

1 日時

令和5年7月19日（水）午後2時30分から午後3時53分

2 場所

愛知県庁本庁舎 6階 正庁

3 出席者

会長及び24名の委員

事務局として農業水産局技監始め32名

4 議事の概要

（1）開会

皆様、大変お待たせいたしました。ただいまから令和5年度愛知県食育推進会議を開催させていただきます。私は本日の司会進行役を務めさせていただきます、農業水産局農政部長の長谷川でございます。よろしくお願いいたします。

はじめに、愛知県食育推進会議の会長であります、大村知事より御挨拶を申し上げます。

（2）知事挨拶

皆さんこんにちは。愛知県知事大村秀章です。

本日は令和5年度、愛知県食育推進会議に御出席をいただきまして、誠にありがとうございます。

また、日頃から、愛知県行政の推進に御支援をいただき感謝申し上げます。

さて、昨年6月に愛知国際展示場、Aichi Sky Expoで開催した第17回食育推進全国大会 in あいちでは約180の食育に関するブースが出展するとともに、ステージイベントや、本県農林水産業のPRなどを行いました。2日間で約2万3500の方に御来場をいただいて、食育に関する様々な意見や体験、愛知の豊かな農林水産物や食文化の魅力を感じていただく、大変有意義な機会となりました。

関係の皆様にご心から感謝を申し上げたいと思っております。

また全国大会の開催にあたり多大な御尽力をいただきました委員の皆様へ、この場をお借りいたしまして厚く厚く御礼を申し上げます。

そもそもこの大会は2020年の6月にやるということで準備を進めて参りましたが、2020年の2月からのコロナ禍におきまして、中止を余儀なくされたというものでございます。ですから9割がた準備が整っておいて、なしということでございましたので、1年明けて、もう何としてもやるということで2022年の6月に開催した、まさにリベンジ開催と言ってもいいと思いますけれども、やらせていただいたというものでございまして、何とかやることができ、やろうという思いも成就できたんじゃないかと思っております。ありがとうございます。

さて、今年度は2021年3月に5年計画として作成した第4次食育推進計画あいち食育いきいき

プラン 2025 の 3 年目となります。プランに掲げた目標達成に向けまして、大会の成果も生かして取組を進化させて食育の実践力をより高めていきたいと思っておりますので引き続き御協力をよろしくお願いを申し上げます。

本日の会議では地域で連携・協力して展開をしている食育活動を紹介する、「あいち食育いきいきレポートを 2023」や「あいち食育いきいきプラン 2025」もお手元ありますが、そうした推進につきまして、御協議をいただくことになっております。

限られた時間ではございますが、皆様方には忌憚のない意見を賜りまして、実りのある会議となりますようお願いを申し上げまして、私からの開会の挨拶とさせていただきます。

どうか今日はよろしくお願いいたします。ありがとうございました。

(3) 委員の出席等

ありがとうございました。

なお、知事は公務の都合により、ここで退席させていただきます。

それではお手元の愛知県食育推進会議委員名簿を御覧ください。

始めに、愛知県国公立幼稚園・こども園長会の尾関委員と、愛知県農業経営士協会の山本委員が、急遽、欠席となりましたので、報告させていただきます。

本日は、委員 29 名のうち 24 名の委員の方に御出席いただいておりますこと、愛知県食育推進会議条例第 4 条第 3 項規定の「半数以上の委員の出席」を満たしておりますことを御報告申し上げます。

なお、昨年 10 月の推進会議以降、委員の異動がございまして、新たに 10 名の方に御就任いただきました。

本来ならば、お一人お一人から御挨拶いただくところですが、時間の都合もございまして、出席者名簿をもって、御紹介に代えさせていただきます。

また、本日の会議資料につきましては、次第の下に配付資料一覧を記載しておりますので、御確認をお願いいたします。

なお、会議終了時間は午後 4 時を予定しておりますので、御協力をよろしくお願いいたします。

それでは、ここからは愛知県食育推進会議運営要綱第 2 条の規定により、会長代理であります鈴木農業水産局長に、議事の進行をお願いいたします。

議長

県の農業水産局長の鈴木でございます。

それでは、お手元の会議次第に従いまして、議事を進行させていただきます。

本日御協議いただくのは、「『あいち食育いきいきレポート 2023』(案)について」及び「『あいち食育いきいきプラン 2025』の推進について」の 2 議題でございます。

(4) 議事録署名人の指名

続きまして、本日の会議録の署名人についてですが、中日新聞 市川委員と愛知県歯科医師会 浅井委員をお願いをしたいと存じますので、よろしくお願いいたします。

(5) 議事

ア 議題(1)の「あいち食育いきいきレポート 2023」(案)について

議題の（１）「あいち食育いきいきレポート 2023」（案）について、事務局から説明をお願いします。

【事務局】

資料 1 により説明。

議長

ただいま説明いたしました内容につきまして、事前に御意見をいただいておりますので、JA 愛知中央会の加藤委員、御発言お願いいたします。

【加藤委員】

それでは機会を与えていただきましたので一言説明させていただきます。

まず 3 ページから 4 ページのところに、「あいち食育いきいきプラン 2025」についてということが書かれておりますけども、御案内の通り、最近の直近のコロナ禍、そしてウクライナ侵攻ということで世界情勢が極めて混沌としている中でありまして、国内で最近では平時での食料安全保障への関心が高まっているということで、食料安全保障という言葉が聞かれるようになりました。

一方で、国内全体もそうでありまして本県もそうでありまして、基幹的、主に農業に従事する人は、今後 20 年間で 4 分の 1 まで減ってしまう。愛知県で申しますと 4 万人いる農業従事者の方々が 1 万人まで減ってしまう。食料を安定的に供給できる体制が壊れてしまう、こういうことが本当に危惧されるようになりました。近い将来に来るかと思っていた話ではありますが、いよいよそういう危機に瀕する状況までなってきたと言う事でありまして。

このことにつきましてですね、プラン 2025 の 3 ページと 4 ページには、こういったことについての危機意識というのとは書かれてないなということも感じたところでありまして、県民の皆様がこのことに対する御理解、そして職業として農業をすることの魅力を感じさせるといったことについて、プランにも盛り込んでいただけるといいかなと思います。食を充実するためには、供給体制が安定していなければならない。こういう観点から一つお願いがしたいということであります。

それからもう 1 点、これに関して先ほど優良な事例の報告がありました。7 ページから、2022 年度の主な取組状況ということで際立った取組について紹介がされておるわけでありまして。この中で、やはり農業体験、こういったことについては随所、各団体でもいろんな取組をいただいているということで、素晴らしいことだなと思っておりますが、私ども農業生産の側に立ちますと、やはり体験、農産物については、気候の大きな変動もあるわけでありまして、植えてから育てそして刈り取ってそして物を移送して、労働の対価をつけて、そして初めて消費をしていただくと、こういう流通過程、プロセスがあるわけでありまして。やはり農産物の価格について、生産を続けるための最低価格っていうのがあるわけでありまして、この価格がなかなか転嫁できない状況にあります。

よく世間は、日本のいろんな農産物について、価格転嫁しなきゃいけないっていう話がありますが、生鮮食料については、そういったことはなかなか言われないうわけですし、身近な消費、食料の元になりますから、そういったことが言われないうわけですが、生産する側から立ち

ますと、どうしても持続可能な生産ということを考えますと、そういった仕組みも必要だということでもあります。是非、こういった教育の場、食農教育の場からも、そういった観点からの体験とか経験とか情報とか、こういった取組を盛り込んでいくと良いのではないかと。そういったことを促すような事例紹介も、他県では行われているというふうに聞いておりますので、是非そういった取組も進めるようにしていただけたらありがたいということで、発言をさせていただきます。よろしく申し上げます。

議長

ありがとうございました。2つ御意見がございましたが、事務局の方お願いします。

【事務局】

事務局の食育消費流通課でございます。御意見ありがとうございました。

「あいち食育いきいきプラン2025」では、農林漁業体験は命の大切さや自然の恩恵、食に関わる人々の活動への理解、深めるとともに、食に対する感謝の心を育むことにも繋がるため、こうした農林漁業体験の機会の確保を進めております。

農林漁業体験を経験した子供は、食べ物を生産する現場をしっかりと見たことにより、食べ物を大切にする意識や食べ物への関心を持つようになることも報告されておまして、子供の頃の農林漁業体験は、その後の様々な生活や生き方の選択にも繋がる、重要な経験であるというふうに考えております。

先ほどおっしゃいました今回のレポートの中でも、例えば29ページですが、御紹介させていただきませんでしたが、29ページ下段の、守口大根の収穫体験及び粕漬け体験学習というのをやられています。扶桑町の小学生は、3年生から5年生までの3年間をかけて、守口大根の種まき、収穫から守口漬けになるまでの漬け込みまでを体験しながら学んでいます。

実際に土や大根を触って体験することで、興味を持ち、理解を深め、家庭でも守口大根のことを話題にするなど、身近なものになっています。

県としましても、こうした取組を引き続き、進めるように努めて参ります。

議長

加藤委員、よろしかったですか。

【加藤委員】

はい。

大変素晴らしい話でありますけども、先ほども申しましたがやはり作る側からすると、職業として農業をやりたいなという子供たちをいかに育てていくかということが、すごく大切だと思っております。

食の大切さは重々わかっておまして、心の健康や体の健康は、本当に子供がすくすく育つためには、すごく大切なことだとは思っております。

その原点となる安全安心な農作物を作る拠点が今壊れかかっているということで、子供たちの中から、そういう子供を育てていくっていうのもこの食育の会議の中で含めたらどうかということと、今、守口大根のすばらしい取組の御紹介もありましたが、やはり農作物の価格がどうでき上

がっていくのか、ということを手でいくことも必要なのかなど。

なかなかこういったことは、これまで言わなかったことかも知れませんが、再生産、持続可能な農業を作っていくためにも一番必要なことではないかなと思うわけでありまして、自ら価格付けするという経験をするってすごく大切なことだと思いますので、お話をさせていただきました。

よろしくお願ひします。

議長

ありがとうございました。

他に、御意見、御質問のある方は、挙手をお願いします。御指名させていただきますので、団体・組織名とお名前を述べられてから、御発言をお願いします。

【柴田委員】

愛知県小中学校PTA連絡協議会の柴田と申します。よろしくお願ひいたします。

PTAの立場として、給食についてお伺ひしたいと思ひます。色々な取組がされていらっしゃるんですけども、イベント的なものとか、ちょっと非日常的なものが多いなという印象がありました。

子供たちにとって給食はとても楽しみで、日常の毎日あることなんですね。事例に出していただいたように、事例の二つ目の保育園での食べることの楽しさとか給食を楽しみっていうのは、保育園児だけではなく小中学生も高校生も同じだと思います。

そういった中で、給食を褒美と罰にしてしまうという事例をよく聞くことがあります。

例えば、残すことに関してとか、おかわりに関して、これは個々の担任の先生に任せていただくと多分すごくいいと思うんですけども、子供にとって担任の先生がどんな担任の先生かという時に、もちろん教科指導もそうなんですけれども、給食指導というのがとても大きくなっています。「この先生は残してもいいのだろうか」、「こういうことをしないと、おかわりをできないのではないだろうか」、「今度の先生はよかったけれども次の先生は残すことができない」、「給食の後の掃除の時間までずっと1人で食べている」という経験っていうのが今もよく問題になっていますが、大人になってからも食に対して不安が残ってしまうということがあつたりします。

質問させていただきたいのは、公立の小中学校の給食指導における、例えば、最低基準、一番メインとなるのは、残すこととおかわりに関してなんですけれども、事前に減らしておけばいいとか、減らすことも駄目なのか、もしくは嫌いなものは一口だけ食べてみようねとか、アレルギーとか関係無しで、そういった基準っていうのが本当に全くない状態なので、もしそういったものがあるのであれば教えていただきたいと思ひて発言させていただきました。

議長

ありがとうございました。ただいまの質問について、事務局でお答えできますでしょうか。

【事務局】

教育委員会保健体育課でございます。給食を所管しております。

委員の御指摘のように、基準のようなものはございません。

給食については、まずは栄養教諭ができるだけ栄養をバランスよくとるようにというふうには、献立を立てて給食を作っておりますので、全て食べてもらいたいというのが、私どもの理想ではございますが、食べられないものについては無理強いをしないようにということについては、周知しきれてない部分もあるかもしれません。やはり給食が悪い思い出になってしまうということは、今後の食生活にとっても良くないことですので、給食を楽しく食べること、楽しいと思える子供を増やしていきたいと思っております。

議長

柴田委員、よろしかったでしょうか。

【柴田委員】

はい。

議長

その他に何か御意見、御質問等ございますか。

貴重な御意見等をいただき、ありがとうございました。「あいち食育いきいきレポート2023」につきましては、いただきました御意見等を踏まえて、作成・公表をさせていただきます。

なお、最終的な微調整につきましては、事務局に一任いただくことでご了解いただきたいと存じます。

イ 議題（２）の「あいち食育いきいきプラン2025」の推進について

次に、議題（２）の『「あいち食育いきいきプラン2025」の推進について』であります。始めに、資料2に基づき、プランにおける「数値目標」の進捗状況について、事務局から説明してください。

【事務局】

数値目標の進捗状況について、「あいち食育いきいきプラン2025」本冊、資料2及び参考資料により説明。

議長

続きまして、資料3に基づき、担当課から「あいち食育いきいきプラン2025」の主要な取組につきまして、それぞれ紹介をさせていただきます。

【事務局】

「あいち食育いきいきプラン2025」の県の主要な取組について資料3により説明。

議長

ただいま説明した内容について、事前に御意見いただいております、名古屋学芸大学の安達委員、御発言をお願いいたします。

【安達内美子委員】

よろしくお願いします。名古屋学芸大学の安達です。

野菜摂取量向上の取組なんですけれども、目標の項目が毎日3回以上野菜を食べる成人の割合の増加ということで回数になっています。取組としては、摂取量を増やすっていうところなので、この取組自体は間違っていないと思うんですけども、目標達成できるかどうかの評価として表れるかどうかというところを非常に心配している部分です。取組をすごく一生懸命やられて、摂取量が上がっているのに、目標項目が達成できなくて、改善されてない、やってないじゃないかというふうに評価されることが私はとても心配しているんですけども、そのあたりいかがでしょうか。お願いします。

【事務局】

健康対策課でございます。御意見のとおりでございますけれども、資料に記載があります、2022年度の取組実績は、野菜摂取量増加に向けた働きかけとなっております。資料では分かりにくく大変恐縮でございますけれども、売り場写真の下に、リーフレットとポスターを掲載しています。こちらにつきましては、野菜の摂取機会の増加に向けまして、欠食が最も多い朝食の摂取ですとか、野菜摂取も含んだ内容のポスター・リーフレットを活用して、現在啓発をしているところでございます。

2023年度につきましても、野菜摂取量の増加に対する取組はもちろんのこと、野菜の摂取機会の増加に繋がる取組の推進を今後もし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。

議長

安達委員、よろしいでしょうか。

【安達委員】

はい。

議長

続きまして、中日新聞の市川委員さんの方から御発言の方をお願いします。

【市川委員】

中日新聞の市川でございます。よろしくお願いします。

私の方から2点あるんですけども、1点目は、進捗状況の資料2の1番上と2番目の数値なんですけども、朝食を毎日食べる習慣がある小中学生の割合と高校生の割合が、2022年度は前年よりも下がったという状況ということになっており、基準年より下がった「マイナス」となっています。先ほど担当課の方の御説明の中にですね、減った理由について、アンケートで、食欲がなかったという回答が一番多く、生活ニーズの変化が影響してるんじゃないかというお話でございました。そうだとすると、この2023年度、コロナが5類になって、社会が動き出したとともに、また上がるかっていうと、そうは簡単にならないんじゃないかと思うんです。なぜかという習慣化してしまったものは、なかなか元に戻りにくいということがあります。そう考えますと、例え

ば98%または91%以上の目標というのは、かなり高い目標かなというふうに思っております。

県としては、かなり今まで以上の取組が必要なんではないかなと思いますが、その辺はいかがでしょうか。

もう1点は、この資料3の5ページについて、これは要望なんですけど、全食品数に占める県産食品数の割合が減っている理由として、原因として天候不順が第一に考えられるというふうに書かれています。先ほどの御説明の中に、野菜などの食材費の高騰が影響しているという話がありました。この記述では天候不順が第一と考えられるというだけですと、県民の方は、それがどうして割合が減ることと関係してくるのかというのが、いまいよく分かりづらいと思うものですから、もうちょっとしっかりと、記述をしていただきたいというふうに思いました。

議長

ありがとうございました。ただいまの御意見につきまして、事務局の方でお願いします。

【事務局】

教育委員会保健体育課でございます。

まず、朝食を食べる小中学生と高校生の割合の低下についてでございますが、先ほども若干お伝えをいたしましたけど、同時にアンケートをした結果ですと、小中学校で朝食を食べない理由として、一番大きな理由が食欲がないというのが約半数でありました。次に、時間がないと答えたものが、小中学校で約3割、食欲がないと時間がないで、合わせて8割の小中学生が朝食を食べない理由として挙げておりました。

そして、高校で一番多かった理由は、時間がないというのが約45%、そして、食欲がないというのが約40%、4割でございました。

これが、朝食を食べない主な理由ですが、2022年度の落ち込み、21年度から22年度に1.9ポイント下がっているわけですが、この内容を見てみますと、小中学校の場合なんですけど、小学校では食欲がないという答えた数が非常に増えております。逆に、中学生の場合ですと、そこまではないということで、やはり小学校と中学校の間で、理由が異なるというのが、私たちのアンケートの結果から思っていることであります。先ほど申し上げておりませんが、朝食が用意されていないという答えが2022年度に増えております。

この中で、在宅勤務等があった関係で、保護者の方が家にいる割合が増え、結果的に朝食を家庭で食べる機会が増えるんじゃないかというのが、我々の予想であったんですが、その予想に反して、朝食が用意されてなかったと答えた子供たちが多かったのが、アンケートの結果を見て、我々が予想外に感じた部分であります。

学校現場からは、在宅勤務の関係で子供の遅刻が増えたというような話もあり、必ずしも保護者の方が出勤をしないことが、保護者の方の規則正しい生活、早く起きることに繋がってない可能性もあるのではないかとこのことを我々は推測をしているところであります。

この中で、子供たちが十分に体を動かさなかったり、体調崩したりして、食欲がないと答えたのが一番の理由ではございますが、教育委員会としましては、望ましい食生活、生活習慣等の周知徹底を図るために、学校関係者に対する養成講座であったりとか、給食の研究大会をはじめとしました各種研修大会で一層呼びかけて参りたいと思っております。

また、栄養教諭を中心としました学校における食育の充実も進めて参りたいと思っております。

2点目の天候不順により数値目標が達成できなかったということについては、市川委員の御指摘の通り、私どもの説明が十分ではなかったと思っております。

給食に使用する食材につきましては、給食費の予算制約がある中で、一定の規格サイズのことを一定量確保する必要があるがございます。そのため、県内産よりも安く、数量も確保できる他県産のものを使用せざるを得ない状況も、一部ありました。

2022年度は、玉ねぎ、ニンジンが天候不良の例としてございまして、ニンジンは一時的に価格が3割アップ、玉ねぎに関しては、価格が2倍になった時期もございまして、こういったことが起こりますと、食材をできるだけ安く確保できる他県産のものに、変えるということがございましたので、そういった理由も分かるように記載をするべきであったと反省をしております。

教育委員会としましては、地産地消の良さを研修会等で、今後とも学校に伝えて参りたいと思っております。

議長

よろしいでしょうか。

【市川委員】

はい。

議長

ありがとうございました。そのほかに何か御意見等ございますでしょうか。

【武田委員】

愛知県経営者協会の武田と申します。丁寧な御説明どうもありがとうございました。

一点、2ページの野菜摂取量の向上の取組について、少しお願いがございますのでよろしくお願いたします。

私どもは、愛知県内で、経営者側の団体として人事労務関係を中心に活動しております。

現在ですと、人生100年時代というように言われるようになりまして、これまでよりも長く健康に、働いていただく時代になってくるかと思えます。そのことから、資料に書いていただいているように健康寿命の延伸というのは非常に重要な課題かなというふうに私も感じているところです。

こういった課題を考えるときに、今ですと核家族化ですとか、共働きの世帯が増えているというところもぜひ御考慮いただきまして、ライフスタイルの変化に合わせた施策を、実際に実行されるときには御検討いただけると大変ありがたいなというふうに思っております。

具体的には、例えば伝統的な食事をつくるということももちろん大事なんですけども、上手に外食を利用したりですとか、中食を利用するそういった点も、もし御検討いただけるならありがたいと思っておりますので、よろしくお願いたします。

【事務局】

健康対策課でございます。御意見ありがとうございました。

中食や外食につきましては、大変重要な観点だと考えておりますので、そういう観点も含めま

して、今後しっかり取り組んで参りたいと思っております。

議長

武田委員、よろしいでしょうか。

【武田委員】

はい。

議長

ありがとうございました。

今後の食育の推進においては、各団体の取組も重要でございますので、皆様からもう少し詳しく御紹介いただく時間を設けさせていただきたいと存じます。農村輝きネット・あいちの笹野委員、いかがでしょうか。

【笹野委員】

私ども農村輝きネットは今年 60 周年を迎えます。

愛知県を 8 つの地域に分けてそれぞれの地域の特性を生かし、郷土料理を皆さんに伝承しようと頑張っております。

輝きネットでは、8 つのグループがどういうふうに活動しているかを、毎年「こんにち輪」という資料にまとめて、発刊しております。

そして、技人の認定会議というのがありまして、技人というのは、それぞれの会員の方がどういった特技を持っているか、農林水産業に関わる家庭や生産もそうですけれども、生産されているものを生かして、例えばお米を生産されている方ですと、残った藁でちょっとした小物を作ってみたり、布のわら草履を作ってみたり、そういう特技も、一つの案として、それからその作っている産物を生かした郷土料理を地域に伝承するとか、そういう加工の技術も踏まえて、どんな技があるかということで毎年地域の推薦をいただいて、認定会議をいたします。技人の認定会議には理事が 8 名いるわけですけれども、8 名と農業水産局農政部農業経営課担当課長様もお迎えして、ちゃんと審議をいたしまして技人として認定いたしております。

そして、その各地域において、要請があるところに出向いて指導、講習をしております。

また、私は海部地域、愛知県の西の方なんですけれども、その水郷地帯も含めた地域のグループの者なんですけれども、そこでは、もう 20 年以上、郷土料理研究会を組織してやっております。

郷土料理研究会では、2 冊、料理集をまとめました。2 冊目の作成のきっかけは、平成 25 年 12 月に、和食が日本人の伝統的な食文化ということで、ユネスコ無形文化遺産に登録されたことがきっかけで、もう一度見直して、もう一度作ってみようかということで、2 回目の料理集を作りました。

そして、郷土料理研究会でどんなことをしてるかということ、昔は、名古屋弁で、なんでも「めっそ」といい、「ええころあい加減」っていう料理の仕方だったんです。それは親とかおばたちを見て、例えば酢飯を作るにしても、何 c c だけではなく、大きな「半切り」という、炊いたご飯を冷ますところにご飯をパッと入れ、そこに母ですと、一升瓶の口元を親指で押さえて、パッとご飯の上振るんですね。そして、それに合うようにお砂糖もお塩も入れます。それがちょうどいいころ加減のお味になるんです。でも、それは若い人たちには伝えられない。なので、こういう時

の調味料はどれぐらだよねと、改めてその何cc何グラムっていうのに変えまして、地域の郷土料理のレシピを若者にも伝わるように作りかけたのが、20年以上前の話です。

農村輝きネット・あいちの60周年に当たりましては、8地域の郷土料理のおすすめを皆さんで出し合い、レシピ集を作ろうというのが60周年の記念のものといいたします。今、その作成中でございます。

先ほどからみなさんがおっしゃっているように、全ての作物がそうですけれども、種があり命がありということで育てて、例えば花が咲いて実がついて、それをちょうどいいときにもぎ取っていただく。全てこう回っていくのですけれども、今の社会、子供たち、若いお母さんたち、親御さんたちもそうでしょうけれども、この最初から終わりのいただくまでの循環というんですかね、それを御存知ない方が多いんです。

例えば、ちょっと前でですけどコロナの前に小学校2年生相手に、授業を行ったんですけれども、植木鉢に土を入れる分量さえわからない、どんと盛ればいいたろうということでやってしまう。それでは、お水が流れてしまって入らないんですね。そういうことから説明して授業を行いました。

終わった後、感想文をくれた子供の中には、弟、妹たち、次の下の学年の子たちにも同じように教えてあげて欲しいという感想文がありました。結局、最初がわからないと、スーパーにあるものを見せてもらっても、これはどういうふうに行っているのか分からない。生きてたものを収穫して、食するわけですよ。そうすると、その命いただきますという、言葉が出てくると思うんですけれど。

今、いろんな環境や何やらの事情もありまして、それを体験してもらえる場所が、随分減ったんじゃないかと思います。先ほどJAの方がおっしゃったように、農業に関わる方が随分減りました。それは、私たちグループの仲間でもそうですけれども、地域に酪農の方がいますが、そこもやっぱり費用の高騰等、いろんな価格の高騰で、また後継者の問題もあり、どうしようかと悩んでらっしゃる方が見えます。そんな中で、今、食べることの大切さを教えるには、まず根本から子供たちに丁寧に教える。それを是非、私の夢としては年間通じて見せてあげられたらと思います。なかなかそういう環境は難しいようでございますけれども、私たちのやれることとしては、機会があればどんどん出向いて、皆さんにお伝えしていけたらと思っております。

議長

ありがとうございました。

郷土料理の承継ということで子供たちにとということでございましたので、せっかくの機会ですので学校給食における取組などにつきまして服部委員の方から何かございましたらお願いします。

【服部委員】

愛知県栄養教諭研究協議会の服部と申します。よろしく申し上げます。

学校給食では、郷土料理を6月、11月、1月、愛知を食べる学校給食の日や1月にあります学校給食週間に提供しております。地区によって様々ですが、毎月何か一品を郷土料理として出して紹介しています。子供たちには郷土料理が出た日には、学校食育だよりや給食だより、放送、資料、教室にポスターなどを提示して、これが尾張地方の郷土料理で、このような言い伝えがありますと紹介をしています。

また、家庭科や社会科など授業と関連をさせて、そこに伝わる由来だとか、その土地でとれたものを使って、料理は作られていることを伝えております。

しかし、料理を見て、美味しそうとか食べてはいるのですが、名前と結びついていません。例えばひきずりやかきまわしという料理をよく出しますが、食べたことがあって美味しい料理だと、写真を見て思い出せるのですが、名前は何かと聞いても、まだまだ名前と料理の一致がしてないのが現状というところがあります。

先ほど発表がありました、私たちは出来上がった料理を子供たちに食べさせているので、生産の始めから、でき上がり、終わるまでのところを知らせていないなと思いましたが、そのようなどころから順序立てて教えていくと、きっと子供たちの中に落とし込めて、理解ができるのではないかと思います。

とても勉強になりました。ありがとうございました。

議長

はい、ありがとうございました。

ただいま、御意見等ございましたが何かその他にでも御意見ございますでしょうか。

時間ございますしせっかくの機会ですので、特によろしいですか。

それでは貴重な御意見をいただきましてありがとうございました。今後とも皆様方と連携しながら、「あいち食育いきいきプラン 2025」の取組を推進して参りますので、引き続き御協力の方お願いをいたします。

ウ 議題（3）のその他について

それでは議題の（3）になりますがその他につきまして、本日は、チラシを3枚配布をしておりますが、「第70回日本栄養改善学会学術総会」の市民公開講座について、安達内美子委員、御紹介をお願いいたします。

【安達内美子委員】

名古屋学芸大学の安達です。

9月1日から3日にかけて、第70回日本栄養改善学会学術総会が名古屋国際会議場の方で開かれますけれども、そちらは会員しか参加できないんですが、最終日の3日に市民公開講座というものを予定しております。

どういった内容かといいますと、今お話もあつた伝統料理なんですけれどもそれは食文化がどんなふう形成されてきたかということで、地形だったりとか地質だったり気候によって、そういう豊かな食文化が形成されてきたということなんですけれども、そういう地質学とかそういうところの面からもちょっとお話をさせていただこうかと思います。

そういう豊かな食文化を育んできた反面そういう地形だからこそ地質だからこそ、災害が多い。日本は特に災害が多いということで、そういうことを知りながら、じゃあ災害にどうやって備えていけばいいのかというような話がされますので、とても面白いものかと思います。

是非、来ていただくと嬉しいかなと思います。予約もいりませんし、無料で参加できますのでぜひよろしくお願いたします。

議長

続きまして、「もっと噛んで歯ッピーレシピコンテスト」について、浅井委員御紹介をお願いいたします。

【浅井委員】

愛知県歯科医師会の浅井と申します。よろしくお願いいたします。

この机上配付されましたパンフレットでございます。その説明をさせていただきます。

まずはですね、愛知県歯科医師会はですね、非常に口腔機能育成並びにまたその維持ということ、それを大きな柱としております。

その中で0歳児からの口腔機能育成事業というものを行っております。

また食育も非常に大きな柱といたしまして、食育推進委員会を設置しております、その委員会の中で一番大きなものがこのハッピーレシピコンテスト、この上にですね、「もっと噛んで」というものがついておりますが、歯科の方ですから、「もっと噛んで」が大事でございます。

その中で大きな柱がございまして3部門あります。

地産地消ってということで愛知の美味しい食材を美味しく食べるということと、それからあとキッズレシピってことで小さい頃から美味しい物を作る、楽しむという部門、それから高齢者向けにですね、年配の方でも、美味しく食べられるってということで、よく噛んで高齢者の方ですねよく噛んでもらうということが、健康寿命の増進に繋がるということでございますので、非常に大事だと思っております。

この口腔機能の育成並びに延伸ということで維持ということで、この3部門をやっております。

このレシピコンテストですけれども、審査の方には私どもだけではなく、教育関係者、学識経験者また愛知県の栄養士会からも参加していただきまして、審査をさせていただきます。

やはり噛むことが大事でございますので、ただ美味しいだけでなく、よく噛めるということで、やっぱり審査の中には、しっかりと調理しすぎて柔らかいものというよりも、しっかりと噛めるというようなものも一つの大きな審査基準になっております。

今回で13回目でございます。多い頃には1000名以上の応募がありましたけど、ここ数年700名程度の応募でございます。

もっともっと広げていきたいと思っておりますので、皆様よろしくお願いいたしますと思います。

議長

ありがとうございました。それでは最後に事務局の方から、チラシの紹介の方お願いをいたします。

【事務局】

今年度開催する「食育レシピコンテスト」、「あいち食育いきいきシンポジウム」及び「調理講習会」について説明。

議長

以上で予定しておりました議事はすべて終了いたしました。

委員の皆様方には議事の進行に御協力をいただき誠にありがとうございました。

県といたしましては、「あいち食育いきいきプラン2025」に基づき、今後も引き続き、食育の推進をしてまいりますので、皆様方におかれましても、それぞれのお立場から、食育を推進していただきますようお願い申し上げます。

それでは、進行を司会に戻します。

(6) 閉会

以上をもちまして、「令和5年度愛知県食育推進会議」を閉会させていただきます。

委員の皆様方には、お忙しい中御出席をいただきありがとうございました。

なお、お帰りの際は、交通安全に十分ご注意ください。

会議録署名者
