

## 〈本文中の用語の解説〉

### 1) 食べる知恵

適量を食べる、味わって食べる、食事のリズムをもつ、食事づくりや準備に関わりそれを理解する、歯と口の健康について理解するなど、単に栄養素の知識だけでなく、食材や調理、食習慣、食事行動についてなど、食に関する様々な知識や能力を含めて広くとらえ、「食べる知恵」としています。

### 2) 特定給食施設

特定多数の者に対して継続的に食事を提供する施設のうち1回100食以上又は1日250食以上の食事を提供する施設のことです。健康増進法により、特定給食施設の設置者は所在地知事に届出をしなければならないことになっており、また、栄養士又は管理栄養士を置くよう努めなければいけないとされています。

### 3) しまね☆まめなカンパニー

従業員の健康づくり・健康経営に取り組む事業所や来客者等への健康情報発信に協力いただいている事業所を登録する制度のことです。

### 4) 8020運動（はちまるにいまる）

平成元年より厚生省（当時）と日本歯科医師会が推進している「80歳になっても20人以上自分の歯を保とう」という運動です。20人以上の歯があれば、食生活にはほぼ満足することができると言われていました。そのため、「生涯、自分の歯で食べる楽しみを味わえるように」との願いを込めてこの運動が始まりました。

### 5) 噛ミン30（かみんぐさんまる）

食育を推進する一助として、一口30回以上噛むことを目標とした取組。

「歯科保健と食育の在り方に関する検討会」報告書（H21.7月厚生労働省）「歯・口の健康と食育～噛ミン30（カミングサンマル）」で、食育の今後の方向性が示されています。

### 6) 食品ロス

本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食べ物のことです。

### 7) 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する地方公共団体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、以て3Rを推進すると共に、食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間のネットワークです。

### 8) 有機農産物

化学的に合成された肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、土壌の性質に由来する農地の生産力を発揮させるとともに、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法を採用したほ場において、「有機農産物の日本農林規格（有機JAS規格）」の基準に従って生産された農産物のことです。

### 9) 美味(おい)しまね認証

「安全で美味しい島根の県産品認証制度」の通称。島根県で生産される農林水産物が県の定めたGAP(ギャップ)※（農業生産工程管理）基準に基づき生産されていることを認証する県独自のGAP認証制度です。認証されると、生産者は認証マークを使用することができます。

※GAP：Good Agricultural Practices（よい農業の取組）の略。農産物の安全、作業従事者の安全、良好な環境の保全等を実現するために、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を繰り返して行う一連の取組です。

### 10) 有機農業

化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないことと遺伝子組換え技術を利用しないことを基本に、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減する農業をいいます。

### 11) リスクコミュニケーション

消費者、事業者、行政担当者など関係者の間で情報や意見をお互いに交換しようというもの。「リスク」とは損失や危害の生じる可能性または確率及びその大きさのこと。わが国では、平成15（2003）年の食品安全基本法制定、食品衛生法改正時にこの考え方が取り入れられました。

### 12) 食品表示法

販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。）の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及びJAS法による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする法律です。平成25年6月28日に公布され、平成27年4月1日から施行されました。