

平成25年度第2回熊本市食の安全安心・食育推進会議議事概要

- 開催日時 平成25年10月30日(水) 14:00～16:00
- 場 所 ウェルパル大会議室
- 出席委員 15名(五十音順・敬称略)
(秋吉 澄子、石井 孝文、伊藤 大介、江頭 隆一、江藤 晶、川瀬 修一、清川 光乃
清田 賢治、上妻 美由紀、小山 和作、谷口 憲治、中川 朗子、永吉 景子、
古庄 眞喜、山中 康博)
- 傍聴者 なし
- 次 第 1 開会
2 あいさつ
3 議事
議題1 平成25年度の関係施策の取り組み
○食の安全・安心の取り組み
○食育推進の取り組み
議題2 その他
4 閉会
- 会議資料 参 考 第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画(概要版)
資料1 平成25年度の関係施策の取り組みについて
資料2 健康づくりできます店について
資料3 第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画(具体的な取り組み内容)食の安全・安心
資料4 第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画(具体的な取り組み内容)食育の推進

議事(要旨)

【議事進行】会長 小山和作

議題1 平成25年度の関係施策の取り組み

○食の安全・安心の取り組み

《食品保健課》資料説明

○食育推進の取り組み

《健康づくり推進課》資料説明

《小山会長》

食育の問題について秋吉副会長よりご提言があるということでお話していただければと思う。

《秋吉副会長》

食育推進については、青年期の食育が進めづらいという課題があげられている。せっかく保育所・幼稚園・

小学校・中学校で熱心に食育に取り組まれているのに、その後の高校・大学・職場などでのフォローがなかなかされていない。青年期の10代後半から20・30代の食育をどのように進めていくかというところで、熊本市の方では様々な取り組みをされている。1つ目は朝食の欠食の話で、高校・大学はまだまだ成長期で体が出来上がる時期でもあるので、1食の栄養を摂らないというのは、成長においてもかなり大きな影響を及ぼすのではないかと考えている。

ある高校へ食育の出勤講義に行った。高校2年生の男子学生が多いクラスで、前日の食事を書いてもらうと休日だった事もあって1食しか食べていない子が多かった。またバランスのいい食事を考えてみたら、できる学生と、全く思いつかない学生がおり、個人差が大きかった。講義を終えた後、男子学生の方から「太れなくて困っている」と質問があった。年齢的に代謝が良くしっかり栄養を摂らないといけない時期に、食欲はあるが量を摂れなくて悩んでいた。体質や活動量も異なるので、自分にあった食事のとり方というのをしっかり確立していく時期である。特に大学生においては一人暮らしを始めるなど生活の自立もあるが、食の自立というものも高校大学の時期にとっても重要である。

社会の中で食に関しても低価格思考、簡便思考がかなり強く、若者はより一層それが強いというところがある。市販のお弁当とかより手作りの良さというのはそれぞれ分かっているけど、食事よりも他のことが優先されてしまう時期だが、いかに時間や手間をかけずに作れるか、時間を上手く使って手作りで食事を作っていくということを考えないといけない。

もう一点、生活習慣病に関して30歳代の肥満というのが問題として上げられている。仕事を始めて自分で働いたお金で好きなものが食べられるという自由にも、自己責任がついてくる。食の楽しみもあるが、健康を害してしまえば働けないし、元気に生活できるというQOLも下がるので、自己の体重管理をしっかりやらないといけない。20代の時と比べると基礎代謝量も落ちてくるので、今までと同じ食事をとっていても体重が増えてしまう。体質が変わったと感じている人もいるが、仕事の内容次第では、体を動かす方はしっかり食べないといけないし、あまり体を動かさない人はそれなりのエネルギーを摂らないといけないので、自分に必要な分を食べるという管理をしていかないといけない。

大学の方へは熊本市の方からも出向いて講座をされているようだが、本学でも学生支援講座というものを月に一回行って、薬物の話や健康の話をする時間が設けられている。他の大学でも行われていると思うがこのなかに食育というものをプログラムとして入れていただければ、定期的に継続して食育ができるのではないかと考えている。

インターネット等を活用してホームページに掲載する方法があるが、それを見なければ情報は得られない。学生からするといろんな情報がありすぎてどれが必要なのか分からないし、興味がないものに関しては情報を得ようとしなくていい。特定の人を対象にした料理教室など参加型のものはある程度モチベーションが高い、食に興味がある人しか参加しないので、多数人に対するアプローチが必要ではないかと思う。特に若者に関してはこちらから出向いて全員参加するものや、興味を持つようなことをするのが大事だと考えている。

提案としてインターネットで発信するメールマガジンで、学生に登録してもらって定期的にレシピを提案したり、健康情報を流すなど発信をしていくものがある。あと、体重管理ができるアプリなどもあると思うが、あまり面倒でないもので、体重を打ち込んで見れるようなアプリに登録してもらおうのもいいと思う。目標設定してそれを達成出来たら、健康づくりできます店のクーポンがついてくるとかメリットがあるとやる気が出るのではと思った。

また食品関連事業者との連携についても、健康づくりできます店の登録店舗数を増やすというお話があったが、カフェやダイニングキッチンなどは若者も好きだと思うので、サラダバイキングや野菜がたくさんとれるような店を増やしていくといいと思った。

《小山会長》

もう一人、清川委員からご意見をお願いしたい。

《清川委員》

学生については、学園祭にチラシを持っていくといいと思う。

また、食生活改善推進員の活動として第二高校の家庭科の時間に調理実習に行っており、今年で10年目になり、当初の生徒は、成人している人もいる。高校の時までは親と一緒に暮らしていたが卒業したら一人暮らしが多くなり、その時にも役立つということで調理実習をやっている。今年の献立は、「きりぼしごはん・具だくさんの味噌汁・芋サラダ・いきなり団子」で、ごはんと味噌汁が作れば外食はしなくてもいいかと思う。生徒達は、料理を始めるときには、大変と思っているが作ってみるとすぐできるので喜んでいる。家庭科の授業なので午前中と午後からの時とあるが、子どもたちは食欲が旺盛で食事が2回ということになるが、ぺろっと食べてくれる。家ではお母さん方が全部してしまうので、料理のできない子どもたちも「これからは自分たちでできる」ということで卒業生からも良かったという話をもらっている。

《小山会長》

食育というのは非常に幅広いもので、今日来てくださっている中でも幼稚園から大学生、職場の健康保険組合の方まで関わりがある。今のご提言なども含めてなにかご意見はないか。

《石井委員》

栄養士会としては高校生や大学生など若い人たちに直接働きかけるようなことはないが、健康づくりできます店の環境整備についてはお手伝いできると思う。若い人が使っている媒体を使うことは一番効果がある。一番良いのはクーポン付きなど何らかのメリットがあると食いついてくるのではないだろうか。健康づくりできます店のクーポンでもいいし何らかのサービスが受けられれば若い人にはいいと思う。高校生でも85%がスマートフォンを使っているということでそういったものを使わないと行き渡らないと思う。うちにも会員向けのホームページがあるが若い会員さんはインターネットを使わない、スマホしか使わないという時代になっているので、会員向けの情報をスマホ向けに作っている。時代の流れというものがあると思う。

《小山委員》

若者は食に対して関心はあるが自分で作らないのか、それとも作ることに興味はあるが作らないのかだろうか。

《秋吉委員》

私が教えている学生というのは栄養士養成でみんな食に関心があるので、他の大学がどういう状況かというのは分からないが、学園祭の時に学生が栄養指導をするコーナーがあって他大学の方も来られたが、実際どうやって料理をしたらいいのか分からないということもあるし、時間がないので買ったもので済ませた方が安いし早いし経済的にもよく便利なこともあり、それぞれの学生で料理をすることについての意識は違うというように感じている。

《谷口委員》

市場で料理教室を開こうと企画しているが、進めるうえで難しいと思っていることがある。もともとノウハウが無いということもあり、とても簡単な料理から始めている。先日、アジの寿司を作るという簡単な料理教室を開催したが、あとから「こんなに大変なら100円寿司に行ったほうがいい」という意見があった。次に簡単なトマトカレーを作った時には「コンビニに行ったほうがいい」という意見もあった。そのようなことからコンビニ弁当のヘルシー度を上げたほうがいいのではないかと思うようになった。最近のコンビニ弁当はヘルシーマークがあり、ちゃんとカロリー表示もしてある。若い方はその内容を確認して弁当を購入する人もいるが、250円弁当でごはんとかつだけという弁当も結構売れている。コンビニ弁当等も内容を考え

るべきだし、もちろん食育を推進する上で料理教室等も継続して行う必要があると思い、自問自答している。

《小山会長》

永吉委員、中川委員から主婦の立場で子どもたちや孫たちに関係して意見はないか。

《永吉委員》

コンビニエンスストアは、商品が豊富である。何でもお金さえあれば買えるのでお年寄りも最近はそのような傾向にあるが、年金生活者のお年寄りからすると少し高いということもあり、買えなくて自分で作るということも多いと思う。今の若い人たちはお金の概念が違い、どんどん買っているので歯止めがお年寄りに比べてきかない。お年寄りは自分で買って作らないともったいないという感覚だと思う。話を聞いていて最初に参加したときから思っていたが、幼稚園、小学校、中学校まで、また大学までいくと食育に関して取り組み等で目がいくが、高校というのが意外と抜けている。高校がとても大事ではないかと思う。先程第二高校のお話があったが、大学になってしまってからでは遅いと思う。高校に入った時にはまだ中学校までの純粹さが残っているのでまだ教えられのではないだろうか。公立などいろんなからみがあり県立高校に市からアプローチするのは難しいとかあるかもしれないが、高校の年代というのは非常に重要だと感じている。

《小山会長》

前に調査したときに中学生の骨密度より高校生の方が低かった。中学生までは給食できちんと牛乳を飲んでいて高校になると飲まない。そういったこともあるし、おっしゃったことは事実だと思う。

《永吉委員》

高校になって給食が無くなり、パンを買うなどいろんなものを買いだす時期だと思う。そういうときに何が大事かをしっかり教え込むというのが大事ではないかと思う。売店でパンを買って食べたり、簡単なものに走ってしまうということが、ある意味楽しいという開放された感じがあるのだろうが、その時期にこそ正しい知識をしっかりと植えつけていかないといけないのではないだろうか。

《小山会長》

中川委員からなにかご意見はないか。

《中川委員》

熊本市が配布している若者むけの「あなたの食生活」というパンフレットは、内容を工夫して、市立高校の入学式や各企業の社員研修等で配布するのもいいのではないか。

食育に関しては皆さんがおっしゃっている通り理想的な食生活はほとんど困難に近い状況にあると思う。

小山会長が長年苦勞された日赤の健康管理センターの創立35周年記念誌のレシピ集づくりをお手伝いしたが、その中で理想的な献立をたくさん紹介してある。さらにコーナーを設けてコンビニ弁当の選び方や一品料理を食べるなら何を追加したらよいかのアドバイスもある。今の社会状況を無視した形で食育はできないので、「コンビニ弁当にはこれをプラス」というように実状に応じた提案も今後の食育には必要かと思う。

《小山会長》

問題は多いと思うが一つ一つやっていくしかないと思う。

私の考えでは人が何か行動するためにはモチベーションを高めるために3つの動機があると思う。ひとつは理屈を言って変えてもらうということ、2番目は感情に訴えるということ、3番目は恐怖心に訴えるということである。

ただ理屈ではなかなか人間は動かない。食事はバランス良くとるべきだと言っても、理屈は分かっているしもない。目の前にあるおいしいものを食べたりしてしまう。

2番目の感情に訴えるというのは、楽しいとか嬉しいとか強化するようなものがあると人間は動くのではないだろうか。自分が作ってみると作る楽しみがあるのではないだろうか。なにか楽しみを一緒に与えるといいと思う。コンビニで買い物したり売店でパンを買うということもお金で買うことの楽しみがあるからでは

ないだろうか。

3番目の恐怖心に訴えるというのは、「こうしたらゆくゆくはこうなる」とか、病気のことを言ったり、命に関わるというようなことを言って恐怖心に問いかける。

私は、人によって違うかもしれないが2番目の方法がいいと思う。食育をしなければならないというのではなく楽しいということを伝えたほうがいいと思う。

次に食の安全安心の方に移りたいと思う。ご質問ご意見等があればお願いしたい。

《江藤委員》

熊本市版 HACCP については今の16施設から更に増やしていくということ、従業員教育を強化ということだが、これは平成25年から先、長期的にどのように考えておられるのか。食育の取り組みは随分昔から行われているが、途中で取り組みがどうなったのかが問題だと思う。熊本でこれから独自のシステムを導入して発展させていこうというのはいいことと思うが定着させることをどのくらいまで考えておられるのだろうか。

《食品保健課》

熊本市では独自の HACCP の考えに基づいた衛生管理を取り入れているが今後も広く浸透させていきたい。それによって、衛生水準の向上と市民の皆様への安心の提供に大きくつながると考えている。第2次食の安全安心・食育推進計画の目標として平成30年度に熊本市版 HACCP の認証施設を30施設へ増やしていこうと考えている。

《江藤委員》

進捗からして達成しそうな数ではあるが、事業者の側からすると認定されることによって儲かって商売としても展開しそうな感じなのだろうか。そうであればどんどん認証施設も増えて定着するだろう。HACCP の概念を取り入れているだけではなく安心して食事が出来、事業所としては製品が評価されて営業もうまくいく見込みがあるところまでできているのか。

《食品保健課》

具体的には熊本市版 HACCP の認証を受けると熊本市独自の認証マークを表示することが出来るということ、食の安全安心ホームページで認証施設の紹介をするということがメリットであるが、それをどう広げていくかというのはこれからの課題であると思っている。できるだけいろんな機会を捉えて熊本市版 HACCP の認証施設においては高いレベルの衛生管理を実施しているということを PR していきたい。

《小山会長》

食育の問題に比べてこの安全安心の方は法令順守の問題であったり認証の問題であったりで、行政主導の部分が多いのではないだろうか。食育は自分たちの問題とも言えるが、こちらは行政的な仕事の比重が大きい気がする。食品の流通も関係するがそういった業種において自分たちの問題としてどうだろうか。

《古庄委員》

最近のレストランのメニューの誤表記など、実態にあった表示がされていないということで会社自体のコンプライアンスや責任者の責任問題にも発展するということが、それ以上にお客様からの企業に対する信頼の失墜といったところに非常に大きな影響があり、鶴屋としても安全安心の取り組みを体系化し、総合的に取り組んでいる。この安全安心の取り組みというのは取引先、売り場、自主検査をしている商品試験室など鶴屋全体でそれぞれの役割を担いながら安全で安心な商品をお客様に提供するという形をとっている。具体的には日持ちの短いような商品を中心に大腸菌群や一般生菌数などの細菌検査を年間450検体ほど実施している。熊本県の指導基準に準じた基準を鶴屋でも設けて、その基準を超過すると直ちにその商品は売り場から撤去される。それからなぜその基準を超過したのかの原因究明、改善対策を講じて再度検査を実施して、合格しないと売り場には出さないといった体制をとっている。それ以外に食中毒病原菌検査、残留農薬検査、

適正な表示の問題がある。

表示ラベルをつくる担当者の意識や知識向上も非常に大事だと思っており、売り場の担当者を中心に期限表示のチェック体制を5つの関門を設けて行っている。昨年6件の期限表示ミスがあったが幸い今年度はまだミスは発生していない。鶴屋の安全安心への取り組みの一端をご紹介させていただいた。

《小山会長》

鶴屋の店内では冷蔵ショーケースなどの環境が整っているが、買っていった客が車などに置いていて他の用事を済ませたりする間、高い温度で何時間も放置していたりしてこれを食べる時になっておかしいということもある。

《古庄委員》

売り場には常に保冷剤を置いていてそれを入れて差し上げたり、日持ちのしないものは早めに食べていただくよう、また帰るまでの温度管理も注意してくださいと申し上げている。

《小山会長》

山中委員の方でも生鮮食品を取り扱われるが何かないか。

《山中委員》

私の所でも生ものがメインで店のなかでも魚と肉と野菜が半分以上を占めている。店の方でも氷を用意して持ち帰られるお客様と一緒に持ち帰りいただいているというのが現状である。私どもでも検査機関で自主検査をしているが実を言うと検査が間に合っていない。検査結果が出てくるのは皆さんが食べられた後になっている。幸い、検査をしてだめだったということは過去になかったが検査会社に依頼してから最短何日かかかるという現実がある。

そこでひとつ質問をしたいが、食品の検査で環境総合センターが今後検査の内容を強化していくということで具体的に内容がわかるのであれば教えていただきたい。昨年大変苦労したノロウイルスがまた寒くなると出てくると思うが、ノロウイルスの検査はどんなに早くても5日～1週間くらいかかると認識している。もちろん注意報もできるということで店でも注意喚起をしないといけないだろうが、その中で環境総合センターのほうでも多少フォローやサポートをしていただければと思う。

《環境総合センター》

食品検査については資料にも記載があるとおり、残留農薬や食品添加物など様々な食品の検査をしている。先程お話があったとおり流通が早いので保健所が持ち込んだ検体を検査して結果が出たときにはすでに消費者の口に入っているというのが現状である。しかし、その中で食品衛生法に基づく回収などの行政処分の結果が出たときには、無論のこと保健所の方が生産地を管轄する自治体の方に連絡を取った上で適切な対処をするという流れになっている。

ノロウイルスの検査については、現在食中毒が発生したとき、有症者からいかに感度良くウイルスを検出に力を入れているということである。もう一つ、元の食品からいかに感度良く検出するかという問題がある。今までも何度か国の研究機関や厚生労働省から検査の方法や技術について通知がきていて、以前は電子顕微鏡でウイルスを見つけるという方法であったが、今は遺伝子検査が主流になっていて早く結果がでるようになっている。食品や厨房の拭き取りからのノロウイルス検出、特に環境中からのノロウイルスの検出というのはなかなか全国的にも感度が厳しい問題があり、国の研究機関でもいろんな検査方法を開発中という情報が入ってきているものの、なかなか厳しいところがある。順次新しい検査方法が出たときには私どもでも導入してできるだけ早く正確な結果が出るように取り組んでいるところである。

《小山会長》

引き続き熊本地方卸売市場の谷口委員からお願いしたい。

《谷口委員》

私たちが一番怖いのが今言われたノロウイルスだが必ずしも食品から感染するとは限らないので大変難しい。消毒や洗浄、手洗いなど基本的なことはやっている。食品じゃないところからも感染するところが難しいところであり、ノロウイルスの場合は食品が腐っている訳ではないので特に難しい。

先程言い忘れていたが私が学生の頃のことを考えるとやはり料理を作らなかった。しかしその頃は、下宿や学食があったので自分で作らなくてもちゃんと作ってくれる人がいた。やはり昔も学生は食事を作らなかったのではないかな。

《小山会長》

男子学生と女子学生は違うかもしれない。もう一つ生産者の立場として JA 熊本市の清田委員からお願いしたい。

《清田委員》

JA 熊本市では「安全安心」という言葉が当たり前になっている。今ナスはハウスの時期だが外部からの虫が入らないように JA 熊本市管内では防虫ネットを張っている所以外部から虫が入るということはまずない。ハウスの中においても虫が好む黄色の粘着シートを設置してある。農薬は極力使わない方向で指導員が心がけて病気が発生しそうな手前までで最小限度の農薬を使用するというのでやっている。一人一人生産者毎の生産履歴の提出も定期的実施している。消費者の皆さんに安心していただけるように勉強会も開催しているので JA 熊本市の野菜に関しては安心なものを供給出来ていると思っている。

《小山会長》

農家の方々も農協の指導員の指導に従ってやってらっしゃるのでしょうね。農家の意識が大事だ。

《清田委員》

最初に申し上げたように今は防虫ネットで外部から虫が入らないような工夫がされている。以前はハウスをビニールで張ってしまっていたので太陽の熱で温度が上がり換気をしなければならず、その時に虫が入る空間が出来ていた。今はその部分に防虫ネットを張るので換気する分を開けても外から虫が入らず、以前のように虫が発生することは少ないと思う。

《古庄委員》

先程鶴屋の商品試験室という話をしたが、残留農薬検査を平成21年6月から始めてこれまでに約400検体以上検査をしている。その中で生産履歴を提出してもらっているが、農薬の使用基準を守っていただければ今まで残留基準をオーバーするという事例はない。

《小山会長》

食品をいただく側の方々からご意見はないか。

《上妻委員》

保育園でもノロウイルスや食中毒を心配している。調理に携わる者として、ちょっとしたじんましんが出ても給食の問題ではないかと保育士や保護者から言われるので相当気をつけている。元レストランのシェフが給食を担当されている保育園があり、レストランの食品衛生と保育園の食品衛生は違うという話をうかがった。保育園の食品衛生については市の方から年度始めに研修があつている。そのおかげもあり保育園各園で、特に厳しく衛生面に力を入れている。

私が給食の会長として最近考えるのは自分たちがしていることをいかに PR できるかということである。例えば保育園は保護者に対して、「どんなに衛生面で気を付けているか」「どんな原材料を使っているか」ということをもっと上手に PR ができればいいと思う。

熊本市版 HACCP の認証施設を16から30施設に増やすことによる効果やメリットの事についても、市の方からは熊本市版 HACCP を認証していることの PR を、熊本市版 HACCP を認証された事業所の方からは消費者に対し、どうアピールをしていくかということだと思ふ。

年度始めに研修を計画される際の要望としては、保健所の研修で、例えばノロウイルスの原因はこうだからこういうところをこういうふうに清掃するといったようなもっと具体的なことを聞きたい。熊本市の食中毒発生件数や感染の経路等からの注意点は聞きしているが、特に清掃の方法やここが危ないなど、つっこんだことを聞きたい。

PR のやり方を是非研修の中で話していただきたい。例えば熊日の方が委員としていらっしゃるが、保育園は食育だよりとか給食だよりなどを出すので、書き方についての研修を市で計画ほしい。保育園は市が行う研修に行きたいといえれば無条件で出してくれる。是非、保育園対象に PR の仕方などの研修をしていただければと思う。

《小山会長》

事務局から何か話すことがあればお願いしたい。

《食品保健課》

今のご要望として研修会で具体的な内容をということだったが、できるだけ実践に即した内容で進めているつもりではあるがなかなかそれが足りていなかったのだと思う。また保育園の方にも定期的に立ち寄っていく中で具体的に考えていきたいと思う。

熊本市版 HACCP については保育園等の給食施設でも導入していただければ積極的に取り組んでおられる状況を PR できると思われる。

《小山会長》

安全安心の話はここまでとして、食育の話について伊藤委員からお願いしたい。

《伊藤委員》

食育推進については、例えば、指導者から言われているうちは牛乳を飲むけど、指導者がいなくなったら飲むのをやめるのであればいけないので、前提として食べることが楽しいとか、自分がそうした方がいいと思うことがとても大事だと思う。

そういったことをやるには幼稚園、保育園から小学校の低学年の部分がとても重要であり、結果的にはそこを一番重視してあげないといけない。

幼稚園としていろんな資料を見て思ったことは、熊本市の幼稚園各園では子どもや保護者、地域に向けて一緒に食育について熱心に取り組んでいるという感じを受け、素晴らしいと感じた。基本計画では食育の対象は全ての市民と記されているので、幼稚園としても計画の目標の実現のために熊本市と手を取り合っ取り組み事案の中にいっぱい幼稚園が出てくるように更に力を入れる機会を持っていただければと思う。給食の話でも今後は幼稚園も保育園も関係なくやらなければならないということなので、そちらの方も指導していただければと思う。

《小山会長》

どちらの話でも良いので、江頭委員の方からお願いしたい。

《江頭委員》

安全安心に関することだが、来年学校給食が 13 年ぶりに値上げをするということで、月額 500 円ほど上がるということだった。もちろん食材の値段の高騰という事もあるが市の方で取り組みをされて平成 12 年度には地産地消ということで熊本の 4 品目だけだったものを平成 24 年度には 43 品目の地元の食材を使って給食を作られているということでますます値段等も上がっていくと思う。今回はありがたいことに月額 500 円で済んでいるので、これからもますます外産のものに頼らず熊本でできたものを熊本で食することで、子どもたちも安心して食べられるようにしたいと思う。この学校給食について青果物査定会というものがあるらしいが、先程話にあったように市民の皆さんが一番関心の高い残留農薬検査の取り組みもなお一層強化していただければと思っている。

食育の話は大学生側へのアプローチという事がメインであったが自分で作って食べるというような食に対しての関心というのはやはり家庭が一番大事だと思う。今の親御さんは忙しくて子どもにごはんを作ることが難しくなっているという状況もあると思うが、土曜日曜だけでも子どもと一緒に作り、料理の楽しさや自分で作ったもののおいしさを実感していくうちに大きくなって自然とできあいのものに頼らず自分で作って楽しさなどを実感できるのではと思った。うちの上の子どもは食べる専門で下の子は作る方も食べる方にもすごく関心がある。下の子が作ってそれをおいしいと誉めると上の子どもの自分も作ってみようという気になるようで、誉めることも大事なのではないかと思った。今は便利なものがたくさんあるがやはり自分で作ることの楽しさを知ってくれるといいと思った。

《小山会長》

川瀬委員の方から一言お願いしたい。

《川瀬委員》

特定検診、特定保健指導が2期目に入り努力しているが実体は20代、30代の生活習慣病のリスクをかかえた人が増えている。これは食生活の乱れだと思うが以前は事業所があってそこには寮があり寮母さんがいた。朝食があり夕食も提供してもらい、昼も弁当があつて3食食べていた。ところが今は寮が無くなり単身の方は一人暮らしということになって、自分で食事をつくるということは考えられない。そういうことなので今後は高校や大学の料理教室を考えていただき、何らかの形で、自分で朝食を作れるようなものをお願いしたい。例えば連合会ではセミナーを6、7回開催しているがなかなか人が集まらず20名程度しか集まらない。しかし3回くらいやっているウォーキングには6、70人が集まっている。その中に保健師の生活習慣病セミナーや運動指導士のストレッチングを入れてやっている。興味がある分には人は集まるのでその中に料理教室を入れていただければ助かるのでよろしくお願いしたい。

《小山会長》

これで閉会とするがまだ言い足りないという方もいらっしゃるかもしれない。食事というのは皆食べているので特別なものではない、食べればいいんだと言う方もいらっしゃるかもしれないが、作ることは大変だと思う。老人ホームに入った人たちに「ここに入って一番良かったと思うことは何か」と聞くと、「食事を作らなくてもいいことだ」と言っていた。年配の方でも食事を作ることはそれほど負担であったということを感じた。そういう意味では現代にはもっといろんなことがあるし食事を作ることによっておいしいと喜んでくれる人が少なくなったのではないだろうか。コンビニ弁当は種類も多くその方がいいという人もいるかもしれないが、そこには本当の意味の家庭の愛情が大事なのではないだろうか。ドラマで苦手の食品を工夫して必死で作って食べさせる場面があつてしたが、食育という言葉の根本には愛情が無いとだめだと思う。食の安全安心の問題にも市はそうとうに力を入れていらっしゃるし、今日の委員の皆様の中にも熱心に活動されている方もあり、熊本市は100点満点とはいかないまでも、かなりいいところまでいってると思う。

これで本日の会議を終わりたいと思う。