

<新島村の食をめぐる環境と実態>

気候・風土・慣習

- 人口2,837人
高齢化率37.6%
(平成27年11月1日現在)
- 年間通じて温暖
- 野菜・果物栽培が産業ではなく生活の一部として盛ん
- 冬季は西風強くなる
- 船便欠航率が上がる
- 商店が品薄になる
- 近場でも歩かずに車を利用する

相互扶助の文化
モヤイ(お互い様)精神、隣組

食品・流通・食文化

- 地場産物は流通にのりにくい
親戚・近所で配りあう食べるよりも子・孫に送る
- 保存食の文化
芋、そぎ(切干大根)、くさや、天草など
- 行事・節句が盛ん
餅・饅頭が作られ、配られる
- お祝・香典返しなど
砂糖・醤油・油などが多い

推測される食習慣

- 野菜摂取量が不足する
- 塩分量が多くなる
(濃い味付けを好む)
- 甘辛い味に慣れている
(砂糖、醤油を多く使う)
- 糖質の摂取、飲酒量が多くなる

疾病・医療費より

- 高血圧、脂質異常症医療費が都平均の約2倍
- 糖尿病医療費は重症になるほど都平均より高くなる
- 男性の痛風医療費は都平均の約3倍
(いずれもH25国保連医療費分析より)
- 小・中学生の肥満率が都平均の約1.3倍
(H26都・村資料より)

アンケート調査から分かったこと

- 子ども(保育園～高校生)調査(N=291、回収率93%)
- 保護者(保育園～中学校)調査(N=239、回収率71%)
- 朝食摂取率は子どもH19調査97%→H27調査95%、保護者H21調査91%→H27調査93%
- 共食率は朝食76%→68%、夕食96%→93%(小～高)
- 郷土料理を知っている保護者58%→85%
- 栄養バランスについて知っている子ども67%→71%(小～高)
- 家庭で食事マナーなど教えている保護者88%→87%

<新島村がめざす「途切れない食育」>

胎児期
乳幼児期

- ・ 妊娠時・離乳食時・未就園児への食育
- ・ 保育園での食育

学童期

- ・ 小学校、中学校、高校での食育

青、壮年期

- ・ いわゆる「大人」への食育
- ・ 子どもの保護者としての食育

老年期

- ・ 高齢者への食育

子どもステージ

食を通し、心身ともに健やかな新島村の子どもを育む

大人ステージ

高齢になっても、健康でいられるような食生活を送ることができる