

第2回 苫小牧市食育推進協議会

日時 平成29年3月23日(木)
18時30分～20時15分
場所 市役所本庁舎9階会議室

次第

- 1 開会
- 2 議事

- (1) 苫小牧市食育推進計画(素案)のご意見について【資料1】
- (2) 苫小牧市食育推進計画(素案)の修正・変更点について【資料2】

【事務局より説明】

事務局	<p>第1回食育推進協議会開催のあと、委員の皆様からたくさんのご意見をいただきありがとうございました。提出いただいた意見を資料1としてまとめ、事前に郵送させていただきましたが、そのほかに本日追加資料として1枚配付をしております。また田崎委員長からは書面に書ききれないほどのたくさんのご意見を頂戴しておりますが、資料として委員の皆様への配付ができませんでしたのでお詫びいたします。</p> <p>それでは、資料1についてご説明いたします。ご意見があったなかで、計画書のほうを修正、追加したものについては、説明を省略させていただきます。またご意見の中には、具体的な提案もたくさんいただきましたが、関係機関との調整が必要なものや予算を伴うものについては、今計画に反映することが難しいところと考えております。</p> <p>しかし、ご提案の具体策については、計画期間の5年間で取組みが進むよう検討してまいりたいと考えております。では、資料1 2枚目の上段、山崎委員からのご意見、青年期や壮年期の方々に対して行う活動を・・・というご意見です。</p> <p>委員のご意見のとおり、青年期から壮年期の取組みが少ないことが市の課題としてみえております。新たな事業として、青年期から壮年期の取組みが増えていくよう各関係部署と協議していきたいと考えております。</p> <p>続いて、斉藤委員からのご意見で、目標値 基本目標1、2そして3について、目標を達成するためには、どの取組みに力を入れることで実現するのか、というご質問ですが、食育の取組みは多様な分野に関わるため、市民、団体、機関の協働が必要だと考えております。</p> <p>計画の9、食育の推進体制にあるように、市民や食品関連事業者、保育・教育関係者、各種団体等が相互に連携や補完をしながら活動を行うことで目標を達成していきたいと考えております。</p> <p>次の食品ロスを示すデータについてですが、関係課に確認をいたしました。市の食品ロス量を示すデータは現在のところありません。今後、もしデータ化できるようになれば、お示ししたいと考えています。</p> <p>次のページ佐藤委員からは具体的なご提案をいただきました。非常に大事な取組みと考えておりますので、この中で、例えば予算を伴わないような提案、読み聞かせで伝えていく、などは関係機関と協議して取り組みたいと考えております。</p>
-----	--

続いて、次のページ近江委員からのご意見、苫小牧市庁舎内の栄養士での連携、次の地場製品のメニューコンテスト、そしてひとつ飛ばして、食育ゆるキャラのご提案ですが、やはり庁内の関係部署との協議が必要となりますので、具体的な方法など協議の場を設けていきたいと考えております。

次に、追加資料のご意見です。丹波委員からのご意見ご提案をたくさんいただきましたが、その中でご説明させていただくのは、裏ページの地産地消の価格問題についてです。市の見解ではなく、農林水産省のホームページから、地産地消の今後の推進方向の一部を抜粋し回答としています。価格問題については、市の計画に反映することが難しいと考えておりますので、ご理解願います。以上、皆様からのご意見の一部をご紹介します。

続きまして、議事2 食育推進計画（素案）の修正・変更点をご説明いたします。

2 ページ目、計画の位置づけの国と北海道の位置関係を変更しております。

3 ページ目、食育月間、食育の日のコラムを追加しました。コラムについては、田崎委員長や小野里委員からもご意見があり、すべて参考元や出典元を追加しております。

4 ページから6 ページでは、見出しを 水産業・農業・林業・その他、修正しました。その他、文言の修正をしております。

7 ページ目、近江委員のご提案があり、国保課発行の健康応援 Book の中から、レシピの紹介を掲載しております。

8 ページから14 ページまでは、文言の整理、修正を行っております。14 ページ、②食の状況では、平成28年度学校保健会調査から、朝食摂取状況のグラフを追加しております。このデータから、朝食を食べる割合は、学年があがるにつれて減少していく傾向があり、特に小学生から中学生にかけて大きく減少していることがわかります。

16 ページ、イ.共食の頻度については、平成28年度学校保健会調査から、朝食を誰と食べているかというグラフを追加しています。このデータから、朝食を「自分一人」で食べるという回答の割合は、学年があがるにつれて増えていく傾向にあり、高校生では56.0%と半数以上が一人で食べている状況です。

17 ページ、新しいコラムとして、避けたい7つのこ食を追加しました。

19 ページ、下のグラフは学校保健会調査から、就寝時刻の状況をグラフで追加しております。このデータからは、就寝時刻が23時以降の割合が、学年があがるにつれて増加しています。

20 ページ、成人の就寝時刻では、どの年代においても、ばらつきがありますので、仕事と生活の調和 ワークライフバランスの推進が課題となります。

21 ページ、日本型食生活のススメでは、丹波委員のご意見のとおり、「日本型食生活」とは昭和50年代頃の食生活のこと、だしのうま味を活かすことで、過剰な塩分摂取を抑えることができることについて、コラムに追加していきます。また、前回の計画書には、このあとに間食の規則性というグラフがありましたが、成人の規則的な間食は現代社会では難しく、またいつ食べるかというデータがないことから、課題を導くことが困難でしたので、間食の項目は削除しています。

23 ページは、食品ロスと地産地消の解説文を追加しています。

	<p>24ページは、近江委員よりご提案のあった胆振産旬の食材カレンダーを追加していません。</p> <p>次に26ページ以降、食育推進計画の基本的な考え方についてです。すべての基本目標の下に「食をめぐる現状と課題」を追加しました。また、基本目標1は食を身につけ・・・となっておりましたが、田崎委員長からのご意見で「食を学び・・・」と修正しております。</p> <p>28ページの重点項目は8つの項目の頭文字をとって、近江委員のご意見にもありましたが、標語として「とまこまいライフ」を設定しました。ただ、ライフのラにあたる項目は、事務局で協議中ですので、変更の可能性があります。</p> <p>29ページのライフステージ別の重点施策は、文言の修正をしていますが、大きな変更はありません。</p> <p>続きまして、30ページからは、基本目標と重点項目の説明と31ページの具体的施策の記載となります。具体的施策については、現在実施している事業をライフステージごとに並べていますが、今後29年度の新たな取組み事業などを調査して追加する予定です。</p> <p>33ページの目標値については、山崎委員からのご意見から、現状値と目標値を示すデータの調査名を表示いたしました。また、指標では、朝食を毎日食べている人の割合は、前回、小学生と中学生としていましたが、・・・・・・肥満の割合の指標には、30歳代の以降の男性と20～30歳代女性を指標として追加しています。</p> <p>34ページですが、「マナーと感謝を大切に」の説明内容を佐藤委員のご意見にあった、命をいただいていることについて、説明を追加しております。</p> <p>35ページでは、多様な暮らしに合わせた食の楽しみの説明が、前は「家族」に限定した内容になっており、委員長からのご意見がございまして、単独世帯が増加している今こそ、多世代のわたる・・・共食の機会・・・と変更しています。</p> <p>36ページの具体的施策に39、41、42減量対策課の施策を追加していますが、42番は新規の取組みで29年度の予定事業となり、内容の変更もございます。</p> <p>39ページの具体的施策では、59に食育月間の取組みを追加しています。40ページでは、基本目標1、2、3に共通した施策として、保育園の食育計画、小中学校の食育計画、また今後予定しております食育人材バンクの取組みを掲載しています。</p> <p>41ページのライフステージ別の取組み状況は、今後も修正の予定です。</p> <p>42ページ、43ページは文言の修正で、内容の変更はありません。44ページは計画の進行管理というページを追加しています。ここでは、①として本協議会の役割、②として市役所内の検討会議の役割について記載し、計画・実行・評価・改善のPDCAサイクルを記載いたしました。以上で、計画素案の修正・変更点の説明を終わります。</p>
--	---

【質疑応答】

委員	<p>「日本型食生活のすすめ」ということで、昭和50年代の食生活を進めたいということですが、年代をさかのぼるとどうしてもごはんが主体になります。</p> <p>最近、炭水化物をとりすぎると、どうしてもメタボリックシンドロームになる、現に主食をとらず肉に変えると2～3ヶ月で10kg痩せたという人もいます。私も65歳をすぎてから、色々と食生活を見直すようになりましたが、歳をとると炭水化物量を考えなければ</p>
----	---

	<p>ならない。年代別によって食生活をどのようにすすめていくのかということを考えなければならぬのではないかと。一律して日本型食生活をすすめてよいのか。</p>
事務局	<p>日本型というとはんを中心、おかずが少しというイメージを持ってしまいかもかもしれませんが、肉、魚、野菜、牛乳・乳製品など色々なものをバランスよくとるのが海外からも注目されているときいておりますので、年代別に合わせたバランスを指導するように取り組んでいきたいと考えています。もし、栄養士さんの方からもご意見あればお願いします。</p>
委員	<p>昭和50年代頃といってもピンとこない年代もあるので、病院では21ページのコラムにあるように主食、主菜、副菜の3つを揃えるということを基本にお話ししています。</p> <p>ですから、主食がごはんでもパンでも麺でも良いですし、主菜は魚、肉、卵、豆腐から選べるように、副菜は野菜に限らず、海藻やきのこ類が選べるようなもっていきかたができるかというのではないかと思います。それが、必ず作ったものではなくても上手に売っている出来合いのものなどを使って、朝食を毎日食べる人の目標値が100%とあるように、まずは「食べるということ」を目的にすることで、もう少し幅広い選択肢ができる気がします。</p>
委員	<p>行政的な立場の話になってしまいますが、国では食事バランスガイドというコマの形をしているバランスガイドがありまして、農林水産省と厚生労働省で推奨しています。北海道では、その中の料理をジンギスカンなど北海道特有の食べ物に変えた「どさんこ食事バランスガイド」を推奨しています。ぜひ資料として、食育推進計画の後ろにでも国の食事バランスガイドや、道のどさんこ食事バランスガイドなどを掲載し、見る方の参考にして頂けたらと思いますのでよろしくお願いします。</p>
委員長	<p>前回の資料26ページに食育推進計画の基本的な考え方、(3)重点課題の中に8つの重点課題を定めましたということで、①健康づくりにつながる食育の推進～⑧食を通じたまちづくりとあったのですが、これがすっかり無くなってしまい、新しい資料28ページの「とまこまいライフ」に置き換わったのかなと思ったのですが、置き換わったとしたら、前の重点課題をしたものが全て盛り込まれているのか、いかがでしょうか。</p>
事務局	<p>以前の資料にあった重点課題というのは、新しい資料30ページ「ともに学ぼう食の知識」という標語の下に《健康につながる食育》という形で残しております。前回までは“健康づくりにつながる食育の推進”と、“推進”の言葉がついていたのですが、推進は行っていくことが前提のことからその言葉は省きまして、8つの課題は、標語+項目といったスタイルになっております。</p>
委員長	<p>全部この課題が盛り込まれているということで良いですね。</p>
事務局	<p>そのとおりです。</p>

委員	<p>14ページ幼児～高校生の朝食摂取の課題から、携帯電話、スマートフォンの普及が問題としてあげられるのではないかと。1回しっかりと提案しないと進まない問題であり、現在においてもほとんど進んでいないように見受けられる。</p> <p>学割や、保護者と一緒に持つと安くなるような料金設定など、使わせようとする取組みばかりが増えている。スマートフォンの使用により、就寝時刻が遅くなり、朝食は食べられない。昼食は学校で食べ、帰宅後自宅に親がいないというようなことになると、大変なことになる。家庭との連携が大事になるが、スマートフォンの問題は朝食欠食の問題と関連していることも踏まえ、取り組んでいく必要があるのではないかと。</p>
委員長	<p>朝ごはんを食べないといったところに、そのようなことを追加したらどうかということですか。</p>
委員	<p>1つの提案として、問題があるのではないかと。</p>
委員	<p>そのことに関連していると思いますが、33ページの目標値のところ、小学生の朝食摂取目標値が100%と、高い目標値を持つことは良いことですが、実際問題として、家庭の協力が必要です。児童にごはんを食べてきたか聞いても、食べてこなかった理由として「食欲がなかった」「準備されていない」など色々な理由があります。朝食を毎日食べる人の割合として、小学生で84.7%の現状値を100%にするのは厳しいのではないかと。90%、95%くらいの目標値のほうが具体的なのではないかと。また、小学生から中学生にかけて朝食摂取率が落ちており、中学生ではダイエット志向から食べない、夜更かしして食べられないなどの課題があるので、目標値として小学生、中学生、高校生と10代の子どもたちの項目を追加してはどうか。</p> <p>スマートフォンの件については、食育とは関係ないが、苫小牧市市教員の中で学力向上に関しての「苫小牧学びの3か条」というものがありまして、その中に「ゲーム・スマホは20時まで」というものがあります。家庭教育ということで、学校から保護者の方に浸透するようにはしていますが、保護者からの意見をきくと、子どもたちの生活が夜型になっていることや、自分の部屋を持っている子どもたちに家庭の中でどう働きかけるかが難しく、なかなか浸透しない部分もあります。</p> <p>先ほど委員からもあったように、夜更かしをし、食欲がなくて朝食をとらないといった部分にもつながっているのではないのでしょうか。小学校、中学校は合わせて食育の取組みを進めているが、学校ではできても家庭になると厳しいという問題があります。</p>

事務局	<p>目標値の設定ですが、小学生 100%という値は、国、道の目標値が 100%です。事務局としては、非常に高い目標値でよいものなのか議論しましたが、苫小牧だけ下げるという理由がないのかなということもありまして、国、道に合わせました。また、中学生の目標値を国、道は設定していなかったものですから入れませんが、今後加えられるか検討していきます。</p> <p>スマートフォンの普及については、学校で色々な取組みをされていることが実態としてわかりましたので、例えばそのような取組みをコラムのような形で掲載させていただくことや、私たちも調べたところアメリカの研究によると、スマートフォンを長時間使用することで睡眠時間の問題、身体活動量の低下に大きく影響するといった研究がでていうということもありまして、直接肥満とはいうことではないのですが、そういったことから肥満になりやすいというようなことをコラムとして載せるですとか、食育と直接的ではないかもしれませんが、情報提供できればと考えています。</p>
委員	<p>今の話に付随しますが、保育園、幼稚園では早寝早起き朝ごはんということを取り組まれていると思いますが、保育士さんや保健師さんがよく言っている「22 時くらいから成長ホルモンがでるため、早く寝ないと体が大きくなる」といった保健的なことも盛り込んでいけばよいのかと思います。また、学校給食を残すということについて、栄養教諭が配置されていると思いますので、学校給食の重要性を伝えていく必要があるのかと。</p> <p>学校給食は栄養所要量が決められており、成長期に必要な栄養を補うことができる。道の食育推進プランでも、残す理由として嫌いなものが多いからということがあり、保育園、幼稚園の時期から食べ物を大切にすること、成人期を過ぎるとある程度かたまってしまう部分もあるため、これからの未来ある子どものためにそういうことを考えて実現できれば良いのかなと思います。</p>
委員	<p>色々な取組みをやるということが分かり、資料を作るのも大変丁寧にされているなど感心しました。小学生の朝食欠食などの問題ですが、学校などではいろいろと取組みされていると思いますが、一番問題なのは家庭だと思います。家庭のまず親が朝ごはんを食べないとなると、当然作らない、何でもいいといったことになってしまう。幼少期からの家庭環境の影響はとても大きく、好き嫌いの多い大人は直らない、食わず嫌いではなく食べられない、直らないのだと思います。それも家庭環境の一環かと思うので、小さい子を持つ親のための取組み、施策があればよいのではないかと。</p>
事務局	<p>親になる前の妊娠期からしっかりとそういったことをお伝えしていくといったことが大事なことだと思っていまして、私たち健康支援課では妊婦さんからの関わりがありますのでそこを強化していきたいと思うのと、今回調べたところ各部署で例えば離乳食講習会ですとか、保育園、幼稚園の取組みなども親御さんに対してアプローチされていることがわかりましたので、家庭、小さなうちからの教育といったところを色々な機関と連携しまして、強化や新たなものを作り出しながら考えていきたいと思っています。</p>

(3)各団体の取組について【資料3】

【各委員から発表】

委員	<p>保育園での活動を発表させていただきます。保育園ではまず、食に興味を持ってもらうことを大事に、最初のステップでくじけてしまうと、そのまま小、中学校と自分の味に広がりを見せないということで0歳児から受ける食育のスタートラインなのでとても重要に考え進めています。各年齢に合わせて畑作りを行い、例えば0歳児ではミニトマトの苗を教室の前に置き、毎日色づいていくのを見ながら、赤くなったらそのまま洗って食べる。1～2歳児になりますと、そのまま食べられるということが1番喜ぶますので、ミニトマト、さやえんどう、きゅうりを少し茹でる、浅漬けにするなどしておやつや昼食の添え物として提供しています。自分で育てたものを食べるということで、嫌いなものでも食べられたり、そういった体験が貴重でその積み重ねを大事にしています。収穫物を使ってみんなでカレーやいもち、ぎょうざピザなどを作り、こういう食べ方もあるという紹介をしています。</p> <p>また、手づかみからスプーン・フォーク、箸への移行を大事に考えています。それと合わせて毎日調理で子どもの目の前で料理をしているので、作っている過程をみることを大事にしながら匂い、香りを感じながら生活しています。実際に食べたものを保護者にみせることで、量や種類、形を家庭での参考にしてもらい、食育につなげています。</p>
委員	<p>苫小牧市内の私立幼稚園の代表として、市内全般的に食育活動を重要視して取り組んでいる園が多いです。そういう中で、園で行ったことを保護者向けに発信することに力を入れています。各園取組みについてカリキュラム化がまだ進んでいないという現状を踏まえ、実際に12ヶ月行事食などを行っているなど、そういったことをしっかりとカリキュラム化していくことを進めていきたいと考えています。春の行事では、よもぎを摘んでよもぎ団子にしたり、もちつきなどは町内で地域の方にお手伝いをしてもらいながら取り組んでいますので、実際にやっていることを発信していきます。また、保育園では食育・栄養指導の機会を市から頂いているようですが、私立幼稚園としても市との連携をとらせていただけるように図っていかれたらと思っています。</p>
委員	<p>小学校長会の代表としてお話ししますが、小学校では食に関する指導の全体計画を作成しております。学校によってはそれぞれ特色もありますが、主には食に関する指導目標を決めて各学年の発達段階に応じた食に関する指導目標を作成します。それで特別活動、教科との関連、道徳、家庭・地域との連携を通して、食に関する指導を行っています。</p> <p>本校のことを言いますと、子どもの数が少なく、自然豊かなところでして学級菜園というものを個人で1区画ずつ与え、自分で好きなものを持ってきて植えています。</p> <p>その他に学校全体でじゃがいも、にんじんなどを共同で植えています。収穫はそれぞれ自分たちで行い、特認校なので見学会をする際に収穫したじゃがいも、にんじんでカレーライスを作り、一緒に食べてふるまうということを行っています。特色としては、しいたけを栽培しているので、駒打ち、収穫、販売、また保護者にも販売し、自分たちで育てたものを自宅で食べます。感想をきくと、肉厚で市販のものよりおいしいという声がかかれ、自分で作ったものを自分で食すということをしています。</p>

<p>委員</p>	<p>今、小学校長会の委員より説明があったように、中学校においても食に関する全体計画に基づいての指導ということで、本校の全体計画を持ってきましたので見ていただくとイメージがわくかと思います。これは、私の記憶では平成21年3月に道教委から作るよう通知がきて現在はこれに基づいて進めています。ただこの通りにはいかない状況もありまして、各教科との関連、行事との関連を踏まえながら目標設定をして食に関する指導をしています。栄養教諭の食に関する指導は、本校では1年生で行いますが、苫小牧の規模になるとなかなか栄養教諭の活量が難しく、以前いた厚真町では4校に1人の配置だったため、そこの部分が大きいのかなと思います。</p> <p>指導計画とは離れますが、昨年学校給食の全道大会が苫小牧で開かれまして、その時の講演の中で、思春期の子どもたちのカルシウム摂取がその後生涯における骨粗しょう症になるリスク、母体としての健康に左右するというのを数値も入れたセンセーショナルな話を聞きまして、最近牛乳を飲まない児が多く、必死で飲ませる努力をしています。なぜ必死かという、いくら体が出来上がってから摂取しても効果があまりないそう…子どもの生涯の健康寿命にかかわる大きな問題として私は重要視しています。そのような視点でも食育の大切さを感じています。</p>
<p>委員長</p>	<p>地産地消学食プロジェクトというクリスマス駒大学食ランチというものを昨年の12月に実施したものをいれました。このコピーは農家の友という雑誌に掲載されたもので、私は農業系の人材育成の仕事をしていますので、こういう取組みを載せていただけないかと話をしましたら、自分で記事を書いて投稿して下さいということでしたので、投稿させていただいたものです。クリスマス駒大学食ランチは、ランチを作る目的ではない授業の課題解決学習の中で、学食をもっと良くするためにはどうしたら良いだろうと考えやっていたところ、学生のほうから苫小牧近隣の食材を使ったお料理を作って地域の人に学食をもっと知ってもらいたい、食材を提供してくれる企業と交流を深めたい、大学と地域の関係性を深めて大学自体をもっと地域に知ってもらいたい、地域の人に食べにきてもらって学生気分を味わってもらいたい、学生にとってはいつもと違うメニューを楽しみたい、バランスの良い食事を食べたい、そのようなことがきっかけとなりみんなでメニューを考え、取り組んだものがここに書いてあります。</p> <p>その結果、クリスマス定食500円で魚組さんからホッキ貝を購入し、スケソウダラもその日にもってきてもらい、その場でおろしてもらったものを使っています。鶏肉は通常は輸入物ですが桜姫鶏を使い、王子サーモンから王子スモークサーモンを安く購入し、樽前近くの農家からかぼちゃを頂戴し、JAむかわからゆめぴりかとななつぼしを合計30kg協賛していただき、三星といくつか試食をさせていただいて小さなハスカップミニチョコケーキを作らせていただいて作成しました。学生にとって少しは地域の食材がどのようなものかということを知ることができ良かったかなと思っています。</p> <p>これは200食提供させていただきました。アンケートをとらせてもらいましたら、来られた方は女性が6割強、年齢は50歳以上が71%、このようなイベント開催については、ぜひまたやってほしいが95%、47%が1ヶ月に1回開催してほしいと大変嬉しく、辛うご興味をいただきました。4月からは通信制の池上学院の高校生と一緒に地域連</p>

委員	<p>携で大きく6月と12月に大きな取組み、その間に小さな取組みを入れて旬なものを知る、地域の食材を知ることを授業の中で行っていこうと思っております。</p> <p>1枚目は歯科の事業で、歯と口の関係については食べることと密接に関係していることから、保健所としては健全な口腔の推進と育成のため全期を対象にそれぞれ事業を取り組んでいます。記載のとおりですが、フッ化物洗口普及事業ということで歯を失う原因の永久歯のむし歯予防対策として保育園、幼稚園、小中学校を通じてフッ化物洗口が実施できるよう近隣の市町村と協力して実施しております。また、全期対象では北海道で8020運動という80歳で歯が20本あることを目指しているいろいろな事業をしています。市にも協力いただきまして、歯の健康まつり、歯っぴいフェスタなどをやらせていただいて事業を行っております。</p> <p>2枚目は食に関わる管理栄養士がおりますので、北海道で食事バランスガイドの活用普及啓発と、先ほどお話しましたけども、たべるたいせつフェスティバルを昨年苫小牧駒澤大学でコープさっぽろの事業に保健所ブースを設置し来場者の食事バランスのチェックをしました。大変盛況で143名来られました。水産課ではお魚さわり体験をやり、魚にさわられる機会はなかなか無いので、子どもたちは大変喜んで来ていました。その他、美味しいヘルシー胆振メニューということで、胆振の旬な食材を使ってカロリー、糖質に配慮したメニュー開発事業を行っています。近隣の食堂などのメニューを登録し、胆振の食と観光のブランド向上につなげるための事業ということで実施しています。</p>
委員	<p>最近では冷害が続いていまして、ものがよく採れないということがありますが、これも教育のひとつであり、同じものは出来ない、輪作していかなければならないということです。また買う肥料だけでは味が落ちるため、たい肥を持ってきておいしいものを作る。そのようなことで地域の協力がなければできないことを農家の役割としています。最近では農家が減り、特定の人にお手伝いしてもらうことがだんだん難しくなっている問題があります。</p> <p>いずれにしても「植えて育てて食す」といったことを地域の農家の協力のもと収穫祭なども行っていますし、地域としては十分子どもたちに伝わっているのではないかと思います。農業委員会としては、市内で農業者としてやっていく場合、面積をさげて3反(30アール)まであれば農家になれるとしています。60歳過ぎてから健康な人であればあと20年、菜園を使って趣味と実技を兼ねて覚えてほしいという意味で家庭菜園を広げていけるようなことがもっと進めていければよいと思っています。</p> <p>個人的には、市は農協から米をもらい、子どもたちに出すといった取組みを行っていますが、そういったPRよりは学校においてビニールハウスなどを作るような体験が良いのではないかと思います。農業専門家や経験者が学校をまわり、子どもたちに作物の大切さを知ってもらう取組みを推進していけたらよい。市内のまちなかの学校の状況はどうですか。</p>
委員	<p>市内の学校、大きなところではあまりないのではないかと。学級園などは作り、その中で野菜をつくるということはあると思いますが、基本的にはあまり作っていないように思います。</p>
委員	<p>土地が広く、専門家のいる地域では取り組むことができている。</p>

委員	本校では、地域の方が畑の先生として何人もいらっしゃって、その方々に指導をあおぎながら作るということができている。
委員	市内の大きな学校においても、そういった関わりがあれば良いかと思う。
委員長	今回は取組み事業についてのご発表でしたので、また改めて今後どういった取組みをしたら良いかということのを別の機会のときに盛り込んでいくということを考えていけたらと思います。
委員	栄養士会として取組んだことは、26年に親子料理教室を実施しました。現在は公益法人となっていますので、年に2～3回研修を行っているのですが、一般の方も参加できるように新聞などで周知をしておりますので、そこで少し市民の方にいらしていただいて参加してもらっている状況です。
委員長	そういった発信は市の広報などにも載っていますか？
委員	道新、苫民に研修の2～3週間前に掲示されます。次回は4月15日午後に乳和食ということで、先ほどのカルシウムの話ではないですけども、例えば納豆に少し牛乳を入れて減塩+カルシウム摂取できるような…札幌から講師を招いて研修をする予定です。当日は調理などはなく、レシピなどを持ってきてもらい、配布するような研修です。
委員	<p>私は個人的なもの、お店で行っている取組みをあげました。個人的なものとしては、祖母が高齢で、私が子どもを産んだことでひ孫にあたる元気な子どもたちを見ることにより、食が細くあまり食欲がわかかなかった日常で、少しずつ食事量が減っていたのが少し気になっていたのですが、ひ孫たちのおかげで食事が楽しみになり、負けずに食べられるようなことが家庭でありました。</p> <p>お店では、例えば全般向けとしてお祭りという観点から楽しみをきっかけに学ぶことができるのではないかと考え、ありがとんまつりという豚まんの何周年という記念イベントで食育を絡めて毎年2月に行っています。</p> <p>幼児向けでは、命の大切プログラムということで昨年初めて道の駅の隣にある鳥獣保護センターの獣医さんと連携して、野生の鳥獣を保護するという命と、食べるという食に対する命、両サイドから子どもたちに生きるということをいただきますという簡単なことから知ってもらおうという目的で開催しました。その時に親御さんから、興味があるので参加したいと言っていただき、一緒にきいてもらった中で、家庭でのいただきますを興味をもって言えるようになるとごはんも楽しくなるといった意見があり、私自身勉強になりました。</p> <p>その他食育の話として、調理実習やPTAのイベントで学校と連携して調理を交えた食育の取組みを行っています。手作り体験すると、苦手なものでも食べられるようになったり、家でも作ってみたいという意欲がわくなど、体験から食育というのが気軽に入りやすいのかと感じました。</p>

委員	<p>観光協会ということで、食育とは少し違うかと思いますが、ほとんどが市と一緒にやっているような事業です。アスリートフードマイスターは、苫小牧はスポーツ大会が多く、合宿に来るとということが非常に多いため、選手を側面から支えるためにということで、ホテルの業界ですとか、色々な方にアスリートフードマイスターの資格をとってもらえるきっかけになればということで昨年は7月に稲本選手の奥さん田中美保さんによるトークショーをココトマで行いました。</p> <p>他、有名な人として田中投手の奥さん里田まいさんも資格を持っているようです。そういう取組みをしてスポーツ合宿で苫小牧にどんどん来てくださいますということを行っています。その他、苫小牧の名産品特にホッキ貝が有名ということで、そのPRをする取組みに参加しています。</p> <p>昨年苫小牧市で観光振興ビジョンを作成しまして、その中にもまず地元のを市民に知ってもらうことが第1番。それを内外に発信してもらうということが、観光振興ビジョンの中にかかれています。ですから、まず皆さんにこういったおいしいものがあるということを知ってもらうことが大事です。特に地産地食フェアは昨年で10回目をむかえましたが、いつも満員です。10回目を迎えたのもうやめようかという話も出ていましたが、とてもやめられない。人気がすごいイベントなので今年もぜひ続けていこうと思っています。地元のものを使って一流の料理人が作るものですので、ぜひ参加してみてください。</p>
委員	<p>私は食品衛生協会の代表ということで参加していますが、現実には皆さんのお話を聞きながら、私は何をしなければならないのかということでここに座っているところで、今日はとても勉強になるお話を聞かせてもらいました。魚屋ですので、店では地産地消ということで魚の食べ方、旬についてなど皆さんにお話しながら商売させていただいてはいます。食品衛生協会は、食の安全、安心を消費者の皆さまに啓蒙する保健所の手伝いをしている団体と認識してもらえたらよいと思いますが、食品衛生協会というのは市民の皆さんにあまり認知されていないというのが残念な組織です。何とかそれを知らせるというようなことで、食育ということは我々の組織の中でもどう取り組むかという話がでてきていますが、何をしたら良いかということをお話ただけでそのままになっています。</p> <p>改めて、食の安全、安心を皆様に啓蒙すること、食中毒の予防、指導員による巡回指導が食品衛生協会の今の取組みです。ただ、もう少し皆様に知っていただき、食育に関して何か提案できるような組織になりたいと思います。なるべく欠席せずに委員の意見を聞きながら自分の知識にしていきたいと思います。</p>
委員長	<p>この中に「食品衛生の三原則」清潔・迅速・冷却または加熱とありますが、こういったことや、食中毒の予防などについては現在計画に盛り込まれていないので、今度盛り込んでいくことはどうか。</p>
委員	<p>ぜひ食育の計画に盛り込んでいただけたら、委員として参加した甲斐がありますのでお願いします。</p>

【質疑応答】

委員	牛乳の件で、学校給食で現在は毎日出ていないのか。
委員	毎日、学校給食では出ています。
委員	残すという話が出ていましたので…だいぶそのようなことはあるのですか。
委員	全部飲みきれず食缶に戻す、牛乳自体が飲めない子は代わりにお茶といった代替の提供、それ以外の子は基本的に牛乳を飲みます。ただ、学校給食で出されている牛乳の残りがどのくらいかということは分かりません。
委員長	中学校はどうですか？
委員	牛乳を残す児が多い理由として、和食に牛乳はどうなのか。ごはんの日に牛乳摂取を嫌がることや、少しぬるいのが嫌だ、今言われているのは牛の乳を飲むということが果たしてどうなのか、といったことがあげられます。 私も牛乳を嫌いだという児がいれば、飲まないのであればどういう形でカルシウムをとっているのかというように返しています。
委員	私は本職は牛屋です。毎日自分が搾った牛乳を飲んで育ちましたし、戦後は牛乳で育ったようなものです。牛乳の話がでましたので気になりました。
委員	保育園では、統一献立ということで苫小牧市の栄養士さんが市内の保育園の昼食、朝・15時のおやつ献立を作っており、各園で調理師、栄養士が調理し子どもたちが食べるという形です。その中で牛乳は朝のおやつ(0歳～2歳児クラスのみ)と15時のおやつでだいたい飲み物としてです。その摂取量が1～2年前にカルシウムが摂りすぎだということで何十m1か減りました。正確な値が分からないのですが、今お話しを聞いていると、牛乳は大事だし、骨への吸収がよく、栄養のあるものなので減らしてよいものなのか個人の感想です。保育園では牛乳の摂取量は反対に減らしたという現実を伝えたくお話ししました。
委員	牛乳の摂取量が減り、ヨーグルト、チーズなど乳製品としての摂取が増えている傾向にあるのではないかと。
委員長	牛乳というよりはカルシウムをどのように摂取するかという視点で盛り込んでいくことを今度検討していただきたいと思います。
事務局	大変貴重な報告を頂きました。これらの取組みは計画書の中に何か活かしたいなと思っています。今後事務局等で検討いたしまして、どういった形で入れるか、それぞれの団体さんにまたお話をききに伺いたいなと思っていますけども、反映させた計画を次回にはお示ししていきたいと思っております。また市役所内部でも平成29年度以降新たな取組みがまだまだあるかと思っておりますので、それらも反映させていきたいと思っておりますのでよろしくをお願いします。

3 その他 次回第3回協議会の開催は5月24日(水)予定

4 閉会