

第12回千葉県食育推進県民協議会 会議要旨

1 日 時 平成28年3月17日(木) 午後1時30分～3時30分

2 場 所 Qiball (きぼーる) 13階 会議室

3 出席者 構成員：14名 県側：49名

4 結果概要

(1) 開会

(2) あいさつ

中野農林水産部次長からあいさつ

(3) 座長及び副座長の選任

小松敬氏の発言により、座長を明石要一氏、副座長を鷗津昌明氏に決定。

(4) 議題

①第2次千葉県食育推進計画に基づく主な取組

②第2次千葉県食育推進計画の評価及び課題

①及び②について、安全農業推進課から説明。

《質疑応答の概要》

〈岡村氏〉

第2次千葉県食育推進計画の評価のところ、小学校5年生の朝食の欠食状況については、2%から改善はしていないということだが、これは食育以前の問題ではないか。企業のCSR担当やNPOと話をすると、一番の問題は子どもの貧困で、もしかしたら、経済的理由で朝食がとれないのか、朝食だけでなく夕食も欠食しているかもしれない。そのあたりをどう考えるかだと思う。御意見を聞かせていただきたい。

〈学校安全保健課〉

朝食の欠食状況については、学校現場でもその大切さについて指導しているが、0%という目標は非常に厳しいところはある。家庭の環境も様々ですので、同じように朝食をとれるかどうかというと、様々な要因が影響していることも否めないと思う。学校現場では、こうした悩みを抱えているようであれば、こうした面からのサポートも必要になってくるかと考えている。

③第3次千葉県食育推進計画策定スケジュール(案)

④情報提供「第3次食育推進基本計画(案)」について

③及び④について、安全農業推進課から説明。

⑤意見交換

《意見交換の概要》

〈明石座長〉

食育基本法も制定から10年、文部科学省の早寝早起き朝ごはん運動も10年。3段飛びでいけば、ホップステップジャンプのジャンプにあたる。

国の第3次食育推進基本計画の目標案を念頭に置きながら、千葉県の第3次食育推進計画はどうしたらいいか、御意見をいただけたらと思う。

〈小松氏〉

・大学生が60人くらいボランティアでいるが、キャンプなどでは食育に気を遣っているが、いざ家庭に帰ると、特に一人暮らしの学生たちは、カップラーメン、コンビニ弁当に戻ってしまうというのが現状だと思う。

・千葉県の郷土料理の伝承について、若い世代にもつなぎたいということで、料理教室を行うと、作り方は学ぶが、いざその食材をどこからとってくるのか、どこで買ってくるのか、というところまではつながない。

・子供たちは野外で食べるとすごく食べる。自分たちが薪でご飯を炊いたり、野菜を収穫して、調理したりすると、ものすごく食欲もわく。また、自然の中で体を動かして、またお腹をすかして食べるというサイクルが、キャンプの中では見受けられるが、いざ家庭に帰ったり、学校に帰ったりすると、体を動かすところがないのではないかな。

〈明石座長〉

・千葉敬愛短期大学の学生の昼ご飯は、2割程度がカップ麺。あとは食堂で一品だけ頼む。食堂では、学生が定食を食べてくれないという。

・20代、30代の若者の昼食のとり方について、千葉県内でフォローアップする必要があるかを感じている。

〈渡邊氏〉

・保健医療大では、健康診断の時に食事調査をしている。学科によって有意差が出るほど食品群別の食べ方が違う。栄養学科は野菜をしっかり食べているが、他の学科は食べない。ある学科はお菓子の摂取量が有意に多い。また、学年が進むと乱れてくるとか、みなさんが思っているとおりの結果が有意差をもって出てくる。

・今年から健康診断時に学生にそのスライドを見せて、学生達に訴えかけていこうかと思っている。

・保健医療大の食育ボランティアの学生が、学内の学生を対象に、簡単な料理教室を開催したが、ほとんど参加しない。意見を聞いたら、「作ってくれるなら食べる」、「自分で作るというのは難しい」と言う。

・健康づくり支援課が千葉県内のある大学の学生に食育をするので、保健医療大の学生と参加した。その大学の男子学生が栄養相談や栄養教室に参加して、「食塩の摂り過ぎだ」と言ったら、「塩は摂ってはいけないのか」、ということになり、保健医療大の学生は、自分たちは日常的にふつうだと思っていることが、届いて

いないことに気づいたようだ。また、男子学生が、肌がきれいになりたいとか、体重を維持したいとか、自分たちと同じような悩みを語った、ということに驚いていた。

・同じ世代が同じ世代に働きかけるのは有意義なのではないか、と感じた。

〈明石座長〉

・小中学校に若い先生が増えている。意外と、若い先生方は朝ご飯を食べていないのではないかと思う。自分も食べていないから、子供たちの朝食にあまり関心が無いのではないかと思う。校長会の神寄先生、どうでしょうか。

〈神寄氏〉

・朝早く、学校に来ることがあるため、若い先生で朝食を食べない方は多いかもしれない。

〈明石座長〉

・かつて、小学校や中学校の 50 代を超えた女性の先生が、若い先生を良く面倒を見てあげたが、今はそういう先生はいらっしゃるか。

〈神寄氏〉

・若い先生は実家から通っている方が多い。日常的に面倒を見るという状況はないと思う。

〈明石座長〉

・PTA の若いお父さん、お母さんの食生活というのはどうか。

〈大田氏〉

・子供が生まれると、結構急激に食育に関心は向く。
・日本 PTA 全国協議会では、食育活動の一つとして、三行詩を募集している。この簡単な詩の中に、家庭の状況というのがあらわに出て、学校側がそのお子さんへのフォローの一助となっているということもある。

・20 代、30 代で忙しいうちは自分の食生活に目が向かなくても、親になったとき、自分が子供に何を食べさせるかという中で、食生活に関心が向く。PTA 県連から、子供たちの食生活をどうするのか、上手に働きかけていきたいと考えて、実際に活動も行っている。

・学校現場において、PTA は食育に強く携わっているので、PTA 県連に情報提供していただければ、若い世代・子育て世代に関心を強く持ってもらうように仕向けていくお手伝いができると思う。

〈明石座長〉

・非常にいいヒントをいただいた。年齢ではなくて、子育てをするようになると、意識が変わるということ。

・スーパー全体は、高齢者向けの食材をそろえとか、工夫しているが、20 代、

30代とかをターゲットとした食材の陳列とかの工夫はあるのでしょうか。

〈千葉氏〉

・ 私たちもその部分に入り込もうとしている。小売業界では、この5～6年で、シニア世代をターゲットにした方向に舵を切ってきたが、今日議題に出た若い世代に対し、どう提案していこうか検討する動きはある。まだ、具体的にどう訴求していくか、固まっていないというのが現状。

〈明石座長〉

・ 醤油や漬物、発酵食品について、若い人は好んでいるのか、避けているのか。

〈岡村氏〉

・ 避けてはいないと思う。日本の伝統的な食品について、日常食べているけれども、体にいいものなのか、どういうふうになられているか、ということを理解していない若い方は結構多いと思う。

・ 小学校の出前授業に行くと、関心があるのはお母さん。関心は高いが、お母さん方にお話をする機会があまりない。

〈明石座長〉

・ 小学校と中学校の給食では、量は変わると思うが、作り方の差はあるか。

〈植草氏〉

・ 大きく差はないが、年齢に合わせた栄養が取れるように配慮している。特に、中学生は骨密度を高める大切な時期なので、カルシウムや鉄とかを多く摂取するように配慮している。

・ 中学校で、毎年朝食の調査をすると、パンだけという生徒は年々減っており、栄養バランスに気をつけて食べようという意識が高まっていることが感じ取れる。しかし、どうしても家庭の事情で用意がされていなくて、朝食を食べてこないという生徒がいて、どう声かけをしたらいいかと感じている。

・ 本校の生徒は調理実習が大好きで、特に男子は朝から張り切っている。5年後には20代になるので、中学校でしっかり支援ができるよう、これからも食育に努めたい。

〈明石座長〉

・ 中学2年生なら、自分で作ることもできる。

・ 「弁当の日」というのがあるが、中学校にはどの程度普及しているのか。

〈植草氏〉

・ 市町村によって、「弁当の日」を設けているところと、ないところがある。

・ 学校に弁当を持って行く日があると、自分で弁当を作るという生徒もいる。

〈明石座長〉

- ・5年生で家庭科が始まり、ものを作る学習をしているはずなので、中学2年生では定着して欲しいと思う。
- ・第3次食育推進基本計画の中で、日本の伝統的な料理や作法とある。どのように日本の伝統的な料理を継承していくか、いい方法はあるか。

〈齋藤氏〉

- ・いろいろ方法はあるかと思う。私たちの会は、昭和45年から「母と子のお料理教室」をしており、その中で、親子の絆を深め、礼儀作法、お箸の持ち方、郷土料理、千葉県のものを使って料理をすることを進めている。
- ・平成8年頃からは男性の料理教室に力を入れ、男性に郷土料理を少しずつ伝承している。
- ・郷土料理というと、千葉県は太巻き寿司となるが、その土地のものを使った郷土料理について進めている。

〈鈴木氏〉

- ・旭農業高校の生徒と中央小の5年生が田植えから収穫まで体験し、収穫したお米で太巻き寿司を作っている。これは10年間続いている。
- ・旭市では、行政と一緒に地産地消を兼ねて、5年生を対象に、おにぎりとうま汁づくりをしている。味噌汁は自分たちで出汁をとっている。味噌汁だけでなく、旭市の野菜を使って自分たちで考え出したスープづくりも行っている。
- ・旭には漁港があって魚もとれるので、中学2年生を対象に、サンマのかば焼き丼を作っており、10年続いている。生のサンマを一人一尾ずつ、三枚おろしにさばく際、子供たちは嫌がるが、かば焼きにして食べると、「おいしい！」と言う。自分でさばいて、友だちと協力しながら作って食べるというのが、食欲を刺激するのか、よく食べる。
- ・保育所では、子供たちといっしょに米粉と豆腐を混ぜあわせて、すいとんづくりをする。また、JAちばみどり女性部の役員が野菜を持ってきて、野菜を子供たちに見せて「これなんだ」「どんなふう食べるか」問いかけている。
- ・学校で野菜を栽培しているところが多い。その野菜を収穫して、自分たちで調理するというのは、お店で買ってきた物で調理するのとは、ひと味違った体験ができる。調理体験や親子料理教室は、子供たちにとって良い経験だと思う。

〈明石座長〉

- ・若い人は食品衛生に関する知識が乏しいと思うが、家庭ではあまり教わらない。食品衛生協会として、食に関する教育はどのように進めているのか。

〈菅谷氏〉

- ・食に関する教育は、協会として直接は行っていない。基本的には、学校教育の中の家庭科などで教わるのが、まずはスタートだと思う。
- ・昨年4月に食品に関する表示が一本化され「食品表示法」となった。協会としては、保健所の指導、県の衛生関係の指導に基づいて、営業者へ食品表示の普及

をしている。

・教育の場というのがあまり無いように思う。家庭科の中で、食品そのものの知識、添加物や食品などについて学習をしているのでしょうか。

〈植草氏〉

・中学校の家庭科の授業で行う。また、高校の家庭科でも習っていると思う。

〈菅谷氏〉

・食品表示においては、消費者に正しい情報を与えるということで、法整備がされてきたので、協会としては、消費者に正しい情報を伝えるべく、営業者により正しい表示がなされるよう徹底していきたいと思う。

〈明石座長〉

・先ほどの渡邊先生の発言の中で、男子学生が、どうして食塩を摂ってはいけないのか、素朴な疑問だと思う。頭では理解しているが、生活のレベルでは理解していない。表示を見て、新しいか古いかは分かるが、添加物かどうかは、なかなか分からない。国の第3次計画の目標案の20番「食品の安全性について基本的な知識をもち、自ら判断する若い人の割合」という大切なことが1項目入った。

〈長谷川氏〉

・千葉県栄養士会では、食育に関係する事業として、食育健康料理教室と親子料理教室を行っており、県内で20回以上、対象者は400名くらい。うち100名くらいが子供。親子を対象に、食育についての講話と調理実習を行っている。

・若い人がスマートフォンなどで利用することが多いということで、昨年4月にホームページをスマートフォン対応にした。

・千葉日報で毎週日曜日に「現代食事考」を掲載している。この「現代食事考」は平成4年から始まっており、平成9年にそれまでの記事をまとめ、「現代食事考・かしこく食べる」という本を千葉日報から出した。このうち40項目くらいについてホームページに掲載し、いつでも見られるような形にしている。

・3年ほど前から、毎年、人口動態統計や国民健康栄養調査などの統計数字を更新している。

・ホームページや千葉日報の現代食事考については、第3次食育推進基本計画の目標を見ながら、目標項目に対応できるような事柄についても増やしていきたいと思う。

〈明石座長〉

・歯医者立場から、10代、20代、30代の問題点はなんでしょうか。

〈山倉氏〉

・小学校の校医をしている。食事の状況等を聞くと、生活習慣の乱れがあるように思う。それは、夜更かし、夕飯を食べた後にお菓子を食べて、そのまま寝る、だから、朝はそんなに食べたくないのかと思う。それが、10代、20代、30代と続

いているように思う。

・第3次食育推進基本計画の目標案の13番に「ゆっくりよく噛んで食べる」とあるが、この表現は、「よく噛んでゆっくり食べる」の方がいいのではないかと思う。これだとゆっくり噛むになってしまう。忙しくて、ゆっくり食べるという時間がとれないのかもしれないが。

・よく噛まなくても飲み込めてしまうような食品加工の方法がだんだん増えており、こういった面が問題かと思う。

・食べ方については、お箸を持たせるのが早すぎると感じている。摂食指導をしていると、例えば、3歳くらいから、お箸を持たせて食べさせるが、うまくいかない。お箸を使って食べるときは、手首と指を使う。これがうまくいかないと、ボール投げに影響。ボールを投げる時に使うのが手首と指だが、肘からしか使えないので、うまくいかない。それが出来ないと、歯を磨くこともうまくできない。そういう連動性があるので、お箸を持たせるのをもう少し遅らせ、例えば、小学生になってからでもと考えている。

・若い世代、20代、30代は歯科検診から離れる時期。高校生までは学校で検診を行う。それ以降になると、歯科検診から離れ、増えてくるのが歯周病。歯周病が発症したり、悪化したりという傾向がある。今問題になっているのは、中学生の歯周病の発症だが、20代、30代についても考えていかなければならない。

・団体として、子供から高齢者までの食育をDVDにした。どこでも誰でも使えるようにしたので、ぜひ活用していただきたい。

〈明石座長〉

・鳶津さんにお聞きしたい。県外から千葉県に観光で遊びに来た人が、お土産を持って帰るのに、おすすめのお土産はあるか。食育には千葉を活性化するという面もあるかと思う。

〈鳶津氏〉

・県外視察にお土産で持って行くのは、殻付き落花生。千葉は落花生しかないみたいで恥ずかしいが。確かに、千葉ではいろいろな物がとれるが、これが特産だというのが無い。

・TPPが12月に大筋合意となって、この後、国会での審議が進められるかと思う。安いことを売りにした農畜産物が輸入され、輸入の圧力がかかってくる。先ほどの調査結果の中で、県民の80.5%の方が千葉県産の農林水産物を購入したいと思っているとあったが、このように国産の農畜産物を愛していただかないと、一次産業は衰退し、地域は荒廃していく。そこで、要望ですが、計画の中に、地域で農業生産をやっていく意義や意味を盛り込んでいただけるとありがたいと思う。

〈明石座長〉

・県外から千葉に観光に来て、お土産として持って帰るのに、イオンとして、何かセットを開発するとか、そういう予定はあるか。

〈千葉氏〉

- ・イオンとして開発するというのは今のところない。
- ・「地産地消」は、小売業にとって地域では大きな意味がある。毎月15日を「地物の日」として設定している。今、食育や地元の商品を地元の店舗で販売するという工夫は、やっているけれども、なかなか効果が出ない。工夫はしてはいるが、20代、30代の心に響いていない。「地物の日」をチラシ、テレビ宣伝、マスメディア、SNSとかを使って、どんどん広げていきたいと考えている。
- ・3月末から、同業他社を含めたグループの中で、31日を「菜の日」として仕掛けようと動いている。国の目標である1日の野菜摂取量350gがなかなか達成できない現状で、われわれ民間企業としても推進していこうと、啓蒙活動をさらに強めようと動いている。千葉県内の店舗でPRする場を定期的に作っていくことで、若い方々に響くようにできればと考えている。
- ・先ほど、T P Pのお話があったが、競争関係は厳しくなってくると思うが、千葉県にはいい物がいっぱいあって、最近インバウンドと言われている。千葉県には成田空港があり、海外のお客様に対し、千葉県の農産物をどのように販売していくのか、日々計画をしているところ。通常、農産物の売り場というのは、売上で野菜が7割、果物が3割だが、成田店だけは果物が6割。これはほとんどインバウンド。千葉県の梨やイチゴ、びわ等の果物を海外の方に買っていただき、お土産だけではなく、ホテルでも食べている。海外の方への訴求を千葉県の物で進めていこうと考えており、組織化して動こうとしている。県の方々と協力しながらできればと考えている。

〈明石座長〉

- ・お土産の件を申し上げたのは、2020年にオリンピック・パラリンピックがあり、次の計画の5年間の中に入ってくる。国内も大事だけど、外国から来た人のことも考えてはどうか。
- ・新潟では、日本酒の越乃寒梅、雪中梅、白梅、3つの梅がセットになっているものを買って帰る。1本では買わないけど、3本セットになっていると買う。岡村さん、お醤油の3本セットというのはあるか。

〈岡村氏〉

- ・千葉県はお醤油の出荷量が全国ナンバーワン。銚子、野田もある。銚子のヒゲタ醤油、ヤマサ醤油と野田のキッコーマンをセットでということか。

〈明石座長〉

- ・大きな醤油工場があるので、それを3本セットで。お互い競争して、いいのかもしれない。

〈岡村氏〉

- ・関西では、ヒガシマルというお醤油やさんがあって、キッコーマンの濃口とヒガシマルの薄口をセットにした醤油セットがある。同じ業種のもをセットにすることはあり得るかもしれない。

〈齋藤氏〉

・昨年、幕張メッセで食生活改善協議会の全国大会が行われた。その時のお土産が何もなくて、来賓の方のお土産を何にするか悩んだ。夏でしたし、梨はなかなか難しいし、困った。ぜひ、千葉県の名産品を考えていただきたい。

〈明石座長〉

・県の方で作業グループ、キャラバン隊を作って、ユーザーの意見を聞きながら、54市町村を回ってはどうか。無ければ作ればいいのか。

〈大田氏〉

・私は農地ゼロの浦安市に住んでいるが、みなさんディズニーランドに来て、引き返してしまう。浦安では、もともと海苔とあさは作っていた。地元の海苔業者が、「チーバくんのり」というのを作って、チーバくんが描かれたパッケージに千葉県産の海苔を入れて売っている。とても味が良くて、とてもよく売れていると聞いている。見えていないだけで、業者さんが努力していることもあるので、上手に発掘し、県の方からぜひ売り出していきたいと思う。

・子供たちは、チーバくんの付いている商品を上手に見つける。この間、セブンイレブンに行ったら、「白子産の玉ねぎを使った玉ねぎサラダ」と書いてあって、チーバくんのシールが貼ってあった。それは、目に付くし、白子町で玉ねぎをつくっていることがちょっとした勉強にもなった。企業さんが上手にチーバくんを使ったり、県や市の名前を出したりすると、子供たちが上手に見つけてくれるので、このような形で子育て世代にアピールしていただけると嬉しいと思う。

・梨マラソンや西瓜マラソンなど、スポーツと地域の農産物がタイアップして、ブームに乗っていただくと、全国から人が集まる。いすみマラソンも伊勢えびの味噌汁が振る舞われるので、人気がある。時のものと上手にコラボレートして人を呼び、その人達がSNSを活用してアピールすると、地味な活動だが、千葉のアピールになるのではないかと思う。

〈鳶津氏〉

・千葉の海苔はおいしいけど、全国的にアピール度が低いので、何か出来ないかと、協同組合組織の中で検討している。千葉には海苔とお米があって、お米の消費拡大もしたい。

〈明石座長〉

・大分は温泉県、香川はうどん県、千葉はお寿司県にしたらどうか。海の幸・山の幸があって、いいお醤油があって、いい海苔があって、多古米があって、寿司がおいしいのだから、千葉県はお寿司県にしたらどうか。いま大田さんがおっしゃったように、もっとアピールしていけばいいと思う。

〈渡邊氏〉

・健康づくり支援課とうちの学校とコラボして、千葉県内のある大学の学生に働きかけを行った結果、千葉県の若い人向けのリーフレットを作成し、印刷した。

若い学生のために作ったリーフレットだが、県民のみなさんにも活用いただけるよう、表紙にチーバくんの付いたものにした。食育にも使えると思う。表紙には千葉県栄養士会の電話番号と無料栄養相談の曜日が書いてあり、困ったことがあれば千葉県栄養士会に電話をすれば、何でも教えてもらえるよと、栄養士会の協力も得て、書かせていただいた。

- ・保健医療大の学生も調理実習が好き。実習の最後には、千葉県の新しい郷土料理を提案しながらパーティーをしているが、太巻きずし、さばの竜田揚げ、さんが焼きなどを作る。学生の感想には、「太巻きずしを作って嬉しかった」、「パーティーというと洋食のイメージだが、千葉県の食材を使った和食でこんなふうにできるなら、またやりたい」とある。

- ・課題の中に、自分で考えた千葉の新しい郷土料理を書くところがある。学生が様々に工夫して、提案してくるので、これからこういうものを活用していけばいいのではないかと思う。

- ・郷土料理はすごくいいと思うが、若い人の中には、時間がかかって少し難しいと思う人もいる。短時間で作れて、楽しくできる郷土料理は無いものかと思い、お吸い物を提案している。

- ・新潟出身なので、千葉県はお土産がいっぱいあると思う。お米も野菜も果物もおいしいし、それぞれのお菓子メーカーも工夫して出している。私はお土産に困らない。あまりにも商品が多すぎて、PRがうまくいかないのかなと思う。

- ・農林水産部水産課では、良くできていて、おいしい加工食品を「千葉ブランド水産物」として認証している。その中には、海苔も入っている。そういうのを活用すると、海外にもアピールできる。先ほどのお醤油のアイデアはすごくいいと思う。そういった取組をどんどんやっていただけたら嬉しい。

〈植草氏〉

- ・学校給食の方でも、子供たちにもっと地産地消を知ってもらえるように、今まで以上に宣伝活動に努めていきたいと思う。給食でも、例えば、さんが焼きとかを献立の中に入れてきたが、食べていても、作り方は知らない子供たちもいる。給食だよりを通して、家庭にも知らせていきたいと思う。

〈明石座長〉

- ・小松さんは、自然体験を長くやっていらっしゃいますが、キャンプをすると、カレーライスを作る。千葉バージョンのカレーとかあるか。

〈小松氏〉

- ・その時期にとれたものを食材として使うようにしている。流通はしていないが、南房総でいのししがとれたりすると、その肉を使ってカレーにしたりしている。

- ・先月、チーバくん大使が南房総の古民家に来たとき、いろいろな郷土料理を持ち寄った。チーバくん大使は20代、30代前半くらいだと思うが、その方達が一番食べたのは、イノシシの肉、次はさんが焼き、やはりボリュームのある物を最初に食べた。

- ・昨年、県の協力をいただいて、千葉三越で「提げ重パーティー」を行った。県

の北から南まで様々な郷土料理を持ち寄り、そこにお客様が 250 名くらい来ていただいた。千葉三越さんで実施したので、年齢層が高かった。これが、千葉そごうさんだったら若い層が、イオンさんだったらファミリー層が来るのではないか。

・国の第 3 次計画の目標案の 3 番「地域での共食」とあるが、千葉には元々「揚げ重」という文化があるので、これを活かすことができると思う。

・太巻き寿司については、「海側の人達は海苔で巻く、山側の人達は卵で巻く」、ということを南房総で聞いたことがある。海山のやりとりがすごく面白いと思う。

・もう一つ力を入れているのが、餅米で作らず、うるち米で作っている餅。佐原の方で作られている。その餅は、高齢者が飲み込みやすい、のどにつかえない。焼くのもいいし、汁にいれるのもいいし、食べやすい。

〈明石座長〉

・それは面白い。そういうのをペーパーに書いておくといい。わかりやすい。

・それでは、私の方から県に要望したいことが 2 点ある。

・栄養教諭が 5 年前の 58 名から 198 名と 3 倍に増えている。3 倍に増えて、学校給食のありようがどう変わってきたのかというデータが欲しい。栄養教諭の数が増えると、子供たちの偏食が減ってきたとか、地産地消にこだわってきたとか、どういう成果が目に見えてきたかということを検証していただきたい。

〈渡邊氏〉

・栄養教諭は、任用替えで増えているのか、実数で増加したのか。学校栄養職員と栄養教諭の実数がほとんど変わらず、栄養教諭がただ増えただけだと、ただ仕事が増えて大変になっただけだと思う。養成している立場から、その当たりが気になる。

・市町村によって、栄養教諭が各校に 1 名いるところと、センターに 2 名程度しかいないところもある。栄養教諭にさせていただいてありがたいが、教えなければならない学校が 10 もあったら、行くに行けない状況がある。数が増えるのは嬉しいが、各学校 1 名になるよう工夫が必要。センターの場合は、給食を作る人とは別に栄養教諭を確保してくれる方向だと、ありがたいと思う。

〈植草氏〉

・市町村によって、学校に出向いて食育を行う栄養教諭の他に、給食センターに加配を置いているところもある。栄養教諭がどんどん学校に出かけていけるような環境作りをしていただけると助かると思う。

〈明石座長〉

・よろしくお願ひします。

〈長谷川氏〉

・今、渡邊先生が言われたように、増員ではなく、任用替えです。学校栄養職員と栄養教諭は権限が大きく違う。平成 23 年から栄養士会では配置促進の要望を

行っているが、任用替えや配置換えになってどのようなことができるようになったかということ、20 くらいの調査項目についてアンケート調査を行い、その結果を添えて、県に要望しているところ。栄養教諭が、学校の中でできることが増えていて、特に、学校全体としての食育に関する計画を作ることができる、というのが学校栄養職員との違い。

〈明石座長〉

- ・もう 1 つ。市町村の食育推進計画が前は 16、そして今回は 24 と少し増えているが、これでもまだ半分くらい。理由として、情報が少ない、人材不足とある。県としてどう支援していくか、視点を絞り、5 年後に 9 割くらいに達成するのか、考えていただきたい。
- ・策定が終わっていないところは町村が多いのか、市レベルでも策定していないのはなぜなのか、計画を策定している 24 の市町村と策定していない市町村で、食育の有りようがどう違うのか、要因分析もやっていただけると、分かりやすいと思う。
- ・計画も作らないと前に進まない、努力をお願いしたいというのが要望。

他に、県の方に要望はありませんか。どうもありがとうございました。いろいろな意見をいただきまして助かりました。

では、議題の 6 その他ですが、事務局から何かございますか。

〈安全農業推進課〉

特にありません。

〈明石座長〉

以上をもちまして、第 12 回千葉県食育推進県民協議会を終わりにします。御協力ありがとうございました。

5 閉会