

平成 26 年度第 2 回仙台市食育推進会議 議事録

開催日時	平成 27 年 1 月 23 日（金）15 時 00 分～17 時 00 分
開催場所	仙台市役所本庁舎 2 階 第 2 委員会室
出席者	
委員 （順不同・ 敬称略）	津志田藤二郎（会長） 熊谷和裕（会長職務代理者） 相澤かず子 飯川洋一 伊藤志野 今野弘子 佐々木悦子 佐藤美佳子 鈴木由美 千石祐子 高澤まき子 高橋由美 津田京子 高橋宮人 板橋秀樹 氏家道也 （欠席委員：青沼清一 鈴木直子 中野俊昭 上田昌孝）
事務局	市民局 消費生活センター所長 健康福祉局 理事 保健衛生部長 保健衛生部参事兼生活衛生課長 健康増進課長 子供未来局 子育て支援課長 保育課長 経済局 農業振興課農商工連携推進室長 宮城野区保健福祉センター 家庭健康課長
次第	1. 開会 2. あいさつ 3. 議題 （1）平成 26 年度食育推進事業実施状況について （2）日本人の食事摂取基準（2015 版）・日本人の長寿を支える「健康な食事」のあり方に関する検討会報告書について （3）その他 4. 閉会

発言者等	
<開会> 進行	それでは定刻でございますので、ただいまから平成 26 年度第 2 回仙台市食育推進会議を開催いたします。はじめに会議の開催にあたりまして、津志田会長よりごあいさつをいただきたいと存じます。よろ

	<p>しくお願いいたします。</p>
<p><挨拶> 津志田会長</p>	<p>ご紹介いただきました津志田です。開催にあたりまして一言ごあいさつ申し上げたいと思います。</p> <p>ご存じのとおり、日本人の高齢化率は世界一を保っており昨年の9月で25.9%ということになっております。国民の4人に1人ということで、すごい人数なわけです。めでたく私もこの1月で仲間入りさせていただきました。大きなグループの仲間として、地域の復興推進のために老人力を発揮して頑張りたいと思っておりますので、よろしくお願いします。</p> <p>厚生労働省でも健康寿命の延伸ということで、高齢化が進むと健康が第一ですので、それに向けた施策を打ち出していますが、本年度は健康な食事のあり方に関する検討会というのを立ち上げて、4月からその普及を図るということで、そのマークの認証を始めるということになっています。これについては後で議題になっていきますので、私のほうからご説明いたします。</p> <p>また、消費者庁では特定保健用食品とは別個に機能性表示食品という表示を認可するというので、4月から実施ということになっています。それぞれの省庁で健康寿命の延伸に向けた施策をどんどんやっていくということになるわけです。</p> <p>ただやはり、一番重要なのは地域での活動ですので、ここにお集まりの皆さんの活動が、それぞれ一人一人の顔が見える形で推進しておられ、それが地域の健康を支えて、健康寿命の延伸につながっていくということになり、皆さんの食育活動が非常に重要だということになります。</p> <p>いろいろな施策が打たれてきますけれども、私たち食育に関わる者に対する行政側の応援だというふうに捉え、理解して、これを生かしていくというような活動につなげればいかなと思っていますのであります。</p> <p>今回は本年度の活動についての報告をいただくことになります。ここでたくさん議論していただいて、いい点をぜひ見つけて、来年度の活動のイメージをここで膨らませて、また来年活発に食育の活動ができればいいなと思っておりますので、どうぞ宜しくご協力をお願いします。</p>
<p>進行</p>	<p>ありがとうございました。ここで本日の会議の成立についてお知らせいたします。現在16名の委員の皆様にご出席いただいておりますので、委員数20名の過半数の出席となっておりますので、仙台市食育</p>

	<p>推進会議条例第7条第2項の規定によりまして、本会議は成立しております。本日出席の市の職員はお手元の出席者名簿のとおりでございます。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>続きまして本日の資料のご確認をお願いいたします。お手元の会議資料一覧をご覧ください。資料1は委員の皆様事前に送りましたものでございます。また本日の配布資料といたしまして、資料2と資料3をお配りしております。また「子供たちに身近な場で地産地消を実践します」と「地産地消推進サポーター事業実施状況について」というA4一枚ものの資料、あと印刷物で「宮城県民のテーマは塩エコ（eco）！」と食育推進計画の第2期の概要版をお配りしております。</p> <p>また本日、委員の皆様から資料をいただいております。熊谷委員から保健だよりの『大きくなあれ』と『1月23日今日の献立は宮城県です』という資料です。鈴木（由）委員からA4の『新米』と書いた資料、そして高澤委員から2種類ちょうだいしてまして、市民企画講座『健康は毎日食べる野菜から』という資料と、白百合女子大学のお弁当の資料が本日の配布資料となっております。それではこれからの進行につきましては、津志田会長をお願いいたします。どうぞよろしくお願いいたします。</p>
津志田会長	<p>議事に移ります前に、まず議事録署名人の指名につきまして、私から指名させていただきませうけれどもよろしいでしょうか。今回の議事録署名につきましては仙台農業協同組合の飯川委員をお願いしたいと思います。</p> <p>それでは議題に移ります。平成26年度食育推進事業実施状況についてです。仙台市食育推進計画第2期に基づきまして、食べる力をみんなでアップ！を基本目標に、そして4つの推進の柱を基にして、各主体において、連携を図りながら、取り組みを進めてきておりますけれども、資料1に基づきまして、平成26年12月末までの状況を各委員の皆様からご報告いただき、その上で意見交換を行いたいと思っております。</p> <p>それではそれぞれの活動分野ごとに報告させていただきたいと思っております。はじめに栄養の専門の立場から、栄養士会から千石委員、お願いします。</p>
千石委員	<p>はい、栄養士会の千石です。よろしくお願いいたします。栄養士会では拡充事業が1つと、今年のみ事業が2つございましたので、そちらをご紹介させていただきたいと思っております。拡充事業というのは毎回皆様にもご紹介しているんですが、「いい日いい汗栄養まつり」と</p>

ということで、皆さんのお手元の資料の19ページになります。19ページの上から2番目、いい日いい汗栄養まつりという、一般市民向けの公開講座、今回は第11回目になりました。先ほど会長からのごあいさつの中にもありましたが、健康寿命の延伸ということがやはり大きなテーマということで、おいしく食べて元気はつらつ、健康寿命を延ばそうというテーマで行いました。

公開のステージと講演の部と2つに分けて行っております。毎年、いろんな各種協賛の方、協会の方と連携して行っております。私たちは栄養士なので、管理栄養士による栄養相談コーナー、それから看護協会にお願いいたしまして、まちの保健室ということで、血圧などを測っていただき、健康についてのご相談もしていただいております。

それから薬剤師さんたちによる禁煙とお薬相談、それから今日もいらしていますが、歯科医師と歯科衛生士の皆様に口腔ケアの相談ということでコーナーを持っていただいております。臨床検査技師の方には血管年齢、肺年齢検査をお願いしております。また柔道整復師の方には体の痛みと健康相談、健康運動指導士の方には、3回5分10分の時間を設けまして、みんなで体操をしていただいております。

それから仙台市の介護予防推進室からは、介護予防月間ということで、介護月間のPRをしていただいております。これは毎年行う予定で今年度もまたテーマを変えて行いますので、皆様方の参加をお待ちしております。

それから今年度限りの公開講座ということでは、下のほうの8番と9番なんですが、宮城県栄養士会も公益法人となりまして、公益の事業に力を入れるというところがテーマとなりまして、今年度は「大豆セミナー」を行いました。大豆は世界を救うということで、家森先生に講師として来ていただき大豆についての話をしていただいたのと、それから9番目は「健康づくり提唱のつどい」これも一般市民の方を対象にメディアテークで行いました。内容といたしましては、腸の元気は長生きの秘訣という大きなテーマなんですが、その中で生活習慣病と食習慣について東北大学のメガバンクの寶澤（ほうざわ）先生よりお話をいただいて、その後に栄養改善と食育について宮城野保健所の坂東所長にお話をいただきました。

最後にヤクルトの広報室からお招きして、「腸の働きとプロバイオティクス」というお話をいただきました。健腸ということで、腸が元気なのは免疫力アップになるということもいわれておりますので、か

	<p>なり反響も多くて、100名に参加をしていただきました。今年度も県民向けの講座をいろいろと今考えているところです。以上です。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。それぞれのセミナー等、結構な人数が参加されているということで、活発に活動されているようです。次の発表の方として子どもたち、その保護者を対象に取り組んでおられる立場からご報告いただきたいと思います。熊谷委員お願いします。</p>
熊谷委員	<p>はい、向山小学校校長の熊谷でございます。学校では給食というのが毎日ございます。今日お手元に、私ども向山小学校の今日の給食の献立の紙をお渡ししましたが、今週1週間、実は給食週間といって、給食に感謝するというので、それぞれの学校で工夫した取り組みを行っています。今日はその最終日ということで、本校では地元食材を使いクジラ肉のオーロラ煮、それから、登米の名物である油麩を使った呉汁とずんだ餅を味わってまいりました。</p> <p>子どもたちに給食を教材として、食育の展開を図ることを1つのテーマに取り組んでいるところでございます。お手元の資料の7ページの上から3番目がその給食週間ということでございます。</p> <p>子どもたちの考えなども取り入れて、給食に関するクイズをしたり、紙芝居をしたりしながら、その歴史を振り返ったりということで、今週のメニューには明治22年の山形県鶴岡の小学校で初めて給食が取り入れられた献立のおにぎりや鮭の焼いたものとお漬け物を再現して、今週火曜日のメニューはそれと、ちょっと栄養価が足りないということで、スープが入りました。子どもたちにビニール袋を1枚ずつ渡して、自分たちでおにぎりをつくって食べましょうと。当時の献立もおにぎりだったそうなので、それを再現していただくというような、体験的な活動も入れながら取り組んでおります。</p> <p>7ページが一番下の4番は「望ましい生活習慣形成」の呼びかけということで、生活習慣と食習慣と対になっているものと考えますが、今日の献立が書いた紙の裏側には、本校の養護教諭がつくっている毎月の保健だよりを載せています。保健の分野からも給食の、食べ物の好き嫌いを減らそうということで、本校の栄養教諭と養護教諭と一緒に相談しながら、おたよりを作成し子どもたちへの啓発と、保護者の方への啓発も含めてお知らせをしているような取り組みをしております。</p> <p>それから資料の9ページの8番、9番です。食育の実践研究、それから学校給食の充実・発展のための研修というのも、毎年その中味を工夫しながら展開しております。本年度はそれぞれの研究会で、お一</p>

	<p>人は近畿農政局から先生をお招きして、「食で育む子どもの心と体」ということで講演をいただいたり、野菜ソムリエを招いての講話。それから岩松旅館の料理長を招いての調理教室や栄養士を対象とした調理教室なども開きながら研修を深めているところです。</p> <p>そしてもう1つは25ページでございます。25ページの中ほど、学校給食を通じて行事食・郷土食を伝えますというところでございますが、先ほどお話ししたのにつながる取り組みを記させていただきました。参考までにご覧いただければと思います。以上です。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。それでは続きまして、幼稚園連合会、高橋委員、よろしくお願ひします。</p>
高橋委員	<p>幼稚園連合会の高橋です。各幼稚園でいろいろ食育に関しての研修とかそういったものを行っています。まず最初に各幼稚園の情報交換ということで、例年実施をしております。資料の9ページの5番「食べることが楽しくなる食育」で、各幼稚園でいろんな取り組みを行っておりますが、今年度はどういった形で行っているかということ、情報交換をしたり、先生方の意見を聞いたりということで、毎月実施をしております。</p> <p>次に資料の22ページです。こちらに具体的な事例で挙げております。4番の「食べることが楽しくなる食育」ということで、実際に園児と保護者、それから各幼稚園の子どもたちを対象に、幼稚園で野菜などを栽培して、収穫して、実際にその野菜を調理して、それぞれお料理をつくったりということを実施しております。</p> <p>7月にはカレーパーティということで、幼稚園でジャガイモ、ニンジン、玉ねぎを栽培し、子どもたちで収穫しました。子どもたちは細かいところまではちょっとできないんですけども、大きく野菜を切ったりということまでして、あとはそれぞれ担任の先生が調理するというので、実施をいたしました。</p> <p>こういった活動を通して、実際自分たちで育てた野菜を食べるということで、大分偏食も少なくなっているようです。同じような内容で下の5番「偏食を減らすための取り組み」ということで、事例が挙げております。普段食べている食べ物について、食材について、実際どこで何が採れるかっていったような具体的なところから、子どもたちに指導しまして、例えばジャガイモであれば、畑の土の中にあるんだよとか。魚であれば海のものとか、川のものとか、それぞれ採れる場所が違いますので、その辺のところを子どもたちへお話をし、次の段階で栄養面についても指導しております。</p>

	<p>今3学期入りまして、これからの指導の場で、大体栄養面についても子どもたち大まかなところ、わかってきておりますので、教材を使用して、自分たちで自分のバランスの取れたお弁当をつくろうということで、計画をしております。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございました。幼稚園のころから食事バランスガイドが理解されるといいかなと、確かに思います。それでは次に保育所連合会から今野委員、よろしく願いいたします。</p>
今野委員	<p>はい、保育所連合会の代表の今野と申します。どうぞよろしく願いいたします。資料の9ページをご覧ください。9ページの事業の2で保育所連合会栄養士研修についてです。栄養士研修会では今年度、相模女子大学の教授をお招きしまして、乳幼児期の食生活と栄養、ケアマネジメントをテーマに、公私立の栄養士123名が集まりまして、「心身ともに健康な生活を展開する。食育の原点は子どもの身近にいる保護者や子育てに関わる人が食への興味、関心を持つこと」という内容で、先生から研修を受けました。</p> <p>また栄養士研究委員会においては、毎年テーマを設けて研究発表を実施して、成果を上げております。今年度は「親子で一緒に食べる大切さを知らせる。ともに食べる」ということで、共食を目指し、子どもはもちろんのこと、保護者の朝食内容の充実を図る研究を実施しております。今年度は保護者やご家庭の共食を位置づけるためのポスターを作成し、各保育園や各家庭に配布する予定です。</p> <p>次に9ページの3番、保育所連合会給食担当者研修会についてです。年々、保育園が増加する中で、調理実習を毎年4日間に分けて、年2回全施設が同じテーマで研修を受けられるようにしております。今年度は仙台の伝統野菜を使った行事食をテーマに、調理実習を若林区で農家レストランを経営なさっております方を講師にお招きして、仙台白菜や芭蕉菜、曲りねぎなどを使用した調理実習を行いました。実習した献立は保育所の給食にも取り入れて、地場産物の推進に努めております。</p> <p>それから今、大変話題になっておりますが、食物アレルギーについても、給食担当者の研修を実施してございまして、資質向上を図っております。以上、今年度の保育所連合会としての事業としては、この2つを大きく取り上げて報告させていただきました。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございました。それではPTA協議会の佐藤委員、よろしく願いいたします。</p>
佐藤委員	<p>昨年まで私は小学校のPTA会長でしたので、主に小学校で行って</p>

きた食育の内容をお話ししたいと思います。

学校ではPTAとの関連としまして、大きく内容を3つに分けております。まず1つ目として、資料の7ページ目の1番2番4番を参考にしながらお話しさせていただきたいと思います。まず1つ目としては給食試食会です。新一年生の保護者を対象とした給食試食会を6月の中旬ぐらいの開催を目安として開催しています。

内容としては、まずは学年のPTA行事として取り上げまして、子どもたちが学校生活に慣れてきて、給食の献立の内容や量が落ち着いてきた中で、給食センターの栄養士さんの講話を聞いた後に、保護者が実際に子どもたちの配膳の様子や食べる様子を見た後、試食を行っております。幼稚園の給食の内容とは大幅に変わりました、栄養の面など、大きくお母さんたちが興味を示す1つの大きな行事となっております。

2つ目です。こちらのほうは全学年共通としまして食に関する保護者向けの行事を開催しております。学校行事を通じて、保護者同士のコミュニケーションを図るためと考えておりますけれども、特に人気が高いものとしては企業の出張出前講座があります。

一番人気が高いものとしては、オタフクソースさん、そしてかんてんパパさん、紅茶の入れ方と、簡単パンづくりなど、主に企業さんからの食に関する講話を聞きながら、実際に調理実習をするというのが、保護者の中では大変人気が高いです。

また、これも食に関する行事の開催ということで、こちらのほうは親子向けで大体年に1回から2回ぐらい実施しておりますが、学年ではなくて、PTAの本部で企画実施を行っております。親子料理教室、食育講座と題しまして、地元の野菜を使ったり、栄養士さん、フードコーディネーターによる調理実習、そして栄養についてのお話を親子で聞いてからという形で調理実習を実際に行って、親は子どもたちの調理実習を見守るというふうな形で主に行わせてもらっています。

初めて包丁を使う子どももおりますので、その辺の配慮を十分にしながら進めております。毎回抽選をするほど人気の高い講座ですので、取り扱っている学校については、毎年いろんな形で題材を考えながら工夫されています。

また、学校行事としての取り組みとしては、学校菜園を主に利用させてもらっていますので、各学年に応じた植物を育てています。サツマイモやジャガイモ、トマト、夏にはゴーヤ、そしてキュウリ、白菜、大根と比較的育てやすいものを扱っています。収穫時期にはその学年

	<p>に応じまして、調理実習を行い、食や環境に対する興味、関心を同時に育てているものと思っております。</p> <p>こちらのほうは保護者、そして地域住民のボランティアと一緒に取り組むところも多いので、児童生徒の体験支援に関わることによって、交流が長く続いております。</p> <p>もう1つは東日本大震災の影響もありまして、防災訓練の一環として、サバ飯づくりという形で、大きなお鍋にどれくらいのものをつくらせたら、どれくらいの人で食べられるのかというのを工夫できるような形で、子どもたちに興味、関心を引かせております。</p>
津志田会長	<p>次に地域住民の健康づくりのため、活動を続けていらっしゃる立場から、食生活改善推進員の、相澤委員、よろしく申し上げます。</p>
相澤委員	<p>最初に25ページの3番をご覧ください。健康のつどいでの普及活動です。年に1回の健康のつどいが、秋保の一番のメインでございまして、行政と一体となりまして、私たち食改員のPRの場でもありますので、みんな張り切って、頑張っております。</p> <p>今年の健康のつどいは郷土料理や地域の食材を紹介するというブースで、七福煮ともち風のがんずきをつくりました。試食は138名でございましたけれども、次々とお代わりもしたいというお声をいただきました。私たちも本当に安心というか、喜んで活動いたしました。</p> <p>それから24ページお開きください。2番です。地域住民の60代から80代のおばあちゃんたちも入りまして、生涯骨太クッキングを行いました。年配者も遅くはございませんので、こつこつ骨を貯めるように頑張っておりました。乳製品を使った調理を一生懸命覚えて、おうちに帰っても家族みんなで作って、楽しんでみてくださいということで、海老風の炊き込みご飯と、主菜として鮭と大根の和風スープ、副菜として豆腐と野菜のチーズチャンプルー、デザートとしてパインのアップサイドダウンケーキをみんな喜んで、一生懸命つくりました。うちでも簡単につくれますねということで、喜んでお帰りになりましたので、私たちも本当に嬉しく思いました。</p> <p>それから16ページをお開きください。16ページの1番です。食生活改善普及事業の1つとして今回は、県協議会からの指導もあり「野菜を食べよう料理講習会」ということで、今日の予定でしたけれども、幼稚園のお母さんたちのご都合で、21日に実施しました。15名の参加でございました。簡単に野菜を多く取り入れた料理を普及しながら、糖尿病などの生活習慣病予防のための食生活改善を促すための講習会として実施しました。</p>

	<p>野菜はたっぷり食べましょう、野菜を1日5皿食べましょうということで、同じ野菜でもいろんな作り方によっては、変化があって、とても楽しかったわというお母さんたちのお声をいただきまして、本当に私たちも喜んで、講習会した甲斐があったなということで、みんな喜んで帰りました。</p> <p>それから3番ですが、1月30日に一般市民で、肥満予防講習会を実施します。適正体重を維持しましょう、自分の適正体重を知りましょうという内容で行います。第1回は、週1回は体重を測定しましょうの内容で、講習会を実施してまいりたいと思います。7名の会員ですけれども、頑張っ行ってまいりたいと思います。以上です。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございます。それでは次に、健康で安全安心な消費生活のために活動しておられる仙台・みやぎ消費者支援ネットの、佐々木委員、よろしくお願ひします。</p>
佐々木委員	<p>仙台・みやぎ消費者支援ネット理事の佐々木でございます。よろしくお願ひいたします。1ページをご覧ください。6番の消費者市民講座といたしまして、地域の食文化資源を活用した食の学びと事業名をうたいました。実施内容は仙台の食文化ということで、日本最初の味噌工場、それから仙台味噌、これは会場が仙台市民会館の地下1階の調理室だったんです。その川向かいに味噌工場が最初に設置されたという、非常に歴史的なお話も聞いて、縁が深いなと感じました。</p> <p>その後に仙台白菜について、お話聞きました。その白菜の種をつくる苦勞を聞きながら、仙台養種園、そこから伊達家で白菜づくり、いい種を採って、いい野菜をつくるということをご苦勞して改善されて、また松島沖にあります島で種づくりをいろいろご苦勞されたというお話を聞きました。</p> <p>中国では非常に白菜は珍重された、貴重な野菜だったそうです。そういうことも聞きまして、非常に勉強になりました。その白菜をお持ちになって、お料理いたしました。キムチづくり、これもまた韓国の郷土色と、本場でございますので、異文化をするという貴重な機会になったと思います。</p> <p>それから7番の「食品ロスの問題を考える講座」です。内容は「私たちの食事を見直そう」食品ロス削減に向けて、食べ物にもったいないをもう一度！と。私も日々、毎日、無駄をなくそうとはしているんですが、非常に多くの無駄をしているなど反省をすることがしきりでございました。</p> <p>核家族化になりまして、子どもも離れ、夫婦二人の生活ですと、非</p>

	<p>常に無駄がでます。そういう個人的な無駄もありますし、世界的に見れば、まだまだ飢餓に苦しんでいる国々の人たちがいる中で、食品の無駄、コンビニで残されたものが捨てられる現状、ホテルでイベントがあったとか、結婚式とかパーティの後に、それが残さとして捨てられています。または、それが廃棄されずに、肥料になるということを知ったことに関しては勉強になりまして、その輪がどんどん広がればいいなというふうにも思いました。</p> <p>その残さからつくられた肥料を私たちは家庭菜園で生かせば、それが連鎖して、いい傾向になるのではないかとことを思いました。みんなが一人一人もったいない、もう一度家庭の中での食生活を見直して、もう少し料理の工夫もいるのではないかなと思いました。これが食を通じた健康づくりを実践するというところでございます。</p> <p>32 ページをご覧くださいませ。消費者として家庭生活を送る者として、食の安全安心については、深い関心があるところでございます。その中で食品の表示ですね。食品の表示は、かなり専門的になっている。そうすると私たちの食への自立、表示の読み方はまだまだ勉強しなければいけないということも反省したわけです。</p> <p>それから食料は多くのものを私たちは外国から輸入しており、日本の国内の食料自給達成率は40数%ですか、非常に多くの物を輸入しております。その食品を私たちはいただき、そこでいただいている私たちの命を育むものとして、その環境は輸入できませんという、宮城教育大学教授の小金澤先生の言葉が非常に重く心に残りました。以上です。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございます。佐々木委員からのご報告の食の大切さということは、推進計画の課題の中にも一番目に取り上げているところですね。私たちの思いは一緒ということで、生産者への感謝から始まり、食をどう大事にするかという大きな課題です。これからも心して私たちもやっていかなきゃいけないと確かに思います。では次に、健康づくりから地産地消まで幅広い活動に取り組んでおられる、宮城県生活協同組合連合会の鈴木委員、よろしくお祈りします。</p>
鈴木(由)委員	<p>はい、宮城県生協連の鈴木でございます。本日お配りしております新米と書いた資料がございます。表裏両面印刷になっております。こちらの取り組みについてひとつご報告をさせていただきます。資料では23ページの2番、料理教室の開催で、「子どもたちの豊かな食生活と健康のために」ということで、あいコープ宮城という生活協同組合で、独自に生産者と提携しながら、取り扱いをしている農産物について</p>

	<p>て、それを食材としながら食育の教育と兼ねて、料理教室を開催しています。</p> <p>基本、生活協同組合ですので、お知らせするものにつきましては、それぞれの地区の組合員さんにチラシをお配りしながらということにはなっておりますけれども、こちらの2つの企画におきましても、あいコープさんの場合は、委員さんを通じたり、そこからまたチラシを配るといような形で、一般の市民の方にも呼びかけをしているということになっております。</p> <p>それからもう1つ、資料の29ページの1番です。みやぎ生活協同組合のめぐみ野米を使ったバケツ稲のコンテストということで、まず5月から10月ごろの半年間の取り組みということになりますが、みやぎ生協の店舗で、希望される方々にバケツとそれから稲と土を配布いたしまして、それぞれご自宅にお持ち帰りいただいて、稲を育てていただくと。</p> <p>その育つ様子を日々お子さんが観察をして、その様子で、食物が育つ、それを自分たちが最終的にはお米としていただくんだということを学ぶための食育のツールとして、バケツ稲のコンテストというところを行っております。</p> <p>今年度は382の家族が参加いたしまして、県内では18店舗の店舗でも、店頭でこのバケツ稲の生育ということの観察をできるような形で、店頭に置いて管理をしておりました。こちらにつきましては、後ほど2月にまとめることになっているということですので、そちらの取り組み事例に入れさせていただくことにしております。以上です。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。バケツ稲栽培コンテスト382家族参加ですか、資料のほうは610になっていたようですが。</p>
鈴木(由)委員	<p>これはこのお店でやった分と、その地域ごとに報告がまた出ておまして、合計で書きました。</p>
津志田会長	<p>以前に聞いたときよりかなりふえているんですね。</p>
鈴木(由)委員	<p>そうですね、はい。</p>
津志田会長	<p>かなりふえているということで、評価されてきているようです。どうもありがとうございます。それでは農業生産流通という立場からの取り組みで、JA仙台の飯川委員、よろしくお願ひします。</p>
飯川委員	<p>お世話様でございます。JA仙台営農部の飯川と申します。よろしくお願ひいたします。私からは29ページの3・4、30ページの5にJA仙台の取り組みを載せさせていただいております。まず3番でございますけれども、あぐり塾の開催です。これは平成23年から始めて</p>

おりまして、今年で4回目ということになります。第4期生につきましては23名の募集がございまして、稲作、野菜、果樹の剪定。実際には摘果の作業とか、あるいは収穫の作業とかになります。

あと搾乳です。また座学の講習などやらせていただいています。こちらのほうには参加者数、状況等の中で、9回開催となっておりますが、一番最後10回目、1月17日に修了式がありまして、これを入れて10回ということになります。

それでまず田んぼ、稲作のほうについては田植えと稲刈り、あとは新米試食会ということで一連の流れがありますが、意外に塾生の皆さんが喜ばれたのが、生き物調査が喜ばれました。皆さんに網とその容器を持っていただきまして、それで田んぼの中に入ってもらったり、その用水路に入ってもらったり小学校に戻ったような形で、嬉々として網ですくっては中の生き物を出して、それが何だということで、大体いそうな生き物について、そこに全部写真と名前が載っておりますので、それと比較をして、この生き物は何だということで、皆さんで話し合っ、それぞれに決めたわけですが、そうそう当たってはいなかったというような状況がありました。

それから今回ですけれども、愛子にある田んぼアートも見させていただきました。これは評判がよかったです。田んぼというのはそこで食べ物を育てるという面と、その一面がキャンパスになって、いろんな色の古代米とかいろんな色があるものですから、それをうまい具合に配置した中では、その絵が大変きれいだというので今年は今回ひとつの評判になったということになります。

修了式も終わったものですから、その中でアンケートを取らせていただきました。その中では、もっと野菜づくりの栽培指導を受けたかったということがあったんですが、こちらのほうではいろんなところを見学したり、いろんな面から日本の農業を見ていただきたいということで取り組みをしていた部分もありますので、野菜づくりについては手薄なところがありましたが、仙台市内には貸し農園、栽培指導を伴う貸し農園もありますよということで、最後の修了式には紹介をさせていただいた次第でございます。

その次に4番です。農作業体験として、青年部、あるいは女性部といった組織で中心となって、地元の小学校と田植え・稲刈りをやられているところもございまして、あとは中学校であれば白百合学園の中等部で、大根の種まきとか収穫とか、こちらのそういった取り組みをしております。

	<p>30 ページの 5 番、この豆腐づくりでございます。これは小学校を中心としまして、児童数 519 名で、今日もやっておりますし、3 月上旬まであります。これも評判がよくて、この間は T B C の番組で青年部とタイアップしてやっているんですが、そのときも豆腐づくりをやりましたが、気象予報士のグループがニガリの入れ方が悪くて、固まらなかったということで、最後カメラに映ったらば、そぼろ豆腐ができ上がったというところがありました。そういう失敗も、またひとつの楽しみということになるかと思えます。私から以上です。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。私たちの大学もそうですけど、失敗して初めて覚えるということですので、誰でも簡単にできるようになっていると、なかなか実態がわからないところがあります。大変楽しいご発表でした。ありがとうございました。それでは大学で取り組んでおられます白百合女子大学の高澤委員、よろしくお願ひします。</p>
高澤委員	<p>仙台白百合女子大学の高澤と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。私自身が実は大学院が農学科でございまして、専門は調理なんですけれども、調理と言うと食材から始まるんですね。でも食材というのはやはり流通を通して、生産栽培、おおもとは種から始まるわけですよ。</p> <p>それで大学では栄養士、管理栄養士を育てている大学でございますので、将来栄養士、管理栄養士になるからにはやはり食材から始まるのではなくて、やはり生態から知っていただかなければいけないだろうということで、市民農園を借りまして、ゼミ生とともに農作業をさせていただいております。</p> <p>そうしますとどういうふうに育っていくのかがわかるんですね。先生、この作物って何ですか？花をみただけでわからないんですね。これジャガイモだよってということで、とにかくその生態をまず知っていただくということと、実際に自分たちが農作業をやって、生産者の方たちの気持ちを知っていただかなきゃいけないだろうと思うんですね。いやあ、こんなに大変だったんですねということになれば、食べ物を大事にするかなと思うんですよ。</p> <p>大変な中で食材を生産してきた。だったら粗末にできないよねということになるわけですね。以前は自分たちでつくった食材を使って弁当の献立を立て、それをさらに大学祭で販売させていただきました。ただ、食品衛生の関係上、保健所では許可がされないんです。ということで、生協のほうでつくっていただいて、過去には大学祭で販売をさせていただいたという経緯がございます。</p>

それを実際に毎年やりたいなと思ったんですけども、それが毎年できないという状況になりまして、じゃどうしたらいいだろうかということで、企業と協力すればいいだろうということで、どこかないかなと探しておりましたら、たまたま穂野かさんからお声がけをいただきました。穂野かさんですと、地元の農地を持っていらっしゃるし、それから登米の生産者の方とのつながりもあるというところから、いい具合に学生たちが考案したお弁当、資料、こちらのプリントがございますけれども、学生たちが考案いたしました、穂野かさんでつくっていただいて販売という形になりました。

これは昨年の7月、約2週間ほど販売をさせていただきました。どちらも15食ということで30食。これだけかというところではございますけれども、実はやはり弁当となると、添加物を入れないと、なかなか日持ちしないわけですね。時間持ちしないということでございますので、できるだけ体に優しい弁当をつくってもらいたいです。そして地元の食材を使ってほしいんですというところをお願いしたわけでしたので、そうそう大量生産はできないんですね。というところから1日30食をつくっていただいて、市民の皆さんに販売をしたという経緯がございます。これは資料の30ページに記してございます。

それから本日配布しましたこちらの「健康は、毎日食べる野菜から」というチラシは、来月の2月21日、28日に2回ほど講座を設ける予定でございまして、この講座の内容は学生たちが企画をいたしました。仙台市富沢市民センターの方たちとともに、講座の企画をさせていただいて、講座はとりあえず私がさせていただくという形になります。

その前に小学生に野菜の嗜好性について、アンケート調査をさせていただきました。そうしましたところ、最も嫌いな野菜は何？と聞きましたら、以前はピーマン・ニンジンが代表格でしたけれども、最近は何とゴーヤとナスなんですね。

ゴーヤってあんまりこの辺では食べられないんですけど、何年前でしたっけね。NHKの『ちゅらさん』が放映された後、沖縄の食材とか料理が全国的に広がって、ゴーヤがこちらでも食べられるようになったというところから、食卓にゴーヤチャンプルーなどが、食べられるようになったということで、現在では小学生でもゴーヤというものを食べているんだなということがよくわかったんですが、ただ、ダントツ嫌いな物の1つとなっているようでございます。

この講座は小学生をお持ちの保護者対象になりまして、2回目は小学生とともに、親とともに調理をしましょうということで、開催する

	<p>予定しております。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございました。ゴーヤの話が出ました。アメリカも日本もビールを飲む若者が減っているというのが話題になっていて、その原因が「苦いから」ということらしいですね。何かあまり若いころからこういうゴーヤとか食べさせるのどうかなど。そういうトラウマを植え付けてしまうんじゃないかなど。どういう食材が年齢に応じていいかを検討するのもこれから重要になるかもしれません。どうもありがとうございました。参考になりました。</p> <p>ここまでで、それぞれの実施主体の皆様からのご発表をいただきました。ここで市民公募の皆様からご意見をお聞きしたいと思います。では伊藤委員、よろしくお願いします。</p>
伊藤委員	<p>伊藤です。よろしくお願いいたします。今のお話を聞かせていただいた中で、高橋（由）委員の子どもたちに向かって、魚が取れるのは海だよ、野菜が採れるのは土だよって言ったあとに、栄養を伝えて、さらにお弁当づくりにつながるっていうのを聞いて、すごいなと思ったのが率直な感想です。</p> <p>どこでどんな食べ物が採れるのかって、私自身伝えてこなかった、と思って、今後の活動にぜひ生かしていただきたいと思いました。</p> <p>あとは高澤委員の、野菜の生態を知ることから栄養学が始まるというのに、ハッと気づきまして、私自身その苗を見て、それが何の食べ物か、パッとわかるものって、もう有名なのぐらいしかわからないなと思ったんです。そういう基礎と言いますか、生態から知って、生産者の大変さを知るということが大切だなと思いました。</p> <p>それと資料の6ページの新規事業のママカフェなんですけども、これの初回の参加人数が10組だったのが、6回目の11月では64組になっているのがとてもすごいなと思ひまして、1回目の開催から、10組から64組ってどうやってふえたのかなって、その口コミで広がったのかなと思って、内容がきつとすごくよろしかったなと思うんです。この参加率の伸びが素晴らしいなと感想を持ちました。以上です。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございました。それではその宮城総合支所の関係については後で答えていただきたいと思います。続きまして津田委員、お願いします。</p>
津田委員	<p>はい、市民公募の津田と申します。よろしくお願いいたします。26年度ここに参加させていただいて、食育を1年間本当に考えさせられたときでした。とても奥が深くて、人の一生、それぞれのステージで食というのは関わりがあって、常に土台になっていくんだなというこ</p>

	<p>とを、本当にしみじみと感じました。</p> <p>私事なのですが、子育て支援ボランティアグループに所属して、毎年、年に数回、講座を開きます。その講座は母親支援ということを中心に、大体メンタル部分の講座が多かったんですが、今回は食育ということを切り口の講座を開いてみました。集まってくるお母さんたちはどうしても、就園前の子どもたちをお持ちのお母さんたちが多かったんですが、そのところでやっぱり悩んでいるお母さんたちが結構多かったなということを感じました。</p> <p>保育所とか幼稚園に行くようになったら、それぞれのところでいろいろ情報をいただく機会ってあると思うんですが、まだゼロ・１・２歳ぐらいの親御さんたちは、いろいろ情報を得るという機会はとても少ないんだなということを感じて、それぞれに悩みがあって、どうしていいかわからない、日々のその忙しさに、食育って大事だなということを知っていても、それを実践するということがなかなか難しいということ、本音の部分をちょっとお聞きすることができて、じゃその隙間のところをどうやって埋めていけばいいのかなということを感じました。</p> <p>児童館の親子教室とか、そういうのにもちょっと関わらせていただいているんですけど、その辺がやっぱりゼロ・１・２歳ぐらいのお母さんたちが集いとかに定期的に来られているので、そういうところの集まりの中で、食育を伝えていくということもありかなと思いました。それからそれぞれの関係機関のところではいろいろイベントとかやられていると思うんですが、そのところをどうやってつないでいくか。</p> <p>本当にその隙間の部分をすごく感じたので、それを隙間を埋めながら、またこのステージのところでは企画をして、こういう反応があって、こういう実績がありましたということ、次のステージのところ、ここの部分のところをうちの年代のところではいただきってところ、そのいただいたところをどういうふうに変化させて、そのステージに合った情報を発信していくかということ、やっぱり考えていかなくちゃいけないのかなということをお考えさせられました。以上です。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。ゼロ・１・２歳のところはなかなか難しいと言いますか、対応するところがなかなかないんだと思います。これ以降、仙台市からお話しいただきますので、その中で触れていただければと思います。続きまして仙台市の取り組みということで、子供未来局、よろしくお願ひします。</p>

板橋委員	<p>子供未来局長の板橋でございます。よろしくお願ひいたします。資料の6ページの8をご覧いただきたいと思ひます。新規事業、親子調理活動の開催でございます。今年度より保育所入所児童の保護者に向けまして、保育参観や懇談会を利用して、親子調理活動を実施をさせていただきます。ただ、1・2月の懇談会の後に実施する、これから実施する保育所も多いものですから、この詳しい内容を取りまとめた上で、来年度27年度の会議の中で改めてご報告をさせていただきますと思ひます。</p> <p>次に資料の10ページの2から11をご覧ください。ただいまお話がありましたけども、乳幼児のお子さんをお持ちの家庭に対する食事の啓発指導につきましては、これは毎年行っておりますけれども、各種の健康診断、健診時の機会を活用しまして、乳幼児期の健康的な食生活についての啓発、個別相談を各区保健福祉センターと連携をして、実施をさせていただきます。</p> <p>それから今お話しいただきましたように、児童館、児童クラブの日中の時間帯というのは小学校に上がっている子どもさんがいらっしやらない時間帯、実際にゼロ歳から未就園の子どもたちがよく利用されております。その中でさまざまな独自のお母さん方たちの活動というのもありますし、その中で食育について講演する機会というのもございますので、改めてそういう機会を活用するということも検討してまいりたいと思ひます。</p> <p>それから資料の22ページの1をご覧ください。保育所における食育の充実でございます。保育所全施設におきまして、食育計画に基づいた活動計画を策定をしております。保育中の食育を展開をしているということです。さらなる充実を図るために、さまざまな活動の報告書をまとめ、今回初めてですけれども、保育所における食育の手引を作成することにしており、3月に完成予定となっております。</p> <p>次に23ページの4をご覧ください。父親の育児参加の促進に向けまして、父親が調理をする、子育て世帯向けの調理体験講座「パパ's クッキング」をのびすく仙台において開催をしております。実施にあたりましては父親のつくった料理を家族が食べて、その楽しさを実際に体験するといった食育の観点も取り入れた形で行ってまいります。</p> <p>次に26ページの1をご覧ください。保育所給食における地場産物の活用推進についてでございます。地場産物の利用や収穫物を通じた安全安心な食事づくりを目指しておりまして、地場産物の利用品目の</p>
------	---

	<p>割合につきましては、30%を目標としております。今年度8月実績で30%に到達しております。</p> <p>地場産物の利用の増加のために、経済局の農業振興課の紹介を得て、地域の生産者による供給を拡大し、今年度新たに2カ所、鶴ヶ谷、鶴が丘と福田町で実施をしております。現在、公立8カ所、私立14カ所合わせて22カ所で実施をしております。生産者との直接契約は地場産物の利用増加につながりますことから、今後も継続して推進をしていきたいと考えております。</p> <p>子どもたちと生産者の方の関わりについてでございますが、別紙で資料1枚、カラー刷りのA4一枚の資料をお配りしております。こちらをご覧いただきたいと思っております。南小泉保育所では散歩の途中で生産者の方にあいさつをしたり、野菜を見せてもらったり、自宅前の販売所を見学させてもらうなどのこれまでの取り組みがございまして、こうしたものを通じて、一昨年12月から、畑の作物を保育所に納品をしてもらって、給食に提供するということになってございます。</p> <p>子どもたちが、先ほどもお話ありましたけども、野菜の成長を観察し、収穫するなどの体験をすることで、食べる喜び、生産者への感謝につながっております。このほかにも各保育所では、子どもたちが納品時に生産者の方と触れ合う機会を設けるなど、食への関心や、興味や関心につながるよう取り組んでおります。</p> <p>また保護者の方に対しましても、これ生産者の方の写真を保育所の中に提示をしたり、その日に子どもたちに提供した野菜を、送り迎えのときなどに保護者の方の目につきやすい玄関に飾ったりするなどして、保護者の方向けでの食育の働きかけを行っているところでございます。以上でございます。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。それでは経済局、よろしく申し上げます。</p>
氏家委員	<p>経済局におきましては、地産地消の推進、食材としての農産物の生産振興、それから中央卸売市場を所管しておりますことから、食育推進に関連いたしまして、農産物の利用促進や生産流通、消費の相互理解などの政策を進めておるところでございます。従いまして具体的な事業といたしましては、「③の地産地消をすすめよう」が大きなウェイトを占めておるところでございますので、お手元の資料23ページからご説明申し上げたいと思っております。</p> <p>最初に新規事業についてご説明申し上げます。23ページの一番下の8番、仙台産農産物親子向けお料理教室の開催についてございま</p>

	<p>す。仙台産の農産物の認知度を高めまして、消費を拡大することを目的といたしました仙台産農産物PR事業の一環として新たに実施したところでございます。</p> <p>小学生とその保護者を対象といたしまして、地場産の野菜を使った料理教室を9月と12月の2回、ガスサロンで開催いたしました。親子で料理をつくりながら、旬の野菜や食文化について学ぶ取り組みでございます。来月2月にも仙台産雪菜を皮に練り込みました仙台あおば餃子をテーマにした親子料理教室の開催を予定しておりますところでございます。</p> <p>次に、25ページをご覧ください。一番下の6番でございますけれども、一般市民を対象に農家で昔からつくられております、地元につながる家庭料理の講習会を通じまして、地域の食材やおくずかけなどの郷土料理について学ぶ取り組みを実施しておりますところでございます。</p> <p>次に27ページの5番でございます。生産流通関係者との交流体験の場をつくる取り組みについてでございます。中央卸売市場におきまして、NHKのテレビ番組『旬の金曜日～市場中継～』がございます。ここで旬の食材の紹介や、8番でございます小学生や一般市民を対象にした食品流通の仕組みと市場の役割につきまして、理解を深めていただくための市場見学会を昨年引き続き、実施してまいったところでございます。</p> <p>同じページの6番でございますけれども、再来月3月には国連防災世界会議がございますので、これに合わせまして、伝統的な食文化としてユネスコ無形文化遺産に登録されました和食の魅力を発信し、仙台産農産物をPRいたします「仙台産農産物和食フェア」を実施することといたしております。</p> <p>これは市内の飲食店5店舗で開催することといたしまして、多言語メニューや指差し会話シートなどを用意いたしまして、海外からのゲストにも気軽に和食を楽しんでいただけるよう、工夫を行っているところでございます。</p> <p>このほか、28ページ以降31ページまでの間に地産地消推進サポーター事業など、消費者と生産者との交流、農業体験など各種施策を実施しておりますので、後ほどご覧いただければと思います。経済局からは以上です。</p>
津志田会長	はい、ありがとうございます。では最後に健康福祉局からよろしく申し上げます。
高橋(宮)委員	はい、健康福祉局の高橋でございます。私からは3点の取り組みに

ついでにご報告をいたします。まず1つ目は3ページの一番上にありますNo.3の子育てイベントでの啓発でございます。私たち東北地方の食事の味つけというのは関西に比べますと、やっぱり味が濃いというか、塩分濃度が高いというふうにいわれております。そこで今年度は食事から摂取する塩分をできるだけ控えるということで、お手元に、これは宮城県でつくっているリーフレットがございます。「宮城県民のテーマは塩エコ（eco）！」というリーフレットありますが、こういったものも活用しながら、イベントを行いました。

具体的にはここにも記載しておりますように、フライドポテトの試食コーナー、ここではバジルとかカレー粉といったスパイスで風味づけをして、市販のフライドポテトよりも10分の1程度塩分を抑えたものを試食してもらいました。それでも結構おいしいんだという意見が出されました。

そして実際参加された方からは、塩分を控えたものであっても、そういう食事であっても、結構おいしい。だからやっぱり今後は食事を見直すきっかけになった、といった声が寄せられておりました。それで塩エコに対する関心が高まりつつあるのかなというふうに考えております。ぜひここにおられる委員の皆様にも、実際ご家庭で塩分を控えるような塩エコに取り組んでいただきたいと思っております。

2つ目は同じページ一番下のところにありますNo.4の食育サポーター養成講座でございます。今年度は食育ボランティアグループの追加サポーターを養成する講座を開催をいたしております。受講者は13人でしたが、そのうちそのサポーターにそれぞれグループに4名、2人、2人という形で、トータルで8名の方がそれぞれのグループで活動をいたしております。合わせて市民センターや児童館と共催で、親子を対象におやつレシピを紹介をしたり、郷土料理を伝えるなど、食育サポーターと市民の交流を図ったところでございます。

最後の3つ目は33ページをご覧ください。33ページの中ほどにありますNo.9の食中毒防止等パンフレット・ポスター配布による啓発でございます。ここ数年の全国的な傾向といたしまして、ノロウイルスが食中毒原因の第一位であるということから、今年度はノロウイルス対策に焦点を絞ってパンフレット・ポスターを配布しております。

また情報誌、あとこの欄外にも書いておりますが、リーフレットも作成をいたしまして、ノロウイルスの感染予防とそれから嘔吐物の処理方法といった、そういったこともイラストを入れて、わかりやすい情報提供に努めているところでございます。

	<p>先ほど津田委員からありましたように、食育の大切さは認識しているけれども、なかなか実践できないということがあります。それは私自身にも言えることで、恐らくここにおられる皆さんも「食育は大切だ」と口には言いますが、ご家庭では必ずしもそれを実践できていないんじゃないかと思います。今日配布させていただいております食育推進計画のリーフレットがありますが、この計画をつくるにあたって、やはり食生活が乱れているということで、食育を進めようという国の流れがあったときに、仙台市としてこの計画をつくって進めることにしたわけです。</p> <p>一番最初に開いていただいて、この一番下のところに4つの分野を掲げて、推進の柱を4つ掲げております。そしてさらに開いていただくと、具体的にどういう取り組みを進めていくのかということと、それから右側にありますようにライフステージに応じて取り組みを進めていくということ。</p> <p>食育というのは子どもだけではだめだし、だからと言って高齢者だけでもだめですし、すべての世代に対して働きかけを強めていくということで、短期間に結果が出るものではないと思います。これをずっと息の長い取り組みとして進めていくことによって、今の子どもたちが大きくなったときに、食事に対する関心とか、あるいはその農産物に対する感謝の気持ちとか、そういうものが育っていくのではないかと考えております。私からは以上です。</p>
津志田会長	<p>ありがとうございました。ここで事務局のほうから1点お話があるということです。</p>
健康増進課長	<p>健康増進課でございます。こちら事務局のほうに事前に、宮城県生活協同組合連合会の鈴木委員から、ご質問をちょうだいしておりましたので、関連ということでここで、こちらで追加でご説明をさせていただきます。</p> <p>ご質問の内容ですけれども、健康福祉局長がただいま申し上げましたように、こちらの4つの柱の中の3つ目の柱、地産地消を推進しようという部分の具体的な取り組みについて、資料1の27ページ、地産地消推進サポーター事業がございます。この活動内容について説明をということと、またそれにも関連しますけれども、市民の皆様と生産者、あるいは流通の関係者の方との交流で、地元食材への理解を深めるような、そういった事例があればというようなご質問でしたので、事前にいただいておりました関係で、担当部署である経済局農業振興課からご説明申し上げます。</p>

<p>農業振興課農商工連携推進室長</p>	<p>はい、経済局農業振興課でございます。事前に委員の皆様のお手元のほうに、平成 26 年度地産地消推進サポーター事業実施状況についてという資料を追加で配布をさせていただいていますので、こちらをご覧くださいと思います。</p> <p>なお、この地産地消推進サポーター事業につきましては、資料 1 の実施状況の中では 27 ページの 7 番、及び 28 ページの 7 番、こちらのほうに地産地消推進サポーター事業について掲載させていただいているところがございますが、一部重複いたしますけれども、詳しくご説明をさせていただきます。</p> <p>地産地消推進サポーター事業につきましては、仙台産の農産物を地元で消費しようとする活動をさらに促進し、地産地消の取り組みを市内全域における運動として、農業者、商工業者、及び消費者による地産地消の推進を目指す事業でございます。この具体的な中味につきましては、地産地消に関する情報発信や、栽培体験講座、生産現場見学会等を実施することとしてございます。</p> <p>サポーターは登録制度となっております。登録希望者が事前に登録の申込書を提出いただきまして、登録済決定通知書の交付というような流れで、登録制を取ってございます。現在、登録者数につきましては、12 月末日現在、消費者サポーターが 230 名、生産者サポーターが 81 名、販売店が 88 名、飲食店 70 名に登録いただいているところでございます。</p> <p>26 年度に実施いたしました事業につきましては、消費者サポーターの方々を対象といたしました栽培体験講座につきましてご説明をさせていただきます。こちらは栽培体験を通じまして、消費者と生産者の交流を図り、地産地消への理解を深めるイベントとして実施しているものでございます。</p> <p>1 回目につきましては太白区の西多賀地区の農場にて、定植 5 月 31 日、収穫 8 月 9 日ということで実施してございます。栽培作物につきましては、スイスチャードや枝豆、トウモロコシということで、定植を実施した方々に収穫まで体験いただくということで実施してございます。同じく第 2 回目といたしまして、若林区六郷地区の農場にて 9 月 3 日に定植、収穫 11 月 5 日ということで実施してございます。</p> <p>2 番目の生産現場見学会は、生産現場を消費者サポーターや販売店、飲食店のサポーターの方々に見学いただきまして、さらに飲食を通じた地産地消への理解を深めるということを目的に、実施しているイベントでございます。</p>
-----------------------	--

1回目の消費者サポーターの生産現場見学会は、8月1日に実施し、若林区荒浜のほうで実施してございます。販売店、飲食店サポーターの方々を対象にした現場見学会は8月18日に実施してございまして、こちらも若林区荒浜地区の農場で実施しているところでございます。

第2回目の消費者サポーターの方々を対象とした生産現場見学会は、1回目と異なりまして、仙台市内の西部地区の秋保・愛子地区で実施しているものでございます。最後に生産現場見学会は11月19日に、こちらは仙台市外に出まして、生産を地産地消を推進している事業所や産直市場、こちらの見学会ということで実施しているものでございます。

これらの事業を実施しまして、参加いただいた方々からのアンケートを、拝見をいたしますと、地元食材の親しみが増して消費者と生産者の距離が縮まったという意見が多くございました。地産地消への理解を深めて、実践していく取り組みとして、来年度も実施を継続して続けていくところでございます。

このほか、地産地消に関する事業につきましては、先ほど経済局長から新規事業としてご説明をさせていただきましたが、資料1の23ページが一番下でございます、仙台産農産物を食材に使った親子お料理教室を実施してございます。

また資料の25ページ一番下でございますが、こちらは郷土料理について学んでいただき、講師には地元の農家の方々にお願いをしている地元農家に伝わる料理の講習会を実施しているところでございます。また、そのほかの地産地消に関する事業といたしましては、地産地消の情報をまとめた地産地消ガイドブックの作成発行、仙台産の雪菜を使いました仙台あおば餃子や、仙台あおばスイーツといった野菜を練り込んだご当地商品の開発、販売支援を行ってございます。

そのほか農家レストラン等の六次産業化の支援ですとか、仙台の食材を使った新商品の開発、農商工連携支援という形で実施しているところでございます。以上のような事業によりまして、地産地消を推進することで、家庭や飲食店での地場食材の利用拡大、お互いの顔が見える関係の構築による安全安心な食産業の構築を進めまして、地元農産物の生産振興につなげてまいりたいと考えております。その結果としまして、農業の収益の向上、食料自給率の向上にもつなげてまいりたいと考えているところでございます。

来年度には地元の食材について、小中学生を対象に、地産地消を実

	<p>感していただくために、学校給食との連携の事業を進めてまいりたいと考えております。また仙台産の農産物をレストランで提供いただく、仙台産農産物レストランフェアというものを、今年度は緊急雇用事業として実施してございますが、来年度は市の直轄事業として実施してまいりたいと考えております。地産地消に関します経済局の事業につきまして、以上ご説明を終わらせていただきます。</p>
津志田会長	<p>はい、ありがとうございました。経済局でかなり活発な、さまざまなタイプの活動をされていまして、地産地消ガイドブックなどを、相当刷られ配布されたり、あるいはレストランフェアの開催とかをされているようです。一般にすぐ伝わるような形で行えば、消費者に対する理解も深まるのかなと思っているところであります。どうもありがとうございました。</p> <p>今までご報告いただきましたことについて、ぜひお聞きしたいということがありましたら、ここでご質問やコメントお受けしたいと思いますが、いかがですか。ママカフェのほうはどなたが対応されている方ありますか。10回から60回にふえて、どういう対応をされたかというのが伊藤委員からありましたけども。</p>
健康増進課長	<p>事務局健康増進課ですけれども、各区役所・総合支所で行っている、食を通じての健康づくりの事業を取りまとめている部署なんですけど、10組から64組にふえた直接の理由というのは現在、今この時点でお話しできる材料はありません。</p> <p>その括弧書きにありましたように、調理実習は10組のまま括弧に書いてございましたので、調理実習のほかに何かプログラムを追加して、幅広く来ていただくようにしたという、そういった工夫もあろうかと思えます。</p>
津志田会長	<p>どうもありがとうございました。そのほかご質問ありますか、どうぞ。</p>
佐々木委員	<p>白百合女子大の先生にお尋ねいたします。女子大生の方々が考案されたお食事、非常に販売期間が7月19日から31日と、夏最盛期のころなんですよね。非常に傷みます。2時間くらいが限度じゃないかと、これは私、あるNPO法人で高齢者のお弁当をつくっているところに関しておりましたので、非常にその点は気遣うところなんです。</p> <p>それでなぜこの時期に、先ほどもおっしゃったように添加物とか保存料を使わない、これは当たり前のことだと思うんですよね。なぜこのようなことを、危険なことをなされたのか。それから旬の野菜を使ったとおっしゃっていますが、私のようなものにとっては旬の野菜な</p>

	<p>のかなというふうな疑問がもたれました。</p> <p>そのところ、先生はこれは多分生徒を育成するために、あえて飲み込んだところもおありなのかなと思ったんですが、よろしく願いいたします。</p>
高澤委員	<p>そうなんです。夏と言うと本当に食中毒が発生する、始まるような時期のころですよ。確かに非常に危険な期間だとは思ったんですけども、実はお花見弁当が主だったんです。ところが大学と企業との契約書がうまく進みませんで、それでやっとならざるを得なかったのが、5月だったんです。</p> <p>実は学生たちはお花見弁当がもうでき上がって、それも企業側にもう渡して、企業側も実際につくるという段階になっていた矢先だったんですが、契約が進まないがために、ストップしたという経緯があります。</p> <p>それでとにかく、せつかくここまで仕上げてきたものなんだから、何とかもうちょっとやりましょうよということになりまして、それでお花見弁当の食材を少し生かしたというところがございます。実際に夏野菜は何かと言うと、トマトとかレタスとか、それからかぼちゃ、新生姜とそれからカツオを使わせていただいたというところから、旬の野菜と名づけさせていただいたわけがございます。</p> <p>食中毒の問題は、確かにそうでございます。できるだけ買っていただいた方には「すぐ召し上がってください」ということを言いながら販売させていただいておりました。</p>
佐々木委員	<p>つくって売る側から言いますと、冷や冷やして、リスクを伴うもので大変だったのではないかなと、私は心配いたしました。何事もなくよかったですねと言いたいです。以上です。</p>
高澤委員	<p>ちょっと教えていただきたいんですけども。地産地消を進めていくにあたりまして、宮城県の自給率って現在どれくらいなんですか。というのは震災前ですと80%近くぐらいでしたよね。78~79ぐらいだったかと思うんですけども、震災後はガクッと下がりました。60%台だったかと思うんですが、現在はどのような状況になっていらっしゃるかなと思っております。</p>
農業振興課農商工連携推進室長	<p>今お尋ねの地産地消率に関しましては、その消費される方々、その現場によって検査の仕方が変わってくるかと思っております。実際のところの数字につきましては今ちょっと手元にございませんで、お答えできない部分も多々あります。</p> <p>まずは例えば学校給食であるのか、それとも市場での販売量が地元</p>

	<p>の食材の率なのか、そういった考え方、どういった考え方でもって、地産地消というところを捉えるかということも、その数字の把握の仕方によって変わってくるのかなということがございまして、確認をさせていただければと思います。</p>
津志田会長	<p>本年度の活動は、3月まで継続されますので、さまざまここでご発言があったと思いますけど、いい活動については参考にされながら活発な活動を期待しています。よろしくお願いいたします。</p> <p>それでは次に議題の2つ目に入ります。今回は厚労省の、日本人の食事摂取基準 2015 年と、それから日本人の長寿を支える「健康な食事」のあり方検討会ということで、この内容について私のほうから、ご説明していきたいと思います。</p> <p>この施策が実際一人一人顔を見ながら活動されている皆さんに、どのように生かされるかということがポイントですので、ぜひ一緒に勉強していただければと思います。</p> <p>最初に日本人の食事摂取基準 2015 年版概要をさらに抜粋したものでご紹介したいと思います。</p> <p>ご承知のとおり、食事摂取基準に関しては5年ごとに計画が更新されるということになっていまして、来年度 2015 年度から新たになるので、今その普及活動に入っているということになります。</p> <p>この基準の設立の経緯に関して申しますと、最初は日本人の戦後の栄養不足のところからスタートしたものであり、その後日本人の栄養所要量として昭和 45 年から5年ごとに改定したということです。次のページには食事摂取基準の策定の目的、それから使用期間、改定作業等々が説明されております。</p> <p>食事摂取基準策定の目的は、健康増進法第 30 条第 2 項に基づいて厚労省の大臣が定めるということになっておりまして、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギーと栄養素の細かい項目について定めるということになります。期間は5年間ということです。</p> <p>ポイントは、高齢化が進んでいますので、健康寿命の延伸というのが大きな旗印で、そこに向かってさまざまなものがつながっていくという形になっています。健康寿命の延伸を支えるために、食を通じた健康の保持・増進、それから生活習慣病の発症予防、そして来年度からの特徴としての生活習慣病の重症化予防が取り上げられています。特に、この赤線で書いた「生活習慣病の重症化予防」を今後5年間一生懸命やりたいということで、厚労省が取り上げ、これが次期の目玉</p>

になってございます。

次に5ページは、基本構造の説明になっていますが、この全文をコピーすると大変な量になり、総論・各論・参考資料という順番に書かれてあります。この摂取基準に掲載されている栄養素はたんぱく質から始まりまして、最後のモリブデンまでの34個について、その推奨量とか目安量、それから目標量を決めて示してあります。

この食事摂取基準を示す表で丸を書いているところには、それぞれについて実際は個別の数字が入っています。年齢を1歳から70歳までの11段階に分けてありますので、それぞれで少しずつその値が変わりますので、ここでは丸をして各年齢ごとにその基準値があることを示しています。

詳しくは各年齢ごとの表を見ればいいんですけども、管理栄養士さんたちはそういうのを見て、小学校中学校、それぞれの年代に合わせた推奨量、あるいは目安量に合わせて料理をつくっていくということになります。

それから目標量が右側に示してあります。これは、健康を維持するために望ましい量ということになっています。これに沿って取っているものとして、脂質とかたんぱく質、炭水化物、エネルギー、あるいは食物繊維とか、食塩、あるいはカリウムなどが、健康に深く関わることから目標量として示してあるということになります。

こういう基本的な考え方の統計的な解釈については、8ページに書いてある図で説明しています。図では、推奨量・目安量、耐容上限量を取り上げ、目標量は省略してあります。

この推奨量というのは結局、取るべき栄養素の科学的な根拠がしっかりしていて、統計的に計算できるものについて定めたものです。ですので、統計的にはほとんどの方が健康でいられる量というのを決定できる、こういうものに関して一応統計上、2.5%の方がもしかしたら足りなくなるかもしれないけれども、という値にすることになっていまして、それを推奨量として表すことになっています。

目安量のほうは計算できる科学的根拠は薄いのですけれども、この量を取っていればほぼ安全でしょうという形になっています。ですから目安量に対してはこれより少し下、少し上でどうかというような議論はあまりできないんですよ。この量を目安にしてやってくださいというような形になっているということになります。

推奨量のほうは、推奨量以上取ってくださいということがあります。耐容上限量のほうはそこに書いてあるように、これ以上取ると過

剰のリスクがどんどん上がってきますよという量になっているということになります。

ここに関してはかなり詳しい説明が本文のほうに書いてありますので、管理栄養士さんとか専門の方が、一生懸命読まれていると思います。

次の9ページには個人の摂取改善を目的としてどういうふうな対処をしたらいかが書いてあります。目標量について説明がされていまして、今回目玉として、生活習慣病の重症化も予防したいということになりましたので、この目標量を設定している各栄養素については、ぜひこの範囲内、目標量の範囲内に入るようにしていただきたいというところで、強くこの中で記載しているということになります。

次に2015年版のポイントを見ていただきたいと思います。指標の概要として、目的と指標に分けて、色で区別してあります。摂取不足の回避のために、推定平均必要量と推奨量等々守っていただきたいということ。過剰摂取による健康障害の回避のために、耐容上限量をしっかり確認して、それ以上にならないようにということ。それから生活習慣病の予防のため、目標量をきちっと把握しておくということになります。

12ページにいきまして、エネルギーについて具体的に書いてあります。今までは何歳以上の方はこれくらいという形で、エネルギー・カロリー量を、目標摂取量としてきちんと示していたんですが、今回はBMI、適正体重という視点で、その適正体重になるようにエネルギーを制御してほしいと。実質的にですから、カロリー量をいくら取るべきということよりも、体重を守ってほしいという方向に変換したということになります。これが2010年版から2015年版で大きく変わった点ですということが書かれています。

例えば小学生中学生の摂取エネルギー量について、これくらいを目指して取るようにしてくださいというような形でこれまでずっと書いてきましたけれども、今回の場合、体重の多い方はむしろ適正体重に近づくような食生活にしてください、というような言い方になるわけですね。そういう意味でちょっと使い方が違ってくるということになると思います。

それから食塩がもう1つのポイントでして、2010年版では9.0グラム、18歳以上の男性ですけども、今回はこれを8.0グラムまでということで、1グラム下げましょうということを目的にします、ということです。女性のほうは男性より少なかったんですけども、ま

たさらに下げましょうということになっています。

平成 25 年度の国民健康栄養調査ですと、男性は今 11.1 グラムですので、これから 8 グラムまで下げる、これは大変な努力が必要です。女性の場合は現在 9.4 グラムですので、これから 7 グラムまで下げるような方向にしていきたいということになります。

全体で言うと WHO など世界的には 5 グラム/デイですので、1 日に 5 グラムくらいということを目指していますので、結構 2015 年版は厳しいようではございますけれども、世界基準から言うと、まだ日本の実情をある程度考慮した値ということになっているということのようです。

ということで先ほど BMI = body mass index の適正体重という話をしましたけれども、摂取量と消費量のバランスで体重は維持されます、あるいは変わりますということをしかりと理解することが求められます。実際健康的な体重というのは何で設定するかと言うと、死因を問わない死亡率です。14 ページに書いてあります。BMI を見ると例えば 14 歳から 49 歳は、18.5 から 24.9 が死亡率が低いです。70 歳以上ですと 22.5 から 27.4 で死亡率が低く、25 以下が適正体重ということで、今までずっとやってきているわけですが、実際はそれよりも多い 27.4 までのところで死亡率が低いということになっています。

いろいろ加味して、例えば健康の悪い方の体重が低いなどのバイアスが入りますので、実際は次のページのように 18 歳から 49 歳までが 18.5 から 24.9、70 歳以上が 21.5 から 24.9 を適正体重にし、この範囲に入るように自分のエネルギーの摂取量を考慮して、それぞれ個人は生活しますし、また供給する側もそのような形で考えるという形になります。

それから生活習慣病の重症化予防ということもありますので、生活習慣病と食事の関連というのを、もう少しわかりやすく記載することになっています。この最初のところは高血圧に関してです。

例えば太字で書いてあるところが大事で、ナトリウム即ち食塩摂取はプラスが二つ、高血圧に非常になりやすくなりますよということ。それから肥満ですね。2 プラスになっていまして、肥満そのものが高血圧の原因になる可能性がありますよと。2 つの要因があるんだということを行っていますし、アルコールも影響します。カリウムはマイナスで働きますよという形でわかりやすく示されています。こういうものを参考にして、食生活の推進をしてくださいということになっています。

次に17ページの脂質異常症です。これも同じように肥満が2プラスということで、影響が大きいんです。それから飽和脂肪酸です。肉等々ですね、飽和脂肪酸の多いものを食べると脂質異常症になる可能性が高いですよということです。マイナス要因も説明されていて、水溶性食物繊維、例えばこんにゃくとかペクチンとか、あるいは昆布とか海藻類の水溶性食物繊維を取るといいですよとか、わかりやすく説明できるような図にしています。

高血糖のほうも同じように、エネルギーをたくさん取ると血糖が高くなる方向になるということ。それから糖も同じように太い線で示してありまして、重症化する傾向にある方々については特にそういうのを抑えるような方向を目指して欲しいということで、わかりやすく示し、これも参考に使ってくださいということで、本文の中に収めてあるということです。

ということで次期の食事摂取基準は、BMIと食塩、そしてこの重症化予防のための食事のあり方について、それぞれの栄養素摂取との関係を説明しているということになっております。

次に続けて、日本人の長寿を支える「健康な食事」のあり方に関する検討会の概要版ですけれども、実は2に書いてあるとおり、「この基準は食事を提供する事業者が使用するものである。事業者はこの基準を満たした料理を市販する場合にマークを表示することができる。」ということです。今まではコンビニとかレストラン等々で健康に考慮した弁当や食事への表示ができなかったわけですけれども、今後はコンビニ等の弁当、あるいはレストラン等々で、私たちの出している料理は健康にいいものと、健康な食事ですよという表示を可能にしたということになります。

次のページにいきまして、日本人の長寿を支える「健康な食事」のとらえ方です。表示はしますけれども、本来はいろんなものに関わるということのを全部理解して表示をして出してくださいということのために、これがついています。

ですので、単純に基準を満たしたから表示ができるということではなくて、健康な食事というのは食の文化もありますし、楽しく食べるためのものもあります。さまざまなことが備わっていて、初めてなるものですよということを、ちゃんと理解して提供してくださいということが、最初のところに書いてあります。

この表示のほうは食事バランスガイドと同じで、主食、それから主菜、副菜ですよ。この3つの料理に関して表示できるようになりま

す。また、3つ合わせた全体の表示もでき、合計4つの表示の仕方がありますということになります。料理Ⅰ（主食）のほうはできるだけ炭水化物と食物繊維の摂取量をきちんと捉えるということで、炭水化物と食物繊維がターゲットになります。ですので精製度の低い押し麦とか玄米をどの程度加えるかというのが評価の対象になるわけです。

それから料理のⅡ（主菜）のほうは、これはたんぱく質ですよ。肉とか魚とか大豆製品ということになりまして、できるだけ特定の食材に偏らないようなものにしてほしいというのが付帯されています。肉だけとか、魚だけ、大豆だけというふうにならないように、なるべく混ぜるようにしましょうというのが付帯条件としてついています。

料理Ⅲ（副菜）のほうは食物繊維、ビタミン、ミネラルを取るために野菜、副菜を取りますということで、その位置づけができていて、大体150グラムを中心にプラスマイナス10%に設定して、例えばカロテン、鉄とか葉酸、カリウム、重要なもののバランスを考慮して、1つの食材ではなくて、少なくとも2種類以上を含むような形でつくってくださいという実際のつくり方のところも細かく書いてあります。

それから「食事パターンに関する基準の内容と留意事項」の最後の枠に3つの説明がありますけれども、その一番上は、1日の食事においては、料理ⅠからⅢの組み合わせにあわせて、牛乳、乳製品、果物を摂取することということが書かれています。これは食事バランスガイドに合わせて、この3つの主食・主菜・副菜だけではなくて、乳製品、果物も考慮することを進めています。さらには、食事バランスガイドの上にコップがありますけど、水も考慮すると思います。それからお菓子とかそういうおやつについても、楽しむ程度で取ってくださいというふうコメントしているということになります。

健康な食事を普及するマークについて見ますと、赤と橙と緑で示され、橙が主食で米の絵がついています。それから主菜は赤、副菜が緑ということになっています。3つの料理が1つの弁当のような形になっている場合はこの3つが揃った円のマーク。それから料理として主食の料理、それから副菜の料理、主菜の料理みたいな形で提供する場合は、それぞれの色からなる扇型のマークを使って出せますよということになっています。

これはあくまで事業者を対象にしたものですので、売る側が消費者に向けて使えるよということ。どちらかというと、コンビニとか外食は健康に悪いというイメージがありますけれども、そうじゃない

	<p>と。消費者にわかりやすい、健康にいいものを選べる方向になるということで、このような制度ができたということです。</p> <p>この制度の本文はもっともっと長いので、ぜひこの食育活動に携わっている皆様には読んでいただきたいと思っています。私も勉強したいと思っていますので、よろしくお願ひしたいと思っています。</p>
鈴木(由)委員	<p>宮城県生協連鈴木でございます。この生活習慣病の予防のこの健康な食事の表示ですが、事業者は2015年度から実施に向けてもう15年度の4月からということになるのでしょうか。</p>
津志田会長	<p>はい、そうです。実はもうこの案は公開されています。1月13日から1カ月間パブリックコメントを求めていますので4月から実施できるような準備をしているということです。パブコメがまとまって、それに対応して全体は変えないと思いますが、少し修正と言いますか、わかりやすくするということはあるかもしれませんが、一応4月から実施するという事です。</p>
鈴木(由)委員	<p>もう1つよろしいですか。この料理を提供するその事業者が、このマークを表示することができるというふうに書いてありますが、事業者はこのマークを表示するにあたって、申請のような形で実施されるわけですか。</p>
津志田会長	<p>申請先とか、あるいは届け先みたいなものも書いてあったと思いますが、市のほうでは捉えていますか。</p>
健康増進課長	<p>実は厚労省のほうで、届け出を4月から始めるということで、この運用についての案を今先ほどのパブコメで、整理をしているという段階でして、届け出というのがございまして、それは国のほうなんですけど、どこを通じて届け出というのはまだ明確にはなっていないので、その後、報告という義務も発生するというふうには捉えております。</p> <p>どういう食品にといいまして、対象となるのは調理済みの食品を市販する場合ということになってございます。その辺の対象となるものの具体的なことにつきましても、通知の中で示されるものと思っております。以上です。</p>
津志田会長	<p>よろしいでしょうか。機能性表示食品も4月から実施されますが、具体例を出していないので、なかなか事業者は大変だと思いますけれども注意して見ていてください。よろしくお願ひします。</p>
津志田会長	<p>最後に事務局よろしくお願ひします。</p>
健康増進課長	<p>事務局のほうから2点ご連絡を差し上げたいと思います。1点目はこちら昨年度の事例集でございますけれども、今ご発表いただきました、ご説明いただきましたそれぞれの実施主体の皆様方、仙台市も含</p>

	<p>めて活動について、事例集を作成しようということになっておりました。締め切りが2月27日ということでご案内をさせていただいたところですが、間もなくですので、ご準備をしていただければと思っています。</p> <p>もう1点は27年度の食育推進会議を7月上旬に予定をさせていただきたいと思っております。以上でございます。</p>
津志田会長	<p>そのほかありますでしょうか。よろしいですか。それではこれを持ちまして、会議を終了したいと思います。それでは事務局のほうにお返しします。ありがとうございました。</p>
進行	<p>以上を持ちまして、平成26年度第2回食育推進会議を閉会いたします。委員の皆様、どうもありがとうございました。</p>
	—了—

平成 年 月 日

署名委員