

第2回 仙台市食育推進会議 会議録

開催日時	平成 31 年 1 月 25 日 (金) 15 : 00 ~ 17 : 00
開催場所	青葉区役所 9 階 第 1 会議室・第 2 会議室
名簿	委員 高澤まき子 (会長)、白川愛子、木村一則、沢田石道子、高城みさ、高塚真澄、中村美紀、宮嶋淳子、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、田沢克彦、水戸憲夫、南文子、遠藤和夫、佐々木洋)
	事務局 櫻井消費生活センター所長、村上健康福祉局次長、石澤保健衛生部長、小林保健衛生部参事兼健康政策課長、山本生活衛生課長、山田子供保健福祉課長、綾部運営支援課長、大村家庭ごみ減量課長 (代理出席)、横山農林部長 (委員代理)、山田中央卸売市場業務課長、佐藤青葉区家庭健康課長、深瀬泉区衛生課長、金田健康教育課給食運営係長 (代理出席)、田中生涯学習課長、農政企画課農食ビジネス推進室横田主任 (代理出席) 主幹兼健康増進係長 (司会進行)

発言者等	発言内容
進行	<p>&lt; 1. 開会 &gt; 定刻になりましたので、ただいまより平成 30 年度第 2 回仙台市食育推進会議を開催いたします。</p>
進行	<p>&lt; 2. 挨拶 &gt; 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、よろしくお願いいたします。</p>
会長	<p>皆様、こんにちは。 大寒波がやってきた上、大雪の中、お集まりいただきまして誠にありがとうございます。今年もどうぞよろしくお願いいたします。 皆様には食育推進事業にご協力いただいておりますこと、誠にありがとうございます。 食は、心身の健康を保つ上で非常に重要な役割を果たしているわけですが、これまでの食事情を見ますと、皆さんもご存知のように食の欧米化が進み、伝統的な食の衰退、食料自給率の低下、生活習慣病の増加、予備軍もさらには増加し、孤食などの問題が非常に山積みという状況でございます。日本人は魚をタンパク源としてきましたが、2006 年には魚よりも肉の消費量が上回り、そして主食となっております米に関しましても、2011 年には米よりもパンの消費量が上回っているという状況でございます。1960 年ごろの糖尿病の患者数は 20 万人程度と少なかったですが、2016 年になりますとこれが 2,000 万人ということで、当時と比べると 100 倍に達している状況でございます。脂質摂取量について見ましても、若い世代層は全摂取エネルギーに対する脂質摂取量 30% 以上の人が多いという状況でございます。実は油のおいしさには薬物の報酬効果、いわゆるおいしい、病みつきというところがございます。これに対抗できるのは和食の基本となる「だし」です。だしの素ではなくて、だし素材からとっただしですね。このだしの効果というのは、低カロリー、低脂肪であっても満足が得られる、そしてリラックス、安堵感も得られる、つまり、だしは体のみならず心の健康にも影響を与えていることが、よく言われています。今、そういったことを見直しつつ、和食</p>

	<p>に関しましては必要としていかなければならないところでございます。</p> <p>本日は、仙台市食育推進計画第2期後期計画が昨年打ち出されまして、皆様それぞれの立場で食を推進されたことをご報告していただきまして、情報を共有させていただきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。</p>
進行	<p>高澤会長、ありがとうございました。</p> <p><b>&lt; 3. 定足数報告 &gt;</b></p> <p>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。</p> <p>本日は、青沼委員、岩崎委員、田沢委員、水戸委員、南委員から欠席のご連絡をいただいております。また、仙台市教育長が欠席でございますので、本日は20名中13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ことをご報告いたします。</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。</p> <p><b>&lt; 4. 職員紹介 &gt;</b></p> <p>また、本日出席しております事務局側の本市職員につきましては、お手元の市職員出席者名簿をご覧ください。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p><b>&lt; 資料確認等 &gt;</b></p> <p>続きまして、本日の資料の確認をお願いいたします。</p> <p>お手元の会議資料一覧をご覧ください。</p> <p>資料1、資料2につきましては、委員の皆様にも事前にお送りしたものでございます。</p> <p>ここで、資料1について訂正をお願いいたします。</p> <p>1ページ目の下段、ここに数字で「2018/5/31」と記載されておりますけれども、こちらを「実施時期・回数等」と訂正ください。</p> <p>また、2ページ目の下段、具体的な取り組みの①-E-1の部分につきましても、数字が入っておりますが、こちらの部分の数字を削除していただき、「食生活の改善を支援します」という文章になっておりますので、訂正をお願いいたします。</p> <p>また、34ページの③-B-3の部分にも同じ数字が入っておりますが、こちらは削除していただければと思います。</p> <p>37ページの①-B-7の部分にも同じ数字が入っておりますが、こちらも削除をお願いいたします。</p> <p>40ページ目の上段のところに、1ページ目と同じように数字が入っている列がございますが、こちらを「実施時期・回数等」と訂正をお願いいたします。</p> <p>訂正がありまして申しわけありません。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>資料のほうの確認に戻りまして、本日の配付資料といたしましては資料3、平成30年度「大学生の食育プロジェクト」について、中村委員からの資料配付もございまして、「たべてく。」というカラーの資料がございます。こちらを机上にお配りしております。</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、よろしくお願いいたします。</p>
会長	<p>それでは、委員の皆様、スムーズな議事進行にご協力をいただきたく、よろしくお願いいたします。</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をさせていただきますので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、高塚委員にお願いしたいと思います。よろしくどうぞお願いいたします。</p> <p>それでは、議事に移りたいと思います。</p> <p><b>&lt; 5. 議事 &gt;</b></p> <p><b>(1) 平成 30 年度食育推進事業実施状況について</b></p> <p>議事(1)平成30年度食育推進事業実施状況でございます。</p> <p>今年度は、仙台市食育推進計画第2期後期計画がスタートし、食育の5つの柱に基づきまして、それぞれの事業を展開しているところでございます。</p> <p>まず、資料1に基づきまして、平成30年11月末までの状況を各委員の皆様からご報告をいただきまして、情報を共有させていただきたいと思います。その後、意見交換を行ってまいりたいと思います。</p> <p>新規事業、拡充事業などを中心に、お一人当たり2～3事業ほどをピックアップしてご報告をお願いしたいと思います。</p> <p>また、ご発言の際は、資料の記載ページもあわせてお話しいただきますようお願いいたします。</p> <p>それから、お手元のマイクに関しまして、電源を入れてからお話しいただきますようお願いしたいと思います。</p> <p>それでは、私のほうから順番に指名をさせていただきますので、分野ごとに活動のご報告をいただきたいと思います。</p> <p>初めに、医学や栄養の専門性を生かした活動ということで、ご報告いただきたいと思います。仙台歯科医師会の木村委員、よろしくをお願いいたします。</p>
木村委員	<p>仙台歯科医師会の木村でございます。</p> <p>2ページ目、3ページ目は仙台歯科医師会のやっている事業の一覧ですがけれども、毎年きちんとやっている事業がほとんどなので、「専門性を活かし、」というところをピックアップします。特別何かすごいことをしているぞっていうのはなくて、全ての事業の中に食育的なものは盛り込まれていて、とりわけ今年は食育でこれやるぞみたいなのがないのですが、①-B、2ページの真ん中辺ですね、ここに行きます。</p> <p>まず1番目、「学校・幼稚園・保育所での講話」ということで、これは各歯科校医、園医、嘱託医などにお任せしていることで、担当の方がそれぞれの専門知識を生かして、適宜食事指導などの講話をしてくださるということで、毎年問題なくやられていることです。</p> <p>次は2番目、「支援学校での摂食指導」となっておりまして、鶴谷特別支援学校、それから県立視覚支援学校で摂食指導研修会を年に2回やっているのに講師を派遣して、お話をさせていただいております。30年度は5月17日、それから7月12日、12月13日と2回やったところと1回のところがあります。</p> <p>それから3番目、「仙台市PTAフェスティバルへの参加」、健康的な食生活についての啓発ということで、これも講師を派遣してお話をさせていただいております。今年度は11月11日、参加者は1,100名でございました。</p> <p>4番目として「3歳児カリエスフリー85プロジェクト」、これは仙台市役所、お医者様、それと我々との協働で始まったプロジェクトですが、乳幼児健診に来た子供たちの口の中、歯等に問題があれば、小児科医からこちらの歯科医師会を紹介していただいて、正しい食習慣の確立への啓発、子供に直接言う場合もありますが、メインはお母さんです。これは通年やっております。今年度の場</p>

	<p>合、今までで 450 名ほど訪れております。</p> <p>以上が専門性を活かし、幼児・児童・生徒への食生活指導を行っている事業の紹介です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>お口の健康は生涯大事なものでございますから、小さいお子様から高齢者の方まで幅広く対象者を募られているなというところが見受けられます。ありがとうございました。</p> <p>続きまして、次世代の子供たちやその保護者を対象といたしました食育活動といたしまして、仙台市私立幼稚園連合会の沢田石委員からご報告いただきたいと思っております。よろしくお願いたします。</p>
沢田石委員	<p>仙台市私立幼稚園連合会は、幼稚園の先生たちの集まりですけれども、食育に関しての勉強がなかなかできていなかったということも踏まえて、まず職員の啓蒙ということが真ん中の段に書いてあります。</p> <p>それから、子育て支援としては離乳食を実際食べてみようという試食会を行いました。</p> <p>今回紹介させていただきたいのは、一番下の段ですけれども、子供たちにとって食べることが楽しくなる体験ということで、野菜類を栽培したり、あるいは企業とタイアップしてバターづくりをしたりというところがありました。特に今回お伝えしたいのが、くりこま高原ファームの方をお願いをして、「粳殻かまど」でご飯を炊いたのです。新米でした。園のほうにかまどを持って来て組み立てていただいて、だるまストーブのような形にもみ殻をいっぱい入れて、それに火を付けて、新米を研いで、そして羽釜を、上にふたをするように置いていただいたのを、もみ殻いっぱい燃え尽きるまでにご飯が炊けているという催しでした。これは昔からあったそうですけれども、私も昨年、初めて体験いたしました。もみ殻の燃えるにおい、野外でご飯が炊けるにおい、子供たちは五感を通してとよく言いますが、この体験はすごく貴重なものでした。できたときに、かまどの蓋を開けると白いお米の粒々が立っているのを湯気とともに見たときの歓声、自分たちに配られたご飯をおにぎりにして食べる、五感を全て通して得る体験によって、子供たちが食べる意欲、食欲を増して、そしておいしく食べる、かつてこうやって食べたねって言える思い出となり楽しい会話になっていくという体験をしました。このような形で、仙私幼のほうもいろいろ取り組んでおります。</p>
会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>羽釜なんてなかなか見かけなくなり、電気釜のスイッチをぼんと押すだけでもうご飯が炊けているという時代ですから、子供たちにとってはいい経験になったのではないのでしょうか。ありがとうございました。</p> <p>それでは、仙台市保育所連合会の宮嶋委員、よろしくお願いたします。</p>
宮嶋委員	<p>よろしくお願いたします。</p> <p>今、羽釜のお話を聞いて、うちもやってみたいと思いました。とても楽しそうです。</p> <p>それでは、当方の仙台市保育所連合会、9ページになります。</p> <p>具体的な取り組みとしては、栄養士研究委員会において毎年テーマを設けて研</p>

	<p>究・発表を実施して、成果を上げております。平成30年度は、日本の伝統的な料理や味について子供と保護者に伝えていくことを狙いにしており、「次世代へつなぐ食文化 伝えよう地域の味」をテーマに研究を進めてまいりました。</p> <p>また、家庭に向けては、「伝えよう地域の味」、それから郷土料理のレシピ集を独自に作成しまして、配付する予定でおります。これは仙台市の保育所、それから民間の保育所が力を合わせて、栄養士さんがつくったものをまとめたレシピ集となっております。</p> <p>次に、具体的な取り組みとしましては、保育所連合会栄養士研修会について、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。平成30年度は「小児の肥満」、それから「子供の体の発育・機能の発達と食行動」というテーマで研修会を実施いたしました。乳幼児期の肥満と保育所での対応、それから乳幼児期の発達と食行動について学び、各保育所で一人一人に合わせた支援と食事の提供に生かしております。どうしてもお家に帰ったらガム、お菓子をねだるようなお子さんが帰りによく見かけられるので、そういった意識をまず、保育園でももちろんやっているのですが、ご家庭でもそのような意識を持っていただきたいという思いを込めて、このような勉強をみんなで行って、口頭でもどんどん伝えていきたいという思いでやっております。</p> <p>次に、保育所連合会給食担当者研修会ですね。栄養士ではなくて給食担当をしている方々も含めて研修会に参加させていただきました。調理実習を行いました。昨年度に引き続き「薄味でもおいしい子供の食事」というテーマで、毎日の給食で薄味でもおいしいと感じられるような献立の実習を行ってきました。これは先ほどまさに高澤会長さんがおっしゃったようなだしをどのように使ったら、濃くなくてもおいしく食べられるかを実際につくってみて、塩分濃度計で測ってみて、しょっぱくないとと思っていたらかなりの濃度だったなというのを栄養士がみんなで体感したイベントもございました。子供たちにも塩分の摂取量について十分な配慮が必要ということもまず再認識しまして、実習した内容をそれぞれの保育園で給食に取り入れて、健康的な食事の提供につなげているというところです。</p> <p>講話につきましては、職員間での連携をうまく図り、子供たちに安全でおいしい食事を届けるための職場内のコミュニケーションということで、研修を実施いたしました。</p> <p>以上になります。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>子供時代の意識づけというのは非常に重要なことでございますし、それから保育園、幼稚園関係の栄養士さんたちは非常に子供たちにとって食の安全性というものを重視しながら実施されているということも、昨年私も重々感じさせていただいたところがございます。ありがとうございました。</p> <p>それでは、続きまして仙台市PTA協議会の高城委員、よろしく願いいたします。</p>
<p>高城委員</p>	<p>仙台市PTA協議会では、各学校でPTA活動などを利用した啓発を行いました。親子料理教室などの開催、給食試食会、栄養士さんの講話、ミニ菜園づくりなど、試食を通して食べ盛りの子供たちの食生活について考えるきっかけとなっております。保護者にとって食育と交流の場となっております。</p> <p>推進の柱③ですと「地産地消をすすめよう」、こちらでは地域行事での食育ということで、田植えや収穫などの農業体験活動、春には田植えのお手伝い、秋に</p>

	<p>は植えた苗の収穫などをさせていただいて、収穫体験などを通して食を学ぶ、子供たちにとって毎日食べるお米の大切さが身をもって感じられるいい機会になっております。</p> <p>以上です。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございます。</p> <p>やっぱり農業体験をすることによって、食べ物のありがたさというものも感じられるところがございますね。</p> <p>続きまして、幅広い年齢層に向けて地域に根差した活動を続けていらっしゃる食生活改善推進員協議会の矢部委員、よろしくお願いいたします。</p>
<p>矢部委員</p>	<p>30年度の食育推進事業を発表します。</p> <p>「市民、特に若い世代が自主的に活動する機会を増やします」ということで、「食育の日」は毎月19日、これを一般市民にアピールするため、宮城地区まつりに参加いたしまして、地産地消の野菜でカルシウムたっぷり（小エビ、スキムミルク）のおこのみ焼きを販売いたしました。今年はとてもお天気がよく、好評で、汗だくで一生懸命働きました。</p> <p>それから、「生活習慣病予防のための減塩推進スキルアップ事業」、これは今若い人の勉強会を持ってくださいということで、広瀬高校で29年度と30年度にそれぞれ2回実施することができました。広瀬高校は家庭科があり、授業に合わせてやりました。29年度は50人近く、30年度は38人でやりまして、食改さんが5名で、調理実習もいたしました。最後に高校生に「きょうはやってよかったですか」というアンケートをとりました。アンケートでは「減塩についてよくわかりました」と回答をいただき、減塩について理解していただきました。また男性が8グラム、女性は7グラムですと、1日の塩分摂取量を教えました。そして、栄養バランスについて、自分の好きなものばかり食べてはだめなのだとことをわかっていただきました。</p> <p>それから、一日の野菜の摂取量350グラムを、煮る、炒めるなどの料理で、また味噌汁にたっぷり野菜を入れなさいということで指導いたしました。</p> <p>それからBMI、何だか高校生は皆さん恥ずかしがって、学校でもやっているんですけど、なかなか教えてくれなかったです。</p> <p>それから、料理の手順も、私たちは1つの台に食改さんが入ってやったもので、「楽しかったので、また来てください」ということでした。</p> <p>「皆さん朝食は毎日とっていますか」と聞いたら、「これからとります」という感想があり、これは2年続けてみて、2年目は効果が上がったなと感じました。高校生はとても素直で、私たちも、若い人の力をいただくのは本当に若返るなと思ひまして、楽しくやってきました。</p> <p>それから、12ページですけど、「やさしい在宅介護食教室」を、私たち食改さん14名と地域住民7名の21名で勉強会を開きました。やさしい在宅介護料理というのが初めてでちょっと不安でしたけど、立派な教科書がありまして、栄養士さんともども勉強いたしまして、私たち食改は皆70代で、真剣に取り組んで、目の前に来ている介護のお話をしながら、今は老々介護で本当に大変だなと感じました。やっぱり健康でいたほうがいいなと思ひまして、頑張っってやっていきたいと思ひます。</p> <p>以上です。</p>

会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>教育機関との連携をとりながら、地域の先輩たちが高校生に教える、高校生にとってはよい経験になられたなという状況でもありますし、また高齢者の方への介護食という、非常に幅広い事業をされていらっしゃる所でございました。</p> <p>それでは、続きまして、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ます宮城県生活協同組合連合会の渡辺委員、よろしく願いいたします。</p>
渡辺委員	<p>それでは、生協連から会員団体の活動から2点ほど紹介したいと思います。13ページ、推進の柱①のところから1つ、それから15ページから1つということで、2つほど紹介いたします。</p> <p>まず、1つ目でございます。13ページの一番下のほうです。「大学等関係機関と連携し、若い世代の健康づくりについて積極的に啓発します」ということで、大学生協の取り組みとして「ミールカード」というのがございます。こちらは食堂利用定期券、ミールカードの配付によって食費を切り詰めることのない健康的な食生活を提案するというので、取り組んでおります。そもそも大学生は、試験とかレポートとか、それからサークル活動とかアルバイトとか、とてもやる事が多くて、なかなか食事に割く時間がないというのが現状かと思えます。それから、大学生になりたてで、初めて一人暮らしをして、自炊を頑張ろうと思っても、買い物とか調理とか後片付けなどに予想以上に時間やお金がかかったりしますので、断念してしまう学生も少なくなくて、そのためにお腹いっぱいになれる炭水化物に偏りがちで、野菜の摂取量が少なく、バランスの悪い食生活になりがちかと思えます。また、生活に慣れると、今度は交際費とか娯楽とかに費やすお金が増えていくことによって、真っ先に削りやすいというのが食費になりやすいので、これを改善するためにミールカード、食費を前払いで確保できる食堂定期券というのに取り組んでおります。こちらは、大学生協マイページから、保護者の方もお子さんの毎日の食事の内容や、栄養バランスを食事履歴から確認できることがあって、保護者の方にもメリットがある。それからご本人も節約のために朝食とか昼食を抜くといった心配事もなくなる、とてもすばらしい取り組みなので、これは大学生協としても積極的に取り組んでいるものでございます。</p> <p>それからもう一つ、15ページの一番上「地域の中で、さまざまな年代が、」というところの、みやぎ生協の取り組みとして「5 A DAY食育体験ツアー」の取り組みをご紹介します。みやぎ生協では、2005年から「5 A DAY食育体験ツアー」を実施しております。みやぎ生協の学校部が窓口になりまして、各お店の組合員集会室を教室にして、学校の授業の一環として生協店舗での食育体験を行っております。2018年11月現在では、仙台市の小学校12校が参加して、生協の店舗で31回開催しております。975人の児童の皆さんが参加しております。この教室の中では、3色食品群の図を完成させたり、食育バランスガイドの図にマグネットを貼ってみんなで取り組んだり、お店の中でお買い物ゲームをしたり、そしてサラダづくりをしたり、それからいつもではありませんけれども生産者が来て、生産者の苦勞や野菜づくりの大切さということを生産者のお話を通して学んだりということを経験しております。インストラクターからは毎日じゃんけんのゲーぐらいの野菜を、5つ、パー食べましようというお話も最後にいただいたりして、子供たちは食育活動を体験して、食の大切さを学んでおります。</p> <p>今年度から園児用、保育園児用の「5 A DAY食育体験ツアー」を開始しまして、今年度は2保育園が実施しております。小学生とはまた違った体験型の食育プログラムをつくりまして、DVDを見たり、ゲームやクイズをしたり、一緒に楽しめる要素を取り入れて、園児が飽きないように、楽しく食育体験をしてお</p>

	<p>ります。児童の皆さん、それから園児の皆さんも、この体験を通して今までは食べられなかった野菜を食べられるようになったということがありますので、継続的にこれは続けていきたい活動の一つです。本日、小学校、それから幼稚園、保育園の代表の皆様もご参加でございますので、ぜひ取り組みの一つとしてお考えいただければなという考えでおります。</p> <p>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>大学生対象、若い世代層に向けた積極的な食育の取り組みですとか、小学生、子供たちを対象といたしましたさまざまな食育活動の工夫がなされたというところがございますし、またこの会議を通しながら、情報を共有するだけではなくて、それこそ生協の渡辺委員、それから幼稚園、保育所関係の委員の皆様とも何か連携できることがあるといいなと思いました。ありがとうございます。</p> <p>続きまして、健康で安心・安全な生活について活動されている立場から、みやぎ・環境と暮らし・ネットワークの山形委員、よろしくお願いたします。</p>
山形委員	<p>よろしくお願いたします。</p> <p>私どもは、仙臺農塾、今期で7期目となりますが、2018年は4月、5月、6月、11月と4回行いました。毎回地元の食材などを取り上げまして、講師の方にお話をいただきつつ、食を学びながら皆さんで交流する、大人の食育塾という形で実施させていただいております。</p> <p>ほかに、「オーガニック・ウィーク・センダイ」としまして、2018年11月3日から11日まで、有機野菜などの言葉を広めるキャンペーンを実施しておりました。あとはイベント、セミナー、東京の方などをお呼びしてシンポジウムなどを開かせていただきました。</p> <p>あと、ネオニコチノイド系農薬ということで、安全な食を楽しめるようにということで、現状の情報共有や紙芝居をつくりまして、皆さんと一緒に理解を深めようという形で実施しました。こちらは400人程度の上演を行いました。</p> <p>以上です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>何しろ対象者は働き盛りの若い世代ということで、ぜひ今後もますますお願したいというところがございます。</p> <p>では、次に大学での取り組みについてのご報告をお願したいと思っております。宮城大学の白川委員、よろしくお願いたします。</p>
白川委員	<p>宮城大学の白川でございます。</p> <p>25ページをご覧ください。</p> <p>特に取り組みとして新しいものはなくて、例年どおりですけれども、毎年高校に伺って出前授業を行っております。県内外の高校に行き、食育について、食に興味を持っていただけるようなお話をしております。</p> <p>あとは、大学の授業の中で、食育について、大学生の食に関する知識を高めて、自分自身の食生活を見直す機会、改善をすることを促しております。</p> <p>3番目としましては、みやぎ生協様にいつもお世話になっておまして、みやぎ生協の学習会のほうで健康増進・維持に役立つような食と健康のお話を毎年させていただいております。今年は糖質制限、ロカボという言葉が随分流行っておりますが、非常に糖質制限に関する興味・関心が皆さん高くいらっしやって、生協様のほうから今年は糖質制限で願いたしますということで、非常に多くの組</p>

	<p>合員様にご参加いただきまして、糖質制限に関する正しい知識、情報提供をさせていただきます。</p> <p>また、毎年行っているのですが、本学で教員免許状の更新講習というのをやっております。そこで保育園、幼稚園、小中高校の教諭の皆様を対象に、教育の現場で役に立つ食育の知識や指導事例についてご紹介させていただいております。</p> <p>その次は、大学生が自主的に食育の活動をするということで、本学の森本先生が中心になって活動されているのですが、大学の農場でとれた野菜や、寄附による食材などを利用し、学生自らが調理して、無料で朝ご飯を提供するという活動を行っております。月に1回程度で、今年度は4回程度行っております、100名程度毎回参加いただいております。</p> <p>また、これも生協様に非常にお世話になっておりますが、みやぎ生協の広報誌「R a K u : M e (ラクミー)」の中の「こらっぷ」というコラムの中で、今年度はサルコペニアとか、高齢になって筋肉が落ちて、いろいろ生活に障害が出てくるフレイルなどについての説明と予防などについて情報提供等を行わせていただきました。</p> <p>以上です。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>若い世代層は朝食欠食が多いということが言われているので、そこをかなりサポートされていらっしゃる活動というところもお話いただきました。</p> <p>ここで、私のほうからも、仙台白百合女子大学に取り組みにつきまして2つほどお話をさせていただきます。</p> <p>23ページを開けていただきまして、最初の2つをお話しさせていただきます。</p> <p>「みやぎ県民大学講座」というのを毎年させていただいております、食と健康の内容でございます。一昨年は骨について、昨年が筋肉についてということで、いわゆるいつの世代でも不規則な生活、栄養のアンバランスな食生活を続けていると、体のリズムが崩れる、そして健康を保つことができなくなるというリスクが高くなるわけです。そこで、どうしたら将来介護を受けないようになるかという内容でさせていただきましたが、受講生は食に関心のある60代、70代の方々が中心でございました。タンパク質をしっかり摂るということでしたので、私は調理実習をさせていただいたのですけれども、1つの献立の中でタンパク質が大体40グラムほど摂れる献立を作成しまして、それを実習していただいたところでございます。もちろん食だけではなく、第2回目には運動をする講座をさせていただき、そして「ロコモティブシンドロームって何だろう」ということも、理論的な部分も講座の中に盛り込ませていただきました。やはり興味があるだけに、「講座を受けてよかった」「これからはちゃんと食生活をしっかりしたい」というご意見の方がたくさんいらっしゃいました。</p> <p>それから、もう一つ、「正月料理における嗜好性と伝承性に関する実態調査」を私のほうでさせていただきました。授業での調理実習の中には行事食を入れています。昨年も正月料理を取り入れさせていただきました、おせち料理をつくりましたが、食べないのですね、学生たち。食べないというのは要するに家庭でも食べていないという状況にあります。何しろ注文するという家庭が多くて、今年は何万円のおせち料理を注文しようかねっていう家庭の中での相談が起こるようですけれども、そんなに難しくはないし、簡単につくれるものだし、実はおせち料理の意味ってあるのだよということを教えているところでございます。正月料理がだんだんうすれてきているところがあるって、じゃあ学生たちはどういう意識を持っているのかに焦点を当てまして、調査をさせていただきました。</p>

	<p>た。3大学、350名を対象とした結果を、こちらに書かせていただいたとおりでございます。大体正月料理は8割以上が「好きです」と回答はしているのですが、実際にはそもそも食べている数が少ないというところがあります。好まれる料理は何ですかということで、複数回答で挙げていただいたのですが、ダントツが雑煮ですね。そして栗きんとん、茶碗蒸しと上位に挙げられています。反対に嫌われるというものは、数の子、黒豆、ニシンの昆布巻きが上位を占めており、しかもあまり食べないということなので、正月三が日が過ぎてもずっと残っていますということでした。</p> <p>大体作り手はお母さんかおばあちゃんなのですが、家族形態で比較しますと、やはりおばあちゃん、おじいちゃんと一緒に暮らしている家族であるならば正月料理、おせち料理はよく食べられているのですが、核家族の場合になりますと食べられていないという結果でした。</p> <p>管理栄養士、栄養士を養成している大学でありながら、こういう状況でいいのかなど。次の世代のさらに次の世代に伝えていけるだろうか、どうなのだろうかというふうに危惧しているところがございます。</p> <p>以上でございます。</p> <p>続きまして、仙台市の取り組みについてご報告をお願いいたします。</p> <p>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報告を申し上げます。</p> <p>初めに資料1の28ページの中段、具体的な取り組み①-B-8をご覧ください。</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総合支所の栄養士や保健指導の専門職が、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おります。</p> <p>続きまして、資料30ページの中段の具体的な取り組み②-A-1をご覧ください。</p> <p>先ほど仙台市保育所連合会の宮嶋委員から、郷土料理のレシピ集の作成等についてご紹介がありましたが、各保育所等におきましても連合会の地域の食文化を伝える取り組みと呼応した取り組みを積極的に行っているところです。</p> <p>例えば仙台長ナス、仙台白菜、曲がりネギなどの地域の食材を利用した献立や、ずんだ、おくずかけなどの郷土料理を取り入れた給食を、その由来等を伝えながら提供したり、給食だよりや掲示物などに関連する内容を取り上げたりすることで、児童、保護者が地域の食文化に触れる機会を多く持つことができるよう取り組んでいるところでございます。</p> <p>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>続いては、経済局、よろしく願いいたします。</p>
農林部長（委員代理）	<p>経済局の取り組みをご紹介いたします。</p> <p>経済局では、農林部が農産物の生産・振興とか、いわゆる農商工連携に取り組んでおりまして、若林区卸町にあります中央卸売市場、ここはご存知のとおり農産物とか水産物の流通の拠点となっております、仙台市民の台所的な役割を果たしております。農林部、中央卸売市場、それぞれの立場で、地元の農産物のPRとか、地産地消に取り組んでおります。</p> <p>具体的なものは、この資料では33ページから35ページにかけて掲載しておりますが、まず34ページの下から2番目、「農食ビジネスモデル構築事業【新規】」</p>

	<p>というのをご紹介させていただきます。事業名としましては、「仙台枝豆プロジェクト」という事業名で実施しております。事業の組みかえとかをして新規事業扱いになっていますが、実質的には平成 27 年度から取り組んでいるものでございます。仙台的まちというのは、ご存知のように 108 万人ぐらいの人口がいて、大都会と言っていると思うのですが、今我々がいます国分町界隈とか仙台駅周辺のような中心部から東西南北それぞれどっち方向に行っても、30 分ぐらい車で行くと田んぼとか畑、生産地があるんですね。こういった生産地と大消費地が近い地理関係にあるという特色がありまして、ただ、一般的な流通ルートに乗せますと、農産物というのはやっぱり中央卸売市場とか量販店の流通センターとかを経由してからお店、そして消費者の皆さんの口に入りますので、畑でとれてから 1 日、2 日はかかってしまうのが普通の流通ルートになります。せっかく生産地と消費地がそばにあるのに、ちょっともったいないなど。最大公約数的には市場流通が一番合理的ですけども、生産と消費の地理的な近さを生かしたことを何かやればいいんじゃないかということで始まったのがこの「仙台枝豆プロジェクト」です。</p> <p>なぜ枝豆を選んだかといいますと、枝豆というのは特に鮮度が落ちやすいといえますか、収穫してから時間が経つとどんどん豆の中の糖度が減っていくそうです。なので、これをいち早く、収穫してからその日のうちに市内の中心部の飲食店なりで提供できるようになれば、「あれ、いつも食べている枝豆と違うぞ。おいしいぞ」と消費者の皆さんにもよりわかっていただけて、かつ生産者の方もその日のうちにとれたものということで単価が高く売れる、収入のアップにもつながるといことで、始めたものです。</p> <p>初年度は飲食店約 30 店舗で扱っていただいたのですが、扱ったところでは好評をいただいて、資料にも書いてありますとおり今年度は 96 店舗まで広がっております。朝に収穫したものをその日のうちにゆでて食べるというのが売りになっていて、飲食店のみならず今年度からは一部の量販店に限っておりますけれども一般消費者向けの販売も始まっているところです。また、枝豆だけではなく、ネギとかシイタケといったものにも広げていこうかなと考えておりまして、一部ではもう始まっております。</p> <p>それから、33 ページに戻ります。これはずっと継続してやっていることでございますが、中央卸売市場ではNHKのテレビ番組、週に 1 回、市場の従業員の方が出演しまして、旬の食材ですとかおいしい食べ方を紹介するコーナー「もりすた！キッチン」というのをほぼ週に 1 回放送しているほか、市場の見学とか、35 ページに飛びますけれども保育所とか中学校に出向いてのサンマ焼き、料理教室、生産者の方が小学校に出向いていろんな流通現場についてお話をいただくといった出前授業もやっているところです。こういった取り組みを通じて、今後とも地産地消とか食育をやりたいと考えております。</p> <p>経済局は以上でございます。</p>
会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>新鮮で、おいしさを逃さず消費者にお届けするという、非常にありがたいお話でございました。</p> <p>それでは、続きまして教育局、よろしく願いいたします。</p>
生涯学習課長	<p>では、佐々木教育長に代わりまして私のほうから教育局における事業をご紹介したいと思います。</p> <p>資料の 36 ページをご覧くださいと思います。</p> <p>初めに、具体的な取り組み①-A-1、学校給食フェアでございます。文部科学</p>

	<p>省では、学校給食の意義・役割等について理解・関心を深めていただくために、毎年1月24日から30日までを全国学校給食週間としておりまして、児童生徒、保護者はもちろん広く市民の皆様を対象とした取り組みを進めることにしております。仙台市でも、これに合わせまして1月21日から本日25日までの5日間、学校給食フェアを開催しております。</p> <p>この学校給食フェアは、市民の皆様幅広く学校給食について知っていただいで、理解・関心を深めていただくことを目的に開催しておりまして、仙台市役所地下食堂では実際の給食の献立をもとにしたメニューを提供するとともに、1階ギャラリーホールにおいて学校給食に関する資料展示を行いました。食堂提供メニューは、児童生徒に人気の献立をテーマに学校から募集した献立をもとにしておりまして、1日限定60食の提供、大変ご好評いただいております。毎日完売という状況でございます。また、ギャラリーホールでは本市の学校給食の歩みでありますとか、昭和30年代以降の各年代の給食献立のフードサンプル、各学校や給食センターで使用している食育教材などを展示しております。</p> <p>続きまして、資料37ページにちょっと飛びたいと思います。</p> <p>具体的な取り組み①-B-9、小学生と保護者を対象とした親子食育講座についてです。社会学級やPTAなどのご協力を得まして実施している講座で、例年、地産地消とか朝食づくりをテーマとした調理実習や講話など、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、「ふだん親子で料理する時間が持てないので、とても楽しい時間を過ごすことができた」などといった声が多く寄せられております。今年度は1月末までに44校での実施を予定しておりまして、現在実施状況を集計中でございます。</p> <p>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した。</p> <p>親子食育講座、どういう状況だったかというのは後ほどになりますね。今集計中ということでございます。</p> <p>続きまして健康福祉局、よろしくお願いたします。</p>
<p>健康福祉局長</p>	<p>健康福祉局でございます。よろしくお願いたします。</p> <p>資料の39ページ以降、54ページまで健康福祉局、さらに各区の保健福祉センターや総合支所におきましても、地域の方々と連携をさせていただきながらさまざまな事業に取り組んでおりまして、その状況について資料にまとめさせていただいております。本日は、その中から2つご紹介をさせていただきたいと思っております。</p> <p>まず、49ページでございます。</p> <p>中段、「健康づくりの実践に役立つ栄養・健康情報を広く提供します」という取り組みの中の、5番目でございます。たしか第1回目の会議でも、今年度計画している事業としてご紹介をさせていただいたかと記憶をしておりますが、その後の状況について報告をさせていただきます。常備菜レシピ作成事業、今年度の新規事業でございます。青葉区の保健福祉センターにおいて取り組んでいる事業でございます。市民の皆様、それから地域で活動される栄養士、主任児童員の方々をメンバーとして実行委員会を立ち上げまして、その実行委員会の中で検討を重ねながら、レシピ集をつくり上げていこうという取り組みでございます。テーマは「手軽さ」「アレンジ」「老若男女」となります。実行委員会において検討を重ねていただきまして、つくったレシピ案につきましては、市民センターと連携をさせていただいて、モニター教室、調理実習で、実際に調理をしてみ、食材の分量や食べやすさなど、確認をしながらレシピに生かしているということで</p>

	<p>ございます。印刷物として完成するのは2月頃ですが、その後、さらに実行委員会におきまして作成いただいたレシピ集をどう活用していくのかにつきまして協議をしていただくことになっておりまして、まさしく実行委員会の皆様によって有効な活用策まで探っていきたいと、そのような取り組みでございます。</p> <p>2つ目、52ページでございます。</p> <p>4番、「食品の安全性に関する情報を広く発信する」という取り組みでございます。食品の安全性に関する講演会を、これは決して新規ということではなくて、毎年行っている取り組みでございます。1月16日に開催し、115名の皆様にご参加をいただきました。講師の先生は関東学院大学栄養学部教授の田崎達明先生で、今回「海の恵みに潜む食中毒」と題しまして、貝類の毒とかフグの毒とか、ある種市民の皆様の関心の高いテーマでご講演をいただいております。また、その際に本市における食品の安全性確保のための施策などについてもご説明をさせていただき、ご参加いただいた市民の皆様と意見交換をさせていただいております。</p> <p>健康福祉局や各区の取り組みを含めまして、2つだけ本日は紹介をさせていただきました。後ほど資料をご高覧いただければありがたいと思います。</p> <p>健康福祉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。</p> <p>常備菜レシピ集が2月に出るとのことでございます。それを待ちたいなと思っているところでございます。ありがとうございました。</p> <p>それでは、ここで市民公募委員の高塚委員、中村委員からお話をいただきたいと思っております。これまでの取り組みの報告を聞かれまして、ご感想、ご質問などございましたらお願いしたいと思います。</p> <p>初めに高塚委員、よろしくお願いいたします。</p>
高塚委員	<p>特に家庭での取り組みになってしまいましたが、ちょうどお正月がありましたので、子供と一緒におせち料理を試しにつくってみるという試みをしまして、なかなか全部をちゃんとするところまでは、黒豆とかは買ってきただけで済ませたりとかという感じで、実際に試してみたりしました。</p> <p>あとは、毎日の生活の中で、中学校での献立表を子供がもらってくるので、いつも毎月一応見せてもらっていますが、もうちょっと内容がおもしろいものでもいいのかなという思いがありました。</p> <p>簡単ですが、以上です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>昨年ですかね、仙台市の学校給食給食費では食材代が賄えないというような問題があったかなと思うのですが、それも関連しているという気もいたしますが、あとは栄養士さんの腕次第というところにもなるのでしょうか。</p> <p>続きまして中村委員、よろしくお願いいたします。</p>
中村委員	<p>よろしくお願いいたします。</p> <p>みやぎ生協の渡辺委員のお話の中に、「5 A DAY」事業についてのお話がございます。私も栄養士として、講師として福島在住時代にさせていただいた事業で、小学生向け、授業の中でやるのですが、冊子が非常におもしろくて、わかりやすい資料になっておりました。小学校のお子さんが恐らくそれを授業で受けて持って帰り、お母様たちに見せているのかなというところが実はすごく気になっていまして、幼稚園向けの資料と小学生向けの資料って全然違うのです。</p>

	<p>が、生協さんが関わってらっしゃるのだったら、一般募集があつて、親子向けの教室を今後ぜひご検討いただけたらいいのではないかなと思って伺っております。</p> <p>あともう一つ、高澤会長からおせちの意味のお話がありましたけれども、我が家でも毎年子供と一緒に年末におせちをつくるのですが、おせちというのはやはり、お雑煮もそうですが、郷土料理が入っている、お雑煮の中身によって生まれ育った場所がわかるもの、それからお正月を中心として、冬至の料理から始まりまして正月料理、三日とろろ、七草などの季節行事というのが入ってくる、非常に食育にとってはキーになる行事だなと思うのですね。そこを改めて若いお母さんたちに大事にするように、先生おっしゃったようにそこまで難しいものではないというふうに、食育と言うとハードルがどうしても上がってしまうので、ハードルを下げていくことが今重要なのかなと思ってお聞きしておりました。</p> <p>以上です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>お雑煮に関しましても、地域性があるのですね。宮城県全体のお雑煮のつくり方を調査させていただいたことがありまして、宮城県のお雑煮というと仙台雑煮が挙げられますが、ハゼでだしをとり、大根、ニンジンをはき菜切りにして、松島から仙台市街地あたりが仙台雑煮なのです。県北のほうに行きますと、栗駒、栗原あたりのところは昔キジがとれて、キジでだしをとったとか、三陸海岸に行けば魚介類が豊富なので魚介類でだしをとって、魚介類をふんだんに使ったお雑煮とか、それから、鶏をよく家庭で飼っていたということなので、鶏を暮れにつぶして、スープをとってお雑煮をつくっていましたとか。名取では昔、よくドジョウがとれたので、乾燥させて、つぶして、だしをとってお雑煮にしましたと。中身のひき菜はみんな同じですけど、だしのとり方が地域によって違うということがわかったというところがあります。地域性を大事にしていきたいというところではありますが、現在ではちょっとそこまではいかないのかなと思っています。</p> <p>では、皆様からお話を頂戴いたしまして、その実施状況等につきましてご質問、ご意見などございましたらご発言をお願いしたいと思います。</p> <p>私のほうから1つお伺いしたいところがございます、みやぎ・環境とくらし・ネットワークの山形委員のお話の中で、働き盛りの若い世代の方が参加されたということでございますけれども、その状況をちょっとお話しいただけるとありがたいですけれども。</p>
山形委員	<p>仙臺農塾ですが、自分が思っていたよりも食に関心がある方が非常に多くて、実際食べるほうの関心が高い方が多いと思っていたのですが、実際は本当に話を聞きたいという方がすごく多くて、食に対する関心度が非常に高いものがあるなど。関心のある幅はもしかしたらちょっと狭いというか、限られた方、常連さんが多いのかもしれないですが、関心度は思った以上に高いということを感じました。</p>
会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>参加されるからには、やはり興味を持って参加されているところでございますよね。参加された方が、参加しない方に何か情報を伝えて、広げていけるといいかなと思っています。ありがとうございます。</p> <p>今年度の事業は、まだ3月まで継続するものもあろうかと思っております。来年度以降も後期計画の目標達成を目指しまして、お互いに活動を進めてまいりたいと存じます。</p>

	<p>じます。どうぞよろしくお願ひいたします。</p> <p><b>(2) 後期計画に基づく若い世代への取り組みについて</b></p> <p>それでは、議事の(2)後期計画に基づく若い世代への取り組みについてに移ります。</p> <p>先ほども申しましたとおり、今年度スタートいたしました後期計画ですけれども、昨年度の計画策定のための中間評価では、やはり20代から30代の若い年代で特に食育への関心が薄い、それから食に関する課題が多く出されておりましたので、後期計画では若い世代への働きかけと次世代への継承を拡充することとしております。</p> <p>今回は、若い世代に対する食育の課題、取り組みの工夫、連携のあり方などにつきまして皆様からご意見や情報などを伺いたいと思います。また、それらが来年度以降の事業計画のヒントになればと思っております。</p> <p>では、初めに事務局から情報提供をお願いしたいと思っております。</p>
<p>保健衛生部参事兼健康政策課長</p>	<p>健康政策課の小林でございます。</p> <p>それでは、資料2をご覧ください。</p> <p>「後期計画に基づく若い世代への取り組みについて」ということで、情報提供をさせていただきたいと思っております。</p> <p>1. 若い世代の食の現状でございます。ただいま高澤会長からもお話がありましたように、本市におきまして推進計画の中間総括では、20代から30代の若い世代の食の課題というものが浮き彫りになっております。中間評価では、平成28年度に市民への意識調査をもとに評価をしておりますが、その後、全国的な調査として農林水産省で食育に関する意識調査を実施しておりましたので、きょうは仙台市と全国の調査を比較しながら、その辺の課題をもう一度見てみたいと思っております資料を作成しております。</p> <p>①若い世代で食育に関心がある人の割合です。グラフにも表しておりますけれども、食育に関心がある人の割合は全国値よりも仙台のほうが低くなっている、特に20代男性が低い傾向にありました。男性に比べて女性のほうが関心が高く、こちらは全国値も同様の傾向でございます。</p> <p>②でございます。若い世代で主食・主菜・副菜を組み合わせた食事をほぼ毎日とっている人の割合ということで、バランスのとれた食事をとっているかということになるかと思いますが、そういった主食・主菜・副菜を揃えて1日2回以上食べる頻度がほぼ毎日であると回答した方についても、仙台市は全国値より低いという状況で、特にここでは20歳代の女性の割合が低くなってございました。</p> <p>裏面、2ページをご覧ください。</p> <p>③若い世代で地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を受け継いでいる人の割合です。先ほどから話題になっている郷土料理とか伝統料理についてでございますが、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸の使い方などの食べ方、作法を受け継いだと回答している方の割合です。特に20歳代男性が全国値より低い傾向でした。女性については、仙台市全体の割合よりも高く、20歳代では全国値より高いという傾向が見られています。</p> <p>これらのことを踏まえましても、当市の若い世代というのは食育への関心、健康的な食習慣の実践、食文化の伝承において、全国と比較しても課題があると思われまます。</p> <p>また、20代から30代というのは子育て世代として次の世代に食の大切さを伝えていく大事な世代でもありますから、次世代への継承といったところについては本当にこれからも取り組むべき課題と思っております。</p>

	<p>2. 若い世代に向けた取り組みですが、このような実態も踏まえまして、若い世代が食への関心・興味といったものを持って、積極的に食に関わる、先ほど中村委員からも食育に関するハードルを下げるといってお話もありましたけれども、やはり食の楽しさ、大事だよといったところを伝えていくための取り組みが必要であるなど感じておりますので、ぜひこれからも関係機関の皆様と連携して、この世代を対象にした事業を積極的に進めていきたいと考えております。どうぞよろしくお願いいたします。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>「食に関心がある」というところを見ると、若い世代層は全国平均よりも下回っていると。特に20代男性。それから、食事のバランス内容、主食・主菜・副菜の組み合わせ、これは20代、30代、男性、女性に関しても2割から3割程度しか、毎日とっている人がその程度であるという状況とか、2ページ目は若い世代で地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理、作法を受け継いでいるかというところでは、若干なりとも20代女性、30代男性では全国より上回っているというご報告をいただいたわけですが、もしかしたら20代女性、30代男性が全国よりも上回っているというのは、家族形態にもよるのかもしれない事案と思っています。先ほどの正月料理と同じように、おじいちゃん、おばあちゃんが一緒に暮らしている家庭はしっかりと受け継がれているということも見受けられているので、それもちよっと関連しているのかなという気がいたしました。</p> <p>では、今後どのように進めていくかということで、皆様が目ごころの活動の中で接していらっしゃる若い世代、子育て世代の方などの状況、課題とか、思われていること、事例などの情報があればお話しいただきたいと思います。</p> <p>まずは、仙台市健康福祉局で大学生を対象とした食育事業を実施されていますので、状況などをお話しいただきたいと思います。</p>
<p>健康福祉局長</p>	<p>それでは、本日お配りをさせていただきました資料3によりまして、現在進めております事業の概略を私からご報告をさせていただきたいと思います。</p> <p>「大学生の食育プロジェクト」という事業であります。この事業は、若い世代への食育啓発をどのように進めていくかについて、若い世代の学生、若い世代自身がアイデアを出して、こんなことをしていったらいいのではないのかを考えていただきながら、その検討の中で出されてくる企画案を通じて、より多くの若い方、若い世代に対して食の大切さを浸透させ、食への関心を高めていくことを目指しているというところに特色があります。</p> <p>今年度、市内の大学のご協力をいただきまして、仙台白百合女子大学、宮城学院女子大学、1年生から3年生まで15名の学生の方にご参加をいただいて、進めております。</p> <p>取り組みの内容については、食育ワークショップということで、若い世代に向けた食育事業をどう進めていくのかの企画案を、既に5回、2月28日に6回目のワークショップを予定して、積極的に、精力的に検討いただいています。</p> <p>このワークショップでは、野菜を食べる若者を増やそうということをやテーマとしてご検討いただいています。15名の学生さんの中には若い世代の食の現状がどうなっているのか、どうして野菜を食べないのかということをご議論いただきながら、案の作成を進めていただいております。</p> <p>どのようなことを今後やっていくのかについて、これまでに提出されているアイデア、案を簡単にご紹介させていただくと、例えば調理経験がないからなかなか難しいのではないのか、だから調理経験がない人向けにレシピをつくってみてはどうだろうかとか、調理している動画をSNSに投稿して発信してはどうかとか、</p>

	<p>先ほどいろいろな団体でのお話もありましたけれども、農業体験会などはどうなのかというアイデアも上がっているところでもあります。地産地消も含めたレシピを作成するという案も検討されておりますけれども、地元の野菜のことを実はよくわからないとか、ハードルが高いと感じておられる学生さんも多い状況にはあるようでございます。</p> <p>今年度のワークショップを通じて、若い世代の方自身に考えていただいた企画案について、食育プロジェクトを継続し、来年度の企画に生かし、さらに新しいメンバーにもお加わりいただいて、どのように進めていくのかをご検討いただきながら継続していきたいと思っております。</p> <p>概略は以上でございます。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>野菜を食べないのは、昔から好き嫌いがあって野菜嫌いという人もいたりします。学生たちに聞きますと、においが嫌だとか、口当たりが嫌だとか、だけど小さいころは食べられなかったけれども何かのきっかけで食べられるようになってきたというところがあるので、いかに調理をどう工夫するかが1つのポイントだと思います。今後、この大学生の食育プロジェクトを進めていただきながら、いかに若い世代層に野菜をたくさん食べていただけるかという方向に発展するといいなと思っております。</p> <p>それでは、学生の話が出ましたところで、大学の立場といたしまして白川委員から関連する情報などありましたらご紹介いただけますでしょうか。</p>
<p>白川委員</p>	<p>先ほど高澤会長のお雑煮のだしの地域による違いというお話が大変おもしろかったと思うのですが、私は個人的にお雑煮とかおせちとか季節の行事に関わる食とか伝統食とかいうのがみんな大好きで、キーワードを聞いただけでもワクワクしてくるので、ゼミの学生におせちの話をしたところ、「好きじゃない」「別に食べなくてもいい」と言われて、結構ショックを受けました。やはり、今おせちをあまり好きじゃない若い方が多いので、小さいころから食べ慣れないと、どうしても好きになれないので、このままいくとおせちが衰退していくのではないかとという危惧も抱いているところです。高澤会長からお話があったようにだしの味というのを小さいときから慣れさせて、そのおいしさをちゃんと知らせていく、伝えていくことが、おせちを好きになるために必要なことではないかなと先ほどちょっと感じたところです。</p> <p>私のほうから、学生をいつも見ていて感じる問題点というのをまず先に挙げさせていただきますけれども、アルバイトをしている学生が非常に多くて、中には飲食系のアルバイトをしている学生も結構おりまして、夜遅い時間帯の食事をしている、それに伴って朝ご飯を欠食してしまうような、アルバイトの影響が非常に大きいと感じております。また、アルバイトが忙しいと、食材を買っても結局調理できなくて廃棄してしまうことが多くなるから、よっぽど料理が好きでなければ自炊もアルバイトの影響でなくなってしまうというお話が見えてきます。</p> <p>先ほど矢部委員のほうから、高校生が素直でいいという話がありましたが、大学生に話をするとなかなか言うことを聞いてくれなくなりまして、少しは健康にいい食事をつくって食べたらどうなのと話をしますが、「だってバイトが忙しいから」と言っていて、なかなかこちらの意向は伝えにくいというか、聞いてくれなくなってしまいます。</p> <p>そういった背景で、最近ですけれども、共同研究をしている尚絅学院大学の高橋睦子先生という栄養士の先生がいらっやしまして、その方がアンケート調査を行ったのですけれども、管理栄養士の育成大学、尚絅学院大学の学生さんと、</p>

	<p>近い年代の乳幼児を持つ母親、乳幼児健診にいらっしやっていた母親を対象にアンケート調査を行ったところ、大学生は食生活改善に関する理解あるいは知識は、栄養士育成の大学であるということで非常に高かったのですが、実際食事をつくって食べるとか、朝食欠食というような状況になりますと結果がよくなくて、朝食欠食率が非常に高かったと。つまり、知識があっても実践が伴わないという問題点が出てきました。それを改善するための取り組みということで、先ほど健康福祉局のほうで取り組みを具体的にされているということで、非常にいい取り組みだなと思ったところです。それに比べまして乳幼児がいらっしやる母親のほうでは、子供に食事を食べさせるということで、朝食欠食率は低くなっており、食事を組み合わせて食べるということの実践もできてはいるのですが、実際に食生活改善に向けての知識はどうかというと、あまり高くないということなので、同じ年代、同じ若い世代においても対象者のニーズ、すなわち対象者にどのような食の教育が必要なのかを見極めて、取り組みを進めていくことが大事なのではないかということが調査からわかったところです。</p> <p>やはり若い世代に向けての食育というのは、子供たちの次世代の食育につながっていくところがあり、次世代に伝え、つなげる食育の推進ということで、非常に大切になるかと思っておりますので、今後いろいろな連携をとって、食育を推進していければいいかなと思っております。</p> <p>以上です。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>若い世代にとっても、それぞれどのような食教育が必要なのかが見出せるといいかんと思っています。</p> <p>それでは、小さいお子さんをお持ちの親御さんとか、それから次世代への継承のためにも各ご家庭で食育を実践してほしいと思っていますけれども、親御さんたちの食の状況、エピソードなどはございますか。幼稚園連合会の沢田石委員にお願いしたいと思っております。</p>
<p>沢田石委員</p>	<p>実はだしの話がこんなにいっぱい出てくるとは思ってなかったのですが、だしについてです。</p> <p>子供の中の1人が、「こども園の味噌汁はおいしい」とお母さんに言うのですね。お母さんは、自分の家の味噌汁を自慢していたので、「何でそんなに違うの」って言ったら、「違う。こども園のほうがおいしい」と言っただけで、こども園で調理を実際担当するイベントがありました。そのお母さんは仕事をしつら方だったので、申し込んで、実際調理の現場で見てみたら、啞然として、「あ、わかった」と言っていたのです。実はこども園では、昆布だしと煮干しでだしをとっていたのです。そしてお母さんは、「私は顆粒だしでした」と。そこで、中に入れていたものが違うというのが味に来るということをお母さんは実感されたそうです。中には野菜だとかそういうものをたっぷり、自分ではいいものを使っていると思ったのに、決定的に違っていたということと、こども園のほうの食事はすごく薄味だったのに、まずいと感じなかった。自分はちょっとまずいなと思ったら味噌を足していたけれども、だしが違うのですねというのが、お母さんが実体験として捉えたことでした。皆様が先ほどからだしということをお母さんが実体験として捉えたことでした。皆様が先ほどからだしということをお母さんが実体験として捉えたことでした。皆様が先ほどからだしということをお母さんが実体験として捉えたことでした。</p> <p>あともう一つのエピソードですが、実は先ほど子育て支援の意味で離乳食を試食しているということをお話ししましたが、そこにいらっしやるお母様は</p>

	<p>家庭にいらっしゃるお母様たちなのですね。実際離乳食をどうやってつくろうかと悩まれて、その講座に参加しています。お母様たちの知識ってものすごくあるのです。本は盛大に買っているし、今だとインターネットでどこでも見られますから、お母様たちは情報としてはものすごく知っていらっしゃるのです。ですが、実際につくるとなると、つくりません。あまりに高度なことを知識として知っているから、簡単に離乳食がつかないでいるのです。そこで、先生たちが例えばよく昔から言っていたのは、大人の食事から取り分ければいいのだよって言っていて、これはたやすいようで、実は子育てのすごく忙しいお母様たちは、コンビニとかで買ってきた食事、大人用に買ってきた食事だから、取り分けられないという事態があったことが判明しました。もちろん全員ではないですけども、こんなことも食生活の中にはあるということ、担当した栄養士は愕然としたらしいです。</p> <p>それから、離乳食を实际食べてみて、「やわらかく煮る」という「やわらかく」が、食べてみて、「こんなにやわらかくするのですか」って驚きだったらしいですね。「やわらかく」という表現の中で、自分の思いでやってしまいがちですけども、实际体験するということがいかに大事かということは、栄養士からの話を通して、あるいはそのお母様の話を通して、私も実感いたしました。</p> <p>きょう皆様のいろんな話から、小さいときからの食生活って本当に大事だなと思います。私は登園してくる子供たちに毎朝「きょうのおいしい朝ご飯なあに？」って聞きます。結構毎日同じ食事、でも同じ食事でもいいから食べてほしいという願いは十分ありますが、食生活は親も巻き込んで、親子で食のお話をするような雰囲気づくりもしたいなと思いました。</p> <p>私からは以上です。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>小さい子供でも、だしのうま味というものが見分けられるということですね。</p> <p>私の失敗談ですけど、私は娘が2人いるのです。私が若かりし頃は、だしの素をよく使っていたのですよ。それで、これじゃいけないと煮干しとか昆布とかかつおぶしとかに切り替えたのです。ところが、下の子はだしの素で育ってきちゃったので、本来のかつおだしが飲めないのですよ。臭くて嫌だと言われて、しまったと。だしの素ってタンパク質分解物というのがありますね。添加物ではないけれども、ずっと食べ続けていると、本来のだしを飲まなくなると言うことが言われていまして、まさに下の子はそういう状況になっちゃったという失敗談でございます。ですから、小さいころからの食って大事だなとつくづく思っております。ありがとうございました。</p> <p>ここで、市民委員の中村委員にお伺いしたいのですが、今までもご自身でさまざまな活動をされていらっしゃると思います。その内容やこれからの活動につきまして、特に若い世代、子育て世代につきまして何かお考えがあればご紹介いただけますでしょうか。</p>
<p>中村委員</p>	<p>白川先生と沢田石先生が共通でおっしゃっていたのが、知識があっても実践が伴わないというフレーズだったので、私もそのようなお話をさせていただこうと思います。</p> <p>主に私が教えていますのは子育て世代、大体30代から40代のお母様にお料理を教えることが多いのですが、今年からアンケートをとるようになりまして、どういうフレーズで私の教室に来てくれたのですかというようなお話をしますと、「I-e式時短メソッドで暮らしに余裕が生まれるおうちごはん講座」というちょっと長い名前の講座をさせていただいているのですが、「時短というフ</p>

レーズに惹かれて来た」という方が非常に多くいらっしゃる。ということは、それぐらい日々の生活が皆さん忙しく、お料理のハードルが非常に高いと感じていらっしゃるのですね。

もう一つ、沢田石先生のお話の中で、膨大な情報を持っていらっしゃるお母様が非常に多いのに、離乳食を取り分けられないという現実があるという、食に対してのハードルが情報量の多さによって上がってしまっていると、さらに状況が忙しくて、どうしてもお料理ができない、どうしようということに非常に大きい罪悪感があるというのが現状です。

いかにその罪悪感を下げてあげるかをキーワードに、福島のほうで「たべてく。」という食育団体を立ち上げまして、皆さんのお手元に資料が2枚行っていると思います。食育団体「たべてく。」はどのような団体かと言いますと、県内の料理人、それから私のような料理家とか、ローフードアドバイザー、管理栄養士、それから地域の生産者さんが皆さん集まって、20組ぐらいの方たちに料理をしていただいて、子供たちだけで実践可能な料理を教えるという食育団体になっております。

お母様が非常に忙しい、自分もお料理ができない、子供に食べさせてあげられないことに非常に罪悪感があるのであれば、我々料理を教えられる人間が集まって、子供さんに教え、興味を持ってもらうようにすることをやっというと思って、食べていくということは本来非常にシンプルで、楽しいことであるはずなのに、お母様たちの情報量があまりにも大きくなり過ぎて、苦痛なことになっている。福島で放射能の問題が大きく起こりましたが、そのときに非常に頭を悩まされたお母様たちが多くいらっしゃって、痛感したことでもあります。炊飯器のスイッチが押せて、本来は羽釜とかで炊いたほうがおいしくしょうけれども、炊飯器が普及しておりますので、お米が炊けることであったり、おだしはとらないまでも、だしパックでもいいですからお味噌汁を自分で味噌を溶いてくれることであったり、お塩ひとつまみってどのぐらいの量だろうということを見たり、調理だけではなくてお母さんが何をやっているかを子供たちに理解してもらおうということで、買い物から片付けまで調理以外のことを子供たちに、地域のスーパーマーケットさんにご協力をいただいて、やっていただきます。「5 A DAY」の活動とちょっと似ていますが、そこまでをやっています。まずは子供たちに非常に楽しいということを知っていただくこと。

じゃあ若い世代にこの活動をどういうふうにつなげていくかということで、我々はフェイスブックを使っております。フェイスブックに公式ページを立ち上げまして、一眼レフで写真の上手なメンバーに、ちょっとおしゃれな感じにインスタグラムですとかSNSにアップしたときに「はっ！」と目を引くような写真を撮っていただいて、インスタ映え、SNS発信しやすいようなイベントとしてつくっております。

我々添加物を推進している人間ではないので、もちろんおだしをとって、お米を炊いてという日本食を推進はしていきたいのですが、なるべく忙しいお母さんたちのために食のハードルを下げようということで、粉をパラパラ振る焼きそばからスタートしています。それを子供が作れるようになったら、味は濃いかもしれないけど、お野菜も食べられるし、お肉も食べられるし、カップラーメンよりはいいよねっていうことで、ここからスタートしています。ちょっと矛盾しているかもしれないですが、ハードルを下げるということをメインに考えておりまして、お母様たちの罪悪感をなるべく低くして、食への関心を持っていただこうと。そういう活動しております。

以上でございます。

<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。  さまざまな情報を提供いただきまして、非常に興味深い内容でございました。  皆様からさまざまな情報をお話しいただいたところですけれども、ほかに後期計画の拡充事項といたしまして、今後取り組めそうなこと、また連携できる部分、それから取り組みのアイデアなどございましたら、ぜひお願いしたいと思えます。</p> <p>先ほど情報提供、共有させていただいたときに、ぜひ生協の渡辺委員、それから宮嶋委員、沢田石委員なども何か共有できる部分があるといいかなと思っていますのでございます。</p> <p>ありがとうございました。</p> <p>後期計画につきましては、あと2年後に評価の年が来るわけでございます。その際に、わずかでも効果が見えるように、来年度も目標を持ってご一緒に取り組んでまいりたいと思えますので、どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p><b>(3) その他</b>  それでは、議事の(3)その他に移ります。皆様から何か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、事務局よりお願いいたします。</p>
<p>保健衛生部参事兼健康政策課長</p>	<p>では、事務局から2点、連絡させていただきます。</p> <p>まず1つが、平成30年度食育推進事業取り組み事例集の作成についてでございます。30年8月29日付で既にお願いの文書を各委員さん宛てにお出ししているところでございます。既に提出いただいている団体様もございますが、最終締め切りは2月28日でございますので、ぜひこの後も事例集のほうの作成、提出をお願いしたいと思います。</p> <p>また、年度内に終わらない、提出が遅れる場合など何かございましたら、担当までご連絡いただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。</p> <p>2点目が平成31年度第1回の食育推進会議についてでございます。第1回の会議は、6月下旬から7月上旬をめどに開催予定でございます。その会議資料の作成のため、31年度の食育推進事業計画等の作成について、5月の連休明けごろにお願いの文書をお送りいたしますので、準備方、どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>以上でございます。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>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>委員の皆様には、議事進行にご協力をいただきまして、ありがとうございました。</p> <p>では、事務局に進行を引き継ぎたいと思えます。</p>
<p>進行</p>	<p><b>&lt; 6. 閉会 &gt;</b>  それでは、以上をもちまして平成30年度第2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、長時間にわたるご協議、ありがとうございました。</p>
	<p style="text-align: right;">—了—</p>

平成 31年      月      日

署名委員

印