

令和2年度信州の食を育む県民会議

日 時 令和3年1月28日（木）

午後1時30分から午後3時30分まで

場 所 オンライン会議

（長野保健福祉事務所 301～303号会議室）

1 開 会

2 あいさつ

○宮澤副会長

1時から阿部知事と新型コロナに関する会議をしておりました。知事も日頃から食育を推進しておられる皆様への心から感謝とお礼を申し上げておられましたので、私から伝えさせていただきます。

さて、新型コロナウイルス感染症の影響で世の中は非常に厳しい状況にあります。なかなか収束しない。4月からワクチンの接種が始まったとしても、収束には時間がかかるのではないかということも話をしたところです。

このような状況の中で、今日も子どもたちは学校に行き、一生懸命勉強している。またご家庭では今まで以上に家族で食事をする機会が増えてまいりました。また、外にあまり出ないということで、運動不足などの様々な健康への影響が出ていることも事実です。

今回は、事務局とも相談をさせていただきまして、コロナ禍における食育の在り方を議論のテーマにさせていただいております。この逆境の時期こそ、しっかりと食育を推進していく必要があると思うところです。

今日の会議はWEBと会場の併用開催です。会場にご出席いただきました皆様には心から感謝を申し上げますと同時に、WEBでご参加の皆さん方にも積極的にご意見、ご提案等を発表していただきたいと思います。長野県で開催した第9回全国食育大会においてキックオフした信州ACE（エース）プロジェクトにより、長野県の健康長寿がもっともっと世界に誇れるようなものになっていければと願いながら、開会の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3次）の進捗状況と長野県における食育関連事業について

事務局 説明

(2) つながる食育推進事業について

長野県教育委員会保健厚生課 説明

○宮澤副会長

ありがとうございました。ご質問、ご質疑はいかがでしょうか。

では私から、モデル事業としてこれだけ評価されたならば、この取組を長野県下に広げていかなければならないと思いますが、そのために長野県教育委員会として来年度からどう取り組まれるのか、予算をどのくらい要望されているのかお聞きしたいと思います。

○高橋指導主事（長野県教育委員会保健厚生課）

ありがとうございます。予算的には大きな予算はありませんが、今年度は、県下のすべての学校栄養士が参加する研修会において、つながる食育推進事業の事例を周知したり、モデル地域と同じような取組ができるように指導案を配布したりしています。

また、先程の説明の中でも話したように市町村の体制が大切だと思いますので、今年度は中止になってしまいましたが、市町村教育委員会の職員の方にお集まりいただいて、このような取組をしていくためには何が必要なのかということ話し合うような研修会も計画しています。

○宮澤副会長

予算を要望しなかったということですか。

予算要望しないということは、具体的な計画がないともとれるかと思いますが。

○篠原学校給食係長（長野県教育委員会保健厚生課）

来年度については、まずは自前で研修会を開催するというので、そのための旅費等は予算要求してありますが、具体的にどこの市町村で何をやらせようというところまではまだ体制ができておりませんので、今後検討させていただきます。

○宮澤副会長

ぜひともお願いします。予算をつけて具体的に各学校で動かさなければならない時です。須坂市をモデル地域として取り組んだのであれば、中信地区ではどこ、南信地区ではどこ、東信地区ではどこに進めていかなければ、いつまでたっても広がりません。

ぜひとも積極的に、具体的な計画を作ってしっかり予算を要望していただきたい。期日を決めて、例えば5年間で何校やるのか、何町村やるのか、そういうことを決めてやっていかなかったらいつまでたっても進まないと思います。ぜひともお願いいたします。

(3) 意見交換

テーマ「コロナ禍の中での食育の推進について」

事務局 説明

○宮澤副会長

ありがとうございました。今回は、コロナ禍での食育をどうするかということにテーマを絞らせていただきました。

事務局から、新型コロナの食育への影響として、家庭での食事の増加と、共食・交流の減少をあげております。

まずは、「家庭での食事の機会の増加」について、皆様のご意見をお聞きしたいと思えます。

はじめに、健康に配慮した食事を普及・発信している立場から家庭での料理の支援についてということで、栄養士の宮島委員にご発言をお願いしたいと思います。

○宮島京子氏（長野県栄養士会 代理出席）

栄養士会としても、コロナ禍の今、家庭での食事については、バックアップしていきたい、支援していきたいと思って、会長を含め話し合っ、3つほど考えてみました。1つは情報発信の工夫、2つ目はこまめな気配りの栄養講座、そして3つ目は環境への支援を考えております。

1番目の情報発信の工夫としては、本日の会議もそうですが、あつという間にオンラインの時代になってきまして、県でも、SNSやホームページなど様々な工夫をなさっているということですが、栄養士会としても、SNSなどを活用した情報発信で県民の皆様の食生活のお手伝いができるかと思えます。

その一つとして、昨年度ではありますが、高校生・大学生向けに栄養士会が考える健康づくりのためのお手軽レシピ集を作成いたしました。高校生・大学生の意見や、調理師・食生活改善推進協議会の方なども委員に加えた中で、みんなが取り組みやすい食事を考えさせていただきました。こちらは、長野県栄養士会のホームページにも掲載していますし、QRコードもつけているので読み込めば、栄養士会のホームページにつながるようになっています。高校生・大学生には、利用しやすいのではないかと考えています。

今年からは高齢者向けにフレイル予防に関するこういった冊子を作成途中です。冊子を作ったら地域でそれを基に講習会を行ったり、ホームページに載せたりして、情報発信に取り組んでいきたいと思っております。

それから2つ目のこまめな気配りとしては、やはり栄養士会でも研修会や講習会がほとんど延期になっていますので、これからは大きな単位ではなくて、小さな単位で感染症予防に気をつけながら、こまめに栄養士と触れ合うような機会を作っていきたいと考えてい

ます。例えば、お子さんを連れてお母さんなどに立ち寄っていただけるようにスーパーマーケットなどで実施したいと思っています。

それから3番目の環境への支援としては、昨年の4月から栄養成分表示が義務化されまして、事業者の方が行うものですが、栄養士会では表示する値の栄養価計算について支援をしております。そんなようなことを通して、家庭での食事の支援をしていけたらいいなと思います。

○宮澤副会長

続きまして、お店で料理を提供している立場からご意見をいただきたいと思っています。調理師会の湯本委員、いかがでしょうか。

○湯本委員（長野県調理師会）

まず、家庭で料理をすることが増えたことでどんな物を食べたいか話し合えることが一番のメリットだと思います。逆にデメリットとしては、東京でテレワークをしているご家庭の意見を伺ったところ、奥さんは片づけが一番大変だったという。居酒屋やフランス料理店で見ってきたような、作り映えがいい料理を作って喜ばれたけど、その後の片づけが大変だったと。また、素材を使い切るということにちょっと難点があるかなと思います。

それはどういうことかと言いますと、白菜でもレタスでも、買って来たのは全部使い切れればいいと思いますが、それがなかなか難しい。昔のおばあちゃんみたいな知恵がないので、使いきれず大変だったという話を聞きました。

それから、先ほど須坂市の学校給食のお話をお聞きしましたが、これも、各家庭でこういう知識を自覚していくと、また、いい方向に広がっていくのではないかと考えています。

それと、資料5-1の調理師会の取組にも書きましたが、減塩の良さというのは、素材の味がわかるということだと思っています。メニューを考えるときも、素材の味が分かる料理というものを心がけて提供していかなくてはいけないなど。ただ店で提供して召し上がっていただければ良いということではなくて、「この料理のこの素材は長野県のどの辺で取れたのですよ」などと説明も添えながら、お客様に興味を持っていただき、納得していただけるような表現方法を考えていこうと思います。

また、自分が子どもの頃のことを思うと、お昼が本当に待ち遠しくて腹が減ったから食べていたけれど、今自分の子どもを見ていると、おなかがすいて食べているよりも時間が来たから食べているというような感じがします。こういったことも考えていかなくてはならないなと思っています。

コロナで大変な時期ではありますが、みんな健康に気をつけようという意識が高まり、良い方向へ向かっていると思います。自分の健康を考えて、良い物を食べたいという人が増えていると思います。

また、農林水産省の事業で各都道府県の郷土料理をまとめて、紹介しようという企画が

ありまして、長野県からは「鯉こく」、「こねつけ」、「鯖缶のタケノコ汁」などを紹介する予定です。例えば「鯉こく」はなぜ鯉を筒切りにして食べるかという、鯉には胃袋がないので、ちょっと餌止めするとすぐに腸がきれいになって、胆のうの苦い玉さえ取れば、残りは全部食べられます。また海なし県ですから、鯉は昔お祝い事などでよく食べられていたらしいですね。そういった長野県の昔ながらの食文化が継承されていくと良いなと思っています。

「今日は地元の素材だけで作る日」など日にちを決めたり、減塩の日を設けて、「薄味だと素材の味がわかって良いな」と感じられるように、こちらも考えていかななくてはいけなかなと思っています。調理師会と、栄養士会とも連携をとり、衛生面についても考え、そこへ経済が絡んでいかなないと商売は成り立たないので、どうまく連携をとって、長野県らしい全国の見本になるような何かができればと思います。

○宮澤副会長

とても大事なご指摘をいただいたとっております。楽しくて、期待して、わくわくして待つ食事、これはとても大事なことだと思います。家庭の作り手の皆さんは、お母さんがこの場合は多いかもしれませんが、様々なケースがあると思いますが。やっぱり一番困るのは、今日、何作ろうか、今日、何作ろう、このメニューづくりが一番大変だと、これをよく耳にします。そういうような状況のところで、要するに楽しみにして、楽しくなるような食事という、湯本さんのお話でありました。

食事の普及の立場からは、先ほど宮島さんのほうからもお話がございましたけれども、やっぱり食には深い、先ほど高橋先生からもお話がありましたけど、食材のルール、命をいただくということをどういうふうに考えていくのか。料理をする中で、どういうふう家庭の中で生かしていくのか。ここら辺のところの大きなテーマを、今、いただいたとっております。

今ふと思いついた案として、例えば湯本委員のような方が、この時期にはこんな素材があるよというようなことを、例えば県の食育のホームページで紹介していただくといけなかなと思いました。この料理はこんなふうにするとおいしくなるよとか、この時期はこの素材が旬だから今週こんな料理ができたらいいよねと。地域で食育をすすめるお母さんたちの料理や栄養士会の皆さんの料理もいいかもしれません。そうすれば、先ほど宮島委員や湯本委員のお話されていたことも定着してくるのではないかなと、一つの案として提案させていただきます。次に進みたいと思います。

子どもたちの食育を進める立場から、学校関係として、校長会の先生や、市町村教育委員会連絡協議会の皆様、学校栄養職員部会の皆様にご参加いただいておりますが、ご意見のある方は挙手をお願いします。ございませんか。

生徒・児童の保護者の立場として、PTA連合会の伊藤委員からお話をお聞きしたいと思います。

○伊藤委員（長野県PTA連合会）

PTA連合会を代表して、また一人の保護者として、このコロナ禍でのPTA活動や、家庭でのお母さんたちの話をさせていただきたいと思います。まず、長野県PTA連合会の今年度の食育に関する取組については、資料5-1の7ページ、8ページに掲載しておりますので、またお目通しいただければと思います。

1年前にコロナ休校がありまして、そこで、子どもたち、そして保護者たちは、改めて、家庭教育の重要性ということに気づいたところでございます。今までも家庭教育の重要性や家庭教育力の向上は言われておりましたが、実際コロナ禍になって、では家庭教育とはどういう意味なんだ、どうすればいいんだという疑問や質問が、多くの保護者からありました。そこで今年度長野県PTA連合会では、10月に16郡市のPTAの保護者の代表者の皆さんにお集りいただいて、家庭教育の重要性や意味、理想などについて、ご提案という形でお話しさせていただきました。

その中で、家庭は、やはり基本的な生活習慣や社会的なマナー・ルールを学ぶ場であるということをご提案させていただきました。コロナ禍でどのように過ごされて家庭教育を実感されましたかという、アンケート等も取らせていただいた中で、親子で一緒に料理を作ったということや、早寝早起きを心がけたということ、料理に対する興味・関心を持ってもらうためにあえてお子さんにお昼ごはんを作らせてみたということをしてみたという方もいらっしゃいました。

食事だけでなく、健康な体づくり、リズムのある生活習慣ということも大事ですので、お母さん方、お父さん方は、子どもたちが幾ら学校が休みでも、学校と同じように「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけましょうということで、努力いただいたところでございます。

ただ、実際、お父さん、お母さんたちは、お忙しく、お仕事をして頑張っていると思います。そういう中で、子どもたちのためにできることとして、私たち長野県PTA連合会では、子どもたちとコミュニケーションを取ることが一番大切であると考えています。その一つの方法として、一緒に食事をする。例えば夕飯を食べながら、今日一日どうだったというふうに、食事をしながらコミュニケーションを深めて、関係性も高めていただければと提案させていただいています。しかし、実際、毎日というのはなかなか、お父さん、お母さんたちは厳しいかと思うので、できる範囲で、まずはやっていきたいと思いますところをご提案しております。

あとは、「早寝・早起き・朝ごはん」を皆さんと考え、改めて実践を提案させていただきました。16郡市の保護者代表の皆様方も、家庭教育力の中で、コミュニケーションの一つとして食事は大変重要だということをご理解いただき、それぞれの郡市の各小・中学校の単位PTAの皆さんにもお伝えしたいという思いをいただいております。

今後の取組や展開につきましては、今日、私もこの場に参加させていただきまして、学んだ内容は、会長をはじめ会員の皆様にフィードバックをしていきたいと思っております。

ては、家庭、そして学校、地域、そして社会の連携がなければなりませんので、皆さんのお力をいただければと思います。

また、先ほどの説明を聞いて、私たち保護者が、食育について学ぶことが必要なんじゃないかと一人の親として思いました。実際、私たちは親として、子どもたちに食事を作って一緒に食べているわけですが、いずれ自分たちの子どもが親になったときに、親として自分の子ども時代に感じたり学んだ食育を、今度は未来の子どもたちにつなげていくことを託さなければいけないということが、私たち保護者の使命でもあると思っております。なかなか難しいかもしれませんが、保護者の皆さんとできるところから一歩ずつやっていきたいと思っております。

コロナ禍ということで、長野県PTA連合会も、研修会ですとか活動が非常に厳しくなりました、こういったオンラインですとか、ハイブリッド型の研修会になっております。

令和3年度のPTAの役員向けの研修会も、オンラインで行う予定になっておりますので、食育について学んだことを、会員の皆さんにより多く伝えていきたいと思っております。

○宮澤副会長

とても重要なお発言があったと思っております。ご発言の中に、幾つもの大事なフレーズがございました。家庭の、児童・生徒の食育の一番のキーマンになる方々が親でございすので、ぜひとも家庭での食育を進めていただければとそんなふうに思います。

一つだけ。秋田県の教育委員会は、「早寝・早起き、テレビを止めてみんなで一緒に朝ごはん」ということを呼びかけ、成績のレベルを上げることに成功しました。成績の伸び率が日本一ということでした。

ですので、食事は単に食べるということだけでなく、そこでの親子の会話、ないしは家族との会話から子どもたちのやる気を創出するコミュニケーションの場でもあるということが挙げられております。この辺りも、この時期に再度注目するところです。この地が生んだ小坂先生が文部大臣のときに、「早寝・早起き・朝ごはん」というお話をしていただきました。第9回の全国食育大会のときも小坂先生が来てくださいました。

そういう状況の中で、秋田県は、テレビを止めて、みんなで一緒にお話ししながら朝ごはんを食べようね、こういうことで、要するに学力を上げた。それから福井県の小浜市は、小学校3年生・4年生に包丁を持たせて、そしてクッキングをすることによって平均点が3点伸びたということです。こういう、もう実際例が幾つも報告されていることも、私どもはしっかりとスタディーしなければならぬことだと思っております。

そうすると、市町村の立場から家族での食事の支援についてご発言をいただきたいと思いますがどうでしょうか。

○小松委員（長野県市長会 諏訪市健康推進課長）

長野県の市長会を代表して、諏訪市の健康推進課長の小松でございます。

私どもの取組につきましては、資料5-1の13ページに取組の概要が書いてございます。

その中で、資料4に該当するところについてお話させていただきます。一つ目ですけれども、県の取組で、SNSの活用であったり、また、早寝・早起き、家族と一緒に朝ごはんの推進は、非常に良い取組と思っております。総務省の調査においても、ホームページからSNSへ、利用時間に変化があるということで、若い年代に限らず、全年齢に当てはまる事象であるということが報告されております。非常にSNSは有効だと思っております。

どのようにこのSNSを発信していくかというところですが、親御さんは非常にお忙しい時間がない。そういった中で、昨年、長野県がアサヒ飲料さんとのコラボレーションで作った信州ACEプロジェクトのパンフレット「エース(ACE)でねえ！しあわせ健康長寿」は、非常に分かりやすく共感しております。塩分を減らそう、野菜を食べよう、バランスよく食べようということが非常に分かりやすいものになっています。この分かりやすいところが、SNSにおいてもやはりポイントになるのではないかと考えております。

それから、コロナ禍にありますので、できることは限られますが、その中でも、大切にしたいポイントが幾つかあります。やはり、食事指導とか、乳幼児の健診とか、数少ない親御さんに接する場面では、丁寧に、家族の食生活について支援をしていきたいと考えております。

また、お母さん方が働くことが多くなり、また働き方が多様化する中で、外食や中食を利用される方が多いかと思えます。実際、健診をしてみると、諏訪市の場合は（これが原因かはわかりませんが）少し血中の脂質が高くなる傾向があります。そういうところは気になりますので、改善に向けた指導を少し丁寧にしていきたいと思っております。

それから、2共食・交流については、ポイントが2つあると思っております。一つは、調理師会の湯本様からお話がありましたけれども、飽食の時代であるのでおなかがすいて食べるのではなくて、時間が来たから食べるということがあろうかと思えます。子どもや親が、食育に動くためには、「空腹」が一つのポイントではないかと思っております。おなかがすくと、「食べたい」。「食べたい」から「食に興味湧く」、「食に興味湧く」ので「食育が有効になる」そして「何を食べるのか」考える。この空腹というところがポイントになるのではないかと私は思っております。

それからもう一つは家族です。すべての家族に言えることではありませんが親が子どもに食卓に出さない食品は、子どもは（機会を失い）食べなくなります。親がシイタケを嫌いであれば、子どもはシイタケを食べないで大きくなります。そういうことがありますので、今の小学生の親御さんたちに丁寧に伝えていくことが、今後の子どもたちの食育に非常に重要ではないかと思えます。このタイミングでしっかりやっておかないと、次の世代についても、また同じように、同じ課題が上がってくるかなと思っております。

○宮澤副会長

ありがとうございました。市としての方針をお話いただきました。

家庭でお料理をする中では、地元食材を使った料理や郷土食の伝承が必要です。農村女性ネットワークの小林委員さんいかがでしょうか。

○小林委員（農村女性ネットワークながの）

私は、農村女性ネットワークながのというグループ団体です。会の目的は、「県下の農村女性グループ等の相互の連結協調を図り、グループ活動を活発にして地域の活性化と豊かな農村社会の発展に資すること」で、農業に親しむというのがモットーです。そんな中で、「一人二粒運動」という大豆をまき、育てる事業があり、小学校2年生・3年生に種まきから収穫、後の利用についての指導を農業委員さんから依頼されて、3年前から小学2年生・3年生の子どもさんと一緒に手探りで始めました。

本当に子どもさんは純粋で、信州は何が一番おいしいかな、大豆・米で何が取れるのかなという話から始めました。

味噌の仕込みを一緒に行いました。去年はできたことが今回はできない。コロナ対策の試行錯誤を重ね、感染を防ぐためフェイスシールドや消毒をする他、今まで調理室でグループごとに行っていたのを、今回は教室で前を向き、一人ずつ、給食のお盆を使い、その上で大豆をつぶしたり、麴と塩をビニール袋の中で「おいしくなあれ～」とおまじないをかけて味噌を仕込みました。子どもたちの目がきらきら輝いていきます。

その次はインスタント味噌汁、味噌丸をお家に持ち帰り用に作りました。

その後、紙芝居で「食べるって楽しいね」を読み聞かせをして、1時間30分の授業を終えました。

子どもたちからお礼のお手紙が届き、「楽しかった！自分でも作ってみたい」など率直な感想が届きました。子どもと一緒に勉強ができてよかったです。

また、荒廃地を利用してヒマワリ油を作りました。畑を起こして種をまき、ハトや野鳥に3分の1くらい収穫前に食べられてしまい、黄金の油を作るためにみんなで七転八倒しながら作りました。油100グラムに対してヒマワリの種が1万2,000粒、5本のヒマワリを絞ったのがこの一瓶になっています。夏の日差しを沢山浴びて、大変によい油です。

これからも続けていきたいです。早く新型コロナウイルスの感染が無くなればよ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。食育の原点というか、一粒の大豆からスタートし、時間をかけ、学校とともに考えて進められたというネットワークの皆さん方に、心から敬意を申し上げます。

ほかにご意見ございますか。上手く聞こえない委員もあり、申し訳ありません。

それでは、家庭での食事の増加に対してはここまでいたします。

続いて、時間がなくて恐縮でございますが、共食は、要するに一緒に食べることが少なくなったり、交流、例えば食育大会のイベントもできなくなってしまった、家にいる時間が多くなった。そういうような状況で、どういうことに気をつけなければいけないかということで、これは、歯科医師会の高橋先生のほうから、オーラルフレイルの予防の立場から意見をいただきたいと思いますが、高橋先生、よろしゅうございますか。

○高橋喜博氏（長野県歯科医師会 代理出席）

長野県歯科医師会の高橋と申します。食育に関しては、歯科医師会が担当することは、何でもかんでもおいしく食べられるようにするということだと思っています。オーラルフレイルを予防するには、口腔体操とか、健康体操とかということを日々の生活に取り入れていただくことがとても大事になります。

日本歯科医師会のホームページを開けていただくと、口腔体操というのが出ております。唾液腺のマッサージですね。それから飲み込みが悪くなったときの、飲み込みをよくする嚥下体操とかが出ております。オーラルフレイルを予防するためには、毎日これ続けることが大事です。筋肉は毎日動かさないと弱ってきます。日々の食事の中で、しっかり、たくさんかまなければいけない。ひと口30回を目安にして、たくさんかむことで、おのずとオーラルフレイル予防のトレーニングになります。

県の取組のオーラルフレイルの予防のための啓発ということに、歯科医師会としても積極的に協力しております。ただいま啓発用のツールを開発中です。また、資料5-1にありますように、昨年、歯科医師会も独自にオンデマンドで、「オーラルフレイルに関するシンポジウム」というのを開催しました。薬剤師会、看護協会、栄養士会、ケアマネージャー、食生活改善推進員の方においでいただいて、シンポジウムを開催しました。今後もこのような形で、オーラルフレイルの予防に取り組む予定です。

今、コロナ禍で、歯医者が一番危ないんだという変な情報が流れていて、受診控えをされた方が多かったと思うのですが。先日、大阪府知事が、歯医者から感染のクラスターが出てない、何かあるんじゃないかというようなことを話されたようですが、お口はいろいろなものが感染する入り口になっていますので、歯医者では、日々、感染予防にしっかり取り組んでおります。歯医者から感染が広がることはありません。

ですから、安心して歯医者に行っていたいただいて、虫歯ができたり、入れ歯が合わない、歯が抜けたままになっているなどがあってはおいしく食べることはできません。歯科医師会としては、おいしく食べられるお口の環境づくり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。伊藤（正明）会長を先頭に、歯科医師会の皆さん方、大変、

新型コロナの対策も万全にさせていただいて、ありがとうございます。

発言されたい方がおられましたら発言していただきたいと思いますが、いかがでしょうか。では、農文協の相澤委員さん。

○相澤委員（長野県農村文化協会）

今日は本当に参考になりました。地域で生活していると、テレビだとかネットで、料理番組がものすごく増えた感じがして、どんどん耳に入ってくる。そういう中で、スーパーの安価なお総菜コーナーも増えてきている。家庭での需要が増してきているのだと思うのです。だけど、安易に中食を進めていいのか。レシピの配信をしたからといって、家庭の食事が進んでいったというふうに考えていいのだろうか。

農林水産省でも郷土料理をレシピ化して、それを見て地域で、家庭で作ってもらえるようにということで、今年度、長野県版を作っているけれども、それを作ればいいという段階ではないのではないかなと。それを自由に活用してくださいと言えば、相手に任せてしまうことであって、食育担当者として私たちはやりましたというような自己満足になっただけだと思っています。

その中で3つほど、対策案があります。一つは、家庭の中で食育が話題になる仕掛けを、ちゃんとつくっていく。昨日、信州新町小学校で授業をやらせてもらってきました。栄養教諭の先生や管理者の先生も苦労してやっておられます。

栄養教諭の先生が本当に頑張って計画を立てられていたときに、以前、私どもが子どもが感じた旬をどういうふうに伝えるかということで作った資料がとても子どもたちに響いた経験があったので、「資料を子どもたちが家へ持って行って、親と一緒に話すようにしてください」と先生にお願いしました。そうしたら先生は、教室の中で子どもたちに伝えていこうということだったので、地域の中でお母さんたちと一緒に考えようという考え方が出てこなかった。「これはいい資料をもらった」と喜んでもらった。学校は、授業をこなしていくのも精いっぱいなので、ぜひ地域と連携して取り組んでいけるそういう仕掛けをつくることですね。

子どもたちに旬のことを話すのにどう伝えたらいいのか、伝え方も大切です。食は体をつくり、言葉は心をつくる。本当に言葉の力というものを私たちは磨かなければいけないのではないかなと思っています。

2つ目は、食事を選ぶ力を子どもたちにつけたいと思う。今、私たちが言っているのは、「手首返しの技」。最近アニメの影響で、技というと非常に興味を持ってもらえます。子どもたちが「手首返しの技」って何って言うから、食品の裏側を見て、10個以上いろいろなものが書いてあったら、ちょっと考えようねと伝えていきます。食品の裏側にある表示の見方の力をつけるということで、もう20年前からやっていますが、今の時代に合わせた形でもあるかな、そんなふうにも思います。

3つ目は、具沢山の味噌汁の啓発などを松本市や須坂市などでも取り組んでいます。

信州から、いい実践をメジャーにしていくような形で、県の中でも、いろいろな部署で連携を取りながらやれてきたらいいなと思っております。またご指導をお願いし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。非常に実践をされていらっしゃる相澤さんのご意見でした。こちらで切らせていただきたいと思っております。時間になってしまい、誠に申し訳ございません、最後の項目に入らせていただきたいとこんなふうに思っております。

最後に、一つこういうことを、ぜひとも皆さんで検討していただきたいということです。コロナになった人のところを調べてみたら、亜鉛というのが足りなかったと、こういう話が、マスコミで発表されました。

ぜひとも、そういうようなことを含めて、事務局の皆さん方には大変かもしれませんが、先ほどの調理師会の湯本委員さんの力も、また関係する皆さんのお力を借りて、こういうものを家庭料理としてやっていけばいいよと提案していただいたらどうかと。また、1本の大根を買ったら、こういうふうな料理の仕方も、こういうこともあるよと、こんな形のところも踏まえて発信をしていただければ、保護者の皆さん方、そして家庭で料理をされるのは女性の方が多いと思いますけど、男性の方も調理していらっしゃる方も大勢おいでになれるので、例えばネットワークの皆さんの伝統の料理とか、そういうようなものも入れながら、コロナに強い体づくりなどを考えていただく。それを県が指導していただきたいと思いますなとこんなふうに思うところであります。その取りまとめをお願いして、この項を閉めさせていただきたいと思っております。

(4) 情報提供

○宮澤副会長

最後の項に入らせていただきます。情報提供ということで、関東農政局の鶴岡委員さんから、第4次食育推進基本計画についての発言を求められております。お願いいたします。

○鶴岡委員（関東農政局 消費・安全管理官）

第4次計画の考え方として、資料6と資料7についてお話をさせていただきます。

まず資料6スライド番号2をご覧ください。第4次食育推進基本計画は今年の3月に公表になります。右側のほうに令和2年度という部分がありますが、現在の進捗状況を大きく話させていただきます。

これまで8月・10月、そして12月11日と、3回の評価委員会を開催してきました。第4回目につきましては、1月下旬と書いてありますが、2月9日になります。ここでほぼ固まった状態になり、公表されて、パブリックコメントの募集になります。

では、実際にどういう状況なのかという部分ですが。この下の段、スライド番号3をご覧ください。これが第3次計画の進捗状況です。ちょっと白黒で見づらいですが、この表の中の、例えば3番目、③地域等で共食したいと思う人が共食する割合、5の⑥の中学校における学校給食の実施率、それはクリアしていますという部分です。

その右側のほうを見てください。8番の⑫です。食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数、これもクリアしております。あと、13の⑬番、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ている若い世代の割合、あるいは14の⑭番食品の安全性について基礎的な知識を持ち自ら判断する若い世代の割合、この辺の目標はクリアされています。

次のページスライド番号4です。それを踏まえて第4次計画の目標値の考え方という部分です。○が上に3つあります。第3次計画で達成した目標・目標値は、おおむね定着していると考えられるため、目標値としては引き継がない。○の2として、第3次計画で達成していない目標・目標値は、第4次計画でも引き継ぐこととする。第4次計画においては、生涯を通じた健康や持続可能な食を支える食育を推進するため、現行の15の目標・21の目標値に加えて、新たな項目を加えて、最終的に次行の16の目標・24の目標値を設定します。

追加する目標としては、栄養教諭による地場産物を活用した食に関する指導の平均取組回数。あとは具体的に、食塩摂取量の平均値、野菜摂取量の平均値、果物摂取量の100グラム未満の者の割合。産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合。あるいは環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合。最後に、郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている人の割合。これらを踏まえた部分が、下のスライド番号5の表になります。

新たに加える部分としては、5です。左側の5番に、学校給食における地場産物を活用した取組等を増やすという部分で、栄養教諭による指導を、現状月9.1回、これを月12回以上という目標になります。あるいは学校給食における地場産と国産食材の割合です。これは、今まで数量ベースだったのが、今回から金額ベースということになります。この部分は後でまた説明いたします。

それと次の6番の栄養バランスに配慮した食生活の⑪・⑫・⑬です。食塩摂取量も具体的に8グラムという目標設定です。今までの控えましょうから、具体的な数字が出ます。あとは、野菜の摂取量の平均値につきましては、350グラム。野菜を取りましょうから350グラムという表現になります。果物の摂取につきましては、本来、200グラムという目標値があるんですが、到底足りないということで、100グラム未満の者の割合を、現在の60%を30%まで改善しようという目標になっています。

右側をご覧ください。11番ですね、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合、あるいは次の12番、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす。下から3行目⑫郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている人の割合。こういう部分が新たな目標として、第4次計画に加わることになります。

次のスライド番号6になります。この四角が3つありますが、一番下の3番目です。この月12回以上とする根拠ですが、文部科学省のデータで、令和元年度現在、栄養教諭による1か月当たりの指導の回数というのが約9回です。これを5年間で12回まで増やすことを目標にします。ここは、必ずしも栄養教諭だけでなく、括弧で書いてありますが、農家等生産現場との連携・協力という部分も含めて12回というようになっております。

スライド番号7、学校給食における地場産を、食材数ベースから金額ベースにすることです。例えばゴマや砂糖とか、調味料的なもののごはんを同じ1として数えると、どうしても現場の努力が反映しづらいということで、金額ベースにすることが妥当ではないかということが検討され、現在の食材ベースで26%を金額ベースに換算すると、大体52.7%ぐらいまで上がります。国産食材の使用割合も、現在食材数ベースで77.1%ですが、これを金額ベースにすると87%ということで、現場の努力が数字である程度反映されてくるのではないかとされています。

あとは、県の方をお願いする部分ですが、地場産物の生産量の地域格差が大きいということがありますので、全国一律の数値目標というのは難しいという状況がありまして、各都道府県の創意工夫で、現行以上の推進、令和元年度以上の数字になるような目標を、今後、設定していくことになっております。

続いて、スライド番号8を見てください。栄養バランスに配慮した食生活で、食塩摂取量の目標の根拠は「健康日本21（第二次）」になります。令和4年度に成人1人1日当たり食塩摂取量8グラムとする目標になっていますので、これの達成ということで、目標を設定しております。

最後、スライド番号9です。野菜摂取量についても、「健康日本21（第二次）」に350グラムという目標値があります。なかなか、それが達成できていない。令和元年度で280グラムという現状がありますので、「健康日本21（第二次）」の目標に合わせて、350グラムという具体的な数字になります。果物につきましては、200グラムという目標値がありますが、100グラムを取る人の割合が数値目標となります。現在、国民の6割が100グラムを取れていませんので、取れてない人を30%まで減らそうという数値目標となっております。

それともう一つ、資料がございます。資料7をご覧ください。食育ピクトグラムです。食育を推進する上で、取組の「見える化」を、今後、取り組んでいきたい思いがありまして、食育を分かりやすく発信するために、絵文字で食育の取組を表し、第4次計画から取り組むことになっております。考え方としましては、基本計画の第1次から第3次までの目標に出ているもの、あるいは第4次での重点課題となるものを取り上げて、普遍的に取り組む項目から選択しています。

デザインは、食育の取組を分かりやすく表現し、色については、視覚障害者の方も判別できるような色、または、SDGsのマークと混同するといけませんので、角に丸みを持たせてあるマークにしました。小売店での店頭、あるいは学校の教育現場、食育を行う際の啓発資材、商品包装等の印刷等に活用を考えております。

裏面が具体的なデザインになります。上の部分が生涯を通じた心身の健康を支える食育に関するマークです。これは主に厚生労働省や文部科学省がやっている部分になります。下の部分の持続可能な食を支える食育の推進が、主に農林水産省が取り組んでいる部分になります。簡単な申請だけで無料で使えるよう、現在、規約を定めておりますので、追って公表し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。

それぞれご意見をいただいたところではありますが、時間になりました。Web会議なものですから、聞きにくいところがあったり、なかなかうまくいかなかったこと、お許しいただきたいと思います。それでは時間になりましたので、会議は以上とさせていただきます。ご協力いただきまして、ありがとうございました。

4 閉 会