

平成 30 年度第 2 回鎌倉市食育推進会議 会議録

日 時：平成 31 年 1 月 28 日（月）18 時 30 分～20 時 00 分

会 場：鎌倉市福祉センター 第 3 会議室

出席者：＜委 員＞中村会長、中谷副会長、桜井委員、安齊委員、石川委員、志波委員、中込委員、渡邊委員

＜職員等＞食育連絡協議会（庁内）

福祉総務課長、農水課長、こども支援課長、青少年課長、
ごみ減量対策課担当課長、教育総務課長、教育指導課長、
教育センター所長、小学校代表校長、中学校代表校長
事務局（市民健康課）
石黒課長、三島係長、実方係長、長谷川職員、浦山職員、
齋藤職員

傍聴者：無

配付資料：

【資料 1】かまくらヘルシーフード事業概要（案）について

■開会

まず、事務局から次のとおり説明があった。

- ①委員 10 人のうち出席者は 8 人で過半数を超えているため、本推進会議条例施行規則第 3 条第 2 項の規定により、会議は成立している。富田委員と牧田委員からは欠席連絡を受けている。
- ②本日の傍聴希望者はいなかった。
- ③会議の議事進行は、施行規則第 2 条第 2 項により会長が行うこととなっているが、本日は新委員に変わって第 1 回目の為、会長が選出されるまで、事務局で進行する。
- ④委嘱状は机上に配布しており、委嘱任期は平成 31 年 1 月 21 日から平成 33 年 1 月 20 日までの 2 年間の期間である。

委員の方々から、名簿の五十音順に自己紹介と挨拶がなされた。

中村会長 挨拶

現在、神奈川県立保健福祉大学の学長をしている。

私どもの大学はベトナムの支援をしており、昨年の暮れ、ハノイ医科大学に栄養学科を作り、栄養士の養成を始めた。

ベトナムにはまだ栄養士という職業がなく、貧しい村々には栄養失調の人がたくさんいる一方で、経済発展しているため、富裕層もたくさんいる。その富裕層から肥満と糖尿病が出てきており、1つの国家の中に肥満者と痩せ、過剰栄養と低栄養が混在しているという状況が起こっている。

肥満者は、生活習慣病になり医療費も高くなっていく。一方で、痩せは、なかなか優秀な労働力に育たない。過剰と欠乏の両方を悩むことを、栄養障害の二重負荷：Double Burden of Malnutrition（ダブル・ヴァーデン・オブ・マルニュートリション）という。アジアの国の多くは、この二重負荷状態になっているが、栄養や食生活の改善などの政策が、全く行われていない状態である。なぜ行われないかと言うと、栄養の専門職がないからである。

そのような経緯から、5年前に栄養士の養成を始め、去年第1期生が卒業し、自国で、学校給食を行おうとしている。昨年の暮れ、学校給食を始める記念式典に呼ばれ公演をしてきた。

初めてベトナムの子ども達に、生の牛乳を配ることができた。日本の子ども達は牛乳を飲むことを当たり前を感じるが、自国で生のミルクが普通に飲めるというのは大変難しいことである。ミルクをつくるためには、牧場を作り、牛を飼う必要がある。ベトナムには牛はおらず水牛しかいなかった。ミルクを出す乳牛を飼わなければならないというので、乳牛を何千頭と買い、牧場を作り、コールドチェーンを作る必要があった。技術と人を使わないと、子ども達にミルクを与えられない。

学校給食の意義というのは、優秀な人材を育てていくものだと思う。

日本の戦後の栄養政策の最大のポイントは、戦後の食糧不足による栄養欠乏症を10年間で解決し、全国の子ども達の栄養状態を平等に解決したということである。

現在、アジア各国で経済発展が進んでいる。ただ、これは一部の富裕層だけが経済発展し、過剰栄養が出現しており、取り残された貧しい人は栄養失調になっている状態である。

我が国は、学校給食と栄養の教育によって、子ども達の経済格差も関係なく、栄養の状態は平等に解決した。そのため、子ども全員の質が高くなり、その後に訪れる高度経済成長を担う人材になった。

メイド・イン・ジャパンが優れているのは、日本の工場で出てくる製品にミスがないためであり、機械を動かしている働く日本人達の健康状態が良かったた

めである。

日本の工場のラインからはミスが出ず、質の高い製品ができているのは、子供達の栄養状態、健康状態を良くしたからだと思う。

今回、主催されたのはタイ・フンさんという世界で有名な経営者で、アジアを動かす50人の女性という特集を組まれた一人である。約70もの会社の社長で、その中の一つにミルク会社も持っており、健康と教育と栄養の3つの言葉をビジネス化して、自国の子ども達を育てている。

ベトナムの人は、日本に食育基本法があることをとても羨ましがっていた。

私どもは国内にいれば、ありがたみを感じないが、非常に重要なことであり、これを発進していく必要があるように感じた。

■議事

事務局から、以下(1)から(6)の順に説明がなされた。

(1) 議題1「鎌倉食育推進計画について」

事務局：

変更になられた委員もいるため、改めて食育推進計画について説明する。

「第3期鎌倉食育推進計画」を参照。

1ページから計画の概要を説明した。

平成17年、食育基本法制定を受け、平成20年3月に第1期鎌倉食育推進計画を策定した。その後、策定から5年経った平成25年3月に第2期鎌倉食育推進計画を策定し、さらに5年後、平成30年3月から第3期鎌倉食育推進計画を策定したという流れである。これまでの計画の中で実施してきたこととして、一例にはなるが、関連課並びに関連団体と協力しながら、「食育とは何か」を知っていただくことから始まり、「地域で食育推進に関わる人の育成や関連団体への支援」や「事業者や生産者との連携を深めるためのイベント等の開催」、「食育について理解を深め、実践するための講座の実施」などを行ってきた。

1ページ下の図 本市では、食育基本法に基づく鎌倉食育推進計画と併せて、健康増進法に基づく鎌倉市健康づくり計画も策定しており、一部内容が重複している。こちらは整合性をはかりながら両輪で推進をしていくこととしている。新委員には鎌倉市健康づくり計画もお配りしているので、お時間がある際に確認いただきたい。

第3期鎌倉食育推進計画を策定するにあたって意識したこととして、「市民の方のみでいただける」「興味がない層の手にも届く」ように、なるべく文字を少なくし、写真、図やコラムで分かりやすくすることを心がけた。

本計画の計画期間は3年間となっており、こちらは鎌倉市健康づくり計画の

中間評価と一緒に評価ができるように期間をあわせている。

第2章には、本計画を策定するにあたり基礎データとした「食育アンケート」の結果及び8ページからは食育アンケート以外で参考データとした統計等をまとめている。

第3章では第2期鎌倉食育推進計画の成果を掲載している。指標に沿って、計画策定時の数値と直近値（食育アンケート等のデータ）、目標値を比較し、目標値を達成したものは「A」、目標値を一部達成したものは「B」、目標値を達成できなかったものは「C」の3段階でまとめた。12から15ページをご覧くださいと、目標値を達成した「A」もあるが、一部達成できた「B」や達成できなかった「C」も見受けられ、引続き様々な方向からのアプローチが必要であるということになった。

第4章には、第3期鎌倉食育推進計画の内容について掲載している。17、18ページの体系図をご覧ください。

基本目標、目指す姿、取組みの柱は前計画から変更していない。基本目標は「食をとおして豊かな環境、健やかな心身を地域で育むまちづくり」、目指す姿は「自分の食を責任もって選ぶことができる」「食をとおして人とつながることができる」「豊かな環境づくりに参加することができる」とし、取組みの柱を「食をとおした健康づくり」、「食をとおした人づくり」、「食でつなぐ地域づくり」、「食からはじめる環境づくり」とそれらを包括する「食でつなぐネットワークづくり」を掲げている。

次に基本施策だが、この中で赤い米印と二重線が引かれている「食と心身の健康づくりの推進」、「食の3Rの推進」は重点項目としている。また前計画からの変更点として、「地域での共食」が新たな視点として含まれている。

21ページから説明。

4つの取組みの柱に沿って、基本施策、取組みの提案、主な事業を掲載している。行政以外の方がこの計画を読んでもらいたいときに、具体的にどのようなことをやってもらいたいかが具体的にわかるように「一人ひとりができること」や「みんなのできること」の提案やコラムを掲載している。これらの内容が32ページまで続く。

計画の推進体制は、クローバーの絵がイメージ図となっており、市だけではなく、市民・事業者・地域の団体・行政等が連携し、総合的に推進をしていくこととしている。

食育推進会議では取組みの進捗状況の確認を行い、改善を行うこととしている。この実績報告は毎年度第1回目の会議で実施している。今年度の実績報告は次年度の第1回目の会議で実施予定である。

指標一覧は目標値を設定しており、平成32年度にアンケートを実施し、評価を行う予定である。計画については以上である。

本計画は、これまでに行政機関を始め、全幼稚園・保育園、関連団体、イベント等参加者 200 部ほど配布している。この後市内医療機関や薬局、スーパー、銀行、郵便局など待ち時間等に閲覧してもらえるように 400 部ほど配布をする予定である。

最後に本会議についてご説明する。

本会議では、計画に沿った市の事業や方向性について、それぞれのお立場からのご意見をいただきたく思っている。

また、食育の推進は、市で進めることはもちろんだが、それだけではできないところもある。

ぜひそれぞれの御所属でも食育推進になるような取組みを進めていただければと思っている。

また、御所属の取組みの中で、より、効果的に、効率的に進められるものがあれば、市との連携や、委員同士での連携なども深めていけたらと考えており、それぞれのお立場での実情や現在実施していることなども適宜教えていただければと思っている。

ぜひ忌憚のないご意見をいただきたい。

中村会長：

ここまで何か、質問・意見はあるか。

【質疑等】

中村会長：

表紙がとても良い。これは誰が作ったものか、専門家か。

事務局：

他課にデザインを専門とする職員がおり、そちらに依頼した。

(2) 議題 2 「飲食店等における食環境整備事業について」

事務局：

資料 1 参照。

こちらは新規事業である。前回の会議の平成 30 年度取り組み予定の事業の中で、ヘルシーメニューの提供と出していたものである。タイトルに「Kamakura Healthy food」と書いてあるが、タイトルについても考案中である。

食育推進計画では、重点目標として「食と心身の健康づくりの推進」を挙げている。

また、健康づくり計画でも「食生活・栄養」の部分において食からの健康づく

りを行っている。加えて、市では、市役所や企業等に向け、健康経営を推進することとしている。

通常、健康経営と言うと、「企業等が従業員の健康を財産と考え、それを維持増進する為の取り組み」のような考え方が一般的だが、鎌倉市では企業の健康経営を進めるための環境づくりを整え、それが地域に還元されるような仕組みづくり、CSRのような形を検討している。

それら「食育推進計画」、「健康づくり計画」、「健康経営」の考えを踏まえ、市内には飲食店が多数あることから、外食や中食でも健康的な食事ができるところを増やすことができるよう、ヘルシーメニューの検討を進めていくこととした。

本計画の中で、「食と心身の健康づくりの推進」、「家庭、学校、地域等における共食の推進」、「食に関する場づくりの推進」、「食育情報の発信体制の充実」の一環となる内容となっている。

今回、案で作成したのが、資料1に事業概要をまとめている「(仮称) かまくらヘルシーフード」である。新規事業ということで、他市の事業などを参考にしながら進めている段階であり、本日の会議では事業の大枠について、ご意見をいただければと考えている。

内容としては、健康や食育推進の一環となるような努力をされている飲食店等を「かまくらヘルシーフード登録店」とし、市は広報やホームページ、啓発グッズ等で、お店の周知をしようとするものである。県内では、横浜市、相模原市、藤沢市、大和市などが実施しており、4市の内容を参考にしながら、案を作成した。

資料1に沿って説明。

1、ターゲットは、市民の方と市内の企業で働く方で、特に働き盛りの方に利用していただきたいと考えている。ただし、内容は、子どもからご高齢の方までを含めた形にしている。

2、「ヘルシーフード」の意味だが、健康的な食べ物という意味で、ヘルシー＝減量やダイエット、メタボ対策といった意味ではなく、「ちょうどよい」や「その人に合った」という意味に近いと考えており、年代や個人によって、「健康的な食べ物」の意味合いが変わってくることもある。例えば「どかぐい予防や欠食予防」が必要な人がいる一方で、「やせ予防や内容の改善」が必要な方もいる。また高齢者の方は「低栄養予防」という観点も必要になるので、さまざま方を想定した総合的な意味で「健康的な食べ物」としている。また、「食事」ではなく、「食べ物」としているのは、定食のような1食の食事レベルでなく、惣菜や副菜のような「1品」の料理レベルも含まれてくることを想定しているためである。

3、市が目指す「かまくらヘルシーフード」について、目指すところは、自炊以外の食事でも健康に配慮した食事ができる要素を持つ飲食店等を増やすこと

である。お店で食べる外食や、お惣菜を買って家で食べる中食、企業の中の食堂、誰かと一緒に食べられる子ども食堂やみんなの食堂などを対象とすることを想定している。外食だと、一概には言えないが、傾向としては「主食の量が多い」、「おかずは主菜となるたんぱく質が中心で副菜となる野菜の量が少ない」、「味付けが濃いめだったり、具の少ない汁がついている」などが多くみられる。すでに「健康的な食べ物」を出しているお店を登録することはもちろんであるが、そうでないお店（不健康そうなものを売りにしているようなお店でも）が「健康的な食事」の定義を知っていただくことで、定食屋さんでご飯の量の調節ができるようにしてくれたり、居酒屋さんでお通しに野菜をたくさん出してくれるようになったりと、それぞれのお店で、できそうなことから取組んでもらいたいというところが狙いである。

4、具体的な実施方法は、登録店として申請する為の条件として、1つの必須項目と9つの選択項目を設けており、選択項目は1つ以上あてはまれば申請が可能としている。9つの選択項目について、事務局でもまだ検討が必要と考えている。本日いただいた意見をもとに再度事務局でも検討したいと考えている。

こちらは、メニュー自体を登録するのではなく、メニューを提供するお店等を登録しますので、何かしら一つでも健康的な要素を持つメニューを出しているお店であれば、申請可能としている。

登録手順は、申込みはお店からの申請を受け、メニューの内容や量について管理栄養士が聞き取りにて把握をし、登録の可否を決定する。登録後は、市が広報やホームページで登録店の周知を行い、登録店はメニューの提供と1年に1回程度のアンケートにご協力いただきたいと思っている。

また、登録時に、登録証とステッカーなどを配布し、利用者から見えるところに掲示いただく。同時に「(仮称)ヘルシーテクニックマニュアル」の配布を考えている。こちらは、本事業は少しでも健康のために努力されているお店等を登録したいということを前提に考えており、登録条件のハードルを下げているので、本来目指して欲しいことをこちらの冊子に記載し、登録後にもさらにお店の中で努力を続けてもらえるようにという内容にしたいと思っている。

目次として、

- 1 健康的な食事はなぜ必要か
- 2 主食・主菜・副菜とは
- 3 主食の量はどのくらい必要か
- 4 野菜の量はどのくらい必要か
- 5 朝食はなぜ必要か
- 6 美味しく減塩するには
- 7 栄養成分表示はどう役立つのか

8みんなで食べるメリットとは
などを検討している。この内容は、主に選択項目に沿った内容にしたいと考えている。

最後に右下のスケジュールについて、本日の会議の後、3月に「鎌倉市健康づくり計画推進委員会」があるので、そちらでもご意見をいただいた後に、再度検討したいと思っている。また、次回の会議にて、詳細についてもう一度ご意見をいただきたく思っている。

事業の開始後について、年に1回、登録店への意識調査等のアンケート実施を想定している。また、本事業の実施期間は平成32年度までの予定としており、利用者側の評価は食育推進計画及び健康づくり計画の評価のためのアンケート等で実施したいと考えている。

説明は以上である。

【質疑等】

中村会長：

何かご質問・ご意見はあるか。

今、このような健康的な食事をお店のレストランや食品メーカーなどを取り込んで行っていこうというのは、世界的な傾向である。減塩にしたら良いとか、糖분을少なくした方が良いとか、野菜を食べなければいけないとか、健康の情報の知識のため、このような傾向になった。世界中の人は知っているが、なかなかそれが行動に移らない。わかっているがなかなかできない。日本も減塩運動を30年前くらいから行っている。最初、日本人の食塩の摂取量というのは30gぐらいだった。それが今10g前後まで落ちているが、ここ数年間落ちていない。

「知識を行動に移すこと」、これを専門用語で、行動変容 (Behavior Change) と言う。行動変容が難しいため、環境を変える方向に基本方針が変わってきた。知識や意識が無くても、街のどこで食べても、減塩で健康的な食事ができるような食環境を作る、ということをイギリスで実施し、成功した。

オリンピックレガシーをご存知だろうか。日本も今回オリンピックを行うにあたって何か遺産を残さなければならないという話がある。日本のオリンピックの遺産というのは、建物とか、日本人が強くなるとか言っているが、ロンドン大会で成功したオリンピックレガシーは、食生活の改善だった。それはどのようなことかと言うと、オリンピックの選手村の食事は、無農薬で有機農法しか使っていないという規約を作り、イギリスはオリンピックの時に、健康的な食事の大キャンペーンを行った。それが今、レガシーとして残った。

イギリス人の食塩の摂取量が減り始めている。WHOによると、人類は1日の食塩摂取量を5gまで落としたり、高血圧、脳卒中、動脈硬化はほとんどなくなる

のではないかと、いわれている。0にはならないが、それに近くなる。しかし、5gというのは大変な数字であり、ほとんど不可能に近い。そこで、今から10年前くらいにWHOは、自分の努力だけではできないのなら、もしできたらこうなるという架空のものをだした。そして、減塩運動が積極的になったが、本人に薄味に慣れるようにとか、努力するように強制はなかなかできないので、イギリス政府は、加工食品のメーカーを呼んで、生産販売している加工食品の食塩の量を2割落とすよう指示した。例えば塩分10gだったら8gに落とすように指示した。食品メーカーはそれに対して、そんな薄味にしたら売れなくなると猛反対した。日本でもコンビニのお弁当の食塩を減らすよう指示したら、購買意欲がいくらか減るため、反対運動が起こるであろう。

イギリス政府は、その対策として、「すぐに減塩を実施するのではなく、2年から3年掛けて徐々に2割減らしていく」というように指示した。つまり、人が気付かないような減塩を指示した。

私どもも、最初に減塩食品を食べたら、すごいショックを受けるが、食べ慣れていくと平気になってくる。

イギリス政府は、減塩に成功した企業の法人税を減らすような政策も行った。

そのようにして環境整備を行なっていった減塩をし、高血圧を減らしていった。

その方法を今、各国が真似しようとしていて、健康的な食事を行おうということで、日本政府も健康的な食事の基準を作った。その際に私は座長をしたが、本当は日本政府が健康食の認証マークを出して行はずだったが、様々な意見が出た結果、政府は認証マークの政策を出来なかった。

そのため、学会や市町村にまで下ろしていくこととなり、今回鎌倉市でも、議題に出てきたのだろうと思う。今、どの市町村もこのようなことを検討している。そのような壮大な背景があるということを確認しておいていただきたい。

今、鎌倉市から提案された9項目について、該当のお店が全席禁煙であるということが必須事項になっているのか。項目の内容選定についても確認したい。

事務局：

資料1の9項目を事務局より説明。「資料1の4. 具体的な実施方法」参照。

4. 具体的な実施方法について、左下の表の1番上に必須項目として出しているのが、「全席禁煙である」というものとしている。その下の選択項目のところについて。

「バランスの良い料理（食事）を提供」、これは主食・主菜・副菜が揃っているというようなものを想定している。

「塩分をひかえめにしている」は、例えば机に置いている塩を減塩のものにし

たり、メニューに減塩表示をしたり、というものを想定している。市が塩分計を持っているので、塩分が0.6%程度の汁物を出しているというものも検討している。

「1食あたり野菜を120g以上使用する料理がある」は、国が1日350g以上の野菜を食べるようにという目標を出しているので、その1/3程度ということで120gとしている。具体的にグラムを出しているのは、栄養価計算などしなくても知識がない方でも、お店の方でグラムを量って申請ができるということで具体的なグラムを記載している。

「朝食をだしている」について、具体的な内容は出していない。青壮年期の働き世代をターゲットにしたいと思っていたところから、朝食欠食を無くしたいという思いで、朝食を出しているところを挙げている。

「量の調整ができる」に関して、こちらはご飯のサイズがS・M・Lから選べたり、何g程度にして欲しいという要望に合せたり、お店側が調整していたりというようなものを考えている。こちらの記載の内容のみだと、大盛りでも当てはまってしまうというところがあり、食べ過ぎ防止を想定しているが、一方で高齢者の方は、もう少しご飯を食べてもらいたいという方も見受けられるので、その辺りの書き方を迷っている。

「副菜から先に提供している」というのは、こちらは大和市の事例を参考にした。大和市では、ベジファーストという、副菜から先に食べて血糖値の上昇を緩やかにしようという取組みをされている。居酒屋などで健康的な意識を取り入れていただきたいと思っており、お通し等に野菜をたくさん出してもらおうなどを考えている。

「健康的な食事に関する情報提供をしている」は、市が配付しているリーフレットの配布などに協力していただけたところを想定している。

「栄養成分等の表示をしている」は、エネルギー量や、塩分量、アレルギーの有無などの記載をしていただくように、食品表示まで含めるかは検討中だが、パッと見てわかるようなものを想定している。

「様々な世代が楽しめる工夫をしている」は、みんなの食堂や、子ども食堂などを想定しており、孤食につながらないように、いろいろな方が来ていただき食べやすい環境があることや、お子さんや高齢者利用しやすいように、ハーフサイズや、お子さん用のメニューがあることを想定している。

選択項目については、全ての9つの項目を横並びにした方が良いのか、もう1つ案として出ているのが「提供内容と提供方法、その他」という形で、今出ている選択項目の内容に幅があるため、「提供内容でバランスの良い食事を提供」、「塩分をひかえめ」、「1食あたり野菜を120g以上使用する」の中から1つや、提供方法として「朝食をだしている」、「量の調整ができる」、「副菜から先に提供

している」など項目に分けた形で星1～3つのような形で承認していくという1つの案が出ている。

中村会長：

これは、禁煙のものも含めるとちょうど10になるのか。

事務局：

10になるように調整したわけではない。他市の事例を見ながら、取り入れて行きたいものをピックアップしている。

中村会長：

これは、項目に入れた方が良いものや、いらぬという項目はあるか。

これは、申請書にお店が必要事項を書いてFAXで送ったら、チェックには行くのか。

事務局：

今、検討しているのが、聞き取りという形で考えている。

中村会長：

お店の人を呼ぶのか。

事務局：

電話か、直接申請に来ていただいた時に、窓口で聞き取りにて量を把握するといったところで考えている。

中村会長：

意見はあるか。

渡邊委員：

必須項目を除いて、選択項目が1つあれば申請・登録可能なのは少し基準が甘いのではないか。

中村会長：

あえて基準を下げ、どのお店でも登録証を取れるようにした面もあるのか。

事務局：

基準は下げたが、どこまで下げるかというところは事務局でも、とても悩んだ。

志波委員：

神奈川県で4市で、すでに実行されているということだが、お店全体から見た割合や、鎌倉市はどれくらいのお店にヘルシーフードを提供できるようにしたいという数値目標はあるか。

事務局：

まず4市の登録状況について、横浜市が3%程度登録で413店舗。相模原市が2.3%程度で50店舗。藤沢市が5.3%程度で93店舗。大和市が3.3%程度で34店舗登録をされている。

鎌倉市では、市内に約1,200店舗程飲食店があり、その3%ということで、36店舗を目標値にしようと考えている。

中村会長：

他の市も大体1つくらいの選択項目基準であるのか。

事務局：

他の市は、横浜市はいずれかに1つ。他全部の市町村が1つ以上に該当である。

中村会長：

他の市も全部1つだけあればいいということ。

鎌倉市だけが2つの選択項目にするのは無理があるだろうか。

石川委員：

確かに入口を広げる為に、今、基準を低めにしていると思うが、低いレベルの中で登録された店側に対しても、消費者側に対しても、メリットがないように思う。極端な話、全席禁煙に該当し、朝食を出していれば、申請が通ってしまう。一消費者からすると、「この基準はなんだろう」と、思ってしまう。

全席禁煙に関して、タバコに関しては国で禁止になっている訳ではないので完全分煙でも良いのではないかと思う。私はタバコを吸わないが、吸わない者でもそのくらいには感じている。

中村会長：

他にあるか。

渡邊委員：

健康的な食事についてだが、鎌倉市で、他と比較して、どのような疾患の人が多いのか。統計等はあるのか。

事務局：

健康づくり計画や、国保のデータヘルス計画を作成した時に、分析をしているのだが、全国を100とした時に、それを超えるか、超えないかという、標準化した上で、比較した中では、100を下回っている。特徴的に多いというのは、若年の乳がんなどが少し超えるものがあった程度で、際立ってというようなものは出ていなかったと思う。それは少ないという訳ではなく、全国標準的なレベルと比較して突出していないというだけで、それなりの件数はそれぞれあるということと、生活習慣病が若年で発生し始めていることや、医療費の何割占めているという辺りでは、全国的な傾向と大きくずれているところはないのは確かである。

中村会長：

他にあるか。

中込委員：

お店がないといけないのか。

すでに行われている他の市でも、基本は店舗・飲食店という形であるのか。それ以外はないのか。例えば、ただお惣菜を販売しているようなところでも、野菜をたくさん使っている等、そういったところが考えられる。

個人的なことを言うと、漁師をやっているが惣菜製造業もやっていて、朝市や、イベントに出向いて、自分で獲った地元の海産物を料理して食べてもらうということを行っている。

事務局：

中食の惣菜店も含めようと思っている。

他市だと、そこが含まれていない形で、飲食店のみになっているが、今回鎌倉市では含めたいと思っている。

桜井委員：

間口を広げた方が、登録してみようかという気持ちを持てる気がする。

中村会長：

証書に、星のマークや、星を数個入れられるようにするのはどうか。

例えば3つ星のお店が、来年は4つ星にしようなど、下の方にキラキラとした星でも良いし。

事務局：

庁内で行なった時にも同じような意見が出された。ランク付けをして間口を広げるとい意味ではハードルを低くしなければいけないけれども、先程、委員からも出たように、実際にそこに価値が出てくるという意味でも、項目ごとに星を作ってみたり、星の数を増やしていったり、そのような工夫は必要ではないかという意見があった。

中村会長：

満点になったらゴールドの印にしたり、ミシュランの3つ星マークのようにしてみるのも良いのではないか。大体この9つプラス禁煙でよいか。

中谷副委員長：

項目をグルーピングしてはどうかと思っている。

例えば、「バランスの良い料理（食事）の提供」、「塩分をひかえめにしている」、「1食あたりの野菜を120g以上使用する料理がある」、「量の調整ができる」のところが1つのグループで、「朝食をだしている」、「副菜から先に提供している」、「様々な世代が楽しめる工夫をしている」という食環境的なもので1つのグループと、「健康的な食事に関する情報提供をしている」、「栄養成分等の表示をしている」という情報源のようなグループというようにして、それぞれのグループで該当のものがあつたら星1つずつ与える、という方法である。

それで、それぞれのグループ3つあるので、1つずつ揃えば星3つになるという形にして、そこのお店がどのような特徴があるのかということを知るようにした方が良い。

中村会長：

もう一工夫する必要がある気がする。

志波委員：

鎌倉やさいがあり、鎌倉やさいの他に鎌倉いちばブランドというのがある。

様々な基準があり、農家の方が努力されて、減農薬にしたり、すぐに出荷したりしている。そのようなブランドがスーパーの中でも扱われている。値段は少し

高いが、おいしいし、同じ野菜でも冷凍ものと新鮮な野菜では全然違うので、せっかく鎌倉やさいや鎌倉いちばブランドというのがあるので、それを少し野菜の中に取り入れていただければ、鎌倉のアピールができると思う。

事務局：

今、いただいたご意見について、計画書の17、18ページの「食でつなぐ地域づくり」(1) 地元産や県内産食材(加工品等を含む)を意識して購入する人の割合を、掲げている。

こちらは、第二期の計画までは県内産の食材というところで加工品等を含むというのはなかったが、鎌倉で採れる野菜や、魚など量がある程度決められていて、それ以上消費数を伸ばすことは難しいということがあり、県内産の食材で、なおかつ加工品も含んだもの、鎌倉ならではのものや、県内産ならではのものを意識して購入しようという形で、こちらも広げている。

今回、地産池消のものや、地元産のものを使っているということも項目の1つに入れることも最初の案で出ていた。もし、出す場合には計画の指標に沿って、地元産のものだけではなく、県内産のものということで少し広げた形で入れたいと思っていた。

ただ、これに代表する店舗となった場合に、食育的な要素は持っているが、それがヘルシーかと言われると、説明が難しいというところがあり、一度はずした。もう一度事務局で検討する。

中谷副委員長：

実際に、何%地産地消だと緑提灯がもらえるという取り組みがある。

それを考えた時に、生産者の立場から、どのくらいそれが実行できるのか。

安齊委員：

正直、鎌倉の場合は耕作面積が決められていて少ないので、農産物の収穫も決められた面積での部分でというのがあるので、市民全体のお腹を満たすようなことで考えれば、確実に足りない。

本当は地元のものをご購入していただけるのが一番ありがたいが、本当に市民全員に提供できるかと言われると、そこは不可能というのは事実である。

志波委員：

契約農家さんであればどうか。

安齊委員：

例えば、このような形で、お店が鎌倉野菜を使用していると言った場合に、やはり季節によっても野菜が変わってくると思う。同じものをずっと提供できる訳ではないので、そうなってくるとメニューが変わってきたりや、少し量が変わってくるなどしてしまうのではないかという不安は、生産者としてはある。

この項目に「1食あたり野菜を120g以上使用する料理」とあるが、全て鎌倉野菜にするとした時に、限られた店舗でしかできないと思う。

志波委員：

全員が食べる訳ではないので、特定のお店がそれをする。

安齊委員：

それは、お店との契約で生産者が1日の量がわかれば可能ではあると思う。

志波委員：

鎌倉市のお店でも、鎌倉野菜を使っていると謳っているところがある。そもそもどのようなものが、鎌倉野菜なのか。

安齊委員：

鎌倉で採れた、鎌倉産の野菜が鎌倉野菜。厳密に言うと、鎌倉産野菜。

鎌倉市内で生産されたものが鎌倉野菜という形で売られている。

鎌倉には農家がないとか、野菜はないという風に当時は思われていたのを、鎌倉にも農家があり、農地があり、野菜が採れているというようなことを皆さんに示す為に、鎌倉野菜と名付けて売ったらどうかというところが始まりだった。それが上手く功を奏したのが今の現状である。

中村会長：

その辺も、今日のご意見を聞きながら検討して欲しい。他にあるか。

石川委員：

地産地消がヘルシーにつながらないということだが、地産地消の野菜はおそらく、輸送時の農薬などが必要ないことが多いと思う。

ポストハーベスト農薬が不要なことから、ヘルシーや健康に結び付け繋げるというのはできるのではないか。

事務局：

検討する。

中村会長：

他に意見はあるか。

なければ、事務局から提案された「ヘルシーフード」を進めていることに関して、異論はないか。

委員：

ない。

中村会長：

では、承認されたということで具体的に皆さんの意見が出たので、もう一度検討してみて、基本的には大体全国で行われているものと、あまり変わらない。

他の市と同じように作成した方が比較ができるのか。それとも鎌倉独自の方法を行なった方が良いのか。他市は、どのようにして作成したのか。

事務局：

他市を見ると、他市ごとに項目は若干異なっている。

中村会長：

それであれば、他市はあまり意識しなくてもよいかもしれない。

事務局：

共通してあるのが、「主食、主菜、副菜を揃える」と、「野菜たっぷりで大体 120 g 以上」、「ヘルシーオーダー（脂質が少ない、塩分が少ない、ごはんの量が調整できる）」というものがある。

あとは、おすすめ朝食メニューで、朝 9 時くらいまでに、主食、主菜、副菜が揃った食事を摂るなど。

中村会長：

9 時前までにか。

事務局：

9 時までというのが横浜市の項目ある。

朝ごはんについて、朝ごはんを出しているという申請ができるのは、朝 9 時ま

でに出すというのが条件になっている。

中村会長：

この8つのヘルシーテクニクという詳細は、鎌倉市で作るのか。

事務局：

はい。

(3) 議題3「その他」

事務局：

次の会議についてお知らせ。次の会議は平成31年7月頃を予定している。
日程等決まり次第、ご連絡する。以上。

■閉会

中村会長：

これで本日の議題は終了となるが、皆さん、全体を通して何かご意見はあるか。
無いようであれば、これで全て議題を終了したので、平成30年度第2回鎌倉市食育推進会議を閉会する。