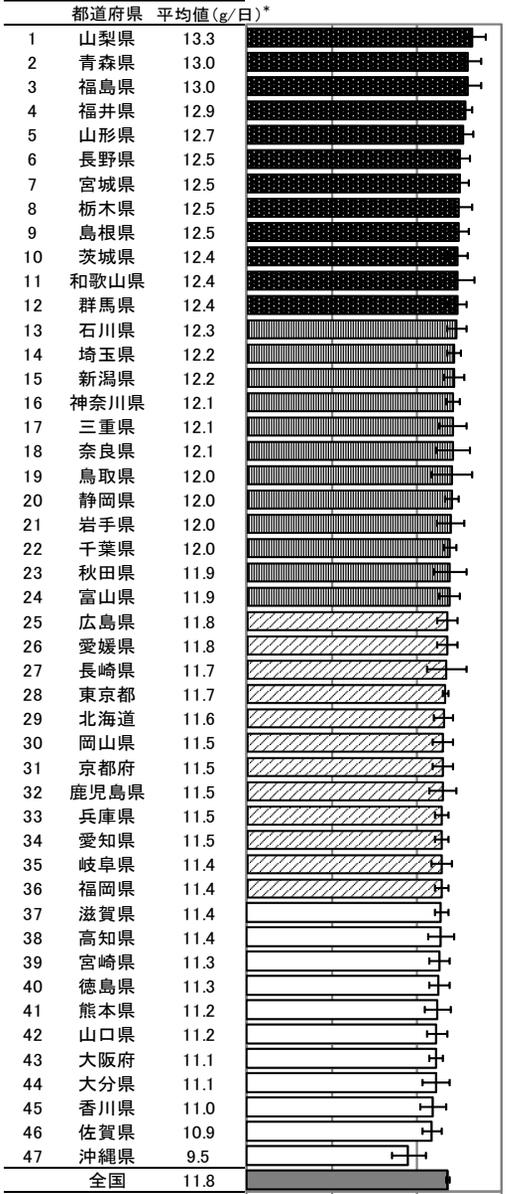
[出典]厚生労働省「平成22年国民健康・栄養調査報告」p56

あなたの自治体の平成24年の野菜摂取量とその順位は・・・

男性： g/日、 位 女性： g/日、 位

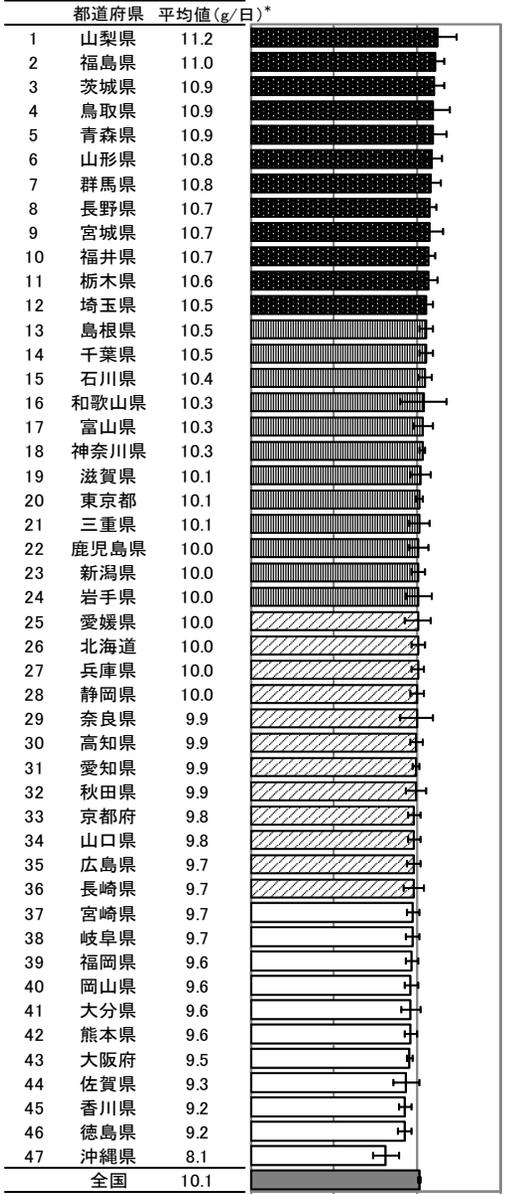
◆ 都道府県別食塩摂取量の状況

男性(20歳以上)



* 年齢調整した値
* 小数第2位を四捨五入
※順位については小数第3位の値を用いて評価 (g/日)

女性(20歳以上)



* 年齢調整した値
* 小数第2位を四捨五入
※順位については小数第3位の値を用いて評価 (g/日)

[出典]厚生労働省「平成22年国民健康・栄養調査報告」p57

あなたの自治体の平成24年の食塩摂取量とその順位は・・・

男性： g/日、 位 女性： g/日、 位

●食料品へのアクセス状況を試みる

◆ 食料品アクセスマップ

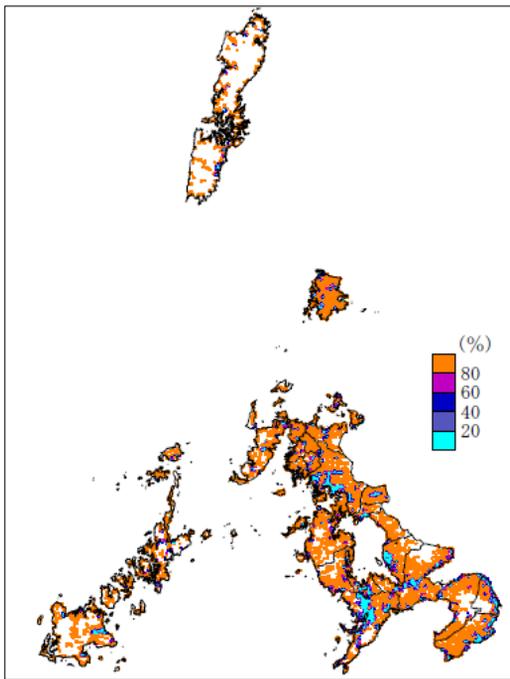
食料品アクセスマップとは、2分の1地域メッシュ（約500m四方の区画）という非常に小さな単位ごとに、生鮮品販売店舗への徒歩でのアクセスが困難である人口割合を推計したものである。ここでの「生鮮品販売店舗への徒歩でのアクセスが困難である」とは、生鮮品販売店舗から直線距離で500m以上であることとしている。



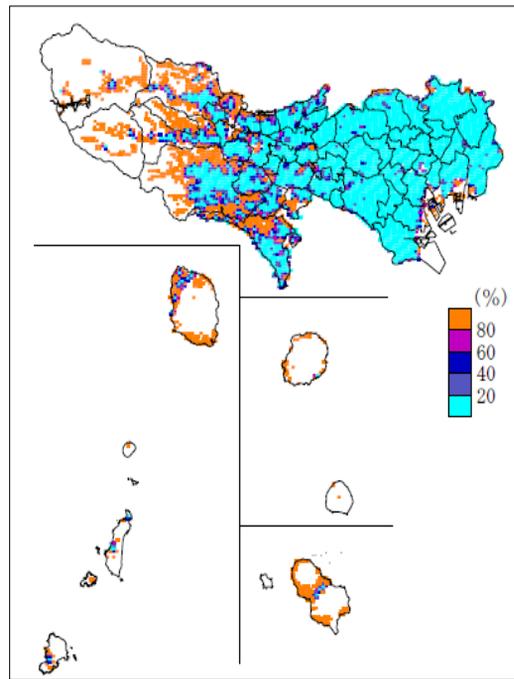
現在、高齢者の増加、食料品店の減少の状況の下で、いわゆる「フードデザート（食料砂漠）」、「買い物難民」、「買い物弱者」問題が顕在化しつつありますが、生鮮食料品販売店舗までの直線距離が500m以上で、自動車を保有しない人口を推計すると、910万人（7.1%）、うち高齢者（65歳以上）は350万人（13.5%）と推計されています。

都道府県別でみると、生鮮食料品販売店舗までの距離が500m以上で、自動車を保有しない人口割合が最も高いのは長崎県で10.6%、最も低いのは東京都で4.1%となっています。

長崎県



東京都



[資料]農林水産省 農林水産政策研究所「食料品アクセス問題の現状と対応方向」(平成24年3月)

あなたの自治体で、生鮮食料品販売店舗までの距離が500m以上で、自動車を保有しない人口の割合は・・・ %

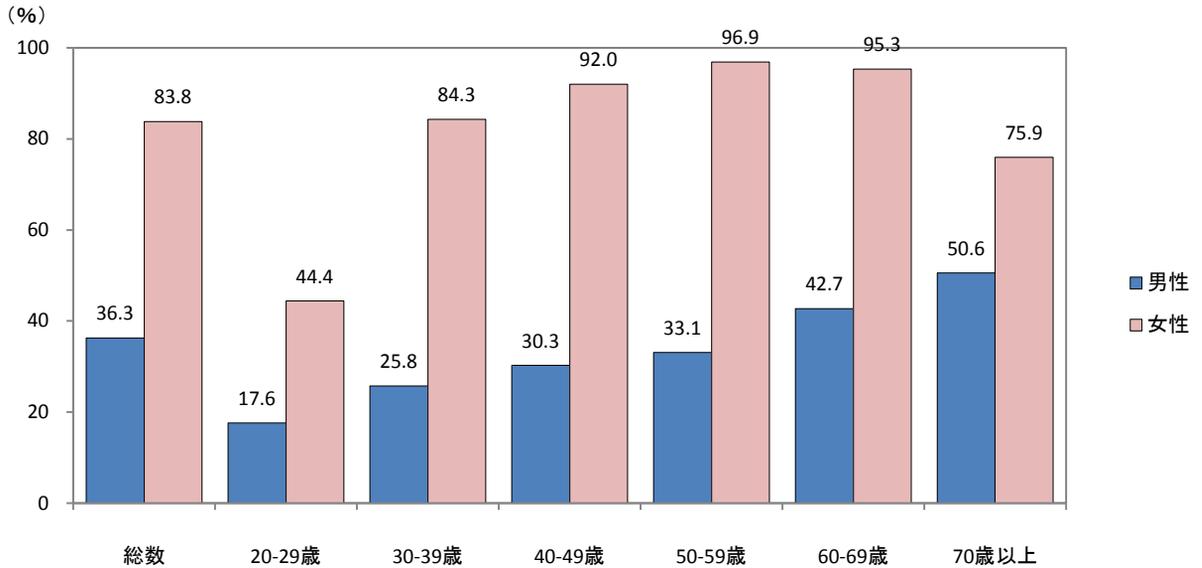
あなたの自治体における生鮮食料品販売店舗へのアクセス状況についての課題は・・・

参考

生鮮食品（野菜、果物、魚、肉等）をふだん入手（買い物等）している者の割合は、男性36.3%、女性83.8%であり、40～60歳代女性では9割以上ですが、男女とも20歳代でその割合が最も低くなっています。

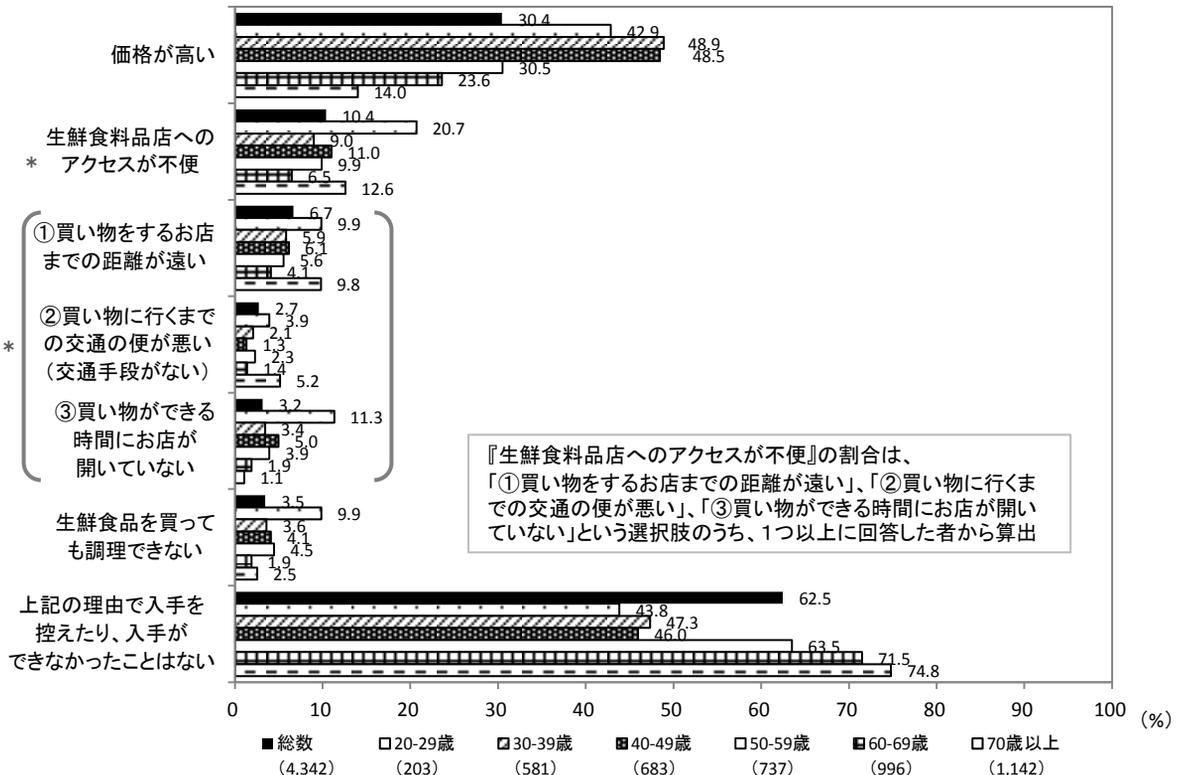
また、ふだん生鮮食品を入手している者のうち、この1年間に、生鮮食品の入手を控えたり、入手できなかった理由として、「価格が高い」と回答した者の割合が最も高く、30.4%であり、20～40歳代では4割を超えています。

◆ 生鮮食品（野菜、果物、魚、肉等）をふだん入手（買い物等）している者の割合



[出典]厚生労働省「平成23年国民健康・栄養調査」p29

◆ 生鮮食品（野菜、果物、魚、肉等）の入手を控えたり、入手ができなかった理由



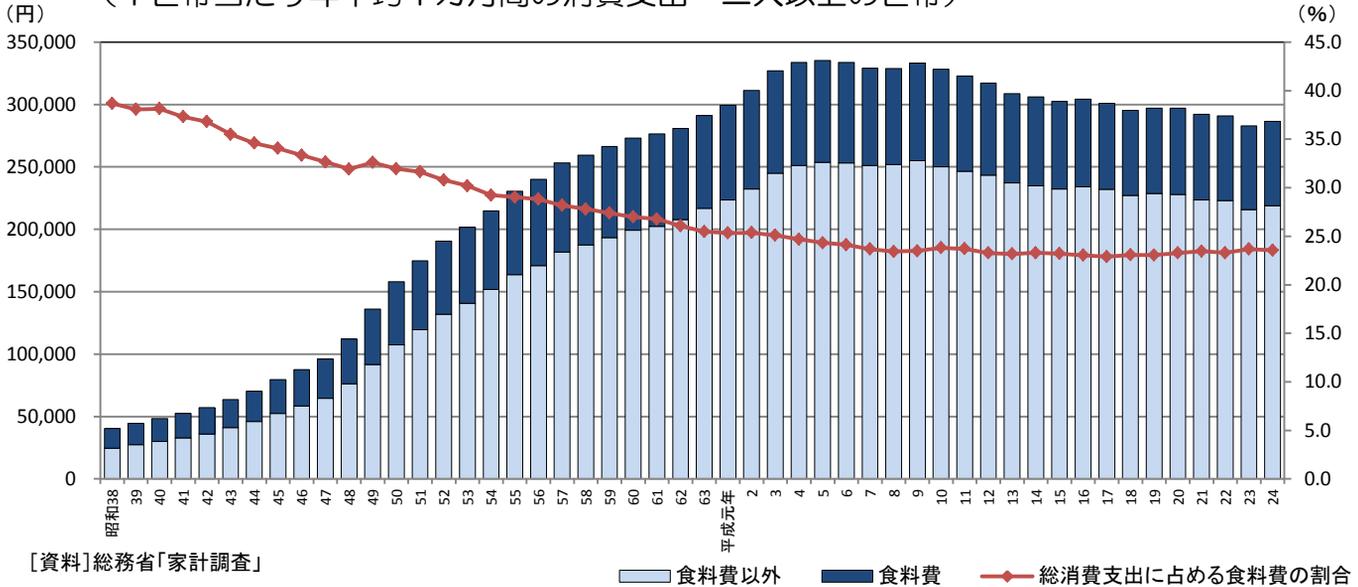
[出典]厚生労働省「平成23年国民健康・栄養調査報告」p30

●地域と食事の関係をみる

年平均1ヶ月間（二人以上の世帯）の食料費は、昭和38年の1万5600円から平成24年では6万7500円と増加しており、総消費支出に占める食料費の割合では、昭和38年の38.7%から平成24年では23.6%と約15%減少しています。また、食料費の内訳をみると、総食料費に占める割合は、穀類では経年的に減少しており、外食は増加しています。

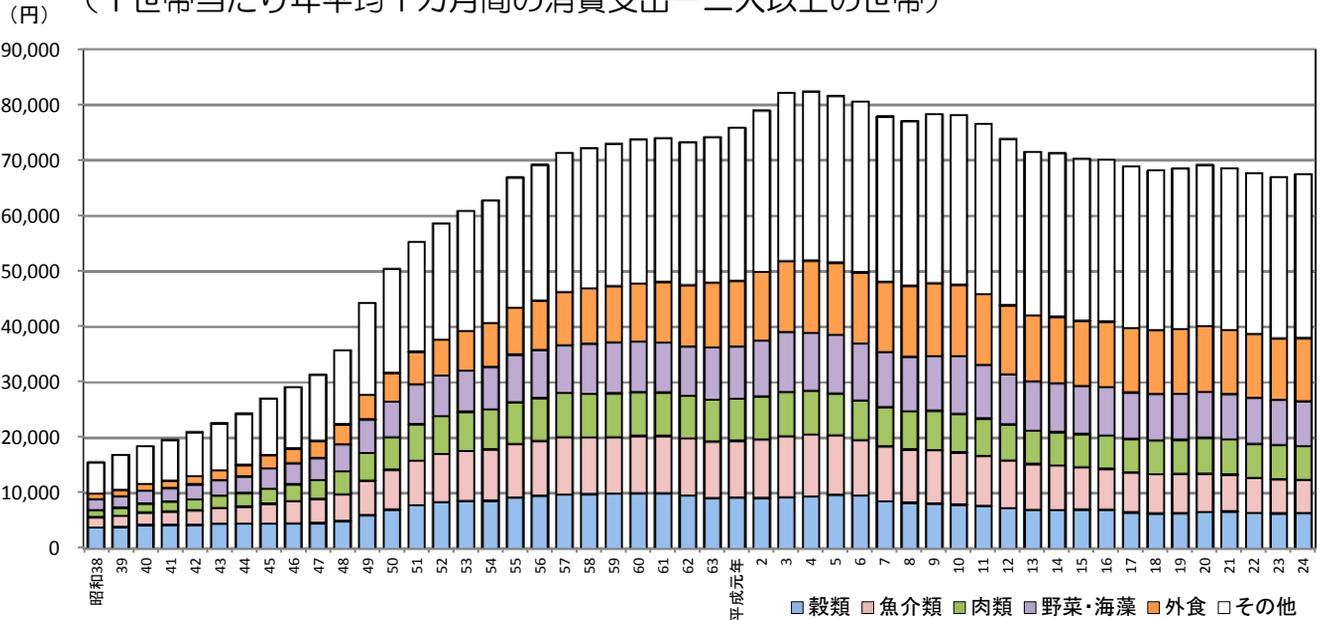
◆ 総消費支出と食料費の年次推移

（1世帯当たり年平均1カ月間の消費支出—二人以上の世帯）



◆ 食料費の内訳の年次推移

（1世帯当たり年平均1カ月間の消費支出—二人以上の世帯）



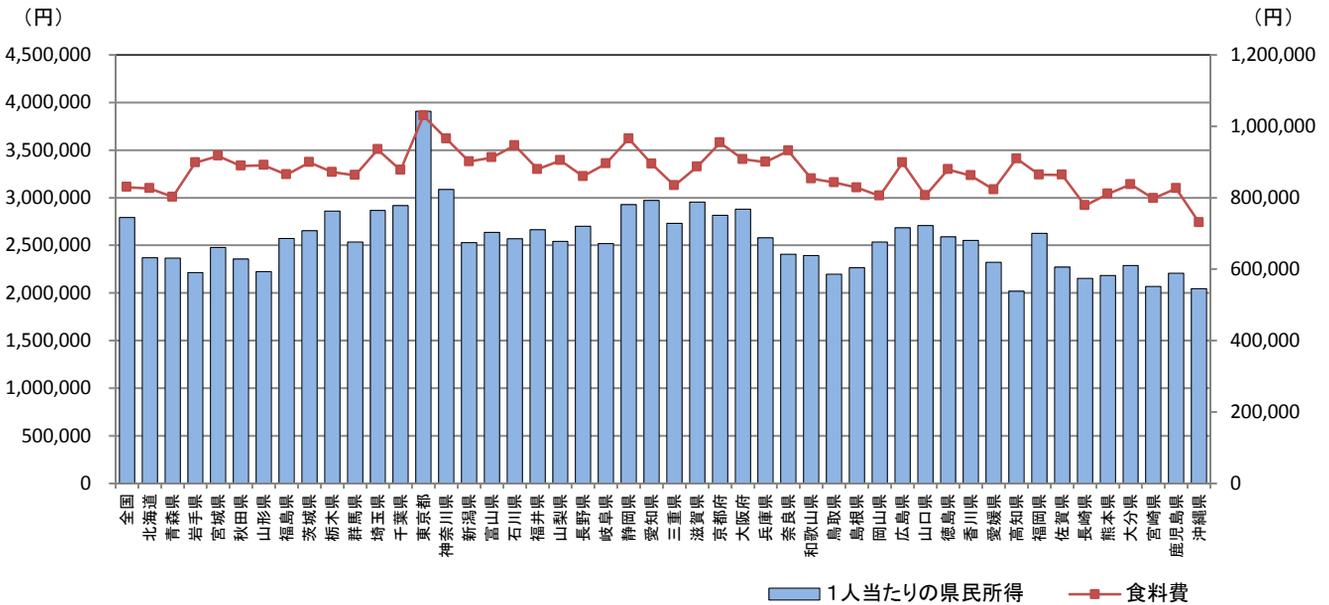
あなたの自治体の

食料費の総額は・・・ 円

総消費支出に占める食料費の割合は・・・ %

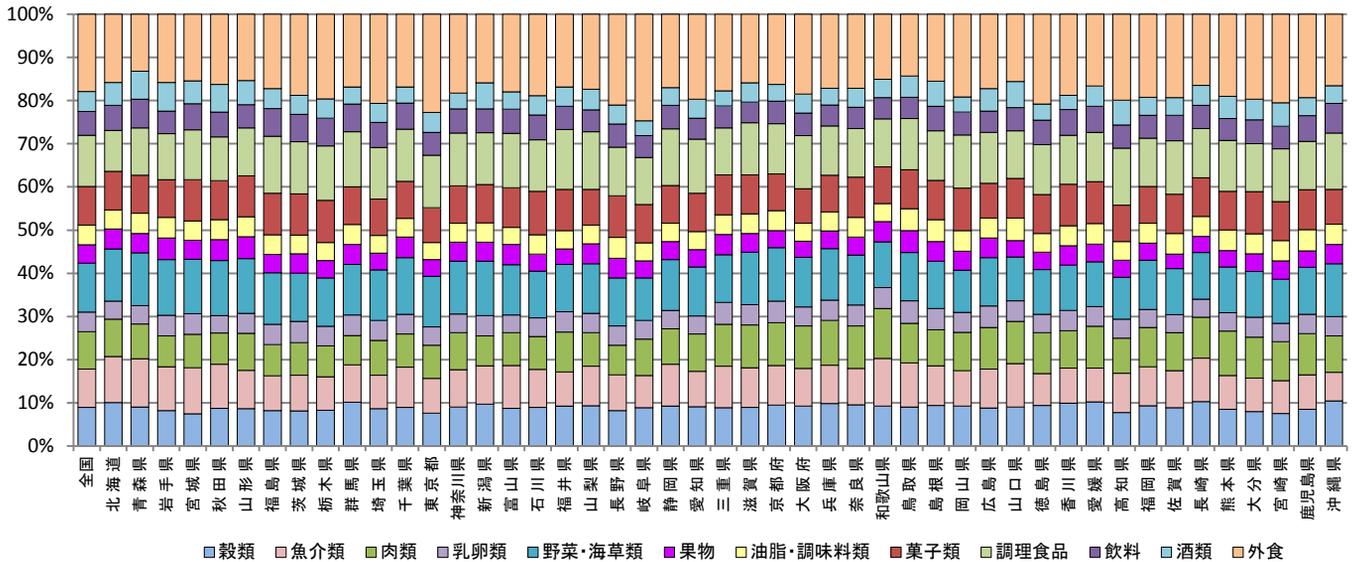
1人当たりの年間県民所得は、東京都が最も高く390万7千円、高知県で201万7千円となっています。また、年間の食料費の金額は、東京都が最も高く102万9779円、沖縄県が最も低く73万961円となっています。

◆ 都道府県別、1人当たりの県民所得と食料費



[資料] 1人当たりの県民所得は、内閣府経済社会総合研究所「平成21年度県民経済計算年報」
食料費は、総務省「平成23年家計調査」

◆ 都道府県別食料費の内訳（二人以上の世帯（平成24年平均））



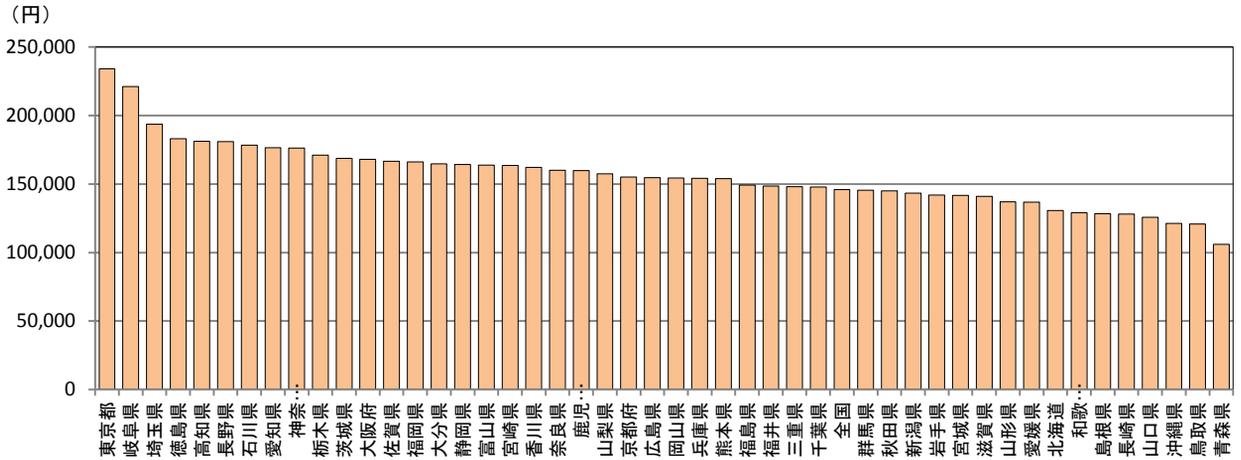
[資料] 総務省「家計調査(平成24年平均)」

あなたの自治体で、他県に比べ、
食料費に占める割合が多い品目は・・・

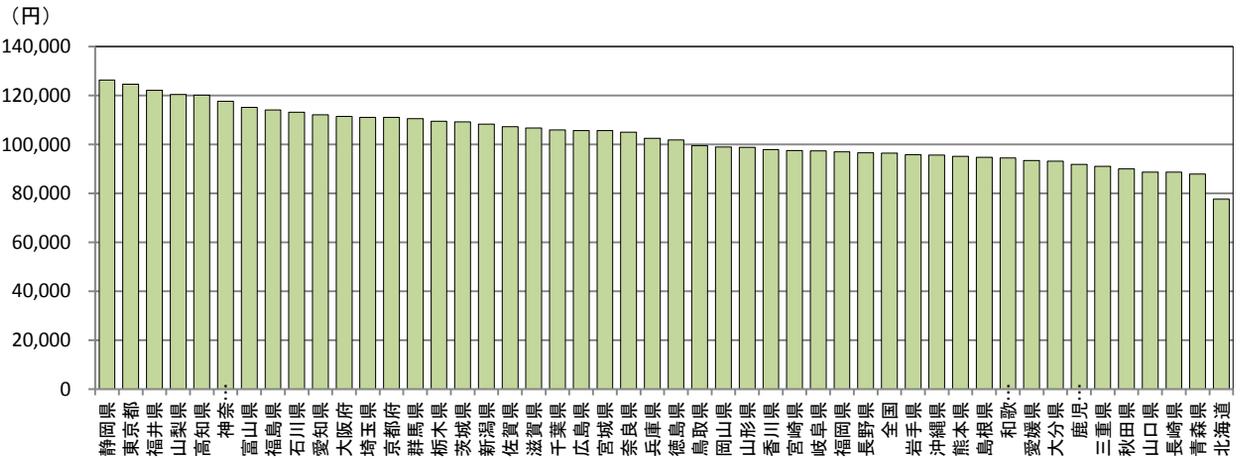
参考

年間の食料費に占める金額が高い「外食」と「調理食品」と「野菜・海草類」について都道府県別でみると、外食における年間の支出金額が最も高いのは東京都で23万4125円、最も低いのは青森県で10万5964円となっており、12万8161円の差があるなど特徴がみられます。

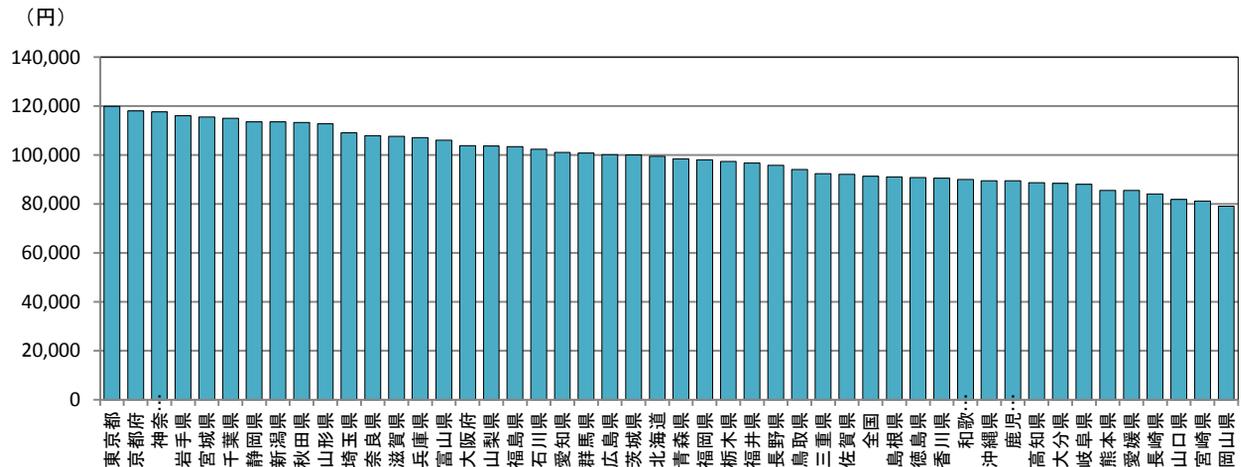
◆ 都道府県別、年間の外食の支出金額



◆ 都道府県別、年間の調理食品の支出金額

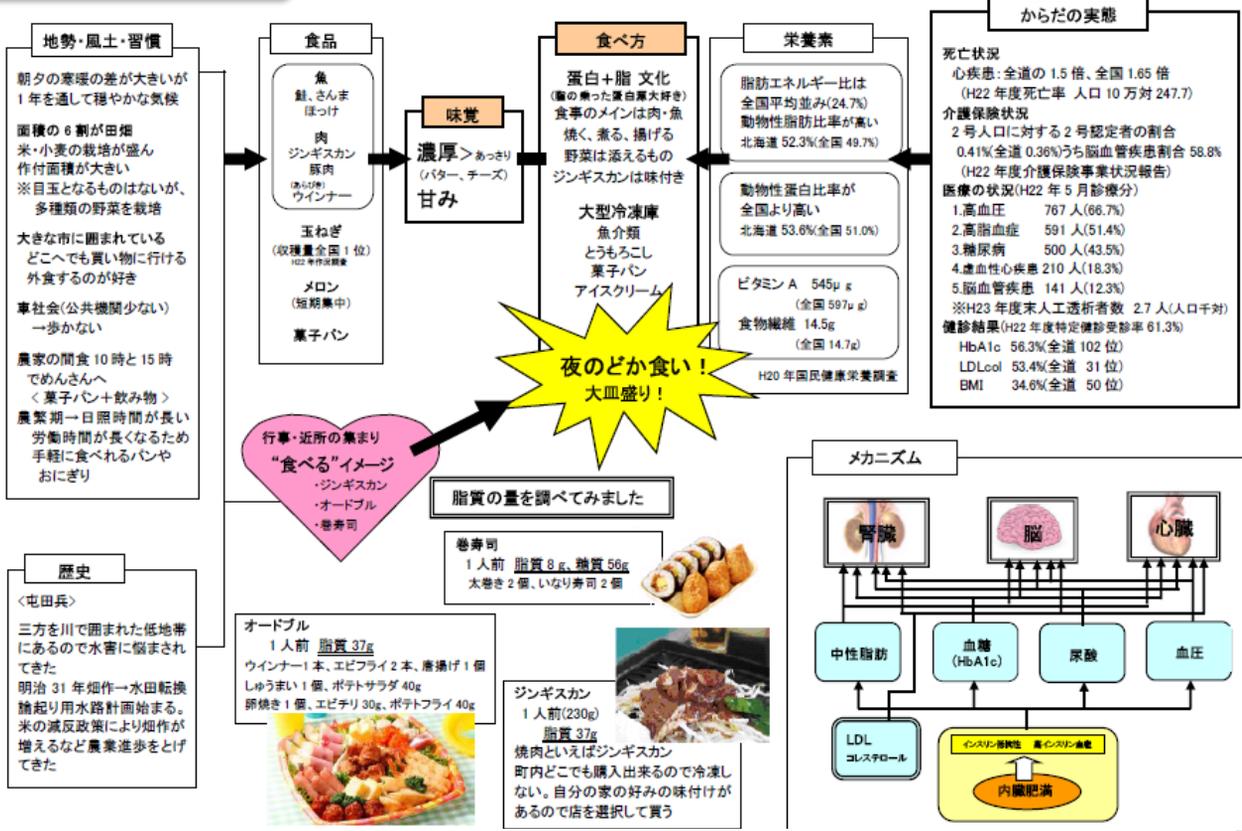


◆ 都道府県別、年間の野菜・海草類の支出金額



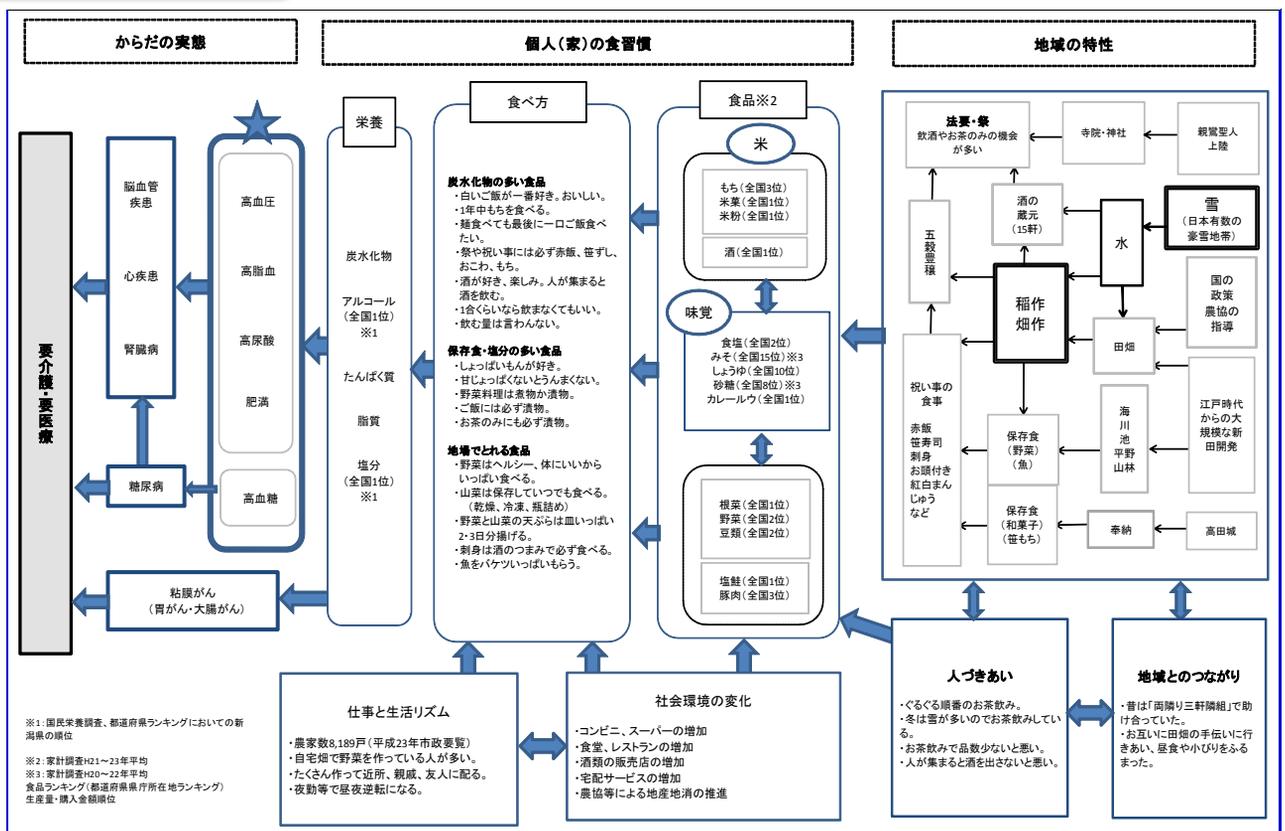
[資料]総務省「平成23年統計調査」

A町（北海道）



[提供資料]北海道A町

B市（新潟県）



[提供資料]新潟県B市

C市 (石川県)

地勢・国土

地勢
C市温泉郷…山代・山中
片山津
横立漁港
山・水田・農地 (自家栽培)

気候
夏…高温多湿 真夏日も多い
冬…低温多湿 積雪あり

人口と就労

人口 73,013人 (H23.4.1現在)
高齢化率 26.8%
約6割が第3次産業に従事
飲食店・宿泊業従事者 14.9%
女性の就業率 57.1% (H22年 国勢調査)

行事・風習

地域の行事や祭り
四季にわたる祭礼があり、各家庭で親戚、知人を招き、ご馳走を食べお酒を飲む(よばれ)。

・節目の行事
初老や還暦などの厄年や米寿等節目に餅を配ったり、お祝いをする。

・預金贈
近所や同年等仲間集まり、宴会や旅行での付き合いや、葬儀等での助け合いがある。

歴史

・城下町として栄え、茶道、能楽、生花等の芸術が浸透

・伝統工芸の山中産の産地として繁栄

・古九谷が焼かれていた。

・江戸時代、北前船の寄港地として、文化や食材が流通した。

食品や食べ方

C市の地産産物 (収穫量)
(平成23年度産物加工課林産事務所調べ)
1位 米
2位 梨
3位 味噌
4位 ぶどう
5位 にんじん
6位 かぼちゃ
7位 あじ
8位 大豆
9位 大葉大葉
10位 すいか

全国食品ランキング (購入額)
総務省 委託調査(県庁所在地)
(平成21~23年平均)

糖	れんこん	1位
	さつまいも	2位
	ずし弁当・ずし外食	2位
	パン (食パン・調理パン以外)	2位
	もち	2位
	和菓子	2位
	チョコレート	1位
	カステラ	2位
	アイス	3位
油	油揚げ・がんもどき	3位
	冷凍食品	3位
	ぶり	2位
酒	生鮮魚介類	1位
	がれい・かに・いか	2位
アルコール	飲酒代	2位
	清酒	5位
	ビール	7位

健康受診者の食習慣
(平成23年度特定健診)
朝食なし(週3回以上) 8.6%
就寝前の食事あり(週3回以上) 14.6%
夕食後の間食あり(週3回以上) 12.2%

妊婦の食習慣
・3食食べていない妊婦 14.6%
・野菜を食べる頻度 毎食25.1% 1日2食31.2% 1日1食35.9% 食べない4.1%
(平成23年度妊婦健康診査時母体健康シート)
・パランスのよい食事の好む割合 22%
(平成23年度妊婦健康診査時ママ教室)

くづきあい
地域の繋がりもあり、飲食の機会

冠婚葬祭の贈物・お返し
お酒、ビール券 (喜典返し)
菓子 (贈語や洋菓子)
もち、赤飯

贈与金 (せん別・預金・遺言等)
石川県全国3位 (全国消費実態調査)

歳暮の贈り物
飲食がつきもの
お菓子
酒、ビール
ジュース、コーラ
郷土料理

血管の傷みに影響を与える摂取状況

平成23年度国民栄養調査 (石川県)

脂肪エネルギー比 25.5%
1日の食塩摂取量 男性 11.2g 女性 10.0g
1日の野菜摂取量 295g

- ◎糖 (炭水化物)が多い
- ◎塩分が多い
- ◎飲酒が多い
- ◎魚介類が多い
- ◎根菜類が多く 葉野菜が少ない
- ◎夜に偏る飲食

砂糖
しょうゆ (砂糖入)
味付け酢 (砂糖入)
漬物のもと塩 (全量砂糖 ランキング7位)

健康課題 (からだの実態)

死亡状況
早世から死んだ (64歳以下)
男 18.0% 女 13.7%
H22年年齢調整死亡率より
心疾患 60.6% 県内 7位
脳血管疾患 38.0% 県内 9位
糖尿病 7.6% 県内 2位

市国保で被保険者 21,244人の内 H23年度5月に登録した者 9,221人の状況
生活習慣病での受診者数は 5,270人 (57.2%)

内訳 (重複有)		
糖尿病	2,203人	41.8%
高血圧	3,635人	69.4%
虚血性心疾患	1,048人	19.9%

人口推移者数

H19	H20	H21	H22	H23
147人	159人	173人	174人	170人

健診の状況
H22年度法定報告より (異常の値の割合)

血糖値
HbA1c 70.3% 県内 4位
中性脂肪 24.0%
拡張期血圧 17.8%
収縮期血圧 36.9%
ALP (GPT) 15.9% 県内 1位
尿酸 9.9% 県内 4位
LDLコレステロール 53.5% 県内 5位

介護の状況
第2号被保険者の要支援・要介護認定者の原因疾患
脳血管疾患 52.8%

よく飲食される食品の特徴

来客には茶菓子

- ねりきり2個 (砂糖36g)
- ようかん2切れ (砂糖45g)
- 郷土料理
- ふくらぎの刺身 100g 10切れ エネルギー 256kcal
- しょうゆ大さじ1 (水分2.6g)
- 神の葉ずし 1枚 (糖分 0.4g)
- 砂糖 2.3g
- アルコール
- 中ジョッキ 1杯 (アルコール20g)
- 日本酒 1合 (アルコール21.6g)
- 糖分15g
- 糖分9g

[提供資料] 石川県C市

D市 (長野県)

地域の実態と シニア世代の食・からだの実態を結び

地勢・国土

山林に囲まれた盆地
田畑の面積が狭い→斜面の利用 室内栽培

寒暖の差が大きい
昼夜の気温差大 (冬は凍みる！)

雨・雪・降水が少ない
山間部での水路の確保

歴史

平成15年9月1日1市2町が合併
地区により工業地区・商業地域・温泉地区・山間部に分かれる。

郷土料理 (粉物文化)
おやき、うどん、すいとん汁、薄焼き

交通網発達
通勤、生活(食材流通等)の利便よくなる

家族形態の変化
核家族化と1世帯の家族数減少
温泉地区の高齢化独居の増加

産業

第一次産業就業者 (1割以下)
第三次産業就業者多い (約6割)

第1位 飲食料品の卸・小売業
↓
就業者の勤務時間の多様性

食品

果物
(地勢風土より)
りんご
もも
ぶどう

野菜・きのこ
旬野菜
えのき・しめじ

穀類
小麦粉
麺

穀類
※主食的
調理済食品の利用
おにぎり、麺類
調理パン、中華まん
お好み焼き

食べ方

味覚
旨味が好き

砂糖
油
味噌
塩

粉物文化
調理済購入
種類
おやき
薄焼き (お好み焼き)

油でおいしく食べる
おやき
薄焼き
天ぷら
ごま和え
マリネ
サラダ

保存文化
(砂糖・塩)
果物
旬野菜

旬には砂糖20kgを
大袋で購入する

だから 血糖値が高くなる

糖分量を調べてみました

【自家製漬物の糖分量と塩分量】100g当たり

糖	塩	
なすの辛子漬	30.60g	2.13g
きゅうりしょうゆ漬	15.25g	5g
野沢菜醤油漬	9g	7g
奈良漬	30.49g	4.5g
梅干し	10g	10g
あんず砂糖漬	40.70g	
杏ジャム	70.80g	

栄養素

炭水化物多い
穀類
(麺・粉物・パン)
野菜
砂糖

油

塩

からだの実態

死亡状況 (H20県衛生年報より)
悪性新生物 国・県より高い
(人口10万対 289)
★すい臓がんの増加

心血管疾患 国・県より低い
(人口10万対 154)

脳血管疾患 国より高く、県より低い
(人口10万対 147.7)

治療状況 (H23年1月国保診療券より)
・医療費 県内 2位/19市
・生活習慣病の治療率 約3割 県より高い
男性26.3% 女性28.6% 全体27.5%
・人工透析者の糖尿病罹患率 (H22グラフで見る) 〇県国保より
男性 6位/19市、女性 1位/19市(トップ)

健診結果 (H22県国保健康事業実施状況より)
・BMI (25以上) 2位/19市
・腹囲(男85cm、女90cm以上) 2位/19市
・中性脂肪 (150mg/dl以上) 4位/19市
・空腹時血糖 (100mg/dl以上) 4位/19市

代謝
・第三次産業(サービス業)就業者
労働時間延長と食リズム、食べ方の変化

内臓脂肪と高血糖どちらも血管が傷む

◎内臓脂肪の蓄積 → 分泌される悪い物質が増える

↓

血管の炎症や血栓を作り易くなる状態をおこす

◎高血糖 → 糖化たんぱくがおこり、血管内皮が傷つき 動脈硬化をおこす

※太い血管から細い血管に枝わかれた血管を持つ臓器(脳・心臓)では特に動脈硬化を起しやすい。

[提供資料] 長野県D市

E市 (岐阜県)

地勢・風土

寒暖の差が激しい
中山間地域
昼夜の気温差が大

農用地・水田・溜池が多い
(県下1位)
木曾川等の支流が流れ込み、傾斜のある段丘面状に市街地が分布
米、粟、芋、茶の栽培が盛ん
農家数多い(県下2位)

風習

無尽(むじん)
貧しかった頃の近所同士の助け合い。月々お金を集める必要のない順番に渡す。集まるので飲み食いもする
女性も「無尽だから」と言うので外出が許されやすい。

地域の行事やまつりが多い

歴史

中山道の宿場町
おてもなしの心
郷土料理(保存食)
和菓子
酒(造り酒屋)
お茶(製茶)

食品

米
大豆
芋
かぼちゃ
とうもろし
大根
白菜
きゅうり
なす
山菜(菊・ふき)

味覚

甘辛い味
油
塩
味噌
砂糖

食べ方

米文化
寿司(生もの無し)
味ご飯
五平餅
赤飯
おこわ
もち
酒

保存食文化
芋・野菜の煮物
山菜煮物
煮豆
漬物(種類豊富)

塩干の魚
練り製品(ちくわ)
佃煮
伍 詰

栄養素

炭水化物量が多い
芋が多い
(国・県より1)

脂肪1.7g - 比が低い
動物性蛋白が少ない
ビタミンB1が少ない
(国・県より1)

野菜が少ない
(国・県より1)

食塩が多い
(県、国より1)

参考: H23県民栄養調査(市7区分)

からだの実態

死亡状況
脳血管疾患: 男性は国・県より高い
(H22人口10万対 男51.3・女28.0)
腎不全: 男性は国・県より高い
(H22人口10万対 男9.8)

治療状況(H23.5月国民治療分)
高血圧(県内4位/21市)
高尿酸(県内2位/21市)
人工透析(県内2位/21市)
脳血管疾患(県内2位/21市)
→市の身障1~3級原因疾患1位
→市の要介護認定原因疾患2位

健診結果(国保特定)
血圧 II度~III度(H22 県内4位/21市)
尿蛋白 2+(H23 県内5位/21市)

塩分を調べてみました

【自家製漬物の塩分量】
100g当り
塩漬け 2.2~2.5g
醤油漬け 4.0g
味噌漬け 2.2g
辛子漬け 3.3g
※漬物の塩分は全国並み。家で作るので食べる量・回数が多い

【朴葉寿司1個】 225kcal
砂糖8.2g 塩分1.5g
※1食に2~3個は食べる

【五平餅3本】 297kcal
砂糖10.5g 塩分1.2g
※タレに落花生も入っている

だから脳血管と腎臓が傷む

高塩分食 → 血液量が増加 → 血管が狭くなる → 血流が悪くなり硬くなる → 脳血管が傷む

糖質過多 → 高血糖 → 血管の内側が傷つく → 血液の流れが悪くなる → 腎臓が傷む

共通の特徴: 強い力で傷みやすい構造

[提供資料] 岐阜県E市

F市 (熊本県)

気候・風土・習慣

人口: 約35,000人
高齢化率: 30.08%

内陸のため寒暖の差が激しい
冬季には濃霧発生、年中多雨

農作物
米・野菜・果物の栽培が盛ん

車社会
交通の便が悪く車で移動するため歩かない
●歩数: 男性35位、女性20位/47都道府県
H23県民栄養調査

行事や祭りが多い
寺社が多く、祭事の際、それぞれが持ちよって祝う習慣があった

お酒を提供する場が多い
果全体と比較して
●酒場・ビアホール(県)851人に1店舗
→約2倍
(市)408人に1店舗
●バー・キャバレー・ナイトクラブ(県)770人に1店舗
→約3倍
(市)254人に1店舗
(H21 経済センサス)

歴史

城下町・おてもなしの心
『集まり』では持ち寄る習慣がある
お茶菓子、漬物、お酒(焼酎)、つまみ

食品

<米・芋>
米
じゃがいも、さつまいも

<果物>
くり、柿、もも
余れば干し柿や砂糖漬け

<野菜・山菜>
大根、なす、白菜
わらび、ぜんまい、菊
※漬物にする(自家製)
煮物にする(煮しめ)

味覚

★甘辛い味を好む

- 食塩
- 甘い醤油
- 刺身醤油(九州特有)
- 味噌
- 砂糖

余味ですがトマトケチャップ消費量...全国1位
※政令指定都市、県庁所在地中の熊本市の順位
統計: 家計調査(H18~20)

推奨できること

★塩分量が多い(味が濃い)

- 塩分摂取が多い人の割合...男女とも85%以上
- ★野菜の摂取量が少ない
- 野菜の摂取が足りない人...75%以上
- ★エネルギー摂取量が多い
- ◎弁当の消費量...熊本市)全国1位
- 脂肪エネルギーを摂りすぎている人...男女とも50%以上
- ★糖質の摂取が多い
- ◎ケーキの購入金額...熊本市)全国1位
- ◎まんじゅうの購入金額...熊本市)全国2位
- ★甘辛い味に慣れていて味が濃くなり、塩分・糖分を多く摂取してしまう
- 統計: ●県民栄養調査(H23) ◎家計調査(H20~22)

からだの実態

●死亡状況(H22人口10万対)
高血圧性疾患: 男女とも>国・県
脳血管疾患: 男女とも>国・県
腎不全: 男女とも>国・県

●治療状況(H23.5月国民治療分)

高血圧性疾患 糖尿病 脳梗塞 脳内出血 人工透析

●健診結果(H22 国保特定)

LDL 血圧 尿酸 HbA1c 尿たんぱく

●高額医療費状況(200万円以上/月 H23) 25名
(基礎疾患: 高血圧 16名、糖 11名、脂質 11名)

九州特有の甘いしょうゆの秘密!

一般的な醤油: 甘みをプラス
脱脂加工大豆
大豆
小麦
食塩
アルコール

アミノ酸など 甘味料(サッカリンNa、甘草、ステビア)
ドウ糖果糖液糖
砂糖

甘味料は、砂糖の約200倍以上の甘さがあります!

エネルギーをしてみました!

ご飯 1杯(110g) エネルギー 185kcal
たんぱく質 2.8g 脂質 0.3g 糖質 40.8g

ケーキ 1個 エネルギー 378kcal
たんぱく質 8.1g 脂質 15.4g 糖質 51.8g

約2倍

脳血管と腎臓が傷む

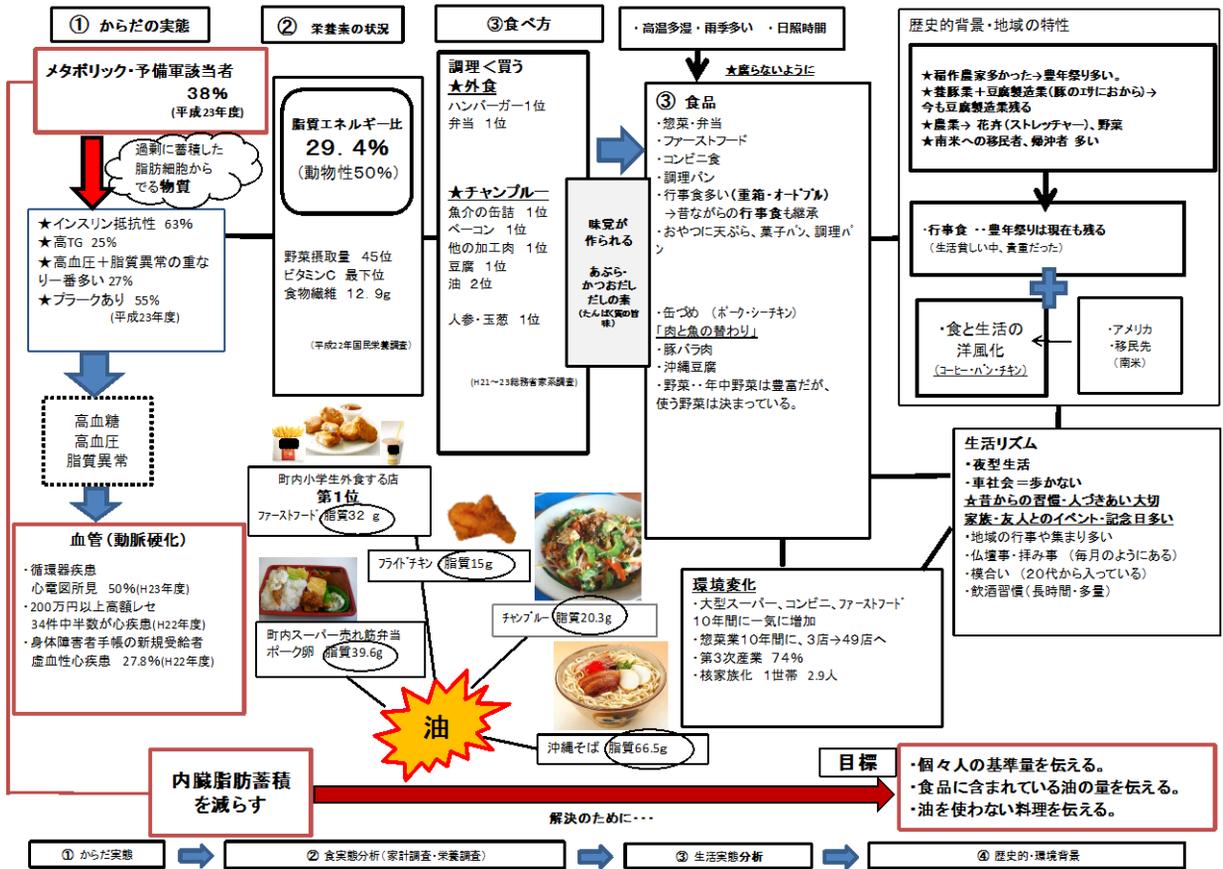
高塩分食 → 血液量が増加 → 血管が狭くなる → 血圧が上がる

糖質過多 → 高血糖 → 血管の内側が傷つく → 血液の流れが悪くなる

それぞれの共通の特徴: 強い力で傷みやすい構造

[提供資料] 熊本県F市

G町（沖縄県）



[提供資料] 沖縄県G町

あなたの自治体について、地域の特性を踏まえて、食事の実態とからだの実態の関連を構造的に整理してみると・・・

参考

食育の推進では、内閣府作成の食育ガイドに、「食育の環」（下の左図）が示されています。

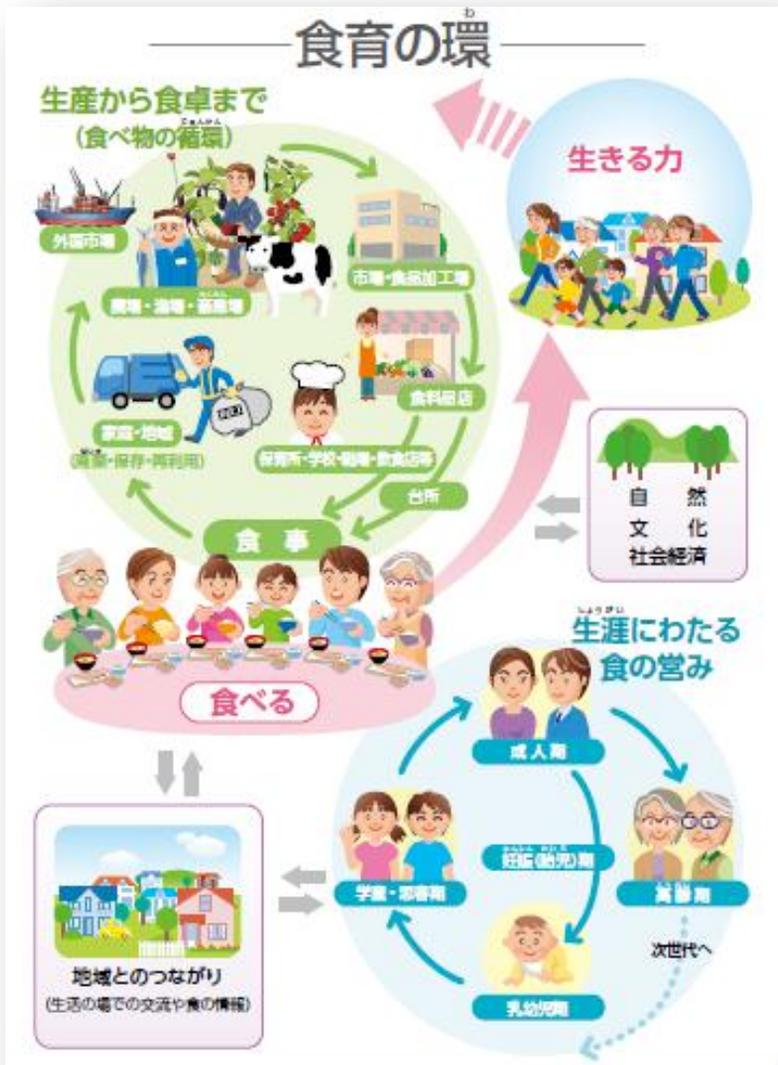
自然のなかで育った食べものは、収穫され、加工され、食料品店やスーパーマーケットなどの店頭並びます。私たちは、店頭にたくさん並んでいる食べ物のなかから選び、調理して、食べています。

私たちは、毎日食事をして生活をしています。

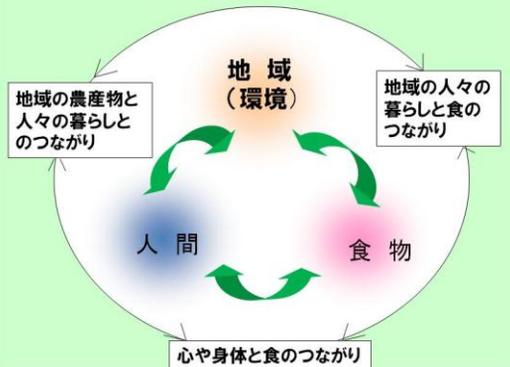
そして、その食事は、生涯にわたって大切な心とからだを育み、次の世代を育てていきます。

また、「地域の特性を生かした市町村食育推進計画づくりのすすめ」では、人、食、地域（環境）の“つながり”に着目し、心や身体と食のつながり、地域の農産物と暮らしのつながり、地域の人々の暮らしと食のつながりという観点から、食育基本法や食育推進基本計画の関連する記述の整理が行われています（下の右図）。分野という部分からはじめるのではなく、なにが重要で、なにに取り組むかを考えるために、食の特徴を“つながり”でとらえることが提案されています。

食事とからだ、さらに地域や暮らしまでつなげて考えてみるための構造の整理は、これからの課題です。



食の“つながり”に着目し、なにが重要で、なにに取り組むかを考える



[出典]内閣府「地域の特性を生かした市町村食育推進計画づくりのすすめ」p9