

令和5年度 第1回市川市食育推進関係機関連絡会（詳細）

1 開催日時：令和5年7月13日（木）午後3時～5時

2 場 所：市川市保健センター4階大会議室

3 出席者：代表13名

鈴木氏（一般社団法人市川市歯科医師会）

富田氏（市川市PTA連絡協議会）

山崎氏（市川市私立幼稚園協会）

君和田氏（市川市食生活サポート協議会）

澤田氏（市川市漁業協同組合）

菅谷氏（千葉伝統郷土料理研究会）

小林氏（市川市農業協同組合）

中村氏（市川商工会議所）

相原氏（市川市消費者モニター友の会）

浮谷氏（NPO法人日本食育ランドスケープ協会）

山本氏（千葉県市川健康福祉センター）

高橋氏（和洋女子大学）

染谷氏（生産者代表）

（事務局）保健部：川島部長

保健センター健康支援課：坂井課長、中川主幹、平林副主幹、

村上副主幹、池田副主幹、永田主任、大杉技師

（関係課）臨海整備課：戸川主査

保健体育課：荻原主幹、沖田副主幹

こども施設運営支援課：橋本主幹、高橋副主幹

清掃事業課：堀江主幹、笹沼主事

4 内 容 （1）第4次市川市食育推進計画について

（2）令和5年度市川市の食育推進について

（3）代表者及び関係機関等の取り組み紹介

（4）その他

5 閉会

【午後 3 時開会】

健康支援課長：皆様こんにちは。本日はお忙しい中お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。定刻となりましたので、只今より令和 5 年度第 1 回市川市食育推進関係機関連絡会を開会いたします。

会議に関しましては、市川市審議会等の会議公開に関する指針により、公開が原則となっております。本日、傍聴希望の方はいらっしゃいませんので、議事に入りたいと思います。

内容（1）第 4 次市川市食育推進計画について

事務局：市川市では、食育基本法第 18 条第 1 項に基づいて、市民一人ひとりが食に関する理解を深めて心も体も健康に暮らしていけるよう、今年度から令和 9 年度まで 5 年間の第 4 次計画をスタートしております。本日は、概要版を使って説明させていただきます。

（基本理念、スローガン）

左 1 枚めくっていただくと、左ページに基本理念、食育推進スローガンが示してあります。基本理念は「食ではぐくむ 体も心も健康なまち いちかわ」とし、子どもから高齢者まで市民一人ひとりが生涯を通じて健全な食生活を身につけ実践することにより、心身ともに健康でいきいきと暮らすことができるまちを目指します。食育推進スローガンは「食育の環を広げよう！～つなぐ・広がる いちかわの食育～」。第 1 次計画では食育の周知、第 2 次計画は周知から実践へ、第 3 次計画では食育の実践を支えるために関係機関のネットワークを強化するよう取り組んでまいりました。第 4 次計画では、これらを引き継ぎ、家庭、保育園、地域が連携し、食育関係者、関係機関・団体が一体になって支えることで、さらに食育の環を広げ次世代につなげていきます。計画書の表紙は、そのイメージを描いています。

（数値目標）

右ページには、数値目標を掲げています。第 3 次計画で達成した指標項目は引き継がず、第 4 次計画で引き続き内容を変更して継続した指標項目は、3、8、9、10、11、13。新たに設定した指標項目は 14 になります。

指標項目 3：家族や友人、地域の人など誰かと一緒に食事をする「共食」は、市川市は単独世帯が多いこと、高齢者の一人暮らしも多い等の理由から、評価対象を 全世代から小学 5 年生と中学 2 年生に変更しました。指標項目 8：市民全体では減塩に対する意識が高まり目標値を達成したのですが、市川市は千葉県の中でも高血圧の方が多いことから引き続き評価項目とし、意識の低い 30～50 歳代の働く世代を目標値に設定いたします。指標項目 9：学校給食における地場産物に関わる項目は、国で示されてる目標設定の考え方より、栄養教諭等による指導の取組回数と金額ベースの割合に変更します。指標項目 10. 11：農漁業体験の項目を、農業体験と水産物に分割しました。指標項目 13：市川市には代表的な伝

統的な料理がなく、転出入も多い特徴がありますので、千葉県に限らず、日本の伝統的な食文化や出身地の伝統料理に表現を変更しました。指標項目 14: 食品ロス削減は SDGs の目標の 1 つとなっており、生産から消費までの一連の食の環境を意識しつつ環境にも配慮した食育を推進するといった国の考え方より、新規で追加した項目です。

(基本目標)

右 1 枚めくると、3 つの基本目標が示してあります。

1 つめの目標は、「健康な体づくりと豊かな心を育てる」(健康の視点) です。世帯構造の変化や多様化する社会情勢に対応しつつ、健康づくりの原点である家庭、子どもたちが多くの時間を過ごす保育園、幼稚園、学校、身近な地域での交流の機会を通じてライフステージに沿った食育を推進します。子どもの基本的な生活習慣づくり、若い世代は食に関する意識を高め望ましい食習慣が実践できるように、働く世代は自分の健康に関心を持ち生活習慣病予防や改善に向けた取り組みを推進していきます。高齢者、貧困の状況にある子どもに対する支援は、関連事業課と連携・共有し、多様なライフスタイルに応じた支援を発信していきます。

2 つめの目標は、「食文化継承と食の循環・環境を理解し実践する」(社会、環境、文化の視点) です。先ほどもお伝えした通り、市川市は核家族が多く、転出入、在住外国人も多いことから、出身地の伝統料理や母国の食文化も理解しつつ、給食に取り入れたり学校の授業の材料として活用し、日本の伝統的な食文化継承に取り組んでいきます。また、農産物、水産物に触れることで、食への理解と食べ物に感謝する心を育てます。国際的にも問題となっている食品ロスの削減など、環境に配慮した食育も推進します。

最後、3 つ目の目標は、「食育推進運動の展開と推進体制の充実を図る」(総合的な視点) です。市川市の食育を推進するために、食に関わる関係者がそれぞれの特性を活かし連携しながら食育を推進していきます。食に関する情報が氾濫する中、市民が正しい情報を選択することができよう周知啓発します。行政と関わる機会の少ない若い世代、働く世代に向けては課題となっておりますので、SNS 等のデジタルツールを活用したり、食育に関わる関係機関・団体の皆様と効果的な取り組みについて検討してまいりたいと考えております。

こちらの概要版は、皆様が所属している市民の方、団体に配布が可能ですので、お声掛けください。

(食育アンケート報告)

食育アンケートのご報告をいたします。インデックス内容 1 の e-モニターアンケート結果をご覧ください。また、概要版の数値目標、計画書の本冊ですと 34 ページに数値目標を記載しておりますので、併せてご確認ください。

6 月 6 日から 19 日に e-モニターアンケートを実施しました。今年度は第 4 次食育推進計画の初年度であり、今回の調査の目的は、指標項目の現状値を把握することになります。回答者の性別、年齢、また、第 4 次計画書に既に現状値が記載

してある調査項目につきましては資料をご確認ください。計画書に現状値を掲載していない指標項目を中心にご報告いたします。

第4次計画、指標項目11の「市川市で水産物がとれることを知っている市民の割合」について、e-モニターアンケート結果の資料では問10「市川市で水産物がとれることを知っていますか」の質問で、「知っている」と回答した方が74.6%、「知らない」と回答した方は25.4%という結果でした。指標項目11の現状値には74.6%という数値が入り、今後は現状値より向上が目標となります。今回は、市川市の水産物の認知について初めてアンケートに組み込みましたので、より詳しい調査項目を追加いたしました。問11「市川市でどのような水産物がとれることを知っていますか」の問いに対しては、ホンビノス貝と回答した方が78.8%、スズキと回答した方が28.6%、ノリと回答した方は82.1%となりました。その他のご意見としては、ハゼ、牡蠣、あさりなどの回答がありました。指標項目13の「日本の食文化や伝統料理、家庭で受け継がれてきた料理や作法を継承し伝えている市民の割合」について、問13の「日本の食文化や郷土料理、家庭で受け継がれてきた料理や作法等を伝えていますか」の問いに対し、「伝えている」と回答した方は56.6%、「伝えていない」と回答した方が42.8%、無回答が0.4%で、指標項目13の現状値は56.6%となり目標値を大きく上回る結果となりました。今後、中間評価で同様の調査を踏まえ、目標値を検討したいと考えております。指標項目14の「食品ロス削減のために必要な分だけ購入、調理している市民の割合」について、問14「食品ロス削減のために、必要な分だけ購入したり調理をするように意識していますか」の問いに対し、「いつも意識している」が29.7%、「どちらかといえば意識している」が59.3%、「あまり意識していない」が9.0%、「全く意識していない」が2.1%。指標項目14は、「いつも意識している」と「どちらかといえば意識している」の合計89.0%が現状値となり、目標値は現状値より向上となります。

また、自由記載のその他のご意見としては、学校や子どもに関すること、遺伝子組み換えや農薬等の食の安全について、環境、食品ロスなど意見の多い順に記載しております。また、指標項目9の「栄養教諭等による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数」の現状値は月9.5回、「学校給食における地場産物を使用する割合」の現状値は75.2%となっております。

このように、全ての現状値がそろいましたので、5年後の目標値に近づけるよう、食育の取り組みを進めてまいります。次回のアンケート調査は、中間評価を実施する令和7年度を予定しております。

健康支援課長：第4次食育推進計画につきまして、ご質問、ご意見等ございますでしょうか。第3次計画では、関係者の皆様と連携した取り組みを行うことができました。この場を借りて御礼申し上げます。第4次計画におきましても、引き続き皆様と連携協働してネットワーク強化をしてまいりたいと考えておりますので、ご協力よろしくお願いいたします。

内容（2）令和5年度市川市の食育推進について

事務局：令和4年度食育の推進報告と令和5年度食育の取組計画について、事務局からご報告させていただきます。（※スライドを用いて説明）

健康支援課：インデックス内容2をご覧ください。食育関係課会議は年5回実施いたしました。その他に食育推進関係機関連絡会を7月、11月と年2回開催いたしました。関係課に関する内容としまして、第4次市川市食育推進計画を策定いたしました。また、6月に冷凍生活アドバイザー西川剛史先生をお招きして食育講演会を開催し、「忙しい日もラクラク調理 冷凍王子に学ぶ！今すぐ使える冷凍術」というテーマでお話をいただきました。その他、市民まつりの参加、生涯学習センターで食育展示、6月4日の広報では食育特集として、バランスについて取り上げ、主食、主菜、副菜の組み合わせや市でとれる魚や野菜、保育園や学校給食のことについて掲載をいたしました。

次に、令和5年度の食育の推進計画についてです。会議は、食育関係課会議を年5回、食育推進関係機関連絡会も年2回予定しております。その他の取り組みでは、広報活動として、6月の食育月間に生涯学習センターで今年も6月13日から27日に、「食育の環を広げよう！つなぐ・広がる いちかわの食育」というテーマで食育展示を行いました。今年は環境フェアで食品ロス削減をテーマにした展示を行いました。広報いちかわの食育特集では、「食の悩みをスッキリ解決します」ということで、市民のお悩みにお答えするような形で記事を掲載いたしました。食育の日のシール、食育探検も、団体に配布できる方がいらっしゃいましたら、お声掛けいただければと思います。

次に、健康支援課の事業については、主にライフステージに沿った食育の推進を行っており、妊娠6ヶ月から8ヶ月の妊婦の方とパートナーを対象にパパママ栄養クラスを開催し、バランスのよい食事や妊娠中の食事のポイントをお伝えしています。離乳食教室では1回食と2回食の教室を行っており、離乳食の進め方の話と作り方の実演を行っております。1歳6ヶ月児健診と3歳児健診では、偏食やむら食い、遊び食いなどの栄養相談をお受けしています。

その他、依頼事業として、こども館や婦人会などからの依頼をお受けして、子どもの食事、骨粗鬆症予防や減塩についてのポイントなどもお話をさせていただいております。食生活サポーターの活動支援も行っております。こちらのスライドは、食生活サポーターのおとなの食育講習会での講話と、デモンストレーションで調理した献立になっております。また今夏には、おやこの食育講習会、放課後保育クラブでの健康教育、秋は移動販売でのレシピ配布を予定しております。

本日、農業振興課が欠席しておりますので、引き続き、説明をしていきます。まず1枚目のスライドは、令和5年度の新しい事業の一つである、おうちでちよ

こっと菜園の様子です。参加者は市内在住の50組で、自宅のベランダや庭でトマトを育てる体験を通じて農業への理解を深めていただきます。隣のスライドは、「市川のやさい」フェア。例年は「市川のトマト」フェアを実施していましたが、今年度は5月に野菜フェアを市場で開催し、市内の農家が生産した野菜を販売しました。2枚目は、毎年8月頃実施している「市川のなし」フェアです。多くの方に足を運んでいただき、特産である梨のPRの機会になっています。農水産まつりでは、農産物やホンビノス貝を販売し、市川市の農水産物のPRを行います。農業振興課だけでなく、臨海整備課や健康支援課も参加しています。

臨海整備課：臨海整備課では、今回も出席いただいている市川市漁業協同組合や市川消費者モニター友の会の方から推薦をいただき、市川市魚食文化フォーラム実行委員会を組織して水産業の振興について事業を行っております。昨年度は、2月に魚のさばき方教室を開催しました。コロナ禍でしばらく中止していたのですが、3年ぶりに開催し、参加人数は絞らせていただいたのですが、定員を遥かに上回る10倍程の応募があり、当選された方に参加していただきました。市内鮮魚店の方を講師にお招きし、魚のさばき方を実際に教えていただきました。コロナ以前に行っていた小学校でのノリすき体験もまだ再開は難しいということで、代わりとして、小学校での出前授業を臨海整備課の職員が講師となって行いました。また、市内鮮魚店で6月にスズキ、1月に生ノリを販売させていただきました。それ以外に、市川に関する水産物、ホンビノス貝のレシピ紹介をホームページに掲載しています。色々な手段を使いながら市川の水産物のPR活動を、年間通して行っているのが魚食文化フォーラムの活動となっております。

こども施設運営支援課：保育園での食育活動ということで、最初のスライドは伝承行事です。毎年2月に、園児のおやつに祭りずしを提供しております。今までの実績として、ウサギやミニオンを作ったものになっています。3月3日の雛祭りでは、給食でちらしずしを作っております。このウサギの祭りずしは、ちょうど昨日、本庁の7階キッチンスタジオで作りました。今年度は子どもの人気のおやつとして保護者にご紹介します。やはり文章では難しいということで、作り方を動画撮影して、QRコードをスマホで読み取っていただくと順番に作れるように、今年はそういった活動をしております。真ん中のスライドは、6月からこの夏に、夏の野菜を各保育園で園庭のプランターや園庭の片隅に畑を作って野菜を作り、それを子どもたちが収穫して給食室に持っていき、給食でその野菜を食べるといったような食育活動となっております。下のスライドは、トウモロコシの皮むき体験をしてもらって、色々な食材に興味を持ってもらっているところです。ラディッシュもプランターで育てて収穫し、園児が給食室に持ってきて調理してといった写真となっております。また、ラディッシュは色が出ます。保育園では生野菜は提供していないので、これを茹でた水が赤くなり、レモンやお酢を入れることで化学変化を起こすということを、子どもたちに目で見て体験してもらっていま

す。ひまわりクッキングは、やはり保育園もコロナ禍で、ほぼ3年間、クッキングや食体験の活動ができていない状況でしたが、5月におにぎりクッキングからスタートしてみました、というスライドになっております。真ん中のスライドは、エプロンシアターという保育の教材の中で、食べたものからウンチが出るころまでを、栄養士がエプロンを使って説明をしているところで、食べ物の変化から排泄までのお話になっています。あと、一番右の栄養のお話というところは、大きいクラスの4、5歳児になりますと、3色の食品群について、野菜やお肉、その他について大体分かるようになってきますので、今日の給食のこれはどこに入るんだろう、何色なんだろうというようなこともだんだん分かってきますので、毎日の給食の食材の中で、担任と一緒に色々考えながら食べるという経験をしています。今年度、新しい取り組みとしては、コロナ禍でできていなかった保育園の給食を、保護者の方にも味わっていただく体験も再開したところです。広報にも出したかむかむレシピは、子供の咀嚼力が落ちているということで、保育園のメニューで子どものかむ力を育てるメニューの作り方の動画撮影をしました。それを市のホームページにQRコードを貼り付けてありますので、スマホで読み取っていただきますとメニューの作り方が動画で見られる、という活動をしました。今年度は、子どもの人気メニュー、好きなメニューということで、動画撮影をしています。

保健体育課：学校現場での食育活動についてお話いたします。市川市の学校給食では、地場産物を積極的に取り入れています。左側の写真は、ある小学校で提供された献立の写真です。サツマイモご飯、鶏肉とかぼちゃの天ぷら、ほうれん草とコーンの和え物、大根の味噌汁、梨、そして牛乳です。市川市の産物である梨を9月から10月に、果物や梨パイなどのデザートとして提供しています。また臨海整備課の協力のもと、各校にて1月の全国学校給食週間期間中に、市川市のノリを給食に使用し、佃煮やノリの味噌汁などで提供しています。その他にも、市川の産物である市川トマト、長ねぎについても給食に取り入れています。右側の写真は食育の授業の様子です。コロナ禍で一時中止していた皮むき体験ですが、小学校低学年を中心に、そら豆のさや出しやトウモロコシの皮むきなどを行っています。毎回、子どもたちがいきいきと作業し、自分たちが給食を作ることに関わっていると、やる気に溢れている様子を見ることができます。普段苦手なものでも、体験することにより、食材に対しての興味関心を持つようになり、食べる意欲にも繋がっていきます。千葉県では、食育推進のために、学校給食で千産千消デーの取り組みをしており、市川市も11月に実施しております。郷土料理を取り入れたり、千葉県や市川市の食材を積極的に使用しております。また、栄養教諭・学校栄養職員の11月中の食育指導の取り組み回数や、1日の使用食材のうち、どのくらい地場産物を使用したのか、金額ベースで報告しています。

清掃事業課：清掃事業課は食品ロス削減の取り組みとして、フードドライブや出前授業を行っています。先月の環境フェアでもフードドライブを実施し、16名の方に

ご協力いただき、33点の食品が集まりました。集まった食品は、いちかわフードバンクに寄付しております。また、ごみ収集車を小学校に持ち込み、ごみと資源物という内容で出前授業を行っています。令和4年度は13回、今年度も現在の時点で5回ほど実施しました。

健康支援課長：スライドにもございますけれども、今年の6月の食育月間に、メディアパーク1階で食育展示を行いました。幼稚園協会様、食生活サポート協議会様、商工会議所様、日本食育ランドスケープ協会様より、パネルのご協力をいただきありがとうございました。その展示について、感想やご意見を頂戴できればと思っておりますが、ご指名で恐縮ではございますけれども、商工会議所の中村様から一言いただけますでしょうか。

中村代表：市川商工会議所、中村でございます。私ども会議所は、普通でしたら破棄してしまう梨やトマトを安価に事業者の方に買っていただいて、それを使った加工品、例えばジャムやドレッシング、パイなどを作った事業者を紹介するという事でパンフレットを作らせていただいております。ここ2、3年はコロナの関係で、置いていただくところが限られたりして作ることがままならなかったのですが、今年3月にはトマトのパンフレット、そして今募集中ですが、8月中旬くらいには梨のパンフレットを作成しています。こちらは2022年度梨のパンフレットです。こちらのトマトは、2023年の新しい絶品メニューという形で置かせていただいております。廃棄のこと、そして事業者、買っていただく方、3者すべてが利益となるような形でのパンフレットを作成させていただいております。引き続き、募集もさせていただいておりますので、知っているところでやりたいということがありましたら、ぜひ商工会議所の方にお声掛けいただければ、取材にもお伺いさせていただきますので、よろしくお願い申し上げます。

健康支援課長：食育推進の報告及び令和5年度の食育の推進の計画につきまして、ご意見等ございますでしょうか。では次の内容に移らせていただきます。

内容（3）代表者及び関係機関等の取り組み紹介

健康支援課長：代表者及び関係機関等の取り組みの紹介に進めます。発表は、ひとり3分程度でお願いいたします。それでは、鈴木様からお願いいたします。

鈴木代表：市川歯科医師会の鈴木です。歯科医師会では、ヘルシースクールの時に、手挙げしていただいた小学校に行きまして生徒の唾液検査、咀嚼能力検査、あと咀嚼力テストをやっております。昨年度は市内の小学校5校約530名の児童に、そういったことをさせていただきました。唾液検査は、主に唾液の量、唾液の能力検査、それと咀嚼能力検査というのは色変わりガムというのがありますので、

実際に噛んでもらって、しっかり咀嚼ができるか調べます。色変わりガムというのは、ガムの中にカプセルが入ってまして、しっかり咀嚼をするとそのカプセルがつぶれて色がどんどん変わります。それを噛んでもらって、色見本に合わせて自分がどれだけ噛めたかというのをテストしております。後日、各生徒に、自分の結果をお渡しするとともに、こちらので歯と口腔の機能についての講話をさせていただくということをやっております。今年度も5校約410名だったと思いますけれども、予定しております。

健康支援課長：ありがとうございました。富田様お願いいたします。

富田代表：市川市PTA連絡協議会です。市川市PTA連絡協議会としましては、昨年度に引き続き、「早寝早起き朝ごはん」ということと、これから夏休みに入るということで、いろいろ話を聞いてますと、夏休み給食がないためにやせてしまう子どもが意外といるということで、家庭の事情とか、そういったことで食事がとれないお子様のために、昨日のPTA協議会の会長会で紹介させていただきました。こども食堂ですとか、フードリボンという運動がありますが、これは子どもには全然周知されてないので、この辺をもっともっと子供たちが見つけて、お腹が空いたら入れるという形をとっていきたいということで、昨日、市内55校の会長に紹介させていただき、周知させてもらいたいと思っております。あとは、やはり夏休み明けに、どういった体調になってるのか心配なので、できれば市の方でもフードリボンですとかこども食堂の普及に力を貸していただけたらと思います。

健康支援課長：ありがとうございました。山崎様お願いいたします。

山崎代表：市川市私立幼稚園協会の副会長をしております、いなほ幼稚園の山崎と申します。幼稚園協会としては、コロナが明けて3年ぶりに食育活動が本格的にできるということで、どの園も自園で野菜を育てたり近くの農園を借りたりしながら、じゃがいもを作ったり、うちの場合ですと、トマト、ピーマン、ナスなど夏野菜を作って、その野菜を収穫した後に調理をしてピザにして食べるという活動も行いました。その他にも、子どもたちの興味を育てたいという思いから、近隣のトマト農家の方にご協力いただいて、ビニールハウスの中に入って土を使わない水耕栽培というトマトの作り方、あとは新鮮なキュウリは、とげがあって痛いとか、そういった実体験を通して子どもたちはスーパーで売っているのと全然違うって驚いて、お土産でいただいた野菜を、本当は野菜苦手だけど食べてみたらすごく美味しかったと。体験を通して子どもたちは学んでいくということを感じております。また自園では、毎年、稲の田植えを行っておりますが、子どもたちが今年は田植えだけではなくて、これにはかかしが必要なんじゃないかということで、突然かかしを作りたいと言い出して、

稲を守るために、子どもたちがかかしを図鑑でみたりインターネットで調べて、形をみんなで決めて、かかし作りにも挑戦しました。そうやって食だけではなく、食と制作を複合させることによって幼稚園、幼児期の子供たちというのは食に関心が向くのではないかなと、私たちも考えさせられました。

健康支援課長：ありがとうございました。君和田様よろしく申し上げます。

君和田代表：市川市食生活サポート協議会の会長、君和田でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。私たち食生活サポート協議会では、市民の皆様に食生活の大切さを伝え、健康への意識を高めていただくように、市川市から51名が委嘱されて食による健康づくり活動を進めております。昨年までは、市川市食生活改善推進協議会、食生活改善推進員として活動してまいりましたが、本年度より、市川市食生活サポート協議会、食生活サポーターと名称を変え、新たな気持ちでスタートを切っております。主な取り組みの一つが、おとなの食育講習会でございます。令和5年度は6月に「骨しっかりずっしり、簡単カルシウム飯始めましょう」というテーマで、講話と調理のデモンストレーションを、保健センター、南行徳保健センターの2ヶ所で開催いたしました。若い世代の参加に繋がるようお子様を連れて参加できるようにしました。参加者の方々からは、カルシウムの大切さを改めて実感いたしました、デモンストレーションしていただいたおかげでレシピの内容がよく頭に入りました、家でぜひ作ってみようと思います、という感想をいただいております。主な活動の二つ目は、放課後保育クラブでの健康教育です。小学校の夏休み期間を利用して、一昨年、昨年と新型コロナウイルスの影響で中止になってしまった学校を含めて、市外5校、保育クラブへ出向いて、「早寝早起き朝ごはん～朝ごはん元気な1日のスタートを！～」というテーマで、朝ごはんや生活リズムの大切さ、赤、黄、緑の栄養素のグループの働きを知り、好き嫌いしないで食べることの啓発を予定しております。また、お子様に関わる活動としましては、コロナ禍で中止しておりました、おやこの食育講習会を4年ぶりに再開いたします。こちらは、小学生と保護者の方に、料理を作る楽しさ、食べることの大切さをお伝えする講習会で、体験を通して食育について楽しく学んでいただける内容でございます。最後に、第4次市川市食育推進計画において、私どもは地域における食育の推進が役割となっております。今年度も、民生委員の地区協議会での食育啓発、新たな活動としましては買い物不便地域解消のための移動販売、こちらにおいて食生活サポーターの周知とレシピ配布を実施する予定でございます。今後も、食生活サポーター一人ひとりが地域の食育の推進に取り組んでまいりたいと思います。どうぞよろしくお願ひいたします。

健康支援課長：ありがとうございました。澤田様よろしく申し上げます。

澤田代表：市川市漁業協同組合の澤田です。今日はアサリやホンビノス貝などの、東京湾岸の貝類の生産高の現状についてお話してみたいと思います。資料として

お配りしている生産量のグラフをご覧ください。グラフを見るとちょっとリアルでびっくりするかと思いますが、2枚目は今年の会議資料で対策などが書かれています。アサリの生産量は2003年頃をピークに減少し始め、2017年を最後に市川市漁協は生産がありません。ホンビノス貝も2017年をピークに減少してきていますが、昨年令和4年度は約250トンの生産がありました。しかし、減少は続いています。原因については、青潮の発生期間の長期化、気温上昇による海水温の上昇、クロダイ、アカエイ、ツメタガイなどの食害、外的生物、海藻類の減少など、気になるところはたくさんありますが、未だはっきりとした原因は分かりません。このことは、東京湾だけでなく全国的です。先日、7月11日、12日と浜名湖漁協と静岡県水産技術研究所に行ってきました。浜名湖はアサリでも有名などころですが、やはり同じような生産状況とのことでした。あとは、市川市漁協では、以前より市川市の支援を受けハマグリや養貝事業を行っています。養貝場はなるべく青潮を受けない場所を選び行っています。一昨年は5トン近い生産もありましたが、今年は、昨年の青潮がひどく生産量保護のため、生産は中止しました。青潮発生時、青潮が数日と続くと、かなりの影響が出てしまいます。東京湾のアサリなど今後どうなっていくのでしょうか。心配です。市、県とともに、対策を考えていきたいと思っています。

健康支援課長：ありがとうございました。菅谷様よろしくお願ひします。

菅谷代表：千葉伝統料理研究会の菅谷です。活動は、千葉県の郷土料理である太巻きまつりずしの調理講習会等を中心に行っています。昨年度も毎年行っていた太巻きまつりずしデザインコンテスト、市民団体依頼の講座等、人が集まる講習会や食に関するイベントが中止になってしまいました。今年はコロナ前の活動に戻りつつあります。他市では、太巻きまつりずし教室などの活動依頼も入っています。中止していた太巻きまつりずしデザインコンテストも今年から再開します。どのようなデザインが出てくるのか楽しみです。太巻きまつりずしは文化庁の伝統の100年フード部門に、令和3年度に認定されました。書かれている内容を少し読ませていただきます。『太巻きまつりずしは、切り口に花や動物や文字など様々な文様が表れることが特徴で、上総地方を中心に米を作っている農民たちにより巻かれていた太い海苔巻きです。東京湾で豊富に採れる「海苔」、保存のきく「干瓢」、手近に売られている「赤でんぶ」の三品が基本となって、冠婚葬祭の主役として様々な文様が生まれました。まさに、農民の手から生まれた農民の芸術作品が千葉県の太巻きずしです。素材が簡単に得られ、工夫次第で数々の切り口の造形が作れることが特徴です。すき海苔を農家が見えるようになった時代が検証できていないため、いつごろから作られてきたかは分かっておりませんが、戦前の昭和の時代に作られていたことは確実です。江戸時代の終わりごろから作られてきたという説もあります。』ということで、文化庁から令和3年度に認定されています。なかなか皆さんにお知らせする機会がないので、この場を借りて紹介

させていただきました。今年は市民まつりや農水産まつりに参加予定です。千葉県
の伝統料理を伝えていければいいかなと思っています。

健康支援課長：ありがとうございました。小林様お願いいたします。

小林代表：市川市農業協同組合の小林です。昨年度は、6月3日に雹が降りまして、
生産者の大部分で梨が正規品として出荷できないという状態になりました。市場
関係者と協力し合って、本来ならば出荷できない梨を、雹という等級を取って出
荷できるように協力して行うことができました。JAで、雹の当たった訳ありの
梨を「あた梨（あたり）ちゃん」と名前をつけて、フードロス対策としても販売
させていただきました。本年度は大きな自然災害はなく、4月の中旬に少し雹が降
って一部訳ありの梨があるのですが、普段の販売促進と合わせて訳あり梨として
販売させていただこうと思っております。7月末から梨の出荷が始まりますので、
8月に市川駅で梨のPRを農業振興課さんと一緒に考えております。また、昨年
は学校給食の梨を業者を通じて納品させていただきました。本年度も、学校さん
と相対では納品の関係でできないですが、業者さんをご相談があればやらせてい
ただきたいと思っております。梨以外にも市川の野菜、うちの下部組織の野菜部
会というところで「いちベジ」というブランドを立ち上げました。6月に、先ほ
どの農業振興課さんのスライドで市川の野菜を「いちベジ」としてPR販売活動
をさせていただきました。秋冬野菜の販売として、11月にも、販売促進活動を考
えております。どうぞよろしくお願いいたします。

健康支援課長：ありがとうございました。中村様お願いいたします。

中村代表：市川商工会議所の中村と申します。よろしくお願いいたします。
商工会議所では、地産地消事業の一つとして、地域ブランド協議会がござい
ます。地域の将来に繋がる名品として、市川の梨やトマトを全国的にPRをして
おり、市川ブランド協議会は、お土産にしたい地元名産部門の部門賞を受賞した
ことがございます。今年度の当初の取り組みについては、先ほども申し上げた通
り、市川のトマト絶品メニューは2023年3月に5000部作成し、15品目の掲載が
ございます。パンフレットは、市川市の関係課並びに中央図書館、道の駅、そし
てトマト農家や参加店に置いていただいております。また、いちかわの梨食べ
歩きマップは、現在参加店を募集しており、8月中旬にパンフレットが完成予
定となっております。コロナの影響を受け、積極的な活動ができない状態では
ございましたが、今年度徐々に平常に戻りつつあります。また、いちかわ産
フェスタについては、2023年度は来年3月中旬に千葉県立現代産業科学館
において開催予定でございます。8月位には、きちんとした日程を公表でき
るものと思っております。規格外の農産物を安価に仕入れられる事業者、
廃棄した農産物を販売できる生産者、そして加工品を味わえる消費者の
関係を保ちつつ、地元生産の食文化を感じながら食育に繋げる活動を今
後も継続してまいります。

健康支援課長：ありがとうございました。相原様お願いいたします。

相原代表：市川市消費者モニター友の会の相原と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。私どもも、コロナの影響をまだまだ脱していませんで、講習会等開けてないので、私たちにとって食そのものに関してやるというよりは、どのように情報を受けているかということについて、今年は焦点を絞ってこちらに参加させていただいた方がいいかなと思っています。広報など食育関連は皆で見えています、すごろく風の「食育探検」も、皆んなでやってみたりしたのですけれども、結構大人も忘れていたこともあり楽しめました。広報6月の「食の悩みスッキリ解決します」がありましたけど、だんだん年配者の方にも目が向いてくださって、いろいろなものが出るようになりましたよね、なんて話も出てました。これからも情報を受け取る側として、どのように今受け取ってます、ということに絞りながら発言をさせていただこうと思っていますので、よろしくお願ひいたします。

健康支援課長：ありがとうございました。浮谷様お願ひいたします。

浮谷代表：日本食育ランドスケープ協会の浮谷です。お願ひします。私どもは、小学校の子供たちを中心に、食育に係る出前授業を、依頼を受けた形で対応しています。このあと実際に活動する内容に関し、一つだけお話をさせてもらいます。ちょうど先月、須和田にある特別支援学校の先生の方から、野菜を教材にした何か授業をしてくれないかというお話をいただきました。対象は小学校3年生で12名ということだそうです。ただ正直私たちが、特別支援学校の子どもたちだけに食育授業というものをしたことがなくて、実際どういう構成で授業していけばいいのかなと考えているところではあります。そういった背景もありまして、先週、訪問して担当の先生と話をさせていただきました。やはり子どもたちは30分近い授業を座ったままずっと聞いていることはちょっと難しいし、不可能だという話を聞きました。そんな背景もあって、どのように内容を進めるか、もうちょっと詳細は詰める必要があるかなと思っています。少なくとも、野菜を使いながら実験的なものを見せようとか、何か体験させるとか、そういった形で、子どもたちにちょっとびっくりするような、そんな感覚の中で楽しんでもらえる時間を提供できれば今は考えています。我々もそういう形でお話させていただくのは初めてなので逆に楽しみたいと思っておりますし、良い経験ができればと考えています。開催日は10月4日になりますが、場所は市内の稲越小学校という予定になっております。以上、活動予定の内容を一つだけご紹介させていただきました。ありがとうございました。

健康支援課長：ありがとうございました。山本様よろしくお願ひいたします。

山本代表：市川保健所、健康福祉センターの山本と申します。よろしくお願ひいたし

ます。お手元の第4次千葉県食育推進計画概要版のパンフレットと、その中に、健康ちば協力店市川浦安版マップを挟んでおります。千葉県では令和4年3月に千葉県食育推進計画を策定しております。令和4年4月からこの計画をスタートしたところです。この計画は、千葉県農林水産部、健康福祉部健康づくり支援課、教育庁、3課合同で計画を策定しております。「ちばの恵みでまんてん笑顔」というキャッチフレーズで、「ちばの恵みを取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で豊かな人づくり」を目標に、ライフステージに対応した食育、生産から消費まで食のつながりを意識した食育、ちばの食育を進める環境づくりの三本柱で進めております。市川保健所での主な取り組みは、その三本柱のうち、ライフステージに応じた食育の推進と、ちばの食育を進める環境づくりに関する取り組みを行っており、主な取り組みを二つ紹介させていただきます。一つ目は、チラシにあるように、健康ちば協力店の取り組みです。健康ちば協力店とは、野菜が豊富に取れるメニューや、食塩に配慮したメニューを提供しているか、店内終日全面禁煙を実施している、この三つの要件から二つを選択したお店を協力店とし登録をさせていただいております。地域の飲食店を対象に、登録のお願いや周知啓発を行っております。昨年、令和4年12月末現在で、県内で54店舗、市川保健所では、こちらマップにあるように、市川市で5店舗、浦安市で1店舗の登録をさせていただいているところです。登録店舗については、千葉県の健康ちば協力店ホームページで紹介しております。引き続き、健康ちば協力店の取り組みをお願いするように啓発をしていくつもりでございます。二つ目は、給食施設への取り組みです。管内には給食施設として、全部で288施設ございます。小中高学校、事業所の給食等、かなり多くの給食施設がございます。また、保育所や老人福祉施設などの給食施設の使用や情報提供を通じて、給食利用者の栄養管理や利用者の特性に応じたバランスのとれた食事の提供を推進し、助言等を行っております。これらの事業による飲食店等食品関連事業者や給食施設の働きかけ、また、市や関係機関と連携した普及啓発を実施し、望ましい食生活が実践しやすい環境整備に取り組んでいきたいと思っております。

健康支援課長：ありがとうございました。高橋様よろしくお願いいいたします。

高橋代表：和洋女子大学の高橋と申します。よろしくお願いいいたします。普段は管理栄養士の養成と、保育士、幼稚園の教諭を目指している学生に対しての、子どもの食についての授業を担当しております。先ほどの市川市の食育推進計画の中でもありましたし、また来年から始まる健康日本21の第3次でも、若い世代の食習慣の改善が、急務の課題になっているかと思っておりますが、大学にもたくさんの若い女性がいて、また、私も普段管理栄養士を目指している学生と接しているのですが、食の大切さということに関して、知識はあるし分かっているけれども、なかなかそれが実践できないというような状況を感じております。どんな取り組みが必要なのかとか、学生にとってどういう食環境の整備が必要なのかということ

を、改めてもう一度考えたいなということで、今年、前期私が授業を担当している、健康栄養学科の3年生と、保育園と幼稚園の教諭を目指している2クラスの学生に対して、食事の調査と食習慣、食事についての意識、知識や普段調理をしているかとか、調理をすることが大切なことだと思っているか、食事が楽しいか、経済的な状況なども含めて調査を計画しております。その結果に基づいて、若い世代に対しての食支援のあり方というのを、もう一度考えてみたいなと思っています。また、先ほどこちらも市川市の食育推進計画の方に、市川市で水産物が取れることを知っている市民の割合という目標があったかと思うのですが、保育士を目指している学生の授業の中で、毎年、旬の食材について、調べるという課題を出しています。野菜や水産物の旬の季節を調べてまとめるという課題ですが、今年はその食材を選ぶのにあたって、千葉県の特産物を8個、市川市の特産物の農産物1つと水産物1つを選んで、どの季節が旬の時期かとか、どういう栄養素が含まれているかを調べるという課題にしました。それにあたっては、市川市のホームページやJA市川のホームページの方に、とてもわかりやすい資料がまとまっていたので、学生にそちらの方を紹介して、学生と一緒に見ながら、市川市でもこんなに農作物や水産物も取れるんだねっていうことを確認して、学生もすごく驚いていたような様子が見られました。最後に、また若い女性のことになります、若い女性のやせというのが今問題になっていますが、若い人たちはやせたいというのが強くなり、社会的な風潮なので、なかなか取り組みはしにくいところですが、来週、大学のオープンキャンパスがあり高校生がたくさん集まります。そこでの模擬授業で若年女性のやせをテーマとして30~40分話をする機会を作りました。オープンキャンパスや大学の入学生を募集するところでお話しする機会があるので、高校生に向けて、そういうお話が積極的にできたらいいなと思っております。

健康支援課長： ありがとうございます。染谷様よろしくお願いいいたします。

染谷代表： 生産者の染谷です。生産者として国分で野菜を作っています。うちは野菜を作っていますので、先ほど農業でありました安全性、農薬についてお話していきたいと思えます。まず、何で農薬を使うのかというと、植物、野菜類、果樹でも病気や害虫がつきます。例えば人でしたら、切っても傷口は元に戻りますね。でも野菜とか植物は戻らないんですよね。皆さんご存知だと思いますが、おうちで植物を育てられてて、葉っぱが虫にかじられたらそれが治るかということ、それは止まりますが戻ることはないと思えます。病気になった葉っぱも、農薬をかけたり、あるいは時間がたてば病気が止まることありますけれども元には戻りません。それはどういうことかということ、例えば去年梨が雹に当たりましたが、多分商品になっていたのは、ちょっと当たったぐらいなんです。えぐられちゃったのが多いですが。ちょっと当たったってことは人間で言ったら例えば打撲だと思ってください。青なじみになったら人だったら治りますけれど、梨はそこはも

う育てなくなって変な形に育ったりする。虫がついたら、そこから病気が出て腐ったりすることもあります。そういうものは商品にならない。だから農薬をかけて、虫を防除したり、病気になったら止めてもらったり治してもらったりする。ということでどうしても必要になります。農薬は怖いっていう思いもあると思いますが、今安全性が試験されていて、あれは、大気中に、ばらまかれた農薬が貯まり溜まって、それで生き物が死んでいくようなお話でしたが、今は半減期と言って、大気中に撒かれてもそんなに残らないようなものだけが農薬として使われています。もちろんそれでも大気中に撒くわけですから、それは良くないことなのであまり使わないようにというのが、特別栽培農産物とかの環境にやさしい農薬、今の時代でいうとSDGsに繋がっていきます。あと農薬は、買わなければいけないので、お金がかかります。散布するのに、人手がかかります。そういうこともありますので、できれば使わないほうがいいです。使わないように、農薬に頼らない方法もいろいろ考えられています。例えば病気になりにくいような苗や種を使うとか、広い蚊帳のようなネットをかけて虫が入らないようにするとか、そういう総合的な防除と私たちは言うのですが、農薬だけに頼らない、病気は虫に食べられない方法も考えられています。私もなるべく農薬を使わないようにしてやってきて学校給食に納めさせていただいたんですが、虫がついた状態で納めて、もし食卓に上がったら異物混入になってしまうので、そこがやっぱり難しかったです。私としては大丈夫と思っていたら、虫が残ってますよと言われたら、仕方がないから防除をして虫がいないような状態にして納める。あと、農薬を使わないで枝豆もぎもやっていたのですが、朝とって畑から持っていくと色々な虫がいて、子どもたちは喜んでいて、虫のついたさやははじけば何とか大丈夫ですが、虫を怖がる子どもたちが増えてきて、ある年から農薬を使って虫がいなくなるような状態で納めるようになってきてます。それはお互いに納得して話し合いの上での農薬の使用ですけれども。農薬はホームセンターにも売っていますが、薬剤の裏を見ていただければ、使える作物と時期と倍率と、収穫までのいつまでに使えますと書いてありますので、それを守って使っていただければ安全に食べていただけたらと思います。それよりも、散布する時気をつけていただきたいと思います。直に農薬を扱うことになりますので、家庭菜園をやってらっしゃる方とか特に、気をつけてやっていただければと思っています。

健康支援課長：ありがとうございました。代表者の皆様から貴重な取り組みをご紹介いただきました。ご質問や、相互の意見交換ができればと思いますがいかがでしょうか。なければ、事務局から2点ほど説明がございます。

内容（4）その他

事務局：まず1点目は、先ほどの第4次計画の概要説明でもお話をしましたが、概要版を配付できる団体等がありましたら、お気軽にお声を掛けてください。

2点目は、次回の連絡会は、11月6日木曜日を予定しております。第2回の連絡会では、関係機関団体の食育の取り組み紹介として、市川市農業協同組合の小林様と農業振興課に、市川産農作物の活用についてお話をいただく予定です。会議

前に準備もごさいますことから事前にお声掛けをして、内諾をいただいておりますがいかがでしょうか。では、農業振興課と農業協同組合様、どうぞよろしくお願いいたします。

健康支援課長：以上をもちまして、本日の議題は終了いたしました。最後になりますが、冒頭にお伝えしました通り、この連絡会は会議公開指針に基づく審議会に準ずるものでごさいますことから、会議録につきましては改めて皆様にメールでご案内をさせていただきます。

本日は貴重なご意見、また必要な取り組みをお話いただきましてありがとうございます。これをもちまして、第1回の連絡会は閉会といたします。

以上

【午後5時閉会】