

会 議 録

1 会議名

令和 7 年度第 1 回上越市食育推進会議

2 議事（公開・非公開の別）

- (1) 第 4 次上越市食育推進計画指標項目及び令和 6 年度上越市食育推進実施計画（アクションプラン）の取組状況の報告（確定値）
- (2) 令和 7 年度食育啓発イベントの報告について
- (3) 令和 7 年度食育市民アンケートの実施について（案）
- (4) その他

3 開催日時

令和 7 年 8 月 20 日（水）午後 2 時から 4 時

4 開催場所

上越市春日謙信交流館 集会室

5 傍聴人の数

0 名

6 出席者氏名（敬称略、傍聴人を除く。）

- ・ 委 員：羽尾委員、光永委員、増川委員、竹内委員、五十嵐委員、井部委員
秦野委員、古岩委員、信田委員、松井委員、星野委員、佐藤委員
中澤委員
- ・ 事務局：農政課：佐藤課長、古川副課長、野村係長、石田会計年度職員
健康づくり推進課：新保副課長、幼児保育課：伊倉副課長
上越ものづくり振興センター：加藤副所長、農村振興課：倉石副課長
教育総務課：大石統括栄養士長（代理）、学校教育課：加藤副課長
社会教育課：加藤参事

（1）開会

【事務局：古川副課長】

- ・ 本日、5 名の委員が欠席している。

- ・上越市食育推進会議規則第2条第2項の規定により、委員の半数以上の出席を確認し、会議の成立を報告。

(交代委員、職員紹介)

【事務局：古川副課長】

- ・この度の人事異動に伴い、5人の委員の交代があった。

増川委員、五十嵐委員、上原委員、星野委員、中澤委員

任期は前任の残任期間である令和7年4月1日から令和8年7月25日までである。

- ・交代になられた5人の委員のうち、本日出席の増川委員、五十嵐委員には委嘱状を机の上に置かせていただいた。

(事務局で職員を一括紹介)

(2) 会長挨拶

- ・現在、国では令和8年度から開始される「第5次食育推進基本計画」の策定に向けて会議が進行している。
- ・本計画において、食育に関心を持つ国民の割合が近年伸び悩んでいることが指摘されており、特に20代男性において関心が低い傾向にある。また、食育ボランティアの数も減少傾向にある。
- ・さらに、朝食の欠食や栄養バランスの不十分な食生活など、食を取り巻く課題は多岐にわたる。これらについて、今後の国の動きを注視する必要があると考える。
- ・本市においては、これら国の動向を踏まえながら、食育の取り組みを一層活性化させる必要がある。本日の会議において、委員各位から率直かつ多様な意見を賜り、市の食育推進へ反映させたいと考える。どうぞよろしくお願いしたい。

【事務局：古川副課長】

- ・会長挨拶、誠にありがとうございました。それでは議事に入る。進行については、上越市食育推進会議規則第2条第1項に「会長が議長となる」旨が定められているため、光永会長に議長を務めていただきたい。光永会長、よろしくお

願ひ申し上げる。

(3) 議事

- (1) 第4次上越市食育推進計画指標項目および令和6年度食育推進実施計画（アクションプラン）の取組状況の報告（確定値）

【事務局：野村係長】

（資料に基づき説明）

【光永会長】

- ・資料内容を受けて、委員の皆様から意見を伺いたい。

【松井委員】

- ・資料番号1の1で食育に関心を持っている市民の割合が70.8%ということだが計画作成時より割合が減少している理由について何かあるか。また、アンケートの結果で年代ごとのデータがあると思うが、特に20代男性の関心が低いという話があったところについて、詳細な情報があれば教えてほしい。

【事務局：野村係長】

- ・食育への関心度が低下した理由について、国によれば、令和5年度の物価高騰が食費の引き上げを招き、国の調査結果が全体的に低い数値になったと分析している。
- ・ただし、上越市においては、令和3年度～令和5年度の間で7%の減少幅であり、国の減少幅1.5%と比べると、市の低下率が大きいことが顕著であり、特に若年層、特に20代男性の関心度の低さが主要因であると考えられる。
- ・今年度、実施予定の市民アンケートの結果をもとに、さらに詳細な分析を進めていきたい。

【光永会長】

- ・関連する議題について、この後の会議で議論を継続したいと思う。引き続きご参加願いたい。

- (2) 令和7年度食育啓発イベントの報告について

【事務局：野村係長】

(資料に基づき説明)

【光永会長】

- ・イベントの参加者数は 497 名、アンケート回答者数は 134 名という結果であった。これについて委員各位より意見や質問があれば伺いたい。

【信田委員】

- ・今回のイベントで提供した「のっぺ」について触れさせていただく。当店のお客様から「美味しかった」との声を聞いたものの、参加者から上越の食材をどこで調達したのかについて質問されることがあり、回答に苦慮する場面もあった。特に 6 月に里芋を使った「のっぺ」については、時期的な制約があったため、冷凍品などを利用した旨を伝えるしかなかった。
- ・また、以前にはする天など、郷土料理や地元の食材を活用して地域活性化を図る取り組みがあったが、現在そのような活動がどうなっているのか、併せて今後の取り組みについても教えていただきたい。

【農政課：佐藤課長】

- ・「する天」を始めたきっかけについては、天ぷら専門店が最初に始めたと聞いている。ただし詳細な経緯については把握していないため、詳しい情報を持つ方がいれば教えていただきたい。
- ・東京でのイベント参加時には、「地産地消推進の店」として、天ぷら専門店がする天など地元の食材を活用した取り組みが来場者から高評価を得たと聞いている。地産地消の視点から、するめなどの地物を使用することが難しい場合も郷土料理として定着している例もある。今後、使いやすい仕組みや簡易な仕掛けについて委員各位から意見を伺いたい。

【佐藤委員】

- ・本年 1 月 25 日に高田本町商店街で「する天祭り」が開催されたようであり、「する天」は商標登録されているとの情報である。地域の食材を活用したイベントを開催し、人々の集まりを促進することは一つの有効な施策であると考

える。

【信田委員】

- ・「する天」の商標登録の実施主体はどこなのか。

【佐藤委員】

- ・コンベンション協会が商標登録を行ったものである。

【信田委員】

- ・コンベンション協会による登録であることを初めて知った。また、飲食店経営者の多くが個人事業主であり、地産地消推進店についても何か統一的な取り組みが必要ではないかと考える。
- ・例えば「天ぷら」をテーマに、する天を含む地元食材を活用した郷土料理の新たな展開を目指しても良いのではないかと考える。地元特有の野菜や魚を活用すれば個性が生かされ、多くの調理方法やレシピ案が出てくる可能性がある。「する天」に加え地元特有の天ぷらをテーマとして活用するなど、地域活性や食育にも寄与し得るのではないかと考える。

【光永会長】

- ・例えば「天井」をテーマとし、する天を中心に上越産野菜を使用するなどして展開すれば人気が高まる可能性が考えられる。委員各位より意見や感想を伺いたい。

【農政課：佐藤課長】

- ・県外での食事体験時に季節の野菜の天ぷらを食した例がある。その土地ならではの旬の食材を味わえることは良い体験であると感じた。上越市でも同様に地元ならではの旬の野菜や魚介類を活用した取り組みを考慮する必要性を痛感している。

【農村振興課：倉石副課長】

- ・現在のところ「する天」など食材をテーマにした具体的な取り組みは行っていない。地産地消推進店における取り扱い料理についての報告はもらっているため、これをもとに分析したい。

【農林水産部：佐藤部長】

- ・イベント参加者 497 名の属性について詳細を把握したい。
- ・また、アンケートの回答者男性 31 名のうち、若年男性の食意識についても深掘りし、属性データでその傾向を明らかにしたい。

【農政課：野村係長】

- ・参加者の属性について説明する。イベントにはファミリー層が多く参加していた印象を受けた。アンケート回答者には、お父さんやお母さんが含まれている例が多く確認された。また、県外からの参加者も少数ではあるがアンケートを回答している。
- ・年齢層を見ると、30 代・40 代が最も多く、それぞれ 26 名、37 名であった。次いで 50 代、60 代、70 代の参加者がそれぞれ 17 名、19 名、20 名であり、比較的高齢の方々も参加していた。
- ・居住地域については、合併前の上越市域の住民が多かった一方で、糸魚川市や妙高市、柏崎市、長野県など、近隣地域からの参加者も確認された。さらに栃木県から来られた参加者もあり、偶然この地域に訪れたことがきっかけと推察される。

【光永会長】

- ・説明を大変ありがたく聞かせていただいた。イベント参加者は食に関心を持つ層が多い傾向があると感じる。逆に、食に関心を持たない層への働きかけも重要であるとする。それについて今後注意を払う必要がある。

【佐藤委員】

- ・「のっぺ」について補足する。のっぺは年に 1 回程度、自宅で作る家庭が多く、主に母親や祖母が作り、実家に帰省した際に提供される家庭料理という認識がある。アンケート結果における項目「上越市郷土料理を学校給食で提供」に関連し、関心がある層がアンケートに回答した結果としてこの項目が選ばれた一方、提供が限定的である状況にやや不安を感じる。
- ・学校給食で郷土料理を提供する課題についても問いかけがなされているが、給

食での提供方法において工夫されている点があるのか知りたい。併せて、信田委員が提供した料理に関する感想や新たな気づきがあれば伺いたい。

【竹内委員】

- ・学校給食が若い世代に与える影響について意見を述べる。若い世代、とりわけ 20 代になって郷土料理を積極的に好む人は少ない状況である。一方で、大人になった時に「懐かしい」「美味しかった」という記憶として郷土料理が残ることは重要であるが、実際には、子どもたちが郷土料理に対して十分な理解を持っていないことが多い。一部には、ハンバーグを郷土料理と誤認する例もある。これは、食文化に関する教育が浸透していないことの表れである。
- ・しかしながら、学校で給食として郷土料理が提供されることには意義がある。同じ食事を子どもたちが食べながら、「家でも食べたことがある」「祖母が作ったことがある」などの会話が生まれる点は優れた効果を持つ。さらに「上越産の野菜を使った料理である」と紹介されることは、地元の食材に対する理解を深め、食育の観点でも価値があると感じる。
- ・また、資料に記載されている「公立保育園への食育大作戦」の取り組みに関連して、小学校や中学校においてもより積極的に食育を推進してほしい。すべての学校で食育活動を行うことは困難かもしれないが、重点的に取り組む学校を選定するなどして、積極的な働きかけを行うべきであると考えている。

【教育総務課：大石統括栄養士長】

- ・小中学校では、毎月献立表が家庭に配布されており、それが栄養教諭による教材として活用されている。毎月 19 日は「食育の日」とされており、その前後に食育関連の活動を設けている。また、毎月 1 回、ふるさと献立の日を設定し、郷土料理や地場産野菜を活用した料理を提供している。
- ・「のっぺ」に関しては高い頻度で提供されており、冬のみならず、夏には夏の食材である冬瓜を用いた「夏ののっぺい汁」を提供している。給食時間には、教職員が郷土料理の背景や文化について説明し、子どもたちがそれを学び合える機会を設けている。

【光永会長】

- ・栄養教諭の先生方が作成した献立が提供され、その成果が表れていると感じる。
給食や学校での調理実習を含め、学校給食の取り組みとして捉えられるが、次に保育園観点からの五十嵐委員の意見を伺いたい。

【五十嵐委員】

- ・保育園で郷土料理を包括した給食はまだ十分に浸透していないと考える。「のっぺ」に関しても、若い世代の母親が家庭で作ることはほとんどないと思われる。地域的な背景もあり、祖父母と同居する家庭であれば可能性はあるかもしれないが、都市部の保育園では家庭で作られることが少なく、子どもたちもその存在を知らないのではないかと感じる。

【光永会長】

- ・増川委員に、教育活動に関連する取り組みについてお伺いしたい。

【増川委員】

- ・高田北城高校には普通科と生活文化科があり、生活文化科は県内でも3校しかない珍しい学科である。1 学年 40 名が調理コースと福祉コースに分かれて学んでいる。当校の家庭クラブは全国組織の一部であり、今年度は「発酵のまち上越」をテーマとして活動し、味噌を研究対象としている。
- ・具体的には、おからを用いた味噌を研究しており、味噌店から麴を、豆腐店からおからを提供いただき、高田農業高校で分析を行った。さらに発酵食品の良さを保育園や幼稚園へ紙芝居で伝える活動を行った。北陸ブロックの家庭クラブの発表の場で発酵に関する研究を行い、家庭科を中心とした食育の推進を目指している。
- ・また、6 月に研修会があり、その講演の中で、良い農産物を生産しても農業従事者が減少していることや環境保全の課題が大きな問題となっていると指摘されていた。
- ・現在、学生の 20 代の食生活は壊滅的な状況にあるとされ、自炊の取り組みを推進する「自炊プロジェクト」などを進められている。香川県の小学校では、4 年

生が弁当を作って持参し、それを2年生と一緒に食べる活動が長年継続している。この取り組みでは、2年生が憧れを抱き、4年生になると自ら弁当を作るという習慣が受け継がれている。

- ・こうした自炊や弁当づくりの取り組みを進めることで、食べ残しの削減につながり、食品ロスや環境問題への意識が醸成される。このような活動は当校の調理コースにも関連があり、今後色々とできないか考えている。

【光永会長】

- ・貴重なご意見をいただいた。教育とつながる大変重要な話であると感じる。ここまでの話を踏まえ、関連する感想や意見があれば伺いたい。

【信田委員】

- ・私は飲食店を営む傍ら、認定こども園の栄養士として4年目を迎えている。園では、当日の給食を玄関に展示し、保護者が子どもと食事内容について会話できる環境づくりに努めている。
- ・食材は農協を通じて仕入れており、あるるん畑の協力のもと「本日の食育食材」を掲示するなど、食材への関心を高める取り組みを行っている。こうした活動は保護者からも好評を得ている。
- ・園児の中には「のっぺ」を知っている子もおり、これはたちばな認定こどもならではの特徴であると感じている。給食事業を始めた背景には、委託業者の課題を見てきた経験があり、飲食店として農家の支援につながる給食を実現したいという思いがあった。園から自由度の高い給食の要望があり、スタッフの余力もあったことから受託に至った。
- ・農家からは野菜の提供以外にも、苗の提供や野菜の育て方の指導などの協力も得られ、保護者からは「良い食材を使っている」との評価をいただき、入園にもつながっている。
- ・また、高田農業高校では非常勤講師として3年目を迎えており、食品科学科の栄養コースでは郷土料理の授業を担当している。生徒が自宅で作った郷土料理を弁当に詰めて持参するなど、実践的な学びが行われており、特に地元の料理

が好評である。

- ・森林資源コースでは、地元野菜を使った総菜や弁当の商品化を目指しており、あるるん畑と連携して春巻きなどの試作も行ってきた。今年も9月を目標に新たな商品づくりを計画している。市との連携も視野に入れており、協力体制が築ければと考えている。
- ・今後は「のっぺ」をテーマにした秋の弁当や総菜づくりを高校生と共に進め、家庭のレシピを活かした自由な発想での取り組みも検討したい。地元企業や農家との連携を通じて、地産地消や食育の推進につながる企画として展開できれば、話題性もあり有意義であると考えている。

【光永会長】

- ・貴重なご意見ありがとうございます。そのように関係者が加わる仕組みができれば良いですね。今後の提案に向けて非常に有意義な内容であると感じた。

【農政課：佐藤課長】

- ・ご意見ありがとうございます。非常に面白いアイデアだと感じてお話を伺った。今回のイベントでは「のっぺ」を200人分提供した。その際、笹寿司づくりに参加していた子どもたち、保育園や幼稚園児、小学生などが興味を示して鍋を覗き込んできたので、「これ何だか分かる？」と聞いたところ、ほとんどの子どもが「家でも食べたことがある」と答えていた。
- ・「のっぺ」という料理は、時間がかかることもあり、私自身も子どもに作ったことがなかったため、関心の高さに驚いた。また、郷土料理への興味が家庭や学校給食を通じて影響していることも実感した。
- ・高校生が地元食材を自由に活用し、自分たちなりの「のっぺ」を考え、作り方を覚え、それを次世代に伝えていく取り組みは非常に意義深いと感じる。このような活動を通じて農家や地域との連携が広がり、郷土料理を新しい視点で捉え、上越の文化を深く理解するきっかけになるのではないかと思います。
- ・また、大石統括栄養士長の話にあった「夏ののっぺ」という発想が学校給食レシピの第2冊目にも掲載されていた。その際「なぜこれが上越なのか」と感じ

たが、給食で「夏ののっぺ」を提供していたことが起因しているようだ。家庭ではあまり見られない夏のアレンジであるが、こういったオリジナルの組み合わせで、郷土料理に新しい特徴を加える試みも良いと考える。

【松井委員】

- ・私の息子がイベントに参加した。無印良品の店舗というおしゃれな空間で、地味でありながら魅力的な食育活動を楽しんでいた姿が印象的であった。
- ・「押し寿司」や「のっぺ」について、小さい頃の思い出が蘇り、特に「のっぺ」に関しては具材の数を奇数にしなければならないというルールも懐かしく思い出された。息子もイベントを非常に楽しいと感じており、ぜひ来年も無印良品の店舗を活用して、このようなおしゃれな食育イベントを続けていただきたい。

【光永会長】

- ・貴重な情報をありがとうございました。「のっぺ」をテーマにこれだけ議論が広がるのは素晴らしいと感じる。信田委員には以前から多方面の活動を通じて重要な役割を果たしていただいている。このような取り組みが地域の農家との協働を促し、さらに農家の健康や地元保育園の入園者増加につながるという点も注目に値する。食べ物を通じて親御さんが子どもの食育に関心を持ち、結果的にウィンウィンの関係となっていることが、郷土料理や伝統を発展させる触媒となると考える。

【竹内委員】

- ・私は３年前から栄養教諭が提案する「チャチャッとできる」料理レシピの活用を進め、その中からレンジや簡単な手順で若い母親たちが家庭で手づくり料理を作れるような提案を行っている。この活動で、30 から 50 程度のレシピを共有し、学校の食育推進や「食育お便り」に活用する試みを続けている。保護者が学校を訪れた際にレシピを掲示することで、「これならできそう」と感じる保護者が写真を撮って活用する様子も見られる。
- ・今後は上越産の野菜や発酵食品、さらには「サメ料理」などの上越らしい食材を

活用したレシピを充実させ、地域の食文化にこだわった提案を行いたいと考えている。これを各学校でデータ共有し、何らかの形で子どもたちや家庭に役立てたい。

【光永会長】

- ・以上、非常に貴重なお話をありがとうございました。次の議題、令和 7 年度の「食育市民アンケート実施について」を進行したいと思います。

【農政課：野村係長】

(資料を基に説明)

【光永会長】

- ・ご説明ありがとうございます。今回はなぜ市民が食育に関心を持たないのかという点を深掘りしようとする内容であった。先ほどの議論とも関連するテーマであり、地域性に根ざした豊かな特徴が見つかることを期待している。

【古岩委員】

- ・前回の高校生向けアンケートでは、農業生産に関連する質問を新たに設けた点が印象的であった。今年の渇水による影響で、私の田んぼでも非常に厳しい状況が続いたが、農業生産の現場の苦労に高校生が目を向けられるような質問を盛り込むのは大変重要であると感じる。食育の議題に農業の背景を加える視点は非常に意義深い。

【農政課：佐藤課長】

- ・ご意見ありがとうございます。食育アンケートを通じて、上越の農業現場が直面している課題を知ってもらう質問は重要であると賛同する。その質問の形式や内容については慎重に検討し、農業現場の苦労を理解できる設問を企画してみたいと思う。

【井部委員】

- ・本日午前中、北城高校の生徒が食に関するアンケートを自主的に取り、そのデータを見せてもらった。アンケート内容は郷土料理の中でも特にサメに特化したものであった。しかしながら、この審議の間 9-2 の項目に該当しないような回答

が見受けられたため、それについて懸念を抱いた。必要性の有無について意見を伺いたい。

- ・まず、（ア）は「よく知っていて食べたことがある」、（ウ）は「知らないが、食べたことがある可能性がある」という回答である。だが、高校生から聞いた話では、これらのどちらにも該当しない回答があると感じた。例えば「あまりよく知らないが食べたことはある」といったケースだ。メニュー名を聞いたことがあり、給食などで過去に食べた経験はあるものの、具体的な具材や詳細については知らないという内容であった。そのような回答を選択肢として追加しても良いのではないかと考えるが、いかがか。

【農政課：佐藤課長】

- ・確かに（ア）は「知っている」、（ウ）は「知らないが食べたことがある」という内容で、それに該当しない回答が出る場合もあるだろう。この質問では、「知っているか否か」と「食べたことがあるか否か」を一括して処理しているように思える。これを２段階に分け、「知っているか否か」と「食べた経験の有無」を分けて質問する方法も考えられる。また、回答選択肢として、（ア）（イ）（ウ）（エ）に加え新たな項目を増やす案も検討に値すると思う。改めて考慮させていただきたい。貴重な意見をありがとうございます。

【増川委員】

- ・アンケートの目的と問１の関連について、問１で「食育」という言葉やその意味を知っているかを尋ねる前に、「食育とはこういうものです」と提示する予定であるか。例えば、アンケートの目的を示し、さらに「このアンケートにおける食育とはこういうものです」と前提条件として説明するべきだ考える。そうした前提があることで、「食育」という言葉の意味や質問の意図がより分かりやすくなるのではないか。また例として適切ではないかもしれないが、毎年実施する「いじめのアンケート」においても、事前に「いじめの定義」を提示してからアンケートを行うようにしている。

【農政課：野村係長】

- ・大人向けや高校生向けのアンケートに関して、学べる要素を盛り込むことを目指している。これにより、アンケートを通じて少しでも食育に関する知識を深めていただけるようにしたいと考える。貴重なご意見ありがとうございます。

【光永会長】

- ・何かお気づきの点がございましたら、後日ご連絡いただければと思う。それでは次の議題である「その他」について説明をお願いします。

【農政課：古川副課長】

- ・今回の会議では、令和6年度のアクションプランの進捗報告、食育啓発イベントの報告、郷土料理に関する事項、市民アンケートについて説明を行った。また委員の皆様から貴重なご意見をいただいた。せっかくの機会であるため、食育推進に関する取り組みについても話題を提供していただければと考える。そのご意見を今後の食育推進事業に活用させていただきたいので、委員の皆様には忌憚のないご意見をいただきながら意見交換を行いたい。よろしくお願いします。

【羽尾委員】

- ・簡単に作れる料理についての提案であるが、食材を一本化し、スーパー等で簡単にまとめて味付けもできる仕組みを提案したい。また、ラーメンが多くの方に親しまれていることから、「のっぺラーメン」を郷土のラーメンとしてアピールできれば面白いのではないかと考える。

【信田委員】

- ・カット野菜を活用するのであれば、簡単にとろみをつけるだけで「のっぺ」を完成させられると考える。根菜のカット野菜を用い、醤油ベースの濃いめの味付けを施すだけで十分である。
- ・また、現在別の事業として「のっぺの冷凍食品」を開発する話が進んでいる。この取り組みは、農家が出る形の悪い野菜を活用するという目的で進められており、「根菜は手軽に調理しやすい」というイメージがつけば、冷凍食品として展開することに意義があると思う。ただし、現在は試作段階である。

- ・さらに、うどんとの組み合わせについても話題に挙がっている。「のっぺのとりみ」を利用すれば、高齢者でも美味しく召し上がれる料理となると考える。一方で、ラーメンの場合は油分が強い料理のため、油の質によって風味が変化する点で課題があると思われる。飲食店や料理人であれば、のっぺを使いながら新しい料理を工夫する良いきっかけになるのではないか。

【農政課：佐藤課長】

- ・根菜を活用した野菜たっぷりの「のっぺ風ラーメン」は面白い提案である。私自身、油分があまり得意ではないが、「のっぺラーメン」であれば楽しめるかもしれない。以前訪問した地域では、麻婆ラーメンや麻婆麺の餡が非常に濃いものが提供されていたが、それを「のっぺ」に置き換えることを考えると実現可能ではないかと感じる。

【秦野委員】

- ・皆様のご意見や活動報告を聞きながら、食料生産に携わる者として深い責任を感じている。郷土料理の成立も生産者である農家の存在が大前提であることを思い知らされる。この中で特にこれほどお米に注目が集まるのは、私自身農協に入ってから以来初の経験である。この状況を食育推進のチャンスと捉え、子どもたちに農産物の価値を伝えながら、農家の所得を守りつつ消費者にも適正価格で提供できるような取り組みを進めたい。農協として、地域産野菜やお米を提供することを通じて持続可能な生産を目指す所存である。

【光永会長】

- ・続いて市の職員の方からお話を伺いたいと思う。

【星野委員】

- ・食育に関する取り組みについて、皆様から多くのご意見をいただき勉強させていただいた。我々の業務では、保健指導を通じて市民の食生活改善に取り組んでいる。保健師や栄養士が、各市民に適した食生活を自ら選択できるよう指導を行い生活習慣病の予防や重症化の防止に努めているところである。
- ・また、肥満の予防や改善を目的とし、地道な取り組みを継続していくことが重要

であると考えている。今回の議論を参考にしつつ、日々の業務を通じて市民への啓発活動を進めてまいりたい。

【光永会長】

- ・ありがとうございました。それでは次に中澤委員にお話をいただきたい。

【中澤委員】

- ・教育委員会として学校給食や地場産食材の活用について説明する。学校給食では12,000人の子どもたちの昼食に地場産食材を使用し、その価値を伝える活動を行っている。生産者の協力を得ながら、取り組んでいる状況である。
- ・さらに、海外の食文化を取り入れた交流活動も進めている。これらを通じて子どもたちの食事への関心を高め、食育を推進していきたいと考えている。
- ・また、「のっぺ」に関する議論が盛り上がっているので触れさせていただく。個人的には、冷製の「のっぺ」も魅力があると考えている。実際、気温が高い夏などには冷やして食べることが非常に美味しい。郷土料理は、家庭料理とも密接に関連しており、それぞれの家庭ごとに異なる食べ方がある。この多様性をアンケートやイベントを通じて調査し、紹介する活動を進めていくことで、食育への関心がさらに盛り上がるのではないかと思う。

【光永会長】

- ・最後に貴重なお話をありがとうございました。それでは時間となりましたので、本日の会議を終了としたいと思う。委員の皆様、長時間にわたり貴重なご意見、ご提案をいただき誠にありがとうございました。本日の第1回上越市食育推進会議を閉会とする。

【事務局：古川副課長】

- ・以上をもって令和7年度第1回上越市食育推進会議を終了する。

問い合わせ先

農林水産部農政課

TEL : 025-520-5747

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

その他

会議資料は別添えをご確認ください。