

# 第3回京都府食育推進懇談会開催結果概要

## 1 開催日時

令和7年12月16日（火）午後3時30分～5時

## 2 開催場所

京都府職員福利厚生センター 3階 第2・3会議室  
(京都市上京区下立売通新町西入敷ノ内町)

## 3 出席者

【懇談会委員】8名

小切間委員、吉本委員、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2回京都府食育推進懇談会の主な意見
- イ 国の第5次食育推進基本計画の検討状況について

### （3）協議事項

- ア 第5次京都府食育推進計画の中間案及び目標値案について

### （4）その他

### （5）閉会

## 【開会】

### ○司会

第3回京都府食育推進懇談会を開催します。

本日は、大変お忙しいところご出席いただき、ありがとうございます。なお、この懇談会は公開とし、傍聴も受け付けていますので、ご了承をお願いいたします。開会にあたりまして、農林水産部小瀬部長から、御挨拶申し上げます。

### ○小瀬農林水産部長

本日は、第3回目を開催させていただきまして、御多忙の中ご出席いただき、お礼申し上げます。

さて、第2回懇談会では、第5次京都府食育推進計画の中間案の基本方針や施策の方向性について、それぞれ専門のお立場から、貴重な御意見をいただき、ありがとうございました。府議会にも報告させていただき、厳しい中で農林水産業の理解醸成に重要な計画との御意見を頂いたところです。

今回は、前回の御意見を踏まえ、中間案を修正し、併せて目標値案を事務局にて作成いたしました。修正の方向性や目標値案等について、御意見を頂戴したく存じます。また、本日いただいた御意見や、12月18日からパブリックコメントを実施し、府民の皆様から御意見を頂戴し、とりまとめて最終案を作成して、次回御議論いただき、議会に報告し、最終案を策定する予定でございます。本日も委員の皆様には専門的な知識や経験等、幅広い見地から忌憚のない御意見を頂きますよう、よろしくお願ひいたします。

### ○司会

本日は、8名の委員の皆様に御出席いただいています。

本日頂戴いたします御意見を発言者の名前を伏せた形で、議事録概要としてまとめ、京都府のホームページで公表させていただきますので、御了承いただきますようお願いいたします。ここからの議事進行は、小切間座長にお願いいたします。

### ○座長

次第に従いまして早速進めて参りたいと思います。どうぞご協力のほどよろしくお願ひいたします。

まず、一つ目、報告事項2点です。第2回京都府食育推進懇談会開催概要について、国 第5次食育推進基本計画の検討状況について、事務局から説明をお願いしたいと思います。

### ○事務局

はじめに、資料1－1、11月7日にお世話になりました第2回懇談会の結果概要です。こちらは、先日皆様にご確認いただいたもので、ホームページにも掲載しておりますので、添付しております。

続きまして、資料1－2、今後のスケジュールでございます。

本日12月16日、中間案の修正の方向性と数値目標、キャッチコピーをご議論いただき、12月18日から翌年1月8日まで、パブリックコメントを実施します。

本日いただいた御意見と、パブリックコメントでいただいた御意見を反映した最終案を、来年2月19日に実施する第4回懇談会で御意見をいただき、2月議会で最終案を報告して3月に完成させる予定です。

続きまして、資料2、国における次期計画の検討状況でございます。

この資料は国の議事録等をもとに私どもでまとめたものでございます。

国の会議は先週8日に開催されました。今回は基本構成を議論され、四角枠内のとおり、第1の1の重点事項として①学校等での食や農に関する学びの充実②健全な食生活の実践に向けた「大人の食育」の推進③国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大の3つの項目とすることで了承されています。

府においても同様の内容は議論されており、新たな観点はないと考えております。

一番下、(2)目標設定です。今回、目標項目や具体的な数値の提示はなく、重点項目に合わせること、そして継続的に取り組むものを選択して採用することが了承されました。国は2月に次回委員会を行うこととしており、次回に本文、数値目標の最終版を一括して議論するものと考えています。国での検討状況は以上です。

## ○座長

続いて、協議事項といたしまして、ア第5次京都府食育推進計画中間案及び目標値案について、こちらも事務局の方からご説明をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

## ○事務局

はじめに、中間案全体についてご説明します。

資料3-1中間案をご覧ください。本文にグラフや表などを追記し、最終案をイメージしていただけないようにしましたので概要をご説明いたします。

表紙の裏にはじめにを記載し、目次も追加いたしました。

2ページからの第2章をご覧ください。本文に記載した文章の根拠となるデータをグラフなどで追加いたしました。続きまして10ページ、第3章の1基本方針でございます。

前回賜りました御意見を反映し、こどもでも読みやすい短い単語でキャッチコピーを作り直し、「つなごう 未来の京へ 食のバトン」とさせていただいており、後ほど御意見をお願いするところです。

12ページからの施策の展開をご覧ください。左ページに本文、右ページに取組事例を前回計画同様に入れることしております。各項目については、現在、担当課に作成を依頼しているところで、次回にはすべて埋まった状態でお示しさせていただきます。

23ページの第6章をご覧ください。後ほどご意見いただきます目標について数値を追記いたしました。25ページからは参考資料としまして、前回計画同様、関連する計画、用語集などを追加しております。こちらも内容は担当課に記載をお願いしているところで、次回の懇談会でお示しさせていただきます。

続きまして、資料3-2、前回いただきました主な御意見への対応でございます。

1番は、大人の食育の記載場所についての御意見です。前回お示しした案では、多様な主体による食育の推進の1番初めに大人の食育の推進を記載していました。家庭があって、学校があって、次に大人の食育の順番ではないかとのご意見をいただきました。今回、の中間案で順番をご意見どおりに修正いたしました。

続いて、2番、フードバンクでの食品ロスの取組でございます。京都府では食品ロスについては別途計画を作成して進めており、具体的には府の社会福祉協議会さんがネットワークを構築して進めているところでありますので、参考資料の1連携して行う他の計画に「食品ロス削減推進計画」を記載することといたしました。

3番は地場産物を扱うにあたって農家との連携を調整する人が必要とのご意見。4番は大人の食育についてのコラボを調整するのは誰かという御意見です。これらにつきましては当日に食育ネットワークで行うと回答させていただいたところですが、改めて第一章に記載している場所について記載させていただいております。

次に5番と6番でございます。会社の食堂に対しては旬の野菜のコストや栄養の利点、また、若い世代へは常備菜という観点を伝えるべきとのご意見でございます。対応としまして、第4章施策の展開で大学や企業と連携して進める取組の記載に追記し、

「大学や企業と連携し、朝食摂取やバランスの良い食生活の重要性を科学的根拠に基づいた情報を分かりやすく伝えるとともに、旬の野菜のメリットや手軽に作れる常備菜のレシピなどの情報提供を通じ実践につなげる取組を進めます。」と観点を追記いたしました。

続きまして、7番、「食生活改善推進員に加えて、学校の栄養教諭や栄養士会など地域で活動されている方々の連携についても記載すべき」とのご意見につきましては、同じく第4章施策の展開で、右側赤字のとおり、管理栄養士・栄養士・栄養教諭等の関係者と連携を追記いたしました。

次に8番、災害時の食育について追記すべきとのご意見です。これについては今まで記載がなかったことから、同じく第4章の地域での食育に、新たに「災害時には、平常時とは異なる食環境への対応が強いられることから、家庭内における食料品の備蓄などの防災知識の取得について食の安全の取組と連携して行います」と追記いたしました。

次に9番と10番、「京都府独自の栽培技術や生産物の歴史を伝えることが必要」、また、「農産物の価値を高めてもらうことが必要」とのご意見です。対応といたしまして、第4章の持続可能な農林水産業・食品産業を支える食育の強化において、食いく先生が実施する授業で伝える内容として追記いたしました。

最後、11番でございます。農林漁業体験や農業を始める方向けの情報提供も必要とのご意見です。第4章の持続可能な農林水産業・食品産業を支える食育の強化で記載している情報発信において実施する旨具体的に記載いたしました。

今ご説明しました、本文の追記・修正につきましては、本日お配りいたしました中間案に反映し、反映した場所がわかるように赤字で下線としております。

以上が、前回いただきました御意見への対応でございます。

中間案への反映方法や新たな視点等ご意見賜りますようよろしくお願ひいたします。

資料3－1 中間案の冊子の23ページ第6章 計画の目標でございます。

前回の懇談会では、項目と基準年の数値のみ入れておりましたが、関係課で検討した目標値を赤字で入力しております。

目標と数値について順にご説明いたします。

1、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ございます。こちらは、現行計画で未達成のものであることから、目標値を据え置いて、80%といたしました。

2、朝食を毎日食べる府内小学生、中学生の割合でございます。こちらも、現行計画では数字が横ばいの状況で未達成となっていることから現行計画と同じ目標値としています。

3、きょうと食いく先生の授業数でございます。こちらは、現行計画の目標値554授業を大きく超えて達成しているところですが、農林漁業の理解醸成を進めるため、更に拡大を目指すこととして5年間で70授業増加させ650授業を目標といたしました。

4、学校給食における地場産物を使用する割合でございます。これは、新型コロナや物価高騰の影響等で現行計画でも未達成の項目であるため、現行計画の目標値を据え置いております。

5、社員、学生に対して食堂等を活用した食育活動を行う大学・企業数です。これは新たに取り組む大人の食育に合わせて毎年新たに5つの団体と取り組むこととし、5年で25団体と取り組むことを目標としています。

6、学生等によるきょうと食の安心・安全ヤングソポーターの養成でございます。将来を担う若い世代の食に対する意識向上を図るため、大学等での出前授業等を通じて5年間で105名を養成する目標としております。なお、この目標は食の安心・安全行動計画と共に目標としており、その確保目標もリンクさせております。

7、食育推進計画を作成・実施している市町村の割合でございます。こちらも地域での食育を推進するため、現行計画未達成であったこともあり全ての市町村で作成されるよう、支援等を実施する目標としています。

8、きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数でございます。エネルギー表示やアレルギー表示、野菜や塩分に配慮した食事を提供する店舗を今後5年間で200店舗増やすこととしており、この目標は、京都府の保健医療計画である「きょうと健やか21」と共通の目標としております。

9、農林漁業体験者数でございます。生産現場への関心や理解を深めるため、新たに設定した目標で、農林水産部各課で行なう体験や授業に食育として参画し、5年で延べ3,200人を目標としました。

10、農林水産物の価値を理解していただくために新たに設定した項目です。こちらも様々な課が実施している講演会等について、食育の観点を盛り込むなどして、今後、5年後には1年間あたり1,200人の参加者を目指すものとして設定しています。

最後、11、食に関する正しい知識や食の魅力をICTを活用して発信する回数でございます。前回から継続の目標で、現行計画の目標である300回を超えて達成している項目ですが、様々な課と連携して提供する情報の幅を広げつつ年間の情報発信回数を500回に増加させる目標数値としております。

考え方等ご意見賜りますようよろしくお願ひいたします。

## ○委員

資料3-2の番号6、大人の食育について、赤字で記載された「旬の野菜のメリットや手軽に作れる常備菜レシピなどの情報提供を通じ」との表現は、旬の野菜のメリット及び常備菜レシピを中心に情報提供する印象を与えると思います。修正前の文章に戻し、「例えば」という形で例示するのはいかがでしょうか。

大学生の場合、コンビニエンスストアの商品を活用し、バランスの取れた食事を実践する方法や、冷凍食品を用いて1週間の食事を組み立てる方法なども、食育の一例として挙げることが可能ですので具体例のひとつとして記載することも考えられると思います。

## ○事務局

学生さんや若い方々の食生活について、これから皆で意見交換しながら進めていくところですので、例示とし、文章を組み直したいと思います。

## ○委員

資料3-2の20ページ、「京都援農隊の活動を促進」について、先週、援農隊の方に、作業いただいた時に、農業体験により食への意識が変化したか尋ねたところ、農業者の苦労が分かり、もったいないという気持ちが増えた、農産物を捨てずに食べるといった意識が育まれたとおっしゃっていました。

援農隊の活動について情報共有があればよいと思います。例えば、農業者や、援農隊員による活動発表を行うことで、さらに繋がりも増えて、活動が活性化すると思います。

## ○事務局

援農隊の活動そのもののお知らせやその活動の交流など、担当課と調整しまして、もう少し具体的に書き込めるところを探したいと考えております。

## ○委員

資料3-1、6、7ページの主食・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が、下がっていることについて、食育・食生活アンケートの調査のことですが、アンケートの際に、例えばイラスト等でわかりやすくしてはどうかと思います。主菜は、例えばハンバーグや生姜焼き等があると思います。副菜では、例えばひじきの炊いたん等を作るところに、意識がいってしまって、ハードルが上がってしまうのではないか。例えば、お味噌汁でも副菜になる事が伝わればと思います。

文章自体が難しく感じる方もおられると思いますので、聞き方に工夫が必要だと思います。

## ○座長

国のアンケート方法との相違もあるとは思いますが、事務局から回答お願いします。

## ○事務局

主食・主菜・副菜という言葉の難しさにより回答者がハードルを高く感じる点は、私どもも考えているところです。国の設問に合わせて、やってきたところではありますが、府とし

ても、アンケートの中で、主菜や副菜について説明はしておりますが、もう一度見直し、もう少しわかりやすくなるようさせていただきたい。

## ○座長

京都では、具だくさんの味噌汁を作られるところも多いと思いますので、副菜と理解してもらえるようになると、真実に近くなるのではという印象も持ちました。

## ○委員

資料3-1、8ページの持続可能な農林水産業・食品産業を支える食育の強化です。

丸印2つ目、「食料の生産・製造現場では、担い手不足も顕在化しており」というところでですが、この製造現場は、食品産業を大体イメージしているのでしょうか。

## ○事務局

その通りでございます。それを受け、最後に、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と受けているように書いております。

## ○委員

「さらには食品価格が上昇する中、合理的な価格形成への取り組みも必要な状況です」と書かれていますが、食品価格が上昇しているのは、消費者には非常によくわかるところですが、一方で生産コストも上がっています。できれば、そちらも書き加えていただきたい。

20ページの1つ目の丸印1つ目で、赤字で書かれている「京都府独自の栽培技術や生産物の歴史を伝えることで」の部分ですが、京都は、例えばお漬物があり、食品加工が非常に盛んです。お漬物や、知られてない加工品がたくさんありますので、そういうものも発掘して欲しいと思います。

農業の世界では、6次産業化ということが長く言われており、農産物を作るだけではなく、自分で加工するという流れがあります。

一方では、食品安全のハードルが高くなつたために、農家の人が、お漬物を作つたりすることが難しくなっています。農家の行う漬物づくりなどが難しくなつてきている状況にありますので、農家自身が加工品を作るという歴史も掘り起こして、文化の継承として、広めていただきたいと感じました。

国連の世界幸福度レポート、ハピネスレポートっていうのがあって、日本は毎年大体150カ国中50位くらいです。トップは北欧の国々が占めています。これには、毎年トピックの研究が載っており、今年のトピックは共食でした。日本は150カ国中140位ぐらいで、共食の少ない国だと分析されています。共食を行わないと幸福度が下がると分析されていて、共食は非常に重要だと改めて感じました。共食という言葉は載っていないですが、それに類するいろんな事柄、地域の中でこういうふうにすべきだとか、大学や職場で食育を進めるべきだとか、書かれていると思うので、そういうコンセプトも非常に重要と思いました。

## ○事務局

8ページの表現については、「さらには生産コスト製造コストも上昇する中で、食品価格の

上昇についての理解促進が必要」というふうに書くか、「生産コストが上がる中で、食品価格が上昇しておりそれについての、理解醸成も必要」というふうに書くか、ご指摘を踏まえて、しっかりと書き込みたいと思います。

## ○事務局

20ページ、6次産業の危機的なものというお話について、食いく先生には農業者、食品加工の方々がおられ、中には6次産業をやっておられる方もおられます。

先ほど言われたお漬物の方もおられます。食いく先生に認定することが可能であり、必要な観点だと思いますので考えさせていただきたいと思います。

共食についてです。共食は、家庭での食育、或いは地域での食育でもあると思います。伝統文化或いは家庭の味をつなぐ中では、共食は大切な観点と考えております。

今の文章の中に、共食という言葉を入れ込むように考えさせていただきたいと思います。

## ○委員

食生活改善推進員の方は地域のためにボランティア活動しており、最近は保護者が夜ご飯、朝ご飯作らないので、子ども食堂にたくさん食べに来るということを聞いて驚きました。

そのため、昨年度取り組んだOne工程レシピなど、レンチンでもいいので、簡単なものから取り組んで貰えたら良いと思います。また、食材を買い、調理してほしいので、自分で作ると安くて、おいしいとわかつてもらえたたらと思います。

先ほどのお話しのとおり、伝統料理は難しいものではなく、本当に家庭で作るものは、レシピ本に載らない料理が大切だと思います。家で作られているものは地域によって、同じ漬物でも作り方が違うので、少しずつ伝えていけたらと思います。また、家では食べられない物を、学び塾など、子どもが集まるところで食べてもらえるような取組ができたらとも思います。

## ○座長

御意見にあったように、旬の野菜のメリットや、常備菜のレシピ紹介などとも繋がってくると思いますので、それを具体的に、また実践として、地域とか家庭に還元するために、活動されていると理解しております。やはり連携が強化されるということが大切だと思いました。

## ○事務局

家庭での伝達もありますし、1人暮らしの方は、料理をなかなかされない状況にあります。料理をしない人が増えていく中で、地域の方々、その実情をよくご存じの方々と情報交換をネットワークの役割としていきたい。

孤食に関するハードルというのがあると思いますので、解決していく考え方ながら、取り組めたらいいと考えております。

## ○座長

本当に農業を守る、伝統を守ることは人が生きていくために必要なものですので、そこを

維持することがネットワークに必要と感じました。

#### ○委員

16ページの一番下の丸印ですが、「大学や社員食堂」とありますが、これはあえて学生食堂や社員食堂ではなく大学でという、何か広い意味があるということでしょうか。

大学や企業で、もしくは学生食堂や社員食堂ではない、意味があるということを確認したい。

#### ○事務局

この単語の2つの並びは、確認して修正させていただきたい。

#### ○委員

大学・企業と連携した食育推進体制の構築の中の、丸印の3、4つ目ですが、「いろいろな交流を通じて食に対する意識が向上する取組を進めます。」次のところは「健全な食生活を実施しやすい食環境づくりを推進します。」となっています。これは、大学や企業にそういうことをしてもらうということで、そのために、きょうと食育ネットワークに入ってもらって、その場を広げ、自らすることを謳っているという理解でよいのか。主語がよくわからないと思います。

#### ○事務局

上の枠内にきょうと食育ネットワークと書いているので、そのつもりでした。

#### ○委員

これから、大学や企業に参加を呼び掛けて、きょうと食育ネットワークの中で、情報交換・情報共有を含めて推進するという文章という理解でよいか。

#### ○事務局

そのとおりで、きょうと食育ネットワークで行い、事務局が推進していくという形が分かるよう、修正させていただきます。

#### ○委員

(3)にある、生活自立期を中心とした大人の食育の強化ということで、上段も下段も似て異なるものを感じます。だいたい20・30代、もしくは学生という対象の食育の強化ということで、大人というと、中高年、高齢者も入るわけですが、ここでいうこの5年間はここに焦点を当てるという意味で間違いないか。

#### ○事務局

若者をそう表現するかがぶれていますので、少し整理をさせていただきたいと思います。

## ○事務局

体制の整備といいながら取組内容が書いてあるというところが、この2つがわかりにくい部分だと思いますので、整理をさせていただきたいと思います。

## ○座長

確認ですが、若い世代といいますか、20・30代あたりを今回のテーマにするという理解でよろしいでしょうか。

## ○事務局

その先の年代の方々も当然必要となりますが、まずは20・30代に力を入れていくという考え方であります。

## ○座長

子どもの食育から少し延長してという流れと考えてよろしいですか。

## ○事務局

高校・大学あたりで食育がきれるというお話もありました、そういった中で、まず隙間を埋め、そこから自分たちが子育てし始めたらまた新たな視点も入ってくると思いますので、重要なところと考えております。

## ○座長

もう1点、16ページの一番下の大学や社員食堂ということがありましたが、大学や企業の社員食堂等におけるという認識だと思いますが、いかがでしょうか。

大学や企業の社員食堂等での、社員食堂に限定しないような食育というのは企業の方では可能なものでしょうか。現実問題、目標設定したが、難しいということになってはいけないと思うので、確認でございます。

## ○委員

企業では、オフィスにポスターの掲示や、社内の掲示板等で記事を掲載はできますけれども、大学のキャンパス内でイベントを実施するようなことは困難ではないかと思います。

## ○事務局

具体的にどういう取り組みを進めるつもりでいるかを確認した上で、正しい表現に修正させていただきます。

## ○委員

中間案は、非常によく考えていただいていると思って見ました。

先ほどから皆さんのお話を聞いていますと、学校の給食って本当に考えられていると思いました。共食については、みんなで食べることが、おいしいし、楽しいという価値観が、戻ってきたように思っています。

給食で、美味しく食べる、楽しく食べる、それから、食べることに感謝をし、さらに、食のプロである食いく先生が学校に入っていただける。そうすると、将来の仕事に対する夢のようなものも見えてくるメリットもあると感じています。食いく先生が増えるということに対して、とても期待をしています。

## ○事務局

教育の方の取組で、食の関係の人材育成の研修やっておられると聞いております。継続してやっていくという意味合いで書かしていただいております。

## ○委員

とてもわかりやすいコピーにしていただいた。短くするのは難しく、大変だったと思います。

他の市でも、バトンということが使われており、交流も広がるような言葉と思いました。

これを、子どもたちに伝えようとしたときに、以前、懇談会の中で、願いや理念の話があり、大変理解が進んだことから、この言葉から、願いや思いが含まれていることがわかるような文言が入っていると、よりメッセージが伝わるものになると思います。

## ○事務局

10ページの下の部分をまとめたものをキャッチコピーとしていますので、生産者や食品産業の皆さんのが丹精込めて、作っておられる思いの部分がもう少しあるよう、文章を書き足したいと思います。

## ○委員

「つなごう 未来の京へ 食のバトン」は、「つなごう 食のバトン 未来の京へ」のほうがよいと思います。

## ○委員

懇談会の委員の皆さんを聞かせていただき、農業者の方の思いを何か込めるなら、京都に住んでいて、京都府内のもの、地産地消のものを食べて、大きくなるよっていう、未来の体を作るよっていうところも込めて、「未来のあなたを作る、京の食」はいかがでしょうか。

## ○事務局

現行の3つのキーワードをどのように並べるかは、ご指摘の通り「つなごう 食のバトン 未来の京へ」の方が何かメッセージ性があるのかなと受けとめました。

一方で先ほどいただいた意見につきましても、何か農業者、生産者の方々の思いが、それぞれの府民の将来に繋がっていくという思いも込めて、考えたいと思っておりますので、3つのキーワードの修正案、もしくはご提案いただいた案について、我々の方で考えさせていただいて、最後は預けていただきたい。

## ○座長

2つ並べることは不可能ですので、ご検討いただきたい。委員からいただいた意見は、キャッチコピーの思いとして共通する部分だと思いますので、こういう思いが含まれていると、説明文に込めていただくことも可能だと思います。そのことも含めてご検討いただけたらと思います。委員の皆様、事務局に一任するということでよろしいでしょうか。

## ○事務局

委員の皆様から、このキャッチコピーに込める思いを書き込むべきとの御意見いただきました。検討させていただきたいと思います。

## ○座長

数値目標について、追記すべき考え方があるか、5年後の目標値に関して、御意見を頂戴したいと思います。

## ○委員

資料3-1、23ページの9番の農林漁業体験者数ですが、こちらは食いく先生等が教える児童生徒を含むのでしょうか。

## ○事務局

そのような数を含めていければと考えております。

今回、新たな項目ということで、体験型の事業を数えたいと考えています。

## ○委員

地域の小学校は、結構マンモス校なので、小学校4年生と5年生で、年間300人ほど教えています。こちらのデータだと、1年間当たり640人という数字だと思いますが、食いく先生はいろんな地域で教えておられるので、すでに、3,200という数字は、達成されている可能性があるのではないかと思いました。

どのようにデータを拾われるかわかりませんが、今現状どれぐらいの年間の体験者数がいるということを加味してもらえた方が、数値がしっかりと出るのではないかと思いました。

## ○事務局

実際に、学校の農地や農地を借りて実施された体験については、積み上げていくこととしており、意欲的な数字の組み方をしているところでございます。

## ○委員

項目のところの数字の下に「新」「継」「拡」とありますが、新規、継続、拡充の意味だと思いますが、8番は「継」とありますが、「拡充」ではないですか。

## ○事務局

これは単純に書き間違いで、「拡充」でございます。

## ○委員

家庭における食育の推進の2つの項目について、現行計画の中では、毎年下がっている数字の中で、非常にチャレンジングな目標値を設定されていて、実現可能なのか疑問です。

目標としてはよいですが、最初から達成できないけど目標だから目標値みたいなイメージがある。目標値の位置付けについて、どのように考えておられるのか。

4番も継続で、ほとんど変化がない、多少のプラスマイナスが見られる状況の中、30%にするという、京都府なり各市町村、その予算をどうするかで決まる気がします。

この継続の項目の目標数値について少し気になりました。

## ○事務局

1番の主食・主菜・副菜については、相当厳しいと受け止めています。国では、前回の計画では、現状値のプラス15%という形で目標を設定しておりました。

今回、私どもも検討したところではあります、据え置きにしてお示ししたものとなります。この数値については現実や国の状況を見据えて検討をさせていただきたいと思います。

2番についても同様です。2番については、横ばいが続いている状況ですので、担当課とどうすべきか検討させていただきたいと思います。

また、給食についても同様に、担当課と検討させていただきたいと思います。

## ○事務局

目標項目の9、10番は新規の目標項目のため、令和6年基準値のところは新規だからという理由で横棒にしています。6年度もこの9番の実績がゼロではないので、今どれだけの実績があるかという数字に置き換えさせていただきたいと思います。また、目標値が年間目標なのか5年間の累計目標なのかもしっかりとわかるように整理したいと思います。

## ○委員

高校生がどういう位置付けになるのかが気になっています。

小学校、中学校については2、大学生については5に記載があります。5の学生というものの中に、高校生も含まれるという解釈をしてはいけないでしょうか。

高校生は、例えば新しいレシピを作るとか、そういうことに対する情熱というかパワーは、すごいので、若い力を使ってはどうかと思いました。

## ○座長

確かに、色々な商品開発を高校が取り組み、盛んにされている印象があります。「生徒・学生」とするのかというところにもなるかと思いますが、このことに関しまして、府の方でのご説明いただけたらと思います。

## ○事務局

高校については、学校等における食育の推進において、高校にも食いく先生の派遣等をしておりまして、そういうところで進めているところです。そういった様々な取り組みどう広げていくかについて考えたいと思います。

6番のヤングサポーターにつきましては、現在家政系の大学等学生を対象に養成をしており、勉強したことをSNSなどで発信する内容を自分たちでまとめ、それを発信していただく取組等を行っています。ここについては高校生ではなくて大学生に限定した取組として進めていきたいと考えています。

## ○座長

非常に貴重で建設的な御意見をたくさんいただきいたと思います。

事務局の方、御意見の整理は大変かと思いますが、委員の皆様が熱い思いを語ってくださいましたので、反映していただけたらと思います。

目標の設定等も含めまして、今後検討いただけるということですので、これで予定されていた議事が終了となりました。

進行を事務局の方にお返しいたします皆様ご協力本当にありがとうございました。

## ○司会

委員の皆様、本日も数多くの御意見を頂戴しまして誠にありがとうございました。

本日、いただきました意見につきましては、12月18日から1月8日のパブリックコメントで府民の皆様からいただいた御意見も含めて、最終案としてまとめていきたいと考えております。

引き続きご指導賜りますようよろしくお願いいいたします。

これで第3回京都府食育推進懇談会、閉会させていただきます。