

## 第15回 千葉県食育推進県民協議会 会議要旨

1 日 時 平成29年7月21日（金） 午後2時～4時

2 場 所 きぼーる13階 会議室

3 出席者 構成員14名

### 4 結果概要

(1) 開会

(2) あいさつ

農林水産部長

(3) 議題

① 第3次千葉県食育推進計画について

資料（第3次千葉県食育推進計画（概要版）等）により安全農業推進課から説明  
（構成員からの質問は無し）

② 本年度の食育の取組について

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により教育庁学校安全保健課から説明

明石座長

第3次千葉県食育推進計画の概要説明と3つの関係課から事業内容の説明がありました。ご質問ご意見等があればお願いします。

（池田氏）

安全農業推進課の実施した小中高生向け朝食摂取のポスターについて、5,000部配布したと説明がありましたが、県内の学校全部でしょうか。配布して掲示しているのを確認しているのか。配られて掲示されていないのであれば、もったいない。

## 安全農業推進課

全部の小中学校を対象に配布しているが、各校の掲出状況は確認していない。  
教育庁に協力を得て掲出してもらえよう働きかけていきたい。

(岡村氏)

3次計画ができているので修正を求めるものではないが、食育の取組は体の健康も大事だが、心のための食育も重要。家庭の食の視点が少ない。コミュニケーションやしつけによる家庭の食育の視点を加えるべきではないでしょうか。

(明石座長)

大事な指摘である。一家団欒は家族の絆につながる。

(安全農業推進課長)

食育は、家庭の教育が重要。食の刷り込みによりその人の食意識ができてくる。幼児期から高齢者までの世代別の取組を通じて、各家庭をターゲットに、きめ細かな取組をしていく。それが家庭での食育につながる。今の意見を踏まえ、年度別の取組をすすめるとともに、第4次計画にも踏まえて反映させていきたいと考えています。

(高橋氏)

私も同じように感じていました。そういったことが盛り込まれていない。毎月19日は食育の日。家庭で食卓を囲むのも昔から言われている。一週間に一度は難しいと思うが、食育の基本は、家庭であるのでそのことは大事なことだと思います。

(鈴木氏)

年2回の親子料理教室を実施している。市農水産課が各学校に募集しているが、すぐ定員いっぱいになる。年2回では少ないとの話が出ています。

また、教育委員会主催の、家庭教育学級の勉強会もあるが、回数が少ない。親子料理教室では子供たちは大変喜んでやっている。「台所が汚れる」、「お母さんが忙しい」など

の理由により自分でやってしまう。家庭のなかでよい話し合いができ、いい体験であるとの声があります。

(加藤氏)

保護者として、手抜きになりがちであるが、早寝・早起き・朝ごはんなど、学校からのアプローチによって、保護者も見直すきっかけとなります。

PTAとして、家庭教育も重要になるので、家庭教育学級も力を入れ、各学校でやるもの、市でやるもの、県でやるものがあるから、例えば学校単位では、食育は人気があり人は集まるが、交流を深めながら食育に関する知識を深めながら生かしていきたい。

(明石座長)

第3次食育推進計画のⅡの取組で、子供から高齢者までの施策について、足立区は小学校1年生の家庭にフォーカスをあてている。18%の家庭で朝食を食べていない。目玉焼き作れない人が18%いる。炊事がいやだ、皿洗いも嫌だという人もいる。高校1年生になると、給食がなくなるので、昼ご飯をどうしているか、高齢者の食事はどうなっているのか、それぞれの世代にフォーカスして、今年度の展開をしていくことが大事と考えています。

(安全農業推進課)

先ほど質問のありました家庭での食育について補足をいたします。

計画の本文の22ページについて、家庭の共食の啓発をうたっています。内容が薄いかもしれないが、これからの啓発資料等には視点を忘れないで作っていきたいと考えています。

(明石座長) 他に御意見ございませんか。

(古賀氏)

私からは2点ほどちょっと気になったことがございますので、お話しさせていただきます。

まず、学校とは関係のないところなのですが、食品ロスのことが資料1の2ページ目のところにございました。家庭向けに食品ロスを訴えかけていくことは大事だと思いますけれども、外食に関してはどうなのかな、と思いました。最近、宴会の後は料理を残さないで最後の30分は料理を食べることにしよう、そのような呼びかけがあると聞いていたのですが、外食での食品ロスが大きいと聞いております。一時、ドギーバックを持って、ドギーバックというのは、本当は犬にあげるために持って帰るケースのようですが、残ったものを持ち帰ろうとかあったかと思えます。これは飲食店さんの協力ですとか、衛生管理の面では問題あるのかもしれませんが、そのような外食に向けての呼びかけがあってもよいのかなと思いました。それが1つ目です。

2つ目は、学校安全保健課さんの方で、高校における指導に取り組まれているということで、今までなかったことで非常に興味深い取組だな、と感謝申し上げます。

やはり食をマネジメントするということで子供たちにワークシート形式でわかりやすくなっているな、と思ったのですが、1つちょっと気になりましたのは、どなたが主体になってこれを取り組みされるのか、ということです。おそらく、各校の現状に合わせてということと思いますが、定時制の高校数はおそらく全部の高校に対して1割前後しかないと思いましたが、栄養士さんがいない場合はどなたが主体になるのか、あのシートを拝見すると、養護教諭の先生が取り組むところもかなりあるのかな、もしくは保健室の先生なのかなと思ったのですが、保健体育、家庭科、特別活動それから総合学習の中で各学校の実態に応じて取り組むという文言があったかと思うのですが、どこで取り組めるのかな、誰が主体になるのかなというのがちょっとよくわからないところがありました。

私は小学校所属の栄養士なのですが、中学校所属の栄養士に聞きますとやはり非常に授業に入り込むことが難しい、特別活動の時間に入りたくても、いろんな行事でいっぱいになってしまっていて、なかなか入り込めないということで、先程加藤委員から小学校で朝食についての指導してくださっているというお話がありましたが、小学校・中学校とのつながりのところで、なかなか小学校で教えたことが中学校に生かされていないことが現状としてあるようです。小中高の連携とよく言われるのですが、やはり小中高まったく同じようにはできないでしょうから、どのように働きかけていくのかというのは本当に難しいと感じております。

それと関連して、朝食欠食率については中学校と20歳以降でかなり上がってしまうと

ということで、やはり高校での間での教育が大事であろうということでこういう取り組みをなさるようなのですけれども、高校の朝食欠食率についての数値が出ておりませんで、昨年の9月の会議では今後検討していくようなお話があったと思います

また調査を増やしてしまうということは非常に難しい部分なのかもしれませんが、高校における現状把握というのをどのようにされていくかな、とちょっと疑問に残るところでございます。でも、本当に素晴らしい取り組みであると思いますので是非進めていただきたいな、と思っております。以上です。

(環境生活部循環型社会推進課)

食品ロス削減啓発ということで、外食に対してはどうかという御質問ですけれども、外食に対してはハーフメニューの利用ですとか、お店によっては持ち帰りの対応をしてくださるお店もありますので、そういう制度を利用させていただく、というふうに当課では啓発しております。

宴会では、幹事の方に3010運動と申しまして、宴会の最初の30分と終了前の10分間は会話を一時中断して食事を楽しんで頂くという働きかけをして啓発しております。

県では、昨年度の3月21日から4月21日に歓送迎会食べきり応援団キャンペーンというのをやりまして、対象のお店で指定の宴会メニューを食べきったら、県から懸賞、お皿とランチョンマットを応募できる、懸賞がもらえるというキャンペーンを行いまして、今後も対策を行っていきたいと考えております。

(明石座長)

そのキャンペーンはいつからは始まっているのですか。

(環境生活部循環型社会推進課)

もう終わってしまったのですが、昨年度の初めての試みで3月21日～4月21日の1か月を対象に行いました。

(明石座長)

なかなかよい取組ですね。ぜひ続けていただきたいと思います。12月の忘年会でもい

いですよね。では2つ目について、学校安全保健課をお願いします。

(教育庁学校安全保健課)

高校での取組ということで、小中学校での食育については定着してきている傾向がみられるが、ただ20歳台30歳代の朝食欠食率の高さについては、高校生の年代が一番問題になるということで、高校生ですから自分から食を選ぶ、食の自立を目指した指導を行うということで、各学校に対しては指導の全体計画の策定について、そちらを呼びかけるとともに、先程説明を申し上げた渡邊先生に御協力頂きました高校生用の指導用リーフレットですね、こちらを今後全校全生徒配布という形で行っていきます。

高等学校における食育の指導にあたり、保健体育、家庭科の授業で取り組んできたものですが、このリーフレットの活用につきましてはこういった授業はもちろん、総合的な学習の時間、あわせてロングホームルーム、特別活動の時間で進めていくこととなります。

それぞれ高校には教科担当という形で担当制がございますので、例えば担任が行うのであれば養護教諭とのTT、チームティーチングで行うなど各学校の実態に合わせて取り組むこととしています。また、指導書の方も目を通していただいたということで、こちらの方も非常にわかりやすく、一般の教員が読んでもわかりやすいように作っていただいているところですので、そういったマニュアルを基に、学校ごとに指導に取り組んでいっていただく形で進めていきたいと考えております。

あと、朝食の欠食率ですが、高校生については今まで調査を行ってこなかったところがありますけれども、その全体計画、食に関する指導の全体計画の策定状況であるとか朝食の欠食状況について今現在各高等学校に調査をかけて回答が戻ってきているところです。こういった形で把握を進めながら、高校における食育の針路を図れるような形で進めてまいりたいと考えております。以上でございます。

(明石座長)

ありがとうございました。他にありますか。

(高橋氏)

説明の中でちょっとお聞きしたいと思ったのは、私たち食生活改善協議会では去年から高校生へのアプローチをしなければならないということになっておりまして、今のお話にありましたように、主なテーマですけれども朝食を食べようと、あとバランスの良い食事をもって各高校に入って食育活動をしなさい、という全国食生活改善協議会から来ているのですけれども、各地域においては高校に入る手段がわからないのです。

去年であれば1年間に300名は啓発活動しなさい、というのが来たんですけれども、高校にとりあえず入ることができないで、なかなか目標を達成することができません。

今年もそういう状況にありますし、今後も第3次食育推進基本計画に沿って行きますので、高校に入る手段をまず教えていただいて、高校で講座を開いていいですよ、ということがなければ私たちいくらいいものを持っていましても、それを交渉することができません。

そういったところを、入りやすい手段を教えていただけていただくとか、門戸を開く通知を出していただくとか、何かそういったことがあれば、もっとこれに沿ったいい活動ができると思っているんですけれども、現状そのようなことですので、お考え頂きたいなど思っております。

(教育庁学校安全保健課)

先程申し上げましたリーフレットのほうも、いわゆるグー・パー食生活、これを基本にしているものですので、協働して講座を開いていただくには適切だと思うのですけれども、こちらにつきましては、学校へつなぐ方法等をこれから検討させていただきまして、また相談の上、進めさせていただければと思いますのでよろしくお願いします。

(明石座長)

他に何かございますか。私の方からお聞きしたいのですけれども、「調理師による県民食生活の向上に関する条例」について、千葉県条例ですよね。どのような内容ですか。

(健康福祉部健康づくり支援課)

数年に1度調理師の方に講習会を受けてもらう、ということを、ちなみに資料2の3(1)「調理師による県民食生活の向上に関する条例」事業なのですが、県内の調理師の方に千葉県が指定した講習を受けてもらう、という条例が平成28年4月から施行されまして、その講習会を千葉県調理師会に委託しているというところになります。県内の各地域で、1回だけではなくて各地区の調理師会で各県健康福祉センターの御協力も頂きながらそれぞれ講習会を開催しております。

(明石座長)

条例を制定しているのは、千葉県だけでしょう。もっと自慢してもいいのでは。

(健康福祉部健康づくり支援課)

現在、各自治体から問い合わせが来ているところではあります。

(明石座長)

お聞きしたいのは、千葉県固有の、調理師の調理方法はあるのか。その伝統的な調理方法を継承するからこういう研修やるってのはわかる。フグの調理師みたいに、千葉県に太巻きありますよね、あれを伝承する講習会なのか、だからどのような条例なのか知りたかったんです。

(健康福祉部健康づくり支援課)

そういった伝統的なものの継承というのものもあるんですけども、県民の食生活の向上に資するというのが大きな目的でして、なので調理技術の面もそうですし、健康づくりに関する面でも講習会を開催しています。

(明石座長)

そうすると、学校給食の調理師さんは関係ないのか。



(健康福祉部健康づくり支援課)

いえ、あります。学校にも調理師免許を持った方がいらっしゃいますので。ちなみに、カリキュラムですけれども、具体的に言いますと栄養と健康とか食品衛生、調理学といった多様な分野について学ぶ機会となっております。5年に1度はこれを受けるということになっておりますので、毎年多くの調理師の方にこれから受講していただくこととなります。

(明石座長)

学校の教員は10年に1回免許更新ですが、将来的にはそれと同じ扱いになるのですか。

(健康福祉部健康づくり支援課)

受けなければ調理師免許を剥奪されてしまう、というものではないのですけれども、受講の修了書もお渡ししております。そこまでの強制力はありませんが、なるべく多くの方に受けてもらいたいと考えています。

(古賀氏)

今お話を聞いていて思い出したのですけれども、私の職場にも確か通知がきました。調理師を置いているところにはお手紙がきまして、こういう講習会があるので受けませんか、というのがきまして、強制ではないんです。なので、学校給食の調理師さんって、別に調理師の資格が必ずしも求められているわけではないのですけれども、委託給食なんかだとチーフは必ず調理師免許を持っていることとか、そういう条件がありますので、調理師さんは少なからずいます。通知がきております、たぶんそのことですよね。

(渡邊氏)

この調理師による県民の食生活の向上に関する条例に基づく講習会の内容を検討する委員会のメンバーでした。千葉県日本料理のトップのかた、洋食のトップのかたなどとカリキュラムの内容どんな調理師に育ってほしいかを考え検討しました。5年ごとに1度受ける研修です。和食と洋食がコラボした形の研修になっています。お互いにお互いの調理技法などがわかったほうがいい、栄養学的なこともわかっていただきたい、食品

衛生は根本的に重要、などと検討しました。また、時代とともにいろいろな状況が変化しています、栄養学も。調理学的なことも。ですから、そういった研修を、できるだけ楽しく受講していただきたいので、受けたいと調理師さんが思う研修が企画したいと話し合っ  
て検討させていただいたものです。

(明石座長)

今、中身をお聞きしていい条例だな、と。もっともっと自慢していいんじゃないかな。ありがとうございました。他に何かございますか。

(明石座長)

あともう1点、教育委員会の先生にお聞きしますが、働き方改革を考えてますよね。ここで一番の問題は、部活動が大変だと。生徒から見れば3時から3時20分まで何も食べなくて夕方5時6時まで頑張りますよね。中学校の部活動で3時のおやつを出すようなことは考えてないでしょうか。給食食べてから6時まで何も食べなくて頑張るって、おやつを出すって千葉県初で考えてはいかがかと思うのですが。特に夏場は長時間頑張っているの  
で、子供たちの食生活の視点から考えられませんか。

(教育庁学校安全保健課)

部活動につきましては、保護者会等で差し入れとかで1日練習の時とか栄養補給していただいている状態がございますので、各学校においてそれぞれの取り組みがあるのではないかと思います。

(明石座長)

ありがとうございました。他にいかがでしょうか。

(池田氏)

先程朝食をしっかり摂ろう、一家団欒でご飯を食べようというお話がでました、今娘がいることから関連して、学校給食をととても残す率が多いということのを地元の給食センターの栄養士さんから御相談いただきました。先生とか栄養士さんが食べろと言っても食べな

い、なので生産者の気持ちを子供たちに訴えようということで、私は牛乳を生産している立場でありますので、その声を子供たちに発信しました。そうしたら、やはりこんなに頑張っているんだ、地元でこういう人が牛乳を作っているんだっていうのを子供たちが知った中で、牛乳に対して理解が増えたということがあったと聞きました。

私の子供のころは残さず全部食べるということが常識だと思ってたんですけども、今うちの娘の通う学校では無理して食べなくていい、アレルギーを持ってらっしゃるお子さんは別にしてもこれが嫌だから食べない、ということがちょっと許されている時代なのが切なく感じてしまっていて、学校給食に関しては県の方ではどうお考えですか。

(教育庁学校安全保健課)

小中学校の学校給食につきましては、学校の設置者である市町村の教育委員会が担当しています。

(古賀氏)

学校栄養士会の立場からお話しさせていただきます。確かに、私なんか子供頃は、給食は残すなど。食べ終わるまで、お掃除が始まっても何しようが食べさせられることがありましたけれども、今現状といたしましてはそこまではやっていないです。体罰になってしまう的なこともありますでしょうし、今なかなか私も見てて思うのですけれども、苦手なものを家でも一口でも、と言うんですけどもそれを食べない。おそらく家庭では好きなものしか食べていないのかな、ってところもありまして、家庭の取組がどうなっているのかなというところもあります。

私も食育の授業をいろいろやっております、保護者の方からの意見もらうんですが、言っても食べないんですよ、食が細くて困ってるんです、というお悩みもお聞きします。親御さんたちも困っていますけども、先生方もいくら言っても食べない、食べられる量だけね、と言って盛り付けても食べない、それすらも食べてくれない、ということがありましてなかなか給食指導を苦労している部分です。

クラスによっては特別な支援が必要なお子さんがいらっしゃって、あまり無理強いすると殻に閉じこもってしまうお子さんもいらっしゃいますので、昔に比べたらいろんなお子さんが増えたな、指導が難しいところがあります。

中学校に行きますと給食時間がぐっと短くなってしまいまして、私の地元の学校ですと小学校で45分間確保されていますが、中学校ですとたったの30分間です。15分減ってしまうとどういうことになってしまうかといいますと、食べる時間がないので残してしまいます、子供に聞いてみると食べたいけど残しちゃったということもありますので、やはりその時間の確保ということも必要なのではないのかなと思います。

決して残すことを容認しているわけではありませんし、それは学校安全保健課さんの方もそのようなことはおっしゃってないはずですが、やはり実情はそのような状態です。非常に担任の先生方も私どもも管理職も苦勞しているところです。

(風戸氏)

私は小学校なのですけれども、実際に学校現場として、給食センターの方から今日の献立ってということで、献立に合うように献立メモというのを学校に届けてくれるんです。それをお昼に放送して、今日はこういう献立があって体にこういういいことがあるんだよ、というように具体的にそういう工夫を栄養士さんの方がしてくださっています。そういうことを放送することによって、子供たちが少しでも耳を傾けて、今日の給食にもう一回しっかりと向き合っていくことをやってもらっています。

それから3年生には、食育ということでセンターのほうから年3回なんですけれども授業を行ってもらっています。それで、給食の大事さを子供たちに伝え、そうするとその日は給食をよく食べるんですね。ですからやはり子供たちに食のありがたさ、それから食物は体にこういういいことがあるんだよ、ということを実際に声を出したり授業することで食が進むというのは本当にありがたいな、と思っているので、この前も給食の会議があったので、授業の回数増やしてもらえませんか、という話をしました。

そういうようなことで、3年生ということのうちの方は40何校もあるもんですからセンターごとに各学校に回ってもらっています。それから、行事献立やリクエスト献立というのも行ってもらっています。ですから、子供たちのこういう給食があるといい、ということも取り組んでもらっているので、それぞれ調理長のほうでアイデアを考えながらやってもらって、すごく学校現場としては感謝しています。

(岡村氏)

私は、年間出前授業をやっていますから、年間30校くらい学校給食食べるんですよ。学校によって給食全然違うんですよ。すごくおいしい給食もあるし、これだけっていう給食もあるし。それこそこれ全国組織ですから、和食給食応援団とかそこら辺の話を聞くと、やはり全体的な全国的な給食の欠食というか残すのが減ってきているという話は聞きます。学校によって全然違うでしょうけれども。

ただ先程お話あったようにこれは市町村だからっていう風に言うだけではなくて、やっぱり市町村で考えなくてはいけないのかもしれないけども、全体を網羅するというか管理するのはやっぱり県だと思いますので、そういったことはいうべきではないかと思います。

(明石座長)

ありがとうございました。あと一つお聞きしたいのはですね、この中で地産地消、千葉県でできたものは千葉県で食べましょうというのがありますけども、これから2020年を含めて海外から人が見えるし、全国から東京、千葉にたくさん人が来ますよね、その時に、外から見てこれぞ千葉の郷土料理、千葉の料理とか千葉の食事とかってのがこれ見てちょっとイメージわくのかどうか。

私大分県出身なのですが、大分県は団子汁ってのがあって大体食べるんですよ。秋田はきりたんぽとかあるわけでしょ、そういうのが千葉県ではあるのでしょうかね。太巻きはあるけど、それ以外。

(古賀氏)

太巻き寿司、なめろう、さんが焼きが代表です。

(明石座長)

それがワン、ツー、スリーで。それがどこかに出てくるといい。千葉県保育協議会では郷土料理の話って提案はあるのでしょうか。

(田中氏)

地域ごとに研修会等を開催してますけども、子供たちにそういう昔からの伝統的な食文化を伝えようということで、職員も勉強しながら給食に取り入れたりということはやって

おります。

(明石座長)

笛木さん、先程のさんが焼きとか出ましたけど、もっといいのがあるといいなと思います。

(笛木氏)

今例えば大原ですとタコめしですとか。タコめし非常に人気があつてうまいと行列ができる状態、漁協婦人部が作って販売しているんですけども、そういったことで漁協婦人部さんがけっこういろんなところに出張して行って、例えば小中学校に行ってお魚教室とか料理教室とか、骨の取り方とかそういうことを我々としてはやっているのですが、骨がないものというのはなかなか難しいんです。骨がないと味が落ちてしまうものですから。やはり骨の近くがおいしいじゃないですか。骨と一緒に食べてもらうような料理教室、魚食普及をやっておるのですが、簡単ですが以上です。

(明石座長)

ありがとうございました。金丸さん、イオンの方から見て社会貢献でしょうけれども、千葉県の食育対策に御意見ありますか。

(金丸氏)

私たちが日にちは毎月決まってないと思うんですけども、地元の日というのをやっておりまして、それこそ地域の新鮮な食材をしっかりと食べましょうという日をセールと絡めてやらせていただいているので、そういったところをもっともっとそれぞれの地域でやっているのですけれども、県全体の時もあるし、ほんとに市、そのエリアだけの時もあると思いますけども、そういったことをもっともっと私たちがやっていかななくてはならないな、と今のお話を聞きながら思っていました。

(明石座長)

ありがとうございました。千葉県食品衛生協会 小俣さん何かありませんか。

(小俣氏)

私たちの食品衛生関係の集まりからすると、例えば先程食品ロスの関係で持ち帰り、という話がありましたけども、やっぱりこの夏場とか、あるいは冬場のノロの時期だとか、そういう時になると非常に怖い部分があるんですね。夏場だと生ものは持ち帰ってもらわないようにして、火の通したものを持ち帰ってもらうとか。

いろんな難しいところがありますので、食品ロスを減らすってことには大賛成なんですけども、持ち帰ってもらえるもの、そうではないもの、持ち帰り方、持ち帰った後の食べ方、いろいろありますのでその辺についてはいろんな講習会で、お店の関係者には話してるんです。

(明石座長)

大変重要な御指摘です。

(小松氏)

体験を提供している身からしてですけども、昨年からある社員の方たちが、レストランで働いている方たちが農業体験をしたいということをおっしゃってきまして、要はお客様に食事を提供するんだけど、その食材がどこからどのように入ってきて、その前にどのように実ってとかということを知らない、と。なぜならば、社員の人たちに土からいじらせてどこから食材が入ってきてということを体験させてあげたいという話があったので、今も実施させていただいているんですけども、どうしても学校教育の中で例えばお米づくり体験とかやると、田んぼがもう整地されていてそこで苗が用意されていて、一人何株ずつあって、いくつかやると、はい終了、と。稲刈りの時には用意されていた鎌で刈って、おだ掛けして、精米して、みんなでお祝いしましょう、というようなおいしいところばかりが多いんですね。

雨が降っても農業体験をさせてください、プログラムに組んであるから、と。雨の日には農家さん外で仕事しないよ、と。けどもそれだと困ると、いうお話も現場ではよくあるんですね。で、やっぱり土づくりから苗を植えたり、種を植えてその植物がどのように育って、あの、たぶん牛乳農家さんもそうですね、牛の体調によっては乳が出てきたり

出なかったりと、やっぱりそういうところの、やりながらその食の、「食べる」ではなく、その「食物」がどのように育っているのか、それがどのように調理されるのか、すべてやらないと中途半端で終わってしまうのではないのかなと。

そういった意味では、ぼくら小学校の時に学校農園ってあったんですよ。今あまりないんですよ。当然、学校の先生がそれで負担がかかってくるのもわかるし、できた野菜も食べると、許可を得て食べる子、食べない子っていうのがいろいろあるみたいで。そういったところで、学校における農業の教育がまた復活するといいのではないかな、ってのがあります。

地産といっても、千葉県でもお米ありますよね。長狭米もあれば多古米、昨日行ってきた夷隅米、夷隅も大原の海沿いもあれば、もともとの夷隅の山のほうもある。やっぱりお米の味が違うみたいなんです。日本の子供は、いろいろな地域からいろんなお米があるんだけど、それが水道水で炊いたものもいいのか、薪で炊いたものもいいのか、本当のおいしさというものを大変だと思うのだけれども、教えて、体験、食べてもいらいたいなと。

都市部の方からシェフさんが夷隅に来ると一番欲しいのが、農家さんの庭で作っている野菜だそうです。

だから、そういうところから考えると地産でも有機米もあれば無農薬とか化学肥料使っているとかなんかお米があるので、今後海外の方がいらっしゃった時には体にいいものを求めてくるでしょうし、我々よりもしかするとうるさいかもしれないですよ。だから、そういったところをトータルで考えて、是非子供達にもゼロからのところを体験できるような時間ができるといいな、なんて思っています。

(明石座長)

ありがとうございました。他に何か一言あれば。

(渡邊氏)

給食の食べ残しの話がありましたが、学校の担任の先生が「うちの学校の給食おいしいね」と一言言ってくださるだけで子供の気持ちはずいぶん違います。給食の料理や食材には、子どもたちが初めて食べるものも、たくさんあるかもしれないので、「おいしいね」と



か、「先生はこれ好きだよ」、とか一言言っていたただけでもモチベーションが、子供が食べたいという気持ちが全然違います。それは、いつも担任にお願いしたいな、と思っ  
ていることです。さらに、給食時間を確保してほしいことは、栄養教諭、栄養職員からの  
お願いとして、いつもあります。5分でもいいので伸ばしていただければ、食育に役立つ  
のでとわたくしも切に願っています。

それから、千葉県のある地域では未だにワンプレート<sup>①</sup>の食器を使っていて、主食、主菜、  
副菜の位置が覚えにくい状況です。そうすると、食育としてとても課題を残してしまいま  
す。これは、市町村管轄になりますが、根本的な食器はそろえると、よいですよ千葉県  
として、お願いするのもいいと思います。海外の方がいらした時に、日本の食事は、こ  
ういう形式だと思われても困るのではないかしらと思っています。

それから、日本調理科学会では、現在、各県ごとに3世代続いている郷土の料理で、  
さらにこれから3世代くらい残したい料理を各県ごとに集約しています。レシピを収集し、  
作って写真を撮り、順番に出版しています。私は、千葉県と出身の新潟県の担当をしてい  
ます。千葉県の各地域から、これに該当する料理を100集めて、そこから40に絞って  
作業を料理と撮影を進めています。この作業のために、千葉県のホームページも見ますし、  
卒業生等にいろいろ聞いたりしています。その中で、重ねて作るぼた餅がありました。重  
箱にもち米飯をのせて、あんこをのせて、それを重ねて層にするぼた餅です。それで育っ  
たお子さんの中には、お母さまが手抜きだと思っていたという方もいたそうです。でも、  
そうではなくて、忙しいからそういう風に詰めといて好きなだけ食べる、という合理的な  
システムなんだそうです。など、いろんな千葉の郷土料理、素材を生かした簡単に作れる  
料理をエピソードとともにまとめています。この作業により千葉県の今後も残したい郷土  
料理がわかり伝えることができるんじゃないのかな、と思っています。

それからもう一つ、最近東京では塩を買いに行くと、減塩された塩とか荒塩みたいなもの  
が売っていて、精製塩のコーナーがすごく小さくなっているスーパーやコンビニが多くな  
っているようです。確かに減塩は大事ですけど、減塩されている食塩は苦みがある場合  
が多いです。カリウムを含む場合は苦みがあり、料理に影響する場合があります。です  
から、同じ製品でいろんな種類が販売されている時に、すべて必要なのかなとか、どれを  
選択すればよいのかななどを周知したり、お互いに考えたりしなくてはいけないのでは  
ないでしょうか。

(明石座長)

ありがとうございました。そろそろ時間ですので、岡村委員がおっしゃったように、食育はまず体の健康、心の健康、次はやっぱりお家の味と千葉の味とか文化的なものも必要かなと。

ですから、今回やっぱりその農林のほうと健康福祉部、教育委員会、といろんな意味でミックスされていて総合的なものが食育かと思っていまして、千葉県は森田知事が観光立県と言っていますよね。そしてプラス食立県、食べ物で県を起こすという食立県というのを提案してもいいのかなと。

今回、「ちばの恵みでまんてん笑顔」と、非常にいいことなので、恵みの中の素材でまんてん笑顔が出れば最高だなと。食の立県というのをお互い意識していただければ3次計画は進みそうだな、と思います。

今年は、5年計画がありまして、資料1、2、3でありましたような形で今年は事業展開していきます、やっぱり是非調理師の条例、もっともっとこれ本当に千葉県が誇っている条例でいいと思っております。

以上で、用意した議題は終わりました、最後に議題3その他ですけれども事務局から何かございますか。

(県安全農業推進課)

特にございません。

(明石座長)

以上を持ちまして、議事を終了します。どうもありがとうございました。