

# 令和元年度第1回鎌倉市食育推進会議 会議録

日 時：令和元年8月22日（木）18時30分～

会 場：講堂

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

＜職員等＞食育連絡協議会（庁内）

農水課長、福祉総務課長、高齢者いきいき課長、

ごみ減量対策課長、学務課長、教育指導課長

事務局（市民健康課）

林部係長、実方係長、加藤職員、浦山職員、齋藤職員

傍聴者：無

配付資料：

【資料1】平成30年度「第3期鎌倉食育推進計画」推進に係る取組実績

【資料2】令和元年度「第3期鎌倉食育推進計画」推進に係る取組予定

【資料3】第3期鎌倉食育推進計画評価のためのアンケート実施スケジュール

## ■開会

まず、事務局から次のとおり説明があった。

市民健康課長が所用のため欠席、林部係長が代理を務める。

本日の出席者は9名。牧田委員からは欠席連絡を受けている。本日の出席者は過半数を超えているため、鎌倉市食育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。

本日の傍聴希望者はいない。

## 中村会長

ただ今より、令和元年度鎌倉市食育推進委員会を開会する。

来年は東京オリンピックがある。政府は各国の閣僚クラスを呼び、栄養のサミットを行う。本来はオリンピック期間中にやる予定だったが、忙しいので11月前後に東京で行なわれる予定である。先日、準備委員会が立ち上がった。ロンドンオリンピックでは、有意義な栄養サミットが行なわれた。それは、オリンピック村で出る食材について無農薬・有機農法で作られた食材しか使わないという規約を作った。そのオリンピック村での実験が成功してイギリス全土で無農薬・有機農法が広がりつつある。それが、オリンピックレガシーとして残った。ロン

ドンでは、建物や物ではなく、健康な食事という文化を残した。これは重要で素晴らしい事だと思う。何よりも日本の政府が、サミットで栄養のことをやるのは、前代未聞で大変意味のあることだと思う。

日本は、世界でも長寿国として知られている。今後も、日本は世界の長寿国であり続けるだろうといわれている。政府の計算では最年長・限界点だろうと考えられる日本人の平均寿命は 117 歳である。平均寿命が 117 歳なのでほぼ全ての人は 100 歳まで生きるとされている。そういうこともあり、これからも日本の食育活動、食文化は重要になってくると思う。

日本は元来、農耕民族なので、自然を大事にして自然と一緒に穀物を作り、野菜を作り、自然と融合しながら食事を作っている。また、食事をとおして、四季折々の変化を楽しんでいる。日本の食文化を、我々も大事にしていかなければいけない。

これからも、鎌倉市食育推進会議がますます発展していくことを願っている。皆様のご協力をお願いする。

## ■議事

### 議題 1 「平成 30 年度実績報告及び令和元年度取組み予定について」

事務局から説明がなされた

## 事務局

本日は資料 1～3 まで配布している。

資料 1 が平成 30 年度の実績をまとめたもの、資料 2 が令和元年度の実績をまとめたものである。

表の右側部分の網掛けになっている部分、◎や○は 4 つの取組みの柱である「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」の中から、最も当てはまるものに◎を、その他当てはまるもの全てに○をいれている。

達成状況（◎の左側の列）は、事業目的・実施回数・参加人数・効果等を考慮し「よくできた」「だいたいできた」「あまりできなかった」「できなかった」の 4 段階で評価している。また、資料 2 について、今年度、取組み予定の新規事業がないので、資料 1 の左から 4 列目にあった「新規事業」の列を資料 2 では削除してある。

資料 1、2 の各課の事業について、具体的に紹介していく。

市民健康課の事業から紹介する。

(資料 1) 1 ページ 7 番

未病センターかまぐらの事業の一環で、小学生と保護者を対象に、雪印メグミルクの協力を得て、骨やカルシウムについて学ぶ講座を開催した。

未病センターの測定では骨密度が低い方が多いという現状がある。当日は雪印メグミルクさんからご講義をいただき、骨やカルシウムの大切さなどを伝えた。市民健康課の職員が作ったカルシウムレシピの配布や“かりかりいりこ”の試食などを行った。

(資料1) 2ページ12番

地域食育事業では、「野菜の摂取量増加」を目指すため、市内小中学校祭や高校祭などで、保護者や児童を対象に、野菜の効能に関するクイズの実施やリーフレットの配布などを行った。リーフレットの裏面には、食育ボランティア団体である、食生活改善推進団体若宮会さんに協力をいただき作成した、野菜がたくさんとれる簡単レシピを掲載した。

(資料1) 2ページ21番

かまぐら食育カレッジでは、二階堂にある日本料理店「米倉」の店主にご協力をいただき、小学生以下のお子さんがある保護者を対象に、美味しい“おだし”のとり方や、“おだし”を使った簡単料理について学ぶ講座を開催した。かつおとこんぶの合わせだしの基本や、八方だしの作り方、八方だしを使った料理の紹介や試食などを行った。

(資料2) 1ページ7番

未病センターかまぐらの事業の一環で、「養命酒製造株式会社」のご協力を得て、「未病予防のための健康セミナー 養命酒すこやか塾」という、免疫力を高め健康に過ごす秘訣について学ぶ講座を開催する予定である。こちらは介護予防教室の中に組み込んでおり、65歳以上の方を対象に実施する予定である。

こちらの養命酒と先ほどの雪印メグミルクの講座は、神奈川県「健康支援プログラム」を活用した事業である。

「健康支援プログラム」とは、民間企業等が保有するノウハウや人材を活かして提供する、一定の科学的根拠に基づく「健康プログラム」を県が取りまとめ、市町村の希望に沿った実施をコーディネートしてくれるものである。

(資料2) 3ページ21番

かまぐら食育カレッジでは市内の中華料理店「凜林」の店主を講師に迎え、親子で餃子と冷やし中華を作る講座を実施した。

5歳～12歳のお子さんと、その保護者が対象となる親子講座で、夏休み期間中に実施をした。皮から作る餃子づくりや、野菜の飾り切りなど、一般家庭ではできない体験をしていただくことができた。

また現在、市では、4か月になる子供の保護者に向けて、離乳食教室を実施しているが、その後8～11か月になる時期に、「進め方がわからない」「どの位たべさせればよいか」「どれくらいの軟らかさや大きさにしたらよいか」という質問が多数あり、現在は個別相談で対応している。おおむね4か月～1歳半までの乳幼児個別相談の中でも、食事に関しては8～11か月ごろのお子さんの相談件数が一番多く、中期から後期の離乳食が課題としてあがっている。今年度は食育カレッジの中で、2回ほど「後期の離乳食講座」を実施する予定。

続けて、協議会の委員である市役所の各課長から、主な事業について説明をする。なお、所用により欠席している課及び、協議会委員以外の課の事業については最後にまとめて事務局からご明する。

## 農水課

(資料1) 1ページ2～5番

「秋の収穫まつり」は、毎年11月に行なっており、農作物や海産物の販売・品評会を行い地場のものに触れていただく機会を設けている。

「朝市」は、鎌倉と腰越の漁業共同組合が定期的開催しているものである。

「腰越漁協みなとまつり」は、平成30年度は台風のため中止となったが、今後も継続して取り組んでいく。資料にはのっていないが、鎌倉の漁業共同組合さんに10月に朝市を盛大なかたちで取り組んでいただき、直接地場のものにふれあっていただく機会を設けている。

## 高齢者いきいき課

(資料1) 1ページ6番

「配食サービスの委託」は、世帯全員が65歳以上で調理するのが困難な市民の方で所得の少ない世帯、または介護保険の要介護認定4または5を受けている世帯、が対象。月曜日～土曜日の希望する曜日の夕食を自宅に届けている。手渡しすることで、安否確認も行っている。

平成30年度は、210名が利用して26,455食提供した。令和元年度も同じ事業に取り組んでいく。

## 学務課

(資料1) 5ページ58～63番

「学校給食に関わる取組みについて」

給食は食べる物を出すだけではなく、食材はどこから来たのか、どのような人が携わっているのか、どうやって作れば料理になるのか等を、給食という料理・献立を中心に、子ども達に伝えていきたいという観念でやっている。

なお、平成30年度は、平成29年11月から始まった中学校給食を初めて一年度を通じて行なうことができた。鎌倉市の中学校給食は家庭弁当との併用選択制であり、同じような方式の他市は30～40%の利用率だが、本市は80%を越える利用率である。

## 教育指導課

(資料1) 5～6 ページ 64～81 番

教育指導課は、学校教育を所管している部署である。学校教育においては食育というのは非常に生きる力の下支えとなる大事な力を身につけるための教育で、学校教育活動全体を通して食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることが重要であるということが、学習指導要領にも明記されている。資料1でいえば、5ページ64番から81番までたくさんある社会科・家庭科・保健などの各教科に加えて総合的な学習の時間・特別活動など、学校教育全体を通して食育を行なっている。特に教育委員会として学校と連携して行なっているのは66番の「食育だよりの発行」である。市には、栄養教諭がおり、小中学校25校を管理している。教育委員会の担当指導主事と栄養教諭とが協力し合い、年に4回中学生向けの「Nut. ニュース (Nut. は nutrition 訳: 栄養からきている)」という食育だよりを発行している。子ども達が自分で作ることができる朝食の簡単なレシピ等を掲載している。これを中学生の全生徒数分を印刷して1人に1枚ずつ配布している。令和元年度についても、学校教育全体で取り組んでいる食育をさらに充実させるように、引き続き取り組んでいく予定である。

## ごみ減量対策課

(資料1) 5 ページ 53 番

「環境教育」保育園・幼稚園の園児、小中学校の生徒を対象に、食を通してごみの発生抑制・ごみの減量、資源化の推進を図る取り組みを行った。平成30年度は13回実施し、小学校295名、中学校178名の生徒が参加した。保育園・幼稚園の園児には紙芝居、分別ゲームの貸し出しを行い、環境意識の啓発を推進した。

(資料1) 5 ページ 54 番

「フードドライブ」では、家庭における食品ロスを削減するため、家庭で余っている食材を持ち寄り地域の福祉団体などで利用する取り組みを行った。平成30年度は4回実施し、104名から442品目231キロの食材の提供があった。

(資料2) 6ページ54番

「環境教育」では、こども達から家庭や地域に食を通して、ごみの発生抑制・減量化・資源化についてはたらきかけ出来る行動力を育むため、引き続き環境教育を実施していく。

(資料2) 6ページ55番

「フードドライブ」では、家庭における食品ロスを削減するため継続して実施し、提供された食材を地域の福祉団体に寄付する取り組みも引き続き行う

## 事務局

本日所用のため欠席している課と、協議会委員以外の課の取り組みについて、事務局から説明をさせていただく。

市民相談課の事業について

(資料1) 1ページ1番

(資料2) 1ページ1番

夏休み子ども教室では、食の安全や住生活に関する知識、金融教育などの消費生活に関する身近なテーマを取り上げて、学習の場を提供した。今年度は7月に実施済み。

糖度計を使って清涼飲料水の甘さを測定し、ペットボトル1本当たりに含まれる糖分量を砂糖の分量に置き換えてみることにより、食生活の見直しや、適切な摂取を促した。

また、お菓子に含まれる着色料を白色毛糸に染色させる実験を行った。着色料の種類により染色の程度が異なることを知り、お菓子を選ぶ際に表示を確認することの大切さを促した。

そのほか、昨年度は、パックテストと呼ばれる水質検査キットを使い、水の汚れを確認することにより、飲み残し、食べ残しによる排水が環境に与える影響について学んだ。

こども支援課の事業について

(資料1) 3ページ24番

「鎌倉ママ's カレッジ」は、11月に“親子でさと芋掘り”を鎌倉中央公園で

行った。子育て支援団体と共催して実施。未就園児とその保護者が対象で 28 名が参加した。

(資料 1) 3 ページ 25 番

「食に係る放射性物質濃度測定の実施」は、私立幼稚園の給食食材について月一回実施している。今年度も同様の内容で事業を実施予定。

保育課の事業について

(資料 1) 3 ページ 26～41 番

(資料 2) 3 ページ 26～41 番

保育課では、国が示した「保育所における食育に関する指針」に基づき、「保育士や友達と楽しく食事をしながら食を営む力・感謝の気持ちを育てる」ことを目標として、「鎌倉市公立保育園食育計画」を策定している。

この計画は、給食を通して様々な食品や献立に触れ、食事のマナーや食具の扱い方など食生活の基礎を身につけていくことを計画的に行おうとするもので、0歳から5歳まで、年齢ごとの目標をテーマ別に定めて取り組んでいる。

このうち5歳児については、給食の中から献立を選んで、子どもたちが調理する「調理保育」を行っており、平成30年度は「きゅうりのごま和え、スイートポテト、おせち料理」などを作った。

青少年課の事業について

(資料 1) 4 ページ 42 番

(資料 2) 5 ページ 42 番

鎌倉青少年会館の調理室を活用して、親子料理教室を開催している。青少年会館の嘱託員にだけでなく、地域の団体の方に講師となってもらい、季節にあった料理（調理）体験の場を提供している。

発達支援室の事業について

(資料 1) 4 ページ 43～50 番

(資料 2) 5 ページ 43～51 番

児童発達支援センターあおぞら園では、食に対する偏りやこだわりがある園児が在籍するので、日頃から食材に触れる機会を多く持ち、少しずつでも色々な食材を口にできるような支援を行っている。

栽培を通して食べる意欲を育てることとしては、皆で育て収穫した野菜（きゅうり、ピーマン、トマト、枝豆、さつま芋など）をそのまま食べたり、ゆでる・炒める・焼くなどして食べる機会を持った。

給食を通し、伝統的な食に親しむ、地場食材を活用した給食の実施、食に対するこだわり・偏りに寄り添った取組み、味覚体験の取組みとしては、和食の献立を多く取り入れ、園児の食の偏りに配慮し、色々な食材に触れる機会にしている。

偏食対応の例としては、肉や魚の塩焼き、パンをトーストする、カリカリした食感を好む子にはポテトフライにする、ふりかけをかける、きまったタレやドレッシングをかけるなどを行っている。その他、食育の一環としてホットケーキ・綿あめ・パフェ・おにぎり作りなどを行っている。

給食だより・保健だよりは毎月発行。季節に応じた情報を発信している。今年度も同じ事業を実施予定。

#### 環境政策課の事業について

(資料1) 5 ページ 52 番

(資料2) 5 ページ 53 番

「鎌倉市地球温暖化対策地域実行計画」及び「鎌倉市環境教育行動計画」の推進について、環境教育アドバイザーを派遣し、米作りや畑作業等を体験させることで、子ども達に、食物を育てる苦労や食物の大切さを実感してもらっている。

食育に関する主な事業は稲作指導で、毎年定例的に行っている。

#### 教育総務課の事業について

(資料1) 5 ページ 55 番

「国シリーズ マレーシア料理を作ってみよう！」では、単に料理を作るだけでなく、食文化の背景を学ぶことを目的に国際セミナーとして、毎年国籍を決め、その国の料理を通して文化を学んでいる。30 年度はマレーシアがテーマだった。

その他、地場産業、親子での参加の取組みなど家庭教育の一助となるよう意識し、講座を企画した。

(資料2) 6 ページ 61 番

「国シリーズ ポルトガル料理を作ってみよう！」では、昨年度のマレーシアに続き、今年度はテーマ国をポルトガルにした。また、ラオス、トルコなども取り上げて、食文化を通して国際理解を深める事業を予定。

#### 教育センターの事業について

(資料1) 6 ページ 82 番



(資料2) 8 ページ 87 番

平成 30 年度実績報告としては、平成 29 年 11 月にスタートした「中学校給食」について、教職員の理解を深めるために、「中学校給食の献立、調理及び衛生管理について」というテーマで研修会を開催し、11 名の参加があった。

中学校給食を調理するハーベスト株式会社鎌倉工場内を工場スタッフとともに見学し、学校給食の調理と衛生管理について学ぶとともに、中学校給食担当の栄養士から、献立作成のポイントや給食を活用した食育について話を聞くことで、食育についての理解を深めた。

好評であったため、令和元年度においても 7 月に同様の研修会を開催し、10 名の教職員の参加があり、改めて食育の大切さを学ぶ機会となった。

## 中村会長

ここまでで何か質問・意見はあるか。

## 【質疑等】

### 渡邊委員

「よくできた」・「だいたいできた」、など四段階に分けたという事だが、具体的にどこまでが「よくできた」なのか、「だいたい」とはどういうものなのか。どこで線を引いているのか。

### 事務局

資料 1 の一番上に書いてある。事業目的・実施数・参加人数・効果等を考慮し、当初予定の 80%以上できたものは「よくできた」、50~79%くらいのもものは「だいたいできた」、30~49%のもものは「あまりできなかった」、29%以下のもものは「できなかった」という形で評価している。

資料 1 の 5 番の農水課の「腰越漁協みなとまつり」に関しては、台風で中止になってしまったので「ほとんどできなかった」になっている。

### 石川委員

評価に関わることで、数値化できないものは主観になると思うが、判断するのは各課の課長なのか。

### 事務局

各課ごとに評価している。まず課の中で評価をつけて、その後に課長同士が集まる会議を設けており、その中で他課と比較して課内で評価したものが他課と比べて基準があっているかを確認している。

## 中村会長

教育総務課の各国の料理について、どのように国を決めているのか。

## 事務局

詳細は把握していないが、今までもブラジル等、様々な国が上がっている。企画をしてくれている人がいて、その方々が選んでくれていると思う。

## 渡邊委員

フードドライブを活用している「ふらっとカフェ」について、お米・麺類は助かっている。カップラーメン等はこども食堂では使いにくいので、生活困窮者に配布している。

## 中村会長

賞味期限はどうしているのか。

## ごみ減量対策課長

賞味期限が1か月以上あることが条件。

回数を増やして欲しいとのご要望もいただいている。

## 中村会長

日本は食糧自給率が低いのに、ごみの量は世界一多い。

## 中込委員

フードドライブの取組みを知らなかった。

こういう取組みをどういうところでシェアしているのか。

## ごみ減量対策課長

市で行っているので、市の広報・ホームページ・チラシで周知している。

## 中込委員

私は漁協の漁師だが、生鮮食品でも良いのか。

## ごみ減量対策課長

生鮮食品は受付していない。

## 渡邊委員

「ふらっとカフェ」や「こども食堂」で、生鮮食品、特に魚は大歓迎。鎌倉は海があるが魚が捕れると思っていない子どもが多い。親が魚を食べないので、子どもも手を出さない。鎌倉のふらっとカフェでは、魚をたくさん食べさせて、魚好きの子どもを増やしたいと思っている。ご協力いただきたい。

## 中村会長

ふらっとカフェの食材はどのようなところから入手しているのか。

## 渡邊委員

フードドライブだけではなく、一般の方からの寄付もある。

## 中村会長

今まではごみになっていたものが活用出来るのはすばらしい。ごみの廃棄に使っていたお金を数値化したデータはないのか。

## ごみ減量対策課長

基本的に、食品にかかるものは燃やすごみに該当するので、1キロあたりでかかる経費をかけると金額のある程度の推計は出てくる。1キロあたりの処理経費の資料が手元にないが、数字の計算は出来る。

## 富田委員

フードドライブの話もそうだが、何か事業をする時に周知する事がとても難しいと感じる。町内会ごとに周知をおこなったら良いと思う。検索等をしなくとも、パッとした時に気が付けるような周知方法があったら良いのではとすごく感じる。興味のある人は自身で調べるので、興味のない人にどうやって知ってもらうかが、とても重要だと思った。農水課の「秋の収穫祭り」の実施があるが、10年くらい前まで、保育園で参加していた。農協から野菜を提供してもらって、子ども達が見て、触って、匂いを嗅いで、野菜の絵を描き展示させてもらっていた。その頃は子ども達もすごく喜んで収穫祭りに行っていたが、現在は実施されていないようだ。また、復活出来たらとてもよいのではと感じた。私の保育園だけではなく、他の園にも声をかければ、やるのではないかと思うので、是非検討していただきたい。

## 志波委員

いろいろな活動をしていることがわかった。平成30年度の実績の中で、去年

私が参加した事業が、食育推進計画の一環だったと知って驚いた。参加したのは56番の「七色畑の鎌倉野菜をおいしく頂く豊かな生活」。退職後に自宅に畑を作ろうと思っていたが、鎌倉の土地は、あまり良くないので土作りからはじめている。土作りの際に、家庭で出たごみをリサイクルして畑に混ぜている。鎌倉市では、リサイクルする時に補助金が出るので、活用し、燃やすごみはほとんど出なくなった。これを、もっと上手に周知できたらと思う。町内会の回覧板は1か月に1回くらい回ってくるが、そういう情報はあまりないので、掲載したらよいと思う。

### **桜井委員**

食育は、さまざまな課にまたがり、多くの事業を行ない、いろんな世代に関わりをもっていることがよく分かった。住民へのきっかけづくりとなるように、ネット検索や広報等に力をいれて、PRしていければよいと思う。

### **石川委員**

令和元年度の取組み予定事業について、新規事業がみあたらない。新規事業を作っていく事で、興味を持つ方が増える可能性もあるので、増やしていくのも良いのではないかと思った。

### **安齊委員**

一昨年までは農業体験をやっていて、昨年も取組みたいと思っていたが、場所が見当たらず断念した。借りられる畑があれば、令和2年度に向けて再開していきたいと思う。先ほどの富田委員から提案いただいた「秋の収穫祭り」での園児の絵の展示について、明日、収穫祭り実行委員会があるので、そこで提案させていただく。

### **中谷副会長**

多くの事業を実施していて驚いた。資料1の1ページの6番目「配食サービスの委託」について、どういった組織の方がやっているのか。また、条件にあえば希望して審査を受けて配食をしてもらえるのか。

### **高齢者いきいき課**

配食のサービスをやっている事業者は、市で公募をして、契約を結んでいる。現在は5社に協力いただいている。例年4～5社ぐらいの事業者に協力いただいている。地域包括支援センターを経由して、ケアマネージャーが希望者の状況を確認しながら、食事の内容等を調査している。それと合わせて、市へ申請を出

してもらい、市の確認後に提供している。

#### **中村会長**

代金は市が払うのか。

#### **高齢者いきいき課**

市は食事の料金の一部を助成している。食事はだいたい、600円～1,000円とで、市はそのうち216円を助成している。そのため、全額を補助しているわけではなく、利用者の方の自己負担もある。

#### **中村会長**

なぜ、216円なのか。

#### **高齢者いきいき課**

市の負担も市民の方の負担も高額にならないように調整し、216円としている。

#### **中村会長**

全国でもだいたい216円なのか。

#### **高齢者いきいき課**

近隣の自治体では、本人負担が500円～600円くらい。高いところで1,080円から216円を引いて本人の負担が800円くらい、一番低価格の600円で本人の負担が400円くらい。だいたい近隣と合うようにしている。

#### **中村会長**

他に質問はないか。なければ議題2の「飲食店等における食環境整備事業について」事務局から説明をお願いします。

#### **議題2「飲食店等における食環境整備事業について」**

事務局から説明がなされた。

#### **事務局**

前回の会議の中で、本件について、委員の皆様からご意見をいただき、実施に向けて飲食店への聞き取りなどを行った。その中で飲食店さんからは想像以上に厳しい意見があり、実際の意見としては

- ・鎌倉地区の観光客の多くなかなか難しい。

- ・今は登録制にして市がPRをしますという内容だが、登録だけして終わりだとなかなかその後広がっていかないのではないか。
- ・登録した後、店の方も意識がだんだん薄れていくと感じている。
- ・登録すること自体にメリットを感じない。
- ・長期間やるのが負担だ。
- ・短期間の方がやり易い。
- ・お店に還元されるものがあればよい  
などがあった。

また、すでに実施している他市町村にも聞き取りを行ったところ、開始時には、登録店数が急増するが、その後の伸びが悪いなどの課題が多くあることがわかった。飲食店に協力をお願いする以上、ある程度効果が期待でき、課題と目的の説明が明確である必要があるため、今のままでは、実施が難しいと考えている。今回はもう少し時間をいただき、様々な方向から事務局の方で検討をしたいので、一度保留とさせていただく。よろしくお願ひしたい。

### **中村会長**

ヘルシーなメニューは、美味しくないというイメージがある。

### **渡邊委員**

鎌倉市内は結構こだわっているお店があるが、聞き取りを行った飲食店は、無差別に決めたのか。

### **事務局**

はい。

### **渡邊委員**

「無農薬」とか「肉をあまり使わない」などのこだわりのお店が多くあるので、そういうところを調べて、聞き取りに行くと良いと思う。

### **中村会長**

今はベジタリアンが多い。日本ではまだビーガンに対応している店の情報が少ないように思う。

### **渡邊委員**

ベジタリアンは外国のお客さんが多い。どこのお店に入っているか分からないというのでNPOでパンフレット冊子を作ってベジタリアンのお店を紹介し

た団体がある。

### **渡邊委員**

健康に繋がるというこだわりを持っているお店ならば、協力してくれるかもしれない。ふらっとカフェ等のお店にあたってみると良いかもしれない。将来的に、こだわりのあるお店が増えることで、販路拡大になると思う。

### **中村会長**

他に意見はあるか。

国は健康な食事を推進するために、同様の認証制度について、1年間検討したが、実施に至らなかった。理由として、国が認証すると、認証マークが付いていないものは、「不健康」とされてしまい、会社全体として利益にならないのでは、という話がでた。コンビニでは、減塩をすると、売上げが下がるというデータを持っているので、実施したがない。

全粒のパンや玄米とまではいなくても、雑穀のレベルは、食物繊維がかなり摂れる。食物繊維は、果物や野菜から摂れると多くの人が考えているが、摂りやすいのは穀物からである。一番よく食物繊維が摂れて便通がよくなるのが玄米だが、これを推奨しようとする、米屋の反対があり、実施できなかった。

したがって、行政機関が認証するのは難しいだろうと思う。そのため、民間認定になった。民間認定にすると信用性・お墨付きがあまりなく、認証マークは企業が個別でやっている健康弁当やレストランが山ほどあるため、信頼できるものがわからなくなる。

食環境の整備で成功したのは、イギリスの減塩運動である。政府は最初5グラムの減塩を目指した。厳しい目標だったが、減塩値に達した製品を作った会社には、減税のメリットを与えた。しかも最初の目標値には、売上げが減るから出来ないと企業が手を引いたが、それに対して政府はこれを5~10年かけて、気付かれないように減塩を行うよう指示した。1年間に5グラムではなく5年間かけて5グラム、1年間に1グラム減らすことで、徐々に国民が慣らされ、知らない間に減塩効果があらわれた。これによって、高血圧や心臓病が減少した。

日本では、健康への無関心層が問題になっており、無関心層に対して健康な食事をするために、食環境の整備を行っているが難しい。減税政策・法人税を減らすことが必要だと思う。欧米には社会貢献をしている企業の株を投資で買う文化がある。弱者や障害者に対して投資している。そういう文化が日本にも根付けば上手く社会が回り始めると考える。消費者の意識を変えていく必要があり、時間がかかることだと思う。

## 中村会長

他になにかあるか。

## 事務局

飲食店に説明を行う中で、飲食店毎に考える健康やヘルシーの概念が異なることがわかった。課題や目的を明確にした上で、飲食店に説得に行くという事が大事だと考えている。実際に、働き盛りの方の食事を変えようとする場合、その人たちがお昼ごはんをどこで食べているのかを把握する必要があると思っている。来年度にアンケート調査もあるので、そこで、現状を確認し、今後の事業を検討していきたいと考えている。

## 中村会長

日本の政策が上手くいかないのは、ヘルシーメニューという漠然とした概念でやろうとしているからである。イギリスで行なったのは塩を減らすという非常に明確な目的を作ったからである。

日本も成功させるためには減塩した製品を作り、それを推奨する。

現在、焦点を合わせているのは「塩」と「食物繊維」くらい。塩は必要量の2～3倍も摂取し、食物繊維は必要量の半分くらいしか摂取していない。この二つの成分を矯正するだけで相当違ってくる。

特に、最近の若い人たちは麦ご飯に対する抵抗はあまりない。高齢の人たちは麦ご飯に抵抗があるようで「麦ご飯を食わせのるか」という声もある。大麦に入っている食物繊維は、とても質が高い。ほとんどの食物繊維は不溶性だが、大麦に入っているのは水溶性の食物繊維で便通が良くなったり血糖値が下がったりという機能性を持っている。

鎌倉で麦ごはんを食べようという運動などを企画したら、おもしろいのではないか。

職場の食堂で若い人たちが、メニューに麦ごはんを出そうと提案しても、最後に会社の上層部の高齢の人たちによって決裁下りなくなる。「なぜ麦ご飯を食べなければならないのか。」となり、麦ご飯に対するイメージの世代間の隔たりがかなり存在する。

## 渡邊委員

玄米も今は食べ易くなった。以前は、玄米は固く、長時間水に浸したりと炊くのが少し面倒だったが、炊飯器の性能が良くなったのか、玄米を炊くことは昔ほど大変でなくなってきた。



## 中村会長

日本人全員の主食を玄米に変えてみたら、糖尿病のリスクは相当減ると思う。ご飯（米）を食べると糖尿病になるという説があるが、あれはハーバード大学の先生がそのようなことを言ったからであり、日本人は昔、米しか食べていなかったが、糖尿病患者はほとんどいなかった。なので、玄米を食べることは良いことだと思う。

さて、時間がきたので議題3にうつる。

## 議題3「その他」

事務局から説明がなされた

## 事務局

資料3の第3期鎌倉食育推進計画に関する評価のためのアンケート実施について、今後のスケジュールと進め方をご説明する。

第3期鎌倉食育推進計画は平成30年度からの3年計画で、今年度は2年目になる。来年度に評価および改定を行うため、今年度中に評価のためのアンケート内容を固め、来年度7月ごろにはアンケートを実施する予定である。

今年度の秋から冬にかけて、アンケートの素案提示を行い、書面会議を実施したいと考えている。

## 中村会長

何か質問はあるか。

質問がなければ、これで終わりになるが、なにか皆様から意見はあるか。

議題が全て終了した。

これで令和元年度第1回鎌倉市食育推進委員会を閉会する。