

令和4年度 岡崎市食育推進会議 会議録

開催日時 令和5年3月29日（水） 午後2時から午後3時まで
開催場所 岡崎市役所東庁舎2階大会議室
出席者 中根康浩会長、新家智明委員、織田盛久委員、青木裕明委員、
浅田英嗣委員、小路光子委員、早川勝博委員、市川文勇委員、
小山内美帆委員、山本公德副市長、安藤直哉教育長
事務局 神尾清成（保健部長）、片岡博喜（保健所長）、
青山政美（健康増進課長）、小早川真治（健康増進課副課長）、
鈴木久美子（健康増進課主任主査）、桑原純子（健康増進課主任主査）、
今村百華（健康増進課技術員）、大竹純加（健康増進課技術員）
傍聴者 なし

会議次第

挨拶

議事

1 報告事項

- (1) 令和4年度食育推進事業について

2 議題

- (1) 第4次岡崎市食育推進計画（案）について
- (2) 令和5年度食育推進事業について

<会議資料>

資料1 令和4年度食育推進事業

資料2 第4次岡崎市食育推進計画（案）に対する意見と市の考え方

資料3 第4次岡崎市食育推進計画（最終案）

資料4 令和5年度食育推進事業

<参考資料>

第3次岡崎市食育推進計画

議事要旨

1 報告事項

(1) 令和4年度食育推進事業について

(事務局)

資料1の「令和4年度食育推進事業」に基づき、令和4年度に行った主な取組等について報告。令和4年度特色のある取組として「食育メッセ2022」、「家康めし」の取組状況について報告した。

[質疑・応答等]

なし

2 議題

(1) 第4次岡崎市食育推進計画（案）について

(事務局)

資料2「第4次岡崎市食育推進計画（案）に対する意見と市の考え方」、資料3「第4次岡崎市食育推進計画（最終案）」に基づき、計画の主な変更点と概要について説明。アンケートによる実態調査について、これまでは、全体（一般と保護者の計）で現状の把握・評価を実施していたが、保護者の回答数が多く保護者の回答の影響が大きくなりすぎることから、この度の調査では、一般の回答を中心に現状の把握・評価を実施した。

数値達成状況については、園児、小学2年生の朝食摂取について改善がみられたものの目標達成には至らなかった。また、野菜摂取量については横ばい、その他の項目では悪化している等の現状から、4項目を今後の食育推進の課題とした。

計画の体系について、第3次岡崎市食育計画を引き継いでいるが、基本方針3「食と環境の調和でつながる食育の推進」を新たに追加し、「健康なからだ」、「岡崎のこころ」、「食と環境の調和」、「ひとと地域のつながり」この4つの柱で整理し、施策を展開する。市全体で注力して取り組む5つの重点事項を「おかざき食育やろまい」と設定し、分かりやすく発信していく。

重点事項の1つである朝食について、これまでは「朝食を食べないことがある人の割合」を指標としてきたが、御意見を参考に前向きな表現である「朝食を毎日食べる人の増加」と指標を変更する。食文化の保護・継承について、第4次岡崎市食育推進計画では、煮味噌だけでなく、もう少し広く豆味噌文化の継承に取り組んでいきたいと考えていることから、「煮味噌を知っている人」の割合は指標からはずすことにした。

食育の実効性を高めるため、取組の進捗状況、重要業績評価指標を検証しながら、食育を推進していく。

〔質疑・応答等〕

(議長)

ただいまの説明について、質問、意見はあるか

(委員)

成果指標「環境に配慮した農林水産物・食品を選んでいる人」について、現状50%から目標値75%以上としているが、国が「みどりの食料システム戦略」を打ち出している中で、市はどのような取組をしていくか。

(事務局)

市の主な取り組みとして、食品廃棄物の減量、食品ロス削減の普及啓発等について、他部署を含めて取り組んでいく。これらの取組と合わせて、環境学習の開催、環境に配慮した食品の購入等の実践について啓発していく。

(議長)

食育推進計画案はコラムの出来がいい。環境に配慮した食品として、例えば地産地消するとトラックでガソリンを使わず済むといった点もある。

(事務局)

地産地消については別ページで掲載している。コラムについては、委員の先生方から「増やしてほしい」との意見があり、最終版で対応させていただいた。

(委員)

58 ページの施策の展開2について、「食の安心・安全」ではなく「安全・安心」の方がコンセンサスが取れている。

(事務局)

修正しておく。

(委員)

岡崎市の野菜摂取量209.0gはどのように算出しているのか。

(事務局)

1皿の野菜摂取量を70gとし、それを1日に何皿食べたのか調査している。

(委員)

野菜摂取量は全国と比較し、愛知県や、同じ愛知の中核市（豊田や豊橋）の数値はわかるのか。

(事務局)

実際に実態調査をやっている市町村は少ない。逆に岡崎市がどのように調査しているのか問われることが多い。

(委員)

毎年野菜摂取量が少ないと、データの取り方に問題があるかもしれないと考えたため質問した。

(事務局)

国の全国調査として「国民健康・栄養調査」がある。その調査では実際に食べたものを全部記入してもらい野菜量を算出している。国と岡崎市の調査では方法

は異なるが、以前調査をして確認したところそこまで誤差はなかったと認識している。ただ国の調査は母体が大きく、岡崎市もその調査に協力しているが、今年は一桁（世帯数）しか対象になっていない。対象地域の意識の高い人が調査に参加している可能性もある。

（議長）

岡崎市民が特定の病気にかかりやすいのか、野菜摂取量は少ないけれど健康が維持されているのか、あるいは野菜に代わる他のものを摂取しているのかという点についてはどうか。

（事務局）

野菜を野菜ジュースや青汁で補う傾向にあるが、岡崎市の今回の調査では野菜ジュースを数値として入れていない。しかし、国の調査では野菜ジュースが加わるため、岡崎市の野菜摂取量が少ない原因のひとつかもしれない。また、岡崎市は特に朝の野菜摂取量が少ない。岡崎市は年代的に若い方や朝が忙しい共働きの方が多いため、どうしても朝に野菜が食べられないのも野菜摂取量が少ない理由として考えられる。

（議長）

野菜摂取量が少ないデータがありながらも健康が維持されているなら、無理に野菜摂取量を増やさなくてもいい気がするが、その辺りはどのように考えているか。

（事務局）

健康とは様々な要素から成り立っており、野菜摂取も重要な要素のひとつ。野菜摂取量が不足していても日本の平均寿命は延びており、必ずしも野菜を食べない＝不健康ではない。しかし最近では大腸がんの致死亡率が上がっており、年齢の関係もあるが、昔の野菜中心から日本の食生活が西洋型に変わってきたことも原因にあると言われている。西洋型の肉中心の食生活は動脈硬化、コレステロール、心筋梗塞等も問題に絡む。予防のために肉類、油脂類に合わせてバランスよく野菜類を取り入れることが重要。これらの視点も踏まえ食育推進をしなければならない。

（委員）

岡崎の野菜、地産地消について、普段の食事でも野菜の処理は面倒くさく、料理するのに時間がかかる。簡単な野菜ジュースやトマトを勧めることができても、朝から料理しろとは言えない。野菜は買ってすぐに悪くなってしまい、保存が難しい。若い人や忙しい人にはネックとなる。遠くから来た野菜より岡崎で採れた野菜がおいしいと思うが、地産地消のお店は岡崎市内の北、南、東の地域にしかないため車で行かないと買えない。中心部のスーパーも地産地消の野菜が増えるといい。

（委員）

野菜の生産量が多いが、食べる量が少ない理由は明らかにはわからない。

野菜摂取量 350g がなぜいいかの根拠はないが、野菜を食べることで油や炭水化物の量が減るといったことはあげられる。過去の経験で、血糖値・血中脂質が高く、野菜を全く食べない肥満傾向の若い方に、1回 200g の野菜を食べさせたら、体重が減り数値がよくなったということがあった。野菜にはビタミン・ミネラルの効果や、食べ過ぎを防ぐ効果もある。

(議長)

第4次岡崎市食育推進計画について事務局案のとおり、決定したいと思うがどうか。

(委員)

異議なし。

(議長)

異議なしのため事務局案のとおり決定する。

(2) 令和5年度食育推進事業について

(事務局)

資料4「令和5年度食育推進事業」に基づき、説明。

引き続き重点事項である、野菜摂取量の増加、朝食を毎日食べる人の増加、食文化の保護継承、地産地消の促進、食品ロス削減の取組を中心に、様々な食育推進事業を実施していく予定である。

「家康めし」とともに、食文化史研究家永山氏の定義をもとにしたアレンジメニューを「三河武士ごはん」と名付けて推進していく。メニューも和食に留まらず、洋食、中華などにも幅を広げ、家康公の健康長寿にあやかったバランスのよい食事として、市内外の多くの方に楽しんでいただけるよう、市内飲食店の御協力をいただきながら展開していく。また、大河ドラマの放映により岡崎の食文化に関心を持っていただく機会となることから、豆味噌を使った親子料理講習会の開催、永山久夫氏の講演会等を企画し、食育の関心、実践につなげていきたい。

令和5年度は新しい食育推進計画のスタートの年となることから、6月の食育月間、8月31日は野菜の日などに合わせた食育キャンペーンの開催、SNS等を活用し、しっかり啓発していきたい。

[質疑・応答等]

(議長)

ただいまの説明について、質問、意見はあるか

(委員)

家康めし、三河武士ごはんがどのような食事で、どのようにアレンジしているのか聞きたい。

(事務局)

44 ページの「家康めし提供事業」の写真にあるものが家康めしの一番基になる食事。食文化史研究家の永山久夫先生に監修してもらっている。これにもう少しご馳走を入れたものを市内4店舗で提供している。

主食は麦飯。家康公は普段は麦飯を食べていて、戦などでは玄米のおにぎりを食べていたという話がある、本事業では、麦の割合までは言及していない。汁物は旬の野菜等を入れた豆味噌のあつめ汁。なすを好んで食べていたため、なすの浅漬け。とろろ汁。鮎の煮浸し。家康公はメザシを食べることが多かったそうだが、それを岡崎で獲れる鮎にアレンジしている。又は家康公が好んで食べた鶏料理のいずれかをお願いしている。加えて焼き味噌であるが、今回の条件とはしていない。これらが基本的な家康めしの内容となっている。

三河武士ごはんはバランスのいい食事を基本としている。主食は麦ごはんに限らず、白飯や麺も対象。主菜は1食分のたんぱく質量を確保するようお願いしている。野菜は愛知県産を含むもので120gを目指すこと、岡崎と家康公ということで、豆味噌を使うことも条件としている。これらの定義にあったバランスのいい食事であれば和洋中、丼物も幅広く対象としている。現在、食品衛生協会にも御協力いただき、店舗を募っている。

料理を監修していただいた永山久夫先生に、家康公の食事、武士の食事について7月に岡崎で講演をいただく予定をしている。

(委員)

家康めしについて広報活動は何かやっているのか。

(事務局)

現在はSNSとパンフレットで周知している。いろいろなメディアを活用し、今後さらに広げていきたい。

(委員)

家康めしは一般飲食店だとハードルが高くなかなか提供できないのが実情である。三河武士ごはんはハードルを下げて岡崎の飲食店が活性化するような食事を作れる。中華などのお店でも出していく。飲食店が活性化すると、市、商業、農業も活性化していくと思う。

(委員)

豆味噌は一般的には使いにくい味噌。しかし、フランス料理を扱うレストランなどでは、隠し味に豆味噌を使っている話を聞くととても誇りに思う。家康めしの視点だけでなく、豆味噌がどのように使用されているかを考えてもいいと思う。

(委員)

ヨーロッパに豆味噌が輸出されているのがなぜか気になったので調べたところ、煮込みソースに豆味噌を使っていた。デミグラスソースを味噌と三河みりんで作れるハッシュドビーフの講習会を行ったところ好評だった。

(事務局)

「豆味噌との関わりや印象」についての設問では、「家に常備している」が約半

分（46.2%）、「好きである」も約半分（51.7%）、「岡崎の特産品として親しみがある」が32%であった。小中学生の児童・生徒についても「味噌汁が好き」という子が9割いる。これらを踏まえ郷土料理を大切に、先程話にあった豆味噌の使い方も考えたい。

（議長）

令和5年度食育推進事業画について事務局案のとおり、進めていきたいと思うがどうか。

（委員）

異議なし。

（議長）

異議なしのため事務局案のとおり決定する。

（議長）

事務局から連絡事項はあるか。

（事務局）

令和5年度の会議について、開催時期についてはまだ決まっていないが食育推進会議を1回、専門委員会会議を2回開催することを予定している。また委員の皆様におかれましては、令和5年10月19日で任期が満了となることから、次期委員の選出等引き続き御協力をお願いしたい。

（議長）

本日の議事については以上となる。

—閉会—