

## 第6回千葉県食育推進県民協議会 会議要旨

- 1 日 時 平成23年11月18日(金) 午前10時から11時55分
- 2 場 所 千葉商工会議所14階第1ホール
- 3 出席者 (委員) 13名 (県側) 20名 別紙のとおり
- 4 結果概要

### (1) 開 会

明石会長及び麻生農林水産部次長からあいさつがあった。

### (2) 議 事

#### 議題1 第1次食育推進計画の目標値に対する達成状況等について

事務局から、資料1、2及び4に基づき、第1次食育推進計画全体の取組の概要と併せ、国の第2次食育推進基本計画について説明を行った。続いて、資料3に基づき、関係課のうち特に主要となる学校安全保健課、健康づくり支援課及び事務局から、主な事業の概要等について説明を行った。

#### 【主な質疑】

明石会長 栄養教諭の任命は、何人で全国の何番目か。

資格を持っている人が沢山いるのに、なぜ、栄養教諭を任命しないのか。

学校安全保健課 栄養教諭の任用については、財政上の問題がある。

もうひとつは資格を取っているというが、千葉県は700名以上の栄養士がいるが、6割が県職員、残りは市が雇用している。定数からいくと、なかなか全部はカバーできない。

あとは、県としては、実践で指導力を発揮できるように、通常の教諭と同じ試験を行っている。

明石会長 学校の校務分掌で食育担当教諭というのは任命されているのか。

あればどのくらい達成できているのか。

学校安全保健課 詳しいデータ調査していない。

通常、給食主任イコール食育担当と認識している学校が多いが、学校によっては食育に関する役割を持つ人間をきちんと配置している。

明石会長 生活習慣病予防事業の中で、3つのモデル市町村は、どのようなリーフレットを配ったのか。

健康づくり支援課 前回の会議で皆様にお配りしたが、今日は用意していないので、後で送付する。

リーフレットは、モデル地区によって、コンクールをしたり、講演会をやったりと、様々な形で使用している。

#### 議題2 意見交換

明石会長 これからはフリートalkingで、先程の事務方からの説明も含め、皆様の食育推進に対する自由な御意見をお願いしたい。

イサニ委員 生活習慣病リーフレットの説明の中で、保護者会に出て来られない仕事を持った方達へどう伝えるかということだが、県から就業中の保護者に、直接事業所の協力を得て、職場に直接提供するのは嬉しい。是非お願いしたい。

綾部委員 私たちの活動の中で、お米の消費拡大があったが、いつの間にか予算の関係で親子教室に移行してしまった。郷土料理を高校生等に伝えたくても、活動費が生まれにくい。国の方針もあるが、千葉県は農業県なので、是非米消費拡大について、もう一度考えてほしい。

明石会長 これは、ぜひ進めていただきたい。朝ごはんは体に良いというキャンペーンをしてほしい。

小学校5年生に調査したところ、5日間のうち4日以上米を食べる子どもが2割だったが、そのお子さん達は、早く寝て早く起きるし、学校が楽しくて、友達が多い。また、私の推測では、お米はパンよりもしっかり噛むので、噛む力が出て、おかずなどもあり、栄養バランスも良い。また、寝る前に研いで一晩おくなどの手間があり、子どもにも関心を持ってもらえる。

事務局 米消費拡大は今もやっているが、国の予算が減額されたので、県で一部を補い、別のやり方でやっている。

一般の方々に関心を持っていただくには、県が自ら言うのではなく、専門家の科学的な意見や有名人がご飯を食べるとい話をするといいと思う。実質的に誰が誰にどうアピールすべきかということだと思う。

鈴木委員 二次計画で追加された、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」と、良く噛んで味わって食べるというのは大賛成。保育関係者の立場として、何をしなければならぬかということを感じている。

人間、人格形成の大切な時期に私たちは関わっていると思っている。

やがて社会の一員となる子どもを預かる保育現場で、お母さんに大事なことを伝えていく立場にあると感じているので、保育会の研修には食育がなぜ大事かをテーマとして入れなければならない。

うちの保育所で脳性麻痺の子どもを預かる機会があり、ミキサー食を試食した。口の中で各々の素材の味を感じた。私たちが本来持っている口の機能、体の機能は、どの子どもと一緒に過ごすはずだと思ったので、素材を一つ一つ丁寧に伝えながら、食べさせなければいけないと気付いた。本来持っている私たちの体の機能とか育つべき心の発達、そういうところを考えた食事は大きな役割を持っている。

今後は、イベント的な楽しいことをやっていただくところ、大事なことを語り合うところ、そんなメリハリをつけながら一丸となっていけたらと感じた。

長田委員 千葉県は水産県でもある。私も、生産者団体ということでいろんなことを

気にしている。最近では消費者団体の30代の主婦達と話した時に、自分は親から、煮魚など、食の文化として、味覚として受け継いでいるが、子供には、味覚の継承、伝承することができないことが、残念だと話があった。なぜかという、料理する時間がない。ちなみに夕飯は、料理する時間は20分程度で、自然解凍するもの、レンジアップ、ボイルするもの。お魚などは包丁を使うので、難しい。ごみ、においなどの問題もある。

そういった問題について、先程の米の消費拡大とともに、是非ご協力していただければという思いがある。

長谷川委員 栄養士会としては、計画ができた時に主管課から概要版をいただき、全会員に配布して、推進していこうということでやってきた。食育の料理教室で活用し、4つの視点の部分で、保育関係、学校関係について、話をさせていただいたり、食の宝庫ちばの食育の推進で、ホームページを使って、千産千消レシピの紹介などを行っている。また、国体開催時のおもてなしレシピを使わせてもらって、ホームページで紹介している。ちば型食生活の推進はいろんな形で推進することとし、講演会やイベントでやっている。

ただ、健康日本21の実績評価や今回の評価でも、食生活関係はあまり良くなかった。

一人ひとりの栄養士がそれぞれの職場などで、もう少し効果的に働きかける取組が必要と実感した。

明石会長 ダイエット文化で、いろいろなものを食べてダイエットしているが、健康づくりに栄養士の方が啓発してくれると、いいのではないか。

長谷川委員 栄養士は、赤ちゃんからお年寄りまでのライフステージで、働きかける場所があるが、誤った健康情報のほうが圧倒的に多い。

そういう面で、やはり普段の働きかけをどうするかということだと思う。

栄養教諭の配置についても、教育委員会には是非お力添えいただきたいと思う。

細谷委員 千葉県が本気で力を入れて進んでいくには、学校では指導の中核となる栄養教諭を増やしていただいて、一致団結し、子どもにアピールしていく必要がある。子どもに驚きや感動を与える授業ができる栄養教諭を是非増やしていただいて、学童期に正しい情報をしっかりと身につけ、子どもたちから元気な千葉県を発信できるような、計画にさせていただけたらと思う。

船橋は地場産を進めているが、船橋港からあがったスズキを、給食に出すと、子どもたちは良く反応するし、話ももちろん聞いてくれる。

今日は、郷土料理、秋田県の日ということで、ハタハタ使った天ぷらなどの話をした。今後もそういう立場で指導ができる栄養教諭の配置等を含め、お願いしたい。

溝口委員 歯科医師会として来たが、唾液の働きは大切。消化酵素があるので消化が

良いことや殺菌力、免疫力も高まるなど、全身に良い。

また、噛むということは、頭に刺激になる脳の活性化になるということで非常に重要になっている。

高齢化社会になり、しっかり噛んでしっかり飲み込むという口腔の機能が大事になっている。しゃべるということも口腔の機能になるが、しゃべると舌がよく動き、食べることにも大きく影響を与える。

また、飲み込むということも年をとると大変になってくる。

せっかくおいしいものを作っても、しっかり噛んで飲み込まないと栄養にならない。口腔の機能をしっかり高めるように、今、広めている

渡邊委員 計画のときにも携わった者として、千葉県はいろんな意味で連携が取れていて素晴らしいと思う。

栄養教諭については、是非と思うが、栄養職員の数も含めると、子ども当たりの栄養職員の数は、全国一で、とても手厚く実質は行われているが、学校では教員という資格がないと、職員会議に出られないし、本来の栄養職員としての仕事の他に、栄養教諭として二倍の仕事をしていただいている。

それから、総合教育センターへの栄養教諭の配置や栄養教諭の長期研修についても、教育委員会として工夫していただきたい。

国の計画で、今回、「良く噛んで味わって食べる」というのは、千葉県は前からやっている。

「ちば型食生活」の授業の展開に、指導案や指導用のパワーポイントなどがあれば、さらに良くなるのではないかなと思う。

忙しくて料理ができない場合など、安全安心な加工品を開発していくということのも大事ではないか。

最近では、調製粉乳を二倍に薄めて、飲ませているお母さんがいらっしゃるが、正しい情報をいかに伝えていくかということが大事だと思う。

こういった連携できる会を大事にして、お互いにできることをやって行くといいのではないかと思っている。

岡村委員 メーカーとして、食の安全安心を提供するという事はもちろん、食に携わる立場として、食育の重要性は分かっている。

工場見学の施設のマネージャーとして、しょうゆ作り体験教室をやっていて、小学生等に実際に麴を触ったり、もろみをしぼったり、そういった体験をしていただいて、評判がいい。それ以外に社員が各小学校への出前授業をしている。

しょうゆはおいしい食事の手伝いをしているが、本当に大切なのは、おいしいものを食べるのではなく、おいしくものを食べることが大事なんだよということを小学生たちに伝えている。

共食の回数を増やすのも大事だが、どういう共食が必要か。心の食育ということも大切なんだと思う。やはり楽しく食事をするのが、本当の意味での共食ということを肌で感じている。今後もそういった活動を続けたいと思う。

### 議題3 今後のスケジュールについて

事務局から、資料5に基づき、第2次千葉県食育推進計画の策定工程と県民協議会の開催予定について説明を行った。

### 議題4 その他

明石会長 来年の2月にもう一回会議を持ち、10月に案を固め、策定というスケジュールを考えている。

私個人は、外部の方の意見をたくさんいただいて、データなり計数化なりがあって、食育が大事だと認められることだと思った。それには千葉県出身の知名度の高い方に、食生活がいいからと話していただけるといいと思う。

本日は貴重な御意見をいただき、ありがとうございました。これで、県民協議会を終わります。