

第4回千葉県食育推進県民協議会

1 日時

平成22年2月15日(月) 13時30分から

2 場所

ホテルプラザ菜の花 会議室「菜の花」

3 出席者

明石要一会長、遠藤陽子副会長、赤坂守人委員、岩村裕治委員、上野洋子委員、大木秀子委員、落合久美子委員、片桐正広委員、木嶋義郎委員、齋藤久子委員、鈴木美岐子委員、寒川裕委員、高田稔委員、高橋初榮委員、樋口勝治委員、湯浅ナミエ委員、栗田庄一氏、西脇英子氏、二瓶徹氏

4 議事

- (1) 千葉県食育推進県民協議会設置要綱に基づく組織改正について
「官民パートナーシップによる『ちばの食育』推進作業部会」の設置及び「千葉県食育推進計画策定支援作業部会」の廃止
- (2) 千葉県食育推進計画(元気の「ちば」を創る「ちばの豊かな食卓づくり」計画)の進捗状況について
- (3) 食育推進の新たな取組と拡充及び部会報告
ちばの食育推進企業連絡会議(仮称)の設立
学校給食における千産千消に向けた取組について

5 資料

資料1-1: 千葉県食育推進県民協議会設置要綱

資料1-2: 官民パートナーシップによる「ちばの食育」推進作業部会運営要領

資料1-3: 元気の「ちば」を創る「ちばの豊かな食卓づくり」計画の推進体制

資料2 : 千葉県食育推進計画の施策に係る事業

資料2-2: 食育関連目標値に係る取組一覧

資料3-1: 食育推進の新たな取組と拡充及び部会報告

資料3-2: 第1回官民パートナーシップによる「ちばの食育」推進作業部会結果概要

別冊: 元気の「ちば」を創る「ちばの豊かな食卓づくり」計画 概要版

別冊: 元気の「ちば」を創る「ちばの豊かな食卓づくり」計画に係る事業一覧

別冊: 委員等からの意見

4 議事質問記録

(1) 千葉県食育推進県民協議会設置要綱に基づく組織改正について

「官民パートナーシップによる『ちばの食育』推進作業部会」の設置及び「千葉県食育推進計画策定支援作業部会」の廃止について、資料1-1から1-3を用いて事務局から経過報告を行った。

(2) 千葉県食育推進計画(元気な「ちば」を創る「ちばの豊かな食卓づくり」計画)の進捗状況について

【明石会長】 それで計画の進捗について、事前に各委員からのご意見をいただいておりますので、事務局からその意見に対するご説明がありましたら、お願いします。

【伊藤課長】 それでは別冊で、協議会の委員等からの意見ということで資料をまとめさせていただきます。そちらをQ & Aの形でご報告したいと思います。本来であれば、この場でそれぞれの項目を皆さん方と意見討議ができるものですが、食育の計画はあまりにもその内容が膨大でございます。まことに失礼ながら、今日はこういったような形で包括整理をさせていただきます。

よろしいでしょうか。

まず、前回、食育の進捗状況ということで大きく6点のご質問をいただきましたので、そちらのご報告をさせていただきます。

<意見1：食育を推進するための庁内体制について>

まず最初、食育を推進するための県庁内の体制はどうかという部分でご質問がございました。先ほどもちょっとフロー図で説明したんですけれども、県庁7部26課の構成で食育のプロジェクト推進連絡会議を設置していると申し上げたとおりでございます。またその組織の下に下部組織として部会を設置して進めていくということで、庁内は縦ぐし的な部分は整備がされております。ただ、実はこの背景は、縦ぐしと同時にほんとうは横ぐしも非常に大事な部分、この連携の部分はどうするかということが我々も重要だと思っております。それにつきましては26課の連絡の部分、特に本日ご説明の資料に入ってますが、この後説明いたしますけれども、各種いろいろな支援組織の体制を整備していく中で、これらに関係26課すべての参画を得て、それぞれが同じ意識ベースの中でこの計画推進に取り組もうというのを1つの基盤にして進めていければというふうに考えております。ということで、県庁の中の組織関係でございます。

<意見：食育を推進する体制について>

<意見2：食農教育の流れを作りたい>

次に食農教育の流れをつくりたいということでご質問がございました。計画どおりの推進が図ればいいんだけど、やはり実効性が心配である。成果を期待する中で実効性を確保したいという部分。またご質問のあった団体からは、学校への出前授業ですとか、あるいは講師派遣も行っているんですけども、そういったところでさらに力を発揮したい。あるいは、そういった活動の場をつくりたい。それと伝統食とか、今話題になっております米粉加工など、こういったような食農教育の流れをさらにつくっていききたいといったご質問がございました。

まさしくこれは今回の食育推進計画の骨子でございます。食育計画の実効性をいかに出すかということと考えていきたいということです。計画の中でも、基本的には家庭がまず大事である。またその周辺の地域、あるいは子供たちの学校、市町村であるとか、あるいは関係する団体等、これら全員が一体となって連携、活動していく必要があるだろう。特に、こういった方々が参加できる仕組みづくり、あるいは地域での体制づくり、こうしたものが大事だろうということ考えています。県庁、あるいは県庁外を含めて、こういった活動ができる体制づくりが大事だろうということで、これからも進めていきたいというふうに考えております。

この後の議題で出てきます企業連携や学校給食の中での連携組織が、まさしくこれから評価をしていく大事な部分だということで頑張っていきたいと考えております。

生産者を招いて授業を行うといったようなことで食農教育について取り組みを進めていくということ、学校でいう認識がございました。生産者の方々を知識やご苦労の様子等をしっかり理解して、この辺の取り組みを進めていきたい。

また、食育の目標の1つに地域の食文化理解といったものを挙げてございます。行事食、あるいは伝統食といった食文化について、生きた教材として学校給食を活用するということで、この辺は学校教育の中で盛り込んでいかれるということでございます。

<意見3：「噛む力、飲み込む力の育成」に味わいを入れることについて>

続きまして、県の基本理念の中で「噛む力、飲み込む力の育成」ということになっているんですが、それにさらに「味わい方の育成」という部分が加わったほうがよろしいんじゃないかというご意見をいただきました。説明文の中に「身体の栄養のみならず、五感を通した味わいや寛ぎの心の糧を得ることができる」と記載してございます。決して、かむことだけではなくて、かむことによって、そのほか、五感という部分でこの辺も十分に対応できるかなということでご理解いただきたいと思います。

<異見4：「保育所・幼稚園での食育推進」について>

次は、保育所と幼稚園での食育推進についてというご意見でございます。施策の - 2 の保育所・幼稚園の食育推進に具体的な項目がない。ぜひ親と子の体験料理教室の推進などを加えてはどうかということでございます。ご指摘の内容は残念ながら今の段階ではないということでございます。現在、この辺のない部分を、これからご意見として検討をさせていただきますということでございます。引き続き課題ということ承っていきたいと思います。

<意見5：噛ミング30運動、窒息事故とその防止>

続いて、噛ミング30（カミングサンマル）運動についてと、窒息事故とその予防ということでございます。噛ミング30運動につきましては、目標をかなり達成しております。現在も、かんでもらう、わかりやすいキャッチフレーズということで噛ミング30という言葉を使って、その言葉も大分浸透してきたということで、かむ回数を今よりも5回から10回増やして、より健康的にしましょうということやっておるということでございます。そしてもう一つ、窒息事故とその予防ということで、窒息死亡の方は年間4,000人以上いるということございまして、特に死亡ピークは高齢者の方と4歳以下の幼児ということだそうでございます。要は食べ物の食べ方、また料理の仕方、こういったものの、それぞれ調理する方、周辺の方々への理解、あるいは指導が必要だというふうに言われております。

そういったことで説明、回答になるんですが、現在も噛ミング30運動を進めてございます。また食品による窒息事故とその予防、啓発の普及に努めているということで、次のページにその概要ということで、検討会での噛ミング30の報告書、それと窒息時の対処法ということで、こういった各種パンフレット等を提示しながら皆様方にも啓発運動を進めていっているところだという回答でございます。特にかむことは健康の基本、また窒息の問題は非常に今、大事な問題でございますので、この辺は引き続き重要課題として進めていくような形になってございます。

<意見6：学校での食育は重要、ほか>

それから6つ目でございます。学校での食育の重要性、生産者・生産にかかわる人と消費者の相互理解、そして食育事業のさらなる展開ということで、これは本日欠席している渡邊委員から、ご意見というよりも要望的な形でいただいたものでございます。まさしくここに書かれている、学校での食育、そして生産と消費の相互理解、そのために食育事業をしっかりと展開していきましょうということでご提案いただいたんですけども、今回、我々がこの食育計画に基づいて進めていく骨格の部分、それをより具体的に、実態的なものにまでしっかり落とししていければというご意見、ご要望をいただいておりますので、これについてはそれぞれの部分で対応できるように頑張っていきたいと考えてございます。

あとの部分につきましては、次の新しい活動、取り組みに対するご意見でございますので、

活動の進捗につきましては以上の質問がございました。よろしく申し上げます。

【明石会長】 ありがとうございます。今日ご出席の委員の方々に今日の説明を聞いてきて、何かこういう要望とか、ご意見ありましたらご発言いただきたいんですけども。

では、上野委員。

【上野委員】 学校給食を扱っております上野と申します。ここで質問をされてます委員の方と同じ意見なので、その辺についてちょっとまたプラスさせていただきたいので、1つは赤坂委員がおっしゃっていました保育所・幼稚園での食育推進に具体的な項目がないということと、それから渡邊委員がおっしゃいました保育園・幼稚園についても、学校における状況と同様のことをお願いしたいという部分です。

なぜここに触れますかと言いますと、食育は栄養のみならず心身の健康、これを目指して学校給食を教材として取り組みをしているところなんですけれども、今、この活動をしている中で私たちは直接子供たちを見ていますので、ちょっと気づいた点があるんですが、はしを持ってない子供が多いということです。中学生などでも持ってない、高校生でも持ってないです。それはどういうことかと言いますと、箸は鉛筆や筆の持ち方が基本ですけれども、そういったものがきちっと持ってないために、こう握ったりとか、かき込んで食べるとか、歯科医の先生もいらっしゃるのでわかると思うんですけれども、正面からきちんと口に持って行って唇できちんと取り込む、食品をきちんと取り込むということは非常に、これは介護関係をやっでらっしゃる方もわかると思うんですけれども、きちんとそれがなされるということが食べるという行動では大切な部分であるんです。それが小さいうちからおろそかになっているために、はしやスプーンがきちんと持ってない。そのためにきちんとした姿勢でも食べられないし、丸のみ むせるというお話が先ほどありましたけれども、ものがつかえやすいというのは、丸のみという食べ方が原因だと思います。

そういったスプーンや何かをきちんと持ってない、箸は持ってない、学習ではペンももちろんうまく持てていないそうです。ですから、そういった部分でも、今回、数値等を出せばよかったんですけれども、実際現場ではそういったものが非常に目に余るということもありまして、基本的な食べる道具をきちんと使って、口に取り込み、よくかんで食べるということは幼児期からの基本的なものであると思いますので、学童期、子供の食育の重要性というのですか、それをちょっと忘れずにいていただきたい。また、予算がいろいろ厳しい中ですが、そういった子供たちに向けた食育予算が、最低23年のこの食育計画期間中は減らされることのないようにしていただくとありがたいなと思っております。

【明石会長】 ありがとうございます。では、課長のほうから。

【伊藤課長】 先ほど赤坂先生のほうからの意見とまさしく同等の内容だというふうに思

います。特に、基本的な、ほんとうに食べる、一番基礎の部分ということで大事だということも理解いたします。貴重なご意見ありがとうございました。

【明石会長】 そのほか、何かございますか。

【遠藤副会長】 すいません。よろしいでしょうか。今、幼稚園の食育の推進とあったんですけれども、保育所・幼稚園という公的な部分での食育の推進と同時に、今は結構食育ボランティア、あるいはうちの自然学校なんかもそうですけれども、ちびっこ広場とか、そら豆学校とか、そういうので幼児期 幼稚園の年長さんとか、それぐらいを対象にしながらの食育もやっているんですけれども、そういうものを成果として収集するようなところがちょっと抜けているんじゃないかなと思います。寒川さんのところでもいろいろな活動をされているので、せっかく地域ぐるみでということでは、そういう評価指標をもう少し広げられたらどうかというふうに思いました。

【明石会長】 大木委員。

【大木委員】 おはしやスプーンが持てないというお話なんですけれども、以前の会議のときにも私は申し上げたことがあると思います。私どもの施設は自炊がございまして、子供さんからお年寄りまで、食事、それからいろいろなものをやっておりますけれども、私も食育をやらせていただいた中で、子供たちが箸やスプーンが使えないということは、皆さんよくおっしゃっていますけれども、実際のところ、親、使っていないですよ。食事を召し上がるときに、親が両足を立ててご飯を食べてるんですよ。いすが転がるようなところで。そうすると子供はやはり同じように食べてる。そういう家庭の教育がなっていないと思います。

ですから、おっしゃるように、子供さんが何か食べているときにこちらから、こうやって食べるんだよって教えますと、「いいんだよ、これで。おうちでやってるだから！」という子供がいたんですよ。ですから、そういう子供たちが多々、それから大人もいます。親についても食育の中で、日本人は箸を使う民族 スプーンも使いますけれども、そういうこともきちっと教えていかない状況が今あるんじゃないかなと思って、非常に嘆かわしく思っております。それを何とかしないと、これはなかなかうまくいかないんじゃないかなと思っております。

【明石会長】 貴重なご意見ありがとうございました。そのほかございますか。落合委員。

【落合委員】 私、農業をやっておりまして、菊間委員のほうから出前授業をするというお話もあったんですけれども、私たちの千葉農業経営者の会でも小学校を対象に自分たちのつくった泥ものの野菜を持って行って、洗って切って、それを料理するというところまで全部やっています。そこで感じるのは、子供たちを1日単位でやっても、親がちゃんとつくって食べさせていないと、これは何もならないかと、1年に一遍ぐらいやってることなんですけ

れども、まず親の教育が必要だということをいつもそこで感じるんです。まずそれはそれとして、もう一つ、小学校の教育の中で社会科の授業として、3日間を通じて農家に来たんです。今年は、うちへ3日間小学校の3年生が来られたんですけれども、1日目は1時間ほど一緒に仕事をする。何日かおいて、2回目はそこで感じた農業に対する質問とかをする。3回目もそのような同じような質問をするということがあって農業に対する授業が社会科にあるんです。それを食育に関連して学校の近くの畑で作物をつくるとか、社会科の授業3日間じゃなくてもうちちょっと延長していただけたら、食に関してももう少し興味がわいたり、あるいはよく残すことなく食べたりすることが多くできるのではないのかなと、今、強くそれを感じました。

【明石会長】 あとございますか。鈴木委員。

【鈴木委員】 保育協議会の鈴木でございます。今、委員の先生方のご発言のとおりで、とても大事な部分で、ぜひその乳児期からの、赤坂先生のご意見にもありますとおり、まず根っこの部分をきちんと育てておかないと、その先の大木にはならないだろうと思っております。保育園の場合、公私立600以上、県内に認可保育園がございますが、ほんとうに子供を育てる状況、それから家庭の状況が様々です。今、保護者の話も出ました。保育所は食育がとても大事な部分だととらえておまして、食育計画をつくるのはもう当たり前なんです。今、七十数%とそこに数値が出ていましたけれども、それをもとにしながら、やはりつくり手が子供たちの目に見えるという環境は、子供の心を育てるという意味でもとても大切な環境だと考えています。保育所はほとんどが自園で給食をやっているところが多いので、当然、栄養士、それから調理員そして保育士との連携がなければ、そこはうまく進めていけないということがまずあります。

ちょっと残念なことには、やはり栄養士さんの配置が全園にはまだ至っていないということが確かに現実としてございます。特に公立保育園の場合は、1人の栄養士さんが何カ所かをかけ持ちでやっているというのが現状なんです。それにしてもやはり家庭と協働しながら、連携をしながら進めていかなければいけない部分が大変多いです。そして、保護者への発信というのが大事な部分だと思っております。幾ら幼稚園や保育所で、園のほうで一生懸命やっても、それが家庭に理解をされなければ意味がないわけですし、特に保育所の場合はゼロ歳からあります。ほんとうに授乳のとき、離乳食、それから乳児食、幼児食と進んでいくわけなんですけれども、それに合わせたメニューをつくり食事のマナーも含めまして、各年齢や個々の発達に合わせて指導をしているところです。やはり発達の連続性というのはとても大事で、はしを持つマナーというお話がありましたけれども、発達に則した方法や時期を考え、細かく一人ひとりの育ちをとらえながら各園では実践をしているところです。

そして、保育所で働く職員の資質湖上がなくては、それらを遂行することは難しくなりますので、県協の研修の中に、食育推進担当者研修会という名目なんですけれども、これは栄養士、調理員、保育士を対象に行っている研修会があります。そこでも食育を大事にしていこうということで、連携をしながらしていこうと。保護者と、それから職員間でも連携をしながらしていくということが大事にとらえているところなんです。こうした保育所の取り組みが県全体の、この計画そのものの中にもう少し細かな部分まで入ってくると、もっと目に見えてくるのかなと思います。確かに事業一覧の2ページのところに支援センターの部分まで書かれています。在宅で子育てをしている方ですね。そこへの指導もしているんですけども、ただ支援センターはまだ保育所全体で実施しているというまでには至っておりませんので、数値にするとちょっと下がってくるかなと思いますが、日々の保育の中で頑張っているところです。食育活動をしている地域の団体さんとか、それから地域の方との連携を1つ考えの中に入れていきたいと、さらに広げていきたいと思っているところです。

以上です。

【明石会長】 ありがとうございます。そのほかは。

では、高田委員。

【高田委員】 私は調理関係をやっている高田でございますが、県の施策、いろいろなものに対して、やっぱり側面から大変応援しなきゃいかんという現実を今、痛切に感じているわけでございます。当面、我々にできる食育ということで、我々の特にやらなきゃいかんということの1つ、2つをちょっと皆さんにお知らせしていきたいなと思っています。

まずは、世界ではとりわけ西洋料理というのはとても美食文化でございましたけれども、バブルがはじけた後には、かなりのコスト削減も迫られ、いかに食材を無駄にしない、余計にものをつくりたくない、そしてもう一つは、自分の食べられる量を把握して知るということを思ってものをつくりませんと、最終的には廃棄物の増加に伴う社会環境を悪化させる。今、我々の課題としてはいかにごみを出さないで仕事をするかということが最大の目標というか、そういう仕事をやりながら取り組んでいるのが実情でございます。その後にくるものが、いわゆる残りものをリサイクルするとか、そういう手段は個々の事業所等々でやっておられるんですが、もっと以前に大切なことは、いかにごみを出さないか運動をしないことには、千葉県はおいしいものがあるあると言っても、やっぱりそこの中にかかなりの無駄が発生している。とてもこれは残念なことなんです。いいものを食べることは、それは美食家はいいかもしれませぬ。しかし、一般的に、おいしいものを少し食べて、満足して美食の世界につながるということで通称で言うておりますグルメ、グルマンという世界は、とうに終わっている。今、町で、はやっておりますバイキングというものだとか、食べ放題とか、あるいは飲み放

題とかという商業的な部分はやはり衰退していくんであると思うっております。これは強い
ては健康の面で弊害が出てくるのは確かです。そういうトータルで考えていきませんか。も
のがない日本の国の中で何が食べ放題なんです。みんな外国依存の中で食べ物を調達してい
るだけのことであって、最終的にはごみを出してる。反面、地球の反対側ではものが食べら
れない、あるいは毎日多くの方が餓死している現状を、はっきりと社会的にも教えていきま
せん、一部の自分たちだけがよければというエゴの世界はとうに終わっているんだという
ことをふだんから教育しているつもりなんです。とりわけで施策が大事で、側面から応援し
なきゃいかんということを痛切に感じておりますが、今後とも、大きな大局を見ながら行動、
あるいは自分からできるものやっつけていきたいなと思ってる次第でございます。

以上です。

【明石会長】 ありがとうございます。そのほか、よろしいでしょうか。

非常に貴重な意見、ありがとうございます。それで課長、お願いしたいんです。今の意
見も踏まえまして、かなり大事な意見が出ていましたね。それで今日の説明でありまして、
26課のさまざまな項目が大ざっぱにカウントしたら200を超えているんです。これはだ
れも読まないね、正直言って。多分読まないと思うんですけども。担当者は読みますよ。
だけれども、普通の県民は読まないと思う。次に、この食関連目標値が35あるんですよ。
これも多いですよ。だれも読まない。例えば赤坂先生がおっしゃるように、噛ミング30と
か、さっきの1つのはしの持ち方をちょっと給食会で、栄養士会でやってもらって、パーセ
ントを出して、例えばよく持てる方が小学校1年生で6割ならば7割にするとか、それから
さっきの高田さんがおっしゃったように食べ残し残しの率が、今のところ88%、うまくい
っても12%は行ってないんですよ。言いたいのは35の数値目標がありますよね。それを、
もうこの会合は開きませんから事務方の作業部会で例えば5つに……、いや、これはものす
ごくけんかしますよ、各担当が。例えば農水が自給率40%というから皆さん何となくわか
るんですよ。そんなに少ないの?とか、そういう食育を推進する協議会でたくさんあるんで
すよ。もう言い出したらキリがない。それよりも26課もあるんだから。

だけど、せめて今年度は5つの数値目標をシンボル化して、内部で戦わせてほしいんです
よ。それ、多分3つか、5つぐらい、もちろん噛ミング30というのはわかりやすい。はし
の持ち方とか、ものを少なくするとか、何かそういうレベルのことを絞っていただいて、1
年間予算をつけてやってみたけれども、達成率が難しかった。こういうのを出してくれてデ
ィスカッションしていくと動きがあるんです。

今の委員の意見を参考にしてもらって、作業部会をやるときにやっぱりベスト3か、ベス
ト5 3つか、5つがいいと思うんですよ。県民がわかりやすい。それを事務局にお願

いしたいと思いますけれども、いかがでしょう。

【伊藤課長】 わかりました。確かに会長のおっしゃるとおり、実際に、それぞれの目標で事業をやっているわけですから、逆にその事業がどんなだろうといったような部分を我々も出していったほうがほんとうは評価が簡単なんです。今、お話があったとおり、この事業の具体的な部分に向けて、またこれから部会のほうでも、検討の議題に上げたいと思いますので、よろしくお願ひしたいと思います。

(3) 食育推進の新たな取組と拡充及び部会報告

ちばの食育推進企業連絡会議(仮称)の設立

資料3-1により、事務局から説明。

その後、質疑に入る。

【明石会長】 これは大事なことなのでここで、遠藤副会長から、部会のご意見の簡単なところだけでよろしいですから、ご報告お願いします。

【遠藤副会長】 はい、わかりました。ありがとうございます。官民パートナーシップによる食育の推進作業部会で話し合われたことについて申し上げます。

今回は、それぞれご意見をいただくということで何を決めるということではなかったものですから、そこで出た意見について申し上げます。まず、県と連携実績のある企業で連絡会議を立ち上げて、そして、セミナーのときにサポート企業に呼びかける段取りでいかがだろうかという意見が出ました。

それから、企業の取り組みが業種などによって個々に異なるために、うまく連携できるような仕組みづくりが必要ではないかということ。

それから、全員が一緒に活動するというのはなかなか企業の場合は無理なので、専門部会などの枠組みが必要ではないかということも出ました。

それから、個々の活動であっても月間に集中して実施することによって、統一的なイメージをつくり出すことができるのではないか。食育月間とか、千産千消の月間とかということ。

それから、あわせて、例えば、元気な子供を育てるとか、そういう共通の目標があることによって、食育は幅広いので県がアピールできるテーマというものを決めて、それに向けて企業が活動するということがいいのではないか。以上のような意見が出ました。

以上でございます。

【明石会長】 はい、ありがとうございました。それでは、イオンの柳谷さん、何か、今

の部会報告についてでもいいし、それ以外でも官民のパートナーシップについてのご意見がもしありましたら。

【柳谷委員】 私も推進作業部会員ですので、企業連絡会議の内容でこういう形で議論してきました。ここに書いてあるように、それぞれの企業が現状取り組んでる食育の中身がそれぞれ違うものですから、一緒に何かやろうというとな非常に弊害があるというのが1つあったものですから、基本的にはもう1回会議を開催して目標を共有化して、あと、統一的なイメージをどこかにぶつけていってやろうというふうにしたら、大きな固まりとしてアピールできるのではないかなという話になりましたので、私も流通を担当しているものですから、この6月とか、11月に積極的に食育月間、それから千産千消の中でしっかり議論をしたいなと思っています。そのときに、いろんな形でほかのメーカーさんとか、産地の方とか、あるいはほかの流通のほうにも声をかけて一緒になってやっていかないとだめかなと思っていますので、そういった形で進めていきたいなと考えています。

それから、先ほどの事業計画の中で、それぞれ目標値を達成するスケジュール化が必要なのかなと。結果は、21年度はこうでしたとかいうことで終わってしまうんじゃなくて、スケジュール化が地下であって、その中で我々の食育サポート企業はどうかかわっていくかという形で中にもっと入り込んでいったら、結果はこうでしたということじゃなくて、期中でもうまく修正できて、我々はまた手が打てるんじゃないかなと思っていますので、そこら辺の話ができればいいかなと思っています。

以上です。

【明石会長】 ありがとうございます。それで、この件について、事前に各委員の方々からの意見をいただいております。まず、その意見を伺ってからまた各委員のご意見をいただきたいと思います。では、課長のほうから。

【伊藤課長】

<意見7：企業組織の先進事例について>

別冊の7にございます。ちばの食育連絡会議関係の中で、企業組織の先進事例について参考にできるのが大きく3つの府県がございました。現在、これを参考にしているんですが、1つが大阪府でございます。「健康おおさか21・食育推進企業団」、これは平成18年に設立されております。もう1つが、愛知県の企業9社による「あいち食育企業団」。もう1つが、お隣の神奈川県、「神奈川・食育をすすめる会」、この3つを事例で挙げさせていただいております。

大阪は、行政が関与しており、愛知県と神奈川県は、企業が独自に組織を立ち上げており

ます。行政との連携は、中心的なものとする、食育イベントへの協力が共通的なものとなっております。

それと、組織のあり方とか、活動内容につきましては、それぞれ内容は異なります。ただ、連携することによって企業にも行政にもメリットがあることは各事例でもはっきりしているところがございます。内訳におきましても、メリット、デメリットいろいろありますけれども、連携活動自体にはすべて効果あることが見えておりますので、連携を進めていければと考えております。

<意見 8：6月の食育月間に向けた取組>

それと、次の 8、15 ページになりますが、先ほどご紹介した PR 月間、6月の食育月間は非常にいいことではありますが、逆に、使える食材、農産物、海産物をしっかりとリストアップしてもらったらどうかということで、その辺の部分のデータということでの表でございます。下に、絵を載せてございますが、年間を通じた食情報の県のホームページに、「旬のおさかなカレンダー」とか、「教えてちばの恵み、ちばの旬カレンダー」ということで、県の特産品それぞれの旬の時期を紹介してございます。これはたまたま6月の部分のピックアップでございます。しろうりとか、ニンジン、春ニンジンです、これから始まりまして、イワシやアサリ、アワビ、アワビは食材とすると高うございますけれども、こういったものが6月の旬の千葉県産品としてあるということで、千葉県はそれこそ食材の宝庫でございますので、こういったものを十分に活用できればと考えてございます。

【明石会長】 はい、ありがとうございました。それでは、官民のパートナーシップに関するご意見ございましたら、伺いたいんですけれども。上野委員。

【上野委員】 学校で、食に関する学習ノートの「いきいきちばっ子」を活用しているんですけれども、この中でお弁当をつくろうというところがありまして、毎年子供たちにお弁当を応募していただいているんですけれども、年々増えています。子供たちが地場産物を使ったお弁当を考案して、写真を撮って応募するんですけれども、グループでやったりとかいろいろなかなかいいものが毎年出ておりまして、こういったお弁当を学校安全保健課のほうで栄養士とともに審査等をしています。この取組を企業連携の中で生かせたら、子供たちもすぐやる気があって、いろんな地域から出品されていますので、かなり広範囲でいろいろ活用できるかなと、いろんな料理も入っていますし、見ても楽しい、そして、子供たちがみずから考えた献立、お弁当ですので、親も関心を持って見るのかなと思います。これは、ただ、毎年集めておめでとうという受賞だけではもったいない企画かなと思って、もう何年か続けているんですけれども、今日は安全課の方もいらしていますのでいろいろあるかと思ひます

けれども、そういったものも生かせるのかなと考えました。

【明石会長】 これは大事なご意見です。中学生で弁当の日というのをやっておりますけれども、そこから企業との連携というのは非常に有意義な発想だと思います。ありがとうございました。そのほか。また、ありましたらお願いいたします。

では、2つ目は、学校給食における千産千消に向けた取り組みについて、まず、伊藤課長のほうからご説明をお願いします。

学校給食における千産千消に向けた取組について

資料3-1により、事務局から説明。

その後、質疑に入る。

【明石会長】 ありがとうございました。では、遠藤副会長の部会の報告をいただきたいと思えます。

【遠藤副会長】 推進作業部会で、学校給食における食育の充実と千産千消の推進の中では2点出ております。これは、地場の食材を提供するだけではなくて、生産者の心を直接生徒に伝えることを実施してほしいということ、それから、栗田委員のほうから、福井県では学校給食畑の取り組みによって、食べ残しが減った。学校給食畑というものが、かなり活動が広がっているというお話がありました。

それと、あわせて、優良校のモデルを県下に発信していくことが必要。先ほど、上野委員からもお弁当の話がありましたけれども、なかなか学校は学校だけで流れていって、せっかくいい事例というのが周りに広まっていかないというところがあるかと思えます。こういうモデルを県下に発信していくことが必要という以上の2点がございました。

以上です。

【明石会長】 ありがとうございました。伊藤課長、お聞きしたいんですけども、今日もらった資料の中で、学校給食における県産物の使用割合の増加というのが食材ベースで23%なんです。これは、私個人、素人は多いのか少ないのかわからないんです。目標は全国上位を目指すというのは、全国の上位はどのぐらいが上位で、千葉県は真ん中にあるとか、ベストテンにいるのかというのは、23%、ちょっと説明.....。

【伊藤課長】 重量ベースで言うと、主食になるお米は、米飯給食で進んでいますから、重量ベースですとかなり高い。先ほど、先生が言ったとおり、80だとかというのが出てくるんですが、食材ベース、数でいきますと、なかなか県産品という形だけでカバーするのは非常に難しい面もある。我々も千産千消の部分で、ここを少しでも上げたいということが1

つ大きな指標なんですけれども、それをクリアするためには、コストの問題と使いやすさの問題を解決して給食の現場に供給する、そういった形にいかにかにできるかという、マッチングをしていく部分が非常に大きな対策の骨格になるのかなと思っています。

【明石会長】 はい、わかりました。それで、例えば、農水が言ってる自給率40%といった場合に、素人考えで、すべての学校の食材は、40%いってもいいかなというぐらいには、素人考えなんです。それが無理で、23%というのが先ほどの課長のご説明で、いろんなファクター、要因があるからこうなっているの、これが目いっぱいなのか、地域でいろんな方との協議会をつくってやる場合の方向性として、協議会をつくるのはある意味では簡単なんです、1回集まるのは。そこで、何を議論して、何を提案するかというのが一番難しいんでございまして、いろんな経験から。その辺のことを何かここで方向性が出ればなと思っていますんですけれども。

【上野委員】 学校給食をやっております上野でございます。やはり献立の関係で季節のものを入れますと、そこに集中しますね、いろいろ食材というのは。この季節にはこれ、行事があれば、このときはこれということで。学校数、生徒数もたくさんありますので、やはり食材量が、ある程度集中するわけです。野菜というのは、やはりいつでも希望した量がそろえられるわけではなく、つくっていらっしゃる方がいますのでわかると思うんですけれども、やはりできる時期に一齐にぱっとできるわけです。ですから、それをうまく処理できるような統一を何とかしてしまえばあれなのかもしれないですが、やはりそれぞれ地域の特色。千葉県でも、その地域によって産物が違いますので、やはりそれぞれの地域では、それなりに地場産物を生かして献立を立てて活用しているんですけれども、やはりそれに価格と量が見合うものがなかなか厳しい。千葉県はかなり野菜や、たくさんの農産物、高級なものが多いんですね。質がいいんです。どちらかという、茨城やあちらのほうの野菜がこちらに流れて、一般家庭の野菜としてなっているんですけれども、千葉県の野菜は大変高級なよいものが多いために、学校給食でそう簡単には、1食200円とか百幾らの中で高級な野菜を使うことはできませんので、その中で使えるものとして、量が賄える、シーズンにぴったり合ったものを使うと、なかなかそういった数字になってしまう。使う努力はみんなしております。

【遠藤委員】 学校という大きい枠の中では、私どももちょっとまだ考えられないんですけれども、この間、栗田委員のお話を聞いて、学校畑をぜひつくってみたいなということで、幸い私どもは君津亀山少年自然の家とか、大房岬少年自然の家、せめてその学校畑をつくってみたいなということで、ちょっと地域の人に話しかけたら、これは富津の人たちが旧神山小学校という廃校を利用して、そこで畑をつくってみようか、体験とあわせて畑をつくってみよう。まず、3月21日にジャガイモを植えるんですけれども、そうしたらそこは体験

用になり、その後残ったのは君津亀山で使えたりする。そして、それは規格外品もひっくりめた活用をしていくということでやれたらいいな。

それから、大房岬少年自然の家では、農家の女性起業家ネットの方たちが立ち上がった会という会があるんですけども、そこの人たちとちょっと話をして、まず年間どういう食材が出るか、それを出していただいて、そしてそれと献立と合わせてみようかということで、そのかわり規格外品も使っていく。学校給食では必ずしも規格外品は難しいかもしれないんですけども、だから、そういう小さな取り組みもあわせながら、それが内側にどんな変化を起こすかということをしていけばいいのかなと。結構地域でも遊休農地をどうしようかと考えていらっしゃるところもあるので、そこをやりたい。そこで県としては、この間出たことなんですけれども、イノシシが出るので電磁柵どうしてくれるんだと言われたので、そういうことに対して県が対応してくだされば、もっと広がるかな、そんなことを感じました。

【明石会長】 上野委員。

【上野委員】 千葉県内の学校でも、近隣の農家の方と連携して野菜をつくっていただいて、それを購入するという、佐倉のほうではきちんと連携がとれている地域もあって、それに合わせて献立をつくって、きちんと農家の方と常に連携を取り合っているという地域も何カ所かございます。それ以外にも、子供たちが学校内で畑をつくって、野菜づくり、米づくりなどをして、それを給食で取り入れて食べる、これはいろいろな行事に使う。そういった場合も、やはり子供は残さずに積極的に食べる。そして、そういうつくるのに協力する。そういった活動もあちこちで行っております。

【明石会長】 大木委員。

【大木委員】 給食の地域の品物を使っているのは23%というお話を聞きましたけれども、それに対して非常にかかりしております。私ども匝瑳市なんですけれども、今扱っておりますのは野菜の給食センターを私たちのふれあいパークの会員と給食センターの者、先生方と相談して、極力地域のものやっています。相当の量を匝瑳市なり、千葉県の海匝地域のものを使って給食を行っております。やはり農家の人たちと連携をして、栗田さんや遠藤さんの意見にありました福井県で学校畑ということをやっておられるのを聞きまして、遠い昔、私も学校畑があったんです。そこでサツマイモをつくって、田んぼをやって、そして、田んぼで使っていたんですけども、そういうのを今やれないんです。今、学校が1つ廃校になります。その学校の田んぼが3反歩以上あるそうです。それを利用して何かできないかなと今考え中なんですけれども、そういうもので、ほんとうに地域おこし、年寄りが少しでも子供たちに喜んでもらえるものができる場所ができつつあるかなと思って考えておりますけれども、ほんとうに食材を地域で提供するように努力するというのは、やはり市町村の

お考えをきちんとまとめてやってもらわなくちゃならないんじゃないかな。それとまた自分たちもそうなんです。そういうふうにしたほうがいいんじゃないかなと思っております。

【明石会長】 ありがとうございます。

八日市場の野菜も結構地産地消で学校給食、給食センターでやっているんです。給食センターと自校方式はありますけれども、1つは、そういう形の地産地消の問題の場合に、給食センターのほうがいいのかもしいかなとか、わかりませんが、その辺も含めて、ぜひ検討してもらいたいと思います。

ですから、1つは、数というのは量的な問題です。今の上野委員とか遠藤副会長の話を聞きますと、質の問題もあるだろう。だから、学校園とか学校畑とかという身近なものから食べると食が進む。これはやはり質の問題ですよ。それで、量、数値を上げるという方向性の検討と、質を高めていく、そちらのほうも絡めてやっていくといいかなと思いますけれども。各委員からご意見を伺っていますので、そのご説明をお願いいたします。

【伊藤課長】

<意見9：旬の食材の活用について>

それでは、先ほどの意見の続きに戻っていただきたいと思います。16ページからになります。学校給食関係で、これはかなりきつい要望ですが、1週間に1回は旬のものを取り入れることはできないかといった要望でございますが、学校のほうからの回答ですと、給食に使用する野菜については1年を通じて旬のものが多い傾向にあるということ。例えば、4月はタケノコご飯ですとか、7月にはカボチャ、ナスを入れた夏カレーなど、地域、学校の実情に応じて旬の食材を積極的に取り入れて実施しておりますということですが、やはりストレートに1週間に1回という答えは出てまいりません。とはいえ、できる範囲の中で、やはり地元食材を使う意識は、今しっかりとあるということです。

先ほどの大木委員のところにもなるんですが、まさしくこの辺の、やはり地元のものを使うことを生徒たちが理解してもらうため、我々の地域の組織化を通じて動きたいということでございます。ですから、ふれあいパーク等と学校給食の連携というのは、まさしくモデル的な部分で、我々の活動を1つでも多くの市町村にやっていただきたいと思っているところでございます。

<意見10：学校給食法の改正により、・・・>

それから、次のページでございます。学校給食法の改正により栄養教諭の役割として、学校給食における食育の指導を行うとされたが、その対応ということで、具体的にはどのような食育の指導をしているのか、それと栄養教諭の人数を増やしてほしいという2つでございます。

まず1つ、食育指導ですが、学校では自分の健康を管理する力、生産者などつくっている方へ感謝するといった豊かな心をはぐくむ、そういった指導を1つの食育として行っている。その際に、専門家である栄養教諭ですとか教員が連携して、学校全体で食育に取り組む。また、学校から家庭から地域から一体となった取り組みになるようにという形で努めていきたいと思います。

また、特に食材については、やはり給食を生きた教材が非常に大事でございます。学校給食に地場産物の活用は効果的な学習ができるので、これからも努めていきたいということでございます。

また、栄養教諭ですが、これはいい答えが返っております。現在、23名の配置。22年度には15名の増員という形になるそうです。今後も頑張っていくという回答がございました。

<意見11：学校給食畑の設置について>

それから、先ほど出ておりました学校給食畑の設置ということで、非常にいい試みである。

それと、福井県では県単事業として行っているという、ちょっと耳の痛いところですが、福井県の事例ですと、子供たちが農作業に参加することで偏食、食べ残しなどが減るということで、食育として非常に有効な手段になるということを挙げております。

21年度の給食の実施状況調査、学校内に農園がある小学校の割合が約72%、中学校で27%。この農園を活用して、体験を伴う栽培活動を教科の中に位置づけている。また、収穫された野菜などを給食に利用すると、生徒たちの反応もいいということで、特色のある食育活動、教育ができるということでございます。

ただ、学校近くの畑を利用するケースに関しましては、先ほどから申しているとおり、県財政が厳しいといったような、ちょっと苦しい理由ですが、そういった中で市町村への県単補助というのは、現実的にはちょっと難しいということがございます。非常にいい事例もございますし、その効果も高いということがわかっている中で、こういった部分、検討、研究はしていきます。また、県でだめであるならば、国のほうの補助金を使えないかといった部分も含めて、これから検討等していきたいと思っております。

次のページから福井県の参考ということで、調べさせていただいたものをつけてございます。非常に子供たちが生き生きとして活動している事例が紹介されておまして、その効果は高いということで、ぜひ前向きに頑張りたいと思っております。

意見に対しては以上でございます。

【明石会長】 ありがとうございます。

今の福井県の話聞いてショックを受けたのは、ご承知のように福井県は文科省の学力テストの3年間、福井と富山はトップですよね。43年前は下のほうだったのが、今トップに

なりましたよね。福井県は小中で体力測定もトップにいつている。これ食もやられたら。だから、言いたいのは、食と体力と学力というのが結びつくような時代になってきたんですよということを、やっぱりこれも1つのヒントにしまして、厳しい中で、県財政でこういう形の補助を出して、学校給食もまた、学校園も大事ですけども、休耕田をうまく地域ぐるみで、補助金というか、多少の補助をいただきながら、学校給食畑をつくっていくという形でヒントかなということ、今、課長の話をお聞きしながら思いました。

【落合委員】 私の畑は学校のすぐそばにあるんです。それで、学校畑をやるだけの土地があるんですけども、無償でどうぞというのが。でも、学校のほうで、そうやっている時間がないというのが多いんです。だから、先ほども言いましたけれども、1年に一遍の、私たちが食育をしますと学校に申し込んでも、うちのほうではそういう時間ありませんと、1日の時間でさえお断りされるんです。ですから、そういうのを積極的に学校のほうで取り入れてくれば、私たちのほうからはいくらでも提供できるというのがあるんですけども、そういうのをひとつ考えていただきたいと思います。

【明石会長】 いいですね。これは教育委員会に言っておいてくださいね。

【伊藤課長】 実は、先ほど市町村の連携組織づくりをテーマとしていたのが、その辺の部分なんです。金はなくても、お互いの情報交換ができる場があることによって、大体のことが可能であるというのが、実は実践的な事例を見ていると、よく出ているんですね。先ほど、大木委員からあった野菜的事例なんて、まさしく地元の密接な連携関係ができたので、非常に高い自給率といいますか、地元の食材が活用できるといったのもありますので、そういったものをやはり各市町村が、要はこういった意見討議ができる場合を早くつくるというのが、まずは第一歩かなと我々考えております。確かに政策で強制的に、これやったらという部分もあるんですけども、やはりそれを生かせる場がないことが、これまでの一番の反省点だと我々思っていて、まずは地域の中でのこういった検討をするような会議といった部分を今年度も頑張っていきたいと思っていますので。

【明石会長】 今の落合委員の件で話しますと、ぜひ教育委員会のほうにお願いしたいのは、校長先生、教頭先生の研修会で、近隣にはそういう方がいますよということ、あとは学校が扉を開いてくれば、いつでも協働できますよと。例えば高知県の農協さんの青年部は、学校が毎週来るのは大変でしょう。ジャガイモをつくる場合に、来てほしいのは3回あると、ジャガイモづくりは、植えつけと芽をとって収穫、だから、年間で3回ぐらい考えてくると、あとはインターネットで成長を学校と農協さんが紹介し合う。ですから、いつも行くと、それは学校は大変ですよ。だけど、そういう形の、課長がおっしゃるような、市町村協議会で、いい意味でのコラボレーションをやっていく。そのためには校長先生、教頭先

生がわかっていないと、なかなかクローズしがちなので、その辺ぜひ、教育委員会の新任校長研修会でもいいですから、食育の推進ということで1コマ入れていただければ。

次、栗田さん。

【栗田委員】 福井の例を補足させていただきますと、次の20ページに、下に写真が2枚あります。左側の小学校は、学校給食畑に子供たちが大きな看板を立てているんです。これにも助成しているようですけども、子供たちにとっては、これは自分の畑になるわけです。地域の畑になる、学校の畑なんです。つまり、これは学校給食の見事なシンボルだと思うんですね。私は柏に住んでおりますから、私の周辺もまだ農地があります。この農地の一部に、こういうデカイ看板が立ったら、ものすごい話題になります。今、あそこは学校給食の畑なんだ、子供たちは当然ここで体験するわけです。植え方も何も。そうすると、みんなでやっているんだ。母親や保護者も、ここは大事にしくなくちゃというのが明らかに出てきます。ですから、こういうシンボルがあるということと、学校の中でももちろんやってほしいですね。今、花壇をつぶしてどンドン畑、野菜を植えたりしていますけれども、それはそれで大事なんだけど、こういう地域にシンボルがあると、ほんとうに、ああ、これは大事にしくなくちゃ、さすがはやっぱり千葉だ、大したものだとまりますので、ぜひやりたいということ、まずは、小さいレベルからでいいと思います。さっき、遠藤さんから、もう始まっているという話があり、大変うれしいことです。ぜひ、これは、金は必ずしもそんなにかからないので。ただ、福井は結構厚くしています。学校にも、およそ80万は出しているかな。要するに話し合いの場をつくり、あとは子供たちの農具を用意するかということと、やっぱり休耕地の活用、そこを開墾する経費も出して、栽培する側にも、利用する側にも、お金を出すという、両方でやってます。

最後に言いますが、会長はご存じかと思いますが、実は福井は長寿県第2位です。男女とも。ですから、知育、体力、食育全部そろってます。すごいですね。知事が非常に意欲的にやっているそうです。ですから、ぜひ、知事も含めて、それぞれの地域で。栄養教諭が設置されているところだけでも、まずやってみたら。県がオーソライズしてくれるだけでも、随分盛り上がると思います。よろしくお願ひしたいと思ひます。

【明石会長】 いいですね。栄養教諭が38の学校だけでも、まずやっていただいて、遠藤副会長おっしゃるように、いい推奨モデルをなしてくれるといいかなという感じがします。

あとお一人か二人、ご意見ありましたら。

【赤坂委員】 会長のご質問があったので、ほっとしたんですけども。栄養教諭の件ですが、私はもうちょっと、千葉県が一生懸命食育行っているのに、何でもっと配置率が上がらないのか、これはいつもいらいらして見ているんですけども。もちろん東京都みたいに

極端に、まだ5名なんていうところもありますし、ほとんど500名というところも随分あるわけですね。子供たちと家庭、親にとって、栄養教諭というのはキーウーマンなんだと、キーマンであると僕は思っています。今まで、これは子供たちの、特に幼児も含めて、新しい政府は一応、幼保の一元化ということを強く言います、始めました。今まで何遍も訴えていたんだけど、所管の壁があって、どうしてもこれがやってなかったわけです。これはまた県も同じだと思います。食の問題を通して、これから千葉県は食育、栄養教諭をどういうふうにするかです。多分、学校に1つ配置するというよりも、むしろ地域の保育所、幼稚園の連携も、やはり栄養教諭が中心になってもらう必要があると思うんです。そういうように、数だけじゃなくて、栄養教諭の方向性、活用性をどう位置づけるかというのを、ひとつ教育長とよく相談していただいて、もちろん教育長、それから健康福祉課、やはりコラボレーションが栄養教諭によっていかに強まるか、これに私たちはすごく期待しています。そういう点で、数的には、おそらく、研修のような形で従来の栄養職員関係、あるいは栄養士さん関係に教育をするわけですけども、もうちょっとテンポとして早くならないものかということですね。それを一生懸命私たちは期待しています。これから幼児の場合も、幼稚園も、より養育に近い形になるでしょう。保育所も教育を少し加えた形の、おそらく保育所になるでしょう。そのときに、保育所は調理室もあるわけですから、できるだけいろいろなところに、もちろん栄養士さん、先ほどのように、地域の中の、栄養士さんというのは地域保健でも少ない。保育園でこれからの食の一番重要な点は栄養関係の人たち、そして、教育の場合は栄養教諭をどういうふうに充実、早く配置させて、そしてどういう発想をするかということをお互いが連携し、連携を深めながら方向性を示していただきたい、そういうふうに思います。

【明石会長】 ありがとうございました。

時間がまいりましたけれども、あとまだご意見がありましたら、事務方のほうにご意見を出していただけるといいかと思っております。先ほど、最後の赤坂先生がおっしゃったように、上野委員、お聞きしたいんですけども、学校栄養士の中で約700ぐらい千葉県はいらっしゃるんですね。それで、講習会を受けた方は400を超えていますよね。ですから、400人マックス栄養教諭になれるんです。だから、あとは県が財政的にお金をつけてくれれば、400名もみんな待っているんですから。これが38名というのは、ちょっと頑張っていたいただけたんだけど、もっと頑張っていたら、地域における栄養教諭といえますか、そういう、保健師さんも含めて、地域の食と健康をうまく維持するという方向も可能かと思っておりますので、ぜひその辺、文言をちょっと。多くの方の意見で、まずとりあえず栄養教諭を38はうれしいんですけども、もっと増やしてほしいということをお願いした

いと思います。

今日は、ちょうど時間もまいりましたので、各委員の方々からペーパーのご意見、また、口頭のご意見をいただきまして、どうもありがとうございました。これで第4回の……。

【伊藤課長】 では、最後に一言よろしいでしょうか。

貴重なご意見ありがとうございました。特に食育の進め方に当たって、目標数値の関係は重点目標をとらえてやっていったらどうなのか、非常に貴重なご意見だと思います。なかなか各分野、予算がついて回ってまいりますので、難しいところはあると思いますけれども、今後の検討課題とさせていただきたいと思っています。

それからもう一つ、先ほど議論出ていました学校給食における地産地消の割合。政府、あるいは県も食料自給率という言い方をします。いわゆる自給率というとカロリーベースでやっているんですね。熱供給量なんです。多分学校給食分野において、このデータがあるのかどうか。これは多分ないと思う。この辺も1つの検討課題。特に質の向上の問題と量の拡大という部分がありますので、これは難しい問題だと思いますけれども、検討していかなければいけないと思っています。

それから、先ほど会長がおっしゃっていましたが、福井の事例をとらえて、食育のところ、学力、あるいは体力、なるほどそういう視点があるのかということも非常によくわかりましたし、これも非常に貴重な分野、あるいはこういうことに取り組んでいかなければいけない分野なんだと感じました。

今日は貴重なご意見、ありがとうございました。

【明石会長】 では、事務方にお返しします。

【司会】 長時間にわたりまして貴重なご意見、ご質問等、ありがとうございました。以上をもちまして、千葉県食育推進県民協議会を閉会いたします。どうもありがとうございました。

了