

# 平成 29 年度 第 2 回調布市民健康づくりプラン・調布市食育推進基本計画 改定委員会

平成 29 年 6 月 9 日（金） 14:00～16:00

調布市保健センター 3 階健康増進室

出席：緒方委員，中川委員，石田委員，岡部委員，芝田委員，西浦委員，塩島委員，委員，  
渡辺委員

欠席：西澤委員

## 1 開会

資料確認

## 2 議事

### （1）食育推進基本計画の国と都の動向について

事務局より国と都の動向について資料 1 食育に関する国や東京都の動向にて説明

質問・意見なし

### （2）調布市食育推進基本計画について

事務局より調布市食育推進基本計画について資料 5 調布市食育推進基本計画（概要版）にて説明

質問・意見なし

### （3）調布市食育推進基本計画の骨子について

事務局より調布市食育推進基本計画の骨子について資料 2 調布市食育推進基本計画骨子案にて説明

## 委員

「器」について、「食を通じた地域のふれあい・絆づくりを大切にする」という説明や、学校のようなイメージだと説明されていたが、より具体的なイメージは何かあるか。例えば従前は餅つき大会や神社で甘酒を配ったりする等、地域の人とのコミュニケーションの場や機会がいろいろあったと思うが、近年は衛生上の問題等によりこうした機会が少なくなっているように思える。このような「食を通じた地域のふれあい」の具体的なイメージは何か持っているのか。もしくは、これから考えていくのか。

「器」という単語が地域を連想しづらいのではないか。

## 事務局

考え方としては、計画の推進イメージに、「心」「体」「技」に加え、地域という概念を入れたいと思い、「器」として表した。ご発言いただいたように、以前に比べて地域の餅つき大会のような交流の場や機会が減ってきている。また、高齢者等も含めて単身の世帯が増加している中で、地域とつながりを持つことが非常に難しくなっているのではないかと思う。このようなことを考慮し、地域の交流等の取組を活発化させていきたいと考えている。地域の催し以外では、買い物の地産地消等も重要だと考えており、そういった部分も含めて「器」に盛り込みたいと考えている。「器」となる取組をバックアップすることで、器を大きくしていきたい。

## 委員

第5章の主体別取組で、家庭、保育所・幼稚園・学校等、地域における食育の推進とあるが、事業所も主体の一つとして考えられるのではないか。

例えば会社員の孤食対策に問題意識を持ち、昼食会を月に一度開催するといった取組を行っている事業所もある。特に若年者は、1人で過ごすことにあまり問題意識を持っていないこともあり、こうした取組は重要だと考える。調布市内にあるさまざまな事業所が主体となり、展開できる取組も少なくないと思われる。

## 事務局

資料4、本編36ページに、地域における食育の推進として示されているが、取組の方向性の下の2行目に、「農家、飲食店、企業等も含め、地域全体で取り組む必要があります」としており、ここでは事業所も地域の中にも含めている。ただ、御指摘のとおり事業所や企業が果たすことのできる役割もあり、またその場合、事業所への働きかけも必要になるので、表現の仕方等については、引き続き検討したいと考えている。

「器」の絵から地域のイメージがつかないという点については、「心」「体」「技」の団子を支える存在として「器」としたが、「器」以外の表現も考えられると思っている。

計画を読んで実践していただく市民に、「器」の絵から地域というイメージがつくことが重要なので、引き続き検討したいと思っている。

## 委員

「器」と聞いて、地域を表していることがわかりにくい人もいるとすれば、別な表現を考える必要があるかもしれない。

## 事務局

ほかの市区町村の食育の計画を見ると、字が多い印象である。調布市では第一次の計画策定るときから文章ではなく図を中心に表現している。「心」「体」「技」の団子の図を当時の委員の方にはご了解いただいたが、この図にとらわれず、御意見をいただきたい。

## 委員

団子に対して「器」という考え方は理解できるが、心技体だと、一般には体を動かすことを連想するため、心技体との組み合わせは再考の余地があるかもしれない。

## 委員

名案が浮かんだ方は、事務局へメール等で連絡していただきたい。

### (4) 調布市食育推進基本計画の取組について

事務局より調布市食育推進基本計画の取組について説明

#### ①「心」の分野について

##### 委員

息子の育児における経験談でもあるが、私の仕事に私の母が息子の世話をしており、食事についても昼食の世話をしてくれたことで、息子は好き嫌いが全くなく育つことができた。私の母が息子に、御飯を食べるときに「一緒に食べるとおいしいね」という声掛けや、人参やピーマン等、子どもが苦手なものを食べるときは「これを食べると元気な身ができるよ」とか、「肉を食べると筋肉もりもりになるよ」と会話をしながら食べていたようで、夕食のときになると、食の博士のように「今日おばあちゃんからこれを教わった」と家族に説明していた。こうした楽しく食事をするという体験をしたことが、息子にとっては重要だったように思える。

有識者から聞いた話だが、同じものを食べていても、嫌いな人と御飯を食べると、好きな人と御飯を食べるとでは、消化のされ方や免疫力向上等、体の中のさまざまな細胞に違いが出てくる。好きな人と食べると褐色細胞が活性化し、どんなに食べても太らないが、嫌いな人と食べると白色細胞が増えて、どんどん肥満になるということである。そのため、好きな人と楽しく会話しながら食べることで健康にもなると思われる。

##### 委員

「(1) 食べることへの理解と感謝を深める」について、昨今、地域から孤立している家庭が多いことや、地域とのつながりが薄れているということに問題意識を持っている。また、家庭によっては、食材はスーパーで買うものと捉えていて、どこから来ているか、どうやって作られているかといったことについて、小さい子どもでも知っている子どもと知らない子どもがいる。

食べ物のルーツを考える、地元の食材を選ぶ、季節のものを食べる、自分で作ってみる、家庭菜園に取り組む、必要な量を購入するよう意識する、購入する味噌や醤油も手作りする等、実際に作ってみることで体験することが重要だと考えた。

##### 委員

委員の意見に賛同する部分がある。私も家庭菜園を始めたところである。例えば、自分で作ったものは思い入れも違って、ありがたみが違うと思っていて、スーパーだと、曲がったキュウリは嫌われるが、自分で作ったものだとおいしく感じる。子どもも家で採れた野菜だと喜んで食べるため、食に対するありがたみを感じることができる。また田舎から送られてきたものについて、田舎のおばあちゃんが育てていたことを話しながら、子どもたちと食べるとおいしさもひとしおだと思った。

また、地域に関し、作った人が見えることは安心にもつながるし、ありがたみという点では良いと思っている。スーパーで「わたしが作りました」という生産者の顔が写真入りで見える掲示をよく見かけ

るが、生産している場所が近所だとなお良いと思う。地域とタイアップして、一緒に収穫したり、そこで料理をしたり、おいしい食べ方を教えてもらうと良い。

## 事務局

家庭菜園を始めようとしたきっかけは、どういったことか。

## 委員

自分で作って子どもたちに見せたいと思ったことである。今はキュウリ、茄子、オクラ、トウモロコシ、枝豆等を栽培している。

## 委員

私も市民農園で何年間か栽培したことがあるが、葉っぱ一枚まで無駄にしないで、自分で作ったものをおいしく食べることができた。

## 委員

農政課では農業まつりの所管のほか、先ほどお話しされた市民農園を所管している。13園ある市民農園について、1年に数園の農園を入れ替えて抽選をしているが、市民農園への倍率が高く、今年の3月に3園の入れ替えがあり抽選したが、大きいところだと15倍から20倍で、かなり多くの人数が待っている。市民農園をされている方は自分で育てたい、育てたものを食べたいという思いを強く持っており、食に関する意識の高さを実感している。

また、ふれあい農園の取組も所管している。市民農園は市民に農園を貸し出して、自分で作っていただくが、ふれあい農園は農家が所有している農地を使って、農協の指導のもと、今の時期であればトウモロコシと枝豆を植えから収穫まで行っている。ふれあい農園も人気があり、市内40世帯の枠に対し、1時間程度で枠が全て埋まってしまう。応募される方は、自分で育てたものを自分で食べたい、子どもに安全なものを提供したいという意識が高いと実感している。

先ほど、生産者の顔が見えるという話があったが、市内の農家が農協やスーパーに卸しているが、農政課で市内の農園マップ（農園ごとに販売している作物を掲載）を作っており、希望する方に配布しているほか、市内の施設にも配架している。そういったところで、食材に対する意識や食べることへの理解が進んでいくと思う。

## 事務局

一昨年、健康推進課でも食育ガイドを作り、QRコードから地図や住所が見られるようにしている。

## 委員

食育ガイドも見やすいが、農政課で作っている農園マップは、もっと大きな地図になっており、調布市の地図全域がわかる。農政課の農園マップは、農家以外にも果樹を育てている観光農園も含めた形で地図にしている。

## 事務局

農園マップは、市内で配布等はしていないのか。

## 委員

図書館等の施設に置かせていただき、希望する方に持って帰っていただいている。あるいは、窓口に直接聞く人もいる。

若い世代もいるし、高齢の方は体を動かしたいとおっしゃって申し込んでいる。目的は人それぞれで、2、3歳の子どもがいらっしゃる御家庭では、作物ができる過程を見せて自分たちで採って食べたいという人もいるし、体を動かす機会がないので農園をやりたいという高齢の夫婦もいる。

## 委員

「心」の面について、子どものころは何が楽しかったか思い出してみたところ、公園等のごみや落ち葉を集め、集めた落ち葉で焼き芋を焼いて、ごみを集めた子どもには焼き芋をあげるといった催しに参加したことを思い出した。子どもが参加できる内容で、思い出に残ると思う。学校や保育園の取組として畑で育てて収穫しているところも見かけるが、焼き芋は外でやっているところをあまり見かけない。

## 委員

私が住んでいる地域では、お祭りできき火をしていた。農家では燃やせるものは数多くあるが、煙が上がるとすぐ消防が来るので、昨今はできなくなっているという話を聞いたことがある。また、申請が大変だという話を聞いたことがある。

## 委員

委員がおっしゃるような難しい面もあると思うが、先ほどから出ている話で、小さい子どもでも自分で作ったものをおいしく食べられると、おいしいというイメージが残ると思っている。

## 委員

調布市では、小学1年生が朝顔で、小学2年生がミニトマトを栽培して、自分で夏休みに自宅に持って帰り植木鉢に水差しをして、ミニトマトが育ったときに、ミニトマトが食べられなかった子どもが食べられるようになったという話も聞いた。農業体験という意味では、幼稚園や保育園は芋掘りを行っている。市内にはサツマイモを栽培している畑が多くあるので、都内からバスに乗って芋掘りに来るという話も聞いたことがある。ほかにも、布田には牧場もあるので、牛の見学も都内から来ると聞いたことがある。福祉センターのところで、夏にアイスクリームが販売されているが、布田の牧場の牛乳を使っている。

## 委員

アイスの話が出たが、布田にある牧場の牛乳と、先ほどの観光農園のイチゴとブルーベリーを使って、ジェラートを作っている。私も農政課に異動になるまで知らなかったが、実は地道にいろいろな活動を行っている。

## 委員

市役所の売店と福祉センターで、期間限定で販売しており、NHKで放送されたこともある。

## 委員

食生活の食農分離のような状況で、食べる側と生産者の関わりがほとんどないという状況が、「心」について、感謝の気持ちが持ちにくいのではないかと思っている。こうした状況を少しでも解消するために学校で取り組めることとして、地場野菜を届けてくれている農家の方の写真を学校の入り口に掲示して、その農家で作った野菜の実物や写真を掲示したりすることで、誰が作っているか子どもたちも分かるし、地元の野菜が全部ではないが、安全・安心につながれるとよいと思って取組を進めている。

## 事務局

子どもの反応はどうか。

## 委員

地元の農家の方の顔が見えたため、授業で手紙を書いたところ、農家の方がこんなに嬉しいことを書かれたことはない、もっと頑張らないといけない、とおっしゃっていた。

## ②「体」の分野について

### 委員

よく噛んで食べる、好きなもの、同じものばかりではなくバランスよく食べる、食事のリズムを作る等がよいと思った。また、飲食店や商店等で、バランス栄養食定食をメニューに組み込んでもらって、家庭で出来なくても、外食という選択をとっても望ましい食習慣を身につけ、おいしく食べられるように、体によいものを食べられるようにできるとよい。

### 委員

小さい子どもが2人いる、今の自分の生活は、食育を実践している状況だと言えらると思う。朝食はみんなで一緒に食べたり、3食しっかり食べることを心掛けており、幼少期に培う食育については親の責任だと思っているので、重要だと思っている。子どもの食育を通じて、親も学ぶことが多い。

### 事務局

朝、子どもと食事するときに、会話の前に「あれを食べなさい、これを食べなさい」といったことを話すのか、それともゆっくり食べることができるのか、教えていただきたい。

### 委員

やはり食べられないもの、嫌いなものや苦手なものはある。そういうものは工夫して食べさせたり、あまりにも食べない場合は、時には「食べたらこれをしてよい」といった工夫をしたりしている。小学校で給食を食べるときに困らないようにと考えている。

### 委員

ここに書いてあった、食事・睡眠・運動の三拍子が大切だと思った。食事の取り方が不規則になるならば、睡眠をしっかりとるよう、若いころはよく言われた。食は2、3食とれなくても、睡眠さえ取れていれば生きていられる、しっかり活動できると言われたことを思い出した。もう一つは、体を動かさないとお腹も空かないし、御飯も食べられない、御飯を食べられないとまた体も動かないし、睡眠もで

きないので、週1回体を動かすことが大事だと感じた。

さきほど話していたところで、「食べることへの感謝を深める」ことは大切で、我々はいただきますと言うのが、私が幼いときはどうしていただきますと言うのか、動物や植物の命をいただくからだと教わってきた。このことに関連し、近年、残飯がすごく多いことに問題意識を持っている。感謝という意味で食育と関係すると思うが、いろいろな宴会でもコンビニでも残飯を残さないようにしよう、持ち帰りましょうという運動をすると良いのではないかと。長野県の松本市で、宴席の最初と最後の30分は、注文した料理を残さず食べるようにしているという報道もあったので、参考になると思う。飲食店で出たものを必ず食べるようにすることで、長野県はごみの量が全国で一番少なくなっている。

調布市は個人でいろいろ取り組んでいるが、ほかの自治体の好事例を参考にするとよいのではないかと。宴席の料理の半分は余っていることが多いので、長野県のように対策を行っているところを参考に調布市も取り組むとよい。

## 委員

左半身麻痺の母を見て、正しい食べ方を知ることが大切だと、「体」の部分では痛切に感じている。麻痺がある方で、食べたり飲んだりするとむせるので、「右は大丈夫だから右を向いて飲んで」と毎日声掛けをしている。

高齢者の食事とは別に、離乳食教室でも床に足をつけて食べるということや、正しい食べ方の重要性を母親に話しているが、子どもが大きくなって小学校・中学校・高校に進むにつれて、家庭のマナーの問題で、肘をついて食べたり、足をぶらぶらして食べたりするようになってしまう子どももいる。

保育園や幼稚園、学校で、食べ物を大切に作る食材作りや体験等を含め、献立の選び方、こういうものは食べるとよいということに加えて、窒息や誤嚥等、きちんと栄養になるような正しい食べ方を知ることができるようになるとうい。高齢者に正しい食べ方の話をすると、初めて聞いたという人もいるので、意識しないと、自分の癖がついてしまうと思うので、窒息・誤嚥を防ぐ食べ方を高齢者だけではなく学童期に是非身につけてほしいと思っている。

## 事務局

今の小学生は、給食を残すことが多いのか。

## 委員

うちの学校は、バランスよくということ、好き嫌いをなく食べようということを行っている。具体的には、盛り付けの時点で、嫌いなものを少なくするのではなく、嫌いなものがあって少なくしたい場合はバランスよく全てを少なくしたり、おかわりするときは好きなものだけではなくバランスよくほかのものも同じようにおかわりするという取組をしている。

## 事務局

ある小学校では、残食をなくすために、好き嫌いをなく食べようと副校長が提案したら、保護者から「それをされるとうちの子どもは学校に行きたくなる」という意見があり、学校での取組が難しいという話を聞いたことがある。先ほどおっしゃっていた座り方やマナー、残さず食べる等、昔はみんなで御飯を食べていたので誰かが注意していた。今は、地域のつながりや家族のつながりが薄れているので、そういうことを注意してくれる人がいなくなっているから、いろいろな問題が出てきていることも

考えられる。

#### 委員

そうした意見もあるので、好き嫌いをなく食べようというのが本音だが、子どもには「バランスよく食べよう」と言っている。

#### 事務局

私の時代では、牛乳をもらう人をじゃんけんで決めていたり、献立によっておかわりをする人にばらつきがあったりしたが、どうやってみんなでバランスよく食べているのか。

#### 委員

等分できないものはじゃんけんで決めている。

#### 事務局

マナーについて、学齢期で身につけるよう言われているが、家庭だけで教えていくことにも限界があると感じている。

#### 委員

最初から怒ってばかりだと、食事はおいしく食べようというのに相反してしまうのではないか。

#### 事務局

私も毎日「肘をつかない」と言われて育ち、毎日言われるくらい何回もしていたが、大人になると正しいことは知っているのだから、気を付けることができる。正しいことを知っているのと知らないのとでは違うと感じている。

#### 事務局

「体（２）」で「五感を使って、味わって食べる」を掲げているが、みなさん、いろいろ家庭環境もあるし、忙しく食事される人もいると思うが、１日１回もしくは週何回かは、五感を使ってよく噛んで味わっておいしいと感じて食べている食事の時間はあるのか。市民や地域について考える前に、我々自身ができているかを知りたい。

#### 委員

私は五感を使って毎日食べている。多くの家庭では、両親の帰りが遅いので、最低でも週１回は家族で食卓を囲むようにしたほうがよいのではないかと思う。私はサッカーのコーチもしているが、家に帰って１人で食べている子どもがいることが気がかりである。一緒に食事をする際には、肘をついたり、座り方について注意をするが、家族以外の人に注意されることも大事だと思う。

みんなで楽しく食べるということを見直さないといけない。仕事していると朝は忙しいし、昼は両親がいないし、夜はばらばらに食べるので、毎日ゆっくりみんなで食べることは難しいが、例えば土日のうち１日でも、早く帰ることができる金曜日や水曜日でもよいが、早く帰ったときに、１日でもよいのでゆっくり食べる機会を意識的に作るとよいと思う。



## 委員

そういう取組を提案できると、「今日は家族みんなで食べる日」と意識できると思う。

### ③「技」の分野について

## 委員

「食を選択する力」に関連して、かつてよく見かけたと思うが、食品の栄養素を図示したポスターを冷蔵庫等に貼っている家庭が多かったように思う。私の実家には今でもそのポスターを貼っているため、子どもは祖父の家等でポスターを見て、食事をしながら肉は赤い仲間だよ、という栄養になるのかといった話をするので、知識を自然と身につけている。こうした経験ができるように、役所としてサポートできると良いと思う。

## 事務局

学校の給食献立でも、色はついていないが分かれている。自宅で給食の献立をみるときに、色について話題になることもある。

## 委員

「器」の内容につながるかもしれないが、市内の農家が不定期に、自分たちの畑で採れた野菜を駅前等でマルシェ形式で不定期に販売している。ここ最近始めたのは、ほうれん草にもいろいろな種類があり、日本特有のものや西洋種等、さまざまな種類や特徴があるという情報を掲示したり、農家が考案したレシピを配ったり、その食材がどういう料理に適しているのか、どういった調理法があるのかを知ってもらうという取組である。

買っていただく方は、高齢の人から若いお母さんまでさまざま、家庭に合ったレシピを選んで、一番よい食べ方をしていただくという取組を始めている。それをサポートしていこうということで、農政課でもいろいろ取組を始めているところである。

## 委員

料理を作るとなると、便利なのでクックパッドを見て作ることも多いが、レシピの本を読む等して、栄養素を考慮して調理することがあまりないというのが現状である。もしかしたら、委員が指摘されたレシピ等もインターネット上にあると見やすいかもしれない。

私の小学校時代にリクエスト給食があった際に、そのリクエストをする前に、栄養バランスをもとに献立を考えてみようという授業があった。リクエスト給食の日までは献立を考えたこと自体を忘れていたが、実際にリクエスト給食が出てくると、そういえばこれは真面目に考えたものが出てきたと思った記憶があるので、自分で考えた栄養バランスを作ってみる教育も大事だと思った。

## 委員

あまり凝ったレシピは敬遠されるので、今回はすぐ作れる簡単レシピを前提に考えた。こういう作り方もあるんだと言ってくださった方もいるので、料理のレパートリーにつながるとよいと思っている。これから本格的にやっていきたいと思っている。

2020年の東京オリンピック・パラリンピック大会に向けて、東京産や調布産の野菜を売り出せないか

ということで、農家や農協でも模索している。特に、トマトは廃棄ロスが多く、規格外のトマトは多くが廃棄されており農家が困っていたが、トマトを加工して何かできないかということで、農協と農家でレシピの考案や、ケチャップやソースへの加工を行い、食材のロスをなくす取組を今後展開していきたいと考えている。

## 事務局

農協も食育に関しての意識はあるのか。

## 委員

農協では、食材や食育について日頃から考えており、食品ロスをなくしたいという思いもあるようだ。農協もそうだが、農家にとっても食品ロスをなくすことは良いことなので、農協と連携した取組を徐々に始めていきたい。

## 委員

保険年金課では特定健診（メタボ健診）を担当しており、生活習慣病予防に力を入れている。

足立区では、生活習慣病予防、医療費抑制の観点から、「ベジタベライフ」として、野菜をもっと食べようという運動を、区を挙げてやっている。足立区は健康推進課と保険年金課に該当する部署が同じ部署であることも、取組の推進がしやすい要因と思われる。広島県呉市はより先進的で、行政でレシピ本を出しており、医師会の医師もコメントしている。

こうした取組を聞き、調布市でも農政課と保険年金課での連携を推進したいと思っているが、対象者が国民健康保険に加入している人だけになってしまうことが課題でもある。

どうやって野菜を食べてもらうか、栄養バランスが取れたものを勧めていくか、ということは普段から検討している。その中で、学校給食が比較的バランスが取れているので、学校給食のレシピを公開できないかという考えもある。また調布市の中でも地場の野菜が買える場所はどこにあるのか等といったことについても、ぜひPRやレシピの考案等に取り組めるとよい。

かつて調布市ではアレルギーの事故等もあり、栄養指導や保健指導に力を入れているが、テレビで見た情報は偏っていて、自分に合っていないにもかかわらず固執して「これ食べているから大丈夫」という人も多く見受けられる。個人が入手する情報が多い中でどういうものを選択していくか、行政として発信できるとよい。

## ④「器」の分野について

### 委員

個人的な話になるが、私自身は親の仕事の都合で1人で食べるが多かった。近くにおじいちゃんやおばあちゃんもおらず、いわゆる孤食だったが、近所の人と一緒に食べようと言ってくれた。近所の人の家によく食べに行っていたところ、お箸の正しい使い方を教えてもらったという経験がある。

本来は、共働きの家庭でも、土日等の休みの日に家族みんなで御飯を一緒に食べて、肘をつかないことや、お箸の持ち方、マナーを学べると良いが、それが難しい家庭のことも考慮すると、「地域のふれあい・絆づくり」は重要であり、その部分を強化していくことが望ましいと思っている。

ただ、普段から付き合いがない中で急に「じゃあ御飯を一緒に食べよう」とはならないと思うので、日ごろから近所での関係づくりを構築することが大切である。昔は近所づきあいがあったが、最近は減

っているので復活させるために、食育の前段階として、近所での関係づくりを、地域づくりを推進している社会福祉協議会としても連携が取れると良いと思った。

#### 委員

地域の食に関する催し物等に参加すれば、食を通じた地域のふれあいができると思うが、先ほどあった、市の農業まつりにできるだけ多くの子どもが参加すれば、食べる側と生産者のつながりができると考えている。実際に、S&A という組織（学校の栄養士、農政課と地元の農家で作っているグループ）と連携し、学校でできるだけ地元の野菜を提供しようという働きかけをしたり、S&A として農業まつりで学校給食というブースを出している。

昨年度は、地場野菜を使った「調布野菜スープ」を作った。学校ではできるだけ農業まつりへの参加を促すため、実際に給食で、地場野菜を使って当日と同じレシピを使った「調布野菜スープ」を提供し、農業まつりへの参加を促したり、農業まつりの1週間前から栄養士や調理員が野菜の着ぐるみを着て、教室を回って宣伝したりした。ただ、こうして学校で事前に宣伝を行っても、農業まつりには子どもはあまり参加していないとも聞く。

#### 委員

イベントの性質として、子どもが来るイメージはあまりない。お母さんと一緒に偶然来場した子どもが野菜の名前当てクイズ等に参加することはある。

S&A の取組は昨年が初めてなのか。

#### 委員

S&A の学校給食のブースだけ行列ができていた。2日間の催し物だったが、うちの学校では、保護者を合わせて177人が参加した。この取組は、食農分離を解消する働きや地場野菜を知ることにつながると思っている。

ただ栄養士は、土日を使って、勤務扱いではなくボランティアでやっているのが現状である。行政にできることとして、バックアップを強化したり、学校だけではなく市全体を使って宣伝活動・広報をしていただきたいと思っている。

#### 委員

資料4に、調布市の取組一覧が掲載されているが、これらの取組はどのような周知を行っているのか。市報は一通り目を通してはいるが、これだけ多くの催し物をいろいろなところでやっていることをこの計画で初めて知ったので、何らかの方法でもっと情報提供ができれば、参加する人も増えるのではないかなと思った。

#### 委員

冒頭で述べた話でもあるが、以前は地域で餅つき大会を実施していたが、衛生上の問題や手続きの煩雑さ等が原因で少なくなってきていて、防災訓練で豚汁を作るぐらいという状態であるが、基準を明確にしたうえで、こうしたネックを解消できないか。火を使うと消防署に届けを出さないといけないから面倒でやめよう、手で触ったらいけないからゴム手袋を使おう、検便しないといけない等、手続きが煩雑という理由で、いろいろな行事がなくなっている。こうした課題を解決するには、衛生等の基準をも

う少し明確に、わかりやすくしていくことが大事だと考える。そうすると、地域も若い人にいろいろなことを教えるチャンスが出てくる。我々世代が若い世代に教える等、コミュニケーションが生まれるし、顔も覚えると思っているので、是非復活させたい。

もう一つ、調布市の地場野菜としてどういったものがあるのかと思った。調布市の農協が売っているということを最近知った。個人の農家が100円で売っているが、どんなものがあるのかもっと知りたい。今回初めてパンフレットを見たが、どんなものが採れていて、どこにあるのかといった情報が必要である。最近、今までは作らなかった若い世代が自分の名前が出るという理由で野菜を栽培する人が増えてきている。例えば私が住んでいる若葉地区でも近隣のスーパーで、地区で栽培している野菜を取り扱うようになった。そういった取組を通じて、地場野菜を栽培する人が増えるよう、もっとPRしたほうが良い。

### 事務局

食育ガイドの配布等、小学校では食育に係るいろいろな取組が展開されているが、中学校では小学校ほどは実施されていない。

学校以外に目を向けると、働いている世代や子育てに関係がない人はこうした資料を手に入る機会がない。ただ、そういう人たちでも足を運ぶ機会がある、市内の飲食店に資料を配布する等の取組ができれば良いと考えている。

### 委員

商工会が飲食店を管轄しているので、産業振興課を通じて案内することは可能である。食育であれば子育て世代に好まれるお店や、相性のよいお店があると思うので、商工会に相談し、依頼することも可能かと思う。

## 3 連絡事務

次回予定

8月3日(水) 14:00～ (予定 ※ 変更の可能性あり)

## 4 閉会

以上