平成 30 年度第 1 回尼崎市食育推進懇話会議事録

日時	平成 30 年 12 月 17 日(月)午後 2 時 30 分～4 時 30 分
場所	尼崎市立すこやかプラザ 多目的ホール C 室
出席者	内田委員、奥田委員、高谷委員、中川委員、中根委員、服部委員、増岡委員、 三浦委員、水内委員、山田委員、吉井委員、由田委員 (以上出席 12 名)
欠席者	一瀬委員、中西委員、西村委員
オブザーバー	福島氏(尼崎商工会議所)
事務局 拡大事務局	保健部 (新家部長) 健康増進課 (森田課長、長谷川係長、辻野、正岡(記録)) 南部地域保健課(岡本係長) 北部地域保健課(中川係長) 保育指導課 (中田課長) 農政課 (松本課長) 学校教育課 (代理 柳総括) 学校保健課 (村田課長)
内容	1 あいさつ 2 議事 (1)報 告 食育推進計画(第 2 次)に基づく平成 30 年度の取組について (2)意見交換 食育の推進について ～今後の具体的な取組に向けて～ (3)報 告 食育推進計画(第 2 次)の進捗状況について
資料	・平成 30 年度第 1 回尼崎市食育推進懇話会次第 資料 1: 尼崎市食育推進懇話会委員名簿、尼崎市食育推進懇話会設置要綱 資料 2: 食育推進計画(第 2 次)に基づく平成 30 年度の取組 資料 3: 子どもクッキング ～実践につながる取組～ 資料 4: ひょうご食育月間にあわせた食育の取組結果 ・第 2 次尼崎市食育推進計画概要版 ・尼崎市報 10 月号抜粋「特集 このまちで、農業を営む」 ・リーフレット「スマートミール」

1. あいさつ

事務局	<p>皆様、本日はご多忙のなか、お集まりいただき、ありがとうございます。</p> <p>定刻になりましたので、ただいまより、今年度第 1 回目の尼崎市食育推進懇話会をはじめさせていただきます。</p> <p>まずはじめに、資料 1: 尼崎市食育推進懇話会委員名簿をご覧ください。生活協働組合コープこうべより、昨年度の緑委員に代わって今年度は新たに一瀬委員をご推薦いただいております。どうぞ、よろしく願いいたします。また、事務局ですが、人事異動により今年度より部長が変更になっておりますので、部長の方から挨拶をさせていただきます。</p>
事務局	<p>保健部長の新家でございます。この 4 月から着任しており、それまでは園田地域振興センター所長をしておりました。本日が初めての参加になりますが、どうぞよろしく願いいたします。</p> <p>本日は、次第のとおり、まず、平成 27 年度に策定した尼崎市食育推進計画(第 2 次)に基づいて実施している今年度の取組と進捗状況について報告させていただきます。後ほど資料に基づいてご説明しますが、昨年度に引き続き、地域で子どもの食を支え、地域の中で食を伝えることを軸に、様々な世代に対して取組を行っております。ただ、着任以降、現場からの声を聞いていると、地域の皆様や学校の先生方へのアプローチが難しい、また、地域の方自身に課題を理解していただくことが難しいなど、なかなか課題へのアプローチが難しいという意見が多くあります。尼崎市では、来年の 4 月に向けて、地域の職員を増やし、地域に入り込んで地域の人と一緒に課題をみつけて、一緒に解決しようという取組をすすめています。保健所内部でも、その仕組みを勉強するために職員自ら研修を開いたりしておりますが、まだまだ試行錯誤の状況です。本日の懇話会では、委員の皆様方にそれぞれの専門的なご意見をいただけるかと思っておりますが、できましたら、課題へのアプローチについても何かヒントをいただければと思っております。どうぞよろしく願いいたします。</p>
事務局	<p>それでは、ここからの進行については、会長にお願いしたいと思います。</p> <p>よろしく願いします。</p>

2. 議事

(1) 食育推進計画(第 2 次)に基づく平成 30 年度の取組について(報告)

会長	<p>それでは、早速ではありますが、食育推進計画(第 2 次)に基づく平成 30 年度の取組について、事務局の方から説明をお願いします。</p>
事務局	<p>資料 2: 食育推進計画(第 2 次)に基づく平成 30 年度の取組をご覧ください。</p> <p>食育推進計画(第 2 次)は、みんなの「いただきます」「ごちそうさま」が人をはぐくむ あまがさきをはぐくむ～食ではぐくむ笑顔があふれるまち～という基本理念のもと、平成 27 年度からスタートしております。</p> <p>まず、「現状」の欄をご覧ください。世帯の変化がすすみ、世帯数は平成 7 年(191000 世帯)から平成 27 年(210000 世帯)へ増加、そのうち、単身の世帯数も 57000 世帯(平成 7 年)から 87000 世帯(平成 27 年)と増加しており、全世帯に占める単身世帯の割合が大きくなっています。また、夫婦と子どもからなる世帯は 68000 世帯(平成 7 年)から 51000 世帯(平成 27 年)へ減少しているものの、ひとり親と子どもからなる世帯は 16000 世帯(平成 7 年)から 20000 世帯(平成 27 年)へ増加しており、家族形態は様変わりしています。食生活については、重点的に取組んでいる朝</p>

食に関して、小学生の 3.2%、中学生の 7%、20 代女性の 18%、30 代男性の 22%が全く食べないと回答しており、若い世代では年齢があがるごとに欠食率も上昇しています。食育に関心があると回答した割合(74%)は全国の割合(75%)とあまり差がないものの、実践している内容で見ると、野菜をたくさん食べることを心がける割合は男性で 51%、女性で 63%と低くなるといった、関心と実践の乖離や、食の大切さを次世代に伝えたいと思う人の減少も課題としてあげられます。このような現状から、

- ①若い世代の食育力の強化
 - ・食に関する知識と実践力の向上を図り、次世代(親から子)へ伝え、つなげる
- ②健やかな暮らしの基礎となる食育の推進
 - ・豊かな食体験につながる共食の推進
 - ・健康寿命の延伸につながる取組の推進
 - ・肥満や生活習慣病、低栄養の予防・改善
- ③食育活動の充実に向けた連携体制の充実
 - ・地域で食育活動に取組む組織・団体の活動強化や新たな連携づくり

という 3 つの課題があげられます。これまで、「地域で子どもの食を支え、地域の中で食を伝える」を視点に、毎日朝食を食べるあまっこを育てることを重点取組とし、具体的に、「料理・体験」「選ぶ」「伝える」の方法で展開するよう取組んできたところです。

今年度の主な取組については、各課題に合わせ、

- ①・朝食習慣の確立に向けた取組の拡充
 - (継続)子どもクッキング「朝ごはんをつくろう」
 - ・主食、主菜、副菜のそろった日本型食生活や地産地消、郷土料理を伝える
(新規)ひょうごの魅力再発見食育推進事業
- ②・生活習慣病予防、重症化予防
 - (継続)ヘルスアップ尼崎戦略推進会議
3つの政策目標のもと、部会での施策評価や再構築をすすめている
 - ・健全な食生活の実践に向けた食環境整備
(新規)飲食店等食ビジネス事業者への食育(商工会議所)
(新規)「健康な食事・食環境」認証制度
栄養関係の学術団体で構成された組織による、外食・中食・事業所給食の新たな認証制度であり、市内飲食店が認証に向けて取組んでいる
(継続)中学校給食の実施に向けた取組
- ③ (継続)関係機関、団体、企業との連携による食育フォーラムの実施
(新規)連携先の広がりにより、尼崎でとれた魚、尼崎産の野菜などを題材にした地産地消の理解につながる取組

といったかたちで実施しています。

③の(新規)の取組について、10月、11月のひょうご食育月間に重点的に実施した取組を中心に、前のスライドを使ってご紹介します。

事務局

スライド①②

課題である若い世代の食育力の強化として、子どもクッキング「朝ごはんをつくろう」を継続して実施しています。「誰でも」、「どこでも」、「簡単に」できるをコンセプトに、味噌汁を作る体験活動です。山田委員をはじめ、我々と一緒に食育活動を推進しているボランティアさんたちである食育

サポーターも、子育てグループ、公立幼稚園、小学校の子どもクラブなどで実施しています。実施後には、幼稚園の体験に来た未就園児の母親から「普段は食べない切干大根を選んで食べていた。」という声や、小学生からは、「お鍋を使わないで味噌汁ができるなんて驚き！」といった声が聞かれます。また、この活動は、PTAや企業の従業員向けの健康教育や、地域のまつりとといったイベントなど、幅広い年齢層の方や多くの人に対して、調理設備が整っていないでも実施可能な優れたツールであると考えています。

スライド③

この簡単にできる味噌汁づくりを通して、

- ・毎日朝ごはんを食べる習慣を身につけること
- ・食べ物の働きに応じて赤・黄・緑の3つのグループからそれぞれ具材を選ぶことによってバランスの良い1品になること
- ・乾物や缶詰といった保存食を使うことで災害時にも応用できることを知ってもらうことにもつながっています。

スライド④

続いて、若い世代の食育力の強化の取組の2つ目として、新しく「ひょうごの魅力再発見食育推進事業」を実施しています。

尼崎市の伝統野菜「武庫一寸豆」や内田委員から分けていただいた「田能の里芋」など、その時期に収穫できる伝統野菜を使ってクッキング体験ができる場となりました。

また、調理施設がない幼稚園においても、菜園活動で栽培した尼蓆を、今年1月に新しくできた南部保健福祉センターを活用し、みんなで作って、みんなで食べるという、参加者、実施者にとっても楽しい体験活動の場となりました。

スライド⑤

さらに、新たな取組として、市内で飲食店を営むプロの日本料理人による「再発見！和食の魅力 UMAMI」の講座を実施しました。みんなのサマーセミナーのひとつの講座として、だしの飲み比べと、うま味を利用しただしまき卵を小学生でも男性でも参加者が自分で作るという内容です。

他にも、出屋敷で飲食店を営む国際薬膳調理師の辻本さんや、生産者であるコテラトマトの小寺さんに講師になっていただき、尼崎市産の野菜を使ったクッキングを行ったことで、参加者との顔の見える関係ができ、「尼崎市産の野菜を購入してみたい」という意見も聞かれ、地産地消への理解にもつながりました。

スライド⑥

その他として、南部保健福祉センターに、「料理づくり」を通じて親子が定期的に集う場ができました。これは食育サポーターの会によるもので、家庭ではなかなか調理をする時間や親子でクッキングをする機会がとれない中、手作りの美味しさや調理の楽しさを体験することができ、「普段は野菜を食べない子どもが自分で作った料理ならすすんで食べていて驚いた」等の嬉しい声が聞かれます。また、主体的に企画・運営することで、サポーター自身のスキルアップの場にもなっています。

さらに、食育推進計画の主たるターゲットではあるもののなかなかアプローチできないという課

題がある中学生、高校生ですが、県立小田高校の文化祭や県立尼崎高校の日本の食文化の授業に携わることができました。ここでも食育サポーターの会に協力を依頼し、地域で活動する大人と子どもたちをつなげることができました。これをきっかけに、今後も継続した取組になるよう働きかけが必要と考えています。

スライド⑦

食育活動の充実に向けた連携、推進体制の充実として、毎月 19 日の食育の日や、6 月、10 月の食育月間に、関係機関連携のもと、食育推進活動の充実に向けています。

今年度、10 月から 11 月にかけて実施したひょうご食育月間の取組を中心に、連携して実施した食育活動を報告します。

スライド⑧

今回で 5 回目となった食育フォーラムですが、今年度は体育の日、市民まつりにあわせて、日頃から食育活動を実施している大阪ガス株式会社の協力を得て、オリンピックメダリストの朝原宣治さんにお越しいただきました。

食育講演に続き、公認スポーツ栄養士の餅先生との対談も行いました。オリンピックメダリストという誰もが知る人の講演というためか、これまでのフォーラムとは違った、若い層の参加も多く、「食生活がいかに大切かわかった」「今の自分の年代にあった食育の方法を見つけたい」など、参加者の多くが今後の生活で取り入れてみようと思うことがあったという感想でした。

スライド⑨

また、今回は「健康館」というかたちで、ひと咲きまち咲き局と連携し、午前中から骨密度測定や園田学園女子大学の食育 SAT システムを活用した食事診断、食育サポーターの野菜釣りゲームやフレンチシェフの野菜セミナーなど、食と健康をテーマにした一体的な取組を実施することができました。

スライド⑩

ひょうご食育月間は、食べ物を通じて実りの季節を感じ、農産物への感謝の気持ちを育もうと 10 月に設定しています。

学校給食展は、今年度体験活動を多く取り入れることで参加者が例年より多かったそうです。園田学園女子大学が食育 SAT システムを活用した食事診断を実施しました。

農業祭では、食育サポーターの会による野菜スタンプ遊び、ステージでの野菜重さ当てクイズなど、多くの市民と食について考える場となりました。

スライド⑪

尼崎商工会議所では今年度、ひょうご食育月間に「食育尼崎～大人のための食育活動」を展開しました。こだわり野菜の生産者や尼崎で獲れた魚を味わう講座、五感と心で感じる「食育・味わい」講座などが実施され、これまでになく地産地消や農産物への感謝の気持ちを育むことにつながる内容でした。市民の関心や実行力を高めるきっかけになったのではないのでしょうか。

スライド⑫

	<p>健やかな暮らしの基礎となる食育の推進については、ヘルスアップ尼崎戦略推進会議の各部会において施策評価を全庁的に行っています。また、新たに、飲食店等食ビジネス事業者への食育や「スマートミール」認証制度への応募に向けた取組も行っている他、中学校給食の実施に向けて計画が進行しています。</p>
会長	<p>様々な機関と連携、協力した取組を実施し、多くの方が参加されているようでした。特に、商工会議所の取組やそことの連携については、他自治体ではあまりみられないようなものであり、良い体制ができてきているのではないかと感じています。</p> <p>事務局からの説明について、委員の皆様から質問、追加等ありますでしょうか。</p> <p>特にないようであれば、このまま議題 2、意見交換にすすみます。</p>

(2) 食育の推進について ～今後の具体的な取組に向けて～ (意見交換)

会長	<p>今年度の食育の取組に関する事務局からの報告を受けて、今後の食育の方向性や、より食育を推し進めていくにあたってどのようなことができるかなど、委員の皆様からご意見をいただきたいと思います。</p> <p>山田委員は、食育サポーターとして、様々な取組に参加していましたが、実際携わっていただくように感じていますでしょうか。</p>
委員	<p>児童ホームや幼稚園などいろいろなところで簡単味噌汁作りを実施しました。多くの子どもたちが、家では1杯食べるかどうかの味噌汁をこの取組ではおかわりをすることが多くあります。赤黄緑に分けた具材の中から自分で選んで、作って、食べるということがおいしさをアップさせている気がします。今年度実施していないところからも依頼があるので、来年度も継続的に実施していこうと考えています。</p>
会長	<p>赤黄緑に分けるということでしたが、そのような場で子どもたちに伝えた時の子どもたちの理解や反応はいかがですか。</p>
委員	<p>理解はしてくれているように思います。私たちが、3色が偏らないように選ぶよう声をかけると、子どもたちはただ好きなものを選ぶというわけではなく、バランスも配慮して選んでくれています。</p>
会長	<p>奥田委員は、こども食堂において、子どもたちに体験をさせることは調理施設上なかなか難しいかもしれませんが、いかがお考えでしょうか。</p>
委員	<p>こども食堂ではお野菜をいただく機会が多くあります。先日も畑で獲れた野菜をそのまま持ってきてくださったのですが、そこについていたカタツムリを見つけた子どもたちはそれまでにないほどの大興奮でした。そこから、カタツムリについて、野菜についての話題が広がり、子どもクッキングという食育からは少し離れるかもしれませんが、子どもたちにとっては非常に良い体験になったのではないかと感じています。</p>
会長	<p>スーパーにはそのような野菜は出回らないので、野菜に虫がいたり、土がついていたり、大きな葉っぱがついたままだったりというのは、子どもたちにとって非常に新鮮な光景であり、貴重な体験のように思います。</p> <p>服部委員は保育所で様々な取組を実施しているかと思いますが、最近の子どもたちの状況やお考えなどいかがでしょうか。</p>

委員	<p>菜園活動で子どもたち自ら栽培したものを給食に取り入れてもらった時や、調理活動をした時は、やはり普段より多く食べるという光景はみられます。先ほど、赤黄緑のバランスの話がありましたが、保育所でも、年長さん中心にはなりますが、献立表に書いている食材をみて、「これは緑の仲間だね」、「ごはんは何色かな」等、栄養面に関するお話も取り入れ、子どもたちがいろいろな面から食に興味、関心をもてるよう取り組んでいます。</p> <p>今年は、例年に比べ、保育所で栽培しているさつま芋が豊作だったため、各家庭に1つずつ持ち帰っていただきました。それに関して、子どもたちだけでなくお母さん方とも話をするようにしたので、家庭や保護者も巻き込んだかたちで食について考えることが少しできたかなと思っています。</p>
会長	<p>我々の世代は、食育という教育ではなく、家庭科の中で食のことを学ぶという時代なので、主食、主菜、副菜という概念を持たない人もたくさんいます。それを考えると、小さいうちからバランス等をそのようなかたちで伝えることは大切だと思いますね。</p> <p>内田委員は、田能の里芋をはじめ地産地消を伝える取組を様々実施されていると思いますが、いかがお考えでしょうか。</p>
委員	<p>現在、園田北まちづくり協議会では、月 1 回、地域ふれあい食堂を実施しています。参加者は、子どもが約 40 名、大人が約 20 名で計 60 名程です。スタッフ会議に参加すると、スタッフからは、次回のメニューについての意見は多くですが、栄養や食育の観点からの意見が出ることはありません。その点が今気になっているところで、例えば、そこについて食育サポーターとの連携、援助をいただいて、もう少し食育の観点も含めたかたちでメニューを検討していくこと等もできないかと考えています。また、歌声ほっとサロンという、25 名程の高齢者が集まって開催している取組があります。そこにも月 1 回、ふれあい食堂のスタッフの協力を得て食事を提供しています。これについても同様で、食育の観点から食を考えられるよう、今月 1 回、北部保健福祉センターの協力を得て講座を設けてはいるのですが、今後も継続してスタッフ側が学べる機会を作っていくかと考えています。</p> <p>私は猪名川町に農地を所有していますが、今年の豪雨で冠水してしまい、耕運機も全て失いました。そこはまだ片付けをしなければいけない状態で使用できませんが、今年 10 月から、新たに田能 6 丁目に 1200 m²の農地を借りました。そこで、兵庫県の補助金を受けてふるさとづくり青年隊事業として、「チャイルドファーム」を実施しています。子どもたちや園田学園女子大学の協力を得て、今は大根や白菜、水菜を栽培しており、来年 1 月 14 日には、収穫できた野菜を活用して、「菜っ葉パーティー」を実施しようと計画しています。仕込みは前日に行っておいて、当日は園田北小学校の先生、生徒にファームまで来てもらって食べてもらうという流れで、地産地消を推進できたらと考えています。</p> <p>また、里芋の新しい活用として、武庫之荘の「エマーブル」さんと里芋アイスクリームを開発中です。現在、いろいろなところに試食をしてもらっている段階で、本来の里芋の味、生姜味、バニラ味の 3 種類の商品を考えています。商品化することができれば、例えば、尼崎城の近くで土産物として販売する等の案も出てはいます。</p> <p>さらに、今年 9 月に法律が改正され、所有している農地を農家は貸しやすく、市民は借りやすくなりました。空いている都市農地を活用し、団塊の世代が集まって、「都市農地再生プロジェクト」を立ち上げようとしています。すでにその農地は田能にあるので、田能の里芋を植え付けて種芋</p>

	<p>を作り、2、3年かけて1000株、1500株という相当数栽培し、田能の里芋で尼崎を活性化したいという動きです。これまで2度会合を行い、大まかな趣旨や目標、体制が定まってきたところですが、今後は、ボランティアを集める、栽培して収穫する、収穫したものを広める、販売する、そうすることで尼崎を特産品で元気にしよう、活性化しようと考えて取組んでいます。</p>
会長	<p>地域で作った里芋が、地域の名物になったり、土産ものになったり、飲食店を発信できたり、団塊の世代の健康づくりの場になったりと、食育を起点にした幅広い活動、今後の展開についての果てしない可能性が見え、興味深いご意見でした。</p> <p>また、ボランティアとして携わっている方たちのスキルや知識の向上というところも重要なご意見でした。ボランティアの方々にきちんと情報提供を行うことで、活動に参加した市民に正しい情報が広まる可能性があるため、それについては今後も考えていかなければいけないポイントだと思います。</p>
事務局	<p>ひとつ質問ですが、園田北まちづくり協議会のメンバーはどのように構成されているのでしょうか。その地域に住んでいればメンバーということですか。</p>
委員	<p>そうです。対象は地域に住んでいる人全員が対象です。</p>
事務局	<p>そうだと、協議会の中での人の動きはどのようなものでしょうか。多くの人、様々な世代がいるなかでこれほどたくさんの方々のことを実施するためには、1人また少数ではなかなか難しいように思います。実施してみようという発案がどのように生まれているのか、やりたいという人が相乗効果的に増えていっているのか気になるところですし、世代も含め、どのような年齢層の人がどのような姿を見せてくださっているのか、少し教えていただけますでしょうか。</p>
委員	<p>園田北地域も少子高齢化です。そのため、少子の部分と高齢化の部分の両方の部分に力を入れています。</p> <p>高齢者は、100歳体操やラジオ体操を実施したり、食堂のスタッフとして活動しています。協議会を立ち上げ、地域の中で、集まる場や居場所となる場、活躍できる場、そのような仕組みを色々設けたことで相乗効果は生まれています。活動していくうちに皆が顔見知りになり、挨拶や会話が楽しいと感じるようで、ここ1、2年で地域の高齢者が元気になってきているなど感じます。来年2月からは「ちょっと困りごと支え合いの会」という、生活のちょっとした困りごとを解決し合うことを目的にした会をスタートしようとしています。現在、協力会員が約50名、依頼会員が約60名であわせて約110名の登録会員がいます。</p> <p>子どもについては、子ども農園の取組やこども食堂を継続して実施しています。こども食堂は子ども1人100円、大人1人350円の設定ですが、経営的にはトントンといったところです。ただ、驚くくらい集まります。今は、参加者どうしで将棋をしたり、竹馬で遊んだり、今月はクリスマスカードを作ったりもしています。</p> <p>他にも様々な仕組みづくりをしてきましたが、どれもすぐにできたというわけではなく、10年以上コツコツと積み上げてきたことが少しずつ成果を見せ始め、新しいコミュニティの段階に来たと感じています。地域にある資産、資源を地域のコミュニティとどう結びつけていくのが重要です。園田北地域の特徴は総合的に取組むことです。あれだけ、これだけ、と決めて取組むのではなく、不十分ながらも様々なことに総合的に取組んだ結果、それぞれが大きくなったり互いに相乗効果を生んでいることが多いように思います。</p>
会長	<p>本日欠席の西村委員ですが、本日の資料にもあるように市報に取り上げられたことについて、事務局側から説明をお願いします。</p>

事務局	<p>市報10月号では、「このまちで、農業を営む」と題した特集が生まれ、西村委員をはじめ、市内で農業を営む方にお話を伺っている他、都市農業の現状、尼崎の伝統野菜についても掲載されています。事前に西村委員にご意見を伺ったところ、「市報というかたちで、広く市民に向けて、食と農の関係や、都市農業で頑張っている人たちがいるということを発信できたことは良い機会であった。また、ひょうごの魅力再発見食育推進事業をはじめ、食育の各取組で尼崎の野菜を取り上げたり、生産者の顔が見えるような講座等が実施されていることは大変嬉しく思う。」ということでした。また、以前、この懇話会の中でおっしゃっていたことですが、今回の紙面にもあるように、「自分たちが作った米や野菜を、尼崎の子どもたちに食べてもらうために学校給食で使ってもらうことはできないだろうか。ぜひ使ってほしい。」ということもあわせておっしゃっていました。</p>
会長	<p>皆様ありがとうございました。</p> <p>では、ここからは少し切り口を変えて、今後の食育活動の一層の充実に向け、連携体制、推進体制をどう広めていくかということについて、ご意見をいただきたいと思います。</p> <p>吉井委員は、市内で飲食店を経営されており、スマートミール制度にも挑戦されたということをお伺いしていますが、ご意見いただけますでしょうか。</p>
委員	<p>定食屋なので、ごはん、味噌汁、サラダ、副菜(日替わり)2品、主菜(魚、肉等多種類)というかたちで提供しています。スマートミールの型にあっているということで薦められ、トライしてみましたが、結果、塩分が難しく、応募までは至りませんでした。そのことがあって、少し気をつけているところですが、まだそれを実際に計算して、確認して、という段階までは至っていません。</p> <p>ご存知かどうか、意外に感じるかどうかはわかりませんが、定食屋はそう多くありません。〇〇専門店や××屋、居酒屋というかたちが多く、一食でバランスがとれるようなかたちでの提供をしている店は思っているより少ないです。自分なりにその理由を考えると、経営的な問題のように思います。汁物や副菜を日替わりで考えて作って、それでこの儲け、という現状を振り返ると、我ながら、これではみんなしないよな…という考えになってしまいます。ただ、そのような状況の中でも、私自身は食育や尼崎に関わる人たちの食生活にできるだけ貢献したいと常に思っています。</p>
会長	<p>普段の食事にはお金も時間もかけないようにしておきながら、高価なサプリメントを買って栄養を摂ろうと考える、それであれば、普段の食事から見直せばいいのでは、と感じるがなかなかそこに意識が働かない人が今の社会には大勢いる、というのが現状です。そのような人たち、特に働き盛りの世代の人たちに向けて、多少コストがかかったとしても結果的に自分にプラスになるような食事をとるようになる仕組みづくりを推進することが食育の一つの大きな柱としてあります。何らかのかたちで、そのようなバランスに配慮した食事を提供している店を後押しできるような体制ができればいいなと思い、吉井委員の意見を聞いておりました。</p> <p>本日の資料に、スマートミールに関するリーフレットがあるかと思います。これは、健康寿命をのばすための取組の一環として、10学協会からなるコンソーシアムが、健康な食事を認証しようという新しい制度です。具体的には、エネルギーや野菜量などの基準が2段階的で定められており、先ほどの話にもあったように、塩分はけっこう厳しい基準量となっています。ただし、逆に考えると、この基準を満たしている食事を継続的に食べていけば、メタボを解消できるような人も多くいると考えられます。今年度から始まった制度であり、第1回の認証店舗はすでに公開されています。第2回の応募締切が11月30日で、150件の応募があったと聞いていますし、全国的にこ</p>

	<p>のような志向のお店が注目されたり、増加したりと、食環境整備が進んでいくのではないかなと感じています。</p> <p>先ほど、事務局からの説明にあったように、食育フォーラムではオリンピックメダリストの朝原さんの講演を実施して、大人から子どもまで幅広い世代が参加されたとのこと。スポーツ少年団に携わっている増岡委員は、子どもたちに対して、スポーツと食や栄養等に関するお話をされたりするのでしょうか。</p>
委員	<p>土日に活動しているので、子どもたちはお弁当を持参します。普段、家庭の中では、お魚を食べる機会はそう多くないと思うので、これは私のモットーとして、お弁当のおかずに必ず魚を入れるように義務づけています。初めはあまり乗り気でなかった子どもたちも、続けていくうちに友達同士で交換しあったりしている姿も見受けられます。</p> <p>また、別の活動として、60歳を過ぎてから、行政の支援もいただいて「男の料理教室」を立ち上げました。塩分を控えたりメタボ予防になるようなメニューを取り上げて定期的に活動していますが、立ち上げから5、6年が経過し、参加者の高齢化も進んだためか、当初に比べると人数は減少傾向です。</p> <p>子どもに向けての活動は少しずつ活気が出てきていますが、反対に高齢者の活動は活気がなくなっている、そのような現状です。</p>
会長	<p>スポーツ少年団に参加する子どもたちに魚料理を持ってくるといってお話は、私自身も初めて聞くようなことで、大変興味深いものです。続けているうちに、すすんで食べるようになるということは、食べず嫌いの子も多いということでしょうか。</p>
委員	<p>そのように思います。少年団に参加している子どもたちのお母さん方というのは、昭和50年台～平成に生まれた世代になります。これはあくまで私の考えですが、その時代は食べ物豊富にあった時代ですので、忙しかったりすると、手のかかる魚料理を食べる機会はお母さん方自身がそれほど多くなかったのではないかと、そうすると、子どもを持った今、家庭で魚を料理したり、手のかかるものを食べさせる機会がより減っているのではないかと考えています。私自身は料理が好きなので、ひ孫が来た時にときどき作って食べさせることもあります。「こんなの食べたことない、おいしかった！」と先日言われて、そのことを改めて実感しました。</p>
会長	<p>子どもたちは、手のかかったものをあまり食べていないのではないかとご意見でしたが、中根委員は、学校で子どもたちに関わっているなかでどのようにお感じでしょうか。</p>
委員	<p>実際、小学校の方でも食育という部分については苦勞しているところ。家庭に入りこんだ内容がなかなか難しいというのがその理由です。だからといって、何もしなければ何も進まない。まずは子どもたちに正しい知識や実践力を身につけさせるということが大切であると考えています。1、2年生では生活科、3、4年生では総合的な学習の時間、5、6年生では家庭科というそれぞれの教科の中で食育に取り組んでいます。しかし近年、教科の中に外国語等多くのものが組み込まれるようになり、それらの時間は以前に比べて減少しています。20～30年前は年間70時間あった家庭科も、今は50時間しかない、このような中で伝えるべきこと伝え、教えるべきことを教えていくために、いろいろな活動を取り入れながら行っているところ。例えば、社会で産業を学ぶ時に農業や食への関わりについても学ぶ、地域のお店を調べて産業を学ぶ時に食育の視点も取り入れる等といった方法です。</p> <p>また、教科以外の部分では、日々の給食があります。給食を食べながら赤黄緑の話をしたり、</p>

	<p>給食放送で献立と産地について話をしたり、といったところです。また、先ほど塩分の話がありましたが、給食は塩分を控えめにできるだけだしの味を子どもたちに感じてもらうよう工夫されています。最も介入が難しい家庭、保護者については、啓発活動としておたよりを継続して発行している他、試食会を実施して、参加した保護者に対しては、だしの大切さや献立の構成、決め方等を栄養教諭からお話するようにしています。保護者向けの講演会でも食育をテーマにできればいいのですが、昨今の事情として、どうしても SNS 等の関係になることが多いのが現状です。</p> <p>子どもたちの様子については、「作って、作って、食べる」ことに楽しみを感じるようで、楽しみを感じることは知識としても定着しやすいように思います。自分たちで農作物を作り、そのもので料理を作り、皆で食べる、この流れの中で食べ物の働き等についても伝えることで知識になり、実践にも結び付きやすいと考え、実行しています。</p>
会長	<p>PTA の代表である高谷委員は、共働き世帯も増えていくなかで、どのように感じているでしょうか。</p>
委員	<p>PTA 連合会として、また各学校においても同じだとは思いますが、実践につながる取組はできていないのが現状だと思います。皆様が実施されている取組に参加させていただいたり、取組について広報することはできると思いますので、情報を集めて発信することは継続して実施したいと考えています。自分の家庭を振り返っても、共働きの中でちゃんとした食育ができていのかと言われるとそうではないかなと感じますし、知識はあってもなかなか実践には結びつかないというのが現状のように思います。</p>
会長	<p>地域や学校では様々な取組が実施されているなか、家庭ではまだまだ難しいのが実状ということですね。</p> <p>先ほどの説明にもありましたが、尼崎市では商工会議所と連携して先進的な取組を実施しているようです。本日、商工会議所の方にも出席いただいているようなので、コンセプト等教えていただけますでしょうか。</p>
オブザーバー	<p>商工会議所の福島と申します。</p> <p>商工会議所では、食育を事業者の方にも広めていくために、昨年度から取組を行っています。今年度については「食育尼崎。～大人のための食育活動～」と銘打って、全6回、異なったジャンルのイベント、講習会を実施しました。事業者の方に参加していただきたいと考えていたものの、定員が限られていたこと、開催時間の関係もあるのか、参加が少なかったことは非常に残念でした。この事業については来年度も継続して行いますが、今話題になっている「健康経営」の視点も取り入れていきたいと考えています。</p>
会長	<p>「健康経営」は今、経済産業省が推し進めている事業ですので、各地で講演会やフォーラム、シンポジウムが実施されています。働き世代の健康、ひいては医療費や介護保険の問題にも影響があることとして、注目度が上昇しています。</p> <p>塩分に関するお話が何度か出てきていますが、尼崎市で実施されている適塩化フォーラムについて、中川委員からご意見いただけますでしょうか。</p>
委員	<p>適塩化フォーラムでは、健康やテーマに沿った関する講演会等を平成 28 年度から年 1 回開催しています。来年度についてはまだ詳細は決まっていますが、例年多くの方に参加いただいているので、できるだけ興味の持てる内容を取り入れていきたいと考えています。また、多くの企業</p>

	<p>にも賛同いただいて、テーマに沿った屋台を出したりもしていただいています。</p>
会長	<p>商工会議所が実施している取組、各企業や飲食店が実施している内容等、市内各所で行われている取組を行政がまとめ、つなぐことで、相乗効果がうまれることは多いのではないのでしょうか。</p> <p>また、来年には食事摂取基準(2020年版)の策定、日本高血圧学会からのガイドラインの変更があることも予想されますので、そのあたりも新しい切り口として活用してもよいと思います。</p> <p>話題にあがっている塩分やメタボの他、最近課題としてあげられることが多いものに高齢者の低栄養があります。そのひとつの原因に、義歯が合わない、歯が悪いから食べられないという人が潜在的に相当数いるのではないかということが言われています。先日も、歯と食をより関連づけて考えていかないといけないという話を個人的に聞いたところではありますが、水内委員、歯科医のお立場からご意見いただけますでしょうか。</p>
委員	<p>高齢者の入れ歯の場合は、歯科医受診が必須ですし、個人対応になるので、集団的な対応は難しいかと思えます。ただ、歯科医の立場からお願いしたいこととしては、食育や健康経営等、本日お話にあがっているようなイベントをする時に、ぜひ、持ち物に「歯ブラシ」を入れて欲しいということです。みんなで食事を作る、みんなで食べる、その流れで、みんなで歯みがきをするという習慣も作っていただけたらと思います。</p>
会長	<p>自分なりに毎日していることでもプロの人に聞くと間違っていた、ということはあることですし、みんなで確認し合ったり、正しい知識を得る機会は大切だと思います。入れ歯が合わないということについても、まずは、そのままではいけないということを知っていただくことから始めなければ受診にもつながらないので同様かもしれません。</p> <p>先ほどの商工会議所との連携や、食育月間の取組の中で市内の農家さんとの取組がいくつかあげられていました。拡大事務局の農政課の方から、現状等ご意見いただけますでしょうか。</p>
拡大事務局	<p>農政課の松本でございます。</p> <p>先ほど事務局からの説明にもありましたが、10月市報では農業を特集に組んでいただきました。おそらく、このようなかたちで農業が市報に取り上げられたのは初めてのことだと思います。市報にもあるように、本市の農地は年々減少している一方で、食の安全・安心へのこだわりにより、地産地消が注目されたり市民農園の希望者が増えたりするなど、市民の方の都市農業に対する関心は高まってきているように感じています。また、農業を営んでいる方々も、これから都市農業をどう維持し、どう活性化していくのかということについて、これまでにないかたちで新たに取組まれていることが多いという現状です。</p>
会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>三浦委員、現在の大学生の状況や大学の取組を伺いたいのですが、いかがでしょうか。</p>
副会長	<p>園田学園女子大学では様々な取組を実施しています。</p> <p>学校給食展への参加は今年度で3回目になります。今年印象的だったのは、子どもたちが、自分が食べたいごはんをテーマにSATシステムでフードモデルを選ぶ中で、「学校の給食をイメージして選んだら☆5つになったよ。」と、ある子が言っていました。たくさんの方に参加していただいているのですが、☆5つの満点が出るのは数名です。誰かに教えてもらうわけではなく、自らで普</p>

	<p>通にそのような選択ができるということは、毎日の学校給食や教育による知識が定着しているのかなと感じました。ただ、小学校を卒業すると給食から離れるため、そのような知識が徐々に薄れ、大人になった頃には忘れてしまう、ということが現状なのかなと思います。中学校給食が開始されれば、小学校から中学校へと知識をつなげ、維持していくことができるのかもかもしれません。</p> <p>また、今年度は、株式会社クボタからお話をいただき、健康診断の時の掲示物や啓発物を作成しました。従業員に高血圧の方が多いとのことで、適塩をテーマにしたものもいくつか考案しました。その際、学生が提案したことに対して食堂（給食施設）はすぐに対応していただき、お漬物コーナーの塩分表示が追加されたり、汁物の具材が追加されたりと、具体的な対応がなされたことが印象的でした。</p> <p>さらに、立花商店街 100 日プロジェクトにも携わらせていただいています。100 日間達成されたのは 14 名程ですが、良い結果が出たということを知っています。学生も測定等の場面で一緒に参加し、関わることで、楽しみながら参加することができたのかなと考えています。</p> <p>その他、クリニックとの連携で、健康的な食事を提供するお店をまとめた冊子を作成し、患者様に情報提供するなど啓発活動にも携わっています。</p>
会長	<p>最後にお話のあった件ですが、このようなかたちで、クリニックの先生方から推薦を受けた、健康的な食事を提供しているお店を紹介する冊子を実際に作成しています。互いに連携して実施している取組も、先進的な取組だと思います。</p> <p>皆様、様々なご意見をいただきありがとうございました。</p>
事務局	<p>一点、追加でご説明します。</p> <p>資料 3: 子どもクッキング～実践につながる取組～をご覧ください。</p> <p>本日説明した子どもクッキングについて、自らがどこかで実施したり、周りに取組内容、実施方法を伝えたりする時の資料として活用いただければと考えていますので、よろしく願いいたします。</p>
会長	<p>それでは引き続き議題 3 に移りたいと思います。</p>

(3) 食育推進計画(第 2 次)の進捗状況について(報告)

事務局	<p>資料 2: 数値目標の進捗状況欄をご覧ください。</p> <p>食育推進計画(第 2 次)では、基本理念のもと 3 つの目標を設定しており、その目標の達成に向けて、各ライフステージの特徴やめざす姿を具体的に掲げ、評価項目を設定しています。特に、中学生・高校生期は食習慣の自立の時期である本計画(第 2 次)の重点的な対象としています。</p> <p>計画は平成 27 年度にスタートし、6 年計画、平成 32 年度に最終の目標値を設定していますので、例えば、子どもクッキング等でも取組んでいる朝食については、⑤朝食を毎日食べている人の割合の増加を評価指標にあげ、100%を目標に、幼児のアンケート調査、小学生、中学生の全国学力学習状況調査にて経過をみているところです。平成 30 年度については幼児 95%、小学生 93%、中学生 89%と策定時と大きな変化はみられませんでした。また、⑥肥満度 20%以上の子どもの割合の減少という評価指標についても、幼児は 3 歳児健診で、小学生、中学生は学校保健統計で経年的にみっていますが、大きな変化はありません。最終年度を迎えるまでにすでに目標を達成している項目としては、⑩60 歳で 24 本以上自分の歯を有する人の割合について 85%の目標</p>
-----	--

	<p>を、⑩市や地域と連携して食育活動に取り組む組織・団体数の増加について商工会議所との連携やひょうごの魅力再発見食育推進事業による事業拡大等もあり、50団体の目標を達成しております。これらの評価指標のように、毎年経過を追っている項目もあれば、⑦主食と主菜と副菜を3つそろえて食べることが、1日2回以上ある人の割合に関する項目のように、調査対象が異なる等の理由で経年的に状況を確認することは難しい項目もあるというのが現在の状況です。</p> <p>本日も委員の皆様から様々なご意見、ご提案をいただいたところですが、ここにあげられる13の項目に限定せず、幅広い視点で柔軟に考え、今できることはなにか、新しい切り口や展開できる項目はないか、例えば、SNSの活用やホームページの工夫、そのアクセス数、またおいしくバランスの良い食事を提供するお店の数での評価等様々考えていきたいと思っています。</p>
会長	<p>なかなか数値としての成果が表れにくいというお話もありましたが、⑩や⑪等、成果がでていない項目もあります。たしかに、短い期間では数値としてみえないものもありますが、裾野は広がっており、食育の活性化による産業の振興や市民の健康づくりへの波及効果はあると予想されます。そこについては今後継続的に追っていく必要がありますし、⑦等、現在毎年の評価が難しい項目についても関係機関との連携で状況を確認できる体制を整え、評価していかなければいけないと考えます。</p> <p>計画の展開方針では地域を視点とした方針が掲げられていますが、地域振興センター所長でいらっしゃった新家部長に、本日の会に対する意見、評価指標の動き、今後の方向性等お考えを伺いたいのですがいかがでしょうか。</p>
事務局	<p>冒頭で、尼崎市は今後、地域の力をより強めていきたいというお話をさせていただきました。これは市の重点課題にもあげられているものです。いくら有効な取組をしたとしても、地域自らがその課題を認識して動いていかなければその有効性は示されません。市役所だけが動く、地域だけが動く、のではなく、市と地域が一緒になって動くというのが我々が今めざしている姿です。その例として、先ほどの内田委員の話は先進的なモデルとして非常に分かりやすかったように思います。自ら課題をあげ、できることから無理なく取組むことを実施しておられます。もちろん、たくさんの方が参加されるため反対する方もおられますが、それを否定するのではなく、興味・関心をもって参加するというのが大切です。このような取組を園田北地域だけではなく、また食育だけではなく、全市的に、その地域における課題全般に対して広げようとしています。また地域で役割を担うのは住民だけではなく、地域で働く方々、地域の学校の方等、その地域に関わる全ての人と考えています。昔からの尼崎の地域の仕組みとして、社協、いわゆる自治会がありますが、そこだけでは意識や人の偏りがあります。ですので、今考えられているのは、新しいくりとして、小学校区単位で考えることができないかということです。その面で考えても、園田北まちづくり協議会は園田北小学校区域で活動を展開しているという点で先進的な取組です。尼崎は6つの行政区にわかれており、従来であれば異なる行政区どうしが一緒になって何かをするということはありませんでした。しかし、園田北小学校区は2つの行政区にまたがって存在しています。昔であれば一緒に何かに取り組むということはあまり考えられない関係ですが、その点、新しい仕組みで取組を行っておられます。</p> <p>支援ではなく、テーマごとに関わりをもって問題解決に取り組んでいけたらと思っています。今日はそのための良いヒント、きっかけをたくさんいただきました。どうもありがとうございました。</p>
会長	<p>ありがとうございました。</p>

	<p>委員の皆様から他に何かご意見等ありますでしょうか。</p> <p>そうでしたら、事務局の方にお返しします。</p>
事務局	<p>皆様、どうもありがとうございました。</p> <p>委員の皆様、それぞれのお立場からご発言いただき、食育というなかなかかたちとして見えづらいものが、具体的な取組をしていくなかで少しずつ実感がわいたり、結果がみえてきているのかなと感じました。また、先ほどのお話にもありましたように、今後尼崎がすすむべき方向に向けて、食がベースとなること、健康が資本になることは確実なので、どの地域でどんな活動をするとしても食育は外せないものになるだろうと思います。継続して取組を推進し、少しずつ根付いていけばいいなと思っています。</p> <p>本日はお忙しい中、ご出席いただき、活発なご意見をいただきまして、どうもありがとうございました。</p>