

第2回京都府食育推進懇談会 議事要旨

1 日 時

令和2年10月12日（月）午前10時から12時まで

2 場 所

ルビノ京都堀川 加茂の間

3 出席者

【懇談会委員】10名

今里滋委員、梅地洋子委員、熊谷幸江委員、黒田恭史委員、小切間美保委員、
小西秀紀委員、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1回京都府食育推進懇談会における主な意見について

資料1

(事務局から説明)

- ・第3次京都府食育推進計画と取組状況について、第4次京都府食育推進計画の論点などについて、主な意見をふりかえり

(第1回で出された意見について事務局から補足説明)

- ・給食における地場産物の供給品目数について

今年度、文部科学省から地場産物の活用に関する調査が急遽あり、従来は品目数ベースでの割合だったが、今年度は金額ベースで調査が行われている。今年度の品目数ベースでの調査は実施していない。今後、調査方法の見直しの可能性があるため、調査の動向を把握し、計画の立て方に反映させていきたい。

- ・朝食喫食を促す取組について

府内全体の取組として、府内87の食育に関係する団体が参加するきょうと食育ネットワークを十分活用していくことが大切と考えている。

- ・調理を促す取組について

京都府で運営している動画のサイト「京都府食の府民大学」において、既に調理に関する動画を掲載しており、今後これをさらに活用し情報提供していきたい。

イ きょうと食いく先生、ヤングサポーター等学生へのアンケート調査結果

資料2

(事務局から説明)

- ・生きていく上で重要な食べ物を選ぶ力、インスタグラムや SNS の活用等
いかに興味を持ってもらえるかということを考えていくことが必要。
- ・体験や SNS の活用、関心を持ってもらえないところに発信する方法等。

ウ 国の第4次食育推進基本計画の動向について

資料3

(事務局から説明)

- ・策定スケジュール、重点課題の方向性(案)、重点課題の考え方(案)

(事務局) 少しだけ補足をさせていただきます。資料3-2、3-3について、都道府県の計画は国の基本計画をふまえて策定することとなっており、国の第3次基本計画では、この時期に具体的な計画の骨子案が示されておりましたが、今回は重点課題の方向性ということで、資料3-3を御覧いただきますと、これが重点課題の考え方、体系図になろうかと思えます。大きく3つの柱立てになっているということで、1つは新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進、これはあらゆる取組に共通で求められる視点かなと考えてございますし、あと生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、持続可能な食の「3つのわ」を支える食育の推進ということで、生涯を通じた食育に関しましては、家庭、地域、学校、職場、食品関連事業者における取組ということで項目立てがされております。これらの柱立てを参考にしながら京都府の計画を考えていきたいということと、あと、デジタル化に対応、あるいは食育の推進といったところを踏まえながらこの後協議いただきます、府の計画の体系に反映させていきたいと考えております。

(座長) 国の第4次計画の資料にSDGsが食育の世界ではこれまであまり出てこなかった概念なんですけれども、SDGsが目標として前面に出てきていますけど、京都府としては何か具体的な構想というか、SDGsと食育との関係でお考えがありますかでしょうか。

(事務局) 前回の食育推進計画の中には食品ロスの取組について少し入っておりました。食育ネットワークとは違うグループの「食品ロス削減府民会議」で、京都府立大学の山川先生にお世話になりながら、食育ネットワークとは違うフレームになるんですけれども、皆さんに参加いただきまして情報共有を図りながら進めてきたという経過があります。このような考え方については食育としても共有する所があると考えています。食品ロスの担当課が、今年度から循環型社会推進課に移管したのでそこと連携しながら取り組んでいくことと考えております。

もう一つは、持続可能な社会の視点で、農業にとって考えなければならないのは地産地消についてであります。地産地消の観点から次の計画でも取り組むことがで

できればということで、京都府内の食材をたくさん使っていただいている給食施設である「たんとおあがり京都府産施設」の取組も継続していきたいと考えております。

(座長) 京都市のような大きな人口を抱えている所では無理なんでしょうけど、SDGsと食育というのは、小さな自治体とか地域では取組がかなり進んでいます。例えば、ここの近辺だと、福井県の池田町では、食べ残し残渣を集めて堆肥化して農業生産に戻していくとか、このような、食と環境との循環というものも我々の生活に取り入れていけたらというイメージを持っています。

京都市における環境部門というのは環境部というのがありましたっけ。

(事務局) 環境とSDGsについては、京都市では環境政策局で、地球温暖化対策やゴミ減量など、京都府とも連携しながら、関係団体とともに会議などを持たせていただきながら進めています。そういった環境部局が行う会議には、必ず食の担当課が入ってすすめています。

(座長) 御意見があればお願いします。

(委員) 食育授業をさせてもらっているんですけども、食育にすごく一生懸命な学校もありますし、そうじゃない学校もあります。その学校の中でも、栄養士さんだけが一生懸命で、実際授業をした担任の先生はまったく興味がなく、作付けした作物に対して見ていくことが無いという現状もあって、一部の人だけが食育に対して熱くなっても、あまり意味がないなあと感じることがあります。

やっぱり先生が子どもたちと常に接しているので、例えば種を植えたら、それが成長していく様子を私たちが毎日行ってみせることはできないので、声かけをしてもらったりするのは必要ですし、食育についてすごく学校とかで子どもたちに教えようというのはあるんですけど、実際現場ではあまり浸透していないなあというのはすごく感じます。ただ、作業に関してはすごく子どもたちは五感を通じて色んな事を学んでくれているとは思いますが、その場しのぎみたいな場合にはすごく私は現場に行っていて残念に感じます。

(2) 協議事項

ア 第4次京都府食育推進計画策定に向けた施策の展開、目標設定について
(事務局から説明)

第3次京都府食育推進計画の総括と社会情勢や国の動きを踏まえた、第4次食育推進計画の施策の展開及び目標設定について

<第4次京都府食育推進計画策定に向けての話題提供>

資料5

・同志社女子大学生生活科学部食物栄養科学科 教授 小切間 美保 氏

資料5-1を参考資料として御覧いただけたらと思います。私は、研究の一環という形で調査等をさせていただいております。栄養教諭の養成にも関わっております関係で、小学校様ですとか、それ以前には保育園様のほうに行かせていただいて、いろんな活動を長年させていただいております。先ほど委員がおっしゃったように、温度差があることもありまして、大変お忙しい担任の先生に興味を持っていただくにはどうしたらいいかというところで、調査研究及び食育活動の中で考えているところです。イベントで終わらず習慣化につながる食育ということで、身近な存在が、地道に生活の中に浸透させる食育が大事だなと思っております。

食育と言われるのがやっぱり朝食の問題というものがございまして。朝食を食べると食べないでそんなにかわるのかという話ですけれども、栄養学的、生理学的な面で重要性は言われておりますけれども、もう一つ、これは私の私見でございまして、朝食の食べ方はその人のその時の食事に対する価値観みたいなものが表れるなあという風に思っております。ですので、そういう意味で朝食のことを知るとするのはその人の食生活、栄養状態などを知る一つのヒントにもなるというように考えて、朝食というものをとらえております。朝食に関しては、欠食がなかなか減らないという問題もございまして、朝食の内容にも興味を持って調査研究をしているところです。

朝食欠食に関しましては、その子どもの家庭環境を含めた環境要因というものもありますし、家庭の保護者の方の食に対する価値観というか、実は調査をしていますと、ここにはまだ現在進行中の調査なのですが、保護者の方が朝食を食べない習慣があるとやはり子どもさんも食べない傾向が強いと思っています。あるいは過去に私が調査をした結果ですと、朝ごはんの時にほんの数分、朝ですから忙しいので、大人がほんの数分でも良いと思っていますけれども、ちょっと一緒に座ると子どもは実は本当は楽しいとかうれしいと感じているというような、共食に関する調査もしたことがございます。

そういう所も踏まえて、朝食というものを一つ指標にして評価をしていくということは意味があるかなと思っています。

資料を提供させていただいたのは、そういう朝食の取組で、朝ごはんプロジェクトというのを行って、朝ごはんづくりをしよう、つまり家族がそろわなければならない状況を半ば強制的につくった訳なんですけれども、それを通して子どもたちも保護者も、しんどかったという意見ももちろんありますけど、しんどかったけどやってみたら良かった、と、当事者が実感として、あ、これやってよかったとか、大事やなと思うような仕掛けとか仕組みを作ることが、習慣化につながるのではないかと思います。知識の提供だけでは絶対に足りないという風に考えております。

それから、もう一つの資料としましては、中学生対象の食育冊子です。小学生以上に中学生の朝食というのは問題が大きいかと思います。Eat right, Be

blight という表紙の冊子をご用意いただいておりますけれども、これは中学生の朝食に特化したものではございませんが、食に関心を持ってもらおうということで、実際に中学生にヒアリングをして「どんな冊子やったら使う気になる？」と話したら、「かっこよくないとあかんわ」と言われて、表紙だけでもかっこよくしようということでデザインをしたようなものです。またご笑覧いただけたらと思います。ありがとうございました。

・株式会社堀場製作所 執行役員 山下 泰生 氏

堀場製作所の山下です。私どもで取り組んでいる食堂改革について、これは前回の第3次の時にも紹介している話で、それをずっと継続しているという、目新しい話ではないんですけれども、あらためて御報告御説明をさせていただきます。企業の食育事例集の17ページ18ページが当社の部分でございます。それを見ながら聞いていただければと思います。

私どもの社員食堂も、2012年～13年ごろといいますと、どこの企業さんもそうだったと思うんですけれども、社員食堂というのは安くておいしくてボリュームがあるのが当たり前でした。当社はその少し前から食に対する関心といいますかそういう社員からの声もありまして、ヘルシーメニューというものを別途一つ用意していただいて食堂業者さんをお願いをしていたわけですが、私が担当になりまして、食堂業者さんに、これは竹田にある「典座」という食堂業者さんを当社では使っておりますけれども、こちらの方にですね、ヘルシーメニューを食べる人はもともと健康志向が高い人になってしまうので、全部のメニューをヘルシーメニューにしてほしいとお願いをしました。そうしましたら、そんなものできるはずないやないか、ということで、当時は断られましたけれども、しつこく粘り強くお願いをさせていただいて、全てのメニューがここに記載がございました。食堂業者さんにとって何が一番大変かという、結局メニューを一から、既に最初からこの範囲内に入っていたものもありましたけれども、多くのメニューをもう一回全部考えないといけない。それから例えば、鶏肉でしたら皮をはぐとかそういう手間かかる、コストアップにつながる、でも、値段はそのままですよ、ということもお願いしてましたので、そういう中で非常に苦勞をされたと思います。ただ時代もまだそういう時代でしたけれども、今となっては食堂業者さんにとっては逆に企業競争力があるといいますか、食堂業者さんにとってはメニューがきちっとそれだけの数用意できるということが競争力になりますので、逆に非常にありがたかったという風に言われております。この650プラスマイナス30kcalというのはですね、こちらの健康管理室におられる産業医の先生に実際に、生産現場、開発、管理部門の事務屋さん、色んな働き方をされている職場を見ていただいて、一日の摂取カロリーとしては2000kcal程度、その3分の1を昼食でとる、ということで650kcal。それと、生産で体を動かしておられる方

がいれば事務の人もいる、年齢も若い人もいれば50代、60代の人もある、男性・女性においても違ふだろうということで、私ども2つの定食を提供させていただいていますけれども1つは必ず650マイナス30の中に入るものを、もう一つは650プラス30の中に入るものを、ということで選べるようになっております。それから、ご飯の量も調整をする、それからマンナンライスを使うことによってカロリーを減らす、そういったことで、自分の働き方や必要な摂取カロリーを意識して選んでいただく、そんなようなことを行っております。

それから、先ほども出ておりましたけれども、たんとおあがり京都府産につきましては、京都市内にある2か所の拠点の食堂で既に認証をいただいております。それから先ほどご説明のありました、同志社女子大学の小切間先生のところと共同ですね、私どものところで実際、食堂を利用している人が健康診断の結果にどういう形で反映しているのかということですね、個人情報もありますので個人が特定できないような形で情報をお渡しして、それを統計的にみていただいたところ、やはり食堂を利用している人の方が健康診断の結果も比較的良いという、科学的な裏付けもいただいております、こういう活動に弾みがついております。

最後に、これはおまけみたいな話ではあるのですが、滋賀県安曇川にブルーベリーファームということで農地を借りまして、そこでメインはブルーベリーを植えていますが、あいているところにジャガイモ、サツマイモ、ダイコン、カブラ、ゴマ、トウガラシ等々そういう野菜を栽培して、種芋植え付けとか種まき、それからその収穫みたいなことを週末に家族、子どもさんにもきてもらい、子どもさんに対する食育の一環ということで実施をしております。実際にとれたものを食堂で提供したり、当社の研修所で利用したりしているということです。簡単ですが以上です。

・ 京都府立大学文学部和食文化学科 特別専任教授 佐藤 洋一郎 氏

佐藤でございます。資料5-3を御覧いただきたいと思っております。私の申し上げたいことは、1ページ目の下にあります「食文化に関する審議が始まった」というページでございます。ここへきまして、国もようやく重い腰を上げたと言いますか、食文化に関する審議を色んなところで始めております。1つは農林水産省が食料産業局の中にある食文化室というところに事務局を置きまして、ここにありますように食文化振興小委員会という委員会を置いて、食文化の振興に関する議論を始めたということでもあります。ここでの議論ですごく重要だと私が思っておりますのは、この委員会の中で食育という言葉が出てきております。前回は京都市の高倉小学校の前の校長先生がおいでになりまして、その小学校での取組について縷々と説明がありました。これは大変に刺激的なことで、委員の間からいろんな意見がでてきたんですけれども、そこで出ておりました意見を一つ二つ御紹介をしますと、今日もその話が出ておりましたけれども、小学校やそれ以前、それから社会人になると、さっき堀場製作所のお話がありましたけれども、企業

の食堂などではそういう取組が結構やられている。無いのは中学校や高等学校であるとかこういう風な話が出て参りました。そういう風な話の中から、なんで農林水産省が食育の話をするのかという意見も出まして、この際省庁の壁とかそういうものを取っ払ってちゃんと議論しなさいとか、色んな意見があって面白かったんですけども、ともかくそういう風なうごきになっています。

同じように、文化庁も食文化に関する議論を、文化審議会の下に文化政策部会という部会を一つ置きまして、ここで食文化に関する議論を進めております。やっておりますのは食文化参事官というポストがありまして、そこで色んな議論をしておりますけれども、出てきた議論は農水省の方と同じようでありまして、食育というのは何と言いますか、高いところの芸術や何かと同じようなところでの食をどうするかという話と同時に、一番グラウンドのところでの食文化の振興がやはり重要である、というような、およそ文化振興らしからぬような議論がでてきておりますので、少し御紹介をしておこうと思いました。

あとは資料を御覧いただければ良いような話でございますけれども、一番最後に、23 ページの下に書いてございますが、外食と中食のコロナ禍における動きがどうなるか、ということにつきまして少し議論をしておいたほうがよいのではないかと考えてございます。23 ページの下の図、「外食と中食のゆくえ」の中の1番「人口の分散化と定住化」とありますが、これは分集団化の間違いでありますので、「人口の分散化と分集団化」と直しておいていただければと思います。ともかく、国もそういう動きをしておりますので、府の懇談会、食育の施策につきましても そういうものを十分に御覧いただくのがよろしいかと思っております。簡単ですが以上です。

・京都教育大学教育学部数学科 教授 黒田 恭史 氏

お手元の資料とほぼ同じですが、少し動画も持って参りましたので御説明をさせていただきます。持続可能なオンラインコンテンツ作成に向けてということで、大体プロジェクトをやりますと1年目、2年目はみんな頑張りますけど、3年目くらいから飽きてきて、4年目くらいに崩壊といいますかポシャるということがよくありますので、そうならないためにどうするかということをお話ししたいと思っております。私どもは3つの制作ポイントを考えています。一つは「クオリティの高さを求めない」ということ、それから「自分たちが制作者にならない」、それから「年次ごとに制作者が入れ替わる仕組みを作る」というこの3つです。これをどのように具体的にとったかという、コンテンツレベルは「ベッドに寝ながらスマホで3分で見れるもの」、それから「授業内容と連動させて学生が制作をする」、それから本学は小さな大学ですけどもそれでも年間300人が卒業し300人が入学してきますので、300名ずつ毎年代わっていきますので、そこで制作の取組をすることでやって参りました。それらを色んな形でYoutubeあるいは専用のホームページ等で 京都の魅力を学生が取材して、編集して発信するような取

組を行ってきております。これ実際、非常に便利な作りになっておりまして、googlemap に内蔵しておりますので、修学旅行生が そのままここにどんな動画があるのかなということを調べることができるようになっていきます。実際、動画の一部を御覧いただければと思いますが、学生が取材して、簡単な編集をして全て公開しているということです。これは神社のお祭りの様子ですけども、ポイントは小中学生に分かる動画を作ろうということです。いろんな専門家の人取材に行って、その人に話を聞いて、取材に行くだけですだから手間ひま全然かかりません。最初の構想はたいへんですけど、あとは動画の内容そのものは相手で作ってくれる訳です。自分たちは作らない、これはかなり徹底しています。これは小学校の家庭科の授業です。そこでこういった京風の雑煮を作っているところです。これも授業中にカメラを入れて、実際に作っているのを撮影しているだけで、ちょっとわかりやすいようにテロップを入れているということになります。こういったものを大体3分くらいのものに切り取ってですね、もし色んな形で、SDGsの事とかで動画制作とかそういうものをアップしていくということが教員養成にもつながります。それを各教科の内容と連動させながら、これは北山杉ですけども、社会科ですけども、こういったことを体験したことを映像で教材化することができるわけです。

ということで、こういう取組をやりますと、やはり今回のコロナ禍で学校が一斉休校になりましたので、その時点で（グラフの）緑色の部分が京都教育大学なんですけれども、11教育大学あるんですけれども、Youtubeサイトの視聴回数のログを取っておりましたけれども 一気に倍くらいまで増えて、今後またどんな形で学校がいくか分かりませんが、そういったときには非常に有効な作りになると思っています。あとデータとしてはこんな感じで、今いろんなところで活用していただいたり、文科省の方で紹介していただいたのが一番大きかったのかなあという風に思いますけれども、サイトや新聞等でも紹介していただいて、まあ、このプロジェクトと言いますか、ここに関わって言うならば、例えば、誰でもできる簡単料理3分動画制作とか、色んなコンテスト等もおやりのようですのでそういったところでの小中学生が制作したものなど、そういったものをうまく集積していけばですね、十分に持続可能な取組になるんじゃないかなあという風に思っております。以上です。

（座長）第4次京都府食育推進計画策定に向けた施策の展開、目標設定について協議を進めます。家庭における食育についていかがでしょうか。

（委員）家庭も多様化しているという状況が当然背景にありますし、このコロナ禍にあっては経済的な問題もかなり大きく影響するだろうということを考慮しながらということは当然のことではございますけれども、やはり家庭において、1つは先ほど申し上げたように朝食というものを指標とする点もあるかなという風に思っ

ております。ここに掲げられているような一日2回以上主菜・副菜というかそういう食事の内容といったことも、調査をすることで変化を見るということとはできるかと思っておりますので、そこに対して、とくに若い世代の変化が重要なかと思っておりますので、先ほど黒田委員が御紹介くださったようなツールをうまく活用したような形で推進するような取組も必要なかと思いました。

(座長) 家庭における食育について、学校の立場からいかがでしょうか。

(委員) 今、委員がお話いただいたとおりの部分かと思えます。もちろん前回の時に黒田委員からなかなか家庭によっても温度差があるのではという御指摘もございましたし、先ほど委員の方からも、これは実際に私も現場ですから非常に耳が痛いお二人の御指摘は、そのとおりのかと思えます。でもここは粘り強く、基本的には、やっていかなければならないかと思っております。

ちょっと家庭における食育では無いのですが、私が今日出席させてもらった目的の1つかなと思えますけれども、今見ていますと、資料4-4に、あらたな、前回には無かった概念、ひとつはSDGsですね、あとICTといった文言が記載されているんですけれども、特に学習指導要領が今年度から小学校で、来年度からは中学校で完全実施となりました。その中にSDGsという言葉では無いのですが、持続可能な社会という風なですね、そういう風な文言が出てきております。それはどういうことかという、そのような社会を作っていける子どもを育てるのがあなた方教育者というか、学校現場の仕事なんですよ、こういう風なことが言われているんです。それが、食育分野というところだけでなく、すごく広い概念だと思えますけれども、例えば今、一番子どもに分かりやすく言えば食品ロスの問題があって、節分がもう少ししたらやってきますけれども、巻き寿司のロスが問題になっている。例えばそれを先ほど黒田委員が紹介していただいたようなツールを使って考えさせるとか、じゃあそれが食育というか栄養とかそういうところでどういう風に影響してくるのかというのは、ちょっとこれはまあこれは始まったばかりなので、実践例が現場からたくさんこれから挙がってくると思うんですけれども、そういう意味で、SDGsとICTなど新しい活用、もちろんコロナの部分での活用というものも考えられますけれども、資料4-4は非常によく練られた案だなという感想を持ちました。

(委員) 家庭における、ということで、やはり親だけでは無くやはり本人自身がどれだけ自己確立というのか、色んな学校で学ぶ知識であるとか、色んなところで食育の取組やきょうと食いく先生もいらっしやる中で、いろんな知識はあるんですけれども、そこをいかに楽しく、自分の物にするかというのが、生きていく上での力になるのでは無いかという風に思っています。そこでやはりこの取組例にもございますように、各のライフステージで子どもからお年寄り、高齢者の方々まで、正し

い知識を身につけていただくのはもちろんですが、自分で調理する力、そういうものが、やはり大事なことでないかなという風に思っております。そのところを、私たち栄養士会としてもどのように啓発していくかが大きな課題かと思っております。ただ、今年コロナ禍の中で、色々な私どももイベントを行って食育について取組をさせていただいておりましたが、そこが中止という形でイベントではなかなか伝えることができません。先ほど黒田委員からお示しいただきました 本当に動画というのは私たち構えてしまうんですけれども、身近なものを身近な形で取り上げていくことで、皆さんに発信できるんだなということを経験としていただけたことは本当にありがたいなと思っております。そういった形で広げていければ良いのでは無いかと思っております。

(座長) 私からも一つ発言させていただくと、私も来年は70歳になって、高齢者なのですが、特に独居の男性の高齢者の買い物かごを見てみると、買い物の内容が、いわゆる酒のさかなみみたいな物が多い。そういう方に食育、生活習慣病にならないような食育というのがあるのかなという風に思いました。

2番目ですが、学校、保育所、幼稚園等における食育の推進についていかがでしょうか。

(委員) さっきも少しお話したんですが、実際に現場では、私は小学校と保育所に行かせてもらっているんですけど、それぞれの学校によって全然受け取り方が違ったりするんですけど、その中でどういう風にして興味を持ってもらうかというのを考えていくと、やっぱり授業自体を楽しくして、子どもたちに興味を持ってもらう、そして子どもたちがおうちに帰ってそのことを家庭で話す、今日は種まきをした、どんな野菜をつくるのかとか、あと調理実習をしてそれを家庭でお母さんたちともう一回一緒に作るとか、そういう風な取組は努力をしています。例えばレシピを付けたりと、調理実習とかものすごく簡単なレシピをしたりしています。あとは学校の先生との連携とか、市町村の役所の方、取り次いでくれる方との打合せがすごく大切だなと思っていて、授業で初めて行った先生とそういう物が分かち合えるかと言うとやはり無理なので、事前に打合せをして、こういう風な思いとか、先生たちは何をしてほしいかとかいうのを、お互いすりあわせていくことで、食育に向けてもっと興味をもってもらえるんじゃないかなという風に思っています。これからもっと力を入れて頑張っていきたいなと思っています。

(委員) 私たちの会も、学校へ入り込んで事業がありまして、大学だとか高校生を対象としてやっているんですけど、私自身が入って行って活動した地域ではないんですけど、結構北部の方には小学校とか高校に入って行って一緒に調理実習をすることがあって、子どもたちにもよるんでしょうけど、すごく調理に興味を持ってくれる、結構男の子が興味を持ってくれる、と聞いております。先生自体も

本当に興味のある方と全然無い方とあるんですが、ずーっと小学校に入っている地域がありますし、毎年毎年高校に行っているところもありますし、やはり私は「人間の体は生きてる物でできているんだから。食べたもので人の体は作られているんだから」ということを子どもに言うようにしているんですけども、孫もクラブ活動をしているんですがそのクラブに栄養士がついていて、うちの孫はポテトチップスとかああいうものを食べない、ずーっとそれですごい良い食生活をしているんです。「お母さん今日は緑の野菜は何を入れてくれたの」とかそういうことを言うんですね。子どもの時から栄養士さんがついてると物の食べ方が違うし、孫を見ていて栄養士の力、毎日のお勉強はすごいなと思いました。

(座長) 学校、保育所、幼稚園等における食育の推進についてお願いします。

(委員) 先ほどの報告にもありましたとおりに、幼稚園で朝食摂取の取組で、家庭でそういうことをするのはしんどかったというお話を聞いて、うちは食農教育という形でそれぞれのJAでイベントをしていただいているんですが、その主体で動いていただいているのがJAの女性部であったり青年部であったり、食いく先生の方も少なからずありますけれども、ご登録の方させていただいて、連携取りながら進めているんですけども、家庭でしていただく、学校でしていただくという風にする中で、さっきもその、イベントだけで終わらせないようにするというお話しも受けましたけれども、実際にやっている側がどれだけのことが伝わっているのかというのがやっぱりなかなか目に見えてこないというのが、どうにか数値で表せられるものでもないですし、ここに主菜や副菜を組み合わせた食事が一日2回をほぼ毎日というのも今全体で69%という報告がありましたけれども、それを上げるために、食育という言葉が出だしてからだいぶ年月も経ってきている訳なので、ちょっと手詰まりといった状況もありますし、第3次からの家庭や学校や保育所とする食育が大事なんだという中で、私たちも女性部員さんや青年部の方たちと連携を取って、食農活動という形で、作ることから調理過程までという一連の行事を毎年行っているんですけども、果たしてそれがここに載っているものにどういう形で現れているのかということの後追いができないという部分が、いつもどうだったのかなという風にあるんですけども、今、食いく先生の田中さんからあったとおりに、やっぱり実際にすすめてくださる方々と行政や学校との連携、打合せの回数が必要だというお話しがあったので、それぞれこれ決めたあと各市町村におろして、市町村でも食育推進計画がつくられるという段取りになっていると思うんですけども、そこでしっかりこういう風に詰めて、方針を作るのは簡単なんで、それをいかに実践していくか、その成果をどういう風にみせるのかが、これから第4次ということでもあるので、成果の方でも、食いく先生の活動がすごく成果が出ているということであれば、やっぱりそこを大事に、学校や保育所、また家庭につながるような構造をこれから作っていく必要があるんじゃないかなと感じました。

(座長) (3) 地域における食育の推進に参りたいと思います。企業における食育という点で御意見をお願いします。

(委員) 企業という立場では、先ほど申し上げましたような社員食堂での昼食の提供、これは考えてみると3食のうちの1回、土日休みもありますし、有給休暇、出張などもあるんですけれども、よく考えてみると年間の食事回数の大体20%くらいを取得するんですね。先ほどもおっしゃってましたけれども、人の体は食べ物、口から入れるものでできあがっているということから考えると、これは無視できない数字だと我々は思って社員食堂を運営しています。ひとつはそこがポイントなんですけれども、ただそれだけじゃなくて、お昼に食べたもの、こういう食事を朝も夜もとってくださいね。日頃からそういうものをとってくださいね、ということを発信していく、そういう場でもあるという風に思ってまして、食堂業者さんの管理栄養士さんが、毎月おすすめのものと季節のもの、そういうものを発信していただいて、そういうものを啓蒙するような活動もしている。ですので、食堂だけに終わらずに家に持って帰ってもらって、日頃からそういうものを食べてもらえるということを意識していただけるようなそんな活動をしている。それとメタボになった人は、健康管理室の保健師さんの方で色々生活のアドバイスとかするんですけれども、なかなか言うことを聞いてもらえない人もたくさんいますけれども、ただそうになってしまってからでは遅くは無いですけれども、ちょっと遅いなという風にも考えて、やっぱり若い人たち、会社に入ってきてまだ数年くらいの人にどうやって意識を持ってもらうかということが、我々の一つの大きな課題でして、私も新入社員研修で一コマ30分くらいいただいて健康の話をするんですけれども、やっぱり10年後に今の体重をキープできるかどうか、それを是非意識してほしいという話をいつもしています。ですのでやっぱり年齢がいくと運動もしないし筋肉量も落ちてきて基礎代謝が下がってくる中で同じものを食べていたらダメですよ。まあそういう話をするんですけれども、そういう若い人たちがこれからいかにその時点での体型をくずさずにいけるかということが、企業の場合は健康保険組合の財政にも直結しておりますので、そういう意味で社員の健康という観点からも非常に重要かと考えております。以上です。

(座長) 企業と共同研究された取組からもお願いできますか。

(委員) 共同研究というよりも、先ほど御紹介がございましたように企業様としてしっかりと取り組んでおられて、それをたまたま知る機会がありまして、うちの実習生が御世話になっているということなんですけれども、それで素晴らしいなと思って、是非これを数値に置き換えて、何か発信できたらなというところからさせていただきました。既に発信もされておられたんですけれども、さらに学術の分野にも

発信させていただいた、という経緯です。データとしましては、若い年代の人において、コントロールされた定食を多くとっている人ほど、体重増加が抑えられる傾向を示したというものでした。選べる楽しさもあるんですけども、なんでもかんでも選べるんじゃなくって、ある程度カロリーコントロールしたりとか、栄養バランスのある食事でおいしく楽しくいただけるような工夫をして、それを学校給食と同じく教材として見ながら毎日の食事学んでいただくというような取組がわかりやすく浸透しやすいのかなと思いました。

(委員) 共同研究というよりも、先ほど御紹介がございましたように企業様としてしっかりと取り組んでおられて、それをたまたま知る機会がありまして、うちの実習生が御世話になっているということなんですけれども、それで素晴らしいなと思って、是非これを数値に置き換えると言いますか、評価と言いますか、何か発信できたらなというところからさせていただいて、既に発信もされておられたんですけども、さらに学術の分野にも発展させていただいた、という経緯です。データとしましては、若い年代の人がコントロールされた定食を多くとっている人ほど、体重増加が抑えられていたという傾向を示すことができたというところがございました。やはり、選べる楽しさもあるんですけども、なんでもかんでも選べるんじゃなくって、ある程度カロリーコントロールしたりとか、栄養バランスのある食事でおいしく楽しくいただけるような工夫をして、それを学校給食と同じく教材として見ながら毎日の食事学んでいただくというような取組がやはりわかりやすく浸透しやすいのかなと思いました。

(委員) わたしは、地域で高齢者のサロンをやっておりまして、高齢者のほとんどが女性で独り暮らしなんです。いつもおやつを作ったりとか食べたりとかするんですけども、高齢者の低栄養化ということがとても困ってるんだということで、私の近所のお年寄りでもお食事を作るということにもものすごいしんどさを感じてはって、食べてほしい人が食べないで、食べなくてもいい人が食べてるっていうのかな、メタボになったり、私も娘から、お母さん太っているんちゃうと言われてたりして、あー反省しなくちゃなあと思っているんですけども、やはりコロナで全然外に出ない、電車に乗ったのもこの会議に来るので2回目くらいしか、家から出ないということで、地域のお年寄りも、半年間休んでいたサロンを10月から始めまして、そしたらお年寄りがたくさん来てくださる、食のことを話すと、私たちよりも先輩の方々なんですけれども、独り暮らしになると色々なものが食べられない、おなすでも1本売りしていたら良いんですけども、3本4本入っていると結局それを食べないで腐らせてしまう。やっぱり地域の物の売り方も、バラで売ってほしいなど、ひとつひとつ、キュウリも1本で、3本入っていたら使い切れないうすし、そういう見方もしてほしいなと思います。外国に行くと全部ばら売りなんです。ジャガイモでも大きいのも小さいのもあって好きなだけ買えるという、量り売りというの

もこれからしていただきたいなど。キュウリが曲がっていても良いし、ジャガイモも大きくても小さくても良いし、そういう流通機構になっていってくれたらなと思います。

(座長) 他に御意見はございますでしょうか。

(委員) 水をぶっかけるようなことを言うようで少し躊躇するのですが、今日出てきた議論はもっともで私もそうだと思うんですけども、ちょっと気がかりなのは、食べるというのはもちろん健康維持とか生命維持とかあるんですけども、楽しいということがもう一つ当然にしてあると思うんですね。あまりカロリーとか摂取する糖分の量とか塩分の量とか言い過ぎると、かつてナチスが人口を増やすには生産しなきゃいけない農産物の量がいくらであるということまで計算して、それでああいう政治体制を作り上げたということ、京大の藤原辰志さんがよく言いますけれども、そこもちょっと要注意で、我々は機械では無いので、そういう楽しみと言うんですかね、そういう要素を奪ったら、あなたはBMIがいくらだから明日から何キロカロリーにせい、死ぬまでそのまま、と言われると、もう夢も希望も無いような気がするんです。ちょっとそれも考えてほしいなあと、メタボ気味な私は思います。

(委員) おっしゃるとおりだと思います。私たち普及活動をしているときには、食生活は1週間単位で考えて、今日はお寿司食べたら野菜も何にも無いし、そしたら次の日はポトフをとか、やはりハレの食事必要ですし、そういう風な普及活動で、おいしくおなかいっぱい食べる時もあるし、脂っこい料理を食べることもあるだろうけど、そういう時は次の日にちょっと野菜多めにとかいうのが、市民の方と接する時はそういうお話をしてます。楽しくなかったらね。やっぱり塩分6gで一日やろうと思ったらね、味気ないくらいの塩分量ですわ。だからやっぱりその次は減らそうか、というような考えで私たちはやっております。

(委員) 安心しました。

(座長) 食育への関心の向上について、御意見ありますかでしょうか。

(委員) まずSDGsは、2つの観点からやっていく必要があるかなという風に考えております。一つは啓発活動、先ほどから出てました食品ロスの事例など、もう一つは実践活動、日々の食生活での、二つの軸を持ちながらSDGsを進めていく必要があるかなと思っています。私は、次のところで当たるのかなと思っていたんですけども、オンライン等に関わって言いますと、先ほど中高生のところがなかなか難しいということですが、逆に中高生がものすごい強いんですよ、オンラインに。自分たちで何でも作れるんですね。スマホがあれば動画はほぼ完璧に作って

きますので、彼らにそういう風なところを引き出して、うまく機会を作って引き出していく、それで、この場は自分たちが作るんじゃなくてデパートの包み紙みたいにブランドをしっかりと付けてアップしてあげると言うことがたぶん中高生には非常にくすぐる取組になりますので、我々がしんどい思いしなくてもちゃんと中高生がものすごい動画を作ってくれますから、その力をうまく活かしながら色々な形でやっていければいいかなという風に思っております。

(座長) 和食の普及推進の観点からお願いします。

(委員) 農林水産省の事業の一つで京都府の伝統料理を 30 品目ならべられましたけれども、こういうものをもっと大々的に知らしめていただいてですね、こういうものがあるのかという風にさせていただくのがいいのではないかと思います。

それから、ちょっと趣旨からはなれるかもしれませんが、30 年ほど前にカリフォルニア・バークレーでエディブルスクールガーデンというものが始まりました。これは学校農園ですけれども、普通の学校農園と違ったのは自分でまずメニューを決めて、そのメニューを作るのに必要な食材は何かということを考えて、それから自分たちで実際に栽培をして、学級の最後に実際に自分たちで料理をするという取組をやっているんです。これは私も見に行きましたけれども、非常に魅力的でして、こういったことを中学校高等学校あたりで導入すると彼らもやる気を増すのではないかと思います。

(座長) 新たな生活様式への対応についてお願いします。

(委員) 先ほどの堀場製作所とかでされている取組をインタビューして動画を上げていくとか、色んな形で、既存のものを使わないと、自分たちで一からやりましょうということになりますと、一年二年はいいですけど三年目くらいになると嫌気がさしてしまいますので、それをどういう風に、今あるものをうまく引き込んでいくかという発想で取り組んでいくと、いわゆる持続可能な取組になっていくかと思いたすので、その点の発想をうまく切り替えていくのが大事な点かなという風に思います。

(座長) 「お弁当の日」という映画ができたそうで、まだ見てないんですけど、これも一つのデジタルコンテンツとして、各家庭が youtube にお弁当をアップして競い合うという事もあっていいのかなと思います。

食の発信という点で御意見ありますでしょうか。

(委員) 今までオンラインの発信は栄養士会としてはなかなかうまくできていなかったかなという風に思っているんですけど、今の中高生、また 60 代・70 代の方においてもスマートフォンを利用される年代になってきますので、これからどん

どんと動画を youtube でアップされているということを聞きましたけれども、そういう風に気軽にできるもの、すぐに見られるものを考えていけないのかなと思っております。当会におきましても、コロナ禍におきまして、会議・研修会をオンラインで行おうと思っても、全ての方が wi-fi の環境が整っているかというところでもありません。zoom を利用したものをやりつつという状況でございます。府民の方々に向けても、幼い頃から、非常に小さい子でも今の時代スマートフォンを持たせられるものもございますので、それをうまく利用しながら情報発信することが重要なことと思っております。

(委員) 私は食いく先生の活動をする時に、農家としてそれをしているんですけども、普段は舞鶴でひとりで農業をされていてその中で、コロナ禍で生活が変化してきたすごく感じるのは、お母さんたちがスーパーに行く回数を減らしたいとか、さっき言われたようにキュウリを1本だけでほしいとか、そういう要望をとって、私は手渡しの販売をされていて、その中で、食いく先生をするまでの農家としての食育としては、やっぱり旬のものを旬の時に食べるのが一番体に良いしおいしいというのを伝えたいというのがあって、私は一件ずつ手渡しの販売をしているんですけども、すごくコロナになってから定期で契約する方が増えましたし、ペイペイとかクレジットカードとかの支払いではなくて私は現金で受け渡しをするんですけど、そういうのも気にならずに、デジタル化が進んでいる中で、逆に、昔に戻って旬の物を、人と人と会ってしっかりコミュニケーションをとるみたいなことが求められているのかなというのを、農家としてはすごく感じますので、今は私の世代、子どもたちがいるお母さんたちに向けてですけど、私が年をとればとるほど、同じ世代の方になっていくので、今は4人家族のセットでしてますけど、それこそ1人分を準備してとかいう風になっていくと思うんですけど、すごくデジタル化に反して逆に地道な昔ながらのことも求められているような気がします。

(委員) 先ほど、食堂を 650kcal に変えたという話をしました。その時食堂業者さんをお願いしたのは、値段は変えるな、おいしいこと、それからボリュームは減らさずやってほしいということをお願いしました。もう一つ、やったことは何かというと、器を変えました。650kcal になって、何か質素なものになってしまうんじゃないかという、社員からの不安みたいなものがありましたので、それまでいわゆる食堂というお皿を使っていたんですけども、先ほどの「食の楽しみ」という事が少し出てくる所なんですけれども、カラフルなお皿を使って、コストはそんなに高いものは使えませんけれども、カラフルな器を使って提供する、見た目においしいと感じてもらえるようなもの、そういうものに全部食器をかえました。たとえば京都の出汁のきいたおつゆがおいしいのは、やっぱりあの塗りのお椀に入っているからだと思うので、あれがもしアルマイトに入っていたら本当においしく感じるかどうか、私はアルマイトの器で給食を食べてましたけれども、こういうオンラインで発信す

るときに、小学校ですごくいい活動をされている映像を見たときに、昔のようなアルマイトとか真っ白な食器だと、やっぱり映えないんですね。カラフルなものを使った方が、発信したときに非常に興味を持ってもらえる、好感を持ってもらえる、おいしく見えるというものがありますし、先ほどあったような、食の楽しみというものにつながってくると思うので、私は現場で学校がどうなっているか分からないですけども、そういったことも少し考えてみられてはどうかかなと感じました。

イ 第4次京都府食育推進計画の構成案について
(事務局から説明)

資料6

(座長) 計画の構成といたしますと、論文で言うと目次の案を作っているという段階ということではよろしいでしょうか。

(事務局) そうですね。計画が文字ばかりですと、なかなか具体的に分かりにくいところがございますので、地域で取り組まれていることや今京都府で取り組んでいることにつきまして、写真等を交えながら中身が具体的にご理解いただけるような計画にして参りたいと考えておるところです。

(委員) 先ほどもおっしゃっておられたんですけども、これを実際にどういうアクションをかけて、それをどういう風に評価するか、まあ数字に置き換えるのがわかりやすいのだろうとは思いますが、評価の仕組みはこれから組み立てるというイメージではよろしいでしょうか。

(事務局) 本日、例をいくつかお示しさせていただきました。今、10の数値目標を想定して取り組みを進めるとしてあります。その仕組みにつきましては、外部においては食育ネットワークに見ていただきながら、内部においては、くらしの安心・安全推進本部の中に食の安心・安全部会がありますので、そこで議論をいただきながら進めるということでPDCAが回るというようにイメージしております。

(座長) 他によろしいでしょうか。皆さん熱心な議論をありがとうございました。では、進行を事務局の方にお返しします。

(事務局) 貴重な御意見ありがとうございました。第3次計画の中で、いろんな取組の裾野が広がってきた、皆さんの御協力をいただきながらと思っておりますけれども、まだまだ一人一人の食育に関する意識が広がっていない部分があるんじゃないかということで、次期4次計画でどのような目標を設定し、どのような施策を展開していこうかということで本日御意見をいただきました。

冒頭、4名の委員さんから話題提供として御意見をいただきました。小切間委員からは、朝食が大切だということを実感してもらうための仕掛けについてお話しいただきましたし、山下委員からは、社員食堂で全部をヘルシーメニューに変えてしまうという中で、否応なしに食育の取組に参加させる仕掛けについてお話しいただきましたし、関心を高めるという点においては、佐藤委員から和食に関して色々と国の方でも動きも出ているという中で、そういったものを活用していくことについてお話しいただきましたし、黒田委員からは持続可能な取組3つのポイントとして、いかにハードルを下げて、オンラインで関心を高めていくかというアドバイスをいただいたところでございます。

これらも踏まえまして色々な御意見もいただきました。学校の授業で学んだことをまた家庭で実践していただく仕掛けですとか、企業でも、社員食堂の取組を家でも実践していただくこととか、そういった家庭での取組、社会の中での学校、企業での取組で、相互の効果が上がるような取組が必要だという意見をいただいたと認識しております。

そういった取り組みを進めながら、和食文化の視点や、SDGsのようなこと、オンラインを使った直接アプローチできるツールの活用についてもしっかりと考えながら、次回骨子案としてとりまとめ、12月議会に報告した上で、第3回の懇談会であらためて御意見を頂戴したいと考えております。次回は12月下旬を予定しています。御意見いただきますようお願いいたします。