

第17回 千葉県食育推進県民協議会 会議要旨

- 1 日 時 令和元年7月26日(金) 午後2時～4時
- 2 場 所 千葉中央ツインビル2号館 14階 第2ホール
- 3 出席者 構成員13名

4 結果概要

(1) 開会

(2) あいさつ

農林水産部長

(3) 議題

① 本年度の取組等について

資料1により農林水産部 安全農業推進課から説明

資料2により健康福祉部 健康づくり支援課から説明

資料3により教育庁教育振興部 学校安全保健課から説明

資料4により千葉市保健福祉局健康部 健康支援課から説明

② 意見交換

(明石座長)

ありがとうございました。以上、議題について各々説明がございました。

これからは、各構成員からの御質問、御意見がありましたら、お願いいたします。

(明石座長)

安全農業推進課より、市町村食育推進計画について現在48市町村が策定済みであり、策定率は89%との説明があったが、平成29年度と比較してどうか。また、未策定は6市町であるが、今後全ての市町村に計画を策定してもらうためのロードマップはあるか。

(安全農業推進課 星野班長)

市町村食育推進計画について、平成29年度末では36市町村が策定済みであったが、平成30年度末は48市町村となった。

第3次千葉県食育推進計画の目標年度は令和3年度であるが、それまでに全ての市町村が策定できるよう、今後とも推進支援してまいりたい。

(明石座長)

未策定の6市町について、策定できない原因はなにか。県から人材的なサポートをする等、具体的な解決策はあるか。

(安全農業推進課 星野班長)

各市町村により事情は様々であり、一概には申し上げられない。また、食育推進計画単独で作るか、健康推進計画等と一体的に作るかという部分についても特徴がある。

県としては、各地域の食育推進会議での推進や、直接市町村に出向くなどして策定の支援をしてまいりたい。

(明石座長)

安全農業推進課の地産地消食育推進モデル事業の説明について、「あじさいねぎ」がでてきたが、これは千葉県固有の東葛地域の著名な名前か。例えば深谷ねぎや下仁田ねぎのような地名のついたねぎはあるが、なぜ地名ではなく「あじさい」という名前をつけたのか。千葉県町村会の佐藤横芝光町長、御存知か。

(千葉県町村会 佐藤氏)

存じ上げない。

(半田農林水産部長)

松戸の北部に本土寺というお寺があり、別名あじさい寺とも呼ばれている。全国からの多くの参拝客で賑わう、あじさいで有名なお寺である。

(明石座長)

是非応援していただきたい。

(千葉県保育協議会 田中氏)

市町村の食育推進計画の策定状況について、柏市が期間切れの状態であり、健康増進計画の中に食育推進計画を位置付けているとの説明があった。私の所属が柏市のため、柏市に直接確認した際も同じような回答であった。

健康増進計画は健康のための計画であるが、食育の目的は健康増進だけではない。健康増進計画の中に食育が組み込まれるというスタイルについて、県の考えはどうか。

(明石座長)

位置づけをフラットにするのか、上下関係にするのか、というような質問だと思うが、県の考えはいかがか。

(安全農業推進課 星野班長)

県では健康増進計画は健康づくり支援課、食育推進計画は安全農業推進課が担当している。食育は様々な分野と関連があり、安全農業推進課が取りまとめをしている。

例えば食生活という部分では、食育推進計画と健康増進計画、両方に関連がある。重複する内容も存在するため、共有できる部分は一緒に調査等をしている。

その他、各計画に特徴的なものがあれば、それぞれ項目を作っている。

計画の中では、この計画は食育基本法に基づいた計画である、この計画は健康増進法に基づいた計画である、ということをそれぞれ前頭に謳っている。

各市町村により特徴はあるが、健康増進計画と共有可能な部分は共有し、特徴がある部分はそれぞれ項目だてをして策定しようという市町村が多い。

(健康づくり支援課 高橋主査)

「健康」といっても今は大分考え方が広がっており、健康ちば21の中でも地域との繋がりをもって心も体も健康になっていくということについても重要視されている。健康の背景としては、文化的、環境的に健康になっていくという面もある。

各市町村が健康増進計画と食育推進計画を一緒に策定する場合は、体の面からの健康だけではなく、地域の環境や社会的な背景等もふまえて作るというのではないか。

(明石座長)

他になにかあるか。

(安全農業推進課 星野班長)

あじさいねぎについて補足をしたい。

あじさいねぎは松戸市北部の小金地区で栽培される、葉ねぎであり、古く江戸時代後期に柴又周辺から伝わり、昭和50年代に本格的に生産されるようになり、平成16年にあじさいねぎで商標登録をうけている。

名称は、生産地にある、あじさいで有名な寺に由来している。特徴としては、しゃきしゃきとした小気味よい食感で、やわらかさ、深い香り、少し辛味があるというような特徴のようである。

(明石座長)

千葉県学校栄養士会の猪野さん、松戸市の学校給食ではあじさいねぎを使っているか。また、地産地消に努めているのか。

(千葉県学校栄養士会 猪野氏)

私の勤めている所は山武市の学校給食センターであり、松戸市の事情は詳しくは存じ上げない。山武市にも、うみっこねぎという、海水がかかって甘味が増した長ネギがあ

るため、時期になると地元の長ネギを使うように心がけている。

(千葉県町村会 佐藤氏)

横芝光町の光ネギは産地指定をうけており、多くの量を出荷している。豊洲市場に行くと光ネギが山積みされており、関東、特に東京中心に売られている。JAちばみらいのプレミアムネギというのが素晴らしい味であるため、是非皆さんご賞味いただきたい。

1点、学校給食について要望がある。県から派遣いただいている管理栄養士については、1,500食に1名配置するという基準があるようだが、少子化が進み横芝光町の小中学生が年々減少し、数年後には1,500名を割ってしまうと予測される。すると現在は2名派遣いただいているが、1名に減らされてしまう。

食育というものが大変クローズアップされている中、相当昔からあるだろうと予想される「1,500食に1名配置する」という基準は、今後検討をお願いしたい。

横芝光町の学校給食センターではアレルギー食への対応として、あたたかい給食を提供できているが、それは県から2名の管理栄養士を派遣いただいていることが非常に大きい。1名に減らされてしまうと、そのような対応も難しくなってくるため、是非御検討をお願いしたい。

(明石座長)

教育庁の学校安全保健課、いかがか。

(学校安全保健課 杉倉班長)

定員や配置については教職員課の所管のため、私から回答はできないが、定員については食数で配置数が決まっており、適正に配置されているものと考えている。要望は教職員課に伝えるが、なかなか難しいと感じている。

(明石座長)

関連として、千葉県の栄養教諭の設置率は、どのくらいか。

(学校安全保健課 杉倉班長)

千葉県の栄養教諭については、単独調理場に183名、共同調理場に81名が配置されている。約740名いる栄養教諭と学校栄養職員のうち、約260名が栄養教諭として活動している。

学校安全保健課は、食育の推進という観点からも、是非栄養教諭を増やしてほしいと国へ要望をしている。

(明石座長)

原先生、小学校長会としては、栄養教諭の設置率が高くなってほしいと思うがいかがか。現場サイドではどのようなお考えかお聞かせ願いたい。

(千葉県小学校長会 原氏)

以前、家庭科の専科をしていた際は栄養教諭の方と接点が多かった。栄養教諭という肩書きができてから、担任の教諭と栄養教諭と一緒に授業をするということが増えてきたと感じる。

浦安市はセンター給食であるが、給食センターにいる栄養教諭に依頼をし、一緒に家庭科の授業をする機会もある。需要はあるため、増えてくれるとありがたい。

(明石座長)

ほかに何かあるか。

(千葉県学校栄養士会 猪野氏)

栄養教諭、学校栄養職員の配置について、国で教職員の定数が決まっており、学校栄養士の場合は給食センターの共同調理場は、児童生徒数1,500名以下のところは1名、1,501人～6,000人のところは2名、6千人以上のところは3名となっている。

また、学校に調理室があり、単独校の栄養士として配置される場合には、550名以上の学校に1名、550名を下回るの学校の場合は4校に1名、というような国の定数があり、その定数に届かないところは各市町村で市町村費の栄養士が配置されている。

千葉県の場合は、県の学校栄養士のみが栄養教諭の試験を受験できるため、市町村

の学校栄養士には栄養教諭という道がまだ開かれていないという状況である。しかし学校栄養士会として、千葉県の子供に千葉県のおいしいものを食べさせたいと努めていることは同じである。

今日は千葉県学校栄養士の食育推進事業をご紹介したい。今年で3年目になるが、千葉のおいしい野菜果物クイズを5問作成し、子ども達に挑戦してもらっている。

例えば「千葉県で多く作られて、日本で1位または2位のものを1つ選んでください」というようなクイズである。

今年はず6月にクイズに挑戦してもらい、その後、学校栄養士がなにかしらの働きかけをしてから、再度11月頃に調査するという試みをしている。

このようなクイズのポスターも、県で作成していただくと助かる。

もう一点ご紹介したい。学校栄養士会が提案し、公益社団法人の学校給食会や県の教育委員会にも御協力いただき、コッペパンの中に千葉県産のさつまいもの甘煮をいれた、地産地消のさつまいもパンを作り、今年の秋頃に提供する予定である。

千葉県の美味しい野菜を子供達にどんどん宣伝していきたい。

(明石座長)

ほかに何かあるか。

(千葉県食生活改善協議会 高橋氏)

教育庁教育振興部学校安全保健課の取組、特に資料3の2ページの、高等学校における食に関する指導について、お伺いしたい。

食生活改善推進員は、全国で高校生に対する啓発活動をする場合、国庫補助事業として実施しなければならないという状況になっている。

千葉県は3年前から少しずつ改善されてきているが、地域の中で差があり、一つの学校で何クラスもやるから数が増えているだけという現状がある。

高等学校における食に関する指導という項目があるのであれば、私たち食生活改善推進員がやろうとしていること、国や県がやろうとしていることは全く同じことである。全国レベルで、国の施策にあった同じレベルのものをやっている。

食生活改善協議会はボランティアであるが、教育を受けて、確かなものを実施して

いる団体である。

学校安全保健課長から高校へお便りを出していただいているが、まだ食育活動に伺えない所もあるため、もっと広く高校への食育活動ができるように御検討いただきたい。

毎年のお願いになるが、その点について詳細を伺いたい。

(学校安全保健課 杉倉班長)

食生活改善推進協議会には、昨年度、南房総の定時制の高校へ行っていただき、学生にも好評であったと伺った。感謝したい。

高校は、食に関する指導という面で後進的であった。

一昨年、学校安全保健課からは、全体計画や年間指導計画作成、各教科・領域においてどのような指導をしていくのか等を、全校にお願いしたところであり、今後見直しや改善をしながら推進していく予定である。

高校は学校給食がないため、給食を通じての指導や食育という面では、後手になってしまうという実情がある。

(明石座長)

食生活改善推進協議会は伝統あるグループであり、ボランティア精神に富んだ協議会なので、御検討をよろしくお願いしたい。

高校は給食がないが、スポーツの部活動の場合はスポーツ栄養学を相当研究している印象があり、体づくりに熱心で、先進的な部活動の生徒はとても食生活に関心を持っている。

一方で、部活動に入っていない高校生の食生活をどのように支援していくかは、非常に大きな課題であるため、知恵を出しあっていただきたい。

(安全農業推進課 小川課長)

これまで学校給食や地産地消について議論いただいているが、県では、学校給食における、千葉県産、特に地場産物の供給利用を促すため、千葉県学校給食千産千消推進会議を設けている。これは県段階の組織であるが、地域段階にはそれぞれ10の行政組織

があるため、各地域食育推進会議を組織しながら、関係機関の皆様と連携しながら推進しているので引き続き御理解御協力をいただきたい。

また、産物についてのお話もいただいたので、平成28年の農業産出額の順位を基に概要を御説明したい。

千葉県は、農業産出額4700億、全国で第4位の農業県である。第1位の品目として、ねぎや大根、葉物野菜のハウレンソウ、なじみの深い落花生、など12品目である。第2位の品目は、さつまいもやニンジン、今まさに旬のスイカなど9品目があり、第3位の品目は、春先や冬においしいキャベツなどがあり、非常にバラエティ豊かな産出をしている県である。

(明石座長)

私は個人的に、千葉県は「6」が好きだと思う。

県民の日が6月15日、千葉県の人口は約625万、そして外国人登録は全国で6番目に多い。秋の国体も、天皇賞皇后杯も大体千葉県は6位。全国の人口数も、千葉県は6位。

このように非常に6に関連があるため、一つの目標として、相対的に6を目指すというのはいかがか。多くの方がわかりやすい達成目標があると、非常に運動しやすい。

もう一点お伺いしたい。

山武市にはスリランカの方が300名ほどいて、オリパラのキャンプも山武市でやると聞いているが、食の多様性について、オリパラに対する食生活というのを山武市はどのように考えているか。

(千葉県学校栄養士会 猪野氏)

山武市はスリランカのホストタウンになっており、事前キャンプの招致もしている。山武市に住むスリランカの子供も増えているため、給食についても、毎月1回オリパラメニューとして、スリランカやイギリスなどの外国のメニューを取り入れている。

また、スリランカについてもっと知ろうということで、スリランカ料理教室を市で開催したり、様々な講演会があったりと、オリパラに向けて、スリランカはもちろんのこ

と、海外に興味関心が高まっていると肌で感じている。

(明石座長)

千葉県町村会の佐藤さん、鮭の稚魚を養殖して放流していると思うが、どのような意図で行っているのか。

(千葉県町村会 佐藤氏)

現在は行っていない。元々は県の新たな水産資源を目指すということで、県から半分お金をだしていただいて、稚魚を放流し、戻ってきた鮭から卵をとり、ふ化させ、という繰り返しを40年ほど行っていた。その事業については県からの支援が途中でなくなったが、今まで横芝光町だけでなく千葉県全体で、浦安の小学校などからもきていただいて、放流事業を行っていた。

しかし、2011年の東日本大震災以降、理由はわからないが、鮭が戻ってこなくなってしまった。また、食べるのにはむいていないことや、事業を行っていた方々の高齢化も事業をやめた理由の一つである。

戻ってきた鮭をふ化させるという作業は大変であるが、東北のほうでは有精卵が売っているため、それを買って継続していきたいと個人的には考えている。

横芝光町の中央を流れる栗山川が鮭の南限だと言われていたが、鮭があちこちに行ってしまうという現状もある。

行財政改革の中で一度保留にしているが、また機会があればお声がけさせていただくこともあると思うので、その際はよろしくお願ひしたい。

(明石座長)

明日は土用の丑の日だが、うなぎの稚魚も少なくなってきているなど、食材の問題も食育の中で視野にいれていきたい。

イオン株式会社の金丸さん、イオンは大変熱心にCSRに取り組んでおり、食育について様々な連携をさせていただいているが、企業との連携を進めていくための方法があれば、企業の立場としての御意見をお伺ひしたい。

(イオン株式会社 金丸氏)

今日の御紹介の中で、各店舗で様々なイベントをしていただいているというのを伺い、大変うれしく思う。

不特定多数のお客様との接点をもつ場を提供できるということは、商業施設、小売業の強みだと思っているので、そのようなことに対してお声がけいただければ、調整をさせていただきますと思う。

また、うなぎの件では様々な御批判をいただいているが、弊社は日本の伝統的な食文化を守りつつ、未来の子供達のうなぎも守っていきたいと考えており、現在インドネシアでトレースのできるうなぎを育てようと、環境の団体と一緒に調査をし、2023年までには、きちんとトレースができるように計画的に実施をしている。

先ほど鮭の話があったが、うなぎだけではなく、鮭のかば焼きも大変おいしく、今年売り場にいただければかなりでていると思う。

一点ご紹介したい。中学生食の作文コンクールを現在実施している。イオンワンパーセントクラブといい、会社組織ではなくグループ企業が、税引き前利益の1%を拠出し、いわば企業の枠をこえたCSR的な活動で、青少年育成支援、国際交流、地域振興等というテーマで取り組んでおり、その中の一つである。以前から作文コンクールは行っていたが、3年前からは食というテーマに限定し、作文コンクールとして実施している。

食の作文を中学生に書いていただくのであれば、日本の様々な課題と連携したものを、ということで、今年は朝食をテーマに心に残っていることや感謝の気持ちについて書いていただいている。

第一回の優秀者については食育ツアーということで、千葉県の食育ツアーを、小松副座長にもコーディネートしていただき、千葉県の伝統的な食文化を優秀な小学生たちにも体験してもらった。是非ご周知いただきたい。

(明石座長)

千葉県の市川市では、「私の市民税の1%は教育で使ってください」と、教育だけに使用を限定することができる。そのお金を協議会でディスカッションして、学校図書館や社会教育などに使っている。

キッコマンさんとイオンさんにお聞きしたい。

今、子ども食堂が注目されているが、食育の視点から、子ども食堂をどう考えていけ

ばいいのか。日本財団が補助金をだして子ども食堂をやっており、様々なところで増えてきているが、キッコーマンさんとイオンさんで関連している部分があれば伺いたい。

(イオン株式会社 金丸氏)

食品ロスというテーマは、私たちにとっても大きなテーマであり、私たちは食品ロスだけではなく、事業として出す廃棄物をどのように削減するかということに対して目標をたてて取り組んでいる。

子ども食堂については、趣旨はよく理解しているが、直接関わるのは現状として難しいと感じている。

しかし、イオンでは黄色いレシートキャンペーンというのをお店で行っている。

毎月11日に黄色いレシートがでるので、お客様に各ボランティア団体等のボックスに入れていただくと、レシートの合計の1%について、その活動に必要なものを寄付させていただくという取組である。ボランティア団体の中には子ども食堂もあるので、子ども食堂のボックスに入れていただくと、直接的ではないが、お客様の意思とそれを私たちが形にかえるという方法で、間接的な支援というのはやらせていただいている。

(キッコーマン株式会社 眞鍋氏)

取り組むべき課題と認識はしているが、現在、直接的なお手伝いはできていない。

食品ロスの問題をどうするのか、というのは食品メーカーの立場としても今後改善していかないといけない大きな課題である。

ただ加工食品は賞味期限が長いこともあり、物流改善等により一時期に比べてロスが少なくなってきたという現状もある。共食という観点で、私共の企業の基本的な理念である食育の推進ということでお手伝いできることがあるし、今後していきたいと考えている。

(明石座長)

千葉県小学校長会の原さん、学校給食の残り物の傾向について伺いたい。

(千葉県小学校長会 原氏)

小学校長会でそのような情報は持っていない。

浦安市の学校別の残渣量は毎年調査されている。私の所属する学校は多いほうであるが、学校現場で難しいのは、昔みたいに、食べなさい、食べなければ休み時間はありませんよ、などとは言えないことである。お子さんによってはアレルギーの問題もあり、給食があるから学校には行きたくないという、不登校の理由にもなってしまう。

だからこそ、食育がとても大事である。1年生から食育の授業をやるが、栄養があるんだよ、これ食べると元気うんちがでるんだよ、などと食べる理由を説明し、納得してもらい、食べるようにしていく。そのようなことが今の学校現場では大事であると感じる。

(明石座長)

千葉県栄養士会で、地域の啓発活動や、食生活改善協議会と連携して食育を進める等という活動はしているか。

税理士会は以前から小学校、中学校で租税教育を行っており、次は高校・大学・短大で行うようであるが、栄養士会は、会として、食育の啓発活動はどのくらい行っているのか伺いたい。

(千葉県栄養士会 鯨岡氏)

会として直接的に関わっていることは少ないが、事業としては年に10回以上程度、小学生や地域住民等を対象に食育の料理教室を行っている。

また、各地域で例えば健康フェアや、看護フェア等に参加している。食事に困っている方や、食事をどうしたらいいかわからないという方に対して、幅広い年代の方に啓蒙活動を行っている。地産地消としては、ホームページでレシピ等を御紹介している。

将来的には、小学生よりも下の世代や、高齢者の中でも年代の高い方の食育にどのように関わっていくかというのが課題になると思う。

(明石座長)

生涯学習では、健康やスポーツ、ボランティアなどの講座が多いが食育はあまりない。

P T Aも社会教育関係団体であるが、P T Aの活動として、食育はどのような位置づ

けで行われているのか。

(千葉県PTA連絡協議会 佐藤氏)

PTAとして直接関わりはないが、管理栄養士が学校に来て、指導してくださっているというようなことを子供達から聞いている。

(千葉県小学校長会 原氏)

PTAの方たちは大変給食に関心をもっているため、試食会を多くの学校で実施している。給食センターに行って調理場を見学し、そこで試食会というパターンもあるが、私の学校では子供達の給食の配膳の様子を見ていただき、その後会議室で試食会を行った。試食会をしながら、調理の様子がわかるビデオを見て、実際にこうやって作っているんだよ、というのを見ていただいた。

(明石座長)

ちば食育ボランティアは、オリンピック・パラリンピックへの支援は行っているか。

(ちば食育ボランティア 鈴木氏)

私は、そのような支援は行っていない。

私は、食育は5歳からということで保育所、小学校、中学生、高齢者をたいしょうとして活動をしている。保育所は米粉のすいとん作りをしており、米粉は何からできているか、みんなが毎日食べているお米を粉にしたものだよ、こういうものだよというものを見せながら、それを子供達が粘土づくりのようにまるめて、野菜も大根やニンジンで自分で切って、それを調理室で作ってくれる。普段野菜食べなくて困ってると言っていた保育所の先生が、今日はその子供が、自分で作ったからおいしいよ、よそのばあちゃん先生と食べてるからおいしいよと言ってくれるので、私たちも保育園児の若さをもっている。

小学生も同じように、ご飯のなかにさつまいもをいれて、戦争中はこういうのを食べたんだよという話や、米粒は農家の人が赤ちゃんを育てるようにお米に徐々に、布団のかわりにお水を田んぼにいれて育てたお米だよという話をしている。

小学生はまだ理解できない部分もあるが、中学生になると、瞬きしないで聞いてくれるので、食べるだけじゃなくて、作るまでの工程の話をするとういと思う。

高齢者に対しては、高齢者だから塩分が高いのを今更気を付けても先のほうが短いよ等と言われることもあるが、保育所で紙芝居や野菜クイズをやっているので、自分のひ孫くらいの子たちがこういうことを教えてもらっていると話して、一緒に紙芝居をやるとう好評であった。会場の方々と会話もできて元気をもらえるとうの感想もあった。

現場では、大事な食べ物だから、もったいないってうことを教えながら、大根の葉っぱも捨てちゃだめだよ、細かくきざんでおにぎりすれば、緑と白の色合いがすごくおいしいでしょという話をしながら、大根があまれば大根の葉っぱをおしんこにするのよ等と、もったいないという話をしながら、楽しくボランティア活動をしている。

課題としては、銚子市で落花生の種まきを子供達が体験しており、11月頃に収穫したものを料理するが、それを手伝うボランティアがいないことである。私は旭市であり、旭から銚子に行くには40分くらいかかる。近くにボランティアがなくて困っているという話があったので協力しているが、もっとボランティアを育てて、増やしていかなければならないと思う。

(明石座長)

学生の朝食はカップ麺が増えている。なんとかカップ麺を減らす方法がないかと思っているが、食堂は、注文が減ってきて経営が難しくなると言っている。

淑徳大学の渡邊先生の専門的な視点から、朝食にカップ麺を食べる学生を減らす方法を伺いたい。

また、淑徳大学の学生はカップ麺を食べているか。

(淑徳大学 渡邊氏)

保健医療大学の食事調査では、学科によって食べ方が明らかに違っていた。栄養学科では1年生から食べ方について指導されている。ゆるやかだが、かなり明確に、食べ方を間違えると病気になるとうことを常に指導されているので、偏った食べ方はしなくなる。

他の学科は、わかってはいるけれども、自分の趣向や時間の節約、そのときの経済状

況等が優先されるので、有意差がでるほど、栄養学科は野菜をかなり食べるけど、他の学科は食べていない。それは明らかである。

小さい頃から、食べるということがいかに自分にとって大事かというのを伝えることが重要である。大人になると、その時点ではどういう食べ方をしようと、血液検査やその他に問題がなければ、これでもいいんじゃないかと思いがちである。

まだ素直なうちに、食べ方について説明することに意味があると思う。カップヌードルを食べたい場合は、他にこういう食べ方があるよ、と伝えることも大事である。

私は必ずサラダを食べるが、少し野菜を足すだけで自分にとってもプラスになるよということを、ポスター等、様々な方法で伝えることが重要になってくる。

(明石座長)

館山総合高校では、イノシシとヤシカ等のジビエを使ってバーベキューをする、バーベキュークラブがある。ジビエを捕獲してバーベキューで食べるという体験は、NPO千葉自然学校で行っていないか。

(NPO千葉自然学校 小松氏)

手軽に食材が手に入るかどうかということが一番大きな問題である。スーパーやお肉屋さんで手に入るものを使うことが多いが、例えばイノシシを味噌漬けにして食べるなど、子供達にも体験をさせている。今後も行っていければと思う。

(明石座長)

是非、自然学校でジビエをうまく扱っていただけるといいと思う。

何十億という農産物の被害がでているので、先ほど高校生の例をヒントにして、ジビエ対策ができれば千葉県に貢献できると思うがいかがか。

(NPO千葉自然学校 小松氏)

最近、賢くなってきたのか、イノシシがとれなくなってきた。南房総では、昨年まではとれていたが、今年は罠にかからないようである。

(半田農林水産部長)

イノシシの捕獲数は減った。生体数が減ったからなのか、理由は定かでない。

イノシシの肉は豚肉とほぼ同じ味であるが、豚肉と比べると値段が高い。したがって、リピーターが減ってしまう。

ジビエ料理で一番売れているのは北海道のシカである。シカ肉の味は他と競合しない。また、イノシシを捕獲するのは非常に危険である。今は鉄砲か罠でしか捕獲できない。さらに、ジビエの工場を作るには非常にお金がかかるので、供給量が増えてこないということが難しい問題である。

日本では、2025年問題、2045年問題がある。2025年問題は、65歳以上の高齢者が増え、医療費が莫大になるだろうということである。それより大変なのが2045年問題であり、これは高齢者数がピークになる時で、千葉銀行さんの推計によると、千葉県人口で一番多くなるのが85歳以上である。

今の団塊のジュニアはあまり就職がよくない時代だったので、2045年あたりの高齢者はお金がない世代である。そのお子さんたちが朝食の欠食率の高い20代あたりの方になる。

千葉県は、この20年間で農家数は半分減り、漁業者は半分以上減っている。さらに20年後は農家が少なくなり、お金があまりない高齢者が増えていく。そうすると食生活も大きな変化があると予想できる。輸入品が増えてくれば、おそらく栄養素も変わってくる。非常に憂慮すべき問題である。

皆様に御協力いただきながら、今の若い人達に食べることの重要性等を伝えていかなければ、これからの日本を支える人間が食べられない時代になってしまう可能性がある。今後とも御協力をお願いしたい。

(明石座長)

以上、皆様から多くの御意見をいただき、感謝したい。課題はあるが、食から豊かな千葉県にしていきたい。