

山形県が幸福度ランキング第7位に!!

(一財)日本総合研究所が公表した「全47都道府県幸福度ランキング2022年版」で、**山形県は総合7位**となりました。

このランキングは、国の統計資料等を基に、人々の幸福度と関連性が高いと判断された客観的な80の指標から順位が算出されたものです。



山形県が評価されているポイント

全国1位

- ・正規雇用者比率
- ・待機児童率の低さ
- ・一人暮らし高齢者率の低さ
- ・選挙投票率(国政選挙)

全国2位

- ・健康診査受診率
- ・常設映画館数
- ・地域子育て支援拠点の箇所数
- ・不登校児童生徒率の低さ

全国3位

- ・食料自給率(カロリーベース)
- ・持ち家比率



本県のランキングの詳細



子育て環境や雇用環境、家族の支え合いなどの社会生活の基盤が充実している点が評価されています。

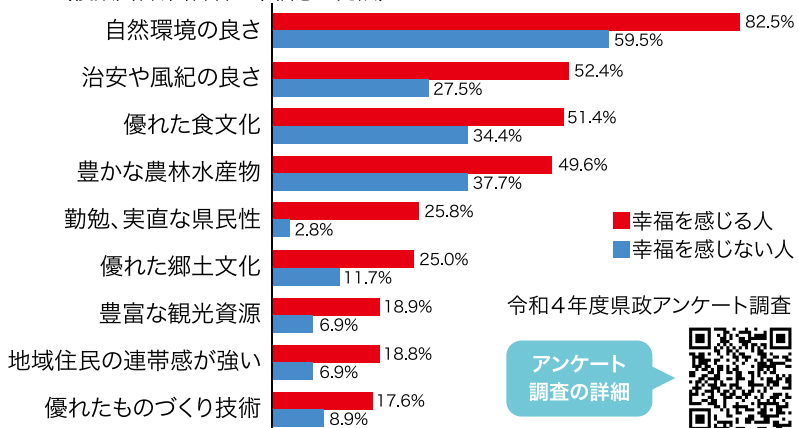
県民の意識は?

・県が今年度実施した県政アンケート調査(2500人対象)では、全体の72%の方が「幸福を感じている」と回答しました。

・「山形県の誇れる良さ」についての回答の上位は「自然環境」「優れた食文化」「治安・風紀」「豊かな農林水産物」でした。

・また、「山形県の誇れる良さ」に気づき、実感している人ほど、幸福を感じていることがわかりました。

Q 山形県が他県に誇れる良さはどのようなものがあると思いますか?
(複数回答、回答者の幸福感の内訳)



幸せは、何によって決まるのか?

皆さんにとって「幸せ」とは何でしょうか。どんなときに「幸せ」を感じるでしょうか。おいしいものを食べたとき、目標を達成したとき、いつもの何気ない景色や会話で和んだとき……。普段の生活や地域に目を向けたとき、どんな「幸せ」があるでしょうか。

皆さんも、日々の暮らしで幸せを感じるときや、山形の良いところについて考えてみませんか。

若者や移住者が感じる山形の暮らしや良さについて動画で紹介していますのでぜひご覧ください。



若者インタビュー



移住者インタビュー



▶問い合わせ ◎ 企画調整課 ☎023-630-2896

今こそ、米粉を見直してみよう!

山形のおいしいお米から生まれたバラエティー豊かな米粉の食品。ぜひ味わってみませんか。



知ってほしい米粉の魅力

おいしくヘルシー!
料理も手軽に!

もちり食感

米粉で作られたパンや麺はもちりとしており、日本人が大好きなもちもちの食感が楽しめます。

さっぱりヘルシー

小麦粉よりも油の吸収率が低く、天ぷらや唐揚げを米粉で揚げると、サクサク感が長く持続します。

簡単調理

小麦粉と異なり油分が少なく、ダマになりにくいので、粉をふるう必要がなく調理が簡単です。

玄米粉の機能性

食物繊維、ビタミン類、抗酸化物質や血糖上昇を抑制するGABAなどが豊富で、高い機能性を持っています。

優れたアミノ酸バランス

アミノ酸のバランスが小麦より優れ、良質なタンパク質を含みます。

食料自給率アップ

国産米粉パンを1人が1か月に3個食べると、自給率が1%アップするといわれています。

グルテンフリー

小麦が含むグルテンでアレルギー症状が出る方も食べることができます。
※商品のアレルギー表示を必ずご確認ください。

米粉の消費拡大に向けた県の取組み

山形県産のおいしいお米を、さまざまな食べ方で味わっていただけるよう、県では米粉の利用と消費の拡大をめざし、県産米粉を使用した商品のPRや開発支援、学校給食への提供支援などに取り組んでいます。ぜひ、山形生まれの米粉食品をお楽しみください!



①おいしい!やまがた米粉キャンペーン

県内で購入できる県産米粉を使ったおいしい米粉商品を多数紹介しています。おすすめの米粉商品はホームページやSNSをご覧ください。

参加店数:39 対象商品数:118



お米のめくみ穂たる(村山市)「白っち」



こどり庵(南陽市)「パウムクーヘン」



Choosy Cake(山形市)「セニールケーキ」



あおいそら(東根市)「くりむ」

③高校生山形のうまいもの米粉商品開発プロジェクト

県内の高校生と企業が連携して県産農林水産物を活用した米粉パンと米粉スイーツ商品を共同開発しました。

■開発商品数
令和4年度 4商品



置賜農業高校×東北日本ハム(株)共同開発商品「米粉ドーナツ」

⑤米粉を使ったレシピの紹介

やまがた米っ粉クラブホームページで家庭で簡単にできるおいしい米粉レシピを紹介していますので、ぜひお試しください。

レシピはこちら▼



②県産米粉の商品開発を支援

事業者向けに「集合研修」「専門家派遣」「先進地視察」など希望に応じてオーダーメイド研修を実施するなど、米粉商品の開発・改良を支援しました。



プロの方向けにさまざまな米粉パンの製造技術を学ぶ研修会を開催

④学校給食における米粉食品の提供を支援

学校給食において県産米粉を使用したパン、麺、おかず、デザートなどを提供する市町村を支援しています。



♪米粉情報配信中♪

米粉のレシピ・商品・飲食店・支援事業・イベントなどを調べるなら

やまがた米っ粉クラブ
ホームページ



おすすめの米粉商品を調べるなら

Instagram Facebook



▶問い合わせ ◎ 農業技術環境課 ☎023-630-3188