

第1回 仙台市食育推進会議 会議録

開催日時	令和元年7月5日(金) 15:00～
開催場所	本庁舎2階 第1委員会室
名簿	委員 高澤まき子(会長)、小野寺礼子、佐藤一夫、沢田石道子、高城みさ、中村美紀、平田政嗣、矢部サヨ、山形裕昭、渡辺淳子、舩山明夫、岡崎宇紹 (欠席委員=青沼清一、岩崎薫、白川愛子、高塚真澄、田沢克彦、南文子、水戸憲夫、遠藤和夫、佐々木洋)
	事務局 内海消費生活センター所長、川口保健衛生部長、木村健康政策課、戸井田生活衛生課長、山田子供保健福祉課長、渡邊子供家庭支援課長、栗永廃棄物事業部廃棄物企画課長、横山農林部長(委員代理)、那須農政企画課農食ビジネス推進室長(課長代理)、山田中央卸売市場業務課長、岡崎宮城野区保健福祉センター家庭健康課長、柏原青葉区保健福祉センター衛生課長、千葉教育局総務企画部長(委員代理)、西崎健康教育課長 主幹兼健康増進係長(司会進行)

発言者等	発言内容
進行	<p><1. 開会> 定刻になりましたので、ただいまから令和元年度第1回仙台市食育推進会議を開催いたします。 初めに、本会議を代表いたしまして、高澤会長よりご挨拶を頂戴したいと存じます。高澤会長、よろしく願いいたします。</p>
会長	<p><2. 挨拶> 皆様、こんにちは。お忙しい中、お集まりいただきましてまことにありがとうございます。 今年度も食育事業を進めていくということで、皆様には今年度の事業計画をお話しますが、古文献によりますと「健体康心」という言葉がございます。何となく健康といいますが、体のほうに非常に目が向いているような状況ではあるのですが、やはり健やかな体と安らかな心を育てなければならないというところがございまして、そのためにはやはり食べものが非常に影響してくることがよく言われています。 ちょっとした例ですけれども、ある養豚業者が1区画の中にブタ30匹を飼っていた。その様子を見ると、あるブタが別のブタの尻尾をがりがりとかじっていた。それが伝染しまして、ほかのブタたちも、その1匹のブタの尻尾をがりがりかじって、かじられたブタはとうとう成長することがなかった。その様子を見て、餌は何を食べているのかと調べてみると、どうも高タンパク、高脂質の人工的な餌であったということでした。別の養豚業者の豚舎を見ると、そちらは自然の食べ物を食べさせていた、普通の餌を食べさせていた。様子を見ると、ブタたちは非常に穏やかな状態で育っていたという状況でございました。 これらの話によりますと、やはり食べ物が非常に影響しているということと、小中学校のいじめにも何かかわりがあるのではないかなど。いわゆる食べ物が影響して、なぜか子供たちの心が病み、誰かをいじめることと何か似たような部分があるのではないかなど思っているところでございます。 食育というのは、徳育、知育、体育の土台となるべきものではないかと思っております。ですので、今回の会議におきましても、ぜひ皆様と情報を共有しながら</p>

	ら、協働できるところは協働し合いながら、食育推進をしていかなければと思っ ているところでございます。今年度もそれぞれのお立場で、食育に取り組まれる かと思いますが、何とぞどうぞよろしくお願いいたします。
進行	<p>ありがとうございました。</p> <p>< 3. 新委員紹介 > ここで、人事異動に伴いまして、新たに委員に就任いただきました方々をご紹 介いたします。 仙台市保育所連合会、小野寺礼子委員でございます。</p>
小野寺委員	よろしくお願いいたします。
進行	仙台農業協同組合、佐藤一夫委員でございます。
佐藤委員	よろしくお願い致します。
進行	一般社団法人仙台歯科医師会、平田政嗣委員でございます。
平田委員	よろしくお願いいたします。
進行	<p>新しい委員の皆様、よろしくお願いいたします。</p> <p>なお、先にお送りいたしました委員名簿につきまして、平田委員の役職とお名 前の漢字に誤りがございました。正しくは本日お配りしております名簿のとおり でございます。大変失礼いたしました。</p> <p>< 4. 職員紹介 > 続いて、本日出席しております事務局側の本市職員を紹介いたします。 川口保健衛生部長でございます。</p>
保健衛生部長	よろしくお願いいたします。
進行	<p>また、関係課の職員が出席しております。お手元の市職員出席者名簿をごらん ください。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>< 定足数報告 > ここで、議事に先立ちまして、本日の会議の成立についてお知らせいたします。 本日は、青沼委員、岩崎委員、白川委員、高塚委員、南委員から欠席のご連絡 をいただいております。現在、14名の委員にご出席いただいております。過半数の出 席となっておりますので、仙台市食育推進会議条例第7条の規定により、本会議 は成立しております。</p> <p>なお、本日は仙台市経済局長の代理として横山農林部長が出席しております。 また、仙台市教育長の代理として、千葉総務企画部長が出席しております。どう ぞよろしくお願いいたします。</p> <p>< 資料確認等 > 本日の資料の確認をお願いいたします。 資料1、資料2、参考資料につきましては、委員の皆様にも事前にお送りしたも</p>

	<p>のでございます。</p> <p>また、本日の机上配付といたしまして、次第、委員名簿、職員出席者名簿、席次表、食で健康サポート店パンフレット、市政だより7月号を準備しております。</p> <p>また、高澤会長から、服部幸應先生の特別講演の案内をいただいております。</p> <p>以上、資料の不足はございませんでしょうか。</p> <p>それでは、これからの進行につきましては会長にお願いしたいと存じます。高澤会長、よろしくお願いたします。</p>
<p>会長</p>	<p>それでは、委員の皆様、どうぞよろしくお願いたします。</p> <p>議題に移ります前に、まず議事録署名人につきまして私のほうから指名させていただいてよろしいでしょうか。</p> <p>それでは、本日の議事録署名人につきましては、渡辺委員にお願いしたいと思います。よろしくお願いたします。</p> <p>それでは、議事に移らせていただきます。</p> <p>< 5. 議事 ></p> <p>(1) 平成30年度食育推進事業取り組み事例について</p> <p>議事(1)平成30年度食育推進事業取り組み事例についてでございます。</p> <p>資料1の平成30年度食育推進事業取り組み事例集は、昨年度委員の皆様にご提供いただきました取り組み事例を事務局で取りまとめたものでございます。本日は、こちらの事例集から、幾つかの取り組みについて詳しくご紹介させていただきたいと思います。その後、皆様からご感想やほかの取り組みなどについてご発言をいただきたいと思います。</p> <p>まず、仙台市私立幼稚園連合会さんから、2ページから6ページの取り組み、2つの事例についてご紹介いただいております。こちらから、事例の1番目の「認定こども園森のこども園」での取り組みについて、沢田石委員よりご紹介をいただきたいと思います。よろしくお願いたします。</p>
<p>沢田石委員</p>	<p>森のこども園の沢田石です。この施設は0歳児から5歳児までの施設ですけれども、この取り組みをしたのは3、4、5歳児の子供たちです。</p> <p>栄養士の気づきからこの活動は始まりました。宮城学院は大きな森の中にあつて、その中に栗の木があります。昨年落ちていた「いが」を見つけて、子供たちが「これ、食べられるの」と発言したのを栄養士が聞いて、季節の食材を使って子供たちにご飯やおやつを提供しようと考えました。張り切って栗の蒸しパンを誕生会のときにつくったのですが、上に乗っている栗を見て、子供たちが「これ、サツマイモ？」と言いました。栗そのものを食べさせないと、子供たちは栗の味がわからないという結論に達した栄養士が、焼き栗をつくる計画を立てました。保育の先生と話し合いをしながら、子供たちにどうやって提供しようかと。そこで栄養士は、栗にナイフで切り口を入れて、オーブンで焼き、外で食べるという計画を立てました。最初は外で焼こうかと考えていたのですが、初めての焼き栗挑戦だったので、無難にオーブンで焼いて、子供たちに提供しました。</p> <p>焼き栗を子供たちが手にとり、においと温かさを体感した後に、こうやってむくんだよと教えてもらって、一生懸命挑戦しました。その模様が4ページに載っているのですけれども、何とか子供たちは皮をはがして、やっと栗を見つけたときに、かぶりつくように食べたのです。その様子が自分たちで見ていておかしかったのか、自分たちはリスになったみたいだねという言葉が出てきました。1個の栗を愛おしそうに食べている姿、前歯とか下の歯を利用しながら、えぐるように食べている様子とか、全てが子供たちにとっては初めての体験で、しかもおい</p>

	<p>しい体験でした。</p> <p>子供たちは秋という自然の中で温かい栗を食べ、「形が本当に栗」「あっ、これが栗なのか」「こうやってむくんだ」「固いな」、そして食べたときに「おいしい」「これ食べたことがある」、全てがいろんなものと一致していく。食育というのは、何かものすごいことをするのではなくて、子供たちの集団においては、食の根源にかかわってくる。そして、記憶に残ることではないかなというのが、私も外側から見ていてすごくいい発想だと思いました。</p> <p>こういうことが、食育は保育の一環ということを知り、栄養士も改めてわかって、保育士の先生たちと相談しながら協働してやっていくことが、子供たちの豊かな体験につながっていくということを実感した事例でした。以上です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>日本は木の文明と言われていて、大昔はよく木の実をとって食べていて、ドングリというたくわえが強いので、たくわえを抜いて、パンをつくっていたと食文化の中では言われていたが、現代という、栗の木ということも知らない子供たち、森がある幼稚園はいいなという状況でございます。</p> <p>今回は野外炊飯の事例から子供たちの豊かな感性をご紹介いただき、今回は秋の味覚の栗を味わうというお話を頂戴いたしました。ありがとうございます。</p> <p>では、続きまして、仙台市保育所連合会給食委員会の事例について、7ページの取り組みを挙げていただきました。薄味でもおいしい保育所給食への取り組みということでございますが、こちらにつきましては、小野寺委員、ご紹介お願いいたします。</p>
小野寺委員	<p>それでは、座って失礼いたします。</p> <p>食育推進事業取り組み事例の資料の7ページ、皆さんごらんになっていると思うのですが、仙台市保育所連合会では薄味でおいしい子供の食事をテーマに調理実習を実施いたしました。対象者は、仙台市保育所連合会に加入している民間保育所等の給食担当者で2日間実施し、参加者は89名でした。保育所等における乳幼児の食事は、望ましい食習慣を育てるための大きな柱となっております。薄味は生涯健康を維持するために大切な生活習慣で、保育所等で給食を提供する際にも心がけているところです。</p> <p>この調理実習では、薄味でおいしく、保育所の給食にも取り入れやすいメニューとして、写真に載っておりますけれども、切り干し大根と刻み昆布の混ぜご飯、サケの青じそみそ焼き、夏野菜の揚げびたし、くずし豆腐のとろみ汁、葛餅の5品の実習を行いました。その中で、基本のだしのとり方、だしを使って薄味に仕上げる調理の方法を学びました。</p> <p>また、塩分濃度計を使用し、子供に適した味つけを、感覚ではなく、数値で確認を行いました。大人が好む塩分濃度というのは0.8から0.9%ですけれども、幼児の場合は0.5%がふさわしいと言われております。でも、うちの保育園を見てもみますと0.6%になっていました。</p> <p>そして、だしのうまみにより、薄味でもおいしく食べることができることを改めて実感し、早速保育所等での食事の提供に生かしていきたいという感想が多く参加者から聞かれました。</p> <p>以上、仙台市保育所連合会の取り組み事例についての報告です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>子供たちの食をあげる給食担当者は非常に重要な立場ではないかなと思います。味覚は、甘味、酸味、苦味、これはもともと味細胞を持って生まれてくる。</p>

	<p>塩味に関しては提供されながら、その味になれていく。ですから、小さいころからの塩味の感覚というのは、非常に重要なところかなと思っております。ありがとうございました。</p> <p>続きまして、公益財団法人みやぎ・環境とくらし・ネットワークさんから、8ページから10ページ、そして11ページの取り組みについてご紹介いただいておりますが、8ページから、「仙臺農塾～大人の食育プロジェクト～」では、さまざまな方向から食育の視点を持って、働き盛り世代の方々を対象に講座を継続して開催されております。こちらの取り組みにつきまして、山形委員にご紹介いただきたいと思っております。</p>
山形委員	<p>山形です。よろしく申し上げます。座って説明いたします。</p> <p>農塾は、2018年4月にレオパレスホテルで、涌谷町で牧場をされている駒込さんをお呼びしまして、羊にまつわる地域再生、あと料理のこだわりなどをお話いただきました。ユニークな牧場づくりなどに取り組んでいらっしゃる講師の方もレストランのほかにも海外のお話とかも盛り込んで、食に関するお話を進めていただきました。</p> <p>続きまして、5月9日に豆腐の会がございまして、簡単なワークショップも合わせて取り入れていただいて、南部シロメの大豆のお話など、豆腐スムージーのご提供など、そして豆腐に関するお話を、食事とともに楽しく交流させていただきました。</p> <p>続きまして、6月にミョウガダケの会がございまして、名取で伝統野菜のミョウガタケの栽培にかかわっていらっしゃる三浦様から、ミョウガダケとピザを組み合わせたものをご提供いただきながら、名取でも今ミョウガダケは非常に少なくなっているということで、地元の伝統野菜を盛り上げていこうということのお話をいただきました。</p> <p>続きまして、11月にオーガニックの野菜農家の和田さんを色麻町からお呼びしまして、有機農業のお話をいただきました。また勾当台公園の定期市にいつも来ていらっしゃる方でして、野菜づくりの循環農法についてもお話いただきました。</p> <p>11ページですが、ネオニコチノイド系農薬の紙芝居を継続して行っておりまして、長町紙芝居、利府環境フェアなどでスライドなども使って出演させていただきました。仙台でもだんだんオーガニック、無農薬の農家がふえていまして、生態系への影響など問題になっているということもありますので、その辺を循環によい方向に持っていくという形で上演させていただきました。以上です。</p>
会長	<p>いろんな方向から活動されていらっしゃるなど感じましたし、最後のネオニコチノイド系の農薬の危険性ということで、ネオニコチノイドといいますと子供の脳神経に影響を与えるということも言われているようでございまして、警鐘が鳴らされているという場面もあったようでございます。ありがとうございます。</p> <p>ただいま3名の委員から取り組みについてご紹介いただきましたけれども、委員の皆様からご質問、ご感想などご発言を頂戴したいと思います。あるいは、ほかに参考になるような取り組みなどがございましたら、事例集の掲載の有無にかかわらずご紹介いただきたいと思っております。何かございませんでしょうか。</p> <p>では、ちょっと私のほうから、最後のネオニコチノイド系農薬の危険性のことで紙芝居を上演されたということでございますけれども、このような危険性があるということまででしょうか。そして、その対処方法でこうしたほうがいいのかというお話はされていらっしゃるでしょうか。</p>

山形委員	<p>なかなかどのような対処方法というのは難しいと思うのですが、農薬以外でもうちで使われている殺虫剤とかに入っている場合がありますので、そういったものを使わない。あとは食であれば無農薬野菜ですね。高価にはどうしてもなってくると思うのですが、その辺を選んで、またそういった生活用品も選んで使っていただくと。まず認識していただいて、選んでいただく。あと、どの程度の影響が出るのかというのはなかなか難しい部分があるので、なるべく安全なものを選択する。賢い消費者になるということを目指して話をしておりました。</p>
会長	<p>ありがとうございました。 ほかにございませんでしょうか。それでは、ないようでございますので、続きまして議事の（２）に移りたいと思います。</p> <p>（２）令和元年度食育推進事業計画について</p> <p>令和元年度食育推進事業計画についてでございますが、各主体の皆様から、令和元年度の新規事業や拡充事業などを中心にご紹介いただき、皆様と共有したいと思っております。</p> <p>資料２に基づきまして、ご発言はお一人２分程度を目安に、また資料のページ番号もあわせてお話しさせていただきたいと思います。</p> <p>それでは、初めに医療の専門的な取り組みから、仙台歯科医師会の平田委員、よろしくお願いたします。</p>
平田委員	<p>仙台歯科医師会の平田です。よろしくお願いたします。</p> <p>食育ということを考えていくと、どのような栄養をとるかから始まって、その地域の地場産にかかわったような問題など、多岐にわたることが食育の問題であると思っております。実際、さっき会長からあったような、知育、体育、徳育のベースになる部分が食事だと、まさしくそのとおりだと思っております。</p> <p>では、我々歯科医師、歯科からどのような部分に一番かかわっていけるかというところ、やはりいかに食べるか、そこの部分が我々一番かかわってこなければいけないことだと思っております。</p> <p>例えばリンゴを一つとっても、それを丸ごと皮つきで食べる場合もあれば、８つ切りにして皮つきで食べる場合、皮をとって８つ切りで食べる場合、さらにそれを細かく刻んで食べる場合、それぞれ歯と口を使う方法は変わってきます。皮がついていれば、しっかり噛まなければいけないし、小さくなっていけばもうそのままいけるけれども、ある程度の塊であれば前歯をしっかり使うということ、非常に大事なことだと思っておりますし、最近子供たちのお口の中が、非常に状況が悪くなっているのは、はっきりとデータとして出ています。しっかりかまない人がものすごくふえている、かまない子がふえているというのが、ものすごい問題だと思っております。成人期になるまでに、しっかり発育、育成されるべき口腔機能が育成されないで大人になってしまうというのが、もうエビデンスベースではっきりわかっているところです。かつ、高齢者になってくると、高齢者はどんどん機能が落ちてくる。お口から機能が落ちてくる、いわゆるオーラルフレイルという問題が、フレイルにつながっている、これもエビデンスベースでわかっています。この両者が今のところ、まだエビデンスベースはつながっておりますが、恐らく強い関係があると思っております。</p> <p>つまり、子供のころにしっかりと育成ができなければ、その後高齢者になってからの落ち方が激しいというところもありますので、そういう観点から我々は、各ライフステージにおいてかんでいくこと、かむことの大事さをしっかりと伝え</p>

	<p>ていくことが大事だと思いますし、かつこれは、我々主体でやることもありますがけれども、やはり多職種の中で、いろんなイベントの中で、その一つの部分、あるパートを我々が任せていただいて、その部分でいろいろ発言していくスタンスというのが、非常に効果的ではないかと私は考えております。</p> <p>というところで、積極的なかわり合いとなってくると、まだまだこれからどんどん考えていかなければいけないところではありますが、ことし仙台歯科医師会で考えているものに関しましては、このような取り組みがございます。</p> <p>まず、「スマイル」という雑誌を発刊しております、これは市民向けに公開しております。</p> <p>あとは、6月の歯と口の健康週間に「市民のつどい」を実施しております、栄養士会の協力を得ながら、おいしく食べるためにはどうあるかというところで連携をとりながら、市民への集中啓発活動を行っております。</p> <p>さらに、それぞれ歯科校医や園医の先生とかがそれぞれの現場に行って、子供たちに食の大切さ、かむことの大切さを周知してもらうための講話であったり、チームティーチングだったりとか、そういう形になってくると思うのですが、そのような形でやっております。</p> <p>あとは、PTAフェスティバルもありますし、現在仙台市と医師会で取り組んでおります仙台市3歳児カリエスフリー85プロジェクトというのがあります。虫歯を少なくしようというのが根幹にはありますけれども、歯科医がアプローチできるのが、生まれて、歯が生え始めたころからです。これから食育をしていかなければいけない子供たちにアプローチできるいい機会だと思いますので、これを利用しながら、より低年齢からのアプローチというのをやっていきたいと思っております。</p> <p>さらに、高齢者に関しましては、最後に書いてありますけれども、それぞれのいろんな職種の方々向け、もしくは地域包括支援センターとか、そういうところのいろんな講和等々で歯と口の健康の大切さ、オーラルフレイルと全身との関係というところを講和していきたいと思っております。以上でございます。</p>
会長	<p>ありがとうございます。かむことの大切さですね。かむことは肥満防止、虫歯予防、そして脳の活性化につながります。しかしかむということがだんだんと少なくなっているのが現状ですので、ぜひその辺のところはお願いしたいと思います。</p> <p>続きまして、子供たちとその保護者を対象といたしました取り組みから、幼稚園連合会の沢田石委員、お願いいたします。</p>
沢田石委員	<p>8ページをごらんください。</p> <p>仙台市立幼稚園連合会は幼稚園とこども園の団体ですので、幼稚園には給食施設がなく、食に対する取り組みが本当に各園で違っています。今回はこども園から森のこども園、それから幼稚園からは双葉幼稚園という2つの団体を通して、先生たちに少し食育に対して興味を持ってもらおうという考えで、今回事業にこのように取り組みました。</p> <p>真ん中のところに、おたよりやホームページからの情報発信というのが新規事業になっていきますけれども、これは双葉幼稚園からの発信で、新しくおたよりやホームページを通して、食育に関する園での取り組みの様子や考え方を発信し、食に関心を持ってもらえるようにする。保護者の皆様に対して、園がどのように考えて子供たちを育てていきたいかというのを発信していこうと考えています。</p> <p>真ん中のところの食べるのが楽しくなる食育ということの一環としまして、先ほど言ったように、幼稚園というのはなかなか食育に対して取り組みができて</p>

	<p>いないところが現状ですけれども、そのために今回こちらで実践事例として2つ出させていただいたものを、今度は幼稚園の教諭たち150名を前にして、実践事例として取り組んだ先生たちに発表していただく。そして、その中で集まってきた先生たちにグループ討議をしていただいて、食育に対する自分たちが持っている疑問、わからないこと、本当にそういう細かなことをなるべく吸い上げながら、全体の問題として行きたいと考えています。講師としまして、高澤先生に来ていただくことになっていますので、夏休みの期間に集まった職員を前に、最後に助言とまとめをしていただこうと考えております。</p> <p>今までの取り組みもそうですけれども、小さな子供たちに対して、どのような食を与えていくかというのは、本当に先ほど高澤先生がおっしゃったとおり、これからどうやって人間として生きていくかということにかかわっていくことだと思います。簡単な食でも、本物を食べていくという大切さを、私たちは保護者の方に知らせながら、そして子供たちに何より提供できるような取り組みを考えていきたいと思っております。</p> <p>最後の偏食を減らすための取り組みといたしまして、これは別に嫌いなものを無理矢理食べさせるということではなくて、食べられる食材をふやしていく、食に対して関心が高まるようなきっかけづくりとかを通して、少しでも、ちょっと苦手だけど食べてみようという子供たちをふやしていきたいというのが現場の願いです。以上です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。子供たちが植物を、作物を育てる、そこに携わると食べなかったものも食べられるようになるということは、よくあることでございますので、よろしく願いしたいと思っております。</p> <p>続きまして、保育所連合会の小野寺委員、よろしくお願いいたします。</p>
小野寺委員	<p>10ページを皆さんごらんください。保育所連合会の主な取り組みについて、ご報告申し上げます。</p> <p>具体的な取り組み、真ん中あたりの①-B-7をごらんください。</p> <p>食育推進担当者の資質の向上として、事業名、1、保育所連合会栄養士研修等をごらんください。</p> <p>保育所連合会栄養士研修会では、毎年栄養士の資質向上のための研修会を実施しております。資料には、アレルギーに関する研修となっておりますが、今年度は幼児食の悩みについてというテーマで講話を予定しております。幼児期の食事についての悩みを抱える保護者に対する支援について学びます。</p> <p>次に、事業名の2、保育所連合会給食担当者研修会についてです。こちらの研修で食物アレルギーについての講話を予定しております。アレルギーについての理解を深め、施設での安全な食事の提供の実践につなげてまいります。</p> <p>次に、事業名3、保育所連合会給食会研究委員会についてです。栄養士研究委員会において、毎年テーマを設けて研究、発表を実施し、成果を上げております。今年度は保育所等における食事提供内容の向上を目指し、献立作成において不足しがちな栄養素のとれるレシピの開発に取り組む計画でございます。各保育所において、給食だよりやレシピ紹介などを行い、家庭に向けても健康的な食習慣についての情報を発信してまいります。以上です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。さまざまな研修会を取り入れられて、資質の向上を目指すということのようでございます。ありがとうございました。</p> <p>続きまして、仙台市PTA協議会の高城委員、よろしくお願いいたします。</p>

高城委員	<p>資料の11ページをごらんください。</p> <p>仙台市PTA協議会では、PTA活動などを利用した啓発を行っております。通年行事といたしまして親子料理教室、給食試食会、栄養士さんの講話、ミニ菜園づくりなどを各学校で行っております。食を通じた親と子の時間を学校の授業として設けることで、親子の食を通じた会話などもふえて、子供が学校で実際にどのような給食を食べているかということも保護者もわかることができ、非常に貴重な授業の時間となっております。</p> <p>地域の触れ合いといたしまして、地域行事での食育、実際の農家の方にご協力をいただいて、田植えですとか、あとは野菜づくりなどですね。田植え、あと稲刈りなどの実際の体験を子供たちにさせて、食の大切さを肌に触れさせていただいております。以上です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。地域との連携という形でよろしくお願ひしたいと思ひます。</p> <p>それでは、地域住民の健康づくりの取り組みから、食生活改善推進員連絡協議会の矢部委員、よろしくお願ひいたします。</p>
矢部委員	<p>仙台市食生活改善推進員協議会、矢部でございます。</p> <p>令和元年の計画がここに載っておりますので、12ページ、1の食育の日、これは宮城地区まつりに参加して、地域住民の地産地消、愛子のほうでとれたキャベツとかネギとかを利用しまして、カルシウムたっぷり、小エビ、スキムミルク入りのお好み焼きを販売いたします。ことしは11月2日でございます。</p> <p>次は、生活習慣病予防のための減塩推進スキルアップ事業、ことし3年目でございます。広瀬高校フードデザイン科3年生を対象に、「学生のための食活ガイド」、このテキストを使用しまして、勉強会を開きます。食を通じた健康づくりの実施、朝食の必要性和栄養バランス、それから調理実習、これが非常に高校生に好評でございます。</p> <p>その次です。ヘルスメイトが「TUNAGU」パートナーシップ、これは食改さんが地域と世代をつないで減塩と野菜プレート、野菜がもう少し足りないですよということで、普及をテーマに料理実習を実施する。お隣さん、お向かいさんを訪問し、塩分測定器を使い、味噌汁の塩分チェックと野菜プレートの普及に努めます。1軒、1軒回りまして、去年は30世帯やりまして、ことしもそのぐらいできればいいなと思っております。</p> <p>それから、13ページ。やさしい在宅介護職講座、これは去年もいたしまして、去年は地域住民と食改が一緒にやりました。私たちが食改の方も高齢の方がほとんどですので、積極的にやりましょうということで、ことしも6月26日水曜日にやりました。すごく立派なテキストがありますので、またもう1回ぐらいはやりたいと思っております。</p> <p>それから、ことし新しくはらこ飯料理教室、地域の食文化を学ぶため、食生活改善推進員を対象に、調理実習を取り入れた勉強会を開催いたします。これは10月9日でございます。以上です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。地域活性につながる活動、それから高校生対象の食育勉強会。それから、在宅介護食、ぜひ継続的に行っていただきたいと思ひます。</p> <p>はらこ飯づくりが新規事業ということでございますけれども、はらこ飯というのは郷土料理ということで、宮城県人は普通にみんな知っているものと思ひきや、県北のほうに行きますと「はらこ飯って何ですか」というような地域もあつたりするのですね。地域によって、はらこ飯は宮城県全部に行き渡っているもの</p>

	<p>ではないということがよくよくわかったわけですが、ぜひはらこ飯の新規事業、よろしくお願ひいたします。</p> <p>それでは、さまざまな年代の方を対象に、流通と消費の立場からの取り組みといたしまして、宮城県生活協同組合連合会の渡辺委員、よろしくお願ひします。</p>
渡辺委員	<p>県生協連、渡辺でございます。</p> <p>県生協連の会員生協の取り組みとしましては、14 ページから記載されておりますので、ごらんいただきたいと思ひます。</p> <p>その中のみやぎ生協の取り組みについて、今回は基本的な考え方、それから具体的な取り組みについて、一部報告したいと思ひます。</p> <p>まず、みやぎ生協では、組合員の一人一人の食生活改善、健康づくり、豊かな食生活づくり、それから自給率の向上を目指して取り組みを進めております。まず一人一人が食べることを大切にできること、自分にとって望ましい食生活を考え実現できる力を養うこと、それから大人も子供も主体的に食事に取り組めること、力をつけることを大切にしまして、食生活提案という4つの基本テーマに沿って活動を行っております。</p> <p>今回お示しました中に、いろんな基本テーマに沿った活動が繰り広げられておりますので、後ほどごらんいただきたいのですが、まず4つのテーマの1つ目が、楽しくおいしく食べよう。季節を感じ、それからみんなでコミュニケーションを楽しみながら、心と体においしい食事をつくらうということで、親子の料理教室、大人向けや子供向けの料理教室、それからさまざまな体験の場を提供して、楽しくおいしく食べようということを進めております。</p> <p>2つ目がバランスよく食べよう。主食、主菜、副菜のバランスを考えて、自分に見合った食事の量を知って、一人一人が食べ物を組み合わせる力を見つけようということで、食事バランスガイドも使った学習会なども開催しております。</p> <p>3つ目に食に興味を持とうということで、さまざまな産地見学会を提供し、野菜をテーマにしたツールも用意して、学習会の場ではそれを活用した学習も開催しております。</p> <p>4つ目に食の安全に関心を持とうということで、健康的な食生活を営むには、まず安全な食品の確保が必要かと思ひます。それには、食に関する情報を正しく判断して選択できるような、知識と理解というのを深めなければいけない、食の安全に関心を持とうということで、さまざまな学習会を展開しております。</p> <p>その中で、皆様のお手元の16 ページ、一番上のほうを見ていただきたいのですが、みやぎ生協では一年を通して、「5 A DAY 食育体験ツアー」を開催しております。これは食育を通じて、野菜や果物摂取の大切さを訴えていく運動でございます。ご存じの方もいらっしゃるかと思ひますが、みやぎ生協では2005年から「5 A DAY 食育体験ツアー」としまして、小学生を対象に、食育のインストラクター、お店の人にお話を聞く、それから生産者の方に生産方法や生産の苦勞のお話を聞く。それから、お買い物ゲーム、サラダづくりを体験しながら、野菜や果物を直に触って、見て、味わって、野菜や果物に関する知識を体験していくという学習会、学習方法を、2018年度は18校で49回、1,545人の小学生が、みやぎ生協の店舗を通して食育ツアーを体験いたしました。</p> <p>それから、2018年ですね。去年新たに始まりましたのですが、幼児向けの「5 A DAY 『たべるのおはなし教室』」、こちらが保育園2校で園児を対象に2回ほど開催させていただきました。体験した小学生は、先ほど会長もおっしゃいましたけれども、実際、家だとか学校で食べられなかった野菜なんかも、この体験ツアーの中で食べられるようになったり、子供自身が食べられてよかったという感覚を実感できるような、とてもすばらしい体験をしてもらってきたり、</p>

	<p>それから幼児のところでは、お買い物ゲームの感覚で、お野菜のどこを食べるのというゲームをしながら、楽しく体験できる場にもなっております。本日各団体の方々もいらっしゃっておりますので、ぜひ食育の取り組みを通して「5 A D A Y」の体験ツアーを活用して体験していただきたいなと思っております。報告は以上でございます。</p>
会長	<p>ありがとうございました。おいしく楽しく食べるって大事なことですし、それから安全な食の確保ということも生協では力を入れていらっしゃるということで、よろしくお願ひしたいと思います。</p> <p>それでは、健康で安全な消費生活についての取り組みから、みやぎ・環境と暮らし・ネットワークの山形委員、よろしくお願ひいたします。</p>
山形委員	<p>みやぎ・環境と暮らし・ネットワークです。</p> <p>先ほども紹介させていただきましたが、仙臺農塾で、社会人向けなのですけれども、食育ということで、農業と、生産者と消費者をつなげるという形で講座を開いております。年4回ということになります。こちらについては、今年度は検討中です。</p> <p>続きまして、オーガニック・ウィーク・センダイ、こちらはオーガニックや有機農法という形で1週間ほどのキャンペーンを実施しまして、またオーガニックの生産者の方々を紹介させていただいて、私ども農塾と提携しまして、このウィーク中に一度開催させていただきました。これから宮城でどんどんオーガニック、有機農法を広げていこうという形でキャンペーンを実施しております。</p> <p>あと、ネオニコチノイド系の取り組みなんですけど、紙芝居などを通じまして、こちらの認識をしてもらいまして、安全な食を選択していただくという形で進めております。</p> <p>田んぼの見学会を6月22日に行いました。めだか米プロジェクトというのがございまして、子供たちと一緒にメダカを放しましてビオトープなどの見学をしました。生態系に関して、メダカも絶滅危惧種になってしまっているということなので、その辺についてもっとよくしていくように活動しております。以上です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。働き盛りの世代というのと、なかなか食育に意識づかないといひましようか、興味がないという部分があるのですけれども、ぜひ働き盛りの若い世代層の方々にもどんどん広めていっていただきたいなと思ひます。ありがとうございます。</p> <p>次に、農業・生産・流通という立場からの取り組みにつきまして、J A仙台の佐藤委員、よろしくお願ひいたします。</p>
佐藤委員	<p>J A仙台の佐藤です。今回の食育推進事業の計画といたしましては、J A仙台といたしましては、市民や子供たちが生産者と触れ合い、農業を体験する機会をつくり出すということの具体的な取り組みをしております。</p> <p>その中で、あぐり塾は今回8年目となりますけれども、毎年募集いたしまして、例年ですとリンゴ、野菜、そのほかの生き物とか、去年の取り組みといたしましては繁殖牛とか、シイタケということをやっていたのですけれども、今年は稲作に特化しまして、田植え、生き物調査、稲刈り、新米試食会という形で稲作に特化して取り組んでいます。5月に田植えをやりまして、田んぼの除草作業、生育観察を7月にやります。あと9月には刈り取りいたしまして、10月には新米試食会という形で、一般の市民の皆様方と一緒にやっているところでございます。</p> <p>2番目は、小学生を対象にいたしまして農業体験、地区の地元の青年部の人た</p>

	<p>ちを指導係といたしまして、体験していただいております。田植えも小学校が6校ほどやっていると。あと、生き物調査も新田小学校でやっていきますということです。あと、稲刈りも同じような形で、田植えをしたところに、また稲刈りという形になっております。あと、ジャガイモの播種と収穫、こちらも保育園でやっております。あと、バケツの稲作栽培という形で、今回は国見小学校でやったのですけれども、バケツ稲作栽培のほうが、中央会のほうからことしで大体終わりという形になっておりましたので、この辺も含めて、田植えと稲刈りに特化して、青年部の実際にやっている人が指導に当たるという形になって、小学校を対象にやっております。</p> <p>もう一つは、3番目なんですけれども、地場産の大豆を使って豆腐づくりを指導しておりますということで、こちらも1回35人前後で、3時間ほどの講座という形になっております。仙台農協で生産しました大豆を使って、ことしも参加校を募集しております、既に何校かもう実践に入っております。</p> <p>あとは、小学校との連携と、一般の人たちをもうちょっと巻き込みまして、いろいろとこれからのことを考えて今検討しているところもありますので、来年に向けてこちらも考えているところでございます。以上です。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。青年部と小学校との連携ですとか、地産地消の取り組み、仙台市ではこのようなお米づくり、それから野菜づくりをしていますよということを、ぜひ広めていっていただきたいと思います。</p> <p>続きまして、私のほうから仙台白百合女子大学の取り組みにつきまして、お話し申し上げたいと思います。</p> <p>23ページに3点ほど示させていただいております筋力アップということでロコモの講座を開催させていただきます。昨年は大学が主体でした。それを泉市民センターで開催しましたところ、今度は泉市民センターのほうで、この講座をやってもらいたいとご依頼を受けまして、泉市民センターの共同開催ということになります。7月13日ですので、来週の土曜日になりまして、既にもう二十何名集まりましたとお知らせを頂戴いたしました。調理室なので、どうしても25名という定員枠ということになりますので、もう満席と、満員ということになっているようでございます。</p> <p>それから、その下、「育てよう、夏野菜」ということで、毎年3年生のゼミ生を対象に野菜栽培をさせていただいております。種から植えれば一番よろしいのですけれども、学生たちに自分たちで植えたい苗を買ってきてもらって、それを大学内の敷地に畑をつくり、そこで定植させました。毎日野菜に言葉をかけなさいと指導をさせていただいています。そうしたら、「先生、虫がたくさんついてます」と。虫にも命があり、虫の役目もあるよ伝えていきます。虫にも伝わることがあるということで、芽の部分だけは食べないでねとお願い事をしなさいと。そうしたら、葉っぱは食べるが、中心部の芽の部分は食べなかった。今は、そのキュウリはどんどん成長しまして、今収穫段階に入っています。ですから、虫がやってきたとって、悪者扱はしないでくださいということで進めています。</p> <p>それから、定植したときに、必ず自己紹介をしなさいと。野菜と自分、必ずつながるということを伝えていきます。</p> <p>今は雨が多いからいいのですけれども、水かけしなきゃいけないですね。地温と気温との差が激しいので、朝か晩どちらかにかけなさいと。そうすると、同じ学生がずっとかけていると、何で私ばかりかけなきゃいけないのという不満を出す。そういう不満は出してはいけないということを伝えていきます。とにかく、みんなでちゃんと分担をして、そして何曜日は誰々さんねということで、私ばかりということは植物の前では言わないということ。でないと、植物も聞いてい</p>

	<p>るわけですから。私たち自身も嫌な言葉をかけられたら嫌な思いをする。それと同じで、植物も嫌な言葉を周りで言われたら、植物だって嫌になるということで、想いの世界があるというのを伝えなければならないなと思っています。</p> <p>最後の一番下、地元野菜を取り入れた弁当の考案ということで、実は先ほど市政だよりの話がちょっと出ましたけれども、毎年お花見弁当を、4月に自分たちが考案した弁当を試作も重ねて、それを企業と共働事業という形で企業につくってもらって、販売につなげています。ことしは市政だより7月号に掲載されることになり、7月1日から泉中央駅近くのセルバ地下1階の穂野かさんで2週間ほど販売させていただいております。学生たちはその販売も、時間のつく限り販売に立ち会うということになっていまして、高澤に言われたから仕方なく行ってやるということはやめてねと。自分たちが一生懸命つくったそのお弁当を、市民の皆さんに提供する、そして私たちはここもこだわりましたということ、ぜひ市民の皆さんに伝えていただきたいということで指導させていただいております。以上でございます。</p> <p>続きまして、仙台市の事業計画についてご紹介をお願いしたいと思います。まず、子供未来局からお願いいたします。</p>
子供未来局長	<p>それでは、子供未来局関連の主な取り組みについてご説明いたします。</p> <p>初めに、資料2の27ページの中段、具体的な取り組み①-B-8をごらんください。</p> <p>妊産婦や乳幼児の食事について、各区保健福祉センターや各総合支所の栄養士や保健師等の専門職が、母子健康手帳交付説明会や育児教室、離乳食教室、幼児健診の機会を捉えて、妊産婦や乳幼児の健康的な食生活についての啓発や個別相談に応じているところです。</p> <p>次に、保育所における取り組みでございます。同じく27ページの上段の具体的な取り組み、①-B-7をごらんください。</p> <p>公立保育所では、毎年仙台市保育所連合会の取り組みと呼応した食育を進めております。今年度は保育所給食の食事内容の向上を目指し、給食の献立作成において不足しがちな鉄、タンパク質、食物繊維などの栄養素をとれるように、保育所が給食に取り入れやすく、子供たちにも喜ばれる給食メニューの検討を行い、給食内容の充実を図ってまいりたいと考えております。</p> <p>なお、記載のほうはございませんが、本市では全国的に活動が広がっていることも食堂への助成を昨年度から行っております。こども食堂では食事の提供にとどまらず、例えば地場産品を使ったコンニャクづくり体験や、中学生自身がボランティアとして調理に参加するなど、食事に関心を持ってもらうような活動に取り組んでいるところでございます。以上でございます。</p>
会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>続きまして、経済局、よろしく願いいたします。</p>
農政企画課農食ビジネス推進室長(委員代理の代理)	<p>それでは、経済局ですが、部長の横山に、かわりまして農政企画課農食ビジネス推進室長的那須からご報告をさせていただきます。</p> <p>お手元の資料をおめくりいただき、31ページをごらんください。私どもは地産地消を中心とした取り組みをさせていただいておりますので3点ほどご紹介をさせていただければと思います。</p> <p>まずは下のほう、具体的な取り組み③-B-2の2番、地産地消推進サポーター事業でございます。こちらは、仙台市の生産現場等をごらんいただくという取り組みをしております、下の地産地消イベントの部分では、従来3講演会をし</p>

	<p>ておりましたところ、より参加者の方に主体的に体験していただけるように、参加型のイベントへと組みかえをしてございます。開催内容としましては、料理教室を2回、収穫の体験講座1回を予定しております。料理教室の1回目につきましては、8月18日に小学生の親子向けを対象としまして、おくずがけなどの伝統料理をつくっていただく予定でございます。</p> <p>続きまして、32ページ、③-B-4の2番でございます。農食ビジネスモデル構築事業ということで、生産者様、流通事業者様、飲食店様と連携いたしまして、地元で生産したものを地元で消費しようという取り組みをしております。「今朝採り枝豆」プロジェクトということで、その日の早朝に収穫したものをその日の晩にはもう飲食店で食べていただくというような取り組みを、ちょうど今月末ぐらいから着手できるよう、今取り組んでいるところでございます。</p> <p>2つ下に行っていたきまして、(4)(5)の部分でございます。こちら市場の取り組みとして、市場の中に入っている団体と連携いたしまして、保育所等、小学校等、中学校等への各種出前事業等への協力をしているということでございます。</p> <p>こちらに記載はないのですが、1つ情報提供させていただきます。実は先月6月27日からみやぎ生協におきまして、ミヤギシロメでつくったおから煮というものを商品化していただいております。こちらは仙台市内でとれましたミヤギシロメ、全国的に非常に高い評価をいただいている大豆なのですが、そのおからを、地産地消推進拡大ということで商品化していただいて、実際に消費者の皆様のお手元に届いているという取り組みも動いているところでございます。</p> <p>経済局からは以上でございます。</p>
会長	<p>ありがとうございました。生協さんとの連携ということでございました。続きまして、教育局、よろしく願いいたします。</p>
教育局総務企画部長	<p>教育局でございます。</p> <p>それでは、資料は33ページ、①-B-3をごらんください。</p> <p>初めに、1の仙台市健やかな体の育成プランの具体的施策の取り組みでございます。本プランは、平成29年度からの5年間で計画期間といたしまして、児童生徒が望ましい食習慣、運動習慣、生活習慣を身につけ、毎日の生活を健康的に過ごすことができるようになることを目指して策定したものでございます。</p> <p>本プランの施策の一つといたしまして、健康教育推進校の指定を行っております。指定された学校では、3年間の期間の中で学校体育、食育、学校保健の3つの分野に関して教育活動全体で研究を行っております。現在、小学校3校、中学校2校を指定してございまして、効果的な指導方法の工夫や改善、家庭や地域との連携の仕方等につきまして、各学校の教育目標や児童生徒の実態等に沿った指導に取り組んでいるところでございます。</p> <p>この取り組みの成果につきましては、具体的な実践例や指導案を事例集にまとめて全校に配布するとともに、研修会や発表会を通じまして、全市での普及啓発を図っているところでございます。</p> <p>次に、34ページ、①-B-9でございます。</p> <p>小学生とその保護者を対象といたしました親子食育講座についてでございます。本事業は、社会学級やPTAなどの協力によりまして、小学校や市民センター等を会場に食育講座を実施するものでございます。地域ならではの伝統食や、親子でつくる朝食づくりなどをテーマとした調理実習や講話など、例年各団体においてさまざまな内容を取り上げていただいております。参加者からは家庭で食について考えるよい機会となったといった声が多く寄せられているところで</p>

	<p>ございます。</p> <p>昨年度は44校で実施されまして、今年度も44校、事業実施の申し込みをいただいているところでございます。教育局からは以上でございます。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございます。親子の食育講座となりますと、やはり子供だけではないのですね。親にもぜひとも食育に関しては興味を持っていただいて、家庭の食事づくりをしっかりとさせていただきたいというところがあります。</p> <p>続きまして、健康福祉局、よろしく願いいたします。</p>
<p>健康福祉局長</p>	<p>健康福祉局でございます。</p> <p>新規事業はなかなかなくて、目新しさという点ではお恥ずかしいところがございますけれども、令和元年度もそれぞれの推進の柱、あるいは取り組みの方向性に沿いまして、各区の保健福祉センターとも連携を深めながら、工夫を凝らして取り組みを進めてまいりたいと考えてございます。</p> <p>まず、37ページ、①-A-5の1番であります。大学との連携による若い世代への食育推進事業等ということです。こちらの事業は、実は昨年度もご紹介いたしておりまして、大学生の食育プロジェクトを引き続き進めていくものでございます。昨年度から学生の皆さんによって若い世代の野菜の摂取不足解消をテーマとして、さまざまな企画立案を進めていただいております。今年度も若い世代が取り組みやすい調理方法でありますとか、地元野菜の特徴を掲載したレシピを作成し、成人式の交流の広場で配付するなど、若い世代による若い世代に向けた事業展開を考えながら進めてまいりたいと考えております。</p> <p>続きまして、最後のページ、49ページでございます。</p> <p>⑤-B-1、一番下の食品表示の知識普及、活用の推進でございます。</p> <p>ご案内のとおり、食品の摂取の際の安全性、あるいは消費者の合理的な食品選択の機会の確保を目的として、平成27年に食品表示法が施行され、新たな食品表示基準が定められております。その新しい食品表示基準、加工食品、添加物への栄養成分の表示、アレルギー表示について定めております新しい基準へ今年度内に移行するということになっています。市民の皆様が新たな食品表示を活用して、食塩の摂取、あるいは食のバランス面を考慮した食品選択ができるよう、私どもといたしましても食品表示についてホームページで周知を進めてまいりますほか、各区保健福祉センターにおける出前講座、あるいはイベントなどでの啓発を進めながら理解を深めてまいりたいと考えてございます。</p> <p>46ページ、①-F-2であります。</p> <p>食で健康サポート店推進事業でございます。こちらにつきましては、本日カラーの「食で健康サポート店」の募集のチラシをお配りさせていただいております。市民の皆様が外食やお弁当、お惣菜を利用するときに、健康に配慮して食事を選択できるように健康的なメニューを提供しているお店にご登録いただくという事業でございます。</p> <p>おめくりをいただきまして、見開き左側、栄養成分表示、それからバランスメニュー、野菜たっぷりメニュー、塩分控え目メニューという4つの項目のうち、1つ以上のお取り組みを進めていただけている店舗に登録をしていただくということが可能であります。</p> <p>平成28年の宮城県健康栄養調査では、1日の塩分摂取量が市の目標値9グラムに対しまして10.7グラムということで、野菜摂取量は目標値の350グラムに対して310.5グラムとなっております。目標値達成までもう少しといった状況であります。市民の皆様が外食する場合、あるいはお惣菜を購入する際も、健康</p>

	<p>に配慮したメニューを選択できる一つの手助けとして、この登録店舗の拡大に取り組んでいくことが必要であると考えてございます。</p> <p>が、登録数でございますけれども、昨年度末で67店舗、実は平成27年度に始めた事業でございますけれども、なかなか微増にとどまってきているという状況でございます。ぜひ登録店舗をふやしていくということにつきまして、皆様方からもご意見などいただければ、あるいは連携できる部分があるということであればお聞かせいただきながら、一緒にお取り組みを進めていけたらと考えてございます。</p> <p>最後に、市政だより7月号をお配りさせていただいております。その市政だよりの一番後ろのページですけれども、市長がさまざまな市民の皆様の活動の現場を訪問させていただいて、その活動の様子などをお伝えさせていただくという定例のコーナーでございます。7月号におきましては、食を通じた店舗づくり、あるいは地産地消の取り組みをテーマに、高澤会長を初め、仙台白百合女子大学の皆様にご協力をいただきまして、掲載させていただいたところでございます。こうした取り組みもまた食育の重要性をアピールする手法として、一つ有効ではないかと考えておまして、本日もご紹介させていただきますとともに、引き続き皆様と食育推進に取り組んでまいりたいと思いますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。以上でございます。</p>
会長	<p>ありがとうございました。今回、市長が4月にいらっしやいまして、対談させていただきまして、このたびはお取り上げいただきましてありがとうございました。</p> <p>それから、食で健康サポート店、これを掲げてどういうメリットがあるのかということで、お店のほうでも躊躇している部分があります。健康サポート店のステッカーを張りましたよとなったときに、仙台市のお墨つきですよということが、まだまだ一般の人たちには浸透してないと思うのですね。ですので、認知度をどう高めていったらいいかというところを、ぜひお願いしたいなと思います。そうすると、うちはお墨つきのお店ですよというのが意識づいて、どんどん広がっていくのではないかと考えているところです。</p> <p>今年度の仙台市の事業に関連しまして、環境局での取り組みについてもお伺いしたいと思います。</p> <p>ことし5月31日に食品ロスの削減の推進に関する法律が公布されたところでございます。以前から3R運動というのは皆さんご存じかと思っておりますけれども、リデュース、リユース、リサイクルということで、環境問題に関して取り組んでいる状況ではあります。以前にも増しまして、食品ロス削減を国民や企業が意識して取り組むことが必要とされていると思っておりますけれども、法律の概要と仙台市の今年度の取り組みについて事務局よりお話しいただきたいと思っております。</p>
廃棄物企画課長	<p>環境局からお答えしたいと思います。</p> <p>関連事業としましては、30ページに2つの事業が載っておりますので、この説明をさせていただきたいと思っております。</p> <p>その前に、先ほどお話のありました食品ロス削減推進法、これについて簡単にご紹介をさせていただきたいと思っております。</p> <p>この食品ロス削減推進法につきましては、所管官庁、実は消費者庁となっております。といいますのは、この食品ロスという問題はごみの減量だけではなく、例えば貧困の問題であるとか、あるいは食育の問題も絡んでくるということで、省庁横断的な取り組みということで、消費者のほうの取り組みが中心になるということもございまして、消費者庁で所管をされていると伺っております。</p>

	<p>この食品ロス削減推進法の中身でございますが、条文の中に基本的な施策というのが盛り込まれてございまして、その施策は、例えば消費者などへの教育学習の振興、普及啓発といった食育の推進に関する部分で、あるいは未利用食品を提供する活動への支援ということで、フードバンク活動に関連するような取り組みなども基本的な施策の中にも含まれているということでございます。</p> <p>環境局といたしましては、食品廃棄物の減量の観点から、これまで食品ロスの削減につきまして、さまざま取り組みを進めてきたところでございますが、その中で今回食育に関する工夫につきまして、2つの事業につきましてご紹介をしていきたいと思っております。</p> <p>30ページの④-A-1でございます。「モッタイナイキッチン」というウェブサイトの開設でございます。こちらのウェブサイトは、食の捨てるを減らすということをテーマにいたしましたレシピ投稿サイトとなっております。食の専門家や地元飲食店などによる食品ロスを減らすアイデア、それからレシピなどをご紹介しているほか、食材の生産現場の実態を伝えまして、食べ物の大切さあるいは地元産品の魅力などを発信していきたいと考えて取り組んでいるところでございます。今年度もさらにその内容につきまして充実を図っていく予定でございます。</p> <p>それから、2つ目の事業は、④-A-2とA-3でございます。フードドライブの実施でございます。フードドライブというのは、家庭、職場などで未使用食品を提供してもらって、それを生活困難者などの必要な方々に寄附をするという活動になってございます。昨年環境局では、NPO法人フードバンク東北AGAIN（あがいん）と連携しまして、エコフェスタや秋のごみ減量キャンペーン期間中に回収窓口などを設置するほか、食品ロスの削減の必要性であるとか、賞味期限、賞味期間の違い、そういったものなど食品ロスに関するような情報などを発信してまいりました。</p> <p>今年度は、さらに回収窓口の増設、あるいはスーパーなどとの連携などについても検討しているところでございます。</p> <p>環境局からは以上でございます。</p>
会長	<p>ありがとうございます。日本はフードマイレージ指数が非常に高い。だけど、その反面、捨てられているものが多く、非常にぜいたくな民族と言われているわけですが、フードバンク活動、地域によりましては3010運動というのがございます。会食をする際には、始まったら30分は料理を食べましょうと。あと残りの最後の10分間は残りの料理をしっかりと食べて残さないようにしましょうということで、運動が地域によっては開始されているところがあるようでございます。</p> <p>ありがとうございます。ここで、市民公募委員の皆様から、昨年度の取り組み状況、それから今年度の食育推進事業計画を聞かれまして、ご意見またご自分たちの取り組みの紹介を含めまして、お話をいただきたいと思っております。</p> <p>市民公募の中村委員、いかがでしょうか。よろしく申し上げます。</p>
中村委員	<p>市民公募の中村と申します。クッキングスタジオイーエという料理教室をやっております。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>昨年度の取り組みといたしまして、地産地消を推進しようということで、幾つか取り組みをしております。私は昨年福島から仙台にお世話になることになったのですが、宮城ほどセリを食べるという文化がございまして、どのようにしてセリを食べればいいのかといろいろ考えまして、料理教室を開催いたしました。子供のいる若いお母さん向けに料理教室を開催しております、子連れで来てもら</p>

	<p>ということになっています。なかなかお子さんにセリを食べさせるのは難しいところもありますので、せりなべは有名ですがけれども、せりなべを食べられないお子さんたちにどのようにセリを味わってもらおうということで、セリをジェノベーゼにしまして、ピッツアにしたりですとか、あとはスコーンを焼いて、菜の花と一緒にスコーンに入れてセリを味わっていただいたりですとか、そういう取り組みを行いました。</p> <p>あとは、ちょうど先月になりますけれども、若竹幼稚園で食育講座をさせていただきまして、これは3と5に当てはまるものになるかと思うのですが、仙台味噌と石巻の鯉節を使いまして、おだしの実験というものをやりました。どういう内容かと申し上げますと、お母さんたちにおだしをとってもらいまして、園児に3種類味わっていただきます。全園児144名に反応実験をしていただいたのですが、一つは、おだしのみを味わっていただく。2番目に、お湯で溶いたお味噌を味わってもらう。仙台味噌自体もおいしいので、いつものお味噌汁よりおいしいと感じる子もいたりしたのですけれども、最後におだしで溶いたいつものお味噌汁の味を味わってもらうという実験をしました。非常に子供さんの反応がよくて、使いましただしがらを刻みまして、青菜と一緒に、ふりかけにしまして、給食の時間にも皆さんに食べていただいて、いつもよりすごく進みがよくて、当日はお魚の給食だったのですが、いつもよりすごく反応がいいと栄養士から言っていたりしました。そんなことを昨年度やっておりました。</p> <p>次年度の取り組みに、まだしっかりと決まったものではなくて、毎月毎月そういう形でテーマを決めてお料理教室をやっているのですが、子供たちにちゃんとしたものを食べてもらおうとなると、私たちみたいな母親世代に向けての発信というのが非常に重要になってくるなど感じています。</p> <p>私の料理教室に関しましては、SNSを中心に発信しておりまして、SNSといますとフェイスブックですとかインスタグラム、それから個人のブログですとかホームページ、スマホで検索できるもの、検索するということが非常に重要になってきてまして、きれいな写真を上げるように、とにかく食が楽しい、興味を持ってもらうということが一番重要視しまして発信しております。</p> <p>お母様方に楽しみを感じていただくということで、手軽さというものが必要になってきてまして、お料理教室のテーマというのを幾つか工夫しながら考えています。例えば、私ハンドメイドのできるママという名前でブログなどを書かせていただいているので、私がつくりたくない日のレシピを発信する。これをお料理教室のテーマにするとか、あとは夏休みがこれから始まりますので、夏休みの麺生活、火を使わないレシピなど、主婦雑誌のレタスクラブですとか、オレンジページなどの題材になるようなテーマというのを、そのままお料理教室のテーマとしております。</p> <p>とにかく若い世代のお母様というのは非常に忙しい。しかしながら、食育に興味がないわけではなくて、ぜひそういったことをやっていきたいというお母様がほとんどですので、そのことに興味を持ってもらう。とにかく手軽に手づくりをしてもらえるレシピというのを重要視しながらやらせていただいています。</p> <p>来期も同じような形でやらせていただければなと思っております。以上になります。</p>
会長	<p>ありがとうございました。SNS、インスタ映えとよく言っているものかなと思いますけれども、地域の食材を使いまして、子供たちが食べやすい工夫の内容を講座で開催している。そして先ほど、かつおぶしのだしがらを使っているというお話がありましたけれども、これも食品ロス削減の一つかなと思って伺いました。ありがとうございました。</p>

	<p>ただいまお話しいただきました事業計画につきまして、委員の皆様からご質問やご意見などございましたらお願いしたいと思います。また、計画の中には若い世代を対象とした食育や、次世代への食の伝承というところでの事業も多くありますが、それぞれの取り組みで参考になるところ、連携できるところもあるかと思っておりますので、そこも含みましてご意見を頂戴できればと思います。</p> <p>先ほど健康福祉局からお話がありました、食で健康サポート店推進事業についてですが、国でも国民が自分の健康を考えた食事を選択できるようにと栄養成分表示等を行う店舗をふやすなど、健康づくりの環境整備を推進する方向性を示しています。農協、生協は生産者、販売者の立場でいらっしゃいますが、こちらの取り組みについて、ご意見など伺いできますでしょうか。</p>
渡辺委員	<p>宮城県生協連の渡辺でございます。</p> <p>ただいまの食で健康サポート店、会員生協のみやぎ生協では、仙台市内の各店舗がこちらの登録店になっておりまして、こちらの推進計画の中に入っているけれども、実は私サポート店の取り組みを全く認識不足でございまして、毎日お店で買い物していても全然気がつきませんでした。本日お店の中を見てまいりましたら、実際にありました。そのぐらい認知度が低いということをも自分自身で納得いたしました。店の飲食店で表示されているところもたまにありますよね、そこでは必ず私は表示を見るようにして、少ないカロリーとか、そういうものを選択するようになるべくしているの、こういう情報はとても消費者にとって有益なものではないかとすごく感じております。なので、食で健康サポート店のお店だったり、それからスーパーだったり、広げるということはとても意義があることだと思っております。</p> <p>先ほど、推進がなかなか進まないというお話がございました。今回の食育推進計画、第2期の後期計画の中にも、11ページにございますように、サポート店の登録推進の拡充となっております。また、16ページには指標も出ております。なので、この委員会はこちらの推進計画の状況を把握したり、それから評価したりという目的を持っておりますので、ぜひ先ほどのように事業報告だけではなく、推進計画に沿ってどうなのか、そこら辺もこの会議の中でぜひ報告していただいて、どうすれば推進できるかということも、この会議の中で議論できればいいなと、このサポート店の取り組みを経て感じたところでございます。生協でサポート店に登録しておりますけれども、ほかの生協でどうなのかと考えましたときに、例えば大学生協には学食がございましてけれども、そこでは栄養成分表示はメニューにつけておりまして既にやっておりますので、そこは推進できるのではないかとということもありますので、ぜひ今後もなかなか推進できないとか、そういうことがあれば報告いただいて、各団体のネットワークを通して、何かできることがないかどうかを探る会議の情報というのにも必要だなと思われました。</p> <p>それから、このサポート店の広がりという意味で、市政だよりを見て、ないのかなと探しましたら、区役所の情報のところには、都度ではないのでしょうかけれども、情報提供とか、出前講座なんかもいいのではないかと思います。ただ、先ほど会長もおっしゃったように、市民の認知度が全くないというのが、一番のネックのような気がしますので、市民の認知度を上げるために、この会議の中で、現場の皆さんがもう少し考えるべきものではないかなと感じております。</p> <p>あと、先ほどの事業者のメリットも、掲示をすれば、それで終わりという形があるので、もっと何か事業者にメリットがある施策もいいのかなと感じておりました。</p> <p>それから、推進する体制ですね。見させてもらったら、区役所のご担当の方がお店を回ったり、それから情報を収集したりということをお聞きしていますの</p>

	<p>で、そこら辺の体制がどうなのかなというのをちょっと感じております。 認知がない人にも認知してもらおうというのが一つの課題のような感じがいたしましたので、意見として述べさせていただきます。</p>
会長	<p>貴重なご意見ありがとうございました。推進計画に沿って意見交換をしていきたいなと思います。 今回は、今年はこんなふうに進めていきますという形で皆様からご報告いただきましたが、次回は来年2月になろうかと思います。そのときに計画を実施した結果が食育推進目標にどう反映されたかということも含めてお話しただけるといいかなと思います。 それから、先ほどのサポート店の認知度ということで、何かでお知らせできないものか、例えば市政だよりの中の1区画を借りながら、広めるということは可能なのでしょうか。</p>
健康政策課長	<p>市政だよりのほかにも結構いろいろなお知らせ等で紙面がうまりやすいですけども、年度の計画として、この月に食に関する、食育に関するものを載せたいというところで、計画的に載せるということはできると思いますので、そういったことを今後考えていきたいと思っています。</p>
会長	<p>よろしくお願ひしたいと思います。 それから、JAの農協さんのご意見、いかがでしょうか。</p>
佐藤委員	<p>私のほうも恥ずかしながら、余りこれに関して認知をそんなにはしていなかったのですが、農協といたしましては、この4つの参加基準の中の野菜たっぷりメニューという形の中に、一応項目が入るのかなと思っております。この中で先ほども私のほうで言いましたけれども、青年部、女性部という組織がありまして、青年部が特に野菜をつくっているところが多いということで、そちらから、青年部のネットワークが結構広いのです。仲間でお店とかも何軒か行き、そこで食べたり飲んだりしているところもありますので、そういうところで青年部の人たちから、お店のほうに野菜たっぷりメニューという形のものを考案していただき、その材料となる野菜をいろいろ仕入れてさせていただく。そうすれば、もうちょっと新鮮な野菜を食べていただくという形になります。市場よりももっと新鮮な野菜を直接仕入れていただくようなルートを青年部とお話しして実現できればいいのかなと思っております。 あとは、生協と大体同じで、こちらは生産者と直接という形になりますので、生産者と直接お店とのお話し合いもできれば、本当に新鮮な野菜が食べられるのかなと思います。</p>
会長	<p>ありがとうございます。地元の野菜をたくさん取り入れてというところから、ぜひこのサポート店の推進もお願いしたいと思います。 ほかにございませんか。ありがとうございました。 本日の議題は以上でございます。</p> <p>(3) その他 最後にその他の項目ですが、委員の皆様、あるいは事務局から何かございますか。お願いいたします。</p>
健康政策課長	<p>いろいろご意見ありがとうございました。 事務局から、次回の会議についてでございます。</p>

	<p>今年度2回目の食育推進会議は、令和2年1月末から2月初めを予定してございます。11月末現在での食育推進事業実施状況につきまして、皆様方に照会をし、資料にしたいと思っております。</p> <p>また、今年度の食育推進事業取り組み事例集の作成でございますけれども、今年度も2月末までに事例を募集しまして、3月に作成予定でございます。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>事務局からは以上でございます。</p>
会長	<p>ありがとうございました。ほかにございませんでしょうか。</p> <p>ないようでございますので、以上で議事を終了させていただきます。</p> <p>皆様からさまざまなご意見を頂戴いたしまして、ありがとうございました。</p> <p>では、事務局に進行を譲りたいと思います。</p>
進行	<p><6. 閉会></p> <p>それでは、以上をもちまして令和元年度第1回仙台市食育推進会議を閉会いたします。</p> <p>委員の皆様、ありがとうございました。</p>
	—了—

令和 元年 月 日

署名委員

印