

小田原市食育推進計画策定委員会（第1回） 会議録

日時 平成22年7月6日（火） 午後1時から午後2時55分まで

会場 小田原市役所3階・全員協議会室

出席者

◆委員

惣田智子（委員長）、加藤正雄（副委員長）、赤田ちはや、押切千尋、柏木 勢、小谷カツエ、椎野典子、鈴木益江、山田典子、山本洋子

◆加藤市長

◆事務局

【福祉健康部】清水 福祉健康部長、日比谷 福祉健康部次長

【健康づくり課】野田 参事保健指導担当課長、磯崎 健康推進担当主査、青木 指導担当主査、白石 主査、澤口 主任

【農政課】武井 課長補佐、筒井 主査

【水産海浜課】樋渡 担当主査

【学校教育課】伊澤 課長

傍聴者 なし

会議内容

1 委員委嘱式：加藤市長より各委員へ委嘱状の交付

2 市長あいさつ

3 委員及び職員の紹介（委員は自己紹介、職員は福祉健康部長より紹介）

4 議事

※委員長選出までの間、福祉健康部長が仮議長として進行

(1) 小田原市食育推進計画策定委員会について

・保健指導担当課長、資料1・2に基づき、委員会の設置要綱、会議の公開等について説明

(2) 委員長及び副委員長の選出について

・互選により、惣田智子委員を委員長に、加藤正雄委員を副委員長に選出。

※休憩をはさみ、以下の議事について、委員長が進行

(3) 国・県の食育推進計画の概要について

・保健指導担当課長、資料3・4に基づき、食育基本法、神奈川県食育推進計画について説明

[質疑なし]

(4) 検討の進め方について

・保健指導担当課長、資料5に基づき、今後の会議のスケジュール等について説明

[質疑なし]

(5) 小田原市の概要及び食育に関わる事業の取組状況について

・指導担当主査、資料6・7に基づき、小田原市の概要等について説明

○ 椎野委員： 資料の7ページの農業の状況について、農家戸数の減少と耕作放棄地の増加が顕著であるとの記載があるが、現在、小田原市では、農家の戸数がど

の程度減少し、耕作放棄地がどれくらい増加しているか。

- 農政課長補佐： 資料の方では平成17年度までのデータが出ているが、農林業センサスという調査を5年に1度実施しており、用意できる最新のデータをお出ししている。今年度調査があるため、資料の数字と比較出来るデータは手元にはない。傾向としては、農家戸数は一定割合で減っており、耕作放棄地も徐々に増えているという傾向自体は変わっていない。
- 小谷委員： 前の質問と関連して、農家戸数が減少し、耕作放棄地が増加しているのは分かるが、その原因について市では把握しているのか。
- 農政課長補佐： 新たに農業に就かれる若い方の割合が低く、農業に従事されている方々はずっと同じ方で変わらないので、耕作者の平均的な年齢は徐々に上がってしまう。跡継ぎがなく、従事者の年齢が徐々に高齢化していく問題が農業の一番の課題であり、それが、耕作放棄地が増えてしまうこと、専業で農業をやられる方が減少してしまうという結果になっている。これは小田原市だけでなく、全国的に同じような傾向となっている。
- 椎野委員： 13ページの2のところに、死亡というところがある。小田原市では神奈川県平均と比べて死亡率が高くなっているとなっており、脳血管疾患の状況がワースト1となっているが、小田原市ではサバやイワシなど、青みの魚が食べられているというにも係わらず、どのような原因で、脳血管疾患が多くなっていると考えているか。
- 健康づくり課指導担当主査： 医師会の先生方も高血圧が多いという事を危惧しており、方策を考えたいという相談をしている状況である。考えられるのは高血圧が多い、という事で、栄養士さんと話をしている中でも塩分量が高い感じがする、ということである。また、辛いものを単品で食べ、レパートリーが少なく栄養的に粗食なのではないか、ということも言われている。また、国民健康保険のデータでも、高血圧管理の治療をしている割合が高くなっている。管理していても脳血管疾患になるのか、というあたりもはっきりとした答えは出ていない。どういうところに絞って支援をしていけば良いか、苦慮している状況である。
- 加藤副委員長： 資料では死亡率しかないが、発症率と死亡率というのがあり、高血圧の方が多いということで、脳血管疾患自体が多いという問題はあるが、脳卒中を発症してしまった場合に、それを助けるための救急のシステムにも問題があるように思う。医師会の中でも内科の医者達は、この死亡率を何とかしないといけないということで、内科・脳神経外科・救急体制を含めて考えないといけないかなという動きはある。
- 鈴木委員： 30年くらい前に小田原市では食塩の摂取が県の平均よりも多いという結果が出て、それから栄養士の皆様の努力によって、だいぶそれが改善されたと聞いている。このデータをみるとやはり、食塩の摂取量というのはい多いようだが、それだけで推測するのは危険ではないか。加藤委員のお話のように救急体制を含めた医療設備が県内でも小田原方面は不足しているという問題もあるのではないかと考えさせられる。
- 山本委員： 25ページの小中学校の地場産の利用状況の項目で地産地消について色々と言われているが、学校給食では地場産品を各学校で、どのような物をどのくらいの割合で使っているのか。

- 学校教育課長：今日はそちらのデータを持ち合わせていないが、重量比でだいたい20%くらい市内産を使っている。資料の25ページから26ページに列挙させていただいているが、小田原市内には、肉関係はあまりないが、野菜、魚は多くある。野菜については、まず、下中のたまねぎを季節に応じて使っている。また、小松菜、ほうれん草は地場産の物を使っている。果物ではみかん、レモン。米は、市内ではキヌヒカリやさとしまんがあるが、米については各給食の施設で炊飯するのではなくて、業者に委託して、業者が炊いたものを届けていただいている。米については県の学校給食会一括して対応してもらっており、そちらからの指示で、近くの委託指定業者が学校の方に配送をしてくれる。市内では東華軒が一番近い所でやってもらっている。それから山北町、大井町、二宮町の業者さんからも届けていただいている。若干脱線するが、片浦小学校が小田原市では一番西になるので、業者の方でも冷めないような器に入れて届けていただいているが、交通事情などもあり、JAかながわ西湘が事業主体となり、国の補助事業を活用して、炊飯器を無償でいただいた。これを片浦小学校に試験的に導入した。県内では小田原市の片浦小学校が初めて炊飯器を導入している。それから魚の関係では、いわゆる練り製品関係、平成16年に各水産加工品、鰯ハンバーグなどを共同開発して、活用させていただいている。これは小田原市内だけでなく県内の各学校にも利用していただいている。
- 椎野委員：多かれ少なかれ、全校が地産地消的な物を使っているということか。
- 学校教育課長：はい。本来的に言えば全て市内で採れた物が理想的であるが、市内では限界があるので、市内産、県内産を優先的に使っている。学校給食関係ではほとんどが国内産、加工品では外国産の物も入っているが、基本的には国内産を利用しているのが現状である。
- 小谷委員：私の園の卒園生の保護者から聞いたのだが、桜井小学校では加熱の給食は2品までとなっていて、加熱したおかずが、例えば、魚と煮物が加熱したものであれば、それだけで2品になってしまう。そうなると汁物が出せない。汁物が出る時は、汁物と加熱のおかずが1つしか出せない。うちの保育園から行った子達はそこの落差が凄くて、嫌だと言っているのを聞いた。桜井小学校の事だけしか聞いていないので、他の学校の事は分からないが、それは小田原市全体がそうなのか。業者委託になっているとは思いますが、集団給食の決まりなどがあるのか。なぜそうなっているのか尋ねたが、分からないということだった。それは食育とは違うのではないかと疑問に思った。
- 学校教育課長：過去の話で、0-157対策の中でなま物については出さず、野菜類については必ず炒めた物を出すことされた。献立のメニューは全て栄養士が考えて作成している。これは市内の全、各単独校、共同調理場4箇所についても同じである。委託業者については調理業務そのものを委託しているという事で栄養士が指示した献立メニューを作ってもらっている。栄養士は当然、地産地消、地場産の物を活用している。
- 小谷委員：加熱が2品しか出せないという事の意味はどうしてなのか。
- 健康づくり課保健指導担当課長：堺市の0-157の食中毒事件で児童が亡くなったという事件があった。その事件の前後で大きなギャップを感じたのでその事をお話する。まず、堺市の0-157の食中毒事件の前は生野菜、トマトやレ

タスなどを、例えば鶏のから揚げのそばに付ける事が可能だった。また、汁物、または煮物といった献立が可能だった。〇―157の発生以来、まずは食品の安全ということで、文部省から給食の実施のための衛生管理の方針が出された。これは全国的に全ての学校が同じ。そして加熱食2品とされた。また、保存食を保管する時間も長くなり、冷凍庫も購入した。〇―157の発生以来、保存の為のシステムが全部決まり、小学校給食については全ての体制が変わったと聞いた。その時に思ったのは、まず、衛生管理が大変厳しくて、現場の栄養士等は、小田原市として、実際にどう進めていったら良いかというシステムを作ったという事、そして、献立も2品加熱したのものをという事で、例えば、和え物は、ほうれん草を茹でて、他の物を茹でて、それを和え物とした場合は駄目ということで、和えた後で加熱しなければ、小学校の給食としての献立としては出してはいけないという事になった。先生がおっしゃるように、確かに見た目も色も悪く、料理数も少ない。また果物を出来るだけ自分で剥くということになり、それまでは、りんごを剥いて出したりしていたが、それがキウイ1個、バナナなどの皮の着いた物を果物として十分に何度も何度も洗浄して出すということに大きく変わった。逆におそらく小学校の栄養士は保育所等の給食を知らないかもしれないので、お話を伺って、この機会にどのような給食をそれぞれがやっているかという交流も大事なのではないかという事を感じた。桜井小学校というお話だったが、小学校では、1年生の保護者には必ず試食会を開催し、そこで参加いただいた保護者の方には給食はこういう仕組みでやっているという話、委託、直営関係なく、小田原市では栄養士が献立を立てており、基本的な仕組みは変わらないということ、そして、栄養管理の事、給食費の事等をご説明している。そのあたりについて桜井小学校の配慮が足りなかったのかなとも思うが〇―157の前後で、大きな衛生管理の差を感じた。市民の方からもご意見があったが、保育所のステージ、幼稚園のステージ、小学校のステージ、中学校のステージ、というのがボキボキ折れたものではなく、何らかの繋がりのある事が大事なのかなということ、骨子案作成作業の中で感じたので、ご意見を受け止めたい。

- 小谷委員： 事情は分かったが、国で2品と決めたなら、それにどういう形で小田原市としての施策を立てていくか、もう少し子供達に豊かな食事が、給食が提供できるかということで、考えてほしいなと感じた。
- 椎野委員： 30ページの小田原市健康と食に対する意識調査に関連して子供たちの食習慣について、孤食など様々なことが言われているが、健康面、肉体的、精神的に、これらアンケート結果をどのように教育の場面で利用されているのか。40ページの食の安心・安全の16で不安を感じると72.2%もある。食に対する不安を抱えながら市民は食品を選んでいる状況である市民に対して、市としてどのような指導をしているのか。
- 健康づくり課保健指導担当課長： 今回孤食や、朝食の摂取状況についての調査を行った。20歳以上を対象とした調査である。児童の調査は別に行っている。この結果から、子育てを開始する母親から保育園、幼稚園、当然成人の方についても、市民の多くの方と接する機会を通じて、朝食の大切さ、家族で食事を摂る大切さ等を啓発していきたい。さらに妊婦の頃からも啓発をしていきたい。また、学校関係についても同様の啓発を行っているが、つながりを持った啓発にしてい

きたいと考えている。食の安心・安全については、まだ大きな取り組みに至っていないが、暮らし安全課を中心として関連する所管が集まり、3月より市のHP上で食の安心・安全の項目を設けた。

- 赤田委員： 児童生徒の調査があるとのことだが、見ることは可能か。
- 学校教育課長： 28ページをご覧いただきたい。小中学校全国学力学習状況調査の昨年度の結果を載せている。朝食を毎日食べているかについては、小学校では県が88.4%、全国が88.5%、市内86.1%となっている。中学校では全国が82.2%、県78.7%、市内79%となっている。
- 赤田委員： 孤食の状況やファストフードを食べる頻度、塾通いによる夕食時間の遅れなど生活に密着したような調査はあるか。
- 学校教育課長： 同じくらいの時刻に寝ているか、自分に良いところがあると思うかなど色々な項目を併せて行った調査であり、食に絞った調査ではない。
- 赤田委員： 給食費の未払いの状況はどうか。
- 学校教育課長： 小田原市も無いわけではないが、全国と比較すると少ない。金額的には小中あわせて約250万くらいである。徴収方法については、口座引き落としの対象校に未納が多い傾向である。
- 山田委員： 食の安心・安全について県の庁内で安心・安全推進会議があり、横断的に色々な部門が入り行っているものがある。また、食の安全県民会議も県民に参加いただき行っている。県民を対象に食の安心安全の講座も行っており、HP上で募集している。

(6) 小田原市食育推進計画の骨子案について

- ・ 保健指導担当課長、資料8に基づき、食育推進計画骨子案について説明
[質疑なし]

※意見については、所定の様式で1週間以内(13日(火)まで)に提出を依頼。

(7) その他

- ・ 会議録の作成及び取り扱いについて、市では、HP上等で会議録の公開を進めており、市民に広く情報提供していきたいと考えているので、公開、氏名、委員の構成を掲載させていただきたい旨を説明。
- ・ 第2回会議は、7月29日(木)15時から西湘地域県政総合センターにて、第3回会議は、8月19日(木)9時30分から全員協議会室にて開催。