

令和5年度 第2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11月16日（木）午後3時～4時30分
- 2 場 所：市川市保健センター4階大会議室
- 3 出席者：代表12名
鈴木氏（一般社団法人市川市歯科医師会）
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）
山口氏（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）
高橋氏（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、村上副主幹、池田副主幹
永田主任、大杉技師
（関係課）農業振興課：星主幹、内藤主事
臨海整備課：戸川主査、飯田主事
清掃事業課：堀江主幹、笹沼主事
こども施設運営支援課：橋本主幹、高橋副主幹
保健体育課：荻原主幹、沖田副主幹
- 4 内 容（1）令和5年度食育推進の中間報告
（2）食育活動発表
「市川市産農作物の活用について」
市川市農業協同組合 小林 碩子氏
協力：農業振興課 内藤主事

（3）意見交換（食生活の最近の傾向や話題、食育を身近に感じるための活動、連携した取り組みについて）
（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2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）令和5年度食育推進の中間報告

事務局：それでは内容1、インデックス内容の令和5年度食育推進の中間報告をご覧ください。

令和5年度の食育推進の中間報告と今後の予定についてお伝えいたします。一番として会議の実施です。

第1回食育推進関係機関連絡会が、7月14日の木曜日、保健センターで行われました。

食育関係課会議が、5月26日の金曜日、7月7日の金曜日、10月6日の金曜日、保健センターで開催されました。

次、2番目は、食育関係課、事業報告です。

まず食育講演会です。

9月30日の土曜日に、こちらの保健センターで開催されました。

テーマが、食品ロスが減らせるラク家事講座ということで、講師の先生が、料理研究家、食品ロス削減アドバイザーの島本美幸先生です。

内容としまして、冷蔵庫収納のコツや、野菜の保存方法、市川市のフードドライブで持参されることの多い、レトルト食品等の活用方法を楽しくお話いただきました。

また、参加者の代表の方と、食品ロス削減に繋がる電子レンジを使った時間短縮レシピのデモンストレーションをしていただいて、試食も行いました。

参加者は86名でした。

併せまして、食育展示ということで、市川の食育をテーマに、食育関係6課の食品ロスの削減の取り組みを交えた展示を行い、その中で、フードドライブを実施しまして、15点、3.7キロお持ちいただきました。

以上です。

健康支援課長：何か、ご質問はございますか。

それでは、次に内容2に移ります。

食育活動発表「市川市産農作物の活用について」を、市川市農業協同組合小林碩子（こばやし ひろこ）様にご発表いただきます。

内容（2）食育活動発表「市川市産農作物の活用について」

市川市農業協同組合 小林碩子氏

市川市農業振興課 内藤主事

【市川市農業振興課 内藤主事】市川市の農業と言いますと梨を思い浮かべる方が多くいらっしゃると思います。

実際、日本梨の都道府県別収穫量を見ましても、千葉県生産量は1位でありまして、その千葉県内でも、市川市は、トップクラス生産量を誇っております。

梨についてですが、市川市内では、市川市の北部にあります大町や大野町を中心に、柏井町や稲越でも生産がされております。

梨の旬ですが、7月の下旬から10月の中旬が旬になっておりまして、豊水や幸水をはじめとした様々な品種の梨が生産されております。

皆様が直売所等でも目にされるとと思います、「市川のなし」といったフレーズですが、2007年に地域ブランドとして認証されました。

続きまして野菜についてです。

市川市内では、様々な野菜の方が生産されております。

露地栽培では、ネギや枝豆、大根、ブロッコリー、施設栽培ではトマトやイチゴなど1年間を通じて様々な野菜が生産されております。

こちらに写っておりますキャラクターですが市川トマトのオリジナルキャラクターのいちとまになっております。

最後になんですけれども、市川では花きの生産も盛んに行われております。

柏井町や北方町で、シクラメンやゆり、洋ランなど、ビニールハウス等で生産されております。

こちらの写真ですけれども市川市の第1庁舎で展示を行いました花の展示の方に活用したお花となっております。

また市川市は都市部に近いといった利点を生かして、新鮮な野菜の直売を行う農家さんが多く見られます。

お手元にも配布させていただきました、いちかわ農産物直売所マップにも、果樹や野菜、花の直売所を掲載しておりますのでよろしければご覧くださいませ。

市川市では様々な農作物が生産されておりますが、今回、今年の春から始動しました市川野菜のブランド、「いちベジ」についてご紹介させていただきます。

【市川市農業協同組合 小林氏】

いちベジは、昨今の新型コロナウイルスの影響で、JAいちかわ野菜部会の売り上げの減少だったり、部会としての会議や視察研修の勉強会などの活動ができない。

そういった中から、今自分たちに何ができるか、生産者同士考えた結果、今一度原点に振り返って、自分たちの作る野菜の価値を皆さんに知ってもらおうとブランドを立ち上げました。

こちらが、いちベジのロゴマークとキャッチコピーです。

一番身近な場所から一番良い、市川の場所で作る、一番良い野菜を市川で作る生産者の思いをのせて、「いちベジ」という愛称になりました。

このロゴマークの多彩なカラーは、部会の強みの一つの野菜の種類の高さを表しております。

現在、いちベジはこのスライドの通り、市川市内の直売所やJAいちかわの行徳支店、浦安支店、妙典支店の毎週木曜日に実施している販売会でも販売しております。

この他にも、道の駅いちかわや、市内のスーパー、あとは、PRイベントとして、先日行われた11月3日の市川市民まつりでも販売いたしました。

こちらが市川市民まつりで販売されたときの様子です。

多くの方に足を運んでいただき、完売とご好評いただきました。

【市川市農業振興課 内藤主事】 ただいま紹介いたしましたいちベジのPRを目的としまして、JAいちかわと市川市の方で、市川のやさいフェアを実施いたしました。

今年の5月27日土曜日に、毎月第2、第4土曜日に市川市場で開催されているごちそうマルシェというのがありまして、そちらの方に出店をさせていただきました。

開催の当日ですが朝の9時半の開始時間には、多くのお客様に並んでいただき、およそ440名の方にご購入いただき、無事昼過ぎには完売することができました。

こちらは当日の様子になります。

先ほどご紹介いたしましたいちベジのロゴが入ったのぼりやリーフレットを当日配布して、PRの方を行いました。

また店頭には農家さんに実際に立っていただき、野菜の食べ方であったり、生産までの過程であったりお話をさせていただきました。

同様にJAの職員さんにも立ち会っていただき、説明の方をしていただきました。

当日販売したお野菜を紹介したいと思います。

販売した野菜は椎茸やトマト、キャベツの他にも、なかなか普段スーパーで見かけることが少ないケールやアイスプラント、枝のついた枝豆であったり、コールラビといった野菜の他にも、赤玉ねぎやトマトなど、全部で16種類の野菜を販売いたしました。

最後になりますが、JAいちかわと市川市で野菜に限らず、今後も様々なP

Rイベントを開催することで、市川市内の農家さんが作った農作物を皆様に知ってもらうことで、地産地消に貢献できるよう取り組んで参りたいと思います。

また都市部であることから住宅地と農地が隣接している市川特有の都市農業ならではの課題も生じております。

例えば、営農時に生じる砂ぼこりであったり、農薬の使用に対して、近隣住民の方から、なかなか理解を得ることが難しいです。

また宅地開発が起こることで、農地の隣に住宅が建ってしまい、日照や風通しと営農環境が悪化してしまうことがあります。

このような課題であったり不安といったものがありますが、いちベジやPRイベントを通じて、地産地消を進めることにより、市川市の住民の方と農家の相互の不安や課題の解決になればと考えております。

本日の発表は皆様の生活の中で地元の農業をより意識するきっかけとなりましたら幸いと存じます。

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。市川市産農作物の活用についてご発表いただきました。

皆様からご意見、ご質問等ございましたら、お願いいたします。

それでは、代表の意見交換に進めたいと思います。

内容（3）意見交換

健康支援課長：第1回の連絡会で、各団体の取り組み等のご紹介をいただきましたので、今回は、「食生活の最近の傾向や話題、食育を身近に感じるための活動や、行政・他団体と連携が可能な取り組みについて」ご意見をいただき、今後の食育活動について皆さまと考えていきたいと思っております。

各代表の方、お一人3分程度でお願いいたします。

鈴木代表：市川市歯科医師会では、前回の会議でも申しあげましたけれども、市川市のヘルシースクールプランの一環として健やか口腔健診というのを秋に毎年開催しております。

市内、小中学校の500名ほどを対象に、各学校で手上げをしていただいた学校に出向いて、唾液検査、咬合検査、咀嚼機能検査、そのあたりをやっていきます。

先月から始まりましたが、本日も市内の小学校に午前中行き、小学校5年生を対象に、半日授業の時間をいただいて、そのような検査をやっていきました。

検査結果は大学の研究室に持って行って各児童の唾液の性状、唾液の量、関

連したお口の中の状況、そういったものを各生徒に全部配って、それを基に、我々がまた再度、学校の方に行って、講話をするというようなことをやっております。

最近の傾向としては、最近の子供は、どうしても唇の力が弱い、噛む力が弱いというのは今まで言われていましたけど、さらに、口唇の力が弱いので、口をずっとポカーンと開けている子が多いですね。口を開けていると、しっかりとした嚥下、飲み込みというのができない。

そうすると、異常嚥下といって、正常な嚥下ではないので、正常な嚥下を獲得しないと、高齢になった時に、すぐ嚥下機能が落ちてしまって、誤嚥性肺炎等になってしまうということで、小児期の学童期の間、ちゃんとした嚥下を獲得させるというのが、今我々の中でもトピックになっているところかなと思っています。

その辺も含めて講話に盛り込んで、口腔の健康というものを、皆様が作っていただいた作物とか、食物をしっかり食べれるように、我々の方でサポートして、行っております。

以上です。

健康支援課長： ありがとうございます。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しております山崎と申します。

よろしく申し上げます。

今現在ですね、保育園は自園給食が当たり前ですが、幼稚園というのは、自園給食というのがまだまだ少ない状態です。大体が仕出し弁当を出したり、ご家庭からお弁当を作っていて持ってくるといった園がほとんどとなっております。

その理由としましては、小学校に進学すれば、必ずほとんどは給食、中学校は公立の場合、給食になりますので、味覚の鋭い幼児期はなるべく家庭の味で育ててほしいという思いが各園あります。

給食にはみんなと同じものを食べる喜びを感じたり、好き嫌いをなくすというメリットはもちろんありますが、同様にお弁当にも、家庭の味を継承していく、食べることに喜びが繋がる、そういったメリットもあります。

そのようなお弁当を持って、園庭にビニールシートを持って行って、ピクニック感覚で食べたり、教室の机の配置を変えてレストラン感覚で食べたり。食べるものというのは、食材もそうですが、食べるお友達や環境によっても、食への興味というものはどんどん変わっていきますので、今後も楽しく美味しく食べられるように、まず乳幼児期は環境を工夫していきたいと考えております。

また自園の話になりますが、五つの味覚には入っておりませんが、近年渋みというのを体験したことのない子供が増えております。

ちょうど先月、甘い柿が園庭になっていて、その横に渋柿の木もあって、そちらを食べ比べてみました。

そうすると子供たちは渋いという感覚が初めてなようで、言葉にもあられせず、とにかく渋いという顔をしていたのが、すごく鮮明に私には記憶に残っておりまして、甘い柿がどれだけ美味しいかというのも、子供たちは分かったようです。

この乳幼児期というのは一番味覚に鋭い時期ですので、そういった感覚も、ゲーム感覚というか、遊び感覚で体験していくことで、本当の食への興味、美味しさというのでも伝わっていくのかなと考えて、今後も続けていきたいと考えております。

以上になります。

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君和田でございます。

私たちの活動について申し上げます。

私たち食生活サポーターの活動は、市民の皆様への食生活の大切さを伝える食による健康づくりの活動を進めていくことです。

今年度は、保健センターと一緒に保育クラブに通う子供たちへの朝食の啓発、移動販売車を利用する方々へのレシピ配布、「おやこの食育講習会」での調理実習など様々な活動をしております。

今後は、市民のお宅の近くの公民館に行き、「おとなの食育講習会」を開催し、健康づくりのための食の啓発ができればと思っております。

また、他にも新たな活動を行いながら、子供から大人まで、様々な世代の方々に啓発をしていきたいと思っております。

さて、現在私達が行っている活動で、他の団体と連携した取り組みにつきましては、農業振興課さんが行っております、12月のJ A市川農水産まつりでのレシピ配布がございます。

新型コロナウイルスの影響で、市民との接する機会が少なくなってしまう、寂しく思っているサポーターさんたちが多いので、今後は、食の啓発ができるように、イベント等の活動や、私たちが作成したレシピの提供など、他の団体さんと連携しながら、たくさんの方に啓発できたらなと思っております。

また、私的なことで申し上げますと、今年とても野菜が高値になっておりまして、やっと、この頃冬に美味しい白菜などが安くなってきて、ほっとしております。食材の高騰の問題はとても大事なことだと思っております。

先日、私の住む地区で子ども食堂を、社会福祉協議会が始めました。それを民生委員として見学させていただいたところ、やはりお弁当の内容が、食材、野菜等の高騰によって野菜が入っていません。感染症予防のためもありまして、いろいろなお味噌汁とかスープなども出して差し上げることが

できないと、食生活サポーターとして見ていて、悲しい限りでございました。子供たちにも、高齢者の方々にも栄養のあるものを食べていただきたい。国産食材の安定の供給と、自給率をぜひ上げていただくことを心よりお願いし、私たちも、食材高騰の場合、調理のときに1つの野菜でいろいろなレシピがつけられるとか、冷凍野菜等を活用するとか、そういうアイデアをいろいろ出して、いけたらなと思っております。どうもありがとうございます。

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：市川市漁協澤田です。

今日は2点お話ししたいと思います。

1つ目は、前回お話ししました未利用の魚の活用方法です。

10月22日に、市川市三番瀬まつりが組合新漁港開港を兼ねてありました。

使った魚は、コノシロ、カタクチイワシ、ボラなどです。

まずすり身にして、さつま揚げを作り、それを関西風串揚げにしました。

ホンビノス貝の串揚げと一緒に販売してみました。

開始から1時間ほどで、203本で売り切れとなり、大好評でした。

結構使えるなと実感いたしました。

2つ目は、食育の委員も長いので、食育基本法について再度見直してみました。色々ある中に、フードマイレージという部分がありました。

輸入食材、国内の食材、地産地消についてです。輸入食材は、私たちが食べるまでに飛行機や船で長距離を運ばれてきます。それにかかる燃料や時間、今、取り沙汰されているCO2問題に大きく影響します。

地産地消が大事だなと再度思いました。

今後の課題として、当組合では直売所がないので、市川市農協さんや勝浦市漁協がやっているような、朝市のような販売方法ができないか検討中です。

以上です。

健康支援課長：ありがとうございました。菅谷様よろしく申し上げます。

山口代表：千葉伝統郷土料理研究会の山口です。

よろしくお願いいたします。

本日、菅谷の代わりとして参加しておりますのでよろしくお願いいたします。

千葉伝統郷土料理研究会の市川支部のメンバーは学校の栄養士がメインとなっております。

菅谷も学校の方に勤務しておりますが、学校の方での食育等は保健体育課さんの方でも先ほど申し上げていたように、郷土料理の指導だったり、学校での食育の中もちろんのこと、郷土料理の指導や学校給食に取り入れる等の、日々の仕事の中で取り組まれています。

私の方は今現場を離れておりますので、今回、会の方の活動の中での、二つについて報告をさせていただきたいと思います。

その二つのものは、連携したのは他市になりますけれども、学校と会の連携、もう一つは行政、保健センターと会の連携でした。

その中で、やはり学び、作り、味わう、どれか一つが欠けても、プラスにはならないなというのを今回感じました。

で、学校の方の取り組みでは授業の中で総合になりますけれども、この郷土料理を学ぶこと、それから和食のことをきちんと学ぶことで今の食生活を学ぶことによって、自分たちの今置かれている立場だったり、どういうものを食べたらいいか、また地元の食材を、どういうふうを活用していったらいいか等も学びながら、郷土料理の昔の食事にとすることで目を当てて、太巻きまつり寿司に子供たちがたどり着いたのが現状です。その中で子供の中の感想としては、和食離れの生活が続いている、その和食の生活に、もっともっと馴染めるようにするにはどうしたらいいだろうかというところまで子供たちは考えていたのが現状です。

その中で、太巻きずしは古くからの郷土料理になりますので、その流れから自分たちで図柄を考えて作り、学校でお祝いするというようなところまで、たどり着いた形のご報告になります。

それにはやはり、学校の先生方と、学校の栄養士の方と、それから我々の会との連携というのがうまく繋がらなければ実施できなかったことではないかなと思います。

多分こちらホームページの方でも、報告が出ていると思いますのでもし機会がございましたら、ご覧ください。

それともう一つの方は、千葉市の方で、親子の料理教室という中で、太巻きまつり寿司の実習をさせていただきました。

その時には、親子ですので、きちんとお母さんが、親が子供に包丁の扱いから、ご飯の並び方から、一緒に触れ合うことにより、作り上げるというところ。

また少しこちらの方でも説明をさせていただき、学習するというところで最後には一緒に楽しく食べるというところまでいくというのが大きな成果に繋がってきたなと思っております。

それが今回私の方で体験させていただいたご報告になります。

それともう一つ、市の方では、市民まつりであったり農水産まつりだったりという形で協力をさせていただきながら、広くPRし、地場産物も使っておりますのでPRし、広めていきたいのですが、今回市民まつりの方には参加することができませんでした。

私たちは今まで臨海整備課さんの方に、声をかけていただき間借りをするような形で活動していましたが、私たちは、お金がない利益のない組織

ですので、この横の繋がりを、手を差し伸べていただき協力をしながら活動ができれば、より良い市民まつりになるのではないかと思います。
以上です。

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：JAいちかわ市川経済センターの小林です。

JAいちかわでは先ほど発表にありました通り、市川の野菜いちベジや、市川のなしの販売を定期的にイベントを開いて市民の皆様へ、愛着を持って食べていただけるようなイベントを企画しております。

また、ギフト販売として市川のなしを、インターネットを通して贈り物、ギフトとしての受け付けも、2、3年ぐらい前から開始して今年もやらせていただきました。

梨の他にも、トマトと野菜セットを、これからギフト以外にもご自宅向けとして販売を開始しようと思っております。

また、ニュースや新聞でもご覧になった方いるかと思いますが、新高の梨が暑すぎて、過熟になってしまっていて、全然製品として、お出しすることができなくて、破棄する梨が多かったということがありました。

この梨を、JAいちかわでは、加工梨として業者に受け入れしていただき、新高以外にも幸水・豊水・秋月すべての期間で、9回にわたって加工梨の集荷をし、フードロス対策をさせていただきました。

加工梨として、加工品を和梨のゼリーとして、製品化していただき、今週の土曜日にJAいちかわの感謝祭を行うのですが、そこでも販売させていただきます。

あと発表であった市川のやさいのいちベジも、ここで販売させていただきます。

販売面としては、定期的にフェアや加工梨とかこういった取り組みをさせていただいているところです。

生産面としては、先ほどの、野菜の値段が高かったというお話もあった通り、夏の異常な暑さが原因で、種をまいて水をやっても、煮えてしまっていて、どんどん苗が溶けてしまうとか、春からまいていたネギも夏の暑さでどろどろになってしまうということで、全然野菜が作られないという状況にあります。この地球温暖化は、今年だけではなくて、おそらく来年や再来年もこの異常な暑さは続くのではないかと、不安なところです。

農協としては、暑い中でも、どのように生産者が作りやすい環境でできるか。品種や、資材や、いろんな面でサポートしていきたいなと思っております。また、市川の梨、花粉が輸入できないというニュースもありまして、そういった面では各関係機関と協力して、生産しやすい状況を、より良い方向に皆さんと協力して作っていききたいと思っております。

以上です。

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：市川商工会議所中村でございます。

商工会議所の地産地消事業、地域ブランド協議会の取組について、ご報告をさせていただきます。

市川のトマト絶品メニューは、2023年3月に5000部を作成し、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ならびに中央図書館、道の駅、そしてトマト農家や参加店においていただいております。

市川のなし食べ歩きマップは、2023年8月末に2000部を作成いたしました。27店舗、37品目の掲載がございます。

いちかわ産フェスタについてでございますが、2023年度は来年の3月の16日土曜日に千葉県立現代産業科学館において開催予定で、準備中でございます。また、地域の第14回市川市小学生朝食選手権の共催や、フードリボンプロジェクトの参加加盟店募集のアドバイス等も行っております。以上でございます。

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。よろしくお願いいたします。

私どもはどのように食育のことを伝えていくのか。

それについて今年、的を絞っていくということでした。

食育の関連の本を読んでいたたら、こんなことを見つけました。

「NHKのためしてガッテン食育！ビックリ大図典」というのがありまして、これ2009年7月に発行されているのですが、その中で、伝え方を考えるというのはやはり大事だなんて思った記事がありました。

「早寝早起き朝ご飯」と言い続けても、夜ふかしをやめる子は少なかったのに、標語を「早起き早寝朝ご飯」と変えたところ、効果が見えてきたという学校があったということが載っていました。

どのように伝えていくかというのは非常に大事だなと思ひまして、では、私たちがどんな方に向けて、それを伝えていこうとしているのかということで、現状を知りたいということでアンケートをとりました。

ただ1回しか（アンケートを）とれてないので、その1回のご報告にはなりませんけれども、消費生活講座の終了後1分を、消費生活センターにお願いしてご協力いただき、取らせていただいたアンケートです。

20名弱の方にご回答いただきました。内容は、食育で思い浮かべることということで、3問お願いしました。

まず、食育で思い浮かべることは、それから食育の情報はどこで手に入れていますか。食育で知りたいことがあれば教えてくださいということで、これを1分で回答していただきました。

1分でというのは、あまり長くなっても皆さん考えてしまうので、今思い浮かぶことを知りたいなと思いました。

回答のまとめですけれども、食育で思い浮かべる言葉ということで、その対象者をお思い浮かべた方、それから食育の定義を思い浮かべた方、この二つに分かれています。

幼児・小中学生に必要な事、重要な教育、栄養、「まごわやさしい」、親が子供に食事中にいろいろなことを話す、貧困世帯、食べること健康の事、給食、生産者、流通者に感謝して、食材を無駄なく食べること。

また、食べ物や食事に関する知識を学び、食への興味関心を育むこと。

これが回答でした。

2番目の食育の情報をどこで手に入れていますかについては、新聞等、インターネット、Webサイト、それから保健センターの回答が3点ぐらいありまして、これはたまたま講座がちょうど直近であったようで、この前行ってきた、という話がありました。

それから雑誌・テレビ、毎月の19日の食育の日の情報、それから市川の広報。そして、書物ということでした。

最後の3点目ですが、食育で知りたいことがあれば教えてくださいということについては、対象が子供だと思っている方は、大人も知りたいという希望、それから、具体的に何をどう食べればいいかを教えて欲しいということが回答されていました。

具体的には、大人、老人の食育を知りたい。年代別の具体的な事例。毎日のメニュー。食事の栄養、取り合わせ、健康によい毎日の食事など、栄養のバランスと日常生活に必要な食育について、それから病気になってみて初めて真面目に考えています。バランスのよい食事でしょうか。

それから塩分について回答した方もいらっしゃいます。

やはり安全安心な食べ物の情報と答えた方もいました。

これらを私どもの会で拝見いたしまして、感想にはなりますけれども、やはり、よくこの1分間でこれだけ答えてくださったなということで、感謝をいたしました。

それから、食育というのは、「育」がついているよね。

体育なんかと同じように、学校の教科にならないのか。

そのぐらい大事じゃないですかという話が出ました。

今現在一つの教科として立ち上げるのは難しいのかもしれないですが、今あるのかどうかわからないですが、総合の時間ってありましたけど今は学校であるのでしょうか。

その総合の時間のような形のところで、食を切り口に、自分たちの暮らしを見直してみる、見つめてみるっていう教科になればいいねという話になりました。

どのように、自分たちが食べているものが作られているのか、運ばれているのか、それから日本の場合は自給率38%ですから、外から相当のものを運んできているわけで、それはどのように運ばれているのか、何を運んでいるのか。作っているところでは海外はどのような状況なのか。

いろいろなことを考えるきっかけになると思うし、自分の暮らしをしっかりと考えていくためのものになるのではないかということ、私たちの感想として、願いとして、学校の一つの教科になればいいなというようなお話でございました。

以上でございます。

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。浮谷様お願いいたします。

浮谷代表：日本食育ランドスケープ協会の浮谷です。

よろしく申し上げます。

何度かここでお話させていただいたように私どもの活動の部分というのは、小学校の子供たちですとか、親御さんに向けた簡単なクッキングなどの形の場合が多くて、子供たちに比重が高いという中で活動しています。

小学校で声をかけていただいて、先生方から出てくる悩みごとというのが、給食を残す子が多いんですというような質問などがあります。

その中で野菜などの話が中心になるのですが、大切さや、少しでもという気持ちで、子供たちに授業の中で伝えています。

最近、活動して10年ぐらい経ちますが、子供たちの反応はやはり少しずつ変わってきているような感じはしています。

昔は、例えば野菜が嫌いな子と言って手を挙げると、多かったというイメージがありますが、最近は逆に好きな人のパーセンテージ、手をあげる子が大分増えてきたなど、何となくそのような印象を受けています。

長い間ずっと食育の普及という形でやってきたので、それが一つの成果になっているのかなど、我々としても受けとめています。

限られた時間での子供たちへの伝え方なので、いつもというわけではないのですが、いろいろな小学校を回れることで、少しでも、子供たちのためになればなという思いで、今後も続けていこうかなと感じています。

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いいたします。

高橋代表：千葉県市川保健所の地域保健課の高橋と申します。

本日は課長の山本が急遽欠席となってしまいまして、代理で参加させていただきました。

保健所の食育の活動としましては、県民の食生活が安全安心にまたかつ、健康に配慮して実践できるように、食品関連事業者や給食施設、また食育関係の方等と連携を図りながら、取り組みを進めてきております。

主に具体的なものとして一つ紹介させていただきますと、保健所では管内の浦安市市川市の給食施設を回らせていただいています。子供から働く世代、高齢者と幅広い対象に食事を提供する場所に、巡回して衛生管理や栄養管理食育の実施状況などを確認させていただいているところです。

そこで、この近年感じる点としては、学校や保育所など子供の食事に関わる施設で、地域の地場産物が積極的に活用されていることや、食育についてはITを活用したりと、以前と変わった、多様な方法で取り組まれていること。また、栄養の面からはかなり減塩に配慮した食事が提供されてきているということを感じます。

また一方で働く世代を対象とした施設も巡回しますが、やはり企業の中でも健康経営という取り組みが進んでおりまして、子供たちだけではなくてお父さんお母さん世代、親世代にも、健康づくりというのが給食施設を通じて、食事の提供とともに食育が進んでいるというところを感じます。

高齢者を対象とした施設では、咀嚼・嚥下に配慮した食事提供や栄養管理の取組が細やかに行われています。

食事を提供する場面で食育が進んでいる状況を確認する一方で、保健所が国からの委託を受け実施している国民健康・栄養調査や、昨年実施した県民健康・栄養調査では、県民の食生活の状況を確認する調査もさせていただいています。

無作為で、この管内の地域、ある地区がそのまま当たりまして、その対象世帯の食事記録を、細かく確認させていただきます。

会って直接その世帯の方とお話を伺うと、健康に対する意識が高い方、選ぶ食材についても、食品の添加物を見たり、そういった知識もついてきている方もいらっしゃいます。

ただ実際食べている食事を見てみると、かなり食事には気を使っているはずなのに、やはり野菜が足りないとか、例えばエネルギーを控えることを気にする余りに、ご飯など主食を控えすぎてしまうとか、情報が入ってくる分、その本人の解釈によって誤ったとらえ方をしてしまっているという状況も、見受けられ、それが食事にも反映されていることを確認することもあります。

地域の中で、情報が入手できる場所というのが、学校、スーパーだったり、地域の公民館だったり、その人その人によって情報の入手する先が、違っているというのも調査対象者の方とお話をする中で感じます。市川市の中で食

育の団体がたくさんあることで、皆様の活動によって、市民が正しい知識を持って望ましい行動が促せる、食育が推進されることを期待しています。保健所としても、国や県の調査等を通じてモニタリングしながら、関係団体の皆様に情報提供等、今後進めていけたらと思っておりますので、今後とも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。高橋様よろしくお願いいたします。

高橋代表：和洋女子大学の高橋です。

先ほどご報告もありましたが、先日、学生が市民まつりに参加させていただきまして、ありがとうございました。

実際に市民まつりの方を担当したのは別の教員ですが、3年生が中心となって参加し、約500名の市民のみなさまがブースにいらして下さり大変盛況であったと報告を受けております。

学生は普段なかなか地域の方々と直接触れ合う機会がありませんが、特に今の3年生は、ずっとコロナ禍であったので貴重な機会になったようです。普段勉強していることを、実際に市民の方からいろいろとご質問頂いたり、アドバイスをさせていただく場面で、なかなか上手にお話することができなかつたりしたこともあり、これから自分にどういう力が必要なのかについて実感することができたとのことでした。学生からも今感想を集めているところですので、また何か機会がありましたらご報告させていただきたいと思っております。

先ほどから、野菜の高騰とか、意識は高いんだけど実際そういう食事ができないというお話が出ていますが、普段学生と接していても同様のことを感じていて、私が担当している実習でも、自分たちの食事を記録し、栄養価計算・評価するという内容の実習をやっていますが、やはり、朝ご飯はパンだけとか、お昼ご飯もおにぎり2個だけとかというような学生が本当に多いです。栄養学を勉強しているので、知識はあるはずですが、実際にはバランスのとれた食事が実践できていないと感じております。学生を対象とした別の調査でも、自分で食事を選択するとき、何を優先するかについてたずねると、栄養のバランスの他に、経済性というのも多く挙がっており、特に今、若い人たちは野菜等の食料の高騰が、大きく響いていて、若い人の食事というのを考える上では、経済性についても今後は十分に考慮して対策をしていかなければならないと思っております。

学生の実習でも、自分たちの食事・若い人の食事を、これから改善していくのにはどういう対策が必要について考察させる予定ですので、また別の機会にご報告できればと思っております。

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。染谷様よろしくお願いいたします。

染谷代表：生産者の染谷です。

前回農薬のことをお話させていただいたのですが、大切なことを忘れていまして、前回農家の農薬を減らす努力でしたが、市川の場合、梨の病気を防ぐために、皆さんに協力してもらってビヤクシン類を植えないようにしている条例があります。

多分、日本で一番最初にそういう条例を作ったのが市川市だと思うんですね。梨農家の先輩たちの苦勞によって、そういうのを作って市民の皆さんに協力していただいて、梨の病気アカボシ病というんですが、その病原菌がビヤクシン類についていて、春先になって雨とともに広がって梨にうつる。ということがあるので、梨園の近くには植えないようにという条例を作ってもらって、当時もちろん知らないで植えていた方がたくさんいたので、その方々にも協力していただいて、植え替えをしてもらって、多分、新しく転入の方にもそういう説明をしてもらって植えないように、協力してもらって、梨への防虫回数を少しでも減らすように市民の皆様にも協力していただいている。ということ、言うのを忘れていましたので、今日、改めて皆さんご存知かと思えますけど、お礼かたがた報告したいと思えます。

ありがとうございます。

健康支援課長：ありがとうございました。

ただいま代表者の皆様から様々なご発言いただきましたが、ここで質問や、相互の意見交換等できれば貴重な機会になるのではと考えておりますが、何かご質問や、ご意見はございますでしょうか。よろしいでしょうか。皆様貴重なご意見ありがとうございました。

今後、いただいたご意見等も取り入れながら、市民の皆様がより良い職員、食育を身近に感じ生活に取り入れられるように、今後の食育活動、検討を進めて参りたいと思えます。ありがとうございました。

以上をもちまして本日の議題はすべて終了となりました。

また最後になりましたけれども、当連絡会は会議公開指針に基づく審議会に準ずることから、会議録につきましては改めてメールにてご案内させていただきます。

健康支援課長：本日は、ご意見いただきまして本当にありがとうございました。

これもちまして、第2回の連絡会はこれで終了と致します。

長時間に渡り、ありがとうございました。

以上

【午後4時30分閉会】