

第 22 回かながわ食育推進県民会議 議事録

開催日時：令和 4 年 11 月 17 日（木）10 時～12 時

開催形式：WEB 会議システム（ZOOM）

1 開会

2 議題

「第 4 次神奈川県食育推進計画」素案について <事務局より資料 1、2 に基づき説明>

(質疑等)

荒川委員（神奈川県消費者団体連絡会）

素案の 41 ページに該当するかと思いますけれども、持続可能な食を支える食育の推進についてです。文章の所、第 2 段落、「ライフステージの変化や、外食などで食を外部に依存する食の外部化の進展」とあります。昨今の外食等に関する環境の変化からすると、ここに中食、総菜やミールキットなど、家庭に持ち帰って、乃至は家庭内である程度が外部で加工されたものを食べる習慣というのも中々に見過ごせないと思いますので、ここに中食を入れていただいた方がよいのではないかと思います。

また、「食を取り巻く環境の変化の中で、食生活や食習慣の乱れなどが生じています。」との記述、こちら、仕方がないのかもしれないのですが、中食、外食は変化ではありませんけれども、乱れに直結しているかと言うと、そこは疑問ですので、「乱れが生じています」というのは、どうかなとは思いました。

意見の 1 点は、中食を入れていただいたらよいのではということですが、意見もう一つございまして、健康な体を作る食という観点では、栄養バランスといったところに重きを置かれて「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」と書かれているかと思いますけれども、こちら、食生活を取り巻く課題として、貧困問題、食べるということそのものの大切さを子どもや家庭に伝えていくということについて、何か入れることができないかしらという風に思いました。栄養バランスがよいというだけではなくて、カロリー摂取とか、食べるということそのものを大切にしてほしいということ、子どもが、自分自身が命を守るためにしっかりと意識できるようなメッセージを教育の中で発していく必要があるのではないかという風に感ずるところです。栄養バランスだけに限らないということかと思えます。

最後にもう 1 点、安全性についてですが、こちら質問も含まれるのかもしれませんが、アレルギーへの理解。衛生というだけではなく。お子さんの間でのお菓子のやり取りなど、最近ではあまり見なくなりました。しないよう心掛けている方が多いですけれども、アレルギーへの理解。もう一つは、カフェインの摂取。子ども向けのエナジードリンクは、カフェインが入っていない物が多いですけれども、そこから段々、大人向けのエナジードリンクを飲みたがる子どもですとか、実際に夜遅くまで勉強ができるからということで飲んでいるお子さんというのは、数年前によく問題になってい

たと思います。そうした、衛生以外の安全性に関わる教育啓発というのもしっかりとやって行く。こちらの中に書き込むのは難しいかもしれないのですが、39 ページ辺りの論点で、そのような点も入れていただけると良いのかなと思いました。すいません、長くなりました。以上です。

事務局（県健康増進課）

1 点目、中食に関しては、おっしゃるとおり、記載が不十分であったと思います。5 年前と大きく変わってきているところですので、御指摘の記載を採り入れていきたいと思います。

また、栄養バランスだけではなく、貧困問題もという観点、確かに必要と感じております。この点につきましては、今、健康増進課、栄養を担当している部門からお答えをしておりますが、福祉部門等とも相談をしまして、要素を入れ込んでいけるか検討させていただきます。

また、3 点目、安全性の中でアレルギー等のお話がありました。アレルギーにつきましては、当課である程度、所管していますが、御指摘の視点は、おっしゃる通り、食育の計画から抜け落ちていると思っております。どこまで書き込むかということですが、御指摘の視点、確かに必要なことと思いますので、そちらも検討をしたいと思っております。ありがとうございます。

中村委員（神奈川県立保健福祉大学）

今、貧困の問題が議論されておりますので、少しコメントしますが、貧困問題と栄養問題は強く関係します。貧困率が高くなると栄養状態は悪くなります。これは世界中のデータで出ていて、日本も、その傾向が出始めています。貧困が栄養状態の悪化に影響するとなると、貧困問題を解決しないと栄養問題は解決しないという話になってしまいます。アフリカやアジアの貧困層の栄養調査を見ますと、例えば、アフリカでスラム地域の中で生きていくためには、現金を手に入れなければいけない。ゴミの中から現金になるものを手に入れる。その現金を、適正な食品選択で食べることに使えばよいのですが、そこに2つ問題点がありまして、まず、食べることに使わない。今、大きな問題になっているのは、麻薬を買ってしまうということです。空腹感を癒すためには、マリファナを使うのが一番、手っ取り早いのです。また、そこに、麻薬を売買する人たちが入り込み、現金を奪っていく。そのような所へは、現金で食べ物を買いたまおうという教育をしていかないといけない。

もう一つは、そのような所へ、ジャンクフードが入って行ってしまふ。特に、甘い、砂糖が多いジャンクフードの価格が安くなり始めている。そのため、手っ取り早く食べてしまい、栄養状態が悪い中で肥満者が発生してくるという状態も起こっている。

貧困問題を根本的に解決することはできないですが、限定された中でも、食べること、栄養のバランスをとること、大事だという教育、それが必要だと思っております。以上です。

事務局（県健康増進課）

中村委員、ありがとうございます。貧困問題について、今後、追記していく際、いただいた御意見を参考にさせていただきたいと思います。

中村委員（神奈川県立保健福祉大学）

他に御質問が無いようであれば、1点、よろしいでしょうか。先ほど説明された資料1の11ページ、「神奈川が目指す食育の方向性③」の最後、⑱の指標「環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶよう心掛けている県民の割合」とありますが、私は、この項目を入れることに、とても賛成ですが、消費者は、「環境に配慮した農林水産物・食品」を見分けられるでしょうか。

何をもって「環境に配慮した」ものであるのかということです。具体的に出さないと、消費者は判断ができないのではと思い、少し心配になりました。今回の改正全体は、非常に細かいところまで深く配慮されていますので、全体的には大変に優れた計画になっていると思いますが、この点は大事なポイントだと思います。

事務局（県環境農政局総務室）

よろしいでしょうか。「環境に配慮した農林水産物・食品」に関しまして、こちら国の指標を参考にしておりますが、県民ニーズ調査の指標にするということで、「心掛けている」と、多少、表現は変えています。国が紹介している「環境に配慮した農林水産物・食品」、例示として挙げられているのは、「近隣の地域で生産・加工されたもの」ですとか、「環境に配慮していることに関する表示のあるもの」ですとか、「過剰包装でないもの」ですとか、「消費期限が近いなど、廃棄等される可能性があるもの」ですとか、「具体的な表示はないが、環境に配慮して生産されたことが分かるもの」ですとか、「容器がプラスチックでないもの」ですとか、例示がされてございます。国に準拠して考えますと、このような物が「環境に配慮した農林水産物・食品」ということになろうかと思っております。以上でございます。

中村委員（神奈川県立保健福祉大学）

国際的に議論されている食品の環境負荷というのは、例えば、有機農法で生産されているとかですね、生産、流通、加工、調理の過程で温室効果ガスの排出量が少なくなる割合とかですね、そのようなものが指標に挙がっています。これを判断するのは、有機農法で作ったか、作っていないかというのは明記できると思うのですが、温室効果ガスの排出量は、日本では、まだ仕様が出ていないと思いますので、それはどういう風に表現されればよいのかなと思っております。

門倉委員（ユアーズガーデン）

「環境に配慮した」ということで、消費者の方が分かるものとして、袋自体に、農産物に関してですが、低農薬、オーガニックといった記載がありました。また、学校給食に出す時には、農薬を使わずに、環境によい灰を混ぜましたといった情報を栄養士

に伝えることはあります。全てではないですが、消費者も、自分たちが購入する時に、「これは、どのようなものですか。」と聞いてくることもございますので、少し消費者の意識が高くなったということで、その物自体がどのように配慮されているのかということに気が付くきっかけにはなっていると思います。以上です。

3 その他

(会議全体を通しての意見等)

中村会長（東京農業大学）

ここまで、神奈川県食育推進計画素案について、委員の皆様にご意見を伺いました。次に、御出席の皆様から、会議全体を通しての御意見を、こちら、すでに色々いただいたところもございますが、会議全体を通しての御意見、コメント等をお聞きしたいと思います。せっかく、久しぶりに御参加をいただいておりますので、お一人1項目くらいは御意見をいただいておりますので、簡単で結構ですから、順番に皆様の御発言をいただきたいと思います。先ほど、御発言をいただいた方は省略いたしますが、出席者名簿の順に御発言をお願いしたいと思います。

石井委員（横浜市場プロモーション委員会）

お世話になっております。私は、市場のプロモーション委員会の会長として出ているのですが、市場自体が、食育の推進ということで、農産物、水産物、それらで全面に県民の健康な食生活を推進していくということになっております。本日の会議の資料、食育推進計画、こちらで更に我々の、市場の寄与を上げていき、安全な食品を県民の皆様にご提供するという、趣旨に合致しておりますので、特に意見はございません。以上です。

石上委員（公募委員）

今日も参加させていただきまして、ありがとうございます。今、お話を伺ってございまして、食事の内容の他、あいさつですとか、箸の使い方ですとか、そういった話題もあったかと思えます。「いただきます」は、割と言うと思うのですが、「ごちそうさま」は、あまり聞かないなど、日常的に感じてございまして、こちら、たぶん、食事にかかる時間、ペースですとか、まちまちなところがあるのかなということから、一緒に食べる機会が減っているという話題にも関わるのですが、皆で食事を始め、皆で同時に食事を終わるという機会が減っているのではないかなと感じることがあります。なので、「ごちそうさま」までで、ちゃんと食事が終了するという、例えば、今、食べていることに集中するですとか、何を食べているのか、きちんと味わうですとか、そういう部分を意識することも大事だということを感じながらお話を伺ってございました。私は鍼灸師ですが、未病というのは専門分野だったりしますので、そのような視点、意識が含まれた食育というのが県単位で行われているということが、よく分かり、今後も、その点を大事にしていきたいと思えました。以上です。ありがとうございます。

た。

井出委員（神奈川県立特別支援学校長会（県立えびな支援学校長））

えびな支援学校の校長の井出と申します。お世話になっております。これからも、学校では、食育の推進をしていきたいのですが、実は、学校の方では、給食費が、かなり厳しくなっていておまして（コロナの影響により）、恐らく、本校だけではなく、県の特別支援学校、皆さん来年度値上げ、もしくは、4月に値上げしているのですが、給食費がぎりぎりになっているというところがございます、今年には県からプラスをしていただいたのですが、来年もまたプラスされれば、食育もプラスで推進できるのですが、中々に厳しい現状がございますので、そういったところも御理解をいただければと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

安藤氏（神奈川県町村会（箱根町長）代理：箱根町福祉部長）

この計画の中で、食育推進運動の展開などの中では、食育推進団体と連携しながら取り組んでいくことが必要だと思っております。今後、その連携の中でも、いわゆる産・官・学と言われている者同士が連携して食育推進することが更に求められてくるのではないかなという風に思っておりますので、そのような取組みを充実していければなと思っております。以上です。

桐生委員（株式会社神奈川新聞社）

中村委員や荒川委員からありましたように、貧困と栄養の問題が今後、深刻になってくると思います。物価も高くなり、安い値段の食材で手っ取り早くおなかを膨らませようとする方も増え、炭水化物などに偏った食事になりがちで、肥満などの問題もより深刻になるかと。

また、完全飯といった、簡易に栄養がとれることを謳うような食品も出る中、いかに色々な食材を使った食事を楽しめるかという教育、まさに食育の重要性が増してくると思っております。

小山委員（一般社団法人神奈川県調理師連合会）

神奈川県調理師連合会では、新日本調理師会と一緒にしまして、農水省の意向もございまして、フグをもっと全国に広げたいということで、第1回全日本フグ大会を開催いたしました。その模様を9月にNHKが取り上げてくださりまして、フグのことを30分ですけれども、詳しく説明していただきました。今は関西が90%くらいなのですが、関東、東北、北海道までフグを広げたいということで、今、取り組んでおります。以上です。

志澤委員（一般社団法人神奈川県畜産会）

私、毎回、同じようなことを言っておりますけれども、特に我々、畜産は、今まで経験をしたことのないような状況にあります。例えば、シカゴのトウモロコシがブッシュェ

ル8ドルを超えているということ、ウクライナ問題もごございます。

日本は食料自給率が一番低いわけですが、幸い、畜産につきましては、神奈川県の場合、920万人の求める、例えば牛乳ですと4%くらい、豚肉もそのくらいは維持しており、卵は10%くらいと、それぞれ畜産人頑張っております。

特に地産地消の部分、食育も含めてですね、できるだけ県内でとれた畜産物を活用してもらうことによって、畜産の理解力も上がるでしょうし、それから、今、全国で一番、神奈川県が畜産に対する体制について援護をいただいているのですけれど、是非、学校給食等でも積極的に、これは、食育会議でも要請されていますけれど、できるだけ県内の畜産物を活用できるような機会と同時に、畜産の理解力を上げてもらったらありがたいと、そう思います。今、畜産人頑張っています。300戸近く畜産農家ごございますけれど、この難局を乗り切ることができないと、一気に県内自給率が下がってしまう。是非、活用いただけるような形に。

先ほど、中村先生から話がありました、環境に優しいというのは、エコフィードを活用したとかですね、県内でとれた乾牧草、あるいは飼料を使った畜産物があるわけですから、それが分かるよう、どこかにマークを付けることによって、県民の、消費者の方に関心を持っていただきながら、推進していただければありがたいという風に皆様の御意見をお聞きして感じております。どうぞよろしく願いいたします。

永井委員（公募委員）

本日は丁寧な御説明ありがとうございました。私は、仕事で、健康的な食生活をとる機会も多いのですが、先日、野菜を350グラム以上とるためには、どのような工夫が必要かということ、色々と考えていたのですが、その時に他県の情報など色々調べておりましたら、足りない分、不足分は、あと70グラムくらいということで、足りない70グラムを、どのようにしてとろうかというような発信をしている県が多いなと感じまして、単純に野菜350グラムをとろうと発信すると、「ちょっと多いな、大変だな。」とってしまう消費者の方も多いかと思うのですが、あと70グラムというのを視覚で見ると意外と少ないなということが分かるので、「それくらいなら簡単に取り入れられそうだな。」と感じてもらえる人が多いのではないかなと。同じ発信でも、切り口を少しずつ変えてみると、それが、伝わりやすい形になることもあるのかなと思ひまして、切り口を色々な形で消費者の方に進められたらいいなということを改めて感じました。

あとですね、私自身、今回、子どもの未病対策応援プログラムを新しく実施するという素案の中に入っていたのですが、子どもにとって、とても大事なことだと思うのですが、実際、今、娘が小学生なのですが、娘のお友達の話したり、周りのお母さん方と話をしますと、朝食のごはんだだけでも、チョコレートだけで済ませているですとか、何も食べないで来ているという欠食児童が、本当に、実際の声として多く聞かれますので、お子さんに伝わるような冊子だったり、パンフレットだったりというものも、もっと積極的に作って、響くような形で、声が届けられるようなものが作られていくといいなという風に今回、改めて、この素案を見て感

した。以上になります。ありがとうございます。

吉田委員（神奈川県学校栄養士協議会）

本日は、ありがとうございました。今、学校現場では、コロナ禍に伴い、児童に iPad が配布されたりしておりますので、デジタル化に対応した食育という部分、今回、追加されたということで、とてもよかったと思っております。

また、日頃、児童の食べている様子を見ていますと、箸の持ち方ですとか、食器の持ち方が、きちんとした持ち方ができていない児童も見受けられますので、こちらの部分の変更も、とてもよかったと思っております。

ただ、「栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数」という項目ですが、現状、神奈川県は栄養教諭の配置がワースト3と言われているくらい低い状況ですので、こちら、学校栄養職員を栄養教諭に配置換えしていただいたり、栄養教諭を多く配置していただけるような形での取組をお願いしたいと思っております。以上になります。

清水氏（神奈川県市長会（小田原市長）代理：小田原市健康づくり課成人保健係長）

今回、この説明を聞いて、自分が食育計画を理解するのに役立ったと思います。ありがとうございます。今、私、健康づくり課で唯一の管理栄養士ということで、食育については日頃の業務の中で色々やっていたかなければならないところですが、お話を聞いていて課題に思ったことが2点ありますので、それをお話しさせていただこうと思います。

1点目は、先ほど、荒川委員からお話がありました中食の件です。この計画では、外食のことが書かれていましたけれど、まさしく、コロナ禍になり、市民の様子を見ていると、外食よりも中食に走っているというところを感じております。小田原市でも、中食に目を向けて、コンビニエンスストアやスーパーマーケットと協力し、野菜の摂取を増やしたり、塩分を控えたりという取組を、今、まさに始めているところです。

ただ、飲食店の方とお話しをしていると、コロナ禍において、外食が大変打撃を受けていて、食育が大事だと思っても、「それどころじゃないよ」とおっしゃる経営者の方がおられます。その辺、現場の声を聴くと、大変身に沁みます。今はコロナ禍なので、立場的に皆さんに「どんどん外食に行ってください」とも言いにくく、「感染対策に気を付けながらご活用ください」というような軽い言い方をさせていただいています。これから、コロナがおさまり、中食も外食も盛り上がるようになれば、一緒に食育に取り組んでいきたいと考えておりますが、今は、コロナ禍で悶々としているところです。

もう1点は、この計画の中に、食生活改善推進員による料理教室等、普及していきたいということが書かれていましたが、やはり、コロナ禍で、今、調理実習をどうしたらよいかということを考えています。現状、コロナがおさまってきたかと思うと、また第8波がというところで、感染が怖くて、小田原市の健康づくり課では、調理実習

に踏み切れていない状況です。小田原市には、食改さんを脱退した、独自のボランティアグループがあるのですが、そちらのグループの会長さんとも、今までは、「野菜を多くとってね」とか、「減塩しようね」ということを調理実習で広く普及していたのが、調理実習ができないので、こういった形で普及していこうかと思案しています。今はパンフレット等を配布するという形しかできていないのですが、県の方でよい方法があったら、「こういうことをやっていますよ」といったことを、紹介していただけるとありがたいと思います。すみません、長くなりましたが、以上です。

吉岡委員（相模女子大学）

全体のことについてということですが、先ほどの指標についての話も、いくつか加えさせていただければと思います。パワポで御説明をいただいた指標に関して、11ページにありました「一日当たりの平均果物摂取量 100 g 未満の県民の割合」についてお伺いいたします。こちら、100 グラム以上食べましょうという推奨をしている値ですが、こちら、食べていない県民の割合を指標に入れた意味、こちら、国がそうだからということなのですけれど、どちらかと言うと、推奨したいものであれば、できている人の割合を入れて、県としてほめていく方が、ポジティブになるのではとの印象を受けましたので、御検討をいただければと思います。

それから、大学で栄養教諭の養成をされており、そういった観点から、発言させていただきます。「栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数」について、先ほど、何人かの委員がこちらの指標について御発言されました。特に、学校栄養職員の先生がおっしゃっていましたが、こちら、「栄養教諭による」という限定があるので、栄養教諭という限定の意味するところ、すなわち、今後、県が、どんどん栄養教諭を推進する計画があるといった内容を、どこか補足をいただくとうよいと思います。その理由としては、現在、学校栄養職員というお立場で取り組まれている現場の先生方が御覧になった時に、学校栄養職員が学校でやっていることはカウントされないのかしら、と思われることがあるということや、取り組みの回数に現場との矛盾が出てしまうと懸念いたしました。このあたりをどうフォローするのかということをお伺いしました。

また、月 12 回以上というのは、どのようにカウントをするのでしょうか。1 人の栄養教諭が複数の学校を担当していたりという仕組みがある所もあります。そのような場合、それをカウントするのか、1 校の中で月 12 回という意味なのか、それによって全然、違ってくるのですが、その辺りがどうなっているのかということについても教えてください。

もう一つは、食育推進計画の中で、「地場産物に係る食に関する指導」と限定することが食育の範囲をすごく矮小化して表現してしまう可能性があり、食育で取り上げる内容に関して誤解を招くといけないうえ、栄養教諭あるいは栄養職員による食に関する指導の取組回数を上げつつ、カッコ書きで、「地場産物に関わることも含まれる」とする方が、誤解がないかなと感じましたが、その辺り、何か御意図があれば、どこか報告書に凡例として入れた方が、乖離しないのではと思いました。

そして、いくつかあって申し訳がないのですが、13 ページ「いただきますなどのあいさつや、箸の持ち方など、食事のマナーを正しくできていると思う県民の割合」ですが、「いただきますなどのあいさつや、箸の持ち方など」と入れていただいたこと、いわゆるテーブルマナーに限らないようにするため、と分かり易くして下さったのご報告をありがとうございます。それに追加し、計画の中に、「感謝の気持ちを表すために、こうした食事のマナーを」というフレーズがありましたので、できれば、この「感謝」というキーワードも指標に入ると、更に、本当の意図が伝わるかと思いません。

次に、10 ページの「食べ物を無駄にしないよう気を付けている県民の割合」、「食べ物を無駄にしない」ということ、具体的に何が「食べ物を無駄にしない」行動なのか、ちょっとヒントをいただくと、「ああ、これも無駄にしないワンポイントなのか。」と、県民の方が自身の行動に結びつけて考えてくれるのかなと思いました。無駄にしない、フードロスなのですけど、子どもたちであれば食べきることでもあるし、残したものを再利用するとか、そういった少しヒントがあると、指標として分かり易く、「私も、これできた。」とか、参加が更に高まるかなと思いました。

後、計画をざっくりと読ませていただいた中で、44 ページに、実際に県で取り組んでいらっしゃるものとして、子どもの居場所づくりの連携のところに子どもの共食があるのですが、今、高齢者の問題というのがすごく大きいと思います。高齢者の何か、例えば通いの場の取組を入れたらいかがでしょうか。

最後に、56 ページのところ、この推進計画の評価について触れられていますが、やはり、食育の計画は、立てて終わりではなく、評価していかなければいけない中で、評価計画が少し弱いかなと思いました。具体的な評価計画と、経過評価等も含め、評価について、もう少し入るとよいと思います。神奈川県として、指標をより明確に、よりよく今回ブラッシュアップされた中で、それを、どう丁寧に評価していくのかというPDCAのイメージは入ってくるとよいと思います。昨日、最後にいただいた資料で深く読めていないため、記載されておられたら大変申し訳ありません。今回、現実合った指標への改善がされていますので、取り組みやすいこと、評価しやすいこと、これを読んだ県民が、「この項目からやってみようか」と思えるというところがしっかり評価できるとありがたいなど、感じます。長くなりましてすいませんが、よろしく願いいたします。

事務局（県健康増進課）

吉岡委員の御発言は、御質問も含まれていたかと思しますので、お答えできる点、事務局からお答えします。まず、健康増進課に係る部分について、指標「一日当たりの平均果物摂取量 100 g 未満の県民の割合」の件ですが、こちら、国のものをそのまま引用してしまいましたが、おっしゃる通りだと思いますので、こちらの指標については、他の指標、食塩や野菜と合わせるようにできないか検討したいと思います。

また、高齢者の共食についてのコメントがございましたが、こちらにつきましても、おっしゃる通りだと思いますので、何らか記載ができないかということ、高齢者の部

門とも相談をし、追記ができるか検討したいと思っております。

また、評価の部分、記載が弱いとの御意見もございました。この点、もう少し具体的に、どのように評価するのかということ、書き込んでいけるか検討し、充実させたいと考えております。

事務局（県保健体育課）

先ほど、吉岡委員や吉田委員からいただいた御意見、栄養教諭の配置についてということですが、今回の素案 42 ページになりますが、「学校等での食育の推進」、こちらの取組の中に「栄養教諭の配置の充実」という記載をさせていただいております。指標にて、「栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数」を挙げさせていただいておりますので、そこと齟齬がないようにということで、今後、栄養教諭の配置の充実に取り組んで参りたいと考えております。以上です。

吉岡委員（相模女子大学）

丁寧に、すぐにお答えをいただきまして、ありがとうございます。栄養教諭のこと、計画に記載し、背景も動かしていくということで、心強いことと思います。

以上