

会議概要（速報）

件名	令和4年度新潟市食育推進会議	
日時	令和5年2月15日（水）午後2時～4時	
場所	食育・花育センター 2階講座室	
出席者	委員	猪俣委員、真保委員、高杉委員、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 (欠席：佐藤（勇）委員、佐藤（直）委員、宮川委員)
	事務局	【食と花の推進課】吉田課長、岸本課長補佐、佐藤係長、春川主査、 酒井副主査
	関係課等	保健所健康増進課、保健所食の安全推進課、教育委員会保健給食課、 環境部循環社会推進課、食育・花育センター
概要	<p>1 開会</p> <p>2 議事</p> <p>(1) 食育推進計画の進捗状況と活動状況報告【資料1～4】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・第4次食育推進計画数値指標の令和4年度の現状値を報告。 ・令和3年度に実施した「食育に関する市民アンケート調査」の結果抜粋を報告。 朝食の欠食率は、男性は女性と比較し2倍以上の高さであった。朝食の欠食率は年齢が上がるにつれて低くなっており、18～39歳の若い世代では約4人に1人が朝食を「ほとんど食べない」と回答している。 ・令和3年度食育推進施策実施状況報告書のうち、新規事業等を複数抜粋して報告。 今後も庁内の各部署での取組を把握しながら、情報共有や連携を図っていく。 ・関係課における令和4年度の食育推進事業について報告。第4次計画の施策の視点として「若い世代に対する取組強化」、「新たな日常への対応」、「SDGsでの貢献」の3つを示している。 ・食と花の推進課における令和4年度事業を報告。 カゴメ㈱のベジチェック®（推定野菜摂取量測定機器）を活用した取組や栄養学科の学生と連携した「食育の日」の取組、ラブラ万代でのイベント等を紹介。 <p>【主なご意見・質問等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・朝食に対する間違った考えを持っている人がいる。朝食の必要性をわかりやすく伝えていただきたい。 ・若い働く世代をターゲットに、企業での導入から行っていないと、なかなか難しい。「食べることは大事なこと」と伝えていけるとよい。 ・メディア等を通じて新しい情報も出てきている中で、一步踏み込み、これまでのように「主食・主菜・副菜をそろえましょう」ではなく、新しい観点も踏まえた取組が必要。 	

(2) 令和5年度食育推進事業について【資料5】

- ・次年度の食と花の推進課における新たな取組案として、イオンリテール株式会社、新潟県立大学と連携した取組、食と農のわくわく SDGs 学習推進事業について説明。

【主なご意見・質問等】

- ・企業としても、大学生の視点を取り入れたものづくりをすることで、新しい考え方を学ぶとともに、地元の大学生との連携により、企業 PR につなげ、市民の皆様にも喜んでいただきたい。
- ・「健康な食べ物」は「美味しくないと捉えられ、売れにくい。「健康」と「美味しさ」と「売れる」の両立が課題。次年度の取組を通じて、学生に学んでもらいたい。
- ・食育へのアプローチの工夫が必要。例えば、地質や水がその地域の食文化に影響を与えているなど、新潟の食に関する探究から、知的好奇心を刺激する食育のような視点があってもよいのでは。それが結果的に持続可能な地域社会や自然環境へ目を向けるきっかけや地域の人から外の人へ伝えていくきっかけにもなるのでは。
- ・食花マルシェや市場のイベント、百貨店などを活用し、不特定多数の様々なターゲットの方に知ってもらおうという機会をつくるのが大切。

(3) 学校給食における地場農産物の活用と食育の推進について【資料6～8】

- ・令和3年度に学校給食関係者で現状や課題の共有を図ることを目的に実施した「食育推進フォーラム」について報告。
- ・新潟市農業構想においても学校給食での地場農産物の活用が食育推進に関わる取組として含まれている。食育推進計画同様、子どもたちへの理解につながるよう取り組んでいきたい。
- ・保健給食課より、地場産農林水産物の使用状況調査結果を報告。
県内産での使用率は全国平均を上回っている。
現場での具体的な取組状況やどのような支援が求められているか等を把握し、今後の取組につなげるために、12月に実施した栄養教諭との意見交換会について報告。

【主なご意見・質問等】

- ・県産品の中でまだ給食に利用されていないものを今後活用していくなど、ピンポイントで取り組んでいかないと、率を伸ばしていくことはなかなか難しいのでは。
- ・新潟市という行政区で考えると、市でとれる農産物は偏りができることを考えると、現在の地場産率は妥当だと思う。その中で食育を考えたときに、月に1度でも地場産給食のモデルレシピを大学と組んで考案し、子どもへ提供し、自分たちの地域でとれるもの、今の旬のものが給食を通して伝わるのでは。地域性を給食にも入れることで食育という括りの中の教育ができるのではないかと。
- ・品目別でみると、人参や長ネギは低すぎるように感じる。芋類や玉ねぎは保存方法が解決できればもっと伸ばせるのではないかと。

	(4) その他 3 連絡事項 4 閉会
傍 聴	1 人
報 道	なし