

■ 令和7年度第2回 新潟市食育推進会議

日時：令和7年11月19日（水）午前10時～正午

会場：市役所ふるまち庁舎 4階 401会議室

（司 会）

それでは、まだお見えになっていない委員の方もいらっしゃると思いますが、少し遅れるというご連絡も入っておりますので、ただいまより令和7年度第2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。

はじめに、開催にあたり新潟市農林水産部食と花の推進課長、高山より皆様にごあいさつ申し上げます。

（食と花の推進課長）

皆様、おはようございます。食と花の推進課長の高山でございます。本日、ご多用の中お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

今年度の第1回目の会議は7月31日に開催させていただいておりました。振り返りますと大変な猛暑の中お越しいただいて、そのころは、渇水対策は一体どうなるのだろうと気をもんでいたようなこともありました。月日が経つのは早いもので、あっという間に実りの秋どころか、冬を迎えたような気温になっております。いよいよ食育推進計画第5次の策定に向けて急ピッチで進めていかなければと、事務局では気持ちを新たにしているところでございます。

前回は、現計画の進捗状況の報告と併せまして、新計画の大枠の部分のご説明をさせていただきました。委員の皆様からは、数値目標の設定もだいぶ長い年月が経ったので見直すべきではないかというようなご指摘や、小学校の全員給食化についてもご指摘をいただいたところでございます。今回は、そのご指摘を踏まえまして、もう少し新計画の肉付けの部分をご議論いただこうと思っております。新しく委員になっていただきました松川様含めまして、皆様から活発にご議論いただきたいと思っております。

本日はどうぞよろしくお願いいたします。

（司 会）

それでは、議事に入る前に2点確認させていただきます。1点目は配布資料についてです。今回の資料は、一部を除き事前に送付させていただきましたが、本日、追加で机上配布させ

ていただいた資料がございます。まず、差し替えをお願いする座席表と委員名簿となります。そのほか、資料1-2「全員給食化の現状について」です。事前にお送りしました資料と合わせまして不足の資料はございませんでしょうか。

2点目は、会議の録音についてです。当会議は公開となっております。後日、ホームページ等で議事録を公開するため会議の録音をさせていただきますので、ご承知おきください。

続きまして、会議の前に、新たにご就任いただきました委員をご紹介します。委員名簿をご覧ください。イオンリテール株式会社北関東・新潟カンパニー経営管理部エリア政策推進兼広報グループ新潟駐在マネージャーの松川哲也様です。松井様のご退職に伴い、残りの任期をお引き受けいただくこととなりました。松川様、一言ごあいさつをお願いいたします。

(松川委員)

ありがとうございます。今ご紹介いただきましたイオンリテールの松川でございます。肩書として非常に長いのですが、主には行政、地域との連携の窓口と、あと広報というところでメディア対応を担当しております。担当範囲は新潟県全域でして、イオンリテールは新潟県に42店舗と非常に多くの店舗を抱えております。その中で、先ほど申し上げた行政との連携、地域、メディア対応というところを担当しておりますので、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、佐藤委員、竹内委員、廣川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の食育・花育センターを運営する指定管理事業者も同席しておりますことを申し添えます。

それでは、ここから次第2の議事に入ります。議事は、村山会長より進行していただきます。村山会長、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。

今日のメインの議事につきましては、次期食育推進計画の策定についての議論になりますので、それぞれのご視点・観点から活発なご議論をお願いいたします。

それでは、会議を進行いたします。まず、議事の(1)新潟市食育推進会議委員の食育に関する取組報告についてです。事前に資料をご提出いただきました各委員より、ご説明をお願いいたします。なお、時間の都合上、お一人当たり3分程度でお願いいたします。それで

は、はじめに資料1-1をご覧ください。JAの五十嵐委員よりお願いいたします。

(五十嵐委員)

それでは、当JAの取組につきまして、ご説明をさせていただきます。

当農協は合併して4年を経過するわけでございますけれども、当JAのスローガンといたしましては、「生きることは食べること支えあうこと」というスローガンのもとに、いろいろな食育、また地域とのかかわりに携わっているというところでございます。1ページ目につきましては、農産物の紹介ということで、いろいろな小学校・中学校に行きまして、農産物の説明や苦労話を営農指導員が中心に行っていると。子どもたちに面白おかしく、中央会が作った紙芝居ですけれども、「おいしいお米ができるまで」というものを使いながら行っているというところ、また出前授業というようなものも行っております。

それから、次ページになりますけれども、行政とのかかわり、学校教育田につきましても、ここに記載のとおり、49校、3,143名の児童生徒たちに携わっているというところでございます。また、当JAには、青年部、女性部というような組織もありますので、皆さんからご協力をいただいて、現代農業並びに作物とのかかわりというところで、土をいじるというようなことを子どもたちに教えているというところでございます。また、圃場、施設等多くございますので、施設見学、それからめぐりスクール等につきまして行わせていただいております。また、3ページの最下段になります、営農指導員共々やはり食育というのは大事なのだよということで、うちの組織広報が中心でありますけれども、若い営農指導員に植え付けて、底辺から携わっていただくというような事業を行ってございます。

とかくJAグループについては何もやっていないのではないかとというところを指摘されるわけでございますけれども、いろいろな部分で児童生徒とかかわり、また地域ともかかわっているというところでありますので、一部ご紹介させていただきました。以上です。

(村山会長)

活発な活動ということでご紹介いただきました。この後も、提出いただいた委員の皆様よりご紹介いただきますが、本日は時間の都合上質疑という時間は設けず、もしご質問等がございましたら、後日、事務局にお問い合わせいただければと思います。

それでは、次に新潟県栄養士会、斎藤委員、お願いします。

(斎藤委員)

新潟県栄養士会でございます。4ページからになります。

4ページに関しましては、新潟県、いろいろな支部があるのですが、それぞれの支部が食育活動をやっている、これは一つの例でございます。こちらは村上支部で、地域の栄養士だけではなく、医療職域、行政の方々が連携しまして、地域の子どもたちに対してのここに書

いてあるような食育をやっていると。事業内容は細かく書いてありますのでご覧いただければと思います。こども食堂などをやっているというような状況でございます。

5ページに関しましては、新潟県栄養士会の中に栄養ケア・ステーションというものがございまして、そこへの依頼でございます。こちらは、JA新潟中央会様からの依頼で、「高校生米ふれあいスクール」というのを長年やっております。内容としましては、まず献立の作成、さらに高校に行って調理実習をやる、そして講話をするというようなことをやっているという状況です。内容に関しては、地元の野菜を使ってということ意識しまして、地元の野菜を使った味噌汁作りということをしております。

現在、特別支援学校からのお申し入れもありまして、6ページを見ていただきますと、昨年度は17校25回実施しまして、今年も17校23回の実施を予定しているというところでございます。感想等を見ますと、すごく理解が深まったという感想が寄せられているというところがございます。以上です。

(村山会長)

ありがとうございました。

それでは、続きまして竹内委員からなのですが、本日ご欠席ということで、事務局から代読をいただくということになっております。

(事務局)

事務局よりご報告させていただきます。7ページをご覧ください。

子どもたちの食への興味関心を引き出し、「食べることは楽しい」と感じてもらうことを目的とし、米の栽培についてのオンライン食育に参加されているということです。事前に白米、玄米、稲穂を送って、園児に見て触って体感していただき、当日は全国の保育園とオンラインで繋ぎ、お米ができるまでの動画を見ながらナレーションをされているということです。実際には会えなくても、クイズを出したり、子どもたちから質問してもらい、リアルタイムで対話できる食育を行っているということです。

課題といたしましては、県内ではお米は身近で実際に体験して食育を行っている保育園も多いと思いますが、今後は、竹内さん自身、野菜などを使って地域の保育園や小学校で実施できればいいとお考えとのこと。以上です。

(村山会長)

ありがとうございました。

それでは、続きまして新潟市私立保育協会の武田委員よりお願いいたします。

(武田委員)

私は、めいけこども園の園長をやっておりますので、園での活動についてご報告させていただきます。

園では、本物に触れる、実際に体験するということが大事にしております。まさに食育はそのものですので、畑で苗植えから収穫まで、そして調理して食べるということ子どもたちが楽しく取り組んでいるので、大変学びが大きいと考えております。資料にありますように、多くの野菜を季節ごとに作っています。当園は、畑作りのお手伝いをしてくださる用務員もおりますので、立派な野菜が育つことが多いのですが、逆にうまくいかない、カラスにやられたとか、青虫に食べられたというような経験もできます。今年は、トウモロコシをカラスが食べてしまったので、子どもが案山子を作って試していました。

園児の活動では、いろいろ書かれていますが、調理員が手伝ってほしいリストボードを調理室の前に貼り出してあるのです。簡単なですね。例えば菊の花もみとか、キャベツを刻むとか、えのきを割くとか、そういうところを、できるクラスができることだけやって、食育に携わるということもとても大事にしております。もちろん四、五歳児なりますと、作った野菜でなにを作るかということ相談して、ポップコーンを作ったり、カレーを作ったり、ピザを作ったりしております。今年はJAがくださったバケツ稲、こちらも年長児が試してお米になりました。そして、新米もJAからいただいて、その中でご飯の大事さとか、そういうもの子どもたちと学ぶいい機会になりました。JAさん、どうもありがとうございました。畑で収穫した、給食では扱いにくいものを家庭に持って行ってもらうことがあるのです。小さい人参とかじゃがいもとか。親子の触れ合い、会話が聞かれるいいきっかけになりました。

当園が特別なことをしているわけではなく、新潟市のどこの幼児教育の施設でも取り組んでいる食事の大切さや、食材に触れることをやっております。ただ、共働きの多いご家庭を目にしていると、6時、7時に迎えに来て、そこからご飯を作って食べさせてね、ちゃんと食べてね、朝飯もしっかり食べてね、というようなことが本当に難しいなと感じておりますが、園で「大事だよ」ということを自然に伝えていける機会をつくっていきたいですし、皆様からお知恵を借りながら、未来の子どもたち、それから子どもたちを育てる20代、30代の親御さんに伝えていきたいと考えております。

(村山会長)

ありがとうございました。

それでは、最後にREBIRTH食育研究所、村井委員からお願いします。

(村井委員)

村井です。私のところは、大きく二つの事業をやっております、一つはオーガニックの肥料、循環型の肥料ということで、発酵だけを使った肥料を生産しております。もう一つが食育の支援なのですけれども、そちらを今回ご紹介させていただきます。

これは、こども園のほうで食育をもう少し子どもたちに体験として伝えられないかというご相談をいただいたことがきっかけでして、園児たちが味噌を作ってその味噌を使ったお味噌汁を皆で食べるということをご支援させていただいております。これは、食育の中で一番大事な部分は何かということ、私はやはり五感を使って食に触れるということが非常に重要だと思っております、五感を使うということは、理屈ではなく感覚なので、これであれば園児であってもその五感を長く体験してけるということを考えております。

まず年長さんがお味噌を仕込みます。そのお味噌が出来上がったものを、年中さんがお味噌汁にして皆で食べる、共食という形をとります。すると、次の年には年中さんが年長さんになりますので、自分たちが食べたお味噌汁を、今度は自分たちが作って次の世代に受け渡していくという形で、ぐるぐるとこれを一つの流れとして続けていけると、園として一つの食育の流れというものができていきます。そのほかに、今、武田委員からもお話がありましたように、こども園では野菜を作ったりしておりますので、そういう野菜を具材として取り入れていく。あるいはそういうことをルーティン化することによって、保護者の方たちが少しずつそういうものに対して関心をもっていただけるような取組につなげていく。当然、園だけでお味噌を作ってお味噌汁を作るということは、職員は非常に忙しいものですから、なかなか難しいものがあります。ですので、食生活改善推進委員の方々にご協力いただきまして、お味噌作り、それからお味噌汁作りのサポートをしていただくことになっております。現在、そのテストのお味噌が出来上がりまして、来月のクリスマス前に、先生方と園とで皆でお味噌汁を作って、それを試食する会を設ける予定です。それができてから、今度は子どもたちにお味噌を実際に作ってもらうのですが、その手法も、通常のお味噌作りですとなかなか年中さん、年長さんのレベルでやっていくのは難しいですので、例えば袋味噌という作り方もありまして、それですと子どもたちが叩いてお味噌を作ることができるのです。そういうものも取り入れながら、子どもたちの食に対しての五感の育成、それからお味噌というのは伝統文化の一つですので、そういう意味での文化の継承というものも食推さんたちと一緒に地域につなげていけたらと考えております。この取組自体、本当に園だけでやっていくのはなかなか難しいことですので、ぜひ皆様方のご協力、ご尽力いただけましたらよろしくお願ひしたいと思ひます。以上です。

(村山会長)

ありがとうございました。今まで委員の、それぞれがどのような活動をされているかということはあまりご紹介し合う機会がなかったので、いろいろ分かってよかったと思います。

そして、これから第5次の計画の議論を進めることとなりますけれども、こういう経験をぜひ活かしてご発言いただけると嬉しいなと思いました。

それでは、続きまして資料1-2、前回少し予告をさせていただきました中学校の全員給食化の現状について、教育委員会保健給食課より、お願いいたします。

(関係課)

教育委員会の保健給食課の土居です。中学校全員給食化について報告いたします。

資料1-2をご覧ください。大項目の1から3につきましては、スクールランチについての説明や、全員給食化に至る経緯になりますが、時間の都合から説明を省略させていただきます。2枚目の大項目4「食缶方式による全員給食」のメリットから説明させていただきます。

この度の全員給食化のメリットですが、1. すべての子どもたちに温かい昼食を提供できること。2. 全員が同じものを食べることで給食を教材とした食育を推進できること。3. 量を調節できることで残食減少となるといった効果が期待されていました。

その期待に対しての大項目5番、全員給食化の結果ですが、(1) 全員給食化に対する生徒の反応は、温かくておいしい、量が調節できていい、みんなとこれ美味しいねと話しながら食べられる、こういう好意的な反応が多い状況でした。

(2) 中学校での食育ですが、現時点では、献立の説明や栄養の大切さについて、栄養教諭が作成した原稿を給食時間の放送で生徒が読み上げるといった取組を実施している状況でして、これによって食に関する知識に触れる機会が増加したと考えております。また、以前は新型コロナの影響で教室では全員が前を向いて静かに食べていましたが、このたびの全員給食化をきっかけに、学校、クラスによっては机を向かい合わせにして楽しく会話しながら食べている状況です。このような食を楽しむことも、給食を通じた食育になっているものと思います。今後、中学校期に適した食育計画を立てて、栄養教諭を中心に本格的に食育を実施していく予定です。

(3) 給食時間ですが、全員給食への移行に伴って各学校で校時表の変更を行いまして、給食時間は全体で35分から40分を確保しています。そのうち喫食時間は概ね15分から20分ほどで、全員給食への移行に伴って23校中13校が5分ずつ拡大したという状況です。

最後に残食率ですが、スクールランチ全体の残食率が昨年9月で11.9パーセントだったところ、今年9月の食缶給食に移行後は8.4パーセントと改善している状況です。

報告は以上となります。

(村山会長)

ありがとうございました。最初に申しあげましたように、時間の都合上、それぞれの委員の方々からのご質問をこの場では受けませんが、もしご質問等がありましたら、事務局に後日お問い合わせいただければと思います。

私も村井委員と中学校給食の懇話会のメンバーだったので、試食会にも参加しまして、非常に皆さん喜んで、先生方はバタバタと大変そうでしたけれども、初日だったので、子どもたちはとても喜んで食べていたという様子を拝見しました。

村井委員から何か補足があれば。

(村井委員)

特に不足はないのですが、本当に子どもに直接聞いたら、一日目はカレーだったので、カレーが熱いと、その一言がやはり食缶にしてよかったなと思いました。簡単ですが、以上です。

(村山会長)

ありがとうございました。

それでは、報告事項は以上となりますので、次に議事の2点目に移っていきたく思います。第5次食育推進計画の視点及び方向性について、事務局よりご説明をお願いいたします。

(事務局)

ご説明いたします。事務局の遠藤です。よろしく願いいたします。

資料2をご覧ください。こちらは、次期計画策定に向け、法令や視点を整理した資料となっております。左側をご覧ください。国は食育基本法を定め、それに基づき当市でも「新潟市食育推進条例」を定め、食育推進計画を策定しているところでございます。現計画である4次計画においては、その下、中間評価を行ったところ、見えてきた現状・課題というところで農林漁業体験、食品ロスに関する取組は目標を達成している状況です。また、若い世代における朝食欠食、食文化継承、バランスのよい食事については、改善が見られず、課題が残っているというところ。これらの現状・課題を踏まえ、次期計画について検討していきたいと思っておりますが、検討にあたり、国計画の方向性や視点を鑑みつつ本市の特色を活かした「新潟らしい食育推進計画」としていきたいと考えております。

そこで重要な視点といたしまして、2点ご説明を申し上げます。1点目は国の動き、2点目は市の中での食育推進計画の位置づけについてです。

1点目、国の動きとしまして、資料3をご覧ください。国では、来年度より新計画が開始となる予定で会議が現在行われており、現状の方向性についてまとめたものです。国では、次期計画も5年間の計画となる予定で、目標項目が年々増えているということを踏まえ、整

理を行う方針です。その際、目標値の設定として0パーセントや100パーセントのような目標値の設定が現実的ではないと考えられるものについて検討が行われている現状です。2枚目は現計画の目標となっている指標24項目についてです。現段階では、具体的な指標内容の検討までは至っていないところで、12月上旬に行われる予定の次回会議の際に、次期計画の骨子案が主な議題となっているところです。

続きまして、視点の2点目といたしまして、当市の中での食育推進計画の位置づけについてです。資料4をご覧ください。こちらは、新潟市総合計画についてです。新潟市総合計画は、当市が目指す姿、都市像の実現に向けたまちづくりの方向性を示す計画であり、当市における最上位計画となっております。この計画は、市が行うすべての政策の基本となるものです。その中で食育推進計画は、分野別計画として位置づけられておりまして、市の総合計画と整合性を図るということになっております。2ページをご覧ください。目指す都市像というところで、「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」というところで、新潟への誇りと愛着を土台に、経済・社会・環境の三側面の豊かさを調和し高めることで目指す都市像の実現につなげます。

この中で食や農の分野については経済に位置づけられており、3ページにおいて基本的方向について記載されています。都市と田園が調和する新潟市の強みである豊富な食と農の地域資源を最大限活用して、農林水産業者の発意と工夫に市民の協働や他分野との力の組み合わせを通じてコミュニティの活力の創出を図ります。また、食、花に市民が触れ合う機会を拡大し、地域への誇りと愛着を育むというところにつなげます。

続きまして、6ページをご覧ください。総合計画の政策指標として「新潟市の農水産物などに対して誇りや愛着をもつ市民の割合」が設定されておりまして、現状を把握するため、毎年度アンケートを実施しております。その直近の結果が7ページです。こちら、評価はAとなっております。進捗は順調とのことですが、赤枠の中「誇りや愛着がある」と回答した割合がもっとも低い年齢層は18から29歳ということで、ここでも若い世代での課題が見えてきている現状です。また、誇りや愛着を感じない理由としては、「市産農産物を知る機会がない」がもっとも高い結果となっており、市民が農業に触れ、親しみ、学ぶ場を提供し、本市の農林水産物への誇りと愛着を育む取り組みを推進することが重要と考えております。

以上を踏まえまして、資料2にお戻りください。資料2の左下ですけれども、こういった視点を踏まえまして、第5次の新潟市食育推進計画のところになりますけれども、新潟市総合計画の基本理念のもと、各分野別計画との整合性や連携も意識していきたいと考えております。具体的には、健康づくりの分野別計画である「健康づくり推進基本計画」や教育における分野別計画である「教育振興基本計画」など、関連する各分野の個別計画との整合性や

連携を図りながら、計画期間としてはこれまでと同様に5年計画として策定を進めたいと考えております。

これらを踏まえ、資料2の右側が次期計画の方向性をお示したものです。食育推進計画が目指す目的や基本目標はそのまま、数値指標及びここに紐づく事業を結び付けて整理できればと考えております。横断的な重点事項としましては、4次計画で視点としていた三つのうち「新たな日常への対応」については、既に新たなというところが通常になってきているというところを踏まえ、ここは削除してもいいかなと考えております。あと、若い世代については、中間評価の結果も踏まえ、引き続き重点ターゲットとして捉え、事業展開をしていけたらと考えております。

以上、次期計画の視点および方向性ということで整理させていただきました。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。ただいまの第5次食育推進計画の視点及び方向性について、ご意見を伺っていきたいと思いますが、主に資料2の右側の方向性ですね。考え方について、これまでの背景のご説明を踏まえて、あるいはそれぞれの委員のお立場から考えることをご意見いただければと思います。いかがでしょうか。ご質問でもかまいません。

(斎藤委員)

斎藤でございます。横断的な重点事項のところなのですが、新たな日常への対応は、平常になってきているからということなのですが、内容としては、新たな日常へ対応するためのICTの活用ということが出てきていたかなと思うので、新たな日常は切ったとしても、今、このICTの活用ということはこれから考えていかなければいけないのかなと。こういうものを活用しての情報発信もすごく必要になってくるのかなと、今、子どもたちもどんどん使い慣れているということもあるので、ICTの活用というようなことは入れておいてもいいのかなと少し思いました。

(村山会長)

貴重なご意見、ありがとうございました。ほかにはいかがでしょうか。資料2の右側の方向性について、目標の三つは継続する。これは、前回ご議論いただいたところかなと思うのですが、数値指標は一部見直し。それから、アウトプットとアウトカムの整理と、今ご意見をいただいた横断的な重点事項ということで、その下の赤枠が記載されています。いかがでしょうか。今、ICTの活用の観点は残すといいのではないかとということでした。ほかにはいかがですか。

宮川委員、いかがですか。

(宮川委員)

いつも思うのですけれども、ある程度の年齢以上の方の食への関心は高いと思うのです。今の説明でもあちこちに表れていましたけれども、若い世代の皆さんにどのように理解してもらい浸透させていくかということで、先ほどのご説明に「どういうことか知らない」というようなご意見があったように思いますけれども、では、どうしてその情報を知ってもらおうかということ、今の若い人は、私は大学生とも随分付き合ったのですけれども、テレビを見ないので。新聞も読まない。本も読まない。何で世の中のことを知るかというと、やはりSNSとかインターネットとかなのです。その辺りにうまく乗せて、若い世代の方への情報の伝え方について、どのように考えているのかな、というのが少し頭に残りました。以上です。

(村山会長)

ありがとうございます。具体的な取組はこれからの議論になっていくのかなと思いますが、方向性として若い世代に重点ターゲットを置くということは、この下のピンクのところを書いてありますので、ぜひどのようにしたらいいのか、また皆さんと一緒に考えていただければいいかなと思います。ほかにはいかがですか。

(村井委員)

方向性というところで、第4次中間評価で見た現状・課題のところなのですけれども、今お話があったのは、「新潟らしい食育」というように、どこも観光の話をして食の話をして、「豊かで自然に恵まれた我が県独特の」と言うのですけれども、どこも同じことを言うのですよ。では、「新潟らしい食育」は何かという、その定義があいまいなのかなといつも感じていて、地場産を取り入れる、では新潟の地場産として取り入れられるものは何なのか。以前、新潟にある地場産物だけでお弁当を作るということを私のグループでやったことがあるのですが、新潟の地場産だけではお弁当は作れなかったのです。なので、そういう意味でも「新潟らしい食育」とは何かという、その定義みたいなものを一つ決めていかないと、方向性がずれやすいかなとは感じました。

(村山会長)

ありがとうございます。何か事務局からありますか。これについて。

(事務局)

ありがとうございます。「新潟らしい」というところにつきましては、資料2の一番下のところ、「食の大生産地であり大消費地である」というところで表現をしたところではあったのですけれども、さらにその深い部分、定義づけという辺りで「新潟らしい」というのを具体的に皆さんがイメージしやすいようなところで、もう少し考えていきたいと思いました。

ありがとうございます。

(村山会長)

ありがとうございます。少し前に、新潟らしい食を定義してパンフレットみたいなものを作ったような記憶があるのですが…大生産地と大消費地があつてというような。

(事務局)

「にいがた流食生活マニュアル」でしょうか。

(村山会長)

そうです。あれはまだ。

(事務局)

あれは、3次で終了というところで、4次の計画からは特に言葉としては盛り込んではいないところがございます。

(村山会長)

そういう意味で、また新たにというか、それをリバイスしてでもいいのですけれども、5次では作らないといけませんね、確かに。3次まではあつたのですよね。ということで、協議にしておきたいと思います。

それでは、ほかにいかがでしょうか。松川委員、何かございますか。大丈夫ですか。

(松川委員)

意見ではないのですけれども、イオンリテールでもそういう食育に絡むところで、イオンチアーズクラブという小学生から中学生までの子どもを各店舗で募集して、そういう食育体験をするような活動をしております。食育だけではなくて、環境のこともやっておりますので、その機会を提供いただけるような場がもしありましたら、ご紹介いただくと非常にありがたいなと思っています。以上です。

(村山会長)

ありがとうございます。また具体的な取組のところで活用できればと思います。

ほかには、方向性についてよろしいでしょうか。言い残した方はいらっしゃいませんか。

そうしましたら、次のところが今日の一番ご意見をいただきたい点になりますので、進んでいきたいと思っております。議事の(3)第5次食育推進計画の数値指標の検討についてです。事務局よりご説明をお願いいたします。

(事務局)

ご説明いたします。具体的な数値指標の検討といたしまして、資料5をご覧ください。こちら、左側が現計画の指標、右側に次期計画の指標案を示してございます。現状や中間評価結果を受け、案として事務局でまとめたものであり、これをたたき台として委員の皆様から

ご意見をちょうだいしたいと思っております。また、次期指標を検討するにあたり、事務局でルール案を検討いたしましたので、左下をご覧ください。

指標設定におけるルール案ということで、1番、先ほどの村井委員からのご提案もございましたが、「新潟らしさ」というところ、ここを今一度深くというところもございますが、「新潟らしさ」を大切にしたい計画にしたいと思って、指標にも反映させたいと考えております。二つ目は、目標値を100パーセントや0パーセントにしないというところで、現実的な目標設定ができればと考えております。三つ目、中間評価において達成されているものは見直す。四つ目、基本目標ごとの項目数を同じくらいの数にする。五つ目、「はい」か「いいえ」で答えられるものにする。六つ目、「&」で結んだ設問にしないということで、例えば「主食・主菜・副菜の意味を知っていてそろった食事をしている」というような表現にしないということで、事務局でルール案を作成いたしました。こちらにつきましても、ご意見がございましたらお願いしたいと思います。

それでは、続きまして全指標についてご説明いたします。左側1番「食を楽しむ」についてです。こちら、キーワードとしては、農業体験、収穫・調理体験などの体験や、共食にかかわる部分と整理をしております。

指標No.1「食べることを楽しいと思う市民の割合」については、評価としてはC「不変」であったため、第5次も同様に継続したいと考えております。国の指標では、「食育に関心をもっているか」という指標がございますが、当市では、4次計画策定時にこの「関心」について目指す姿を考えたときに、食べることは生きることに立ち返りまして、まず食べることを楽しんで、というところが目指す姿ということで指標に表したのになっております。こうした経緯も踏まえまして、この指標はこのまま継続したいと考えております。

指標No.2「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」です。こちらも評価はC「不変」であったため継続といたしまして、国の動きも見ながら検討していきたいと考えております。

指標No.3「農林漁業体験を経験した市民の割合」については、評価Aということで「達成」であることから削除の方向、しかし、農業体験に関する指標を残せるように、次に説明いたしますアグリ・スタディ・プログラムに関する指標を引き続き残していきたいと考えております。

指標No.4「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」につきましては、評価はC「不変」であります。引き続き指標として掲げていきたいと考えております。右側にいただきまして、5次計画のところでは、「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かに肯定的に回答

した小中学生の割合」ということで、意味合いとしては現計画と同じになりますけれども、次期計画では教育の分野別計画である教育振興基本計画に表現及び目標値を合わせていけたらと考えております。

また、アグリ・スタディ・プログラムですけれども、こちらは教育委員会と農林水産部が連携して進めております、学校の授業に農業体験を取り入れた新潟市独自の学習活動のことであり、さまざまな教科と農業体験を結び付け、学習指導要領上の位置づけを明確にした農業体験を行うことで学習を深め、農業への興味、関心も高めていくものです。本市では、市内すべての小学校で農業体験学習の実践を進めており、総合計画や教育振興基本計画とも関連性が深いことから、指標として継続していきたいと考えております。

続きまして、基本目標2「食を大切にする」の部分になります。こちらについては、地産地消、食品ロス、食文化継承、SDGsにかかわる部分と整理をしております。

指標No.5「身近な場所で取れた食材を選ぶ市民の割合」については、評価C「不変」であり、総合計画指標にもかかわる視点であるため、継続と考えております。市産農産物等をおして新潟への誇りや愛着にもつなげていきたいと考えております。

続きまして、6番「食品ロスを減らすために取り組んでいる市民の割合」については、評価がA「目標達成」というところではありますが、視点としては残していけるといいのかなと考えております。ただ、現状といたしましては、目標達成であることに加え、値も見ていただきますと最新値が97.0パーセントということで、かなり高い状態となっております。

現状をお伝えするために、資料の6をご覧ください。こちらの指標につきましては、現計画では食育に関する市民アンケート調査において、この資料6のとおり設問としてアンケートを行っているところです。いくつか取り組みを挙げた中で「特に取り組んでいない」または「無回答」を除いた値を、食品ロスを減らすために取り組んでいる市民の割合として算出をしている現状です。同様の調査といたしまして、市で行っているものとしましては、2枚目の環境部の循環社会推進課が実施しております「ごみ・資源に関する市民意識アンケート調査」では類似の項目でアンケート調査を行っておりまして、「その他」「取り組んでいない」と回答した値を除いて算出しているという状況ですが、結果を見ていただきますと、同様に90パーセントを超える高い値となっております。

こうした点を踏まえまして、事務局としては、観点としては食品ロスを残していけるといいのかなとは思っているのですが、現状を踏まえますとかなり高い値となっております。また、3次計画の際には、「食べ物を無駄にしないよう行動している市民の割合」として指標に組み込んでおりました。目指す姿としては、市民が食品を大切に、それぞれができる行動を

するということになるのかな、と考えておりますけれども、どのような指標とするか、目指すべき姿や重要視したほうがいいポイントなど、皆さんからご意見をいただけたらと考えております。

続きまして、指標No.7「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。こちらのについても評価はC「不変」というところで、このまま継続と考えております。視点としましては、引き続き地場産物の活用を推進していくとともに、子どもたちの理解が深まるよう、指導に関してもより力を入れていきたいと考えております。

そこで、続いての指標No.8ですけれども、「小学校における食に関する指導実施校の割合」についてです。こちらは、評価がB「改善傾向」であります。数値といたしましては97.1パーセントと高く、小学校での食指導は十分に行われている現状です。そこで次期計画では、対象を中学校とするか、また指導内容を地場産物にかかる指導とするかなど、検討が必要かなと考えております。また、4次計画内では「食を大切に作る」というところでの数値指標として設定をしておりましたが、さまざまな知識や体験につながるということになるかなと思いますので、次期計画では「食を楽しむ」のほうに分類ができればどうかと考えております。

続きまして、指標No.9「食文化を受け継いでいる市民の割合」については、前回の会議でもご意見をたまわった箇所がございますけれども、向かう先について、また改めてご意見をちょうだいしたいと考えております。補足の資料といたしまして、資料7をご覧ください。こちらの資料は、他自治体の指標一覧をお示ししたのになっております。ほかの自治体の計画もいろいろ見てみたのですけれども、とても指標設定が難しいところかなと感じているところがございます。一番上に国の指標を載せてあるのですけれども、国では郷土料理を食べている頻度についての指標がありますが、新潟は、郷土料理はすごく多様であるというところが特徴かなと感じておりますし、料理を食べる、作るという頻度よりも一方踏み込んだ新潟の風土や食材への関心や理解が深まって、そのことによって地域への愛着や誇りにつながるといところが重要なのかなと考えているところです。

続きまして、資料5「食で健康になる」の部分です。こちらについては、生活習慣病予防、健康寿命延伸、食の安全・安心にかかわる部分と整理をしております。

指標No.10と11を併せてご説明いたします。10番については「主食、主菜、副菜の言葉や意味を知っている市民の割合」、11は「主食、主菜、副菜のそろった食事をしている市民の割合」としてあります。4次計画策定時、意味合いをきちんと理解したうえでそろった食事を摂る市民の割合を増やしたいということで定めた二つの指標になりますが、意味合いとしては11番で包括をすることとし、新たに減塩についての指標を追加してはどうかと考え

ております。当市では、脳卒中などの脳血管疾患や胃がんによる死亡率が高いことが大きな健康課題であり、予防のためには減塩と野菜を取り入れたバランスのよい食事を摂ることが重要です。健康づくりの分野別計画である「健康づくり推進基本計画」においても、減塩、野菜摂取に配慮した主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の普及が重点項目として設定されております。市として横断的に減塩対策に取り組んでいけるよう、食育推進計画においても指標として設定できればと考えているところです。健康分野の個別計画である「健康づくり推進基本計画」の目標設定と整合性を図り、次期計画では「減塩を意識し、できていると思う人の割合」として指標に追加してはどうかと考えております。

続きまして、指標No.12「朝食欠食」についてです。現計画では、若い世代である 18 から 39 歳及び小中学生の欠食率低下を指標として掲げております。どちらも評価は、若い世代がC、小中学生がD、「不変」と「悪化傾向」ということであり、目標達成には至っておりませんので、引き続き指標として継続をと考えておりますが、こちらについては、表現について見直しを図りたいと考えております。

資料8をご覧ください。こちらは、朝食について指標を設けている計画の状況をお示しした資料になっております。まず1番、成人ということで若い人にかかる朝食につきましては、当食育推進計画のほか、健康づくり推進基本計画で定めております。ここについては、それぞれ計画を所管しております担当課、食育は当課、健康づくり推進基本計画は保健所の健康増進課となりますが、市民アンケートを実施いたしまして数値を拾っているところでございます。どちらのアンケートにおいても同様の設問とし、調査項目といたしましては、選択肢の3番、4番を朝食の欠食率として扱っております。こちらについては、表現も含め引き続き同様の指標として設定したいと考えております。

続きまして、おめくりいただきまして学童期の朝食について、小中学生というところになりますけれども、こちらは四つの計画等で指標設定をされております。指標という欄をご覧ください。こちらは、全庁的に表現として「朝食を食べる子どもの割合」という表現に移行している現状がございます。ここにつきましては、教育に関する個別計画を所管する教育委員会の方針と合わせまして、食育推進計画においても目指すべき姿ということで「朝食を食べる子どもの割合」と表現を変更したいと考えております。

以上が、各指標案のご説明となります。

また、併せてご意見をちょうだいしたい部分といたしまして、年代設定についてご説明いたします。資料5をご覧ください。現在、第4次計画のものになりますけれども、指標No.9、10、11番におきまして、18歳以上の成人全体と18から39歳の若い世代の二つを指標設定しているというような現状となっております。次期計画におきましては、特に力を入れてい

きたい年代といたしまして若い世代を考えているため、目標設定をこの若い世代のみでもよいのかなと考えているところがございます。具体的には、参考として成人全体の値は併記しつつ、目標設定は若い世代のみというような形でもよいのではないかと考えておりますので、こちらにつきましても皆様からご意見をお願いしたいと思っております。

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、ただいまの数値指標、特に資料5を中心に、皆様からどの観点からでもかまいませんので、今日、いらしているすべての委員の方からご自身のお立場からご意見をいただけるとありがたいと思っています。それでは、どの観点からでもけっこうですので、よろしくお願ひします。特に事務局から意見がほしいと言われたところは、指標で例えば削除になっているところとか、見直しというところについて、特に見直しの食品ロスと食文化の指標の取り方ですね、指標のあり方をどうするかという観点や、後は最後の年代のところ、若い世代にターゲットをするので、目標値は、指標は両方あるとしても目標値は若い年代、18 から 39 歳でもいいのか、その辺りを含めて、どの観点からでもけっこうです。いかがでしょうか。

(松川委員)

質問なのですが、例えば6番の「食品ロスを減らすために取り組んでいる市民の割合」のところ、最新値 97 パーセントになっているのですが、先ほどの資料で見ると、資料6の結果からの97パーセントというのが導かれたということなのですか。

(事務局)

そうです。

(松川委員)

これ、どれか一つでもチェックが入れば取り組んでいるという形で。

(事務局)

はい。おっしゃるとおりです。

(松川委員)

もう1点、アンケート調査というのは、基本的にはこの資料8に書いてあるような、郵送というのが基本で、無作為に送っているということで、これは毎年というか、毎回対象者は固定なのですか。

(事務局)

住民基本台帳から無作為抽出という形で郵送にて市民アンケート調査を行っているという状況です。また時期につきましては、毎年ではなくて、計画の策定時と評価のときというこ

とで、前回ですと令和3年度に行っておりまして、今回は中間評価の結果につきましては世論調査の中に項目を含めさせていただいて、資料6でお示した内容の調査を行っているという状況です。

(村山会長)

なので、対象者は同じではなく、毎回サンプリングをしているということですね。

(事務局)

そうです。

(村山会長)

このようにご質問でもかまいませんので、まずお受けして、その後ご意見ということでもけっこうです。いかがでしょうか。

(斎藤委員)

斎藤でございます。まず、食を大切にするとところの6番目の食品ロス関係の指標というところで、先ほどの資料を見ますと、家庭の中での、個人個人は食品ロスというところが意識されていて達成されているのかなと思うのですが、例えば宴会のコース料理を残さないようにしているとか、外食時に食べ残ったものを持ち帰るといった人たちは、まだかなり少ない状況かなと思っております。以前、例えば小泉進次郎さんが環境大臣をしていたときに、ドギーバッグのコンテスト等やって、外食で余ったものを持ち帰るといったような運動も一時されていたかなと思っております。例えですけれども、その指標としてドギーバッグの意味を知っていますか、というようなこともいいのかなと。いわゆる個人の食品、家庭での食品ロスに加えて外食のときの食品ロスというところを何か意識していただくような指標があってもいいのかなと、1点思ったところです。

あとは、「食で健康になる」の9番のところですが、減塩の意識というところ、これはとても重要なかなと思っております。先ほど十分にご説明しなかったのですが、県栄養士会でも、先ほどの村上支部の取組として、子どもたちに減塩というか、どちらかの味を舐めてみようみたいなことをやったりしていますので、やはり小さいときからの、それが将来的な血圧につながっていくということもあるので、これはぜひ入れたほうがいいかなと、私も個人的に思ったところです。

あと、11番目の「朝食をほぼ毎日食べる子どもの割合」というところで、以前、小学校の先生方と連携させていただいたときに、子どもたちは朝食と言われるものは一応食べて来るのですよ、と。例えば牛乳と菓子パンとかというような、そのようなところは言っていて、そうすると毎日食べる子どもというのは100パーセントくらいになってしまうのかなと。ということで、多分主食・主菜・副菜というのが出たのだろうなというようなことはあって、

ここは少し悩むところなのですが、卒業研究みたいな形でやらせていただいたときに、やはりバランスの悪いものと主食・主菜・副菜のそろったものを食べたときに、午前中の子どもの集中力が全然違うというような結果も出ているので、この辺の目標をどこに、朝食を食べてくればいいのかというところにもっていくのか、やはりそろったものを食べたほうがいいのか、私自身も現実の生活を考えると難しいのも十分分かるので、どうしたものかなと思っはいますけれども、ここは感想ということで、お願いします。

(村山会長)

ありがとうございます。それでは、宮川委員、お願いします。

(宮川委員)

この数値指標全体を見て、アンケート結果から第5次の方向性を事務局の皆さんが本当にいてねいに考えられたのだなということが強く伝わってまいりました。その中で少し嬉しかったのは、やればやるほどやりたいことが多くなってくるので、達成されたものは思い切って削除していったほうがいいのかという、前回、私が申し上げたと思うのですが、その辺を取り上げてくださったのかなと思っております。それに関連しまして、3番は削除、それから6番は残したいとあるのですが、これの明確な違いは何なのだろうなということを感じました。それが1点目です。

2点目が、8番、小学校はもう十分だと、中学校にしてはどうかという先ほどの説明でしたけれども、中学校に給食が導入されたことを踏まえたうえで、私は、中学校に変えてもいいのではないかと思っております。小学校は発達年齢から考えますと、まだまだ素直に受け入れますので、割と浸透率が短時間で高い域に達するのですが、中学校はなかなか手強いと思しますので、この点を5次で重点的に考えていったらどうなのかなと思いました。

それから、8番ですけれども、食文化、郷土料理、行事食を受け継いでいる市民の割合ということで、この辺りの表現、私だったらどういう質問だったら答えやすいかなと考えたのですが、例えば「のっぺ」とか、「えご練り」とか、具体的な郷土料理の名前を3つ4つ挙げて、「知っていますか」とか、「食べたことがありますか」とか、その辺りだと答えやすいかなと。特に若い人に絞ってアンケートをしていくのだったら、ただ郷土料理、行事食というと伝わらないのではないかなと考えました。

最後にもう1点なのですが、1番「食を楽しむ」ことなのですが、今更ながらですが、「楽しい」は少し抽象的。例えば好きな人と一緒に食べるから楽しいとか、自分の好きなものを食べるから楽しいとか、テレビを見ながら食べるから楽しいとか、楽しいにもいろいろあると思うのです。ですので、ここを絞って考えるのだったら、食べるものが「好き」という市民の割合、とにかく食べるのが好きだという、そういう表現のほうがもしかした

ら分かりやすいかなと思いました。

少し長くなりました。以上です。

(村山会長)

ありがとうございました。質問のこともありましたので、質問内容もありましたので、それについて事務局からご意見をいただければと思いますが、第4次の3番と6番の対応の違いということをどのように考えたかということですね。

(事務局)

ありがとうございます。食品ロスに関しましては、視点として循環というところがここだけになりますので、この指標がなくなるとその観点が指標の中からなくなってしまうと考えて、6番については悩んでいたところです。

(村山会長)

農業体験については、3番を削除しても4番の指標があるから観点は残るということですね。

ほかの皆様からもご意見を伺っていきたいと思いますが、私も宮川委員と共通に感じたのは、小学校の食育、食に関する指導を中学校にとということなのですが、これ、全員給食も先ほど話してもらって、栄養教諭の配置も進むということになっているようですので、追い風の部分かなとは思いますが…現状、どのくらいの、この指標にした場合、実施校の割合はどのくらいか分かりますか。中学校。現状値。これから、やるなら把握するということですね。ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。

(松川委員)

すみません。少し質問なのですが、例えば今食で健康になるとかというのに関連して、例えば有機野菜を摂っている人の割合ですとか、そういうデータみたいなものはあつたりはしますか。ないでしょうか。

(村山会長)

有機野菜を選んでいる。

(松川委員)

あえて意識しながら、健康にいい食材を選んでいるみたいな。

(事務局)

そういった項目は、アンケートでは今のところは聞いていない項目になります。

(村山会長)

ほかの農業系の計画とか、そちらでもないですか。今日、関連課は来ているのでしたっけ。

(事務局)

他計画でも、聞いていない項目です。

(松川委員)

少し思ったのですけれども、このアンケートは、この食育の委員の中でいろいろ調査されて導かれた数値なのですね。見るとアンケートとかとなっているので。見て感じたのは、的外れな意見かもしれませんが、すでにこれに関連するような指標で、世の中にすでにある指標はたくさんあると思うのです。例えば食品ロスであれば、その食品ロスの数値はどのように時系列で変化しているとか、そういう世の中にすでに出ている数値とか指標というのを関連付けられるようなものをピックアップして提示していただいているのかなど、見ていて思いました。以上です。

(村山会長)

ありがとうございます。では、次回までの課題として捉えていただければと思います。実は、先ほど、始まる前に、食品ロスについては、ほかの課で別の指標で把握しているものがあるとのことで、それをご紹介いただいたほうがいいかな。循環社会推進課の方。

(循環社会推進課)

循環社会推進課の近と申します。食品ロスの指標について、うちでもごみにかかわっている計画がございまして、こちらでは、いわゆる食品ロス量ということで、新潟市全体で出るごみの量は毎年把握しているのですけれども、それ以外に2年に1回ごみの中身を調査して、実際燃えるごみの中にどれだけ生ごみだったりまだ食べられる「食品ロス」と言われるものがあるのかという割合の調査をしております。その割合とごみの全体量を掛け合わせて食品ロス量というものを、市内の食品ロス量を推計で出しているところであります。ただ、この食育推進計画の中にそういう食品ロス量を、今2万2,000トンくらいなのですけれども、それが減っていったから果たして食を大切にできているとするのか、または単にごみの量全体として、市民が減っていけばごみの量も減ります。高齢化が進めばごみも段々減りますというところなので、あまり市民意識が上がっている、そういう指標になり得ないかなというところで、事務局とも話して悩むところですねというところで今落ち着いているところです。

(松川委員)

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。ほかにはいかがでしょうか。

それでは、五十嵐委員から、何か指標についてご意見があればお願いします。

(五十嵐委員)

皆さん、いろいろとご意見をおもちなのかなというところで、私、JAの立場から言わせていただきますと、やはりいろいろな数字を非常にうまくリサーチしたのかなというところでもあります。基本的には皆さんから食べていただくという観点で、JAにつきましては商売をしておりますので、やはり広く若年層、食離れということが謳われているので、基本的には若年層にターゲットを絞った数字というのを皆さんから取り込んでいただきたいと思っています。

それから、この前少し見たところだったのですが、先ほど松川委員から社会的に数字はいろいろなものがあるのだよというところを言われました。それで、全国的にはかなり高齢層の方々については高いものを少しでいいというような統計だったのですが、新潟市の場合については、安いものもいいというような統計だったので、これは少し面白いなと思ったのですが、やはり市民性とかいろいろな部分が反映されている数字なのかと思ったのです。やはり新潟県は地場物を愛する県民性があるということでもありますので、その辺、若年層並びに高齢層が、「食を楽しむ」が一番になるかと思うのですが、そのキーワードにもっていただきたいというのが、私、JAの考え方でございますので、よろしく申し上げます。

(村山会長)

ありがとうございます。それでは、黒滝委員、お願いします。

(黒滝委員)

まず、食品ロスに関してなのですが、アンケートの選択肢というのは、聞く側の意図が出ているというのをどこかで見たことがあって、これを見ることによって回答する方はここを大事にしているのかなとか、そういうものを、受け取る側からすれば読み取っている部分でもあるかなと思うので、ここの質問内容はよく精査したほうがいいかなと。問い方は今後いろいろ考えていかなければいけないのかなと思いました。

あと、食品ロスに関してなのですが、私、学校給食も視察をしてまいりましたが、先ほど報告があったとおり、5分ほど喫食時間を延ばしたということでしたが、子どもたち、何か係をしていたりすると、なかなか自分の席について食べるという時間帯がなくて、結局のところ最初に盛り付けするのは標準の盛りで盛り付け、食べ終わりくらいから段々おかわりしてもいいよということで、皆さんで相談しておかわりをしていくのですが、そのときに、やはり時間がないと食品ロスにつながります。食べたいのに食べられない、時間が足りないから残そうとか、結局大人についてもそれは言えると思うのです。私たちでも、例えば仕事が入ってきて、休憩時間が始まって1時間休憩時間があっても、45分あったとして、そこでどなたかが来客でいらっしゃってご飯が途中になってしまう。持ってきた弁当を半分食べ

たけれど、もう時間がないから半分残さなければいけない。そうなったときに、やはり仕事の関係だったり、食べる時間の確保というところがすごくあるのかなと思いました。食品ロスは作り過ぎないとか盛り過ぎないというのは前提かと思うのですが、現代のすごく忙しい生活だと、食品ロスには食べる時間もすごくかかわってくると思うので、その辺の視点も入れながら検討していければと思いました。

あと、食文化に関してなのですが、郷土料理ももちろん知っていただきたいという新潟市の考えがあるかと思うのですが、そもそも先ほどの「食べることを楽しむ」ということについて、現代は食べ物が溢れていて、どこでも食べられる状況で、コンビニも 24 時間あって、スーパーに行けば海外のものも日本のもも手に入れられる状況があって、そこでやはり人類は食べ物がなくなったときに食べるということに対してすごく必死になると思うのです。例えば震災があったりして食べ物がなくなったときに、どのような行動をとるかとか、食べられることが当たり前になりすぎているので、もちろん地域とかの食材を活かして作ることももちろんですし、郷土料理を伝えていくということも学校を通じてだったり、あとは会社とかでもチラシではないですけども、大人向けにすることもできますし、子どもだけにけっこう重点的に今考えている状況ではあるかと思うのですが、やはり大事なのは、子どもはもちろんこれから新潟市を担っていくのももちろん大事なのですが、育てている親世代だったり、「食で健康になる」という部分では、高齢者の方なのですが、高齢者の方が病院に行ったりすると、高齢の方が日常茶飯事のように毎日いらしたりして、やはり日本は高齢者の方が病院に通う頻度が多いなと最近思ったのです。お医者さんが増えている割に患者が増えているというのはおかしいなと思っていて、高血圧とかそういう問題にもつながるのですが、やはり先ほどの安くてもいいやというのもそうなのですけども、それは新潟がすごく安く美味しいものがあるから私はそれでとてもいいことだと思いますし、本当に地場産を大切にしている、消費しているという側面でとてもいいことだと思っています。大事なのは、食品にかける金額とか、健康になるためにはやはりお金がかかるものではあるのですが、その辺を若い世代の方たちにもあいまいにせず、結局は食べるものは自分の体を作っていくので、選ぶのは自分たちですし、そういうものを子どもたちにも教えていく、あと、毎回言っているのですが、やはり欠かせないのは米だと思いますので、お米をしっかり食べる、あと米の最大の生産地である新潟県に誇りをもって、お米がとても美味しいということを伝えつつも、お米を食べることのメリットとか、そういうこととかを伝えながら若い世代の方に簡単なメニューとか、そこに栄養面を含めながら作りやすい献立だったりとか、何かうまくバランスがとれるという時短をしつつ、地場産のものを選びながら、日本産のものを選びながら食べていけるように、若い方中心にという項目はたくさんあるのですが、やはり大事なとこ

ろは医療の面でも高齢者の方がすごくかかわってくると思うので、高齢者の方も健康に気を遣ってもらえるように、食べ物からしてもらえるように、意識づけというか、アンケートに投げかけられるようにしていただけたらなと思いました。

(村山会長)

ありがとうございました。確かに食文化に新潟らしさと言ったときに、お米というキーワードを今出していただきましたが、それもありがたかったです。

それでは、武田委員、いかがでしょうか。

(武田委員)

先ほども申しましたが、今、園で子どもたちを見ている中で、その親御さんがまさにこの18から39歳というところに入る年齢だと思うのですが、その世代の方が本当に忙しい毎日を過ごしているのです。この朝食を摂食する市民の割合というところで、非常に第4次でそれが健康につながるというところを知らせて大事だということを伝えていきたいなということを考えています。朝も簡単にパンであったりとか、それから夕飯も食べているのかな、子どもたちに何を食べさせているのかな、親御さんももちろん同じようなことだと思うのです。この3で「食で健康になる」というところ、本当に大事なことだなと常々思っております。そしてそれをどのように進めていけるのかなというところに大きな課題を感じております。もちろん減塩というところまでいけるのが、まずは食べようよというところも考えているところで、この前、話はずれてしまうのですけれども、この忙しい親御さんに、帰りに食材を持たせてあげたい、健康で安全な薄味のものを持たせて、家で食べなさい、お爺ちゃん、お婆ちゃんの代わりに提供してあげたいのと思うようなご家庭もあつたりするのです。そういうところでこれをどう進めたらいいのかということを考えます。そして、この若い世代の方のアンケートを郵送でとなると、本当に封筒すら見ないかもしれないというような忙しさを、本当に毎日見ていると感じるので、アンケートでもすぐに封筒を開けられるようなとか、QRコードでもっとうまくできないのかなと、多くの集計率が挙げられてというようなところを感じました。

(村山会長)

ありがとうございます。アンケートの取り方も今ご質問が上がったのですけれども、事務局から何か今後の工夫の余地とかはありますか。多分、新潟市のいろいろな調査でそういう課題が出てきているような気がするのですけれども、ネットでやるとか、そういう動向とか、何かご紹介できるものがあればお願いできますか。

(事務局)

次の市民アンケートについてというところで説明させていただこうと思ったのですけれど

も、今やっけてしまひましようか。今、こういうものを考えていまひすよという。

(村山会長)

では、後にしまひす。では、その対応は、後でご説明いたたくということ、ほかにとひうこと、和須津委員。

(和須津委員)

もう、皆さん、大体出そろっていると思ひますけれども、私たち、食推の観点から言うこと、やはり 10 番の辺りの主食・主菜・副菜をそろえた食事をなるべく摂りましようということ、活動していまひす。でも、先ほどのお話したいに、忙しくてそんなのかまっていられないという方は、若い方にすごく多いです。朝食も欠食が多いです。私たちの活動の中で、朝食もきちんと摂りましよう、食事もバランスのいい食事を摂りましようという、基本的に本当に大事なことを投げかけ、減塩で、郷土料理も大事というので、郷土料理の活動もしまひすし、減塩の指導もしているのですけれども、やはり受け入れる側が忙し過ぎてそこまで気が回らない。今は働くだけが精一杯、子育てが精一杯という方々に対しては、無理せず簡単にできるものを私たちも最近レシピ紹介とか、レンチンでできるものとか、お野菜などもレンチンして塩コショウをかけるだけでも十分美味しく食べられる、新鮮で地のものであれば、素材を活かしてそのまま食べられる、あとは、コンビニとかスーパーとかのお惣菜なども塩分が高いものについてはお野菜をプラスして上手にアレンジすれば、簡単にそれを活用できる、ということもレクチャーするようになってきました。あとはパッククッキングも災害時だけではなく、日頃の生活の中でも、ビニール袋に材料を入れてお湯の中に何種類か入れるだけで、朝の忙しいときなどは一遍に食材が作れますよという、そういう指導もしていまひす。私たちも指導できる場を求めている、学校とか小学校とかにも呼んでいただければ、その指導のお手伝いとか、そういう情報の投げかけができるのにな、と思ひていまひす。食推も高齢化が進んでいるのですが、知恵袋として使っていただければもっと地域の方に根差した、自分で選ぶ力というのを少しずつでもお話ができる場をいただければ、こういう活動の手助けができるのではないかとと思ひていまひす。ただ、アンケート的には、私たちが提供したいものと、それから今市民が何を求めているかというのをすり合わせていくためにも、すごく考えられているアンケートだと思ひていまひすので、ぜひ共に食育を進めていければと思ひます。

(村山会長)

ありがとうございます。それでは、村井委員、いかがでしょうか。

(村井委員)

皆さんのお話をお聞きしながらも、もう言うことがないと思ひていたのですが、いくつか、

宮川委員がおっしゃられた郷土料理を食べている、具体的な料理の名前というのは、これはすごく大事だなというお話をお伺いして思いました。というのは、以前、西蒲のほうできりあえをいただいたときに、昔、新潟の農民が年貢を納めなければいけない。それで白いご飯を食べられないので、黒いきりあえにして食べていたという簡単な話なのですけれども、その話をお伺いしたときに、すごく料理のイメージが残るのです。やはり郷土料理とかそういうものというのは、必ずそこにはストーリーがあって、そのストーリーがあったからこそ今郷土料理として残っているわけですので、そういう意味では、郷土料理の名前をいくつか新潟独自の料理として、のっぺもそうなのですけれども、挙げて知っていますかというのがすごくいいアイデアだなと伺っています。というのは、大学生にアンケート調査をしたのがあるのですけれども、例えば大学生に朝何を食べてきたかという、ガトーショコラとかチュロスとかドーナツがあるのです。パンと青汁というのもしめて、その中で、自分が作れるかというほとんど作れない。そうすると、郷土料理を知っていますかという、郷土料理は知っている。だけれども、そのきりあえを食べたことがありますかという恐らくないのです。ですから、いくつかの項目を提示して、それに対して知っているかというアンケートであれば、恐らく郷土料理の指標としては面白い指標が出てくるのではないかと、今お聞きしていて思いました。

あともう一つは、食文化の年代なのですけれども、今は18歳から39歳ということなのですが、やはり社会に出ていくうえで、大学生の食文化への感覚というのはすごく大事だなと、このアンケートを見ていて思います。その中で、彼等がそういう食を選んでいる理由としてタイパとコスパなのですね。今、非常に収入で厳しい時代を生きている学生も多いですので、タイパ、コスパ思考というのが、共働き世帯は専業主婦世帯の2.3倍という数字が出ています。それだけ共働き世帯が増えていると同時にタイパ、コスパも増えている。そうなることで、自分のところで食事を作ってそれを食べるということよりは、例えばイオンさんも出していますけれども、温めればいいという、例えばオイシックスさんなどはキットオイシックスというキットを出していますけれども、これは20分で料理ができるキットになっているわけです。これは、後ろめたくない時短というのがコンセプトです。つまり、料理を作っては時間をもったくない。だけれども、作らないでチンはさすがに後ろめたい。であれば、20分でできる料理は後ろめたくないということで、これを選ばれる方が非常に増えていると聞いています。そうやって考えると、大学生から一番忙しい就職年代の30代くらいというのは、一つの層としてアンケートの対象になるだろうと思います。もう一つは、先ほどもおっしゃっていた中学生、小学校は確かに食育についての取組というのがだいぶ進んでいるので、確かに子どもたちへの食育というのはある程度伝わっているのだろうと思いま

す。ただ、中学生になってきますと、中学生は親の言うことを聞かなくなってくるので、そういう意味では、中学生の保護者というよりは、むしろ中学生本人たちにどういう食育を伝えていくかというのが非常に重要な年代になっているだろうと思います。

私事なのですが、先日、ある中学校でお話をしまして、そのとき全員にアンケートを取って、今、中学校は全員タブレットを持っていますので、ネットで全部回答してきます。その中の一人が、こういうことを言っています。いっそう自分の将来の夢を叶えたくなりました。私は、将来、管理栄養士になることが夢で、例え親に収入がよくないよと言われてもどうしてもなりたいから、諦めきれません。だから、私は、今日の話聞いて、自分がどのくらい管理栄養士になりたいのかを伝えたいと思いますと回答してきてくれています。これは、恐らく食が大事だよということではなくて、なぜ食が大事なのかということをお話していく中で伝わった答えだなと思って、非常に私も嬉しく思いました。中学生というのは伝えれば分かる年代ですから、この中学校に対しての食育をもっときめ細かに、例えば学術的なものを伝えても、彼等はそれをネットで検索してそれを学ぶことができる時代ですので、そういう少しレベルの高い食育を中学校の中で取り入れていくというのはすごく大事だなと思っています。

(村山会長)

ありがとうございました。

それでは、全体をとおしてほかにご意見があればお願いしたいと思います。いかがでしょうか。

(斎藤委員)

すごく細かいことなのですが、先ほどの減塩の意識をして、できていると思う人の割合というところで、ここだけ 20 歳以上になっているのは何か、ほかは 18 歳以上という目標のようなのですが、むしろもっと低い 18 歳以上でもいいのかと思ったので、何か理由があるのでしょうか。

(村山会長)

事務局からお願いします。

(事務局)

ありがとうございます。資料の 8 をご覧いただきたいのですが、今、健康づくり推進基本計画のアンケートの調査対象というところが 20 歳以上からとなっております。また、食育推進計画においては、市民アンケートの対象を 18 歳以上としているところから、資料 5 の減塩につきましては、健康づくりのほうに基づいて 20 歳以上という表現とさせていただきます。ただ、食育の市民アンケートの中に項目として盛り込んでということであれば、

数値自体は18歳以上からということで捨てることは可能となっております。

(斎藤委員)

ありがとうございます。

(村山会長)

ほかに全体をとおしていかがですか。特にないようでしたら、今回、非常にさまざまなご意見をいただきましたので、次回の会議で数値指標の最終案を示していただきますよう、事務局をお願いをしたいと思います。

ほかにないようでしたら、次の議題に移りたいと思います。議事の(4)食育に関する市民アンケート調査について、事務局よりご説明をお願いします。

(事務局)

市民アンケートについて説明させていただきます。事務局の井浦と申します。よろしくお願いたします。

目的なのですけれども、今の計画、それと今ご議論いただいている第5次計画の数値指標、これを管理するためのアンケートとなっております。具体的な概要なのですけれども、調査対象といたしましては、新潟市に住民登録している満18歳以上の男女となっております。対象者数なのですけれども、2,000人か3,000人、これは予算とも相談しながら2,000人か3,000人を予定しております。ちなみに先回は、2,000人で行いました。こちら、選ぶ方法としては、住民基本データより無作為に抽出ということになっております。調査方法なのですけれども、郵送方式ということで、これは住民基本台帳より無作為に抽出、これは無作為というところと適当に選ぶような印象なのですけれども、実は新潟市76万いる母集団、その形を表すような形で2,000人を抽出するので、それと同じような構造、現在の76万と同じような形をもった方々に送るということになります。それをやるとすると、我々新潟市が持っている情報というのは住所になるので、確実にその方々にお送りするには郵送方式ということになるのかなと思っております。回収方法、まず郵送でこういうアンケートに協力くださいというものを送りさせていただきます、それを回収するわけなのですけれども、その回答方法は現行といたしましては郵送方法、郵送で返してもらおうかなと考えております。実は令和3年、前回のアンケートのときは、郵送回答に加えて、郵送で送ったところにQRコードをつけて、webでも回答できますというような形で設計させていただきました。今回、どうしたものかなと考えておまして、限られた予算の中でやるということもありまして、参考といたしまして、健康増進課が令和5年度に健康づくりに関するアンケートというものを実施したのですけれども、こちらの回答は全部郵送だったのです。そこで郵送とwebも加えた回答方法で回答率に違いがあるかな、例えば若い人がドンと上がったとか、そういう

のがあるのかなと見たら、ほぼ一緒だったのです。ほぼ回答率が一緒だったので、わざわざ回答してくださる方は、webでも郵送でも協力してくれるのかなということで、今回、郵送方式ということで現在考えております。質問内容といたしましては、第4次及び第5次のこの計画の数値指標に関するものとなっております、質問事項は大体30問程度、先回と同じくらいのを考えておまして、調査期間としては来年度の上半期で調査をしたいと考えております。また、指標が決まりましたら、それに対するアンケートの案というものを皆様にお示しさせていただきますので、またぜひご確認いただいて、ご意見をいただきたいと思っております。

私からの説明は以上となります。

(村山会長)

ありがとうございました。それでは、ただいまの市民アンケート調査について、何かご質問、ご意見がございましたらお願いします。

(斎藤委員)

郵送方式というのは、相手も書いたものを封筒に入れて投函するのですよね。そうすると、受け取った側は、それを入力しなければいけないということですよ。

(事務局)

そうです。

(斎藤委員)

ものすごく大変ではないですか。

(事務局)

これは、我々が入力するわけではないのですが、実はそこにかかる費用というのはそこまでではなくて、先回のベースで言うと、web回答に対する1件当たりの費用が大体900円を超えているのですが、郵便で返ってきたものは200円くらいということになります。

(斎藤委員)

webのほうがかかっているのですか。

(事務局)

そうです。webだと、回答するシステムを組まなければいけないという、その費用がけっこうかかってきてます。

(斎藤委員)

そうなのですね。グーグルフォームみたいなものでQRコードをやって読み取って回答するのでもかかるという感じですか。

(事務局)

結局それをまたきつと、それは我々がやるものではないのであれなのですけれども、先回のものでいうと、そこがけっこう費用がかかっていたというところです。

(斎藤委員)

個人的にはQRコードでピッピのほうが楽だなと思ったので。分かりました。

(村山会長)

ありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。

(宮川委員)

せこい方法かもしれないのですけれども、私、学校現場にいたときも、保護者にどうやってこの資料に目を止めてもらうかといろいろ考えたのですけれども、いつもですと、お便りは普通の白い紙なのです。でも、どうしても見てほしいのは、少し色上質紙にするとか、色を変えてやった経験があって、回答率がアップしたりしたのですけれども、予算の関係もあると思いますけれども、封筒の色を白とか、新潟市は今薄い竹色ですか、若草色みたいですか、全体的に、それをショッキングピンクみたいな、少し目に留まるような封書にしてみるのも一つの方法かなと。すみません。以上です。

(事務局)

ありがとうございます。確かに健診か何か、ピンク色のもので送られてきていたような、確かにそうすると何だろうと目にとまりますので。ありがとうございます。

(村山会長)

ありがとうございます。ほかにはよろしいでしょうか。

最後に議事(5)その他とありますが、

委員の皆様より、何か報告事項はありますか。

(黒滝委員)

下記2点について情報共有

①学校給食現場の視察結果について

②市販されている野菜の種には国外産のものが多い現状があり、野菜栽培においては収穫物だけでなく「種」にも着目し、それが再び植物として育っていく循環への意識を高めていくことが重要であるとの報告

(村山会長)

本日の議事は以上となりますので、事務局にお返しします。

(司会)

村山会長、円滑な議事進行ありがとうございました。

続きまして次第3連絡事項に移ります。

3点ございます。

1点目は委員改選についてです。食と花の推進課長よりお伝えいたします。

(高山課長)

今回の皆様の任期ですけれども、1期2年ということになっておりまして、今年度末が任期の満了となっております。満了するということになると、今後の人選についても検討してまいるところです。組織から推薦をいただいている委員の皆様には別途依頼をさせていただきます。その際、組織の中で適任と思われる方、役職にこだわらずに人選をお願いしたいと考えております。次期食育計画においても、若い世代にどう伝えていくかが大切なテーマと考えているため、若い世代や、市としては女性登用についても目標が定められているため、こういった観点からご推薦をいただければと存じます。

(司会)

次に2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させていただきますので、ご確認ください。最後3点目は、駐車券についてです。駐車券と併せて時間分の無料券をお渡しいたします。受付のテーブルに置いてありますので、忘れずにお持ちください。

以上をもちまして、令和7年度第2回 新潟市食育推進会議を終了いたします。

お忘れ物のないようにお気をつけてお帰りください。

お忙しいところありがとうございました。