

平成 30 年度愛知県食育推進会議 会議録

1 日 時

平成 30 年 7 月 9 日（月） 午後 2 時から 3 時 20 分まで

2 場 所

愛知県庁本庁舎 6 階 正庁

3 出席者

会長及び委員 26 名 計 27 名

説明のために出席した者 農林水産部次長始め 23 名

4 議事の概要

(1) 知事挨拶

本日は、大変お忙しい中、委員の皆様方には、「平成 30 年度愛知県食育推進会議」に御出席をいただき、誠にありがとうございます。また、日頃から県政全般にわたり、格別の御理解と御協力を賜っておりますことを、この場をお借りして、厚くお礼を申し上げます。

皆様方におかれましては、それぞれの立場で食育の様々な取組を展開していただいているところですが、昨年度は、愛知県や関係団体と連携して継続的な食育活動を実施してこられた「あいち食育サポート企業団」の功績を称えまして、私から表彰状を授与させていただきました。

「あいち食育サポート企業団」は、愛知県発祥の食品関連企業で結成された団体で、10 年の長きにわたり、県民の皆様の健全な食生活の実践と豊かで活力ある社会づくりに御尽力をいただいたものであります。

愛知県といたしましては、食育基本法に基づき、平成 18 年に、この「愛知県食育推進会議」を設置して以来、県民運動として「食育」を推進してまいりましたが、その着実な進展を実感しているところであります。

こうした中、農林水産省から、毎年 6 月の食育月間に開催されている「食育推進全国大会」の愛知県開催について、御提案をいただきました。そこで、これまでの食育の取組の成果を全国に向けて発信をする絶好の機会であり、食育関係者の活動や連携の強化にもつながるものと考えまして、2020 年度の開催に向けて応募することといたしました。

開催地の決定は、来年の 1 月頃であります。2020 年度は、現行の食育推進計画の最終年度に当たる年であり、次期計画への大きなステップになるものと考えておりますので、「食育推進全国大会」の開催に際しましては、皆様方の御支援を賜りますようお願いいたします。

さて、今年度は、この会議の御了承を得て作成いたしました第 3 次愛知県食育推進計画『あいち食育いきいきプラン 2020』の中間年度であります。

食育推進計画に掲げた目標の達成に向けまして、皆様方とともに、食育の推進にしっかりと取り組ん

でまいりますので、引き続き、御理解と御協力を賜りますようお願いいたします。

本日の会議では、『あいち食育いきいきレポート2018』や、『あいち食育いきいきプラン2020』の推進につきまして、御協議をいただきます。

限られた時間ではございますが、皆様方には忌憚のない御意見を賜りまして、実りの多い会議となりますようお願い申し上げます。

なお、昨日までの大雨が大変心配されました。今日は東海地方で梅雨明け宣言がされ、いよいよ夏本番です。この夏は通常より梅雨明けが早く、猛暑も想定されています。皆様方におかれましては、お体に気を付けていただき、熱中症にならないよう涼しい所で水分を取って楽しくお過ごしいただきますようお願い申し上げます。

(2) 委員の異動報告等

本日は、委員29名のうち26名の委員の方に御出席いただき、愛知県食育推進会議条例第4条の3の規定の「半数以上の委員の出席」を満たしております。会議が成立しておりますことを御報告申し上げます。

始めに、委員の皆様から、お一人ずつ所属とお名前を御紹介いただきたいと思います。

【委員自己紹介】

ありがとうございました。

次に、本日の会議資料につきましては、次第の下段に記載の配付資料一覧のとおりでございます。御確認をお願いいたします。

なお、会議終了時間は、午後3時30分を予定いたしておりますので、御協力をお願いいたします。

それでは、会長代理であります高橋農林水産部長に、議事の取り回しをお願いいたします。

(3) 会議録署名人の指名

それでは、会議次第に従いまして、議事を進行させていただきます。

始めに、本日の会議録の署名人についてでございますが、愛知県漁業協同組合連合会の和出委員と愛知県農業協同組合中央会の加藤委員をお願いをしたいと思いますので、よろしくをお願いいたします。

(4) 議事

ア 「あいち食育いきいきレポート2018」(案) について

議長

議題(1)の「『あいち食育いきいきレポート2018』(案) について」、事務局から説明してください。

【事務局】

資料1により説明。

議長

ただ今、『あいち食育いきいきレポート2018』（案）について御説明いたしました。このレポートは皆様からいただきました昨年度の取組の中から105の事例をとりまとめ、今後の活動の参考にしていただくために作成、公表しているものでございます。

これにつきまして、御意見、御質問等を承りたいと存じます。

【意見・質問等】

なし

議長

御意見等がございませんので、『あいち食育いきいきレポート2018』につきましては、原案のとおり公表をさせていただきます。

イ 「あいち食育いきいきプラン2020」の推進について

議長

次に、議題(2)の『あいち食育いきいきプラン2020』の推進についてです。本年度は、プランの計画期間の3年目、中間年度でございます。

始めに、資料2に基づき、プランにおける「食育の目標」の進捗状況について、事務局から説明いたします。

【事務局】

『あいち食育いきいきプラン2020』概要版、資料2により説明及び資料の紹介。

議長

続きまして、資料3に基づき、「あいち食育いきいきプラン2020の主な取組」につきまして、担当課室からそれぞれ御紹介をさせていただきます。

【事務局】

資料3により説明。

議長

ただ今、プランの目標の進捗状況及び主な取組について、御説明を申し上げました。

資料3の主な取組につきましては、現行の第3次プランにおきまして、重点的に取り組むこととしているものであります。

そこで、4つの主な取組に関連いたしまして、関係の深い団体の委員の皆様から御意見をいただきたいと思っております。

【意見等】

○野菜の摂取量向上に向けた取組について

【上原委員】

野菜の摂取量が29年度は少し上がったようでホッとしています。(公社)愛知県栄養士会といたしましても、野菜の摂取については、それぞれの立場で課題があると考えて活動しています。栄養士会員は、保育園の栄養士も高齢者施設の栄養士もおり、ライフステージに応じた野菜摂取が課題になってきています。保育園に出掛けての食育では、野菜摂取についても理解が深められますので、それぞれの対象に合わせたやり方を模索しながら活動しています。

色々な活動から見ておきますと、野菜は大事ということは理解されても、摂取の仕方、品数や量を増やすといった課題は、実践できる調理も組み合わせなければ理解が進まないと思われれます。例えば、「あいち健康チャレンジ事業」の啓発イベントにおいて、プレートを使い野菜の必要量を示しましたが、特に若い方から「こんなに必要なの」といった反応がありました。「生野菜で見ると多いが、茹でてしまえばカサが減るよね。」と話すようになっていただけていますが、一つ一つライフステージ等対象に合わせた取組が必要と感じています。

○学校給食における地域の産物の活用に向けた取組について

【古林委員】

愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会におきましても、先程の健康学習室からの説明にありましたように、昨年度は天候不順で野菜不足により「全食品数に占める県産食品数の割合」を増やすことはできなかったのですが、「年間に使用した県産食品の種類」については、増やす努力や工夫をしております。多くの地場産物を献立に導入する工夫や、地場産物から子供たちや保護者に地産地消の理解につなげる指導などの工夫をしています。献立の導入に関しましては、食農体験等の研修会や料理講習会への参加のほか、市町村で開催される地場産物活用検討会等で農業関係者の方々と情報交換することで、献立に地場産物を積極的に活用できるよう努めているところもございます。

また、社会科等の授業で給食の献立を活用し、学校給食を生きた教材とした指導を展開する等、様々な手立てを講じて学校の中で地産地消の意義を唱えています。昨年度は愛知県地図のタペストリーを作成して授業等で活用しました。今年度は、地場産物についての説明が入った食品カードを作成することで、その食材をより深く理解ができる指導の工夫をしております。

○郷土料理等地域の食文化の継承に向けた取組について

【鳥居委員】

先程の食育消費流通課からの説明にありましたように、28年度に『あいちの郷土料理レシピ50選』を作成したときに、携わらせていただきました。そのときの思いもありますが、シンポジウムで講演をさせていただいたとき、大変良い反響がありました。

昨年度は、私の所属する(一社)愛知県調理師会の若手調理師の研修会で、愛知の郷土料理を紹介させていただきました。若手は愛知県在住でも知らない郷土料理がまだまだたくさんあり、愛知県にはこんな素晴らしい郷土料理があることをお店や地域で波及するための取組として開催しました。

また、愛知県の高校の家庭科の先生100名余を対象として、郷土料理の講話と料理講習会を行いま

した。そのとき参加された先生方全員から、『『あいちの郷土料理レシピ 50 選』を欲しい』との声がありました。増版する予定はありますでしょうか。私が行っている講習会の参加者からも毎回、「欲しいが、どうしたら入手できるのか」といった声が聞かれます。レシピがあることで、知らない方にも郷土料理に興味を持っていただけます。予算のこともあるでしょうが、検討事項に加えていただきたいと思います。

今年度、(一社)愛知県調理師会として、「子ども食堂」を手掛けることになり、先月から始めました。8月の子ども食堂では、郷土料理を提供させていただき、できれば子供たちと一緒に郷土料理を作りたいと思っております。このように(一社)愛知県調理師会としても、郷土料理を始めとした食文化の継承に携わらせていただいております。

また、今年度は12月に(公財)愛知県学校給食会で、郷土料理の講習会をやらせていただく予定です。

今後も色々な機会に呼んでいただき、講習会や講演会をさせていただきたいと思っております。

○食育推進ボランティアについて

【小川委員】

私たち愛知県食生活改善推進員連絡協議会は、「私たちの健康は、私たちの手で」ということで、私たちが学んだことを地域の皆さんにお伝えする活動をしています。中でも、バランスの良い、塩分控えめな食事の推進に加え、話題となっている野菜の摂取量が少ないということで、地場産のものをしっかり取っていただく取組をしております。先程の話にもありましたように、私たちは調理実習で、調理前の1食分の生の食材と、調理後どのくらいカサが減ったのかを見て、実感していただいております。

幼稚園や保育園等では、バランスの良い食事ということで、3つのお皿、赤、黄、緑で、体のもとになるたんぱく質、エネルギーになる炭水化物、体の調子を整える野菜などをしっかり食べることを子供たちに話しています。また、それらを説明するグッズを作りました。お肉や野菜を「これはなあなに？」と言いながら3つの色に分けるクイズを行い、子供たちに楽しく学んでいただく機会を設けています。また、子供に食事を作るのはお母さんやお父さんなので、保護者会で話をさせていただき、子供たちと楽しく食事をしていただくよう伝えています。

高校生はその先、大学の進学や就職を契機に、一人で生活するようになると食事のバランスが悪くなりがちです。また、高校生の女子は「やせ」を気にされ、データにもありましたように朝食の欠食もかなり多いように思います。そこで、昨年度から新たに高校生を対象に調理講習を行い、食べることと健康を維持することの大切さや、栄養がしっかり取れていないと勉強にも影響するといったことも伝えています。

ある学校では、37名の生徒のうち3割が朝食を取っていませんでした。また、350グラム以上の野菜を取って欲しいということを半分くらいしか知らなかったのも、若い世代にもしっかりと伝えていかなければいけないと感じました。

議長

それぞれ貴重な意見を伺いまして、今後の取組の参考にさせていただきたいと思っております。ありがとうございました。

それでは、4つの取組につきまして、他の委員の方から御発言をお願いします。

【武田委員】

食育について、愛知県で様々な取組をされており、重要な取組と思われるので引き続き行っていただきたいと思います。

私たち愛知県経営者協会では、企業の女性の活躍促進を支援する取組を行っており、企業の女性社員の方と接する機会があります。そこで家事や育児と仕事との両立が大変で、総菜を買ったり、外食を利用したりすることが現実にあると聞きます。そこで既に取組をされているかもしれませんが、食育の観点から、「このようなメニューを選ぶと良い」とか、「作り置きや冷凍が活用できる調理」といった提案をしていただくと活用いただけるのではないかと思います。

【事務局】

以前に比べ女性が社会で活躍する状況にあります。少しでも手をかけて食事を作りたいという思いから、時短料理が話題になったりしています。

今のところ、地域でそのような料理講習を開催して欲しいといった要望を聞いていませんが、先程の愛知県食生活改善推進員連絡協議会の小川委員から話がありましたように、社会情勢を見ながら、高校生や親子を対象とした調理講習会などに取り組んでいただいています。

働きながらも、外食だけに頼りたくない、少しでも手をかけて子供に食事を作りたいといった思いは理解できますので、具体的な御要望がありましたら、(公社)愛知県栄養士会を始め皆さんに相談しながら取り組んでいきたいと考えております。

議長

他に御意見はございますか。

【小濱委員】

「あいち食育いきいきプラン 2020 の主な取組」についての論議で、食育の視点が野菜の摂取量など「食べる」ことに注目されていますが、生活協同組合の強みである組合員と生産者・メーカーの顔の見える関係性から、「生産と食」の視点で発言したいと思います。

食育イコール調理といった話になっていますが、今の子供は「ジャガイモは葉の上でできる（*本来、地下の茎から伸びたわき芽からできる）」と言ったりするなど生の食材そのものを知りません。私たち生活協同組合コープあいちは、生産者、メーカーが大事に育てた食材が自分たちの口に入るプロセスが大切と考え、食を中心とした事業体ではありますが、「あいちを食べよう、日本の食を大切に大運動」を柱として進めております。

県内5つのJAに御協力いただき、田植え、生き物観察会、かかし作り、稲刈り交流会などの行事を通して、生産者の皆さんの努力や農産物に対する愛情に触れることで、「食」の大切さを知る取り組みに力を入れています。また、子供だけでなく大人の食育の必要性も叫ばれていますので、親子を対象とした体験型、参加型の食育が大切で、先程紹介のあった『あいち食育いきいきレポート』36ページ「生産者と児童生徒の交流」のような、現場に出かけ、産地・産物を自分の目で見たり、親子で体験したりする食農教育がもっと取り入れられると良いと思います。

参加した組合員のアンケートに「ご飯を食べなかった子どもが、稲作体験に参加したことで、お代わりをするようになった。体験する大切さを感じた。」とありました。自分の身体や五感を通した体験や学びを、食育活動に積極的に取り入れてもらいたいと思います。

議長

J Aのお話しがでしたが、資料を配付していただいた愛知県農業協同組合中央会から御発言をお願いします。

【加藤委員】

お手元に『愛知の農業』という冊子と『フレ』というJ A農産物直売所の情報誌を配付させていただきましたので、御紹介させていただきます。

食は作る段階、育てる段階から大切だと考えております。本県はトヨタ自動車株を始め、工業がナンバーワンの県ですが、農業も中部圏最大の生産量を誇っております。全国で第8位の農業産出額ですが、『愛知の農業』の2ページを見ていただきますと、米だけでなく、野菜、花、畜産などの生産も盛んでバランスのとれた農業県になっております。

この『愛知の農業』という冊子は、7万6千部を印刷し、愛知県内の特別支援学校を含めた全小学校の5年生に配付しております。また、先生自身の言葉で生徒に伝えていただきたいと考え、教諭用も作成しています。栄養教諭の先生にも、総会などでお配りし活用をお願いしています。

この冊子は、伝統野菜の良さを実感していただけるように、また子供たちに食べるだけでなく、生活の一つとして、文化として農業を位置付けて欲しいと考えて作っております。

『フレ』は、フランス語で「新鮮」という意味で、フードマイレージ、生産者と消費者が近いところでということで、7万部発行して、県内各産直施設などに配置をしております。安全・安心・新鮮をモットーに101の施設を地図に書き込み、電話番号を入れて、自動車のナビですぐに行けるようしています。年2回発行し、今回の春夏号は加工品を紹介し、最後のページでは産直施設を3店舗以上廻ると賞品がもらえるスタンプラリーも掲載しています。

まずは県産、そして国産をとという農業者サイドからの思いで、特に今回、国の骨太方針で食料安全保障も打ち出されています。是非とも皆さん方と力を合わせて県産、国産の食料を県民、国民に食べていただくべく取組を進めておりますので、よろしく願いいたします。

議長

『あいち食育いきいきプラン2020』全体について、愛知学院大学の酒井教授に御意見をいただきたいと思います。

【酒井委員】

食育も十数年経ちまして、資料を見せていただくと輪が広がっていると感じます。重要なのは、その輪をどのくらい深くつなげていくかだと思います。先程、郷土料理が非常に重要だという話がありましたが、郷土料理を箸で食べているかといった文化にまでつながり、色々な団体が結びついてきます。せつかく、この食育推進会議があるので、知り合いになり、組んでみましようかという所がでてくると一層、食育の取組が深められる気がします。

「あいち健康チャレンジ事業」で、「なぜ愛知県は野菜の摂取量が少ないのか」について、約3千人にアンケート調査を進めています。なかなか答えは簡単ではありませんが、朝食、昼食、忙しい朝や外食で野菜を食べていない、それに対し私たち大学の立場として、どうやって野菜を食べていったらよいか提案していきたいと思います。それをどう改善につなげていくかといった方策なども検討しておりますので、また御報告させていただきたいと思います。愛知県として野菜のとり方にどういった特徴があるか、それをどう改善につなげていくかといった改善方法なども検討しておりますので、その結果を御報告させていただきたいと思います。

「健康のためには、バランスよく食べましょう」ということが先程から言われていますが、バランスよく食べるということは、特定なものに偏らないで色々食べるということです。野菜を例にあげますと、量が着目されていてどのくらい取ったら良いか目標値ばかりが言われます。愛知県は農産物だけでなく、畜産物も含め色々なものが食べられるので、質についても考えると、健康づくりや愛知県全体の農畜産物の発展につながります。視点も色々なので、質の面も含めて対策を考えていくのが良いのではないかと思います。

議長

続きまして、国立大学法人愛知教育大学の森教授に御意見をいただきたいと思います。

【森委員】

私は専門が体育科教育ですが、教科教育を中心に「フレックスカリキュラム」というのを研究課題として進めています。教育を定めている枠組み、例えば時間割、クラス・学級といった枠を取り払ってみたら、どのような学習ができるかを試しにやっています。

食育に関しては、ポテンシャル（可能性）を持っていると思います。例えば食育推進ボランティアに学校に入ってきてもらい、教科を越えて取り組める可能性を感じました。食育は、一般的には家庭科と思いがちですが、保健はもとより、社会科、理科、国語、道徳、英語のような視点でもいけると私の目には映っています。

以前愛知教育大学の附属小学校で、八丁味噌の社長にお願いし授業を行ったことがあります。味噌の講義の後に、子供たちが味噌の創作料理を作り、親も招いて振る舞いましたが、社長もその出来に驚いていました。その後、麦麴、豆麴が何故地域によって違ったか、愛知県の三英傑に結びつけ、日本史に広がっていきました。「フレックスカリキュラム」という考え方でいくと、先程愛知学院大学の酒井先生もおっしゃっていましたが、どんどん輪のネットワークが広がっていくのではと思いました。その意味で、できれば、食育推進ボランティアの活動がどれだけ学校に入っているか、何校携わったか、また、『愛知の農業』の冊子を使った社会科の授業がどこでどう展開されているかがわかると良いなどと思いながら、お話を聞かせていただきました。

議長

全般につきまして、御意見があればお願いします。

【内堀委員】

(一社)愛知県歯科医師会の立場からですが、『あいち食育いきいきプラン』の中で歯科が関係して

いる文言は、むし歯、歯周病、歯磨き、フッ素塗布などですが、今の小学生はDMF歯数（*永久歯の虫歯経験歯数）が0.4本ということで、愛知県は全国で一番虫歯が少ない県になっています。

先程来、量より質という話がありましたが、我々は、食べるものではなく、摂食する、食べ方に注目しています。0歳児からは乳のとき、離乳食を食べるときは、口腔機能の発達が非常に重要となっ
てきています。皆さん御存知のように固いものを食べないことで、あごが小さくなり歯並びの悪い子
が増えてしまっている、歯並びが悪いと咀嚼がうまくできない、口が開いてしまい口呼吸するため感
染症も出ています。そこで今後は、量、質からプロセス、すなわち食べ方が重要と考えますので、い
きいきプランの推進に生かしていただきたいと思えます。

議長

貴重な御意見をいただきまして、これからの取組にしっかり反映させていきますので、よろしくお
願い致します。

それでは、議題(3)の「その他」について、事務局から何かありますでしょうか。

【事務局】

食育推進全国大会について説明。

議長

2020年の第15回食育推進全国大会の本県開催が決まりましたら、県といたしましてもしっかりと
取り組んでまいりますので、御協力のほどよろしくお願いいたします。

それでは、委員の皆様方には、議事の進行に御協力をいただき、誠にありがとうございました。

愛知県といたしましては、『あいち食育いきいきプラン2020』に基づき、食育の推進にしっかりと
取り組んでまいりますので、皆様方におかれましても、それぞれのお立場から、食育を推進して
いただきますようよろしくお願いいたします。

以上

会議録署名者
