

# 第3回札幌市食育推進会議

## 議 事 録

日 時 : 平成19年8月29日(水) 午後2時~  
場 所 : S T V 北 2 条ビル 6 F 会 議 室

## 1. 開 会

事務局（請井部長） 時間でございますので、ただいまから、第3回札幌市食育推進会議を開催いたします。

本日の進行を務めさせていただきます健康衛生部の請井でございます。よろしくお願いいたします。

本日の議事の予定でございますけれども、次第でございますように、計画素案を事務局よりお示しいたしまして、計画の全般それぞれの項目について皆様からご意見をいただきたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

まず、本日お配りいたしました資料を確認させていただきます。

今日の会議次第、座席表、推進会議委員の名簿、それから、これは事前にお送りした資料でございますけれども、資料1の計画素案、資料2の食育推進計画の重点取り組み、これはカラーの横判のものです。

また、本日、追加して配付する資料といたしまして、事前にピアンカ委員よりいただいておりますご意見と、資料3として札幌市の取り組み一覧、これはA3横判のものでございます。参考資料といたしまして、カラー刷りのもので札幌市食生活指針、そして参考資料2として、荒川会長よりご提供いただきました「北海道やさいbook」でございます。

差し替え資料といたしまして、資料1に計画素案がございます。お手元にも計画素案をお配りしてございますけれども、この中に、新旧対照表というA4のものがございまして、事前にお送りしました資料をさらにこちらの方で見直させていただきまして、若干の訂正がございましたので、今日のご検討は、本日お配りした素案をもとにお願いしたいと思っております。

また、前回の議事録の中で、松井委員様より訂正ということで連絡が入ってございます。これは、ご発言の中の「札幌神宮祭」を「北海道神宮祭」に訂正、それから、「札幌きりだま」を「札幌黄玉」に訂正ということでございます。これにつきましては、議事録を訂正させていただきますので、ご了解いただきたいと思います。

もう一点、資料として、A4の2枚組みの「きゅうしょくだより」というものを追加してございます。

資料については以上でございますけれども、お手持ちの資料で不足しているものがございましたら、お知らせいただきたいと思います。

本日の会議委員の出席状況ですが、天谷委員、斉藤委員、杉山委員、ピアンカ委員より欠席ということで連絡をいただいております。山口委員は遅参ということでございます。

今の出席委員は18名でございます。過半数のご出席をいただいておりますので、この会議は成立していることをご報告いたします。

続きまして、第1回、第2回の会議は都合でご欠席でしたけれども、今回ご出席いただきました芝木委員をご紹介させていただきます。

札幌市私立幼稚園連合会会長の芝木捷子委員でございます。

芝木委員 第1回、第2回と、ほかの会議と重なっていることが多かったものですから、こちらに出られませんでした。まことに申しわけございません。

134の幼稚園の子どもたち、2万5,000人くらいだと思いますが、その園児を支えながら、子どもの体が変わっているのはやはり食にありということで、何とかしなければいけないという思いを持ち、ここに出席するのは重要だと思いつつ、出席できませんで、本当に申しわけありませんでした。

今の子どもたちは、給食といっても、食材のすべてを書いてあげなければいけない子どもたちが相当ふえてきております。そんなことから、子どもの体と食というものの重要性を感じながら出席させていただいております。

どうぞよろしく願いいたします。

事務局（請井部長） ありがとうございます。

昨日、早朝からでございましたが、札幌中央卸売市場の見学会に委員の皆様の中から多くご参加いただきまして、ありがとうございます。

これにつきまして、中央卸売市場の多田課長から報告がございます。

事務局（多田課長） 中央卸売市場の多田でございます。

先日は、早朝にかかわらず、7割近い委員の皆様のご出席をいただきまして、ありがとうございました。市場見学が委員の皆様にとりまして多少なりとも参考になっていただければと思います。本当にありがとうございました。

事務局（請井部長） それでは、今後の会議の進行につきましては、荒川会長にお渡しいたします。よろしく願いいたします。

荒川会長 それでは、会議に入らせていただきます。

荒川でございます。どうぞよろしく願いいたします。

本日は、議題が大変盛りだくさんになっておりますので、皆様のご協力をぜひよろしくお願いしたいと思います。

実際の議題に入ります前に、前回、第2回会議で各委員からいろいろご意見をいただいておりますので、その辺の整理から入りたいと思います。

まず、1点目は、学校給食に対するご意見、ご要望がありまして、この点につきましては、後ほど教育委員会の方から皆様方にご説明いただきたいと思います。

それから、2点目ですけれども、重点取り組みの中で地産地消の象徴的な食材として牛乳を取り扱うということについて、例えば乳糖不耐症やアレルギーの問題があるということで、慎重さが必要ではないかというご意見をいただきました。ただ、一方で、カルシウム不足という日本人の宿命的な課題もあるものですから、重点的な取り組みの配置をかえるということで、この点につきまして、後ほど事務局の方からご提案いただければと思います。

それから、3点目ですけれども、食育推進計画そのもの、あるいは目指すべき食生活、あるいは目指すべき食生活、継承すべき食文化について、札幌らしさをどのように共通理

解し、どういうふうにご提案していくかということについてご議論いただきました。第2回の会議では、小田嶋委員の方からご研究の一端をご紹介いただきまして、北海道の場合、本州各地の出身地の多様な食文化、伝統食が融合しているといえますが、それぞれの家庭で生き続けており、札幌も例外ではないということです。また、各委員からのご意見を集約いたしますと、一部の行事食などに札幌らしさの片りんは見られるものの、日常の食生活に象徴的な形で残っているものはほとんどないと言っていいのではないかと。逆に言いますと、多様であるということが札幌らしさの特徴ではないかということでご意見が集約できたかというふうにご考えております。

ただ、といたしまして、推進計画の目標といえますが、方向性については、ある程度具体的に目指すべき食生活がクリアでなければ、なかなかその計画が実効性を伴わないということもあろうかと思っております。

たまたま私は、平成15年度に北海道の委嘱で食育の政策研究を行ったのですが、その報告書のまとめといたしましては、「日本型食生活の再生」ということを究極の目標に置いております。現在、我が国で展開されております食育のほとんどの方向性は、日本型の食生活を見直そうということにあらうかと思っております。前回の会議でも、各委員から和食を見直すという意見が数多く寄せられまして、このことは「日本型食生活の再生」ということに含まれるのではないかとこのように考えております。

ただ、日本型食生活再生では、ほかと何ら変わりがないわけで、そこに「札幌らしさ」をどうというふうにご盛り込んでいくかということで、本日、事務局の方から北海道型食生活のご提案ということもありますということでご理解いただければと思っております。

以上の3点が前回の宿題として仰せつかった部分かと思っております。この後、具体的にそれぞれの素案の説明を事務局の方からお願いしたいと思っておりますが、その前に、教育委員会からのご説明を先にお願ひしたいと思っております。よろしくお願ひいたします。

事務局（久田部長） 教育委員会総務部調整担当部長の久田と申します。

私の方では学校給食関係を所管しておりますが、前回、第2回で学校給食に関するいろいろのご意見、ご要望等をいただきまして、前回の会議の中でもご説明させていただいておりますけれども、その若干の補足と、学校給食の概要につきましてご説明させていただきたいということで、お時間を少しだけちょうだいしたいと思います。

それから、学校給食とは直接関係ないのですが、昨日の中央市場の見学会は、私は事務局から参加させていただきまして、武藤委員のご尽力で、私自身もめったにできない貴重な体験をさせていただきまして、ありがとうございました。

それでは、札幌市の学校給食について、概要説明をさせていただきたいと思っております。

まず、学校給食の歴史でございますけれども、古くは、戦後間もなく、欠食児童対策ということで取り組みを始めました。札幌市におきましては、昭和22年に温食給食、これはいろいろな具材をたくさん入れた汁物とお考えいただければよろしいかと思っておりますが、そういった温食給食に始まりまして、昭和26年には完全給食ということで導入されてき

ております。こういうことで導入されてきてはおりますけれども、近年、いろいろな時代的な変化に伴いまして、その果たすべき役割も変化してきている状況でございます。

現在は、子どもたちの成長に必要な栄養を確保するだけでなく、食文化、生産、流通、消費の仕組みを学んだり、それから、これも前回若干ご紹介をさせていただいておりますけれども、フードリサイクルといった取り組みを通しまして、環境教育にも役立つなど、学校では生きた教材として重要な役割を担ってきております。

札幌市の教育委員会では、平成16年に、こういう冊子にもしておりますが、教育推進計画という改革プログラムを作成しております、この中でも、学校給食につきましては、郷土食や行事食を献立に入れながら、地産地消の取り組みも推進するというように位置づけております。

そういうことで、札幌市といたしましても学校給食に力を入れて取り組んでいるわけですが、前回の会議の中でも、子どもたちが楽しく、あるいは食に親しむことも大事ではないかというお話もありましたけれども、札幌市の給食につきましても環境を変化させてきております。

言葉としては古くなりますが、給食に使う器につきましても、初めのころはアルマイトやポリプロピレンといった素材の食器を使いながら、徐々にステンレスになっていきました。これは、割れないとか、錆びないということがかえてきましたけれども、近年は、やはり本物の器に近いものということで、強化磁器の食器を学校給食の中で使うようにしております。これは、ステンレスとは違いまして、割れることは割れるのですが、子どもたちに本物の器で食事をしていただきたいということで、強化磁器の食器の導入にも努めております。

それから、一昔前でしょうか、報道等でもいろいろ話題になりましたけれども、いわゆる先割れスプーンも、なるべく簡単に、食器等をそろえなくてもいいようにということで、多用途の先割れスプーンなどを使っているいろいろ批判されたこともありまして、そういったものも廃止してきている状況でございます。

さらに、給食の中身につきましても、近年は子どもたちがみずから選べるように、バイキング給食や、自分のメニューを予約するリザーブ給食、こういうものも年間を通して何度か子どもたちに提供してきている状況でございます。

また、バイキング給食なども提供できるような場所ということで、各学校にランチルームとして使えるような多目的室を整備いたしまして、その中身の充実に努めてきているところでございます。

そういった取り組みをしながら、ここで食材につきましても説明させていただきたいと思っております。

前回もちょっとお話しさせていただきまして、まさにこの会議の中でも話題に上っておりますけれども、地場のものを使う、地産のものを使うということで、北海道産のものを積極的に使用してきております。

この地産地消の割合でございますけれども、昨年度、18年度は、重量であらわしますと年間1,500トンほど、給食の方で食材を使っております。このうち、1,100トン、率にして72%になりますが、このくらいの割合で道産品を使っていることになっております。

また、味つけなどにつきましても、自然の味を大切にしております、例えば、汁物のだしをどうやってとるかというお話をさせていただきますと、例えば、洋風のスープでは、鳥がら、トンコツ、昆布、煮干し、これらを組み合わせて使っておりますし、おみそ汁などの和風のものにつきましては、昆布と削りぶしを使いながらだしをとっている状況でございます。そこら辺の使い分けといいますか、より素材が生きるような形の味つけなどにも工夫をしております。

それから、前回、給食の献立についてお話がなされて、メニューを見せていただければというご意見もありましたので、今日は資料を若干用意させていただきました。この1枚目は、市内には300校ほどありまして、各学校で違いますけれども、ある学校の例ということでご用意させていただきました。

2枚目は、表題は年間計画となっておりますけれども、献立作成に当たりましては、毎年度、栄養職員が集まりまして、季節に合わせて旬の食材にはどんなものがあるのか、あるいは、その中で道産品を使えるのかなどを調べまして、さらに郷土料理や世界の料理、さらに、いわゆる行事食ですね。年間の行事、ひな祭り、七夕、十五夜、卒業式といった行事に合わせた給食をどの時期に子どもたちに提供するかということで、献立の年間計画を作成しております。これに基づきまして、各学校のカリキュラムといいますか、行事や学習計画などを勘案しながら、また各学校がそれぞれ独自性を持って、特色を出してということもありますけれども、各学校ごとに献立を作成しております。

こういった取り組みにつきましては、お手元に配付しておりますきゅうしょくだよりでお知らせし、それから、裏面に月の献立を載せておりますが、こういうものも各家庭にご理解をいただきながら進めさせていただいております。

学校給食についての皆様方のご意見の把握ということでございますが、これにつきましては、私どもの方で、PTAの代表者や、小中学校の校長先生、給食会等の関係団体、さらに学識経験者、こういった方々をメンバーといたします学校給食運営委員会を設置しております、毎年開催しながら、この中で献立の内容に対するご意見、あるいは食材に対するご意見、その他学校給食全般につきまして活発に意見交換をいただいているところでございます。

また、各学校でも、皆様方も参加されたことがあるかと思っておりますけれども、保護者や地域住民などを対象といたしまして、給食の試食会を各学校ごとに取り組むこととしております、そういった機会にも広く参加者の方から給食に関するご意見をいただいているところでございます。

ざっとですけれども、前回の説明の補足をさせていただきました。

このように、学校給食の取り組みをお話しさせていただきましたが、私どもは、子どもたちが毎日通う学校で、さまざまな工夫をこらしながら、給食を通して子どもたちに食の大切さや食の意義について伝える努力をしております。

また、子どもたちが食について学校で学んだことを家庭、地域でも受けとめてあげられるような環境づくり、こういったものが食育推進計画の中で進められることを期待しております。

以上、雑駁でしたけれども、お時間をちょうだいいたしまして、学校給食の説明をさせていただきます。よろしく願いいたします。

荒川会長 どうもありがとうございます。

ただいまのご説明に対して、委員の皆様から何かご質問等はありませんでしょうか。

渡会委員 先日、新聞で、苫小牧市が本年度から抜き打ちでDNA検査を行うという記事が載っていましたが、札幌市はそういったことは考えていらっしゃるのでしょうか。

事務局（久田部長） 6月あたりにあの問題が大きくクローズアップされました。苫小牧は、直接、ああいった会社からの食材を使っていたということで、苫小牧でそういう取り組みをするという報道がありました。札幌市の場合も、ああいうことが出てきた以上、いろいろな形の中で不安を与えてしまったところがありますので、何らかの形の検査は必要ではないかということで、今、そこら辺を検討している最中でございます。いずれにしても、かなりの不安を与えたということがありますので、何らかの手を打たなければならないというふうに考えております。

荒川会長 ほかに何かありませんか。

畑委員 食材や献立についてはわかったのですが、例えば、マナー的なものとか、もったいないとか、そこら辺の考え方ですね。こういうものについては学校給食の中で具体的に行われているのでしょうか。

事務局（久田部長） 例えばの話で申し上げさせていただきますと、前回はフードリサイクルについてご紹介をさせていただいております。自分たちが毎日いただいている給食がどういう形でつくられているのかということも含めて、昨年度、フードリサイクルに取り組んだ学校につきましては、子どもたちが、回り回って自分たちの残したものが肥料になり、その肥料を使った作物を実際に自分たちが食べているという中で、食材の大切さというものを自覚し始めて、食べ残しが極端に減ったということもあります。

フードリサイクルは、昨年度は2校、今年度は5校ということで取り組み始めておりますので、その結果も、毎回、年度末に報告という形でまとめて、より多くの皆様方、あるいは、より多くの学校にそういった成果を広めていくことによりまして、そこら辺が浸透していけばいいかなと思っております。

また、給食の時点でも、各栄養職員さん、あるいは担任の先生等から、もったいないという意識についても機会あるごとに子どもたちにお話ししているところであります。

宮地委員 先ほど、地域の方や親御さんたちに試食していただいて意見をいただくとい

うお話がありました。給食をいただいていたときは何とも思わなかったのですけれども、いざ給食から離れてしまって、久しぶりに給食に触れると、何とバランスのよい完璧なものなのであろうという感を受けます。

そこで、意見を吸い上げるのとは逆に、給食から大人が何かを学ぶような機会があったらいいなと感じました。子どもたちから教えてもらおうとありますが、久しぶりに給食をいただいて、バランスのよさに気がつくということですね。最近の大人は忙しくて、きょうはうどんだけで済ませてしまおうとか、ラーメンにしまおうということがありがちですから、そういったバランスのよい食事について、再度、給食から触れさせていただけるとありがたいなと感じました。

荒川会長 幾つかの取り組みをされていますけれども、ご意見として承っておくことでよろしいでしょうか。

宮地委員 はい。

荒川会長 そのほか、何かご意見、ご質問などがありますでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

荒川会長 それでは、給食の関係につきましては、以上をもちまして終わらせていただきます。

続きまして、素案のご説明を事務局からお願いいたします。

事務局(加藤課長) 保健福祉局健康衛生部の加藤でございます。

私から、素案についてご説明させていただきます。

お手元の資料1をごらんいただきたいと思います。

この素案につきましては、製本時には、カットなどが入りまして、レイアウトも見やすいものになると考えております。

それでは、ページをめくって、目次をごらんください。

素案の構成は、第1章 計画の策定にあたって、第2章 食をめぐる現状、第3章 基本理念と目標、第4章 施策の体系と展開、第5章 計画の推進となっており、最後に、食育推進会議条例や委員名簿等の関係資料の添付となっております。

第5章の計画の推進では、今後、5に行政の取り組み、6として関係団体の取り組みを入れる予定で考えております。

本日配付いたしました資料3に、平成19年度、札幌市の食育の具体的な取り組みをご用意しております。A3で折り込んだ資料でございます。

この各局の取り組みをライフステージごとに分けた資料は、後ほどごらんいただきたいと思います。

それでは、素案の目次に戻っていただきまして、第1章から第4章までは、第1回、第2回会議で説明させていただいた計画の策定にあたって、食育推進計画の具体的な方向、食育推進計画の重点取り組みと目標などを文書化したものでございます。第5章で、計画の推進体制、関係者の役割、計画の進行管理等を載せ、計画全体としてまとめてございま



す。

目次につきましては以上でございます。

荒川会長 今、目次の説明がありましたけれども、目次について何かご質問等はありませんでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

荒川会長 それでは、第1章をお願いします。

事務局(加藤課長) それでは、次のページをおめくりいただきたいと思います。1ページでございます。

この第1章では、本市の食育の推進に当たって、計画策定の趣旨、計画の位置づけ、計画の期間を書いております。

国の食育基本法の施行、食育基本計画に触れておりますけれども、本市の食育推進計画の作成に至った経緯をこちらの方で述べさせていただいております。

以上でございます。

荒川会長 第1章の計画の策定にあたってという部分で、何かご質問、ご意見等はありませんでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

荒川会長 それでは、続きまして、第2章をお願いします。

事務局(加藤課長) それでは、2ページをごらんください。

食をめぐる現状といたしまして、札幌市の特徴をこちらに書いてございます。人口、気候風土などを簡単に記述いたしました。

次に、3ページには、食をめぐる課題を列記してございます。

ここでは、前回、札幌市の現状として食に関するデータをもとにご説明しておりますけれども、食に関するさまざまな課題を健康面、環境面、食の安心・安全、地産地消などを10項目にまとめて、こちらの方に記載させていただいております。

第2章については以上でございます。

荒川会長 第2章の食をめぐる現状ということで、札幌市の特徴と札幌市における食をめぐる課題ということでご説明がありましたけれども、委員の方から何かご質問、ご意見等はありませんでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

荒川会長 それでは、続きまして、第3章をお願いいたします。

事務局(加藤課長) それでは、4ページの第3章、基本理念と目標をごらんください。

ここでは、食を大切にすることを育みますという基本理念に基づいて、健康で活力ある人づくり、市民が暮らしやすい環境づくり、市民みんなで作る食文化といった三つの基本目標を設定し、その達成に向けて具体的な取り組みを示してございます。

前回の会議後、修正、追加等がございますので、ご説明させていただきます。

お手元に、先ほどご紹介いたしましたカラーの1枚物の資料がございます。食育推進計画の重点取り組みと目標というものでございます。

1点目の修正についてですが、資料2の左の上段の基本目標であります健康で活力ある人づくりの目指す方向の下に指標が五つございます。一番下の野菜、牛乳・乳製品の摂取量を新たに追加いたしました。

札幌市民の食生活調査では、野菜不足やカルシウム不足という結果になっております。肥満や生活習慣病予防といたしまして、野菜の摂取量の増加、また、発育期の子どもたちにとって牛乳・乳製品などのカルシウムの多い食品の摂取は、健康づくりの面からも必要と考えますことから、こちらの方に野菜、牛乳・乳製品の摂取量を追加いたしました。

また、牛乳につきましては、先ほど荒川会長の方からご説明がございましたけれども、右側に書いてございます市民みんなで作る食文化の地産地消の推進というところから削除させていただいております。

修正の2点目といたしまして、重点取り組みの追加でございます。

基本目標、左側の健康で活力ある人づくりの重点取り組みとして、食への感謝の心を育みますを追加いたしました。

資料2では、左下の黄色い枠の部分でございます。

右にあります基本目標、市民みんなで作る食文化の重点取り組み、食文化の継承と情報の発信というところで、北海道型食生活の提案を書き込んでございます。

詳しい説明につきましては、後ほど、本文の方でご説明させていただきたいと思っております。

北海道型食生活の提案につきましては、先ほど会長からのお話にもありましたけれども、日本の食料基地である北海道の新鮮で豊かな食材を容易に入手できるという条件を背景に、開拓の歴史に伴う各家庭から伝わる郷土料理や行事食などの伝統食、北海道の素材を生かした独特の料理など、札幌の特徴を生かした食文化としての提案でございます。

第3章については以上でございます。

荒川会長 第3章の基本理念と目標の基本理念並びに基本目標についてご説明いただきましたけれども、委員の皆様からご意見、ご質問等はございますでしょうか。

岩崎委員 カルシウム源といいますと、すぐに牛乳と位置づけますけれども、これは果たして正しいでしょうか。

私は、牛乳は悪いとは申しません。やはり、子どもの発育に非常に有効だということはわかっておりますけれども、実際に子牛の適用食ですから、人間には牛乳は余り適用しないというのは体が示していると思うのです。乳糖不耐症、ラクターゼという酵素が赤ちゃんの離乳のすすめという形で消えていくわけです。そして、牛乳を推進して乳糖不耐症の人のアレルギーという問題がこの初会合でも委員からおっしゃられておりますけれども、牛乳や卵がアレルゲンになるということも見逃せません。

私が一番申し上げたいことは、昆布などは相当なカルシウム源です。

私は、この間、食育で非常に実効を上げました長野県の上田市に行ってまいりました。

大塚貢さんという教育委員長にもお会いしましたがけれども、あそこでは、毎日、一握りの小魚を食べさせているのですよ。こなごと言うのでしょうか。私たちも子どものときにいるいろな小魚を食べたということもありますし、カルシウム源としては、もう少し幅を持って、牛乳、海草、また小魚というところも加えたらどうかなというご意見でございます。

これについては私は結構だと思えますけれども、もし機会がありましたら、もう一つカルシウム源についてお考えいただきたいと思えます。牛乳、牛乳といいますが、乳糖不耐症の子どもの場合は非常に辛いものだろうと思えます。そういう点はひとつご配慮いただければと思えます。

荒川会長 いかがいたしましょうか。

事務局(請井部長) 岩崎委員からのご意見は、非常にごもつともなことでございます。やはり、食品でございますので、皆さん、それぞれとりづらい方もいらっしゃるということは重々承知してございます。この指標につきましては、前回もお話ししましたがけれども、ここに置いたから強制的にということではなくて、一つの進捗のモニターといいますが、進捗度を見るという置き方をしております。先ほどの昆布や小魚のことは、健康づくりのところで、私どもの所管の仕事や、あるいは、学校給食も入るのですが、その中で、牛乳に限らず広くやっておるところでございます。そういう趣旨はまた十分に考えまして、個別に進めていきます。ただ、この中の指標としてはそんな置き方をしているということで、決して、そうせねばならないということではないということもご理解いただきたいと思えます。よろしく願います。

小池委員 実は、申し上げようかどうかずっと迷っていたのですけれども、アレルギーのこととか、いろなお話が出ましたが、私は、やはり北海道と言えば乳製品だと思うので、目標に乳製品を入れるのは大変いいことだと個人的には思います。

私は、子どもの肥満の仕事をしているのですが、とっていいから飲ませるのだということで、牛乳を1リットル飲んでいる子も確かにいるのです。だから、むやみにとると、北海道の代表的なものを悪いものにしてしまうというイメージもありますし、1リットルも取ると、やはりカロリーにもなるし、良質のたんぱくにもなるので、太っている子がいることは事実なのです。それから、アレルギーで困っている子がいることも事実だと思うのです。

ですから、それを踏まえて乳製品をどのようにするかが問題で、目標として掲げるのはいいのだけれども、ただし書きをつけてしまうと目標が薄れてしまうし、どのようにしたらいいかなと思っておりました。事実だけを意見として述べます。

荒川会長 ありがとうございます。

やはり、平均で物を言っていくと、往々にしてこういうことが起きてくるということですね。その辺の取り扱いについては難しいと思えますけれども、ただし書きをつけるとか、そういう配慮を今後目標の中で検討していくということに……。

どうぞ。

松井委員 例えば、1番の中に正しい知識を身につけるという項目がございますが、そういうところに、バランスよくとか、適正な量をととか、具体的に提示してはどうかと思います。例えば1リットルも牛乳を飲むということは当然考えられますし、実際に牛乳をとれていない子どもさんや成人の方もたくさんいらっしゃるわけですから、過食に注意をすとか、適正な量を食べることが食の基本だということを書いたらいかがでしょうか。正しい知識というのは、どのようにもとられますし、すごく抽象的な表現だなと思います。こういうところにもっと具体的に書いた方がよろしいのではないかと思います。

荒川会長 ほかにご意見はありますか。

石井委員 うちの保育園の考え方としては、カルシウムというのは昆布や小魚からとることを大切にしまして、牛乳はなるべく遅い時期に飲ませていくというふうにしています。ただ、市の方もいらっしゃいますけれども、監査の中において、昆布からどれだけのカルシウムをとるとか、だしの中にこれくらい入っていますというのは、数字的に非常に難しいのです。牛乳は、何百CC飲んだらどのくらいと、一番わかりやすいのです。そういう点では、すごく難しいなと思います。牛乳と書いてしまったら、牛乳がすべてカルシウムとなってしまいますが、現実の問題としては、いろいろなところからとれるのだよということを表示していく必要性があるのかなと思います。

牛乳に反応する子もいるという状況の中においては、牛乳のよさと、これだけでないというふうに表示していただいた方が、現実的にはいいかなと思っています。

岩崎委員 そうですね。カルシウムイコールすぐに牛乳というふうに子どもたちに誤解されないようにすると。我々、日本の2600年という食文化の中に牛の乳を飲むという文化はないと思うのです。それは、お母さんが亡くなって一時的に必要な場合があったかもしれないけれども、日本の昔の食育には乳とか乳製品はなかったわけですし、それで健全な心身が育たなかったことはないわけです。

私も、石井委員が言われたように、牛乳もよし、しかし、牛乳だけではなくて、カルシウム源としては海草や小魚もありますという表示の方が適当ではないかと思っております。

事務局（請井部長） とり過ぎという量の問題や、カルシウム源としてそのほかのものもあるということでございます。

これの対応については、指標としては先ほど申したような意味で置かせていただきたいと思いますが、この後の4章の中で、この計画書は市民の皆さんに読み物としても読んでいただけるようにという考えを持っておりまして、施策のほかにコラムを載せております。その中に今の部分を少し足しまして、誤解のないように広く、昆布とか小魚とか、特に昆布は地産地消にもつながりますので、次回までにそういうところを整えさせていただいて追加する形で扱っていきたいと思いますけれども、いかがでございましょうか。

荒川会長 事務局から、指標はできるだけシンプルにして、あとは肉づけの部分できちっと伝えるという形をとらせていただくというご提案がありましたけれども、よろしいでしょうか。

(「異議なし」と発言する者あり)

荒川会長 そのほかに、何かご意見、ご質問はございますか。

小野寺委員 2番の市民が暮らしやすい環境づくりの(1)、環境に配慮した食生活の推進というところで、目指す方向には廃棄物の少ない生活を進めということが書かれています。そして、素案の4ページにも、例えばごみを少なくするなど、環境に配慮した食生活を進めますという点があります。これも、先ほどのカルシウムの問題と同じで、環境に配慮したといったときに、つつい生ごみの量にスポットが行ってしまいます。私は、フードマイレージの問題とか、農薬による大地への負荷とか、いろいろな環境に配慮した点があるものですから、そういう点ももう少し具体的に書いておいた方がいいのではないかと思います。

荒川会長 ありがとうございます。

その点につきましては、事務局の方でいかがでしょうか。

フードマイレージ等、他の要因についてももう少しご説明があった方がよろしいのではないかと思います。

事務局(請井部長) これも、この後の4章のところにかかわってきます。確かに、フードマイレージの点は、地産地消とも絡む部分でして、扱うとすれば、市民にもお知らせするという部分がございますので、コラム的なものとして置く形になると思います。また、それをどうコントロールするかということまではなかなか把握できないところもございます。フードマイレージについてはコラムなどで扱わせていただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

荒川会長 コラム等での扱いでフードマイレージも視点に置くということですが、よろしいでしょうか。

小野寺委員 ビアンカ委員の意見を先に読ませていただいて、私も似たようなことを考えていました。例えば、フードマイレージの問題もそうですが、ごみのことを考えると、生ごみの量以外にも、過剰な包装をしているもの、例えばお総菜を買ってきてもすぐごみが出てきます。しかし、食べないよりは、そういうお総菜をスーパーで買って食べた方がいいのかなと思ったりもします。できるだけそういうむだなものを省いていけば、おのずと、身近な食材を使って、自分たちの手でつくるのが環境にも一番負荷が少ないし、体にもいいというところに行き着くのではないかと思います。ですから、そのあたりのごともポイントとして踏まえていただければと思っております。

石井委員 ここに生ごみ量というふうに書かれているのですけれども、私は、きのう、中央卸売市場の見学をさせてもらったときに、皮をむいてつくるのが一番安全なのだという話を聞きまして、本当にそうだなと思ったのです。でき合いのものを買うのではなくて、やはり材料を買ってきて、その皮をむいてつくって食べるということです。ただ、そうすると、生ごみは結構出るなと思うのです。自分のところを考えてみますと、生ごみよりもトレーやビニール袋などのごみの方が出るのかなと思うのですが、生ごみとなってし

まうと、その辺の関係はどういうふうになるのかなと思ったのですけれども、いかがなものでしょうか。

荒川会長 ごみの問題ですね。むしろ、生ごみが出た方が地産地消的な手づくりの食生活ではないかということですね。

事務局（請井部長） ごみについては、この本編のエコクッキングというところで私どもの取り組みを取り上げてございます。あるいは、学校の方でやられているフードリサイクルもそうですけれども、単に発生を抑えるだけではなくて、使い回しをすとか、リサイクルにかけるとか、有効に活用するといった観点ですね。札幌では3Rに一つ足して4Rと言っているようですけれども、こんなことも関連してくることかなと思っています。

包装の問題というのは、私も個人的にはそんなことを考えています。

どういう形でまとめられるかというのは、宿題にさせていただきたいと思います。次の会議までに、この点についてまとめたものをお示ししたいと考えておりますが、いかがでございましょうか。

荒川会長 よろしいですか。

恐らく、この生ごみというのは、食べ残しという部分が強調されているのかなと思います。ただ単純な生ごみではなくて、調理で生じる生ごみもあるのではないかということだと思います。では、ごみの問題については、包装材をひっくるめて、もう一度検討するというところでよろしいでしょうか。

石井委員 はい。

荒川会長 何かご説明はありますか。

事務局（ごみ減量推進課） ごみ減量推進課です。

ごみの中で重量的に非常に多いものの一つに生ごみがありまして、それが多いというのは、一つは調理くずということと、食べ残しなのです。食べ残しが非常に多いということは、多くつくり過ぎるとか、食べないで賞味期限が来ていないのに捨ててしまうとか、いろいろな問題があります。それから、調理くずにつきましても、皮をむいた方が安全ですというのは、農薬などの問題があるためにそう言われるのだと思いますが、本当は皮をむかないで調理できるような食材があった方がいいというふうに考えていくことになるのではないかと、そういうこともあわせて生ごみを減らすということでこちらの方では考えているといたしますか、皆さんに申し上げているのです。

確かに、ごみの関係につきましては、調理したものを買うための容器包装の問題もありますので、それにつきましてはどういうふうに言うのが適正かということは考えていくことになると思います。ただ、ごみの中では生ごみの割合が重量的には多いものですから、そこを減らして、食育の中でもそういうことを考えるという一つの目安にはなるのかなと思います。

回答になるかどうかわかりませんが、とりあえずのこととさせていただきます。

荒川会長 そのほか、何かございますでしょうか。

松井委員 今、4ページの話で詰まっているのですけれども、これを見ましたら、具体的なことは6ページからずっとありますね。まず具体的なところに入っていかないと、ここばかり議論をしていましたら進行がおくれるような気がいたします。6ページからの具体的なことにまず入っていただいた方がよろしいのではないのでしょうか。

荒川会長 事務局の方はそれでよろしいですか。

事務局（請井部長） はい。

荒川会長 では、関連する質問がかなり出ておりますので、今ご提案がありましたとおり、少し具体的な話をしていただいた上で、改めていろいろご質問をいただければと思います。

とりあえず、第3章についてはよろしいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

荒川会長 続きまして、第4章の説明をお願いします。

事務局（加藤課長） それでは、第4章に入らせていただきます。

5ページをお開きください。

施策の体系と展開ということで、具体的な取り組みをまとめております。

基本目標の下に重点取り組みを置き、横に具体的な取り組みを並べております。

次に、施策の展開といたしましては、6ページをごらんいただきたいと思います。

ここでは、基本目標ごとに重点取り組みを立て、目指す方向、現状と課題、主な指標、主な施策を配置しております。コラムについては、説明が必要な項目やお知らせすべ内容について載せさせていただきます。

今回は、時間の都合上、各施策の展開の中では現状と課題、指標につきましては説明を省略させていただきたいと考えております。

それでは、基本目標1、健康で活力ある人づくりのご説明に入りたいと思います。

（1）の食育への関心を高め、健康な食習慣の確立でございます。

すべての市民が健やかな生活を送れるよう、食育に関心を持ち、生活習慣を見直すことといたしました。

ここでは、指標として、朝食をとる人をふやす、食育に関心のある人をふやすといった項目を六つ掲げてございます。

7ページに移りまして、主な施策についてでございますが、規則正しい食生活の啓発では、子どものころからの規則正しい生活リズムを身につけるといった食習慣の定着、保育所、学校の生活の場からの情報の発信。栄養バランスのとれた食事の普及啓発では、3食をきちんと食べる食習慣の定着、ご飯を主食とした日本型食生活の実践を促進することなどを挙げております。

このコラムとしては、朝食とバランスガイドについて載せさせていただいております。

次に、8ページに移りまして、重点取り組みの（2）楽しく食べる食事の提案でございます。

ここでは、子どもたちの豊かな感性を育むため、家族や友人などと楽しく食卓を囲む機会の拡大を図ることを目指すことといたしました。

指標といたしましては、だれかと一緒に食事する小学生の割合をふやすというものでございます。

コラムとしては、「こ食」を載せさせていただきました。

9ページに移りまして、主な施策といたしましては、楽しく食卓を囲む機会の拡大と食を楽しむ環境づくりを挙げておりますが、保育所、学校などから家族等と一緒に食事をすることの楽しさの大切さを普及・啓発、家族が協力して食事づくりや後片づけに取り組むこと、農業体験や料理教室を通じて収穫の喜びや食事の楽しさを共感できる体験型の学習の充実を書いております。

こちらのコラムといたしましては、味覚について触れさせていただきました。

10ページをごらんください。

(3) 食への感謝のこころを育みますでは、食の大切さを理解し、感謝の心の育成を目指しております。

こちらのコラムでは、日本の食料事情として、食料自給率が39%しかないことを載せております。

11ページの主な施策では、食の大切さを伝える環境づくりといたしまして、さまざまな機会を利用して子どもたちへの普及・啓発に努めることといたしました。

コラムでは、子どもたちに伝えたいこととして、食の大切さを幾つか載せてございます。

基本目標の健康で活力ある人づくりについては以上でございます。

荒川会長 ありがとうございます。

それでは、第4章の体系と展開の5ページですけれども、まず、ここで何かご質問、ご意見はありませんでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

荒川会長 それでは、続きまして、の施策の展開の1、健康で活力ある人づくりの6ページから11ページまででご質問、ご意見はありますでしょうか。

松井委員 10ページのコラムのところで、日本の食料事情というものがございまして、必要なえさの量を書いておりますが、できましたら、必要なえさの量というよりも、実際のとり肉、豚肉、牛肉の自給率を書いてはどうかと思います。それから、飼料が輸入されていますので、飼料が輸入されていることを前提としたら自給率はこのくらい低くなるのだよという数字の方が市民にPRできるのではないかと思います。そのデータの方がよろしいのではないのでしょうか。

荒川会長 ということで、コラムに対するご意見をいただきましたけれども、ほかの委員は、そういう方向で修正していただくということでよろしいのでしょうか。

事務局の方から何かございますか。

事務局(請井部長) 自給率は、最近、日本全体の自給率が1ポイントくらい下がった



という問題もありますので、これは、データは少し精査しまして、そのような形で整える方向でいきたいと思えます。

荒川会長 よろしくお願ひいたします。

そのほか、1の健康で活力ある人づくりのところでご質問、ご意見等がありますでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

荒川会長 それでは、また後ほど出てきましたらお伺ひすることにしまして、12ページの市民が暮らしやすい環境づくりのところをご説明いたしたいと思えます。

事務局(加藤課長) それでは、12ページをお開きください。

基本目標2の市民が暮らしやすい環境づくりについてご説明いたします。

(1)の重点取り組みといたしまして、環境に配慮した食生活の推進でございますが、食生活を通して、廃棄物の少ない生活を進め、環境を守る意識を育てることといたしました。

指標といたしましては、先ほど話題になりました生ゴミの量を減らすというものでございます。

コラムでは、もったいない運動について載せてございます。

13ページに移りまして、主な施策としては、ゴミ減量、企業との連携を深めた取り組みなど、環境を考えた食生活の普及・啓発といたしました。

コラムでは、学校給食で取り組んでいるフードリサイクル、エコクッキングについて載せてございます。これについては、次回検討させていただきます。

次に、14ページをごらんください。

(2)の重点取り組み、食の安全・安心に関する情報の提供でございます。

市民がみずからの判断で食を正しく選択し、安心して健全な食生活を実践できるよう、食の安全に関する情報の提供と関係者相互による意見交換を進めることといたしました。

こちらのコラムでは、食品における情報及び意見の相互交換の推進となっております。

15ページに移りまして、主な施策といたしましては、衛生講習会や各種イベント、情報誌による食の安全に関する情報の提供、事業者による食品安全情報の提供の促進、情報及び意見の相互交換の推進といった取り組みでございます。

コラムでは、危害分析重要管理点(ハサップ)と、食品とその情報追跡(トレーサビリティ)について載せてございます

16ページをごらんください。

重点取り組みの三つ目として、農業を身近に感じる都市環境の実現では、消費者と生産者との顔が見える関係づくりを進め、消費者ニーズに対応した農業を進めますということになってございます。

指標といたしましては、市民の農業体験参加者数をふやすようになっております。

コラムといたしましては、食農教育を載せてございます。

17ページに移りまして、主な施策として、食農教育と農業体験機会の充実、札幌の農業や農産物に関する理解の促進、顔の見える農業の実現に取り組みます。

市民が、農業を体験したり、農的な触れ合いを楽しむことのできる機会をふやし、農業者との交流を通じて農業に関する理解を図ります。

以上で、市民が暮らしやすい環境づくりの説明を終わらせていただきます。

荒川会長 ありがとうございます。

それでは、12ページの2、市民が暮らしやすい環境づくりについて、12ページから17ページまでご説明いただきましたが、この中で委員の方からご意見、ご質問などがありますでしょうか。

小池委員 どのように言ったらいいかまだ迷っているのですが、私は子どもの肥満の仕事をしておりまして、小学校の肥満児を対象にして、医師会もサポートして、病気になりそうな群を摘出し、その子たちを何とか医学的な方法で改善しようということを行っているのですが、なかなか軌道に乗らないというか、実は子どもの差別の問題で行き詰まっております。

大きなことをするとなかなか面倒なのですが、食の安全に関する情報の提供のこまに、子どもの健康に関するコーナーを設けさせていただいて、月に1回とか2カ月に1回、例えば動脈硬化は10歳から始まっているのだよとか、子どものおなかの回りははかかって80センチ以上ある人は養護の先生に相談してみようかという情報を提供できれば、一般市民の関心も深まって、そこから行けるかなと思うのです。

どのコーナーにしたらいいのか私もわからないのですが、もしこれが年1であれば100字とか200字と長くなるかもしれないけれども、月1でホームページなどで発信するのであれば、ほんの3行から5行程度でちょっと載せさせていただければありがたいのです。

荒川会長 この計画の中にとということではなくて、具体的な展開が……。

小池委員 計画の中に入れていただければと思うのです。

荒川会長 いかが取り扱いますでしょうか。

小池委員 無理は言いません。皆さんの賛同をいただけたらで結構です。ごり押しではないのですが、そう思っておりますという意見と、お願いということなのです。

荒川会長 食の安全というのは、この場合は、素材そのものの安全で、食べ方がどうかということについては言及されていないのです。その辺で、ちょっと扱いが……。

小池委員 私もどこに載せていただくか考えたのですが、もし、食の安全性、食べ方の工夫のようなコーナーをつくるのであれば結構ですから、その辺もちょっとだけ入れておいていただけると助かります。

松井委員 バランスガイドのところになるではないでしょうか。

小池委員 そうですね。バランスガイドとか、健康知識のようなコーナーがあれば、ちょっと入れさせていただけるとありがたいです。無理であれば、また頑張りますので結構

です。

荒川会長 事務局の方からお願いいたします。

事務局（請井部長） 目標との関連で言えば、委員が言われた食の安全というところよりは、目標1の健康で活力ある人づくりの(1)健康な食習慣というところかと思います。ここでは食習慣と言っておりますが、施策の中には、朝食、早寝早起き、歯みがきというところもございますので、この部分にかかわることかなと考えております。

ただ、委員が言われたのは、市民向けの広報の媒体の中にそのような部分をというご提案かと思っておりますけれども、今、具体的にこういうことが可能ですとお答えするのはなかなか難しい部分もございます。あるいは、対象が3歳児くらいまでであれば、私どもの保健センターになりますし、就学前ということになると、保育園、幼稚園、それ以後だと学校ということになります。その中でどんなことが可能かというのは、具体的にお答えしなければならぬところでございますので、この計画書に置くとすれば、コラムの中で、そういう実態があるとか、こういうことに気をつけていただきたいと。

先ほど、委員さんからバランスガイドの中でというお話がありました。7ページの右下のコラムでございますけれども、これは、食べ方をバランスよく、満遍なくといいますが、いわゆる日本型食生活ということ考えたものでございまして、こういうことをやることで肥満を防ぐという意味もございます。これは、関係するところが多いものですから、どんなことができるか、庁内で少し意見交換をさせていただきたいと思っております。これは、この計画を推進する中でのお話のことでありとも思いますので、少し預らせていただきたいと思っております。この計画書の中に反映するところに至るかかどうかという確約はできませんけれども、課題として預らせていただきたいと思っております。

荒川会長 関連するキーワードは7ページに随分盛り込まれているように思いますが、これで不十分であれば、さらに具体的に、どういうことが望まれているかということの後でお聞きした上で、どのように反映するかを検討するというところでよろしいでしょうか。

小池委員 はい。

荒川会長 ありがとうございます。

そのほか、何かございますでしょうか。

畑委員 17ページの顔の見える農業の実現のところ、新鮮で質の農産物ブランド「さっぽろとれたてっこ」の普及拡大と書いてございます。当然、ブランドであれば、それに伴うような規定といいますが、有機なら有機とか、そういったものもあつた上でのブランドだと思うのですが、そういったことはいかなるものでしょうか。

荒川会長 事務局の方から説明いただけますか。

事務局（農政課） 「さっぽろとれたてっこ」としては、農産物と、さっぽろとれたてっこ農産物を使った加工品ということで、今年度から認証制度をスタートさせておまして、その基準についてはホームページなどでも公表しております。農産物については、土づくりとか、減化学肥料、減化学農薬についての技術基準を設けておりますし、畜産物や加工

品については、それぞれ特徴を持った生産を安全にしているということを認証委員会において外部の委員も入って審査いたしまして、そこで認証するというシステムになっております。

その説明は、23ページのコラムのところに書いております。

畑委員 国にも有機とか特別栽培という基準もありまして、札幌市でもまたこういう基準を設けてしまうと、ブランドが先行してしまっていて、どれがどうなのかという感じの誤解は受けないでしょうか。

荒川会長 事務局の方でいかがですか。

事務局（三部課長） 農政課の三部と申します。

確かに、いろいろな基準、これは北海道もありますし、札幌もあります。とにかく、まずは地元のものを知っていただくというのが私たちのスタンスで、一つの基準認証というよりは、運動的な認証という考え方をしております。ですから、まずは地元のもの、札幌のものを使おう、それから、できるだけ身近なものを使おう、そういうような運動としてとらえていただければと思っております。

荒川会長 よろしいでしょうか。

畑委員 しっくりこないですね。札幌のものであればということだけで、それ以外のいろいろな基準のようなものが当然出てきますね。有機とか、減農薬という部分で、その関連性がどうなのか。道のものも含まれるのだけれども、たまたま札幌にあるから「さっぽろとれたてっこ」とつけましたというように聞こえてしまうのです。

事務局（三部課長） 札幌ではまだ有機の生産者がいないのです。そういう中で、できるだけ札幌の生産者に安心・安全なものを使っていただいて、そして市民の方につないでいくというのが、私たちとしては、生産者を育てていくという観点では一番進めるべき課題だと考えております。そういう意味で、市民と生産者が行き来するような意見交換なり、お互いが理解し合えるようなトレードマーク的な感覚ですので、その辺をご理解いただければと思います。どうしても混同するのかなということはあると思います。

松井委員 これは、ブランドという言葉が入ったのが誤解されるもではないかと思えます。もし、これが質のよい農産物「さっぽろとれたてっこ」でしたらいかがでしょうか。

畑委員 私どもはスーパーをやっています。勉強不足かもしれませんが、こういうブランドは見たことがないですし、流通しているのかなと思うのです。先日、市場に行ったときも、見た感じではこういったブランドはなくて、実際にこういう商品が売られている現場を見たことがないのです。どういう品目があるのか、多分、トマトとか、キュウリとか、ナスとか、タマネギとか、そこら辺のたぐいのものを言われていると思います。

小松菜もあるのですね。

ちょっと目にする機会が非常に少なかったもので、実際に具体的にどういうものがどのようところで売られているのか、お知らせいただければと思います。

荒川会長 この件につきましては、計画に盛り込むことについては特に反対はないけれ

ども、もう少し周知していただきたいということで承っておいてよろしいでしょうか。

畑委員 はい。

荒川会長 ありがとうございます。

そのほか、何かございますでしょうか。

先ほど、小田嶋委員から挙手があったように思います。

小田嶋委員 ずれてしまったのですが、先ほどの子どものことに関連しての質問だったのです。

これは一番先に聞くべきだったのですが、札幌市食育推進計画は、配布する対象者はどういふところを想定されているかということです。これは、こういうパンフレットをつくっておりまして、お話しされたのかもしれませんが、ちょっと聞き逃してしまいました。

これは、子どものことで、いじめにつながるというお話もありましたので、私は、前に、栄養あるものがイコール楽しく食べられるものであればとってもいいというお話をさせていただいたのですが、楽しく食べる食事の提案というところに、だれかと一緒に食事をする小学生をふやすということがございましたので、例えば、適正体重の小学生をふやすとか、そういうようなことができないのかなと思ったのです。つまり、いじめなどにつながるというような、札幌の大きな取り組みがあるような気がするものですから、ちょっとそういうふうにしたものですか、お考えのときに酌み上げていただかなくても結構ですが、そういうことも考えられるかなと思ったのです。

一つは、これ自体がどちらの方を中心として、つまり、組織に対して、学校給食とか、先ほどから保健所という言葉が出てきておりますので、学校給食や保健所、一般市民の大人の指導者に対して配られる資料なのか、どういうところをねらっているのか、本当に一般市民をねらってつくられる計画書なのかということをお話は聞き逃したものですから、それにお答えいただきたいと思います。

荒川会長 事務局の方からお答えをお願いします。

事務局（請井部長） この本書につきましては、やはり大人が対象ということになります。第1回の会議の中で、小野寺委員から、子どもへのメッセージの部分もあるから、子どもへどう伝えるかということをよく考えるようにというお話がございました。その中で、第2回の会議で荒川会長に整理していただきましたけれども、この計画書自体につきましては、大人が子どもにどう伝えるかということなので、大人を対象としてつくろうと。ただ、これは80ページ程になるものですから、大人であってもこれを一々見るのはなかなか大変でございますので、この後に概要版という形で整えまして、よりエッセンスといたしますか、重要な部分を抜き出したものはつくってまいりたいと考えてございます。

また、それに伴って、子どもたちへのメッセージとして、大人が読むものとはまた別のところですが、それもつくっていきいたいと考えてございます。

ただ、それをつくるにしても、土台がなければできないということで、その土台がこの計画書になってございます。これは、決して行政関係とか関係団体とか指導者だけに配る

ものではないと思っております。

では、実際にどこに配るのかというお話になりますけれども、市民が見やすいように、今考えているのは、ホームページで公開していくということが一般的な手法になっております。印刷物としてということになると、どこかで閲覧できるような形をとるとか、具体的にはそのような形になると思います。

恐らく、小田嶋委員のお言葉の中で、主な施策をだれがやるかというのは、大体は行政という主語になっております。これは、札幌市の計画でございますので、行政としてどう取り組むかということはこの施策の中でまとめております。ただ、後段の第5章の中で、この計画を推進していくためには関係者がどんなふうに取り組んでいったらいいのかという書き方をさせていただいておりますので、これからの計画の取り組みということになっていくと思っております。

荒川会長 小田嶋委員、よろしいでしょうか。

小田嶋委員 はい。

荒川会長 先ほどの肥満の具体的な解消といいますか、人数を減らす、割合を減らすということについては、先ほどの小池委員の件とあわせて検討させていただきたいと思えます。よろしく願いいたします。

そのほか、この部分でご意見、ご質問はございますでしょうか。

宮地委員 質問です。事業者による食品安全情報の提供促進というところで、事業者の自己責任ということになってしまうかもしれませんが、最近、道内の食肉の関係やお菓子の関係で、事業者の品質管理の問題が出てきてしまっています。そうしたことが続くと、消費者としては、ほかの企業はどうなのかと思うと思うのです。しかも、10年くらい隠ぺいされてきて、結局、それが表に出たのは内部告発であったということですから、そのときに、ほかの企業はどうなのかなと不安になってくる部分があります。ここに、講習会や立入検査などにより食品表示が適切に行われるように支援しますとあるのですが、会社内、事業所内の品質管理という点に関して行政側がどこまで踏み込めるものなのかということと、立入検査をもうちょっと深く、回数をふやすことは可能かどうかということをお伺いしたいと思います。

事務局（山口課長） 食品保健担当課長の山口でございます。

今回、菓子製造業ということで、皆さん方はマスコミ等でご存じだと思いますけれども、そういう関係の調査とか、最終的には行政処分ということで処分いたしまして、その後、改善指示をしております、改善報告書が今後出てくるという形になっております。

今、委員から、品質管理の部分でどういうチェックができるのか、それから、保健所がどれだけ深く立ち入りできるかというご質問がありましたけれども、保健所の方は、年間の食品衛生監視指導計画を作成して、そのもとに各施設を立ち入りしています。この監視計画を作成するに当たっては、パブリックコメントということで、市民の皆さん方のご意見をいただきまして、年間計画をつくって、それを公表しております。その計画に基づい

て、それぞれ中に立ち入りをしているということでもあります。

今回の問題につきましては、いろいろございますが、大きく言えば、食品衛生法上の衛生管理の問題と、期限表示の張りかえ等があったという表示の問題と、この二つがあります。その部分については、私どもは、監視、立ち入りをし、それから抜き取り検査ということで、衛生研究所に持って行って検査をしております。こういう事件になる直前にも抜き取りを行っていたのですが、そのときの検査結果は適ということでございました。内部的には、自主検査の中で、その前から大腸菌群が出ているという状況はありましたけれども、私どもがやったときは、適ということで、その段階ではわからなかったということです。しかし、内部の通報がありまして、その状況がわかったということもございます。

今後ですけれども、私どもの取り組みとしては、平成15年に食品安全基本法というものができまして、その中には、営業者の責務、行政の責務、消費者の役割ということで、この3者の責務と役割が明示されています。食品の営業者というのは、自分がつくっている食品の安全性は第一義的に営業者に責務があるということでもありますけれども、その中で、営業者がみずからやっていることについて、消費者の方に情報を開示しなさいということもその中にはうたわれております。私ども行政としても、可能な限り、立ち入りの中でいろいろな調査をしていくわけですけれども、やはり、営業者みずから、自分がやっていることを消費者の方に情報発信していくと。そういうことで、消費者と営業者との信頼が確保されるのではないかと考えています。

私どもとしては、制度の周知や、営業者がみずからやることを十分理解してもらいながら、みずから公表していく、そういうことと立ち入りをあわせて今後やっていこうと考えております。

私どもとしては、こういう事件がありましたので、今回の問題の改善も含めて、これから各施設に通知をしていかなければなりません。また、そういう制度がいろいろありますので、制度のさらなる周知徹底も図っていくということで、講習会も行っていこうと考えております。

そういうような状況でございます。

宮地委員 一事業のことだといっても、北海道のものは安心して安全だという神話がありますので、非常に影響力があると思います。ですから、見える形であればなおいいかなと思って質問させていただきました。

きのう、中央卸売市場さんにおうかがいしたときに、保健所が併設されているのを目の当たりにしたときに、ここで取引されているものに関しては安心して購入できるなと思われましたので、もう少し具体的に、立入検査を50%ふやすとか、市民にもわかりやすい形で入れていただけるとなおありがたいと思いました。

荒川会長 ありがとうございます。

この辺の具体的な数字で50%ふやすというのはなかなか難しいと思いますけれども、何か方法はありますか。表現等で、こういう形が変わりますよといいますか……。

事務局（山口課長） これは、監視件数ではなかなかあわせられない部分があるのです。今、いろいろな業態がありますので、通常、私ども保健所の業種の範囲でいくと、スナックも飲食店ということで1件なのです。それから、製造業も立ち入りしたら1件なのです。そうすると、数で見るとお互いに1件、1件ですけれども、実際に入って時間をかけて中身をチェックするとなると、その比重は全然違うのです。

ですから、今、中央市場に保健所がありますけれども、中央市場というのは、広域流通する食品をあの場で検査するとなると、効率よく検査できるのです。全部出回ったものをそれぞれのところでやるとなると、大変労力が要るということで、中央卸売市場の流通の拠点であるところで検査をします。それは、効率よい検査の手法ということであそこに置いております。

それから、保健所については、WEST19に保健所の本所があるのですけれども、区にも保健センターの中に生活衛生担当課がありますので、区に密着できる形の中で監視できる部分は区で行うと。それから、製造業のように、全市一円で同じレベルで監視をするというものに関しては、保健所本所の中で一括してやっております。それも、効率的に立ち入りをする、それから、同じレベルの中で立入調査をするという形の中で、めり張りをつけた形でやっております。

ただ、その中で数値目標をどう設定するかということは非常に難しいです。そのために、監視指導計画の中で、重点監視施設については年2回の監視をするという形で出しております。そうでないものは年1回、別な業種については2年に1回とか、そういう計画の中でやっております。そして、その結果については、平成18年度の結果については、それを取りまとめて公表しております。

ですから、この計画の中では数字的には出せませんが、監視結果はきちんと出しまして、そちらの方で皆さん方が検証できる形になっておりますので、それでご理解をいただければと思っております。

松井委員 参考までにお聞きしたいのですが、その場合に事前の通知はされるのですか。それとも、あくまでも抜き打ち検査のような形でされるのでしょうか。

事務局（山口課長） 立入検査に当たっては、ミートホープの関係がありまして、非常に問題になりました。私どもも、過去は、責任者がいないと話しても状況がわからないということがありまして、責任者がいるかどうかを確認しながら行っておりました。しかし、ミートホープ以降は、すべて無通告で立ち入りをするという形をとっております。

それから、先ほどお話ししました食品の抜き取り検査については、以前から基本的に通告しないで行っています。こちらの方で行って必要なものをとるということですから、通告してから行って、いいものをよこすというふうになっても問題がありますので、無通告で行ってとるというスタンスであります。

荒川会長 どうもありがとうございます。

そのほか、2の市民が暮らしやすい環境づくりのところで何かご質問はありませんでしょ



うか。

小田嶋委員 一つ、数字をどのようにとらえているかということをお聞きしたいと思います。

16ページの農業を身近に感じる都市の環境の実現というところで、札幌市は近郊に農業がたくさんあってよろしいということをうたっているのですが、現状は、体験者は8万9,000人で、目標値は10万人です。この数字を8万人から10万人にふやすのはとてもいいと思いますが、この数字自体は多いのでしょうか、少ないのでしょうか。

札幌市として、190万人になるうとしている都市の中の10万人ということですが、近郊に農業施設がたくさんあるいいまちとうたっている数字として、これをどうとらえているのか。何か全国的な比較のようなものがあれば教えていただきたいと思います。

事務局(三部課長) 全国他都市での数値目標というのは余り見たことがありません。

それから、この数字が多いか少ないかというのは、私どもとしては、学校関係や、あるいは、今、さとらんどに市民農園ほかいろいろな体験農園が整備されておりますので、そういったところで把握できる人数ということです。これは、ある程度は把握できる人数ということですから、決してこれが市内全体の体験者数をあらわしているとは思っていませんが、私どもが目安としてとらえているのはそういう数字ということで考えております。

それから、この数字は、もともと都市農業ビジョンから出ておまして、その都市農業ビジョンを策定したのが18年3月ですけれども、その時点ではまだ6万人という数字でして、それを10万人に引き上げるという目標がございましたので、当時としては、そういう意味では少し力が入っていた数字ですが、今日、皆さんの目にお見せするときは9万人近い数字になっていましたので、ちょっと物足りない感じがするのはそんな経緯があると思います。

荒川会長 主として、さとらんどの入場者数という感じでしょうか、それに近いようなものですね。それをもう少しふやしていくということですね。

事務局(三部課長) あくまでも、さとらんどの中で体験をした人数ということです。

荒川会長 わかりました。

そのほか、何かご意見はありますでしょうか。

事務局の方でどうぞ。

事務局(請井部長) 実は、ピアンカ委員から事前に意見をいただいております。これについては、皆様方のお手元に資料としてお配りしております。

フェアトレードの取り組みということで、国際的な視野からこれを取り込めないだろうかというご提案でございますが、これについてご検討をお願いいたします。

荒川会長 ピアンカ委員から、きょうはご欠席ということでご意見をいただいておりますが、フェアトレードといった視点も盛り込むべきではないかというご意見かと思っております。これに対して、他の委員から何かご意見はありますでしょうか。

松井委員 ここに書かれていますフェアトレードの食品としまして、コーヒーとかチョコ

コとかバナナが出ていますが、私もバナナなどを正当な価格で買ったことが何度かございます。

今、日本の置かれている農産物も、実はすごく大変な思いをしてつくっていても、苦労した割には価格がすごく安いということで苦しんでいる生産者がたくさんいます。ですから、ここをもっと拡大しまして、私たち消費者が生産者の苦労に見合った価格で買うような消費者のスタンスというものも同時に盛り込んでいってはいかがでしょうか。

荒川会長 今、こういう視点を盛り込んでいくべきであるというピアンカ委員の意見に賛同ということでご意見をいただきましたけれども、他の委員はいかがでしょう。

これは、取り扱いが非常に難しいと思います。一方で地産地消ということを出しつつ計画を推進しようとしたときに、もう一方でフェアトレードということが出てきて、これをグローバルに考えますと、極端な場合に相反する両極端の現象をあわせ持つこととなります。

今の松井委員のご発言は、北海道の中でのということ、本質的なフェアトレードの解釈を変えた形なのかなと理解していますけれども、今の段階で、フェアトレードという言葉だけを出てきても、その辺の周知が十分されるのはなかなか難しいのかなと思います。ですから、例えばコラム的に、そういう考え方があるということをご紹介するような形の扱い方ではどうかと考えております。具体的にフェアトレードを推進するというのは、今の段階ではなかなか難しいのかなと思います。

今、地域の支える農業（CSA）とかいろいろ出てきています。それも、考え方は非常に尊重する部分はありますけれども、それが一気に推進計画の中で重要な位置を占めるのはなかなか難しいと思います。こういう発想があるということで、将来的な課題としてコラムで紹介するというのであれば、事務局の方でご検討いただけないでしょうか。

事務局（請井部長） フェアトレードの概念自体はオープンになっておりますが、会長が言われたように、それを札幌市としてどう取り組むかということまで書き込むのは、私どもの中もそうですけれども、市民の認識としてもその言葉自体の理解に少しギャップがあると思います。しかし、これを横に置いておくわけにもまいりませんので、次回、コラムとして用意をさせていただいて、それについてご検討をいただきたいと思います。

荒川会長 事務局の方からもご提案がありましたけれども、ピアンカ委員の意見をそのように取り扱わせていただくということでよろしいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

荒川会長 そのほか、2のところでご意見、ご質問かなければ、ここで5分ほど休憩をとらせていただきたいと思います。よろしく申し上げます。

〔 休 憩 〕

荒川会長 まだ着席されていない委員が何名かおりますが、時間も押しておりますので、

次に進めさせていただきます。

若干時間が押しております、予定は4時の終了ですけれども、15分ほど伸びるということをご了解いただきたいのですが、よろしいでしょうか。

(「異議なし」と発言する者あり)

荒川会長 申しわけありません。

それでは、続きまして、18ページの3番、市民みんなで作る食文化のところから、事務局のご説明をお願いしたいと思います。

事務局(加藤課長) それでは、18ページをごらんください。

基本目標でございます市民みんなで作る食文化でございます。

重点取り組みの(1)の食文化の継承と情報の発信でございますが、こちらの方では時代にふさわしい豊かな食文化を育むことを掲げました。

道産食材を取り入れた北海道型食生活の提案では、一番下の枠の中に書かれておりますが、札幌市は、我が国最大の食料生産基地である北海道を背景に、質・量とも秀でた地場産食材の流通の中心地として、豊かな食材を容易に入手できる恵まれた環境にあります。これらに、ご飯を主食とし、主菜、副菜、汁物に、北海道産の大豆、野菜、海藻、魚貝、肉、卵、乳製品、そして果物などがバランスよく加わった健康で豊かな食生活を北海道型食生活として提案したいということでございます。

これは、地産地消を進めるだけでなく、輸送による環境負荷等を軽減することにもつながるとこと、また、札幌には全国各地の出身者が集まっており、それぞれの家庭ごとに引き継がれたさまざまな郷土料理や行事食があります。このような食文化が融合しているのも札幌の食文化の特徴であり、これをさらに創意工夫しながら新たな食文化を築いていくということでございます。

これをイメージ化したものを20ページに書いてございます。

20ページをお開きいただきたいと思います。

北海道の食の背景として、先ほど話ししました供給基地としての役割、四季の情緒と寒冷地としての厳しさが共存する気候風土、やさしさと厳しさをあわせ持つ自然を開拓した歴史という背景をもとに、札幌市の食の特徴といたしまして、北海道の食材の中心地、つまり流通・消費の中心地であり、新鮮かつおいしい食材を容易に入手できるということで、消費もできるという特徴がございます。食文化につきましても、先ほどご説明したとおりです。

この二つから、多彩な道産食材をもとに、バランスのとれた健康的で豊かな食生活を送ることができ、それは、新鮮、安心、安全、自然にやさしい豊かな食文化、北海道型食生活として、札幌らしさということで全国的にもお示しできる内容ではないかということで掲げてございます。

この資料の中では、21ページに具体的な献立を記載したいと考えております。

それでは、19ページに戻っていただければと思います。

19ページでは、引き続き、市民みんなで作る食文化の主な施策の説明をさせていただきます。

北海道型食生活の普及・発展、情報の発信と食環境整備を進める取り組みとして、各種イベントや保育所、学校給食などで郷土料理や行事食などの伝統料理についての取り組みを行う、男女共同参画で進める食文化の提案なども記載いたしました。

コラムといたしましては、外食料理栄養成分表示事業を記載しております。

次に、22ページをごらんください。

重点取り組みといたしまして、地産地消の推進についてでございます。

ここでは、北海道の中の大消費地であることを自覚し、地産地消を進めますということを書いてございます。

こちらの指標としては、北海道産の食品の利用ということで、お米の利用率をふやすということを掲げてございます。

23ページに移りまして、主な施策としては、消費者と生産者の理解の促進、地元の産物の利用及び提供の拡大ということで、こちらには、先ほど話題になりました「さっぽろとれたてっこ」についてコラムとして載せる予定です。

24ページに移りまして、(3)の地域における食育の推進についてでございます。

市民一人一人が健全な食生活を実践できるよう、地域の人たちとともに食育運動を展開することを目指しております。

指標といたしましては、食育ボランティア数の増加でございます。

コラムには、食生活改善推進員について載せてございます。

25ページに移りまして、主な施策といたしましては、食育推進体制の整備、札幌市の食育推進運動、ボランティアの育成といたしました。

具体的な取り組みといたしましては、学校では、栄養教諭などを中核とした食育の推進、食育関係者間のネットワークの構築、継続的な食育推進運動を展開するための環境整備の構築、ボランティアの活動の促進といたしました。

以上で、市民みんなで作る食文化についての説明を終わらせていただきます。

荒川会長 ありがとうございます。

それでは、18ページの3、市民みんなで作る食文化です。25ページまでですが、その間で何かご質問等があればお願いいたします。

小池委員 食育ボランティアというのは、具体的にどういう人たちのことを言うのでしょうか。

事務局(請井部長) 食育ボランティアですけれども、今、規定としてこういう言葉はありません。これについては、食育という言葉自体が広い概念を持っておりまして、健康づくりもそうですが、食文化の継承や食の作法、マナー、そういったものをこれから少し整えて何かシステム的にできないかというのが私どもの宿題でございます。今、ここに書いてある数字は、札幌市の食生活改善推進委員の数でございます。これは佐々木委員が会

長をされていますけれども、これが今把握できるところでございます。

小池委員 それがこの人数ということですね。

事務局（請井部長） ただ、これは、人数自体ではなくて、広がりを持たせたいという意味もございますので、ただ単に推進委員の数をふやしますという置き方ではなくて、もっと広い概念を含んでおります。

小池委員 わかりました。

荒川会長 そのほか、何かありますでしょうか。

小田嶋委員 前回お話をさせていただいたのですが、20ページの食文化の継承と創造というところです。その前の18ページの一番最後の丸のところの文章はよくわかるのですが、それが20ページの表になると、家庭ごとにそれぞれの母村というのはなかなかわかりにくい言葉になっています。私は母村という言葉を使わせていただいたのですが、削った方がいいと思います。出身地という言葉でわかると思います。

また、出身地の郷土料理というのは、札幌に来て郷土料理になっておりますので、出身地の伝統料理というような言い方がよろしいかなと思っておりました。

それから、一部形を変えて進化しているというところですが、進化するというのは余り使わないような気がしますので、展開しているというような言葉に置きかえてはどうかかなと思って資料を見ておりました。

18ページのところが大変よくまとまっております、それが20ページの表に書かれていると思いますので、その辺の言葉との整合性といいますか、より市民にわかりやすい形に変えられて結構かなと思いました。

私も母村、母村と言っているのが一般的なのですが、市民にとっては一般的ではないと思ったものですから、訂正していただいた方がいいと思います。

荒川会長 それでは、本州の方の出身地をどういうふうに表現するのかということについて検討させていただいて、次回までに修正をかけたいと思います。また、18ページと20ページの整合性をもう一度確認して、適切な言葉で表現させていただきたいと思いません。

そういうことでよろしいですか。

小田嶋委員 はい。

荒川会長 そのほか、何かご意見はございますでしょうか。

松井委員 22ページの主な指標というところで、お米に限りまして、北海道産のお米をどれくらい食べているかという数値が出ていますが、これは札幌に限っての数字というのは調査できないものでしょうか。

といいますのは、道産米を食べている人の数値をぐっと下げるのは、お米の産地ではない道東の方の数値が全部入ってしまうと、どうしても道産米を食べないという形になると聞いております。ですから、札幌市の場合はもっと高いのではないかという気がするのです。

もしできるのであれば、札幌に限った数値を上げた方がわかりやすいのではないかと思います。去年、調査をしたら、お米の消費量がさらに減っているそうですから、ぜひそうできたらと思います。

荒川会長 事務局の方でご回答いただけますか。

事務局（請井部長） この数字は、北海道からのデータでございまして、その中を区分したものがあかどうか、少し調べさせていただきたいと思いますが、ちょっと難しいかもしれません。

それから、先ほどのボランティアのところでは、もう一つ、農業ボランティアの数も含んでおります。札幌農学校クラブというものがございまして、この活動をされている方の数も入れ込んでおります。

荒川会長 ただいまご質問がありましたお米の自給率といいますが、消費の数字につきましては、北海道からのデータということで、札幌市だけで区分したものがあかどうかということですね。それは確認させていただきたいと思います。

それから、先ほどのボランティア数につきましては、今は新しいボランティアも加わっております、食生活改善推進委員プラス札幌農学校ボランティアが加わったものということでございます。

そのほか、何かございますでしょうか。

宮地委員 質問ですけれども、25ページに、行政、教育、保健、栄養、農政、消費者、食品産業等の関係団体やNPO、ボランティア団体などが連携・協力し、一体的な食育推進運動を展開するために関係者間のネットワークを構築しますとあります。やはり、こういったものを有効かつ効率的、継続的に進めていくためには、いろいろなところとの連携や協働の強化が必要になってくるかと思いますが、どういうグループがあって、どういう人がどういう技術や能力を持っていらっしゃるかというデータベースなどがあると、何かイベントを考えたり、料理教室を開いたりするときに、継続的に楽しく新規性のあるものができると思うのです。いろいろな人が連携すればするほど、楽しく新規性のあるものができると思うので、こういうデータベースが現在あるかどうかということをお伺いしたいと思います。

荒川会長 それは、次の第5章の方とも関連すると思いますが、もしそういうものがあればということについてはいかがでしょうか。

事務局（請井部長） 現在、札幌市として把握しているものはございません。これは、今後、構築するということでございます。

ただ、北海道では、北海道食育コーディネーターという制度がございまして、荒川会長と小田嶋委員はそこにお入りになっておりますが、これも大切なデータベースでございます。札幌市としても、まちの食の名人といいますが、メッセージという部分も、これはいろいろな方面でありますし、先ほどのボランティアの分野の拡大ということにもつながっていきますので、これは20年度からの仕事になりますけれども、そういったものを

順次整備していく必要性は非常に感じております。

そういう点につきましても、今お集まりの各委員にはそのときにいろいろお世話になると思いますので、よろしく願いいたします。

荒川会長 よろしいですか。

宮地委員 はい。

荒川会長 そのほか、何かございませんでしょうか。

北海道型食生活につきましては、本日、参考資料2を用意していただいております。一昨年につくりましたホクレンの北海道のやさいBOOKの方にたまたまコメントを載せていただいたものを尊重していただいたということです。それ以来、各種講演会では北海道型食生活というものを話しまくっているところですが、そういうことでご理解いただければと思います。

また、北海道の食育コーディネーターの制度では、たまたま座長をさせていただいております。副座長が小田嶋先生ということで、札幌市の食育にかかわれるスタッフがかなりおります。コーディネーターの大半が札幌にお住まいかと思っておりますので、そういったところとの連携も深めていったらいいかなと思っております。

ここの部分で特になければ、次に第5章のご説明をいただきたいと思っております。よろしく願います。

事務局（加藤課長） それでは、26ページをごらんください。

第5章の計画の推進でございます。

推進体制といたしましては、市民が主役であること、生きる上での基本となる食育は、市民一人一人が食に関心を持ち、積極的に実践していくことが必要になっております。

このため、食育の推進に当たっては、家庭、保育所、幼稚園、学校、職場、関係団体、行政などが、それぞれの役割に応じて主体的に活動し、市民運動として取り組みを推進することが重要でありますということが書かれております。

特に、食育にかかわる家庭の役割としては、食生活の基本の場であり、特に子どもたちが健全な食習慣を身につけ、心身ともに健やかに育っていく上で大きな役割を担っております。このため、家族団らんで食卓を囲むことを基本に、食事マナーを身につけさせるなど、日常生活の中で食育を実践していくことが大切ですよということを書いております。

また、学校等の役割では、保育所や幼稚園、学校では健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図る上で重要な役割を果たしております。

また、地域の役割においては、家庭や学校などにおける取り組みのほかに、生産者や保健・医療関係者、食品関連業者、さらにはボランティアなどによる幅広い活動が求められております。

行政の役割といたしましては、食育推進運動に市民とともに取り組むためには、教育、健康、福祉、産業、環境などそれぞれの分野の取り組みを一体的に進めるとともに、食育の担い手が実践する取り組みを支援し、食育関係者相互の情報共有と連携を図ることとい

たしました。

27ページでは、食育の推進に当たっては、札幌らしさを生かして、楽しみながら、体験を通して、すべての市民が協力し、地域活動やライフステージにあわせて「伝えよう食の知恵」をキーワードに推進戦略としていこうということをお示ししております。

次に、28ページ、29ページでは、ライフステージと食育の推進ということで、市民一人一人のライフステージに応じた取り組みを示してございます。左に基本目標、その隣に重点取り組みを掲げ、各世代ごとの取り組みを載せてございます。

30ページをごらんください。

7の進行管理・公表では、本計画の進行管理に当たっては、施策を効果的・効率的に推進し、事業などの達成状況を客観的に把握し評価するとともに、札幌市食育推進会議において審議すること。計画の進捗状況や施策の実施状況については毎年公表すること。本計画の目標年次である平成24年度までに、社会情勢の変化や計画の進捗状況等によって、見直しが必要な場合は、この会議になりますが、札幌市食育推進会議の皆様のご意見を踏まえて、必要な措置を講じるなどということを書いております。

以上で、計画の推進についてのご説明を終わります。

荒川会長 ありがとうございます。

ただいまの第5章の計画の推進につきまして、何かご質問、ご意見などはありますでしょうか。

実際に動き始めてから、また違う形の推進体制もつけ加わってくることはあると思いますが、スタートする段階では、こういう方向で、こういうような体制で進めていくということで、現段階ではそのようにご理解をいただいたということによろしいでしょうか。

(「異議なし」と発言する者あり)

荒川会長 どうもありがとうございます。

それでは、本日用意されていた議題は以上です。

それでは、事務局の方にお返しいたします。よろしく願いいたします。

事務局(請井部長) 今回も、長時間にわたりまして熱心なご検討をありがとうございました。

次回は9月12日の会議になりますけれども、今日いただきましたご意見、そして私どもが宿題として受け取りましたものを整えまして、素案の最終段階のご検討をお願いいたします。その案をもとに、パブリックコメントに付しますので、その概要についてもあわせてご説明したいと思っております。

また、毎回ですけれども、送信表というものをお手元に置いております。お帰りになりまして、何かご意見がございましたら、これで私どもの方にご連絡をいただきたいと思います。

### 3. 閉 会



事務局(請井部長) 今日、本当に長時間にわたりまして、ありがとうございました。  
以上で閉会いたします。

以 上