

審議会等議事概要

平成30年度 第1回 滝川市食育推進市民会議 議事概要

日 時	平成30年6月18日（月曜日）午後6時～午後7時
開催場所	たきかわ農業協同組合 広域営農センター 2階 会議室
出席者	委員： 伊藤委員長、安彦委員、中野委員、細矢委員、関山委員、吉原委員 佐藤委員 事務局：国嶋部長、森課長、澤田主査、齊藤、白石
議 事	1. 開 会 2. 部長あいさつ 本日は昨年度の実績と今年度の計画についての審議、第3次計画の推進に向けた意見についてお願いしたい旨のあいさつがあった。 3. 議 事 (1)平成29年度食育推進事業実績について 事務局) 資料4に基づき報告をおこなった。 委員長) 事務局から報告がありましたが、何か質問、意見などありませんか？ ないようですので私から、5年生の食生活アンケート結果の知っている特産品で、米は0.9%と少ないがこんなに少ないのですか？ 委員) 特産品は何ですかと改めて聞かれると、米は身近な物すぎて気づかないため、肉や野菜で選んでしまったのではないかと思われる。 (2)平成30年度食育推進事業計画(案)について 事務局) 資料5に基づき説明をおこなった。 1. 市民会議の運営 第1回食育推進市民会議を本日開催した。 2. 食育推進市民会議専門部会の開催 昨年度から実施しているカミカミ給食や和食の日の給食実施、噛みごたえ料理集の作成について協議を進めていくため4回実施する予定。 3. 第3次食育推進行動計画のPR 記載のとおり。 4. 食育の推進 重点事業の4番目「咀嚼力判定調査」は子どもの時からしっかり噛んで食べる食習慣を身につけることが大切であり、保護者へ啓蒙啓発をするための基礎資料とすることを目的に、市内全保育所の5歳児を対象として口唇力測定器か口唇力判定ガムによって測定する。結果については、保護者へ知らせ噛ミング30の普及や保育所給食、健診の保健指導などに活用する予定。健康づくり課と子育て応援課で協議し進めていきたい。 8番目の「噛みごたえ料理集のレシピ配布」は幼児から小学生を対象とし、噛みごたえ早見表のランクに添ったレシピを作成しながら、咀嚼の大

切さと噛みごたえのある料理を普及させたい。

9 番目のむし歯予防デーは新規ではなく、毎年歯の衛生週間にちなみ実施している。今年度は6月2日に実施し405人の来場者があった。歯科健診や歯みがき指導など各コーナー「噛む」を統一テーマとして、食育コーナーでは噛むことの大切さと噛むおやつの「ごぼうチップス」の試食とレシピを配布し美味しいと好評だった。

推進事業では7番目の和食の普及啓発として、昨年は保育所給食だけの取組みから今年度は保育所と学校で実施したい。実施については専門部会で協議しながら進めていく予定。

さらに、市民に11月24日の和食の日について、広報などでPRを予定している。

委員長) 事務局より説明があったが何か質問はありませんか。

委員) 計画を市民に浸透させていくのは、なかなか難しいことだと思う。

委員) 事業が多すぎてよく解らないところがある。事業の実施内容ではなく、実施したことによってこんな結果になったというのは出ているのか?毎年事業がどんどん拡大しているだけで、本当に地産地消を推進して子ども達の健康のためになっているのだろうかよく解らない。たとえば、地産地消給食で菜ばなやアスパラを食べさせて、子ども達の反応や給食の残菜がいつもよりどうだったのかなど、全体をとおして少し気になった。

委員) 地産地消シリーズの給食の時は、子ども達と生産者が一緒に給食を食べるので、完食をしている子が多い印象がある。子ども達は生産者の方に積極的に質問をし、いろいろな話を聞いて楽しみながら給食を食べている。また、残菜率は地産地消給食とそれ以外の給食の比較をしていないので、データはない。その日の給食の残菜量は量っているが、データとしてはまとめていない。

委員) 高齢者のことについて、65歳以上の低栄養改善の講座は、広報などで周知しているのですか。

事務局) 毎月、低栄養予防を目的とした料理教室を開催しているが、必ず広報に掲載して周知している。

委員) よく広報を見ていなかったのか知らなかった。

事務局) 他に介護予防事業で現在取組んでいる10品目食べることを目的としたテイク10の事業は、広報で周知しながらいきいき百歳体操の会場で参加者に実施している。健康づくりは食事と運動の両方が大事であり、食事は特にたんぱく質が不足しないことをポイントに指導している。

委員) 低栄養ではない高齢者が参加しているのでは。いきいき百歳体操の参加者も元気のいい人が参加していて、本当はもっと運動しなくてはいけない人が参加してこない。たとえば、むし歯予防デーで大人に噛む検査をするから口を開けるように言うと、「今日は結構です」と拒否されることがある。大人が口を開けるのは案外口の中の状況が良い人しか開けない。本当は、状況の悪い人をなんとかしなければいけないが、そういう人はむし歯

予防デーに来ない。このような人で歯科医院に通院しているようなら医院と提携し、むし歯予防デーに参加するような働きかけをしてもらうようにすると良いと思う。しかし、どの事業にも言えるが元気で問題ない人しかなくて、元気な人が益々元気になっていくことよりも、問題のある人や困っている人に、関わることが大事ではないかと思う。

委員) 自分は滝川産の菜ばなやアスパラは、今が旬で美味しく食べている。地産地消に意識の低い人は、メキシコ産やアメリカ産を買ってしまう。それぞれの事情があると思うが、なかなか難しい現状がある。

委員長) 生産者の件数が減っているため一日の出荷量も減っているのが現状。今後の作付維持も難しくなっている。

委員) 知人に滝川の特産品は「菜の花館」で販売していることを話したところ、知らなかったと言われた。コマーシャルが少し足りないのではないかと。コマーシャルの方法も工夫が必要だと感じる。

委員長) 一応、菜の花まつりには菜の花館のブースも出しているが、野菜などを全部菜の花まつりに持っていくと、菜の花館で販売する物が無くなってしまいうため、苦勞している。菜の花館の宣伝については、今後いろいろ検討させていただきたい。

委員) JA が運営し市民に貸出をしているファミリー農園での栽培・収穫や地元農家が作った農産物に情報を乗せて進めて行く地産地消はすごく意味のあることだと感じている。高齢者の中には、野菜づくりに情熱を持っている方がたくさんいる。ちょっと野菜づくりの話をすると話が止まらないくらい一生懸命話しをしてくれ、野菜づくりが生きがいになって、近所や子ども・孫に配ったり送ったりしている。地産地消と違うかもしれないが、高齢者にとっては生きがいと食育が合わさったことだと思う。化学肥料や農薬をできるだけ使わないようにして、品質の良い物を作っている。農家はやはり生計を立てなくてはならないため、いかに収量を上げるかということで利益が優先されてしまう。今、畑の収穫体験と直売所の販売をしたところ、結構若い子連れの親が来て、収穫した野菜を畑で子どもに食べさせている。来る人の中には、家庭菜園をしている人も多く作り手としては、どのようにしたら美味しい野菜ができるのかとか、収穫までにこんなことをしたらいいよなど、知識を伝えながら話しを聞いてくれる人の食べ物に対する意識が変わっていくのを感じている。たとえば、家庭菜園をしている人達が滝川市家庭菜園協議会のような会を作り、家庭菜園に食育の要素を取り入れると良いと思う。家庭菜園をしている人や農協などが定期的に農家の人と交流し、野菜の効用や機能性など情報交換や学習の場となるような取組みは面白いのではないかと思う。それぞれ地域で家庭菜園をしている人達が、菜園で近所の人に野菜を配ったり、会話が弾んだりなど交流がとれるような環境づくりもあったら良いと思う。それが広がってきたら今、実施している事業に取入れていくと何かできるのではないかと。現在貸している JA の菜園の場所はどこにあるのですか。

委員長) 現在貸しているのは、JA ファミリー農園で、スポーツセンターの道路はさ
んだ前のモスバーガー裏に 1 箇所ある。

事務局) 他に、国学院大学北海道短期大学部の北側横にあるふれあい農園で 43 区
画あり、農政課が担当している。

委員) このことについては、農政課が得意分野だと思う。呼びかけをすると結構
興味を持っている人はいるのではないかと思う。特に、時間に余裕のある
元気な高齢者が集まって、老後の生きがいつくりや活躍の場とすることが
できるのではないかと思うので検討してほしい。

委員) 長沼町の直売所は盛況で、農家の名前を入れた野菜を農家が自分で並べて
販売している。家庭菜園でできた食べきれない野菜も、直売所に並べても
いいと思う。

委員長) 道の駅や菜の花館など取扱量が足りていないので、家庭菜園で余った野菜
を出してもらうのは、安価で新鮮な野菜が増えるのでいい案だと思う。
そのような方法で品数を増やしていかないと、なかなか 1 億円達成はでき
ない。今は、以前農家だった人が細々と自分のところで食べる野菜を作っ
ていて、余った分を道の駅などに出荷しているが、今はニーズにあった野
菜を作って出すようになってきた。道の駅や菜の花館に野菜を持って来ると
お客さんと会話ができ、働く力が湧いてくるというのは非常に良いこと
だと思う。

委員) 菜の花館も道の駅も充実してきている。農家の家の前に野菜が置いてあり
お金を入れる箱があるが、何ですか。

委員) 無人直売所のことで、農家の人の話では小遣い稼ぎになっている。JA は利
益が見えないのであまり評価していない。

委員) たとえば菜の花館に行って、滝川産の菜ばなやアスパラがあるのは知って
いるが、滝川で採れると思っていない野菜があるとこんな野菜も作ってい
るのだと、気づかされることがある。まだ知らない人も多いと思うので PR
をいろんなところでできるといいのでは。

委員) 菜の花館は目的があって行くけど、人が少ないのでちょっと寄って行こう
と言う気になりづらい。長沼の道の駅のように、いろいろな店があると見
るだけでも楽しいので、人が気軽に立ち寄れ買わなくても品物の情報を
知ることができる。菜の花館に出している農家は売れないと出さなくな
り、品物がコロコロと変わってしまう。

委員長) JA のホームページに直売所で扱っている商品紹介をしているが、主に旬の
物が中心で、これから工夫してやっていきたいと思う。

次に新規事業で保育所の 5 歳児を対象にした咀嚼力判定調査を実施する予
定だが、保育所として何かご意見など出してほしい。

委員) 保育所では、咀嚼力のない子が年々増えている。この調査については、保
育士として食事指導をする上で関心があるが、どのように進めていくのか
は担当者間で打合せを充分にしていきたい。どのような結果になるのか興
味がある。

事務局) 保育所では噛んで食べていない子どもが年々増えている。噛む力が育っていない。特に気になるのは、鼻で呼吸しないで口で呼吸している子どもが非常に増えている。また、姿勢が悪く前かがみになってきているため、下顎の発育が悪くて噛んでいない子どもも増えている。高齢者用の口腔体操を保育所の子ども達にやらなければならないくらい口の機能が落ちて、さらに唾液の量も減少し、口腔の自浄作用の低下がみられるようになってきた。今回の咀嚼力測定結果を保護者に伝えることで、気づきを与えることができたかと思っている。保護者へ子どもの食べ方について話すと、家ではちゃんと食べていますと言われてしまう。実際保育士に確認すると、噛めないや食べられないと言われることが多くある。判定結果を基に、今後家庭と保育所が同じ方向で、子どもの口腔を発達させていくことができるよう、このような調査を実施したい。

委員長) 先程、事務局説明では口唇力測定器を使用して調査をする予定とあったが、どのようにするのですか。

事務局) 口唇力測定器の他に咀嚼力判定ガムを使って測定する方法もある。

委員長) ネットで見たことがある。数値というのはどのようにでるのですか。

事務局) 咀嚼力測定ガムは、唾液としっかり混ざることによって反応して色が変わるというガム。奥歯をただ動かしただけでは色は全く変わらない。ガムをしっかり噛んで唾液が出て、舌で奥歯に運んでいく動きがないとガムの色が変わらない。咀嚼に問題ない子どもでも判定はどのレベルなのか知りたい。また、口唇力測定器は滝川子どもの歯を守る会にあり、主にむし歯予防デーに参加した方の測定をしている。ボタンのような物を唇で銜えてグッと引っ張りその数値で咀嚼力の有り無しを判定する。60歳代70歳代の方でも、意外に数値が高い。むし歯予防デーに参加する方なので自信が有り驚く位の数値を出す、子ども達はボタンが唇からすぐ離れてしまう。

委員) 唇に力がないから口を開けていると、前歯が渴く。口を開けている子どもが多いのではないか。だから測定したいということでは。

委員長) 今の子ども達の食生活が柔らかい物ばかり食べるようになってきたので、昔のように固いせんべいなど噛みごたえのある食べ物をできるだけ食べるようになると良いと思う。

事務局) 子ども達の体幹が段々弱くなってきている。環境として自宅のトイレが和式から洋式に変わるなど、特に下半身が弱くなってきていると感じる。

委員長) また、同じく新規の噛みごたえ料理集は、幼児から小学生までを対象に先程のごぼうチップスのような料理を何品かのせる予定ですか。

事務局) ごぼうチップスもその一つで、なるべく噛みごたえがある料理を選んで、作成する。子どもの時から噛む習慣をつけ、将来的にはよく噛むと肥満予防になり、さらに生活習慣病予防にもなる。最終的には高齢期に認知症の予防につながっていくため、子どもだけの問題ではなく一生の問題としてとらえることが大事。特に子どもを持つ保護者には、いろいろな方法で啓蒙していきたい。

委員長) 料理のレシピは沢山あるのですか。

事務局) たくさんあるがまだ、案の段階でレシピ集がいいのか、違う形が良いのかこれから専門部会で話し合っていきたい。

委員長) 農家が作っているもち麦はムチムチしていて、結構噛むと思うが。

委員) 結構噛むと思う。滝川は雑穀を沢山作っており、地元の人に食べてもらっているのはありがたい。もち麦以外にも稗や粟などいろいろな雑穀も食べてもらえたらいいと思う。やっぱりこれからも農家として、いい食材を作ることを考えていきたい。

委員長) 滝川はいろいろな材料がそろっており、五穀米が流行っているのも同じような物を作れないかと考えている。

委員) 岐阜米穀が作ろうとしている。

委員長) 菜の花館にはもち麦パックごはんという商品があり、電子レンジで加熱して食べられるので、一人暮らしの高齢者にはむいている。1 パック 200 円で、量は大手メーカーのパックごはんより多めになっているが結構売れている。こういう商品を地産地消の一つとして、レシピに取り上げてもらうといいと思う。

委員) やっぱり、もう少し宣伝の方法や機会を工夫することが大事

委員) 全部滝川産で五穀米をつくってみるといいと思う。

委員長) 全部滝川産の食材で商品を作ったら面白いと言う提案はいいのではないかな。米・もち米・黒米・もち麦・粟などいろいろ滝川産があるので、混ぜてみると面白い商品ができると思う。

委員) それを食べさせてくれるレストランとか食堂があるといい。

委員長) やる気がある人がいるかもしれない。

委員長) 最後に新規事業で和食の普及啓発として、学校給食に和食のメニューを取り入れ、子ども達や保護者に啓発用のリーフレットを配布し、市民には広報等で和食の日を PR する予定と事務局から説明がありました。和食と言えばユネスコの無形文化遺産に登録された年はすごく和食が注目されたが、今はすっかり下火になってしまった。子ども達はファーストフードを食べたがるが、和食を食べたいとはあまり言わない。学校給食のメニューに和食はあるのですか。

委員) 学校給食は、パンと麺がそれぞれ月に 1 回ありその他は米飯で、米飯がメインになっている。どちらかと言うと和食よりのメニューになっている。また、世界の料理という事で、洋食がでることも多い。

委員長) 煮物は給食で出るのですか？

委員) おでんは特に小学生は好き。おでんが煮物ではないと言う人もいるかもしれないが。他にお浸し、野菜炒めなどもメニューにはある。

委員長) 野菜料理の時の残菜量はどうですか。

委員) 残菜量の正確なデータは出していない。やはり、子ども達はカレーライスやプリンなどのデザートが好き。

	委員長) 子ども達には、和食の良いところを知ってほしい。 委員) 料理を作るのは主にお母さんなので、親の食傾向は子どもに影響する。 委員長) 若いお母さんは、面倒くさいとか時間がないとかで料理作らないのでは。 事務局) 面倒というよりも、煮物を作れない若い世代の人が増えてきた。野菜料理はサラダが多い。 事務局) 核家族になると、親から子に料理を作ることを教えていないので作れない。高齢期の親世代になると、上手に作ることもできて、一人暮らしや家族が少ないなどの理由で作らなくなっている。 委員) 夫婦二人分なら、コンビニで買って温めて食べた方がいい。食材を買って料理をする手間を考えると、買ってしまうのが現実。 委員長) ほかに全体をとおして何かありませんか。ないようなので、議事については、これで終わりにさせていただきます。ありがとうございました。 5. その他 特になし 6. 閉 会
	資料1 会議次第 資料2 第3期滝川市食育推進市民会議委員名簿 資料3 滝川市食育推進市民会議設置要綱 資料4 滝川市食育推進市民会議平成29年度事業実績 資料5 滝川市食育推進市民会議平成30年度事業計画(案)

- * 上記表は、例となりますので参考にしてください。
- * 記入後は、総務課総務グループへメールで提出してください。
(e-mail : soumu_g@city.takikawa.hokkaido.jp)