

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～

会 場：食育・花育センター 2階講座室

司 会	定刻となりましたので、ただ今より令和4年度新潟市食育推進会議を開催いたします。開催にあたり、新潟市農林水産部食と花の推進課長吉田より、皆様にご挨拶申し上げます。
吉田課長	<p>新潟市食と花の推進課の吉田と申します。座ったままごあいさつさせていただきます。よろしくお願いいたします。</p> <p>私たちは農林水産部の一員ということなのですが、新潟の農業を考えてみますと、今後、新潟市につきましても、人口については、20年間で約1割以上の人口減少がなされると推定されておりますし、これは全国的にも同じ話になっております。そうしてきますと、国内全体のいわゆる消費の低迷ということは避けて通れない話となっておりますし、農業のことを考えてみますと、米余りに象徴されますように、なかなか需給のバランスをとっていくのも大変だと考えております。一方で農家数のことを考えてみますと、こちらについては、今までの直近の20年間で農家的に言うと約3割程度担い手が落ちていると。その意味でも経営体を強化して、一つの経営体の中でより多くの農産物が作れるような、そのような効率化も図っていかねばいけないと考えております。</p> <p>一方で、今度は世界のことを考えてみますと、世界については、今人口が80億人と言われておりますけれども、今後、日本と違って増加して、100億人ほどに迫る勢いで年々増えているという状況です。私が子どものときには確か40数億人だったような気がするのですが、いつの間にか80億人、そして100億人ということが言われておりますし、そうなってくると今後何が見えてくるかという、食糧不足、食糧問題ということが今も少しずつ出てきているのですが、より顕著になっていくのかなと考えております。そして気候変動によるいわゆる干ばつ等も起きておりますし、ご存知のとおり世界での紛争も起きているということからすると、今まで日本が輸入等で当たり前であった小麦をはじめとした食糧の原料、あるいは飼料というものが当たり前ではなくなっているということは、今も少しずつ感じつつ、さらに厳しさが増していくのだろうと、農林水産部としては実感しているところです。</p> <p>そういう状況の中で、ゆくゆくは日本のそういう輸入に頼った、あるいは輸入するのを前提とした食糧の問題がうまくいかなかったときに、果たしてそのころに日本の農業なり新潟の農業が役割を果たしていけるのかということについては、相当な困難な問題が起きるのだろうと実感しております。そういう意味でも、危機感をもって日々農業団体や生産者とともに国にもそのような話をしているわけでございます。</p> <p>今日は食育というテーマ、緩やかな、どちらかというと地道なテーマなのかもしれませんが、子どもから年配の方まで幅広く食を通じた意識の醸成ですとか、そして大切さとか、そういうものを考える重要な施策の取り組みだと考えております。市とし</p>

	<p>ても、今後もそのような切り口で、緩やかかもしれませんけれども、将来の子たち、将来の県民や市民、広く言えば国民まで含めてしっかり活かしていきたいと思っておりますので、今日は一つよろしく願いいたします。</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症拡大防止の観点から、対面とリモートを取り入れた方法で開催し、人数を縮小して実施させていただいております。音声、画面等に不具合があるかもしれませんけれども、ご理解いただければと思います。</p> <p>出席者については、本日差し替えさせていただいた座席表にお示しするとおりとなっております。真保委員、長谷川委員、馬場委員、村山委員の4名がリモートでのご参加となっております。また、関係所属の保健所健康増進課、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はリモートでの参加、食育・花育センターは会場参加となっております。</p> <p>続きまして、委員の皆様をご紹介させていただきます。皆様には、令和2年度から昨年度末までの2年間委員をお引き受けいただき、今年度から2年間、引き続いて委員の就任をお願いしております。名簿順にお名前をお呼びしますので、一言ずつ自己紹介をお願いいたします。まず、猪俣清子様、お願いします。</p>
猪俣委員	<p>猪俣でございます。新潟市私立保育協会の副会長を務めております。普段は、新潟市西区にあります翠松保育園の園長をしております。どうぞよろしくお願いいたします。</p>
司 会	<p>ありがとうございます。続いて真保若葉様、お願いします。</p>
真保委員	<p>新潟市江南区で農園を営んでおります真保若葉と申します。現在、新潟だけではなくて他県にも畑を持ちはじめ、少し規模を大きくしておりますので、よろしくお願いいたします。</p>
司 会	<p>ありがとうございます。続いて高杉和憲様、お願いいたします。</p>
高杉委員	<p>JA新潟市の営農経済部の高杉と申します。昨年より委員をさせていただきます。よろしくお願いいたします。</p>
司 会	<p>ありがとうございます。続いて長谷川美代様、お願いいたします。</p>
長谷川委員	<p>新潟県栄養士会新潟市支部の支部長をしております長谷川と申します。引き続き今年度もよろしくお願いいたします。</p>
司 会	<p>ありがとうございます。続いて馬場真理子様、お願いいたします。</p>
馬場委員	<p>馬場真理子と申します。公募委員として応募させていただきました。普段は、3人の子どもをもつ母親として子育てしております。よろしくお願いいたします。</p>
司 会	<p>ありがとうございます。続いて松井俊博様、お願いいたします。</p>
松井委員	<p>松井俊博です。イオンリテール株式会社北陸信越カンパニーでエリア政策という部署で勤務しております。事務所は、駅前のプラカ1で営業しております。よろしくお願いいたします。</p>
司 会	<p>ありがとうございます。続いて村井康人様、お願いいたします。</p>

村井委員	REBIRTH 食育研究所というものをやっています村井康人と申します。引き続き皆さんと一緒に活発な話し合いができれば嬉しいと思います。よろしくお願いいたします。
司 会	ありがとうございます。続いて村山伸子様、お願いいたします。
村山委員	新潟県立大学の村山でございます。また引き続きどうぞよろしくお願いいたします。
司 会	ありがとうございました。和須津委員、ごあいさつをお願いします。
和須津委員	リモートの方、座ったままですみません。今年度も引き続きの委員になりますが、よろしくお願いいたします。食生活改善推進委員協議会の和須津と申します。よろしくお願いいたします。
司 会	<p>ありがとうございました。昨年度までご就任いただいた株式会社ウオロクの葛見委員は、部署異動のため、本社の営業企画部部長の佐藤直樹委員に委員をお引き受けいただくことになりました。本日は、佐藤直樹委員、佐藤勇委員、宮川委員が欠席となっております。</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。配布資料は事前にお送りさせていただき、追加資料を本日机上にて配布させていただきました。差し替え資料として資料3、当日配布として資料1、資料5、資料8となっております。不足はございませんでしょうか。議事の中でも適宜画面共有しながら説明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>2点目は、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>それでは、これより次第に従い議事を進行します。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>
会 長	<p>皆様、こんにちは。よろしくお願いいたします。</p> <p>この新潟市の食育推進計画ですけれども、皆様のいろいろなご議論の中で計画を策定し、その進捗状況を今回は確認して、来年度の事業に向けて来年度の事業についても確認していくというのが今回の趣旨になります。</p> <p>先ほど、冒頭のごあいさつにもありましたけれども、本当にグローバルないろいろな動きが私たちの食にもかかわってきているということなのですけれども、私は栄養を専門にしていますので、その中でもヘルシーなだけではなくてサステイナブルな食を重視するという動きが国際的な潮流になっております。ということは、食べるのは、食を楽しむと同時に環境によい食べ物を選んで食べていくということが今求められているというのが、大きな社会的な動向かなと思っています。</p> <p>ということで、さまざまな観点から今回もご議論いただきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、会議を進行していきたいと思います。まず議事の1「食育推進計画の進捗状況と令和3年度活動状況報告」について、事務局よりご説明をお願いします。</p>
事務局	<p>事務局の春川です。よろしくお願いいたします。画面を共有しながら説明させていただきます。</p> <p>新潟市食育推進計画の進捗状況について、まず資料1と2をもとに説明させていただきます。</p>

きます。第4次計画の策定に伴いまして、昨年度の会議でも皆様に指標等についてご確認いただいておりますが、今回は要点を中心に簡潔にご説明させていただきます。

まず資料1をご覧ください。今年度から第4次計画となりまして、指標も新たなものになりました。これまでもお話ししてまいりましたが、市民アンケート調査を毎年実施するというのが難しいため、令和4年度の現状値をお示しできるものが限られておりますので、ご了承ください。

まず、指標4番「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」の指標になります。こちらは、私立の小中学校8校を対象にアグリ・スタディ・プログラムを実施する前後で「農業の学習や農業の仕事をやってみたいですか」ということと、「新潟市は農業が盛んな詩です。農業は新潟市の自慢になると思いますか」と、児童・生徒の農業についての意識に差があるか調査するものです。策定時は94パーセントという現状値で、目標は100パーセントとしておりまして、令和4年度の実績としては95.1パーセントでした。

続いて7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」になります。こちらは、今年度から国に合わせまして、調査を食品数ベースから金額ベースに変更いたしました。調査は6月と11月の2回、保健給食課で実施しておりますが、令和4年度全体の実績値がまだ確定ではないので、令和4年度6月の数値を今回お示ししております。県内産では56.8パーセント、市内産は25.3パーセントという数値でした。指標についての考え方については、後ほど議題3で改めてご説明させていただきたいと思っております。

続きまして、指標12番の「朝食の欠食」です。朝食を欠食する定義としましては、18から39歳に関しては「週に1～2回食べる」または「ほとんど食べていない」と回答した割合になります。小中学生では、1週間のうち「ほとんど食べていない」と回答した割合となっております。小中学生の部分に関して、策定時が1.9パーセントのところ、現状値として2.3パーセントの小中学生が欠食しているというところで、策定時よりも悪化してしまっている現状となっております。その他の指標については現在とれていないのですけれども、予算との兼ね合いもありますので、最終年度までの間に1度中間で数値がとれるとよいと思っておりますので、検討していきたいと思っております。

続いて、昨年度実施しました食育に関する市民アンケート調査についてです。詳細な分析までは至っていない部分がありますが、第3次計画の評価と第4次計画の指標設定に必要な項目以外にも調査した内容等がありますので、そちらの結果を抜粋してご報告させていただきます。

調査目的としましては、第3次計画の評価資料とするとともに、第4次計画の策定及び今後の食育推進施策の検討の基礎資料とするという目的で実施しました。新潟市の満18歳以上の男女2,000人を無作為抽出しまして、配布は皆さんに郵送、回収は郵送またはWEB方式をとりました。調査期間は令和3年12月23日から令和4年1月7日までということで調査を実施しまして、有効回収率としては904人、回答率は45.2パーセントという結果でした。食育に関するアンケートにつきましては、前回行ったのが平成30年度に「食育と健康づくりに関するアンケート」を一体として行ったものになりま

す。そちらでは回答率が 46.8 パーセントでした。今回の調査では、特に若い世代での回答率向上のためにWEB回答を新たに取り入れて実施したのですが、回答率に関しては特に変化がなかったと見られます。

回答者の構成につきましては、男性 41 パーセント、女性 58.4 パーセントということで、女性の回答のほうが高かったです。年齢の分布はこちらです。(2) の年齢のところになります。70 歳以上の方が 3 割ということで、60 代、70 代で約半数を占めている状況です。平成 30 年度の調査と比較しますと、50 代の回答率と 70 代の回答率が若干下がって、その分ほかの世代で微増しているということで、特にこの年齢分布での大きな変化は見られませんでした。世帯の家族構成としては、親と子の 2 世代の世帯が 45.8 パーセントということで、半数近くを占めておりました。18 歳未満の同居家族の有無としては、72 パーセントがいないということで、あまりお子さんがいらっしゃらない方の回答が多かったと思われます。

続いて結果の概要です。まず「食べることは楽しいですか」というところで、今回の計画の一番の核となる部分になります。年齢ごとの「楽しい」とダイレクトに答えてくれた方の割合になります。あまり大きな差はありませんが、60 から 69 歳の世代が「楽しい」と回答した方が一番少なく、30 から 39 歳の世代だと 8 割を超えて一番高いという結果になりました。

指標設定とは直接関係ないのですが、今後の施策のためにとったものがこちらです。「日頃、食事づくり（献立を考える、食材購入、調理など）にかかわっていますか」という質問に対して女性と男性で結果を見てみたのですが、女性では 8 割近くがほとんど毎日食事づくりをしているのに対して男性では半数弱くらい、45 パーセントくらいの方はほとんどかかわっていないということで、男性の家事参加も増えてきていると思いますが、まだ男女差が大きいものだなということが分かりました。

それから「食に関心がある理由は何ですか」という質問に対しては、67 パーセントの方が「生活習慣病が気になるから」ということで、自分の体調変化に伴い食に関心をもつようになったという方がもっとも多かったです。そして順に「食べること、料理をすることが好きだから」、「子どもの健全な発育のために必要だから」というように順になっておりますが、その他の部分を見ますと、筋トレや体づくりや美容といったところを理由に関心をもつようになったという方ですとか、単純に美味しいものを食べたいからと回答してくださっている方が見受けられました。

朝食についてです。「あなたは日頃朝食を食べていますか」という部分で、こちらも女性と男性で見たものですが、女性は 86.9 パーセントの方が「ほとんど毎日食べる」、男性は 78 パーセントの方が「ほとんど毎日食べる」です。「ほとんど食べない」と回答した方は、女性は 5.7 パーセントに対して男性は 11.3 パーセントということで、男性は女性の 2 倍くらいの欠食率で、女性に比べて男性が朝食を食べていない傾向が見受けられます。世代別に見たところですが、年齢が上がるにつれて朝食の摂取率も上がっていきます。年齢に比例して摂取しているようです。特に「ほとんど食べていない」と回答したのは、18 歳から 29 歳の世代で 25.8 パーセント、4 人に一人は欠食していて、年齢が上がるにつれてそれが下がっているというような現状になっています。

なぜ朝食を食べないのかという理由です。一番は「食べないことが習慣となっているから」と回答した方が5割弱くらいです。アンケートの質問内容を設定するときに、朝食を食べない理由としてこちらが考えられるものでこの6つを入れていたのですが、今回このその他の部分がけっこう多くて、その他の理由は何かということで見ても、健康のために朝食を食べない」と回答した方がけっこういらっしゃいました。なぜ健康のためかという、断食ですとかファスティングです。16時間断食をして、健康のために取って朝食を食べないという方の回答がその他のところでもけっこう多くて、健康にいい、悪い、その辺の認識がこれまでと変わって、ファスティングというものがけっこう浸透してきているために朝食の欠食率も上がってきているということもあるのかなということで、新しく気づいた点です。朝食を食べると体調が悪くなるとか、そういう回答もありました。

最後に食品ロスに関してです。「食品ロスを減らし、食べ物を無駄にしないように取り組んでいることはありますか」というところで、取り組んでいることとして「残さず食べるようにしている」ですとか、「賞味期限が過ぎてもすぐ捨てずに食べられるか判断している」と回答した方が7割を超えております。「冷凍保存を活用している」ですとか、「茎や皮も料理に使い、極力廃棄を減らすようにしている」と回答してくださった方もいますが、残さず食べるとか、買い過ぎないようにしているとか、すぐに誰でもできるような行動もありますけれども、冷凍の活用ですとか、茎や皮の食べられる部分ですとか、そういう工夫や活用についての普及啓発ということも今後していけるとよいのではと感じました。

第3次計画の指標はこれまでも見てきていただきましたが、参考につけてありますので、後ほどお時間があるときにぜひご覧ください。

続いて、資料2をご覧ください。こちらの「食育推進施策実施状況報告書」になりますが、新潟市食育推進条例第21条におきまして、「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。これに基づきまして、令和3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。時間の都合上詳細なご説明は省きますが、食育に関連する取り組みについて全市的に89事業の報告をいただいております。中身の細かいところはお時間のあるときにぜひご確認いただきたいと思います。令和2年度、3年度、ここ近年で新たに取組んだ事業のみ抜粋していくつかご紹介させていただきたいと思います。

まず、私たち食と花の推進課で実施している学生と連携した食育の推進になります。こちらは、令和3年度から直売所等と連携し、あと栄養学科の学生と連携しまして、地場産食材を利用した栄養バランスのよいお弁当の考案と販売を行ったものです。学生との連携は、今後も継続していきたいと考えております。

続いて22ページをご覧ください。こちらは、東区役所の東区特色ある区づくり事業の「歯っぴースマイルプロジェクト」というものになります。こちらは令和2年度から開始したものになりますが、こども食堂ですとか保育園、幼稚園、放課後児童クラブ等と連携して、あとは食育の健康相談会、虫歯予防教室等を開催しております。こども食堂との連携をうまく活用した特色ある取組だなと思います。

続いて 36 ページをご覧ください。こちらは、南区役所で実施している「こどものうちからSDGs in 南区」という活動になります。南区内の保育施設において、段ボールコンポストで生ごみを堆肥化して、それを使って野菜を種から育てて収穫して給食を実施した取り組みになっております。こちらは令和3年度から新たに開始したことになりますが、年間を通じて小さいうちからSDGsとか環境のことを学ぶことができるいい取り組みだと思っています。

続きまして 78 ページをご覧ください。こちらは、新潟市農業委員会で行っている「大根収穫体験」です。こちらも令和3年度からということで報告をいただいております。地区の保育園児や関係者等で農業の大切さや地産地消の推進を目的に、紙芝居の読み聞かせと大根の収穫体験を行ったということです。収穫だけでなく、紙芝居等も行いまして、農業の大切さや地産地消につながる取り組みだと思っています。

最後、92 ページをご覧ください。こちらは、循環社会推進課と私たち食と花の推進課で行っている「にいがたエコレシコンテスト」になります。令和2年度から開始しまして、令和2年、令和3年と今年度で3回目を実施しましたが、3回目である今年度は一番多くの方から応募いただきまして、全国ニュースでも取り上げられるなど、環境ですとか食品ロスの啓発につながった取り組みだったと思います。

以上、食育というのは幅広い範囲を含んでおりまして、これまでの会議でも食育と言われても何をしたらいいかわからないとか、分かりづらいというような課題、デメリットもあるように感じますが、SDGsの考えのように、それぞれがそれぞれの分野でできることに取り組むという面では、柔軟性のあるメリットもあるのかなと感じております。今後も庁内の各部署での取り組みを把握するとともに、情報共有ですとか連携をより図っていきたいと感じております。

以上で食育推進計画の進捗状況は終わりとなります。

続いて令和4年度の活動状況です。報告させていただきます。資料3と4をご覧ください。

まず、資料3の令和4年度主要事業一覧になります。こちらは、第4次計画で示す3つの基本目標、1つ目が「食を楽しむ」、2つ目が「食を大切にする」、3つ目が「食で健康になる」と、それぞれに付随する指標の達成に資する事業について、関係部署の食育に関する今年度実施予定の事業をまとめた一覧になります。第4次計画では施策の視点として、1つ目が「若い世代に対する取り組みの強化」、2つ目が「新たな日常への対応」、3つ目が「SDGsへの貢献」の3つを示しております。資料の右側に米印で施策の視点①②③と入っておりますが、それぞれの事業でこの施策に関連する部分に丸をつけていただいております。基本的には、各課とも昨年度に引き続いて実施している事業となっておりますが、SDGsへの貢献を視点に入れている事業も多く見受けられます。また、新たな日常への対応についても、実施方法ですとか内容を随時検討しながら取り組むということにしております。

続きまして資料4をご覧ください。食と花の推進課において今年度実施している食育推進事業についてご説明いたします。1ページから3ページまでは例年実施している事業になりますので、この場での説明は割愛させていただきまして、今年度新たに取組

んだ事業についてご報告させていただきます。

まず4ページをご覧ください。令和4年度はコロナ禍ではあるものの、少しずつイベントの開催も緩和されてきておりまして、さまざまなイベント時に実施した「ベジチェック」等の取り組みについて報告させていただきます。「ベジチェック」は、推定野菜摂取量測定機器というものがあるのですが、そちらを使った取り組みになります。まず概要としまして、厚生労働省が健康増進法に基づき策定している健康日本21におきまして、成人1人1日当たりの野菜摂取目標量は350グラム以上とされております。新潟市民の年間生鮮野菜購入量、こちらは市町村別となっておりますが、県庁所在市及び政令指定都市になります。平成30年から令和2年の平均値では新潟市の購入量がトップでした。また、国民健康・栄養調査ですとか県民健康・栄養調査の令和元年度の実績によりまして、新潟県の野菜摂取量は全国平均よりも高い数値となっております。全国平均が280.5グラムのところ、新潟県は325.5グラムということで、全国平均を上回ってはいるのですが、ただ目標の350グラムには達しておりません。目標量に達している方は約4割というところで、より摂取量向上を図る必要があると考えられます。

そこで本市の事業ですとかイベント等において、カゴメ株式会社からベジチェックという機械を借りまして野菜摂取に関する普及啓発を行いました。測定機器の概要です。こちらは、手のひらをLEDセンサーにかざすことで皮膚に蓄積されたカロテノイドという色素を測定して、そこから推定野菜摂取レベルを数値化するものです。その野菜摂取レベルというものが0から12で数値化されまして、7から8がおおよそ350グラムの野菜摂取量に相当するというところで、7以上を目指して行うものです。

今回、1か月レンタルしまして、食と花の推進課のにいがた2キロ食花マルシェですとか、イオンスタイル新潟南での食育ミニイベント、世界津波の日高校生サミットでのブース出展、それからいくとぴあ食花の秋の収穫感謝祭での実施、それからふるまち庁舎におります職員向け測定会などで活用しまして、おおよそ600人の方から測定していただきました。各イベントにおいては、野菜摂取の普及啓発リーフレットや学生考案レシピ、ポスター展示、フードモデル設置等を行いながら、測定結果の説明と野菜摂取向上につながるよう助言を適宜実施しました。

取組結果の概要になります。先ほどの0から12の数値が出る野菜摂取レベルの平均値が、今回の取り組みの平均値としては5.09という数値でした。2021年の全国平均値としては5.6だったということで、新潟市の平均値は5.09、おおよそ野菜175グラム程度と表示されるのですが、全国平均の5.6と比較すると少し低くて、目標量350グラムの半量程度という結果になりました。野菜摂取量の度数分布を見てみると、350グラム以上をとっている方はおおよそ20パーセントという結果になっております。こちらが令和元年度の新潟県の県民健康・栄養調査の結果なのですが、こちらによると約4割くらいの方が350グラム以上の野菜を摂取していると出ておりますので、若干の誤差が見られたところではあります。

考察としましては、イベント時に幅広い対象に実施しまして、測定に個人情報入力等が不要であることから性別や年齢での評価がしづらいというところがあります。本当は

介入群とか対象群に分けて1か月での変化の推移も把握できると、なお詳しい分析ができたのかなと思います。非測定者としては、60歳代くらいの女性が割合として多かったです。測定結果は正確な平均値データは得られていないのですが、感触としまして男性の野菜摂取レベルが大体4から5くらいの方、女性が5から6程度の方が多い傾向が見られました。性別によっても違いがあるのかなと想定されます。また、年齢で比例して野菜摂取レベルも高い傾向が見られました。右下のこちらの写真がイオンスタイル新潟南で行った測定結果です。測定した方に年齢と数値でシートに貼っていただいたのですが、若干ではありますが、年齢が上がるにつれて若干上がっていく傾向が見られました。国民健康栄養調査等でも20代とか30代の若い世代ほど野菜摂取量が少ないという結果が出ておりますので、年齢による差もあるのかなと推測できます。今回の結果としては、全国平均よりも低い数値が出まして、対象はランダムですし、信憑性がどのくらい高いのかは分からない部分もありますが、引き続き野菜摂取に関する普及啓発活動は食育推進事業と絡めて実施していくことが望ましいと考えられます。フードモデル等を活用しながら、一日当たりの摂取目標量や緑黄色野菜と単色野菜のバランスの提示、さまざまな調理法での効率的な摂取等について啓発を続けていきたいと思います。世界の津波の日高校生サミットというイベントでは、全国から来ている高校生に体験いただきました。10代の高校生の若い世代にもとても関心度が高く、皆さん、積極的に測定してくださいましたので、イベントのときの意識づけとしてはとてもいい取り組みだったと思います。

続きまして、栄養学科の学生と連携した食育の日の取り組みについてご報告をいたします。新潟市食育の日協力店では、新潟市と共同で食育の日の取り組みを市民に周知することで食育活動を行う店舗となっております。食育推進計画の基本目標となっている「食を楽しむ」、「食を大切に作る」、「食で健康になる」の達成に向けまして、栄養学科の大学生や協力店と連携した取り組みを実施することで、協力店をとおした消費者や若い世代への食育の啓発、または協力店スタッフの関心向上を図る目的で実施しております。

今年度は、まずいくとびあ食花の中にある直売所の「キラキラマーケット」と連携しまして、栄養学科の学生によるレシピ考案及び食育コーナーの設置というものを9月から10月にかけて行いました。新潟の新米がテーマのイベントにおいて、栄養学科の学生から考案いただいたレシピの料理見本展示、旬の食材紹介など、食育コーナーを設置しまして、レシピ配布を行いました。また作ってみたいレシピの人気投票等も実施しました。

所見としましては、料理見本展示を行ったことで食育ブースとして充実したものになり、多くの方の目を引くことができたと思います。また、店舗との連携に関しましては、店舗担当者の意識と大きく関係していると感じます。今後もほかの協力店とも連携しまして、店舗側の食育への関心や意識を変えていくことで各店舗が主体的に食育の普及啓発を行えるように、事業を検討していきたいと思います。

続いてイオンスタイル新潟南と連携したレシピ考案及び食育ミニイベントの開催になります。こちらは、イオンリテールの松井委員からもご協力いただきまして、健康と

	<p>環境の観点から野菜をテーマとした食育ミニイベントを開催しまして、ポスターの提示や考案レシピの料理見本展示、レシピ配布、それからベジチェックと血管年齢の測定体験、食品ロスの普及啓発等を実施しました。こちらでも栄養学科の学生からレシピを考案していただいてレシピ集を作成いたしました。また、食材紹介ポップというもの、野菜売場に設置していただくポップも栄養学科の学生に作っていただきまして、実際のお店で掲示をしていただきました。あと、ベジチェックですとか血管年齢の測定体験も併せて行いました。</p> <p>レシピ配布数が予想を上回りまして、1日で持参分の85パーセント程度を配布してしまいましたので、もっと多めに持参するべきだったと思います。来店者の方にお声がけすると、多くの方が快くレシピを受け取ってくださいました。ベジチェックですとか血管年齢測定の体験者数は179名でした。60歳以上の方が半数を占めておりまして、もともと健康に対する関心が高い方々からの参加が多かったので、無関心層への働きかけを考えるのであれば、もっと誰でも気軽に楽しめるコーナーを取り入れて、そこへの参加者へ食育への普及啓発を試みるという手段でもよいのかもしれないと感じました。イベントだけではなくて、展示のみでも定期的実施することにより、普及を図れるのではと考えております。</p> <p>また、3番としては、こちらは今現在進行中のものになりますが、主食・主菜・副菜の揃った食事をしている市民の割合を増加させるために、小売店及び栄養学科の学生と連携してお弁当を考案して、令和5年3月中旬から各店舗で販売する予定で、今現在進行中で動いております。</p> <p>最後に、こちらでもこれからの取り組みになりますが、今回、ラブラ万代での食と花のPRイベントを実施することになっております。専門学校や食育・花育センター、花関係者等と連携した本市の食と花の魅力PRイベントを実施することで、学生の学びの場や食育・花育センター等の各団体の活動の場を提供し、各団体と市民とをつなぐことで、楽しむことから食と花への関心向上と新生活に向けたまちなかの賑わい創出を図ることとしております。こちらは、3月11日、12日の2日間ラブラで行う予定で、食育・花育センターのスタッフによるワークショップ、新潟農業・バイオ専門学校の学生によるワークショップ、それから全農にいがたによる県産チューリップの展示、調理師専門学校生による県産米粉や越後姫、西蒲区産小麦粉等の活用もご検討いただきながら、新潟の食材を使った焼き菓子やパン等の販売も行います。あとはイオンスタイルラブラ万代と新潟農業・バイオ専門学校で連携しまして、新潟市産チューリップの切り花の販売も行うというイベントの予定で今進めているところです。</p> <p>以上で議事1番「新潟市食育推進計画の進捗状況と活動状況報告」を終わります。</p>
<p>会 長</p>	<p>ありがとうございました。それでは、ただいまの進捗状況と活動状況報告につきまして、ご質問、ご意見がございましたらお願いします。いかがでしょうか。どなたか、いかがでしょうか。どのような観点からでもけっこうです。</p>
<p>長谷川委員</p>	<p>お願いというか希望なのですが、先ほど朝食を食べていない層の方で、その他のところで「食べないほうが健康にいい」という間違った考えをもっている人がけっこういるという話だったので、私もそういう関係の仕事をしているのですけれど</p>

	ども、けっこういらっしゃるんですね。特に先ほどおっしゃった 16 時間ダイエットとか、自分のいいほういいほうに考えて、本当の理論を知らない方もけっこういますので、この辺はやはり市で考え方というか、分かりやすく PR していただく、本当に間違っただことが伝わっているほど怖いことはないと思いますので、先ほどのところで今後取り組むということをやっていただきたいと感じました。よろしくお願いたします。
会 長	ありがとうございます。新潟市から何かございますか。
事務局	朝食欠食については、若い世代に対する取り組みというところで、健康経営に関係している企業とか、そういうところでもこれからニーズを調べていきたいと思っておりますので、分かりやすい PR を、バランスよく今までどおり主食・主菜・副菜の理想的な和食を朝から食べましょうというようなものよりは、そのような健康のために食べないとか、そういうところの考えをもう少し分かりやすく伝えられるような取り組みを考えていきたいと思っております。
会 長	ありがとうございます。同様に主食の制限というか、糖質制限みたいなことも、けっこうありますよね。
長谷川委員	この前も糖尿病の談話会というものがあつたのですけれども、発表された先生によると、ご飯の量うんぬんよりも、やはり違うところで肥満とか非肥満の差がついているのです。やはり昔からよく言われている食物繊維とか、豆とか、そういういろいろなものを食べる方のほうがより健康で肥満がないということなので、食べることで肥満や病気になるということではないので、その辺のところを本当に間違っただ捉えている方に、市としてうまくアプローチして、特に今春川さんがおっしゃった働く世代ですね。特に若い、中学校、高校くらいまではいいのですけれども、20 歳前後になってくると途端に食生活が変わってくる、その辺りをターゲットに、会社での導入とか、そういうところでやっていかないと、なかなか難しいのかなと。今回も、いいデータが出ているのは大体高齢者なので、一番大事なところをターゲットにやる。私も少し指導などをもっと食べてくださいと言うと、食べると言われたのは初めてだと言われて、そういう方もけっこういらっしゃいますので、食べることは大事なのだということ伝えていければいいと思います。
会 長	ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。ご質問、コメント、何でもどうぞ。
馬場委員	すみません。先ほどファスティングの話が出たのですけれども、私の周りでもかなり聞くようになりまして、それに伴ってなのか、私は小学校 6 年生の娘がいるのですけれども、小 6 女子でも皆さんファスティングを知っていて始めたという子がけっこういて、それが女の子の間に広まっているという話を聞いているので、できれば小学校の段階からきちんとした食育の指導を学校の先生も含めてしていただきたいと思っております。
会 長	ありがとうございます。それは、健康のため、痩せるため。
馬場委員	完全に痩せるためですね。体形維持のためだと思います。
会 長	ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。気になることがございましたらお願いします。

松井委員	<p>私、ファスティングについては、正しいファスティングとそうでないファスティングを一緒にしているような気がしていて、ファスティングというのは、もともとどちらかと言うと夜を抜くほうがいい話だと認識しているのですが、朝と昼を食べて、それから 16 時間あけると朝の朝食に辿り着くはずなのです。それを間違っって朝を抜いて昼を抜いて夜だけ食べるというのは逆効果で、痩せるものも痩せずに、逆に太ったりどこか身体の不調となったりすると思うので、ファスティングはだめというよりは、正しいファスティングのやり方を学校なりで、特に若い子はそういう情報をすぐ取ってやると思うので、そういうことも大事だろうと思います。</p> <p>朝食を摂らない理由に太りたくないからとか、どちらかというとい体的なことが多いのですが、本当に朝を抜くことのほうがよほど太りやすいですし、そういうところの情報について正しい情報を、逆に学校でしっかりやったほうが、それから社会人になっていくわけなので、そこが大事なことだと思っています。</p>
会 長	ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。
村井委員	<p>食育の話で、何をしたらいいか分からないという話が先ほどありましたね。食育について何をしたいか分からない。今の松井委員のお話のように、正しい情報というものをお細かくきちんと伝えていくことも大事ですし、そういう部分はすごく大切なことなのですが、また出てきたなという、その断食、ファスティングというのがまた出てきたなというイメージで、何かモグラたたきをやっているような、いわゆるメディアを中心にさまざまな情報が発信されていますけれども、それを受け手側がきちんと咀嚼して理解する、いわゆる栄養学的なリテラシーというか、そういうものがまだきちんと浸透していないと感じています。</p> <p>個別のことを出していくことよりも、やはりここでは食育ということをもっと網羅的に、食べ方とか、全体的な部分を子どものうちからどのように伝えていくのか。その中で食を選ぶ力というものをごどのように育てていったらいいのかという、その部分もすごく大事だなと、今お聞きしていて思いました。</p>
会 長	ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。
事務局	すみません。事務局からなのですが、朝食欠食等について、学校等での普及啓発をしていったらいいという委員のご意見もありましたが、関係課で保健給食課からそれに対して何かありますでしょうか。
会 長	保健給食課、お願いします。オンラインですよ。
保健給食課	オンラインです。
会 長	お願いします。
保健給食課	<p>保健給食課です。よろしくお願ひします。聞こえていますでしょうか。</p> <p>食育につきましては、原因の追及というところまでできていないことがございますので、こちらにつきましては、数字を見ながら先生とも相談しつつ、また関係課とも検討しながら、食育の事業で何かしらの形で対応できればと考えております。</p>
会 長	ありがとうございます。今、この会議でご意見があったように、けっこう新しい流れと言いますか、どちらかと言うとよくないほうの流れも含めて、メディアとかいろいろなところで新しい情報というものが子どもにまで伝わっていると思うのです。そのよう

	<p>なところで、これまでの食育のやり方というか、内容ももう少し踏み込まないと、単に食べまじょうとか、そういうだけでは多分子どもたちが納得できないという状況にもなっているかもしれないので、そういう新しい観点も踏まえていただけるとありがたいと思います。よろしくをお願いします。</p> <p>それでは、ほかにいかがでしょうか。よろしいでしょうか。</p> <p>そうしましたら、次の議題（２）「令和５年度の食育推進事業について」ご説明いただきますが、ご意見としてこれまでの令和４年度の取り組みからの継続もありますし発展もあると思いますので、そういう観点からご助言いただければと思います。それでは、事務局よりご説明をお願いいたします。</p>
事務局	<p>資料５をご覧ください。令和５年度の食育推進事業についてご説明させていただきます。次年度、当課で新たに実施予定の事業についてご説明いたします。</p> <p>来年度、村山委員と松井委員からご理解、ご協力を賜りまして、新潟県立大学の健康栄養学科とイオンリテール株式会社と連携した取り組みを新たに実施する予定となっております。趣旨としましては、食育推進計画に基づき市民が「食べることは生きること」を基本として捉え、環境に配慮しながら新潟の食に自発的に関心と誇りをもつことを目指しております。しかし現状としまして、特に若い世代で食に関する課題が見られることから、市内の健康栄養学科の公衆栄養学実習と絡めて消費者の生活に密接に結びついている小売店と連携して、食を楽しむ、バランスを意識する、塩分を控える等を視野に入れまして、幅広い対象の市民の方へ普及啓発を図りたいと考えております。</p> <p>目的としましては、こちらは私が考えたものになりますので、後ほど村山委員と松井委員から補足があればぜひお願いしたいのですが、イオンリテールとしましては、学生や行政と連携することで新しい視点を取り入れられるとともに、企業のPRにもつなげることができると思います。新潟県立大学としては、行政や民間企業との連携を通じて学生が健康と売れるの両立に向けた工夫と手法を学ぶことができます。新潟市としましては、学生実習と連携することで第４次計画の重点対象である若い世代の視点を取り入れることと、行政独自の取り組みではなく、波及効果の高い企業と連携することで効果的な施策につなげたいと考えております。</p> <p>内容についてはこれから打ち合わせを重ねて詰めていく段階ではありますけれども、栄養学科の学生に考案いただいた総菜またはお弁当の販売、そしてそれに伴う販促イベントの実施等を進めていきたいと考えております。</p> <p>続いて「食と農のわくわくSDGs学習推進事業」について、佐藤係長からお願いいたします。</p>
事務局	<p>食と花の推進課の佐藤です。私から説明させていただきます。</p> <p>国では、持続可能なまちづくりですとか、地域活性化に向けてSDGsの理念を取り込んだ地域課題解決ですとか、地方創生を推進しております。そこで優れたSDGsの取り組みを提案する地方自治体を「SDGs未来都市」と選定しまして、成功事例の普及に努めているというところです。2022年５月に新潟市は提案のあった43都市の中から30都市の一つとして「SDGs未来都市」に選ばれました。さらに本市は、30都市の中から特に先導的な取り組みとして10都市のみが選ばれる「自治体SDGsモデル事業」にも採択されま</p>

	<p>した。なお、県内で「SDGs未来都市」として選ばれているのは、本市を含めまして新潟県、見附市、妙高市、佐渡市の5つの県と市で、その中から自治体モデル事業に選ばれたのは本市と見附市、妙高市の3市のみとなっております。</p> <p>本市が提案したモデル事業の内容が、お手元の資料の上半分の図の部分になっております。事業名は「将来に向けた持続可能な食と農の創出プロジェクト」となっております。本市は、日本一の水田面積2万8,000ヘクタールをもつ大農業都市ということで、そして食品関連産業も大変盛んになっております。しかしその一方で、農業従事者の高齢化ですとか、担い手不足などのさまざまな課題に直面しているという現状です。本市では、これらの課題解決に向けて、デジタル技術を活かしたスマート農業ですとかフードテックなどのほか、都市と田園が共存する強みを活かしながら、農業を教育や福祉、観光など幅広い分野と連携させて、新しい価値を生み出す取り組みを進めているところです。今後、さらに食と農を取り巻く課題解決を加速させ、持続可能な食と農を創出するための中心的な取り組みが真ん中の赤枠で囲まれた4つの事業となっております。</p> <p>そのうち「令和版アグリ・スタディ・プログラム」についてなのですが、この中に食と農のSDGs学習が息づいているということになります。SDGsの達成に向けて、経済、社会及び環境の3側面が好循環となって新しい価値を創出していくことが重要であり、その中に教育を組み込んでいることが本市の大きな特徴で、それが評価された結果ではないかと思えます。</p> <p>ベースとなる既存のアグリ・スタディ・プログラムですけれども、これはアグリパークなどを中心に、学校の授業と農業体験を結びつけた本市独自の農業体験学習プログラムになっています。本市は農業が盛んな特徴を活かしまして、本物体験と実感を伴った学習の結果、感想やアンケートなどから、子どもたちの農業に対する理解や地域に対する愛着が確実に深まっているのではないかと考えております。一方で、現状では小学校の低学年以下の利用が多いため、将来の職業を意識する世代に向けていかに農業とのかかわりをもたせられるかということが課題になっています。</p> <p>そこで、アグリ・スタディ・プログラムを発展させて、大学生まで切れ目なく各世代に合わせた新たなプログラムを提供し、憧れの職業として農業そのものだけでなく、農業や食を支える人材につなげていきたいと考えております。既存のアグリ・スタディ・プログラムと令和版の違いは下の表のとおりとなっております。総合的な学習の時間において年間70時間のうち半分以上の時間を活用することで、スマート農業などの先端技術ですとか、販売などを通じた食と農にかかわるビジネスなどを掘り下げて学んでもらって、子どもたちが自ら課題解決に取り組む学習を進めていきたいと考えております。来年度が2年目となるのですけれども、モデル校を増やして新たなプログラム作りをさらに進めていくとともに、タブレットは一人一台の時代になっておりますので、そういうものを活用した学習環境の整備などを進めていきたいと考えております。説明は、以上となります。</p>
事務局	<p>次年度の食と花の推進課での食育推進事業について、まだ具体的に固まっていない部分もありますが、現時点での案をご説明させていただきました。委員の皆様からの率直なご意見ですとか、市民に向けた「食を楽しむ」につながるような普及啓発についての</p>

	ご提案ですとか、若い世代への働きかけなど、ご意見、ご助言をお聞かせいただけますとありがたいです。よろしくお願いします。
会 長	ありがとうございました。それでは、委員の皆様から、この取り組みの中身についてでもいいですし、それ以外でも特に若い世代にこういう取り組みがいいのではないかと いうアイデアでもかまいませんので、ぜひご意見をいただければと思います。いかが でしょうか。
高杉委員	J A新潟市の高杉です。 今、SDGsのお話のご説明をいただいて、J A関係も今全体的にSDGsの関係を取り入れ た農業の実践について求められているところでありまして、ただ、環境としてこのSDGs を取り入れて何かやってくださいと言われるとなかなか取り組めるものがないので、ぜ ひ新潟市との連携も含めて、何かJ Aとしてできることがあれば協力したいと思います ので、よろしくお願いしますと思います。
会 長	ありがとうございます。今、SDGsの話と、それからもう一つイオンと本学の連携取組 の話があったのですけれども、イオンからこの取り組みについて何か追加でご発言があ ればお願いいたします。
松井委員	イオンの松井です。こちらの取り組みは、先ほど春川さんからイオンスタイルでのP Rイベントをやっていたというお話があったと思いますけれども、私がそれを見に行っ たときに、以前から学生と何か取り組みができないかということは個人的に考えてい て、そのときに来年に向けてそういうことはできませんかというご相談をして、それ を受けて新潟市に動いていただいたという経緯があって、なぜ学生なのかということな のですけれども、私どもの会社も、要は女性登用とか会社内でもいろいろやっているの ですけれども、実際に会社のいろいろなことの決定権を仕切っているのはやはり男性な のです。ものづくり、ましてや女性がメインターゲットの会社にあってもものづくりの決定 権が男性にあるというのは、私は男ですけれども、非常に違うだろうなと思って、そ 中で若い女性の意見を具体的に直接聞けるし、そういう人たちの視点で物を売るとい うことに対して、社内的にも非常に刺激になるのだろうと思っています。 取り組みの説明会を年末に春川さんからしていただいて、2月27日に1回目のキッ クオフミーティングでどうしましょうかというガイドラインみたいなものを作ってい くのですけれども、そこで物を作るのですから、私が直接作るわけではなくて、商品部 というところが絡みながらやっていって、そこの部署を本気にさせる意味でも、やは り学生の力というのは非常に大きな役割をしていただけるのかなと。これをきっかけに社 内の違う新しいものの考え方とか、そういうことを逆に学べたらいいのかなと思いま す。地元の学生が提案した商品をイオンで売るというだけで、これははっきり言ってす ごく話題性がありますので、それは当然企業ですので、それを上手に活用させていた だいて、話題づくりと新潟市民の方に喜んでいただけるかなということで、この取組み を開始しようとしています。
会 長	ありがとうございます。本学にとりましても大変ありがたい話でありまして、これまで も保健所とは取り組みをしてきたわけですが、市内の飲食店等ですね。ただ、健康な食 べ物とかというとなかなか売れにくくて、美味しくないのではないかとみに捉えられ

	<p>ることもあり、そういう中でどうやって美味しいということと健康ということと売れるということを両立できるのかということが悩みでした。学生にとっては、健康栄養学科の学生なので、将来は管理栄養士になっていく学生なわけですが、頭ごなしに健康、健康と言いがちなのです。でも現実の社会の中で健康、健康と言ってもそれほど売れないのだということを目の当たりにして、実際にその課題解決に取り組むようなよい機会を与えていただくことになるのかなと考えています。ということで、とてもありがたい取り組みだということなのです。今、私、SDGsの裏面でしょうか、もう一つの取り組みを拝見させていただいて、これはイオンとの今後の話し合いにもなっていくと思うのですが、やはり市内産のものというか、もう一つの健康な食に地場産のものをどう取り入れていくか、それも一つ、これとつなげていくということもありかなと感じました。</p> <p>それでは、ほかにいかがでしょうか。それぞれのお立場からお願いできればと思います。</p>
村井委員	<p>今、お話をお聞きしながらいろいろ考えていたのですが、食育というものを捉えたときに、健康のために食べましょう、それから楽しく食べましょうという、この第4次の目標の中、食育へのアプローチをもう少し工夫したらいいのかなと考えていまして、というのは、例えば美味しいものがある新潟市、なぜ美味しいものがあるのかという間に答えているのかなと思って、例えばお酒を下越と中越と上越の三つに分けたときに、下越は淡麗辛口で中越は比較的甘口で、上越はもっとどっしりしたお酒になるのですね。そういう話を聞いたことがあるのです。その違いは何かと言うと、いわゆる地質であるとか、その地域の地形の出来具合によって水が違うのだと。水の中に含まれている例えばカルシウムですとかマグネシウムがその地域の食文化に影響を与えているという話をお聞きして、面白いなと思ったのです。いわゆる食を伝えていく、例えば新潟であれば新潟の女池菜はなぜ女池菜という形で育ってきたのか、そういうものも含めた探求、いわゆる知的好奇心を刺激する食育、そういう視点があってもいいのかなと思いました。そうすると、結果的にそれは例えば持続可能な地域社会とか、あるいは自然環境とか、そういうものに目を向けていくきっかけになるでしょうし、またそれは、このような面白い話があるのだよねということを地域の人から外の人に向けて伝えていく一つのきっかけにもなるのかなと思っています。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。今、真保委員が手を挙げていたかと思うのですが、いかがでしょうか。</p>
真保委員	<p>ご提案なのですが、昨年、新潟市でされた食花マルシェに私も参加させていただいたのです。出店者としてなのですが、このようなところで出店されている皆さんを見ていますと、もちろん一次生産の野菜とかを販売している方もいらっしゃって、そのようなところもすごく賑わってはいるのですが、やはり人気があるのは洋食だったり、お菓子系だったり、行列ができていのはそういうところに偏っている気がしたのです。せっかくたくさんの方が足を運んでくださるので、こういうところで今回のリオンリテールや県立大学の取り組みであったり、そういうものをもっと気軽に口にできるような環境、そのときだけ安くするのでもいいし、チケット制にするのでもいいのですけれども、皆さんに口にさせていただく機会をとにかく作ることだと思うのです。コロナ禍の関</p>

	<p>係でここ数年お休みされていたと思うのですが、新潟市の卸売市場内で市場まつりというものがございまして、こちらは朝早くから、皆さん、6時、7時から並んでものすごい人出だったのです。そちらも出店者としてずっと参加させていただいていたのですが、そういうところでも本当に人が集まる、ただ安く買うとか、そういうことが好きな人も来るし、食べることが好きな方もいらっしゃる。そういうところで不特定多数のいろいろなターゲットの人、それから例えば百貨店と組んでみるとか、そういうところでもまた、あるいは年齢層とか、いろいろな層の方たちに知っていただく機会を作ることが必要かなと思います。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。ここまでいくつかのご意見がありましたけれども、事務局、新潟市から何か感じられたこととかコメントがあればお願いします。</p>
事務局	<p>まず、村井委員の探求ですとか知的な好奇心という部分に関しては、私もそのとおりだなと思ひまして、第4次計画は「食を楽しむ」ということが核の計画となっていますので、楽しむためには主食・主菜・副菜を揃えるといいとか、朝ごはんを食べるといいとか、今までどおりのそういう普及啓発だけでは不十分というか、本当に関心を高める取り組みにはつながらないと思ひますし、そういう食文化ですとか、なぜそうなのかなという、本当に知的な好奇心をくすぐるようなところからまず入って行って、そこから健康とか環境につながられるような取り組みをしていきたいと考えております。ありがとうございます。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。以上でよろしいでしょうか。 それでは、ほかにいかがでしょうか。和須津委員、いかがでしょうか。</p>
和須津委員	<p>食生活改善推進委員協議会という名前がついているだけあれなのですけれども、やはり子育て世代の親御さんとかお子さんのレベルから食に関しての関心が薄いというところで、やはり学校とか保育園、中学、高校、そのカリキュラムの中で食育をやっていくということを、この全体のプログラムにプラス、必ず食を、なぜ食が大切かということを刷り込んでいくということが、それぞれの単体ではなく、全体にトータルで食というものが生きることにつながるということ、子どもが育って一人暮らしをしたときに、社会に出たときに、どう食べるべきかという選び方とかそういうことも小さいときからそうやって学ぶように刷り込んでいけば、自ずと朝食は食べるものだとなっていくし、メディアやいろいろなものに影響されている子どもたちもいますので、そういうことも正しく刷り込みではないのですけれども、本当に小さいときから朝ごはんをきちんと食べると元気で一日過ごせる、そういうことの刷り込みはすごく大事だと思うのです。私たち昭和世代の人間は、やはり朝ごはんをしっかり食べて一日を過ごすと言われてきているので、それはやはり刷り込まれている世代ですから、朝ごはんは食べるものだと思われていますし、今の若い人たちは、朝ごはんは忙しいから食べられない、用意していないということもアンケートの中にありましたけれども、確かにそういうことが多い。もう少し早く起きれば親御さんも準備することができるし、今は電子レンジとかいろいろなものがあるので、そういうものを上手に活用する。その活用方法も食の中で教える。それも食育だと思うのです。電子レンジや何かも上手に利用しつつ、冷凍食品なども上手に利用して、5分でも時間がつくれれば朝ごはんを食べられるのだというような、本</p>

	<p>当に簡単な。私たち食生活改善推進委員が調理実習をやりますと言うと、どうしても出汁はしっかりとってきちんと野菜をとってしっかり主食・副菜と和食を食べ揃えましょうというお話が多いのですけれども、これからはそればかりではなく、栄養を揃えつつ、簡単に栄養価がきちんと摂れるというようなものも提案していかないと、受け入れられない時代になってきているのではないかとは思っています。だから、こういうSDGsも踏まえたうえで、それをしっかりと伝えて、取り入れやすい状態で提案するということも必要になってくるのではないかと思っています。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。私も似たようなことを考えていたのですけれども、このSDGsの取り組みは、どちらかというところと生産のところで終わってしまっているような感じも思はなくもないので、食べるころまでどうつなげていくかということも一つの課題なのかなと思いました。</p> <p>それでは、小さいころからのという観点もありますので、猪俣委員から小さい子どもとその保護者という若い世代という観点でご発言をお願いできますでしょうか。</p>
猪俣委員	<p>猪俣でございます。就学前の子どもたち、今、幼稚園、認定こども園、それから保育園と、施設類型が非常に多くありますので、園として総括してお話しさせていただきたいと思っています。</p> <p>就学前の子どもたちは、本当に食を営む基礎を育むという、一番土台の部分にあるのが乳幼児期だと思っております。本当に乳児の赤ちゃんが大好きな保育士に抱っこされておっぱいを飲むところから食育は始まっていると思えます。そのような中で、本当に個人差に応じて授乳することなののですが、そういう中でお腹がすいたところを最初から体験していきながら、年長になるとそれぞれの食べ物の役割が分かったり、野菜栽培とか、それから当園でもここ3年くらいお米作りをしているのですが、そういうことをとおして食べることの大切さということが就学後につながるような経験というところで、1年間をとおして計画を立てて実践しております。でも、目の前の保護者は、先ほどたくさんの方からお話がありましたように、アンケートを取りますと、朝食を食べないという保護者の方が何人かいます。その理由はというと、食べないことが習慣になっているという方が何人かいらっしゃいます。そのようなことで、保護者にいろいろなことをいろいろな機会をとおしてお話はさせていただいているのですが、そのようなところも踏まえまして、丁寧な対応が必要になってくるのかなと。それが小学校以降につながるような、プツンプツンと切れるのではなくて、先ほど委員の方もおっしゃいましたけれども、ずっと連続していくような、そういう取り組みが今求められているのかなと思っております。給食のときに、本当にかき込むように食べる子どもがいたりすると、きっと朝食来ていないのかなとか、そういうことが感じられるような場面もたくさんございますので、これからも給食を基本としながら、ていねいな対応をしていきたいと、皆さんのお話を伺いながら思いました。ありがとうございます。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。ほかには何かございますでしょうか。今年度の取り組みについて、よろしいでしょうか。</p> <p>そうしましたら、今、委員の方々からいただきましたご意見をもとに、第4次計画に沿った成果のつながる施策の実施についてご検討いただければと思います。</p>

	<p>それでは、次の議題に移りたいと思います。議事の(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」、事務局よりご説明をお願いします。</p>
<p>事務局</p>	<p>説明させていただきます。学校給食に関しましては、これまでの食育推進会議ではあまり議題として挙げてきておりませんでした。内部的な事情ですけれども、令和3年度から食と花の推進課内でも学校給食に関する業務が食育担当に移行しまして、地場産物の活用を食育と結び付けていけるように主管課である保健給食課と連携、協力しながら検討しておりますので、学校給食における地場農産物の活用、食育の推進について、食と花の推進課と保健給食課からご報告させていただきたいと思います。</p> <p>まず、資料6をご覧ください。令和3年度末に学校給食におけるさらなる地場農産物の利用拡大ですとか食育の推進に向けて、給食の関係者で現状や課題の共有を図るということを中心に、食と花の推進課と保健給食課共催で「食育推進フォーラム、学校給食における地産地消」というフォーラムを開催いたしました。コロナ禍でしたので、オンラインでの開催とさせていただきます。こちらが、その実施報告になります。zoomによるオンライン開催で、参加者としましては栄養教諭、調理員、委託業者、流通関係者、納入業者、生産関係者、行政関係者等です。44組57名の方からご参加いただきました。アンケート結果もつけておりますが、学校給食における地産地消の大切さという講話ですとか、元JAで働いていらした講師の方から地産地消で広がる給食と地域のつながりについての事例紹介、栄養教諭の方から学校給食に地場産物を具体的に活用するためにはどうしたらいいかというような講話をいただきました。感想、ご意見等でも、参考になったとか、一步踏み出したい気持ちになった、今後も食育に積極的に取り組みたいなどの前向きなご意見や新しい検討案もいただきまして、それをもとに今年度は学校現場の栄養教諭との意見交換会を実施しましたので、それは後ほど保健給食課からご報告をお願いしたいと思います。学校給食はさまざまな関係者がかかわっているものなので、これまで一堂に会して現状や課題を共有するという機会がありませんでしたので、この会を開催して共有して、これからどのような取り組みをしていけるのかということの検討を進めていきたいと思っております。</p> <p>フォーラムについての報告は以上で、続きまして議事(1)のところでもお話しさせていただきましたが、学校給食における地場農産物を使用する割合、指標についての考え方についてご報告させていただきます。資料7です。分厚い冊子をお渡しさせていただきましたが、こちらが農林水産部の食と花の推進課とは別の農林政策課という課で策定している「新潟市農業構想」というものになります。こちらはまだ策定中で、確定ではない案の状態となっておりますので、ご了承ください。</p> <p>こちらの新潟市の農業構想というものなのですが、「新潟市農業及び農村の振興に関する条例」に示された基本理念に基づきまして、食料、農業及び農村に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために策定するもので、本市の食料、農業及び農村に関する基本計画となるものとされております。計画期間は、来年度、令和5年度を始めとしまして、令和12年度までの8年間の計画となっております。</p> <p>中身を抜粋して見させていただきますが、まず本市の現状として、新潟市は市民が食や農に触れる機会や学ぶ機会が市内に数多くあるということで、いくとびあやアグリパ</p>

ークですとか、子どものころから食と農を学ぶ環境を整備しているほか、独自の農業体験学習プログラムでもある「アグリ・スタディ・プログラム」を市内各学校で実施しているということです。24 ページになりますが、本市の現状として学ぶ機会があるということと、続いて 25 ページです。新潟市民は、本市の農産物に誇りや愛着を抱いていますということで、昨年度実施した市政世論調査におきましては、「本市の農産物に誇りや愛着がある」、もしくは「ある程度ある」と回答した方が約 9 割近くありまして、農産物のほかにお酒、料理、田園、花・花木などに対しても多くの市民が誇りと愛着を抱いているということが窺えるという現状になっております。

続いて、本市の課題についてです。28 ページをご覧ください。課題⑤です。市民と食と農のつながりの深化というところになりますが、田園と都市が近接するという本市の特色を活かしまして、市民の食と農や食文化への理解、地産地消を促すことで愛着や誇りの高さを保つとともに、国内外とむすばれた高い拠点性を活かしながら豊富な地域資源の魅力を広く発信し、ブランド力の向上につなげる必要があると示されております。

この次期農業構想の将来像としましては、「食と花の都、都市と田園の調和を活かした持続可能な農業の実現」というものを、この農業構想では定めております。その中で基本方針の中に「売れる米づくりと園芸産地づくりの推進」というものと「農業を活かしたまちづくり」というバナーがあるのですが、この 2 番の「農業を活かしたまちづくり」の中の（2）食と農への理解促進とシビックプライドの醸成という中に、食育推進ですとか学校給食が含まれております。

続いて 34 ページをご覧ください。食と農への理解促進とシビックプライドの醸成についてです。本市では、食と農にかかわる多くの取り組みがありまして、市民は地場農産物や食文化に誇りや愛着を抱いています。今後は、市民が食と農に触れまして、親しみ、学ぶことができる機会の提供等を通じ、農業に対する市民の理解や地域への誇りと愛着の醸成を図り、農業の振興へとつなげる必要があるということで、その中で食育・花育の推進ですとか、地産地消の推進が施策として位置づけられております。

実現方策としまして、53 ページです。施策の食育・花育の推進の中で、食と農の魅力を活かした食育の推進、こちらは食育推進計画でも謳っているところですが、本市の食と農の魅力を活かし、市民一人一人が生涯に渡って健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育むことができる食育を推進します。そして二つ目に、学校給食における地場産物の活用が挙げられておりまして、学校給食における地場産物の活用や米飯給食を通じて、子どもたちの地域食材への理解を深めることで食育を推進しますということで掲げております。

この農業構想の指標の中にも地場産率について設定されておりまして、それが 57 ページ、58 ページです。先ほどの基本施策に農業を活かしたまちづくりの中の食と農への理解促進とシビックプライドの醸成の中に、「学校給食における地場産物を使用する割合」というものが指標として設定されております。食育の第 3 次計画では、市内産の食材数ベースの実績として大体 14～15 パーセント程度という数値になっておりました。市内産の食材数ベースで見ると、14～15 パーセントの地場産率ですと言われるとすごく

	<p>低く見えてしまうのですが、現場の努力がなかなか見えづらい数値の取り方でもありました。令和4年度から、国に合わせて金額ベースに変更しまして、市もそれに合わせたところであります。市内産を優先にするということはこれまでと同様なのですけれども、市内産だとその数字が全国と比較してどうなのかということがなかなか分かりづらいところがあります。県内産で実績を見てみますと、令和3年度の実績値として、新潟市の学校給食において県産の農産物の使用割合が58.4パーセントという現状値でした。全国平均で見ると、県産の地場農産物の使用割合が56パーセントになります。全国平均と比較すると、新潟県は県産の使用割合が高いという実績がありますが、ただそれが市内産に限ってしまうとなかなか見えづらいという部分がこれまでありました。現場の努力の見える化をしつつ、給食に使用することが目的ではなく、食育として子どもたちの理解につながるよう考えていきたいと思っております。</p> <p>食育推進計画も農業構想も同様に、学校給食における地場産物を使用する割合の指標としましては、現状値が県産の58.4パーセントで、目標値は、農業構想では令和12年度で県産61.9パーセントという目標にしております。この61.9パーセントは、新潟県全体での県産の使用割合になっております。新潟県全体と比較すると、新潟市はまだ若干県よりも数値が低いところがありましたので、その県平均を目指すというところで61.9パーセントと設定させていただいております。食育推進計画の地場産率に関しまして、昨年度末の時点ではまだ確定した数値が出ていなかったため調査中とさせていただいておりましたが、考え方としてはこちらの農業構想と同様、県産で、食育推進計画は令和8年度が最終年になりますので、その途中経過ということで、県産で60.2パーセントを目指すという指標になっておりますので、ご報告させていただきます。</p> <p>指標の捉え方は以上になりますが、続きまして地場産率の現状ですとか今後について、保健給食課からお話をお願いしたいと思いますので、よろしくお願いたします。</p>
<p>保健給食課</p>	<p>保健給食課の田中と申します。よろしくお願いたします。</p> <p>学校給食では、毎月作成する標準献立に地場産推奨献立を月に2～3回取り入れ、市内産の食材を多く取り入れるよう心掛けているほか、農林水産部とも連携し、旬な地場産青果の種類や価格などの情報を学校に提供するなど、地場産物の使用拡大に努めています。</p> <p>学校給食における地場産農林水産物の使用状況調査の結果につきまして、資料8をご覧ください。1ページ目は、令和3年度の調査結果になります。グラフが2つありますが、上のグラフが食材数ベース、下のグラフが金額ベースの調査結果となっております。全市分の結果ではスクールランチも含んだ結果となっております。調査期間は、国の調査と合わせて6月及び11月です。第4次食育推進基本計画において、国の目標値が金額ベースとなったことを受け、令和3年度より購入額調査を実施しております。グラフなのですが、食品数調査は市内産が県内産の内数となっておりますが、下の購入額調査のグラフでは市内産は県内産の内数ではないため、ご注意ください。購入額調査の市内産を含む県内産の割合につきましては、先ほども数値が出てきましたが、58.4パーセントとなります。食材数ベースの品目別の結果は、2ページのとおりです。下には参考で過去5年間の調査の集計結果を記載いたしましたので、併せてご覧いただきました。</p>

いと思います。

3 ページからは、今年度 6 月の結果を掲載しております。今年度の中間報告になります。11 月分の調査結果を含めた令和 4 年度の最終報告につきましては、現在作業中ですのでご了承くださいと思います。3 ページにつきましては、食材数ベースの調査結果となります。県内産は 27.2 パーセント、市内産は 12.9 パーセントです。下には参考で令和元年から令和 3 年度までの調査結果の数値を記載しております。4 ページにつきましては、金額ベースの調査結果となります。県内産 56.8 パーセント、市内産 25.3 パーセントが令和 4 年度の中間報告となります。令和 3 年度の結果につきましては、資料下の参考をご覧くださいと、同じ 6 月の中間報告の時点では県内産が 57.2 パーセント、市内産が 24.2 パーセントとなっておりまして、令和 3 年度最終報告の結果につきましては、県内産 58.4 パーセント、市内産 24.7 パーセントという結果でした。地場産物は、季節や収穫量により価格が変動したり、規格がそろった食材を大量に確保することが困難な場合もあります。また、新型コロナウイルス感染拡大防止のための学級閉鎖等への対応や物価高騰の影響を受け、給食会計を維持するために産地よりも価格を優先せざるを得ない場合もあるなど、使用率の向上にはつながっていない現状です。

資料 1 ページには、新潟市教育ビジョン第 4 期実施計画の指標について、参考に掲載しております。地場産使用率の目標達成は難しい状況ではありますが、県内産の使用率は全国平均を上回っており、市内産の地場産率は低くても食育の教材として学校給食をとおして子どもたちに地産地消の大切さを伝えるため、学校現場ではさまざまな取り組みをしていただいております。地場産率が高い地域では、JA との連携を図り地元で採れる農産物を献立に使用している施設もあることから、関係各所との連携を図り地場産活用を進める態勢づくりが必要であると考えております。まずは現場での具体的な取り組み状況やどのような支援が求められているかを把握し、今後の取り組みにつなげるため、昨年 12 月に現場の栄養教諭と食と花の推進課、保健給食課との意見交換会を実施いたしました。地元生産者の高齢化により納品が困難になっている事例や、地場産物を使いたくても市場に流通しておらず手に入らないという事例など、課題が多く上げられました。今後も関係各所と協議しながら、地場産物を給食の献立に反映させる仕組みづくりについて、引き続き検討していきたいと思います。地場産物使用割合増加についての課題の検討とともに、地場産物を活用した食育についても取り組んでまいります。

地場産物を学校給食に取り入れることのよさは、学校給食が教材となり、地域の特性を活かした食生活や食、食文化に関する理解を深められることです。自分たちが住む地域の地場産物を知ることとおして、昔から伝わる料理や行事にちなんだ料理があり、それが地場産とかかわりがあること、地域の伝統や気候風土と深く結びついていること、先人の知恵によって培われてきた歴史を理解することを狙いとしています。また、自分たちの地域を知ることとおして、ほかの地域や外国のことを知ることも狙いとしています。また、地域の自然や農業への理解を深め、生産者への感謝の気持ちを育む機会となっています。

具体的には、新潟市の学校給食は、学校給食標準献立を作成し各学校、給食センターにおいて施設の状況に応じて内容をアレンジして提供していますが、標準献立は地場産

	<p>推奨献立を取り入れるだけでなく、献立の狙いと給食時間の指導例を示しており、各施設の献立に合わせて作成し、学校における給食時間の指導に活用できるようにしています。各学校においては、毎日の献立内容の意図が児童生徒に伝わるように、地場産物や郷土料理などについて校内放送や資料配布、学級担任や栄養教諭による指導などを行っています。また、総合学習や教科においても、給食を教材として活用した授業を行っています。そのほか、地域の生産者を招いて学習を行ったり、実際に栽培の様子を見たり、収穫体験をしたりする活動も行っています。</p> <p>先ほども現状についてお話ししましたが、学校給食は大量調理であること、施設設備、人員の配置、限られた時間、限られた予算など、給食を提供するにあたって今以上の地場産物の活用が難しいというのが現状です。そこで、市内産の使用割合だけにとらわれることなく、広い視点で食育を進めていくため、現在、市内8区に各区の特色ある食について照会をしているところです。地場産の野菜を活かした料理だけでなく、区の特色ある料理も回答していただいています。今後、いただいた回答を整理、検討し、給食に取り入れられるようにしていく予定です。給食の献立に取り入れることによって、地場産物の活用が広がるとともに、新潟市の各区の特徴を知り、より郷土への愛着がもてるような食育を展開できたらと思っています。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。学校給食というのは毎日のことですし、子どもたちにとっても非常に影響が大きいものです。そういう意味でも、そこで地場産物を取り入れる、プラスそれを用いて食育をしていくということは非常に重要だと考えておりますが、皆様からのご意見をいただければと思います。いかがでしょうか。</p> <p>生産者の立場ということで、J A新潟市の高杉委員、いかがでしょうか。</p>
事務局	すみません。その前に、松井委員から挙手がありましたので。
会 長	よろしくお願ひします。
松井委員	<p>松井です。この農林水産物の購入金額を見させていただいて、いろいろな品目があるのですけれども、結局新潟県、新潟市は、要は得意な農産物とか水産物があって、それについて、お米などは新潟県内100パーセントというのがあるのですけれども、得意な部分と実際に得意ではない部分があって、学校給食は当然いろいろな栄養バランスを考えながらメニューを考えていったときに、新潟県で時期的に採れないものがあったりしますよね。そういうことを考えたときに、先ほど新潟県の産物を使っている率が58.4パーセントで全国平均が56.4パーセントだったのですけれども、この58.4パーセントの中には、まだ伸ばせるような部分が品目として何かあるのか、そういうところにメスを入れていかないと、要は新潟は雪が降りますので、冬場はけっこう野菜は採れなくなりますよね。そうなるとなかなか県産物で何かを補っていくということは、逆に太平洋側の雪の降らないところに比べたら県産ものを使うというのは難しくなってくるのだらうと思うので、一概にパーセントで押さえるというのは難しいのではないかと考えているのと、逆に全国で給食に地場産を使っているところがすごく率が高いところはどこなのか。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。2つのご質問でしょうか。保健給食課からご回答をお願いしますでしょうか。今後伸ばしていくためには、品目で今100パーセントに近いところ</p>

	<p>はもう伸ばせないとすると、どこが伸ばせるのかということを押えているかということと、もう1つは、他の地域、都道府県なり市町村なりで高いところはどこかですね。</p>
保健給食課	<p>保健給食課の柳澤と申します。よろしくお願いいたします。</p> <p>伸ばせそうな部分というところ、正直、現場の先生方からかなり考えてもらっているのですけれども、なかなか数値的に伸びていないというのが現状であります。先生方との意見交換会の中で、先生からは、地場産、規格外の商品でしょうか、地場産の規格外の商品を使った加工品みたいなものがあると比較的使いやすいのではないかというような話もありまして、規格が合って大量に数も確保できて価格的にもということであれば使えると思うのですけれども、そうでないような規格外のものも給食に取り入れられないかということは、一つ考えられる要素だなと考えております。</p> <p>それから申し訳ありません。他府県の情報なのですけれども、今、こちらで把握しておりません。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。松井委員、いかがでしょうか。大丈夫でしょうか。</p>
松井委員	<p>音が割れていて細かいところは聞きそびれたのですけれども、要は、まだ十分県産品で給食に利用されていないものを逆に利用していくという方向で少しピンポイントで変えていかないと、なかなかこの需給率を上げるというのは少し難しいのかなと個人的には思いました。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。ピンポイントにターゲットを絞って伸ばしていく必要があるのではないかという意見でした。</p> <p>それでは、ほかにはいかがでしょうか。</p>
村井委員	<p>村井です。今、松井委員からお話があった部分と少し重なるのですけれども、食育という観点から給食を考えていきますと、やはり一番大事にしたいのは子どもたちの栄養バランス、その部分は絶対に外せないとなったときに、地場産でなければならない理由というのがそれよりも優先してはいけないのではないかと考えています。先ほども少し言いましたけれども、例えば新潟市という行政区で考えると、新潟市というのは沖積平野がほとんどですので、そこで採れる農産物はどうしても偏りが出ているだろうと思います。そうなってくると、今ここの数字にあるように、県産でいくと56.8パーセント、市内産でいくと25.3パーセントというのは妥当なところかなと思っていて、例えば畜産物は0と出ています。牛乳が0とか、鶏肉が0、これは確かにそのとおりで、新潟市内で牛舎があれば周りから苦情がくるわけですから、どうしても市外産のものにならざるを得ないと思います。</p> <p>そうなったときに、食育として給食を考えるときに大事なことは何かを考えていたのですが、やはりそれは、例えば1か月のうちに1回でも、あるいは季節の中で2回か3回でもいいので、新潟市内産が作った給食はこういうものがあるとか、あるいは県内産で作るとこのようになるのだよというような、いわゆるモデル給食のレシピみたいなものを、例えば新潟県立大学の学生とかそういうところと一緒に組んで、そういういわゆるモデルレシピみたいなものを作って、それを子どもたちに提供していくと。そうすると、自分たちが住んでいる地域で採れているもの、採れていないもの、季節によって旬のもの、旬でないものというのが給食をとおして伝わっていくのではないかと考えてい</p>

	<p>ます。</p> <p>よく東京から来られるお客さんをご案内するときに、新潟は随分広い農地がありますねという話をされるのですが、それは、信濃川があつて昔から氾濫していて、新潟は新しい潟と書くのでもともと沼だったのですよねと、なるほどねという話をされます。やはりそういう地域性みたいなものを子どもたちの給食の中にも入れていくことで、食育という一つの大きな括りの中の教育ができるのかなと考えております。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。モデル給食献立、より新潟市、県産、地場産のものを使ったモデル給食献立を作ってみてはという意見でした。</p> <p>ほかにはいかがでしょうか。では、先ほどの生産者の立場からということで、JA新潟市の高杉委員、お願いできますでしょうか。</p>
高杉委員	<p>JA新潟の高杉です。品目的に言うと、人参、ネギ、このあたりがかなり低すぎるのではないかと思っています。ネギなどは今ほぼ周年で、4月、5月くらいを除いてほぼ周年で栽培できていますので、この辺を何とかもう少し活用いただきたいということと、人参は時期的な部分はあるのですけれども、少し低すぎるというところを感じます。あとは芋類、芋、芋玉でしょうか、この辺は保存方法を何か、保存できればもっと増えるのではないかとこのところで考えていますし、例えばネギなどにしても、A品ではなくてB品とかC品というか、加工用に回しているような部分もありますので、給食費の抑制とか、そういう部分でいっても、昨年12月みたいに雪が降って葉っぱが折れてしまつてなかなかA品で出荷できなくなるので、そういうものはB品で農家も困っている部分があるので、活用してもらつてとか、そういうことをやっていただければと思います。</p> <p>それから米飯について、新潟市内、コシヒカリが7割近く栽培されていると思うのですけれども、今、学校給食では品種的にはこしいぶきなどを使われていると思うのです。値段が安いということで。前はコシヒカリとか、減農薬栽培のコシヒカリとか、新潟市が補助を出しながら食べてもらっていたと思うのですけれども、なかなか交渉的な部分が難しくなつてきて、今は安いこしいぶきが主に使われていると思うのですけれども、実際、コシヒカリは主食用米以外に米菓に回す加工用米とか、備蓄米とか、主食用に食べられないコシヒカリも相当あるわけなので、その辺を何か、本来加工用を主食用に回すというのはいまうまくないかもしれないのですけれども、そういうものを活用して、新潟市民であれば子どもたちにもコシヒカリを食べてもらうような方策がとれないのかなとは感じます。</p>
会 長	<p>ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。</p>
馬場委員	<p>馬場です。皆さんがおっしゃっていたように、使用率とかも大事だと思うのですけれども、やはり子どもに献立内容の意図ですとか給食の意義ということを理解してほしいというのが親としてあつて、先日、小学校6年生で、私の子どもが学校給食の献立を作る授業をして、実際に献立を立ててみるという授業をしたのですけれども、そのときに、自分でやってみて初めて献立を作る難しさとか、地産地消の大切さとか、自分でやってみると分かるようになったので、やはりそういう実践に合うものはないのかなと私自身はそのときに感じました。</p>
会 長	<p>ありがとうございました。ここでのまとめ、馬場委員が言ったことがまとめになると</p>

	<p>思うのですけれども、学校給食での地場産農産物の活用というのは大変重要なことで、今後も生産者と作る側、献立を作成する、給食を担っている方々との協議というか、調整は必要だと思っていますが、それだけではなくて、今馬場委員がおっしゃったように、子どもたちにどう伝えていくかということ、これも非常に重要な課題かなと思いました。</p> <p>それでは、時間になりましたので、4「その他」については特にないかと思いますが、皆様から、大丈夫でしょうか。</p> <p>それでは、本日の議事は以上となります。そのほか、皆様から何かご報告の事項はございますでしょうか。ないようでしたら、本日の議事は終了します。事務局にお返しします。</p>
<p>司 会</p>	<p>村山会長、議事進行いただきましてありがとうございました。</p> <p>それでは、連絡事項に移ります。2点ございます。1点目は、今回の会議の報酬についてです。後日、指定口座に振り込まさせていただきますので、ご確認いただければと思います。</p> <p>2点目は、駐車券についてです。会場にお越しの皆様は、無料処理をして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4年度新潟市食育推進会議を終了いたします。お忘れ物ないようにお気をつけてお帰りください。お忙しいところありがとうございました。</p>