

平成 24 年度長崎県食育推進県民会議

日時：平成 24 年 7 月 20 日（金）

14：10～16：05

場所：ホテル セントヒル長崎

○事務局 時間になりましたので、平成 24 年度長崎県食育推進県民会議を開催いたします。

本年度は、4 期目の改選の年であり、新しい委員の方もいらっしゃいますので、初めに委員のご紹介をいたすべきところでございますけれども、時間の関係上、お手元の委員名簿をもって紹介にかえさせていただきます。

本日は、副島委員様、迎委員様、吉田委員様、松永委員様、田上委員様にご欠席でございます。

それでは、会議に入りますが、本日は、会長の知事が所用のため不在でありますので、議事進行については、副会長の田中副知事をお願いいたします。

それでは、田中副会長、よろしくをお願いいたします。

○田中副会長 それでは、冒頭にごあいさつをさせていただきます。

本日は、平成 24 年度長崎県食育推進県民会議に、それぞれ大変お忙しい中、貴重な時間を割いてお見えいただきまして、まことにありがとうございます。そしてまた、それぞれの立場で食育にご協力いただいております。重ねて御礼を申し上げます。

先ほど表彰をさせていただきました。また、それぞれの取組も紹介をしていただきました。皆様方、それから、今日、表彰をお受けになられました方々のご協力をいただきまして、私どもの食育の推進も、計画策定当初に比べると進んできておる状況でございます。

例えば、子どもさん方が朝ご飯を食べない割合は減ってきておりますけれども、県全体でアンケートをとってみますと、食育についての理解というものは、まだまだ全国の平均より 2 割方低いという状況でございます。半分ちょっと超えたぐらいしか、まだ「食育」ということについてご理解をいただいていないという状況でございます。

昨年からは食育推進の 5 年計画、新しい計画を立てました。そういうこともございまして、県では、従来、幼稚園、保育所、あるいは小学校、中学校までを対象にしておりましたけれども、新しい計画では、高校生より上の皆さん、あるいは社会人の皆さんを対象にした食育の推進を考えないといけないということで計画に盛り込ませていただきましたし、昨年は、すべての市町でこの食育の推進計画を立てておられます。

今後は、こういった市町の皆さんと一緒にやっていくということも大切になるかと思えます。

今日は、平成 23 年度の取組、あるいは、せっかくの機会でございますので、皆様方のお

取り組みの状況なども情報交換、意見交換をさせていただければと思っております。どうぞ活発な会議になりますように、ご協力をよろしくお願いいたします。

それでは、早速、会議に入らせていただきます。

まず、「第二次長崎県食育推進計画」の平成 23 年度の進捗状況、そして、平成 24 年度の食育関連事業について、事務局から報告をお願いします。

○事務局（食品安全・消費生活課） この 4 月から事務局を担当させていただいております。どうぞよろしくお願いいたします。

説明は少し時間がかかりますので、座って説明をさせていただきます。

それでは、事前配付資料に基づきまして説明をさせていただきます。

まず、資料 1、「平成 23 年度第二次長崎県食育推進計画に係る施策の進捗状況」でございます。この資料 1 は、平成 23 年度から 27 年度までの 5 箇年間の食育推進の具体的に内容をまとめた第二次計画について、初年度に当たります昨年度の施策の進捗状況について、それぞれの担当課からの報告をもとに取りまとめたものでございます。大きく 8 本の施策体系から構成され、細目の施策は多岐にわたりますが、時間の都合もございますので、代表的なもの、特徴的なものをピックアップいたしまして、また、いくつかその体系にまたがる施策もございますが、主たる体系のところで説明をさせていただきたいと思っております。

まず、1 ページをお開きください。

大きい第 1 の柱で、「1. 家庭における食育の推進」についてでございますが、左側の方にずっと施策体系を、かなり細分化して書いておりますが、(1)基本的な食習慣の実践に向けた部分につきましては、その右に計画の欄がございまして、その上から 2 コマ目の朝食の摂取の習慣化のための家庭支援プログラムの普及啓発等についてでございますが、これはこども未来課で保育所・幼稚園等の保護者会等での啓発に努めますとともに、こども家庭課の方では、昨年 9 月、母子保健推進員や保健師等を対象にライフステージごとの食育の課題の明確化とあわせて、お口の健康づくりの大切さをテーマにした研修会を開催いたしております。

また、このページの一番下の(2)食を楽しむ機会の提供等の部分でございますが、体育保健課の所管でございますが、多くの小学校で学校給食の試食会やふれあい給食の取組が実践されております。

次の 2 ページにお進みください。

下半分に出てまいります(3)発達段階に応じた栄養指導でございますが、まず、国保・健康増進課の方では、市町や各種団体を通じて、長崎県版食事バランスガイドの普及に努めております。また、こども家庭課の方では、母子衛生研究会から無償配布されます数種のパンフレット等を市町に送付して、妊娠期・乳児期の啓発対策に努めているところでございます。

3 ページは、時間の都合で飛ばさせていただきます、4 ページにお進みください。

中段から少し下に出てまいります(4)の栄養管理に関する知識の普及等についてござい

ますが、こども未来課の方でココロねっこ運動にも絡めたところで啓発活動に努めておるところでございます。

一番下の(5)食品廃棄物の発生抑制と再利用については、未来環境推進課の方で、生ごみ減量化リーダーネットワークの会員を環境アドバイザーとして、学校や地域の勉強会に派遣して、普及啓発に努めております。

次に、5ページにまいりまして、大きな2番目の柱でございます「2. 保育所・幼稚園・認定こども園、小・中学校、高等学校、特別支援学校における食育の推進」についてでございますが、まず、(1)の保育所・幼稚園・認定こども園につきましては、施策の状況の列をずっと見ていただきまして、こども未来課の施策として幾つか書いておりますが、まず、1ポツ目でございますが、7割強の保育所の参加を得まして、食育計画策定についての研修会で指導をいたしております。

次に、2つ目のポツでございますが、栄養士の配置等について調査、指導しておりますが、保育所では46%の園で栄養士が配置され、幼稚園では84%の園で給食が実施されております。

その次の3つ目のポツでございますが、第二次の食育推進計画で対象として追加いたしました認定こども園についても、独自の食育推進の必要性等について委託研修を2会場で行っております。

その次の箱の部分でございますが、国保・健康増進課の方で給食施設巡回指導等の機会をとらえて支援を行いますとともに、このページの一番下の箱の部分にありますとおり、各地区の食生活改善推進員を活用して、「おやこの食育」と銘打った食育推進活動も行っております。

次に、6ページにまいります。

一番上の方に記した施策でございますが、こども未来課の方で保育士の職員研修及び認定こども園に対する巡回指導によりまして、体験型の食育活動の実践、地産地消の推進、食物アレルギーへの対応など多岐にわたる指導を行っております。

次に、7ページに移っていただきまして、取り組むべき施策の(2)でございます。小・中学校に対する指導体制の整備・充実についてでございますが、施策の状況のところとずっと追っていただきまして、まず一つ目の箱、義務教育課所管の施策でございますが、学校での食に関する指導の中核的役割を果たす栄養教諭の配置について、23年度に10名増員するとともに、「また、」以下のフレーズに書いておりますが、1年目の栄養教諭に対しましては特別なフォローを実施いたしておるところでございます。

次に、ずっといきまして4つ目の箱でございますが、学校の中で栄養教諭だけが頑張っても食育の推進はうまくいかないということから、体育保健課の方で学校給食研究協議大会を開催して、実践的取組の発表等を通じて他の教職員、保護者等に対しても学校給食の意義、重要性について理解促進に努めているところでございます。

次に、8ページに移っていただきまして、取り組むべき施策の(3)小・中学校における指

導内容の充実に向けましては、一つ目の箱でございますが、食生活を支える口腔機能の重要性について普及を図るために、学校歯科医等の協力を得ながら、嚙む回数を増やす献立や高カルシウムの献立づくりに役立つ指導の徹底を、同じく体育保健課の方で施策展開しております。

また、施策の状況の3つ目の箱でございますが、農業経営課の方では、小・中学校の教員を対象に、農業大学校でいろいろな作物の栽培方法等について、また、各振興局の農業普及担当課で農業体験学習の進め方等について研修を行っております。資料には書いておりませんが、合計120名ほどの教員に実践的な研修を行っております。

次に、9ページに移りまして、取り組むべき施策の(4)体験活動を通じた食への理解促進に向けましては、施策の状況の一つ目の箱でございますが、農政課の方でグリーン・ツーリズム推進協議会と連携して、各種研修会の開催や活動の助成などを行っております。

次に、(5)の部分でございますが、地域の特色を生かした学校給食の充実に向けては、体育保健課の施策といたしまして、「学校給食における地場産物使用推進週間」を年2回設定いたしまして、県内一斉に取り組んでおるところでございます。

それから、下から2つ目、3つ目の箱でございますが、水産加工・流通室、農産加工・流通室の方で、地域の農水産物を利用した学校給食メニュー開発の支援を行っておりますが、その支援を受けて、生産者と共同して実際に開発に当たられましたのが、本日、表彰を受けられました学校給食会さんでございます。

次に、10ページに移っていただきまして、(6)高等学校における食育の推進についてでございますが、これにつきましては、新学習指導要領で示されたところでございますが、施策の状況の一番上の箱に書いておりますとおり、高校教育課の方で説明会、関係部会の総会、研究発表会等の機会をとらえまして、説明を繰り返してきたところでございます。

次に、取り組むべき施策の(7)特別支援学校における食育推進につきましては、特別支援教育室で担当しておりますが、一番下の箱に書いておりますとおり、中心的な役割を果たす栄養教諭を22年度に3名配置したところでございますが、今年度新たに4名配置いたして増員を図ったところでございます。このような体制整備とあわせまして、下から2つ目の箱に書いておりますとおり、歯科医師等の指導を受けまして、肥満や食物アレルギー等に対応する個別の指導プログラムづくり等についても努めておるところでございます。

次に、11ページに移りまして、取り組むべき施策の(8)子ども・保護者への普及啓発につきましては、大きな一番目の柱でございます家庭における食育の推進に関する施策とかぶってくる部分がたくさんございますので、時間の都合もございますので、この際、この部分は省略をさせていただきます、次に13ページでございます。

3番目の大きな柱でございます「3.成人期以降の食育の推進」についてでございますが、これは前計画では、きちんと体系化されたものがなかったので、第二次の食育推進計画で追加したものでございます。

まず、(1)大学生の食育の推進に向けましては、まず、第一歩は啓発からということで、

私ども食品安全・消費生活課の方で、一番上の箱に書いておりますとおり、漫画形式でございますが啓発パンフレットを作成いたしまして、長崎大学、純心大学の生協を通じた、啓発に努めたところでございます。また、その次の箱に書いておりますとおり、県内で栄養学科があります 4 大学における食育の取組について取材いたしまして、私どものホームページで紹介させていただいております。

次に、(2)の社会人の食育の推進につきましては、国保・健康増進課の方で、それ以下の部分にずっと書いてありますが、大きく説明いたしますと、「健康づくり応援の店」を活用した啓発でありますとか、メタボ予防等含めた各種リーフレットの配布、食生活改善推進員を活用した健康教室、給食施設巡回指導と研修会の開催、歯の衛生週間行事等を通じた噛むことの大切さについての啓発などに取り組んだところでございます。

次に、14 ページに移っていただきまして、次は、高齢者の食育の推進につきましては、一番上でございますが、長寿社会課の事業といたしまして、各県立保健所の方で、高齢者の口腔ケアや栄養改善に携わる方々を対象とした研修会を開催しております。また、その次の箱でございますが、私ども食品安全・消費生活課の方で高齢者向けのパンフレットを作成いたしまして、市町を通じて配布に努力しているところでございます。

次に、(4)と(5)、大きく言いますと、関係団体等を巻き込んだ、一つは、全般的な普及啓発活動ということでございますが、これにつきましては、施策の状況の上から 3 番目の部分にありますとおり、私どもの課の方で広域ブロック会議を西彼、県南、県北の 3 地区で開催いたしまして、各地区からの取り組み状況の基調報告を受けて意見交換を行うとともに、食育ボランティアの皆さんの交流会を開催したところでございます。また、施策状況の下から 3 番目の部分でございますが、国保・健康増進課の方で、市町の特定健診、保健指導担当者、栄養士を対象とした研修会を開催しております。

次に、15 ページに移っていただきまして、大きな 4 番目の柱でございます「4. 地域における食生活改善のための取組の推進」につきましては、まず、(1)の食生活指針等の策定・普及につきましては、施策の状況の 2 つ目の部分にありますとおり、農産加工・流通室の方で、地域版食事バランスガイドの作成を行う市町に対して、交付金による支援等を行っているところでございます。

それから、取り組むべき施策の(2)の日本型食生活の普及に向けましては、同じく農産加工・流通室が主管いたしまして、県庁の各部局が全体的に共同いたしまして、「ながさき実り・恵みの感謝祭」を毎年開催いたしております、このイベントも定着いたしまして、毎年、10 万人近くの県民の参加を得ておりまして、地産地消や食育も含めて、食に関する各種 PR を行っているところでございます。

時間の都合もございまして、少し飛ばさせていただきます、17 ページをご覧ください。

大きな 5 番目の柱でございます「5. 生産者と消費者との交流の促進」についてでございますが、まず、施策の状況の一番上の箱に書いておりますとおり、漁政課の方で漁業集落等における各種交流イベントの支援と情報提供を行いますとともに、下から 3 番目の箱に

書いておりますとおり、農政課の方でも、「子ども農山漁村交流プロジェクト」として、5地区を採択して支援を行ったところでございます。また、その下に記載のとおり、畜産課の方でも酪農体験交流会も5回開催いたしております。

次に、18ページに移っていただきまして、取り組むべき施策、(3)の地産地消の推進でございますが、これにつきましては、施策の状況について、次のページまでまたがっているところがございますが、農産加工・流通室、水産加工・流通室、販売戦略課、林政課等におきまして、イベント、講習会などさまざまな機会を利用して推進に努力しているところでございます。

では、時間の関係で、20ページをご覧いただきたいと思っております。

大きな6番目の柱でございます「6.ながさきの食文化継承のための活動の推進」についてでございますが、まず、(1)の計画の部分に記載しておりますとおり、市町と一体となりまして、ボランティアの方々の活動を支援していくことが非常に重要であります。ということで、これ以外にもいろいろあると思っておりますが、表の中に記した代表的なものとして4つの課・室の方で食生活改善推進員等にお手伝いをいただいて料理教室等を行っているところでございます。

次に、21ページに移っていただきまして、取り組むべき施策の(3)食文化の知識の普及と情報提供の促進に向けましては、代表的な部分で申し上げれば、中ほどと一番下に同じ記述が出てまいります。観光振興課の担当部分でございます。観光振興課が担当いたしまして、「長崎 食 KING 王国キャンペーン」を行います中で、県内8地区の地域協議会が主体となり、「地域フェスタ」に取り組み、地域の食と歴史素材を融合させた新メニューができて上がりまして、パンフレット、新聞、ホームページ等を活用して情報発信に努めているところでございます。

次に、22ページに移っていただきました、大きな7番目の柱でございます「7.食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供」についてでございますが、取り組むべき施策の(1)リスクコミュニケーションでございますが、これはその計画のところに書いておりますとおり、食品の安全性等の問題につきまして、消費者、事業者、行政等の関係者の間で相互理解を深めますために行う情報交換や意見交換のことでございますが、これをさらに充実させることが重要でございます。施策の状況のところにありますとおり、まず、生活衛生課の方で食肉の安全性をテーマにしたリスクコミュニケーションを各食肉衛生検査所で延べ14回、955名の参加を得ております。

その下にありますとおり、私どもの食品安全・消費生活課の方でも同じ取組をしておりますが、資料では非常に素っ気なく書いておりますが、中学生を対象としたもの2回を含めまして、全部で9回のリスクコミュニケーションを開催いたしまして、昨年度787名の参加を得ております。

それから、このページの一番下の(3)調査・研究につきましては、国保・健康増進課の方で5年に一回の県独自の健康・栄養調査を実施したところでございます。

時間の関係で、24 ページに飛ばさせていただきます。

これが、最後の 8 番目の大きな柱でございます「8. 食育推進の連携と啓発の強化」についてでございますが、まず、(1)は「市町食育推進計画」との連携についてであります。ここで特筆しておかないといけないのは、市町の食育推進計画につきましては、食育基本法に基づき、作成するよう努めることが求められるもので、絶対義務ではございません。今年の3月末現在の全国平均の策定率は58%にとどまっておりますが、本県の場合100%で、全国有数の先進県であると言えます。計画は作ったとはいえ、絵にかいたもちに終わらないようにということで、計画内容をより高めるためにということで、昨年度から年2回、市町とのスクラム会議を開催するというのが、一番上のところに書いた施策の内容でございます。

それから、それ以下の箱にいろいろと書いておりますが、食育ボランティアの情報等を当課のホームページで発信する、あるいは四半期ごとに発行する「食育通信」で紹介するといった取組、あるいは生涯学習課の方でも講師情報を検索できるようにしたりとか、県民協働課の方でも、NPOなどに各種情報を提供させていただいているといった施策を書かせていただいております。

次に、25 ページでございますが、計画の欄のところの大きな2番目の箱に記載しておりますとおり、よく噛んで食べることの大切さなどについて、さらに普及啓発を図りますために、そこに書いております5つの課でリーフレットの配布とか、研修会、個別指導等によりまして啓発を図っているところでございます。

次が、26 ページでございます。

取り組むべき施策の(3)、国の方の提唱で、毎年6月を「食育月間」ということで運動の定着を図っているところでございますが、そこに書いているような施策を関係の部課で推進いたしております。

また、(4)につきましては、当課の方で、本日のこの会議の前段で挙行させていただきました食育表彰によりまして、草の根で活動しておられる個人、団体の方を顕彰させていただいているというものでございます。

次の27 ページは省略させていただきますが、以上、非常に駆け足でございましたが、昨年度の施策の実施状況の概要でございます。

次に、資料2について説明をさせていただきたいと思っております。記載している数値に一部修正・追加がございましたので、本日、別途配付させていただきました表紙なしの両面でコピーいたしました横長の1枚物、右上に資料2ということで表記させていただいている資料でございます。これに基づきまして、簡単に説明をさせていただきたいと思っております。

これにつきましては、先ほど説明させていただきました施策の体系、施策の内容につきまして、それぞれの項目で数値目標を設定いたしております。その23年度の実績値が、成果がどうだったかということを目指としてまとめた表でございます。

まず、第1の柱、「家庭における食育の推進」につきましては、1番目、児童生徒の朝食

摂取率につきましては、どうしても家庭の事情で食べられないお子さんも若干いるというのが実態でございまして、98.7%ということで、現時点では目標の100%には至ってないということでございます。

その次の2、3の2項目につきましては、「健康ながさき21」という計画を国保・健康増進課の方で今年度改定作業をしておりますが、その中で最終目標が設定されることになっておりまして、今現在では評価ができておりません。

それから、大きな2番目の柱、「保育所・学校等における食育の推進」につきましては、1の評価項目、食育計画を作成している保育所の割合でございまして、これは把握できておりませんが、今年度調査をやっていくということで聞いております。

2以下の残り12項目中、現時点で目標を達成しておりますのは、8に出てまいります食に関する指導・衛生管理研修会の参加人員、9の県立学校栄養士・調理員等研修会の参加人員、それから、10の学校給食研究協議大会の参加人員、次の11の学校給食における県内産品の使用割合、一つ飛んで13の生ごみ減量化リーダーによる活動回数、この5項目が、現時点で目標を達成しておりまして、それ以外でも6でありますとか、12の項目につきましても、おおむね順調に推移していると思っております。

それから、大きな第3の柱、「成人期以降の食育の推進」につきましては、この中の5番目の項目の20歳代における朝食の欠食率以外は、5年前の調査値に比べて改善の傾向にあるようでございます。しかし、「健康ながさき21計画」を担当課で今年度改定いたしますが、その中で、最終目標の設定項目と目標値について検討して設定されることとなりますので、現時点では評価ができない状況でございます。

それから、裏のページにまいりまして、4番目の柱、「地域における食生活改善のための取組の推進」の項目でございまして、記載のとおり、昨年度の実績値が出ておりますが、これも先ほどと同じような状況で、「健康ながさき21計画」の次期計画の策定待ちということで、現時点での評価はできない状況でございます。

次の大きな5番目の柱、「生産者と消費者の交流の促進」につきましては、まず、1番目の直売所、グリーン・ツーリズムの売上額につきましては、もともと農林部の計画で年次計画として、23年度末の目標が83億円ということで設定されていまして、これに対して86億円ということで、ほぼ順調に推移をいたしております。

2番目の魚食講習会の参加人員は、最終目標に対して116%の達成率で、順調に推移いたしております。

次の大きな6番目の柱、「ながさきの食文化継承のための活動の推進」については、この2年間で約5ポイントの伸びということで、おおむね順調に推移しているのではないかと思います。

それから、第7の柱、「食品の安全性等に関する調査、研究、情報提供」につきましては、食の安全・安心をテーマにしたリスクコミュニケーションを目標項目に設定しておりますが、目標回数の9回を確実に実施しております。

最後、第 8 の柱、「食育推進の連携と啓発の強化」につきましては、2 番目の食育ボランティア数と 3 の食育に関心を持っている県民の割合が、残念ながら基礎値からやや下がっております。また、4 の 6 月の食育月間中の取組を実施している市町数は、基礎値からは増えておりますが、年次計画では、23 年度に 21 市町すべて取り組むという目標設定にいたしておりましたので、残念ながら未達成ということでございまして、今後、未実施の市町に粘り強く働きかけをしていきたいと思っております。

以上が、資料 2 の説明でございます。

次に、資料 3 について、簡単に説明させていただきたいと思っております。事前に送付いたしました資料をお願いいたします。「平成 24 年度食育関連事業」でございます。

まず、1 ページ目をお開きいただきまして、表のつくり方といたしまして、左半分に事業名とその施策の内容、それから、右側に 23 年度、24 年度の予算額の推移を書かせてもらっておりまして、事業が新規事業であれば、事業名の頭も「 」をつけるというふうにしておりますが、今回「 」がついた新規事業はありません。予算額も若干の異動はありますものの、大きな変動は出ておりません。これは、県の長期総合計画及び食育計画とも昨年度からリニューアルされまして、その直後ということで、総じて今年度は予算の変動が少なかったものと思われまます。

細かく見ていきますといろいろございまして、私どもの食品安全・消費生活課の方で内容的に少し拡充させていただきまして事業がございまして、その点だけ少し触れさせていただきます。

4 ページ目の一番下に、第二次食育推進事業というものがございまして、その施策の中身で、一番下に出てまいります 大学生への朝食事業というのがございまして。これは、資料 1 でも少し触れさせていただきましたが、第二次食育計画の中で、義務教育終了後の成人期の食育が不十分なので取組を強化するというので、今年度の拡充事業として、朝食の欠食率が高い大学生をターゲットにモデル事業を行うというものでございまして。

具体的には、自分なりに工夫した朝食メニューを携帯の写メールなどで送っていただきましてコンテストを行いまして、お勧めのメニューにつきましては、ホームページや広報誌等で PR いたしますとともに、当選者には、大学生協の商品券を贈呈させていただくということで、今年度は県立大学の 2 校で実施中でございまして。

以上、簡単でございますが、資料 3 の説明を終わらせていただきます。

最後に、資料 4 の説明でございます。すみません、資料 4 も若干数字の追加等がございましたので、本日、別途追加配付をさせていただいております。1 枚物の横長、片面だけのコピーの資料でございます。右上に資料 4 と囲ったものでございまして。

これにつきましては、18 年度から 22 年度までの第一次の食育推進計画の達成状況の表でございまして、これにつきましては、昨年度のこの会議で数値が判明しているものを第一次計画の総括として報告をさせていただきましたが、その段階で調査未実施、または集計中ということでお示しできなかった項目につきまして、その後数字が判明したもので

け抽出してまとめた表でございます。

具体的には、表頭のところで目標値の欄の左隣に「参考値（H23）」という欄を設けて、新しく判明した数字を表記させていただいております。ずっと見ていただきまして、目標値と比べていただきますと、残念ながら目標値に達しなかった項目ばかりでございますが、ありのままの数値ということで示させていただきました。

以上、駆け足の説明で申しわけありませんでしたが、時間の都合もございまして、事務局から一括して説明させていただきましたが、不明な点などありましたら、関係課も後ろに同席させていただいておりますので、質問にお答えする形で補足をさせていただきたいと思っております。

ありがとうございました。

田中副会長 それでは、ただいまのご説明について、何かご質問はございませんでしょうか。

島田委員（代理・原田） 資料1の1ページです。1.家庭における食育の推進で、5段目の学校給食で各家庭に献立表をといるところですが、体育保健課の方にお聞きしたいと思っております。

「子どもの栄養や運動に関する実態を把握するとともに」という項目ですが、今現在、各学校の子どもたちの肥満状態というのはどういうふうになっているのかということを知りたいのですが、教えていただけないでしょうか。

田中副会長 わかりますか。

事務局（体育保健課） すみません、資料を見ておりますので、お時間をいただければと思っております。肥満の状態ということでございますね。少し時間をください。

島田委員（代理・原田） はい。

田中副会長 それでは、この間にほかに何かございましたら。

井手委員 資料1の22ページです。リスクコミュニケーションですけれども、「食肉の安全・安心」ということで、一般消費者との意見交換会に参加させていただいたんですけれども、本当に自分も一主婦としてすごく食肉の、ちょうどレバーが禁止となるという話が報道されるようになったところで、実際に現実はそのふうになりましたけれども、その前にこういったコミュニケーションをさせていただいて、すごく勉強になりました。プロの方とか専門の方からのお話を聞いて、やっぱり危険なところがあったりとか、家庭ではどういうふうに調理したらいいのかとか、そういったことのいろんな意見を聞くことができて、レバーも禁止になりましたので、ぜひこれからも、こういったリスクコミュニケーションという形でなくても、もっと気軽に聞けるような形でもいいので、ぜひ食肉の安全・安心はもっとたくさんの方に聞いていただきたいなと思っております。

あともう一つ、質問ですけれども、ついおととも食品安全・消費生活課の方でリスクコミュニケーションがあったと思うんですけれども、そちらの方も参加させていただきました。たまたまアンケート用紙を見ていて気づいたんですけれども、この中の進捗状況に

もありましたが、市町と連携するということですから、市の方では、毎月 19 日を「食卓の日」というふうにされていて、県の方も、たしか 19 日が「食育の日」と書かれていたような気がするんですけども、そういった意味で、同じ日なのに、どうして県と市で名称が違うのかなど。取組の内容としてもどうなのかなということをし少し教えていただけたらと思います。

事務局（食品安全・消費生活課） 今の後半の方の部分について、食品安全・消費生活課の方からお答えします。

まず、19 日の件ですが、これは「食育の日」ということで毎月 19 日ということで、これは内閣府の方が定めている日にちでございます。それを我々県の方も、いろんな形で発信をしていくということでやっております。

それから、前段のリスクコミュニケーションに關しましてですが、この分に関しましては、昨年ちょうど、さっき言われましたように、食肉が禁止になるということを踏まえまして、やはりこのところは皆様たちに、なぜ食肉が禁止にならなければならないのか。報道等では、まず、事実だけが先行して、理由に關してなかなか皆様たちがご存じになるという機会がなかったものですから、我々の方で厚生労働省の方に講演をいただきながら、ご説明をするような形での会ということでさせていただいております。

以上でございます。

田中副会長 ご質問は、「食育の日」と「食卓の日」とどうして名前が違うんですかということですか。「食卓の日」は、どこの市がやっているんですか。

事務局（食品安全・消費生活課） 長崎市です。

田中副会長 市が独自にやっていたらということですか。

事務局（食品安全・消費生活課） そうですね。

井手委員 もしかしたら、目的の内容がちょっと違うのかもしれないですね。

事務局（食品安全・消費生活課） そうですね。そのあたりをきちんと長崎市の方にもお尋ねしておきたいと思います。申しわけありません。

田中副会長 すみません。市の事業ということで、そこまでは調べておりませんでした。

さっきの件、体育保健課の方からお答えください。

事務局（体育保健課） ただいま、手元に当該数値を持っていないんですけども、文部科学省が毎年、「学校保健統計調査」をいたしまして公表しておりますが、平成 21 年度までは、本県の肥満の児童生徒の発症率といえますのは、全国平均よりもすべて低いところになっております。

ただし、平成 22 年度に、中学 2 年生の女子が全国平均よりも上であったというように記憶しております。

以上でございます。

田中副会長 具体的な数字は、今、わからないんですか。

事務局（体育保健課） 今、細かい数字については、手元に持ち合わせておりませんの

で、申しわけございません。

田中副会長 原田委員、そういうことでよろしゅうございますか。

島田委員（代理・原田）はい、ありがとうございます。

田中副会長 ほかにございませぬか。よろしゅうございますか。 それでは、また、ほかにございましたら伺いすることとして、一応平成 23 年度の進捗状況、平成 24 年度の事業の報告にさせていただきます。

今日は、各団体の皆様がおいででございます。せつかくの機会でございますので、それぞれの食育活動のご報告をしていただければと思うところでございますが、すべての委員の皆様にご報告いただきたいと思うのですが、今日は、その中から、公募委員の皆様、各団体からあわせて 10 名の皆様をお願いをしたいと思います。

それでは、順次、ご指名をさせていただきますので、よろしくお願いいいたします。

まず、公募委員の宮崎様、吉岡様、諸藤様、順にご報告をいただければと思います。

宮崎委員 こんにちは。ただいまご紹介いただきました、本年度一般公募ということで参加させていただきます宮崎と申します。どうぞよろしくお願いいいたします。

先ほどの報告で、自分の勉強不足をすごく感じているところなんですけれども、各ライフステージにおいていろいろな方向から、きめ細やかな食育の推進がなされているんだなということを実感いたしました。

一つ、気になっていることがあります。私は栄養士なんですけれども、仲間の栄養士が県民栄養調査に参加させていただいて、大学生の食というところでもすごく乱れているということを知りました。そのところを強化するというお話がありましたので安心して居る次第です。

私は、現在、フリーの管理栄養士として活動させていただいております。主に長崎市、長与町、時津町などの行政の乳幼児健診とか、あと、マタニティーのクッキングとか、特定保健指導などの業務に当たらせていただいております。その中で食についてさまざまな年代の方とお話をする機会があるんですけれども、食を伝えるというのがすごく難しいなということを感じております。

食育のことなんですけれども、お母さんのお腹の中にいる時から、甘みとか、うまみとか感じておりますので、小さいころの食の体験というのは、一生を通じてすごく大切だということをお伝えするのが私たちの使命なのかなということで仕事をしておりますけれども、反面、その難しさ、状況の中での難しさということを実感しているところです。

まさしく私は食の現場におりますので、こういう会議に参加させていただいて、現場の状況というのを少しでも、微力ではありますが、皆さんにお伝えができればということで応募をさせていただきました。どうぞよろしくお願いいいたします。

田中副会長 ありがとうございます。吉岡委員さん、よろしゅうございますか。

吉岡委員 皆さん、こんにちは。よろしくお願いいいたします。公募委員の吉岡と申します。

私は、今回、なぜ応募したかということで、まず、その動機ですが、今、子育て中の一

主婦として、口に直接入るもの、食材、そしてどう食べるか、何を食べるかということが、3人の子育てを通して本当に大事だったものですから、食育、健康に関しては非常に興味を持って取り組んできましたので、ぜひここで学ばせてもらいたいということと、あるいは自分が学んできたものを少しでもここで出させていただけたらという気持ちで応募させていただきました。

今日、簡単な自己紹介ということだったんですが、私は東京で大学卒業後、新聞社の社会部で働いていまして、そのころは家庭欄とか、生活欄とか、住環境とかをメインに新聞記事を書いていたんですが、東京で結婚して長崎に来て22年になります。長崎に来て、3人の子育てを通して、子育てというと、必然的に、食育だけでなく、食事、栄養とか、脳の成長、ホルモン、体の成長、心の成長とかすべて入ってくるものですから、これらを学び続けていると、実際に自分が新聞で書いていたことと、聞きかじったこととか、取材したことを書くだけではなくて、実体験を通していくと、本当に食事って大事だなというのを痛感してきました。

その学びたいという気持ちが高じて、6年前ですが、思い切って長崎大学の医学部の保健学科に入り直して、二十歳の学生と一緒に人体、心、体、すべて学ばせていただいて、卒業後は作業療法士の資格をいただきましたので、精神障害や発達障害などをメインに取り組んでいこうと思っています。

今日は食育ということで、お話を伺っていると、メインとしてはたくさんあったんですけども、自分は特に精神障害の方が専門なんですけれども、精神障害の方とかも本当に食事、何をどう食べるかというのが大事なんです。それによってうつ状態とか、ノイローゼの状態というのがかなり変わってくるということが自分の実体験で痛感していますので、ますます食事は大事だなというふうに思っています。

私の家では、子どもが小さい時から、食事の前に、普通は「いただきます」なんですが、「命をありがとう、いただきます。よい薬になってください」というのを片言しゃべる時からずっと言っています。子どもたちもついくせになっているので、学校の給食でも、つい「命をありがとう」と言ってしまいます。私としては、何を食べるかと冒頭でお話したんですけども、食べる姿勢がとても大事で、何をどう、どういう心でいただくかということが、子どもの心を育てることじゃないかなというふうに思っています。

現在は、地元の中学校の給食試食会等に参加したり、あと、子どもたちが幼いころからボーイスカウト活動を熱心にやっておりますので、長崎の山とか、海でとれたものを「命をありがとう」と言いながらいただくということを地域の子どもたちやボーイスカウトの子どもたちになるべく教えようと思ってやってきました。

今後は、特に歯科ですね、むし歯を作らないということが、長い人生の中で、いかにその人の人生を左右していくかということがよくわかったものですから、むし歯を作らないということを地元の方とか地域の方にたくさん知識というか、意識を持っていただきたいということに取り組んでいきたいと思っています。 よろしくお願ひします。

田中副会長 ありがとうございます。

諸藤委員、お願いします。

諸藤委員 諸藤と申します。よろしく申し上げます。今年の4月に無職になりまして、この機会に応募いたしました。

私の応募した理由というのは、35年ぶりに長崎に帰ってきたんですけども、長崎は山の幸、海の幸、食材が非常に豊富で新鮮で、また安い。これをうまくやれば、必ず健康で生活できると喜んで生活しておりました。ところが、例えば私が野菜を作って近くの人にあげると、魚を釣ってきたからあげると言っても返ってくるんですね、食べ方がわからない。魚については調理してくれということで、これはいかんと。

私は子どものころ、調理をしたり、物を作ったりしました。47歳で単身赴任しまして、朝、昼、晩、全部自分で食事を作って、買い物に行って健康に生活できました。これは、ひとえに子どものころの母親、家庭のしつけといいますか、自分で何でもやらされたんですよね。水くみから、カレーやうどんを作ったり、漬け物つけとか、いろいろやらされて、そのときは親を恨みましたね。なんで男のおれがやるんだと。しかし、単身赴任してみて、料理ができる、包丁が持てる、非常に助かりました。長崎に帰ってきてみたら、本当に山の幸、海の幸、宝の山なのにこれを生かしていない人が多いということで、何とか長崎の海の幸、山の幸が生かして、少しでも長崎県の食育に貢献できればいいなと思って、勉強かたがた今日参っております。よろしく申し上げます。

田中副会長 ありがとうございます。

今、吉岡委員から、虫歯を作らないという話が出ましたが、今日は歯科医師会から渋谷様においでいただいておりますので、よろしければご紹介かたがたご報告いただきたいと思っております。

許斐委員(代理・渋谷) 長崎県歯科医師会の許斐会長の代理で本日出席しております、地域保健委員を担当しております渋谷と申します。よろしく申し上げます。

吉岡委員は、本当にタイムリーに、私が言いたかったことを全部言われてしまったのですが、資料5にそういうことを少しお話しさせていただこうと思って用意しておりました。

歯科医師会の皆さん、歯科医院には、皆様方、通院されたことがあると思うんですが、我々は日常、患者さんの口の中を見ておまして、今日は食育の会議ということですが、大体どんなふうな食生活、あるいはライフスタイル、仕事の環境とか、そういったことが大体わかります。

まず、保険証を見させていただいて、年齢とかお仕事、何をされているのか、それから、ご家族の構成であるとか、単身赴任で来られているのか、いろんな環境をまず問診させていただいて、それからお口の中を見させていただいて、むし歯の状況であるとか、歯茎、歯肉の状態、あるいは舌、べろの色とか、いろんなことを見させていただくと、今、こんな感じですかねということでお尋ねすると大体当たります。

やはり口というのは、体の消化器官の入り口でありますし、皆さんも通常おわかりと思いますが、これまでさんざんお話しされてきた「食」ということに真っ先に対応する器官でありますので、大変重要であるということは、皆さん、当然ご承知と思います。

資料 5 は、先月、長崎市の私立幼稚園のPTA総会に呼んでいただきまして、むし歯がなぜできるかといったようなことをお話しさせていただいた時のスライドから少し持ってきました。「むし歯予防に最も影響がある因子は食生活である」ということで、先ほど吉岡さんがおっしゃいましたけれども、「歯科医師が考える食育」と、ちょっと格好よく書いていますが、内容は、皆さんが今までお話しになったこととあまり変わらないんですけれども、一番上に「よく噛んで食べる（一口 30 回噛み）」というので、日本歯科医師会が平成 21 年度から「噛ミング 30（カミングサンマル）運動」といって、一口 30 回噛みましょうということ運動をしております。なんで 30 回かというところが大事で、よく噛んで食べましょうというのは、皆さんよく聞かれると思うんですけども、これは固いものを強く噛むと勘違いされている方がたくさんいらっしゃいます。それによってかえって歯を痛めていると、歯茎を痛めているという方がたくさんいらっしゃって、30 回噛むというのは、そしゃくを 30 回、繰り返し噛むということで、食材が口の中に入って、それを体の中に取り込むために、体は消化ということを行います。消化をするために適切な柔らかさであるとか、のみ込みやすさであるとか、そういった形に歯の上、べろの上でだんだん出来上がっていくわけですね。そのために 30 回噛みましょうという意味なんです。ですから、強くぎゅっぎゅっと噛むとか、そういったことではありませんので、誤解されないようにしていただければと思います。

よく子どものあごが小さいということで、「しっかりしたあごを作るためにどうしたらいいですか。固いものを食べさせればいいですか」と聞かれるんですけど、そうではなくて、繰り返し噛むということです。それと、よく言われていますのは、食育の本とか読むといっぱい出てきますけど、「孤食」とか、コ食の「コ」もいろいろありますけれども、それから食べる時間帯であるとか、そういった全身の健康のことも含めた食事のとり方というところが一番大事で、例えばガムをたくさん噛ませるとか、そういった意味ではありませんので、その辺はご注意くださいとだけだと思います。

9 のところは、先ほど吉岡さんがおっしゃったことと全く一緒です。それから、7 の食事の姿勢というのがすごく大事だということ。それから 10 番に、当然これは出てきますが、健全な歯列、適正な口腔周囲筋の発育、口腔周囲筋といって口の周りの筋肉、特に唇のところに口輪筋というぐるっと取り巻く筋肉があります。私どもの診療所に来る子どもさんの顔を、次のページを見ていただいて、「しっかりかめている子」と「あまりかめていない子」という写真を出していますが、本当は目を見ていただくと一番いいんですけど、ちょっと個人情報もありますので隠していますが、しっかりかめている子は、にこっと笑っていますね。これは、別に笑ってと言って撮ったわけじゃなくて、あまりかめていない子はちょっとむっつりしたように見えるんですけど、そんなふうにしてと言っ

て撮ったわけじゃなくて、撮るよと言ったら自然にこんな顔になるんですね。

かめている子というのは、見ればわかると思いますけど、歯並びがアーチ状で、歯茎の色もよくて、むし歯も無くてということで、この子どもさんの顔の下あごの部分を見ていただければよくわかると思いますが、あごのところがしっかりしていますね、いわゆる「えら」と言いますか。唇のラインが真っ直ぐです。特に上の唇のラインですね。

あまりかめていない子を見ていただくと、口がおちょぼ口みたいになっていますね。これは、こうしないと閉じられないんです。それは歯並びに原因があるんです。それと鼻が上を向いていますよね。これは中顔面というんですけど、鼻の横のところに表情筋というのがあって、これは全部ここの口輪筋と、さっき言った唇の周りの筋肉につながっています。ということで、母乳がしっかり吸えていない子、それから離乳が早かった子、あるいは簡単に噛めば出るようなゴム乳首を使って乳を飲んでいた子というのは、吸てつという唇で吸う力が十分発達できないままに離乳にいつてしまって、大人と同じ食事をとるということで、こういった歯並びですね、あまりかめていない子は、右側の下の写真は上の歯ですけど、アーチ状ではなくてV字といいますけれども、こういったラインになったり、下の歯も、いわゆる乱ぐい歯という、前歯がきれいに並ばないといったようなことが出てきます。

こういった状況になりますと、この子は銀歯が入っていますが、当然、むし歯ができやすくなります。これはなぜかという、歯の形とか歯茎の形というのは、食べたものが自然に流れてきれいに舌の上に載かって、さっき言ったような食塊を作って飲み込むというふうに口の中の形はできているのですが、かめていない子は、こういった歯列の問題とか、むし歯の問題でそういったことがうまくできないという状況が起こってくるということです。ですから、のみ込みもうまくできないし、口腔蓋といって、上の天井のところがすごく深い子がたくさんいます。その子は、結局その上に鼻がありますから、鼻腔が狭いんですね。鼻呼吸がうまくできずに、自然に口呼吸になります。口呼吸になると口が乾燥しますので、雑菌が直接のどに触れますので、風邪を引きやすいとか、アトピーになりやすいとかいろんなことが起こってくるんですね。

ですから、むし歯予防というものは、単純にブラッシングをきちんとすればいいとか、甘い物を控えればいいとか、フッ化物を使えばいいとか、それで完全に防げるものではなくて、誰でも、どのライフステージでもできる可能性がある病気だということです。それから、それを通じて、そうならないようにということで、先ほどから話が出ていますように、食事というのが一番の基本です。

歯科医師会としまして、先ほど申しました「噛ミング 30 運動」とか、歯の衛生週間の時のイベント等々でそういった情報は発信して、また、それぞれの歯科医院でも、最近の歯科医師の先生は、むし歯の治療とか、歯周病の治療だけではなくて、そういった身体全体のことを見るような歯科医師が増えていきますので、そういった事を聞かれる機会も多いと思いますから、そういったことを子育て等に生かしていただいて、食育という、食材

であるとか、地産地消とか、いろんなキーワードが出てきますけれども、その中にぜひ口の健康ということをご理解いただいて、まずは健康な口があって、それから食事、食育ということになっていくと思いますので、我々としましてもご協力ということできさせていただければと思います。以上です。

田中副会長 ありがとうございます。大変参考になるお話をしていただきました。

それでは、食べ物の方で、今日は調理師協会から坂本さんにもおいでいただいていますので、ご紹介いただいてもよろしいでしょうか。

坂本委員 私は、社団法人長崎県調理師協会の坂本と申します。私も渋谷先生のところによく通っているんですが、ちょっと歯の調子が悪くて言葉が漏れるかと思いますが、ひとつよろしく願いいたします。

まず、資料6にお目通しをいただきまして、随時説明をしていきたいと思います。

昨年でございますが、3月に料理教室、これは学校栄養士会様の方からのご依頼で、プロの技をということで、学校給食に長崎牛を使ったメニューができないかということで、この料理教室を開いたわけでございます。約30名の調理員さんたちにご出席をしていただきました。私どもはプロの集団でございますので、アマチュアの方にプロのわざをどう伝えていこうか、長崎の食文化をどう伝えていこうかということで、日ごろやっておられる学校給食の調理員さんたちをターゲットにやったわけでございます。

次に、学校給食従事者、これも調理員さんたちが約300名、長崎市教育委員会の依頼で、私が講師として「長崎の食文化」という題でお話をさせていただきました。長崎は西洋文化の発祥の地でもあるし、そしてまた、西洋料理の発祥の地も長崎でございます。1863年に草野丈吉さんという方が伊良木の若宮神社の下手で「良林亭」というのをされたのが、我が国では西洋料理の発祥だということで、これは、恐らく歴史にも残っているのではないかと思います。では、どういうふうな料理が出されたのかということですが、当時、出島で、オランダ人が長崎奉行とかに正月料理としてもてなしたのではないかと料理の文献の一端をお話しさせていただいた次第でございます。

5月に入りまして、子どもの日に、「ハレの食事」ということで、今まで皆様のお話にもあるように、「食は命」、食材をいただくことは命をいただいている、我々がどうして今日を元気に生きているのかというお話をする中で、115名の学生さんたちに食事の提供をしたということでございます。

5月、これは公開講座「現代社会女性」ということで、長崎女子短期大学に出向きまして、ここでも非常に豊かな長崎の食材ということで、まだ学生さんでございますので、今から卒業されてどう食文化にかかわっていかれるのか、また、ご家庭を持たれて、お子様たちにどういう食事を提供できるのか、なるべくお母さんの手料理をしましょうというふうなお話を、プロのわざを入れ込んだお話をさせていただきました。

8月になりますと、学校給食調理講習会ということで、当協会の理事でもある、私の息子ですが、長崎県学校給食会のご依頼で、学校に出前講座をしながらこの講習会で試食会を

したわけでございます。

9月にまた料理教室、これはライオンズクラブのご依頼で、親子と祖父母が一緒になって料理を作ろうではないかということで、これはメルカつきまちで約40名の親子、祖父母の方と一緒に和気あいあいと料理教室をやったわけでございます。

また、下にトルコライス推進月間、長崎市は9月16日を「トルコライスの日」ということで銘打って食の推進をやっておるわけでございます。このときにトルコライスをどのようなバージョンで作るのかということで、これは長崎市長に市長室での試食会を、長崎の豊かな伊勢エビとかヒラメ、そしてまた、長崎和牛、こういうふうなものを使ったトルコライスを提供させていただきました。

9月はまた、トルコライスの中で、私の考案で、長崎県は波佐見焼というすばらしい焼き物がありまして、この中で中尾山というところがございまして。ここにも私は講演に行きまして、波佐見焼と長崎の郷土料理のコラボで何かできないだろうかということで、まずは、トルコライスを盛る皿を波佐見焼の陶芸家の方々に焼いていただきまして、この命名が「トルコサライス」ということで、これは今からもこの推進はやっていかねばならないということで、今、波佐見町の商工部と連携してやっております。

そして、オクトパーフェスト、地産地消の提供、これはシェフキッチンということで、長崎県観光推進課の方とタイアップをさせていただきまして、長崎の食をおくunch広場の中でやらせていただきました。

空弁コンテスト、これは毎年やっているんですが、離島振興のための一環として、長崎県交通対策課のご依頼で、一応私も審査員としていろんなアドバイスをしておりまして、五島、舌岐、対馬から出されたものに対する審査をさせていただきました。

10月に「長崎食の博覧会」ということで2日間、これは初めてでございますが、私の希望もあったんですが、浜町のストリートで離島の県産品等を使った料理のコンクールと展示、そしてこの中で、先ほど学校給食会の理事長が言われた明治22年から始まった学校給食の歴史、こういう風ないろんなものの展示をさせていただきました。これは約6万1,000名の方が来られたということで意義ある博覧会ではなかったかと考えおります。ここでは子どもたちが間違った料理をしないようにいろんな料理教室を、和・洋・中を入れてやったわけでございます。

11月になりますと、「弁当男子コンテスト」、これは一般の方でございますが、長崎市の健康づくり課からの依頼で審査員として行かせていただきました。

11月に、「実り恵みの感謝祭」、これは県産品と長崎郷土料理の試食会でございます。これも長崎市食の推進室のご依頼でさせていただきました。

「ふるさと物産まつり」、これは長崎にはこんなにすばらしい、また、豊かな食材があるということでいろんな料理の試食会、また展示、こういうふうなものを公会堂前でやらせていただいたわけでございます。

11月、学校給食、これは保護者の試食会でございます。うちの坂本理事が桜馬場中学校

で出前講座とともにやって、例えば近年は料理ばさみ等がありますが、はさみで切るのもいいんでしょうが、このごろの主婦の方は肉なんかもはさみで切ったり、お魚もそうなんでしょうが、お野菜もそうなんです。包丁を使うことが案外不得意なのか、あまり包丁を使ってないんですね。だから、やはり料理は包丁をきちんと使って、きちんとした握り方、また切り方、引いたり、押ししたりすると素材を傷めない、そういう実習もやりました。

12月に関しましては、これも波佐見焼と長崎料理の展示と試食会ということで、これは我々が波佐見に行きまして、長崎のフグとか、今、ヒラメも養殖をやっておりますので、ヒラメを使った波佐見焼とのコラボでいろんな展示をさせていただいたわけでございます。

私どもは、プロの集団として長崎の食文化を広めていこうということではいろんなことをやっておりますが、ただ、一つ思うのは、地産地消というのが非常にクローズアップしてきております。地産地消がクローズアップしてきてはおるんですが、私は、いろんな仕入れをやる時に合点がいかないのは、地元のお野菜とか、いろんな地産のものというのは高いんですね、非常に高いんです。かえって、他県の産物の方が非常に安いんです。今、私どもも生産者といろいろお話をしているんですが、この辺がもうちょっと地元安く、流通もそんなにかからないんでしょうから、まだまだ安く入らないのかなということと、例えば戸石のハモというのは、京都で出ているハモはほとんど長崎のハモでございますが、ああいうふうなものは長崎の方々には、我々調理人もそうなんです、あまり手に入らないんですね。これはほとんど京都の方にいい値で出ていっているんでしょうが、我々は地産地消を推進していこうという割には、案外と地元のもものが手に入らないということに非常に苦慮しておるところでございます。

そういうふうなものも研究しながら、私どもはいろいろまた食文化の継承をやっていこうと思っております。よろしく願いいたします。

田中副会長 非常に活発な活動をしていただいていることをご報告いただきました。

それでは、大瀬戸から杉本さんがおいででございますが、いかがでございますか。

杉本委員 初めまして、西海市大瀬戸からまいりました「おおせとオヤジ夜究教室」の会長をしています杉本でございます。

今回、初めてこのような席に来まして非常に勉強になりましたというか、今、坂本委員の方から話がありましたが、私たちのオヤジ夜究教室の取組はまだまだそこまでいいんじゃないかと思いつつながら、一応私たちの活動をここで紹介させてもらいたいと思います。パンフレットがあると思います。「おおせとオヤジ夜究教室のしおり～男の自立を目指し、オヤジ達の飽くなき挑戦の物語！！～」ということで、平成13年にこの会を立ち上げて現在に至っております。

内容とすれば、料理教室を主にして、食育、男女共同参画、地産地消の取り組みとか、介護、環境問題とかに取り組んでおります。活動の基本方針としては、「家事を極めて男を磨きオヤジ達の飽くなき挑戦に取り組む」ということで、年齢にはとらわれないオヤジ達の自己研鑽の場でございます。

何から説明していいか、私も若干緊張しております、まず、見開いてもらって、料理教室の方からいきましょうか。会員の方とか婦人会の方に講師になってもらって、自分たちでできるだけ会費を集めてするということです。

写真の下にマイ包丁づくりとありますね。松原鎌の田中鎌工業に行きまして、包丁の研ぎ方を習ったんです。そうしたら、せっかくなら自分たちの包丁を作りませんかということで、2本ずつ作りましょうかということで、丸一日、マイ包丁を作りに行きました。

マイ包丁を作ったら、そうね、エプロンも要るねということで、自分たちのマイエプロンを作ったり、そうしたら今度、ミシンがけするならマイバックを作ろうかと、環境の方にいったりとかあちこち飛ぶんですけどね。そうしたら、石窯でパンを焼いたらおいしいよという情報が入りまして、そうしたら、石窯を自分たちで作ろうかと。そうしたら今度は、子どもたちに自分たちの小麦粉でピザ焼きとかパンを作ろうということで、子どもたちに体験させています。ソバは、自分たちで種まきからして製粉までやって、子どもたちとか、社会福祉協議会の高齢者のデイサービスに年越しそばを昼食会に出したりとか、一応私たちはこういう活動をしています。

食育の方では、若干違うのかなと思いながら話を聞いていたんですけど、私たちが本年度取り組むことは、地産地消を基本とした食材の利用や原料の調達ということ、原点に戻り料理を基本にするということと、食育活動の推進ということで、子どもたちに対する食育の取組と生活習慣病を予防するための料理方法とか、それと、男女共同参画推進ということで、地域の婦人会や女性たちと食を通じての交流会、環境対策としてマイバックの推進、社会福祉貢献ということで高齢者との交流活動ということで取り組んでおります。

もう一つ、地産地消で、9月9日、大村市制70周年、その中に西海市の糸べす蛸を使った「タコめし」というのをオヤジ夜究教室が開発したのを700食ぐらい販売する予定です。それと、11月に西海市の大鍋祭り、それにもオヤジ夜究教室は参加することにしておりますので、ぜひ皆さん、時間がありましたら試食を、300円で販売する予定です。

ということで、私たちもできるだけ食育に関して勉強したいと思いますので、今後とも勉強する場として私も加わらせていただければと思っております。よろしく願います。

田中副会長 ありがとうございます。非常に楽しい取組をご紹介いただきました。

続いて、今日は農協中央会と県漁連からもおいででございますので、山本様、入江様それぞれよろしく願います。

山中委員（代理・山本） 皆さん、こんにちは。今、ご紹介いただきましたJA中央会の山本と申します。

資料はお手元に、タイトルが「長崎県JAグループの食農教育活動について」といったものを置いております。

私どもは、「食育」という定義とは別に「食農教育」という定義をしています。概況という中に上げていますが、これは長崎県だけではなくて、全国のJAグループで提示してい

ます。枠囲みの中に 3 つの目標ということで掲げています。 の健全な食生活の実現というのは、食育と同様かと思っています。それに加えて 一番目に、地産地消運動の展開による食料自給率の向上であったりとか、 一番で生産者と消費者の交流による農業・農村の活性化ということで掲げています。

このような目標に向かって、我々 J A グループでは、一番下に参考で、「 J A と連携した農業体験実施校の推移」ということで、平成 19 年度から 23 年度までの取り組み校数を書いています。主に小学校、中学校を対象にして、 J A であったりとか、 J A の組織の一つであります J A 女性部であったりとか、 J A 青年部だったりとか、また、その 3 つが一緒になって食農教育という形で展開をして、平成 23 年度は、県下 112 校で取り組んだということになっています。

2 ページ以降に紹介の記事が載っていますが、この 5 年間で取組が多様になってきたということのご報告をさせてもらおうと思います。

まず一つは、実施対象であります。基本的に対象は小学校、中学校だったわけですが、ここ最近では、幼稚園から高校、大学を巻き込んで取り組んでいます。これは数も少ないわけですが、例えば、県北の農業高校と夏休み期間中に、農業・農村を維持していくために、いかに農業という取組が大事なのかということなどの学習会をやっていますし、また、大学生とコラボという形のところもあって、食の大事さであったりとか、地元の食文化の様子であったりとか、そういうことなどに一緒に取り組んでいます。

それと、取組の対象地域のところも、ここにきて、県下全体をカバーするようになっていきます。対馬は、これまで対象としてできてなかったんですが、昨年からは耕作放棄地のところを活用して、ソバであったりとか、サツマイモだったりとか、そういうものを地元の小学校と協力をして食農教育活動を展開するようになってきました。そういうことで、県下全体をカバーしてきています。

それと、取組の内容自体が大きくステップアップをしてきています。食農教育のところは農産物、例えば稲だったりとか、サツマイモだったりとか、ソバだったりとか、そういうものの植え付けをして収穫をする。また、収穫したものをおもちにしたりとか、豆腐にしたりとかして試食をして終わるという形が多かったわけですが、ここにきて、例えば耕作放棄地を農地、畑というものに起こして取り組んでいく。それからいけば、実際農業をする、要するに農産物を作ることの難しさといいますか、苦勞というところをわかってもらうという、そういうふうな取組もできてきています。

また、平戸では、中山間地ということで、棚田は米を作っていくのが難しい、厳しい環境があるんですけども、そういうところは N P O の地元の団体と協力して、また、大学生と一緒に田植え等をして、農村地域をいかに維持していくのかという形の取組をしています。

それと、先ほどの作った農産物を試食というところでは、基本的に郷土料理であったりとか、地元の食材を使って、文化の伝承という形で知らしめていくということも、今、で

きてきているかと思えます。

それと、資料の中の 5 ページ目に「農家の子どもを対象」と書いていますけれども、ここには書いてないんですけど、「担い手キッズスクール」と銘打って、平成 23 年度、JA 島原雲仙と JA 長崎せいひで実施したんですが、自分たちのお父さん、お母さんが作っている農産物が、実際にどういうふうなところで販売されているのかというところまで見せて、なおかつ消費者の方に販売をするという取組をさせて、最終的に自分の家で作った農産物を実際に売るまで、お金にするまでにどういうふうな経過、苦労があるのかということも知らしめると、そういう風な取組をしています。

それと、4 ページに、かべ新聞コンクールの実施ということで書いておりますが、これまで JA がさき西海で、基本的に佐世保市内の小学校、広田小学校であったりとか、先進の食農教育を学校でやっていた活動というものを総括して、自分たちで食農教育の内容を検証して、なおかつ、他の人にその大事さを知らしめるための取組というものを昨年からやっています。

こういうふうには食農教育活動自体の取組のところも、最初の目標に書いていました農業・農村の活性化の問題だったりとか、地元産を循環させていくといいますが、そういうふうな取組の目的に近づいてきたかなと思っています。

最後に、11 ページを開けていただいて、この場をお借りして申し訳ないんですが、TPP の問題を載せています。これを意図的に載せたのは、食育推進会議の目指すところというのは、基本的には食の安全・安心であったりとか、国民の食料の安定供給というところが目的になっているかと思うんですが、大きな仕掛け、基本的な仕掛けのところは今ちょっと危険な状況になってきているのかなということで、そこに一部載せています。後もってご覧いただいてご理解いただければと思います。よろしく願いいたします。

田中副会長 農業の分野からご報告いただきました。ありがとうございます。

あと、お三方、発表の準備をしていただいております。恐れ入ります、いただいているお時間が 4 時まででございますので、その辺以内で、あとお三方、お願いをいたします。

入江様、よろしく申し上げます。

川端委員（代理・入江） 長崎県漁連の食育活動について説明させていただきます。

お手元に資料を用意させていただいたんですが、今日はちょっと部数が少なくて行き渡ってない部分があるかと思えますので、この場を借りておわび申し上げます。委員の方々には多分届いていると思います。横の A4 版の資料です。

大きく分けて 4 点です。まず、1 つ目、長崎県学校給食会への供給です。長崎県の産直の水産加工品の供給を行っております。平成 23 年度は「きびなごの瀬粉付」、「ボイルダコ」、「塩若芽(カット)」、「ヒジキ小芽」、「焼海苔」、「カットわかめ」、「わかめの麺ひょつる」、これは島原の加津佐、口之津のあたりであったと思いますけど、独自にわかめの麺を開発されて、それを学校に供給されています。

2 点目、料理講習会の開催、別添の資料でつけておりますが、不定期ですけど、うちの方

で若手の漁業者で構成しています長崎県漁青連、それと、本会職員によります料理講習会を開催しています。

別添の資料の1ページ目をご覧ください。まず最初に、今年の平成24年2月4日、佐世保の佐々町、ここは主に青物が多く捕れます。いりこ関係の産地でもあります。ここで、地元で捕れた魚をすり鉢を使って、それで蒲鉾づくりの実習を行ったという内容です。子どもたちもこういうふうにして、一生懸命自分たちの手で作った蒲鉾を食べて大いに盛り上がったと聞いております。

続いて、2ページ目です。橘湾東部漁協南串山支所の青年部の協力によって、南串山第二小学校の生徒と保護者を対象にした水産教室を開催しました。内容は、まず最初にハマチのさばきを代表の方にさせていただいて、その後に自分たちで、ハマチの小さい魚、ヤズと言っていますが、大体1キログラムあります。これを実際にさばいて、唐揚げとかアラ煮に調理してもらって食べているという内容です。こういうふうに自分たちでさばいた魚を実際に調理して食べるということで、魚に対する愛着を身に付けていただくというふうな催しをやっております。

では、もとに戻って、続いて3点目、東京直売所における対面販売です。うちの方で東京の築地の場外市場に直売所を開設しております。ここには長崎県の出身者以外にも、地元の東京都の方たちも、長崎県の魚がおいしいからといって、ちょくちょくりピーターの方が来られているんですけど、その中で「魚の産地」、「さばき方」、あと「調理法」について簡単に説明をしながら対面販売をやっております。

あと、四半期に1回、大体春夏秋冬1回ずつですが、その時期の魚、四季の魚を販売するという催し、私たちは総称で「ばってん長崎さかなまつり」とつけてやっております。この催しの内容が3ページ目に写真であります。これは冬の年末が押し迫った、一番稼ぎ時の状況です。店舗の前でいろいろと試食販売を行っている状況です。こんな感じでいろんな看板等を掲げながら、そしてはっぴを着ながら、長崎の魚のおいしさ、それと魚食のすばらしさというところをアピールしているという事業です。

最後に、各種即売会の開催、うちは協同組合なんですが、生活協同組合の方とも取引がございまして、生協さんのお母様方が催されますバザーとか集いなどにおける即売などの催しですね、ここに私たちも開きもの等持ち寄って参加させていただいて、地元の魚の普及に努めているというようなことです。

あと、先ほどもありました「実り恵みの感謝祭」とか、各種イベント等に参加させていただいて幅広い年齢層の方たちへ水産物の紹介を行っています。そして対面販売、即売という形ですけど、行わせていただいているということです。

以上4点ほどまとめてお話ししましたが、こういうふうな食育活動を行っております。以上です。

田中副会長 ありがとうございます。それでは、あとお二方、PTAの関係から、白濱様、お願いします。

江口委員（代理・白濱） 県PTAの母親委員会の白濱です。委員会の活動報告をいたします。

県PTA母親委員会では、自分たちの周りのすべての人に感謝の気持ちを持ち活動していこうという趣旨で、「あなたの思いをつなごう」という年間テーマを掲げ活動しています。

食育は、その活動の中でも最大のものとして位置付けしています。主に母親委員会による食育推進活動などの実践を報告し共有し合うことで、新たに各年の活動の発展に生かしていくという形態です。具体的には、講師やレシピや実践結果の紹介や啓発の仕方などを報告しあっています。その中で、本当に食育について学んでほしい人たちに啓発することの難しさなどの現状の課題を提起し、みんなで協議し、よりよい方策を模索しています。

また、日本PTA、九州PTA、県PTA研究大会においても、健全・安全の分科会においても食育の提言発表があり、みんなで協議し、実際に勉強会をして、各単PTAに還元しております。

平成23年度県PTA雲仙大会では、県内会員2,000名参加の大会にて、食育をテーマに中村孝明先生に講演してもらい、命を育む、心を育む食についての勉強をしました。

また、単PTAによる食育活動としましては、給食の試食会、調理実習、講演会、食をテーマとした映画鑑賞、映画鑑賞としましては「ブタがいた教室」という映画を観ております。また、お弁当の日替わり制、食生活についてのアンケート調査、食育についての意識調査、早寝早起き朝ごはんの推進など、こういった活動をしております。

続きまして、私、一保護者として給食に対する思いを述べさせていただきます。私の子どもは佐世保市日宇町にお世話になっております。この中学校といたしましては、今年度9月に給食開始の予定だったんですが、先送りになりまして、来年の秋のスタートと聞いております。現在、お弁当を作っているんですけども、そのお弁当の内容が、やはり完食してほしいという気持ちで、どうしても子どもの好きなものばかりになってしまいます。ちなみに、うちの子は肉が大好きで、魚を苦手としておりますので、ほぼ毎日、肉のおかずです。また、私のレパートリーが狭いため、おかずがマンネリ化の状態です。このように、私のお弁当の内容はあまりよくない例なんですけど、私自身、バランスを考えて子どもにはちゃんとしたお弁当を作ろうと思っておりますけれども、やはり偏ったものばかりになってしまいます。

その反面、給食は栄養教諭もいらっしやいまして、食物栄養の基準をもとに多様な食品を適切に組み合わせ、食に関する指導や食事内容の充実を図ってもらっています。調理法などにも力が入ってまして、とてもおいしい給食となっております。私はこういった給食にすごく魅力を感じております。一日も早い給食のスタートを心待ちにしております。

以上です。

田中副会長 ありがとうございます。それでは、最後に、「おふくろの味を守る会」代表の、今日は副会長の原田さんでございます。よろしく申し上げます。

島田委員（代理・原田） おふくろの味を守る会から参りました。本日は、代表が所用

のため、代理ではございますが、ご報告をさせていただきます。

平成 23 年度活動報告ということでしたので、一番最後に回ってきた理由がよくわかったんですが、平成 23 年度は会の存続にかかわる出来事があり、1 年間で準備期間として、まず、私たち会の場所の確保と会員の増員の対策のため活動は休止をいたしました。そのおかげで場所も決まりましたし、会員もかなり増えましたので、平成 24 年度の活動計画をご報告させていただきます。

平成 24 年度活動計画の 1 つ目として、親子で力を合わせて一つのものを完成させる喜びを感じていただくために、動物、花、人物などの祭り寿司を 8 月、10 月に行事予定をしております。主に幼児、小学校低学年を対象としております。

第 2 に、生ごみゼロ活動として、生ごみゼロ調理法の推進をしていきたいと思っています。例として、残り野菜の漬け物だったり、具たくさんのみそ汁だったり、皮、種の活用法を考えております。これは主に対象として小中学生を考えおります。

第 3 に、朝食、熱中症対策に役立つみそ汁づくりを推進していきたいと思っております。8 月に飯盛中学校の方がキャンプをなさるので、その指導という形で夕食、朝食に携わりたいと思っております。

第 4 に、おふくろの味郷土料理を推進し、現代の幼少年の食文化を推進していくことを考えおります。今の時代、現代の幼少年の食生活のお手本となる保護者の世代、私よりも若いぐらいの世代の方なんですが、物質的にかなり豊かな時代ではなかったかと思うんですね。しかし、おふくろの味をどれだけ味わっていただけたかなと。そう考えますと、やっぱり子どもたちは生活習慣の基礎を身につけなければいけないと思います。幼少年期の食育の重要性を私たちは伝承していかなければと心から感じて、なお一層努力してまいりますので、今後とも活動に目を向けていただきたいと思います。どうぞよろしく願います。

田中副会長 ありがとうございます。

10 名の皆様方にそれぞれの立場から、一番最後に原田さんからお話がありましたけれども、食育の重要性ということの一つの共通の目標課題にして、それぞれの立場で取り組んでいただいて、それを年々広げていただいているということをお話を伺って感じております。今度ともどうぞよろしくご協力をお願いいたします。

せっかくそれぞれご報告いただきました。ちょっと聞いておきたいとか、教えていただきたいとかいうことはございませんか。 よろしゅうございますか。

それでは、会議の後でもまた、それぞれ意見交換をしていただければと思います。

先ほど原田さんから肥満の割合、ちょっとわからなかったんですけど、調べたみたいですから、それだけご報告させていただきます。

事務局（体育保健課） 体育保健課でございます。大変失礼いたしました。

男女合わせました肥満の平均の割合でございます。小学校、中学校別に申し上げます。平成 22 年度小学校、全国平均で 7.4%、本県が 7.0%、中学校、全国平均 9.1%、本県が 8.5%、

それから、現時点におきまして、平成 23 年度の調査結果についても公表されておりましたので重ねて申し上げます。小学校、全国平均が 6.7%、本県が 6.2%、中学校、全国平均が 8.6%、本県が 8.4%。以上でございます。

田中副会長 よかったでしょうか。参考にさせていただければと思います。

原田委員 ありがとうございます。

田中副会長 それでは、それぞれご報告、ご協力ありがとうございました。今後とも、皆様方と連携しながら食育の推進に努めてまいりたいと思います。今後とも、どうぞよろしく願いいたします。

おかげをもちまして、議事が終了いたしました。

マイクを事務局の方にお返しいたします。よろしく願いいたします。

事務局 以上をもちまして、平成 24 年度長崎県食育推進県民会議を終了いたします。

委員の皆様には、長時間にわたり、大変お疲れさまでした。ありがとうございました。

(閉 会)