

第 1 回懇談会の主な意見（論点別整理）

【食生活・健康】

場面・役割の主体	意 見	取 組
家庭	生活習慣病の低年齢化 ・子どもの肥満やせが増加 ・生活習慣病胎児期発症説	
	孤食は子どもだけではなく、母親も	
	家庭におけるコミュニケーションの不足と教育力の低下 食べることに関心のない子の増加 簡便化とグルメ化	・楽しい食事 ・色のある食事 ・五感で味わう ・食べる手順を踏む ・温度感覚のある食事
	教育の基本は家庭から	
	朝のスタートが大切	
	こころと食事の関係	
保育所	成長・発育に応じた食育	乳児期、保育所での食育
学校	五感で感じ、感動を伴う食育	感性を養う 事前学習を通して興味や関心を喚起
	小学校と大学との連携による食育の取組	大学家政学部と連携して、京野菜・京料理のランチメニューを開発
	学習効果のある給食の工夫	地元農産物を使用した場合に、農産物の形が分かるようにする。
	給食のあり方は地域によって違う	
	食に対する深い考察が大事な時代	大学に食（食育）の講座を設置
	大学生を対象とした食育が弱い	
学校 地域	小学校 1 年生でも教えれば調理ができる。今は教えられてない。	生活研究グループなどのボランティアを活用した、総合学習における食育の取組

【食生活・健康】

場面・役割の主体	意見	取組
学校 生産者・事業者	地域に根ざした学校給食	地元ならではの献立の工夫 松花堂弁当などの工夫 郷土食の日 給食・体験（農業、調理）・教科の結びつけ
	食生活の変化は田舎でも都会と同じ傾向 ・朝食を食べない子どもの増加 ・親の世代も地元産を食べない	地元農産物の給食利用の拡大
学校 地域 生産者・事業者	地域に根ざした学校給食	地元農産物の給食利用 JA、商工会、行政、学校の連携づくり
	食育における関係者の連携が必要	
地域	食育は子どもの生まれる前から始まっている。	妊産婦を対象とした料理実習
	子どもだけではなく、保護者も学ぶ食育	
	結婚前後の若い人を対象にした食育	
	次の世代を対象とした食育が大切	
	お母さんも孤独、食育を通じた地域ぐるみの取組で対応可能	食育を通じた地域コミュニティ活動
地域 学校	「生命（いのち）と食と農をつなぐ」 「都会のカネと田舎のモノ」の交換 から 「都会のヒトと田舎のヒト」の交流 「都会のココロと田舎のココロ」の交流へ	コミュニティ・レストラン ・中学生がコミュニティ・レストランを2日間運営（企画・準備に3箇月） 都会と田舎の交流 ・滞在型のグリーンツーリズム
生産者・事業者	大人よりも子どもの方が手応えがある	京料理などの体得
地域 生産者・事業者	マンパワーが足りない	食育のカリキュラムを実施する地域の料理人とお母さんを育てる。 日本料理アカデミーなどプロの料理人が行政とカリキュラムを作成

【生産者と消費者の関係】

場面・役割の主体	意見	取組
学校	本当の生産体験を教える	田植え、稲刈り中心の作物栽培体験ではなく、その途中の体験も必要
地域	農作業、食品加工の体験を通じた食育	
生産者・事業者	地産地消の取組により、生産者にも刺激	
	食と農の距離の拡大 食といのちと農業をつなぐ	食農教育の展開 地産地消の推進 学童農園 生産者による出前講座 JA女性部による料理教室 直売所における消費者との交流 JAが消費者に近づく

【食料事情】

場面・役割の主体	意見	取組
家庭 生産者・事業者	環境への負荷増大	

【日本型食生活、地域の食文化】

場面・役割の主体	意見	取組
家庭	本物の味を教える大切さ	
	祖父母と同居していても子の世帯とは食事が別	
家庭 地域 学校	京都らしい食育 京都という環境 文化（公家・武士・お寺・お茶） 素材（水・京野菜） 職人の技（味付け・彩り・包丁の技） おもてなしの心	京料理に生かされている美意識の継承 若い世代に本物の味を体験させる ・味覚習慣の実施 ・食の遺産目録の作成 ・味に関する注目すべき景観の紹介 ・美食を巡る観光の推進
	味の画一化と地域の食文化の消失	