

第2回食育推進懇談会 議事要旨

(座長)

今回は第1回懇談会の議論をとりまとめた上で、次期計画の目標設定と目標達成のための具体策等に関連して御意見をいただきたい。

(1) 第1回食育推進懇談会での主な意見について

(事務局)

前回懇談会でいただいた御意見を、5つの重要事項とその課題として整理。

- 【重要事項】
- ①世代に応じた食育の推進
 - ②健康増進につながる食育の推進
 - ③家庭における食育の推進
 - ④ライフスタイルの多様化に対応する食育の推進
 - ⑤京都ならではの食育の推進

国で検討中の第3次食育推進基本計画重点課題案は次のとおり。

- ①若い世代を中心とした食育の推進
- ②多様な暮らしを支える食育の推進
- ③健康寿命の延伸につながる食育の推進
- ④食の循環や環境を意識した食育の推進
- ⑤食文化の継承に向けた食育の推進

(座長)

前回の議論で、ライフスタイルの多様化に対する食育に関して、環境食という言葉で、生活環境や時間帯によって食はそれぞれ違う。外食時にどういう店を選ぶのかという話があった。この環境食という言葉は。

(事務局)

家庭の食を前提としない、コンビニ、会社の昼食、家庭以外の食事を大切にしていこうという御意見。

(委員)

府内企業関係者の健康診断時アンケート調査によると、週三日以上朝食抜く人は20,30代男性で30%超、同20代女性で28%と高い数値。女性の主婦層はそれに比べ低い。朝食を抜く理由に、睡眠時間の優先等が上がっている。

(委員)

朝食の欠食状況が非常に鮮明に出ている。大学生の欠食や、欠食の理由等も加えて考え、どうしたら食べられるか探るのも一つの手法。若い人にとって朝食は特に重要と思われる。朝食提供を実施している大学もある。

(2) 次期（第3次）食育推進計画策定に向けた文書構造案について

(事務局)

前回計画では3つであった施策の展開方向を、今回は前出の重要事項5つをそのまま展開方向とし、更に、その展開のなかで重点化する事項を次のとおりとしたい。

- | 【展開の方向】 | → | 【重点化】 |
|-------------------------|---|-----------------------------|
| ・ 世代に応じた食育の推進 | → | 未来を担う子どもや若い世代に対する食育を強化 |
| ・ 健康増進につながる食育の推進 | → | 健康増進に関連した食に関する正しい知識の普及活動を強化 |
| ・ 家庭における食育の推進 | → | 朝ご飯を毎日食べる運動を強化 |
| ・ ライフスタイルの多様化に対応する食育の推進 | → | 家庭以外における食事の大切さの啓発活動 |
| ・ 京都ならではの食育の推進 | → | 食文化の継承対策を強化 |

(委員)

若い世代の食育とは、どういう食育か。

(事務局)

対象は10代、20代働いてる人のイメージ。朝ご飯を食べないのが企業の業績に良くないと、企業側へ朝食準備を働きかける等。

(委員)

個人に対する食育と企業に対する食育は性質が少し違う。事業者や学校等団体等に対する働きかけと、個人に対する働きかけは分けて考えた方がよい。企業に対して食育する場合はアプローチを明確に。

(委員)

未来を担う子どもとは高校生か。高校生であれば、社会にでる手前であり、食育を働きかけるのは良いこと。府下の農業高校等と食育事業をコラボすると学生自身の関心度があがるのでは。山形や東北ではとても推進しており、子ども自身に管理させる環境を作っている。全てを用意するのではなく、子ども自らが進める食育を。

(事務局)

高校生の食育は課内でも議論。大分県では、まもなく一人で生活するという前提で食育を進めている。では、京都ではどうなのか、これから議論を進めていく。

(委員)

教育関係機関で食育にどのように取り組んでいるのか分かりにくい。食育授業の提案を地元の学校に申し込んでも調整が難しい。幼稚園児が先生とミカン狩りに来たとき、いつもと違う環境で園児は感心をもって話を聞いてくれているのに、先生に、早くお願いしますと言われたことがある。食育は大切だと言いながら、なにか食い違いが起こっている。

(委員)

府内市町の中学校で、給食での食育に関わって、昼食時間がすごく短時間で食育するのは難しいと感じた。幼児、小学校で食育やっても中高でやらなくなり、また一からとなってしまうように。一人一人の意識を変えることが必要。例えば、当たり前のように給食のパンを返す生徒に先生が食べるように指導する等。

家庭科を食育に関連づけたプライマリーサイエンス(初期の科学)として役割を高める。また、先生の意識を高め、どう食育につなげるか。

(座長)

単純に若い世代といってしまうと食育の実効性がないので、現場の先生をからめてやることはどうか。

(委員)

貧困の問題や親の労働環境が議論されていない。子どもだけに理想論語っても難しい。

(委員)

食文化に関して、地域と家庭両方で取り組むことが大切。

(委員)

朝食欠食率の資料があるが、どこまでが朝食なのか、中身は。何か食べればいいわけではない。どういった内容で食べるのかが大事。主婦層は子どもの弁当つくるのに併せ、自分も食べているので欠食率が低いのか。自分が朝食を食べないと子どもの分も作らない傾向にあるのでは。

(委員)

前は3だった重点項目が今回5に。食育は内容が幅広く、細かく分けるのもよいが、これも、あれもしないといけない、ように見えてしまわないか。食育という観点、更に前回、前々回の計画を振り返って今回の目玉に持ってきた方が広げやすいのでは。

(座長)

いまの御意見は次の目標のところで議論を。

(3) 次期(第3次)食育推進計画の目標について

(事務局)

国の目標の推移及び府の目標の達成状況を説明。(資料に基づき説明)

(座長)

目標設定や具体策につながる御意見をいただきたい。

(委員)

世代を分けてもらっているが、やること、体験できることは世代で違うけれども、何を

伝えたいのかは共通にしておくのがよい。そこを目標に据えるのはどうか。

個人に対する食育で何を大切にするのかは色々あるので、多くの意見をもらうのがよい。

(委員)

前回計画の目標には食農体験農場の数を増やすとあり、体験する場所は増えたが利用はどうか。

(事務局)

場所の数が増えた分、利用も増えている。

(委員)

食育に無関心な人の犠牲は子どもであるように思う。この点、目標設定が必要では。農業体験、収穫体験、収穫物を利用した調理体験等で子どもは充実感を覚える。できることを目標に設定すべき。学校給食等の機会を利用して調理体験することの数を増やすことを目標にできないか。

食育は小さい時から始めるほどよい。2歳でも、おにぎりづくりはできる。小さいときから食に関心をもたせ、無関心にならないように。保護者や先生を巻き込んで。

(事務局)

地産地消と中学での給食が国の目標にある。

(座長)

生き抜く力を育てる食育ということになるのでは。

(委員)

福井県小浜市では4歳でいわしの手開き、あじの3枚おろしを実践。親は必ず見に行かないと行けない。京都府では、どんな食材をターゲットにするのか決めるのはどうか。

(委員)

学校によって家庭科のなかに食育を取り入れられる程度は違うだろうが、食材の買い物＋調理実習を実施しているところや、理科の授業で栽培した農作物を調理実習の材料として組み合わせている学校もある模様。

(委員)

既に実施されているのかもしれないが、小学校には専門の家庭科の先生はいない~~が~~ので、栄養教諭の先生や調理員さんに食育に関連した話をしてもらう等の機会があってもよいのでは。

(委員)

出汁をとれることや包丁で飾りぎりができること等を、食育計画を実行するにあたっての達成目標にするのはどうか。

(委員)

企業や団体が子どもを対象に食育活動をしている例もある。そのような活動ができるよう、また、情報が得られるようネットワークをつくるのが、行政の役割のひとつでは。

(委員)

食育に限らず、学校が色々と期待されすぎではないか。学校はやることが多くて、新しいことを提案されても受けられない状況ではないか。カリキュラムを変えるところから、また、それを含めた方向で考えないといけないのでは。

学校で直接、食育をやるのか、外で地域の活動としてやるのか。校庭を利用し、地域の団体が責任を持ち、子どもが遊び学ぶ企画をしたことがある。学校に求めるのは分かるけれど、学校だけではどうすればいいのとなる。正しいとはわかっていてもできない。

(委員)

興味がある者だけでなく、全員参加であるべき。例えば新しい遠足のスタイルを探るとか。

(事務局)

府下70%の学校内に畑がある。また、学校の近くで提携し利用できる農地があるところを含むともう少し数字は上がる。これを活かしたい。

(委員)

地域の援農ボランティア等にサポートをお世話になり、一緒に子育てや食育をすることも可能。子どもが自分で農作物に触れないと、普段食べているものが何からできている、これを食べるとどうなるということがわからない。

(委員)

地域の人が手を出しすぎると子ども達が体験するものがなくなるので、生育不良で収穫物がなくなるとだめだからと、別に作ってあげる等はしないほうがよい。

(委員)

子どもは学校や地域で食育を学べるが、何を学ぶかという中身自体は変わらないので、学校でやっていく内容は、これまでの計画にもあったことで、やり続けていけないといけないものややっていくというやり方でもよいのでは。

(委員)

学校側へ提案するのではなく、学校に方針や目標を聞けば違ってくるのでは。主体的に考えてもらうのが大切。学校で出来ることを中で議論してもらって出していく。一種の運動論。

(委員)

食育指定校の指定を受け、頑張っている例がある。

(委員)

朝ご飯を毎日食べるという重点化事項は、複数の施策の展開に関連しているのでは。

(事務局)

朝ご飯を毎日食べることは、家庭における食育及びライフスタイルの多様化に対応する食育2つの展開方向に関わる重点。

(委員)

朝食を家庭で食べるのは一つの選択肢。家庭だけというとな性に負担がかかり過ぎる。

(委員)

新入社員研修で1時間食育。食堂業者の管理栄養士がつくった昼食を食べる際に実施している。会社に入ってから食育も大切で、入社時は若く健康診断もおおむね健康だが、10、20年たつと要観察等がどんどん増える。食の問題がベースにある。

企業での食育は子どもへの食育と同じように大事。企業で改めて食育をやっていくには、全体の数字等デジタルに情報提供し、見せて理解させていくのが大切。働いている人の食育は食育の柱としてよいと考える。

(座長)

職場の食育を学んだおとうさんが家で食育することもあり得る。

(委員)

健康を考えると食事の内容、バランスが大切。企業で食事のことまでやっているところは少ない。生活習慣病や健康と関連づけてやっている。企業の健康経営はこれから。時代の流れにも合っている。

(委員)

子どもの食育は、家庭と学校どちらの場面にもある。家庭での食育は大事、でも、実践は大変。学校に求めても大変。

(委員)

食事全体量の8%が学校給食なので、給食だけで食育というのは不十分。

日本人は昼食時間をあまり大切にしていないのでは。時間をかけて食べる文化を育めば、ストレス発散やコミュニケーションの増加につながる。食を楽しむ昼食の提案はどうか。

(委員)

家庭の食というが、子どもは塾通い等で忙しい。食のことを知らない大人もいる。そんな状況で、家庭で食育をしてあげてくださいというのは、なかなか大変。

(委員)

社員食堂で昼食をとれば食事回数全体の2割ぐらいにあたり、影響を無視できない数字。食堂業者と連携して取り組み、社員に食育を理解してもらい、残り8割の食の意識を変えてもらう。

(委員)

お腹をいっぱいにするだけでなく、大事なのは親子のかかわり。中学生までくらいは、栄養も大事だが親子の関係作り。欠食の理由に親と一緒に食べたくないという意見もある。

(座長)

家庭、学校、職場等を別々に考えず循環と捉える。

(委員)

これまで家庭と学校だけが言われて、一般の人が食べる、食を選ぶ情報を社会がどうつくっていくのかという議論があまりなかった。

(座長)

企業としては、健康経営、メンタルヘルス 経営資源の強化等、経営の柱の中に食を入れる。

(委員)

食を選択するには流通等情報の発信や、その情報を読む力が必要。

(座長)

国の計画案には食の安全性が上がっている。北米では、フードシチズンシップ、食の権利回復という動きがある。

(事務局)

国の計画案には、食の安全性について自ら判断することを目標に上げている。食の安全表示、リスクコミュニケーション等京都府でも行っている。

(委員)

安心・安全 + 健康情報の見える化に取り組めないか。また、取り組む団体等表彰できないか。

(座長)

食習慣を身につける、よい方法はないか。

(委員)

職場での健康診断は義務化されている。そこに食の要素を入れることができれば。

(座長)

健康診断では、こういう食事をしましょうという一般的な指導がない。

(委員)

疾病によっては指導しているが。

(委員)

家庭では、材料の使い切りが難しく30品目の達成は難しい。業者ならやりやすい。

(委員)

京都府で推進している、おばんざいを活かし栄養バランスを考えた健康弁当や、食品企業が提供するカット野菜等が活用できる。

(委員)

食品の安全は情報提供が不足かと思う。

(委員)

賞味期限は、おいしく食べられる期限だが、期限を過ぎると食べられないと判断していることがあるのでは。自分でにおいて食べられる食べられないと判断できることも大切では。

(委員)

食品リスクに過敏な方も。分からない中で不安を感じている。安心・安全を正しく学んでもらう機会も大切。

(座長)

魚の鮮度の話等はどうか。

(委員)

魚は鮮度云々以前の状況。子どもにとって魚は切り身。年間3000人の子どもに魚の話をするが、家で魚を食べていない、刺身か寿司くらいで魚離れ。でも、魚は嫌いではない。家で魚料理がでない、親が魚を料理できない。

海に近い学校の生徒は漁業体験したり、魚を食べる習慣はあるが、海から遠いと魚にあまり関わらない傾向。

(座長)

食材として魚という素材をみたことがない状況といえる。

(委員)

幼稚園の園児に魚の絵を描かせた際、切り身の絵を描いたことが、幼稚園の料理教室をやるきっかけ。夏みかんを酸っぱいといわず、辛いという子どももいた。本来の姿、本物を知ることが大切で、また、子どもだけでなく親の関わりも重要。子どもの食べず嫌いは、親が食べさせないことも影響。

子ども経由で親にフィードバック。子供が作った物を親が作る。その結果、母親が幼児の料理教室のスタッフになりたいというまでに。大人は文字を見てわかったように思っているが、体験しないとわからない。

(座長)

食文化の対策として、基本的な野菜、魚等食材の使い方は分かっているくらいにならな

いか。京料理は素材が大事。

(委員)

学校の現行活動に食育要素を入れられないか。

(委員)

長野県飯田市では、体験授業プログラムを実施し、県外から小中学校の児童、生徒がやって来て、観光の売りになっている。

(委員)

おままごとが本物の食材でできれば。その延長で一度やると子どもはまたやりたがる。繰り返し地域でやってあげたい。できるだけ、お金をかけずにやれたら。

(座長)

家庭、学校、職場、人生のサイクル、人生の縦横、そこがばらばらにならない食育。体験、素材、材料に触れる京都ならではの食育、個人的にも期待したい。

(事務局)

多くの重要な意見をいただいた。次回12月22日、文書化し中間案を提示したい。