

第2回 食育推進検討部会 会議録	
日 時	令和5年1月20日（金）午後7時～9時
開 催 場 所	市庁舎18階なみき18・19会議室
出 席 者	食育推進検討部会委員 12人（別添資料1）
欠 席 者	植木委員、飯笹委員、福留委員
開 催 形 態	公開（傍聴者0人）
議 題	<p>1 開会</p> <p>2 あいさつ</p> <p>3 報告</p> <p>（1）令和4年度食環境整備検討会の検討状況について</p> <p>（2）食育推進事業の新ロゴマークについて</p> <p>4 議事</p> <p>（1）次期横浜市食育推進計画 計画期間について</p> <p>（2）次期横浜市食育推進計画 推進テーマごとの取組内容（案）について</p> <p>5 その他</p> <p>今後のスケジュールについて</p>
1 開 会	
2 あいさつ	
3 報 告	<p>（金子部会長）</p> <p>本日は、議事(2)次期横浜市食育推進計画 推進テーマごとの取組内容（案）について、時間をかけて議論を進めていきたい。</p> <p>議事に入る前に、事務局から資料の説明をお願いしたい。</p> <p>（事務局）</p> <p>配布資料の確認（資料1～7）</p> <p>（1）令和4年度食環境整備検討会の検討状況について</p> <p>（事務局）</p> <p>説明（資料3）</p> <p>（金子部会長）</p> <p>食環境整備検討会に出席されている君塚委員から補足をお願いしたい。</p> <p>（君塚委員）</p> <p>横浜市の課題がまとまっており、分かりやすくなっていると思う。課題となっている部分の背景が見えれば、いろいろな人が対策に参加できると思う。</p> <p>（金子部会長）</p> <p>委員の皆様から、御質問や御意見があれば発言をお願いしたい。</p> <p>（岩本委員）</p> <p>第3期計画の中で、中食だけに焦点をあてて検討しているようだが、中食以外にも対応する計画はあるか。また、中食についてのターゲット層として、20～60歳</p>

代男性の年齢幅が広いが、コンセプトはどのように考えているか。多少値段が高くても、例えば「これを食べていると塩分が少なめだから血圧が下がる」とか、よりテーマに寄り添ったお弁当として打ち出していくのもよいのではないか。また、横浜の地場産物を取り入れたお弁当など、魅力を感じて買うことが継続するような工夫が必要かと思う。

また発想を変えて、容器について、SDGs など環境に配慮している素材を使用する等の新しい付加価値がないと、他の弁当との差異がなく、購買意欲につながらないのではないか。

できれば試験的に市庁舎スペースで販売し、アンケートをとるなどすると、モデル事業の先行評価にもなるのではないか。さらに、購買につながる価格設定についても、検討していくとよいと思う。

(事務局)

御意見を参考にさせていただきたい。食環境整備検討会では、付加価値は大切だと考えているが、健康に関する付加価値の場合、健康無関心層が買わないというところがあるので、「横浜らしさ」など、健康以外の付加価値を考えている。コロナ禍によって中食の利用率が高くなっている背景があり、まず割合の高いところで中食を考えている。その後、外食も考えていきたいと考えているので、令和5年度の食環境整備検討会で検討予定としている。

(大久保委員)

前回の意見を取り入れて進めていただいているので、よいと思う。ただ、今は中食より外食が多くなってきており、タイミング的には遅い感じもある。

また、ヘルシーなものはおいしくないというのがネックになってしまう。例えば減塩で血圧を下げようとか、糖質を減らしてカロリーを下げていくとすると、おいしくなくなってしまう可能性もある。一つの目標として、バランスの良い食事、体によいもの考慮して入れることにウエイトを置いて、おいしいものを作れるとよいと思う。まずはおいしくないと続かないので、留意してほしい。

(事務局)

御意見を参考にさせていただきたい。おいしいお弁当を作れるように、企業の皆様と一緒に考えていきたい。

(2) 食育推進事業の新ロゴマークについて

(事務局)

説明 (資料4)

(金子部会長)

質問のある方は発言をお願いしたい。

(岩本委員)

新しい横浜のイメージとして、横浜のロープウェイを小さく入れるのもよいと思う。

4 議 事	<p>(1) 次期横浜市食育推進計画 計画期間について (事務局) 説明 (資料5)</p>
	<p>(2) 次期横浜市食育推進計画 推進テーマごとの取組内容 (案) について (事務局) 説明 (資料6) (金子部会長)</p> <p>事前に各委員へ次年度実施予定の取組について照会し、とりまとめた。他団体の取組について共有できると思うので、推進テーマごとに意見交換を進めていきたい。</p> <p>推進テーマ1 「栄養バランスに配慮した食生活の推進」について (望月 (選) 委員)</p> <p>マリノスは、以前から小学校で体育の授業や給食で育ち盛りの子どもたちをターゲットに活動している。朝食について中学生に聞くと、食べていても量が少ないということもあるが、「食べないよりは、まずは食べよう」ということで伝えている。小・中学校の子どもたちの意識は変わってきている。地道に活動を継続していきたい。</p> <p>(岩本委員)</p> <p>神奈川県栄養士会は、イベント等を通して、生活習慣病予防のための食生活や適正体重の維持などについて伝えている。コロナの影響で新しい実践ができていなかったが、来年度以降もこういったことを伝えていきたいと考えている。</p> <p>(長島委員)</p> <p>栄養バランスが大事であるということは、子どもたちであれば給食などを通じて繰り返し学んでいること。</p> <p>高校生や夜間中学など生活時間帯が変わってくる子どもたちに関わっていく中で、栄養バランスが大事であることは分かっているが、食事の回数や朝食の時間帯が生活スタイルによってずれてくることもある。そういった人に向けて、その人に合った栄養バランス、食事回数、1日を通した食事量を伝えていくことが大事だと考えているので、この取組をさらに進めていきたい。</p> <p>(金子 (勝) 委員)</p> <p>栄養バランスという観点から申し上げますと、学校給食は典型的な例である。成長期の子どものに必要な栄養について、1食ごとに計算し、おいしく食べてもらえるよう、衛生面に注意しながら日々、提供している。</p> <p>日々の献立、作り方をホームページに掲載している。献立に悩んだら活用していただくなど、学校の皆さんだけでなく、一般市民の方にも幅広く伝えていきたい。</p> <p>(金子部会長)</p>

学校給食のほうから広く市民の方に情報提供していただけるということなので、ぜひ家庭で活用してほしい。

(岩本委員)

子どもたちは栄養について、小学校では給食で学ぶ「三色食品群（赤・黄・緑）」、5年生になると家庭科で「五大栄養素」、中学校で「六つの基礎食品群」を学ぶがなかなか浸透しない。栄養バランスは何を基準に捉えたらよいか分かりづらい。

「主食・主菜・副菜をそろえて栄養バランスをとる」というよりは、「先ず主菜を決めて、食品をどのように組み合わせるか」というのが毎日の食事作りではないか。また、世代によっても、栄養の摂り方が変わっていく。

そういう中で学校給食の献立は子供向けに作られており、季節感や地域性も取り入れ安価である。作り方はよこはま学校食育財団のホームページにも公表されているので、栄養のバランスについて分からないという場合は、学校給食の献立表をダブルにしてもらいたいし、このことをもっと子育て世代に広めるとよい。

(君塚委員)

いろいろなテーマがある中で、これがメインテーマと捉えている。他テーマは企業や団体が行うものだが、これは家庭が絡んでくるテーマ。

子どもへの食教育が多いので実践としては目立つが、子どもの頃は家庭では食べていても、大人になると朝食を食べなくなったりする。対応策として、強いところも弱いところもあると感じたので、バランスよく対応することも考えないといけない。

食事を作る人が自信をなくし、何を作ったらよいか悩むようなことにならないようにすることが大切と感じた。

推進テーマ2 「何でもおいしく楽しく食べよう」について

(米山委員)

共食については、教室でお話しをさせていただいている。そういった中で共働きの人は共食ができないと聞く。共食ができないことが朝食欠食にもつながっている背景があると思うが、対策については難しさを感じている。

(望月（悟）委員)

「よく噛んで食べることができる」については、妊婦や乳幼児の保護者向けに啓発している。最近では時短の傾向があり、食についてもやわらかいものを食べるが多く、噛む回数が減っているため、口腔機能が低下している。口腔機能に関するアンケート調査では、神奈川県は最下位という状況があるため、打開するための取組をしていく必要性を感じている。

稔りの世代は歯が抜けることで、食べられるものが少なくなっていく。歯の機能が衰えると、栄養バランスにも影響するので、機能する歯を維持しながら、食べられるものを増やすことに取組んでいきたい。

(大久保委員)

「噛んで食べる」ということに関しては、「飲み込めない」という視点も重要なので、誤嚥、窒息を予防することも要素として入るとよいと思う。

推進テーマ3 「自然に健康になれる食環境づくり」について

(岩本委員)

子どもにもできる簡単料理レシピを作成し、親子で参加できる教室を開催している。全世代に関心を持ってもらえるように取組を進めていきたい。

(米山委員)

ヘルスメイトは区役所の養成講座を受講して会員になるが、ヘルスメイトについては知らず、市の広報誌に載っているから参加したという人がほとんど。ヘルスメイトの認知度が低く、活動を開始しても継続が難しい。長く続けられるような方策を考えている。

(長島委員)

小学校の放課後キッズクラブの従事者に対しおやつ講座を行った。その中で、食への関心をもって、例えば居場所づくりカフェでのボランティアや、農作物を作って提供したいなどの意見をもらった。ボランティア活動というのが、食べ物を作って提供するものだけでなく、農作物を作って提供すること、歯の健康や高齢者の方との交流などもボランティアの類に入っている。例えば介護について知ること、将来の自分の健康を考えるきっかけにもなると思うので、ボランティア自体も様々な世代が混ざり合って活動する仕組みがあるとよいと思う。

推進テーマ4 「地産地消等の推進」について

(金子(勝)委員)

学校給食では、年1回、JAや市の環境創造局と連携して横浜産の野菜を使用した給食を実施している。横浜市は食数が20万食と多く食材の調達課題もあり、回数としては簡単には増やせない現状がある。一方で地域差はあるが周辺に農地がある学校もあり、標準献立とは別に、学校ごとの独自メニューとして地域の地場産物を献立に取り入れる取組が展開されている。こういった取組と併用しながら、学校給食としては取組んでいきたいと考えている。

(西田委員)

地産地消の推進として、農業体験、イベントでの体験により、旬の食材、市内産の農作物を栽培、収穫を通して知っていただき、食べることの大切さを学んでいただきたいという思いで取組を実施している。

また、学校給食においては11月の地産地消月間において食材を使用した給食を実施しているが、それ以外の時期についても、市内産の農産物について広めていきたい。

(菅委員)

旬の野菜を使った家庭料理教室を実施している。時には生産者を呼んで実施することもあり、地道に地産地消を広めていく活動をしている。

(長島委員)

横浜総合高校の居場所づくりカフェにおいて、食農体験として校内の敷地で農作物を作っている。子どもたちにエコバックを配布し、エコバックを持参した子どもにエコポイントとして「人参を1本抜いていい券」を配布し、収穫してもらおうという、環境をからめた食農事業の取組を行っている。食に関心の薄い生徒にも興味をもってもらえた。コロナの影響で他団体との連携がしにくくなったこともあり、独自でできる取組を工夫した。

推進テーマ5 「日本の食文化の継承」について

(長島委員)

いくつかの中学校の学校だよりに、生徒、保護者、地域の方など、広い世代に対応できる食育コラムを書いている。地域で伝承していくことをアピールしながら、学校単位や家族で伝えていけることなどを季節ごとに伝えている。こういったことがきっかけで、記憶に残り、若い世代の方が継承していくきっかけになると思う。

推進テーマ6 「食の安全と環境に配慮した食育の推進」について

(井上委員)

食品衛生協会として市民に啓蒙していく役割を担っている。基本的には業者に対する食中毒予防が中心。コロナの影響によって、区ごとに活動内容に差があるのが実情。平常時は食中毒予防キャンペーンなどを実施していたので、今後は再開していきたい。

(菅委員)

ローリングストックを利用した簡単な家庭料理教室の開催を今後予定している。

(金子(勝)委員)

サバの未利用魚を活用した給食を実施予定。

じゃがいもや玉ねぎなど、気候の関係で規格がそろわず、加工に手間がかかるという課題があるが、通常の規格以外にも調理上の工夫などで柔軟に対応していきたい。

(君塚委員)

崎陽軒と無印良品、市資源循環局の連携で「もったいないを見直そう弁当」を期間限定で実施した。企業側も見直すきっかけになり、興味をもって購入していただき、話題として提供できたと思う。

(金子部会長)

ここからは全体を通して、御意見をお願いしたい。

(大久保委員)

新しい視点で取組を進めていただき、おおまかな方針としてはこれでよいと思

	<p>う。</p> <p>(君塚委員)</p> <p>子どもを中心とした取組になると思うが、読んでいる絵本などつながると、興味がわくと思った。唐突になじみのない野菜の話をするより、なじみのあるものから進めるとよいと思う。</p> <p>日本の食文化の継承という部分では、家で炊飯する家庭が少なくなり、米や梅干しの消費が減ってきている。ご飯を炊いて食べるということが継承されなくなっている。食生活や食べ方が変わってきていると感じる。</p> <p>(井上委員)</p> <p>横浜は、1時間で魚も野菜もよいものを揃えることができる立地。大きなロットでは難しいが、小規模な飲食店などでは取り組みやすいので、大企業との差別化を図ることができる。</p> <p>(岩本委員)</p> <p>絵本の話があったが、小学校では黙食給食を継続する中で、画像で給食室の調理作業を見せたり、図書館司書と連携してその日に使用する食材の絵本を写したりして子どもたちの好き嫌いをなくすような取組も出てきている。</p> <p>新しい目標のところでは取組が薄い部分もあるので、新しい行動目標をつくっていき、これから調整できたらよいと思う。</p> <p>パックご飯が売れているニュースを聞いて、これからはパックご飯が主流になる時代になるのかもしれないと危惧している。</p> <p>(君塚委員)</p> <p>パックご飯は安価なもの和高価なものがあり、味が違う。安価なものはあまりおいしくないで、ご飯を「おいしくない食べ物」と感じてしまう。コスト、経済事情もあるが、そういったことも「ごはん離れ」につながっているのではないかと。</p> <p>(長島委員)</p> <p>横浜総合高校の生徒を対象にイチゴのパック詰め体験を実施した中で、食品衛生について学んだ。市民全体が様々な食に関する体験をすることが、横浜市の食育になると感じた。</p> <p>(金子部会長)</p> <p>幅広い食育の取組を聞かせていただいた。また、取組の薄いところは、こんなこともできるのではという発言もいただいたので、さらに連携をして、全体を網羅して取り組んでいけると思った。活発な議論に感謝する。</p>
そ の 他	<p>今後のスケジュールについて</p> <p>(事務局)</p> <p>説明(資料7)</p>
資 料	<p>資料 1 健康横浜 2 1 推進会議 食育推進検討部会 委員名簿</p> <p>資料 2 食育推進検討部会設置要綱</p>

資料 3	食環境整備検討会の検討状況
資料 4	横浜市食育推進事業の新ロゴマークについて（報告）
資料 5	次期横浜市食育推進計画 計画期間について
資料 6	次期食育推進計画における推進テーマごとの取組内容について
資料 7	第3期健康横浜21 策定スケジュール（予定）