

山陽小野田市食育推進会議議事録			
会議の種類	令和８年度第１回山陽小野田市食育推進会議		
日 時	令和８年６月３０日（火） １４：３０～１６：３０		
場 所	保健センター２階 集団指導室		
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 酒 匂 聖 美 （ 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 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 ） 山 陽 小 野 田 市 立 山 口 東 京 理 科 大 学 立 花 研 （ 委 員 ） 市 代 表 富 田 輝 美 （ 委 員 ） （出席者数 １４人）		
欠席者	市 代 表 井 上 洋 希 （ 委 員 ） （欠席者数 １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 石田恵子 福祉部次長兼子育て支援課長 山 本 玄 健康増進課課長補佐 室 本 祐 食 育 推 進 係 長 加藤諭香江	福祉部次長兼高齢福祉課長 健康増進課 長 健康増進課主査 食育推進係主任技師	田尾忠久 大海弘美 古谷直美 白井誓栄
食育推進庁内連絡会	環 境 課 主 幹 湯 浅 隆 学 校 教 育 課 長 升 谷 哲 也	高 齢 福 祉 課 技 監 学 校 給 食 セ ン タ ー 所 長	荒 川 智 美 吉 村 匡 史
	１ 部長あいさつ ２ 委員、職員紹介 ３ 議事 （１） 第３次山陽小野田市食育推進計画について		

会 長	(資料 1 について事務局から説明)
事 務 局	第 3 次山陽小野田市食育推進計画の概要版の裏面に、目標指標 3 「一人です」で「味噌汁」を作ることができる小中学生の割合」とあるが、小中学生とは何年生の現状値のことか。 小学生は 5 年生、中学生は 2 年生を対象としている。
会 長	(2) 令和 8 年度山陽小野田市食育推進事業計画について (資料 2・資料 3 の「目標指標 6 について」・資料 4 について 事務局から説明)
委 員	食育ツールの 1 つである、資料 4「目標とする体重早見表」について説明があったが、質問や、活用場面の提案などがあればご意見をいただきたい。先程の事務局の説明で、高校、大学等での啓発とあったが、大学生への啓発として、どうやって使ったらいいか、これを配布しただけでできるのか、できないのか等のご意見があれば教えていただきたい。 普段、BMI までは意識していないと思うので、食堂等の食べる場に置くのは 一つの方法と思う。ただ、気にする方が見る程度になってしまうのではないか。また、早見表の下部に 1 日のエネルギー量が掲載してあるが、分かる人にはイメージできると思うが、おそらく一般の方はこの数字だけでは、どのくらいの量というイメージができないと思うので、イメージができるような何かあの補足の資料等があると良いなと感じた。
会 長	一般の人からすると数字だけになってしまうので、“定食 1 食あたりがこれくらいのエネルギー量である” のような例示があるといい。大学生には、食堂での掲示や配布だけでは行動変容は難しそうと思った。その他、質問等はあるか。
委 員	このような早見表があると、興味関心のある方はじっくり見て、できるだけこの“目標とする体重”に合わせようとされると思う。大体、身長から 100 を引いた数字が理想的な体重であると聞いたことがあるが、そういう考え方はどうか。
事 務 局	おおよそとして、そのように確認していただくことは可能と思うが、“目標とする体重”には幅がある。 1 つの数字を設定してしまうと、本来なら痩せなくてもいい方も痩せなければいけないというような認識を持ってしまう。ある程度幅を持たせることで、「やせ」にならないように、少しでも近づけるようにと伝えるようにしている。
会 長	確かに身長－100 だと覚えやすい。しかし、そうすると“目標とする体重”の上限の値の方に近くなってしまうため、ここまで太っていいんだっていうメッセージになってしまう。しかし、細かく設定されているので、興味がない人には数字の羅列がいっぱいあるなと感じるのではないかと感じた。
副 会 長	この資料 4 は出前講座等で活用すると説明があったが、正式な講座でなくても、母子保健推進員の研修会等で情報共有をしていただくことも可能か。

事務局	食生活改善推進員等、多くの方にこの食育ツールを活用して啓発をお願いしている。母子保健推進協議会については、7月22日の研修会で共有させていただく予定である。こういった場面で、どうお声掛けするかを含めて説明させていただきたいと考えている。多くの場面で啓発をしていくために、その他の関係機関にも周知に御協力いただきたい。
会長	食生活改善推進員で活用されているとのことだったが、使ってみての感想等があればお願いしたい。
委員	年齢で区分されており、嬉しい。BMIを算出する勉強は常にしているが、この早見表だと、あと2キロ痩せた方がいいな等と分かるので、興味深く見ていただける。ある程度、年を重ねると痩せすぎの方が危ないよという感覚もあるので、体重が多いから悲観するのではなく、そのようなアドバイスも添えていただくといい。
会長	痩せと肥満がすぐわかるというのはいい。私は栄養を教えている立場なのでBMIの算出ができる。栄養士を目指す学生でも、BMIという数字は算出できるが、この数字の持つ意味がわからないこともある。食や健康に興味がある学生でさえも算数の数字でとどまってしまう。このような早見表があると、まあ一般の方にも痩せすぎ・太りすぎということの周知がしやすい。この早見表を使用したい場合、どこで入手ができるのか。
事務局	事務局にご連絡いただければ、データを渡せる。今後、ホームページへの掲載も検討していく。
会長	その他、資料3・4について御意見はあるか。なければ、資料が前後するが、資料2について、御意見等はあるか。 国の第5次食育推進基本計画の重点事項に、「食や農に関する学びの充実」と示されている。資料2の9ページに“農林水産まつりの開催”とあるが、どのようなものなのか知りたい。
事務局	市でとれる食材を紹介する大きな場と認識している。この農林水産まつりは来場者が約2,000人であり、地元でとれる食材の認知度を上げ、地産地消の取組としては有効であると考えている。担当課からは、その他、食育に関する啓発等の拡充も可能であると聞いている。農林水産まつりの周知については、市公式のLINE等で紹介していくため、そちらをぜひご登録いただき、多くの方にお越しいただきたいとのこと。
会長	来場者約2,000人はすごい大きなイベント。このまつりがきっかけになり、そこから食育に関する行動に繋がるといい。 また、同じく9ページに“環境展の開催”とあるが、第5次食育推進基本計画の食品ロスという部分で、環境についても触れられているので、環境展について説明していただきたい。
連絡会委員	6月は環境月間となっており、全国各地で環境に関するイベントが開催されている。市でも、おのだサンパークにおいて環境展を開催している。また、6月は食育月間でもあるので、健康増進課のブースも併せて設置し、普及啓発を行っている。環境課としては、体験ブースや温暖化診断、環境のポスター、緑のカーテンなどを展示し、市民の皆様に環境

会 長	に対する意識の向上を目的として、毎年度開催している。 国の第5次食育推進基本計画にも“食品ロス”という形で明記されているので環境についても取組をしていただきたい。
委 員	私も毎年、環境展に参加している。その兼ね合いでもあるが、資料2の9ページに“緑のカーテンの推進”を環境課が行っており、私も協力させていただいている。どんな事業かというと、花の海で、埴生地区の園児を招待し、4月にゴーヤの植樹を行い、7月にゴーヤの収穫をしている。少子化で園児も少なくなり、当初は4園が参加されていたが、近年は2園となり寂しい。収穫祭の時にはゴーヤなどを使った試食もあり、保護者にとっては料理の勉強にもなる。ぜひ、埴生地区以外の園からも協力を得られたらと思う。
連絡会委員	当初は埴生地区にも4つの園があったが、今はかなり減っており、園児の数も減っている。会場も埴生であり、距離があるということで、他の園の参加が当初難しいというお話もいただいていた。今後の課題として検討していきたい。
会 長	生産者との距離を近づけるため、食育推進基本計画にぴったりのような活動だと思う。活動範囲や対象が広がって盛大になるといい。
事 務 局	(資料3の「味覚をつなぐ減塩プロジェクト事業」・資料5について事務局から説明)
会 長	事務局の説明について、ご質問、ご意見はあるか。
委 員	減塩料理の普及啓発について御意見をいただきたい。 山陽小野田料飲組合でも話題にあがることもあるが、まだまだ“減塩”は美味しくないイメージがあり、理解を得られないところがある。うちはラーメン屋であるため難しいが、例えば、仕出し屋や定食屋等で減塩弁当や減塩メニューを加えるという形がやりやすいのではないか。取り組んでいるお店はそんなに多くないと思うが、声掛けしていけばいいなと思っている。
会 長	やはりこの減塩プロジェクトの3つの取組は全て連鎖していくんじゃないかなと個人的に思う。味覚を育てて、磨いて、その結果、薄味でも美味しいという環境が整って、店側も安心して提供できる。すべてが繋がっているので、どこがスタートになるか分からないが、先程、御提案いただいたように定食屋や仕出し屋等、可能な範囲から環境整備をしていただければと思う。
委 員	現在、高千帆小学校に勤務しており、減塩プロジェクトの取組の1つである市内の小学5年生を対象とした減塩教室を昨年度実施していただいた。本日、担任に昨年度の減塩教室について聞いたところ、とても良かったと言っていた。高千帆小学校は人数が多いため、出前講座は学年全体で一斉に行うことが多いが、この減塩教室は1クラスずつ実施していただき、それぞれのこどもが旨味を体験できたことはとてもよかった。
会 長	実際に体験されたご感想をいただけた。減塩教室はどのように実施す

委員	るのか疑問に思っていた委員の方も多かったのではないかと思います。1 クラスごとに体験ができる教室とのことだった。自分ごととして体験ができる減塩教室を、小学校 5 年生に実施し、目標指標 3「一人で味噌汁を作ることができる小中学生の割合」があがる形で循環していければなと思う。 園の先生方にお尋ねしたいが、味覚を育てるというのは、小さければ小さいほどいいので家庭での実施が一番いいが、家庭に 1 台塩分濃度計をもつのは難しい。園では、塩分濃度計を常時使って減塩の工夫をされているのか。 給食では塩分濃度計で測ってから提供している。保護者にお伝えするために、給食だよりを活用したり、今後は参加日の時に伝えていきたいと思っている。
委員	今年度、特にこの減塩プロジェクトに参加して、こども達の食を見直さなければと思っていた。6 月上旬に健康増進課の方に来ていただき、味覚の教室を実施していただいた。また、こども達だけではなく、保護者にも出汁の取り方のデモンストレーションや、出汁を味わってもらうことができた。若い保護者が多いため、天然だしを取って、飲んでみるっていう経験が少ない方が多く、かつおと昆布の天然だしには旨味があるんだなということを味わってもらうことができた。今まで自分達が飲んでいた味噌汁がいかに濃いかと感じてもらい、その後、給食試食会をし、家庭でできることからやってみましょうと説明をした。「一気に塩分濃度を落とすと薄すぎるため、徐々に塩分濃度を下げていきたい」という声があった。塩分濃度計の貸し出しについて伝えたところ、「我が家の味はこれぐらいだった」というように確かめられた保護者もいらっしやった。やはり自分自身が体験してみる事が大切。先程、高千帆小学校の先生も言われていたが、実際にこども達や保護者が間近で見て、味わうことで自分ごととして考えられるっていうのはあると思った。なので、ぜひこの出前講座を進めてもらえればと将来につながると思う。
会長	私も家ではあまりソースはかけさせたくないが、こどもがかけると言った時に“つけさせよう”とした。だが、自分で“かけたい”と喧嘩になる。幼児の力だとソースをかけすぎて、揚げ物が全部茶色か、ケチャップの赤になる、戦いが始まるという日常を送っている。そうなった時に、やはりあのこども達を通して、保護者も学んで、国の第 5 次食育推進基本計画の「大人の食育」という形に繋がる。目の前のこどもだけでなく、こどもを育てる保護者にも食育をつなげていくという形の取組がされているのでいいなと感じた。
事務局	園や学校につきまして、出前講座の依頼はたくさんいただいている。本来だと、全ての園や学校にお伺いをさせていただきたいが、マンパワーの関係もある。昨年度と異なるところは、給食センターの栄養教諭との連携や、ねたろう食育ネットワークの中で園や学校に御協力いただいているところである。健康増進課が全ての施設にお伺いしなくても、多職種の先生方と連携体制を図りながら、充実させていきたい。

会	長	依頼が多いということで、現場の先生方の意識があり、取組が広がってよいと思う。現場の先生方でもできるように促し、横のつながりをしっかり活用しながら広がればと思う。
委	員	味覚を“ととのえる”ための食環境整備について御意見を伺いたい。当社で御協力をさせていただいている“味覚をととのえる”についてですが、減塩商品にポップを掲示している。再度店舗にも確認をとり、市民の皆様にも減塩商品の PR ができるように努めてまいりたい。
会	長	多くの場合、やはり家庭で食事をするのが文化的に多い。自分自身の家庭も顧みる等、各家庭の取組というのが大変重要になる。
委	員	物価高騰等の影響もあるかと思うが減塩商品の売れ行きはどうか。 減塩商品の販売が始まってから 30 年と結構長く、各種メーカーから調味料等が商品化されている。先程言われていたように減塩のイメージが“美味しくない”“味が物足りない”が払拭されず、価格も若干割高であるため、売れ筋の商品には含まれづらい部分がある。商品が売れないと、やはりどんどん品揃えが少なくなる。買っただけないと、どんどん売り場からなくなってしまうため、健康増進に向けてのジレンマをたくさん抱えている。
会	長	減塩について、園での取組を家庭に伝えるという話があったが、どういった媒体を使っているか。また、給食だよりには減塩について掲載されているか。
委	員	園では給食だよりに掲載し、啓発をしている。また、天然出汁を使ったメニューなども掲載している。
会	長	学校給食センターに伺いたいが、7 月の給食献立を拝見した。エネルギーの記載はあったが、食塩相当量を掲載するのは難しいか。やはり、「大人の食育」という形で、保護者への食育にも繋がる。この献立では何 g の塩分を摂る等の情報提供があっても面白いかなと思った。
連絡会委員		私が栄養士ではないため、そのような計算ができるかどうか分からないが、学校給食センターにおいて、減塩には気をつけていたが、特に今年度からは健康増進課と一緒に減塩にも取り組んでいる。食塩相当量の掲載については栄養士に確認し、可能であれば、追加していければと考えている。
会	長	外食産業では食塩相当量のメニュー表示も増えているので、学校給食においても保護者への啓発ツールになればと思う。
委	員	一人暮らしを始めるというライフイベントを控えている高校生について、減塩に対する意識の現状を教えてください。 現状について調理実習において、おおよそ 0.8% の塩分濃度で作っているが、“美味しくない”“薄い”という声はあまり聞かない。ただ、やっぱり外食やコンビニのものを昼食に持ってくる生徒もいるので、出来合いの味に慣れているというのは感じる。専門学科の授業では栄養計算の授業もあり、塩分量を計算しているため、他の高校生よりは数字に対しての意識はあると思う。“減塩”という言葉について特に取り上げることはないが、成長と共に考えることができていると思う。逆に、生徒

会 長	にお弁当を作らせると味付けを忘れたりすることもある。そういった経験等も必要と思う。 共感する。学生自身もカップラーメンやスナック菓子を食べたりするので学生が考えた献立は味が濃いだろうと思っていたが、給食実習では何も味付けがされていないことがある。減塩は美味しく食べないと結果的に意味がないので、ただ減らすだけでなく、美味しく食べられる知識をつけられるよう、“味覚をみがく”という形で取組を進めていければと思う。
事 務 局 会 長	(資料 6 について事務局から説明) 事務局の説明について、ご質問、ご意見はあるか。 幼児の心理として新奇性恐怖という新しいものを怖く感じるという心理的なものがあり、見慣れないものは食べたくないという正常な反応である。なので食べないから出さないのではなく、その恐怖をなくしていくことが大事。漁業協同組合のイベントでは、こども達がよく魚を食べるという話を聞く。最近はどうか。
委 員	今年度、6 月に中学校で魚のさばき方を教えてほしいと依頼があったが食中毒が怖く、中学校の先生と話し合った結果、9～10 月に行いたいと考えている。埴生漁港ではアサリの潮干狩り、たて干し網漁業等の体験が 4～5 つある。その際には、こども達は喜んで魚を食べてくれる。当初は“どうして魚を食べてくれないんだろう”と思っていたが、今はこどもが率先して魚を食べている様子。また、10 月のお祝い夢花火ではうどんを 500～700 食提供している。いつも完売で、それはなぜかという出汁に羅臼昆布を使っており、昆布から旨味が出るためとても美味しい。この頃、こども達も味が分かってきており、魚にも興味がわいてきていると感じる。
会 長	その話を聞くと、取組を続けていただき、本当に良かったと思う。こういった活動が続いていけば、こどもが親になって良い連鎖になっていくと思う。こどもは味覚が育つ段階であり、繊細であるため、やっぱり美味しいものは分かる。ちょっとでも経験をさせ、こどもと同時に、親も一緒に勉強する形で、大人への食育も引き続きできたらと思う。保護者が食育体験を増やすためにということで、大人の社会見学は以前と同じぐらいか。
委 員	こどもの社会見学は変わらないが、大人は少ないのが現状。高千帆等で来られる方もいるが、リピーターの方が多い。宇部・美祢・山陽小野田産業観光推進協議会で募集されている産業観光バスツアーで来られる方もいるが、人数が集まらないと実施されない。人数が少ない小学校では、保護者も一緒に来られることもある。 大人向けにはその時旬の野菜の調理方法を交えながら説明を行っている。
会 長	リピーター等、意識がある人は行動をするという傾向にあり、新しい方の参加が難しい面もあるが、こどもも大人も一緒に参加することで意識が高まり、生産者と消費者の距離が近くなって感謝の心を育んでいく

事務局	ことができたと思う。 国の第5次食育推進基本計画の施策「食育推進運動の展開」に「食育に関する民間資格を有する者等の食育活動への参加促進」という項目がある。市の食育事業の1つである「ねたろう食育博士」が該当するかと思う。ねたろう食育博士養成講座を受講された方が食育活動に従事している実績や、今後の方向性、例えば地域食堂で貢献してもらおう等があれば教えていただきたい。 ねたろう食育博士養成講座は平成23年度から実施しており、小学生以上を対象としているため、当初の小学生は20代半ばや、親になっている方もいらっしゃる。地域で食に関する情報を発信する役割として養成しているが、活動としては、年に1回、料理教室を主催で開催している。過去にはSOS健康フェスタに出展もしていたが、活動が少しずつ減ってきているのが現状。市では、このような食育に関係するボランティアを増やしていくことも目標としている。資料1の下部には把握させていただいている団体を掲載させていただいており、「ねたろう食育博士」についても掲載している。これまで「ねたろう食育博士」になられた方に対して、今年度、活動に対する意向調査を行っている。そのなかで、こども食堂(地域食堂)に興味関心がある方が多くいらっしゃったので、今後、方向性を検討していきたい。
オブザーバー	今日は皆様方の活発な意見をいただき、とても参考になった。先程紹介があったように、国の第5次食育推進基本計画が策定され、山陽小野田市でも、市の課題に基づいて、様々な事業を計画され、皆様がそれぞれの立場で、事業に協力いただき、食育が推進されていると実感している。この場を借りて県の取組を紹介させていただきたい。会議の中で食環境整備について話があったが、県では、健康に良い食事を提供する飲食店を増やしたいということで、やまぐち健康応援団という登録事業がある。栄養バランスの良いメニューや、野菜たっぷりメニュー、減塩メニューを提供している飲食店の登録事業である。なかなか飲食店では栄養計算が難しいと思うが、山口県栄養士会による無料のサポートもあるので、“自分のお店の栄養量が知りたい”や“野菜の量をちょっと測ってもらいたい”等の飲食店に活用していただきたい。皆様方を通じて、“ここの飲食店は、こういうことに興味があるよ”というのがあれば、一報いただけたらと思う。もう一つ、食品ロスの話が出てきたが、県の食品ロスの取組で「やまぐち3きっちる運動」というものがある。飲食店に向けても、「やまぐち食べきり協力店」に登録いただける飲食店を募集している。県と市も連携して食育を進めていきたい。
会長	(3) その他 その他、御意見はあるか。 (特になし) 4 その他 ・「手作り弁当コンテスト」について事務局からお知らせ 閉会

