

第 2 3 回 千葉県食育推進県民協議会 会議要旨

- 1 日 時 令和 5 年 7 月 2 0 日 (木) 午後 2 時～午後 3 時 3 0 分
- 2 場 所 千葉県庁本庁舎 5 階 大会議室
- 3 出席者 構成員 13 名、千葉市 1 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 29 名

4 結果概要

(1) 開会

(2) あいさつ 前田農林水産部長からあいさつ

(3) 座長の選任

委員の互選により明石座長が選任された

(4) 議題

ア 第 4 次千葉県食育推進計画について

・資料 1 により農林水産部安全農業推進課から説明

イ 令和 5 年度の取組等について

・資料 2 により農林水産部安全農業推進課から説明

・資料 3 により健康福祉部健康づくり支援課から説明

・資料 4 により教育庁教育振興部保健体育課から説明

・資料 5 により千葉市健康推進課から説明

ウ その他

・追加資料により衛生研究所から説明

(5) 意見交換

< 意見交換要旨 >

○明石座長

指標の 2 番～4 番で欠食する小学 5 年生、中学 2 年生、成人が増えている。

○五十嵐委員

小学生に対して、早寝早起き朝ごはん、という合言葉で呼びかけている。

家庭状況がいろいろな子供たちが増えてきている。(朝食の) 欠食率については、やはり数字が表す通り年々増えている状況があると思う。

子供たちには、朝ご飯をしっかりと食べることで、体も脳も起きてしっかりと 1 日スタートできるという話をし、保護者に対しても、しっかりと朝ご飯を用意していただきたいということは、いろんな機会でも話をするようにしている。

○明石座長

P T A では朝ご飯の欠食は問題に上がってきているか。

○木村委員

千葉県 P T A 連絡協議会は、地域の学校活動をベースで活動している会員の集まりなので、各家庭の食生活に関する問題を掌握する体制にはなっていないところがある。

ただ、すごく大切な視点だと私自身は思っているので、問題提起やきっかけがあれば、そういった体制づくりも考えていかなければならない。

毎年、各地域で研究大会を行っているが、その中で食育の意見交換会等をやっていた時期もあった。食育の課題に関わっている事例があれば紹介していくようなきっかけを、これから作っていく必要あると感じている。

○明石座長

食育基本法が制定され、文科省も早寝早起き朝ごはん運動というものを始め、もう 16 年ぐらいになる。

やはり家庭だけに任せるのではなく、そういう動きを作っていただくといかなという感じはする。

保育の状況の中で、朝の欠食のデータのようなものはあるだろうか。

○田中委員

データとしては無いが、やはり小学校と同様に、私たちも主に保護者向けに、朝食の大切さというのは伝えている。

保育園は基本的に親御さんが送迎するが、中には車の中で菓子パンを与えて、口をモゴモゴさせながら登園してくるようなお子さんもいたりする。

食べさえすればいいというものでもないのかな、とも思うが、忙しい親御さんたちをどういうふうにサポートしていけるか、というのが、私たちの課題だというふうに思っている。

○明石座長

指標の 5 番 6 番で、地場産物を給食に使いましょうというものがある。学校現場での現状はどうか。

○星委員

やはり価格がこのところ高騰しており、正直申し上げて全てを千葉のものというわけにはいかない部分はある。

それでもこの第4次の食育推進計画に基づいて、令和4年度の当初から、栄養士会としては意識して取り組むように呼びかけをしている。

指標の5番に関しては事務局から説明があったが、栄養指導をすればよいという内容であったので、各校での放送、献立表、毎日の給食時間の巡回指導などで、回数を上げられたのかなと思う。

○佐藤委員

私どもの横芝光町は九十九里海岸沿いにある、いわゆる農村地域。

この中でどれだけの地産地消ができていくかということは議会でも質問される。

1日約1,700食の給食を集中的にセンター方式で提供している状況で、平成18年にまず地元のお米を使うこととした。

そのあと、町には食肉センターもあるので、豚肉も100%になり、お米も週4回の米飯給食を全部地元で賄っている。

でも金額ベースでどれぐらいかということ、なかなか半分にはいかない。

なぜかと言えば、野菜や他の具材に関して、その献立に合わせるだけの1,700食分の数がなかなかまとまらない。

市場で買ってきた方が安いという費用対効果も含めて、そういう状況で、なるべく努力をしている。

○鈴木委員

弊社も県内の地産地消を重点的に取り扱いを広げており、オーガニックとか有機JASなど環境に配慮したものを優先的に取り扱う等している。

学校給食だけではなく、普段食べるものもそういう形で繋がりを意識していただけるように、工夫していきたいと思っている。

○佐藤委員

例えば、ハウレンソウを安定して365日休まずオールシーズン千葉県産にしようと思ってもこれは難しい。やはり全国から集めなくては仕方ないという、これは致し方ない部分があるんじゃないかなという感想である。

○明石座長

指標10番、1日当たりの食塩の摂取量の平均値についてはどうか。

○鯨岡委員

日本人の食品摂取基準で見ると、食塩の目標値が大体男性だと7.5グラム、女性だと6.5グラムというようなことになって、それに比較すると、千葉県は確かに多い。

よくお話しするのが、千葉県は結構醤油を使う時が多かったり、そういった食文化との関係もあるということで、それを変えてまで、というのは難しいところもある。

確かに（食塩の摂取量が）多いが、例えば外食が多くなっているとか、もともと味が濃いとか、そういった食習慣の中で、どうしても食塩が多くなってしまいうような食べ方があるようであれば、そういったところを少し見直していくのが大事なのかと思う。

○明石座長

千葉県は、醤油が野田と銚子に、それ以外にもたくさん文化としてある。

○眞鍋委員

確かに、7.5グラム達成の目標値にまだまだ足りないところは事実なのかなと思っているが、千葉県が醤油を使うということではなくて、日本食は欧米の食事に比べると大体ちょっと高い、と言われる。

非常に健康的でバランスのいいのが和食の特徴であるにもかかわらず、そこは課題と言われる。

ただ例えば、塩分摂取の制限が必要な年代の方だけではなくて、小学生からでも、（塩分摂取について）伝えることを徐々に始めている。

それと、醤油でも減塩醤油の訴求というのを強くしていく。

もちろん減塩醤油だけじゃなくて、出汁だとか、そういう部分で塩を減らす工夫が必要、という部分も合わせて行っているところ。

○明石座長

和食もちょっと塩分が多いという話だが、どうすれば減塩のスタイルを見つけられるだろうか。

○渡邊委員

和食の塩分が多いと一般に思われているが、食品成分表をみると、和食の料理の平均の食塩量と、洋食の料理、カレーとかフライとかの平均の食塩量

はほとんど変わらない。

とんかつやフライ類は塩を振って揚げているから、もうその時点で食塩が0.9%くらいで、大体はそこにソースをかける。そのため、食品成分表から見ると、洋食を食べた方が実は食塩を摂取しそうに思える。

だから和食は塩分が多いと思いついでいるけれど、実際はそうでもないということを、私たちは理解した方がいいと思います。

高齢になると食塩を制限したために食欲も落ちることがあるから、平均値はこうだけど個人個人はどうか、というところがある。

食塩摂取量が多いことが課題の千葉県内の保健所で講演をさせていただいたときに、自分のおいしいと思う味でも、お孫さんにはその半分くらいの調味料で作るということも、将来のこの地域の健康づくりを考えるといいかもしれない、という話をしたこともある。

ある小学校では、一年生が入学して学校給食を食べて「おいしい」と言っていたのに、2、3ヶ月経つと「味が無い」と言うそうで、何でそう言うのかと聞いたら、担任の先生がそう言っていた、という話もある。

学校給食でこれがちょうどいい味だよということを教えてもらっているので、そこを地域全体で大事にしていけば、自然に変わっていくんじゃないかなと思う。

栄養教諭や栄養職員を大事にさせていただいて地域全体変わっていけばいいのではないかな。

○明石座長

指標15番、千葉県産を意識して農林水産物や食品を選ぶ県民の割合というのは、目標は80%で今53%。

○細谷委員

私は白子町で玉ねぎを作っている農家で、(食育月間の取組で)白子町が新玉ねぎ月間ということを見てちょっとびっくりした。玉ねぎが取れるのは5月なので、6月1日から30日という食育の月間に、その玉ねぎが当てはまったんだなと思いながらこれを見た。ほうれんそうでもキャベツでも、旬の時期にこのような強化月間が当てはまるといいなと思う。玉ねぎはちょうど6月でよかった、成功事例というふうにとらえている。

私も、実際スーパーでは、形のいいものや大きいものが安ければ、こっちの方が得、という感じで選んでしまう。産地で選ぶというよりはやはり見た目を選んでしまうというところが事実。なので、いいものを育てなきゃいけな

いなというところ。

○明石座長

16 番の農林漁業体験に参加したことのある県民の割合というのはなかなか増えない。

学校教育も、社会教育も、体験が大事じゃないかと言いながらも、この 3 年間のコロナの関係もあり不足している。

○小松委員

コロナの 3 年の中でも、逆に、数字としては 6%ぐらい、この程度しか下がらなかったのかという感想。

ただ、(コロナ禍前の) 令和元年から 2 年が 49.4%で半分に満たないということは、自然を相手にしている体験なので、その日に雨が降ったり、海が荒れてしまうと、体験ができないというのが、一番の原因かと思う。

コロナ禍が開けた中で、宿泊体験に来る子供たちの学校は 3 年前の数字に大分戻ってきているが、2 泊・3 泊であったものが 1 泊・日帰りになってしまって、その中で体験を入れるとなると時間的に難しい。

少しでも体験機会の時間を与えて、その中の一つに、農業体験や漁業体験を組み込んで、天候が悪ければ 2 日目から 3 日目に変更するような柔軟なスケジュールリングができるようになると、もっと体験が増えると思う。

あとはこの暑さで外に出るのが厳しい現状もある。

○明石座長

文科省のデータで、小学生と中学生の学校における自然体験が、10 年前は 2 泊 3 日が多かったが今は 1 泊 2 日がもう 6 割ぐらいになっている。

バスで行ってすぐ帰ってくるので体験の不足が言われている。

例えば勝浦はこの暑い夏でも非常に涼しいんだという、まさに体験ができそうない流れがある中で、もう一度県民運動を起こしていかないと、学校だけに頼っていたらいけないかなと感じる。

○佐藤委員

少子高齢化で小学校の統廃合が進んでいる中で、閉校した小学校の跡地利用で、ある会社がキャンプをやってくれている。

今後小学校が一つ二つ空くので、我々としては、それを農業体験と組み合わせるといのも一つの作戦かなと思う。

○明石座長

例えば勝浦が1万6000人の市で、小学校は5校あって、今年生まれた方が44名。5年後には5校ももたない。

千葉県で人口1万以下の市町が9つもある。

この1万人以下のまちが潰れるようになると、千葉県だけでなく日本がつぶれてしまう。

1万人以下の市町村を元気にするという意味で、佐藤町長がおっしゃるように、学校の統廃合の跡地で、何かいい場を提供するというパターンがある。

食の問題も含めて、1万人以下のまちを何とか元気にしていきたい。

特にこの食育を通してできないかなという感じがしている。

○明石座長

22番、食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合について御意見を。

○山田委員

食品の安全性ということは食育の中でも根底にあると思う。

やはり安全安心は大事なものだと思うが、その中で64.5%から63.8%に下がるというのは私もびっくりしている。

これだけ行政もいろんな取り組みをして、いろいろなコンテンツが見られる状況でもなかなか上がっていかないというのは、それを見るような仕組みのようなものがあれば一番いい、というのがまず一つ。

(目標値の)80%にするというのはなかなか難しく、これを見たときに浮かんできたのは、BSEの時のこと。

日本の土地柄と言うか、ある事件が起こるとそれに集中していく。新聞も全部がその内容になったり、あるいはニュースもそう。

そうすると、皆さんが非常に安全性ということを考える機会が出てくる。

裏を返せば、今は、安心できる時代なのかもしれないが、何か事件がある時は安全安心を強く思うが、そこが急にまた下がってしまうというのは何かちょっと寂しい気はする。

○明石座長

では私から質問を。

県の説明だと、学校における食育とか家庭の食育はやっているけども、放

課後の食育、学童保育の食育とか、子供食堂の食育というのはどうなっているのか。

学童保育は簡単なおやつを食べているが、おやつの提供はどうなっているかとか。

イオンは子供食堂に提供したりしているのか。

○鈴木委員

弊社は、子供食堂を応援していくということで2020年から活動をスタートしている。

例えばフードドライブでお客様から不要な食材を提供いただき、それをフードバンクや子供食堂にお届けするという活動。

あとはお客様から少しご支援を募って、それを全国のネットワークの「むすびえ」さんにお渡しするといった活動をしている。

ただ、食材を寄付して欲しいという要請が我々の方にも来ている状況で、それとこの食育というものをセットにやっていくというのが必要だなというふうに改めて思っているところ。

まだ課題があるが、弊社としてはこういうことは全国的に進めるものだというふうに整理をしている。

○明石座長

キッコーマンでは子ども食堂に関する動きというのはあるか。

○眞鍋委員

私どもは直接個別の子ども食堂様に対してご協力するということは、基本的にはしていないが、全国のいわゆるフードバンクといったところに、不定期或いは定期的に食材の提供をさせていただいている。

あとは千葉県に限ったことではないが、ひとり親家庭の世帯のところに、年に数回、定期的に食糧を提供している。

それは社内のボランティア作業も兼ねており、手紙を一言ずつ添えて出すという活動で、地域に支援するということもさせていただいているところ。

○明石座長

学校側では、児童生徒が子ども食堂にどのぐらい通っているとか、学童でどういう生活をして、どういうおやつを食べているかというデータはあるか。

○五十嵐委員

子ども食堂に関しては、どのくらい子供たちがそういうところに関わっているのかというところは把握していない。

学童保育に関しては、学校と学童保育の連絡会が年に数回ある。

どのようなおやつを出しています、という報告はないので実際はわからないが、大体の学童保育は、市販のスナック菓子だったりだと思う。

推測だが、やはり子供たちが好きなおかしを、ということになるので、食育を考えてとか食事のバランスを考えてというおやつにはなっていないと思われる。

学校も、社会も、いろいろなところで、子供たちの小さいうちから食育を考えて、栄養のバランスを考えようという動きが高まっていくといいか思う。

○明石座長

3時のおやつは日本の良い文化であったが、消えてしまった。もう一度そういう文化が定着すると食生活のリズムができる。

P T Aの中では、子供の放課後の食生活、学童保育の食育は話題になるか。

○木村委員

食育や食生活、学童の食育などに関して、千葉県P T Aとしてどんな取り組みをしているのかという照会や意見のようなものは来ていない。

これは個人的な感覚だが、千葉県P T A本部役員も含め各地域のP T A役員のなり手がいないという要因も通ずるが、共稼ぎが多いとか、シングルマザーやシングルファーザーのご家庭も増え、様々な状況下の家庭の中で、しっかりとした食育が必要だと思っても現実的には、なかなか難しい。

食育の施策があったにしても、仕事を抱えて子育てをしている状況の中に食育の大切さがわかってはいても、なかなか個人や家庭内に入り込んでいけないという状況でもあると思う。

中年層ぐらいになって塩分を控えようと思ったり、何か病気が発見されて初めてやろうと思うのが、消費者だったり保護者なので、この素晴らしい計画をどのように落とし込んでいくのか。

小さい頃から学校の中でこうやって、食育を自然に染み込ませていくというのはすごく大切なことだと思う。逆に高校に行くと、今度はお弁当があり、するとお弁当もまたそれぞれの家庭の作り方とかいろんな状況もある。

そういった意味では、食育ということは、やはり自然の中で染み込ませていくような取り組みを、長期の目でやっていく必要がある。

○明石座長

ちょっと視点を変えて、高校生で 1 人で弁当を作れる人は何%というデータはあるのか。

○保健体育課

保健体育課です。データはございません。

○明石座長

ある意味ではこの食育の最後の到達目標は、自分でいろんなことを考えて、グー・パーを使ったりして、弁当を作れることだと思っている。

○佐藤委員

今はスーパーでいい食材がいっぱい売られている。

お弁当にご飯を入れて、冷凍庫からこれとこれとこれを入れれば、もうお昼には溶けて食べられるようになっている、というものがある。

○渡邊委員

その組み合わせの選び方をちゃんと知っているか知っていないかというのが大事。

小学校・中学校で栄養教諭が手厚く指導して、家庭科の時間でもお弁当の作り方は習っているので、本当はできるはず。

ご両親もつい親切に作ってくれるけど、今日は自分で作ってみたい？と働きかければ、多分今まで自分が習ってきたことでできるはずだし、手づくりじゃなくてもスーパーに行行って買ってきていいよ、何を選べばいいかってことは学校給食を思い出してごらん、というところできると思いたい。

○佐藤委員

先ほどの学童保育の話だが、横芝光町は令和 5 年度から夜 7 時まで預かることした。

お昼に給食を食べてから夜 7 時までの間に、何も食べさせないというのも育ち盛りの子供たちのお腹が減るので、おやつをあげている。そこで食育に繋がるかどうかわからないが、地元の米を作ったおにぎり一つずつ食べさせたらどうかと思いついた。

○渡邊委員

すごくいいと思う。

地元のお野菜とか、ちりめんじゃこ何かを炒めるとかして作った具材など、いろんなものを入れて作られるともっといい。

○五十嵐委員

うちの方も学童を夜 7 時までやっているが、あまり学童でしっかり食べさせてしまうと、家に帰って家族と一緒に食べる夜ご飯というのがおろそかになってしまうので、多分つなぎでしか考えられないのが現状だと思う。

おにぎりはとてもいいと思うが、ちょっと難しい問題。

○明石座長

先ほどのグー・パー食生活の動画、かなり面白いのができているが、どうすれば伝わっていくか、ご意見を。

○小松委員

今の子供たちはテレビよりも Y o u T u b e を見ているので、そこに引かかるようなキーワードが子供たちに浸透すればいいのかなと思う。

大人や学生たちは、電車に乗ると小さなスクリーンのコマーシャルを結構目にしたりとか。やっぱり県民に目立つような工夫をしないと、広がらないかなと思う。

○田中委員

これだったら子供たちも楽しんで見るかなと思ったので、まず子供たちと見るとか、あとは保護者と集うような機会があればそういうところで流したりというところで、身近なところからできればと思う。

○細谷委員

県を跨いでいくのでいろいろあると思うが、電車のモニターに写したらどうかな、と思った。

あとはやはりスーパー。何店舗かでしかまだ映像流してないということだったので、もっと盛大に多くのところで流して、嫌でも口ずさんでしまうぐらいじゃないと多分浸透しないと思う。

○木村委員

第 4 次千葉県食育推進計画という大きな計画があって、ゲー・パー運動がある。

でも各市町村でもそれぞれの食育推進計画を立てていて、それぞれの自治体としては、自分たちの計画をしっかりと進めなきゃいけない。

そうなってくると、このゲー・パー運動よりも、各地域（自治体）でいろいろな取組を作って、そちらの実施が優先的になる、という懸念も無きにしも非ずかなという気がしている。

推進計画を作るのは大事だと思うが、市民や地域の人から見ると、県も市も計画があります、となる。

一応関連付けて作るのだろうが、計画ばかり多くて、結局何が何だかわからないというのが、実は保護者の皆さんの感覚。

ゲー・パーを動画でやるなら、これをどこの自治体でもやってもらうということにしていけないと、市民の皆さんに入っていけないと思う。

（県も市も）ゴールの到達点はある意味で同じなわけだから、チーバくんできれいだと訴えていくとか、そういうふうにしていかないと。

引き出しがいっぱいありすぎると逆に市民や県民が食いついていかないので、それぞれの自治体とも意見交換して協力しながらできればいいのでは。

○渡邊委員

ゲー・パー食生活のこのダンスは食べ方の基本的なことをわかりやすい形でお知らせしているもので、踊りと歌があるが、チーバくんが踊っているダンスバージョンが一番いいと思う。

なぜかという、やっぱりチーバくんが健気でかわいい。思わず踊りたくなる。

講演等で呼ばれた時に、ゲー・パー食生活の動画はここで見てね、とスライドに QR コードを付けてお知らせしているが、大体の人は見てくれて、もう耳からゲー・パーの音楽が離れませんか返信がある。

だから 1 回聞いていただいて、特に小学校とか幼稚園の子供たちに踊ってもらいたいと思うのと、差し支えなければ、それを学校がビデオで撮って、アップしていただければ広がるんじゃないか。

この歌をあるスーパーで流していたら、主菜と副菜の食べ方はわかったけど主菜は一体何ですかと聞かれたという話もある。よく聞けば主菜は何で、副菜は何で、千葉県のもを食べようねということをやっているの、それは県にとっても県民にとってもすごくいいことだし、市町村関係なく進めていただければいいんじゃないかなと思う。

○佐藤委員

国民健康保険の収納率アップのためのテレビコマーシャルを年 600 回やって、大体費用が 200 万円と聞いた。

知事とチーバくんに、一緒にグー・パー踊ってもらえばいいのでは。

○木村委員

お子さんたちに興味を持たせるのは、どこの地域でもチーバくんが頑張っているというのが一番いいような気がする。

そうすると、保護者の側としても、こういうことやっていますよねということもお伝えできる。一つのキーワードになる。

○佐藤委員

正直言って、(県民に) まだちょっと食育が認知されていない部分がある。

○明石座長

それでこのグー・パー動画でまず関心を持ってもらい、主菜、副菜を覚えてもらう。

まず YouTube などのツールがあり、予算があれば、テレビコマーシャルの道もあっていいかと。

大体の議論が出切ったようなので、この辺で議事を終わりたいと思います。

○事務局

長時間にわたるご協議、誠にありがとうございました。

以上をもちまして第 23 回千葉県食育推進県民協議会を閉会いたします。