

平成 22 年度第 2 回 熊本市食の安全安心・食育推進会議議事概要

1 開催日時 平成 22 年 10 月 13 日（水） 13：30～15：30

2 場所 ウェルパルクまもと 1 階大会議室

3 出席委員

江藤晶、太田和樹、岡崎末寿、北岡奈良子、小山和作、坂本美代子、竹内むつ子、
谷口憲治、永吉景子、西村修二、林田千春、林田祐典、藤本雅士、南久則、
山中康博（五十音順・敬称略）
（欠席 5 名）

4 健康福祉局局長挨拶

5 議事

食の安全安心・食育推進計画進捗状況について（審議）

議題 食の安全安心・食育推進計画中間評価に関する市民アンケート結果について（報告・
速報）

6 議事録（要旨）

議事進行（小山会長）

【議題】 食の安全安心・食育推進計画中間評価に関する市民アンケート結果について
食品保健課及び健康づくり推進室から説明

<小山会長>

アンケート報告が終わった。皆さんからご意見、ご質問はないか。それでは、前回の 5 月の会議の時に出ていた意見を振り返ってみる。まずは、山中委員の意見は大型量販店のネットワークにホームセンターやコンビニエンスストア、ドラッグストアなど加えたらどうかということだった。

<山中委員>

前回の会議でお願いしたのは、スーパー、百貨店の情報のネットワークに今の消費者の購入形態がどんどん変わって、ドラッグストア、ホームセンターでも食品をかなり販売しているので、これらも入れるよう検討いただきたいという質問をした。ご回答をお願いしたい。

<食品保健課>

山中委員の提言を受けて、熊本市内に店舗があるコンビニエンスストア 6 社に対して本ネットワークの説明を行ったところ、現在のところ、2 社に参加いただき、7 月から情報提供を行っている。

<山中委員>

本ネットワークをもっと広げていただくようお願いしたい。自分のスーパーでは生ものを扱っている割合が多いが、猛暑日があり、お客様に提供したくても葉物野菜の数量がそろわなくて大変だった。お客様が購入して、持ち帰りや保存のときに気温が 35℃を超えていたので長時間持ち歩くと食品が傷んでしまうというのがあり、氷を相当用意した。温暖化で今後も暑い日がたぶん訪れるだ

ろう。天然の野菜や果物をよりよい環境・鮮度でお客様に提供したいと思っているが、市場の方に環境に合わせた作物をご一考いただきたい。また、輸入食品も念頭に入れてやっていかなければならないと思う。行政からも注意事項の情報をネットワークや会議で披露して欲しい。

<小山会長>

次に、太田委員、食育推進の問題で、保育園も含めて学校の食育の計画を保護者に啓発して欲しいという意見だったと思うが、どうか。

<太田委員>

第1回の会議で言ったのは、食育の計画があってもまだ啓発に結びついていないのではないかと、ということで、動きを教えて欲しい。

<保育幼稚園課>

食育の年間計画は公立保育園23園については保育幼稚園課で立てている。その中身は、4月だったら「うれしい給食」とか5月は「給食の約束」といった食育目標があり、各園の保護者には、毎月1回の食育だよりという形で各園を通じて配っている。そうやって保育園給食の年間の内容を保護者に伝えている。

<健康教育課>

小・中学校関係について回答する。前回の指摘は、食育に関する全体計画、年間計画についてのPTA保護者等へのお知らせ・啓発についての取り組みは不十分ではないかという話だったと思う。その後、学校関係に確認等しているところで、保護者等への啓発については、様々な媒体、機会を通して行われている。講演会、授業参観、給食便り配布、学校ホームページでのお知らせなど様々な形で食育に関するお知らせをしている。ただし、食育に関する全体計画、年間計画自身を直接保護者に知らせることまでは実施していない。全体計画の概要、ポイント、学校の方針などをわかりやすく簡潔にまとめたものを何らかの形で保護者にお知らせしてはどうかと考えている。今後それについて取り組みたい。

<小山会長>

幼稚園については竹内委員、何か意見はあるか。

<竹内委員>

幼稚園はアンケートの結果から見ると、保育園、公立幼稚園についてはほぼ達成とのことだが、私立幼稚園は食育の計画策定率が33%位ということで達成していない。市内の全幼稚園に呼びかけて策定をすすめなければならないということで幼稚園協会でも話し合いをしている。保護者への啓蒙活動については、食育推進ネットワークが各校区にあり、それを通じた活動には熱心に取り組まれている。私の幼稚園で10月、食改さんにお出でいただき、箸の使い方、折り紙で箸置きづくり、おにぎり作りなどで食に対する関心を高める活動は行っている。それぞれの園での取り組みは、なされていると思う。食育推進ネットワークをもっと活用できればよいと思う。幼稚園全体で食育計画の策定達成を目指したい。

<小山会長>

保育園に子どもを預けている家庭よりも幼稚園の場合余裕があるような気がする。食への関心も強いのではないかと思う。次に北岡委員、親子料理教室や健康づくり活動に参加する市民の割合に関して、5歳までの子どもへの食育が大切なので子どもやお母さんへの食育にもっと力を入れて欲しいということだったと思うが、どうか。

<北岡委員>

小さい子どものうちが食育の原点であると言ってきたが、14～5年幼児教育に携わってきて感じることは、今回も、朝食を食べる習慣として、大人になって食生活を意識するよりも5歳までの味覚が確立するまでにもっと力を入れると早道になるのではないかと思う。公立幼稚園は計画策定100%と目が行き届いていると思うが、私立幼稚園でも少人数でかまわないので日ごろの食の状態をアンケートを出してもらったりするとか、忙しい年代の保護者が多く、関心が薄くなってくることが当然なので、そこを抑える指導をきちんとして欲しい。現場にもっと言ってもらえるような体制をお願いしたい。食事のことと打ち出して講演会などを行うと忙しさにかまけて欠席ということが多いが、保護者の会と同時開催するとか、保護者が来る時に子どもと一緒にやってもらうなど、もっと5歳までの子どもに指導してもらえるような場を作って欲しい。

<子育て支援課>

北岡委員、竹内委員から話を伺って事務局の立場から教育の現場、保育の現場から話があったが子育て支援課として、関係機関と連携をはかりながら食育を推進することを目的として「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」を設置している。具体的な取り組みは、地域において楽しく食べる子どもを目指し、いわゆる早寝・早起・朝ごはんの取り組みをはじめとして登録団体である地域の保育所や幼稚園で様々な子どもの食育の推進を行っているところである。全体研修会を年2回、5ヶ所の保健福祉センターのエリアごとに地域研修会も実施している。最新の知識の習得と共通認識をすすめているところである。8月末現在、280団体の協力を得ているところである。子どもを中心とした食育の推進をすすめている。

<保育幼稚園課>

保護者が園に来られる時を利用して、保護者も一緒に園の給食を食べていただくことを実施している。毎日、保護者がお迎えなどで園に来られるので、食事の現物をケースに入れて展示をしている。園で栽培した食物、地域の方に来ていただき一緒に芋ほりをしたり、そういう食材の給食への活用など子どもの年齢に応じた保育の中での食育についてお父さん、お母さん方が園に来られたときに一緒にできる機会に食育の推進に努めている。

<小山会長>

永吉委員、ご家庭や地域にいらっしゃる元気な高齢者をもっと活用してはどうかという意見があったと思うが、いかがか。

<永吉委員>

その前に、今日の資料をもらって気になったのが、策定の達成率100%、策定の次が大事でいかにこれを広げ、実施していくか、次の段階に入るのだと思う。地域高齢者の方で生産者の方々も高齢になってきていると思う。熊本近郊でも休耕地が目立ってきていたり、市の中心部では生産が少なくなってきたのを活用できないかと思った。生産者である高齢者の知恵などをもっと学校の現場に、資料の中に学校農園や休耕地を利用したという項目があり、これはプラスになっていることだが、いかに定着させていくかということ、どれくらいの規模で学校で菜園を作っているのか、どれくらいのものを作っているのかが全然見えていない。給食に利用している話は聞いているが、パーセントでいうとほんの微々たるものだと思うので、空き地、休耕地を利用して元気な高齢者の方々の活用ができるのではないかと思う。先日、熊日新聞にアメリカの記事が載っていたが、サンフランシスコ郊外の荒れた中学校である方が農園を作られた。それが地域の方々の協力も得て、

本格的な農園になり、給食費も無料で提供できるようになるまで発展したというものだった。それを見たときにこれは日本でも少しずつ広げていけばできるのではないかと、長期的なスパンで見なければならぬが、みんなの力をうまく利用していけば、何かできるのではないかと考えた。

<小山会長>

何か答えられる方はいるか。

<健康教育課>

学校農園の状況を説明すると、学校農園はあくまでも学校教育活動の中で、小学校低学年でいうと生活科の授業、高学年では理科や総合学習の授業、特別活動の時間など利用して校内の農園で、いろんな食物の栽培をしている。校内に学校農園を持っている学校は、小学校で 92 校中 85 校、割合で 92%、中学校で 42 校中 40 校、割合で 95%で、小中合わせて 93%である。広さは小中で合わせて 555 アール、1 校に換算すると約 4 アール程度である。その中で給食の食材をまかなうという活動はできない。あくまでも授業の一環として活動が行われている状況である。学校の外に借地をして、これには有償、無償があるが、学校活動を行っているところは小学校で 51 校、中学校で 6 校ある。広さは小中学校合わせて 633 アールの休耕田や畑を借りて栽培活動が行われている。

<永吉委員>

学校の近くで高齢者の方を巻き込んだ活動ができればとてもいいと思う。

<健康福祉局長>

高齢者の活動として、まだ企画の段階だが、シルバー人材センターがあるが、年間 8 億位の売り上げがあるが、休耕地、耕作放棄地を活用した農業部門への転換ができないかということで、シルバー人材センターと本市農政部門との話が行われている。高齢者の活動の中で農という分野での展開をおしすすめていくなれば、その先の生産物をどうするか。高齢者の方でも自分で働いたら何らかの対価があるので、その先の作戦を練らなければならない。永吉委員が言われたようなことを考えなければならないのかと思う。高齢者と次世代を担う子どもたちの交流は高齢福祉部門のテーマであるので、農、食の部門と多世代の交流を合わせて検討しなければならない。蛇足になるが、10 年ほど前に谷口委員と小国に行った。そこの農協で高齢者の方が息子たちに代を譲って、自分の畑で作ったものを学校給食に提供している。子どもたちは通常は好き嫌いがあって残すのが、〇〇のお姉ちゃんが作った野菜は全部食べる。いわゆる顔の見える食材は食べている、非常にうまくいっているという展開の説明があった。小さな町村はそれができて大きな市はエリアが広いのでできない、大きな市では一度にするのではなくモデルごとにしていくとよい。それから 10 年になるがまだ展開できていない。高齢福祉の中で永吉委員の視点も入れて検討していきたい。

<小山会長>

岡崎委員、農業というのは、作物を作って販売する生産・流通も大事だが、食育に関りながら、教育や福祉と絡めてできそうか。

<岡崎委員>

まず、山中委員から言われたことを 3 つ話をしたい。1 つ目は今年の夏は猛暑で農産物の持ちが悪かったという話だが、前回のときは冷夏かなという気持ちだったが、実際は 15、6 年ぶりの猛暑であった。店舗における状態や消費者が買われた時の状態は苦労したということだった。現在でも 2 月の寒波と遅い梅雨、突然の猛暑でその影響が残っている。全国的にもその傾向があり熊本市産の農産物、トマト類については花がとんでいて、成りこみが悪かった。極早生ミカンを見るとわか

るが、味はきているが外観の緑が残っている。夜温が下がらなかったことによって着色が遅れている。2 つ目は永吉委員が言われていることだが、学校園とか休耕田の数、耕作放棄地の問題があるが農業生産という展開からみると、そういう水田や畑は、農具がないとか周囲に住宅があって作りにくい。モデル的には取り組んでいるが、それが学校に納める農産物につながらない現状があり、必要に応じて取り組んでいる。農協であぐりキッズスクールを行っているが、耕作放棄地を購入して子どもたちに年 8 回来てもらって野菜を作っている。休耕田とか耕作放棄地ではモデルの域を出ていない。3 つ目の局長からお話のあった顔の見える食材については、学校給食の方の意識があって、5、6 年前東部地区にエスビーワンというのがあるがそのハウスを子どもたちに見せるために学校給食の関係者の方がわざわざビデオ撮影に来られた。生産者にどこに苦労しているかなどインタビューをし、小さな単位の手作りの顔の見える食育、末端レベルでは行われているが、こういう大きな仕掛けの中では、行われていない。平成 19 年に申し上げたとおり農業教育としてこういう活動には取り組んでいるので、また必要に応じて学校側から要請があった場合には、派遣をしながら取り組んでいる現状である。

<小山会長>

私達の分野では園芸療法というのがあり、例えば障がいのある方、特に知的障がいのある方々が畑に花を植えたりするというのが治療にもなるというのがある。障がい者と一緒にするわけではないが子どもたちの発達の過程において、一つの大きな療法的園芸になるのかなと思う。局長もおっしゃったように、高齢者がそれを指導するようなことは意義のあることだと思う。学校の菜園がどのように作られているか、よく知らないで言っちゃいけないのかもしれないが、僕らが子どもの時にはものを作るには土をいじるのが普通だったことが、土に触れない子どもたちも多い。今の農家の皆さん方は私たちよりも知識が少ない場合がある。郡部の方に行ったときに、そこはサツマイモをほとんど植えていない所で、サツマイモの作り方を農家の人に私が教えたことがあった。今は、農業は専門職になってしまっているものだから、これは作るけれど他のは作らないという方がだんだん多くなってきている。そういう意味では、基本的な私達の生命を作ってくれる作物ができていないのかなという気がしてならない。食育の根本はバランスとかも大事だが、もっと大事なのは食べ物をどう認識しているかではないだろうか。戦争が終わった頃は、ものすごく食糧がなかった時代なので食べ物に対するありがたみをみんなが持っていたと思う。それを知っているのはお年寄りである。お年寄りが物を作ると同時に子どもたちにそのことを教えて欲しい。命の問題ということになるのだろう。話を変えて、林田祐典委員、ひご野菜の需給バランス、どこで生産されているかを教えて欲しいということだったが。

<林田祐典委員>

会長の質問の前に私の質問をさせていただくと、30 年以上前に県の P T A、市の P T A 協議会に身を置いたことがある。食育、特に食というものの大切さ、各委員言われたように子どものときから啓蒙を受けることがとても大事です。ただ、今の学校現場で何が行われているか全くわからないが、「食育」というと難しいところがあるが、「食が大事」というのは皆さんわかっているところなので、食を大事にしたらこうなるといった、映像で子どもたちや若い親御さんたちに示してあげる DVDなどを国や県や熊本市で既に作っているかもしれないが、そういうものを学校現場や幼稚園・保育園の現場に配布していただいて、活用してもらおうと良いのではないかと。ひご野菜の需給バランスのことだが、全くわからない。インターネットで調べようにも、どこに行ったら手に入るの

か、旅館・ホテルの食を提供する厨房関係者も出そうと思うが、わからないのでやめておこうということでその事業がそのままになっているということを感じている。今現在少量のものを作っている農家が多いと思うので、広報誌なりいろんなメディアを使って一般市民の方々に広めていただけたら、提供業者としても助かるのではないかと思う。

<生産流通課>

まず、情報提供の件ですが、熊本は全国でも有数の農産地だが、農業の現状、生産している農産物、今質問のあったひご野菜についても情報が不足しているというのはその通りである。今、パンフレット等で様々な情報を作り配布している状況だが、実際には足りていない。来年度以降に大きな熊本市農産物、ひご野菜をふくめた熊本の農業をまとめたホームページを作って熊本市の状況、ひご野菜の情報を入れてホテルやレストランの皆さんが自由に取り出して、自分たちでパンフレットを作る、動画を見る、いろんな加工ができるくらいのを準備している。これには少なくとも2～3年かかるが、それを通して市内の学校、ホテル、レストランでも様々な情報を使っていたらいいと思っている。山中委員からの意見で、地産地消で熊本の野菜を今後どうしていくかということについて、話しておきたいことは、地球温暖化によって野菜づくりは非常に難しくなっている。その第一義は温度が上がると害虫が増えてしまう。現状はハウスを0.4ミリのネットで覆って虫が入らないようにする。虫が入ったものについては、虫が好むベトベトのフィルムをはって、くっついてもらう、もう一つは生物農薬と言って、有害なものを食べてくれる天敵利用を進めて農薬の利用については3割減・5割減を目標に現在すすめている。温度が上がっても安全を確保しながら行っている。温度が上がると夏場の品質が下がるので、これに対する耐暑対策、耐暑性作物についても具体的な試案をすすめながら、今後地産地消、地元で市民の食をまかなうことを目標に準備をすすめている。

<小山会長>

岡崎委員、農協の方で追加することはないか。

<岡崎委員>

夏場の野菜は熊本市内の生産地はほとんどない。個人的見解で申し訳ないが、農業をする上では、土も生き物であると思っている。昔の農業は12ヶ月の中で休む期間があったのでその中で地力が長くもた、温暖化という言葉で表現して申し訳ないが温度が高すぎる環境で作物が作りにくい。ひご野菜についてはなぜ衰退したかということ、非常に作りにくく、生産量が減ってきた。かろうじて一部残っていたものを行政的にブランド化したものがひご野菜という形で残っている。そして流通という話になると紹介はできてもひご野菜は熊本市外それも中山間地に行かないと夏場の生産はない。生産現場を見たことがあるのは夏場は水前寺菜とれんこんで熊本市近郊にある。春日ぼうぶらも煮物という調理方法では食べられず、加工食品の原材料にしか向かないという現実的な問題に直面している。しかし、必要に応じて観光業界の人にも紹介したいと思っている。

<小山会長>

行政と生産者側の団体の農協と流通関係とみんな一緒になってやっていかなければならない。

<西村委員>

食育に関しては範囲が広い。九州農政局の移動消費者の部屋を鶴屋の地下1階で10月27日・28日の10時から15時まで開催するように現在段取りしている。内容は食品の表示や食育に関して、いろんなご相談を受け付けるというものになると思う。食育に関しては範囲が広いので鶴屋百貨店

としては会社自体が安全安心の取り組みで商品品質、残留農薬や細菌検査をやっている。食の安全安心の確保に関する調査結果の成果指標、アンケート結果1番、2番、3番、4番の「残留農薬について不安を感じる」、「食品添加物に関して不安を感じる」、「偽装表示」、「輸入食品」について話をしたい。「偽装表示」については偽装が表だったら当該企業は駄目になってしまうので今後は表面化する回数は少なくなると思う。また、輸入食品に不安を感じるというのは、中国製品に対してであって他の国の商品に対してはそれほど抵抗感はないと思う。また、残留農薬、食品添加物などについては百貨店でも検査をしているし、食品を取り扱う社員の教育はお客様と接することの多い販売社員は食品の表示に関する研修を、食品製造にかかわる社員に対しては食品衛生を中心に研修を行っている。その中で、残留農薬、食品添加物、期限表示の基準等の決め方について話をする。残留農薬も基準を決めるときに安全係数をかけて出している、食品添加物もそうだし、期限表示も保存の試験をしてそれに安全係数をかけて決まっている。社員にはそれらの決め方を伝え、基準を守っていれば心配することはないという話をしている。

<小山会長>

熊本は食料品の宝庫である。こんなに豊かな食料品のあるところはない。それにも関わらず宣伝が下手であるという話があった。永吉委員、芸能人でも使ってPRした方がいいのではないかとおっしゃった記憶があるが。何か追加することはあるか。

<永吉委員>

たまたまあの時は東京に行って、東京の地下鉄で熊本はいいところみたいな表示がしてあって、リムジンバスの中でスザンヌさんが熊本の食を宣伝していた。県の広報関係だと思うが、市もどんどんやってはどうかと提案したところである。細川御膳はすばらしいものなので熊本市での結婚式などでもっと活用してはどうかと思う。

<小山会長>

熊本の人には宣伝が下手だというのは確かだが、もっと宣伝はしないといけない。新幹線が来たら福岡や鹿児島と競争になる。福岡に負けないのは食べ物だと思う。

<藤本委員>

私達の紙面で取り上げるときは宣伝というのではなく、どうやったら読者の注目を引くか、うならせることができるかという記事を出したいと思っている。そういう記事が多いとその分野はがんばっているということになると思う。そういう意味では食の学校での取り組みとか現場の方の取り組みで記事になるケースが多いと全体の底上げにつながっていき一つの指標になると思う。私たちが情報を見つけてPRをするよりも、皆さんの方から情報をあげていただくことの方がPRにつながる。現場が元気で食の取り組みをいろんな形で行えば新聞が取り上げる。新聞が取り上げるとみんなに伝わって良い方向に変わると勝手に思う。先ほど食育について皆さんから、学校で子どもたちが大切という意見が出たがキーパーソンは二者いると思う。一つはお父さん、お母さん、この人たちにはアクセスしようという意見が結構出たと思うが、もう一つが先生と保育士さん。朝食を食べていないのが若い世代、保育士さんはイメージとして20代から30代、先生たちも若い方が結構多いと思うので、この人たちが朝食を食べなかったり、食への関心が薄かったら、子どもたちに情熱を持って教えられないと思う。先生や保育士さんが食のことに興味を持っているようなことをするとき、高齢者の方に手伝ってもらったり、地域をまきこんでやろうという動きにつながる。現場の先生や保育士さんたちは、実働部隊としてはキーパーソンになるのではないかなと思う。

<小山会長>

林田委員、健康保険組合代表として、成人と健康についてお聞きしたい。

<林田千春委員>

食と健康は密接に結びついている。熊本には6つの健康保険組合があるが、事業主とタイアップしていろいろな保健事業を展開している。被保険者や家族の健康を目的とした事業が地域に貢献できればより良いと考える。特定健診・保健指導の浸透などにより、健康に対する関心が高まっている。健康ウォーキングや禁煙への取組みなどの推進を通して食育への関心、意識向上に繋げていきたい。

<小山会長>

栄養士会から南委員、健康と絡んだ栄養の問題についてどうぞ。

<南委員>

熊本市の食品関連事業者の栄養表示支援事業では栄養士会も協力させてもらった。今後もこのような事業に栄養士会としても参加させていただきたいと思っている。私からの意見は、今回の調査の結果については報告・速報ということだが、例えば食の安全安心の方で7番の項目と6番の項目をクロスで見ると関連があったといわれていたが、このような多数の対象に調査しているので、食育の方では例えば欠食している人と野菜の摂取がどうなのか、関連ありそうな項目について、数字を羅列するだけでなく、きちんと統計的に処理をして、行政で計画を立てて実施すると効果があるということを数字的に報告できるものを出していただきたい。1日の中での欠食の状況なども関係するかもしれないので出して欲しい。

<小山会長>

統計の出し方について、次回お願いしたい。江藤委員、食品安全の問題、食育の問題合わせてどうぞ。

<江藤委員>

HACCPのことを少し話をする。熊本市内を中心とした食品関係の企業に学生が行って、食品衛生のやり方についてレポートを出させることをもう5年ほどしている。5年前に比べると学生への対応、現場の人の食品衛生に関するレベルが上がってきたなと感じる。5年前は迷惑だという感じがレポートにあったが、現場の方で熊本市版 HACCP、自分たちも HACCP に近い形のものを導入したいというのがどの企業も規模の大小を問わず出てきている。確実に食品衛生のレベル、事業者の意識が上がっている。熊本市版の HACCP がどんな形で展開していくのかわからないが、継続していくとどんどん形になるのではないかと期待している。食育は学生のいろんな状況が違うのだと思うが、大きな大学では学生が食育に自主的に取り組んでいるというのがある。近いところでは鹿児島大学や九州大学では、学園祭で出す食べ物の地産地消に取り組んだり、ごみを出さないようにしている。残念ながら、熊本では各大学ともそこまで行っていないようだ。大学で教育する中で学生にそういう啓発をしていきたい。

<小山会長>

社会に出る前の大学生がちゃんとした食事に関心があれば、その子どもにもつながってくるということで大事なことだと思う。次に市場から、谷口委員にお願いしたい。

<谷口委員>

2点だけお話しします。夏場は野菜不足で大変迷惑をかけた。卸売市場としては荷揃えをするのが

一番の仕事である。今夏は、ただ事情があり、通常熊本県は夏場は野菜の消費県で、冬場は生産県だが、熊本よりも北海道が暑かった日もあったくらい、日本全国が熊本の気候だった。今までに無いことだったので、荷揃えができなかった。更に外国から輸入することができなかった。今は日本の方が野菜は安い。それでもないときは韓国から入れていたが、今は韓国の方が高いので日本に入ってこない。もう1点気になることは、魚の消費が極端に落ちている。原因を調査すると、卸売市場を経由しない流通が増えているのもあるが、それだけではないようだ。家計調査を見てみると熊本市の消費者は、全国と違う傾向がある。全国は調理食品が少しずつ少なくなっているが、熊本は増加している。とりわけ、冷凍食品等が増加している。弁当を買うのは全国1位である。なかなか家庭で料理しなくなっているのではないかと非常に気になる。どなたか分析していただけるとありがたい。

<小山会長>

熊本市民の消費傾向が全国と違うというのは感じる。熊本には全国で上位を占めている物産、農産物は結構ある。しかし、実際は熊本市民が余り消費していない。健康と結びつけるのは難しいが、熊本は入院患者が非常に多く全国4番目位である。ところが、外来に来る人は少ない。元気なときに元気になるものを食べて欲しいが、悪くなってから入院する。だから医療費が高くなる。坂本副会長、まとめてください。

<坂本副会長>

アンケート結果を見ると、家庭における食育の推進がまだまだ足りないと思う。児童、生徒の場合は栄養士など専門職がいて食育を行っている。しかし、そこにいる教職員、保育士さん方への教育が足りない。病院等でも患者様にはするけれども職員には健康教育をする機会がない。量販店への出前の健康教育とか栄養成分表示を栄養士とタイアップしてするのは非常に進んだ事業だと思う。そういうところをさらに広げていただいて。環境づくりをすすめていくことがこれから大事なことだと思う。市から委嘱されて中食の献立カードを作ったが、手作りするのもお母さん方には難しい、弁当を買うとか外食が多いとか、生活が豊かだとそういうこともある。お金がないと手作りすると聞いていたが、超簡単レシピ、お母さんが寝ていても子どもが作って食べられるような火を使わなくてもできるものも考えていかないといけないのかもしれない。つまり、手作り・中食両方、幅広い方法を考えなければと思う。20代、30代の人たち、メタボ定食、750kcal定食、胚芽米を入れたようなご飯の選択、専門職のいないところは量販店のお弁当を利用という人も多いので量販店の献立を考えると、単価とスペースが必要だろう。そして、若い学生さんは社会に出る前の時期で、学生支援課でキャッチセールスにどう対応するかなど若い世代に必要な教育事業が行われているので、そこに食育のことも入れて欲しい。また、例えば町内の運動会に食育のことをテーマにした障害物など、若い親御さんにもアピールするようなことをすると全体的な底上げになると思う。学校、保育所など食事を提供するところは専門職がいて毎日の食事作りに工夫されている。しかし、幼稚園は業者のお弁当もあれば保護者の作った弁当もあり、その場合愛情過剰になっていないか、その子に本当に必要な弁当は何なのかの教育が大事である。計画は出されているがさらに細かいところを見させてもらおうと、保育所の食事の外部化へはどう対応したら良いのか、課題が増える方向にあるので、私たちが協調してやっていけば全市的に底上げになるのではないかなと思う。

<小山会長>

健康と食の問題は深い関係があるので、熊本は医師や看護師など医療関係者は全国でも多いほう

で、医療費も高い市である。その中で一番医療費をあげているのが人工透析で全国でも1、2位である。異常者を見つけて治療することは医師の仕事だが、健康になるにはどうすればいいのか、何が必要か、医療の専門職でなくともできる。いやむしろ、医療者は異常やマイナス面を探し出すことが多いのにくらべて、プラスになるようなことを探し、活性化していく方がはるかに健康になる。市民だってその方がやる気になる、楽しくやっていくには、食べ物をどうやって楽しく食べていくか、熊本市が健康都市としてやっていくために熊本市食の安全安心食育の問題も含めて考えていかなければならない。委員の皆さんがそれぞれの立場でご協力いただけるといい熊本市になると思う。これで本日の会議を終わりたい。