

第3章 重点課題毎の取り組むべき施策

1 生涯にわたる健康づくり

- (1) 食に関する知識及び食を選択できる力の習得
- (2) 望ましい食習慣の形成
- (3) 望ましい食習慣の定着と継続
- (4) 適正体重を維持するための知識の習得
- (5) 災害時の食の備え

2 家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進

- (1) 家庭での食育の実践
- (2) 家庭を支える地域における食育の推進
- (3) 食や生活に関する基礎の習得

3 新潟の食の理解と継承

- (1) 生産者と消費者の交流の促進
- (2) 食に関する体験活動の実践
- (3) 新潟の食を生み出す農林水産業等への理解

〔施策設定の考え方〕

国による食育基本法の制定、食育推進基本計画の策定、それに基づく新潟県食育推進計画の策定、さらに市町村食育推進計画の策定により、食育に賛同し食育活動に取り組む団体や企業等が増え、食育活動が定着しつつあります。地域機関においても、地域食育普及事業や地域食育推進ネットワーク会議等により、関係者間の繋がりができ、食育の取組が広がってきました。

第２次計画において、重点課題毎の取り組むべき施策を記載しますが、様々な組織に賛同いただき取り組んでいただくことで、食育活動が広く推進されることから、様々な組織との協働を通し、目標達成を目指します。

なお、地域機関は取り組むべき施策を踏まえ、食育に関する会議等を活用し、現状に合わせた展開を行います。

1 生涯にわたる健康づくり

(1) 食に関する知識及び食を選択できる力の習得

①栄養バランスに優れた「米を中心とした主食・主菜・副菜をそろえた日本型食生活」の普及啓発

栄養バランスに優れた望ましい食生活の普及を図るため、あらゆる場を活用して、「米を中心とした主食・主菜・副菜をそろえた日本型食生活」の良さについて普及啓発を行います。

②「にいがた減塩ルネサンス運動」の推進

高血圧・胃がん対策として、減塩や野菜と果物の適切な摂取のため多様な担い手と連携しながら「にいがた減塩ルネサンス運動」を一層推進し、栄養バランスに優れた食事選択の推進を図ります。

③学校・保育所等における指導の充実

食に関する様々な体験や指導を通して、正しい知識を基に望ましい食事を選択するなど、食生活を自己管理できる能力を育てます。保護者に対しても情報提供を行い、家庭と連携して取り組みます。

また、食育推進の中核を担う栄養教諭の計画的な配置や市町村、栄養士会、食生活改善推進委員協議会等関係団体との連携を進め、指導体制の充実を図ります。

④給食施設を活用した普及啓発

対象者が給食を通して、望ましい食生活を実践できるよう、対象者に合わせた給食の提供や、栄養・食生活に関する情報提供のための支援を行います。

併せて、給食施設がスムーズに栄養管理に取り組めるよう、研修会等を通して支援します。また、管理栄養士等が適正に配置されるよう、施設指導を通し、栄養士会等と連携しながら働きかけを行います。

⑤外食等で適切に食品や料理を選択できる仕組みづくりの推進

栄養成分の表示や健康に配慮したサービスを提供する「健康づくり支援店」が活用されるよう、民間事業者等と連携した取組を推進し、スーパーや飲食店等の利用者が望ましい食事を選択できるよう環境を整備します。

⑥食品表示に関する正しい知識の普及啓発

食品関連事業者及び消費者双方に対し、イベントや講習会など様々な機会をとらえ、食品を購入する際の情報となる食品表示（食物アレルギー表示を含む）に関する正しい知識の普及啓発を図ります。

⑦民間事業者等と連携した無関心層への働きかけ及び仕組みづくり

食育に無関心な者が、食育に関心を持つきっかけとなるよう、健康づくりに特化せず様々な取組を、民間事業者等と協働して展開できるような仕組みづくりを検討します。

⑧生活習慣病予防につながる健全な食習慣についての普及啓発

県ホームページ「健康にいがた21」や、新聞・雑誌、イベント等、様々な機会を活用し、対象者に応じた普及啓発を行います。

⑨食育に関する専門的知識を有する人材の活用

食育についての専門的な知識を有する、管理栄養士、栄養士、調理師等を活用し、給食提供や調理体験、食や農業に関するイベントなど様々な場面における食育活動を推進します。

（２）望ましい食習慣の形成

①妊産婦への働きかけ

母子手帳交付時やパパ・ママ教室等の機会を利用し、妊産婦自身とパートナーや家族へ働きかけ、親自身と産まれてくる子どもの望ましい食習慣等についての教育を促進します。

②乳幼児健診等を活用した普及啓発

乳幼児健診等において、乳幼児の成長過程に応じた望ましい生活習慣や間食を含めた望ましい食事選択について普及啓発することにより、家庭における食育活動の基礎づくりを支援します。

③給食や授業等を活用した働きかけ

・保育所等

日々の給食を通し、望ましい食習慣の形成についての働きかけを行うことや、望ましい食習慣とうす味習慣は日々の食卓で形成されることを保育参観や試食会、また「給食だより」などを通して、家庭へ働きかける取組を促進します。

・小中学校

学校給食を「生きた教材」として活用し、望ましい食習慣とうす味習慣の形成に向けた指導を行います。栄養教諭を中心に全教職員が連携・協力し継

続的な働きかけを行います。

また、「早寝・早起き・朝ごはん運動」等、食習慣改善のための取組を家庭と連携して推進します。

④生活リズムの形成についての働きかけ

子どもの規則正しい生活リズムの形成に向け、様々な場を活用して、朝食の必要性、睡眠時間の確保、運動習慣等が重要であることを普及啓発します。

⑤むし歯・歯周病予防の働きかけ

「新潟県歯科保健推進条例」に基づき、生涯にわたり自分の歯を保ち、よく噛んで食生活を楽しめるよう、むし歯や歯周病の予防の取組が習慣化するよう働きかけを行います。また、歯の役割や全身の健康との関わり、「8020（80歳で20本以上の歯を保つこと）」の意義等、豊かな食生活を支える歯や口の健康の重要性を啓発します。

⑥歯や口の健康の大切さの普及啓発

いつまでも豊かな食生活と会話を楽しむためには、歯の健康が大切なことから、幼児期から高齢期までのむし歯・歯周病予防と口腔ケアの重要性を啓発します。また、よく噛むことが肥満の防止につながる等、健康についての効果を啓発し、子どもの時期から、よく噛み、よく味わって食べる習慣の定着を図ります。

（3）望ましい食習慣の定着と継続

①高等学校や大学での食育の充実

高等学校における食育の推進は、保健体育科、家庭科、特別活動等を中心に学校の教育活動全体を通して行います。特に家庭科では、調理実習を通して、調理に関する知識と技術を習得させ、安全と環境に配慮し主体的に食生活を営む力を身に付けられるよう働きかける取組を推進します。

また、大学では入学時に食事の重要性についての普及啓発や調理実習等の体験を通して、自分の食生活をマネジメントできる力を身につけられるような取組を促進します。

これらの世代への働きかけを通し、望ましい食習慣とうす味習慣の定着と継続を強化します。

②健康診断結果等を活用した生活習慣の振り返り

学校や職場等において、望ましい食生活について健康診断結果等を活用し継続した啓発活動が行われるよう働きかけます。

③社員食堂や配達弁当を活用した取組

働き盛り世代への継続した働きかけを行うため、配達弁当業者や社員食堂等と連携し、野菜摂取量の増加や食塩摂取量の減少等に取り組みます。また、利用者が主食・主菜・副菜をそろえた食事を選択できるよう、望ましい食事に関する知識の普及に努めます。

④一人暮らしでもできる簡単な調理法の普及啓発

料理に慣れない人や調理器具が揃っていない人でも実践できる、総菜やレトルト食品、冷凍食品のアレンジ法や、継続して食事作りができるようなレシピの普及を図り、誰もが望ましい食生活を実践・継続できるような取組を進めます。

(4) 適正体重を維持するための知識の習得

①肥満や生活習慣病の予防

肥満に起因する生活習慣病の予防対策を推進します。

望ましい食事選択と合わせ、身体活動量を増やすことも重要であり、歩くことを推進する「歩こう NIIGATA 大作戦」による歩数の増加と運動習慣の定着に努めます。

②学校・保育所等における指導の充実

学校・保育所等において、やせや肥満傾向など課題のある子どもと保護者に対し、適切な食事内容等についての栄養指導や、健康診断の結果に応じて、保健・医療関係機関と連携して進める取組を促進します。

学校では、栄養教諭等が中心となり、保健の授業、学級活動の授業において、心身の成長と望ましい食事選択等について指導を行う体制を強化します。

③やせの弊害についての普及啓発

20 歳代女性のやせが課題としてあげられることから、中学・高校生から 20 歳代女性に対し、やせの弊害（無月経、骨粗鬆症、不妊等）についての普及啓発を行います。

④高齢者の食事量の確保、体重管理の必要性の普及啓発

高齢者は調理意欲や嚥下機能の低下により、食事量及びたんぱく質の摂取が

減少し、低栄養の者の割合が高くなる傾向にあります。高齢者向けの食環境に関する情報（高齢者向けの食事に対応できる事業者等）を関係者が共有し、高齢者の適正な栄養の確保について普及します。また、体重が健康管理の指標となることについても普及します。

⑤多様化するライフスタイルや社会変化に対応した仕組みづくり

総菜や冷凍食品といった中食が充実し、食事作りの負担を軽減する食環境が整っています。これらを健康的な食事として活用できるよう、望ましい組合せ方や、野菜不足を補う方法等を、スーパーやコンビニ等と協働して進めていきます。

（５）災害時の食の備え

①災害から身を守る意識の醸成と知識の普及

新潟県は近年、自然災害に多く見舞われています。災害にあっても自分の命は自分で守るという意識を醸成し、被災後も望ましい食生活を継続できるよう、日頃から地域の災害の特性や災害時の食事に関する知識の普及について、関係組織と連携して取り組んでいきます。

②家庭用備蓄食品に関する普及啓発

専用の備蓄食品や日頃から利用できる食品、家族の状況（乳幼児、高齢者、慢性疾患患者など）に合わせて最低でも３日分、出来れば１週間分程度の食品や器具等の備蓄について普及啓発に努めます。

③災害時の調理法の習得

災害時、水やガス等が使えない状況でも可能な調理方法について、普及啓発を行います。

④避難所でもバランスよく食事をとるための知識と技術の普及

避難生活が長期化すると、栄養バランスの偏り等、様々な問題が顕在化してきます。そこで、平時から糖尿病や高血圧症などの持病を持つ人だけでなく、健康な人に対しても、避難生活における食事の注意点や摂り方について普及啓発を行います。

⑤給食施設への普及

災害時対応マニュアルや備蓄食等の整備及び活用について、様々な機会を通じて普及啓発を行います。

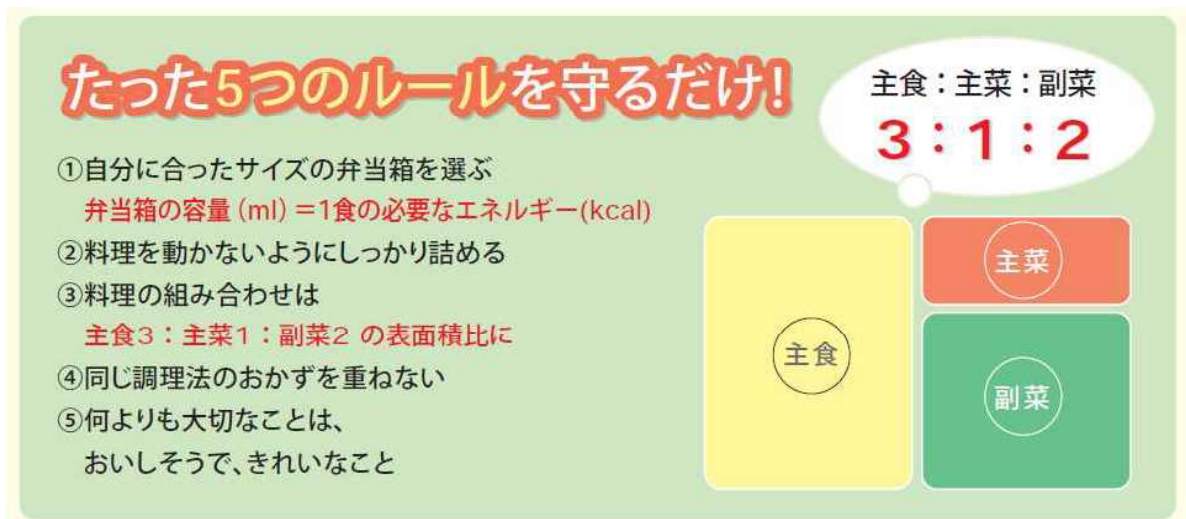
～主食・主菜・副菜をそろえた日本型食生活とは～

「日本型食生活」は、日本の気候風土に適した米（ごはん）などの主食を中心に、魚や肉などの主菜、野菜や海そうなどの副菜と多様なおかずを組み合わせる食生活のことをいいます。栄養バランスに優れているだけでなく、日本各地で生産される農林水産物を多彩に盛り込んでいることが特徴です。

自分にぴったりの一食分がひと目でわかる方法の一つとして、3・1・2弁当箱ダイエット法がありますので紹介します。

～3・1・2弁当箱ダイエット法～

ルールはとにかく簡単です。たった5つのルールを守るだけです。これなら、めんどろな栄養計算をしなくても、適量で栄養バランスのよい1食分の目安がわかります。



(『3・1・2弁当箱ダイエット法』／群羊社から引用)

日本が世界有数の長寿国である理由は、優れた食事内容にあると国際的にも評価されています。このような中、平成 25 年 12 月には、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

「和食」の特徴としては、「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」「栄養バランスに優れた健康的な食生活」「自然の美しさや季節の移ろいの表現」「正月などの年中行事との密接な関わり」とされています。

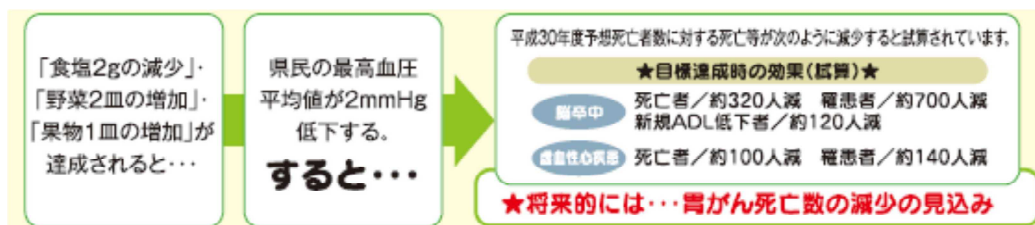
一方、近年では、米の消費が減少し、その結果、栄養バランスが崩れ、生活習慣病が増加する一因といわれています。また、食の多様化が進む一方で、地域の伝統的な食文化が失われつつある状況にあります。

日本型食生活は、ナトリウム（塩分）の摂取量が多いという課題もあることから、減塩をベースに日本型食生活の実践に向けた取組が重要です。

コラム 4

～にいがた減塩ルネサンス運動とは～

胃がん・高血圧対策として、平成21年度から平成24年度までをステップ1、平成30年度までをステップ2として、10年間かけて「食塩2g減少」「野菜2皿の増加」「果物1皿の増加」に取り組む運動です。これらの目標が達成されることにより、次のような効果が試算されています。



この運動は、「おいしく、気軽に、健康に」をモットーとして、県・市町村・学校・企業など多様な担い手により運動を推進していきます。

〇にいがた減塩ルネサンス運動ホームページ

http://www.kenko-niigata.com/21/step2/gen_en/index.html

コラム 5

～災害時の食事について～

災害時には、水道、電気、ガスといったライフラインがとまること等により様々な生活に支障がでます。特に、生命に関わる食品や飲料水については、日頃から適切な備えをしましょう。

いざという時のために、最低でも3日分、できれば1週間分程度の食品や飲料水を備えましょう。

買い置きたい食品の例

主食

- 米(炊き込み・白米・玄米のいずれでも可)
- もち
- レトルトごはん
- レトルトおかゆ
- シリアル(コーンフレーク)
- 乾麺(そうめん、そば、パスタ、ラーメンなど)

主菜

- レトルト食品(カレー、シチューなど)
- 缶詰(肉、魚、大豆など)
- 乾物(大豆、海苔、昆布など)

副菜

- 缶詰(野菜)
- スープ
- 缶詰汁物
- 乾燥野菜、海藻、きのこ
- 保存できる野菜類(しゅがいのも、玉ねぎ等)

飲料

- 水・お茶
- イオン飲料
- 100%果汁・野菜ジュース
- スキムミルク、ロングライフ牛乳
- ティーパック

その他

- 薬物缶詰、ドライフルーツ
- ドロッ、あめ、チョコレート
- 乾菓子
- 栄養補助食品
- 調味料(醤油、コンソメ等)

サイクル保存とは?

食品の賞味期限が切れる前に、新しいものを買い置き、古いものを消費するサイクルで保存します。

新しいものを買い置き → 古いものを消費

防災袋に入れる持ち出し用食料の例 (1人あたり1日分の食料)

● 食 品

- 水 2L
- 野菜ジュース 200ml
- ごはん(レトルト) 3パック
- 肉・魚・大豆(レトルト缶詰) 3食分
- 野菜(レトルト・缶詰) 3食分
- クラッカー 1箱

● 食品以外のもの

- はさみ、ナイフ、缶切り
- マッチ、またはライター
- 使い捨てのお皿、コップ、割り箸
- アルミホイル・ラップ
- ウェットティッシュ
- ポリ袋(大・小)
- ゴミ袋

コラム6

～健康づくり支援店とは～

健康づくり支援店とは、健康に配慮した「情報」・「メニュー」・「サービス」などの提供ができるお店として、新潟県または新潟市が指定したお店です。

野菜たっぷりの健康メニューを提供している店、栄養成分表示をしている店、健康情報を提供している店など、その内容は多様です。

健康づくり支援店には、食堂やレストランなどの飲食店、お惣菜販売店、スーパーマーケット、コンビニエンスストアなどがあり、みなさんの健康づくりを応援するお店として、安心して利用することができます。

○健康づくり支援店ホームページ

<http://kenko.pref.niigata.lg.jp/search/>

QRコードは
こちら



新潟県食育普及マーク ショクビィー



指定ステッカー

コラム7

～高齢者の低栄養と若い女性の「やせ」について～

高齢者における低栄養の原因は、主に食事摂取量の減少です。一人住まいや老夫婦のみの生活、様々な精神的要因も関わってきますので、同居者や介護者はそれらの点に関しても注意深く見守る必要があります。

また、高齢になると摂取する食品が単一になりがちですが、肉や魚、豆類、乳製品などのたんぱく質の摂取も心がけたいところです。手軽に調理できる食品を取り入れながら、主食・主菜・副菜のそろった食事を目指しましょう。

若い女性の「やせ」は多くの健康問題のリスクを高め、さらに若い女性や妊婦の低栄養問題は「次世代の子ども」の生活習慣病のリスクを高めると危惧されています。

最近の研究では、若い女性や妊婦の低栄養が、その子どもの将来の生活習慣病（高血圧、糖尿病など）のリスクを高めるとの見方があります。妊娠中のみならず、妊娠する前からの適切な食生活の確保が、将来の日本の子どもたちの健康にとって大切であることを理解し、適正体重の維持とバランスのとれた食生活の確立を目指しましょう。



2 家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進

(1) 家庭での食育の実践

①親子の絆や豊かな心と体の育成

母乳育児を促進することや、家族そろって語らいながら食事をする事が、親子の絆や豊かな心と体の育成につながることを、あらゆる機会を通して啓発します。

②親子が共に食べる共食の理解

家族が食卓を囲んで共に食事を取りながらコミュニケーションを図る共食が食育の原点であり、子どもへの食育を推進していく上で大切な時間と場であることを普及・推進します。

③「早寝・早起き・朝ごはん」の実践

子どもの基本的な生活習慣の確立と定着のため、「早寝・早起き・朝ごはん」の取組を家庭において取り組めるよう、色々な機会を活用して働きかけます。

④家庭での食事作りの実践

子どもが将来自立し、望ましい食生活を送るためには、食事を作ることができる能力が重要です。家庭において、年代に応じた体験を促すことと、親子が興味を持って参加できる料理教室等の提供を、様々な関係者と協力して推進します。

⑤買い物の体験

子どもが将来自立し、望ましい食生活を送るためには、食事を作ることができる能力と併せて、食料品を購入する体験も重要です。肉や魚、野菜、果物の選別や消費期限の見方等、食料品を購入するための基本的な事項を伝える取組を進めます。

(2) 家庭を支える地域における食育の推進

①新潟の食文化の情報収集と発信

家庭における「食」に対する機能の低下に伴い、行事食や郷土料理などの伝承が困難な状況にあることから、食文化に関する情報収集や県内各地域の伝統的な料理やその地域ならではの郷土料理等、食文化に関する情報の収集に努めます。また、併せてホームページやイベント等を活用した情報発信を行います。

②スーパーや飲食店での取組

スーパーマーケットや飲食店等では、季節や行事に応じた食の伝承や野菜摂取のためのレシピの普及など、販売を通して取り組まれていることから、これらの場を活用した食育活動の取組を支援します。

③各種広報媒体等を活用した啓発の推進

県民が情報収集を図る様々な広報媒体を活用し、毎年6月の「食育推進月間」や毎月19日の「食育の日」等を周知し、自主的な取組を促します。

具体的には、ワーク・ライフ・バランスの観点からも「食育の日」には、家族と食卓を囲み主食・主菜・副菜をそろえた食事の体験をするなど、食生活改善につながる内容について広報を行います。

④給食や授業等を活用した働きかけ

P37（2）③参照

⑤食育に関する専門的知識を有する人材の活用

P37（1）⑨参照

⑥多様化するライフスタイルや社会変化に対応した仕組みづくり

P40（4）⑤参照

（3）食や生活に関する基礎の習得

①若年世代の食の選択

高等学校や大学入学、就職等の節目の年に、親から自立する若年者が多く、それを機会に朝食欠食や野菜の摂取不足など食生活の乱れが生じやすい傾向にあります。そこで、学校や企業において、基本的な調理法や望ましい食事選択等について教育する機会を設けるよう働きかけます。

②男性の朝食欠食減少に向けた取組

男性の朝食欠食率が高いことから、朝食を食べることのメリットや食べるための工夫に関する普及啓発、コンビニやスーパー等で購入できる朝食向けメニューの広報等、朝食を欠食しないような環境づくりを推進するとともに、事業者が自ら取り組んでいけるよう支援します。

コラム 8

～共食とは～

小学生の約5人に1人、中学生の約3人に1人が朝ごはんをひとりで食べている状況にあります。ひとりで食べる子どもでは、心や体の不調を感じる割合が多いようです。

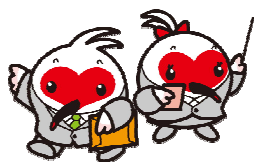
食を共にする「共食」は、「一緒に食べる」ことだけではなく、「何をつくろうか?」、「おいしかったね」と話し合うことも含まれます。

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」。食育の日に、日頃の食生活を見直したり、家族と楽しく食卓を囲んでみませんか?

コラム 9

～ワーク・ライフ・バランスとは～

ワーク・ライフ・バランスとは、誰もがやりがいや充実感を感じながら働き、仕事上の責任を果たす一方で、子育て・介護の時間や、家庭、地域、自己啓発等にかかる個人の時間を持ち、健康で豊かな生活ができるよう、仕事と生活の双方の調和を実現することを言います。



3 新潟の食の理解と継承

(1) 生産者と消費者の交流の促進

①交流の促進

直売所の開設や施設の充実等をとおして、消費者から生産者の顔が見え、交流できるような場を増やしていく取組を進めます。

②旬が魅力の県産農林水産物に関する情報提供

ホームページ等を活用し、産地や旬の情報など、県産農林水産物に関する情報を積極的に発信していきます。

また、一般消費者や親子・児童等を対象とした講習会・研修会や消費拡大イベントなど、県産農林水産物に関する各種 PR 活動を実施または支援します。

③環境と調和のとれた農林水産業の理解促進

環境に配慮した生産方法によって、収穫された農林水産物の地元への供給や、食に関する研修会・講習会等の積極的な開催を通じて、生産者の取組に対する県民の理解促進を図ります。

(2) 食に関する体験活動の実践

①子どもたちの農林漁業体験の促進

農林漁業に関する生産者の役割や食の大切さを伝えるため、地域ぐるみの受入れ体制づくりや体験交流の指導者の育成・確保を進め、子どもたちが農林水産業に関する生活を体験できる場を充実させていきます。

また、地域や学校での農林漁業体験活動において、食育ボランティアや『にいがた「なりわいの匠」』等との連携を促進し、その成果を広く周知・普及します。

②県内農林水産資源を活用した食育実践活動の展開

市町村地産地消推進協議会や農林漁業関係団体、流通関係者や食育ボランティア、食生活改善推進委員協議会等と連携を図りながら、県産農林水産物を使用した料理教室やフェアの開催、県内農林水産資源を活用した体験行事等を通じて、食を育む農林漁業の大切さや県産農林水産物に対する県民の理解促進を図ります。

③民間団体等と連携した取組

- ・農林漁業関係団体等と連携した取組の推進

農林漁業に係る知識・技能や地域に伝わる郷土料理などの調理体験を通して、農林漁業や食に関する理解を促します。

- ・調理師養成施設等と連携した取組の推進

調理師養成施設や栄養士養成施設等と連携し、地域に伝わる郷土料理の調理体験など、食文化の継承・発展に努めます。

(3) 新潟の食を生み出す農林水産業等への理解

①身近で安全・安心な県産農林水産物の供給・消費の拡大

学校給食において市町村の実情に合わせ、より県産農林水産物が使用しやすい体制づくりを推進し、引き続き、安定・継続した県産農林水産物の供給拡大を図ります。

また、望ましい食事選択や食料の生産等に対する理解を深め、食べ物を大切に、生産等に関わる人々に対し感謝の心を育む取組を推進します。

②食の安全に関する普及啓発

- ・「にいがた食の安全インフォメーション」等を活用した普及啓発

県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」やメールマガジン、県の広報紙、食品販売店での店頭掲示板、チラシなど様々な広報媒体を活用し、食の安全・安心に関する正確な情報提供に努め、知識の普及啓発を図ります。

また、違反食品などについては、正確な情報を迅速に公表することにより、県民の不安拡大や風評被害の防止を図ります。

- ・民間の人材活用による知識の普及

食品衛生に関する高度な知識を有する人材や、きのこの食・毒鑑別のできる人材を「食の安全・安心サポーター」として委嘱し、事業者や消費者に対し正しい知識の普及を図ります。

- ・食の安全に関する相互理解の推進

食品の安全性について、消費者、食品関連事業者、行政の相互理解を深めるために、食の安全に関するテーマで県民意見交換会などを県内各地で開催します。

～食の安全に関する情報発信～

ホームページ

「にいがた食の安全インフォメーション」

食中毒予防、食品検査、食品回収など新潟県の食の安全に関するさまざまな情報を掲載しています。ぜひ御覧ください。

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/>



にいがた食の安全

検索

店頭掲示板

「にいがた食の安全インフォメーション」

県内スーパーマーケット等の協力を得て、店頭に掲示板を設置し、消費者向けに食中毒予防や食品検査などのさまざまな情報を発信しています。



ここに情報を
掲示

メールマガジン「いただきます！にいがた食の安全・安心通信」

食の安全・安心に関する注目の話題などを盛り込んだ電子メールを毎週無料配信しています。ぜひ御登録ください。

読者登録は上記ホームページまたは左記のQRコードから。

