

小田原市食育推進計画策定委員会（第2回） 会議録

日 時 平成22年7月29日（木） 午後3時から午後5時まで

会 場 小田原合同庁舎 2階 2D会議室

出席者

◆委員

惣田智子（委員長）、加藤正雄（副委員長）、柏木 勢、小谷カツエ、佐藤千恵子、鈴木益江、高橋征人、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、青木 指導担当主査、白石 主査、澤口 主任

【子育て支援課】隅田 課長

【暮らし安全課】中津川 担当主査 【環境政策課】常盤 担当主査

【産業政策課】河又 主査【農政課】武井 課長補佐、倉本 主任、石川 主事補

【水産海浜課】樋渡 担当主査

【学校教育課】柳川 課長補佐 【教育指導課】高田 主幹・指導主事

傍聴者 なし

会議内容

1 第1回策定委員会を欠席し、第2回策定委員会に出席した委員の自己紹介

2 議事

(1) 小田原市食育推進計画骨子案について

・保健指導担当課長、資料1に基づき意見調査票の反映状況について説明及び質疑【意見No.6について】

- 柏木委員： 「食習慣の乱れ」と言うのであれば、「栄養バランスの偏った食事」を入れず、一言でまとまってしまうのではないか。
- 佐藤委員： 原案では「不規則な食事」となっていたが、不規則だけでは言い切れない、朝食の欠食、孤食、外食の増加が学校の子どもたちが抱える問題として挙げられるため、「食習慣」が適切と感じた。それらを「食習慣の問題」とするのか、「乱れ」とするのか、「変化」とするのか適切な言葉を考えなくてはいけない。朝食の欠食、孤食は避けたいが、外食は必ずしも悪い訳ではない。しかし、地域ぐるみ、家族ぐるみの食育と考えると、外食にも問題があるのではないか。それらを総合すると、単なる変化だけでなく、乱れという多少のマイナスイメージも持ちたい。食習慣という言葉は残して欲しい。
- 高橋委員： 食習慣は変わってきているが、それ以上に食べる場所、食べる物が増えている影響が大きいのではないか。今の家族は、自分が子育てしていた頃には想像もしなかった方法で食事をとっている。食の環境が増えてきていることを考慮すると、変化とするより、多様化した方が広く捉えられるのではないか。食育で食生活上の問題点を改善していく目的で、この推進計画がまとめられると

考えると、改善するというニュアンスの方が適切ではないか。

- 柏木委員： この部分では問題点を列挙しているため、「変化」か「乱れ」とした方がいいのではないか。「乱れ」の方がマイナスイメージが強いが、必ずしもすべてが乱れているわけではないので「変化」がちょうどよいのではないか。
- 保健指導担当課長： 孤食は子どもにとってはマイナスかもしれないが、大人を含めた市民には様々なタイプが出てきているため、必ずしも悪いとは言えない。
- 佐藤委員： 「朝食の欠食、孤食」は成長期にある子どもにとってマイナスであるが、「外食」は必ずしも悪い訳ではないので、言葉を選ぶとすれば「変化」がちょうどよいのではないか。
- 小谷委員： 食育は人から言われてなおすものではないので、言葉に「乱れ」等を入れなくてもよいのではないか。
- 鈴木委員： 前の文ですでに「食環境の課題」となっている時点で、程度問題意識は成り立っているので、「変化」という表現がちょうどよいのではないか。
- 山本委員： 「多様化」もあるが変化とした方が適切ではないか。
- 委員長： 「変化」という意見が多いので、栄養バランスの偏った食事や食習慣の変化とする。

【意見No.7について】

- 佐藤委員： 具体的な目標と基本的な施策には安全安心に関する記述があったが、その根拠となる課題のところに安全に対する記述がなかったため、「安全」の二文字は確実に入れたいと思い、意見を提出した。
- 保健指導担当課長： No.7とNo.8は似たような意見だが、No.8では偏りがあるため、No.7、No.8の意見をあわせて食料自給率の低下と「食」の安全とした。

【意見No.12について】

- 山本委員： 小田原の伝統食は上手く伝統されておらず、聞いたことがない。山側に住んでいる人も、海側に住んでいる人も、食べているものは今現在私たちが食べているものと変わらない。昔は魚等を使って雑煮を作っていたと、想像するしかない。お正月、お盆が伝統食が一番出る時期。
- 高橋委員： アジのたたきは現在知られているものと違い、アジ、イカ、シヨウガを使用した素朴な料理であった。それらは昔から引き継がれているが、小田原だけでなく真鶴でも食べられている。小田原でしか食べられていない、小田原の伝統でこだわると難しいため、もう少し広くしたらどうか。
- 委員長： 伝統食と言うか、郷土料理と言うか。
- 福祉健康部長： アジは小田原市の魚である。
- 佐藤委員： 市内の栄養士が考えて作った、小学校の食の指導の年間計画では、6年生になると「郷土の産物を知り」という言葉は出てくるが、「伝統食」、「小田原の料理」という言葉は出てこない。郷土の産物として、アジ、かまぼこ、みかん、小田原のカレーおでんが出てくる程度。料理としては出せていない。
- 委員長： 料理というより「特産品」というイメージが大きい。
- 保健指導担当課長： 文化の継承や掘り起こすことも大切だと考えているが、小田原の伝統食とすると該当するものがなかなかないため、特に「伝統食」を言葉として入れ込まなかった。ただ、基本的な考え方のなかに伝統が意識としてあるならば、呼び起こす作業が必要と考える。

- 鈴木委員： 11月に二宮神社で食生活研究会が、二宮尊徳が食べていた「ご汁」を再現する。小田原駅前にある米橋のご主人が食文化という言葉をよく使っており、小田原ケーブルテレビでも放映された。土地で食された料理を提案している。様々な方が個々に対応していくため、計画を策定していく上で、知識を持っている人に意見を聞くのも重要なのではないか。

【意見No.14 について】

- 教育指導課指導主事： 各学校では学校給食を中心にした食育推進の年間指導計画を作成している。栄養士の配置等の問題もあり、小学校では25校中、16校、中学校では11校中1校のみが推進計画を策定している。神奈川県の子育推進計画では平成24年度までに全ての小中学校で推進計画を立てるという目標が立てられているため、それに向かって取り組んでいきたいと考えている。
- 保健指導担当課長： 学校における食育の推進について、各学校で推進計画を策定する動きもあるので、食育推進計画の具体的な取り組みとして入れさせていただく。
- 高橋委員： 策定委員会の委員構成について、主に就学時の子育て世代の中心である30代・40代の保護者の方にもメンバーに入っていただく必要があるのではないか。
- 保健指導担当課長： 策定委員会では当初2名を予定していた市民公募委員を3名に増やして、若い世代の方にも参画していただこうとしたが、実際には若年層の応募はなかった。今回の策定委員会の構成でも若い保護者と接している保育会や小学校校長会の方に入らせていただいている。
- 福祉健康部長： 実際に食育推進計画を作成している庁内連絡会のメンバーには若い世代の職員も多くいるので、これから実際に計画を作成していく中で、若い世代の意見も集約して計画に盛り込んでいく予定である。

【意見No.15 について】

「食文化の担い手の育成」を計画に入れることとする。

(2) 小田原市の食に関わる事業について

- ・ 保健指導担当課長、資料2に基づき、小田原市の食育に関わる事業について説明し、事業内容の確認や今後取り組んでいくべき事業について意見交換
- 高橋委員： 「調理力の向上」とあるが、包丁を持たない女性が増えていると感じている。街中にある小さな魚屋ではその場で魚を下ろす手間賃が入った値段設定になっている。大型スーパーにはその手間賃が入っていないため、魚屋よりも安い値段で売ることが出来る。食育を推進には、美味しいものを作る調理の過程も重要であると考えてるので、まずは自分で包丁を持ってもらわないといけないと考える。毎月開催している港の朝市はテレビで放送された直後は若い世代の方で一杯になるが、注目されるのはその一時だけである。若い世代は常に意識付けをしておかないと、長続きしないのではないだろうか。学校で子供だけでなく保護者も巻き込んで包丁を持たせるような課程を組み込んでいただきたいと考えている。
- 小谷委員： 「子育て応援講座（離乳食）」について保護者を見ていると実際に離乳食を作れるような若いお母さんが育っていない。最近では育休を取って1年目

から職場に復帰する人が多い。入園のための面接の時に食についての質問もするが、市販のレトルト食品や缶詰を使用している。安全性の問題もチェックもしないで、外国産の食材を使用しているといったケースも見受けられる。子供達が小さくて成長に一番大事な時期に是非、安全の問題であるとか、食材の選び方についてしっかり指導をしていただきたい。小学生や中学生になってからでは遅いと思う。興味がない訳はないので、自分で出来るという自信を持てれば、若いお母さんも積極的にやってくれると思う。

- 山本委員： 「食の自立支援事業」では、配食サービスを行っているそうだが、どのような事を実施しているのか。
- 健康づくり課指導担当主査： 在宅で生活をされている障害者の方で、お弁当による食事管理が必要な場合、個々のアセスメントを取って、その方に必要な食事を提供できるよう、市では利用料に対しての支援を実施している。
- 委員長： 「おだわらっ子の約束」は事業名なのか。
- 保健指導担当課長： 10の約束を守るような啓発活動を事業として推進している。
- 委員長： 「保育所における食育」のところで、平成23年新規事業「食育の日」の周知、食育の日を通して食について考えるとあるが、具体的には平成23年度から新規で始めるということか。
- 子育て支援課長： 保育園の事業では食育を大きな柱の一つとして考えており、取り組んでいくものであるが、詳細について把握していないので、後日、お知らせしたい。
- 小谷委員： 民間保育所の場合、その保育園ごとに異なっている。これがどういう形で示されてくるのか、私自身も気になる。
- 保健指導担当課長： 各民間保育所のホームページを見させていただいたが、食育を第一に謳っているところもあれば、ないところもある。保育園全体で、基本的なところで申し合わせのようなものはあるのか。
- 小谷委員： 申し合わせのようなものはない。園独自の価値観のようなものがある。私は食べ物が大事だと思っている。冷凍食品は使わないとか、外国産の筍は使わないとか、中国産の椎茸は使わないとか、自分の園の判断でやっているという状況。園によっていろいろなところがあると思う。
- 保健指導担当課長： 以前、保健所の主催で食育についての発表の機会があった。そのとき、中島保育園では、園内でミニトマトなどを栽培して、子どもたちが育て、収穫をして、保育園の給食で使っているという発表があった。保育園でも食育を大事にしているということを感じた。
- 小谷委員： 内容の差はあるが、保育園では、食育を大事にしているところが多い。
- 山本委員： 「発達段階に応じた食体験」とあるが、いつ、どのようなところで、どのようにしてやっているのか。
- 子育て支援課長： 保育計画を立てているが、その中で、年齢ごとにどのように保育を行っているか、計画を定めている。食育についても、年齢ごとに内容をさだめて事業としたものである。
- 山本委員： 事業としたということは、今はまだやっていないということか。

- 小谷委員： これは保護者に向けたものではなく、子どもたちの毎日の生活の中での体験ということではないか。保育園では、一番早い子どもは産休明けでミルクだけ飲んで、ということになるが、そういう発達段階でのことを言っているのではないか。
- 子育て支援課長： 給食を行っているので、それについて年齢に応じて行っているということを行っている。
- 小谷委員： 地域を見ていると高齢者世帯がものすごく増えている。おじいちゃん、おばあちゃんが二人で暮らしているというのはまだいいが、単身の世帯の食生活は大変だと思う。小田原市でも配食サービスを行っているが、そういった場合もお金がかかり、大変だという声を聞く。また、お弁当の中身も、ずっと食べていると飽きてしまう、という。仕方ないことかもしれないが、その辺りへの配慮がこれからは大事なのではないかと思う。子ども以上に、高齢者世帯の食事の問題は大変ではないかと思う。食育も大切だが、食べること自体が大変になっている人たちがいるということを理解しておく必要があるのではないかと思う。食育は本来、人に言われて感じることはないと思う。
- 福祉健康部次長： たまたまこの3月まで高齢介護課長をしていたので、今のご指摘は大変大きな課題として捉えている。市の事業としては、今お話しのあった配食サービスという事業を実施している。それは希望される世帯全部が対象ではなく、所得要件や居住環境などにより利用を制限させていただいている。それには、単身者や虚弱者の見守りという要素も兼ねて行っているものである。配食サービスは、民間でも行っているが、市の事業は福祉的要素が強い。もう一つ高齢介護課では、栄養教室といったものもやっており、高齢者に栄養について関心を持ってもらおうということで、一般高齢者、虚弱高齢者を対象として実施している。小田原市にはいろいろな高齢者施設があり、社会福祉法人で経営しているものの中には、これからは高齢者は栄養が大事だということで、そこに特化してやっているところもあると聞いている。市としても、筋力トレーニングや栄養指導ということで、介護を必要とせず、いつまでも元気でいてもらうことが大切ではないかということで、そういった認識で事業を進めている状況である。
- 委員長： それでは、質問以外の提案といったことをお伺いしたい。こういった事業があったらいいのではないか、といったご提案はないか。
- 柏木委員： 歯科医師ということではなく、個人的な意見だが、「弁当の日」というのがある。子どもが、自分で自分の食材を買いに行き、自分で調理する。月に一回、それを持っていく。ただ、それについては、持ってきた弁当について、評価をしないというルール。食べ物を買うことによって、これだけかかるとか、作る過程において包丁の使い方を知ったり、弁当を詰める段階でバランスとか彩りとか、やることによって大変さが分かる。また、評価しないということで、だめと言われてショックを受けたりすることもなく、また、自分で作らず、親が作ったとして、それがばれたとしても、自分で作った子を見て、次回は自分で作ろう、という気持ちになったり、そういう意欲が沸く。10年ほど前に、香川県で始まった事業で、まだ全国で400校くらいしか取り組んでいないが、この「弁当の日」というのをやってみてはどうか。
- 委員長： そういうのが出来るといいと思う。

- 柏木委員：なかなかハードルは高いと思う。親の反対や、けがをしたらどうするとか、食中毒が出たらどうするのかといった声が出ると思うが。
- 佐藤委員： 〇ー157が出てから、学校給食も厳しくなった。すばらしい話と思って聞いていたが、なかなか難しい面もある。学校給食でも生野菜は出ていない。いろいろ教えたいたいこともあるが、安全第一ということになるのかと思う。
- 高橋委員： 事務局に聞きたいが、ここにある事業は21年度までやっていたものか、それとも、22年度もやる事業なのか。
- 保健指導担当課長： 22年度にやっている事業である。
- 高橋委員： 過去の事業だと仕分けされたものもあるかと思って聞いた。
- 小谷委員： 先ほど出ていた「小田原の伝統食」について、「尊徳食の体験、尊徳祭の行事の一つとして、栢山地域の伝統的な食事を再現し、味わってもらおう」とあるが、これは先ほど話のあったことか。
- 保健指導担当課長： 尊徳記念館を管理している生涯学習課が、二宮尊徳のPR活動を行っており、その中の一つとして実施しているものである。
- 福祉健康部長： 一昨年、生涯学習を担当していたが、尊徳記念館の生家いろりで芋こじなども行っている。芋こじは、尊徳が皆で車座に座って食べながら議論を行ったものである。
- 保健指導担当課長： 昔は、田んぼでお米の裏作で大豆を使っていたので、大豆を使ったこ汁が食べられていたので、伝統食として取り上げられている。
- 委員長： 5番の項目で何かこういった事業があったらいいというような提案はないか。
- 小谷委員： 事務局に聞くが、神奈川県は自給率3%ということだが、小田原市の自給率というのはあるのか。
- 保健指導担当課長： 小田原の自給率は出していない。
- 小谷委員： 50%を上回っているのではないか。
- 委員長： カロリーベースなので、野菜では高くない。そのため神奈川県は3%となっている。金額ベースでは全国でも65から70%になる。
- 小谷委員： 委員に農業関係の方はいるのか。
- 保健指導担当課長： かながわ西湘農協の磯崎部長さんがいられるが、2回とも欠席されている。所管の農政課が庁内連絡会のメンバーとして出席している。
- 小谷委員： 農家の実態が私たちにはよく分からないが、先日の新聞にも米価が下がり、農家は米を作れば作るほど赤字になる、と書かれていた。カロリーベースを上げるといっても、農家がやっていけないのでは無理。農家や漁業者の実態を知らないといけないと思う。聞く機会が多くなるとよいと思う。
- 高橋委員： 後継者の問題がある。後継者がいなければ生産は落ちる。小田原の漁業者はまだ若い後継者がいるが、農家はもっと厳しいと聞いている。問題は八百屋さんも魚屋さんも毎年廃業している。なかなか自給率向上につながらない。
- 農政課長補佐： 農家は厳しい状況にあり、農業だけで生活していくことは難しい。農産物の輸入が自由化され、海外の安い野菜と勝負するようになり、狭い農地で生産効率が悪い中、苦しくなった。生産調整や戸別所得補償などの政策があるが根本的な農業経営の改善にはならない。地産地消を進めようというのは、安心安全な地域の農産物を買って、すこしでも農業の活性化につなげるという考えも

あるが、なかなか安い海外の農産物に対抗することは難しく、差を埋めることはできない。国全体で考えていかないと食料自給率を上げるということは出来ないと考える。

- 高橋委員： お願いだが、事業の説明の中に、参加者人数を入れてほしい。参加者がどのくらいいるかによって、事業の有効性を見る必要がある。それによって啓蒙啓発の仕方が変わってくるのではないか。
- 山本委員： 17日の土曜日に親子料理教室を開催したが、15組30人の募集に対して、15組34人の応募があった。健康づくり課に広報に載せてもらったが、広報が出たらすぐに集まった。みなさん、食育や親子で参加するということに関心が高いと感じた。家ではなかなか親子でゆったりとした時間の中で包丁を持ちながら料理する時間というのができない。こういう行事に参加すれば、子どもにも包丁を持たせてみようか、という気持ちになる。水産海浜課や青果市場でも料理教室が行われていて、お手伝いしているが、やはりすぐに応募者が集まる。男性向けの料理教室も今まで年2回開催していたが、増やしてほしいという要望があり、今年から3回にした。食に対する関心は高いと感じている。いろいろ企画がされているが、100%に近い応募で実施されていると思う。

(6) その他

- ・ 保健指導担当課長、第1回会議録の確認について説明。修正箇所がある場合には、8月6日までに健康づくり課へ連絡を依頼。今後の会議の進め方を説明。次回の第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。