

第1回京都府食育推進懇談会 議事要旨

1 日 時

令和2年8月6日（木）午後1時30分から3時まで

2 場 所

京都府公館 第5会議室

3 出席者

【懇談会委員】 11名

今里滋委員、梅地洋子委員、黒田恭史委員、小切間美保委員、小西秀紀委員、酒向美也子委員、佐々木顕子委員、佐藤洋一郎委員、田中まり委員、福井有紀委員、山下泰生委員

【京都府】関係職員

4 議 事

(1) 報告事項

ア 第4次京都府食育推進計画の策定について

(事務局から説明)

- ・第4次計画（令和3年度～令和7年度）の策定にあたり、課題の抽出と施策の方向性を検討いただきたい。

イ 国の第4次食育推進基本計画の動向について

(事務局から説明)

- ・策定スケジュール、現行計画の構成・達成状況をふまえた次期計画の方向性

ウ 第3次京都府食育推進計画と取組状況について

(事務局から説明)

- ・現行計画、これまでの施策、達成状況

(委員)

府の第3次食育推進計画の目標項目3「学校給食への地元農林水産物の供給品目数の割合」について、実績値が策定時の数値よりも下がっていることの原因、どのようところに課題があるのか、もう少し詳しく教えてほしい。

(事務局)

学校給食での地元農林水産物の活用状況は地域差が大きく、自治体の規模による差がある。大規模な自治体では、必要な量や品目数を揃えるのが難しい面がある。比較的小規模な自治体では小回りが利き、直接農業者に発注することもできる。数値低下の原因としては、気候による影響、農業の後継者不足や高齢化なども耳にする。

(事務局)

全国的にも、地域ごとでの供給の調整には難しさがあるとされている。都市部と農業の盛んな地域とで、どうしても差が生まれてしまうと聞いている。また、京都府は、九州などのように大量の食材を供給する産地ではなく、京野菜など付加価値を高める方向の農業経営を推進しているため、必ずしも全ての食材を地域ごとに供給できない面がある。

(座長)

学校給食にはセンター方式と自校方式があるが、大規模な自治体ではセンター方式が多く、仕入れも大量になるため、地場産でナスをこれだけ、じゃがいもをこれだけ等といった、まとまった入荷には対応しにくい。構造的な問題ではないか。

(事務局)

何千食という規模のセンター方式になると、地元だけで食材の量をそろえるのが難しい。市町村レベルで、行政と教育委員会と学校が連携してとりまとめ等の仕組みを作って取組むことでうまく地場産物を活用している地域もある。小規模な単独調理校では取り組みやすい。

(座長)

地元産と限定すると難しい面もある。せめて国産品をと思うが、輸入農産物を使っている例はあるか。

(事務局)

現在、大豆など一部食材を除き、ほとんど輸入農産物は使われていないと思われる。

(委員)

「学校給食への地元農林水産物の供給品目数の割合」について、計画策定時から、ずっと下降傾向だったのか、策定時より上向きの時があったのか。もともと活用の仕組みがあったが仕組みができなくなったのか、農業者の高齢化等により生産が出来なくなってきたのか。

(事務局)

策定時の平成26年度から数値は少しずつ下降傾向にある。この調査は、文部科学省による全国調査の京都府分を抽出した結果であり、毎年、同じ学校に調査しているものではない。

(委員)

無作為の調査という意味か。

(事務局)

そのとおり。

(委員)

府の第3次食育推進計画の目標項目8「朝食を毎日食べる府内小中学生の割合」について、資料3の考察欄に「家庭等への啓発の充実」と記載されている。これは「家庭に対して啓発をすれば朝食を食べる子どもの割合が上がる」という理解でよいか。

(事務局)

家庭へ啓発するとともに、児童生徒への食に関する指導を通じて、子どもが自分で朝食を作って食べようとする面と、家庭の協力と両面で進めていければと考えている。

(座長)

家庭への啓発活動や働きかけは、具体的にどのようなことをやっているのか。

(事務局)

例えば、京田辺市では、小切間委員も関わられて中学生向けに食育冊子を作成し朝食の啓発をされている。このように、積極的に啓発している地域もある。

小中学校の児童生徒への働きかけだけでなく、家庭や地域への継続的な情報提供も必要と感じている。

(委員)

学校現場の立場から、朝食について話したい。子どもへの啓発・教育も大切だが、保護者への啓発はより重要で、家庭への一層の啓発が求められる。京都府下のPTAで、「早寝・早起き・朝ごはん」というスローガンを掲げてあいさつ運動とともに取組を進めてきたが、これを「朝ごはん」に特化したものにするなどして、一部の地域や学校にとどまらず、京都府下全体で組織的に運動を進めていく必要がある。

PTAの研修会等に講師を派遣し、朝食喫食の効果を具体的に数字をあげて示したり、簡単なレシピを紹介することで、朝食喫食率は上がる可能性がある。

学校給食への地場産供給については、作り手と行政と学校がいかにかうまからみあうかが大切。3者がタッグを組んですすめるのが一番だが、どこかが引っ張り役となればよい。行政が補助金を出すとか、農家がぜひこの食材を子どもたちに食べてほしいから多少安価に提供するとか、学校の栄養教諭がぜひ子どもたちにこの体験をさせてやりたいとか、そのようなことがポイントになる。

(委員)

「家庭で」の啓発には限界が来ている、との印象を持っている。算数・数学の学校現場で活動している中では、保護者は多様化しており、こちらがアクションをかけても期待どおりに対応してくれない保護者が一定数存在する。本気で数値を上げようと取り組むなら、子どもをターゲットに絞るのがよい。子どもが自分たちで「何とかする」という風にもっていかなければ、解決にはつながらない。

(委員)

親子料理教室を府内 20 箇所で開催している。このような親子料理教室に参加する保護者は、食への意識が高く、熱心に話を聴いてくれる。

(座長)

そこに参加しないような食育に関心を持たない人にどのように働きかけて、どのように成果を引き出していくかが今後の課題になる。

(委員)

「平日の朝に子どもたちが朝ごはん作りを手伝う」という実践研究を実施した経験から、子どもの食の自立には家庭の理解が必要。保護者から反発を受けることもあるかもしれないが、アクションすることも必要。子どもが楽しそうに取り組む様子を見たり実際に役立つことを実感すると保護者が次第にサポートしてくれるようになる。ただし、単発の取り組みでなく、根気よく継続して取り組むことが大切。

望ましい食習慣を子どもに浸透させるためには、子どもに近いところにいる人材、できれば専門職が、日常的、継続的に関わる仕組みがないと変化しないのでは。特に、幼児期からのかかわりが必要。幼少期は、保育園・幼稚園と保護者との距離が近く、食育を浸透させるにはとてもよい環境なので、サポーターなど人材を増やして、日常的、継続的に働きかける仕組みを作るとよい。

家庭の多様化や外国人の増加を背景に、食のアクセスの充実も大切。「健康的な食事を提供する店舗」が増えることや、「おばんざい弁当」が朝ごはんに広がったりすることも期待される。

(2) 協議事項

ア 第4次京都府食育推進計画の論点などについて (事務局から説明)

(委員)

1つ目は、今の学生を見ていて、サプリメントに対するテレビの影響が非常に大きいことに問題意識を感じる。根本的な問題解決になるような施策を盛り込んでほしい。

2つ目は、働き方改革よりも「食べ方改革」が必要ということ。小手先ではなく、根本的に、家庭における食のあり方、調理に対する日本人の意識構造を変えることをしなければならない。料理をするということはネガティブに捉えられがちであるが、人間の発達に極めて重要なことであるということを強調するべき。

3つ目は、WITH コロナの観点から、中期的・長期的視点での施策を盛り込んでほしい。

(座長)

WITH コロナ社会では、ウイルスに対する力をいかに持つかが大切。

(委員)

「野菜を一日350gとりましょう」という啓発をしているが、野菜がとれていない。肉食が多く、魚もとれていない。日本人の昔の食生活に戻るのが大切。

しかしながら、食習慣は、病気になって初めて改善されることもある。食生活改善の活動をしているが、京都府は健康寿命が短く残念に思う時がある。

(座長)

やはり健康寿命を延ばすことは大切なことですが、難しい面もあるのですね。

(委員)

私たちの食生活改善推進員の活動のはじまりは、妊婦の栄養状態改善に向けて「もっと食べましょう」という取組でした。今は活動のなかで「食べすぎてはいけない」と言うこともあり、難しさを感じる。

(座長)

一方で、高齢者の低栄養の課題もありますでしょうか。

(委員)

近所で一人暮らしのおばあさんが、調理がしんどいと言っている。料理のおすそわけをするととても喜んでもらえるので、近所付き合いができるところは良いが、そうでもないところは低栄養でも気がつきにくいと思う。

(座長)

子ども食堂という取組があるが、高齢者食堂も必要なのかもしれない。

(委員)

「食べ方改革」で、調理や食べることに手間をおしまないような昔のいいところを思い出すことはよいこと。調理によって子どもの自尊感情が上がるというデータもある。調理は奥深い。調理は自然との接点。調理行動によって、人は教えられなくても気づくことができる。WITH コロナで、家庭で料理する機会が増えていることをプラスに受け止めて、「食べ方改革」を京都から発信すればよい。

(委員)

「食べ方改革」はすごく良い。コロナの影響で自宅で調理することが増えており、家族みんなで食べる機会をもっと増やしたい。食育の授業でも、子どもたちに、家庭に持ち帰って再現して家族に伝えてもらうようにしている。「食べ方改革」について、もっと色々な方法を考えて実践できれば。

(委員)

WITH コロナで、保護者が「3食準備するのが大変」と言っているのに、子どもに手伝わせていない様子をテレビで見た。子どもに繰り返し言って調理をやらせることが、五感を鍛えるのに良いことなのだと確信を持って、保護者として導くことが重要ではないか。日々の生活が忙しいのは事実であるが、食べることに頭も時間もエネルギーも使わないのは、人類の鉄則に反する。

(座長)

レトルト食品をはじめ、食の簡便化がすすんでいる。それにかわるカウンターパートを京都なりにどう発信していくかということ。

(委員)

「食べ方改革」の中で、家庭の中での子どもの役割や頑張りが、ひとつの視点として取り入れられたら良い。

(委員)

子どもたちが「かっこいい」「やってみたい」「自分でもできるかな」と思える見せ方を工夫するとよい。SNSでは全世界に発信できる。海外で「面白そう」とブレイクさせて逆輸入するというような従来とは違う戦略で、雰囲気を変えていくことが必要。

(座長)

子どもたちに憧れをもたせること、YouTubeなどで子どもたちが発信するという方法も。

(委員)

幼稚園は、家庭との関係が密であり、食育に果たす役割は重要。幼稚園で食に関する啓発を行っているが、教育的意識の高い、恵まれた家庭ばかりではないことを痛感している。家庭で前向きに取り組んでももらえない子どもにも、公的な支援が届くような内容が盛り込まれることを希望する。

(座長)

1次から3次まで計画策定に携わってきたが、食育に関心を持ってない方にどう働きかけ、全体の底上げを図るかが継続的な課題と感じる。

コロナ禍という、経験したことのない大きな社会の変化にあって、新たな課題が突きつけられており、これまでにない食育のあり方が問われている。

(事務局)

いただいた御意見をふまえ、次回の懇談会で計画の構成案を示したい。