

平成 29 年度長崎県食育推進県民会議

日時：平成 29 年 7 月 31 日（月）

14:00～16:00

場所：ホテル セントヒル長崎

木村部長

それでは進行役を務めさせていただきます。お手元の議事次第に基づきまして、議事を進めさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは議事 の「第三次長崎県食育推進計画の平成 28 年度進捗状況等について」事務局から説明をお願いします。

事務局

皆さん、こんにちは。事務局を担当しております食品安全・消費生活課の永橋と申します。よろしくお願いいたします。座ってすみません、失礼させていただきます。皆様のお手元に「第三次長崎県食育推進計画」の冊子をお配りしております。ちょっとお手元の方にお出しただけかもしれませんでしょうか。この計画は一昨年、この会議でご議論をいただいてまとめたものでございまして、平成 28 年度から 32 年度までの 5 カ年間の県全体で取り組む食育に関する施策をまとめたものでございます。年度ごとの施策の進捗状況につきましては、この食育推進県民会議で報告させていただくこととなっております。

それではちょっと目次の方を開けていただだけませんかでしょうか。目次を開けますと、第 1 章から第 5 章までで、この全体はなっておりますけども、第 1 章から第 3 章までは計画策定をしたときの趣旨とか、その当時の現状分析、それから食育推進の基本的な考え方などを 1 章から 3 章まで書いておりまして、今後 5 年間に取り組む具体的な施策の内容、方向性につきましては第 4 章、第 5 章、この第 4 章と第 5 章に記載をしております。ということで、この第 4 章の例えば 16 ページをお開きになってみてください。16 ページを開けていただきますと、1.「健康づくりに配慮した食生活」(1)「栄養バランスのとれた食生活」の項目で、取り組む内容といたしまして、国保・健康増進課、こども未来課、体育保健課、こども家庭課の内容を書かせていただいておりますが、それがもう 1 つ別の資料、A3 の大きな紙を資料 1 ということで、委員の皆様方のお手元に届いてると思います

けれども、全く同じ順番で国保・健康増進課から、今4つの課が並んでおりますが、要するにこの冊子の方で書いている事業を具体的に28年度こうしましたというのが、資料1の方に事業の番号を右の方に1番から書いておりますけれども、全部で117、番号を付しておりますが、そちらの方に1年間の活動実績を書かせていただいておりますので、今から私の方としてはこの資料1に基づいてご説明をさせていただきたいと思っております。

なお、非常に話し出しますと、長くなるものですから、一応、全体を3分割してご説明しようと思っております。また先ほど申し上げたとおり、事業数も117と多いものですから、その中からきょうは県庁各課、担当する部署が参っておりますけれども、主なものを中心にご説明をさせていただきます。

ということで、まず資料の1の1ページからご説明いたします。第4章の「目指す方向性と施策の展開」、第1節、「健やかな身体の発達と健康づくり」の(1)「栄養バランスのとれた食生活」に関しましては、先ほど申し上げた一番右に、今、これから言います事業番号が振っておりますので、1番の主食、主菜、副菜を組み合わせた食事の定着など栄養バランスのとれた食生活の普及を図ることとしており、28年度は保健所で主催する各種研修会において情報提供を行い、知識の普及を図っております。また2番の保育所・幼稚園・認定こども園においては、食育調査を実施し、日ごろの食事提供を見直すきっかけとして、その結果をそれぞれ情報提供しております。また認定こども園や新設の保育所等に対し、巡回指導時や認可申請時にバランスのとれた食生活についての指導、助言を行っております。3番の学校においては、学校給食で栄養バランスのとれた食事を提供し、また各家庭に献立表を配布し、望ましい食事の指標となるように啓発に努めております。4番の妊産婦や乳幼児期の子を持つ保護者に対しては、教材を配布し、望ましい食事等について情報を提供いたしました。

次に(2)「世代に応じた口腔機能の啓発」につきましては、5番、保育所・幼稚園・認定こども園などの未就学児のフッ化物洗口の推進や、フッ化物塗布による対策促進、市町や施設を通じて保護者への理解促進を図りました。また6番、7番に記載のとおり、市町や民間の子育て支援拠点担当者、母子保健推進員等を対象とした研修会を開催し、保護者への助言、支援のスキルアップを図っております。学童期におきましては、8番で給食時間における食に関する指導や献立表、給食便りにおいて、保護者への啓発に取り組みました。成人期においては9番、健康増進事業の歯周疾患検診、上五島地区の歯周病対策モデル事業における関係機関との連携、県ホームページからのセルフチェックシートによる普

及啓発に取り組みました。高齢者の栄養及び口腔機能につきましては、10番にありますとおり、県立保健所が主体となり医療、介護保険関係事業所や行政等の担当者を対象とした研修会を実施しました。

次に1ページ下段の2.「生活習慣病の予防」の(1)「子どもや保育所を対象とした望ましい食習慣の啓発」につきましては、11番から13番に記載のとおり、保護者を対象とした基本的な生活習慣や食育をテーマとした家庭教育講座の開催、親育ち講座、ながさきファミリープログラムを活用した啓発、学校給食の会食会や、学校保健委員会等を通じて望ましい食習慣や生活習慣についての啓発に取り組みました。

また2ページの(2)「成人を対象とした望ましい食習慣の啓発」につきましては、14番のとおり、保健所において食生活改善推進員が生活習慣病予防普及活動を円滑に実施できるように支援しました。また管内事業所への研修会等を実施し、情報提供等を行っております。次に若い世代へのアプローチとしては15番、食育講演会の開催に当たり、会場での託児室の設置や小児科、産婦人科を通じた周知などにより、若い世代の参加者の増加を図りました。また16番、県・市町連携体験型食育教室において、小学生とその保護者や高校生を対象とした教室を開催いたしました。特に高校生には、17番から19番に記載のとおり、各高校に対する食育推進活動等への積極的な参加の呼びかけや、卒業後の望ましい食習慣についての理解を促進するための講座や調理実習を実施いたしました。また必修科目の中で食に関する知識や技術の習得を促し、学校家庭クラブ活動等を通して、望ましい食習慣についての理解を図りました。大学生については20番から21番、県立大学が主催する公開講座の開催やフェイスブック等を活用した情報提供により、望ましい食習慣について啓発を行いました。妊娠期の女性やその配偶者、新生児期の子を持つ保護者を対象とした啓発として22番、23番、市町の事業等の活用により望ましい食習慣についての啓発を行いました。また、市町に対しては24番のとおり、情報提供を行うとともに、担当者を対象とした研修会等を実施し、各市町や関係団体が行う普及啓発活動が円滑に推進できるよう支援しました。

ここまでの関係する数値目標の進捗状況ですが、2ページ下段の表のとおり、主食、主菜、副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の人の割合につきましては、目標56%に対して、実績が51.1%、進捗率は91.2%。野菜接種を心がける人の割合につきましては、目標91%に対して86%、進捗率は94.5%という結果でした。子どもを対象とした研修会等の開催につきましては、目標3回に対し実績が4回ござい

ました。

次に3ページの第2節「健やかな心と豊かな人間形成の部分」では、共食を通じた食の楽しさの普及について25番、27番のとおり、「食の大切さ」をテーマとした講演会の開催や、「共食」をテーマとした標語、絵画等の作品募集、また親育ち講座、ファミリープログラムを活用して保護者等に食の楽しさ、共食の大切さを伝える機会を設けました。さらに26番、認定こども園や保育所、幼稚園食育アンケート等を通して、調理実習の必要性等について啓発を行いました。さらに農漁業体験、生産者との交流等を通じた普及では28番から31番にありますとおり、県グリーン・ツーリズム推進協議会と連携した各種研修会や、畜産関係団体と連携した酪農体験交流会、漁業関係者と連携した漁業体験を通して、農水産物や生産者への感謝の念をはぐくむ取り組みを支援してまいりました。

第2節に係る数値目標の進捗状況ですが、県内3魚市場協会が実施する魚食講習会の参加者数につきましては目標3,400人、実績2,869人、進捗率84.3%、農産物直販所、グリーン・ツーリズムの売上額が、目標108.2億円、実績104.8億円、進捗率96.8%でございます。

ここで一たん、説明を区切らせていただきます。

木村部長

どうもありがとうございました。今、事務局の方から第4章の1節と2節について説明がございました。ただいまの説明について何かご質問やご意見があればご発言をお願いします。

特にございませんでしょうか。後でまた時間をまとめてとりたいと思いますので、そしたら続きまして第4章の第3節及び第4節の説明をお願いします。

事務局

それでは次に4ページの第3節「望ましい食習慣と正しい知識、判断力の習得について」では、基本的な生活習慣の啓発として32番、33番のとおり親育ち講座、ながさきファミリープログラムや市町の事業等への活用により基本的な生活習慣についての啓発を行いました。学校においては34番、給食の会食会や学校保健委員会を活用し、保護者に向けて望ましい食習慣や生活習慣について啓発を実施しました。食事マナーの習得については38番、認定こども園や保育所、幼稚園において、食育アンケート等を通して食事マナー

の習得の必要性等について啓発を行いました。また学校では39番の学校給食を生きた教材として活用し、食事マナーについて指導を行いました。

2.「食への関心と知識の習得」の(1)「学校等での教科や給食を通じた知識の習得の促進」では、41番、栄養教諭研修会の中で、学校給食を教材として活用した授業例を具体的に示し、カリキュラムを考慮した献立作成や、担任と連携した授業への積極的な参画を促しました。また43番、栄養教諭等の研修会において、障害の特性や発達段階に応じて食への関心を高めることや、食材や調理等に関する知識の習得につなげる授業を計画的に展開することについて指導助言を行いました。

(2)「地域での体験活動を通じた知識の習得への支援」では、45番から47番のとおり、関係団体が実施する調理実習や農漁業体験などを活用して、対象者に応じた食に関する情報を提供しております。

5ページの(3)「正しい情報の提供とリスクコミュニケーションの推進」では48番、49番、食品の安全・安心に関する情報共有の場としてリスクコミュニケーションに取り組みました。中でも食肉の安全・安心については食肉衛生検査所で消費者、食品関係者との意見交換会を実施しました。50番、51番では食品の安全性に関する情報を県ホームページに掲載しました。特に食中毒発生時や法令違反に伴う行政処分を行った際には、新聞、テレビなどにより、情報提供を行い、被害拡大防止を図りました。あわせて食中毒予防のパンフレット等を市町の公民館で配布し情報提供に努めました。

3.「環境に配慮した食生活」として(1)「食品廃棄物の発生抑制とリサイクル促進」につきましては53番、54番、55番ですが、生ごみ減量化リーダーによる地域や学校における研修会等を実施するとともに、生ごみ減量化リーダーネットワークの交流会を開催し、食品廃棄物のリサイクル推進や関係団体、自治体との意見交換、情報共有を行いました。さらに食品ロス削減に取り組む、九州食べきり協力店制度の導入など、食品廃棄物の発生抑制・減量化・リサイクルの推進化に向けた啓発を行いました。

第3節に係る数値目標の進捗状況ですが、食に関心を持っている県民の割合は、目標64%、実績67.5%、進捗率は105.4%、成人の朝食摂取率は目標87%、実績は87.4%で進捗率は100.4%という結果でした。また下から3行目の学校給食の手引き活用率は目標100%、実績100%、進捗率100%でした。

次の食品の安全性に関する意見交換会等の開催回数は目標9回に対し、実績12回、進捗率133.3%でしたが、出席者数については目標680人に対し、実績475人、進

抄率69.8%という結果でした。生ごみ減量化リーダーによる活動回数は目標200回に対し、実績338回、進捗率169%でした。また進捗状況表の3行目から8行目の6項目につきましては、28年度の目標値は設定しておりませんが、28年度の実績についてそれぞれ記載をしております。

続きまして6ページの第4節「伝統的な食文化の継承」では、(1)「学校での教科や給食を通じた普及」として、56番、学校指導要領に示された教科等の狙いと、関連させた学校給食を計画的に提供し、教育活動全体を通して、食文化の理解が図られるよう、各種研修会を通して指導しました。57番、学校給食に地場産物を使用し、新鮮な食材の確保や郷土料理のメニューを取り入れながら、児童生徒の故郷に対する愛着や理解を深めるために、学校給食における地場産物使用推進週間を設定し、県内全域において多数の学校が県内産物のみを使用した「県内まるごと長崎県給食」を実施しました。また58番、水産団体による魚の調理実習、魚食講習会及び漁協による地元の学校給食に地元特産の水産物を提供する取り組みを支援しました。

(2)「地域における伝承や体験を通じた普及」では59番、五島市、松浦市、川棚町とともに食育ボランティアの協力のもと、体験教室などを通じ、郷土料理や地域の特産野菜について伝達、紹介を実施しました。

(3)「イベント等を通じた県産食品や郷土料理の普及について」は、60番、V・ファーレン長崎のホームゲームにおいて、県産品愛用運動推進月間である6月に県民応援&県産品愛用DAYを開催し、クイズラリー等を実施しました。また秋には第16回長崎「食」の博覧会において、県産品クイズ等のイベントやキャンペーンを実施しました。

また61番、62番のさかな祭りなどのイベントや、ながさき収穫感謝祭の開催により、生産者と消費者との交流や県産品のPRを通して、地産地消と食に対する啓発活動を行いました。また6月と11月には地産地消強調週間のイベントとして県の農林業大賞、水産業大賞の受賞者による県内トップレベルの県産農林水産物等を紹介、販売するフェアを開催しました。さらに63番、対馬市での長崎県乾しいたけ品評会や長崎市でのふるさと物産まつり等における県内産しいたけのPRの実施や、64番、長崎県ブランド農産加工品認証制度、長崎四季畑や長崎和牛など県産農産物、農産加工品の普及に努めました。

65番では県産品愛用推進協力店の登録店拡大へ向けた取り組みや、協力店の認知度を上げるため、メディアを使った制度周知を行いました。また66番、67番では県産魚を提供する長崎県の魚愛用店や農産物直売所や地産地消こだわりの店、地産地消レシピ、イ

ベント等の情報を消費者へ提供を継続して行いました。68番、69番では漁協による生産者とともに、漁業体験つきの地魚提供活動及び地魚を使った漁師飯教室の支援やグリーン・ツーリズムの普及・啓発をホームページ等により情報発信しました。

第4節に係る数値目標の進捗状況ですが、学校給食における県内産品を使用する割合、重量比で目標71%、実績70.9%、進捗率99.8%。「まるごと長崎県給食」の実施、市町数は目標21市町、実績20市町、進捗率95.2%という結果でした。第4章が以上で終わりますので、ここでまた一たん区切らせていただきます。

木村部長

どうもありがとうございました。ただいまの説明につきましてご質問やご意見等ございましたらよろしくお願いたします。はい、どうぞ。

食のコミュニケーション円卓会議代表 市川委員

ご説明ありがとうございます。市川と申します。資料1の5ページの数値目標の進捗状況という下の方にグラフが出ております。この数字のもとになった調査というのは、例えば食に関心を持っている県民の割合というのが出されておりますが、例えばどこからのデータを引用されて計算されているのかというのを教えていただけませんかでしょうか。

事務局

食品安全・消費生活課でございます。食に関心を持っている県民の割合でございますけれども、これはWebのアンケートというのは県の方で実施しておりまして毎年、県の方で約1,000名の方を対象にしたアンケートをとっておりまして、県の施策がたくさんありますが、その中の1つに食に関心のある方というのを入れているという状況でございます。

木村部長

どうもありがとうございました。ほかにございませんでしょうか。

ないようでしたら、続きまして残りの第5章でございますが、第5章の説明を事務局から願いたします。

事務局

それでは次は8ページの第5章「県民運動としての推進」でございます。第1節「食育推進の基盤づくり」では1.「推進体制の充実」として70番、これは本会議のことを書かせていただいておりますが、昨年は8月の2日にこの会議を開催させていただきまして、第二次計画の目標の達成状況、それから新しい第三次の計画の内容等についてご報告をしております。また71番ではこれは長崎県食育推進会議幹事会ということで、庁内の食育の関係課、後ろに今、控えておりますけれども、こういう関係課の中での情報交換をしております。

それから2.「市町や関係機関及び団体等との連携」につきましては72番、県・市町食育推進スクラム会議において、市町と関係団体の連携など食育推進の考え方などの共有を図るとともに、各市町の取り組み状況や県外市町の先進的な取り組み事例、こういうものの紹介を行っております。73番では県内3地区で、食育推進ブロック会議に係る検討会を実施して、次年度の会議目的にあった開催内容等について、関係市町と意見交換を行いました。続きまして74番、市町との連携事業では、食育ボランティアの方たちの協力を得ながら、体験型の教室を3市町で開催いたしました。75番では市町の栄養指導が円滑に行われるような支援や研修会を実施しました。また健康づくり応援の店において、店内でリーフレット等の設置をお願いをしております。76番、第16回長崎「食」の博覧会では県調理師協会や長崎市との連携により、県産食材を使った長崎独特の料理、食文化を紹介するなど県産品PRだけでなく、広く長崎の食の魅力を来場者へアピールしました。

9ページでございます。第2節「人材の育成と関係機関等への支援」では、1.「食育担当者の資質の向上」で79番、80番に記載のとおり、市町職員や保育所などの関係団体従事者を対象に研修会や情報提供を行いました。また81番、給食施設の食育担当者等を対象とした研修会や巡回指導等を実施し、各施設における食育の推進を支援しました。82番から84番では、栄養教諭免許状取得のための免許法認定講習を5科目実施し、延べ10名に単位を授与するなど栄養教諭や学校栄養職員、教職員を対象に、資質を向上するための研修会の開催や情報提供を行い、学校における食育を推進しました。

2.「食育を推進するボランティア活動への支援」としては、85番から90番に記載しております。85番では県に登録している食育ボランティアのPRのため、ホームページでの団体紹介、情報誌での活動紹介などを行いました。86番では、食育ボランティアの中核をなす食生活改善推進委員の養成講座などで情報提供を行っております。87番では

地域で活動する生活研究グループに対する情報提供及び地域における活動支援を行いました。88番、食に関するボランティア活動を行う団体等を含むNPOに対し、県の情報を随時提供しております。また89番では食育も含めたさまざまな分野の講師等を登録して、ホームページ、ながさきまなびネットで周知を図りました。さらに90番、地域社会への貢献度が高く、他の模範となるような食育活動に取り組んでいる団体として、昨年度は4団体を表彰し、その活動内容を情報誌やホームページ等で紹介いたしました。

10ページお願いいたします。10ページ、3.「関係機関等への支援」につきましては、91番から101番に、個々に記載をしております。既にご説明した項目は省きますが、92番、学校における職に関する指導を推進するため、平成28年度は102名の栄養教諭を配置いたしております。さらに学校栄養職員に対し、栄養教諭への任用替えについて説明、奨励をしております。93から95番では教育委員会が主催する各種研修会において関係職員の資質向上に努めました。96から98番では地元食材を使った学校給食の提供ということで農林、水産、教育委員会、それぞれの立場で取り組みました。また99番、特別支援学校においては児童生徒の障害の特性や発達段階に応じて栽培した野菜を文化祭や購買バザーで販売したり、買ってきた食材で調理実習や野外炊飯等の実施を支援しました。

第2節に係る数値目標の進捗状況ですが食育担当者、ボランティア等の研修会参加者数は目標1,000人、実績が813人、進捗率81.3%。巡回指導評価で7割以上の点数に達している給食施設の割合は目標58.8%、実績55%、進捗率93.5%でした。また学校給食研修会等の出席者数は目標300人、実績513人、進捗率171%、給食栄養管理者、調理員等研修会の出席者数は、目標100人、実績75人、進捗率75%、学校給食研究協議大会の出席者数は目標430人、実績596人、進捗率138.6%でした。

最後に11ページの第3節「県民への情報提供の充実」です。1.「多様な媒体を活用した情報提供」につきましては102番から108番に示しましたとおり県、市町の広報誌やテレビ、ラジオ、ホームページやツイッター、フェイスブック等を通じて、健康づくり、農業体験、漁業体験、郷土料理及び地産地消、食の安全、安心等に関する情報を発信してまいりました。

2.「対象者に応じた情報提供」につきましては、109番から117番に記載しておりますアンケート調査による県民意識の把握、乳幼児期や学童期の保護者や妊産婦、一人暮

らし間近の高校生、食育の最前線にいる家庭科教職員、食育ボランティアや幼稚園、保育所、市町の担当者など、多様な対象者に応じてさまざまな手法で情報提供を行っております。

12ページの第3節に係る数値目標の進捗状況ですが、食育のホームページのアクセス件数につきましては目標2万件、実績1万9,074件、進捗率95.3%、情報誌「びわ太郎食育通信」の発行回数は、目標年4回、実績4回で進捗率100%でございました。

長くなりましたが、以上をもちまして、平成28年度の施策の取り組み状況の説明を終わらせていただきます。平成32年度を目標とするそれぞれの項目の数値目標につきましては、計画初年度ということもあり、ご説明しましたとおり、新しい目標に向けて順調に滑り出した項目がある一方で、計画どおりの進捗に届かなかった項目も多々ありました。そういう項目につきましては、それぞれの担当課で施策の進め方などについて随時、見直しをしながら目標達成に向けてさらに取り組んでまいります。以上でございます。よろしくお願いたします。

木村部長

どうもありがとうございました。ただいま第5章の「県民運動としての推進」ということで説明がありましたが、何かご質問等ございますでしょうか。

ないようでしたら、最初の第4章、第5章を通してでも構いませんので、何かご疑問な点等ございましたら、挙手をお願いいたします。特にないようでございますが、説明資料の中でも、保育園でありますとか、幼稚園、学校の現場等でも取り組みがされたということでございます。申しわけございません、こちらからご指名させていただいて申しわけないんですが、保育協会から現在の取り組み状況の報告でありますとか、県への要望等ございますでしょうか。

長崎県保育協会副会長 安永委員

長崎県保育協会の安永と申します。保育所では食育に関してはもう随分と周知しているのではないかと思います。調理に関しても、今の時期であればお泊り保育とかをされている園では夕飯を子どもたちにつくらせるというようなことが行われているかと思います。あと素麺流しとかを保護者と一緒にして食を楽しむ、共食を楽しむということに取り組んでいたり、私事ですが、自園では例えば小さい畑を園内につくっております、爆裂種と

いうカラスにやられないとうもろこしをつくって種を撒くところから、収穫するところから、干すところから、子どもたちとともにして、それをポップコーンにして、ポップコーンパーティーをして食べるという、年間を通した食育等を頑張っている園が多数あるのではないかと思います。県が発行するびわ太郎とかも、すごく参考になって大変おもしろく見せていただいております。

あとは食育の研修に、平成32年で目標値100というところがちょっとあったんですが、そこに関しては、本当に私たちも研修の大切さというのをわかっているんですが今、例えば、国の基準が保育所41名から150名までが調理員を2人という基準がございます。40名からと150名が同じ2人というのも大変難しいところなんですけど、その中でも、最近ではアレルギーを持ったお子さんが大変多くて、それに1つ1つを保育所では頑張って対応しております、代替え食等で。本当に給食室の先生方、大変忙しい中で研修に出したくても出せなくて、目標値の100に達していない、現在で80何%でしたっけ、というような数値になっているのかというところの現状をわかっていただければと思っております。以上です。

木村部長

ありがとうございました。今のご意見に何かございますか。

こども未来課（村崎総括課長補佐）

こども未来課の村崎と申します。ただいまの保育所の生の声といいますか、私たちの方にも届いております、調理員さんの配置基準というのがやっぱり厳しいということで、例えば150人ぐらいいる園に対しても基準上2人までということになっておりますので、もう調理員さんたちものすごく大変な、アレルギーをお持ちになっている子どもさんも多い時代ということもありますので、大変ご苦労されてるということは、よく声が上がっておりますので、私どもというか県の方としましても、配置基準は国が定めておりますので、その基準を少しでも上げていただけるように、要望活動などを行っております、今後とも引き続き要望をしていきたいと思っております。いつもすみません、ありがとうございます。

木村部長

すみません、そういうことですが、よろしゅうございますでしょうか。そしたらすみません、ほかにございませんか。どうぞ。

おふくろの味を守る会会長 原田委員

おふくろの味を守る会から参りました原田と申します。1つご質問があります。この項目の中のどれに当たるかと言いましたら、ちょっとざっとわからないんですが、今、夏休みで学童保育という形で今、小学校から離れて、お母さま方、お仕事、お勤めをされてる方々が学童という形でお預かりしてる、もう年々増えてきてるとお聞きします。その中で、やっぱりお弁当を持っていくところとか、お昼を一緒につくるところとか、おやつを出すところとか、さまざまな地域性によっていろいろあると思うんですが、そういうところをこれからもっと重視いたしまして、もっとさまざまな食に関して活動ができるんじゃないかというふうに、一つではないのかと私は思うんですが、どういうふうなお考えをお持ちでしょうか。

木村部長

ありがとうございます、引き続きよろしく申し上げます。

こども未来課（山口囑託職員）

どうもご意見ありがとうございました。こども未来課の山口と申します。おっしゃるように、今、非常に、お父さんもお母さんも就業率が高くなって学童保育に行かれてる方、それから学童保育自体も各市町の支援を受けながら、増えている状況でございます。その中で国が目指しておりますのが、やはり学童保育の指導員さんの資質向上になっておりまして、これが認定という形で年間、数時間の研修をするということで、認定を得られるような形の研修がございまして、その中で安全・安心と、それからあと保健衛生の部分の中のところに、やはり食の安全とかそれからあと食育のことも項目として入っております。その中で、その研修会というのが、一応、今年度は委託になりましたんですけども、やはりそのような食育の推進を直接従事する学童の指導員さんに伝えていくということを検討し、あらゆる形で発信していこうと考えておりますので、今後ともご支援よろしく願いいたします。

おふくろの味を守る会会長 原田委員

ありがとうございました。いろいろなこれからの分野もどんどん広がる、学校だけでなく、保育園だけでなく、何か一つずつではなく、いろんなこれからさまざまな格差社会になってきて、子どもたちの格差も出て、いろいろ広がってきてはいるので、生きることは食べて生きることなので、やっぱり年齢を問わず子どもだから、大人だから、高齢者だからという形ではなく、さまざまな分野で年齢を問わず、指導員が必要ではないかと私は思います。これからも皆さん頑張ってよろしく願いいたします。

木村部長

どうもありがとうございます。もうお一人、そしたら、はい、どうぞ。

長崎県看護協会（代）坂田氏

看護協会から坂田といたします。きょうは会長の代理で参りました。2ページにあります若い世代へのアプローチというところの項目の中で今、特に若い方の痩せ志向というのがすごい高まっていて、低体重の子どもさんの出生が増えてきているという傾向にあって、関連性があるのが、この痩せ志向というところで、栄養調査結果でも、20代の痩せというところは増えてきている状況だと思うんですが、この若い世代へのアプローチの中で、そういったところへの働きかけがどこでどんなふうになされているのかなというところをお聞かせいただければと思います。お願いします。

木村部長

ありがとうございます。これは。

食品安全・消費生活課（永橋課長）

若い世代というのは。

長崎県看護協会（代）坂田氏

20代、30代ぐらい。

食品安全・消費生活課（永橋課長）

20代、30代ぐらい。

木村部長

子どもを出産される世代、年齢層でしょうか。

食品安全・消費生活課（永橋課長）

施策の中でもご紹介ありましたが、例えば食育講演会とかで、子どもさん、要するに小さい子どもさんなりを持ってらっしゃる方を参加していただきたいということで、ことしからはまず募集かけるときに、産婦人科さんとかそういうところにご協力を得られて、その募集をまずそういうところにポスターを、お知らせを貼らせていただくとか、そういうことで実際、託児所なんかも講演会のおきにつくって初めてやってみて、やっぱりそうすると家族連れ、小さい、若い、本当に若い世代の、赤ちゃんを抱えて来られる方というのが出てきたものですから、こういうことをちょっとこれからも続けんといかんばねというのが、実はことしの2月に初めてやった試みでございます。

木村部長

妊娠期の女性に対するアプローチっていうのはどこがなさってるんでしょうか。こども未来課でしょうか。

こども家庭課（原課長補佐）

その件につきましてはこども家庭課でやっておりますけども、ここ（3.若い世代へのアプローチ（1）若い世代を対象とした望ましい食習慣の啓発）にございます。例えば23番公衆衛生研究会の無償配布のパンフレットを市町を通じて子育て家庭に配布しているというのが現状でございます。

長崎県看護協会（代）坂田氏

ありがとうございます。妊婦さんになったら、そこら辺で指導が届いてらっしゃるんですけど、問題はその前ですね。若い世代の女性っていうのを妊娠前、結婚前っていうところからです。テレビとかでも非常に痩せ志向、ダイエットっていうのが非常にもてはやされている状況の中で、妊娠して出産というところで、子どもが小さかったり、未熟だった

りが増えてきています。妊娠する前、そこら辺へのアプローチをもっと、ここで言うと高校生とか大学生というのがあるんですけども、こういった中に、やはり痩せ志向というところが、将来どんなふうな形で影響してくるのかと、そういったものとかもぜひぜひ入れていただきたい項目かなというところを要望としてお願いいたします。

木村部長

ありがとうございました。何かコメントありますか。

食品安全・消費生活課（永橋課長）

おっしゃるように、例えば中学校、高校ぐらいまでは学校教育があるものですから、学校の先生方から、子どもさん方にお伝えしていただけるということができるんですが、私も今、大学生、非常にもうなかなか声を届けるのが難しいということで頭を抱えてる部分と、もうまさにおっしゃるようにそこから卒業した、結婚をなさるまでの間というのは食育という分野でのお声かけというか、非常につかみどころが難しいなというのは、今もおっしゃるように、我々も常々考えておりますので、ぜひそういうところまでもライフステージに応じてというようなことを要望しておりますので、ぜひこれからも研究していきたいと思っております。また何かいいことがありましたらお教えいただけますよう、お願いいたします。

木村部長

よろしければ、次に進めさせていただきます。続きまして、議事 県の施策紹介ということで、県で実施している食育推進の取組事例をご紹介します。

それでは、「食育活動を県民運動へ」について事務局からご説明をお願いします。

食品安全・消費生活課（脇屋主任）

食品安全・消費生活課の脇屋と申します。お手元の、資料 2 をご覧ください。県の施策紹介について、「食育活動を県民運動へ」のテーマで 10 分程お時間をいただいております。

本日は、ペーパー資料のみの説明となります。

各スライドの右下にスライド番号を掲示しておりますので、それに沿って、ご説明いたします。

スライド番号2をご確認ください。1 食育推進の基盤づくりについてということで、こちらは、第三次長崎県食育推進計画から引用しております。『県民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むために、食育を推進していくことが必要であり、また、県民一人ひとりが食に関する情報を共有、提供、活用すること』が重要となります。

そのため、各地域の特性を活かして食育の取組を進めている市町や地域の食育活動団体との結びつきを密にし、食育活動を県民運動として展開します。また、多様な関係者による連携・協力体制の構築など、食育推進の基盤づくりを進め、計画の進捗状況の把握、見直しをしながら取組を推進することとしております。

次に、スライド番号3です。本課が実施している県民運動を目指した食育事業についてご紹介いたします。まず、長崎県食育推進県民会議でございます。本日の会議のことですが、委員につきましては、関係機関の代表と公募委員で構成されており、食育の推進に関する重要事項の審議の場となっております。右側の写真は、H28年度長崎県食育推進県民会議の様子です。次に、県・市町食育推進スクラム会議でございます。こちらは、県及び各市町が取り組む食育事業に係る情報並びに意見交換を実施しております。平成28年度は、県及び各市町が連携した体験型食育教室に係る協議を実施しております。

左下の写真は、H28年度県・市町食育推進スクラム会議の様子です。

次に、スライド番号4、食育推進活動表彰です。こちらは、社会的貢献度が高く、他のモデルとなる実践的な食育活動に取り組んでいる個人及び団体を知事が表彰するものです。H19年度に創設し、昨年度までに11名の個人、36の団体を表彰いたしました。これに加えまして、先ほど、今年度個人1名と4の団体を表彰させていただいたところで、今年度は、これまでの被表彰者を優良事例集としてとりまとめ、関係機関等に配布することとしております。

次にスライド番号5、食育ボランティアの登録と活用についてです。食育の知識・技術を有する個人や団体をボランティアとして登録し、学校や、地域における自主的な食育活動を支援する事業です。H28年度末現在の登録者数県4,636人(77名の個人と60の団体が登録されています。)市町1,407人(27の団体が登録されています)人数の計は、6,043人となっております。また、登録されているボランティア名簿をホームページで公表するとともに市町、市町教委等へ情報提供をしています。今年度は、ボランティアリストを冊子にまとめ、関係機関へ配布する予定としております。

次に、スライド番号6、食育講演会についてです。食育に関する講演や食育ボランティ

アの活動報告等を聞く機会を設け、県民の皆様には食や食育に関して興味を深めていただくことを目的としております。昨年度は、託児室を設け、子育て中の若い世代の参加も見られるようになりました。H28年度は、H29年2月18日に長崎市で開催いたしました。テーマは、「共食」で、参加者数は、68人でした。

次に、スライド番号7、共食の啓発の取組みについてです。家族や友達と一緒に食べる楽しさをテーマにした作品を、毎年募集しています。テーマは、「誰かと食べるっておいしいね！楽しいね！」です。また、入賞作品を活用した啓発を行なっております。H28年度につきましては、応募期間は、H28.6.1～9.30 応募状況につきましては、1,377作品、この内訳は、標語1,245点、写真74点、絵画58点です。お手元のこちらのポスターをご覧ください。今年度の作品募集用ポスターです。皆様の所属等で掲示していただければと思います。よろしくお願いたします。

次に、スライド番号8、長崎県地域の魅力再発見食育推進事業補助金事業についてご紹介します。これは、H29～32年度の4年間の事業となっております。地域における食育活動を推進するため、国の「地域の魅力再発見食育推進事業」を活用し、活動費の一部を助成するものです。H29年度の事業内容につきましては、実施主体は、公益社団法人 長崎県栄養士会さんで、実施内容は、食育シンポジウムの開催等となっております、詳しくは、後ほど、ご説明いただければと思います。

次に、スライド番号9、情報提供についてです。まずは、ホームページによる情報発信です。H17年度に食育のホームページを立ち上げH23年度にリニューアルいたしました。主な項目は、長崎県の取り組み、県内各地域における取り組み、食育に関する情報等を発信しています。H28年度のHPのアクセス数は、19,074件です。アクセス数につきましては、先ほどの説明にもありましたとおり、評価項目となっておりますので、本日、お集まりの皆様もお時間がある時にぜひ、アクセスしていただけると幸いです。

次に食育通信（びわ太郎食育通信）の発行による情報発信です。こちらは、年4回発行しており、H29.5月号で40号を発行済みです。委員の皆様には、本日、40号をお手元にお配りしております。印刷配布（約1千部）及びデータで配布しております。配布先につきましては、市町、保育所、幼稚園、小・中・高校、食育ボランティア等です。お手元の資料、西日本新聞の資料をご確認ください。こちらは、6月に食育月間について掲載していただいたものです。

続きまして、スライド番号10、市町と連携した体験型食育教室の開催です。これは、

H28年度からH32年度の5ヶ年事業となっております。市町や食育ボランティア等と連携して、若い世代を主な対象とした体験型食育室（調理、農林漁業体験等）を実施しております。県は企画段階から事業に参加するとともに、費用の一部を負担することとしております。また、市町は次年度以降、取組を継続するための予算化に結びつけることで、継続した食育の取組みに結びつけることを目指しております。H28年度は、松浦市、五島市、川棚町の3市町で実施いたしました。H29年度は、9市町で実施予定としております。

こちらの写真は、昨年度の五島市での食育教室の様子です。小学生対象の親子料理教室、地元の食材「きびな」のフルコースということで、きびなの炒り焼き、かき揚げ、おろし大根、フリッター、結びネギ、かんころ団子を作りました。

次にスライド番号11、こちらを引き続き市町と連携した体験型食育教室の写真で、昨年度の松浦市での食育教室の様子です。上の写真は、親子料理教室の様子です。幼児とその保護者が対象で、郷土料理の押し寿司と、鰯のすり身のお吸い物、ブロッコリーのヨーグルトサラダを作りました。下の写真は、高校生を対象とした講習会の様子です。卒業後に1人暮らしを始める高校3年生の食生活の自立を促すことを目的に実施しました。米のとぎ方、味噌汁の作り方のビデオ放映と味噌汁の試飲、食事バランスガイドの講話などを実施しました。下の写真は、今年の7月に佐々町で実施した、「おさかな料理教室の」様子です。小学校5～6年生とその保護者を対象に、実施しました。子どもたちが鰯を3枚卸にして、焼いたものを散らし寿司に混ぜ込み、鰯と夏野菜の散らし寿司と、いかのガレットと、すまし汁を作りました。

今年度は、佐々町の他に、西海市、雲仙市、壱岐市、波佐見町など、全部で9ヶ所実施予定としております。

以上、当課での取組みについてご紹介させていただきました。

木村部長

どうもありがとうございました。県の施策紹介ということで、「食育活動を県民運動へ」という取り組みをご紹介いただきました。何かただいまの説明内容についてご質問やご意見等ございませんでしょうか。

特にないようでしたら、以上をもちまして、議事については終わらせていただきたいと思います。というふうに思います。

次第で4番目で意見交換ということで、各団体の食育活動についてということで意見交換をさせていただきたいと思います。まず最初に長崎県栄養士会の方、篠崎委員お願いいたします。

長崎県栄養士会会長 篠崎委員

栄養士会の篠崎です。きょうはお時間いただきましてありがとうございます。きょう、資料の方におつけしております3枚の分ですけども、1枚目はプリント、チラシになっておりますので、皆さんのところへお持ち帰りいただきまして、また周知いただければ嬉しいかと思っております。

実はこの8月2日というものに関しましては、日本栄養士会の方が8月4日を栄養という意味で栄養の日というふうに制定いたしました。その日を囲んで8月1日から7日までを、栄養の週間といたして、ぜひ国民の皆様にも、栄養に触れたりとか、栄養を楽しんでいただくという週間をしたいということがありまして、それに呼応して長崎県栄養士会の方でも事業をすることとしまして、2枚目にありますように、開催要領にありますように、8月5日に10時から15時までブリックホールの方で県民公開講座とそれからイベントをいたします。ぜひ皆さんお集りいただきたいんですけども、きょう、先ほどから出ておりますけども、やっぱり食育というのが各年代層によって違ってくるということ。それから強いて言えばなんですけども、私を感じるところで言えば、こういうイベントに来ていただける方っていうのはやはりまだ食べることとか栄養に関心がまだおありの方なんです。そういう方たちのところで、子どもたちも含めてなんですけども、ぜひ栄養とか食事というところに触れていただきたいと、まずは。それが長期で考えると例えば高校生、大学生になってからも自分の体と食について考えていただけるようなイベントになれば一番嬉しいかと思っております。ぜひその日は子どもたちへのプレゼントといえますか、少し景品なども用意しておりますので、ぜひゲームとかにも参加していただきますように、皆さんの方にもお声かけをしていただきまして、各年代層に応じた食育ということを皆さんと一緒に考えていきたいと思っております。

県民公開講座の方なんですけども、これは特に乳幼児期を中心とした食育についての公開講座となっております。先ほどおっしゃってましたように、実はお母さんたちになってからではやっぱりちょっと食育ってもう遅いかもかもしれません。どんどん早まってきております。やはり乳幼児期から食べることについてのことを考えていただけるようにしてい

きたいと思っております。

長くなりますけど、もう1つそこに今回は公開イベントの中で、災害時のときの非常食についても少し紹介させていただいております。というのが昨年、熊本の地震のときに私たちも長崎県栄養士会として支援に伺ったんですけども、そのときやはり各避難所において子どもたち、それからお年寄りの方たちのお食事、非常に困難だったということをお聞きしておりますので、皆さんのご家庭でできる非常食のことについても、提供したいと思っておりますので、ぜひたくさんの方にご参加いただきますように、ご協力のほどよろしくをお願いいたします。以上でございます。

木村部長

ありがとうございました。すみません、次に食育と密接に関係がございます学校がありますけども、とにかく学校現場での話を含めまして、長崎県学校給食研究会の太田委員さんに何かお話をお願いできないかなと思っておりますが。

長崎県学校給食研究会会長 太田委員

失礼いたします。長崎県学校給食研究会の会長を務めております太田と申します。どうぞよろしくお願いいたします。長崎県学校給食研究会が県下の学校の学校給食の研究組織の連絡調整をする会なんですけども、私がこの4月からの会長職着任でございますので、県下の情報について、まだちょっとあまり細かいところまで掌握をしておりませんので、本日は本校での取り組み、それから長崎市の法人等を中心に少しお話をさせていただきたいと思っております。

長崎市においては、食育推進のための組織としまして、長崎市教育委員会のご指導のもとにブロック別の食育推進協議会という組織を設けています。栄養教諭の先生もしくは学校栄養職員の先生が所属する学校を中心に、その中心校と関連をして、その栄養教諭の先生、それから学校栄養職員の先生に出向いていただいて、食育を進めるという関連校を何校か設けて、ブロック別に食育を推進するという組織を持っております。私の所属する長崎市立川原小学校も三和町にございますので、三和中学校の栄養教諭の先生に学校に出向いていただいて、子どもたちへの食育の指導をいただいているところです。長崎市では「あはは運動」というのを保育所、幼稚園、それから小学校、中学校まで進めているんですけども、「あいさつ返事 元気よく、はやね・はやおき・朝ご飯、はきものそろえいい気持

ち」っていう、「あはは運動」っていうのを取り組んでおりまして、その中の「はやね・はやおき・朝ご飯」を中心に食育についての取り組みを進めています。具体的に本校、川原小学校での取り組みについて少しお話をさせていただきたいんですが、本校では給食担当の教諭とそれから養護教諭を担当者において、給食センターから給食が運ばれてくる形での給食を実施しておりますので、配膳員さんが学校にいらっしゃいます。その配膳員さんを中心にして学校の食育というものを進めるという組織づくりをしています。それから保護者の方とも一緒に連携をして進めるということで、学校には学校保健委員会という組織がございます。その学校保健委員会でも、家庭との連携の窓口になっていただいて、食育を進めるという活動を進めています。具体的な取り組みなんですけれども、まず、毎日ある学校給食を生かさない手はありませんので、学校給食の献立表と配膳表というのを栄養教諭の先生がつくってくださってるんですが、配膳表の脇にその日の献立に合わせた一口メモというのを書いてくださっています。その日の給食に使った食材の情報であったり、食事のマナーについての情報であったり、食に関するいろんな中身を書いた一口メモなんですけど、それをもとに各学級の担任がその日の給食を教材として指導をします。実は校内放送も子どもたちがやっております、放送の担当の子どもたちも、その一口メモを校内放送で全校のお友だちに紹介をするという活動をしています。そして給食に関しては、年に1回、学校給食週間っていうのがありますが、そのときには全校で給食集会というのを催しまして、日ごろお世話になっている調理員さん、栄養士の先生をお招きをして、感謝をお伝えする集会というのを取り組んだりしております。

それから学校保健委員会も非常に活用しております、昨年度は夏休みに、「いつでも親子クッキング」というのに取り組みました。夏休み期間中、いつでも、ときは構いませんので、親子で調理に挑戦をしてくださいということで、1年生から6年生まで全校で取り組みをしたところなんです。これが結構いい取り組みで好評だったものですから、2学期にはチャレンジ・クッキングということで、夏休みは親子でしたが、2学期は自分でできるだけ調理にチャレンジをしてみようという活動をしました。5年生、6年生は家庭科で調理について勉強をしますんで、学校で勉強したことをお家で実践をする場として、2学期にチャレンジ・クッキングを設けたところなんです。それから日ごろの教育活動といたしまして1、2年生は生活科で野菜を自分たちで育てるという活動をしています。ミニトマトとかきゅうりとかピーマンとかナスとか、育てやすいものを学校の学級園を中心に栽培活動をしているところなんです。サツマイモも去年植えました。サツマイモできあがったものを

みんなで蒸かして、うちの学校は65人程度の小さな学校なものですから、全校の分もサツマイモ、みんなで蒸かして、給食の時間に全校でいただくという活動をしました。

それから川原はダムのところ、宮崎ダムのところには梅がたくさん植えてあります。行政センターの担当の方のお世話で梅の実採りの体験をさせていただいて、1年生から3年生まで川原ダム公園に出向いて行って、梅の実をみんなでちぎって、それを学校に持って帰ってきて、梅ジュースにしてみたり、梅ジャムをつくってみたりという調理活動を実施をしています。川原はビワの栽培でも有名なんですけど、5年生はビワの袋かけ体験、それから収穫体験をすると同時に、生産者の方からビワの栽培についてお話を伺って、栽培についての苦労のお話でありますとか、それから地域の産業としてどんなに心を込めてビワを育ててくださっているか、それと検査を非常に厳しくして、もう日本一のビワを全国に発送するように努力をしていますというお話を伺って、子どもたちが地域の産業に対するやっぱり誇りを持つという、いい機会になっているかなというふうに思っています。

それから5年生、宿泊学習にも出かけるんですが、このときにも家庭科で実習をしたご飯とお味噌汁を生かして、飯ごう炊飯を実際に自分たちでやってみるという体験の活動をしています。それと色々な周囲の大人の方たちの力をかりる活動も進めているところで、ことはPTAの方で体験学習ということで、実は野母崎の方に地引網体験に連れて行っていただきました。子どもたちは希望参加ではあったんですけども、学校の半数ぐらいの子どもたちは参加をしております、たくさんの魚を地引網で引いて、川原はもともと海が近く地域なので、保護者の方も結構魚さばき上手です。お父さんたちが活躍をしてくださって、魚をさばいてそこで焼いて食べるという体験をさせていただいたところなんです。

それから日常のPTA活動でも一年生の保護者の方に集まっていただいて、給食の試食をしていただく、そのときに栄養教諭の先生に来ていただいて、子どもたちの食事のマナーのこと、それから学校給食の目的のこととか講和をしていただいて、学校給食に対する理解を深めていただくと同時に、子どもたちに食に関するお話を聞いていただく機会にしております。

それからほかの団体との連携で言いますと、あと青少年健全育成協議会というのがありますが、その協議会で毎年もちつきを企画をしてくださっています。もちつきを実際子どもたちもさせていただくんですが、老人会の方にも来ていただいて、おばあちゃんたちにもち丸めを教わりながら、子どもたちが体験をするということで、老人会の方々のいい

触れ合いの場所にもなっています。

それからさらに、つい最近の出来事なのですが、地域との連携の一環として公民館の方で子ども料理教室を開催をされてるんですけど、その公民館主事の方がここにお見えになって、こういう企画をするんですけど協力をしてくださいというふうにお話がありましたので、学校としましてはそれは大変いい活動なので、学校でもぜひバックアップをしましょうということで、保護者の方にお声がけをして、ぜひ子どもたちに子ども料理教室に参加をさせてください、私も行きますから、ぜひたくさん参加をさせてくださいということをお願いをしまして、結構たくさん子どもたちが集まって、公民館主事の方、それから市の栄養士さん、市の保健士さん、食生活改善推進委員さんのご協力のもと、子ども料理教室を開催しました。このときにもちょうど夏休みなので、ジュースの賢い飲み方ということで、紙芝居を使った食育活動をしていただいて、とてもいい体験ができたのではないかなと思っています。学校ではそうやっているような教育活動の中、それからプラス、いろんな周りの大人の方々の力をかりながら食育を進めているという状況なんですけど、一番根っこにあるのはすべての教育活動で食育を進めるという方針に持っていますので、もちろん家庭科、それから保健体育の中の保健の分野でありますとか、あと関連する社会科とか、いろんな教科と関連をした指導を根っこに持ちながら、そうして体験も交えて、食育を推進するというふうな活動を具体的には実施をしているところです。ご紹介まででした。

木村部長

どうもありがとうございました。あと資料も配布していただいておりますが、おおせとオヤジ夜究教室でございますか、杉本委員にぜひご紹介をいただきたいんですが。

おおせとオヤジ夜究教室会長 杉本委員

おおせとオヤジ夜究教室会長の杉本です。私もあまりしゃべりは上手ではございませんけど、パンフレットが一応手元にあると思いますので、それをちょっと見てもらって、おおせとオヤジ夜究教室はもう結成から17年を経過しました。活動内容も地域から評価を得るようになっており、知名度も年々高くなってきております。28年度は料理教室の充実に力を置き、生活習慣病予防料理を中心に取り組んでおりました。この間、災害時の管理栄養士や、食生活改善推進委員の方の協力を得て、料理教室を行ってきました。会員一同、それをもって自分のとこで、自分たちで習ったのを再度学んでおります。2月に「オ

ヤジの集いINおおせと」ってって町内、町外あわせて70名が参加をして取り組んで、その中で生活習慣病予防料理をメインとした内容で、参加者全員で食事して、その後、栄養士さんからまた生活習慣病の予防といいますかね、その講演をしていただきました。食育では放課後児童クラブのどんぐりクラブという、大瀬戸にもありますので、そこと連携して、そばの栽培からそば打ち体験まで通して交流をしております。それと自分たちでつくったそば粉で福祉施設に、年寄りの方と一緒にそば打ちを体験しております。高校生には魚のさばき方、それを3年生の卒業前に、地元の魚を、せめて自分たちのところで獲れる魚をさばいて、自分たちでさばいて、食して、地元を思ってもらおうということで、これも毎年行っております。

それともう1つ、オヤジ夜究教室のオリジナルになっております糸べす蛸飯ですね、28年度はマスコットができて、大瀬戸小学校の方に名前を募集したところ、140の応募がありまして、ネーミングはたこきち君に決まりました。それでその会員の中で作詞作曲をして、歌唱入りのCDもつくってイベントでずっと流しております。結構、歌いやすく、地元の人から糸べす蛸飯の蛸の宣伝になるということで、漁協の方から大いに喜ばれました。曲名は蛸飯ソングといってですね、それもCDができております。パンフレットの中で一応、まず料理の方ですね、一応パンフレットありますけど、一応、講師の方を呼んで、西海市は伊勢エビも有名なところですので、それを使った、ちょっと豪華な伊勢エビ尽くしということでちょっとやってみましたけど、手出しができました。

それとその下に地産地消の取り組みということで梅干し、これは会員も梅をちぎってきて自分たちで漬けてます。これは2月のオヤジの交流会のときにお土産でしてます。で、ラッキョウ漬けですね。これも自分たちで漬けてます。

それとそばの栽培ですね。これは自分たちで種植えから、それでそばの花ものすごいきれいなんですよ。これを10月の15日に畑が真っ白くなってますので、そこにライトアップして花見会をしました。その後、それと石窯を使ったパンづくり、ピザづくり、これは子どもたちに体験させております。

それと下の方は男女共同参画で、男女でともに料理をつくらうということで、オヤジが使ってるエプロンですね、これは県の男女共同参画の方の補助を得まして、このエプロンをつくったんです。ここに下の方とともに男女共同参画といって名前を入れてます。それと環境福祉ですね。これは壊れた傘からマイバッグをつくっております。そして生活習慣病予防料理ということで、栄養士の方に来てもらって、これは年に4回ほど28年度はし

ました。今年度もまた3回計画しております。

それともう1つ、先ほど言いました福祉施設に、おじいちゃん、おばあちゃんたちと一緒に、そば打ちをして食べましたけど、中にはやっぱり昔からやってるからといって、すぐ参加してくれる人もいますよ。逆に私たちよりも上手かもしれないなっていう人もおりました。

それと活動ですね、糸べす蛸飯販売ということで、そこに完成品が載ってると思いますけど、これを一応、大鍋祭りのときに、今まで最高で1,100食売ったことがあります。ちなみに28年度は780食です。これはもう天候に左右されますので、野外でするものですから。しかしそういうときはリピーターとして、来たらもうみんな並んでから買って来てます。

それとオヤジの集いっていうて真ん中にありますね。これはもう食事をしてるときなんですけど、講演してもらったりとか、いろいろみんなと意見交換会してですね、一番遠いところで田平町とか平戸から団体が来て、一応、そういう活動はしております。

それともう1つ、真ん中の一番下、魚釣りですね。これはもう自分たちの本当の趣味でございまして、アラカブ釣りに行って3時間ぐらい、300匹ばかり釣ってきて、これはさばくのに大変でございましたけど、まあ夜中までそれを肴に大いに楽しんだっていうことです。

今後ともこの会を通じてコミュニケーションを深め、楽しく愉快地に活動できればと思っております。いろいろありがとうございました。

木村部長

どうもありがとうございました。あともうお一方、資料をご提供いただいておりますので、よろしくお願いをしたいと思います。長崎県調理師協会の坂本委員様からご説明をお願いしたいと思います。よろしくお願いをいたします。

長崎県調理師協会会長 坂本委員

ただいまご紹介にあずかりました長崎県調理師協会の坂本でございます。もう時間も押してるようでございますので、この新聞記事の参考資料は皆様お持ち帰って、お目通しをしていただければと思っております。

まず私どもの団体でございますが、一応、和洋中、バーテンダーということで、約10

団体が長崎県内での活動をやっておるわけでございます。取り組みといたしましては食育やものづくり、このようなことで、毎年、小中学校に出前講座を約6回ぐらい、6校ぐらいにはこの出前講座をやっておる次第でございます。また大学や、また平日、鶴南特別支援学校の生徒さんを各事業所に約2週間ぐらいの現場実習ということで、私どもの協会受け入れをしまして、各ホテルやレストランなどで皆さんに体験学習をしていただいております。次第でございます。

長崎産を使ったこの各理事会におきましても、公民講座、クッキングスクールなども和洋中の中で担当を持ってやっておる次第でございます。長崎市といたしましては、この記載しておりますように、食卓の日という選定をして19日をしてしておりますが、なかなかこれも浸透してないということで、長崎市役所の食堂でこれを大体19日の食卓の日に県産品を使った料理を約150から200名ぐらいのことで提供をしておりますが、これがもう約10分か15分ぐらいでほとんど並ばれて切れてしまうかなというふうなところでございます。

現在、非常に社会的問題にもなっておりますが、イノシシやシカの被害に対しまして、私どもも県の農産対策室ですか、こういうところと一体になりまして、ジビエのこの料理を開発をして、どのようにすればこの問題を解決できるかというふうなところで、私ども非常にフランス料理で、このジビエ料理をというふうなことで講習会も現在は執り行っております。

また最後になりますが、毎年開催をしております長崎「食」の博覧会、今年度で17回をかもめ広場で10月21日土曜日、また22日の日曜日、この両日、今回は主に長崎県が誇る日本一のトラフグというふうなことで、たちばな漁業さんとタイアップしまして、このトラフグのいろんな料理の仕方、そしてまたこれを試食会、そういうふうなもの、そして長崎和牛、蒲鉾王国の長崎蒲鉾、また島原素麺というような、いろんな県産品を使った今回は料理講座とともに試食会を行う次第でございますので、どうか皆様方もこの食の博覧会、お誘いの上、ご参加していただければと思っております。長崎県調理師協会、ちょっと急いでご説明をいたしましたが、以上でございます。

木村部長

どうもありがとうございました。ただいま、都合4名の方からそれぞれの活動についてお話をいただきました。ちょっと時間もありませんけども、ぜひこのことについてちょっ

とお尋ねしたいというような方がいらっしゃれば、挙手をお願いしたいんですが。

長崎県食品衛生協会会長 山口委員

すみません、私、長崎県食品衛生協会の山口でございます。8月1日から31日まで全国食品衛生月間でございます。ぜひそのことをPRにしたいと思ひまして、きょうはいいチャンスだなと、あしたからそういう部分で手洗いの励行とか、ぜひやっていただければいいのかなというふうに思っておりますので、子どもさんたちにしても、手洗いの励行をしとけば絶対に食中毒にならないと。しかし昨年のもう恐縮ですが、海苔、乾き海苔といえますかね、あの海苔のふりかけ、あれでもですね、食中毒になるんですよ。私、それでは食中毒絶対にならないだろうというふうに思ってた、ノロウィルスの菌がついてそれがなつたということで、ぜひ皆様方には手洗いの励行をお願いをしたいというふうに思つて、最後ですがお話をさせていただきました。よろしくお願ひいたします。

木村部長

どうもありがとうございます。会長の方から食中毒にはぜひ注意しましょうというお話でございます。確かに高温多湿の時期は続きます。今、実は食中毒警報が発令中かな。

生活衛生課（嘉村参事）

一応、2日間で、今は切れてるんですけども、7月の14日に出しております。

木村部長

ことしも1回出てですね、今、非常に高温多湿の時期でございますので、ぜひ皆様方ご注意をいただければというふうに思います。ほかに何かぜひにというのはございませんでしょうか。

ないようでしたら、これをもって会は閉じたいと思います。ちょっとすみません、時間が超過しまして、私の不手際でございます。ただ皆様のご協力をもちまして、非常に活発な意見交換ができたというふうに思っております。本当にありがとうございました。皆様方のご協力に感謝します。それでは事務局の方にお返しをしたいと思います。

事務局

長時間のご議論、本当にありがとうございました。いただきましたご意見につきましては、今後の施策の展開に活かしてまいりたいと思っております。

以上をもちまして、平成29年度長崎県食育推進県民会議を終了させていただきます。委員の皆様方には本当にありがとうございました。また今後ともよろしく願いいたします。