

令和3年度 第2回新潟市食育推進会議

日 時：令和3年8月10日（火）午後2時～4時

会 場：ふるまち庁舎4階 401会議室

司 会	<p>ただいまより、令和3年度第2回新潟市食育推進会議を開催いたします。</p> <p>開催に当たりまして、新潟市農林水産部食と花の推進課長、坂井よりごあいさつ申し上げます。</p>
坂井課長	<p>皆様、本日は、お忙しい中お集まりいただきまして、本当にありがとうございます。また、コロナの特別警報が出まして、急遽ズームの方もいらっしゃるという、ズーム対応していただいた方に感謝申し上げます。ありがとうございます。</p> <p>また、この本会議以外に、皆様からの手弁当で、6月から7月にかけて3回お集まりいただきまして、大変たくさんの貴重な意見をいただきまして、本当にありがとうございます。今回、おかげさまでその3回の意見交換会での皆様からの意見を、我々としても今まで考えてきた案が非常に腑に落ちる後ろ盾になったと、土台が本当にきちんと固まったというような印象を受けておりまして、そういうことを今日皆様と共有しながら、またさまざまなお意見をいただければと思っております。</p> <p>今日の会議なのですけれども、前回、今年度に入って1回やらせていただいたのですが、あれは、昨年度こちらの都合で延期させていただいた部分でしたので、実質的には今日が今年度としての最初の会議なのかなという位置づけになっております。ですので、会議の進行としましては、今年度、市で食育推進計画の進捗状況などの報告もさせていただきますし、あとは皆さまからの意見をいただいて骨子を固めてきておりますので、その辺のご説明とご報告、それから意見のやり取りということをお願いできればと思います。</p> <p>お忙しい中、本当にありがとうございます。今日、よろしく願います。</p>
司 会	<p>ありがとうございました。</p> <p>本日の進行を務めさせていただきます、食と花の推進課の佐藤です。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>本日は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点より、リモートと対面を取り入れた方法での開催としまして、人数を縮小して実施させていただきます。</p> <p>本日の出席者については、座席表にお示しするとおりになっております。佐藤委員、長谷川委員、馬場委員、松井委員、村井委員、村山委員、和須津委員は、リモートでのご参加となります。葛見委員は、本日欠席となっております。</p> <p>また、関係課の参加を控えさせてもらいましたので、関係課への質問がありましたら、後日、照会して回答させていただきますので、よろしくお願いいたします。</p> <p>続きまして、議事に入る前に2点確認させていただきます。1点目は、配布資料についてです。本日、座席表、資料8、資料9、参考資料として「にいがた市エコレシピコンテスト」のチラシ、「あったかおうちごはん」のレシピ集を配布させていただきます。リモート参加の方へは、本日午前中にメールでお送りさせてい</p>

	<p>いただきました。委員の方によってはファイルが開けないというご連絡も聞いております。議事の中で画面共有させていただきますので、よろしくお願いいたします。不足の資料はございませんでしょうか。</p> <p>次に2点目、会議の録音についてです。当会議は公開となっております。後日ホームページ等で議事録を公開するため、会議を録音させていただきますので、ご承知おきください。</p> <p>本日は、取材は来ておりません。傍聴はオンラインの中で1名、イオンリテール(株)の方がご参加しておりますので、よろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、これより次第に従い議事を進行します。会場にご参加の皆様においては、発言される時はお手元のマイクをオンにしてご利用ください。リモートの皆様については、マイクを常時オフにさせていただいて、発言される時にオンにしていきたいと思っております。</p> <p>それでは、ここからは、村山会長より議事を進行していただきます。よろしくお願いいたします。</p>
<p>会 長</p>	<p>よろしくお願いいたします。皆さん、こんにちは。お忙しいところ、そして大変外は暑いという中で、しかも半分以上の方がオンラインということで、異例の開催となりましたけれども、本日の議事の内容に関しましては、特に後半、非常に重要な第4次の計画並びに指標などの検討になりますので、どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、会議を進行したいと思っております。まず、議事(1)「第3次新潟市食育推進計画の進捗状況について」と(2)の「令和3年度食育推進事業について」、2つの議事を合わせて事務局よりご説明させていただきます。</p>
<p>事務局</p>	<p>事務局の春川です。この度は突然の実施方法の変更で直前までバタバタしており、申し訳ありませんでした。よろしくお願いいたします。</p> <p>では、私から議事(1)と議事(2)をまとめてお話しさせていただきます。</p> <p>まず、議事(1)の「第3次新潟市食育推進計画の進捗状況について」です。第3次計画の進捗状況については、資料1と2をもとに説明させていただきます。昨年度の第1回目の会議では、時間をかけて数値も細かく見ていただきましたが、今回、次期計画の策定もありまして時間に限りがございますので、今回は要点を中心に簡潔にご説明させていただきます。</p> <p>まず、資料1「数値指標の一覧」をご覧ください。第3次計画策定時の平成28年度から令和2年度までの数値の推移になります。令和2年度も食育に関するアンケート調査は実施しておりませんので、昨年度とあまり変化がない結果となっております。</p> <p>その中で、6番目の指標の「学校給食における地場産物を使用する割合」、こちらが令和2年度だと14.7パーセントということで、昨年度の15.4パーセントよりさらに下回っておりまして、こちらは年々下がっているという現状となっております。学校給食でも献立に積極的に市内産のものを活用するようということで努めているところでしたが、やはり値上げ等により使用率が思うように伸びず、年々使</p>

用率が下がってしまっているという現状になっております。

続いて 11 番目の「主食、主菜、副菜のそろった食事をしている市民の割合」になりますが、こちらは 20 歳以上の方で 79.1 パーセント、20 歳代、30 歳代の方で 65.4 パーセントという数値になっております。20 歳以上は、80 パーセントという目標に対して策定時と比較してかなり向上してきておりますが、まだ目標に達していないという現状です。20 歳代、30 歳代は、昨年度より少し下がって少し横ばいのような状態になっておりますが、70 パーセントという目標にまだ達していません。ただ、どちらも策定時と比較すると向上している傾向が見られます。市民の方の意識も向上していると思われませんが、スーパーやコンビニなどの小売店や外食産業においても栄養バランスを意識したメニューが増えるなど、食環境の変化も影響してきているのではないかと感じております。

続いて 13 番目の「朝食欠食率」になります。20 歳代、30 歳代の朝食欠食率が 21.1 パーセント、昨年度の 25 パーセントよりは少し下がっておりますが、やはり策定時よりも悪化しておりますし、目標にはまだまだ達していません。小中学生の数値においても、1.6 パーセントの昨年度よりも 2 パーセントということで、さらに欠食率が上がってしまっているということで、策定時よりも朝食の欠食率が 20 歳代、30 歳代も小中学生も悪化してきてしまっているという結果になっております。

特に昨年度と比較しての要件は、この 6 番、11 番、13 番になります。後ほど食育に関する調査や次期計画の指標について改めて説明させていただきますが、これから第 3 次計画の最終評価についての市民アンケートを実施しまして、全体をとおしての分析、評価を行って、次回の会議以降に皆様にお示ししていきたいと思しますので、よろしくお願いいたします。

続いて資料 2 の資料です。「令和 2 年度食育推進施策実施状況報告書」というものになります。こちらは、新潟市の食育推進条例において「毎年度、食育推進に関する事項について報告書を作成し公表する」とありますが、これに基づいて令和 2 年度の全市の食育関連事業をまとめた年次報告書となっております。時間の都合上詳細のご説明を省きますが、食育に関連する取組について、全市的に 85 事業の報告をいただいています。中身については、お時間のあるときにぜひご確認いただくとありがたいです。こちらは、まだ未定稿となっておりますが、この推進会議後に正式にホームページ等で公表していくものとなっております。

以上で、議事（1）の第 3 次計画の進捗状況について、簡単でございますが説明を終わります。

続いて「令和 3 年度食育推進事業について」、資料 3 と 4 を使ってお話しさせていただきます。まず資料 3 の「第 3 次新潟市食育推進計画の令和 3 年度主要事業一覧」という資料をご覧ください。第 3 次計画では「えらぶ、つくる、たべる、育てる」の 4 つのテーマと、それぞれに付随する指標を定めておまして、その目標達成に資する事業について、関係課及び食育・花育センターにおいて今年度実施予定の事業をまとめたものが資料 3 になります。基本的には各課ともに昨年度に引き続

いて実施する事業となっておりますが、新型コロナウイルスの影響もありますので、実施方法や内容を検討しながら実施していく予定となっております。

続いて資料4は、食と花の推進課において今年度実施いたします食育推進事業についてのご報告になります。まず、1ページ目の『食育の日』を通じた食育の普及啓発」、2ページ目の『食育マスター』による地域での食育の推進』に關しましては、例年どおりの実施となります。

その下の「大学生と連携した食育の取り組み」というものが昨年度から新たに取り組み始めたものになりますが、若い世代の食への関心向上のために、昨年度、新潟医療福祉大学と新潟県立大学、新潟大学の学生と連携しまして、料理の初心者でも簡単に作ることができるレシピ集を作成いたしました。こちらは、本日お送りしようとしたのですが、データ容量が大きすぎて送れませんでしたので、画面で共有させていただきます。これは、折り畳んでポケットサイズになるようなレシピ集になりますが、行政からの一方的な理想論の押し付けになってしまわないように、栄養学を特に学んでいない新潟大学の一般的な学部の学生とも意見交換を行いながら作り上げたものになります。実物は、後ほど郵送でお送りさせていただきます。今年度は、このレシピ集の活用を広げるために、学生と一緒に検討を進めながら、レシピの投稿キャンペーンを実施しているところです。

続いてその下、『食品ロス』に関する取組』です。こちらも昨年度から新しく始めたものになりますが、第3次計画の指標の中でも「食べ物を無駄にしないように行動している市民の割合」というものを目標に掲げておりますが、まだまだ目標に達しておりません。令和元年度に「食品ロス削減推進法」が施行されたことに伴いまして昨年度新たに取り組み始めたものが、この「にいがた市エコレシピコンテスト」になります。今年度は、環境部の循環社会推進課という部署と連携しまして、新潟市内の高校生、大学生、専門学生を対象とした、普段であれば捨ててしまう食材を有効活用したレシピのコンテストを開催して、それを普及することで食品ロス削減への意識高揚を図るということで、今募集中で、実施しているものになります。また、食品ロスに關しましては、9月に食育・花育センターと連携して、一般市民対象の料理教室を開催する予定となっております。

続いて3ページの2つ目です。「SNS等を活用した食に関する情報提供」、こちらも昨年度から本格的に力を入れて取り組み始めたものになりますが、コロナ禍ということもありまして、デジタル化ということ視野に入れて、若い世代を中心とした取り組みとして、公式のSNSやクックパッドを活用して、食育の日協力店のPRや新潟市の旬の特産品を中心とした食育レシピ、料理動画を掲載して、食に関する意識向上を図っています。なかなか評価を計るのは難しいものになってしまいましたが、昨年度はクックパッドのレシピを116品載せまして、一般の方から1年間で52万回閲覧していただくという結果がありました。これは、今後も継続していきたいと考えております。

その下の「こども食育しんぶんの発行」や、4ページ目の『新潟発わくわく教育ファーム』推進事業』、「菌ちゃんリサイクル元気野菜づくり」に關しては、今後も

	<p>継続して実施していきます。</p> <p>令和3年度の食育推進事業については、以上で報告を終わります。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。それでは、ただいまの議事の（１）と（２）について、第3次の食育計画の進捗状況と令和3年度の事業について、ご意見、ご質問がございましたらお願いします。</p>
松井委員	<p>第3次食育推進計画の13項目目の朝食を欠食する市民の割合で、スタートしたときよりも年々悪くなっている主な要因というのは、何か分かっているのですか。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。事務局、新潟市からいかがでしょうか。</p>
事務局	<p>はっきりとした主な要因というのはなかなか考察ができていないところでありますので、今回のアンケート調査の中でも、なぜ食べていないのかとか、そういうところも把握していきたいと思っております。後ほど、子育て世代向けの座談会の結果も皆様にご報告させていただきたいと思っておりますが、朝食を食べていない方の大きな理由として、食欲がないということとダイエットとか、もともと食べる習慣がないと答えた方が子育て世代の中で一番多い回答でして、朝食を食べる習慣がもともとない方が増えてきているのかなと思うのですけれども、はっきり原因がつかめていないところでもあります。</p> <p>市としても、朝食摂取に向けて大きな取り組みをしているかということ、正直してないところでもありますので、そういった朝食の欠食率がどんどん下がっているところに対してどうアプローチしていくべきかということも、これから検討していきたいと思っております。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。そのほかにご意見、ご質問等がございましたらお願いします。あるいは、今の欠食の件です。</p>
村井委員	<p>いいでしょうか。まず、資料1の6番です。学校給食における地場産物を使用する割合、これが値上げ等により使用率が思うように伸びなかったと。これは、やはり値上げということはけっこう大きな問題で、地場産のものをできるだけ使っていくという目標に対して、市でこの値上げの問題に対して何か今後取り組んでいく考え方とか、あるいはその対策とか、そういったものはおもちでしょうか。</p>
会 長	<p>新潟市からよろしくお願いします。</p>
事務局	<p>食材費が上がったということなのですけれども、やはりこれは全国的に水害とか天災ということがありますと、農産物の価格が変動して、それに引きずられて地元の価格も高くなったり低くなったりということがあるので、天候に左右されてしまっている部分があったりということは一つあります。</p> <p>今後の取り組みにつきましては、今年度、秋冬頃に、学校給食の関係者の方にお集まりいただきまして、セミナー、フォーラムというようなものを開催する予定にしております。新潟市内は、学校給食の有り方自体が非常に複雑で、各区によっていろいろバラバラでやっているという部分がありますので、どうやったら地元の食材を使っただけなのかということ、専門家の先生に来ていただきながら、学校の栄養教諭などの関係者の方に来ていただいて、セミナーを開催する予定にしております。</p>

会 長	ありがとうございます。よろしいでしょうか。
村井委員	ありがとうございます。
会 長	そのほか、いかがでしょうか。会場の方も大丈夫ですか。こちらからは会場が見えないので、ズームに映っている人は見えるのですけれども、大丈夫ですか。特にないですか。
高杉委員	今の学校給食の関係となると、市場から持っていくものはA品のいい品物を持っていっているのですが、そういう価格の影響を非常に受けると思うのですけれども、例えば活用方法として、B品とか、農家から時期によっては大量に採れる農作物もあるので、その辺、学校からご意見を聞かせてもらって、大量に採れるような品物であればいろいろな品質のものがあるので、B品などを使ってもらえればいいのですけれども、なかなか給食を作る側で形が悪いとだめだとか、この品物でないとだめだとか、前に聞いたときにそういう制限もあったので、その辺をいろいろ聞かせてもらって活用していただければ、食材費が下がる部分もあるのではないかと考えております。
会 長	<p>ありがとうございました。ご提案いただきまして。関係者へのセミナー、あるいはヒアリングに活かしていただければと思います。</p> <p>ほかにはいかがでしょうか。よろしいでしょうか。そうしましたら、議題の(1)と(2)は以上とさせていただきます、次の議題(3)に移りたいと思います。</p> <p>議題(3)は「第4次新潟市食育推進計画骨子(案)について」です。事務局よりご説明をお願いします。</p>
事務局	<p>次期計画の骨子案についてです。5月に開催されました第1回会議で皆様からいただいたご意見と、先日開催させていただきました委員の皆様との意見交換会でのご意見を踏まえまして、次期計画の方針等について、また改めて議論をしていただきたいと思っております。</p> <p>まず、資料5をご覧ください。6月28日と7月1日、7月7日の3日間、意見交換会を開催させていただきました。お忙しい中ご参加いただきまして、本当にありがとうございます。さまざまなお立場からの幅広いご意見をいただくことができました。資料5は、3日間の意見交換会でのご意見を集約したものになっております。3ページ目以降は、事前に皆様にもお送りさせていただいておりましたが、各開催日での議事概要になりますので、参考に添付させていただいております。</p> <p>まず、3回の会において、ご参加いただいた委員の方々の立場は異なるものの共通して「生きることは食べること」というワードを皆様からいただきました。「生きることは食べること」ということをしっかり分かってもらいたい、「食べることは生きること」をきちんと知ることから食育だよねというところとか、「食べることは生きること」であり、心の栄養にもつながっているというところで、食と生きることは直結しているものですが、それを分かっていたり意識していない人が現実として多い。そこは、食育の土台として分かっているというご意見が共通で出たところであります。</p> <p>その下の食の課題についてなのですが、大きく分けると、食への関心が低い、関</p>

心がないというところと、食べるということが生きるということや育つということにつながっているということがなかなか理解されていないということ。あとは子育て世代における課題として、家庭以外の場で食育が行われるようになってきている、共働き世帯が多くて、時間をかけた料理などは普段なかなか作れない、家庭での伝承機能が乏しい、食の大切さを多くの保護者は分かっているものの、実践に移すということはなかなか困難であるという、子育て世代の課題と子育て世代の人々へのアプローチが必要だというご意見を大きく3つに分けていただいたところです。

そういった課題の解決のために、これまでの議論の中でも出ていたところではありますが、食の楽しさを知るところから食への関心へつなげる。食べることは生きることにつながっているということを理解してもらおう。親世代へのアプローチをとおして子どもにも食育をつなげていくということが大切だということで、ご意見をいただきました。

食育の目指す姿、新潟市民にどうなってもらいたい、食育のゴールとは何なのかというところで、食事は楽しいものと子どもたちに知ってもらいたい、食は生きる基本であり、美味しさや育てる楽しさを誰かと共有することが大切という、やはり「楽しい」というワードがたくさん出てきたと感じました。それから、分かっているけど実践できないということに罪悪感をもってしまう人もいます。食育は重く分かりづらいため、食の大切さに気づいてもらえるような仕掛けや、きっかけを提供することで興味をもってもらおう。食育という大きな看板を掲げなくても、何かきっかけを提供してあげれば興味をもってくれるのではないかとということで、これまでの議論の中でもテーマとしてずっとありましたが、食を楽しむということと、楽しむためのきっかけづくり、取っ掛かりが大切ということで、皆様からご意見をちょうだいしたところです。

それをまとめますと、無関心層に対して、何か一つのきっかけをとおして楽しみながら食を知ることで、食に関心をもってもらおう。「食べることは生きること」というところを知ってほしい。新潟市の食の魅力を知り、誇りをもってほしいということが、食育の目指す姿ということでまとめさせていただきました。

資料の順番が逆になってしまっていて申し訳ないのですが、計画の方針をお話しする前に、資料9をご覧くださいと思います。こちらは、本日お配りしたもののなので、お持ちでない方もいらっしゃるかもしれないので画面共有させていただきます。資料9の「食育に関する調査について」をご覧ください。こちらは、以前からお話しさせていただいておりました子育て世代の方の実態調査というものを7月に実施しまして、その結果と概要について先にお話しさせていただきたいと思います。

7月14日から7月20日にかけて、0歳から13歳の子どもを育てている35人の方にヒアリングの調査を実施いたしました。当初は募集型の座談会で計画してはいたのですが、参加者が全然集まらなくて、やはり来てくださいと言って待たせても来ないものだと思います。佐藤委員からもご協力をいただきまして、中央区のこども創造センター、江南区のかめっこ広場、秋葉区の育ちの森というところ

の協力を得て、こちらから出向いて、遊びに来ている方にアンケートの記入と聞き取り調査、ヒアリングをすることを依頼させていただきました。それから子育て中の方とリモートでヒアリング調査も実施させていただきました。計 35 人の方からご回答をいただいたところです。細かい詳細はまとめているところですので、まとめ次第情報共有させていただきたいと思いますが、概要につきましては、こちらにお示ししております。

まず、子育て中の親の朝食欠食率ですが、この 35 人の父親、母親、家族の朝食状況をお伺いしたところ、平均すると 20.6 パーセントでした。先ほどの資料 1 の令和 2 年度の実績値だと 21.1 パーセントというアンケート結果と近い数字が出ておりますが、その内訳を見てみると、父親が 33.3 パーセントの朝食欠食率、母親は 8.6 パーセントということで、子育て中の父親の 3 割以上が朝ご飯を食べていないという結果になっております。なぜ食べないのでしょうかとお話をお伺いすると、ダイエット、食べる習慣がもともとない、食欲がないという 3 つが多かった答えです。

食べることを楽しいと感じますかという、当たり前の質問なのですが、97 パーセントの方は楽しいと感じるとお答えしております。

子育て中の方々の中で、食において大切にしたいことは何ですかとお伺いしたところ、一番多かったのは家族で食卓を囲んで家族みんなで食事を楽しむことが一番大切だと思うと答えた方と、栄養バランスが大切だと思うという方々が一番多くて、その次に健康面ということでお答えした方が多かったです。

子育て中の方々、食について何に悩んでいるのかとお聞きしたところ、大人の食事についても子どもの食事についても共通して、毎日献立を考えることが苦痛とか大変とか、あとメニューがマンネリ化、レパートリーがないとか、そういうところを悩んでいると答えた方が圧倒的に多かったです。そういった解決のために必要なものは何でしょうかとお伺いしたところ、気軽にすぐ相談できる場所が必要、それから時間的余裕、それから SNS とかアプリから簡単に得られる情報が必要だとお答えいただきました。

「食育」という言葉を知っていますかとお伺いしたところ、皆様、言葉は聞いてことがあるということだったので、意味も知っているとお答えの方は 6 割くらいです。食育のイメージについては、皆さん、やはり大切なもの、大事なものというイメージはあるのですが、何をすればいいのか分からない、実践はハードルが高そう、難しそうと答えた方がそれぞれ多かったです。

子育て世代の方、皆さんにとって必要な情報や体験についてお伺いしたところ、本当に日々の生活に直結している乳幼児食のレシピと答えた方が一番多かったのですが、あとは収穫体験とか、親子で気軽に参加できる食に関するイベント等があればすごく嬉しいとお答えいただいた方が多かったです。

ご回答いただいた方の 34 パーセントが共働きの方で、お仕事もされている方でした。64 パーセントの方がコロナで食環境に変化があったとお答えいただきまして、そのうちの半分くらいが家庭内での調理が増えたということで、コロナ禍にお

いて食環境も変わってきたとお答えいただいた方が多かったです。

この結果で見られたところも意見交換会で委員の皆様からいただいたご意見とつながるところもあると、実態として反映しているような内容が見受けられると思われましたので、次期計画の方針の検討の前に、まずご報告させていただきました。子育て中の皆さんとお話しをしていて、やはり皆さん、日々を毎日過ごすことでいっぱい時間的余裕がない中で、食育や食文化の継承等について漠然と大切なものだとか、子どもたちが受け継がなければいけないものという認識はおもちなのですけれども、自分がやることというよりは、保育園や学校、行政などの他者がやってくれるもので、自分で実施するとなるとすごくハードルが高いという意識をもっているということが、お話しして感じ取れました。ただ、今回のヒアリングをとおして、食についてよく考える機会になってよかったというプラスのご意見もいただけて、それはよかったと思います。

こういった皆さんとの意見交換会の結果とか、子育て世代の座談会の結果を踏まえて、改めて整理したものが資料6と7になります。前回同等、これをたたき台として皆さんから議論していただきながら、ご意見をいただいてブラッシュアップしていきたいと思っておりますし、細かい文言などはこれから修正していきますので、目指していく方向とかコンセプトとか目標とかの目線合わせとして、皆様のご意見をちょうだいしていきたいと思っております。

資料7の3ページ目をご覧くださいませでしょうか。第3章の第4次新潟市食育推進計画の中身になります。基本理念としては、前回もお話しいたしましたが、新潟市食育推進条例の中に謳われているものが基本理念となっております。

基本方針としては、第3次計画の評価や食を取り巻く現状から見えてきた課題を踏まえて、新潟市民が「食べることは生きること」を基本としてとらえ、環境に配慮しながら新潟の食へ自発的に関心と誇りをもつことを目指し、第4次新潟市食育推進計画の基本方針を設定します。コンセプトとしては、「食べることは生きること」、それを分かってもらうための第一歩、きっかけづくりということで、案をお示しさせていただいています。

基本目標です。重点的に取り組んでいきたい目標では、第3次の新潟市食育推進計画では、20から30歳代の子育て世代において食への関心度低下や朝食の欠食など多くの課題が残りました。また、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から家庭内食が増加して、新しい生活様式に対応したデジタル化の推進など、社会情勢の変化も見られます。第4次計画では、こうした状況やこれまでの取組成果と課題を踏まえて、豊かな自然環境のもとで米、その他多種多様な食糧が生産され、都市と田園が共存しているという新潟市の特色ある基盤を活かして、次のとおり基本方針を設定し、食育の推進に取り組みます。

基本目標のところは、前回の会議でもすごく分かりやすい、市民の方にも分かりやすい言葉で集約したほうがいいというご意見もいただきましたが、まず1つ目としては、「食を楽しむ」ということが一番大事というところで挙げさせてもらっています。若い世代や無関心層を中心として、まずは食を楽しむことをきっかけとし

	<p>て自発的に食育に関心を高めていけるよう、取組を推進していきます。また、新型コロナウイルス感染症の影響による家庭内食の増加に対応し、調理体験や収穫体験、食育マスター等による食育活動をとおして、共食などの家庭食の重要性の再認識を図りながら、食育への関心を高めることを目指します。</p> <p>基本目標2としては、「食で健康になる」ということです。食は生きる上での基本でありまして、「食べることは生きること」と認識して、生涯に渡って心身ともに健全で豊かな生活を送れるよう、切れ目のない食育を推進していきます。子どもや子育て世代を中心とした朝食摂取率の向上や、食に関する正しい情報を選択できるよう取り組むことで、健全な食生活の実践を目指します。</p> <p>基本目標3としては、「食を大切にすること」です。私たちの食生活は自然の恩恵の上に成り立っていることを認識して、豊かな自然環境に恵まれた本市の特徴を活かし、環境と調和のとれた持続可能な食糧生産と消費に向けて、地産地消や食品ロス、新潟の食文化の継承に関する取組を推進します。</p> <p>ということで、3つに絞って挙げさせていただきました。</p> <p>施策の視点や考慮すべき点としては、まずは若い世代に対する取組強化、大学や企業等と連携を図りながら、学生や子育て世代等の若い世代へ重点的に取り組み、食への関心を高める。さまざまな食体験を通じて、楽しいから始まる普及啓発を行い、無関心層へ働きかけること。それから、新たな日常への対応として、デジタル化に対応し、ICT等を活用した新しい視点での効果的な情報発信を行う。在宅時間の増加傾向を踏まえて、家庭における食育の推進を図る。そして食育の推進によるSDGsへの貢献です。食育をとおして健全な食生活の実現や豊かな食文化の継承、食品ロスの削減など、SDGsへの貢献を視野に入れて推進を図るということで、挙げさせていただいております。</p> <p>次期計画の方針について、方向性や考え方、文言等についても、どのようなことでもけっこうですので、委員の皆様から、感じるどころとか、思いつくところとか、ご意見をいただければと思います。よろしく願います。</p>
<p>会 長</p>	<p>ありがとうございました。それでは、次期計画の骨子案について、ご意見を伺っていきたくと思います。また、この策定にあたりましては、委員の皆様からご参加いただいて3回のいろいろなご議論をいただいたということで、ありがとうございました。その内容を反映したということでございますけれども、そのご確認を含めてお願いしたいと思っております。どなたからでもけっこうですので、ご意見お願いできればと思います。</p> <p>それでは、猪俣委員はそちらに、オンラインですか。</p>
<p>猪俣委員</p>	<p>いえ、こちらにおります。</p>
<p>会 長</p>	<p>いかがでしょうか。きちんと反映されているような感じでしたでしょうか。</p>
<p>猪俣委員</p>	<p>皆で話し合ったことが事細かに盛られていますし、この新潟市、食の文化とか、それから食の環境について、とても恵まれた地にあると思うのです。そういう中で、本推進会議で話すような内容かどうか少し迷っている部分があるのですが、「生きることは食べること」「食べることは生きること」、本当に食べるのが子どもたち</p>

	<p>にとっても基本であるべき姿だと思うのですが、食べたくても食べられない子どもたちの部分について、今、こども食堂とかいろいろなところで活動されている方もいますが、このような状況の中で、食べたくても食べられない子どもたちへの配慮といえますか、そういうところがどこかに一言でもあったらいいのかなとは考えたところでございます。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。それでは、事務局でご検討いただくということをお願いしたいと思います。</p> <p>それでは、もし手が挙がらないようでしたら順番に伺っていきたいと思いますが、佐藤委員、いかがでしょうか。</p>
佐藤委員	<p>猪俣委員の話で思ったのですけれども、実はこども食堂が今オンラインになってしまって、実際にオープンできない中で、高校生とか中学生で、こども食堂がオープンできないので弁当化したら、うちの中にも食べられない子がいるのだという話があって、それを希望された教師の方がいらしたのです。猪俣委員が話された話というのは、とても大事なことなのかなと思います。</p> <p>それから、若い世代への普及なのですから、特に朝食の欠食についてなのですが、私、もともとこれは教育の問題がかなり大きいと思うので、この食育のことを考えるときに、教育にかかわっている方々にもぜひ意見をいただきたいと思います。特に高校生くらいになると、かなり朝食を欠食している例があるのですが、その始まりは中学校なので、小学校では「早寝早起き朝ごはん」という運動を一生懸命にやっていて、朝食の必要性を訴えているのですけれども、これが中学校に行くとなんと途絶えるのです。その辺については、小学校より中学校の教育に関して、食育と連携してやるようなものがあっていいのではないかと思います。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。この委員の中に中学、高校の関係者はいないのでよね。ですので、また何かの機会に中学の教育に携わっている方々にご意見を伺いながら、具体的な計画の中を詰めるときに盛り込んでいただければいいのかなと思いました。確かに保育所とか小学校はけっこうやられているのですけれども、中学・高校になると、なかなか食の優先順位が上がってこないといえますか、ということがあると思いますので、重要な点かなと思いました。</p> <p>それでは、真保委員、いかがでしょうか。</p>
真保委員	<p>皆さんと一緒に話ししたことが非常にここに反映されていると思います。最近、専門学校とお話する機会がありまして、そちらの生徒ともかかわる機会を何度かいただいているのですけれども、専門学校世代の方たちも非常に食に関して関心が薄いと感じております。その人たちがなぜ食に関して関心が薄いのか、食べることで、そして食に対しての必要性や重要性をどうして感じないのかというときに、やはり皆と一緒に楽しく食べるということができていないのです。孤食が非常に多い。さっと食べて終わってしまう。そういうことが非常に多いのが問題だなと感じました。コロナ禍でそういった機会もなかなかつくれないとは思いますが、先ほどのエコのレシピではないのですけれども、1つの食材に向かって皆でフードロスしないように何か美味しいものを作るとか、そういった挑戦する機会をつ</p>

	<p>くるといことが非常に必要なのではないかと、身近なところで思いました。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。私から1点、関連して事務局にお伺いしたいのが、3ページの基本目標のところ、20～30代、若い層において「食への関心低下」となっているのですが、先ほどの資料1の中に「食に関心をもっている市民の割合」というものがあって、これは年代別に解析はしていないのですけれども、これを年代別にするとどうなるのでしょうか。第3次の計画の食への関心のデータを年代別に見ると、より低下しているのが激しいのが若い世代ということでもいいのですか。</p>
事務局	<p>こちらは平成30年度の食育・健康づくりに関する市民アンケートというものになっているのですが、全体では関心があると答えた人が78.7パーセントなのですけれども、20歳代の方だと74.1パーセントの方が食への関心があると答えております。30歳代の方は少し高くて、80パーセントを超えています。30歳代は高いのですけれども、20歳代と40歳代がほかの世代に比べて少し低いという結果になっております。これも平成30年度が最新値のものになるので、今回取ると、また少し変わってくるかもしれませんが、なぜ食に関心をもっているのかということ、やはり子どもを育てて関心をもち始めたという方もいるので、20歳代の子育てをしていない大学生とかそういった世代と、40歳代などの働き盛りの世代で少し関心が薄いという結果になっています。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。それでは、引き続き委員の皆様のご意見を伺っていきたいと思います。高杉委員、いかがでしょうか。</p>
高杉委員	<p>高杉です。非常にいい計画を作ってもらったので、やはりこれをいかに新潟市民の人に知ってもらって、それに取り組んでもらうかということが非常に重要かと思っておりますので、ここにもデジタル化に対応した発信とか、いろいろ出ているのですけれども、マスコミなりSNS、それからどういうものかいいのかわかりませんが、漫画にしたり、いい食育の推進計画なので、とにかく幅広く新潟市民の人から知ってもらうように頑張っていっていただければと思っております。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。内容はいい方向だということで、4ページのところですね。どのように普及していくかということにやはり工夫が必要だということで、先ほどもICTの活用ということが計画にもありますけれども、若い世代がそういうところから情報を得ているというのが、ヒアリングの中でも出てきていますね。食育に関するヒアリングをしていた、子育て世代のヒアリングの中でも出てきているので、やはり重要なのかなということは私も思いました。</p> <p>それでは、長谷川委員、いかがでしょうか。</p>
長谷川委員	<p>今回の骨子は、大変分かりやすく、より具体的で、言葉が本当に馴染みが深くて大変よろしいかと思っております。やはり今話題になっているように、これをいかに知ってもらう、広めていくかということが、本当にこれからの問題になってくると思うのです。私も大学とか専門学校で非常勤をしているのですが、本当に食のことを考えている学生が少ない。それから、私たち栄養士の仲間によく言うのですけれども、中学校などの給食までは皆さん牛乳を飲むのですけれども、そこからパタッと止まってしまっていて、例えば牛乳にしても、その環境から離れてしまうと牛乳を飲んでい</p>

	<p>る子はすごく少ないのです。ですので、今まで中学校とか保育園とかで築かれた一つの流れがどうして止まってしまうのだろうということをよく話し合うのですけれども、その辺が、やはり言い続けること、先ほどもいろいろとご意見が出ていますけれども、その立場の人がやはり言い続けることが大事なのではないかと思いません。</p> <p>私も授業で話すときに、それに関連したことを、例えば食事バランスガイドに色を塗って提出しなさいとか、全然栄養士になる学生ではなくても、看護師とかそういう学生たちにさせるのですけれども、そうするとやはりそこから気づきがあるのです。やはりチャンスを与えてあげるといことはとても大事ではないかと思いません。</p> <p>それから、今、これだけのものができるわけですから、スーパーとかコンビニとかSNSとか、そういうものを利用して新潟市民に本当に流していく、知らないということがないように、全市民に流していくということがとても大事かと思えます。その一つのツールとして、やはりSNSがすごく出ていますし、今、ズームで料理の講習会などもよくオンラインで、この前はテレビで韓国の料理教室をズームで見るなどということをやっていましたけれども、そのような感じの講習会も、このコロナ禍でできないのであれば、そういったことを何回かやっていくということも広めていくツールの一つにはなると思うので。やはり知らない人が多いということなのだと思います。ですので、やりたいとは思っているのですけれども、どうしたらいいかわからないということがありましたよね。どのように対応していいかわからない。私の周りにいる人たちでも、そういう方たちはたくさんいます。私は専門家だと思うのですけれども、本当に簡単だと思うことがわからない人が多い。こうすればいいのだよと言うと、それでいいのみたいな、そういう方々も非常に多いので、ここに書いてあるように、優しい言葉で分かりやすく、食べることがつまり元気になれるということを伝えてあげるツールを皆でいろいろ考えて、広めていくことが大事かなと思います。</p>
<p>会 長</p>	<p>ありがとうございました。どんどん振っていきたいと思います。馬場委員、いかがでしょうか。</p>
<p>馬場委員</p>	<p>馬場です。読ませていただいて、前回よりも私でも分かるようになってきているというのが実感としてあります。一つ思ったのは、若い世代や無関心層を中心としてとなっているのですけれども、恐らく無関心な方は、無関心だという自覚がないので、自分が無関心であるとは思っていないと思うのです。先ほどのアンケートにもあったのですけれども、朝食欠食率で父親が 30 パーセント以上ありましたけれども、多分、その 30 パーセントの方々は、自分が朝食を食べていないことが子どもに影響しているという意識が恐らくないと思うので、無関心層もそうなのですけれども、全世代の皆が、食が大事だということをまず分かるようになるといいと思いました。</p> <p>それから、ICTの件ですけれども、私も新潟市の食育のインスタなども見させていただいていますし、すごく頑張っていっているのが伝わっているので、イン</p>

	<p>スタに関しては、ツイッターもそうですけれども、多分ある程度の積み重ねというか、投稿回数も含めた積み重ねで皆に段々周知されていくのかなと思うので、そこは継続で積み重ねなのではないかと感じています。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。私も、先ほどのSNSの話で分かったら事務局に教えていただきたいと思ったことがあって、閲覧が52万回とありましたね。どのツールとかどのコンテンツとかが人気があるとかというのはあるのですか。</p>
事務局	<p>先ほどの52万回でしょうか、それはクックパッドになるのですけれども、新潟市の公式キッチンというクックパッドのページがあるのですが、そこに新潟市が掲載したレシピの閲覧数が去年1年間で52万回でした。クックパッドとしてはそうやって数を出せるのですが、インスタグラムやツイッターも、どれが人気だったかというのは詳しい職員が見てくれてはいるのですけれども、昨年度は、ツイッターだと鬼滅の刃給食がダントツで人気だったということで、流行りにのってですけれども、確かそれを馬場委員が見てくださっていたとお話しして下さっていたので、そのようにツイッターとかインスタに上げることで、保護者の方への給食などの情報も波及していくのかなということで、去年、閲覧数が増えてよかったところですよ。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。新潟市のレシピで閲覧回数が多いというのは、どのようなものなのですか。</p>
事務局	<p>やはりのっぺとか雑煮とか、そういった郷土料理に関するものが12月とかになるとすごく増えてきて、新潟市のレシピの中でもランキング上位は郷土料理になるので、見ている方の年代などは分からないのですけれども、意外と関心をもっている方がいるのだなということで見えています。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。 それでは松井委員、いかがでしょうか。</p>
松井委員	<p>やはり、先ほどから言われているように、学校教育というのは非常に大事な部分で、先ほどの保育園とか小学校まではしっかりされているけれども、その上になると急になくなるという話だったら、せめて義務教育である中学校までは何らかの形で食育に関するものを、せめて新潟市の中学校まではやるとか、何かそういう手立てをして、少しでも長い間食べることに対する教育、関心を継続させることが、大人になってもそれが知識として認識されるのかなということを思いました。</p> <p>それからコンセプトのところ、基本方針で「新潟の食への自発的関心」とあるのですが、「新潟の食」という言葉がここ以外にどこにも出てこないのです。以前、私、意見交換会のときにも言わせていただいたのですけれども、私はもともと他県民で、関西の人間で通勤族なので、やはり外から来る人間ですから食べるものにはすごく興味があって、新潟の食べ物は、本当に客観的に第三者の味覚で言っても美味しいのです。その美味しいということ、新潟の方が本当に自覚をもって、自信をもっていたきたいということで、やはり「新潟の食」というところをどこかにもう少ししっかりと記載されるとか、コンセプトの中で美味しい新潟を食べようとか、何かそういうことはできないでしょうか。</p>

会 長	ありがとうございます。ご意見をいただきました。今の点も、やはり外から見た観点としてとても重要だと思いますので、ぜひ事務局の中でもご検討いただければと思います。事務局から何かありますか。今の「新潟の食」について。
事務局	そうですね。意見交換会の中でも、いろいろな方々から新潟にいる人は新潟の食の素晴らしさを分かっていないというご意見をたくさんいただいて、確かにそうだなと。それをPRするのも下手だよなというご意見もいただいていましたが、やはり食と農を進めるにあたって、そういうところもすごく視野に入れた計画にしていきたいと思いますので、検討していきたいと思います。ありがとうございます。
会 長	ありがとうございます。それでは、宮川委員、お願いします。
宮川委員	<p>この推進計画、本当に事務局の皆様が揉んで揉んで、ここまで視覚がすごく鋭角的になったと思っています。本当に大変だったのではないかと思います。</p> <p>一つだけ、もし私だったらというところをお話しさせていただきたいのですが、基本目標です。3点あるのですけれども、「食を楽しむ」「食で健康になる」この2つは具体的にイメージできるというか、同じ角度から切り込んでいると思うのですけれども、「食を大切にする」というと、何かイメージがいまひとつというか、「大切にする」というのは人によっていろいろな角度から切り込むことができますよね。ですので、「大切にする」となると、少し表現がぼやけてくるのではないかと私は感じました。</p> <p>では、代案を言えよと言われるかもしれないのですけれども、私だったら「食に感謝する」。「楽しむ」それから「健康」、それから「感謝」、それを考えると、今度順番性の問題になっていくと思うのですけれども、楽しんで感謝して、最終的には健康に行きつくのか、あるいはまず感謝をして、そこから楽しんで、健康に到達するのか、その辺の順番性ももう少し考える必要があるかなと思います。ただ、この「感謝」というのは、私の独断と偏見による意見ですので。ただ、助詞を考えると、「食を」「食で」、また「食を」と出てきますね。ですので「食を」「食で」「食に」という助詞を少し変化させると、このあたりに目がいくというか、見る人は見るのではないかと感じました。でも、一般的な内容のまとめ方とか流れは、とても分かりやすくなったと思います。それが1点です。</p> <p>それからもう1点、先ほど皆様がどの年代にポイントをおいてとか、どのように把握していくのかとか、その辺がこれからとても問題になってくる部分だと思うのですけれども、乱暴かもしれませんが、私だったら、資料9に、今回、この子育て世代と、それから今後は大学生を考えていらっしゃるのですよね。あまりにも視点が鋭角と言われるかもしれませんが、この第4次は、この世代だけに絞って、これは第5次とか第6次につながっていくのですか。もしそうだとしたら、第4次で子育て世代と大学生に本当に絞りに絞って、その結果からフィードバックして高校生、中学生。では、大学生まで育ててきているけれども、過去における中学生とか高校生の時代に何が問題だったのだろうというところを次に調査するとか、あるいはまたその次の段階で、ではこれから高齢社会、自分も高齢者ですけれども、本当に大きな高齢社会を迎えることになるわけですから、それを踏まえ</p>

	<p>たうえて、新潟の高齢社会における食というものはどのように展開していったらいいのだろうみたいに進んでいくのがいいのかなと、少し乱暴に考えてしまいました。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。とても具体的な、貴重なコメントをいただきました。事務局から何か伺いたい点などはありますか。特に前半の基本目標3の表現について。</p>
事務局	<p>「食に感謝する」というのは、今ご提案いただいて、私もずっと入って、すごく分かりやすいと思いました。ありがとうございます。</p>
事務局	<p>すみません。それから、後半のターゲットを絞り込むというところですけども、それは、計画的には新潟市民の皆様が対象ということになるのですけれども、実際に施策を作っていくときに、この計画の中で子育て世代と若者ということになりますので、施策に落とし込むときにそういう人たちを対象にするということは、テクニク的にと言うと変ですけども、リアルでは可能ですので、多分そのような形にできると思います。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。それでは、村井委員、お願いします。</p>
村井委員	<p>村井です。ほとんど皆さんがおっしゃっていることがメインだろうと思うのですが、敢えて私の立場から言わせていただきますと、先ほど猪俣委員がおっしゃられたように、食べられない子どもたちへの配慮というものを、やはりこの中に、何かきっかけになるようなものを入れられたらいいなと思います。</p> <p>先日、お話しをする中でも少しお話しさせていただいたのですが、曾野木中学校で食育の話をしたときに、児童手当とかそういった手当を受けている方がけっこういらっしやると。その中で、子どもたちが明らかに朝食を食べないで来ている。先生から見るとその様子が非常によく分かって、意外とそういう生徒が多いですよという話をされていました。ただ、学校側としては、それをどうしていいのかということになかなか行きつかず、そのときにフードバンクとか、あるいは子ども食堂の話を見せていただいたのですが、そういったものの利用ということテレビとか新聞などでは知っているけれども、具体的にどうつながっていけばいいのかということが、まったく情報としてなかったということをおっしゃっていました。例えばそういうものを地域の中でつながりやすくする、そういう何かきっかけになるような配慮がこの中にあるといいとは思っています。</p> <p>やはり先ほど佐藤委員からもお話がありましたように、小学校までは食育というのは非常にうまく伝わっていくのですが、曾野木中学校でお話しをする際に先生から言われたのは、やはり中学になると食育というものが教科の中から抜け落ちていってしまって、その中で、中学生というのは、大人になっていくうえで思春期を迎えて体をつくっていく一番大事な時期だと。その大事な時期に、食に対してどう向き合っていけばいいのかということをお話してほしいと言われました。やはりそこでポイントになるのは、子どもたちだけではなくて、保護者の方々にそれをどう伝えていくかということで、当然保護者の方もご希望の方はどうぞいらしてくださいということで呼んではいるのですが、中学校1年生全員参加で、保護者の方が大体20</p>

	<p>名弱の参加でした。PTAの方が中心だったのですけれども、やはり保護者の方の関心はあるのだけれども、共働きや何かでなかなか平日には出て来られないという方もいらっしゃるようです。印象に残ったのは、最後にPTAの方とお話をしたときに、自分の子どもも朝食をよく欠食するのだと。そのときに、簡単でもいいから何か食べさせたいと思うのだけれども、どういうものがいいのですかという話を、要は情報としてこうなさい、ああしなさいではなくて、こういうものでもいいのだよという、卵かけご飯でもいいのですよと、シリアルでもいいのですよという話をさせていただいたのですが、そうすると、では牛乳も飲みますよねという、そういうほんの一つのきっかけでもいいので、例えば朝食の欠食に対してこういうことがプラスになるのですよということを、情報としてほしいというようなこともおっしゃっておられました。</p> <p>ですので、そういういわゆる中学校の子どもたち、教育の中にうまく食育というものをつなげていける仕組みがこの中に少し入れられたらいいとは思っています。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。具体的にご提案ですが、事務局から何か。これも今後の取り組みの中での話になっていくと思うのですが、方向性としてはいかがでしょうか。ご配慮いただけるとありがたいと思います。</p>
事務局	<p>やはり子ども食堂などは食育という観点からもうすごく大事な分野だと思っておりますし、そういう貧困層というところに目を向けなければいけないと思っております。やはり中学生、高校生くらいから急に食教育の機会も少なくなってくるというのは感じているところでもありますので、これからいろいろな点を含めて、教育委員会ともっと連携していろいろお話をしながら進めていければいいと思っております。ありがとうございます。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。それでは、和須津委員、いかがでしょうか。オンラインが切れてしまっていますか。それでは、また繋がったら伺っていきたいと思います。</p> <p>一通りご意見を伺いましたので。私自身も、かなり皆様のご意見を踏まえて分かりやすい表現になって、ズバツと切り込んでいるなという感じはしましたし、私も宮川委員がおっしゃった目標3のところ、「食を大切にする」というのはいろいろにとれるなと思っていただいたので、やはりそうだったなと思いましたので、ご検討いただけるとありがたいと思います。</p> <p>それでは、基本計画については以上とさせていただきたいと思いますが、言い残した方がいらっしゃいましたら追加でご発言を受けたいと思いますが、いかがでしょうか。計画について、大丈夫ですか。</p> <p>それでは、次の議事(4)に進みたいと思います。「第4次新潟市食育推進計画数値指標について」です。こちらは、今ご検討いただきました骨子を踏まえた形で数値指標をどうするかということになります。まず、事務局からご説明をお願いしたいと思います。</p>
事務局	<p>次期計画の数値指標についてです。また資料の順番が逆になるのですが、まず資料9を見ていただければよろしいでしょうか。食育に関する調査についての、これまでお示ししていたものからの変更点と進捗状況と今後のスケジュールについて、ま</p>

ずご報告させていただきます。

実態調査に関しましては、子育て世代の部分については、先ほどお話ししたように実施済みで、今結果をまとめている最中です。同じようなもので、大学生の実態も見ていきたいと思えます。これまではいろいろな大学に声をかけて、ご協力をお願いするというところで協力してもらおうと思っていましたが、なかなかアンケートを回答してくださいと流してもご回答はいただけないのかなと思ひまして、栄養学を学んでいるわけではない一般的な大学に、ピンポイントで積極的な協力をしていただけるようお願いできたらと検討中です。これも今後実施する予定となっておりますので、固まり次第またご報告させていただきます。

裏面を見ていただきますと、第3次計画の評価と第4次計画の数値把握に向けた調査ということで書かせていただいております。食育に関する市民アンケート調査については、最新のものが平成30年度に実施したものとなっております。前回の会議までは、第3次計画の評価のための調査と第4次計画の数値把握のための調査はそれぞれ別々に実施したいということでお話しさせていただいておりましたが、やはり予算の問題がありまして、これらを一本化して実施する方向で練り直しているところです。調査会社にも相談しながら検討中の段階となっております。

中身としましては、郵送調査（インターネット回答可）ということで回答率を上げていきたいと思ひますし、郵送である場合とインターネットである場合の二本立てでできたらどうかと考えております。対象としましては、令和4年の4月から成人年齢が18歳に引き下げられることでもありますので、これまで20歳以上の市民だったところを18歳以上の市民ということにして、無作為抽出の方2,000人。これまでは郵送での回答のみを受け付けておりましたが、ネット回答も可ということで、ネット回答も取り入れたいと思ひます。それとは別に、インターネット調査ということで、調査会社経由で新潟市民400人の方へのインターネット調査と、それから子育て世代ということで属性を絞った100人程度の方からの回答も得て、それを見ていけたらどうかと考えております。

調査の今後の予定に関しましては、前回もお話しさせていただきましたが、毎年調査を実施するのがなかなか厳しい状況ですので、令和3年度と令和8年度の計画最終年には調査をして、中間でももう一度できればいいということで考えております。

次期計画の指標については、皆様から今日ご意見をいただきまして、それを踏まえて関係課と意見交換を行い、そこから指標やアンケートの案が固まりましたら皆様へも改めて送付し、ご確認いただいた後、秋頃にアンケート調査を実施したうえで、次回の第3回会議に進んでいきたいという流れで考えております。

続いて、資料8をご覧ください。これも、もしかしたらお持ちでない方がいらっしゃるかもしれないので、共有させていただきます。次期計画の指標について、第3次計画の指標を基本に少し検討したいというところをまとめてみたものになります。

まず、これまでは、『食（食事や食習慣）』に関心を持っている市民の割合」とい

うところを指標で挙げていたのですけれども、今回、「食を楽しむ」というところを第一のテーマと考えた場合に、「食を楽しんでいる市民の割合」などにしたほうが分かりやすいのかなというところで挙げさせていただきました。それから、共食について、これまで「『共食』が大切だと思う市民の割合」と「朝食または夕食を家族と一緒に食べる『共食』の回数の増加（1週間の間に朝食または夕食を家族と一緒に食べた回数）」というものが指標として挙がっておりましたが、特に2つ目の1週間の間に朝食と夕食を家族と一緒に食べた回数が14回分の何回食べましたかという聞き方で、聞かれる側になったときに分かりづらいと思っていたもので、それをどう分かりやすくしたらいいかということで考えていたところなのですが、共食については家族に限ったことでもないと思いますので、「1日のすべての食事を1人で食べることがある市民の割合」を減らしていくという方向でどうかというところで挙げております。

それから「農林漁業体験を経験した市民の割合」に関しては、農との距離が近い本市の特徴を活かして、農林漁業体験を通じて楽しみながら感心を高めるという視点で継続していきたいと思っております。「農業体験学習を実施している小学校の割合」につきましては、ずっと100パーセントという数値が出ておまして、「アグリ・スタディ・プログラムを体験し、本市の農業への誇りが醸成された小中学生の割合」ということで、農業体験学習を実施したことによる意識の変化というか、そうした成果指標を数値として取り入れたらどうかと思います。

その下のところが、正直、事務局側でも悩んでいるところではあるのですけれども、これまで「食育マスターの派遣事業の実施回数」、それから「食育の推進にかかわるボランティアの数」ということで、食育マスターの人数というものも指標に挙がっていたのですが、令和元年度に制度が変更になった関係で、今現在この派遣事業の実施回数や数値がとれない現状になっております。食育活動とか人材育成にかかわってくる項目だと思うのですけれども、この成果の取り方をどうするべきか、すごく難しいと思っております。例えば「食育マスターから食育を学びたいと思う市民の割合」とか、「食育マスター等を活用し、食育活動に取り組んだ団体数」とか、別の聞き方で把握できたらと思うのですけれども、委員の皆様の中でも村井委員や和須津委員、それから新潟県の栄養士会も団体でマスターになってくださっておりますので、マスターの立場から見て何かご意見があれば、ぜひご意見をいただきたいと思っております。

これらが食を楽しむというところに付随してくる指標で、健康をつくるということに関しましては、「主食・主菜・副菜のそろった食事をしている市民の割合」というところになります。ただ、これも、栄養士という食に関する専門家からすると、「主食・主菜・副菜」という聞き方はすごく慣れ親しんだというか、テンプレートのような言葉になるのですけれども、一般的な方は、こういった「主食・主菜・副菜」という単語を出されたときにどう思うのかということのを少し考えておまして、「主食・主菜・副菜」がそろっていますかと言われたときに、きちんと意味が分かるのかなということも考えているところです。アンケートの中では、「主食（ご

飯・パン・麺など)」、「主菜(卵・肉・魚・大豆製品など)」、「副菜(野菜やきのこ、海藻など)」というように、その程度しか書いていないのですけれども、皆さんがどこまで理解して答えてくださっているのかということも考えておまして、「主食・主菜・副菜」の意味を知っている方はどのくらいいるのか。そのアンケートで意味を知っていますか。これはこういうものです。では、それがそろった食事をしていますかというような、二段構えでの聞き方にしてみるのはいかがでしょうかと考えているところです。

子育て世代の方を対象にヒアリングを行ったときも、主食・主菜・副菜そろっていませんとおっしゃるのですけれども、食べているものを聞くと、井ぶりなのですけれども、卵とか野菜とか、一つのお皿なのだけれども一応そろっている食事をしている。でも、本人はそろっていないと思っていたという方もいらっしゃって、「主食・主菜・副菜」と聞くと理想的な一汁三菜、とても理想的な食事をイメージされている方が多いのかなと思いました。農水省でも、例えばミートソースパスタとサラダでも主食・主菜・副菜そろっているとか、ロコモコ丼でもそろっていると話ししているのですが、その辺のそろっているという意識、感覚というものが実際はどうかのかなというところで、ここの聞き方もすごく言葉が難しいと思って悩んでいるところです。

朝食の欠食率に関しては継続していきたいと思いますが、主食・主菜・副菜もそうなのですけれども、これまで対象が20歳以上とか20歳代、30歳代と数値をとっていたのですが、特に朝食については子育て世代で数値がどうか、それが5年間でどう改善されていったのかというような、属性を指定しての数値の変化を見るということも大事と思っております。特に朝食に関しては、親が食べていないから食べないというお子さんもいらっしゃるの、こういった的を絞った指標というものも入れてみていいのかなというところで挙げております。

食を大切に作る、部分では、「身近な場所でとれた食材を選ぶ市民の割合」、こちらは地産地消の観点ですが、継続になっております。「食べ物を無駄にしないよう行動している市民の割合」なのですが、これも食べ物を無駄にしないよう行動しているというのはどういうことだろうと、聞かれる側になったときを改めて考えてみて、『食品ロス』を減らすために取り組んでいる市民の割合」、そして食品ロスを減らすための取組はこういうことです。何かしていれば〇をつけてもらう。何か〇がついていれば、何かに取り組んでいるというような、もう少し分かりやすい聞き方にできないかと考えています。

それから、「学校給食における地場産物の使用割合」です。これが、これまでは食材ベースという、何品中何品新潟市産だったかという把握だったのですが、国が金額ベースに変えるにあたって、新潟市の教育委員会でも金額ベースでの把握を始めているところです。これも教育委員会との協議になりますが、金額ベースに合わせて取り入れていこうかなと考えております。ただ、食育という観点から考えたときに、学校給食に新潟市産のものが何パーセント入っていたから食育はOKだという評価ではなく、それをいかに活用して子どもたちに伝えていくか、子どもたちに伝

	<p>わっていないければ意味がないと感じるところがありまして、そういった「学校給食を活用して食に関する指導を行った回数」など、学校給食を媒体としてどう取り組んでいるかという中身についても把握できていけたらいいなと考えております。こちらは、教育委員会とも協議していきたいと思ひます。</p> <p>食文化については、これまで「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法が大切だと思ひ市民の割合」、そして「それを受け継いでいる市民の割合」という2本立ての聞き方だったのですけれども、例えば「食文化を受け継ぐことを大切だと思ひ市民の割合」など、一つにしてもっと分かりやすく把握していけたらいいなというところで挙げさせていただいております。</p> <p>タイミング的に、今回皆さんからご意見をいただき、またこちらで形を作らせていただき、事前に皆様に書類などでご確認いただき、アンケートを実施し、次回の会議までにその進捗状況をお話ししていきたいと思ひますので、この指標についても、皆さんからぜひいろいろなご意見をいただき反映させていきたいと思ひますので、どうぞよろしくお願ひします。</p>
会 長	<p>ご説明ありがとうございました。それでは、まず調査について、資料9の調査について、ご質問等がございましたらお願ひします。その後、指標について伺っていききたいと思ひます。調査についてはよろしいでしょうか。</p> <p>それでは、数値指標ですね。資料8、こちらについて、いろいろご意見があると思ひますので伺いたいと思ひます。どこからでもけっこうですので、お願ひいたします。</p>
松井委員	<p>松井です。そもそも論なのですけれども、食育マスターを知っていますかという質問はないのですか。私、失礼ながら、食育マスターを知らないのです。</p>
会 長	<p>事務局からはいかがですか。</p>
事務局	<p>恐らくほとんどの方が知らないのかなと思ひてお願ひして、食育マスターのPRも力を入れて頑張っていかなければならないと思ひているところです。ありがとうございます。</p>
会 長	<p>そうですね。市民側から見た指標としては、学びたいと思ひ市民の割合の以前の問題があるということになりますね。</p> <p>それではそこに関連して、村井委員、和須津委員にご意見を伺っていききたいと思ひますが、今度は食育マスター側から見て、どういう指標があつたらいいかという観点でご意見をいただけるとありがたいです。村井委員、どうぞ。</p>
村井委員	<p>では、村井から。今の松井さんのお話は、まさにそのとおりで、そういうのがあつたのですねということはよく言われます。こちらに依頼があるときに、食育マスターから、あるいは新潟県の食育ボランティアからというケースが非常に多いのですが、何をしてくれるのか、どういう話をしてくれるのかということも含めてよく分からないというのが多いです。</p> <p>そのうえで指標の部分なのですが、各学校にしても団体にしても、年に1回だけしかできないとか、そういうことをよくお聞ひします。ですので、例えば新潟市のこういう制度を使うときに、何回まで使えるのかとか、あるいはそういった事業を</p>

	<p>絡めてどのくらい使っているのかということが、どうも現場もよく分かっていっしやらないみたいで、そういうものも含めて回数、あるいはどういう内容についてどういうものを望んでいっしやるのかということを知りたいという感じではないかとは思っています。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。そうすると、指標としては、やはり何か回数というものがあったほうがいいですか。</p>
村井委員	<p>回数でいくのがいいのか、どうなのだろうという感じですね。</p>
会 長	<p>というのは、事務局側からですが、回数が分からない、全部把握できないという問題があるということですね。そのあたりの説明をお願いします。</p>
事務局	<p>食育マスター制度について、きちんとご説明していなかったので申し訳なかったと思うのですが、食育マスター制度は、以前は食育マスターに支払う講師料を新潟市がお支払いしていて、年に2回とか、回数制限をつけたうえでマスターをいろいろな団体に派遣していたという制度になるのですが、令和元年度から、新潟市でそういった講師料をお支払いしない形に変わって、派遣ではなくて、食育活動をしたいのだけれどもどなたかいい講師の方はいませんかという問い合わせがこちらにきたときに、マスターの中から適した方をご紹介しますという形の制度になっております。ですので、今は回数制限など特になく、ただ講師料も依頼者がお支払いする形になるので、依頼者の予算とかそういった金銭面が関係してくるかなと思います。</p> <p>1年に1回、食育マスターたちにどういう食育活動を、何人の方に食育活動を行いましたかというアンケートをお送りしておきまして、今年度もお送りさせていただいて、ご回答が少なかったのもう一回催促させていただいて、それでも回答率が61パーセントしか得られなかったのです。これが100パーセントの方から返ってくるのであれば、マスターの方々が食育活動を何人の方にしているかということを経営に入れてもいいと思ったのですが、回答率がなかなか得られない状態で指標に入れるのは不安定ということで、別の方法で模索していたところです。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。村井委員、今伺って、何か追加でアイデアはありますか。</p>
村井委員	<p>ありがとうございます。意外とアンケートの回答が少ない、60パーセントしかこないということは、食育マスターというものに対して、やっぴらっしやる方の意識が随分違うのだろうと思います。ですので、食育マスターという仕組みそのものをもう少し考えたほうがいいのかもしれないということを知りたいという感じですね。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。今の団体数というのは、食育マスター側ではなくて、受け入れた側ということでもいいのですか。どちらですか。</p>
事務局	<p>例えば小学校とか保育園とか、そういった団体を限定して、そういった方々に食育マスターを活用して食育活動に取り組みましたかとお伺いして、活用しましたという団体数、受け入れた側の数で把握するというので、これは示してあります。</p>
会 長	<p>分かりました。いずれにしても検討が必要ということですね。</p>

	<p>それでは、和須津委員、つながっていますか。つながっていませんか。難しいでしょうか。</p> <p>それでは、ほかの観点でもけっこうですので、指標について気づいた点、気になる点がございましたらお願いします。</p>
宮川委員	<p>お願いします。継続とあるので、私が今までの資料を多分見落としていたのだと思ってとても恥ずかしいのですけれども、質問が2つあります。</p> <p>1点目は、農林漁業体験とあるのですけれども、これはどの程度の体験だと市民はイメージしたらいいのかと思いました。例えば家庭菜園とか市民農園とか、そういうことなのか。あるいはアグリパークに行って親子で何かするとか、その程度のことでもいいのか。それが1点です。</p> <p>もう1点は、食で健康をつくるのときの「朝食を欠食する市民の割合」とあるのですが、先ほどもいろいろな方からお話が出たように、要するにきちんとした朝食ではなくて、すぐエネルギーに変わるようなでんぷん質のもの、例えばサンドイッチでもおにぎりでも、何でもいいから一個必ず朝お腹に入れて行くということでもいいのかどうか。その辺のレベル、それを市民はどのように捉えたらいいのか。そのあたりが分かるようにすると答えやすいのではないかと思いました。以上、2つです。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。それでは、農林漁業体験と朝食のところ、事務局からございますか。</p>
事務局	<p>まず、農林漁業体験についてですが、これも平成30年度のアンケート調査が最新のものになっているのですけれども、質問の仕方として、「これまであなた、またはあなたの家族の中で農林漁業体験に参加したことのある人はいますか。子どもたちの学校や園での体験も含みます」とありまして、その農林漁業体験の例として、水田での田植え、栽培管理、稲刈り、はさがけなどの米に関する体験、畑での種蒔き、苗植え、栽培管理、収穫などの野菜に関する体験、樹園地での花粉づけ、袋掛け、収穫などの果樹に関する体験、花の栽培、育種などの花に関する体験、乳搾り、餌やり、ミルクやり、畜舎の管理などの酪農体験、その他の畜産体験、あとは間伐などの林業体験、漁業体験など。こういったもので体験したことは何かありますかとお聞きして、「ある」とした方を指標として取り入れておりました。</p> <p>朝食については、確かにおっしゃられるとおり、朝食と言っても、今回も子育て世代の方にお伺いしたときに、すごくばらつきがあって、それこそ主食・主菜・副菜のそろったような朝食を摂っている方もいれば、プロテインだけとか、食パンだけ、本当に主食だけという方もすごく多かったので、食べている内容もすごくばらつきはあると思ったのですが、まずは何かしら、食べていないという人、本当にバナナでもおにぎり1個でもいいので、本当に0の人を1にできるようにしたいと、今回の計画では思っているところです。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。今の朝食の点は、非常に重要というか、市民がどうとらえたらいいかと宮川委員はおっしゃったのですが、確かにすごく重要な点のような気がして、メッセージになるのですよね。この調査自体が。ですので、あえて1個</p>

	<p>でもいいですみたいな、主食のみでもいいですと入れるのか、あるいは入れなくていいか、あるいは2本立てにするというのも1つかなと、今伺っていて思いました。主食・主菜・副菜がそろったものと、別にそろってなくてもいいというものの2本あってもいいのかなとか、その辺は要検討かなと思いました。</p> <p>それでは、ほかに気になる点がある委員の方がいらっしゃいましたらお願いします。</p> <p>では、考えている間に私から。上から2つ目の「共食」についてなのですが、これは、一つにするというはすごくいいと思うのですけれども、分かりやすく、答えやすいようにするという、その方向性はすごく賛成なのです。ただ、やはり一人暮らしの場合、けっこう3食一人で食べるということはあるかなと思っていて、問題なのは、どちらかと言うといつも一人で食べるみたいな、「食べることがある」と言われてしまうと、それはあるよねとなってしまうから、そういうことが多いというか、毎日というか、いつもだという、そういうニュアンスを出したほうがいいかなと思いました。</p> <p>ほかに何か気になる点がございましたらお願いします。</p> <p>では、もう一つ。「主食・主菜・副菜の意味を知っている市民の割合」、主食・主菜・副菜のところは二つに分けるとするのは私も賛成です。いいと思うのです。まず知らないという、多分長谷川委員などはよく体験されていると思うのですが、多分、主食は分かるのですけれども、主菜と副菜がごちゃごちゃなのですよね。ですので、それが何なのかが分かるというのは大事なので、そろった食事の前にこの質問を入れるというはすごく賛成なのですけれども、「意味」と言ってしまうとすごく広がって行って、主食がエネルギー源みたいな、そういう意味のことまで知らないといけないのか。要は、どういう料理かが分かればいいのですよね。そのことが分かる表現にされたほうがいいのかと思います。長谷川委員、いかがですか。健康をつくるのあたり。</p>
長谷川委員	<p>「どういう食品が主食か知っていますか」とか、食品でいいのではないですか。村山先生がおっしゃるように。意味まで知らなくても。分かりにくいのは、主菜と副菜が混合したお料理、お煮しめみたいなところにお肉が入っていても主菜と副菜があるとか、そういうことなので、そういうことも先ほどから出ているように分からないので、○をつけてもらうものでもいいのかもしれないですね。絵をつけるとか。主食のところに。</p>
会 長	<p>主食がどの料理か選ぶみたいな。</p>
長谷川委員	<p>ごめんなさい。2番目は、今、最初に「主食・主菜・副菜の意味を知っていますか」というのは、私も村山先生がおっしゃるように、「意味」という言葉で書くとエネルギー源とかたんぱく源とかになってしまうので、とにかく仕分けができるということが分かるということが分かればいいと思います。</p> <p>それから「主食・主菜・副菜のそろった食事をしていますか」というのは、○をつけさせるのもいいと思うのですけれども、そういうスペースはありますでしょうか。ご飯のところに。栄養士会でそういうツールを作ったのですけれども、パンと</p>

	<p>ご飯をつけておいて〇をつけてもらったり、主食のところに魚と肉と大豆製品とかいろいろなものをいれて〇をつけてもらったり、野菜のところに一皿、二皿みたいにして〇をつけてもらうような、フレイル予防でそういうツールを作ったのですが、普通の方がすごく分かりやすいと好評なのです。普通の方は分かりづらいので、〇をつけるスペースがあればそういうことも、今言っていることが網羅されるような気がします。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。ぜひ情報共有していただいて、外に出せるものですね。</p>
長谷川委員	<p>はい。</p>
会 長	<p>では、事務局に情報提供していただければ、参考にできればと思います。それでは、ほかの委員。</p>
佐藤委員	<p>ありがとうございます。私、分からないので教えてほしいのですが、主食・主菜・副菜というのは、栄養学的にはこのような分類をするのかもしれませんが、私たち一般の人間にとっては、やはりご飯と味噌汁とおかずという感覚ですね。私が今すごく気になっているのは、味噌汁を飲まないのです。今、夏場で脱水症の予防とか、それから熱中症の予防に、例えば OS-1 とか、科学的な商品になるのだけれども、それは飲めない子がたくさんいるので、では味噌汁でもいいから飲ませてよと言ったら、ほとんどの若い家庭は味噌汁を作っていないような印象があるのですが、そういうものというのはこの主食・主菜・副菜には入らないのでしょうか。</p>
会 長	<p>長谷川委員、お願いします。</p>
長谷川委員	<p>具が多い味噌汁をあえて作っていただいて、副菜としてカウントしていいと思います。味噌汁というのは意外と悪者になっているのですけれども、とてもいい食べ物で、発酵食品、野菜、カリウムがすごく摂れるので、私は逆に奨めています。</p>
佐藤委員	<p>そういうことを、むしろこういう分類ではなくて、何か味噌汁も飲んでみますかみたいなことを聞けるような質問だといいかんと思ったので、質問しました。</p>
長谷川委員	<p>そうですね。主食・主菜・副菜の中に副菜のところに味噌汁も含むというような、バランスガイドもそうなのですけれども、そういう表現で書いていかれるといいのではないかと思います。</p>
会 長	<p>具たくさん味噌汁を含むとか。 それでは、ほかに気になることがありましたらお願いします。</p>
高杉委員	<p>高杉です。気になることということで、この主食・主菜・副菜を決めているのは農林水産省で、これは変えられないのですよね。分かりにくいのですよ。この主菜の菜が野菜の菜になっていて、非常に分かりにくい部分があると思うのですけれども、これは質問を二つにして、主食・主菜・副菜の意味が分かりますかというところで、これが分からないと次にいってもあれなのですけれども、ここは何かあれなのでしょうか。</p>
事務局	<p>「主食・主菜・副菜の意味」と書いてありますが、先ほどおっしゃってくださったように、どういう食品を主食、どういう食品を主菜・副菜というか分かっているかということをお聞きして、その下にこれはこういうものですよという</p>

	<p>回答を書いて、そしてそういう食事をしていますかというような、分かるような感じにする予定で考えています。</p> <p>ちなみに「主食・主菜・副菜」という言葉以外で、何かいい言葉を思いつく方はいらっしゃいますか。事務局で悩んでいたところなのですが、栄養士からするとすぐ当たり前の言葉なのですけれども、一般的な人から見てどうなのかなということ、少し悩んでおります。</p>
宮川委員	<p>今の大学生などは、主菜を「メイン」と言いますね。学生などの話を聞いていると、主菜のことは「メイン」と言っています。</p> <p>それから、お味噌汁でも、それこそメインになる流れですよ。実だくさんにして、ですからご飯と実だくさんのお味噌汁でも立派な朝ごはんになるのではないかと私は思うのですけれども。</p>
会 長	<p>説明をどうやって入れていくか、またご検討いただければ。</p> <p>ほかにはいかがでしょうか。</p>
松井委員	<p>主食・主菜で、丼ぶりなどは、主食と主菜が一緒になったものが丼ぶりですよ。だから、丼ぶりとかラーメンとかスパゲッティというのはどれになるのだよということがあればいいのではないですか。</p>
会 長	<p>アンケートのときの但し書きですか。</p>
松井委員	<p>そうですね。あとカレーはどれになるのか。結局、そういうものを今食べている人がけっこう多いですよ。</p>
会 長	<p>そうですね。一皿もの。一皿ものの扱いを少していねいに、分かるように但し書きするか。でも、難しいですね。ラーメンでも野菜がたくさん入っていればなるかもしれないけれども、単純にチャーシュー1杯とかだと。</p>
事務局	<p>主食・主菜・副菜問題なのですけれども、本当にこの言葉で言っていかなければいけないのかどうかというのが、我々もまだはっきりと、こうしなければだめです、このワードは外せませんと言えるほど突き詰めていないというところがありまして、多分、一般の方、先ほども先生からありましたけれども、これ自体が何なのか、なかなか理解していただくのも難しいですし、設問にしたときの集計もなかなか難しくなってくるのかなということがありまして、その辺、もしこのワードは絶対に外すべきではないとか、そういう何かがあるのであればぜひご享受いただきたいですし、もしそうでないのであれば、また私どもで、何を根拠にこれを言わなくてはならないのかとか、ほかの言い方でも可能であればそれでいいのかとか、そのあたりを整理が必要なのかなと思っております。</p>
会 長	<p>では、私からでいいでしょうか。主食・主菜・副菜がそろった食事は栄養バランスがいいというのは、研究的に出ているのです。それが根拠になって、国の計画でもこれが指標になっているのです。ということがベースにあります。ですので、国でそれを使っている、いろいろな自治体で使っているというのが現状だと思います。ただ、どうしても使わなければいけないかという、別にそれは自治体の考え方になるので。ただ、根拠がないと入れられないので、ほかに使うとしたら4群とか3群とか、食品群で聞くというのはありだと思いますけれども、今のこれは料</p>

	<p>理群で呼んでいるのですね。主食・主菜・副菜というのは、その下のレベルとか、食品のレベルで聞いていくということもありますけれども、どれをどのくらい組み合わせればいいのかという、根拠がなくはないのでそれでもいいと言えればいいのですけれども、ただ国とかでは使っていないので、そこはあまりお勧めするような感じではないです。</p> <p>長谷川委員、何かありますか。</p>
長谷川委員	<p>やはり、今先生がおっしゃったように、食品群でやると難しいですね。やはり料理がいいです。バランスガイドは、初めて料理を母体にした指標ですので、その考えに沿っていったらいいのではないかと思います。先ほどの複合料理もそうですけれども、バランスガイドに詳しくこういうものだという指標もありますので、あれをもとに、主食・主菜・副菜というものの裏に炭水化物・たんぱく質・ビタミン・ミネラルがあるということを自然に皆が分かるような、そう仕向けるような内容になっていったら一番いいわけですよ。やはり体を動かすためになぜ食べるかということで、炭水化物・たんぱく質・脂質、それからビタミン・ミネラルが要るということを皆が分かれば、炭水化物だけではブドウ糖が分解しないのだよ、頭にブドウ糖がいかないのだよとか、B1が必要なのだよとか、たんぱく質は合成が少ないから毎食食べなければだめだよとか、そういうことが自然に分かってもらえるようなところをもっていくのがやはり食育だと思うので、最初は無理だと思うのですけれども、それが皆に分かるように、村山先生がおっしゃったようにエビデンスをもって国が作ったことですので、それをベースにして考えられると一番いいのではないかと思います。とにかく分かりやすく、でもそれを知っておくことが将来自分のためになる、子どものためになるということが分かるような表現がいいかなと思います。</p>
会 長	<p>小学校とかだと、赤黄緑とやっているではないですか。あれと近いのですよ。考え方は、ですので、そこをリンクして表現していければ、それほど難しくはないかなと思うのですけれども、どうでしょう。</p>
村井委員	<p>すみません。よろしいでしょうか。今、村山先生がおっしゃったように、私も小中学校に行くと必ず3色の表が出ていますよね。やはり子どもたちは、黄色のエネルギーになる食べ物、身体をつくる食べ物、身体の調子を整える食べ物という言葉でけっこう覚えているので、例えば父兄の方たちとそういったアンケートや何かに立ったときに、子どもが逆に教えてあげられる、そういう指標をその中に入れてあげることで区別しやすくなるのではないかと思います。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。</p>
事務局	<p>先生、よろしいですか。ありがとうございます。そうすると、やはりエビデンスということなので、このワードというのはあったにしても、その中身をより分かりやすく、選択しやすいというか、リアルな状況が分かるような調査のやりかたというところで工夫していければいいのかなと思いました。どうもありがとうございます。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。それでは、ほかに気になるところがございましたら願</p>

	いします。何か追加したほうがいい指標とか、そういうことでもけっこうですので、どうでしょうか。
村井委員	すみません。「食を大切にする」のところで、食品ロスを減らすために取り組んでいる市民の割合という、例えば食品ロスについても、今の主食・主菜・副菜と同じように、どういうことが食品ロスにつながるのか、食品ロスという言葉だけで聞いているのか、あるいはそこをもう少し分かりやすくしているのか、その辺はいかがなのでしょう。
会 長	事務局よりお願いします。
事務局	食品ロスを減らすために取り組んでいるかと言われたらただと、多分答えられないと思うので、食品ロスとはこういうものであり、減らすための取組としては、例えば賞味期限の短いものから先に買うとか、皮とかそういったものも廃棄を極力少なくしているとか、食べ残しはしないようにしているとか、具体的な取組例もきちんと挙げたうえで、その中でやっているところを選択していただいて把握していただけたらと思っております。
村井委員	ありがとうございます。
会 長	ほかにいかがでしょうか。 私から、最後のところなのですが、最後の3つ目の柱のところなのですが、SDGs をけっこう意識したところですね。持続可能な生産とか、持続可能な生産と消費みたいな、そういう内容が考え方、概念として入っているのだと思うのですが、それはどこに表現されているのですか。食品ロスとも少し違うのですよね。地場産物を使うということ。
事務局	すみません。それは、第一次産業の持続可能性みたいなところについての設問というイメージ。
会 長	いえ、必要だということではないのですけれども、そういうのは必要があるのかなのか、どう検討されたのか。
事務局	SDGs に関しては、国の第4次基本計画の中でも書いてありますし、食育そのものが SDGs に貢献できるというものなのですけれども、食を大切にするというところは SDGs を意識した指標にしたいと思っております。
事務局	それから、農林水産省で「みどりの食糧システム」という、割と長期間の計画が出ていまして、それももともとは SDGs をやるための計画ですけれども、そこに食育についての項目がありますので、そこも見ながら検討させていただければと考えております。
会 長	そうですね。私は、農業とか環境の計画の中にももう少し近い指標があるのかなと思ったので、そこを見直していただいて、入れられるものがあれば。新たに独自のものを作ろうとすると大変なので、と思いました。
事務局	きっと国もその指標の調査がくるのかなということがありますので、合理的に考えてみたいと思います。ありがとうございます。
会 長	お願いします。

	<p>ほかにはいかがでしょうか。よろしいでしょうか。時間が迫ってまいりました。たくさんのご意見をいただきまして、ありがとうございます。</p> <p>それでは、以上のようなさまざまなご意見を踏まえて、指標の再検討と調査をしていくということをお願いしたいと思います。</p> <p>それでは、(5)「その他」にきまして、委員の皆様より何か報告事項がございましたらお願いします。</p> <p>ないようでしたら、本日の議事は以上で終了とさせていただきたいと思います。ありがとうございます。事務局にお返ししたいと思います。</p>
<p>司 会</p>	<p>村山会長、議事進行をいただきましてありがとうございました。</p> <p>だいで計画が核心に迫ってきて、具体化している中で、今回、指標のあたりの話もさせてもらったのですけれども、主食・主菜・副菜あたりとか SDGs のあたりとか、何か関連する資料がありましたらご提供いただきたいと思います。と思っています。</p> <p>それでは、連絡事項に移ります。3点ございます。1点目は、今回の会議の報酬についてです。こちらについては、前回同様、指定口座に後日振り込ませていただきます。2点目は、次回の会議の日程についてです。次回は、11月頃を予定しております。また日程調整をさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。最後、3点目です。駐車券についてです。会場にお越しの皆様の駐車券は、無料になるサービス券と一緒に受付のテーブルに置いてありますので、忘れずにお持ちください。</p> <p>それでは、以上をもちまして令和3年度第2回新潟市食育推進会議を終了いたします。お忘れ物のないようにお気をつけてお帰りください。お忙しいところ、どうもありがとうございました。</p>