

山陽小野田市食育推進会議議事録

会議の種類	令和4年度第2回山陽小野田市食育推進会議		
日時	令和4年10月11日(火) 15:30～17:00		
場所	高千帆地域交流センター分館2階		
出席者	市民代表	磯部美幸	(委員)
	市民代表	井本和幸	(委員)
	山陽小野田料飲組合	窪井紀彰	(委員)
	山陽小野田市母子保健推進協議会	高木理代	(委員)
	山陽小野田市立山口東京理科大学	立花研	(委員)
	山陽小野田市地球温暖化対策地域協議会	内藤美恵子	(委員)
	山陽小野田市食生活改善推進協議会	半矢幸子	(副会長)
	山口県漁業協同組合	久中幸子	(委員)
	山陽小野田市教育研究会	増田和美	(委員)
	宇部フロンティア大学短期大学部	山下晋平	(会長)
	山口県私立幼稚園連盟	渡邊和憲	(委員)
	(出席者数 11人)		
欠席者	山陽小野田市保育協会	竹中佳奈	(委員)
	山口県販売協力店連携協議会	西丸朋子	(委員)
	小野田南高泊干拓農業協同組合	松村孝子	(委員)
	山口県立厚狭高等学校	森祐子	(委員)
	(欠席者数 4人)		
オブザーバー	山口県宇部健康福祉センター	納屋早与子	
事務局	福祉部部長 吉岡忠司	福祉部次長兼健康増進課長	尾山貴子
	健康増進課主幹 藤本義忠	補佐兼健康増進係長	大海弘美
	健康増進係長(食育担当) 加藤諭香江	健康増進課技師	内田直子
食育推進庁内連絡会	市民部次長兼環境課長 梅田智幸	福祉部次長兼子育て支援課長	長井由美子
	高齢福祉課長 麻野秀明		

	<p>1 開会あいさつ</p>
事務局	<p>2 議事</p> <p>(1) 令和3年度山陽小野田市食育推進事業報告について (資料1事務局から説明)</p>
会長	<p>令和3年度山陽小野田市食育推進事業報告についての御質問、御意見はそれぞれの立場から後ほど、議事2の事務局の説明後、まとめて頂きたい。続いて、議事(2)について事務局の説明をお願いしたい。</p>
事務局	<p>(2) 第2次山陽小野田市食育推進計画中間評価の分析について (資料2事務局から説明)</p> <p>資料1および2について、本日、欠席委員より事前に意見をいただいているので、紹介したい。</p>
(欠席委員)	<p>地産地消については、高校生が地元の食材を使って商品化しているが、その商品を直接販売・紹介するイベント等が少ないのが現状である。スーパー丸久厚狭店の一部をJAが貸し切って「ねたろうマルシェ」という地産地消コーナーが作られており、そこで販売している。また、今年度はSOS健康フェスタにて試食が可能なので、商品を紹介できればと考えている。</p>
(欠席委員)	<p>郷土料理については、高校の生徒は、幼稚園や保育園、小中学校の給食で出てきた郷土料理については知っているが、出てきていないと知らないため、インターネット等で調べて情報を得ている。家でも作らないという生徒が多く、親がもともと地元の人でないの知らないということも多いように感じる。郷土料理を伝えるのは、学校等の給食が有効と考えるが、子育てする親世代にも伝える機会が必要と感じる。</p>
会長	<p>資料1および2について御質問、御意見はあるか。</p>
委員	<p>資料1の「2学校、保育園等における食育の推進」の学校給食センター一見学会・試食会について教えて欲しい。</p>
事務局	<p>学校給食センター施設内で、実際の調理現場の見学ができるスペース</p>

<p>委員 事務局</p>	<p>で見学をしたり、講義室で講義を聞き、学校給食の試食を行うことができる。事前申し込み制で行われていると聞いている。</p> <p>資料1の「5生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等」について、産地見学会には多くの人が参加されているが、対象者へどのように啓発、募集が行われているか。</p>
<p>事務局</p>	<p>産地見学会を主にされているグリーンハウスでは、ビニールハウスの中や包装センターの様子を見学することができるという。一時期、感染症対策のため中止されていたが、小学校3年生を対象にした社会見学も再開されていると聞いており、令和3年度の参加者は、小学生の社会見学か、一般の見学会かの把握はできていない。</p>
<p>委員</p>	<p>産地見学会の話が出たが、約2年ぶりに小学生を対象にした漁業体験を行った。実際に魚を手づかみで獲ったり、包丁を持って捌いたり、子どもたちが喜んで体験していた。今後も毎年行っていく予定。市と協力して募集を行い、引き続き体験の場を作っていきたい。</p>
<p>会長</p>	<p>資料2の8ページに、食に関する情報をどのように得ているかが調査されている。チラシやインターネットなど、対象者に合わせて様々な啓発の媒体を活用することによって、イベントや事業の参加者が増えるのではないかと。</p> <p>質問だが、資料2の8ページに記載されてある「関心がある」割合は、「食育に関心がある」割合のことであると思うが、途中から、「食育」が「食」という表現に変わっている。対策の部分では「食への関心については、若い世代ほど…」と記載されているが、「食への関心」という質問項目はないのではないかと。「食育に関心があるか？」という質問なので、子どもなしの単身者や、学生で食育の関心が低いのは、「食育」の対象者は小中学生、幼児といった子どもたちというイメージがあるのではないかと。</p>
<p>事務局</p>	<p>御指摘のとおり、「食育」と捉えて回答されていると思う。</p>
<p>委員</p>	<p>資料1の「2学校、保育園等における食育の推進」について、学校給食センターが行う親子食育料理教室の実施回数が0回となっているが、なぜ実施されていないのか。</p>
<p>事務局</p>	<p>学校給食センターでの親子食育料理教室は、例年12月の冬休み期間を利用して行われていることが多い。しかしコロナ禍で、令和2年度、3年度ともに、この時期感染が拡大していた状況があり、実施が難しかった。</p>
<p>委員</p>	<p>この教室は、地域交流センターなどで行われている親子料理教室とは違うものか。</p>
<p>事務局</p>	<p>対象は、小学生などで同じであるが、主催が違っている。地域交流センターで行われている親子料理教室は、食生活改善推進協議会が中心となり主催している教室である。この教室もコロナの感染状況によっては中止や縮小をせざるを得なかったものもある。</p>
<p>委員</p>	<p>以前、地域交流センターで親子料理教室を企画した際に、子どもだけの教室では危険なので、親が参加しないと開催できないと断られた。大</p>

事務局	<p>人は見守り、子どもたちだけに任せて経験させることで、食への知識を得ることができ、食育につながるのではないかと感じる。</p> <p>資料1の1「家庭における食育の推進」のミニしょくいくはかせ教室について紹介させて頂くと、スマイルキッズ内のキッズキッチンで3歳半～未就学児を対象とした教室を行っている。幼少期からの食体験が正しい食に対する知識やマナーを身につける貴重な機会となると考える。この教室はあえて子どものみで体験する機会を作り、保護者は教室の後方で見守るのみという形をとっている。また、その場だけで終わらないよう保護者が家庭へ持ち帰り、子どもをサポートする中で実践、習慣化につながるような支援を行う教室である。幼少期の子どものやりたい気持ちを大切に、子どものみで体験できる機会をできるだけ持ちたいと考えており、保護者からも、家庭ではなかなか怖くてさせられないが、この教室で見守りながら体験させることができ、ありがたいという意見も頂いている。今後もこのような教室を広げていきたいと考える。また、地域交流センター等で行っている料理教室については、子どもの調理体験を目的としているだけでなく、食課題が多い若い子育て世代である20代、30代の保護者へ、子どもの体験の場としながらも、保護者への啓発の場ともなるように、目的に応じて親子の教室という形で開催をしている。目的に応じ、様々な課題が解決できるような事業展開をしていきたいと考える。</p>
会長委員	<p>その他、委員から意見はないか。</p> <p>資料1の「2学校、保育園等における食育の推進」について、給食試食会の実施が公立保育園の2園となっているが、公立幼稚園では0件であるのはなぜか。公立幼稚園の担当課が学校教育課で子育て支援課が管轄外であるためできていないのか、意識が違うからなのか、質問したい。</p>
事務局 委員	<p>公立幼稚園での給食試食会は例年、実施時期が決まっており、その時期にコロナの感染拡大の状況があり、特に令和3年度は子どもへの感染が懸念されていたこともあり、中止となったと聞いている。</p> <p>感染の状況であれば仕方がないが、幼稚園と保育園を区別されていることで弊害が出ているのではないか。子育て支援課という名称で、子育てを管轄すると言いつつも、幼稚園の子育て世帯へのアプローチは学校教育課とされているのは、市としてどうかと感じる。食育だけに限らないが、このような事業計画が保育園と幼稚園で違う体制は市として検討すべきことではないか。</p> <p>また、若い世代への食育のアプローチの方法として、インターネットやSNSの活用は対策として挙げやすいと思うが、ただ単に情報発信すれば良い訳ではない。資料2の8ページにもあるように、「食の安心・安全」に対して関心が高いことから、これからのキーワードになってくると思う。インターネットには様々な情報が溢れており、あやふやな情報も多い。真偽を問われるような大切な情報であるならばこそ、情報の質を検討しながら、発信していかななくてはならないのではと考える。市から発信するものは、間違いのない情報であるということをしかりと</p>

事務局	<p>担保したものをお願いしたい。</p> <p>正確な情報を発信することは、非常に重要なことであると考え。食に関する情報だけに限らず、市から発信するものに関してはしっかりと確認していきたい。また、今回の中間報告を行うにあたり、対策は健康増進課で考えたものを掲載しているが、それに対して、更にそれぞれの立場からの御意見も頂きたいと思う。</p>
委員	<p>資料1の「3地域における食育の推進」について、管理栄養士の養成校の学生実習受入は、具体的にはどのように支援されているのか。</p>
事務局	<p>県内または県外の管理栄養士養成校の大学については市内出身者を優先して公衆衛生学実習の受け入れを行っている。前年に大学側から実習依頼計画が提出され、各学校2～3名が5日～7日間で、主には行政で行われる管理栄養士業務を中心に見学や講話の体験等を行っている。</p>
委員	<p>資料1の「5生産者と消費者の交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等」について、食品ロスについてだが、飲食店での食べ残しの持ち帰りについて保健所ではどのような対策や指導がなされているのか。昨年度も同様の質問をしたがそれ以降の対応に変更はないか。</p>
オブザーバー	<p>食品衛生法の大量調理マニュアルに基づいて指導がなされており、マニュアルの変更がなければ同様の指導が行われている。</p>
委員	<p>店内での飲食と違い、食べ残しの持ち帰りについては食中毒が起こったとしても保険の対象外となってしまうが、提供した者の責任となることには変わりがない。持ち帰られる際には、家庭で食べて、何かあった場合でも提供した側は責任が取れないことを十分に説明しておく必要がある。食品ロスの観点ではもったいないと思うが、安全に料理を食べてもらうためにはある程度の線引きは必要である。</p>
委員	<p>食品ロスと提供者の責任の問題は難しいが、食べる人の意識の問題があると思うので、食品ロスが減るように保健所の指導も柔軟な対応をして頂きたい。</p>
会長	<p>食べ残さないように注文することや、食べ残したものを衛生的に持ち帰ることなど、すべてマニュアルに縛られた対応というよりは、様々な立場の意見が反映された形での指導や対策がされると良いと感じる。</p>
委員	<p>資料1の「2学校、保育園等における食育の推進」について、大学でも一部の学部を対象に食育の講演会を開催しているが、男子学生が多い学部の方が食に対する意識が低い面があり、今後はそちらの学部においても講演会の実施が必要と感じている。高校生以下では、このような食育の講演会が実施される機会はあるか。</p>
事務局	<p>一部の高校で、一部の対象者への食育を行う機会があるが、全ての高校での機会がないのが現状。</p>
委員	<p>中間報告の中で、若い世代への食育について取り上げられているが、大学生については他県からの入学者も多いこともあり、地産地消や郷土料理に対する認知度が低くなっているため、大学側でも知ってもらう努力が必要と感じるが、小中高校生の年代においても食育に対しての取組が行われると良いのではと感じる。以前、大学で実施した食育講演会の</p>

会長	<p>中で、減塩について講話頂いたが、学生の家庭がもともと濃い味で、それに引っ張られて濃い味を好んでしまっているという傾向があり、保護者の意識変容につながるような働きかけも重要ではないかと思う。</p>
委員	<p>家庭での味覚形成や、環境的な要因についても、丁寧に指導していくことで行動が変容し、減塩につながっていくのではないか。</p>
事務局員	<p>健康増進課で、食育やマナーに関する動画などのツールは作成されているか。</p>
事務局員	<p>動画という形では作成していない。</p>
事務局員	<p>テレビで、食後に食器を片づけなさいと祖母が指導する、という場面が放映されていた。ドラマ仕立ての動画であれば、子どもも興味を持って見るのではないか。</p>
事務局員	<p>今後ツールの1つとして研究していきたい。</p>
事務局員	<p>食生活改善推進協議会が、食育のツールとして「食育元気かるた」を作成している。その中で食のマナーを学べるような札もあり、啓発の中で使っている。</p>
事務局	<p>(3) その他</p>
オブザーバー	<p>(資料3 第二次山陽小野田市食育推進計画推進期間について事務局からの説明)</p>
オブザーバー	<p>資料2についてご質問、ご意見はあるか。</p>
オブザーバー	<p>(特になし)</p>
オブザーバー	<p>コロナ禍で、なかなか活動ができない中での御苦勞を伺った。行政として事業を展開していく中でも、様々な団体の方々からも同様の御意見を伺っている。工夫をしながら進められている中で、行政が土台となつてという部分が不可欠になってくると感じている。先程も御意見として挙げた「食べ切り協力店」について、料理の持ち帰りは持ち帰り者に責任があることを周知徹底すること、十分に加熱した食品に限定すること、持ち帰り者に喫食時の再加熱を指導すること、食中毒が多発する6月～10月の持ち帰り禁止、注意事項を記載した文書の添付することが取組指針に記載されているので、委員の方から出た内容もほとんど含まれている。食べ切り協力店の拡大は食品ロスにおいては重要な役割がある。今後も様々な機関と連携を取りながら進めていきたい。</p>
事務局	<p>3 その他</p>
事務局	<p>食育講演会、「目指せ2万人！市民体操 SOS おきよう体操」の実施および公開チャレンジ、ウォーキングイベントについて周知および参加もお願いしたい。</p>
委員	<p>本会議は公開とのことであるが、どこで公開されているのか。</p>
事務局	<p>市のホームページの健康増進課のページに食育の項目があり、過去の議事録も含めて掲載されている。</p>
事務局	<p>健康増進課長あいさつの後、閉会した。</p>

