令和8年度　食育推進会議　議事録

開催日時		令和8年8月27日(木)午後2時00分～
開催場所		仙台市役所本庁舎　2階会議室
名簿	委員	天川葉子、石川宣子、石田純子、加藤孝、神田あづさ、作田竜一、中山朋子、畑本公義、播磨香織、平田政嗣、町田巳菜、大和一美、川口　浩晃、松田　智子、壹岐昇(農林部長経済局長代理)、天野元 【欠席:千石祐子、鈴木隆、高橋祐樹】 (敬称略)
	事務局	沼田健康福祉局理事(保健衛生担当)、清水保健衛生部長、飯間健康政策課長、前田生活衛生課長、斎藤こども家庭保健課長、能登運営支援課長、高橋資源循環企画課長、佐藤中央卸売市場業務課長、浅野太白区保健福祉センター家庭健康課長、村口学校給食課長、小幡生涯学習課長、熊田消費生活センター主幹兼消費生活係長、農業振興課農食ビジネス推進室長、松本健康政策課主幹兼健康増進係長(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8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。 　本日の会議は、本年6月9日に委員任期が改まりましてから初めての会議となります。今期の委員としてご就任いただきました皆様をご紹介いたします。
進行	＜2.委員紹介＞ (名簿順に委員を紹介)
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。 (沼田健康福祉局理事、清水保健衛生部長紹介) 　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覧ください。
進行	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、15名の委員にご出席いただいており、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。
進行	続きまして、本日の資料の確認をお願いいたします。 (「会議資料一覧」に沿って確認)
進行	それでは、議事に入りたいと存じます。 ＜3(1).会長・会長代理人の選任について＞ 　本日は、委員任期が改まりましてから初めての会議となりますので、まず、会長を選任いただきたいと存じます。仙台市食育推進会議条例第5条の規定により、会長は委員の互選により定めることとなっております。皆様からご発言はございますでしょうか。
町田委員	前期に引き続き、作田委員に会長をお願いしたいと思います。
進行	ただいま、町田委員から、作田委員をご推薦いただきました。皆様、いかがでしょうか。 (異議なしの声) 　ありがとうございます。それでは恐れ入りますが、作田委員は会長席にお移りください。それではここで、作田会長からご挨拶を頂戴したいと存じます。
作田会長	ただいまご指名いただきました作田でございます。前期に引き続き会長を務めさせていただきます。皆様のご協力をいただきながら会議を進めてまいりますので、よろしくお願いいたします。
進行	これからの議事進行につきましては、会長にお願いしたいと存じます。よろしくお願いいたします。
作田会長	委員の皆様、よろしくお願いいたします。 　では早速ですが、「会長職務代理者の指名」でございます。仙台市食育推進会議

	条例第5条第3項の規定により、会長より職務代理者を指名することとなっております。神田　あづさ委員にお願いしたいと思いますが、神田委員、そして皆様、よろしいでしょうか。 （異議なしの声） 　それでは、神田委員、どうぞよろしくお願いいたします。 続いて、議事録に署名いただく委員を私から指名させていただきます。今回の議事録署名につきましては、石川委員にお願いしたいと思います。
石川委員	お引き受けいたします。
作田会長	それでは次の議事に移ります。 ＜3(2).食育推進事業令和７年度実績及び令和８年度計画＞ 資料 1-1、資料 1-2 　こちらの資料は、仙台市食育推進計画に基づき各団体および仙台市が実施している食育推進事業について、委員の皆様からご回答いただいたものを事務局でとりまとめたものでございます。今回は時間の都合もございますので、各主体の取組のうち、特に共有したい事業について事前にお願いしている委員の皆様からご紹介いただきます。
平田委員	仙台歯科医師会では健康啓発小冊子「スマイル」のデジタル化を進めております。今までも小冊子「スマイル」を１回発行し、市民の方々に歯と口の健康ということで情報提供しておりましたが、やはり紙媒体だと発行できる枚数、回数に限りがあるということで、より多くの方々に届ける、かつある程度頻度を上げていきたい。 　また、現時点ではまだ構想を作っている段階ですが、LINE　公式アカウント等を活用し、より多くの市民へ情報発信できる体制づくりを進めています。
中山委員	みやぎ生協と連携して、映画「弁当の日」上映会を開催しました。こどもの頃から自分で料理を作るということを通して、「残さない」「作る人の思い」等を学ぶような映画でした。こどもが自ら料理を作る経験の大切さや、食育の重要性を学ぶ機会となりました。
川口委員	健康お役立ちレシピコンテスト及び仙台伊達なマルシェ-だてまる事業について説明いたします。 　健康お役立ちレシピコンテストですが、市民の栄養バランスの良い食事の実践、あるいは減塩の取り組みを推進するということで、幅広い世代の市民を対象に健康的なレシピを募集するという事業でございます。健康課題に応じまして、毎年度テーマを設定し、市民の方々が考案いただいたレシピを広く発信することで、健康的な食事に加えて、楽しみやおいしさの視点から、健康的な食習慣づくりを推進してございます。市民が考案した健康的なレシピの商品化や販売を通じて、健康的な食生活の普及を図っています。 　仙台伊達なマルシェ-だてまるは、市民の皆様が健康的な食事を選びやすくなるということを目的といたしまして、食品販売店等と連携をいたしまして取り組んでいる事業でございます。栄養バランスマークや塩エコマークなどを活用いたしまして、栄養バランスの整った商品や減塩につながる商品の紹介、あるいは健康的な選択を後押しする取り組みを行っていただいております。 　昨年度、株式会社藤崎様と健康づくりに関する連携協定を締結いたしておりまして、その後、だてまる事業にもご登録をいただきました。だてまる登録をきっかけといたしまして、毎月健康的なお弁当を販売する取り組みを行っていただいております。さらにその取り組みの中で、先ほどご紹介いたしました「健康お役立ちレシピコンテスト」の入賞レシピを活用した「野菜たっぷりだてまる弁当」の販売が実現いたしまして、市民の皆様に好評いただいたというところでございます。 　健康お役立ちレシピコンテストは、今年度はこの実績を踏まえ、商品化を見据えたレシピの募集、選考を行いまして、市民の皆様が考えたレシピを実際の商品として販売することで、バランスの良い食事の美味しさや魅力をより多くの方に経験していただきたいと考えております。
作田会長	ありがとうございました。ただいまご紹介いただいた事業のほか、資料1に掲載されております各主体および仙台市の取組について、ご質問やご意見等がございましたらお願いいたします。 （特になし）

	ありがとうございました。今後も広がりが期待できる事業をご紹介いただきました。本日ご紹介いただいた事業以外にも、それぞれのお立場から様々な取組が展開されておりますので、今後もぜひ共有し、協力して食育を推進していければと思います。
作田会長	それでは、次の議題に移ります。 ＜3(3)．野菜の摂取量増加に向けた食育関係事業の整理について＞資料2 野菜をテーマとして取り上げることは、昨年度の食育推進会議の中で決定しております。数年間は、野菜をテーマとする、ということですが、なぜ野菜なのか、という点について、事務局から説明をお願いします。
事務局	本市の食育推進計画では、「栄養バランスのよい食事をしている人の増加」を目標の一つとしております。野菜は、栄養バランスのよい食事を構成する重要な要素であり、食育推進を考える上で重要なテーマです。 また、国の食育推進基本計画や健康日本 21(第三次)では、野菜摂取量 350g/日以上が目標として示されております。 一方で、仙台市民の野菜摂取量は、令和 4 年度県民健康・栄養調査では 1 日平均293gとなっており、全国平均を上回っているものの、目標の 350gには57g届いていない状況です。 このため、本市においても野菜摂取量の増加は引き続き取り組むべき課題であり、昨年度の食育推進会議において、野菜を共通テーマとして継続的に検討していくこととなりました。 野菜摂取量の増加は、健康分野だけでなく、生産、流通、教育、保育、環境など、様々な主体が関係するテーマです。本日は、各主体の取組を共有しながら、野菜摂取量増加という共通目標の達成に向けて、今後どのような取組や連携の可能性があるのかを考える機会としたいと考えております。
作田会長	野菜摂取量の増加は本市の食育推進における重要な課題です。単に、野菜を食べましょうと呼びかけるだけで、市民の行動が変わるわけではありません。野菜に興味を持つこと、知ること、調理方法を知ること、手に取りやすい環境があることなど、様々な要素が重なって最終的な野菜摂取量の増加につながります。一つの取り組みだけではなく、様々な主体の取り組みによって、より効果的な働きかけになる可能性があると思います。本日は皆様のお話を伺いながら、仙台市の食育推進における強み、また、今後の連携の可能性について一緒に考え、活用していければと思います。 それでは、まず仙台市の取り組みからご紹介をいただきたいと思います。仙台市健康福祉局川口委員からお願いいたします。
川口委員	健康福祉局では、市民の関心を高めること、知識やスキルを身につけていただくこと、自然に野菜を選んで食べられる環境づくりを進めております。 体験の創出に関しましては、食塩と野菜の摂取状況の目安となる、尿ナトカリ比の測定や、野菜摂取量の測定を実施する市民向けのイベントなどを開催しています。ご自身の食生活を見える化することで、野菜を食べることへの関心を高めるといった取り組みです。 知識のスキル習得に向けた情報の発信といたしまして、SNS による情報発信、健康教育や健康相談、保健指導などを通じて、野菜摂取の必要性や健康との関係、家庭で実践しやすい方法についてお伝えをしています。さらに、先ほどご紹介いたしました健康役立ちレシピコンテストなどの事業で、野菜をおいしく、手軽に食べるための工夫を発信しています。こうした取り組みは、調理の知識やスキルを身につけるだけではなく、野菜に対する興味や関心を高めるきっかけにもなっていると考えております。 一方で、知識や関心だけでは必ずしも行動につながるとは限りませんので、環境づくりにも取り組んでいるところです。仙台伊達なマルシェ-だてまるは、食品販売店等と連携した取り組みです。市民の皆様が健康的な食事を選びやすくなるよう、塩エコマークとバランスマークを活用いたしまして、市民が栄養バランスの良い食品を見つけやすく、自然に選べる環境づくりを進めており、野菜を含めた望ましい食生活への関心を高めることにもつながると考えております。 また、給食施設指導では、事業所や福祉施設などで、給食を提供する施設に対し

	て、栄養管理の助言を行い、利用者の皆様が日常的に野菜を含む、バランスの良い食事をとることができる環境づくりを支援しています。 さらに、食品表示について、健康福祉局は、健康づくりと食品安全の両面から取り組みを進めており、事業者への監視指導により、表示の適正化を図るとともに、市民の方々へ食品表示の活用について啓発を行っておりまして、野菜や野菜料理を選ぶ際にも役立つものと考えております。 関心、知識スキル、環境づくり、各側面から取り組みを進めておりますが、これらがそれぞれ独立したものではなく、相互に作用しながら、市民の皆さんの行動変容につながると考えております。
作田会長	健康福祉局から関心を高める取り組み、知識、スキルの習得、環境づくりの幅広い取り組みが行われているというご紹介がありました。続きまして、教育局、こども若者局よりご紹介いただきたいと思います。
天野委員	学校給食は生きた教材として、こどもたちが望ましい食習慣を身につけ、そして自ら健康的な食事を選択できる力を育む、そうしたことを目標に献立を策定しておりまして、栄養バランスの良い給食、そして旬の食材を使用した給食の提供を実施しています。具体的な工夫としては、地元の農家さんから納品していただいた野菜を使うという取り組みを現在4校でモデル実施しております。これはもっと簡単にできるんじゃないかと思われますが、当日納品という壁があり、なかなか地元の農家が給食に使える野菜を納められないという課題があります。そのため、前日納品ができるように、各学校に納品用の冷蔵庫を用意して、旬の野菜を納品していただいて使うという取り組みを始めております。今年度は3校増やしまして、計7校にする予定です。 それから、料理教室、調理講習会、親子料理教室について、旬の野菜を使った料理を親子で調理して味わう体験を通しまして、食への関心を高めていただきました。参加者からは、家庭でも作ってみたいという感想が多く寄せられ、家庭での実践にもつながる取り組みとなったというふうに考えております。 また、調理の後には、食育講話を行い、宮城県産の野菜への知識も深め、家庭でも親子で料理に取り組んでいただけるよう、学校給食で提供しているおすすめ料理をまとめた料理集を配布しています。 そして、親子食育講座では、野菜の栽培から収穫までを体験したり、調理を行ったりする取り組みを実施しているところです。こうした体験活動は、食への興味関心を高めるだけでなく、野菜を日常的に食べる習慣の形成にもつながるものと考えております。 また、献立表、そして給食だよりホームページなどを通じて、食に関する情報やレシピを積極的に発信しています。 学校では、給食時間や各教科等における食に関する指導の中で、野菜の栄養やバランスの良い食事の大切さを伝えておりまして、その結果、こどもたちが給食で味わった料理を家庭でリクエストするなど、学校での学びが家庭にも広がる様子が見受けられます。教育局では、このほかにも様々な職域の取り組みを進めておりますが、引き続き、学校での学びを家庭、そして地域へと広がるような取り組みを、関係機関と連携しながら進めてまいりたいと考えております。
松田委員	こども若者局では、妊娠期から乳幼児期にかけての切れ目のない支援を通じて、野菜摂取に関する知識、調理方法などの情報発信を行うとともに、こどもたちが野菜に親しむ機会の創出や、食べる環境づくりに取り組んでおります。 はじめに、妊娠期から子育て期にかけては、仙台市で発行しております子育てのサポートブック「たのしねっと」を活用しまして、妊娠中、それから産後の食生活や離乳食、幼児食に関する情報提供を幅広く行っております。その中で、望ましい食生活や野菜の摂取の必要性についても周知をしています。 また、乳幼児期には、3、4ヶ月時の育児教室や幼児健診などの機会を活用して、離乳食や幼児食に関するリーフレット等を配布しながら、野菜を含めたバランスの良い食事や、家庭で実践しやすい調理、食事の工夫などを紹介しています。 さらに保育所などにおきましては、野菜に親しみや関心を持ち、食べる意欲につながることを目的とした体験の創出の取り組みとして、畑づくりとその収穫物や旬の食材を活用した給食の提供、保育参加等の機会を利用した、親子での調理活動などを

	行っております。 　さらに、情報発信としましては家庭への話題提供などを目的として、毎月、保育所等で発行している給食だよりを活用し、野菜を使ったこどもに人気のあるメニューの紹介などを行っています。ちなみに、令和７年７月のとある保育所では、こどもに人気のあるメニューとして、夏野菜をということで中華きゅうりが取り上げられておりまして、調理法だけではなく、「きゅうりには体を冷やす効果があります。暑い時にぴったりです。」というようなコメントが添えられております。また令和８年８月の別の保育所では保育所で育てている野菜の写真を掲載しまして、「こんなに育っているよ」ということをご家庭でも共有するとともに、「トマトにはグルタミン酸が含まれている」とか、かぼちゃには「ベータカロテン」が含まれているとか、トウモロコシは豆知識として、「あのひげはめしべです」というようなことが書かれており、親子で野菜に関心を持つ工夫がなされています。 　このようにこども若者局では、妊娠期から乳幼児期にかけて食育を推進し、乳幼児期から野菜を摂取する経験を積み重ね、望ましい食生活の習慣の基礎を作ること、また、こどもへの働きかけと同時に、大人への情報提供のこの両方を行うことで、家庭全体で望ましい食生活が定着できることを期待して、様々な事業に取り組んでいます。
作田会長	教育局、こども若者局、学校、保育所における給食、栽培や収穫体験、調理活動、保護者への働きかけ、こどもの頃からの生活の食習慣、形成につながる様々な取り組みをご紹介いただきました。 　実際に野菜に触れること、また食べる経験を積み重ねること、そういう重要な役割を担っていたということのお話をいただいたところです。 　私どもの取り組みとして、宮城大学で、大学生が先生役になり、小中学生と一緒に農業体験をやっています。ミニトマトを植えており、結構みんな好きなのかなと思うと、やっぱりトマトがダメな子も多い。ただ、大学生のおにいさん、おねえさんと一緒に作業し、収穫すると、こどもたちの感想として出てくるのが、嫌いだから日頃は食べないけど、今日は食べるといって一緒に食べてくれるんですね。この体験が非常に重要なのだなと改めて思ったところです。 　続きまして、経済局からお願いします。
壹岐部長（農林部長経済局長代理）	経済局では、野菜摂取量の増加に向け、生産者と市民をつなぐ取り組みや農産物への理解を深める取り組みを通じ、市民の皆様が野菜を身近に感じ、継続的な地元の野菜の購入につなげられる環境づくりを進めています。具体的な取り組みにつきまして、いくつかご紹介させていただきます。 体験の創出について、とれたて仙台や旬の香り市を通じ、仙台産の野菜と生産者を取り上げる機会を創出しております。特に旬の香り市では、勾当台公園や仙台農業園芸センターなどでマルシェを開催することにより、市民が生産者と直接交流をして、仙台産の野菜を購入できる機会を設け、野菜に関心を持つ体験機会の創出を図っております。 　また、市場におきましては、親子見学会を開催しています。 情報発信について、地産地消ガイドブックやSNSでの情報発信により、旬の仙台産農産物や市内生産者についての情報発信を行っています。本日、参考資料として机の上に配布している地産地消ガイドブックでは、仙台産農産物の旬の時期や収穫されるエリアなど、野菜に関する知識やスキルの取得に向けた発信も行っているところです。また、SNSによる情報発信では、市で運営をしております「とれたて仙台」ホームページやインスタグラムを通じまして、旬の野菜に関する情報やイベント、生産者インタビューなどを発信しています。 　続きまして、食べる環境づくり。とれたて仙台プロジェクトを通じ、生産者から流通事業者、販売事業者、消費者をつなげ、旬の野菜を継続して購入できる環境づくりに取り組んでいます。本プロジェクトにおいては、これまで今朝採り枝豆や今朝採りとうもろこしなどの、新鮮さが味を左右する野菜について、朝収穫してその日の午後に店頭に並べるなど、仙台産農産物の流通体制構築に取り組んでまいりました。こちらにご参加いただきましたみやぎ生協様にもご協力いただき、販売をしております。大変、生産者の方からも好評ですし、消費者の方からも好評だということで、こ

	れからも継続して進めてまいりたいと存じます。
作田会長	経済局となりますと、作って出す側であったり、触れる場とか、そういうところにお話が広がってきたというところかと思います。そのような、環境づくりにいろいろ取り組まれているということがよくわかりました。 おいしいっていう体験から、野菜への関心とか、また購入行動にもつながるということなのかなというふうに思いました。それでは、もっとたくさんあるわけですけども、これだけの仙台市がやっている取り組み、ご紹介をいただきました。様々な取り組みが可視化されたことは、すごく大事なことと感じます。行政の方でこういうふうにやっているのだということも踏まえながら、委員の皆さん、またそれぞれの立場で実施されている取り組みについてご紹介をいただければと思います。それでは、仙台市医師会よりお願いいたします。
大和委員	仙台市医師会では、情報誌を各病院や診療所に配布しておりますが、この情報誌において、「健康レシピ」というコーナーで、毎月テーマを定め、例えば、サルコペニア、認知症、メタボなど。そういったものに対し、病院の管理栄養士の先生にお願いし、疾病予防や症状改善に対するレシピを紹介しております。
作田会長	健康づくりを目的とした取り組みということですけれども、野菜を含めたバランスの良い食事を知る機会にもなっているのではないでしょうか。医師会の取り組みは、生活習慣病の予防や治療を通じて健康的な食生活の実践につながると感じました。続いて、仙台歯科医師会よりお願いいたします。
平田委員	おいしい、噛みごたえのある食べごたえのあるものをいかに食べていくかというところが我々の課題なのかなと思います。「うちの子硬いものすぐ出しちゃうんだよね。でもぶちぶち煮ると、おいしくないから食べないよね。」という話をよく聞きます。噛むことに関するお悩み相談も多くある中で、やはり我々は噛む力、機能。発達する部分と維持する部分と、あと向上と、3つの観点から取り組んでいかなきゃいけないかなと思っております。 咀嚼機能と野菜摂取の関係を、まとめさせてもらいました。例えば、十分に噛める人、十分噛めない人の比較です。歯の本数が少ないと、野菜類の摂取量が減少する傾向が確認され、栄養不足が起こりやすいことが示されています。噛めるか噛めないで、食べられる食品がずいぶん変わってきているんですね。ビタミンに関しましても、やはりしっかり噛めないとなってくると、摂食できる量がぐっと減ってきます。噛めないというのは非常に問題が出てきます。 次に、野菜摂取と虫歯予防というようなところを考えてみました。武蔵野女子大学の研究では、野菜を多く食べるこどものむし歯発生率が有意に低いことが判明しています。 また、野菜摂取と歯周病予防というところで、野菜に含まれているビタミン C、E、アルファ、ベータカロテンの摂取量が多いほど、歯周病が進行した歯の本数が少ないという調査結果があります。野菜摂取と歯周病予防に相関関係があるのかなというようなデータが出ていたり、我々、野菜を摂ることが可能な状態にしていくのは非常に大事だと思っております。 ということで、各種イベント、街中のイベントにおいても、市民の人たちへ啓発ということで様々な取り組みをしたり、現在、こどもたちの食べる力を育んでいこうということで、こどもの食べる力のサポートブックというものを作っています。それに関しましても、仙台市と協力しながら作成していこうかなと思っているところです。仙台歯科医師会としては、食べる機能について支援していきたいと思っております。
作田会長	衝撃的なお話だったかと思います。野菜っていうものにフォーカスして食べる、噛むということをこれだけ深掘りをしており、やはり野菜って良いのだね、と言えるのかと思いました。このようにまとめてお話しいただけると、こんなにわかりやすいのだなと思います。 そして、ちゃんと噛めなければ、栄養摂取も減ってしまう。お話を伺いながら感じたのが、野菜って結構噛みごたえ、噛んだ時のポリポリ、パリパリとした音の楽しさ

	や、噛み応えの楽しみがあります。噛めないとそれがなくて。昔、こどもが小学生くらいの頃に、「このぐちゃっとした感じが意味不明だから食べない」と言われたことをふと思い出しました。非常に刺激的で、いろいろなことを考えさせられます。どうもありがとうございました。 　続きまして、宮城県栄養士会の千石委員、仙台農業協同組合の鈴木委員は本日欠席ですが、お二人からは、資料をいただいておりますので、私から紹介させていただきます。
作田会長	（宮城県栄養士会　資料紹介） 　栄養士会では、フレイル予防講座等の機会を活用し、野菜を１日 350g 摂取することや栄養バランスの良い食事の大切さについて普及啓発を行っているとのことです。 　また、病院でのレシピ配布やホームページでのレシピ紹介、従事されるイベント等でのベジチェックやナトカリ比測定後の結果説明を通じて、野菜摂取の必要性や具体的な取り入れ方について伝えているとのことでした。数値が見えるので、参加者が食生活の改善状況などを把握できることから、このような計測を活用した取組は野菜摂取に向けて有用であるのでは、というご意見もいただきました。 　栄養士会の取組は、この図でいうと「健康・栄養」や「調理・保存法」の部分に大きく関わる取組と言えそうです。
作田会長	（仙台農業協同組合 資料紹介） 仙台農業協同組合では、農業体験や収穫体験、学校や幼稚園での栽培活動への協力、豆腐づくり講習会や調理体験、地場産野菜に関する情報発信、直売所での販売など、生産者ならではの様々な取組についてご紹介いただきました。 また、農作業の体験や生産者との交流を通じて、野菜や農業への関心を高める取組に加え、地場産野菜の販売や学校給食への食材提供など、実際に野菜を購入したり食べたりする機会の創出にも取り組まれているとのことでした。 JA 仙台の取組は、この図の中でも、「触れる」「育てる・収穫」といった体験の創出から、「旬・地場産」の情報発信、「買える場」の提供まで幅広く関わっており、生産者の立場から市民と野菜との接点をつくる重要な役割を担っていると言えそうです。 　続きまして、宮城県生活協同組合連合会よりお願いいたします。
石川委員	宮城県生活協同組合連合会は、大体の皆様が「みやぎ生協ですよね」というふうにおっしゃるのですけれども、県内 16 の生協の連合会となっております。本当にこどもからご老人の方まで幅広い世代をサポートしている生活協同組合になります。その中でも、主に食育の事業に関連した事業体制としましては、皆様ご存知のように、あいコープ、それから、みやぎ生協、そして大学生協というような形の段階がございます。こどもから大人までということで、あいコープやみやぎ生協は、親子で参加できる体験型の学習に力を入れています。料理教室もそうですし、野菜とか稲を育てるということでも、こどもと一緒に親も体験して、そこでお互いに学ぶというようなことを重要視してやっております。そういったものを、いろいろな形で、広報を行っております。 　大人の方には、レシピを紹介したり、料理教室を開催したり、こども向けの料理教室や妊産婦にも健康に関わる提案ができるような形で、学習会を提供しております。そういったものを、チラシや広報誌、ホームページで発信をしております。 　それから、先ほどお話ししたように、みやぎ生協は特に、店舗を持っている宮城県の中では唯一の生活協同組合になっております。店舗で物を売っているということは、皆様の目に留まりやすいということ。皆様ご存知かどうか分かりませんが、生協の中には、県内の生産者さんの野菜が並ぶ旬菜コーナーがございます。お店によって納めている生産者さんが違います。例えば、県北の方でしたら、県北の生産者さんが、県南の方でしたら、県南の生産者さんが並べている。仙台ですと、どちらも入ってくることがありますが、だいたい多いところで 3 カ所くらいの生産者さんが決まってそこに収める。そして、その方たちと直に話す機会を設けて、お互いの思っていることや、気持ち、それからこうしてもらいたいというようなことを、お互いに率直に話す機会を設けるというのが、旬菜コーナーの一番の特徴だと思っています。そう

	すると、一般の消費者が知ること、目につくこともないような野菜が時々出てきたり、並んだりします。そういったものの食べ方をお互い考えたり、それをお店で発信したりというようなことがあります。 ちょっとご紹介しておきたいのが、新しくできました、みやぎ生協ハーベストビレッジ店というお店です。こちらの近くの生産者さんたちがそこに運ぶ。例えば六郷、七郷、上飯田、荒井地区の生産者さんが主なのですけれども、そこの生産者さんたちがそこに持ってきて並べて、さらには、そこの方たちと六次産業化ができないかというような形で進めているというようなお店になっております。そういったものを含め、今後とも、店舗での活動、店舗外での活動を生協連としまして、バックアップしていきたいと考えております。 大学生協連について、大学は、先生方がご担当になっているような栄養や食を実際に学ぶことができる大学ばかりではございません。ですから、生協がそこに入ります。私が感じるのは、食育の端境というか、親がこどもを食育する手が離れてしまって、自立した時に一体何を選んで、何を食べればいいのかということを学んできたかどうか。この先、社会人になった時に出てくると感じております。ですから大学生協連ともいろいろな活動を通じ、協力し合いながら進めていきたいと思っています。毎年あまり変わらない活動なのですけども、変わらないからこそ意味がある活動だというふうに感じておりますので、今後も少しずつバージョンアップしながら活動を進めていきたいと思っております。
作田会長	やっぱり生協活動ということでつないだり、多様な方々の参加っていうのが元々の強み。そこからまた新しい部分ですよね、今風にアップデートした取り組みをご紹介いただいたのかなと思います。今の時代にすごく合っていて、現代の若者たちがやりたいこととつながれるかなと改めて感じたところでございます。続きまして、またちょっと違う話になります。流通販売の立場から、株式会社ローソン東北カンパニーよりお願いいたします。
畑本委員	ローソンでは店舗を通じた健康的な食環境づくりに取り組んでいます。仙台市内にもローソンが 200 強ですね。こういったスケールメリットがあるのかなといったところも。 高校生との商品開発や地域食材を活用した企画を実施しています。商品を開発からすべて、デザインも含めて、パッケージも含めて、最終的にローソンで作るといったところも一つの経験、体験、創出といったところにつながるのかなと思います。 知識、スキルについて、ローソンのホームページには健康食品を中心とした、バナーを用意しています。1 日に必要な野菜の 1/2 量を摂取できる、とか、商品のパッケージに糖質何グラム、たんぱく質何グラムとか。実はパッケージにも工夫を凝らしながら進めていると。食べる環境づくりの部分かなと思います。 昔はコンビニ弁当は、量が多ければ、味が濃ければ、安ければ、でした。時代の流れに合わせて、ローソンの商品を使って食卓のお飯、おかず、野菜全て準備できますといった「健康ステーション」という表現を使ってやってきました。今はその表現は使ってないですけども、未だにやはりそういったお客様の声から生まれたブランパンとかそういった商品が出てきます。 繋げるという話もありましたけども、弊社も実はお店によっては地元の農家さんと直接商品のやり取りさせていただいております。ニーズに応えるといったところをメインにしておりますし、地元の方たち、地元の商売をされている方たちとの困りごと等も含め、弊社でできることを進めていければと考えております。
作田会長	コンビニというイメージがどんどん変わってきているわけですね。今、野菜を地域のコンビニで食べようというニーズがある時代なのだなと改めてお話伺いながら感じたところです。 続きまして、教育分野の皆様からお話を伺いたいと思います。幼児期から学童期にかけて、食習慣の基礎が形成される大事な時期になります。本日は、保育所、幼稚園、小学校、それぞれのお立場からご紹介をいただきたいと思います。まずは、仙台市保育所連合会よりお願いしたいと思います。

播磨委員	仙台市保育所連合会を代表しまして、私の所属しておりますコスモス錦こども園での取り組みを参考としてご紹介します。 まず、各施設における旬の食材を使用した食事の提供です。給食の中で地域の特産品や、それから旬の食材を使ったメニュー、それから伝統食、行事食を栄養士の方が工夫をして献立を作成してくださいました。こどもたちもとても喜んで食べており、保育園、保育所での経験が、家庭でのメニューの充実にもつながっているんじゃないかなと感じております。 また、私どもの施設では今年度、年長児が食品群の学びを栄養士の方から受けまして、それをもとにして給食のメニューを考える取り組みをしました。その中で、味噌汁の具材を考えよう、どんな野菜を入れたら美味しいお味噌汁ができるかなというところで、かなり斬新なものも出てきたのですけれど、中にトマトが出てきました。「そんなの食べたことないよ」という意見等も出たのですが、トマトを入れた味噌汁を提供したところとてもおいしくて、それがいつの日か定番メニューになったということもありました。熱を加えると、とてもトマトが甘くなっておいしいのだということを、こどもたちが知ることができたことは、とても良い経験だったと感じております。 それから各施設、畑やプランターを使って野菜の栽培、収穫、それから給食の提供に使っていただくというような取り組みをしております。私どもの施設では畑がございまして、毎年サツマイモを植えております。毎年たくさんサツマイモが採れまして、秋にはそのサツマイモを使った様々なメニューをこどもたちに提供しているというような状況がありました。また、収穫したもので実際クッキングをしたりということも。こどもたち、日頃は食べなくても、自分たちで育てたものはおいしいようで、たくさん食べる姿も見られております。 また、給食だよりやレシピの発信というようなところで、人気のメニューのレシピを共有したり、家庭に配布したりしておりました。また、保護者の方からレシピに関する質問を受けることもあり、給食室の職員が対応するというような状況もあります。 また、連合会の給食会の研究委員会で、毎年テーマを設けて研究してくださっているのですが、和食について研究をした際に、レシピ集を配布していただいたことがあり、それが大変保護者の皆様に好評でした。なかなか昨今、家庭で和食に触れる機会というのが少なくなってきているのかなというようなふうに感じてはいるのですけれども、とても家庭のメニューの充実につながったのではと感じております。 幼児期に適した学びを充実させていくこと、家庭にも様々啓蒙していくことで、今後も食育の充実を図っていきたいと考えているところでした。
作田会長	保育園ならではの関係性ですね。そういうところが活動にも出ているなと非常に強く思いました。トマトの味噌汁、ぜひ作ってみたいと思います。 続きまして、仙台市私立幼稚園連合会よりお願いいたします。
町田委員	太白区にあります西多賀幼稚園で園長をしております。私立幼稚園連合会、主に私どもの園の取り組みということになるのですが、まず、この食育推進会議の委員を仰せつかって、私も知らなかったことがものすごくたくさんあったので、情報発信を保護者の方にしていこうということで、「食育推進会議の委員になりました。こんな会議があって、こんなメンバーの方がいて、こういう話が出ています。」ということを、何度か私の作るお便りで保護者の方に知らせてきました。「食育、分かっているけど重いわ。」とお母さんたちが感じてしまわないよう、気軽に身近なところから考えることができるように、何度か文章にして発信をしてきました。昨年度から野菜の摂取量増加という話で出ました。これはすごく身近なテーマだなあと個人的に感じたので、野菜の摂取量、増やしてくださいと頭から言うのではなく、野菜に対してこどもたちが興味や関心を持てるように、何も口から食べることだけじゃなくてもいいと思うのです。例えば一緒にスーパーの野菜売り場に行って、いろんな色あるね、野菜の色集め。お母さんと子供さんで、全部で何色ぐらいスーパーにはいろんな色の野菜があるか集めてみませんかとか。それから、いろんな野菜の種類を図鑑とかで調べてみる。その中からちょっと気になったのがあったら、苗を買ってきて、お家のプランターで育ててみるとか。そういうちょっとしたことから興味を持って、こどもたちが自分から関わったり、ちょっと大げさな言い方になるんですが、思考を深めていけるようになるといいのではないでしょうか。お母さんたちどう思いますかっていうふう

	に投げかけをしてきました。 私立幼稚園連合会に所属している幼稚園さん、認定こども園さんで、よく行っているような取り組みについての紹介です。私の園でここ数年トライしているのが、作りやすい、けれどもこどもたちがあんまり好きじゃない野菜を、あえて作ってみるということです。例えば私どもの園で言うと、トマト、きゅうり、枝豆、さつまいもとかは、作ったらこどもたちもみんな食べるのも割と好きなのですけど、ナスとかピーマンは大好きという子がやはり少なくて。あえてここ数年は、年長さんがナスやピーマンを栽培しています。そして栽培してできて収穫をしたら、それをなんとかこどもたちがおいしく食べられるように、クラス担任の先生たちといろいろ調べて調理をして、ドライカレーにしたり。実は来週は、ナスバーグと言って、ナスをメインにしたハンバーグ作りをやろうということで、そのようなクッキングをすると、こどもたちはとっても喜んで食べています。 それから近年、食物アレルギーのある園児も結構多いので、みんなが食べられるもので工夫しながらメニューを考えて、みんなで育てたものをみんなで一緒に食べようという取り組みをしているところです。 私どもの園は、実は「給食」と言ってはいるんですが、仕出しのお弁当のようなものを業者さんから保護者が任意で注文するような形の給食で、自園で調理する給食をまだ導入していないので、食べる環境づくりのところを自分の園で充実させていきたいなというのが目標です。
作田会長	幼稚園なりの取り組み、関係も出てきました。今日、この取り組みながすごく大事なことだと思うのですけども、図に落とし込むことによって、どこをやっていてどこをやってないかって一目瞭然なのですね。確かに欠けている部分があるいうところで、じゃあこのために自分たちは何をやるのか、連携、協力をいただくのかとかいうようなことがきっと考えられるのではないかというふうに思いました。 続きまして、仙台市小学校長会よりお願いいたします。
加藤委員	仙台市立中山小学校で校長をしております。どうぞよろしくお願いいたします。 中山小学校、いわゆる自校給食ということで、本校で給食を作っているわけなのですけれども、私は仙台市の小学校教育研究会学校給食部会の部会長を務めておりまして、栄養士の先生ですとか、給食主任の先生だとか、そういった方々とお話をする、研修会をすることが大変多く、そういった方々の思いというか、気持ちを背負って、この場に臨んでいるようなところでございます。 まず、給食時間。給食と言いますと、自校給食という方式、給食センター方式、親子方式が採用されています。それぞれの学校で食育について差ができてしまったりとか、栄養摂取について差ができてしまうことがないように、給食主任とか栄養教諭が集まり、情報共有化したり、いろんなメニュー、レシピ作りを学んだりとか、研修したりしています。その上で、それぞれの地域だったり、学校の特色を出すような献立を作ったりしているところです。 先ほど弁当の日のお話ありましたけれども、私もかつて弁当の日の映画を見た際、担任だった頃に、こどもたちに、できるだけ自分たちで詰められるように考えて、作ってきてもらうなんてこともありまして。こどもたちが自分で食を選ぶ、食材を選んでいく、そういうことをしていくことが、食育の大きな狙いの一つでもあるかなと感じています。こどもたちが学校に入ってくるまでの。食の経験というのですかね、その差がすごく大きくて。1年生は、見たことがないものとか、食べたことがない食感とか、味とか匂い、そういったものにすごく敏感に反応して、食べないことが多いのですよね。残食も最初は多いのですが、でも先生方の努力もあり、献立の工夫があり、いろいろな教育、食育の結果もあり、こどもたちがだんだん食事に慣れてきて、おいしく食べられるようになってきて。給食のメニューをこどもたちが家でリクエストするようになり。そうすると親の方、保護者の方から「どうやって作るの」とかフィードバックがあったり。そういったことで、こどもたちからだんだん保護者へ向かって、食育じゃないですけど、食の環境を整えていくこともできている。これが小学校の食育の力なのかなと思っていました。 先生方もそうですけれども、栄養士、栄養職員の皆様方は、和食の献立を意図的に作ってみたり、野菜たっぷりのメニューをあえて作ってみて、おいしく食べてみたり、食感を少しなくすように柔らかくしてみたり、とにかく野菜を少しでも摂取できる

	ような工夫をしているところです。何より一番は、担任が「おいしい」言って食べる。感謝しながら担任が食べている、その様子を見て、こどもたちも真似して食べる。それが本当の学校現場での教育なのかなとすごく感じています。私も苦手なものがあるのですけど、給食残したことないと。「おいしい」と言って、本当に喜んで食べる姿を見せるのが食育の第一歩だから、ということを伝えているところです。
作田会長	続いて、みやぎ・環境とくらし・ネットワークよりお願いいたします。
中山委員	現在、グリーンカーテンに取り組み、ゴーヤの苗を育てています。理事の中には農家さんもいらっしゃいますし、私も農家やっておりまして、野菜の摂取量の増加はぜひとも農家としてもお願いしたい内容です。 以前、大人の食育という取り組みもやっていまして、農家さんを取引のある、飲食店さんに招いて、お話を聞きながら食事をするという講座もしていました。作っている農家さんと、食べる市民をつなぐ取り組みを今後も続けていく予定でおります。
作田会長	環境も含めて取り組みを進める、ここも重要なところだったかと思います。 ここで、市民公募委員よりご意見をいただきたいと思います。天川委員、よろしくお願いいたします。
天川委員	私は 40 年近く高校の家庭科の教員もやっておりまして、この 3 月に退職いたしました。食育っていうのは大事だと本当に感じながら授業をやってまいりました。 食事というといろいろあると思うのですけれども、まず素材の味、それから先ほど先生がおっしゃっていた噛むことの大切さ、ただ食べるだけじゃなくて、人間と人間のつながりに深めるコミュニケーション、それからもちろん栄養バランス、健康ということで、何はなくともまず食育ではないかという風な考えでやってまいりました。 数年、野菜に力を入れ、1日350gをすごく意識をして調理実習をやってまいりました。その中で、1回で350gを食べてみようということをやっていたのですが、なかなか喜んでは口に入れないような状況でした。やはり素材の味というものをもっと知ってほしいので、秋保の農家さんに無農薬の野菜を直接調理実習に運んでもらいまして、まず生でいいから食べてごらんと。「先生、大根って苦いんだよね。」と。ところが一人で食べたら、「甘い、なんか果物みたい。」と言うのです。で、じゃあ食べてみようかなということで、だんだん食べるようになってまいりました。「ああ、野菜って甘いんだ」とか、いろんな体験があるはずなのですが、忘れているこどもたちも多いのかなと。 また何か違う形で、私もなにか食育に関われたらということで、この会議を知り、参加させていただくことになりました。その中で、今日の資料を拝見して、本当に感動しました。こんなにいろいろな機関で食育について考えて実践してらっしゃるのだなと、本当に嬉しい限りです。こんなに環境が整えられているにも関わらず、現実はなかなか若者の毎日の食にこれが活かされていないというところも、ちょっと残念なところだなと感じました。 いろんな段階でこんなに素晴らしい食育がなされてきているのですけれども、どうも高校に入ってくると、食品群いくつだっけなんていうと、忘れてしまっている。忘れて当然で、それが悪いことではないですが、せっかくこのようにいろんな機会があるのだけれども、若者の目に入ってきてないっていうところも現実かなと。 資料には、こういうのがあったらいいなというところで、私の意見を記載させていただきました。先ほどから「体験」という言葉が大変出てきますが、体験をして口に入れると、どんなものも美味しく感じるのではないかと。例えば、先ほどトマトの話がありましたが、高校でもトマトが大嫌いな子が結構おりまして、それを自分で一から作ったピザの上に乗せて、チーズをかけて焼いたら、「トマトってこんなにうまかったか。」という感想も出てくるわけです。このように、知識も大事だけれども、体験もなくてはならないものかなと感じております。 私の願いとしては、忘れた若者たちがスーパーに行って、「あ、350g これぐらいだったな。」とか、振り返ることができる場があれば、もっとこの素晴らしい食育が浸透していくのではないかなと感じました。簡単ですが、感想です。

作田会長	食育の最前線の実践家の方に市民委員として入っていただいたということになるので、非常に様々な実際の活動についてお話しいただきました。 その中で触れていただいたのは、食育をすごくたくさん、実際にやられているということに対してのご評価もいただきまして、同時に、「これだけやってたのか」というご発言ってすごく大事なのかなと。つながっていなかったり、それがどうやったら実行に移されるのかというところが非常に重要なご指摘だったと思います。 それでは、次の視点として、保護者の立場からどのように考えたか、PTA 協議会よりお願いいたします。
石田委員	本日、皆様のご意見、いろいろ教えていただきまして、ありがとうございました。 私自身も高校生と中学生の子供が 2 人おりますが、2 人とも給食になると、ちゃんと全部野菜も食べてきます。あれがおいしかった、これがおいしかったって私に言ってくれます。羨ましいなと思って。一生懸命作ろうと思って再現もするのですけども、なぜか、なんか違うって言うのです。 今日は皆様のお話を伺って、私がこどもに向けて作ると、食べてほしいという気持ちもありますが、皆様の今日いろんなこどもに向けての発信の仕方をお聞きして、「おいしい」と自分が楽しんでこどもたちに見せてあげる姿ですとか、自分の気持ちの面でとてもこどもに訴えることも、とても重要だったのかなと。 こどもに言われたから、頑張って給食に負けないように作ってみようっていう気持ちがちょっと大きかったのですが、今日、皆さんのように、こどもたちに向けての気持ちというのをもう少し考えてみると、またよりこどもたちに対し、こんな風にしたら食べてくれるかなというのが浮かんできました。 私の子供も大きくなってきたのですが、PTA 関連では、まだ小さいこどもたちがたくさんいらっしゃいますので、どういった方法で皆さん、そして親御さんに向けて発信していけるか考えていきたいと思います。本日は大変参考になりました。
作田会長	親御さんの気持ち、そこをどうやって考えてあげるのかという発想のお話も非常に大事だったかと思います。 続きまして、本市の取組の強みや、さらに効果が期待できる取組について、神田委員からご意見をいただければと思います。
神田委員	皆様のお話を聞いていてすごく感動しました。食育がこんなにも皆様の力でなされているのであれば、取り立ててする必要がないんではないかと思うくらい素晴らしかったです。ただ、現実問題として、このようにされていても継続的に野菜が取られていないということ。 「夏と冬」でしょうか。夏はサラダ中心で、トマトときゅうり以外は、グラム数が少ない野菜、レタス、キャベツとか、そういうものになるかと思います。さらに、真夏は調理をしたくない、しないということが、ありますと、どうしてもこどもたちは野菜を食べなくなるということがあるかと思います。ですから、電子レンジか何かでできるようなレシピの開発も必要だと思います。 また、冬になりますと、鍋です。野菜の消費は非常に多いのですが、緑黄色野菜は少ないです。あと、緑黄色野菜以外で、冬に鍋以外に入るものを手にしようとすると高いということになるかと思います。安定的な価格で手に入る野菜を利用したレシピというのも必要で、それを活用できる保護者への調理能力があるということも大きく関わってくるのだと思います。 知識、体験、これだけされていて、なおかつ継続性がないのは、やはり経済的問題。それから、季節に応じた、やりたくないという気持ちが少ないような手軽なレシピが必要なのかと思います。 皆様がなさってくださったことが、保育所、幼稚園、それから小学校、中学校で食育をどのような形でどれだけ受けたかによって、今の大学生がどういうような食行動になっているか、今の食育ではなくて、過去の食育がどのように影響しているかというのを研究して、この 9 月の栄養改善学会で発表することとなっております。その内容、今回の資料には間に合わなかったものですから、また皆様にご報告でき機会があればいいなと思っております。

作田会長	現実問題として、やっぱり野菜取れてないんだよねというところを発表もされるということで、ぜひ教えていただいて、また事務局から委員の皆さんに配布などしていただければと非常に強く思いました。よろしくお願いいたします。 野菜にフォーカスすると非常にわかりやすくて、また、課題感を皆さんに共有されている中で、だんだん後ろになるほどですね、いろいろなことをしゃべりたくなるという状況になっています。非常にいい流れですが、残り時間も迫っておりますので、私の方から、少し委員の皆さんにお伺いします。 加藤委員にお話を伺いたいのですけども、地域の生産者とか農業、作る側とこどもたちのつながりについて、意識されていることを簡潔にお話しいただければ。
加藤委員	本日欠席されておりますけども、JAさんと地域とつながっているところ、地元の方とつながったりとか、あとは個人の農家さんが納品に来られるっていうこともあったりして、そうすると顔の見える関係性もできて、あの人が作ったもの、あの人が納品してくれたものということで、地元とのつながりは大変多いかなと思います。 また、体験するということでも、いろいろな場を提供していただいたりとか、田んぼだったり、畑を貸していただいて、そこで体験するということもあるので、そういった意味で、野菜とのつながり、場づくりというか、人とのつながりということはあるかなと思っております。
作田会長	仙台市という大都市ですが、近郊の畑があったり、そういうところで野菜づくりというのは、非常につながりやすいところなので、そのまさに強みを確認する、食育活動という形で、すごく良いと感じました。 もう一点、資料を用意していただいています、国の第５次食育基本計画がありますが、その中で生産者と消費者との交流、生産現場と消費者をつなぐというところが重視されています。このあたりから、こういう取り込みをやっていくというようなことがもしありましたら、壱岐部長よりご発言をお願いいたします。
壱岐部長（農林部長経済局長代理）	先ほどお話がありました、仙台ハーベストビレッジが六郷地区に今年の３月にオープンしまして、そこが六次化産業推進施設の拠点になっています。生協さんとか、いちごの燦燦園さんという生産者の方もいて、ハウスの積み取り体験ができるということで、そこを起点としたような、その周辺の学校、沖野東小学校と連携をしたような取り組みとか、新たに始めております。そういった取り組みを、周辺の小学校にも広げていきたいと思っております。
作田会長	生産側とつながり、仙台市としては強みであり魅力でもある。可能性がきっとあるかなと思います。やはり直接繋がるところがまさに成長の一番の強みでもあると思います。もう一度、生活者側からの観点も含めて、消費者の行動変容にもつながるところ、効果的だと思う取り組み、今日の話し合いも含めてお話いただければと思いますが、宮城県生活協働組合連合会の石川委員、いかがでしょうか。
石川委員	生活者とのつながりって、お野菜だけじゃなくて、肉とか魚も、消費者の皆さんにお届けしている生協としては、どこから来て、どういう経路で皆さんの手に届くかっていうのをお伝えしなくちゃいけない。 食育は栄養学ももちろん大切です。食べ方ももちろん大切ですけども、まずは安全で安心。安全は、業者さんの方が担保してくれます。でも、安心するかしないかって、私たちが安心できるかできないかなんですね。ですから、安心をしていただくためには、やはり生産している人たちと顔の見える関係を作る。それから、どういったところで生産しているかという、その現場を知る。そういったことを、お互いに疑問を持たないような形で、お互いで腹を割って話せる場を確保しなければいけない。生産者さんと、消費者の皆さんをつなぐことができるといいかなと考えております。現地の生産者さんは、なかなか仙台に来ることができないし、もちろん私たちも行くことができないのですけれども、そういうところにはカメラが入ったり、代表して何人かに行ってもらい、そこで体験をしてもらって、どういうものだったか、広報誌等を通じて皆さんでお伝えしています。そうやって、繋ぐ立場を生協ができれば。そうすることによって、やはり安心して消費者の皆さんも手に取ることができるし、安心してこどもたちにも食べさせることができる。そのような形を望んでおります。

作田会長	実は、私の担当している授業でもやっています。安全って客観的な事実なんですね。それに対して安心っていうのは主観なんです。その上で安全と安心がつながらないと食べることができないのです。どんなに安全と言われても安心できないものは食べないので、そのために何が必要ですかっていうと、信頼。安全と安心、安全に信頼が備わって、初めて安心になる。だから食べられるんですよっていう、そういうお話を大学の授業でもさせていただいているのですけども、そこに収斂して、非常に嬉しいなという風に感じたところでもあります。 最後に、今日のこのディスカッション、非常にいい形でできたと思います。どうしたら各主体が野菜に焦点を当て、自分たちの取り組みとしてどう効果が出るのか、市民の皆さんとして、どのような行動に反映したらよいのかということを、この資料に落とし込むことによって、より考えが深まったというのを皆さんで感じられたのではないかと思います。 野菜の摂取量の増加という目標にどう落とし込んでいくかということなのですが、1つの主体だけでなく、いろいろな取り組みにつなげていくということが非常に大事だと改めて感じたところです。本日いただいたご意見を参考しながら、今後も野菜摂取量の増加に向けた取り組みを推進していければ、仙台市ならではの取り組みが実現できるのかと思います。 本日は、ありがとうございました。それでは、議事は終了し、事務局に進行をお返ししたいと思います。
事務局	委員の皆様、ありがとうございました。続いて、事務局より国の動向について、ご報告をさせていただきます。 資料3をご覧ください。令和８年５月に食育基本法の一部改正が行われ、続いて６月には第５次食育推進基本計画が策定されました。本日はその概要について、お伝えさせていただきます。 今回の法改正では、 ・食料安全保障の確保に資する食育 ・食や農林漁業への理解促進 ・大人の食育 ・生産者と消費者との交流 ・関係者の連携・協働 などの視点が新たに盛り込まれています。 また、第５次食育推進基本計画では、 ・学校等での食や農に関する学びの充実 ・健全な食生活の実現に向けた「大人の食育」の推進 ・国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大 が重点事項として示されています。 さらに、野菜摂取量や朝食欠食、農林漁業体験、生産者を意識した食品選択などに関する目標指標も示されております。 本日も様々な主体から取組をご紹介いただきましたが、今後、各主体におかれましても、こうした国の方向性も参考にしながら、それぞれのお立場で食育を推進していただければと思います。本市といたしましても、引き続き国の動向を把握しながら情報共有してまいります。
事務局	＜4. 閉会＞ 以上を持ちまして、令和８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 8年 10月 5日

署名委員　石川宣子 印