

福岡市食育推進会議議事録（要旨）

- 1 開催日時 平成20年1月28日（月）15：30～17：00
- 2 開催場所 アクロス福岡 607会議室
- 3 会議次第

1 開 会
2 議題 議題1 「福岡市食育推進計画」の推進状況について 議題2 今後の計画の推進について
3 閉 会

- 4 出席委員 福岡市食育推進会議委員
出席委員：20名
欠席委員：7名
関係者：1名
- 5 報道機関取材者及び傍聴者
報道機関：無 傍聴者：無
- 6 議事概要
議題 1 「福岡市食育推進計画」の推進状況について
（報告）
 - 1）平成19年度 食育関連事業の実施状況
○平成19年度食育推進関係主要事業一覧
○主な施策の実施状況
○農林水産省 平成19年度につぼん食育推進委託事業
 - 2）計画のキャッチフレーズ及びマスコットキャラクター・愛称
- 2 今後の計画の推進について

	<p>(局長挨拶) (各委員紹介) (職務代理者指名)</p>
事務局	<p>議題1「福岡市食育推進計画」の推進状況について資料1から資料4で説明。</p>
委員	<p>公民館では、朝食を自分で作って食べようということで、小中学生を集めて実施した。</p> <p>夏場に中学生に「朝ご飯を食べてきましたか。」と聞いた時に、前年度は20%近くが食べてなかったが、今年の7月の時は3名であった。</p> <p>かなり食事をしてくる子が多くなったと思う。</p> <p>各公民館も、子供と一緒に朝食を作ろうという講習会の計画をたてる所がかなりある。</p> <p>公民館の「お父さんと一緒に作る料理教室」に行ったが、お父さんよりも子供の方が上手だった。</p> <p>お母さん達は絶対手を出さないという風にしたが、2時間の間でかなり完璧に出来た。</p> <p>鶏の照り焼き、卵焼きのトッピングをしながらソーセージを入れたり、ウナギを入れてバリエーションを作って子供達が自由に作ったが、それが興味があったみたいで、お父さんは卵焼きが焦げたが、子供達の卵焼きはきれいに焼けた。学校でやっているのが活かされていると思った。</p> <p>給食の中で食事に関する興味が出てきたんじゃないかと思う。</p> <p>私が見た感じでは非常に子供達自身が変わってきたと思う。</p> <p>講習会のどこに行っても、コマが回っている。会場で「このコマは何ですか?」と聞かれるので、「一つでもバランスが悪くなったら倒れますよ、という意味ですよ」と言うと、皆さんバランスガイドを持って帰る。</p> <p>12月に餅つき大会を開催して、550人ぐらい子供と地域の人が集まったが、保健所から頂いた長州小力をモチーフにした食事バランスガイドのパンフレットの評判が良く、今でもそのパンフレットを欲しいと子供達がやって来る。かなり興味を持ったみたいである。</p>
委員	<p>8月に食品衛生月間というのがあり、保健所で豆腐作りを親子で実施している。</p> <p>初めは20組スタイルだったのが、今では80~90組の親子が参加される。前は1日に1回すれば行事は終わっていたが、今は何週間もかかって保健所で親子の講習会という事で実施している。</p>
委員	<p>去年から日本全国で、「早寝早起き朝ご飯」という全国運動をしている。</p> <p>それで福岡市でも去年から取り組んでいる。</p> <p>のぼりを作ったり、1月には1週間、何時に寝る、何時までに起きる、朝ご飯を食べる、あるいは特別な取り組みを家族で話し合っ、紙に「出来た」「出来ない」という評価をつけて頂き、回収してその成果を見ようということもやっている。</p>
委員	<p>大学で、4月に「食育館」という学生の食育推進日本一の学校の食堂を作ろうということで、3月の半ばに修理をやって4月には正式オープンということになっています。</p> <p>1回の昼食だけですけれども、朝食も若干準備をするので、良かったら、また見学に来て下さい。</p> <p>福岡市が進められた食育は、今日の資料を見ただけでもそれが分かるが、運動</p>

委員	<p>が活発に展開しているようにも見受けられる。 これが中断することなく続けていって頂けたらいいなと思っている。 栄養士会でも是非協力をさせて頂きたいと思う。</p> <p>先日1月12日に、福岡市役所で「私達の食事、アスリートの食事」ということで、教育委員会、保健福祉局にお世話になり、講演会をさせて頂いた。私は、食育の前段階の、食育の協議会を九州地域で始めておりましたので、その関係もありまして、今食事バランスガイドの策定にも関わり、食事バランスガイドの普及啓発を全国的に展開している。</p> <p>その中で、30人の学生全員が食育ボランティア学生ネットワークに登録し、色々な活動を福岡県、福岡市の皆様と一緒にさせていっている。</p> <p>今は食育カルタを使い、保育園・幼稚園を訪問して普及活動をしている。</p> <p>今年は特に農林水産省の食育推進キャンペーンが実施され、健康づくりセンターでも、ウェルネスレストランで食事バランスガイドを活用して、バランスのいい食事を皆に普及しておられるので、そこの中にも学生が入り、小中学生の子供達の教育のお手伝いもさせて頂いている。</p> <p>分かりやすい形で、公民館などで食べて作ってというのが体にとってどんなにいい事か、さらにどういう物を組み合わせると自分達にとってよくなるのか。</p> <p>今までは「早寝早起き朝ご飯」ということで、とにかくまず食べよう！ということからスタートしていたが、食べるというのが定着した時に、「どうやって食べたらいいか？」というところを、食事バランスガイドを活用して行こうという方向に持って行くときだと思っている。</p> <p>そういう面では、今年は農林水産省の食育キャンペーンの全国4地域の中の1地域に福岡市が選ばれているので、福岡市の皆様と一緒に、色々な事が出来てすごくありがたいと思っている。</p>
委員	<p>昨年の9月に食に関する事で、食育を念頭に置きながら、「心を育てる食生活」ということをテーマにして、テレビでもおなじみの空飛ぶ料理研究家の村上祥子先生をお招きして、今回講習を実施した。</p> <p>有名な先生と言うこともあり、いつもは高齢者の参加が多いが、今年の消費者フェアには、割に若い方が沢山参加され、最終的には200人近い方がパネルを見たり、先生の話の聞いたりした。</p> <p>会のメンバーもそうだが、博多は地元の方というよりは、意外と外から来ている方が多い。「博多雑煮というが、本当の博多雑煮というのはどういうものなのかと知りたい、味わってみたい」という声があり、12月に博多雑煮を出すお店の方に来て貰い、博多雑煮とがめ煮の調理実習、材料は福岡市内、その他近郊の地場の物を使ってということで、実施した。</p>
委員	<p>健康づくりセンターはウェルネスレストランで、実物大のフードモデルを200種類以上置いているが、それを選んでコンピューターにかけると自分の栄養バランスが分かるというものを10何年前に福岡市が作っていた。</p> <p>1年間に4万人くらいの方が利用しているが、今回は栄養士の先生のご指導を頂き、昨年度、バランスガイドのコマが表示され、バランスがよくなればコマが回るような形に修正をした。コマが回らなければ、自分たちで選び直しバランスの良い食事を知るというものである。</p> <p>設置したときは子供達が沢山来て、アンケート調査も実施した。</p> <p>大変興味を持ってくれたらしく、私は少し難しいんじゃないかなと思ったが、意外と子供達の反応はよく、とても関心を持って利用させて頂いている。</p> <p>そういうものが福岡市にあるということは全国的に注目された施設であるので、是非そういう物を利用して頂けたらと思っている。</p>

	<p>小さなコンピューターで持ち運びが出来、写真集で選べるというようなものを持っているが、今年度は小学校が借りに来られる所が多くあった。</p> <p>そのような活動が広がって、今のこの会議を聴かせて頂くと、大変いい感じで食育の輪が広がってきているのではないかと思う。</p> <p>福岡市は誇れる施設を持っているので、どうぞ皆様に紹介して頂きたいと思っている。</p>
委員	それは子供さんが主に使うんですか。
委員	子供からお年寄りまで皆使えるようになっています。
委員	<p>年寄りも重要ですね。私も親がいるんですが、高齢者もバランスのよい食事をしないといけないと思う。若い人もそうだけど、食べ物で呆けないコマというのがないのかと思ってんです。</p> <p>各世代によって栄養成長するようなデザインとか、呆け防止の料理とか作ってもらったらいいなと思っている。</p>
	議題2「今後の計画の推進について」
委員	来年度の計画はまだ策定中であるが、幼稚園の団体で保護者を対象とした講演会、PTA新聞というのを幼稚園で出しているが、そこでの啓発活動を考えている。
委員	<p>食事を子供に食べさせたといっても、その内容が問題です。</p> <p>チョコレートを食べさせて朝ご飯を食べさせたのか、どんな食事をさせたのかというのもある。</p>
委員	園によってはそういうアンケートをしているが、団体としては同じアンケートは今のところまだやってないので、全体としてはちょっと把握していない。
委員	<p>実は、今年度文科省の委託で、宗像市の方で「早寝早起き朝ご飯」の調査研究を始めまして、宗像市の全保育園・幼稚園に食生活健康調査、特に朝ご飯のことを聞いています。</p> <p>だいたい朝ご飯を食べてない子は8%くらいしかいないんですけども、実際モデル園で調査をした時に、例えばモデル園なんかだと、当日だとほとんどの子が食べてると答えるが、中身を聞くとパンだけとか、パンと飲み物だけとか、おかずがないとか、だんだん食べない子は減ってるんですが、やっぱり内容が問題だと思う。</p> <p>そこら辺をもう少し踏み込んでいくと、いろんなところが見えていくのではないかと思う。そこで、どうしたら社会的にもケアが出来るのかな、と言うところが今からの展開かなと、思います。</p> <p>先ほど公民館の方で、「地域で朝ご飯を作ろう」というのがあるように、どこに原因があるのかということが分かると、家庭で出来ないことが地域で出来たり、あるいはちょっとした情報で、家庭でも出来たりということが出来るのかなと思いますので、是非福岡市の方でもモデル園なんかでもして頂けると、他市とも比較出来たりするので、是非お願い致します。</p>
委員	<p>保育園は乳幼児をお預かりしていますので、やはり食の安全という事を一番に考えています。</p> <p>安全な食料をどうやって手に入れるかということが問題になっています。 保</p>

	<p>護者に、買い物をどのようにしているか、ということ調べております。</p> <p>保育園としては、どういう風にして安全な食材を入れるか、色々問題になっておりますが、小さい時ほど安全なものを食べさせなければいけない、という使命があります。</p> <p>そういう事が出来るように、今年度から食育というのが保育協会であげられてますので、活動としては市役所の方々と一緒になって進めていけたら、と思っております。</p> <p>アンケートは取っている最中です。</p> <p>アトピー児が増えていますので、その対応策も考えているところです。</p>
委員	<p>働く親と子供の、食事スピードと時間との競争、子供は食べない、時間は来るという。</p> <p>やはり、親の働く時間と、子供の時間のバランスをいかに取るかというのは、若い親の方達も悩んでいるのではないかと。</p>
委員	<p>なるべく具体的に勧めるように、献立でもパン粥にしたら簡単とか、こういう風にしたら安全なものが入るとか、地道にいかないといけないと思っている。</p>
委員	<p>非常に理想的な朝食と現実的な朝食と、どうやって時間との競争の中で、バランスを取ればいいのかと言うところが問題です。</p>
委員	<p>ご指導よろしく申し上げます</p>
委員	<p>前回からお願いしておったんですが、どういう風に地区の担当者が取り組んでいくのか尋ねてみたい。</p> <p>もちろん栄養のバランスとか作り方とかは、皆さんの話を聞いてたら十分それでいいと思う。</p> <p>理屈じゃなく、食材には食材の組み合わせがあるわけです。これとこれを一緒に炊いたら美味しいとか、これとこれは合わないとか、食材の組み合わせを教えてあげるものも必要だと思う。</p> <p>家庭に包丁がないとか、まな板がないとかいう家庭もある。そういう子供に、例えば包丁は皆形が違うわけだが、みんな理屈や理由がある。</p> <p>それから教えないといけないと思う。裏ごしもちゃんと”みやじま”しゃもじの事で、みやじまと言いますが、あれの使い方も合理的な使い方があるんです。そういうことを何故教えないのかと思う。</p> <p>講習会をされている所を何度か見に行ったことがあるが、講習している先生も包丁の持ち方を知らないです。</p> <p>子供は先生がやっているから、その通りにやっている。</p> <p>包丁は危険性があるから、何のためにここを握るのか、何のためにこうして握るのか教える必要がある。</p> <p>世界でも片手に入るくらい日本の今の子供は成人病が多い。それは専門家の方がご存知と思います。</p> <p>栄養のあるもの、価値のあるものを、どんどんとやるから、成人病の子供がたくさん増えたと思う。</p> <p>機材の扱い方を教えるのは、お金もそうかからないし時間もかからないと思う。料理の講習会をする時に、何らかの形で包丁があるわけだから。</p> <p>福岡の産物はこういうのが多いとかを、作って食べさせるだけではなく、そこから辺から教えていかなければいけない。</p> <p>来年度、市の方は、そのことについてどんな事をされるのか知りたい。</p>

委員	<p>教育委員会から、食育教育の重要性ということで、重点的に学校でやりなさいと指導を受け、全学校にそれを担当する部署を設けました。</p> <p>具体的には、学校給食時間というのがあり、その時に栄養のバランスだとか料理の重要性などを行っています。</p> <p>それから、先ほどPTAの方から紹介されましたように「早寝早起き朝ご飯」というアンケート調査を実施し、「朝食等についてもきちんと食べさせましょう」という運動を保護者の方にも説明しています。</p> <p>5・6年生の授業で、基本的に教科書に載っているものと、プラス各教員が、地域の方と連動した、色々な行事も取り入れてます。</p> <p>従来給食指導という範疇でしていた部分から、食育教育に変わってきているので、少し概念が広がっている。</p> <p>「その材料はどこで作るの?」とか「誰が作ってるの?」とか、随分視野が広がってきていると思います。やはり、行政の方々の努力と指導、それから学校という最前線で行っている事が、随分変わってきた気がします。</p>
委員	<p>区役所ごとに、区で食育推進ネットワーク会議というのを今準備中で、すでに1回開催されています。</p> <p>「早寝早起き朝ご飯」とか「バランスごはん」とか、あるいは「メタボ」とか「食卓の向こう側」とか、食育に関するキーワードというのは、だいたい言い尽くされていると思います。</p> <p>そこで、それぞれの団体の方々が理解をし、効率よく進めていこうというネットワークを、例えば衛生連合会、自治協議会等の様々な団体に入って頂いて、ネットワーク会議を区ごとに立ち上げようという準備を進めています。</p>
委員	<p>お話を聞かせて頂き、皆様民間の方とか、色々な立場からのアプローチで進んでいるんだなど、大変感激を致しました。</p> <p>今話があつてますように、国の方針からこのような流れが来ているんだろうと思うが、今の話の中で2つポイントがありまして、</p> <p>①抜本的な食を教えなければいけない</p> <p>東京の滑稽な話で、小学生低学年に、お魚の絵を描かせたら、魚の切り身のパックの絵を描いたという子供がいた、という話があります。このように食の根本が分かっていない。福岡は食に恵まれているから、そういうことはないと思うが、基本から教えていかなければならないと感じました。</p> <p>②安全な食品</p> <p>安全という意識が、特に食育計画の中でも、一番市民の意識が高いということです。飲食料の監視、それから表示、農薬、そういった問題への意識が大変高いと思います。</p> <p>行政も、この観点から、最近見つかりました中国の食品の、国内法では認められない薬品がいっぱい使われている食品が、大量に輸入されている。この資料の中にあるように、行政の立場で、アジアとの交流を活かした食育というのがあるが、その辺をしっかりとやらないといけないと思う。</p> <p>安全なものを食べるというご意見がありましたが、どこで手に入れたとか、そういうことは、行政がしっかりとやらなければいけないと思う。</p> <p>国内法で食品衛生検査をやっているが、輸入全体のたった1割しか国がやってなくて、後の9割は自治体任せという結果が出ている。そういった部分で、行政が出来る部分はしっかりとやっていただきたい。チェック体制はしっかりとやっていただきたい。</p> <p>味の伝統文化という話が出ましたが、素晴らしいことだと思います。博多の雑煮にはブリが入るとか、関東の雑煮は・・・とか色々論争したことがあります。そういった意味で地産地消という、地元の物を使っていくということが、安全安</p>

委員	<p>心の面でも、一番これから大切になっていると思う。食糧自給率の問題ですけれども、市が出来ることは、学校給食をはじめとして、地産地消のものを使っていくということが大切なんじゃないかと思います。</p> <p>本当に皆さん、各立場で取り組みが進んでいる事を知り、今日は嬉しくなった。同時に、先ほどのご意見でも言われたように、もう一步踏み込むと言うことが大事だと感じました。</p> <p>学校での取り組みというのも一つのキーワードではないかなと思う。</p> <p>子供達に、生活習慣病というものを背負わせないために、学校での取り組みをしっかりとやっていただく。</p> <p>そのことが家庭に返って、地域でということに繋がるんじゃないかと思いません。</p> <p>ヘルシーメニュー店というのが出たが、先ほど、栄養成分を表示するお店の協力店舗数を増やしていくということで、現在87件から200件にするといわれましたが、これは「ヘルシーメニューをやっているんですよ」という店は何か表示か、市民の皆様に分かるようなものは何かあるんでしょうか？</p>
事務局	<p>ヘルシーメニューというのは、計画の26ページにありますように、福岡市栄養成分表示の店で、日頃摂取しにくい、野菜類及びカルシウムや鉄分などの栄養素を多く含む料理と、摂りすぎの弊害がある、脂肪や塩分の少ない料理など、一定の基準を満たした料理をヘルシーメニューとして表示しています。</p>
委員	<p>お店に表示してあるんですか？ステッカーか何かあるんですか？</p>
事務局	<p>入り口に、「栄養成分表示の店」というステッカーがあります。</p> <p>その中で、メニューに「カルシウムたっぷり」とか「鉄分たっぷり」とか「野菜たっぷり」とか、計画の26ページに書いているシールが貼ってあります。</p>
委員	<p>東京の杉並区に行った時にあったので、ステッカーがお店入る時にあったらいいなと、思っていて聞きました。</p> <p>お店に入る時に、中に入ってよりも入る時から、安全に関して関心を持ってやっているお店なんだなと分かる方がいいのではないかなと、思いました。200店舗以上目指してやって頂きたいと思います。</p> <p>食の安全という事にも、市民の皆さんの関心が高まっていますので、その辺もやっていただきたいなと思います。</p> <p>学校のこと、それから、地域もきめ細かく子供会がありますので、そこで取り組みも出来たらいいなと、思っております。</p> <p>私どもに相談もあっております。どんなメニューがあるのか、どんなプランがあるのか教えて頂きたいという話もありますので、その辺もきめ細かく提示できればいいと考えております。</p>
委員	<p>食育の推進計画を、今日真剣に見せて頂いたが、初めて出ますので偏見があり、メタボを心配している私としては、食育という言葉の中にメタボという言葉が入っているのだなというのが、勉強になったというポイントです。</p> <p>今日ご参加の方のお話を聞くと、食育という言葉からいくと、子供達のプログラムが楽しげだなという感想を持った。</p> <p>メタボもあると思うが、楽しそうなものもって打ち出されたらというのが感想です。</p> <p>食育計画の一番最後に、22年度目標値というのがありますが、この100%というのは、目標になってないんじゃないかと思っております。</p>

委員	<p>未来永劫100%というのならいいが、22年度で100%というのは本当に達成されるつもりなのか。</p> <p>100%というのは目標値を、年度で立てる時は95とかでないと、初めから達成できないような計画というのは、フィードバックが出来ないんじゃないかなと思います。</p> <p>後ろの方に、せっかく貼って頂いたんで、紹介して頂きましょう。非常に楽しいのが載っていますので。</p>
事務局	<p>今回決めましたキャッチフレーズと、マスコットキャラクターになります。マスコットキャラクターの基本形が、このお茶碗とお箸を持ったものとしております。</p> <p>色々な方々に利用頂きたいということで、手の部分をそれぞれの皆さんの活動される内容に併せて替えられるように、作者の方に頂いている案をお乗せしています。</p> <p>マスコットキャラクターでいきますと、地産地消の関係から、お魚とキノコ類とか、葉物野菜とお魚とか、肉とお魚とか、色々な食品に替えることも出来るということと、保健分野でいきますと、8020という歯科の部分で、噛むこと口に関係することも食育に関係しますので、歯磨きということで、こういったそれぞれの分野の方が、取り組みやすいキャラクターになるように、少し融通性を持たせたものにしております。</p> <p>キャッチフレーズですが、キャッチフレーズの方も皆さんに覚えて頂きやすいようにということで、文字もキャラクターの作者の方をお願いして、このような字体を活用するという形で使っております。</p> <p>食育のキャラクターが「いくちゃん」ということで分かって頂けるまでは、なるべくキャッチフレーズと名前も表記する形で、使って頂きたいってことで、パターンも3種類ほど用意しております。</p> <p>色についても、文字の色はお手元にカラーの資料を作っておりますが、これ以外に3色、キャッチフレーズについても色を使って頂きたいとご用意させて頂いております。データはCDのほうに入れておりますので皆さんでご確認頂ければと思います。</p>
委員	<p>(キャラクター、キャッチフレーズを)色々なところで使って頂きたい。先ほど言われていましたように、使う時には一応許可を得て下さい。</p>
委員	<p>食育というのは、私ども水産業を推進する立場では、大変良いきっかけになると思います。</p> <p>特に食育、学校給食等については、今玉ねぎ、じゃがいも、ニンジンにつきましては、作付けを来年多くしようと計画しています。</p> <p>もう一方で、後ろの方に目標が出ていますが、水産物をせめて2品目は活用して頂きたいと計画を立てております。</p> <p>福岡では美味しい魚が捕れるが、学校給食ではまとまった量が必要ということで、なかなか目標まで行かない。</p> <p>しかし、活用して頂けないかということも含め、22年度までに2品目入れて頂けるのは難しいかもしれないが、博多の美味しい魚を子供さん達に味わっていただきたいということを、是非進めていきたいと思っています。</p> <p>その他、福岡の美味しい魚・野菜等々を、これから取り入れて頂きたいと思います。</p>
委員	<p>先ほど私が言ったことについて、役所では何か取り組んでいこうというお考え</p>

事務局	<p>はありますか？</p> <p>食育推進計画の中では、食文化の継承ということで、継承するためには、作られる皆様方の調理の技能というものが、大変必要だと思います。</p> <p>今後、調理技能を含めたものを検討させて頂きたいと思いますので、また色々ご協力をお願い致します。</p>
委員	<p>何度も言いますが、一つ間違ったら犬や猫の餌みたいになる。それを防ぐために、食材の組み合わせ、それ以前に機材の扱い方、機材の名前を学ぶことが必要。</p> <p>農家の人に話したことがあるが、子供が田植えに行って稲を植えて、収穫して、お餅ついて食べるのもいいが、その時に農家の鍬も鎌もあります。稲を刈る時にはこの鎌を使う、麦を刈る時にはこの鎌を使う、というような基礎から勉強しないと、あとにいいものは生まれてこないと思う。</p>
委員	<p>貴重なご意見を踏まえて、また行政の方にも反映をして頂きたいと思います。</p> <p>本日の議題については全て終了致しました、皆様方には色々ご協力を頂き、またスムーズな運営をすることが出来ました。熱心な意見交換ありがとうございました。</p> <p>このご意見を念頭におきまして、しっかり食育の推進に取り組んで参りたいと考えておりますので、今後とも皆様のご協力をよろしくお願い致します。</p> <p>それでは、これをもちまして、平成19年度福岡市食育推進会議を閉会させていただきます。</p> <p>どうもありがとうございました。</p>