

平成26年度第1回鎌倉市食育推進会議 会議録

日時：平成26年7月3日（木）18時30分～20時00分

会場：鎌倉市役所第3分庁舎 講堂

出席者：＜委員＞中村会長、中谷副会長、安齊委員、金子委員、黒木委員、
富田委員、中込委員、乃生委員、牧田委員、渡辺委員

＜職員等＞食育連絡協議会（庁内）

産業振興課長、こどもみらい課長、青少年課長、
福祉総務課長、高齢者いきいき課長、環境政策課長、
教育総務課長、学務課長、教育指導課長、教育センター所長
事務局（部長及び市民健康課）
柿崎健康福祉部長、磯崎市民健康課長、
河合課長補佐、大隅副主査、大竹管理栄養士

事務局（磯崎次長）

皆様こんばんは。定刻になりましたので、これから会議を始めたいと思います。私は4月1日付けで市民健康課長になりまして食育事業、食育推進計画を担当しています磯崎でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

ただ今より平成26年度第1回鎌倉市食育推進会議を開催いたします。

まず初めに、本日机前にお配りしております「鎌倉市食育推進会議条例施行規則」をご覧ください。

推進会議の議事進行は、施行規則第2条第2項にありますように会長が行うこととなっておりますが、本日は第1回ですので、会長が選出されるまでの間、事務局で会議を進行させていただきますのでよろしくお願いいたします。

では、委員の交代がございましたので、委嘱辞令の交付に移らせていただきます。

なお、委嘱任期ですが、平成26年6月24日から平成28年6月23日までの2年間の期間となります。委員の皆様、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、市長から委嘱状をお渡しいたします。

安齊 勘一郎 様
金子 順子 様
黒木 伸太郎 様
富田 弘美 様

中込 和行 様
中谷 弥栄子 様
中村 丁次 様
乃生 佳代子 様
牧田 知江子 様
渡辺 由美子 様

委嘱状の交付は以上でございます。

それでは、ここで松尾市長から皆様一言ご挨拶申し上げます。

松尾市長

皆様、こんばんは、鎌倉市長の松尾です。

本日は、大変お忙しい中ご出席を賜りまして、誠にありがとうございます。

また、このたびは、「鎌倉市食育推進会議」の委員をお引き受けいただきまして、感謝を申し上げます。本当にありがとうございます。

鎌倉市では、平成20年3月に「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」を基本理念としました「第1期鎌倉食育推進計画」を策定し、食に関わる生産者や事業者など関係団体の皆様のご協力をいただきながら、食育の推進に取り組んでまいりました。

その結果、市民の皆様の食に関する意識の向上が図られたと考えておりますが、近年、さらに社会経済情勢がますます変化していく中で、人々のライフスタイルや価値観の多様化も進みまして、栄養バランスの偏った食事や食生活の乱れによる生活習慣病の増加など様々な問題が浮き彫りとなっているところでございます。

このような状況の中、生涯にわたりまして健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむために、一人ひとりが食に関する正しい知識と食を選択し、実践する力を身につける必要があると考えています。

また、平成25年3月には食育推進会議委員の皆様のご尽力いただきまして、「第2期鎌倉食育推進計画」を策定することができました。この第2期の計画に基づきまして、引き続き食の大切さを周知するとともに、市民の皆様や事業者の方々と連携した取組みを通して、さらに食育の推進に取り組んでまいりたいと考えております。委員の皆様におかれましても引き続きご支援・ご協力を賜りまして、この食育推進会議におけます活発なご起動をいただければとおもいますのでよろしく願いいたします。

簡単ではございますが、冒頭のご挨拶に変えさせていただきます。よろしくご挨拶申し上げます。

事務局（磯崎次長）

ありがとうございました。市長はこの後、所用がございますので、ここで退席させていただきます。

それでは会議を再開させていただきます。続きまして、委員の皆様方に自己紹介をお願いしたいと思います。お手元にお配りいたしました委員名簿の順にご挨拶願います。なお、本日、坂口純委員は所用のためご欠席されております。

それでは、安齊委員からお願いいたします。

安齊委員

さがみ農業協同組合鎌倉地区農業者の代表者として、前回から引き続きお受けさせていただくことになりました、安齊です。よろしくお願いたします。こちらのすぐそばの佐助で農業を営んでおります。お近くに来ることがありましたら、ぜひ立ち寄ってみてください。よろしくお願いたします。

金子委員

鎌倉保健福祉事務所で管理栄養士をしております、金子でございます。どうぞよろしくお願いたします。

黒木委員

公益社団法人鎌倉青年会議所から参りました、黒木伸太郎と申します。私自身は鎌倉の小町と御成でレストランを営んでおりまして、小学生と幼稚園の子どももおりますので、すごく良い機会をいただいたなと思っております。どうぞよろしくお願いたします。

富田委員

社会福祉法人月かげ会岩瀬保育園の富田と申します。実はこの狭い会場といますか、広い鎌倉市内のここに集まった皆さんの中に岩瀬保育園の卒園生が2人いるということに、ものすごくびっくりしまして、伝統ある保育園で本当に良かったなと思えました。食育にも力を入れておりますので、皆さんまたよろしくお願いたします。

中込委員

鎌倉市漁業協同組合から参りました、中込と申します。よろしくお願いたします。私は漁業の方は始めて5年位なのですが、その前は調理をず

っとやっています、組合の中で適任ではないかということで私が参りました。一生懸命頑張ります。よろしくお願いいたします。

中谷委員

鎌倉女子大学の中谷と申します。よろしくお願いいたします。

中村委員

神奈川県立保健福祉大学の中村でございます。最近、私どもの学生の食事を見るととても心配になります。やはり足元からきちんとしなければだめだなと思っています。よろしくお願いいたします。

乃生委員

皆さん初めまして。市民委員になりました、長谷に住んでいます、乃生佳代子と申します。よろしくお願いいたします。

牧田委員

鎌倉商工会議所から参りました、牧田と申します。事業者の側から見た食育というものを、少しでもお手伝いできたらと思っております。引き続きよろしくお願いいたします。実は私は地元で蒲鉾屋をやっておりまして、今日も今泉小学校のお子さんが60人うちにきて、蒲鉾のワークショップをさせて頂きました。蒲鉾のような加工食品というものが地元でできて、どういう形で原材料から製品になるかということを見ていただくだけでも、何か食に対する姿勢が変わっていくのではないかなと思いつつ、少しずつそういったことができるようにと思っております。よろしくお願いいたします。

渡辺委員

渡辺由美子でございます。稲村ガ崎に住んでいます。小学2年生から2か月のあかちゃんまで6人の孫がおります。やはり安心安全の食をとおして健やかに育ててくれることが私の一番の願いです。初めてですので、どうぞよろしくお願いいたします。

事務局（磯崎次長）

ありがとうございました。

それでは、次に柿崎健康福祉部長の柿崎からご挨拶申し上げます。

柿崎健康福祉部長

改めまして、皆さんこんばんは。健康福祉部長の柿崎でございます。4月1日から着任をしております。本日はお集まりいただきありがとうございます。前回からの引き継いでの委員の皆様、新たに委員になられた皆様、2年間どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

私は食育推進計画を初めて見ましたときに、やはりこの表紙の絵のような食事をしなければならないのかなと思ひました。今までは調味料たっぷり、香辛料いっぱい、生活習慣病の一步手前でございましたので、この機会を通して、食育というものに関わらせていただき、不健康福祉部長にならないように、健康福祉部長でいたいと思ひますので、よろしくお願ひいたします。

事務局（磯崎次長）

それでは、次第3「会長及び副会長の選出」に入ります。

施行規則第2条第1項の規定により、委員の皆様の互選により選出することになっております。

まず、会長をどなたにお願ひするかお諮りいたしますが、勝手ながら事務局としましては、今までの経過からも、学識経験者である中村委員に会長を、中谷委員に副会長を引き続きお願ひしたいと考えておりますがいかがでしょうか。

委員

異議なし。

事務局（磯崎次長）

異議なしというお言葉をいただきました。

中村委員、中谷委員いかがでしょうか。

両委員

はい。

事務局（磯崎次長）

ありがとうございます。

それでは、会長を中村委員に、副会長を中谷委員にお願ひいたします。

中村委員は会長席へ、中谷委員は副会長席へお移りください。

事務局（磯崎次長）

会長が選出されましたので、この後の進行を中村会長にお願いいたしたい
と思います。よろしくお願いいたします。

中村会長

それでは、審議に先立ち、事務局の紹介をお願いいたします。

事務局（磯崎次長）

それでは所管しております、市民健康課の職員を紹介させていただきます。
市民健康課課長補佐の河合です。

事務局（河合補佐）

河合と申します。よろしくお願いいたします。

事務局（磯崎次長）

食育を担当しております、大隅でございます。

事務局（大隅副主査）

大隅です。よろしくお願いいたします。

事務局（磯崎次長）

市民健康課管理栄養士の大竹でございます。

事務局（大竹）

大竹です。よろしくお願いいたします。

事務局（磯崎次長）

事務局は以上でございます。本日後ろに着席しておりますのは、市の関係
各課の課長で組織しております、鎌倉市食育連絡協議会の委員でございます。
個々の紹介は省かせていただきますが、お手元に「食育連絡協議会名簿」が
ございますので、ご了承ください。

また、本日の傍聴希望者はございませんでしたので、ご報告させていただきます。

中村会長

ありがとうございます。

それでは、平成 26 年度第 1 回鎌倉市食育推進会議を開会いたします。よろしく申し上げます。

私の方から、少しお話をしたいと思います。先日ユネスコで和食が無形文化遺産になりまして、和食に注目が集まっているのですが、どのような和食が健康に良いのかという議論があります。そもそも伝統的な和食というのは何かというところですが、天ぷらかというと、天ぷらはポルトガルから入った食事、ではラーメンかというと、ラーメンは中国から入った食事なのです。それでは、いったい何が和食なのだという話や、分からないものがなぜ健康に良いのかという話もあります。これはとても重要なことなのですが、実は、和食は「無形」の文化遺産だということです。無形というのは形がないもので、何か形のある和食を評価されたのではないのです。

和食が持っている精神文化といいますか、いわゆる自然の中で農業を営んで、自然と融合して四季折々の変化を食卓に表現して、その四季折々の変化を楽しみます。だから、満月が出て、おまんじゅうを食べたり、桜のときには桜を食卓に表現する、そのような精神文化が評価されているのです。

そのような自然と融合した食生活を営んでいる日本人の食事が素晴らしいということです。今、世界中に環境問題があり、このままの食事をしていたら、地球環境が維持できないのではないかと心配されています。以前お話ししたかと思うのですが、今、地球上で地球が養える人口は 83 億人です。これは未来学者が想定しているのですが、人類はほぼ、この人口に近づきつつあるのです。もうすでに食料の歩合が上がってきており、富んだ国は食糧を買いあさり、貧しい国は飢餓で悩むという構造が出来上がり始めてきています。この地球上に存在する全ての人々が、健康に暮らせるような状況が遠ざかりつつあります。

逆に言えばこの地球環境を維持しながら我々がどうやって生存していくかということが大きな課題になるのですが、その時に欧米のような緑を食べつくす牛や羊を飼って、それを殺して食べるといういわゆる環境と対立した食生活をするのではなく、環境と融合している日本人の食事を世界中に広めたら、地球環境に優しい食事ができる、そのような精神文化を持った日本人の食事が評価されたということでもあります。

ですから、決してラーメンが良いとか、天ぷらが良いとか、刺身が良いとかと言っているのではないというところが大事なポイントではないかなと思います。

これから私どもは食育を推進していくわけですが、食育の活動の中に地球環境と食事の問題をどうやって考えていくかということも大事なポイントだろうと思っております。

それでは議題に入ります前に、今回新しく委員になられた方も多いので、事務局から「第2期鎌倉食育推進計画」についてご説明お願いいたします。

事務局（河合補佐）

まず、本日の資料について確認させていただきます。事前にお送りしておりますが皆様お持ちいただきましたでしょうか。資料としましては、

【資料1】第2期鎌倉食育推進計画

【資料2】平成26年度食育推進体制

【資料3】第2期鎌倉食育推進計画 行動計画

こちらの3つをお配りしております。

資料3について、2か所の訂正がございます。

まず3ページ目をご覧ください。一番上の行ですが、実施主体が「教育総務課（生涯学習センター）」の平成25年度実績欄ですが、「2講座、延べ51人参加」とありますが、正しくは「3講座、延べ65人参加」となります。

次に6ページをお開き下さい。上から3行目で、実施主体が「教育総務課（生涯学習センター）」の平成25年度実績欄です。3ページのものがこちらに【再掲】となっていますので、同様に「3講座、延べ65人参加」となります。

お手数ですが、訂正をお願いいたします。

では、議題に入ります前に、「第2期鎌倉食育推進計画」と「食育推進体制」について説明させていただきます。

まず、「第2期鎌倉食育推進計画」についてご説明いたします。

【資料1】「第2期鎌倉食育推進計画」の18ページをご覧ください。

鎌倉市では、平成17年の食育基本法の制定をうけ、平成20年度から24年度までの5年間を計画期間として、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、平成20年3月に鎌倉食育推進計画を策定し、食育に取り組んできました。

その結果、市民の方の食に関する意識の向上が図られたものと考えております。計画期間の終了後も、一層の食育の推進を図っていくため、第2期鎌倉食育推進計画を策定したものです。

第2期鎌倉食育推進計画の方向性としましては、平成24年度までの取り組みの成果や課題を踏まえ、基本的には鎌倉食育推進計画の取り組みの柱と基本施策を継続して実施しながら、指標の達成に向けて全体の底上げを図っていくこととしています。

また、平成 23 年 3 月に策定された国の第 2 次食育推進基本計画では、「周知から実践へ」をコンセプトとし、食育の推進に関する施策についての基本的な方針として 3 つの重点課題を掲げていることから、第 2 期鎌倉食育推進計画においても、内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）の予防や改善につながる食育の推進や口腔機能の発達・維持に関する取り組みについて、食育としても取り組んでいきます。さらに周知・啓発を進めることで、意識付け、動機付けを行い、実践に結びつけていくことを目指します。

具体的な取り組みについては、行動計画を作成して進めてまいります。

【資料 1】「第 2 期鎌倉食育推進計画」 21 ページの体系図をご覧ください。

左から 2 列目にあります「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」を基本理念として、3 つの「めざす姿（目標）」を掲げ、現状や課題をふまえて、「めざす姿」を達成するため、「食をとおした健康づくり」「食をとおした人づくり」など 4 本の取り組みの柱とそれを包括する取り組みの柱として「食でつなぐネットワークづくり」を位置づけます。

これら取り組みの柱ごとに「基本施策」を定めるとともに、国の第 2 次食育基本計画に準じて「指標」及び「目標値」を作成し、食育を推進していくこととしております。

「第 2 期鎌倉食育推進計画」についての説明は以上です。

中村会長

ありがとうございました。

「第 2 期鎌倉食育推進計画」について、何かご質問はございますか。

特に 21、22 ページをご覧になって、いかがですか？

なければ、引き続きまして「食育推進体制」について説明をお願いいたします。

事務局（河合補佐）

次に、「食育推進体制」についてご説明いたします。

資料 2 の「平成 26 年度食育推進体制」をご覧ください。

鎌倉市の食育を推進するため、いくつかの組織をつくりそれぞれに役割を担っていただいています。

資料 1 の一番上の図は、大きく 2 つに組織を分けることができます。

右側は行政、左側がこの食育推進会議です。

行政側では、食育推進計画の策定及びその推進に関して、各関係課及び小中学校と連絡調整や協議を行うために、食に関係する 14 課と小中学校の長のそれぞれ 1 人ずつ計 16 名で組織する「食育連絡協議会」と、そのワーキング

グループとして担当レベルで組織する「食育連絡協議会検討会」、こちらは小中学校代表を2名ずつとして、計18名で組織する体制をとっています。

図の左側は、学識経験者・生産者・製造業者、事業者等のつながりをお示ししています。こちらは各団体の代表にお集まりいただく会議として「食育推進会議」があり、代表者11名で組織し、それぞれの所属で食育を推進していただくと共に、鎌倉食育推進計画の進行管理を担っていただいています。

本日の会議がこの「食育推進会議」となっています。

「食育推進体制」についての説明は以上です。

中村会長

ありがとうございます。

「食育推進体制」について、何かご質問・ご意見はございますか。
ないですか。

それでは、会議次第に従い、議題1「第2期鎌倉食育推進計画の行動計画と平成25年度の実績報告について」に移らせていただきます。事務局から説明をお願いします。

事務局（河合補佐）

では資料3、「第2期鎌倉食育推進計画 行動計画」をご覧ください。

こちらは、第2期鎌倉食育推進計画の「取り組みの柱」、「基本施策」、「行動計画（指標）」について記載し、「取り組みの柱」ごとに、目標値を達成するためにどのような事業を行うか「実施事業」欄に記載し、実際に行った事業について「実施主体（担当課）」、「実績」をまとめたものです。

この「行動計画」により、鎌倉食育推進計画の進行管理を行っていきます。

ここで、平成25年度の実績としまして、いくつかの事業実績についてご紹介いたします。

行動計画の3ページをご覧ください。かまくら食育カレッジの開催として、青少年課が実施した「秋色のお弁当をつくろう」の講座の様子を掲載しています。こちらは、空のお弁当箱を子ども達が持参し、自分達で作ったおかずを詰めてみんなで一緒に食べるという内容でした。

また、市民健康課が実施した「家庭でできる！食品衛生のコツとノロウイルス対策」と「伝統食を学ぼう～昔ながらのみそづくり」の講座について掲載しています。

「家庭でできる！食品衛生のコツとノロウイルス対策」についての講座は、鎌倉女子大学の先生に講義していただき、蛍光塗料入りクリームを使用した

手洗いの実習や、グループごとに顔・髪の毛・耳・携帯電話・ペンなどをふき取り検査を行い、一般細菌用培地と黄色ブドウ球菌（食中毒原因菌）用培地で培養を行い、菌の繁殖状況を確認する実習等を行いました。

「伝統食を学ぼう～昔ながらのみそづくり」では、発酵食品であり、日本の伝統食でもあるみそを圧力鍋を使用して簡単に作る講座を行いました。

次に、10 ページをご覧ください。かまくら食育カレッジの開催として、「鎌倉の漁師さんに聞いてみよう！鎌倉でとれる魚とおろし方講座～地魚丼を作って試食してみましよう～」の講座について掲載しています。こちらは、新委員でご参加いただいております、鎌倉漁業協同組合のご協力により開催したものです。海からの恵みを学ぶ親子講座として開催し、最初はおっかなびっくり魚を触っていたお子さんたちも漁師の皆さんの指導で上手におろせるようになり、自分で作った地魚丼をおいしそうにほおばっていました。

次に、12・13 ページをご覧ください。鎌倉女子大学で実施された事業について下半期の実施事業内容や写真の提供をいただいております。

12 ページには、秋の収穫まつりで実施されたペープサートやクイズラリーの写真、13 ページには、鎌倉女子大学と鎌倉ハム富岡商会で共同開発されたレシピによる「ロングドック」や「フルーツサンド」の写真、鎌倉女子大学と大船軒で商品開発及び販売されたお弁当の写真を掲載しています。本日は第6弾として商品開発されました、「豆をマメに使いました。」こちら7月1日から販売されているようなのですが、実物をお持ちしましたのでご覧ください。（弁当を回覧）

次に14 ページをご覧ください。鎌倉商工会議所で開催された第3回“四季を感じる鎌倉料理コンテスト”について掲載しています。

和・洋・中を問わずレシピを募集したところ42作品の応募があり、最終審査は、大本山円覚寺 典座（厨房）を会場に、プロ部門はランチメニューとして、アマチュア部門は自由なメニューとして行われたそうです。

このように、実施事業の欄は、庁内各課が実施している事業を記載していくとともに、事業者等の行っている食に関する取り組みも、この中に掲載していきたいと考えております。

また、本推進会議の皆様からご提案をいただいた内容を、それぞれ関係機関や関連部署と協議して、実施できるものは実施事業として記載していくことも考えております。

更に、食育についての取り組み状況を周知するために、ホームページの充実を進めていきたいと考えております。

今回、皆様にご提示させていただきました平成25年度の行動計画をホーム

ページに掲載していくと共に、庁内各課のホームページで食育に関連する事業についての紹介を掲載している部分について、食育のページからリンクを貼ったり、商工会議所の料理コンテストのように食に関する事業についてホームページに掲載している事業者や団体等があれば、市のホームページからリンクを貼らせていただき、より多くの方の目に留まるようにしていきたいと考えております。

中村会長

ありがとうございました。

ご質問はありますか。

このロングドックというのは何ですか。

中谷副会長

これは展示会用に作りました。通常のソーセージよりもかなり長くて 30 cm 位あるようなソーセージを鎌倉ハムさんが作ってこられまして、それを通常のドックパンにはさんでディスプレイするというものでした。

中村会長

それをどうやって食べるのですか。

中谷副会長

少し食べにくいと思いますが、実際食べるときは、ここの出ている部分をカットして食べました。

それから隣のフルーツサンドですが、様々なサンドイッチメニューを学生達が考えまして、その中でスイーツ感覚のものがいくつかありました。その中で、見映えも良くて、華やかな感じでというようなもので再構築して作ったものがこちらのフルーツサンドで、ラ・フランスのまわりにモモハムを巻きまして、上にブルーベリーソースをかけて、ミントをあしらったものです。かなり美味しかったです。

中村会長

そうですか。

中谷副会長

ハム自体塩気がかなり強いですので、生ハムにメロンと感覚的には同じです。

中村会長

生ハムにメロンですか。想像しないと味がわからない内容ですね。これは学生が考えたのですか。

中谷副会長

はい、そうです。

中村会長

奇想天外ですね。

中谷副会長

そうなんですけれども、食べてみると美味しかったです。

中村会長

何かご質問はありますか。

中谷副会長

大船軒さんとのコラボを今やっているのですけれども、次は10月頃に販売する予定とのことでした。将来的にできれば、お弁当に使う野菜は鎌倉野菜を使ってやっていけるといいなと担当している研究室の先生はおっしゃっていました。

渡辺委員

よろしいですか。実はこのお弁当が逗子で売ってしまして、たまたま手に入れることができました。女子大生の方が見た目に気を使ってらっしゃって素敵だなと思ったのですが、やはり添加物が気になりました。あれだけ美味しい素材を使っているのですが、合成着色料、保存料、その他が多すぎるなどといったところでマイナスになっている部分もあるのかなといった気もしました。

中谷副会長

そうですね。コンビニのお弁当に比べると添加物は少ないと思うのですけれども。

中村会長

添加物は学校が指示したのではないのですか。

中谷副会長

大船軒のほうです。

中村会長

弁当屋さんがされたのですね。

渡辺委員

5、6年前に主人の仕事の都合で1か月間会津若松市にいたことがあるのですが、その時に会津若松市の食生活改善推進団体の方たちが作られた駅弁というものをいただきました。合成着色料や保存料など全部なしのお弁当が売られていて、感銘を受けた記憶があります。大船軒さんも色々なものを入れないと、時間限定にはなってしまいますが、そういうものも販売できるのではないかと思います。学生さんが一生懸命考えられたものですので、安心して食べていけるものを販売していただけるとありがたいと思います。

中村会長

どうして着色料を色々を入れるのですかね。

渡辺委員

やはり見た目ですかね。

中村会長

見た目が良いとは思わないのですがね。着色料を入れているというイメージのほうが大きいのでけれど。

牧田委員

大船軒さんから、うちにも4月に「地場のものを使ったお弁当を作りたい」というご相談があり、こんなものはどうかと色々話をしたのですが、やはり駅弁はハードルが高いのですね。お弁当の種類によって設定は様々なようですが、20℃で72時間という常温以上の温度で何時間大丈夫かという虐待試験のようなハードルがありました。うちは一切保存料も添加物も入れませんので、そこは難しいかなということで、実らなかったのです。駅弁は保存のハードルが高いなと思いました。それからパンなどもそうかもしれないですが、カビが生えてクレームを言われたり、蒲鉾もネットが出てクレームを言われたり、ということがあります。消費者の方にも、保存料を使わなければそうなるということをお分かっていたらいいような啓蒙を事業者側がしてい

かなければならないのではと思うのですね。日持ちをするものが良いのではなくて、日持ちをする必要があるときには、日持ちをする添加物を入れるという対策をたてるわけです。それは必要だと思います。でも日持ちをしなくて良いものに関しては、保存方法や食べ方など注意書きを用意しておくことは必要だと思います。中村先生からお話しいただいたように、地球環境の問題とか、食糧事情のことを思えば、全て添加物なしで腐らせてしまうことが良いとは思わないのです。添加物なしのものと、添加物ありのもの、それぞれ特性があることを教育していくことが食育ではないかと思うのです。提供する側も、日持ちをする必要があるものは、日持ちさせるためにどんなことをしているかはオープンにすべきだし、日持ちしなくて良いものは、こういう形で食べてほしいということをきちんと知らせる必要があると思います。食べる側の人たちも、例えばお刺身をその日中に食べられなかった場合であれば、次の日は捨てる代わりに、火を通して食べて使いまわしをすることができます。これは食育の体験の中から生まれてくることだと思うのです。そういうことを学んでいける環境を作っていくことがいいのではないかなと思います。

中村会長

ありがとうございます。他に何かありますか。

私は保存性を高めるための添加物というのは、ある程度意義や必要性を感じているのですが、色素をいれたり、粘度や物性を変えるための添加物を入れたり、色をつけて鮮やかにしたら食欲が出るというように、作る方は思い込んでいるのではないですかね。消費者は色素まで入れて鮮やかにしたものを喜んで食べますかね。必要な添加物と不必要な添加物とを使い分ける必要があるのではないかなと思う気もしますが、いかがでしょうか。

確かにせっかく健康のためと書いていたものが、不健康な弁当だったのでないかという話になってしまいますね。

他に何かありますか。

乃生委員

添加物についてですが、アメリカで認められているのは150～160種類に対して、日本で認められているのは350～360種類ということで、他の国と比べて桁違いに多いのです。例えば、このお弁当などもナトリウムとかビタミンCとか国が認めているので色々入っています。

昔は2、3日経つとすぐにカビが生えてしまっていたのですが、今パンはカビが生えませんか。ですから、それを考えるのはものすごく大変ではないか

などと思います。市民が少しずつ知識をもって、選んでいくしかないのかなと思います。

中村会長

他にご意見はございますか。

コンビニのお弁当とかお惣菜から食中毒が出たという話は聞いたことがないのです。良いことなのでしょうが、逆に言えば少し異常なことなのではないかとも思います。あれだけ売っていて食中毒が出ないというのは、ハードルが高いのかなという感じもします。

富田委員

私は添加物のことに関しては、今、アメリカと比較しておっしゃいましたが、逆にアメリカはそういう開発があまりされていなくて、日本人は一つのことを始めると色々なことを考えて、たくさん開発するではないですか。その部分でもきっと多いのかなという気もしているのです。前に安倍司さんの添加物の話も聞きましたが、先ほど牧田委員もおっしゃいましたように、消費者がもう少しそれを知らないで結局きれいなものを選ぶ、見た目が良いものを選ぶというのは仕方がないことなのかなと思います。やはりその啓蒙という部分が大切なのではないかなと感じます。

中村会長

これからは、まず最初に「表示は見る」という癖をつけないといけないと思いますね。賞味期限だけ見る人が多いのですが、何が入っているかというところ、あれはとても大きなメッセージでありまして、表示基準を作るのも大変な作業なのです。だから、それをまず見て、知識を手に入れましょうというキャンペーンはしなければいけないと思いますね。あれだけたくさん添加物が並んだら、なかなか買うのに勇気がいると思いますね。

他にごございますか。

中込さん、子どもたちはお魚をさばけるようになりましたか。怪我はしなかったですか。

中込委員

このときは、一番の課題がその日に魚が用意できるかというところでした。鎌倉は港がないので、波が出ると舟を出せなくなってしまうのです。この日はなんとかできまして、魚も獲れました。おろすのには向かない魚も多かったのですが、手ごろなソウダガツオをたくさんシラス業者さんが釣ってきて

くれまして、一番おろしやすかったので、それを主にお子さんたちにはおろしてもらいました。最初はびくびくしながらやっていたのですけれども、最後には他の魚もおろしたいとあって、多分大人の方でも難しいカワハギをおろしたりする子もいました。

中村会長

そうですか。他にございますか。いいですか。
市からの実績報告は、ひとまず終了します。

せっかくの機会ですので、本日は各委員から「食育推進の取組み」等について順にお話をさせていただければと思います。今日初めて参加されている方もいらっしゃると思いますので、お一人2分程度でこれからの取り組みや、これからの方向性など、お話しいただければと思います。まず、渡辺委員からお願いします。

渡辺委員

市民委員としてきていますので、食育ボランティアの活動もしておりますが、やはり家族の健康をととても大事にしています。余談になるかもしれませんが、主人はお酒が好きで高血圧がありまして、2年程前にメタボ予備軍になったのですが、市民健康課の栄養士さんのご指導で、おかげさまで、一年でメタボ脱出しました。

中村会長

それは素晴らしいですね。お酒は止めたのですか。

渡辺委員

いえ、止めてはいません。私は控えてくださいと言うけれど、やはり栄養士さんから週に2日間は休肝日をあけなさいとか、ちょっとしたご指導が身内から言われるよりも良かったようです。

中村会長

はい、わかりました。牧田委員お願いします。

牧田委員

先ほど自己紹介のときにお話しをしてしまいましたけれども、自分の職業の中で、比較的、一次産業の生産の方はおいでになりますけれども、加工業

者というのは鎌倉の中にあまりないようで、小学生の皆さんや中学生の皆さんが見学によく来られます。毎年小学校3年生は街を知るという課題があるようで、稲村ガ崎小学校の皆さんがうちにきて、どういう形で蒲鉾ができるかというところを見ていただいて、地元でも食品を加工する会社があることをわかっていただけるようなことをさせていただいています。

もう一つはここ何年か、安齋委員にご協力いただいて、鎌倉やさいを使った製品というのをギフトのときに出させてさせていただいています。

それから、漁協の皆さんと鎌倉女子大学の先生にもお願いをして、去年あたりから、あかもくを使った製品を作っています。ハードルが高くてなかなか製品化までいかないのですが、なるべく地元で製造をさせてもらっていますので、地元のものを使った製品が開発できるように今年は形にしようと思っていますので、よろしく願いいたします。

中村会長

はい、ありがとうございます。乃生委員どうぞ。

乃生委員

都内から鎌倉に越して6年、2年程はまだ都内に通勤していました。

私が長年働いていたのは、労働時間がとても長い出版デザイン業界です。子どもが幼い時から成人するまで、家庭の中で大事にしたのは、3度の食事を手作りにすることでした。一緒に食卓を囲めない時間も多かったのですが、夜の分のお弁当も持っていき、家族と同じものを食べるということで、子どもとつながっていたり、コミュニケーションが取れていたのではないかと思います。今は、二人の子どもも独立してそれぞれ家庭を持ち、3人の孫にも恵まれました。今、孫に会うときに外食や外で買ったお弁当は味が濃かったり、添加物等も心配なので、主食からデザートまでフルコースで運んでいるグランマでもあるのですが、それをブログやフェイスブックで紹介していると、仲間達に教えてほしいと言われるので、みんなでお料理をしたり、持ち寄りでランチをして食の情報交換などを行っています。小さな輪なのですが、家庭の中での食事・食卓を囲むことを大切にするということで、それが政治や経済、環境問題までつながっているのだなという意見が出てきたりするので、小さな輪を少しずつでも広げていきたいなと思っています。

神奈川県では未病を防ぐかながわ宣言協力活動登録制度がありますので、鎌倉でもそういうものがあって、講座を受けて家庭の中で進めていけたらいいのではないかと思います。

中村会長

わかりました。中込委員お願いします。

中込委員

漁業者としましては、やはり魚は地元の人に食べてもらいたいというのが一番あるのですけれど、地元で流通している数というのは非常に少ないというのが現状です。

中村会長

魚の消費量が伸びないのですか。

中込委員

そうですね。伸びないというところから、やはり漁価の下落というのが続いています。

中村会長

子どもが食べなくなってきているのですか。

中込委員

そのようです。そういったところも含めて魚のおろし方講習会のような講座を行っています。今、大人の方でも魚をおろせないという方が多いと思います。魚は高級というイメージがあると思うのですが、実際魚を丸のまま市場や朝市で売られている魚を買えば本当に安いのです。せっかく安いものをたくさん食べていただきたいのですが、おろし方がわからないという方が多かったので、大人の方向けの講座をやってもすごく期待度が高い方がいるのではないかなと個人的には思いました。

できれば地元で消費してもらいたいというところで、先日、由比ガ浜の海でビーチフェスタというお祭りがあり、獲れたばかりのサザエのつぼ焼きを販売してみました。

漁協として初めての出店だったのですが、2日間で700個くらい売れました。やはり地元とかそういうお祭りで食べていただくと、獲る方もやりがいを感じてきます。

それから個人的なことなのですが、鎌倉はサザエとかタコとかたくさん獲れるのです。でも、サザエやタコはお酒のつまみにはなっても、ご飯のおかずにはなりにくいからか、そういうことを知らない方も多いです。たくさん獲れるものを地元の人にも食べてもらおうと思えば、私は漁師より料理の方が

経験が長かったので、今、自宅に厨房を作っていて、自分で獲って、自分で料理して、地元の人に食べてもらうという流れができたらいいなと思っています。

中村会長

はい、ありがとうございます。富田委員いかがですか。

富田委員

気になったのですが、行動計画の小学校のところには年間計画というものが入っているのですが、保育園もおそらく年間計画は立てていると思うので、入れてもらった方が良いのかなと思いました。年間計画を立てながら、食農体験、味覚体験、情報発信を柱にしています。その中で、食育フェスタは地域の方も来て下さって、市の方でも血管年齢や骨密度の計測をさせていただいたり、食育クラブの方に来ていただいてブースをもつていただいたりということをしています。昨年からは保育課をお願いをして、鎌倉女子大学の保育の学生さんにもきていただいたりしています。

この中にも載せていただいたのですが、うちでは毎年梅ジュース作りもしています、子どもたちの手をきれいに洗わせて消毒をして、給食の先生が子どもたちに梅に穴をあけさせて氷砂糖を入れて、こうすると梅ジュースは美味しくできるんだよということをお教えています。

また、玉ねぎの収穫ですとか、空豆をむいたよということをお情報発信として、その日のうちに写真をつけて保護者の方にプリントを出すようにしています。今、お魚の話も随分出たのですが、うちは今日も給食がアジフライでした。情報発信の部分もあるのですが、できれば和食中心の給食にしたいねということで、うちの園では伝統的に和食中心の給食になっています。子どもたちに「おうちで煮魚食べる人」と聞くとほとんど手が上がらない状況なので、煮魚や、さんまのかば焼きなど、お魚のメニューも力を入れて出しているところです。私も地元でどんなものが獲れるのか全然知らなくて、そういうのもっと広く情報発信できたらいいなと思って聞いていました。

中村会長

はい、ありがとうございました。黒木委員お願いします。

黒木委員

私は元々調理師でして、今は一年位現場に立っていないのですが、フランスに修行にいったお店を始めました。1件目のお店を出させていただいた時

に、子どもがちょうど生まれて、フレンチの美味しいものだけを突き詰めていた自分に気づきまして、わが子にはちゃんとしたものを食べさせて、苦い野菜も苦くても美味しいと感じてもらえるようになりたいなと思いました。

やはりお父さんが料理人をやっているのに、自分の家できちんとした料理が出せないというのはさみしいなということで、それがお店としてできれば一番良いのかなと思っています。テーマとしては「親子三世代できちんと食べられるファミリーレストラン」というものを出せたらいいなということでやっているのですけれども、どうしても美味しさときちんとしたもの、価格とビジネスとしてのバランスが難しく、本当に出来合いのものが多くて、逆にその方が安いというようなことが起こっています。

先ほど添加物という話もありましたけれども、きちんとしたものは少し手間がかかって、値段が張りますね。だから高くても仕方がないということはないので、その中でも価値を作り出していくことが我々の仕事かなと思っています。そのところを消費者の方にも、添加物に対してどういう作用があるとか、どのような結果が生まれているという情報を発信していけたらいいかなとも思っているのですけれども、今はビジネス等のバランスに追われているというところではあります。

お店のほうでは、学生さんからの依頼があれば受けています。例えば湘南学園さんにお話しをさせてもらったり、調理師学校の方は職人の育成ということなので、食育とは少し違うかもしれませんが、研修という形で、毎年生徒さんを受け入れさせていただいています。

また、私の実家は熊本で農家をやっています、その時育ったものをもいで塩をつけて食べたきゅうりが美味しかった記憶というのがあります。今せっかくビジネスとして鎌倉市農協連即売所の農家さんと関係ができてきていて、直接お話する機会がありますので、お店としても私個人としてもそういった活動ができればいいかなと考えてはいますが、なかなか行動ができていないといったところです。

中村会長

はい、ありがとうございました。金子委員お願いします。

金子委員

私は鎌倉保健福祉事務所で管理栄養士をしまして、市民の方への直接の食育というのは市町村さんの役割になっておりますので、県は給食施設を通してどのような食育推進ができるかを考えています。給食施設で働く管理栄養士さんや調理師さんを対象に研修会を開いたり、その方々が給食施設に

において食育の活動をするときに、そのお手伝いをさせていただいたりということをしています。給食施設というと小学校や保育園というところが一般的なのですが、その他に会社があります。会社で1回に50食以上の給食を出す施設にも伺っています。

今、思っていることがあります。中高年の男性に食育は届きにくいですよ。部長さんもお挨拶の中で不健康にならないようにとおっしゃっていましたし、また、後ろにいらっしゃる課長さん方にどうやったら食育って届くのかなと思うのです。会社の給食の時間を通して食育をすることはあると思うのです。

例えば、卓上メモで「お醤油はこのくらいの塩分です」というようなことをしている施設はたくさんあるのですが、鎌倉市内は他の地域に比べて会社が少ないので、会社を通してとか、給食を通しての食育は鎌倉市では難しいのかなと思います。

鎌倉市の計画の中の食をとおした健康づくり(3)「メタボリックシンドロームに気を付けて生活しましょう」というところは「新規」となっているのですが、中高年の方々ですとか、まさしくメタボリックの対象になるような世代、特に男性の方に食育をどのようにお届けしようと想定されているのか、もし計画がとおりになったら事務局の方々に教えていただけるとありがたいなと思いました。

中村会長

事務局からありますか。

事務局(大隅)

市民健康課ということで、市民健診を行っています。38歳までの方にはキット健診といいまして、自分で指に小さい針を刺して少しだけ血をとり、脂質や栄養状態などを調べていくことで、自分の身体の状態を知ることを啓発していくという健診です。40歳以上の方の健診は生活習慣病予防を啓発していくような国保特定健診もあります。

健康面からの啓発というところなのですが、食事について中高年への啓発は本当に難しいと思います。お話しさせていただけるような機会も少なく、なかなか手の届きにくいところだと思います。

事務局(河合補佐)

少し補足します。行った事業として、何年か前にやはり中高年の方には難しいということで、消防団の方を対象に奥さんがお食事を作っている間にテ

ーブルで例えば海藻をなどカロリーも低く、身体によい食材を使って簡単に作れるおつまみを、自分で作って食べましょうというような講座をやったことがありまして、結構好評でした。そういうこともしながらというのは大きな啓発なのかなと思います。

中村会長

ありがとうございました。安齊委員お願いします。

安齊委員

食育推進計画の中に農業体験があります。鎌倉の農協の中に青壮年部という部会がありまして、そちらを20年継続して行っています。

農業を市民の方に知っていただくという目的で始めました。親子を対象に募集して、自分で種を蒔くところから収穫までを体験してもらっています。例えば、大根やほうれん草の種の様子から見てもらって、それを大きくなるまで自分で育てて収穫すると、子どもたちは獲れた野菜をすごく大切にします。今まで野菜を食べなかった子が食べられるという話はよく聞いています。

年間30組限定で行っているので、本当に一部の方しかまだ理解がされていないのかなとも思います。これからもコツコツと継続事業でやらせていただこうと思っています。

今、学校でもそのような形で行っているところがたくさんあると聞いています。私も仕事柄、御成小学校や稲村ガ崎小学校から、「こんな問題があるからちょっとみてくれないか」という相談を受けることもあります。例えば大豆の量ができないという相談に対して、「先生これはこうだよ」とポイントをアドバイスしたら次の年はよくできたということもありました。そういうところで少しでも役に立てればと思っております。また、中学生の職場体験などで御成中学校、横浜国立大学付属鎌倉中学校、鎌倉女学院中学校からも、人数は限定なのですが毎年引き受けております。小学校の社会科見学も遠いところは山崎小学校から来られますし、稲村ガ崎小学校、第二小学校なども来ています。農家が少ないということで、ここら辺のエリアではうち限定になっているのですが、色々と協力していけたらなと思っています。

中村会長

ありがとうございました。中谷先生お願いします。

中谷副会長

先ほど本学の活動についてはお話しをさせていただいたのですが、収

穫まつりにつきましては今年度で5年目になります。また、鎌倉ハムとのコラボや大船軒とのコラボ弁当も今年度で3年目になります。やはり女子大生の柔軟な考え方というところを企業の方は求めておりまして、学生は年々卒業をしていきますので、どんどん若い考え方が浸透していっています。ですから、アイデアが枯渇するということはあまりありませんで、出てきたアイデアをいかに修正してよりよいものにしていくかというところで、ゼミナール活動も苦勞しているところが見受けられます。大学の側にしても、学生のと看にこのような社会経験というのがあるということが学生にとっても貴重な体験になりますので、今後もこのような機会がありましたら、積極的に活動に参加させていただきたいと思っております。

中村会長

ありがとうございました。皆さんからとても良いアイデアをお伺いできたのではないかと思います。他にご意見はございますか。

先日ある学会に行って、とても興味がある話を聞いたので少しご参考にお話しします。健康に関してモチベーションが高くて実際に行動に移している人々は、街のスポーツジムに行っている層の人たちだそうです。

スポーツジムを運営している人たちに聞きますとスポーツジムを色々なところに作っていくのですが、開設のときには勢いよく延びるのだそうです。ところが、今、ほとんどのスポーツジムでは会員が伸びていかず、停滞しています。どのぐらいのレベルで会員が落ち着くかというところ、地域の人口のたった3%だそうです。健康に関するイベントは行政や企業がやっていますが、そのイベントに積極的に参加をしているのは、実はスポーツジムに通っている3%の人で、その人たちが色々なところにいるようなので、行政や企業が色々なことをやってもほとんど顔ぶれが変わらないという状況になっています。97%の人は健康づくりとは関係ないところで生活しているというのがだんだんわかり始めてきて、スポーツジムに行かない、健康づくりに関係ない人たちの行動をどう変えていくかというところがこれからの課題ではないかというのがわかり始めてきております。

私のほうで、これから提案していこうかなと思っていることがあります。疾病予防に1次予防、2次予防、3次予防とあります。1次予防というのは病気の発症を予防する、健康を増進する、つまり今健康な人が病気にならないようにすること。2次予防というのは早期発見、早期治療という早く病気を見つけて早く治そうというもの。3次予防というのはリハビリテーション、病気になった人たちがいかに機能性を維持するかというところなんです。

そこで最近私は、0次予防というのはどうかと思っているのです。つまり

1次予防の前の段階からのということです。これは、環境を改善するという事です。自分が知識を手に入れて意識して行動して病気にならないようにするのはなくて、意識しなくてもやらざるを得ないような都市空間を作っていくとか、食環境を作っていくとか、そういうことが必要なのではないかと思っていましたら、すでに都市設計の人たちがそのようなことをやり始めているのですね。

例えば家を作るときに、健康になれるような家を設計する。つまり、面倒くさがりやが育たないような家、やらざるを得ないような家を意図的に作るということです。例えば5時過ぎから6時くらいになると道路が遮断され、ポールが地上に上がってきて、道路が閉鎖されて帰宅するのに歩かざるを得ないような道路を作るというようです。おそらくそれを食事の問題に当てはめたら、減塩を意識しなくても、その地域のどのレストランにいても薄味のメニューになっているとか、お弁当を買うと、意識しなくても食物繊維も入っているし薄味になっているとか、自分たちが住んでいる環境全体を健康づくりになるような形にしたらどうかというような提案も必要だと思います。

食育活動をみんなで取り組まなければいけないというのは、先ほどの97%の人たちを巻き込んでいくことではないかなと思っています。

私の大学では、栄養ケアステーションを作ろうということで、先日スーパーマーケットで店開きをやったのですが、うちの大学の管理栄養士がいて、スーパーマーケットに相談コーナーを作って、食事の相談を受けますというのを行ったところ、大繁盛でした。そこのスーパーマーケットで出すお弁当を健康メニューに変えるわけです。先日、離乳食相談というのをやったときには、若いお母さんたちが列を作って相談にいらっしやったそうです。

つまり若い夫婦の家の中には教えてくれるお母さんもおばあさんもないので、離乳食をどうしたらいいのかわからないという状況です。離乳食くらいで列ができるほど人が並ぶのかと思うのですが、そういう時代なのだろうと思います。やはりスーパーマーケットという人が多く集まるところに出かけて行って相談にのるという仕組みを作っていかなければいけないのだろうと思いました。

やはり、大多数の人を健康づくりに巻き込んで行くという仕組みを作っていかなければいけないと思います。これだけ食事とか栄養といっているのですが、地域に相談しに行くところがないのです。

病気になれば診療所があるし、薬がわからなければ薬局があるのですが、食事とか栄養のところを相談するところがないです。保健所にいったら相談できるのでしょうけれど、普段行くスーパーマーケットとか出入りしている身近なところがないのではないかと思います。

今日は皆さんのお話を聞いてとても参考になりました。ご意見どうもありがとうございました。

では、事務局から何かご連絡はありますか。

事務局（河合補佐）

次回の推進会議の開催についてご説明いたします。

食育推進会議は、年2回開催となっております。次回は1月に開催させていただく予定になっておりますが、日程等につきましては改めてご連絡させていただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

中村会長

他に何かありますか。

ないようでしたら、これで推進会議を閉会いたします。