

第2回札幌市食育推進会議

議 事 録

日 時 : 平成19年7月26日(木) 午後2時~
場 所 : W E S T 1 9 2 階 研 修 室

1. 開 会

事務局（請井部長） それでは、定刻となりましたので、ただいまより第2回札幌市食育推進会議を開催させていただきます。

私は、本日の進行を務めさせていただきます保健福祉局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。

まず、本日お配りした資料をご確認願います。

会議次第、座席表、それから、小田嶋委員からいただきました資料、そして、資料2（新）とございます差しかえでございます。それから、参考資料として、数が多いのですが、1番から8番のものを置かせていただいておりますので、ご確認をお願いいたします。また、事前に送らせていただきました資料につきましては、次第にもございますけれども、第1回の会議の追加ご意見と、資料1から6ということでございます。なお、先ほど申し上げましたが、資料2につきましては差しかえてございますので、ご確認をお願いいたします。

配付漏れなどございましたら、事務局までご連絡いただければお持ちいたします。

本日の各委員の出席状況でございますけれども、黒川委員、小池委員、ピアンカ委員より欠席というご連絡をいただいております。また、天谷委員、石井委員、大場委員、芝木委員については遅参ということで連絡を受けております。

ただいま、23名の構成委員の中で16名の委員のご出席をいただいております。過半数の出席ということで今日の会議は成立していることをまずご報告させていただきます。

また、本日、事務局として、食育にかかわります札幌市の各関係課より職員が出席しております。後ほどのご議論の中でご質問等がありましたら対応させていただきますので、よろしくお願いいたします。

それでは、これ以降の会議の進行につきましては、荒川会長にお願いしたいと思います。会長、よろしくお願いいたします。

2. 議 事

荒川会長 ここからの議事を進行させていただきますので、ご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

それでは、議題に入ります前に、前回、第1回推進会議でさまざまな委員からご意見をいただきましたけれども、その中から主なものを挙げさせていただきます。

例えば、推進会議でこれから策定されるものがしっかりと子どもたちにも伝わる計画であることというご要望がありました。また、食育を広めるための無関心層に対する仕組みづくりも重要であるというご意見をいただいております。また、子どもだけではなくて、高齢者に対する食育という視点での取り組みが必要である、また札幌らしさということについて共通理解、共通認識を持つことが必要ではないかというようなご意見があったかと思っております。

また、当日の会議ではご意見をいただきませんでした。山本委員、宮地委員からもご意見がありまして、先ほど事務局から説明がありましたけれども、追加資料としてご意見をいただいております。

そのほかに、会議の開催時間や市場見学等につきましても委員の方からご意見がありました。まず、この件につきまして、事務局からご説明をいただければと思います。

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。

前回、委員から、会議の開催時間を夜の時間帯にできないかということと、市場の見学会についてご意見をいただいておりますので、それについてお答えさせていただきます。

皆様から会議の時間帯のご意向を確認させていただきまして、夜間を希望されました方が2名、夜間は都合が悪いという方は1名、どちらでもよいという方が4名、その他の方につきましては特にご記入はございませんでした。

事務局といたしましては、できる限り多くの方のご出席をいただきたいということで努力してまいりたいと考えておりますけれども、今の時間帯で会議を開催させていただくと思いますので、よろしく願いいたします。

また、市場見学についてでございますが、事務局といたしましては、スケジュール上、食育推進会議として市場見学は難しいと考えておりますけれども、委員の皆様のご意向もおありになるのではないかと考えますので、中央卸売市場の業務課から、今後についてのご説明をさせていただきたいと思います。よろしく願いいたします。

事務局（多田課長） 中央市場業務課の多田と申します。

私の方から、市場の見学会の開催につきましてお話をさせていただきたいと思います。

お手元に、黄色い紙に印刷されまして、クリップでとめられた3枚物の資料が用意されていると思います。参考5と表示されている資料ですが、これに沿って説明させていただきます。

このたび、委員の皆様に見ていただきますのは、通常の見学の方々とは異なる内容を考えております。どこが異なるかと申しますと、通常の見学では決して立ち入りません1階の卸売場を実際に見ていただくという点でございます。1階の卸売場は、生鮮食料品取り引きの生の現場でございます。通常は、安全、衛生管理という面から、関係者以外の立ち入りにつきましては厳重に制限をしている場でございます。この食育推進会議という特別の使命を考えまして、この場をつぶさに見ていただくことの必要性は大きいのではないかと考えた次第でございます。ぜひ、この機会に見ていただければと思います。

開催の日時等につきましてご説明をさせていただきます。

お手元の黄色い資料でございます。開催を予定しております日時が8月28日の火曜日、午前6時から8時の間というふうに考えております。

集合場所につきましては、札幌市中央卸売市場の管理センターという施設でございます。お手元に見学施設のご案内というパンフレットもあると思いますけれども、こちらに地図がついておりますので、おわかりいただけるかと思います。

見学の行程につきましては、黄色い紙の裏に行程表を載せております。

内容は、今ご説明しましたように、1階の競りを現実にやっている場を見学していただきながら、資料室、展示室といった施設を見ていただきたいと思います。これは、水産並びに青果の両方を見ていただくという考えでございます。

その前に、交通機関でございますけれども、開始時間は6時ということで、公共の交通機関は運行しておりませんので、自家用車やタクシーなどをご利用いただく形になるかと思いますが、管理センターの施設の横に駐車場のスペースも用意されておりますので、そこを利用していただくという形をお願いしたいと思っております。

5番目にも書いておりますけれども、朝が早いということもございます。これは、ご希望をされる方ということになるかと思いますが、500円ご負担いただきまして食事をしながら、次ページの行程表にもございます懇談、意見交換といった場を用意させていただきたいと思っております。

なお、3枚目に準備しておりますけれども、市場見学希望確認表というものを用意しております。大変申しわけございませんが、これにご記入していただきまして、今日お帰りになる前に提出いただければと思います。ただ、今日の今日ということで、いろいろご都合の調整等もあると思いますので、今日お出しできない方につきましては、後日、確認表の中にもファックス番号を記載しておりますので、今月の31日までにファックスを入れていただければと思います。

以上でございます。よろしくお願いいいたします。

荒川会長 どうもありがとうございました。

ただいま事務局の方から会議の時間帯につきましての基本的な考え方と、前回の会議でご提案がありました中央卸売市場の見学につきまして、多田課長からご説明がありました。

ただいまのご提案につきまして、委員の方から何かご質問等がありますでしょうか。

高橋委員 皆さん、それぞれの組織から選ばれてこの推進委員になっていると思います。したがって、この委員を中心とした案内だと思っておりますけれども、中には、もう一人、同じ組織の中から連れていきたいということも起き得ると思います。現実に、競り場というのは普通の人はず見れないので、非常に魅力的な感じがします。その日の相場が出るわけですね。それが新聞にも載っているということもあります。これは、その職業によろうかと思っておりますが、そういうことがあった場合にはどうお考えいただけるかというご質問です。

荒川会長 お答えいただけますか。

事務局（多田課長） 今のご質問にお答えします。

委員さんのご紹介といえますか、そういう範囲の方でございましたら、一緒にいただくのは、私どもとしては問題ないと思います。

荒川会長 ということで、よろしいでしょうか。

高橋委員 はい。

荒川会長 今の件につきましては、委員の紹介であればプラスアルファしても構わない

ということです。といたしても、人数にある程度の制約はあるのかなと思いますけれども、常識の範囲でいいですか、二、三名くらいまでだったら何とか対応できるということで理解してよろしいでしょうか。

事務局（多田課長） はい。

荒川会長 そのほか、事務局の説明につきまして、何かご質問、ご意見は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、特別なプログラムを用意していただいておりますので、できるだけ積極的に委員の方の見学をお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

続きまして、本日の具体的な議題に入りたいと思います。

本日は、事務局の方から、食育推進計画の重点的な取り組みや目標等につきましてご説明いただき、また皆様からご意見をいただいきたいと思っております。

その前段といたしまして、前回の会議でも、委員の方から、札幌らしさというのは一体何なのか、食文化というものについてどういう考え方が成り立つのか、共通の理解や認識が必要ではないかというご意見をいただいております。

そこで、この委員の中に郷土料理、食文化、伝承料理等についてご研究されております小田嶋委員がおりますので、せっかくの機会でございますから、まず最初に、そういったことに対するご提案、ヒントをいただければ、その後の共通認識を得る上で非常に重要な示唆となるのではないかと思います。

小田嶋委員、よろしく願いいたします。

小田嶋委員 食文化の継承の視点からというふうに事務局に伺っておりましたけれども、10分程度で何かお話をということでございます。それぞれの専門の先生方の前で私がお話をするのも恐縮でございますが、今まで長く、北海道の各地で、私どもは母村と呼んでおりますが、出身地の食文化をフィールドとして民俗学的な調査をしてきました観点からお話しさせていただきます。

今日は、10分程度ということで、レジュメを用意させていただきました。北翔大学の小田嶋と書きましたレジュメをごらんいただければと思います。

食文化というのは、大変広い概念であったり、よくわからなかったりするのですが、北海道の食文化の様相、大体の概要についてお話しできればと考えました。

北海道の食文化は二つに分けられると思っております。

そこに書きましたように、一つは道南の食文化です。これは、道南地域に共通して見られます。伝統的社会と同じでございますが、例えば、私どもは、秋田県という、きりたんぼを思い出します。そういう意味で、道南地域というのは、どこに行きましても、ある程度の年代の人は同じような食文化を語ってくれます。私どもが調査をした結果、一部北陸を含みますが、津軽海峡を挟んだ両岸の地域と道南の食文化と考えております。

そこに例を挙げてございますが、例えばお正月のはれ食として、鯨汁というものがござ

います。お正月に市場に行きますと、鯨の脂身が売られておりますので、道南から札幌に移ってこられた方は鯨汁をつくっているのではないかと私は想定しております。

それから、正月のお雑煮であれば、道南にいきますと、角もち、しょうゆ味で、岩のりを入れるような雑煮がごくごく普通に見られます。また、節句のペコモチ、それからハチハイ汁ですね。ハチハイ汁というのは、豆腐のお吸い物ですが、葬儀には必ず出るということで、どこに行きましても共通して見られる食文化がございます。

これが道南地域ですが、北海道以外の伝統的社会的同様の様相を示していると考えております。

二つ目として、これが難しいのですが、内陸部の開拓移住村の食文化です。これは、大変個別的でして、私は点の食文化と位置づけております。つまり、移住形態別の母村の食文化ということで、そこに継承と書かせていただきました。

母村という呼び方はなれない人には耳ざわりが違うかと存じますが、出身地のことです。県によりまして、東北でも南部と津軽では食文化が違いますように、地域によって違うというふうに考えておりますので、出身県ではなくて、出身地の食文化の継承ということなのです。

概要をお話ししますと、例えば同一母村から来た人たちは、例えばそこに書きましたように、北海道には香川という地域が三つございます。洞爺村香川、苫前町香川、室蘭市香川ですが、そこに行きますと、どこの人もあんこもちの雑煮です。そこにお婿さんに来た人は、これはとても雑煮と思えないというくらい、あんこもちの雑煮が家々に継承されております。ただし、それは地域の食文化にはなっていないわけです。家ごとに見られるのです。香川出身者の人はそこでしているのです。ここは香川出身者が多い地域ですから、その人たちは面として見られますが、そこに入っている違う人たちは違う食文化を形成していることとなります。同一母村は、比較的現代までも母村と同じような食文化が見られます。

また、二異母村型村落と書いてありますが、移住形態によって二つの母村があります。例えば、妹背牛町を調査しましたときには、四国出身者は、お祭りやはれのときにはうどん、寿司と言います。それから、富山県など北陸の出身者はもちと言います。そういうふうに、越中州はもち、讃岐州はうどんというふうに区別しておりまして、意識的なものも若干違うというふうに認識しています。

そういう意味で、違う母村から入っている人たちは、それぞれに違う文化があるということ意識しながら暮らしているということを経験しております。

三つ目は、北海道じゅうで大変多うございますし、今の伝統的社会的中でも、例えば仙台市のサラリーマンが集まっているところ、福岡県のサラリーマンが集まっているようなところはこういう形態になるろうかと思っておりますが、いろいろな人が集まっているという意味では、いろいろな出身地の人が集まっています、北海道では札幌などが代表的だろろうと思っております。

私は、札幌も、若干の地域ですが、調査させていただきました。

石川の出身の方はあずき雑煮と呼ぶおしるこです。雑煮と呼びますが、別にだしをとるわけではありませんで、しるこです。山形県の方は、母村と同じように丸もちです。それから、東北と書きましたが、青森県を代表とする東北出身者は角もちです。この東北出身者が3分の2から3分の1くらいを占めておりますので、北海道は角もち、しょうゆ味が多くなる傾向にありますが、これは家ごとに違うということです。家ごとに違いますので、家ごとに多様な食文化が見られるということですが、この点はまだ明らかにされていません。ですから、家ごとに違う食文化をどのように札幌らしさと結びつけるのかということ是非常に大きな課題だと思っております。今までの歴史の中でどういう食文化があったかということが十分に解明されていないのではないかという気がいたしております。

ただ、探っていきますと、伝承されている食文化は家々に十分に見られます。

私は、こういう古いことばかりやっておりますが、毎年、学生たちに、授業の中で、自分の食文化や札幌らしい食文化や北海道の食文化はどういうものかということも挙げてもらっております。ことしも挙げてもらいまして、たまたまその整理をしていたところでしたので、それを上位から順番に挙げてまいりました。

これは、私が時代の変化を知る意味で特別に統計をとったというよりも、今の大学生は私の子どもの世代で、30才くらい離れておりますので、学生の気分がなかなかつかめないということがありますが、今の大学生は、昭和の終わりから平成年代の生まれですので、その学生たちが札幌の食文化をどうとらえているかと聞きましたら、札幌では圧倒的にラーメン、ジンギスカン、それから、時代の反映をしていると思いますが、スープカレーが非常に多く挙がっております。そのほか、石狩鍋とか、サケ料理、ビール、チョコレートという順番です。これは上から上位になっております。それから、ついでに北海道の食文化もいつも聞いておりますが、ジンギスカン、ちゃんちゃん焼き、海鮮丼、ラーメン、ジャガイモというように、素材が多く挙がる感じがいたします。

どちらにいたしましても、若い者のイメージというのは、私では挙げないかなと思うような食文化が挙がってくるという特徴があります。でも、これが若者がとらえている食文化だと思えます。

これは19歳、20歳の男女ですけれども、私どもの学校は50%が石狩圏内の出身でございますので、こういうような傾向にあるのだと思えます。北海道は二つに分かれていて、学生自身は札幌と北海道と非常によく似てとらえていると思えます。両方とも同じように挙がってきております。

四つ目は、大学生の知悉度です。

実は、郷土料理とは何ですかと聞いてくる学生もおります。そういう意味も含めまして若干の説明をするのですが、ちょっと古い資料で、1999年5月に調べたことがございましたものから、その結果を2枚目につけております。大学生の郷土料理に対する知悉度ということで、北海道の郷土料理として、これが地域の食文化であると上げられたも

のを20に限定いたしまして、よく知っているか、知らないか、よく食べているか、食べないかということ調べまして、さらに、そのイメージを学生に書かせたものの上位5位を挙げました。

ここが食育と関連すると思いますので、この資料を出させていただいたのですが、当然のことながら、そこで見えておわかりのように、よく食べている料理はよく知っているのです。例えばジンギスカンとか、よく食べている料理はよく知っています。しかし、先ほど内陸部の開拓移住村の食文化で上げたような家々の伝統料理の知悉度は大変低いです。鯨汁というのは、わかっている人はわかっているけれども、本当に低く、そして食べてもいないということです。

これは、家々の伝統料理ですけれども、これが取り上げられることが少ないために知らないという結果です。そして、よく知っている料理を見てみますと、どうもマスコミが取り上げる料理なのです。デパ地下で売っている料理ですね。例えば、そこで言いますと、
、 、 、 、 です。ザンギというのは、ご存じの方もたくさんいらっしゃると思いますが、呼称が北海道、札幌なのです。東京では絶対にザンギとは言いません。よく、マスコミから、なぜザンギと言うのですかという質問がありまして、どういう意味かということを含めて聞いたのですが、学生たちはよく知っていると答えています。

ここでは、よく知っているというのは、よく売られていたり、取り上げられている料理であるというふうに分析してみました。

これらのことから、もし私が食育推進会議に提言することがあるとするならば、追加資料の山本委員のご意見と同感でございますが、子どものころから地域の食文化、地元の食文化に触れる機会が多ければ多いほど、よく知っていて、食べなれていくのです。この食べなれていくということが食育につながっていくのではないかと考えています。食材を含めた味ですね。甘い、辛い、しょっぱい、にがい、えぐいという味を含めまして、さまざまな形で子どもの教育というところから触れていかなければ食育にならないのではないかと、大学生を扱ってみてそう思いました。北海道の食文化は点の文化であるということです。点の文化だけれども、何をしてもいいということではありません。最近、ベトナムの献立やアジア風の献立ということで、たまに学校給食で取り上げられるのはいいと思っておりますが、そればかりですと、地元の食文化を忘れるのではないかと考えております。やはり、地元の食文化をどのような意味づけで出していくのかということが今問われているのではないかと感じておりますので、若干ですが、お話をさせていただきました。

以上です。

荒川会長 どうもありがとうございました。

今、小田嶋委員からいろいろお話しいただきましたけれども、一口に言えば、多様な食文化というところで、札幌らしさのよりどころになる献立メニューはなかなか見つけにくいのかなと思います。ただ、そういうものがないというのが札幌らしさであって、そういうものと食育をどう結びつけていくかということがこれからの大きな課題なのかなと思っ

て伺っておりました。

委員の皆様からご意見をいただきますけれども、もう一点、札幌らしさという点で、札幌市の方でいろいろ調査をされておりました、その調査結果について、一部、補足といえますか、追加していただく点があるということですので、事務局の方から先にそれを追加していただいた上で、食文化、札幌らしさについて委員の方からご意見を伺いたいと思います。よろしくお願いいたします。

事務局（加藤課長） それでは、今回、資料5の札幌市の現状という追加データをお示しいたしましたので、そちらを見ていただきたいと思います。

前回の会議資料でも、食育に関する意識調査について札幌市のデータを掲載しておりましたけれども、ことし3月に内閣府でも同じ内容の調査を実施しており、この結果が発表されましたので、食育について全国のデータを掲載したものをご用意しました。

まず、食育に関する認知度でございますけれども、言葉も意味も知っていた人は、全国、札幌市でそれぞれ33.9%、31.9%で、ほぼ同じ結果でありました。食育への関心は、全国では36.1%で、札幌市では23.5%となっております。どちらかといえば関心があると答えた人も含めると、全国、札幌市で69.5%、71.2%で、同程度となっております。

次に、食育に関心があると回答した人にその理由を聞いたところ、全国では、上位から、子どもの心身の健全な発育のために必要だから、食生活の乱れ（栄養バランスの崩れ、不規則な食事等）が問題になっているから、生活習慣病（がん、糖尿病等）の増加が問題になっているからの順になっておりました。札幌市では、生活習慣病の増加が問題になっているから、食生活の乱れ（栄養バランスの崩れ、不規則な食事等）が問題になっているから、子どもの心身の健全な発育のために必要だからの順になっておりました。

次に、食育の実践については、積極的にしている人は全国で12.1%、札幌市では3.1%でございました。積極的にしている、できるだけするようにしていると回答した人を合わせると、全国では55.7%に対し、札幌市では33.7%となっております。また、食育を実践していない理由について、全国では食事や食生活への関心はあるが、仕事、趣味などで忙しいからが最も高く、以下、食育自体についてよく知らないから、食事や食生活を特に意識しなくても問題はないからとなっており、札幌市では、食事や食生活への関心はあるが、仕事、趣味等で忙しいからが最も高く、次に、食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だからとなっており、食費を安くしたいが札幌市では高くなっております。

以上が食育に関する意識調査結果でございます。

次に、札幌市が毎年実施しております市政世論調査で行っている郷土意識についてでございます。

札幌のまちへの愛着度につきましては、好き、どちらかといえば好きは96.6%となっており、この項目は27年連続して90%以上を維持しております。

次に、定住意向についてですが、現在住んでいる地域にこれからも住み続けたいと回答した人は74.3%で、去年より0.4%増加しておりました。

次に、札幌が好きな理由として、緑が多く自然が豊かだから、四季の変化がはっきりしていて季節感があるから、官庁や学校、企業やデパート、病院が集中していて便利だからの順になっております。

以上、札幌市の食育に関する意識調査と、郷土意識についてのデータをご紹介します。ただきました。

以上でございます。

荒川会長 ありがとうございます。

小田嶋委員の方から食文化につきましてお話しいただきまして、また、札幌市の食育に関するデータに関して追加ご説明をいただきました。

それでは、各委員の方から、今後、具体的に計画等をご議論いただく中で、イメージといたしますか、到達目標といたしますか、札幌らしさ、食文化というものをどのように考えた上でこれから議論を煮詰めていただくかということについて、ご意見をいただければと思います。

佐々木委員の方からお願いします。

佐々木委員 私は、札幌市民の皆さんの健康づくりのお手伝いをしている食のボランティアです。この食育推進計画の重点取り組みということでは推進、育成をしていただいております。私たちは私たちで、地域においてヘルスサポーターという食に関する方々を育てているところでございます。

今、意識調査の中にもありましたけれども、やはり、私が子どもころは、家庭の中で、食事のマナーや食の知識、それから伝統食などは伝えられてまいりましたが、現在は、お忙しいということもありますし、核家族ということもあるでしょうけれども、食卓を囲む回数が少なくなっているということをお話を耳にいたします。その点から、私どもも、親子料理教室などをいたしまして、食事というものは食べるだけではないのだということ、つくることや食材のことなどをお話しさせていただいて、そして実習をしてもらうという形をとっております。

私たちの活動といたしましては、食育推進の実行部隊とでも言いましょうか、そんなところで今後も活動してまいりたいと思っております。

どうぞよろしく願いいたします。

荒川会長 ありがとうございます。

それでは、斉藤委員、よろしく願いいたします。

斉藤委員 私は、5月から、札幌市農協の組合長をしております。農協といえば農業ということでありますけれども、今、私の札幌市農協の立場としては、どちらかというと都市型の農業がメインでありまして、農業の売上高は、ことしも30億円くらいの販売高がありますけれども、今はどんどん減っている状態が続いており、本当に残念でありまして、

まだまだ農業を支えなければだめな農協です。高齢化ということもありますので、そういう中で次世代の育成等をいろいろ考えておりますけれども、都市農業ということで、なかなか跡継ぎがないという状況が続いております。そういう中で、農協としてこれからどうしていくかということを考えております。

今日も、ここへ来る前に広報課の方と話をしてみました。宣伝になるかと思っておりますけれども、「ちゃぐりん」という本が家の光協会から出ています。今回、その8月号を各児童会館の方に置かせてもらうということで、札幌市農協から寄附をしたいと考えております。

本の中身は、漫画で出ているものもあります。これから小学生は夏休みに入りますけれども、親が仕事をしていて、家に置いておくのもいろいろ問題もあるということで児童会館に預けておくこともあると思います。そういうところに行ったときに、こういう本があって、ちょっと見てくれば、本当に漫画風に書いておりますので、農業に対するいろいろな勉強を楽しくできるのかなと思います。

農協としては、これからはいろいろやりたいと思いますので、もしこういうものが必要であればまだまだ協力したいと思いますし、皆さんからいろいろ質問があればお答えしていきたいと思います。

松井委員 「ちゃぐりん」というのはなんなのですか。

斉藤委員 よくわかりません。そこまで把握していないのですが、もしよろしければ後でお見せします。こういう本があるということです。

また、皆さんから農協に対してご意見等があればお伺いしたいと思います。

よろしくをお願いします。

荒川会長 どうもありがとうございます。

それでは、続きまして、小野寺委員、お願いいたします。

小野寺委員 私は、親子を対象にした子どもたちの農業体験とか自然体験をサポートしている野遊びクラブを日々やっています。

昨日、教育テレビでおもしろいことをやっていました。幼稚園の子どもたちに、スイカがなっている絵を書いてもらったのです。よく、切り身が泳いでいるという話がありますけれども、その子どもたちがかいたのは、お花のように、くきがあって、上にスイカが乗っかっているとか、木にたわわにスイカがなっているとか、地下にスイカが埋まっているとか、いろいろな絵をかかれるのです。それは、子どもたちにとっては、知らないということも一つなのでしょうけれども、いろいろな発想があって、私は単純に子どもたちの絵はおもしろいなと思ったのですが、小学生とどんどん上がっていったときに、そういうことが普通にあるというのはとても危機的な状況だなと感じます。

札幌らしさということについては、都市型の農業というお話もありましたけれども、私としては食物の倉庫が身の回りにあるということに尽きるのではないかと考えています。お米から、牛乳から、果物、お魚、すべてが周りであって、なぜ輸入をしなくてはいけな

いのかと思うのです。私は、そこを子どもたちと一緒に体験の中で伝えていきたいなと思って地道に活動していますが、やはり、そういう食物と自分たちの生活の関係が見えないというところが一番の問題だと私は思っています。札幌らしさということについては、食物の豊かな倉庫がすぐそばにあるということではないかと考えております。

荒川会長 ありがとうございます。

小田嶋委員、追加のご意見をよろしく申し上げます。

小田嶋委員 先ほどもお話しさせていただきましたが、札幌らしさと北海道らしさがイコールかどうかという点を少し議論しなければいけないと思います。もう一つは、楽しく食べる食事という提案がありますが、栄養があるということと楽しく食べるということがイコールであればいいと思うのですけれども、やはり楽しく食べられなければ子どもは食べないので、そういう点での共通理解ができるような提案ができればと思います。子どもをどういうふうに持っていくかという提案ができればというふうに常々考えております。

荒川会長 ありがとうございます。

続きまして、大場委員、お願いいたします。

大場委員 おくれてまいりまして、恐縮でございます。

私は、食品衛生協会から出席させていただいておりますが、食品衛生協会は、行政から認可をいただきまして、食品の製造、生産、流通、これらの会員が組織を形成しております。そういう関係上、消費者の皆様には常に安心して安全なものを提供しなければならないという立場で日夜努力をしているわけですが、食の大半は家庭で召し上がることが多うございまして、我々といたしましては、家庭内における食材の管理や調理について啓発運動をしているところでございます。

ちなみに、7月のこの時期は大変中毒が多くなりますので、テレビをごらんの皆さんはおわかりかと思えますけれども、札幌市の食品衛生協会は、テレビを通じまして食中毒予防ということを放映させてもらっています。これは、家庭の奥様はよくわかりなのですが、お求めになりましたら、迅速、冷却、加熱の3点が中毒予防の重点事項でございます。

それから、最近多くなりました感染症につきましては、最近の事例にもありますとおり、必ずしも原材料から菌が出ているわけではないのです。最後は事業者が保菌者であったという観点から、家庭内におきましては、家族の皆さんが手洗いの励行や、出先や職場、学校、家庭内でも嘔吐などがありました場合は、十分に包んで処理をしていただきたいのです。これは、食材ばかりではなく、日常の中でもノロウイルスに感染する可能性があるということをおひとつご理解いただければと思います。我々食品を提供する立場から、ぜひ家庭内におきましてそういうことをご理解して実践していただきたい、このようにお願いするところでございます。

荒川会長 どうもありがとうございます。

続きまして、岩崎委員、お願いいたします。

岩崎委員 岩崎でございます。

私も、少し時間があれば5分、10分話したいところでございます。

食育という文言自体、私の知るところでは明治時代に生まれた言葉だと思います。食事で医学を打ち立てた石塚左玄という人が食育という言葉をつくったと聞いております。その後、食育という言葉を一様に公知せしめたのは、石塚左玄という医者を信奉する村井弦齋という当時のベストセラー作家が、知育、徳育、体育に優先すべきは食育であると言ったわけです。この間、食育推進会議をつくった砂田登志子さんという方をお招きして勉強会を開いたのですけれども、人をよく育てると書いて食育という文字に示されているとおり、私たちは食べ物の化身とも言われております。また、食べ物は大自然の恩恵でありますから自然の落とし子とも言われております。そういう大自然の法則に照らし合わせた食生活が今は求められているのではないかと思います。

今、日本食は、健康上、世界で信用を得ておりますけれども、これは栄養学ではないのです。むしろ、栄養学でやるよりは、もっと大局的に物を見て、例えば人間の歯とか唾液とか腸の構造は食べ物の適正があらわれている一番わかりやすいところなのです。ここは、大臼歯、小臼歯が20本ございますこめかみと言いますが、米をかんだときにぴくぴくします。

私から提案があるのですけれども、食育で学校教育を非常にすばらしくしたところがあるのです。今、テレビをつくっておりますけれども、長野県の上田市です。ここは、4年間、非行がゼロなのです。万引きから、いじめから、不登校から、暴走族から、ほとんど解決しているのです。この間、上田市の元教育委員長の塚元先生にお会いしましたが、ここに招聘して、1時間くらいの勉強会をしたらいいと思います。すばらしい中身です。日本の2000年培ってきた伝統的な食文化をぜひ。

それから、牛乳も悪くありませんけれども、牛乳は人間の適応食ではないのです。完全食と言うならば、子牛の完全食なのです。乳糖不耐症というのは国民の1割いるのですから、これに無理やり牛乳を飲ませたらどうなるのか。牛のおっぱいですからね。こういう観点もぜひ取り入れていただきたいと思うところでございます。

また時間があれば発言させてください。

荒川会長 ありがとうございます。

それでは、続きまして、石井委員、お願いいたします。

石井委員 保育園生活から食文化と札幌らしさということを述べたいと思っております。

今、私どもは和食をとっても重視しているのです。というのは、27年くらい前に初めてアレルギーのひどい子どもが来まして、食物アレルギーで除去食を勧めていったことをきっかけに、本当にどういう食材が日本の子どもたちに適しているのだろうかということを追求しましたら、和食が一番いいという結論になったのです。

それで、和食といっても、後から話をしたいと思いますが、農薬にかかっているものや、その土地が荒れているというふうになると、それに反応してきますので、自然なものという食材を基礎にしながら、和食が日本の文化、食の文化を伝えていく基本ではないかと思

っています。

それから、先ほど大学の先生から、今の青年の伝統食や郷土食と言われていましたけれども、あれは本当に年に何回かという内容かと思うのです。和食というのは、みそ汁にしても、煮物にしても、あえ物にしてもということ、本当に日々食べられるものかなと思っているのですが、今、若い人たちにそれが伝承されていないという傾向があります。ですから、どうしても揚げ物や、野菜といったらサラダというふうに洋食の傾向になってきているのですけれども、やはり日本人の体に合うのは和食かなと思います。

保育園では、おいしい新鮮な食材を薄味で食べていく中でのおいしさを、子どものときから味覚を育てていきたいということで、離乳食から、そして給食の中で味覚を育てていこうとしております。家庭においてそれが難しくても、1日に1回、それを繰り返し、繰り返していきくと、本当に1歳でも酢の物が大好きというふうになるのです。そういうような味覚、舌を育てていきたいと思っております。

あとは、共食ですね。一人で食べるのではなくて、食事というのは、基礎は家族単位、お友達、みんなで楽しく話をしながら食べていく、その中で、こぼさないで食べるのだよとか、手を添えてとか、はしの持ち方とか、そういうふう楽しく食べていくということ伝えていきたいと思うのです。共食については、保育園とか幼稚園とか学校ではお友達の中で食べられますけれども、ただ黙々と食べるのではなくて、みんなでお話ししながら楽しくということですね。それから、家庭、家族の中においても、それぞれが勝手に食べるのではなくて、みんなでそろって食べることの楽しさですね。そのことは、その人の意識の問題もありますし、今の労働問題にもすごく関連してくるので、非常に難しく、お父さんもみんなそろって夕食を食べるのは1週間に1回か2回あればいいかなという現状において、労働問題と個人の意識をどういうふうにしていくかというところを発信していかなければならないと思います。ただ共食が大事だというだけでは実行していくのは難しいと思いますが、共食ということは強調していきたいと思っています。

それから、私も伝統食は伝えていきたいなと思うのです。ところが、今、子どもたちは、伝統食とは何なのだろうと本当に思うのです。伝統食はお節料理なのかなと。保育園でいえばおもちつきをしているのです。その中で、みんなでお雑煮を食べるのです。そうすると、すごくだしが出ておいしいと。そういうことで、何を伝えていくのかというところがとても難しいのですが、四季折々で、例えば冬至のときにはカボチャと小豆でこういうものを食べたら元気になるのだよということを伝えていくのが大事かなと思っています。

それから、札幌らしさというのは、先ほど言いましたように、安全な食品というところにおいては、旬の食材を使って、そのおいしさを知らせていくということです。それから、北海道は豊かな食材がありますし、札幌に豊かな食材が集まってくると思うのです。ですから、豊かな食材を使っておいしくいただくことを大事にしていく、外国のものに頼らなくてもいい、そういう意識改革というところを発信できればいいかなと思っています。

以上です。

荒川会長 ありがとうございます。

天谷委員、よろしくをお願いします。

おくれてまいりまして、申しわけございません。

札幌市PTA協議会の天谷と申します。

PTAの代表として、一言意見を言わせていただきたいと思います。

食育推進会議ということで、食育に関しては、私は個人的にも五、六年前から興味を持ちまして、PTAの中でもいろいろ活動をさせていただいているのですけれども、食育基本法ができたときに、やっと食の大事さが認められたのかな、国レベルでもそういうことが動き出したのかなと非常にうれしく思いました。ただ、教育の現場ではそういうものがなかなか見えてこなくて、個人的に料理教室や親子の農業体験などいろいろご協力を得てさせていただいたのですが、なかなか一般の方には理解されないのです。食事というのは毎日の日常のことですから、その重要性を認識していただくところまではなかなかいかないという問題があります。

ただ、この食育推進会議とか、一方で教育の現場では栄養教諭の指導に関する検討委員会も始まっておりますので、食に対する重要性というのは教育の現場でも大分認識され始めまして、動きがございます。

先ほど岩崎委員からちょっとお話が出ましたけれども、私個人的には、今の子どもたちのいじめ、引きこもりを含めたいろいろな問題の8割は食育で防げるのではないかと考えております。特に農業体験を含めた形の食育というのは物すごく教育力があるという実体験があります。

それから、1回目のときに、卸売市場で親子の料理教室をされているという話を聞いて、それも非常にうれしく思いました。ぜひ、もっともっと宣伝していただいて、子どもたちやお母さん方も活用できるような場を広めていただきたいと思います。

それから、札幌市における食育というテーマでは、これだけ大きな都市の中で、特に私はPTAですから学校の教育現場の話をしますけれども、少なくとも各学校に家庭科室を全部そろえてもらいたいと思います。今は全部で320校ございますけれども、料理をする場もないような学校が結構ございまして、僕が世話になった学校も家庭科室がないのです。そこで無理やり料理教室をやったのですが、理科室でしかできないので、アルコールくさいところで食物を刻んでいろいろやりました。少なくとも、設備の面でもきちんとしていただいて、その中で、郷土食や朝御飯の重要性を伝え、食べ物の重要性、お米の重要性も伝えながら、小さいころからそういうことをやっていくことが必要だと感じておりますので、ぜひ、この会議の中で、教育委員会の方にもその辺を強く言っていただいて、予算もたくさんつけていただいて、施設が充実すればいいなと思っております。

勝手な話をして申しわけないですが、よろしくをお願いします。

荒川会長 どうもありがとうございます。

続きまして、渡会委員、お願いいたします。

渡会委員 今回、市民公募という形で参加させていただいたのですけれども、勤務先は札幌市の中央卸売市場で、主に国産果実とトマトを扱う中卸会社に勤務しております。食育ということに関しましては、個人的にも非常に興味がありましたし、仕事にも生かせるということで、今回、会議に参加させていただいたことを大変ありがたく感じております。

食文化とか札幌らしさということですのでけれども、食材という点から見ますと、札幌は、北海道の経済流通の中心であり、自然環境も非常にいいところです。先ほど小野寺委員から食物の倉庫という話がございましたけれども、まさにそのとおりで、料理を目当てに来られる観光客も多いと思います。ただ、せっかく鮮度のいい食材は多いのですけれども、料理となりますと、余り手を加えないといいますが、いい意味では素材を生かす、悪い意味では余り工夫をしない料理も少なくないのではないかと個人的に思っております。

それから、道産のいろいろな原料があるのですけれども、道外に流れて加工されてそちらの名産になってしまうものがあります。例えば、スケトウダラが博多のめんたいこになってしまうとか、商売上手という部分では北海道はちょっと負けているかなと感じます。

北海道の食材ということに関しましては、道外の百貨店では、北海道物産展といえほとんど売り上げのトップを占める催事ですけれども、逆に、住む我々としては北海道の料理を余り知らないのです。先ほど小田嶋委員から郷土料理のお話を聞きまして、非常に深く、私は再認識したのですけれども、それをもっと前面に出していけば、札幌らしさというものをもっとみんなにアピールできて、知っていただけたと思います。

荒川会長 ありがとうございます。

続きまして、吉村委員、お願いいたします。

吉村委員 同じく公募委員の吉村と申します。よろしく申し上げます。

私は、現在、北大の大学院生として、都市農村交流、食育、農業体験、地域づくりを生涯学習の視点で研究しています。具体的には、農業小学校ということで、農作物の栽培から収穫、料理、食事までの食生活にかかわる一連の流れを、主に親子が農村で継続的に学習するという取り組みを調査しています。小学校という名がついておりますが、学校教育の取り組みではないということをつけ加えておきます。

現在、農業小学校は道内で3カ所ほど確認されていますけれども、札幌では南区の砥山地区で行われています。ここは果樹農業が中心の地域となっていて、この取り組みには本日欠席されていますピアンカ委員もかかわっております。

札幌らしさということ言えば、皆様から何度も話がありますけれども、道内で最大の都市でありながら、タマネギや果樹など農業の歴史のある地域であるということは皆さん周知のとおりだと思いますが、農業の規模や担い手などは年々減少傾向にあるという現実もあります。しかしながら、依然として、大都市にいながら、その生産現場を目の当たりにできるという点が札幌らしさの一つとして考えられるのではないかと思います。しかし、札幌は、このような都市である同時に、道内最大の消費地でもありまして、最近、市民は生産と食生活が乖離した生活をされています。そういうことから、今述べたような札幌ら

しさは薄れているのではないかと感じています。そこで、こういった乖離を再びつなぐような視点が必要ではないかと思えます。

そのようなことから、栄養や、食べ方ももちろん大切ですが、生産現場も見えるような食育、例えば体験などを交えながら、生産、流通、消費の一連の流れ、フードシステムと言ってもいいと思えますけれども、そういうものが見えるような取り組みを少しでも交えていただけたらなと思っております。よろしく申し上げます。

荒川会長 ありがとうございます。

続きまして、山本委員、お願いいたします。

山本委員 私は、小学校の校長会を代表して参っております。

私の意見は、資料に第1回推進会議の追加意見というところで述べさせていただいておりますが、若干補足させていただきます。

小学校の教育は、学習指導要領という大もとの決まりがありまして、それに従って学習が展開されておりますが、食育は、これまでは主に特別活動の学級指導という分野で行われてきております。その内容は、主に給食に伴う生活指導的な教育が中心でありました。

それから、教科で言うと家庭科の分野です。家庭科は小学校の五、六年生からの学習になっておりまして、低学年については栄養素的な学習はやっていないという形になっております。

それからもう一つ、保健体育の中で出てまいります。保健体育も、現在は3年生から入っておりますけれども、食を扱うのは五、六年になってからです。

このように、それぞれ教科とか給食指導等の中に含まれて指導されているので、今言われている食文化的な大きなつかみとしての食教育は現行の学習指導要領では明記されていない状態になっております。

今、食育基本法ができたことで、まさに来年3月までには新しい学習指導要領が提示される予定になっておりますので、多分、食育のことについても明記されるだろうと言われております。どういう形で出てくるのかわかりませんが、食育ばかりではなく、情操教育が必要だとか、いろいろな教育が必要だと言われておりますので、そういう重点化をどのように図っていくのか、今、興味を持って待っているところです。

子どもたちの実態については、前回の資料にパーセンテージが載ってしまっていて、子どもたちが朝御飯を食べてきていないのは大体5%、6%くらいだと記憶しておりますが、実態としてはもう少し多いのではないかと思います。それは、食べてきているその中身が非常に問題でして、実際に食事と言えるかどうか疑問符がつくような食事をしてきている子が結構いると思えます。これは、食べさせられていないわけではなくて、親も一生懸命つくってあてがうのですが、子どもが食べてくれないという悩みを訴えております。

ですから、私の意見の最後の方に書いていますけれども、子どもたちも、現代社会の文化に沿って生きておりますので、その中で必然的に現在のファーストフードを選択しているという実態があるのです。文化の中で育っていきますので、その方向性に沿って子ども

たちが育っているのです。ですから、大もとは、このような会議を中心に、食育についての意識が盛り上がり、食事についていろいろな人がいろいろな意見を言い合って、大切なことだということが文化としてでき上がっていきますと、子どもたちもそれに沿って正しい食事をしていき、新しい文化をつくっていくのではないかと考えております。

あとは、試案というところを書きましたが、学校の施設を利用した料理教室はいかがですかと書いてみました。今、既にいろいろなところで料理教室が行われたり、農業体験が行われたりしていますが、そこに出かけて行って体験するというのはなかなか広まりがないのではないかと思います。先ほど天谷委員もおっしゃっていましたように、家庭科室がない学校もあるのですけれども、ある学校の方が多いと思いますので、家庭科室をうまく利用して、地域に出かけて行って、地域で料理教室などをやると、地域の家族が参加することもできるのではないかと考えました。

以上です。

荒川会長 どうもありがとうございます。

続きまして、山口委員、お願いいたします。

山口委員 私は、プロの調理師を養成する学校をやっております、今年でちょうど三十数年になります。今日は、発言する機会があるということで、こういう資料を持ってまいりました。これは、食育インストラクターの資料でございます。

実は、私どもの調理師養成施設は、現在、全国に250校ほどありまして、すべて厚生労働大臣の指定校で、卒業と同時に国家試験免除で免許証が自動的に出ます。北海道の場合は北海道知事の免許が出ます。これは、全国共通のものでございますが、この250校の養成施設が加盟しております私どもの団体の長は、皆さんご承知の服部幸應先生でございます。服部幸應先生は、長年、食育についていろいろ指導してまいった頂点におる人でございます。服部先生は、先ほど岩崎委員がおっしゃったように、知育、徳育、体育のベースになるものが食育であるということを最初から説いてきたのです。それが、一昨年、食育基本法として日の目を見たということで、一番喜んだのが服部先生であり、また私どもの取り巻きでありました。現在、私どもの調理師養成施設で学ぶ生徒たちに、プラスアルファとして食育インストラクターの養成もしていこうということで現在やっております。

ちょっと食育から離れますが、調理師養成施設の学科として、食文化概論という教科があります。これは、年間わずか30時間なのですが、30時間の中で、食の安全・安心、食中毒の防止、バランスのよい食事、選食力、あるいはテーブルマナー等々を勉強しまして、その中に食育も出てくるということです。

それはそれとしまして、別に一学科として提示したのが食育でございます、食育インストラクターというのは、昨年から私どもの団体でやっております。実は、私は調理の学校をやっておりますけれども、調理師でもなければ、栄養士でもございません。実は、服部先生も調理師の免許も栄養士の免許も持っておりません。ただ医学博士であります。ベースがないのにどうして医学博士を取れたのかなと考えているのですけれども、長年、食

育の研究をされて、それが認められたのではないかと考えております。

私は、高等学校に、進路指導といいますか、進学ガイダンスのときに直接お邪魔をしますけれども、その中で、先ほど岩崎委員がおっしゃったように、食育というのは人をよくして育むというふうに話をしますと、先生方が一遍にしーんとしてこちらを向いてくれます。私も、岩崎委員と同じことを申し上げてきましたけれども、すばらしい言葉だなと考えております。

これから、これを全面的に推進していくわけですが、札幌らしさを表に打ち出していくには、今から2年ほど前に、札幌をスイーツのまちにしようという目的で、札幌のまちをスイーツ王国と位置づけて普及してきたわけですが、今、徐々に札幌らしさが出てきております。それと同じように、お菓子ばかりでなく、和洋、中華、寿司まで含めて、その分野での食のまち札幌にしようというテーマで提案して、オリジナルな地場の食材を使っただけの食事を提供し、観光とドッキングさせながら札幌を大いにPRしていったらどうかというのが、私が今日言いたかったことの一つです。

それには、食のプロとしての調理人の活用を大いに表に出していきたいのです。今まで、食育基本法の中には栄養士のことばかり出てくるのです。私は、調理師の養成学校をやっていますから、調理師の肩を持つのは当然だと思います。服部先生の場合は栄養士と調理師の養成の両方を行っていますけれども、私どもは服部先生にいつも注文するのです。なぜ基本法に調理師という名前をもっとたくさん入れなかったのかということをよく言うのですが、これは、これから全国でどんどんやっていって認めていってもらおうと考えております。

私が今日申し上げたいのは、調理師の大いなる活用を提言し、地元札幌には、社団法人北海道全調理師会というプロの集団がありますし、そこにおられます高橋先生が率いている札幌市調理師連合団体がございます。その中にプロの調理師さんがたくさんいますので、そういう人たちのご意見等をいろいろいただきながら食育普及に努めていったらどうかと考えております。

それから、私どもの学校あるいは私どもの団体では出前授業をしております。先ほど山本委員からお話がありましたけれども、小中学校、高等学校に行きましても、厨房がないところがたくさんあります。そういうときに私がいつも言っているのは、ガスなどを使わなくてもやれる食育は幾らでもあるということです。一般的な食育は口頭で申し上げますけれども、実際に包丁等を使うというのは火を使わなくてもできるのです。そういうものによって興味をそそるといっても一つの手ではないかと思ひまして、現実に出前授業もしております。もちろん、町内会の料理教室が一番大事なもので、本校は何十年も町内の料理教室をしております。そこに実際に来ていただいて、北全調さんや札幌調連さんのプロ中のプロの調理人が来て、町内の皆さん方に直接指導しているという状況でございます。

そういうことで、料理教室をもっともっと普及させて食育振興に役立てばいいなと思っ

ております。

以上でございます。

荒川会長 どうもありがとうございます。

それでは、武藤委員、お願いいたします。

武藤委員 私は、中央卸売市場の魚と青果両方の代表の会長ということで出席させていただいております。

当然、魚に合うのは和食でございますが、実は、札幌の教育委員会を出しておられますホームページを詳しく見まして、その献立内容を見せていただきました。平均的にお米は週3回、パンは週2回といろいろ書いていますけれども、おかずの料理の中で魚を子どもたちが食べる時に、これは何の魚なのかははっきりわかるような形に料理されていないのです。先ほど来、「旬」という言葉がございました。野菜は促成栽培とか抑制栽培とか自然のものがありますが、魚も、養殖もあり、冷凍もあり、いわゆる季節感が極めて薄れてき始めております。私は、この委員会において、教育委員会をつくっております献立表の内容、子どもたちに食べさせている内容をみんなで勉強していただいて、この委員会から提言していくと、今、子どもたちに魚や野菜の季節感もあわせて教えてあげられるような、サンマの季節にはおいしいサンマを食べさせるとか、カツオにしても、古来から歌われており、江戸時代から続いているわけですから、子どもたちが育つさなかに食べている学校給食を、自分たちの子どもや孫がどういう食事をしながら育っていつているのか、食育推進会議の皆さんに一度見ていただきたいのです。我々から見ると、洋風化し過ぎています。

今日は教育関係の方も随分いらっしゃるので、余りきついことを申し上げると大変だと思いますが、この会議で出す結論の中に、学校給食の中で、価格を決めるための手段というのは非常にはっきり出ておりますけれども、少なくとも献立に関して、いわゆる給食のメニューに関しては、今や、一般の母親たちが入れる余地がないといえますか、専門家に流れてしまっております。私は、そのことを申し上げて、皆さんにお考えいただきたいという提言をさせていただきます。

荒川会長 どうもありがとうございます。

続きまして、宮地委員、お願いします。

宮地委員 私は、食の専門家でも教育の専門家でもありません。市民公募委員です。一市民として意見を述べさせていただけたらと思います。それから、昨年、こちらに越してまいりましたので、外から見た札幌という観点からのお話もさせていただければと思います。札幌らしく、どうやって食育を市民に浸透させていくかという観点でお話しさせていただきたいと思います。

以前いたところは石川県金沢市です。あそこは、食文化もはっきりしてしまして、伝統文化、伝統工芸もはっきりしてございまして、私は、そちらの方をいかに利用して、いかに活用して食育を進めていこうかということを行ってございました。

こちらに来て、やはり教育が基本になるかと思っておりますけれども、せっかくの地域の力を

加味して行えば市民に浸透すると思いますし、日本の中においても「きらり」とした都市になれるのかなということもありまして、地域の特色も入れていけば、なおすばらしいのではないかという外部の視点からの意見が多くなると思います。

札幌というと、海、山、陸すべての食の宝庫になります。ただの食の宝庫ではなくて、政令指定都市であるにもかかわらず、「旬」がすぐにわかるというすばらしさがあると思います。そして、先ほど小田嶋委員のお話を伺いしまして、やはり伝統食も息づいているのだなということを知りました。それまで、札幌の食文化は漠然としていまして、外の目から見ると、ラーメンとかスープカレーとかスイーツ、和洋折衷すべて何でもありだなというイメージが強いです。それから、政令指定都市にもかかわらず、地産地消、スローフードを自然に牽引している都市だなと思います。それから、農林漁業体験ができる場がすぐそばにある都市です。都会にもかかわらず、そういう体験がすぐにできるというぜいたくな環境と気候風土にあると思います。梅雨もないので、この時期に外で食事ができるわけです。外で食事をすると、食が進みます。私は、こちらに来て、おにぎりを持って歩くようになりました。北海道米を推進したいという意向もあると思いますが、最近、おにぎりを食文化にしましてもいいのかなと、ふと自分の中で思うのです。外に持って歩けば、どこへ行っても食べたいという気分になれる気候風土を持っているすばらしい土地柄だと思います。それから、乾燥しているという気候風土です。これがいいのか悪いのかわかりませんが、野菜がうまく乾燥できるのではないかと思います。乾燥させると、栄養が凝縮されるので、それも食文化にしまえばいいのではないかと考えています。

このように、資産が豊富なだけにいろいろなものができてしまうところがあります。お土産物でも、ポテトチップにチョコレートがついていたり、ジンギスカンキャラメルというものがありまして、本州の方では非常に珍しがられています。北海道物産展などがあると、常に動きがとれないくらい満員になるのですが、非常に発想力豊かな土地だと思います。ですから、守るべきものは守っていくのですけれども、土地柄として、開拓者精神が旺盛ということで、受容力があるまちだなと思っています。それから、オリンピックも過去に開かれておりますし、国際色豊かな食文化もたくさんあるということで、今は気候風土を生かした国際色豊かなやり方、食育、それから革新的で創造力豊かな食育というのが私のイメージです。これは、外からのイメージになってしまうので、それがいいのかわからないのですが、革新的で創造力豊かな食育が可能な資産をたくさん持っている土地、そういう精神がある土地なのかなという気がしています。

やはり、札幌の食というのは、安全で安心で新鮮でおいしいというのは当たり前になってしまっておりますので、それは一般市民に広報して、きちんと子どものころから教えるのは当然ですが、それプラス、もう一本柱を通していただくと強いものになるのかなという気がしています。

それから、お子さんの教育が基本になってくるとは思いますけれども、お子さんの教育をするのは大人になります。大人がしっかりしていないとなかなか子どもに伝わらないとい

う部分もあるかと思うのです。大人でも、食べることに関しては自分の勝手だろうという方もいらっしゃると思いますので、食育を実践することによって、正しいものを選択する能力や、いわゆるコミュニケーション能力ですね。いろいろな人と食べる機会を持つことでコミュニケーション能力も養い、人とのかかわりといった社会性が身につくという効果が見えるような形にしていきたいと思います。食育というのは、ただ食べるということではなくて、将来のビジネスの創造や能力開発にもつながるのだということが見えるような形で推進できたらなと思います。豊か過ぎるくらいの資源があるので、それをどんどん生かして、地域力のある食育をしていかれたらいいのかなと思っています。

取りとめがなくなってしまうかもしれませんが、以上です。

荒川会長 ありがとうございます。

続きまして、松井委員、お願いいたします。

松井委員 札幌消費者協会の松井です。

消費者協会ですから消費者の団体ということですが、なぜか女性がほとんどでございまして、それも食卓を預かる主婦が主役でございまして。

今日は、小田嶋委員の資料を興味深く拝見したのですが、北海道の食文化と申しますと、どうしてもはれの日の食事ということが中心になると思うのです。それを考えましたときに、札幌のはれの食事とは本当に何だろうと考えまして、もし一つだけ言えるとしたら、今はYOSAKOIでずっと押されぎみですが、昔の札幌神宮祭というのが札幌の行事食のメインだったのです。そのときに何を食べたかといいますと、ちょうどトキサケが出る時期ですので、トキサケの照り焼きが出ました。それから、ちょうどササダケが出ますので、その酢の物ですね。それから、赤カブ、ラディッシュの小さいものが出ますので、その酢の物ですね。それと、なぜか甘納豆の入った御赤飯です。これが定番で、札幌で唯一の行事食なのです。いわゆるはれの食事は、不思議とどこの家庭でもその時期に提供されていて、私たちも、子どもたちにつくりましたし、親戚の家に行きまして、皆、そういう形で共通して出ていたかなと思います。

それから、石狩が近いですから、サケのメニューは多かったと思います。一時期、サケというのはすごく甘塩で出ていましたけれども、評判を落としました。昔は、本当に塩引きのサケで、塩っ辛いサケが私たちの小さいころの懐かしい味なのです。それから、めふんも食べましたし、そのときの食事というのは、今でも私たちはそちらの方に手が出ると申します。今は山漬けという形で大分出ていますけれども、それは北海道の食文化の中に一つあるのかなと思います。

それから、先ほどから出ていますけれども、北海道は本当に素材が豊富でして、例えば札幌きりだまという丘珠のタマネギは、一時、煮崩れするということが評判が悪かったのですが、最近はまた復活してきました。ただし、加工食品というのは、本州で加工されていたということを知りましたが、いい素材があるのですから、すぐれた加工によって加工食品にして全国に発信していけるようなことをこれから考えていかれ

てはどうかと思います。

先ほど武藤委員がおっしゃったのは本当だと思うのですが、ふだんの食事ですね。石井委員からも和食中心にというお話がありましたが、最近は、食事がすごくファッション化されてきて、お魚も何のお魚かわからないような料理法がとても喜ばれるというか、流行しているというか、そういうふうになってきています。やはり、魚は魚らしくというお料理法も含めて子どもたちに伝えていけたらなと思います。

それから、今日札幌市の現状というデータの8ページですけれども、これから私たちは気をつけて考えていかなければならないと思いますのは、食育の実践のところ、したいと思っているが、実際にはしていないというのが札幌市の状況なのです。それから、食育を実践していない理由の中に、食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だからという項目があるのです。それが全国よりも札幌の方の方が多いのです。それから、食育に関する実践をしたくも情報を入手できないということですが、情報の入手というのはたくさんあるのです。だから、これから考えると、ちょっとものぐさな市民の姿が見えてくるのかなと思いますので、この辺を考えた上で提案していかなければならないと思います。

以上です。

荒川会長 ありがとうございます。

それでは、続きまして、畑委員、お願いいたします。

畑委員 私は、日本チェーンストア協会北海道支部の代表をさせていただいております。チェーンストア協会といいましても、札幌市内で、私どもを初め、いろいろな食品スーパー、GMSを含めた代表ということで本日参りました。

いろいろ考えた中で、札幌らしさということをもまず考えると、北海道ありきで、その下に中心の札幌があって、北海道のものは大体札幌に入ってきます。当然、北海道という土地柄から見ると、全国の食料基地ということで、全国に送り出すサケやカニなどが意外と身近に手に入ります。東京に行けば非常にぜいたく品であるものが、北海道であれば近いので、東京で買えば高くなるものが安く買えるということが意外と伝わっていないと思います。

もう一つは、札幌は政令指定都市ということで、四季折々のものが非常にはっきりしていて、あるときは全国のもが入ってきます。地物という言葉で代表されますが、地物があるときはいいのですけれども、地物がないときは、特に野菜や果物などで本州物が入ってくるという二面性があります。

そういう中で、私どもが消費者の皆様には伝えなければいけないのは、「旬」のものは「旬」のときが一番おいしいということです。当然、「旬」の走りのものもありますけれども、それは当然高いです。逆に、「旬」のときは、値段もこなれていて、物的にも非常にできがよくておいしいということ、季節感のない中で私どもはお客様にどう伝えられるのかといいますと、今の時期であれば、スイカだったり、ちょっと前であればメロンだったり、

そういうものを今の若い奥様方に、男性も含めてですが、まずはそこをターゲットにして、そこから子どもさんに伝えてもらえればいいのかと思っております。

私どもは、スーパーでございますので、生鮮食品を中心に売ってございます。ただ、現状では、素材の提供もあるのですが、総菜というでき上がりのものもあります。そういう中で、当然、職を持っている奥様方は非常に多いので、この商品はどういう栄養成分があるかということ、サーブという言葉を使っていますが、消費者の皆様にお伝えしています。カロリー表示はもちろん、食事バランスガイドのサーブ、素材、カロリー表示等々を消費者の皆様にご伝えています。当然、素材を売れば売ればほど総菜物は売れなくなりますし、総菜が売れば、でき上がりのものですから、素材は売れなくなるという関係はございますけれども、各社の動向を見ていると、総菜の方に力を入れているところが多いと思います。逆に言うと、ふだんはでき合いの総菜物を食べて、はれの日やちょっとぜいたくなときには自分で料理をしていただいて、プラスアルファのものだったり、自分の家の味などを伝えられればいいのかと思っております。

それから、先ほどから学校給食のことがいろいろ出てございましたけれども、北海道ということをお考えますと、北海道の素材をもっとはっきり明記して、札幌であれば、先ほど例に出ました札幌きりだまとか、そういうものをどんどん取り入れていただいて、札幌のものはおいしいねと、当然、ほかから持ってくるよりコスト的にも安くなるでしょうし、生産地から近いということをお考えると、当然、鮮度もいいわけですから、学校給食につきましては、そういった素材をどんどん使っていただきたいと思っております。

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、続きまして、高橋委員、お願いいたします。

高橋委員 私どもは専門調理師の団体であります。調理師の部門で六つに分かれておまして、和食、洋食、中華、寿司、めん類、もう一つはバーテンダーというものも組織の中に入っています。11団体6部門による組織をつくってやっております。

専門調理師は、見習いさんから、先ほど山口委員がおっしゃいました生徒さんを教えて、その人たちが調理師会に入ってきます。そして、お仕事をされております。調理師は不足しておりますから、いい学校から来ますと次々と派遣されているという状況ですが、そういうことをやっているのが私どもの組織です。

札幌のホテルは全部ネットワークでつながっております。

その人その人に得手がありますから、和食、洋食、中華をそれぞれ選ばれて、それを専門業としてやっている方が非常に多うございます。

その中に、日本のどこでもそうですが、味には五つあると言われております。五つの味のバランスによって消費が動いているというふうに言っております。料理一品一品は、酸性とアルカリのバランスによって盛りつけすべきで、美しき姿につくり、栄養をとれるように、そして味がいいものというふうに分けられています。

北海道全調理師会では、1年に1度、競技大会を行って、その成績に応じて調理師さんに賞を与えるというふうに、常に競争の原理を活用しているところであります。

素材につきましては、札幌では中央市場が魚の種類、野菜の種類、その素材が圧倒的にそろっておりますから、そこをお願いし、求めるということを一に考えますし、価格も安定しているというふうに調理師さんは判断しております。時々、価格破壊がありますが、どうもトラブル傾向が強いということが言い伝えられている場合もあります。

そういうふうに、6種類の食において、和食、洋食、中華、バーテンダーそれぞれが研究会をつくって、年に3回なり5回なり、それぞれが発表するというふうにしております。

また、常に観光客なり地元の札幌市民なりが健康で喜んでもらえるために、年に一度、健康料理フェスティバルをやります。わずかな価格で食べていただいて、本当の調理師さんが目の前でつくって、その評価を受けながら勉強をするという場面もつくらせていただいております。

それから、今、札幌市10区の保健センターがありまして、料理の講習をする場がありますけれども、そこに調理師を派遣させていただいて、そのテーマに応じて料理を教えさせていただいております。それは、札幌を熟知して、調理師の経験が深く、そして信頼がある、そういう資格を受けた人を派遣するという調理師派遣業務もさせていただいております。

いずれにしても、限りなく勉強し続けていかなければならない業でありまして、特に教え方が上手だとか、味が非常に安定しているとか、評価はさまざまありますが、常に努力し続けるということを目的としてさせていただいている調理師団体であります。

食育は最も関係の深いことですから、これからもみんなで得たことを発表しながら努力していかなければならないと思っている一人であります。

どうもありがとうございました。

荒川会長 どうもありがとうございます。

それでは、杉山委員、お願いいたします。

杉山委員 市民公募委員の杉山です。

実は、平成17年度にNPO法人を立ち上げまして、その名前が偶然にも食育自然経済協会という名前で、食育基本法が出た直後の法人登録だったので、自分自身もちょっとびっくりしております。食育という名前をどうやってつけたかという問い合わせを必ずされます。そのときに話をするのですが、90歳でなくなった私のおばあちゃんは、京都の女学校で、女は食育ですという習いを受けたのです。食べることから、しつけ、生命の管理、国の役に立つためというふうに教えられて、健全な子どもを育てて世の中に送り出すのが女の努めであるということを知ったそうです。食べ物から食生活を考えましょうということで、お手玉などもしつけの一環として習いまして、姿勢とか、お豆を使うということで、非常食と言うと変ですけども、お裁縫から、縫う姿勢から、全部しつけということが食育の一環だったと思っています。それでお名前をいただいたのですが、

余りにも偶然でちょっとびっくりしております。

私事なのですがけれども、去年1年間、山の手小学校で3年生の食育の総合学習を受け持たせていただきまして、ゲストティーチャーとして参加したのですが、国語の題材で、形が変わる大豆というテーマだったのです。それで、先生方と相談しまして、大豆をテーマに1年間やってみましょうということで、大豆の植えつけから始めました。植えつけも、子どもたちは大豆イコール枝豆ではないので、夏になったら枝豆を食べようと言っても、きょとんとしているのです。大豆イコール納豆でもないですし、きな粉でもないのです。まずそこで壁にぶち当たりました。大豆製品を食べたことがある人はいますか聞いても、3年生はだれも手を挙げないのです。では、朝におみそ汁を飲んできたことがある人はいますか聞いても、87人中、手を挙げたのは6人でした。なかなか朝食におみそ汁が出ないのだなということを実感しました。では、朝に何を食べてくるのですかと聞くと、パンとかケロックですね。あとは菓子パンも多かったです。やはり、食べてこない子どもも多かったです。調べると、朝食を食べてくる子は結構いることになっているのですが、87人の半分は食べていない状況でした。子どもたちに手を挙げさせると一番よくわかります。食べてきても、スナック菓子という子もいました。朝からジュースを飲んできた、ポカリスエットを飲んできたと言われたときは、ポカリスエットが朝食の中に入ってくるかとちょっとびっくりしました。同じ母親でありながら、こんな違うのだなというのが実感でした。

うちの子どもは、生まれたときから重度のアトピーで、食べ物に関してはほとんどのものに拒絶反応があって、添加物とか油とか砂糖などに気をつけて育ててまいりましたので、私自身、授業をやったときの子どもたちの対応にすごく戸惑いを感じました。

また、枝豆をつくっていく過程で、雑草とりにお母様方の協力を得たのですが、そのときにはお母様方は一人も参加されませんでした。役員の方が渋々参加されるという状態でした。

ただ、枝豆を収穫時期に食べましょうといったときに、2クラス合わせて48人くらいでしょうか、1クラス分のお母様以上が来たのですが、そこから大変でした。今のお母様方は枝から枝豆を外したことがないのです。冷凍食品を解凍するだけなので、処理から全部教えなければいけないのです。私は、わかっているものだと思って枝豆の処理のお手伝いを頼んだのですが、そこで教えてあげなければいけない、子どもよりも親の方が手がかかるという状態になりまして、すごく時間もかかってしまって1日大変でした。

その後、食べる段階で10月の末になってしまったので、枝豆が大豆化してしまいました。黄色い大豆のような枝豆が何個ができたのですが、お母様は「食べられるんですか」と汚いものを言うように言うのです。子どもたちは味覚で口の中に入っておいしいものは素直に表現するのですが、お母様方はちょっと違うのだなと思いました。体験したことがないというのは、子どもだけではなくて、お母様方自体も体験したことがないので、そこで、怒っても仕方がないのだというあきらめの状態と、一緒に体験できる場が多くあ

ればいいなというのが実感でした。

その後も、納豆づくりや、豆腐づくりや、豆腐からできたおからを最後まで活用しましょうということでドーナツづくりなどをしたのですが、食べる場にはお母様方は参加してくれまして、その後のごみの処理ということで段ボールコンポストの講習会をしたのですが、そのときの出席率はすごく低くて、現代人の生活を見ているようだのと、面倒くさいことから逃げて出てこないという体質があるのかなというのが気がかりでした。

それから、お願いなのですが、学校の調理師室は子ども向けにつくっているのが高さがちょうどいいのです。しかし、今、五、六年生の学習でも調理師室を使う場が少なくなっているのです。ですから、ここを活用させていただいて、一般の高齢者とか調理師の専門の方に来てもらって、学校の授業に入れてもらうというのが一番わかりやすいと思います。そのときに、子どもだけではなくて、親も呼んでしまうのです。親を呼んで一緒に勉強するというのが手っ取り早いのかなと思います。

お母様方の家庭学習の教室があるのですが、参加される方は興味のある方だけで、全員参加ではありません。山の手小学校も三百八十何人いますけれども、家庭学習に来られる方は二十何人の定員ぎりぎり、見学会だ、調理会だというと人数が少ないものですから、行くところもないのです。見学会といっても20人以上が原則になっていますが、一学校で20人確保するのはすごく難しく、皆さん断念している現実があります。

それから、高齢者の方ともかかわり合いがあるのですが、高齢者の方は孤食がすごく多いです。そこで、小学校、中学校の給食があるのだから、地域の高齢者の方を月に1回でも招いていただいて、そこで給食会のような形で食べる機会といいますか、交流を持てる場があればいいなと思います。今は核家族になっているので、そこで交流ができて、他人のおじいちゃん、おばあちゃんですけれども、近所のかげがいのない財産ですから、そういう方たちとも交流して、昔の食はこうだったのだよ、今の生活環境などで親がしかれないところをそこでしかっていただく、意見をしていただくということがすごく大事だと思います。子どもは、親の言うことは聞かなくても、高齢者の言うことは素直に聞くのです。ですから、早いうちに地域の方々と交流させるということも食育かなと思います。

私自身、十勝出身なものですから、札幌らしさというと、やはり都会だなというイメージがあります。都会というよりも、食材の消費基地という感じと、ごみが大変だなということが一番の問題点かなと思います。今、札幌市は有料ではなくて税金で賄われていますけれども、これが有料化になったらどうなってしまうのだろうかと思います。私は生ごみ減量の推進委員もやっておりますけれども、すごく頭が痛くて、毎回、質問などをされてもお答えが出ないような状態です。小学校の授業で段ボールコンポストをすると、生ごみイコール汚いではなくて、土に戻る資源だと考えてくれるのです。においも、くさいではなくて、かぶと虫のにおいがするとか、木のおいがするといって抵抗感がないのです。そして、親にやってくださいといってもまず無理なので、子どもの時代からしつけということで、家庭学習、環境学習という形で取り上げていただきたいと思います。これは消費

経済のようなものですが、そういう学習もしてもらって、札幌らしさ、衛生都市でもありますから、きれいで安心ということを前面に出していただいて、都会でも安全なのだよ、都会は汚いものではないのだよというところを打ち出していただけたらなと思います。

以上です。

荒川会長 ありがとうございます。

それでは、本日欠席されております小池委員からコメントが届いております。離乳食をつくれぬお母さんがたくさんいらっしゃるの、北海道の食材、特に野菜などを上手に使う離乳食の普及啓発をぜひしていただきたいというコメントが寄せられております。

以上、各委員からのご意見をちょうだいいたしました。各委員の日ごろの熱い思いを語っていただいたため、時間がかなり超過しておりますが、総括させていただきますと、札幌というのは非常に恵まれた環境にあるはずだということです。いろいろな意味で、食材も豊かであり、体験ということを経験できる環境である、それにもかかわらず、それを生かし切っていないのではないかと承りました。その解決策をどうしていくのかということが非常に大きな課題かと思えます。また、食べるということにつきまして、みんなで楽しく食べようという大前提があるのですが、それもなかなか実行されていない状況ではないかというご意見に集約されるかなと思えます。それを解決していく上で、どういう人が担い手になるのか、また拠点をどうしていくのか。先ほど学校の家庭科室を有効にというご意見もありましたけれども、そういうところをどう解決していくのかということです。また、市民に情報をどうやって伝えていくかということもご意見の中にあつたように思えます。それから、最終的な食事の目標としては、皆さんから和食ということがかなり意識されて提案されたと思えます。和食をどう復活させるか、浸透させるかということです。一方で、行事食をどう取り戻すかというご意見もいただいたように思えます。

こういうことを推進していくために、実効性のある計画がこれからつくられていけば、皆さんの意見が反映された形で展開されるのかなと思いつながりながらお伺いしておりました。

そこで、大変恐縮ですけれども、既に予定の時間が参っておりますが、若干休憩をとります。この会議を15分ほど延ばしていただくことをご了解いただけますか。

(「異議なし」と発言する者あり)

荒川会長 それでは、5分ほど休憩をとらせていただきます。

[休 憩]

荒川会長 それでは、まだ高橋委員が戻られていないようですが、時間がかなり押しておりますので、再開させていただきます。

この後、具体的な作業を進めて煮詰めていく中で皆さんのご意見をいただかなければいけない部分が多々ありますので、その辺を事務局の方からご説明いただきたいと思います。よろしく願いいたします。

事務局（加藤課長） それでは、資料1の食育推進計画の重点取り組みと目標について
ごらんいただきたいと思います。カラー刷りになっている横判の資料でございます。

前回、食育推進計画の策定に当たって、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う基本目標をご説明させ
ていただきました。その三つの基本目標に基づきまして、健康で活力ある人づくりでは2
本の重点取り組み、市民が暮らしやすい環境づくりでは3本の重点取り組み、市民みんな
で作る食文化という基本目標に対して三つの重点取り組みを前回の会議でお知らせして
おります。本日は、この計画に基づいて、目指す方向性あるいは具体的な取り組みについ
てご説明することになっておりますけれども、時間的關係もございますので、今回は、
この取り組みに対して指標あるいは目標の設定をいたしましたので、その考え方について
ご説明させていただきたいと思います。

まず、食育を推進していくためには、行政だけではなくて、家庭、学校、幼稚園、保育
所、職場、地域といった多くの関係者の理解のもと、共通の目標を掲げ、その達成を目指
して連携・協力して取り組むことが有効であることは、国の計画でも言っております。こ
のために、札幌市としても、食育推進に当たって、市民運動としてこの取り組みを客観的
な指標により把握し、指標及び目標を設定して、食育活動に関する取り組みを推進してい
きたいと考えております。

今回、それぞれの重点取り組みに基づいて、目標値の設定に当たっては、食育に取り組
む姿勢やそこに至る過程を大切にすることが重要であり、一人一人が主体的に取り組む指
標、行政や関係団体が中心になって取り組む目標等さまざまありますけれども、目標値の
結果だけを重視するものではないというふうに考えております。

そこで、札幌市の計画では、この国、北海道の指標、目標を参考にしつつ、本市の食育
推進計画に沿った目標値、指標を設定いたしました。

この資料の一番左側では、食育への関心を高め、健康な食習慣の確立というものに対し
て、食育に関心のある人をふやす、朝食を食べる人をふやす、食事バランスガイドなどを
参考にする人をふやす、メタボリックシンドロームを知っている人をふやすということ
を指標として掲げてございます。メタボリックシンドロームというのは、お手元の資料6の
方に用語解説をお示ししておりますが、今、盛んに言われております内臓脂肪症候群で
ございます。

下段の楽しむ食べる食事の提案では、子どもの豊かな感性をはぐくむため、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として、だれかと一緒に食事をする小学
生をふやすという指標を設定いたしました。

市民が暮らしやすい環境づくりについては、環境に配慮した食生活の推進ということ
を考えまして、先ほど委員の皆様からご意見が出ておりましたけれども、生ごみ量を減
らすということも指標として設定いたしました。

食の安全・安心に関する情報の提供では、目指す方向性を掲げております。

次に、農業を身近に関する都市環境の実現では、消費者と生産者の顔が見える関係づくりを進めるため、消費者ニーズに対応した農業を進めるということを目指し、市民の農業体験参加者数をふやすということを目指して設定いたしました。

次は、市民みんなで作る食文化でございますが、指標といたしましては、地産地消の推進の中で、北海道産利用率、お米と牛乳を高めるということを掲げております。

次に、地域における食育の推進に当たっては、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を展開するということで、食育ボランティア数をふやすということを目指して掲げております。

この目標値を掲げた考え方を資料4にまとめてありますので、資料4をごらんください。

資料4に、上から順に、国、北海道を参考にした指標、それから本市独自の既存計画の目標値を参考にした指標を考えて、それぞれ参考にしております。

この数値的なものとしましては、札幌市の目標値の設定の考え方を資料4でお知らせしております。順番が逆になりましたけれども、数値の一覧表を資料3に掲げてございます。資料3が、国、北海道、札幌市については案でございますけれども、食育推進計画等の指標、目標値が掲載されております。国においては上の方に書かれております。

食育を進めるに当たって、客観的な評価を把握し、目指すべき方向性について共通の認識を持ち、指標を定め、それに向かって関係者の皆さんが連携して進むということで目標値を設定しておりますけれども、国、北海道、札幌市の一覧をそちらにお示ししておりますが、この中で、札幌市の特徴としては、楽しく食べる、あるいは環境問題に特化したものを独自に設定させていただきました。

以上、前回の計画の基本的理念に基づいた基本目標は3本の柱を掲げ、それぞれに8つの重点取り組みの柱を立てて取り組んでいくということで、進むべき方向性と取り組みについてまとめさせていただきました。大変早口の説明でご理解がなかなか難しいと思っておりますけれども、骨格の部分になりますので、方向性として基本理念、基本目標、重点取り組みの位置づけをご紹介させていただきました。

以上でございます。

荒川会長 ありがとうございます。

資料につきましては、事前に委員のお手元に配付されていたかと思います。ある程度ごらんになっていただいて、今、事務局から目標、重点取り組み、それぞれの数値目標とその考え方についてご説明がありました。

委員の皆様から何かご質問、ご意見があればお受けいたします。

岩崎委員 ざっくばらんに言わせていただきます。

先ほど申し上げましたように、資料4の指標・目標値の考え方の1、国・北海道の指標を参考にしたという中で、牛乳についてはちょっと考えなければいけないのではないかと考えています。

私も昔は牛乳論者だったのですが、いろいろなところに行って勉強したところ、栄養学

的に見ればいいのでしょうかけれども、食の根幹というところに入りますと、厚労省も発表しているように、牛乳というのはアレルギーの1位、2位にランクされていると思います。調べてみると、先ほど申し上げましたように、母牛が妊娠して、子牛のためにおっぱいを出すというのが自然の節理、法則だと思うのです。

この間、日本総合医学会の関西部会で会頭を務めた保健所出身のお医者さんが、私は10%に属する乳糖不耐症であって、パンを食べてもだめなのだ、パンを食べてもお腹を壊すのだ、日本じゅうの子どもたちの1割は私と同等のひどい乳糖不耐症だと言うのです。今、国民の3人の1人くらいがアレルギー体質になっています。この初会合のときもアレルギーが問題点が出されていましたね。

私は、牛乳を飲むなどは言いませんが、乳糖不耐症が国民の8割と栄養士さん方が言っているとおり、現実にはアトピーとか花粉アレルギーとかいろいろなアレルギー症状で悲鳴を上げている方々があります。私の次女もそうでした。先ほど杉山委員にお聞きしましたら、2人のお子さんがアトピーで生まれてきたということです。

こういう現状を見たときに、合わない人にも牛乳を勧めて、地産地消という観点でとらえていいのかなと思います。私は、これは一考を要すると思います。

なぜかという、カロリー計算をして、顕微鏡的に見ていきますと、これはいいということになるのです。しかし、もっと巨視的に根幹を見ていきますと、人間が親牛のおっぱいに食らいついている姿、しかも一回離乳しているのです。離乳すると、ラクターゼという乳糖を分解する酵素が、神様が不要だからといって減少していくのだそうです。栄養学者の川島四郎先生の説から言えばね。その乳糖不耐症の日本人が、対応するものがなくて、このように被害甚大になっているのに、牛乳をそれ以上飲ますというのは、子どもたちのアレルギーを助長する姿であるのです。むしろ、合わない人は牛乳を豆乳にかえるとか、ほかの大豆タンパクにかえていくような指導をしていくのが自然だと思います。

これは、私の意見として提案させていただきます。

これに対する資料を持ってこいということであれば、私はお持ちいたします。

荒川会長 ただいま岩崎委員から、米、牛乳という特別な扱いについて、特に牛乳は一考に値するのではないかというご意見をいただきました。

この扱いについては、この場で結論を出すのはなかなか難しいと思いますので、とりあえずお預かりして、今後、この会議でご議論いただくということによろしいでしょうか。

岩崎委員 はい。

荒川会長 ありがとうございます。

そのほか、事務局からのご説明につきましてご意見、ご質問はありますでしょうか。

小田嶋委員 食育ボランティアというのはどういう人を指すのでしょうか。

事務局(加藤課長) 現在、食育ボランティアというのは、今回、佐々木会長もいらしておりますけれども、食生活改善推進協議会の方、あるいは、農業のボランティアということでいろいろな場面で農業体験のお手伝いをしている方とか、いろいろなところで養成

しております。固有名称としては、今お話しできるのは、食生活改善協議会の方ということでご理解いただければと思います。

小田嶋委員 数をとらえているというのは、今の二つの数をとらえているということですね。

事務局（加藤課長） はい。

小田嶋委員 ありがとうございます。

荒川会長 これは、食育ボランティアの制度が何かを設けて、登録して、数を正確に把握していく仕組みを今後お考えいただけるということによろしいですか。

事務局（請井部長） 今、数として把握できるのは、食生活改善推進委員さんの数になります。ただ、こういう計画が20年度から進みますと、いろいろな分野でこういうボランティアに、既にもうやられている方もいらっしゃいますし、また新しく地域で食に関するメッセンジャーといいますが、そういう情報を伝えていただく方も仕組みとして必要になるかと思えます。それについては、数もそうですけれども、その分野も広がっていくというふうに解釈していただければいいのかなと思っております。

それから、先ほどの牛乳のことについては、まだ直接お答えできないのですが、ここに置いております指標と特に目標値の関係でございますが、国の方も、この目標がノルマではないということがうたわれておりますし、私どもも、食育という分野については、お一人一人、あるいは関係される皆さんに取り組んでいただくと。ただ、どの程度進んでいるかということは何らかの手段で検証していくことも必要なものですから、そういう意味も含めた形で置いてございまして、必ずしもこうしなければいけないという縛りのあるものではございませんので、それはご理解いただければありがたいと思います。

荒川会長 ありがとうございます。

そのほか、ご意見、ご質問はありますか。

杉山委員 先ほど武藤委員がおっしゃっていた小学校の給食メニューの提案の話ですけれども、実は、うちの子はアトピーで、小学校、中学校は給食にお世話になりましたが、牛乳の飲めない時代があり、中学校に入りましてからは、800人近くいる中学校なものですから、週に2回くらい揚げ物が出るということで、油に当たり、また学校の水道水も飲めないものですから、水道水を浄化した水を持っていく毎日で、9年間、学校生活をしておりまして、今もまだ真ただ中でございます。

給食のメニューで、子どもたちは地産地消ということを学習するのですが、それがどれくらい入っているものなのかというのは親も定かではないのです。メニュー表を持ってくるのですが、このメニューのどこが北海道産なのかということがわからないのです。ですから、せっかく北海道という食に恵まれて、札幌という大消費地でいろいろな食材が当たるのですから、北海道のもの、札幌のものがどれくらい入っているのかという資料をいただけたらなと思っております。

それから、牛乳ですけれども、給食のときにパックの牛乳が必ず1個出ます。これは、

栄養士さんがカロリー計算、カルシウム計算をしてメニューを考えているということですが、これを生で飲むのではなく、ヨーグルトにしたり、シチューにしたり、加熱したり、調理方法で何とでもなると思うのです。ですから、牛乳を飲ませるのではなくて、小松菜やひじきなどから取るようなメニュー構成を考えられるのではないかと思います。ドライカレーの中にも、輸入の缶詰のひよこ豆が入ったりしますけれども、これも北海道産大豆でいいのではないかと私は思っています。

ですから、資料として、小学校、中学校、できれば保育所のメニューを見させていただきたいなと思っています。

荒川会長 ありがとうございます。

事務局の方からご回答いただける部分はありますでしょうか。

事務局（田村係長） 教育委員会管理課栄養指導担当の田村と申します。

今、学校給食のメニューのことでご質問がございましたので、今、わかる範囲でお答えしたいと思います。

まず、地産地消の方ですが、北海道産のものを積極的に使うようにしております。お米、牛乳、小麦粉に関しましても北海道産のものを使っておりまして、全体で重量ベースで7割程度は北海道産のものを使っております。ただ、北海道は冬の時期は地元のものがございますので、その季節によっては本州のものが多くなるということで、季節による変動はございますが、今、平均で7割程度使っております。

それから、例えばさっぽろとれたてっこの小松菜や、今回も資料をつけさせていただきましたが、さっぽろ学校給食フードリサイクルの堆肥を使った食材ということで、札幌産レタスを全校で使うというような取り組みも積極的に進めております。14万5,000という大量の食数ではございますが、その中でできるだけ子どもたちに地元の食材を食べてもらって、地元をよく理解して、自分の地元を好きになってもらうという試みで、学校給食でも地産地消の取り組みは積極的に行っているところです。

それから、牛乳についてですが、もともと文部省の学校給食の基本的な形態としまして、牛乳、主食、副食を完全給食と言うという示され方がされているということから、基本的には牛乳をつけて主食、副食という形で学校給食として提供しております。また、牛乳は、カルシウムの給源としては非常に大事なものですので、牛乳を調理で使ったり、ヨーグルトを出したり、もちろん緑の野菜も積極的に取り入れております。

以上でございます。

荒川会長 そのほか、何かございませうか。

（「なし」と発言する者あり）

荒川会長 それでは、本日も説明いただきました重点取り組みとその目標は、今後、この大枠に沿った形で事務局の方で作業を進めていただくことでご了解いただけますでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

荒川会長 ありがとうございます。

それでは、本日は、大変長時間にわたり熱いご議論をいただきまして、どうもありがとうございました。

これで終了したいと思います。

事務局の方から、何かご連絡があればお願いいたします。

事務局（請井部長） 本日は、本当に長時間にわたり貴重なご意見をいただきまして、ありがとうございました。

今日いただいた北海道らしさ、あるいは目標等についていただいたご意見を参考にいたしまして、8月の末に予定しております第3回食育推進会議のときに、ある程度計画の形としてまとめたものを提示させていただきたいと思っております。恐らく、少し量がございますので、なるべく会議の10日前には一度送らせていただきまして、お目通しの上、会議にご参加いただきたいと思っております。

次回の会議の日程でございますけれども、前回、皆様のご意向をお聞きいたしました結果、8月29日、水曜日の午後ということで時間を設定させていただいております。会場は、前回会議をやりましたS T V北2条ビルの6階の会場でございますが、また改めてご案内をさせていただきます。

それから、先ほど市場見学のご希望の用紙をお渡ししておりますが、今日この場でお出しただける委員さんは、受付のところに箱を用意しましたので、そちらに置いていただきたいと思っております。また、後ほどという委員さんは、7月31日までに卸売市場の担当の方に送っていただければと思います。よろしくお願いいたします。

3. 閉 会

事務局（請井部長） それでは、今日は、本当に長時間にわたり貴重なご意見をいただきまして、ありがとうございました。

これにて会議を終わらせていただきます。

以 上