

## 第4回 匝瑳市食育推進協議会 会議録

### 会議の概要

開催日時	平成23年12月27日(火) 13時00分から14時20分まで		
開催場所	匝瑳市民ふれあいセンター 1階 談話室		
出席者の氏名	委員	半田美智子、福島俊之、大木秀子、越川八代枝、林暁男、南俊男、伊橋清二、椿隆夫、吉川昇、小林正幸	
	事務局	作佐部勝美(産業振興課 統括)	鈴木美穂(産業振興課 副主査)
欠席委員	平山さとみ、大木すみ江、小林淑子、渡邊悦徳		
議題	(1) 計画(素案)について (2) その他		
配付資料	会次第 資料 匝瑳市食育推進計画(素案) 資料 匝瑳市食育推進計画(素案)に対する主な意見 資料 食育推進計画策定スケジュール		

### 議事要旨

発言者	発言要旨
事務局	第4回 匝瑳市食育推進協議会 開会の挨拶
会長	挨拶。 議題(1)計画(素案)について、事務局から。
事務局	資料 匝瑳市食育推進計画(素案) 資料 匝瑳市食育推進計画(素案)に対する主な意見を基に説明。
会長	質問や意見等あるか。
委員	21ページ等にある農水産物という表現には、畜産も入っているか。
事務局	「農」に入っている。
会長	<p>本市では朝食を摂る率が都会に比べ高い。また、都会は朝食で菓子パンやインスタントを食べる割合が高いようだ。次年度以降も朝食摂食率が下がらないようにしてほしい。千葉県はコンビニが多いので、食が余計に乱れるのではないかと思う。本市の朝食摂食率が高い理由を聞かれたが、「高齢者と一緒に住んでいる世帯が多いので、高齢者から『朝ご飯食べていきなさい』と言われることが多いのではないかと答えたし、そう思っている。</p> <p>大浦ごぼうの写真があるが、個人的には、大浦ごぼうを郷土料理の一つとして広めてもらいたい。</p>

発言者	発言要旨
委員	<p>大浦ごぼうは、大浦地区で7軒の農家がごぼう組合のようなものをつくって、栽培している。歴史的には、全ての大浦ごぼうを成田山新勝寺に奉納していた。そういう流れがあって、ごぼう組合が存続してきた。しかし、時代が変わりネットでも大浦ごぼうの種が売られている。それらの種は大浦で作っているごぼうの種とは違う。商品登録上では同じ名前で売られているようだ。元々は一家相伝でその家の種が代々引き継がれているため、となりの種とでも多少違っていたりする。どれが正しい大浦ごぼうかはなかなか難しい。</p> <p>匝瑳市の特産品との兼ね合いだが、ごぼう組合の方々はこれまでの成田山との良好な関係にヒビが入るかもしれないという思いが強いが、商品として売ってみたいという思いを持っている方もいる。どちらにしろ、その部分に行政が介入するということは、大きな問題もはらんでくるので、生産者の意識を尊重するのがいいのではないかと思われる。</p>
委員	なぜこんなに太くなったのか。
委員	突然変異だと思われる。大浦ごぼうを記述している冊子によると、そのように書かれていた。
委員	昔の本で、僧侶は肉などを食べることができないので、大浦ごぼうの中にある空洞の部分に肉などを詰めて、「ごぼうですよ」と言って食べた、とあった。表には出せない話なのだろうが、そういういわれも含めて教育できると、もっと奥の深い教育ができるのかなと感じた。
会長	戦いに行く時に、僧侶が「勝ち戦にはこれがいい」というようないわれもあったと思うが。
委員	それは、平将門が東国で暴れまわってしまったので、討伐のために朝廷から藤原秀郷が遣わされた。その時に成田山に投宿して戦勝祈願をした時の料理に大浦ごぼうが出された。その後、藤原秀郷が平将門を討つことができたので、勝ちごぼうとなって、縁起のいいごぼうとなった。
会長	今年は新勝寺の買い付けが少なかったのでふれあいパークに流れてきた。
委員	匝瑳市の特産品に挙げられていたが、名前だけで、実際に食する機会はなかった。特産品とするのはいいが、流通ベースにのせていくには歴史的な過程や生産者とのからみもあるので、入り込みづらいのが現状。
会長	坂本総本店などでは、初夢漬けを売っていることもあるので、何かしらのおすすめのようならできれば。

発言者	発言要旨
委員	大浦ごぼうをそのまま販売するのではなく、メニューとか料理にして出すというのもいいのではないかな。
会長	九州のラーメン屋がインターネットで大浦ごぼうを見つけて、店の目玉商品として大浦ごぼうをラーメンにのせて提供したところ、すごく評判が良かったとのこと。食育にからめてこういうことが何かしらできればいいと思う。
委員	課の方にも、マスコミから11月頃に照会がくる。課の方からごぼう組合に照会をかけている。毎年取り上げられている。
委員	大浦ごぼうは普通の消費者が買えるレベルになってきている。一部の生産者が新勝寺とのことを言っていることを否定はできないが、同じようなことは全国の神社仏閣でもあるだろう。それを考えると、一歩進んで、大浦ごぼうを使った郷土料理とかを考えていけるといいのではないかな。その方が生産者も消費者も楽になるのではないかな。
会長	ふれあいパークでも1ヶ月限定で大浦ごぼう料理を出している。今年で4年目だが、今年は特に売れている。このまま隠れた感じでやっていてもいいが、やはり匠瑛市として初夢漬けと肩を並べてやっていけたらと思う。また、大浦ごぼうに限らず昔から食べられている食材を知りたい。棒もちや海草も珍しがられたり懐かしがられたりする。
委員	赤ピーマンを商工会で推進している。赤ピーマンを使ったレシピコンテストをやっている。
委員	アンケート調査で、朝食を食べる場所は聞いてないですね。
事務局	聞いていません。
委員	駅前のコンビニや中学前のコンビニは登校前に学生がいっぱいいる。そのほとんどはコンビニで朝ご飯を食べている。そうすると、食育を考えた時に、コミュニケーションをとってバランスよく食べているかを考えると、きちんと副菜を採っている人は54%と出ている。ということは、きちんとご飯を食べている人は54%ではないかな。食べる場所まで聞いた方が、市民の食生活がみえてくるのではないかな。
会長	朝ご飯を食べるといって家で食べると思いがちだ。話にあったように、外で食べても朝食は朝食となる。
事務局	確かに朝食の場所までは聞いていない。朝食を食べるかどうかなという部分だけしか、結果として出ていない。

発言者	発言要旨
事務局	<p>「食事を誰と食べますか」という項目もあり、「家族揃って食べることが多い」が 27.1%なので、家族揃って朝から出かけてどこかで食べるというのは考えにくいので、30%程度は家族揃って食べている。また、「家族の誰かと食べることが多い」が 50%、「一人で食べることが多い」が 20%なので、この 20%がどこで食べるかという疑問は出てくる。</p>
委員	<p>「身土不二、匠型食生活」とあるが、パンでも麺でも米でも家族で食べればそれでいいのか、あるいは米の方がいいのかとか、その辺も考えないと、匠型食生活の実践に踏み込むのは疑問かな、と思う。最終的には米だと思うが、言葉としての説明も特にないので、ある程度の意識統一はしておいた方がいいのではと思う。</p>
委員	<p>市の職員も生協を利用している人が多いと思う。生協頼みみたいなのところがあるから、匠型の食品を入れてもらうことはできないのか。</p>
会長	<p>生協には、うちの会員で5人くらいは野菜を納めている。それが匠型市の生協に並んでいるかまではわからないが。</p>
委員	<p>生協の食事やパンやご飯がいいとか悪いとかではなく、食事というものをどのように捉えるかの認識ではないか。いわゆるスナックのようなものが、食事ではないものが一緒に食事だと考えられていることが問題だと思う。</p> <p>また、バイキング給食は食育とは逆行する方向性だ。バイキングやビュッフェは、嫌いなものは食べない、好きなものだけ食べる、食べる順序のバラバラ、残すのも平気、ということもある。</p> <p>40 ページの数値目標にあるが、施設への地産地消は品目ではなくて全体の材料費の割合を指定して義務化させないとダメだと思う。別の会議で市民病院に行って質問したが、ほとんど地場産のものは使っていない。やはり義務付けるような方向で指導していかなければいけないと思われる。</p>
事務局	<p>身土不二については、米食に落ち着くと思うがパンがダメというわけではない。ダメなものはないが、より自分の体に良い方を選べるような、その人なりの食生活を実践していくことが大切ではないかと思うので、米食にするとかは書いていない。</p> <p>バイキング給食については、選び方によっては好きなものだけになるかもしれないが、その後その選んだものから栄養のバランス等の教材に使えるよう、バイキング給食を定めている。</p> <p>農水産物を使った割合については、以前の協議会でも出てきたが、同じ一品でも金額が違うのであえて品目にしている。</p>
委員	<p>品目だとチェックができないのではないか。</p>
事務局	<p>できる。食材発注時に「〇〇産」など、細かく発注できる。</p>

発言者	発言要旨
委員	それが全体の中での割合はどう出すのか。
事務局	割合ではなく、品目数である。
委員	とすると、1日400食つくるために、ほうれん草3kg買ったということにもなりかねないのではないかと。それでも1品になってしまう。以前の経験からでも、国産のたまねぎを使うといっても、全体で1000kg必要なところを20kgだけ買ったとかがあったりした。そういうのに似ている気がする。
会長	そもそもバイキングは学校給食でやるものなのかと感じた。どうしても好きなものに集中してしまうのではないかと。
委員	私は好きなものを持ってくるというイメージではなくて、ご飯かパンか、鶏肉の料理でも調理の仕方の違うものから一品摂るというイメージだった。それであれば、主体性をもって、自分で選べて、食を楽しめたり関心を持てたりするところにつながるのではないかと。
委員	それはカフェテリアということになる。
事務局	そういう厳密性を突き詰めず、バイキングという表現にしている。お楽しみ給食という感覚で、年に1～2回とかの回数になる。
委員	名前はさておき、本当のバイキングでも、嫌いなものを残したりすれば、それを次に活かせるようなフォローの仕方をしていけば意味があるのではないかと。
委員	今おっしゃっているのは、31ページの「食べ物への興味関心の促進と食事の楽しさの普及」という施策の展開の枠の中で、選択肢の一つとして位置づけているので、食事の興味関心を増やすためだ。食育に興味を持たせる上での選択肢の一つと考えるべきだと思われる。バイキング給食の中味よりも、喜びがもてるような給食が提供できる体系も施策としては必要ではないかと。
会長	食に対する興味をもたせるということだが、何の興味か。バイキングにした時に、個人的には食べたくないものは取らないと思う。それをどううまく食べるようにさせていくかの指導が大きい部分となるだろう。子どもたちに平均して物が食べられるようなものにすることが食育だと思う。
委員	給食を残さず食べることや栄養バランスのことを教えていて、その結果をバイキング給食で子どもたちがきちんと選んでいるかを見て、選べていなかったらそこで指導する、ということではないかと。我々がイメージするバイキングとこのバイキング給食の目的が一致していないかもしれないが、「家で食べているものを選んで」とやれば、子どもの日常の食生活もみえてくる機会にもなる。

発言者	発言要旨
会長	やってみなくてはわからないが、大人と子どもの感覚はまた違う。名称については、学校や行政で考えていただきたい。
委員	月に何回か、給食センターの職員が食事や栄養バランスのことを話に学校に来る。そういった中で、たまには子どもが自分で選んでみるという教育もいいのではないかな。やっても年に数回だ。自主性を養うことにもなるかもしれない。
委員	子どもたちのリクエストに応えるお楽しみ給食はある。野菜ではセレクト給食がある。自分の食事を見つめ直すとか、食べることの楽しさとかにつながるし、食べた後にどうだったかを振り返れば食育にも結びつく。 弁当の日も、作ってくれた人への感謝とかの教育的効果が大きいのではないかな。
会長	弁当の日は、確かに作ってくれた人への感謝が出てくるだろう。それぞれの家庭での食生活も垣間見える。偏りがなく、いろいろなものを食べられるようになればいい。トマトが嫌いでも、トマトに値するものを食べさせればいいのではないかな。
委員	朝食の話だが、小学生はほとんど家庭で摂ってきている。家庭教育学級の講演会等で、食に関することも取り上げている。保護者も参加している。こういったことを長くやり続けることで、朝食摂食率を下げないような意識を保っていけるのではないかな。
会長	中学生でもほとんどは家で食べていると思われる。
委員	アンケートのやり方については、今後行う時にまた考えていければと思う。
委員	計画が策定された後、課として事業展開していくが、その評価や進捗管理はこの協議会が行っていくのか。
事務局	そうなる。この協議会が行っていくが、開催については状況をみながら事務局の方で判断する。
会長	他にあるか。(なし)
事務局	それでは、みなさまからいただいた意見を参考にして進めていきたい。 今後について、 資料 食育推進計画策定スケジュール を基に説明。
会長	それでは、議題（１）の素案についてはこれでよいか。(承認) 議題（２）その他について、事務局から。
事務局	議題（２）のその他は、すでに話したスケジュールのこののみ。

発言者	発言要旨
会長	議題は以上となる。 ありがとうございました。
	閉会