

令和6年度第1回食育推進評価専門委員会

農林水産省

午前9時59分 開会

○横山参事官（農林水産省） 定刻より若干早いですけれども、皆様おそろいのようでございますので、ただいまから令和6年度第1回食育推進評価専門委員会を開催させていただきます。

本日はお忙しいところ御参集いただき、誠にありがとうございます。司会を務めさせていただきます農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課の横山でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

それでは、開催に当たりまして、私ども消費・安全局長の安岡の方から一言御挨拶をさせていただきます。

○安岡消費・安全局長（農林水産省） 皆さん、おはようございます。消費・安全局長の安岡でございます。委員の皆様方におかれましては、食育の推進に関して日頃から御指導、御尽力いただきて、誠にありがとうございます。また、本当にお忙しい中、お時間を取つていただきて、本当にありがとうございます。

最初に、農水省の最近の動きを御報告させていただこうと思います。

我々にとってみると農政の憲法とも言うべき食料・農業・農村基本法の改正が先の国会で審議をされて成立をしております。今回の改正、皆さんも御存じかと思いますけれども、食料安全保障の抜本的な強化といったことがポイントとなっているわけですけれども、特に消費者の役割も改めて重要だということで、消費を通じて食料の持続的な供給に寄与することが重要だといったことが位置付けられたところでございます。実際、国会の審議などでも農林水産業に対する国民や消費者の理解をもっと深めていくことが重要ではないかというようなことが議論としてあって、正にその中では食育をどうやって強化していくかといったようなことなども議論が行われたところでございます。

我々としても引き続き、食育の強化に向けて、皆さんの御議論も踏まえながらしっかりと取り組んでいきたいと考えているところでございます。

そういう中で、この専門委員会ですけれども、昨年は第4次計画のフォローアップをしていただきて、今後重点的にどういうことに取り組むべきかといったことについてまとめていただきました。本年度、こうした中間取りまとめも踏まえながら、4次計画の残りの期間、しっかりと進めていくということとともに、次期の計画に向けての議論といったことも進めていただくということになろうかというふうに思います。

皆様から今日もいろいろな事例の御紹介であるとか、さらには御意見とか御提案を頂い

て、4次計画、残りの期間の更なる推進とともに、ちょうど来年は、以前のときにもお話ししましたけれども、食育基本法ができて20年の節目を迎えて5次計画ということになりますので、今後の食育の取組強化に向けて一緒に皆様の御意見を伺いながら検討していきたいというふうに考えております。

本日は、どうぞよろしくお願ひいたします。

○横山参事官（農林水産省） それでは、審議に入ります前に配付資料の確認をさせていただければと思います。

お手元の配付資料につきましては、資料の1から10と参考資料が1から2までとなっております。参考資料2の方は、令和7年度の食育関連予算概算要求を取りまとめさせていただいております。また、この資料とは別に、事務局の方から令和5年度の食育白書と第8回食育活動表彰の事例集、それから全国保育士会の笠置委員の方から、以前これは全国保育士会から御提供いただきましたけれども、今回もパンフレット3種類御提供いただいております。「毎日の食事を中心とした食育の推進～保育のなかの食育～」、それから「毎日の食事で育つ子どもたち～園と家庭がつながる食育～」、それから「毎日の食事が子どもを育てる～地域でつながる食育～」、この3種類のパンフレットを配付させていただいているので、御確認を頂ければと思います。

配付資料に不足がございましたら、事務局までお知らせください。

それから、オンラインで御参加の委員の方におかれましては、不足がございましたら、チャット機能でお知らせいただければと思います。

それでは、早速でございますけれども、まず資料1を御覧いただければと思います。

今期より新たに任命されました委員の方3名を、名簿の順に御紹介させていただきますので、御挨拶を頂ければと思います。

まず初めに、全国保育士会副会長の笠置英恵委員でございます。

○笠置委員 笠置でございます。よろしくお願ひいたします。

○横山参事官（農林水産省） それから、公益社団法人日本PTA全国協議会副会長の丹羽寛美委員でございます。

○丹羽委員 おはようございます。丹羽寛美です。よろしくお願ひいたします。

○横山参事官（農林水産省） それから、食品産業中央協議会の副会長の山口聰委員も新たに任命されておりますけれども、本日は所用により御欠席となってございます。

本日はハイブリッド開催となっておりまして、会場14名、オンライン9名の委員の御出

席を頂いております。

オンライン出席の委員の皆様におかれましては、御発言の際は「挙手」のマークをクリックしていただきまして、司会の方より指名をさせていただきましたら、御発言を頂きますようお願いを申し上げます。

それでは、恐縮でございますけれども、服部座長の方に以後の司会をお願い申し上げたいと思います。

○服部座長 おはようございます。それでは、これより私の方で進行させていただきたいと思います。

皆様、オンラインの方もいらっしゃいますが、お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

それでは、議題の（1）について、事務局より説明を願います。

○横山参事官（農林水産省） それでは、事務局の方から今後の審議内容について御説明をさせていただきます。

まず、資料2を御覧いただければと思います。

今回から新たに就任をされた委員もいらっしゃいますので、初めに、改めまして、本専門委員会の位置付けについて簡潔に御説明をさせていただきたいと思います。

食育に関する施策は、食育基本法及びこの法律に基づき作成をされました食育推進基本計画に基づいて進められてございます。食育推進基本計画は、食育基本法に基づいて設置された食育推進会議で作成を頂いているところでございまして、現在は令和3年3月に作成をされました第4次食育推進基本計画に基づき施策を進めております。この4次計画は令和3年度からのおおむね5年間を対象としておりまして、今年はその4年目となります。

本委員会は、食育推進基本計画に基づく施策を推進するとともに、食育の推進状況の評価等を行うため、食育推進会議の決定により設置をされたものでございまして、委員の皆様方には各界の代表として本委員会に御参加を頂いているところでございます。

それから、資料3を御覧いただければと思います。

これは、先ほど私ども安岡の方からも挨拶の中で触れさせていただきましたけれども、令和6年、今年の5月29日に食料・農業・農村基本法の一部を改正する法律案が成立をいたしました。食料・農業・農村基本法は、御案内のとおりかもしれませんけれども、農政の基本理念や政策の方向性を示すものでございます。制定からおよそ四半世紀が経過しておりまして、昨今では世界的な食料情勢の変化に伴う食料安全保障上のリスクの高まりで

ありますとか、あるいは地球環境問題への対応など、我が国の農業を取り巻く情勢が大きく変化していることを受けまして、令和4年9月以降、基本法の検証・見直しに向けた検討を進めておりまして、令和6年通常国会にこの改正法案を提出し、成立させていただいたというところでございます。

この改正後の法第14条というものを真ん中に掲げさせていただいておりますけれども、消費者の役割といたしまして、食料、農業及び農村に関する理解を深めるということや、食料の消費生活の向上に積極的な役割を果たすということに加えまして、食料の持続的な供給に資する物の選択に努めることなどが規定をされたところでございます。

また、この食料・農業・農村基本法の改正に伴って附帯決議がなされておりますけれども、衆参両院の附帯決議におきましても、「食育は、食料自給率の向上等の食料安全保障の確保及び国内農業の振興に対する国民の理解醸成に重要なものであることから、その取組を強化すること」と明記をされまして、食と農への理解醸成と行動変容に向けた食育の更なる推進が求められている状況でございます。

それから、資料4を御覧いただければと思います。

先ほど申し上げましたとおり、この専門委員会が設置をされておりまして、これまで4次計画に定める重点事項などについてフォローアップを行ってきたところでございます。具体的には、昨年度までに4次計画の三つの重点事項であります「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」「持続可能な食を支える食育の推進」、そして「「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進」について、それぞれ委員の皆様から推進事例などのヒアリングを実施させていただきました。

また、委員の皆様からのヒアリング、あるいは議論を通じまして、4次計画における食育の取組や目標値の達成状況をフォローアップいたしまして、中間取りまとめを作成していただいたところでございます。委員の皆様におかれましては、活発な御議論いただきまして、誠にありがとうございました。

今年度は、この4次計画や、まとめさせていただきました中間取りまとめに記載された「今後取り組むべき事項」を念頭に、引き続き4次計画の目標達成に向けて委員の皆様からヒアリングを行うとともに、令和8年度から実施する5次計画の作成に向けた主な論点などについて御議論いただくことを予定してございます。

また、例年同様でございますけれども、年度末には4次計画に定める目標の達成状況について評価を行っていただきますとともに、目標達成に向けて、また御議論を頂ければと

考えてございます。

以上でございます。

○服部座長 事務局から御説明いただきましたけれども、何か御意見、御質問等のある委員の方がいらっしゃれば私が指名いたしますので、適宜挙手をお願いしたいと思います。

よろしくどうぞ。御質問ないでしょうか。

取りあえずないようですので、ありがとうございました。

続きまして、議題（2）に移りたいと思います。事務局より説明願います。

○横山参事官（農林水産省） 今回、従来の議題の順番と前後するのですが、先に事務局からの報告事項について御説明をさせていただければと思います。

資料5を御覧いただければと思います。

昨年度、この全国食育推進ネットワーク、私どもの方で設置をさせていただいておりますけれども、こちらでスポーツチームと連携したセミナーでありますとか料理教室、あるいは学生と企業のオンラインワークショップなどを開催させていただきました。今年度につきましては、ネットワーク会員の活性化と増加に向けたイベントなどを計画しております。具体的には、地方ネットワークと連携したセミナーでありますとかワークショップなどを全国9か所で開催をいたしますとともに、昨年に引き続き学生と企業のオンラインワークショップなどを実施することといたしてございます。

続きまして、資料6を御覧いただければと思います。

6月1日・2日両日に、大阪府において、第19回食育推進全国大会を開催させていただきました。この御報告でございます。服部座長をはじめとした委員の皆様にも多数御参加を頂きまして、2日間で約3万人の方々に御来場を頂いたところでございます。

食育活動表彰の表彰式でありますとか、あと小山委員にも御登壇いただきました食育トークショー、それから173のブース出展を頂きまして、そのほか各種イベントも実施して、来場者の方に五感を使いながら食に関する理解を深めていただけたものと考えてございます。

来年度でございますけれども、これは第20回大会になりますが、令和7年6月7日・8日の両日に徳島県で開催をする予定で準備を進めてございます。詳細が決まりましたら、また改めて委員の皆様にも御案内させていただきたいと思います。

続いて、資料7を御覧いただければと思います。第8回の食育活動表彰でございますが、こちらについては154件の応募がありまして、農林水産大臣賞5件、消費・安全局長賞14

件、審査委員特別賞5件、計24件の個人・団体の方々が受賞されまして、先ほど御報告をいたしました第19回食育推進全国大会において表彰式を行いました。

この第8回食育活動表彰の特徴といたしましては、プロスポーツチームが農林水産大臣賞、消費・安全局長賞それぞれ受賞されておりまして、今後、食育の推進に新たな広がりが生まれることが期待をされているところでございます。

なお、第9回の食育活動表彰につきましては、先月末、8月末まで募集を行ったところでございまして、現在審査に向けて準備をしているところでございます。

続いて、資料8を御覧いただければと思います。こちらはこども家庭庁の方で、こどもや若者の意見の政策への反映のために行っております「こども若者★いけんぶらす」という事業の昨年度の実施結果に関するフィードバック資料の概要版となってございます。この「こども若者★いけんぶらす」の中で農林水産省が担当したテーマの一つとして、「こども・若者への食育の推進について」をウェブアンケートと対面の両方で小学5年生から高校3年生までの児童・生徒の方々に意見をお聞きしております。主に「朝食欠食について」、「農林漁業体験について」、それから「デジタル技術を活用した食育について」、そして「栄養バランスのよい食事を組み立てる力について」の4項目について伺ったところでございます。

簡単に申し上げますと、「朝食欠食について」は朝食を食べない理由として、「朝食を食べないことによって朝やることが減るため、その時間を睡眠に費やしている」といったことがありますとか、「栄養よりも値段について考えている」などの声が聞かれたところでございます。

また、「栄養バランス」については、アンケート回答者の60%以上が「家庭科の授業で学んだことや家族から教えられたことを基に食事の栄養バランスを考えている」ということで、学校での家庭科などの授業や、あるいは家庭での食育が重要であるということがよく分かりました。こちらの事業につきましては、お手元の令和5年度食育白書の36ページと37ページにもコラムとして取り上げさせていただいております。

最後に、参考資料2を御覧いただければと思います。

食育関係の予算でございますけれども、これにつきましては食育基本法及び食育推進基本計画に基づきまして、多様な関係者が連携・協働して食育を総合的かつ計画的に推進することができるよう、関係する府省庁が予算概算要求を行っております。これらの府省庁と連携をいたしまして、予算を通じて日本全国で食育が推進されるようにしっかりと取り組

んでいきたいと考えてございます。

以上、事務局から説明をさせていただきました。

○服部座長 事務局から御説明いただきましたが、これにつきまして何か御意見、御質問等がある委員の方がいらっしゃれば私が御指名いたしますので、適宜挙手をお願いしたいと思います。よろしくお願ひいたします。いかがでしょうか。

それでは、続きまして議題の（3）に移りたいと思います。よろしくお願ひします。

第4次食育推進基本計画を踏まえた取組についてということで、3名の委員の皆様に食育に関する取組を御紹介していただきたいと思います。

まずは、加茂委員よりお話を伺いたいと思います。よろしくお願ひいたします。

○加茂委員 委員の加茂でございます。お忙しい中、貴重なお時間を頂きまして、ありがとうございます。パワーポイントの操作がありますので、着座にて失礼をいたします。

私は千葉県から参りました。一応法人化しておりますが、普通の農家、酪農家でございます。今日も朝、仕事をしてまいりましたし、家に戻りましたら、また着替えてお仕事をするという毎日でございます。

皆様のお手元にも資料があると思いますけれども、同じものをパワーポイントで進めてまいりたいと思いますので、よろしくお願ひいたします。

私、農業、酪農という生産に従事しているわけでございますが、私どもの業界でいろいろな取組をしております。三つマークが出てございます。

一つはこれです。二つ目。三つ目。これ御存じでしょうか、皆様。見たことございますでしょうか。農林水産省の職員の方は絶対見たことないとまずいかなと思うのですが。

中央の「牛乳でスマイル」というのは、農林水産省様が中心になりましてやられている牛乳、乳製品の消費喚起というところです。右側の「土日ミルク」というのは、私どもの中央団体、それから乳業さんの団体が一緒になりましたところのJミルクというところでやっております「土日ミルク」といいまして、平日は学校で給食があるんですが、土曜日、日曜日は給食がないので、土日も是非牛乳飲みましょうというようなことです。一番左の「MILK JAPAN」というのが私どもの生産者の中央酪農会議でやっています、酪農や、それから牛乳の理解を広めようということでやっているキャンペーンというか、取組なんですが、多分この食育に関わっている委員の皆さんでも全部御存じという方はいらっしゃらないのではないかと思います。

牛乳は皆さん、多分知らない方はいらっしゃらないと思うんですが、それでも食育に携

わる皆さんでもなかなか見たことない。もう牛乳というのはあって当たり前みたいなイメージをお持ちかなというふうに思います。ちょっと紹介をさせていただきました。

実際に私の牧場を参考に、そんな牛乳、酪農のこと、それからふだんの食育に関する取組のことについて、事例としてお話を幾つかさせていただければというふうに思います。

私の牧場は、ここから電車ですと1時間少々で着くことができます八千代市という所にございます。千葉県です。うちの市はそんなに大きな市ではありませんが、それでも20万ほどの都市でありますし、隣には千葉市とか船橋市といった政令指定都市ですとか中核都市に挟まれた、いわゆるベッドタウンの牧場ということになります。

実際うちの牧場から車で5分行きますと、こういったビルというか、大きなマンションが立ち並んで、スーパーマーケットなんかも立ち並んで、駅を降りられると、この駅の近くに牧場があるのかと、いらっしゃる方皆さんが驚くような所であります。そんな所にうちの牧場はございます。

実際にこういう、いわゆる都市部というか、首都圏の近くで牧場をやっていきますと、いろいろな問題点が出てまいります。何よりも私がふだん一番問題だと感じているのが、生産者と、それから消費者の方々の距離が年々空いて、開いていってしまっているのではないかなどというところでございます。もちろん、そのほかにも物理的に私どもは畜産農家ですので、臭いですとか音ですとか、そういう問題、それから畜産だと畑の確保ですとかいろいろな問題もありますが、一番は消費者との距離というところが問題かなというふうに思っております。また、それが私が一番よく感じるのは、私自身が農家の出身ではない、いわゆる非農家なのです。牧場の方は、この後も御紹介しますが、私の妻の実家でございまして、私自身は全く農業に関わりのない、隣の船橋市という所の生まれなんですが、そこから酪農に従事することになりましたので、余計それを感じるのかなと思います。

具体的には、うちの牧場は昭和40年頃、おおむね60年ほど前でしょうか。この頃は日本中でいろいろ酪農が進み始めた、牛乳の消費が伸び始めた時期かと思いますが、初代の、私から見て祖父、義理の祖父に当たりますが、数頭の乳牛を導入して、野菜、それから水稻の複合として乳を搾り始めたというのが初めだと聞いております。日本中の酪農の始まりがほぼほぼこういう形だったというふうに聞いております。

昭和46年頃、50年ほど前でしょうか。義理の父が、これではちょっと忙し過ぎるのでということで、牛舎を少し建て増して、牛の頭数を増やして酪農の専業というふうになつたと聞いております。これも大体日本の酪農業の推移と重なるところがあるかと思います。

それから少し時が経ちまして、私が酪農家の娘と結婚する運びとなりまして、実は私はもともと小学校の方に勤務をしておりまして、16年ほど小学校の教諭として勤めておりました。うちの妻の方も実はその小学校に勤めておりまして、一緒の仕事をしたことはないんですが、大学の先輩、後輩ということで縁がありまして結婚することになりました。その後も教員として16年ほど続けていたんですが、ちょうど私の妻の方が、姉妹だけということもあって、なかなかいわゆる跡継ぎがいないということもありますし、それから都市部での酪農ということでなかなか父の方も続けるのがつらいというところ、厳しいところもあるということで、もう廃業しようかという話になっていたところを、私の方もちょうど40を手前に、もともとそんな気はなかったのですが、なかなか十何年も一緒にいますと情も移ってきて、それではもったいないということで、特に学校で問題を起こしたわけではありませんが、40を前にして「私がやりましょう」ということで後を継がせていただきました。

その後、全く私も右も左も分からなまま、この後、子どもたちに話をする内容を先生方にもお話をちょっとさせていただくんですが、それは当時、私が全く知らなかつたことの裏返しでもございまして、いろいろ覚えていきながら勉強して、今では法人として、ある程度の規模の牧場にさせていただいているんですけども、平成19年頃、15年ぐらい前でしょうか、「この頃から食育活動を始める」と赤で書いてございますが、実際この当時、食育基本法がそれこそ始まって何年かというところで、やはり行政の方からも、ちょっと学校さんと一緒にこういう食育活動やってくれないかという話がありまして、実際、私が前職が学校にいたということも役所の方にもばれてきて、ちょっと手伝ってくれないかというようなこともありますし、市の方の協力も頂いて、それから業界の関連団体からの協力も頂いて、バックアップも頂いて始めることになったというところでございます。ただ、「やってくれ」と言わされたからやったわけではなくて、実際に先ほどもお話ししましたが、自分が非農家から農家になって、都市部で酪農という畜産農業をしていて、やはり消費者の方と生産者の距離がどんどんどんどん離れているなというのをすごく肌で感じておりましたので、こういう食育活動の必要性というものを物すごく感じていたということが前段としてございます。

その後、正規雇用を開始したり、第2牧場を始めたりしておりますが、現在の牧場の規模はこういう感じです。雇用の従事者もおりますけれども、若い子たちで、私が今こういう食育活動をしておりますので、そういうことのお手伝いがしたいということで、割と遠い所の地方からも、うちの牧場に就職してくれる子もおります。

実際今、年間、うちの牧場主催という形でおおむね30回ほど、それから参加は10回ほどということで、これはほとんどの場合、学校の方に私、それから実際の生きた牛を伴って、いわゆる出前授業をするような形で行かせていただいております。市内のほとんどの小学校、それから近隣の市町村の学校から要望があれば伺うというような形になります。

それから、年間に数回ですが、体験の受入れという形で、消費者体験みたいな形でやらせていただいております。具体的に受入れの場合は、こういうふうに牧場で、こんな餌を食べるんだよなどという話から始まって、実際にうちの牛たちの搾乳体験なんかをしていただきます。

これは日本中の酪農家、割とやっている取組なんですけれども、もちろんこれもすごく良い取組ですが、どうしても1回に10人とか20人とか、多くても30人ぐらいのお客様と触れ合うのが精いっぱいというところもあります。そういうこともあって、できるだけ多くの方に知っていただきたいというところもあって、学校に私どもは出かけております。こういう感じで車に牛を積んで、これは小学校ですが、小学校に牛を連れていって、実際この車の上で乳搾りをしたりとか。

それから、子牛も連れていって、向こうの方にいますけれども、子どもたちに話をしながら、それから子どもと子牛の触れ合い体験なんていうことをしながら実際の牛に子どもたちに触れてもらいます。

これだけではどうしても、いわゆる仲良し動物園的な取組になってしまって、必ず学校さんの方に打合せのときにお願いをして、酪農家の話も必ず入れていただきたいということで要望させていただいております。こういう形で子どもたちの前でお話をさせていただきます。

実際、八千代市内、先ほど申し上げましたが、自分の市です、千葉県八千代市は小学校20校あるんですが、大体、年によって学校さんの都合もありますので、17、18校は毎年伺うということになっています。うちの市は社会科の副読本という3年生の教科書みたいなのがあるんですけども、そこの単元の関係でほとんどの場合3年生に伺うことになっています。ですから、市内の3年生はほとんどうちの牛たちと触れ合ってくれているという実態になります。

実際このお話をする中で、パワーポイントを使って子どもたちに話をするのですが、今日はその教材をそのまま使って、先生方にも理解醸成の活動をさせていただこうかということも含めまして、それから子どもたちの実態というか、ふだん見ている感想なんかも含

めて、少しお話をさせていただきたいと思います。

まず牛乳ですけれども、飲むだけではなくて、いろいろ形を変えることは、もちろん先生方は御存じかと思いますが、バターであるとかチーズであるとかヨーグルトであるとかアイスクリームであるとか、これ結構子どもたちは知らないです。3年生ぐらいになると、業界の方には申し訳ないですが、「マーガリンなんかは違うんだよ。牛乳じゃないんだよ」と言うと、「えーっ」という子がすごく多いです。ほかにも、生クリームであるとか、そういうものが牛乳からできているということを結構知らないです。そんなお話をします。

それから、先ほども出てきましたけれども、うちの牧場はみんなの家からすごく近くにあるんだよ。これは、うちの牧場のすぐそばなんですが、駅前はマンションだらけなんですが、5分走ると、うちの周りだけ農業振興地域になっていまして、急に田んぼが広がるんですが、結構、地元の子どもだと、これでどこだか場所分かります。

上から見た絵を話して、牛舎と、それから白い屋根の建物のお話をします。白い屋根の中に何が入っているか。これを子どもたちにも内緒にするのですが、今先生方にも内緒にしておきますので、何が入っているか御想像いただきたいと思います。

「牛舎の中に入ってみようね」と言うと、こうやって牛がずらっと並んでいるのですが、「おおむね今、大人の牛さんだけで100頭ぐらいいるんだよ」と。大体、子どもたちは「100頭」と言うだけでびっくりするのですけれども、ここでいろいろお話を進めながら子どもたちと話をしています。

子牛がいたり。こういうのは実際動画で見せたりしますが、中ぐらいの牛さんなど、たくさんいます。

「大人の牛さんだけで100頭ぐらいいます。おじさんと一緒に仕事をしている牛だけで100頭います。生き物なので、雄と雌いますよね。この牛さん100頭、雄と雌どのぐらいずついると思いますか」。小学校3年生はほとんど「50と50」と答えます。間違うと大変なことになるから、今先生方にはお聞きしませんが、実際の正解は皆さんお分かりですよね。100と0です。雄は1頭も当然おりません。私どもは酪農です。牛乳、生乳を搾っておりますので、牛乳の出ない、ミルク、乳の出ない牛は飼うことはございませんので、100頭全部雌だよと。

それからもう一つ、「雌なだけでは牛乳出ないんだよね。ほかに必要なことは何だ」って、自分の子ども、お子さんたちの家族に置き換えさせて考えさせます。そうすると、気が付くんです。赤ちゃんを産むことが絶対条件なんだと。これは牛も人間も一緒です。哺

乳類はみんなそうです。つまり、自分の子どもたちに、自分の産んだ子どもに与える乳を、人間がそれをおいしそうだからといって、ちょっと頂いてきているのが牛乳なんだよという話をします。

牛は大体1年に1回ぐらい出産しますので、「牧場は実は命がたくさん産まれてくる所なんだ」という話をします。

その後、「牛さんたちの食べ物は何でしょう」。子どもたちは大体、「わら」とか言っていますけれども、実際には牧草とか乾草とかいったりするんだよ。それから、ほかにも配合飼料といって、トウモロコシを中心としたおいしいおかず、餌の会社の人が作ってくれるんだよ。ほかにもビール粕なんていって、いわゆるエコフィードです。これは子どもたちには詳しいことは余り、3年生だったら分からないので言いませんが、ほかにも、おからであるとか酒粕であるとか、もやしのくずであるとか、こういうものを牛たちはたくさん食べています。

これ、いわゆる食品ロスには当たらないのですが、人間が食べるものではありませんので。実際には私たちは勝手に「カロリーロス」と呼んでいるのですが、人間は食べられないけれども、カロリーのたくさんあるもの、普通は産廃として焼却してしまいますが、これは食品ロスの数倍あると言われていますが、こういうものも家畜が消費していることで、いわゆるサステナブルな社会の取組になっているということも子どもたちには伝えます。

そのほかにも自分たちで作っている餌として、トウモロコシを刈り取った、サイレージ化した、発酵させた餌を使っています。自分の畑です。こうやって刈り取っているんだよ。すごく早足でいきますね。すみません。

そして、それをこういうロールに、こういうのはテレビなんかで御覧になったことがあるかもしれません、大きなビニールの中にぎゅっと詰めて、発酵させてサイレージ化をしていきます。

ほかにも、これも農水さんの取組ですが、お米、今年はちょっとどうしても急にお米が足りない年が来てしまったのですが、お米は余り物なんもあるので、餌用の稻を作ったりしています。

それから、こういうものを牛が食べられる仕組み。「牛は胃袋四つあるんだよ。でも、牛は、これを口から入れたり出したりして反芻して食べるんだよ。でも、牛は体温が高いから、すごく弱い動物なんだよ」みたいな話もします。

自分たちの仕事の説明もします。

餌やりや掃除や搾乳の仕事を朝と夜に分けて仕事するんだよ。牛のことを考えて12時間空けて仕事をするんだよ。だから、「酪農家さんは、すごく朝が早くて大変そうだね」と言われるけれども、「本当は牛のために12時間空けているから、どうしても朝早くなっちゃうだけなんだよ。朝早くやるのが嫌だったら、朝9時に仕事してもいいんだよね。でも、夜9時になっちゃうけどね」みたいなことを子どもたちには話をします。

その中で、実際にはミルカーという機械を使って搾ります。ここは実際ビデオで見せます。牧場で搾っている様子を見てもらって、搾った後、「牛さんのおっぱいはぺったんこになっちゃうよね」というような話もします。

「そういうふうにして搾った牛乳は、牧場にあるバルククーラーという冷蔵庫の中に入れて、実は今日搾った牛乳がもう明日、牛乳工場に行って、明後日には皆さんのお口に届くのだから、地元の事業なので、千葉県に住んでいる、八千代市に住んでいるみんなは、めちゃめちゃ新鮮な牛乳を飲んでいるから自慢してもいいと思うよ」なんて話をします。

そして、ここから大事なところです。白い建物の中に入っていたものは何でしょう。実はこれです。こういう会議の場で失礼ですが、牛のふん尿の山でございます。生き物ですので、たくさんふん尿が出るのは当然なんですが、これが子どもたちに話をすると、もう「うわー、きったねー」の大騒ぎでございます。

先ほどの餌の紹介のところでも、実際に餌を持っていって子どもたちに嗅いでもらったり、触ってもらったりするんですが、このふんも持っていきます。ただし、これはもちろん堆肥化したものです、既に。でも、子どもたちは大騒ぎなんですが、臭いを嗅ぐと当然臭いもしないというところで、「牛さんは、うんちやおしっこだって、私たち人間のために役に立っているんだよ。それからぐるぐる循環しているんだよ。難しい言葉で言うと「循環型農業」と言うんだよ」というような話もします。

これが実は私、この話を子どもたちに一番最初にしたとき、すごく忘れられないことがあって、都内の学校だったと思うのですが、小学校、あのとき4年生か5年生だったと思うのですが、この話をしたら、言葉がすみません、子どもの方から「あの野菜、循環して堆肥が栄養になって、肥料になって育つじゃないですか。ということは俺たち、うんこ食ってんだ」って子どもたちが言ったんです。そういう反応がその1校だけではなくて、やはり何校かあったんです。私すごく衝撃的で、私たちが子どものときには、そういう生き物のふん尿が堆肥になるということ、私は町場の子でしたけれども知っていましたし、場合によっては人間の人糞も当時、禁止されたというのが、これなくなったの覚えておりま

ですが、50年前に。人間のふん尿だって畑にまけば肥料になるということは当然知っているものだと思っていたのですが、都内の子たちはそれを「汚ねえ、うんこ食ってんだ」ってなっちゃうんです。

考えました、帰り道に。考えたら、学校から駅までの道、土なんか1度も踏まないんです。都市部の学校はそういうことがすごく多いので、これからはこういうことも教えていかなければならぬんだということを物すごく実感しました。

実際に臭いを嗅いでみると、当然臭いなんかありませんし、子どもたちにも、「せっかくだったら覚えてね」ということでお話をします。

そのほか、高学年であれば、牧場に来ている人たちの話も含めてキャリア教育というような話で仕事のお話は終わりになるのですが、最後に、食育の子どもたちへのお話の中の一番のまとめになりますが、「一番右から2番目の赤帽子の人の仕事は何でしょう」というお話をします。

あの人は牛を運ぶ人です。牧場では、赤ちゃんが生まれて牛乳が搾られます。1年に1回ぐらい赤ちゃんを産んでくれるので、100頭お母さん牛がいれば、100回赤ちゃんが生まれます。

これは、うちで生まれた実際の赤ちゃんの写真です。でも、この牛さん、おじさんのうちの牛だから知っているんだけれども、この子牛、雄でした。当然ですよね。雄雌半々です。今、実は産み分けの判別の精液なんかもあるのですが、実際確率としては半々生まれます。この雄の子は雌に変わらないので、牛乳が搾れません。なので、一緒に仕事をすることはできません。お母さん牛も赤ちゃんが生まれなくなったら、産めなくなったら、年を取ってしまったら、牛乳が搾れなくなるので、ビジネスパートナーなので一緒に仕事をすることはできません。すると、この車、さっきの赤帽子の人の車に乗って出かけていきます。つまり、食肉になるということです。これ、小学生だと知っている子、半々でしょうか。面白いです。「森に放す」とか、「動物園にあげる」とか、そういう意見がたくさん出てきます。実際、この子たちは命を落として食肉になるのですが、子どもたち「かわいそう」と言うんです。そりや、そうです。この前に子牛触ったり、牛の乳搾りをしてしているんですから。でも、この事実を知らせて、もしかわいそうだと思うんだったら、牛だけじゃなくて豚も鶏もみんな、それから野菜だって生きているんだから、残す方がもつとかわいそうだよねという話をして、感謝の気持ちを持って食べるようにならね。だから「いただきます」と言うんだよというお話でまとめるようにしています。

実際、自分が学校現場にいて、それから今生産現場にいてすごく感じるのですが、あの頃、牛乳が牛から搾られることは知っていました。もちろん、子どもたちも知っています。牛乳にカルシウムがたくさんあって、栄養が豊富なのも、栄養士の先生方から教えていただいて、小学校1年生でも知っています。でも、「牛乳ってどっから来るの」って小学生に聞いたら、ぱっと浮かぶのは、やっぱりスーパー・マーケットの棚のような気がするんです。僕自身が教員としてそうでした。魚も野菜もそうかもしれません。でも、こういう体験をした子どもたちはきっと、「牛乳どっから来るの」と言ったら頭に牛がぱっと浮かぶのではないかというふうに思います。お肉でもそうです。

こういった農業や水産業の実際の体験をもっともっと食育に落として、子どもたちに実際の体験として進めて、たくさんたくさん広げて進めていくことを私は生産者として切に願います。

また、あわせて、実は私ここに何年間か座らせていただいているが、この委員の中に実は実際の生産者は私だけでございます。これはいろいろな構造上の問題はあるかと思いますけれども、今後、委員の先生方がお替わりになるときに、是非、農業生産者、現場の生産者も数を増やしていただきて、この問題について取り組んでいただけるとありがたいかなというふうに思います。

急ぎになりましたけれども、私の事例の発表とさせていただきたいと思います。ありがとうございました。

○服部座長 加茂委員に今お話を頂きまして、非常に紙芝居調に楽しく聞かせていただきました。御指名をさせていただきて、皆さんの方から御意見を頂きたいと思いますが、いかがでしょうか。

それでは、小竹委員いかがでしょうか。何か御意見は。

○小竹委員 クックパッドの小竹と申します。「牛乳でスマイルプロジェクト」は積極的に弊社でも取り組ませていただきていて、クックパッド自体はふだん料理をしている方が多いサービスになるので、牛乳というのはすごく大事なものとしてプロモーションはしています。

今回の今のお話を伺って、私どもも食育の授業をさせていただくと、小学校だけではなく、私たちは中学生でやっているんですけども、中学生でも同じようなことが言われて、逆に私が結構衝撃的だったのは、逆に環境の勉強をしているだけに、牛は環境破壊をするというふうなことで、いなくなつてもいいんじゃないかという発言とか普通に出てきたり

するので、生産の現場と環境の問題とか、いろいろな多面的な部分で、子どもたちであつたりとか消費者の方に、より具体的に伝えていくという活動はすごく必要だなというふうに思いました。ありがとうございます。

○服部座長 ありがとうございます。

それではもう一方、田中久美子委員にお願いしたいのですが。

○田中委員 貴重なお話、本当に楽しく聞かせていただきました。急な指名に驚いていますが。

私どもも、昭和30年代から雪印さんとタイアップをして、地域活動を通して牛乳の普及、カルシウムの普及をしてきました。牛乳料理となると、皆さんスープにしたり、でも工夫次第で減塩に活用できることもずっと進めているので、こうやって生産のことも含めて食育、食と農の関係をトータルで伝えていかないといけないというのを感じたところでございます。

雑駁ですみません。ありがとうございます。

○服部座長 ありがとうございます。

では、もう一方。こども家庭庁の馬場さんにお願いしたいのですが。

○馬場教育・保育専門官（こども家庭庁） 失礼いたします。こども家庭庁の馬場と申します。私も知らないことをたくさん教えていただきまして、ありがとうございました。こども家庭庁は主に保育所、認定こども園を所管しております、日々の給食等でも牛乳を提供しております。

そういった中で子どもたちに、こういった牛乳ができるまでのお話を聞くことによって、今牛乳嫌いの子、また牛乳嫌いの保護者の方も増えているという、肌感覚で感じておりますので、こういった取組が牛乳離れ、また牛乳に対する、私は今すごく牛乳が飲みたい気分になりましたので、そういった普及啓発というのが大変必要だということを感じました。

小学校向けのプログラムということですけれども、是非保育所向けのプログラムも開発していただきたいなということを感じました。

以上です。

○服部座長 ありがとうございます。

それでは、次の方に移りたいと思いますが、いかがでしょうか。

ほかに何か御質問等ございますでしょうか。あれば、挙手していただければと思いますが、よろしゅうございますか。

ありがとうございます。

続きまして、笠置委員よりお話を伺いたいと思います。よろしくお願ひいたします。

○笠置委員 全国保育士会の副会長、京都府保育士会の会長をしております。京都府から参りました。

まずパワーポイントの方から。画面は出ていますか。

全国保育士会のことはおそらく皆さん御存じかと思うのですが、簡単に説明だけさせていただきます。

昭和31年に創設しております。今年で68年目をむかえます。その頃は「保母」という名前で、それから今は「保育士」という名前になっております。

現在、会員が18万5,000人余りいるんですが、できた当初の保育士会の目的と今とは少しずつ社会の環境の変化によって変わってきてているのかなというふうに思います。会員の帰属意識みたいなものも、すこしずつ変わっているなというのを肌で感じているところです。

私もこの全国組織の役割を10年ぐらいやっているんですけども、最初は何が何だか分からぬままに東京に来ていたという現状で、やっと最近になって、ああ、私たち、こういうことをしていかなければいけないんだなということを感じながら今日も来ております。不慣れなので説明がうまくできないので、申し訳ございません。

全国保育士会では倫理綱領というのがありますて、私たちは「子どもの育ちを支え、保護者の子育てを支え、子どもと子育てにやさしい社会をつくる」という倫理綱領を必ずみんなで唱和するんですけども、それを唱和しながら、そうそう、私の仕事ってこうだったなって、毎日、自分で自分を振り返る日々です。

その中で食育の取組に全国保育士会では大変重きを置いておりまして、子どもの学びというのは五感を通して、体験を通して学ぶと言われますが、食というのが唯一、五感全てを使うんです。触覚も、臭覚も、視覚も。それから、味覚というのが一番この中では重要なになってくるかなと思っています。

また、「食育推進ビジョン」を唱えて、食育推進研修会というのも毎年行っております。その食育推進研修会って年に1回あるんですけども、私も、会長も「全国保育士会の研修の中で何か一番好きな研修だよね」と話をしており、ほかの研修も全て価値があるなかで、この研修は特に栄養士さんたちも参加することに価値があります。保育や就学前の子どもたちの学びに関して、栄養士さんがそこに限定して学べる研修は、日本全国でこの研

修しかないといつても過言ではありません。私の法人は結構大きな法人で管理栄養士が2人いるんですけれども、ベテランの栄養士がもともと小学校の栄養士をしていて、定年退職してからうちに来てくださっているんですけど、「毎年、目からうろこのことばかりだ」というふうに言っていました。「何が」と言うと、「就学前から取り入れていかなといけないことがこんなにあるんだな」と、「小学校でずっと自分が課題に感じていたことというのが、原因がここからあるんだなというのを感じる」というふうに言っていました。私がここに来た目的の一つでもあるんですけども、今当たり前に私たちの世代が獲得していたことが子どもたちが当たり前に獲得できていないことがあります。特に咀嚼とかなんですけれども。普通に噛んでいたはずのことが普通に噛めていないということ。

「かみかみ3歳、味5歳」という臨界期があります。咀嚼が十分にできていないまま大人になると、結局、大人になって年を取って衰えてきますが、その前から衰えているので、その世代になると、もうもたなくなってくるんじゃないかなというふうな危惧を私たちは持っています。

今、当法人の栄養士と一緒にいろいろ取り組んでいるんですけども、子どもの咀嚼力を測るために唾液の分泌量を量ったりするんですけども、明らかに咀嚼力が落ちています。やはり噛むということをもっとしっかりと私たちは意識していかないといけないんじゃないかなと思っています。これは家庭だけに任せておいたりすることではなくて、園にいる就学前の教育の中で重要なポイントなのかなというふうに日々感じています。

日本の食文化に関しても、和食の文化に関しても、家で出汁を毎日取ってお味噌汁を作っている家庭がどれだけあるのかなと。今保育園の見学とかにいろいろな方が来られるんですけども、給食室の紹介をするときに、こんなにたくさんの中節を使って、こんなに、いりこをミキサーで粉々に碎いて出汁を取っているという場面を見てもらったりとかするんですけども、家庭でここまでやっているところはほとんどないでしょうし、やっぱり出汁の旨味を感じる舌というのは4歳、5歳で出来上がります。日本の和食文化を支えているという意味で、保育園の給食というのは大きな役割をしているのかなというふうに私たちは感じています。

そこで「自園調理の優位性」というのをずっと唱えてきているんですが、悲しいかな、今業務委託に移る園が増えてきて、それは一つには人員不足があります。給食室の調理員の人員まで、保育士だけでも大変なのに、そこまで割けないというような現状があります。

一方で、先ほどお話ししたように、自園で調理することで、乳幼児期の食の提供体制を確保し、こだわりがある配慮が必要な子どもや食事量の調整等、保育士と給食室が連携することに大変意義があります。本会では、食育は保育であるということを大切にし、その観点からも、給食の外部搬入が進むことは断固として反対する立場をとっています。

しっかり食べる意欲、お腹の空く子どもというのを育てていかないといけないなと思っています。そのためには、日々体を作っていくこと。私たちも園で毎日、子どもたちと5分とか10分とかいろいろな運動遊びをするんですけども、逆上がりができるというよりは、転んでも怪我をしない、転んでも骨を折らないような体を作つて、転んだときに手が出るというようなことを私たちが意識していかないと、先ほど加茂委員もおっしゃっていましたが、本当に真っすぐな道しかもうどこにもないんです。凸凹がない。ということは、私たちは子どもたちが体を作っていくときに、凸凹の中で自分の体を意識して育ついく場を園庭で作つていかないといけないのかなというふうに日々感じているところです。

食育に関しては大事だということは、もう皆さん御存じだと思うんですけども、では何が大事なのか。私たちの子どもたちを支える食って何なのかというのをずっと全国保育士会で議論を重ね、食育は重要な取り組みであるにもかかわらず、これまで、保育所等においてなぜ食育に取り組んでいるのかやその必要性について、根拠や理論に基づいた整理はされていませんでした。そこで、乳幼児期の食事、そして保育所等における食育の重要性について、保育所等で取り組んでいる一つひとつの活動の整理が必要と考え、食育の言語化を行いました。「子どもの育ちを支える食～保育所等における「食育」の言語化～」という冊子を作成し、さらにこの内容を広く知つていただくことを目的に保育者、保護者、地域の関係者それぞれに向けて作成したパンフレットが皆さんの手元の資料にもあると思うのですけれども、写真がいっぱいあって、分かつていただきやすいような内容になっていて、もっと詳しく知りたいなという場合にはこのバーコードを読み取つていただくと、その内容が動画にて解説されるというようになっています。

保育所・認定こども園の場合は子どもたち自身が食に関して意識を持つというよりも、地域であつたりとか、保護者であつたりとか、私たち保育者であつたりとかが意識して作つていかなければいけないものだと思っておりますので、こういうもので啓発をしているところです。見ていただくと、すごくよく分かつていただけるかなと思います。

このほかにも全国保育士会では、人権擁護のためのセルフチェックリストや子どもの笑顔を守るために虐待について考えるもの、子どもの育ちの連續性を確保するための小学校

への円滑な接続に関するもの、養護と教育が一体になった保育って何だろうといったパンフレットを作っております。

よく「幼稚園と保育園、どこが違うんですか」とかいいろいろ言われるのですが、幼稚園でよく、「幼稚園は教育だけど、保育所は託児所」みたいな言われ方をすることがあって、保育所の保育所保育指針も、幼稚園の幼稚園教育要領も、認定こども園の幼保連携型認定こども園教育・保育要領も中身は全く同じなので、私たちは子どもたちの育ちというのは目に見える育ちではなくて、見えない、非認知能力と言われる、我慢する力であったり、工夫する力であったり、そういう力を持つことが教育であるというふうに思っています。その教育の全ては体験から作られていく、そういうふうに感じているところです。

会員園の食育の取組というところで、私の園なんですけれども、なぜ梅干しに至ったかというと、私の住んでおります長岡京市は長岡天満宮という天満宮がありまして、そこに梅林があって、2月、3月頃には子どもたちと一緒に梅林を見に行くことが今までよくあったんです。そこに行くと、白い梅と赤い梅があつたり、実のなる梅と実のならない梅があつたり。ただ単に「きれいだな」で終わらないで、子どもたちの学び、気付きから、「白いのと赤いの、どこが違うんや」、「では、実がなる、実がならへんってどうなんや」というのを子どもたちは調べたりします。実がなったときに青い実があつて、「これ食べよう」って。「あっ、これはお腹に毒になるから、青い実は食べたらあかんのや」と。そうしたら、「では、梅干しはどうないなんねん」と。青いそのままの実はお腹に良くないのに、梅干しになるとお腹の薬になるってどういうことなんだろうという、そういう疑問を子どもたちが感じて、それって面白いなって、そこから何かいろいろな食に関する仕事に就きたいなと思う子が一人でもいたら、それはしめたものかなと思いながら私たちがやっている活動です。

それで、梅干しが大好きという子も中にはいるんですけども、ほとんどの子は、家では食べへんわという子が多いんですけども、実際うちの栄養士が工夫して、みんなで漬けた梅干しを、まあ、梅干しは漬けている段階で色が変わってきたりとかして、目に見えて変化するので、すごく子どもたちにも分かりやすいです。それを作って、ひじきと混ぜてぶりかけを作ったりするんですけども、そうやって御飯の上に乗っけて食べると、「今まで思っていた梅干しとちょっと違うわ」と、「これやったら食べられるわ」みたいな、ちょっと発見があつたり。なかなかこれも家でできる活動ではないので、私たちが提供して、お母さんたちにも「こんなふうにして作りましたよ」というようなことを伝えて

いっているところです。

そのほかにも、畠で子どもたちがいろいろな野菜を作るんですけれども、畠はわざわざ行かないといけなかつたりするので、園庭にも2歳児の子がきゅうりを作ったり、かぼちゃを作ったりしています。そうすると変化が見えてくるので、「ああ、花が咲いたね。そこからきゅうりできてきたね」と、「大きくなってきたね。これちょっと放っておいたら、大きくなり過ぎたな」と。どのぐらいでちょうどいいのかなという、その「ちょうどいい」というのが、人との関係の中での距離感であったり、いろいろなちょうどいいというのにつながってくる。それがもう一つの食育の大きな効果かなというふうに私は思っております。

同じ京都府の中の海に近い所の園では、ブリを獲ってきて、園長先生が自ら解体して、「これはもう尻尾以外食べられへんとこあらへんのや」と言って食べさせて、「命の教育」といってやっている園もあります。その園はちょっとやり過ぎて、丹後の方のタコを持ってきて、タコが園舎の中の階段を走っていく、それを子どもたちが追っ掛けしていくというようなことをやって、それをまた園長先生が捕まえて、「これを食べるんや」と言って、お湯の中にどぼっとつけて、「あれあれえ」みたいな。「何するんや、あの園長先生は」みたいなこともあったんですけども、本当にそういう実際に動くものを子どもたちが目の当たりに見て、それをまた食するのがちょっと不思議な気持ち。先ほどの牛ではないですけれども、命って何なんだろう。それを私たちはありがたく頂いているという、やっぱりいろいろなことにつながっていくのかなというふうに思います。

先日、保育士会の四国ブロックの研究大会に行くことがあって、これは梅干しのレシピなんですけれども、四国でもいろいろな取組をされているというのをお聞きしたので、「今度農水省でこれを紹介させていただいていいですか」というふうに聞いて、いろいろな食材を、例えばたまねぎの皮とともに全部これで染め出しにしてTシャツを作ったりとか、いろいろなことを、それをコンポストにしたり、またそれを肥料にしたり、先ほどのふんじないですけれども、いろいろなふうに循環していって、もったいないという、何でも大事にしていこうという、そういう活動をしている所の園の活動も聞いてきました。

梅干しです。これは栄養士が立てたクッキング計画です。梅を見に行ったところからここまで活動全てが子どもたちの学びにつながっている。「イベントで終わらない食育」というのを心掛けてやっているところです。

これは、天日干しにするところの指導計画です。これは、うちの栄養士が立てている計

画です。

これは、ふりかけを作ったときに、どれだけ作ったかというようなことをやっています。

これは大根が取れたときに、子どもたちと一緒に麻婆大根というのを作った作り方のレシピがここにあります。

これが四国の「もったいない〇」という取組をここで紹介していますので、見ていただけたらなと思います。全部読むわけにはいかないので、また時間のあるときに御覧いただけたらなと思います。

以上です。ありがとうございました。

○服部座長 笠置委員、ありがとうございました。

それでは、また何人かの方に御指名させていただきたいと思いますけれども、いかがでしょうか。

栄養士会の阿部委員にお願いしたいんですが。

○阿部委員 ありがとうございました。本当に様々な活動をされていることに、本当にまずは感銘を受け、すばらしかったということでお礼を申し上げたいと思います。

一番印象的だったのは、子どもたちの育ちを、生きる力につけるのが教育というふうにおっしゃっていたんですね。その力をつけるために、それは体験からというふうにおっしゃったんですけども、私は食育基本法ができたときから考えているのが、食育基本法が「教育」とか「学ぶ」という言葉を使っていなくて、必ず「培う」という言葉を使っているということにこだわったということです。実は、法律作成に携わった足立己幸先生から「このことは忘れないように」と言われたことを正に今日感じたような発表だったと思いました。やはり様々な体験を通して食育を培っていくものだということを絵に描いたような形で御発表されたと思いました。

もう一つは、栄養士会としては、管理栄養士の方が保育士の方と一緒に子どもたちの生きるために食べる力を作るということに関わっており、管理栄養士を専門職種としてきちんと活用していただいているということについては、とてもすばらしいなと思いました。

やはり子どもの生涯にわたっての健康づくりの基礎を作るのは子どもの頃だと思いますが、それは保育所だけではできなくて、発表を聞いていて思ったのが、保育所のリーフレットもそうですけれども、保育所と家庭のつながりや保育所と地域のつながり、またその地域の中で、いわゆる地域の地域振興ではないですが、農業や食文化など、地域全体をも含めた取り組みが必要だということです。ただ単に栽培をするとか体験をさせるということ

とではなくて、それぞれの栽培であったりとか体験にきちんと意味を持たせて活動されていて、それを子どもたちだけではなくて地域の方とか、あるいは家庭の方にもそれぞれが共有されながら、単なる保育所で子どもを預かっているということだけではないということが非常によく分かりました。また、正に保育所が食育の拠点になって、家庭、地域、学校、様々な方たちと連携して、更にこの活動が全国に広がったらしいなと思いました。大変ありがとうございました。

○服部座長 ありがとうございました。

それではもう一方、こども家庭庁の久保陽子様にお願いしたいんですが。

○久保栄養専門官（こども家庭庁） ありがとうございます。こども家庭庁の久保です。

やはり今御発表いただきましたように、乳幼児期を過ごす子どもたちにとりまして大変重要な体験を積む場である保育所等がございます。こうした発育・発達などを支える保育所の取組につきまして、こども家庭庁といたしましても、より一層、食育を中心とした保育の取組につきましては推進していく、支援をしていきたいというふうに考えております。ありがとうございます。

○服部座長 それでは、日本女子体育大学の前島光さん、お願いしたいんですが。

○前島委員 ありがとうございました。私、実は今年の3月まで中学校の校長をしていまして、現場で食育が、後回しになってしまっているなという気はしています。子どもたちもそうなんですけれども、教員です。教員をまず啓蒙するというか教育をしない限り、子どもたちは変わらないというのをすごく実感しています。先生方も若くなっていて、いろいろな体験やプロセスを知らないで大人になっている教員もいますので、どんなことでもそうなんですけれども、知識だけで語っても子どもたちに伝わらないんです。生きた言葉で伝えないと子どもの心が動かないことってあって、先生方が実感していないことを幾ら言葉に出しても子どもには伝わらないことがあるんです。そういう意味では、食の大切さを体験によって学習している子どもたちが大人になって現場に来て、本当に実感したもの自分自身で述べられるような、そんな食育ができれば非常に充実てくるのではないかというふうに感じました。ありがとうございました。

○服部座長 ありがとうございました。

武見先生、お願いいたします。

○武見委員 すみません、どうもありがとうございました。

先ほどの加茂委員のも、今の笠置委員のも本当にやっぱり、食育基本法の中にも「食育

は経験を通じて知識とかいろいろなものを習得していく」と書いてあることを正に実際、実践の具体を示してくださったなというふうに思います。

そういう体験、経験を積んでいくことの重要性が、ここにいる委員はみんなよく周知しているし、結構今の子どもたち、やっぱり保育所もそう、かなり保育の中での食育ということで充実してきている。先生の園もすばらしいんですけども、いろいろな取組されていると思うんですけども。

一方で、今最後に御発言くださったように、それがだんだん成長していくと、中学、高校、大学と行ったときに、なかなか定着していない様子というのは、まあ、うちは栄養の大学なので、うちに来るような学生は若くとももちろん関心があるんですけども、そうでない、総合大学とかで見ていると、そのギャップというのをどうしていくんだろうなって、どうしていったらいいんだろうなというのをまた一方で考えながら思いました。

もちろん、こういう、今日御発表いただいたことをどんどん進めることも重要だし、それがいかにずっと成長していくって、成人になって残っていくところをどうやっていったらいいんだろうということもまた一方で、この食育の中では考えていくことが若い世代の食育をどうするのかというところにつながるのだなと思いながら聞かせていただきました。

どうもありがとうございます。

○服部座長 ありがとうございます。

竹野先生、どうぞ。

○竹野委員 日本チェーンストア協会の竹野でございます。私はスーパーマーケットを運営している経営者ですので、思うところを一つ述べさせていただきます。いわゆる現場というか、保育所の場でしたり、それから酪農の場で子どもたちに教育をやっていただくというのはすごくありがたいと感じておりますし、知見をためてやつていらっしゃることに本当に感銘を受けました。一方で、これは質問にもなるのかもしれません、親御さんの部分で、さきほどの話にもありました上に上がっていく段階で正に同じような事例がございます。例えば私どもがスーパーマーケットの店内で行う親子体験会で、魚の解体ショーなどを開催しているのですが、親が「えっ、魚ってこんな形だったの」という反応が間々見受けられます。つまり、子どもが幾ら、何かの知見を蓄積してきても、親に質問をしても親が答えられない、分からぬということがあります。今の20代、30代ぐらいの親御さんの年代の方の「牛乳はどこから来たの」という質問と同じレベルだと思うんです。この辺のギャップを埋めないと、本当の意味で、先ほど話にでていました中学校の話や、さら

に上につながる、連結していく話だと思いますので、地域も大切だとは思いますが、親の知見をどのようにためていくかが大変なのだろうなと私は思っています。

ことスーパーマーケットにおいては、前回の委員会でもお話ししましたが、今はまだできていないところもありますが、デジタルでいろいろお客様とつながっていく中で、デジタルネイティブな20代、30代の方に対して何か伝えることができないのか、など今貢献できることを探しております。

我々は親から学んだ部分も多くあると思うのですが、親から学べない今のこの現状に対しての処方箋を御存じの方がいらしているようでしたら、是非教えていただきたいと思います。

以上です。

○服部座長 今の御意見に関しまして、何かそれに答えられる方はいらっしゃいますか。

笠置委員、どうぞ。

○笠置委員 うちの園だけではないんですけども、保護者の試食会とか、あと親子クッキングとか、そういうことは多分やっていると思うんです。保護者も「保育園の給食って薄味なんでしょう」とかよく言われるのですけれども、薄味ってただ単に薄いだけではなくて、しっかり出汁の味が利いているので、その辺はもう食べていただかないと、どのように薄いのかというのも分からぬので。

本当に先ほども、最近の子どもたちは知識はあるけれどもというような。うちの園では毎年、京都府の日本海の方の海に子どもたちを連れていくんですけども、今や海に行つたことがある子が、3分の2ぐらいで、3分の1ぐらいが初体験なんです。でも、知識はあるんです。「海の水はしおいんだよ」とか。では「どうしおいか分かるか」と言うんですけども、「どうしおいと言われても」と。「思っていたのと実際になめたの、どう違うか言って。なめてみてよ」と言ったりするんです。そうすると、「ああ、思ったのと違ったわ」とか。

保護者に対してもなんですかね、実際こんなことをやっている園があって、2歳になったら、ごますりの小っちゃい、百均で買えるような小さいのを保護者会からプレゼントみたいな感じで子どもたちに持つて帰らせると。そうすると、持つて帰つたらごまをすらないわけにはいかないと。それで、家でごますり体験をやるとか。うちなんかでも、たくさん何か野菜ができたときに子どもたちに持つて帰らせて、「どんなクッキングしたかな」とかというのを子どもたちを通して家に投げ掛けると、やらないわけにはいかないの

で、そうすると、「こんなクッキングしたよ。家でこんなもの作ったよ」というようなことを親が返してくれたりとか。

私たちの保育園というのは子どもをもちろん育てる場ではあるんですけども、親も子も育てるというのがうちの園のポリシーとしてありますので、「親も子も育つ今里こども園」という、そういう理念でやっておりますので、親も初めて親になるので、どういうふうにして子育てしていったらいいのか分からぬ親がいっぱいいる。そんな人たちに「こうするんだよ」と教えるんじゃなくて、「こんなことをやってみよう」とか、「これ、ごままり持って帰って作ってみたらどんな感じかな」とか、「ごまってどんな匂いするかな」とか、「どんな感触するかな」というようなことを体験していただくというような機会を与えるような感じでやっています。

以上です。

○服部座長 ありがとうございました。加茂委員、どうぞ。

○加茂委員 すみません、私も学校へ伺うときには、それ以前に、先ほどちょっと堆肥の話をしたときに、子どもたち知らないんだな、堆肥のことと思いながら、よく考えたら、そうですね。委員おっしゃるように、もう親御さんの世代から既に都内はコンクリートで固められていて、もう親世代からきっと知らないんだろうななんて思ったこともありますて、今では学校さんと出前授業する打合せの際にはこちらから積極的に、「是非親御さん、参加してください」と、「授業参観ではないですけれども、私ども見ていただくのは全然構いませんので、是非是非参加してください」ということで、参加していただければ、体験終わった後に、夕食の際にでも家庭での話の一つにも出るでしょうし、あともう一つ、これはこちら側の心持ちなんですが、さっき前島委員もおっしゃったように、先生方も若いんですね、すごく。学校の先生方というのは、もちろん先生方そのものがすごく力のあるインフルエンサーになり得ると思いますので、実は子どもたちに話をしながら半分ぐらいは担任の先生方に向けてお話をしていて、先生方と深くお話をさせていただいて、その後ちょっと打合せをさせていただいたりして、先生方に知っていただいて、そこから広げていくような形で取り組んでいるところであります。

○服部座長 ありがとうございます。

そうですよね。僕はどちらかというと核家族で育っていなくて、大家族で育ったものですから、保育園というのがその当時まだなくて、保育園の代わりにおじいちゃんとかおばあちゃんが保育士をやってくれていたんです。それで育ったという経験をしておりまして、

今それがだんだんなくなってしまった時代ですからしようがないんですけれども、そこを保育士の方々がカバーされているんだと思います。

ただ、生まれて3歳までは、いわゆるそのときにはいろいろしゃべるんですけども、子どもは何をしゃべっているのかが分からぬ。本当にまだ3歳ぐらいまでの間は、何かいろいろなことを言われて、やっとだんだん分かってくるわけです。そして、今度は大量に物すごい勢いで言葉がずらっと周りに出てくると覚えようとするんです。そして、11歳頃になると勘を働かせるということが非常に大事になってくるんですけども、例えば水加減とかお湯加減とか塩加減とか、こういったものも実は家庭で料理を教えられていれば当然できるはずなんだけれども、まずお母さんがやっていない家庭が多いということがありますので、調理済み加工食品買ってきてチンするだけなんていう家庭が非常に多いからしようがないことは事実ですけれども、勘を育てるという部分はこれから是非また広げていっていただければなというふうに思っています。この子は勘が良いという勘もあるんですけども、勘が悪いとか、そういうのもいろいろな体験を通して初めて分かってくることだと思うんで、子どもの一番大事な時期をそういう形で過ごしているというか、過ごされちゃって、気が付いたら何も分からぬ大人になっているというんじゃ困るので、是非御指導、またよろしくお願ひしたいと思っていますので、よろしくお願ひいたします。

それでは、次の方にお願いしたいと思います。日本歯科大学の田村さん、お願ひしたいんですが。

○田村委員 ありがとうございます。お二人の委員の先生方のお話、すごく勉強になりましたし、大変興味深く聞かせていただきました。私は歯科の立場ですので、咀嚼機能というところでちょっとコメントをさせていただけたらと思うんですが。

笠置委員のお話の中で、保育の現場ですごく咀嚼の発達にも力を入れてくださっているということで、実際私も専門としているのが障害のお子さんの摂食機能の支援というところがありますので、保育園に行かせていただいたりすることも結構ありますし、現場の保育の先生方が機能のところにも力を入れてくださっているのをすごく感じております。そのお話をまた聞けたので、嬉しく思いました。

また、歯科では今お子さんのむし歯が非常に減っている一方で、口腔機能の発達というところに力を入れておりますし、平成30年には口腔機能発達不全症という病名が歯科で今できております。咀嚼を始めとした食べる機能のところでもすごく困っている場合に歯科の方でも対応するということで、高齢者になるとフレイルということも始まっていますけ

れども、生涯を通じた口腔機能の支援のところで食育のお手伝いをさせていただいているのかなと思いますので、何かありましたら歯科の方にも御相談いただけたらと思います。今日はありがとうございました。

○服部座長 ありがとうございます。

もう一方、久保委員どうぞ。

○久保委員 JA全女協会長の久保です。ありがとうございます。

一言、笠置委員から今大変すばらしいお話を聞かせていただきまして、実は私、地域でも食の関係の委員をさせていただいておりまして、実は先日委員会があつた際に、保育士さん、栄養士さんの方から「保育園とか学校給食に魚を出すのをやめてもらいたい」という御意見が実は出まして、「えっ、なぜ」と聞きましたら、「骨があるから」と。それで、今の子どもたちって口の中で骨と身を分けることがどうもできないらしいんです。そんななので、給食にはほかに、「では、骨のない魚は」と言ったら、「骨のない魚はないんじゃないかな」ということで議論が出まして、やはりそういった部分から、私たち子どもの頃って親とかおばあちゃんから、口の中に少しでも身を入れたら、口の中で動かして、当たらそれが骨なんだよということを教えていただいたのだけれども、今の若いお母さんたち、もちろん保育士さんもそうですし、栄養士さんたちも若いから、そういうことをしていないと言っていました。教わっていないから、そういうことが口の中、だから、さつきも咀嚼ができていないという部分もそうなのかなという話になりました、今年でしたっけ。ウズラの卵がつかえてという保育ありましたよね。あれも結局は、それも早く言えば、そういった親たちの教え方がいけないんじゃないかなという、ちょっとふと感じました。やはりそれだと、私たちJA女性組織というのは主に地産地消、地元の野菜から、もちろんさつきの牛、畜産、酪農家の皆さんのがん応援ということで地元のものを推進して食べよう食べようと子どもたちにも食農教育を進めている中で、子どもたちだけではなくて、やはりこれからは親たちにももう一度食農教育を一からしてもらった方がいいのではないかと実は感じたところでございます。

最近、水もごくんと飲む力がだんだんなくなっている子どもたちもいるということも聞きました。固体物を噛むという力がなく、つい最近、チューチューと、こういうふうにゼリー状で飲む食事が大分増えているということもありましたので、やはり食農教育は一番大事じゃないかなと感じたところでございます。是非魚を食べるようになめていただければと思いますので、よろしくお願ひいたします。

○服部座長 ありがとうございました。

それでは、小山委員が用意ができたようですので、小山委員の方からお話を頂くんですが、実は小山委員の発表につきましては未発表の内容が含まれるんです。非公開ということにさせていただきたいんですけども、今日は特別に、この委員の方々のためにだけ発表していただけるものですから、そのことを御了承願いたいと思います。

異議がなければ、このまま進めたいと思いますが、よろしゅうございますか。

(異議なし)

(小山委員よりヒアリングを実施)

○服部座長 本日御欠席の方を含め、本日頂きました御意見のほかに何か追加があれば、今週中までに事務局まで御連絡いただきたいと思います。

以上をもちまして、令和6年度第1回食育推進評価専門委員会を閉会させていただきたいと思います。今日は皆さん、お忙しい中お集まりいただきまして、どうもありがとうございました。

午前11時59分 閉会