



信州の食でつながる、人づくり・地域づくり

長野県の特長その1 元気で長生き

★平均寿命 (R2 都道府県別生命表)

男性 82.68歳 **全国2位**

女性 88.23歳 **全国4位**

★健康寿命 (日常生活動作が自立している期間の平均) (R4 介護保険の要介護度)

男性 81.0歳 **全国1位**

女性 84.9歳 **全国1位**

★高齢者就業率 (R2 国勢調査)

長野県 31.6% **全国1位**

長野県の特長その2 全国有数の農業県

★全国シェア上位 (生産量) の主な農作物

レタス	セロリ	}	全国シェア1位
えのき茸	プルーン		
ぶなしめじ			

白菜	加工用トマト	}	全国シェア2位
りんご	ぶどう		

★全国に先駆けて「味」に着目した認定制度を創設

長野県原産地呼称管理制度

信州プレミアム牛肉認定制度

長野県の特長その3 野菜の摂取量が多い

野菜の摂取量が多い

H28 国民健康・栄養調査報告

男性 352g/日 **全国1位**

女性 335g/日 **全国1位**

課題

食生活の課題は「食塩摂取量」

男性 11.8g/日 **全国3位**

女性 10.1g/日 **全国1位**



長野県 PR キャラクター「アルクマ」
©長野県アルクマ

信州の豊かな食文化・郷土食

★信州にはおいしい野菜・果物がたくさん

おいしい信州ふーど

長野県産の農畜水産物、
主原料が長野県産の加工食品、
長野県の伝統・歴史・風土に
根ざした郷土食・食文化
しあわせ信州



長野県 NAGANO の恵み

県内で生産された農畜水産物、
主原料が県産である加工食品、
豊かな信州の風土に育まれた郷
土食を「おいしい信州ふーど」とし
て、その魅力を発信しています。

厳密な基準で選んだ信州農畜水産物



こだわり食料[プレミアム]



信州で開発[オリジナル]



クイーンルージュ®

シナリップ



信州ならではの食料

[ヘリテイジ]

信州の伝統野菜

松本一本ねぎ



ぼたんこしょう
ぼたんこしょう



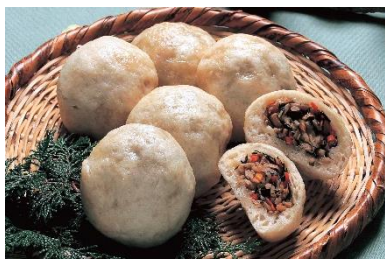
環境配慮

[サステイナブル]

有機 JAS
信州の環境にやさしい農産物
エコファーマー
GAP



★代表的な郷土料理「おやき」



地域で採れる季節の野菜をたっぷり使います。

★地域の特産物や郷土食を取り入れた学校給食



R6 学校給食に長野県産物を活用した
献立コンクール最優秀献立

- ・麦ご飯
- ・みそポテバーグ
- ・ブロッコリーの和風サラダ
- ・ふわとろスープ
- ・牛乳



みそポテバーグ

←レシビ(クックパッド
長野県公式キッチン
のページが開きます。)