

平成22年度 宮城県食育推進会議  
「ジュニア」ワーキング部会会議録（概要）

- 1 日時：平成22年8月17日（火）  
午後1時から3時まで
- 2 場所：宮城県行政庁舎11階 第2会議室
- 3 出席委員（敬称略）  
鈴木宏明部会長，平本福子，若生裕俊，高橋真佐子，鎌田均，伊東玲子，  
藤本由紀子，佐々木賢司，佐々木寿美子，尾本満雄，横山義正，三浦充帆
- 4 会議録

司会（健康推進課）

ただ今から、平成22年度宮城県食育推進会議ジュニア部会を開催致します。当会議は、情報公開条例第19条の規定に基づき公開とさせていただきます。

なお、会議の議事録につきましては、情報公開条例第20条の規定により、後日公開させていただきますので御了承願います。

それでは、会議開催に当たり、南條保健福祉部健康推進課長から挨拶を申し上げます。

健康推進課長

皆様、本日はお暑い中、またお忙しいところご出席いただきましてありがとうございます。

6月に第1回食育推進会議を開催いたしまして、第2期食育推進プラン策定の基本方針等について御審議いただいたところですが、重点テーマの設定等につきましては、十分に議論を尽くすことができませんで、事務局扱いとさせていただいたところですが、その後、文書でやりとりをさせていただき、2つの基本目標にサブテーマをつけるとともに、ワーキング部会の設置を決定したところですが、本日は改めて報告をさせていただきますが、お忙しいところ御協力いただきましてありがとうございました。

なお、ワーキング部会については、食育推進プランについてはライフステージに沿った取組が求められることから、プランをより実効性の高いものとするため、ジュニア部会とシニア部会の2つを設置したところですが、

ジュニア部会については、乳幼児から思春期までのライフステージにおける取組について御審議いただくこととしています。この時期は、心身の発達が著しく、食習慣の基礎を確立していく大変重要な時期です。しかしながら、社会環境の変化などから家族そろって食事をする機会が減ってきておりますし、朝食の欠食者の増加や食に関する関心が薄れてきているとの問題も指摘されております。子どもたちへの食育の取り組みはますます重要性を増していると考えております。

委員の皆様には、それぞれのお立場から、忌憚のない御意見・御提案をいただきたいと存じますので、よろしく御審議を賜りますようお願い申し上げます、本日はよろしくお願いいたします。

司会

本日の議事は、お手元に配布しております次第に従い進めさせていただきます。

ここで、配布資料の確認をさせていただきます。資料は、資料1から4までです。その他、参考資料を配布しております。資料の不足等がございましたら、係員にお申し付けください。

委員の皆様のご発言については、議事録作成のために録音をさせていただきますので、マイクを使用してくださいようお願いいたします。

それでは、次第に従いまして、部会長の選任に移らせていただきます。本会議は、宮城県食育推進会議ワーキング部会設置要綱により設置されておりますが、要綱第3で「部会に部会長を置き、部会に属する委員の互選によって定める」と規定しております。

部会長の選任に当たりまして、南條健康推進課長を仮議長として進めさせていただきます。

いと思いますが、よろしいでしょうか。

仮議長（健康推進課長）

それでは部会長が選出されるまでの間、仮議長を務めさせていただきます。よろしくお願いいたします。

委員の皆様にお諮りいたします。この部会の部会長について、どのような方法で選出させていただきますによろしいでしょうか。

仮議長（健康推進課長）

皆様からごさいませんでしたら、事務局から案を提出させていただいてよろしいでしょうか。

事務局（健康推進課）

事務局としましては、前期から継続して委員を務めておられる鈴木委員にお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

仮議長

事務局から鈴木委員という案ですが、よろしいでしょうか。

各委員

（賛成）

仮議長

それでは、鈴木委員よろしくお願いいたします。

以上で、仮議長の役目を終わらせていただきます。御協力ありがとうございました。

司会

鈴木部会長には、部会長席への御移動をお願いいたします。

それでは、これ以降の進行につきましては、要綱第4の規定により鈴木部会長にお願いいたします。

鈴木部会長

宮城県歯科医師会の鈴木でございます。このたびは御推薦をいただきまして、部会長を務めさせていただきます。活発な御意見・御議論をよろしくお願いいたします。

それでは、次第に従って進めてまいります。

まず初めに、議題（1）報告事項について、事務局から説明をお願いします。

事務局（健康推進課）

【資料1及び2により説明】

議長（鈴木部会長）

事務局から、報告事項の資料1、2について御説明がありました。

今の御説明について、御質問、御意見等がございますか。

これはもう前にいただいていたもので皆さんご覧になっていたようなので、御質問等無いようですので、（2）の協議事項に入ります。事務局から関係資料の説明をお願いします。

事務局（健康推進課）

【資料3により説明】

議長（鈴木部会長）

事務局から、資料3について御説明がありました。

1つ目は、ライフステージの特性と考え方について、2つ目はライフステージで取り組むべき方向性。前回の推進会議において検討した2つの基本目標に沿って提示されています。

す。併せて成果確認のための目標指標，そして3つ目が各ライフステージにおける具体的な取組についてということで説明をいただきました。

はじめに，ライフステージの特性や課題から御意見をお聞かせください。委員の皆様には，子どもたちを対象とした取組をされていらっしゃると思いますので，日頃の食育活動も取組状況もご紹介いただきながら，御意見をお伺いしたいと思います。よろしく願いいたします。

議長（鈴木部会長）

ございませんか。それでは，ライフステージの一番上，乳幼児期のステージから係わっていらっしゃる藤本委員から御意見をお願いします。

藤本委員（保育協議会）

私は，現在保育所に勤めております。先ほどの説明の中でも「食べる楽しさを体験することが必要」という項目を入れたということが一つ，「保育・幼児教育等に関わる多様な人材が家庭での食育を向上させるよう連携していくことが大切」と言う2項目を新たに入れられたということで，これは現場にいる者として全くそうだなと思っております。

「食生活リズムの基礎をつくる」ことが，この時期一番大事だと思っておりますけど，それがなかなかうまく進んでいっていない。社会的なこともいろいろあると思いますけど，現実的に，なかなか難しい状況の中に子どもが置かれているということも確かな気がします。具体的に言えば，子どもは親の生活に左右されてきていると思うのですが，夜遅くまで働いて朝遅いという人はそれなりのリズムになっていく。子どもが少なくなると，お父さんが帰るまで夜遅くまで待っていてお風呂に入って寝るなど，いろいろな状況があります。

朝ごはんを食べて来るという普通のことがなかなか難しい状況の中にも影響なのかなと思います。そのようなところをどのように具体的に現場のじゅくりと考えなければならぬと思いますし，責めるだけではなく，どのように支援していったらよいかを考えていければと思っております。

議長（鈴木部会長）

ありがとうございます。他，ございませんか。なければ，対象が若い方から順番にお願いします。では小学校の高橋委員，お願いします。

高橋委員

小学校の現場の様子を交えて，意見を述べさせていただきます。ご存じのように文部科学省から示されている食育の目標6項目の中に学童期としてマナーが入り，健康管理などが入っております。学校で目指している食育におけるこれらの目標が今回の御提案には網羅されていると感じました。小学校においては食習慣の基礎を確立することという事で，家庭との連携に取り組んでいるところですが，ここに書いてあるように，家庭での食育機能がかなり低下している状況で，学校で学校給食を最大限に活かしながら，家庭科，保健体育，理科，社会などそれぞれの教科・領域を組み合わせて食育を学ばせているところです。高学年になりますと，栄養素についての学びもありますので，その中に食に対する知識・理解が入って来ると，子どもたちの具体的な動きが見えてくると思います。今，子供たちに足りないと思われる点は感謝の心です。乳幼児から食に関する意識付けがなされて来るとは思いますが，命をいただいて，自分の命を育てるという感謝の心を，学童期の食育の中に位置づけていけたらよいと思っております。

議長（鈴木部会長）

ありがとうございます。

平本委員（宮城学院女子大学）

こうやって見てみると，ライフステージの特性・背景について，基本目標1の部分を強調しすぎて，基本目標2の地域食材を取り入れましょうというところについての記述が弱かったように感じるので，若干，次の方向性のところで使われているところの言葉を入れて，これから取り組んでいくことの背景に入れておいた方が，二つのサ

ブテーマにつながるのではないかと思います。

議長（鈴木部会長）

ありがとうございました。他にございませんか

藤本委員

先ほどの、朝ごはんの話で悲観的な話をしたので誤解しないでほしいのですが、親は朝ごはんを食べていなくとも、現場でのアンケート調査などでは、子どもを見ると子どもは食べてくるという現状もあるので、親の工夫や努力、子を思う気持ちはあり、伝わっているということを追加します。

議長（鈴木部会長）

ありがとうございました。それでは鎌田委員、お願いします。

鎌田委員

中学校の現場を代表して、お話させていただきます。資料1の基本方向では「宮城の風土に育まれた食材・食文化の理解」とあり、各事業に「学校給食での県産食材利用促進」あるいは「学校給食での郷土料理紹介」、「生産者等と消費者の交流促進」を、また、基本方向「五感を使って健やかな心身を育む食育」では各事業に「学校給食を通じた食育推進」、「体験学習を通じた食育他」となっておりますが、乳幼児期・学童期のいろいろなライフステージの取組を踏まえて、中学校では、多くの学校で泊を伴った農作業、農業体験が盛んに行われております。田植えや稲刈り体験学習の他に、県内・県外で農家に泊って、実際に農作業を体験したり、あるいは農業の仕組みを学んだり、自然環境を体感したりしています。食育に関しての思春期のこのステージでは地域の食材に関して弱いとあった点について、さらに記述が可能ではないかと思います。

また、栄養士・栄養教諭が学校を訪問して、栄養のバランスが必要であるということ、教科の学習に近い形で行うようになってきています。食べることについても、バランスを取らないと身体に十分な栄養が行きわたらないし、ご飯だけでなく味噌汁とか豆類も一緒にあわせてとった方が脳の糖分補給によいなど、いわば理論的に入っていくのがこの時期だと思うので、このようなことがうまく文章化されるとよいのではないかと思います。よろしくお願いします。

議長（鈴木部会長）

ありがとうございました。それでは他にご意見がありませんか。無いようでしたら、親の立場から佐々木委員、お願いします。

佐々木（賢）委員（PTA連合会）

乳児期のところからということですが、特性・背景を見ていて確かに家庭が中心的な役割を果たす時期ではあるのですが、この時期、保護者の立場でいうと初めての子ですと悩みながら子育てをやっている方もいらして、学校・保育所・幼稚園とのコミュニケーションが非常に大事な時期でもあります。5 ページを見ると「給食に地域食材や郷土料理、行事食を取り入れる」とありますが、この中で、保護者が給食を通して食育を勉強する機会があってもよいのかなと思いました。学童期にあっても同じことで、弧食になったり、朝食の欠食になったりとあるのは、前の会議でもお話したと思いますが、学校での取組がなかなか家庭に浸透して行かないは、そこで何らかの壁のようなものがあるのかなと思うものですから、特に学童期において保護者と学校とのコミュニケーションが図られなければならないのかと思います。思春期になると、今度は学校の他に地域ともつながるようになると思うので、そのあたりの取組が強化されると良いと思います。

議長（鈴木部会長）

ありがとうございました。今の意見に対してでも、他のご意見でもありませんか。それでは順番に御意見をお願いします。では佐々木寿美子委員、お願いします。

佐々木（寿）委員（食生活改善推進員連絡協議会）

私は、地域の代表かなと思っておりますが、私たちは地域で食生活改善のボランティア活動しております。ライフステージのどこの部分にも入っていけるかなと思っております。いつも、このような会議の出席の際には、まず最初に地域で何ができるかなと考えています。県がいろいろなものを示してくれて、それを私たちが地域に持って行って広めることができれば良いのかなと思ってます。重点的に取り組むテーマが示されているので、たとえば、具体的に地域食材を取り入れましょうと入ってもよいのかと思いますが、実際に地域や学校に入って事業をする時に実施する中で、言葉を足していけば広く浸透するのかなと案を見て思いました。

議長（鈴木部会長）

ありがとうございました。それでは、尾本委員をお願いします。

尾本委員

各ライフステージの特性や背景ということですが、御説明いただいた中でなるほどなということで、拝見したところです。今、私、JAの関係で言えば、食材という話がありました。特に学童期の小学校5年生を対象に授業ですとか、あるいは中学生の授業の一環で、実際に農作業をしていただきながら、作って食べる体験、農家民泊を仕事の一部として行っています。特に、2以降のところ、具体的な方向として、生産するところに体験することを入れてくればと良いのかと思っています。

横山委員（宮城県医師会）

ライフステージ別の乳幼児期のところですが、「食を営む力」というのは何を言っているのか分かりにくい表現だなと思う。乳幼児期の授乳は精神的な安定につながることはそのとおりですが、それを表す言葉としては、普通は愛着という言葉で表現します。表現上の問題点がある感じがします。

私の印象として、食物アレルギーが増えている。小麦や個別の疾患のある子への配慮が多少あったほうが良いと感じます。

学童期は食を楽しくということが非常に大事だと思います。ただ、親が時間的に許されるのか。たとえば、9時過ぎにならないとお父さんが帰ってこない。お父さんを待って9時過ぎに食事をしたりする。

乳幼児健診では、就寝時間が9時半や10時という子が多い。親の帰りを待って食事をしたり遊んでもらうなどがみられます。親が、子どもと一緒に食事をしていくよう、早く帰ることを進めるのも良いと思う。

三浦委員（公募委員）

案については、とても良くできていると思います。私は社会学級で活動していますが、その活動の中で、地域食を皆さんとともに学び、実際に料理する講座を運営し、楽しんでます。参加しているみなさんが興味を持って料理教室を活用してくれるところを見ると食育への関心は高いと感じます。ですが、みなさん核家族になっていて教えてくれる人がいないと自分からは手を出せずにいる人が多いと感じています。地域がコミュニケーションをとって、方法を教えるだけでなく、実践させてあげるなど後押しをしてあげる。実際に体験させることが大切だと思っています。

若生委員（スローフード協会）

私たちは味覚教育をしております、「味覚」とは言葉では使うんですけど、「味覚」をどのくらい理解しているのだろうかと思います。味覚とは何かを理解することから始めなければならないと思っています。

学校や地域で誰でも味覚教育をやれるように、味覚教育キットを作っております、それを学校や地域で使っていただけるように作業を進めています。

特性・背景についてはある程度わかりやすく整理はされていると思います。ただ、先ほど平本先生が指摘されたように「地域の食材を取り入れましょう」と謳っているということは、いま現在それが使われていないということなので、その背景を含めながら、そのこ

との必要性を盛り込むべきなのかと思います。

横山委員（宮城県医師会）

味覚については、おそらく大人になってからの発達はないと思います。味覚は幼少時に形成されなければならない。

もうひとつ。地産地消の問題ですけど、私の知り合いに山育ちの人がいるんですけど、その人は魚が食べられないんです。地産地消で地元で採れた産物だけで食事をするとこういうことになる。他の地域の生産物を受け付けなくなる可能性があるんですね。私はどちらかという和海育ちなものですから、魚好きだけれども野菜は嫌いなんです。そういう意味で、バランスを取った地産地消これが大切だと思います。

議長（鈴木部会長）

味覚とか地産地消、地域性とかのお話で、私からもお話したいと思います。味覚というのは私たち歯科医師の立場から言わせてもらおうと歯の噛み合わせの成熟に関係があります。今、巷のスナック菓子は、口に入れた瞬間に強烈な味がして、しょっぱさ、甘さ、旨味も一気に出てきて、その瞬間は美味しいんです。伝統的な和食というのはそういうものではないと思います。例えば、お漬け物の茎のところを噛むと中から味が出てきて美味しいとか、米を噛むと甘くなるとか、そういうことに歯の噛み合わせの成熟度に関係がありまして、6才頃から乳歯から永久歯に抜け替わる時期がありまして、4才から5才まで乳歯はある程度噛める状態に出来上がって、そこから永久歯に抜け替わりますので、また一から始まる時期があるんですね。

ごまは、すり鉢ですると切りごまとは別な物になりますよね。切りごまは香りがしないんです。口に入れても味がしない。でも、すりゴマの場合は、すっているうちから香りがしてきます。それを口に入れるとおいしいですよ。この「ごまをすって香りやおいしさを出す」というのを口の中でできるようになるか、ということが味覚にとって非常に大切なことだと私たちは考えています。

ですから、噛み合わせが未熟な子どもの頃の好き嫌いは、仕方ない部分があるかもしれない。噛み合わせができ上がった大人が食べて美味しく感じても、歯がところどころ欠けている子どもが食べたならあまりおいしさが分からない可能性もあるんですね。でも大人になったら味が分かる可能性があると考えて、その辺りのことも考えてあげても良いのではないかと思います。

それから噛み合わせで一番大事なのは姿勢なんです。きちんと正座をする。きちんと椅子に座って足を着いて食べる。下を向かない。横を向かないという事は非常に大事なことで、食事マナーとかというところに「姿勢」という言葉を入れてもらおうと私たちの立場から言わせてもらおうと良いのかなと思います。

地域性という意味で魚の話が出ましたが、私は山形出身で、子どもの頃しめ鯖なんて真っ白でばさばさなものしか食べたことがない。仙台に来て、しめ鯖って「生じゃないのこれ？」と思いました。鯉のような川魚以外は、棒鱈とかカラガイ（エイの干し物）であるとか、そういう物が私にとっての魚だったんですね。地産地消と言うものの必要性に伝統的に何を食べて来たかという事も考慮しないと、海がないところに住んでいる人は野菜と穀物と果物しかないというところもありますので、少し考慮が必要だと思います。

ライフステージの特性・背景について他に御意見のある方ありますか。

佐々木（賢）委員（宮城県PTA連合会）

学童期の中段あたりに「偏った食事による肥満」とありますけれども、確かに偏った食事でも肥満に結びついているのだと思いますが、子どもたちの活動の内容が変わってきていて、外で体を動かす機会が減ってきている。食事というものは、私の個人的な考えですけど、お腹が空いたら食べるという、それが朝になって、お昼になって、夕方になってと言うこのサイクルが人間の中に出来ていると思うんですけども、今は時間が来たら食べるということなので、偏った食事による肥満や運動不足と言っては表現としてはおかしいのでしょうか、「運動する時間が短い」そのようなものも文言として入れておくことと今後の取組の中で体を動かすことのきっかけになるのかなと思いますので、検討してほしいと

思います。

議長（鈴木部会長）

はい、ありがとうございました。他にございますか。

なければ、続いて資料4、食育推進の方向性というところの議論に移ります。

方向性は各ライフステージの特性に基づいて設定されることになってはいますが、さらに重点課題を解決していくものでもありますので、推進の方向性について、この案について御意見をいただきます。

平本委員

方向性から先にいってしまいますが、成果確認の目標指標について2点ほど、お話しさせていただきます。1点目は、サブテーマ1の部分ですけれど、成果確認の指標が「子どもの体重」と「朝食の欠食率」の2つの内容で、結果的な最終的な現象を数値で押さえる形になっていると思うんです。しかし、一方で取組の方向性が求めている狙いのようなものは、正しい食習慣を身につけたり、関心を持つというところを狙っているので、出来れば、最終的な体、「食べた」「食べない」ということだけでなく、「知識」「意欲」「関心」または「食行動の実践例」というようなものを最低限でよいのでいくつか選んで、項目としておいて、適切な年齢のところで経過を見られないかというのが1点目です。

それから2点目ですが、サブテーマ2のところですが、学校給食の地場産品の利用品目数というのがありますが、これは国で、全国的にやっている項目ですが、乳幼児期の指標としても生かせないかと言うことで、大変かもしれませんが保育所である程度のもを抽出して利用品目数の割合を出すことはできないのかと思います。以上2点です。

議長（鈴木部会長）

目標指標について触れていただきましたが、他にございませんか。

若生委員

目標指標についてお話がでたので、関連でお話するのですが、利用品目数だけでなく、割合全体というものも入れる必要があるのかなと思います。地域食材と謳っているので、「米飯」と言うよりも「みやぎの米」に統一した方が良いのかと思います。

藤本委員

乳幼児期の方向性なんですけども、「調理等を通して食についての関心を高める」とありますが、全体的に見ると「調理等を通して」とか「調理技能を身につける」とかで統一されているように思うのですが、0才から5才のところに調理が一番最初に来ると苦しいと感じたものですから、もうちょっとこの時期にふさわしいことがあったら良いと思います。

議長（鈴木委員）

ありがとうございました。

「お手伝い」でもよいかもしれませんね。

平本委員

「食材とのふれあい」とか。調理体験も入ってくると思いますが、もうすこし幅広い、この時期は、栽培とか色々な事も体験しているわけだから、食物とのふれあいとなるとあまりにも大きくなりすぎるので、もう少しよい表現ができれば良いですね。

高橋委員

同じように学童期の方でも「日常生活に必要な基礎的な調理技能」を身につけるとありますが、小学校の家庭科の学習内容においては、すべての基礎的な調理技能は触れられておりません。生野菜の調理とご飯を炊く、みそ汁を作る。野菜の炒め物。肉・魚は使いませんし、もちろん、さばき方などもやりません。ですから「基礎的な」をどうおさえるかが大切かと思います。これは山元町の例ですが、総合的な学習などで食生活改善推進員の方をお招きし、漁業協同組合の方が、鮭をそのまま1本教室に持ち込んで、そこで鮭をさばいてくれて、はらこ飯を作る。食生活改善推進員の方が、はらこ飯を作り、あら汁をつ

くり、1匹の魚のどこも捨てるどころがない。このように命をいただくという学習として、素晴らしい取組をしてらっしゃるところもあります。家庭科の中での基礎的な調理技能というふうに狭い考え方でとらえてしまうと、ちょっとこの一行は難しいと思いますので、基礎的な調理技能ということではなく、もっと広く、「調理体験を通して」とか、あるいは「学校だけでなく家庭でも」と言うニュアンスがでると良いと思いました。

それから地域食材についてですが、私は多賀城市内の小学校に勤めていますが、1ヶ月に1度給食センターから給食の献立表が各家庭に届くのですが、そこに食材のところには「○」がついています。きゅうりとかニンジンとか。今月の食材に使われる多賀城でとれたものということで、当日は給食委員会の子どもが給食の時間に放送で、「今日のニンジンはどこどこ地区のだれだれさんが作ったものです。」というふうに農家の方のお名前を紹介するんです。こういう食べ方もありますよということを知らせています。

それから、成果確認の目標指標のところですが、「米飯給食を週3回以上実施する小中学校の割合」とありますが、通常は3回程度は食べているのではないかと思います。5日のうちパンは週に1回か2回です。

また、佐々木（賢）委員から家庭との連携ということでお話がありましたが、給食センターから栄養士や栄養教諭を派遣していただいて、親子給食会などに取り組んでいる学校もあります。一緒に同じ給食を子どもと親が食べながら、そこで「これはこのような食べ方がありますよ。家で召し上がってください。」などと栄養士さんにお話をすることで、家庭で生かしたり、好き嫌いをなくすようにしたりするという効果があるのかなと思います。各学校・地域ごとに取り組むと効果があると思います。

#### 平本会長

調理技能の表現のところですが、調理技能と言ってしまうと「包丁を持つ」などということイメージしてしまうので、「食事を準備していく力」と言う事では漠然としますかね。別にトントン切らなくてもあるものを用意すれば良いのであって、自分と家族にとって必要な食事を考えられるかを狙っているのだと思います。そうだとすれば「食事を準備する力」という表現を使ったりしますけれど。

#### 鎌田委員

中学校として、先ほど高橋委員からあった話の延長のようなことになりますが、一つは思春期のところで「必要な調理技術を身につける」について。これは、努力目標にすれば、身につけるようにしようということで良いと思いますが、身につけることを到達目標とするとかなり苦しくなると思います。努力目標であれば良いのですが、この辺をどのように表現すればよいか。

それから、2点目は二重丸の部分「生活習慣の変化に合わせ、食生活リズムの再構築を行う」。なんとなく分かったような気がするが、分からないような気もします。かなり抽象的な文言だと思います。確かに小学校までは早寝早起き云々で規則正しい生活を送っていたとしても、中学・高校になると受験その他、あるいは各種大会等で生活習慣が変わってくる。それに合わせて「食生活リズムの再構築」では、ちょっとイメージするのが大変だと思います。何か適切な表現ができればと良いと思います。

#### 議長（鈴木部会長）

成果確認のための目標指標ということも含めて、取組の方向性は「調理技能を身につけ」でも良いような気もしますが、成果目標のところからそれが出てくると身につけたとはどこまでやれば身につけたことになるのか、どのように確認したらよいのかということになりますが、その辺りも含めて、成果確認するための目標指標にどのようなものを加えたらよいか、数値であらわすものなのか、どのように成果を確認するかについて御意見をいただきたいのですが、いかがでしょうか。

#### 横山委員

たとえば、乳幼児期の食生活の基礎作りという方向性で、食生活リズムそれから生活習慣の基礎を身につける。こういう生活リズムを付け加えるということ。それから家族や友だちとともに食事を楽しむということが書いてありますが、これを評価するためには目標指標として晩ご飯、朝ご飯の時にどのような家族構成が、食卓にいるかを調査しないとわ

からないですよ。もし、できたらそのような調査をやってもらいたいと思います。

#### 平本委員

さきほど部会長がおっしゃったことは大変重要で難しい内容だと思います。「調理技能を身につける」ということが狙いであれば、そのことが確認されなければならないので、私が「食事を準備する」といったのは、食事の準備とは、単に調理技能だけでなく、メニューを考えたり、食材を選んだり、食卓に並べたり、片付けたり、食事の準備や片付けに関わっていくことなので、そのような体験をする、経験をする機会を確保するということだと思うんです。そうすると結果的に確認する事項はなにかということ。「そういうことをやりましたか？」ということ。そういうこととは、食事作りとは複合行動なので、どのレベルで行くのかということも確かにあるんですけども、おそらく身につけるといことが、方向目標になって、確認すべき到達目標が「やったか」「やらないか」「経験したか」というところで押さえていかざるを得ないと思いますが、いかがでしょう。

#### 議長（鈴木部会長）

これに対して御意見ございませんか。

#### 横山委員

取組の方向性をこういう方向でやれると決めたら、評価の目標値を最初に立てれば、いいのではないですか。是非お願いしたいと思います。

#### 佐々木（寿）委員

目標値もとても大事なことなのですが、目標値も達成度もありつつ、もっと楽しく食育が出来る方向性があればよいのかなとも思います。前に朝食メニューコンテストなどもありましたが、そのように楽しんで食育に参加出来るように、例えばお母さん、お父さんに食べさせたいメニューコンテストなど、楽しみをいれて、食育に参加できるようなものがあったらいいと思います。目標値とか数字は、県として大切なことだと思いますが、私たち地域の側からすれば楽しんで取り組むことが大事なことです。

朝食メニューコンテストの時もとても楽しいコンテストで、それを利用して地域で、このようなものがあるよということで、実際に作ってみたりしたことあったので、楽しんで取り組めるものがあればいいのかなと思いました。

#### 尾本委員

方向性の中の、例えば乳幼児期の中に、「いろいろな食材の味を楽しみ、味覚を育てる」というのがありますが、この中にですね、文言はそのままでも、たとえば「食材の味を知る」ということも是非必要かなと思います。たとえば、トマトですがお店で赤いトマトを買ってきますが、率直に申し上げて、収穫するときは赤くない。流通の中で赤くなって、そのトマトを食べると「これがトマトの味」と思います。畑で熟したトマトが本当のトマトの味なんだ。「楽しむ」ということですから、そういうことも是非含めていただければありがたいと思います。

それから、成果の関係で、地域食材でございますが、米飯給食、先ほど「みやぎのお米」という話もありましたが、多分、今はほとんど宮城米だと思うんです。それが県・市町村・JAが学校給食費の不足分を上積みして宮城のお米を食べているはずですが、毎年、価格が変動するので、常に経費を補てんするとは限らないのですが、宮城の場合はそういうことになっているので、米飯給食ということでもよろしいと思います。これを指標にすると回数が増えると経費も増えるのではないかと思います。食育ということだけで、回数が増えるということにならないのではないかと。経済的な別な要素が絡んでくる気がしましたので、目標にするには懸念があると思いました。経費を出すということであれば、話は別ですが。目標にするには厳しい面があると思います。

#### 議長（鈴木部会長）

それでは、もう少しお話しを進めて行きます。目標指標で、指標になるようなものがございましたら御意見をいただきたいです。特に数値で示されないもの、こういう目標をつくといいのではないかと。調べるのが大変だとか言うことは今は考えなくてもいいと思うので、まず具体的なこういう目標を設定するといいのではないかと。意見があれば

ばお願いします。

#### 横山委員

前にもお話をしたんですが、今、おそらく、小学校に行けば1学年に数人のアレルギーによる除去食の方がいらっしゃると思うんですね。給食センターあるいは学校の給食委員の方々が非常に苦労しているんです。そういう活動を助けられたら良いと思いました。何かと言えば、児童によっては別の食事を用意しなければならないと思っておりますので、是非、数字として掴んでほしいと思いました。

#### 高橋委員

アレルギーのお話ですが、各学校、各給食センター毎に、何についてのアレルギーの子どもが何人いるかということは把握していますので、一斉に調査すればすぐ分かると思います。私の現在勤めている学校においても「牛乳だけ」の児童、あるいは完全に自宅からお弁当を持ってきている児童もおります。一年生の児童なのですが、お母さんが給食の献立を見て、ほとんど同じ献立のお弁当を持たせるのですが、アレルゲンの部分だけを上手に他のものと交換しているようですね。人数については調査すればすぐに分かると思います。

#### 横山委員

各学校に調査をすれば数字はすぐにひろえるんです。ただ、そのお子さんたちがどういふ食育を受けているかが大事なんです。実質、食育がどのような児童・生徒に対してどうしていくかということも是非触れてほしいと思います。

#### 鎌田委員

今お話いただいたことについて、中学校としては、それぞれの学校で、どの学年のどのクラスの生徒がどのような食物アレルギーがあって、どのような点に気をつけなければならないか教職員が把握していなければならない事項なんですね。このことについては全職員、共通理解の下で、まずは4月からスタートするというのが学校では当たり前の話です。ただし、それでは学校のお昼の時間に給食を食べられないアレルギーの生徒にどのようなアドバイスや指導や具体的な配慮をしているのかということになりますと、その辺は家庭任せになっている状態です。

この件について、この前、宮城県の小中学校長の合同研修会で、話題提供が大衡小学校からありました。文部科学省からの食育推進事業で「栄養教諭を中核とした食育を推進しよう」というものです。大衡小学校の栄養教諭の方がアレルギーの子たちに学校給食に準じたお昼のメニューにするには、このように献立を作ったらよいのではないかという、その子ども向けのアドバイスがあり、なるほどと感心しました。

今後の方向としては栄養教諭制度により、栄養士さんたちの関わりも学校毎に多様になってきているということもありますので、そのような専門の立場の方から家庭の方にアドバイスするという方向でいくのかなと思います。ただ、実態としてやっているか言えば、これからということところです。

#### スポーツ健康課

高橋委員と鎌田委員からお話しいただいたとおり、学校給食のアレルギーに関しては各学校で実態をしっかりと把握されているので、その中で対応していただいています。私が話したいことは、やはり、給食センターの方でもアレルギー対応をどうするかが一番問題になっているということです。仙台市ではかなり対応出来るようになって来ているのですが、仙台市を除く県内では新しいところと言えば、二学期から名取市で新しい給食センターが稼働します。給食センターでは、アレルギー対応の作業ルートを作って対応するようにはしておりますが、横山先生がおっしゃっていたようにすべての児童を網羅することはとても難しく、それを慌ててやってしまうと逆に失敗してしまうこともありましたので、慌てずに対応していこうというセンター側の姿勢があるようです。

#### 平本委員

目標指標のところには話を戻すのですがけれども、先ほど佐々木寿美子委員から「楽しむ」

ということでお話しがりましたが、目標指標とそれを進めて行くプロセスは別のことなので、それはそれで良いのですが、一方で子どもたちが食べることを楽しいと思っているかどうかと言う包括的な、食生活指針の一番に「食生活を楽しみましょう」というのがあって、色々な子どもがいるけれども、食べるのが楽しいことと捉えるかということを知ることが出来ると思います。これは大変包括的なことを聞いているので、そこから具体的に何がつながっているのか、具体的な現象と結びつけることは難しいのですが、宮城の子どもたちにとって食べるのが楽しいことになっているかを勇気をもって調査することもひとつの手だと思います。

議長（鈴木部会長）

それひとつ聞くと大体わかってしまうような。それで「みんな楽しい」と言ったら良いですね。

数値目標ではない目標としては非常に良いのではないかと思います。

平本委員

いえ、数値です。質を問うものです。

鎌田委員

宮城の給食は楽しいかどうかということで、全県でアンケートをしたわけでも、結果を見たわけではないのですが、中学校を訪ねてきた卒業生に聞いてみると、多くが「給食をまた食べたい」「給食が中学校の思い出」と言っています。高校以上になると学食ですから、給食というのはなかなか食べられない。義務教育で終わりということになります。給食というものを楽しみにしていた子も数多くいた。印象としてはありますが。

議長（鈴木部会長）

このところは一応しめさせていただいて、次に「各ライフステージ毎の具体的な取組案」について御意見をお願いします。今まで議論いただいた方向性を具現化する、目標をクリアする手段ということだと思います。ここは県・家庭・学校・地域と取組主体が4つに分かれています。それぞれの取組について、皆さんには「今私たちは何をしているのか」ということの紹介も兼ねて構いませんので、御意見をいただければと思います。

平本委員

基本目標の1の「適正体重」の維持についての取組は、おそらく全体にバランスの良い食事を摂りましょうということと全体の10%とか15%いる肥満傾向の取組とは分けて考える必要があると思います。後段の肥満の子に対する取組の実態がどのようにされているのかを知りたい。学校と地域でされていると思うし、みやぎ21健康プランの中でされているのかも、その辺の具体と成果ですね。

スポーツ健康課

学校給食の他に、学校保健も担当しておりますが、21年度に肥満傾向の調査をしております。その中で肥満傾向の生徒が多いということが分かっております。今年22年度に専門家の先生にそのデータの分析をお願いしております。その結果、23年度以降どのように取り組んでいくかアドバイスをもらう予定です。

横山委員

もう数年前から小学校の高学年の肥満傾向が宮城県では平均的に大体10数%、14、15%、それが小学校の5、6年生の数値です。それをなんとかしようと思ひまして、学校保健会でなんとかしよう。実際には、横綱の子どもみたいな格好をして検診にくるものから、これは困ったな。食育の問題でなんとかならないか。

一方で痩せが増加していることもあります。数年後には痩せ対策の方が大事になるかもしれない。

肥満傾向にある人はスポーツが嫌いで俊敏性に欠ける。倒れるとけがするという人が多いものから、それをまず解消しようと思ひましたので、県の依頼で実態調査を受けまして小児科医会の方で調査して分析、発表する予定です。パーセンテージとしてはそ

んなに違わない。今の段階ではそう思っています。

#### 鎌田委員

肥満傾向のお話しがあったわけですが、宮城県全体として捉えれば、10%という数値が出たとしても、ほとんど肥満が見あたらないという地域・学校と肥満が目につく地域・学校とが偏在しています。いわゆる団地の子はスマート、3世代同居のところが多いい地域では、ふくよかな中学生が多い。そのように私が話したとしても、学校に勤めている人であれば同じような印象を持つかなと思います。いわゆる新興団地の子はすらっとした傾向にありますね。どうですか。

#### 高橋委員

その通りです。小学校の場合は、おじいちゃん、おばあちゃんは孫がかわいいので、帰宅するとおやつを沢山あげてしまいがちです。郡部ですと近所の友達が少ないので、一度学校から家に帰ってしまうと案外外で遊ばない。家の中に入ってしまって、おやつを食べながらテレビを見たり、ゲームをしたりしている子どもが多いと思います。雨が降ると家から学校まで車で送ってくれます。遠ければ、雨が降らなくても送ってもらうことも多いようです。町場のお子さんたちだと共働き家庭が多くて、親が勤めに出るときに玄関から出されますので、てくてくと学校に歩いて行く。うちに帰りますとすぐに飛び出して公園ですぐに友達が集まりますので、遊ぶ。すべてではありませんが、このような傾向があるのは確かです。肥満については正しい食事というよりもおやつとの量と外遊びの多少も関わってくるかなという気がいたします。

#### 平本委員

そういう背景を持ちながら、サブテーマとして「適正体重」を設けたので、今までとは違った取組がなされていかなければならないと思います。具体的に色々な事例を個別に伺っていてもなかなか難しいわけです。継続的にやらなければいけない。ただこの分野は既に色んなところで実践されていたり、色んな研究が進んでいるので、本気で取り組もうとすれば、やれるところも結構あると思います。これをサブテーマに設けたことでパイロット的にどこかを事例にしてそういう取組を進めるとか、何か今までとは違った取組の形を作っていただければと思います。

#### 横山委員

私は塩釜地区なんです。塩釜地区というのは、2市3町、塩竈市、多賀城市、松島町、利府町、七ヶ浜町ですけど、この地区の小学校の上級生で肥満が少なかったところが1か所だけあります。それは七ヶ浜町です。何で肥満が少ないのか調査した結果、この七ヶ浜町だけは10年ほど前から食育教育をやったと聞きました。それは小学校だけの問題だけでなく幼児からおとなまで食育教育をやったんです。この町だけ肥満が非常に少なかった。そのために食育を地域ぐるみで住民教育をすれば、今も肥満は防げると確信を持ったんです。色々議論の中で何回も申し上げましたが、そういう意味だったんです。

#### 議長（鈴木部会長）

ありがとうございました。

もしよろしければ、今の七ヶ浜町の食育教育というのは具体的に、どのようなものだったかお聞かせ願えませんか。

#### 横山委員

お医者さんたちの問題でなくて、食育に関わる、その地域の町に勤めておられる看護師さん、栄養士さんとか、そのような人たちが、文部科学省から食育ということを知って来て、そのような運動を始めるにあたり、町長を説得し、食改の人たちを含めて地域全体を動かす方向性を作って、今年で14年くらいになるんですよ。内容については、東北学校医大会では発表しています。今度、全国の学校医大会にも出するか迷っているんですけどね。そういう食育の大事さっていうのは、教育の分野だけでなく、町全体として取り組めば、かなりの成果が出ると思っています。

#### 鎌田委員

今、七ヶ浜町の取組の御紹介があったわけですが、以前勤務していた唐桑町で、歯科医師さん、栄養士さん、幼稚園から中学校までの養護教諭や保健主事の先生方で、食育という言葉は使わなかったと思いますが、虫歯の多い地区だったので、食べ物と虫歯と肥満に関して色んな調査を行ったのですが、予想と全く違っていました。海の魚を食べているんだらうなどの予想に反して浜のお母さんたちは地元の海産物をさっぱり使わないで、スーパーで肉を買って、子どもが肉好きなので、必ずしも地元の食材にこだわらない日本全国共通の嗜好でやっているということが分かりまして、やはり、むし歯や肥満の予防には、海産物など地元のものを出来るだけ使用しよう。おやつ等も問題がある。そういう意味で食育の大切さを認識させられたということがありました。

七ヶ浜町の取組で、唐桑町のことを思い出しましたが、スマート過ぎてそう身という問題もあるので、テーマの「適正な体重」は、どちらにも当てはまる目標で感心します。

#### 佐々木（賢）委員

基本目標2で「地域食材を取り入れましょう」というところの「地域」の部分で、「給食での地域食材活用に協力する」（生産者等）とありますけれども、協力するという文言は無償提供するということ意味合いが強くなってしまいますので、なぜ上と下で「提供する」と「協力する」と違えているのか何か分かりませんが、「提供する」という形の表現にしたらいいのではないかと思います。

給食での地域食材の活用という部分で、地域食材とはどこからどこまでのものをみなすのか、これは非常に問題で、実は私大崎なんですけれども、大崎の方であったのが、給食センターから給食を提供します。それで、一緒にうちの給食センターから届けてもらえませんかという、いわゆる統合の話があったときに、基本は地場産を食べさせるということで、うちの地域はうちの地域でとれたものを食べさせるので、そちらのセンターからの供給は認められないという話があって、それがうちの大崎も昨年出来たばかりなので、新しいのですが、地域食材の考え方で私も栄養士さんとお話しをしながら、私三本木なんですけれども、まず三本木の食材が基本にあるんですけれども、そこにないものは大崎、そこになければ宮城県、そこになければ東北、そこになければ全国という考え方の「地域食材」にしましょうということを進めているんです。非常に難しいと思うんですけれども、「地域食材」とはいうのは宮城の食材をどれだけ使っているかということ、「食材王国」というところもあるんでしょうが、どうしても地場産の食材を使うということになるとほかのものは要らないという変な意識がでてくるように思うんです。その辺を少し考慮してもよいのかと思います。

#### 議長（鈴木部会長）

ありがとうございます。そろそろ所定の時間なのですが、これだけは言っておきたいという人がいましたらお知らせ下さい。特にありませんか。

ありがとうございます。

第2期食育推進プランの乳幼児期・学童期・思春期について、みなさまから御意見をいただきました。本日の具体的な意見は次回の推進会議の場において報告いたします。それではその他事務局から連絡あればお願いします。

#### 事務局（健康推進課）

次回の会議ですが、10月下旬に推進会議全体での会議開催を予定しております。委員の皆様には、改めて御連絡いたします。

#### 議長（鈴木部会長）

皆様、本日は貴重なご意見をありがとうございました。

進行を事務局にお返しします。

#### 司会

委員の皆様、長時間にわたり御協議頂きましてありがとうございました。

以上をもちまして、平成22年度宮城県食育推進会議ジュニアワーキング部会終了致し

ます。