

山陽小野田市食育推進会議議事録			
会議の種類	令和7年度第1回山陽小野田市食育推進会議		
日 時	令和7年6月27日（金） 14：30～16：30		
場 所	高千帆地域交流センター分館2階		
出席者	山 口 県 漁 業 協 同 組 合 久 中 幸 子 （ 委 員 ） 小野田南高泊干拓農業協同組合 松 村 孝 子 （ 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 私 立 幼 稚 園 連 盟 藤 永 くみ子 （ 委 員 ） 山 陽 小 野 田 市 保 育 協 会 長 尾 美 紀 （ 委 員 ） 山 陽 小 野 田 市 教 育 研 究 会 縄 田 弘 子 （ 委 員 ） 山口県立厚狭高等学校・山口県立厚狭明進高等学校 森 祐 子 （ 委 員 ） 山 口 県 販 売 協 力 店 連 携 協 議 会 西 丸 朋 子 （ 委 員 ） 山陽小野田市母子保健推進協議会 高 木 理 代 （副会長） 宇部フロンティア大学短期大学部 山 下 晋 平 （ 会 長 ） 市 民 代 表 富 田 輝 美 （ 委 員 ） 市 民 代 表 井 上 洋 希 （ 委 員 ） （出席者数 12人）		
欠席者	山 陽 小 野 田 料 飲 組 合 山 本 直 仁 （ 委 員 ） 山陽小野田市食生活改善推進協議会 半 矢 幸 子 （ 委 員 ） 山 陽 小 野 田 市 立 山 口 東 京 理 科 大 学 立 花 研 （ 委 員 ） （欠席者数 3人）		
オブザーバー	山口県宇部健康福祉センター主査 伊 藤 裕 子		
事務局	福祉部部長 尾山貴子 健康増進課長 山本玄 食育推進係長 加藤諭香江 食育推進係主任技師 白井誓栄	福祉部次長兼子育て支援課長 健康増進課技監 健康増進係長	石田恵子 大海弘美 伊藤比呂子
食育推進庁内連絡会	市民部次長兼環境課長 山本 満康 農林水産課長 平 健太郎	学校教育課係長 学校給食センター所長	能野 奈々 吉村 匡史

事務局 (欠席委員) 会 長 委 員 委 員	1 辞令交付 2 山陽小野田市長あいさつ 3 委員、職員紹介 4 会長、副会長の選出 賛成多数で、会長に山下晋平委員、副会長に高木理代委員が選出された。 5 議事 (1) 第3次山陽小野田市食育推進計画について (事務局から説明) 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。 食生活改善推進協議会として様々な活動を行っているが、この計画の目標値を達成するためには、やはり市民への周知、伝え方が大切。 自分自身も食育活動の際、うまく伝えることができていなかったと反省することがある。これまで通りの方法だけでは目標値も変わらないと思うので、市民の行動を促すような伝え方を意識していきたいと思う。 市民の行動目標は子どもへの啓発の際に分かりやすいと思うので、活用したい。 事務局より第3次山陽小野田市食育推進計画の説明があった。 食育基本法は平成17年に施行され、行政だけがやる受動的ではなく、国民全員が食育に関心をもって能動的にやっという流れ。 先程説明があった食育推進計画は、行政だけがやるものではなく、計画内の“市民の行動目標”があるように、一人一人が自分事として考える必要がある。所属団体としてどんなことができるかをお聞きしたい。 私は専門で食文化や栄養指導を行っており、郷土料理に関する絵本を作成している。独自の調査で、食文化の普及啓発は園の先生ではなかなか難しいという声があったため、媒体を開発すると良いのではないかと 思い、絵本を園に設置することで、こども達の目に触れる機会を増やし、食文化の啓発を能動的に行っている。 様々な団体で、こんなことをやっているなどでもいいので、教えて頂きたい。 この度の市の食育に関する市民意識調査は、こどもは、小中学生が対象だが、園児は関係ないわけではなく、次の調査は、現在の園児が小学5年生になり対象になってくる。概要版の市民の行動目標の乳幼児期に“薄味で、食材の味を味わおう”とあるが、園での取組を教えてください。 薄味に関して、園の給食では、かつおと昆布でだしをとって、みそ汁を作っている。また、今年度はだし等に関する講座を行政と一緒に実施予定。また、みそ玉づくり等を予定している。 薄味の話が出たが、自分は、皿が醤油であふれるほど、醤油をつけて食べており、2か月前から血圧が高い。自分の身に何かあると気にするが、若い人は関心がない。15年前に“命の食べ方”という上演会を開催したことがある。小中学生にも食材に関連する情報を動画など視聴と
--	---

会 長	いう分かりやすい形で意識を向けられるような取組が良いと思った。 近年は、すぐ食べられるものが売られており、魚の形が想像しにくい。私たちは命を頂いており、加工までには、さまざまな人が携わっているということを知る機会があると良い。
委 員 事 務 局	概要版に郷土料理のことが掲載してある。地産地消という問題を考えると、どの時期が一番おいしくいただけるのかなと疑問に思った。郷土料理をおいしく頂ける時期があると思うがいかがか。 郷土料理を知り、食べることを中心に啓発を行っている。食材の旬についても啓発を行っているが、郷土料理と併せての啓発は十分ではなかったため今後検討していきたい。
会 長	献立表を見ると、“けんちょう”が提供されるのは冬が多いというデータがある。時期的なものを意識して現場は提供していると思う。 概要版に掲載してある郷土料理の“いとこ煮”の写真は全国的なものだと思う。山口県は冠婚葬祭に出される椀物ではないかと思う。
委 員	私が教えて頂いた“いとこ煮”は概要版に掲載してある、かぼちゃと小豆で作る“いとこ煮”である。
会 長	郷土料理は県内でも地域によって食べられているものが異なることがあるということが分かった。
委 員	幼稚園で週に数回ほど、支援を行って関わっている。園でお話を聞くと、園ではキュウリやナスなどの夏野菜を植え、お世話をしながら実ったものを感謝して頂くという取組を行っており、嫌いな食材も自分たちで育てると「おいしい」「あまい」「もっと食べたい」とよく食べているとのこと。自分たちで育てると愛着が出るので、園だけでなく、家庭でも、家庭菜園など育てる機会などの環境を作ることが大切だと思う。
会 長	5歳児の娘が自宅で花を育てているが使命感のように水をあげている。自分が育てると見方が変わるようだ。 その他、園での取組を教えてください。
委 員	今日の午前中もいもの苗植えを行った。その他にもグリーンピース、そら豆、じゃがいも、玉ねぎの収穫体験をしている。小さなジャガイモも、園児はお宝のように掘っている。新鮮なものは味をつけなくても素材の味を感じながら食べていた。味覚が敏感な時期にいろんな素材の味を経験することはとても大事。家庭の中でも素材の味を食べるチャンスが少ないこどもが増えていると感じる。新鮮なものを、素材の味を活かして食べる経験が大事なので、継続して取り組んでいきたい。
会 長	こどもが食べるものだけを出すという家庭も多いかと思う。「食べないから出さない」ではなく、食べる機会をつくることを意識して取り組むことが大切。
委 員	食べることと関連する排泄について、私が関わっている小学校では、なかなか学校でトイレをすることができないということもいる。トイレの洋式化が進んでいるが、洋式は力が入れにくいいため、排便の速度が和式の方が早いと言われている。洋式化を進めるだけでなく、排泄面でもトイレについて今一度考えた方が良いのではないか。

会 長	5歳児の娘が交流の一環で小学校に行く機会があるが、「いつもと違いトイレと洋式のトイレがあったよ」と話してくれた。みんな洋式に並んだようだった。トイレの洋式化率はどのくらいか。
連絡会委員	教育総務課が担当であるため詳細は分からないが、トイレの洋式化が進んできていると聞いている。
委 員	好き嫌いについて、去年、園で行った取組だが、冬野菜の大根を食べた際、園児が「苦い」と答えた。大人は「辛い」と感じるがこどもは「苦い」と答えていた。食材の味を体験させたい思いと、給食の進みも悪かったため、“もったいない”も含めた、牛乳パックで大根を育てる体験をさせた。育った大根で七草粥をつくったり、家庭に持ち帰ってもらった。すると、保護者からも「大根を食べるようになった」等の声があった。生き物に携わることは大切なので続けていきたい。
会 長	こどもの言葉を活かして食べ残しや食品ロスを減らすことに繋がる素晴らしい取組だと思う。
委 員	ライフステージの思春期について、市民の行動目標に“減塩を心がけよう”とあるが、高校において食塩の摂り方や減塩の取組について教えて頂きたい。
委 員	高校では、専門課程もあり、食塩摂取量を伝えている。また、調理や献立作成も行うため、栄養計算をして塩分が多かった場合はどのように減らすのか考えさせている。新鮮な食材は薄味でもとてもおいしい。以前、文化祭でグリーンハウスのとうもろこしを炭火で焼いて提供したことがあるが、味は付けていないが、とても甘くておいしく、好評だった。そのとうもろこしは朝採れた新鮮なものを持ってきていただいた。次の年の文化祭では、先生の方から「今年もこども達にたべさせてあげたい」と要望があり実施した。昨年、経験した生徒はその美味しい体験を記憶している。新鮮なものの味をこどもは知らないで、味の濃いものを好む傾向がある。味覚を育てるには、自分たちで調理をしたり、新鮮な食材の味を知る経験が大切。
会 長	調理経験がないと、レシピに“少々”と書かれていても加減が分からない。調理経験は第3次山陽小野田市食育推進計画の目標指標の3「一人で「味噌汁」を作ることができる小中学生の割合」が増えることに繋がる。新鮮な食材は美味しい。その記憶は残る。体験をすることによって行動が変わる例だと思う。
委 員	以前、“刺身”“焼き芋”“イカのつけ焼き”を提供した際、こどもが一番多く並んだのは“イカのつけ焼き”だった。イカを焼いた匂いに誘われてこどもが寄ってきた。今年は秋にもイベントがある予定だが、イカ以外でも匂いに誘われてくるような魚を焼きたいと計画している。
委 員	“はも”“あなご”“うなぎ”は家では食べさせていないようだが、今の時期は“はも”が一番おいしく、埴生でも獲れている。しかし、地球温暖化の影響で、海も変化が起きており、今まで獲れていた魚が獲れなくなっているのが現状。
会 長	匂いで食べようと思わせることは大事である。

事務局	(2) 第3次山陽小野田市食育推進計画について (資料1について事務局から説明)
(欠席委員)	資料1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。
(欠席委員)	農林漁業体験等、学校でも取り組んでいると思うが、身近にできる食体験があると、食への感謝などに繋がると思う。家庭菜園をするなど、具体的な体験が身近にあるとよいと思う。
(欠席委員)	以前の会議でも意見が出ていたと記憶しているが、様々な企画・計画に積極的に参加される方はもともと食に興味や関心のある方々だと思う。 また、ただ情報発信を行っても、本来関心を持っていただきたい方々にはなかなか見ていただけない、興味を示していただけないという面もあり、難しい点も多いように思う。そのような意味では、保育園や学校(特に低学年)で行われる教育・意識付けは特に大事になるのではないかと感じる。
(欠席委員)	本学での薬学部・工学部両学部の学生へ食育に関する講義を実施していただいている。大学進学で一人暮らしが始まるのをきっかけに食生活が乱れる学生も多いと思うので、できるだけ早い段階で行っていただくと意識してくれる学生がある程度は出てきてくれるのではないかと期待している。
会長	料飲組合としては、7ページの食品関連業者の健康に配慮した商品やメニューの提供について協力できる。料飲組合は定期的に役員会を開催しているので、その場で第3次計画や食環境整備についてお話を聞く機会をつくることことができる。その際に、ヘルシーメニューや減塩など何か取り組むと、市の広報で紹介されるなど、メリットがあると協力してもらいやすいと思う。 また、お弁当などの仕出し屋さんにも現状について共有する機会を持てるよう投げかけることもできると思う。
委員	事務局より今年度の事業について抜粋しての説明があった。資料1について、それぞれの立場からご意見を頂きたい。 現在、物価が高騰しているが、消費者はヘルシーメニューを購入できる余力があると思うか。消費の動向などを教えて頂きたい。 米不足等、店頭価格も値上げが続いているため、価格を据え置くことが難しい現状がある。消費者が総菜などに手軽に購入することが難しくなっているのではないかなと思う。現在、県の食育推進計画の委員を受け持っているが、その中で、ヘルシーメニュー提供の事業者への支援の強化がされるとの情報があった。県の動向と併せて行うことでもっと広がるのではないかなと思う。
オブザーバー	県では、ヘルシーメニューを出す店舗を増やしていくなど、やまぐち健康応援団という制度があり、既に開始している。

	今までヘルシーメニューの定義があいまいだったが、スマートミール認証制度の定義に沿ったものを登録できるようにしている。今後、周知を行い、ヘルシーメニューが提供されるよう環境整備を行っていきたい。栄養計算については、委託先の山口県栄養士会に行うこととなったため、情報提供をさせていただく。
会 長	この取組が広がり、無意識に、ヘルシーメニューを手にする機会が増えると良い。
委 員	資料１の１３ページに「３０１０運動の推進」とあるが、３０１０とは何か。
連絡会委員	宴会などは食べ残しが多いため、宴会の開始３０分と終わりの１０分は席について食べましょう。という運動である。
委 員	所属団体の宴会では、飲んでばかりで食べない人が多く、もったいないと思っていた。３０１０運動だけではなく、食べ残したら、追加で支払うなどのルールを決めたり、食品ロスを進めていきたい。
会 長	持ち帰りＯＫなどの動きもあるが、衛生面で飲食店が許可しにくいという現状がある。食べられないのであれば注文しないなど、宴会に参加する人の意識改革が大切になる。情報発信などの働きかけが大切。
委 員	食品ロスをなくすために、宴会終了前に「コックが泣いています」「農家が泣いています」等のアナウンスがあるのも良い。
会 長	音による新しい働きかけも面白い。 資料１の１２ページに「ふれあい市民農園」「農林水産まつり」とあるが、教えて頂きたい。
連絡会委員	まず、「ふれあい市民農園」について、市内３か所に設置している。農家ではない人に貸し出して野菜作りをしてもらうことで農家に対する理解を深めてもらおうというもの。一区画、年間３，０００円であり、ぜひ活用していただきたい。また、「農林水産まつり」は、毎年１２月の第１日曜日に開催しており、地産地消の推進のために、農家やＪＡの協力のもと、農林水産物のＰＲを行っている。 先程、自分で育てる経験が大切という話もあったので、このようなものがあるということをアピールできると良い。
会 委 員	(資料２について事務局から説明) 資料２について、ご質問、ご意見はあるか。 周南市では野菜メニューコンテストというものがあり、小学生が夏休みの宿題として取り組んでいた。また、審査を地元の企業が行っており、参加したことがある。参加人数を増やすためには強制参加にするほうが意識付けになると思う。そうすることで小学生の調理体験にもなる。また、地元の企業に景品を出してもらうと企業の意識付けにもなるため、民間企業を巻き込むと良い。
事 務 局	スマイルエイジング強化月間の取組として、手作り弁当コンテストと併せて、レシピコンテストを実施して、市内小中学校に夏休みの宿題として取り組んでいただいております、ここにおられる団体の代表の方にも審

会長	査をお願いしている。コンテストという形にすると、一部の入賞した人がピックアップさせ、評価が難しいという状況があった。コンテストという形としては、手作り弁当コンテストを残し、地元の食材を使ってもらうこととしている。この度は、減塩という要素を加えて、だれでも気軽に参加できるチャレンジという形で新に「味噌汁づくりチャレンジ」という取組に替えることし、この2つのスタイルを考えている。団体、企業さんの景品の提供について、今後検討したい。 第3次山陽小野田市食育推進計画の市の食育に関する市民意識調査対象に小学5年生とあるが、最終評価の時は現在の年少・年中さんが対象となると思う。この味噌汁チャレンジについて、園児は挑戦可能であるか。
委員	保護者が手伝ってもよいと記載されているし、年長さんは自分で挑戦したいという気持ちが強いので、周知の方法次第でチャレンジ出来ると思う。園では味噌づくりなどもやっており、“やってみる”“経験してみる”ということがとても重要。保護者が挑戦してみようという雰囲気作りなどでいくらかでも参加はできると思う。
会長	どのように周知していくかが重要である。初めての試みなので、コンテストがよかったのか、チャレンジがよかったのかは、PDCA を回して評価していくと良いと思う。
連絡会委員	(3) その他 資料3について、給食センターの情報を発信する目的で毎月発行しているが、近年は SNS による発信を保護者が求めているため、5月からInstagramを開設した。資料3の右下に二次元コードを掲載しているので、ぜひ閲覧だけではなく、“フォロー”及び“いいね”をお願いしたい。
会長	その他、御意見はあるか。 (特になし)
オブザーバー	食育に対する熱い思いを聞くことができ、とても嬉しい。今の若い年代は既に、食育基本法ができて、食育を受けているにもかかわらず、大人になる手前から食生活が乱れる傾向がある。この若い年代の次の世代に繋がるように、今後皆様のお知恵を頂きたい。 6 その他 ・「健康で長生きのまちづくりフォーラム」について事務局からお知らせ 閉会