

令和6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6年11月14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）
 - 大橋氏（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）
 - 松本氏（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）
 - 岸氏（千葉県市川健康福祉センター）
 - 高橋氏（和洋女子大学）
 - 山本氏（生産者代表）

（発表者）山口氏（千葉伝統郷土料理研究会）

（事務局）保健部：横山部長、樋口次長
保健センター健康支援課：坂井課長、中川主幹、池田副主幹、
中川主任、大杉主任技師

（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
保健体育課：佐竹主幹、沖田副主幹、森主査
こども家庭相談課：麻生主幹、村上副主幹
幼保施設管理課：佐藤主幹、高橋副主幹
清掃事業課：堀江主幹、笹沼主任主事

- 4 内 容
- (1) 令和6年度食育推進の中間報告
 - (2) 食育活動発表
 - 「学校給食の取組～郷土料理等について～」
 - 千葉伝統郷土料理研究会 菅谷純子氏、山口由紀子氏
 - 協力：保健体育課 沖田副主幹、森主査
 - (3) 意見交換
 - ・市川市の水産業について市民の認知度、今後の普及、啓発活動について
 - ・農業体験への各世代の興味、関心度について
 - 市内産農作物をより多くの人に食べてもらう取組
 - ・各団体と市が連携して行える食育推進について

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、ただいまより令和6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。本日の会議は、市川市審議会等の会議公開に関する指針によりまして、公開が原則となっており、傍聴の希望があった場合、指針に沿って公開の可否を決定いたします。また会議録は、市川市の公式ウェブサイトにて公開させていただきます。本日傍聴される方はいらっしゃいませんので、このまま議事に入りたいと思います。

(1) 令和6年度食育推進の中間報告

事務局：令和6年度食育推進の中間報告、インデックス内容1をご覧ください。

第1回食育推進関係機関連絡会が、7月11日に保健センターで開催されました。食育関係課会議は5月、7月、9月に実施しております。

次に、食育関係課の事業報告になります。食育講演会を9月21日土曜日に、保健センターで開催いたしました。「切りっぱなし野菜で栄養バランスアップ」というテーマで、スポーツ料理研究家、村野明子先生より、栄養バランスのとり方、カラフル調理のポイント、盛り付け方、乾物、缶詰の使用などをレシピ紹介しながら、お話をいただきました。参加者からは、プラスアルファの工夫をすることで、バランスよく食べられるので、普段の食生活に取り入れたいという感想をいただいております。また、「市川の食育を知ってみよう」というテーマで、食育関係課の取り組みについて展示も行いました。食育に力を入れていることがわかったという感想をいただいております。以下、各課の取り組みは、資料をご参照ください。

(2) 食育活動発表

「学校給食の取組～郷土料理等について～」

千葉伝統郷土料理研究会 菅谷純子代表 山口由紀子氏

協力：保健体育課 沖田副主幹、森主査

健康支援課長：よろしければ次にすすめたいと思います。では次に内容の(2)に移ります。食育活動の発表として学校給食の取り組み、郷土料理等について、千葉伝統郷土料理研究会の菅谷様、山口様に発表していただきます。また、保健体育課の沖田副主幹にもお手伝いをいただきたいと思います。舞台とスクリーンでの映像もごございますので、見やすいように椅子の位置の調整をさせていただいて、ご覧になっていただければと思います。また、今後の市の栄養士研修会で使用したいと考えておりますので、動画を撮影させていただきますので、ご了承よろしく願いいたします。それでは、発表よろしく願いいたします。

保健体育課 沖田副主幹：まず、学校給食の取り組みについてお話いたします。

市川市内には、小中義務教育学校、特別支援学校合わせて55校あり、46校に給食室があります。給食室がなく、近隣校から給食を運んでいる学校も10校あります。すべての学校で給食を提供しています。調理作業と食器器具類の洗浄作業、給食室の清掃などを民間の会社に委託している学校は41校、市の調理員

さんが調理等をしている直営が4校あります。委託校、直営校関係なく、献立はその学校の栄養教諭、学校栄養職員が作成し、材料を注文し、調理指示等を行っています。その学校の児童生徒に合わせた献立作成を行っています。例えば、運動会の応援メニューなど、学校行事とコラボしていたり、子供たちの作成したメニューを取り入れたり、リクエスト献立、本に登場した料理を提供する「本と仲良しメニュー」など、各学校で、様々な工夫を凝らしています。昨年度4月から給食費は無償化になっていますが、今まで通り、すべて食材料費に使用しています。年間行事に合わせたイベントメニューとして行事食を紹介いたします。こちらは、4月に入学進級お祝い献立として、赤飯を炊きました。お祝いには赤飯を炊くということ、給食でも取り入れるようにしています。こちらは7月7日、七夕献立です。天の川をイメージした素麺を主食にしたり、汁物に入れて七夕汁として提供しています。デザートには星型のナタデココを入れて、フルーツゼリーを作りました。こちらは、十五夜の日にお月見献立を提供しました。栗ご飯とさんまのかば焼き、十五夜ゼリーとなっています。これまでは和食の行事食となっていました。こちらは、洋食献立の行事食を紹介いたします。12月の最後の給食にクリスマス献立を提供しました。ピラフと骨つきの鶏の唐揚げ、かぼちゃポタージュスープを作りました。デザートは、市販のタルトカップに生クリームを絞り、いちごをのせています。

1月10日鏡開きの日に提供している献立です。奥のお椀に入っているのが白玉あずきです。

こちらは、3月3日ひな祭り献立です。ちらしずしとちくわの磯部揚げです。給食では、旬の食材を利用しています。旬の野菜を使うと安く手に入ると、栄養価が高いためです。こちらの写真は、冬野菜であるブロッコリー、大根、ねぎです。冬野菜は、自分自身の水分が寒さで凍らないように、糖分を増やしているため、甘みがありおいしいです。

そして、市川市では、柏井地域で、栽培されている「市川とまと」を3月から6月に給食で取り入れています。では、実際に旬の食材を取り入れた給食を見ましょう。こちらは、4月に市川とまとを使用したチリコンカンを作りました。通常は缶詰のトマトを使用しますが、市川とまとが出回る時期には、生のトマトを湯むきし加えると、いつもよりうまみのある料理に仕上がります。調理の注意点として、缶詰よりも、生のトマトの方が水分があるため、加える分量を通常よりも少なくするといった調整が必要となります。

4月から5月たけのこが採れる時期にたけのこご飯を作りました。たけのこの皮をむく下処理から始めると、大量調理の給食では間に合わないため、下茹でしたたけのこを取り寄せて使用することもあります。缶詰のものよりも、歯ごたえがあり、おいしいです。

5月から6月に食育の一環として、子供たちがさやから豆を取り出す作業を行い、給食室で洗って塩ゆでし提供しています。子供たちが給食の食材に触れ作業をし、それが全校児童のもとへ提供されることは、作業した学年はもちろん、他学年の児童も何年生が作業してくれたんだから食べようという気持ちになり、残菜が少なかったです。子供たちも楽しみながら取り組み、食材や給食に対し、興味関心が大きくなる体験授業となっています。

こちらは冬瓜スープです。漢字で冬の瓜と書くのですが、旬は夏です。冬ま

で保存が利くからこの名前になったようです。冬瓜は厚めに皮をむき、厚めに切ってスープに入れるとおいしいです。

こちらは、夏野菜カレーです。7月に提供していますが、通常のカレーの食材は、玉ねぎ、人参、じゃが芋、肉を使用しますが、このカレーは文字通り、夏野菜であるかぼちゃ、トマト、なす、ピーマンを使用しているカレーです。野菜を多く使用し、ビタミンなどの栄養価がアップされたカレーとなっています。

1月に漁業協同組合さんや臨海整備課さんのご協力のもと、市川市内の三番瀬で取れた生ノリを給食で使用している献立です。ご飯のお皿にのっている佃煮を作りました。他にも、ノリの味噌汁などに使用しています。子供たちや教職員には、ノリの香りがしてとてもおいしいと、毎年好評です。

次に、郷土料理を取り入れた献立を紹介します。こちらは、愛知県の郷土料理であります味噌カツを取り入れた献立です。当日の給食メモにて、味噌カツについてお知らせしています。

次は、秋田県の郷土料理であるきりたんぼ汁を取り入れた給食です。秋田県の魚となっているはたはたも揚げて提供しています。

千葉県の郷土料理である祭りずしを取り入れた給食です。祭りずしはとても手間がかかるため、大量調理で提供することは難しいですが、料理の組み合わせ等を考慮し、一部ですが、提供している学校もあります。

千葉伝統料理研究会 菅谷代表：千葉県の郷土料理である太巻き祭りずしについて、お話ししたいと思います。郷土料理は、地域でとれた特産物を使って美味しく料理したものです。伝統や古い歴史から生まれたもので、その地域の特色が現れていて、昔から地域や家庭に受け継がれています。

千葉県の郷土料理です。千葉県でよくとれる落花生やノリ、いわしなどを使った料理が多くなっています。この中でもいわしのゴマ付けと祭りずしは、千葉県の郷土料理10選に選ばれています。

太巻きずしのルーツは、紀州の漁師さんが黒潮に乗ってきたとき、めはりずしが伝わりました。めはりずしはすし飯を高菜の漬物で、包み込んだものです。千葉県では、ノリがたくさん取れるようになっていたので、高菜の代わりにのりを使って、祭りずしに変わっていったと言われています。黒潮に乗って伝わったことから、黒潮文化とも言われています。めはりずしの他にも、魚を捕る技術や千葉県で有名なしょう油も一緒に伝わってきました。昔お葬式のとき、おむすびを振る舞っていました。170年から180年前に、おむすびだけでは物足りないということで、ずいきを甘く煮て芯にしたものが、祭りずしの始まりです。いつの頃からか、干びょうも使われ、70年ほど前に、干びょうを赤く染めるようになり、お祝い事やお祭りでも使われるようになりました。絵に示されている、ピンク色の上総地方、千葉市、市川市、山武市、木更津市で祭りずしは、盛んに作られていました。今では、千葉県全体で作られています。意外なことに、第二次世界大戦前までは、太巻き祭りずしは、寿司付けの名人と言われるプロが作っていました。太巻き祭りずしが今のように華やかな模様になったのは戦後のことです。寿司付けの名人は祭りの婚礼などと呼ばれて、お寿司を巻いていましたが、図柄は男の人が巻くので、手の込んだものではなく、バリエーションは少なかったようです。戦時中とその後は、食糧が十分に

なく、また、男の名人も減ってしまったため、祭りずしは中断していましたが、あの太巻きずしを復活したいものだという声が上がって、以前、名人を手伝っていた女の人が見様見真似で巻くようになりました。そうして千葉の、また、太巻きずしは龍崎先生を中心として、女の人たちの手によって復活していきました。

昭和30年ぐらいまでによく見られた模様です。シンプルなものを中心に、草花や、家紋を基にした模様があると言われていました。現在は卵で周りを巻いた卵巻きも主流となっていますが、以前はノリで巻いた祭りずしが多かったです。時代の変化によって、祭りずしは一緒に変化しました。変わったのは見た目だけではなく、材料を工夫して、味や栄養面も工夫されるようになりました。祭りずしは、ご飯だけではなく、いろいろな具材も一緒に食べられることができる所が良いと言われていました。地産地消は、食材を作ってくれた農家の方の顔が見える、新鮮な食材が手に入るなどといったメリットがあります。千葉県は、海と山に囲まれているので、ノリや魚介類が多く取れて、お米や野菜果物もたくさんとれます。祭りずしは、このような美味しく、新鮮な食材から作られています。

祭りずしは、米という字が表すように、88回の手間をかけて収穫した、自分のお米を美味しく、美しく仕上げ、たくさんの人に食べてもらいたいという農民の優しさが込められています。このような気持ちから生まれた祭りずしは、多くの人の愛情がたっぷり詰まっています。

祭りずしを巻く道具の紹介を少しさせていただきます。先ほどはノリで巻くことが多いという話をさせていただきましたが、卵で巻く祭りずしも今増えています。専用のフライパンがこちらになります。普通のご家庭で使っている四角い卵焼きよりも、ちょっと大きめのノリのサイズに合わせた卵焼き器となっています。祭りずしといえば巻きずすです。巻きずすは大きさや種類があります。大中小とあり、巻き上げるのに必要なものですが、巻くものの太さや細かさによって使い分けています。

卵を焼き上げたとき、冷ますのに使うざるです。専用のものを、太巻きまつりずしに使っています。

次に、よく巻かれる柄の紹介を少しさせていただきます。これはバラの花になります。市川の花であるバラということで、小学校で実習する時にもよく巻かれている柄になります。

次に、基本の花です。基本の花は細巻きで花びらの丸を作ったり、ノリに段をつけて盛りつけたりと、基本の技術を使っている模様になります。

次に、桃の花です。こちらは、バラの花と併せて、小学校で作ることが多い模様です。私が小学校に所属していた時は、桃の花とバラの花、どちらを巻きたいか希望をとって実施をしたことがあります。中の小さい花びらをしっかり巻くところがポイントです。こちらは後でデモを見ていただきますので、お楽しみください。

次に、椿の花です。その中に入っている桃の花のような小さな花と太巻きになっていて、これは卵焼きで巻かれています。

今年度市川の小学生から、太巻き祭りずしデザインコンテストで賞に選ばれた作品です。今回は、小学生449件、中学生580件の応募があり、その中から選

ばれたものです。左上から虹アイス、千葉県のまき、蝶と花、ただの羊、シマエナガ、クラゲです。とてもかわいいデザインになっています。大賞は、右上の蝶と花が選ばれました。

千葉伝統郷土料理研究会 山口氏：手元が見えるよう近い方がよろしいかと思しますので、見やすい位置でご覧ください。では、始めさせていただきます。千葉伝統郷土料理研究会の山口と申します。山口と菅谷です。一緒にやりますのでよろしくお願ひします。それでは、これから先ほども紹介いたしました桃の花を巻かせていただきます。

桃の花は昔から伝わっているものですが、実は中にチーズが入っています。形は変わらずとも、材料が変わって、今の時代に即したような形で、郷土料理というのは時代を超えて伝わっているのかなと思っています。材料を紹介いたします。チーズ、野沢菜です。それと、ノリです。市川の三番瀬でもノリがとれますので、ぜひお作りになるときは、市川ノリを使ってお作りいただけたらと思います。それと、ピンクのご飯と、白いご飯です。まず先にピンクのご飯で花びらを作っていこうと思います。花びらは、桃の花は5弁の花びらになりますので、ご飯を5つに分けていきます。先ほどもお話にありましたように、桃の花とバラの花は、学校においても子どもたちが巻きやすいもので、親子の料理教室では、親子で協力しながら巻くといった、ふれあいにはとてもいいものかなと思っています。本来ですと、花びらの中には、紅梅かんぴょう、でんぶ、ピンクのご飯が入って、その上に白いご飯が入り、グラデーションでぼかしという形で、色合いも綺麗ですし、いろいろな味も楽しめる、すてきな柄になっていますが、子供が巻くときには、ちょっとそれは難しいので、今日は子供に教えるような形でシンプルな形のものをお伝えしたいと思います。では巻いていきます。ノリは縦と横とありまして、縦に使います。なぜかという、太巻き祭りずしなので、横で巻くよりも、縦で巻いた方が太いので、縦に使います。ということは、ノリの花びらを作るのもこの4分の1のノリを5枚使うので、横に切ったものを5枚使います。ノリは裏と表があります。このノリはあまりよくないので、裏も表もざらざらですが、裏が外に出るような形で絶えず意識して、裏を下に置いていきます。まずはピンクのご飯をのせます。その時に、ご飯をスーッととのせると難しいので、子供には3つに分けて、棒状にして、真ん中から、端に、つなげていくという形でやると、上手にいきます。また端までが貴重な1切れになりますので、きちんと端までいくようにします。白いご飯も3つに分けて、真ん中から端にいくようにします。ここで普通のおすしとは違い、空中作業があるところで、持ち上げてご飯を抑えて、これは極細巻きという1つの手法なのですけれども、それを作っていくおすしになっています。あと固定して、コロコロ転がしていくと丸くなります。今の子供たちにはゲーム機の操作をするときのように、脇を占めるんだよみみたいな形で伝えます。慣れてくると、端からスーッと一本にしてつなげていければ、早く仕上がると思います。グラデーションなので、隙間があってもなくても、これはご愛敬というところで、形を整えていきます。これを5本作っていきます。小学校の高学年になりますと1人で1本巻くことになるんですけども、3年生4年生ぐらいたまた親子でやる時には、2人で1本巻いたり、小グループで1本巻いたりするときには、協力して巻

いていきます。これから組み立てをしていきますが、組み立てるときにみんなで協力しながらやっていきます。最後の1本を中央に残して、巻き終わりのノリとノリを合わせていきます。そうすると溝ができるので、ここに何が入るかという、協力して花の真ん中にチーズを入れます。チーズって思うかもしれませんが、なかなか合います。最後は、ノリに白いご飯がつきます。これで5本入りだったので、1回ここで巻き上げます。どうでしょうか。巻けていますか。この隙間に今度は野沢菜を入れていきます。本当は桃の花にはガクはないのですが、この緑がアクセントになったり、食べた時の食感とか味わいがとてもおいしいので、少なくとも1本はあると良いと思います。入れるときも、奥からスーッと入れて丸い方を外側に、そうすると綺麗な形になります。グルッとまわして、もう1本スーッと入れて、これでお花ができました。次に仕上げていきます。先ほどはこの小巻きすで極細巻きを作りましたが、今度はノリ1枚のときには中巻きすを使います。これがちょうど1枚全角のノリにちょうどよい形です。ノリにご飯を広げますが、5等分して、ランダムでいいので上と下の指2本分ぐらいを開けて、端まで綺麗にノリにご飯を広げていきます。1か所、2か所、3か所、4か所とその時に指3本を使って、潰してしまうとご飯のうまさがなくなってしまうので、3本を使いながら、広げていきます。今日のご飯は新米だったので、少しやわらかめですが、そこはご容赦いただければと思います。伸びが悪いですね、でもおいしいですよ。広げていって、端にはちゃんと壁を作りながら、ちゃんと公平に行くようにということも考えて作っていきます。遠いところからご飯をつまんで、広げていきましょう。ご飯が全面に広がりましたので、では最後の仕上げに行きたいと思います。向きを変えて、空中作業があるのもやはり1つの特徴で、巻きすとノリを持ち上げて、ノリを広げて、ここにご飯がないので、最後の1つを入れていく。その時も半分に分けて、上と下で広げていくとやりやすいです。あとはノリを仕上げで、巻き上げるんですけど、端のノリがご飯の端につくように下に置いて巻きすで、トントントンと、くるりとまわしてシュッシュッシュッと、美味しくなれと願いを込めて、巻き上げます。端まで1切れなので、端までお手入れをします。これででき上がりました。では実際に切ってみてみたいと思います。ご飯ですので、包丁に米粒がつくとご飯粒がつくと綺麗に切れないので、必ず包丁を濡らしながら綺麗にお掃除をしながら切っていきます。今日のこのノリ巻きはご飯が400グラムです。卵巻という太いものがあるのですが、それは500~600グラムになって、400グラムのノリ巻きは7切れ、600グラムの卵巻きは8切れに切ると、一番食べやすい形ですので、それで切っていきます。子供たちに教えるときには、リズムが必要なので、包丁を持ったら、123ヒューと教えながら切ります。どうでしょうか、こんな形に出来上がりました。以上です。あとは先ほど作りました、これはちょうちょですが、卵巻きで巻いてみました。こちらは600グラムのご飯になってます。このピンクのご飯はお花ずしのもとというのがありまして、野菜を色素にした乾燥のお酢になっています。では皆様、試食があると思いますので、お席にお戻りいただけたらと思います。

健康支援課長：まだ召し上がっている方いらっしゃると思いますけれども、時間の関係もありますので進めさせていただきたいと思います。千葉伝統郷土料理研究

会の菅谷様、山口様、発表ありがとうございました。

ただいまの取り組み、本当に楽しく紹介していただきました。皆様から質問やご感想、何かございましたらお願いしたいのですが、ございますでしょうか。

食生活サポーター 君和田代表：今日はごちそうさまでした。私の近くの信篤小学校もずっとやっていったんですけれども、コロナ禍、その前からやらないときもあったのですが、6年生はみんなでやろうということで、祭りずしを作っていたのですが、コロナ終えて、今はどうなのでしょう。小学校の方でどの程度、やれるようになったのか教えてもらえたらありがたいと思います。

保健体育課 沖田副主幹：今ご質問がありましたように、コロナ以前、6年生が卒業前に行っていました。今現在は小学校ではやっていないということです。

食生活サポーター 君和田代表：ありがとうございます。私も小学校に色々行きまして、お母さんとか子供たちとお話をしたりするんですけれども、コロナのこの5年間があって、以前はそういうことがあったということは、私たちは知っているんですけれども、その間の年代のお子さんとかお母さんは全然知らないということです。昔あった、そういう活動もこれから少しずつ少しずつ感染に気を付けながら、小さいなりにもやっていけたらとてもいい活動なんじゃないかなと思いました。ぜひこれからも頑張ってください。ありがとうございました。

(3) 意見交換

- ・市川市の水産業について市民の認知度、今後の普及、啓発活動について
- ・農業体験への各世代の興味関心度について、市内農作物をより多くの人に食べてもらう取組
- ・各団体と市が連携して行える食育推進について

健康支援課長：4の内容、(3)の意見交換に進めさせていただきたいと思います。

いくつかテーマをご提示させていただいております。市川市の水産業について、市民の認知度、今後の普及、啓発活動について、農業体験への各世代の興味関心度について、市内農作物をより多くの人に食べてもらう取組、各団体と市が連携して行える食育推進について、このようなテーマを書かせて頂きました。これらのいずれかのテーマについてのご発言、またこれ以外でももちろん構いませんので、こういったテーマを含めまして、色々ご発言いただければと思います。市川市の歯科医師会の鈴木様の方から順番にいただけますでしょうか。お願いいたします。

市川市歯科医師会 鈴木代表：ここにお集まりの各団体では、それぞれ個々で色々な啓発活動をやられていると思いますけれども、せっかくこういう連絡会というのがあるので、できれば市の方の力もお借りして、食育フェスのような形で、色々な団体で集まって一気にやった方が集客するのではないかなと思います。

市川市PTA連絡協議会 大橋代表：今、小学校、私の娘が小学生なのですが、授業の一環でよく市川の道の駅にお伺いして、そこで梨を販売するお手伝いしたりとか、どうやったら梨が売れるのか、どうやったら市川の魅力を道の駅に来ていただくお客さんに伝えられるかということ市川の道の駅の駅長さんと一緒に、小学3年生とか4年生の子が、話し合いをして、実際にやっていたりします。そういったところで、市川市でノリが採れるということ子供たちが知ったり、あと実際に野菜を売っているところのパネルを見て、どういった野菜を販売されているのかっていうのを知って、すごく食育にも繋がっているのじゃないかなと思います。今日私事ですが、市川市の市内音楽会というのに上の娘が出席して歌ってきました。その時、今日は娘の大好きな給食が食べられないため、給食の代わりに自分たちでお弁当を持って行くことになりました。そのお弁当を食べてから、音楽会に行くという流れだったのですが、何思ったのか一念発起して道の駅まで行って、野菜とかを買って、自分でお弁当のイメージ図を持ってきて、キャラ弁を人生で初めて自分で作ることになりました。ここにはウインナー、ここにはお野菜を入れるとか、自分で想像して、実際今日の朝5時に起きて一生懸命作りました。お弁当は初めて作ったのですが、すごく良い出来で、親ばかながらよくできたなと思ったのですが、それでもやっぱりお弁当よりも給食を食べたかったと言いながら、その弁当を持っていきました。

今日、祭りずしを見て、音楽会で他の保護者の方に聞いたら、男の子でさえもうちの子が今日お弁当作って行ったというのを聞いたので、巻きずしを作ったらすごく盛り上がるのじゃないかなって思いました。見ていてイメージしていたものと、実際開けてみたら違うみたいなきっかけがあったりしたらすごく面白いと思います。コロナ禍前は、農林水産省で和食を作るコンテストとかに子供たちが参加していたみたいですが、そういった取り組みも今はないので、できたら少しずつ復活して欲しいなと思いました。

市川市私立幼稚園協会 山崎代表：本日はごちそうさまでした。本当にチーズが美味しくて、今の子にも合っているなと思いました。

農業体験の各世代の興味関心度なのですが、私どもの保護者でも農園を小さな区画で借りて行っている家庭というのは、少なからずいまして、そこで実際に採れたものをお弁当に入れてきて、すごく喜んで食べたり、あとは土の中を掘ったら虫が出てきたとか、こんな作物のなり方をしていたのだと。やはり子供たちって一番食に興味を持つにはやはり体験活動だと思うのですね。そういった体験活動が、今この世の中ではなかなかしづらくなっている、土をさわる経験っていうのが少ない。本来子供たちは土が大好きなのですが、それをさわる経験を大人が汚れるからとか、面倒だからといって、奪ってしまっているんで、そういった機会が、気軽に農園を借りられたり、なかなか管理が難しいと思うのですが、そういう体験ができると、もっと食に対して興味を持ってくるのかなと思いました。

本日も私の園ではですね、2歳児の子供たちが、年長さんが作った夏野菜の残骸というのですかね、ピーマンがなっていたのですね。大きなピーマンがなっていて、それを採って、子供たちが食べてみたいって言ったので、その

まま食べさせました。そうしたらピーマンおいしいって言って生のピーマンをむしゃむしゃ、2歳の子は食べたのですね。本来苦みとかを感じやすい幼少期って、味覚がとても鋭いので感じるとは思うのですが、やはり幼稚園でとったものをそのまま食べる美味しさに、すごく気がついたようです。他にもその時に、すだちとゆずもなっていて、同じ形に見えるけど、実際食べてみると味が違うと。ものすごくすっぱいのですが。そういった体験をして子供たちは食への興味っていうのも、ものすごく広がっているように感じました。やはり体験活動だなと思いますので、そういった機会を増やしていただければ、子供たちの興味が広がると思っています。

市川市食生活サポート協議会 君和田代表：水産業に関してですけれども、以前からノリの養殖場の見学とか、また小学生のノリスキの体験などもございまして、それは随分浸透するのによかったと思いますので、これからもできるなら続けていっていただければなと思っています。

また、ノリの商店などで色々な所で焼きノリ工場と併設している所などもあって、インスタ映えがすると、若い人や若い親子にも興味が出てくるので、そういう形の常設展示も少しずつ増えてくると、ノリももっと食べてもらえるのかなと思いました。

また、農水産に関して農水産まつりとてもいいことだと思っていますし、他にもフェスタなどをどんどん増やしていただいて、売るだけではなくて例えば体験で、畑まで行くのは本当に面倒くさいし、汚いし、嫌だと思っても、梨のいろいろな種類の食べ比べ、小さく切ったのを少しずつ食べさせてみるとか、トマトの苗木を持ってきて子どもたちにトマトをもぎらせてみるとか、ねぎの畝づくりなどをやってみて、こういうふうに高く上げないとねぎは育たないのだということを教えてあげたり、そういう小さな小さな体験から、私も農業やってみようかってそういう人が増えてくるといいなと思いました。

各団体との市との連携についてですが、やはりできる範囲というのがあると思いますので、見学会やフェスタなど、皆さんと一緒に協力していけたらいいかなと思っています。ありがとうございました。

市川市漁業協同組合 澤田代表：市川市の水産業について市民の認知度、今後の普及啓発活動についてですが、うちの組合で去年の市川市の10月の三番瀬まつり以降、2月から漁港を使って朝市を始めています。毎月第1日曜でやっています。

市民の認知度というから点からいきますと、市川市に漁協があったというのを知らなかったという声がよく聞かれます。

啓発活動については今申し上げた通り、毎月第1日曜に朝8時ぐらいから朝市を行っていますので、この市川市の海については、啓発活動をやっています。

私漁協なので、今の三番瀬の海の状況についてお話したいと思います。皆さんもテレビなどで温暖化によって日本各地の水産業が随分変わってきているのは、ご存じだと思います。三重県の伊勢エビが捕れなくなってきて、宮城県

の方で捕れて、三重県の業者が、伊勢エビを、宮城県の方から買っているとか、よくそういう話も聞きますよね。この三番瀬でもう15年ぐらい前から、変化が始まりまして、あさり、バカ貝等が段々捕れなくなって、今はあさりの水揚げは、ゼロなのです。これも水温の上昇のためか、青潮の影響のためだと思います。結局産卵はするのですが、要するに稚貝が育たない、そういう状況になってしまっています。

魚についても、この三番瀬海域は砂地につくイシガレイというのが、三番瀬のカレイの定番だったのですが、だんだん減り始め、今はイシガレイの漁はありません。その他アナゴがいなくなったりしています。その代わりに西の方面にいたサワラとか、そんなに居なかった太刀魚が増えたり、魚も大分変わってきています。

ノリについては、ノリは水温が23度以下にならないと駄目なのです。ちなみに今日朝18度でしたから、ノリも期待できると思うのですが、年内とれるかどうか、ちょっと不安材料もあります。

それと貝類ですが、うちの組合でもう20年近くハマグリを養貝事業をやっています、これは市川市の支援を受けてやっているハマグリを養貝事業なのですが、沖に30グラム前後ぐらいの、ハマグリを三重県や愛知県、九州とかから買った稚貝を放流するのと、千葉県の水産研究センターで産卵させた、ゴマ粒にも満たないようなハマグリを、垂下式と言って、カゴの中に砂とハマグリの稚貝を入れて、吊るして、養貝事業をやっています。この稚貝の親貝は市川市の海で育てた貝を産卵させた稚貝を、また育てています。これは好調で、水産研究センターが、この行徳の組合から富津方面に分けているのですが、うちのみが一番成長がよいということで、高評価を得ています、その内容は、この東京湾の奥は貝類のえさとなるプランクトンが多くて、成長が早いということで、好評なのです。今日も水産研究センターが他県の人を連れて視察に来まして、ちょっとびっくりしていて、研究センターの室内で育てているより、ここに持ってきた方が育ちがいいね、なんて話も聞かして、大変好評を得ました。

それと毎月第1日曜にやっている先程の朝市ですが、定番のノリ、ホンビノス貝、魚の加工品、野菜、それから漁場案内クルーズ船なども出していますので、もし皆さん時間がありましたら、1度いらしてみてください。よろしくお願ひします。

千葉伝統郷土料理研究会 菅谷代表:他の団体との交流的には少なくなっているので、先ほど君和田さんからお話があった通り、何か、太巻き祭りずしなど、何か協力して、できれば増やしていければいいなと思っています。

後期としては、臨海整備課さんや、魚食文化フォーラムさんと一緒に農水産まつりの参加予定となっています。市外では、いろいろな祭りずしの実習等を行っていますので、市川市内でも、何かご協力できる場所があればいいなと思います。

今日試食していただいた桃の花とバラの花につきましては、お渡しさせていただいた資料の中に、1枚ずつあるので、ぜひ作ってみたい方がいましたら、作っていただければいいかなと思いますので、よろしくお願ひします。

ちょっと意見交換の内容とは違うのですが、郷土料理研究会、市川支部のメンバーは学校の有志がメインとなって動いています。学校の方の話をちょっとだけさせていただきたいと思います。

11月は、地場産物を活用することとして地産地消デー、千葉県や市川市の産物を活用した給食を出しています。私の勤務している市川市立第二中学校では、近隣の二中ブロックの学校、真間小学校、菅野小学校、国分小学校、須和田の丘支援学校と共通献立を立てて、11月の献立に取り入れています。学校行事等があって同じ日に使うことは難しいのですが、本校では昨日、地産地消デーとして献立を入れました。ご飯とサツマイモとチーズの豚巻き、千葉野菜の具沢山の味噌汁、ひじきの梅煮、市川の梨ゼリー、牛乳です。千葉県や市川市の食材をふんだんに使ったメニューになっていて、健康委員会の給食時間の構想のアピール、また、毎日クラスに配布している、給食室だより等で子供たちに周知しました。市川の梨ゼリーなんですけど、この時期ちょっと生の梨を使って作るのは難しいんですけど、市川の梨はピューレで、学校給食で取り入れることができるので、市川の梨のピューレを使って、市川の梨ゼリーを作りました。大人気で、よく食べていました。

市川市農業協同組合 松本代表：10月、本八幡商店街さんと合同コラボという形で本八幡商店街さんのお祭りいちフェスで、市川の野菜いちベジを使った料理を飲食店さんが約10店舗ほど出していただきました。

これからは、直近ですと11月16日イオン妙典と、うちのJAいちかわ感謝祭を行いますので、そこで市川の野菜を販売させていただきます。また、感謝祭では、うちの下部組織のJAいちかわ青年部という組織が、毎年夏休みに小学校さんに農の風景絵のコンクールというものを主催でやらせていただいています。受賞された方の紹介、児童さんの絵の紹介をさせていただきますので、もしお時間ある方いらっしゃったら、お立ち寄りいただければ幸いです。

市川の野菜、例えば大根とか、ほうれん草とか、これから出てくると思うんですけど、とても鮮度があり、他の輸送されてくる野菜と違って、やはり鮮度があるので、美味しいと私はとても感じます。トマトにしても、これが春はトマトなんですけど、熊本県産のトマトとか輸送に着目して、味よりも硬さを意識しているなって思ってドレッシングを楽しむトマトなってるように私は感じます。一方、市川産のトマトは、形・硬さよりも味に特化しているので、今トマトをわかりやすい例で挙げさせていただいたんですけどぜひ市川産野菜を皆さん、見かけたら手に取っていただければ嬉しいです。

市川商工会議所 中村代表：商工会議所では、市川の梨食べ歩きマップやトマト絶品メニューのカタログに、各店舗が規格外のなし・トマトを利用したメニューを掲載しております。

令和6年度、市川のトマト絶品メニューは500部作成し、14品目の掲載がございます。

市川の梨食べ歩きマップは、27店舗35品の掲載で、8月に2000部作成をいたしました。

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、そして生産者や、

参加店舗に置かせていただいております。

会議所として市川市と市川市のフードリボンプロジェクトの飲食店募集の記事を会報に掲載をしたり、食育やフードロスなどの広報活動として、会報やホームページを活用しております。また、地元のロータリークラブが主催しております、市川市の小学生朝食選手権の協賛や、フードリボンプロジェクトの参加店加盟募集も引き続き行っています。そして今年度のいちかわ産フェスタは来年令和7年3月にも開催が決定しておりますので、お時間のある方は、是非ともご来場の程よろしくお願いを致します。

市川市消費者モニター友の会 相原代表：私たち初めの頃から食についても随分やってきたのですけれども、振り返ってみますと前は消費生活展というのがありまして、そこで調べたことを発表できていたのですね。それをちょっと振り返ってみましたらば、やはり市川産のものに随分注目してしまっていて、市川でどんなものが採れているか。それからどんなところで、それを買えるのか。ということで、随分調べたり、畑に行かせていただいたり、漁協の方にも教えて頂いたりもいたしました。私は市川の北の方に住んでいますので、農家の方が、庭先で売ってくださるものを結構利用できるのですね。だからおいしいトマトもおいしいネギも、サツマイモもいただいておりますけれども、南の方行徳のメンバーがいるのですけれども、「私たちないわよ、そういうとこ」って言って、非常に残念がってしまっていて、やっぱり、身近なところで手に取れる、それがまず流通の問題として、あるのだからって思うのですね。

今日も給食の話が出ていましたけれども、市川では、地元の物を、使って、子供たちに出して下さっている。これすごくありがたいことで、できるものを食べてるっていうのは、できない時期があるっていうことも知ることができるのですね。それは他の所から来ているのだねっていうこともわかるので、そういう情報も大切にさせていただけたらなって思いました。

いろんな産地、漁協の方も農産物の方も体験の方を考えてくださっていることでもあるのですけれども、前にも何回かお伝えしたのですけれども、人数が少ないので、体験をなかなか皆さんにさせていただけない。ということが、やっぱりネックかなって思っていて。ある方とちょっと喋っていたら食を絡めると、結構人来るそうで、全部を一つの団体でやるのじゃなくて、例えば、その方海の関係のことをやっていたのですけれども、そういうメンバーと漁協の方たちも一緒にやってみるとか、全部自分の所で引き受けようとするとうごく大変ですが、共同でやると体験の機会も増やせるかと思えます。

もう1点ですけれども、今年もアンケートをとったのです。去年は食育っていうことで伺ったのですけれども、今回は食でお困りのことありませんか、ということでお尋ねしてみました。対象は、私たちの会のメンバーが入っているスポーツや森の整備をしている方々など全部で39人です。質問は、料理を日常的にしていますかと、何か食でお困りのことがあったら教えてください。この2点です。質問に答える時間1分でまたやらせていただきました。大体女性が多く、50代から80代位までの人に答えていただいたっていう感じで、男性が4名ぐらいいたのですけど、男性の方は調理をほぼしないということで、年代的にもそうなのかなと思うのですけど、女性の方では、全然苦労してない。問題ないって

いう方も5、6名いらっしゃいましたが、多く出た答えとしては、年齢が上がってくると、毎食の献立が立てにくい。同じような料理になっちゃう。どうもワンパターンになっちゃう、というようなことがありました。いろんなことは聞いたのですが、一番思ったのは、男女ともに出ていたことで、調理するって聞かれたけれど、調理ってどこからを言うのか、一から作りますかという事だったのです。私はそんなこと全く考えてなかったので、もう今は冷凍食品使ったりとか、お惣菜買ってきたりとか、とにかくきちんとテーブルに並べるっていうことで十分だと思っている私がいたので、それを聞かれて非常に、驚きました。昨日のNHKラジオを聞いていたら、「調理定年」という話題が出ていました。評論家の樋口恵子さんがおっしゃり始めたそうで、仕事に定年があるように、調理に定年を設けてもよいのではないかということで、日経クロストrendの調査によると、調理寿命（調理定年）には心と体で異なるそうで、心のほうが56.5才、体が63.1歳だそうです。ただ今回のアンケートに答えてくださった方ってそれをもうすでに超えている。だから、いろんな形で工夫しながら、普段を乗り切っているのだろうと。自分自身もそうですけれども、一から作らなきゃいけないって、思い込まずにいいんだよねっていうことをやったり、もうちょっと、皆さんが持っていたら楽かなって思うのと、そういう年をとった方がたが、日常的にちょっと行って、一緒に物を作り、知恵の交換をしながら一緒に食べるっていうような、そういう場が作れたらすごくいいのかなって、思いました。

千葉県市川健康福祉センター 岸代表：保健所としましては、県民の皆さんの生活、健康に配慮して実践できるように食品、給食、食育関係の皆さん方と連携を図りながら、食育に努めているところでございます。連携する中で、今回のような連絡会の場で皆さんにお会いでき、いろいろ学ばせていただいています。本日は祭りずしの実演を見ることができ、食文化についても学ばせていただきありがとうございます。今後も予定されているフェスティバル等では、手洗い、食材の管理の部分に御注意ください。冬になりますとインフルエンザも増えますし、感染性胃腸炎も心配です。近年は年間通して腸管出血性大腸菌感染症も発生しておりますのでご注意ください。よろしく願いいたします。

和洋女子大学 高橋代表：日頃学生が大変お世話になっております。今日祭りずしをいただきましてありがとうございました。和洋女子大学でも、祭りずしに興味を持っている学生がおり、祭りずしサークルがあり有志で何人か活動しております。また機会がありましたらご指導いただければと思います。農業体験については、和洋女子大学でも家政学部共通の科目で、地域生活創造演習という授業があり、大石先生がご担当で市川市の農家の方にご協力いただいて、サツマイモや里芋作りや、それらを使って市川農水産まつりに出店することを目標にして演習が進んでいます。

市と連携した食育推進としては、先日行われた11月2日のいちかわ市民まつりに、今年も本学の健康栄養学科の3年生が出展させていただき、学生が中心となって、ご来場の地域の方々に、食と健康をテーマにして食育活動の方をさせていただきました。日頃学生は地域の方々と直接接する体験が少ないで

すので、大変良い機会だと思って感謝しております。引き続きよろしく願いいたします。

学内での食育の取り組みとしては、10月25日に、本学の学生支援部が有志で朝活ラジオ体操というイベントを開催しました。当日、学外の会議があり、私自身は参加できませんでした。学生の健康づくりをサポートすることによって学生の退学・休学を減らして、元気な大学を目指しましょうというような趣旨で企画されたものだそうです。当日は朝9時からの1限が始まる前の8時20分からという少し早い時間ではありましたが、本学でフィットネス実習をご担当されている、金子先生がお手本となり参加者の前でラジオ体操をしてくださって、みんなでそれに参加し、ラジオ体操の後は、おにぎりやパン、飲み物などが配布されたということです。当日は学生70名、その他教職員も参加して、大変有意義なイベントになったと聞いています。今、日本では若い女性のやせ、若い世代の食事の乱れがとても課題になっておりますので、これからも継続してそのような取り組みができるといいと思っております。

生産者代表 山本代表：祭りずしなのですけれども小学校の頃自分も作ったというのを思い出させていただきまして、あの祭りずしをきっかけに野沢菜を好きになった気がするなというのを思い出しました。ありがとうございました。

農業体験の各世代の興味ということなのですけれども、10月末から先週まで、幼稚園3校と、先ほど、和洋の高橋先生がご紹介いただいた、和洋女子大学の学生さんを対象にした収穫体験を、お手伝いさせていただきました。世代の興味って言うてしまうと幼稚園児と大学生というすごい極端な例になってしまうのですが、今年高温が続いたということでサツマイモの大きさは積算温度によって変わるので、とても大きいもばっかりで、園児たちはとても楽しかったのだろうけども、持って帰ってこられたお母さんたち、親御さんは大変なのだろうっていうのを感じました。大学生を対象に収穫体験を行います。ただ、幼稚園児だったら掘って楽しいで終わらせていいかなと思ったのですが、大学生を対象にしたら、一応農業体験という形で来てもらっているんで、サツマイモが植わっている畑をまず、収穫できる状態にするまでのところも作業してもらいます。サツマイモを植えるときに、マルチシートっていう黒いシートをはるのですが、その上にツルがはってしまっているんで、それを学生さんたちみんなで引っ張り出して、マルチシートを剥がしてから収穫するのです。学生さんたちに5月に200本植えてもらったので、200本を19人で、収穫してもらったんですが、幼稚園の方、幼稚園児たちは大体2株ぐらいなのですけれども、1人10株、大学生が掘ってると、最初楽しいから一気に、全然終わらないっていうテンションになっているのが見た体感ではありました。この農業体験が大変ということ伝えることが必要なのか。何を教えることが正解なのかがすごいやりながら迷ってしまって、どういった形が学生さんにとってはいいのかなというのがちょっと1度考える機会を与えられました。その収穫したサツマイモが「ふくむらさき」という紫色のまだあまり流通してないサツマイモをとってもらったんですけども、そのサツマイモと、事前に収穫してしまったんだけど「ハロウィンスイート」という中がオレンジ色のサツマイモと中が紫芋のサツマイモを使って、12月14日に行徳の方で農水産まつりで、オレンジ色のサツマイ

モポタージュ、紫色のさつまいもポタージュを、一杯100円で販売させていただくので、学生さんが植えて学生さんが収穫して、学生さんたちが調理したものが食べられますので、むしろお近くの方がいらっしゃれば、お越しいただければと思います。またその4チームで作っていて、採用されたのが1チームなのですけれども、残りの3チームのチュロス、パイ、もう1個何かあったのですが、それをせっかく、食べられる試作段階まで行ったので、11月24日の日曜日、市川シャポーの方で13時から無料で試食を配布するという事なので、多分1口2口ぐらいなんですけれども、もし寄る機会がありましたらぜひ顔出していただければありがたいなと思います。

健康支援課長：皆様ありがとうございました。

今代表者の皆様から、ご提案、取り組み、イベント情報ですとか、情報提供、様々なご意見ご発言をちょうだいいたしましたけれども、皆様の方で何か、もう少しこう聞いてみたいとか、質問してみたいなといったことがございましたら挙手いただければと思います、何かございますでしょうか。はい、ありがとうございました。

今日は、伝統郷土料理研究会の菅谷様、山口様に来ていただいて、下準備等いただきましたありがとうございました。今日はいつもと違った雰囲気の中で進めることができまして、楽しい発言もいただきました、ありがとうございました。以上をもちまして、本日の議題を、終了いたしました。最後になりますけれども、冒頭にもお伝えいたしました、この連絡会は会議の公開指針に基づく審議会に準ずる位置付けになっておりますことから、会議録につきましては、皆様にメール等でご案内をさせていただきますので、できましたらご確認をいただければと思います。よろしく願いいたします。本日は様々なご意見をいただきまして、誠にありがとうございました。

これをもちまして第2回連絡会は終了といたします。長い時間にわたりましてありがとうございました。

以上

【午後4時30分】