

平成18年度第1回九州地域食育推進協議会議事録

日 時：平成18年12月4日(月) 13:00～16:35

場 所：熊本市国際交流会館3階国際会議室

【開会】

【九州農政局 中田消費生活課長】

本日は大変お忙しい中ご出席を頂きありがとうございます。定刻となりましたので、平成18年度第1回九州地域食育推進協議会を開会いたします。本日の進行を務めさせていただきます消費生活課長の中田と申します。どうぞよろしくお願い申し上げます。それでは、開会に当たり、九州農政局南部局長からご挨拶申し上げます。

【 局長挨拶 】

【九州農政局 南部局長】

ご紹介頂きました九州農政局長の南部でございます。委員の先生方にはお忙しい中お集まり頂きまして大変ありがとうございます。また、榊委員さんと吉浦委員さんには今回交代されて初めてということでございます。よろしくお願いいたします。

皆様方は各地域でいろんな立場で日本の農業なり農村なりに関わって頂いておりますことに心から御礼申し上げるとともに、大変尊敬申し上げていることを述べさせていただきます。

食育は、昨年の7月に法制化されまして、今年の3月に作成された食育推進基本計画を踏まえて進めるということになっております。私どもも農政全般として、生産だけではなくて、消費の方に軸足を移すというスタンスを取っておりますし、生産から消費までの全体を見ると、やはり食育という言葉に代表されるようなことが今後重要だろうと思っております。ただ、食育と申しまして、たぶん私の頭のイメージと皆さま方委員の先生方のイメージと、また一般の方々が食育ということばかり受け取られるイメージというものは相当異なっているのではないかと思っておりますけれども、それはそれでいいのではないかと考えていますし、それが今の現状なんだろうと思っております。

さて、九州はいろんな作物なり水産物も含めて食物の種類も豊富でありますし、身近にそういう生産なり漁業の場があるというようなことで、大都市とは違いまして、食の方も、いろんな郷土での食であるとか、家庭での食であるとか、そういうものが相当残っているような地域だと考えております。それを活かして、今後どのようにしていくかというようなことを私どもも考えて参りたいと思っておりますし、それに対する支援も進めて行きたいと思っております。そのようなつもりで今後「食育アイランド九州」というような取組みを進めて参りたいと思っております。

本日その中身について担当の方からご説明させますけれども、委員の皆様方の忌憚のないご意見をお伺いし、また、ご指導、ご助言も頂きまして、九州の食育が進んでいくことをお願いいたしまして、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す。

【九州農政局 中田消費生活課長】

どうもありがとうございました。

議事といたしまして、「九州農政局からの説明」、それから、各県等からの説明、その後、委員の皆様方による自由討議ということを考えております。閉会としては、16時30分を目途として考えておりますのでよろしくお願いいたします。

(局からの配付資料の確認)

長崎県の方から提供を頂いた「郷土料理と地場産物を使った学校給食」という冊子を委員の先生方にお配りさせて頂いております。それから、早淵委員の方から提供頂きました、12月3日付けの毎日新聞朝刊に掲載された新聞記事をお配りさせて頂いております。(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たいと思います。本会の座長につきましては、昨年引き続き福岡女子大学教授の早淵仁美委員にお願いしたいと考えておりますがよろしいでしょうか。

【各委員】

<異議なし>

【九州農政局 中田消費生活課長】

それでは、早淵座長、早速ですがよろしくお願いいたします。

【 議 事 】

【座長 早淵委員(福岡女子大学教授)】

福岡女子大学教授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。よろしくお願いいたします。

本日の協議会はマスコミに公開されております。また、議論の内容につきましては、後日事前に各委員の皆様を確認頂きまして議事録として農政局のホームページに掲載させていただきます。このことにつきましてもよろしくお願いいたします。

それでは議事に入らせて頂きます。

(1)九州農政局における食育の取組状況について

【座長 早淵委員(福岡女子大学教授)】

まず事務局から「九州農政局における食育の取組状況について」説明をお願いいたします。

【九州農政局からの説明】

【九州農政局 消費生活課 下國食育情報専門官】

九州農政局で食育情報専門官をしております下國と申します。よろしくお願いいたします。私の方から資料の3と5と参考資料の1、2、3について説明させていただきます。資料4は別の担当からご説明します。

まず資料3からですが、「九州農政局における食育の取組状況」の中で、まず「食育ア

「食育アイランド九州」の取組状況等について、今回2名の委員の方が交代されましたが、他の8名の方を含めて10名の委員の方で昨年度の協議会の中で様々議論頂いて、その結果を踏まえて、九州農政局として、様々な関係者が行っている食育活動について情報発信を支援するということで取り組むことになったところです。それが「食育アイランド九州」ということで、データベース化してそれを提供していくということです。開始時期は本年の6月8日、農政局のホームページに開設しております。内容としては、一つに「食の安全・食育イベント情報」、当初は「食の安全・食育カレンダー情報」という名称にしておりましたが、11月分から名称を変えております。内容としましては、食の安全、食育に関して実施される様々なイベント、セミナー、体験活動等の情報を月毎に収集し、プレスリリースも併せて行いながら、農政局のホームページに掲載していくということにしております。掲載件数としては、各月別に資料記載のような状況になっております。

もう一つの柱が、「食の体験、食育マップ情報」ということで、これについては九州の各地域において体験活動を始め、様々な食育活動に取り組んでいる多様な関係者を紹介させて頂くということで、活動内容なり、イベント情報、それから連絡先等について情報を収集して情報発信を支援させて頂いております。現在ホームページに載っているのが171件、すでに原稿等を頂いて準備中で掲載するばかりになっているものを含めると234件ということで、近々こういった数字で載せることにしております。

個別に見て頂きたいと思えます。資料3の3ページ別紙1に現在のホームページの姿を載せております。現在九州農政局のホームページのトップページのトピックスというところの「食育アイランド」という項目から入って頂くところのような画面になっております。それから、次に5ページですが、食育イベント情報ということで、プレスリリースしたものを載せております。こういった形で載せているということでご覧頂ければと思います。それから、19ページの別紙の3については、先ほどのホームページの「一覽」というところをクリックして頂くと、このような写真付きのものが出て参りまして、それぞれの項目をクリックして頂くと、最後の22ページに「例」として、本日ご出席の宮田委員の取組みの例を載せさせて頂いております。

それから、資料3の1ページに戻って、2の「今後の取組みの方向」ということで、「食育アイランド九州」を含めた食育全体の取組みを分かりやすく表示できるようにホームページの更なる見直しを検討しています。情報発信機能を高めて、関係者の利便性を図るためのデータベースとして充実させ、掲載件数についても今後とも増加させていくことにしております。検討の状況につきましては、資料3の4ページに付けております。【見直し検討中の案】ということで、まずは、ホームページのトップページのところで、この「食育アイランド九州」を含めた食育の取組みが分かりやすいようにということで、トップページに「食育を進めよう！九州の取組を紹介します」という囲みを作りまして、ここから入って頂くというふうに考えております。そこからいろいろなアイコンを設けてそれぞれ興味をお持ちのところに入って頂くということにしております。それから、右の食事バランスガイドのイラストについても、ここをクリックすると、食事バランスガイドの中身をご説明できる内容になっております。そういう形で検討しております。

それから、資料5につきましては「食育アイランド九州」と九州地域版食事バランスガイド以外の「九州農政局における食育の取組状況」についてまとめております。

九州農政局としましては、生産、流通、消費の各段階を通じた食育の取組みを推進するという事で、食育に取り組んでいる多様な関係者の皆様との連携強化を最重点課題として取り組んでおります。まず、「食事バランスガイドの普及活用の取組み」として、内容としては、説明会等の開催、あるいはポスター、リーフレット等の配布、それから、熊本市と佐賀市の合同庁舎の食堂において運営事業者の協力を得て、日替わり定食等のメニューに食事バランスガイドの表示を行って頂いています。それから、「意見交換会等の開催」もいろいろ行っており、ちなみに、10月までに九州農政局全体で428件行っております。事例としては、「大学生のための食育料理教室」であるとか、「親子「お魚料理教室」」とか、お米を粉の形で食べる新たな米の消費拡大につなげていく「米粉パン」の取組み、また、米粉を使った「親子和菓子教室」、それから「加工グループ向け米粉パン作り講習会」、「青果市場見学会」、見学ツアーとして「畑の大豆が豆腐になるまで」ということで先日行っております。それから、早淵先生の福岡女子大学の学生さんを中心とした取組みをご紹介します。それから、消費者の部屋の特別展示ということで、「消費者の部屋」「消費者コーナー」を農政局、農政事務所に設けておりますけれども、そのようなところでパンフレット等の配布も行っております。それから、食育シンポジウムの開催ということで、6月25日に福岡農政事務所、8月24日に農政局で、それから10月21日に大分農政事務所でも食を考える国民会議等との共催でシンポジウムを開催しております。それから、11月17日には、この国際交流会館におきまして、グリーンツーリズムのシンポジウムも開催しております。それから、NHK食育・健康フェアということで、今年九州では2件ありまして、佐賀県みやき町と熊本県宇城市で開催されまして、農政局、農政事務所としてもこれに参加しております。それから、食育フェスタの開催ということで、来年の1月17日の「おむすびの日」、それから毎月の「食育の日」、この両日を含む1月14日から20日の間、セミナー、意見交換会、おむすびの日イベント及び食育推進ボランティア活動発表会等を集中して開催することにしております。

それから、参考資料1「沖縄県における取組みの状況」についてご説明します。17年度の協議会の中で多くの委員の先生から沖縄の食生活の状況、平均寿命の低下というような食生活をめぐる状況についてご紹介等頂いております。農政局としましては、沖縄総合事務局と連絡をとりまして、資料を整理しまして、簡単ではありますが、このような内容で資料を取りまとめしております。「長寿県」沖縄ということで従来百歳以上の人口が全国一位を占めていた長寿県でありましたが、平成14年11月に公表されました都道府県別の平均寿命によると、女性は一位だったわけですが、男性が一位から26位に一気に落ちたという、いわゆる「26ショック」と言われるものがあったということで、県民に大変な衝撃を与えたということです。沖縄県としては、「健康おきなわ2010」という取組みをなされているということで、その中間評価も今年の6月に出されているようですが、なかなか一気に改善の方向に進んでいないということも報告されているような状況です。沖縄県は食事バランスガイドの策定にいち早く取り組まれて、このような取組みのなかで策定がなされているのを資料として付けております。

それから、参考資料2「市町村における食育推進に係る計画の例」につきましても、国の食育推進基本計画が今年の3月に策定され、その後は、22年度までの5年間に、都道府県が全部、市町村については50%を目標として食育推進計画を作ることが目標

に掲げられております。10月1日現在で農水省が各農政局から報告を求めた状況で、必ずしも、これが国の基本法に基づく推進計画ばかりではないという位置付けではありませんけれども、何らかの形で取り組まれている、食育推進に係る計画の例ということで、全国で策定されているものをご紹介します。

それから、「平成17年度食育推進施策」ということで、「食育白書」と括弧書きで記載されております。本体の白書は、非常に分厚いもので、概要版を本日資料に付けさせて頂きました。県の方には内閣府から配布があったと聞いております。食育基本法に基づいて作成の上、国会に提出される性格のものとして聞いております。

引き続きまして、資料4について坂口農政業務管理官からご説明いたします。

【九州農政局 消費生活課 坂口農政業務管理官】

業務管理官の坂口です。よろしく申し上げます。私の方から資料4の「九州版食事バランスガイド」の作成について説明させて頂きます。

作成のねらいとしては、九州は豊かな自然を活かした多様な農林水産業が営まれており、各地に郷土料理や伝統食があり豊かな食が実現しております。そこで「食事バランスガイド」の一層の普及・活用を図るとともに、地域の郷土料理や伝統料理の普及、豊かな九州の食を全国に発信したいということで、九州版のバランスガイド、仮称「うまかバランスガイド」を作成したいと考えております。特に、食料の生産基地としての九州をアピールしていきたいと思っておりますし、伝統料理や郷土料理が少し忘れ去られようとしておりますので、その点も少し復活させていければと思っております。併せて、地域版のバランスガイドを各県や市町村でも作成頂ければと思っております。

事前に早淵先生には、少しだけご相談を申し上げ現在の案になっております。お手元に「【別紙1】イメージ」としてお渡ししておりますが、まず、配布し易さを考えて、A4判の4ページのリーフレット型でA3判の裏表二つ折りを考えております。これと同じものをホームページにも掲載していこうと考えております。まず1ページ目は、「九州版食事バランスガイド」ということで、コマと九州の郷土料理を置いております。コマの中の料理はできるだけ郷土料理のイラストを入れて、郷土料理の紹介をしていこうと考えております。運動する人の吹き出しについては、できるだけ九州の特色を活かしたイラストに変えていこうと考えています。案としては、現在、「卑弥呼」、「手力雄命(好加オミコ)」、「九州男児」等を考えております。ご協議頂いてできるだけ九州を代表する人物を入れていきたいと考えています。開いて頂きますと、見開きで九州の郷土料理、伝統料理の紹介ということで作っております。中央に九州の地図を配置して各県の郷土料理を入れております。できるだけ、基本のコマの色と色調を合わせたいということで、作っております。幸いに九州は7県であり、バランスガイドにも7色が使われておりまして、それに合わせていこうと考えております。郷土料理は各県の代表料理を1つ載せて、コマと材料、レシピを載せていきたいと思っております。作り方はできるだけ詳しく書いて、このパンフレットを見た人にこの郷土料理を作って頂ければと考えております。どの郷土料理を載せるかについては、協議会や各県の意向をお聞きして決めていきたいと考えております。この場合3品ほど優先順位を付けて料理を出して頂き、優先順位の高いものをリーフレットに載せて、ほかのものもホームページに載せたいと考えております。

特産品につきましても、現在仮置きしておりますが、各県、協議会から紹介頂ければ掲載していきたいと考えております。料理の写真を載せておりますが、バランスガイドは基本的に1人分となっておりますので、料理の写真を提供頂く場合は、ぜひ1人分を撮って頂きたいと思っております。後でこちらの方からご依頼申し上げます。この中には入れておりませんが、できれば料理のいわれや起源も載せたいと思っておりますので、料理を提供頂く場合の様式を示したいと思っております。ちなみに例として福岡の「がめ煮」を載せていますが、作り方のところが320字、材料のところが120字ぐらいになっております。このくらいで作って頂ければ何とか見やすいレシピになると思っておりますので、よろしく願いいたします。

もう1枚めくって頂きますと、「郷土の料理で健康的な食事」ということで作っております。九州で生産量が多い農畜水産物を用いて1日の献立を作り、バランスガイドのコマも載せることにしております。食材は九州で生産量の多いものでベスト3を載せていこうと思っております。ここの料理は郷土料理ではなく、一般的な料理を載せていくこととしています。そういうことで、九州はこれだけ食材が多いということ、九州の食料の生産基地としての位置を再確認しようと思っております。

作成の時期につきましては、原案を2月までに上げていきたいと考えております。別紙2に各地域のバランスガイドを参考に付けております。茨城版のコピーがあると思っておりますが、一週間の献立を郷土料理を交えながら作っております。徳島版の食事バランスガイドは冊子になっておりまして、内容が多岐にわたっており、非常に出来もいいのではないかと考えております。そのほか各地域で食事バランスガイドの作成が進んでいるということをご報告します。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す。ただ今いろいろご説明頂きましたが、「食育アイランド九州」の取組みについて着実にホームページが充実されてきているようです。皆様ご覧になっておられるでしょうか。それからただ今ご説明のあった「九州版食事バランスガイド」など、いずれも九州農政局でご苦労され、いいものが出来つつあると思っております。皆様ご質問、ご意見等ありませんでしょうか。

先ほど食堂を覗かせて頂きましたが、食事バランスガイドによる表示がなされておりますし、九州農政局の中でもいろんな取組みを自らなさっているということで感心しているところです。皆様もっとこうしたらいいというような提案等はありませんでしょうか。

【質疑】

【吉田委員（生産者（「大地といのちの会」代表））】

食育アイランド九州のアクセス件数はどれくらいになっているのでしょうか。

【九州農政局 澤田局次長】

まだ月に400～500件というところで少ない状況です。まだまだ目立たないということがあって、お手元の資料3の4ページに検討案を載せていますが、もっと目立つようなメッセージ性のあるような形にしようとして検討中です。現在は、トップページのトピック

スの一行に書いてあるだけなので、これを、「食育を進めよう」ということで目立たせる感じでまず出して、何だろうということで見ると、中にいろんな情報があって、左側に「食育アイランド九州」があって、カラーで出していくということで準備してもらっています。まだこれは立ち上がっていません。こういう見直しを行えばアクセス件数はもっと上がるだろうと思っています。これをご覧頂いて、またこの場でご意見を頂ければそれも踏まえて良くしていきたいと思っています。例えば、4ページにコンセプトで「食育とは、・・・」というのがあって、これに関連情報も付けて、更に充実させていきたいと思っています。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございました。次長さんが大変熱心にこれに取り組んで頂いているということで感謝申し上げます。また、この協議会は年度内にもう1回開催されるということですので、それまでにご覧頂いて、その時にご意見等を頂ければまた改善されていいものができると思います。

【郷田委員（薬膳茶房オーガニックごうだ代表）】

次の協議会までに考えて頂いたらありがたいということで、九州版食事バランスガイドの中央の地図に各県の野菜が載っていますが、例えば宮崎県はピーマンが載っていますが、多分今からの食育というのは、もう少し足元を見つめてみようということで私たちは考えているところなんです。宮崎県には「日向カボチャ」というようなものがあつたんですが、消えていってしまっているんです。ピーマンが悪いというわけではないけれども、なくなってしまったけれどもとっても良かったというような野菜もあるんです。そのようなものが各地区にあるのではないかなと思うので、もう一度掘り下げてみる。そういうところも見つめて、もう一回食育というのを考えたらいいのではないかなと思うんです。だから、食材のところも、今ハウス農家が多いからとか、観光農場が多いということではなくて、ちょっと原点に近い食材みたいなのところも見つめてマップを作られたら、もっと本物を目指すものに近づくのではないかなと思いました。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

先ほど九州農政局の坂口さんからご説明がありましたが、各地域、各県から今のご意見のようなものをもっとお寄せ頂いて作りたいということですので、ご意見は今からどんどんお寄せ下さいということです。あくまで原案で、図なども取り敢えず書いてあるということです。

【郷田委員（薬膳茶房オーガニックごうだ代表）】

考えるヒントにして頂ければということでお話ししました。

【九州農政局 澤田局次長】

先ほどの資料3の4ページに「食育の広場」というのを作りまして、ここにいろんなリンクを貼りたいと思っているんです。今おっしゃっているような話は、きっと品目が多す

ぎて大変なことになってしまうとっていて、ここは「食育を進めよう」ということでトップページから展開していくんですけども、もう一つ、例えば「九州の旬の食べ物を食べよう」みたいなものを作って、そういうところとリンクしていくようなことを今考えて作業をやってもらっています。全部食事バランスガイドに入れるときっと大変なことになると思われます。そういうことも今考えています。

【九州農政局 南部局長】

おっしゃった通り、わりとイメージしやすいもの、例えば宮崎では「ピーマン」と「鶏」なんです、鹿児島では「豚」と「さつまいも」になっていますし、熊本では「阿蘇牛乳」と「トマト」、長崎は「玉葱」というようにパッとイメージするものがあるんですが、各県から言わせると、各県が売り込みたいという視点で書くのか、あるいは、おっしゃったように、宮崎では「えびいも」みたいなものや小粒の「日向カボチャ」みたいなものを書くのかということは、ばらばらになると九州全般で困りますので、また別途考えるのかなと思います。また、これは折り込みですから、本当は私などがイメージするのは各県でこれに1枚挟み込むものを作られるというのもあるかと思えます。農政事務所もありますから、県に押しつける気持ちはありませんが。そういうことで、一部郷土料理とか郷土に合ったような作物とかが全国的に見直されていますし、京野菜などを商売にしているところもありますけれども、そういうのがあるのかもしれない。その辺は今たたき台の状態です、食育の切り口からどう考えられるのかということだと思えます。

【郷田委員（薬膳茶房オーガニックごうだ代表）】

そうなんです。方向性として、随分話が進んでからそれを上げればいいのかということではなくて、今座長さんが言われたけれども、逆に一番最初のスタートだからどこから見ていったらいいのかという大事なスタートのところだと思ったので、今敢えて意見を言わせて頂きました。今言ったように観光として、事業として売り込みたいからその食材を置くのか、それとももっと原点から食を見つめたいからもう一回考えようということか、方向性が二つあると思うので、今最初のスタートの時点だからということと言わせて頂きました。

【九州農政局 南部局長】

農政局としては、一方的になかなか決められませんので、そういう視点もあるということで各県さんともお話ししたいと思えます。ここで逆に言うと、大分に「ネギ」が載っていますけれども、「ネギ」は福岡の朝倉だろうと言われると困ってしまいますし、その辺は今たたき台ということでご理解願いたいと思えます。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

今、ご意見が出ましたように、食事バランスガイドをどういう位置付けにするかということに関しましては、この協議会で委員の皆様のご意見を伺った上で、きちんと整理をしておいた方が良くと思います。最後のページに、九州産のそれぞれの地域の生産量の多いものを示すのか、あるいはそれぞれの郷土ならではの伝統食材、残したい味を掲載するの

か。地域版食事バランスガイドの本来の目的を考えると、それぞれの地域で残したい味や食材、料理などを取り上げるべきではないかと思いますが、農政局や農政事務所などにはまた、別途全国に向けて提供できる食材をアピールしたいというところもあるのではないのでしょうか。何かご意見がありましたらよろしくお願いします。

【養父委員（「九州のムラ」編集長）】

先々週、山形の庄内というところに行ってきましたが、そこは、「食の都 庄内」という地域のブランドをどうやって立ち上げるかということで、料理人などを「食の親善大使」というのに任命して、そういう人がPRなどをどんどんやっていたんですが、今回のバランスガイドにしるホームページにしるすごくいいですね。これをもっと広げるためには、ある意味、民間の活力をどこまで引き出すかという部分の考え方もすごく大事になるだろうと思うんですが、庄内の場合は、たまたまイタリアのアルケッチャーノという農家のイタリアンレストランのオーナーシェフの奥田さんという人が、PRして食育をどんどん広げていたんですが、九州でも例えば、「ひまわり亭」とか小役丸さんの「ぶどうの樹」とか、いろんな民間で活動されているところもありますよね。奥田シェフに言わせると、自分の料理を作る時に、旬の食材というのは2週間ごとに変わっていくんだという。本当は2週間ごとにどんどん新しい情報を入れていかないと旬には追いつけないという話をされていたんですが、それを行政さんの中でやろうとしても正直、限界があると思いますので、ある意味民間と連携して情報を出す部分と、行政さんがある程度支援していかないとフォローできない、例えば農産加工グループのおばちゃんたちとか、自分達で情報を出そうと思ってもなかなか情報をどうアップしていいかわからない、そういうある程度行政さんがフォローする部分と、逆に積極的に民間さんをつなげて、一回ある程度基準の中で、ここから先は商売の話だからこの領域の中については是非リンクを貼らせて下さいねと、そういう使い分けの中で、民間の活力も入れながら、このせっきく立ち上げたポータルサイトをより人の目が触れる形に持っていくという考え方もありかなという気がします。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

貴重なご意見ありがとうございます。

やはり、民間の活力を引き出すというのはすごく大事なことだと思います。核になるもの、あるいは大枠を九州農政局に作って頂ければ、後は各都道府県や市町村にリンクを貼ってもらって良いのではないかと思います。九州農政局ですべてカバーするのは無理だと思いますので、各地域の生協やNPO等の団体や企業等も含めて、いろんなところで食育を進めておられるようですので、是非情報発信をして頂き、各方面と連携しながら進めて頂きたいと考えております。なお、食事バランスガイドの名称等に関して、「卑弥呼」や「九州男児」などが挙げられましたが、「卑弥呼」だと女性になりますし、「九州男児」だと男性になります。徳島版のように、男性用と女性用を作るのか、徳島の女性用は1800カロリーとなっていますので、二つの食事バランスガイドができることにもなります。性別がはっきりするキャラクターを持ってくるとどうしても両方出さないと不均衡になりますので、そのことも含めてどのような形で進めるのか、ご検討頂いた方が良いのではないかと思います。よろしくお願いします。他によろしいでしょうか。

【矢住委員（熊本消費者協会顧問）】

熊本の矢住でございます。

先ほどの九州版バランスガイドについてですが、部数がどの程度出されるか分かりませんが、この真ん中の九州の地図を見ました時に、やはり、一度だけで郷土料理を表そうとしますと、非常に無理があるように思います。それと、熊本であれば、郷土料理として「とび寿司」とか、「いきなり団子」、「がね揚げ」、「つぼん汁」、「押し寄せ」などいろいろ載せて頂きたいと思うものがあり、これを四季別に、あるいは、月別くらいにして、これを見たら次にはどんなものが出るのだろうか、期待を抱かせるような内容にして頂くと、見られる方も幅が広がるのではないかという感じがしております。また四季別にしますと水産物などを県別に表す場合にも、何種類かは載せることができるのではないのでしょうか。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございます。やはりこれは、本当にたたき台でありますので、取り敢えず、農政局の方でシステムの大枠を作って頂いて、例えば熊本県であれば熊本県のところをクリックすると、熊本県のサイトにつながって、熊本県がアピールしたいものが出てくるように、将来的には展開されていくと良いのではないかと思います。ただ、その際、局長さんからご提案がありましたように、表示方法等の約束事を明確にしておく必要があります。例えば、「この表示はこういう形でしましょう」、作り方は、作りやすいように4人分や6人分で示しても、栄養表示や盛りつけ写真も1人分で、いわゆる食事バランスガイドで示す量に該当する写真にするなど、そういう約束事だけは決め、それぞれの展開は「食育アイランド九州」の各県のサイトに任せる形で、今後はどんどん充実していければと願っていますので、よろしく願いいたします。

また、最後の意見交換の時間を設けますので、次に進めさせて頂きたいと思っておりますがよろしいでしょうか。

（２）地域における食育の取組状況について（各県及び農林水産消費技術センター門司センターからの報告）

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

それでは、第二の議題でございます。「地域における食育の取組状況について」ということで、「地域における食事バランスガイドの活用状況」及び「県、市町村における食育推進計画の策定状況」等について、各県からお一人7分程度で順次報告をお願いしたいと思います。また、農林水産消費技術センター門司センターからも県の報告の後に「食育の取組状況等」について報告をお願いしたいと思いますのでどうぞよろしくお願いいたします。お手元の資料6に基づきまして福岡県の方からお願いします。

【福岡県（農政部生産流通課流通振興係 大里技術主査）】

福岡県の大里と申します。よろしく申し上げます。

まず、食育推進計画の策定ですが、県につきましては、「ふくおかの食と農推進基本指針」ということで、平成18年3月22日に策定済みです。実施に当たった取組状況と

しましては、印刷物については、4月下旬に各市町村、これは食育担当部局を始め教育委員会、保育園、幼稚園、小中高校、関係団体に配布しています。始め3,200部作りましたが、全部配布し、更に2,000部追加印刷した分もほとんど残部がない状況です。5月31日に県庁の講堂で市町村を集めて説明会を開催しております。県庁のホームページに食育のサイトは全くなかったんですが、10月の中旬にサイトを設けまして、「基本指針」その他各種情報を載せている状況です。

市町村の食育推進計画につきましては、策定済みの市町村は現在「0」です。ただ、調査をかけたところ、全市町村数69のうち今後22年度までに策定する予定は「19」という状況です。

計画策定に当たって先進的な市町村の取組事例ですが、久留米市につきましては、計画については来年度の6月19日の食育の日に策定予定ですけれども、今年の11月11日に食育都市宣言を実施しております。それと、書いておりませんが、浮羽市につきましても、計画については来年度策定のようなのですが、今年の9月に「浮羽市食と農と健康を結ぶ食育推進条例」を策定しているようです。

推進会議の設置状況につきましては、「ふくおかの食と農推進会議」という関係部局と関係団体が連携した会議として今年の6月1日に設置済みです。これは条例には基づかないものです。市町村の食育推進会議につきましては、設置済みの市町村は10です。その内設置条例を制定している市町村は、福岡市一つです。今後設置予定の市町村につきましては9です。

次に、国の食育推進計画の「食育の推進の目標に関する事項」に関連した県の取組みの状況について、まず、「1 食育に関心を持っている国民の割合の増加」につきましては、県の施策としては、「食育推進キャンペーンの開催」ということで、本年度から基本指針の施策に基づいて行っているところですが、11月4日に福岡市の天神のイムズという商業ビルでシンポジウムや体験などいろいろなものを行いました。シンポジウムにつきましては、女優の高田万由子さんに来て頂いておりますし、体験につきましては、「しょくばねっと」さんに食育カルタをして頂いたり、料理教室をして頂いたり、いろいろ行っております。それから、ホームページ創設による情報提供や食育コンクールを来年の1月20日に開催する予定ですが、国が行っている食育コンクールの都道府県版ということで、今年が3回目になります。そういうことを行って食育に関心を持っている国民の割合を増加させたいと考えております。

「2 朝食を欠食する国民の割合の減少」については、県の数値目標として、小学生が毎日朝食を食べる割合が84.8%、中学生が76.3%というのが16年度の数値なんです。これを22年度に小学校は95%、中学校は90%に上げるという目標を設定しております。これにつきましては、教育庁と連携した小学校等への啓発などを行っていくことにしております。

「3 学校給食における地場産物を使用する割合の増加」につきましては、これも数値目標を定めておりまして、学校給食における県産農林水産物の利用率は17年度は55%ありました。22年度までに10%上げるということで65%を目標にしております。それから地元産の青果物について、これは市町村管内産若しくはJA管内産になるんですが、野菜と果物については、16年度に8.5%ありました。これを22年度には倍増の15

%を目標に掲げております。それから、学校給食における県産麦の利用率なんですけれども、これはほとんど外麦に頼っているような状況で、現在重量ベースで5%が県産なんですけれども、これを22年度までに25%までに引き上げるという目標を掲げております。そういったことを推進するために県としては、地元産農林水産物の導入促進に対する市町村や農業団体への補助金を17年度に創設しております、支援をしているところです。それから、学校の栄養士さんたちが地元産で何が採れているのか分からないという声を聞きましたので、昨年度それぞれの地元産農産物がこういったものがこれぐらいの量採れているという旬情報の冊子を作って、全小学校に配布を終わっているところです。それから、学校給食会と連携しまして、県産小麦を使用した麺やパンの開発も進めております。市町村につきましては、筑後市などは「ちっごの日」ということで、その日には学校給食に地元産の農林水産物を活用した日というようなものを定めております、使用を推進している状況です。

「4 食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている国民の割合の増加」につきましては、食育推進キャンペーンや健康フェスタ等において普及啓発を実施するというようにしています。

「4(2) 地域版『食事バランスガイド』の作成・検討の状況」については、現在作成している市町村はありませんし、現在予定されているところもありません。

「5 内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)を認知している国民の割合の増加」につきましても、各種シンポジウム等を開催して普及啓発を実施していきたいと考えております。

「6 食育の推進に関わるボランティアの数の増加」については、「ふくおかの食と農人材バンク」というものを平成17年度に設置しております、17年度現在161名登録されており、22年度までに1,000名にすることを目標に掲げております。現在着実に増えておまして、500名前後集まっているという状況です。また、ホームページやリーフレットでそういった制度を周知しております。

「7 教育ファームの取組がなされている市町村の割合の増加」については、資料には書いておりませんが、関連する県の施策としましては、農家や酪農家でのファームステイの延べ参加者数が17年度1,031名だったんですが、これを22年度までに1,500名にするという目標を掲げております。これについては、農協中央会や県酪連に対して補助金を出しているという状況です。

「8 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合の増加」については、食品表示に関する販売店を対象とした説明会の開催を16年度は全くしていなかったんですが、22年度までに毎年20回開催したいということを目指しています。

「9 推進計画を作成・実施している都道府県及び市町村の割合」については、市町村については、17年度0%を22年度に国と同じく50%という目標値を掲げております。これにつきましては、先ほど説明しましたように各種説明会などを開催しております。

以上です。

【座長 早淵委員(福岡女子大学教授)】

では引き続き、佐賀県の方をお願いいたします。

【佐賀県（くらし環境本部くらしの安全安心課食育担当係 西係長）】

佐賀県のくらしの安全安心課の西と言います。資料の3ページからになります。

本県については、今年の3月の終わり頃に計画を作りました。これは純粋な基本法に基づく新たな計画ということになっています。計画の実施に当たっての取組状況については、市町の担当者を集めた会議を4月、9月の2回行いました。それから、後ほど出てきますが、推進会議については、本県はネットワーク方式で4月29日に総会で立ち上げましたけれども、その際に関係団体に配布をしたところです。それから、いろんなところから要請を受けて結構説明する機会がありますが、そういった時に随時紹介をしているところです。それから、ホームページを11月1日に立ち上げました。本県の場合、私ども企画部局で全体の調整を行っているのと、もう一つ農政サイドで「食と農」絆づくりプロジェクト」というものが動いておりまして、こちらの方の基になるのが「佐賀県食と農の振興計画」というものがある、こちらの方では、主に食農教育とか地産地消といったものを行っている、食育の計画とそちらの二本立てで進んでいるという形になります。

市町については、残念ながらまだ策定済みのところはありません。一応予定としては、県内23市町がありますけれども、その内市が10ありまして、市については22年度までには策定予定ということで、今後町の方に働きかけを強めていく必要があると思っています。

次に、推進会議については、先ほど言いましたが、現在118の関係団体を会員とした「食育ネットワークさが」というものを運営しております。事務局は総会にお諮りして、私どもが担うということになっております。代表者は、県内にある西九州大学の学長さんをお願いしております。条例には基づきません。市町村の推進会議等は現在設置済みは「5」となっております。

「食育に関心を持っている国民の割合の増加」についての県独自の取組みについては、本県では5月にネットワークの会員に呼びかけて、「朝ご飯」というテーマでキャンペーンを取り組みました。おかげでネットワークの会員さんも5月の強化月間だけではなく、年間を通じて取り組んで頂いております。それから、前回の協議会でも言いましたが、地元紙の佐賀新聞で、今年の10月から様々な取組みを紹介する「食育の現場から」というシリーズと、今年の夏場に「わが家の食育作文」コンクールというものを募集して、毎週1回新聞に無償で載せて頂いて啓発に努めています。それから、貴重な食育推進の場であります保育所、幼稚園それから全部の学校に担当者を配置しました。責任者を決めたとのことです。誰が窓口になるかということを決めました。それから全学校で計画を作って頂きました。学校についてはもう一つ、食育推進委員会というものを全校に作って頂き、みんなで議論する体制を作ったということで、今からそれを充実していくことが重要になってくると思っています。10月2日には、県内に管理栄養士を養成する西九州大学という私立大学がありまして、先ほどネットワークの代表もこの大学の学長さんをお願いしていると申しましたが、この西九州大学と県と教育委員会とで「食育推進に関する協定」を結び、大学内にサポートセンターというものを設置して頂いて、ここで学生のボランティアの派遣事業や食育推進のボランティアの養成研修を行って頂いております。それから「食育推進公開サミット」という大きなイベントを今年1月に武雄市の方で予定しております。

「朝食」のことですが、本県の今年の一番の大きなテーマに掲げております。キャンペーンのテーマを「朝ご飯」ということで、県だけで見ましてもテレビ、ラジオ、新聞、広報誌など考えられる手だてはすべて打ってキャンペーンをさせて頂きました。

「学校給食における地場産使用」の件ですが、本県の場合、米は以前から100%ですが、副食については22年度までに47%に引き上げるということで、市町への財政支援とか「食と農」絆づくりプロジェクトの中で地産地消推進チームを設置して、取組みを進めているところです。

「食事バランスガイド」については、県庁地下食堂の中で進めております。しかし広く県民に認知されているかという点を考えると、まだまだ疑問が残る状況でありますので、もっと露出度を高めて認知度の向上を図っていく必要があります。

「地域版食事バランスガイド」の作成予定はありません。

「メタボリックシンドローム」についても、保健所等を中心に様々な取組みを行っております。

「ボランティア」については、先ほども述べましたが、大学と協定を結びまして、2月に大学の食育サポートセンターでカリキュラムを組んで頂いて、関係者の研修を実施する予定です。なお大学の学生のボランティアについては、すでに活動を実施しているということです。

「教育ファーム」については、「食と農」絆づくりプロジェクトの中で特に農政サイドの振興計画の重点事項と位置付けて頂き、取組みを実施して頂いているところです。

「食の安全」は省略します。

「推進計画の市町への働きかけ」ですけれども、この間2回会議を開催してお願いをしているところですが、計画を作るということ自体にどうも戸惑いがあり、横の連携を図ることもなかなかできていないという現状があります。今後骨格だけでも作って、首長に対し文書で「こういうものを盛り込んでください」というお願いをしていこうと考えています。

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す。引き続き長崎県の方をお願いいたします。

【長崎県（県民生活環境部食品安全推進室 石丸係長（副参事））】

長崎県の石丸と申します。よろしくをお願いいたします。

まず1番目の「食育推進計画」についてです。長崎県食育推進計画は、18年10月12日に策定しております。各県にも計画を送らせて頂いたところです。計画等の周知状況につきましては、県食品安全推進室のホームページに計画を掲載しております。また、全所帯に配布する県の広報誌の18年11月号に、「食育にみんなで取組もう」として特集で掲載しました。計画ができ上がり、冊子等の印刷ができましたので、12月から来年早々にかけて、県立保健所等で開催される会議、研修会を利用して説明を行うこととしております。

食育推進を県下で進めて頂いている食生活改善推進員の育成強化会議も控えております

ので、そういう場を借りて説明を行うことも計画しております。

今後市町でも計画を作って頂かなければいけません、県下全域で食育を推進していくに当たって地域ネットワーク会議を設置することとしております。地域における食育活動の情報交換や、県や市町、地域団体等が実施する施策の連絡調整、県や市町が実施する施策の推進や市町の計画の策定を推進するため、8カ所の県立保健所の管轄エリアを設置単位として、食育に熱心に取り組んでいる団体や行政等関係者等を集めてネットワーク会議を設置し、地域の食育を進めていこうとしております。

市町の食育推進計画ですが、現在策定済みはありません。

長崎市、佐世保市が食育推進計画を現在策定中で、それぞれこの12月と来年2月頃に策定する予定となっております。全23市町の内、食育推進計画の策定予定市町は、現在の調査で「13」となっております。

食育推進会議の設置状況について、長崎県は、「食育推進会議」の名称のもと、知事に会長に委員30名で条例に基づく会議を設置しております。市町につきましては、先ほど申しましたように、長崎市と佐世保市が条例に基づき設置しております。今後19年度に会議設置予定が3市町挙がっております。

「食育に関心を持っている県民の割合の増加」については、平成18年度実施の県民健康・栄養調査で現状を把握し、22年の目標値を設定することにしております。今後県としては、フォーラム等県民に広く関心を持って頂くような事業等の取組みを予定しております。

「朝食を欠食する県民の割合の減少」ということでは、小学5年生と中学2年生について、平成14年に県の教育センターの調査結果を現状値としており、小学5年生の4.7%（朝食を「ほとんど食べない」と「食べない」児童の割合が4.7%）、中学2年生の6.6%（朝食を「ほとんど食べない」と「食べない」生徒の割合が6.6%）を、22年度にそれぞれ0%、3.3%以下にしようという目標を掲げています。県の教育委員会が作成した「学校における食育指導集」の中で、朝食をテーマとした事例を取り上げ、それらの事例に基づき各学校が朝食の欠食を減らしていくような指導に取り組むよう、体育保健課が啓発を行っております。

「学校給食における地場産農産物を使用する割合の増加」ということで、学校給食に県産品を使用する割合は、現状、重量ベースで65%を22年度に65%以上確保していくということで取り組んでいます。今日皆様方にお配りした「郷土料理と地場産を使った学校給食」という冊子は、18年3月に県の教育委員会と学校栄養士会を中心に作成されたもので、子ども達に郷土料理を伝承するために活用されております。

次に4番の「『食事バランスガイド』等を参考に食生活を送っている県民の割合の増加」ということにつきまして、「食事バランスガイド」は、保健所の事業を中心に現在活用しております。地域版バランスガイドの作成につきましては、現在県の栄養士会に委託しまして、県版の食事バランスガイドを作成中です。これは県下の食生活改善推進員さんから各地域の郷土料理のレシピ等を提供して頂いて、55品程度の郷土料理をバランスガイドの中に展開していく作業を進めているとの話を聞いております。

「メタボリックシンドロームを認知している県民の割合の増加」についても、18年の県民健康・栄養調査を実施した上で現状を把握し、22年の目標を設定することにしてお

ります。

最後の推進計画を作成・実施している市町の割合については、計画策定実施市町村を22年度に100%とすることを県は目標に掲げています。しかし、100%策定はかなり厳しい状況にあります。県としては、先ほどお話しました「食育推進地域ネットワーク会議」を設置し、各市町の推進計画策定を支援していきたいと考えております。

以上です。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

引き続き熊本県からお願いします。

【熊本県（環境生活部食の安全・消費生活課食の安全食育推進班 清田参事）】

熊本県でございます。県の取組状況としてご紹介させていただきます。

まず1番目に、県の「食育推進計画」の策定状況ですが、熊本県では、本年3月31日に「熊本県食育推進計画」を策定しております。計画の実施に当たっての取組状況ですが、計画の周知としまして、本年4月、食育ホームページを開設し県の計画の概要を紹介しております。市町村には冊子等を配布しているところですが、更に市町村での取組みを進めるということから、本年8月に市町村に対して県計画の説明会を開催したところです。更に体制の整備としまして、これまで、「くまもと食の安全県民会議」というものがありましたが、これを更に食育の面から進める必要があるということで「くまもと食の安全・食育推進県民会議」へと改組し、関係団体の取組みを促進することとしております。

本年度の取組みとしましては、特に朝食キャンペーンを実施しておりまして、これについては後ほど詳しく紹介させていただきます。県庁の食育ホームページアドレスも資料の方に紹介させて頂いておりますので、良ければご覧頂ければと思います。

市町村の取組状況ですが、策定済み市町村数が3つあります。これは、下の「先進的な市町村の取組事例」の中で書いておりますけれど、県内の水俣市、芦北町、津奈木町では、県の芦北地域振興局と協力して、平成15年度から各関係機関や保護者による「食育連携会議」というものを設置しておりまして、地域の現状把握や食育推進計画の策定を行っております。地域全体で子どものころからの食育推進に取り組んでいるというもので、こちらの3つの市と町が計画を策定しているという状況です。調査しましたところ、今年度以降でこの計画を策定する予定の市町村は4つほどありますが、今後この数を増やしていかなければならないと考えているところです。

「食育推進会議」の設置状況につきましては、それに代るものとして県としては「くまもと食の安全・食育推進県民会議」というものを設置しておりますが、いわゆる法律に基づく食育推進会議というものは設置していない状況です。

市町村の「食育推進会議」につきましては、今のところ設置済みあるいは設置予定のものは把握しておりません。

国の食育推進基本計画の「食育の推進の目標に関する事項」に関連した県の取組み、市町村の取組状況について、「食育に関心を持っている国民の割合の増加」ということで、熊本の方では県民の割合の増加ということになりますが、県内に10箇所の地域振興局というものがあり、そのうちの3箇所で「食育地域フォーラム」というものを行って、更に

県民への出前講座というものを県庁全体で取り組んでおります。そういうものを通じて気運の醸成と言うか、皆様に食育についての関心を持って頂くよう講演等を行っているところです。あるいは、いわゆるキャンペーンになりますが、「啓発うちわ」というものを今年度食育月間に合わせて県で作りまして、これを街頭で配布したり、ラジオのCMや県の各種広報媒体、例えば、県内の全世帯に配布している「県からのたより」というものや、「コラためんなる」というパンフレットを銀行の窓口やコンビニのレジのところに無料配布しておりまして、これらに「朝食の大切さ」というような普及、啓発する資料を作成して配布しているところです。「食育を理解している県民の割合」の現状を65.5%としておりますが、こちらの方は、平成14年度あたりから毎年県民アンケートということで県の施策全般について県民の方に抽出調査を実施しておりまして、その中で食育に関しても項目として盛り込んでおります。昨年度の現状の数字が65.5%ということで、計画の中ではこの目標値を、すべての県民の方に理解して頂きたいということで、100%としているところです。

2番目に、「朝食を欠食する県民の割合の減少」ということになりますが、小中学高校生あるいはその保護者を対象としまして、教育委員会が中心となって、ポスター、標語、朝食メニューの募集、健康福祉部で行う食育実践モデル保育園の選定、朝食キャンペーンの実施などにより朝食欠食の改善を図っていかうとしております。この関係の現状の数字は「朝食を食べないことがある」人達の割合であり、実際には、朝食をほとんど食べない人達の割合はこの10分の1ぐらいになりますが、こちらの方も目標値を、すべての子ども達が朝食を食べるように、欠食をしないようにということを目指しております。20歳代男性や30歳代男性につきましては、県のヘルスプランでも定めていますが、15%以下というものを目標値として設定しているところです。

3番目の「学校給食における地場産物を使用する割合の増加」について、こちらの方は教育委員会、農林水産部が中心となって取り組んでいるところですが、先進事例の紹介、モデル市町村の指定、JAに学校給食担当窓口を設置するなど、あるいは学校栄養職員による地場産物を活かした給食献立の開発を行って、地域の主要農産物等を活用した学校給食の提供への支援など学校給食への地場産物の活用を進めているところです。こちらの現状値は34.2%ですが、平成22年度の目標値を60%としているところです。

4番目の「『食事バランスガイド』を参考に食生活を送っている割合の増加」ですが、現在本県では、県の新しい食生活指針の見直し作業を行っておりまして、来年度以降その普及啓発を図ることによって、「食事バランスガイド」も普及、啓発していきたいと考えているところです。

次の「地域版『食事バランスガイド』の作成・検討の状況」ですが、先ほど言いました県の新しい食生活指針の策定の中で、「熊本の食事バランスガイド」を作りたいということで今作業しているところです。

5番目の「内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)を認知している国民の割合の増加」についてですが、先ほど長崎県からもご紹介がありましたが、国民栄養調査といったものを通じて県民の内臓脂肪症候群の認知の状況等を把握した上で、取組みを進めていきたいと考えております。

6番目の「食育の推進に関わるボランティアの数の増加」については、市町村の行う食

生活改善推進員等の養成等への講師派遣、あるいは熊本県独自の取り組みですが、「くまもとふるさと食の名人」の認定や県栄養士会への食育ボランティアの養成の委託等により、食育の推進に携わるボランティアの方々の増加を図っていきたいと考えております。

7番目の「教育ファームの取り組みがなされている市町村の割合の増加」ですが、子ども達の農業への理解の促進と関心の醸成を図るため、体験学習を行う市町村等に対して補助を行うなど、地域における学習機会の提供への支援を行っていくこととしております。

8番目の「食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合の増加」ですが、こちらの方は平成16年度の取り組みになります。が、「食の安全安心 Q&A」の作成やそれとセットで活用する「チャレンジ！食博士テスト」というものを作成してありまして、こういうものを通じて、食品の安全性に関する知識を持っている県民の割合の増加を図っております。

9番目の「推進計画を作成・実施している都道府県及び市町村の割合」ですが、県につきましては先ほどお話ししましたように、今年3月に推進計画を策定しましたが、市町村につきましては、計画の終期である平成22年度までにすべての市町村で作成して頂きたいと計画の中に明記しているところでありまして、地域での実情に応じた食育の推進を図るため、県計画の説明会や各種情報提供などを通じて、市町村の食育推進計画の策定に向けた支援を行って行っているところです。

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。引き続きまして大分県よろしくお願いいいたします。

【大分県（生活環境部食品安全・衛生課 田中副主幹）】

それでは大分県の取り組みについて説明させていただきます。

まず「食育推進計画の策定・実施状況」ですが、本年3月20日に大分県食育推進計画を策定いたしました。県のホームページに掲載しております。概要版を5,000部作り、市町村とか食育関係団体、学校、生産者、消費者等に配布しております。今年の7月に、大分県食品安全県民会議において説明しており、また、各種団体の会議等や県政出前市町村講座において随時説明している状況です。

「市町村の食育推進計画」についてですが、策定済み市町村は、今のところ11月22日に策定した中津市のみです。大分県は合併が進み3分の1の18市町村になっておりますが、他の策定予定市町村は今のところ7市町村です。

2番目の「食育推進会議等」の設置状況につきましては、大分県は今のところ設置しておりませんが、今後市町村の食育推進計画を策定、支援していくに当たって、やはり何らかの県民会議を持つ必要があるということで、条例に基づくかどうかははっきりしませんが、来年に向けて県民会議を発足したいと考えております。

市町村の食育推進会議等につきましては、今のところ推進計画を策定した中津市のみ設置しております。

「国の食育推進基本計画の『食育の推進の目標に関する事項』に関連した県の取り組みの状況」ですが、1番目の「食育に関心を持っている県民の割合の増加」という指標につい

て、現状値の87%を、平成22年度までに90%にするということで、これは3月の推進計画策定時には数値目標を策定しておりませんでした。今年11月に新たに数値目標を設定いたしました。取組みとしましては、10月21日に、「食を考える国民会議」と大分農政事務所との共催で「大分食と農を楽しむ食育のつどい」を開催しております。1月には教育庁において、「食育推進フォーラム」を開催する予定です。

2番目の「朝食を欠食する国民の割合の減少」につきましては、大分県でも「朝食を欠食する県民の割合」ということで、20代男性については現状の30.7%を15%に、30代男性について現状の21.7%を15%まで減らしていこうということで取組みを進めております。

3番目の「学校給食における地場産物を使用する割合の増加」ですが、この指標については、農政部、教育庁でそれぞれ立場が違うということでかなり議論しましたが、大分県では今のところ地場産物の食材数ベースでの使用割合が30%を超えているということで、今回の指標としては、「学校給食において月1回『食育の日』を決めて地場産物を活用し、食育に取り組む学校の割合」ということで、現状値はありませんが、平成22年度までに50%とするということで取組みを決めております。また、「学校給食1日まるごと大分県」の実施ということで、今年も11月に、ほとんど全部大分県産を使って給食を行うということで、各学校で取組みを進めております。またモデル市町村6箇所、月に1回「ふるさとの日」を設けるなどして、学校給食における地元食材の活用も図っております。

『食事バランスガイド』等を参考に食生活を送っている国民の割合の増加については、数値指標の設定はしていません。

次の「地域版『食事バランスガイド』の作成・検討の状況」について、この資料を作成したときは「作成の予定はない」としておりましたが、その後健康対策課に確認したところ、食生活改善推進協議会の上部の機関から、18年度中に18市町村中の旧市町村で一つづつ郷土料理を入れて作るように指導があり、それに向けて取組みを進めている状況です。

「内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)を認知している国民の割合の増加」につきましては、大分県では数値目標の設定はしていません。

次の「食育の推進に関わるボランティアの数の増加」についてですが、食育の推進に関わるボランティア数の増加ということで、現状の500人を平成22年度までに650人に引き上げる予定です。併せて「おおいた食育コーディネーター」の養成ということで、平成17年度から取り組んでいる事業ですが、17年度に11名を養成し「食育コーディネーター」としての活動状況等を県のホームページに掲載しております。本年度も引き続き18名の方を養成中です。この方々は今まで個々に活動されていましたが、ネットワークを作り、点から面に広げるための地域の食育の指導者になるということで、その方々の活動に対して補助金等を出して助成しているところです。

「教育ファームの取組みがなされている市町村の割合の増加」については、「食農体験学習を実施した学校の割合(学校数)」ということで、小学校で現状の72.4%を平成22年度までに100%に、中学校で8.4%を40%にする予定です。

8番目の「食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合の増加」につい

では、「食のリスクコミュニケーションの開催回数」を、平成16年度には11回だったのを平成22年度には年42回開催するようにしていこうということです。その他、「食の安全子供教室」や「食品表示ウォッチャー」等の事業も行っています。

9番目の「推進計画を作成・実施している都道府県及び市町村の割合」については、17年度は0%でしたが、22年度までに60%にするという目標を立てています。その他、地域の特色ある食育を推進しようということで、今年からモデル地域を2カ所決めて、そこに補助金を出して支援しております。そのモデル地域には、「食育総合アドバイザー」という形で金丸弘美先生を委嘱し、毎月1回3泊4日程度でモデル市町村に入って頂いていろんな事業を行い、その中から市町村が独自に継続して取り組んでいける事業を模索しながら、最終的には食育推進計画を立てていくということで事業を展開しております。

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。それでは宮崎県、お願いします。

【宮崎県（農政水産部営農支援課消費加工担当 長倉主査）】

宮崎県営農支援課の長倉と言います。よろしくお願いします。

宮崎県では、「食育推進計画」を今年の9月5日に策定しました。これは、平成18年度から22年度までの5年間の計画になります。計画策定に当たりましては、農政水産部を取りまとめの窓口としまして、健康増進の面から福祉保健部の担当課、学校における食育の推進ということから教育委員会、その他関係課でプロジェクトチームを作り計画を策定したところです。計画の周知等については、関係機関や市町村に計画の冊子を送付したほか、県庁ホームページに掲載し周知を図っているところです。また、市町村の食育推進計画の策定を促進するために、1月に市町村担当者を対象者とした説明会の開催を予定しております。

「市町村の食育推進計画」については、県の計画の中で22年度までに市町村の計画策定を60%以上という目標を立てています。宮崎県では全市町村数が31市町村で、今のところ策定済み市町村はなく、また具体的に策定を計画している市町村もないんですが、ここでは60%以上ということで、目標として22年度までに19市町村以上ということで掲げさせて頂きました。

「食育推進会議等の設置状況」については、宮崎県においては、平成13年度以降「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及び地産地消に取り組んできた経緯があるため、食育基本法に基づく新たな組織を設置するのではなく、既存の組織で対応しているところです。「市町村の食育推進会議等」については、設置済みは0で、今のところ設置を予定しているところもない状況です。

「国の食育推進基本計画の目標に関連した県の取組状況」では、1の「食育に関心を持っている国民の割合の増加」について、当県では、11月を「地産地消推進月間」にしている関係上、11月にいろいろな普及啓発を行いました。当県は生産県として、いのちの恵みに感謝する言葉『いただきます』を合い言葉に普及、啓発を進めているところですが、11月に集中的にテレビCMを流したり、シンポジウムを開催したり、地元新聞の1ペ

ージ全面広告を使って「いただきます」ということをアピールしたところです。そのほか「みやざきの食と農を考える県民会議」のホームページを立ち上げており、そちらの方で主に地産地消なり食育の情報発信を行っているところです。

2の「朝食を欠食する国民の割合の減少」については、県の施策としましては、家庭における望ましい食生活の定着促進として、栄養指導と保護者に対する啓発活動を行っているほか、食生活改善活動の推進をしております。関連する県の数値目標ですが、ポジティブに考えまして、「朝食を毎日食べている子の割合の増加」というのを掲げております。小学生は90%、中学生は91%、高校生は87%のところを平成22年度には100%にしようという目標にしております。大人については、調査の結果20歳代と30歳代が特に割合が低かったものですから、そこに焦点を当てて、20歳代62%、30歳代69%をそれぞれ85%に上げることを目標にしております。

3の「学校給食における地場産物を使用する割合の増加」ですが、施策としては地元食材を活用した学校給食に対して費用の一部を助成したり、「学校給食献立コンクール」を開催したり、あるいは食育推進モデル校を設置し、現在5名配置している栄養教諭を中核として学校教育活動全体を通じた食育の推進を図っております。関連する目標としては、「学校給食における地場産物を使用する割合の増加」として、食材数ベースで現状24.1%を22年度30%以上に上げることを目標にしております。

4の『『食事バランスガイド』等を参考に食生活を送っている国民の割合の増加』については、通常行っていることですが、地域で活動する栄養士、食生活改善推進員等を通じた普及啓発を行っております。関連する県の数値目標としては、「食事バランスガイドを知っている人の割合の増加」について、現況値はありませんが90%にしようとしております。

地域版「食事バランスガイド」の作成・検討の状況ですが、宮崎県版の「食事バランスガイド」の検討を、健康増進課を中心に各保健所の栄養士でプロジェクトチームを作って進めており、今年度中に作成する予定です。

5の「メタボリックシンドロームの認知の状況」ですが、これについては、栄養、食習慣等に関する食生活改善活動の推進を行っております。

6の「食育の推進に関わるボランティアの数の増加」については、以前から地域で地産地消や食育活動に取り組む地産地消推進協力員を募集し、現在1,000人を超えていますが、引き続き募集をして参りたいと思います。

また、地産地消推進協力員の活動支援やコーディネート等を行うことができる総合的な知識を有する者を食育推進リーダーとして育成しようということで今年度から取り組みを始めました。今年度から3年間で毎年25名程度、75名育成しようとしております。協力員を募集したり、食育推進リーダーを育成したりしますが、その方々が行う自主活動に対して経費の一部を助成しております。

関連する県の数値目標としては、地産地消推進員の数の増加と、食生活改善推進員の数の増加を掲げております。

7の「教育ファームの取組がなされている市町村の割合の増加」については、県の施策としては、県有施設における農林業体験・農林業学習機能の充実・強化、学校と連携した体験活動の推進等を行っております。関連する県の数値目標としては、県の農業大学校に

おける農業体験等生涯学習体験者数を毎年4,400人を目標にしております。

8の「食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合の増加」については、食品衛生講習会やテレビ・ラジオ等のマスメディアによる、食品衛生に関する知識の普及と食品の衛生的な取扱いについての啓発や、食品の安全性や食品表示についての情報提供を行っております。

9の「推進計画を作成・実施している都道府県及び市町村の割合」については、先ほど冒頭で述べましたように、市町村担当者を対象とした県食育推進計画についての説明会を1月に実施したり、市町村の窓口を決めて頂き、メール等による情報提供を行っております。関連する県の数値目標としては、「食育推進計画を策定している市町村の割合」を60%以上にしようとしております。

そのほか、資料の 印にありますように、県の計画にいろいろ目標数値を掲げて目標達成に向けて施策を推進していこうとしております。

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。それでは鹿児島県からお願いします。

【鹿児島県（農政部農政課食育・地産地消推進班 桃坂技術主査）】

鹿児島県の農政課食育・地産地消班の桃坂と申します。よろしく申し上げます。当県は本年、食育・地産地消班を設置しまして、この推進に取り組むようにしております。

「食育推進計画の策定・実施状況」と「食育推進会議等の設置状況」を併せて説明させていただきます。当県においては、地産地消と食育を切り離して考えずに、農林水産物の生産県として両方併せて推進していこうということから、地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の実現ということでこの業務に当たっております。それを推進するために、平成13年度に「かごしまの“食”交流推進機構」という組織を立ち上げて、食に関係する生産者団体、栄養関係、学校教育関係等一体となった活動を進めております。そういう中で、「かごしまの“食”交流推進計画」というものを当初、平成13年度に策定しておりましたが、食育基本法の制定に伴って、食育の部分を更に強化した形で、平成18年3月31日に改訂し策定したということです。これについては、すでに推進を図っておりまして、学校・行政関係等への冊子の配布及び県のホームページ等への掲載を行っております。全市町村への説明と、各市町村ごとの食育推進計画策定を進めるため説明会等を全県で行っております。

「食育推進計画策定済みの市町村」は、現在のところありませんが、当県においては食育推進計画策定に当たって県の補助事業等を行っており、それを実施している市町村が今のところ5つあるため、今後確実に策定できる予定のところを5市町村と捉えております。それ以外に調査等で判明している市町村が2あるということで、内々には7市町村が今年度中に策定されると捉えております。

「食育推進会議等の設置」については、現在のところ設置されている市町村はないという状況です。鹿児島県においては「かごしま食と農の県民条例」ということで条例化をしておりますが、先ほど申し上げましたとおり「かごしまの“食”交流推進機構」を平成1

3年度に立ち上げ、県民条例が17年度に後でできたということもあり、条例に基づいた形の食育推進会議等の設置は行っておりません。

国の食育推進基本計画の目標に関連した県の取組状況の、「食育に関心を持っている国民の割合の増加」については、「かごしまの“食”交流推進機構」のメンバーを通じながら、それぞれの団体等で食育に関する普及、啓発活動を行っております。当県では、来年1月21日に「食育セミナー」等を開催して、県民の方への周知を行っていきたいと思っております。

2番目の「朝食を欠食する国民の割合の減少」の取組については、当県の「食育推進計画」に目標を設けておりますが、朝食を欠食する方の数字として捉えており、欠食率の現状値が中高生で7.4%、20歳代の男性で30.1%、30歳代男性で21.5%という状況になっております。これを平成22年度までに、中高生で0%、20歳代の男性で15%以下、30歳代男性で15%以下とかなりハードルが高めの数字で目標達成しようと取り組んでおります。これらについては、県PTA連合会や県学校栄養士協議会等でそれぞれ様々な取組を進めながら目標を達成しようとしております。

3番目の「学校給食における地場産物を使用する割合の増加」については、まず、市町村段階で地場産物の活用を進めるための県の補助金を設けておまして、実施市町村においては、給食に地場産物を取り入れる際に発生する、給食費では賄えない経費について補助ができることとしております。このようなことで、現状の中で米、牛乳については100%、それ以外については重量ベースで約60%の使用割合になっていると思います。これらについてかなり高い数字で実施できていると感じているところであり、当県としては、目標値は使用率に置いておらず、学校給食への地場産農産物供給組織数を現況の20組織から目標値の70組織とするよう供給組織の増加を図ることとしております。

4番目の「『食事バランスガイド』等を参考に食生活を送っている割合の増加」ですが、今後「食事バランスガイド」に基づく食生活改善指導、料理講習会等様々な取組を行っていくこととしております。

地域版「食事バランスガイド」については、当県の推進会議で検討しておまして、本年度中に策定準備を行い、来年度の策定を目指して鋭意活動していくこととしております。

5番目の「内臓脂肪症候群を認知している国民の割合の増加」についてですが、これについては健康増進の部局の方で「かごしま健康イエローカードキャンペーン」を実施し、生活習慣病有病者・予備軍の減少を目指して活動しております。

6番目の「食育の推進に関わるボランティアの数の増加」について、当県において食育・地産地消を推進する「かごしま“食”の推進員」を215名委嘱しておりますが、本年度このような方々の活動をさらに充実させていくということで、これらの方々の指導する「食育シニアアドバイザー」を3名配置し、これらの方々の研修等を進めているところであります。

7番目の「教育ファームの取組みがなされている市町村の割合の増加」につきましては、当県では現在のところ目標数値を設けておりません。来年度、教育ファームの取組を行う市町村の増加に向けて、計画の見直しを行い目標数値を設定し、更に推進を図っていくこととしております。

8番目の「食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合の増加」につい

ては、リスクコミュニケーションの実施等で推進していくこととしております。

9番目の「市町村段階での推進計画」についてですが、これについては現在のところ県の計画には数値目標としては掲げておりませんが、これにつきましても今後県の推進計画に数値目標を設定し、来年度から更に推進を図っていきたいと考えております。

以上です。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございました。最後に農林水産消費技術センター門司センターにおける食育の取組実績及び今後の取組み予定について、報告をお願いいたします。

【(独)農林水産消費技術センター門司センター（消費者情報課 辻消費者相談係長）】

農林水産消費技術センター門司センターの辻と申します。

食育の取組みとしましては、1つ目は「食事バランスガイド」のポスター掲示や食育関連パンフレットの配布を行っています。事務所内の「消費者コーナー」や庁舎1階ロビーでは常時、また、消費生活展出展の際に行っております。

2つ目は、消費者団体等を対象とした講習会への講師派遣です。食に関する取組みを支援するため、技術的知見を情報提供しています。例えば、緑茶や醤油など食品の品質を評価したり、家庭でできる食品の簡易テストや食品の表示と内容が一致しているかどうかの検査方法の情報提供などを行っています。

3つ目は、当センターが主催する講習会です。今年度の内容はレジュメのとおりですが、2月15日に長崎市で「食品表示とその監視体制」と題して、食品表示の真正性検査と加工食品の品質表示基準改正について講習会を開催しますので、よろしかったらご参加ください。

その他、地方自治体や農政事務所等の要請により、消費者団体等との意見交換会等に参加し、食品表示等のアドバイスをしています。

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。各県及び消費技術センター門司センターから報告を頂きました。ここで委員の先生からご意見を頂きたいのですが、今から5分程度休憩を挟んでご意見を頂きたいと思っております。では一旦休憩ということではよろしくお願いいたします。

< 休憩後再開 >

【質疑】及び(3)委員による自由討議等

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

議事を再開いたします。休憩前に各県と農林水産消費技術センター門司センターの方からご報告頂きました。まずそれについて、各委員の先生からご質問、ご意見、確認事項がありましたらよろしくお願いいたします。

【吉田委員（生産者（「大地といのちの会」代表））】

県産の小麦を使ったパンの取組みについて福岡県の方から報告がありましたが、実際どれくらい広がっているのか、また、私が知っている範囲内では佐賀県が取組みが一番広がっていると聞いていたんですが、情報として、県産小麦を使ったパンがどれくらい学校給食に入っているのか教えて頂きたい。

【福岡県（農政部生産流通課流通振興係 大里技術主査）】

学校給食への県産麦を使用したパンについては、現在はほとんど0%で、5%の実情は、めんなどに使っているということです。福岡県ではパン用小麦のミナミノカオリという品種の作付けを進めており、外麦にミナミノカオリを混ぜて使っていくことを考えております。今年はグルテン含量が低かったのですが、通常年であればミナミノカオリを70%くらいまで混ぜてパンを作るということを学校給食会では研究開発をしている状況で、今後県産麦を使用した学校給食用のパンを学校給食に導入し、25%まで県産小麦の使用率を上げていきたいというのを目標数値にしています。

【佐賀県（くらし環境本部くらしの安全安心課食育担当係 西係長）】

詳細な数値については、後で農政局を通じてお答えしますが、本県の学校給食会で扱うパンにはニシノカオリという品種の県産小麦を入れています。ただ、福岡県と同様で、グルテン含有量の関係で県産小麦100%では食味が落ちるということで、他県産や北海道産などの小麦に県産の小麦を合わせて使っているという現状にあるようです。

（以下、12/5 佐賀県からの報告内容）

佐賀県では、佐賀市を除く市町で学校給食会のパンを使用（佐賀市は、独自に市産の小麦を使ったパンを使用）。

学校給食会のパンは、県産小麦40%、北海道産小麦60%で外国産は使用せず。県産小麦の品種は「ニシノカオリ」。

学校給食における県産小麦の使用率に関する直近のデータ（6月第3週調査）は、パン：38%、小麦粉：30.7%、めん類：21.2%。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

養生園では断食道場を開いています。食育の中では、朝、昼、晩しっかり食べさせる、特に朝食を食べることが今キャッチフレーズのようにになっているが、食べさせないということも必要だと前の協議会でも私は言ってきました。子どもなどは別として、人間一回くらい食べないでいると、食べ物が見えてくる。命が見えてくる。そういう意味では、栄養士になる人、栄養教育をされる方は、卒業までに一回は食べない経験をするというのが私の薦めなんです。食育基本法は国で立ち上げられたわけですが、目的は命を守るためでしょう。農産物を守るためではない。命を守るためだから、厚生労働省も文部科学省も加わっている。しかし、先ほどから聞いていますと、数値目標というのを設定されている。行政だからやむを得ないというのは分かりますが、数値目標でどのような食育をするのかというのが明確でない。「いただきます」というようなことは当たり前のことですが、そういうことのきっかけになるようにと思って私は30年前からいろいろやってきたんで

す。それに対してはいろんな人から評価も受けてきていますが、つい最近お隣の韓国から、日本のNHKに相当するような放送局から取材に来たわけです。何をしに来たかと聞いたら、韓国は食がすごく乱れてきたという。これは非常に大変なことだということで、それは日本のコマーシャルの影響だというわけです。だからここで何とかしてそれを問題提起しなくてはならないという意識が働いて、私のやっていることが向こうでも少しは分かっていたんでしょう。向こうで近々全国放送で1時間くらいの番組で放送されるということです。そういうこともご参考までに申し上げておきます。

いずれにしても、私は医者ですが、普通の医者と違うのは農業をやってきたということと、自分で30年間正月の断食をやってきて、10日間の断食、1週間の断食、そういうことをやってアトピーだとかいろんな病気を薬を使わないで治してきたという事実があります。そういうのを医学界は無視するわけですね。薬とかいろんな器械を使って診断をするわけですが、お金はどんどん要るし、今医療費が32兆円にもなると言われている。これをどうするかということで、老人保健について年寄りから金を取るというような法律までできていくというのは間違っていると思う。その辺で、厚生労働省、文部科学省、そして皆さん一緒なんですね。合同会議がどこかで行われているはずなんですけれども、そういう感じのことを農林水産省も食育の中でもやっていった方がいいのではないかと思うわけです。局長さんもいらっしゃるので、またそれはそれなりに考えてください。一応問題提起ですから、別に足を引っ張っているわけではないです。

それから、よく横文字を使ってあるが横文字は苦手なんです。私はというか、みんなが分からない。皆さんはいつも使っているから抵抗がないと思うが、私はそういうのは余り使わないので、余分なこととは思いますが申し上げておきたい。

それから、私がこの頃食育のあり方について思うのに、定年退職した人が田舎に帰るのをどうするかという大きな問題があるわけですが、田舎に帰って農業をしてももらいたいと思うが、とにかく暇でしようがないからどうするかという話ですが、食の実態を見ればゆっくりしている暇なんかないわけですよ。そのために、自分の子ども、孫を教育しろという問題提起をしてきたわけです。私は孫を使って実験しているんです。子どもを使って実験したのが砂糖実験で、アトピー、肥満になったんです。だから、砂糖は決して食べさせないことにしている。今度は、孫にお菓子を食べさせない実験、土をいじらせる実験をやっています。そうすると面白いことに、野菜を自分で作っているもんだから、孫が、これは「 ちゃんの畑」、「 ちゃんの大根」と言うわけです。三つ子の魂百までと言いますが、3歳までに覚えたことはずーっと続くんですよ。

沖縄の話が出ていましたが、沖縄はなかなか元の長寿県に戻らないというのは、戻らないはずですよ。どんどんコーラとかそういうのを食べさせて、そういう人たちが今、定年退職前に心筋梗塞の発作やガンで倒れている。これは、私が沖縄に50年前にいて、現場を見てきているわけですから、それで私は早くから警鐘を鳴らしてきたわけです。そういうことを皆さん方も共通認識として持って頂くと少しはお役に立てるだろうと思っているんな本も書いたし、テレビに出たりしているわけです。

【養父委員（「九州のムラ」編集長）】

先日、スローフードか何かの会合の時に、会場から出てきた話で、ある父兄さんから学

校にすごい剣幕でクレームの電話が入ってきたということがあった。小学校2年生のお母さんだったようですが、「お宅の学校では箸の使い方も教えないのか」という、そういう発言をした先生がいたということだったんですが。そのあと、また同じ会合の中で、実際に子ども達に箸を作らせたというんですね。小学校の子どもに竹を切って箸を作らせて、今「マイ箸」というのがブームになっていますが、その子ども達は自分で小刀で削って自分の箸ができて、そこから朝ごはんを食べるようになった一つのきっかけになったという議論があった。

今日は、会議の内容をお伺いして、食育の一番の場は本当は家庭だったり、地域だったり、あるいは民間もあるんだと思いますが、今一番進んでいるのは学校給食ですよ。学校給食ではいろいろな取組みがなされて、栄養士の方に勉強会に入ってもらったり、こんな食材があるぞとか、こんなレシピがあるぞとかを教えてもらう。ただ、最終的にキーになっているのは、例えば学校給食費を本当に上げられるのかということ。地場の食材を使おうとした時に、本当にいい食材を使おうとするとどうしても食費が上がってしまう。その食費の1食当たり二百何十円というところをお母さんが本当に認識して払ってくれるんだろうかということがあり、たぶん家庭のお母さんに対する食育をどうするのかというのが一番問題になってくるような気がします。

ここから先は、私の提案なんですけど、お母さん方の食育について一番スイッチを押すきっかけになるのはたぶん子ども達だと思うんですね。子どもとの日々の何気ないコミュニケーションの内容が実はお母さんにスイッチを押せるかもしれない。これは、大胆な提案かもしれないんですが、弁当の日とか食育の日とかいろいろな日がありますが、例えば「うんこの日」とか。実は「うんこ」をいろいろな食育の講演の中で、中村（修）先生がやられたり、竹熊先生も話をされたりと、この前小泉武夫さんも「うんこ」から実は食育を説いていたんですが、実は子ども達、特に小さい子どもさんは「うんこ」にすごく興味を持っているんですね。いい「うんこ」、悪い「うんこ」というのがたぶんあると思うんですが、「うんこの日」というのを敢えて制定しましょうという一つの案です。もう一つの提案は、食料自給率というのがありますが、今食料自給率は40%となっているなかで、学校給食を地場産にしていくことは、食料自給率を上げていくための一つのステップだと思っているんですが、今学校給食で作られているメニューが国の自給率で換算するとこうだと、県ではこうだと、市町村ではこうだと、しかし自分達の集落なり地元について見ると自給率何%で、誰々さんのお父さんが作っているんだみたいな、もっと子ども達に日々の会話の中で話題になるような見せ方があったらいいのではないかな。カロリーベースの出し方もいいとは思いますが、バランスガイドのところに出てくる学校給食にもバランスガイドの数字を表示して、併せて、「地元の自給率は今日は何%です」とか、「誰誰ちゃんのうちの白菜が入っていますよ」というようなことを出したりするとか、それと、「うんこの日」というものなどで、子ども達が家に帰ってコミュニケーションをとるきっかけ作りになるような、もう少し分かり易いやり方というものもあるんじゃないかなという気がしますね。

それができた上で、次に料理の質をどう高めるかということになる。質というのは、食材は地元の、国産のものを使いましょうということもあるんですが、今、国産と言っても、一般消費者の人達が勘違いしているのは、山菜うどんだったら、みんな自給率が高いと認

識しているところがあるが、実はふたを開けてみると、中国産の山菜だったり、小麦も外国産だったりということで、自分達の自給率という感覚を子ども達が給食の中で覚えて、自宅の料理が出てきた時に、「お母さん、今日の自給率はどうか」と問いかけて、お母さんは初めて気付くというか、「うんこ」の話からそういう話に到達するというような、そういうところから、次は、安心安全な食材ということになると思うが、そのところが今議論がなかなか踏み込めていないですね。本当は、学校給食で使う食材で特別栽培農産物以上のところが推奨できればいいかなと思います。センター方式のところはちょっと辛いので、まずは、モデルとして自校方式のところから一つずつ目標を作って、早淵先生がやっておられる食育カルタもそうだと思うんですが、子ども達にとっても楽しくやれるような、子ども達が家庭で話題にできるような、一つの取組みを具体的にある学校で行うということを各県で1校ずつやりましょうということ、もしかしたらもうやっておられるかもしれませんが、そういうやり方もあるような気がします。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございます。

「食育アイランド九州」の中で、みんなのコア（核）になるようなものが今回できましたので、その中で今養父先生がご提案になったようなことも取り入れて頂くことになると思います。「うんち」の話にしても、もちろん、子どもも自分の便を見れば分かるでしょうし、また、赤ちゃんを育てる若いお母さん、お父さんも、子どものうんちから、離乳食についていろいろ考えるということもあると思いますので、とてもユニークな提案だと思います。

それから、自給率に関しても、折角この九州地域の協議会の場がございますので、県産だけでなく、九州地域まで広げてみると自給率がどれくらいになるかということ、自分の県だけでは難しい場合もあるかと思いますが、福岡県でも九州まで入れるとこれくらいになるよというようなこともあるかと思いますが、その辺りについても農政局の方で検討してみて頂ければと思います。

【吉浦委員（佐賀県栄養士会会長）】

宮崎県さんにお尋ねします。宮崎県の栄養士を配置されている市町村の割合が82%で、佐賀県の場合も全市町に配置したいんですが、本当に何人かしかおりませんので、宮崎県は私どもからすると非常にうらやましい配置率になっています。宮崎県の場合、栄養士さんの配置率が非常に高いけれど、市町村の食育推進会議等の設置が行われていないという中で、どなたが担当しておられるのかお尋ねします。

また、私は栄養士会の代表として協議会に出席させて頂いているんですが、実際、保育所にしてもそうなんですが、厚生労働省が作った保育所の保育指針の中にも食育について書かれており、本当にそれを実践すれば大変食育というものは進むなあと思うんですが、実際に保育所で食育を担当する栄養士、管理栄養士の配置基準はなく、保母、保育士が忙しい中でどうにもできないということが佐賀県内でも結構聞かれることがあります。そういう保育所の実態にありますし、学校は学校栄養職員がかなり配置率が上がってきましたが、栄養教諭にしても佐賀県の場合まだ3名しか配置されていませんので、そういう人的

な配置は今の時代ですから難しいかもしれませんが、宮崎県の場合は、栄養士をかなり配置して頂いていますが、どのような担当をなさっているのか教えて頂ければありがたいと思います。

それともう一つ、農政局の九州版食事バランスガイドの作成で、これはすごくいい資料で、私ども佐賀県の場合も栄養士会が協力して作っていきたいと思っているんですが、ただし、このようなリーフレットというのは今までも農林水産省でかなり作って頂いて、私もバランスガイドの説明会だとか、学生への説明だとか、いろんな会合で使わせて頂いているんですが、もったいないという気がするんですね。大変すばらしい資料がもう一杯できているけれども、どこで、誰が、どういうふうにして使うのかがちょっと見えてこない。私も農政事務所から資料の配布を受けて使用させてもらっていますが、せっかくこれを作って頂くについては、誰に対し、どこで、どのようにして使うのかというのが明確になされていると、もっと普及ができるのではないかなという気がします。私自身は厚生労働省にかつて所属していて、厚生労働省では余りできなかったのですが、農林水産省は予算があって資料が沢山できているのをかねがねうらやましく思っていたのですが、せっかく作られるのであれば、どういうふうな場面で使うのか、また、何部くらい作って、農政事務所へ配布されると思いますが、それをどのような場面でお使いになるお考えなのかお尋ねしたいと思います。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

では、まず宮崎県から回答をお願いします。

【宮崎県（農政水産部営農支援課消費加工担当 長倉主査）】

私は農政水産部の人間なものですから、栄養士の配置につきましては担当しておりませんので、詳しい状況はわかりませんが、ただ市町村においては、県もついこの間計画を作ったばかりで、県の様子を見てから取り組むというのもあるかと思います。実際には、市町村においては各地域でこれまでも食育の取組みというは行われていて、ただ、昨年基本法ができて、食育ということばがクローズアップされて、これから計画づくりもしていかなければいけないとなった時に、どこが音頭取りをするかというところで戸惑いがあるようです。勿論、食育を進めていくに当たっては、農政部門だけではできませんし、健康増進の部門、栄養士さんの力だけでもできませんし、学校は学校の力だけではできません。それぞれの力を合わせていかなければならないということになっている中で、県の組織づくりの中でもいろいろ議論して、一応農政水産部が取りまとめということになっているんですが、まだまだ縦割りの部分も否めない部分があるのかなと思ってまして、市町村においてもそういう部分があるのかもしれないですね。今後、県としても市町村の取組みについて促進をしていかなければならないので、説明会等の中でも、せっかく栄養士の配置が多いので栄養士の方々との連携も十分取って進めて頂くようにお話しをしていきたいと思っています。

【吉浦委員（佐賀県栄養士会会長）】

私ども佐賀県栄養士会も各市町に栄養士を配置したいということで運動をしているとこ

るんですが、なかなか進まないんですね。ですから、宮崎県はせっかく82%も栄養士を食の専門職として配置して頂いていますので、是非ご活用頂いて、効果を上げて頂ければうれしいと思います。よろしくをお願いします。

【宮崎県（農政水産部営農支援課消費加工担当 長倉主査）】

ありがとうございます。

【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。関連してですが、ただ今県の方からご発表頂きました中で、食育推進計画は九州ではすべての県でできております。5つの県が3月の時点で、あと9月と10月に作られたところもありますが、全県できております。推進会議等については、食育基本法ができる前に、もうすでに立ち上げられている、例えば熊本県や大分県や宮崎県など、推進会議に類したものがあるところで県の報告に上がっていなかったりして、そういうところも以前から取り組んでいらっしゃるわけです。どちらかと言うと「会議」の有無に関しては異論も出るのかなと思っております。宮崎県の場合、栄養士の配置率は高いんですが、一方で熊本県や長崎県ではボランティアの数がそれぞれ5,800名、4,088名と非常に多いですね。ボランティアの数が多い熊本県や長崎県、それに栄養士の配置率の高い宮崎県では食事バランスガイドの策定をしようという取組みがありますので、こういうボランティアとか栄養士という食育を担う方たちが明確なところはある意味、系統的な取組みがなされているのかなという気がしました。

それでは、九州農政局から、食事バランスガイドに関して、どういうところをターゲットとして推進されようとしているのかということについて説明をお願いします。

【九州農政局 中田消費生活課長】

例えば、今日お配りしたパンフレットは新しく作られたものなんですが、「働く男性のための『食事バランスガイド』」という名称が付いております。バランスガイドはもちろん標準型はあるんですが、それだけではなくて、こういった特定のターゲットを決めたようなパンフレットを順次作って配布させて頂いているところです。予算が潤沢にあるわけではないんですが、やはり私どもとしてはいろんな媒体を作って、いろんな方々に活用して頂くということを基本的な考え方で行っております。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

私も食事バランスガイドを推進させて頂いていますので補足させて頂きます。

ご説明がありました「働く男性のための『食事バランスガイド』」のパンフレットですが、流行語になるほどメタボリックシンドロームが蔓延している状況の中で、分かりやすいキャラクターの起用ということで、農林水産省としては非常にユニークなキャラクターを使った小冊子を作ったということで、私も分かりやすい形で仕上げるために、校正に加わっております。今説明のあったように、ターゲットをかなり絞り込んでおり、これは厚生労働省も一緒になって作っております。予算化が農林水産省の方ですので予算的には農林水産省に付いておりますが、内容的には厚生労働省も一緒になって作っているようです。

それから、今、長澤まさみさんのポスターがあります。あれもどちらかと言うと、「きちんと食べるといいことあるよ」ということで、「きちんと食べるとこんな可愛い子になるかもしれない」、「きちんと食べるとこんな可愛い子を彼女にできるかもしれない」みたいな、子ども達に夢を持たせようということ、そのイメージキャラクターとして爽やかな方を起用してあり、その長澤まさみさんをイメージキャラクターにした小学生向けと若者向けの小冊子が今作られております。その作成についても、やはり厚生労働省が作業に加わり、小学生向けには文部科学省も加わって、ターゲットを絞り込んだ形で進められています。

各県で食事バランスガイドを作っておりますのも、食料の自給率向上を進めると同時に、最終的には健康状態、まず「このままの食生活でいいのかな」と気付いてもらうための一つのきっかけ作りとして、大丈夫だろうかと思わせてもらう入り口が食事バランスガイドということで、いろいろ手を尽くしてもらっているということですね。このままじゃいけないと思った時に、例えば具体的には竹熊先生のところに行かれる方もあるでしょうし、「食と農の体験塾」に行かれる方もあるでしょうし、養父先生のところの雑誌を見られる方もあるでしょうし、いろんな形でまた問題意識を持たれた、いわゆる動機付けをされた方がそういうところに入っていかれるわけですから、まず動機付けとして目に付きやすいところにどんどんこういうものを出していこうということなんですね。食に無関心な人達向けの食事バランスガイドです。世の中、食に関心のある人ばかりではないわけです。食生活指針はできてから7年になりますが、まだ認知度は25%ですね。食生活に気を付けましょうという指針が3省合同でできましたけれども、スローガンだけでは浸透しないというのが分かっていますので、パッと見た目に可愛いか、バランスガイドがコマで動きがあって、いろいろストーリーもあってということも盛り込まれていて、ただ、静止画面で置いていてもなかなか普及しないので、いろいろ目に付くところで宣伝するというところで、いろいろなグッズができたり、ポスターができたり、小冊子ができたりしています。また、各県でいろいろ作ってもらって、身近なところの身近なものが入ればもっと関心を持ってくれるかもしれません。あの手この手のアピールと考えて頂いていいのではないかと思います。

【宮田委員（生産者（「食と農の体験塾」塾長））】

今各県から報告頂いた中で「朝食の欠食」が気になったんです。というのが、小学校、中学校の間は10%以下ですが、熊本県で20代は24.6%、30代は22.1%、宮崎県でも20代が38%、30代が31%、大分県も20代が30.7%、30代が21.7%、鹿児島県も20代が30.1%、30代が21.5%、佐賀県は男性が12.6%、女性が7.5%となっており、20代、30代になると急に朝食の欠食率が上がる状況にある。私が心配するのは、朝食というのは小さい時からの習慣ですから、20代、30代の方はすぐ親になるわけですが、親がこれだけ欠食していれば、生まれてきた子どもも朝一緒に食べるという習慣、また、朝ごはんを食べるという習慣自体がなくなると思います。一番基本的な朝のエネルギー補給ができないことになるわけです。

私は、7年間それを訴えてきたわけですが、お母さん方は朝食の質の大事さを感じていない。ただ、ジュースでも菓子パンでもいいから食べればいいという感じで、「学校に行

きながら食べなさい」、「保育園には食べながら行きなさい」という感じで食を済ませる人もいます。それは親の認識の問題だと思うんです。しかし、今いろんな先生方がおっしゃるように、朝食抜きで学校に行けば、17%くらいエネルギーなどが落ちると言われており、例えば勉強の集中度合いも落ちるといっても言われている。今小学校で一番問題になっていることをみると、すぐあくびをして、すぐ疲れたというのがほとんど上位に来ている。子どもが疲れたというのは異常なことであり、また、じっとしていない子どもがものすごく多い。骨がもろいという子どももものすごく多い。昔で考えれば異常なほどの現象が小中学校の子どもに現れている。やはり、一番基本的なことは、朝食を習慣付けるということ、それと朝食の質が大事だということです。先ほど養父先生が質の問題をおっしゃったように、私は、どうして朝ごはんを食べなければいけないかということ、例えば8時間眠っていれば、脳の栄養の糖分は、20%は眠っている間に血液が取りましますよと、脳はすっきり目覚めても血液はスカスカですよ、だから良質な栄養素を摂ってやらないと学校に行ってからあくびが出たり、集中力が切れますよという、そこまで掘り下げてお母さん方、お父さん方に食育をしっかり行う時代ではなからうかと思えます。私は、そこまでしないと、ただ「朝ごはんは大事ですよ」と言っても、お母さん方は切羽詰まった感じがしないんじゃないかと思うんです。だから、私は、親は基本的な朝食の意義、例えば知能指数の問題だとか、キレる問題だとか、それからいろんな子ども達を取り巻く問題だとかをきちっと考えて、朝は早めに起きて、早めに子どもと一緒にごはんを食べて、それもやっぱりこのすばらしい日本を作った、何百年という伝統がある日本食をもう一回きちっと見直しながら食育をしていき、基本的なことをもう少し食育の中にきちっと織り込んで徹底していかないと、何年も食育、食育と言っても意義が通じていかないと思うんです。私は、7年間きちっと資料をお母さん方に配りながら訴えてきても、お母さん達は、お腹一杯になれば餌のような食事でもいいと思っているのではないかなというのが実感です。とにかく食育の質を高めようということです。よろしくお願いします。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございます。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

今のことに関連してですが、これまで何回かこの協議会に出ているが、これまで主食のことについてほとんど各論的な話が出てこないですね。というのが、例えば、お米というのは白いものであって、白くして食べるもんだという認識があるじゃないですか。「麦を食べるの？」、粟とかきびを食べると言う「えーっ？」と言う。これは非常に重要な問題なんです。韓国でもそういう雑穀をよく食べていたのが白米を食べるようになり、砂糖を一杯摂っているという問題が出てきている。日本食はいいよ、お寿司はいいよと言うけれど、お寿司は砂糖を一杯入れて食べているんですよ。砂糖飯ですよ。砂糖を一年にトータル24～25kgくらいは食べている。砂糖をそれ程食べると、米が食べられなくなる。そういうことを含めて、先ほどから数値目標ということが言われているが、内容をもう少し詰めておかないといけない。

そして、安全性ですよ。私は長く有機農業の良さを言ってきた人間ですよ。それは今認

知されていますけれども、最初は農水省からも農協からも冗談じゃないよという話が一杯あった。最近はやっと認知されて、それでもまだ点の存在ですよ。私はこれをライフワークでやってきたので、いろんなところに行っているんな人の意見を聞くんですけども、これは、やはり食育ではなく「命の教育」ですよ。「命の教育」ということばがどこからも出てこない。だから、殺人や自殺などの事件が起きてくる。

だから、私は、前回の協議会の時に資料を提供しましたがけれども、熊本で開催された農薬のシンポジウムでびっくりしたんですよ。「農薬は安全です」と、「有機農業などを行っている輩（やから）がいる」という発言をして金儲けをしている人がシンポジウムのパネリストで出ているのを見ると、もしかしてやらせではないかと私はびっくりしたんです。敢えて言いますが、文部科学省はそれで今つるし上げられている。農水省だって分からないですよ。我々もやらせの上に乗っているかもしれない。敢えて言いますよ、もちろんないということは知っているから。だから、少なくとも農水省ぐらいは「命」ということを言わなくちゃいけない。そのことばが出てこない。だから、私はいつもそういうことを皆さん方に言って、「いのち一番」という話をするんです。

次長は科学者ですから敢えてお尋ねしますが、私はいろんなところで質問を受けるんです。どういう質問かという、遺伝子組換えの作物は安全か、日本にどれくらい入っているか、あるいは家畜の飼料のトウモロコシは作っているが、それは遺伝子組換えかという質問です。私は知っている部分もあるけれども、知らないことは知らないと言います。今度農水省の会議に行って聞いてきますからと言ってきましたから、どうぞ教えてください。

【九州農政局 澤田局次長】

遺伝子組換えの農産物は、特にアメリカが非常に熱心に研究しています。世界的な潮流としては、そこら辺が段々大きくなるのかもしれませんが、ただ、安全と安心の話があって、安全については、大分研究はなされていると思いますが、我が国では安心ではないという声の方が強く出ています。そこは輸入のところでチェックして、国内でも遺伝子組換え農産物が入っているということになると大変な反応になるというのが現状で、皆さん「遺伝子組換えの汚染がないようにしよう」と一生懸命申し上げている状況です。ただ技術開発というのはやはり国際的にどんどん進んでいきますので、そのリスクの部分を含めながら、やはり将来のこと、食料の供給のこと、機能性のことなどいろんな研究だけは進めています。まだ我が国では放射線の照射の話も含めて、まだ受け入れられないという状況です。そこはコミュニケーションを図りながらやっていく必要があると思います。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

トウモロコシなどの種子は遺伝子組み換えのものか否かについて教えてほしい。遺伝子組み換えの種子は入っていないということですか。

【九州農政局 澤田局次長】

現在、例えばコメなど遺伝子組換えで研究したりとか、大豆なども我が国で実験的に栽培しようという動きもあります。ただ、回りの住民の方やいろんな方から、花粉が飛んできたらどうするんだということで反対運動もあり、なかなかそういうことが現状ではまだで

きない状況があります。

入れていないというか、試験レベルではいろいろやっているとは思いますが、普及レベルというか圃場レベルで増やすというのは今なかなか難しい段階です。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

遺伝子組換えの農産物は食料としては入れないけれども、遺伝子組換えの種子で栽培した飼料を牛が食べると人間の体にどのような影響があるかというようなことに非常に興味を持っている消費者がいる。そういう消費者の中には、外国の文献などを取り寄せて勉強している人がいて、私に対してそういう質問をすることがある。私は、知らないことは知らないと言います。ただ、私は遺伝子組換えを否定しているわけではない。医薬品には遺伝子組換えで作ったものが一杯あり、実際それは使われている。例えば、「エリソロポエチン」という、人工透析ができるようになった薬があるが、それは遺伝子組換えの技術がなければできなかった。その研究者は私の上司ですが、それで沢山の人が助かっている。医学的にはやむを得ないが、食料となると難しい問題があるので、その辺のところを農水省がどの程度承認しているのか、あるいはこれは安全だと言えるのかどうかというところをお聞きしたいと思ったわけです。

【九州農政局 南部局長】

国内での遺伝子組換えをした種子による栽培というものは北海道でも議論になりましたが、要するに研究用に使うとか、個人の農家がきちんと管理してやると言った時に、これに対して栽培許可を出さないというのはなかなか難しいのです。ところが、周辺の反対などで、結局、ほとんどは断念されていると思います。これは調べてご返事しますが、牛、豚、鶏の飼料には入っているかもしれませんが、逆に言うと、こんなに穀物を食べさせて牛を肥らせている国というのは日本ぐらいなんです。鶏などでは輸入は少ないんですけども、ひょっとすると遺伝子組換えの飼料を与えてアメリカなりどこかで飼育したのが輸入されているかもしれません。それから、例えばトウモロコシについて非常に甘いものがありますが、これは一代限りで、その種を来年植えてもあんなに甘くならない。これは別にトウモロコシ以外の遺伝子を入れたわけではないが、本来生き物ということから見ると、全然親と違う子どもができて、子どもと全然違う孫ができるという遺伝子があり得るかという議論もあるわけです。親と同じ形質の種ができないというのは変な話なんです。そういうのが一杯できている状態です。放射線関係では、害虫駆除などのために不妊処理をした虫を自然界に放しているという例はよくあって、今でも南の方で少しやっている状況だと思います。

【竹熊委員（公立菊池養生園名誉園長）】

穀物を輸入する時、害虫を入れないということでポストハーベストを行って、それがいるんな動物に影響したということは皆さんご存知だと思いますが、遺伝子組換えについては余り情報が入っていないのと、私も大学で研究をやってきた人間ですから、一応知っておかないといけないと思って、農水省でどれくらい把握されているかお尋ねした次第です。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ご意見の出ていない委員もいらっしゃいますので、足立委員さんからお願いします。

【足立委員（大分県生活協同組合連合会会長理事）】

学校給食のところで補助なり補填をしながら何とか利用してもらおうという努力はよく分かるんですが、もう一つ、例えば今年茨城かどこかは白菜、大根を産地廃棄してしまう、そうしないと大変なことになるということがありましたが、自給率と併せて考えれば、できれば、そういう利用できるというか、使えるものはぜひ農水省が先頭になって、できたものは全部食べるんだというところで、そのためにどういうふうな視点でやるのかというのが、私は一番大事じゃないかと思っています。現在まで、いろんな技術も随分でき上がっておりますし、例えば里芋でも今年一年間食べることができるし、学校給食でも里芋を一年間使えるわけです。これは冷凍の技術によるし、また、市場流通できない規格外の野菜についても行えば、生産者の生活も潤うわけではないですか。だから、これまでの日本の加工方法、新しい技術の加工方法、例えば塩漬けなり糖に漬けたり、味噌に漬けたりすれば、これは一年間食べられるわけですね。今海外から入っている山菜類などは、塩漬けで全部入ってきているわけです。だから、これを学校給食のところもコスト問題を含めてあるわけですから、如何にコストを安くして生産者の生活のところも潤うようにというところにも目を向けて、やはり農水省はできたものに金をかけるというよりも、売れるものをどう作るかというところに、これからは是非目を向けて頂きたい。そうすることが、食の、食育の原点になるんじゃないかなと思っています。できたものを買えというのではなくて、やはり、売れるもの、利用するものをどう作って、どういうふうに普及するのかというのが最大の課題であると私は思っております。

朝食の欠食についても、やはり、地域なり家庭なりのコミュニケーション、食についてどういうふうな話題を家庭でも議論ができるのか、そういう話題をどう提供するのかということをししないと、PTAとかいろいろなところで取組みを進めても、特に朝食というものを作るのは家庭なんです。そのところは、地域なり家庭なりのコミュニケーションをどう強めるのか、どういう話題を提供すれば家族で話ができるのか、ということをやっていると、言われたから、じゃ明日は食べて次はまた食べないということにもなってしまいうらと思うんです。やはり、生きるためにどうしていった方がいいのかということからいろいろと話をできるようにしていった方がいいと思います。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございます。朝食の欠食率なんですけれども、これについては先ほどから竹熊先生から目標値云々の話もございますが、ただ協議会としましては、各県から出された欠食率の数値に関して明確にしておきたいと思うんですが、「毎日食べる人が何%」ということは、「食べないこともある」という人の割合で出しているところがほとんどだと思うんですけれども、例えば宮崎県では10%、食育基本法でも4%となっているんですが、これは「毎日食べない人が4%」なんですね。ここで示す時に、欠食率の定義は明確にしておかないと、県別に並べた時に、「この県はすごく多いね」みたいな話になってしまいますので、欠食率の示し方というのを、少なくとも数値でただ単に「朝ごはんを食べない

人」ではなくて、「毎日食べない人が何%」あるいは「毎日食べる人が何%」とか、定義を必ず書いて頂きたいと思います。そうでなければ、はっきりしません。ただ、目標値のことを書いたとしても、何ら意味をなさないこととなりますので、必ず欠食率の定義の方は明確にお示し頂きたいと思います。農政局の方でも、今から特に全体のいろんなことをまとめて参りますので、その時に情報に関しては正しく、それを見る人が的確に判断できる情報を是非お願いします。やはり、欠食のことはすごく大事なことです、その数値の意味がバラバラでは困りますので、よろしくお願いします。

【郷田委員（薬膳茶房オーガニックごうだ代表）】

薬剤師として、食の間違いでいろんな病気になっている方達を治療していくという立場から、30年間ずっと食に携わってきましたが、そういう中での情報として、例えば先ほどの養父委員の「うんちの話」も、黄色い黄金色の、山吹色みたいなうんちが理想的で、真っ黒いうんちは病的なうんちであって、そういう山吹色のきれいうんちを出させる食べ物は、人の主食にふさわしい食事、つまり、穀物を中心とした植物性の雑食、それと気候風土に近い食事が実はいいうんちが出るのです。NHKの「ためしてガッテン」でもそういう情報が出てくるようになりました。これからは、このように「本当の食」ということを伝えていかなければいけないと思います。だから、うんちの色で見る、そういう専門的なところをもっと出していったらいいと思います。医療に携わる厚労省でなく、今農水省が食を引っ張っていて下さる。そういう時に、竹熊先生もそうですが私みたいな食と全く関係ないでしょうと30年前には言われた薬剤師が、今こうしてここに食のことが語れる場を与えられているというのはとてもありがたいと思うんです。だから、栄養士のみが食を担うとかいうのではなくて、いろんな立場の人達がそれぞれ食を担うということはとても大切なことだろうと思います。

結局、農水省が食のところを担うようになって下さったなかで、内閣府がどういうところで食育の分野での安心・安全を考えておられるのか。ファーストフードに対してのスローフード的な考えなのか、若しくは本当に農薬のところまで考えてそれを言っているのか。農薬のところまで考えるのはとっても難しいことではあるけれども、本気で考えたらそこまで考えていけないんじゃないかなと思っています。本気で日本の国を変えるところがなくなってしまった、食の帰りが着くところが分からなくなってしまった今の若者たちに命がけで伝えていく時が、今来ているんじゃないかなと思っていますので、九州農政局は是非頑張って、九州らしい色を出してほしいと思います。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございます。

【榊委員（鹿児島県学校栄養士協議会副会長）】

本日初めてこの会議に参加させて頂きました。

今年4月から栄養教諭として学校現場で食に関する指導を推進する中心的立場となり、様々な食育の計画を立て、子ども達にどのように食の大切さを伝えていくか毎日模索しながら実践しております。

鹿児島県では、何年も前からすべて鹿児島県産の食材で学校給食をつくる「鹿児島をまるごと味わう学校給食週間」を1月に行い、食と農のつながり等も強調してきています。

学校で食に関する指導を進めていくと、子ども達はとても素直に耳を傾け関心を示してくれます。ただ、食に関する指導は家庭の担う役割も大きく、学校だけでなく保護者や地域の理解・協力を得る必要があります。これまでも家庭教育学級、学校保健委員会、試食会、親子料理教室などを実施し、食の大切さを保護者に向けて伝えてきていますが、関心を持って積極的に協力して下さる保護者とあまりそうでない保護者との意識の差が少し気になるところでもあります。家庭・地域に向けていかに連携を呼びかけ、食に関する指導を共に推進していくかが今後の課題と考えています。今日は、先程の養父先生の「うんこの日」のや、宮田先生の「朝食欠食への呼びかけ」案などいいヒントを頂けたので、早速学校現場に持ち帰って実践につなげていきたいと思えます。また、これから出される親子で学べる食育のパンフレット等、それぞれの対象に応じて十分活用させて頂き、今後の学校現場での食に関する指導を更に推進していきたいと考えています。

【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す。

先生方からいろいろな論議を頂きました。いろいろな現場でご活躍の委員の皆様や、各県の皆様からもいろんな実践活動のご報告を受けまして、貴重なご意見を頂きました。ありがとうございました。最後に、九州農政局の方から、ご報告とまとめをお願いします。

【九州農政局 中田消費生活課長】

一つは、九州版食事バランスガイドの関係です。今日お示ししたものは全くのたたき台でして、郷田委員からもご指摘のありました、食材についてどういうものを選ぶか、伝統食、郷土料理の代表として何を選ぶかということにつきましては、まず私どもの方で今日の議論を踏まえて、ある程度方向性を詰めた上で、各県のご担当の方にはペーパーないしはメールで、具体的な食材や郷土料理の例を出して頂くようお願いしたいと思っております。それを受けまして、各協議会の委員の皆様方には次回の協議会に先立って事前にご相談させて頂きたいと考えておりますのでよろしくお願い致します。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

ありがとうございます。それでは、本日頂いたご意見等を踏まえて、今中田課長からご説明がありましたように、九州農政局の事務局において内容を整理し、食事バランスガイドを始め、「食育アイランド九州」のことも含めて今後の取組みを進めて頂きたいと思えます。内容の整理につきましては、座長にご一任頂きたいと思えますがそれでよろしいでしょうか。

【各委員】

<異論なし>

【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。「その他」ということで事務局から何かありますでしょうか。

【九州農政局 消費生活課 下國食育情報専門官】

次回の協議会は来年明けまして2月を予定しておりますけれども、具体的な日程等につきましては後で各委員の皆様にご相談させて頂きたいと思っております。どうぞよろしくお願い致します。

【座長 早淵委員（福岡女子大学教授）】

以上をもちまして予定をしておりましたすべての議事を終わりましたので、この協議会を終わらせて頂きます。それでは進行を事務局の方に返させて頂きます。皆様長時間にわたりご協力頂きありがとうございました。

【九州農政局 中田消費生活課長】

早淵座長及び委員の先生方どうもありがとうございました。閉会に当たり、九州農政局澤田次長から御礼のことばを申し上げます。

【 閉会挨拶 】

【九州農政局 澤田局次長】

本日は大変ありがとうございました。

今日、いろいろ委員の皆様から頂いたご意見について、この機会を情報発信の場とさせて頂いて、またホームページ等で活用させて頂きたいと思えます。

九州7県全部で食育の推進計画というのを作って頂いており、今日各県からご報告がありましたように、全国的に見ても熱心なまとまりのある地域かなと思っており、私ども農政局としては、それをもっと引き出すような努力をしていきたいと思っております。

今日は本当にどうもありがとうございました。

以上