

令和6年度 高知市食育推進会議 議事録

日時：令和6年7月29日（月）18：30～20：30

場所：総合あんしんセンター3階 中会議室

1 開会（司会：健康増進課 課長補佐）

2 自己紹介

3 会長・副会長の選任

会 長：高知学園大学健康科学部管理栄養学科 教授 渡邊 慶子 委員

副会長：高知県栄養士会 会長 新谷 美智 委員

4 議事

（1）第4次高知市食育推進計画について

計画冊子，概要版を用いて事務局から説明。

〈渡邊会長〉

事務局から説明がありましたが，ご意見等はございませんでしょうか。今年度新しく委員になられた寺村委員はいかがでしょう。

〈寺村委員〉

概要版を初めて拝見させていただきました。食をめぐる高知市の現状ということで，アンケートの結果が顕著に表れているという印象を受けています。朝食をほとんど毎日食べる小学生や中学生の割合が，平成30年度よりも高くなっていることについては，非常に喜ばしく思っております。県が推奨している「早寝早起き朝ごはん」が定着していることや，毎年実施されている全国学力学習状況調査の中でも，朝食等の生活習慣のことが調査されておりますので，そういった影響が強く出ているのではないかと思います。何より，学校だけではなく家庭，それから地域の方々のご協力があってこそ様々な取組ができていると考えておりますので，大変喜ばしい結果が今後も続けばよいと思った次第です。

（2）令和6年度の取組について

会議資料と計画冊子を用いて，令和6年度の取組について事務局から説明。

- ・第4次高知市食育推進計画の具体的な取組目標（一覧）について（資料P4）

- ・食育推進のための取組 〈進捗確認シート〉 について 前半

取組の2つの柱のうち，一つ目の柱「生涯を通じた健康なこころと身体のための食育」（資料P6～P17）について説明

- ・生活習慣病を予防するための取組（資料P8・P9）について [健康増進課]

ライフコースアプローチを踏まえた健康づくりとして，適正体重を重点に取り組むことや，ゆっくりよくかんで食べること，栄養バランスに関する啓発等の取組を紹介

<渡邊会長>

取組の一つ目の柱「生涯を通じた健康なところと身体のための食育」について、資料6ページから17ページまで、今年度の各課の計画について説明がありました。委員の皆様から、ご意見やご質問はございませんでしょうか。

<田村委員>

いわゆる「ながら食べ」についてです。若年層に関してはスマホを見たり、高齢者に関してはテレビを見ながらということが増えてきていると聞いており、そのことで、よくなまなかったり、肥満の割合が高いなどリスクがあったり、また誤食といったことにつながるのかなと思っています。思春期あたりで、「ながら食べ」に関して何らかやめる啓発をしていてもいいのかなと思っていますが、いかがでしょうか。

<渡邊会長>

ご意見ありがとうございました。田村委員からのご意見についてどなたかございませんでしょうか。

<新谷副会長>

確かに何々しながらという「ながら食い」というのは多いです。それと、夜遅く食事をすると、食べたものが体に蓄積されやすいといった時間帯があります（時間遺伝子）。「その時間帯に食べたら全部自分の体脂肪として貯金されますよ」といった啓発も大事ではないかと思えます。太っている方というのは遅い時間帯に食べることが多い。もともとお仕事の関係で帰ってくるのが遅い、子どもさんも結局親に合わせて食事時間が遅くなるといった生活形態も一因ではないかと考えています。

<渡邊会長>

ありがとうございました。「ながら食い」というのは、家庭の環境もあるかとは思いますが、どうでしょうか。新規委員の相原委員、何かご意見はございませんでしょうか。

<相原委員>

保護者の立場で意見させていただくと、親御さんの就労時間が長くて、作り置きをされていても子ども一人で食べる、もしくは、帰ってきてから食事する場合は、それまでの間に少しお腹を満たすもので時間を稼ぐという行為が行われて、結局のところ、少し食事をした後に本食事がきてしまうということで、食べきれなかったり、本食事の量が減ったりということはよく耳にします。本来作る量があるのですが、その手前になんとか時間を稼ぐために「これを食べて」という間食ですね。それで時間を稼いで結局20時21時というパターンもある。これはもう就労ですので仕方がないのかなとは思いますが。また、食事を一人でされている状況は多くありますので、きちんとかんで食べているのかを親が知らないという状況は多々あります。ましてや、父親はさらに遅く帰ってきて、父親だけの食事になってしまう。家族がバラバラな状態で食事をとることが、特に晩に関しては多いのかなという印象があります。

<渡邊会長>

ありがとうございました。部活とか塾とか生活環境がかなり変わってきていることがあるのかなと思いますが、田村委員いかがですか。

〈田村委員〉

バラバラに食べる話は、確か24ページの「人の輪をつなげるための取組」の中にあっただかと思えます。やはりここら辺で、だんだん時間を作る取組が必要じゃないかなと思います。「ながら食べ」に関しては問題だなと最近感じております。

〈渡邊会長〉

ありがとうございました。他にございませんでしょうか。
ないようでしたら、次に行ってよろしいですか。それでは、二つ目の柱について事務局より説明をお願いします。

【事務局説明】

- ・食育推進のための取組 <進捗確認シート> について 後半

取組の2つの柱のうち、二つ目の柱「次世代に豊かな食をつなぐための食育」(資料P18～P25)について説明

- ・高知の食(食材・食文化)を大切にするための取組(資料P20・P21)について [商業振興・外商支援課]

街路市活性化の取組(街路市の情報発信、保育園や小・中学校の街路市見学の受入、高校・大学等の街路市での販売体験やイベント等への協力、れんけいこうちの仕組み等)について紹介。今年度は、街路市活性化構想(10年構想)が最終年度となるので、これまでを総括し新たな構想を立てていく中で、食育推進計画を踏まえたものにしていきたい。

〈渡邊会長〉

ありがとうございました。二つ目の柱の「次世代に豊かな食をつなぐための食育」について説明がありました。ただいまの説明について、ご質問、ご意見はございませんでしょうか。

こちらで関係すると思われまます高知商業高校の和田委員、ご意見いただけますか。

〈和田委員〉

次世代につなぐための食育というのはとても大事なところで、食品ロス対策もそうですが、特に今説明していただいた食文化の伝承ということで、街路市での取組も大切だと思います。ここでは学校教育の方での関わりは少ないようですが、高校生としても取り組めることがありますし、食品ロスにしろ食文化にしろ、授業の方で取組を多少しておりますので、またつなげていきたいと考えております。

〈渡邊会長〉

ありがとうございました。生徒さんが非常に活発に活動されているということを新聞等で拝見いたします。食文化の継承、伝統食と関わって研究しておられる彼末委員はいかがでしょう。

〈彼末委員〉

何点かありまして、1つは、大学で「皿鉢料理を食べたことがありますか」と聞いた時に、高知県出身の人はほとんど食べたことがあると言うのですが、「学校給食以外で食べたことはありますか」と聞くと、たちまち手がバツと下りるのです。逆に言うと、学校給食でしか皿鉢料理を食べたことが

ない学生さんが多くなってきているので、この「学校給食」の役割が食文化をつなぐためにとても大事になってきていると思います。おじいちゃんおばあちゃんの世代でも、60代ぐらいの方は家で作って食べるということが少なくなっているし、その年齢以上のおじいちゃんおばあちゃんのところに行って食べたことがありますという子がちらほらいるぐらい。そうすると、他の食材も家庭で作って食べるのがさらに少なくなっている可能性があり、学校給食の役割が大きくなってくると思いますので、いろいろな高知の食材を使って、お料理していただけたらいいかなと思います。

それともう一点、出張で来られた県外の方に「こういった高知の食材は、どこに行ったら食べられますか」とよく聞かれます。作って食べることがあるから知ってはいるけれど、なかなかそういうことを説明できないのがもどかしいのと、もう一つ、高知県民が作って食べないから作らなくなっているはずなんです。作らないから作り手がいなくなって、街路市でもシーズンになってもたくさん出ていない状況がある。スーパーマーケットなどでは、お料理のチラシやレシピを置いていたりしますが、そういった感じで、街路市で「こういうものを売っていますよ」と紹介する時に、QRコードで料理の仕方を動画で発信するような取組をしていただけたら、買っていかれる時に参考になるのでいいのかなと思います。今はネット検索すればいろいろ出てきますが、それが、果たしてその作り方で美味しいのかなと思う時もやはりありますので、街路市も一つひとつの個人商店さんでは難しいと思いますが、どこかがきちんとしたものを出してあげるといいのかなと思います。

それと、伝統的なものをずっと継承していくというよりも、どんどん新しいものに変えて、今の人の口に合う料理にしていくことも必要かと思います。今の子どもや大人達は美味しいものを食べ慣れているので、伝統を継承していくためには、昔に固執せずに進化していかないといけない。つい先日も、きびなごの実習をさせていただいた時に、今の人の口に合うように新しい味つけにして、美味しく変化させていった、伝統食もやはりそういう考え方がいるだろうなと思いました。

それともう一つ。核家族になって料理の作り手が少ないので、一度にたくさんものを作って提供することができない。料理をする時に、家庭でホームフリージングや保存できる方法を一緒に教えてあげるといいのではないかと思います。忙しい時に帰ってきて冷蔵庫からパッと出してすぐに料理ができるというところまでもっていかないと、これからは、なかなか家で作るようにならないのかなと個人的に感じているところです。

<渡邊会長>

ありがとうございました。伝統食の継承についてはなかなか深刻な問題ですね。

引き続き意見交換に入ってもよろしいですか。先ほど事務局から高知市の食育の取組をご説明いただきましたが、委員の皆様が、それぞれのお立場で日頃感じていることや実践されていること等ありましたら、ご紹介いただけたらと思います。

食育推進の取組の一つ目の柱「生涯を通じた健康なところと身体のための食育」では、子どもの頃から基本的な食習慣を身につけることが重要ということで、朝食を食べることや栄養バランスのよい食事を実践できるよう働きかけていくという話がありました。全体的にご意見等いただきたいと思いますが、どなたかございませんでしょうか。

<坂本委員>

会長の言われたこととは少し違うかもしれませんが、事例の紹介です。農協では、農業体験と食文化の継承という活動をしておりまして、7月20日には「親子でアグリ」というタイトルで、親御さんと田舎寿司づくりの体験を行いました。高知市内の小学校に募集をかけたり、SNSで呼びかけしたりして、15組からもっと参加者を増やしてほしいとの声もあって、30数名の子どもさん、親御さんに

参加いただきました。前半は、トウモロコシや大根の収穫、その後、田舎寿司づくりを実際に体験してみようということで、その時には、今日委員さんで来られている食生活改善推進員の濱渦さんに田舎寿司づくりの講師をしていただきました。実際に作ってそれを試食してもらったのですが、アンケートに「これまで直販所に行っても田舎寿司に手が出なかったけれど、今回作ってみて、子ども達がすごくよく食べた」「美味しいから、お母さん家でも作ろうと言われた」といった感想を書いてくれました。普段、お寿司といったら回転寿司のイメージで、子どもは田舎寿司を食べ慣れていないから食べないだろうと勝手に判断して買わなかった、でも実際は結構食べていて、「今度から買います」と言ってくれた。買わず嫌い、食わず嫌いが実はすごく多くて、今の若い保護者の方もイベントなどがあれば興味をもって来てくれるということだと思っているので、こういった取組は無駄ではないとよくわかりました。

また、高知市内では秦、初月、針木地区で乳牛を飼っているの、酪農体験であったり、年明け1月には、高知市のお米を使った味噌づくりなども体験してもらいたいと考えています。実際に体験してみると、こういう風に食文化に触れることが大切なことだと親御さんの世代からわかってもらえると感じたので、コロナが5類に移行した今がチャンスだと思って、取り組んでいきたいと思っています。

<渡邊会長>

ありがとうございました。私たちの世代では、お寿司というと巻き寿司やいなり寿司とかもありますが、今の若い人は、にぎり寿司がお寿司という感覚ですよ。ミョウガのお寿司とかはうけが良かったですか。

<坂本委員>

そうですね。よかったです。ミョウガはどちらかというと薬味のイメージ。それでも小学生低学年の子たちもミョウガのお寿司をよく食べていました。少しお寿司の酢を抑えており、よく食べてくれていました。

<渡邊会長>

そういう取組があるのはいいですね。高知市民営保育所協議会の水口委員は何かございますか。

<水口委員>

保育園での取組といえば給食とかになってくるのですが、田舎寿司とか伝統食を乳幼児に給食で出すというのは難しいので……。最近やった食育活動でいうと、コーン茶を飲んでこれは何のお茶でしょうというクイズをやって、そのあとコーンを出してきて「このお茶だよ」「えー！」みたいなところから食に興味をもってもらうという取組をしています。子どもたちの口に入るものなので、アレルギーのこともありますし、プチトマトなども大きさを詰まってしまうことがあるので、些細なところまで気を付けながら慎重に選んで取り組んでいるところです。

伝統食でいうと、日曜市で売られていたお漬物が（食品衛生法の改正で）ダメになってしまったので、個人的な意見として高知特区などを作って復活してほしいと思っています。

<渡邊会長>

ありがとうございました。その他、ございませんでしょうか。濱渦委員はいかがですか。

〈濱渦委員〉

今年は、私達ヘルスマイト自らが田舎寿司を作って実際に覚える、身につけるという取組をしています。昨年度、三里小学校や丸ノ内高校で実施した田舎寿司づくりを基に、冊子を作っております。8月にはヘルスマイトが地区から何名か集まって体験してもらい、それを地域の皆さんや周囲の人に伝えていきたいと考えています。去年学校で実施したことが基になっているのですが、やってよかったなと思います。

先ほどのJAの体験は、ヘルスマイトとしてではなくJAで実施したものにはなるのですが、地域の食材を子ども達に知ってもらって、「こんな食材が高知にあるよ」「これ大事にしてね、伝統食だから食べてみて」と話をします。ミョウガのお寿司に関しても、ミョウガは高知で作っていますから、ミョウガを根っこから取ってきてもらって、「ミョウガってこんなところで生えちゅうがよ」とそこから知ってもらおう。そして、こういう風に漬けていくんだという話をしてお味を知ってもらおう。そうやって順番に見せていって知ってもらうことは大事なことだと思うので、少しずつ、学校でも地域でも取り組んでいきたいと思っています。

〈渡邊会長〉

ありがとうございました。伝統食について普及活動を進めていくということですね。

学校現場では何か取り組まれていることはございますか。寺村委員いかがですか。

〈寺村委員〉

本校の所在しております介良地区は、ヘルスマイトの皆様方をはじめ、農協の皆様、様々な地域の方のご協力のもとに様々な食育体験が行われております。食べることは生きることの根幹につながるものと考えており、すべての教育活動につながっていると思っています。

本校では、伝統的に地域の方にご協力をいただいて、いちご狩りをしてジャムを作ったり、大根づくりの畑を借りたり、サツマイモ畑を借りたりしています。また、様々な機会に報道もされましたけれど、地域の方々と一緒に米作り体験をしまして、ヘルスマイトの方々と農協の方々にも協力していただきながら、できたお米でおにぎりを作る活動も行っているところです。

高知市食育推進計画が非常に見事で、多岐にわたる様々な方面から迫っていることに感服しているところです。それぞれの立場で、できることをしていかななくてはいけないのではないかなと思います。

私も食べる時間が遅く、どうして遅いのかと考えた時に、働き方改革の問題があったり、就労のことにもつながったりで、それは子ども達の食生活もしっかりでございまして、事象だけを捉えてしまうと見失ってしまうことがあるのではないかなと思います。その裏にある保護者の方々の就労の内容であったり、時間帯であったりも含めて、私達は、これからの子ども達、次世代に豊かな食をつなぐ食育を行うために考えていかなければならないのではないかなというのが実感です。

〈渡邊会長〉

ありがとうございました。

子ども達の早寝早起き朝ごはんというところで、現状で問題だなと思うところはありますか。

〈寺村委員〉

全体的なことではなく、本校のことでお話させていただきます。共働き家庭が当たり前でして、勤務地から遠い場所に居住している関係などで、保護者の方が朝早く出て、残った子ども達だけで朝ご

はんを食べることもあると聞いておりますし、夜もしかりです。家族全員で決まった時間に、栄養の行き渡ったものを作って食べるというのは確かに理想だとは思いますが、家庭環境のことを考えますと、例えば、スーパーにはバランスのいい惣菜もたくさんあるので、そういったものを揃えて食卓を整えることもいいのではないかと思います。

本来ならば家族全員で食べるのが理想だとは思いますが、例えば、子ども一人で食べることも、家族全員で食べることのありがたさがわかったり、保護者の方々が一所懸命働いていることを子ども達も理解できる、そうしながら食を育むという事も必要なのではないかと思います。食生活が、私達の育ってきた環境や時代とは少しずつ変わってきていることもありまして、すべてを全否定する必要もないと思いますし、今の生活スタイルに合った食生活、食文化を継承していかなくてはならないのではないかなと思います。ですから、朝早く起きて元気に学校に来てくれれば嬉しい限りなのですが、なかなかそれが叶わない。夕方の生活になっていくのも、どうしても保護者の就労の関係でそれが実態になっていると思います。皆さん努力はされているとっておりますので、なんとか子どもたちにとってそれがマイナスにならないような生活パターンにして行けたらということは考えていきたいところです。

<渡邊会長>

ありがとうございました。

子どもさん達の将来の生活習慣病や低栄養の予防についても考えていかなければならないと思っておりますが、高知市医師会の船井委員、ご意見いただけますか。

<船井委員>

昔だったら、外へ出て子ども同士で遊ぶことが当たり前だったのが、今はスマホ。20年前は、子どもたちがビデオとかテレビを見過ぎだと言って、小児科の立場から制限しようとか話していたのですが、今は、携帯があるのが当たり前になっている。うちは小児科なのですが、待合室で本とか絵本を見る人がだんだん少なくなってきて、携帯で子どもにビデオを見せているということがよくあります。食事の時も携帯見ながらご飯を食べている。制限しろ制限しろと言うばかりではなく、食事の時はやめようといったメリハリも必要かと思えます。携帯が当たり前の時代になってきているから、例えば、学校やいろいろなところでの取組として、何時以降はしないようにとか、ある程度の制限をかけないと、一日中ゲームばかりすることになりかねない。

昔はゲームをするにもテレビでしていたからある程度分かっていたのが、今は自分の携帯でやっているから全然分からない。一日中やっても家族が誰も気づかないということがある。一時期携帯をやりすぎて斜視になったという中学生高校生が問題になっていたのですが、そのお母さんが新聞で「なぜ医者が気付かないのか。そういう病気があるならきちんと教えてくれたら注意するのに」と書いていた。どれだけゲームをやったのかということは新聞記者にもわからない。それは異常な状態なんです、ずっとやっているという事です。それを棚に上げて、医者側が気づかなかった。医者が気付かなかったのはなぜかという、そういうことが今までなかったからです。そういう事例が初めて眼科の方で出てきた。斜視というのは小学校に上がる前ということしか頭になかったから、急に途中から出てくるというのはなかったからなんです。やめていたら治ったのに、ずっとやっていると、おかしくなってもまだやっているということで、最終的にはどうもそういう病気があるのではないかなとなった。ある程度ゲームをやったら休まないといけない、50分やったら10分休まないといくと近視が進んでいくよといった携帯の制限が必要ではないかと思えます。携帯が当たり前になってきた時代で、私達も、親も学校も携帯の使い過ぎについて気をつけないといけないと感じています。

一番驚いた経験が、待合で携帯でビデオを観ながら待っていた幼稚園か保育園の子どもが、そのまま携帯を持って椅子に座って診察を受けようとしたことがありました。さすがに今までそんな子はいなかったのですが、親も注意するかなと思ったら別に注意もせず、どうやって対処したらいいのか、こういったことが増えてきたらどうしようかなと思ったことでした。

携帯のことについて、当たり前のことをどうすればいいかとみんなで考えていかないといけないと思います。食事についても同感です。

〈渡邊会長〉

ありがとうございました。環境のところですね、問題も多いかと思えますけれども。

高知市歯科医師会の田岡委員にお伺いします。今年度の「歯っぴいスマイルフェア」は、かむことをテーマに実施されたとお聞きしました。食べることに集中するというだけでもかむことは重要だと思えますが、歯科医師会の取組についてご紹介いただけますか。

〈田岡委員〉

歯科医師会としましては、6月に「歯っぴいスマイルフェア」というイベントを実施して、市民の方々に発信する取組を行っています。今年は、特に、かむことをテーマにして、かむ力を測ったり、職業体験などを行いました。感染症のこともありますので、人が大勢いるところで、口の中を見てお話しするというわけにはいかないのです。できる限りかむことから、歯科医や歯科衛生士の仕事をアピールすることで、少しでも口の中に興味を持ってもらったらということでイベントをさせていただいております。

他には、子どもから大人までの健診事業を行っており、今までは制限があった年齢が少しずつ広がってきているので、ライフコースアプローチに沿って全世代の健診ができるようなシステムができたらいいのかなあと考えています。

先ほど出てきた伝統食というのは、私のイメージでは、食べにくいとか硬い、繊維質のものが多く、しっかりかまないと食べられないというものが多く思えますので、そういうものをきちんと食べるためには、むし歯や歯肉炎もそうですが、口の使い方というのが重要になってくると思えますので、小さい頃からそういうことができるシステムができるよう、歯科医師会としても手助けができればいいと思っています。

〈渡邊会長〉

ありがとうございました。実際に子どもさんのかむ回数というのは少ないんでしょうか。

〈田岡委員〉

圧倒的に少ないです。

〈渡邊会長〉

ありがとうございました。

新谷委員は、食育の活動で何かありますでしょうか。

〈新谷副会長〉

高知県栄養士会では、食と栄養を通して県民の皆さんの健康づくりを応援する支援の拠点である栄養ケア・ステーションを通じて食育活動を行っております。ライフコースアプローチを踏まえた取組

では、妊娠期はあまり介入していないのですが、乳幼児期では乳幼児健診・育児相談などでの栄養相談、学童期では、栄養教諭が学校給食を通して食育の啓発、また学校栄養士会の方で食育活動しています。また、高知県栄養士会学校健康教育事業部理事が栄養ケア・ステーションを通して啓発しております。

青年期・壮年期の場合は、企業に出向いていき、栄養講話や食生活相談などを実施しております。栄養の日（8月4日）、栄養週間（8月1日～7日）、栄養ワンダー（6月半ばから8月末頃）の期間に病院、福祉施設、学校、企業などの管理栄養士の活動先で、福祉施設利用者、入院患者、地域住民を対象に栄養に関するイベントの開催、各種イベントなどでのライフステージ別の栄養相談、県・市町村の保健事業では、健診での栄養相談、調理実習、彼末委員に郷土料理の講師を務めていただいたこともあります。特定健診後の特定保健指導で啓発、市町村共済広報に献立掲載、食品表示研修会の実施、エネルギー計算や食品成分表示栄養計算、県民公開講座を通しての啓発、今年は和田明日香さんを講師にお招きし「大人こそ楽しもう！むずかしくない食育」というテーマで開催いたします。

今年初めての新事業になりますが、口腔と栄養は切っても切れない関係から歯科医師会、歯科衛生士会、高知県栄養士の3団体で企画をし、県民を対象に啓発していこうという取組を進めています。

<渡邊会長>

ありがとうございました。栄養士会さんも様々な取組をされているということですね。

次世代に豊かな食をつなぐための食育という事に関して、古谷委員、社会福祉協議会の取組をご紹介いただけますか。

<古谷委員>

まず計画の全体の感想から言わせていただくと、行政の関係課も多く、行政だけではない様々な機関の連携が大切な計画だと改めて思ったところです。ネットワークが非常に大事で、「こうちし食育やるぞねっと」の取組の拡充というところが大事なんだろうなと思いました。また、街路市の取組の挑戦は素晴らしいとっていて、私もInstagramをフォローさせていただいておりますが、行ってみたいと思わせる情報発信をさせていただいていますし、成果が出ているのではないかと感じました。個人的なことですが、20代の子育ての時に大先輩方にお寿司の作り方を教えていただいた経験がありまして、それはいまだに忘れられない思い出になっています。お寿司も美味しかったのですが、それだけでなく、お寿司を作りながら地域の話をしたりもしたので、街で会ったら声をかけてもらえたり、その後のつながりも地域福祉につながる取組だと思ったりしました。

地域の情報として、子ども食堂というところでお話しさせてもらいますが、今年度に入りまして増えている状況です。子ども食堂を始めるきっかけは様々でして、お腹をすかした子どもさんをきっかけにする方や、孤食対策として始める方、大人も一緒に地域の食堂ということで始める方もいますし、バランスのとれた食事や日本ならではの和食のメニューをみんなに体験してもらいたいとか、様々な思いの中で始めていらっしゃるし、食を通じて、地域の課題を解決していくことに取り組みまれていると思います。地域の声としてあるのは、高齢の方が栄養についてお勉強をされた時に、お肉何グラム、お野菜何グラムといわれてもピンとこないのが、視覚的に献立の分かるようなものがないかと聞かれたりするので、視覚的などところを工夫して、気軽に見られる機会があるといいのではないかと思います。春野の方では、高知大学地域協働学部の方が、春野の郷土レシピを再現して作り方を次世代に広めたいという取組を今年度から始められたりしています。素晴らしい計画だと思いましたので、広報、周知の面とかで社協がお手伝いできることがあれば、共にやらせていただけたらと思いました。

<渡邊会長>

ありがとうございます。

子ども食堂が増えているということですが、夏休み中は学校給食がないので、食べるものがないという話もニュース等で見ますが、その点はいかがでしょうか。

<古谷委員>

夏休み中に連続してやられている子ども食堂さんもいらっしゃいます。ある一定のニーズをしっかりと掴んでおられるところは、地域で夏休みに連続してされていたりとか、いろいろな工夫をされているところがあるかと思います。

<渡邊会長>

ありがとうございました。

時間が来ていますけれど、食品ロスの取組について教えていただきたいです。

<田村委員>

食品ロスについてですが、値下げ商品を買ってもらったら2円寄付する、高知県の食材を買ってもらったら1円寄付するというキャンペーンをやらせていただいています。7月いっぱいやっていて、キャンペーンで集まった寄付金は、仁淀川の環境保全に寄付させていただいています。11月にも同じような食品ロスの取組で、地産地消の商品を買ってもらったら1円寄付、値引きしている商品を買ってもらったら2円寄付するという、そちらはフードバンク事業所を中心に寄付させていただいています。そういった食品ロス削減の取組もあるのですが、ジレンマもあります。豊かな食生活を提供しようと思って商売させてもらっているのですが、それがどうしても食品ロスにつながる面があり、食品ロスを出そうと思って商売をしているわけではないのですが、結果として食品ロスにつながっているという実態もあります。過剰仕入れがないよう、過剰生産がないように、できるだけ事前予約していただくことで少なくしていきたいのですが、なかなか難しい。先日、土用の丑の日もありましたけれども、なかなか予約してもらえず、でもやはり食べてもらいたいので当日鰻を販売するのですが、そのバランスがかなり難しい。資料の中でも、「豊かな食をつなぐために」の次に「食品ロス」のことがきていて、日本の豊かさを、伝統的な料理とか高知ならではの料理や食材の方に少しでも向けてもらえたらいいと思うのですが、現実的には、消費者は惣菜や加工食品の方に寄っていつている。先ほどから出ている共働きの問題などいろいろあって時間がないというのわかるのですが、料理する時間であったり、一緒に食べる時間であったり、高知の食材を見に行くとか選ぶという時間を大切にしてもらいたいと思っていて、うちもそういう場を提供しないといけないと思っています。

良いことでいうと、高知のスーパーマーケットは生産者コーナーがかなり充実していて、他県にはない環境かなと思っています。ローカルスーパーがかなり強い地域で、非常にありがたいのですが、博報堂さんが、消齢化（生活者の意識や好み・価値観などについて、年齢による違いが少なくなる現象）の研究もされていて、この前セミナーを受けたのですが、60代でも煮物とか煮魚ではなく、ハンバーグが好きなんですよね、ピザ、ラーメン、パスタ、チャーハン、とんかつ、ハンバーグ、焼肉が好きという傾向になっていて、バリエーションが少なくなっている。一方、食品ロスの取組だったり、食育に関しての意識は、世代の差がなく共通認識されていて、いい面もあるのですが、みんなが同じものを食べたり、同じ行動をしがちな世の中になってきているので、そこは上手に利用して、豊かな食育の方に使わないといけないかなと思っています。

〈渡邊会長〉

ありがとうございました。

鰻の話がでましたけど、スーパーに行ったら鰻がかなり売れ残っていました。丑の日に鰻を食べる文化がなくなっているかなあと思いましたけども、最後に、坂本委員、JAの取組で先ほどの紹介に少し付け加えることはないですか。

〈坂本委員〉

農協では、農業体験を推進して行っています。常に食材が豊富にありますので、消費者の方が普段そういうことを考えることはあまりないと思うのですが、国産、高知県産は減ってきています。農業者が生産物を作るための肥料なり、生産資材などが高騰しており、大変苦しい状態です。農業体験を通じて、農業って大変なんだということを子ども達や親御さんにわかってもらうことで、食の中で農業は大切なんだということをアピールしていければと思います。

〈渡邊会長〉

皆様、たくさんのご意見をありがとうございました。

(3) その他

資料 P26～P31, 計画冊子 P34 を用いて事務局から説明。

- ・食育月間の啓発事業について (資料 P26・P27)
- ・「こうちし食育やるぞねっと」について (計画冊子 P34, 資料 P28～P31)

〈渡邊会長〉

本日の議事はこれですべて終了となります。皆様、ご協力ありがとうございました。

5 事務連絡

6 閉会