

平成21年度食品事業者向け「食事バランスガイド」説明会

1. 日時 平成21年12月11日(金) 14:00~16:00

2. 開催場所 関東農政局東京農政事務所 会議室

3. 出席者 ・事例発表者 2名
・参加者 29名
・東京農政事務所 9名

4. 議事次第

1. 開会・挨拶 関東農政局東京農政事務所次長 木村 保雄

2. 事例発表

『「食事バランスガイド」の基礎説明及び農林水産省食育先進地モデル実証事業の取組について』

(財)食品産業センター・すこやか食育エコワーク 二瓶 徹 氏

3. 事例発表

『食品小売業と食事バランスガイド』

(株)ライフコーポレーション 宮川 誠一 氏

4. 質疑・応答

5. 閉会

5. 質疑・応答等

参加者：消費生活展等で消費者に対してアンケートを調査する機会の際、食事バランスガイドのサービング数を計算すると、食品が足りなくて困っていました。例えば男性でラーメンに半チャーハンにギョーザを食べるとサービング数は大変偏り、若い男の人は牛乳だけ一日3



ぐらい飲んで何にも食べないとか、若い女性の方は意外と果物を食べてないという結果がでて、私たちもサービングで数えるというのが使いよいので、これで食事バランスをよくしようと思っていました。今日は二瓶先生からお話があったように、見本になくても自分たちでサービングの数(つ)が数えられそうで勉強になりました。またライフさんのお話も取組が営業に結び付くと素晴らしいなと思ってお聞きしました。ありがとうございました。

参加者：管理栄養士たちが学校に食事バランスガイドをもって食育活動をしています。そこでメニューをつくるにあたって朝、子どもたちが目玉焼き、ハムエッグを食べると、夕ご飯の唐揚げを二つか、一つ半くらいしか食べれないような計算になるのですが、子どもはもう少したんぱく質を摂り、野菜を食べるような、メニューが必要ではないかなと思うのですが、いかがでしょうか？



回答:一概になんとも言い難いのですが、確かにきちんと栄養素的根拠を元に国ではサービング数を決めています。先程も申し上げたように一日で完結するというのは、すごく難しいことだと思います。数日間内で調整していただければいいのかと思います。絶対に二つしか食べてはいけないというのは、またストレスもたまると思うのであまり好ましくないのではないのでしょうか。そこは今日、唐揚げをたくさん食べたから翌日調整するとか、また夕ご飯の献立を立てるときに主菜が少なく、副菜が多いようなものを提案していただければいいと思います。そのようなかたちで調整されればいいのかと思います。

長谷川課長：食事バランスガイドにつきましてはいろいろな場面で推進普及を進めております。私どもや厚生労働省も取組をしております。学校それから消費者団体等でもさまざまなところで進めていますが、本日出席いただきました食品事業者、食品を提供するところにも取組をお願いしているところです。二瓶さんからのお話にもありましたように企業さんとなりますと収益に結び付かないということも一つ問題になるかと思えます。その中で二瓶さんからは収益性と自発性というところに一つの整理の考え方があるのかなというようにお話がありました。またライフさんでは実際に取組を実践して売り上げの向上に結び付けているとお話しがありました。お話を社に持ち帰って検討していただければ幸いです。

6. 出席者の感想等

- ・S Vの計算方法について大変分かり易くご説明いただき、参考となりました。
- ・基礎知識と現場の実例の説明があり、分かり易かった。
- ・カウントの仕方がよく分かりました。また店頭事例も大変参考になりました。
- ・ライフ宮川さんの話が具体的な取り組みで参考になった。