

『第4回 横浜市食育推進計画検討委員会』議事録

開催日時	平成22年6月24日（木） 午後2時から午後4時まで
開催場所	関内中央ビル 5階大会議室
出席者 （五十音順）	阿部委員、今平委員、岩瀬委員、梅澤委員、大竹委員、金子委員、鈴木委員、長島委員、中山委員、長谷川委員、濱見委員、和田（廣）委員
欠席者	伊奈委員、馬場委員、日和佐委員、和田（喜）委員
会議形態	公開（傍聴人なし）
議題	1 市民意見募集の結果報告 2 計画策定後の食育の推進について
会議資料 の名称	資料1 意見募集結果と対応案 資料2 横浜市食育推進計画素案（修正案） 資料3 素案の主な修正点 資料4 平成22年度食育推進スケジュール 資料5 計画策定後の推進方法（案） 資料6 公開講座の準備状況 参考 平成22年度予算資料（食育推進計画策定事業） 計画素案への市民意見募集チラシ（冊子挟み込み資料）

・議事要旨

【1 開会】	
企画課長	<開会のあいさつ> <新委員（阿部委員）紹介> <配付資料確認>
企画部長	<あいさつ>
【議題1 市民意見募集の結果報告】	
金子委員長	それでは、早速次第に従って、本日の委員会を進めさせていただきます。まず議題1の横浜市食育推進計画素案への市民意見募集の結果報告について、事務局から説明をお願いします。
企画課長	<資料1～3の説明>
金子委員長	それでは、委員の皆様から御質問や御意見をいただきたいと思います。いかがでしょうか。市民の皆さんからの意見募集の結果について、また、その御意見に基づいて素案を修正した点について御質問、御意見がありましたらお願いします。
中山委員	計画への反映というところで、2の「今後の検討の参考にするもの」という市民の意見に対しては、この素案には反映せず、今後の食育を推進していく中で、意見を検討していくということよろしいのでしょうか。
企画課長	そういうことです。
中山委員	資料1の9ページの40番です。「横浜市全体で、同じ映像を見ることができたらとても楽しいと思う。」ということで、食育推進をしていく上で、自分たちも子供たちに現場で食の大切さを教える機会があります。一度2時間講演をさせてもらったこともあります

<p>企画課長</p>	<p>が、その中でプロジェクター等を使って、パワーポイント等でやるときには、やはり、2時間の講演となると子供たちも飽きてしまいます。やはり興味を引くような、映像やチラシが、できれば推進する側の自分たちが使えるデジタルの映像のようなものがあると大変便利だと感じました。</p> <p>ウェブサイト等で様々な資料を集めますが、やはり著作権等の問題もありまして、なかなか使うことが難しい部分もありますので、横浜市で食育を推進していく中で、そういう映像や食育を進める上での素材があると大変便利だと感じております。</p> <p>具体的にすぐにお約束するのは難しいところもありますが、基本的には何らかの形で実施したいと思っています。今日お配りした資料の中に食育推進計画策定事業の平成22年度の事業計画書がありまして、今年度の予算額は241万円であり、241万円は、それぞれの使い道を予定しています。既存のものを使って著作権等の関係で問題がなければ、既存のビデオ等を探して編集して作ることもできると思います。仮に著作権等の問題があって、なかなか難しいので、新たに作ることになると、23年度予算で要求して、予算を確保した上で実施したいと思っています。</p>
<p>金子委員長</p>	<p>今後の推進については、次の議題で説明をいただいた後で議論をしたいと思いますが、それにかかわるような御意見を中山委員からいただきました。今、事務局から今年度も残り予算がないという話がありましたが、市内の大学を活用していただきまして、予算をかけないでやる方法もあると思います。是非、なるべく予算をかけずにできる方法はないか、検討していただけたらと思います。</p> <p>2の議題で出ますが、今年度横浜国立大学の公開講座ということで、ワークショップを4回ほどやる計画を立てました。これも横浜市の施設、大学の施設を使ってやるということで、参加者に多少の参加費をいただきますが、余り大きな予算は使わないでできることだと思いますので、是非よろしくをお願いします。</p>
<p>和田（廣）委員</p>	<p>この素案は、どういう位置付けになっているのですか。これを市民の人に配るということではなくて、この素案にしたがって進めていこうという、内部の資料になりますか。</p>
<p>企画課長</p>	<p>素案は、以前、（修正案）が付いていない、黄色い表紙のものを団体の皆様にもお渡ししたと思いますが、それを素案ということで、市民の皆様から意見をいただく材料として提供しています。なぜ素案かと言いますと、確定してから意見を聞くというわけにもいきませんので、今後修正の余地を残した段階のものという位置付けで意見をいただいています。今日、素案に「（修正案）」となっていますが、それは、先ほど説明した内容が盛り込まれています。今日、皆様からまた御意見をいただいて、それをまた反映させる必要があるものについては、この修正案にまた反映をさせていただいて、その上で、今日は第4回ですが、最終回の委員会をあともう1回予定していますので、その委員会でもう一度皆様に確認をしていただきたいと思います。こういう中身で計画として完成させていいという結論になった時点で、素案とか修正案という言葉が全部取れて、横浜市の食育推進計画案の完成という段取りを考えております。</p> <p>素案は区役所等で配布するとともに、市役所ウェブサイトに掲載して読めるようにしていました。</p>
<p>和田（廣）委員</p>	<p>資料2の19ページですが、そこに食中毒のことが出ています。真ん中にカンピロバクターとノロウイルスということが出ていますが、ノロウイルスなどはどちらかというと風邪みたいに人から人へ食事ではなくてもどんどんうつってしまうようなもので、食中毒は食中毒ですが、いわゆる普通の食中毒と少し違うと思います。食中毒ですと、今一番注目されているのは、O157や、あと昔からあるものと、魚介類のサルモネラやブドウ球菌、腸炎ビブリオなどがあると思いますが、そのようなことが一切ここには書かれていないと思います。</p>
<p>食品衛生課長</p>	<p>この19ページの内容は、「よく知ろう」ということで食品そのものの知識になります。ノロウイルスにつきましては、確かに人と人との感染症という部分もござりますが、例えば、生カキなどを、食べることで食中毒に発展する場合もござります。そういう面では記</p>

	<p>載が不十分ですが、その辺を検討していきたいと考えております。</p>
和田（廣）委員	<p>その他の食中毒についてはO157などのことですか。</p>
食品衛生課長	<p>その他の食中毒につきましては、やはり今、カンピロバクター、O157が増えていますので、食肉の生食につきましては、やはり記載が必要ではないかと考えています。和田委員の御意見を踏まえて、検討したいと思います。</p>
金子委員長	<p>是非、和田委員のような専門家の御意見をもう一度、確認していただき、この19ページの記載内容についてさらに検討していただくということによろしいですか。</p>
食品衛生課長	<p>はい。</p>
企画課長	<p>もし、他に御意見がありましたら、7月の中旬頃までに私どもにいただければ反映させることは可能です。 今日気付かなかったが、家に持ち帰って読んでみたらこういうところが足りないとか、これはこうした方がいいというようなものがございましたら、7月の中旬までに事務局まで御意見をいただければと思いますので、よろしくをお願いします。</p>
金子委員長	<p>次回の検討委員会の予定が7月22日で、そのときに計画は大体確定になりますか。確定の前の段階ですか。</p>
企画課長	<p>次回の検討委員会の資料に、御意見を反映させるためには、できれば7月14～15日ごろまでにいただければ、私どもで検討させていただいて反映させていきたいと考えています。</p>
金子委員長	<p>タイムスケジュールは、7月15日までに細部について、御意見、お気付きの点があれば是非お知らせいただきたいと思います。その他にございますか。何か今ここでお気付きになった点がありましたら、是非御意見をいただきたいと思います。</p>
中山委員	<p>資料2の23ページの目標の①の「『はま菜ちゃん』の認知度を高めることを通して、多くの人が横浜産野菜への愛着を持つことができるようにする」について、「はま菜ちゃん」は、横浜生まれの横浜ブランド農産物（野菜26種、果物4種）ということで、これは野菜のみとしてしまうと、果物を作っている生産者からすると、「はま菜ちゃん」というイメージから果物をイメージできないという部分もありまして、かなり気にしている部分もあると聞いております。できれば、「横浜産農産物等」に変えたほうがよろしいかと思えます。より一層「はま菜ちゃん」のイメージを膨らます上でも、その方がよろしいのかと思いました。 目標の数値目標ですが、「はま菜ちゃん」を知っている市民の割合、現状が33.4%ということで、目標値が40%ですと、少し低めの設定のような気がします。やはり、地産地消と「はま菜ちゃん」はある程度リンクする部分もあると思いますので、できれば、60%に近いような目標値であってもいいのかなと思います。</p>
企画課長	<p>まず1つ目の「野菜」を「農産物」という表現に変えることは、恐らく問題ないと思います。60%については、趣旨はよく分かりますが、所管局とも少し相談させていただいた上で、決めさせていただきたいと思います。</p>
金子委員長	<p>「はま菜ちゃん」を知っている市民の割合ということですから、広報をかなり実施していただくと、もう少しこの目標は上げられるのではないかと御意見だと思いますので、御検討いただきたいと思います。</p>
農業振興課長	<p>先ほどの「はま菜ちゃん」ですが、「はま菜ちゃん」は、キャラクターができて10年が経過し、昨年、ちょうど商標登録を更新したばかりです。例えば果物でも、浜梨なども登録の対象農産物に入っていますが、それらを含めたトータルなキャラクターとなっていま</p>

	<p>す。やはり30種類という限定があるものですから、職場の中でもそのまま「はま菜ちゃん」を使うべきなのか、あるいは、もう少しキャラクターのイメージを変えるようにしていくべきだなどの議論はしております。先ほどの中山委員からの御指摘、御意見もあったということで、内部で検討していきたいと思っています。</p>
金子委員長	<p>19ページには地産地消という言葉もありますが、大竹委員はこの辺りで御意見、御感想はございませんか。地産地消に関連してでも結構です。</p>
大竹委員	<p>よく分かっている人は分かっていますが、分からない人は見ても全然目に入らない、分かっていないということが最近よく分かります。スーパーなどでも必ず地のものを置かないとスーパー自体が成り立たないぐらいになっているのに、知っている人は知っている、知らない人は知らないということをこのところよく感じます。</p>
金子委員長	<p>何かもう少しこういうふうによく知ってもらうようにしたらいいなということはいかがでしょうか。これまで気が付いていること、周りで動いていることで、いかがでしょうか。</p>
大竹委員	<p>小学生の母親たちにやはり知ってもらわないと、子供たちが知っているだけでは、購入する人が母親なので全然分からないですね。スーパーなどに、朝早く行くとありますが、母親たちが帰る夕方には、「はま菜ちゃん」がもう売れてしまっていることが多いので、なかなかその辺が難しいことなのかなと思います。私は地産地消をよく知って、スーパーでも必ず買いますが、「そういう心の余裕があるのがすごい。」とたまに言われることがあります。「それを見る余裕は、母親たちはない。」と言われることがあって、その辺も難しいところであると思います。</p> <p>今の話と少し違いますが、先ほどからの意見募集結果を読んでいたときに一番感じたのは、これは私の個人的な考え方ですが、やはり、食は家庭に戻さないといけないということをお感じします。もちろん、行政もやっていかなくてはいいませんが、2食は家なので、家庭に戻していかなくてはいいし、戻していきたいと感じている方がとても多いという印象を受けました。農業をどうするかということも大事ですが、ワークライフバランスという、母親と父親の働き方も、「はま菜ちゃん」の野菜を買おうという心のゆとりなどもすごく大事です。</p> <p>料理教室も様々なところでなくてはいいと言われてはいますが、素敵な御飯じゃなくて、やはり基礎の普通の御飯をいかに簡単に、御飯を作るのが好きではない人もいるし、母親が作っても、父親が作ってもいいですが、基礎の御飯作りを皆が大事にしていきたいと思っているということを、この資料1の皆さんの意見を見て思いました。</p> <p>「はま菜ちゃん」を使った料理コンクールが小学校であることも、給食で出されていることもよく分かっています。それは大事なことでずっと続けていっていただきたいと思いますが、家で普通にとというのが大事なのかなと思うので、そういうところも広報されればいいと思います。</p>
濱見委員	<p>先ほど出ていました、地産地消のことですが、やはり地域の中のスーパーでもそういうコーナーをきちんと設けて、地元の野菜とか、「はま菜ちゃん」のコーナーがあると、買いに行ったときに分かりやすいと思います。まだスーパーの中でも地元の地産地消の野菜を取り扱っていないところが結構あるかと思っています。やはり、多くのスーパーで地元の野菜とか、「はま菜ちゃん」の野菜を取り扱っているところが多くなってくると、もっと皆さんがそれを活用して本当に使えるようになるのではないかと思います。</p>
大竹委員	<p>戸塚、栄、泉区のスーパーで地場産の野菜を置いていないところはないようです。ほとんどの店に必ずあって、野菜などはまずそこから売れているようです。まず地場産野菜を買って、なくなったら他の産地野菜というような感じで、必ず地場産のものから売れていると思います。</p>
阿部委員	<p>農協で直営の直売所が10店舗あります。この間、6月18日に「メルカートいそご」という10店舗目がオープンしました。そして、去年から、「泉区ファーマーズマーケット」というところもやっておりますし、また、南万騎が原直売所というのも出しました。スーパ</p>

<p>岩瀬委員</p>	<p>一に入っておりますが、農協の拠点型の直売所を開設することによって、地域の方々に地産地消ということでアピールしてきているつもりです。また、今週の土曜日には、イトーヨーカ堂の立場店におきまして、私どもの野菜部の持寄り品評会というものをやります。これも広報で流したりして、神奈川県新聞などでも今日か明日あたりに載ると思います、そういう品評会をやって、その品物を直売するとメディアで流してくれると思います。</p> <p>議論がどうしても野菜ばかりにいつてしましますが、「はま菜ちゃん」を知っていたら食育を実践しているという議論に、ほとんどの母親が流されてしまうと思います。地元の野菜を地産地消で食べていけば、皆さんの小さなお子さんの栄養がそれで充足されるのでしょうか。検討委員会には栄養士さんいらっしゃいますが、食育は、地元の野菜を食べるだけではありません。そこが強調の仕方が違うのではないかなと思います。肉もあるし、魚もあるし、様々な栄養をどういうふうにとったらいのかというのを知って、皆さんに示していくのがよいと思います。</p> <p>神奈川県民全員に地元の野菜が供給できるのかといたら違います。皆が食べればいいのかと言ったら、そうではない。そういうことを踏まえると、やはり、もう1回そこを言っていないと、「はま菜ちゃん」を知らせていって、それを食べれば食育は完結するのかとミスリードしてしまうと困ります。魚も食べなくてははいけない。肉も食べなくてははいけない。様々なものがありますよね。神奈川県で採れない野菜や果物もあります。そういうものも含めて食育というのではないかなと思います。</p>
<p>金子委員長</p>	<p>食育の中で地産地消も大事ですが、それがすべてではないということで、この計画も決して地産地消だけになっているわけではないということが、お分かりいただけると思います。地産地消のマークは「はま菜ちゃん」以外のものが余り知られていないということもあるのかなと思います。この辺りのところは、先ほど「はま菜ちゃん」を知っている市民の割合を40%よりもっと多くしていいのではないかと御意見に、このくらいでいいということ、やはり横浜市民全員が「はま菜ちゃん」マークの野菜を食べられるということではないという事情もあるのかなという気がいたしまして、私も少し伺ってみました。そういうことを市民に、この食育の推進をきっかけにして、正確に情報を流していただく、示していただくということも是非お願いしたいところだと思います。</p>
<p>今平委員</p>	<p>16ページに横浜ガストロノミ協議会のことが書いてありますが、先週、浅間台小学校の食育教室に行きました。今まで、様々な食育教室も開いてきましたが、私たちが「はま菜ちゃん」に限らず、様々な横浜の食材を使って料理をして、伝えていくことは、恐らく小学校においては、例えば子供たちに教えることによって、そこにたくさん来る母親、父親たちにも食の大切さが伝わっていくのではないかなと思います。</p> <p>もちろん、食文化の歴史における様々な料理もありますが、こういったことが主役よりも、今言ったような小学校での例えば食育教室とか、中学校でもこれから始めてもいいと思いますし、そういったことが中心となればと思います。せっかく今まで私たちが続けてきたので、これまで40校ぐらい回っていますので、学校での食育教室をさらに、横浜市立小学校は350数校ですか、できれば全校に回っていくとか、何か具体的なことで横浜ガストロノミ協議会としてできることがあるのではないかと考えています。その辺を是非、記載していただければと思います。</p> <p>また、私たちが今まで料理人として狭い中で食育教室を精一杯のことはやってきましたが、私たちだけで食育教室を開くのではなくて、検討委員会には保育園の先生もいらっしゃいますし、学校の先生もいらっしゃいますし、医者の方もいらっしゃいますし、市場の方もいらっしゃいます。せっかく食育のたくさんの方々と出会ったので、さらにこのことを広げていくは、やはりそういった人たちと一緒に何か教室を開いていくことができることであると思います。</p> <p>今度、金子委員長とも10月に実施する公開講座で御一緒させていただきますが、この間少し話をしただけでも、私たちにとって新しい発想を聞かさせていただきました。そういった意味では、こういった委員会の中で様々な職種の方々と一緒にできることが、私たちにとっては横浜らしさということ。横浜ガストロノミ協議会では、和食や中華や様々なジャンルの方々が一緒にメンバーになっていますが、そういうことが食の世界においても、横浜はできます。これは他の地域だと恐らくいろいろと問題になって、様々なできなくな</p>

<p>長島委員</p> <p>金子委員長</p>	<p>ることがありますが、開港した町だからこそその横浜らしさは、そういう部分にあるのではないかと前から感じています。実際に食育教室を開いている中で、今後、皆さんに御意見をいただけるような環境で進めていけたらということをも是非記載していただければと思いますのでお願いします。</p> <p>今平委員や岩瀬委員がおっしゃったことに関連していますが、私は篠原中学校のPTA会長で、地域コーディネーターをしております。子供たちのために様々な講師の方をお招きして講座を開くにあたって、職業人に学ぶという講座で、様々な職業の方に来ていただきました。農業生産者の方にも来ていただき、今平委員にも来ていただきました。中学生は給食がなく、直接食育という立場の授業がない中で、逆にそういうところで、キャベツを持ってきていただいた農業生産者に、それをきっかけに子供たちが「横浜のキャベツを食べるようになった。」というお手紙を書きました。市場の仲卸業の方に来ていただき、その方が一生懸命、「水産物は横浜のものがなかなか採れないから様々なところから輸入している。マグロを知っているか。」とか、「インドマグロはどこで何とかだよ。」という話をさせていただくことによって、子供たちは食と出会うことができました。今の中学生は食に触れることが授業としてはなかなかありませんが、そういう触れ合いの中で食に関して学ぶことができました。</p> <p>私が言いたいのは、要するに社会貢献をしていただく様々な企業や団体の方をもっと広く作る方が大事なのではないかということです。例えば、市場の方に来ていただいたときに、流通の話をしていただこうと思いましたが、すごく魚が好きな方だったので、一生懸命、食の話をしてくださったというところもあります。やはり、今の中学生や、それ以上の子供たちが食を学ぶにあたっては、社会貢献をしてくださる企業や団体がより多くなることによって学ぶ機会を増やさなければならない事情があると思います。</p> <p>小学生では、生活科の時間や給食の時間というのがありますが、中学生にはそういうものがない中で、少しでもそういうところを広げていくために、今平委員がおっしゃったように、こういう場によって知り合った私たちが少しでも子供たちや保護者、あるいは地域の方々にコーディネートする、要請があれば、例えば、「それは、梅澤委員の栄養士会に頼んであげるわ。」とか、「岩瀬委員の市場の方に話をさせていただいていいですか。」という、少しでも広報の役目、コーディネートの役目ができる私たちになり、そして、少しでも社会貢献をしていただける企業や団体を増やしていくことが、特に現場で食育を学べない子供たちの食育にとって大事なのかなということをすごく感じております。社会貢献をしていただける団体、企業をより増やしてほしい。例えば、モスバーガーやマリノスのような団体をより増やしていくことが大事なのではないかと思えます。</p> <p>御意見はいかがでしょうか。もう大体よろしいでしょうか。それでは、素案についての御意見は、今日は終わりにさせていただきます。</p>
<p>【議題2 計画策定後の食育の推進について】</p>	
<p>金子委員長</p> <p>企画課長</p> <p>金子委員長</p>	<p>議題2に移りたいと思います。計画策定後の食育の推進について、事務局から説明をお願いします。</p> <p>&lt;資料4～6の説明&gt;</p> <p>この食育推進計画素案の1ページから始まって4ページのところに食育推進計画を策定する背景となった社会的な状況、そして、食育推進計画を横浜市としてどのように位置付けているかということ、そして今年度から6年間の計画として、これから6年間、このようなことを進めていきますという目的があります。ここで計画の目的をもう一度皆様に御覧になっていただいて、これがどういう目的で、なぜこういうことをしていくのかということを確認していただいた上で、具体的にプロモーションとして進めていく施策等について御質問や御意見をいただけたらと思います。</p> <p>4ページにあります、計画の目的のところを再度見てみますと、「『食』を通して市民の健康と豊かな人間性を育み、高める」ということです。そのためには、市民一人ひとりが「食」の大切さを理解し、健康的な食生活の実践が不可欠なことについては、論を持た</p>

	<p>ないところとあります。</p> <p>様々な情報が様々なメディアを通して出ていますが、それを市民が実行するために、まず関心を持つこと、次に有用な情報を自ら選別してそれぞれの実生活の中に取り入れていくことが必要であること、今回は食育への関心を高めて行動するきっかけとなるようにしていくこと、そのために必要な効果的な支援を横浜市全体で取り組むということを明確にしているということであると思います。ここを踏まえた上で、これから先もこの委員会で検討をしていただきたいと思います。</p> <p>食育の範囲とするところは、かなり多様です。健康と食事との関わりということから、食料の地産地消や自給率といった生産の問題、それから、食文化ということも非常に大事です。もちろん、食中毒や食物アレルギーといったような食物に関連した健康にかかわる事柄は、第一に大事なことであると言えるかもしれません。</p> <p>そのような、かなり多様で広がりのある内容ですので、どこかに合っていればということでは横浜市としては、それらをバランスよく全体を見ながらやっていただくことが非常に大事ということが、これまで議論いただいた皆様の御意見の中で集約できるかと思いません。</p> <p>食育推進計画について、分かりやすい概要版を作成して、これを印刷して、市役所、区役所等を中心として配布するということですが、これらの印刷代に今年度の予算の大半が使われるということです。その他に、ウェブサイトにも掲載するという事です。何か御意見はありますでしょうか。</p>
大竹委員	どれくらい印刷しますか。
企画課長	部数については、まだ、精査はしていませんが、予算上の段階では、計画本体が2000部で、概要版が5000部程度で考えていました。
金子委員長	この内容が2000部ということですか。カラーですか。白黒ですか。概要版は、これを縮小にするイメージですか。
企画課長	フルカラーは少し厳しいかもしれませんが、部分カラーぐらいにはしたいと思っています。
金子委員長	ウェブサイトへの掲載は、これをそっくりそのまま掲載になりますか。
企画課長	ウェブサイトに計画本体と概要版の両方とも掲載します。
梅澤委員	<p>この計画はとてもよくできていて、特にこの計画案などは具体的でよいと思います。情報は本当に世の中にあふれています。その情報が、Aさんにとっては、そこは大事な、Bさんにとっては、ここが大事なのということをどうして個々人にダイレクトに伝えていくかということが非常に大きな問題です。ウェブサイトに載せていただいて、様々なところでセミナーや、横浜国立大学などでワークショップをやっていただくのはとても素晴らしいことですが、そういう回数を増やしても、そういう恩恵にあずかれる人ってほんの少しです。各区の福祉保健センターは市の組織でしたよね、そういったところで同じ方向を向いて、あらゆる機会をとらえて同じ情報を流しましょうとできたらいいと思います。</p> <p>例えば、学校給食の献立や何かの中にも、同じ考えを取り入れた方向にしたらどうでしょうか。あと5年なり、6年なりしっかりやっていかないと予算が少しもつたないです。けちをつけるわけではないです。私たちは、病院でいつも、こんなに情報があるのに、どうしてこの方は、このところが分かっていないのかなと思うと、情報があふれていて、その方は知識としては持っていますが、自分の身に置き換えて考えることができないのです。そういうことを伝えていく方法を考えていくことが、これから具体的に動かしていく中で必要ではないかと思えます。</p>

<p>金子委員長</p>	<p>では、どうしたらいいのと、今急に言われても、私にもわからないです。それを皆さんの知恵を出し合っていたらいいと思います。</p> <p>今、私ができることは、もし患者さんの中に食に関する業務の方、例えば寿司屋の方がいたら、「寿司屋って、御飯とネタしかないけど、何とか野菜を一緒に出せないの?」とか、ラーメン屋の方がいたら、「一緒に他のを出せない?他のメニューも出せないの?」という話をして、変えていただいています。だから、本当に、先ほど大竹委員がおっしゃった、家庭に返して、基本的な食事ができて、そして、ハレの日とか、何かのときにまた違う国の違う文化の食事を楽しむ。そして、日々は、基本のところに戻るということを本人が選べるように育てていくのが食育なのではないかなと思います。とにかく安全で安心で、人間の命をつなぐ食だということを感じていただきたい、伝えたいと思います。</p> <p>次回、7月22日で検討委員会は、最後になります。その後、秋からプロモーションの重要なものとして、食育推進会議へ移行していくということですね。このメンバーがそのまま継続されるかどうかよく分かりませんが、今後もさらに、皆さんで意見、アイデアを出し合って、こうしたらいいのではないかとというような話し合いは続いていくことになると思います。</p> <p>今年度、計画策定が済めば、これを印刷して配布する。それから、推進会議をつくるということは伺っていますが、それであれば、こんなこともできるかもしれないというのをやってみようかなと、事務局と私で相談しました。それで、ちょうど大学で公開講座というのを、我々、教員がこういうことをやりますと手を挙げてできるものですから、公開講座を計画しました。</p> <p>初めてのことでしたので、欲張らずに料理教室をやっている委員に少し御相談をしまして、また、マリノスさんに協力いただいて、4回ほどの講座の計画を立てました。皆様のお手元に資料6としてあることを計画いたしました。これから、具体的には詰めていきたいと考えているところですが、料理教室をやるということで、興味を持って、若い方も来てくださるかな、母親たちも来てくださるかなと思ひまして、手始めにということをやってみました。</p> <p>ただ、料理を作って終わりということではなくて、この食育推進計画の中にありますような、食べ物の旬について知るとか、地産地消についてとか、魚について知るとか、1回、1回、テーマを変えて多少説明させていただき、市場には、特に全面的協力で調理室をお貸しいただいて、まずはやってみます。うまくいくようであれば、来年度もまた、さらに回数も増やして、多くの皆様のお知り合いの方ですとか、関連の方に御協力いただいて、これから他にも食の安全の問題であるとか、食べ物と健康の問題といったようなテーマはたくさんあると思いますので、広げていければいいと考えているところです。そういうことで見守っていただき、また、御協力いただけたら、大変ありがたいところです。</p> <p>このことについて、一緒に今年度やっていただくことになりました委員の方から一言ずつでもお願いします。特に岩瀬委員には、市場の調理室をお借りするにあたって、大変協力をいただきましたことでもありますので、いかがでしょうか。</p>
<p>岩瀬委員</p>	<p>調理室ではここ長年にわたりまして、月に何回か、お子さんや、新婚さんや、親子など様々な対象で、魚を使った料理教室を開いています。その設備は横浜市に大分整えていただいて、そこを利用させていただいて、地元の婦人会の方々も料理教室を開くという場がありました。たまたまこういう機会を金子委員長からいただいて、私どもも参加させていただくということで、実際はこう書いてありますが、「お魚マイスター」という、魚の専門家の資格をうちの社員に取らせまして、10人ぐらいで来ます。魚の中身だとか、さばき方だとか、料理まではいきませんが、食育の普及の先兵にしようと思っています。</p> <p>このワークショップも参加しますが、ほかにも大学の料理教室に出かけて、魚の実演をしたり、講義をしたり、また、お取引いただいているスーパーさんの出先に週末に出かけていって、実際に作ってみたり、料理をしたりして食べていただいて、料理の仕方をお教えするというような普及もしています。</p> <p>そういう様々な動きをしている中で、この講座も、今年だけではなくて、来年も再来年も続けていかれるということなので、私どもも様々な形で支援をさせていただきたいし、むしろ、我々も積極的にそこに絡ませていただきたいと思っています。</p>

今平委員	<p>地元の野菜ということで、ちょうど季節柄、冬のキャベツとカリフラワーが、恐らく横浜で、ちょうどおいしく食べられる時期なので、その2つを使って、家庭でカリフラワーもこうやって料理したらもっとおいしいですよとか、そういったことを実際に調理の方法を通して、料理素材のおいしさを話できたら、また終わった後に、御家庭の方々も、母親、父親もきっと来ていることでしょうか、話をしながら、この一つの素材を通して、何か食の大切さみたいなものを伝えさせていただけたらありがたいと思っています。</p>
長島委員	<p>私は、旬が教えてくれることというところで、今、旬がわからない時代になっていますから、子供たちであったり、対象が中学生以上なので、どのような方に御参加いただくかわかりませんが、そういうところで野菜だけに限らず、魚であったり、肉であったりというバランスを考えながら、コミュニケーションが広がるための講座になればいいなと思っています。</p>
金子委員長	<p>お申し込み方法等はここにありますので、どうぞ周囲の方にお声をかけていただければありがたいと思います。調理実習の試食も含めて参加料はお一人1000円ということで、これで食材費、その他経費を全部賄って、定員一杯来てくだされば赤字にならないという計画でやっておりますので、どうぞよろしくをお願いします。</p> <p>議題2のこれからの食育の推進について御意見はもうよろしいでしょうか。いかがでしょうか。鈴木委員、よろしいでしょうか。</p>
鈴木委員	<p>保育園の園長ですから、どうしても現場の話で、先ほど小学校、中学校と上に行っていますが、保育所でも99%食育計画は策定されています。ただ、食育計画を策定しても、実際にどうするかというのが一番大切なところです。計画だけあっても仕方がないので、実際にどのくらいやられているのかと思います。</p> <p>それから、先ほどの食育はやはり家庭に戻さなければというところで、私の保育園では、毎日の食事の中で野菜でも何でも必ず全部食べきるということをやっています。そうすると、家庭は、保育園で1日1食食べるので、保育園で食べさせてくれるからもう家ではいいだろうと、帰り5時過ぎに安くなった弁当を買って帰るような方たちもたくさんいらっしゃいます。今話を聞いていて、どのように親に戻していくのか。ただ、時間的にもかなり余裕がないのかなと思います。食事をゆっくり作って、食事を子供と一緒にできる時間帯もある意味では保障されていないような今の世の中で、非常に難しいというのが、現場で感じるところです。</p> <p>ただ、保育園では、子供たちにはもう3歳ぐらいから例えばトウモロコシの皮をむくなど、様々なことをさせています。5歳児ぐらいになると、1人ずつ栄養士がついてやりますが、ニンジン切るなど、様々なことをしながら、食に対する興味をできるだけ持ってほしいと思います。</p> <p>私が、保育園の仕事を始めてから30年以上たちます。育て方はいろいろあると思いますが、何しろ健康であってほしいと思うのは、どの親も同じだろうと思っています。食育には、ある意味で、お金に糸目をつけずにぜいたくに、例えば人員配置も今、調理で4人栄養士がおりますが、全員管理栄養士で、その他、パート2人でやっています。そういったところで一生懸命やりますが、先ほどの話を聞いていて、やはり家庭に戻すことの難しさは、つくづく感じます。</p> <p>先ほど旬の話もありました。月に1回、給食のたよりを出しますので、今月こんなものが旬ですよというお知らせや、離乳食などの調理の講習をやっても、参加は余り多くないです。今日、話を聞いていて、つくづく親にこれから先、どう考えてもらうか、とても難しいなと思っています。</p>
金子委員長	<p>それでは、大体御意見が出たようですが、事務局からその他にございますか。</p>
企画課長	<p>特にございません。</p>
金子委員長	<p>それでは、そろそろ閉会にさせていただきたいと思います。事務局から連絡事項がありましたら、お願いします。</p>

企画課長	<p>本日は活発な御議論どうもありがとうございました。先ほどもございましたように、次回7月22日木曜日に最後の検討委員会を予定しております。そこでは、今日いただいた御意見も踏まえまして、今日お配りした修正案から「修正」という言葉を取って、計画案として完成させたいと思っておりますので、よろしく御出席くださいますようお願い申し上げます。本日はどうもありがとうございました。</p>
金子委員長	<p>それでは、本日は長時間にわたりありがとうございました。また、7月22日によろしくお願ひします。</p>