



# 消費

食の安全に関する情報提供、消費者自らが食を考える習慣を身に付けるための取り組みを進めています。

例えば・・・

## 「地産地消」を通じた「食育」

### 「食」を取り巻く問題

- ◎食生活の乱れや生活習慣病の増加
- ◎食べ残しによる浪費と環境問題
- ◎食料自給率の低下 など

### 「食育」の推進

食生活の大切さや地域の食文化の理解を通じて、子どもの頃から、好ましい食習慣と豊かなところを育む「食育」に力を入れます。



学校での「ふるさと給食デー」



食育ボランティアによる郷土料理講習会

### こんな取り組みを

#### 『ふるさと給食デー』

学校給食に地元の食材を活用して、子どもたちに地域の食文化や産業への理解を深めてもらいます。

#### 『食育ボランティア』

食育指導に当たる「食育ボランティア」1,000人の養成・登録を進め、食育を県民の草の根活動として広げていきます。



食の安全安心についての相談、苦情は「食の安全110番」へ！

# ☎096-387-5558

受付時間：(月～金) 午前9時～正午、午後1時～5時

県民の皆さんからの食品表示をはじめとする食の安全安心に関する全般的な相談、苦情などの窓口として、「食の安全110番」を県庁内に設置しました。電話のほか郵便、FAX、電子メールでもご相談いただけます。

- 郵便 〒862-8570 (住所記載不要) 「食の安全110番」あて
- FAX 096-382-7403 ●電子メール [syokunoanzen@pref.kumamoto.lg.jp](mailto:syokunoanzen@pref.kumamoto.lg.jp)

■お問い合わせ先／熊本県食の安全・消費生活課 ☎096-383-1111 (内線7426) FAX096-382-7403  
電子メール [syokunoanzen@pref.kumamoto.lg.jp](mailto:syokunoanzen@pref.kumamoto.lg.jp)  
ホームページ [http://www.pref.kumamoto.jp/safety\\_food/index.html](http://www.pref.kumamoto.jp/safety_food/index.html)

力をお願いします。

食は生命と健康の基本です。これからも県民の皆さんと力を合わせて、食の安全安心対策に取り組んで参りますので、ご理解とご協力をお願いします。

梅雨の晴れ間に色鮮やかな紫陽花。夏一番を前に食べ物も傷みやすくなり、皆さんも毎日の食事に気を遣われていることと思います。

今回、ご紹介した食の安全安心対策は、去る三月に策定した「くまもと食の安全安心のための基本方針」に基づいて進めているものです。この基本方針では、①環境との関わりにも配慮する「循環型社会」の視点、②食の科学的な「安全」を確保し、「安心」につなげていくという「消費者の安心」の視点、③行政、生産者や事業者、消費者が、それぞれの役割に応じて取り組みを行いながら、理解し合い連携・協働する「パートナーシップ」の視点、これら三つの視点で食の安全の確保に努めていくこととしています。

四月からは「食の安全・消費生活課」を新たに設置し、情報の共有をはじめ、消費者や生産者・事業者の皆さんとの連携の場づくりなど総合的な施策を進めております。



熊本県知事 潮谷義子

## 知事室から