

野菜を食べよう！1日350g！

三重県民の1日平均野菜摂取量は274gで、摂取目標量350gに対して約70g不足しています。これは、野菜を主材料としたおひたしやサラダ等の副菜なら約1皿に相当します。野菜不足は栄養バランスの偏りや生活習慣病などの観点からも問題となっています。

日頃からあと1皿多く野菜を食べる習慣を身につけましょう。

第10回健康野菜たっぷり料理グランプリ（ベジ-1グランプリ）最優秀作品のご紹介



野菜がたっぷりバランスの良いレシピのグランプリを開催し、入賞レシピを紹介しています。普段お弁当づくりをされている方も、ぜひ参考にしてみてくださいね。

【第10回 最優秀賞】

「夏を乗り切る弁当」
(鈴鹿大学短期大学部 市川真琳さん)

受賞作品レシピ
過去の入賞作品
はこちら▶



ベジ-1グランプリ

検索

「食育・地産地消」×SDGs

県では、第4次食育推進計画を策定し、家庭から学校、職場を含めた地域の中で、生涯を通じた切れ目のない取り組みを推進しています。食育の取組には「地産地消の推進」「食品ロスの削減」「エシカル消費の推進」など、2015年に国連で採択された、「2030年までに達成をめざす17の持続可能な開発目標（SDGs）」と関係が深いものがあり、SDGsの達成に向けて、食育の推進が果たす役割に期待が寄せられています。

地域で育てた農産物や地域の海で獲れた水産物を、その地域で消費する地産地消の取組は、地域経済の活性化や、運搬によって発生するCO₂の削減（フードマイレージの削減）など、持続可能な地域社会の構築につながります。

地域の農林水産物や食文化への理解を深め、私たち一人一人が地域の生産物や環境に配慮した食品を意識して選ぶことで、持続可能な社会の構築を目指しましょう。



三重県の制度のご紹介

「三重とこわか健康経営カンパニー（ホワイトみえ）」認定制度

三重県では、多くの県民の皆さんが一日の大半を過ごす職場での健康づくりが重要であることから、企業における主体的な健康経営®（※）の取組を推進するため、「三重とこわか健康経営カンパニー（ホワイトみえ）」認定制度を設けています。

認定企業の取組のうち、特に優れていると認められる取組について「三重とこわか健康経営大賞」として表彰を行っています。（※「健康経営®」は特定非営利活動法人健康経営研究会の登録商標です）



詳しくはこちら▶



【担当】

三重県医療保健部 健康推進課

ホワイトみえ

検索

連絡先（みえの地産地消・食育推進モデル事業）

三重県農林水産部フードイノベーション課 TEL:059-224-2395 Email: foods@pref.mie.lg.jp



2023年度

みえの地産地消・食育推進モデル事業

～ 社食で生産者応援・地産地消を進めよう！～

三重県

協力：三重県労使雇用支援機構（三重県経営者協会、連合三重）
マクセルクレハ株式会社

みえの地産地消・食育推進モデル事業とは

三重県は南北に長く温暖な気候や変化に富んだ海域に恵まれており、多種多様な農林水産物が生産されています。そのような中、三重県では「地物一番」の取組を通じた地産地消を推進しています。また、多くの県民の皆さんが、一日のうち多くの時間を過ごす職場における健康の保持・増進に向けた「健康経営®」の取組が重要です。

みえの地産地消・食育推進モデル事業では、県産食材の新たな販路開拓・消費拡大による地域社会への貢献と企業の健康経営の推進を目的として、県内事業所の社員食堂等において、県産食材を使用したメニューの提供や従業員の健康づくりに寄与する食育の実施に向けた取組を推進しています。

※「健康経営®」は、特定非営利活動法人健康経営研究会の登録商標です。
「健康経営®」とは、従業員の健康保持・増進の取組が、将来的に収益性等を高める投資であるとの考えのもと、健康管理を経営的視点から考え、戦略的に実践することです。

事業紹介
ページ▶



地物一番とは

地産地消運動※1から生まれた「地物一番」。

- ・三重県産品を改めて見直し、オンリーワンという誇りを持てるよう、生産者も消費者も意識して県産品に向き合うこと
- ・四季を感じ豊かな心を育むためには、身近な地元の旬な食材が一番
- ・生産者と消費者の結びつきを強めて食に対する安心感を再構築していくためには地元食材が一番



様々な地元が一番という思いを込めた「地物一番」のキャッチフレーズやシンボルマークを目印に、協賛事業者の皆さんの協力のもと、県産品をクローズアップする取組を展開しています。

※1 地域で生産された農林水産物や農林水産業に由来するサービスを地域で消費・享受することを通じて、地域の住民が自らの生活、地域のあり方等について見直そうとする運動

※2 家庭の日（毎月 第3日曜日）とその前日の土曜日を「みえ地物一番の日」として設定

詳しくは
こちら▶



地物一番

検索

2023年度の取組の紹介 「マクセルクレハ株式会社」

マクセルクレハ株式会社において、県産食材の消費拡大ならびに、地産地消を切り口とした取組として実施した従業員向けの食育イベントの活動を紹介します。

三重県産食材へのこだわり

日ごろから食堂で使用している食材はほとんどが三重県産食材です。地産地消の取組を通じて、地域社会に貢献しています。また、従業員の健康づくりに活用してもらえよう、メニューに含まれる栄養に関する情報を表示しています。

地物一番フェアの開催・地産地消食材を紹介

食堂での県産食材へのこだわりと、県産食材の魅力を従業員に知ってもらえよう、地物一番フェアを開催しました。

フェア期間中の1日を「地物一番の日イベント」とし、米や野菜はもちろん、茶や調味料もすべて三重県産を使用する、こだわりぬいた三重県産食材100%メニューを提供しました。「地物一番」マークの表示で使用した食材が県産食材であることをPRし、メニューとともに掲示して紹介しました。

また、伊勢茶の飲みくらべを実施し、三重県を代表するお茶である、かぶせ茶と深蒸し煎茶の違いを体験してもらいました。



県産食材を100%
使用したイベント



伊勢茶の飲みくらべ体験



食堂の様子

イベント当日は普段より多くの従業員の利用がありました。「おいしかった」といった好評の声の他、「県産食材100%でできるんだね」といった驚きの声もあり、今後も地産地消の活動を継続していこうと思います。

食堂業者より



My Kitchen

できたて・手作りにこだわったおいしい食事と、季節感のあるイベントなどで、従業員の皆様に満足いただける食堂運営を心がけています。今後も、皆様の健康づくりに貢献できるようなメニューの提供に取り組んで参ります。三重県産の食材を使い、その良さを伝えることで、地域を応援していきたいと思っております。

株式会社Myキッチン 代表取締役 谷口

マクセルクレハ株式会社・労働組合より



食堂を利用する皆さんに満足していただけよう、定期的に検討の場を設け、食堂事業者様、労働組合、会社が協力して改善に取り組んでおります。これからも、食堂の利用を介して従業員への健康づくりに寄与するとともに、地産地消の取組を通して地域社会に貢献できるよう取り組んで参ります。

マクセルクレハ株式会社 人事総務部 藤田
マクセルクレハ労働組合 宮脇

三重県と連携した食育啓発

三重県から提供された「地物一番」のポスターやのぼりを掲示して県産食材の使用をPRしました。また、県産の農林水産物や食育に関するPOPを食堂に設置し、食育に関する啓発活動を実施しました。



▲ 卓上POP ▶



▲「地物一番」ポスター

◀「地物一番」のぼり

2021、2022年度に紹介した事業者の取組の紹介

2021、2022年度に取組みをご紹介した「キオクシア株式会社四日市工場」「古河電気工業株式会社 三重事業所」では、2023年度も同様の取組が継続して行われています。



◀ 2021、2022年度の取組をまとめたリーフレットはこちらから

キオクシア株式会社 四日市工場

「地物一番」マークで地産地消食材を表示

食堂利用者が、地産地消食材を身近に感じていただけるよう、地産地消食材のメニューには「地物一番」マークの表示を行っています。

また、食堂利用者の声も大切にすることで、三重とこわか健康経営大賞2023の大賞を受賞。引き続き地元の食材を通して、健康意識を高める活動の場となるようにサポートしていきます。



古河電気工業株式会社 三重事業所

地物一番フェアの開催・地産地消食材を表示

地物一番フェアを開催し、地産地消食材を活かしたメニューを提供し、「地物一番」マークで地産地消のPRを行いました。また、食堂利用者が気軽に地産地消メニューを食べられるよう、補助を行い、手に取りやすい価格で販売しました。



2023年度 三重県庁食堂での取組の紹介（食堂運営：株式会社 魚国総本社）

三重県庁の食堂においても、8月31日の「野菜の日」に合わせて地産地消と食育を一体とした食育イベントを実施しました。

野菜の日にちなんだメニューの提供と食育啓発

県産野菜をたっぷり使ったメニューを提供しました。

また、「地物一番」のポスターやのぼりで地産地消を意識させるとともに、「野菜を食べよう」ののぼりや啓発ポスターを掲示し、食育啓発を行いました。



ベジチェックで野菜の摂取状況を確認

カゴメ株式会社から「ベジチェック」をお借りし、職員に野菜不足を実感してもらいました。



三重県庁からのお知らせ

三重県では、「第4次三重県食育推進計画」において、「生活」「地域」「社会」における、生涯を通じた途切れない食育の実施を掲げており、職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進に向けて取り組んでいます。

P R 資材の提供や県産食材の仕入れ先となる事業者を紹介させていただきますので、ご希望があれば下記連絡先までご連絡ください。

連絡先 三重県農林水産部フードイノベーション課
TEL：059-224-2395 Email：foods@pref.mie.lg.jp

