

平成17年度第2回九州地域食育推進協議会議事録

日 時：平成18年3月2日（木） 14：00～16：40

場 所：熊本市国際交流会館3階国際会議室

【 佐々木局次長挨拶 】

【九州農政局 佐々木局次長】

九州農政局次長の佐々木です。今日はお忙しい中お集まり頂き誠に有り難うございます。今回は、第2回九州地域食育推進協議会ということで、前回に引き続き、九州地域の特色を活かした食育の推進等についてご意見を頂きたく思います。

さて、国におきましては、昨年7月の食育基本法の施行を受け、現在、食育推進基本計画の策定作業が大詰めを迎えております。現在、国民からの意見募集、パブリックコメントを行っているところであり、3月中に総理大臣を会長とする食育推進会議を開催し、食育推進基本計画が決定される運びとなっております。各県、市町村におきましても様々な検討がなされているものと思います。また、昨年6月に決定・公表されました食事バランスガイドにつきましては、昨年末に活用マニュアルが公表されまして、スーパーマーケットあるいはファミリーレストラン等食品業界においても普及あるいは活用が進められております。九州では、食育は私ども農林水産省関係のみならず、自治体あるいは学校、もちろん民間の方々も含めまして幅広い分野で様々な食育の取組みが盛り上がっております。

本日は、先程申し上げましたように、九州地域の特色を活かした食育の推進の方向、これはどのようなものか、また、九州農政局としてどのような支援策を行っていくかということにつきまして、委員の皆様方に協議頂くこととしておりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

最後になりましたが、本日の協議会が実りあるものとなりますよう、是非忌憚のないご意見、ご提案をして頂きますようお願いしてご挨拶とさせていただきます。よろしくお願い申し上げます。

【九州農政局 坂橋消費生活課課長補佐】

ありがとうございました。本日の議事の予定について説明します。お手元の資料1が議事次第ですが、まず、一点目が九州農政局における取組状況についてご報告申し上げます。二点目として、各県における取組状況についてご報告して頂きます。三点目として、「九州地域の特色を活かした食育の推進について」ということで、農政局からご提案申し上げます。休憩後、議事の四番目として意見交換をして頂き、閉会を概ね16時30分と予定しております。

（局からの配付資料の確認）

それから別に二点、委員からの配布資料として、一点が「特定の対象向き「食事バランスガイド」の事例」等を早渕委員から提供頂いております。あと一点が、宮崎日日新聞の記事を郷田委員から提供頂いております。

（委員の氏名を紹介。その他の参加者は名簿、座席表で代用。）

それでは、これから議事に入りますが、第1回の協議会で選出されました早淵座長に議事を進めて頂きます。よろしくお願い致します。

【 議事 】

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

福岡女子大学の早淵でございます。本日の座長を務めさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願い致します。

本日の終了予定は、先ほどご説明がありましたように、16時30分を予定しております。議事の内容、特に後半は、今回できるだけ多くの皆さま方からご意見を頂きたいという意見交換の時間になっておりますので、若干延びる可能性もございますが、できるだけ時間厳守ということで参りたいと思います。それと、本日も協議会はマスコミに公開されております。また、議事の内容につきましては、後日事前に皆さま方にご確認頂いた上で、議事録という形で九州農政局のホームページで公表させて頂くことになっておりますので、この点に関しましても、どうぞよろしくお願い致します。

それでは、議事に入らせて頂きます。最初に、事務局から、「九州農政局における取組状況等について」ご説明をお願い致します。

（1）九州農政局における取組状況について

【九州農政局 消費生活課 下國食育情報専門官】

（資料説明）

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございました。ただ今ご説明がありました九州農政局における食育の取組み、それと食育推進基本計画（案）につきまして、ご質問等ありましたら、どうぞ。

特になければ、二番目の議題として、各県及び消費技術センターから、食育基本法施行に伴う対応状況等について、お一人5分程度で順次報告をお願いしたいと思います。今回は前回と逆に鹿児島県からお願いします。

【鹿児島県経営技術課農村生活係 武氏】

鹿児島県経営技術課の武^{たけ}と言います。今日は、代理出席で申し訳ないのですが、鹿児島県の取組状況について報告させていただきます。

食育基本法施行に伴う対応状況として、県の食育推進会議等につきましては、鹿児島県では平成13年6月に設立した「かごしまの“食”交流推進機構」という既存の組織があり、これを位置付けるということに決定しております。この機構は、現在、知事と教育長、19団体の代表者、あと8名の学識経験者の方で構成されております。

二番目の食育推進計画策定等の状況につきましては、鹿児島県では平成18年3月末の策定予定ということで、現在はまだ6部17課で検討中という状況です。ポイントとしては、地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の普及、定着を図るために、こちらも平成14年3月に「かごしまの“食”交流推進計画」というものをすでに策定しておりまして、この計画は、基本は地産地消なんですけど、この計画の見直しという形で食育推進計画とし

て位置付けるということで考えております。見直しに当たり、食育基本法、食育推進基本計画（案）、それと「かごしまの“食”交流推進機構」の幹事会を先日行ったんですが、その際に幹事の皆さんから頂いたご意見、「かごしまの食と農の県民条例」というのも今度作られておりますので、そちらに基づく基本方針等を踏まえて、現在検討を行っているところであります。

庁内における取組体制ということですが、「“食”交流推進庁内連携会議」というのが6部17課で構成されており、引き続きこちらの方で見直し案についての検討を行っているところです。

策定後の周知方法としましては、市町村や地域の普及センター単位で「かごしまの“食”交流推進協議会」というものが設置されていますので、そちらの方を通じて周知の予定となっております。

その他ということで、先日開催しました「食育セミナー」を少し紹介させて頂きたいと思えます。2月8日に鹿児島市内で、県、独立行政法人農畜産業振興機構、かごしまの“食”交流推進機構の共催という形で「食育セミナー」を開催いたしました。このセミナーは保育園、幼稚園関係者等100名の方々を対象に実施しており、全体テーマは「家庭での食育を考える」ということで、食育コンクールでこの前最優秀賞を受賞された山梨県の塩山式「手ばかり」のビデオ学習とか、「子どもたちへの食育を進めるために」というテーマで2事例の発表を頂きまして、NPO法人の方と保育園の取組みなどを紹介して頂き、その後、全体での意見交換などを行っております。こちらで出た意見については、資料にもありますように、「保護者を育てることが何より大切で子どもから情報を与えて保護者に伝えていくとか、保育園や幼稚園に入る前から家庭での対応が大事だと考える」等といった活発なご意見が出されたところです。でも、参加された保育園や幼稚園関係者の方々からは、「食育が重要課題になっているのですが、どのように進めたらいいかわからない」といったご意見が多く、「このセミナーで具体的な実践例を学んでとても参考になった」という声が聞かれました。鹿児島県では農政部で窓口を持っておりますので、こういった方々を対象にしたセミナーというものは初めての試みだったんですが、これから食育というのをメインテーマにしたセミナーなどを色々開催していく上でとても手応えとなったところです。以上です。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございました。次は宮崎県からよろしく申し上げます。

【宮崎県農政水産部営農支援課消費加工担当 長倉主査】

宮崎県農政水産部営農支援課の長倉です。よろしく申し上げます。資料の6ページをご覧ください。宮崎県の取組みについてご報告いたします。

まず、食育基本法施行に伴う対応状況のところ、の県食育推進会議の設置状況についてですが、本県におきましては、食育基本法が施行されるずっと以前の平成13年度以降、知事を会長とする「みやざきの食と農を考える県民会議」を推進主体として食育と地産地消を一体的に進めておりまして、庁内の行政組織としては、副知事を会長とする「宮崎県

食の安全・安心対策会議」において、食の安全・安心基本方針の策定や食の安全・安心アクションプランを策定して、その推進項目の一つに、食育を含めて取り組んできた経緯があります。当県としては、これまで取り組んできた経緯を踏まえ、基本法に規定されている食育推進会議という新たな組織を設置するのではなく、既存の体制の更なる強化を図りながら食育を推進していくこととしております。次の、6 - 2のページの当県における推進体制、これはまだ案という形で出ておりますが、3月28日に先ほどご紹介しました庁内の組織である「宮崎県食の安全・安心対策会議」で計画の策定を含め方針を決定する予定ですので、現段階では案という形で出させて頂いております。食育行政の推進としては、対策会議の中に食育専門部会を新設して、その下に、担当リーダークラスの食育推進プロジェクトチーム会議も新設し、組織強化を図ることとしております。両輪のもう一つとして、県民運動としての食育の推進ということで、県民会議の専門部会に、これまでもあった食育部会の方を部会員の追加、補充という形で拡充をして、そちらのご意見を頂きながら、県の食育推進計画を策定していこうということで、行政と県民会議と連携を取りながら一体となって食育を推進していこうという体制を取る予定です。食育推進計画の策定等の状況ですが、先ほど申しましたように現段階ではまだ事務局の案ということなんですけれども、18年の9月を目途に計画を策定しようということで、そこに挙げておりますスケジュールに沿って進めていこうと考えております。ポイントとしては、国の食育推進基本計画を基本とし、宮崎らしさをどこまで取り込めるかということを考えていきたいと思っております。また、目標値を設定して施策の成果や達成度を客観的に把握できるようにしたいと思っております。策定後も、県庁ホームページに掲載するほか、関係機関、団体等への配布を行って、食育を全体として進めていくように周知を図っていききたいと思っております。

その他として取り組みをご紹介させて頂いておりますが、昨年11月に「みやざきの食と農を考える講演会」というものを開催しました。永六輔さんをお招きして講演をお願いしたのですが、そのなかで「いただきますからはじめよう宣言」ということで、やはり食育の根本となるものは「あなたの命をわたしの命に変えさせていただきます」の「いただきますの精神」と言うか、いのちの恵みに感謝する「いただきます」から始めていこうではないかということで宣言を行ったところです。この宣言を行ってから色々なマスコミでも取り上げて頂いており、資料に毎日新聞の記事を載せておりますが、下の方に「宮崎では推進運動」という形で記事に取り上げて頂いたり、週刊誌の「女性セブン」でも取り上げて頂いたり、昨日(3/1)付けの産経新聞では「消えゆく食文化」という特集のなかで「いただきますの心はどこにいったんだろう」という記事のなかで紹介して頂いたところです。今回、「いただきます」という言葉はとても反響が大きい言葉なんだということを改めて認識し、来年度以降食育を進めていこうと思っております。以上です。

【座長 早淵委員(福岡女子大学教授)】

どうもありがとうございました。「いただきます」、「ごちそうさま」というのはとてもいい言葉だと思います。次に大分県からよろしく申し上げます。

【大分県生活環境部食品安全・衛生課食品安全班 河野主幹】

大分県の食品安全・衛生課の河野と申します。

最初に食育基本法施行に伴う食育推進会議の設置状況ですが、大分県には「食の安全確保推進本部」と生産、流通販売、消費者からなる「大分県食品安全県民会議」というものがあり、その団体をそのまま食育の意見を聞いたり、議論をする場として活用したいという形で考えておりました。今の時点では条例をもって新たに食育推進会議というものを設置するという考えはありません。二番目の食育推進計画策定の状況ですが、大分県は今年度策定という形で、5月ぐらいから食の安全確保推進本部のなかに食育専門部会を設け、関係課の実務担当者からなるワーキンググループを作ってこれまで検討して参りました。最初にワーキンググループを始めた時は、食育ということばも皆さんに馴染みがなくて、なかなか意見も出て来なかったんですが、だんだん意見が活発になって、今ではかなり時間をオーバーするような状況になっています。

その中で食育を進めるなかで、非常に幅が広く食育自体捉えにくいという面もあるので、それでは大分県としてどういう方向で進めようかという形で、個別具体的ではなく全体を通して推進の基本計画的なニュアンスで食育推進計画を作っています。その中で食事に関する事なので、「うまい」ということと「楽しい」ということと「元気になる」ということの三つが大事だということで、「うまい、楽しい、元気な大分」というふうなキャッチコピーを作ろうと考えております。食育については五感を使って、おいしいとか楽しいとかいうことを感じながら、また、食に対して親しみ、感謝の念を持つということが大事だというふうにして、食の取組みを通じて県民が心身共に健やかに育つというような人づくりと、そのような人たちが次世代に受け継がれていく活発な人づくり、地域づくりを二つの大きな目標という形で方向性を考えております。それを進めるなかで、三つの視点という形で、食べることについては世代ごとに取組み方も変わってきますので、世代ごとの取組みと、それから、大分県は非常に小藩分立で色々な地域で環境も違いますので、その地域地域でどのような取組みができるかというふうな地域ごとの取組み、それからこの素晴らしい自然を次世代に残していくような環境との共生を踏まえた食の取組みというふうな形で、二つの目標と三つの基本視点という形で構成しております。

1月26日から2月25日までパブリックコメントを行っています。この計画を進めるに当たり、県政モニターという方たちが200人いらっしゃって、その方々から「食育に対してどういう希望がありますか」という問いに対する意見も頂いております。最終的には90名弱の方々から450ぐらいのご意見を頂いて、それを踏まえて計画を作っております。個別の細かなところを入れてしまうとマニュアル本みたいになってしまう傾向があるので、まずは大分県としてどのように進めていくかというふうな基本的な形のものを今年度作っております。来年度以降は、それに具体的な進め方を入れた細かな計画も作っていくような形になります。

今後の周知の方法ですが、今それに向けてのパンフレットを作り、それから県庁のホームページを今リニューアルして、食育の分を入れて皆さん方にご利用できるようにしたいと考えております。

また、この計画に基づいて、来年度は大分県のモデル地域を作って、そこでは行政がやるのではなく関係者で推進会議を作って、モデル的に食育を進めていきたいという形で、そういうふうな事業を展開しようと考えております。

以上です。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

どうもありがとうございました。次に熊本県は欠席ですが、資料は4ページにありますのでご覧ください。（竹熊委員より、「熊本県の欠席は遺憾である」旨の発言あり。）次は長崎県からお願いします。資料は3ページです。

【長崎県県民生活環境部食品安全推進室 栄係長】

長崎県の食品安全推進室栄と申します。よろしく申し上げます。

まず、食育基本法施行に伴う対応状況の推進会議の設置状況については、本県では条例に基づく県民推進会議を設置することとして、明日から開会される県議会に「長崎県食育推進県民会議条例」を上程する準備をしております。構成は知事を会長として委員は30名以内で、大まかな構成としては健康と栄養分野での医師会、歯科医師会、看護協会、栄養士会といった専門分野の方、学校、保育所の保護者の関係の方、生産者、事業者の関係の方、学校給食関係の方、地域で食育を推進されている活動団体の方、それから学識経験者と公募委員で、今月末には設置し4月の開催に向けて事務を進めているところです。

食育推進計画の策定については、18年10月に計画の策定を予定しており、食育基本法施行後庁内に検討会議を立ち上げて施策等を検討し、今年に入って素案の検討をしているところです。まだ素案の検討の段階ですので計画のポイント等については記載しておりませんが、基本的には国の基本計画を基本とし、長崎県らしさを盛り込んだような計画にしたいと考えています。

計画策定後の庁内における取組体制については、県庁内に長崎県食育推進本部という本部長を副知事として関係各部長からなる組織を立ち上げ、その下部組織として関係各課長からなる幹事会というものを立ち上げ、食育に関しては多くの所管課があるので各部・各課が連携しながら進めていきたいと考えています。

計画策定後の周知については、長崎県の場合は離島も4地域ありますので、県内の各地域において計画についての説明やPRの会を開催したいと考えております。

その他、18年度の食育関係の新規事業として、健康増進の部門において食事バランスガイドに長崎県特有の郷土料理、例えば「チャンポン」や「皿うどん」等の一般家庭で作られるような料理や食材を追加して、地域に合った長崎県版の食事バランスガイドの作成を関係課が実施する予定にしております。

長崎県の報告は以上です。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

どうもありがとうございました。続きまして佐賀県からお願いします。

【佐賀県くらし環境本部くらしの安全安心課企画調整担当 西主査】

佐賀県のくらしの安全安心課の西と申します。

資料に沿いまして、まず推進会議等の設置状況ということですが、条例による推進会議の設置は本県では予定がありません。推進会議については、法で言うところの推進

会議という形ではなくて、位置付けは県としての推進会議にはしませんが、「食育ネットワークさが」というものを4月の終わり頃、4月29日に予定していますけれども、設立総会を開いて結成したいと考えております。この意図は、食育というのは色々なアプローチの仕方がありますので、県の方で主導して関係団体を選んで「どうしましょうか」と提案するやり方はなじまないんじゃないかということで、食育というものを取り組むことに賛同する団体なり企業なり、そういったものが集まって、お互い何ができるかということでやっていくというやり方、いわゆる「協働方式」が望ましいのではないかと本県では考えており、そういう形式を取りたいと考えています。ここではとにかく県主導ではなくて、すべての会員の団体、企業等で情報を共有化する、あるいは、連携を図っていくということで、県抜きでもお互いの会員同士が情報交換して新たな取組みが生まれるという、そういったものを期待してこういった組織にしたいと考えているところです。なお、事務局だけは県の方で担いますが、代表者等は敢えて県関係者ではなくて外部の方に担って頂くというふうに考えております。

それから2番目の計画については、本県では法で言うところの推進会議で計画を作ることではなくて、今年度中に計画は作ろうということで、食育推進委員会というものを10月に設置して、これまで3回会議を開いて案を作って、2月末までパブリックコメントを実施し議会中ではあるんですけども、3月20日に4回目の会議を開いて、ここで決定をしたいということで考えております。その後、すぐ印刷を発注して4月中には県内のすべての保育園、幼稚園、学校、それから市町村などすべてに配るということで周知を図っていききたいというふうに考えております。

計画におけるポイントということで、いくつか象徴的なものを挙げていますけれども、保育園、幼稚園、学校で、とにかくすべての施設に担当者、窓口をまず決めてもらうということ、それから計画の作成を進めてもらうということで、学校はたぶん窓口設置と計画作成については100%になっていくと思っておりますが、幼稚園、保育園は、担当者は100%の可能性は高いと思いますが、計画作成についてはとにかくお願いしていくという形で考えております。すべての学校に推進委員会ということで、特定の、例えば学校栄養士さんや給食主任さんなど特定の人だけが担うということでは広がりが出て来ませんので、教育委員会にお願いしているのは人権同和教育みたいな位置付けで食育を捉えてもらえないでしょうかということで、少なくとも、すべての教諭が基礎的な知識は身につけるといような形で、そういったための委員会の設置を学校で進めていくというふうに考えております。それから保育園、幼稚園の食事の時間、お昼ご飯の時間を本県では食育の時間というふうに呼んでいこうということで、その時間を活用した、ちょっとしたことでいいですから、とにかく毎日食育のことを何か子どもたちに働きかけるというようなことの定着を図っていききたいと思っております。それから地産地消という面では、これまでどこの県でも学校給食を中心にやってきたと思っておりますけれども、ほかにも給食を持っている病院や福祉施設、県立、市町村立の公的な食事提供施設があるかと思っておりますので、そのようなところの地産地消も今後は進めていききたいと考えております。国の方では食育強化月間を当初1月ということで、その後6月になりましたが、私どもはずっと計画を検討する段階で、本県では今年度は5月に設定し、「朝ご飯を食べよう」ということでキャンペーンを張ることで考えております。これは5月で固定するわけではなくて、テーマを変え

た時には柔軟にそのネットワークの中で協議をして実施月を考えていきたいというふうに考えているところです。それから、何をにおいても一番、たぶんこのネットワーク方式というのが余り他にはないやり方かもしれないなという意味でちょっと書いているんですけども、とにかく連携を如何に図るかということが食育を進めていく上では一番重要だろうと考えております。このような計画や計画以外の県全体の色々な食育関連の事業を進めるに当たって、関係13課のほとんど係長レベルの実務者レベルで決めて参りました。5月以降これまで13回会議を開催してきたところです。以上です。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございました。では、福岡県からよろしく申し上げます。

【福岡県農政部生産流通課流通振興係 大里技術主査】

福岡県の農政部生産流通課の大里と申します。

食育推進会議の設置状況なんですが、前回の会議でも申しましたとおり、「ふくおかの食と農推進会議」というものを17年6月1日に農林水産、健康、教育などの行政と関係団体で構成し設置しており、新たな条例の制定は考えておりません。推進計画の策定状況については、その会議において3部会を3回、推進会議を3回開催し、その協議を経て、それぞれの分野で進められている「食」と「農」に係る施策を総合的かつ体系的に推進していくための体制整備や施策の方向性を示す基本指針案を、2月21日に推進会議で了承頂いたところです。現在、決裁中で、議会報告後公表する予定です。印刷物はたぶん4月以降、各市町村、関係団体に配布しますが、ホームページ等でも公表をする予定です。以上です。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございました。各県からの報告は頂いたんですが、最後に農林水産消費技術センター門司センターからご報告をお願いします。

【農林水産消費技術センター門司センター消費者情報課 矢野主任調査官】

農林水産消費技術センター門司センターの矢野と言います。よろしく申し上げます。

食育関係については、消費生活展の出展の際に食事バランスガイドのパネルを展示したり、食育関連のパンフレットを配布したりしております。また、庁舎1階での特別展示時にそういうものの配布等をやっております。それから、消費者団体等からの要請による依頼講習会や消費技術センターで主催する講習会、研修会等で食育に関する情報の提供・啓発等の側面からの支援ということで、加工食品関係の品質の特性、例えば緑茶はどういう品質がいいのか悪いのか、醤油はどういうものかというような、品質の特性とか安全性の問題についての情報の提供、それから国民栄養調査並びに食料需給表が毎年発行されていますが、そういうものの中からピックアップして、食料自給率40%の話や国民栄養調査のトピックス的なもの話をしています。以上です。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

どうもありがとうございました。各県、それから消費技術センターからのご報告を終わりましたが、ここで補足あるいはご質問等ありますでしょうか。

【九州農政局 佐々木局次長】

佐賀県さんにちょっとお伺いしたいのですが、非常に興味深いネットワークシステムでおやりになるということなんですが、農林関係は比較的ネットワークは組みやすいと思うんですが、食品企業等の業界の方からある程度の参加は見込めるんでしょうか。

【佐賀県くらし環境本部くらしの安全安心課企画調整担当 西主査】

現在想定している団体も色々で、農から教育から、そういった事業者、あと消費者、100ほどあるんですね。来る者は拒まずという考え方で、まずは主要な団体に年度内に関係課で連携して分担して働きかけをしていきます。その際に、賛同頂けるようであれば、ぜひお宅からもっとつながりのある個別の企業でも何でもどんどん広げて頂きたいというような手法で考えておまして、事業者関係ですと経営者協会や商工会等を糸口にして、また県内に進出している大手の食品企業がありますから、そういったところから入っていったん広げていくということで考えております。たぶん事業者もある程度関わってくるのではないかと考えております。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

福岡県の方にお尋ねですが、ご存じのように西日本新聞さんが「食卓の向こう側」というキャンペーンをされたのがかなり反響があって、ベストセラーにもなっているようですが、つい最近、熊本でも佐藤弘編集委員と山下惣一さんとのトークを農政局の企画でなされたんですが、これの反響はどうなんでしょうか。福岡には他の新聞もありますが、かなり西日本新聞さんは力を入れてあちこち講演会を企画しているようなんですが、どうでしょうか。

【福岡県農政部生産流通課流通振興係 大里技術主査】

県内の各地域も佐藤編集委員が回られておりますし、非常に消費者の方への反響も高いというふうにお聞きしております。各書店には、ちょうどレジのところには必ず冊子が並んでおりますし、非常に売れ行きも良いとお聞きしております。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

他の新聞社もやっておられるとは思いますが、西日本新聞社が積極的に食育についてリーフレットを作ったりシンポジウムを開催しているという、これは社の営業がないとは言えないけれども、その効果が出るとすれば、これはマスコミ、本日もマスコミの方も何人か座られておられるようですね。だから取材だけでなく、積極的にそういうのをやられていくというかね、現代農業という雑誌はやはりパンフレットを作って色々やられておられますね。そういうマスコミの力を借りてやっていくという、マスコミは当然そういうことをやるべきなんですが、その影響が出ているとすれば一つのいい例だと思っております。

佐藤編集委員が本当に頑張っておられる。あの人は自分でも実践しており、養生園に1ヶ月程いて農業をやり裏表を分かっていますからね。どんどん使っていけたらいいと思います。

【福岡県農政部生産流通課流通振興係 大里技術主査】

佐藤編集委員は、福岡県の食育コンクールにも飛び入りで参加されたり、福岡県では非常に有名人です。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございました。続いて前半の議題の最後ですが、「九州地域の特色を活かした食育の推進について」ということで、事務局からご説明をお願いします。

【九州農政局 中田消費生活課課長】

農政局の消費生活課長の中田です。よろしくお願いします。

資料7は、第1回の協議会における各委員の皆さま方のご意見等を踏まえ、九州地域に相応しい食育のあり方はどのようなものであるか、そういったものの中で九州農政局としてどういうふうな取組みを進めていくかについてまとめさせて頂いたものです。各委員のご意見を頂ければというふうに考えております。

タイトルは「みんなで創ろう 食育アイランド九州 - 九州地域の特色を活かした食育の推進に向けて - (仮題)」ですが、なるべく親しみやすいキャッチフレーズを考えたいと考えております。1が「食育をめぐる動き」ということで、食育基本法の成立、食事バランスガイドの決定・公表、食料・農業・農村基本計画の中で食料自給率向上の重要な施策として食育が位置付けられているということ、九州管内の各県においても今報告がありましたように様々な計画づくりなどが進められておりますし、さらには、九州の各地域においては様々な関係者により地域の特色を活かした多様でユニークな食育の取組みが盛んに実施されているという認識です。

2番目が「九州地域の「食」と「農」の姿」、資料7-2ということで第1回目と同じ資料を配布していますが、これをかいつまんで整理したもので、九州地域は他の地域に比べて食育推進に当たって有利な面（特色）がいくつかあると考えております。第一は、やはり年間を通して温暖で比較的降水量も豊富で多様な農業が営まれているということ、そのために食と農の間の距離が比較的近く、様々な体験活動が行われていること。また、学校給食にも地場農産物が積極的に取り込まれていること。さらには女性起業や農家民宿等の取組みも盛んであること。一方、各地域には全国的にも有名な郷土料理・伝統食や、豊かな自然条件等を活かした特産品があるなど、豊かな食文化が花開いているというのが九州地域であろうと思われれます。もう一つの特色は、九州の農業は総じて環境に配慮した取組みが盛んであるということ、いわゆるエコファーマーの数は全国の約3割を占めるとともに、農薬あるいは化学肥料の投入量は全国平均に比べて少ない、逆に有機質の資材、これは生ゴミも含んでいますが、有機質資材の投入量は多いという特徴があります。しかしながら、九州地域の平均寿命を全体で見れば総じて長い方とは言えず、また、生活習慣病による死亡者数は多いという状況にあります。また、食品のロス率が高いなどの問題点

も少なくありません。

このような問題認識の下、3番目として「九州地域の特色を活かした食育の推進について」ということを整理してあります。

(1) 以上のような状況を踏まえれば、九州地域においては、多様な関係者との連携の下、食と農の距離が比較的近いといった九州地域の特色を活かし、様々な体験活動を核とした食育活動を推進していくことが重要と考えられます。食は命と直結しています。それを実感するためには、実際に体験することが最も効果的であるというふうに考えられるためです。

(2) 九州の各地域においては、様々な関係者が多様な食育活動に取り組んでおり、全国的に見ても先進的な取組みも数多くあります。しかしながら、残念ながらこれらの多くは点的な存在に留まっており、相互の連携は十分とは言えず、そのために効果も一定の範囲に留まっているというのが実態です。

(3) このため、九州農政局としては、食育に関連して九州ブロックを管轄する唯一の国の出先機関として、様々な関係者や行政が実施している体験活動を中心とした食育活動に関し、県の範囲を超えた情報発信や情報交換の支援を行うこととします。

また、郷土料理等を見直すとともにバランスのとれた食生活を普及させていくため、地域の郷土料理や伝統食をベースとした「九州地域版食事バランスガイド」の作成を推進していきます。

4番目としまして、「18年度における九州農政局としての具体的な取組内容」です。

地域において多様な食育を実践されている様々な方々との連携を一層緊密にしつつ様々な取組みを引き続き進めて参りますが、当面、18年度における具体的な取組として、以下について実施することとします。

(1) 九州地域食育データベース(仮称:食育アイランド九州)の作成

九州地域において多様な関係者が行っている体験活動を中心とした様々な食育活動について体系的に情報を収集し、プレスリリース、ホームページ掲載等により積極的に情報発信をしていきます。様々な体験活動を実施されておられる方々の情報発信を支援するという意味もございます。

その内容としまして、

「食の安全、食育カレンダー」の作成・公表、これも仮称ですが、様々なイベント、セミナー、体験活動等の情報を収集し、毎月プレスリリースを行うとともに、ホームページに掲載したいと考えております。資料7-3として配布しておりますが、今、九州農政局で実施している色んなイベントの取組予定を毎月発表しているわけですが、18年度においては行政が主催するもの等だけではなく、様々な関係者が実施される、いわゆる民間の様々なイベントについても併せて幅広く情報を収集して発信していきたいと考えております。

特に、農政局の取組みとして、消費者の方々を生産や加工の現場に案内して生産者、事業者等との「顔の見える関係作り」に向けての意見交換会というものを積極的に開催していきたいと考えております。

として「食の体験マップ」これも仮称ですが、その作成・公表ということで、様々な食育活動に取り組んでおられる方々の活動内容、イベント情報、連絡先等について情報収

集し、そういった方々の情報発信を支援をしていきたいということです。

(2) 地域版食事バランスガイドの作成の推進

先ほど長崎県からも報告がありましたが、各県あるいは各種団体等が行う郷土料理や伝統食、特産品をベースとした地域版の食事バランスガイドの作成を推進するとともに、九州ブロック版の食事バランスガイドの作成を検討して参りたいと考えております。

内容としまして、

各県や関係団体等が行う作成作業を支援。

作成された「地域版食事バランスガイド」は先ほどの食育のデータベースにおいても全国に向けて公表、発信をしていきたい。

九州農政局として、県を超えた九州ブロックの各種郷土料理をベースとした「九州ブロック版の食事バランスガイド」、仮称で「うまかバランスガイド」と書いていますが、どういう名前がいいのかよく分かりませんが、そういったものの作成を検討して参りたいというふうに考えております。

以上です。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございました。ただ今の説明について何かご意見はありますか。

【郷田委員（薬膳茶房オーガニックごうだ代表）】

「食育をめぐる動き」の4つ目の段落で、「九州の各地域においては、栄養士、食生活改善推進員、医師、消費者団体、NPO法人、農業者・農業団体、小中学校、大学、民間企業など様々な関係者により、地域の特徴を活かした多様でユニークな食育の取組が盛んに実践されています」とありますが、ここに「薬剤師」を入れてほしいんです。どうしてかと言うと、「食即薬」や「医食同源」という言葉があって、薬で元気にはならないというのが食育のそもそもの始まりなんです。そこに薬と関わる薬剤師がないというのは非常に片手落ちだし、実際私も薬剤師で30年前から食事指導をしてきており、これからは薬剤師も窓口で一言でも食事を指導するというのを推進しようとしているので、薬剤師という字句を是非入れてほしいと思います。

【足立委員（大分県生活協同組合連合会会長理事）】

みんなが分かるようにということをお願いしたいんですが、食に関して今私が一番心配しているのは、やはり人間関係のところなんです。家族でさえばらばらで食事をしているというのがありますし、やはり人と人との絆をどうするかというのが前提であると言いますが、そうすると農と食の人のつながり、家族の人のつながり、それから買う、売るの人のつながりがやはり大事になってくると思うんですよね。人間関係のところをもう少し、何で食育という危機的な状況になったかというのを追求すると、どうもそこじゃないかと私は思っているんですが、で、このようなところを是非入れて、こういうふうなことでやりやすよというのを多くの方に知らせ、それをまた今度はどうなんだというのをフィードバックしてもらって、これが一步一步進めていく大事なところだろうと思うんです。是非、そういうふうなところをね、もう一つ頭に入れてもらえればありがたいと思います。だから例

えば「語り合い」というような言葉でも人間関係を表せられますので、是非お願いしたいと思います。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

大切なことだと思います。本当に安心・安全を超えて、楽しい食卓とか幸せな家庭とか、安寧とか、そういうところも是非よろしくお願いします。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

今、大分の委員の方からありましたが、大分を舞台にしたNHKの番組「風のハルカ」、私は毎日見っていますが、番組の最後に郷土食のメニューが写真入りで出ている影響はまだ出てこないですか。将来、出てくるでしょう。マスコミはすごく影響がありますからね。この番組を見ている人は分かると思うんですが、湯布院は中谷健太郎さんのアイデアで20数年前から「命」という視点で町おこしをやっている。これは非常に大事なことです。郷田委員さんのところも同じようなことをなさっています。「チャングムの誓い」は薬膳料理ですからね。まさに普通の料理ではなくて薬膳料理です。前回の協議会でも少し言いましたが、あれが医食同源の基本ですから。砂糖は使わないということもはっきりおっしゃっているから、そういうことを含めてやっていかないと、今ずっとさっきから聞いていて、色々プランニングがあることも分かるし、色んなことをやっておられるけど、具体的に何を伝えていくかということ、何をちゃんと押さえてやって頂くことが非常に大事だろうと私は思っております。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございました。今、各県からのご報告、それから九州農政局からのご提案も頂きました。すでに若干のご意見を頂きましたが、今から休憩時間を取った上で議事を再開したいと思います。

【 休 憩 】

【 再 開 】

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

休憩前に事務局から説明があった「九州地域の特色を活かした食育の推進」について、すでに何人かの方からご意見を頂きましたが、色々のお立場からご意見があると思います。どなたからでも結構ですので、ご意見をお出し頂きたいと思います。

【養父委員（「九州のムラ」編集長）】

「九州のムラ」の養父です。よろしくお願い致します。

食育推進会議の資料など送って頂いたものを見ると、どうも主体となるものは、一つ目は学校給食、二つ目が消費者全体に展開するような、この消費者の場所がどこなのかちょっと分かりませんが、三つ目が地域側の農村漁村で活動されている人たち、この三つかなと思っていました。

一個ずつ雑感になるんですが、まず、学校給食ですが、今まではどうも学校給食は先行してこの食育の活動を色々やっていたらしゃると、僕も実際色々取材で現場に入っていると色々な声は上がってくるんですね。例えば安心・安全、食育というテーマで色々学校給食でやろうとすると、地域の生産者の人達の声の中で、でも実際その価格ではなかなか難しいぞと、現実問題、一食当たりの価格が何百円という話の中で、本当にエコファーマーまたは安心・安全な食材がどこまでやれるかという、これはもう一個消費者運動と連動してやっていかなければいけないんですけれども、そういう中でどこまでやるかと。で、一つのテーマは地産地消で地場産でというのがありますが、これはアイデアレベルなんですけど、学校給食の中でどうしても地場産にならないところで例えば調味料があるんですね。これは、竹熊先生もおっしゃっている砂糖、塩、「さしすせそ」のところですね、例えば山間地で塩なんか地場産でできるわけがないのですが、実はこの調味料のところは、結構安心・安全じゃないものを実際使っているのが今の実態だと思うんですね。例えば、醤油一つとって見た時に、じゃ九州産の大豆を使った醤油をどこまで使っているのかと、そのスローガンのところで、例えば「九州食育アイランド」の目標値を自給率100%を目指そうよと、現実的にはちょっと難しいんですが、ちょっと今計算すると、九州7県の自給率は平均55%ぐらいですね。これは全国でみてもかなり高い数値ではあるんだけど、もう一步、じゃ九州で55%から60%を目指そうよと、その中の学校給食については、できれば100%を目指そうよと。調味料も九州で国産大豆100%を使っている醤油屋さんを探せば実はあるんですね。実は盲点になっている学校給食の調味料のところもある程度光を当てて、九州産の食材を使った調味料でできたらやっていくのもスローガンに挙げてもいいかなと。最終的には食材費が上がっていく形になるので、一般の学校に子どもを送り出す家庭が、給食費1食何百円をもうちょっと出せるかどうかという、うち子どもが4人いるんですね、そこが負担できるかという話もありますが、その消費者運動もやらなくちゃいけないと、でも学校給食については、もうちょっと突っ込んだ本音の議論をやってもいいかなと思います。

二つ目の消費者が意識をどうやって上げていくかという、先ほど、佐賀県さんの方が面白い取組みをされていますよね。ある意味、パートナーシップという、このパートナーシップの事務局が本当は県の中から消費者にもっと近いところに置いていくようなところまで目指した方がいいと思うんですが、例えば、「イムズ」のおにぎり屋さんみたいなところでもいいんですけど、もう少し消費者側に常に食育を発信するようなパートナーシップのセンターみたいなものが、本当は各県、それが無理であれば九州の、先ずは福岡から1カ所明確に置くぞというところの何か具体的な目標があってもいいかなというふうに思います。その中で、ある意味、竹熊先生が先ほどおっしゃっていたように、メディアもからめた、また企業の協賛もからめた、イタリアでいうとスローフードの「食の祭典」みたいな楽しい美味しい食の祭典があって、実はそこに食育のプログラムがさりげなく入ってきているような、そんな仕掛けも片や消費者運動を高めていくためには、ある意味個々の舞台がちょっと仕掛けをして、一つは要るんじゃないかなと思っています。

基本的には、この考え方をもう一步ぐっと進めるための、具体的な先ほどの目標、「九州食育アイランド」自給率何%、学校給食は目指せ100%みたいな、だから九州じゃないとできないようなスローガンというのを、ある意味ここで打ち出してもいいんじゃない

かなという気がしておりますが、まずは、雑感です。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

具体的なご提案がありました。ありがとうございました。それに対して、事務局から何かありますか。

【九州農政局 畠消費・安全部長】

非常に有り難いご意見を頂いたところです。ただ実際にやるとなるとなかなか厳しい部分がかかなりあると思います。すべての学校給食となると、量の確保という問題もありまして、先日、熊本の国産大豆を使っているお醤油屋さんにお邪魔したんですけども、どうしても輸入品も使ってやらざるを得ないというような部分もあるというような話も伺ったところです。おっしゃるように目標なりスローガンとして掲げていくのは非常にいいかなと思うのですが、どうしても難しいというようなものはなかなか目標として挙げても所詮、絵に描いた餅と言われかねないので、前向きで、それなりにちょっと頑張れば達成できるかなという辺りをもうちょっと上に行ってという程度かと思っているのですが、書ける範囲で検討してみたいと思います。

【養父委員（「九州のムラ」編集長）】

調味料であれば使う量はそれほど多くないわけで、値上げの負担もそう出ないんじゃないかなという思いもあったのですが。例えば今の醤油の話でいくと、大豆の補助金の関係で、段々、実際、地域側の作る意欲は薄れてくる、でもそこが本当に100%買い取ってくれるのであれば、もう一回大豆を作ろうかというきっかけ作りにもなっていくし、ある意味、野菜とか米とか主要な材料ではなくて、調味料であれば、もしかしたら頑張れば、ある程度目標値を設定すれば、そこに向けて行けないことはないかなという、これはまだ数値的に調べたわけではなくて、色んな識者の人たちとブレインストーミングしている中で出てきた話ではあるんですけど、ご検討頂ければと思います。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございます。澤野先生、お願いします。

【澤野委員代理（佐賀県栄養士会理事（西九州大学教授））】

今のお話ですが大豆には大変興味を持っております。佐賀県も全国的に第5位くらいの生産高がありますので、それで佐賀県の例として、今、醤油が議論されていますが、味噌を作る農家の方が随分いらっしゃいます。実は学校となると量的にかなり多くなるので、保育所や幼稚園のもっと小さい子どもたちの給食との連携ということで佐賀県でやった例があります。そういった形でもう少し、学校ももちろん大事で、規模が大きくなればそちらの方にもっと向かって頂きたいんですが、もう少し小さい幼少期の味覚という意味での取組みも是非お願いしたいと思います。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

今の大豆の話ですが、国産大豆をどれだけ普及させるかというのは大きな農政の問題でもあるんです。外国からもう大豆をやらんよと言われた時は豆腐も味噌も食べられなくなるし、過去には外国から入ってきたのを猿のエサにしたら奇形猿が出たというポストハーベストの問題があり、そのようなものが給食に入ってくるというのは大変な問題なんです。そのことを有吉佐和子さんは複合汚染の中で言っているわけですが、私も農業をやってきた経験では大豆は結構できるわけですよ。それで農政で補助金も出しておられるのなら、少なくとも国産のものは学校給食に使うべきということと、それから、これを業者に如何につなげていくというか、「養生味噌」は今結構売れているんですけどね。売れているんだけど学校給食になかなか使ってもらえない。なぜかと言うと業者間で色々あって、養生園の味噌ばかり使えないという話になっている。どこがそれを決めているかという、教育委員会、県の教育委員会、そういう政治のバランスの中で、そこばかり使えないとかというような話もちんちん聞くんですよ。そういうのを交通整理される、あるいはお墨付きを与えるかどうかによってこの運動が進むかということにつながっていくと思います。だから、折角今そこに消費・安全部長さんと、安全が一番ですから、その代わり、お年寄りや我々も含めてですが、外国製のでも食べましょうと、老人会はすこしぐらい入っていても、局長さんも次長さんもそういうのは食べていいと、これはブラックユーモアで言っているんですよ。だけど、少なくとも、妊娠中、これはびしっと押さえないといけない。そういうのをびしっと押さえられるのが先ほど言われた薬剤師さんであるし、栄養士さんですよ。妊娠中は一番いけない。それでその人の人生も、将来子どもが生まれるかどうか、少子化問題も絡んでいるんですから、それを医学がもっと言えばいいんですけども、医学は全く関心がないんですよ。医学と食は普通の場合、連携がないんですよ。それが、私は非常に問題があると思うわけです。医学教育の中で栄養学は欠落しているんですよ。同時に、栄養学も医学のことについては厳しく迫らないといけない。これが非常に大事です。ついでですがこれは、「医・食・農」という本で、今から30年前に日本消費者連盟から出た本ですが第1版で絶版になった。なぜかと言うと、自画自賛で申し訳ないが、日本消費者連盟の竹内（直一）さんと言う農水省から行った会長に私は言ったんですよ。色んな品物がいいかどうかということばかり消費者連盟は言ってもだめだと、食べ物安全かどうかを言わないと、何のための消費者連盟かと。そうしたらびっくりして是非東京まで来てくれと、そこでお話をしたらそれがこういう本になったんですよ。これが出たら良かったけれど、これを見た有名な医事評論家の高橋暁正さんが、消費者連盟ともあろうものが、こんなものを出すとは何事かと言ったんですよ。あの方は医学はやられたけれど余り患者は診ていないんですよ。漢方はダメだという本も文献学者として出しています。大学の先生は非常に勉強され批判もされるが、なかなか実際やる時間がないんですよ。

それで、ここまで国が法律まで作ってやられるならば、ちゃんと筋道を立てて、もう少しより具体的に運動を進めなければいけないと思っています。さっき九州は有機農業の取組が多いという報告があったが当然だと思います。みんな勉強して養生園にくる。雑穀を広めるために、その人たちに粟とかキビとかの種をあげていたんですよ。読むだけでなく、実践して下さいと具体的にやらないと、なかなか運動というのは広がらないですね。

【養父委員（「九州のムラ」編集長）】

先ほど学校給食の米飯給食の回数の九州平均の回数は週2.9回だったと思いますが、それを3.2回にしようとかですね、やはり九州は米を食べれば農村も応援できるし、そこから色々な食育にもつながってくるし、そういう何か具体的なスローガン、数値目標も今回出せればと思います。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

新聞にも熊本は地産地消は日本一とあったが、米問題は農水省の一番大きな問題で、米消費拡大にどういう手を打っているかが重要ですよ。私は私なりのやり方で来ました。まず甘酒、味醂、味噌など調味料に使ったらどうか。酒も飲むのだけではなくもっと調理にも使ってはどうか。その辺の発想を栄養学も是非取り上げて頂きたい。私は「米と母ちゃん粗末にするとばちかぶる」という食育の本を書いています。結構農家の母ちゃんたちに売られているんですが、実は、これは消費者向けに書いたんです。このように具体的にやって如何にして食いつくかということですね。

【九州農政局 野本消費・安全部次長】

今、米飯給食の話が出ましたので、若干取組みをご紹介したいと思います。

米飯給食については、文部科学省の方で、週3回ということが目標値として決めてあり、3回に向けてそれぞれが努力していこうということになっています。全国では2.9回ですが、これは地域別を取組方法は違っています。今、地産地消の取組みをしようということ、実は今回の基本計画の目標の中にも、「学校給食における地場産物を使用する割合の増加」ということで、平成16年度は食材数ベースで21%であるのを30%以上にしていこうという目標値が出されています。そのために、各地域でどうこれから決めていくかということが出されてくるのかなと思っています。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

そういう目標を決められたのはよく分かるんですが、それを、私はいつも言うんだけど、精白して白米にして食べさせるというのが現状ですね。そうでしょう。

【九州農政局 野本消費・安全部次長】

米の原材料をどう搗くかというのは、今まで確かに精白もやってきていますが、学校設置者がどういう形で食べさせるかというのは自由にできるわけですから、国がそれをしなくちゃならないということではないです。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

じゃ、玄米だっていいわけですか。玄米を学校給食に出していいんですか。

九州農政局 野本消費・安全部次長

はい、そうです。それは、学校設置者が決めればできることですので。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

なぜそういうようなことを訊くかと言うと、今は統制が外れましたが、今までは要するに玄米は食べてはいけないと、なぜかと言うとあれは種子だから、精米業者に渡して精白したのを返すというようなシステムを普通の人は頭に描いていますから、米は白くして食べるもんだと思っ込んでいます。ところが、ドイツとか外国ではパンなんかは黒いのが当たり前、そういうふうな雑穀を食べるとか、あるいは米の食べ方というところも非常に大事なんですね。そういうところも細やかに押さえておかないと、白米を却って食べ過ぎになる可能性がある。健康と命の問題からすると少食ほど長生きするんですよ。医学的なこと、栄養学的なところも含めて農水省も押さえておかないと、ただお祭り騒ぎで食育、食育というわけではいけないと思います。何をどれだけ食べたらいいかということも含めてですね。

それから佐々木次長さんは九州沖縄農業研究センターにおられたと聞きましたが、なぜ、沖縄がここに入っていないのでしょうか。行政の区画だけど、沖縄は、長寿のための食習慣を持っているわけです。黒砂糖や海藻も食べているし、ゴーヤも食べている。九州以外のいいところは真似てもいい。東北で岩手県が雑穀をどんどんやっているなら、それも入れたらいい。そういう情報を得て、いいことは捉えていく。ここだけのことでほかのことは知らないでは、本当の意味での食育にはならないのではないかと思うんですが、ご意見があれば。

【九州農政局 佐々木局次長】

食材に県境はありませんから、いいものはどんどん取り入れたらよろしいかと思います。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

どうもありがとうございました。

竹熊先生のお話の関連で3点私から申し上げます。まず、医療関係者の栄養に対する考え方は、確かに従来そのようなものがありましたけれども、現在、医療費が増えているということもあり、予防医学はもちろん、医療の方でも、食や栄養には非常に関心が高まっています。今回配布すれば良かったんですが、今週の土曜日、3月4日に福岡女子大学で「九州代謝栄養研究会」というのを開催することになっています。それは、従来、「九州外科代謝栄養研究会」という名称で、外科領域の先生方の術前、術後の栄養管理に関する研究が中心でした。現在は、外科だけでなく内科も、また医者だけではなく、薬剤師、看護師、栄養士等、保健、医療、福祉関係者の研究会になっています。その中で、栄養、それから先ほど足立委員からも出された心の問題も含め、生活の質の向上に関わる体と心の栄養素としての食生活の大切さに目を向けようとしています。研究会は、今まで病院を持つ施設で30回開催されてきましたが、今回31回目にして、病院を持たない管理栄養士養成施設である福岡女子大学で研究会を開催することになりました。3月4日は、厚生労働省の老健局老人保健課長が特別講演において下さり、医療制度改革や介護保険制度の見直し、特に栄養ケアマネジメントとの関わりについてお話を下さることになっています。老人保健課長は医者ですが、医療における栄養ケアマネジメントの大切さについて、非常に熱心に考えておられます。やはり医療費の問題は大きく、医学の世界も随分変わってきていますので、私ども食を担う者は、生産のところにもしっかりと目を向けることが

大切だと思います。また、それは医者も同様ではないかと思しますので、どうぞ、竹熊先生にも温かく見守って頂きたいと思します。

次に、自給率の問題ですが、先日福岡県の農業農村振興審議会で、食育基本法との関連もあり、特に学校給食における地産地消の推進が話題になりました。福岡県はご存じのとおり県の食料自給率自体が非常に低いんですね。学校給食だけという意見が多くあったのですが、県自体の自給率が低いのに学校給食だけというのは、やはり無理だろうということで、せめて国内産にということになりました。そこで、先ほど養父先生からご提案のあった、学校給食の地産地消を九州地域で進めようというお話は、大変有り難い良いアイデアだと思います。福岡県だけでは無理でも、九州全県が連携すれば、学校給食の地産地消も夢ではないと思しました。是非、よろしく願います。

また、沖縄の話が出ましたけれども、実は、沖縄のことにつきましては、事前打ち合わせの時に、この「アイランド九州」に、沖縄は入らないんですかと私も申し上げました。やはり、東京など中央から見れば、九州と沖縄は一緒なのですが、福岡と鹿児島島の食文化は随分違いますし、鹿児島と沖縄ではまた違う、というような特徴をはっきりさせる必要があると思します。色んな地域を比較することによって、それぞれの特徴が明確になるので、是非、沖縄も入れたいと話をしたところでした。実は沖縄県では食事バランスガイドを既に作成しており、先進的に活動を始めています。そういう面でも沖縄の方に倣いということもありますので、是非、声を掛けて頂いて、食育アイランド九州のネットを広げられたら良いと思します。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

沖縄は行政的には東京に近く飛行機の東京便も多いでしょうから、何となく鹿児島や福岡に来るのは億劫かもしれないけれども、文化的には我々が学ぶべきことが一杯あるんです。私は沖縄に1年半住んでいたことがあるんです。長寿の人達を一杯見ている、そこにアメリカ流の食事が入ってきて、病気が増えたり、長寿県が危うくなっているという現実があるじゃないですか。言うならば、食べものを変えたら病気になるという一番いい見本が沖縄なんですよ。私は、沖縄の栄養士会に、あなたがたは学校給食にアメリカ流の食事を入れたら駄目、ゴーヤなどを食べさせて、こういうものが長生きするもですよということを全国の学校給食会に出しなさいということをしたことがあるんです。そうしたら、学校栄養士会は栄養士の会誌にそのことが書かれたということがある。そのことは、栄養士さんたちが沖縄の学校給食をガードしたことになる。要は大事なことから、一緒にやったら非常にプラスになる面があるということです。私は、砂糖全体がいけないのではなくて、黒砂糖ならいいですよということを言っているんですよ。特に、沖縄や奄美大島では黒砂糖がよく食べられている。もちろん摂り過ぎはいけません、そういうことも文化として認めるべきことです。

【九州農政局 野本消費・安全部次長】

先ほど、学校給食での地場農産物の使用状況についての話が出ましたが、資料7-2の「九州各県の学校給食における地場産物の使用状況」、「米飯給食の実施回数」が県別に出ておりますので、参考に見て頂ければと思します。

【養父委員（「九州のムラ」編集長）】

それは、実際の給食の中の具材について、実際に地元にとどれだけお金が落ちるといふことの指標ではないのですよね。だから、後は、もうちょっと中の方に入って行きましょうというのが第2ステップということで、実際、地域の方に経済が落ちるような本当にいいものを、そこで使えるようなものをどこまで入れ込むかということだと思います。

【平田委員（鹿児島県学校栄養士協議会会長）】

学校給食が非常に話題になりましたので、現場にいる人間として一言話をさせて頂ければと思います。

今の養父委員のご提言は、現場で学校給食を提供する者としては、非常にありがたいバックアップというか、サポート体制と言いますか、非常に使いたいけどなかなか難しいということの方が多いので、非常に有り難いと思いました。また、竹熊先生のご提言も本当に有り難いなと思いつながら伺いました。それからお米のことに関しては、学校給食での回数というのも非常に議論になるんですけども、回数を増やすこともとても大事な事だとは思いますが、例えば週5回ご飯を食べるようになったからそれでいいかと言うと、そこはまだちょっと問題があるんじゃないかと思つます。私たち学校給食を子どもたちに提供して、その中から食文化ですとか、色々正しい食というものをしっかり学ばせるということを目指していますので、子ども達が米を食べるといふことの大切さを学んで、しかもまたそこから家庭の方がそれをしっかり理解して下さって、各家庭での米の消費が増えるということが最終目的ではないかと思つています。ですから、米飯給食の回数を増やすことも大事ですけども、例えば週3回なら週3回の学校給食の中で、どれだけ保護者の方に米を食べることや、日本の文化の大切さといふことを啓発、発信できるかといふことが私たちの今の一番大事な役割じゃないかと思つています。回数に関しましては、少ないなら少ないなりに、どういふふうに発信するかといふことのやり方といふのも見えてくるんじゃないかと思つますので、是非そういうことを私たちも肝に銘じながら、米飯の回数、栄養士の立場としては増やしてほしいといふことを言いますと、また色んなところから問題が出て参りますので、今ある回数の中で、その良さを発信していくということに心掛けたいと思つます。

あと、調味料のことなんですけれども、養父委員がおっしゃったように九州産ですとか、地元産のものにこだわることもできていふところもあります。でも、やはり全体的に見ますと、なかなかそれは難しいことが多い。一つには、やはり先ほどおっしゃったように価格の問題が非常に大きいです。わずかな調味料なんですけど、それが回数を重ねますと非常に価格となって給食費に跳ね返って参りまして、大体今、小学校で220円ですとか、中学生で250円ですとか、1食そういう中で賄っておりますので、なかなか難しいですけど、使っていきたいという思ひはあります。その分かって頂く保護者といふのは、非常に興味、関心、意識に格差があり、「給食はいくらでもいいからいいものを出してくれ」と言われる方から、今でも「高い、払わない」と言われる方まで色々な意識の方がいらつしゃいますから、そこをやはり、学校としての発信、また、言つて頂いた養父さん達に世間の議論といふところから高めていって、少しでも給食の中でそういうふうな調味料が使っ

ていける体制というのができてくればいいなと思っています。

もう一点だけすみません。先ほど、「うまかバランスガイド」ということで九州版のバランスガイドの作成を、長崎の方は県の方で早速取り組んで下さるとのことなんですけれども、非常にこれは学校としても、とても有り難い資料になるんじゃないかなと思っていますので、各県単位のものを作って頂いて、学校の教科ですとか、総合的な学習の中で活用させて頂ければというふうに思っております。以上です。

【足立委員（大分県生活協同組合連合会会長理事）】

学校給食の関係で色々出されておりますけれども、食料もそうですが、やはり価格と量の問題なんですね。私たちのところも、今色々調査しておりますけれども、採れたものを全部商品にすることを考えないと、やはりコストの問題を含めて問題があると思います。例えば、今市場流通にしてもやはり規格品なんですよ。それ以外は田んぼなりに全部すき込んでいたりとか、沢山獲れすぎたから獲る手間の方が高くて畑にすき込んでいくようなことも聞くのですが、加工技術をこの食料・農業のところで上手く組み立てられれば、例えば、里芋でもシーズンは冬場前ですが、そこで採れたものを加工して冷凍にすれば一年中食べられる。そうすると、そこでは生産者の生活の潤いもあるし、消費者のところも安いところで提供をして頂ける。そうすると、学校給食にしても、やはりわざわざ中国からハウレンソウを入れるのではなくて、国内で物をそういうふう加工して、保存して、それに合うような価格で出せるという仕組みをどうやっていくか。本当に生産者も、楽しみながら自分の暮らしを設計しながらできるような取組み、生産者が暮らしができるためには何が必要か。そのためには、物が保存が効くところをどう作るのかということが大切だと思うんですね。そういうふうな、一步突き詰めて、九州内で、各県でそう沢山は要らないとは思いますが、それでやって、その県でどういうものができるのか、どういうものが冷凍で行ける、乾燥で行けるというのをやっていけば、本当に物を無駄にしないで自給率も上がって、本当に年間、計画的に買える、利用できるというのをこれから煮詰めていかなければ農業自体も国際競争で大変になると思うので、そういうところをもう一步深く追求したようなところを今後議論して頂ければと思っております。食育とは、ちょっと違いますけれども。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

確かに自然の恵みというもので、やはりどうしても自然に左右されるものですから、沢山生産された時に加工し、貯蔵し、また冷凍した物は上手に解凍し戻すというか、そういう技術の開発というものも確かに大切だと思いますし、今後は不可欠なのではないかなと思います。

【矢住委員（熊本消費者協会顧問）】

「食育アイランド九州」の資料の2枚目の下の方、「食の安全・食育カレンダー」の作成・公表と「食の体験マップ」の作成・公表というのがありますので、ちょっとお尋ねなり、考えていることを言わせて頂きたいと思っておりますけれども、「カレンダー」は皆さん大変参考にしたりしてよろしいと思うんですけれども、「食の体験マップ」の作成・公表を

された場合に、それを見まして、実際に参加したい、行ってみたいというのが消費者の常なんですね。ただその受け皿がどうなのかということが少し気になります。例えば「おふくろの味」や「郷土料理」について、県の農政部におりました当時、現在70～80歳代になられた方達を育成指導しながら進めてきましたが、地域でそれを担って任せて下さいというような方が随分歳を取ってこられてしまっておられるんですね。ですから、カレンダーや体験マップ等が公表される時には、県の地域振興局などと十分根回しをしながらやって頂かないとうまくいかない場合もあるのかなと思います。特に九州には素材が大変いい物がありますが、「おふくろの味」や「郷土料理」はそんなにあるわけではありません。やはり食生活改善推進員の方や、熊本では「食の名人さん」などが地域の学校に出かけ、自分達の持っている技術を小学生、中学生の方に伝えておられます。しかしこれからは、新しい素材もどんどん出て参りますので、「新おふくろの味」や「新郷土料理」というものを、少し違う角度から考えながら取り組んで頂いて、地域でとれた素材の新しい料理法も知らせていく必要があるのではなからうかという感じがしました。また、本当に材料はあるけれども、じゃ誰がそれを受け継いで指導していくのか、宮田さんのように、実際にやっていらっしゃる方も多いんですが、限度もおありになると思うんですね。参加者が多ければ多いほど大変でございましょうが、特色を捉えながら、参加された皆さんが良かったと言って下さるようなものを計画の中で取り組んで頂ければ有り難いなという感じが致しております。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございました。それでは、次に吉田委員からお願いいたします。

【吉田委員（生産者（「大地といのちの会」代表）】

食育推進基本計画について、これが各県の計画の元になるわけですので、少しお尋ねというか、提案を二つほどさせて頂きたいと思います。

一つは食育の目標値について、何でこのように食育が言われているかということ、私が思っていたのは、子ども達の生きる力が弱ってきている、生活習慣病が増えてきているといったことが大きなきっかけになっていると思うものですから、是非目標値には、例えば子どもの病欠欠席日数の低下が、何日から何日へとか、生活習慣病による死亡率なり罹患率が何%から何%へというような、直接そういったところを目標値に挙げられないのかなというのが一つの提案です。というのが、私たちも実際やってみて、日本型の和食に変え、特にお米も野菜もそうなんですけれども、外側を食べる、外に実は抗酸化栄養素があるものですから、お米も精白度合いを減らし、野菜も皮とか生長点を食べる。いくつかのことをやっただけですね、子ども達の精神的なところ、そして病欠欠席の部分がかかなり改善しているんですよ。もうはっきり統計的に言えるかなということまで調査を進めたいなと思っておりますが、やはり食育の生活指標は、病欠の部分、そういったものも、特に九州は生活習慣病による死亡率が高いというふうに統計結果が出ているものですから、目標としてそれを下げるといったことも一つ挙げてもらえれば、より具体的にどういう食育がいいのかということも話が具体的にいくんじゃないかなというのが提案の一つです。

もう一つなんですが、地域における取組の中では日本型食生活ということが書かれてい

ますが、学校・保育園関係では書かれていないわけです。現実問題として、今、学校・保育園関係は、給食はほとんど和食が少ない。色々話を聞いてみると、栄養成分を計算すると和食では蛋白、脂肪がどうしても足りない。一方、実際に保育園で和食をやると病気も本当に少ないし、子どもたちが落ち着いていると、これもはっきりと実感があるんですけども、そこは実は保健所の方から栄養価が足りないという指導を受けているという基本的な矛盾があると思っています。要するに、学校・保育園の食育の推進のところも和食というところをうたえないのか。後から和食、和食といっても結局子どもはみんな洋食好きになってしまっています。そして、特に幼稚園、保育園、6歳までの模倣の歳に和食を経験させると、和食が好きになってしまっているという事例が大分あります。例えば、ある幼稚園で生ごみから大根を作って収穫して、干して沢庵を作ったんですよ。そしたら、あのちょっと臭い沢庵を28人の幼児の内27人の幼児が美味しいと食べるんですよ。そして、食べなかったたった1人の子は、実は12月から転入してきた子だったのです。だから、やはりこれは和食を進めるんだったら、幼稚園、保育園、特に小学校低学年、その時に和食をうたわないと、後から言っても絵に描いた餅になると。現実にアメリカが今までの流れの中でそうやって和食嫌いを作っていったと、アメリカの小麦戦略が成功したという話をテレビで見たことがありますけれども、それはともかく、とにかく和食を言うなら幼稚園、保育園の時にも表現をして頂けないのかなというのが一点、合計二点でした。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

それでは、事務局の方から、矢住委員と吉田委員から出たことに関してお願いします。

【九州農政局 中田消費生活課長】

事務局の方の説明がちょっと不十分だった点があるかと思います。資料5-2の食育推進基本計画（案）の概要につきましては、現在、国（内閣府）の食育推進会議で検討されている計画の概要で、3月12日までパブリックコメントを行っているものでして、大変申し訳ございませんが、この場でのご意見をパブリックコメントで出して頂くことは結構なんですけど、私ども九州農政局がどうこうするということはできません。ただ、吉田委員のおっしゃった和食の大切さ等の重要性はよく認識しておりますので、今ご審議をお願いしております資料7の「食育アイランド 九州」のデータベースを作る中で、そういった様々な取組みをされているところについて私たちが情報提供し、その仲介をさせて頂きたいと考えております。また、矢住委員からお話がありましたような新しい素材を使った新しい伝統食のようなところも紹介させて頂ければ、もちろん、紹介させて頂くに当たっては、それぞれの地元の方、あるいは県の振興局などとも連携しながら進めさせて頂き、直接連絡をとって頂けるように問合せ先も入れるようにしたいと思っております。そういった体験、実践の活動の場を農政局として仲介することによって、吉田委員のご指摘があったようなことについても少しは貢献できるのではないかと考えているところです。

【吉田委員（生産者（「大地といのちの会」代表））】

ということは、私はもう一度パブリックコメントに出さないと、ここで言っても意見が上がっていかないということですか。

【九州農政局 中田消費生活課長】

仲介してつなぐことは可能ですが。

【吉田委員（生産者（「大地といのちの会」代表）】

ぜひお願いします。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

佐賀県でかつてガンが多かったのは、米どころというのは塩気が少し多くなる。米と塩は良く合いますからね。東北3県で胃ガンが多いというのは常識で血圧も高い。しかし最近は逆になり長生きにつながっている。生活習慣病については統計の取り方は非常に難しいんですよ。

宮崎県に南郷町というのがありますが、胃ガンが多いと聞いたんです。私も行って食事をしたら刺身が美味しいんですよ。みんなで山盛りになった刺身を、醤油の濃いのに裏表浸けて食べているのです。そして、つまにはキャベツが少しだけ付いている。あそこは海藻が採れないんでしょうね。いずれにしても食のあり方というのも関係あるんですよ。だから、最近胃ガンはピロリ菌の問題もあり、それも調べないと良く分からないと思いますが、医学というのは現象面だけ捉えていきますから、元の元の元まではなかなか追究出来ない問題があります。で、地域によってそれだけ差が出てきているというのは食文化と関係あるという印象は持っています。それをどうするかというのが食育の話ですね。

まあ、お米はとにかく日本では大事なんですけども、子どもたちはお子様ランチというのをよく食べますよ。これにはスパゲッティ、唐揚げ、ハンバーグも入っている。後はキュウリ、トマト、キャベツ、レタスにマヨネーズがかかり、プリンに日の丸の旗がサービスで付いている。どのレストランでもみんな出てきますね。小学校、中学校になるとハンバーグなどになってくる。子ども達はレストランでもイワシや魚定食等はほとんど食べない。だから学校給食で魚を出しても残す可能性がある。残ったら栄養士の先生が色々言われることになる。だから、小さい幼稚園のころからお母さんたちを含めて食文化の中で何を食べてほしいかということを教育していかないと難しい問題はあるなという気がしますね。さっき吉田先生が言っておられたように、小さい時の食習慣が一生続きますからね。

【郷田委員（薬膳茶房オーガニックごうだ代表）】

今日の議題とはあまり関係ないのかも知れませんが、おやつを取り方について、お菓子がおやつだったり、例えばさっき保育所の話がありましたけれども、遠足におやつを詰め合わせを持って行かせたりというのがまだあるんですよ。だから、おやつは、おにぎりとかふかし芋とか、もうちょっとそっち系のおやつを教えるというのは大事なんじゃないかなと普段思っているんですけども。

それと、この子ども向けの「九州農業漁業大冒険」の絵がすごく嬉しかったんですよ。これには、山があって、森があって、神社もあって、田んぼもあって、そして、海に山からの水が流れていって、ただ防波堤があるから砂浜がなくなってしまっていて、アカウミガメがいなくなっているみたいなのところも、片側のところには残っているみたいなの、で

もこうやって海と山とが繋がっているのを教えてあげるのはすごくいいなと思いました。

石けんや洗剤のことなんですが、そういうところは食育には入らないのでしょうか。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

広げれば生活までは入るんですが、現在は環境までは入らないと思われま。

【郷田委員（薬膳茶房オーガニックごうだ代表）】

綾町は、川上に住んでいるので、石けんを使って中性洗剤を使わないようにするのをずっと早くからやってきているんですけども、やはり、どうしても水というのが今度は主軸になってくると、併せて石けんや洗剤のこと等も指導していけたらいいんじゃないかなと思います。

また、そもそも「おやつ」は「御八つ」と言っ、午後3時に栄養を補足する食事の一部でした。

これらの理念の復活についても、食育の中で進めていければと考えています。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございます。

【澤野委員代理（佐賀県栄養士会理事（西九州大学教授））】

農政局の方にお尋ねです。資料5なんですが、こちらの方に各種シンポジウムなど多彩なイベントをしておられるようですが、開催地が福岡市や地元の熊本市が中心のようです。これらは回り持ちが可能なのか、他の県に回り持って下さるのか。と申しますのが、私は栄養士会に所属しておりますが、会の色んな事業の中でコラボレートできる部分があると大変助かるんですね。そういう意味での農政局さんの支援というものを非常にお願いしたところでございますけれども。

【九州農政局 中田消費生活課長】

規模の大きなシンポジウムの場合は、どうしても人口の多い福岡や農政局の地元の熊本市が多くなっているのですが、必ずしも限定しているわけではありません。例えば「食を考える月間」のシンポジウムについては団体の助成金を頂いて開催しているのですが、毎年希望を出しており、昨年も3件ほど九州から出したのですが結果的に熊本開催分しか認められなかったというようなことはあります。来年度は改めて地方農政事務所を通じてご希望等を取らせて頂きますので、その時出して頂ければ、エントリーすることは可能だと思います。なかなか、予算の制約がありますので、何力所もできないという面はございますけれども。

【養父委員（「九州のムラ」編集長）】

最後に一言ですが、先ほど委員の方の色んなご意見をお伺いしてですね、学校給食に最初ちょっとこだわってずっとお話をしていたんですが、もうちょっと深めていいですかね。

一週間で21回食事の回数がある、その内学校給食は月曜日から金曜日までの5回、せいぜい4分の1。たかが4分の1なんだけれども、されど4分の1というか、確かに平田委員がおっしゃったようにそこからまた家庭に波及することを考えたときに、学校給食をもうちょっと深めていきたいなという気がしています。ただ、学校給食の問題は色んな制度の問題などですごく時間がかかる。一つのやり方として、各県でモデル校を決めて、例えばかなり広域でセンター方式でやっているところではなくて、もう少し小さな単位で、コンクールの資料も頂いていますけれども、例えば「おしゃもじクラブ」であればなんかできそうだなとかですね、先ほど価格と量の問題というお話があったんだけれども、例えば規格外でも入れてやるようなモデルを入れれば、もしかしたら単価の200円をそんなに上げなくてもやれるかもしれないし、各県1校ぐらいずつモデル校を決めて、そこは、地場産を極めて高めて、調味料の地場産も高めて、今まで規格外のものも入れようじゃないかと、ある幼稚園についてはカロリーベースでは達さないんだけれども、実は子どもにとっては本当は食育にもなって健康にもなるんだという調査を入れていくとかですね。すごく時間がかかるんだけれども、まずはやれるところから、目の見える範囲のところから1個ずつそれぞれテーマを持たして、それを何年間かやってみて、そのモデルが出来上がってくれば、もうちょっと広げようとか、そういうやり方をやるぞというふうに決めてもいいんじゃないかなというふうには思います。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

今のご意見についてはここで事務局からお答え頂きますか。

【九州農政局 中田消費生活課長】

九州農政局という農林水産省の出先なのでできることは本当に限られているんですが、今の養父委員のお話に関しましては、文部科学省の方がすでに取り組んでいるのもあります。一つは「栄養教諭を中核とした学校、家庭、地域の連携による食育推進事業」、これは各県ごとに中学校と小学校のモデル地域を決め、今おっしゃったような地域との連携の下で、不揃いの野菜の利用等も含めて取り組んでいくという取組みがあります。また、「地域に根ざした学校給食推進事業」、これも学校と生産者が連携して学校給食の充実を図るためのこういった事業も新たにやるようなことになっておりまして、食育基本法ができたことにより文部科学省の方もかなり事業の充実はしていると思いますので、他省庁の取組みの紹介にとどまって申し訳ないんですけども、取りあえずお答えしておきます。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

先ほど各県からもご紹介がありましたが、佐賀県など具体的に実践に結び付いているようなところもありますので、養父委員のアイデアなどを各県が積極的に取り入れて、やはり実際どこかでやらないと、全体でやりましょうというかけ声だけではなかなか進まないのではないのでしょうか。「こういうことをやったらこんなにいいことがあったよ。こんな効果があったよ」と、この会で情報提供して頂いたり、今回九州農政局から提案されたネットを利用して、良い成果を挙げていければと思います。なお、そのためには、先ほど足立委員が言われた農作物の「加工」ということも伴わないと、一定量、低価格というの

は無理ですね。たくさん採れ過ぎて捨てざるを得ないような時に、上手に加工・利用することができてこそ、計画的な安定供給ができるわけですから、食品加工業者の方達の協力は不可欠だと思います。良いアイデアがそれぞれのところから出ていますので、関係者が連携をして、是非それを活用して頂きたいと思います。よろしくお願いします。

なお、最後になりましたが、委員の宮田さんからご発言を頂いていませんでしたので、よかったですお願いします。

【宮田委員（生産者（「食と農の体験塾」塾長））】

今まで色々聞いていましたが、私は7年間現場で、ごく普通のお母さん方に体験していただき食育の話をしているんですが、つくづく感じるのがすべてに関して食育不足というか、基礎知識の欠落を感じるんですね。だから、どうして食育基本法ができたかという現状認識をびしゃっとやって、やはり力強さがないと、私はごく普通のお母さんたちに伝わらないと思うんですね。

やはり、子どもが本当に今のように骨がもろいとか、味覚が悪いとか、それから慢性疲労症候群で脳がスカスカになるとか、色んな現状、この子たちが来たるべき高齢化社会を背負わないといけない、日本は大丈夫ですかとか、それから、こういう世界規模の異常気象の中で、インドとか中国とかの水不足、そして食料自給率40%でいいんですか、そして、今コーラが120円でお米1杯25円が果たして高いんですかとか、色々な10年後、15年後のはっきり分かっているような現状をもうちょっと力強く訴えていって、給食費もお母さんもう20円出して下さいと、そして、行政も出しましょうと、お願いしましょうと、そういう感じで本当にいいものは、命に関わる大事なものはお互い出し合ひましょうと、そういう命の叫びに近いような食育でないと、私は消化試合になってしまう恐れがあると思いますね。

だからもう、確実に2025年の超高齢化社会では一人の高齢者を1.9人で背負わないといけない子どもたちを、もう少し、本当に力強く、体も強く、心も強く、昔の世界一の日本を作ったような、そういう日本人に育てて行きましょうと、食育はやはりこつこつこつこつ時間がかかって20年後ぐらいしか結果が出ない、知育と体育とは違うんですよという訴えがですね、私はですね、心の叫びとしてお母さんにしていけばですね、必ず届くんじゃないかという実感です。そういう気持ちで今やっています。よろしくお願いします。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

どうもありがとうございました。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

どうもさっきから色々議論を聞いていて、食べさせること、いいものを食べさせること、そこまでは皆分かるけれども、「食べさせないこと」これは言うてはいけないことですよね。食べさせないことが、非常に医学的には素晴らしいこと、例えば、アトピーだとか、そのほか、もちろん、メタボリックシンドロームと言われるようなものは、食べさせないとすぐ良くなる、高脂血症とか血糖もすぐ良くなる。それを医学は、はっきり言って認知して

いない面があるんですよ。栄養学の面でも、そんなことをするとバランスが崩れる、栄養失調になるというのが普通ですから。だけど、医学的に証明している人が何人もおられて、日本の総合医学会の第一人者である甲田光雄先生は一日一食でもいいと言われますよ。二食ぐらいにしておけば生活習慣病はほとんど良くなると。外国でも最近、総合医学的な視点から色々言われているわけです。今度、4月の16日には石原結實さんが養生園祭に来るんですよ。石原慎太郎さんも断食をしたという話があるんですけども。まあ、そのマスコミがどうのこうのじゃなくて、食べせない食育というものも非常に大事です。だから私は、敢えて成人式の前は三日間食うなと言うのです。そうすると、社会に対して自分はどういう役割があるのかということが分かるぞと。だから、私は、高校生だったらいつでもできるじゃないかと、あるいは義務教育だったら中学生の3年の時の卒業前にちょっと食べせない一日か二日ぐらいあってもいいんじゃないかと、そういう発想を持っている人間なんです。このようなことは食育では取り上げてはいけないのでしょうか。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

良いと思いますが、そろそろ時間ですので。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

それは分かっているけれども食べさせることばかり考えている。食べせないことも人間が生きるという上では非常に大事だという問題提起を、少なくとも私は30年間正月の「食わぬ養生」をやってきた人間としてその効用を知っていますから。私は栄養学をなさる先生たちはみんな一度断食されたらいいと、いらんことながら農水省も一度断食されるといいと思っています。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

養生園での取組を期待したいと思います。

最後に、各県からご質問やご意見等、自由にお出し頂ければと思いますが、何かございませんでしょうか。

それでは、本日はたくさんのご意見、ありがとうございました。「みんなで創ろう 食育アイランド九州」に関しましては、事務局の方で皆さま方のご意見を反映し、字句等を修正した上で、皆さま方のご意見を伺い、プレスリリースという運びになるようですので、どうぞよろしく願いいたします。

本日は、ご協力ありがとうございました。最後に事務局からご連絡があるということで、よろしく願いします。

【九州農政局 消費生活課 下國食育情報専門官】

本日の協議会、大変ありがとうございました。本協議会につきましては、18年度におきましても2回程度の開催予定ということで考えております。1回目の開催時期は一応秋口以降ということで想定しており、具体的にはおってご相談させていただきますので、どうぞよろしく願いいたします。以上でございます。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

只今の説明、それから、本日の議題についてご意見等はございませんでしょうか。

【吉田委員（生産者（「大地といのちの会」代表）】

牛乳というのは、今本当にどんどん広がっていて、各学校で、今、栄養がいいし、吸収率がいいということでパンフレットができて配られています。つい最近、テレビで「世界で一番受けたい授業」という中で、はっきり、新谷先生という方が言われて、ハーバード大学の12年間における膨大な調査により、牛乳を飲み続けた人が、余り飲まない人よりも骨粗鬆症の割合が高いから、あまり飲むなと、嗜好品としてぐらいで飲んだらいいと、そういう話も一方である。そういう点についてですね、栄養士の今のところの見解というものはどういうふうになっているものなのかなんでしょうか。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

簡単に申し上げますと、どういう食品でも基本的には安心・安全というのが前提で、体に良いから食べ続けられているわけですね。ただ、どんなに良い食物であっても、例えば卵や牛乳でも、食べ過ぎ、飲み過ぎは当然良くないわけです。従って、基本的には、やはりバランス良く、そして先ほど、和食、洋食の話が出ましたが、小さな頃に色々な食経験を積むということが大切です。日本人にとって望ましいのは日本型食生活ですが、洋食は駄目というわけではありません。また安心・安全な食べ物であっても、食べ過ぎることなく、適量食べることが基本と考えております。

【吉田委員（生産者（「大地といのちの会」代表）】

分かりました。牛乳はいいからいっぱい飲めという栄養士さんも結構いらっしゃるので、「えーっ」という感じがしましたので、私もそういう話でしたということでお伝えしたいと思います。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございました。今回もたくさんのご意見をありがとうございました。以上をもちまして、予定しておりました議題すべてを終了いたしました。皆様方のご意見を十分お受けできたかどうか分かりませんが、時間になりましたので、進行を事務局の方に返させていただきます。委員の皆様、そして各県の代表の皆様、どうもありがとうございました。

【九州農政局消費生活課 坂橋課長補佐】

早淵座長、どうもありがとうございました。閉会に当たり、九州農政局消費・安全部長 畠からお礼の言葉を申し上げます。

【 閉会挨拶 】

【九州農政局 畠消費・安全部長】

長時間にわたり熱心なご協議、どうも有り難うございました。また、各県の皆さま、消費技術センターの皆さまも最新の情報を頂き誠に有り難うございました。本日委員の皆さま

まから提案、出して頂きましたご意見等につきましては、できるだけこの「食育の推進に向けて」という中に取り込んで、先ほど座長からもお話がありましたように、もう一度皆さまにご覧頂いて、成案としてまとめていきたいというふうに考えております。農政局としましても、色んなところと連携しながら、18年度以降につきましても食育に取り組んでいきたいというふうに考えております。今後も、皆さまからご指導、ご鞭撻を頂くようお願い申し上げます、会の終わりの挨拶とさせていただきます。本日は、どうもありがとうございました。

以上