

第 23 回かながわ食育推進県民会議 議事録

開催日時：令和 5 年 1 月 31 日（火）14 時～15 時 20 分

開催形式：WEB 会議システム（ZOOM）

1 開会

2 議題

「第 4 次神奈川県食育推進計画」案について <事務局より資料 1～4 に基づき説明>

(質疑等)

荒川委員（神奈川県消費者団体連絡会）

特に反対する意見ではないのですが、申し上げておきたいと思います。

まず、パブリック・コメントで 61 件の意見が寄せられたということ、団体数・個人数でいえば 10 本指の範囲内かと思いますが、とはいえ、このテーマに関する県民の関心の高さがうかがわれると思いました。その中で 32 件もの意見を計画案に反映頂けるということで、県民の声をこの計画案に反映していただいていると、この会議を通じて実感することができて、修正についていいなと受け止めました。

また、その中で災害時の食育ということについて新たに意見があり、それを計画の修正に反映していただいていると思いますが、前回の会議までに私もその観点に気がつかなかったもので、パブリック・コメントで貴重な意見を寄せていただいたことがとてもよかったと思いました。

計画には反映しないけれども、今後の施策運営の参考とするもの、C に該当するもの 12 については、社交辞令的に御意見ありがとうございましたということにならずに、施策の中に一つ一つ取り組んでいただけるようお願いしたいと思います。

事務局（健康増進課）

ご意見ありがとうございます。パブリック・コメントについては、今回、このかながわ食育推進県民会議の構成メンバーとなっている団体の方をはじめ、いくつかの団体からいただき、ひとつの団体からたくさんの貴重な御意見をいただきました。十分反映しきれない部分もあるかもしれませんが、現時点で反映できるものは反映させたつもりです。また、今後の施策の参考とさせていただきますとしたものについても、おっしゃる通り今後反映させて、それを県民会議の場でご報告できるような形に持っていければと考えておりますので、引き続きよろしく願いいたします。

加藤委員（神奈川県歯科医師会）

意見ではありませんが、今後のお願いとして、歯科医師会からの観点でお願いがあります。

未病のところで、皆さんご存知の通り、食・運動・社会参加とあり、食のところに

オーラルフレイルがあります。なおかつこの計画を見てみると、地域で活動されているボランティア員の中で、食生活改善推進員さんはもちろんですが、オーラルフレイル健口推進員さんのことも触れられています。用語説明のところにはオーラルフレイルというだけで、オーラルフレイルに関する説明が十分でない、県民に伝わらないという実感と、食育と口腔機能というところは非常に密接に関連するところであるので、やはり口腔機能、オーラルフレイルのところももっと充実させていただきたいというところではあります。

それと、オーラルフレイル健口推進員に関しても、お口の体操についてオーラルフレイルを県民の方に普及啓発の活動をしているというのがオーラルフレイル健口推進員さんなのですが、それこそ今、神奈川県健康増進課と養成に関して打ち合わせをしているところですが、今後、栄養に関するところも重要というところで、活動の中にそういったことをいれていってはどうか、しかもオーラルフレイル健口推進員さんの中には食生活改善推進員さんも結構いらっしゃいますので、口腔機能と栄養というところは非常に切っても切り離せないところでもありますので、ボランティア員の数も評価に入っていたのですが、オーラルフレイル健口推進員さんの活動が栄養とか食育にも関連するところが出てきた場合は、そういったところも評価させていただきたい、この2点です。

オーラルフレイルに関するところをもっと充実させていただきたい、それとオーラルフレイル健口推進員さんも食育に対して、もっと注目して評価させていただきたい、この2点になります。

それともう1つありまして、貧困という言葉にアレルギーがあるのでしょうか。心配なのが、皆さんご存知とは思いますが、県のどの協議会の場でも私は言うのですが、貧困肥満という言葉があります。貧困の方が糖尿病のリスクがあったりとか、肥満が多かったりする。いわゆるインスタントラーメン、炭水化物ばかり食べているとか、そういったところではあります。そういったところの社会問題が、この計画には全く見られないです。しかも、社会的弱者ということで注目すべきところではないかと思っております。私が出席しているどの会議でも言うのですが、貧困肥満が非常に切実な問題となっています。私は一般の歯医者の開業医ですが、そういった事例を自分でも経験していますので、そういったところも注目して、こういった計画に反映させていただきたいと思っております。この3点です。

事務局（健康増進課）

確認ですが、オーラルフレイルに関しては、おっしゃる通り、解説のところと、取組のところでは推進員について取組の一つとして記載しておりますが、今回の計画の中でももう少し充実させてほしい、記載を増やせないかという御意見でしょうか。

加藤委員（神奈川県歯科医師会）

今回はないのですが、今後この計画をあてるにあたって、オーラルフレイルのこととかも、読んだだけでは、何、という話になってしまうと思うので、未病の3つの輪の

中に小さくオーラルフレイルと書いてあるだけですし、オーラルフレイル健口推進員のところも、地域のボランティア員の評価のところにもちょっと書いてあるだけです、最後の方にオーラルフレイルの用語が書いてあるだけなので、何度も言いますが、オーラルフレイルと食育は密接に関連しているものなので、今回書いてくださいというわけではないですが、今後推進するにあたっては、オーラルフレイルと食育は密接に関連しているというところを、もっと詳しく県民に分かるように説明していったほうがいいと思います。それは歯科医師会と打ち合わせすればいいと思います。そこをお願いしたいと思います。

事務局（健康増進課）

ご意見ありがとうございます。オーラルフレイルについては、食べること、食育と密接に関連があると思っておりますし、県の取組としては、歯科医師会にも御協力いただきながら、食とオーラルフレイルといったところに関する取組を進めていきたいと思っております。また、県民の方へ周知するにあたっては、工夫しながら進めていければと思っております。オーラルフレイル健口推進員の活用を含めて取り組んでいきたいと考えております。また貧困についても御意見いただきましたが、おっしゃるとおりこの部分については、貧困という言葉を使わずに、家庭環境という言い方で今回は記載しました。貧困、ネグレクト等様々な家庭環境があるところで、そういった中でも地域で食育をすすめていくということで、今回はこのような表現としました。もちろん貧困は大きな課題であって、前回も中村委員、荒川委員からも御意見いただき、今回の加藤委員の御意見もそうですが、そこは認識していますので、きちんと取組の中で反映させていかななくてはいけないと考えております。

3 その他

(会議全体を通しての意見等)

中村会長（東京農業大学）

計画案については、委員の皆様にお諮りして御意見を伺いましたが、委員の皆様は自由に御意見をいただく時間を設けたいと思います。会議全体を通しての御意見やコメントなどをお聞きしたいと思います。

荒川委員（神奈川県消費者団体連絡会）

会議に出席して何回かのやり取りを通じて、私たち消費者、県民の声を施策に反映していただくプロセスに触れて、県民として意見を構築して伝えていくことの大切さを実感いたしました。このような形で計画策定に携わられたことをありがたく思っております。先ほども申し上げましたが、今後着実に県民の声を踏まえた計画の推進をしていただきたいと、また、一人の県民として今後の生活の中で貢献していきたいと感じました。

加藤委員（神奈川県歯科医師会）

伝えたいのは、食育と口腔機能、オーラルフレイルというのは密接な関係があるので、栄養は栄養、口腔機能は口腔機能と区別するものではなく、口から嚙んで飲み込むという機能がありますので、そこをクローズアップしていただければと思います。

石上委員（公募委員）

私の家の付近は田んぼ、畑が多いエリアですが、地元の作物があまり流通していないという印象を持っていて、地産地消という意味でどういう取組があるかという興味から参加させていただいていたので、改めて今になって周りを眺めると、例えば普段使っているスーパーでも、神奈川県産という表記がされていたりとか、そういうものが目に付くようになってきましたので、こういう話し合いの場があるということだけでなく、日々の現場の中で生かされているということもわかりました。ただ、こういう場に参加して、改めて見直した時に気づくことなので、もっと普及や啓蒙とか必要とは思いますが、継続していくとか拡大していくようなさらなる取組に期待していきたいと思います。

それからさきほどオーラルフレイルの御意見がありました。私も食育というと栄養ということばかりに注目していましたが、考えてみれば、きちんと嚙んで食べるとか、食べ方に関しても大切で、私は鍼灸師なので、体の使い方の側面から見ると、別の視点から見直すことができると感じておりました。そういう取組に自分が参加したり、できることが将来的にもあるかもしれないので、また改めて考えながら取組を見せていただいて、できることをやっという感じしています。

井出委員（神奈川県立特別支援学校長会）

特別支援学校は自校給食ということで給食を作っておりまして、温かい給食を提供していますが、今回私も参加していろいろと勉強になりました。最初の会長さんのご挨拶の中でもありましたが、食材の高騰が影響があるという話を前回も話しましたが、給食費を値上げするという状況もあります。この計画を進めて、給食も計画的に取り組んでいかなければいけないと考えております。また、うちは知的障害と肢体不自由のお子さんがいますが、肢体不自由の子の食に関して、オーラルフレイルの話も出ましたが、いろいろな方の御意見は非常に勉強になりました。

鵜飼委員（神奈川県漁業協同組合連合会）

生産者側の立場ということで参加しています。今回の資料の中の、神奈川の現状では、平成18年を境に魚を食べる量が減ってきています。これは我々にとっても大きな課題で、この辺を官民一体で改善していかなければいけないと思っております。なんでこうなったかということはいろいろ原因がありますが、例えば値段が高くなってしまったとか、食べ方がわからないとか、我々は昔は魚屋さんが食べ方を教えてくれましたが、今は切り身で売っているだけです。食育で一番大きな問題として、おいしければ食べてもらえるという意識があります。しかし、なかなか魚には抵抗があるよう

で、全国民で取り組んでいかなければいけない問題と感じています。

そういう中で、魚をおいしく食べる一つの方法に刺身や煮魚がありますが、なかなか料理ができないというなかで、食品製造、加工業者の方の力をうまく借りるとおいしく食べられるのかなと考え、今回の県民会議のメンバーの中に、いわゆる食品製造業者とか、加工業者の方が入っていません。そういう人たちの知恵を借りながら食育を広げていくことも必要と思います。このメンバーの中に入っていない理由があれば教えていただきたいと思います。いずれにしても、海がある以上は魚がいて、魚を捕る漁業者がいて、おいしく食べるために刺身なり焼くだけではなく、いろいろな食べ方があるので、工夫していけば魚本来のおいしさも広がっていくのではと思います。

事務局（健康増進課）

おっしゃる通り、現在、食品加工の分野の委員がいらっしやらないという状態になっています。以前は小田原蒲鉾協同組合さんが入っていましたが、今は御都合で抜けており、そのあとが入っていない状況ですので、現在のメンバーに加工業が入っていない状態となっております。食育については、製造分野の方の御意見も大切だと思いますので、メンバーの構成については今後関係部署とも相談の上、検討したいと考えております。

大迫委員（神奈川県栄養士会）

修正案はわかりやすい形でまとめていただきありがとうございます。さきほどオーラルフレイルについて話がありましたが、栄養士会でもオーラルフレイルは重要視しており、他職種との連携でいろいろ研修会も開催しています。また、各種事業部、県民活動でもイベント・研修会を通して食に関する課題に取り組んでいます。ホームページ等ご覧いただき、参加いただければと思っております。

勝俣委員（神奈川県町村会（箱根町長））

計画案の食を取り巻く環境にあるように、残念なことに家族と一緒に食事をする機会が減少しています。特にここ数年間はコロナ禍に伴い、黙食や孤食を実施いただくようお願いせざるを得ない状況にあり、食事を楽しむことや、食事を通じたコミュニケーションのありかたが大きく変化しました。こうした状況を鑑みますと、今後は行政として、アフターコロナやウィズコロナを見据えた食育を推進する施策を模索していかなくてはならないと感じています。特に本町においては、高齢化率が令和4年12月末現在38.2%となっており、県内でも上位にあることから、今後さらに食の外部化が進むことが考えられますので、栄養バランスのとれた食事の大切さや野菜の摂取量を増やす取り組みなどを、どのように住民の方に周知し、意識の醸成を図っていくのが課題と感じています。これからこの計画に基づいてしっかり対応していかなければならないと思っております。

門倉委員（ユアーズガーデン）

農家として2点お願いしたいことがございます。ひとつは先ほどから皆様おっしゃられておりますが、物価高で学校給食における地場産が少なくなる可能性があるのではないかと感じています。やはり地場産は消費だけではなく、学校にとっての地域活動とか食育活動にも関係してくると思っておりますので、今後学校給食に占めることが難しくなることがないよう、御協力いただければと思います。

2番目は農家にとってのフードロスの問題です。農家にとって、必ず過剰なものは出てきます。ですがその時は農家にとって繁忙期で、無駄になるものをどのように処理していいか、時間もない時期になっておりますので、ぜひJAさんや大きなところを通して、例えばロスが出たときは子ども食堂に寄付していただきたいとか、こういうところに寄付ができないかとかの声がけをしていただけると、時間がない中、迅速にそういういったところに持って行ったりすることができると思っておりますので、上からの声がけをいただければと思います。

桐生委員（神奈川新聞社）

冒頭中村座長からもありましたように、戦争が起きて様々な飼料が高騰し、鳥インフルもあって、身近なところでは卵が値上がりしてみなさん実感していると思っております。こういったときに、食育というのは改めて考えていくのは時宜にかなったものだと思います。持続可能性の部分も含めて、生産者、例えば鶏卵の生産者がどのような苦労をされているか、消費者が知る機会になればいいと思っておりますし、食育推進計画で取組を推進していただきたいと思っております。

小山委員（神奈川県調理師連合会）

先ほどからオーラルフレイルと言われておりますが、3ページに未病のところに載っておりますので、この書き方で正しいと私は思いました。他の2つも大事なので、そこだけを言うのは問題ではないかと思いました。

それから魚を食べるということですが、うちもミニ保育園をやっていますが、子どもたちは魚を食べて好きになって、うちは市場で魚が安く入ってくるということもありまして、魚を中心に食べさせていますが、家に帰って親御さんもビックリされております。各保育園さんとかそういうところで、うちはマックス9人の保育園ですが、調理師と栄養士を雇っておりますし、そういうのを使えば、魚も子どもたちがすごく好きになると、親御さんも喜んでおりますので、魚は高いのばかりではなく安いものもありますので、子どもはいっぱい食べるわけでもないのに、そういう風に考えてやればよいのかなと思っております。

それから野菜が高いと言われてますが、高いかもしれませんが、例えば大根なら、一本を葉っぱまで食べれば食材は安くなると思っております。葉っぱまでおいしく食べられる方法もありますので、食材は全部食べ切るというところをしていただきたいと思っております。

重田委員（神奈川県公立小学校長会）

小学校では学習指導要領が2020年度、ちょうどコロナが始まった年から新しいものがスタートしておりまして、その中でも食育に関しては相当力を入れていきます。給食の時間に、栄養士・栄養教諭を中心に展開しているのはもちろんですが、家庭科の時間とか、保健体育の時間とか、学級活動の時間等を通して、食の重要性をできる限り、発達段階に合わせて子どもたちに教えるように先生方も頑張っています。今回、県の方で基となるような取組の核を決めていただけたので、それに沿って学校も、子どもたちは食べるのが大好きなので、家庭によって食生活は違いますし、一生の体を作っているのは毎日の食事だということで、学校も一生懸命取り組んでおります。

永井委員（公募委員）

こういった会議に参加している目線で県の企画やセミナーなど拝見すると、例えば1月にも未病改善のオンラインセミナーがあったと思ひまして、私も参加しましたが、こうしたものは県民の方は何名くらい参加されているのかが気になりました。広報なども、ホームページ等を見るとみつけられますが、なかなか目にする機会がないので、どういう工法をされているのかが気になり、ご質問いたしました。

事務局（健康増進課）

オンラインセミナーへのご参加ありがとうございました。健康増進課で企画したのですが、案内については、リーフレットを作っているいろいろな場所で配るほか、県のホームページや、未病の関係で行っているLINEなどのご案内することもありますし、県のたよりという広報誌に載せたり、事業自体を実際に運営する財団があり、そちらの方でもいろいろなツールを使って広報したり、県と未病の取組で連携している民間企業などにも案内してお客様に広報していただいたり、社員の方に伝えていただいたりというところのご案内しています。

中村委員（保健福祉大学）

この計画はよくできていると思います。現時点では十分と思います。ただこれからの方向性として、少しずつ準備しておかなくてはいけないという観点が2つあります。

1つは中村座長が最初におっしゃったように、食料安全保障の問題です。食料安全保障は、従来のような、添加物がないとか、加工が安全であるとかの安全ではありません。これは、日本人にとって必要十分な食料が、安全で安心して手に入るかということです。今回、ロシア・ウクライナの問題、気候変動の問題で深刻になっており、このまま我々が今の食生活を送っていると、2050年には必ず餓死者が出る、低栄養状態になるというのは既に分かっておりますので、これからそのための、食品を大事にして、どうやって確保していくかということ、子どもたちに教えていかなければいけないというのが第1点です。

第2点は、食料確保における環境負荷の問題です。これは今回の報告書にもいくつか出ておりますが、例えば肉を食べるとメタンガスが出て、肉を食べられなくなるの

ではという話もあり、メタンガスが発生しない飼料開発も始まっていて、どのような動物性たんぱく質を摂ればいいのかという議論がされています。日本人の現在の食事は、環境負荷が少なく、世界で驚くべき環境負荷をかけていない食生活をしています。それは、肉の摂取量が少ないことと、魚を食べているからです。動物性たんぱく質を魚に依存すると環境負荷が軽くなるので、先ほどから魚を食べようという話も出てきていますから、これはこれからも大いに進めていかななくてはならないわけです。

もう1つ、我々が今まで食べなかった動物性たんぱく質を食べようという研究・運動が起こっています。それは昆虫食です。実は世界中で最も昆虫を食べているのはアジアです。80%をアジアの人が食べていますが、日本人は、食料不足の時は北の方でバッタを食べたりとかありましたが、日常的に昆虫を食べなくてはいけないのではと今言われ始めています。既にコオロギの飼育が始まっています。なぜ昆虫食かというと、環境負荷が少なく、雑食であるために、餌として我々が出すごみを食べ、栄養価の高い動物性たんぱく質を供給してくれる点で、昆虫食が注目されています。世界中で一番食べられている昆虫はカブトムシです。私もいくつかの昆虫を食べてみましたが、エビやカニの味です。中にはウニのようにとってもおいしいものもありますので、強制するわけではないですが、子どもたちに今の時点から、そういう物を食べて生きている人たちがたくさんいるという情報の提供くらいは、しておいたほうがいいのではという気がしています。

もう1つ、培養肉と言って、細胞を増殖させて、牛ではないが牛肉のような食料が手に入ります。これはすでにかなり研究が始まっていて、シンガポールでは、鶏肉の細胞を増殖させて、既にハンバーガーが売られています。そしてこの培養肉を国家が承認しました。この動きは日本にも起こってくると思います。ただ、これには科学的議論が起こってきて、細胞を増殖させるので、ある意味でがん細胞を食べるような話になってしまうので、もっと安全性の議論をしなければいけません。シンガポールはとりあえず鶏肉だけやっているということです。そして大豆を使った加工肉ですが、この件に関しては、日本人は伝統的に納豆や豆腐、厚揚げなど大豆を使った食品を食べているので、これをもっと普及してたんぱく質を摂るようにすることを考えたいと思います。

そういうことを含めて、今世界中で起こり始めているのは、その国の郷土料理の再評価です。伝統的な、その地域や村に存在している食材や料理法、郷土料理が存在しているということは、その地域に何百年と伝統的に残っている食材・料理ですから、その中で長い間そこに住んでいる人が健康で生命を維持できているわけですから、やはり郷土料理をもう一度再評価して伝統的な食文化を維持することが必要ではないか。

以上の点が食育基本法を作ったときにはあまり議論されなかったのですが、最近はたくさん論文も出始めていますので、次回改定されるときにはそういう点も入れられたらいいと思います。

清水氏（神奈川県市長会（小田原市長）代理：小田原市健康づくり課成人保健係長）

食べることは生きることに直結し、大事なことなので、食育計画は大切だと思って

います。その中で、そういう意識があるのか、パブリック・コメントが結構あったということで、皆さん食育に関心があるということがわかりました。そういった期待に応えるべく、計画に沿った取組を、県もそうですが、市でもしていかななくてはならないと思っています。何を食べたからすぐ健康になるというわけではなく、結果が見えにくいところではありますが、命を支えていく大切な部分になりますので、いろいろな職域と手を結んでそれぞれ活動されて、それが神奈川県の実食育を推進していくことにつながればよいと思っています。

以上