

平成30年度信州の食を育む県民会議

日 時 平成31年 2月12日 (火)
午後 1時30分から午後 4時まで
場 所 長野県庁特別会議室

1 開 会

2 あいさつ

○宮澤副会長

皆さん、本日は大変お忙しいところお集まりいただきまして、ありがとうございます。

また平素、皆さんが食育を大きなテーマとして、また、子どもたちに残さなければならぬものとしてお取り組みいただきまして、心から感謝を申し上げます。

知事も食育については、信州ACE(エース)プロジェクトとともに、力を入れていこうということで新たなスタートを切りました。私も20日の代表質問で食育について質問させていただき予定です。

過日、文部科学省の資料の中に、これから10年～15年後に95%の確率でなくなる仕事としてコックさんが入っておりました。私は驚いて、大変憤りを感じました。調理師会や司厨士会の皆さんなど食を創作される方々がおいでですが、コックさんの仕事がAI化されるという状況に立たされております。

また、私の住む池田町では去年生まれた子は30人でした。池田町には2つ小学校がありますけれども、長野県は1学級35名定員を取っていますから、池田町は1つの小学校でいいという状況になりました。そのくらい子どもたちが少なくなっているということで、大変な事態になってきています。

このような状況の中で、食育がどうあるべきか、どのように進めていくかということですが、文部科学省は、教育の現場において体験の中から新たなものを学ばせるという方向になってきております。

現在も、佐久市の城山小学校では、子どもたちに料理を体験させています。また、他にも幼児期から包丁を持たせて食育を進めていく、そんなような体験型の食育も各地で取り入れられております。

2020年にオリンピックが開催されることにより、IOT社会が著しく発達し、生活の場面に様々な変化が出てきます。皆様方におかれましても、これから大きく時代が変わることを想定しながら、残さなければならない食文化や食育をどのように進めていくかをお考えいただき、工夫していただきたいと思います。そして、長野県は食育全国大会を開催し、

食育推進の先頭に立っているという声が各地から上がるよう心から念ずるところです。
今日が有意義な時間でありますことを願ひまして、あいさつとさせていただきます。

3 会議事項

- (1) 長野県食育推進計画（第2次）の最終評価について
資料1-1、資料1-2：事務局説明

○宮澤副会長

それでは、ご質問・ご意見などがありましたら、お願いします。

○吉原委員

まとめのところで、若い人の朝食欠食の増加とありますが、子どもさんが忙しくて食べられないのでしょうか。もしも、親が作ってくれないとか、食べる習慣がないというならば、また違った考え方をしなければいけないのかなと思いました。

また、今後の課題によくかむことへの普及とありますが、小中学校の場合は給食の時間がとても短く、よくかむということが難しいのではないかと思います。子どものうちに早食いになってしまっていて習慣化され、そのまま大人になっても早食いが続くのではないかと思います。

それから、食品ロスのことですが、最近、クリスマスケーキとか恵方巻きを大量に生産して廃棄してしまうというようなニュースを聞くと、とても悲しく思います。そういったことについて、どのようにしていくかを考えてもらえればいいかなと思っています。

○宮澤副会長

とても重要なご指摘をいただきました。

○事務局

朝食欠席の理由についてご説明させていただきます。

皆様のお手元にお配りした食育推進計画の10ページをご覧ください。

こちらに、教育委員会で調査しました朝食欠食の理由で一番多かったのが、「時間がない」と、「おなかがすいていなかった」となっております。

○宮澤副会長

このデータをどのように活用していくかということも踏まえて、吉原さんから、どこに問題があるのかなというのを一歩、深掘してほしいというご意見かなと、司会者は思いま

した。この辺りの対策についてお願いします。

○事務局

朝食欠食の理由ですとか、よくかむことができないなど、学校の時間割が忙しいのではないかといったご指摘がありました。子どもさん達は学校の限られた時間の中で、大変忙しい生活を送っておりますが、朝食を取る必要性・大切さをきちんと伝えていくことが必要だと思います。また、お腹がすいていなかったという理由も多くありますが、規則正しい生活をし、きちんと食事をとっていくといったことも伝えていく必要があると思います。

○宮澤副会長

今すぐ答えが出るような簡単な問題ではないと思いますので、教育委員会で今のご意見をしっかりと検討していただきたいと思います。食育に対して若干のパワー不足を感じます。食育の関心を高めるためには関係者が連携していくことが重要なポイントだと思いますので、今のご意見を十二分に検討していただいて、ぜひとも対応をお願いできたらと思います。

○鶴岡委員

今のご意見に補足させていただきます。最近開催された国の食育推進評価専門委員会では、朝食欠食の割合が1年間で0.9ポイントの増加し、過去最高の伸びとのことでした。要因は、忙しい、時間がないというのが3割ぐらいで一番多いですが、一番驚いたのは、そもそも朝食が用意されていないという家庭が10%もあるということでした。

国としては、家庭における食育に力を入れていかなければいけないと考えております。

○宮澤副会長

10人に1人は朝食が用意されていないということです。

国でも積極的に進めていただくとともに、県と市町村との連携も必要だと思いますので、ぜひともよろしく願いいたします。

長野県は、信州ACE(エース)プロジェクトにおいて健康長寿日本一を目指すということですが、「健康づくりと食育」の分野で、変わらないという評価指標が16項目あり、悪化している項目もあるということは大きな問題だと思いますので、しっかりとした対応策をお願いいたします。

(2) 長野県食育推進計画(第3次)における食育関連事業について

資料2:事務局説明

○宮澤副会長

ご意見がございましたらご発言いただければと思いますが、いかがでしょうか。

とりわけ、今、知事は新しい方針の中で各機関の連携や市町村との連携が重要なことだと言っていますし、文部科学省でも、地域と学校との連携・協働による地域力の強化というのを学校の役割に入れてきております。

ですので、それぞれの構成団体の皆様方もしっかりとお取り組みいただきたいと思っております。

(3) 構成団体における取組について

○宮澤副会長

それでは、各構成団体の皆さんから、今年度の取組などについて、第3次計画の柱に沿ってご発言をいただきたいと思っております。

【若い世代への食育】

○神津委員

今の小学校の現状を申し上げますと、地域性や給食の体制が県内様々です。例えば栄養教諭がいる学校といない学校、あるいは給食センターで給食を作っている学校と自校給食の学校、様々な学校があります。食育の大切さは大変よくわかりますが、各校の取組がまちまちだということが現実だと思っております。

そのような中で、学校では総合的な学習の時間において、地域の皆さんの力を借りて郷土食と一緒に作るとか、地域に伝わる先人の知恵が詰まった食と一緒に味わうといった地域とつながった活動をしております。

例えば、私の学校は佐久ですが、4年生のあるクラスでは今年、地域の高齢者の力を借りてイナゴを食したり、地域の寒さを活かした「矢島の凍み豆腐」を作って試食したりといった活動を推進しております。そういう活動がこれからいろいろな学校でできるといいと思っております。

○宮澤副会長

先生が今おっしゃられました、各学校に格差が出ているということは課題だと思っております。

神津先生のような指導者がいる学校はどんどんいろいろなことをやっていかれる。しかし、アイデアを持たないところはそのままになってしまう。これから大事なことだと思っております。

行政などへのお願いやご要望がありましたらお願いします。

○神津委員

取り組みたいという思いは、どの学校にもあると思いますが、今の学校は、〇〇教育など、その〇〇に入る内容があまりにも多過ぎますので、食育を扱う時間というのは非常に限定的になってきています。過密な教育過程の中で食育にも取り組めるような仕組みがほしいというのが現状であります。

○宮澤副会長

また教育委員会の中でご論議いただきたいと思います。

○塩野入委員

違った観点からお話をしたいのですが、当校では今年4月に他県からの転入生がありました。その生徒といろいろ話をしている中で、私どもの市の給食はどうですかと聞いてみました。「おいしい」という答えが返ってくると思っていたら、「私の前の中学校は給食がありませんでした」と言うわけです。昨年まで自分がいた県では給食がなくて比較しようがないということでした。私は長野県内のいろいろな学校に勤務してきましたが、自校かセンターかは別として、必ずおいしい給食がありました。今も千曲市では地域食材を取り入れた、非常においしい給食をいただいています。私が当たり前に思っていた給食がない県があるということに気づくとともに、長野県はどこへ行ってもおいしい給食が食べられるということに対して非常にありがたく感じています。

また、どの市町村においても給食に地域食材を取り入れたり、神津先生からお話があったように、総合的な学習の時間で地域の食について学ぶということに取り組んでいますので、ぜひこういった学習や、給食に使う地域食材の思いなどを大事にしてほしいということに改めて感じています。

先ほどの続きになりますが、半年が過ぎてから、その子に給食はどうですかと聞いたところ「おいしいです。」という答えが返ってきました。温かい食事が出るということがありがたいと話しておりました。ぜひ、センターや自校に限らず給食の継続をお願いしたいと思います。

○宮澤副会長

栄養士会の皆さん、また学校栄養職員の皆さんに対するお褒めの言葉をお聞きしました。とてもいいことだなと思っております。

○松沢委員

先ほど説明のあった「長野県食育推進計画（第3次）」の概要版にもありますが、高校時代というのは、生涯を通じて健全な食生活を実践できるスキルを身につけたり、食の自立を促す段階にあります。現実問題として、遠距離通学や忙しいということで、朝食が取

れない生徒がいたり、栄養バランスを考えていないなどの問題があります。また、高校には給食がないこと、部活動等では、ジュースなど糖分を過剰に取るといった悪習慣がついてしまう時期でもあると思います。

家庭科や保健体育の授業では、食育の視点でも指導しておりますし、総合的な学習の時間を活用して、地域と連携した食育も行っていますが、なかなか生徒に浸透していかないという問題があります。

そこで、資料3にも挙げましたが、本校、上田千曲高校の定時制においては、毎年、長野県食生活改善推進協議会上小支部と連携して、調理実習を行い、生活習慣病予防の観点からも食育に取り組んでおります。

高校生が自分や地域の食生活について、関心を持てるようにこれからも指導していきたいと思っておりますし、食生活の改善につながるようなプログラムも考えていかなければならないと思っております。

また、本校の特色として、県下の公立高校で唯一、食物栄養科という学科があり、「健康未来食堂」というものに取り組んでおります。ここでは未来に残したい食を考えています。また創造力、行動力で、郷土を愛する心を育てております。さらに、食材や伝統の継承、発展に努めております。

○宮澤副会長

とても重要なお指摘をいただきました。ぜひとも、上田千曲高校以外でも取り組んでいただければと思います。と申しますのは、長野県は大学が少ないので、高校を卒業した8割以上が進学で県外へ出ていき、そのうちの37%しか帰ってきません。高校での食育は、若者といわれる段階で最も重要な教育になり、非常に大きなポイントになると思います。給食もなくなる時期でもあることから、高校の食育というものが長野県における食育の大事な時期になろうかと思っております。

松沢先生から先進事例をお話しいただきましたので、その内容が普及し、皆さんの学校でできるようになれば非常にありがたいかなと願うところでございます。

○大森委員

4～5年前から認定こども園という制度が始まり、現在24園ほどとなりました。認定こども園では完全給食ですので、給食のことがいろいろ問題になってきます。文部科学省からは、幼稚園も保育園も認定こども園も、幼児教育施設として同じように質のよい生活、教育を受けられるようにと言われており、食育についても年間計画をきちんと立て推進することが義務化されています。

また最近の問題として、アレルギーの子どもが多くなっています。そのような中で、来年度は全幼稚園、保育園、全認定こども園で、アレルギーについての勉強会を持つことになりました。合計5時間を計画しています。

他には、先ほど地域力という言葉が出てきましたが、幼児期は保護者や、地域のおじいちゃん、おばあちゃんに「食」について教えていただくいい時期ですので、田植えやおもちつきを一緒にするなどの活動をほとんどの施設で行っており、地域の皆さんにも喜んでいただいています。

もう一つ、幼小の連携についてです。小学校は、食事の時間がちょっと短いんじゃないのかというお話がありましたが、幼児期は食べる楽しさ、みんなで楽しく食べるということに重点を置いています。小学校では給食の時間がとれず少しギャップがあるのかなと思いました。学校へ行って限られた時間の中で食べなければいけないというところが、多少不登校が多くなっている原因に、もちろんそれだけではないでしょうけれども、そんなことも考えます。

ですので、小学校に上がっても、半年間ぐらいは時間をゆっくり取って、子どもたちが楽しんで食に触れるようになることがありがたいなと思っています。

○宮澤副会長

大変重要なお指摘をいただきました。教育、食育ということを大切に、ご努力されていらっしゃることに對しまして敬意を申し上げます。

○塩島委員

学校給食を教材として食に関する指導を展開しようということで、各学校で食に関する全体計画を作成しております。その計画を推進する体制づくり、計画に基づき学校給食の提供をすることを念頭に食育を推進しています。しかし、先ほどご指摘がありましたように、自校給食の学校もあつたり、20校分を作っているような大きなセンターもあるということで、各施設の学校給食の状況が違います。対応についても様々な状況があるということをご理解いただきたいと思ひます。

学校給食では、模範となるよう献立を充実させましようということで、和食を中心とした内容を取り入れ、子どもたちが抵抗なく和食を食べられるようなおいしい給食づくりを目指しています。

また、献立に込めた思いや、給食から何を伝えていきたいかということを確認し、日々の給食の時間に伝えたりしています。

また、3年に1回行っている長野県の「児童・生徒の食に関する実態調査」では、朝食の欠食率はもちろんのこと、どんなものを食べているかということまで調べさせていただひています。来年度は、調査の年に当たりますので、子ども達の状況が良くなるよう願っています。現在は、前回の結果をもとに、「朝食の喫食率の上昇や内容の充実」、「野菜摂取の増加」、「家族や友だちと一緒に楽しく食事ができる」という3つに絞って、食育に取り組んでいます。そのためにPTA、地域の方と連携し、試食会や、地場産物の活用なども行っていきたいと思ひています。

また、当部会では、栄養戦隊元気レンジャーなどのキャラクターを使い、教科の中で食育に取り組んでいます。

個別指導としては、食物アレルギーの対応を行っています。各学校でアレルギー対応特別委員会を設置しなければならないということになっておりますので、この委員会との連携しながら、間違いなく対応していきたいと思います。他にも栄養管理の面からは食事摂取基準を見直し、適正な食事の提供をしていきたいと思います。

今後も、食育の関係者と連携して、学校給食の充実を図っていききたいと思います。

○宮澤副会長

ありがとうございました。ご奮闘ぶりが手に取るようにわかるご説明でございました。

ひとつ、お聞きしますが、食育基本法が施行され、栄養教諭制度が始まったわけですが、今現在、栄養教諭の配置というのは、足りているのか、どうなのかという点をお話しいただければと思います。

○塩島委員

人数につきましては、任用試験もあり、配置が進んでいます。若干、まだ栄養教諭になっていない方もいますが、新規の方々はみんな栄養教諭として配置になっております。

○宮澤副会長

大体整ってきたと、理解してよろしいですか。

○塩島委員

そうですね。もう少しというところだと思います。

○宮澤副会長

もう少しですね。わかりました。ありがとうございました。

○森委員

長野県PTA連合会では、今年度、食育を重点研究テーマとしては取り上げませんでした。保護者同士の懇談テーマとして取り上げている地域もあり、保護者には関心の高いことであると思います。

多くのご家庭では、成長期の子ども達にバランスのよい食事を与えるということを心がけていると思いますが、一方で、長野県食育推進計画(第2次)の目標における達成状況の資料にもあります「未来を担う子どもの食育」の項目を拝見しますと、朝食を食べていない子もいるんだなと残念に思います。朝食については、栄養バランスまで考えて食べさせるということになると、ハードルがグンと上がってしまうのかなということが考えられま

す。ぜひ、学校で配付していただく「給食だより」やクックパットの長野県公式キッチンなどを活用していただいて、できるだけ質のよい朝食を食べさせるように努めて、登校させるようにしてほしいなと思います。

また、楽しく食べるということは子どもの心を育むということばかりではなくて、コミュニケーション力の向上にもつながることですので、保護者に対しては食卓を囲んでのコミュニケーションの大切さについても働きかけていきたいと思います。

学校給食に関係する会議に出席させていただくと、私達には見えていないことがたくさんあるなということを感じます。栄養士の先生や調理員の方ばかりではなく、食品の加工業者の方、配送業者の方、地元の生産者の方を含め、学校給食に携わる皆様の並々ならぬご尽力があって、給食を安く提供していただいているという実情も保護者は知るべきだと思っています。そのような情報発信をし、学校給食について、また食育全般についての理解を深めていきたいと思っています。

○宮澤副会長

ありがとうございました。森委員さん、これからもよろしくお願いします。

○北村委員

子どもは、「味覚の一週間」という事業をやっておりまして、来年度も予定しています。どこの学校でやるかというのはこれから決めるところです。やっていただける学校が少ないので、お心当たりの方がありましたら、ご紹介をしていただければと思います。

また、長野県調理師会主催の「しなの食大学」の講師をさせていただくなど、食育の事業に少しでもお役に立てればと思っています。

○宮澤副会長

観光における最大の関心事は食や料理というデータがあるわけですが、長野県司厨士会の皆さん方は非常に努力をさせていただいております。また、地元の食材を使おうと、農政部とも連携を密に取っていただいているということで、敬意を申し上げます。各学校でも、受け入れられるところと受け入れられないところがあるというお話でありますので、教育委員会は取り組みが進むよう配慮をお願いします。

(休憩)

【世界一の健康長寿を目指す食育】

○宮澤副会長

昨年は、信州の食を育む県民大会を松本大学で開催をさせていただきました。実に有意義な大会でございましたが、その開催に当たってお世話になりましたのが、廣田先生であ

ります。改めてこの場をお借りしてお礼を申し上げるところであります。

○廣田委員

栄養士会では、県民健康・栄養調査の結果を踏まえて、県民の健康課題の解決に結びつくような活動を進めてきております。

例えば、食塩摂取量が多いという課題を県民に向けてアピールする一方で、野菜摂取量については男女とも日本で一番多いという状況を継続させていくために、全県下で「野菜たっぷり・適塩キャンペーン」という事業を毎年実施しております。年に1回、8月4日の栄養の日にあわせて、スーパーマーケット等で買い物をしてくれた方達を対象に、野菜摂取と食塩摂取量に関するアピールを実施しております。

また、先ほどから若い世代の食育で朝食欠食といったような課題が挙がっていましたが、この課題に対しましては、このような食習慣は高校生から形成されてしまうということがありますので、ここ数年は、高校生のための「食からパワーアップ！高校生のための食育出前講座」を実施しております。若い世代というのは、自分の健康について意識を高めるということが難しい世代ではありますが、いろいろな形で情報提供がなされれば、考えてくれる子が増えてくると思います。今年度は残念ながら4校で5回しか実施できていませんが、調理実習への対応もできますし、全校生徒さんを対象にした講演のような形もできますので、活用していただける場がありましたら、ぜひお申し込みいただければと思います。また、次年度は、「お財布にやさしい簡単レシピ集」を若い方向けに作って、それをを用いた講座を考えております。

また、昨年、大学でいろいろな活動をさせていただきましたが、栄養学科の学生はとも食に関心が高い学生たちですので、それなりに意識や知識があります。そこで、栄養学科以外の学生を対象にして、食改さんにもお手伝いいただいて食育活動を実施しました。その中で、コンビニで買ってくるお弁当にACEのマークがついていたりするということを知ったという学生もいまして「こういうものがついていれば、僕たちも安心して買える」といった発言がありました。そのようなマークの意味とそれを利用するということをもっとアピールできると、いろいろな世代に活用していただけると思うので、そういった活動もしていきたいと思っています。

また、最近、長野県の保険者協議会に参画させていただくようになりましたが、働き盛り世代の生活習慣病予防も、実践を取り入れながら進めていくことができるというなと思っています。この世代もアプローチするのが難しい世代かと思いますが、働く職場における食に関する意識の向上に向けて、活動していけるといいと思っています。

最後に高齢期のことですが、「メタボ」というのは一般化してきているのですが、「フレイル」や「サルコペニア」という言葉は「何ですか、それ？」という方がまだまだ多いので、カタカナ用語で嫌だというシニアの方もいらっしゃるかもしれませんが、そういった言葉とともに低栄養予防の取組が広まっていくといろいろな方たちの意識の向上も図れる

と思いますので、高齢期の栄養リスクについてもここに参加されている皆さんと連携してアピールしていく必要があるかなと思っています。

○宮澤副会長

取組みが薄い部分に対応していただいている姿に、心から敬意を申し上げます。

○六波羅委員

私達は、子どもから高齢者まで生涯に渡ってそれぞれに合った食育の大切さをお伝えしております。安全の問題につきましては、資料3にまとめさせていただいておりますので、ご覧になっていただきたいと思います。

その中の食文化の伝承活動についてですが、子どもたちの心身ともに健全な成長を願うお手伝いとして、小中学校の先生方にも郷土食を子どもたちと一緒に楽しくつくっていただきたいという思いから、先生方を対象に郷土料理の研修会の講師をさせていただきました。

また、今年度、協議会は設立50周年を迎えることができました。活動の歴史とともに高齢化による会員の減少が課題となっておりますが、みんなで力をあわせて活動しております。活動は、若者世代、働き世代、高齢世代に分けて、それぞれの世代に合った内容で実施しております。

活動方法の基本としましては、同じ事業を県下で実施し、足並みをそろえた健康づくりをするようにしております。また、減塩については「永遠のテーマ」として長年取り組んでまいりましたが、残念ながら、いまだ全国の中でも摂取量が多いということです。さらに根気よく、地域の皆様にお伝えしていくことが、大切なことと感じておりますので、信州ACEプロジェクトに準じて、減塩や野菜摂取の活動にさらに力を入れてまいりたいと思います。

来年度も引き続き、若者や働き世代に重点を置き、食改の特徴を生かしながら、健康づくりへのお手伝いをしてまいりたいと思っております。

○佐野委員

当市、中野市の取組について申し上げます。資料3の11ページです。

今年度の取組としましては、これまで市の食育推進計画（第2次）により食育を推進してまいりましたが、今年度は計画の最終年度でしたので、最終評価を行いました。その中で、市内の食育を関係する各課の状況を取りまとめまして、今後の課題と取組について効果的な食育推進につなげるための連携強化を図りました。

第2次計画の最終結果では25項目のうち、改善している項目が13、改善されていない項目が11ありました。当市では、メタボリックシンドローム該当者の割合や、野菜を積極的に食べる人の割合などが改善されていないということで、今後の課題として取り組むこと

としたところです。

また、国の食育推進基本計画の重点課題を踏まえ、各事業を推進していますが、食生活改善推進員さんと連携しまして、郷土食の伝承や、学校の保護者参観などでの健康教育をやっております。市内のスーパーマーケットでの普及啓発として、チラシの配布といったことも実施しております。

他には、食育とは少し違うかもしれませんが、昨年度から糖尿病性重症化予防プログラムに基づき、リスクの高い方への注意喚起と、保健指導・食事指導を、地元の医師会と連携して取り組んでおります。

第3次計画については、現在パブリックコメント中でして、年度内の策定ということでやっております。

○宮澤副会長

中野市は、学校給食もレベルが高く、長野県の中で進んでいる地域でございます。

ぜひとも、中野市の取組を県下19の市町村に、伝達していただくようお願い申し上げます。

○堀委員

南箕輪村では、ライフステージにあわせた食育の取組を行っているところです。

母子保健事業として、妊娠期の皆さんには、母子健康手帳交付時やマタニティスクールを開催しています。マタニティスクールは、夫婦で出ていただくために、土日に開催をしております。その際は栄養バランスの取れた食事についても指導を行うようにしており、ご主人にも理解していただきながら、夫婦共同して学ぶという取組を行っております。

それから乳幼児健診、育児相談などの機会を捉えまして、妊娠時から乳幼児期における、それぞれの成長過程にあわせた栄養指導というものを行っています。

小学生への取組につきましては、親子を対象としましたファミリークッキングによる調理教室を実施しています。調理実習等を通して調理の楽しさ、親子一緒に作ったり、食べたりすることの楽しさ、大切さを知ってもらうということに取り組んでおります。

成人に対しましては、取組が難しいところではありますが、各種検診や健康相談の機会などにおいて個別の栄養指導を行っております。

高齢者に関しては、介護予防事業などにおきまして、講座や調理実習を取り入れた教室、または高齢者のみの世帯というのも非常に増えてきておりますので、男性も台所に立っていただくことを目的にして、おやじの料理教室に取り組んでいるところです。

地産地消の取組では、保育園や学校給食へ地元食材の活用ということで、JAさんにご協力いただきながら体にいい食材を届けていただいたり、農業者の方に保育園や学校に向いていただき、子どもたちと交流をしていただきながら、地元の農産物のおいしさを伝えていくという取組もしており、今後拡充していきたいと考えております。また、実際に

農業体験をしていただきながら、「地元の安全な農産物ってどんなの？」というような体験をしていただいているところです。

また、観光面からも何かしようということで、伊那インターから5分ほどのところにあります大島高原に100ヘクタールほどの平地林を用意し、森林セラピーロードとして認定していただいております。健康と癒しの森と銘打ちまして、村内外問わず、多くの方々がウォーキングやジョギング等で利用していただいております。村には観光資源というと、ここしかないものですから、健康と癒しということで、温泉も利用していただいたり、安全な食、健康な食を組み入れるなど、今後ツアー的なものが組めないかなと、模索をしているところであります。

以上、簡単に申し上げましたが、基本的には、村の食育計画に沿って活動に取り組んでいるというところであります。

○宮澤副会長

ありがとうございました。南箕輪村は、ご承知のとおり、大変若い人が多く、成長している素晴らしい村であります。本当に若い方が多いということで、堀さんのお話を聞いていても、はつらつとしたものを感じるところでございます。

平成17年に食育基本法ができました後、長野県では、食育の条例をつくろうかということで大変悩んだケースがございます。私が58人の県議会議員をまとめて、議員発で、長野県食と農業農村振興条例をつくりまして、「山高く、水清く、凜とした風景の本県は」というくだりの前文もかかせていただき、食育の項目を25章に入れさせていただきました。

その後、各市町村の方から食育条例をつくりたいというご相談をいただきました。ぜひとも、県もバックアップをさせていただきますし、本日も出席の皆様は、大変個性豊かな食育展開をされていらっしゃいますので、ぜひとも市長会、町村会でご発言をいただいて、できたら各市町村で個性ある食育条例をおつくりいただければありがたいと思います。これは、私からの要望でございますが、どうぞよろしく願いいたします。

【食の循環と地域の食を意識した食育】

○湯本委員

食育というのは人材があつての食だと思っています。

人材育成についてはいろいろな難しいことがあります。興味のある人もいますが、そうでない人もかなりいて、そういう人たちに食育をどうやって伝えていくかということが、課題になっております。

私達も中学校や高校に出向いて、食育の話をさせていただきました。中学生が出し汁をどういうふうを感じるのかなと思い、昆布だしとかつおだしの2種類を別々に取りまして、反応を見てみたら、中学生の子ども達が昆布だしに大変興味をもって、おいしいと言っていました。今の子どもさん達はいろいろな化学調味料を食べており、味覚が低下した

と言われていますが、私は、そのようなことはないと感じました。だしは、顆粒ですと何の味かわからなくなってしまう、ただこくがあるという感じになってしまいます。しかし、昆布やかつお節などの実物を使って話すことにより、かつお節はかつおの味がしていることや、昆布はどういう使い方がいいのかということがわかり子ども達も納得すると思います。

みそ汁はにぼしで取ってもいいのですが、たまには昆布だしのおすましにして、わかめか何かを入れて薄味にして実際に飲んでみると、素材の良し悪しがわかります。

また、食材を作ったり、飼育をしている高校では、一貫して食材の流れが見られるので、素材の大切さが知らず知らずのうちに身につくのではないかと思います。

他に感ずるところでは、おじいちゃん、おばあちゃんと一緒に住んでいる人は、食育に興味ある人が割合と多いと思います。飽食の時代になり、朝食べなくても、お菓子などいつでも食べられるものがあります。私が子どもの頃を考えますと、昼の弁当が待ち遠しかったですね。今は、時間があれば食べる、時間が来たから食べるかという感じで、お腹がすくという経験がないことがちょっと心配です。

作る方も、指導や伝承を意識することが大切です。昔は職場の先輩のきつい言葉の中にも、どこかに温かみがあり、指導される側もそれをわかっていたのですが、今は怒ると、そこだけが強調されてしまいます。自分が一人前になっていくためには、指導を受ける方も教えられたことを真剣に受け止めることが大事であるということ認識する必要があります。

また、宮澤副会長の話を聞くと、コックもAI化してしまうかもしれないということです。私は、この仕事をしていれば、一生食べていけると教わってきましたが、ちょっと寂しい気持ちです。料理の中にロボットが入ってくると、食事の形態が変わってくると思います。均一性はあるかもしれませんが、人が作って人が食べるものは、形は変わるかもしれませんが、絶対、生き残ると思っています。

将来を考えると、これからは調理師だけの取組ではなく、栄養士とか関係者の皆さんの力を借りたり、学校教育の中にも入っていかないと進歩もしないし、発展もしないと思います。

そのためには、調理師自身の味覚がしっかりしていることが大切です。ある親方さんは、お湯をわかして出汁をとり、塩と酒、みりんを入れると、味見をしなくても、いつも同じ味でした。達人に近いなと思いました。水や食材といった素材の味も大事ですが、熟練した人は、素材の味をうまく調味することができます。それを重視していかないと、いざというときには、困ります。計量スプーンがなくなったら、料理できない人がいっぱいいると思います。味覚がしっかりしていれば、そういうことはありません。

また、余談になりますが、ある家で、お姑さんがスーパーで安売りをしていたので、食品をたくさん買ってきてしまい、賞味期限が切れてしまったところ、お嫁さんが、賞味期限が切れたというだけでみんな捨ててしまったという例があります。先ほどのもったいな

いということにもつながりますが、信頼できる味覚を持って捨てても良いかどうか判断しないといけないと思っています。

他にも食べ過ぎという問題があります。これは、何かにつけて体に良くないので、昔から言われるように、腹八分目を守りながら、実践できるように教えていきたいと思います。

○宮澤副会長

食の奥行きを感じます。また、若い人たちにそれなりのルールを教えていきたいと、頑張っていらっしゃる姿に、敬意を申し上げます。

ただ今、湯本さんや北村さんの話がありましたが、本当に96%のコックさんがAI化によりなくなるのかなと、私はいつも疑問を持っているところでございます。

○坂口委員

私どもは、子どもさん達が日々食べている学校給食への、食材の提供を一番の仕事としています。給食会の中でパンを焼いたり、ご飯を炊いていると思われる方もいるようですが、私たちは小麦粉や米などの食材の提供をパン屋さんや調理場に提供することを通して、学校現場の方が子ども達に食育をするというような後方支援をしている立場でございます。

他にも、長野県産物を活用した献立コンクールや調理講習会などを開催させていただき、長野県産物の良さを伝えたり、栄養教諭、学校栄養職員の技術向上を目指したりする取組もしております。

先般、県庁食堂などで行われました給食週間の普及啓発においては、給食会としてゼリーやミルメークなどの懐かしい味の提供、ソフト麺業者の紹介など、様々な支援もさせていただいております。

しかし、お詫びをしなければいけないことは、パンやご飯、麺に異物が混入してしまうという事案が根絶しないという現状がございます。パン屋さん、あるいはご飯屋さんは、一生懸命子どもたちのために作っていただいているわけですが、施設・設備の老朽化等々からどうしても異物が入ってしまいます。本当にあってはならない事故が起こっているということにつきましては、本当に申し訳なく、お詫び申し上げます。

先般もテレビや新聞でもニュースになりましたが、ガラスの破片が入ってしまったということがありました。原因がはっきりしたわけではありますが、現在、工場では安全確認できるまではパンの製造は中止というようなペナルティも取っております。少しでも、子どもたちに安全・安心な食の提供ができるように、日々努力してまいりたいと思っております。

一方で、今年度末に3件のパン屋さんが辞退、撤退したいと届け出てきております。幸いにも後継工場が確保できましたので、パン等の提供はできますが、地域のパン屋さんがなくなるということで、教育委員会としても、残念だけれども、やむを得ないと考えてい

るようです。パン屋さんの高齢化ということも問題として浮き上がってきております。これからも、子どもたちの健全な成長を願って、食材の安全・安心を最優先として取り組んでまいりたいと思います。

また、これからはこども食堂などにおいても、給食会として何か関わることができないか考えています。公益財団という立場でありますので、定款等、縛られている部分もありますけれども、子ども達の「食」に対して、皆さん方から信頼される学校給食会になりたいと思っております。よろしく申し上げます。

○宮澤副会長

ありがとうございました。

続きまして、食材を生産するほうの立場から、農業会議の事務局長をしておられます小林さんお願いします。

○小林委員

農業会議については、市町村に農業委員会という組織がありまして、農業委員さんが県内に約1,500名いらっしゃいます。委員さんには、市町村の支援や農地の有効利用のために活動していただいております。農業会議はそのサポートをしています。

私どもは、食料生産ということで川で言えばちょうど川上の部分に当たるわけです。その中で、農業を長期的に見ると、地域で育つ子ども達に農業に親んでもらうことは欠かせないことでありますので、食育は非常に重要な取組だと理解しております。

資料3の7ページにもありますが、農業委員会がどんな活動をするかという、2つほど事例を紹介させていただいております。1つは下諏訪町の取組です。小学5年生を対象とした米づくりの取組です。米作りから餅つきまでやって交流するといった取組です。2つ目は松本市において農業委員会、直売所、福祉サービス事業所、サッカークラブ等々と一緒になって大豆を作り、収穫するというような活動です。そういった活動を県内であちこちで行っています。

農業委員会活動も、最近では、農業の担い手に対して農地を集約する活動をしっかりやれというようなことを最優先にと国から言われているわけですが、食育の活動というのは長い目で見ると非常に重要なことだと思っておりますので、来年度も引き続き、遊休農地を活用した子ども達との交流ですとか、農業委員の技術指導、学校と連携した収穫体験などに取り組んでいきたいと思っておりますのでよろしく申し上げます。

○宮澤副会長

ありがとうございました。県内は、77市町村ございますけれども、それぞれの組織で77の取組が農業委員会の方から報告いただけるように、広がりを目指してお願い申し上げます。

食育に対するパワーはちょっと停滞しているような感があるかと思いますが、ぜひとも、お力を貸していただければと思います。

○伝田委員

J Aグループの取組は、資料3の8ページに簡単に記載させていただいております。先ほど長野県食育推進計画(第3次)の概要版のリーフレットを説明していただきましたが、その中に農業体験等を通じた食農教育の充実ということで、食農教育という言葉を使っていたことに大変感謝しております。

J Aグループは食育ではなく、食農教育という言葉を使っております。簡単に言いますと、食育プラス農業ということです。

県内には16 J Aがあり、77市町村全てにございます。その中で農業体験を中心とした取組を全 J Aで行っております。毎年、J A長野県食農教育優良組織表彰をやっておりますが、30年度は J A南信州の竜丘支所の秋のたんぼ学校の取組を優良組織ということで決定しました。中身としましては、地元の竜丘保育園や小学校で、1年間かけて、田んぼでの田植えから稲刈り、最後は米を使ったお料理までの一連の体験や、田んぼの昆虫の観察、昔の農具を使った脱穀等も含めた取組を表彰させていただく予定です。表彰は、3月1日開催する食農教育推進大会の中で実施させていただきます。

それ以外には、30年度は J Aグループの食農教育活動の実態調査を行っておりまして、現在取りまとめ中です。今月中にはまとまるかと思えます。

このような取組を毎年行っております。来年度もこの実態調査を続けていこうと思っております。

○宮澤副会長

ありがとうございました。健康長寿を我々は求めているわけですが、その中で生活指導員と生活普及員の活躍は、非常に他県も注目をしています。

しかし、農協の普及員、指導員も高齢化をして、指導力が落ちているのではないかとという指摘も私の耳に届きます。長野県の農村の強さは、女性が賢かった、すごかったというところから始まるのではないかなと思っている一人でございますので、ぜひとも、今までの農協を引っ張ってこられた農協女性部のパワーを目覚めさせていただくようなご努力をお願い申し上げたいと思えます。

○相澤委員

活動については資料3の8ページに出ておりますので、ご覧いただければと思います。

ちょうど1年前の1月29日に、県庁の西庁舎で、中島副知事さんの音頭で、農業政策課に取りまとめていただき、県庁内の各部局が集まり、信州らしい食文化をどう伝えるか、具体的にどうやっていくかということの一例として、箱膳をやらせていただきました。今

後は、それをきっかけに、学校や、公民館活動などの自治の活動の中で食育をどう伝えていくのかということだと思います。県では、学びと自治の県づくりを総合5か年計画の柱として出ていますが、学びは教育委員会だけでいいという問題ではありません。命を大事にすることを伝える学びや、ふるさとが大事であること、守られているのだということを伝える学びなどを自治の力でどう伝えていくのかということだと思います。

幸い定年退職した団塊の世代の皆さんが地域にはたくさんいて、その中に学校の校長先生や県職員の退職者もおられますので、そういった人たちと連携して学校に行ったり、地域で食育を伝えたり、そのような形ができないかなと考えています。例えば、和食、一汁三菜をどうやって伝えていくのかなどです。平成25年に和食が世界無形文化遺産に登録されましたが、無形文化遺産というのは、そのままにしておいたら消えてしまっていくから、ちゃんと残しなさいということです。それとあわせて、学校の教科書にも載せながら大事にしていこうと思います。

先ほどの小学校長会、中学校長会の先生方の話にもありましたが、カリキュラムの中では、取り組むことが難しいということでした。そこで、私達は栄養教諭の先生たちと一緒に箱膳に取り組みました。今日御出席の塩嶋先生が在籍されている小谷村の小学校でも、子ども達に伝えるには言葉だけではだめかなということで、ツールの一つとして箱膳を使って、「昭和30年代には箱膳を使って食べたんだよ」ということを子ども達に話しました。

また、各地区で箱膳体験に取り組んでいる「信州ひらがな料理普及隊」という組織があります。2年前から活動を始め、現在は53人で取組をしております。

その活動の中で、一番感じているのは、子ども達は食について伝えていないから知らないだけであり、きちんと伝えると、スーっと水を吸い込むように吸収していると感じます。箱膳体験の後に感想文を出してもらっているのですが、来年もこの体験をやりたいとか、今日はいつもと同じ給食なのに並べ方だけでとってもおいしかったという感想が聞かれます。

この取組は、大手企業の三菱電機さんも注目をしており、ホームページにどうしても載せたいということで信州にわざわざ出向いていらっしやいました。鬼無里で撮影をし、和食の一汁一菜、一汁二菜、乾燥野菜の知恵などを発信してくださっています。

先ほど宮澤先生がおっしゃいましたが、食育のパワーが落ちてきている中で、そのような媒体も使いながら食育を広めていきたいと思っています。

今回、当会で作成した資料をお配りしました。中を見ていただくと、最初に、「食べごとの心」というパンフレットがあります。これは去年農水省と一緒に作ったものです。和食が無形文化遺産に登録された4つの理由を食育の現場で伝えていこうじゃないか、そして、それを誰でも伝えられる形にしようとパンフレットを作成しました。「ひらがな料理普及隊」の約50名のメンバーは、これを使いながら地域や学校で普及しています。

私たちは箱膳によって「食べごとの心」を伝えています。1つ目が「栄養、健康、安全」です。先ほどから味覚や出汁の話が出ています。「つ」のつく年齢（九つ）までに嗜好が決

まってくるかとされていますので、私たちは小学校3年生を重点的に普及をしています。信州新町小学校では、4年前から校長先生が学校だよりでどんどん食育の発信をしてくださっているので、PTAと連携を取りながら普及しています。

2つ目が、「一緒に食べること」です。私たちは、箱膳を使いながら共食について具体的に伝えていきます。先日、日大附属中学1年生に話をしたのですが、ぐちゃぐちゃと並べてある料理の並べ替えをしたり、一緒に食べるときには相手の人の気持ちを思いやるのが大切だから、例えばご飯をおかわりするときには一口残して「まだあなたとの関係は続いていますよ」といった気持ちでおかわりをするなどを伝えました。また、歩き方、会釈の仕方、お辞儀の仕方なども一緒に話をしました。

3つ目が「ふるさとの無事」です。ふるさとの無事については、農業会議やJAの方からもお話がありましたが、自然や農地や、村の企業が食を守っているのだよということです。

そして4つ目が「いのち・感謝・祈り」です。なぜスプーンやフォークは縦に置くのに、箸は横に置くかということ、箸は他者の命と自分の間にある結界という意味です。そして、いただきますという言葉により自分と他者の命の結界を解いて他者の命をいただくということです。このように日本の文化もあわせて伝えていくことも大事なかなと思います。

このリーフレットは、小学生版と中学生版、高校生・一般向けに3種類のパンフレットをつくりました。信州オリジナルで、食の作法も一緒に伝えていきたいと思い、おじぎの仕方やことわざなども入れています。これを作ったことによって、ひらがな料理普及隊の皆さんも、自信を持ってしゃべれるようになってきて、どんどんいろいろなところで話をするようになってきています。それがまた健康にもつながっているのかなと思っております。同時にクリアファイルも作りましたので、ここへ資料を足していき、マイブックのような形にしてもらったらいいかなと思います。

長野県食育推進計画（第3次）の54ページにも「食への感謝と作法を伝える『箱膳』」ということで、載せていただいておりますし、塩野入先生の学校でも、ずっと箱膳を実施させてもらっています。千曲市は非常に行政が協力的ですので、箱膳を市役所から持ってきてくれます。

小学校でも箱膳に取り組んでいます。最初は自校給食の学校だけでやっていたのですが、センター給食の学校でも食缶で持ってきた給食を教室で箱膳に並べ替えてみてもらいました。それだけでも給食の見方が全然違ってきます。記憶に残る食育体験を目指しております。

今日お配りした資料はコピーしてもらって結構ですので、どこかで活用してもらえたらうれしいです。

○宮澤副会長

ありがとうございました。今日は観光部がおりませんが、この箱膳を体験していただき

たいと思います。武蔵野市は体験旅行を小学校、中学校でしています。長野県にも来ていますが、その中の一つに、食育を入れるというのも一つの手だと思います。箱膳は非常に注目されていますので、農文協さんにつなげていただいて、県内の学生や子どもたちにも、箱膳のような形で食育を進めていただくようお願いします。

○野村委員

30年度の取組といたしまして、信州の味コンクールを開催しました。特色ある地域食材や郷土料理の良さを見直し、健康長寿につながる食生活等について考える機会となりました。ちなみに今年は、佐久市から出た「長者原キャベツの肉巻きフライ・雁喰味噌のソース添え」という料理が表彰されました。地域の食材をたくさん使った料理ということで、とても大切なことだと思いました。

それから、信州の食と農のセミナーを開催しました。これは県下各地で行っており、佐久市では小学6年生以下の子どもを対象に、「親子・食と農の体験教室～農業の現状、昔と今」と銘打って、農業者の青年クラブと連携して、育てたそばを収穫、脱穀、石臼による粉挽きを行いました。最後はそのそば粉を使ってそば打ち体験をしました。そばの収穫から粉を挽き、そば打ちまでを体験したことで、口に入るまでにいかに多くの時間と労力がかかるかを実感できたことは、食べ物に感謝して残さずに食べるということにもつながると思うので、とてもよい体験ができたと思いました。

それから、4回シリーズで行った講習会の郷土料理の回では、お正月前ということで、おせち料理と酒の粕煮というものを作りました。鮭の粕煮は苦手という小学生の男の子が自分で作った料理は本当においしそうに食べている姿を見て、その母親がびっくりしていました。ほんのささやかなことではありますが、体験することの大切さを痛感しました。

それから、牛乳・乳製品利用料利講習会を開催しました。一般消費者を交えて、栄養バランスがよく、カルシウムを多く含んだ牛乳を使った講習会ということで、国産牛乳、乳製品の利用の拡大を図ることを目的に、私たちの活動の様子を広く知っていただく仲間づくりのためにも、定期的を実施しています。

○宮澤副会長

ありがとうございました。作ってもらう立場から、自ら作って食べる、食べてもらう、この立場がちょっと変わることによって、子どもは大きく成長するというお話をいただいたところです。

○菊池委員

マイスター協会では、農村女性ネットワークながのと重なるのですが、信州の味コンクールを開催いたしました。商品開発、創作ふるさと料理ということで表彰もありましたが、今回は高校生の応募もあり、こういう機会を通して、地域食材や郷土料理などに関心を持

ってもらえるようにアピールできたらいいと思います。

新農村女性チャレンジプラン推進モデル事業では、県内各地区の支部において「食でつなげる知恵と技」ということで活動を行っています。私たち長野支部では、昨年度「やしょうま講座」を開きました。作れる方は大勢いますが、人によってコツが違うということですので、改めて開催しました。

また今年度は、「ジビエ講座」を開催しました。鹿やいのししの肉をもらっても、調理の仕方がよくわからないということがありましたので、講座を開き、鳥獣被害などの話を聞いたり、ジビエ料理のトリミングの仕方とか、肉の扱い方、注意を聞きました。

次に各地区における食育活動ということでは、大豆栽培や味噌づくりをしているところが一番多いです。伝統食の伝承や、先ほどお話があった箱膳の学習会とか、乾燥野菜の作り方などを行っている地区もあります。

各地区で活動が違いますが、地域食材や郷土料理、伝統食を大切に考え、これからも各地区で継続して食育に取り組んでいきたいと思っています。

○宮澤副会長

ありがとうございました。地産地消や食文化の伝承の観点からお話をいただきましたが、食の安全ということも含めてお話をちょうだいしたいと思います。

○清澤委員

資料3の3ページに細かい事業の内容を載せてございます。

協会では、営業者向けのHACCPの考え方に基づく衛生管理講習会を開催しております。昨年6月に食品衛生法が大きく改正されまして、HACCPという自主管理の手法がすべての食品取り扱い営業者に義務づけられました。

今までは、最終の製品が安全かどうかを検査して確認をしていくという手法でした。例えば100個食品ができたとすれば、その中から1つだけ抜き取り的に検査をして、残りの99個は安全だろうと判断するものです。全部を確認していたら食べるものがなくなってしまうという話になりますので抜き取り検査をしていました。

それに対して、新しいHACCPという考え方は、原材料の状態から食べる状態になるまでの間の危害要因をすべてチェックし、その危害要因をどんどん外して行って、安全に作れるプランを考えるという手法です。始めから危害を除去していますので、作られる食品は理論的には全て安全であるという手法です。

HACCPが義務化されるということで、その方法を営業者の皆様方にご説明等をさせていただき、実際にやっていただく方法を勉強していただいています。基本的にこれは行政の仕事ですが、その一部を私たちも一緒にさせていただいています。

次にノロウイルス食中毒防止セミナーや、食品衛生責任者の講習会を行政と一緒にさせていただいています。ノロウイルスの食中毒については、例年大きな規模で出ていますが、

ノロウイルス防止の一番のポイントは手洗いです。口からウイルス等が入らなければ、食中毒は起きません。口から入る元は手についているということになります。また、手についているウイルス等は食品について口に入るとということにもなりますので、とにかく手をきれいに洗えば、いろいろな食中毒は防げるという前提のもとに、手洗いマイスター制度というものも行っています。

最後に、「食の安全・安心 五つ星事業」というものを実施しております。これは日本食品衛生協会という私たちの上部機関が行っている事業で、全国的に行っているものになります。五つ星というのは、食品が安全に作られているという状況を5つの段階にわけまして、そのそれぞれの段階がちゃんと網羅されているという施設には、星を5つ掲げていただき見える化をしています。それを消費者の皆様方に確認をいただいて、このお店はちゃんと衛生管理をしている店だというように安心してご利用いただけるというような事業でございます。

次の4ページには、31年度の取組を載せてあります、今年度と、ほぼ同じ内容になっていますが、HACCPの広報は、31年度は今年度より具体的にやっていくよう準備を進めているところです。

○関委員

長野県が長寿日本一になったのは、ここにいらっしゃる皆さんをはじめ、長年にわたって取り組んでこられた多くの関係者の皆さんの努力の賜物かなと改めて感じております。本当にありがたいことだと感じます。

生協連としましては、現在、基本的には、先ほどお話しされた皆様もおっしゃったように、食事バランスや減塩を大テーマに各種取組を進めております。

長野県生協連ニュースを別紙でお配りさせていただきました。JAの皆さんをはじめ各取引先の皆様と連携させていただいて、大学生にも地元食材の再発見していただくということで、食育ランチを提供しております。

ひとつ重視しておりますのが、情報発信に際しましては、必ずしっかりとエビデンスに基づいているということです。科学的知見の裏づけが明確であることを情報発信しています。

問題意識としましては、この計画でも重点として掲げている、食のバランスについてです。今メディアで、〇〇を食べるとどうなるとか、これはスーパーフードで食べると健康になれるというようなことが紹介されていますが、エビデンスが不明確な情報があふれていると感じております。これらの情報は、県民の食事のバランスを阻害して、さば缶ばかりや納豆ばかりなどのばかり食べを助長し、偏食を招きかねないと思います。やはりメディアの力は大きいと思います。メディアからの情報に対して、私たちも正しい科学的知見に基づいた情報発信をしていきたいと思っておりますし、県の皆さんも、一つ一つテレビの内容を否定するということではできないと思っておりますが、正しい情報を意識して発信してい

ただくことをお願いしたいと思います。

○吉原委員

消費者の会は環境問題、くらしの安全、詐欺などの消費者にかかわる問題について取り組んでいます。その中で食に関する取組といたしまして、地区連絡会での食育に関する学習会、乳製品工場の視察研修や、健康と安全・安心な食についての学習会、南信地区消費者フォーラムにおいてエシカル消費に係る事例発表・グループワークの実施、県食品衛生大会へ出席などを行いました。

市町村消費者の会の取組といたしましては、遺伝子組み換えのない大豆での味噌づくり、いらぬ油を利用した石鹼づくり、フードバンクやフードドライブへの協力、エシカル消費に関する学習会、パネル展示や啓発などです。

それから、エコクッキングの開催、食品ロスの勉強会への参加、消費生活展への参加も行っております。31年度もこれらの事業を継続していきたいと思っております。

【信州の食を育む環境づくり】

○鶴岡委員

取組の概要は資料3の8ページ、9ページに記載してあります。

食育には、大きな問題が3つあります。1つ目は先ほどから出ていますとおり、朝食の欠食です。これは、子どもは年々数字が下がっていますが、若い世代が高止まりで下がってこないという問題があります。

2つ目は、主食、主菜、副菜をバランスよく食べることです。子どもたちがバランスのよい食生活を身に付けられるようしっかり、普及啓発をしていかなければならないと思っております。

3つ目は、食文化の継承です。食育に関する意識調査をしている中で、「あなたは自分のところの食文化を伝えていきますか、伝わっていますか」という問いに対して、全体で38%しか伝わっていないという結果であり、6割以上の方は伝えていない、伝わっていないという結果でした。先ほど相澤様から「伝えないとなくなってしまう」というお話がありましたが、食文化を伝える努力をしていかなければならないと感じています。

この3つの問題について、関東農政局としてもしっかりやっていかなければいけないなと思っております。

特に若い世代、20～30歳代と高校生に重点を置いて取組を実施しています。なぜ、高校生を入れるかというと、高校生は食育のエアポケットだからです。中学生までは義務教育で様々な教育の機会がありますが、高校の3年間は、ちょうど食育が切れてしまう時期です。そこをしっかりとやって、大人になっても、乱れないようにしようということです。また、朝食の欠食がいつから始まるかを調べたところ、7割以上が高校卒業以降でした。つまり進学したり、就職したりしてからの朝食欠食が7割以上になっています。ですので、

そこも高校3年のうちに大切さを知ってもらうというのは大事ということです。

そんな中で、今年度「バランスの良い日本型食生活が強い選手を作る！」ということを経験として、プロ野球のヤクルト球団、中学硬式野球クラブチーム、花咲徳栄高校と一緒に、食育のセミナーを開催しました。私達がパンフレットを配って、「バランスよく食べよう」と言っても、なかなか響きません。それだったら、響いてくれる人たちに言ってもらったほうが参考にしてもらえるかなということで、プロスポーツの一流選手たちに食生活について話をしてもらいました。

そのときの花咲徳栄高校の発表がものすごくよかったということで、食育推進に関する実践者との連携強化として交流会を開催しました。テーマは「君たちが主役！次の世代へ広げよう・つなげよう食育の環」です。食品関連企業の担当者や農林漁業者、高校生などがグループにわかれ、ディスカッションを行いました。

○宮澤副会長

それぞれ真剣に食育推進にお取り組みいただきまして、ありがとうございました。

発信力というのが、皆さんからの共通したご意見になると思います。これは31年度の大きな課題として、活動だけでなく、みんなでもっと発言していきたいと思います。

県庁から各課の担当がお見えでございますが、各関係機関・団体の皆様がそれぞれ真剣勝負でお取り組みいただいておりますので、しっかりサポートしていただきまして、成果の上がる来年度になってもらいたいと思います。

○事務局（原 健康増進課長）

本日は、宮澤副会長はじめ委員の皆様にお忙しい中ご出席いただき、感謝申し上げます。また、皆様には日頃よりそれぞれのお立場で県民の食育の推進に尽力されていることに重ねて御礼を申し上げます。

今年度は長野県食育推進計画（第3次）がスタートしてから初めての会議となりました。第2次計画では、食育ボランティアの数が増加するなど関係者による食育の取組が広がってきていると感じています。しかし、まだ課題も多いことから、これからも、県民の健康づくりや信州の食の継承・発展のために、本日皆様からお話いただいたことを受け止め、一層の食育推進に努めていきたいと思っております。

皆様には、これからも長野県の「食」に関する取組をそれぞれのお立場で進めていただくとともに、お互いに協力、連携しながら、食育の推進にご尽力いただくことをお願いして、御礼のことばとさせていただきます。

4 閉 会