

日時：令和5年9月21日(木)14:00～16:00

場所：ひょうご女性交流館 501 会議室

1 あいさつ（岡田次長）

今日のご多忙のところ、令和5年度食の安全安心と食育審議会「食育推進部会」にご出席いただきありがとうございます。

また、皆さまには平素から県政の推進に格別のご理解とご協力を賜っておりますこと、この場をお借りして厚くお礼を申し上げます。

私どもの新型コロナの対応に関してですが、5月に5類に移行して4ヶ月経過をしておりますが、1週間当たりの定点当たりの患者数ということで、先週の発表で初めて、5月以降、15.27人と15人を超えまして、4週続けて増加傾向にございます。毎週木曜日に発表していますが、本日の発表では、14.03人ということで、少しピークを過ぎ、全国的にも横ばいということになっている状況です。ただ、いずれにしてもまだ高い状況ですので、県といたしましては引き続き、県民の皆様への感染対策をしっかりとさせていただくことの周知と、引き続き、相談体制或いは入院調整などの必要な対策、これを継続していくというところでございます。また一方で、これまで3年間の県の取り組みというものが検証と総括をする作業にも着手を始めまして、できれば年明けのできるだけ早い時期、遅くとも年度内には取りまとめまして、教訓や課題というものを、今後の感染症対策に生かしていきたいと考えているところでございます。

本県の食育への取り組みでございますが、ご承知の通り、昨年度から、第4次食育推進計画がスタートしているところでございまして、各方面の関係者の皆様とも連携協働しながら、様々な施策に取り組んでいるところでございます。特に今年度は、誰もが自然に健康になれる食環境というものを目指しまして、食塩の過剰摂取、高齢者のフレイルなどの健康課題を改めて重要な社会課題としてとらえて、産官学が連携協働して運営会議を開催するなど、健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブを展開しているところでございます。自然に健康になるような仕掛けを産官学で協力して作ることで、食について関心の低い方でも、栄養バランスのとれた食事を取りやすくなる、そんなまちづくりを目指しているところでございます。

8月28日に、第1回の食の安全安心と食育審議会を開催いたしまして、特に若い世代の朝食の欠食或いは多様な暮らしに対応した食育など、今後取り組むべき課題や期待することなど、様々なご意見をちょうだいしたところでございます。本当にありがとうございました。本日は先月の審議会から、まだ1ヶ月を経過していない状況でございすけれども、新聞紙上では今月の初めに全国の給食業者で食事の提供できないような、兵庫県の県立高校7校もございまして、対応に追われたところでした。先日も駅弁業者も全国的に食中毒疑いがあるというようなことで、報道もございましたが、本県では県所管のところ数名、腹痛であるといった声も届いているように、これは主に食の安全安心に関する部分かもわかりませんが、改めて皆さんが、日頃感じておられる食生活や食育に関して、また、食育推進計画の推進に向けたご提案など、幅広く忌憚のないご意見を本日はいただけたらと考えております。併せて、資料にもございますけれども、令和5年度の

食育絵手紙コンクールの審査も行っていただきたいと考えております。限られた時間ではございますけども、どうぞよろしくお願いをいたします。

2 議事

(永井部会長)

部会長を務めます永井と申します。どうぞよろしくお願いをいたします。

それでは次第に従いまして進めさせていただきます。最初に、「食育推進計画（第4次）を踏まえた食育推進について」事務局からよろしくお願いをいたします。

(事務局)

資料1から資料2により説明

(永井部会長)

ただいま事務局から説明がありました、食育推進計画（第4次）について、計画の目指す方向性、それから、施策展開を中心に報告がございました。ここからの時間ですが、委員の皆様方に、ご説明いただきました内容について、ご質問、或いはご意見等いただきたいと思っております。

(永井部会長)

減塩のところですが、兵庫県民の食生活のすがたのパフレットで、なかなか目標値と比べて、3グラムぐらい、平均値が多いわけですが、これは1年2年ではなかなか達成は難しいかと思っておりますが、具体的に、いくつかこういったところをターゲットにという話ございましたけれども、何か効果が出始めているような事例であるとか、或いはこれから始められるようなことを教えていただけたらと思っております。また委員の皆様からも、減塩でこういうことをしているよというようなことがあれば、少し教えていただきたいと思っております。

(事務局)

効果といったあたりですが、先生もご存じのとおり、なかなかすぐさま、取り組みを始めて改善するといったことが難しいです。この調査でわかったこととしては、やはり家庭内で摂取する、主に調味料に起因した、NaClが過半を占める傾向が見受けられたので、やはり知らずのうちに取り過ぎてしまっているような、家庭内調理や中食に着目して、施策を考えていった方がいいのではないかとということで、先ほど説明したような新規事業に着手したところではあります。その取り組みの中で、県民調査自体も5年に1度しか、実施できないといった都合もありますが、逆に販売する側、提供する側に、減塩の商品が占める割合が増えれば、結果として県民の方が口にする量が減るのではないかと、逆のアプローチを進めていけたらいいのかなと考えています。

(永井部会長)

1ページ目のグラフを見て驚いたのですが、年齢とともに味覚は鈍くなっていくので、

若い人よりも、高齢者の方がたくさん摂ってらっしゃるのかと思ったところ、あまり年代間の差がなかったのですね。家庭も1つのターゲットかとは思いますが、若い世代への対策などもこれから必要なのかなと感じました。

(芦田委員)

いろいろな取り組みの基盤は随分とできてきていると思いますが、少しずつ盛り返しているのが現状であって、抜本的で斬新な行政主導の何かを持ち込まないと根本的に変わらない。いわゆる、コンビニやスーパーの弁当或いは中食を含めて、塩分量を著しく落とす指導をやって、県だけではなくて、中核都市、神戸市も含めた兵庫県全体で大きな減塩運動を始めないと、この先も塩分量は変わってこないと思います。おそらく塩分にとって代わるものとしてはだしがあると思いますが、家庭でだしをひく機会も少なくなってきている。代わりにいわゆる粉末のだしの素材を使うことをしようと思っている。家庭でやらせるのは難しいですが、だしを強調することと、或いは市販されている惣菜や弁当の塩分を極力落として、これ以上のものは兵庫県で売らないというぐらいの強い姿勢を出さないと変わってこないと思います。

(福田委員)

まず減塩ですが、実は3日ほど前に本校で、焼肉のたれ、めんつゆ、キムチのもと、マヨネーズ、ケチャップ、どれが好きかということで、結果ケチャップとマヨネーズでした。担当した先生が24歳で、「私が若いころは焼肉のたれやめんつゆなんてなかったわ」という話をしたら、「どうやって焼き肉やそうめんを食べてたのですか。」という話になり、「醤油とだしとみりん入れてめんつゆは作っていたし、焼肉のたれはちゃんと玉ねぎすりおろしたり、りんごすりおろしたり、もともとある古い調味料から作るんだよ」と言ったら、「そんなこと思いつきませんでした。昔から売っていると思っていました。」と答えていました。先ほど芦田委員おっしゃったように、やはりそういったものにはかなりの食塩が使われていると思います。つい手ごろなものですから、やはり若い方は、ましてその出汁をとってとか、一からつゆを手づくりするとか、そういう発想がないのではと、非常に世代間格差を感じました。実は私も昔家庭科担当をしておりましたときに、和食を広めようということで、有名な料亭の板前さんにきていただいて、いかに出汁をとったらどんなにおいしいかということで、家庭科の先生方の研修を行いました。実際先生方も感嘆しておられました。いかに出汁がおいしいかということで、学校としても広めたいという時にコロナがきてしまいました。例えばお魚のことで、JFAさんすごく教育的で学校としても、調理実習がすごくありがたいお話だったのですが、例えば調理実習をしたいと思っていても、なかなか手を挙げて、当たらないのでそういったところに、予算さいていただいて、学校としてもコロナが落ち着いて、調理実習も復活していますので、すごくしたいという気持ちはあると思います。でも機会がなかったり教えていただく方がいなかったり、講師を招くとなると、旅費等お値段もかかることで、先生だけでは難しい。今、家庭科専科でいる学校はほとんどないと思います。担任をしながら家庭科を教えるということがほとんどで、横からのサポートがあると、もう少し、手の込んだ調理実習がしやすいと思う。

また、アレルギーについて、実際私も牛乳が皮膚に触れただけで、アナフィラキシーを起こす児童を担当したことがあります。そうすると、子供には指導が必須となります。もちろん離れた場所で給食食べることもありますし、ただ単に仕組みだけというのではなく、人権的な観点からも十分に子供たちに指導していかないと、今のご時世いじめにも繋がるようなことにもなります。学校としても取り組んでいないということではないのですが、アレルギーとは非常に視点が多く、どこにしばって指導していけば良いのという難しさもあると思います。緊急体制的な部分の指導や、保健的な指導、人権的な指導と多方面なことがあるため、限られた時間数でもあるので、どういうものが良いのか、何か目印のようなものがあれば、学校としても取り組みやすいのではないかと考えているところです。

(芦田委員)

福田委員のお話で2点ほどあるのですが、出汁引いてもどうしても塩が入ります。国際学会を開催したときに、外国人に出汁を味わってもらうために、野菜から5種類ぐらい作ってもらって先に試飲したのですが、全然塩分も入っていないものだしてもらったのですが、まずくて飲めません。最低限だけ塩を入れると外国人たちはものすごく喜んでそれを試飲してくれました。ですので、出汁が塩を打ち勝つことできるというしながら、和食主体でやると、日本の土壌的には出汁由来の塩分で、この塩分の基準値を守ることはなかなか難しいだろうというのは、僕個人の意見です。

県に1つお願いなのは、例えば、パンフレット、リーフレットで、「見える塩」「見えない塩」というのを作るのはいかがでしょうかと思います。一時あったのは、「見える油」「見えない油」というので、油屋さんやマヨネーズ業界が、それを使ってこういうものはこれだけ油入っているよと、でもこっちが見える油だから大したことないよというのがあるわけですね。お刺身つける商品は「見える塩」で、「見えない塩」の方が問題に思う。

もう1点は今アレルギーの話をしていただいたのですが、学校の方で検討していただきたいのは、この先、日本人も増えてきそうなのはベジタリアンです。極度のヴィーガンになってくると、かなり栄養上でも問題出てくるのですが、そういう人たちが増えてくるだろうと思います。アレルギーと同じようにそういう人たちのことも検討して守ってあげる方向を作ってもらえればと思います。

(福田委員)

ヴィーガンの話ですが、宗教も絡み、アレルギーではなく、子どもの意思でもなく、主義・主張として、保護者の意思で、うちの子にはこれを食べさせませんといった方は、おっしゃるように少しずつ出てきている現状があります。

(永井部会長)

ヴィーガンだけでなく、ハラール等、学校現場は大変多様化している一方で、食に関しても配慮が必要ということがわかりました。

いずみ会さんや栄養士会さんの方でもいろいろと食育を進められていると思いますが、地域ではいかがでしょうか。

(代理出席 兵庫県いずみ会 北井副会長)

コロナ前は会員研修でも減塩についていろいろ研究しておりましたが、コロナが落ち着き、調理実習が始まりましたら、みんなが「私たち、こういう味を食べていましたか。」という声が多かったです。コロナで変わってしまったといいますか、そのせいにしては駄目ですが、コロナが落ち着き、調理実習始めた所、皆さん減塩を忘れてしまっていました。そういうことがありましたので、まず、会員研修から始めなければいけないような現状です。

(橋本委員)

まず令和4年度第2回審議会と、令和5年度第1回審議会で、出された意見について、事務局、或いは庁内で何らかの検討がされたかどうかということについてお伺いしたい。

またもう1つ、減塩についてですが、確かに昔の出汁の問題や、子供の味覚の成長、すごく大事なことです。ただ単に昔に戻るといえるか、出汁を取ってというような時代ではないということ、先ほど言われたように、焼肉のタレはボトルだというふうには、若い方は思っているのですから、そういう所に減塩の何か取り組みをしようといったときには、やはり食品業界の協力なしでは進まないのではないかとこのころがあります。

それからもう1点は、昭和50年代に兵庫県では、減塩に関して大きなキャンペーンをしています。その当時は本当に減塩ということで、大きな対策、運動をしました。そのおかげで随分食塩の摂取量は減ったといった効果がありました。何か取り組むときに、今、大きな課題がたくさんあり、フレイルや、アレルギーなどもあります。ですが、一番最優先に何をやるのかということから絞り、そこへエネルギーを投入しないと難しいというふうには思います。それだけ非常に多様化した問題を抱えているというところで、そのころが非常に難しいですけれど、そういった思いがあります。

(永井部会長)

大変重要な観点を教えていただけたと思います。国の方も自然に健康になれる食環境づくりの中で、最優先が減塩ということで、エビデンステーブルを作り、死亡率へのインパクトが、日本人の場合は、循環器疾患、そして食塩であるということで、最優先課題に置かれているかと思えます。

また、食品業界、私は外食の業界も含むと思いますが、その協力なしには進まないのではないかと思えます。

そして、減塩運動を進めるのは良いのですが、いくつか課題がある中で、最優先に何に取り組むべきか、それから、資料2の内容については、県として対応、検討されたのかということが出たかと思えます。県の方にお答えいただいてもよろしいでしょうか。

(事務局)

まず減塩の取り組みですが、橋本会長がおっしゃるように、評価へのアプローチが必要ということで、先ほど申し上げた新規のイニシアチブの動きもそこに絡んでいこうと

思っておりますが、ご指摘にありましたが、兵庫県らしさ、国と同じことをしては、兵庫県としての取り組みは、それだけではなからうというところで、今までのフレイルの取り組みも生かしつつ、減塩をベースにフレイルも、どっちが1番か2番かは検討中ですが、2つに対して積極的に取り組んでくださる事業者と一緒に、取り組みの方を展開していけたらいいなというところで、現在実態把握のための調査をすべく動いているというところでは、検討していけたら良いと思っておりますが、今一定考えているのは、中食から優先的にというところで、先ほどの調査結果も踏まえ、一旦整理していく予定です。

2つ目の、前回前々回の審議会の対応としてはアレルギー、子供食堂がございましたので、アレルギーの部分については、教育委員会さんの方よりお答えいただけたらと思っております。

(教育委員会体育保健課)

県の方では、学校におけるアレルギー疾患対応マニュアルということで、教育委員会の方でマニュアルを出しておりますが、その中の指導にも入れているのですが、アレルギーの疾患がある方への指導はもちろんのことですけれども、周りの児童、生徒への指導も大切ということで、養護教諭などから学年集会やホームルームを活用して、全体に指導を行う形をとっています。指導の例としましては、アレルギーという病気の理解を、アレルギーを持っていない児童、生徒に対しても、理解を深めるような指導を行うことや、誰にでも起こる可能性のある病気であることへの理解等を、学年集会やホームルーム等の機会を活用して実施しています。保護者の意向や、本人の人権プライバシーのこともございますのでそれに配慮しながら、指導するよう、注意事項ということで、共有を図るよう研修会を行っています。

(事務局)

子供食堂についてですが、関係課の方にお尋ねさせていただきまして、実際に朝ご飯で子供食堂をされているところがあるということで、そちらの子ども食堂をされている代表者の方に聞き取りをさせていただきました。週に1回、月曜日に実施されているということで、理由としては不登校になりやすい月曜日を、選んでいるとおっしゃっていました。実際に不登校気味だった生徒さんもそこに朝食を食べに来てくれて、登校にもつながったケースもあったということをお聞きしています。こちらでは昨年度からスタートをしているということでなかなか、人員の確保等も難しいということですが、実際に20人程度来てくださったこともあったようで、今年度も続けていきたいということはおっしゃっていました。

(芦田委員)

聞き取りはいいですけど、聞き取りから先どう発展させていくのかというご意見伺いたいですね。先ほどのアレルギーの研修会をやった。やったというのは、県としてはそれで満足かもしれないですけど、そのあとフィードバックというか、そこがないと。やっただけになってしまうじゃないですかね。行政としてそれでいいかもしれないです

が、結果として出てこないじゃないですか。

(教育委員会体育保健課)

研修会の中では事例研修とかも行っていると聞いております。その事例研修の中で出た各学校での課題とかを情報共有という形で、他の小中のたくさん学校はございますので、こちらで取りまとめて、フィードバックするような形で対応はしておりますけれども、それ以上のところができてないと思います。

(芦田委員)

定量的な結果が欲しいですね。

(教育委員会体育保健課)

現段階ではできてない状況です。

(永井部会長)

子供食堂についてはいかがでしょうか。

(事務局)

関係課より今現状把握として、県内の子供食堂としてされている所のリストを確認させていただいたのですが、実際にほとんどが昼や夕方のところが見受けられ、早い時間帯を探してみたのですがやはり数としてはかなり少ないかなというのが現状であると思います。

(田中委員)

校長先生からはいつも J F 応援していただいてありがとうございます。感謝します。私は前回の審議会で料理教室が浸透してないというか、せっかくオーダーがあるのに行っていないという話、早速持ち帰って、担当に話しました。

全般的な話からいきますとこの冊子、非常にいいですよ。私、先月、健康診断受けて、二、三日前に結果が返ってきたんですね。実際に、BMI25 とか 26 になると、いろいろ終わった後に、お医者さんからいろいろ言われるんですけどね。こういうデータを見るとね、全く自分自身では健康体の意識でやっているんですけど。ものすごい啓発になりますね。何をやって、どう自分の体を維持していくかということに対して。非常にいいなと思いました。この冊子見てすごく思ったのは、この 2 ページのところ、はばタンの右側の黄色の部分で、「毎日朝食でご飯食べている人」は 20 歳以上で 6 人に 1 人。僕は毎日ごはんパンがあんまり好きじゃないんですけど、これは意外だったですね。ご飯食べてもらわないと魚が売れないのもあるんですけどね。

この資料 1-1 の魚食普及の推進っていうのがありますが、コロナの時、我々はこの対面のところで、実際にその食べ方を試食してもらおうということができなかったんですね。試食して、知ってもらおうのとそうでないのと広まり方が全然違います。

この減塩とかいう話になってくると魚の部分では非常に扱いが難しくなるのですが、

その魚も素材がうまいと、それをこどもの頃から知ってもらって、馴染んでいくと非常にいいのかなって言うふうに思いますね。最初の出汁の話でも、確かにそうめんつゆはありますよね。確かにおいしいですよ。でも、我々のとこでいくと、やっぱり素麺食べる時は海老で出汁をとりましようと言うんですよ。素材が本当においしいというのは野菜も一緒だと思います。

(土井委員)

2点ほどありまして。どちらも、資料1-1の柱1の若い世代の取り組みのところですが、1つが、先日取り組みをしたのでその事例を紹介したいのと、2つ目が特に大学生向け朝食摂取率向上プロジェクトで何か実際やってみて学生さんから何か反応やリアクション、どんなものがあるのかなと気になったのでお聞きしてみたいというところですよ。

1点目の方ですけれども、先日弊社の方で、兵庫県内に通っている留学生の方のインターンシップを受け入れまして、そこに日本人の学生さんも交えて、食文化のディスカッションをしました。その中で、主に参加者が韓国からの留学生の方が多かったのですが、いろんな疑問だったりとかを投げてくださいって、例えば、日本はどこの店行っても、お冷やを頼むと絶対氷入っていることがびっくりするんですという意見があったり、日本は1度飲食店入ると、出にくいよねっていう意見もあったりして、韓国だと、一旦入ってみてメニュー見て美味しくなさそうだから出るっていうのが結構当たり前みたいなのですね。そんな素朴な疑問から、日本の学生さんたちも、何でなんだろうと考え始めて、何か1つ自分たちの食生活や当たり前になっている食文化を見直したり、考え直すきっかけになったのかなと思って個人的に面白かったです。これがこの県の施策にどこまで参考になるかわからないですが、事例として紹介をさせていただきました。

2点目は、実際学生や、若い世代向けに朝食の施策で様々な取り組みされている中で、実際どんなリアクションがあるのかなというところに興味があるのでお聞きしてみたいのですが、いかがでしょうか。

(橋本委員)

大学生向けの朝食摂取率向上プロジェクトは兵庫県栄養士会が委託を受けて実施させていただいております。今は管理栄養士の養成校が学生さんを使って、そこからメニューを開発したものをSNSでどんどん発信していこうという活動をしています。それに参加した学生については、簡単につくれる朝食を自分で考えるわけですから、それまであまり自分自身も朝食に興味がなかったり、食べていなかったけれども、それをきっかけに食べるようになったというような意見をたくさんいただいています。それを、管理栄養士の養成課程でない学生にどれだけ浸透させていくのかというところが課題かと思っています。

(竹内委員)

私事になりますが、実の父が病気になりまして、今、いろいろ食生活の姿を見たときに、病気になった方に対しての働きかけの部分が非常に少ないというのを感じたので、

その辺の記載があったらいいのかなというのは、実際なってみて思ったことが1つです。父の病院の送り迎えで、自分で待ち時間の間におにぎりを作って持って行ったのですが、恥ずかしながら、食べようと思ったらすごい糸引いてて、危ないことをしていたなということを改めて感じたので、1人の主婦、1人のお母さんとして、もうちょっと適切に対応しないといけないということを学び直しました。また、今、食中毒のニュースも特に多くなっているように感じているので、9月といえど、真夏日が続くような事態が続いているので、保護者に対しても、涼しくなったからといって油断しがちになると思うのですが、もう少し気を引き締めて、学校からも食中毒に関する案内が出せたらいいかなと思いました。

やはり食べることは生きることということにも繋がるので、父の病気に対してもそうですが、家庭でも、楽しい会話やおいしいご飯で楽しい時間を共有することで、食にもう少し子供たちが向き合ってくれたらなと思います。

(事務局)

課名にも出ている通り、一般のまだご病気でない方をターゲットにさせていただいているのでおっしゃる通り、含まれていません。例えば健診のあとの事後指導や、そういった場合に使えるリーフレット、指導媒体については、各市町の保健センターや保健所ではお配りできるので、別のご用向きの時におっしゃっていただけたらと思います。

(永井部会長)

食育には衛生も大事だと思いながら、聞かせていただきました。本日、生活衛生課もご出席ということで、コメントいただいても大丈夫でしょうか。

(生活衛生課)

コロナが少し収まった段階で、やはり県内、全国的にも、食中毒が増えてきてるところです。県内では、今年度になりまして1件のみの食中毒といったところで、細菌性食中毒が発生しているんですけれども、それが4月に発生してから現在まで、特に発生しているところはないです。今年の夏暑かったというところがございまして、特に細菌性の食中毒については、夏場を中心として、菌が増殖するというところがありますので、注意が必要です。

また、同時に人の方も夏を超えると、体が疲れて免疫力も衰えてしまうところから、夏が終わった9月、10月に、特に細菌性の食中毒に感染される方が多いです。また、これから冬場にかけて、それから、来年の春ぐらいになります。ウイルスや食中毒、特にノロウイルスといった感染症も増えてきます。我々も特に一般の方々に注意をするところではありますが、感染予防の普及啓発も、事業者や一般の方々にしていきたいと思っております。

(永井部会長)

大変参考になりました。ありがとうございます。家庭の方でも、まだまだ、食中毒も対策必要かと思われまます。

いろんなご意見いただいていますけれども、野菜の摂取についての取り組み、或いはアサ@プロジェクト、食品ロスの辺りもそうですが、まだ数年間進めていくにあたり、何かご質問や、あるいはこういうことをしてはというご希望、提言等ございましたら、どのようなことでも結構ですので、ご発言いただいたらと思います。

(芦田委員)

日本のこの野菜の 350 グラムというのは、何か根拠がありますか。何年も前に厚労省が言っている摂取基準にポイントはありますか。何年か前に、カゴメでジュース作っていた人が、信州大の先生になられた時にその方が気になって厚労省に問い合わせると、「これ根拠ないです。」と返答が返ってきた。この根拠のないものに対してどう言うのはどうなのだろう。

一方この果物の 200 グラムも、もう 10 年以上前ですが当時の野菜作業所におられた研究者の方が、今は大学の先生やっておられますが、これを聞かれてみんな唖然としたのは、日本の果物の摂取量は食糧不足の北朝鮮より下である。その果物に取っつきにくい 1 つは、高いという点と、もう 1 つは、果糖が入っているから太るということになってきます。

例えば野菜ジュースを摂取するとラクタムのジュースを収集してクリアな状態で摂取するとよろしくないのですが、ホールボディの果物とか野菜の状態では問題ないというのが今の定説になってきており、世の中でもスムージーのような食物繊維がいっぱい入っているようなジュースが出てきているわけです。クオリティの部分をこれから考えていかないといけないと思う。どういう形で摂取しているということです。350、200 のグラム基準というのはどこまで信憑性あるのかというのはちょっと調べてもらえるとありがたいかな。県の方が、国に対してパイプは太いと思いますので、お願いしたいなと思います。

もう 1 つ、橋本委員が言われた資料 2 中の問題点はどうか対応されているのでしょうか。これは、審議会のときもお話をしました。

例えば今、民間のところに抹茶関係のお金を申請したのですが、当然砂糖は入ってないですけど、今、抹茶の消費量のほとんどがスイーツに負けるんです。スイーツとドリンクとアイス、これが 9 割ぐらいで、要するにお手前の状態で飲むことがほとんど日本人はなくなってきています。そこには絶対糖が入ってくるんですよ。私の研究課題は、通るか通らないか知らないですが、「抹茶スイーツは、高血糖とか肥満とか生活習慣病に打ち勝てるかどうか」というようなタイトルでございます。そこでも糖質の問題出てくると思うのです。ですので、より真面目に考え、国に先駆けて何か。取り組みを始められたらいいじゃないかと思えます。

(永井部会長)

遊離糖のことと、それから野菜 1 日 350 g の根拠の数字ですけども、このグラムのきちんとした根拠は、厚労省が決めたかなど。今足りない部分を補えばもっと健康になれるじゃないかという積み上げの議論だったように記憶しているのですが、何かご存じでしたら、或いはこれから調べられるということでしたら、コメントいただけたらと思

います。

(事務局)

野菜のカテゴリーで350グラムになったのは、おっしゃるように最終的に政策的な部分とは思いますが、摂取エネルギー1000キロカロリーあたり食物繊維何グラムの目標を一定クリアしようと思ったときに野菜という存在を無視できないところが絡んでいたのではないかと、記憶にしていますが、改めて確認したいと思います。政策的に何もしていないわけではなくて、県の方でもアサ@の絡みで、メーカーさんとタイアップしてスーパーで、野菜の横でメニューのご案内等をしてもらうものを近畿地方の自治体も一緒になって実施しているということで、少なからず何らかの啓発にはお役に立っているのかと思っているのが1点です。

遊離糖につきましては先般、夏頃に国の方の食事摂取基準2025の検討が立ち上がったばかりでして、その中でもやはりWHOが、警鐘を鳴らしているということでは、基準値を設けるのか設けないのかを検討していくところで、ただ、実態把握がそれには必ず伴うところでまずそこからしていく予定ということで、情報としては入ってきております。まず、その行方を、一定見極めて県としてはどうすべきか今後、検討していきたいなと思っています。

(芦田委員)

そうすると国に遅れをとりますよね。一步先んじて警鐘を鳴らすぐらいのことはしてもいいのではないのでしょうか。

(事務局)

その辺も含めて今後検討していきます。

(永井部会長)

土井委員が言われた、地産地消だから買うというより、おいしいから買うというのは、とても大切なメッセージだと思いました。減塩もそうで、商工会議所の方々とお話しておりましたときに、減塩と書くと売れないというふうに仰ってました。もうこっそりやるしかない。こちらの方がおいしいという言い方なら売れると思うけれども、減塩と書いたものを売ると、最初はスーパーの棚に並べていただけるのですが、だんだん棚の端っこの方に移動して行って、最後には棚から消え去るという末路を、幾つもの製品が辿っていますというお話も聞いたことがございます。こちらの方がおいしいとか、若い方だと気分が上がるとかが、食べ物選びで求められている。また朝食アンケートを取ったときに、朝から元気になるだけでなく、「気分」が上がる朝ごはんを、若い人が求めているということもわかって参りました。うちの大学だけかもしれないですが。

やはり食育の普及にあたっては、ターゲットに合わせたPRの仕方が、ライフステージごとにあるのかと思いながら聞いておりました。

委員の皆様たくさんの貴重なご意見ありがとうございました。それでは活発なご意見たくさんいただきましたが、その他、特にないということでしたら、続きまして資料3

を説明いただいでよろしいでしょうか。

(事務局)

資料3により説明

(永井部会長)

ありがとうございました。何かご質問等ございませんでしょうか。私も実は動画拝見いたしまして、非常に美しい棚田でした。小さなお子さんたちが作業体験されて、一緒にそのあと、料理を作って共食されているところを拝見しまして、すばらしい取り組みだと感じました。皆様もよろしければ、3分間のダイジェストでよくまとまった動画ですので、ご覧いただけたらと思っております。

それでは続きまして、令和5年度食育絵手紙コンクールの審査に移りたいと思います。事務局の方から説明お願いいたします。

(事務局)

審査について説明 資料3

【審査】

(事務局)

それぞれ選定していただいたものを確認、発表させていただきます。

【審査結果発表】 ※結果は別紙参照

(永井部会長)

特にご異議がないということでよろしいでしょうか。

それでは、資料4についてご説明いただければと思います。

(事務局)

資料4により説明

(永井部会長)

ありがとうございました。それでは事務局の方にお返しいたします。

(事務局)

活発にご議論いただきましてどうもありがとうございました。ただいまたくさんいただいております、健康づくりの推進実施計画の方も今年改定ということになっておりまして、食の取り組みにつきましても、何かキャッチフレーズみたいなところを大いに活用して、第三次の計画が決まったときには、その普及の部分も含めて、取り組みをということで審議会の委員の先生からもアドバイスをいただいております。食の方もいろいろキャッチフレーズを作ってはいただいておりますが、まだ浸透していくというところ

ろには成り立っていないと思いますので、関係課と連携協力しながら進めて参りたいと思います。これをもちまして、食の安全安心と食育審議会の食育推進部会の方を終了させていただきます。どうもありがとうございました。