

令和7年度 食育推進会議 議事録

開催日時	令和7年8月 27 日(木)午後 2 時 30 分～
開催場所	仙台市役所本庁舎 2階会議室
名簿	委員
	作田 竜一、神田 あづさ、石川 宣子、小野 恵、小山田 陽奈、加藤 孝、辛 貞任、千石 祐子、平田 政嗣、船迫 直樹、町田 巳菜、郷湖 伸也、郷内 俊一、木村 賢治朗、大森 武宏(仙台市教育長代理) 【欠席:鈴木 隆、大和 一美、天野元】 (敬称略)
	事務局
	オブザーバー 菊池家庭ごみ減量課長 川口健康福祉局理事(保健衛生担当)、佐野保健衛生部参事兼健康政策課長、柴田消費生活センター所長、阿部農業振興課長、佐藤中央卸売市場業務課長、鈴木若林区家庭健康課長、山田宮城野区衛生課長、岡本健康教育課長、小幡生涯学習課長、松本健康増進係長(司会進行)

発言者等	発言内容
進行	<1. 開会> 定刻になりましたので、ただいまより令和7年度仙台市食育推進会議を開催いたします。本日はお忙しい中、ご出席いただきまして、誠にありがとうございます。はじめに、本会議を代表いたしまして、作田会長よりご挨拶を頂戴したいと存じます。作田会長、よろしくお願いいたします。
作田会長	<2. 会長あいさつ> こんにちは。ご紹介いただきました宮城大学の作田です。 今、食に関して注目されているのはやはりコメではないでしょうか。丁度昨年の推進会議が終った頃から、コメが不足であるとか、値段の急騰などが進んでまいりました。政府の備蓄米の放出で古古米、古古古米などが販売され、入手が大変だったり、古いコメを美味しく食べるにはどうしたらよいかなどが話題となりました。主食のコメについて、長年、知見を持っていたこと、それをまた思い出すきっかけになったのかなという一年だったと思います。 その中でやはりこの食育ということの大事さは注目を浴びているところでございますので、本日皆さんにお集まりいただき、活発なご意見をいただいて、仙台市の食育を益々進めていけるようにご協力いただければと思います。よろしくお願いいたします。
進行	ありがとうございました。 <3. 委員紹介> ではここで新たに委員に就任いただきました方をご紹介いたします。お手元の委員名簿をご覧ください。仙台市小学校校長会 加藤孝様でございます。よろしくお願いいたします。
加藤委員	中山小学校校長 加藤でございます。どうぞよろしくお願いいたします。
進行	次に本日出席いただいておりますオブザーバーについてご紹介いたします。仙台市環境局家庭ごみ減量課長 菊池弘行でございます。
菊池家庭ごみ減量課長	菊池でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

進行	本日は天野元教育長の代理で大森武宏次長にご出席いただいております。
大森教育局次長	大森でございます。どうぞよろしくお願いいたします。
進行	続きまして、本日出席しております市職員を紹介させていただきます。 健康福祉局理事、川口でございます。
川口健康福祉局理事	川口でございます。よろしくお願いいたします。
進行	保健衛生部参事兼健康政策課長 佐野でございます。
佐野参事兼健康政策課長	佐野です。よろしくお願いいたします。
進行	また、関係課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参照ください。どうぞよろしくお願いいたします。
進行	<4. 会議成立報告> ここで本日の会議の成立についてお知らせいたします。 本日は仙台市医師会 大和委員、仙台農業協同組合 鈴木委員より欠席のご連絡をいただいております。 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。 <資料確認> 続きまして本日の資料の確認をお願いいたします。お手元の次第の次でございます。配付資料一覧をご覧ください。 まずは、事前にお送りしておりました資料、資料 1-1、1-2、食育推進事業令和 6 年度実績及び令和 7 年度計画、資料 2、食育推進ロゴマーク令和 6 年度実績及び令和 7 年度計画、資料 3、野菜の魅力を伝える取り組み関連目標。 また本日新たにお配りしております資料でございます。出席者名簿、席次表。仙台歯科医師会様よりお預かりしております口腔機能に関する取り組み、食育を通じた低体温解消へのチャレンジ。仙台市健康福祉局より、令和 7 年度 健康お役立ちレシコンテストのチラシ。仙台市経済局より仙台の地産地消ガイドブック。 以上になりますが、不足の資料はございませんでしょうか。 もうひとつ、こちらのカラー刷りの「どう減らす？食品ロス」という資料もご提供いただいております。 もし不足がございましたら、職員までお声がけいただきますと幸いです。 <3. 議事> 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。 作田会長よろしくお願いいたします。
作田会長	<議事録署名人指名> それではここから会議の本題に入って参ります。私の方で進行させていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。 会議の中身に入る前に、事務的なことから入ります。まず議事録署名人につきまして私の方から指名をさせていただくということでよろしいでしょうか。 それでは本日の議事録署名につきましては、船迫委員にお願いしてもよろしいでしょうか。 どうぞよろしくお願いいたします。

作田会長	<議事1> それでは議事に移りたいと思います。最初は議事の(1)になります。 食育推進事業令和 6 年度の実績及び令和 7 年度事業計画、資料 1-1、1-2、 についてございます。 こちらの資料は仙台市食育推進計画に基づきまして、各団体及び仙台市が実施 している食育推進事業について、委員の皆様から回答いただいたものを事務局で 取りまとめたものになります。本日まで参加の団体の皆様からは特に新たな取り組み ですとか、これはという取り組みにつきましてご報告をいただきたいと思います。 恐縮ですけども、私の方から委員をご指名させていただきますので、取り組みについ てご紹介いただきたいと思います。 それではまず、宮城県生活協同組合連合会の取り組みについてお伺いしたいと 思います。資料は資料の 1-1 の 5 ページから 9 ページ、44 番のところにつきまし て、お願いしたいと思います。それでは、石川委員、よろしくお願いします。
石川委員	宮城県生協連の石川と申します。今日はどうぞよろしくお願いいたします。 宮城県生協連について皆さんご存じかどうかかわからないんですけども、私ども は、県内にある、生活協同組合、あるいは協同組合と言われるところ、大体 16 の団 体が加盟している共同団体になっています。そのうち、皆さんご存じのように、みや ぎ生協さん、あいコープさんが消費者に直接品物をお届けするような形の仕事をな さっております。その他に、うちの団体には、何ていうんですか医療生協のようなも の、それから、学校生協さん、各大学生協さんが加入をしている団体でございませ う。 今日はその中から、あいコープみやぎさんの活動をご紹介させていただきたいな と思っております。 今日の資料の 6 ページのところですね、あいコープみやぎさんの活動が載って おります。その中の 52 番から 55 番がちょっと新しい活動になります。どこでもやっ ているように思われるかもしれませんが、ちょっと皆さんにご紹介いたします。 まず PB 商品、こちらはあいコープみやぎさんの PB 商品「あいシテル」という名前 がついております。みやぎ生協さんですと、めぐみ野という名前でご存じかと 思うのですが、どちらも、団体で決めたいろいろな基準、条件を満たした商品 のみ、名前をつけることができます。 まず 52 番ですと、あいコープみやぎさんの委員を含めたいろいろな組合員さん が、「あいシテル」という商品について学習をして、それがどのように作られたものな のか、その特徴などを皆さんで学習をしながら、一般の会員さんにもわかりやすい ような形のガイドブックにまとめて、皆さんに発信をしております。 ちょっと飛びますが、55 番の、「我が家の食べ方募集」というところも、あい コープ商品を使ったものを、それをどういう食べ方をすればいいか、どんなふう に利用したらいいかということをまとめてガイドブックを作っております。 それから、53 番、魚食プロジェクトとありますが、こちらは、みやぎ生協さんでも 魚の食べ方などを広める活動をしておりますが、魚食離れというような言葉が言わ れるように、今の若い方たちは、調理の仕方が楽なのか肉に偏りがちですし、お子 さんも、肉を中心とした食生活になるんじゃないかなと思っています。そういった状 況の中で、大人には、魚の特徴とか捌き方とか、こどもたちにはその魚の特徴など を教える活動をしているところです。 それから 54 番は、あいコープみやぎさんでは「これからの養豚プロジェクト」と銘 打っておりますが、これは労福連携でやっていますけれども、福祉作業所の方たち も含めて、自分たちで豚を育ててその食肉を自分たちのところで加工して、組合 員の方たちに届けるというプロジェクトです。今年は、できるだけ国産の飼料を使 おうということで、トウモロコシも生産者さんをお願いをして、国産のトウモロコシ、県内

	産のトウモロコシを飼料としてまぜて食べさせており、今、盛んに力を入れているところでございます。 そういったことを中心に、あいコープさんは、その他にもいろいろやっていますけれども、特に力を入れて取り組んでおります。 みやぎ生協さんに関しては、自らそういった活動をしておりますので、生産者さんとの関わりや、そこでの話の結果で生まれてくるものに力を入れております。また、大学生協さんでは、ちょうど食育という言葉が非常に流行ったのが、おそらく20年か25年ぐらい前かなと思いますが、ちょうどそのころに小学校で食育を学んだ子たちが、今大学生になってるんですね。そうすると、もう食育が自分の行動に身についているというか、そういうところに非常に関心がある学生さんたちも多く、食べ物から学ぶこと、食品ロスの問題などに非常に関心を持っているということで、そういった活動を少しずつながら進めているところでございます。 以上になります。
作田会長	食べ方だけではなく、生産から若者が幅広く学ぶ活動内容ですね。ありがとうございます。 それでは続きまして資料の同じ1-1ですけれども、7番からになりますけれども、仙台歯科医師会から、特に力を入れて取り組まれている内容につきまして、よろしくお願いいたします。
平田委員	我々歯科の部分から食育ということに関わってくると、いかに食べるか、何を食べるかというようなことになるんですね。特にその中でも、いかに食べるか、いかに食を摂っているかというところでは、歯と口の健康をいかに育成し、そして機能維持していくかというところを取り組まなくてはいけないかなと思っていますところ。 1ページの7から18番までいろいろ取り組んでいますけれども、この中で特に今回は、これから取り組むところにはなるのですが、15番をご覧いただければと思います。なぜかといいますと、実は今、非常に問題になっていることがありまして、それは、こどもたちの食べる機能、いわゆる口腔機能の低下がものすごく言われているところです。いわゆる、口がポカーンと開いている子が多い。口がポカーンのために、口唇の力や舌の力が十分に発育しないというところから、様々な問題が起きてきます。虫歯の問題や歯肉炎の問題、あとは、鼻で呼吸ができないことで、風邪を引きやすいとか、インフルエンザが多くなったり、いろいろな問題が生じてきます。いわゆる口腔機能の発達不全を起こしているこどもたちがどれぐらいいるか、実は30%ぐらいと言われています。かなり由々しき問題になってきています。 口腔機能というのは、どのぐらいの時期から対応していかなければならないのかと考えていくと、実はお腹の中にいるときから考えなければいけないことであって、生まれてからどのように離乳食を摂って、どのように多くの食べ物を食べることに関わっていくか、しっかりと育てていかなければならない。例えば「開咬」というのですけれども、こどもだけでなく大人でもそうですが、奥歯でしか噛んでいない状態になっていくと、実は8020つまり80歳で20本歯が残っている達成度は、ほぼゼロです。80歳で20本残らなくなっている。いわゆる受け口ですね、あれも同じような傾向があって、だからやはりしっかりと口腔機能を発達させることはとても大事なことです。例えば奥歯でしか噛んでいなくて前が空いている状況っているというのは、乳幼児には指しゃぶりという状況がありますが、乳幼児から成人期にうまく移っていけなかったときに開口ができるといわれている。 ベロを出して飲み込むというところがあるので、乳幼児はジュースとか飲むときにそうじゃないですか。その飲み込み方が残っちゃうと、そのような状況になってくる。というふうに考えると、実は、この食べる力を育むためサポートしていく取り組みと

	というのは、多職種が関係することで達成できる取り組みなのです。 ですので、今回、こどもの「食べる力のサポートブック」を作って、保育士さん、栄養士さん、助産師さん、学校関係の方など、いろいろな職種の方々と一緒に、こどもたちの食べる力を育んでいこうと。これは立ち上がったばかりで、いろいろな先生方、関係者の方々と一緒に作っていきながら、さらにしっかり機能していくものにしていって、こどもたちが生涯を通じてしっかりと食事できるような取り組みにしたいと思うので、よろしくお願いいたします。 また、来年度この会議で、こういうものが出来たので、達成できるようにしてくださいというお話ができればと思います。よろしくお願いいたします。
作田会長	平田委員ありがとうございます。 こどもの口腔機能の問題がある割合が 30%、非常に衝撃的な数字から、新規の取り組みですね。来年ぜひさらにお話を伺いたいと思います。 続きましてこの資料 1-1 に、たくさんの報告があるんですけども、時間の関係もございますので、この中で私の方から新規の取り組みとして、宮城大学の取り組みを簡単に紹介させていただきたいと思います。 10 ページ、81 番でございます。実は、この報告内容にちょっと変更があります。これは中学生とその保護者に向けて講演をするという取り組みなんですけれども、最初は健康食品の話をしていたんですが、つい先週、中学校の先生とお話をしまして、米について、中学生にお話をしてもらえないかということでした。その時々に応じて、今一番関心がある事についてお話し、中学生、また親御さんにも関心を持っていただければというふうに思っているところでございます。 私たちの主食に何が起きているか、生産から流通の話をして欲しいということでございます。 それでは、資料 1-1 はとりあえずここで終わりにしまして、続きまして資料 1-2、こちらは仙台市の事業についての紹介をお願いいたします。まずは健康福祉局の取り組みということで、郷湖委員お願いいたします。
郷湖委員	それでは、私の方から説明させていただきます。 資料 1-2 の 4 ページ、33 番をご覧ください。健康お役立ちレシピコンテストでございます。 この事業は市民から健康的な食事のレシピを募集してそのコンテストを行い、その結果、入賞した作品を活用することによって、市民が主体となった健康的な食習慣づくりを推進する目的で実施しております。昨年度は、野菜が手軽にとれる料理をテーマに実施いたしまして、小学生の作品を含む 13 作品の応募がございました。そのうち入賞した 5 作品を健康政策課のInstagram「仙台伊達なキッチン-だてきち」で紹介しております。 本日、令和 7 年度、今年度のレシピコンテストのチラシを本日資料としてカラー刷りの方で配布しておりますけれども、今年度もやはり野菜をテーマとしたレシピを募集する予定をしております。幅広い世代に健康的な食事を考えていただけるよう、学校や保育所でのポスター掲示など、各所にご協力をいただきながら、事業の周知をしていきたいと考えております。 また、令和 6 年度は泉区の TOPPAN 株式会社さんと社員食堂を運営する株式会社エムサービスさんにご協力いただき、令和 5 年度の入賞レシピを社員食堂のメニューとして提供いたしました。1 回 50 食の提供でしたが、非常に好評で即完売したと伺っています。調理をしない方にも、市民の考えた、健康お役立ちレシピメニ

	ユーを味わっていただく機会とすることができましたので、これについては今年度も継続して実施し、さらにメニューを提供する事業所を増やすよう検討しながら進めているというところでございます。 続きまして、同じく資料 5 ページ、34 番、仙台市食環境整備事業「仙台伊達なマルシェ-だてまる」でございます。 これは、作年度から開始したもので、市民が自然と健康的な食品を選択できるような食環境づくりを目指して、食料品販売店において「しおエコマーク」や「栄養バランスマーク」を用いまして、減塩食品、総菜等の栄養バランスが整う組み合わせの提案を行っています。令和 6 年度末で登録店舗は 33 店舗行っています。今年度もスーパー等の店舗やチェーン店の本部への声掛けを行いながら、登録店舗の増加を図って参ります。 また店舗だけではなく、健康に配慮した食品を製造する事業者とも連携して、例えば減塩食品と通常食品の味比べですとか、野菜の摂取量測定の体験なども取り入れた市民向けの健康づくり啓発イベントなどを実施して、市民への事業の周知も行って参りたいと思います。 健康福祉局からは以上でございます。
作田会長	ありがとうございました。 続きましてこども若者局の取り組みにつきまして、郷内委員お願いいたします。
郷内委員	こども若者局の郷内でございます。よろしくお願いします。 私の方からは、こども若者局関連事業について、今年度の主な取り組みをご説明させていただきたいと思っております。 ページで言いますと 7 ページ、まずは 57 番から 66 番です。すべて継続事業にはなるのですが、各区役所、総合支所において行われている母子保健事業となります。 母子健康手帳の交付、3～4 か月児育児教室、離乳食教室、幼児健診などの機会をとらえながら、栄養士や保健師等の専門職が、妊産婦や乳幼児の健康的な食生活について、集団指導または個別相談を実施しているところでございます。 妊産婦や幼児の保護者に向けた啓発といたしましては、61 番と 63 番、66 番でございますけれども、リーフレットや動画を用いた食育情報の発信をしております。1 例といたしまして、仙台チューブを活用しました、離乳食や親子で楽しめるレシピを紹介しているところでございます。 続きまして、68 番から 91 番が保育所等の関係になります。その中でも、8 ページの 75 番をご覧いただきたいと思っております。保育所等給食における食文化の継承の事業となります。保育所等の入所児童とその保護者を対象に、和食文化の継承のための食育活動として、日本の行事食や郷土料理など、米飯を主食とし、主菜、副菜、だしを使った汁物を組み合わせた和食献立を提供した上で、料理のレシピ等を紹介し、和食の良さを伝えております。その 1 つの例としましては、だしを知る食育活動なのですが、こどもがだしのベースとなる食材を見て触れて調理をして味わい、五感を使って、うまみというものが何なのかを学ぶなど、体験を通して食に興味、関心を持っていただき、食事を楽しむ気持ちを育む活動を続けております。 こども若者局からは以上でございます。
作田会長	ありがとうございます。 続きまして、経済局の取り組みにつきまして、木村委員お願いします。

木村委員	それでは、経済局の特徴的な食育推進事業についてご説明します。 資料としては 11 ページの 99 番をご覧ください。具体的な内容はこちらの通りですが、ホームページや SNS で生産者インタビューを掲載したり、直売イベントの広報、レシピ等の情報発信の他、11 月を地産地消月間と位置付けまして、各種イベントを開催しております。 令和 6 年度実績としては、ホームページで 17,000 余りの方にサイトを訪れていただき、閲覧されております。Instagram では記事を 260 回ほど投稿し、フォロワーは 3,000 弱ということでございます。また、とれたて仙台フェアといたしまして、11 月の 1 ヶ月間、様々な取り組みを実施いたしました。工事のために今はなくなってしまったんですけれども、勾当台公園の市民広場の中にあつた ROUTE277 カフェで、仙台白菜、ブロッコリー、メダカ米、りんごなど仙台産の農産物を使った特別メニューの提供を行いまして、消費者に届く情報発信に取り組みました。 今年度につきましては、引き続きホームページや SNS を活用して、仙台産の産物等に関する情報を発信していこうと考えております。Instagram は先週の 21 日時点でフォロワー数が 3,305 人となっております。また 11 月にはとれたて仙台フェアとして、仙台産農産物の情報を広く発信するワークショップ、直売会等のイベントを開催いたしますとか、市内の飲食店では、仙台産の西洋野菜を使ったメニューを使用した特別メニューを展開する予定としております。 続きまして 12 ページの 102 番をご覧ください。地産地消イベント開催でございます。内容としては、地産地消への関心を高めてもらうために、仙台産農産物を使った料理教室ですとか、生産現場の見学会などを開催しております。 令和 6 年度実績につきましては、仙台産野菜を使った料理教室を 6 回開催して 73 名の市民の皆様にご参加いただきました。生産現場見学会は夏と秋の 2 回開催し、小学生親子 13 組、29 名の皆様にご参加いただきました。生産者の方から、栽培で気をつけていることや、生産物への思いなど直接お話を伺う機会を設けることができました。また、仙台農業園芸センターでの栽培・収穫体験講座には、小学生と親御さん 14 組のべ 30 名の皆様にご参加いただきまして、大根や白菜などの栽培体験を行いました。 今年度につきましても、市民の皆様に地産地消の理解を深めていただけるように、仙台産農産物を使った料理教室や生産現場の見学会等を開催する予定としております。市政だより、Instagram とれたて仙台などで広報や募集を行います。内容といたしましては、①仙台産農産物を使った料理教室として、仙台産野菜、味噌づくり、西洋野菜の 3 つのテーマに、11 月に合わせて小学生親子向けワークショップや一般向けの料理教室を開催する予定としております。また②として生産現場見学会は、親子で仙台の農業を知るツアーとしまして、秋から冬にかけて仙台市内の生産現場の見学は、小学生親子、7 組程度を予定しているところでございます。 経済局からは以上でございます。
作田会長	ありがとうございました。 それでは続きまして、教育局の取り組みにつきまして、教育局の大森次長、お願いします。
大森教育局次長	はい。教育局でございます。教育局から 2 点、取り組みについてご報告を申し上げます。 資料の方は次の 13 ページでございます。 まず 1 点目が 110 番の学校給食フェアでございます。市民の皆様方に学校給食への関心を高め、理解を深めていただくことを目的に毎年実施しているものでございまして、ここ市役所本庁舎の地下の食堂で、実際に学校で提供した給食を市民の

	皆様にお召し上がりいただくというイベントを開催しております。今年の 1 月には地場産物を使用した学校給食というテーマで実施いたしまして、地元野菜を使用した豚汁ですとか、仙台味噌を使用したホワイトシチューなどを提供したところです。1 日 80 食という数量限定で提供しておりまして、5 日間の開催でございましたが、いずれも即完売ということで大変好評を博しているところでございます。今年度も 1 月に実施する予定でございますので、もしお立ち寄りの際には召し上がっていただければ幸いです。 次に同じく 13 ページの 113 番、市民対象の食育に関する講演会の実施でございます。こどもたちの望ましい運動習慣、生活習慣、食習慣、その 3 つの確立を図るために、保護者、一般市民の方々、そして学校の教職員を対象とした講演会を、例年 8 月に開催しているものでございます。今年度はこどもの体の、そして心の健やかな成長のために必要な食事などについて、赤坂ファミリークリニックの伊藤院長様にご講演をいただいたところでございます。参加者の皆様からは、食の大切さを改めて考えることができた、ですとか、食習慣とこどもの発達の関連について、大変参考になったといったようなご意見が寄せられたところでございます。 以上 2 点についての報告でございました。
作田会長	ありがとうございます。 続きまして環境局オブザーバーの菊池家庭ごみ減量課長をお願いします。
菊池家庭ごみ減量課長	それでは環境局の方から、10 ページの 92 番から 95 番までの 4 項目ありますが、そのうち 93 番と 94 番についてご説明させていただきます。 まず 93 番ですが、本日お手元の方にお配りしております「仙台食品ロス削減ガイドブック」ですが、令和 3 年 3 月に発行、令和 5 年 10 月に改訂版を発行しているところです。同じものを電子版としてワケルネットの方にも掲載しているというような状況でございます。このガイドブックは、食品ロスの現状であるとか、或いは食材を無駄にしないための買い物のコツ、それと食材の管理、或いは冷蔵庫の整理収納術などですね、食べ残しを減らすための工夫であるとかそういった取り組みを紹介しているものでございます。 それと、令和元年度から、食を通じてエコな暮らしを提案する市民リーダーということで、仙台食エコリーダーを養成しております。そのリーダーの方による啓発講座を実施しておりまして、6 年度につきましては、食品の冷凍保存術とか、食材使い切りレシピなどを紹介する、食品ロスの削減講座を 5 回ほど実施しております。その際にこういったガイドブックを配布しております。また、毎年秋にエコフェスタを開催しておりますけれども、そちらのイベントでも配布しております。今年度につきましては、食エコリーダーが中心となりまして、未就学児の保護者向けの出前講座でこのガイドブックを配布したり、現在、食エコリーダーは 5 名の方に活動していただいておりますが、今年度につきましては、2 期生ということで、養成を予定しております。その際にもこのガイドブックをテキストとして活用していきたいと考えております。 次に 94 番ですね、こちらは小売店、飲食店等での食品ロスの削減でございますが、小売店等から生じる賞味期限、消費期限の近い食品を、消費者に値段を割り引いて提供するというマッチングサービスを、令和 4 年の 10 月から「もったいないマルシェ」ということで運用しているところでございます。令和 6 年度の実績として、現在、協力店舗が約 40 店舗ほどになっておりまして、市内のユーザー数は約 1 万人という状況でございます。 それと、令和 5 年度から、飲食店での食べ切りを推進するキャンペーンを実施しておりまして、忘新年会が増える 12 月から 1 月にかけて、キャンペーンを実施しております。昨年度は 150 店舗に参加いただきまして実施いたしました。今年度も食べ切りキャンペーン、あとは食べきれないものを持ち帰るというようなところについ

	でも取り組んでいきたいと考えています。 ありがとうございました。
作田委員	ありがとうございました。 ここまで、資料 1-2 の仙台市の事業についてのご紹介でした。非常に簡潔にわかりやすく説明していただきました。 若干時間の余裕がございます。ここで 1 つ 2 つ、ご報告いただいた団体以外の委員の皆様から、これはぜひ紹介したいというものがございましたら、お話をいただければと思います。いかがでしょうか。挙手いただければお願いいたします。あと先ほどお話いただいたところであっても、もしちょっと話しそこなったということがあったらお願いします。
平田委員	本日の追加資料について、少しだけお時間をいただきお話いたします。 1 つは口腔機能に関する取り組みです。これは何かといいますと、先ほど話させてもらった口腔機能が十分発達しないこどもたちに対する取り組みとして、実際取り込まれてる幼稚園がありまして、それを少しご紹介いたします。 これはもともと日本学校歯科医師会と文科省の取り組みで、生きる力を育む歯と口の健康づくり推進事業というのがありまして、それに公募されて取り組んだ、松島幼稚園の内容です。具体的には、家庭に対するアンケートと、園内の取り組みの合計点を出して、その点数の合計で口腔機能がどうなったかというのをみていったものです。 まずアンケートにつきましては、次のページにございます。咀嚼時間、口を開けていることの有無、睡眠時のいびきの有無、寝起きはどうか、テレビや YouTube を見る時間、朝の食欲という 6 項目ですね。また、園では、風船を膨らますことができるか、ポップンができるか、舌を鳴らすやつです。舌の力が必要なのでできない子もいますよ。それで 0、1 で評価して、グレードで ABC を出します。それに合わせて、園で食育やいろいろな取り組み、フッ化物洗口でブクブクうがいをしてもらう取り組みなどを行い、その評価としてまたアンケートを実施し、特に 3 回目のアンケートのときに、C 項目から B 項目が増え、効果があったという発表がございまして、この園の先生からも、是非ともこれを広く紹介していただきたいということでした。興味がございましたら、もう少し詳しいデータも提供できますのでお声がけいただければと思います。 もう 1 つご紹介するのは、食育を通した低体温解消チャレンジです。これは文科省の学校給食賞というのがあり、それで優秀賞をとったもので、ちょっと古い話題で平成 23 年から 25 年のことですが、食育のこととして面白い取り組みかなと思って紹介させていただきます。 この校長先生が香川県の仁尾小学校に赴任したときに、この学校のこどもたち、なんでこんなに体力が低いのかと思ったそうです。もしかしたら、低体温かなと思ったらしく、体温が正常体温の児童が、20～30% 以下しかなかったということです。 資料の 54 ページを見ていただくとわかるように、健康を維持する免疫力が低いのか、風邪をひく子、インフルエンザで学校を休む子が多かったと。こうした健康を維持してくれる免疫力というのは、体温が 1 度下がるだけで 30% 低下するという情報があるらしく、そこで体温を上げるための筋肉量を増やすこと、睡眠時間を確保すること、朝食を食べさせることを取り組んだらしいのです。 次のページですが、実際の取り組みとして、例えば学校で、まずランニングや朝食をとるようにした指導から始まり、2 年目には学校給食をちょっと見直してみようということで、例えば 55 ページのように調味料の見直し、56 ページのように献立や食材の見直し、食べ方の見直し、あとは食事中的会話の見直しということをやったそうです。また、次の 57 ページのように、日常の食生活を変えていこうということ

	で、旬の野菜を皮ごと、芯ごと食べるようにしたとか、1口30回しっかり噛んで食べさせたりとか、あいうべ体操を取り入れたとか、そのようなことをしっかり取り組んだそうです。更に自作弁当の日を作るなど、こどもたちの意識を上げるようなことに取り組んだ結果、成果としては、低体温の解消とか、家庭の朝食の充実が起ったそうです。 61ページのグラフを見ていただくとわかりますが、平成24年度は全体の30%が低体温だったのが、取り組み終わったときには90%まで回復し、そこから今80%とのことです。その下の表のインフルエンザの罹患者数は、この学校は生徒数300人らしいんですけども、最初251人だったのが25年度には19人まで減った。また1日の平均欠席者数は8人いたのが2人まで減ったとか。 あとは生活習慣がすごく改善された。例えば小児メタボの判定者が12%から0になった、脂質異常判定が23%だったのが9%まで減ったとか、歯肉炎が9%から4%になったというように、すごい効果が出たということで、結構面白い取り組みだと思いましたのでご紹介しました。 以上です。
作田委員	ありがとうございます。非常に具体的な資料に基づきましてお話をいただき、さらに深まったところだと思います。 それではここで、資料1-1、1-2に掲載されている事業につきまして、ご質問のある方いらっしゃいましたらお願いいたします。
船迫委員	船迫です。よろしくお願いします。 96番に、経済局の方でやられているレクリエーション農園、学童農園の設置促進事業という記載があって、これは私としては非常に重要で、いい取り組みだと思うんです。 それで、具体的な内容をちょっとお聞きしたいんですが、学童農園で61農園、53校となっております、これらの小学校では、どの程度の農園をやっているのかというところ、一時的な体験なのか、播種から収穫まで体系的な農園となっているのかというところを、お聞きしたいと思います。
阿部農業振興課長	経済局農業振興課の阿部でございます。よろしくお願いいたします。 こちらの取り組みにつきましては、申請形式をとっておりまして、各学校と近くの農家さんが連携をとりまして、農家さんの農地を使いまして、児童生徒の方々が野菜を植えたり、稲作、田植えや刈り取りをやったりとか、そういった活動を行うような連携ができたときに、農家さんの地代の助成になるんですけれども、補助金を出しているという取り組みになります。
船迫委員	ありがとうございます。 それに対応していただいた農家さんへの助成になるということですか。
阿部農業振興課長	申請自体は学校から上がってくるのですが、農家さんの経費といいますか、それこそ土づくりで使う肥料だったり農薬だったり、そういった資材に充てていることが多いかと思うのですが、そういう形で使っていただくための経費ということで補助金をお支払しております。幼稚園、小学校からというところで、まだ全体の何%かは使っていない形にはなっておりますが、そういった形で補助金を支払っているところです。
船迫委員	ありがとうございました。 市として学童農園を推進しているというところまでではないということですか。小学校などに対して、こういうことが出来る周辺の農家さんを見つけて学童農園を進めましょう、ということではないんですね。

阿部農業振興課長	ご相談があった場合には対応しておりますが、基本的には常に学校さんと農家さんが昔からやっているケースが多く、そのようなところの申請に対して補助金を出せるような形で、相談があれば近くの農家さんを紹介することもやっておりますけれども、どちらかというと補助金の方が中心になる事業でございます。
作田会長	ありがとうございます。よろしいでしょうか。 仙台市は農地も非常に近くにあるということですね。実は私も、多分この事業じゃないかと思うのですが、近くの小学校中学校さんが農家さんの支援をいただきながら、継続して取り組んでいるという事を聞きました。 それではここで、資料 1、資料 2 については閉じまして、次の議題に移りたいと思います。 <議事 2> 議事の(2)でございます。 「野菜」をツールとした一体的な食育の推進について、というところでございます。 今回会議の議題としてこのテーマを取り上げた経緯について、事務局よりお話をいただきたいと思います。
佐野参事兼健康政策課長	昨年度の仙台市食育推進会議では、会議の構成団体が同じテーマに取り組むことで、食育の推進に向けて皆様が相互に連携しながら取り組む必要性についてというお話が出まして、共有させていただいたところでございます。 野菜の摂取は健康的な食生活に欠かせないものでございますが、日本人の平均と同様、仙台市民の野菜摂取量の平均も目標摂取量の 350gに届いておりません。野菜の摂取量の増加を目指し、それぞれの取り組みの中で野菜の摂取を意識した発信をしていけるとよいのではと考えております。 目標達成に向けて単年ではなく、継続した取り組みとなるよう、令和 8 年度、9 年度の会議でも、検討していけたらという風に考えております。 以上でございます。
作田会長	ありがとうございます。 この野菜についてということですが、今事務局からお話いただいたように、野菜の摂取について、まさにこの食事推進会議でお話するには非常によい話題だと思います。 野菜不足の課題もずっと言われ続けているところでございますので。また、実は 8 月 31 日は何の日かという「野菜の日」なんですね。もうすぐ「野菜の日」ということで、このタイミングで話題にするのは非常にいいなと思います。結構長い歴史のある「野菜の日」ですけども、それだけずっとこの食育の中で大事な課題ということでもあるかと思います。 ということで、このような方向で進めることについて、もしご意見ございましたらご発言ください。 いかがでしょうか。方向性としてはよろしいですね。 (異議なし) それでは早速でございますが、まず仙台市の取り組みについて、大きなところで健康面からの働きかけや地産地消の推進などを伺いたと思います。こちらにつきまして健康福祉局、また経済局からお話をいただけますでしょうか。 最初に郷湖委員お話をいただけますでしょうか。
郷湖委員	それではまず健康福祉局からご紹介させていただきたいと思います。 健康福祉局では野菜に関して、健康づくりの視点から摂取の必要性を市民の皆

	様に伝えているところであり、会議として野菜をテーマに一体的な取り組みを行うことは、非常に有意義であると考えております。 仙台市ではメタボリックシンドローム該当者割合が高く、「いきいき市民健康プラン第3期」におきましては、野菜の1日当たりの摂取量を令和4年調査の293gから令和14年には350gに増加する目標を掲げております。この達成に向けては、市民の皆様は、野菜はビタミンやミネラル、食物繊維を豊富に含み、私たちの健康の保持増進に欠かせない食品であること、また血糖値の上昇を緩やかにする、カリウムが体内の余分なナトリウムを排出して高血圧の予防が期待できる、低エネルギーであるのに満腹感を得やすい食品であり、肥満予防につながるなど、摂取により生活習慣病の予防が期待されるといったメリットを広く周知して理解いただく必要があると考えています。そのため生活習慣病予防や健康づくり事業での健康講話や食生活相談、またイベント等において広く啓発を進める予定としており、加えて議事の1-1の方でもお話ししましたが、「健康お役立ちレシピコンテスト」で、野菜をテーマにした募集を行ったり、「仙台伊達なマルシェ-だてまる」事業において、食品関連事業者と連携したイベントや、健康教育におきまして、野菜の摂取量測定なども取り入れながら、自身の食生活を見直して摂取量を増やす取り組みを行っています。 また併せて、野菜を食べやすくする調理方法や食べ方などをお伝えするなど、望ましい食事の実践に結びつくような工夫も行っています。 さらに、健康政策課のSNS「仙台伊達なキッチン-だてきち」や、各区保健福祉センターでの食育月間行事、市民局消費生活センターが発行する市民向けの情報誌「ゆたかなくらし」など、幅広く市民の皆様は食育を啓発できる場面で、栄養面に加えて、野菜の魅力として仙台産の野菜や旬の野菜をおいしく味わう工夫ですとか、残さず使い切って食べる方法、なども取り上げています。 多くの主体が様々な機会を通じて周知、啓発を図ることで大きな効果が期待できますことから、関係団体、或いは関係機関の皆様と連携、協力を図って参りたいと考えています。 以上でございます。
作田会長	ありがとうございます。様々な取り組みがもうすでにあるという報告でした。 続きまして、経済局から説明していただきます。地産地消、野菜を楽しむことができるような取り組みにつきまして、ご紹介いただければと思います。木村委員、よろしく願いいたします。
木村委員	それでは、経済局における地産地消の推進について、本日お配りしております資料で、仙台の「地産地消ガイドブック」というものがあると思います。実はこの中にチラシが2枚入っておりまして、計3点の資料を用いてご説明したいと思います。 まずは「地産地消ガイドブック」からでございますけれども、開いていただきまして、3ページから6ページにかけては、生産者のインタビュー記事を載せております。市民の皆様が毎日何気なく手に取って食べている米、野菜がどのように育てられているのか、生産者の方をより身近に感じて地元の農産物を大切に味わってもらえるようにという意図で載せております。次に7～8ページで環境保全米について説明したあと、9ページから、仙台における農業の特色ということで、主に東部と西部に分けて特色を書いております。仙台は人口100万を超える都市ですけれども、意外と農業をやっております、米を初めとする穀類、豆類、野菜、花の栽培から畜産ということで、消費地が近いという立地条件を生かして鮮度が求められる葉物野菜などの生産が盛んでございます。10ページには区ごとにどういった産物が多いかというようなものを記載しています。11、12は技術のお話で、13ページから仙台の特産野菜についての記載です。「曲がりねぎ」ですとか「仙台雪菜」、「つるむらさき」といった野菜が紹介されています。14ページに仙台産野菜を使ったレシピで、ご家庭

	でもお試しくださいということでございます。15 ページからは常設、或いはイベントでの仙台産の産物を直売で入手できるところをご案内しております。17 ページからは、それがお食事として楽しめる場所のご紹介というような形をとっております。最後に 21 ページから、せんだい農業園芸センターをご紹介します。 こうしたものを使いまして、市民の皆様には仙台の農産物について知っていただき、親しんでいただけるようということで情報提供を行っております。この地域生産者インタビューですとか飲食店の紹介といったものはインスタグラムやウェブサイトにも掲載しております。 次にチラシですが、「今朝採り枝豆」のチラシです。これは、「とれたて仙台プロジェクト」というものの 1 つでございまして仙台産農産物を生産者、流通事業者、小売店舗を消費者とつないで、地元の農産物の良さを知ってもらうというプロジェクトでございまして。現在は、この今朝採り枝豆プロジェクトを行っております。枝豆は鮮度が命でございまして、採れ立てが一番おいしいということですが、このプロジェクトでは、市内で朝に収穫した今朝採り枝豆を、独自の流通体制で配送して、その日のうちにプロジェクト参加している商店の方にお届けをしている。生産地と消費地が近い仙台の特徴を生かして、枝豆の他にも季節によって今朝採りトウモロコシですとか仙台北菜など採り立ての新鮮な農産物を提供しております。 3 つ目がこのジェラートですが、仙台産農産物による新商品開発支援です。今年度関係する企業の協力のもと、仙台青葉まつり、それから七夕まつりをはじめとして各種イベントで仙台産の米と大豆を使ったジェラート、シェイクを販売いたしました。本市において米と大豆は主要な農産物でありまして、特に大豆の作付け面積は、全国 2 位である宮城県内でもトップクラスであります。そこで農業者の収益向上に向けて、農商工連携による仙台産の米と大豆を使用した新商品開発に取り組んで参りました。お米は本市の主流品種で、香りうまみ等のバランスですぐれたひとめぼれを使用し、大豆は宮城県発祥の在来種である「ミヤギシロメ」という品種を使用しております。ひとめぼれのジェラートはモチモチとした味わい、ミヤギシロメのジェラートは大豆の豊かな風味と香りが感じられる味に仕上がっております。ご購入いただいた方へのアンケートでも、かなり好評いただいたということでございます。今後も、仙台青葉餃子のように新たなご当地グルメとして定着するよう、地産地消のおいしさのPRを図っていきたいと考えております。 以上 3 点、経済局からのご紹介でございました。
作田会長	ありがとうございます。この地産地消ガイドで生産から食べるところまでフルラインアップという感じのご紹介、ありがとうございます。 新しい食べ方は、どうやって消費量を増やしていくかということで非常に重要なのかなと。私いつも感じますが、仙台駅の構内に特に週末に行くと、おそらく出張者の皆さんがお帰りになる時か、仙台駅構内で「ずんだシェイク」、これを飲まないで帰れるかみたいな。それはここ数年だと思うんですね。食文化はなかなか変わらないと言われていますが、ちょっとしたきっかけで変わったり、仙台には昔からずんだの食べ物はありましたが、外部の人から評価していただくと、やっぱりいいと思う。いろいろアプローチがあるのかもしれない。 一方で、野菜は好き嫌いもありまして、食べたくないという声も聞くところでございます。また、生の野菜から、素材から調理するところに抵抗がある、美味しくないんだよね、うまく調理できないんだよねとか、あと値段のこともあります。そのように、いろいろな障壁もあるところなのですが、これだけたくさんの団体の皆さんがいらっしゃいますので、どうやって野菜の摂取量の増加に繋げるかという取り組みです。野菜を食べることのメリットや美味しさをどう伝えるかとか、そういうところも含めて様々な活動があると思います。

	そのようなお話を皆様からいただければと思いますが、最初に食事の相談ですとか指導などを行う立場から、宮城県栄養士会の千石委員からお話を伺えればと思います。
千石委員	栄養士会の千石です。よろしくお願いいたします。 やはり野菜は、やっぱり苦手だっているお子さんが多いですね、栄養士会では、県内の小学校や児童館から、食育についての講座を依頼されることが多いです。その中で当然バランスよく食べることは必要なんですけど、その中に野菜のことも出てきます。 そして野菜の栄養や大切さについて、野菜を食べると肌が綺麗になりますとか、そういうわかりやすい言葉で児童の方たちにお話していくと、その後の感想のアンケートに、ちょっと苦手だったけれど頑張ってみるなどの意見をいただいておりますので、地道ではありますが、そういったところでお話をしております。 また、各イベントで、朝食のメニューを食事の料理カードを用いて作っていただきます。そうすると意外と野菜がないんです。パンと目玉焼きとか、ご飯と納豆とかはあるんですが、うまく野菜が入ってこない。なのでその時は、野菜がないみただけど苦手ですか、などと話を聞いてみて、食べられる野菜でいいから、朝食のときは野菜をふやしましょうとか、あとは嫌いな方には、どうして嫌いなものって話を聞いてみます。「苦い」など理由はいろいろですが、ご家族の方も大体一緒に来ていますので、こんなふうにすると食べやすいですよ、などとお話すると、何となくわかっていただけるので、野菜の料理方法も教えてあげるといいのかなと思います。 それから、作田先生もおっしゃっていましたが、本年野菜も高くなって、お肉などを買った方がいいのかなという値段になってきました。また野菜というのは、洗って切ってひと手間かかりますが、その割にはメインの料理にはならないということもあって、どうしても野菜を買わない傾向になってしまいがちなんですね。ですから、これからは冷凍野菜やカット野菜などを利用した料理などを啓発していくのもいいんじゃないかと思っています。それで、レシピコンテストの①から④までの募集内容に、冷凍食品やカット野菜を使ったお料理というのも1つ入れていただくといいかなとちょっと思っていました。 「ベジチェック」というものを皆さんやったことはありますか。私たちも健診やイベントの場などでベジチェックを頼まれてやっておりますと、意外と、野菜を摂っていたつもりなのに低いとか、あまり意識していないけど摂れていたなどと自覚してくださるんですね。ですので、ベジチェックを使うことによって、自身の野菜摂取レベルが見える化されて、食生活の見直しや野菜摂取の行動変容になるのではないかなと思うのです。今後はそういったものを利用して、自身が本当に野菜摂れているのかどうかを自覚するというのもいいのかなと思います。 また先ほど、ナトリウムとカリウムの関係について少し話が出ていたかと思うんですが、ちょっと手間はかかりますが、尿中のナトリウムとカリウムの比を測定することで、「塩分を減らしましょう」というよりは、「カリウムも摂りましょう、塩分の多いものを食べたら野菜も摂ればいい」ということを啓発するとよいのではないのでしょうか。登米市では、ニュースでも報じられましたが、確実に血圧が下がったというデータが出ていました。仙台市でも徐々に取り組んでいるようなので、そのような機会を増やして、減塩しましょうというよりは、カリウムも増やしたらこんないいことがありますよ、血圧が下がりますよ、そして自分の目で見て、いかに野菜が足りていないかがわかるというのはとてもいいのではないかなということで、そのようなことも提案してみたいなと思いました。 以上です。

作田会長	ありがとうございます。 色々な見方ですね。あと実際に具体的にどう取り組むか。行動変容につながるような、見える化というキーワードをたくさん出していただきました。ありがとうございます。 続きまして、仙台歯科医師会、平田委員からお願いします。
平田委員	カット野菜と冷凍野菜のお話が本当になんていうか、そのようなアプローチも必要。食育リテラシーの高い人というのは、良い方向に良い方にどんどん行こうとするんですね。ただ、我々はどちらかというと食育リテラシーが低い人、あまり意識していない人たちに、どのように野菜を摂ってもらうかというところがとても大事かと思っています。 実は、僕もこどもを育てるとき、小学校ぐらいのときに、野菜を買ってきてもとっても面倒で、その時助かったのはカット野菜でした。カット野菜と冷凍野菜のレシピっていうのをめっちゃめっちゃ見ました。ということがあったので、すごくそのようなアプローチも必要だし、カット野菜と冷凍野菜でこんなにできるという情報とか、あとカット野菜や冷凍野菜でも栄養価が変わらないんですね。そういうことははっきりと教えてもらって、カット野菜でもいいんだとなると、逆に野菜をどんどん摂ってもらえるのかな、そういったアプローチの方が野菜の摂取量が上がるのかなと思ったところでした。 歯科的なことをお話しますと、実は 2000 年ぐらいに武庫川女子大学でアンケート調査をしているんです。500 人ぐらいに調査をして、野菜をしっかりと摂ることも、野菜をしっかりと摂る家庭で育ったこども、に明らかにむし歯と歯肉炎が少なかったと。実際そうなんですね。 歯を作るためのミネラルだったり、歯肉をしっかり鍛えるようなビタミン C、ビタミン B などは野菜から摂取できますし、あと特に妊婦さんの話なのですが、お腹の中で歯や骨をしっかりつくるために必要なものってビタミン D じゃないですか。それもやっぱり野菜からしっかり摂れるということもあるし、そもそも野菜の繊維とか、固い野菜をバリバリ食べることで、歯と歯茎を鍛えられるんですね。それらから考えてそれこそ食育、いかに食べるか、どのようにして食べるかということに関しては、歯と口ってとっても大事だと思うので、野菜を食べることによって鍛えられるし、うまく発育していくし、維持もされるのかなということを考えると、歯科だけでなく体全体のことを考えて、やっぱり野菜をとる量をふやしていくのはとっても大事だし、野菜を増やす方法を多面的にアプローチしていくのがいいのかなというふうに思いました。
作田会長	ありがとうございます。使いやすいメリットとかですね、具体的にどういう提案ができるかっていうところもちよっとお話いただきました。 その中でやはり、お子さんに食べてもらいたいというところが非常にあると思うんですね。そういったところでお子さんの食に関わっている委員の皆さんからもお話をいただければと思います。 保育所であつたり、幼稚園であつたりとか、小学校、それぞれの委員がいらっしやいます。普段の給食から、またお子さんと接する中での野菜の摂取状況、課題等も含めまして、野菜にどうやって触れていくかということもあるかと思います。事例も含めて、少しお話いただければと思います。 それでは最初に、保育所連合会の小野委員よりお願いします。
小野委員	保育所連合会の小野と申します。よろしくお願いします。 連合会としては給食がやっぱり一番かなというふうに思っています。こどもたちの中には、緑の野菜が出てきた瞬間に、もう苦手だ、食べられないっていうお子さんは

	いるのですが、やっぱり集団生活のいいところかなと感じるのは、友達と一緒に同じものを食べる、大人も同じものを食べるという中で、友達が食べているなら、先生が食べているならちょっと食べてみようというところで頑張ってお互い刺激になっているところがあります。ですので苦しい食事にならないように、楽しい食事になるように工夫しながら、声をかけながら給食をとっているところです。 実は保護者の方も結構、栄養はこども園で給食を食べれば摂れるから大丈夫、などと考えられているものがあるので、そうおっしゃる方も多いんですけども、そこもちょっとレシピを配布しながら広げていけるといいかなというふうに思っております。 野菜の魅力を伝えるという部分では、やはりこども園、保育園は、絵本やパネルシアター、紙芝居を使って、三色食品群なども活用しながら、例えば先ほど千石先生が仰ったんですけど、ピーマンを食べると病気になるんだよとか、にんじんを食べると肌がピカピカになるんだよというように、野菜や果物の効果を紹介すると、こどもたちも、じゃあピカピカになりたい、お姫様になりたいから頑張って食べるね、と頑張ってくれています。その際、その時に体は自分が食べたものでできているんだよということも一緒に伝えて、野菜は体にとってもいいものなんだよということも併せて話しております。 また、畑やプランターを使っての野菜づくりも大事な食育活動の1つとして、毎日の水やりやお世話、成長の様子を見て感じることで、明日はどれくらい大きくなっているんだろう、いつになったら食べられるんだろうと、収穫できるまで興味津々で取り組んでいるところです。年齢に応じて、収穫した野菜を使ってクッキングを楽しんだり、給食の中で、ピーマンが採れたら無限ピーマンなどにして、給食の中で提供したりというところもあります。野菜が苦手な子も、自分たちで育てた野菜なので、1口でも食べてみようという気持ちになって、笑顔で食べてくれています。クッキングをした日やこどもたちが好きなメニューのときは、お家でも作ってみたいという声も聞かれるので、なるべくレシピを配布して、野菜の魅力やおいしさを広げているところです。 以上です。
作田会長	小野委員ありがとうございました。 続きまして幼稚園連合会、町田委員よろしくお願いします。
町田委員	仙台市私立幼稚園連合会から参りました西多賀幼稚園の町田と申します。 野菜をツールとした一体的な食育の推進というこのテーマは、本当に幼稚園のこどもたちにとってはありがたい、すぐに取り組みやすい活動だなというふうに思っています。 現に私の幼稚園では、今年はピーマンとミニトマトとオクラを育てる、それぞれの学年ごとに育てる活動を行いました。今年の夏はすごく暑かったんですが、どの野菜も順調に育ちまして、たくさん収穫できて、今園の冷凍庫が取れた野菜でいっぱいというような感じになっています。 うちの園は認定こども園ではなく幼稚園なので、一か月ほど夏休みがあり、残念ながらその夏休みの間に収穫できたものが多く、こどもたちがその苗を植えるところからお世話をし、収穫でもぎ取る、収穫の時のおいというのを体験させられなかったのが、個人的にはすごく残念だなと思って、来年度以降は、本当に苗を植えるところから、或いは種をまくところから、刈り取って全部終わって、処分するところまで体験してこそではないかなというふうに考えています。 ある学年がピーマンを栽培したんですけども、ピーマンって比較的こどもたちは苦手な野菜だということで、今回はピーマンだけではもしかしたら食べ残しが出る

	かもしれないということで、ほんの気持ちソーセージを入れてあげて一緒に炒めて大皿に盛って出したところ、どこのクラスでもペロッと全部食べて、そのあと、「園長先生、ピーマンの料理作ってくれてありがとう」とたくさん言われて、いやいやおいしかったのならよかったねと話したんですけれども、トマトは餃子の皮のピザにトッピングする、それからオクラはツナと和えて食べる、というような予定があるようなので、今後の私の園での目標は、素材そのものの味をこどもたちに体験させるということまでできれば、野菜をツールとした一体的な食育の推進の取り組みがアップするんじゃないかなというふうに思っているところです。 以上です。
作田会長	町田委員ありがとうございます。どんどんいろいろな取り組みが出てくる状況ですね。 次は小学校長会、加藤委員お願いします。
加藤委員	はい。中山小学校の校長 加藤といいます。よろしくお願いいたします。 先ほど学校給食の市民への提供で、なかなか食べられないという話があったんですが、そんな食べられない給食を 30 年以上毎日のように食べている、大変申し訳ないと思っています。でもやはり、学校給食、本当に今回夏休みを通じてですね、学校給食のありがたみを僕らの立場でも痛感しておりまして、本当にありがたいことだなと思っています。 ちょっと話がそれてしまうかもしれませんが、校長会の研修会で青森県の先生から、青森県は短命県っていわれるくらい寿命が短い。でその短命の理由として生活習慣病がある。その生活習慣病を大人の方から何とかしようとしても、もう遅いんだと。こどものうちから生活習慣病に関することを学ばせていかないとだめなんだということで、今青森では必死になって小中学生の食育について推進するという話を聞いてきました。こどもたちの食育、給食時間の有効性、有用性を本当に現場で感じているところです。 学校給食のいいところは、毎日提供していただけるということだけではなくて、家庭によってはその家庭環境によって食べてこなかった食材や料理との出会い、味との出会い、そういったことでこどもたちがこういう食材だ、こうやって食べるとおいしいんだとか、こうやって食べると食べられるんだ、こういった味もあったんだ、ということを知るということも大切な給食の役割なんだと感じておりました。 ですので、中には給食の献立のレシピをこどもたちにせがまれる、作って作ってと言われるので、先生どう味付けするのか教えてくれないかという質問が、保護者の方から来ることもありますので、やっぱりそれは嬉しい悲鳴といいますか、そういったことで保護者の方も給食に目を向けていただいて、学校給食を通じて家庭の食生活にもう少し影響を与えて変えていくっていうことができるのかなというふうに感じておりました。 本校にも栄養教諭がおりますが、やっぱり減塩という話。これ以上減らすのは難しいんだという話をたまたまこの間聞いたところでしたが、今、千石先生のお話を聞いて、カリウムをとるようにしたらいいんじゃないかというようなことも話をしてみ、その献立づくりの中でもいろいろ考えていくようにできればいいのかなと思いました。 それと本当に全く余談なんですけど、本校でも 2 年生が、ミニトマト、ピーマン、なすなどの苗を植える活動に取り組んでおります。なぜかうちの学校は枯れたりして、収穫量が少なかったんで、今年の暑さのせいかと思っていたんですが、今お話を聞いて、水をやるのが少なかったんじゃないかなと感じているところでした。でも、収穫できたものに関しては、こどもたちから、「家に持ち帰ってこんなことして食べてみた」

	「嫌いだったのにおいしかったよ」というような言葉が出てくるということは、やはり自分の身近に野菜を感じるということが大切なんだなと感じました。
作田委員	加藤委員ありがとうございます。 小学校というと、地域の核となる小学校区という行政の単位になりますね。今のお話で私自身感じたのは、給食は食との出会いであって、子どもたちだけではなく家庭へのフィードバックというのもあり得る、その繋がり、ご家庭に給食の献立表が毎月届いて、そこからのコミュニケーションを含めての広がりを感じたお話でした。ありがとうございました。 続きまして、宮城県生活協同組合、石川委員からお話を伺いたいと思います。よろしくお願いします。
石川委員	いろいろなお話を伺って、ああそうだったなどというふうなことを考えて聞いておりました。 宮城県生活協同組合では、組合員の方もほぼ 100% 大人なんですよね。ですので、その方達に対する食育の話、野菜の話は、学習会などで、定期、不定期あるんですけれども、去年から今年にかけては、フレイルの問題、栄養補助食品の表示の問題、それから今年になってからは、作田先生がお話されておりました米不足の問題。そういった形の学習会を何回か開いておりまして、それはあくまでも大人に対するお話になるわけです。 大人としてはですね、みやぎ生協では、産直のコーナーがあるお店が結構あります。そこでは、決まった生産者さんたちがお作りになった野菜を持ち込んで、並べて、皆さんに提供しており、年に何回かその生産者さんを招いて、どういう状況かということも含めてお話を伺うことがあります。そのときは、不ぞろいだった野菜のこと、それから今年はどういう状態だったかということを知ることができます。そういったものをどうやって食べたらおいしいかを生産者の方に聞くこともできますし、一方では、消費者側としては、ロスなく食べるにはどうしたらいいんだろうかということを考えるきっかけを作っていただいています。そして何しろ旬の野菜が並ぶわけですから、季節を感じるということになってきます。 一方で、子どもはどうしたらいいのということなのですが、みやぎ生協では、昔からもう皆さんおなじみだと思いますが、5ADAY の食育体験ツアーというものをお店で行っています。資料の 63 番に書いておりますけれども、2005 年から実施しているもので、もう今年で 20 年になるものです。コロナ禍の間はお休みをしていたのですが、インストラクターの方に、子ども向けにお話をいただいて、子どもたちはお店で自分の好きな野菜を買ってくる。そしてそのままできれば火も通さないで食べられるサラダを作ってみんなで味わう。という、やはり食べられないものがある子がいると思いますけれども、そういったものを食べることによって野菜と触れ合う、そして食べられるようになるということで、お店で体験ツアーをやっています。これは、小学校や幼稚園、保育所さんからお声がかかったところとそのような形で行っています。 その他に、野菜ではないのですが、やはり農業体験が大切だということで、バケツの稲を家で育て、それを自分たちで食べるというようなものもありますし、生産者さんの田んぼに行き田植えをして、稲刈りをしてそれを持ち帰るというような体験もしています。みやぎ生協などではその案内がふた月に 1 回ぐらいあり、田んぼを見に行ったり、もちろん草刈もします、虫の観察もします。そして一緒になって採って帰ってくる。それで、その生産者さんの苦労、地産地消というものを学ぶという体験を一般の組合員を募集してやっています。 あいコープさんの取り組みは 51 番のところにございますけれども、農業体験をいろいろやっております。

	一方で、農業を極力減らして作っている作物を実際に学びながら食べたりすることで、大人はもちろん子どもにとっても、非常に楽しく美味しく、そして苦労があるということを学び、自分たちも採れたものに対する愛着を感じることができるということで、参加した方々からは口々に、とてもためになった、気持ち良かった、そういうことを知ることが出来て本当によかったというような感想をいただいております。 以上になります。
作田会長	ありがとうございます。本当にいろいろな取り組みがありますね。 続きまして、みやぎ・環境とくらし・ネットワークの小山田委員お願いします。
小山田委員	環境団体、みやぎ・環境とくらし・ネットワークから参りました小山田と申します。皆さんのお話を聞きながら、一市民としては小学生と保育園児の親ですので、耳の痛い話もありつつ、我が家でもこの夏休み野菜をちょっと身近にしようと思って、ミニトマトやオクラとかやってみたんですけど、去年は全然実がなかったんですけど、今年はたくさん実りました。子どもたちもほぼ毎日のように収穫をしたりして、朝など自分で水やりをしていたので、こんなにたくさんできたよと、とても喜んでやっていました。自分が作ったものなので、やっぱりちょっと嫌いだけど食べてみるよと、何とかチャレンジしたりして、少しは食べるということに繋がったかなと思いました。 私たちの団体は、先ほど石川委員からもありましたが、大人が対象ということで、会員の皆さんはほとんど大人ですが、会員の皆様への広報とかアプローチは、メールマガジンですとか、年に4回出しております広報紙などで皆さんに情報提供する機会があります。それから、子どもたちですと、教育の場で出前授業を年間30校ほど小学校中心に行っておりますので、そういうところで子どもたちとの接点がございます。 食育というところでは、大人の方々は環境に関心があるので、地場の野菜についてなど関心の高い方々が多いなと思っていて、野菜の摂取量については、レシピとか、野菜を摂るとこういうメリットがありますよという部分も合わせて発信していけたら、会員の皆さんが楽しめる、環境の部分への配慮というところだけでない情報をご提供できるんじゃないかなということで、勉強させていただきました。 子どもたちへの授業ではメインが気候変動のことになるんですけども、環境っていう観点から、食品ロスについてのメニューも1つございまして、小学校からオーダーがあったときは、やはり野菜を摂ることに関するメリットなども紹介していけたらいいなと感じました。 以上です。
作田会長	ありがとうございます。 若干時間も押してきておりますので、続きまして、いろいろな取り組みが出されたところで、神田委員からお話し伺いたいと思いますが、よろしくお願いします。
神田委員	みなさんから話を聞いたことを、持ち帰って大学で話しておきます。 本学では、管理栄養士を養成しております。そして保育士も養成しております。この地域で、就職することで、皆さんのところに還元できるような学生を育てていきたいと思っております。近年の物価高騰で、学生たちは十分な野菜や果物が購入できているか心配しております。 保育所と幼稚園の先生、そして小学校の校長先生に私の方からお礼です。地域の子どもたちは、給食が大好きなのです。小学校の思い出に、給食とお友達をあげる学生もいます。 これはとてもいいことで、自宅でも赤黄緑がそろっていない、あとは牛乳かヨーグルトがないときは、自分で、冷蔵庫から出してきて加えて、家族にも教えてくれます。

	こうやって地域で育った子どもが、この仙台を好きになり郷土に愛着をもつことの要因のひとつになるのかもしれませんが。
作田会長	まさに今、神田委員から、仙台での食育の体験への感謝も含めてという非常にいいお話を伺いました。 大分いろいろな話が出てきたところですが、ここで公募の委員の皆さんからお話をいただきたいと思います。 最初に、辛委員からお話を伺えればと思います。
辛委員	今日は本当にありがとうございます。私はアウトプットすることが少ないんですけど、インプットしていろいろなことを本当に学べたと思います。 すごく興味深かったのが、仙台は農地もたくさんあって、仙台市としては積極的にはやっているわけではないけれども、応募があった場合にはという形で、農地と学校教育とのコラボレーションをしてらっしゃるということだったのですが、最初に食育について、小学生のときにそれを学んだ子が今大学生になって身についているという話を伺いました。また、小野先生や町田先生から、自分で作ったものを自分で料理をするというとても興味深い話がありました。 先ほどのエコの話もそうなんですけれども、農作業をしていると、作っている段階でものすごくロスが多い。製品になる前に半分は、食べられるものが捨てられてしまうという部分があると思うのですが、そういったことも自分が経験することによって、そういうことに対する理解が深まっていくと思うんですね。ですから、小学校、中学校、高校もなんですけれども先生方とお忙しいとは思いますが、そういった活動をどこかで取り入れていくことによって、食べ物に対する、規格外商品が駄目だとか、虫がついてるから駄目だとか、そういったことに対する意識も変わっていくのではないかとということで、ちょっと難しいと思うんですけど、長い目で見て、この農地と近い大都市という部分も含めて、そういった方向での食育を進めていただけたらいいのではないかなと、今日の会議の皆さん、いろいろな先生方のお話を聞いて、改めて強く思いました。
作田会長	ありがとうございます。 仙台、地の利というか、住んでいると常識になってしまうこともあるかと思うのですが、他地域との関連性や、やっぱり仙台っていいよね、という、その1つに野菜との関係、農地に近いというところがあるのかなと、お話を伺いながら思いました。ありがとうございます。 続きまして、船迫委員お願いします。
船迫委員	お疲れ様です。貴重なお話ありがとうございました。 聞いていて、感じたこと等をちょっと述べさせていただきます。 まず最初に、取り組みの中で先ほどあった経済局のレクリエーション農園とか、私立幼稚園連合会の幼稚園での収穫や作物栽培の体験、生協さんの方での農業体験とか、あいコープさんでの農業体験というようなことの取り組みがされているということで、非常にいいことだなと思いました。 できればそれをまとめてですね、一環として仙台市主導で、やっぱり市民全体にそれが行き渡るようなプロジェクトみたいなものをしていただければと感じます。 なぜかといいますと、こういう機会に出会った子どもたちはいいんですが、こういうところに当たらないというか、全然機会を設けられない子どももいると思うんですね。そういう子どもが置いてきぼりにされないように、やはり一環して子どもに平等に、こういう機会をすべての子どもに与えて欲しいなというのが希望です。 食育というのはやはり農業体験が全部の基本かなと思っていて、例えば環境

	問題にしても、作物ができないのは今年暑かったから、じゃあどうして暑くなっているのというところだと、社会の勉強や理科の勉強に繋がってくるのかもしれませんが、あとは農作物の面積で計算する場合にも、何平米という面積の計算になって算数に繋がったりとかですね。あとは種子の発芽率。発芽率 80%、10 粒まいたけど、8 粒しか出てこなかった。これはどんな割合で発芽したんですかというところから算数に繋がっていく。ということで、いろいろ勉強に繋がるものだと思うので、やはり重要な機会ととらえて、ぜひ市が主となって進めていただければと思います。 以上です。
作田会長	ありがとうございます。全体をまとめていただく発言となったと感じました。 今日は、野菜がテーマということで、具体的な課題を提起いただきまして、皆様にはかなり身近な、実践の中での課題だったのかなと思い、自然と、各委員の皆様からそれぞれのお立場で、すでに活動がクロスしているという発言やアイデア、あとこう繋がったらいいんじゃないかというご提案がどんどん出てきたのかなと思います。ヒントもたくさんあって実際にもう例もたくさん出てるよということで、是非この野菜の取り組みを、これから時間をかけた取り組みとして進めていただければと思います。 この食育推進会議で、しばらくまとめの取り組みとして進めていただければと思いますので、是非よろしく願いいたします。 そろそろ時間のようですが、事務局に返す前に、非常に横に繋がるような波及性もあったので、もしお気づきの点がありましたら、1 つだけ大丈夫と思いますけども、いかがでしょう。 クロスオーバーで、非常にいいディスカッションになったなと思います。
辛委員	私がこの食育会議のことを知ったのは、締め切りの 1 週間前に地域の市民センターにたまたまチラシがあったというのが 1 つのきっかけだったのですが、私が仙台に来てびっくりしたのは、市民センターがすごく充実しているなということでした。数多くて、しかも設備が、体育館まであるような市民センターが多いということにも気が付いて、利用者もすごく多いように感じます。せっかく市で、野菜レシピ募集に限らず、いろいろな、そういった行事がありましたら、もうちょっと市民センターのほうにも大々的に協力を求めたらいいのではないかと。 事業の企画をするのであれば、このレシピコンテストチラシの 4 倍ぐらいの大きさのポスターをそれぞれの市民センターに貼っていただくとか、そういった形で市民の方々にももう少し周知する方向で、とりあえず今ある箱物を利用する形にさせていただいたらいいのではないかなと思います。
作田会長	ありがとうございます。 お二人の委員から、市の役割といますか、非常に期待感も含めてぜひやって欲しいというところが、共通のご意見として出てきたと思います。事務局の皆さん、委員としてもご参加いただいておりますが、このたくさんの意見を、是非今後の活動、事業計画に反映していただけるように、ご検討いただければと思います。 すぐに簡単に解決する問題でないというのも共有したところでございますので、時間をかけながら 1 つ 1 つ取り組んでいかなければと思ったところでございます。 それでは、ここで事務局に進行の方をお願いしたいと思います。

進行	<5. 事務連絡> 皆様お疲れ様でした。 最後に事務局より連絡として 2 点お伝えいたします。 1 点目でございます。 資料2でございます仙台市食育推進ロゴマークの活用状況についてでございます。 今後も様々な場面での食育活動に、是非ロゴマークを掲示いただきまして、市民への食育の周知にご活用いただければと存じます。このデータをもしお持ちでなく、必要な場合につきましては、事務局までお知らせいただければと存じます。メールでデータの方をお送りさせていただきたいと思います。 2 点目でございます。 委員の改正についてです。委員の皆様の委嘱期間が令和 8 年 6 月に満了いたします。今回が現メンバーでの最後の会議となる予定となっております。来年度の初回の会議より改選後の委員での開催となりますが、改選の手続きにつきましては、来年度の 4 月以降に事務局よりご連絡させていただきますのでよろしくお願いいたします。また本日議事 2 でご議論いただきました野菜に関する内容につきましては、来年度以降も継続して検討していく予定でございますので、各団体での取り組みについても、改正後も継続していただきますよう、引き継ぎをよろしくお願いいたします。 <6. 閉会> では以上をもちまして、令和 7 年度仙台市食育推進会議を閉会いたします。 ありがとうございました。
----	---

令和 7 年 8 月 27 日

署名委員

船迫直樹 