

令和4年度広島県食育推進会議 議事要旨

日 時 令和4年7月1日（金）19：00～20：50

場 所 県庁北館2階 第1会議室

出席者 森脇委員（会長），魚谷委員（副会長），下西委員，瀬川委員，木村委員，源田委員，永福委員，手塚委員，山田委員，三好委員（代理：宇佐川氏），西中委員，岩永委員，山城委員，若林委員，新原委員（代理：濱田氏），橋本委員（以上16名）

<議事>

開会

開会あいさつ

森脇会長

昨年度7月5日に開催し、1年ぶりの会議となる。昨年度はコロナ禍で対面での活動が制限されていたという報告が多くあったと記憶している。しかしコロナ禍でIT化が進み、今回会議のようにWebでの開催、参加ができるようになった。今回も食育の取組報告を楽しみにしている。活発な意見交換をよろしく願いたい。

議事1：第3次広島県食育推進計画に係る取組状況について

事務局：重点目標に係る取組状況について資料に基づき説明

資料1 第3次広島県食育推進計画 進捗状況【目標シート】

資料2 第3次広島県食育推進計画 重点目標に係る主な取組内容

資料3-1 第3次広島県食育推進計画 取組状況 《県》

資料3-2 第3次広島県食育推進計画 取組状況 《関係団体》

資料4-1 市町及び保健所における重点目標に係る主な取組内容（食育月間）

資料4-2 市町及び保健所における重点目標に係る主な取組内容（食育月間以外）

森脇会長：事務局から全体について説明があった。

いくつか興味深い取組があったので、是非ここで紹介いただきたい。

青少年育成広島県民会議の、「いただきます！ぶちうま継承プロジェクト」について、紹介をお願いできないか。

宇佐川代理：当県民会議のプロジェクトを紹介させていただく。

紹介するのは、「いただきます！ぶちうま継承プロジェクト」、資料3-2の3ページに掲載している。これから動画を視聴していただくが、新規事業なので事業主旨、内容について説明させていただく。

目的は、地域に伝わる食にスポットを当て、地域の歴史や文化の学びや食べることの喜び、感動を与えることを通じて、子供たちの生きる力を伸ばすとともに、次の時代に伝統文

化を継承していこうというプロジェクト。令和3年度から5年計画で実施することとしている。実施に当たっては県内を芸北，備北，安芸，備後の4つのブロックに分け，毎年度ブロックごとに地域に伝わる食を取り上げていこうと考えている。

これから見ていただく動画は，昨年12月に廿日市の「桶ずし」を題材としたプロジェクトの内容を動画にしたものである。

動画視聴 「いただきます！ぶちうま継承プロジェクト」

宇佐川代理：コロナ禍，閉塞感の中で実施した。ビデオ編集に当たっては出来るだけ子供たちの笑顔を入れるように，明るい雰囲気を出すようにした。

本県の食育推進計画では，このプロジェクトは「1家庭における食育の推進」の中の，「(3) 食を楽しむ環境づくり」に位置付けているもの。広く「食育」ということでは，食育基本法は7つ若しくは8つの基本理念のもとで進められており，実施にあたってはこの基本的な理念のいくつかを押さえながら進めている。

今回テーマとした200年の歴史のある廿日市桶ずしは，1点目として食文化の継承というところを，2点目は地元の商工会議所，観光協会等との連携による推進運動の展開を，3点目は保護者同伴による親に対する食の理解というところを押さえながら実施した。

本年度は三次に伝わる郷土のおやつ「おばあちゃんのかしわ餅づくり」を8月28日に，「ほしはら山の学校」で実施する予定。自然散策や調理体験なども実施していく。食育の観点からは，自然への恩恵と感謝，自然の食材の採取など体験活動，保護者に対する食の理解なども抑えていく。来年以降も各地域ごとに実施していく予定である。

本日お配りした「せとのあさ」という機関紙にプロジェクトの特集を14-15ページに掲載している。更に，ビデオによる発信も行っている。二次元バーコードよりアクセス可能。是非視聴してみて欲しい。なおこの取組は5年継続する予定。

森協会長：子ども達も楽しそうだった。保護者も，教えてくださる大人も生き生きとされている。多くの方による協働の取組は準備が大変だったのではないかな。次回も楽しみにしている。続いて，行政の取組について紹介願いたい。

行政の取組説明（資料2，資料3-1掲載事業の補足）

- 1 ひろしま給食プロジェクト事業
- 2 地産地消推進事業
- 3 ひろしま食育・健康づくり実行委員会事業

森協会長：ありがとうございました。意見や質問あるか？

意見，質問などなければ，各団体からの取組などを名簿の順に紹介いただき。感想でも良い。

下西委員：地産地消の教育，食育を行っているのは大事な事である。広島食材の美味しさを，子供た

ちに教育の中で伝えるのは大事。昨年コロナで県内の農畜水産物の消費が落ち込んで、非常に影響があった。

そこで学校給食に和牛とか、真鯛、ブリなどを使われ、子供たちから非常に喜ばれたということがあった。なかなかない体験であり、議会としてはこういったことを学校給食の中で少しでも子供たちに知ってもらえるようにしたい。

魚谷委員： 医師会としての食育の取組は、先輩方も含め具体的な動きがなく、アレルギーなど医療の方が先行していた。昨年度から参加しているが、素晴らしい取組がある。

個人的に興味があるのは大学生を含め、生協や栄養士などが取り組まれたメニューである。配布されているラブベジメニューブックにも反映されているのかもしれないが、こういう取組を実施して、こういう動きが出た、というところを教えていただきたい。

瀬川委員： 食育の取組として考えると、当方は歯科医師会であるので、「食べる」「飲み込む」といった口腔機能に着目した取組を行っている。具体的には母子、乳幼児、学校保健、成人など様々な年齢層にあわせて実施しているところで、母子の場合には健全な口腔機能の獲得について、色々な情報提供や健診事業における指導、パンフレット、リーフレットの配布などを行っているところ。

妊婦歯科健診、産業歯科健診などの健診事業は、コロナによりイベント等も中止や延期となり活動は縮小傾向にある。今後も様々な活動で食育に携わっていききたい。

木村委員： 食べるということは情報の提供だけではなく、その先の具体の取組がないと実現しないという、より大きな健康行動の一つだと思う。生産・加工・流通・販売の様々な関係者と繋がりがながら、企業などとの取組も始められているので、引き続きこういった取り組みを進めていかれたら良いと思う。

源田委員： 青少年育成広島県民会議の取組を羨ましく聞いた。コロナ禍での活動、子どもも大人も喜ばれたのではないかと羨ましく思うところ。食生活改善推進員活動では、試食すら作ってはいけないといった状況が続いている。

先ほど目標シートの説明の中にもあったが、会員の減少が食生活改善推進員の課題である。

県内には14組織があるが、(全国組織の人数について)最も会員数が多かったのは平成10年で22万人であった。これが平成30年には13万人に減少している。令和になりさらに何万人も減少していると思われる。(ヘルスメイトの活動は)「作って・話して」ということが楽しみであり、こういったことを目標に活動してきたが、これら活動が出来なくなったために脱会される方が非常に増えている。これが現状である。

永福委員： (取組としては)PTA連合会の広報誌に、引き続きコラムを掲載していくこととしている。

学校と連携した早寝早起き朝ごはんの取組を行っているが朝ごはんに課題がある。牛乳1杯でも朝ごはんマルが付く。ここを深掘りして、次からは「朝ごはんは何を食べたの?」と聞けるような取組にして欲しい。引き続き学校と連携したい。

手塚委員： 各園それぞれに取り組んでいる。この時期は野菜を育てる活動、自園でも夏野菜（オクラ、とうもろこし、トマト、枝豆、きゅうりなど）を育てている。（例えば）枝豆が大豆になり、大豆が身近な豆腐になることなどを知ると、（野菜が）嫌いな子も食べてみようかと思うようになる。家庭での味とはちょっと違う採れたてでみずみずしいという経験をする、友達も美味しそうに食べている姿を見ると、1年目は食べられなくても翌年は食べられるようになるなど、チャレンジする気持ちが出てきている。自分たちで育てたものを食べるというのは非常に大きなことだと思っている。

バケツ稲の取組もしている。町中でも稲が身近に育っていく姿、採って食べる経験をしていく中で、自分たちのところに届く食材がどのような方たちの手を通して与えられているのか、感謝の気持ちを持つことができている。食べ物がとても身近になったという良い機会である。各園で稲を分け合うという連携もとっている。幼稚園でしかできない経験を大切にしたい。

朝ごはんを食べたかどうかという件も、朝何を食べてきたか、子ども達の中で具体的に話をすることで友達が色々なものを食べてきていることがわかる。パンやご飯、みそ汁が多いが、そうでない子どももいるので、話すことで食に対する意識が少しずつ変わる。充実した活動はお腹がすいて食べることに繋がるので、そういう活動も大切にしたい。

コロナ禍にあって、食事については小学校では黙食ということになっているが、幼稚園では友達が美味しそうに食べている姿を見て食事が楽しい時間になり、嫌いなものも食べてみたくなるので、十分な空間を取って顔を見ながら食べられるよう工夫している。

山田委員： 本校でもさまざまな取組を行っている。様々な取組、支援の中で学校教育が行われていることを痛感している。黙食の中、笑顔で会話はできていないが、食べるということを楽しみながらできるように学校でも取り組んでいる。

地産地消の中で広島和牛（給食）の話があった。子ども達に聞いたところ「おいしいよね」「すごいよね」と話をしていたことを思い出した。皆様の協力のおかげである。

本校の取組であるが、食べることを楽しむため、電子黒板に食材を投影しながら、今日の給食は何かな？といったように楽しく食べる工夫をしている。その他、給食がどのように作られているのか、3年生では赤・黄・緑の食べ物の働きを勉強したりしている。

つい先日、野菜栽培・収穫体験としてジャガイモ掘りを行った。子供たちはジャガイモが出てくるところを見ながらとても喜んでいて、この経験が次の食べるというところにつながっていくのだろうと感じる。

4・5・6年生では早寝早起き朝ごはんのカレンダー制作を行っている。保健だよりの中でも「早寝早起き朝ごはん頑張っていますか？」ということや、「生活リズムや、健康な生活を送ろう」というような、態度と実践につながるということを掲載している。給食だよりの中でも朝食は大事だということをアピールしている。

授業においても、朝食については特別活動の中で行っているが、子供達に「もう少しこれをプラスしたらいいんだよ。」ということを行った。その後の振り返りで、「時間のない時はコーンスープだったけれど、朝食を食べるためには早起きをしなければならないということが判りました。」「野菜が足らなかったの、お母さんに頼んで野菜を買ってもらいサラダなどを作

りたいです。」「まずは土日からチャレンジし、今日の授業の話をお母さんに伝えて買い物についていたりしたい。」というような記載があった。授業を通じて子供たちに食育、食べるということに関して意識を高めていく取組を行っている。

宇佐川代理： ぶちうまプロジェクト，良い事ばかりではない。

食育全体にイえることであるが，プロジェクトが一過性に終わらないということが大切。5年間を通じて各ブロックごとに伝統的な食を取り上げ，1日事業として実施するのだが，これを今後いかに伝えていくか，伝承していくか。明日明後日に結果が出るのではなく10年20年先を見ながら進める必要がある。プロジェクトを進めるにあたり，地域の実情に応じて，どういう形にすれば参加した保護者，子ども達，地域に根づかせていけるのか，模索しながら進めたい。大きな課題である。

西中委員： 当方は酪農業の代表である。米も作っており，柏餅も自分で作ることがある。

さて，昨年の年末から年始にかけて5千トンの生乳の廃棄問題があり，総理大臣から（牛乳の消費に協力を，と）呼びかけなどもあったところ。

食育については，本会は酪農業協同組合であるが，広島県牛乳普及協会の事務局を持っており，出前講座で学校，教育委員会，PTAにはお世話になっている。牛乳のポスターコンクール，高校生を対象とした牛乳料理その中でも減塩，美味しく減塩と言うことで乳和食の取組を行っている。

食育を語る前に，世界的に穀物不足が深刻になっていることを，どこまで御存じだろうか。

広島県の食糧自給率，カロリーベースであるがどのくらいの方が回答できるだろうか。全国36%，広島県は21%ということであるが，食育には食糧自給率の観点から地産地消を考えていくことが大事なのではないか。間もなく飢餓がやってくる，水もないということもある。広義なところから食育を掘り下げていくことが重要。

出前講座で関心深いことがある。乳牛について，大抵はホルスタイン，ジャージーと言う種類で，出生から2年位で妊娠～分娩により乳を出すようになる。

出前講座の中で，ホルスタインの成牛の身長（体高）はどのくらい？と言う話をするのだが，子どもも保護者も「判らない」という回答。ちなみに体重は700kg位ある。また牛は反芻動物であるので4つ胃がある。肉屋に行くと部位のことを言われるが，どの部位なのかかわからないことが良くある。例えば第1胃は（部位でいうと）ミノというのが取れるが，容積がどのくらいあるかご存じだろうか。実はドラム缶1本分200ℓくらいある。食育を語るのはそのあたりを掘り下げていく必要があるのではないか。

和牛はおいしいよねと言うが4割くらいが受精卵移植により元牛を作っており，育成農家，肥育農家に渡っていく。そして肉になる。そういうプロセスすらなかなか伝わっていない，ジレンマを感じている。そのようなところを掘り下げて，もっと深く知っていただきたい。いつもこの場に来て感じるところ。

資料3 11ページにある農林水産局記載の事業実績について，給食施設への農林水産物（提供）とあるが畜産物も入れていただきたい。

最後に，広島県の文字をひらがなでもローマ字でも良いのだが書いてみるとその中に，

「ロマン」の文字がある。来年度のG7ではそのようなところも柔軟な対応をしていただければと思う。

岩永委員： けんこうチャレンジ、これは県生協連主催事業であるが、先日キックオフ集会を開催した。その後、各生協や、JA広島中央会等からの取組報告があった。離乳食教室や幼児食教室などの報告もあった。

生協ひろしまの取組を紹介する。産地見学や学習会はコロナ禍で集まれない、現地に行くことができず、やっとオンラインでの学習会などが始まり、その一つとしてオンライン親子クッキングを実施した。

(水産物加工会社の)シーサット講師による鮭料理を学習するもので、魚が工場に運ばれ捌かれていく動画を視聴した後、魚を焼いて骨を取ってほぐし、鮭フレークにした後チャーハンにした。5家族の参加でオンラインにより繋がり実施した。食育の面でも、シーサットの方にはとても良いお話を聞くことができた。第2弾として(キノコ生産会社の)ホクトさんに講師依頼し、実施予定である。

もう一点、「コピーちゃんねる」というYouTube番組であるが、県内のネギやキャベツの産地に職員が出向き、案内をする。その後食材を使って料理をする。更に観光地の紹介も行う。15分くらいの番組で、1カ月に2か所ずつ、色々な県内産の物を紹介する。

けんこうチャレンジに皆様も御参加いただきたい。ベジフルチャレンジとセットで取組むと良いのではないか。

若林委員： 食品衛生協会は、食の安心・安全の観点から6-7月は会員対象の食品衛生講習会を実施している。11-12月も講習会を、別の食中毒の恐れがあるので、会員に向けて実施している。

食育の観点でいうと、三次で飲食店を経営しているが、(調理に使う)小麦粉を米粉に、それも三次産のものに変えた。またコメは100%地元の物を使用している。

おかずはもちろんであるが、主食が美味しくないとお客様は来てくれない。米が美味しければおかずもたくさん食べてもらえる。店のお客様には80歳、90歳の人もいるが、若い人と同じように食べておられる。提供する側としてはおいしく食べてもらう事を前提で作らないといけない。

市の減塩の取組に協力しているが、お客様は金を払って来ているので美味しくなければ来てくれない。(減塩の)商品を作った時に、塩分測定器で本当に塩分が下がっているかどうかを確認するのだが、美味しくなければ商品化できない。続けて来店してもらうためには、お客様に満足してもらえるものでなければならぬ。これがないと減塩店というのは増えていかない。

減塩の基準を県と市で一緒に考えること、また減塩店を増やすためにはいかに美味しいものを作るかが重要。価格だけではない。お客様にとっては100円であっても美味しくなければ高いし、美味しければ安い。ここが重要ではないか。

山城委員： 資料2にあるとおり、野菜摂取について食品企業との取組を進めている。一昨年度から、「ベジ350」という取組を行っている。当時(目標の350gに)約60g不足というので、あと60g

摂りましょう。という取組をしてきたが、(資料1の直近データでは)100g不足というので、まだまだハードルは高い、また目標が低かったのかと感じている。

(食育については)地域の方にはまだ認識されておらず、また大きな視点から見ていかなければならないと感じている。

経済の失われた20年と聞くが食育も同じか。食育と聞くと小学生、中学生を連想するが、実はその親が知らない。食育は30代40代がしっかりと学び、意識して取り組んでいかなければ、子どもだけでは難しいのではないか。野菜を摂ろうということに関しても、「野菜を摂りましょう」の訴求が消費者の購買意欲につながらないという現状がある。

子どもと釣りに行くことがあるが、なかなか釣れない。2-3匹しか釣れないのだが、餌代はかかる。我々がいかに安く農畜産物を購入しているか、体に入れるものに対していかに人件費などがかかっているか、そういうところから伝えることが大事。

食育という言葉だけが目立ってしまっているが言い方を変えるべきなのかもしれない。我々も生活者の方に野菜を食べよう、魚を食べよう、栄養素を摂ろうというところを、例えば肉ならたんぱく質を摂ろうという切り口で伝えているが、子どもが今何に夢中になっているか、例えば漫画が好きなら漫画に(よる表示に)してみる等、すぐにはできないが、そういったやり方も模索している。また良い話があればこの場で紹介させていただきたい。

濱田代理： 昨年度一昨年度とコロナの影響があり、予定していた事業を積極的に実施することは厳しくなった。その中であって健康相談や高校生を対象とした教室などは地元で実施し、企業と連携した取り組みなどは書面に対応するなど人との接触を減らしながら事業実施してきた。

令和3年度からは適塩だけでなく野菜摂取の推進にも力をいれており、保育所関係課や教育委員会、栄養教諭や家庭科教諭等と情報共有のための意見交換を実施している。

昨年度より厚生労働省において、健康づくり政策への活用を検討するための大規模実証事業が実施されているが、その中の一つである日本高血圧学会が実施している食行動の変容に向けた尿検査及び食環境整備に係る実証実験、このフィールドとして呉市も協力している。

その内容であるがポピュレーションアプローチとしては、スーパーの減塩商品や野菜などカリウムの多い商品にポップ掲示を行い、健康に寄与する食品の情報提供を行い、食から健康を考えてもらえるような取組を行っている。

橋本委員： 改めて皆さんの話を聞きながら、食育の推進について県をはじめ関係者の方に努力をさせていただいていることに感謝している。

首長の立場から話をさせていただくと、1つは地産地消である。安芸太田町は田舎であるので、産業としての農業に関心がある。県産もそうであるがやはり町産の食べ物を、少なくとも町内では食べていただきたい。給食もそうである。町内だけでは(食材を)揃えられないが、揃えられるものについては揃えていきたいと頑張っているが、高齢化もあり農業をする方がだんだん減ってきているというのが実情である。

その中でもなんとか確保していくためには、最近では自分が食べる分だけでも作る、しかし実際に作ると自分たちだけでは食べきれないものがたくさんあるので、そういったものをどう集めていくかということがこれからの課題だと感じている。

町内で農業をする人が減ってきているが、資料の中にもあった農林漁業体験を経験した人が現状で22.7%、目標でさえも30%というところであるが、農業に接する機会が多いと思われる本町においても農業を経験する人、特に若い人が少なくなっているのが実態である。

先ほど、山田委員から芋掘りについての御発言があったが、本町にも移住・定住される人が増えてきている。そういった方々には（農業体験の）環境をつくっていかないと体験できる場がないというのが現状。どうやって米が作られているのか、どうやってお乳が絞られているのか、行政がそこを作っていかないと、今や体験ができない環境だと思っている。

まずは町民が体験できる場を作っていくという事。更には町外の方もお越しいただければ体験できる場。Webで見ることでもできるのだろうが、体験することの意味は大きいと思うので、そういう環境を作ることが田舎の自治体として大きな役割であると改めて感じたところ。

事務局： 魚谷委員より大学生との連携について御質問があったので回答させていただく。

味の素との連携によるラブベジレシピブック、赤い小さな冊子の最後のページであるが、地産地消のレシピとして大学生が開発したレシピを紹介している。右下の二次元バーコードを読み取っていただくと、販売・連携推進課の取組であるが、これ以外の大学生が開発したレシピとこのを見ることができるようになっている。是非見ていただきたい。

また大学生との連携については若者に対する食育という面と、将来の食育を担っていく方を育てるという意味もあると思う。大学との連携を引き続き検討していきたいと考えている。

議事2：その他

事務局：資料5に基づき説明

資料5 令和4年度食育に関するインターネットアンケートの結果

閉会挨拶

木下健康福祉局長

本日はお忙しい中、また遅い時間にもかかわらず熱心に御協議いただきありがとうございます。

食は生命の源であり、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人生を育む基礎となるものと考えております。本日、皆様方の取組、現場でどのような苦勞をされているのか、それによってどういう結果が得られるのか、非常に貴重な御意見をいただくことができたと思っています。

この場でいただいた情報を横で連携し、繋いでいって、取組をさらに深めていくという事がこの会議体の役割だと思っています。限られた時間ではありましたが、それぞれの団体の取組を共有できたのは非常に良かったと思っています。

県民の、食育を通じた、健康で食べていくという事に向けて、これから一層取り組んでいきたいと思っています。また、目標の達成に関してはハードルが高い項目もございますが、皆様の御協力を得ながら達成していきたいと思っています。委員の皆様には引き続きの御協力をお願いしたいと思います。以上閉会の挨拶とさせていただきます。本日はありがとうございました。

閉会