

## 平成26年度 食の安全安心と食育審議会「食育推進部会」議事録

日時：平成26年9月26日(金)

14:00～16:00

場所：兵庫県民会館 会議室304

### 1 あいさつ（野原健康局長）

本日はお忙しい中、食の安全安心と食育審議会「食育推進部会」にご参集いただき、ありがとうございます。8月25日には「第1回食の安全安心と食育審議会」を開催させていただいたところ、多くのご意見をいただきまして、ありがとうございました。

本日はまず、平成24年度より実施しております「食育絵手紙」コンクールの審査を行っていただきます。また、先日も簡単にご説明申し上げましたが、若い世代の食の選択力を向上するための「食育テキスト」を今年度作成することとしておりますので、その内容についてご説明させていただいた後、ご意見をいただきたいと思いますと考えております。

さらに前回の審議会におきまして、小中高校生など若い世代の食生活が非常に深刻な現状であり、早急に実態把握をすべきというご意見をいただいたところです。県といたしましても、このことを踏まえ、次年度から、これらの世代の食生活の実態を把握するための取組方策について検討を進めたいと考えております。後ほど、県の考え方等をご説明させていただきますが、皆様が日頃の活動で感じておられる若い世代の食生活の現状などもお教えいただきながら、ご意見いただきますようお願いいたします。

第2次計画も今年で3年目となり、そろそろ計画の目標達成が気になるところでございます。県としましても、より一層食育活動に力を入れて参りたいと考えておりますので、本日は短い時間ではございますが、ご意見、ご提言を賜りますようお願い申し上げます。

### 2 議事

#### （部会長）

それでは、次第に従って進行させていただきます。1つめの議題「食育絵手紙」コンクールの審査について、事務局、説明をよろしく申し上げます。

**(事務局)**

資料1により説明

**(部会長)**

今ご説明があったように、テーマ①は「ふるさとひょうごの味を未来に伝えるメッセージ」、テーマ②は「いつも栄養している飲食店や食品販売店へのメッセージ」ということです。その中から、各テーマにつき、知事賞が1点、それから関係団体会長賞として、兵庫県漁業協同組合連合会、兵庫県栄養士会、兵庫県いずみ会、兵庫県小学校長会のみなさんから優秀賞を決めていただくということで、よろしいでしょうか。

それでは、委員の皆さんは審査用紙に記入してください。よろしく申し上げます。

## 《 審 査 》

**(部会長)**

審査の結果、最優秀賞、優秀賞が決定しました。皆さん、ご協力ありがとうございました。

それでは2つめの議題「食の選択力向上推進事業」について、事務局、説明をよろしく申し上げます。

**(事務局)**

資料2により説明

**(部会長)**

若い世代を対象にした食の選択力を向上するためのテキストを作成するということですね。構成や内容について、何かご意見はありますか。

**(委員)**

テキスト案の1ページの真ん中に「写真」と書いているのは、写真を入れるという理解で良いのでしょうか。

**(事務局)**

そうですね。今はイラストを掲載しているのですが、主食・主菜・副菜のそろった食事の写真に掲載するつもりになっています。

**(委員)**

7ページの真ん中にある「350gの野菜の写真」というのも同じでしょうか。

**(事務局)**

ここは色々な野菜を350g組み合わせた写真を載せようかと考えています。

**(委員)**

それは例示されているように素材として載せるのか、それとも料理として載せるのか、どちらでしょうか。

**(事務局)**

今は、素材として載せようかと思っているんですけども、料理として載せる方が良いでしょうか。

**(委員)**

野菜の種類によってはあまり変化がありませんが、野菜のかさは調理すると変わりますので、どういうことをアピールしたいかによると思います。調理したのを見ると、350gって意外に少ないなあと思うかもしれませんし。

**(部会長)**

350gというのは、生野菜換算で350gでしょうか。

**(事務局)**

そうですね。

**(部会長)**

サラダで350g食べようと思ったら相当大変ですね。

**(事務局)**

そうですね、それは難しいと思います。

**(部会長)**

食べ方を見せるのであれば料理の方が良いでしょうが、見た目の美しさを考えると素材になるでしょうね。

これはいつ発行するのでしょうか。

**(事務局)**

1月ぐらいには発行したいと考えています。

**(委員)**

主食はお米がメインになっているのですが、最近の若い世代の方はパン食の方も多いと思うので、パンに合う洋食もどこかで紹介しても良いのかなと思います。

**(部会長)**

現状を踏まえると確かにそのとおりですが、「食育」を進めるという視点を踏まえると、洋食をここに盛り込むべきかどうかを考える必要があるかなと思

いますが、事務局、いかがでしょうか。

#### (事務局)

今年度は、特に「日本型食生活の推進」に力を入れておりまして、このテキストにおいても、主食であるごはんを中心に、バランス良くおかずを組み合わせることをメインに考えていきたいと思っていますので、今回食材別のページは主食としてお米を取り上げて作っているところです。

#### (部会長)

確かに、こういうものを作る時には、何かを柱に据えて作っていく必要があると思いますね。

現状としてはパン食が多いという事実は無視できませんが、生活習慣病など、健康を害する人が増加していることを考えると、やはり食育という視点に立って、ごはんを中心とした日本型食生活を進めることが大切かなと思います。

テキスト案の8ページにもグラフがありますが、日本の食料自給率は随分下がって来ています。将来の食料を守るためにも、農業をしっかりと支えていく必要があります。パン食だけになじんでいると、これから先、値上がりなどで小麦が輸入できなくなったら、子どもたちは食べていけなくなってしまうと思います。こういうことも視野に入れた上で、食育を進めていくことが必要なのです。

今、兵庫県の米作りの生産者は平均年齢が約70歳と聞いており、このままでは10年後に農業をする人がいなくなってしまう。事務局の皆さんには、将来、自分たちの食べ物がなくならないような施策を考えていただくようお願いしたいと思います。

#### (委員)

若い世代対象ということで、一人暮らしの方もいるかもしれないので、「ごはんを炊いてみよう」のページに、冷凍保存の仕方も入れてはどうでしょうか。本学の学生にも、多めに炊いて、パックに小分けして冷凍している子たちがいます。1度に食べてしまわなくても、冷凍すれば美味しく食べることができるということも知って欲しいですね。

#### (部会長)

伊達先生が今おっしゃったように、「食の選択力」というのは、つまり「上手な食べ方」ということですね。今の若い人たちは、教えてあげないとわからないこともたくさんあると思いますので、工夫して作ってみてください。

先ほどご意見にあった野菜についても、生で350g食べるのは難しいけれど、どうしたら350gを食べることができるのかという「野菜の食べ方」も教えてあ

げないといけないのかもしれませんがね。

(委員)

テキストの内容も大切なのですが、まずはこれを見る大学生や新社会人の方に対して、なぜパン食・洋食ではなく、和食を食べることが大切なのかという問題提起が必要なのではないかと思います。まずそこに気づいてもらえないことには、せっかくのテキストの内容に入っていけないのではないのでしょうか。

(部会長)

このテキストを見て、魚を食べる気になるかどうかということですよ。

(委員)

ちょっと難しいですね。

でもつまり、そこなんですよね。今の自分たちの食生活のどこが悪いのか、なぜ悪いのか、気づいてもらうことが必要かなと思います。

(部会長)

このテキストの作成にあたっては、「日本型食生活の推進」という大きな趣旨があると思いますので、それを進めなければならない理由を、一番最初に載せることが必要かもしれませんね。

(事務局)

そうですね、導入部分については考えさせていただこうと思います。

(委員)

これはどこで配布するのでしょうか。

(事務局)

各大学に直接配布することと併せて、電子媒体で県や大学生協のホームページに掲載することを考えています。

(委員)

各個人に配布は難しいと思いますので、手に取ってもらうためには、表紙を工夫されたら良いのではないかと思います。危機感せまるような、もしくは若者の目をひくポップなものにするのが良いと思います。

(委員)

例えば、今テニスで有名な錦織圭選手のように、世界で戦っているスポーツ選手たちは、海外遠征にも必ず炊飯器を持って行くと聞きます。確かに自分自身がスポーツをやっていた頃も、ごはんを食べる量が半端ではなかったですし、やはり日本人の原点は、米なのかなと思いますね。

**(部会長)**

ラグビー選手なんかは、絶対に米を食べると聞きますね。

それと、意外とタカラジェンヌも米をたくさん食べると聞きます。最近、ごはん食べると太ると言われていますが、決してそんなことはありませんからね。タカラジェンヌは、楽屋の鏡の前におむすびを並べていて、舞台の合間に食べるんだそうです。そうしないと力が出ないんだそうです。

若い人たちには、今の食生活が悪いという自覚があまりないので、こういった意識付けの部分をどのように書くかが大切ですね。若者の目を引いて、ちょっと読んでみようかなと思わせるような表紙、そこに問題意識を植え付けられたら成功だなと思うんですけど。

**(委員)**

若い世代にどう意識付けをするかというご意見に関係するのですが、最近、大学のサークルに所属している学生さんたちから、大学同士で連携して、新米に合うおかず作りコンテストのようなイベントをやりたいという話を聞きました。同世代である学生から学生にアピールをしたら、少しは食に関心を持ってくれるのではないかと考えているようですので、もし実現することができたら効果的かなと思います。

こういったイベントであれば、楽しみながら食を考えることができますし、興味はなかったけど友達に誘われたから来てみた、食べてみたら美味しかったという風に、これをきっかけに興味・関心を広げていくことができないかなと言っている学生たちもいますので、この場で紹介させていただきました。

**(部会長)**

女子大学生の声を載せてもおもしろいかもしれないですね。私はこんな風に工夫して野菜や魚を食べています、という風に。

大人たちが作って「読みなさい」というのではなく、同世代の声が入っていることで、より身近に感じるかもしれません。

**(委員)**

昨日テレビを見ていたら、兵庫県立大学の学生さんが「地産地消」をテーマに、福崎町のもち麦をPRしたり、ハリマ王という加西市のにんにくを作る農家を増やそうという活動をしていると紹介されていました。

こういったテキストを通じて、学生さんたちのつながりがさらに広がってけば、すごく良いのではないかと感じました。

それと、これは質問になるかと思いますが、最近、野菜不足を解消するため

ということで、青汁や野菜ジュースがブームですよね。野菜ジュースを飲んだからもう野菜を食べなくても良いと考えている方も多いと思うのですが、こういったものはどこまで効果があるのでしょうか。

**(部会長)**

群馬大学の高橋先生は、野菜ジュースを飲んだからと言って、野菜そのものを食べたことにはならないとおっしゃっています。確かにジュースにしてしまったら、歯も胃も使いませんよね。

**(委員)**

テキスト案の7ページにも、「野菜ジュースは野菜のかわりにはならない」と記載していただいていますね。

**(部会長)**

野菜ジュースのパッケージを見ると、その1本を飲めば、さも1日に必要な野菜を摂取できるかのように表示している商品はたくさんありますが、メーカーに尋ねてみたら、「1日分の野菜を摂取できます」とは書いていないと言われるそうです。

メーカーは、消費者の期待感をあおるため、上手にキャッチコピーを活用しているのだということを理解した上で、私たち消費者はそういったものを深読みしないことが大切です。

**(委員)**

栄養士会でもレシピ集を作成したりするので、こういった内容を考える作業の大変さは理解できます。

魚については、もっと身近な魚のレシピを載せてはいかがでしょうか。今の若い人たちは、あまりサバを食べないように思いますので。肉については、部位の説明を入れているのがとても良いと思います。意外と皆さん知らないなので、レシピだけを載せるより良いですね。

野菜については、廃棄率を知らない人も多いですので、何か説明を入れてはどうかなと思います。また先ほどご意見にもありましたが、青汁や野菜ジュースのように、正しくない情報であっても消費者の方々は信じてしまいますので、市販品に関する正しい情報も入れていただけたらと思います。

**(委員)**

20歳前後の若い世代は、食に対する興味があまりないことが多いと思います。私は地元の加西市でも食育推進会議委員をしていましたが、アンケートを取っても、大学生や新社会人からは回答自体が返って来ないんですよね。どのよ

うな食生活をしているのか、という実態すらなかなかつかめないというのが現状かなと思います。

まずは、食に対して興味を持ってもらえるよう働きかけていくことが大切ですので、このテキストがそういった世代の方から興味を持って読んでもらえるものになって欲しいと思います。

**(委員)**

今、いずみ会ではだしの取り方に力を入れています。料理教室などで、子どもたちにだしを味見してもらったら、「おいしい！」と言って飲んでいきます。

最近では、粉末のだしの素を使う方も多いと思いますが、子どもたちには、幼い頃から本物のだしの味を知って欲しいので、このテキストに、だしの取り方も入れていただけたらなと思います。

**(部会長)**

どのような情報をどの程度載せるか整理しないといけないかもしれないですね。まずこのテキストが、日本型食生活に少しでも目を向けてもらうための入り口になることが大切です。

だしの取り方は、もう少し先になるかもしれませんが、だしの取り方を紹介しても、日本型食生活に関心がなければ意味がありませんから。

**(委員)**

大学生だけではなく、特に若いお母さんたちにも関係することなのですが、一般的に、家計に占める食費の割合は、低ければ低いほど良いという考え方がありませんか。いつからこういった教育がなされて来たのでしょうか。

最近では「100円でできるレシピ」のような本が出れば、必ず売れていますが、どういうことなのかなと思います。

食費を切り詰める主婦がすばらしいという、その概念自体を根本的に変えた方が良くと思います。

また、一人暮らしをされている学生さんたちは、食よりも化粧品などのオシャレに関心があるようですが、そうではなくて、化粧品代などを削ってでも、食費にかけるべきなんだという教育をどこかでしない限り、食事を大切にしようという気持ちにはならないのではないのでしょうか。

**(部会長)**

貴重なご意見をいただいたと思いますね。

これまでの学校教育を振り返ってみると、私が中学生ぐらいの頃かと思いますが、社会科の授業の中で「エンゲル係数」というのを習いました。そしてエ



ンゲル係数が低ければ低いほど、生活水準が高い、つまり先進国であると教えられて来ました。

昭和40年前後は、農産物なども含めて、物価が随分高騰した時代でした。特に食料品の価格がどんどん上がりましたので、当時の主婦連の方々は、できるだけ安く物を買うことを大きな目標に掲げて、消費者運動を展開されました。こういったことも影響して、安い方が良いという価値観が消費者に浸透していたのではないかと思います。

昭和48年頃でしょうか、「値段よりも安全が大切です」というお話しをさせていただいたのですが、なかなか納得してもらうことができず、食の安全性よりも安い方が良いという価値観がいかに浸透しているかを感じました。

大和さんがおっしゃったように、物事に対する価値観をどこに持っていくのかを考えることは非常に大切です。

私は、エンゲル係数が下がることが一概に良いとは言えないと思っています。

食費を安く抑えることで、不適切な食生活になって、もし健康を害するようなことがあれば、結局は医療費が上がってしまいます。良い食材をある程度の値段で買って、食べて健康になる人が増えれば、結果的には医療費も下がり、社会的コストも下がります。

食費や医療費というものは単独で考えるのではなく、相互に作用するという事も考慮する必要があると思います。

では、この議題については、この辺で終わらせていただいてよろしいでしょうか。追加で何かご意見がありましたら、事務局にご連絡いただきますようお願いいたします。

それでは3つめの議題若い世代の食生活の実態把握について、事務局、説明をよろしくお願いします。

#### **(事務局)**

資料3により説明

#### **(部会長)**

もし子どもたちを対象とした調査をするのであれば、入江先生にも協力してもらい必要があるかもしれませんね。ただ、外部から学校に入って調査をするというのはなかなか難しいでしょうね。

#### **(委員)**

最近、朝ごはんを食べたかどうかを1週間調べてみると、低学年は正直に書くのですが、高学年は見栄もあるのか、食べていないのにまるで食べたかのよ

うに書くこともあります。朝ごはんを作ってもらえない子どもが、親をかばっているということもあると思います。こういった例もありますので、アンケートの結果が、絶対に正確な実態を表しているかという点、そうでもない可能性もあります。

また本校でも朝ごはん調査をしますが、99%は食べてきているという結果になります。問題はその内容だろうとは思いますが、内容にまではまだ踏み込めていないのが現状です。

今回アンケート調査をされるということなのですが、悉皆にするのはとても難しいので、小中高校生など、色々な年代を色々な地域で抽出する方法を考えていただく方が良いと思います。

**(部会長)**

もしかしたら、北村さんにも応援をしてもらわないといけないかもしれませんね。

**(委員)**

こういう食に関するアンケートというのは、各学校で取っていないのでしょうか。

**(委員)**

食育の指定校であれば取っているかもしれませんが、頻度や内容などは学校ごとに異なると思います。

**(委員)**

私の子どもが通っている学校では、年1回、朝ごはんをメインとした食生活と生活習慣に関する実態調査や体力測定を実施しているのですが、その結果に基づき、学校保健委員会とPTA、学校の先生方とで話をしています。

先ほどご意見にもあったように、中学生はどこまで正直に回答しているかはわかりませんが、朝ごはんを食べて来ている割合は85~90%弱ぐらいになるんですね。ただ、その内容が菓子パンだったり、果物だけだったり、ごはんを食べていてもふりかけをかけているだけだったり、おかずを食べていない子どもがとても多いです。

学校の先生方とは、朝ごはんを食べない子どもは、きちんと食べている子どもに比べて体力的にも劣っているなど、データ同士を結びつけて子どもたちに伝えていったら良いのではないかと話をしています。ただ実際のところ、子どもたちが朝ごはんを食べたいと思っても、保護者が共働きで時間がないなどの理由で、子どもに食事を与えていない現状があることが一番の課題ではないか

という話も出ていました。

学校ではおたよりなどを活用し、保護者に対して、アンケート結果の報告と併せて、子どもたちがきっちり朝ごはんを食べる環境を整えてくださいという連絡をしてもらっていますが、実態としてはなかなかできていないようですので、まずは保護者の意識改革が一番大事なのかなと思います。

小学生であれば、朝ごはんを出してもらえれば、ちゃんと食べて行くと思います。中学生になると、夜も遅くまで起きているので、ぎりぎりまで寝ていて朝ごはんを食べて行かないということもあるかもしれませんけど。

#### (部会長)

子どもたちに関することですので、教育委員会からも何か一言ありませんか。

#### (事務局)

先ほど入江先生からも学校における現状をお話しいただきましたが、食育推進校に指定している学校では、ほとんどが早寝早起き朝ごはんといった生活習慣や食習慣に関するアンケートを実施しております。

しかし、朝ごはんを食べているかどうかという調査はできるのですが、食事内容となると家庭の問題も絡んで来ますので、学校からはアンケートで聞くのが難しいという声が多く、教育委員会としても二の足を踏んでいるという状況です。

#### (部会長)

教育委員会で食育推進校を指定するようになって、今年で7年ぐらいになるでしょうか。毎年指定校を決めて、そこではアンケート調査もされているようですので、その結果も参考にさせていただいたら良いのではないかと思います。

指定校は全県にちらばっていますので、広く浅く実態をつかめると思いますし、貴重なデータですので、ぜひ参考にしてみてください。各学校で研究紀要を出しておられるはずなので、教育委員会の方から見せてもらってください。

子どもの生活実態は、テレビや新聞などで断片的に出てきたり、皆さんが活動される中で感じたりしていると思いますけれど、体系的な情報がありませんので、今回調査をしていただいで把握できれば大変おもしろいと思いますね。

#### (委員)

事前に今日の会議資料を見せていただきまして、このような調査をしていただけということを知り、意見を出した者として非常にありがたいと思っています。

そこで、私たちが今行っている研究についても紹介させていただこうと思っ

て、今日は資料を持ってまいりました。これは今年横浜で行われた日本栄養改善学会のポスター展示のデータです。

子どもたちの食事をできるだけ簡単に、きちんとしたデータで評価した上で、問題点を把握して解決していくという方法を取りたいということで、実施しています。

これは姫路市で実施しているのですが、学校でやってもらうのはなかなか難しいということで、幼児については3歳児を、高校生については高等学校1校の1年生全員を対象に実施しました。これは、タブレットPCに食物摂取頻度調査法の質問票を入れて、回答してもらった場合、この質問票の妥当性や再現性については確認ができましたが、実際に使えるのかどうかという実行可能性について調べたものです。

高等学校の1年生は全部で7クラスありまして、今回はクラス単位で、それぞれ1時間の授業を1コマいただいて実施しました。授業では、自分の食事評価ができますということを説明した上で、83品目の料理や食品について、食べた量と頻度を聞いていく質問票を入れたタブレットを使って回答を入力してもらいました。

入力に要した時間ですが、高校生となると普段からパソコンを使っていることもあり、男性で約18分、女性で約19分でした。別に生活習慣調査というのがありますが、そちらは大体2分程度で入力できたようです。3歳児健診に来ているお母さんたちにもやってもらっていますが、健診の待ち時間を利用しているのも、やはり30分程度かかっているのも、高校生の入力時間はすごく早いなあと思います。

この調査は1時間の授業の中ですぐに結果が出ます。資料右側の「FFQTの結果の表示」というところをご覧くださいと、これは食事バランスガイドに準拠しているんですけども、一番上から主食、副菜、主菜、果物、牛乳・乳製品というように分かれています。入力の結果、個人に必要な食事量に対して、普段どれぐらい食べているかという結果がすぐに出て、自分の食事について見てもらうことができます。

操作方法については、ほとんどの子どもたちが何の説明も受けなくても、電源を入れてスムーズに回答していたような状況でした。しかし入力時間については、やはり18～19分であっても長く感じた子が半分以上いたようです。

そしてこの調査に対する興味ですが、このように自分の食事を振り返るということに対して興味を持った子どもが非常に多かったようですけれども、男女

で比較すると、男子の方が興味がわかなかった子が10%以上いました。また、こういう調査をもう一度実施してもいいかという問いに対して、ほとんどは実施しても良いという回答なのですが、男女で比較すると、やはり女子の方が興味を持っているようです。さらに図示された結果の有用性については、女子は全員役に立ったようですが、男子は90%程度という結果でした。

今回、自分の食事評価の実施と結果説明が、授業時間1コマの中で完結するということがわかりました。次は、このことをきっかけに、対象者の食事が本当に変わるのかということや1年6か月後ぐらいに評価しようと思っています。

また、学校現場で1時間の授業時間をいただくということは、担当の先生が本当に一生懸命調整してくださって、やっとなというぐらい大変なことです。

今年は中学校で実施させていただいて、中学生も1年生が対象だったんですけども、概ねこの高校生と同様の結果になりましたので、中学生もこの調査を自分自身で回答できるということがわかりました。

しかし小学生にはちょっと難しいので、保護者に入力してもらう必要があります。こちらについてもPTAにお願いして、来年1月にモデル的に実施させていただく予定としています。

ただ、この食事調査の結果を見ただけで、本当に自分の食事を変えられるのが課題ですので、自分の食事の問題点は何か、どこを一番変えたいと思うかを宣言してもらい、本当に変わったかどうかを12月に調査してもらおうと思っています。実際にやってみると、主食が少なく、主菜が多く、副菜が少ないと感じたようで、「野菜をたっぷり食べようと思う」という目標を立てた子どもたちもいました。

ご紹介させていただいた調査については、もしご希望があれば、実際に利用していただくこともできると思います。生徒さんたちには返していませんが、この調査は栄養素摂取量と食品群別摂取量も計算ができます。生徒さんには、食事バランスガイドだけで自分の食事を判断してもらい、データはありますが、特に栄養素の話まではしていないということです。

#### **(部会長)**

ご紹介いただいたこの調査についても、使わせてもらえるのであれば使わせてもらったら良いでしょうね。

#### **(委員)**

後で、見ていただいたらと思います。

**(部会長)**

食事バランスガイドは、こういう風に使う時には便利なんだけれど、パターン認識ができないんですね。主食や汁物とおかずの組み合わせが、食事バランスガイドではうまく想像ができない。栄養バランスを見るという点では良いのですが、食べ物の上手な組み合わせ方となるとなかなか難しいと思います。

**(委員)**

食物摂取頻度調査は、食べ方のパターンではなく、83品目の料理や食品、飲み物などを週に何回ぐらい食べるかを聞くものです。

**(部会長)**

分析ツールの1つということですね。

もし、栄養教諭の先生が興味を持ってくださったら、小学校でもできないことはないんだろうなと思うんですけどね。

**(委員)**

小学校となると、全員にタブレットPCを配るのは難しいかもしれませんね。

**(部会長)**

そのタブレットPCは、子どもたち全員に配るんですか？

**(委員)**

そうです。文科省の研究費で購入させていただいたもので、この目的以外では使ってはいけないと言われているんですが。

**(部会長)**

このような方法もあるというご紹介をしていただきました。伊達先生、ありがとうございました。

それと、栄養教諭の先生が、各学校で色々な調査をしていますので、そういうデータも活用させてもらったら良いと思います。教育委員会と情報交換してみてください。

例えば、芦屋の学校では、子どもたちの土日の食事調査をされたりしているそうです。土日は食事が不規則になりがちですからね。朝ごはんはコンビニで買って来て、昼と夜はファミレスで食べるという家庭もあるそうですよ。

こういう断片的なデータであっても、生活実態の一部には違いないので、こまめにデータを集めていくとおもしろいのではないかなと思います。

**(委員)**

私たちも大学生などを対象に食育の事業を実施させていただく際に、アンケートを書いていただくんですけれども、なかなか正直には書いてもらえないん

ですよね。栄養バランスのことを知っている学生さんは、実態ではなく理想を回答に書こうとします。

業者さんから「食育SATシステム」を借りて来て、これは料理模型を選んで乗せるだけで栄養価などを計算して食事を評価してくれるものですが、これを使って、県民の方に今日食べた食事を選んでもらおうとしても、皆さん、「これとこれを組み合わせたらバランスが良いよね」という風に、先に考えてから選んでしまいますので、結局は正確な実態がつかめないんですよ。

**(部会長)**

アンケートもそうですよね。

それと、食は意外と印象に残らないんですよ。多分、あまりにも当たり前のことなので、脳になかなか情報が残らないんだろうと思うんですけど。皆さんも、1週間前や3日前の食事なんて覚えてないでしょ？昨日の食事ですら、思い出すのに時間がかかったりするぐらいなので。

それぐらい食というのは記憶に残らない情報ということでもあるので、食に関するアンケートというのは余計難しいんですね。

でも、限界もあるけれど、実態の1つには違いないんですから、することが大切です。何でもこつこつと地道にすることが大事です。

おもしろい事業だと思いますが、予算化できるんでしょうか。

**(事務局)**

これから予算を要求していきますので、頑張りたいと思います。

**(部会長)**

はい、予算がつくことを期待しましょう。ぜひ頑張ってください。おもしろい結果が出たら、審議会でも報告してください。

それでは最後4つめの議題、食育と食の安全安心の一体的な推進について、事務局、説明をよろしくお願いします。

**(事務局)**

資料4により説明

**(部会長)**

これは、こういう原則で、基準値が決まっているという制度の説明ですね。

ただ、消費者リーダーはよく勉強してますので、これだけでは満足しないかもしれないですね。

こういう原則があると説明することは大事ですが、その上で、県は県として、食の安全についてはこう取り組んでいるということも書いた方がよいんじゃない

いかと思います。一度検討してみてください。

**(委員)**

チラシの表面の「ADIを超えない範囲で～」の図の意味がちょっとよくわからないんですけど。

**(部会長)**

我々が実際に食事から1日に摂っている量が一番左ですが、その量は、厚生労働省が定めている基準値より低いということですね。またその基準値は、動物実験で測定した無毒性量を100分の1したADI値よりもさらに低いということを示しているんです。

これは原則論なので、よく勉強されている消費者であれば知っている人もいるかもしれませんがね。ですので、こういった現状はあるけれども、行政としてはこういう取組もしていますよという姿勢も示してはどうかと思います。

委員の皆さんからも追加でご意見があれば、事務局までご連絡ください。

さて、本日準備された議題はこれで以上になりますが、委員の皆さんから追加で何かございますか。事務局からも特にならなければ、進行をお返しします。

**(事務局)**

保田部会長並びに委員の皆様方、貴重なご意見をたくさんいただきまして、ありがとうございました。

今年度実施しております食育テキストの作成につきましても、いただいたご意見を反映させていきたいと思っておりますし、また来年度事業の予算化に向けて、頑張ってもらいたいと思っております。実現するお際には、ご意見をいただきながら進めていきたいと思っておりますので、ご協力よろしくお願い申し上げます。

また本日の議事録につきましては、後日送付させていただきますので、ご確認いただきまして、追加でご意見等ありましたら、事務局までご連絡いただきますようお願いいたします。

それでは閉会にあたりまして、野原局長よりご挨拶させていただきます。

**(野原健康局長)**

本日は貴重なご意見をいただき、ありがとうございました。

前回の審議会では、食育の、本当にきちんと見ないといけない部分が見れていないというご指摘をいただきましたので、そこに何とか少しでもアプローチしたいなということで、今考えているところでございます。

県議会が閉会しますと、来年度の重要施策について知事の前でプレゼンテー



ションをすることになっておりまして、既に項目の1つとして入れさせていただいているところです。事業の必要性について知事の理解を得られるよう、魅力的なプレゼンテーションで訴えかけたいと考えております。

今後とも色々なご意見をいただきますようお願いいたします。

本日は長時間にわたり、どうもありがとうございました。