

第1回京都府食育推進懇談会

1 開催日時

令和7年8月28日（木）午前10時～12時

2 開催場所

京都ガーデンパレス 2階 鞍馬の間
（京都市上京区烏丸通下長者町上ル龍前町605番地）

3 出席者

【懇談会委員】7名

小切間委員、松本委員、田中委員、坂部委員、清水委員、山下委員、桂委員

【京都府】

小瀬農林水産部長、福田農政課長、八谷農政課参事、関係課職員

4 次 第

(1) 開 会

(2) 報告事項

- ア 第5次京都府食育推進計画の策定について
- イ 第4次京都府食育推進計画とその達成状況について
- ウ 国の第5次食育推進基本計画の検討状況について

(3) 話題提供

- ア 大人の食育の重要性について
株式会社堀場製作所 コーポレートオフィサー・管理本部長 山下泰生氏
- イ 子どもの体験型食育の重要性について
きょうと食いく先生 清水大介氏

(4) 協議事項

- ア 第5次京都府食育推進計画の主な論点について

(5) そ の 他

(6) 閉 会

5 議 事

【開会】

○司会

ただいまから、第1回京都府食育推進懇談会を開催いたします。

委員の皆様におかれましては、本日は大変お忙しいところお集まりいただき、誠にありがとうございます。この懇談会は公開とさせていただいており、傍聴を受け付けることとしておりますのでご了承ください。

司会進行役の農林水産部の農政課長、福田と申します。よろしくお願いいたします。

それでは、開会にあたりまして、京都府農林水産部部長の小瀬からご挨拶申し上げます。

○小瀬農林水産部長

お忙しい中、お暑い中のご参加、誠にありがとうございます。

また、委員の就任をお願いしましたところ、皆様にはご快諾いただきありがとうございます。

京都府では、食育基本法に基づき、食育推進計画を策定しており、今の第4次計画が終了するため、第5次の計画を策定する懇談会を開催することとしました。

現行計画に基づいて、家庭、学校、地域それぞれのステージで、取組を体系的に進めているところですが、昨日、自民党が国の食育基本法の改正について本格的な議論に着手したという報道がありました。問題意識の1つは、子どもの食育に責任を持つ大人の行動変容。もう1つが、農林水産業が非常に厳しい状況にある中で、今後、農林水産物の適正な価格形成が重要であり、そのためには消費者の理解が欠かせないということで、農林水産業、農林水産物に対する消費者の理解促進のために、食育も大きな役割を担えるのではないかと、2つ問題意識で検討されています。

私どもも、食育、農林水産業を考えた時、まさに国の問題意識と共通する部分がございます。1つは、これまで取り組んできた子どもの食育について、小・中学生の朝食摂取の割合は基準年度からむしろ低下している中で、大人の行動変容意識改革をいかに図っていくかでございます。

今回、企業で、工夫しながら取り組まれている山下委員にお話をお願いしています。もう1つが、農林水産業の理解促進を図る中で将来の担い手確保を期待できるのではないかと、ということで。京都府では、きょうと食いく先生の取組をすすめておりますが、食いく先生の果たす役割がますます重要になるのではないかと考えており、農業をしながら食育に取り組んでいただいています清水委員にお話をお願いしたところです。そういった話も聞かせていただきながら、第5次計画を実行性のあるものにしていきたいと考えていますので、忌憚のない御意見をいただきますようお願いをいたしまして、開会の挨拶とさせていただきます。

○司会

ありがとうございました。委員の皆様と事務局をご紹介します。

同志社女子大学学生支援部長・生活科学部食物栄養科学科教授、小切間美保委員でございます。

京都府生活協同組合連合会事務局長、松本樹委員でございます。

京都府学校給食研究会会長、田中庄平委員でございます。

京都府食生活改善推進員連絡協議会会長、坂部智恵美委員でございます。

きょうと食いく先生、清水大介委員でございます。

株式会社堀場製作所コーポレートオフィサー・管理本部長、山下泰生委員でございます。

京都府立大学名誉教授、桂明宏委員でございます。

なお、京都府立大学大学院生命環境科学研究科准教授、吉本優子委員につきましては、御都合により欠席されております。

それでは、本会議の座長ですが、前回の京都府食育推進計画懇談会でも、お世話になり

ました。小切間委員にお願いしたいと考えておりますけれども委員の皆様、いかがでしょうか。
～異議なしの拍手～

○司会

それでは、小切間委員に座長に就任いただくことといたします。よろしくお願いいたします。
また、事前にお知らせしましたとおり、委員の皆様の名簿と本日、頂戴いたしました御意見を、発言者の名前を伏した状態で、議事録概要として京都府ホームページで公表いたしますのでご承知おきください。
ここからの議事進行は、座長にお願いしたいと存じます。よろしくお願いいたします。

○座長

それでは早速、次第に従い進めて参りたいと思います。
まず、報告事項といたしまして、第5次京都府食育推進計画の策定について、また、第4次京都府食育推進計画と取組状況について事務局からご説明をお願いします。

【第5次京都府食育推進計画の策定、第4次京都府食育推進計画とその達成状況について】

○事務局

資料1に基づき、第5次京都府食育推進計画の策定についてご説明させていただきます。
食育推進計画は食育基本法で都道府県の計画が位置付けられており、京都府では平成19年から作成しており、令和7年度が現行計画である第4次計画の最終年度で、京都府としましては、今後の食育推進の方向性を定めるため、次期計画を策定したいと考えております。
策定方法は、京都府食育推進懇談会を設置し先生方にご意見をいただき、様々な視点を取り入れて策定したいと考えております。
計画策定のスケジュールです。全体で計4回の懇談会の開催を予定しており、本日が第1回目で振り返りや現状課題についてご意見いただき、第2回目は10月下旬から11月上旬に実施し、目標や、どの様なことを書き込んでいくかの概要についてご意見いただき、第3回目は11月下旬に開催し、骨子案としまして、書き込む内容の詳細についてご意見いただき、年末年始にパブリックコメントを実施したのちに、来年1月下旬から2月に最終案についてご意見をいただいたうえで、3月に公表したいと考えております。
続きまして、現行の第4次計画の概要と目標の達成状況です。
第4次計画は令和2年度、新型コロナの始まり、京都府でも緊急事態宣言が出された年に検討しており、当時の現状として5つの観点が出され、施策を5つ展開し推進することとしています。
数値目標とその考え方、取組状況です。10の数値目標のうち6つが達成、4つが未達成となっております。各目標数値の考え方と達成状況です。
この表は目標ごとに項目や目標設定の考えかた、達成又は未達成の要因、これまでの取組などをまとめており、参考には国で行った調査等の結果も掲載しているものです。
目標の1番から順にご説明します。主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べる府民の割合ですが、これは、栄養バランスに配慮した食事を習慣的に摂取できているかの指標としています。策定時の令和元年が69.1%、令和7年度目標が80%に対して令和6年度が56.4%と令和元年度を下回る結果となっております。
20代、30代の若者世代で特に低くなっており、アンケートで改善に必要なことも聞いていますが、食べる時間・手間・費用に余裕が必要との意見が多い状況です。国も同様の状況ですが、府の結果の方が全国よりも約2割高い結果となっております。
続きまして2番、朝食を毎日食べる子どもの割合です。基本的な生活習慣を身につける観点から指標としているもので、大きな変化がない状況です。全国データとの比較を掲載していますが、

全国と比較しても大きな差はなく、大人のデータも掲載しましたが20代、30代の朝食摂取率が全国でも京都府でも低い状況です。

続いて3番、きょうと食いく先生の授業数です。京都府では、府独自の制度として、学校、保育所、地域等での体験型食育を支援するため、農作物の栽培や加工・調理等の食農体験指導を行うことができる専門家を「きょうと食いく先生」として認定し、広く派遣することで食への理解向上を目指す取組となります。策定後、コロナ禍の影響で令和3年度は一旦減少したものの、その後、しっかりと活用いただき、現在、目標を達成している状況です。

次に4番、学校給食における地場産物を使用する金額ベースの割合でございます。地元の食材を知るところを契機に食に興味を持ってもらうための取組を指標としています。コロナ禍の影響や物価高騰の影響でなかなか向上できない状況で、国の調査結果を見ましても同様でございます。

地元産割合は各県ごとに非常に大きな差があります。東京や大阪は10%を下回っていますし、北海道や栃木、茨城など農業生産量が多い地域は7割を超えておりますので、全国のデータとは推移のみ比較して考えているところです。

次に5番の食育推進計画を作成・実施している市町村の割合です。地域での食育活動の指標としております。市町村の訪問や、作成の手引きを作って支援をしているところで、昨年度既に2市町が作成、現在1町が作成を目指しており、引き続き100%を目指したいと考えています。

次に6番のきょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数です。エネルギーやアレルギー表示、野菜や塩分に配慮した食事を提供する「食の健康づくり応援店」として登録して、府民の健康的で安全な外食環境整備を推進するもので、新型コロナウイルス感染症の影響で飲食店の閉店に伴う応援店の減少もありますが、一層の周知で目標を達成しています。

続きまして7番、京の食文化の語り部のオンライン講座受講者数です。府内の農林水産物や食文化に造詣の深い京の食文化の語り部の普及活動を通じて、府内農林水産物の魅力発信や食育活動の活性化を推進する取組です。毎年府民の関心が高いテーマを選定して実施しており、すでに目標を達成している状況です。

続いて8番、和食文化人材の育成人数です。食文化に関わる人を増やし、その裾野を広げるため、京都府立大学農学食科学部和食文化科学科及び文学部和食文化学科在籍者数を指標としています。日本における和食文化を継承・発展させ和食が持つ魅力とその神髄を世界に向かって発信できる人材の育成を図った結果、継続的な入学がなされ、目標をすでに達成している状況です。

次に9番目の目標、ICTを活用した情報発信数です。新しい生活様式・新たな日常への対応として、オンラインでの情報発信等、ICTを活用した効果的な取組を推進するための取組で、関係各課においてイベント等の案内や京都府産の農林水産物の紹介など様々な取組を行い、目標を達成している状況です。

最後10番、ICTを活用して食育宣言を行う府民の数です。京都府ではきょうと食育ネットワークと連携して、府民の食に関する目標を宣言していただき、自発的な食育活動への取組を促進しています。SNS等を効果的に活用する方法を活用し、より高い波及効果によって、幅広い府民の自発的な取組を促すもので、学校や一般の方々に参加を促すことで目標を達成できています。

駆け足となりましたが、ご説明を終わらせていただきます。

○座長

報告事項についてご意見、ご質問ございましたら、挙手にてよろしく願いいたします。

それぞれのご専門分野、ご所属に関連するところからご意見いただきやすいかなと思います。まず、計画数値目標の達成状況についてもう少し詳しくご説明いただけますでしょうか。

○事務局

私どもの受けとめを申し上げますと、目標の中にはいわゆるアウトプット指標とアウトカム指標が混ざっています。例えばICTを活用した情報発信数やオンライン講座受講者数、健康づくり応

援店、こういったものは頑張って普及啓発すれば、一定その数字は達成が見えてきます。

一方1番、2番は一般府民の方々の行動変容をいかに起こしていくかと関係しています。特に小中学生の朝食を毎日食べる割合が基準年度より減っており、色々取組をしていますが、正直なかなか成果に繋がりにくいということがございます。例えば家庭で食生活の責任を持つのは大人ということで、大人の意識改革にいかにつなげていくかが、私どもとしては非常に重要な論点なってくるのではないかと思います。今後の対策やこの取組の評価で、それぞれの分野の専門家から御意見をいただけたらと思っております。

○座長

やはり、1番、2番のところでしょうか。こちらの方を、特に達成率も、十分とは言えない状況ということもございますので、今後の課題として取り組んでいくポイントになるのだろーと思っておりますので、その点に関するご質問やご意見などございましたらお願いしたいと思います。

○委員

達成状況の表の2番、小学生と中学生で朝食を毎日食べる子どもたちの割合を出しておられるのですが、小学6年生と中学3年生を対象にしているのは、小学校6年間の教育の結果が6年に現れている、中学3年間の教育の結果が3年生に現れているという意味でしょうか。

○事務局

調査方法ですけれども、文部科学省が全国一斉に実施する、全国学力学習状況調査で、学力を測る調査と、普段の生活などに関して質問をする調査です。

小学校6年生と中学校3年生ということですので、今おっしゃっていただいたような、まとめの小学6年生、中学3年生ということで、調査をされているものと考えております。

○委員

きょうと食いく先生のデータにもありましたが、授業数は増えているということでした。

私自身、計画は知っていたのですが、朝食の摂取率等の目標を改善したいということが念頭になく、指導の際、そこまで話ができていませんでした。

食いく先生は子どもたちにたくさん触れ合いますので、京都府がどのようなことを伝えたいかマニュアルみたいなものがあれば、より浸透しやすいと思います。

○事務局

きょうと食いく先生の交流会や説明会を行っています。事例紹介など子ども達への伝え方に主眼に置いています。今後、どんなものを伝えていただきたいということも十分に盛り込んで開催して参りたいと思います。

○座長

良い論点を提示していただいたと思います。食育としての連携や連動させることによる効果を期待できる部分が潜在的にあるのではないかと思います。

○委員

資料2-2の令和6年度達成の数値は、どういった計算で出されているのか教えていただきたい。

○事務局

基準から目標を達成する数値の動きを100%と考え分母にし、達成状況から基準を差し引いた

数を分子として計算しています。

○委員

4番の学校給食における地場産物を使用する割合は、予算の問題というお話もございましたが、市町村がメインで難しいかもしれないですけれども、予算措置のあり方はどうでしょうか。目標を掲げているのであれば、予算をつけることも、考えるべきではないかと思います。

○事務局

主に小中学生、小中学校で、給食が取り組まれていることが多いのですが、設置者が市町村になりますので、京都府として支援のあり方が難しいところではございます。

ただいま、御意見いただきましたので、地場産物の使用する割合を高める取組を考える上で、参考にさせていただきたいと思います。

○委員

この後、第5次の計画を考える中で出てくるとは思いますが、どうしても家庭における食育の推進にも同じような課題が残ると思います。今のままでは、なかなか改善をすることが難しいのではないかなという気がします。私も答えはなく、課題設定をするとすれば一体何ができるのかが、なかなか見えてこないなという感じを受けました。

○事務局

今後いかにしていくかを本日論点ペーパーにもさせていただいておりますので、ご意見賜りたいと考えています。

京都府としても、企業の皆さんとの連携や、様々な団体が入っていただいている食育ネットワークとの連携も考えているところです。

○委員

私は、市町村等行政と一緒にやるボランティアとして、幼児から高齢者までの食育を地域の皆さんと密着して行っています。

1日350gの野菜を食べてくださいねと言っても、現実問題として350gの野菜を買って作って食べるのはほぼ不可能になっており、120gくらい足りていない状況です。

今まででしたら、70g足りていなかったところが120gくらい足りてない現状で、高い上に、生の野菜を買って家に帰ってから作るのが大変だというのが実際のところのようです。

私たちとしては、簡単にできるメニューは1工程として、昨年、1回チンしたら食べられるとか、全部入れて蒸すだけで食べられるというものを考えて、京都府のホームページに掲載されたところです。

食いく先生とコラボし、実際体験してもらって、子どもたちや若いお母さんたちに農業を見てもらうとか、漁業の方に魚のさばき方を聞くなどコラボができれば、発展していくのではと思っています。

○事務局

野菜の部分ですが、食事バランスが大切だということは、普段から活動の中で伝えるものの、お金、時間確保が難しいという理由で上がらない状況です。

きょうとの食育サポート企業の方と連携しているPRで、特に若い世代に朝食を食べること、バランスのよい食生活が、どのように体にいいのかを具体的に伝えていくことも必要ではないかと考えているところです。

○委員

家庭における食育の推進ですけれども、学校の中では、栄養教諭の先生が存在というのが大きく、その先生を中心とした食に関わる指導が大変効果的であると思っています。

いかんせん、栄養教諭の配置というのは、必ずしもということにはなりませんので、今後一層、増えていくことを期待しながら、話をしますが、この家庭に関わる内容というのは、学校でもなかなか何かを伸ばそうと思うと難しいところです。

どうすれば良いかを考えていたのですが、最近学校で肌感覚として感じていることです。外国語を母語としているお子さんの割合が増えており、そもそもの食文化が違っており、こちらの食育の推進というところでは考えられていないと思います。

取組の中では、何か切り口の違う考え方も必要になるのではないかと思います。

○座長

ご質問それから論点を出していただき、それぞれの立場から非常に貴重なご意見をいただきまして誠にありがとうございます。

それでは国の第5次食育推進計画の動向について、事務局からご説明をお願いします。

【国の第5次食育推進基本計画の動向について】

○事務局

資料3に基づき、国の食育推進評価専門委員会における次期計画の議論の状況についてご説明いたします。国の会議の内容をまとめたものです。

国も今年度、食育基本計画の改定を行っており、スケジュールとしては6月から2月に計4回の委員会を開催する予定としております。委員は23名で、委員名簿を別紙で付けております。

国の第1回会議の概要について情報提供させていただきます。

「官民連携食育プラットフォームの設立について」としまして食品関連事業者と官民で連携し消費者への食と農への理解醸成と行動変容に向かって新たな展開を図るとの報告を行うとともに、現行計画の振り返りと論点整理を実施しております。

現行計画の数値目標の達成状況として16分野24の目標のうち、目標達成は2項目、未達成は22項目で内15項目は基準年を下回る状況で、府の目標に関連するものは先ほどの個票でご説明しております。

また、論点整理としまして、現行計画の7つの施策体系に基づき、現状・課題を整理しており、家庭における食育の推進、学校・保育所等における食育の推進、地域における食育の推進、食育推進運動の展開、生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等、食文化の継承のための活動への支援等、食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進について報告されています。

それに対して委員から出された主な意見としましては、地域、農林水産業との連携も引き続き必要、体験を通じた学びというのも就学前の食育として必要、食文化を継承は、家庭の中ではなく地域の中でという発想も必要、果物摂取の食習慣を育成していく取組が必要、生涯を通してプレコンセプションケアという考え方が必要、働く世代の養成やボランティア活動の仕組みが必要、という状況でした。

新たな観点等が出され、府においても議論が必要になることもあると思いますので、次回以降もご報告させていただきたいと考えております。

○座長

第5次食育推進基本計画も踏まえて京都府の第5次の計画を策定することになりますので、引き続き、情報共有、提供いただきたいと思います。

それでは、次に移らせていただきたいと思います。2番の話題提供でございます。

まず1つ目が大人の食育の重要性について、そして2つ目が子どもの体験型食育の重要性についてということで、2名の委員から現在取り組まれておられる食育活動についてお話をいただきたいと思います。

まず1つ目でございますけれども、山下委員からよろしくお願いいたします。

【話題提供ア 食を通じた健康経営の取り組み】

○委員

健康診断の結果なども入っておりますので、資料はこの場限りでお願いいたします。

私どもの社員食堂では大体定食が2つ、それから丼、麺類、カレーライスなどを提供いただいています。また、ヘルシー定食のようなものを食数限定で、価格も少し高い形で提供していただいております。

そういう状況ではあったのですが、やはりコストのこともあり意識の高い人がヘルシー定食を選んでおられましたので、それでは、不十分かなと考えて食堂業者の方にすべてをヘルシーメニューにしてほしいとお願いしたことが活動のきっかけとなりました。

それまでの社員食堂は、安くて美味しくてボリュームが多いという概念でしたので、食堂業者さんいきなりはできませんと最初は断られたのですが、粘り強くお話をさせていただきました。

産業医の先生とも相談をして、職場を回っていただいて、従業員の業務の内容などから、必要な摂取カロリーがどの程度なのかを提示していただき、業者さんにご理解をいただいて、大変だったと思うのですが対応をしていただきました。

その際に、福利厚生会社が別会社になっており、食堂業者さんと3者で、給食委員会という組織を設置させていただきました。

2008年の4月から活動しており、組合や健康保険組合なども入っていただいて、多様な視点から食堂の運営について考えさせていただきました。

カロリーコントロールとして、定食につきましては、650キロカロリープラスマイナス30ということで、定食が2つありますが、どちらかはプラス30まで、どちらかマイナス30までとして、年齢、性別、業務内容によって、必要な摂取カロリーが変わりますのでご自身で選択をしていただきました。

もちろん塩分であったり、野菜量であったり栄養素につきましても、管理栄養士さんに見ていただいて、設定していただきました。

社員食堂の昼食でどこまで効果があるのかという話もありますが、1箇月のうち、出勤日が20日程度あるわけで、その3食のうちの1食ですから、そうすると9分の2ぐらいとなります。もちろんお休みする人、出張などありますが、大体1年間の食事の回数の2割ぐらいを会社の食堂でとることになり、結構大きなインパクトがあるのではないかと考えています。

地産地消の取組ということで、たんとおさがり京都府産の施設認定をいただいて、現在も取組を積極的にさせていただいておりますし、舞鶴の魚フェアや、京野菜の販売会なども食堂でやらせていただいたりしており、結果としてきょうと健康づくり実践企業の認定をいただいております。

健康診断の結果で1つだけ、この肥満者の割合BMIで25以上の人ということで、2024年の結果ですけれども、2023年比べると少し増えている状況になっています。

地域によって、職種によって随分違いが出ており、食堂のある場所は肥満者の割合が少ないという傾向も出ております。営業職とかサービスマンがメインな場所は、お昼、出先で自分の好きなものを好きなだけ食べると言ったような傾向にあります。

食堂はあるけれども利用率が低い工場があります。車でないと通えない場所にありますので、お弁当を持参される方がたくさんおられます。たくさん食べられる方が多い地域で食生活、食習

慣も違い、家から会社まで車で来ますから、通勤時に歩かないということもあって肥満が少し多い状況です。

その結果、BMIによる有所見率の違いというのが出ており、高血圧以下4項目挙げておりますけれども、BMIを減らすことが、健康増進では一番重要なキープポイントと考えております。

次に給食委員会とは別に、体の健康づくりプロジェクトということで、食堂運営だけではなく、従業員の健康、心の健康も含めてもう少し枠を広げた形で、議論する場を設定させていただいております。

朝食の欠食率ですが、当社でも20代、若い人たちで非常に高いということで、課題として認識をしており、今後どうしていくかを考える必要があると思っております。

また、特に男性で肥満の人は食べるのが早いこと。早食いの人の半分ぐらいは、BMI 25以上ということで、この辺も意識が必要であると感じております。

さらに喫煙者の方は、少し健康に対する意識が低いのかなと感じておりまして、喫煙者は飲酒の率も高いですし、朝食の欠食率も高くなっています。

○座長

大変興味深い取組で継続した内容でした。
何かご質問ございますか。

○委員

すごい取組と感じているのですが、京都府産のお米や野菜の使用を推進する上で、価格の面でどのような調整をされているのでしょうか。

○委員

会社から補助はしておりません。食堂業者さんの努力です。

もちろん、たんとおさがり京都府産の基準がありますので、100%じゃなくてもいいので京都府産を利用しますが、時期・時節や量の問題があります。京都府産であっても量が手に入らなければ使えないので、その両方の問題、価格の問題と流通の問題を食堂業者さんが非常に課題として感じられている点ではありますけど、今のところ何とか頑張っていると思います。

○座長

それでは、清水委員のからご説明いただきたいと思います。
子どもの体験型食育の重要性、よろしくお願いいたします。

【話題提供イ 農業体験を通じて伝えたいこと】

○委員

私のテーマは農業体験を通じて伝えたいこととしてご報告させていただきます。

2020年にきょうと食いく先生に任命していただいて、以前までは地域だけでやっていたのですが、地域外にも食育活動に行くようになっております。

生産している農産物は、年間通し約30種類弱で、少量多品目栽培をとっております。

今まで教えた学生さんの数は4,408名です。なぜこういった数を記録しているかといいますと、在住区の6万5000世帯、各世帯一人を教える数を目標としております。

1つ目です。地域の小学校での食育活動をご報告させていただきます。

まず初めに経緯です。20数年前、地域の方が食育を始めました。

2014年に集落営農組織を設立し、今は農協青年部で活動させていただいております。

現在小学校5年生のお米づくりを指導しています。まず、田植えを教えるのですが、こ

のときほとんどの小学生が田んぼに入ったことがなく、気持ち悪いなどの悲鳴が上がりますが、1時間もすれば楽しんでます。

稲刈りは全員鎌で手刈りをします。かなり人手が要るので、地域のPTAの方、また、区役所の方で農業の指導機関の方に手伝ってもらうなど地域を巻き込んで行っております。

ここで終わりではなく、そのあと食します。夏休み明け頃ですけど、小学生からお米づくりに対するアンケートをとり、その疑問点をもとに、どんな水を使って米を作っているかなどクイズを作成します。簡単な問題ですが、効果音など子どもたちが楽しめるようにしています。

正解が川の水ということで、ただ、どこの川から取っているのかなども説明します。

その後、特産品がタケノコということもあって、私もタケノコ農家の子どもですが、地域の特産がタケノコと知ってもらいたいと思っています。ここで子どもたちと約束をしているのですが、みんなが大人になった時に、この地域がタケノコの特産地と言ってもらえるよう、私も農業頑張るので、みんなは何かスポーツとか、勉強とか、何か1つの重要なことを見つけて、頑張りたいという話をして、そのうえで10年後は私のところに来て自慢して欲しいと言います。

今、地域を知らない方が増え、それがアイデンティティの欠落になるということもあるので、地域のことを思いやってもらえるようにとの思いで行なっています。

また、お米は刈取後すぐ食べられるものではないことを知ってもらいたくて、ソフトボールを使ったもみすりをやっています。小学校のボランティアサークルがモチ米と玄米の食感の比較を実施しています。

最後に締めくくりとしまして、お米学習発表会を開催してもらっていて、5年生が4年生に向けて発表するという取組です。発表内容は、お米の種類とか、機械の進化などのクイズなどが行われています。

今はプレゼン能力も求められる時代で、伝える力というのを大切にして欲しいということで、取り組んでいます。

次に高校での活動です。こちらは5年前に始まりました。経緯としましては、進学校で、ほとんどの生徒が大学に進学されるということで、ただその時に全員ではないと思うのですが、何となく進学する子が多く高校の先生方が問題意識を持たれ、何か仕事に意識した取組ということで、高校生から一番遠い第一次産業を選ばれてお声がけいただきました。

その時までは、地元でしか活動していなかったのですが、自分の力が通用するのかを試したくて引き受けました。活動としては、タケノコが特産品なのですが伝統的な作業があります。京都の限られた地域で、その作業を一緒になってやっています。

話をすることも大事ですけども、やはりちょっとしんどい作業で必死になっていることで農業者の思いが伝わるのではないかと考えて活動しています。

しんどいだけではなく、農園で作ったサツマイモを竹で焼きいもにしたりもしています。また、ワークショップとして竹のランタンを作成して子どもたちに渡しています。

締めくくりですが、こちらもしんどい作業だけでは意味がないと思いますので、4月にタケノコを持って行って、みんなで調理して食べています。

「料亭みたい」などと子どもが言ってくると、ほんまに頑張ってよかったなと、やりがいになります。

高校生に伝えたいことですけども、就職において福利厚生ももちろん大事ですけど、やりがいを持ってもらえたらと思います。私は好きでやっていますので、やりがいがあれば強いってことを伝えたいと思っています。

また、高校生にいつでも来ていいよと言っています。卒業生も、数名ですけど、来てくれる子がいますので、高校在学中だけではなく、卒業後も連携していきたいと思っています。

○座長

ありがとうございました。

今のご発表に関しまして、もしご質問等ございましたらお願いしたいと思います。

○委員

学生の卒論などで、ふるさとに残る要因の研究した学生がおり、高校時代に色々な体験だとか、アクティブラーニングといって地域課題を地域の人たちと一緒にやってどういうふうに関わり解決していくのかというような取組をした子どもは、一定効果があり、いずれ帰りたいという意見に繋がることわかっていました。

そういう意味からいうと、清水さんがやられている取組は、ひょっとすると、いずれ農業の担い手にもなるような、今、農業法人という形で就職する形の就農が増えていますので、川上の生産に繋がっていく取組と感じました。

○座長

貴重なコメントありがとうございます。長い目を見たときの取組の効果も、期待できるなど私も拝聴いたしました。

それでは、本日の懇談会におきましては次期の計画の方向性について意見交換を行いたいと思います。論点整理をした上で、次回懇談会で、重点施策の検討につなげて参りたいと存じますので、委員の先生方には、専門的な立場やご経験等からご意見をいただきたいと思います。

ご意見をいただくに当たりまして、論点整理のポイントにつきまして、事務局からご説明をお願いします。

【協議事項ア 第5次京都府食育推進計画の論点】

○事務局

論点についてご説明させていただきます。

1つめは、これまでの取組結果から引き続き行うべきことや強化すべきことは何か、また追加すべき観点など御意見賜りたい内容です。

家庭における食育の推進です。朝食を毎日食べる府内小・中学生の割合の低下が問題と認識しており、学校での取組は継続しつつ、家庭へのアプローチが必要だと考えています。また、大人の食事バランスの乱れ、朝食摂取率の低下が問題だと考えており、様々なツールを利用した啓発が必要だと考えています。

学校、保育所、幼稚園等における食育の推進です。学校給食における地場産物利用の伸び悩みに対して、地元産物の理解促進の取組の拡大が必要だと考えております。また、食いく先生による体験型食育は一定の成果が出ているなかではありますが、より効果的な取組となるよう、方法、内容の共有や見直しが必要だと考えております。

地域における食育の推進です。食育推進計画作成市町村数の更なる向上を目指すとともに、きょうと食育ネットワークと連携した取組の展開が必要だと考えております。

これらのことについて、これまでの取組結果から観点が足りているかどうか、今後の方向性等について御意見をお願いいたします。

2つめが新たな課題として取り組みたい内容についてでございます。

若者を中心に、食事のバランスや朝食摂取の低下を改善することが課題であることは、先ほどご説明したとおりです。この改善については、SNSや動画などを活用した啓発を引き続き行っていきたいと考えておりますが、一日の多くを過ごす職場においての取組も必要だと考え、大人の食育について取り組むため、新たに企業との取組を進めたいと考えております。具体的には食育ネットワークへの参画による情報交換や社食等と連携した、啓発などが行えればと考えております。

次に、農林水産業・食品産業の現場の取組を知ることは、食を大切にする心を育むとして、きょうと食いく先生の取組などを通じて理解醸成を図ってまいりました。一方で、食料の生産・製

造現場では担い手不足も顕在化しており、更には食品価格が上昇するなか、適正な価格形成の促進も必要であることから、食育の新たな可能性として、将来の農林水産業・食品産業の担い手確保や適正な価格形成への理解促進を食育に内包させた取組を進めたいと考えております。

具体的には、食育のイベント等において食育の重要性のみならず、生産現場を伝えるポスターの掲示や講演の実施。学生向けの講義などにおいてもこういった内容を内包させていきたいと考えております。

これら2点について、その考え方や方向性、方法等ご意見賜りますようどうぞよろしくお願いいたします。

【協議事項：これまでの取組結果から引き続き行うべきことや強化すべきことについて】

○座長

家庭、学校・保育所・幼稚園、地域という3つに区分されて整理されていたかと思いますが、その区分を意識しながら、ご意見、コメントなどをいただけたらと思います。

すべての委員の先生方からご意見を賜りたいと思いますので、順番にご指名をさせていただきたいと思っております。

○委員

地域における食育の推進ですが、地域も今までのように、しっかりと集まっている感じではなく、だんだん疎遠になっているところが多くなっていて、以前は地域で何かあるときは集まって昔から食べているものを出したりされており、そこで伝統料理などもずっと守られてきたと思います。しかしそれもだんだんなくなってきて、核家族化になり地域でとれているものを使った簡単に作られるお料理が出なくなり、子どもたちの大好きなものばかり食卓に並ぶように感じます。

そういう時に私たちがちょっと頑張って、家では食べられなくなったものを、地域の子どもたちに教え、食べてもらうという活動をやっていこうかと思っています。

2年ほど前から南丹で、栃餅を作ってくださっています。栃餅づくりは大変です。栃の実を取ってきて昔ながらのやり方で作って地域の中学生に食べてもらったり、丹後寿司もずっとやってくださったりしていますので、そういうものは、今では家庭で食べられていないので、地域の皆さん、特に子どもたちにその味を伝えていきたいと思っています。

○委員

府民の方々も、こういうお話を聞けると興味が広がりますし、食べに行きたいなという気持ちも強くなって良いと思います。

清水委員のお話を聞きまして、食いく先生はすごいなと思いました。学校の中では割と単発的な扱いになっていますので、これだけ熱い思いをもってやっていただいていると聞きますと、学校側でも食いく先生にお願いする際に、じっくり話をしてから始められると、その思いを引き継いで学校で取り組めると思いました。

この食いく先生の目標は十分に達成ができているということですが、食いく先生は地域に分けてみると、実は案外来ただけなのが難しいという状況もありますので、今後さらに食いく先生を増やしていただけると、取り組みやすく、選択肢が増えてより良いと感じております。

○委員

仕事をする女性の方がとても増えていますので、昔みたいに夕飯などをみんなで取る時間も合わなくなり子どもも塾に行く、部活があるなどで忙しくなっている状況があると思っています。

若い方の果物摂取率や朝食をとる機会が減るとするのは、価格の問題もありますが、自分のやりたいことを優先させることも影響していると思います。

海外に行っているときに、朝食はヨーグルトや果物を先にとってから、パンなど主食を食べるという、食べ方の順番が日本とはまず違うと感じたことがありました。果物もデザートではないと感じたことがあります。

家では、子どもから食いく先生のことを聞いたことがないので、食いく先生からの話を、学校で聞いたのかどうかを聞けばよかったなと思いました。

子どもたちはいいお話を聞いて、いろいろ感じていることはあると思いますが、それを家庭に還元する、資料でもなんでもいいので家庭にも一緒に配っていただけたら、ありがたいと感じました。ぜひ私も食いく先生のお話を聞きたいと思いました。

○座長

食いく先生の繋がり広がりといえますか、そういうところのポイントをご説明いただいたかと思います。それから、野菜果物などが食卓にどうやったらあがるかというところの問題について、ご意見賜ったと思います。

○委員

学校、保育所、幼稚園などの食育についてご意見させてもらいます。

まず給食に関して、生産者なので絶対にその地域の給食に出したいという思いはあるのですが、京都市内はなかなか大きい農業者が少ないので、量が問題になります。

何かスポット的なことでも良いので、タケノコだけとかですね、そういったものを出せたら出したい、やらせてもらいたいなと思っています。

食いく先生に関して、資料を家庭に届けることは頭になかったので、やってみたいと思います。

食いく先生の事業は申請期限が1箇月前です。ぎりぎりに申請されることもあるのでキチンと打ち合わせをするうえでも十分に期間を持つよう京都府は周知していただきたいと思います。

○委員

家庭における食育の推進は非常に難しいと感じています。毎回、課題、テーマに上げるのがなかなか達成できていない。これまでと違うアプローチをしていかないと、難しいのかなという感じはします。

もちろん京都府が旗振りをされて周知や啓蒙活動をされていると思いますが、学校、各クラス一人一人の生徒のところに踏み込んで対応する必要があると思いますので、この辺のところをどうやっていくのが難しいと感じています。

ただ一方で、私事ですが私の母親は、私の親の世代にしては珍しく定年退職まで共働きでしたから、明治生まれの祖母がつくった料理を食べて育ちました。そのおかげで今も煮たり、焼いたりという京都の和食を中心とした食事が好きで、子どものときに習慣として、摂っていると、生涯にわたって、比較的健康的な食事がとれるのではないかなと考えますので、私は一番大事なところなのではないかなと考えています。

それと地元産物です。北部では海産物も、もちろん対象になってくると思いますが、全体でいうとやはり野菜が中心になると思います。いわゆる食事の欧米化で日本人の野菜の摂取量は減ってきていますので、野菜をどうやって摂取するかも一緒に啓蒙をしていく必要があるのではないかなと思います。

最近話題の腸内細菌も、野菜をたくさん取ると腸内細菌が活性化されるとも言われていますので野菜をしっかり摂るということも併せて、啓蒙されたらどうかと思いました。

○委員

小学校・中学校の朝食を摂らない子どもが2割ぐらいでした。発表いただいた堀場製作所の例では、若い人の3割は摂っていないということでした。その中間に高校、大学があると思いますが、

かなり低いと思います。

半分摂っているかなという感じを受けています。最近、摂らない学生が増えていると思うので理由を聞いてみると、お昼ご飯がものすごく高くつく。朝は抜いて、昼ご飯は食堂でちゃんと食べるみたいなことをいう子がいます。

確かにこの1年ものすごく外食の価格が上がっていますし、経済的負担が非常に大きいということがあると思います。特に下宿をしている学生に如実に現れてくると思いますので、いろいろな大学が、地域や農家とコラボで朝食摂取の運動をやっていますけれど、安くて朝食とれますよ。そういう大学とのコラボが非常に重要になってくるのではないかと思います。

それと関連して小中学校のデータはありますが、私も個別に学生に聞くぐらいの話しかなくて、統計的には押さえていない。そういう統計はあるのでしょうか。

○座長

関連の学会では、大学生の課題に関する報告はございますが、高校生についてのデータが少ないという気がします。

○委員

なぜそういうことを言うかという、家族形態も非常に影響を受けていて、例えば、家族みんなで食事をする家庭と、孤食になっている家庭では、これはまた卒論の話になりますが、果物の摂取量についてアンケート調査をした学生は、孤食の家庭では、果物の摂取量が低く、みんなで一緒に食事をするという機会がない学生は、きちんとした食生活がとれないという卒業論文を書いていました。

それから下宿をしている学生、単身世帯もきちんとした食生活ができないという、そこら辺にどうアプローチしていくのが重要だと思いました。

【協議事項：新たな課題としての取組の観点について】

○座長

本当に食育は、切れ目のないというか、繋がっていくべきものですので、そういったところも、ポイントとして重要になるかと思います。

それでは引き続き2番目の観点につきまして、ご意見をいただければと思います。

○委員

食育の取組をされている中で、例えば清水さんなどが食いく先生をやられていることで、学生や生徒に対する農業に対する知識も増えてくると思います。

そういう意味で、食いく先生は非常に重要だと思います、一般の人たちの農業に対する知識は、非常に低いというか、ほぼないというか、この間のお米の問題を見ても、そう強く感じます。

お米というのは、大規模農家になればなるほど急激に生産コストが下がっていきます。3ヘクタールから4ヘクタールぐらいでも赤字で、10ヘクタール20ヘクタール、何十ヘクタール規模にならないと黒字にならない構造です。

お米の値段が上がったと大騒ぎをして消費者にとって非常に負担にはなりますけれども、大半の生産者はコスト割れしながら、生産を続けてきた実態は知られていないです。

ですので、いろんな意味で農業に対する知識を増やすことが重要だと思います。

それから清水さんのような魅力的な農業経営者が結構増えています。最近、私もとても大好きな生産者の人がいっぱいいるのですが、若い、とても元気のある生産者の人を、こんな人いますよと見える化して、そういう人と食育がうまく繋がっていくような、何かそういう取組が必要だと思いますし、学校や地域にそういう人もどんどん繋げていけるような、取組が一層あれ

ばいいなというふうに思いました。

○委員

たんとおあがり京都府産の認定を取得されている企業さんを調べたら、社員食堂を有する企業等では14施設しか認定がなく、余りに少ないなと思います。社員食堂における食育のトリガーになるとしますので、商工会議所や経営者協会などの経済団体を通じてでもいいですし直接でも積極的なアプローチをされたらどうかと思います。

以前、交流のある会社で各社の社員食堂食べ歩いたことがあり、情報交換や共有、各社で取り組んでおられる非常にいい点をまた自社で取り込んで展開していくという、そういう交流もすごく大切という気がします。

滋賀県の耕作放棄地を何とかしてほしいというご相談いただいて、10数年前から2ヘクタール農地をお借りして、メインはオーガニックのブルーベリーとコットンを育てております。

夏休みになれば毎日、社員と社員の奥さんとか、子どもさんを連れてブルーベリーの摘みに行ったりされているのですが、まだ少し余っている土地があって、ジャガイモ、サツマイモ、大根、かぶ、ゴマを植えてたりしています。

ジャガイモの種芋植え、収穫などは、子どもさん連れて社員200人ぐらい集まります。初めは50人ぐらいだったので、芋ほりも時間がかかったのですが200人も来ると15分ぐらいで、あっという間に終わってしまいます。

最初のうちはミミズや虫が出てきて子どもさんが叫んでいるなどもありましたが、今ではリピーターが増えて、子どもさんも本当に楽しみにしています。自分で薪割りしてかまどでご飯を炊いて食べており、そのような体験は将来農業に携わるかどうかは別にしても、農業に対する理解を深めていけるのではないかとということで、社員向けでやらせていただいています。

京都市さんから、お話があって連携して春休みに親子の農業体験をやらせていただいたところ大変好評で、広報を出すところまで申込があって、全部抽選になってしまう状況でした。そういった取組ももう少し広げるといいと思います。

○委員

大人の食育は、何歳なのか定義があると思いますが、私も活用させてもらっている京都援農隊が効果的だと思っています。制度としては、人手不足農家と農業をしたい一般の方の間に京都府が入ってつなぐシステムです。府ホームページに動画があるので、見ていただければと思います。

家計が苦しくて、野菜が高いという話がありましたが生産者としては、価格は適正価格でという思いもあります。先ほどもお話がありましたが、農業の現場は全然知られておらず、知られば変わってくるのではないかと思います。

価格もありますが価値も大切だと思います。お米の話もありましたが、これだけの苦労があって、この価格だなど理解してもらうことが重要だと思います。

京都援農隊には、私も何度も助けていただいて、一般の方が、結構農業に参加しやすい取組だと思っています。隊員の声を知っていると京都市内から、亀岡まで行っている方も多いますが、農業者の方にも制度を使いませつかというご案内をしていただけると、府民の方と、農業者の交流が活発になって、繋がるのではと考えています。

○委員

以前、職場の中で援農隊の活動をしていました。また、産直牛乳がありますので、鳥取の農家の応援もしていました。栃の実の話ですが、栃の実の生産者13家庭ぐらい、85歳を超えるような、おばあちゃんたちのところに行って、鳥獣被害防止のネットを張るなど様々援農隊で活動しましたが、メインで取り組んでいた方が退職されて、現在は活動ができていません。繋がりが見えるような形であれば、個人でもいいけるし、例えば企業や消費者団体が出向いて活動できれば、すご

く良いと思いましたが、実際そういった制度があることが今日わかりましたので、動画を観たいと思います。

価格の面でどうしても消費者対生産者という構図が作られがちかと思いますが、生産者の努力だったり苦労だったり、消費者が知っていく、もっと踏み込んで近づいていくようなことが大事だと思います。また価格については市場任せになっているところも問題だなとも思います。

○委員

大人の食育について、取組を進めていくところですが、大人は本当に行きたい場所には、どうやってでも行かれますよね。時間をかけて距離があっても、それだけのことをするエネルギーを持っておられる方たくさんいますので、是非とも取組を進めていただきたい。子どもの数より大人の数の方が多いので、子どもから進めていくというのもありますけれども、まず大人で食育が変わっていくと、当然子どもにも伝わっていくと思います。

食育の新たな可能性という部分では、食いく先生の取組が、年間のパッケージみたいな形になるとより深いところが知れて、単発のことで終わらずに、子どもたちの生き方も含めたような取組になっているかなと思いました。

○委員

皆さんのご意見を聞かせていただいて、出席させていただいて本当によかったと思っています。

こういう交流の場で、それぞれ専門家のお話を聞かせていただく事は、今後私たちの活動にもいいものをいただいたと思っています。

私としては、子どもの食育も本当に大事ですが、大人の食育がきちんとできていたら、そして大人の方が家で、きちっとしたご飯を作ってくださっていたら、続いていくと思います。先ほど話があったように小さいときにきちっとした食を食べて大きくなると、間がちよっと崩れても、また元に戻っていくと思いますので、そこができていないのではと思います。

お母さんもやっぱり手づくり、スーパーに行って、ちゃんと野菜やお肉を買って、そういうものを作って食べさせるということを、忙しいしお金もないかもしれないですが、自分のできる範囲の中で、少しでもやってくださったらいいなと思います。忙しいとか、ハードルが高いと思いますが、そういうことができていくと、家庭における食育ができるかなと思います。

私たちは地域で、そういう食育を目指しているのですけれども、出向いてくださる方は、そういうことに関心のある方ですので、隙間のところをどのように皆さんに届けられるかが大切だと思っています。

○座長

委員の皆様方から大変貴重なご意見そして論点いろいろ頂戴したと思います。

事務局でも整理していただいて、深めていきたいと思っています。

委員の先生方からの、お話をお聞きしておりまして、目標達成するためにどういった取組をするかということだけではなく、むしろ、情報を共有したり、それから、もっと大事なのが体験を共有し、体験を通じた交流をする事かと思いました。

子どもの食育だけでなく大学生や、大人であってもやっぱり体験を通じないと、本当にわかっではもらえないと感じますので、そういう食育体験の交流みたいなことができるような業種分野を超えた繋がりのような場を、何か作ることができれば、実は目標達成に繋がるのではないかなというご意見を、先生方からいただいたと思います。

本日は有意義な時間を持つことができたと思っております。

では進行事務局の方にお返しさせていただきます。

ご協力ありがとうございました。

【閉会】

○司会

委員の皆様、本日は数多くのご意見を頂戴いたしまして誠にありがとうございました。

本日いただきましたご意見を整理して、次回の懇談会に向けてつなげたいと思います。

次回の懇談会では、重点事項や目標設定、施策について、ご意見をいただければと思っています。

次回の懇談会につきましては、10月下旬から11月上旬頃で調整させていただけたらと思います。

これをもちまして第1回の京都府食育推進懇談会を閉会させていただきます。

本日はありがとうございました。