

第18回 千葉県食育推進県民協議会 会議要旨

1 日 時 令和2年9月11日（金） 午後2時～4時

2 場 所 千葉県自治会館

3 出席者 構成員16名

4 会議概要

(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（資料1）について

② 本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 学校安全保健課から説明

③ 国の第4次食育推進基本計画の作成に向けた進め方（案）について（資料5）

④ 第4次千葉県食育推進計画の作成に向けた進め方（案）について（資料6）

⑤ 意見交換

(明石座長)

これからは、各構成員の方々から今までの説明に関する事、第4次食育推進基本計画の策定に対することも含めて、御質問御意見をお願いしたい。

休校期間中の子供たちの昼食の食べ方の実態はデータとしてあるのか。

(学校安全保健課 竹内班長)

小学校から高等学校まで、3月から5月まで休校であったため、給食も実施されていなかった。その間は、保護者の方が作ったお弁当を家庭で食べるという形が多かったように聞いている。

(明石座長)

休校中の子供たちの昼食のメニューをどのように用意したか等を調査すると、これから第4次千葉県食育推進計画を策定する上で参考になる。貴重な機会なので、教育庁で検討し、データが鮮明なうちに調査をするという発想はないのか。

(学校安全保健課 竹内班長)

貴重な意見として参考にさせていただく。

(明石座長)

調理師による県民の食生活の向上に関する条例事業がありますよね。

調理師会には、千葉県の自慢できる調理の研究会があるのか。調理師の知恵を借りて、「このような千葉で自慢できる料理ができます」という場があるのか？調理師の条例で実施している講習会はどのような内容なのか。

(健康づくり支援課 高橋主査)

調理師会に委託して実施しており、必須の科目と、選択していただく科目があり、県で決めた講習会の要綱に沿って講習会を実施している。講習会の内容は、県の食材の調理法、健康づくりの面での食材の活かし方、食品の衛生的な取り扱い方等、多岐に渡る。

また、講師は、調理師会に所属している方もいるが、ベテランの方々が講師を務めており、講習会は充実していると聞いている。

(明石座長)

調理師会の優秀なメンバーに、千葉の食材を使ってこういう風に調理すれば、千葉県を自慢できるということを打ち出してもらいたい。良い飲食店を開く方向で頑張ってくれると千葉県が元気になると思う。

(衛生研究所 佐藤技監)

Go To Eatキャンペーンがスタートするが、食育に対して無関心な層にアプローチするチャンスである。食育の立場で、国レベルで何か考えていることがあるのか、あるいは都道府県、民間でやるのか。

(農林水産省 齋藤課長補佐)

Go To Eatキャンペーンについては先日、9月8日に大臣から会見で申し上げたが、飲食業の需要を喚起して、食材を供給する農林水産業の皆さまを応援することを目的にした事業となっている。食事券は、例えば1万円なら、25%プレミアムがついて、1万2500円の食事券になる。実施できる都道府県(33府県)で調整し、準備が整い次第販売を開始する。実施について、具体的なことは都道府県で決めて、取組が開始されることになっている。食育としては、食料の生産から食卓まで、いわゆる食の循環をしっかり理解した上で作ってくれる人にありがたいの気持ちがこのGo To Eatキャンペーン事業を通じて広がっていけばよいと食育担当としては思っている。

(衛生研究所 佐藤技監)

食事券の発行は都道府県業務であるから、県が一定の工夫をして構わないのか。例えば、野菜を普段あまり食べられないという意識で、野菜がおいしいところは売れているというので、せつかく2割5部安くなるのなら、その分野野菜を増やしましょうというようなメッセージを入れる自由度はあるのか。

(農林水産省 齋藤課長補佐)

G o T o E a t キャンペーンは感染症対策を行うことが必須条件。それ以外の健康上の野菜を増やす等の要件を付けることができるかは、他局の所掌であるので、お答えを差し控えさせていただきます。

(衛生研究所 佐藤技監)

「食育推進プラットフォーム（仮称）」を利用できるのか。

(農林水産省 齋藤課長補佐)

食育推進プラットフォームとG o T o E a t キャンペーンは直接的には関係があるわけではない。プラットフォームは、食品企業の方々と意見交換をしていく中で、横のつながりが見出せないかという声があった。国としてプラットフォームを作り、なかなか食に興味がなかった人たちにも情報を届けるにはどうすればよいかを考えられる枠組みとしていきたいということが出てきた話である。

(明石座長)

今回の食育では、命を守ろうというのも大事であると考え。先日、3歳児がぶどうを食べて喉に詰まって亡くなるというニュースがあったが、千葉県保育協議会の田中さん、こういう事例は多いのか。

(千葉県保育協議会 田中氏)

非常に気の毒でショッキングな事件であり、心よりお悔やみ申し上げます。子供の成長発達に合わせた食材の大きさを精査していくということが大切だ。食べる機能の発達を促すためには小さい物ばかり与えてはいけいない。一口の量や硬さなどを試しながら発達していく。子供の成長の様子を見極めて、給食を提供していくのが大事である。

(明石座長)

千葉県医師会、西牟田さんはいかがか。

(千葉県医師会 西牟田氏)

大変残念な事例であるが、実はこういうことは以前からある。また同じようなことが起きてしまい、残念だ。やはり、ぶどうに限らずそのような大きさのものは、小さい子供には危険である。このような事例があるということを思い返して、注意していかなければいけない。

(明石座長)

千葉県の指標及び目標の、「ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合」が5割を割っている。大人でそのような状況。歯科の先生はよく噛むことを奨励しているが、どうか。

(千葉県歯科医師会 松田氏)

ぶどうがそのお子さんにとって大きかったのか、何かの拍子に喉にずっと入ってしまったのか、そこまでは把握していないが、まずしっかり噛むことは大事である。噛むことによって唾液が出て、唾液と食事が混ざって飲み込みやすくなるという作用があるため、しっかり噛むことで喉に詰まらせるということも予防ができる。ただ、「ゆっくりよく噛んで食べる県民の割合」とあるが、具体的にどこまで噛んだらいいのかというところが少しわかりにくい表現である。

また、3歳児はまだ歯の数も揃っておらず、口も小さい。年齢とともに口内環境が変わるので、それについても加味して、どんな食材がいいのか、どのように食べるべきかに、視点をおくと非常に良い。

(明石座長)

「外食や食品を購入する際に栄養成分表示を参考にする県民の割合」で、女性は7割、男性は4割である。この差があるのはなぜか、イオンの金丸さんはどう考えるか。

(イオン株式会社 金丸氏)

容器に表示できる面積はとても小さいが、求められる表示はどんどん増えている。栄養成分表示を参考にする人は増えていると実感している。

男性と女性の違いについては、意識の問題だと思うが、わからない。

女性の場合は、子供のために栄養成分を気にするというのはあると思う。

(明石座長)

千葉県学校栄養士会の小林さん、栄養士に女性が多いのはなぜか。

(千葉県学校栄養士会 小林氏)

そもそも栄養士の養成施設に入るところから圧倒的に女性が多い。特性、性差ではないか。小さいときから食に興味を持つのは女性が多いように思う。社会的な刷り込みで、調理に関することは女性というイメージが強く、男性が入り込めないのではないか。

小学校・中学校とも、調理実習では、男の子も意欲的に取り組んでいる。

(明石座長)

栄養成分表示に非常に興味を持つ女性とあまり興味をもたない男性。このようなジェンダーの違いはいつごろから生まれるのか、千葉県小学校長会の庄司さん。

(千葉県小学校長会 庄司氏)

昔は、例えば、生徒会長や児童会長は男の子が圧倒的に多かったが、以前、市原市内の小学校を調べたところ、男女半々だった。差は徐々になくなっている。

(明石座長)

千葉県町村会、佐藤さんはどう考えるか。

(千葉県町村会 佐藤氏)

食育の4次計画のことでお話しさせてもらいたい。今回のコロナ禍で、ほとんど毎晩自宅でごはんを食べていて気づいた。横芝光町は給食費が無料である。世の中の全員が給食のようにカロリーを管理されている食べ物を食べていれば日本に肥満は生まれない。給食は素晴らしい。家で食べる食事に対する意識をもっと上げていくことが健康につながる。栄養成分表示の話もあったが、私もカロリー表示を気にし始めている。とても小さく書いてあるが、製品によっては逆に大きく書いてあるものもある。

もっと食育推進計画の中で、カロリー表示の部分と、家で食べる食事に対する食育について、もう少しスペースを使ってもいいのではないかと。

(明石座長)

農林水産省の第4次推進計画の検討資料で武見ゆかり先生がオンライン食育に関心を持っているが、淑徳大学の渡邊先生、オンラインの食育はどのようなものが考えられるか。

(淑徳大学 渡邊氏)

淑徳大学も、前期の授業のほとんどをオンデマンド・オンラインで行ったが、それはそれで違った視点で学生に伝えることができた。オンラインでも、画面を共有し、意見交換もできるので、オンライン食育は可能であると思う。

先程の栄養士に女性が多いかの話をさせていただく。日本では、当初の国立研究所が養成校を作ったときは男女共学だったが、栄養士を養成する学校が女子大の家政系で花嫁授業として育てられたという歴史的な経緯があるため、女性の職場として見られがちである。

現在は、徳島大学や東京農大、本学、千葉県立保健医療大学も、共学であり、男性も増えてきている。

また、男女で違うところは、女性の場合は、若いころから自分の容姿体型を気にかける。

様々な本にエネルギーや栄養素についての特集がある。そもそもバランスが良い食事は、食事摂取基準に見合ったエネルギーや栄養素をどのように食品に置き換えるかということであり、それが美味しい料理であって、美味しそうな料理であることを目指して学校給食は作られている。女子の場合は小さい頃から、自分に必要なエネルギーや食塩がどれくらいかをなんとなく皆知っており、知っているから比べたいと皆思う。

男性の場合は、必要性を感じないから栄養成分表示を見ないが、女性の場合は必要性を感じるから見るという人が多いのではないかと。

また、千葉県は、高校教育で、食に関する指導の全体計画ができており、素晴らしい。食育推進計画の指標・目標値の×のところもよく見るとそんなに下がっていない。例えば、指標の9番や10番の主食・主菜・副菜に関する目標は、主食・主菜・副菜の意味がわからなければ、食べているかどうかを回答できないというのがある。質問の仕方を少し変えれば、また評価が変わるのではないかと。

(明石座長)

渡邊先生から高校の話が出てきたが、非常に大事な御指摘だと思う。教育庁に伺いたい。
館山総合高校は、食物科が40名いる。クラブ活動がユニークで、バーベキュークラブという獲れた魚やジビエを工夫して調理して、館山らしいバーベキューをやるクラブ活動である。高校の部活動で食物に関する面白い部活はどのくらいあるのか。

(学校安全保健課 竹内班長)

館山総合高校は、水産系の学科もあるので、このようなクラブ活動等をやっているのではないか。

(明石座長)

中央会の山下さん、中央会が調理師を育成することはあるのか。

(千葉県農業協同組合中央会 山下氏)

中央会としては、調理師との付き合いはあまりない。全国農業協同組合中央会を通じて学校の栄養教諭に対して料理人を呼んで、県産の食材を使ってこんなメニューができますというような取組をしたことはある。

栄養の成分表示の話で男女の話があったが、女性の方が成分表示を良く見ているというのは確かにその通りである。興味があるものは一生懸命見る。小学校・中学校に食と農の結びつきをその頃からどう意識づけさせるかという取組を行っている。男性の「外食や食品を購入する時に栄養成分表示を参考にする県民の割合」4割は少ないと思うが、4次計画に向かってそれを高くするために、その成分表示を見る意識づけをどうしたら持たせられるかと漠然と思った。

(明石座長)

山下さんをお願いしたいのだが、学校栄養士会又は栄養士会、調理師グループと、中央会がコラボして、皆さんの知恵をお借りして、千葉発でこういうのができるというのをやってみても面白いと思う。

では、キッコーマンの眞鍋さんに、キッコーマンさんはPRが得意だと思うが、オンラインの食育はどのように行えばよいのか伺いたい。

(キッコーマン株式会社 眞鍋氏)

私共、食育の実践活動を社会貢献活動の一環としてやっている食品メーカーについても取り組むべき課題である。千葉県だけではないが。小学校3・4年生を中心に出前授業という形で学校に伺い、醤油ができるまでや、美味しく食べるにはどうしたらいいかという授業をしているが、今年の3月以降、再開できない状況。

学校にも、長い休校期間で授業が遅れて大変な中でも、オンラインを含め出前授業のニーズはあると感じている。

高校生、大学生に行う以上に、一方的に伝えるわけではなく、臨場感を損なわずに、教室と私共の事業所をどう結ぶか、試行錯誤しているところである。まだはっきりと申し上げられない部分もあるが、今秋から試験的に始められればと思っている。

また、千葉県野田市に工場見学の施設があり、以前は年間10万人以上の来場があったが、これも再開できていない。これからの検討課題ではあるが、醤油の製造の様子をバーチャルで家庭にお伝えできるような仕組みも考えていきたい。

(明石座長)

ちば女性農業者ネットワークの知久さん。指標及び目標値の4番で、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている県民の割合」が4割に留まっているが、生産者のネットワークグループとして、どうすれば50%に到達できると思うか。

(ちば女性農業者ネットワーク 知久氏)

女性ネットワークは、各地域に女性の会があり、そこでは御高齢から若い方のつながりができている。手巻き寿司などの各地域にある伝統料理もやっているの、そのような会と教育の現場がつながると良い。核家族化によって、おばあちゃんと同居している子どもがとても少ない。昔は代々嫁に受け継がれてきた味やその地域の伝統料理があったが、今失われつつある。男女関係なく小学校や高校生等の若い人に「この地域にはこのような料理があるよ」と伝えられる場を、女性ネットワークにつないでもらえたらと思う。

農業者としては、調理師とかいろいろな方を介して口に入るのも良いが、もっと畑で食べるシンプルな野菜の味を子供たちに是非味わってもらいたい。昔は小学校1年生や2年生がイモを植えて秋に食べる、お米を刈るという教育があったが、ゆとり教育ではなくなり、学校から畑や田んぼに出る場がなくなっている。自分たちが刈った米をその場で、羽釜で炊いたおにぎりなどを食べて、お米ってこんなにおいしいんだと感ずることや、収穫したてのじゃがいもをふかしてシンプルに塩だけで食べるなど、素材の味をダイレクトに子供たちに味わってもらいたい。生産者と教育の現場や企業・行政が横でつながれると良いし、生産者もうちに來ていいよという方がいると思うので、そのようなつながりを大事にできれば、4番の目標値も上がるのではないかな。

(明石座長)

そういう生産者とつながりを持つ場合に、どのように連絡すればよいのか。

(ちば女性農業者ネットワーク 知久氏)

市町村の農政課や地域振興課だと思う。農政課は農業の現場の人たちを知っているので、そこをつないでもらえると思うが、それが難しいかもしれない。

(明石座長)

食生活改善協議会の高橋さんに伺いたい。日本の伝統料理を普及されているが、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承し、伝えている県民の割合」を50%に持っていくにはどうすればよいか。

(千葉県食生活改善協議会 高橋氏)

伝統的な料理というものは、だんだんわからなくなってきたしまっている。千葉でいえば、太巻きずしはもうみなさん周知のことで、簡単なものから高度なものまであり、簡単なものでは幼稚園や保育園から取り組んでいる。これを盛んにやっているところはこの数字では決してないと思う。

食生活改善推進委員の年齢も上がってきている。食育活動をする人を増やすために、郷土料理のスペシャリストになって、地域につないでいこうという活動がある。

郷土料理スペシャリストという資格試験が全国的にあるが、千葉県では3つの料理ができる人をスペシャリストにしている。胡麻漬け、なめろう、太巻きずしの3つである。しかし、地域によっては難しい。例えば、九十九里にいたら新鮮ないわしが手に入るが、手に入らない地域もある。そのため、だんだん作らなくなり、買ったほうが早いというようになる。流通の関係もあり、知ってはいるけどできない郷土料理がある。

(明石座長)

それではNPO千葉自然学校の小松さんに伺う。指標の2「千葉県産農林水産物」を購入したいと思う県民の割合85%目標のところ84.9%、3「農林水産業体験に参加したことがある県民の割合」は5割に届いていないが、それを55%に伸ばすにはどういうところにポイントを充てればよいか。

(NPO千葉自然学校 小松氏)

今年度、体験学習はほぼ中止になってしまっていて、それでもやりたいという学校は宿泊を伴わずに、日帰りで活動をした。野外炊事で、みんなで協力してカレーライスを作るなどした。できるだけ地産地消のものを使いたいけど、予算の関係でできないことがある。もう少し予算がつけば、もっと使われるのではないかなと思う。

私は今年夏、20人くらいの子供と1週間キャンプやってきた。食事は全て屋外で食べた。子供に、学校給食が再開されてどうかと聞いたら、「黙って食べなさい」と言われるので、「つままない」と言っていた。おかわりもほとんどできない状況で最初に配膳してしまう。千葉県のキャッチフレーズは満点笑顔だが、今のままでは笑顔に絶対なれない。

子供の中に乳製品の嫌いな子がいたが、私がチーズを1時間くらいかけて燻製してあげたら全部食べてくれた。少し手を加えると子供も食べる。屋外ならソーシャルディスタンスとか3密も防げる。学校、家庭では今年キャンプが流行った。今年はお父さんを対象に、ワイルドな料理教室をやったら、面白いと思う。

私は自宅で自粛していたときに、いつもは外食かお弁当を買ってきていたのだが、手をかけて食事を作るようになった。成分表も少し見るようになった。

しかし、たまには見ずに食べたい。ジャンキーなものを食べたい。そういった意味では、この時期、食育はすごくチャンスである。

オンラインも良い。オンラインで飲み会やランチ会が良いのは、話すことである。飲み会は居酒屋で飲むよりもオンライン飲み会の方が飲んでしまう。やはり食べるというだけの意識ではなく、会話することが、笑顔にする最大の調味料になると思う。

(明石座長)

では、PTA協議会の佐藤さん、学校が休校になり、コロナ禍で家庭の食生活が様々に変わってきた事例をどれくらいPTA協議会として把握しているのか。

(千葉県PTA連絡協議会 佐藤氏)

PTAとしては把握していない。学校給食は市の担当だが、このコロナ禍で休校が終わってしばらくの間、学校給食は簡易的な簡単なものだった。その後通常の授業となり、今現在は通常の給食となっている。休校中に、やはり一日3食作るのは大変で、学校給食はありがたいと非常に痛感した。「学校給食の農林水産物の提供について」というのがあるが、とても良いことだと思うので、是非今後もやってほしい。

(明石座長)

ちば食育ボランティアの今井さん、食育に関心のある県民の割合が約7割で、9割が指標だが、良い知恵はあるか。

(ちば食育ボランティア 今井氏)

私も自宅を開放して、収穫体験等をやっている。今年はソーシャルディスタンスのため、大量の人数を集めずに、1日1家族ずつで行った。例えば、夏野菜を収穫してたくさん持ち帰った後に親御さんから普段ピーマンを食べないのに今日は食べてくれた、じゃがいもは苦手なのだけど食べられるようになったなどのお礼のメールを良くもらう。その場所で、収穫体験をすることによって、食べることに興味を持ち、食育に関心を持ってくれると思う。また、御家族で収穫体験に来ている中で、お子さんにきゅうりの収穫体験をさせたところ、お父さんから、「いぼがあったよ、痛いじゃないか」とのお叱りを受けた。親世代への食育をしていかないといけないと問題意識も感じた。

それも、体験があつてこそそのことだと思つるので、収穫体験に来てもらうために、SNSも使用しながら、みなさんに周知して、体験してもらい、関心を高めていってほしい。

(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。