

令和8年度愛知県食育推進会議 会議録

1 日時

令和8年7月21日（火）午後1時30分から午後3時2分まで

2 場所

愛知県庁本庁舎 6階 正庁

3 出席者

会長及び26名の委員

事務局として農業水産局農政部長始め32名

4 議事の概要

（1）開会

皆様、お待たせいたしました。

ただいまから、令和8年度愛知県食育推進会議を開催させていただきます。

私、本日の司会進行を務めさせていただきます、愛知県農業水産局農政部長の太田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

始めに、愛知県食育推進会議の会長であります、大村知事から御挨拶を申し上げます。

（2）知事挨拶

皆さんこんにちは。愛知県知事の大村秀章です。

本日は、令和8年度の愛知県食育推進会議を開催させていただきましたところ、委員の皆様には、お忙しい中、御出席をいただき誠にありがとうございます。

また、日頃から愛知県における食育活動の推進に御尽力をいただいております、心から感謝、御礼申し上げる次第であります。

さて、今年の3月にこの会議におきまして、委員の皆様に御検討いただきまして2030年度を目標とした第5次愛知県食育推進計画「あいち食育いきいきプラン2030」を策定いたしました。

前の計画である第4次計画の期間では、コロナ禍を契機として社会環境が変化する中でも、皆様とともに創意工夫しながら食育活動を進めることができたと考えております。

そして、今回の第5次計画では、こうした取組を引き継ぐとともに幅広い世代で、県民一人一人がさらに食育を実践できるように「食」について考えて選ぶ「Think&Choice」をテーマに掲げて、食育を推進してまいりたいと考えております。

また、国において食育基本法が制定されて 20 年を経ました。今年 5 月に改正をされました。改正では、「食」をめぐる環境の変化に対応するため、「生産者と消費者との交流の促進の強化」、「学校における食育の強化」、「大人の食育運動の促進」などが盛り込まれたところでございます。

愛知県ではこうした動向を踏まえまして、引き続き、あらゆる世代で切れ目のない食育の実践を推進してまいります。

本日の会議では、昨年度の食育の取組と前の計画の最終評価、そして新計画に基づく今年度の取組などにつきまして、御説明をして皆様から御意見をいただくということになっております。

今後とも、愛知県の食育の推進への御支援、並びに各団体における食育活動の一層の充実をお願い申し上げます。

なお、昨日、東海地域も梅雨が明けました。先週から明けていたような気がします。明けた途端、昨日が 37 度で、今日は 39 度、明日の予報は、39 か 40 度と、天気予報で最高気温 40 度という予報というのは、私の気のせいかもしれませんが、初めてのような気がいたしますけれども、しばらく 39 度、40 度がこの 1 週間ぐらい続きますので、どうか皆様には食育と合わせて、この夏を乗り切るためにも、熱中症にお気をつけていただきながら、健康で笑顔で、周りの皆様にも健康と笑顔でお過ごしいただきますように、何卒よろしく願いを申し上げます、冒頭、開会の御挨拶とさせていただきます。

今日は、何卒よろしく願いいたします。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、ここで退席を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。

本日は委員 29 名のうち、26 名の委員の方に御出席をいただいております。

愛知県食育推進会議条例第 4 条第 3 項の規定の「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、本年 5 月に委員の改選、また 6 月及び 7 月には、委員の異動がございまして、新たに 9 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しますので、出席者名簿をもって御紹介に代えさせていただきます。

次に、本日の会議資料につきましては、事前に送付させていただいておりますので、お手元に御用意をお願いいたします。

会議終了時間は、午後 3 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。

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条の規定によりまして、会長代理であります、五十嵐農業水産局長に、議事の進行をお願いいたします。

議長

農業水産局長の五十嵐でございます。

それでは、お手元の会議次第に従いまして、議事を進めさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

(4) 議事録署名人

議長

始めに、本日の会議録の署名者についてでございます。愛知県薬剤師会の青木委員、日本労働組合総連合会愛知県連合会の清水委員にお願いしたいと存じますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、議題に入らせていただきます。

(5) 議題

ア 議題(1)の「あいち食育いきいきレポート2026」(案)について

議長

議題(1)の「あいち食育いきいきレポート2026」(案)について、事務局から説明してください。

【事務局】

資料1により説明。

議長

それではただいま説明のありました、「あいち食育いきいきレポート2026」(案)について、御意見等を伺いたいと存じます。

御意見などがございましたら、挙手をお願いいたします。

御指名いたしますので、団体、組織名とお名前を述べられてから、御発言をお願いしたいと存じます

では、御意見等がある方につきましては、挙手をお願いいたします。

それではせっかくの機会でございますので、レポートに事例掲載がある関係委員の方に取組を御紹介いただきたいと思います。

レポートの 26 ページの上段を御覧ください。「もっと噛んで歯ッピーレシピコンテスト」について掲載がございます。

この取組につきまして、愛知県歯科医師会の今泉委員から御発言いただけますでしょうか。

【今泉委員】

はい。愛知県歯科医師会の今泉です。

「もっと噛んで歯ッピーレシピコンテスト」といいますのは、愛知県歯科医師会が主催し、愛知県様にも御後援いただくものです。

第 16 回「もっと噛んで歯ッピーレシピコンテスト」の募集が始まりましたので、この場を借りて紹介させていただきたいと思います。

本コンテストは、よく噛んで食べられるよう食材を工夫した、児童生徒の思いが伝わるレシピ、愛知県の食材をメインにしたレシピ、高齢者でもよく噛んで食べられるようなレシピそれぞれを、「キッズレシピ部門」、「地産地消 地元を食べよう部門」、「高齢者向け部門」の 3 部門で募集するものです。詳細な募集要項、応募用紙は、愛知県歯科医師会ホームページから入手できます。応募締め切りは、本年度 9 月 10 日となっております。

また、本コンテスト入賞者グループ表彰式を、令和 9 年 1 月 31 日 13 時より、愛知県歯科医師会館にて、愛知県学校歯科保健研究大会の中で開催予定です。

また 3 月 11 日には、日本歯科大学口腔リハビリテーション多摩クリニック、山田裕之先生と、管理栄養士の尾関麻衣子先生による歯科と食育に関する講演会を予定しております。

愛知県歯科医師会では、本コンテストを通して、多くの方々によく噛んで食べることの大切さを知っていただき、健康な生活習慣づくりに役立てていただけたらと願っております。

資料の 6 ページのところには、何でも噛んで食べることができる成人の割合については、横ばいの傾向で、目標に達していないと記載がありますが、このようなコンテストを通して、よく噛んで食べることについて考えていただくきっかけが持っていたけると良いと考えております。

以上です。

議長

はい。ありがとうございました。

本年度のコンテストにつきましては、参考資料の中にチラシが 1 枚入っておりますので、またこちらの御確認をいただければと思いますので、よろしくお願いいたします。

す。どうもありがとうございました。

その他、何か御意見等ございますでしょうか。よろしいでしょうか。

はい。それでは「あいち食育いきいきレポート2026」（案）につきましては、事前にいただきました体裁など、御意見を踏まえまして微修正を行った上で公表させていただきたいと思っております。

なお、最終的な調整につきましては事務局一任ということで御了承いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

では、次に進めさせていただきます。

イ 議題（２）の「あいち食育いきいきプラン2025」の取組について

議長

議題（２）「あいち食育いきいきプラン2025」の取組についてでございます。

資料2に基づきまして、「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、事務局から説明をしてください。

【事務局】

資料2により説明。

議長

それでは続きまして、資料3に基づきまして、「あいち食育いきいきプラン2025」の数値目標に関する最終評価について、事務局から説明してください。

【事務局】

資料3により説明。

議長

ただいま事務局から説明のありました内容につきまして、御意見等伺いたいと存じます。御意見のある方がございましたら、挙手をお願いいたします。

それでは、今回、プラン2025の最終評価ということでございますので、学識経験者の立場である、名古屋学芸大学の安達委員から御意見をいただけますでしょうか。

【安達委員】

最初に1つだけ質問をさせていただいてもよろしいでしょうか。

1番のところですが、適正体重の小学生の割合が横ばいという結果ですが、やせと

肥満の割合についてはいかがだったのでしょうか。教えていただければと思います。

【事務局】

学校保健統計調査における小学校 10 歳を対象とした数値で言いますと、2025 年度の肥満傾向児出現率が 10.31%、痩身傾向出現率が 2.75%となっています。基準年度である 2019 年度と比較すると、肥満傾向が約 1.5 ポイント増、痩身傾向が約 0.4 ポイント増となっています。緩やかではありますが、年々増加傾向となっています。

【安達委員】

ありがとうございます。

それでは、資料 3 の方を拝見させていただきまして、国の第 5 次食育推進基本計画の重点項目である、「大人の食育」と「食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大」さらに、愛知県の第 5 次プランとの関連から意見を述べさせていただきたいと思います。

まず 1 点目として、「大人の食育」の強化についてになります。最終評価では、子どもに関する指標だけでなく、成人の食習慣に関する指標が軒並み伸び悩んでいる、ということが示されているかと思います。

例えば、「朝食を欠食しない若い世代」も 84.3%と基準年より低下し、「毎日 3 回以上野菜を食べている成人の割合」は 17.1%にとどまっています。評価の欄にも、若い世代の欠食が増加傾向である、野菜摂取についてさらなる啓発が必要と明記されているところです。つまり家庭の食卓を支える大人の食行動が改善しなければ、子どもの食育も頭打ちになるという構造が明確ではないかと思います。学校でどれだけ食育を行っても、家庭の食卓が変わらなければ、効果が十分に発揮されないのではないのでしょうか。そこで第 5 次プランでは、子ども中心の食育に加えて、家庭、職場、地域を含めた「大人への食育」に焦点を当てています。

2 点目になりますが、「食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大について」です。

「農林漁業体験学習の実施率」は 70.2%と目標の 80%に届いていないです。あと「県産食品の学校給食での使用割合」も 34.7%と基準年よりも低下している。さらに「県産農林水産物を優先して購入する県民の割合」も 19.6%と、目標に達していない状況です。評価の欄にも、基準年の水準まで回復していない、地域などの協力・連携についての検討が必要、ということが示されております。これは、生産現場との繋がりが弱いままでは、地域の食材の食文化の継承が進まない、ということを示しているのではないかと思います。大人が生産現場を知り、地域の食材や食文化に触れることで、食材の価値を理解し、食行動が変わり、結果として子どもの食育にも好循環が生まれると考えます。つまり「大人の食育」と、「生産現場との距離を縮める取組」は相

互に補完し合うテーマだと思っております。

第5次プランでは、家庭と地域、この地域には生産現場を含みますが、そして、さらに学校が連動する食育の仕組みが構築されていくことを期待しております。

以上です。

議長

はい。ありがとうございました。

安達委員の方から今回の評価に加えて、今後の展望の部分を含め御意見をいただきました。どうもありがとうございました。

それでは、他に何か御意見等ございましたら、お受けさせていただきます。よろしいでしょうか。

それではですね、プラン2025の評価といたしましては、日頃から皆様方の取組により、約半分の項目で改善が見られたという結果でございます。新しいプラン2030の推進につきましても、引き続き、皆様とともに取り組んで参りたいと存じますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは次の議題に移らせていただきます。

ウ 議題（3）の「あいち食育いきいきプラン2030」の推進について

議長

それでは次の議題に移らせていただきます。

議題（3）の「あいち食育いきいきプラン2030」の推進について、事務局から説明してください。

【事務局】

「あいち食育いきいきプラン2030」の本冊・概要版、資料4、参考資料により説明。

議長

ただいま事務局から説明のありました内容につきまして御意見等を伺いたいと存じます。

愛知県農業協同組合中央会の山崎委員の方から事前に2つの御意見をいただいております。それぞれ分けて御発言をいただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

【山崎委員】

はい。ＪＡ愛知中央会の山崎でございます。

先ほど前の議題の中で、2025のプランの成果といいますか、説明がございましたが、先ほど安達委員も御指摘いただいておりますが、学校給食における県産食品の活用、これは基準の年からどんどん低下をしている状況が示されておりました。

この要因が、価格高騰と天候不順によるという説明もありました。

これに対してどう取り組むかというところを見させていただくと、これまでと同様にですね、学校給食の日の設定や意見交換会、活用に関する調査の3つの項目が、引き続き、内容の発展や見直しで取り組まれるということが、示されているというふうに思います。

我々供給側のＪＡ側においても、学校給食への食材等の提供の契約をさせていただくときと、実際に物を納品する時期に1ヶ月程度ギャップがあるときに、天候だとか価格が変動するリスクっていうのは、我々も苦慮しているところでございます。

また折しも、食料システム法ということで生産現場から消費者までの流通を持続可能な仕組みにしていくということが求められてる中で、この新しい2030のプランを見ますと、県産農畜産物の供給体制を構築するということが掲げられておると思いますが、具体的にどのような取組をお考えなのか、わかったら教えていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

議長

ありがとうございました。

ただいま山崎委員の方から、学校給食における地域の産物の活用について、お話がございました。

関連いたしまして委員の皆様から御意見を伺いたいと存じます。

学校給食に供給する立場から、愛知県学校給食会の高橋委員、御意見いただけますでしょうか。

【高橋委員】

公益財団法人愛知県学校給食会の高橋でございます。

山崎委員の御意見に関しまして私どもの仕事の立場から、率直な感想を申し上げます。

今日、お手元の資料の中に、愛知県学校給食会の概要という冊子と食育推進のための製造者等との交流促進会という2点の資料を、配らせていただいておりますので、これらを用いてお話をさせていただきたいと思っております。

私どもは、政令指定都市でございます名古屋市を除いて、学校給食の副食食品に関

しましてすべて市町村の皆様方に、濃淡はございますが、供給をさせていただいているサプライヤーでございます。

愛知県産の農林水産資源を活用した私どもが市町村に販売させていただいておりますのが、お手元の概要の7ページ、8ページ。見開きの資料を御覧いただきますとオール51品目でございます。

R8年度からスタートしたのが、番号でいくと50番、51番でございますので、実績でいけば49品目の食品を市町村の皆様方にお届けさせていただくというのか、あくまでも、何を使うか市町村の皆さんの献立如何によるわけでございます。

歴史的には昭和55年からやっておりまして、この49品目のオールラインアップのR7年度の売上額は、4億7千5百万円ございました。

物価高騰はいつから物価高騰かというのは教育委員会始め皆さんから何か具体的なエビデンスはなかったのですけれども、仮にR5を基準として見ますと、R5の49品目の売り上げが、4億5千9百万円ございましたので、減っているという感覚は特にございません。

ただ、価格は上がっておりますので、物の量が減っているのではないかという御指摘もあるかということで、量で申し上げますと、49品目、R7の実績が465トン、R5が451トンで、量的にも少し増え、販売額も増えているというのが実態でございます。

そうすると先ほどからいろんな方々がおっしゃっている物価高騰の影響で県産品が落ちてるのはなぜなんだろうと、私の肌感覚を申し上げさせていただきたいと思います。

御案内の通り愛知県の市町村は完全給食を実施しておられます。名古屋も完全給食ですかね。

ということでいきますと、R4とR8を見たときの主食と牛乳の価格をお示しいと思います。

学校給食は、牛乳は必ず、それから主食は愛知の場合でいくと基本的にはパンか、ご飯か、麺か、これが3つの中で選ばれていくというのが基本だということで、前提としてお示しをさせていただきますのでお聞き取りいただければと思います。

R4、2022年度の私どもが市町村の皆さんに販売する白飯、グラムがありますけれど70グラムにしますと、税抜きで48.86円でした。この時、牛乳が52.01円。学校給食はこの資料の中の13ページ、14ページで見ていきますと、主食がどういう推移で学校給食の中であっているかというのはお分かりのとおりでございます、週5日のうちの3.8日くらいがご飯であります。R4年、2022年度のご飯と牛乳を足した金額、税抜きで100.87円。

学校給食は、給食費予算の中でやっておられますので、その残りが副食、おかずに

充当できる予算であります。当時の給食費の予算は市町村もまちまちであったかと思いますが、ここから連想していく必要があります。

R 8年度はどうなっているかと申し上げますと、ご飯は 82.28 円。実に 33.42 円上がります。御案内の御事情でございます。牛乳も上がっております。R 8は 66.94 円、税抜きです。R 8の白飯と牛乳を合わせた金額は 149.22 円。R 4とR 8で申し上げますと、白飯と牛乳は、R 4の 100.87 円が、R 8は 149.22 円、実に 48.35 円、税抜きで上がっております。

この影響は確実に副食に影響するわけでございます。48.35 円上がった内の 33.42 円が、玄米価格の高騰によるものであります。小麦はそんなに上がっておりません。輸入小麦は市場流通で上がっておりません。

その中でどのような形でやりくりをしていくのかということが、最近における全国的な学校給食での、いわゆる価格高騰、また併せて地産地消の食品をどのようにお取り扱いになられるかということが、非常に大きな課題であったということであります。

仮に、今後、米価価格が落ち着きを示していけば、それはまた副食にシフトできるのではないのかな、というのが私の肌感覚であります。

学校給食の立場から申し上げますと、どうしてもおかずの地産地消物というものが、注目されがちなのですけれども、愛知はおかげさまで、ご飯や、私の記憶しているところで行くと、愛知の学校給食の牛乳は、愛知県の生乳ですべて賄われております。お隣の岐阜は、一部は北海道から来ております。愛知は愛知の生乳で学校給食の牛乳。小麦につきましては、この概要の中にありますようにパンと麺は、愛知県産の割合を相当程度高めながら、外国産の小麦を除いていこうということになっております。主食を見れば、愛知県産の割合を高めています。

どのようにして地産地消というものをとらえるのか、副食だけを捉えていれば良いのかということについては、愛知は農業生産県としての力、畜産も含めてお持ちいただいておりますので、それを遺憾なく発揮させていただけるという点も加味しながら、児童生徒の皆様方に食べる喜びをお伝えしていただくと良いのかなあと思っております。

あと山崎委員からこれからの供給体制をどうするのかという御指摘がありました。

葉物野菜は私どもあまり扱っておりません。トマトについては、愛知県産のトマトを長野県に持って行って、冷凍加工しております。

これから、地産地消の生鮮食料品をどのようにして確保していくかというキーワードは、冷凍技術にかかってくるのだらうと思っております。気温を始め天候がこれからも難しくなっていく環境の中で、また、担い手も減少していく中で、いかにして安定的に供給するのか、献立は 1 ヶ月前ではなく、もっと前から固まっているはずで

ので、ある日にどの野菜を使うかということをきちっとコミットしていくということを考えるならば、どうしても生鮮食料品の冷凍技術を活用した一大拠点は必要かなと思っております。

私どもの学校給食会は、一番最後の方にもつけてありますが、歴史的な年譜でいくと昭和 49 年に倉庫を作っておりまして、約 50 年。その技術は最先端の冷凍技術を持った倉庫ではございませんので、これからどのような形でこの倉庫の冷凍技術の機能を充実させていくかというのは、愛知の生鮮食料品のサプライヤーとしてどのような基盤を構築していくかというところの、一つのメルクマールなのかなというふうに考えているところです。以上でございます。

議長

ありがとうございました。

それではもう一方お願いしたいと思います。

学校給食の献立を考える立場から、愛知県栄養教諭研究協議会の毛利委員、御意見をお願いいたします。

【毛利委員】

愛知県栄養教育研究協議会の毛利でございます。

学校給食における地域の食材の活用につきまして、栄養教諭の立場から御報告いたします。

学校給食では、献立の年間計画を立てて、その基本的なスケジュールに基づいて献立を考えております。

地域の食材や季節ごとの旬の食材、食育の目標等をあらかじめ設定しておいて、年間計画の中で、子どもたちに安心して安全で変化に富んだ給食を提供するようにしております。

その際に、実際に立案する段階になりますと、必ず、J A や地元の生産者の方々と、使用量ですとか使用する時期ですとか使用する食材については、もう 1 回入念な調整を行っております。

特に愛知県は、食数の多い大規模調理場等が多いということもございますので、必要な食材を同じタイミングで、一括で入手できることは難しいので、調理場ごとに使用する提供日をずらしたり、使用量を事前にお知らせして、需要に応じて作付けを依頼するといったような工夫もさせていただいております。

また、小さい学校ですと、直接栄養教諭が農家さんとやりとりをして、使用する食材ですとか、量ですとか、タイミングを相談したり、また献立もお伝えして、その献立に合ったようなものを提供していただくように、調整をしております。

やはり事前にしっかりと調整をしていかないと、入手は難しいということを、最近特に考えております。

最近ですと地元の農業高校と連携して、高校生が作った野菜を買うといったような新しいルートを開発してるようなところもあります。

ただ、学校給食では規格の問題ですとか量の問題等とかありますので、天候不順で実際入手できないということもあったりもしますので、工夫によっては、例えば地元の野菜を漬物に加工したり、果物をゼリーに加工したりなどをして、加工食品として使うことで、天候不順への備えも考えたりはしております。

そういった形で、学校給食でなるべく地元の食材を安定的に使いたいという工夫はさせていただいておりますけれども、やはり物価の高騰ですとか、天候不順というのは、今一番本当に大きな課題になっておりますので、必ず事前に入念に相談をしてお互いに理解、調整できるように整えている現状でございます。

せっかくこの献立を提供しておりますので、子どもたちに食育の場も提供していきたいと思っているのですが、やはり生産者の方に実際学校に来ていただいて、お話いただくのが一番の理想的ですが、なかなか調整が難しいです。行政の方と生産者と、学校現場の連携が取れていると、そういうことも進んでいくのですが、なかなか難しいので、実際、栄養教諭が直接現場に出向かせいただきまして、生産者の方の実際作っていらっしゃる姿ですとか、生産の様子とか、いろいろなお話を伺って、最近は動画を作って、子どもたちに啓発することも増えております。

そういった形で、学校給食では、地元の食材を使い、地元の食材についての食育を学校でもっと進めていき、学校と家庭と地域と連携して、地元の生産物をより一層活用できるように、これからも取り組んでいきたいと思っております。

簡単ではありますが、これで終了します。

議長

ありがとうございました。

今、学校給食の供給する立場、それから献立を考える立場というそれぞれの観点でお話をいただきました。

いずれも生産、それから使う人、それからそれを仲立ちをする人、それぞれが情報を出し合いながら連携すること大事なんだろうなということのお話だったかと思えます。

本日、いろいろな立場の方々もお見えになりますので、そういった方々の情報交換も引き続きお願いできればというふうに思っております。

それでは続きまして、山崎委員の方からですね2つ目の御意見について御発言をお願いしたいと存じます。

よろしくお願いいたします。

【山崎委員】

引き続き失礼をいたしますが、大人の食育について発言をさせていただきたいと思います。大人と一口で言っても年齢層幅広いわけですが、私どもとしては特に、これから社会人になっていく大学生とか高校生、これから節目を迎えるそういった世代を、特に食育展開することが、重要だというふうに考えておるわけであります。

先ほど事例の資料の中でもですね、私ども豊橋農協の若い農家の方々、青年部会と言ってますが、この方々が高校へ出向いて直接農家の声を生徒さんに伝える、さらには今後大学生にも広げていくというふうに言っておられますので、非常に期待をしておるところであります。そういったことが我々は特に、重要と考えて展開をしております。

また農水省が、こういった大人の食育に取り組もうとする企業向けに事例集を作成されたというふうに聞いておりますが、こういった企業が、例えば社員食堂等で、そういった展開をされるのは、非常にこの地産地消の可能性が広がる、非常に重要な取組だという意味も考えております。

そこで2つほど、お伺いをしたいというところがございます。2030のこのプランの中でも本冊の36ページに書いてあるんですが、学生、社員食堂等での県産農林水産物の活用促進する、とございますが、具体的にどのような取組を想定されてるのか、もしあったらお願いしたいということが1点。

2点目につきましては、こういった食育、或いは食農教育等の取組を広げていくところで、やはりこれも本冊の39ページに、食育を支える取組として、いろんな取組内容を書いてございますが、特に私どもとして思うのは、ボランティア活動ですね、これを支えるってところが非常に強調されておるように思うんですが、特に体験型の食農教育等におきましては、けが等に対する保険共済、こういった掛金も必要になりますし、ボランティアも人数的にですね、一定程度の制限があるようにも思えますので、こういった食育の取組を広げていくためには、このボランティア以外のこの食育を担っていく方々、そういったところにも、視点を当てて考える必要があるんじゃないかなというふうに思っておるんですが。その点、2つ目の御質問として、もし何かお考えがあったらお願いをしたいと思います。

議長

ありがとうございました。

今ですね、山崎委員の方から2つ、御質問が出たところでございます。

まず1点目、社員食堂等での県産農林水産物の活用ということでございます。

これは県が取組主体となっておりますので、事務局から取組等について説明をしてください。

【事務局】

食育消費流通課の丸山でございます。

社員食堂等の取組について御紹介させていただければというふうに存じます。

当課において、2024 年度から 2025 年度、2 年間にわたりまして、南山大学、それから愛知学院大学の学生食堂と、企業の方では、株式会社デンソー、碧南信用金庫、それから愛知製鋼株式会社の社員食堂において、県産農林水産物を利用したメニューを約一ヶ月程度提供していただくようなメニューフェアというのを実施しております。

そのメニューを実際に召し上がった方々から、御意見、御感想等お聞きしますと、これによって地産地消を意識するようになった、例えば普段の買い物中でも愛知県の食材を意識するようになったとか、それから愛知県の食材、こんなに色々いいものがあるんだっていうこと、魅力が再発見できた、など非常にいい成果が得られたかなということで、県民の方々、その社員や学生の皆様方が県産農林水産物を身近に感じていただくような取組に繋がったかなというふうに、考えておるところでございます。

今後こうした事例を、我々がやっております「いいともあいち運動」の SNS の中で発信するとか、様々な機会でこういったメリットをしっかりとお伝えしていくことによって、学生及び社員食堂等における県産農林水産物の利用拡大が進んでいくように考えて参りたいというふうに思っております。

以上です。

議長

はい。ありがとうございました。

それから 2 点目ということでボランティア以外の食育の担い手というお話がございました。

これに関連しまして委員の皆様から御意見を伺いたいと存じます。

農業体験につきましては各団体においても、いろんな形で取り組まれているかと存じます。

例えば資料 1 の方のレポート、こちらの 37 ページでございますが、日本労働組合総連合会愛知県連合会の昨年度の取組の内容が掲載されております。

この内容につきまして清水委員から、御発言をお願いしたいと思います。

【清水委員】

連合愛知の清水です。

私たち連合愛知が取り組む食育活動として、ここあファームでの取組を御説明させていただきます。

2019年にスタートいたしました津島と、2024年に開園いたしました、自然豊かな西尾市の幡豆の2つの拠点で活動しております。

実際の農作業はですね地元の福祉事業所の皆様をお願いしており、障害者就労支援の場としても、ともに運営しております。

皆様の一心に土と向き合い流してくださった汗のおかげでですね、昨年収穫された作物は合計で3,470キロ、3.4トンを超える素晴らしい実りとなっております。

この命溢れる農場を舞台に私たちが、組合員の皆様、そして養護施設の子どもたちをお招きして、土に触れ、命をいただく実感を学ぶ食農体験を行っております。

この活動は連合愛知の予算で運営しているため、どなたでも参加費は無料となっております。

そのおかげもあり毎回定員を大きく超える応募をいただいております、現在は抽選を行わなければならないほど多くの皆様に愛される活動へと成長いたしました。

今年の5月には、幡豆で子どもたちを招いた田植えイベントを開催いたしました。

泥の温かさに歓声を上げたり、1株の苗が大きなお米になる不思議に目を輝かせる子どもたちの姿こそ、食育の原点だと思っております。

続く6月には津島で組合向けの田植えイベントも予定しておりましたが、こちらはあいにく雨で中止となってしまいました。

また今年度は稲刈りや芋掘りといった秋の収穫イベントを予定しております。

自分たちの手で収穫し、その命をいただく喜びを伝えていきたいと思っております。

自分たちで土に触れて食べ物が育つ背景を知り、その豊かな実りをフードバンクなどへ寄贈することで、地域へと分かち合う。

この心の循環を連合愛知はこれからも皆様とともに一歩ずつ、未来へと引き継ぎ、引き続きつないで参りたいと思っております。

本日は御静聴ありがとうございました。

以上です。

議長

はい。ありがとうございました。

せっかくの機会でございますので大人の食育に関しまして職場や企業での取組、そういう事例を御紹介いただきたいと存じます。

愛知県経営者協会の武田委員、御意見をお願いしたいと思います。

【武田委員】

愛知県経営者協会の武田と申します。

弊会は県内 900 社の会員企業で構成されておりまして、人事労務分野の調査研究ですとか会員企業向けの支援をしている団体となります。

弊社でも一部、会員企業向けに食に関する取組がございますので御紹介をさせていただきます。

弊社では今年創立 80 周年を迎えまして、4 つのテーマで記念事業を行います。

その 1 つに「ウェルビーイング、健康経営」というものがございまして、経営者向けに健康経営に向けた意識改革などを促すプログラムを実施していく予定となっております。

このプログラムでは、経営者が自身の健康状態を確認したり、健康経営の必要性について考えていただく内容というものになっておりますが、この中で、普段の食事を振返って食生活の改善のためのヒントを得ていただくというような内容も含んでおります。

経営者自身が食の大切さを改めて確認して、自社の健康経営に向けて取組を促す一助になればというふうに考えております。

以上です。

議長

はい。ありがとうございました。

皆さん、貴重な御意見をいただきどうもありがとうございました。

いずれの取組も、いろいろな方々の連携が必要だというのは言うまでもないかと思っております。

先ほど申し上げましたけれども、いろんな立場の方々が今回会議でも御参画いただいておりますので、いろんな連絡調整する中で、連携して取組を進めていければと思っておりますので、またよろしくをお願いしたいと思います。

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 2030 の取組を推進して参りたいと思っておりますので、引き続き御協力のほどよろしくお願いいたします。

エ 議題（４）のその他について

議長

続きまして議題（４）その他につきまして、事務局から発言はございますか。

事務局

今年度開催する「あいち食育いきいきシンポジウム」について事務局から説明。

議長

ありがとうございます。

それでは全体を通しまして、何か御意見、御質問等がありましたら承りたいと思いますが、いかがでしょうか。

よろしいでしょうか。

以上で予定をいたし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いただきまして、誠にありがとうございました。

県といたしましては今後も引き続き、食育を推進して参りたいということで考えております。

皆様方におかれましても、それぞれの御立場から、食育を推進していただきますようお願い申し上げたいと思っております。

それでは、進行を司会にお返しをいたします。

(6) 閉会

以上をもちまして、令和8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、お帰りの際には、交通安全に十分御留意ください。

本日はどうもありがとうございました。