

第 1 章 計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

食育はあらゆる世代の人たちに必要なものですが、特に子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものです。一方、社会情勢の変化により食の大切さが忘れられがちになり、食生活においても栄養の偏り、不規則な食事のほか、食の安全確保の面からも食のあり方を学ぶことが求められています。

こうした食生活をめぐる環境の変化に伴う諸課題に対応するため平成 17 年に「食育基本法」が施行されました。同法には、国民の心身の健康増進、豊かな人間形成に資することを旨とし、食に関する感謝の念と理解が深まるよう配慮され、多様な主体がそれぞれの役割をもって連携しながら食育が推進されるべきものであるほか、伝統的食文化の継承への配慮や食の安全性への理解の推進が図られるべきものなどの基本理念が掲げられています。

本市では、基本理念にのっとり、平成 27 年に「南陽市食育推進計画（第 1 次計画）」を策定しました。

また、農林業等の振興、農山村その他地域の活性化や消費者の利益増進を図るとともに、自給自足率の向上、環境への負荷の少ない社会の構築への寄与を目的に、平成 22 年に「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（以下、六次産業化法という。）」が制定されました。同法では、地域の農林水産物の利用促進を食育と一体的に推進されるべきものという基本理念が掲げられています。

こうした流れを受けて、「食育推進計画」の第 2 次計画の策定にあたり、食育推進運動と合わせて地産地消推進を展開するため、「食育推進計画」と「地産地消推進計画」を一体とする「南陽市食育・地産地消推進計画」とするものです。

2 計画の位置づけ

本計画は、南陽市における食育及び地産地消のあるべき姿を示すとともに、その実現に向けて必要な施策を総合的かつ計画的に推進するための基本方針となるものであり、食育基本法第 18 条に規定される「市町村食育推進計画」及び六次産業化法第 41 条に規定される「地域の農林水産物の利用の促進についての計画（地産地消推進計画）」と位置付けます。

また、本市が所管する個別計画との整合性を保ち、相互に連携、補完しながら、効果的な推進を図ります。

3 計画期間

本計画の計画期間は令和2年度から令和6年度までの5年間とします。計画期間中に社会情勢の変化等が生じた場合は、必要に応じて見直すこととします。

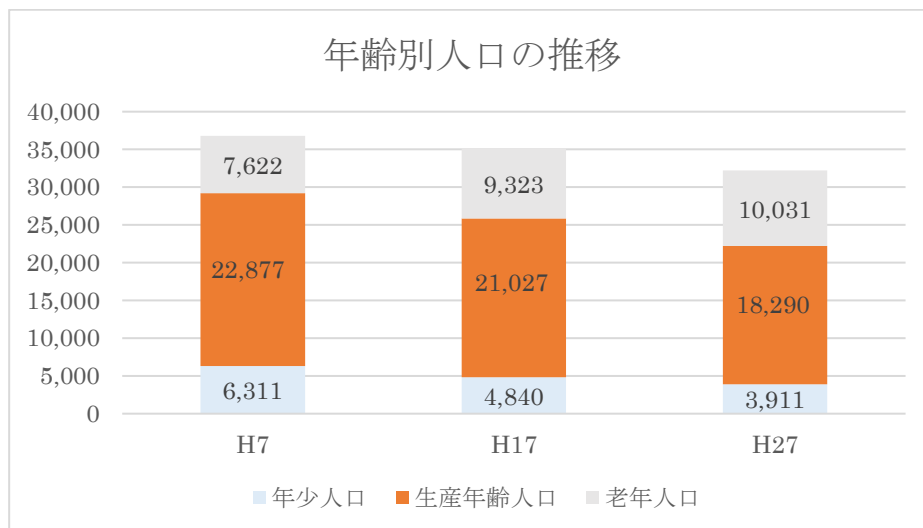
第2章 「食」をめぐる現状と課題

1 人口構成

国勢調査によると、平成7年から27年にかけて南陽市の人口は36,810人から32,285人に4,525人(12.3%)減少しているのに対して、世帯数は10,010世帯から10,705世帯に695世帯(6.9%)増加し、1世帯あたりの人員は3.68人から2.95人となっています。

また、年少(15歳未満)人口の割合が17.1%から12.1%に縮小した一方で、老年(65歳以上)人口の割合は20.7%から31.1%に拡大しています。

以上から、核家族化及び少子高齢化が進行していることがわかり、今後ますますこの傾向は進むものと考えられます。対策を講じる際にはそれを前提とする必要があります。



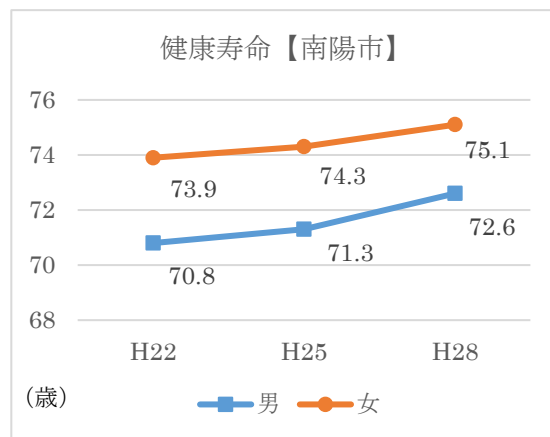
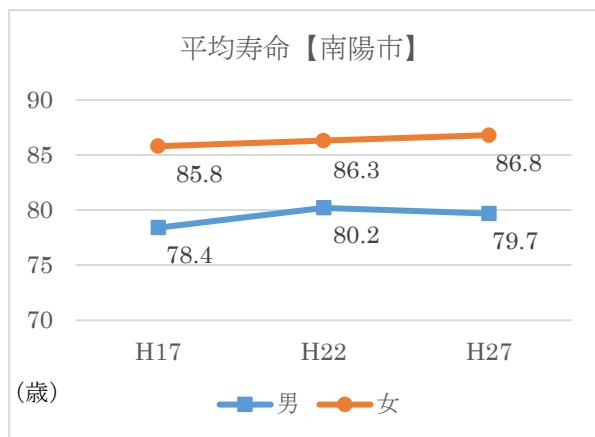
〈資料：国勢調査〉

2 平均寿命と健康寿命

南陽市の平均寿命は、平成17年と平成27年を比較すると、男性が78.4歳から79.7歳で1.3歳、女性が85.8歳から86.8歳で1.0歳延びています。健康寿命は、県の数値を市の近似値と考え平成22年と平成28年を比較すると、男性は70.8歳から72.6歳で1.8歳、女性は73.9歳から75.1歳で1.2歳延びています。

平均寿命、健康寿命ともに少しずつ延びる傾向にあり、その差に大きな変動はありません。しかし、要介護の状態になれば、当人はもちろんのこと、家族に大きい負担がかかります。

また、上記のように高齢人口の割合が高くなっている状況の下では、生産年齢層にかかる負担が大きくなります。



〈資料 平均寿命：簡易生命表、完全生命表

健康寿命：厚生労働科学研究費補助金「健康寿命における将来予測と生活習慣病対策の費用対策効果に関する研究」〉

平成 29 年度南陽市介護予防・日常生活圏域ニーズ調査報告書によると、介護・介助が必要になった原因のうち、「脳卒中」が 11.1%、「心臓病」が 11.8%、「糖尿病」が 11.1%を占めています。これらは、生活習慣病であり、食生活等の個人の生活習慣の因子が深く関わっているものです。また、最も高い割合を占める「骨折・転倒」（19.0%）により介護・介助が必要になる場合、骨粗しょう症から骨折にいたることも多く、骨を強くする食事等により要介護の原因となる危険因子を減らすことが可能です。

以上から、食育を通じて食生活を改善する取組が、介護予防及び健康寿命の延伸につながるものと考えられます。

3 食と健康との関連

平成 29 年保健福祉統計年報によると、南陽市の死因別割合のうち悪性新生物(がん)が 23.9%、脳血管疾患が 15.3%、心疾患（高血圧性を除く）が 15.1%を占めています。

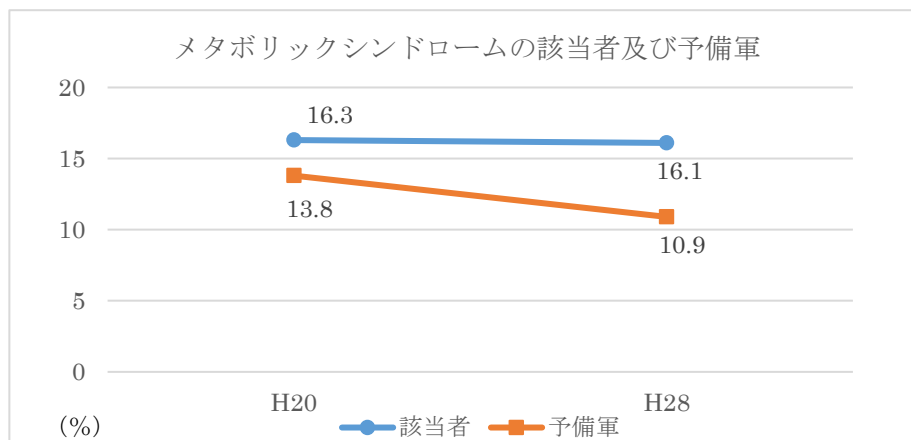
がんには様々な発生要因がありますが、発生のリスクを上げる、又は下げる食品が数多く報告されており、食生活はがんの発生と関連があるとされています。

脳血管疾患や心疾患を誘因する危険因子は、高血圧、脂質異常、高血糖、内臓脂肪型肥満等です。

肥満は健康を害する因子になりますが、中でも内臓脂肪型肥満は要注意で、内臓脂肪からは様々な物質が放出され、糖尿病や高血圧、脂質異常になりやすくなり、これらが重複して出現した状態がメタボリックシンドロームです。また、過体重による膝痛、腰痛等は、多くの病気の危険因子である運動不足を招きます。

特定健康診査におけるメタボリックシンドロームの該当者は、平成 20 年度が 16.3%、平成 28

年度が 16.1%で、予備軍は平成 20 年度が 13.8%、平成 28 年度が 10.9%で、ともに減少していますが、さらに改善の余地があります。



〈資料：南陽市国民健康保険「第3期特定健康診査等実施計画」〉

以上から、食育を通じて食生活を改善する取組が、メタボリックシンドロームやその他の危険因子を減らし、生活習慣病の予防につながるものと考えられます。

市民アンケートの結果、メタボリックシンドロームの予防、改善を実施している人の割合は、平成 26 年度の 26.2%から令和元年度では 28.2%となっており、食生活等の改善に取り組んでいる人が増加しています。一方で、食育に対する意識については、「食育に興味を持っている」と回答した市民が、平成 26 年度の 72.7%から令和元年度は 67.9%と下がっています。そのため、食育についての普及啓発を継続し、食に対する意識を底上げする必要があると考えられます。

4 多様なライフスタイルに対応した食育

核家族化および少子高齢化については先に述べたとおりですが、南陽市における単独世帯の人口も平成 22 年と 27 年を比較すると、2,003 人から 2,225 人と 1 割ほど増加しています。こうした世帯構成の変化等から、ライフスタイルも多様化してきているといえます。市民アンケートの結果においても、市民の朝食を 2 日以上欠食する人の割合が平成 26 年度は 10.7%から 15.8%に上がっています。その理由について、「食べる時間がない (36.2%)」、「食欲がない (31.0%)」、「準備する時間がない (29.3%)」となっており、核家族化により、食文化の継承が困難になることや、不規則で、偏った食事になることも考えられます。また、季節の行事食など、地域に根差した食文化の途絶も考えられます。

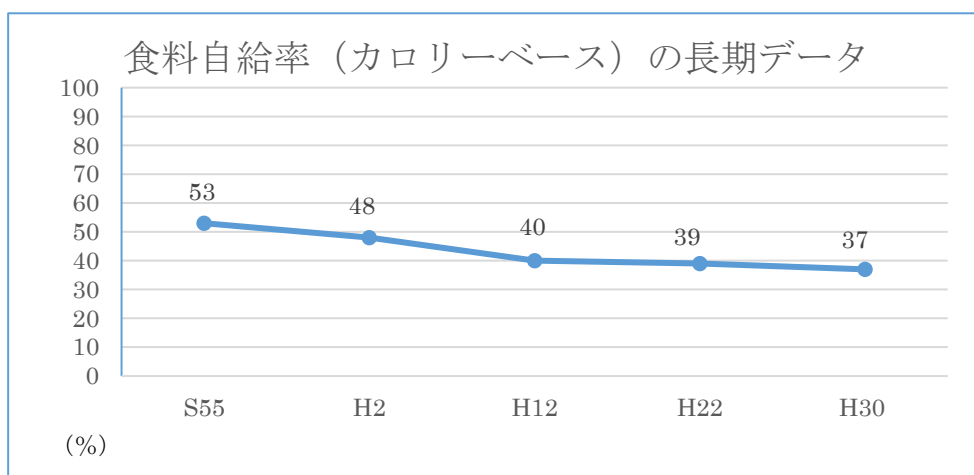
一方で、ユネスコ世界遺産に「和食」が認定されるなど、日本型食生活が注目されており、作法のみでなく、栄養面でも再評価されているところです。

それぞれのライフスタイルに合わせた、食についての知識の習得と、残していくべき食文化の

継承についての学びを推進することが必要です。

5 地産地消

日本の食料自給率は緩やかではありますが低下傾向にあり、昭和 50 年代では 53%程度だったものが平成 20 年代以降は 40%以下となっています。これは、先進国の中でも非常に低い数字となっています。



〈資料：農林水産省 HP〉

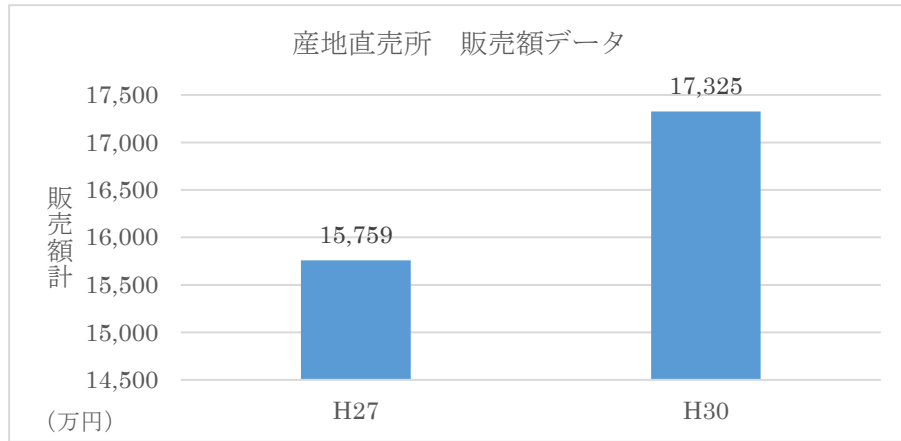
こうした状況を受けて、国でも地域で生産された農林水産物を地域で消費する取組である「地産地消」を推進することとし、食料自給率の向上に加え、直売所や加工の取組などを通じて農林水産業の6次産業化につなげていこうとしています。

なお、この取組みには、食の安全・安心を考慮したときに、消費者と生産者の距離が近く、顔の見える信頼関係を築くことができる長所もあります。

山形県の調査によれば、南陽市の学校給食で使用する基本品目（野菜 14 品目、果実 8 品目、生肉 3 品目等）の県産農産物の利用割合は平成 30 年度で 47.8%となっています。

山形県食育・地産地消推進計画に、県産農産物の利用割合の目標値は、55%と設定されているため、県の制度を活用しながら、継続した取組が必要となっています。

また、山形県の独自調査において、市内直売所の販売額は平成 30 年で 1 億 7 千万円程度となっており、平成 27 年と比較すると、10%ほど増加しています。



〈資料：山形県農林水産部 6次産業推進課〉

こういった地域産品を利用する取組を推進することで、地域経済の活性化や、食料自給率の向上にも寄与するものと考えられます。

第3章 南陽市における食育・地産地消推進の考え方

1 食育基本法及び六次産業化法の基本理念

食育基本法は、食育を国民的運動として推進すべきとし、次のようにその基本理念を掲げています。食育の推進が、①国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資するように、②国民の食に関する感謝の念や理解が深まるよう配慮され、③国民、民間団体などの自発的意思と地域特性に配慮し、多様な主体の参加と協力によるべきこと。④子どもの食育に関して、父母及び保護者の家庭における役割と、教育・保育などを行う者の役割を重視すべきこと。⑤広く国民が食に関する体験活動などを実践することを旨とし、⑥伝統的な食文化、地域特性ある食生活、環境と調和した生産などへの配慮がなされ、また、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めながら、食料自給率の向上への貢献に資するべしとし、⑦安全性をはじめ食に関する情報提供などにより実施されるべきものとしています。

また、六次産業化法の基本理念は、①生産者と消費者の結びつきの強化、②地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化、③消費者の豊かな食生活の実現、④食育との一体的な推進、⑤都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進、⑥食料自給率の向上への寄与、⑦環境への負荷の低減への寄与、⑧社会的気運の醸成及び地域における主体的な取り組みを促進することで、農林水産業の振興などを図るとともに、食料自給率の向上などに寄与することを目的としています。

2 南陽市食育・地産地消推進計画の基本的考え方

(1) コンセプト

食育基本法、六次産業化法、国の食育推進計画及び地産地消についての基本方針、山形県食育・地産地消推進計画の趣旨に沿って策定します。

その中で、食育とは「食を通じて、健全な心と身体を育むこと」と整理し、これを実現するために、計画の柱を以下のように定めます。

- ア 食を楽しみ、食への感謝と食文化を継承する心を育みます
- イ 食に関する理解を深め、健全な身体をつくります
- ウ 食育・地産地消の推進で、地域の活性化を目指します

(2) 具体的推進項目など

食育基本法が述べているように、食育の推進にあつては、国民一人一人がそれぞれの立場で又あらゆるライフステージにおいて、地域や関係組織内で連携し自ら積極的に食について考えていくことが必要で、南陽市食育・地産地消推進計画では、3つの柱に基づいて、次のように推進項目を設定し、取り組むこととします。

ア 食を楽しみ、食への感謝と食文化を継承する心を育みます

- ①家族そろっての食事や誰かと一緒に食事をする共食の推進
- ②「いただきます」「ごちそうさま」を大切に
- ③感謝の心とものを大事にする心（もったいないの心）の育成
- ④食文化、郷土料理の継承
- ⑤料理を作る楽しさと生きる力の構築
- ⑥食農教育・農業体験の推進

イ 食に関する理解を深め、健全な身体をつくります

- ①主体的に食品選択を判断できる消費者の育成
- ②健康を支える望ましい食生活の推進
- ③妊産婦や乳幼児・学童への食育の推進
- ④むし歯予防と口腔機能の維持向上による健康維持の推進
- ⑤安全で安心な農業生産の推進
- ⑥生涯スポーツと食育に関する取組

ウ 食育・地産地消の推進で、地域の活性化を目指します

- ①食育・地産地消に関する情報発信や学習機会の提供
- ②食料自給率の興味・関心の喚起
- ③南陽ブランドの推進
- ④6次産業化の推進
- ⑤食を支える「地域農業」への理解を深める取組

3 関係者の役割と推進の方向

食育は、栄養や健康、食べ物の生産・流通・安全性に関すること、食事のマナーや食文化、学校教育との関わりなど、対象とする範囲が広く、それぞれの分野で個人や団体がそれぞれ取り組んでいる状況です。今後は、家庭はもとより学校、地域、生産者など様々な分野で、食を大切にす意識をお互いに連携・補完しながら、食育に対する取組を推進・展開していく必要があります。

(1) 家庭

家庭では、子どもの食生活や食習慣の形成など、重要な役割を担います。

日常生活の中で、買い物や料理の手伝いを通して、食材の選び方や自分で調理する楽しみや、地域の食材や郷土料理といった食文化への理解を深めることができます。家族や友人と食卓を囲んで楽しい食事を心がけ、その中で食事の型（主食・汁物・主菜・副菜）や食文化を家庭から正しく伝えていくことも大切です。

(2) 地域

地域では、公民館行事や食生活改善推進員の活動などを通じて、市民が「見る」、「聞く」、「触れる」、「作る」、「食べる」、「味わう」という一連の流れを経験し、食べ物の生産から消費までの過程や、地域の食文化などを学んだり、健全な食生活を行う能力を身につけたりすることができます。

より効果的に食育・地産地消の取組みを普及させるためには、関係機関と連携することが大切です。

(3) 幼児教育・保育施設、小中学校

幼児教育・保育施設、小中学校での食育は、子どもたちが食べ物や食べることに興味を持ち「美味しい」「楽しい」と思って食事ができるようになることが大切です。

家庭科や社会科、総合的な学習の時間などにおいて食や地域の農業などのテーマを取り上げ、生産現場を体験したり、生産者の話を聞いたりすることにより、地域の産業や環境と食べ物に関わる理解を深めます。また、給食を通じて、地域食材や伝統的な郷土料理の理解を深め、食文化の継承につなげることができます。

(4) 生産者

食の安全・安心確保は、食生活における基本的な問題であり、食品の安全性や食に関する幅広

い情報を迅速に多様な手段で提供し、消費者が自らの判断で食を選択できるような環境づくりが必要です。

また、地産地消の取り組みを通して、生産者と消費者の交流会など、市民の体験の機会を増やし、「食」に関する知識・理解を深めることは、健康づくりという観点からも重要です。

(5) 行政

行政は、市民の食育の推進役として、幼児教育・保育施設や学校、その他関係団体等との連携を図りながら、食育・地産地消の推進に努めていきます。具体的な取り組みについては第4章に掲載しますが、関係部署の役割を明確にし、国や県の事業の活用も検討しながら市全体として取り組を進めていきます。

第4章 具体的な施策について

第3章に掲げた計画の柱と推進項目について、次により具体的な施策を展開します。

1 食を楽しみ、食への感謝と食文化を継承する心を育みます

(1) 家族そろっての食事や誰かと一緒に食事をする共食の推進

家族そろって、または友人等との食事は、マナーの習得、食文化の継承などにつながることに加え、その安心感から心のゆとりをもたらし、豊かな生活の基礎となる重要な取組となります。

主な実践ポイント

- ア 毎月19日の「食育の日」(※1)、「家族団らんの日」(※2)などを念頭に置きながら、1日に1回以上は家族全員で食卓を囲む機会を作ることを推進します。
- イ 家族との食事の中で、家庭での箸の正しい持ち方や食事の作法・マナーなどの定着を図るとともに、地域の伝統料理などの継承を図ります。
- ウ 多様なライフスタイルに合わせ、家族に限らず、友人や地域の人等、誰かと食事を共にする「共食(きょうしょく・ともしょく)」の普及啓発を図ります。

関連する主な事業

- | | |
|-------------------|--------------------|
| ▶ 食育の日・家族団らんの日の啓発 | ▶ 親子クッキング時の講話 |
| ▶ 子ども食堂 | ▶ 通所介護施設等を利用した昼食提供 |

※1 食育の日：国では、6月を食育月間、毎月19日を「食育の日」とし、食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るための機会として、「食育推進基本計画」により定められ、「食育の日」には各地で様々な食育の普及啓発活動が展開されています。

※2 家庭団らんの日：山形県では、毎月19日を家族団らんの日とし、家族で食卓を囲み、楽しい雰囲気の中で「食」について話し合う機会を設けるよう推進しています。

(2) 「いただきます」「ごちそうさま」を大切に

食べることは生きること。食には全て命があり、自然と食への感謝の心を忘れないように、毎日の食事での「いただきます」と「ごちそうさま」の言葉を大切にしていきます。

主な実践ポイント

- ア 家庭や学校、幼児教育・保育施設等それぞれの場面で、「いただきます・ごちそうさま」の主旨を大切にしよう啓発していきます。
- イ 「いただきます」や「ごちそうさま」などの食事のあいさつの習慣化を図ることで、食事に関わる人(準備してくれる家族に限らず、食材の生産者なども含む)や、自然の恵みに対してなど、食に関する感謝の気持ちを育みます。

関連する主な事業

- | | |
|-------------|-----------------------------|
| ▶ 給食だより等の配布 | ▶ 幼児教育・保育施設や学校と連携したあいさつの習慣化 |
|-------------|-----------------------------|

(3) 感謝の心とものを大事にする心（もったいないの心）の育成

豊かで便利な現代社会の中で失われがちな、ものを大事にする心を育てることで、食への理解と感謝の気持ちを深めます。

主な実践ポイント

- ア 食品の可食部を増やしてごみを減らす工夫や、かしこい食品保存方法に着目したエコクッキングを推奨します。
- イ “もったいない”の視点から食品ロスや過剰包装を見直し、食生活とそれを取り巻く環境について学習する場を設け、その成果を拡散することで、食と環境に対する意識向上を図ります。
- ウ 食品ロス削減国民運動（NON-FOODLOSS PROJECT）の啓発などにより、必要量に応じた食品の購入といった食品ロスの削減につながる取組を推進します。

関連する主な事業

- ▶ エコクッキング研修会等の開催やレシピ配布
- ▶ 容器包装再生現場の視察と学習成果周知
- ▶ 「資源の見直しバザー」の開催
- ▶ マイバッグの利用促進
- ▶ 食品ロス削減国民運動の啓発

(4) 食文化、郷土料理の継承

自然の恵みを受けた地場産農産物を使い、南陽ならではの郷土料理を作る機会や食べる機会を増やし、次世代に郷土の味を継承します。

主な実践ポイント

- ア 食文化を継承していくため、各年代に応じた郷土の食文化を学ぶことのできる機会を提供します。
- イ 食文化、郷土料理の継承ができるようなイベント（料理教室や講習会など）を開催し、各家庭でも継承できるよう支援します。
- ウ 子どもたちの成長に合わせ、学校給食や幼児教育・保育施設の給食の中で、積極的に郷土料理や行事食を提供することを支援します。
- エ 食生活改善推進員が地域で行う、地場産農産物を使用した料理講習活動を支援します。

関連する主な事業

- ▶ 各地区公民館等による料理・体験教室
- ▶ 菊まつり等イベントでの試食会
- ▶ 食生活改善推進員による伝達講習
- ▶ 給食だより等の配布
- ▶ 学校、幼児教育・保育施設の給食での郷土料理、行事食の提供
- ▶ JA女性部による農家伝承レシピの普及
- ▶ 幼児教育・保育施設での行事食体験

(5) 料理を作る楽しさと生きる力の構築

旬の食材を取り入れた行事料理や市特産農産物を活用した創作料理の体験等により、食べ物の正しい知識と料理を作る楽しさを学び、自分で食事を作る力を身につけるとともに、家庭でも実践できる食習慣の形成に努めます。

主な実践ポイント

- ア 親子料理教室及び子ども料理教室を開催します。
- イ 男性を対象とした料理教室を開催し、ひとりでも調理できるような方を増やし、高齢期以降もQOL（※3）を保てるようにします。
- ウ 高齢者を対象とした料理教室を開催します。
- エ 香川県の小学校から始まった、子ども自身が弁当づくりを通して、食材の産地、旬、安全などについて学び、感謝の心を育み、生きる力を育てる「弁当の日」を推進します。

関連する主な事業

- | | |
|---------------------|---------------|
| ▶ 各地区公民館等による料理・体験教室 | ▶ 健康教室の開催 |
| ▶ 親子料理教室、子ども料理教室の開催 | ▶ はつらつ料理教室の開催 |
| ▶ 地域の料理教室の開催 | ▶ 「弁当の日」の推進 |

※3 QOL：Quality of Life（生活の質）という意味の略語。人がどれだけ人間らしい望み通りの生活を送ることが出来ているかを計るための尺度として働く概念。

（6）食農教育・農業体験の推進

食に関する知識だけではなく、市民農園や授業の一環での農業体験など、自然に親しみながら農作物を栽培する中で、家族や地域生産者との関わりを持って農業への理解を深める、食農教育・農業体験活動等を推進します

主な実践ポイント

- ア 学校教育において「食農教育」という概念を明確に位置づけ、発達の段階を踏まえつつ学校の教育活動全体での取組を推進します。
- イ 食と農について体験する勤労生産学習と、人や自然の関わりから、いのちの尊さを学ぶ徳育を併せ持つ食農教育の充実に努めます。
- ウ 勤労の喜びや収穫の楽しさ、農業の厳しさを学ぶとともに、農業従事者の高齢化や農業後継者問題を考え、本市の食の伝統継承に繋ぐ教育を推進します。

関連する主な事業

- | | |
|-------------------|---------------------|
| ▶ ふれあい農園事業 | ▶ J A青年部による農業体験授業指導 |
| ▶ 食・農に関する実践事例学習事業 | ▶ 家庭や授業での農業体験 |

食への感謝があらわれている歌の紹介

南陽市在住の須貝智郎氏が作詞・作曲された「ごっつおさま」には、食への感謝の気持ちがよく表れていますので、ここで紹介します。(NHKみんなのうたに採用されています。)

2 食に関する理解を深め、健全な身体をつくります

(1) 主体的に食品選択を判断できる消費者の育成

食品の安全についての知識を深めることで、自分で食品選択ができる消費者の育成を目指します。

主な実践ポイント

- ア 食品の適正表示や衛生管理などの知識を深めるための情報や学習機会を提供します。
- イ 食品の安全・安心に関わる情報を広報紙等で提供し、食品表示から食材を選択することができるように、消費者啓発に努めます。

関連する主な事業

- ▶ 食品加工現場における衛生管理の視察
- ▶ 消費者の会等における「食」の安全・安心等に関する研修会及び広報紙配布
- ▶ 市報「かしこい消費者」欄への掲載

(2) 健康を支える望ましい食生活の推進

メタボリックシンドロームなどの生活習慣病予防と減塩等食生活改善を目的とした料理教室や講習会の開催、専門家による適切な保健指導や栄養相談により「食」を通じた健康づくりを推進します。また、米を中心に、野菜・肉・魚などの多様な副食からなる栄養バランスに優れ、ユネスコ無形文化遺産にも登録された「和食」の再評価の取組を推進していきます。

主な実践ポイント

- ア 自分の身体にあった食事量の把握と運動習慣による適正体重の維持を図ります。
- イ 食育アドバイザーとなる食生活改善推進員の育成・養成を推進します。
- ウ 健康診断受診率の向上と健康診査結果通知時の保健指導、栄養相談を実施します。
- エ 保育施設や学校での健康・栄養調査に基づく食生活や健康づくり情報を発信します。
- オ 学校での「保健指導」「食に関する指導」を実施します。
- カ 「子どもの生活習慣に関する指針」の普及啓発を図ります。
- キ 医師、保健師、管理栄養士などによる専門性を活かした保健指導による食生活の改善を推進します。
- ク 「食事バランスガイド」(※1)や「食生活指針」(※2)を活用した栄養や食生活に関する正しい情報を発信します。
- ケ 和食を再評価する機会を提供します。

関連する主な事業

- ▶ 健康診査結果通知時の保健指導、栄養指導
- ▶ らくらく健康体操教室(※3)
- ▶ 食生活改善推進員の養成および活動支援
- ▶ 各地区サロン健康講師・調理実習
- ▶ 健康教室
- ▶ 1歳児、1歳6か月児、2歳児、3歳児健時の保健指導
- ▶ すこやか栄養・食事相談
- ▶ 「食事バランスガイド」・「食生活指針」の普及・啓発
- ▶ 給食試食会
- ▶ 給食・保健だより等の配布

▶ 早寝・早起き・朝ごはん運動の推進

- ※1 食事バランスガイド：厚生労働省と農林水産省の共同により平成17年6月に策定。望ましい食事の組み合わせを、「コマ」のイラストで「何を」「どれだけ」食べればよいかを示したもの。主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物といった5つの料理区分ごとに目安が示されています。
- ※2 食生活指針：国民の健康増進、QOLの向上及び食料の安定供給の確保を図るため、平成12年に文科省、厚労省、農水省が連携して策定。10項目からなり、各項目にその実践のために取り組むべき内容が定められています。
- ※3 らくらく健康体操教室：市の特定健診を受診し、特定保健指導の該当者を対象に、気軽に始められる運動の紹介を行い、生活習慣病の予防を目的とした教室。

(3) 妊産婦や乳幼児・学童への食育の推進

妊娠中から乳幼児期・小中学校まで継続的、有機的に「食」に関する啓発を行い、食への興味関心を喚起します。

主な実践ポイント

- ア 「授乳・離乳の支援ガイド」をもとにした栄養講話と調理実習を実施します。
- イ 幼児教育・保育施設や小中学校での食事の様子や「食」に関する取組状況を紹介します。

関連する主な事業

- | | |
|-------------------|---------------|
| ▶ 両親学級 | ▶ ごっくんくらぶ（※4） |
| ▶ 保健だより・給食だより等の配布 | ▶ 広報誌による情報提供 |
| ▶ 親子クッキング | ▶ 栄養教諭等による授業 |

- ※4 ごっくんくらぶ：離乳食に関する保護者の不安解消、保護者同士の情報交流を目的とした離乳食実習。5～9か月の乳幼児の保護者対象に行っています。

(4) むし歯予防と口腔機能（※5）の維持向上による健康維持の推進

生涯自分の歯で食べることは生涯の健康維持に大きな役割を果たすことになります。また、健康な身体を保ち健全な食生活を送るために口腔機能の獲得と維持向上が必要です。

主な実践ポイント

- ア 子どもの頃から歯みがきやむし歯予防のフッ素塗布、フッ素洗口を習慣化し、規則正しい生活リズムと食事で丈夫な歯を守ります。
- イ 歯科のかかりつけ医を持ち、定期的に歯科健診や歯周疾患検診を行うことや、歯間清掃具を上手に使うことを推奨します。
- ウ 高齢者の口腔環境を良好に保つことは介護予防にも繋がります。6024・8020（※6）の普及に努めます。
- エ 口腔機能の維持向上のため、噛みごたえのある食品の摂取や噛むことの大切さを指導し、よく噛んで食べる習慣の形成と、食後の口腔ケア習慣の確立を図ります。

関連する主な事業	
▶ 1歳児健康相談歯科指導	▶ 1歳6か月児、2歳児、2歳6か月児
▶ 年長児歯科健診でむし歯がなかった子どもへの表彰	▶ フッ素塗布
▶ 3歳児健診でむし歯がなかった子どもの市報への掲載	▶ 介護予防教室 COMEカム 365 (※7) の開催
▶ 歯周疾患検診の啓発	▶ 年中児からのフッ素洗口
▶ 8020 表彰	▶ 母子保健推進員の活動支援

- ※5 口腔機能：口から喉までの、摂食・咀嚼（噛みくだき、食べる）・嚥下（飲み込む）、発音・構音（話す）、呼吸、感情表現などの機能で、生命維持とコミュニケーションに大きく関わるもの。
- ※6 6024・8020 の普及：厚生労働省、歯科医師会などが推進している歯科に関する運動で、80歳で20本の自分の歯を保つこと目標に、60歳まで自分の歯を24本残し、生涯自分の歯でおいしく食べよう、という運動。健康なよう21(第2次)にも掲げ普及に努めています。
- ※7 COMEカム365：月2回、3か月間歯科衛生士による指導のもと、口腔内のチェック・口の運動・入れ歯の手入れ・舌の磨き方などを学ぶ介護予防事業。

(5) 安全で安心な農業生産の推進

地域農業の基本方針として、安全で安心な農業生産を推進し、消費者の期待に応える農業生産基地としての地位確保に役立っています。

主な実践ポイント

- ア 安全安心な農業生産に関して、農薬の使用基準、農業生産工程管理制度、有機栽培(※8)、特別栽培(※9)、エコファーマー(※10)の制度などを紹介していきます。
- イ トレーサビリティ(※11)をはじめ、食品の表示に関する制度を紹介していきます。
- ウ 生産マニュアルや防除基準に基づいた肥料や農薬の安全使用を徹底します。
- エ GAP(※12)の推進とやまがた農産物安全安心取組認証制度等への加入を促進します。
- オ 自然の恵みを最大に利用した農業、農薬や化学肥料使用の低減や環境に配慮した農業を推進します。

南陽市での、関連する取組状況は次のとおりです(平成30年度末現在)。

- ・エコファーマー 188人
- ・特別栽培 221人が取り組み、約490haで実施されています。
- ・有機栽培 16人が取り組み、約22haで実施されています。

関連する主な事業	
▶ 農薬使用基準マニュアル等の策定と配布	▶ 有機農業推進協議会の活動支援
▶ 認証制度の紹介と推進	▶ 生産加工における表示制度研修会の開催

- ※8 有機栽培：無農薬・無化学肥料栽培であることなど国の基準に基づき実施される栽培方法のことです。
- ※9 特別栽培：継続可能で農薬の使用が厳しく制限される栽培方法のことです。

※10 エコファーマー：県により認定された「持続性の高い農業生産方式」を実践する農業者のことで
す。

※11 トレーサビリティ：物品の流通経路を生産段階から最終消費段階あるいは廃棄段階まで追跡
が可能な状態を保っている制度のことを指し、牛肉についての制度が知られています。畜産農家
は、飼育している牛に、個体識別番号を表示した耳標をつけて飼養し、生年月日、母牛の情報、飼
養期間等を記録します。また、枝肉にされる段階で、それぞれの肉にその牛の番号が表示されま
す。消費者は、個体識別番号によりその牛の生産履歴を検索することができるようになっていま
す。

※12 G A P：Good Agricultural Practice の略。農業生産工程管理の取組のことで、農業生産活
動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動であることを
指します。（農薬の保管などについても記録されます。）これを多くの農業者や産地が取り入れる
ことにより、結果として食品の安全性向上、環境の保全、労働安全の確保、競争力の強化、品質の
向上、農業経営の改善や効率化に資するとともに、消費者や実需者の信頼の確保が期待できます。

（6）生涯スポーツと食育に関する取組

主な実践ポイント

ア 市民の誰もがそれぞれの体力や年齢、目的に応じて、いつでも、どこでも、いつまでもス
ポーツに親しむことができる生涯スポーツ社会を実現するため、各年齢ステージや目的に応
じた食育・スポーツ栄養に関する知識を学べる取組を促進します。

イ 発達発育の観点（ジュニアアスリート）および代謝の観点（アスリート）から見た、指導
者向けのより高度な食育やスポーツ栄養に関する知識を得ることを目的とした講習会を行
います。オムニバス形式で実施することで、演習的な学びの機会を設け、スポーツ栄養に造詣
の深い指導者の育成を推進します。

関連する主な事業

- ▶ 南陽市体育協会競技力向上事業
 - ①スポーツ医科学部講演会
 - ②スポーツ少年団本部事業
 - ③指導者研修会等

3 食育・地産地消の推進で、地域の活性化を目指します

（1）食育・地産地消に関する情報発信や学習機会の提供

この計画に掲げた食育・地産地消推進を市民の運動として実践できるように情報発信やイベ
ントの開催などの事業を展開します。

主な実践ポイント

ア 各種イベント等に際し、広報紙やレシピを配布して情報を発信します。

イ 地産地消を推進するため、消費者団体の研修会等で地元の農産物を使用・販売することで、
拡充の場を設けます。

ウ 農業祭等のイベントの中で、地元産食材を活用した学校給食メニューの試食会の実施等により、食育・地産地消を推進します。

エ 地域の旬な農産物のカレンダーを作成します。

オ 地産地消ウィーク（※1）の啓発により、多彩な取組を推進します。

関連する主な事業

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| ▶ 地産地消ウィークの啓発 | ▶ 伝統食材や地場野菜に関するレシピの配布 |
| ▶ 地域の食品加工現場や伝統食材生産現場の視察 | |
| ▶ 研修会や他団体との交流事業における地場産野菜の紹介及び販売促進 | ▶ 食育県民大会への参加推進 |
| ▶ 食育・地産地消イベントの開催講演会・研修会 | ▶ 農業祭の開催 |
| ▶ 旬カレンダーの作成 | ▶ なんじょ鍋の実施 |

※1 地産地消ウィーク：山形県では、家族団らんの日を含む1週間を「地産地消ウィーク」に設定しています。地域料理店等の協力により、地産地消メニューの提供等、多彩な取組が展開されています。

（2）食料自給率の興味・関心の喚起

食料自給率の向上は国家的課題であり、地域農業の特色と関連した事業の周知などにより、その理解を深めます。

主な実践ポイント

ア 食料自給率の変遷などについて紹介します。

イ 地域の食料自給率と地域農業の特色などについて紹介します。

ウ 学校給食において、前年度を上回る県産食材を使用するおかげの提供に対し、補助金支援を行います。

エ 学校給食における米粉パン、米粉麺の使用に対し補助金支援を行います。

オ 学校給食で利用する食材について、地元産のものを供給する協定を継続するとともに、事業の周知により、食料自給率への興味関心を喚起します。

関連する主な事業

- | | |
|-------------------------|------------------|
| ▶ イベント等での食料自給率についての情報発信 | ▶ 学校給食米粉利用推進事業 |
| ▶ 学校給食地産地消促進事業 | ▶ 学校給食における特定野菜納入 |

（3）南陽ブランドの推進

地域の農産物の価値を高め農業収入に結びつけるためには、売れる農産物づくりと売る戦略が重要で、南陽ブランドを確立することが求められています。

主な実践のポイント

ア 地場産農産物や加工食品などの魅力を広く市内外にPRし、地域産業の活性化を図ります。

イ 地場産農産物等を利用した加工品開発やパッケージデザイン、新たな販路拡大の取組などについて支援をします。

ウ 県内外で開催される各種イベントにおいて、季節に応じた旬の果物を提供し、南陽市産果

物のPRを図ります。

関連する主な事業

- | | |
|--------------------|------------------------|
| ▶ 南陽産品ブランド化推進事業 | ▶ 南陽市果樹振興協議会（特産果樹PR事業） |
| ▶ 南陽市観光果樹振興会（PR事業） | ▶ 農業祭等での品評会の開催 |

（４）６次産業化の推進

地域農業が抱える課題を解決していく農業者側の切り口として、近年6次産業化が注目されています。農業者自ら取り組む、又は2次、3次事業者と連携した新たな生産、加工、販売を支援します。

主な実践のポイント

- ア 市内朝市、直売所、農業祭など各種イベント会場での地場産農産物の直売を推進します。
- イ 安全安心や地域の独自性を活かして、付加価値を高める取組を支援します。
- ウ 農業祭において朝取り果樹の即売や地元産の旬な野菜、南陽ならではの素材を生産者自ら販売し、消費者にその良さを伝えることにより地元農産品等の消費拡大を図ります。

関連する主な事業

- | | |
|--------------------|----------------|
| ▶ 6次産業化の研修会・講演会の開催 | ▶ 6次産業認定事業者の育成 |
| ▶ 6次産業化関連補助事業の推進 | ▶ 観光農園・直売所等の支援 |
| ▶ ワインフェスティバルの開催 | ▶ ワインツーリズムの実施 |

（５）食を支える「地域農業」への理解を深める取組

農業体験などを通じて地域農業を身近に感じるような取組を推進し、農業への理解を深めていきます。また、地域農業においては、農家人口の減少、農業後継者の減少、耕作放棄地の増加などの課題を抱えており、近い将来、地域農業の継続が難しくなることが予想されています。これらの諸課題について共通の理解とするため、情報共有の場を作ることが必要です。

主な実践のポイント

- ア 「農業」生産現場からの情報を積極的に発信するとともに、生産者と消費者との交流促進により、「農業」をより身近に感じられる場を提供します。
- イ 地元産の果物を学校等の給食等に提供する地場産デー給食の実施などにより、地域「農業」への理解から、地元で生産された農産物への関心や愛着へ、そして地産地消推進の枠組みへと繋がります。
- ウ 地域農業の姿と特色を紹介する資料等を作成し、市民の地域農業への理解を促進します。

関連する主な事業

- | | |
|---------------------|--------------|
| ▶ 南陽市の農業に関する資料集等の作成 | ▶ 地場産デー給食の実施 |
|---------------------|--------------|

第5章 成果指標と数値目標

1 成果指標と数値目標

食育・地産地消の推進にあたり、その進捗が客観的に把握できるよう、以下の成果指標と数値目標を定めます。

項目		平成 26 年度 前回事	令和元年度 現状値	目 標 (令和 6 年 度)
「食育」に興味を持っている 市民の割合	小学生	77.7%	60.9%	80%以上
	中学生	69.5%	63.5%	
	保護者	—	73.2%	
	一般市民	72.7%	67.9%	
朝食を週に2日以上欠食する 市民の割合	小学生	5.1%	4.2%	0%
	中学生	8.2%	6.2%	
	保護者	—	11.0%	5%以下
	一般市民	10.7%	15.8%	
食事バランスガイド等を参考 にして食生活を実践する市民 の割合	保護者	—	8.2%	20%以上
	一般市民	14.6%	14.9%	
メタボリックシンドロームへ の予防、改善を実施・継続す る市民の割合	保護者	—	21.9%	30%以上
	一般市民	26.2%	28.2%	
食品の安全に関する知識を理 解している市民の割合	保護者	—	46.4%	55%以上
	一般市民	58.3%	48.8%	
学校給食における県産品の利用率※		—	47.8%	55%以上
市内直売所の売上額※		—	17,325 万円	20,000 万円

※平成 30 年度の数値。他は令和元年度実施アンケートにより現状把握

資 料

1 食育・地産地消に関するアンケート調査の実施

食育・地産地消を総合的かつ計画的に推進するための「南陽市食育・地産地消推進計画」を策定する上で、市民の食育・地産地消に対する意識や関心、日ごろの食生活等について調査を行った。

- (1) 調査区分 市内の小学5年生(256名)・中学2年生(255名)・保護者(511名)
16歳～70歳までの市民400名を無作為に抽出しアンケートを行った。
- (2) 調査期間 令和元年11月8日～令和元年11月22日

2 食育・地産地消に関するアンケート調査の結果

上記1により実施した食育・地産地消に関するアンケート調査について、以下のとおり回答を得た。

- ・小学5年生(220名、回答率85.9%)
 - ・中学2年生(208名、回答率81.6%)
 - ・保護者(429名、回答率84.0%)
 - ・16歳～70歳までの市民(209名、回答率52.3%)
- (以下において、一般市民として表示します。)

(1) 小・中学生

①性別 (単位%、以下同じ)

区分	男	女	無回答
小学校5年生	49.5	48.2	2.3
中学校2年生	53.4	44.7	1.9

②「自分が食べるもの」について興味がありますか？

区分	とても興味がある	どちらかといえば興味がある	どちらともいえない	どちらかといえば興味がない	全く興味がない	無回答
小学校5年生	21.4	39.5	24.5	9.5	1.8	3.2
中学校2年生	23.6	39.9	23.1	8.7	3.4	1.4

③「食育」という言葉やその意味を知っていましたか？

区分	言葉も意味も知っている	言葉は知っているが、意味は知らない	言葉も意味も知らない	無回答
小学校5年生	17.7	46.8	30.0	5.5
中学校2年生	17.8	52.4	26.9	2.9

④「地産地消」という言葉やその意味について知っていましたか？

区分	言葉も意味も知っている	言葉は知っているが、意味は知らない	言葉も意味も知らない	無回答
小学校5年生	40.9	23.6	32.7	2.7
中学校2年生	58.2	21.2	18.8	1.9

⑤「朝食の欠食」について

区分	朝食はほとんど毎日食べる	朝食を食べない日が週に1日程度ある	朝食を食べない日が週に2～3日ある	朝食を食べない日が週に4～5日ある	朝食を食べない日が週に6日以上ある	無回答
小学校5年生	89.5	4.5	3.2	0.5	0.5	1.8
中学校2年生	84.1	8.2	2.4	1.9	1.9	1.4

⑥⑤で「朝食はほとんど毎日食べる」以外に○をつけた方におたずねします。朝食を食べない理由は何ですか？（複数回答可）

区分	食べる時間が無い	食欲がない	朝食に嫌いな食べ物がある	準備する時間がない	家族みんなが朝食を食べない
小学校5年生	61.9	33.3	0.0	4.8	0.0
中学校2年生	51.5	42.4	3.0	0.0	3.0

⑦家族と一緒に食事をとることについて、どう思いますか？

区分	とても大切なことなので、なるべく一緒に食事したい。	忙しければ一緒に食事できなくとも仕方ない	一緒でも一緒にでなくともどちらでもいい	特に、何とも思わない	できれば別々に食べたい	無回答
小学校5年生	67.3	18.2	7.3	5.5	0.0	1.8
中学校2年生	55.3	19.2	13.9	6.7	2.4	2.4

(2) 市民・保護者

①性別 (単位%、以下同じ)

区分	男	女	無回答
保護者	15.6	83.2	1.2
一般市民	41.6	56.9	1.4

②年齢 (満年齢)

区分	16～ 19歳	20～ 24歳	25～ 29歳	30～ 34歳	35～ 39歳	40～ 44歳	45～ 49歳	50～ 54歳	55～ 59歳	60～ 64歳	65～ 69歳	70～ 74歳	75～ 79歳	80歳 以上	無 回答
保護者	0.0	0.0	0.0	6.5	22.1	38.2	24.0	5.4	1.2	0.7	0.9	0.0	0.0	0.0	0.9
一般市民	9.1	4.3	5.7	7.7	6.7	7.2	9.1	11.5	9.6	10.5	13.9	3.8	0.0	0.5	0.5

③「食育」への興味がありますか？

区分	とても興味がある	どちらかといえば興味がある	どちらともいえない	どちらかといえば興味がない	全く興味がない	無回答
保護者	21.9	51.3	19.1	4.9	1.4	1.4
一般市民	23.4	44.5	21.5	6.3	2.9	1.4

④「食育」という言葉やその意味を知っていましたか？

区分	言葉も意味も知っている	言葉は知っているが、意味は知らない	言葉も意味も知らない	無回答
保護者	69.0	27.7	2.1	1.2
一般市民	59.8	34.0	5.3	1.0

⑤「地産地消」という言葉やその意味について知っていましたか？

区分	言葉も意味も知っている	言葉は知っているが、意味は知らない	言葉も意味も知らない	無回答
保護者	84.8	7.5	6.5	1.2
一般市民	83.7	7.2	8.1	1.0

⑥「地産地消」に関して、農産品を買う際に気をつけていることはありますか？

区分	できるだけ地域（県産）の農産品を買うようにしている	できるだけ国産の農産品を買うようにしている	特に気にしていない	無回答
保護者	24.9	55.9	17.9	1.2
一般市民	33.5	45.9	20.1	0.5

⑦⑥で「特に気にしていない」に○をつけた方におたずねします。その理由は何ですか？

（複数回答可）

区分	高いから	味はどれも同じだと思うから	どこで売っているかわからないから	その他
保護者	52.6	23.7	12.4	11.3
一般市民	32.0	38.0	12.0	18.0

⑧「朝食の欠食」について

区分	朝食はほとんど毎日食べる	朝食を食べない日が週に1日程度ある	朝食を食べない日が週に2～3日ある	朝食を食べない日が週に4～5日ある	朝食を食べない日が週に6日以上ある	無回答
保護者	78.6	4.7	3.5	3.3	4.2	5.8
一般市民	69.9	8.1	7.7	4.3	3.8	6.2

⑨⑧で「朝食はほとんど毎日食べる」以外に○をつけた方におたずねします。朝食を食べない理由は何ですか？（複数回答可）

区分	食べる時間がない	食欲がない	朝食に嫌いな食べ物がある	準備する時間がない	家族みんなが朝食を食べない
保護者	42.5	49.3	1.4	5.5	1.4
一般市民	36.2	31.0	1.7	29.3	1.7

⑩家族と一緒に食事をとることについて、どう思いますか？

区分	とても大切なことなので、なるべく一緒に食事をした	忙しければ一緒に食事できなくとも仕方ない	一緒でも一緒でなくともどちらでもいい	特に、何とも思わない	できれば別々に食べたい	無回答
保護者	75.3	15.9	0.9	0.7	0.2	7.0
一般市民	57.4	27.8	5.3	1.0	1.4	7.2

⑪自分や家族の健康のために、食生活に気を使っていますか？

区分	とても気を使っている	ある程度気を使っている	あまり気を使っていない	全く気を使っていない	無回答
保護者	14.0	74.6	5.6	0.2	5.6
一般市民	16.7	67.0	8.1	1.9	6.2

⑫⑪で「あまり気を使っていない」「全く気を使っていない」に○をつけた方におたずねします。その理由はなんですか？

区分	食べたい（飲みたい）ものを我慢したくないから	忙しくて気を使っていられないから	どう気を使っているかわからないから	その他
保護者	32.0	24.0	28.0	16.0
一般市民	28.6	28.6	38.1	4.8

⑬健全な食生活を実践するための心がけとして、参考にしているものはありますか？

区分	農林水産省の食事バランスガイド	農林水産省の食生活指針	厚生労働省の日本人の食事摂取基準	特に参考にしているものはない	その他	無回答
保護者	4.7	0.5	3.0	78.6	6.5	6.8
一般市民	4.8	1.0	9.1	67.0	9.6	8.6

⑭「メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）」への関心がありますか？

区分	とても関心がある	どちらかといえば関心がある	どちらともいえない	どちらかといえば関心がない	全く関心がない	無回答
保護者	15.6	49.2	21.4	4.7	3.3	5.8
一般市民	18.2	51.2	14.4	5.7	3.8	6.7

⑮「メタボリックシンドローム」の予防や改善のために、適切な食事、定期的な運動、週に複数回の体重測定のいずれかを実践していますか？複数の項目に取り組んでいる場合は取り組み期間が一番長いものについて回答してください。

区分	実践して半年以上継続している	実践しているが半年未満である	ときどき気をつけているが継続的ではない	現在は実践していないが、近いうちにしようと思っている	現在は実践していないし、しようとも思わない	無回答
保護者	18.2	3.7	45.5	13.5	13.8	5.4
一般市民	24.9	3.3	48.8	8.6	13.4	1.0

⑯「食の安全に関する知識」として、賞味期限及び消費期限、食品添加物、食品の保存方法、使用農薬等を含む栽培情報、遺伝子組み換え及び食中毒の予防に関する知識などが考えられますが、これらについてどの程度御存知ですか？

区分	よく知っている	どちらかといえば知っている	どちらともいえない	どちらかといえば知らない	全く知らない	無回答
保護者	6.5	39.9	34.3	14.5	0.9	4.0
一般市民	8.6	40.2	34.9	13.4	2.9	0.0

⑰郷土料理や行事食を家庭で作ることはありますか？

区分	よく作る	ときどき作る	あまり作らない	全く作らない	無回答
保護者	11.9	59.2	22.1	2.6	4.2
一般市民	16.3	56.5	20.6	6.2	0.5

⑱⑰で「あまり作らない」「全く作らない」に○をつけた方におたずねします。その理由は何ですか？

区分	調理方法がわからないから	手間、費用がかかるから	作っても、家族が食べないから	その他	無回答
保護者	34.0	32.1	20.8	4.7	8.5
一般市民	28.6	41.1	5.4	19.6	5.4

⑳地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理や行事食について、引き継いでいきたいと思いませんか？

区分	郷土料理や行事食について引き継いでいる（広めている）	引き継いでいきたいと思っている	特に引き継がなくてもよい	郷土料理や行事食がわからない	無回答
保護者	4.9	74.6	7.7	8.6	4.2
一般市民	4.8	74.2	13.4	7.2	0.5

㉑「食の推進について」あなたが重要だと考える項目に○をつけてください。（複数回答可）

区分	正しい食生活と生活リズム	食文化・伝統食の継承	食に対する感謝の気持ちの醸成	食の安全安心の啓蒙	地産地消の推進	その他
保護者	33.0	13.8	22.5	16.3	13.7	0.7
一般市民	33.5	11.3	20.8	19.1	14.2	1.2

※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても必ずしも100とはなりません。