

平成25年度第1回鎌倉市食育推進会議 会議録

日 時：平成25年7月11日（木）18時30分～19時30分

会 場：鎌倉市役所第4分庁舎2階823会議室

出席者：＜委 員＞中村会長、中谷副会長、落合委員、杉山委員、
高木委員、高橋委員、牧田委員

＜職員等＞食育連絡協議会（庁内）

高齢者いきいき課長、教育総務課長、学務課長
教育指導課長、教育センター長

事務局（部長及び市民健康課）

佐藤健康福祉部長、大澤市民健康課長、

河合健康づくり担当係長、大竹管理栄養士、大隅

事務局（大澤次長）

皆さまこんばんは。

定刻になりましたので、ただいまから平成25年度第1回鎌倉市食育推進会議を始めさせていただきます。

本日はお忙しい中お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

事務局を努めさせていただいております、市民健康課の課長の大澤でございます。どうぞよろしくお願いいいたします。

只今の出席者は7人ということでございます。委員の過半数が出席されておりますので、本会議は成立しております。なお、坂口委員と富田委員からは欠席のご連絡を頂いておりまして、柿澤委員、安齊委員からは特段ご連絡は頂いておりませんので、遅れてこられると思っております。

また、本日の、傍聴希望者はございませんでしたことを、ご報告させていただきます。では、中村会長、会議の進行をよろしくお願いいいたします。

中村会長

ありがとうございます。

只今、事務局から会議の成立について報告がありました。

これより、平成25年度第1回鎌倉市食育推進会議を開会いたします。

本日は、お暑い中、ご参加いただきましてありがとうございます。

先日、ある飲料メーカーの方が言っていました、熱中症の予防で脱水を防ぐために飲料食品の消費が増えているようです。しかし、スポーツドリンクを含めて、多くのものには食塩が入っています。熱中症予防といって飲料水を沢山飲むと塩分の過剰摂取になって、血圧が上がって脳卒中が増えるのではないかと心配をする人もいます。恐らく、今年の食塩摂取量は減らないのではないかと考えています。

実は、食品にはそういう宿命があって、この食品が良いというと、それに凝ってそればかり摂ると全体的なバランスが崩れてしまうということです。

健康食品が、すごい勢いで売れているのです。これさえ食べていけば健康になれるという錯覚に陥ってしまいます。やはり健康な食事の有り方というのはこれから食育活動をとおして進めていかなければいけないのではと思っております。

最近、レシピ集というものが売れています。この前本屋さんに行ったら、いろんな学校や、個人が出しています。いつの間にか日本人はこんなにお料理が好きになったのかと思ったら、お料理は作らないらしく、レシピ集が売れているという不思議な現象が起こっています。

家庭でお料理を作ることは、無くなるのではないかと言われながらも、レシピ集が売れている。日本人の食はどうなっていくのかと思い、心配はしております。では、審議の中で議論していきたいと思えます。

では、審議に入ります前に、事務局から何かありますか。

事務局（大澤次長）

会議の開催に先立ちまして、2名の推進会議委員の変更がございましたので、ご紹介させていただきます。

まず、お1人目なのですが、平成25年5月から、神奈川県鎌倉保健福祉事務所の今まで佐々木つぐ巳（ささき つぐみ）様が委員をしておりますけれども内部事情によりまして、杉山直美（すぎやま なおみ）様に変更されました。よろしくお願いいたします。

また、本日は欠席をされているのですが、イトーヨーカ堂大船店店長でありました田伏 浩二（たぶせ こうじ）様の転勤によりまして、新店長の坂口 純（さかぐち じゅん）様が当委員会の委員になられましたのでご紹介させていただきます。

続きまして、事務局にも変更がございますので、ご紹介させていただきます。

4月1日付けの人事異動によりまして、それまで課長補佐でございました西山が異動し、係長の河合が着任いたしました。よろしくお願いいたします。また、これまで長くお付き合いさせていただいておりました、管理栄養士の深谷でございますが、やはり4月1日付けで、第二小学校の方に転出しております。代わりまして管理栄養士の大竹が着任しておりますので今後ともよろしくお願いいたします。

また、私共の後ろに着席しておりますのは、市の関係各課の課長でございます。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」をお配りしているかと思えますので、ご覧いただければと思います。

また、この中で4月からの変更がございますので2名ほど紹介させて頂きたいと思えます。高齢者いきいき課長の小宮でございます。

高齢者いきいき課長

よろしくお願ひいたします。

事務局（大澤次長）

今ひとり、教育総務課の担当課長の平井でございます。

教育総務課担当課長

教育総務課の担当課長を兼ねまして生涯学習センター所長でございます、平井でございます。よろしくお願ひいたします。

事務局（大澤次長）

転任につきましては、以上でございます。

また、第2期鎌倉食育推進計画についてですが、平成25年3月6日に開催いたしました、当推進会議におきましてご審議いただきました。その後、文言等の若干の整理を行った後、中村会長に計画の最終確認をして頂きまして、市長決裁を得て最終的に確定した計画書を先日お送りさせていただいたところでございます。

第2期鎌倉食育推進計画の策定にあたりましては、委員の皆様は、ご尽力いただきまして誠にありがとうございました。改めて御礼申し上げます。

以上でございます。

中村会長

ありがとうございました。

では、会議次第に従いまして、議題1「鎌倉食育推進計画 行動計画 平成24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（河合係長）

まず、本日の資料ですが、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。

（資料確認）資料1：鎌倉食育推進計画行動計画 平成24年度実績

資料2：第1期行動計画（抜粋）

資料3：第2期鎌倉食育推進計画行動計画（案）

この他に、以前お送りした第2期鎌倉食育推進計画書

以上4点でございます。

それでは、議題1「鎌倉食育推進計画 行動計画 平成24年度の実績報告について」の、説明をさせていただきます。お手元の【資料1】をご覧ください。

こちらは、5本の取り組みの柱ごとに基本施策、行動目標、指標及び市の取り組みを記載しています。

市の取り組みは、関連各課が平成 24 年度までの行動計画に基づき事業を継続して行っていますので、取り組み事業の中のいくつかについてご説明をいたします。

1 ページ一番下の欄にあります、「地域食育事業・健康づくり事業の実施について」をご覧ください。平成 24 年度は野菜の摂取量アップに重点をおいて実施いたしました。具体例としましては、平成 24 年 11 月 25 日に大船中学校で開催されました「秋の収穫まつり」では、「野菜料理 1 日何皿食べていますか？」のアンケートをポスターにシール（男性青・女性赤）を貼る形式で実施し、野菜料理レシピ配布や野菜摂取の効果と食事からの生活習慣病予防について説明するとともに、野菜 350 g のフードモデルを展示して実際の量をみてもらうことで理解を深めていただきました。また、平成 25 年 1 月に実施しました、稲村ガ崎小学校「稲小まつり」では、そのまんま料理カードを使って、参加者にいつもの昼食（1 食分）をトレーにのせてもらい、それを元に食事チェックを行いました。

次に 5 ページをご覧ください。「給食を通し、伝統的な食に親しむ」では、保育課で和食の献立を取り入れた給食を実施するとともに、9 月には月見団子、1 月にはもちつきなど、食にかかわる伝統・文化について講義し、調理保育を実施しました。また、7 ページ中ほどの「地場食材を活用した給食の実施」では、農業委員会が所管する遊休農地解消対策協議会から、9 月に冬瓜、11 月にさつまいもの提供を受け給食に使用しております。

資料 1 の説明は、以上となります。

なお、本日の平成 24 年度の実績報告で、第 1 期鎌倉食育推進計画に基づく行動計画の実績報告は終了となります。第 1 期鎌倉食育推進計画の取り組みの成果は、第 2 期鎌倉食育推進計画の中でまとめさせていただいておりますので、計画書の 17 ページをご覧ください。「2 成果と課題のまとめ」として全体をまとめさせていただいております。この中にもありますように、第 1 期鎌倉食育推進計画の行動目標としては、目標値は達成していませんが、ほとんどの項目で計画策定時より上向していることから一定の効果があったと認識しています。

一方、「朝食を毎日摂取する者の割合」の数値が低かった 20 歳～30 歳代の青年期へのアプローチ不足や生産者や事業者との連携があまり進んでいないところを課題と捉えております。このあたりを踏まえて食育を推進していきたいと考えております。

以上で議題 1 の説明を終わります。

中村会長

ありがとうございました。

今のご説明で何かご質問などありますか。

とてもスマートによくまとめられているので、感心しています。

鎌倉独特の伝統食品はあるのですか。先日、アメリカ人の友人が来て、日本人は

満月になると、なぜおまんじゅうを食べるのですかと聞くのですね。日本人は無意識に四季折々の季節にあわせて食べ物を食べるのですが、欧米の社会ではあまりないのです。環境の変化を楽しみ食事を楽しむという文化は残さないとまずいのではないのでしょうか。

今の若い人はあまり関係ないのではないのでしょうか、満月を見てコンビニのお弁当を食べているのでしょうかね。

牧田委員

今、コンビニのお弁当ではないのですけれど、日本の和の行事食というようなものが、一時ほとんど廃れてしまって、もちろん満月にお月見団子ですとか、お正月のお雑煮から始まって折々のお雛祭りの時の雛あられとかぬたを食べて、お吸い物のお椀は貝のお吸い物とか、そういったものどちらし寿司とか本当になくなってしまふようなところから、今、コンビニで豆まきの時には恵方巻きとか、一つの商業ベースの中で、この時にはこういう物という提案がだんだん出てきているようなことも感じられますし、お彼岸の時にもお惣菜コーナーにちらし寿司のようなものがあったり、あるいはおはぎが並んだりとか、一つの商業ベースの中で四季折々の行事食のようなものが組み込まれてきているような、そして、家庭で作るという伝統は少しずつ少なくなっているようで、一方で、流通の方でそういったものを用意して巻き返しを図っているみたいなどころを感じております。

中谷委員

行事食ですと、ちらし寿司とかおはぎとかお米が非常に多く使われていて、そういった伝統的な行事食というのが復活すると米消費拡大にもつながるのではないかという気がしないでもないです。

落合委員

先ほどの、お月見団子は行事食に関してはちょっととなっているか分からないのですが、日本というのは四季折々のものが、例えば春になったらフキノトウが出る。あれは、苦みがあってやはりあの時期に体にとって大事なのではないかと。今はミョウガが出回っておりますね。夏のこの時期になすとかきゅうりとかみんな体を冷やすもので、そういうその時その時に出てくる日本の土地でできるものを食べるというのが一番良いのではないかと。これは本当に子ども達にも残していきたいなと思います。昔から日本の国でとれるもの。それがやはり日本人に合うのではないかなと思います。

中村会長

食物アレルギーもそのことが関係しているのではないかとと言われる。旬の物を食べるというのは、年中同じものを食べないということです。ある限られた期間だけ

一つの食べ物を食べるので、アレルギーがおきる頃になると、また別の物を食べるからそれが防げるのではないかなと思います。アレルゲンの蓄積を防いでいるのです。アレルギーの食事療法で、除去食とは別に、回転食というものがあります。回転食というのは、いろいろなものを回転させて食べるので、旬のある食と同じになるのです。

牧田委員

中国でも月餅を食べますよね。東アジアの文化でしょうか。

中村会長

そのようなものも食育活動に入るのでしょうね。あと、何かありますか。

先日、厚労省の「健康な食事とは何か」という検討会があったのです。参考になるかなと思い少しお話いたします。

「健康な食事」といわれる概念です。何をもち「健康な食事」という定義が無いのです。何が健康なのかと聞かれたら、定義が無いので数量化もできていない。どれ位健康的なのか評価もできない。これを国がやろうということです。これまで一番研究しているのが地中海食です。地中海食というのは国際的な定義があります。このような食事をとると、心筋梗塞や肥満が少ないと言われています。

従って、専門家が世界で一番健康的な食事はどこかということ、地中海料理だと言います。ところが、ギリシャ人の平均寿命と日本人の平均寿命を比べたら、日本人の方が長いのです。そうすると日本食をちゃんと定義してやれば地中海食に勝てるのではないかと思います。

落合委員

オリーブ油は、そのまま絞れますよね。米や大豆油ですと溶剤を入れて溶かして真っ黒になったものを、また還元剤等を入れて油の色にするのでは、あまり体には良くないですね。

中村会長

地中海料理の定義の一つの中に、出来るだけ加工を加えず伝統的な作り方で作った食材を多く使うという定義があるのです。それで日本食とよく似ているのです。

その他の特徴は、お魚を沢山食べてあまりお肉を食わず、野菜を沢山食べます。ただ違いは、日本人は米で向こうはパスタ。でも、主食は穀物であるというものよく似ているのです。違うところと云ったら食塩の摂取量が向こうは少ないのです。

牧田委員

やはり、身土不二のような自分の生まれたところの物を食べるという考え方みたいなものが、日本はある時点で一度なくなってしまったところがあるので、そうい

う意味では少し難しい感じはしますけれど、巻き返しが来ているようにも思うのです。波として。同じ旬のものを食べるという食育のこういったことや、先生が先ほど鎌倉の食ってあるのですかとおっしゃって下さって、その時に申し上げませんでしたけれど、今日まだおいでになっていない、柿澤委員さんの飲食業組合などで、建長寺発祥のけんちん汁とかを鎌倉の食にしようとか、鎌倉商工会議所でも、毎年鎌倉の地場の食材を使った鎌倉料理コンテストというのを最近やっています、なかなかそういった事業者ですとか食育活動といったものがこういったところに上がってこない帰来があって、非常に残念なところもあるのですが、やはり行政がこういった形でいろいろな組み立てをしてくださっていることが、事業者もある民間のネットワークのようなところでも、受けて少しずつ動いているような感じがすごくしているのですね。お子さんに対する教育なんかはこの間お目にかかった方は、鎌倉寺子屋という学生さん達が小さいお子さん達と一緒にいろいろな課外活動をしていらっしゃる、そういうグループがあるのですが、そこで食育ネットというものをつくってやっていますという話をしていましたので、そういうことで、なかなか情報がこういうところに入ってなくて、なにも変わっていないように見えるのですけれど、こういうことの中から種がまかれて、少しずつ行政主導だけではない民間の動きというのも出てきているようには感じています。

中村会長

そうですね。私も期待はしているのです。特に若者の中には、ある層では非常にこだわっている人も出てきています。

他にご意見ありますか。ないようでしたら、次の議題の（２）第２期鎌倉食育推進計画の行動計画について、事務局から説明をお願いします。

事務局（河合係長）

それでは、【資料２】の鎌倉食育推進計画 行動計画と【資料３】の第２期鎌倉食育推進計画 行動計画（案）をご用意ください。

まず、【資料２】をご覧ください。こちらは第１期計画の行動計画を抜粋したもので、参考資料としてお配りしております。

第１期計画では、推進計画とは別冊子で、行動計画と実績報告の２つを作成しており、行動計画を５つの取り組みの柱ごとに「市民」「生産者等」「市民の活動の拠点または市」の３つに区分し、それぞれに行動目標と行動計画（実施事業）を掲載するつくりになっていました。【資料２】は、行動計画の取り組みの柱Ⅰ「食をととした健康づくり」の「生活リズムをととのえる」について抜粋しております。

記載内容について少しご説明いたします。

【資料２】の左側の表をご覧ください。一番左の欄に「取り組みの主体」があり、その右側に、取り組みの主体である「市民」「生産者等」「市民の活動の拠点または

市」ごとの行動目標が記載され、さらにその右側の欄の「行動計画（実施事業）」には、行動目標を達成するための具体的な事業内容を記載しています。

【資料2】の右側は、その事業を5か年で、どう推進していくかを記載していく仕組みになっていました。

【資料1】はこれらをより詳細に記載したもので、年間での実績報告も兼ねたものとなっています。

よって、第1期の計画では、【資料1】と【資料2】を合わせて見ていかないと、全体像が見えないつくりとなっていました。

ご覧いただいて分かるように、具体的な内容が記載されているのは「市民の活動の拠点または市」の欄のみで、内容としては市の行動計画です。

「生産者等」の行動計画（実施事業）については、個別計画を策定することができませんでした。「市民の活動の拠点または市」の行動計画（実施事業）についても、内容の変更ができないつくりであったため、5年間継続するようになっておりました。

【資料3】をご覧ください。

こちらは第2期行動計画（案）です。第1期行動計画の反省点を踏まえ、今回は行動計画と実績報告をひとつにまとめるイメージで作成したいと考えております。

取り組みの柱ごとに基本施策を掲載しているところは、第1期の行動計画と同様なつくりとなっており、行動計画の部分は、第2期推進計画の「指標」をそのまま「行動計画（指標）」として掲げております。

この「行動計画（指標）」を目標値に近づけるために、どのような事業を実施していくかといういことを下段の実施事業の中に記載していきたいと考えております。

この実施事業の欄は、今後、庁内各課に照会をかけて、どのような事業を実施していくか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、この中に追加していくことを考えております。

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もっと周知するという事で、ホームページの充実も考えております。

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り、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。ご意見、ご質問ございますか。

朝食を食べないというのは、まだなかなか減らないのですかね。国の調査でも減らないですね。生活のリズムの問題なのでしょう。意見ございますか。

高木委員

資料3の裏のページですが、乳幼児健診・乳幼児健康相談等における啓発で平成26年度の課題と取り組み予定のところに書いているのですが、これからまだ詰めていく段階だと思うのですが、私も2歳8か月の子どもがおりまして、いつも思うことがあります。健診に行かせていただいているのですが、いつも健診に行く和生活リズムということで、何時に起床、何時にご飯、何時に昼寝と書くところがあります。いつも書いていくのですが、保健師さんに見ていただいて、どうですかと確認されるだけというか、私もお友達もそうなのですが、基本となるようなスタイルというか、だいたいこの位の子どもだとどれ位に寝たほうがよいとか、そういう具体的な基本となるようなものについて、26年度の課題と取り組みとして具体的な話し合いがされるようなら検討していただけたらと思います。食事についても、離乳食については、わりといろいろな方で取り上げられているのですが、2歳児から3歳児位の食事というのはなかなか資料になるものが無くてですね、保育所に通っている友達に年間のレシピというか献立を頂いて参考にして、春だったらこういうものを作って出されているのかなど、参考にしています。メニューは、栄養士さんが考えたしっかりしたものなので、一般の方、保育園以外の方も参考になると思うので見れる機会があったらと思います。もう少し踏み込んだ内容で26年度は書いていただけたらと思います。

中村会長

事務局のほうから何か意見はありますか。

事務局（大澤次長）

2点ほどあったと思うのですが、健診の時の子どもの啓発と申しますか、生活リズムの標準的なものをお示ししていただけたらということですが、通常、大丈夫だなという場合については、特段問題なくお話が終わりますが、起きるのが遅いとか、そのようなことがあれば、そこで初めて指導を受けることが入ってきて、もう少ししたらどうかということを保健師の方からお話しているということで、今おっしゃっていたように、だれでも見られるように何かに出しておけば安心できるかなと思います。持ち帰りまして、保健師の方にこういうご意見がありますよということで、私どもの方で関係していることもありますけれど、健診のホームページがありますので、こちらにアップすることはできるのかなと思いますので、少し検討させていただけたらと思います。

また、保育園のレシピということでお話がありましたが、おそらく保育園あるいは学校での給食だより等で保護者の方へはレシピのようなものをお出ししていると思います。また、ある程度ご年配の方だとか学生時代が終わっている方にも対応できるように、そのあたりを関係部署の方と協議してホームページにアップしていただければ、私どものホームページからリンクを貼って見られるようにするなど、そ

のようなことをできたら考えていきたいと思っています。

高橋委員

レシピ集ですが、年齢層によってはホームページを見られる方はそう多くはないのかなという感じはするのですね。自分達の世代でもパソコンを見たりしない方もいますので、一番良いのは食育に関連している課の窓口に冊子で置いておくと、待合の時に見て持って帰ったりできるので、青少年関係の窓口やもちろん普通の窓口に置いておくと手を伸ばして、ちょっと作ってみようという一歩が始まるのかなという感じがします。紙で出してもらえたらなど。

事務局（大澤次長）

スーパーなどで置いてあるちょっとしたレシピのような感じでしょうか。

高橋委員

そんな感じのものです。

中村会長

ありがとうございました。
他にご意見ありますか。

高橋委員

資料3の1ページの最後のところの、「家庭科等の教科における食育」ということですが、こちらを「実施」として、「ご飯とみそ汁を中心とした1食分の調理実習など」ということで、こちらを「継続」ということで書いてあるのですが、前回の会議の時もお話したのですけれども、そういう家庭科の時間の時にけんちん汁というような話もありましたが、そういうのが小学校を卒業する時には、それを作れる子どもになれるというか、ただご飯とみそ汁だけを作るというかたちではなくて、子どもの時に何かメニューとして、伝統食として1食作れるようなことをやっておけば、大人になってもそれは身につけていくものなので、是非授業とかそういったところに入れてほしいなと思います。

中村会長

学校教育の中に入れるというのは大きいですね。
他にございますか。

牧田委員

最近、とても感じますのは、先ほど先生も最初におっしゃった、レシピ集がいっぱいあるけれど、家庭では作らないということで、とても食に関心があつてこうい

う会議にも参加される方、一生懸命考えられるそういう層と、全く無関心な層があり、種をまいてそれが育っていくような気がするという思いが一つと、そういうことは全然関係のない方との差が、今まで全体に、もやもやという大きな塊が、関心があって、そういう健康的な食事をするという層と全く関係がないという層がどんどん乖離していくような印象があると思っております。

それは、私が従事しているのは食品の製造業ですけれど、単品で食品を買うというより、中食のような形で出来上がった物を買っていくというように思います。

すごくそういう流れが強くなっているように感じるのですね。それが今は単品の惣菜ではなく、弁当という形で、これを買えばそれで終わるというものが増えているのです。もちろん事業者として非常に健康的でいい物を考えていて、それを出すということも大事だと思うのですが、家庭の中で、先ほどのレシピではないですけれど、レシピというより献立ですね、ご飯を食べて、汁があって、主菜があって、副菜があるという、そういう献立を考える習慣がどんどん、特別の人とそうじゃない人というのがあるようにすごく感じるのです。お弁当を買ってしまうということは、サラダを、とんかつを買って、パックのスープを買って食べましょうというのならまだいいんじゃないかと思うのですけれど、もうそういうことも考えないで、それが悪いというのではなく、そういう日ももちろんあるのだろうけれど、昔、アメリカのテレビなどを見ると、テレビランチとかいって冷蔵庫から出してきて、電子レンジに入れてチンってやると全部できているみたいな、そういう全部自分で考えないで簡単にとってしまうという層が、大きくなって乖離があると思うのですけれど、私達はこういうところで、こういう話をして、じゃあこういう計画をやりましょうと言った時に、多分、興味ある層というのはすごくこういうことで健康的な食生活に関心をもってなされる層というのは、確実に沢山いらっしゃると思うのです。でも、どんなことをやってもあんまり関係のない層というのは、あると思うのです。それを第2期でどういう形で啓発をしていかれるかというのは、一つの課題になってくるのではないかなという風に感じております。

高橋委員

今のお話で、ちょっと聞いたお話なのですが、何かをする時に2・6・2という法則があるそうで、2割の人は「よしやるぞ」という感じで、6割はなんとなく雰囲気盛りで上がっている、いい雰囲気の方に流れるそうです。最後の2割は、全く、やっているからとりあえずそこに行くかもしれないけれど、消えていってしまう人だそうです。何かやった時に、一番最後の2割の人達を引っ張ろうとすると、6割の人達もそっちに巻き込んでしまうから、よしやるぞという2割の人達が残りの6割をどうもっていくか考えてあげながら活動していくと、実行しやすいという話をいろいろな何かやることの法則に大抵は当てはまる数字らしいのですけれど、皆さんが言ってくださった、関係ないと思っような層を上手にもっていけるような何かができるといいなと思います。

中村会長

健康格差と経済格差を研究しているのも最近出始めています。一般に経済力の低い人は健康度も低いというのが知られてきています。

健康づくりに熱心に取り組むとか取り組まないとかというのは、個人の勝手だとかと言って、俺は太く短く生きるんだとか、絶対タバコはやめないという人がいます。しかし、日本の医療制度や介護制度は国民全員平等な制度になっているのです。プロセスは個人の自由なのだろうが、起ってくる結果に関しては連帯責任を取ります。めちゃくちゃな生活して病気になって膨大な医療費を使ったとすると、それは他の人達の支えがあって成り立っているわけです。健康に日頃から気をつけて病気にならないように努力している人と、全く努力しないで病気になって医療費を使う人がいるのです。

交通事故を起こさないと掛金が安くなるような制度を導入しようという案は、以前からあります。

中谷委員

今、ちょっと気になっているのは、社食がすごく脚光を浴びていて、社食で健康的なものを食べさせますというので、社食のツアーという、一般の人もどうぞいらしてくださいとかたちでやっていらっしゃる会社があるのですが、そういったところに行く人達は、健康的な食事がハレの日化しているのではないかなということがありまして、お家では、いろいろなものを食べたりするけれども、健康的な食事をしに行こうという。昔の外出は、健康的ではないのしょうけれど、お家では食べられないような豪華なものを食べるというのがあったのですが、家で健康的なものを食べないだろうという意識なのかなというのが、ちょっと不安に感じます。

中村会長

タニタの食事も、普通の食事ですからね。こんな普通の食事をみんなが喜ぶというのは、日頃の食事がおかしくなっているのですね。

中谷委員

それが丸の内にできてしまう感覚がやはり信じられないのですね。

そこに行った方が、お家に帰って「健康的な食事って案外簡単に作れそうだな」と思って作ってくれれば、啓蒙されればいいのですが、それで終わってしまうのは残念だなと思います。

中村会長

病院の食事まで流行り始めていますね。

牧田委員

やはり、世代の断絶というか、レシピがいっぱいあるということもそうだと思うのですが、家庭の中で引き継いできた家庭の中の伝統みたいなものが、どこかで切れてしまって、その一端の方がなかなか作らない状況で、レシピを見なくても、お母さんがやっていたのを見て、お母さんが味付けたりしてやっていくことが、ずっと日本の食生活の一つの流れだったことがあるところで、ちょっと切れてしまって、そういうものを受け継いでいない世代というのがあって、そういう世代が健康的な食というのは、何か家庭のそういったものとは別の特別なものになって、勉強してレシピをちゃんとやってみたいになっている感じがするのですよね。やはり、学校に行っても、お料理学校に行っても、ちゃんとお料理の勉強をしないとお料理は得意じゃないですか、そういう感じで、おふくろの味というか昔よく言われていた、今は「袋の味」などと一時そういう風に言われていましたので、やはり、お母さんから教えてもらった何とかというのが、ちょっと今のこの私達も含めた世代で消えかかってしまったかなという風に感じます。

中村会長

それは、時代の問題なのではないでしょうか。

落合委員

ただ、勉強していればいいのよと、台所に入れなかつたりしますね。子どもの時に食べたもので一生の好みが大体決まってしまう。お母さんがそれを自覚して、一生の健康がかかっているわけだから、小さい時から体に良いものをおいしいと感じるように育て、そういう風なことを学校などいろいろな行事がある時に、それぞれのところで伝えていけたら良いなと思います。私は子どもにまずご飯を食べさせてほしいと思います。ご飯を食べれば大体みそ汁が付くし、漬け物、和食のおかずになります。いわゆるアメリカが今見直している健康食ですね。それを、子どもの時に自然と身に付けば、将来の健康がかなり保障されると思います。なんとか伝えていく方法を考えていかなければと思います。

高橋委員

今、世の中の学生さんというか小学生、中学生は、授業数が増えているのに家庭科という授業は変わらないというか、生まれてから死ぬまでの間で一番家庭科って身近で大事になるのに、どうしてそういったところで授業をちゃんと、逆に算数、国語とかは、もうちょっと、足し算、引き算、割り算、掛け算ができれば、そういった専門のところに行かなければ、こちらはどうでもいいというか、どんどん勉強の内容が進んで難しくなっていく、そういった家庭科はもっと大事に増やしていかないのかなとすごく感じているのですが、世の中の進み方がそういったところでも、小さい時からそういうことを身につける授業にしてほしいなと思います。

杉山委員

仕事でお子さんの離乳食のお話なども伺ったりすることもあるのですが、大人の料理から取り分けて、味をつける前のところを工夫したりということをご指導すると、取り分ける段階のない料理をお母さん食べていると、子ども達の方だけ作らなければならなくて、それだけ作った物を冷凍しておくとか市販のベビーフードを、大変な時はそちらを利用して良いのですが、やはり食が大人用と子ども用にくっきり分かれてしまうという、応用がなかなか利かない話をよく聞いていて、どこを進めたらいいのか、お料理の苦手なお母さんもある感じが後ろにあって、大分変わってきているなと感じます。

中村会長

家庭科という授業名を変えればよかったですよね。家庭科というと女性がやるもののように受けますね。

高橋委員

昔は、男の子は技術、女の子は家庭科に分かれていましたが、今は一緒にちゃんと男の子も受けている風になっています。

中村会長

生活科学というと、生きていくための基礎を学ぶ学問になります。日本では良妻賢母の学問だという風に扱われたこともありました。

他にございませんか。なければ今日はこれで良いですか。

事務局から何かありますか。

事務局（大澤次長）

只今の議題の第2期行動計画の考え方について、ご了承いただいたと理解をさせていただきました。今回、資料3の実施事業ですが、行政の方から整理していきます。次回の推進会議開催は、来年1月を予定しておりますので、それまでの間、庁内で募った実施事業がまとまった段階で、メールや郵便で整理した行動計画をお送りして委員の皆様のご意見を頂ければと思います。よろしくお願いいたします。

また、いろいろと今日貴重なご意見をいただきまして、特に全然関心のない方に対するアプローチですとか、それぞれ、多分商業ベースの食育これは結構通用する、逆に有効ではないかなというのがありますので、どうやって鎌倉の食育推進計画の中に取り込んでいくか等、重要な課題がありますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

中村会長

ありがとうございます。
スケジュールの方はどうですか。

事務局（河合係長）

重複いたしますけれども、次回、1月下旬に第2回の推進会議を予定しております。ここまでの間に行動計画（案）の整理を行い、平成25年度4月から9月までの実績報告ができるように進めてまいりたいと思います。委員の皆様には、メールや郵便でご意見を頂くようになりますが、ご協力を頂きたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

中村会長

今日は少し早めに終わりますが、どうもありがとうございました。