

「千葉県多様性が尊重され誰もが活躍できる社会の形成の推進に関する条例」が、本年1月1日に施行されました。

私たちの社会は年齢、性別、障がいの有無、国籍や文化的背景、性的指向や性自認など、さまざまな違いがある人々で構成されています。

全ての人々が、多様性を尊重することの重要性を理解し、互いに認め合い、連携し、協力することが、社会の活力・創造性の向上につながると考えられます。

県では、多様性尊重条例の下、あらゆる人々が差別を受けることなく、一人一人がさまざまな違いがある個人として尊重され、誰もが参加し、その人らしく活躍できる社会づくりを進めていきます。



条例に関するQ&A

Q 多様性を尊重することは、どのように社会の活力や創造性を高めることにつながるのですか？

A 多様性を尊重することにより、あらゆる立場の人々の意見が表れることで、新たな気付きや発想、変化が生じたり、異なる個性や能力を持つ人が影響し合うことで、よりよい結果に結び付くことが期待できるなど、千葉県の活力の維持・向上につながると考えています。

Q 「その人らしく活躍できる」とはどういうことですか？

A この条例に掲げる「その人らしく活躍できる」とは、その人の希望や意欲に応じて自己実現を図っていくことであり、就労や地域における活動、家事などさまざまな場面が含まれると考えています。

Q 県ではどのような取り組みを進めていくのですか？

A 男女共同参画や高齢者・障がい者福祉、多文化共生など、県行政のあらゆる分野で取り組みの充実を図ります。また、条例の理念や多様性尊重の意義について、リーフレットやホームページなどを活用しながら広報します。

Q 私たちは具体的に何をすればいいのですか？

A それぞれができる範囲で、人々が持つさまざまな違いへの理解を深めていただきたいと考えています。例えば、自分と異なる人の意見を聞いたり、違いを知ることができるイベントに参加するといったことが考えられます。県でも、パラスポーツフェスタや国際理解セミナーなどを実施していますので、ぜひご参加ください。

条例のポイント

多様性が尊重され誰もが活躍できる社会の実現を目指す理念条例であり、基本理念や県の責務、県民の役割などを規定しています。

●基本理念

さまざまな違いを互いに尊重しながら関わり合い、影響を及ぼし合うことは、社会の活力や創造性を高めることにつながるの考えの下、多様性が尊重され誰もが活躍できる社会を目指すこととしています。

●県の責務

県行政のあらゆる分野で、基本理念を踏まえた施策を実施するとともに、多様性尊重の意義について普及啓発していくこととしています。

●県民や事業者の役割

それぞれの立場や特性などに応じて、できる範囲で多様性が尊重され誰もが活躍できる社会づくりに取り組むこととしています。

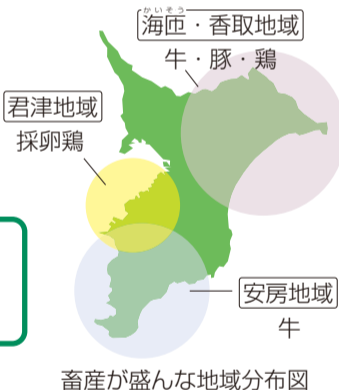
問い合わせ 県政策企画課 TEL043-223-2440

多様性尊重条例 千葉県 検索



ちばの畜産、こんなにすごい！

千葉は全国屈指の畜産県で、都市部を含む県内各地で牛・豚・鶏などさまざまな家畜を飼育しています。首都圏を中心に豊富な畜産物を供給し私たちの食卓を支えています。



畜産が盛んな地域分布図

飼養戸数は全国上位 (令和5年「畜産統計」より)

- 酪農 全国5位 ●養豚 全国4位
- 採卵鶏 全国3位

歴史もすごい！

南房総市は日本の酪農発祥の地

江戸時代、八代将軍徳川吉宗が、現在の南房総市にあった嶺岡牧に白牛を放牧し、牛乳で醍醐*を作らせ、普及したことが始まりです。

*牛乳を煮つめて生キャラメルのようにしたもので、当時は薬とされていました。



嶺岡乳牛研究所に立つ「日本酪農発祥の地」の碑

近代養豚の黎明期を支えた末廣農場

本県の近代養豚は明治期に始まり、大正期には岩崎久彌(三菱財閥)が現在の富里市に末廣農場を開設、優良種豚を供給し、本県の養豚の基礎を築きました。



種豚(中ヨークシャー種) (写真所蔵:橋家(富里市提供))

官庁における種鶏・種卵配布

明治時代、千葉県は官庁における種鶏・種卵配布を日本で初めて行い、養鶏の発達および普及に努めました。

ドイツ式ソーセージの普及

横芝光町出身の大木市蔵が日本で初めてドイツ式ソーセージを世にお披露目しました。また、習志野市は、「日本のソーセージ製法 伝承の地」となっています。



写真提供: 習志野商工会議所

問い合わせ 県畜産課 TEL043-223-2927

詳しい情報はこちら▶



千葉県 畜産の概要 検索



酪農のさと情報 検索

「千葉ブランド水産物」に3品が仲間入り

豊かな自然と海に恵まれている千葉県。全国に誇る優れた県産水産物として認定される「千葉ブランド水産物」に、今年度は新たに3品が加わり、合計で36品となりました。

新たな認定品

新富津漁協江戸前オイスター (新富津漁業協同組合)

東京湾の富津岬南側海域で、国内では珍しい「シングルシード方式」*で養殖。東京湾の栄養をたっぷり取り込み、濃厚なうまみを楽しめます。



*専用の籠に一粒一粒バラバラの状態でカキを入れて養殖する方法

いすみ産船上活メサワラ (夷隅東部漁業協同組合)

ひき縄漁法で一匹ずつ丁寧に釣り上げ、船上で素早く活メ処理するため、鮮度を長時間保てます。冬場は脂が乗り、刺し身やたたきがお薦めです。



銚子港水揚げ骨まで食べられるイワシのやわらか煮 ((株)兆星)

銚子漁港で水揚げされた新鮮なマイワシを地元伝統の甘辛いしょうゆ風味に仕上げました。子どもからお年寄りまで骨を気にせずにパクパク食べられる逸品です。



◀「千葉ブランド水産物認定品」は、県内のスーパーや百貨店で販売しています！このマークを目印に、千葉の恵みを味わってください。

問い合わせ 県水産課 TEL043-223-3045

千葉ブランド水産物認定品 検索

