

令和7年度岐阜県食育推進会議 議事要旨

- 1 日 時 令和7年7月17日(木)14:00～15:45
- 2 会 場 岐阜県庁舎 20 階 2001 会議室
- 3 出席者 食育推進会議委員14名(別添名簿のとおり)
東海農政局消費・安全消費生活課
農政部農産物流通課・教育委員会体育健康課・健康福祉部保健医療課

4 議事内容

- (1) 第4次岐阜県食育推進計画について
- (2) 保健医療課の取組みについて
- (3) 関係団体の食育の取組みについて
- (4) 令和6年度議会報告(案)について

5 主な協議事項

第4次岐阜県食育推進計画における食育関係団体の取組みについて意見交換

(1)子どもの朝食欠食率を減少させていく取り組み、子ども・県民が自分の身体を大切に
する取り組み

① 高校生の欠食が多いという資料を見て、驚いている。高校生は、食べることにとても興味があるが、やはり朝食となると、欠食している高校生が多くいる。もう少し寝ていたいとか、朝は食欲がないとか、いろいろ原因あるが、その他に、朝ごはんを作っていないからという問題もある。

高校生は、自分たちでつくれるように、家庭科の授業などを中心に行い、自分のお弁当を作っている生徒も結構男子生徒もいる。その子たちに話を聞くと、自分のお弁当のバランスが悪いので、自信がない。家庭科の授業の方で、自分の弁当を見直してみて、一体何が不足しているのか、何を足せばいいのかということを考えるという授業も行っている。

これから社会に出る子がたくさんいますので、食べることの大切さを、引き続き教えたいと思っている。また、熱中症などで、登校時に倒れる子もいる。朝ご飯を食べていない生徒には、朝食の大切さを伝えていかないといけないなと感じている。

② PTAは、各家庭、そして学校との連携を行い活動している。学校との連携では、給食の試食会や給食を親子で作るといような会を設けていただいて、それに積極的に参加していただくことを促すということをしている。学校の給食は、学校に行く上ですごく子どもが楽しみにしている本当に大きな1つになる。給食は、本当に子どもたちのことを考えられており、うす味で、食材の味を感じさせていただけるといようなものだった。引き続き、給食のことも家庭に伝えていきたいと思っている。

③ 朝食は、生活習慣の歯科の疾病にはかなり深い関係がある。小学校中学校高校と年齢が上がるにつれてだんだん欠食者増えているのは、生活習慣が基本的に夜型になっていくことがある。

高校生は、本当に忙しく、部活動をやっている子もいれば、塾に通わなければいけない子もお

り、非常に朝早く起きるのは難しくなっている。しっかり朝食を作って食べさせていただく家庭もあれば、そうでない家庭との差が二極化していると感じている。少数のどうしても、朝食を作っていない家庭に手をかけてあげるような施策があればいいのかなと感じている。

口腔機能というのが非常に子どもの頃から低下している。3年前に、日本歯科医師会で1万人のデータを取ったところ、10代の子どもの口腔機能と、60代以上の方の口腔機能はほぼ同じというデータが出ている。

野菜の摂取量が少ないというのが出ていますが、野菜でいうとシャキシャキ感を子どもは嫌い、今の10代の子どもたちが一番好きな食感がもちもち感である。やわらかいものを好む子どもたちが半分以上である。噛むということが、なかなかできない人が増えているのも1つの原因ではないかというふうに考え、我々歯科医師会では0歳からの口腔育成にも取り組んでいる。

顎がしっかり動いて唾液と混ぜ合わせて、五感を生かす咀嚼が大事であり、口腔の健康にも注目していただきたいと感じている。

(2)野菜の摂取量を増加、食塩摂取量を減少させていく取り組み。県民が健康のために何を食べるとよいかを知って実行できる取り組み

① 野菜摂取については、しっかり食べる子と、偏食傾向のある子とでは、すごく差があると感じている。その子たちも栄養の知識はあるが、実践行動に繋がらない。苦手なものを食べることはなかなか繋がらない実態がある。繰り返し、美味しさや、健康に大事なことを伝えながら、苦手な偏食傾向のある児童生徒一人一人に寄り添った指導をこれから重要視していく。

塩については、学校給食で基準値を設けており、うまみを生かし、素材の味を生かしたものを繰り返し子どもたちに提供することで、うす味に慣れてもらい、それがおいしいということを感じてもらおうことを繰り返し9年間かけて行っている。生活習慣として身につけていけたらというふうな取り組みを引き続き行っていく。

② 野菜摂取量の増加と食塩の減量では、あと90g位野菜が足りない。そうすると食事に一品なにか野菜の小鉢をつけてもらえるといいし、汁物を少し具たくさん、大体3つぐらい食材を入れるなどの工夫をしてもらえるように、栄養ケアステーションの講師依頼があった場、クリニックや幼稚園保育園の場でこういう内容を伝えていけたらと思う。

社会的な背景があり、食事にあまり手間をかけずに、簡単に作れて栄養があるものを食べたいという風潮があるが、家族で一緒に食べる時に、野菜の料理どうか、家庭でとれたミニトマトとかを食べるなど、子どもたちだけでなく楽しんで食べる。食べることは、準備する方も、食べる方も、食事を楽しんでいるということが大事なので、手間がかかるのであればカット野菜とか冷凍野菜を使うこともいいと思う。

やはり問題は食塩の減量で、意識していてもしていなくても差がない。これに関しては、特に健康に関心のない人へのアプローチがすごく大事だと思う。例えば、自社カップラーメンはすべて塩分を何グラム以下にするというぐらい会社が増えていかないと食塩量は下がっていかない。なぜならやはり塩分が多いものはおいしい。ちょっと塩分を足すとやっぱりおいしいと思うことがあるので、うす味に慣れてもらって意味では、国というか、岐阜県全体の先ほど、こういうメーカーさ

んだけではなくて生命保険会社とか、企業、金融界からの方からもということあったが、そういったことも含めて取り組んでいかないと、なかなか下がっていかないと考えている。

特に健康に関心がない人へのアプローチが一番大事になるので、栄養士会としては、食事一品とか、具たくさんのものを食べて、広く環境と食環境を整えるアプローチも大事と思っているので、考えていきたい。

③ コロナ禍から、食育交流活動や学習活動が着実に回復して、コロナ以前のレベルに戻ってきている。野菜摂取量関係では、大学のベジチェックのように、自分で測定し、摂取状況を確認してもらった取り組みが何年か続いている。老若男女、いろんな方が、結構楽しく測っていただき、自分の結果が数字で示されるため、大変良い取組みだと考えている。

また、指定野菜について学習会をコープぎふの西濃支所で実施され、消費者にとってのメリットは何か、西濃地域でどんな指定野菜が作られているのかなど基本的な学習などから始められている。

指定野菜の安定生産、安定供給の側面で見られることが多いが、食生活を豊かにして、健康志向をサポートするような観点で、こういった指定野菜のことを普及啓発活動をやっていくということも、食べるということに繋がっていくのではと思っている。

④ JAグループは、農業団体ということで、野菜の摂取量増加に力を入れているところである。特に地元産の産物を、皆さんに買って食べていただく取組を毎年行っている。県内各地、農協に直売所があり、その都度取れた野菜などを販売し、毎日、多くの方にご来店いただいて、ありがたいと思っている。県の調査で、野菜摂取の意識が高い方は、野菜を多くとられており、野菜を摂取するという意識の高い層の割合を増やしていくところが、効果的な施策かと思う。

JAグループとしても、地産地消を推進する中で、県産農産物や野菜を積極的に食べていきたいと思いますというところをやっていききたいと思う。

塩分摂取量は、個人的にも、自分がどれぐらい毎日塩分をとっているのかわからないので、意識しづらいところが問題だと思う。特に共働きの方が多いので、家庭での食事以外に、外食中食の割合が多分多くなっていると思うので、本気で塩分摂取量を減らすとなると、メーカーや、外食産業にも働きかけていくことが必要に思う。その取り組みをどのようにやっていくのかが、キーになると考えている。

⑤ 私どもの協議会の一番の問題は、食品衛生である。事業所には全部食品衛生責任者という方が、1人ずつおり食品衛生に取り組んでいる。食中毒、表示、それに従事している職員の衛生管理、これをしっかりやっていただくことを取り組んでいる。

⑥ 私は、青果卸売業で、お子さんにどれだけ朝食を食べさせるのかということを考えていたのですが、農業界は、保護者の勤務時間が朝早いということで、どうしても朝食を家族と一緒に食べることができない実情がある。

野菜の消費を伸ばしていくためには、地産地消の話があったが、野菜の作付けは、春から、夏秋冬また春に戻る。産地は平たん地から高冷地まで、順番にめぐって戻ってくる。現在、天候不順

ということと非常に暑いため野菜ができなくなってきている。秋作の種をまこうとしても、高温過ぎて畑ができない。後ろへずらそうと思うと今度、春の品目野菜ができないという難しい問題が出てきている。

また、我々市場の仕事には、市場見学や、6 月期にちょうど出る梅・ラッキョウの試食・付け方講習会というのをやっている。また、夏休みの親子見学会で、市場を見学していただき仕事を紹介している。

おいしいものを食べさせて子どもに食に対する興味を持ってもらうということを念頭に置いている。地場産地、教育の一環として、学校給食も地産地消の県内の野菜を使用されている。今後でもアピールしていきたいと思っている。これをやっていかないと、どうしてもお子さんの野菜離れに進んでしまうと思う。朝食をきちっと食べて、健康な体を作ることを進めさせております。これからもこういうことを進めていきたいと思っている。

⑦ 1 つ目の野菜摂取とか、減塩等は我々がやっているところで言うと、カルシウムっていうところのイベントを、お店の方で、各自治体さんとか、食品メーカーさんと協力して、この 1 年、これからも継続して取り組んでいきたいと思っている。こちらに関しては、岐阜県さんの方からも後押しがあるのか、自治体さんからの声が非常に多くなっており、これに関しては我々の方でできることは、やっていきたいと思っている。

先ほどからも減塩という話があるが、具体的にどういう商品とか、どういう行動をしたら減塩になるのかっていうのは、わからなくなっていて、私の感覚で言うと、自宅で使う醤油は、実はなくて、出し醤油を使っていることが、多少減塩に繋がるのかということあるが、実際バローの売り場でも、普通の醤油は安いのでよく売れるが、最近はだし系の醤油、ちょっと高いですけども、そういうものをやっぱり求められる方もちょっと増えているという感じも受けている。その辺のご見解、詳しい方がお見えになりましたら、会議終わった後でも教えていただけると、大変助かる。

皆さんご承知の通りお米が大変高いということで、特に半年ぐらい、非常にいろんな方が苦勞されて、お米を販売しているという状況になっている。お米は当然単価が上がるので、我々にとっては売り上げが上がるのですが、そこに付随して、実はふりかけ・納豆・漬物っていうものがよく伸びている。この関連性が私も紐解けていないのですが、心配しているのは、健康に重要な要素である魚とか肉とか野菜とか牛乳というところの買い控えがちょっと進んでいるという感じを受けている。そうするとタンパク質とかカルシウムの重要な栄養素が不足傾向になってくるのかと。特にやっぱり収入が低い方が、そういう傾向が強くなると思うので、それを懸念している。

朝食の欠食に非常に関係あると思うのですが、我々北欧倶楽部というパンを販売しているが、実はここ、1 年 2 年、10%以上販売金額が増加している。時短をするためにパン食の傾向が強まっているということだと思う。同じように、フジパンさんとか山崎とかのパンも伸びている傾向がある。米が高くなっていることもありますが、パンを好まれる方が非常に増えている実感がある。

今日の資料で、朝食欠食者がこんなにいるのかと、特に 3 歳児もこんなにいるのかっていうのは非常に衝撃を受けたので、いろいろ協力できることはしていきたいと思う。

⑧ 地産地消率という指標項目について、これは県議会でも話題になったというふうに聞いていますが、4 年ぐらい前から地産地消率調査を生協の調査店舗に入れていただいて、毎年定点調査

をやっている。40%、40.3 から 40.8 ということで、数字は変わっていないようであるが、評価は一応マルになっている。やはり定数的に限られた品目の県産品の割合を調べているため、なかなか、そのときの作柄や相場の動向が関係して数字だけでは、地産地消の推進状況は、見えにくいという評価である。直売所を含めて、県産品の、利用自体は増加傾向にあるため、何とかもう少し違う形で、地産地消の推進状況などが掴めないだろうか、わからないだろうかということで、見直しをしていく話し合いをやっている。従来の地産地消という考え方から、地消地産、県民の方が食べたい青果物を岐阜県内でつくれるようにするにはどうしたらよいかということもこの先の議論のテーマかなと思っている。もちろん、作付面積の問題とか、農業担い手の問題も当然あるため、農政全体の課題になると思うが、そういった視点で地産地消のこともしっかりと食育の中で、位置付けて、一緒に推進するといいと思っている。

(3)地域の食文化を継承させていく取り組み、地域の食文化を知り、伝えていく取り組み、地域の食を知り、無駄なく活用していく取り組み

① 本協議会は、県内では 35 市町に食生活改善協議会があり、地域への食文化継承推進事業を35協議会で取組んだ。令和 5 年と 6 年度には、野菜摂取事業として野菜食べきりメニューを 3 つ作って、動画撮影し皆さんに発信している。

昨年度は、郷土食推進事業として、パンフレットを作って、いろんな教室に参加していただける方に配布して、普及啓発を行った。また、今年度も、共食推進事業と、それから食農体験事業を今年初めて行う。子どもさんも孤食が多いので、すべての教室で共食の話をしたり、野菜をたくさん取りましようという話をしている。私たちは、微力であるが、1 人でも多くの方に、いろんなことでこれからも普及啓発したい。

② 調理師連合会は、一番の先で料理をするという仕事をしているが、今、野菜や塩の問題が出ているが、私の事業の中で味覚の一週間という事業を県下の小学校4年生・5年生を対象に実施している。食べるものの中で嫌いなものある？と聞くとまず上がるのがブロッコリー、あと、味覚の授業というのは、甘い・すっぱい・しょっぱい・苦い・うまいこの5つを1個ずつ味わってもらい教える。これが子どもたちには非常に新鮮に受ける。塩っていうのはこんなにしょっぱいものなんだ、砂糖はこんなに甘いんだ、苦みって言うのはこういうものなんだとみんなが喜んでくれる。昨年度やった中で、旨味をきちんと鰹節で出汁をとって提供した。僕たちは美味しかったと笑顔ばかりかなと思っていたが、中には美味しくなさそうな顔をしている子もいる。なんか気持ち悪いっていう子がいる。びっくりする。授業が終わってから先生から、あの子はいつもお母さんの料理を食べていない。出来合いばかり食べているとお話があった。旨味は、みんながおいしかったと言ってくると想像していたが、今の子どもたちには意外な反応が出るとびっくりした。

それから、愛情弁当コンクールを実施している。弁当を開けた時に子どもがうちのお母さんすごいなと感動的なお弁当を作って応募してくれる。そういう点から言えば、まだまだ食は幸せの根源かなと、子どもたちにとってもインパクトのあること。味覚の授業の時にも、子ども達に食とは人を良いものだと言を書かせる。だから、食べて体を大きくするだけが食ではない。愛情がいっぱい詰まっているものを口にするんだよと、それが出汁なんだよということを子どもたちに言うと、子ども達も

そうかそうかとうなずいてくれることがうれしい。そのことから味覚の授業もちよっとはいいことをやっていると思っている。これからも、子ども達に食に関して少しでも良い教育をしていきたいと考えている。

③ 女性アドバイザーは役員が1年交代になり、昨年度の方と見解が違うこともある。個人的な見解で発言させていただくと、欠食の多い話で、死ぬほど忙しくて、畑で野菜があるのに取ってこれなくてカップラーメンを食べているような仕事の状態である。共働きの方、シングルの方、死ぬほど働いて忙しくて、朝ごはんが作れない方も多いのではないかな。多分この話のベースが自炊・手作りというところが当たり前で進められているような気がして、朝ごはんを作らなくても買ってきて食べてもいいと私は思う。私は、生協を利用してミールキットとかちよっと煮るだけで味もついているとか本当に便利でありがたくて、そのおかげでご飯が食べられているような状態です。そういった朝ごはんキットみたいなものがパローさんやコンビニさんとかで直ぐ買えることができれば朝食をもっと食べる子が増えるのではないかな。また、カット野菜や冷凍野菜の話もでていましたが、私もゴボウは生協のカット冷凍を便利に使っている。そういった、手抜きをしてもいいよっていう流れができた方がご飯は食べやすいのではないかな。もちろん、調理師連合会さんの味覚の授業って本当に大事だと思うし、子ども達に体験させてあげたいし、できれば家でも作りたいと思うが、お母さんに限らず、お父さん、おじいちゃんでも作ればいいと私は思う。女・女性が朝ごはんを作りなさいという流れが変えられたら社会って変わらないかなと思う。

④ 先ほどの話で、我々青果業界、生鮮食料品、カット野菜が手軽に作れる、その品質と味、やはり鉄を入れると、我々の感覚からすると味が悪くなる。本当の食材の味を我々は伝えようとしているが、片方では共働きで時間がない、朝の食事をコンビニで食べる、そういう時代になり私たちはいいけれども次の世代をどうするのか将来に向けて疑問が残る。地産地消でものを作って、学校給食で案内して、子どもたちに食べさせてそれで終わっている。

大人はなんでも食べるが、本当に子どもが食の味をとということになると、買ってくるのは主婦の方で財布の相談・手間と、夏なんか暑くて調理できない。もう少し違うことで何かできないか我々も考えていきたい。

⑤ 20年数年前に、魚の話であるが、魚の骨取をしたものを販売するか、販売しないか議論になった。子どもには、魚に骨があることを知ったうえで食べさせることが食育ではないか、小さい子や介護している人に安全に食べさせることもできる。人生の必要な時期に必要なものを提供していくことができるといった議論があった。最終的に骨取をして販売。魚と農産物は一緒ではないが、いろいろな形態のものがあっていいのではないかな。選ぶ方が野菜をしっかり食べるとか、食の大切さを心得て、自分の暮らしに合ったものを選んでいくことが定着していくような食文化・食環境が大切だと思う。

⑥ 高校生の朝食欠食者 25%のご家庭に届けばいいと思いますが、その際に要は家で作らないなんていう、みんなの暗黙の視線があるとそれは邪魔になるので、それがなくなって、買って食べてもいいよ、もちろん作って食べるといいよ、こんなにおいしいの知っているのを広めてもいい

いよ、みんながいろいろな考え方で取り組めるといいと思う。

⑦ 地域の食文化のことで栄養士会の活動の情報提供をさせてください。大阪万博8月3日から9日までヘルスパビリオンにおいて47都道府県食文化「岐阜県ほうば寿司」を展示しております。

⑧ 今日は、3つの課題について各団体のリーダー皆様に課題を共有していただいた。これを各団体に持ち帰っていただき、これらの数値が少しでも良くなるようにご協力いただければと思う。

食環境を整えていくことも、本来の野菜・調理・味など食文化を伝えていくことも、幅広い食育を展開させていくのも本日ご出席いただきました団体様のお力が不可欠である。引き続きご協力願います。