

食育懇話会

平成16年2月設置

構成員：学識経験者、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、消費者、食育ボランティア団体等 18名

平成16年2月26日(木)開催

検討テーマ

- 「食育」に対する思い
- 千葉県での「食育」を進めるためには

【主な意見】

- ・「食」とは命の根元、健康な暮らし、健全な心を育てる基本
- ・子どもを持つ母親世代を中心に「食」に関心を持ってもらい、改めて教育・学習することが必要
- ・子どもたちにも幅広い「食」に関する知識、文化、勤労感謝などの教育や体験を通して、食生活を理解し、自分の健康を自分で考えることができる能力の育成を目指す
- ・日本型食生活への見直しを訴える
- ・「食育」に「農」という生産者の視点を入れる
- ・できることから推進運動を起こしていくことが大事
- ・学校での食育活動での食育ボランティア等の活躍に期待
- ・食育ボランティア、地域・学校・教育委員会を含めたネットワーク作りが必要

平成17年2月18日(金)開催

検討テーマ

- 食育を進めるための目標
- 「食育」を浸透、普及させるためには

【主な意見】

- ・「食」がおろそかになっている現状に対して、「食」の提供を担う家事に誇りを持てる環境づくりが大切
- ・生活リズムを整えるのが大事、朝食に着目した生活改善を図る
- ・全国トップの生産額等を広報し、千葉県の農林水産業について理解を深めてもらう
- ・料理や農作業などの「食」の実体験は、感動を得ることで心に働きかけることができるので、食育浸透のための有効な手段
- ・子どもに「見て、さわって、食べて」という食の体験学習を行う
- ・小さな子どもに紙芝居や絵本を用い朝食の重要性を啓蒙
- ・半加工品や惣菜等を使っても一手間かける商品の提供
- ・ホームページ等を活用した積極的な広報が必要

平成18年2月21日(火)開催

検討テーマ

- 県食育推進計画づくりに当たり、千葉らしさを出すには何が必要か

【主な意見】

- ・家族そろって食卓を囲む(一家団欒)ことができる社会の実現が必要
- ・食育への認識を高めるために効果的な教材である「いきいきちばっ子ノート」を活用し、学校での取り組みと家庭との連携を図る
- ・「食」を介して異分野の人々が連携するネットワークづくりが必要
- ・子どもが生まれる前の親に対する食育教育が必要
- ・千産千消など千葉らしさを生かしていければよい
- ・学校は、家庭への食育発信基地としての役割が期待できる

[まとめ]

- ・「食」を通して千葉を知ろう
(生産されている野菜や果物についての情報を知ることなど)
- ・「食」を通して千葉を好きになろう
(地域に根付いている「食」を知ることなど)
- ・「食」を通して千葉をよくしよう
(食の豊かさをいかした食生活改善による健康づくりなど)

食育シンポジウム

実行委員会を組織しシンポジウムを開催

(千葉県食生活改善協議会、千葉県栄養士会、千葉県生活協同組合連合会、千葉県PTA連絡協議会、千葉県学校栄養士会、アグリライフちば、食育を考える会 等)

平成16年1月26日(月)開催

〈千葉市民会館大ホール:参加者1,000人〉

テーマ:堂本知事と食育を考えよう

(1)基重講演:「私の食育への思い」

千葉県知事:堂本暁子

- ・親子で食卓を囲むコミュニケーションとしての食、礼儀を守って作った人に感謝し食べる食、手作りで出す食、これらの価値は無限大
- ・食物を噛む、ある程度固い物を食べさせて咀嚼する機能を促すことが大切
- ・もう一度「食」を見直す視点で「食育」に取り組み、育て上げていく必要があり、その中で、学校や家庭での指導が大事
- ・地域が連携・実践し、地域にふさわしい運動の展開が重要
- ・千葉で穫れる新鮮な食材を「千産千消」し、ふるさとの味を大切にほしい

(2)パネルディスカッション「食育への取り組み」

- ・食育に携わる多くの人の連携が大事、地域で連携する、県レベルで連携する、そして子どもたちを通じもう一度家庭へ食を戻す取組が必要
- ・行政にのみに期待するのではなく、人が集まることで知恵の交換ができ、知恵を交換しながら行政と取り組む方策を模索
- ・日本型の食生活をもとに、食の安心・安全をはかりながら、親から子へと伝わる食を取り戻す環境づくりを進める

平成16年11月16日(火)開催

〈ばるるプラザ千葉:参加者700人〉

テーマ:「子どもと食」を考える - 広げよう

ちばの食育-

(1)基調講演:食育コーディネーター:大村直巳

- ・「地産地消」、「旬産旬消」の推進が大切
- ・食べ物への感謝の気持ちを育むことで、食が心を育てることができる。
- ・生活の自立に向かう力を育むことが必要(日本型の食べ方が身についた子、旬の食材がわかる子、味がわかる子、簡単な料理ができる子)
- ・子どもたちの心を育むことが必要(文化を知る、コミュニケーション力を身に付ける)
- ・社会への自立に向かう意欲を養うことが必要(農産物を育てる人を大事に思える子ども、食材を大事に食べようと思える子ども)

(2)パネルディスカッション

- ・「育てる」、「料理する」、「食べる」手間がかかるが、そういう時間を大事にしながらか食育を実践することが必要
- ・地域・学校で、また、県の特色、得意なところ、得意な人材を生かしながらか、地域で模索しながら、連携し合っ推進していくところに大きなパワーが生まれる
- ・食育を核に、行政、地域、ボランティア、学校が連携しながら地域の教育力を再構築していくことが必要

平成17年11月28日(月)開催

〈千葉市民会館大ホール:参加者800人〉

テーマ:語ろう食育:「食」で笑顔をつくりたい

(1)活動事例発表

- ①「給食大好き、心も体も元気いっぱい」:
山口由紀子(小学校 学校栄養職員)
 - ・地元の食材を取り入れた学校給食を目指し、地域の産物を取り入れる食文化を理解することに重点目標とした活動を紹介
 - ②「食育の第一歩は農産物を育む心づくりから」:
染谷茂(柏染谷農場)
 - ・体験農場や自ら開設した直売所での取組みを通じ、子どもへの食への関心を高めるための取組、生産者と住民との交流を実施
 - ③「私達の食育活動～食のボランティアヘルスメイトとして～」:
段木佐和江(東金市食生活改善協議会顧問)
 - ・「私達の健康は私達の手で」を合い言葉に、生涯における健康づくり活動に取り組んでおり、郷土料理づくりや、親子の料理教室などの活動を実施。
- (2)子どもたちを交えたパネルディスカッション「食のおいしさ・楽しさ・ハレ・ごちそうさま」をキーワードに子どもを中心に実施」
- ・だれかが伝えないと、若い人には食生活の作法や文化は伝わらない
 - ・だれも面倒を見ていないということが気になるところである
 - ・日本人の知恵、体質に合う食生活を考えることが必要(お米というのは大事)
 - ・千葉県が全国に誇れる食材を勉強してもらい、子どもを通じて広めてもらいたい