

北海道食育コーディネーター制度の概要について

1 食育をめぐる現状と課題

生活様式の多様化に伴い、食生活の乱れに起因する生活習慣病が増加するなど、子供たちをはじめとする道民の心身への悪影響が懸念されている。

このような状況の中、安全な食べものを選択する能力や望ましい食習慣を身に付ける「食育」の重要性が注目されている。

このため道では、平成17年12月に「北海道食育推進行動計画～元気もりもり道産子食育プラン～」を策定し、道民運動として推進している。

これまで学校や地域住民、生産者などがそれぞれの視点で食育の取組を行っているが、道民が食に関する幅広い知識を身につけ、生涯にわたって健康で豊かな生活を実現するためには、地域の特色を生かした取組を広げ、定着させることが重要となっている。

2 制度創設の目的

道では、「食育」に関してさまざまな分野で専門的な知識や経験を有する北海道食育コーディネーターが、地域の要請に従って、地域における人材の育成、課題解決のための助言・指導等を行うことにより、地域での食育の活動を支援するため本制度を創設する。

3 制度の概要

(1) コーディネーターの登録

- ・食育に関する知識や経験を有する方々を、本人の承諾を得て登録する。

なお、専門分野は次のとおりとする。

- ①食事を楽しむ（食事のマナー、郷土料理、アイヌ料理、食文化など）
- ②味覚を育てる（味覚教育など）
- ③食べものと心と体の関係を知る（健康づくり、咀嚼・歯、食習慣など）
- ④体によい食べものを選ぶ知識を身につける（栄養バランス、食品の機能、食品衛生など）
- ⑤日本型食生活のよさを知る（日本料理、箸文化など）
- ⑥食の情報を見分ける知識を身につける（食品の表示、道独自の表示など）
- ⑦基本的な調理技術を身につける（調理技術、衛生、保存食など）
- ⑧食べもの大切さを知り、自然の恵みに感謝する（農・林・水産物など）
- ⑨食べものの作られる過程などを理解する（流通、体験、食の自給率など）
- ⑩食を通じて環境について考える（フードマイレージ、エコクッキング、食と環境との関係など）
- ⑪地域の食育推進に関すること（体制づくり、実践方法など）

- ・コーディネーターに関する情報をホームページで公開するなど団体等に周知する。

(2) コーディネーターの業務

- ・食育の担い手となる人材を育成する。
- ・食育の具体的な手法等について指導、助言等を行う。
- ・食育に関する課題解決に必要な情報の提供を行う。
- ・その他食育に関する事項について指導及び助言を行う。

(3) アドバイザーの派遣に係る経費

コーディネーターから指導、助言等を受けた団体等は、あらかじめ相互に確認した額の謝金及び旅費をコーディネーターに支払うものとする。

(4) 事務のながれ

北海道食育コーディネーター制度・事務フロー図

