

■ 令和7年度第1回 新潟市食育推進会議

日時：令和7年7月31日（木）午後2時～4時

会場：ふるまち庁舎 4階 401会議室

（司 会）

それでは、皆さんお揃いになりましたので、ただいまより令和7年度第1回新潟市食育推進会議を開催いたします。

本日の進行を務めさせていただきます、食と花の推進課課長補佐の木島と申します。よろしくお願いいたします。

それでは、開催に当たりまして、新潟市農林水産部部長花田より皆様にごあいさつ申し上げます。

（農林水産部長）

委員の皆様におかれましては、本日はお忙しいところお集まりいただきまして、ありがとうございます。これまで農水省で仕事をしております、この4月に新潟市にまいりました。新潟はやはり、食の魅力が一番の特徴でして、総合計画でも「田園の恵みを感じながら 心豊かに暮らせる 日本海拠点都市」というキャッチフレーズになっており、田園の恵みを感じながら心豊かに暮らすということについて、やはり食育というものの役割は非常に大きいのではないかと考えております。食に関する知識を身につけて、しっかり選択できるような力を修得して、健全な食生活を実践することができる人間を育てるという、この食育ですね。また、私、父親が小学校の先生をやっている、教育というところも少し興味をもっていて、いろいろと個人的にも農業とか農村とかの魅力や大事さというものを子どもたちに知っていただくことも大事だと思っております、いろいろ活動してまいりました。

新潟市では、平成19年度に食育推進条例を制定しまして、同年に最初の食育推進計画を策定し、今日の会議では第4次となるこの推進計画の中間評価、令和9年度から13年度を計画期間とする次期推進計画の方針について、皆様に議論していただきたいと考えております。国でも、来年度から第5次食育推進計画が開始になるということで、この策定に向けてどういうものを盛り込むかという議論をしているところでして、国は枠をつくっていくのですけれども、それに魂を吹き込むのがこの各地域の推進計画ということで、この新潟の特性を盛り込んでしっかり作っていくということが非常に大事なかなと考えております。

皆様、それぞれの分野があると思いますので、知識や今までのご経験について、ご意見をいただきながらしっかり議論させていただいて、進めていきたいと考えておりますので、本

日は忌憚のないような意見がいただければと思っております。本日は、どうぞよろしくお願いいたします。

(司 会)

ありがとうございました。続きまして、本日、会議に初めてご出席される委員の方、お二方をご紹介させていただきます。皆様、委員名簿をご覧ください。お名前をお呼びした後、一言ずつごあいさつをお願いいたします。

五十嵐誠喜様、よろしくお願いいたします。

(五十嵐委員)

こんにちは。私、新潟かがやき農業協同組合の営農を扱っております五十嵐と申します。今日、初めて参加させていただくわけですが、先ほど花田部長が言われたように、柳都新潟、美味しいもの、素晴らしいものがたくさんございます。ぜひ、皆さんのお力をお借りしまして、全国に、全県に発信していただきたいと考えておりますので、一つよろしくお願いいたします。

(司 会)

ありがとうございました。続きまして、廣川徹様、よろしくお願いいたします。

(廣川委員)

新潟市の東区で小児科医をやっております、廣川徹と申します。よろしくお願いいたします。今回が初めてですので、どのような内容なのか、自分の中で頭を整理して聞いていきたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

(司 会)

ありがとうございました。なお、本日、和須津委員は欠席となっております。

また、本日は、食と花の推進課のほか、関係課といたしまして保健所健康増進課、保健所食の安全推進課、教育委員会保健給食課、幼保支援課、循環社会推進課、そして当課所管施設「食育花育センター」を運営している指定管理事業者も同席していますことを申し上げます。

続きまして、議事に入る前に2点確認をさせていただきます。1点目は配布資料についてです。本日、机上配布しております差替え版の次第をご覧ください。本日、配布資料はこの次第のほかに、委員名簿、諮問書、新潟ふうどりーフレット、アルビ de 食育・健康づくりPRカード、アルビ de 食育・健康づくり、朝食コンテストチラシ、資料4-2、5ページの差替えのものです。事前にお送りしました資料と合わせて不足の資料はございますでしょうか。

2点目ですが、当会議についてでございます。当会議は、公開となっております。また、

後日ホームページ等で議事録を公開するため、会議を録音させていただきますので、ご承知おきください。

それでは、続きまして次第2. 諮問に移ります。本日、机上配布いたしました諮問書の写しをご覧ください。本推進会議は、新潟市食育推進条例第20条第2項において「市長の諮問に応じ、推進計画の作成及び実施に関することについて審議する」こととなっております。今年度より次期計画に向けた審議を開始することから諮問いたします。市長に代わり、農林水産部部長花田が代読いたします。村山会長、お席の前のほうにお願いいたします。

(農林水産部長)

新潟市食育推進会議、会長、村山伸子様。

新潟市長、中原八一。

第5次「新潟市食育推進計画」について（諮問）。

このことについて、新潟市推進条例（平成19年条例第3号）第20条第2項の規定より諮問します。

よろしくお願いいたします。

(司 会)

ありがとうございました。

それでは、続きまして、次第3. 議事に移ります。ここからは、村山会長より議事を進行していただきます。よろしくお願いいたします。

(村山会長)

よろしくお願いいたします。今回、また会長の任を引き続き務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

今日は、第5次計画に向けた議論が後半に行われますが、先ほどお話しにありましたように、新潟の特性ということと、それから今回さまざまな分野の委員の皆様からご参加いただいておりますので、そういう観点から多くの意見を出していただけるよう、よろしくお願いいたします。また、議事につきましては、16時を目安に進めさせていただきたいと思いますので、この点もどうぞよろしくお願いいたします。

それでは、会議を進行いたします。まず、議事（1）食育推進計画の進捗状況と令和6年度活動状況の報告について、事務局よりご説明をお願いいたします。

(事務局)

事務局の春川です。よろしくお願いいたします。具体的な議事に入る前に、食育推進計画の概要につきまして、改めて簡単に説明させていただきたいと思います。新潟市食育推進計画の本冊を本日お持ちいただいておりますでしょうか。お持ちでない方はいらっしゃいますで

しょうか。

こちらの第4次新潟市食育推進計画の2ページ目に計画の位置づけを記載しておりますが、国では食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために、平成17年に食育基本法を制定しまして、平成18年に食育推進基本計画を策定しました。新潟市においては、平成19年に食育推進条例を制定し、食育基本法18条に規定する市町村計画として本市の実情に応じた食育推進の方向性を示す計画である新潟市食育推進計画を策定しまして、5年ごとに見直しを行っております。なお、本計画は、本市が目指す姿の実現に向けたまちづくりを示す新潟市総合計画2030の食育に関する分野計画でありまして、関連計画との整合性を図りながら策定するものとなっております。

続いて23ページ目をご覧ください。前計画である第3次計画の評価としましては、健康づくりに向けた意識に関する項目ですとか、食育の体験機会の提供等に関して目標を達成してまいりました。しかしながら、子どもや20代、30歳代の若い世代における朝食欠食、食文化の継承、環境に配慮した行動等についての課題が見られました。それらを踏まえまして、次ページ、24ページに記載しておりますが、現計画である第4次計画では、豊かな自然環境のもとで、米、その他、他種多様な食料が生産され、都市と田園が共存しているという新潟市の特色ある基盤を活かし、新潟市民が「食べることは生きること」を基本として捉え、環境に配慮しながら新潟の食へ自発的に関心と誇りをもつことを目指すこととしています。本計画では、食を楽しむ、食を大切にする、食で健康になるを三つの基本目標として掲げています。また、次のページになりますが、施策の視点、考慮すべき点として、「若い世代に対する取組強化」、「新たな日常への対応」、「SDGsへの貢献」を考慮しながら、各取組を推進することとしています。

委員の皆様からは、この計画の進行管理につきまして審議していただきまして、今後の施策につなげていければと考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

続きまして、令和6年度の食育推進施策実施状況報告書の説明に入っていきますので、資料1をご覧ください。こちらは、新潟市食育推進条例第21条において「毎年度食育推進に関する事項について報告書を作成し公表する」とあり、これに基づいて令和6年度の食育関連事業をまとめた報告書となっております。こちらの6ページに第4次計画の数値指標の推移を掲載しておりますが、後ほど議事3の中で第4次計画の中間評価として詳しく数値のご説明をいたしますので、割愛いたします。11ページ以降に、各所管課が実施した取組をまとめて掲載しております。今年度から報告書の様式を変更しておりまして、11ページをご覧くださいののですが、今回から新たに主なターゲット層と数値的な目標や実績値の把握を追加しております。ターゲット層につきましては、狙いのターゲット層に事業が届

いている場合は二重丸、届いていない場合は三角を記入しております。また、令和6年度の実績としまして、事業評価の指標と実績値、全体評価を記載しております、目標を上回って達成できたものは二重丸、概ね達成できたものは丸、達成できなかったものは三角として記載しております。

時間の都合上、詳細な説明は割愛いたしますが、食育に関連する取組について、全庁的に80事業の報告がありました。令和5年度に新型コロナウイルス感染症が5類に移行されて、各公民館や区役所等における収穫や調理体験などの参加型の事業が定着している傾向が伺えます。また、SNSや動画など、デジタル化を活用した事業も広がっているように見受けられる状況です。詳細については、ぜひお時間のあるときにご確認いただければと思います。

続きまして、令和6年度に新たに取り組んだ二つの事業について、抜粋してご紹介させていただきます。報告書の35ページと、併せまして本日追加資料としてお配りさせていただいたA6サイズの「アルビ de 食育・健康づくり」という、PRカードをご覧ください。昨年度の会議でもお話しさせていただきましたが、朝食欠食などの若い世代の課題解決に向けて、アルビレックス新潟と連携した取組を令和6年度より新たに実施しています。昨年度は、教育委員会の保健給食課と連携しまして、楽しく朝食や睡眠の大切さを学べる啓発動画の制作、朝食の大切さをテーマとして小中学生向けの教材動画、パンフレットの制作、選手が実際に食べているメニューを学校給食用にアレンジしたアルビ給食の市内全小中学校での提供、朝食欠食率等の課題が見られる市内の小中学校各1校での選手による特別講演会などを実施しました。今後の取組については、議事2の中でまた改めてご説明させていただきたいと思っています。

続きまして、食文化の啓発に関する取組みのご紹介になりますが、報告書の76ページと、本日お配りしました「にいがたふうど」という折りたたみであるA6サイズのリーフレットが2種類ありますので、そちらをご覧ください。新潟市は面積の約半分が農地となっており、都市と田園が調和したまちです。信濃川と阿賀野川の2大河川や山の雪解け水、海や砂丘、潟などの多様な自然と地形からの恵みを受けて四季をとおした豊かな食材に恵まれており、全国トップクラスの農業力や世界に誇る豊かな食が新潟市の強みとなっております。新潟はなぜ豊かな食文化に恵まれているのかということにつきまして、地形や歴史からくる食の背景や特徴について焦点を当てて再考したリーフレットを制作しました。若い世代において食文化の継承や地産地消の意識が低いという現状がありますので、読み物としてもデザイン性を高め、まず手に取ってもらうということを目指して制作しております。また、英語版も制作しまして、観光や国外からの視察等にもご活用いただいております。

新潟県は、全国で5番目の広さをもちまして、山形や福島、群馬、長野、富山の5県と隣り合っており、一つの県でありながら多様な風土に育まれたさまざまな食文化を有しています。緑色の右上のところ、新潟県のふうど編と書いてある「新潟県編」では、新潟の食文化の歴史や変革をまとめるとともに、食の切り口から新潟県を6つの地域に分けて、各地域の食文化の特徴をまとめて紹介している内容になっております。

このような新潟県の中での新潟市地域に関する食文化を掘り下げているものが、もう一つの赤い「新潟市のふうど編」になります。蒲原地域は大湿地帯でしたので、今のように新潟の食が豊かで日本有数の米どころとなるまでには、先人たちが大変な苦勞をして築いてきた礎があります。新潟市の食文化を風土や歴史からの視点で見まして、再考して気づきを得られるような内容となっております。新潟市は港町文化と言われますが、北前船の来航によって江戸時代には港町として栄え、料亭料理や芸妓のもてなし文化が育まれました。農家や豪農、料亭、廻船問屋がどのように関わり合い、新潟の食を支え、食文化を育んできたのかをまとめております。中を開いていただきますと、新潟市の多様な地形や気候風土を一枚の絵で表わしています。信濃川と阿賀野川が上流から運んだ土砂が海からの風に押し戻されて砂丘ができて、大規模な野菜や果物の栽培が行われており、大小の河川が広い平野を流れて田畑を潤しています。また、新潟という地名が示すように、新潟市内には16の潟があり、潟や海や山の恵みを受けています。

このような地形や変化に富んだ気候のもと、多種多様な作物が美味しく育っているということも本市の食文化と言えますが、市民だけに限らず、県外、国外の方に対しても本市の食文化の魅力を発信して、誇りや認知度、関心を高めていきたいと考えております。

以上で、議事（1）食育推進計画の進捗状況と令和6年度の活動状況報告を終わります。

（村山会長）

ありがとうございました。ただいまの食育推進計画の進捗状況と令和6年度の活動状況報告について、ご意見、ご質問がありましたらお願いします。

報告書の内容については全部ご紹介をされていませんけれども、何かお気づきの点などがありましたら、加えていただければと思います。黒滝委員、お願いします。

（黒滝委員）

公募委員から出させていただいています黒滝と申します。よろしくお願いいたします。

令和6年食育推進施策の実施状況報告書のページを見ながら何点かありましたので、現場の声とかも併せて少し考えていただきたい点というか、今後に活かしていただきたい点をお伝えしたいと思います。

まず1点目が、36ページの学校給食についてです。中学校に関しては、この夏から市内

の何校かでランチから、一律給食と取組みが変わるところではあるのですが、先日、私の子どもが中学校に行っていますので、夏休み前に給食のプレ練習をしたようなのですが、そのときに課題として上がったのが、まず、学校にダムウエーターがないということで、子どもたちは手で運んで1階から3階、また4階まで運んでいるという、重労働の作業になるのですけれども、こぼしたらどうするのかとか、その辺りが心配でした。学校によってはダムウエーターがないところが多いと思うので、今後、しっかり提供するという上で、子どもたちだけで運ぶと危険性も出てくると思いますので、その辺りを考慮していく必要があるかなと思いました。

2点目が保管温度なのですが、その日はたまたまかもしれないのですが、10時半頃に到着されたようで、子どもたちは12時半から配膳という形をとったそうです。私も保育園で給食を調理していましたので、2時間以内に喫食するようにと指導を受けていますが、この時点で2時間経っていることが確認できているので、実際に出来上がってから子どもたちの口に入るまでの時間帯がとても心配になりました。この辺りも衛生面と絡み合うと思うのですが、子どもたちが安心して食べられるような食事の提供を考えていただきたいと思いました。

あと、保管場所についても、私たちのところだけだったかもしれないのですが、まずは体育館に保管されて、そのまま体育館で保管のものもあれば、エアコンのある個々の教室に置かれて保管というところもあったそうです。体育館に関してはエアコンもついておらず、この暑い気温の中に食べ物を置いておくのとどれだけ危険か分かると思うのですが、やはりその辺の衛生面も気をつけていただきたいのと、これからどのように展開していくかというのがすごく課題になると思います。

あと、ランチのときよりも給食費が若干安くなっているというお話を聞きました。安くなっているというのは、どういう根拠があるのか分からないのでご提示いただければと思うのですが、子どもたちが言うには、6月の中旬あたりからお米に関して不信感を抱いていました、味が今までみたいにおいしくないという声が上がっていました。うちの学校だけかもしれないのですが、実際にどういう状況で提供されているのか、私たちはまったく分かりませんし、子どもたちは実際に毎日食べているもので、仮にもし何か違うものが入っていたり、何か違う材料が書き換えられていたりしたら、本当にそこは分からないので、今、備蓄米とかお米にコーティングをしていろいろできるということも叫ばれていますので、本当に子どもたちは提供されたものしか食べられないのですね。保護者としては、今まで、コロナのときまでは、試食会という形で試食をする機会があったのですけれども、それもコロナでなくなってしまうと、子どもたちが実際に食べているものがどのくらいの量食べているとか、

どういう味のものを食べているとか、そういうものがまったく分からないので、子どもたちが安心して食べられる、食事を楽しみにできる、そういう時間にさせてあげたいと思っています。給食使用食材もパーセンテージを見ましたら、県内は使用されているものが国産 86 パーセントほどで、全国平均だと 89 パーセントでしたので、新潟県は少し使っている量が少ないのかなというイメージを私は受けました。値段に応じて予算を組んでいくと、きっと材料費を下げて、材料を落として値段を下げていこうと思うのですが、やはりその部分は行政の力を借りて。私たちも買い物をしたら、今まで 100 円だったものが 150 円に変わっているのですね。そうすると 1.5 倍、その分所得が上がっているわけではないので、少し安いものにしようかなと家では考えるのですが、それは学校においてはよくないと思うので、子どもたちが安全に食べられるものを、ぜひ大人たちがしっかり組み込んであげて、舌で美味しい味を覚えていけるようにしていけたらと思います。

あと、給食に関してなのですが、ここ最近海外の製品が入っていることが多いのですが、私も栄養士免許を持っています。その当時はそれほど気にしていなかったのですが、やはり日本食を考えたときに、昔の日本食は肉も牛乳とかナッツもない状況でお米を中心にしていました。魚介で動物性たんぱく質を摂り、大豆と米で植物性たんぱく質を補給するという、世界で類を見ない健康長寿効果の高い食文化を形成するということを 675 年天武天皇の肉食禁止令というものでそれが和食文化の原点と書かれていました。私たちが今食べているものは何かなと今考えたときに、魚は高くて食べられなくなった、肉は牛肉を食べたいけれども牛肉も高くなって食べられなくなった、豚肉、鶏肉、今まで国産を選んでいたけれども、高くなったからタイ産やブラジル産を買うようになった。段々外国に依存しているのがすごく分かっているのですね。なので、そのように戦後から段々、日本食から段々欧米食になっていく過程があったとは思いますが、やはり子どもたちに必要なところは、質素かもしれないのですが、今一番大事なのは、米でしっかり主食を摂って、本当に米だけで育つことができると思うのです。お菓子では育つことはできないのですが、お菓子や美味しいものは身の回りにたくさんあって、食べ物が溢れているので、米は太るわけではないのです。米の中には、タンパク質や食物繊維とかがたくさん入っています。その米を悪いと世界といいですか、風潮でそのようになってしまったところがあるのですが、米はやはり新潟のすごく美味しい部分でもあります。私も県外から来てるんですね。なので、米の美味しいことももちろんですし、今の時期だったら枝豆と美味しいお野菜とか、トウモロコシもすごく美味しいですし、美味しいものをたくさん知っています。農家さんたちは、この暑い中、大事に育てていると思うので、この美味しいものをぜひ子どもたちに提供してあげて、新潟で作ったものはとても美味しいのだよということを、スーパーで買えないものを給食で提供して、

これだけ美味しいものを家でも食べてみたいと展開をしていただけたらと私は思います。

子どもたちは、口の中で覚えたものをずっと覚えています。大人になって新潟がよかったなと思えるような食事の基礎をこの時期につくってあげるべきだと思いますので、一人の親としてなのですが、このように参加できてよかったと思いますので、すみません、長くなりましたが、ありがとうございます。

(村山会長)

ありがとうございました。貴重な学校給食に関するご意見などをいただきました。今、お話の中で、少し給食の衛生面などについてのご心配もあったようですけれども、保健給食課からありますか。

(保健給食課)

保健給食課の土居です。

先ほどご意見いただいたことについて、いくつかあったと思うのですが、まず、中学校の全員給食化がこの夏休み明けから始まるということで、各学校においていろいろな準備作業をしているという状況です。その中で、まずご懸念点のダムウエーター、要はエレベーターのようなものですが、確かにそれが無い学校がほとんどでして、それを整備することも莫大な費用がかかるということで、なかなか難しいという状況です。ただ、例えば4階まで上げるのは非常に大変ですので、なるべく4階のクラスは1階のランチルームを利用して食べましょとか、そういう工夫もしております。それから食缶ですが、こぼれにくい食缶を使っております、保温食缶ですし、蓋がロックできるものです。倒れたとしてもほとんどこぼれないような食缶を今回導入させていただいておりますので、安全面には配慮をさせていただいているという状況です。

次に、温度のお話があったかと思います。確かに学校給食の衛生管理基準で2時間以内喫食というものが言われておまして、それに対しまして、私どもも何とか2時間以内ということをやっております。例えば汁物、火を止めてから2時間以内という考え方をしております、その直前まで火を点けているのです。食缶に盛り付けてから、そこからは非常にスピーディに配送しているというような状況です。場合によっては2時間を超えてしまうということもまったくないとは言えないのですが、できる限り2時間以内に喫食できるように、直前まで時間を調整しながら作っているという状況です。また、保温食缶を取り入れることで、適温で雑菌が繁殖しない温度をなるべく保つということをやっております。

それから、練習のときに体育館で保管されたというお話もあったかと思うのですが、基本は、民間の調理場から配膳室に持ち込むことにしてしまっていて、そこは空調の効いた環境となっております。恐らくですが、臨時的に体育館に置かれたのではないかなと思っており

ます。

それから、価格のお話もありました。スクールランチよりも少し安くなるのではないか、その根拠は何かというお話だったかと思うのですが、スクールランチは、お弁当タイプもありまして、お弁当のスペースがいくつかあるのですね。区分けがあつて。そうすると、通常の給食よりも品数が多いのです。それもあつて少し割高だったということもあります。食缶の給食になることによって、品数は減りますけれども、量とか栄養を確保したうえでやっておりますので、その分、少しコストは下げられているという状況です。

それから、どういうお米を使っているのかというお話もあつたかと思いますが、基本的に新潟市の学校給食は、市内産のこしいぶきを 100 パーセントでやっております。

それから、海外産の食材が心配だというお話もあつたかと思いますが、こちら、新潟市の学校給食の物資選定基準というものも備えておりまして、原則国産という位置づけでやらせてもらっています。ただ、やはり一部の食材は、どうしても国産がないということで、海外産のものを使わざるを得ない局面もあるという、そういう状況です。

(村山会長)

ありがとうございました。的確にお答えいただきまして、ありがとうございます。よろしいでしょうか。

それでは、ほかの委員の皆様からもう一人くらい、いかがでしょうか。大丈夫でしょうか。

そうしましたら、次の議題に移っていきたいと思います。続いて、議事の（２）令和 7 年度食育関連事業について、事務局よりご説明をお願いいたします。

(事務局)

事務局の遠藤と申します。

令和 7 年度食育推進事業につきまして説明いたします。皆さん、お手元にお配りしております A 3 版の資料 2 をご覧ください。こちらは、第 4 次計画で示す 3 つの基本目標「食を楽しむ」「食を大切にする」「食で健康になる」について、事業を載せているものになります。それぞれの目標達成に資する事業につきまして、関係部署の今年度の実施予定事業をまとめた一覧となっております。昨年度から引き続き実施の事業には、昨年度の報告書、資料 1 でお示しした部分になりますけれども、報告書の記載ページを掲載しております。また、今年度新規の事業におきましては、報告ページのところに「新規」と記載しております。また、ターゲットといたしまして、乳幼児期から高齢期まで記載がありますけれども、ターゲット層には丸を記入してございます。基本的には、各課とも昨年度に引き続いて実施する事業が多いので、新規事業や特徴的なものをいくつか抜粋してお伝えさせていただきます。

まず、1 枚目の「①食を楽しむ」をご覧ください。「食を楽しむ」につながる事業ですが、

合わせて 43 事業のご報告をいただいております。全体的な傾向といたしましては、調理体験などの事業が多くなっているところです。特徴的な個別事業といたしまして、事業No.6 から 9、当課指定管理施設である食育・花育センターでの料理教室や食育ミニ体験など、さまざまな体験事業を行っております。また、同じく当課の指定管理施設であるアグリパークにおいては、事業No.10 になりますけれども、農業に触れ、親しみ、学ぶ場を提供する教育ファームとして、収穫体験や調理体験など、市民に向けたさまざまな体験事業を行っております。

続きまして、事業No.37「地産地消推進事業」についてです。当市では、飲食店や小売店と連携した食育地産地消の取組として、「食育の日協力店」の制度と「地産地消推進の店」の制度があり、要件等が重複する箇所が多かったため、昨年度末で整理を行いまして、この二つの制度を併合することといたしました。今年度からは、「地産地消推進の店」として食育地産地消の取組、食育月間等への周知について引き続き取り組んでいるところです。

続きまして、2 枚目の「②食を大切にする」の資料をご覧ください。こちらは、47 事業の報告となっております。傾向としては、収穫体験や食品ロスにかかわる事業が多くなっております。個別事業といたしまして、事業No.18「アグリ・スタディ・プログラム」や事業No.29「食と農のわくわくSDGs」において、小学校から高校、大学までの幅広い世代において、食や農への理解を深める活動を実施しております。続いて事業No.34「食文化魅力発信事業」として、「にいがたふうど」として地理的、歴史的側面から新潟市の食文化の深掘りと発信に取り組んでおります。今年度は、リーフレットの活用やにいがたふうどに関する取材、情報発信等を検討しており、若い世代の食文化への関心、誇り、愛着の向上を図っていきたいと考えております。

続きまして、3 枚目「③食で健康になる」の資料をご覧ください。こちらは、45 事業の報告がございました。健康という分野では、新潟市健康づくり推進基本計画を所管しております保健所健康増進課の事業を中心に、各区健康課題に応じた取組を実施しております。また、若い世代の朝食欠食率が悪化している現状が認められることから、事業No.18「アルビde 食育・健康づくり」は昨年度に引き続き実施いたします。当課では、朝食と自炊をテーマに、いくとぴあ食花内にアルビ農園を設け、そこで選手たちが野菜を植え、育った野菜を収穫する農園編、その野菜を使って手軽に作れるメニューで朝食を作る自炊編の啓発動画を作成、公開予定です。若い世代への発信というところで、高校生や大学生も絡めて動画の撮影を行い、同世代への普及、波及を狙っております。また、今年度新たな取組といたしまして、事業No.19、保健給食課による「朝食コンテスト」を開催いたします。お手元にチラシをお配りしておりますので、ご覧ください。こちらは、小中学生を対象とし、自分でメニュー

を考えて実際に作ることで、自らが食や健康に興味をもち、食や健康の大切さについて意識を高めるきっかけづくりにするとともに、地場産物もキーワードとすることで、地域への誇りや愛着の形成にもつなげたいと考えております。また、資料2に戻りまして、減塩をテーマとした事業No.20、保健所健康増進課の「アルビ de ちょいしお」も実施いたします。こちらは、アルビレックスの選手と一緒に、ちょいしおや野菜摂取の工夫を学ぶ動画の作成、公開や、気軽に減塩を生活の中で取り入れるコツ、レシピを紹介したリーフレットを作成して、市の健康教育などの場面で広く普及啓発を行っていく予定です。

昨年度に引き続きましてアルビレックスと連携した食育事業を実施いたしますが、昨年度の会議で、アルビ側からの情報発信も積極的に、とのご意見をいただきました。今年の「アルビ de 食育・健康づくり」事業につきましては、アルビレックスとしても農業体験等を人材育成に活かし、地域への理解を深め、愛着心を育むことを目的とする「アグリレックス」の一環として位置づけ、公式SNSなどを通じてアルビ側からも積極的に発信をしていく予定です。

また、学校現場での積極的な活用についてもご意見をいただいたところでしたが、こちらは各学校にとっても頑張ってくださいまして、作成した動画や教材データについて、給食の時間や朝学習などでご活用いただいたところです。事業実施後は、学校向けアンケートを実施し、事業内容を子どもたちが適切に理解し、食生活・生活習慣に関する理解が深まったと答えた割合が86パーセントと高い結果が得られております。また、学校からは、食事を大切にしていなかった子どもたちに担任から話をするきっかけになったり、本人たちも意識するきっかけになった、身近で活躍する選手が食べている給食を紹介した動画を見ながら実際に給食として食べるという経験は、子どもたちにとって食の経験としてプラスになった、生活習慣強調週間と合わせて給食の時間、保健委員の生徒に話や動画を流してもらうなどして活用したとのご意見をいただいております。各校を通じてサッカーをしている子はもちろん、サッカーをしていない子どもたちにも普及啓発を実施することができております。また、事業の中で実施した「アルビde給食」の実施率は、小学校で100パーセントとなっておりまして、今年度も継続実施の予定です。引き続き学校での取組を継続するとともに、新しく「朝食コンテスト」など、スポーツをしていない子どもたちにも興味をもってもらえる取組を継続していきたいと思っております。

第4次計画の重要な視点である若い世代への取組強化という部分では、ただいまご説明いたしました「アルビ de 食育・健康づくり」をはじめ、各種事業を実施予定となっております。

事務局からの説明は、以上です。

(村山会長)

ありがとうございました。それでは、ただいまの令和7年度食育関連事業について、質問、ご意見などがありましたらお願いします。いかがでしょうか。

五十嵐委員、何かございますか。感想でも何でも。

(五十嵐委員)

では、ご指名でございますので、少し発言をさせていただきたいと思います。地産地消という立場から、非常に素晴らしい活動だなと今聞いておりまして、行政並びに私どもの組織としても一体化して、やはりこのような事業につきましては進めていきたいと思っているところでございます。

それと、一部、中央会並びに全農JAというところで、いろいろな地域の小学校、それから保育園、幼稚園というようなところで、いろいろな活動もさせていただいております。地元にはいろいろな産物がございますので、先ほど少しお話がありました枝豆を一つの例にとってみますと、枝豆の種植えからできるまで、食するまでというところで、うちの職員、特に営農指導員を中心に、各事業をさせていただいております。そのようなところから、やはり作る現場から口に入るまでというところの物語も、私どもの組織として活動させてもらっているというようなところも、一部付け加えさせていただきたいと思います。

それから、先ほど学校給食の話にもありましたが、やはり人間の味覚は3歳までで決まるのだというようなお話、いろいろ頂戴して、うちのほうもいろいろ活動をしてございます。新潟県に生まれてきたお子さんには、ぜひ美味しいお米を食べていただきたいということで、保育園を中心に「シャカシャカおにぎり」という活動を行っています。お米を中央会、またはうちの農協を通じて無料配布させていただいて、紙コップを使ってシャカシャカと、自分でおにぎりを作ってお子様たちに食べていただくという活動をさせていただいております。冒頭にお話ししましたとおり、行政並びにJAというところで、いろいろな協力等を通じながら、ぜひ子どもたちに新潟に残ってもらえるような活動というところで、ご紹介をさせていただきました。ありがとうございました。

(村山会長)

ありがとうございました。今思いついたのですけれども、先ほどの給食のお米がどこ産かが多分分からないのだと思うのです。子どもも。ですので、新潟市内産を使っているわけですね。そういうことをもっと給食の場面でも伝えられるように、このアルビ給食なのだけれども、お米は新潟産だよとか何か入れるとか、何かそういうこともすると、今の五十嵐委員の思いももう少し伝わっていくのかなと感じました。ありがとうございます。

(五十嵐委員)

本来でありますと、コシヒカリを食べていただきたいと思うのですけれども、いろいろな諸事情がございますので、こしいぶきを今学校給食で提供しているというところで聞いておりますので、その点につきましても、いろいろな皆様のお力添えがあつてこそというところでございますので、一つよろしく願います。本当はコシヒカリがいいのでしょうけれどもね。よろしく願います。

(村山会長)

何回かやるとか、コシヒカリの日とか。村井委員、願います。

(村井委員)

今、お米の話が出たので、私も最近のお米の問題でいろいろお米は勉強させていただいて、この前お話を聞いたところで、お寿司は古米を使うというお寿司屋さんの頭領のお話を聞きしたのです。というのは、口の中のばらけ方なのだそうで、わざわざ米は古米にすると。それから、井ぶりを出しているメーカーでは、わざとあきたこまちの古米を使うということをお聞きしました。汁絡みがいいということらしいのですね。それぞれその業界でお米を使う理由があるということがいろいろとお話を聞いて分かったのですけれども、この事業の中でもコシヒカリ給食というのが食を楽しむの中で 32 番ですか、あるわけで、ここに市内産こしいぶきから西区産のコシヒカリに変えて提供するとなっていますが。

(村山会長)

西区がやっているのですよ。

(村井委員)

これは西区がやっているのでしょうか。これはこれでいいと思うのですけれども、今、いろいろお話を聞いていると、コシヒカリが 1 番で、こしいぶきが 2 番か 3 番みたいな、そういうことではなくて、やはりその品種ごとによって特徴とか、食べ方とか、そういうものを子どもたちに伝えていくのも食育の一つではないかと思っています。ですので、逆に給食で今日はコシヒカリだよ、今度はこしいぶきだよということを、例えばもし伝えられれば、子どもたちがお米にも違いがあるということを学ぶ一つの機会にはなるのかなと思うので、コシヒカリ一辺倒ではなくて、今、気候変動で寒地には強いコシヒカリですか、暖地に強い品種ということで、今、全国で品種改良が進んでいるとお聞きしていますけれども、そういう意味でもいろいろな品種を子どもたちに伝える機会がここにあってもいいのかなと感じました。

(村山会長)

今ので、青森の子どもはりんごの味が分かる、品種が分かるのですよね。新潟の子は、お米の品種が分かるとかね。

(村井委員)

香川県は、うどんが分かる。うどん、小麦の違いが分かる。

(村山会長)

小麦の違いが分かるのですね。すごいですね。ということで、地域地域で特徴ある子どもたちが育っていくといいのかなと思います。松井委員、お願いします。

(松井委員)

お米の話になると、私ももともと新潟県人ではなくて関西人ですので、新潟のお米の美味しさは、多分県外の人の方が分かる。逆に新潟で育った子どもさんは、新潟のお米が美味しいか美味しくないかは、美味しいお米をずっと食べていたら普通なのですよ。新潟県の人に新潟のお米は美味しいですよと言っても、皆分からないのです。新潟のお米よりまずいお米を食べたことがないから。ですので、言葉は悪いですけども、新潟のお米は美味しいのだよということを知ってもらうために、県外の通常のブレンド米を食べてもらうとかね。本当にそうですよ。新潟のお米が美味しいということを認識する方法というのは、違った方法もあって然るかなと。新潟の子どもさんが、多分、学校とかで、大学で県外に出て行って首都圏で普通にご飯を食べたら、何か違うよねと感じるのが普通なのですよ。私も新潟に来て、新潟の普通のチェーン店のところでご飯を食べても、チェーン店でも美味しいですよ。これは、ほかから来ないと分からない。だから、新潟の人にそれを知ってもらう意味では、違う仕掛けをするということのも大事なのかなと思います。

あと、今回ありました「アルビ de 朝食コンテスト」、これにつきましては、私のところのお店の中でも地場産コーナーで、PRでチラシを置くなどの協力はさせていただいております。

(村山会長)

ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。武田委員、お願いします。

(武田委員)

私は、めいけこども園で園長をやっておりまして、園でも給食の提供については、市の指導のもとに安全安心でやっております。その中でJAさん、本当に「シャカシャカおにぎり」、ありがとうございます。市内の園に無料で美味しいお米を届けてくれて、それを子どもたちがシャカシャカするのは。とても喜んで食べて、その時にお米の美味しさを感じるのです。白くても美味しいのだ。何もなくても、おかずがなくても美味しいのだという、本当にいい機会をつくっていただいております。これは、ごはんちゃんくんというキャラクターがいて、それでまた益々子どもたちも気持ちが盛り上がって、おまけのシールもくださるのです。あのようなキャラクターというのですか、今、まいかちゃんもいますけれども、

何か子ども向けにPRしながら、少し何かお土産をもらってしまうと嬉しいかなみたいな、そういうことを感じております。今、園の給食では、市からこの度少し料金をいただきまして、ありがとうございます。食事に使ってくださいということであったのですが、本当に米が高くなって、給食費はあっぷあっぷの状態です。新潟県内産ブレンドコシヒカリを使わせていただいております。美味しいです。国産なので。お米のことでJAさんもいらっしゃるし、もっともっとキャラクターをアピールしたらどうかという提案で意見させていただきました。ありがとうございました。

(村山会長)

ありがとうございます。さすが、新潟の人はお米の話では盛り上がりますね。ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

前回のこの委員会で出たご意見を踏まえて、アルビからの発信を進めていただいたり、各学校での活用も進めていただいているということで、この委員会の意見を反映していただいております。今回もいろいろ出た意見をまた政策に活用していただければと思います。まだ第4次計画の最中ですので、令和7年度の実施につきまして、途中ですけれども、成果につながるよう、進めていただければと思います。ありがとうございます。

それでは、次の議題に移っていきたいと思います。続いて、議事の(3)第5次食育推進計画の方針について、事務局よりご説明をお願いします。この後の議論が大体30分くらいできると思いますので、ぜひいろいろご意見をいただければと思います。

(事務局)

事務局の井浦です。

それでは、まず、第5次新潟市食育推進計画の策定スケジュールを説明させていただきます。資料3をご覧ください。

第5次計画が令和9年度からスタートするにあたり、今年度から検討を開始することとなります。今年度は、今回を含めまして、3回の開催を予定しております。第1回目の本日ののですが、先ほど諮問がございまして、これから第5次の計画の方向性の検討となります。この後、事務局より第4次食育推進計画の中間報告と第5次の計画の方針についてご説明をさせていただきます。11月から12月にかけて、2回目の開催を予定しております。この会では、計画における数値指標、そしてそれに伴う市民アンケートの項目の検討を予定しております。3回目は、2月から3月の開催を予定しており、このときは骨子案の検討を予定しております。

来年度、令和8年度ですが、4月に市民アンケートの実施を予定しております。会議なのですが、令和8年度も3回の開催を予定しております。時期は現在のところまだ未定

なのですけれども、1回目は、第4次計画の最終評価案と第5次計画の素案について検討いたします。2回目は11月頃を予定しており、1回目に引き続き素案の検討となります。その後、議会報告、パブリックコメントを経まして、2月上旬に第3回目となります会議を開催させていただきます。パブリックコメントの結果報告、第5次計画の最終案の確定となります。その後、3月には議会報告、そして本日諮問がございましたが、それに対する市長への答申となります。令和9年度から第5次計画がスタートいたします。今年度の到達目標といたしましては、次期計画の数値指標と構成案を固めていければと思っております。

本日の会議では、方向性を検討するにあたり、皆様から率直なご意見をたくさんいただけたらと思いますので、よろしくお願いいたします。

以上、策定スケジュールの説明となります。

(事務局)

続きまして、中間評価の結果についてご説明をさせていただきます。資料につきましては、資料4-1、4-2、資料2、A3版をご用意いただきましてお聞きいただければと思います。まず、資料4-1ですけれども、こちらは、第4次計画の数値指標をまとめた一覧表となっております。続きまして、資料4-2は、それぞれの数値目標に対する中間評価結果及び課題をまとめたものとなります。

まず、中間評価の方法について、資料4-1をご覧ください。本計画では、左側12項目、また年代で分かれている項目もございますので、全部で16指標の数値目標を定めており、これについて計画策定時の値と直近の値である実績値を比較し、達成状況に応じて5段階で評価をいたしました。評価区分につきましては、資料4-1の右下、評価区分と記載してある部分をご覧ください。Aが目標達成、Bが改善傾向、C不変、D悪化傾向、E評価せずとしています。

続きまして、資料4-2をご覧ください。1ページ目の3番、中間評価結果についてということで、全体の達成状況といたしまして、A目標達成が2指標、B改善傾向が2指標、C不変が7指標、D悪化傾向が3指標、E評価せずが2指標となっております。

続きまして、3ページ、各目標項目の達成状況について説明をさせていただきます。まず、1番の「食べることを楽しいと思う市民の割合」についてですが、目標値80パーセントのところ、現状値69.9パーセントで、評価はCとなっております。図1-1をご覧ください。楽しいと回答した割合は、全体の69.9パーセントでした。年代的に見ますと、年齢が高いほど割合が低くなるという傾向が見られております。目標としております80パーセントを超えた世代は、15から17歳、18から29歳の世代です。また、図1-2をご覧ください。この図ですが、世帯別に見ますと、単身世帯において楽しいとは思わないと回答した割合が高

くなっております。

続きまして、4ページをご覧ください。指標の二つ目「1日に1回以上誰かと一緒に食事をしている市民の割合」についてです。目標値90パーセントのところ、現状値は81.6パーセントで、評価はCとなっております。裏の図2-1を見ていただきたいのですが、赤枠で囲ってある部分、ちょうど高校卒業して自立するタイミングでもある18歳以降の世代でぐっと低下しています。また、年齢が高くなるにつれて、共食の回数がほとんどないと回答する割合が高くなっております。世帯構成で見ますと、単身世帯において共食の回数がほとんどないと回答する割合が高くなっております。こちら、図2-2、差替えをさせていただいておりますので、そちらでご確認ください。

また、共食回数がほとんどないと回答した人では、食事をあまり楽しいとは思わない、楽しいと思わないと答えた人の割合が高いという傾向がありました。国計画の中でも同じような指標がありまして、5ページ、図2-4になりますが、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数を見ますと、ほとんど毎日食べる人の割合が低下していることが窺えます。世帯構成、年代にかかわらず、共食の機会を増やすということが、食事の楽しさとも関連しているところかなと考えております。

続きまして、6ページをご覧ください。指標三つ目の「農林漁業体験を経験した市民の割合」となっております。こちら、図3-1に年代別の結果を載せてあります。農業体験を経験した市民がいると答えた割合は、15から17歳でもっとも高く、年齢が高いほど割合が低くなる傾向が見られました。世代構成別に見ますと、二、三世代の世帯のご家族のところでは農林体験をしたことがあると答えた割合が高いというところで、図3-2となっております。また、国の計画でも同じようなものがございまして、数値目標、農林漁業体験を経験した国民の割合を見ますと、こちらは減少傾向で推移しているというところがございます。本市では、先ほど資料2の中でお話をさせていただきましたが、アグリパークや小学校での収穫体験・生産者の講話という形で、区役所での体験活動、また先ほどJAからもありましたけれども、そういうところですか、あと、アグリ・スタディ・プログラムという中で体験できる環境、機会などが整っており、特に若い世代や子育て世代に浸透しているかなと考えております。また、国の調査の中では、農林漁業体験に参加して変化した部分として、自然の恩恵とか生産者への感謝を感じられるようになった、地元産や国産の食材を積極的に選ぶようになったというような回答もありまして、引き続き環境整備や機会などを推進していければと思っております。

続きまして、8ページになります。指標といたしまして四つ目「アグリ・スタディ・プログラムを体験し、本市の農業への誇りが醸成された小中学生の割合」ということで、目標値

100 パーセントに対して現状値が 93.0 パーセント、評価はCとなっております。こちらでは、アグリパークでアグリ・スタディ・プログラムを実施する前後に児童・生徒にアンケートをとっておりまして、実施後に肯定的評価、または肯定的に変容した割合を調査しております。その中で、8 ページの下 結果というところ、四角の枠内を見ていただきたいのですが、肯定的に変化したと回答した割合と変化はないが肯定的に評価という、上から三つの網掛けになっている部分を足し上げますと 93 パーセントということで、令和3年度から4年連続で 90 パーセントを超える割合を維持しております。この後も目標に届くように取組を継続していきたいと考えております。

続きまして、9 ページをご覧ください。「身近な場所でとれた食材を選ぶ市民の割合」ということで、こちらの目標値は 80 パーセントのところ、現状値 74.6 パーセントで、評価はCとなっております。次のページ図 5-1、図 5-2 でアンケート結果を載せていますが、「選ぶようにしている」と答えた割合は男性より女性のほうが高いという結果です。また、年代で見ますと、年齢が高いほど「選ぶようにしている」と答えた割合が高くなる傾向が見られます。また一方で、「分からない」と回答した割合は、年齢が低いほど高くなる傾向が見られております。国では、産地や生産者を意識して農林水産物、食品を選ぶ国民の割合という数値目標があり、こちらは減少傾向で推移しているというような状況です。今回の調査では、図 5-1、15 から 17 歳というところについては、自身で買い物をしていない可能性も考えられますけれども、それ以外の若い世代におきましては、そもそも産地を気にしていない層も一定数いるのではないかと考えております。また、調査は変わりますけれども、令和5年度新潟市総合計画のアンケート調査の中で、新潟市の農水産物に誇りや愛着を感じているかという質問があり、この中で「誇り、愛着を感じていない」と回答した人の理由として二つ挙げさせていただいております。小売店や飲食店において、どれが新潟市産の農産物が分からないという回答や、農水産物またはその産地に関心がないというようなものが割合として高くなっております。また、国の調査では、食育に関心のない理由といたしまして、食費を安くすることのほうが重要と答えた人が多く、自立を始める 18 歳以降の世代に関しましては、地産地消について経済的な側面も関連していると推測されます。

続きまして、11 ページをご覧ください。こちらは、「食品ロスを減らすために取り組んでいる市民の割合」ということで、目標値 95 パーセント、現状値 97 パーセントで、評価はA、目標達成となっております。こちらは、多くの人が食品ロスについて何らかの取組を実践しているというところが見られました。個別の事業といたしましては、資料2 事業No.39 から 44、循環社会推進課で担当しております食品ロス関連の事業の成果が出ているところかなと考えております。

続きまして、12 ページになります。7 番「学校給食における地場産物を使用する割合」についてです。こちら、金額ベースとなりますが、目標値 60.2 パーセントのところ、現状値としましては 56.8 パーセントで、評価はCとなっております。図 7-1 に全国平均、新潟県平均、新潟市の平均ということで載せてありますけれども、新潟市におきましては、前年度 59.9 パーセントに比べて 3 ポイントほど低下しております。参考まで、都道府県別の使用割合が図 7-2 になります。これまでは、現場の努力によって可能な限り地場産物の活用に努めていたところではございますが、食材費の全体的な高騰により予算内でのやり繰りが非常に厳しくなっているという現状があります。また、国におきましては、子どもたちに地域や食に関する理解を増進させるために地場産物の活用等と食育を一体的に推進することに重きを置いているところです。本市におきましても、地場産物の使用割合の増加に向けて、地産地消の積極的な生産者と学校をつなぐなどの取組は継続しつつ、給食をとおして、農業に対する理解、関心の向上とか、食育推進と農業振興へとつなげていく取組をより強化していきたいと考えております。資料 2 No.25 を見ていただきたいのですが、こちらは西区の取組になりますが、小学校におきまして、収穫体験と生産者の講話、こちらですと大根が載っていますけれども、収穫した大根を給食で提供するというようなところで、給食に使用しつつ、収穫の体験とか、それを実際に作っている農家さんからお話を聞いたりというところで、地場産物の活用と食育を一体的に推進していければと考えております。また、各校での取組を SNS などで発信していくなどして、より一層横の展開を広げていけたらと考えております。

続きまして、13 ページ、8 番の「小学校における食に関する指導の実施校の割合について」になります。こちら、目標値 100 パーセントのところ、現状値 97.1 パーセントで、評価はBとなっております。図 8 に食に関する指導実施校の割合の変化を載せてあります。小学校におきましては、食に関する指導が高い割合で実施されています。食物アレルギー対応が増加、複雑化している中で、食育指導の時間を確保することが難しいと答えた学校も複数校ありましたが、ICT を活用することで、効果的、効率的に指導を実施している学校も複数ございました。また、この夏休み明けから中学校の全員給食化、栄養教諭の配置に伴って中学校での給食、食育の状況も大きく変化していくというところでございます。

続きまして、指標 9 番の「食文化を受け継いでいる市民の割合」になります。こちらは、年代別に指標を分けておりますので、18 歳以上と 18 から 39 歳という二つに分かれてございますが、18 歳以上では、目標値 70 パーセントのところ 42.3 パーセントで評価D、18 から 39 歳においても、60 パーセントの目標のところ、現状値が 34.5 パーセントで、評価Dの悪化傾向です。食文化、郷土料理や行事食を受け継いでいると答えた割合は、男性より女性の

ほうが高くなっておりまして、年代としては、若い世代で低く、高齢層で高いという結果となっております。また、14 ページの年代別の値を見ていただければと思うのですが、若い世代におきましては 15 から 39 歳とか、その辺りを見ていただきますと、「分からない」と回答した割合も高いというような傾向が見られております。図 9-2 には、国の数値指標、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合を載せてありますが、こちらについては横ばいでの推移となっております。核家族化と共働きの増加、忙しいライフスタイル等により、家庭内での食文化の継承というのはなかなか難しくなっているのかなと考えられますが、30 代から 40 代の層につきましては、食文化の受け手にもなりますし伝え手にもなるというところで、とても重要な世代だと考えております。策定時から見ますと、「分からない」と回答した割合が全体的に増えている傾向がありまして、食文化を受け継いでいるというのはどのような状態なのか、今後次世代へ伝えていきたい食文化とは何かを改めて考える必要があると考えております。先ほどご紹介しました「にいがたふうど」につきましても、そういう若い世代、30 代から 40 代のところに届くように、手に取りやすく作ったものになりますけれども、この活用をさらに深めていくとともに、先ほどご紹介した日本語版と英語版のほかにルビを多めに振ったデータの作成をしております。この後、教育委員会とも連携して活用について検討していきたいと考えております。

続きまして、15 ページをご覧ください。項目 10 番の「主食・主菜・副菜の言葉や意味を知っている市民の割合」については、データを今年度は取っておりませんので、評価不能となっております。

続きまして 11 番、「主食・主菜・副菜のそろった食事をしている市民の割合」ということで、こちらは年代別に分かれております。18 歳以上の評価が B、18 から 39 歳が評価 C です。年代別に見ますと、年代が高くなるにつれて主食・主菜・副菜をそろえて食べる割合が高くなるという傾向が見られています。国計画でも同じようなものがございまして、図 11-2 を見ていただきたいのですが、こちらも若い世代で組み合わせた食事をするものがほとんどないと回答した人の割合が高くなっているという結果になっています。同じく国の調査におきまして、この主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を増やすために必要なことということで聞いたところ、「手間がかからないこと」と答えた割合が 61.4 パーセントと高い結果でした。また、若い世代では、「時間があること」、「食費に余裕があること」の割合も高い結果でした。栄養バランスのとれた食事を摂るためには、時間、費用面でのハードルもあり、特に若い世代において食事の簡便化志向が強いと示唆されます。

続きまして、17 ページの指標 12 番「朝食を欠食する市民の割合」をご覧ください。こち

らも年代別に分けておりまして、18 から 39 歳におきましては評価C、小中学生におきましては評価Dということで悪化傾向となっております。若い世代におきましては、18 ページの図 12-2 を見ていただければと思うのですけれども、特に 20 代での若い世代での朝食欠食率が高いという傾向になっております。国の調査でも同じように若い世代での朝食欠食率が増加傾向にあります。国の調査におきまして、若い世代の朝食を食べるためにはどのようなことが必要と思うかと尋ねたところ、「朝早く起きられること」、「自分で朝食を用意する時間があること」、「朝食を食べる習慣があること」等の理由が挙げられております。小中学生におきましては、図 12-3 をご覧いただきたいのですが、小中学校における朝食欠食率は、学年が上がるに従って高くなる傾向が見られます。また、国の調査では、図 12-4 をご覧いただきたいのですが、小学生は小学校の 6 年生を対象、中学校は中学校 3 年生を対象となっています。小学校 6 年生の値を比較いたしますと、市は 2.3 パーセント、国は 6.3 パーセント、中 3 では、市が 4.5 パーセント、国が 8.6 パーセントというような結果になっており、国と比べますと低い結果ではあるというところでございます。国の調査におきまして、朝食を食べない理由としては、「食欲がないから」、あとは「家族が食べる習慣がないから」というような理由が挙げられております。こちらにつきましては、資料 2 「食で健康になる」事業№18、19 において、「アルビ de 食育・健康づくり」のところ、朝食をテーマにした動画の作成や 19 番の「アルビ de 食育・健康づくり朝食コンテスト」ということで、朝食をテーマにした事業を実施予定としております。朝食コンテストにつきましては、小中学生からの応募というところにはなるのですけれども、その応募に当たって、小中学生を通じてその保護者への啓発も含んで実施できればと考えているところでございます。

中間評価の結果については、以上となります。

続きまして、これらを踏まえまして、資料 5 をご覧ください。まず、資料 5 の 1 番についてですが、国の方向性についてというところで資料をつけさせていただいております。国は、来年度から新しい計画になるというところで、6 月 30 日に第 1 回の食育推進会議が行われているところでございます。また、現計画の中間とりまとめについてということで、資料の公表がありましたので、別添として資料を付けさせていただいております。

国の動きも踏まえながら、当市らしい、新潟らしい計画に向けてということで、2 番、第 5 次新潟市食育推進計画の視点及び方向性についてということで、案のお示しになります。大枠といたしまして、基本目標「食を楽しむ」「食を大切にする」「食で健康になる」については、目指すべき方向性として引き続き第 4 次計画から第 5 次計画に向けて掲げていきたいと考えております。また、重点ターゲット層としましては、今ほど中間評価の結果でもお伝えしましたとおり、若い世代での課題が特に多く見られているような状況がございますの

で、こちらも引き続き若い世代を重点ターゲットとして考えていきたいと思っております。

食文化についてですけれども、食文化については、どのようにこの食文化を捉え、どこを目指していくのかというところでご意見をいただけたらと思っております。特に若い世代に伝えていきたい部分を具体化していく必要があるのかなと考えております。

また、最後になりますが、食育を推進するための活動は、市だけではなく、民間団体等の取組も重要であることから、皆様の代表的な取組を把握するため、委員の皆様からもぜひ情報提供をいただきたいと考えております。

事務局からの説明は以上になります。

(村山会長)

ありがとうございました。それでは、最後の議題なのですが、この第5次の新潟市食育推進計画の方針につきまして、皆様からご意見をいただきたいと思います。どのような観点からでもけっこうですので、第5次計画にこのような方向が望ましいとか、こういう内容を盛り込んだほうがいいとか、方向性は今ご提示あったものについて賛同する、あるいはこういうものがもっと必要というような観点でご意見をいただけるといいかなと思っています。それでは、どなたからでもけっこうですので、よろしくお願いいたします。村井委員、お願いします。質問でもけっこうです。

(村井委員)

すみません。質問なのですが、資料4-2の13ページの⑨です。食文化を受け継いでいる市民の割合ということで、これは評価Dという悪化の原因というのは、事務局でこういうことが原因ではないか、そういうものは何かお持ちなのかなというのが一つと、それから、その裏の14ページの部分で、受け継いでいる市民の割合が大体50歳から59歳以下のところが受け継いでいないという人たちが増えているわけですが、分からないという人が増えているわけですが、これについても、何か手を打つ方法を考えていらっしゃるのか、それともそれをここで話したほうがいいのか、その辺りをお聞かせいただければ。

(村山会長)

それでは、事務局からいかがでしょうか。まず、悪化した原因。

(事務局)

悪化した原因というところで、はっきりとは分からない部分ではあるのですが、やはり核家族化と共働きの増加、13ページのところに書かせていただいたようなところで、若い世代はなかなか忙しさもあるというようなところで、悪化というような結果につながっているのではないかと考えているところです。

(村山会長)

対応としては、何かこういう方向でとかあるのですか。

(事務局)

そういう若い世代への継承というところで、今回ご紹介しましたこちらの「にいがたふうど」ということで、改めて新潟の地形とか、それを踏まえて採れる食材ですとか、食文化というようなところを、手に取っていただきやすいような形でパンフレットにしたというところが現状と考えております。

(村山会長)

村井委員。

(村井委員)

はい。了解しました。

(村山会長)

そうしますと、こういう作っていただいたものを活用するという観点も一つあり得るのかなという気もしています。

ほかにはいかがでしょうか。松井委員、お願いします。

(松井委員)

今の食文化のところで私が思うところがあって、今の遠藤さんのお話しした「にいがたふうど」のこのパンフレットですけれども、これはどちらかと言うと市民向けのように作られたと私は個人的には思えなくて、逆に観光客向け、観光客がこれを見てすごく興味をもつのではないかと。両方とも、新潟市を含めて県の食文化のことが非常に分かりやすく載っていて、私が4年前にこれをもらっていたら、すごく嬉しかったかなと思うくらい、県外の人にはすごく刺さると思う。そして、食文化の伝え方は、特に言われた30代から40代までのところで、多分忙しいのとライフスタイルが過去とだいぶ変わってきて、共稼ぎというところがあって、これは逆に言ったら、伝統の郷土料理はけっこう時間や手間がかかるので、それをそのまま受け継ぐというのが今の人にとっては少し負担なのかなと。だから、今はどちらかと言ったら簡便とか、火を使わない、レンジでチンみたいな料理とかの提案があるじゃないですか。あのような類で何か伝統食をアレンジしたような調理があるとか、そういう新しいというか、今風の切り口で食文化を伝えていって、でも本当に美味しいのは時間をかけてコトコト煮るんだよとか、そういうところを伝えていかないと、やはりあまり時間がない人にそれを伝えようとするのはなかなか厳しいのかなと個人的には思います。

(村山会長)

貴重なご意見ありがとうございます。ほかにはいかがですか。斎藤委員、その後に竹内委員。

(斎藤委員)

新潟県栄養士会の斎藤です。いつもお世話になっております。

こういう数値評価を出すときに、多分母集団が毎年変わってくるので、対象者が違うからたまにまた下がってしまったとか、たまたま不変だったとか、よかったみたいなのにもなりかねないのかなと思っていて、そうすると、この数値だけに、例年の母集団の数値だけに囚われるということではなくて、例えば、不変であっても、もしかしたら悪化している地域もあるかもしれないということを考えると、学校の取組だったり地域特性だったり、家族構成だったりということで、多分この取組をしたからこの数値にすべて反映してくるというは限らないと思うのです。そうすると、そうした地域別のそういうものを出して、例えば中央区、西区、南区、すごく大変だとは思いますが、どの地域がどういうところが問題かという、何かターゲットを絞って、全区域に同じようなことをやるのではなく、今後、全体計画としては全体計画としていいと思うのですが、各区にターゲットを当てて何かやっていくときには、どこに、例えば中央区、食文化の継承がすごく問題だということであれば、中央区は例えばこの年は食文化のことにターゲットを絞るとか、何か地区別のそういう、よく全国の何とかマップみたいなものがあるのと同じで、新潟市の食育達成マップみたいな、そういうものがあるとより具体的な何かターゲットというか、目標を決めてやっていけるのかなと思いながら伺っていました。

これだけ一生懸命というか、かなりいろいろなことをやられているのに、こういう数値で見ると毎年ガクッと、変化がないとか、悪化したというのを見ると、ええーと、何かすごくがっかり…自分だったらするなと思っていて、多分よくなっている地域は絶対あると思うので、悪化している地域に引っ張られているというところもあるのかなと思うので、そういう意味で地区別、地域別の何か、今後、そういうことも視野に入れた形で計画が立てられるといいのかなと思いました。

(村山会長)

ありがとうございました。今後、参考にしていただけるといいと思います。竹内委員、お願いします。

(竹内委員)

西蒲区で農業をしています竹内です。

先ほどの食文化のことなのですが、私自身、農村地域生活アドバイザーにも認定されておりまして、今、女性農業者でグループを作って活動しているのですが、こういう食文化を受け継ぐ、伝える、今 40 代なのですが、このどちらの役目もこの 40 代が重要なのかなと思っています。アドバイザー先輩方は 70 代の方がけっこういらっしゃる

のですけれども、やはり昔の話というか、先輩方の経験談を聞くいい機会もありますし、そういう食文化も先輩たちから受け継いで、そしてその他の若い世代に伝えていくのが役割なのかなと思って今聞いていました。

西区では、小学校で、西区では農作物の収穫と一緒に体験して、そして生産者が講話をされているということだったのですけれども、西蒲区でも今女性農業者のグループのメンバーが地元の小学校でやりたいという話があるのですけれども、なかなか学校の許可がとれないとか、そうことうまく進めなくているところです。ですので、区域ごとと言うのですか、西蒲区の活動はすごく少ないのですけれども、何か私たちのグループ活動でそういうことをしなければなと思いました。

(村山会長)

ありがとうございます。今、とても重要な示唆もいただき、やはり市の計画という行政の役割として、先ほど斎藤委員がおっしゃったように、いいところのものを普及していくとか、波及させていく、そういう役割もあるのだと思いますので、そういう観点から計画を考えていただけるといいのかなと感じました。

あともう1点、竹内委員にお伺いしたいのは、先輩方から食文化をいろいろ教わって受け継いでいこうと思う、いかなければと思っているという話で、忙しい日常の中でどのように捉えたらいいのか。

(竹内委員)

女性農業者のグループの活動として、任意団体なので、毎年活動計画を作るのですけれども、その中で「なりわいの匠」という方がたくさんいらっしゃるので、その方たちから、例えば、今私たちは麴造りを習おうとしています。それを使って自分たちも加工品を作る、ということ、アグリパークを利用して行っています。先輩たちとかかわりあう機会も多いので、今のうちに吸収できるというか、習えるものは習いたいなど。

(村山会長)

分かりました。今、すごくヒントがあったのは、笹団子をそのまま受け継ぐとかそういうのではなくて、例えば麴造りという食文化を受け継いで、自分たちの商品を作るみたいな、新しいものを作っていく、だから多分展開できるのだと思うのですよ。そういうあり方のほうがやる気になるというか、やっているほうは面白いのかなと、そのように感じました。いかがでしょうか。村井委員、お願いします。

(村井委員)

すみません、度々。竹内さんの話がとてもよくて、本当に、私、実は先日大人の食育についてお話しする機会があって、伝統食を伝えていくのに、今がギリギリのところだと感じて

います。というのは、伝統食を伝えられる世代が 60 代以上のシニアしかもういないのです。今、松井委員がおっしゃられたように、それ以下の世代というのは忙しくて、タイパ、コストの食事の世代になっています。ですので、イオンなどは冷凍食で全部揃うという、そういうものを出されていたり、あと、オイシックスでは後ろめたくない時短というコンセプトで、20 分でできるキット、オイシックスのキットを出しています。だから、そういう意味で言うと、今、完全に 60 代以上の伝統食を子どものころから食べていた世代と、それ以下の忙しくて伝統食を食べてこなかった世代が、今、完全に分断してしまっているのです、そこを個別のつながりで何かしようというのは難しいなと感じているのです。

その中で、今、何ができるかと言うと、一つ私が考えていたのは、保育園と味噌作りを子どもたちと一緒にやっているのですけれども、年中さんがお味噌を作って、年長さんになったときにそのお味噌でお味噌汁を作って年中さんに食べさせると。そうすると、自分たちが作ったお味噌汁をその次の下の子たちに食べさせるという、ぐるぐる回るものをやりましょうということで、お味噌を指導していただくのに食生活改善推進委員（食推）の方たちをお願いしたところ、食推さんたちはそういう機会を自分たちで伝えたいと思っても、そういうプラットフォームがなかったと。保育園のほうは、食育を伝えたいのだけれども、どのように味噌作りを伝えていったらいいか自分たちがなかなか勉強できないと。だから、そういう意味では、今の 60 代以上の方たちでそういう経験をもっていらっしゃる方たちをいかに食育の伝統食を伝えていく場に引き込むか、ご協力いただけるようなプラットフォームを、例えば市が何か工夫してそういう場をつくる、あるいは保育園、あるいはそういうところを巻き込んで何かつくっていくという形が、もしかすると伝統食を伝えていく一つの場になるのではないかなとは思っています。ですから、そういうことを何か、今度の 5 次の食育推進計画の中に何かしら反映できていくと、新潟版の伝統食の継承みたいなもののモデルみたいなものが作れたらいいなということの一つと思っています。

もう一つ、水産物が、1985 年をピークにしてもものすごい勢いで資源が減っているのです。新潟は海の資源が非常に豊富な県でありながら、その水産物に関しての食育というのがあまり入っていないなということを前から感じていまして、せっかく 5 次をつくるのであれば、今度、その 5 次の中に水産物の食育というのも入れていったらいいのかなと思っています。どうしても食育というと農とってしまいうので、そうではなくて、せっかく新潟の特色を活かすのであれば、北前船の話とか、それから先ほどの新潟ふうどの中に鮭の孵化の話で村上のそういうものが出ていたりしていますけれども、新潟市独自の水産物の食育のプログラムみたいなものもあってもいいなかなというのは思っています。以上です。

（村山会長）

ありがとうございます。それでは、何かございますか。

(黒滝委員)

話が食育の話になったのですけれども、私は、今一度戻ると、新潟市の食育推進計画の3ページ、第4次のものなのですが、この本市の人口の推移というものを最初に見たのですけれども、22年から27年にかけて見て分かるように65歳以上が0.1ポイントしか下がっていないのに15歳から64歳の、要は働き盛りの方たちが3ポイント近く下がっているという状況がある段階で、このように段々人が減っているということが見込まれるのに、JAのような食べ物を作る担い手だったり、あと先ほどの食育の伝統のものをつないでいくとか、そういうものがどんどん薄れていくのかなというのが目に見えていると思います。綴りにもあった農業サポーター推進事業というのとか、あとクッキングとかも気になっていました。クッキングは、働いていたりすると、参加したいのですけれども参加できない時間帯だったりして、今まで私は一度も出たことがない状況があります。参加している方は食に興味をもって方、とてもいいと思うのですけれども、問題は、この人たちではなくて、来られない人、まったく食べ物に興味がない人たちに、いかに投げかけていくか。「食が大事だ」と言っても難しいかもしれないのですけれども、そういう方たちをどのように引き入れるかというのがすごく大事で。あと、食事に関しては、所得もすごく反映していると、この会議で思いました。昼間のコンビニで、トラックにエンジンをかけながらカップラーメンを食べている人を目にします。働き盛りのお父さんたちがそういうものを食べている。そういう人たちも年輩になって病気がいろいろ出てくると思うので、食事に全然興味がないという方たちとか、健診に引っ掛かってようやく気づくとか、そういう感じではなくて、やはり予防の観点はすごく大事だと思っていますので、そういう方たちにも投げかけていくというのがすごく大事ななと思っています。

あと、先ほど言っていた農業サポーター推進事業ですが、農業の担い手が今後どんどん減っていくと思うので、提案としては、農家の方が年配になって辞める前に農業を引き継ぐといいし、それが新潟の方に引き継いでもらえるとよい。本当にそれこそ地産地消というか、地域を守る形で食を守っていけるのがいいのかなと思っています。子どもたちに、田んぼはどのように稲が植えられて、どのようにできて、どのように育っていくか、経過を伝えられたら。興味のある人がそのときだけやるのではなくて、皆で共感し合って、サツマイモの苗を植えたら芋ができるのだよとか、食べることに對して、食物に對して、子どもたちに興味をもってもらえて、また食の担い手がしっかりできていくような取組が、今後必要なのかなと、そのように思っています。いかに新潟の食を守るか、日本の食を守るか、そういうところが大事なときになっていると思いますので、そういうのも含めた計画案とかでよりアプロ

一チできればなと思っています。

(村山会長)

ありがとうございます。現代的な課題という観点も入れながら次期計画が立てられるとい
いかなと思いました。宮川委員、お願いします。

(宮川委員)

今日、5次の概要、話を進めていくということなのですけれども、大元となる基本目標、
これはすごく揉んで、この三つの枠を決めたので、これをやはり引き継いでいくというこ
とはとても大切なことだと思いますし、大賛成です。これは本当に皆で知恵を絞って出し合っ
たものですよね。そして、5次になるということは、随分長い間積み重ねてきたので、長い
間積み重ねるということは、いろいろな課題が見てきて、あれもやりたい、これもやりたい、
これはどうだろうと、すそ野がどんどん広がっていくのですね。ですので、できれば、例え
ば事業を食で健康になるとか楽しくとか、たくさんいくつもあるのですけれども、削る勇気
をもって、例えばある程度達成されたものは少し抜くとか、例えば、数値指標で見ますと、
A評価が二つ出ていますよね。これはもう達成されたのだから、5次にはもう載せないよう
にしようとか、そういう勇気も必要なのではないかなと思いました。やりたいことがどんど
ん出てくるのは当然なののですけれども、そういう考えももつと違うのではないかなと思いま
すし、数値指標を見ますと、すごく厳しい評価ですよね。例えば、私は学校現場に長くいた
のですけれども、小学校における食に関する指導、目標値 100 パーセントに対して現状値は
97.1 パーセントという、B評価になっているのです。これは、学校評価だったら完全にA
なのです。ですので、もしこの5次の方向性を決めるうえで考える余地があるとしたら、評
価区分の数値の区分、そちらも少し考えていったらどうかと思います。

それから、学校に長くいたということで、子どもたちが育つ一番大きなものになるのは、
やはり比較評価なのです。違い。先ほど松井委員もおっしゃいましたが、美味しい米
を食べているから、美味しくないか、美味しいかなどは分からない。本当にそのとおりなの
で、子どもたちに何か比較をさせる経験をたくさんさせたらどうかな、と思ひまして、あま
りよくないかもしれませんが、私、栄養教諭も大学で育てましたので、この前、どこ
かの都道府県で、鶏のから揚げ一つがおかずかどうかという、大々的にニュースになってい
ましたけれども、私、学校現場にいた身としましては、予算も大きくかかわってくるのです。
保健給食課の皆さんはとても苦労していらっしゃると思うのですけれども、予算内でいかに
子どもたちに栄養のあるものを、美味しく、楽しく食べさせるかというのは、学校も保健給
食課も、栄養教諭も、それから調理員も、皆が頭を悩ませているところなのです。ですから、
例えばこの前の悪い例の鶏のから揚げ一つがおかずだったら、あなたたちはどう思うという、

例えばそういう投げかけを子どもたちにしてみて、ではどうして鶏のから揚げ一つなのだろうねという、6年生くらいになったらお金とか、いろいろ出てくると思うのですよ。そういう勉強こそ身につけさせるようなことを学校もやるべきだなと、私、あのニュースを見て思いました。少し余談になりましたけれども、学校は、いろいろな矢面に立たされて批判を浴びることが多いです。はっきり言って。私もリタイアしたからはっきり言うのですけれども、でも、夏休みの真最中だけは感謝されるのですよ。親御さんに。早く学校が始まってほしいと。なぜかと言うと、給食、いかにお母さん方が、お家の方がお昼に苦勞していらっしゃるか。その辺ももしかしたら余談で入れるとトピックになって、楽しく読めるものを作れるかもしれません。余談でした。以上です。

(村山会長)

ありがとうございました。話が盛り上がりまして、時間が押し迫ってまいりました。今日、ご発言いただいていないお二人いらっしゃいますけれども、また次回、ぜひご発言いただければと思います。何かございますか。

(廣川委員)

私、初めてで、雑感なのですが、社会構造的なものが一番のベースで食を圧迫していると、そういうイメージがあります。タイパ、コスパも含めて、あとは人口が増えない、年寄りが増えていく。食文化伝承というのは、私のときはそれほどなくて、ただ、お母さんの晩御飯のお手伝いをする、その中でこうやるのだなと、理解していった。例えば、かきのもととこういうことをするとこういう色が出るのだというのを、小さいころから見て分かっているの、それがやはり文化として根付いていたのだと思うのですよ。だけど今は、お母さんもお父さんも忙しい、時間もない、お手伝いしたくてもできない、包丁は危ないよ、などという、やはりそこは育たないので、何とかポイントポイントで講習会とかそういうものがあってもいいと思うのですけれども、やはりベースは家庭なのだろうなと本当は思います。そこで何かつなげていけるような、それが難しいのだったら、確かにこういう県でも何でもそういうところで指導する、それもいいかもしれないですね。確かに地元の伝統食材は何なのだと、外に出て初めて気づくことも中にはあるのですね。ですので、なかなかそういうところを教えていくのは難しいし、本当に大変だなと、いろいろな計画を作ってくれて助かっていると思います。

あと、小児科の立場からいけば、やはり給食のことでしょうか。給食は、今度中学から完全給食になるということで、一番の問題は食物アレルギーでしょうか。その辺が、もしこれがだめだとするとお弁当を持参しなさいと。そうすると、お父さん、お母さんは忙しくて弁当を作れないから非常に悩んでいて、小児科の先生などに泣きついてくるお父さん、お母さ

んもいます。この管理指導票を何とかしてくださいというような言い方をする人もいますし。あとは、痩せと肥満でしょうか。給食も食べてほしいのは分かりますし、おかわりということに関しては、肥満の子が何回もおかわりする人がけっこう多いと思うのですけれども、肥満の子は、やはり食べることが早くなるし、またおかわりすることで人の倍近くも摂るということになると、なかなかそれをコントロールできないという、そういう問題もありますから、そういうところも含めて学校給食、アレルギーなども含めて、いろいろとたくさん課題はあるところだなと思いました。今回初めていろいろな意見を聞かせてもらって、大変勉強になりました。今後ともよろしくお願いします。

(村山会長)

ありがとうございます。佐藤委員、一言。

(佐藤委員)

若い世代に食を伝えていくということが課題ということで、そういう中で、やはり一番身近にいろいろ伝えられそうだなと思うのは、やはり給食だと思いました。小学校、中学校、給食を食べておりますので、その中で、今日の話の中で米が、新潟のこしいぶきというのが、私はそこまで把握できていなかったのも、生徒さんは分かっているのかもしれませんが、可能であれば、いろいろなお米を出しながら食べ比べをするというところでお米の違いを伝えたり、あと、地場産の食材が何なのかというところ、ここあたりも献立とかに載っているのかもしれませんが、地元の食材というところはそういうところで伝えることもできますし、あと郷土料理、これはなかなか難しいのかもしれませんが、給食センターが各エリアにあると思いますので、そこで郷土料理みたいなものを出せるのであれば、そういうところで給食というのが非常に有効に生徒たちに伝えられるものなのかなということを思いましたので、そういうところをやっていただけたらいいのかなと。以上です。

(村山会長)

ありがとうございました。時間がきてしましまして申し訳ございませんが、議論としては以上とさせていただきますと思います。

今、給食の話がたくさん出まして、夏休み明けから中学校の全員給食化ということでございます。これに伴いまして、栄養教諭の配置がされるということで、進むということで、中学校での食育の環境も大きく変わってくるということが予想されていますので、次の会議でまた状況を教えていただければと思います。

それから、もう1点ですけれども、資料5の中で、最後に食育の推進は市だけではなくて民間団体等の取組も重要であり把握できたらということで、委員の皆様から情報提供をいただきたいというお話もありました。まずはこの委員の中から、メンバーでどういうことを

やっているのかということの資料提供、情報提供をしていただけると、次の具体的な取組の計画の検討にも活かされるのかなと思っています。事務局としてはいかがでしょうか。

(事務局)

そうですね。今、お話しのありました委員の皆様の食育活動に関しましては、情報提供いただくにあたりまして、またその報告の様式とか締切りをこちらから各委員の皆様にご連絡させていただきますので、よろしくお願いします。

(村山会長)

可能な範囲でご協力いただければと思います。

本日の議事は、以上となります。委員の皆様より何か報告事項はございますでしょうか。特になければ、本日の議事を終了いたします。ご協力ありがとうございました。事務局にお返しいたします。

(司 会)

村山会長、円滑な議事の進行をいただきまして、どうもありがとうございました。

ここで委員の皆様にご報告申し上げます。イオンリテール株式会社の松井委員におかれましては、8月末をもってご退職されるということで、本日のご出席が最後となります。つきましては、一言ごあいさつをちょうだいできればと存じます。どうぞよろしくお願いいたします。

(松井委員)

皆さん、貴重な時間をいただきまして申し訳ございません。私、2021年、コロナ禍のときに新潟に着任しまして4年半、この新潟市の食育推進会議にも呼んでいただきまして、よそ者が好きなことを言わせていただいて、非常に失礼なこともあったかと思いますが、やはり私自身がすごい食いしん坊なのです。だから、食べるものに対してはすごく拘りがあって、新潟に来てこの4年半、とにかくいろいろなところを検索して、美味しいところをたくさん探して、実際食べに行って、ここだめ、ここOKみたいなことで、新潟に馴染みのお店がけっこうたくさんできた。結局、食育はこういう人間をどのように扱うかが一番大事で、ここにいる方は皆食に対してすごく興味があって、好きな方がおられるから、多分いろいろな意見があって、逆になぜ食に興味がない人はどうしたらいいか、逆に難しいですね。私は、なぜ食に興味がない人がいるのかというのが不思議で仕方がないのですよ。でも、そういう人たちを、やはり一人でも二人でも声掛けして、美味しいものを食べに連れて行くとか、何かそういうきっかけをつくるのが非常に大事なのかなと思います。

それから、新潟に来てこの4年間、一番思ったことは、新潟県の方は、特に農業に携わっている方とかJAの方も、五十嵐委員がおられますけれども、やはり生ものとか青果で食べ

てもらいたいという思いがすごく強いのかなと思います。どちらかと言ったら、太平洋側で都会に近いところの農業というのは、採れる量が少ないので、やはり旬のものを、逆に言ったら今一番流行っているのは冷凍技術であって、冷凍にして、そして旬の時期に食べるよりも、少し遅れて食べても美味しいものを食べようというようなことが、全国的には今すごくトレンドになりつつあります。弊社も、アットフローズンといって、冷凍だけの大きな売り場を全国で今 14 店舗くらい展開しています。これは、既存のイオンのお店も冷凍の売り場をどんどん広げていった形で、冷凍食品を広げていっている状況なのです。ただ、やはり新潟の冷凍食品の売れ行きと、例えば北関東とか首都圏の方の冷凍食品の売れ行きは全然違って、都会とかに行くほど冷凍食品の売上はものすごく高いですよ。そのくらい冷凍食品が今ポピュラーな時代になってきたので、やはり青果で食べていただくのは非常に大事です。それが一番ベースにあって、でも、売れ残るとか、腐らせてはだめなので、それを今の冷凍技術をもって、少し時期を外しても美味しいものが食べられるよ、みたいな新潟の産品のあり方があれば、もっと新潟の美味しいものが県外に広まるだろうなど。ひいては、そういうものが子どもさんとかにも広がって、どこに行っても新潟のものが食べられるようになると、また違った意味で新潟の食が広がるのかなと思います。全国に行って新潟の食べるものといったら、お米とお酒は抜群ですよ。どこの県に行っても、新潟は何と言ったら、もうお米とお酒とすぐ出てきます。でも、それ以外が出てこないですよ。でも、美味しいものがたくさんあるということは 4 年間で十分実感しましたし、一旦関西の方に帰りますけれども、また何かありましたらこちらのほうに來させていただきたいと思います。どうも 4 年、ありがとうございました。

(司 会)

ありがとうございました。松井委員におかれましては、本市の食育推進に関しまして、貴重なご意見を賜りましたこと、改めてお礼申し上げます。本当にどうもありがとうございました。

それでは、次第 4、連絡事項に移ります。2 点ございます。1 点目は、今回の会議の報酬についてです。後日、指定口座に振り込ませていただきますので、ご確認ください。

2 点目は、駐車券についてです。会場にお車でお越しの皆様には、時間分の駐車券をお渡しますので、受付にてお受け取りください。

以上をもちまして、令和 7 年度第 1 回新潟市食育推進会議を終了いたします。長時間に渡りありがとうございました。お忘れ物のないよう、お気をつけてお帰りください。皆様、お疲れさまでした。