

平成29年度信州の食を育む県民会議（第2回）

日 時 平成30年2月13日（火）

午後1時30分から午後16時まで

場 所 長野県庁議会棟404・405号会議室

1 開 会

2 あいさつ

○ 宮澤副会長

皆さん、本日はお忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。

1月の終わりから2月の初めにかけて、ベトナムを訪問しました。長野県とホーチミン市は友好交流連携都市ということで、それぞれの学校を回ったり、ご家庭に伺ったところですが、その中で家族の絆や、伝統の食事を大切にしていることに感銘を受けました。また、ベトナムの方から、長野県は健康長寿日本一というお話がありましたので、私からも長野県の食について少し説明したところでございます。

長野県では、第9回の全国食育大会を開催しましたが、その席上で、知事と長野市の加藤市長さんと私の3人で、信州ACEプロジェクトのキックオフをやったことを思い出します。

改めて山本部長を始め、県の皆さん、市町村の皆さん、また食育に関わる人たちが長野県の食育を推進していただいていることに改めて感謝申し上げます。

今日はこれから第3次の食育計画の案についてご報告があるということですが、健康で長寿と言われるように、私たちは、食べる空間や環境などを受け継ぎながら次世代へつなげていかなければと思っております。

今日は、皆様からご発言をいただく時間をとらせていただきます。どうぞご協力をお願いいたします。

○ 山本健康福祉部長

健康福祉部長の山本と申します。宮澤副会長を始め委員の皆様方にはお忙しい中、本会議にご出席いただき、また平素からそれぞれのお立場で、地域において食育にお取り組みいただいていることに改めて感謝申し上げます。

本日は、主に第3次の食育推進計画についてご意見をいただくところですが、昨今の状況を見ると、子ども達を始め、全ての世代にとって食育というのは非常に重要だと思っております。

県の総合5か年計画においては、「学び」と「自治力」を政策エンジンとして県政を考えていこうということで計画を立てているところですが、食育もこの「学び」と「自治力」が基本になるのではないかと考えています。

また、5か年計画では、難しい課題を解決するために、チャレンジプロジェクトというものが設けられております。これは、現行法令やこれまで私たちが培ってきたものを継続するだけではなく、困難にどう立ち向かっていくのかという新たな取り組みを考えようというものです。

この会議においても、ぜひよい議論をしていただき、食育推進のために、今後どのようにしていくかという具体的な取り組みや、連携について前向きなご意見いただければと思います。

皆さんの御意見を踏まえて、県としても、それを次回以降の会議にフィードバックしていければと思っていますので、ご意見をいただければと思っています。

本日はどうぞよろしくお願いいたします。

3 会議事項

- (1) 長野県食育推進計画（第3次）の概要について
資料1-1、資料1-2、資料1-3：事務局説明
- (2) 長野県における食育関連事業について
資料2：事務局説明
- (3) 構成団体における取組について

○ 宮澤副会長

それでは、信州の食を育む県民会議の各構成団体の皆様から、今年度の取り組みなどについて、第3次計画の柱に沿ってご発言をいただきたいと思います。

【若い世代への食育】

○ 保育連盟 武田委員

保育連盟としましては、給食委員会や保育研究大会の食育分科会において食育を進めています。

給食委員会では、調査研究活動を行っており、園で行っている食育活動の成果を年度ごとに冊子にとりまとめ、県内の市町村、保育園等に配布して、現場で活用していただいています。委員には、保育士、栄養士、調理員が含まれております。

今年は、所属する園や市町村での取り組みを「クッキング」「栽培」「保護者への支援」「調理室のかかわり」「地域とのかかわり」「その他」という6項目に分け提案・報告していただきました。今後、保育指針の改定を見据え、研究していくことになっています。

また、毎年長野県保育研究大会を開催しています。2日間の日程で行っていますが、その中の2分科会を食育というテーマにして、各園の状況を発表していただき、その発表を聞いて、保育に活用するための意見交換を実施しております。

○ 幼稚園・認定こども園協会 大森委員

幼稚園では、認定こども園と一緒に食育の年間計画を作っています。30年度から新教育要領が始まり、「心身ともに健康な体」が目標となっています。幼児期の食体験は、心や体をつくる成長にはとても大切だということで、どの園も園目標の中で食育年間計画を作成するように心がけています。

また、園の食育活動では、春の七草とか、草だんごなど季節の食を取り入れながら、思いきり遊んで、お腹がすいたよ、おいしくご飯食べようという経験をさせています。最近では、幼稚園・認定こども園も給食の日が多くなってきています。主体的に対話をしながら、深まりのある生活をしようということも幼稚園の大きな目標ですので、子ども達は食を通じて食べることの楽しさを体験しています。

他にも、子ども達がミニトマト、じゃがいもやさつまいもを作り、食べるという取り組みの他、「青いトマトがだんだん赤くなるのはどうしてかな」、「今日は幾つなったよ」など食を通して子ども達の知育・徳育を含めて学んでいます。じゃがいもをたくさん作っても、畑が遠いため、なかなか畑の様子を見ることができず、じゃがいもを枯れてから掘るということがわからなかった子ども達が多かったので、今年は園の前のプランターにじゃがいもを撒き、毎日じゃがいもの様子を見て、枯れなければ収穫ができないんだということを学ぶ、そうすると一つ一つに愛着がわいて、今まで食べなかった子ども達も食べるができるという取組を最近お聞きしました。

このように、小さいうちから実体験を通して、食べ物に対する愛着や、作っていただいた人への感謝の気持ちを持つことができます。また、近所の方に作り方を教えてもらったり、お店に行って、「これはどこで採れたの？」と聞くなど地域の方との交流することで、社会との関わりが持てるような教育をしましょうということが、幼児教育全体に通じる考えです。園では食育に限らず、子どもが主体的に対話を通して生活を深める、そんな幼児教育を進めるということを心がけています。

○ 宮澤副会長

ありがとうございました。トマトの成長や、収穫の仕方まで教えていただけるということで大変ありがたく思っているところです。

○ 栄養教諭・学校栄養職員部会 塩嶋委員

29年度の取組としましては、小中学校において、学校給食を教材として活用し、食に関する指導を展開しています。食に関する指導については、教職員との連携、個別

指導、保護者・地域の皆様との連携という3つの柱で進めています。

お手元に、カラーコピーをお配りしました。「学校における児童・生徒の食の課題への取組」というところをご覧くださいいただければと思います。

私たちの部会では、3年に一度、児童・生徒の食生活実態調査を行っております。その中で、子どもたちが毎日朝食をとらない、または時々とらないという習慣のある子ども達が1割を超えているという実態がありました。朝食の内容についても、野菜が少なく、バランスのとれていない食事をしている児童・生徒が3分の1から半数いました。また、高校生になっても、家族や仲間との食事が楽しいと思うような子ども達になるよう働きかけていきたいと思っています。

このような課題を意識して、地域や学校において指導の展開をしています。しかし、食育の中核となる栄養教諭や栄養職員の数は限られていますので、どの学校にも同じような指導をしていくことができる体制を整えることが課題だと思っています。

30年度の取組としましては、さらに学校給食の充実と普及啓発を推進し、第3次食育推進計画の具体的な施策を踏まえて、食に関する指導の充実を図っていききたいと思います。

また、食品ロスへの取組や食物アレルギーの対応、給食献立の見返し、和食・郷土食・伝承、地域食材の使用など食育に活用できるような研修を行いたいと思います。

○ 宮澤副会長

栄養教諭・学校栄養職員部会の先生からのご提案でございます。市町村や県の行政関係の皆さん方もぜひこれを参考にしながら、食育を進めていただければと思います。

○ 長野県PTA連合会 黒岩委員

今年度の取組といたしましては、様々な会議に出席した際に、いただきました資料等を会員の皆様に配布し、情報発信をしました。

また、子どもの食や保護者の食を考える機会としまして、各校での学級懇談会において食育をテーマとした話題提供やディスカッションを行い、保護者に興味、関心を高めていただけるような努力をしております。食育は、身近な話題ですので比較的懇談も盛り上がるようでした、それを機に少し親子で向き合える時間を増やしてみようかなとか、一緒に食事をつくってみようかな、もしくは野菜を育ててみようかなという気持ちに発展していったらいいなと思っています。

また、連合会のホームページやフェイスブックによる情報発信の中で、献立の紹介や、家庭教育における食の重要性についての話題を提供しながら、保護者に何か気づいていただけたらなと思いい情報提供しております。

今後の取組としましては、子どもたちの健やかな成長や保護者・教職員の皆様の健康づくりの基盤となる食のあり方について関係者と連携しながら、情報発信や懇談会

等、気づきの機会を設けていきたいと思っております。

○ 司厨士協会 丸山委員

司厨士協会は、文化遺産である食文化を子どもたちに伝えるために、フランスで始まった味覚の教育活動として、「味覚の授業」を毎年10月の第3週に学校を訪問し、開催しております。本場フランスでは25年以上続く活動ですが、日本では本格的にスタートして6年になります。長野県でも6年前にスタートしました。子ども達に食のプロフェッショナルである会員から味の基本、味わう楽しみ、食文化を学んでもらいます。

授業の内容ですが、味覚、臭覚、視覚、聴覚、触覚の五感を使って、塩味、酸味、苦味、甘味、うまみを感じるために試食を行います。授業内容としては、小学3、4年生には試食のキットを使用し、食に関する言葉や、目で見ると授業を実施します。また、5年生、6年生にはこのほかに調理実習を行っています。授業の終わりには、長野県農政部から、旬ちゃんも登場していただきます。

この取組により、子ども達の五感が鍛えられ、食の世界が豊かになり、自分たちで調理したという達成感、満足感を体験してもらいます。また、生産者に対する感謝の気持ちやお母さんの作った食事に感謝しながらいただくということも伝えています。

○ 宮澤副会長

若い世代に対する食育というのは本人だけでなく家庭や、さまざまなものを考えていかなければならないということがあるのではないかと思います。

また、共食という言葉がございしますが、共食の重要性については、文部科学省においても、早寝、早起き、朝ごはんを推進しています。秋田県は、「早寝、早起、家族そろってテレビをとめて朝ごはん」を行っています。朝食の時に、「学校はどうだった？」など話を毎日するようにしているなど、そこでの空間の持ち方が重要であり、ただ共食という言葉だけで済ませていいものかどうかと思っています。

先ほど、小中学生とも朝ごはんを食べていない人たちが1割くらいいる、また、3人に1人は朝ごはん野菜を食べていない子がいるというお話がありましたが、お話をお聞きして、私どもは、今自分たちがやっている事業をさらに深めていく時期に来ているのではないかと感じたところでございます。

○ 長野県学校給食会 坂口委員

給食会では、学校現場で行っている食育を側面から支援しております。例えば、子どもたちに安全・安心な食材を安い値段で安定供給をすることで、子どもたちの食育を支えていくということです。

また、長野県産物を主に取り扱っております関係で、地場産や長野県産物を活用し

た学校給食のコンクールや調理講習会等、献立にかかわる講習会を開催させていただいております。栄養教諭・栄養職員の先生方と一緒に学び合いたいと思っております。

また、OBの栄養職員が後輩を育成したいということで、毎年4地区で和食を中心とした調理の基本、教材化の講習会を開催しています。給食会が全面的にバックアップしておりまして4年間、続けております。

このような中で、課題としましては、給食の主食であるパンや麺の回数が減り、パン屋さん、麺屋さんの経営が苦しくなっているということです。加えて、少子化ということから更に作る量が少なくなっています。この3月にも佐久、南信、諏訪のパン屋さんが撤退するという状況です。その後引き継いでくれる業者を探すために、非常に苦勞しています。これからは、加工工場への何らかの支援が必要になってくるのではないかなと思っております。

平成30年度は、現在の取組をさらに充実させるために頑張ってもらいたいと思っております。

○ 宮澤副会長

ありがとうございました。

それでは、世界一の健康長寿を目指す食育という観点に入らせていただきたいと思っております。

【世界一の健康長寿を目指す食育】

○ 長野県医師会 岡田委員

平均寿命と健康寿命の差が、10年前後ございます。それを医師会としても課題として考えています。その中で2つほど大きな問題があると思います。

1つは、幼児期からの食事と栄養についてです。小さい頃からの生活習慣の積み重ねによって平均寿命と健康寿命との差が縮小できるようになるのではないかと思います。

それから、もう1つは、高齢者をターゲットにしたフレイル予防ということです。フレイル予防のためには、運動、栄養、社会参加がございます。その中の栄養については、食事を栄養やカロリーだけでとらえるのではなく、口腔の機能、口腔ケア、オーラルフレイルということも重要になってきます。ただ栄養のあるものを食べればいいのか、歩いて健康になればいいということではなくて、もう少し他の手段も考えていかなければいけないというように考えております。

○ 宮澤副会長

先生から、歯科予防についてお話しいただきましたが、県の予算の中に、関連予算がございます。予算についても一緒に拝見していただきながらご意見を深めていただ

きたいと思います。

○ 長野県歯科医師会 清水委員

平成29年度の取組ですが、歯っぴーながの8020推進県民大会を開催しました。その中で、「歯を治して健康寿命を伸ばしましょう」というテーマで、東京大学医学系研究科の鈴木淳一先生に御講演いただきました。歯周病菌が入って、身体全体の病気につながるということをおっしゃっていました。私たちも歯周病予防をすることによって心身とも健康になれるということを全県的に発信していきたいと思っています。

次に、学校歯科保健研修会におきましては、福岡県の内田道子先生に講演をいただきました。「子どもたちにとって本当に今、大切なものは何だろう」と題して講演をいただきました。口は命の入口、病気の入口であるということ、また、子ども達はお母さんたちに愛されて生まれ、地域とともに成長していくということをお聞きしました。

今、一番の問題は大学生になり家を離れると、子ども自身が食事の支度ができないということです。これは、成人したときの健康問題につながると思います。

30年度におきましても、いろいろな先生を招いて研修を実施し、口の中の大切さを訴えていきたいと思っています。

昨年も言いましたが、今、小学校では弁当の日を行っているということですが、この取組は子どもにとってはとても大事で、自分で弁当を作ることによって食事の大切さというのがわかってくると思っています。

また、こども8020推進事業も実施しております。これは、小学校4年生、5年生を対象に口の中の大切さを勉強していただき、子ども達から下の学年に伝えていくという試みです。希望していただければ、どの学校でも実施できますのでよろしく願います。

○ 長野県栄養士会 廣田委員

栄養士会の活動については、皆さんのお手元の参考資料2の1ページから2ページにかけて記載してございます。栄養士は食べることに関する専門職でございますので、各職場において小さな頃からお年寄りの方までの食に関わっております。

長野県の食に関する課題として、野菜は全国1位の摂取量ですが、継続していくことが大事であるということ、また、食塩摂取量が多いというお話がありました。その課題を解決することを狙いとしまして、県内7支部で一般の方たちを対象に「野菜たっぷり適塩キャンペーン」として普及啓発を実施しました。

また、子ども達への食育として、野菜を食べるということの意識づけを目的として、「長野の野菜はおいしいよコンテスト」を実施しました。

そして、今回の3次計画では、高校生、大学生は大きなターゲットになっていますが、栄養士が職場において関わるチャンスがないのが、この高校生と大学生です。こ

ここに働きかけることができればということで、本年度から高校生の食育出前講座を実施しておりますので、今後更に充実させて参りたいと思います。

他にも、糖尿病の公開講座を県下7支部で実施しました。これは、健康リスクが生じた方たちへのアプローチということで実施しております。

次年度につきましても同じような形で各会員の皆さんが実施していること、会としてやっていることの連携を図りながら、充実した活動をして参ります。

○ 長野県食生活改善推進協議会 六波羅委員

県食改としまして統一して実施しております事業につきましては、取組内容の6ページに載せていただいておりますので、ごらんいただきたいと思います。特に、ここ2年間は、高校生と働き盛りの皆様を対象とした食育に力を注いでおります。

このごろ、成人を対象に複数の市町村で食生活、食習慣を中心に調査をされた先生からお話を伺ったのですが、噛める歯があっても、少し固めの物が出ると食べない。噛まないのではなく噛めない。また、自分の好きな物ばかり毎日食べるなど、食事の大切さを理解されていない人が多く、結果的にさまざまな病気へとつながっているということをお聞きして驚きました。その先生は、小さいころからの食育の大切さを実感しておりますと強調されておられ、私たちが改めて自分たちの活動を振り返ったところ。。

私たち食改は、保育園児から高齢者の皆様を対象に、生涯食育として地域に根ざした活動をさせていただいておりますので、今回の食育推進計画を参考にさせていただきながら、年齢別の課題に沿った、細やかな食育活動を展開してまいりたいと思っております。

(休憩)

○ 宮澤副会長

続きまして「食の循環と地域の食を意識した食育」というテーマに入らせていただきたいと思っております。

【食の循環と地域の食を意識した食育】

○ 長野県調理師会 湯本委員

調理師会は11支部あります。現在、1支部が休会中ですので、10支部で「しなの食大学」を開催しています。29年度は「発酵食品について」をテーマに開催しました。私どもは調理師ですから、発酵食品でおいしいものは作れるのですが、栄養や、健康については話をすることができないので、そのような内容も講師にお願いしながら、しなの食大学を開催してきました。

30年度におきましては「乾物」をテーマに開催します。乾物の取り扱い方とか、戻し方というものを研修していきたいと思っております。

また、食品ロスということに関してですが、各自が自覚していかなければいけないということを感じております。例えばキャベツを例に挙げると、1人前の料理に使用するグラム数を出し、食べる人の人数をかけ全体のグラム数を出しますが、キャベツを1玉買ってきて必要分だけ使用し、残りは廃棄してしまうということではなく、廃棄する前に料理に使ってしまうということも考えなければいけないと思っております。

店をやっている方は、食材のいい部分をお客さんに提供し、残りは賄いに行っているところもあると思うのですが、廃棄ということにもっと危機感を持っていかないといけないと思います。

また、最近、行事食の恵方巻きを廃棄する場面をテレビで見ました。これは、賞味期限、消費期限が切れたから廃棄するという考えなのですが、まだ食べられるものを捨てるのは残念だと思っています。たとえば、廃棄する前に安く販売すれば、助かる人も大勢いると思うので、そんなことも含めて食の循環を大きく捉えて、素材を無駄にしないこと、生産者のご苦勞を感じながら感謝して食べるということが大事だと思います。

飲食店には、見込み仕込みというのがあって、このぐらいお客様が見えるだろうなと予想して仕込んでいるわけですが、来なかった場合にはそれがロスにつながります。例えば、メニューごとに何人来たら打ち切りというような考えを持つことも良いのではないかと思います。見込みで仕込んでいるとどうしても食品ロスが生じます。このようなことを経営者が料理人とよく話し合いをして、材料が切れたときにはそのメニューを止めるなど、予め具体的な対策をとらなければ、日本は本当に豊かな国になっていかないのかなと思っています。

また、食事を作れない若者の話が出ましたが、3年ぐらい前にNHKの番組で、沖縄の100何歳のおばあさんが毎日「長生きしますようにとお願いしている」と言っているのを見ました。年をとっても働けるうちは、仕事を持って働くというのがいいと思います。子どもの頃の食育が一番大事ですけれども、やはり、先ほども話が出ましたが、社会人になって、食事が作れないということは問題だと思っております。年を取ってから、気をつけても手遅れで、働き盛りの30代、40代、50代が、老後のことを考えて自分の健康は自分で考えなければいけないと思います。そのためにも料理が健康に結びつくような中身であってほしいと思います。このようなことを、心がけている店もあります。ただおいしいものを食べて満足するのではなく、体にいいものを食べることで、年老いてからも健康であるということに結びつくように指導したり、また勉強させていただければと思います。

○ **宮澤副会長**

食品ロスの問題のことについて、環境部から何かありますか。

○ **資源循環推進課**

食品ロスの問題ですが、全国でも問題になっております。松本市で実施している30・10運動が有名ですが、県としましては30・10運動を推進していきたいと考えております。

○ **宮澤副会長**

湯本委員さんの方から、見込み仕込みという問題、つまり発注の問題等もあるということでご発言がありました。また、30歳、40歳の社会人の食育というものを考えていただくことが重要ではないかというご発言もありました。この2つのお話から、腹八分目の仕込みということをお聞きしたわけですが、事務局におかれましては、しっかりとご対応いただければと思います。

○ **農業会議 小林委員**

私どもの組織は、地域の農産物や食文化への関心を持ってもらうことと併せて、地域で生産現場の理解をもっと深めていただくということを目的に、活動をしています。

8ページに、農業委員会の活動が例として挙げてございます。一番上の項目は中川村です。大根を保育園の園児と一緒に収穫し、それを食材として地域へ出していくといった取組です。また、次の例は上田市です。これは、小学校を対象に大豆の手づくりをやっているということです。3つ目は長野市ですが、農業委員さんが市内の小学校を回って農業に関する話をしているということです。ほかにも、小諸市では市民と一緒に「ばれいしょ」をつくるなど、各地域の農業委員会で小学生や園児、親子を対象にして生産から収穫、食べるという体験を通して地域の農業を知っていただくというような取組を実施しております。

30年度も引き続き地域の食に関心を持っていただき、生産の場に光を当てていくような取組をしていきたいと思っています。

○ **J A長野中央会 丸山委員**

8ページに現在取り組んでいる内容等を記載をさせていただきました。県内には16のJ Aがございまして、規模は大小ありますが、幼児や小学生と一緒に植えつけから収穫、加工をして味噌を作るなど、さまざまな活動を実施しております。

小林委員さんからご発言がありましたが、食べ物ができるまでの過程を一緒になって体験したり、安全・安心について子どもの頃から理解をしていただきたいと思います。また、県農政部ともコラボをしまして、県産、または基本県産、少なくとも

国内産を中心に消費者に買っていただくような取り組みをさせていただいております。

食育について J A で平成29年度の開催が163活動実施と書いてあります。生産から収穫まで一連の年間カリキュラムを1コースとして年間延べ日数で1日のものから、10日を超えるものまで全部で163コースの実施となっています。行っています。また、他にも地域の皆さんへの手伝いを加えますと、さらに多くなると思っています。

先ほど、学校関係の委員さんも出席されていますが、ぜひお声がけいただければ、圃場の手配や栽培のお手伝い、女性部では食材を活用した料理教室などもできます。料理教室ができるような場所を持っている支店、支所も多くありますので、ご協力ができると思っています。地域において食育や農業の大切さをご理解をいただければありがたいと思います。

○ 宮澤副会長

食生活改善推進協議会や農村女性ネットワークなどの、農村生活マイスター協会など会員が減少してきております。女性はしっかりと組織をお持ちでいらっしゃいますので、ぜひ連携していただきたいと思います。食育は皆さんに共通することだと思いますので、皆さんの交流、連携をお願いいたします。

○ 農村文化協会 相澤委員

前回の8月8日の第1回目の県民会議において「信州ひらがな料理普及隊」というのを結成し、各地区で食育のお手伝いに行きます、ということの説明をさせていただきました。現在も、小中学校や大学、公民館活動などで実施しております。その際食育のツールとして箱膳を使っています。食への感謝の気持ちや作法を学ぶ方法として、日本人の伝統的食事スタイルを活用しています。この方法は効果があり、子ども達の琴線に触れる部分があるようです。県の教育委員会の指導主事の先生や栄養教諭の先生方とも研修を重ねております。

また、善光寺の大勧進とか、松代の文化財、真田邸などでの箱膳体験も、観光に訪れる方々に好評で、箱膳は信州の食育推進オリジナルとして位置づけられるように思います。今年は、ミズーリ州立大学の学生たちも訪れて、体験し、信州の和食の研究に役立てていただくという活動もしました。お配りした資料に、普及隊の設立と、それから信州こども食堂での体験なども掲載しております。他にも、県教育委員会の指導主事の先生から、食べ物の大切さを子どもたちに伝えたいということ講演いただきました。学校では、子どもたちに健康な食を教えたいということで、頑張っておられます。私たちも助けられる部分を一緒にできたらいいなと思います。

先日、阿智中学校の1年生70人に体験学習をしてきましたが、感想文の中に「ざぶとんは縫い目のないほうを相手に向けることで、あなたと一緒に食べられてうれしいという気持ちが含まれているということでした。和食は素敵だなと思いました。」とい

う感想を書いている子がいました。先ほど宮澤副会長さんからも、共食という言葉だけで過ごしていいかというご発言がありました。共食を伝えることも大切ですが、このように座布団の置き方1つをとっても相手からきれいに見えるよう正面を見せるといふ思いやりを伝えることが大事なのかなと思います。

また、箸の置き方についても、日本人は横に置いており、西洋のナイフやフォークは縦に置いている、この意味が初めてわかったという感想もありました。日本の食というのは、箸の手前が自分で、箸の向こう側が食物という命を表します。箸は、命と自分の境界線ということです。「いただきますという言葉で結界をほどいていただくんだという考えを日本人は和食の中に持っているということを知って、びっくりした」というようなことも書いていました。「早速、家に帰って今日聞いたことを家族に話しました」と自慢していました。

こんなような体験が、宮澤副会長さんがおっしゃられた空間の持ち方も含めた食育であると感じています。

また、資料に信州らしいライフスタイルの提案ということで「箱膳で伝える食べごとの心」と書いたのですが、手段は箱膳でなくてもいいんです。「食べごと」というのは食事の支度、料理をすることだけでなく、食の回りにある全てを指す言葉ということです。例えば、子ども支援では子ども食堂での体験、教育支援では家庭との連携、観光支援ではインバウンド、社会福祉施設は婚活パーティなどです。また、発達障がいの子どもたちへの支援も行っています。子ども達の集中力というのは食べる時にあります。そして言葉もよく出てきます。取り回し料理で何を食べるかを見渡し、平等に分けるには、自分はこれぐらいしかとっちゃいけないねというようなことも目測で理解し、取り分を調整するということができます。他人を思いやるということです。農業支援や林業支援においては間伐材で箱膳の箱を定年退職した方たちに作ってもらうような取組も行っています。このように、長野県の中でお金が回っていく形、外からお金が入ってくる形も大事です。歴史を見ますと、弥生時代に食膳の台が発掘されているので、そのころからお膳というのが使われていたんだなと思います。昭和の初期には、食事はテーブルでするようになっていたので、箱膳が使われなくなったのは、ここ100年のことです。現在は、生活スタイルが変わってきているので、命を感じる「学び」をどのように伝えるか。そして、ふるさと信州を感じる「学び」の仕掛けをどのようにつくるかということです。それぞれの関係機関が連携して一歩進めていくというのがいいと思います。そして私達もお手伝いできればと思っています。

○ 農村生活マイスター協会 清水委員

私たちの協会では、食農部会と都市交流部会の2部会に分かれて活動しています。

食農部会としては地産地消、食農教育、農村文化の伝承等を実施してきました。地元の給食や食材を提供して米、豆、たまねぎ、じゃがいも、きのこなどを作り、育て

るということを家庭でも行えるよう種まきから収穫までをきちんと教えています。収穫した後の調理も一緒にやります。米の収穫の後は、米の粉をひいて「やしょうま」を作ったり、豆を収穫した後は、豆腐や味噌などを作ります。学校に頼まれて出向いたり、地域へも出かけたりしています。

都市交流部会では、活動を始めた15年前、都市住民は、今ほど農業に理解がなかったので農業への理解が不可欠だと思い、都市部の親子を田舎に招き、田舎の生活を体験してもらうことから始めました。一緒にそばの種をまき、収穫した粉でそば打ち交流をして、作る大切さ、国産品の大切さ、日本の食の大切さ、農業の大切さを知ってもらうためにみんなで頑張ってきました。29年度は、農家生活の中で長く受け継がれてきた知恵と工夫が、健康寿命の延伸に役立っていることを知っていただくために、それらを伝承することに力を入れてやってきました。今まで参加者には、食を通していろいろなことを学んでいただいたと思っています。都市交流部会の活動が15年を経過し、最近は農業の魅力を感じる人も多くなったことがうれしいことです。

宮澤副会長の御意見にもありましたが、近年、マイスターのなり手が減少してきています。若い農業者と積極的に交流して、私たちがやってきたことを受け継ぎ、さらに若い人たちのアイデア等をプラスして、よりよい食農教育をつなげていけたらと考えています。

○ 生活協同組合連合会 牛澤委員

県生協連ニュースの資料をお配りしました。その中からお伝えします。

最初は食育ランチです。これは、大学の食堂で実施しています。メーカーさんなどから県産のお肉、野菜をご提供いただいてランチを提供しています。これは、長いことやっています。メニューの監修は栄養士会さんをお願いしています。現在、900食前後の食事提供をやっていますが、去年、信大から宮崎の大学に移られた先生が、宮崎でもこの取組を行わないのかということが話題になったようです。

また、コープながのさんが実施されております食の安全についての学習会です。特に食の安全を考える点で科学的にしっかりとした知識を得ようということで実施しております。

また、JAさんに協力いただきながら、安曇野や伊那などで収穫体験を実施しました。生坂村の開発公社と協力し、大豆の栽培から味噌づくりなどを行ったり、それが発展してうどんづくりやおやきづくりも行うという取組もあります。これは、毎回抽選になるぐらいの人気になっています。

そして、生活クラブさんの取組では、生き物調査ということで、たんぼにいるさまざまな生き物の調査をしています。これは、コープながのさんも含めて県内いろいろなところで行っています。

フードバンクの情報もあります。様々な企業様、高校などでも取組まれています。

今年1年で、皆様方からご寄贈いただいた食料品の総量は20トンを超えると思います。しかし、これだけいただいても足りません。それだけ需要があるということですので、しっかりと進めていきたいと思っています。

次年度の取組としては、赤い羽共同募金と協力して用途限定の募金をさせていただきます。集めたお金で、地元の学校とタイアップしながら子ども達の欠食について調査し、夏休み又は春休みに限定し、食事の提供が必要だと思われる子ども達に直接、食料を援助するような取り組みができないかと考えています。

また、調理師会の湯本委員さんがおっしゃった廃棄の問題につきましては、生協は、店や購買の仕事も行っていますので、つらい部分があります。解決方法としては季節限定の食品のようなものについては予約販売をメインにするような取組を消費者と生産者が双方で合意形成していくということが必要と考えています。そのような取組によってロスも減っているのかなと思っています。

また、今回の食育の計画の中でもSDGsを取り入れていくということですが、SDGsの11番に「つくる責任、使う責任」という言葉があります。これは、これからの食育の問題を考えていくのに大事かなと思っています。そのためにも、SDGsの目標を行政や団体、企業ができることを連携しながら行っていければと思います。

それから、若者に対する食育ですが、若者たちに啓発しようとしているいろいろ情報発信をするのですが、スルーされてしまいます。唯一解決策としてあるのは、若者を当事者にしてしまうという取組がよいのではないかと思います。

例えば、佐賀の大学では学生たちに消費者教育用のパンフレットを作ってもらおうという取組がありました。これは、学生自身の力にもなります。いろいろな形で学生自身に食育を進めるための手段、方法を考えてもらうようなアプローチをしていくことが必要なのではないかとこのように考えておりますので、ご検討いただければと思います。

○ 健康増進課

貴重なご提案、ありがとうございました。

先ほどACEプロジェクトの予算の説明をさせていただきましたが、来年度の事業で県内の大学生、特に栄養士を目指す、あるいは管理栄養士を目指す、あるいは保健師を目指すという、どちらかといえば健康、食生活に興味のある学生さんと今日お越しの食生活改善推進員さん、それから農村女性のネットワークの皆さん、それから栄養士会の皆さん、そういった皆さんと一緒にテーブルについてご検討いただくという機会を作りたいと思います。若い人たちが、参加することで学んで気づくということがあると思っています。また、県内の学生さんたちが自らSNSで発信をしてもらうということで予算計上してございます。

○ **長野県消費者の会連絡会 吉原委員**

今年度の取組としまして、地区消費者の会連絡会の取組として、食品工場の視察研修を行い食品の安全の講習を受けました。また、食に関するセミナーへの参加をしました。

市町村消費者の会の取組としまして、地産地消の取組や食品工場の視察をして食品の安全について学んだり、食品ロスについての学習会、生ごみの堆肥化、消費期限・賞味期限の違いなどの学習会などを行いました。

消費生活展では、食品ロスについての啓発を行ったり、食の安全についての啓発を行いました。

来年度も引き続きこのようなことを実施して参ります。

○ **宮澤副会長**

最後になりますけれども、信州の食を育む環境づくりということで、行政関係の方からご発言をいただきたいと思えます。

【信州の食を育む環境づくり】

○ **長野県市長会 鈴木委員**

中野市における29年度の取組としましては、市の食育推進計画第2次に基づき食育を推進してまいりました。具体的には、市内の食育関係各課の食育推進に関する進捗状況をとりまとめ、その内容を情報共有することで効率的な食育推進につなげるための連携強化を図ったということです。

次に、国の第3次食育計画推進計画の重点課題を踏まえた食育推進です。若い世代の食育推進ということで、地域の食育ボランティアと連携して、学校の授業で郷土食の講習会の実施をいたしました。おやきややしょうまなど、学校の生徒さんと一緒に郷土食を作りました。また、学校の保護者に対しての健康教育も実施いたしました。健康寿命の延伸につながる食育の推進ということでは、糖尿病性腎症重症化予防プログラムの取組を実施しております。これは糖尿病の重症化のおそれがある方に対してそれぞれ食事指導を行うものでございます。他にも、市内のスーパーマーケットの店舗にご協力いただきまして、食と健康に関する共同啓発ということで、チラシを配布させていただいたり、減塩のみそ汁の試食などの取組を行いました。食の循環や環境を意識した食育としましては、市のイベント、環境祭等で各家庭で不用な缶詰や、食べなかった食材等を持ち寄り、ほしい方に無料で提供するというような、新しい試みも始めたところでございます。

30年度の取組としましては、県の第3次の計画を踏まえまして中野市も第3次の食育計画の作成をしたいと思えます。

○ 長野県町村会 藤田委員

南箕輪村の取組につきましてご紹介を申し上げたいと思います。

まず、母子保健事業におきましては、妊娠期から乳幼児期のライフステージに合わせた栄養バランスのとれた食事についての相談支援です。また、小学生への取組として、親子を対象とした調理実習を行いました。

それから成人保健事業におきましては、各種検診、健康相談や地域医療機関との連携による個別の栄養指導の取組、高齢者介護予防事業、精神保健事業における教室、講座での料理実習や個別訪問による栄養指導の取組、それから地区組織での出前講座による調理実習等の取組を実施をいたしました。それらの講座において生活習慣病予防や健康寿命の延伸につながる望ましい食生活のあり方等について学んでいただくということに取り組んでおります。

また、関係各課、各団体の御協力により、地元産の食材などを保育園、学校へ提供していただき生産者と交流を行っています。親子で村のブランド米である「風の村米だより」の稲作体験を通じた農業者とのふれあひも実施しています。田植えから稲刈り、収穫を通して食の尊さ、食を取り巻く農業文化や地元農産物のおいしさや魅力を学ぶ取り組みにより、食育を推進しています。

平成30年度におきましても各事業による食育を継続実施して参りたいと思います。

また、当村ではPDCAの中での計画実施後のチェックや検証が弱いので、しっかり検証し、改善、行動に移していければというように考えております。

働き盛りの年代層への働きかけや意識の高揚についても取り組んで参りたいと考えております。

○ 関東農政局 鶴岡委員

関東農政局としては国の機関という部分で、第3次食育推進基本計画の重点課題をどのように解決するかということを中心に食育を推進しています。具体的には、2つの大きな柱で推進しています。

まず、国の連携調整機関として地方との調整役を果たさなければいけないということで、都県、政令市との連携を強化していくということです。

もう1つは、管内には様々な地域がありますが、それらの地域における食育実践者、企業、生産者、生産者団体などの方々との連携強化です。具体的には参考資料2の10ページの上をごらんください。食育実践者は、どのように食育を進めたらいいかという悩みがあります。その食育実践者のノウハウや悩みの共有、課題の共有をしながらマッチングするための交流会を、明日、都内で開催予定です。食育を実践している企業の方、生産者の方、大学の先生も参加されます。相澤委員様にもコーディネーターをお願いしながら交流会を開催します。

また、自治体との連携につきましては、年に2回、都県の皆様にお集まりいただき

担当者レベルの食育会議を開催しております。管内のそれぞれの取組を持ち寄りまして皆さんで発表し、情報共有しながら、いい事例を持ち帰って各都県で参考にしてもらいましょうということです。また、同時に食育で地域を活性化するという内容の講演も企画しました。

ある自治体では、この食育会議での優良事例を参考にしながら、若者に対して食育の取組を1年間実施しました。今年の3月に、第3次の食育推進計画を作ったのですが、パブリックコメントを行ったところ、20代以下の書き込みが45%もありました。第2次の時は0%だったということです。このように優良事例を活用していただき、食育を進めていきたいと思っております。

また、先ほどから働き盛り世代の食事というご意見がありました。国の第3次基本計画ができて2年たちます。つい先日、評価委員会が開催されましたが、その中で委員の先生が言われたことですが、子ども、学生、大学生ぐらいまではいろいろな取組が進んでいる、高齢者においてもある程度取組が進んでいる、今、食育の取組が薄いところは、やはり20代、30代、40代の社会人に対する食育ではないか、ということでした。社会人に対する食育については、今後行っていかなければならないと言われていました。健康経営という言葉がありますが、30年度は、食育を企業単位で考え、経営の視点で取り組みましょうということです。

社員が健康であるということは、将来的に見て、企業の増益につながります。そこで、経営の視点で食育をやりたいということです。トップダウンで食育をやるということです。メリットとして、そのような取組をしている企業は、健康経営銘柄ということで、経済産業省と東京証券取引所が協力して、将来見込みのある企業ですと紹介します。そうすると、企業にとってさらに増益につながるということです。健康経営の事例として24社ほど出ているのですが、冊子を作成し、様々な取組事例を紹介しております。これを地方でやるのは難しいとは思いますが、参考例がたくさんありますので、働き盛り世代の食育に使っていただけたらと思っております。

○ 宮澤副会長

皆さん、活発なご意見をありがとうございました。

「信州の食を育む県民会議」は長野県の食育運動、県民運動の起点になる会議でございます。今回、それぞれの皆さんがそれぞれ食育を進めていらっしゃることを再度理解をしたところです。

しかし、子ども達や社会人につきましては、それぞれ同じ食育でも、それぞれ違う空間を持っておりますので、それぞれの空間の中で食育を推進するためには横の連携が一番重要だと思っております。そして、横の連携を図る際に一番大事なのは情報の供給でございます。

それでは、今後のスケジュールにつきまして事務局からお願い致します。

(4) 今後のスケジュールについて

資料3：事務局説明

○ 奥原健康増進課長

今日は、取組を進めていく上での留意点やヒントが多く出されたと思っています。例えば、農文協の相澤委員さんのお取組も、健康福祉部だけではなく、様々な部局の仕事と接点があります。そこを太くすることにより、農文協さんのお取組もより効果的になっていくのかなというように思いました。

また、栄養士会さんの「野菜たっぷり・適塩キャンペーン」につきましても、健康増進課が来年実施したい仕事と一緒にできそうだなと感じたところです。宮澤副会長がおっしゃられたように、そこをつなぐ取組を行っていきたいと思っております。

○ 宮澤副会長

ありがとうございました。今日ご発言いただいた食品ロスの問題を含めまして、様々な問題があると思います。ご意見がございましたら、事務局にお出しいただきたいと思っております。

食育につきましては、小泉総理のときに食育基本法ができて、それから約10何年たっているわけでございます。食育という言葉が定着してまいりました。誰が食育を担うかということではなくて、皆さんがそれぞれで食育を進めなければいけないと思います。

AIやIoTが進んでまいりますと、食品ロスについてはコンピュータで全部チェックされるような時代が、すぐそこまで来るような気がしております。このようなときに、私たちが残さなければならない運動が人づくりの食育なのではないかと、こんなふうに考えているところでございます。

そういうことを含めて、今日お越しいただきました皆様方は、まさにその先頭を走っていただいている方々でございますので、どうか、よろしく願いいたします。

4 閉 会