

令和元年度第 2 回尼崎市食育推進懇話会議事録

日時	令和 2 年 2 月 19 日(水)午後 3 時～4 時 30 分
場所	尼崎市立すこやかプラザ 多目的ホール B 室
出席者	内田委員、高谷委員、中川委員、成松委員、濱名委員、増本委員、松谷委員、三浦委員、水内委員、向井委員、由田委員 (以上出席 11 名)
欠席者	一瀬委員、里村委員、都倉委員
事務局 拡大事務局	健康増進課(長谷川係長、辻係長、辻野(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(代理 川島係長)、農政課(松本課長)
議事	(1)食育に関するアンケート調査結果からの事業展開に向けて (2)令和 2 年度食育の取組スケジュールについて
資料	<ul style="list-style-type: none"> ・令和元年度第 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: 第 2 次食育推進計画評価指標と実績値 資料 3: 目標設定の考え方 資料 4: 令和元年度「食育に関するアンケート」調査の結果 資料 5: 令和 2 年度食育の取組スケジュール ・2019 年度子育て支援事業案内 ・第 2 次尼崎市食育推進計画冊子(各自持参)

挨拶

事務局	<p>定刻になりましたので、ただいまより、令和元年度第 2 回尼崎市食育推進懇話会を開催いたします。開催にあたり、事務局より挨拶を申し上げるところですが、部長の新家、課長の堀池が議会对応中であり、終了次第の出席となることをお詫び申し上げます。</p> <p>今年度 2 回目の会議となりますが、今回初めてご出席いただいている委員をご紹介します。尼崎市医師会より中川委員、私立幼稚園連合会より濱名委員です。よろしく願いいたします。なお、本日は都合により、一瀬委員、里村委員、都倉委員は欠席となっております。</p> <p>それではこれより、会長に議事の進行をお願いいたします。</p>
-----	---

(1)食育に関するアンケート調査結果からの事業展開に向けて(資料 2,3,4)

会長	それでは、議事(1)食育に関するアンケート調査結果からの事業展開に向けて、事務局より説明をお願いいたします。
事務局	まず、資料 2 をご覧ください。

本市食育推進計画は、平成 27 年度より第 2 次計画となり、基本理念: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～食ではぐくむ笑顔あふれるまちのもと、3つの目標「食を通じて豊かな心をはぐくむ」「食を通じて健康な体をつくる」「食の大切さを次世代に伝える」を掲げ、食育を推進しています。事業の達成状況や成果を図る指標として、右の項目、評価指標を掲げています。

具体的にどのように取り組むか検討していくなかで、家庭での食育の実践に関する課題や子どもや若い世代の朝食欠食率が高いという課題から、「⑤朝食を毎日食べている人(子ども)の割合の増加」を重点課題とし、関係機関と連携して取組を進めています。実績としては、幼児、小学生、中学生とも横ばいの状況であり、年齢があがるとその割合は下がっていくという状況です。

そこで、目標達成に向けた効果的な取組はないか、方向性や展開方法について委員のみなさまにご意見をいただきたいと考えています。

続いて、資料 3 をご覧ください。

「子どもが朝食を毎日食べる」という目標が、どのようなことと関連し、つながっているのか、さらにそこから、計画の3つの目標や基本理念の目標達成にどうつながるのか、考え方をご説明します。「毎日朝食を食べる」という食行動は、図の中の「健康な生活習慣の獲得(朝・昼・夕の三食を食べる)」に、「家族と一緒に食べる」という食行動は、「共食」にそれぞれ該当し、どちらも「適正な量と質の食事」につながっていきます。それが、適正体重の維持、子どもの健やかな成長・発育へとつながり、その先のライフステージにおいては生活習慣病の予防、次世代の健康へとつながることで、食育の目標、「生涯を通じて楽しみ味わう！食で人を育む まちを育む」の達成に向かうと考えています。

引き続き、本市の実態として、「5 歳児のアンケート調査結果」について報告します。

事務局

それでは、資料 4 をご覧ください。

この調査は、第 2 次尼崎市食育推進計画における評価指標の進捗状況を把握すること等を目的に、平成 28 年度より毎年 1 回、10 月頃に継続して実施している調査で、市内の私立幼稚園にご協力いただき、5 歳児の保護者を対象としております。各幼稚園に、保護者への調査用紙の配布と回収をお願いし、今年度は、計 448 名の方から回答をいただきました。その結果と、そこから考える今後の事業展開に向けてご説明させていただきます。

まず、朝食を食べているかどうかということについてですが、子どもの 97%、保護者の 83%が朝食を毎日食べていると回答しています。両者の摂取状況の相関を見ると、図 1 のとおり、保護者がほとんど毎日食べている群の方が、子どももほとんど毎日食べている割合が高いという傾向がみられました。

続いて、朝食の中身に当たる内容やバランス、摂取している環境についての結果です。

朝食の内容やバランスについて、主菜や副菜といったおかずを朝食に食べている子どもは全体の 38%でした。主食にご飯を選んでいる子どもと、パンを選んでいる子どもは約 1:2 の割合でパンを選ぶ子どもの方が多くありますが、主食に何を選んでいるかと、朝食のバランスの相関を見ると、図2のとおり、「ごはん」を食べている群の方が、おかずを食べる割合が高いことがわかります。さらに、パンはパンでも、「食パン、ロールパン、フランスパンなど」を食べている群と、「菓子パン」を食べている群では、「菓子パン」を食べている群の方が、主食+(果物または嗜好飲料)や

	<p>主食のみの割合が高く、食事内容が糖質に偏っている傾向がみられました。</p> <p>次に、共食の状況についてですが、約 3 割が、子どもだけあるいは一人で朝食を食べていると回答しています。共食の内容と、食事のバランスについて相関を見た図 3 では、朝食を大人と食べている群、つまり、「家族そろって食べる」や「大人の家族のだれかと食べる」群の方が、「子どもだけ」または「一人で」食べている群に比べて、主食のみの割合が少なく、おかずを食べている割合が多くなっており、バランスが整っている傾向があることがわかります。</p> <p>また、調査の中で、保護者の食育に対する関心を問う項目があり、関心が「ある」「どちらかといえばある」と回答した保護者は 88.6%でした。保護者の関心と共食の状況との相関をみると、保護者の関心が高い群の方が、朝食を大人と食べる割合が高い傾向がみられました。</p> <p>これらの結果から、今後の事業展開に向けて、朝食を“ただ”食べるだけでなく、主食だけの子どもはなにかプラス 1 品を、主食と飲み物の子どもはなにかおかずをプラス 1 品といったように、今より一段階よいバランスへ移行するためには、手軽にプラスできる一品や調理法、また、主食とおかずを一緒にとれるようなアレンジレシピなど、具体的な方法を、いろいろな場や手法で継続的に提示していくことが必要であると考えます。</p> <p>また、保護者と子どもの摂取状況に相関がみられたり、食事のバランスと共食や保護者の関心の間にも関係があることから、保護者が自身の食を考えるきっかけづくりや食に対する関心を高めるためにも、ライフステージを通じた食育活動の展開を継続して行うこととします。</p>
事務局	<p>続いて、南北地域保健課で実施している「保護者が自分自身の食を考えるきっかけづくりにつながる」取組について説明します。</p> <p>『妊娠期』、いわゆる「食育の原点」の時期には、マタニティセミナーを実施しています。今年度より、調理実習から調理実演に変えたところ、平日開催の講座に、パートナーの参加が大幅に増えました。2 人で一緒に気軽に参加し、今の食、これからの食について考えることで、「野菜が全くとれていないことがわかった」「食育のためのレシピが自分のためにもなった」「意外に簡単だと感じた」等の声が聞かれています。</p> <p>続いて、『乳児食・幼児期』、いわゆる「食育の第 1 歩」の時期には、離乳食・幼児食講習会を実施しています。この時期、保護者の「食」への関心は高いものの、就労率が高いなかで、育休期間は限定されています。そこで、「食」について学ぶ機会が少しでも多く設けられるよう、公立保育所の夢ルームや私立保育園他、地域で開催されている講習会を把握し、保健福祉センターで開催されている講習会とあわせてマップ化する等して周知を行うことを考えています。また、給食の提供がなく調理施設がない公立幼稚園では、これまで菜園活動で収穫した野菜を自宅に持って帰るだけでした。そこで、今年度、菜園活動で収穫した野菜を使った親子クッキングをモデル実施しました。「うちの子は野菜を食べないと思い込んでいたが、自らすすんで食べている子どもを見て驚いた」「自分たちで作る、一緒に作る、食べるということが大事だとわかった」等の保護者の声が聞かれ、次年度は「おでかけクッキング」として公立全幼稚園で実施予定です。</p> <p>さらに、『小学生期』、いわゆる「食習慣を確立」の時期には、給食がメインの「食育」とはなりませんが、今年度、市内 12 カ所に設置された生涯学習プラザを活用して、各地域課、食育サポーター、すみれ会等の「健康づくり推進員」と連携した「味噌づくり講習会」を実施しています。高谷委員からもお話があるかと思いますが、今週、長洲小学校では、子どもだけではなく、保護者や地域の方も巻き込んで実施する予定としています。</p>

<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>ただいまの事務局からの説明について、ご意見・ご質問等がありますでしょうか。</p> <p>高谷委員は、今週、味噌づくりの活動を子どもたちに対して実施するということでしたが、詳しく教えていただけますでしょうか。</p>
<p>委員</p>	<p>紹介していただいた活動は、地域学校協働本部に属して長洲小学校で行っている活動です。</p> <p>はじめはこども食堂のようなものをしようかと考えましたが、それだとその時一回だけで済んでしまうため、もう少し広くつながりのあることができないかと考えました。そこで、子どもに保存食を作ってもらふこと、加えて、地域の方に学校に来てもらって一緒に活動をするを軸として考え、先ほどご紹介いただいた味噌づくりをしようということになりました。子どもたちが味噌を作る過程を学ぶなかで、大豆がこんなにも変化するんだということを直に感じ、次の学年に進級したら、その味噌を使って調理実習をして、自分たちで作ったものを自分たちで食べる体験をしてみようかと計画しています。</p> <p>また、長洲小学校の6年生が小田中学校の校庭を借りて、一寸豆と鹿児島大根の種を植えています。その6年生が進学した5月頃に自分たちで収穫することを予定していますが、今の課題は、収穫後どのようにして食べるかということです。調理方法や食べ方について、教えていただくと助かります。</p> <p>PTA 联合会ではなかなかこのような活動が難しいかなと感じています。今回、地域学校協働本部のほうで少し活動を展開できそうなので、うまくいけば、地域で食育が広がる活動ができるかなと考えています。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。食品の加工から調理まで、また作付けから調理までを行う食育の取組を地域の枠組みも上手に活用して展開していくという具体的なご報告だったかと思います。</p> <p>公立保育所の方でも事業展開をしているということでしたが、ご説明いただけますでしょうか。</p>
<p>拡大事務局</p>	<p>保育所利用者以外の地域住民を対象とした、公立保育所の取組を説明します。先ほど事務局より説明があった「夢ルーム」の他、資料「2019 年度子育て支援事業案内」にあるように、「園庭開放」「保育体験学習」「育児相談」といった事業を年に数回実施しています。</p> <p>「夢ルーム」は、市内全てではなく7カ所の保育所で0歳児対象として4回シリーズで実施しています。そのうち1回は、「離乳食」をテーマとして設定しており、管理栄養士や調理師が事前研修を実施し、当該保育所の調理師が離乳食の進め方や調理方法について試食も交えながらお話しすることとしています。また、5回シリーズで実施している「保育体験学習」でも、毎回、給食も体験していただくこととしています。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>保育現場での保護者の方々に対する食育の取組について、濱名委員よりご意見いただけないでしょうか。</p>
<p>委員</p>	<p>本園で保護者の方々に対して行っている食育として、学級懇談の後に、「お話をする」「子どもと一緒に給食を食べる」という取組を実施しています。親子が揃って、他の親子と一緒に食べるというものです。「他の子が食べる様子を見て安心した」と話される保護者の方もいらっしゃいますし、保護者の方々が抱えているいろいろな悩みについて情報交換をしたりしています。</p> <p>また、他にも食育セミナーを実施しています。園には給食室以外の調理施設がないため、保護</p>

	<p>者の方に調理実習していただく場合は、主には IH クッキングヒーターやオーブトースターを使用した簡単にできるものを紹介しています。どうしても、「食育」というと、「教え込む」というかたちになってしまいがちですが、そうではなく、できるだけ簡単に、できるだけハードルを下げたことを意識して取り組んでいます。</p>
会長	<p>ありがとうございます。委員の方々にご紹介いただいた具体的な取組について、ご意見、ご質問等ございますでしょうか。</p>
委員	<p>子どもと一緒に給食を食べる取組はすごく良い取組だと感じました。これはどのような時期、頻度で実施しているのでしょうか。</p>
委員	<p>幼稚園での様子について心配に思う保護者が増える5月に学級懇談会を実施し、園児の様子も見ていただき、その後一緒に給食を食べるという流れで行っています。</p>
委員	<p>先ほど高谷委員より長洲小学校での取組についてお話がありましたが、長洲小学校の他にも難波の梅小学校やわかば西小学校では、食育だけではなく、生涯学習プラザや地域課が共催となり、保護者以外にも地域の方々を対象とした講座を実施していることがあります。ただ、このような催しを平日に実施しようとした時、それが実施できるかどうかが市全体で決まっているわけではなく、あくまで各学校の判断になっているようで、以前、所属する食育サークル主催の調理実習を平日に立花南小学校で実施しようとしたが断られたことがあります。学校によってできたりできなかったりすることについて、なにかよい方法はないかと思っています。</p>
委員	<p>前回も少しお話ししましたが、水稻の裏作として、じゃがいもと玉ねぎを栽培し、昨年5月18日には収穫の時期に合わせて親子の食農体験ツアーを実施しました。実施主体として、立花地域振興センター、社会福祉協議会立花支部、JA 兵庫六甲で協力して実施しています。新鮮な野菜を収穫し、それを立花地区の小学校で調理して食べるという取組です。1月は大根、5月はじゃがいもと玉ねぎといった、旬の野菜を地域の人に届けようということで、10家族20名程に参加していただいています。各団体が協力して実施し、非常に好評いただいています。調理できる場所の定員に限りがあるため、今くらいの人数でいっぱいというのが現状です。</p>
会長	<p>それぞれの事情もあるかとは思いますが、それぞれの取組をどうつなげていくか、公共の場をどう活用するかを考えていくことで、取組が展開され、広がりをみせるのかなと感じました。</p> <p>食育に関するアンケート調査結果について、事務局に1つ質問です。</p> <p>資料4の図2に示されている、主食に「ごはん」を食べている群の方が「パン」を選んでいる群よりもバランスが整っているという結果が、偶然ながら、私の大学の学生が大阪市淀川区で実施した調査結果とほぼ一致する内容になっています。そこで、この結果と保護者の就労状況との関係はわかるのでしょうか。</p>
事務局	<p>このアンケート調査において、保護者の就労状況を問う項目は設けておりません。</p>
会長	<p>図1に示されている、朝食をほとんど食べないと回答している保護者は、就労しており朝の時間に余裕がなかったりして、子どもには調理等を必要としないパン等を置いておくといったことがあるんじゃないかという予測もできます。朝食を食べることの大切さや関心の程度とは別の、仕事等他の要因が影響しているのであれば、そこはきっちり見て評価した方がいいかもしれませんし、またそのような方に対してのサポートを考え、取り組んでいく必要があるかもしれません。</p> <p>そして、朝食を食べるか食べないかや、そのバランスが子どもたちの身体状況、学習意欲、健康状態等に影響を与えるということはないでしょうか。朝食をきっちり食べる子どもは生活習慣全</p>

	般がいいという文部科学省のデータもありますが、中川委員はどのようにお感じでしょうか。
委員	やはりその通りだと思います。しっかり食べないと、食べさせないと思っても、時間等の関係でそこまできず、菓子パン等を子どもたちに食べさせる、このことは決して褒められたものではないと思います。もう少し小さい段階での飢餓状態が将来の肥満に結びつくというデータもあります。ただ、頭ではわかっているにもかかわらず難しいというのが現状ではないかというのが率直な意見です。
会長	食習慣と全身の健康状態だけでなく、口腔の健康状態とも結びつくことが多いかと思いますが、水内委員はどのようにお考えでしょうか。
委員	ごはんを食べたら歯を磨くという考えはベースにあるとは思いますが、朝、ごはんを食べなければ歯も磨かず、顔も洗わずに幼稚園や学校に行くというものはあるかもしれません。実際、朝、歯医者に来る前に歯を磨いてこない子もいます。歯医者としては、子どもが自分できちんと歯磨きできるとは思っていないので、保護者の方の仕上げ磨きが必要だと思っていますが、保護者の方も先ほどから話にあがっているように、忙しくて磨く時間がなかったと話されることもあり、そう言われると、こちらとしてもなかなか返す言葉に困るのが現状です。
会長	ある程度きっちりしている親と、就労等で忙しくなかなか手が回っていない親とで、どのような状況の違いがあるのか、サポートはどのようなかをしっかりと分析することがあと 15%強を改善することにもつながるのではないのでしょうか。
委員	このアンケートについていくつか伺います。 なぜ 5 歳児を対象に実施しているのでしょうか。また、約 37%が未回収ということですが、未回収の子どもたちに朝食を食べていない子が多いとは考えられないのでしょうか。というのも、朝食をほとんど毎日食べる子どもが 97%というのはわりと高い結果のように思います。私の周りの子どもを見ても親が働いている場合食べていないことが多いように感じます。
事務局	なぜ 5 歳児かという点については、計画の評価指標を設定する段階から就学前の評価をする時期を 5 歳児と決めているため、これについても 5 歳児で実施しているという状況です。 未回収者の特徴についてはどうしても分からない部分ではあります。ただ、回収率という点に関して述べますと、本アンケートは市内からランダムに抽出しているわけではなく、5 つの園に協力をお願いして、配布と回収は園で実施していただいております。園によっては、保護者が集まる機会に配布してその場で記入いただくなど、できるだけ回収率を高くするように協力をお願いしているという状況です。
会長	もしかしたら良い傾向の子ばかりの結果かもしれませんが、同じ時期に同じ方法でとっているデータとして評価すればよいということでしょうか。1 歳半健診等で同じような調査を行うと、それは全数を調査する悉皆調査になりますので、また違った結果が出てくるかもしれません。それらのデータもうまく活用して、実態を評価していくのもひとつの方法と考えます。
委員	先日テレビで、大阪のある小学校で、地域の人々の支えにより調理室で子どもに朝食をふるまっているという取組が紹介されていました。高谷委員に伺いたいのですが、今、市内の小学校の中で、朝食を目的として調理室や家庭科室を利用できる場所があるのでしょうか。
委員	私の知り得る限りでは、そのような小学校はないと思います。特に調理室は衛生上の問題で使用が難しいことが多いです。確かかどうかわかりませんが、先ほどお話しした長洲小学校の例が初めてかもしれません。先ほどの例でも、校長先生はじめ非常に考えておられました。食中毒予防等の問題もありますし、だれでも利用できるかということ、法律的な面や届出等、正確なところ

	はわかりかねます。
委員	そもそも尼崎市の小学校はセントラルキッチン方式でしたか。
事務局	小学校は自校給食方式です。中学校給食はセンター方式で実施する予定です。
事務局	小学校で朝食を、という取組については、地域によっては以前そのような話があがっていたところもあったかと思えます。
事務局	武庫北小学校で実施に向けて動いているという話がありましたが、実際に活用する子どもたちがいるかという点と、いた場合、毎日ひとにぎりの子どもたちが集まるのはどうなのかという意見等もあり、地域の中での調整がうまくいかなかったと聞いております。
会長	食育に関するアンケート結果について、三浦委員からもご意見いただけますでしょうか。
副会長	ひとつ確認ですが、こちらのアンケートは幼稚園を対象に実施していますが、そうすると保護者の就労率は保育所等と比較すると下がるかと思えますが、そのような解釈でよいでしょうか。
事務局	こちらのアンケートには、幼稚園、認定こども園ともに含まれております。
副会長	そうであれば、先ほど意見にあったような保護者の就労状況のほか、年代、子の睡眠時間等の生活リズムの項目も加えてみていいのではないのでしょうか。保護者の帰宅が遅いとどうしても子の寝る時間が遅くなり、朝食を食べられないといったようなことがあるのではないかという推測もできますし、そのような項目も含めた分析をしてみてもいいかと思えます。
会長	この結果をもってどのように事業を展開するかにあたり、少しアセスメントの項目を工夫していく必要があるのではないかということですね。 皆様、ありがとうございました。以上で議事(1)を終了します。

(2) 令和2年度食育の取組スケジュールについて(資料5)

会長	では続いて、議事(2)令和2年度食育の取組スケジュールについて事務局から説明をお願いします。
事務局	資料5をご覧ください。 市及び各団体が実施する食育活動・イベント、食環境整備、情報発信の3つに分けて、現時点で把握できている情報を記載しています。皆様の方で実施する、もしくは把握しているものがありましたら、情報提供をお願いできればと思います。 各種イベントは、6月の国の食育月間、10月、11月のひょうご食育月間を中心に、食を主のテーマとして行う食育フォーラムの他、他テーマで実施しているイベントに参画するエコあまフェスタ、歯の健康フェスタ、みんなのサマーセミナー、立花商店街子ども夏まつり、あなたのカラダにいいことデイ、学校給食展、農業祭等を記載しています。例年、委員の皆様をはじめ関係団体の方々に、食育という視点で参画していただいている事業です。このほか、皆様が地域で行っている活動や新しい取組、今ある事業と一緒に取組めること等、情報いただければと思います。 続いて食環境整備についてですが、公立小学校の学校給食では、今年も、尼崎産のお米や野菜を使用した地産地消の献立やだしを活かした“和食の日”献立を提供予定です。また、食を通じて健康づくりのサポートや食の楽しみ方、大切さ等の情報提供、発信を行っている事業者を認証する商工会議所の「あまがさき食が生きづく店舗」制度が今年度よりスタートし、現在3事業者が認証されています。さらに、園田北まちづくり協議会と園田学園女子大学が協働で取組む田能のさとも商品化プロジェクトもスタートしております。 このようなイベントや食環境整備に関する様々な情報を市のホームページ、フェイスブック等を

	<p>活用して情報発信を行うほか、ひょうご食育月間には食育に関心を持っていただくきっかけづくりとして全市の掲示板への食育啓発ポスターの掲示、リーフレットの作成等を行う予定です。尼崎市医師会と教育委員会が協働で作成した2020年版のカレンダーを前に掲示していますが、これも朝食をテーマとした内容となっています。中川委員にお伺いしますが、こちらについては次年度も継続して朝食をテーマとしたものになるのでしょうか。</p>
委員	<p>このカレンダーは、基本的に、「食育」「禁煙」のどちらかで実施してきました。これまでの3年間は「食育」をテーマに実施し、年を重ねるごとに良い作品は増えてきていますが、残念ながら、ここ3年は中学生の応募がゼロという状況です。「食育」では小学生でも低学年の方が力作が多く、年齢を重ねるごとに関心が低下していくのかなとも予想され、そのような状況を踏まえ、来年から3年ほどは「禁煙」をテーマに実施していく予定で考えています。</p>
会長	<p>先ほど事務局からの説明にありました、田能のさといも商品化プロジェクトについて、内田委員から説明をお願いしますでしょうか。</p>
委員	<p>正確に言うと、団塊世代の人たちの出番塾と園田北小学校区まちづくり協議会が協働で立ち上げた尼崎都市農地再生協議会として商品開発をすすめています。昨年植え付けた計1000株から約1300kgの里芋の収穫が見込まれています。田能の里芋は非常に人気があり、欲しいという声は多いものの、なかなか充分に行きわたらないのが現状です。そこで商品化を目指し、園田学園女子大学と連携してクッキー、チップス、団子、いのこもち、プリンの5品を開発しました。試食の結果、里芋の味が活かされたさといもプリンの商品化をすすめることに決定し、立花のケーキ工房 Watanabe に協力をお願いしたところ、園田学園女子大学で実施する試食会に200個作成いただくことになりました。美味しいということであれば、今年収穫できる里芋から商品化へすすめ、ケーキ工房 Watanabe さんで実際に販売することを考えています。また、杭瀬にある和菓子屋、寶屋遊亀さんを商工会議所にご紹介いただき、里芋饅頭(紅白饅頭)の商品化もすすめているところです。</p> <p>地域では、親芋を使った猪名寺おでん、猪名寺コロケを開発し、ラジオ等々で紹介いただくようになりました。地域の活性化として、空という居酒屋のあき時間を活用し、若い方が中心のマルシェ&カフェつぐみというイベントで提供されました。</p> <p>里芋を使った商品開発で地域、尼崎を元気にしていきたいという思いで、活動を展開しているところです。</p>
会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>事務局からの説明では、食育を次年度も積極的に展開していくということでしたが、実際に食育活動を実施している向井委員の方からご意見いただけますでしょうか。</p>
委員	<p>地産地消の観点では、先ほどお話にあがっていた里芋を使って、昨年末、スープを作る講座を開いたほか、収穫した大根を使ってみそ汁を作ったりもしています。次は、そら豆を使った料理をしてほしいという依頼があったり、尼崎の魚を使って実施したいとも考えています。</p> <p>尼崎にはいろいろなものがありますし、食育サポーターの活動を通して知ったことを積極的に活用していきたいと思います。</p>
会長	<p>地産地消で、地域のものがブランド化されてくると、地域の活性化にもつながりますね。</p> <p>他、ご意見等いかがでしょうか。</p>
委員	<p>先ほど、鹿児島大根と一寸豆の調理法についてのお話がありましたが、鹿児島大根についてはふるふき大根がいいのではないのでしょうか。一寸豆は富松神社でもシンプルにゆでて提供され</p>

	<p>たりしていますし、そのようなかたちがいいかなと思います。</p> <p>また、先日、北部保健福祉センターで実施されたウェルカムパーティーに参加し、尼崎産のあじを食べる機会がありましたが、なかなかこのような機会がないので、良い体験になりました。市民目線で考えると、今、市内でも JA やスーパー等地場産の野菜を販売しているところが増えていますが、安くて鮮度がよいものであれば購入する人は増えると思います。他都市でとれるものに負けないルートがあれば、購入者も増えるかもしれません。</p>
会長	<p>地元の野菜も負けていないというお話でしたが、松谷委員からご意見いただけますでしょうか。</p>
委員	<p>尼崎市では年々、都市農地が減少しています。平成 4 年に制定された生産緑地法から 30 年経過する令和 4 年に農業をやめてしまう人が増えるのではないかと危惧されていることに対し、貸借円滑法という新しい法律を制定し、税制で優遇するため、都市農業を継続して地場産のものを作ってほしいというのが国の流れです。ただ、農業委員として現状を見ると、やはり高齢化、後継者不足は問題としてあり、また、周りがマンションに囲まれて日あたりが悪い等の問題もあります。認定農業者という新しい制度で、尼崎市で農業を頑張っていこうと、新しくいちごをハウスで栽培する農家や有名なコテラトマト等もありますが全体としては縮小傾向ということです。</p> <p>私自身としても、もちろん農地をできるだけ残してほしいと考えています。普段農作業をしていると、地域の方々に多く声をかけていただきます。それはほんとに自然なコミュニケーションのかたちであり、残していければと感じるところです。</p>
拡大事務局	<p>松谷委員からお話しいただいたとおり、尼崎市の農家さんにとって、たしかに厳しい状況であるとは思いますが、ただ、そのような中でも、1 人 1 人が尼崎の農業を守ろうと頑張っていたいです。本市としても、農業の大切さを支援していきたいと考えています。今年からは、尼崎産の野菜を PR するために、スーパーや直売所で使用される透明の袋について、農家の方から希望があれば一定の助成をする制度を設けました。また、その袋には「あまやさい」というキャッチフレーズを印刷しています。スーパーや直売所でぜひ探していただければと思います。</p>
会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>他、ご質問、ご意見等ないようでしたら、事務局の方にお返しいたします。</p>

事務局	<p>委員の皆様、本日はどうもありがとうございました。</p> <p>ここ尼崎で、地産地消や地場産野菜の商品化に関する事で盛り上がることに驚きもありますが、皆様からたくさんご意見をいただきました。地域で食の取組みを実施するにあたってなかなか学校との調整が難しいというご意見もありましたが、学校との連携にも努めていきたいと考えています。</p> <p>第 2 次計画は、来年度が最終年度となっていますが、市の「地域いきいき健康プランあまがさき」と合わせる形で延長を検討しております。来年度、一定 6 年間の評価は行い、効果的な食育の推進を検討していきますので引き続きよろしく申し上げます。</p>
-----	---