

平成 30 年度第 2 回尼崎市食育推進懇話会議事録

日時	平成 31 年 3 月 26 日(火)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 A 室
出席者	一瀬委員、内田委員、奥田委員、高谷委員、中川委員、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 11 名)
欠席者	中西委員、中根委員、西村委員、服部委員
オブザーバー	福島氏(尼崎商工会議所)
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)
拡大事務局	保育指導課 (中田課長) 学校保健課 (代理 辻係長)
内容	1 あいさつ 2 議事 (1)食育推進計画(第 2 次)に基づく平成 31 年度の取組について (2)食育の推進について ～今後の食育の方向性について～
資料	・平成 30 年度第 2 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: 平成 31 年度食育の取組スケジュール 資料 3: 尼の國ホームページより 釣りと食で「尼崎の魚」を広める海の男 資料 4: 尼崎経済新聞より 「健康な食事・食環境」認証制度で 3 つ星獲得 資料 5: 第 2 次食育推進計画の進捗状況 ・第 2 次尼崎市食育推進計画概要版 ・チラシ「WANTED 仲間求む ～都市農地再生プロジェクト・ボランティア～」 ・チラシ「健康食試食会 参加者募集のご案内」

1. あいさつ

事務局	皆様、本日はお忙しいなかお集まりいただき、ありがとうございます。 定刻になりましたので、ただいまより、今年度第 2 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。 まずはじめに、今回初めて出席いただく委員を紹介します。生活協働組合コープこうべより、コープ立花 店長、一瀬委員でございます。
委員	コープ立花の一瀬でございます。 昨年 6 月末に着任しており、当初から本会議の案内をいただいていたものの出席できておらず、今回が初めての参加となります。どうぞよろしくお願いいたします。 コープこうべでは、子育て世代のサポートとして食育にも力を入れていこうと様々な取組を行っております。コープ立花においても尼崎市の一員として地域で行う食育に協力できればと考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。
事務局	ありがとうございます。 それでははじまりにあたりまして、健康増進課長の森田よりご挨拶をさせていただきます。
事務局	皆様、年度末のお忙しい時期にも関わらず、お集まりいただきましてありがとうございます。 今回は、前回の懇話会でいただいた意見を参考にしながら平成 30 年度の取組を振り返り、次年度、平成 31 年度向けに、どのように取組を展開していけばよいのか、皆様が活動を行っている場の状況等も教えていただきながら検討していきたいと思っております。 どうぞよろしくお願いいたします。
事務局	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。 よろしくお願いいたします。

2. 議事

(1) 食育推進計画(第 2 次)に基づく平成 31 年度の取組について

会長	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 31 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。
事務局	「資料 2: 平成 31 年度食育の取組スケジュール」をご覧ください。 前回の食育推進懇話会では、平成 30 年度の取組を振り返り、委員の皆様からご意見をいただきました。いただいたご意見や他の関係機関との調整を踏まえて平成 31 年度の取組事業を検討し、スケジュールとして整理しましたので、説明します。 資料、上部には第 2 次食育推進計画の基本理念、目標および本市の現状、課題等を整理しております。それを受けて、平成 31 年度の食育の取組としては具体的に、 ①食育イベント 食育の取組は非常に幅広く、様々なところで年間を通して実施する予定です。6 月の食育月間や 10 月のひょうご食育月間の際には、市民へ周知するポスターの掲示や食育ボランティア養成講座の実施、各関係機関へ食育活動の実践や連携した取組をお願いし、一体的に食育を推進しようと考えております。 例えば、6 月の環境オープンカレッジが実施しているエコあまフェスタ、歯科医師会が実施し

ている歯の健康フェスタでは、行政だけでなく、育成に関わっている食育サポーターの会も自主活動として参画しています。10月の食育フォーラムは、今年度は、市民まつりで実施しました。平成31年度においても、幅広い層に興味をもって参加いただけるよう、関係機関と連携した開催を同じく10月に考えております。皆様の活動の中で一緒に取組めるようなことがありましたら、ぜひご提案ください。

②ひょうごの魅力再発見事業

本市においても他の都市部同様、食の外部化が進み、食べ物の生産から消費に至るまでの過程を知る機会が少なくなり、子どもの食べ物を大切にする気持ちが薄れつつあります。本市の伝統野菜や地場産農産物を活用した日本型食生活の普及や実践の取組を行うことで、食の大切さや食文化の継承を目指した事業です。本事業では、都市農業を頑張る生産者や飲食の事業者が行政と連携して食育活動を展開しています。

イの地産地消食育推進事業の「尼崎の魚」については、資料3にある武庫川渡船の宮本さんと食育実践者の皆さんがつながる機会を今年度得ましたので、今後は、こども食堂やふれあい食堂等、地域の中での展開を目指しています。

③乳幼児期からの健康食習慣づくり事業

6月と10月の年2回、食育ボランティア養成講座を実施しています。

資料にもありますように、養成した食育ボランティアは、職員と一緒に、児童ホームやこどもクラブで実施する「あまっこえいよう教室」や、公立幼稚園対象に実施している「あまっこ食育レッスン」等で衛生教育に参加しています。「あまっこ食育レッスン」は、お弁当をツールとしてバランスよく食べる講話のみの事業を行っていましたが、平成31年度は、オプションとして、お味噌汁やおにぎりを作るといった実践につながるような内容に変更を予定しています。また、公立幼稚園では、給食を題材とした食育活動が難しく、調理施設もない中で、菜園活動でとれた野菜や伝統野菜をテーマに「お出かけクッキング」と銘打って遠足がてら保健福祉センターを使った調理実践に向けた取組を考えています。

こどものための食育推進講座は、子育てサークルや小中学校のPTA、幼稚園など各種グループからの依頼を受けて「朝ごはんを食べよう」をはじめ衛生教育にもボランティア、食育サポーターの会に参加していただき、一緒に活動を行っています。

食育サポーターの会の活動支援について説明します。

食育ボランティアを卒業したメンバーで構成されており、「①楽しく②無理なく③自分に出来る事を④出来る時に」というモットーで活動をしています。エコあまフェスタ、農業祭といった各関係機関のイベントに積極的に参画しているだけでなく、以前から山田委員が発言されているように、包丁を持たない家庭が多いなか、楽しく美味しく食べることを広げるため、地域の会館を借りて小学生を対象とした調理実習をしたり、依頼があれば食育啓発媒体（人形劇や野菜カード釣りゲーム、野菜のヘタを使ってお絵かきなど）を用いた啓発活動を行ったりしています。さらに、自分達の学習の場として、放課後に発達障害の子どもたちを預かっている施設で、食を通じた遊び等の活動を行っていたり、小さな子どもを連れて集まってくるたまちゃんクラブでは、絵本の読み聞かせやエプロンシアターといった媒体を練習する場として活用しながら活動を行っています。

今年度から実施している「らくっきんぐ」は、家庭では難しい親子クッキングを定期的に実施

	する場として前回懇話会でもお知らせしていますが、平成 31 年度は、尼崎の魚も取り入れ、サポーターのスキルアップに繋がるよう、新たなメンバーで活動しながら継続する予定です。委員の皆様の活動の場や地域の中で、食育サポーターが活動できる場がありましたら、ぜひご提案ください。 ④食環境整備 前回の懇話会で「健康な食事・食環境」認証制度(スマートミール)をご説明させていただきました。外食・中食・事業所給食で、「健康な食事(スマートミール)を、継続的に健康的な環境で提供する店舗や事業所」を認証する新しい制度で、平成 30 年度にスタートしました。厚生労働省が、食を通じた健康的な職場づくりや社会環境づくりを推進し、健康寿命の延伸や、企業が進める健康経営を食生活の面から応援する制度です。先日、市内飲食店「キッチン&カフェ エマーブル」が、「健康な食事・食環境」認証制度において認証(3つ星)を取得されました。外食部門では兵庫県下初の3つ星認証となります。今年5月に次期応募がありますので、これに次いで市内飲食事業者、給食施設がたくさん出てきて食が活気づくよう、行政としても普及啓発に努める予定です。 尼崎商工会議所も、会員事業者を対象とした新たな認証制度をまもなくスタートします。食を通じた健康づくりのサポートや、食の味わい方、楽しみ方、大切さなどの情報提供や発信を行う事業者を商工会議所が認証する制度です。 委員の皆様には、この取組事業についてのご意見や、それぞれの関係機関・団体等を通じて関わりやご協力をいただけることがないかなど提案をいただきたいと思います。
会長	事務局からの説明について、委員の皆様からご質問、ご意見等ありますでしょうか。 食育サポーターである山田委員にお聞きします。 先ほどの説明では、市や関連機関から依頼をうけて実施している活動に加えて様々な自主活動も行っているとありましたが、活動をする中での課題や、サポーター側のモチベーション等どのように感じていらっしゃるでしょうか。
委員	今年度は食に関する取組として、「みんなのサマーセミナー」、「エコあまフェスタ」、「おせち料理」に参加しました。何年か続けて実施していますが、参加した子どもたちはすごく積極的で、当日欠席ということもほぼありません。他の事業では、欠席がいるということを聞くので、その点は特徴的だと思います。ただ、その参加を募ること自体に課題を感じることはありますので、これについては何らか考えていく必要があるかと思います。
会長	当日欠席が多いということもあったりするのでしょうか。
委員	先日、市民として参加した別の事業は、当日、申込者の半分以上が欠席という状況でした。小さい子どもがいる家庭では体調を崩すことも少なくはないので、なかなか難しいのかもしれませんが。
会長	奥田委員にお聞きしたいのですが、先ほど説明にあがっていた、こども食堂で尼崎の魚を使った食育活動をすすめる計画があるということについて詳しく教えていただけますでしょうか。
委員	先日、長谷川さんよりお誘いいただき、武庫川渡船の宮本さんのお話を聞かせていただきました。勝手なイメージで、渡船や釣り人と言えばもっとお年を召した方かと思っていましたが、若くて活気あふれた、とても熱い方でした。「尼崎の魚を、尼崎の人に食べてもらいたい」という思いを

	繰り返し話されており、こども食堂に持ち帰ってスタッフと話をしました。スタッフ間では、食べるところからではなく、まず子どもたちも船に乗って魚を釣るところから始めなければいけないね、という話になっています。これから宮本さんと連携させていただきながらこども食堂で何らか取組ができればと考えております。
事務局	宮本さんに関することは、「資料 3: 尼の國ホームページより 釣りと食で「尼崎の魚」を広める海の男」をご参照ください。
会長	魚嫌いの子どもたちが増えてきているという話を聞きますが、子どもたちが自分で釣ったりさばいたりすることで残さず食べるようになるということもあるのでしょうか。
委員	良い影響はあると思います。そもそも今の子どもたちは、魚一匹のかたちを見る機会がなかなかありません。ですので、このような機会は貴重な体験になると思っています。
会長	増岡委員が所属しているスポーツ少年団では、お弁当に必ず魚を入れる取組をしているということを前回話されていました。最近の状況としてはいかがでしょうか。
委員	現在も変わらず続けています。 言い方は正しくないかもしれませんが、お母さん方はやはり手抜きが多いです。忙しいというのはたしかですが、そのような中でも子どもたちが食べるお弁当には魚、特に小魚を入れてほしいというお願いをしています。40 人の子どもが所属していますが、毎回チェックとまではいかなくとも、適当に見回りしながら確認をして入っていなければお願いするようにしています。
会長	子どもたちに伝えと、それが保護者の方までちゃんとつながるものですか。
委員	今は LINE が流行っていますから、LINE を使ってお願ひすることが多いです。
会長	そうすると、もともとは入っていなかった子どもたちのお弁当に、魚料理が入ってくるものでしょうか。
委員	どうしても子どもによってはアレルギーがある場合等もありますし、押し付けはできませんのでお願ひというかたちで伝えています。
会長	先ほどお話にあがった、尼崎の魚についても、地元で獲れた新鮮な魚を知り、何らかつながった活動ができればまた違った反応が得られるかもしれませんね。
委員	毎年、子どもたちを夏休みに合宿に連れていきます。その中で、子どもたちに魚のつかみどりをさせ、外で焼いて食べるという取組も継続して実施しています。魚をさわるのが苦手な子どもや、釣りはしてもさわることはできないという子どもも多いです。
会長	やはり子どもたち自身が体験するということが大切ということですね。 以前お話にあった男性の料理教室は現状どのような状況なのでしょうか。
委員	平成 15 年から開始し、16 年継続して実施してきましたが、昨年末で正式に活動中止となりました。参加者の高齢化による身体上の問題と、役員のなり手不足が理由としてあげられます。
会長	継続して活動するということはなかなか難しいということですね。 歯科医師会が実施している歯の健康フェスタでは、食育サポーターの方々と連携して食育の取組を実施されているようですが、具体的にはどのような内容なのでしょうか。
委員	きっちり咀嚼できているかをチェックできるガムを噛んでいただいて、日ごろ咀嚼できているかどうかを知っていただいたり、噛むカム倶楽部の方は吹き戻しを使ってお口の周りの筋肉を鍛えるような紹介をしたりといったところです。

会長	ちゃんと噛めないという子どもは多いのでしょうか。
委員	歯はちゃんとあってもお口の周りの筋肉の問題で、口をぽかんと開けたままになっている子が見受けられます。そのような子は咀嚼をするときもお口を開けたまま咀嚼しています。ですので、家庭で食事をする際、子どもだけで勝手に食べさせるのではなく、子どもが適量を適切に食べられているかきちんと見てあげてくださいねというお話をしています。
会長	最近たまたま調べた話では、日本人の子どもは海外の子どもに比べて食事時間が短いという調査結果が出ているようです。一度に大量の食べ物を口に入れて飲み込んでいるようで、1日トータルの食事時間はシンガポールの約半分という結果でした。短時間で食べなければいけないようになっているほど現代の子どもは忙しい、ということも理由のひとつとしてあるかもしれません。 事務局からの説明のなかにスマートミールのお話がありましたが、以前、吉井委員もチャレンジしようかというお話があったかと思いますが、現状はどのような状況でしょうか。
委員	まだチャレンジ継続中です。 商工会議所の認証制度に関する会議の中で、先ほど話にあがったエマーブルさんとご一緒する機会があり、つい先日、このスマートミールについて具体的にどのように取組んだのかお話を伺ったところです。以前もお話したように、私の店のメニューをスマートミールの基準に照らし合わせると塩分が課題になっています。定食屋なので、ごはんのみそ汁が付き、漬物が添えられ、ごはんに合うようなメインのおかずもあるという状況で基準内の塩分量に合わせるのはなかなか難しいと感じていましたが、エマーブルさんに調理法等についてもいろいろ教えていただいたのでこれから頑張ってみようかなと思っていますところです。
会長	次年度の応募締切は5月でしたでしょうか。
事務局	はい、5月です。
会長	5月まで少し時間がありますので、ぜひチャレンジいただければ市にとって非常にありがたいのかなと感じるところです。 別の取組として、塚口の商店街で地域おこしの取組を実施していると伺ったのですが、詳しく伺ってもよろしいでしょうか。
委員	食育イベントとっていいのかわかりませんが、塚口の商店街は飲食店の割合が高いという特徴があるので、結果的に食べ物を通じてつながれたらいいかなとは考えてはいます。小さい商店街ですが、毎月のようにイベントを実施しています。連日会議があり大変ですが、小さいお子様のいるご家庭も多い地域なので、少しでも貢献できればいいなとは思っています。
会長	そのイベントは、例えば園田学園女子大学の方々と連携したりということは行っているのでしょうか？
委員	今のところはそのようなことは行っていません。ただ、私の店で園田学園女子大学の学生が働いてくれているので、個人的に協力をいただいています。
会長	商工会議所の方で、「あまがさき 食が活きづく店舗認証制度」という取組が始まるという説明がありましたが、概略を説明いただけますでしょうか。

オブザーバー	尼崎商工会議所の福島と申します。 「あまがさき 食が活きづく店舗認証制度」は、商工会議所の会員事業所を対象とし、食を通じて健康づくりのサポートや食の味わい方、楽しみ方、大切さ等の情報提供、発信を行っている事業所を認証するという制度になります。認証は 1 つ星から 3 つ星までの 3 段階を考えており、評価項目、例えば「地産地消の取組をしているか」、「安心・安全な食材を提供しているか」、「食の味わい方、楽しみ方について情報発信をしているか」、「栄養バランスのとれたメニューを提供しているか」等の条件を 1 つ満たしていれば 1 つ星、2 つ以上満たしていれば 2 つ星の認証となります。3 つ星の認証については、「市民・消費者とのコミュニケーションがとれている」、「栄養成分表示をしている」、「野菜摂取不足を解消できるメニューを提供している」、「塩分の過剰摂取を解消できるメニューを提供している」等、少しグレードを高くした項目を 1 つ以上満たすこととしています。 先ほど話にあがっていましたがスマートミールですが、ハードルが高いという声もあり、当制度はその前段階としての活用もできるよう少しハードルを下げたかたちで設定しています。4 月より本格的に取組を開始する予定としていますので、PR のご協力をいただければと思っております。
会長	この認証制度では、認証を受けるにあたって費用が必要になるといったようなことはあるのでしょうか。
オブザーバー	費用はかかりません。 事業者からの申請を受けて事務局がヒアリングを行い、認証に該当すると判断したらステッカーや認証書等を付与するといったような特典は設けようと考えております。
会長	この制度は外食事業者のみを対象としているのでしょうか。
オブザーバー	外食事業者のみに限定せず、小売店舗も対象にしたいと考えています。しかし、本制度を開始するにあたっての会議の中で、出席している委員（小売店舗）からはなかなか難しい、小売店舗でも取組やすい要件をもう少し加えてほしいといった意見をいただいておりますので、その点については検討が必要かと思います。 限定をするわけではありませんが、現状では外食事業者の方が取組みやすいのかなといった状況です。
事務局	第一条件として、尼崎商工会議所の会員であるということでしょうか。
オブザーバー	そのようになります。
会長	ひとつ情報提供ですが、福井県で類似した取組を実施しています。福井県は共働き世帯の割合が全国 1 位の県です。17 時 15 分を過ぎると、福井の街中のスーパーで駐車場がいっぱいになってきて、総菜を購入するお客が増えるといった傾向があるそうです。その状況を受けて、減塩のお惣菜、野菜をたっぷり使ったお惣菜を販売する事業者に対してお墨付きをつけているそうです。ですので、外食事業者とはまた違った視点で惣菜事業者等の認証ができるような要件を考案すると、より広まりを見せることができるかなと感じました。 内田委員は以前より様々な取組を実施しておられますが、今度、猪名寺の忍者学校で尼崎の魚を題材にした講座を計画していると伺いました。これについて詳しく教えていただけますでしょうか。

委員	先日、市主催で実施された武庫川渡船の宮本さんの講座を受講しました。そこで、尼崎の海が非常にきれいで魚がたくさん獲れるということ、またその魚がおいしいということを試食も交えて教えていただきました。私も実際いただきましたが、とりわけ太刀魚のフライがおいしかったです。宮本さんが強く訴えていたのは、尼崎の魚の魅力を子どもたちに、次の世代に知ってほしい、食べてほしいということでした。そこでひらめいたのが先ほどのお話です。忍者学校に参加した 50 人の子どもたちを対象に、魚見聞術と題し、武庫川渡船に行って宮本さんの話を聞いたり、魚に触れたり、実際に食べたりしてもらうといった内容で、8 月初旬の週に実施を検討中です。また、参加者の体験のみではなく、それを地域に持ち帰り、地域や学校の中で広めてもらおうということも目的のひとつとしてあります。具体的には、来週、武庫川渡船を訪れて現地を確認して計画を進めていく予定です。 また、ふれあい食堂も毎月実施していますので、その場でも武庫川渡船の魚を活用できないかと考えています。先日の講座の中で、三枚に卸した調理済の魚を冷凍保存した状態で提供できるというお話がありました。魚の量に余裕があるのであれば、ぜひその魚も活用したいと考えています。 さらに、他の取組として、地域に「空」という地産地消をモットーにしている居酒屋があり、その協力も得て、マルシェを実施できないか検討しているところです。武庫川渡船の魚、私がファームで育てている野菜を使って、「空」さんが地産地消の料理を出すといった計画案ですが、いただいた魚をそのようにしてよいのか、これについては今後検討していく予定です。
会長	地元産の里芋を使用した商品を開発してプレス発表するということを伺いましたが、その点について詳しく教えていただけますでしょうか。
委員	お手元のチラシ、「WANTED 仲間求む～都市農地再生プロジェクト」をご参照ください。 これは、3 月 30 日に設立される尼崎都市農地再生協議会が主体となり、田能の畑を活用して里芋を栽培して地域を活性化させようという目的のもと発生したプロジェクトです。参加メンバーは皆団塊の世代です。団塊の世代が農地を活用して里芋を栽培し、特産品の開発も含めてやっていこうと考えています。それを今度プレス発表する予定です。4 月以降は本格的に里芋の栽培を行い、地産地消だけでなく、景観や防災、コミュニティの場等、都市農地の持つ機能を最大限に発揮したいと考えており、県の補助金も受けて実施していく予定です。現段階ですでに保育園、学校、お店等複数の団体が加盟しています。まちづくり協議会で私と一緒に活動している若手が 2 名おりますので、団塊の世代と若い世代が一緒になって里芋栽培を行っていく、そのような仕組みになっています。 もう一点、里芋に関する取組として、先ほど別の項目で話にあがりましたエマーブルさんに里芋アイスクリームを作っていただきました。本日、少しだけではありますが、試食を持ってきました。バニラやいちご、しょうが等 5 種類の味があるものの、量の都合上、どの味かというのはわからなくなっていますが、ぜひ食べてみてください。
会長	食べ終わった時に、里芋独特のぬめりのようなものを感じますね。
委員	このようなかたちになるまで数回試作をかさねています。将来的には販促ルートにのせていきたいと考えています。
会長	ありがとうございます。地元の特産品のようなかたちになるといいなと思います。

	今回初めて出席されているコープこうべの一瀬委員にお伺いします。 例年、立花こども夏まつりに参画されているとのことですが、次年度の計画等はあるのでしょうか。
委員	これまでコープとして立花こども夏まつりの中にブースを出すというかたちでの参加はできておりませんが、昨年私自身初めて参加して、その活気に驚きました。ですので、ぜひコープとしてブースを出して何か取組を実施したいなどは考えています。 それ以外の取組として、コープは物販だけではなく、組合員さんや地域の方々に情報発信を行ったり、地域の集いの場としての取組もすすんできています。特に子育て世代のサポートに力を入れていこうと考えており、今年2月、3月には尼崎近松店において離乳食のセミナーを開催しました。事前に店頭告知をした程度で、当日天候不良であったにもかかわらず、予想を大幅に上回り、30組近くの方に参加していただきました。内容としては商品の売り込みだけではなく、調理法や商品の活用法、味付け等を学べる場とし、参加者どうしコミュニケーションをとれるようなかたちで実施しました。初めて会ったママさんたちも日頃の悩み等積極的にお話されており、地域にそのような需要があるということを改めて実感した取組でした。今後としては、まだ単発でしか実施できていないこの取組を、内容を体系だてたものとして定期的の実施していきたいと考えております。 また、先ほど尼崎の魚についてのお話があったかと思います。コープこうべでは地産地消にも力を入れて取組んでいます。兵庫漁連と提携しており、瀬戸内産の魚を新鮮な状態で販売するだけでなく、海に魚を戻していく運動にも取組んでいます。まだ解決すべき問題はありますかと思いますが、いずれはこの尼崎の魚も取り扱えるようになるのかなと思いながら聞いておりました。
会長	離乳食教室にたくさん参加されたということでしたが、曜日や時間帯などはどのように設定されたのでしょうか。
委員	平日の午前中に開催しました。
会長	核家族が増えてきているので、離乳食を初めて作る、初めて見るというお母さん方は多いのかもしれないですね。最近では、離乳食に限らず、幼児食をうまく作れないという話もよく聞きます。離乳食を終え、次の段階をはさまずに大人と同じ食事になり、早い段階で濃い味に慣れてしまうという問題があるようです。 議題1に関して他に委員の皆様からご意見等ありますでしょうか。 特にないようであれば、議題1はこれで終了します。

(2) 食育の推進について ～今後の食育の方向性について～

会長	それでは議題2、食育の推進の今後の方向性について、事務局から説明をお願いします。
事務局	「資料5:第2次食育推進計画の進捗状況」をご覧ください。 第2次食育推進計画の評価指標のうちのいくつかを取り上げ、現状を説明させていただきます。 まず、評価指標⑤「朝食を毎日食べている人の割合の増加」については重点取組として設定し、幼児、小学生、中学生で100%を目標に取組んでいます。資料2にあるように、乳幼児期からの健康食習慣づくり事業や食育イベント等で、「朝食を食べる」ことを推し進めていますが、アンケ

	ート調査等で毎年状況を把握している結果、現在までほぼ横ばいの状況にあります。学校等で、長年「早寝・早起き・朝ごはん」運動を行っていたり、全国、市町村食育推進計画のうち 86.7%で「朝食の欠食を減らす」「朝食を毎日食べる」を目標に掲げて取組を行っていますが、本市に限らず目標達成は難しいという実態です。家族形態の多様化がすすみ、親や家庭の努力に頼るだけでは達成が難しく、次のステップとしてどこをめざすのか、検討が必要と考えています。例えば、数%の食べられない子どもたちのために食べられる場、こども食堂を活用する方法であったり、食べる食べないではなく食べる内容に着目して内容の充実を目指した取組とするのか等が考えられます。 次に、「⑦主食・主菜・副菜を3つそろえて食べることが、1日2回以上ある人の増加」についてです。先ほどの評価指標とは異なり、これについては毎年の把握が難しく、平成28年度、29年度と値をあげているところについても対象学年や設問のしかたがやや異なるため、数値の単純比較はできない状況です。ですので、計画の最終年度に、策定時と同様の調査を行い、達成状況を評価する予定です。参考値として平成28年度に数値をあげている成人の71%という値ですが、下のグラフにある通り、年代別に並べるとこのようなかたちになります。20代、30代と若い世代で低く、高齢者が高い傾向があり、若い世代の改善が課題と言えます。国の調査では、外食、持ち帰り弁当、総菜を利用しているものの割合が若い世代で高く、定期的に利用しているものが主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の頻度が少ないという結果が出ており、認証制度等の取組を活用して食環境整備をすすめていく必要があると考えています。 未達成や把握困難な指標ばかりではなく、現時点で目標達成が見込まれる指標もあります。「⑩60歳で24本以上自分の歯を有する人の割合の増加」については、平成30年度の実績値が85%と目標を達成しております。また、「⑪市や地域と連携して食育活動に取組む組織・団体数の増加」については、食育の担い手が増え、平成30年度の実績値が71と目標を大きく超えた数になっております。
会長	「⑤朝食を毎日食べている人の割合の増加」については横ばい、「⑦主食・主菜・副菜を3つそろえて食べることが1日2回以上ある人の増加」については若年層が課題、「⑩60歳で24本以上自分の歯を有する人の割合の増加」「⑪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」については目標達成が見込まれるという説明でした。 ただいまの説明に対して、委員の皆様よりご質問、ご意見等ありますでしょうか。 「横ばい」については2つの場合があるかと思います。取組が不十分だから横ばいのこともあれば、取組を行ったから現状維持できたということもあるでしょう。そこをどちらと判断するのは非常に難しいです。しかしながら、どちらの場合にせよ、数値を改善させるためには、現状の取組に手を加えたり手法を変えたりということが必要なのはたしかです。評価についてもう一点、市で〇%という数値であっても、地域によって差があるのかどうかも気になるところです。兵庫県は全国的にみると特徴がないことが特徴といわれるくらい、疾病に関する割合等真ん中に位置することが多くあります。しかし、詳しくみると、日本海側、丹波、阪神、淡路で状況は全く異なっており、平均をとると真ん中という結果になっています。この点から考えると、尼崎市内であっても北部と南部で健康指標が異なっていることもあるのではないかと考えます。中川委員はどのようにお考えでしょうか。
委員	尼崎市は比較的山もなく、平坦な土地なので、あまりそのようなことは気にしたこと、聞いたことはありません。感染症の流行では大阪の方で時々言われることがあるものの、生活習慣病の

	発生状況が南北、東西で差があるということはないと思います。
会長	最近、国の調査で気になる結果が出ているのが、世帯収入との関連です。世帯収入によって、朝食摂取や肉・魚・野菜の摂取状況に差があるという結果がすでに出ています。尼崎市において同様の調査があるかはわかりませんが、もしあるのであれば、市全体としての取組だけでなく、地域の状況に合わせた取組も考えていかなければいけないかもしれません。 小学校では、年 1 回、4 月の段階で校長先生が食育推進計画をたてることになっています。地域ごとに状況が異なるのであれば、小学校ごとでそのような状況を加味した計画をたていただくことであったり、PTA の中で地域ごとの課題とその対応について情報を提供したりすると、これまでとは少し違った切り口での取組ができるのではないかと考えます。
委員	なかなか難しいですね。
事務局	こども青少年本部事務局が策定している尼崎次世代育成支援対策推進行動計画のアンケート分析結果の中に、世帯収入に関する内容、朝食に関する内容があったかと思いますので、関連づいた結果が見えるのか、確認してみます。
会長	本日は欠席となっていますが、教育委員会が把握しているデータとそのデータとが同じ傾向であるということであれば、次のステップを考える攻めどころとして見えてくるのかなと思います。 また、朝食に関してですが、特に幼児の場合は保護者が朝食を摂取する習慣をもたない場合に子どもも摂取する割合が低いということが言われています。国の調査でも、1～5 歳の朝食の欠食率が約 5%と出ており、年齢から考えて自ら食べないとは考えにくいので、その親となる 20 代、30 代も巻き込んだ取組も必要かと考えますが、尼崎市ではそのようなデータや傾向はみられないでしょうか。
事務局	朝食摂取に関する親と子の相関関係は、平成 28 年度に実施した第 3 次地域いきいき健康プランあまがさき策定に係るアンケート調査をはじめ、同様の傾向が出ております。
会長	そうであれば、子どもに対する食育もちろん大切ですが、親世代への食育についても重要視していかなければ子どもの朝食の欠食率の改善は難しいのかもしれない。その世代へのアプローチが難しいというのもよく言われていることですが、現時点で何か取組等がありますでしょうか。
事務局	以前ですが、園田学園女子大学をはじめ、管理栄養士を目指す学生が考えた簡単にできるメニューを毎日市のホームページに掲載するということを行ったことがあります。また立花商店街でもお野菜を販売するときに一緒にレシピを配布していただいたりということは実施していますが、取組による評価をどう判断するのかがなかなか難しいというのが現状です。 一点、一瀬委員にお伺いしますが、転勤でいろいろな店舗をまわられているかと思いますが、尼崎の店舗の特徴や売れ行きがよい商品等、他地域との差を感じることがありますでしょうか。
委員	尼崎の前は明石の店舗にありました。文化、食文化は地域によって異なるものなので、具体的な商品はすぐに思いつきませんが、違いはあると思います。
会長	三浦委員は、地元で様々な取組を行われているかと思いますが、親世代の特徴としてどのように感じるでしょうか。
副会長	以前、市内企業より依頼を受けました。ひとつの企業の中で複数の事業所があり、事業所間で健康保険組合が中心となって比較をするそうです。ですので、食堂のメニューについて減塩のものにするなど提案すると迅速に対応していただきました。食べている人はまさしく先ほどお話し

	あがっていた世代であり、1 日のうち 1 食が健康的な食事である効果は大きいと思いますが、それがどこまで家庭に反映されるかというと、なかなか難しいなと感じます。できるだけ、家庭にも啓発できるような資料を作ったりはしていますが、以後のフィードバックはないので、どのような変化がみられているかはつかめておりません。来年度も肥満をテーマに取組を実施する予定です。
会長	事業所給食であれば、保健所に提出される給食施設栄養管理報告書で肥満者の割合は把握できているのではないのでしょうか。従業員の居住地が市内かどうかはわからないということはあるかもしれませんが、そのような取組を実施した事業所の肥満の割合の変化等はつかめるかもしれません。
事務局	市内には大規模な事業所がいくつかあり、先ほどお話にあった事業所も非常に大規模な施設で、食堂の利用人数も大変多い施設です。ただ、事業所によっては、給食を実施していても利用率が低い等の問題もあります。業務の一環として給食施設指導業務がありますので、それについては継続して評価し、そのような取組とも結び付けられればよいと思います。
会長	今、経済産業省でも「健康経営」に力を入れています。補助金等の話も出ているので、上手に活用できて、従業員の健康、ひいては医療費の削減までつながればさらに良いと思います。
委員	直接の関係はないかもしれませんが、配布しているチラシ「健康食試食会 参加者募集のご案内」をご覧ください。 猪名寺のある病院から、普段病院で提供している食事の試食会をしませんかというお話をいただきました。医師と管理栄養士が監修しており、配送もしますということで、一度試食をしてみると、従来のイメージとは違っておいしくいただきました。そこで、支え合いの会と連携して、注文と自宅への配達（見守り）は支え合いの会が担い、費用の一部を受け取る制度としました。今度、2 回目の試食会を実施する予定です。この取組を通して本当に利用者が健康になるかどうかはこれからしかわかりませんが、一人暮らしの高齢者も多いため、地域で支え合うことで貢献はできるかなと思っています。事業所と地域が連携した取組、健康を考えるビジネスというのもこれからの時代にはあるのかもしれないなと感じたところです。
会長	事務局側より、今後の計画について説明等いただけますでしょうか。
事務局	現在、尼崎食育推進計画は第 2 次であり、平成 32 年度までの計画となっています。第 2 次計画の進捗状況を評価して第 3 次計画へと進んでいくところですが、本市の地域いきいき健康プランあまがさきと年度をあわせて合体した計画にするという案がでています。
会長	議題 2 については以上で終了します。 議事は全て終了しましたので、事務局にお返しいたします。

事務局	皆様、どうもありがとうございました。 皆様につきましては、平成 31 年度 6 月末までの任期となっております。任期は残り少ないですが、皆様とは引続き連携・協働した取組を実施していきたいと考えておりますので、次年度以降につきましてもどうぞよろしくお願いいたします。 2 年間、お忙しい中ご参加いただき、貴重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。
-----	---

事務局	保健部長の新家でございます。 2月に本会議があり、市長が施政方針を述べております。その中で、5つの重点課題として、「子育て」「教育」「住宅」「観光」「地域力を支える体制づくり」をあげています。先週の金曜日に人事異動も発令されておりますが、質・量ともに非常に優秀な職員を地域に配置するようにしております。 これまで以上に地域に入っていける体制ができていますので、市が言うから、地域が言うからといった一方通行ではなく、双方向で十分な議論が行える体制ができていると思います。先ほど、内田委員から非常に良い提案がありましたが、これについても、市が吸い上げて他地域へ波及させていくということも重要です。また、会長から小学校区のお話がありましたが、市が打ち出している新しい地域のくくりも小学校区になっています。これまでのくくりでは旧態依然とした集まりにとどまってしまう可能性もありますので、小学校区という広い単位で子どもを通じたつながりもあつたりと、新しい仕組みを使いながら食育をはじめ、あらゆる取組を有効に進めていければと考えております。 委員の皆様、どうもありがとうございました。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。
-----	--