

第26回 千葉県食育推進県民協議会 会議要旨

- 1 日 時 令和8年8月7日（金） 午後2時～午後3時45分
- 2 場 所 千葉県庁本庁舎5階 大会議室
- 3 出席者 構成員16名、ちば「食へのこだわり」県民づくりプロジェクト
推進連絡会議構成課及び事務局等45名

4 結果概要

(1)開会

(2)あいさつ 高橋農林水産部長よりあいさつ

(3)座長の選任

委員の互選により明石氏が選任された

(4)議題

ア 第4次千葉県食育推進計画の評価及び課題について

- ・資料1-1、1-2により農林水産部環境農業推進課から説明

イ 第5次千葉県食育推進計画骨子案について

- ・資料2-1、2-2により農林水産部環境農業推進課から説明

ウ 第5次千葉県食育推進計画策定スケジュールについて

- ・資料2-1により農林水産部環境農業推進課から説明

(5)意見交換

明石座長の進行により、構成員から意見を聴取した。

<意見交換要旨>

(明石座長)

- ・意見交換では、来年度から始まる第5次千葉県食育推進計画の骨子案を検討していきたい。皆様方が現場で食育に関わっていて感じることや、食をめぐる状況などを踏まえて、それぞれの立場から、骨子案に対するご意見、ご提案を伺いたい。
- ・小学校長会の齋藤先生に伺いたい。学習指導要領の改訂や教員負担の関係から、食に関する教育の時間を確保することは難しいと思うが、食育と学校との連携を期待しており、学校全体で食育がどのように実施されているのか知りたい。

(齋藤委員)

- ・給食の時間だけでは指導が十分でないため、学校における食育は、教科横断的

に行われている。家庭科はもちろん、社会科の時間でも生産者の話を聞くなどの機会を設けている。また、作物の栽培なども行っている。

- ・朝食を欠食する児童・生徒の割合について、課題に感じている。

「早寝早起き朝ごはん」の啓発は、多くの学校で行っている。

朝食に関する知識として、児童は朝ご飯を食べた方がいいことを知っており、何を食べるべきかについても学校は啓発しているが、実際に家庭で実践できるかということが大きな課題であり、また、実践できているかを学校では確認することが難しいことも課題である。

- ・嫌いなものでも一口食べてみようという指導に関しては、今も昔も行っているが、昔のように徹底することはできない。
- ・資料内の構成員意見の「学校教育で主食・主菜・副菜の考え方を徹底し、アレンジできる基礎を身に付けること」という文に関してはその通りだと思うが、徹底することや、学校で指導した内容が実際に家庭で実践されているか確認することはかなり難しい。アレンジできる基礎を身に付けることは、さらに難しく課題があると感じる。

(明石座長)

- ・東京都のある中学校では児童・生徒が教室前方を向いて食事をする前向き給食を続けているそうだ。コロナ禍からのこの6年間はグループで食べる回数が減ったとされている。千葉県の場合はどうか。

(齋藤委員)

- ・教育委員会の通達通り、各校に任せている。今勤めている学校では、自由にしてよいと話しても児童が前向き給食を好んで行っている面がある。理由としては「落ち着いて食べられる」等の声があり、理由は人それぞれだと思うが、赴任して以来、違和感を覚えている。リクエスト献立などのイベントではグループにして食べている姿が見られる。
- ・千葉県の小学校全体で見れば、多くはグループにするなど、自由に食べていると思う。

(明石座長)

給食の「人が集まる楽しさ」という点について変化しつつあるように感じた。

(明石座長)

- ・PTA連絡協議会の小川委員、家庭での食育は難しさもあると思う。現在は夏

休みで学校給食もないが、家庭ではどのようなサポートをしているのか。

(小川委員)

- ・ 夏休み期間中に子供の昼食準備に困っていない、という世帯は1割程度かと思われる。
- ・ インスタント食品を利用している家庭も少なからずあり、長期休暇中の子どもの食事について、栄養バランスを維持することが課題。

(明石座長)

- ・ 共働き世帯が増加し、子どもを持つ世帯では女性の就業率が65%となっている状況の中、学校給食がない期間の子どもの食生活リズムの維持が課題である。夏休みなど給食のない期間に対し、県としてどのような支援ができるか。
- ・ 事例として、横浜市の放課後子ども教室では、弁当の注文を受け付ける取組が実施されている。
- ・ 給食のない約1か月間において、家庭環境による食育格差が拡大する可能性がある。

(明石座長) 0歳から2歳の乳幼児の食育の状況についてはどうか。

(田中委員)

- ・ 全ての施設を把握してはいないが、保育所は毎日給食を出している。日々の食事こそが一番大事な食育であると考えている。
- ・ 友達と一緒に食べること、野菜に触れる機会や、食べ物を作る過程を楽しむなど、食に親しみ楽しむ機会を作っていると報告を受けている。

(明石座長)

- ・ 農林漁業体験は有意義な取組である一方、十分に進んでいない印象がある。
- ・ 小学生から高校生を対象とした漁業体験について、実施に当たっての課題やハードルがあれば教えてほしい。

(鶴岡委員)

- ・ 漁業体験については、子どもを船に乗せることのハードルが高く、万全を期して放流や現場を見学していただいている。実際に船に乗らなくとも出前授業として、ノリの生産方法などを学ぶ機会を設けている。
- ・ 親子料理教室では魚をさばいていただき、食卓に魚がこのように上がるのだ

ということを理解してもらっている。

- ・ハードルが高い面もあるが、体験は重要と考えており、やれる範囲でやっていこうと考えている。

(明石座長)

同様に農業体験について教えてほしい。

(佐久間委員)

- ・小中学校の授業で米や野菜作りを行う学校に費用支援を行っており、県・県教育委員会と JA グループ千葉が 3 者で連携協定を締結した効果もあり、令和 7 年度は 20 数校の実施であったが、令和 8 年度は 40 校を超える事業申請が学校からあった。この事業を活用していただきながら、土に触れて収穫をして食べて美味しさを感じてもらい、親しみを持ってもらえる機会が生まれるかと思う。
- ・出前授業等の活動もしており、学校が行う取組をサポートしていきたいと考えている。

(明石座長)

小学校は農業協同組合や漁業協同組合とどの程度連携しているのか。

(齋藤委員)

- ・米作りは、小学校 5 年生の社会で学習するなど、色々な学校で地域の農家さんから田んぼを借りたり、近隣の農業高校と連携したりと作物については色々なところで連携が進んでいる。
- ・漁業は実際の体験活動を行うことが難しく、地域によって取組の得意・不得意があると思う。
- ・子どもたちは自分で作ると喜んで食べるが、家庭で必要な材料を用意できるかが難しく、実践力として結びつかないのが大きな課題かと思う。

(明石座長)

- ・資料に記載のある構成員の意見の「様々な人が利用するコンビニ等で栄養バランスの良い組み合わせ例を掲示する」という案があるが、スーパーで幼児や児童などの栄養基準を掲示できるか。

(上野委員)

- ・各事業会社と連携しながら期待に応えられる取組ができたかと考えている。スーパーやドラッグストアなど多様な事業を展開しており、多世代が利用する場として特に県民への訴求の部分で、お役に立てればと考えている。
- ・店舗のスペースを活用し、子ども食堂を運営する団体へ場所を提供し定期的に子ども食堂を開催している店舗があり、県内にも1店舗ある。関西エリアの店舗では、子ども食堂の団体が、お弁当やおやつを子どもたちに提供し、涼しい場所で宿題等を行うなど、定期的に店舗にお越しいただいている。また、フードドライブの活動も推進しており、全国約2,500店舗で定期的を実施しており、令和7年度には、グループ全体で246トンの食品を渡すことができた。

(明石座長)

栄養バランスのよい醤油の使い方のパンフレット等例示するものはあるのか。

(真鍋委員)

- ・調味料はあくまでも脇役であり、醤油を使ってバランスをとったというようなパンフレット等はないが、自社のレシピサイトがあり、栄養バランスや季節の食材を使ったメニューの訴求をしており、栄養バランスのとれた食事の参考にしていただければと考えている。

(明石座長)

- ・骨子案の2番目の大人の食育の推進について、重要と考えている。
- ・本日は特別にセブン-イレブンから御出席をいただいている。
セブン-イレブンとして大人の食育に対して問題意識をどの程度お持ちで、商品開発や陳列などで栄養バランスを考えているのか。

((株) セブン-イレブン・ジャパン岩田氏)

- ・セブン-イレブンは全国約22,000店舗、千葉県内は約1,200店舗を展開している。2023年に日本での創業から50周年を迎えた。会社の目指す姿「明日の笑顔と共に創る」を設定している。
- ・経営の4つの柱(フォービジョン)の一つに、健康の分野を設けており、お客様に提供する商品に健康的なものを提供することを目指している。大人を意識した工夫は、特に若年層や働き盛り世代に向けて、健康にプラスして手軽さを両立する取組を進めている。例えば、プライベートブランド「セブンプレミ

アム」では開発当初から、栄養・健康の専門家や研究開発機関とチームを組み（チーム・マーチャンダイジング）、商品開発を心掛けている。ターゲット層のライフスタイルに合わせた栄養設計を行っており、カルシウムの添加や、塩分・糖質・脂質を極力減らす、不必要な添加物の低減など、商品ごとに設計している。

- ・店舗での具体的な取組としては、商品に含まれている栄養素を分かりやすく表示している。控えるべき栄養素や補うべき栄養素をパッケージの前面にカラーのアイコンを入れるように心がけている。
- ・2001年頃から、弁当、総菜、サンドイッチなどのオリジナルフレッシュフードについては、保存料や合成着色料を使用しない取り組みを拡大している。
- ・コンビニ商品を組み合わせたバランスの良い食事は、地域と連携して啓発活動を実施している。事例として、今年は松戸市健康推進課と連携し、年3回イベントを開催している。8月には親子を対象に野菜を中心としたバランスの良い食事について学ぶイベントを開催。3月・5月の健康関連の測定体験イベントでは、地域のフィットネスジムや保険会社等とも協働し、健康啓発を行った。

（明石座長）

- ・セブン・イレブンが社会貢献的な取組を行い、栄養のバランスを考えていることは、非常に勉強になった。
- ・大人の食育について御意見をお願いします。

（鯨岡委員）

- ・今まで学童期の食育について取り組んできたが、今後は大人の食育も重要になってくる。今後事業として進めていく予定であり、様々な企業に話を聞きながら進めていければと思っている。

（中込委員）

- ・料理を作る人が時短や、物価高もあり経済的に値段で選んでしまうのも親目線わかる。旬の食材は大量にお店に並ぶので量もあり安くもあるので、地域の旬の食材を知ること、新鮮な食材を安く選ぶことができるようになる。
- ・食材の活用方法については、色々な種類の野菜を使うと値段もかかり作るのも大変だから、学校の栄養士の簡単なレシピを参考にしている。
- ・大人の食育に取り組んでみたいと思っており、企業に勤める人に対して、旬の野菜を使用した料理の提供や、農家や栄養士の出前授業を実施すれば楽しく

て良いのではないかと思います。

- ・高齢者の食育について、医療機関での診察や薬局の掲示などを通じて食に関する情報に接する機会がある。シニア向けの介護施設等においても、食育を推進することも良いのではないか。

(今井委員)

- ・収穫体験農園の運営を通じて、大人の野菜に関する知識不足を感じている。具体例として、キュウリの花を異物混入と捉える声や、春先にサツマイモの収穫が実施できるかなどの問い合わせがある。体験してみないと分からないので、子どもだけでなく、大人も一緒に体験できる機会を増やしていきたいと思っている。
- ・糖尿病を発症したことをきっかけに、夫が食生活を改めた経験から、病気になってからではなく、日頃の食事や家庭内での会話を通じて、食生活の改善につなげていくことが望ましいと考える。

(松本委員)

- ・小児科医のため、子供の食育について先に話をしたい。
- ・朝食欠食については、10年ほど前に改善傾向が見られたものの、近年は再び悪化している。「早寝・早起き・朝ごはん」は、増加傾向にあると言われる発達の課題とも関係しており、十分な睡眠と1日3食の食事により、子どものいら立ちや不安が軽減され、落ち着いて生活できる場合も多い。
- ・若い女性のやせの増加も課題であり、将来の子どもの姿にも関わるため、必要な栄養を摂取し、自身の体を大切にすること意識が重要だと思う。
- ・高齢化が進む中、自分の食べたいものを食べ続けられるためには、若い頃から食事に気を付けるのは重要だと思う。
- ・経済的な問題等で格差が広がっており、食事にまで気が回らない、お金をかけられない家庭が増えているのも大きな要因ではないかと思う。余裕のある家庭だけでなく、低所得や食に関する知識・力が不足している層をターゲットにしていけないと底上げできないかと思う。底上げできないということは、子どもを守れない、健康を守れないということではないかと思う。
- ・食品価格が高騰する中でも、知識のある人はカップラーメンを買うより、キャベツやもやしを買って調理をするなど、お金をかけずに満腹になれることを考えることができるが、知識がない人や実行できる力のない人も多いのが現状のように感じる。
- ・案として、バイスリー・ゲットワンのように炭水化物・たんぱく質・ビタミン

を合わせて購入した際に、1つおまけが付くような取組で、子どもも大人も炭水化物を購入したらタンパク質も野菜も購入しなければならないと思うような売り場づくりや割引があると、力がない人にも分かりやすいアピールができるのではないかと思った。

(池田委員)

- ・8020 運動については、1989 年に 7 %だった達成率が、1996 年には 50%、2024 年には 61.5%まで向上しており、多くの人が 80 歳で 20 本の歯を維持していることから、食べること自体は大きな問題ではなくなっている。
- ・一方で、歯の残存数が増えたことに伴い、大人の虫歯は増加している。唾液量の減少や炭水化物中心の食事、筋力低下などが原因として考えられる。
- ・高齢者の摂食嚥下に問題があり、カロリーは摂れて栄養バランスの良い食事であっても、咀嚼できないと体内で十分に栄養を吸収できないため、口腔機能も踏まえた食事が必要である。
- ・口腔機能については、85 歳では咀嚼機能を維持できている人が 37.9%とのデータもあり、多くの高齢者が咀嚼や嚥下に課題を抱え、流動食の増加につながっている。この点の改善が重要である。
- ・農業や畜産が盛んな千葉県においては、獣医学部等の設置により、専門的人材の育成や地域の意識改革につながるのではないか。
- ・フードロス対策と夏休み期間中の子どもへの食支援を結び付ける取組ができないか。

(西村委員)

- ・食品衛生は食の安全安心を守るものであり、食品衛生事業者と食育との関わりは難しさを感じる。何か貢献できることがあればぜひ参加したい。保育園、幼稚園や小学校低学年に手洗いマイスターが実施している手洗い教室と食育を連携できればよいと考えた。

(渡邊委員)

- ・「学校教育で主食・主菜・副菜の考え方を徹底し、アレンジできる基礎を身に付けること」という提案は、新たにアレンジの仕方を習うというのではなく、学校給食を通じて、栄養バランスを保ちながらも様々な種類の料理が提供できることを学んでほしいという趣旨である。
- ・また、本来は給食のようなバランスの取れた食事を 1 日 3 回食べることが望ましいというメッセージも伝えていきたい。

- ・食事摂取基準は平均的な日本人の数値であり、必要な栄養素の量は一人ひとり異なるため、基礎代謝や BMI などについて学校教育の中で学び、栄養バランスを意識した自分に合った適切な量の食事を考えられるようになることが重要である。グー・パー食生活ガイドブックを改めて活用してほしい。
- ・千葉県は色々な食材が採れる。新鮮なものは味も香りも栄養的にも良いということを体験することは重要である。また、体験している様子を録画して子ども達に見せるのも良いのではないかと思う。
- ・キッコーマンの塩分を 66%カットした減塩醤油などが市販されている。普通の料理を減塩醤油に変えるだけで、40%程度の食塩摂取量になる。企業の努力をさらに周知した方が良い。一人ひとりが伝えることも大事だが、学校からこれらの情報が伝わるのは大きい。学校給食の献立表をスーパーに貼ってもらう等の連携が進むと、さらに取組が推進していくのではないかと思う。

(瀬尾委員)

- ・学校給食は、子ども達に安全でおいしい給食を提供することはもちろんだが、子どもたちが望ましい食生活を身に付けるための教科書となるように献立を考えている。
- ・授業や給食の時間を活用し、栄養教諭・栄養士から、朝食や地場産物、農家に取材し聞いた話、バランスよく食べること、食への感謝など、様々な指導をしている。
- ・朝食欠食・減塩については家庭環境の影響も大きく、学校の教育だけでは難しいところがあり、家庭や地域、企業の協力をいただきたいと思っている。
- ・食育は、様々な分野の方が、子どもから高齢者まで全ての世代に対して、絶え間なく続けていかないと進まないと思う。

(明石座長)

- ・100 歳以上の人口が 10 万人に達し、人生 100 年時代を迎えている。人生のうち学校教育を受ける期間は 4 分の 1 にも満たず、学校に通わない期間が長い。20 代女性のやせの増加など、食に関する幅広い課題が存在している。国が大人の食育を重視するようになった背景には、人生 100 年時代において健康寿命を延ばすことを目指す考えがあるのではないかと思い伺った。

(明石座長)

最後に、食料安全保障について伺いたい。

(佐久間委員)

- ・食料自給率はカロリーベースで38%と低い。
- ・国内の農業生産が一度減ってしまうと元に戻すことは難しい。
- ・食育を通じて、若い方が農産物・農業に触れること、興味を持ってもらうことが必要である。食料安全保障が食育に盛り込まれることはありがたい。

(真鍋委員)

- ・醤油は、輸入の原材料を多く使う。
- ・いつ国内の食料生産が立ち行かなくなるかわからない。今行っている農業生産、醸造物の生産が続けられるように発酵県ちばとしての魅力発信など、県を挙げて取り組んでいくべきと考える。

(上野委員)

- ・イオンとして作る人と食べる人を繋ぐことに使命を感じている。
- ・千葉県は生産現場と消費の現場が近い地域と認識しており、千葉県のフェア等も定期的の実施している。最近、千葉の海を荒らすブダイをメンチカツにして販売し、子どもたちに発信した。

(明石座長)

- ・委員よりご意見があったように、地産地消や発酵県ちば等の地域の特徴を出すことにより、結果として食料安全保障につなげていく方向が良いと思った。いいものを千葉で作って、おいしく食べ、健康に過ごすことが必要と感じた。
- ・貴重な御意見ありがとうございました。