

令和7年度千葉市健康づくり推進協議会第1回食育推進部会 議事録

1 日 時：令和7年11月6日（木）午後7時～午後8時40分

2 場 所：千葉市役所 1階「正庁」

3 出席者：(委員)

市橋由美子委員、井本節子委員、梅澤研次委員、太田文夫委員、佐久間正明委員、篠原雅子委員、高澤みどり委員、多田紗織委員、鶴岡姫美子委員、永井一宗委員、長谷川喜美子委員、渡邊智子委員

(委員17名中12名出席)

※欠席委員

宇野直樹委員、斎藤昌雄委員、鈴木典子委員、森川岩視委員、山内好江委員

(事務局)

白井健康福祉部長、金田健康支援課長、相良生活衛生課食品衛生担当課長、落合保健所食品安全課長、加々美保健体育課学校給食担当課長、池内稲毛保健福祉センター健康課長、豊田農政課長、田中廃棄物対策課長、宮下幼保支援課長補佐、亀井健康推進課長、山田健康推進課歯科保健推進担当課長、石原健康推進課長補佐、

4 議 題

- (1) 部会長及び副部会長の選任
- (2) 第4次千葉市食育推進計画の取組状況
- (3) 青壮年期等の若い世代に向けた取組の報告
- (4) その他

5 議事の概要

- (1) 部会長及び副部会長の選任
委員の互選により渡邊委員が部会長に、太田委員が副部会長に選任された。
- (2) 第4次千葉市食育推進計画の取組状況
事務局と各関係機関・団体から令和6年度の活動及び令和7年度の活動計画について報告を行った。
- (3) 青壮年期等の若い世代に向けた取組の報告
- (4) その他
食育情報誌の報告、次回部会開催の案内

6 会議経過

午後7時開会

(石原健康推進課長補佐)

お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただ今から、「令和7年度千葉市健康づくり推進協議会 第1回食育推進部会」を開催させていただきます。

私は、本日の司会を務めさせていただきます、健康推進課課長補佐の石原でございます。よろしくお願いいたします。あらかじめお知らせいたしますが、本会議の内容は、議事録作成のため録音させていただきますのでご了承くださいませようお願いいたします。

本部会の開催につきましては、千葉市健康づくり推進協議会設置条例第7条第7項の規定により、委員及び臨時委員の半数以上の出席が必要でございます。委員総数17人のうち、12人のご出席をいただいておりますので、会議は成立しております。

また、千葉市情報公開条例の規定により、千葉市の審議会などの会議は原則公開となっておりますので、本部会につきましても公開での開催とさせていただきます。議事録につきましても、部会長の承認による確定後、千葉市ホームページなどで公開しますので、あらかじめお知らせいたします。

それでは、会議に入ります前に、お手元の資料の確認をさせていただきます。まず席次表、次に次第、千葉市健康づくり推進協議会 食育推進部会 委員名簿、事務局出席者名簿、資料1-1「第4次千葉市食育推進計画 取組一覧(千葉市) 概要版」、資料1-2「第4次千葉市食育推進計画 取組一覧(千葉市)」、資料1-3「第4次千葉市食育推進計画 取組一覧(食育推進部会委員) 概要版」、資料1-4「第4次千葉市食育推進計画 取組一覧(食育推進部会委員)」資料1-5「令和6年度食育月間啓発イベント 食育のつどい2024実施報告書」、資料2-1「令和6年度千葉市健康づくり推進協議会食育推進部会員における食育推進に関するアンケート集計結果」、資料2-2「千葉市食育おむすびプロジェクト」、資料2-3「千葉市食育おむすびプロジェクト(イオンリテール株式会社)」、資料3「千葉市食育情報誌 おいしくタベルたのしくマナブVol.11」、参考資料1-1「千葉市健康づくり推進協議会設置条例」、参考資料1-2「千葉市健康づくり推進協議会の検討体制」、最後に追加資料としまして、【一部修正】第4次千葉市食育推進計画 取組一覧(千葉市)、以上の資料をお配りしています。お手元の資料に過不足などはございませんでしょうか。

それでは、会議の開催にあたりまして、健康福祉部長の白井よりご挨拶を申し上げます。

(白井健康福祉部長)

皆様、こんばんは、健康福祉部長の白井でございます。本日は、お忙しい中、また、夜分にもかかわらず食育部会にご出席賜りまして、誠にありがとうございます。また、日頃

より保健福祉行政をはじめ、市政各般にわたり、多大なるご支援・ご協力をいただいておりますことに御礼を申し上げます。大変ありがとうございます。

さて、本部会ですが、関係機関の皆様が、それぞれの取組みや課題を共有いたしまして、情報交換をしていくことで、相互の連携を深めて、より効果的な食育の推進に寄与していくことを目的としております。本市では、令和5年度末に、本部会委員の皆様にご協力をいただきまして、「第4次千葉市食育推進計画」を策定いたしました。この計画に基づきまして、様々な食育推進の取組みを展開しているところでございます。

昨年度のこの部会では、食育の推進における課題を半数以上の方が感じておりまして、中でも青年期、壮年期に対する取組みが重要である反面、具体的なアプローチ方法について課題がある旨を共有したところでございます。その中で、課題解決に資する一つの取組みといたしまして、健康的な食習慣の定着や地産地消の観点から、産学官が連携した「千葉市食育おむすびプロジェクト」、本日の資料でも付けさせていただきましたが、このプロジェクトなどの取組みを新たに開始したところでございます。

本日は、皆様方の取組みなどについてご報告いただくとともに、食育推進に係る課題解決に向けまして、皆様のそれぞれの立場から忌憚のない意見交換が出来ればと考えておりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

(石原健康推進課長補佐)

本日は、任期満了に伴う委員の改選後、初めての部会でございますので、私から席次表に従い委員の皆様をご紹介させていただきます。千葉市食育推進員協議会、会長、市橋由美子委員でございます。

千葉市小中学校長会、幸町第三小学校長、井本節子委員でございます。

千葉市PTA連絡協議会、副会長、梅澤研次委員でございます。

一般社団法人 千葉市医師会、副会長、太田文夫委員でございます。

千葉みらい農業協同組合、常務理事、佐久間正明委員でございます。

公益社団法人 千葉県栄養士会千葉地域事業部、企画運営副委員長、篠原雅子委員でございます。

一般社団法人 千葉県歯科衛生士会、会長、高澤みどり委員でございます。

日本チェーンストア協会関東支部、支部参与、多田紗織委員でございます。

公益社団法人 千葉市幼稚園協会、副会長、鶴岡姫美子委員でございます。

一般社団法人 千葉市歯科医師会、副会長、永井一宗委員でございます。

公募委員、長谷川喜美子委員でございます。

千葉県立保健医療大学、名誉教授・東京栄養食料専門学校、校長、渡邊智子委員でございます。

なお、千葉市保育協議会、副会長、宇野直樹委員、千葉市畜産協会、会長、齋藤昌雄委員、生活協同組合コープみらい千葉県本部企画課長鈴木典子委員、公益社団法人 千葉市食品衛生協会、会長、森川岩視委員につきましては、本日欠席とのご連絡をいただいております。また、本日はご欠席となりますが、今年度より新たに委嘱されました委員をご紹介します。淑徳大学 看護栄養学部栄養学科、准教授、山内好江委員でございます。今後、学識経験者のお立場より、本部会の審議や協議した取り組みにご参画いただきます。事務局の職員につきましては、お手元にお配りしております名簿により紹介に代えさせていただきます。

それでは、ただいまから会議に入らせていただきます。はじめに、議題（１）「部会長及び副部会長の選任について」ですが、議事の進行につきましては、条例において部会長が行うこととなっておりますが、ただいま部会長が不在となっております。部会長が決まるまでの間、健康福祉部長が議事の進行を務めさせていただきますと思いますが、よろしいでしょうか。

<異議なし>

（石原健康推進課長補佐）

それでは、白井部長、よろしくお願いいたします。

（白井健康福祉部長）

それでは、僭越ではございますが、部会長が選任されるまでの間、仮議長を務めさせていただきます。部会長の選任につきましては、千葉市健康づくり推進協議会設置条例第7条第4項の規定により、委員及び臨時委員の互選によることとなっておりますが、いかがいたしましょうか。

議題 1 「部会長及び副部会長の選任について」

（市橋委員）

部会長には、千葉市の食育推進や健康づくりに大変ご尽力されている、千葉県立保健医療大学、名誉教授、東京栄養食糧専門学校校長、渡邊委員を、副部会長には千葉市医師会、副会長、太田委員をお願いしてはどうでしょうか。

（白井健康福祉部長）

ありがとうございます。ただいま、市橋委員から、部会長に渡邊委員、副部会長に太田委員とのご提案がございましたが、いかがいたしましょうか。よろしいですか。

それでは、ご異議がないようですので、皆様、拍手をもってご賛同いただけますでしょうか。

「拍手」

それでは、渡邊委員、太田委員には、部会長及び副部会長席に移動をお願いしたいと思います。また、ご移動いただきましたら、就任のご挨拶をいただきまして、その後、議事の進行をお願いしたいと存じます。それでは私の任を解かせていただきます。ありがとうございました。

(渡邊部会長)

それではこれから議事の進行をさせていただきます。渡邊でございます。どうぞよろしくお願いたします。皆様のご推挙により部会長に推薦されました。

食育は心身の健康増進と豊かな人間形成につながりますとても重要なことですので、是非、皆さんとともに、より良い千葉市になるように、食育を通して寄与できればと思っております。是非、忌憚のないご意見をいただければありがたいです。どうぞよろしくお願いたします。

それでは、ここからは太田先生にもご挨拶いただきますので少しお待ちください。

(太田副部会長)

副部会長にご推挙いただきました千葉市医師の副会長の太田でございます。

医師会の方で理事として長年務めておりまして、担当が学校保健それと公衆衛生でございます。教育委員会や、幼稚園・保育園の方たちとは、いろいろ連携をとって仕事をしていまして、その中で、食育というようなことも出ております。

あと、千葉市の学校保健会の会長も務めさせていただきました。少しは食育の関係があるというようなところでございます。個人的なことと言いますと実は、毎週、週1回は必ず「しょいか〜ご」に行っています。実際、たまたまお隣に座っているのが千葉みらいの方でしたので、すでに話が盛り上がりまして楽しい会かなと思います。皆さんよろしくお願いたします。

議題2 「第4次千葉市食育推進計画の取組状況について」

(渡邊部会長)

それでは、ここから議事の進行をいたしますが、次第に沿って進めさせていただきます。次に、議題に入る前に、議事録の署名人についてですが、部会長の署名によることしたい

と思いますが、いかがでしょうか。ご異議がないようですので部会長の署名によることといたします。よろしくお願いいたします。

次に議題（２）、第４次千葉市食育推進計画の取組状況についてでございます。最初に、市の取組みについてご報告をお願いします。

資料１－１ 第４次千葉市食育推進計画の一覧をご覧ください。

まず、施策展開１「家庭・地域・職域における食育の推進」について、健康推進課からお願いします。

（亀井健康推進課長）

健康推進課の亀井でございます。お手元の資料１－１をご覧ください。こちらは、本市の令和６年度の実績及び令和７年度の計画を取りまとめたものの概要版となります。

本日は、第４次食育推進計画の施策展開１から５について、それぞれの代表的な取組みを各所管課から簡単にご報告をさせていただきます。この概要版につきましては、本日説明する事業だけをピックアップしたものでありまして、全事業につきましては資料１－２に掲載しております。

なお、食育推進部会委員の皆様のご取組みにつきましても、概要版である資料１－３と、全事業を掲載しております資料１－４がございます。

それでは、私からは資料１－１の施策展開１、ナンバー４０の「小売店における健康的な食事の啓発」についてご説明いたします。

令和６年度のご取組みとして、当課及び各区健康課では、スーパーマーケット等、小売店と連携して、健康的な食生活を送るためのレシピや健康情報などを発信しました。本日はご欠席ですが、生活協同組合コープみらい千葉県本部様と連携し、店舗の価格表示を行うプライスルールに減塩や野菜摂取等を促進するためのポップを掲出させていただき、健康的な食行動の選択に繋がるよう啓発を行いました。

本取組みは、令和７年度も同様に取り組んでいく予定となります。私からの説明は以上となります。

（渡邊部会長）

ありがとうございました。続いて、施策展開２「保育所、認定こども園、幼稚園、学校等における食育の推進」について、幼保指導課、保健体育課からお願いします。

はじめに、幼保指導課、お願いします。

（渡邊幼保指導課長）

幼保指導課の渡邊でございます。それでは、幼保指導課の取組みについてご説明いたし

ます。資料1-1の一番左の番号をご覧ください。まず、46、47、48についてご説明いたします。

各保育所では食育計画に基づき、保護者と連携をしながら、子ども一人一人の発達に応じた食育を推進しております。各園に栄養士・看護師等の専門職が在籍しておりますので、保育士と連携し、離乳食や食物アレルギー対応、偏食、肥満、マナーなど、個別の面接も実施しております。

続きまして54をご覧ください。旬な食材を取り入れ、栄養のバランスのとれた献立を作成し、発達段階に応じた食事形態の給食を実施するとともに、各家庭と連携を取りながら一人ひとりに合った援助をしております。

また、毎年栄養士会で食に関する調査を実施し、結果を家庭にお返しすると共に、各家庭の子どもの状況を把握し、献立内容の充実と望ましい食生活食習慣へつなげています。

続きまして57番です。栽培、収穫活動を体験し、野菜を見たり育てたりする喜びを実感することで、職員の興味を育てています。3歳未満児から栽培に関わっている保育所も多く、小さいころからの栽培活動を継続することで、野菜に興味を示す子どもも多くなっております。

続きまして58番です。食材に目を向け、自分で関わった料理を食べる楽しさやうれしさを体験し、調理することに関心を持つようにしています。野菜、トウモロコシ、そら豆など、野菜の皮むきやキャベツちぎりなど、食事づくりに関わる機会を持ち、職員の興味関心を高め、食べ物への感謝の気持ちを育てています。年長児になりますと、餃子、ピザやクッキーづくりなど、調理に関わることもあります。栽培活動、クッキング保育の様子は、その都度、壁新聞等で保護者へ様子を伝え、親子での会話につなげております。

裏面をお願いいたします。61番です。年間を通じ、給食の食事内容の展示を行っております。保護者が迎えに来ると、毎日お子さんと給食の展示を見に行き、給食について親子で会話をし、食に関心を持ってもらうことで、子どもが食べる食事量の目安になるように心がけております。

62番です。栄養士が食育のホームページ、「おいしい元気千葉キッズ」という内容で、離乳食、幼児食のレシピや保育所での食育活動など、毎年テーマを設けてレシピ紹介、子どもの食事に関する疑問に答えるQ&Aなど、定期的に更新しております。

今年度は、「上手にお箸を使って楽しく食べよう、子どもへのお箸の教え方」という動画を新たに掲載しております。

説明は以上となります。

(渡邊部会長)

ありがとうございます。それでは続けて保健体育課お願いします。

(加々美保健体育課長)

教育委員会保健体育課学校給食担当課長の加々美でございます。保健体育課では資料1-1のナンバー49番の食に関する指導をと63番の食育だよりなどを通じた情報提供についてとなります。こちら重複する部分もありますので、まとめてご報告させていただきます。

本市では、各小学校に栄養教諭等が在籍しており、児童の実態や学校行事を踏まえた献立の作成に加え、食に関する指導の年間計画に基づく食育を行っています。

学校給食を活用した授業や給食時間における指導を通じて、児童の食への関心を高めております。授業で食に関する指導を行った際には、児童が記入したプリントを家庭に持ち帰り、保護者のコメントを記入するなど、学びを家庭につなげる取組みを行っています。

また、食育だよりには、授業の様子を紹介やレシピの掲載などを通じて、家庭でも給食の話題が広がるよう、工夫をしているところです。

さらに、今年度からは学校給食センターの中学生版の給食だより、献立表につきまして、今まで紙で配布をしていたものを、メール、データ等で一括の配信へと変更いたしました。

これにより、保護者の方のスマホに直接献立表が届くようになりましたので、子どもたちの給食の献立をすぐに確認できるようになり、家庭での話題にもなるということで好評のお声もいただいているところです。

以上が保健体育課からの報告でございます。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。続いて施策3、持続可能な社会の形成、推進について、農政課、廃棄物対策課からお願いします。初めに農政課、お願いします。

(豊田農政課長)

農政課の豊田と申します。よろしく申し上げます。まず、資料の修正のご案内をさせていただきます。皆様の机上に配付させていただきました、こちらのA4、1枚の資料です。

「【一部修正】第4次千葉市食育推進計画取組一覧(千葉市)」というものです。こちらは、農政課の所管する事業のうち、ナンバー66番の消費者への「農育」の実施につきまして、令和6年度事業実施状況から記載内容に一部誤りがございました。そのため差し替えさせていただきたいと思っておりますので、こちらをご確認ください。

それでは続きまして、農政課の所管する事業の中から、ナンバー68、市内、農畜産物の見える化についてご報告をいたします。

市内産農畜産物の認知度向上と購入飲食の機械拡大を目的といたしまして、企業、団体、

生産者と連携いたしまして、販売会等を通じて、市内産農畜産物のPRを実施するとともに、地産地消推進店、通称「千葉市つくたべ推進店」と申しておりますけれども、こちらの登録制度の推進によりまして、市内産農畜産物の取扱店舗、あるいは食育イベントなどの情報を市民の皆様に向けて広く周知してございます。

現在、地産地消の推進店登録制度には、64件の登録をいただいております。また、関係各所との連携のもと、市内産農産物を使用したメニューを提供いたします。「つくたべフェア」を開催いたしております。7月に実施しました、「夏の朝採れフェア」では、推進店8店舗におきまして、トウモロコシ、枝豆、それからキュウリを使用したメニューを提供しております。

また、現在、開催中の「秋のスイーツ祭り」におきましては、推進店9店舗におきまして、サツマイモ、カボチャ、栗、落花生、こちらを利用したスイーツを提供してございます。

このようなイベントを通じまして、生産者と飲食店のマッチングや、推進店の認知度向上を図るとともに、市民の皆様が新鮮な地元野菜を使った料理の魅力を体験する機会を創出しております。

なお、ご案内させていただきました「秋のスイーツ祭り」、こちらは11月1日からスタートしておりますので、今月の末まで、11月30日まで開催しておりますので、お時間がございましたら、是非、開催店舗にお立ち寄りいただきまして、ご賞味いただけますと幸いです。

その他、SNSを活用した市民への周知活動といたしまして、市内生産者へのインタビュー記事でございますとか、月毎の食と農のイベントの情報など、それから旬の食材に関する情報などを発信しております。

今後も、市民の皆様は、市内産の農畜産物を積極的に選んでいただけますよう、引き続き、取り組みを進めてまいります。以上でございます。

(渡邊部会長)

ありがとうございます。それでは廃棄物対策課、お願いいたします。

(田中廃棄物対策課長)

廃棄物対策課、田中でございます。どうぞよろしく願いいたします。

廃棄物対策課で実施した事業のうち、81番の食品ロス削減に係る周知啓発の実施についてご説明させていただきます。こちらは毎年、事業者と連携した「食べきりキャンペーン」を実施しております。年度により啓発品や連携する事業者、店舗を変えておりますが、令和6年度は、取組一覧に記載の3つの取組を実施いたしました。

1つ目は、年末年始の宴会場食べきりを促す3010運動でございます。これは、宴会の最初の30分と、最後の10分は着席して食事を食べましょうという運動でして、こちらにつきまして、モノレールの駅にポスターの掲示や千葉商工会議所との連携により、広く市民に対して、食ロス削減啓発を行ったところでございます。

2つ目は、小売店4店舗の店頭におきまして、利用客に対して食品ロスに関するリーフレットと啓発品を配布しまして家庭での食品ロス削減を呼び掛けたところでございます。

3つ目は、若い世代へ啓発を強化するため、食ロス削減推進月間であります10月に高校生以上の学生を対象に、食ロスに関するワークショップを開催いたしました。

学校では学べない食ロスについての講義や問題解決に向けたグループディスカッションなどを実施しまして、アンケート結果からは、参加者の満足度の高いものとなっているところでございます。説明は以上でございます。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。続いて施策展開4「食の安全安心に関する情報の提供」について、生活衛生課からお願いいたします。

(相良生活衛生課長)

生活衛生課食品衛生担当課長の相良でございます。資料1-1のナンバー85と86の「ホームページ等による情報提供」と「食品表示法に基づく食品の表示指導の取組」について、ご説明いたします。

情報提供に関しては、食品の放射性物質検査結果や、食中毒事件、違反食品の公表などの最新の食品衛生、それからアレルギー表示など、適切な食品表示に関する内容について、ホームページ、情報誌、パンフレットなどの各種媒体を用いて食品事業者や市民に対して迅速かつ分かりやすく提供しております。なお、自主回収情報、食中毒情報、食中毒注意報、警報などは、厚生労働省のシステムやSNS等を活用し、より速やかに発信し、広く注意喚起を図りました。

食品表示に関しては、保健所食品安全課で、食品関連事業者からの個別表示相談を常時受け付けており、適切な食品表示を行うよう指導しております。また、令和6年度は、8月18日に市役所にて、市民向けの食品表示に係る講演会を実施し、正しい表示の知識を普及啓発することに努めました。

説明は以上となります。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。最後に、施策展開5の「食育推進運動の展開と連携・協力体

制の確立」について、健康推進課からお願いいたします。

(亀井健康推進課長)

健康推進課でございます。お手元の資料1-1のナンバー92、食育啓発イベント等の開催になります。こちらの詳細につきましては、お手元の資料1-5、令和6年度食育月間啓発イベント「食育のつどい2024」実施報告書をご覧ください。

本イベントにつきましては、部会員の皆様のご協力を得まして、食育の総合的な啓発イベントとして、食への関心や理解を考える機会となるよう実施しております。昨年度は11月に千葉駅中央改札を出たコンコースにありますペリエ千葉本館のメインエントランス横の催事場で、農業体験やパネル・ポスター展示等を行いました。

人通りも多い場所で開催することで、ご家族連れを始め若い世代の方にも多くお立ち寄りいただくことができ、延べ参加者数は2,076人でした。

恐れ入りますが、資料1-1にお戻りいただき、ナンバー92の食育のつどいになります。

今年度の計画ですが、11月16日の日曜日に、昨年度と同様に、ペリエ千葉本館のメインエントランス横の催事場で10時から15時まで開催いたします。今年度は千葉県立保健医療大学の学生さんで構成される「食育応援隊」にも出展やご助力いただく予定となっております。

また、並行して今年度はアリオ蘇我でも11月の1か月間、部会員の皆様のご協力を得てパネル展を実施し、若い世代を始め、幅広い世代の方への啓発に取り組んでおります。私からの説明は以上となります。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。続きまして、資料1-3「第4次千葉市食育推進計画取組一覧(食育推進部会委員)概要版」をご覧ください。委員の皆様の所属団体での食育活動の今年度の取組みになります。本日は、千葉市食育推進員協議会、千葉みらい農業協同組合、千葉市歯科医師会の3団体様からご報告をお願いします。はじめに、千葉市食育推進員協議会 市橋委員をお願いします。

(市橋委員)

千葉市食育推進員協議会の市橋でございます。千葉市食育推進員協議会は、市の主催する養成講座修了後、市長の委嘱を受け、食を通じて地域で健康づくりのためのボランティア活動を行っており、市全体では約330名の食育推進員の名のもとに区ごと6支部に分かれ、地域で活動しております。

資料1-3、千葉市食育推進員協議会をご覧ください。

(1) 食育のつどい (2) 体験ゼミナールについては、令和6年度、令和7年度ともに継続して実施しております。(3) 地区組織活動についてご報告いたします。食育推進員の活動を「地区伝達活動」と呼んでおり、対象を子どもから高齢者までと、幅広く活動しております。

令和6年度活動実績としては、地区伝達活動回数322回、参加者数7,874人でした。本日はその中で、幼稚園や小学生、親子を対象とした災害食、太巻き祭り寿司、朝ご飯をテーマとした活動をご紹介します。

「太巻き祭り寿司」をテーマとした活動では、お米や海苔、具材の野菜など、千葉の恵みを使用した郷土料理である太巻き祭り寿司を、子どもでも簡単にできる「桃の花」や「バラの花」等、季節を感じる柄で実践しました。実際に巻いてみることで地域の農産物や食文化について理解を深める機会となりました。こちらが桃の花で、こちらがバラの花です。このような感じです。

「災害食」をテーマとした活動は、いつ起こるかわからない災害について、定期的に実施しています。食の備えの一つとして「ローリングストック」についてのお話や調理実習をしました。ローリングストックとは、日頃食べているものを少し多めに買い置きしておき、期限が切れる前に日々の食事の中で使用し、また買い置きをするという方法です。缶詰を活用したレシピや火を使わないレシピを提案させていただいております。

「朝ごはん」をテーマとした活動では、幼稚園保護者に向けて朝食の大切さや短い時間でできるメニューのワンポイントの提案や試食をしていただきました。体験を通じて実践へとつながるように、お話だけでなく、なるべく体験の場を設けています。

当協議会も今年40周年を迎えます。小さな活動もありますが、繋がりを大切に一つひとつ継続していくことで、大きな成果や効果に繋がると考えていますので、皆様、今後ともよろしくお願いいたします。以上です。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。続いて、千葉みらい農業協同組合、佐久間委員お願いします。

(佐久間委員)

JA千葉みらいの佐久間でございます。よろしくお願い申し上げます。それでは資料1-3、ナンバー7の説明をさせていただきます。

こちらの(2)の食育活動を中心ということで記載させていただいているところでございます。

例年、椎名小学校にお邪魔をし、田植え、稲刈りについて、地元の農家さんのご協力を

いただきながら実施をし、また、収穫したお米をおにぎり等にlishべていただくような活動を、昨年と今年も実施をしているところでございます。

また、じゃがいも、さつまいも等の収穫体験や千葉市の学校給食に食材提供ということで、地元のコシヒカリ、野菜ではニンジンなどの11品目を学校給食の献立に導入いただき、子どもたちに食べていただいているというところの取組みでございます。

また、冒頭で太田副部長よりお褒めがありました「しょいか〜ご」は、千葉市の食のブランド「千」の中で、私どもも一緒に取組みをさせていただいているところです。「しょいか〜ご」千葉店の方におきましては、認証をいただいているところでございます。

また、今年度は、新たに私どもの方で、農家さんに栽培をさせていただいているニンジンの中で、「彩誉（あやほまれ）」という品種を使い、ニンジンだけで絞った、濃く非常に糖度も高いジュースでの商品につきまして、ブランド登録をさせていただいたところでございます。その他、下の方に新規食育活動ということで、収穫体験などの活動につきまして、今までも行ってきたわけですが、改めて地元住民の方々や、JAとの取引をいただいている方々を対象に、私どもは、准組合さんと呼んでいるところでございますが、准組合員さんのご家族を対象とした食育食農活動ということで、収穫体験を実施しているところでございます。

昨年度につきましては、ミニトマト等の収穫体験や、収穫したミニトマト等を使い、また地元の野菜もふんだんに使ったオリジナルのピザづくり等を「しょいか〜ご」習志野店の加工室等で焼き上げて、食べていただくことを27名の親子の参加のもと実施をしているところでございます。

今年度につきましては、先月の10月12日の日に、千葉市の若葉区富田町にございます、富田さとにわ耕園にご協力をいただき、落花生、サツマイモ、枝豆等の収穫体験の実施をさせていただいたところでございます。これらの活動を通じて、若い方からお子様まで参加をいただき、改めて農家の大変さや新鮮なうちに食べていただくものの美味しさということを感じていただく体験ができたかなというところでございます。

また、消費者の立場から、地元農産物の生産から販売までの苦労というところの中で、農家さんにもご説明をいただいて、食べ物のありがたみについての活動周知をしていただいたところでございます。

収穫体験終了後には、意見交換会ということで、昨年来からいろいろと今騒がれておりますが、令和の米騒動等の関係につきまして、いろんな消費者の方と意見交換をさせていただいたところでございます。雑駁な説明でございますが、内容の方の説明は以上でございます。よろしくお願ひ申し上げます。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。続いて、千葉市歯科医師会 永井委員をお願いします。

(永井委員)

千葉市歯科医師会永井でございます。千葉市歯科医師会では、昨年3月、千葉市、株式会社ロッテ、そして千葉市歯科医師会の三者による千葉市民の歯と口の健康づくりの推進に関する連携協定、いわゆる三者協定というのを締結いたしました。

その後、三者で協力し、市民の口と歯の健康づくりに対するいろいろな啓発事業を行っているわけなんです。食育に関しては、昨年から食育のつどいに初めてブースを出展させていただきました。こちらの資料にもありますが、ロッテさんから提供していただいた咀嚼チェックガムを使い、どのくらい咀嚼能力があるかというチェックを市民約300名の方に体験をしていただきました。

このガムは、しっかり噛めると色がだんだん濃くなっていくというガムでして、皆さん知っていらっしゃると思いますが、千葉市の高齢者の65歳以上の口腔機能検査にも使われているガムになります。ここで私が感じたのは、やはり小さいお子さんが非常に噛む力が弱く、結果があまり良くないお子さんが結構多かったです。中にはガムを1回も噛んだことがないというお子さんも結構いらっしゃいました。

これは以前から懸念されていることですが、小さいお子さんの咀嚼能力の低下により色々な事故も起こっていますので、これを機会に、いろいろな事業に取り組んでいきたいと思っております。

それからもう一つ、きぼーるで毎年行われているイベントの市民健康づくり大会にも千葉市歯科医師会が出展をしており、こちらでもロッテさんから提供していただいた咀嚼計バイトスキャンという機械があり、耳に引っかけて使う機械なのですが、食物を口に入れて、飲み込むまでに何回咀嚼したかを計測する機械を用いて、昨年は約100名の方に体験をしていただきました。やはりここでも、若い世代の方が比較的噛む回数が少ないかなというふう印象を受けております。

よく30回は噛みましょうなんてことを言われていますが、食材によっても違いますので一概には言えないんですが、おしなべてやはり噛む回数が少ない方が多かったように思います。

そこで簡単なアンケートに答えていただいて、あまり回数が少ない方には、もう少し噛んだ方が良いというアドバイスを送り、簡単な歯科相談にも答えるということを行っております。

いずれにしても、やはり噛むこと、口の健康が全身の健康につながっていくことを皆さんに考えるきっかけをつくっていただきたいということでこの活動を行っており、今後も続けていきたいと思っております。

今年の11月16日に行われる食育のつどいにも、同様にブースを出展する予定になっております。内容は同じで、ガムを使って、咀嚼のチェックを市民の皆さんにさせていただこうと思っております。

それから市民健康づくり大会はもうすでに10月18日土曜日に行われまして、こちらにも出展してまいりました。昨年同様、毎年スキャンを使って市民の皆様に体験をしていただくという事業を行っております。私の方からは以上です。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。ただ今の千葉市の各課から食育についての取組みのご説明がありました。それから、団体様からの取組みの話がでましたが、ご質問などがあればお願いいたします。

(亀井健康推進課長)

健康推進課でございます。補足でございますが、資料1-3につきましては、概要版ということで、発表していただく内容のみ抜粋して掲載してございます。取組みいただいたすべての内容につきましては、資料1-4に掲載してございますので、ご承知おきいただければと思います。以上でございます。

議題3 「青壮年期等の若い世代に向けた取組の報告 について」

(渡邊部会長)

ありがとうございました。それでは、次に議題3に入りたいと思います。昨年度当部会で課題の共有がされました青壮年期等の若い世代に向けた取組みについて、報告及び意見交換ができればと思います。まず、事務局からご報告をお願いします。

(亀井健康推進課長)

健康推進課でございます。お手元の資料2-1「令和6年度千葉市健康づくり推進協議会 食育推進部会員における食育推進に関するアンケート集計結果」をご覧ください。

昨年度、本部会委員の皆様からご回答いただいた食育推進に係るアンケートについて、部会内で共有しました結果が資料2-1となります。課題につきましては、子どもを取り巻く環境、歯科、市民全体の啓発などがあげられました。その中で、子どももさることながら、まずは大人に向けた食育が大切であり、特に、青年期・壮年期は、仕事や子育てにより健康を気にかける時間がとりにくいことや、望ましい食習慣になっていなくても検診

の結果等で悪い影響が見えにくいこと、意識が上がりにくく、啓発が必要である反面、アプローチの難しさがあること、などの課題が共有されました。

また、子どもへの取組みにおいても、保護者を巻き込んだ取組みの必要性についてご意見をいただきました。

この課題共有とともに、同じく本部会の中で、日本チェーンストア協会関東支部様から、若い世代が考えたおむすびを通じて、企業、行政が共同して取り組む食育おむすびのプロジェクト提案がありました。

この提案を受けまして、事業化しましたのが「千葉市食育おむすびプロジェクト」となります。

プロジェクトを進めるにあたって、県立保健医療大学様にもご協力をいただき、産学官連携の取組みとして、昨年度から検討・準備を進め、今年度6月には三者共同の記者会見を行いました。会見時には部会の皆様にもご案内させていただきまして、ご出席をいただきましたこと、改めてお礼申し上げます。

本プロジェクトの概要についてご説明いたします。資料2-2「千葉市食育おむすびプロジェクト」の2ページをご覧ください。本プロジェクトは、千葉市の食の課題である「朝食欠食」「孤食」「野菜摂取量の不足」について、第4次千葉市食育推進計画に基づき、日本チェーンストア協会関東支部として本部会にご出席いただいておりますが、ご所属であるイオンリテール株式会社様・千葉県立保健医療大学・千葉市の三者が産学官連携し、課題解決のために取り組むプロジェクトです。

3ページをご覧ください。本ページでは、第4次食育推進計画にも掲載しております市の食の課題である朝食の欠食状況、共食として食事を一人で食べる子どもの状況、野菜摂取量の状況を示しています。

4ページ、5ページをご覧ください。こちらでは、推進の土台となる第4次食育推進計画について、またその推進体制での部会について触れております。

6ページをご覧ください。本プロジェクトである「千葉市食育おむすびプロジェクト」の概要です。産学官が連携し、栄養学科の大学生が考案するおむすびの商品化を通じて食の課題解決に取り組むことを目的として、実施期間を令和6年度から9年度とし、主なターゲットを健康に関心を持ちづらい若い世代としております。

それぞれの役割については右の図のとおりでありまして、千葉市は問題提起とプロジェクトの全体調整、イオンリテール株式会社様は商品化と販売広報、千葉県立保健医療大学様は栄養学科の大学生によるレシピやアイデア考案としております。おむすびは子どもも大人も誰でも気軽に作ったり食べたりできるため、自分の健康や食に関心を持ちづらい方でも、気軽に取り組んでいけるコンテンツであると考えています。

商品化するおむすびのテーマ要素として、本市の食の課題を踏まえ、朝食に食べたいお

むすび、共食として誰かと一緒に食べたいおむすび、野菜を1種類以上使用したおむすび、の3つのテーマを設定しました。

また、学生に考案いただくレシピ作成にあたっては要件を設定しました。商品化されたおむすびを購入し、食べるだけでなく、子どもの保護者も巻き込んだ取組となることを念頭に自宅でも親子などで作っていただけるよう、子どもや親子が作ることができるおむすび、一般的な食材の使用、千葉県産・千葉市産のものを使用すること、の3つを設定しました。

千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科の学生を対象にプロジェクト参加の呼びかけを行ったところ、今年度は14名の学生の参加をいただき、自分たちと同世代である若い市民へ届くことを念頭に、多彩なアイデアにより一人1レシピを考案してくれました。

8ページをご覧ください。考案いただいた14レシピを学生全員及びイオンリテール株式会社、千葉市において修正・検討の上絞り込み、商品化3レシピを決定いたしました。

9ページ、10ページにつきましては、その検討のための打ち合わせ会の様子でございます。

11ページをご覧ください。商品化されたおむすびは、令和7年6月11日から7月10日までの一か月間、千葉県・東京都などの南関東エリアのイオン85店舗で販売いただきました。また、販売前から販売期間中は、学生のアイデアを取り入れて様々なイベントやSNS、リーフレット等を通じて啓発を行いました。また、商品化に至らなかったレシピにつきましても、本市ホームページで「家庭で食べたい11レシピ」として掲載しております。私からの説明は以上となります。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。この取組みは、産学官の連携した非常に素晴らしい試みであり、私の所属しております保健医療大学の報告も併せて報告していただきましてありがとうございました。

次に産業界の視点より、日本チェーンストア協会関東支部、多田委員より販売実績などについてご報告いただければと思います。

(多田委員)

日本チェーンストア協会関東支部所属のイオンテール株式会社の多田と申します。よろしくお願いたします。

まず、千葉県立保健医療大学様、また千葉市様、このような機会をいただきましたこと、大変感謝申し上げます。ありがとうございます。

今、亀井課長より説明がございました通り、6月11日から7月10日までの約3週間

の間、こちらの三品のおむすびを販売させていただきました。

その中では、イオンが主催している千葉市内のイオンスタイル鎌取での千葉市フェア、また、千葉県フェアをですね、6月14・15日と、学生さんにも一緒にお立会いいただきPRをしていただきました。

また、千葉市役所には、弊社のイオンスタイル鎌取より移動販売車を走らせまして、市役所内でも販売ご協力いただきましてありがとうございます。

実績でございますが、南関東地区85店舗で販売しました。結果は21,504個ということで、目標としておりました2万個を超えることができました。そして、千葉市、千葉市内にイオンリテールの店舗8店舗ございますが、そちらで5,259個を販売することができました。3種類の商品の中での売れ筋と申しますか、こちらの方は、元気豚、ケチャップライスという、子どもから大人の方まで味わっていただける、このケチャップライスを使ったおむすびが全体では7,584個、千葉市でも1,949個ということで、2,000個近い売り上げを販売することができました。

この活動を通して、本当に学生さんには夏休み、春休み等々と休日もご協力をいただきまして、メニューの考案から販売をするためのポップやポスターなども作っていただきました。学生さんといろいろとお話をしている中で、やはり大量生産をするという工場のラインに乗せるというところが一番課題といいますか、ご家庭で作るのとはまた違った部分がありまして、どうしてもラインに乗せて、時間が経過する中で販売をしていく中では、やはり水分を多く含む食材というのが、なかなか使いにくい部分があり、そのあたり学生さんがいろいろ考えてはいただいたんですけども、大量生産という視点からは取り入れることができない食材もあったという点が学生さんにとっても学びではあったというところですね。

ただ、この活動の中で本当に素晴らしいのは、先ほどもご説明がありました通り、皆さんが考えていただいたレシピに関して、ホームページに載せて、家でも作れるというこの食育の視点が、非常に素晴らしく、生産する部分と、また家で作って食べていただける部分というこの両面をもつプロジェクトというのはすごく価値があるものであるというふうに考えております。

本当にいろいろご協力をいただきまして、また我々の三共の視点を持って進めていくところというのは、なかなか難しいところがあったかとは思いますが、大学様と千葉市様、本当にご協力いただきましてありがとうございます。

(渡邊部会長)

ありがとうございます。参加した学生もわくわくした時間を過ごしたのではないかなと思いました。これまでの事務局及び多田委員からの説明をいただいて、ご質問などがありま

したらお願いいたします。

質 問

(長谷川委員)

長谷川と申します。この千葉食育おむすびプロジェクトっていうのは、私は記者会見のところでも見させていただいたんですけども、やはり学生さんの若い活力と、それからイオンさんの柔軟な姿勢とといいますか、そういうのって、やはり市の人たちの縁の下の力持ちみたいなことで、大変すばらしいなというふうに思いました。

こういう取組みがなされるっていうのはすごいなと思いました。ひとつ私、市民の立場で、要望じゃないんですけど意見を述べさせていただきたいんですけど、私も近くのマーケットなんかでいろいろ買い物をするんですが、例えば、減塩のレシピの献立表とか、手前取りとか、たまに見るんですけども、あんまりないんですよ。だから、もう少し多くても良いのかなというふうに思いますけど、いかがでございましょうか。

(渡邊部会長)

ありがとうございます。千葉市の方でもそういった面で、千葉県立保健医療大学にお願いできるのかなとも思いますし、またその時に、イオンさんだけでなく他の企業さんにもつなげたりといったご意見を次に活かせるなと思います。ありがとうございました。

今回のおむすびというのは日本人にとって、お米が主食ですし、身近なもので、それを取り組んだっていうところはとても良かったのではないかと感じております。

それでは、他にご質問等いかがでしょうか。よろしいですか。では次にいきたいと思います。昨年度の部会では、子どもの保護者や教員なども青壮年期の市民であり、子どもを通じた取組についても触れたところですが、この点について、小中学校長会、井本委員いかがでしょうか。

(井本委員)

子どもの食習慣は、やはり家庭環境が大きく影響しており、そして、学校でできることは、子どもを通して保護者に働きかけることであるという観点で、少しお話をさせていただきたいと思います。

まず、家庭での食事の時間や食材の選び方、そして食事の仕方、バランスの取れた食事の重要性を保護者が理解して実践することが、子どもの食習慣に大きな影響を与えていると考えています。家庭だけではなくて学校給食にもやはり大きな役割があると考えているんですが、学校給食での取組みの一例を紹介しますと、実は、やはり野菜や魚などの残菜が

多いというのが問題になっております。

この問題をどう解決するかということですが、魚や野菜の調理の方法、味付けを工夫するということで、子どもたちの関心を引いて残さず食べてもらうような取組みを行っているというところではあります。

具体的には、野菜は細かく切るですとか、あと実はカレー粉を調味料に使う。もう少し具体的に言うと、サバの塩焼きだとダメなのですが、サバのカレー風味焼きにするですとか、そんなイメージです。

そういうふうに通して、保護者に働きかけるようにもするという取組みも、学校で行ってしまっていて、先ほどからお話のある、このおむすびプロジェクトというのは、これが有効に活用できるのではないかと思います。

学校でのこれらの取組みを、やはり家庭に持ち帰ることで、家庭全体の食生活の改善に繋がると考えます。おむすびプロジェクトで、例えば学校の方でいろいろ話をさせていただく、そして、それを啓発資料として、保護者に配布して持ち帰る、または、おむすびを学校の給食で取り入れるとしたら、なかなか難しいのですけれども、おむすびにしないでも、炊き込みご飯にして出すなんていうことは可能だと思っております。子どもたちが学んだことを保護者に、先ほど保健体育課さんの方からもお話がありましたけれども、コメントを保護者にもらうというような仕組みを作ることで、保護者の食に関する意識も向上し、家庭内でも、またそれを実践していただきやすくなるのではないかと思います。

長谷川委員からもあったことと、関連するかどうかと思うのですが、このおむすびプロジェクト、本当に私も素晴らしい取組みだなと思うのですが、まだまだ十分に認知されていない部分もあるのかなと思われました。

実は私の幸町第三小学校は、この市役所からすごく近い学校なのですけれども、その近くにカスミというスーパーマーケットがあります。そこにはすごく子どもたちや親御さんももちろん買いに行くので、そういうスーパーなどでも連携していただいて、さらに多くの家庭の方に、認知度を上げるような、そんなことを考えていただくと、このプロジェクトをもっと知ってもらえるようになるのではないかと思います。そうすると本当にもっと効果が上がって、より多くの家庭に取り入れていただけるかなというふうに思います。

私は学校勤務なので、今までお話しさせていただいた要素をうまく組み合わせ、子どもの食習慣の改善と、そして、保護者への意識啓発が推進できると良いのではないかなというふうに考えております。学校でできることは、ぜひ協力させていただきたいと思っております。以上です。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。最初に市からもお話があったように、千葉市の各学校に栄養

教諭、職員がいます。これは全国でも珍しいというか、千葉市がすごく食育に力を尽くしているということだと思います。学校に栄養の専門家がいらっしゃるということですね。その方達が子どもたちを通して保護者に働きかけることができる、それを学校の校長先生たち、先生方がうまく活用していただけると、より一層この青年期・壮年期の方たちに届くのではないかと思います。

小学校だけじゃなくて、千葉市立保育園にも栄養士さんたちが一人ずついらっしゃるんですね。ですから、そういった意味では、千葉市は幼い頃からずっと義務教育期間ですね、しっかりサポートできるということですから、そこをうまく活用すると、青年期・壮年期に届くのではないかなと思っておりますので、ぜひ校長先生たちも、連携していただければと思います。

続いて、民間企業との連携した取組みということで、千葉市食育推進員協議会、市橋委員いかがでしょうか。

(市橋委員)

私たちは様々な活動を実施しておりますが、令和6年度からは、生活協同組合コープみらいさんと連携した取組みを実施しています。

令和6年度から花見川区のコープ花見川店、若葉区の東寺山店でコープみらいさん主催の「コープ健康まつり」が実施され、私達は、そこで食環づくりの一環として、減塩商品を集約したコーナーの周辺に立ち、減塩のポイントを口頭で説明、減塩レシピの配布等を実施しました。

昨年度は、6月と11月に花見川店で、2月に東寺山店で実施し、今年度は6月と11月に花見川店で、9月に東寺山店で実施しています。

イベントで推進員による声掛けにより、減塩に興味を持ってくださる方、もともと興味をお持ちの方等、様々な方がおりましたが、店舗が会場であれば、聞いてすぐ「減塩について実践したい」「レシピを見て作ってみたい」と思われて、すぐに食材等を購入できるため、より行動変容に移しやすいのではと感じました。

また、コープさんの店舗には減塩商品やスパイスやハーブ等、減塩の工夫で活用できる食材が多く取り扱っていただけていました。健康に配慮した食品を手に取りやすい陳列や品揃えにすることで、青壮年期や健康に興味を持ちづらい方達も自然に健康になれる環境づくりとなると思います。

減塩に限らず、今後も民間企業さんを始め、様々な機関が連携していくことが大切だと思います。以上です。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。只今の食環境づくりも大事だというお話がありましたが、他に委員の皆様から青壮年期の審議について、どういうふうにすればというようなアドバイスがあれば、ぜひお願いいたします。

例えば、市のご報告として作るどころから、廃棄物の話がでて、食べることが全てのことに関わっていくということで各課の取組みがありました。さらに保育園、幼稚園などいろんなところで、今度は栄養的なこととか衛生的なこととも教育しています。食べ手にとっては、安全とか、栄養と合わせて美味しいということが大事です。食べてもらえなければ意味がないので、美味しいことは、地域で好まれる食材が、今は、いろんな国の方も住んでいらっしゃるのです、そのあたりの配慮が必要かと思えます。この青壮年期の審議について、やはりすごく大事だと思っています。壮年期に届けることを考えたときに、栄養学科の学生も大事ですが、情報を扱う大学の学生さんに、こんなことを千葉市は広報したいんだけど、何かSNSに上手に上げる方法とか、何か作ってくださいということをお願いした場合、その学生さんは、そこで、正しい食べ方とか、適切な食べ方を知り、そのツールを作っていくって、そのことによって、食べ方について考えるといったことができるのではないのでしょうか。

また、永久歯がなくなれば誰でも困るわけですが、数本を喪失した時点では、なかなかそのことに気づかない方も多いです。そういったことも伝えていかなければいけないし、体調が悪かったらきちんと早めにお医者さんに行きましょうということも、なかなかできてないということもあるなど、健康にかかわる全てのことをこの部会の皆様関わっているのです、いろんな立場からのご意見があればと思います。今すぐ出てこなくてもまた後で市の方に連絡していただければと思います。

それではご意見もないようなので、議題3について終了ということにさせていただき、議題のその他に入りたいと思います。事務局から何かございますでしょうか。

(亀井健康推進課長)

健康推進課でございます。1点目は、今年度の食育情報誌についてご報告させていただきます。資料3、千葉市食育教育情報誌「おいしくタベルたのしくマナブ」V o 1. 11をご覧ください。

こちらは、小学生やその保護者等を対象として、関係機関や市内大学の協力のもと、2万部作成し、小学校3年生と4年生全員に向けて順次配布をしております。

子どもにも興味を持ってもらえるような工夫として、計算や取組宣言を書き込めるページ、4ページにございますが、そういったページを取り入れたり、大人に向けての情報発信を行ったり、次のページは親子で調理をすることを記載する等、保護者に対する食育の啓発の支援を取り入れてございます。

また、健康面や地産地消、医師会の商品など、各分野の取組を地層に仕立てて流れを持った掲載にしており、議題3でご報告いたしました食育を結ぶプロジェクトの啓発の取組の一環として、大学生にもご協力いただき、おむすびレシピ等を掲載しております。

2点目は、次回の部会の開催についてでございます。今回は、令和8年度の開催を予定しております。また、次年度に入りましたら、日程等も含め、皆様にご相談させていただきたいと思っておりますので、よろしく申し上げます。私からの説明は以上でございます。

(渡邊部会長)

只今の説明について何かございますでしょうか。今日まだご発言をいただけてない先生方にも少しご意見があればと思っておりますので、篠原委員いかがですか。

(篠原委員)

どうもありがとうございます。栄養士会でも、料理教室等を実施しております、一般の方向けとか、あと親子料理教室とかを実施しております。

そこで、地産地消ということで、千葉の野菜を使ったり、栄養についてのお話や啓蒙活動しております。毎年実施しているという点で、この間も親子料理教室を実施させていただきました。申込方法も変えていただいて、若い年代の方がQRコードですごくたくさん申し込んでいただきました。今までは、ハガキ等だったんですけど、変えることで、参加者も増えていっており、これからも続けていきたいと思っております。ありがとうございます。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。梅澤委員お願いします。

(梅澤委員)

千葉市PTAの副会長をやらせております梅澤と申します。今回のおむすびプロジェクトの件、先ほどお話いただいて、私は全く存じ上げなかったのですが、是非1度食べてみたいなと思えました。また、今後この企画が何か継続して、どこかで実施されることがあれば、是非、お伺いしてみたいと思っております。こういう場で、味見ではないですけど、最近のものですとかあれば、なお嬉しかったです。ありがとうございます。

(渡邊部会長)

そうですね。ありがとうございます。それでは高澤委員お願いします。

(高澤委員)

千葉県歯科衛生士会の高澤でございます。若い世代の方々への取組みはおそらく、日本全国どこでも課題となっているものだと思っております。やはり、今困っていない価値観が大きく見直してタイパ、コスパで動いているの方々にとって、こういったしっかり朝食を食べるとか減塩のこととかについて、本当に今課題として困っていない、そういうものだと思いますので、そういう方々に届くものっていうのは本当に難しいと感じておるところです。

先日、千葉県歯科衛生士会のところに、協会けんぽの方がお見えになりまして、やはり千葉、全国の協会けんぽのデータを見たときに、非常に歯のことにに関して千葉県は悪いという資料を示していただき働き盛りの方々のデータですとか、実態というのが、なかなかやはり私達もわからない状況であります。

保険組合の成り立ちはすごく複雑で、なかなかわからないところがある中で、そういう方々に、どうやって届けていくかというのは、本当にいつも課題と思っているばかりで、なかなか難しいところだと思っております。

ただ、全国のいろんな学会とかで例を見ると、やはり、健康に関心を持ってもらうのは難しいですので、例えば、その職場の給食などで、徐々に減塩をしていって、いつの間にか減塩になっているというような取組みが、日本でも成功しているところがあるとはお聞きしています。なかなか個人に働きかけるだけではなく、そういう環境をつくっていく、特にその働き世代の方々の環境をつくっていくところが、千葉市でもどんどん取り入れていけると良いのかなというふうに思っております。

言うのは簡単ですが、なかなかその働き世代の方というのは、難しいというところを日々感じているところです。どうぞよろしく願いいたします。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。鶴岡委員お願いいたします。

(鶴岡委員)

千葉市幼稚園協会の鶴岡と申します。私どもは幼稚園なんですけれども、このおむすびプロジェクトはすごく参考になりました。うちの幼稚園では、9月にもし大きな地震があったときに、どこかの避難所に避難しなければいけない、その時には、食べ物が十分手元に来ないっていうことを想定して、おむすび1個だけを幼稚園に持ってきて、その日はそれだけ食べて過ごすっていう体験をします。

全員がホールにシートを敷いて、狭いところにわざと集まって、こういう思いもするんだよっていうところで、おむすびを食べる体験があるのですけれども、子どもにとっては、

日常の特別感がある体験っていうのは、きっかけ1つによって、大分入ってくるものなんですね。

またやりたいっていうようなことを言うてみたり、ちょうど来週なのですけれども、コロナの間にできなかったことがあって、それは、自分たちでおにぎりを作ったりということができなかつたんですね。しばらくできなかつたのですが、そろそろやっても良いかなということで、今年はまた復活し、子どもがお家からご飯を握れる分量だけ持ってきてくださいということでお願いして、海苔と具材も好きなもの持ってきて良いよということで、おにぎりづくりをするんですね。

それももう、いろんなおにぎりができるから子どもにとっては楽しみで、それをいただくっていうことも、とても嬉しいことで、自分で作ったおにぎりを食べるっていうことが、喜びにもつながって、お家でも作って食べたいっていうようなことに繋がっていきます。

子どもにとって経験することは、非常に大切なことなので、これをきっかけにまた、食育活動を園でもいろいろ経験させてあげたいなと思っております。ありがとうございます。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。では、太田副部会長お願いします。

(太田副部会長)

私どもで、今は終了したのですが、病児保育を行っていた時を振り返ってみますと、お家でどういう食事をしているかというのが見えてくるのですが、離乳食をつくる場になって初めて食事をつくるという時代なんです。

例えば、具合が悪いので、お弁当持ってきてくださいと伝えても、お腹の調子が悪いのにコンビニで唐揚げなどを、子どもが食べたいと言ったからと持ってくるようなケースがあります。世の中としては一応何食べても良いのですが、その場に合った食事というのを、先程、幼稚園でおにぎりつくるとい話がありましたが、そういう体験をすることで、やはりやってみたいな、子どもが言ったからお母さんも持ってくるということにつながればと思います。

全て何でもお金を払えば買える時代でありまして、実は、私は好き嫌いがあつたもので、自分で食べるものを作るようになり、いろんなものに手を出して作るようになったきっかけでありました。すごく逆説的な話ですけど、何とかそういう自分でつくる体験ができるような場を提供できると、まずそれがきっかけになるのではと思います。

あまりにも便利な世の中になっていることが、良い事もありますが先程災害の話もありましたが、そういう時にどうしようかという基本的なこととかを絡めてやっていければ

良いのかなと思っております。

(渡邊部会長)

ありがとうございました。皆さんのいろいろなご意見をお伺いできて大変うれしく有難いと思います。また、議事録になることで、多様なご意見を目にする市民の方もいらっしゃると思います。

先程から減塩の話が出ており、もう栄養士・看護師には必須課題となっております。手軽な減塩方法として、今は減塩醤油40%減などがあり、塩も減塩値の50%減があります。だから日常の料理を減塩塩と減塩醤油を使えば、もう食塩の摂取量を苦痛なく半減できます。さらに、香りとか出汁とかいろんなことを工夫すれば、おいしく苦痛なく今減塩ができる現状になっています。

このような商品が販売されているので、それを上手に栄養士・看護師が伝えていかなければいけないし、それを使って料理すると、「こんなふうな味だった。」「こういうふうに美味しかった」と伝えていくことも、管理栄養士・栄養士の仕事です。このような減塩調味料を使った料理を給食に出して、今日はいつもの味付けだけど、その調味料を変えたことで、食塩量が半分であり、「栄養士が美味しいと思って作りました」という広報も大事だと思います。

この部会の皆さんが、食育を推進することで、元気で生き生きと過ごしていらっしゃる事が、やはり食育って大事だなということに繋がると思います。千葉市の食育に関わる担当者様や関係者様には、わくわく毎日を過ごしていただきたいですし、私たち部会員も、そういうふうに過ごしていくことも、大事ではないかなと思っております。

それでは、皆さんのご協力をいただいたお陰で、無事に審議を進めることができました。誠にありがとうございました。以上で「令和7年度千葉市健康づくり推進協議会第1回食育推進部会」を閉会いたします。この後は事務局にお返しいたします。

(石原健康推進課長補佐)

渡邊部会長、太田副会長ありがとうございました。本日の会議はこれを持ちまして終了となります。

午後8時30分閉会

令和7年度千葉市健康づくり推進協議会 第1回食育推進部会議事録を承認します。

署名人 渡邊 智子 印
自署または記名押印