

第3次福島市食育推進計画(素案)に関する パブリック・コメントの結果について

令和5年12月21日(木)から令和6年1月22日(月)まで、第3次福島市食育推進計画の策定に関するパブリック・コメントを実施し、市民の皆様等からのご意見を募集いたしましたので、その結果及びご意見に対する回答を報告いたします。

1 意見提出者及び件数 1名(5件)

2 意見の内訳

- (1) 第5章 基本施策 健都ふくしま実現に向けた食育推進運動の実践 1件
- (2) 第5章 基本施策 「農」を通した食育の推進 2件
- (3) 第5章 基本施策 多様な学びを通した食育の推進 2件

以上5件の意見のうち、3件について素案の修正をおこないました。

3 意見の概要と意見に対する考え方

このたび、第3次福島市食育推進計画(素案)へご意見を賜り、誠にありがとうございました。

いただいたご意見の概要と考え方は次のとおりです。

いただいたご意見については、本計画の策定のための参考とさせていただきます。なお、ご意見の内容につきましては、原文を要約して掲載しております。

No.	編・章	該当箇所	意見の概要	意見に対する考え方
1	第5章	第5章 食育推進の 取り組み 1 健都ふくしまの実 現に向けた食育推進 運動の実践 主な取り組み内容一 覧	基本施策1 健都ふく しまの実現に向けた 食育推進運動の実践 関係団体に流通関係 者についても加えて はどうか。	本計画では、食に関心を持ち、家庭や地域 社会とのつながりの中で『食力(しょくりよ く)』を身につけていくことで、生涯にわたり 健全な心身を培い、豊かな人間性を育む ことができるよう様々な担い手が連携し、 食育を推進していくことを目指しておりま す。流通関係者の皆様につきましても、食 育を推進するための重要な担い手でありま すことから、ご意見を踏まえ、主な組み 組み内容の関係団体に“食品関連事業者”を追 記します。
2	第5章	第5章 食育推進の 取り組み 4 「農」を通した食育 の推進	基本政策4 「農」を通 した食育の推進 “「農」を通した食育の 推進”を“「農水」を通 した食育の推進”にし てはどうか。	本計画では、第1次計画より本市の基幹産 業である農業を重要な領域と捉え、本市で 生産されている米、野菜、果物などの農産 物を中心に地産地消を推進してまいりまし た。今後も様々な担い手と連携しながら、 多様な取り組みで食育を推進してまいりま す。素案の修正はいたしません。

3	第5章	<p>第5章 食育推進の取り組み 4 「農」を通じた食育の推進 (1)生産者と消費者の交流の促進 主な取り組み内容一覧</p>	<p>基本政策4 「農」を通じた食育の推進 (1)生産者と消費者の交流の促進 “・生産する立場から消費者への情報発信”を“・生産者・流通関係者からの消費者への情報発信”にしてはどうか</p>	<p>本計画では、食に関心を持ち、家庭や地域社会とのつながりの中で『食力(しょくりょく)』を身につけていくことで、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう様々な担い手が連携し、食育を推進していくことを目指しております。流通関係者の皆様につきましても、食育を推進するための重要な担い手でありまますことから、ご意見を踏まえ、主な取り組み内容に“・食の流通や加工・販売に関わる食品関連事業者から消費者への情報発信”を追記します。</p>
4	第5章	<p>第5章 食育推進の取り組み 5 多様な学びを通じた食育の推進 (1)郷土料理や地元食材を使った料理等</p>	<p>(1)郷土料理や地元食材を使った料理等を伝える取り組み “地域の講座やイベントなどで福島の旬の果物や野菜、こんにゃく、凍み豆腐などの地元食材”を“地域の講座やイベントなどで福島の旬の果物や野菜、こんにゃく、凍み豆腐、福島県沖で採れた水産物、常磐ものなどの地元食材”にしてはどうか。</p>	<p>本計画では、第1次計画より本市で生産されている米、野菜、果物などの農産物を地元食材と捉え、食育を推進してまいりました。 水産物など様々な食材を活用した取り組みは、料理教室等で実際に食材に触れ、調理の技術やコツを学び、食に興味関心を持つことにつながっていく“(2)手作り・家庭の味を伝える取り組み”のひとつと捉えております。素案の修正はいたしません。</p>
5	第5章	<p>第5章 食育推進の取り組み 5 多様な学びを通じた食育の推進 (1)郷土料理や地元食材を使った料理等 主な取り組み内容一覧</p>	<p>基本施策5 多様な学びを通じた食育の推進 (1)郷土料理や地元食材を使った料理等を伝える取り組み ・各種イベントの実施 “(行事食の体験、季節の野菜や果物、地元食材を使った料理など)”を“(行事食の体験、季節の野菜や果物、福島県沖でとれた水産物の他、地元食材を使った料理など)”にしてはどうか。</p>	<p>本計画では、第1次計画より本市で生産されている米、野菜、果物などの農産物を地元食材と捉え、食育を推進してまいりました。 水産物など様々な食材を活用した取り組みは、料理教室等で実際に食材に触れ、調理の技術やコツを学び、食に興味関心を持つことにつながっていく“(2)手作り・家庭の味を伝える取り組み”のひとつと捉えております。ご意見を踏まえ、“(2)手作り・家庭の味を伝える取り組み”の主な取り組み内容を修正します。</p>