

会 議 録

1 会議名

平成27年度上越市食育推進会議

2 議題（公開・非公開の別）

(1)平成27年度の食育推進関連事業の進捗状況について（公開）

(2)平成28年度食育推進関連事業の概要について（公開）

3 開催日時

平成28年2月24日（水）午後1時30分から

4 開催場所

上越市役所401会議室

5 傍聴人の数

0人

6 非公開の理由

なし

7 出席した者（傍聴人を除く。）氏名（敬称略）

・委員：高橋慶一、井上智代、志賀郷子、笹原絢子、梅山文恵、笹原智子、山崎喜代子、見波紀子、村山一明、井部真理、松倉久枝、石垣美千代、江平悦子、武田昌子、岩野俊彦、笹川肇

・事務局：農村振興課古澤課長、健康づくり推進課渡辺副課長（食育推進担当）、保育課笠原副課長、農政課桐木副課長（食育推進担当）、教育総務課本間副課長（食育推進担当）、学校教育課宮下副課長（食育推進担当）、須藤指導主事、社会教育課小嶋副課長、農村振興課伊藤係長・内山主任

8 発言の内容

農村振興課古澤課長：只今から、平成27年度上越市食育推進会議を開催いたします。本日、司会を務めます食育推進会議事務局の農村振興課・古澤でございます。よろしくお願いいたします。

初めに、本日の会議ですが、立屋敷委員、荒木委員、品田委員、小林委員、福崎委員、西脇委員、野澤委員から事前に欠席のご連絡をいただいております。

上越市食育推進会議規則の第2条第2項の規定にあります委員の半数以上が出席しておりますので会議を開催できますことをご報告させていただきます。

協議に入ります前に、本日の会議資料の確認をさせていただきます。
（配付資料の確認）

お持ちでない方は、申し出てください。

また、本日の会議につきまして、終了時間は午後3時を予定しております。皆さん、ご協力をお願い申し上げます。

それでは開催に先立ちまして、会長からご挨拶を頂戴したいと思います。高橋会長、よろしくお願いいたします。

高橋会長

：会長の高橋でございます。

皆様、本日はご多用のところ上越市食育推進会議にご出席いただきまして、ありがとうございます。

食育推進会議ということではありますが、国では第3次の食育推進基本計画の作成を進めています。上越市においても食育推進計画を作成して食育の推進を進めているところであります。

食育とひとことで言っても幅広いですが、特に食事、人間として健康な心身等を作り出すための食事がもっとも重要な点になっております。

しかしこのところ、社会の変化に伴い怪しいところが出てきている。それに伴い医療の面では生活習慣病が増えている、あるいは伝統的な食文化が継承されないなどの問題が起きています。

食育というキーワードで食事の重要性、食生活ひいては食文化の重要性ということの認識を高めていこうとすることが、食育推進計画の目指すところでもあります。

計画にあるいろいろな事業や案がある程度遂行したこの時点で、趣旨に法って、今一度、計画でどういう位置づけとなっているか、ちゃんと進行しているか確認をしていきたいと思っております。

ぜひ、皆様のご意見を伺いたいと思っております。

どうぞよろしくご協力のほどお願い申し上げます。

農村振興課古澤課長：それでは、議事に入りたいと思っております。

これより先は、上越市食育推進会議規則 第2条第1項の規定により、会長が議長を務めることになっております。なお、本日の会議録につきましては、後日、上越市のホームページで公開させていただきますので、あらかじめご承知おきください。

それでは、高橋会長よろしく申し上げます。

高橋会長

：事務局からお話がありました通り、議長を務めさせていただきます。

それでは、次第に沿って進めさせていただきます。

「3 議事 (1)平成27年度の食育推進関連事業の進捗状況について」でございます。では、事務局の方からご説明よろしくお願いたします。

農村振興課伊藤係長：上越市農村振興課の伊藤と申します。

それでは、私の方から平成27年度の進捗状況について、事前にお送りさせていただきました資料に沿ってご説明させていただきます。よろしくお願いたします。

(資料No.1～5に基づき説明)

高橋会長

：ありがとうございました。

ただ今のご説明につきまして、ご質問ございませんか。

松倉委員

：先ほど、13番の「郷土料理のPR」で平成28年度変更があるとご説明がありましたが、社会教育の中でホームページにのせてということと公民館講座で地域の方たちにPRしているとのことですが、学校教育の中で食育というところ、学校給食でどうやっているか、子供たちがどのような学びをしているか、後、総合的な学習のところ、5年生がどう

いう風なことで作業しているか、ということがずっと言われてきていますが、もう一步、社会教育に値する郷土料理の方の経験といいますか、ばらばらのような感じがします。

今、5年生は、お米を作っていて、それを作るところから食べるところまでというのがだいぶ多くなりまして、「郷土料理の勉強をしよう。」と先生方もおっしゃるのですが、実際に私がやらせていただいているのは、クックパッドからみんなもってきています。そうすると下越、中越はありますが、上越は何もなくて、「笹ずし」と「スキー汁」くらいです。

でも、子供たちはそれをやらないで、「下越の料理や中越の料理をやりたい。」と言います。こっちには食材がありません。郷土料理、全部をそろえる食材がありません。

もっと、上越の郷土料理のホームページというか、インターネットで調べるような方法が思いつかないのかなと思っていました。

この社会教育の方でやってらっしゃるといふことになる、もう少し学校教育の方もこういう調べ学習もあるといふことを学校に対してのPRも必要なのではないかといふふうに思いますがいかがでしょうか。

5年生は、立派なクリアファイルを皆が持っていました。でも、全然その意味がわかりません。「もらった。じゃあ、使おう。」というだけで、もったいないなと思います。そこも、日本型食生活の学校給食とはなれた家庭での啓発も兼ねた子供たちにとっての話があってもいいのではないかと思いました。そこは、社会教育の方と学校教育の方でどういふふうに考えているのかお聞かせください。

社会教育課小嶋副課長：社会教育課の小嶋と申します。よろしくお願ひします。

今回、目標を変えたのは、先ほど説明がありましたとおり、郷土料理をホームページでPRするといふところに目標があたっていて、PRするのはホームページだけではないといふ意味合いで、目標を変えさせていただいたところでは。

こちらの方で抱えているのは、おもに謙信 KIDS とか公民館のほうでやっております子供もしくは大人を対象とした料理講座等を今後PRしていきたいといふふうに思っていましたところでは。

実際のところ、各講座もレシピを考えるのは、お願ひしました講師の先生が用意してくださったレシピに基づいて、子供たちもしくは大人の方たちがお作りになるとことなので、レシピについては、私どもの方では下越のものですよとか、上越のものですよとか、お話しさせていただいてないところが現状です。食材については、「その時々の上越の野菜を使ってください。」といふことでお願ひしたりとかしていますので、季節に合った食材を使っていただき、その中で風土ですとか歴史とかお話しくださるようにお願ひしているところでございます。

松倉委員

：郷土料理の冊子を出している方がいらっしゃいますので、著作権などでホームページに載せられないといふことが、私にはちょっとわかりません。武田さんところの食推さんたちは、各地区の冊子をたくさん持っ

てらっしゃいますよね。そこはどうでしょうか。

ホームページでもいいですし、子供たちが調べ学習のところに載せるということは、不都合がありますか。

武田委員 : 今までは、やったことがないです。

大島でも冊子がありますけど、そういうホームページに載せるとか、そういうことまではやっていません。

今までは、募集して、審査して、そのようなこともやっていました。でも、ここ1、2年ちょっと頭控えになりまして、今は、やっていません。

ホームページには、載せていません。

松倉委員 : 載せるということは、どうでしょうか。

えちご上越さんももっていますよね。郷土料理のレシピをね。やはり、公開するという事は、難しいのでしょうか。

見波委員 : 今回、初めてになります。えちご上越農業協同組合の見波です。

郷土料理に関しては、いろいろ地域の農協でかぶる。食推でかぶる。いろいろな団体でかぶる。地域の人、一緒なのでもっているものは一緒です。文章になったり、字に落としたり、写真を撮ったりといろいろデータはありますが、それを有効的に利用するという方向については、いろいろな部署がありますので、利用していければ行きたいと思います。

松倉委員 : 農協の婦人部さんがたくさんもっていて、やってらっしゃいますし、試食会もやってらっしゃいますね。

その辺は社会教育の方では、載せるという事は無理ですか。

というのは、学校もそうですが私どもも「郷土料理を教えてください。」という「上越の郷土料理? えー。」と詰まるぐらい、あまりにも無さすぎて、でも、実際はあるけど無さすぎて、もっとたくさんあるので、もっとたくさん公開して、皆さんにやってもらえればいいのにとおもいます。講座とか単独の行動ではなくて、先ほどのホームページとかパソコンに載せるようなものがあると子供たちはそこから引くのはすごく得意ですからそれがあつたらいいなと思えます。難しいですか。先ほど、提供してくださる方がいるので、なかなか難しいとおっしゃっていましたが。

社会教育課小嶋副課長 : 私どもの講座で使ったものでしたら、先生に許可を得て、可能なものは載せることができると思いますが、いろんな料理を全部うちで載せるというとその辺は、集める機会ですとか、そういったものをいうと社会教育的には、ひとつひとつ著作権をお調べしながら載せていくというのは、今の状態では難しいです。講座でやったものは、その時の講座の雰囲気ですとか、内容と一緒に「こういうものをこういうレシピで作りました。」ということに掲載することは、講師の先生と話し合いの中で載せるという事は可能だと思います。

松倉委員 : なかなか難しいですね。

学校教育さんは、どうですか。

今のお2人のお話の冊子は、必ず出ています。学校の図書館にもあるところもあると思います。そのところは、調べ学習はどういうふうに

やっぺらっぺらいますか。パソコンでなくても伝わる場所はあるので、先生方がそのように認識していただければ、「図書館で調べておいで。」ということがあれば、もっと上越の郷土料理が広まるのではないかと思います。今のパソコンの中では、本当に上越はないです。

学校教育課須藤指導主事：学校教育の中では、今、調べ学習というと子供たちは、インターネットやI C活用ということをおっしゃるので、そこから引っ張ってくるという事が非常に多いだろうなということは察します。ただ、図書館で本を借りるという事は、学校教育の中では非常に大事な活動になっておりますし、学校の中では、規模にもよりますが郷土料理をきちんと取り扱えるところは、コーナーを設けてPRをしている学校もありますし、なかには、厳しいかなというところもあります。また、給食だよりとか給食ウィークリーで紹介というようなところもあります。そのようなものを用いて子供たちは調べ学習をしていると思います。ただ、パソコンだとすぐ検索できて、すぐ出てきますので、ひとつひとつをじっくり見てというのは、なかなかちょっと時間もかかります。そこにいいところもとてもありますが、どうしてもパソコンの方にいつてしまいがちな傾向はあります。

子供たちはいろいろなものを本で調べたりするのが大好きなので、そういうものが豊富にそろってれば一層、活用することは可能だと思いますし、子供たちは食に関する活動や取り組みがとても大好きなので、調べるツールが豊富になるととても子供たちの活動は活発になるのだろうなというふうに思います。

現状は、図書館での調べ学習、栄養協教諭が出す給食だより、食育だよりというものを活用してのものになっていると思います。

松倉委員

：私は、すごくもったいないと思います。教科の中で勉強すると学校は「おうちで一度作ってきましょうね。全員作らなくてもお家のひとに聞いて作ってきましょうね。」と言って、作った後で「おいしかったので、お家のひとにも作ってあげましょうね。」ということで、やる子は3回作ることになります。今、クリアファイルを5年生2,053人に配ったと書いてあります。そのバックにいる家庭にPRできれば、公民館で講座するよりももっと効果が上がるのではないかと思いますので、すごくもったいないと思います。

今日、市民の皆さんが来ていらっしゃいますので、市民の皆さんは家庭でどう思っているのか、お話を伺いたいと思います。

高橋会長

：以前の最初の頃の話で、レシピを情報公開する中心的なものが、ホームページだったような気がします。

なぜかというと、クックパッドに料理のレシピがたくさん載っていて、今は、若いお母さんが料理を作るとき、それをタブレット見ながら調理している感じですね。若い層が料理を作る際の参考になる。

もう一つは、印刷したり発行物にしたりするのは、コストがかかる、手間がかかる、壊れやすいので、今の時代に合ったスマホとかパソコン

で見られるといいです。一般の人が地元にあるレシピをきちんと見られるように、再現できるようにというスタンスだったと思います。実際に作られている料理を調査して、レシピをたくさん載せようというのが主な趣旨だったかと思います。きれいに整理するだとか、真似する材料をたくさん提供するということがまずはコンセプトだったと思います。

それをサポートするは、配布物ですとか、料理教室ですとか、そういう活動もあった方がいいですけど、継続性と広がりがない。基本的にはそうです。たくさんレシピがいつでも参照できる、この食材があれば何ができるか、この料理を作るには、どういう食材があればいいのか。そういうもの調べられるものを上越市として作ろうというのが以前の討議であったと思います。

レシピは、作った人がOKするのであれば、公開できるのであって、それを集める努力が足りないのではないかなと感じたところです。

農林水産部笹川部長：食育に関わってから、後ろに座っていた時代、課長になっていた時代、そして、今ここに委員として座っていますけど、1年間だけ柿崎区総合事務所長をさせていただいていましたので、ちょうど10年間、この会議に出させていただき、説明者の立場もさせていただきました。

それぞれの担当課が話しておりますが、「もっと努力をなさい。」という事だと思えます。

レシピをどこかでまとめられないのか、全部ではなくてもいいからまとめられないか、食推さんや皆さんの方でやられているように。農協さんも旬の野菜はこうして食べるとか、こうやって食べた方が美味しいとか、農協婦人部が頑張っているのは、承知しております。

そういう情報をインターネットの中で少し集約したらどうかというご提案であれば、それをまとめるのは行政しかありませんので、そこはきちんと行政側でしっかり行うのだろうと思っておりますし、農村振興課長が全体の事務局を仰せ使かっているわけだから、きちんと出来ることからでいいので、著作権の問題まで踏み込むのは少し難しいので、出来る事は前向きにやっていくという事で、委員として申し上げました。

全体の食育の取りまとめを農林水産部でやっておりますので、会長さんのご意見が私は一番の話だと思っておりますので、できることからそれぞれの部局を通じながら取り組んでいきたいと思っております。

高橋会長：ありがとうございました。

上越版郷土料理ガイドを上越市で作ってほしいなど、そうすれば若い人がそれを見てくれるのではないかと思った次第であります。

農林水産部笹川部長：ホームページの中に少しでも多くのレシピが掲載されるといいので、情報の方としっかり協議してやって頂きたいと思っておりますけど、出来ることからこの場で今、するようにしたいと思います。

課長、よろしいですか。

農林水産部古澤課長：はい。

高橋会長：全国版のそういうシステムから引用してもらえるくらいになればいい

ですね。

ほかにご意見はございませんでしょうか。

それでは、次に進ませていただきます。

続きまして、次第の「3 議事 (2)平成 28 年度食育推進関連事業の概要について」でございます。事務局の方からご説明お願いいたします。

農村振興課・関係 6 課：(資料No.6 に基づき農村振興課、健康づくり推進課、保育課、農政課、教育総務課、学校教育課、社会教育課、各食育推進担当者が各課の事業を説明)

高橋会長：只今の「平成 28 年度食育推進関連事業の概要について」につきましてのご説明で、ご質問ございませんか。

松倉委員：各担当の皆さんから活動報告、進捗状況、今後の目標をお聞きしましたが、全体総合的に考えた場合、今、「中食」の売り場の面積が増えて、そこに頼る人がすごく増えてきている。一人暮らしの人達もお弁当を外から買って、家で作ることがだんだん少なくなってきている傾向があります。そこで、表示がない、自分たちは出来上がったものを買いますので、信頼の中で皆さんは買ってらっしゃると思います。

1 つ目は、廃棄の食品を横流しして、私たちのわからないところで、何かがおこっている。そこで皆さんがすごく不安をもって、「これ本当に大丈夫かしら？」と思いながらも買ってしまうというのが現状でないかと思えます。

2 つ目は、消費税が 8%か 10%かで分かれていまして、これからは家で食べる事、調理することが多くなるのではないかなと思えます。

「安心・安全」と私は、ずっと言ってきましたが、その「安心・安全」も食材を自分で見て買わないと「安心・安全」じゃなくなってきていることとみんなのところはどういうことを思っているのかということが胸に触れるようになってきました。

家庭で作る人が、消費税が 10%になると外食も少なくなるし、やっぱり家で作らなくてはならないというようなことが多くなるのではないのでしょうか。そうした時に今ここで話し合っている食育はどういう方向にいったらいいのだろうか。全体を見回した時に食育とは何か知っていますか、どういうふうなことをみて買っていますか、ということのひとつ上の知識なり、情報なりがますます必要になってきているのではないかなと思えます。時代の流れや時代の問題によって、この食育の会議も発展して、PR も考えていかなければならないと私はすごく今、思っております。

これまでに表示だとか、いろいろ見て買うときに「安心・安全」はものすごくエネルギーと時間とお金をかけて、ちゃんと PR してきてやっと根付いてきたのが、ここで覆されたら、それをまた復活させるにはどうしたらいいのかということをお食育に携わる皆さんがまた、考えていかなければならないのではないかとすごく思っております。他の方たちはどう思うかわかりませんが、よろしくお願いいたします。

高橋会長

：ありがとうございます。

食べることに意識的であること、食材にさかのぼって、対応しっかりしていく必要があるというお話であったかと思います。

小学校、中学校の給食に地場産食材を導入していますが、誰が作っているものなのか、どういう材料を集めているのか、そういうことを点検することも大切なことではないかと思います。

ほかに、ご質問ございませんか。

なければ、次第の「4 意見交換 テーマ：健康的な生活を送るため、市民に正しい食習慣を身につけてもらうにはどうしたよいか」についてです。

これから育っていく若い方に食育についての知識を身につけて、コントロールできるようになってもらうことが一番だと思います。自分の責任で生きていくのですから、意識づけだとか、サポートする制度があればいいと思っています。

皆さんの思っているところをそれぞれ言っていただければと思います。よろしくお願いします。

ずっと以前、論議で郷土料理、地場産食材を重視しよう、若い人や小さい子の食生活をいい方向に作っていく、助けようという趣旨でした。そのために、あるべき正しい食生活、モデルを提供する。できれば、郷土料理は郷土の食材を中心に使っていければいいなということです。ただ、その声だけかけても何もならない。具体的なお手本、要項や手順などを提供することで見守ろうという論議。では、どうすれば提供できるのか、あるいはそういうことの意識を変えていくことができるかということです。そこで情報提供をコンピュータ時代ですのでネットワークを利用してホームページをその中心に据えていこう、いろんなものをたくさん載せて関心を高めていこうということだと思います。

武田委員

：上越市で健康診断をやっておりますよね。健康診断をやって、結果が市民の方々にかえてきた時点で健診の結果説明会というのがあります。その結果説明会において、食生活の会員さんが1日の食品量、野菜量やごはんの量などを展示、説明会をします。市民の方は、やっぱり口だけで言ったのではダメで実際にそこに展示してあるものを見る体験が非常に役立っているのを体験しました。

私は、大島区ですがお年寄りの方が「武田さんたちからそういうふうにもやってもらってわかったよ。ご飯をたくさん盛ってくれと言われて、盛っていたけど、140gのごはんの量は実際に展示してある茶碗を見たらこれくらいでいいのかっていう事がわかって、家の人に食べすぎだよ。」と言ったと言っていました。「わざわざ140g食べなさいよ。」なんて言ったのだけでは通じないけど、そういうことを実際に展示物で3食140gのごはんの量を出して見て、それを聞いたとき地道な活動ですけど私たちの1歩1歩が市民の皆さんに浸透していると感じました。

私の大学の長野県のかまた先生が言うておられました、食生活改善

推進委員の皆さんによって塩分を控えなさいという事を推進して、野菜を食べなさいということを進めたおかげで、今、長野県は健康寿命 1 位です。だから、上越市でもかまたさんの言ったように私たちの活動は本当に地道なものです。それでも地道にやっているという事は、確実に一步一步に繋がると思ってそれを確信しました。これからも進んでやりたいと思っております。よろしく申し上げます。

高橋会長

：ありがとうございました。

上越市でこの 7、8 年、問題のある人には個別に話に行くとか重点的に行ったその結果、近年の医療費の増加傾向に歯止めがかかりつつあります。やはり、ものを見せる、直接話すということが非常に重要だと思います。若い人やお年寄りには特にそうだと思います。

ありがとうございました。

他にいかがでしょうか。

松倉委員

：井上先生にお聞きしたいのですが。

看護大学で看護師を養成している中で食育のカリキュラムはどのくらいやってらっしゃいますか。患者さんに直接携わって、今、食塩のお話がありましたけど、医療対応の中でまず、看護師さんの指導が 1 番ではないかと思えます。作って食べさせるのは、栄養士や調理員の方ですけど実際に食事を持って行くのは看護師さんですので、看護師さんの食育に関する教育はどのような方向になっているのかお聞かせください。

井上委員

：うちの大学の場合、「領域」と呼んでいますけど、成人、高齢者、母子など様々な領域で、私がおりますのは地域看護学というところです。看護を教えているという状況になっています。それぞれの領域の中で高齢者だったら高齢者の食事、子どもだったら子どもの食事というあたりをそれぞれの領域の中で教えているというような状況です。必要な栄養というあたりの話はそこで看護教育として、きちんと押さえている。その上で、地域看護学になりますけど地域に出るときには、そういった知識を踏まえて実習に伺わせていただいているというような状況になっております。よろしいでしょうか。

高橋会長

：ありがとうございました。

看護教育を受けた方が、さらに保健師になって仕事をしていただいているわけですので、その基礎を作っているということになります。

他にございますか。

山崎委員

：歯科衛生士の山崎と申します。よろしく申し上げます。

意見交換のテーマにあります「市民に正しい食習慣を身につけてもらう」という事に関しまして、歯科衛生士という立場から食育についてお話しさせていただきます。

今まで、生活習慣病予防のためには、歯周病をまず予防する。それには小さい時からのきちんとしたブラッシング習慣を身につけてもらうという事に関しまして、歯肉炎予防教室、虫歯予防教室の開催を開いていただきましたことは、非常に子どもさんたちにとってはよかったなとい

うふうに感じております。

次のステップといたしましては、やはりよく噛んで食事をしていただくという事に関して、また皆様からお力添えをいただければなというふうに感じております。大人の方に「もっとゆっくりよく噛んで食べましょう。」と言っても「小さい時から早食いだから直せない。」という言葉をよく聞きます。そういう意味で本当に小さい時からよく噛んで食事をするという習慣を身につけていっていただきたい。そういった場合、例えば保育園とか学校とか各段階で、青年期でしたら学校の方で健康講座があるところもありますので、そういったところでまたご指導いただくとか、小学校や保育園だったら、給食の時間でもいいですので、ただよく噛んで食べましょうというだけでなく、私が以前ブラッシング教室に出ていました時に食育のよく噛んで食べるというのをもり込んでブラッシング指導をやっておりましたので、子どもたちに「よく噛んで食べることはこういうふうに必要なんだよ。」と「みなさんは、どうやったらよく噛んで食べられますか。」というなげかもしたことがあります。その中で10回噛んで飲み込もうと思ったらもう10回噛んでみるとか、子供ならではのいろいろな考えるものがあると思います。そういった機会を例えば学校生活の中で、入れていただけるといいのかなと思いますし、また普段の給食の方は、栄養士の方がいろいろ管理してくださっていると思いますし、もちろんよく噛んで食べるというメニューというものも家の子どもが学校に行っていたときもありましたので、きっとあると思いますが、「今日はこういうメニューだからよく噛んで食べましょう。」と子供たちといろいろな会話をしながら、「どんなふうに噛んだらいい。」とかそういうふうを考えさせながら食べさせるような時間を作っていたいただければいいのではないかなと思いました。

様々な年代の中で、いろんな皆様のお力をいただいて今後は、歯科としてはよく噛んで食べるという方向をどんどん根付かせていければなというふうに感じます。

先日、FM新潟を聞いていましたら、成人歯科検診のことを丁寧に放送してくださっていました。感動しました。FM新潟を聞く機会はありませんけど、正直、成人歯科検診のことをラジオを通して聞いたのは初めてでした。前からそういう機会があったのかもしれませんができれば月に1回で結構ですからそういう時間を作って頂く、もしくは放送時間をこの日はお昼だったから、この日は夕方にしようとか時間をかえるという工夫をしていただいて、またPRの方をしていただけるとうれしいなと感じました。以上です。

高橋会長

：ありがとうございます。

この件は、保育課かなと思いますけどいかがでしょうか。

保育課笠原副課長：ご指導ありがとうございます。

保育課としまして、保育園によく噛んで食べることは本当に基本になっておりますので子どもたちの方に伝えていきたいと思っておりますし、保育

園の方でもどのようにしていったらいいのかということを考えていきたいと思います。ありがとうございました。

井上委員 : 新潟県立看護大学の井上と申します。

このたび、地産地消推進の店のリーフレットを送っていただき、ありがとうございました。さっそくですが、関係者ともどもそちらの方に伺わせていただきまして、キャンペーンの時期に何件か伺わせていただきまして、非常に上越野菜というものを上手に取り入れた、本当にどこのお店も安全というか安心というかとてもいい内容の食事をさせていただきまして、私ども関係者も「いいキャンペーンだね。」というような話をしていたところです。先ほど生産者が見えるという話がちらりと出てきたと思いますが、食べ物はいいですけどもうひとひねり工夫というか、例えば、その地域のこんな人がこんなものを作っているというのが見えるような工夫があるともう少しいいと思います。私どももそうですし、子どもさんとかもそうですし、いろんな方が店に入るとお思いますので、そのような工夫をしてもいいのかなと思いました。

よろしいでしょうか。

高橋会長 : スーパーでもどこから来ているとか誰の農園だとか札がついているのを見たことがあります。そういう工夫もあっていいかもしれません。どうでしょうか。

農村振興課古澤課長 : キャンペーンにつきましては、他の皆さんからも評価いただきました。お店の方からも評価をいただいているところでありまして、今後もこのような形で上越野菜のPRとあわせてやっていきたいと思っております。例えば、あるるん畑に行きますと生産者の方の名前とかが一つひとつついていますが、お店だとお店の入り口に今日だと野菜はどこどこと書いてあるところもありますし、ないところもあります。それは、また情報提供としてこういう物を使っているという「安全・安心」の取り組みもしているというお店のさらなるPRにも繋がりますので、そういう点も含めて、地産地消推進の会議もありますのでそういうところでお話をしていきたいと思っております。ありがとうございました。

江平委員 : アドバイザーの江平です。今日は、ありがとうございました。

笹川部長さんには、私が役員をしていた時に芙蓉荘でお会いしまして、「あなた方、会議に出てきたのだからとにかく何か一言ずつでもしゃべりなさい。」というお話をいただいておりますので、皆さんも食育ということに対して深く難しいものだと思いますが、私の経験上農業をしていまして、高校生の登校拒否の子どもさんたちを「江平さんなら預かってくれるのでは。」ということもありまして、当時、おじいさんとおばあさんの介護が忙しくて4人の病人の病院をさわいでいた時にその高校生の子どもたちが私の助けになりました。それで、私はお米の産直をやっていたのですが、農をとおして「一つでもいいから自分の出来ることを出来る分だけやり直ししない様にひとつずつ丁寧にしなさい。」「心こめてシールをはり、真空パックをする時も心を込めたことが消費者につな

がっていくからね。」ということをお話しました。その子どもたちは一つのこと一所懸命やって、ちゃんと学校に行きまして、またグレた子供も私のことを思い出して、高田のバス停からバスに乗って、四辻に向かって家で降りてくれて、家で一晚預かって、心の教育の助けができました。農にはたいへん力強い自然という心の教育ができるものではないかと思えます。食育もあわせて、そういう心の教育もできる大切な産業ではないかと思えますし、郷土料理とか子どもたちにはまだ大変難しく、見て覚えるとか読んで覚えるとか難しいと思えます。今後、上越市さんの中で総合教育として取り入れていくようなお話を聞いております。私の子どもたちは一番下が30才になっていまして、子どもの教育には少し離れていますが、子どもがとっても大好きなので、お年寄りの面倒を見ていたおかげでいろいろ勉強したのですが、どうしたらお年寄りが食べやすいか、その葉っぱの部分の葉っぱをとれば柔らかくて食べられる。じゃあ茎をどうしたら食べていただけるか、一つの野菜をどこどここの部分をどういうふうに食べさせたら食べてくれるのかな、食べてもらえるのかなということをお考えながらしていくのも食育のひとつなのではないかと思えますので、そんなことを提案させていただいてそこのところに農協さんなり、行政さんなりに助けていただいて、栄養の問題を付け加えて、見たり聞いたりして、食べてみたりして覚えていく、そういう教育も本当の食育ではないかと思えますので、ぜひその点もよろしく願います。

最後になりましたが、アドバイザーの活動には市民の皆様にご協力いただいております、ありがとうございます。以上でございます。

高橋会長
井部委員

：ありがとうございます。

：上越の食育む会の事務局をしております、井部と申します。

本日のアクションプラン進捗状況の中の項目の下がってしまっているもののひとつの食育関連団体との連携強化のところで、なかなか目標値に達成できず会員数がどんどん減ってしまっているのが非常に心苦しいなと思っております。

今日、いろいろな方が食育というのは実際に目で見るとかやってみるとかそういった事の体験的なことの大切さをお話しされたかなと思っております。私もお話聞いていたのですが、私も食育ってというのは、例えば話を聞くとか、本を読むとかという事だけでなく、実際に料理を作ってみたりとか、畑に行ってみたりとか、そういった体験活動がとっても大切かなというふうに考えております。

そんな中、うちの育む会の一番メインになる事業は、次年度の11月12日に「食育フォーラム」市民プラザ全館貸し切りの事業がございますが、27年度の中でもできるだけ体験のコーナーを増やそうという事で、今回は味噌組合さんのご協力「味噌ガール」さんも来てもらって、みそまる作り、簡単に毎日みそ汁が飲めるようなものを体験してみたりとか、会員さんの中からゼリーを作ってみる体験とか、食推さんからご飯の量

の体験だとかブースを作って頂いて、いろんなことの体験のコーナーがだんだん増えております。この増えているものに関しまして、ご来場者の皆様からアンケートでも好評をいただいております、もっともっと体験を増やして欲しいとそんな要望が出ております。

ここにいらっしゃる委員の皆様、それぞれ活動されていらっしゃると思いますので、そういった体験のノウハウをたくさんお持ちかなと思っております。企業会員、団体会員のほかにも個人会員というものもありますし、ぜひその会場で例えば、ちまき作りとかいろんな体験がまだ考えられると思います。一緒に「食育フォーラム」を作って頂ける方をここで募集させていただければなと思っております、お話し上げた次第です。よろしくお願いたします。

高橋会長
志賀委員

：ありがとうございます。

：春日保育園の志賀と申します。一言、保育園での取り組みをお話しさせていただきたいと思っております。

保育園では、乳幼児が初めて口にする味とかがいっぱいありますが、まずは自分たちで作ってみようという畑作り、夏場ですけどまず作って、そして食べて、子供たちが親子でクッキングするときもありますし、子どもたちが保育園でクッキングしてカレーを作って美味しく食べる。まずは、作った物で美味しく食べようという取組からはじめまして、健康教育講座というものを上越市の課と連携してやっております、そこでは食推さんであったり、栄養士さんであったり、保健師さんであったりが一緒に参加していただいて、「このくらいの子どもにはこの位の量でいいですよ。」とかそういうのを実際に展示してくださっていますし、それを見てお家の方はやっぱり「お刺身だったらこんなに食べさせてはいけなかったんだ。」とか「これだったもう少し食べさせればよかったんだ。」ということをお母さんたちはそこで気づいて行かれます。後、見てというところで毎日、保育園では今日の給食という事で毎日展示しております。お帰りの時にお家の方が来て、だいたいみんな見ていかれます。そして子どもたちが「これ、おいしかったんだよ。」と言った時には、「これ、どうやって作るんだろうね。」という声も出ますし、そうすると調理員の方からも「子どもたちが大好きな献立です。」ということでレシピを出します。そうすると、お家の方がそれを持って帰って、もう一度作って、子どもたちと会話をしながら、「美味しかった。楽しかった。」という声も聞こえます。本当に地道なところから、第一歩、乳幼児期からの食育への取り組みという事でやっておりますが、また給食の試食会も保育園では「こんなふうに減塩に気を付けていますよ。」ということで、子どもと同じものを実際に食べてもらって、感じてもらっているところです。

歯科衛生士さんとのブラッシング虫歯予防教室もそうです。虫歯予防と関連付けて、「いい歯でいけばずっと、大きくなっても大人になっても美味しく食べられますよ。」と幼児から大人までのことずっと流れで説明

して頂いて、虫歯予防教室にも取り組んでいただいています。

保育園は、本当に広く浅く、まずは最初の門かなと思って、今いろんな方のお話を聞いておりました。これからもまずやってみる。色々なことを経験し、子どもたちと共にとりあえずやってみようという事でやってみようと思っております。

高橋会長

：ありがとうございます。

予定の時間の方を少し過ぎております。まだ、質問等あると思いますが時間ですので、意見交換を終了させていただきます。

今ほど出された要望等につきましては、事務局の方で大変だとは思いますがご検討よろしく願いいたします。

それでは、進捗管理表の年度別計画欄に記載されております、事業計画及び目標値を「平成28年度食育推進実施計画」へ転記させていただき、アクションプランの完成としてもよろしいでしょうか。

(出席委員の了承)

ありがとうございます。では、ご了承いただいたという事で、そのように事務局の方でよろしく願いいたします。

農村振興課古澤課長：高橋会長ありがとうございました。

それでは、最後に「5 その他」でございますけど、事務局の方から連絡事項がありますのでお願いします。

農村振興課伊藤係長：いくつかご連絡させていただきます。

今ほどお話があったとおり、平成28年度アクションプランにつきましては、私どもの方でいただきましたご意見を修正反映させていただきますので、よろしくお願い致します。また、第2次食育推進計画につきましては、来年度が最終年度という形になります。委員の任期の関係もございますけど来年度、第3次食育推進計画の策定をしまいたいと思いますので、また引き続き委員の皆様からご指導いただきたいと思いますのでよろしくお願い致します。

もう1点、委員報酬の関係でございますけど、マイナンバー制度がございまして、私どもの方で源泉徴収票を作成する必要があるございます。報酬をお支払いさせて頂いております委員の皆様には、お聞きする必要があるございますが、様々な委員を重複してお受けになっておられることもあるかと思っておりますのでその辺を整理して、後日皆様の方へご連絡させていただきたいと思っておりますので、その際にまたご協力のほどよろしくお願い致します。

今ほど、チラシをお配りさせて頂きました食に関するイベントということで、笹原委員の方から情報提供ございました。笹原委員の方からご紹介があればお願いしたいと思います。

笹原委員

：内山さん、事務局の方、ご協力ありがとうございます。

今回、お配りさせていただいたチラシですけど、今週末2月28日ワークパル上越の多目的ホールであります講演会となります。

こちらの先生のお名前知っている方もいらっしゃると思いますけど、幕内秀夫先生とおっしゃいまして、著書が何冊かある大変有名な先生でいらっしゃると思います。この先生を学校給食と子どもの健康を考える会上越の藤田さんという方が招致されまして、今回の講演会に至っております。会場と日程が皆さんの方でご都合がつけばと思うのですがご参加頂けたらと思い、今回配布をお願いしたさせていただきます。よろしくお願いいたします。

農村振興課古澤課長：皆様、他にございますでしょうか。

それでは、長時間に渡りまして、積極的なご発言、貴重なご意見をいただきまして、誠にありがとうございます。

以上をもちまして「平成 27 年度上越市食育推進会議」を終了いたします。本日は、ありがとうございました。

9 問合せ先

農林水産部農村振興課

TEL：025-526-5111（内線1276）

E-mail：nousonshinkou@city.joetsu.lg.jp

10 その他

別添の会議資料も併せてご覧ください。