

平成 20 年度第 2 回鎌倉食育推進会議 会議録

日時：平成 21 年 1 月 19 日（月） 午後 6 時 30 分～午後 8 時

場所：鎌倉市役所 第 3 分庁舎 講堂

出席者：< 委員 > 中村会長、安齋委員、大竹委員、藤本委員、牧田委員、三浦委員
柳下委員、矢野委員
< 職員等 > 食育連絡協議会（庁内）

事務局（部長及び市民健康課）

石井健康福祉部長、岡部市民健康課長、井上課長補佐、河合係長
内田保健師、深谷管理栄養士

事務局 定刻を少し過ぎてしましまして申し訳ございません。皆さま今晚は。本日はお忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。これから鎌倉食育推進会議を開催いたします。本日の傍聴者ですけれども、募りましたところ希望者はございませんでした。

本日、推進会議の出席者は 8 名、欠席者が塚田副会長・柿澤委員・富田委員の 3 名で、委員の過半数が出席されておりますので、推進会議設置要綱第 6 条により、平成 20 年度第 2 回鎌倉食育推進会議が成立いたしました。では会長の方からご挨拶をお願いいたします。

中村会長 明けましておめでとうございます。今年度もよろしく願いいたします。私、年末年始で暇でしたのでテレビをずっと見ていたのです。いろいろな番組をやっています。

環境問題とか高齢化社会の問題とか食糧問題とか、社会保障のこれからの問題とか、深刻な問題をテレビで特集を組んで、放映していたのを見ておりました。よく社会学者が、21 世紀の課題は、持続可能な社会をいかに作るかということだと言います。

社会資源、環境問題は、地球という限定された環境の中で人類が平和で健康で暮らすにはどうしたらいいか、それが現在問われているのだろうとっております。

いろいろな解決策を知識人は提案しているのですが、私は食育というのはひょっとしたら、持続可能な社会を作るために大きな力になるのではないかな、という風に思っております。

ある社会学者がこれからは、「IT 社会から食社会」への大きな転換期だという風に言っておりました。考えたら、食べるという事は健康問題にも食糧問題にもそして環境問題にもそして、文化の問題にも関わっている、我々のとても大きなテーマだろうとっております。それを国民運動として展開しようというのが食育だろうと私は理解しているわけです。

本日も活発な議論をして頂く事を望んでおります。どうぞよろしくお願い致します。
それでは議事に入る前に事務局から資料の確認をお願いしたいと思います。

事務局 まず資料の前に、目の前に少し気になる物をご用意いたしました。こちらは安齋委員の方から大根を提供して頂きまして、市民健康課の管理栄養士が調理いたしました。
お椀の方に入っていますのが大根を昆布ダシで醤油と少しお砂糖を加えて味付けした物です。小さなお皿が2つございますが、1つが浅漬けで、1つが大根の皮と葉をごま油で炒めて、きんぴら風に味付けをした物です。どうぞお召し上がり下さい。
では資料の確認をさせて頂きまして、お手元にクリップで留めてございます式次第の他に名簿と座席表と鎌倉食育推進会議設置要綱をまとめています。その他に資料1としまして、第1回鎌倉食育推進会議録概要という物があります。資料2として、鎌倉食育推進計画ダイジェスト版。資料3が鎌倉食育推進計画行動計画。資料4-1がA3版になっていますけれども、平成20年度(4~12月)実績及び平成21年度への課題と取り組み予定。最後に資料4-2としまして、平成20年度かまくら食育カレッジ集計。今日は資料が5点となります。

中村会長 どうもありがとうございました。何か足りない資料はありますか、大丈夫ですか。
では次に第2報告事項の(1)食育推進会議録概要について事務局からご説明をお願いします。

事務局 説明に入る前に、第1回食育推進会議が開催されてから本日まで半年ほど経ってしまいました。会議録をテープから文章に起こす作業を、もっと早くしなければいけなかったのですが、実は障害者福祉課の団体の方に出させて頂いたのですが、市民健康課にはもう一つ審議会がございまして、こちらの会議も同じような日程で開催しており、そちらも同じ時期にテープに起こす作業を依頼してしまいました。
配慮に欠けたため会議録ができて上がるまで半年かかってしまい、皆様に迷惑をおかけしてしまいましたと申し訳ございませんでした。今後このような事が無いように、気を付けて参りたいと思います。では資料1の説明をさせて頂きまして、こちらは参考資料としてご覧頂きたいと思います。

今回、本編の会議録は昨年の年末に忙しい時期でしたが、委員の皆様には発言についての確認をしていただくためにメールと郵送で送らせて頂いております。内容についての確認をお願いしているところですので、本日は概要をまとめさせて頂き資料1としてお配りさせて頂いております。

中村会長 どうもありがとうございました、ご質問ありますか。無いようでしたら次に、(2)の鎌倉食育推進計画ダイジェスト版について事務局からご説明をお願いします。

事務局 資料2についてですけれども、前回食育推進会議で委員の皆様からたくさんのご意見を頂き作成した物がこちらのダイジェスト版です。昨年9月5日から7日まで鎌倉女子大学及び鎌倉芸術館にて「日本栄養改善学会学術総会」が開催されました。その席上で、女子栄養大学名誉教授で鎌倉食育推進計画策定委員会の委員長をお勤め下さ

いました足立巳幸先生に、鎌倉食育推進計画と共にこのダイジェスト版をご紹介していただきましたところ、大変好評を頂きました。またそのせいもあってか、他市町村からも問い合わせをいただいております。ありがとうございました。

中を開けて頂きますと、このダイジェスト版は食育を一人ひとりが自分の問題として考え、市民・事業者・団体等がそれぞれに取り組んで頂くために自分で目標が書き込めるようになっているのが特徴です。また記載欄は、食に対して夢が広がればという思いを込めて虹を表現しております。

中村会長 お分かりでしょうか、これ虹だったのですね。ありがとうございました。何かご質問ありませんか。これ凄く良い色ですね。

では本日の議題に入ります。会議次第に参りまして、議題(1)平成20年度実績及び平成21年度への課題と取り組みについて、事務局からご説明をお願いいたします。

事務局 資料4-1、A3版が横になっています資料ですけれども、こちらは資料3鎌倉食育推進計画(別冊)行動計画の中の平成20年度と21年度部分をピックアップしたもので、平成20年度の欄にはまだ年度が終了しておりませんので、12月までの各課の実績を記入しております。21年度の欄ですけれども、こちらについては20年度の課題、反省などを踏まえて課題と取り組み予定としてまとめています。

資料4-1の2ページ目の裏を見て頂きたいのですが、下の平成20年度4月から12月の実績という欄の一番下なのですが、資料4-2「平成20年度かまくら食育カレッジ集計」を参照、という風に書かれております。幾つかこの資料の中にはそういう欄が出て参りますが、こちらは、資料2、A3縦長の資料に食育カレッジというのをまとめさせて頂いていますが、こちらも参照して頂けるように4-2として、まとめさせて頂いております。こちらは各課が実施しました「食」に関する講座についての詳細となっておりますのでご参照下さい。

ここで、予算がまだ確定していませんけれども、市民健康課の新年度の予定を詳しく説明させて頂きたいと思います。鎌倉食育推進会議の運営をはじめとして、講座としましては、地域で食育を推進していく担い手である「かまくら食育クラブ員」を養成する講座を、これは15名程度募集し、13日間を3か月程掛けて実施する、というもので、今回は4期生の募集となっております。

また既に食育クラブ員になっている方のスキルアップを目指す講座、食の様々な事に関心を持って頂くために、誰でも参加できる講座等を開催する予定です。

地域事業としましては、かまくら食育クラブ員が主体となって地域に密着した会場を拠点に、地域の方々の食に関する体験ができる「たまり場」となる「ステーション事業」を実施する予定です。地域食育を実施する事によって、食育クラブの活動が地域に根ざす事を目的とし、その他にも食育クラブの活動が広がっていくためのバックアップもしていきたいと考えています。

また、出前講座、例えば子どもの手作りおやつ講習、離乳食教室や幼児が調理を

通して食への関心や隠れた能力を見出す講座などの母子食育事業を実施していきます。そして鎌倉の食育を盛り上げていくために、市民・事業者・団体等が出会える場、手を繋ぐきっかけとなる場・情報交換の場の提供をしていきたいと考えています。

中村会長 何かご質問ございますか。ありがとうございました。これは「食育クラブ」というのがあるのですね。

牧田委員 この行動計画の中で食育クラブ、地域ケアがとても重要になっているように思うのですが、実際にこの食育クラブのメンバーの人数ですとか、1期生から4期生までだいたいどれくらいの方々が今現在学びながら活動されていらっしゃるのでしょうか。

事務局 今、3期生までおまして、実際に登録している方は40~50名くらい。クラブの活動というか定例会等に出て頂いたりしているのですが、食育クラブ員養成講座を13日から15日程度で実施していて、この講座を修了された方には食育クラブに入らせていただきます。受講生の中には全行程を終わられていない方がいらっしゃいまして、全行程のうち8割程度終わった方については今後食育クラブに入って頂くというのがありますので、その方も定例会等に出て頂いて今後の活動内容等を聞いて頂く、という風になっております。そういう人数を含めると、だいたい40~50人くらいでしょうか。

牧田委員 ありがとうございます。そういった方々がこちらにも皆さんがいらっしゃって地域の中でそういった輪をまたそれぞれ広げていく、という様な感じでしょうか。ステーション事業等でキーパーソンになっていくということか、そういう様なかたちで。

事務局 将来的には地域の中で地域の食育を担って頂く。今は市と一緒にやっている状態なのですが、将来的には例えば団体化していただいたりして、自主的に活動していただく事を目指しています。

牧田委員 NPOとか独自のカタチに進めていくという感じで考えていらっしゃるのですか。

事務局 どういう形になっていくかというのを、今クラブ員の中で色々と話し合っているところなのですが、ピラミッド型の組織では無く、皆がそれぞれの活動をしつつ、集まった時に大きな力になるような、そういう緩やかな平たい感じのグループを作って活動しようとしているのが食育クラブです。これが将来的にNPOという風になっていくのか、そこまではまだ。

牧田委員 今のところは市がバックアップしていこう、食育クラブの層を厚くして育成している段階という風に理解をしていますが。

事務局 そういう風に皆さんに協力をして頂いて将来的には鎌倉の食を担って頂きたいと思えます。

今後、行政でお手伝いできるとしたら、そういった養成だけではなく、クラブ員にどんな活躍の場を提供できるかといった事がこれからの課題だという風に思っております。

大竹委員 今の中で緩やかな活動というか、塊になっているのだと思うのですけれども、それぞれがそれぞれの活動をしてらっしゃるグループが幾つか集まって、という解釈でいいのでしょうか。ちょっと分からなくなってしまったのですけれども。例えば若宮会とか友の会とかそういう方達のグループが集まって食育クラブでは無くて、さっきお話しになった3期生まで、そこを卒業した方達が、そこの先がちょっとよく見えないのですけれども、何かよく分かり辛くて。

事務局 今、食育クラブの中に実は団体会員と、個人会員とがいらっしゃいます。個人会員と言うのは、先程申し上げました食育クラブ員養成講座を修了された方です。

もしかすると鎌倉の今回の食育クラブの特徴かもしれないのですけれども、元々鎌倉というのは色々な活動をされている方がもう既にいらっしゃるの、そういう方達にご協力頂いて、色々教えて頂きながらバックアップして頂きながらというのも必要なので、団体会員と個人会員と手を繋いでやっていくということです。

大竹委員 団体というのはどのくらいの団体ですか。

事務局 団体は今9団体。

中村会長 それでは食べましょかね。召し上がって下さい。目の前にあると気になるし。

安齋委員 今の時期は美味しいけど、この辺は寒いので大根の収穫は終わっているのです。産地に三浦がありますので、この時期はほとんど三浦産の大根がばんばん入ってきますので、鎌倉の大根、寒くて寒さにやられてしまうので、だいたい年内取りで終わってしまうのです。たまたま自家用に一本残っていただけなのです。出荷を終わった後の何本か、年末に数本残しておいた最後の一本です。

中村会長 それでは、食事中の方もいらっしゃいますが、議題2の「鎌倉の食育をより活動的にするために」について事務局から説明をお願いします。

事務局 食育推進計画策定委員会の皆様にご協力を頂きながら平成20年3月に鎌倉食育推進計画を策定する事ができました。平成20年度はその計画を推進する期間へと入って参りました。第1回の推進会議の中で大竹委員がおっしゃっていましたが、鎌倉市は市民活動が盛んな地域で、「食育」と取り上げられるもっと前から「食」について考え活動されている市民の方や団体がたくさんいます。今までの活動を大切に、それらをベースにしながら、より活動を盛んにしていただきたいと思います。

また、今日は欠席でいらっしゃいますけれど、柿澤委員からは食育クラブの活動を知り、「事業者と食育クラブが連携し、鎌倉の食育を進められないか」というお考えがあることをお話していただきました。

推進計画のダイジェスト版の裏表紙に掲載されている食育推進体制に表現されている通り、今、市民をはじめとした色々な団体がそれぞれに活動していますが、今ま

で通り個々に活動する上に、更に手を結び協力し合い連携する事によって、相乗的な食育推進また想像を超える盛り上がりが見込めると考えています。そこで、個々に存在する団体等が手を繋ぐきっかけとなり、しかも「参加したい」「参加してよかった」「またやってみたい」と参加者がわくわくするような場が作れないかと考えています。

色々なステージの方々が一つの目標に向かって楽しく何かを作り上げる場、イメージとしては例えば「フェスタ」のような感じでしょうか。開催方法など、各団体の代表でいらっしゃる委員の皆様方にご意見、ご提案を頂ければと思い、今回、議題に挙げさせて頂きました。

第1回の推進会議で、中村会長から「アジアの人は農業をやりながら大地からの恵みを得、自然と調和しながら生命を繋いで来ている。これからも自然環境と調和しながら生きていく事は大切である」とご意見をいただきましたが、大切な事は伝承していかなければならないと強く感じました。市民健康課としましては、今後食育を推進していくに当たり「私達は何を伝えていきたいのか」話し合ったところ、日本の伝統食は文化・気候など色々なものの原点を、食を通して伝えてくれるという事で、「伝統食を伝えて行きたい」というところでまとめました。

伝統食とは、おせち料理などの行事食から「おにぎり」や「みそ汁」「たくあん」などの毎日の生活の中で食されるものにとらえていますが、日本人の体に合った食の伝統を、また日本ならではの季節の移り変わりを感じる事ができる気候風土に合った様々な食、そこから得る豊かな心の育みなどを伝えていきたいと思っております。その辺りも含めてご意見を頂ければと思っています。よろしくお願いたします。

中村会長 ありがとうございます。いかがでしょうか。ご質問ご意見ございますでしょうか。

藤本委員 全体に質問なのですが、このダイジェスト版を鎌倉体育館で見かけたのですが他にどのような所にお配りされていますか。

事務局 まず、公共施設としましては生涯学習センター等にも配りますし、あと、学校関係にも配りました。保育園は私立公立を含めて、小学校・中学校・教養センター各部署・市民サービスコーナー・図書館・生涯学習センター・鎌倉保健福祉事務所・商工会議所・JA さがみにもお配りして、青少年会館・こもれび山崎温水プール・レイウエル鎌倉・鎌倉体育館等、他の体育館・ファミリーサポートセンター・子育て支援センター・鎌倉市 PTA 連絡協議会・飲食サービスの施設。あと、老人保健施設・子ども会館。あと、イトーヨーカドーさんなど量販店さんに置かせて頂いています。あと、食育クラブ員の団体・個人会員にもお配りしようかと。ホームページでもダウンロードできるようにしています。あと、学校の方にお配りしているのですけれども、各授業等でご利用いただけるようでしたら必要部数お配りしますという事で。

中村会長 他に。

藤本委員 今回私などが全部知ったのがここしか無かったものですから、何か勿体無いなとい

う風に感じて。自治会か何かにもお配りした方が、そういうところではどうなのでしょうか。

事務局 基本的には配っていません。

これを活用して頂ける所に配りたいので、何かカレッジなどがあった時に「ぜひここに、自分のやりたいこと・やれることを埋めてください」というお言葉を添えて、一緒にやってみましょうというような事でやっていきたいなと思っています。

藤本委員 私、今、紅ヶ谷の自治会なのですが、たまたま班長と広報をしてきたのですが、今、回覧形式で来ているのです。ですから全部の世帯になっても、一つの班がごさいますよね。そこで回覧していただきそれで希望者は、という風に但し書きみたいなのを添えると良いのではないかという感触を持っていますので。

事務局 そうですね、できましたらこうフェイス トウ フェイスで色々な人にお話しをしながら、今回一緒にやってみましょうというのでやっていきたいというのがあるのですが。

藤本委員 簡単にお渡しするだけだったら、ばら撒き過ぎて勿体ない。

中村会長 他にございますか。自分でできるというのが良いですね、単なるリーフレットでなくて。いかがでしょうか。この一番最後の鎌倉のイメージ図とはどうやって使うのですか。自分の所属する団体。どういう団体と連携できるか、という感じですか。これ鎌倉女子大があって、これ何で鎌倉女子大が出ていたのですか。

事務局 鎌倉女子大というのは鎌倉市内にある唯一の大学という事と、あと栄養についてやってらっしゃる。

中村会長 なるほど。いいですか、何か、どうぞ。

矢野委員 学校関係というのはどなたですか。中村会長、給食担当の方、学務課長とご承知してお伺いしたいのですが、色々調べてみたのですよ。具体的に食育という事で取り組んでいる事例というのはどういう事なのかについて。結構、学校というのは非常に重要な位置付けにあるなど。それで、まず考えたのは自分が商売をやっていて最近考えるのは、外食というのはもう本当にできるのですね。これは非常に食材に対する疑問であるとか、そういったものもあるでしょうし、あるいは経済環境もあるかもしれないのですけれど。

で、自分で作るという事で食材を購入されたのを含めて、当然自分で作られると思うのです。その中でその方は、ある街でやっているその事例として、「弁当づくり」というのをやっているらしいのです。今拝見しました、箸の持ち方であるとか給食献立を共に考えるような事もやられるようなのですけれども。これは例えば、19日は食育の日だとか、6月は食育月間だとか決まっているわけですね。そういったきっかけを使って学校も給食ではなくて、高学年になるとは思うのですが、弁当を作らせるというのは可能なのですか。

学務課長 例えば家庭科の時間で調理というのは勿論授業の中でやる機会がございますので、

そういったところでおかずを作る、そういった形では弁当というかそういった形では
ございませんので。現状としては弁当の日とか、自分で作った物を持ってくるとか、
そういう事はしてないでしょう。

中村会長　　そういう事はやはり難しいのですか。

学務課長　　今、色々な家庭がございますので。

矢野委員　　確かに自分の家では、かみさんが弁当を作るわけではないですか。中学生の子ども
がいるのですから。その中でやはり朝早く、例えば中学で朝部活があると5時起きで
作るわけですよ。だから、弁当を作るというのは非常に女性にとってはかなり仕事と
しては厳しいと思うのです。だから、今子どもは、弁当は親が作る物だという考えが
あると思うのですけれども、それを含めて教育という部分で、自分で作る、食材から
勉強するという形で「食育だな。」と思うし、ただ作るだけでは無く自分で食べる、
友達と自分の作った物を競うという訳では無いのですけれども、アイデアを交換し合う
とか、そういったのも重要だなという気はするのです。

今、他の地区でやられているものというのは物凄く小規模なのですよね、街でやら
れている。だから鎌倉という大きな規模でやると難しいのかなというのが、これがち
ょっと疑問だったのですが。ま、そちらこちらと色々な問題があるというような事では。

学務課長　　現実として鎌倉の場合は、地区、小学校とか学校給食とって、所謂、各学校とも
年間のカリキュラムを作って、その分の給食費も頂いていると。それぞれの学校によ
って、今、委員さんがおっしゃった様な取り組みというのができない事は無いかも知
れませんが、それについては恐らく、今各学校では考えていないと思いますけれど
も、それをご意見としてお伺いしておきたいと。

矢野委員　　自分は商売の中で外食が減って自分で作る動きが、というふうにいきましたけれど
も、そういう風な動きになっていくのだとしたら今そういう教育の場でそういうこと
を打ち出すという非常にチャンスな時期なのかな、という気もするのですよ。

中村会長　　はい、ありがとうございました。他にございますか。外食は減ってきているのです
か。

矢野委員　　そうですね、私どもグループで色々な会社がありますけども、外食に関わる所とい
うのは、はっきりいってかなり厳しい状況です。

色々新聞を賑わしていますけれども、看板を替えるファミレスの話ですとか、出
ているわけですね。だから生き残るために皆さん必死なのでしょうけれども、あるい
は、見ていると、なるほどその食材・材料は売れているのは事実なのです。だから
外で食べないで自分で作る傾向というのは、強いですね確かに。

中村会長　　ファミリーレストランはね、お店を閉め始めていますよね、どんどん。

矢野委員　　だからといってでき合いの物は、例えばコンビニですとか我々の所ですとか、かな
りと言う程でもないのですが、ただやっぱり落ち込む傾向の方が今は強いですね。さ

つき言った食材に対する疑問の問題もあるのかもしれないですけど。

中村会長 しかし、ファミリーレストランは最近相当安いですね、低コストで。

矢野委員 例えば、あるファミレスはしばらくの時期 299 円だったりしましたから。

中村会長 その価格が何で出るのか、不思議ですね。

矢野委員 まあ向こうはほとんど電子レンジで調理しているような。もうだから厨房に一人しかいない。人件費もどれだけ抑えられるか、ちゃんと。

中村会長 調味料が売れているという話ですよ。味噌とか醤油とか。

矢野委員 そうですね。やはり基礎調味料、当然、肉や魚もそうですね。そういった物は売れますね。去年から、もしくは一昨年からの傾向ですか。ある意味、食品のスーパー中心にやっぱりそういった食材とか物が皆良いのですよ。その反面、外食がどんどん落ちていく。これは間違いなく数字で出ています。

中村会長 ある意味ではチャンスですね。食育を進める上では。そういう事も無いでしょうか。他にございますか。

藤本委員 資料 4 の 2 の見方でちょっと質問させて頂きたいのですが、「参加者数」で、中央部分なのですが、括弧が書いて付いているというのは、これは何か意味があるのですか。例えば一番上での 30 の 23 のところでは何も括弧は付いていないのですが、その下の募集人数が 12 で参加者数が (9) となっているのですが。

事務局 すみません、但し書きを入れれば良かったのですが、こちらの「股関節・膝関節に優しい運動と生活の工夫 I」というところが 3 日間で一つの講座となっていて、どちらかというとなら限られた回というよりも、関節の疾患を持つ方の生活全体についての講座ですので、当然食も絡めて一緒に、という事なので、3 日間のうち食に関係無い所が括弧、という事でカウントをしないで書かせて頂きました。

中村会長 なるほど。

藤本委員 あとそれで、気になったのは、募集していらっしゃるところで、「目指そう！生涯現役」のパート 1 とパート 2 で、パート 1 はそうでもないのですが、パート 2 で 0 が並んでいるのですが。

事務局 これは年間計画のものなので、これから行うものも入っています。

藤本委員 分かりました。

事務局 この年度内で 1 年間のきちんとした物をお持ちすれば良いのですが、まだ年度が終わっていませんので。12 月現在というところに入れさせて頂いております。

中村会長 20 年度はまだ終わっていないですから。

事務局 ちょっと不注意でした、失礼致しました。

中村会長 一般的にどういうのが、人気があるのでしょうか。人の集まりがいい、とか。

事務局 そうですね、集計の方を見させて頂くと、やはりお子さんの場合は体験ができるものというものが、人気が高いです。教養学科という所を見て頂いて、青少年課で募集をかけてさせて頂いているものと、7 割・8 割超えるところがありますし、ある

いは募集人員よりも少し多めに参加者を取って頂いて対応して頂いた所もあるようです。やはり市民健康課の方でも子ども向けのものですと、それから障害者向けのものも色々やってみるのですが、一般向けに例えばメタボリックシンドロームの予防とかそれだけであげると、なかなか集まらないです。勿論これは募集の方法等、私達の良くない部分もあるとは思いますが、3割・4割集まれば良いかな、というところも出てくるかと思えますし、漬物作りのように集まっているものもあります。

中村会長 たくあんを作られたのですか。

事務局 募集をかけて2日~3日で定員オーバーでした。実際当日はお風邪をひいたりなど、参加できない方がいらっやって定員以下での講座開催となりましたが、申し込みの段階で「もうひとコースやってくれないのか」という声もありました。

中村会長 素人でも作れますか、たくあん。

事務局 はい、体験してきましたけれども、たまたま行かせて頂いた所は塩と糠だけで作りました。塩が1で糠が10。1対10の割合で混ぜて、2か月漬け込みました。

中村会長 はいどうぞ。

牧田委員 これ、募集人数を集計すると、結構何百人とかになると思うのですけれども、実際に重複して受講される方ですとか、いらっやるのではないかと思うのです。で、こういうものの広がりをつけるために、その辺はどういうふうに変別というか、つまり食育とか食に興味がある方というのはとてもそういう事に熱心ではないかと思うのですけれども。やはりここで問題にしなくてはいけない方々というのは、あまりそういう事に興味が無くて、教育をなかなか受けるチャンスが無い、というか啓蒙されるチャンスの無い層というのがあると思うのです。その辺をどういう風に取り込んでいくかという仕組み作りを少し考えられたら良いのではないかと思います。

中村会長 いかがでしょうか。

事務局 はい、非常に耳の痛いご意見なのですが、やはり広報ですとか、今タウン誌等もあるのですけれども、こういったもので募集をかけると、どうしても見る人というのはとても限られてしまう。そして、やはり自分の興味のあるところしか見ない、というのは傾向としてはとてもあると思っています。ですので、蓋を開けてみるとやっぱり重複して講座に出ていらっやる方はいるのかな、と思います。ただ、そういったところから少しまた次にお友達を誘っていらして頂ければ良いかな、というところでこういった様な広がり、というのもひとつ無駄にはいけないかな、と思っています。

それから、本当に食に関して非常に関心の違いあるのを感じているのです。で、全く関心が無い層ですとか、あと関心があってもどう動いたらいいのか分からない、という部分があるかと思っていますので、そういったところには出前的にPTAさんと組んだり、それから保育園さんと組んで少しまとまってやっていけたら、もっと広がっていけるのではないかと思います。そのために少し鎌倉市でこういった食育に関する活動に力を入れ始めましたというPR活動として、平成20年度は岩瀬保育園の食

育フェスタにお邪魔させて頂いて、この計画のダイジェスト版を配布してPRした事と、それから収穫まつりの方で食育のブースを立たせて頂いて、活動をさせて頂いている。

収穫まつりの時は、特に食育クラブの皆さんと一緒に協力をしまして、鎌倉で採れたお芋で大学芋、ちょっと変わった大学芋を作って販売させて頂いて、こういう事をやっていますという、たまたま会場に行った人に寄って頂けるようには気を付けています。他にも色々なアイデアがあったと思うのですけれども。

大竹委員 先程、矢野委員がおっしゃった食材が非常に売れ始めている、一方で外食が非常に少なくなっている、今がチャンスというお話があったのですけれども。本当に作る事に興味があって、良い方向で行かれる方ばかりでは無いと言うか、それが上手く選ばれているかとか、適切なバランスがきちんと取れているかとか、今がそういうチャンスなのかと思うのです。

そういうところを底辺にもしっかりした教育というか、選び方を上手く、ただただお金がキツイから買って食べる、買ってというか食材を買って何とか作るではなくて、そこがいかたちで、それがどうもギャップと言うか深い堀があって見えない部分があって、現実、毎日の家庭の中ではそういう物を買ってはきているけど、ちゃんと作れているのかなというところが、どうもそこが見えないブラックボックスのような気がするのです。

そこら辺に働きかけをして、今の経済状態を利用してきちんとした物が食べられるとか、そういう事をどうしたらいいのか、というのはよく分からないのですけれども。ただただ現象だけで食材を買っている人が増えているだけでは無いかたちに持って行くのはどうしたらいいのか、というのが、ちょっと答えがないので発言しても何の意味も無いのかもしれないのですけれども、そういう事を感じています。

もう一つ、先程今日宿題として出された事を考えていたのですけれども。その中で、鎌倉市としては伝統食というお話をされたのですけれども、もう少しその伝統食という、さっきたくあんの話もありましたけれども、伝統食という辺りをどんな討議がされて、この食育のより活動的にするという事に考えられているのか、というのをもう少し伺いたいという事を思ったのですけれども。

中村会長 では、最初の方。

矢野委員 今おっしゃられた通り、確かに売れているという事に関しては我々としては嬉しい事ですけれども、自分で作って結局不健康になってしまうというのであれば、これはもう病気になってしまうのはおっしゃった通りなのです。調味料であるとか食材の組み合わせ、こういったものを我々の方でやっぱりメニューを提案しなければ駄目なのです。これは私どもの方では、今結構力を入れてやっているのですが。当然、この食育というテーマの中で。単純に自分が作るという事に関して、今加速度的に伸びているという事で、チャンスという言い方をした訳で、おっしゃる通り正しい知識が無け

れば、あとに繋がらない。

他にどういった事ができるのかな、という事で色々考えてはいるのですけれども、逆にお客様から問い合わせであるとか、そういった物も聞ければ取り返していきいたいと思うのですが、今のところは一方的にこちらから情報を発信するという事に、もし逆に意見を出して頂けるのであれば、こちらの方としてもやれそうな部分はあるのですけれども。

大竹委員 先程おっしゃっていたように、もれなく皆が体験できるというのは学校が一番体験し易いのだと思うのです。お家でお弁当を作るというのが大変であるのならば、食材を並べて自分でその中からチョイスをしてお弁当を作る体験というか、自分の食べる物を作ってみる体験とか、そういうような事をしていくのも一つなのかなと。それが興味のある人だけでは無く、義務教育の中で体験できる・するという事がやはりきっかけになるのかな、というような気はするのですけれど。

矢野委員 恐らくある程度どこかに義務を置かないと、なかなか教えられないというのがあると思うのです。ですから、さっき教育の中にそれを取り込めるというのは可能なのかと聞いたのですけど。今背景にある、自分で作るとか、言ってみればブームのようになっている、作る方が増えている中では非常に取り組み易いのかなという気はするのです。ただ勝手に作るのであれば、それはさっきも言ったように意味の無いものである可能性もあるので。

できればそこで風土だとか地元の食材だとか、そういった物を絡ませて教育で目指していくというのは非常に良い事なのかなと思いますけれど。なかなか難しい事、確にお金の問題だとか時間の問題とか、当然出てくると思うので、難しい課題もあるとは思いますが。これはやる価値がある気がします。

大竹委員 どこかの市町村のホームページを見ていたら、パソコン上なのでも、自分のお弁当を作ってみましょう、というのがあって。お弁当の主菜を何にしますかとか、副菜を何にしますかとか、全部自分で好みのお弁当を作ってみると、それで点数が出て、ちょっとこれが足りないとか、あれが足りないとか、そういう物を作っていた所がありましたけれども。やはり自分で体験するという事は一番身になるのかなという気がしましたけれども。

中村会長 伝統食に関してはいかがですか。

事務局 伝統食と一言で言えば格好良いのですけれども、前に中村会長もおっしゃっていたかと思うのですけれども、日本人というのは農耕民族で、やはり身体の作りというのが農耕民族であるが故に腸が長かったりとかというのがある。そういう中でやはり培われてきた食というものが無いがしろになって、欧米食が、言い方は悪いですが、そこからは病気が始まったり、というのが実際にあるかと思うのですけれども、そういうところを見直していく為にも、元々日本人の身体に合った、日本の風土に合った物を食べていくという事も必要ですし、あと、お正月での七草粥であるとか、ああい

う物も何故この時期にこういうものを食べるのかというのは理由があったりするもので、そういう所も今伝えられてきていませんから、そういう所も学びつつ、身体にも良くというのが必要なのではないかなと言うのが、私が思っているところであります。

矢野委員 家庭によって隠れたレシピってあると思うのです。そういったものを見つけるというのも、やはり重要なのかなという気がしますけれども。

牧田委員 ちょっと前に戻って恐縮なのですが、学校教育で強制的に色々な事を学ばせていくというのが、一番効率が良いというお話で、何とかそういう所に体験的な食育メニューを組み込ませていくという事は凄く良い事だと思いますし、それは本当に効率的な事だと思いますが、それと言うのは結局 10 年先・20 年先の食育ですから、子どもを教育していかなければいけないと思うのですが、でも現状の中で、例えば高齢者の方ですとか、若い一番の働き盛りの方というのは、その辺が一番取り残されて落ちていく可能性がある所だと思うのですね。

全く関心の無い方は関心が無い、と先程出ましたけれど、そういう一番の層と言うのが例えば 20 歳代、それでも、例えば鎌倉女子大の学生さんとかそういう教育を受けている人でしたら良いのですが、そうではない、所謂普通の若い人でしたら学生でも社会人でも本当に忙しい毎日を送っている。若い方で一人暮らしの人はあまり鎌倉には居ないかもしれませんが、でも、家庭の中に居ても朝早くから会社に出て、帰るのが遅くて 3 食家では食べないと言う方というのは凄く多いですね、若い方というのはね。

そして、その辺の層の注意喚起、その人達にどういう風に食に興味を持って頂くかと言うのは、例えば外食は余りしないといっても、それでは何をしているかという、コンビニでパンを買ってジュースを飲んでいるのではないかと思うのです。そして、高齢者もまた一つそういう事があると思うのです。

そして、やっぱり鎌倉の中で考えていかななくてはならないのは、その辺の部分で勿論子どもとか学齢対象の年齢の方と言うのは色々な意味ですぐには中々そういった体験的なものを組み込むのは難しいとか、そういう事はあるけれども、一つはそういう組織があるので、やりようという事があると思うのですね。でも、そうでない組織化されていないその辺のところをもう少し考えて行くものを、一番最初に食育クラブの事を聞いたのも、そういう所に働きかけていけるのがそういう方達の存在なのかと思ったりも少ししているのです。余りまとまらないので申し訳ないのですが、

中村会長 はいどうぞ

藤本委員 こちらのダイジェスト版の資料の方を見ましても、青年期で意外と 30 歳代辺りが要注意と要医療が 50%以上になっていますし、その右側の肥満の割合では、意外に鎌倉の男性方は少し危険な数値の方が多いという事で、やはり 40 歳代・50 歳代あたりが多いというのは、こういう方々は本当お仕事で男性では 30 歳代・40 歳代・50 歳代の脂の乗り切っておられるところだから、もう食べる事が後回しで、もうお仕事お仕

事なのでしょうけど、こういう方々にもターゲットを絞ってと言いますか、狙ってと言うのも大切ではないかなと思います。

その為には、矢野委員のおっしゃられた、小さい時に子どもの時にそういう事を教え込んで体得させるという方向も非常に大事だと思いました。

中村会長 他にご意見ございますか。鎌倉市の男性は肥満が多いのですか。

大竹委員 反対に女性は凄く痩せが多いです。神奈川県全体もそうですけれども、鎌倉市の統計の中でも非常に痩せが多いという。

矢野委員 そういう人達というのは、健康と言うよりもどちらかと言うとビジュアルという気がします。健康意識と言うよりはビジュアルですね。

事務局 キット健診の結果、30歳代ぐらいの人、男性で特に良くないのですけれども。食生活にも生活習慣質問票等から見ると、例えば早食いが多いとか、夜遅く食べるとか、生活習慣そのものもかなり乱れているので、今はまだ血液検査の結果が出ていなくても、今のままの生活を続けていると40歳代になった時に、もう危ないという人もかなりいるわけですね。

その結果の中ではまだ大丈夫だけでも、このままの生活をしていると具合が悪くなるよ、と。普通の食事をしていて何も悪い事していないのだけど、たくさんドカ食いするわけではないけれども、普通に食事をしていて会社に行っていると、ある日気がついたら肥満になっていたという、それがやはり普通の食事というのが所謂欧米食であって、日本人の昔の食生活であればそうはならないかもしれない、と思う様な内容になっている様に思うのです。先程何で伝統食なの、と言う話があったのですけれども、少し昔の「粗食のすすめ」等と言う本が出ておりますけれども、少し昔の日本の食事、お味噌汁とご飯と納豆と魚みたいな、そんなような、そこまでいなくても、ちょっと振り返ってみたら、そういう食生活にすれば肥満にもならないかもしれないかなと言う。

もう一つはその健康という切り口で言っても、この年代は全然振り向いてくれないので。皆さんが話しているような、 트렌ディー、格好良いと言うか、伝統食と言うか、そういう和食は格好良いという様な、そういう様な傾向になれば結構飛び付いてくるのではないかと思います。ファミレスが少し下火だと言いますけれども、最近オーガニックの食事を出すところが市内でも増えていて、そういう所へ行くと若い男性も居たりするのです。女性ばかりではないのですね。そういうのが 트렌ディーだとか、格好良いとかというような切り口にしないと若い方は振り向いてくれないのではないかと、そんな様な感じがします。

中村会長 どうですか。

矢野委員 ちょっと上の年代から伺いたいのですけれども、例えば市役所にお弁当を持ってこられる方がいらっしゃるのですよね。

事務局 調査をした事がないので、あまり正しいのかどうかは分からないのですけど、やは

り周りの方を見ていると、お弁当派、50歳代の方ですと割りときっと奥様が作って下さるので、お弁当を持っている方が多い。ただ、お一人暮らしの方ですとどうしても自分では作れない、というのがあって。

矢野委員 今、事業所で約250名居るのですけど、社員食堂があるのです。最近の傾向はお弁当を持って来る人が増えているのです。社員食堂でメニューを頼まないで、お弁当持ってくる人が増えているのです。勿論そういう部分ではないと思うのですけれども、でも、やはり一つは自分で作るという。あとは社食が若干値上げした、という事もあるのでしょうかけれども、でも傾向としては増えていると思います。だから気になったのは、市役所の人はお弁当を食べるのかどうか、という事なのですが。こちらは食べる所はあるのですか。

事務局 今、事業者さんのお弁当を本庁舎4階で販売し職員が買いに行く、という形式をとっているのです。お弁当の注文の仕方と内容を見て選ぶ様になった人もいます。食材が多い物を選ぶと。ただやっぱり矢野委員がおっしゃられた様に、値段が高くなると少し自分のところで何とかしよう、という傾向は自分の周りを見ているとそういう感じを受けます。

中村会長 他にご意見ございますか。無い様でしたら、次のその他に行ってもいいでしょうか。あと10分でございますが、事務局から何かありますか。

事務局 2点程ございます。会議の冒頭に申し上げましたが、遅れてしまっている推進会議の会議録ですが、大変申し訳ございませんが、1月23日までに市民健康課へメールまたはファックスにてご連絡いただきますようお願いいたします。皆様から頂きました物を反映させて頂きまして、後日メールまたは郵便にて送らせて頂きますので、再度ご確認をして頂くようお願いしたいと思います。

次に、平成21年度の推進会議をいつやるかという事なのですが、実は1月下旬もうすぐなので、新年度の会議室の予約申し込みがあります。会議室がいくつかの候補日で取らせていただき、後日皆様に連絡をさせて頂きたいと思えます。だいたい開催日の目処と致しましては20年度と同様の7月・1月辺りを考えていますが、もし7月・1月がちょっと、と言うのがございましたら、お伺いしたいと思います。

中村会長 今ここで聞くわけですか。

事務局 日にちはまだ決められてないのですが、もし7月・1月が忙しいので後日ずらして頂きたいとか、もしございましたら。

中村会長 ありますか、いいですか。7月と1月で。では7月・1月で。

事務局 一応それを目処に会議室の予約を取らせて頂きます。

中村会長 他にございますか。これで本日の議題は終わるわけですが、何かご意見ご希望があれば。

牧田委員 事務局が先程おっしゃられたように、やはり格好良いというキーワードは凄く大事

だと思うのです、若い人にとって。最初に委員長がサステナビリティというのが食育と繋がるという風におっしゃっていらっしゃったと思うのですけれども。サステナビリティという事は、日本の伝統食とかそういう和食とか、そういう物に凄く繋がる物ではないかと思うのです。

地産地消とかそういう事も含めて、何か凄くその辺で何かこう格好良さもスタイリッシュなトレンドリーなという、カタカナ語で言ってしまうと、そういう事でアピールできるのではないかと、今お話伺いながら感じました。その辺が何か、若い人に食にB級グルメでない、食に関心を持って貰える一つの道になるのではないかなと思いました。

中村会長 車は環境と対立した機械だったのですが、エコカーという環境に対立しない車を作ったら、車産業がまた伸びましたよね。食事と同じで、僕らは戦後の大量消費の中のぜいたくな食習慣として形成してきたと思うのです。

しかし伝統の食事というのは、エネルギーを余り使わないで、炭酸ガスを余り出さず、エコ的で環境に優しいものを文化として伝統的に維持してきたと思うのです。その方向転換をぼつぼつやらなければいけない。食産業も環境に適応できる新しい食文化を作っていくと、この地球の中で人類は生き残れないのではないかな、と僕は密かに思っているのです。

そういう問題提起というのは格好良いのかも分らないですね。何か他に無いですが、無ければ5分ぐらいで終わってしまうのですが。美味しかったですね、この大根は。大根の煮汁、このダシの味というのが欧米人には分からないみたいですね。

事務局 利尻産の昆布なのですからけれども、鎌倉市の乾物屋さんからダシに適した昆布をという事で、これがまた食育講座に変わっていく物になるのですけれども、そういう風に伝えると、鎌倉市の業者さんはみな好意的に色々教えて下さりながら、価格もある程度のところまで抑えてくれるという、そういうのが少しずつ食育を進めていく上で、できてきたかなというのが実感としてあります。

中村会長 欧米人は脂っこくするか甘くすると美味しいと言うそうです。その究極が、ケーキ・デザートがそうなのですが、日本人は甘くなくても脂っこくなくても、ダシ味のうま味で美味しく食べられます。このダシのうま味を捨ててしまうと、欧米化してしまいおかしくなるのではないかと思います。最近のダシの味をもう一度見直そうと言うので、京都大学の学生を集めてダシの味を舌に刷り込ませるという試みを、ある研究室でやっていました。カツオのダシを自分で削らして取ることから教えるそうです。カツオがカチカチになっているのも知らなかったらしいのですよ。

うま味が世界的に認められた味になったみたいです。つまり味の原味になったのですが、英語でうま味を表現する言語が無いので、「Umami」と言ってそれで英語に載っているのです。欧米では、うま味を表現する味が無いというのが長年の定説でした。

ではこれで、本日の鎌倉食育推進会議は終わりにしたいと思います、どうもお寒い中ありがとうございました。