

# 第4次 かのや「食」と「農」 交流推進計画



令和8年3月  
鹿屋市



# 目次

## 第1章 計画の策定について

1 計画策定の趣旨	2
2 計画の位置づけと期間	3
3 SDGsとの関連	4
4 第3次計画の取組状況	4
5 食育推進にあたっての現状と課題	6

## 第2章 基本構想

1 基本理念	7
2 基本目標と施策の体系	7
3 目標値	9

## 第3章 基本施策

1 家庭における「食育」の推進	10
2 学校・保育所等における「食育」の推進	12
3 地域における「食育」の推進	14
4 生産者と消費者の交流による地産地消の推進	16
5 食の安心・安全及び環境に配慮した取組の推進	18

## 第4章 推進体制

推進体制	20
------	----

# 第1章 計画の策定について

## 1 計画策定の趣旨

近年、食に関する考え方や価値観が多様化するとともに、新しいライフスタイルの実現が可能となってきた一方、依然として食を取り巻く環境には多くの課題が存在しており、主に食生活の不規則化に起因する生活習慣病の増加や、食品の安全性への不安も顕著になっています。さらに、少子高齢化や世帯構造の変化等により、地域や家庭において継承されてきた伝統的な食文化を次世代に伝える機会が減少しています。

このような状況の中で、食が人の生命と健康の根源をなすものであることを私たち一人ひとりが改めて認識するとともに、様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められています。

本市においては、平成22年3月に「かのや「食」と「農」交流推進計画」を策定して以降、概ね5年に1度、これまでの進捗状況や社会環境の変化、課題等を鑑みながら見直しを繰り返し、家庭や学校・保育所等、地域の関係機関などと連携して食育の推進に取り組んできました。

本計画は、現行の第3次計画の期間が終了することから、国の新たな取組や考え方を取り入れつつ、これまでの計画を踏襲した第4次計画として策定するものです。

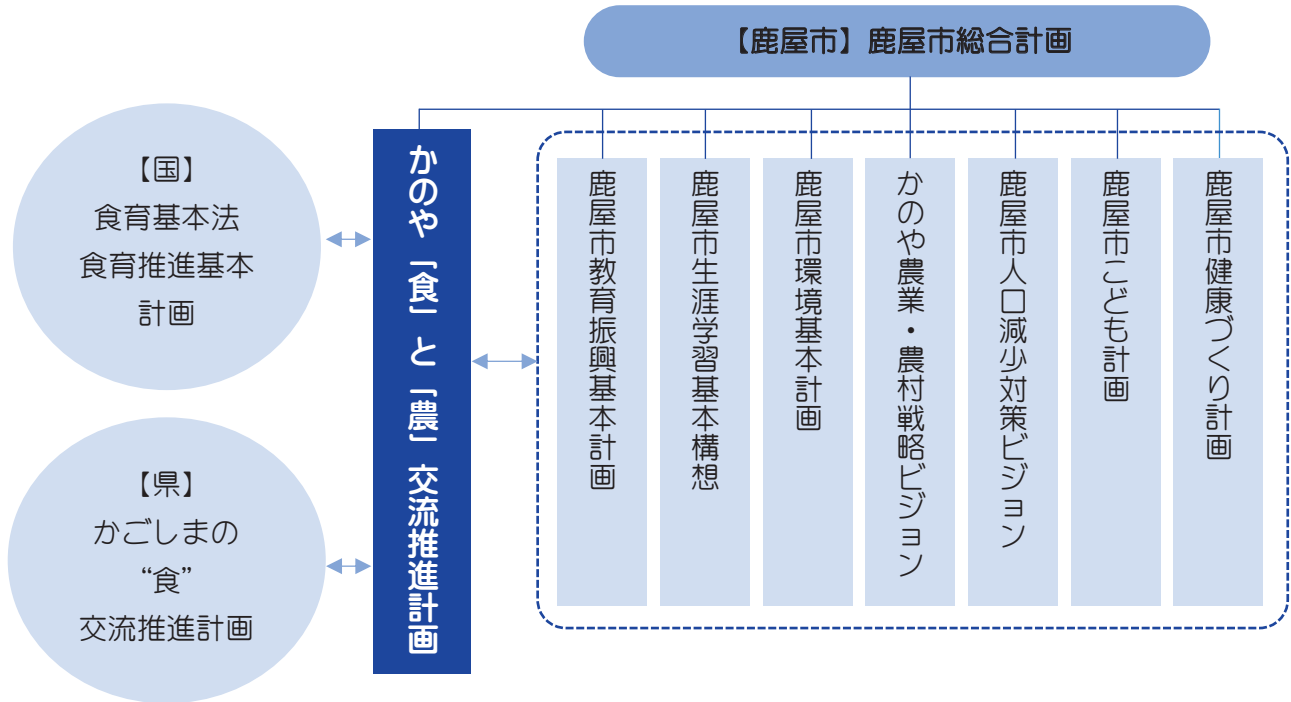
食を通して、すべての市民が健康で豊かな食生活を自ら実践していくことを目指します。



## 2 計画の位置づけと期間

### (1) 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法の目的・基本理念などを踏まえ、同法第18条第1項に基づく「市町村食育推進計画」として策定します。家庭や地域、関係機関・団体などと共通認識のもと、連携した食育活動の総合的な指針として活用するもので、第3次鹿屋市総合計画など、本市における各種計画とも連携して、本計画を推進します。



### (2) 計画の期間

本計画の期間は、令和8年度から令和12年度までの5年間とします。なお、食育に関する施策を計画的に推進するため、社会情勢の変化や目標の達成状況などにより、必要に応じて検証と見直しを行います。



### 3 SDGsとの関連

平成 27 年 9 月の国連サミットで採択された SDGs（持続可能な開発目標）は、令和 12 年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。SDGs は 17 のゴールと 169 のターゲットから構成され、本計画においても、SDGs の目標達成に向けて取り組んでいきます。



### 4 第3次計画の取組状況

令和 2 年 3 月に策定した第 3 次計画では、「みんなですすめよう！笑顔あふれるかのやの食育～健康で豊かな食生活の実現～」を基本理念に掲げ、家庭、地域、関係機関・団体などが情報を共有し、連携しながら食育の推進に取り組みました。

#### (1) 主な取組内容

基本目標	基本施策	家庭	学校・保育所等	地域
健康	規則正しい食習慣を身につける	早寝早起き・朝ごはんの実践	正しい食習慣の周知	乳幼児の健康診査や栄養指導
	心と身体健康増進	歯みがきの習慣化	体力づくりに関する指導の充実	年代別に応じた健康教育や健康診査
交流	地産地消の推進	地域食材の利用	給食における地元食材の活用	地元食材を活用した料理教室の実施
	みんなで食を楽しむ	家族や仲間と食事	給食における行事食の提供	食育ボランティアの育成
学び	食べ物やつくる人への感謝の心を育てる	3キリ運動*等、食品ロスを減らす取組の実施	学校農園等での農業体験機会の提供	農林漁業体験の機会の提供
	食べ物を選択する力を身につける	食に関する理解促進	給食におけるアレルギー対応メニューの提供	食育や旬の食材に関する情報発信

**用語解説**

※ **3キリ運動**

食品ロス削減のため、料理の食べキリ・食材の使いキリ・生ごみの水キリを実践する運動です。  
※詳細は 18 ページに掲載

## (2) 目標値と達成状況について

第4次計画を策定するにあたり、食育への関心度などについて把握し、第3次計画の検証と本計画策定の基礎資料とするために、アンケート調査を実施しました。結果は下記のとおりです。

目標項目		目標 (R6)	実績値			達成度
			令和元年度	令和4年度	令和6年度	
健	朝食を欠食する市民の割合	2%以下	2.6%	6.4%	5.9%	×
	栄養バランスに配慮した食生活を送っている市民の割合	75%以上	36.4%	79.2%	75.0%	◎
康	メタボリックシンドロームを認知している市民の割合（※1）	90%以上	75.5%	84.6%	-	-
	生活習慣病の予防・改善のために食生活に気をつけている市民の割合（※1）	-	-	-	64.3%	-
交 流	食育に関心を持っている市民の割合	90%以上	83.8%	87.3%	83.0%	×
	地産地消を知っている市民の割合（※2）	80%以上	79.1%	90.0%	-	-
	地産地消をしたいと思っている市民の割合（※2）	-	-	-	82.7%	-
	学校給食における地場産物を使用する割合	35%以上	31.8%	31.3%	36.2%	◎
学 び	農業体験の経験がある子どもの割合	75%以上	72.4%	73.9%	72.7%	×
	食品ロス削減のために3キリ運動などの行動をしている市民の割合	80%以上	-	87.9%	85.6%	◎
	食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている市民の割合（※3）	75%以上	66.2%	72.5%	-	-
	食品の選択・調理方法について知識がある市民の割合（※3）	-	-	-	61.8%	-

### 評価方法について

目標値に対する達成状況について、以下に従い評価しました。

第3次計画策定時（令和元年）の値と近似値を比較



◎：目標値に達した  
○：目標値に達していないが、改善傾向が見られた  
×：改善傾向が見られなかった

### 令和6年度のアンケート調査項目の変更箇所

※1 「メタボリックシンドロームを認知している市民の割合」

言葉の意味を知っているだけでなく、実際の食生活で生活習慣病の予防や改善に気をつけているかを把握するため、「生活習慣病の予防・改善のために食生活に気をつけている市民の割合」に変更

※2 「地産地消を知っている市民の割合」

言葉の意味を知っているだけでなく、地産地消を実践したいという意識につながっているかを把握するため、「地産地消をしたいと思っている市民の割合」に変更

※3 「食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている市民の割合」

食品の安全性に関する知識を基に、食品を適切に選択・調理することが重要であることから、「食品の選択・調理方法について知識がある市民の割合」に変更

## 5 食育推進にあたっての現状と課題

### ○朝食を食べる習慣について

朝食を欠食する市民の割合は、令和元年度が 2.6%だったのに対して、令和4年度は 6.4%と悪化していましたが、令和6年度は 5.9%と改善傾向にあります。今後も、朝食を食べる習慣づくりについての取組を続ける必要があります。

### ○生活習慣病の予防・改善のための食生活について

メタボリックシンドロームという言葉を知っている市民の割合は、令和元年度が 75.5%だったのに対して、令和4年度は 84.6%となり、目標値の 90%以上には達しなかったものの改善されました。今後は、言葉の意味に加え、生活習慣病の予防・改善のためにどのような食生活を意識する必要があるかを周知していくことが求められます。

### ○食育への関心について

食育に関心を持つ市民の割合は、令和元年度が 83.8%だったのに対して、令和4年度は 87.3%と改善傾向にありましたが、令和6年度は 83.0%に下がり、目標値の 90%以上に達しませんでした。今後も継続した食育の取組が求められます。

### ○農業体験などの経験について

農業体験の経験がある子どもの割合は、令和元年度が 72.4%だったのに対して、令和6年度は 72.7%となり、目標値の 75%以上には達しませんでした。農林漁業を身近に感じる経験が、食育の意識向上や食習慣の改善につながることから、今後も本市の自然豊かな環境を生かし、様々な体験の機会を提供します。

### ○食品の安全性や、選択・調理方法についての知識について

食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている市民の割合は、令和元年度が 66.2%だったのに対して、令和4年度は 72.5%となり、目標値の 75%以上には達しなかったものの上昇傾向にあります。今後も、食品の安全性に関する情報を発信するとともに、食品の選択・調理方法の知識を養う必要があります。



# 第2章 基本構想

## 1 基本理念

### 健康で豊かな食生活の実現

私たちが生涯にわたり、いきいきと幸せに暮らすためには、心身ともに健康であることが大切です。身体の成長や維持、病気予防のためにバランスの取れた食事を心がけることに加え、地元の旬の食材を使った料理を味わうことや、家族・友人等との共食を通じて、身体も心も満たされる豊かな食生活の実現を目指します。

## 2 基本目標と施策の体系

### (1) 基本目標

第4次計画では、「健康で豊かな食生活の実現」の基本理念のもと、家庭、地域、関係機関・団体などが一体となった食育を推進していくこととします。

本市における「食育」の現状と課題を踏まえ、「ライフステージに合わせた食育の推進」・「効果的な食育の推進」の2つの基本目標と5つの基本施策に基づき、取組を進めていきます。

#### 基本目標1

#### ライフステージに合わせた食育の推進

人々の食に対するニーズや習慣は、年齢やライフステージ、生活環境によって大きく変化します。生涯にわたって切れ目のない食育を推進するために、食育を「家庭」、「学校・保育所等」、「地域」の3つの場面に分け、それぞれの場面に応じた施策に取り組みます。

正しい食の知識や習慣を身に付けることで、私たちの健康を守り、豊かな食生活を実現するための基盤を築きます。

#### 基本目標2

#### 効果的な食育の推進

地域の農林水産業は、私たちの日々の食生活に密接に関わっています。農林水産物の生産現場に対する関心や理解を深め、食生活の背景にある自然の恩恵や、食に関わる人々の苦労・工夫を知ること、食材への感謝の気持ちなどを育みます。

食材がどのように生産され、環境にどのような影響を与えているか考える取組を通じて、一人ひとりの食に対する意識を高める取組を推進します。

## (2) 施策の体系

基本理念	基本目標	基本施策	取組内容
健康で豊かな食生活の実現	基本目標1 ライフステージに合わせた食育の推進	家庭における「食育」の推進	妊産婦や乳幼児に対する健康診査と栄養指導
			望ましい食習慣や知識の習得
			食事マナーの理解向上
			家族団らんや共食の機会の推進
			早寝早起き朝ごはんの取組
		学校・保育所等における「食育」の推進	給食における地元産食材の活用促進
			「給食だより」等による家庭に向けた情報発信
			栄養教諭等による食に関する指導の充実
			収穫体験や栽培学習の実施
			学校教育での地域食材・郷土料理学習
		地域における「食育」の推進	年代別に応じた切れ目のない食育の推進
			食育ボランティアの育成・支援
	各種料理教室の開催		
	生活習慣病発症・重症化予防の推進		
	ライフステージに応じた歯科保健対策の推進		
	高齢期の低栄養・フレイル予防の取組		
	年代別に応じた健康講座の実施		
	健康診査に基づいた健康相談の開催		
	基本目標2 効果的な食育の推進	生産者と消費者の交流による地産地消の推進	農林漁業体験機会（ふれあい農園等）の提供
			地産地消コーナーや直売所等における交流推進
地場産物を使った料理教室の開催			
食の安心・安全及び環境に配慮した取組の推進		食の安全性や環境保全型農業に関する情報発信	
		食品ロス削減に対する意識を高めるための取組の実施	

### 3 目標値

本計画の推進にあたっては、2つの基本目標ごとに、下記のとおり、今後5年間の目標項目と目標値を設定します。

基本理念	基本目標	目標項目	実績値 (令和6年度)	目標値 (令和12年度)
健康で豊かな食生活の実現	基本目標1 食育の推進 ライフステージに合わせた	朝食を欠食する市民の割合	5.9%	2.0%以下
		栄養バランスに配慮した食生活を実践している市民の割合	75.0%	75.0%以上
		食育に関心を持っている市民の割合	83.0%	90.0%以上
		学校給食における鹿屋産食材の使用割合	36.2%	40.0%以上
	基本目標2 効果的な食育の推進	地産地消を実践したいと思っている市民の割合	82.7%	83.0%以上
		農林漁業体験の経験がある子どもの割合	72.7%	75.0%以上
		食品ロス削減のために3キリ運動等を実践している市民の割合	85.6%	86.0%以上
		食品の選択・調理方法について知識がある市民の割合	61.8%	80.0%以上



# 第3章 基本施策

基本目標 1

## ライフステージに合わせた食育の推進

基本施策 1

### 家庭における「食育」の推進

世帯構造の変化やライフスタイル、働き方の多様化等により、食を取り巻く環境は大きく変化しているからこそ、家庭における健全な食生活の実践がより求められています。

食生活の基盤となる家庭において、子どもと保護者が一緒になって、心身の健康の増進や豊かな人間性を育む基盤づくりができるよう、健康診査や栄養指導に加え、望ましい生活習慣や正しい食事マナー、共食の意義などについて、家族で学ぶ機会の提供を推進します。

#### 主な取組内容

- 妊産婦や乳幼児、その家族を対象に、必要な健康診査や栄養指導を実施します。
- 「かのや食育の日」※<sup>1</sup>に、望ましい食習慣につながる食育情報の周知に取り組みます。
- 正しい食事マナーを理解し、家庭で実践するための活動に取り組みます。
- 家族で食卓を囲んでともに食事をする「共食」の必要性について周知します。
- 「早寝・早起き・朝ごはん」運動※<sup>2</sup>を展開し、規則正しい食習慣の定着に取り組みます。

パパママ教室での妊産婦栄養指導実施

出前講座での食事マナー指導

離乳食教室での乳幼児栄養指導の実施

親子料理教室での望ましい食習慣の周知

かのやの食べて育む知恵袋↓



#### 用語解説

##### ※1 かのや食育の日

毎月19日を「かのや食育の日」と定めて、「かのやの食べて育む知恵袋」等で食育に関する情報を配信しています。

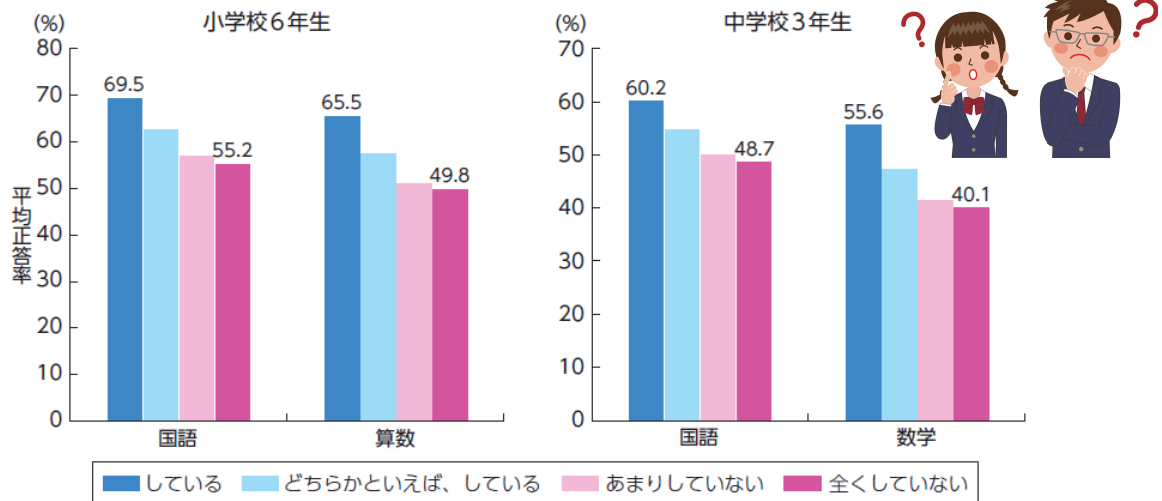
##### ※2 早寝・早起き・朝ごはん運動

平成18年から文部科学省と官民が連携し、子どもの生活リズム向上と基本的な生活習慣の育成を目的とした取り組みです。

## 朝食を食べるとどんないいことがあるの？

朝食を毎日食べることは、高い学力・体力や良好な学習習慣と関係しているという研究結果が複数報告されています。

### ○朝食の摂取と「全国学力・学習状況調査」の平均正答率との関連

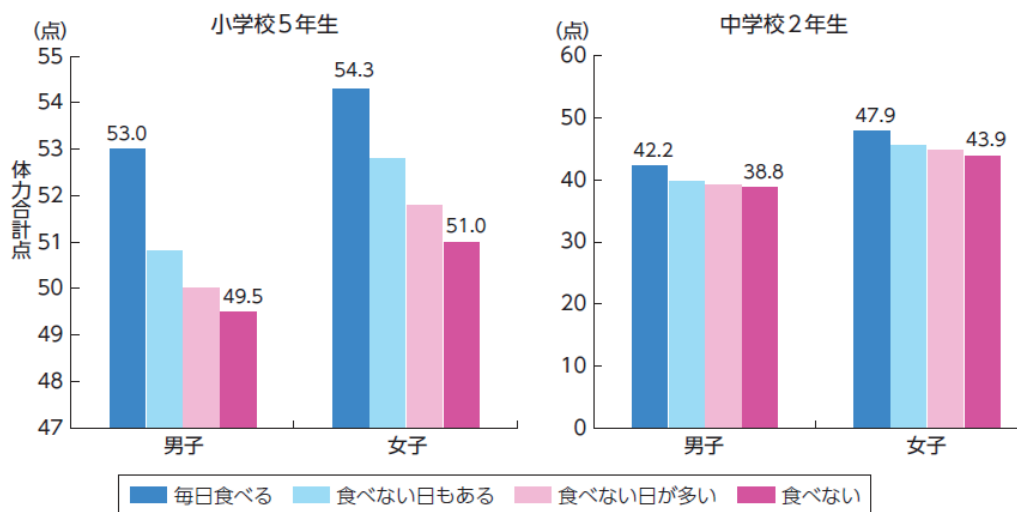


資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」（令和6（2024）年度）

注：（質問）「朝食を毎日食べていますか」

（選択肢）「毎日食べる」、「食べない日もある」、「食べない日が多い」、「食べない」

### ○朝食の摂取と「全国体力・運動能力、運動習慣等調査」の体力合計点との関連



資料：スポーツ庁「全国体力・運動能力、運動習慣等調査」（令和6（2024）年度）

注：（質問）「朝食は毎日食べますか。（学校が休みの日も含める）」

（選択肢）「毎日食べる」、「食べない日もある」、「食べない日が多い」、「食べない」

（参考）農林水産省「令和6年度食育白書」

## 学校・保育所等における「食育」の推進

生活環境の変化に伴い、子どもたちの食の乱れや、健康への影響が見られることから、学校、保育所等における食育の推進が重要になっています。

子どもたちの成長や発達段階に応じて、心身の成長や健康の増進のみならず、食や農への関心を高める体験を積み重ねていけるような取組を推進します。

### 主な取組内容

- 学校・保育所等の給食食材に、鹿屋を中心とした地元産食材の活用を促進します。
- 栄養教諭や養護教諭から、児童・生徒や保護者に向けて、正しい食生活についての講話や資料提供を行います。
- 農作物の栽培や収穫について学ぶ体験・機会を提供します。
- 鹿屋市の農林水産業や農産物について学習する授業を実施します。

給食だよりを活用した正しい食生活の周知

家庭教育学級<sup>※1</sup>での保護者へ向けた食育講座の実施

小学校の生活の授業における野菜等の栽培学習

「わたしたちの鹿屋市」<sup>※2</sup>を活用した農林水産業等に関する学習

### 用語解説

#### ※1 家庭教育学級

家庭教育の重要性について、改めて保護者に学習する機会を提供することを目的に、市内の小中学校や保育所等で開設し、子育てに関することを学んだり、保護者同士で交流したりしています。

#### ※2 「わたしたちの鹿屋市」

市内小学校の授業で活用している副読本で、鹿屋市の農林水産業や流通、地元の農産物などに関することが掲載されています。

## 地元の美味しい食材を学校給食で！

学校給食は、単なる「食事の提供」ではなく、「給食」という活動を通じて子どもたちが実践的に「食育」を学ぶことができる貴重な機会です。

学校現場では、地元の食材を学校給食に活用するとあわせて、献立表に地元産食材のことを掲載したり、校内放送で生産者の取組を紹介したりして、食と農への関心を高める取組をしています。

### ☆地元産食材を使った学校給食

#### 緑茶

鹿屋で生産された茶葉を、ふりかけやそばろ、揚げ物の衣に混ぜるなどして提供しています。

茶葉に含まれるカテキンやテアニンは、老化防止や病気予防、リラックス効果など健康維持に役立つといわれており、飲むだけでは摂取できない栄養素も効率よくとることができます。

#### かのやカンパチ

地元漁業者が天然ものの稚魚から愛情込めて育てたカンパチを、ネギ塩焼きやレモン醤油揚げなどにして提供しています。

鹿児島県認定のブランド魚であるかのやカンパチを、子どもたちにも知って食べてほしいという思いからメニューに取り入れています。

#### ☆ある日の給食☆

- ・ごはん
- ・さつきおでん
- ・お茶ふりかけ
- ・牛乳



#### ☆ある日の給食☆

- ・ごはん
- ・みぞれ汁
- ・カンパチとなすのレモン醤油揚げ
- ・牛乳



### ☆学校給食センターの様子



学校給食センターでは、子どもたちに安心して食べてもらえるよう、安全で新鮮な食材を選び、衛生管理を徹底しながら給食を作っています。

おいしく食べてもらうための工夫には、子どもたちの健やかな成長と笑顔を願うたくさんの方の思いが込められています。

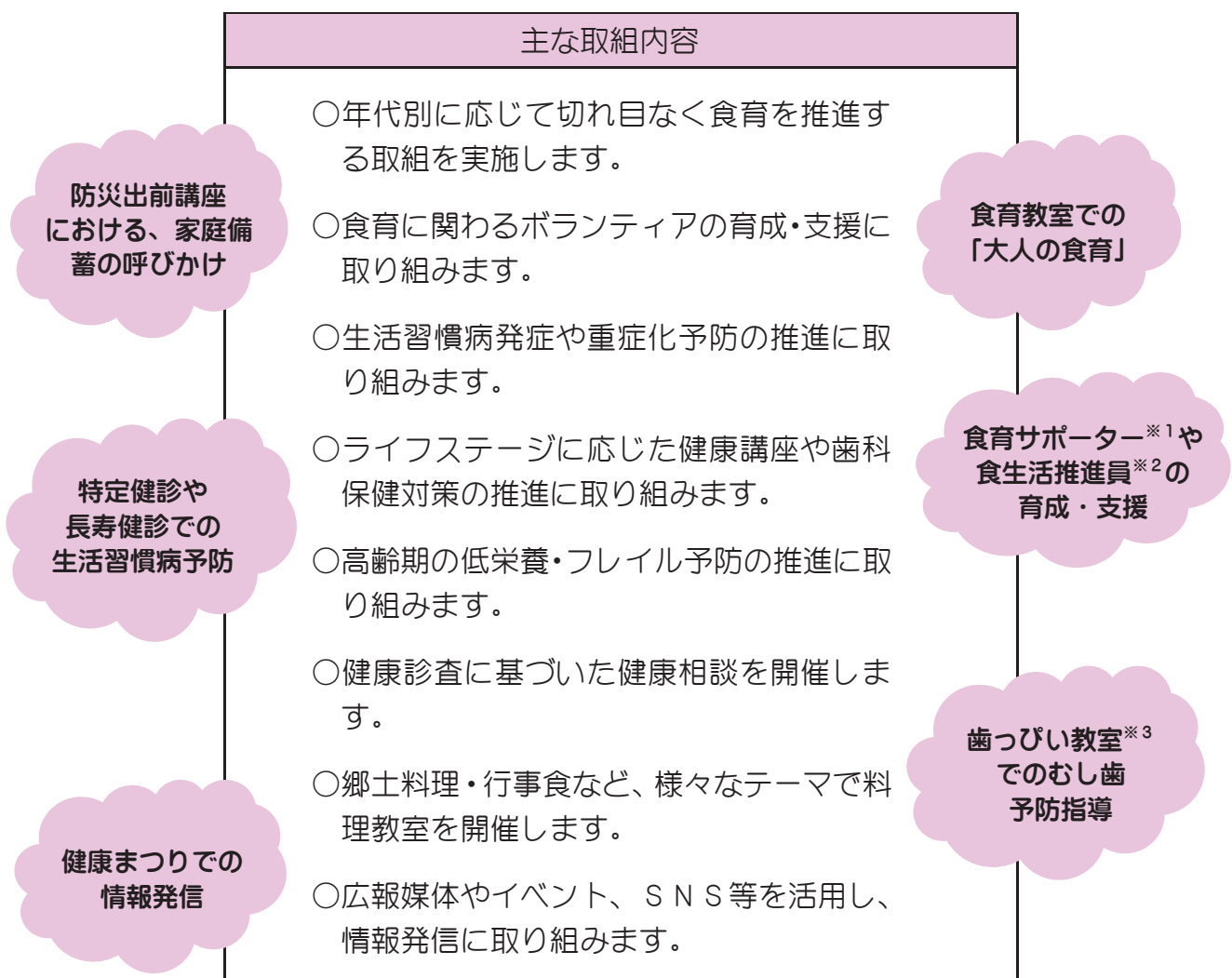
## 地域における「食育」の推進

心身の健康を保ち、生涯にわたっていきいきと暮らしていくためには、家庭、学校・保育所等と連携・協働し、地域においても、ライフステージに応じた継続性のある食育を推進していくことが重要です。

また、国は、健康寿命の延伸や生活習慣病予防などを目的に、高齢者や働き世代といった大人にも食に関する正しい知識や判断力を身に付けてもらう「大人の食育」を推進しています。

このほか、大規模災害が起こった際に、国による応急的な支援や自治体の備蓄等による食料供給には時間がかかる場合があることから、普段から各家庭において食品を備えておく「家庭備蓄」も推奨されています。

地域における様々な場面での食育を推進するために、自治体やJAなどの関係機関、食品事業者や生産者、食育ボランティアなど、地域の食に関する全ての人たちと連携して取り組みます。



## 災害時に備えた家庭備蓄のアイデア ローリングストック

「ローリングストック」とは、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法のことです。

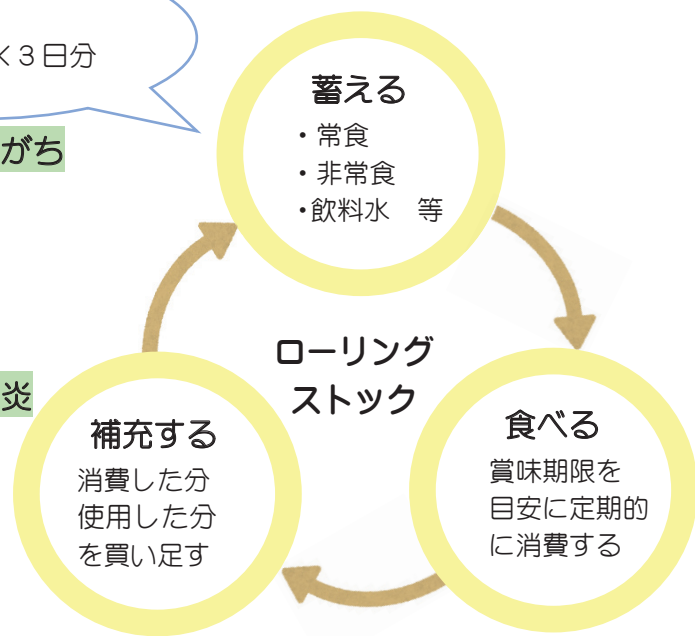
備蓄目安は、  
家族の人数×3日分

### ☆災害直後は炭水化物ばかりになりがち

→ツナ、サバ、コンビーフなどの缶詰は長期保存ができる上、手軽にたんぱく質をとることができます。

### ☆災害時は野菜不足から便秘・口内炎など体調不良を起こしやすい

→じゃがいもや玉ねぎなど、日持ちする野菜を、日頃から多めに買い置きしておきましょう。乾物や野菜ジュースなどもおすすめです。



(参考) 農林水産省「災害時に備えた食品ストックガイド」

## 用語解説

### ※1 かのや食育サポーター

食と農の交流推進活動を行うために必要な知識・技術・経験を有し、活動に協力している人たちのことです。市内各地域で食と農の交流活動を行い、地産地消の推進等による地域経済の活性化や、食と農への意識向上に取り組んでいます。

### ※2 食生活推進員

“私達の健康は私達の手で”をスローガンに、食生活に関する相談や助言などのボランティア活動を行う人たちのことです。研修等で学んだことを、まずは、自分や家族の健康のために実施し、さらに地域の住民に広げることにより、地域での積極的な健康づくりに取り組んでいます。

### ※3 歯っぴい教室

保育園や小学校、子育て支援センター等で開催される歯科衛生士による歯磨き指導のことです。食事とむし歯の関係や、口の健康の大切さについての講話も行っています。

## 効果的な食育の推進

基本施策4

### 生産者と消費者の交流による地産地消の推進

食育を効果的に推進するためには、農林漁業体験などを通じ、私たちの食生活が、自然の恩恵や食に関わる多くの人々の活動により成り立っていることへの関心や理解を深めることが重要です。

本市の多様で豊富な農林水産資源を生かし、農林漁業を体験する機会の提供や、地産地消コーナー等における生産者と消費者の交流を推進します。

#### 主な取組内容

- 農作物の生産現場を見学したり、実際に収穫したりする農林漁業体験や食農教育の機会を提供します。
- 地産地消コーナーや直売所の設置等を通じて、生産者と消費者の距離を縮め、交流する機会を提供します。
- 地元産の食材を使った料理教室を開催し、地元食材の旬や栄養、調理法などを学ぶ機会を提供します。

農業まつりでの「農」の魅力発信

チャレンジファームでの農業体験機会の提供

こども料理教室での地元産食材の学習

どっ菜市场でのイベント開催による生産者との交流促進  
(JA鹿児島きもつき主催)

チャレンジファーム



こども料理教室



農畜産物直売所「どっ菜市场」

## 地産地消で味わう鹿屋の恵み

鹿屋市では、温暖な気候や豊かな自然環境を背景に、野菜や米、畜産や漁業等、多彩な農林水産物が生産されており、農業産出額は国内トップクラスです。

○温暖な気候を生かして栽培されているさつまいもは、鹿屋市の基幹作物の一つです。また、単価が比較的安定し、市場からの評価も高い施設（ハウス）ピーマンやサラダごぼうをはじめ、様々な品目の農産物が栽培されています。



○肉用牛、豚、乳用牛の飼育頭数は県内1位！第12回全国和牛能力共進会（令和4年）では、鹿屋市から出品した全9頭が上位入賞し、鹿児島県が総合優勝を果たしました。

○鹿児島湾に面する古江港や高須港で育つカンパチは、全国でも有数の水揚量を誇り、「かのやカンパチ」として鹿児島県のブランド認定を取得しています。

シラス台地でろ過された豊かな地下水を活用し、ウナギの養殖も盛んに行われています。



### ☆食育教室でも地産地消

食育教室では、地元で採れた旬の野菜や肉・魚を使用した料理体験を通じて食について学ぶ「こども料理教室」や「親子料理教室」等を開催しています。



↑地元でとれた魚で寿司を握る食育教室で、子どもたちが真剣にお手本を見ている様子



↑子ども料理教室で、鹿屋産さつまいもを使った鹿児島島の郷土料理「がね」を作っている様子

## 食の安心・安全及び環境に配慮した取組の推進

健全な食生活を実践し、継続してゆくためには、食に関する正しい知識を習得する必要があります。安心・安全な食を適切に判断し、自ら選択していくための、様々な情報を提供していきます。

また、環境等に配慮して生産・製造された農林水産物・食品の選択や、食品ロス削減の意識を高めるための情報も併せて発信し、環境負荷軽減への理解醸成と行動変容につながるような取組を推進します。

### 主な取組内容

- 市民が健全な食生活を実践するために必要な食品の安全性や、環境保全型農業<sup>※コラム5</sup>に関する情報を発信し、周知に取り組みます。
- 食品ロス削減に対する意識を高めるための活動に取り組みます。

3キリ運動  
での食品ロス  
削減

食育教室での  
情報の周知

3010運動<sup>※</sup>  
での食べ残し削減

こんなことから始めてみよう！

### 「かのや3キリ プロジェクト」

生ごみを減らすためにできる簡単に取り組める3つの「キリ」

#### ○料理の食べキリ

がんばって作った料理も、残して捨ててしまったら生ごみになります。料理の内容や量を調整して、食べ物はできるだけ残さず美味しく「食べキリ」しましょう

#### ○食材の使いキリ

生ごみの中には、賞味期限切れなどで手をつけられずに捨てられているものもあります。食材は必要量を購入して、調理の際に、余さず「使いキリ」しましょう

#### ○生ごみの水キリ

生ごみの約80%は水分です。水気を切るだけで生ごみは減らせます。ごみ出し前にぎゅっと「水キリ」しましょう



## 地球に優しい 環境保全型農業

環境保全型農業とは、化学肥料・農薬の使用量低減や温室効果ガスの削減農産物の生産に適した土づくりなどにより、環境への負荷を低減した農産物の生産に取り組む農業です。

鹿屋市でも、環境に配慮した農業の取り組みに対し、機械設備等の導入や有機 J A S 認証の取得に要する費用を補助するなどの支援を行っています。



### ☆土壌分析の実施

鹿屋市では、土壌分析室を設置し、農家からの依頼を受けて農地の土壌分析を実施しています。この分析結果をもとに、化学肥料を適正な量だけ散布し、使用を減らすことで、環境への負荷を軽減しています。

### ☆有機農業の推進

環境保全型農業の一つとして、化学合成された肥料や農薬、遺伝子組み換え技術を使用せず、環境への負荷をできる限り低減した生産方法を用いている有機農業があります。

有機農業は一般的な慣行農業と比較して害虫の被害を受けやすいことや、除草作業等の管理作業に人手が必要で、経費がかかるといった課題もあります。

鹿屋市では、令和7年3月に「鹿屋市有機農業推進方針」を策定し、有機農業を実践する生産者グループによる栽培実証ほ場の設置など、有機農産物の生産・消費・販路拡大に向けた取組を進めています。

「有機 J A S 認証」

知っていますか？



有機 J A S 規格に適合した方法で生産されている農産物のみが有機 J A S マークを貼ることができます。マークがない農産物に「有機」「オーガニック」の名称を表示できません。

### 用語解説

#### ※ 3010 (さんまるいちまる) 運動

宴会や会食時の食品ロスを減らすための取組で、乾杯からの 30 分間とお開き前の 10 分間は自分の席で料理を楽しみ、食べ残しを減らそうと呼び掛けることから、「3010 運動」と名付けられました。

## 第4章 推進体制


### 推進体制

本計画の期間は、令和8年度から令和12年度までの5年間としていますが、計画の推進にあたっては、社会情勢の変化や目標の達成状況など、様々な背景を理由として必要に応じ検証と見直しを行うこととしています。

このことから、食育に関係する機関や団体などで構成する「かのや「食」と「農」交流推進協議会」を引き続き設定し、専門的立場や市民目線から、取組の検証や見直しを行うこととしています。







## 第4次 かのや「食」と「農」交流推進計画

---

令和8年3月発行

発行 鹿児島県鹿屋市

編集 鹿屋市 農林商工部 農政課

〒893-8501 鹿児島県鹿屋市共栄町20番1号

TEL 0994-43-2111 FAX 0994-43-2140

<https://www.city.kanoya.lg.jp>