

第2回京都府食育推進懇談会開催結果概要

1 開催日時

令和7年11月7日（金）午前10時～11時30分

2 開催場所

京都府自治会館 4階自治会館ホールA B
（京都市上京区西洞院通下立売上ル）

3 出席者

【懇談会委員】7名

小切間委員、吉本委員、松本委員、田中委員、清水委員、山下委員、桂委員

【京都府】

小瀬農林水産部長、福田農政課長、八谷農政課参事、関係課職員

4 次 第

（1）開 会

（2）報告事項

ア 第1回京都府食育推進懇談会の主な意見

イ 国の第5次食育推進基本計画の動向について

（3）協議事項

ア 第5次京都府食育推進計画の中間案について

（4）その他

（5）閉 会

【開会】

○司会：

第2回京都府食育推進懇談会を開催します。

委員の皆様におかれましては、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。

この懇談会は公開として、傍聴も受け付けることとしていますので、ご了承をお願いいたします。私は司会を務めさせていただきます福田です。

どうぞよろしくお願いいたします。

それでは開会にあたりまして、農林水産部小瀬部長から、御挨拶申し上げます。

○小瀬農林水産部長

第2回京都府食育推進懇談会へのご参加ありがとうございます。

今回は、これまでの現行計画の取組の成果や課題について、御意見をいただくとともに、第5次計画策定に向けて、清水委員、山下委員から話題提供いただき、委員の皆さんからは、引き続き行っていくこと、強化すべきこと、さらに新たな取組について、様々な御意見をいただいたところです。

今回はご意見も踏まえ、事務局の方で第5次計画の中間案を策定しており、皆さんからご意見を賜りたいと考えています。それをもとに、今後、12月議会の報告、パブリックコメントを経まして、最終的には3月に策定していきたいと考えてございますのでどうぞよろしくお願いいたします。

○司会：

本日は、7名の委員の皆様にご出席いただいています。

なお、ただいまから、議事録作成の補助として録音をさせていただきますので、御了承いただきますようお願いいたします。

また、本日頂戴いたします御意見を発言者の名前を伏せた形で、議事録概要としてまとめて、京都府のホームページで公表させていただきますので、御了承いただきますようお願いいたします。それでは、ここからの議事進行につきましては、小切間先生にお願いしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○座長：

次第に従いまして進めて参りたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

まず、一つ目です。報告事項として、第1回京都府食育推進懇談会開催概要について、国の第5次食育推進基本計画の検討状況について、続けて、事務局から説明をお願いしたいと思います。

○事務局：

資料1及び資料2についてご説明します。

資料1、前回の懇談会についてです。先日皆様にご確認いただいたもので、ホームページにも掲載させていただきましたので添付しています。

続きまして、資料２、国における次期計画の検討状況です。この資料は国の議事録等をもとに私どもでまとめたもので、国は９月に２回専門家委員会を実施しています。

この２回で①重点事項の方向性、②全委員からのヒアリング、③目標設定の考え方について議論しています。３の（１）の重点事項の方向性では、国から、①学校等での食や農に関する学びの充実、②健全な食生活の実践に向けた「大人の食育」の推進、③国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大について提案され、承認されています。

その下（２）第５次食育推進基本計画に向けた委員からのヒアリングでは、２２名全委員が様々な立場で現状の計画について意見を述べるとともに提言などを行っています。

別刷りで各委員の資料をお配りしていますのでご覧おきください。

資料２の３ページ目、４ページ目に国の委員の意見や提言を役職とともに簡単にまとめています。例えば一番上の武見座長であれば、健康、持続可能な食料システムと地球環境保全の調和を目指す食育の環のお話をされていますし、４ページ目、クックパッドの小竹委員からは、「食べる」から「作る」力へ、料理を楽しむことの重要性などが意見・提言されるなど、それぞれの立場から現在の課題や提言をされています。全体としては、広報の充実や国民の意識改革、多様な主体との連携の重要性を意見されている先生が多く、府として議論している内容と一致しており、本会で議論に追加する項目はないと考えています。

１枚目にお戻りいただきまして、３（３）国の目標設定の考え方についてです。ここでは、目標の考え方について議論されており、目標の内容が重複しているなど整理が必要と考えられる。と、国が提起し、委員からは①目標は絞り、重点事項と方向性を合わせるべき。②理想のあるべき姿と目標が混ざらないよう５年後達成すべき目標にすべき。等の意見が出され、整理の方向性が了承されました。以上が国における次期計画検討状況です。府の議論の参考とするため、次回以降も国の検討状況をご報告させていただきたいと考えています

○座長：

続いて、協議事項といたしまして、ア第５次京都府食育推進計画中間案について、こちら事務局の方からご説明をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

○事務局：

はじめに、資料３－１の概要版の（３）施策の展開で、大きく構成をご説明します。

現行計画では①多様な主体による食育の推進と②食育の効果的な推進のための取組としておりましたが、この中間案ではア多様な食育の推進とイ持続可能な農林水産業。食品産業を支える食育の強化という柱にしています。アの多様な主体による食育の推進につきましては、（ア）に前回ご議論いただきました大人の食育の強化を追加し、（イ）～（エ）につきましては現行計画と同じ項目のまま、まとめなおしています。また、イの持続可能な農林水産業、食品産業を支える食育の強化についてですが、合理的な価格形成にしても農林水産人材の確保についても共通で取り組むべきものであることから１つの項目としています。

なお、現行計画において、食育の効果的な推進のための取組に書かれていた、ICTの活

用や食文化の継承については、アの多様な食育の推進の各項目に移動しており、次期計画も引き続き取り組むこととしています。

それでは、資料３－２、中間案についてご説明します。

中間案は、本日ご意見を賜り、その後意見を反映したのち、第３回で数値目標と合わせて再度ご意見を賜る予定としています。その後１月にパブリックコメントを行い、府民の皆様のご意見を反映して最終案とし、第４回の懇談会で委員の皆様にご意見を賜る予定としています。

中間案の章の構成は現行計画をほぼ踏襲しており、第１章が基本的な考え方。第２章が現状及び課題。第３章が基本方針と施策体系。最後に第４章施策の展開としています。

第１章、基本的な考え方から順にご説明します。ここでは、計画の趣旨、位置付け、計画期間推進体制、進行管理と公表について記載し、現行計画から大きな変更はしていません。１枚おめくりいただき、食をめぐる現状と課題です。前回のご議論で出てきました、気候変動や食料生産など、その他現状を、国の統計などをもとに記載しています。

第３章、基本方針と施策体系です。まず１の基本方針と２の施策体系です。ここは、次期計画全体のテーマを記載する部分です。計画ごとに「キャッチコピー」を作っており、いくつかの案を提案しています。そのあとには柱ごとの考え方・課題を示しています。キャッチコピーについては後ほどご議論をお願いしているところです。

施策の展開についてご説明します。

次期計画で行う施策について書いており、本日はこの施策の展開について項目ごとに御意見をいただきたいと考えておりますので少し詳しくご説明します。

１の多様な主体による食育の推進からご説明します。（１）生活自立期を中心とした大人の食育の強化です。ここは新たに書き起こした項目で、前回、ご議論いただいた中で、２０・３０代の若者世代の食育の強化が必要とのお話の中から①体制の強化と②食育の推進を柱として記載しています。

１つ目の大学・企業と連携した食育推進体制の構築ですが、ここでは、枠内に記載のとおり「きょうと食育ネットワーク」に新たに大学や企業に参画いただき、情報交換や協力の仕組みを拡充するとともに、「きょうと食の安心・安全ヤングサポーター」を更に養成するなど、若者世代への食育を進める体制の強化について記載しています。枠の下がそれぞれ実施する施策を記載しており、左に「新」と書かれたものは、今回の計画で新たに追加した施策です。一番上の新と書かれた項目には、新たに「きょうと食育ネットワーク」に大学の健康部門や企業の参入を進めること」を記載しています。

続いて、「大学・企業と連携した食育の実施」です。枠内に記載のとおり、「食生活が乱れやすい若者世代に対して、大学や企業と連携し、食堂で朝食摂取やバランスの良い食生活の重要性を科学的根拠に基づいた情報として伝えるなど、食生活改善の実践に導く取組を推進」するための施策を記載しています。これまで取り組んできた学生との取組や「きょうと健康づくり実践企業認証制度」等の認証等に加え、新たに「たんとおあがり京都府産」施設の登録推進や、大学や企業とコラボレーションし、学生向けの実践につながる取組を進めることを記載しています。

続きまして、（２）家庭における食育の推進です。世代を超えて継承される食育の推進

として、保護者から子へ、食に関する知識・感謝・文化が自然に受け継がれ、世代を超えて食の大切さをつなぐ取組を記載しています。家庭での食育が基本であることから取組をすすめ、拡充する内容となっています。

その下、京都の食を身近に感じる食育の推進です。府内産農林水産物や郷土料理等を買う、食べることで、食への関心と理解を深める取組を記載しています。地元の物を知ることによって育まれる食を大切に作る心について家庭向けに発信する取組を記載しています。

続きまして(3)学校、保育所、幼稚園等における食育の推進です。

1つ目が「食育人材の育成と関係者が連携した食育の推進」です。「食育人材の育成、研修や地域・学校での体験学習など、生産者、学校関係者、保護者が連携して成長・発達段階に応じた食育を進めるための施策」を記載しています。主に人材育成、連携について記載しており、「きょうと食いく先生も共通テーマを持って、こども達に授業を行うべき」とのご意見を反映し、施策を追記させていただきました。

2つ目が「給食を通じた食育の推進」です。「食材の理解」「食文化の体験」「命への感謝」「栄養バランスの学習」などを学ぶことができる給食を通じた食育について記載させていただきました。栄養教諭を中心とした教職員の連携の重要性や給食を通じた食育の大切さについてご意見賜ったところで、しっかりと進めてまいります。

続きまして、(4)地域における食育の推進です。

1つ目に「地域における多様な主体による食育の推進」として、「地域の伝統的な料理、季節の行事などを活用しながら、府民が地元で親しめるような食育活動を推進するための施策」を記載しています。

また、2つ目に「日常生活に溶け込んだ食情報の提供による食育の推進」として、健康づくりを応援する外食店舗や、調理困難者向け配食サービスなど地域で暮らす方々が健康に暮らすための取組を記載しています。

地域が疎遠になるなか行事食が失われつつあるなどの御意見をいただいたことから、家庭・学校とも連携しながら、地域での食育についても引き続きしっかり取り組んでまいりたいと考えています。

続きまして、施策の展開の最後、「2 持続可能な農林水産業・食品産業を支える食育の強化」を新しい項目として記載しています。

1つ目に「生産者等と府民との交流等の促進」として、「農林水産業や食品産業の体験を通じて、産業を支える人々の想いや魅力に触れ、生産現場と食卓のつながりを理解することで、農林水産業への理解醸成と、食への感謝や食生活を見つめ直す契機となる取組を推進するとともに、将来の仕事として選択してもらえる取組」を記載しました。

ここでは、食いく先生のミッションや、食の安全の取組との連携、部内各所が行っている援農隊などの農業の現場体験との連携について新たに記載しています。

2つ目が「食文化の継承や食品ロスの削減など、食を大切に思う心の醸成」です。

ここでは「地域で受け継がれてきた食文化の継承や食品ロスの削減などを通じて、食と農を大切に作る心を育み、持続可能な食の実践を促進」する施策を記載しており、現行計画で取り組んできた食品ロスや食文化の継承なども記載しています。

資料3-3に、前回の御意見をまとめたものと、どの部分に反映したかをまとめた資

料を作成していますので、ご覧おき願います。以上が、施策の展開となります。

最後に、目標の項目案についてご説明します。資料4をご覧ください。

本日の論点でご議論をお願いしているものです。目標の一覧です。多様な主体による食育の推進は項目ごとに2つの目標。持続可能な農林水産業・食品産業を支える食育の強化につきましては3つの目標を上げています。

項目番号には新規・継続・拡充を記載しており、項目と、担当部局、目標設定の考え方、現状の数字を記載しています。目標値については現在担当課で議論していますので次回にお示しします。

全体としての考え方ですが、新規は施策の展開に応じた新たに設定したもの。継続は、現行計画で未達成なものの引き続き取り組みが必要なもの。拡充は数値目標を新たに高く設定するものとしています。

社員、学生に対して食堂等を活用した食育活動を行う大学・企業数です。大人の食育を推進する体制を強化するために、きょうと食育ネットワークに新たに参画いただく大学や企業の増加を目標としています。

学生等によるきょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成です。学生自らが様々な情報を集め自ら参加する人数を増やす目標としています。

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べる府民の割合です。前回計画で未達成なものの、バランスの良い食事は大人の食育も含めて今後も強化することから継続した目標としています。

朝食を毎日食べる府内小学生の割合及び朝食を毎日食べる府内中学生の割合です。これも前回計画で未達成なものの、継続した取組をおこなうことから継続した目標としています。

きょうと食いく先生の授業数です。学校等における京都府として独自の取組であることから引き続きしっかり取り組んでいくこととし、拡充の目標としています。

学校給食における地場産物を使用する割合です。前回計画で未達成のものですが、地元産食材を活用した食育は重要であり今後も取り組んでいくことから目標として残すこととしています。

食育推進計画を作成・実施している市町村の割合です。地域の特性を活かした効果的な食育が推進されるようしっかり支援し全市町村が策定できるように継続した目標としたいと考えています。

きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数です。エネルギーやアレルギー表示、野菜や塩分に配慮した食事を提供する「食の健康づくり応援店」を通して、府民の健康的で安全な食環境整備を推進するため、拡充した目標にしたいと考えています。

農林漁業体験者数です。各部局で実施している農業ボランティアや地域の支援ボランティアなどに「地域の食を大切にすることを育む」共通認識として取り入れ実施するため、新たに設定いたしました。

京都の食に対する理解促進に向けた講演会等の参加者数です。各部局で実施している京都の食を支える生産者や加工業者、料理人等多様な主体による講演会等を通じて府民との交流を推進し、府民の京都の食に対する理解促進を推進、食の大切さを伝える取組の指標とするため、新たに設定いたしました。

最後に、食に関する正しい知識や食の魅力をICTを活用して発信する回数です。これまで、農政課で取り組んでいた内容ではございますが、こちらも様々な部局と連携しオンラインでの情報発信等、ICTを活用した効果的な取り組みを推進することが必要であることから拡充の目標とさせていただきました。

事務局からの説明は以上となります。

○座長：

本日の協議の論点としては、1つ目は資料3－2、9から13ページの第4章の内容に関するご意見。2つ目というのが、基本方針、資料3－2、7、8ページ。最後に、資料4にまとめていただいた内容に関して、目標項目とその考え方を確認させていただくという流れで、ご意見を頂戴したいと思います。

まず、最初に資料3－2、第4章に関しまして、ご意見を頂戴したいと思います。

○委員：

国の重点項目の方向性に京都府は合わせていくのか、それとも、京都府として重点項目を決めるのかをお伺いしたい。今回、生活自立期を中心とした大人の食育強化が最初にきていますが、こういう順番になった経過をお聞きしたい。

○事務局：

基本的には京都府では今までの積み上げや、京都府でやっていること、京都府でやってきたこと、それから今回ご議論いただいた内容を取りまとめるものと考えていますので、国の資料をお示ししてご説明もしますが、論点漏れがないかの確認と考えています。

京都府として府民に伝えたい内容を府独自にまとめるものと考えています。

○委員：

家庭における食育に「京都の食を身近に感じる食育の推進」とありますが、京都には伝統野菜があり、私も京たけのこを生産しています。京たけのこは、「京都式軟化栽培法」という京都独自の栽培方法によって栽培されたものが結構多いが、なかなか知られていないので、手間がかかっていることなど、歴史の部分になるのかと思うが、発信を強化していただければと思っています。

また、伝統野菜を使用したレシピの開発等も効果的だと考えています。決して高価なものではなくて、例えば、たけのこのすき焼きとか、白みそのお味噌汁とかいわゆる農家めしのようなものをPRしていただくと、地域の方も旬の野菜は安いので、特産品を手にとられる機会も増えると思っています。

また、和食と京野菜は密接になっていますので、農業者だけではなく、農業者と京料理の料理人の方とのコラボもあったらと思います。長岡京市の中学校での竹とたけのこについての授業を行いました。たけのこだけではなくて、各地にある伝統野菜の授業があれば、地域を知らない子が多いなか、地域を知ることできますし、知ろうという思いも増えると思うので、アイデンティティの確立につながると考えています。

○事務局：

農業の担い手不足にも関係してくるかもしれないですけども、農家さんの暮らしは、都会の方々は知っておらず、実はこの8月に食の安全の取組で酪農家とトマト農家さんの1日の生活とか、こだわりとかを紹介する講演会を行ったところ、知らないことを知れたと好評でした。引き続きやっていくべきかと考えています。

レシピについては、家庭向けに、料理研究家の方に、京都の食材を使ったレシピを作っていて、食育のハードルを下げるということをテーマに実施しています。農家さんとレシピを作った料理研究家の先生と大学の先生でトークショーをやっていますので、そういった取組についても、しっかりとテーマを定めてやっていきたいと考えています。

○事務局：

京都式の栽培方法に関してございますけれども、13ページの2の理解醸成というところで、一般論として農業というものを紹介するというのは、今おっしゃっていただいたとおり、例えば京都の特徴的な栽培方法があって、それは京都の独自の栽培方法なんだと、個別具体的に紹介したほうが、多分わかりやすいと思いますので、いただいたような視点も踏まえて、それを13ページのどこに書くかはありますけれども、しっかり紹介するように工夫していきたいと思います。

○委員：

食いく先生の授業数は拡充の方で考えていただいていることは、活用も増えるのではないかと考えています。

食いく先生の課題としては、登録数は伸びているものの、地域別に見たときにどうしても偏りが出てしまって、やりたくても行えない学校も見受けられますので、今後の拡大の状況に期待をしたいと思っています。

○事務局：

こういうところで、こういう事業をやりたいという要望は受け付けていますので、お寄せいただければ、その地域で探すということもしています。地域の偏りがあるのはその通りですので、広く募集して強化していきたいと思っています。

○座長：

私も、卒業研究をさせていただいて、食いく先生は地域特性が見られるなども感じています。

○委員：

社員食堂においての課題は「食材のコスト」と「必要な量を確保」しなければならぬことで、このことは食堂業者さん、多分、大学の学食でも同じだと思いますが、非常に大きな課題になります。そのような中、旬の食材というのは、実はコストもその時期であれば安いですし、比較的、必要な量がある程度簡単に確保しやすいということ

があつて、すごく重要なポイントだと思っています。

また、一方で旬の野菜というのは、例えば夏野菜ですと、体温を下げる効果があるとか、実は非常に人の体にとってもすごく重要で、また最近季節を感じるものが少なくなってきた中で、そういう食材を摂ることによってその季節を感じ、その裏側にある、京都の文化も理解することになります。そういうことを、企業の社員食堂などから発信していくことは非常に重要だと思います。その取組をあげていただいていますので、ぜひ、各企業に声をかけていただき、大学さんも含めて、強力に推進いただければいいのではないかと感じました。

○事務局：

私どもも府庁の食堂と話をしている最中です。

様々な課題を、食堂の方々と経営・食育の観点からアプローチしたいと考えています。

○座長：

大学のほうはいかがでしょうか。

○委員：

9 ページの最初のきょうと食育ネットワークに大学の健康部門、企業との協同を進めていくことは、非常にいい方法だと思っています。色々な大学で企業とコラボして安く朝食を提供していますし、去年、3・1・2 弁当法というのを実習で学生と一緒に生協で実施したときに、参加していない学生もすごく興味を持っていただきました。

大学と企業が協同で食育を実施することは、20代の学生の食育の推進になると思いますが、企業と協同するときに、どうやってコーディネートするかが大学としてはいつも心配になっています。きょうと食育ネットワークは、企業と大学とのコラボレーションをしていくことは考えておられますでしょうか。

○事務局：

現在のイメージでは、企業さんがノベルティを出してくれると学生さんも参加したくなると思いますので、そういったところのつながりを食育ネットワークとしてやりたいなというふうに考えています。例えば、社員食堂や学校の食堂で何かやるときには、なす坊の食育ネットワークのキャラクターと大学や企業のロゴがあるチラシと一緒にコラボしてやっていくイメージで考えています。

○委員：

購買関係では、フードバンクでの食材の提供で、食品ロスを少しでも減らす取組をしています。

何か、そういった商品の提供ということができたらいいと思いますが、なかなか厳しいというところもあります。そういった、ところで何かできるでしょうか。

○座長：

大学生の勉強にもなりますし、このような取組もネットワークさんがコーディネートすることは可能でしょうか。

○事務局：

私どもも生協の購買部ともできることを考えており、間食の仕方や夜遅くまで残る人達が何か買って食べているという場面での食育も考えています。例えば食育月間などで、そういった取組ができるかを考えているところですので、ネットワークの中でできることについて、議論を深めていきたいと考えています。

○座長：

最初に御意見をいただいたように農林水産業の観点も重要だと思いますので、ご意見いただけたらと思います。

○委員：

これまで食育という面から、農林水産業を見てきたことがあまりなかったのもので、大変新鮮に書かれていることを読ませていただいた。

今回初めて持続的な農林水産業、食品産業を支える食育ということで、新たな項目が付け加えられたということで、非常に心強いと感じました。

例えば、13ページの四角囲みの中に書かれている、将来の仕事として選択してもらえる取組に、即つなげるっていうのはなかなか難しいかとは思いますが、前回お話を聞いた、食いく先生とそれから子どもたちとの繋がりが、やがて実を結ぶことにもなるかもしれないという淡い期待も含めて、こういう書き方で良いと思います。

体験農園や市民農園というようなことも書かれていますし、援農隊の活動というようなことも書かれていて、農林水産業或いは農業者と、市民や子どもたちが繋がるチャンネルは、本当は非常に多様にあります。ご存じの方も多いと思いますが、都市農業振興基本法というのが、10年ほど前にでき、農業を都市の中で残していくという法律で、そのような中、体験農園だとか市民農園だとか市民との交流、そういうことが計画の上では立てられてはいます。なかなかそれが見える化してこないというか、動いてこない。そういう部分があるように思います。

こういう形で食育の中にきちっと位置付けられることで、交流活動が進んでいくというのを、非常に期待したいなと思っています。

それから、最近は農産物直売所が盛んで、直売所巡りのバスツアーなどもあります。秋の収穫シーズンになってくると収穫祭などの行事も多いんですけど。直売所の中には、農家の人が先生になって、農家料理みたいなことを、地域の人たちに教える講習会をするような取り組みが全国的には行われているところもあり、あらゆる機会を通じて、農業者と子ども達をつなげる機会を1つでも増やしてほしいと思っています。

○事務局：

2つご意見いただきました。まず都市農業関係では都市農業振興計画を作っています。

その中で、例えば、市民農園等開設する、購入する、そういう取組に対する支援を設けています。そういった支援の中で食育を意識したような、活動にも使っていただける工夫をしていきたいと思います。

直売所の関係でいいますと、「食の京都 TABLE」というものを作っています。

それぞれの地域の直売所に、例えばフードコートを設けていただくとか、PRコーナーを設けていただくなど、要件を満たしているところに対して整備を支援しています。

そういったところにおいても、食育的な観点の活動を促すような工夫もできると感じたところです。農林水産業の理解醸成ということで、いろいろイメージは書いているのですが、具体的にどのように進めていくか、これから考えていかなければならない段階の中で委員からいただいた意見は、非常に参考になります。

○委員：

社員食堂で、地元の野菜の販売であったりとか、舞鶴のお魚の干物であったり加工品の販売をしています。そういったことを各企業さんでいろいろと考えています。福利厚生が別会社になっている京都の企業さんも多く、交流をしていますので、情報交換ができると良いのではと思います。

○座長：

小学校の話もあるかと思いますが、何かご意見いただけたらと思います。

○委員：

小学校に、大学生が学習支援として入っているのですが、その中で話を聞いていると、常備菜という感覚があまりなく、今のお話の中で、企業さんで野菜等取り扱われているときに、その常備菜にあたる何かがあると、主食・主菜・副菜の摂取が十分でないという状況にも何か関わっていけるのかなと思いました。

各種調査にも出ているのと同じで、主食・主菜・副菜は別に摂れていなくても改善するつもりはないという方のほうが多いという話を聞いています。

○座長：

常備菜が1つあると、副菜が1品でき、簡単ですので、そういう考え、そういう習慣みたいなものを子どもの頃から親しんでもらうということかなと思います。

○事務局：

核家族化、単身が増えている中で、食事のありようというのは様々になってきていて、人数が減れば減るほど、手間をかけない志向が高まっています。

常備菜があれば、食事の準備も楽なはずなのですが、なかなか取り入れられない状況だと思います。先ほどのレシピ作成などで常備菜の考え方も取り入れるなどバランスの良い食事について、取り組んでまいりたいと思います。

○委員：

最近、冷凍宅配のコマーシャルが増えていると思います。単身者、高齢者が増えるなか、市場が拡大していると思います。

一方で生鮮の流通形態は必ずしもそういう高齢化、単身化にフィットしたものになっていないのではないかと思います。

最近のカットフルーツやカット野菜がかなり売れている状況なので、農林水産物の流通のあり方みたいなことも、考えていくべきだと思います。

要するに手間のかからない、全国一律で生産しているようなお弁当食みたいなのに、徐々に流れていくのではないかという危機感を感じています。

○座長：

流通は重要なポイントで、一方で主食・主菜・副菜がそろった食事をとっている方の割合はずっと低いので、改善する1つの大きな突破口になるのではないかなと感じました。宅配は受け取りが難しかったりすることもあるので、コンビニや、社員食堂で販売していただくと、身近に野菜も購入しやすくなると感じました。

○事務局：

冷凍のごはんやお弁当は栄養バランスが悪い物も多い中で、単身世帯は、そういうごはんになることも多いと思いますので、どういった工夫を加えることでバランスがよくなるかとか、今どきの食生活に合わせた食育を考えなきゃいけないと思います。

国では食品表示そのものについても議論されています。

1日分の栄養素のうち、どれくらいが取れるかを表記することを進めていこうというふうな議論がされています。買う人の意識を変えることも重要だと思いますので、そういう仕組みができれば、私たちもその仕組みを活用してバランスの良い食事が摂れるような取組を進めて参りたいと思います。

○座長：

地域における食育の推進に関して少なかったのかなと思いますが、もしございましたら、お願いいたします。

○委員：

きょうと食いく先生について、すごく盛り込んでいただいております。

食いく先生の注意点です。見学だけであれば100人ぐらい来られても大丈夫ですが、援農体験ですと大人数が難しく20名ぐらいまでとお願いしています。

食いく先生数は増えているが、活動されていない先生もいらっしゃると思うので、料理や農業の分野別のマニュアルを作るなど事業の注意点があればいいと思います。

きょうと食いく先生の授業を見学できる機会も必要ではないかと思っています。

授業のときに、主食・主菜・副菜や朝食の必要性を説明したマニュアル集など、共通した資料を渡せば、効果的になり食いく先生の研鑽に繋がると思います。

中間案で、事業の発信について書きましたが、どのような方法で発信されるかも検

討してもらったと思います。

○事務局：

去年に食いく先生と、学校等をつなぐための学校向けの手引きを作りました。

同じような形で食いく先生向けにもマニュアルが必要なことを感じました。

食いく先生の交流会などで出された意見を参考にマニュアルを作成したいと考えています。

○座長：

有意義な活発な御議論をいただきまして、ありがとうございます。

2つ目の論点であります基本方針について、御意見をいただけたらと思います。冒頭にごきます3つの案のキャッチコピーについても忌憚のない御意見をいただけたらと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○委員：

基本方針2の施策体系、それから、資料4にあります目標一覧です。同じ順番に書かれているのですが、この多様な主体による食育の推進で上から大人、家庭、学校、地域、この順番になっていますが、上から重要な事項が書いてあると、一般の府民の人は感じると思います。これは、そう意識をされているのか伺いたい。

○事務局：

多様な主体を重視し、またその中で新たに取り組む大人の食育が最も重要と考え、一番に記載しました。

○委員：

朝食の摂取率が下がっていることについては、壮年期の方に伝えてもらうということを加味して考えてもいいと思います。

次世代を担う人材確保について、代々続く農家戸数がこれから減少していきますので、これからは雇用を担う農業経営体の強化・育成が急務と思っています。

農業体験を増やす中で、楽しんでいただくことが絶対条件ですけど、生産にかかる価格高騰だとか、地球温暖化による従来の農産物で、例えば9月に冬野菜を植えても枯れてしまうということが近年あるなか、生産できなくなっていることを理解してもらいたいので、食育を通じて、農産物の理解に加えて、価値についても理解してもらうことが必要なのかなと考えています。

○事務局：

テーマの中で、つなぐというよう単語を入れているのは、いろんなものをつないでいくということが共通のテーマになるのと考えているためです。

価値とは様々な考え方があるのかなと思います。最近は価格で判断されることが多い中で、職業としての価値や、農林水産物の価値をしっかりと伝えることが、人の理解を

進めることになると思いますので、その点については、もう一度文章を見直して、しっかりと書き込んでいくようにしたいと思います。

○委員：

先ほどの体系の順番ですが、前回達成できてないという状況から考えると、家庭があって、学校があって、子どもたちに食習慣が身につけば大人になっても継続すると思うので、新規に強化したいという思いはわかりますが大人の食育は3つ目で、全体をサポートするのが地域というイメージの方が良いと思います。

○委員：

持続可能な農業、それを支える食育の強化は、すごく大事だと思っており、生協・JA・漁協・森林組合の4つの協同組合が、若手職員の参加を中心に体験・交流学校という企画を年に一度持ち回りで実施しています。

今年であれば、林業体験に参加しました。どのように木材が流通されるかを見て、その木材の加工として林ベニア産業さんに行かせてもらいました。

大人になっても、体験ってすごく大事だと思っています。

子どもたちにもいろんな体験や、農産物・水産物のイベントを企画しています。さつまいもの収穫体験を企画しましたが、30人の枠に270人ぐらい応募がありました。京都府内だけですけれども、体験をする場が減っているのでしょうか。生き物体験で動物園に行き、飼育員さんからお話を聞けるものも、すごく人気があります。子ども、ファミリー世帯にそういった体験型で学べる場っていうものが必要とされているのだなと感じています。

リタイヤされる方にお話を聞くと、農業をやりたい、畑を持ちたいという方が多いと感じていて、例えば、59歳や64歳の時に会社で説明会があると思いますが、そこで、都市農園とか、そういう農場で空いているところがありますよっていう情報を提供できたらいいなと思いました。

○座長：

体験のイベントやつながりのきっかけになるような情報が、地域はもちろん、小学校、大学、企業にもキーワードを盛り込めるとよいのではないかと感じました。それから委員からいただきました「順番」につきましても、事務局からコメントをお願いします。

○事務局：

施策の順番は、大人、家庭、学校、地域と悩んだ末にこのようにしましたが再検討させていただきます。

大人の農林漁業体験は、援農隊や市町村でのさつまいもの収穫体験などがあります。PRがまだ足りないのかなと感じましたのでSNSでは、内容の幅を広げて発信できたらと考えています。

セカンドキャリア支援については、京都府のジョブカフェで就農相談を行っており、リカレント教育の事業も実施しています。もっと周知をしなきゃいけないと感じたとこ

ろです。

担当課と話しながら、周知をどういう方法でどこにしていけばいいか検討します。

○座長：

キャッチコピーについての御意見がありましたらをお願いします。

○委員：

食の体験について、しっかり広報いただいているので、学校でも情報をいただいています。次の行動に移しにくい要因としては、例えば地場産物を扱うとか、農家さんとながって貰える人がいないというのが学校の状況です。

栄養教諭さんにお任せになるとそこには配置、定数がありますので、その間を取り持つコーディネーターの方がおられると良いと思います。

3つのスローガンに書かれている中で、学校として取り組みやすいのを申し上げると、なるべく言葉は短いほうが、だいたい啓発とかしてポスター等作るときにも入りやすいですし、子ども達にもわかりやすいということがあります。

○座長：

最後に3つ目の論点の目標項目とその考え方について御意見をいただきたいと思います。

○委員：

最近、災害がすごく多いので、家庭での食料品備蓄などの災害の備えの観点をいれたら良いかと考えています。農林水産省が出している食育ガイドでは、家庭での食料品備蓄など、災害の備えについて触れられています。家庭での食料品備蓄はあまり進んでいないようなので、ローリングストック等の項目を入れても良いと思います。

京都府では、食育を担う主なボランティアとして活動しているのは、食いく先生や食生活改善推進員さんだと思うのですが、学校で食育を担うのは栄養教諭の先生ですし、地域ですと京都府栄養士会や地域で活動されている栄養士さんもおられるので、そういう方々が、一緒になって、地域での食育活動をやったりしていच्छやるので、そういったことを文言に入れてはと思います。

○事務局：

災害時の食については、食の安全で取り組んでいます。本文の中に追記させていただきたいと思います。

地域で行われている食育についても、担当課と検討させていただきたいと思います。

○委員：

12ページの日常生活に溶け込んだ食情報の提供による食育の推進の中に、きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店について、どういうかたちで現在周知をされているのかと、今後どう推進をしていくのかをお伺いしたい。

○事務局：

現在の事業のPRとしては、京都府内・京都市全体の店舗をホームページでそれぞれ府民の方への周知を行っています。その他、各地域の保健所で、健康づくり事業を通じた関係団体、府民の方への周知をしているところです。

○座長：

今後、事務局で、中間案精査をしていただくとともに目標値の設定と、進めていただきたいと考えています。

それでは予定されている議事が終了いたしましたので、進行を事務局の方にお返しします。委員の皆様、ご協力ありがとうございました。

○司会：

皆様、数多くのご意見をいただきましてありがとうございました。

本日いただきました意見を参考に、計画の中間案を精査させていただきまして、目標値の設定もさせていただきまして、次回の懇談会ご意見をいただけたらと思います。

次回の懇談会につきましては、先に日程調整させていただきましたけれども、12月16日火曜日に府庁の福利厚生センターで開催します。

本日はありがとうございました。