

食育情報リンクネットながの総会・情報交換会概要

- 1 日 時 平成22年12月17日（金）15：15～17：20
- 2 場 所 長野第2合同庁舎 5階共用会議室
- 3 参加者 「食育情報リンクネットながの」会員など25名
- 4 総会議題
 - (1) 平成22年「食育情報リンクネットながの」活動報告
 - (2) 平成23年「食育情報リンクネットながの」活動計画
 - (3) 平成23年世話人の選出
 - (4) 質 疑
 - ・新規会員の紹介



5 情報交換会概要

(1) 食育事例発表

「信州食育発信 3つの星レストラン」推進事業
長野県健康福祉部健康長寿課
健康増進係担当係長 小林ゆかり様



「生ごみの堆肥づくりといのちの循環」

NPO法人みどりの市民

渡辺ヒデ子様

松本 玲子様

由木 桂子様

(2) 情報交換

事例発表 への主な意見等

- ・ 話を聞いて、「3つの星レストラン」に自分の店も登録したいと思った。自分の店でも有機野菜と有機米のお弁当や昼食を出している。県のこの事業を今まで知らなかったなので、是非登録をお願いしたい。
- ・ 健康づくりへの取組、食文化の継承、食べ残しへの対応などを求める取組は、たいへんすばらしいので継続していただきたい。
- ・ 制度が浸透し参加店舗が増加した段階で、認定した後のコントロールをしたほうがよいのではないか。(登録更新を行うことなどで登録店舗の内容が基準を満たしている否かをチェック)

回答： 登録状況などホームページにおける情報は、随時更新するようになっている。また、行政と参加店舗双方のやりとりが大事と考えている。

事例発表 への主な意見等

- ・ 生ごみの堆肥化は、すごくいい話なので、県とあわせて推進して行って欲しい。

保育園だけでなく、小学校、中学校でもやったりしているのか。

回答： 要請があればどこでも行っている。

- ・ 学校給食のあまったものを堆肥化した後、その堆肥を活かす場所さえあれば、いのちの循環を学ぶことができる。
- ・ (生ごみ堆肥化ハンドブック資料から)堆肥化する際に、生ごみで入れない方がよいもので、とうもろこしの芯などがあるがなぜか。

回答： 今回の話は、ダンボール堆肥に絞っている。とうもろこしの芯は、分解することにかかり時間がかかるので入れない方がよいということ。

- ・ 竹パウダーは、堆肥化を促進するもので、九州の学校では、学校給食の残飯を竹パウダーを利用して堆肥化している事例がある。

その他

- ・ スーパーの中食は、揚げ物が多く野菜料理が少ない。食生活に影響が大きいのではないか。地場産の野菜を使ったものを多く並べるべき。

回答： コンビニで野菜を入れた料理を売ることが困難であるのがわかった。

(若い人たちは、選択しない。)さらに、食育の必要性を感じている。

- ・ 若いお母さん方が食について知らない。食育の必要性を感じている。
- ・ 高校生特に3年生は、一人暮らしを始めるに当たって家庭科で食を勉強する

必要がある。

- ・ こうした食育ネットワークで、食育推進について具体的な知恵を出し合うことが大切。
- ・ 毎月のメールマガジンで食育の活動情報のみならず、個別の知見、直接使える情報を流したらどうか。
- ・ 中学校で家庭科の時間に食生活改善協議会として伝統食・行事食の調理体験を行った際、野菜をおいしいと食べ、残す生徒はいない。家庭では、ほとんど伝統食は、作られていない。家で野菜をほとんど食べないと言っている子どもたちでも、自分たちで作ったできたての料理をフウフウいって食べるとおいしいということは、やり方次第で子どもたちは、普段あまり食べないものでも食べると実感している。食育は、小さい時から始めることが大切である。また、学校教育に食育の一般ボランティアを広く活用すれば、食育がもっと豊かになるのではないか。
- ・ 子育て世代の親を教育することが大切。家庭での調理が簡単になっていることが習慣付いていて問題。
- ・ 若い母親は、調理の仕方など伝えられていないからできない。ちょっとヒントを教えてあげればできる。我々の世代が伝えてこなかった。
- ・ 地元の野菜がおいしいことを子どもから情報発信していくことも大切。また、子どもたちに料理などお手伝い体験を勧めたい。
- ・ 子育て世代に野菜料理などの新しい料理や地域の伝統を伝えていくことが大切。
- ・ 「育メン」の人たちは、子どものごはんも作っている。男女共同で生きていく力を食育を含め育てていくことが大事かと考えている。
- ・ 「弁当の日」を定めている事例がある。自分で自分のものをつくる。地場産の素材をたくさん使う。全学校で進めたらいい。
- ・ 流通面では、組合員の生協加入目的は、以前は、安全・安心だったが、現在は自宅まで運んでくれるという便利さである。

生協では、中食は、「食事バランス弁当」を作っている。食事バランス、地産地消を考えたもの。現在では、消費者の要求が幅広く、焦点を絞り込めないともいえる。生協でも子どもたちを対象にした食育もやっている。これからも情報発信していきたい。