

平成25年度 宮城県食育推進会議 会議録

- 1 日時：平成26年2月7日（金）
午前9時30分から11時30分まで
- 2 場所：宮城県行政庁舎9階 第1会議室
- 3 出席委員（敬称略）
平本福子会長，佐々木副会長，高橋真佐子，北島一浩，佐々木寿美子，山田和弘，
佐藤雅子，加藤重子，佐藤敏悦，伊藤亜樹子，鈴木宏明，白石里美，矢内信孝

4 議事録

司会（健康推進課）

本日は，お忙しい中御出席を賜りありがとうございます。

はじめに，会議の成立について御報告申し上げます。本審議会は，17名の委員で構成されておりますが，本日は13名の御出席をいただいております。県の食育推進会議条例第4条第2項の規定により，過半数の委員が御出席ですので，本日の会議は成立しておりますことを御報告申し上げます。

次に，会議資料の確認をさせていただきます。

会議資料は，次第と出席者名のほか，資料1から資料4までございます。資料の不足等がございませんでしょうか。

それでは，ただいまから，「平成25年食育推進会議」を開催いたします。

開催に当たりまして，宮城県保健福祉部次長 佐々木淳より御挨拶申し上げます。

佐々木次長

会議の開催に当たり，一言御挨拶を申し上げます。

委員の皆様には，大変御多忙のところ，宮城県食育推進会議に御参集いただきまして，厚くお礼を申し上げます。

さて，近年，生活水準の向上により食生活は豊かになる一方で，ライフスタイルや価値観の多様化により，私たちの食生活は大きく変化しています。基本的な生活リズムや食生活の乱れを原因とする肥満や生活習慣病など健康上の問題が生じているほか，伝統的な食習慣や食文化を伝承する機会も減少しています。

県では，このような「食」に関する課題に取り組むため，「宮城県食育推進プラン」を策定しております。平成23年7月改訂した第2期プランにおいては，県民お一人お一人が，「食を通して心身の健康増進を図る」とともに，「多彩で豊富な宮城の食材の理解と食文化の継承を通して豊かな人間形成を図る」ことを目標に掲げ，各種の食育施策に取り組んでいるところでございます。

さらに，この食育推進会議では，各界の有識者である委員の皆様から，今後の食育推進の在り方や方向性について御意見・御提案を頂戴しまして，より実効性のある食育施策を展開してまいりたいと考えております。

本日の会議におきましては，第2期宮城県食育推進プランの進捗状況について御報告させていただきますとともに，県として重点的に取り組むべき課題について，多様な観点から御意見を賜りたいと存じます。

委員の皆様には，是非とも忌憚のない御審議いただき，みやぎの食育推進のためにお力添えをいただきますようお願い申し上げます。簡単ですが挨拶に代えさせていただきます。

本日は，どうぞよろしくお願いたします。

司会（健康推進課）

ここで，本日御出席いただいております委員の皆様を御紹介させていただきます。

（名簿順に紹介）

矢内委員につきましては遅れて出席の予定です。

なお，宮城県立がんセンター研究所 西野善一委員，宮城県中学校長会 高橋裕子委員，

宮城県保育協議会 福井久恵委員，社団法人宮城県医師会 奥村秀定委員につきましては所用により欠席となっております。次に事務局を紹介申し上げます。御挨拶を申し上げます保健福祉部の佐々木次長です。保健福祉部健康推進課の小泉課長です。

司会（健康推進課）

それでは，ここからは平本会長に議事進行をお願いしたいと存じます。会長よろしく申し上げます。

議長（平本会長）

宮城県食育推進会議の委員の皆様におかれましては，前回審議会から1年半ぶりとなりますが，どうぞよろしく願いいたします。本日の審議会では，議事（1）において「第2期宮城県食育推進プラン」の進捗について御確認をいただくとともに，議事（2）において，最近，ユネスコの無形文化遺産にも登録された「和食」を切り口に，今後のみやぎの食育の在り方や実施方法について御審議いただきたいと考えております。

それでは，議事（1）について，一括して事務局から説明をお願いします。

事務局（健康推進課）

（資料1～3により説明）

議長（平本会長）

ただいま，事務局から第2期食育プランと県の食育の取組について説明がありました。

委員の皆様からは，県の食育の推進の方向性と取組状況について御意見をいただきたいと思っております。

佐藤委員

地産地消の目標値に「主要な都市農山漁村交流拠点施設の利用者数」がありますが，この主要な拠点施設とは，具体的にどのような施設を指しているのでしょうか？

農村振興課

拠点施設には，まず農林漁家民宿や農林漁家の民泊のほか，ワーキングホリデー受入れ，農林漁家レストラン，直売所，公設宿泊施設が含まれます。利用者数は，これらの施設を利用されている方を積算した数字でございます。

佐藤委員

グリーン・ツーリズムの参加者は組み込んでいるのですか？

農村振興課

はい。グリーン・ツーリズムの参加者も含まれていると考えられますが，施設においていただいているお客様の数と言った方が分かりやすいかと思っております。

佐藤委員

はい，わかりました。

議長（平本会長）

他にいかがでしょうか？それでは，私の方から一つよろしいでしょうか？地産地消の取組のところの，学校給食での地場産品の利用品目数が24年度には下がっています。震災の影響だとは思いますが，どのような状況だったのか補足していただきたいのと，併せて，今後の見通しについてお話していただけたらと思っております。

農産園芸環境課

学校給食の地場産品の利用割合なんですけれども，平成21年30.8%ということでこれまで調査した中では一番高かったということになっております。その後23年，24年は，震災・原発事故の影響というところもありまして生産量がすっかり回復していないというのが一つの要因です。それから，保護者の方の中には放射能が心配ということで，

できるだけ県外のものをおっしやる方もいることから若干減少しているところでありま
す。ただ一方では、栄養士さん方の御意見を伺ってみますと、できるだけ県内の食材を使
いたいということで、使う側の意欲は非常に上がっている状況です。今後改善が見られる
のではないかと期待しております。生産サイドのことを申しますと、気象変動などもあり
まして、この日に採れるだろうということで献立を組んでいただいたとしても、なかなか
納められないという個々の生産者や、小さなグループとのやりとりとなかなか伸び
ないというところがあります。あと、もう一つ生産サイドからいくと、学校給食そのもの
が単独校方式からセンター方式ということで、1箇所でする数量が非常に多くなっている
というところがございます。そうすると小さなロットで出荷しているところはなかなか対
応できないというところもあって、その辺を改善していかないと伸びない部分もあると考
えております。給食の現場からいただいている意見としては、生産物そのものではなく湯
がいたり、カット野菜というような一次加工品として提供いただけると使いやすいとの意
見もいただいているので今後の検討課題だと認識しております。

議長（平本会長）

県の行動目標の一つに、「食卓に地域食材を取り入れましょう」というのがあります。
学校給食の食卓も大きな食卓なので、その具体化を進めていければと思います。それ
に関連して、一次加工品であれば使いやすいというような御意見もありましたけれど、宮
城県農業協同組合中央会の山田委員としてはいかがでしょうか？学校給食に地場産品を取
り入れるということについて、前向きな御意見を頂戴したいと思います。

山田委員

学校給食では、お米の一等米を供給しています。また、野菜についても、県産県消とい
うことで進めています。地域のそれぞれの学校に県産県消の野菜を供給できればと話をし
ておりますが、どういうところに、そのきっかけを持って行ったらいいかということが鍵
です。私ども管内14の農協がありますが、それぞれの管内の小・中学校をどのように結
びつけていったらいいのか、進めていきたいのだけれどどうしたらよいか考えています。
連携をどうやって作っていったらいいのかと、学校給食側では単価や必要量という問題も
あります。いつも話題にはなるところです。

議長（平本会長）

是非御検討いただきたいと思います。栄養士さん達の気持ちだけではどうにもならなく
て、納入システムをどうつくるかというところで、うまくいっている県とそうでない県が
あります。うまくいっている事例を見ていただいて、中間に関係者が集まる組織をつくる
とか、協議会のようなものをつくるかあるかだと思いますので、よろしくお願ひいた
いと思います。

山田委員

全農には直売所の県産県消協議会がありまして、そちらではあります。学校給食の実務
の皆さんとそういう情報をやりとりする機会があればと思います。

議長（平本会長）

そうですね。ネットワークで何人かの方に集まっていただいて、生産者と学校がお互
いのニーズがどの辺にあるのかということを探っていただけると大変良いと思います。

加藤委員

加美町から来ております。加美町にもたくさん直売所がございます。旧3町にそれぞれ
直売所があります。最初は行政の方にかかわっていただき、配達・数のまとめは農協さん
にお願いして、それぞれの直売所にデータを持ってきていただき、生産者が集まって、自
分達が供給できる野菜を提供しております。地産地消の日には、生産者が学校に呼ばれ、
児童と一緒に給食を食べる機会もあります。加美町は地産地消がうまくいっていると思
います。やはり行政さん・農協さんがしっかりとタッグを組んで取り組んでいただくと我々
生産者もありがたいです。

議長（平本会長）

そうですね。給食センターのような大きなところはどうするかなど、工夫は必要と思います。

佐藤委員

今、学校給食の問題が話し合われていますが、ロットの問題というのは重要だと思います。量の確保の方策という点で良いアイデアがあります。先月24日から30日まで、学校給食週間がありました。この期間に、今年、県庁食堂で、第1回「伊達な給食コンクール」の7つの入賞作品が提供されました。入賞したのは、気仙沼市立唐桑小学校、県立角田支援学校、大崎市立鳴子小学校、仙台市立八木山南小学校、気仙沼市立小原木中学校、仙台市立沖野小学校、これらの学校はいずれも単独調理校です。給食センターでは、大崎市立岩出山学校給食センターだけが入賞しました。ということは、センターでは、単独調理校に比べてバラエティに富んだ、地域食材を取り入れた献立作成が難しい状況なのかと思われるのです。ただ、大崎市立岩出山給食センターのメニューを見ますと、古代米ごはん、竹輪の磯辺天ぷら、油麩と野菜の卵とじ、しみっぱなしの味噌汁でしたが、地場産品と言えるものは油麩、しみっぱなしの保存食でした。要するに、郷土食を取り入れると地域食材を取り入れることになり、また、保存食を活用すれば相当なロットに対応できるということなんですね。郷土食へのアクセスに対応していただければいいのかなと思うのですが、それから、もう一点。残念ながら、宮城県は郷土食へのアクセスが非常に足りません。農林水産省が我が国の食文化ということでホームページを作成してしまして、その中に各県の食文化リンク集というのがあるんですが、宮城県は入っていないんです。農林水産省に言わせると、宮城県には食文化のリンク先はない、ということになるのではなかろうか。でも、実際はあるんですよ。「食材王国みやぎ」の立派なホームページがあります。あるにもかかわらずなぜアピールしなんでしょうか。宮城県は昔からこういうところが非常に下手なんです。外に向かってアピールしない。宮城の食を理解しよう、宮城県の郷土食を使っていこうとしても、農林水産省のホームページからは辿れないんです。かけ声はいいけれど、もっと足下でやっていくべき事があるのではないだろうかと感じています。

議長（平本会長）

次の議題にも関わる御意見をいただいたように思います。他にございますか？

伊藤委員

私は宮城県栄養士会の代表として来ておりますが、学校給食の栄養管理をしておりますので、学校給食の栄養士の立場からお話させていただきます。加美町のように生産地になっているところでは、地場産品の活用が定着してきているのですが、私は現在仙台市の学校に勤めておまして、仙台市においても地場産品を増やしたいということで色々検討したことがありました。その際ネックになったのが、納品についてです。農協さんは前日にしたいということでしたが、単独調理校においては保管場所がないため、納品は当日の朝でないと難しく、時間の制限もあり、実現は難しいとなりました。学校給食の栄養士も地場産品を使う努力はしています。小さな生産者と取引をして、使用している食材情報を生徒達に伝えたり、農業についてお話していただいたりすることで、教育効果は上がりますが、宮城県のものを多く使おうとしても、配送のところで躓きできなかった経緯があるので、流通ルートをもっと何とかすると学校給食でも使えていくと思います。

議長（平本会長）

どうやったらもっと納入できるのかという点について、是非具体的に組織のところで検討いただきたいですね。地場産品を食卓にのせようとする、多くの家庭ではスーパーで買うことになります。宮城県の大型店で地場産品をどのように店舗で活用しているか教えていただきたいです。

佐藤委員

チェーンストア協会代表の佐藤です。私はイオンリテールに所属しています。

ここの地区ですと、青森や山形からも入ってきますので、県産のみにすることについては物流的・物量的に難しいです。その代わりに、各店舗に地場産の売り場を作って展開しております。先日は石巻店において復興支援として牡蠣のイベントを実施しました。特

催という方法であれば、大きく売り出すことは可能です。去年は東京で宮城の牡蠣を売り込んだ経緯があり、かなり好評でした。物量が相当数あれば、東京などでイベントとして地場産品を売り込むことは可能です。

議長（平本会長）

店舗に常設的に県内産を置くことはしているのですか？

佐藤委員

店舗にもよりますが、店舗の近くに大きな生産者さんがいれば、店舗毎の取り組みとして行うことは可能です。

議長（平本会長）

店長さんのお考えによる設置なのでしょうか？

佐藤委員

その場合もあります。また、バイヤーの考えで、ここの店舗であれば可能というような場合もあります。

佐々木委員

食生活改善推進員の佐々木です。私は消費者目線からお話したいと思います。大きなスーパーに行っても地元の野菜のコーナーがあって嬉しいのですが、もう少しコーナーを大きく、季節に合う野菜等の種類も多くしてもらいたいと考えます。県産県消とありましたが、県内産のものをさらに買いやすくしていただきたいです。

議長（平本会長）

商品に関わる情報も一緒に出していただくと、消費者が地場産品を買うということにつながると思いますので、よろしくお願ひしたいと思います。食材だけだと、初めての方だと、どのように使ったらいいかわからないというものもあるので、食べ方や、伝統的な使い方をカードなどにして情報発信すると買いやすいと思います。

ここで議事（1）を終わりたいと思います。続きまして議事（2）に移ります。「『和食』を介して進めるみやぎの食育」について、事務局から説明をお願いします。

事務局（健康推進課）

（資料4により説明）

議長（平本会長）

和食を切り口にして、食育をどう進めていくかということについて、委員の方々から御意見をいただきたいということでございます。

事務局から説明がありましたけれども、食をめぐる課題と和食はつながっていることは、孤食などのデータからも明らかです。ここに書いている食の課題は、和食という切り口でいくつか解決されていくことが調査から分かっているので、そのことを加味して考えていくことが一点です。また、宮城県の行動目標の「適正体重の維持」「地場産品」ということと和食が密接に絡んで存在していることがありますので、その観点からいろいろ御意見をいただきたいと思います。

委員それぞれのお立場から御意見をいただきたいと思います。お一人2～3分程度でお願いします。

佐々木委員

私からは、市町村の食育計画とのすみ分けの提案をさせていただきます。和食の提案だと、個人の生活習慣の改善という部分を狙うことが多い気がしますが、県がやる食育は個人の生活習慣の改善ではなくて、まずは環境整備だと思います。私達が何のためにここに集められたのか。環境整備に向けたシステム作りをして行かなくてはいけないということが軸にあると思っています。最後は食の改善につながると思うのですが。県としては、このメンバーで、和食を切り口としてどういうシステムを作っていったら良いかを検討する会議にさせていただければありがたいと思います。そのためには予算が必要となりますが、

平成26年の予算をどのように使われるのか、それによって私達はシステムをどのように下ろしていったらいいか。こういった点について議論していただけたらと思います。

北島委員

P T A連合会の北島でございます。大分市商工会から、矢本第二中学校の生徒が震災のために修学旅行に行けなかったということで招待され、引率した際のことです。大分市の商工会の方々が生徒たちに宮城の郷土料理を作ってくれました。子供たちも一緒にはっと汁を作ったのですが、子供達の中には知らない子もいて、恥ずかしながら私は食べたこともなく、作り方を知らない私は逆に大分の方に教わるという状況でした。私たちは旅行に行く際、県外に行くことが多く、それなりに調べ知識として入れていきます。しかし県内のことについては、私は山元町に住んでいて周辺の郷土料理のことは知っていますが、県北の郷土料理は知らないでいる状況です。大人もそんな状況であるため、子供達は尚更のことだと思います。この点について、県でも取り組んでいると思いますが、一般の方にも浸透するシステムがあるとよいと感じます。

山田委員

郷土料理の話が出ていましたが、農協女性部を中心に、各農協で料理教室を行っております。栄養学的な見地からの料理と、家庭で楽しく美味しく食べる料理は違いますが、料理教室でそのどちらに取り組むかは悩ましいところです。また、ほとんどの農協でアグリスクールや農作業体験などを実施していますが、種をまいて育て、そして収穫し、料理して食べるという一連の体験から和食の理解につながるのではないかと感じます。そこから進めていくべきだと思います。

加藤委員

加美町では、子供たちを招いてグリーン・ツーリズムを実施しています。伝統料理・精進料理を伝えるため、子供プロジェクトを復活させてもらいたいと思います。グリーン・ツーリズムで受け入れる子供たちはとても沢山食べます。食に触れる体験で食べることに対して、いきいきと輝く姿を見えています。

伊藤委員

先日の給食週間で、加藤委員から大根を用意してもらい、風呂吹き大根にして子供たちに提供したところ、廊下で「今日の大根美味しかった」と声もかけられました。生産者の顔が見える食材だと、子供たちは興味を持って食べてくれます。地場産品とのつながりも大切にしていきたいと思います。和食のことですが、子供たちは食べなれた食材を美味しいと感じるようです。学校給食で初めて出会う食材もあります。すき昆布の煮物を出した時には「この髪の毛みたいなのは何？」と聞いてくる子供もいました。学校給食としては和食を提供していくことと、初めての出会いも大切に美味しいものを提供していきたいです。毎月19日の食育の日や給食週間の時にはできるだけ郷土料理を提供するようにしています。世界の料理や他県の料理も実施してきましたが、今日お話を聞いていて宮城県の郷土料理をもっと実施していくべきだと感じました。同じ県内でも自分の住んでいる地域以外の郷土料理は分からないことも多いので、栄養士会で郷土料理のレシピをまとめて、県の力借りるなどして、学校給食の栄養士へ伝えていくことも大切だと思いました。

白石委員

私は主婦の立場、子育てをしている立場からお話させていただきます。和食と聞くと、私たち主婦の感覚だと「めんどくさい」というのが先にきます。一汁三菜の形で毎日やっている家庭は少ないと思います。和食がユネスコの文化遺産に登録されたニュースも既に話題にのぼらない状態です。うちの子供が通う学校では、宮城県にこんなにもいい所があるにもかかわらず、わざわざ農業体験のため他県へ行っている。生徒数も多く、受入先がないことが理由です。学校の調理で習うのはスパゲティやドリアです。小学校や中学校で習ってこないことは、大人になった時に作るはずはないと思います。学校給食では郷土料理が出たことはありません。今後、学校の調理実習で郷土料理を教えていただいたり、学校給食で出していただけるとありがたいです。

矢内委員

鳴子温泉大正館の料理長を務めています矢内と申します。知り合いの料理人の話ですが、若い女性のお客様で、和式のトイレにでも座るような感じでお膳の料理をつついている場面を見たことがあると聞いた時は愕然とした。また「食事が楽しいと思うか」との問いに16%~20%の人が「楽しくない」「あまり楽しくない」と答えているのを見て、怖いと感じました。食べることは命をつなぐもので、基本的な行為なのだと思います。環境というのがとても大切だと思うのですが、学校の教育の中でも少し、作法だったり一緒に作ったりといった食の方に時間を使ってもらいたいと思います。「楽しくない」「あまり楽しくない」と答える子は多分自分で料理をしたことがない子供達だと思います。小学校でぶり大根の調理実習をした時に、今まで食べたことがないから嫌いだっただけで、自分で実際に作ってみて意外においしいことに気づいてくれたのだと思いました。学校教育の低学年のうちから、食の教育に携わる時間を増やしてもらうことが、食事をするのが楽しくないという子供を減らし、トイレに座るような恰好で食べる若い人達を減らすのだと思います。畳のない部屋で育つ子供もいるので、学校の中でそのようなスペースで正座をする機会もあるといいのではと思います。学校では万が一のことを心配して、決まりごとに縛られていることもあります。予算がない場合には、手出ししてでも子供達のために活動をしているみやぎ食育コーディネーターにも光を当ててもらいたいとも思います。小学校6年生で味を感じる味蕾細胞がピークを迎えるので、その年齢までに食の大切さを伝えるシステム作りができたらいいなと感じています。

鈴木委員

歯科医師という立場ですので、食育の切り口が皆さんとは異なります。まずは、県として、どこのところを和食としてイメージしているのか伺いたい。伝統食とはどう捉えているのか、ハレとケもあり、日常的に伝統食を食べているわけではないと思います。日々の食事と和食という捉え方をしないと、その時代の食生活が体によかったのか悪かったのかは分からないと思います。体に良い料理なのか美味しい料理なのかというのがでましたが、和食としての美味しい料理というのは、噛んだ時にだしの味が出て美味しいと感じるような料理だと私は思っています。歯の生え変わりの時期に美味しいと感じるのは砂糖と塩と油です。どこで和食というものを規定するのか考えていただいて、ポイントを絞っていかないと、そのイメージをみんなに統一していかないとバラバラになるような気がしています。ケの料理は旬の食材や干したもので、塩漬けしかありません。旬の時には同じものしかないのは当たり前です。和食というと、イメージ的に「ハシリ」という考えがあって、そこをどうするかとか、普及しようとする方がはっきりさせないといけないと思っています。

佐藤委員

和食の形をきちんと考えるべきだという御意見に、そのとおりだと思います。和食は洋食に対する比較的新しい言葉です。一番古いのは西洋料理で和食という言葉は出てきません。日本料理は高級な料理というイメージがどうしてもある。和食の概念はとても広くて、とんかつは和食だと思っています。白石委員のおっしゃったように和食は面倒くさいイメージであるとの意見がありましたが、そのとおりだと思います。しかし、和食の構造を理解すると、「置き換え」という考えができればそれほど大変ではないと思います。たとえば「焼き物」のところを「トンカツ」に、「なます」を「野菜スティック」というように。和食としてあまり抵抗感のないものができると思いますので、提案したいと思います。手の抜きようもあると思いますので、見たり教えていただいたりすることが重要なのだと思います。郷土料理についてですが、宮城県の郷土料理の全体を俯瞰できるものはありません。農林水産省が「日本の郷土料理100選」というのを出しています。たとえば「あざら」ですが、気仙沼地域特有のものと思いがちですが、あざらのベースになるような料理は他にもあって、残った漬物、しゃけ、酒粕を使えば大崎地域で食べられている料理になり、栃木県に行けば「しもつかれ」になったりする。このように、郷土料理というのは、その地域だけの特有のものではないということ、ある意味全国共通のものだということを含め理解していただければ、料理のレパトリーが増え、メニューの感覚も広がっていくと思います。そういうことを情報発信していければと思います。

佐藤委員

私は小売業の立場からお話させていただきます。小売業は転勤も多く、その土地の料理や食材を提案できる者は、数少ないと思います。伊藤委員のお話と重複するが、店舗で宮城フェアというような時に、地元の伝統的な料理などの提案が難しいので、メニューリーフレットのようなものが県からあれば、配布は可能かと思っておりますので、そのようなものを作っていただきたいです。

佐々木委員

私は食改の立場からお話させていただきます。県内35市町村で体に良い食事を広める活動をしています。私達の会が発足して50数年になりますが、ずっと和の食事、一汁三菜を継続して普及してきました。私達は、県の食育計画などに掲げる数字を良い方向にする活動をしていきたいと考えています。私個人のことですが、自宅でパン食の場合も、お皿に和食の形をのせるよう工夫しています。和食は美しいものだと思っているので、彩りなどにも気をつけています。ケの日の食事に迷った場合には、まずはお皿を並べて、冷蔵庫と相談しながら料理の組み立てを考えたりします。ハレの日には、二十四節気の四季折々の食材や行事食を取り入れて、作るようにしています。このようなことは、若い世代の家庭では難しいと思いますが、小学校によく入らせていただく中で、子供達から親へ伝えてもらえるよう行っています。学校での活動では、衛生的で安全にできるよう気をつけています。地域での集まりがある際にも、行事食や地場産品を取り入れて料理を出すようにしています。これからも、県の健康課題を解決できるように、お手伝いしていきたいと思っております。

高橋委員

学習指導要領には、道徳教育の中で「伝統と文化の尊重」という一文があります。茶道や華道といった日本古来の文化に触れる機会をつくることも取り入れていくことを検討しているところです。

皆さんのお話を聞かせていただき学校教育への期待が大きいと感じています。3点ほどお話をさせていただきます。

まず一つ目ですが、「和食の良さを子供たちに伝えていくことが大切だ」ということです。修学旅行などにいくと、お膳の前で正座ができない。また上手な正座の崩し方も知らないことが多い。家に畳の部屋がなくなりつつあるという環境の変化もあるでしょう。学校に畳の部屋を作ることを検討しております。また、給食試食会で具沢山のお味噌汁やひじきの煮物などを出すと、お母さんたちの反応は「これ面倒なんですよね、学校でどんどん出してください」という声が聞かれますが、それは違うと思います。学校給食センターは節分ならお豆とイワシを出したり、冬至が近くなるとかぼちゃを出したり、和食と日本人の生活を感じさせる基本の行事を大切に、工夫していただいております。しかし、和食は親から子へ、子から孫へ伝える努力を大人がしなければならぬのではないのでしょうか。給食で出すほど家で作らなくなるのではという心配もあります。今の若い世代は、料理の作り方がわからない時、親に聞くのではなく、パソコンで調べてしまう現状があります。そのような状況の中で、母親の味・ふるさとの味・和食の味を義務教育を通して、伝えていきたいと考えています。

2点目としては、そのためには、学校・地域・家庭の連携が大切だと思っています。私のいる学校は団地にあり、地域公民館活動がとても活発で、畑作業をさせていただいたり、昔遊びを教えてくださいたりする。社会教育と学校がうまく連携でき、一緒に子供達を育てていこうというスタンスが大切だと思います。和食の良さもこのあたりの切り口でも関わられるかもしれません。

最後は、基本的な生活習慣をきちんと確立しなければならないと思っています。今、ゲームの習慣が生活の中に入ってきています。ごはんを大急ぎで食べて、ゲームのところに帰るという状況です。家庭の生活の中で、自分がやるべきことよりも、ゲームが優先という子供が多くいるということです。それを解決していかないと、基本的な生活習慣の確立には至らない。これは学校で抱えている大きな問題です。食育は、この基本的な生活習慣の大事な要素ですので、学校でやれることは最大限していきたいと思っています。

議長（平本会長）

ありがとうございます。和食を活用して県の食育を推進していく、ということで、県は市町村に対して、取組の方向性を示していくことが役割だと思います。その観点から、

4点ほど申し上げます。

まず「おいしさか、健康か」という問題は、二者択一ではなくて、これは両方のバランスをとることが大切です。和食はどうしても、塩分が多くなります。和食を推進する上で、塩分をどうするかは必ずでてくる。でも活用するということは、良さを取り入れるということが活用するということなので、和食だけでも塩分が少なく、美味しいものを考えていくという姿勢を持つことが大切だと思います。

2点目は「特別の日の食事か、日常食か」という問題です。これは、伝統的な日本型食生活を考える時は両方必要なことです。伝統的な郷土料理を知ることが狙いなのか日常生活に活かしていこうということが狙いなのか、切り分けて考える必要があります。伝統的な郷土料理というと行事食に偏りがちですが、伝統的な食習慣だけでも、日常的なものであるというものもあるので、そういうものをうまく拾いながら、伝統的なものの良さを日常にも引っ張ることを探していくのは重要だと思います。

3点目は「料理単位か、食事単位か」という問題です。一品の料理を学ぶこともいいですが、和食の良さは組み合わせだとも言っています。佐藤委員がおっしゃったように、型がわかれば、そんなにややこしくないんだよというお話がありました。ユネスコの遺産に登録された今、そのようなことに敏感な若い世代にお洒落な和食はよい切り口だと思います。

4点目ですが、これは提案ですが、県として和食の良さを推進していくときに、いい取組を取り上げて、評価したり、伝えていくシステムがあるとよいと思います。伊達な給食コンクールをやることで、学校給食に携わる人がいい刺激を受けます。そのような仕組みはお金かけずに、その時の姿勢が重要。その時、どういうものかいいと考えているのかは取り上げたものから見えてきますから、県の見識のようなものが問われます。

ちょっと時間が延びましたので、事務局から何かありましたらお願いします。

事務局

長い時間にわたりまして、御熱心な御審議ありがとうございました。大変勉強になりましたので、これから県の食育、どう進めたらよいのか、平本委員のおまとめとおりでと思いますので、県としてそれに沿って進めて行きたいと思います。生まれてから死ぬまで、食べて命をつないでいきますので、食育は本当に大切だと思います。これからも御協力賜りますよう、どうぞよろしくお願いいたします。

平本委員

今日は時間伸びましてすみませんでした。委員の方々から活発な御意見をいただきましたので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

事務局にお返しします。

司会

委員の皆さまからは、貴重なご意見を賜りましてありがとうございました。以上をもちまして本日の会議を終了させていただきます。本日は、誠にありがとうございました。