

「愛媛大学生との食育に関する意見交換会」概要

日 時：平成23年11月10日 木曜日 13時～16時

場 所：愛媛大学農学部3階多目的ホール

参加者：全体45名（大学生33名、大学関係者5名、高校生5名、高校先生1名、
農業者1名）

主 催：中国四国農政局松山地域センター

後 援：愛媛大学

概要

- 1 開会あいさつ 松山地域センター長 本鍛治 千修
愛媛大学農学部長 仁科 弘重

2 議題

（1）「食育推進に係る行政の取組」について

中国四国農政局消費・安全部消費生活課 課長補佐 清水 道子

（2）講演：「食育の現状と未来へ」

株式会社フジ 環境保全推進・品質管理室長 重松 昌司

《講演要旨》

- ・フジの経営理念及び行動指針
- ・フジにおける食育の取り組み

「食」を扱う企業として、お客さまに「食」の重要性を知っていただくことは、企業の社会的責任と考え、各店舗で様々な食育活動を行っています。

主な取り組み内容

- ① 商品の産地や旬情報の提供
- ② 商品特性の表示
- ③ カロリー、栄養成分等の情報提供
(Style ONE)
- ④ レシピの提案(おすすめメニュー、からだ快適)
- ⑤ 調理のサポート(売り場内ダイニングキッチン)
- ⑥ 地産地消



(フジ：重松室長の講演)

- ⑦ 体験学習（5A DAY 食育体験ツアー、メーカーとの共同企画）

⑧ 環境教育との融合

・食育を進めていく上での課題と方向性

- ① 「5 A DAY 食育体験ツアー」等の体験活動は、食育に力を入れている企業が少なく、店舗の負担が大きく開催回数が減少している。継続したいが一企業だけでは限界を感じている。
- ② 現状の体制は、企業が独自に計画、実施していることが多く、行政（国・県・市町等の連携）・教育機関の連動がされていない。今後、推進していくために、関係機関と連携して取り組んでいきたい。
- ③ 来年度は、創業 45 周年にあたり、食育の取り組みを強化する方向である。

(3) 農場見学：愛媛大学農学部 附属知的植物工場基盤技術研究センター

・施設の紹介及びプロジェクト説明：愛媛大学農学部副センター長 有馬 誠一



(愛媛大学農学部 附属知的植物工場基盤技術研究センターの見学)

(4) 意見交換会

テーマ：「学・民・官における食育推進活動」

コーディネーター：愛媛大学農学部 垣原 登志子

パネリスト：松山地域センター：本鍛治 千修

〃：株式会社 フジ：重松 昌司

〃：愛媛大学農学部：有馬 誠一

〃：中国四国農政局：清水 道子

主な意見

(参加者)

・食糧自給率が低いことやT P Pなど、食に関する問題がありますが、大学生を含む若い人は軽く考えているようなところがあるが、そういった人たちも真剣に考えられるような取組はありますか。

(センター：本鍛治)

・まず、自分の食卓に並んでいる物がどこで作られた物か考えてみてください。どこで生産された物か考えながら食べる事が大切で、そのことによって次の段階に進んでいくことができます。

(参加者)

・現在の食卓の状況を分かっている大人に対する食育について、こういったアプローチをすれば食事の大切さなどを理解してもらえるのか。

(センター：本鍛治)

・50代の人たちに話しても難しいというのは確かにある。ただ、親世代の責任として、自分たちの子供に教えられなかった事を、これから親となる今の若い人たちに教えていかなければならないと感じている。



(意見交換会の様子1)

(参加者)

・一つ前の質問で農業問題を考えるきっかけとして食品の産地を・・・というのがあったが農産物については、産地表示もされているが、畜産物等は外国産の飼料等を使っていて店頭での産地表示は難しくトレーサビリティ制度などで興味を持って詳しく調べればわかるがスーパーではどのように考えているか。

(フジ：重松)

・産地の根拠になる書類は、契約時に必ず頂くようにしている。根拠書類のすべてが一般の方に公開されている訳ではないが、P B商品などはホームページ上である程度まではお知らせするようにしている。今後、すべての商品に対してできるだけ多くの情報を発信していきたい。産地については、抜き打ちで同位体検査を行い産地の偽りがないようしている。

(参加者)

・食事バランスガイドについて、食事のバランスの大事さは授業等で分かっているが、一人暮らしをしていると調理や食費の関係でコマを回すのが難しい。どうしたら良いか。

(農政局：清水)

・農政局が行った大学生の調査結果を見ても分かるとおり、一日でコマを回すのは大変難しいです。3日とか1週間とかの長いスパンで考えてバランスをとるようにすればいいと思います。お昼は、学食で定食などの品数の多いものをとるようにしてください。

・食事バランスの調査結果の活用について、検討しているが、愛媛大学で行っている調査はどのように活用されているのか教えて欲しい。

(愛媛大学：垣原)

・愛媛大学では、毎年新生に対し1週間の食事調査を行っている。その中で欠食の多い学生、偏った食事を摂っている学生には個別に指導を行っている。また、買い物のできない学生については、買い物の仕方を教えるようにしている。今の学生の平均の食費は、月19800円で一日当たり600円程度なので、なかなか難しい面もあるが、何をどう組み合わせたらバランスが良いのかなど、食べるということについて指導するようにしている。

(参加者)

・植物工場の見学を行ったが、今後植物工場で生産を行うようになったら野菜を畑ではなく工場で生産するというような認識が生まれてくるのではないかな。また、これからは植物工場がメインになってくるのか。

(愛媛大学：有馬)

・植物工場はあくまでも補完的役割のものであってメインとなるものではない。世界的な食糧不足に対してどのように補完できるかの手段、日本で行う場合は新規就農を助ける為のシステムとして考えている。

(参加者)

・郷土食についてあまり知らないのですが、郷土食のPRや広める為の活動などはされているのか。

(センター：本鍛治)

・農水省では郷土食の普及に力を入れています。また、日本の食文化を世界遺産に登録しようという運動を行っています。

(フジ：重松)

・各県にスーパーバイザーを配置し各県ごとにそれぞれの地域の郷土料理の提案などを行っています。



(愛媛大学：垣原)

(意見交換会の様子2)

・最後に、次世代を担う高校生、大学生に向けて、一言ずつお言葉をいただきたいと思っています。

(農政局：清水)

・将来、お父さん、お母さんになられる皆様がたは、ぜひ食卓のひとつを大切にするような家庭を作ってもらいたいと思います。

(フジ：重松)

・先ほど大人に対する食育の質問がありましたが、食育のイベントを行う時には必ず親子で参加してもらおうようにしています。

(センター：本鍛治)

・3つのやさしい、「自分にやさしい」、「人にやさしい」、「環境にやさしい」を食事の時に考えて頂ければ食育の答えは出てきます。私事ではありますが、食育に関するブログを立ち上げております。「無双庵・食育豆知識」で検索していただければヒットしますので、よろしくお願いします。

(愛媛大学：有馬)

・食育はイメージが先行している感があるが、今後学問として位置づけを考えていくことも重要だと思います。

3 閉会あいさつ 松山地域センター総括管理官 北山 靖