

第 21 回かながわ食育推進県民会議 議事録

開催日時：令和 4 年 8 月 23 日（火）10 時～12 時

開催形式：WEB 会議システム（ZOOM）

1 開会

議事に先立ち、県民会議の構成員が新たに 7 期目となり、かながわ食育推進県民会議設置要綱第 4 条の規定に基づき構成員互選により、中村靖彦委員を会長に選任した。

2 報告事項

(1) 「第 3 次神奈川県食育推進計画」に基づく令和 3 年度の実施状況について

＜事務局より資料 1 に基づき説明＞

(2) 「第 3 次神奈川県食育推進計画」の指標の進捗状況について

＜事務局より資料 2 に基づき説明＞

(質疑等)

荒川委員

資料 2 指標総括表についての質問です。「健康な体を作る」の「⑥食育の推進に関わるボランティアの数」56.5%マイナスということで、大幅に悪化している様子が見て取れますが、この主な要因について、わかる範囲で教えてください。

事務局（県健康増進課）

「食育の推進に関わるボランティアの数」には、食生活改善推進員、ふるさとの生活技術指導士、市町村で食育に関わるボランティアの方などが計上されております。全体的になかなか増えておらず、縮小傾向にあり、また、多数を占める食生活改善推進員さんに減少傾向が続いているという状況もあり、全体的に少しずつ減っていき、目標値に対して 56.5%マイナスという結果となってしまっています。

3 議題

「第 4 次神奈川県食育推進計画」骨子案について

＜事務局より資料 3、4 に基づき説明＞

(質疑等)

中村丁次委員

国の第 4 次計画に、引き続き共食の問題が目標に掲げられていますが、今コロナ禍の問題で、食べ方もガラッと変わってしまったんですね。一緒に食べれば食べるほど感染を拡大してしまうということがあって、コロナの問題は、国はウィズコロナと、ウィズコロナというのは、今回の Covid19、次から次に新しい感染症が出るという話です。つまり、感染

対策を前提とした食育を考えなければいけない時に、みんなと一緒に楽しく共食しましょうというスローガンは、果たして政策的に掲げるべきかどうかは、考えたほうがいいのではないかと私は思います。国は掲げていますが、神奈川県はもうちょっと慎重に取り扱われたほうがいいのではというのが私の感想です。

事務局（県健康増進課）

共食は、先ほどご説明した資料2の進捗率をご覧になっていただいても、家族ではマイナス100%、単身者はマイナス200%の悪化となっております。明らかに、コロナが始まってから激減している状況になっており、我々もこの共食をどうするかというのは悩ましく感じていたところです。本日の中村委員の御意見も踏まえて、どう取り扱っていくのか、どう計画に記載していくのか、きちんと検討したいと思います。

荒川委員

今の御意見に関連してですが、デジタル化については、一つの重点項目として掲げずに、他の項目に溶け込ませて取り扱っていくということでした。共食についても、デジタル化だけが答えではないと思いますが、コロナの感染症の不安があるからといって、食育における共食の重要性自体が下がったわけではない。家族や誰かと一緒に食事を共にして、話をしながら食べることは、健康や心への良い影響というのは、コロナによってなくなったわけではないので、新しいライフスタイルの中での新しい共食について、積極的に提案していく必要がある局面ではないかと、お話を伺って思いました。そうした新しい共食のあり方の提案にできたらよろしいかと思います。

4 その他

中村靖彦会長（東京農業大学）

これまでもこの会議で申し上げてきたことですが、何回も会議があるわけではないので、なるべく多くの方が議論に参加いただいて、御意見を出していただくということが大事なことでないかと思ひまして、そのような運営を心がけてまいりました。今回も皆様方の御意見を伺っていききたいと思います。

食育は県民全体が一体となって進めていくものですから、今回ご出席の皆様、各方面に分野がまたがっており、これだけのメンバーがそろっていらっしゃれば、多様な御意見もうかがえると思います。

今日ご出席いただいた方に、各委員の所属団体における食育の取組状況や、抱えている課題とか、そういったことについてご紹介いただければと思います。

石井委員（横浜市場プロモーション委員会）

市場として、食育には全体として取り組んでいますが、特に昨年度から前もやっていることは、いろんな方面の方を募り、市場の中で、和食、魚・野菜が中心ですが、料理教室を行っております。ただ、ここ1年はコロナの影響で開催されておられません。今年もまた、コロナの状況を見まして、本当は毎月なのですが、あと2回くらい、それぞれの家庭で、食を大事にしてほしいということと、自分で料理を作るというのをやらせるために、料理教

室を開催しております。

もう1つは、市内の小学校からけっこう募集が来ていますが、小学校に、食育の授業として、特に水産の方で出前授業を行っております。昨年はリモートの開催を二度ほどしかしてなかったのですが、その前までは、市場の人間が実際に魚を持って行って、水産物の出前授業を行って、特に未利用魚の給食を中心にやっておりました。これからまた、要望が来ているのですが、コロナでできていないので、2、3回はなんとかやりたいと考えております。

石上委員（公募委員）

私は横浜市で鍼灸医院をやっております、利用される方の食事を含めた健康管理から興味があって参加させていただきました。もう1つ、保育園に通っている子供がおりまして、食事をしながら子供が大きくなっていくという過程で、保育園に行ったときに、食事に関する掲示がされていたり、そこで献立などもいただき、ありがたいと思って利用していることがありました。さきほど紹介のあったポスターもいただいて、院内で掲示しております。子供の保育園でそういうものを目にして、自分のところでは自分からの発信としてポスターを張らせていただいたりしていると、住んでいる人間として情報をもらうのと、自分から発信する機会があるのはありがたいと感じています。

もう1つ、地産地消に興味がありまして、横浜市青葉区ですと周りに田んぼや畑がたくさんありまして、作物が育っていくのを見ながら毎日生活しているんですが、実際その収穫物がどこへいくのかという部分はよくわからない、食べたことはあまりないということがあったので、その辺も関心があって、公募に応募しまして、今日の話し合いの中で、地産地消に関していろんな取組が行われているということがよくわかりましたので、お話をお聞きできてよかったと感じております。

地産地消とか神奈川でできた作物なりを、知らせるといいうときに、コロナということもあって、わざわざイベントをやって人を集めるということも難しいと思いますが、そういう形ではなくて、日常生活の中で誰もが使うようなコンビニやスーパー、レストラン等で、「実はこれの原料は神奈川でできたものなんです。」という形で提供されると、消費することにもつながるし、意識のなかに入っていくやすいということもあると思うので、この取組は積極的に続けていくのがいいのではないかと感じております。

鵜飼委員（神奈川県漁業協同組合連合会）

私どもは、生産者サイドということで、いろいろ機会を捉えながら地産地消を推進しております。浜で魚が取れる状況を多くの方に見ていただくということで、地引網の体験なども、会員の漁業協同組合の方でやっており、非常に評価いただいております。

特に近年大きな食育イベントということでは、1つございました。令和2年度に国の事業の中で、国産の農林水産物等販売促進緊急対策事業というのがございました。これは、コロナ禍の中で、国産の水産物があまり売れないという事情があり、それを学校給食に活用できるんじゃないかということで、支援がありました。私ども県漁連は、三崎のメバチマグロ約24トン、相当な量ですが、これを県内の小中学校、特別支援学校450校に、9月

から3月に、給食の食材として提供いたしました。聞くところによると、マグロは学校給食としては、竜田揚げやソテーとか、いろいろな料理の方法で提供されたようですが、大変好評で、直接何校かからお手紙をいただき、絵が入っていたり、大変良かったという言葉いただきました。また、これは地産地消ということと同時に、食育プログラムの1つとして、各校あてに、マグロの種類と獲れる場所を示した世界の漁場を、カラー版にしたクリアファイルを25万部作り、これを給食時に食育教材として先生に説明いただきました。これも相乗効果があって、神奈川には三崎という大きな漁港があり、ここにはマグロが全国から入ってくるんですが、こういうことも知っていただいたということで、大変良かったと思っております。ただ、これを続けたかったのですが、マグロ自体の値段が高いものですから、学校給食の価格と合わないということで、次年度以降はないのですが、私どもとしては、学校給食にぜひマグロ以外の地場水産物を使っていただいて、食料として活用いただけることを期待しています。それが食育の1つになっていくんじゃないかと思っております。

大迫委員（公益社団法人神奈川県栄養士会）

栄養士会では、ホームページにいろいろな取組が掲載されており、ここで全て話すのは難しいので、主なところをお話いたします。

栄養ケアステーションという事業があります。これは県民の栄養相談ですとか、食生活アドバイスの拠点として、管理栄養士らが対象者にわかりやすく食事に関する悩みの相談窓口として取り組んでいる事業です。それから、各職域事業部や県民活動事業部では、今はコロナでいろいろ中止となっていますが、かながわ食育フェスタとか、健康チャレンジフェアなどの関連機関への参加協力もしております。また、高齢者の食事サービス支援事業者を対象とした食生活のサポートとか、バランスの取れた簡単なレシピ等の紹介、フレイル予防等についてのライフステージに合わせた食生活の支援サポートというようなことを発信しております。各事業部の詳細についてはホームページに掲載しておりますので、閲覧していただければと思います。

先ほど骨子案にも出てきましたが、オーラルフレイルについて、言語聴覚士、歯科衛生士、管理栄養士との、他職種との連携で研修会も開催しています。さらに今後も、食を中心とした、他職種との連携を深めていきたいと思っております。

勝俣委員（神奈川県町村会）

箱根町の食育の課題として、2つ捉えております。1つ目ですが、朝食の欠食率が高いことです。特に成長期である乳幼児から18歳、20歳代までの若い世代の朝食欠食率が高い傾向にあります。2つ目は、主食・主菜・副菜をそろえた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合を見ますと、20歳代、30歳代はこの割合が低くなっているということです。そこで町では、年代に合わせた食育の取組を実施しています。まず妊産婦から乳幼児期においては、健康教室や子育て支援センター、保育園を通じて、保護者や園児に向けて啓発を行っています。学童時期においては、食に関する全体指導計画による食育の授業、給食の献立表、給食たよりの発行、お弁当の日の実施などにより普及啓発を行っています。

また、学校保健委員会を活用した取組や、給食巡回時に個別指導、給食週間で朝食や昼食の残量の調査による、欠食の弊害の指導を行っております。成人期及び高齢期においては、食育や健康づくり教室、集団健康診査や健康福祉フェスティバル等を通じて、食育の普及啓発を行っております。

門倉委員（ユアーズガーデン）

現在私の農園では、コロナ前の3分の1の体験学習や出前授業を再開しました。7月上旬には地元の小学校2年生120人で、9月に給食で使用するジャム用のブルーベリー10キロを摘み取りました。この活動は、コロナ前は、給食用に収穫した後、ブルーベリーの特徴などを説明しながら、2品種を子どもたちにその場で直に食べてもらうという活動を大切にしていたのですが、そのことは、今年は中止しました。そのかわり、5月に再開することが決まったときに、先生、栄養士、私どもの農園でグループラインを作り、ブルーベリーの花や実の様子、農園の状況などを撮影し、ラインで共有し、細かく子どもたちに知らせました。当日は雨の予報が出ていたため、スタート時間を早めて、手順の変更などをラインで先生と共有しました。内容は多少変更しましたが、中止しないことが大切と考えました。今後もコロナや温暖化に伴う天候不順など、厳しい状況は続くと思いますが、この経験があったからこそ、新しい食育活動が考えられたと思えるよう、子どもたちのために柔軟に対応し努力していきたいと思っております。

小山委員（一般社団法人神奈川県調理師連合会）

今年からフグの法律が変わり、一般社団法人新日本調理師会と一般社団法人フグ協会と一緒に、農水省の後援で6月13日に第1回全国フグ大会を開催しました。1位は農林水産大臣賞、2位は神奈川県知事賞ということで、フグを全国に普及して、もっと安価でいっぱい食べていただきたいというのが国の方針ですので、それに向かって頑張っています。この模様は9月21日の夜11時からNHKで放送される予定になっています。また、9月21日にはフグの調理の講習会も開催いたします。そういうことで、もっとフグを皆さんに食べていただくということで取り組んでおります。

志澤委員（一般社団法人神奈川県畜産会）

県内約300戸の畜産農家がありますが、豚肉は県民の5%、牛乳が5%、卵が10%、牛肉が3%くらいの自給率ですが、餌高や原油高等で畜産業は大変な状況になってきています。いろいろと県の応援もありまして、対策が出たわけですが。

地産地消とか食育ということでは、毎回会議に出ると申し上げていますが、学校給食にぜひ県内の畜産物を使っていただきながら、例えばカレーに豚肉を入れるなら、カレーを食べる前に、出前授業で、豚はこんな感じで作られていますとか、牛乳も似たようなものですが、そういう現場の生産者の声を子どもたちに聞いていただきながら、学校給食に対する推進をしてもらうというのが、一番顔の見えるところで作っている大切さ、安全性も含めてですね。今日は給食関係の方もおられるようなので、ぜひ、食材を使うんだったら、出前授業に行って、苦労談とか、なぜ肉はおいしいのかといった話をさせていただいたら、

もう少し身近に感じていただけるのではないかと思います。畜産農家 300 戸が都市の中にあるので、こういう形の結びつきがあれば喜んで参加すると思うので、関係者おられたらそちらに誘導いただけるとありがたいと思います。

中村丁次委員（神奈川県立保健福祉大学）

興味あるデータがイギリスから出てきたので、参考にお話しします。皆さん、イギリスで「気が付かない減塩運動」で大成功したというのを御存じでしょうか。これはパン屋を中心に、薄味を感じない程度の減塩をやって、消費者に気が付かないように減塩しようということで、食塩摂取量が減って心筋梗塞が減ったというデータが4, 5年前に出て、世界中の公衆衛生関係者が驚いて、この無意識の減塩運動をやろうということで日本政府も取り組み始めております。つまり無関心層の食生活改善がうまくいかないから、無関心層にも気が付かないように食事を改善しよう、これは食品メーカーや業界が協力して国家としてやった、その最新のデータが出てきましたが、3, 4年間は減塩がうまくいったが、直近のデータはリバウンドが起これ、食塩の摂取量が増え始めてきたんです。それはなぜかというと、消費者が薄味に慣れさせられているんじゃないかと気が付き始めた層が、食卓で食塩を振りかけて食べるという現象が起こってきた。つまり、根本は、やはり食育は必要だということです。消費者教育なくして無理やり政策で問題解決しようとしたって、それは長続きしない。やはり地道な、あまり成果が出ないかもわからないが、ちゃんとした健康教育、栄養教育、食事の教育をしながら、政策を進めていくということが必要ではないかということのを改めて教えてくれた論文でした。

宮田委員（一般社団法人神奈川県保育会）

保育園・こども園での食育活動は、乳幼児施設の特性を生かし、“楽しくおいしい”の給食による生きる力を育む食事を提供し、食べ方、食習慣、おいしさを感じる五感の基礎を築くことを大切に日々の給食や行事食に取り組んで参りました。しかしながら3年目になったコロナ禍にあって全ての活動の縮小と食生活の習慣が見直され、まずは食事では友達との距離、間隔、そして黙食、マスク生活等、新しい生活様式のもと、今までの楽しい共食や食育として進めていた楽しい雰囲気づくりが規制されてしまいました。仲間とも会話できない、孤食に近いような、食べたらマスクという状況が続いています。食育としては、せめてゆっくりとよく噛んで食べることや、おいしいという食に興味を持ったり、味覚を育くまれるような地産地消により、まずは元気な体作りということに心がけています。また、ウィズコロナの時代を生き抜く子どもたちは、自分のからだのことや、食育ピクトグラムによる学習に興味を持ち、毎日の生活リズムを整え、バランスのいい食事や食事マナーを身につけるような取組も進めています。そして生涯にわたって食べる力は生きる力ということのを、しっかりと子どもたちに教えていきたいと思っています。長引くコロナ禍の中で、子どもたちの体力が落ちてしまっているのです、食事を通してこれからも健康を保っていけるような対策をしてまいりたいと思っています。

大井委員（小田原市福祉健康部健康づくり課長）

本市においても、食育推進計画が本年度改定ということで、国、県と整合を図りながら、新たな計画を、住民に身近な自治体として役割を果たすべく、計画策定に取り組んでいきたいと考えております。そうした中で、先ほど県からもスーパーやコンビニでの「てまえどり」といった紹介がありましたが、本市も全庁的に食育の推進を各課で取り組む中で、健康づくり課での取組を紹介いたします。

コンビニエンスストアとスーパーマーケットと協力しての事業で、小田原市では脳血管疾患での死亡率が高いという状況があり、脳血管疾患の発症を予防すべく、減塩、野菜摂取量の増量に取り組んでいます。近年コロナ禍ということで、外食を控えてコンビニやスーパーのお弁当、総菜を購入し家で食事をする、いわゆる中食の利用者が増えているということからも、令和3年度はコンビニやスーパーと協力して事業を新たに始めました。健康増進と食は言うまでもなく関係性が深く、1点目のコンビニとの協力事業ということで、令和3年9月から取り組んでいる事業として、市内の全セブンイレブン39店舗で、野菜の摂取を促す、「野菜プラス1皿」というPOPの掲示と、食生活改善のチラシを配布・掲示いただくというお願いをしております。それからスーパーとの協力事業として、令和4年の1月から始めていますが、市内のスーパーでヤオマサ株式会社6店舗と、株式会社小田原百貨店3店舗で、「野菜たっぷりひそかに減塩弁当」を協力して販売しております。野菜は1日の3分の1以上が取れる弁当、ひそかに減塩ということで塩分3.5g以下という形で、市健康づくり課の管理栄養士監修の文字と、小田原市のキャラクターうめまるのシールが目印となっている弁当を販売いただいております。コンビニでの野菜の売上げが伸びているという状況も聞いており、スーパーの方では、メディアにも取り上げていただいたということもあり、大変好評を得ておまして、スーパーでの弁当の売上げの上位を占めているという評価もいただきました。これが食育、健康増進というところに、CO2削減のよりに数値化できないもどかしさもありますが、現在こうした取組を行っております。

山崎委員（神奈川県食生活改善推進団体連絡協議会）

食生活改善推進員の活動は難しい局面を迎えておまして、皆さんと共食をする、食事を一緒に作るのが今は難しい状況にあります。何をするかと言ったら、地産地消を考えて、地域でのものをいろいろと自分たちで工夫して何かを作る、ということでやっております。この時代が長く続くのは嫌ですが、食生活というのは難しいと思っておりますが、きっといい時代は来るし、また皆さんと食事ができる、共食できる時代が来ると信じてやっていきたいと思っております。

吉田委員（神奈川県学校栄養士協議会）

学校現場では、コロナ禍になってから、黙食、前向きで食べるなど大きく変容していますが、学校栄養士協議会では資質向上ということで、自分たちがさらに見識を深めるために、昨年度は食に関する指導の全体計画を作成するということを行ったり、保護者と一緒に腸活についての講演会を行ったりしました。また、不足しがちな鉄分や繊維を補うための、児童が食べやすい献立を作成するための調理実習とか、料理コンクールも行っております。

ます。また、いろいろな自治体がありますが、他の施設へ行って、調理現場を見るというような衛生研修会なども行っております。また、コロナ禍で中止になってはいますが、食育フェスタへの参加なども行っております。

第4次食育推進計画の「推進する内容」の中の、「2学校、保育所等における食育の推進」の中に、栄養教諭の一層の配置というのがありますが、現在、神奈川県栄養教諭の配置数が30数パーセントと全国ワースト3、4位ととても低い水準です。採用も、学校栄養士で採用されて、そのあと任用替えという形で栄養教諭となっていますので、食育を進めるうえで、こちらをより一層進めていただければと思います。

荒川委員（神奈川県消費者団体連絡会）

大きく4点ありますが、1つは農業の体験です。昨年度はお米の授業を県内の小学校9校22回にわたって、コメ作り、稲作体験について知っていただく授業を展開しました。また、県内小田原の生産者グループと協力して、農の学校を毎年実施しております。また、津久井在来大豆、こちらを川崎の麻生区の耕作をあきらめてしまった農地で、組合員と生産者とメーカーが一緒になって栽培し、それを納豆にして組合員に販売するといった取り組みもずっと続けています。また、大切にしているのは生産者との交流です。夏休みや土日を利用した親子で参加できるツアーなどで、生協で扱っているコメの産地に赴いて農作業体験をしたり、沖縄のサンゴを守る取組をしているとか、そういった環境保全型の農業や漁業等に取り組んでいる生産者との交流を行っています。コロナ禍で、オンラインで実施するなど方法も変えてはいましたが、徐々にウィズコロナで屋外の企画から再開して、だいたい生産者との直接の交流もできるようになりました。また、子どもの頃から食事や料理に触れていただくということで、お子さんの料理に役立つ動画や情報の提供を行っています。0歳から皮をむくとか盛り付けるとか、そういった取り組める情報発信をしています。最後に、フードロス、貧困への対応です。神奈川県生協連や労働組合、生産者団体、メーカーと協力して、フードバンクかながわを運営していますが、コロナ禍で貧困問題がますます深刻になる中、このフードバンクのニーズも高まっています。こうした中で、食育の観点で、フードバンクにおける仕分け、食品の種類を分けたり、賞味期限が近すぎるものを取り分けたりとか、仕分け作業も大変ですが、仕分けのボランティアをお子さんに体験してもらい、そうするなかで、食の貧困の問題、フードロスの対策の大切さについて学んでいただく機会も提供しています。

骨子案についても、持続可能について言及されている点で、非常に大切なことだと思います。SDGsとか持続可能は便利な言葉で、ともすると具体性を欠くお題目になってしまうので、食育推進計画の中身を詰めていく中で、解像度を上げていく、私たちにとって神奈川の食育におけるサステナビリティって何なのかということについて、しっかり議論して、私たちが具体的に取り組む持続可能性を明らかにできたらいいと思いました。

中村靖彦会長

皆様ありがとうございました。一通り皆様に目下の状況とか、これからの展望とかお話を伺いました。おひとりひとりが具体的な食育のテーマについて、それぞれの立場に即し

てお話しいただき、大変立派な意見交換になったのではないかと思います。

こういった神奈川らしい食育を一層推進するために、県は引き続き努力していただきたいと思います。これらの取組に対して、委員の皆様方もいろいろな面で御協力いただくようお願いしたいと思います。これからの県民会議のメンバーの所属する団体の活動を通して、広く食育を推進いただくようお願いしたいと思います。