

## 会 議 概 要

会議の名称	第8回伊予市食育推進会議
開催年月日	平成27年8月28日（金）
開始・終了時刻	午後3時00分から午後4時26分
開催場所	伊予市保健センター
会長氏名	坂本勇人
副会長氏名	吉澤三千久
出席委員（者）氏名	坂本勇人、吉澤三千久、佐々木典彦、久保井誠、高岡小夜子、松本洋子、西岡榮一、玉井 彰、奥野勝也（澤山陽一代理）、谷本圭司、坪内由紀、向井早苗、平岡由美子、河野富美、荒木周一郎、空岡直裕、西川重子、武智茂記、亀岡泰三、米湊誠二（松原幸男代理）、向井裕臣、鶴岡正直、大西昌治
欠席委員（者）氏名	西田仁美、水口俊三、仲神正樹、三塚 優、水木一弘、岡田桂子、森田誠司
傍聴者氏名	傍聴者なし
説明者の職氏名	山内係長
事務局職員職氏名	海田市民福祉部長、室健康増進課長、戸谷課長補佐、山内係長、戸田主査
会議次第	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 開 会</li> <li>2. 委嘱状交付（補欠委員）</li> <li>3. 市長あいさつ</li> <li>4. 委員自己紹介</li> <li>5. 事務局職員自己紹介</li> <li>6. 議 題 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 各団体の取組及び食育に関する意見について</li> <li>(2) 食育推進連絡会報告</li> <li>(3) 意見交換</li> </ol> </li> <li>7. その他</li> <li>8. 閉 会</li> </ol>
配布資料	資 料 1 伊予市食育推進会議委員名簿 資 料 2 伊予市食育推進会議条例 資 料 3 平成27年度各団体の食育の取組及び食育推進についての意見 資 料 4 伊予市食育関係事業実施状況一覧 資 料 5 食育推進連絡会報告

## 会 議 録

発言者	会議の概要
15:00～ 開会宣言 事務局	<p>会議を開会させていただきます。</p> <p>本日、司会進行を務めさせていただきます伊予市健康増進課の戸谷と申します。よろしくお願いいたします。</p> <p>皆様には御多忙中の中、御出席いただきましてありがとうございます。本日は、補欠委員の委嘱状の交付の後、議事へと進めさせていただきます。</p> <p>本会議は、伊予市審議会等の委員の公募並びに会議及び会議録の公開に関する規則にのっとり、市政の公正の確保と透明性の向上のため、原則公開とし、会議内容につきましても議事録作成のため録音させていただきますとともに、伊予市ホームページに会議録を掲載させていただきますことを御了承願います。また、会議録作成後、録音は消去いたします。</p> <p>本日の欠席と代理出席の方々につきまして報告いたします。</p> <p>本日、三塚委員さん、水木委員さん、岡田委員さん、森田委員さんが御欠席ということで御連絡をいただいております。奥野委員さんにつきましては、代理ということで澤山教頭先生に、米湊委員さんにつきましては、代理として松原課長補佐さんにお越しいただいております。</p> <p>以上、報告いたします。</p> <p>それでは、このたび伊予市食育推進会議委員をお引き受けいただきました皆様に、委嘱状及び辞令の交付をさせていただきます。本来であれば、委員の皆様お一人お一人に直接委嘱状をお渡しすべきところですが、時間の制約もございますので代表の方にお受け取りいただきたくと思います。</p> <p>それでは、委員の皆様を代表して坪内由紀様、その場でお立ちいただき、お受け取りいただきしたいと存じます。</p> <p>それでは、山先副市長、よろしくお願いいたします。</p>
副市長	<p>委嘱状。坪内由紀様。伊予市食育推進会議委員に委嘱します。平成 27 年 8 月 28 日。伊予市長武智邦典。よろしくお願いいたします。</p>
事務局	<p>ありがとうございました。</p> <p>委嘱の期間でございますが、平成 28 年度末までの期間となりますのでよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、開会に当たりまして、伊予市長武智邦典より御挨拶申し上げます。</p>
副市長	<p>皆さんこんにちは。</p>

	<p>副市長の山先でございます。季節の移ろいを感じることができるようになりましたが、まだまだ日中は暑く感じられます。市長は他の公用で出向いておりますので、挨拶状を預かってまいりました。代読をさせていただきます。</p> <p>朝夕は幾分しのぎやすくなりましたが、日中はまだまだ夏の暑さが続いております。委員の皆様には、平素から本市行政全般にわたり格別の御理解、御協力を賜り、心から感謝を申し上げます。</p> <p>さて、このたびは食育推進会議委員の構成に人事異動等により変更が生じました。そこで、新たに9人の方に委員の御就任をお願いいたしましたところ、御快諾を賜りますとともに、皆様本日は大変お忙しい中、御出席をいただきまして改めてお礼を申し上げます。</p> <p>この食育推進会議は、本市が食育を総合的かつ計画的に推進するため、平成22年度策定の伊予市の食育推進計画、すなわち伊予市食育1・4推進計画、い～よ！いよしの食育物語に基づき、委員各位の専門的な視点からの御意見や御提言を賜りながら、具体的な食育の推進を図っていくものであります。本計画では、近年のライフスタイルの多種多様化や、食生活の変化に伴う栄養と摂取の偏りや、朝食の欠食、思春期におけるやせの増加など、生涯にわたる健康への影響が懸念される状況に対応するため、市民との協働により食育の推進を図っております。計画の重要性が一層顕著なことが明らかとなったことから、計画期間を2年間延長し、平成29年度までといたしました。委員各位の御協力のもと、市民の皆様方が生き生きと暮らせることを目指し、正しい食生活の定着や、その知識や技術、手法に関する啓発活動、地産地消の推進など、地域に根差した具体的な活動に取り組んでまいり所存であります。特に、本年度はキッズキッチンを、庁内の食育関係課の職員が連携し、市立保育所、幼稚園のみならず私立幼稚園も含め就学前児童を対象に実施することといたしました。また、学校給食における地産地消率の向上や特産品を使ったメニュー開発など、地場製品の普及にも力を注いでまいります。</p> <p>委員の皆様には、今申し上げましたように、食育の重要性の見地から忌憚のない御意見を賜りますよう改めてお願いを申し上げ、またさらなる御活躍、御健勝を心から祈念申し上げます。簡単でございますが挨拶といたします。平成27年8月28日。伊予市長武智邦典。代読でございます。よろしくお願いいたします。</p>
事務局	<p>続きまして、委員の皆様にご自己紹介をお願いしたいと思います。</p> <p>お手元には委員の皆様の名簿と配席表がございますので、配席順で坂本様からお願いしたいと思います。</p>

全出席委員	委員が名簿順に自己紹介をする。
事務局	<p>皆様、自己紹介どうもありがとうございました。</p> <p>山先副市長におきましては他の公務がございますので、ここで退席をいたします。御了承いただきますようお願い申し上げます。</p> <p>それでは、議事に入ります前に資料の確認をさせていただきたいと思います。</p> <p>お手元には、先ほどお配りさせていただきました追加資料が行き渡っているかと思いますので、御確認ください。なお事前に会議資料を委員の皆様にはお送りさせていただいておりまして、御持参いただくようお願いしておりましたけれども、もしお持ちでない委員さんがございましたらお知らせいただいたらいと思いますが、皆さんよろしいでしょうか。</p> <p>ありがとうございます。それでは、議事に移りたいと思います。</p> <p>この後の議事進行につきましては、伊予市食育推進会議条例第6条の規定に基づき、会長が議長を務めることとなっておりますので、坂本会長さんに議長をお願いしたいと存じます。</p> <p>坂本会長さん、どうぞよろしく願いいたします。</p>
会長	<p>よろしく願いします。それでは、会議次第に沿って議事を進行させていただきます。</p> <p>議題1、各団体の取り組み及び食育に関する意見について。</p> <p>資料は、前もって送付されていると思います。皆様でつけ加える点や御意見がありましたら、お伺いしたいと思います。どなたかいらっしゃいますか。</p>
委員	<p>事前資料の1、2、3ページをご覧ください。簡単に御説明いたします。</p> <p>今年度4月25日、それから8月9日に、2回食育関連の講演会をしました。4月25日は、ウェルピア伊予において「食育で変わる子どものやる気と元気」と題しまして、講演「インフルエンザも激減する」が行われました。そして、8月9日は、県の歯科医師会館において「食育と健口体操で子どもたちの未来を育てる」のテーマで講演会を実施しました。</p> <p>山下校長は赴任した小学校で、前の小学校に比べてやたらインフルエンザが多いと。それでも驚かれて、本気でインフルエンザ対策に取り組みました。校長は原因は基礎代謝、それは免疫に関する分野にあるのではないかと。全員に体温をはからせたが、ほぼ全ての児童が低体温だったわけです。これではインフルエンザにかかるだろうなということで、それで低体温、基礎代謝を上げるためにはどうすればいいのかということで、改善したことをずっと書いて</p>

います。まず児童が学校に来た後、運動場を3周走るとか、それから天然だしを使った学校給食に変えて、化学調味料を一切使わないことなどを行いました。アゴというのは、トビウオのことみたいですね。向こうの方言です。いりこ、シイタケ、昆布を丸ごと粉末状にしたものをそのまま入れてだしを作ります。これを免疫だしとネーミングしました。

それから1口30回かみましよう。さらに学校菜園で生ごみを堆肥にした有機農野菜、これは無農薬だそうですけども、それを子どもたちに食べさせて、皮もそれから葉っぱも全部食べさせました。これが、市販で安くておいしかったということでした。もちろん家庭の、特にお母さん方に働きかけも行いました。それは改善の大きな原動力になりました。

学校では「あいうべ体操」というのがありまして、鼻呼吸をするため口をつむらなければいけないわけですね。それをやるために、「あいうべ体操」を考え出した先生がいます。今井先生です。簡単な体操です。お口を大きくあけて、「あ」横に開いて、「い」、口をとがらせて、「う」、最後に「べえ」って舌を出させる。これを30回やるわけです。これがすごく身体を温めます。そういう簡単な体操ですが、それを続けた結果、わずか1年で低体温がなくなって、インフルエンザが激減したということです。

それから、メタボや、最近の子どもに多い脂質代謝異常や歯肉炎も激減し、さらに子どもたちの中に成績の優秀な人が増えたということですね。やる気が出たわけです。そういうことを評価され、文部大臣表彰を受けたということです。

先生は、学校ですから転任があります。何年かたって転任したのですが、今年の8月9日に、転任先での取り組みを紹介してくれました。一段と進んだというよりも、私に言わせれば進化した教育方針を立てて、従来どおりのことの実施に加えて、子どもたちに歌をつくらせて、その合唱を聞かせてくれました。どういう歌かといいますと、命をありがとうという内容です。私たち人類は、ほかの植物、動物を殺して、その命で生き長らえることができる動物なのです。その動物たちに対してありがとうということです。ひょっとしたら、それが食育の根本ではないかと先生に教えられました。小学校で歌うその歌を私たちに教えてくれたのです。これには感激しました。

それから糖尿病の先生である西田先生は、愛大に勤められたあと、現在開業されております。先生からは、小児の糖尿病が将来増えるんじゃないかという警告がありました。これは非常に深刻な問題で

	す。以上です。
会長	他に、どなたかこれは報告しておきたいということがありましたら。
委員	<p>座ったまま失礼いたします。子育て支援課西川です、よろしくお願い申し上げます。</p> <p>先ほど、追加資料で皆さんのお手元に届いていると思いますが、伊予市子ども・子育て支援事業計画でございます。こちらは概要版でございますが、3ページをご覧ください。幼児教育において食育の推進という部分がございます。基本目標のところの妊娠、出産期間の切れ目のない支援、その横に子供の母親の健康の確保、2として食育の推進ということがこの計画の中に上げられております。それで、今皆さんのお手元にある資料の中で、表になっている部分をご覧ください。一番右側にキッズキッチンがございますが、このキッズキッチンは2年に1回ということになっております。昨年度と今年度というふうに、交代で市内の保育所、今年度より天使幼稚園の私立の幼稚園も入りました。</p> <p>その次のページをご覧ください。これが公立保育所の食育年間計画でございます。保育所における食育計画の中でまず目指す子供の姿は、おなかがすくりズムの持てる子ども、食べたいもの、好きなものが上げられる子ども、一緒に食べたい人がいる子ども、食事づくり、準備にかかわる子ども、食べ物を話題にする子ども、この5点が上がっております。それに対して、年齢別の年間計画がこのようになっております。これは、全て伊予市子ども・子育て支援事業計画をもとに作成した目標でございます。以上です。</p>
委員	<p>それでは、失礼いたします。未来づくり戦略室空岡でございます。私のほうからは、みそ汁プロジェクトの取り組みをご報告させていただきます。</p> <p>このみそ汁、すなわち伝統食ということで、そのよさというものをもう一度見直そうということで、家庭におけます飲用の促進や食習慣の改善を図ることを目的に、特に伊予市の具材を使うということで、特産品の拡大利用とか、地産地消の推進、また地域愛といいますか郷土愛の醸成、推進を趣旨とした事業でございます。</p> <p>今回は、市内の小・中学生を対象にいたしまして、みそ等を材料にいたしました親子料理教室、またみそづくり体験、そして毎月14日の伊予市の食育の日に合わせまして、みそ汁を学校給食で提供いたしました。その際に学校放送での説明を実施したり、また学校ではみそ汁ポスターの募集といったことに取り組んでおります。具体的には、7月28日に市内の小学生の皆さん31名に御参加いただき</p>

	<p>まして、この料理教室をここの保健センターで開催いたしました。栄養教諭の方、そして給食調理員の方々の御指導のもと、みそを素材にいたしました。報告書にも書いてございます麦御飯のみそたま茶漬け夏野菜添えを調理いたしました。ハモのすり身と豆腐のハンバーグ、中山スイカと白玉だんごのサワーポンチもあわせて調理をいたしました。また、学校給食で使用いたしますみそづくりも、体験ということで行いました。</p> <p>このように、身近で着実な実践を栄養教諭の方、そしてまた給食調理員の方々が密接な連携を図りました。またこの事業では、参加者の皆さんに実施前とその後でアンケートを実施いたしまして、この事業の効果測定やさらなる検証を加えながら、新たに取り組んでいる事業でございます。どうぞよろしく願いいたします。以上でございます。</p>
委員	<p>失礼します。栄養教諭会のほうからも、あわせてみそ汁プロジェクトについてお話しさせていただけたらと思います。資料 3 の中の 12 ページを見ていただけたらと思います。</p> <p>資料 12 ページの中で後半のみそ汁プロジェクトを、「あじの郷」づくり、それから未来づくり戦略室と連携させてもらって、今年度からスタートいたしました。実は、みそ汁は市内給食では大体月に 1 回程度あります。みそ汁は、伊予市にちなんだ名前ということで伊予<sup>いよこく</sup>という名前にさせてもらっております。みそ汁は給食では伊予<sup>いよこく</sup>みそ汁ということで、キャッチフレーズは、食育を推進していく、それから伊予市内の子供たちがみそ汁を必ず食べられるように、みそ汁の大好きな子を育てたいという思いから始まっております。</p> <p>それから、資料中ほどの、調理実習です。こちらは、グリーンツーリズムからお二人に講師に来ていただきました。指導をしていただき、ハダカ麦からこうじを使いましてみそを作る作業は、かなり大変でした。港南中学校さんでさせて頂いたのですけれども、栄養教諭、調理員と一緒にこうじづくりから頑張りました。こうじができましたら、今度は料理教室の②ジュニアキッチンというところで、キッズキッチンではなくて今度は少し大きい小学生の子どもたちを対象としてジュニアキッチンという名前で始めさせてもらっています。そして、本当は i P r o j e c t ! さん、農業高校で、ピワ茶を使ったミルクティーがすごく私たちの中でも好評だったので、子どもたちにピワ茶を使ったミルクティーを出したかったのですが、メニューが大変盛りだくさんだったのでこちらは、今回は出せませんでした。子どもたち大変喜んで取り組みました。中山スイカは、</p>

スイカを入れ物に見立てまして、その中にフルーツポンチプラス、サワーポンチ、サワーポンチはサイダーが入っておりますので、名前が分かれています。ハモすり身と豆腐のハンバーグの横の添え物には、とても簡単にできるトウモロコシ、丸のままレンジで5分チンするだけですぐに食べられます。子どもたちでもできるようなレンジでチンするだけの簡単なものを提供させていただきました。子どもたちが自分たちでやるのが大事であり、子どもたち、5年生、6年生でもできる簡単なもの、家に帰ってもこんなことできる、あんなことしたよというように、やはりここで終わってしまっはいけないとの思いからです。

それから、ポスターの募集は、これから9月の月上旬に審査が始まります。

それからアンケートは、みそ汁が好きかとかつくったことがあるか、5月に実施したときにはみそづくりを体験したいという子供たちが50%近くはいました。実際この料理教室の募集をしたときにはちょっと集まりが悪かったので、再募集をして30名程度集まっていたというようになっております。

そして、写真は白黒ですが、次のページに入れてあります。子どもたちが自分で混ぜて、みそをつくった一番上の写真、これは子どもたち全員に家に持って帰らせまして、3カ月間寝かせて3カ月後には使います。そして子どもたちが持って帰ったものとは別に、学校給食の中でも1月に使うということで、給食用にもたくさん準備をさせていただきました。とても好評ですので、できましたら来年度も続けてさせていただけたらなと思っております。

そして11ページには学校の取り組みも載せてあります。資料真ん中の、行事食やお楽しみ給食は学校独自でしております。また、アレルギー対応についても、これからマニュアルに伴って整備をしていくようになっております。

今年度は食生活実態調査がありまして、平成18年と平成21年と24年度、それから今年度の追跡調査で、いろんな資料、内容が出てきます。どのように変化したかを見ていくことが目的です。

それから、伊予市産の食材もいろいろ使っております。例えば、今年度双海町でノンクリという、聞きなれないとは思うのですが、ノンクリを使った空揚げ、それからイシモチ、イシモチは頭と内臓をきれいにのけております。それからハモ、ハモも骨切りをして、1月に地産地消を頑張らせていきたいと思っております。以上です。



委員

ただ今もみそ汁プロジェクトのお話をさせていただきましたが、これは未来づくり戦略室のほうでも御報告がありましたけれども、概略の事業の中で、キッズキッチンに数年前から取り組ませていただきました。これが事業的に確立しつつあるというところだと思います。資料を見ましたらまだ2年に1回の実施ということで、できましたら全てのお子様がキッズキッチンを体験していただく、少なくとも、やっていない保育園、幼稚園でも、希望者を何とか教室で取り込めるような形でしていただけたらと思います。

ただ、このキッズキッチン、それからみそ汁プロジェクト、それとジュニアキッチン、この問題はもう少し大きい視点で見ると、子どもたちを食に関するお客様にしない、当事者として育てる、自分たちが健康になるために、これから100年生きていくためにどういうものに取り組んでいかなければいけないかという視点で、自らが考えていける子どもに育てていくことが本来主眼であるべきだと思っております。そうしたときに、自分がとにかく食に主体的にかかわるといことで、好き嫌いというようなわがままを自らが克服していくというような方向性も大切ではないかと思えます。

そして、みそ汁プロジェクトですけれども、私にわからないのは、やっぱり共働きの世帯が増えてくるに従って、朝食がかなりおざなりになってくると。食育のスローガンである「早寝早起き朝ごはん」、これがどうしても空洞化してしまうのではないかと。そのところで、みそ汁というものを少なくとも朝の家庭に浸透させるにはどうしたらいいかということ、学校だけでなく考えていかなければいけないと思うのですけれども、そこで私、資料的なことはわからないのですけれども、母子家庭であるとか、貧困世帯では非常に子供の食生活が貧しくなってくる可能性がある。そうしたところをどうやって底上げしていくかということも、やはり行政の視点としては必要になってくるのではないかと思います。そういう意味では、数字的なことがちょっとどうなのだろうかと思えます。母子家庭はどのくらいいらっしゃるのかというようなことも把握していただいた上で、どう対策をしているのかということ、やっぱりこれから食育という観点の中でやっていただきたいと思えます。

それと、長くなりますけれども、今年は2015年、来年2016年ですけれども、その100年前、1916年、大正5年に、伊予市というか郡中で岡部仁左衛門さんが花かつお、削り節ということを技術革新によって製造され始めました。これは、前身ヤマニ花かつおですね。それから、翌年に今のヤマキ株式会社、それからその翌年にマルトモさん、これが相次いで創業されて、来年が削り節100年というよ

	<p>うな節目になっておりますので、これは行政の皆さんにも、これをどのようにお祝いするのかということについては是非ともお考えをいただきたい。先ほどみそ汁のところでも、削り節であるとか、だしの話が出ましたけれども、この伊予市は、だし文化の一つの拠点だという位置づけで考えていただければいいのではないかと考えております。そういう意味では、この伊予市として、あるいは伊予市民としてこれを盛り上げていけるような何かが必要になってくるのではないかと思います。</p> <p>それから、あえて付言しますが、工業製品出荷額という概念がありまして、東予のような工業地帯では、1市当たり5,000億から7,000億ぐらいの工業製品出荷額があります。それに対して、高知は1県で5,000億ぐらいというようなことで、その中で松山はそれなりのものがありまして5,000億程度でしたが、南予に至るともうせいぜい数百億の工業製品出荷額です。その中で、伊予市が1,100億円の工業製品出荷額があります。これはもうほぼ食品加工業によるものです。そういうふうな伊予市という町の特長、それからだし文化ということも含めて、産業としての食品加工業というものをどう盛り上げていくかということも、これは子供たちへの教育と言えます。そういう意味では給食のときに我が地元はこういう地元なのですよということ、みそ汁プロジェクトの一環としても教えていただけるようにしていただきたいというふうに考えております。以上です。</p>
委員	<p>失礼します。グリーンツーリズム協議会から、5月に実施しました子ども教室の報告を申し上げます。</p> <p>3月に、ジャガイモ植えを子供たち35名でいたしました。場所は若松進一さんの人間牧場です。3月に植えたジャガイモを5月23日に、低学年で収穫し、その芋をコロケやポテトにしました。</p> <p>高学年は、コンニャクづくりをしたいということで、若松さんがコンニャク芋を植え、そのコンニャク芋でコンニャクづくりをしました。生芋を湯がいてミキサーして、ナトリウムを入れて固め、それから40分間お釜に入れて、お釜の2つ大きいのに満杯になるぐらい入れて湯がき、でき上がったものは刺身にし、それから地元産のしょうゆで食べました。</p> <p>ここでお願いなのですが、今までは双海だけのグリーンツーリズム体験事業だったのですが、伊予地域、中山地域にも体験事業を募集して増やしていったらと思っておりますので、よろしくお願ひします。以上です。</p>
委員	失礼いたします。ブランド推進課の課長補佐の松原でございます。

	<p>先ほど西岡会長さんのご発言の追加でございますけれども、現在は双海町だけのツーリズムを展開しておりますけれども、できれば今年度に、旧伊予市や中山町にもブルーベリー園とか、あとは中山のクラフトの里でそば打ち体験道場や木工体験施設等もございますので、市内全域で拡大して、伊予市全域でのグリーンツーリズム事業の展開を計画しております。</p> <p>本課におきまして、資料の18ページになりますけれども、伊予市青年農業者協議会の関係で、各種イベントの参加につきまして、伊予市の花まつりやふれあい土曜夜市、いよし市民総合文化祭の開催も予定しております。いよし花まつりや土曜夜市は終わっておりますけれども、開催を予定しております。</p> <p>また、食育推進活動につきまして、市内の幼稚園園児及び保護者を対象に、7月に生産者の圃場に園児を招いて、本年度はスイートコーンの植えつけ体験や収穫体験、試食会を通して味覚教室や食への関心を高めて、保護者に対しても農産物の生産過程や収穫への関心を求める活動を行ってまいりました。</p> <p>資料19ページをご覧ください。特産品の開発及び普及活動といたしまして、6月28日に開催されました唐川びわ祭り、伊予市のブランドとして、本市のロゴマークをビワの箱、パック、ビワ葉茶の袋に張って、伊予市のブランドの発信を行いました。また、7月26日ですが、いよてつ高島屋におきまして温室ミカンのPR活動として、お中元シーズンの追い込みを市長のトップセールスで特産品の発信を行いました。また、9月23日のなかやま栗まつりでは、クリのPR活動を計画しております。以上でございます。</p>
委員	<p>失礼します。ごしきの里ですが、御報告をしたいと思っております。</p> <p>料理教室については、「児童センターみんくる」と一緒に、ここの調理場を使って、お父さんと子どもの野菜を食べようという教室を開いております。うどん屋さんにも協力をいただきまして、うどんこねから始めると時間がかかり過ぎますので、うどんのもとを既にこしらえてもらったのを提供していただきまして、伸ばしたり切ったり湯がいたりというのを子どもとお父さんとでしていただきました。それから、トッピングに使う野草として、ユキノシタとかジュウヤク、ヨモギ、ミツバなどを使ったてんぷら、それからエビのてんぷらをどういうふうにしたらからと揚がるかとか、大きく見せるためにはどういう工夫があるのかといったような、調理技術も交えまして、6月14日に取り組ませていただきました。</p> <p>ごしきの里として最近の生産者と消費者の傾向から少し気になることがありますので、御報告をしておきたいと思っております。</p>

	<p>特に、生産者については、ごしきの里が大平にありますのでそれより山の人の出荷が多いのですが、最近野菜も果物もつくれなくなった人が非常にたくさん出てきました。高齢化の影響もあります。ごしきの里大平のすぐ近くまでイノシシが非常にたくさん出てきて、家庭菜園でつくったトマトとかキュウリも全部全滅してしまうといったふうなこともあります。生産意欲がなくなってしまう、特にお年寄りの場合にそういったこともあります。根菜類が最初に少なくなって、今は薬物、果物も本当につくらなくなる人が非常に増えてきたのが気になっております。</p> <p>それから、購入する消費者側ですが、こちらも非常に高齢になってこられまして、トマト1個、キュウリ1本という単位で買って帰られる人が非常に増えています。それからキャベツや野菜などはほとんどが4分の1、6分の1カットというふうなので、もうそれ以上は要らないという方が非常に増えてきております。また、加工済みの食べ物、おすしとかお餅とか漬物とか、ワラビやタケノコにしてもあく抜きをしたものが欲しいと、そういった方が非常に増えてきております。</p> <p>それから、パートナーがいなくなってひとりになった人のお話を聞くと、ほとんどの人が料理をつくるのが面倒くさいということで、一体何を食べておられるのか、調べたこともないのですが心配をしております。</p> <p>それからもう一つ、サプリメントや健康ドリンクを常時使用するという方が非常に多い。そういったことをちょっと実際に目の当たりにしまして、少し高齢者でしかも山間部のあまり買い物にも出にくい人の、今はお昼のお弁当の配達もあるようですが、朝晩の食事とか、土日の食事は一体どういうふうなものを食べておられるのであろうかなと非常に心配をしております。特に調査をしたわけではありませんのではっきりとしたことは申し上げられませんが、そのようなことを危惧しております。以上です。</p>
会長	<p>その他、どなたかいらっしゃいませんか。どうぞ。</p>
委員	<p>失礼します。子供の話が幾つか出てきましたので、小・中学校で今どのように取り組んでいるのかというのを簡単に御紹介させていただきます。</p> <p>資料10ページに記載しております。細かな内容については先ほど坪内先生からお話がありましたので、概要のみ説明させていただきます。</p> <p>各学校におきましては、学校給食をどのように実施しているのかというのを見ていただくということで、保護者対象の試食会という</p>

	<p>のを行っております。どれぐらい参加の参加率かは、学校によってそれぞれ希望が変わってくるかと思うのですが、そこで子供たちが食べる給食を実際に食べていただいて、また関心を高めていただくというのが1つ目です。</p> <p>2つ目は、授業の中での食育ですが、特に参観日における食に関する授業を行って、生徒だけでなく家庭への啓発も含めて行う、また当然日々の授業の中でも食育に関する授業を、家庭科とか学級活動なんかでもやっているという現状です。</p> <p>それから3つ目、食物アレルギーへの対応、これは今後大きな課題になっていくと考えています。まず現実問題として、食物アレルギーのある児童・生徒に対して除去食、代替食を各学校の給食センターで行っている現状であります。マニュアルができましたので、先ほど坪内先生のほうからありましたけれども、今後徹底していく必要があるのかなと思いますし、研修も必要かなと思っております。昨日、協議会のほうで食物アレルギーの研修会がありまして、私も管理職、それから栄養教諭、養護教諭、それから給食調理員の方々、みんなで研修を受け、その現実を学んで、対応の仕方を勉強させていただきました。</p> <p>それから4番、地場産物の活用ということで、そこに例を挙げさせていただきます。</p> <p>それから5番目、衛生管理の徹底ということで、当然日常の点検に各学校、各センター、特に気をつけて実施を行っている状況です。</p> <p>それから6番目、みそ汁プロジェクト、これは先ほど詳しく説明があったとおりです。以上です。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>ちょっといいですか。伊予農高がされている、レシピ開発ですが、少し紹介していただけますか。</p>
<p>委員</p>	<p>失礼します。資料の9ページですが、もう長い取り組みになるのですが、伊予市の特産品を使った取り組み、商品開発ということで、本校の生活科学科と食品化学がありますので、その取り組みと、あと授業の中で、課題研究という、研究活動をする授業がありますので、その中で実施しております。</p> <p>学校としては、レシピ開発は生徒も興味を持ってかなり進むのですが、それらを取り上げられて、様々な場所で活用されるという事例が少なく、生徒がやや、不満といいますか、後発展することが少ないということで、行き詰まっている感があるので、もし可能であれば給食の中に活用したり、そういうことがあったら、伊予市の小学校、中学校、高校と幼稚園とかその辺の関連もまたつながって</p>

	<p>いくのかなと感じております。</p> <p>また、本年から伊予地区の女性認定農業者と伊予農業高校のコラボで女子力発揮プロジェクトというのが始まって、また農家の女性の方々との、家庭の中で子供さんとかお孫さんの中でもそういう食育の手助けになっていくのかなということを感じております。以上です。</p>
会長	<p>ありがとうございました。ほか、どなたかいらっしゃいますか。</p>
委員	<p>よろしいですか。失礼いたします。えひめ中央農協です。資料の4ページ目に活動を載せておりますけども、えひめ中央農協におきましては、食育を含めた食農というところで事業を進めております。</p> <p>皆様方をお願いしたい点につきましては、いかに児童に農業をわかっていたかということ、農協の役目として農業を少しでも紹介していきたいと考えております。特に、この資料にもありますように、伊予小学校の生徒や、また北山崎小学校の生徒にもこういった取り組みをさせていただいておりますので、また他の幼稚園、小学校、中学校を含めまして、提案等ございましたら是非農協にお声かけをしていただきたいと思います。よろしく申し上げます。</p>
会長	<p>ありがとうございました。あと、ちょっと質問なのですが、一昨年キノコの開発の話があったんですが、今回も商工会議所からタモギタケの商品開発及び普及拡大への取り組みと資料にございますが、今日、伊予商工会議所が欠席のため、他に答えていただける方がいらっしゃったら聞きたいのですが。どなたかいらっしゃいませんか。</p>
事務局	<p>誰もわからないようでございます。</p>
会長	<p>それでは、時間もきましたので、次に進みます。議題2、食育推進連絡会の報告について、事務局よろしく申し上げます。</p>
事務局	<p>机の上に配付してございます資料5が送付した資料の差しかえとなっておりますので、今日新たに配付した資料5をご覧ください。</p> <p>伊予市の食育推進連絡会からの報告を行います。</p> <p>6月24日に、庁内の職員で組織する食育推進連絡会を開催しました。推進体制図をご覧ください。食育推進連絡会は市の食育関係課の職員で組織して、伊予市食育推進会議や食育に係る関係機関や団体と連携し、食育の推進を目的として定期的開催しています。連絡会には、栄養健康班と地産地消班の2班がございます。各課で連携して、キッズキッチンなどの食育関係事業を進めています。送付してございます資料4は、連絡会でまとめた市の食育関係事業一覧でございます。資料4については、参考資料として送付いたしました。</p> <p>それでは、まず報告1のみそ汁プロジェクトについてですが、先</p>

	<p>ほど関係団体の皆様から報告がございました。</p> <p>次に、報告2、食育情報の発信についてですが、保育所、幼稚園の給食だよりや園だより、クラスだよりに、給食のレシピや園での食育の取り組み、地産地消の情報などを積極的に載せていきます。現在、保健センターでは「みんなで作るレシピ集、いよしの食育メロディー」を市のホームページに掲載しております。こちらにレシピの募集を引き続き行っていきます。今後、学校給食や保育所の人気メニューなども載せて、レシピ集を充実させていきたいと思っております。</p> <p>次に、報告3のキッズキッチンについてですが、こちらは先ほど玉井さんのほうからも話にあったのですが、今のところは2年間で市内の16カ所の幼稚園、保育所全部を対象として開催することになっております。今年度は、昨年実施しなかった園を対象としてキッズキッチンを行います。今年度から、公立の園だけでなく私立の天使幼稚園も対象に加えて実施いたします。新しく対象となった天使幼稚園には自前のバスがあるため、送迎のときにそのバスを利用します。平成27年度の開催園については、6ページにある表のとおりでございます。昨年、キッズキッチンに参加した保護者や市民の方にキッズキッチンの運営をお手伝いしていただける方を募ったところ、今年度3名の方が実際に手伝っていただけることになりましたので、報告いたします。</p> <p>次に、報告4、伊予市産出荷基礎調査結果の活用についてですが、今年2月に実施した伊予市産出荷基礎調査結果をまとめて、伊予市のシティーブランドとして「あじの郷」づくりで進めているメニュー開発や特産品の売り込みなどに利用、活用していきます。</p> <p>以上で連絡会からの報告を終わります。</p>
<p>会長</p>	<p>どなたか質問とか連絡事項、その他ありませんでしょうか。</p> <p>ないようですので、議題3に移りたいと思います。意見交換です。食育に関する意見や課題などについてお聞かせいただけたらと思います。</p>
<p>委員</p>	<p>今日いただきました、伊予市子ども・子育て支援事業計画の資料の中で、皆さんに注目をしていただきたいところがあります。2ページ、子供を取り巻く伊予市の現状の中で少子・高齢化ということが言われておりますけれども、その中の出生数の推移ですけれども、ここ数年年間250人前後で推移しているということです。これ単純に、社会的な移動も何もないということを含めて、子供たちが100年生きるという前提に立っても、100倍しても2万5,000人という状況になるわけです。昨年、地方消滅という言葉が普及しましたがけれど</p>

も、伊予市の場合は、2040年に20歳から39歳までの若年女性と言われている方が約半分になると。50%以上減るようなところが消滅可能性自治体というふうなことを名指して、元岩手県知事の増田寛也さんが取り仕切っておられる各界のほうでこういうことが言われております。伊予市で49.9%減なので、辛うじて消滅可能性自治体という冠を免れたんですけれども、ほぼ半減ということで、これをどうするかということを含めて考えなければならないのですけれども、やはり子育てのしやすい町、子育ては伊予市だよと言われるような町にしていかなければ、伊予市の将来も非常に危ういところがあります。そのことを共通認識の上で、食育の問題も考えていかなければならないのではないかと思います。

その中で、ここ何回かの会合で味覚教育という言葉を私も何度か言わせていただきましたけれども、これはみそ汁プロジェクトにも相通ずるところがありまして、味覚が発達している子供は学力、体力ともに向上すると、これ先ほど佐々木先生のほうからの御提言にもありましたけれども、そういう方向が見えております。特に、福井県が食育というのを、特に小浜市を中心に食育の推進がなされておる県で、学力、体力ともに全国トップクラスというような報告がなされております。そういう意味では、伊予市がこのキッズキッチンを中心に、食育について一歩も二歩も前へ進んだということは評価される場所ですけれども、さらにこの少子化を克服するためにはどうしたらいいのか、若年女性を中心とした若い世代がどのようにしてこの町にとどまるような構造、それから意識改革ができるかどうかということが重要になってくると思います。

その中で、今回特に言いたいのは、伊予農業高校さんが各分野で登場されております。ここには報告がないのですけれども、私が所属している団体にE4というのがあるんです。Eとは何かというと、4つのEなのですけれども、エデュケーション（教育）、エコノミー（経済）、それからエンバイロメント（環境）、それからイート（食）、これをテーマにして、事務局がウェルピア伊予に置かれております。ここでは、愛媛大学とそれから伊予農業高校さんと我々市民の連携でいろんな活動を数年来続けております。特にこの3年間は、伊予市のだし文化とインドネシアの留学生の方と、それから伊予農業高校の生徒さんで交流を図りながら、今年は総合文化祭でも焼き鳥の屋台が出るのですけれども、伊予市のだし文化とインドネシア料理の味つけで参加をしていただいております。そういう意味では、伊予農業高校さん各分野で、かなりいろんなことをされております。

このことと冒頭私が申し上げたことと関連づけるのですけれど



	<p>も、今松山東高校が、グローバル・リーダーを養成する学校だというふうな位置づけの中でプログラムがなされておりますけれども、私はこれからの地域を考える上には、この伊予農業高校さんをローカル・リーダー養成学校というような位置づけの中で、伊予農業高校と行政が連携していくというような発想が必要ではないかと思えます。伊予農業高校さんは、私も何度も行きましたけども、非常にいい学校です。生徒さんたちも、非常に素直ないい子たちがいっぱいそろっております。この子たちがこの伊予市で、あるいは伊予市だけではありません、伊予地域で自分たちがこれから生きていくのだと、その中でリーダーシップがとれる若者に育っていく、大人に育っていくというような方向性というのものも、我々が協働して追求していかなければならないテーマではないかと思っております。</p> <p>このことをあえて言いますのは、中山高校が廃校になりました。私が中山の方といろいろ話をして思ったのですけれども、中山の方が余りにも中山高校に無関心だという印象を持っております。県立高校がここにある、伊予市は伊予市だと、県は県だということではなくて、ここに、伊予市にある県立高校、そして伊予市に学ぶ若者たちがいるということを見据えて、どう連携して、今も連携してるわけですけれども、その若者たちがこの地域にとどまって将来を担っていく、あるいは地域をリードしていく、そういう大人に育っていくような取り組みをどうすればいいのか、これは食に絡んでもいろいろやっております。食だけじゃなくて、伊予農業高校さんはさまざまなボランティア活動をやっておられますけれども、そういうことを多くの市民、あるいは行政の皆様も認識をしていただいて、この学校の位置づけというものを何か、私が言いましたように、ローカル・リーダー養成学校というふうな認識のもとに捉え直していただけたらいいなと思っております。よろしくお願ひします。</p>
<p>会長</p>	<p>貴重な御意見、ありがとうございました。その他、ございませんでしょうか。</p>
<p>委員</p>	<p>学校給食からも、意見交換ということでお話しさせていただきます。</p> <p>だし文化ということで私も大変共感したのですけれども、給食で、冒頭で佐々木先生のほうからも粉末のだしがすごくいいという内容の、アゴ、いりこ、シイタケ、昆布とかというふうに言っていただきました。給食でも双海でも共栄網さんが、実は煮干しを粉末にしたので、給食で使えないかと、提案をしていただいたんですけれども、実は、給食となると大量で、それで家で試作をしてみた中でもやはり、粉末が上に浮いてしまう、または水分を含んで下のほうに</p>

	<p>最後沈んでしまうというところで、子供たちにとって、見た目、また口ざわりの点でちょっと今のところ、給食では出したいなと思いながら、なかなか出すようになってはいない現状があります。確かに廃棄する部分がなくなるので、給食でも使っていけたらいいなと思ってはいるのですが、これは試作を重ねた上で実現したいと考えております。</p> <p>それと、農業高校さんでi P r o j e c t !の商品開発の見学を、先日させていただいたとき、どの料理も大変すばらしくて、子供たちの感性というのがすばらしくて、私たちのモチベーションとかインスピレーションがすごく上がって、栄養教諭たちも大変勉強になったということで帰ったのですが、ただこれは給食でそのまま一つ一つ、1,000食もある中、また多くても少なくとも100食以上を、多くても1,000食程度あるところで、1個1個手づくり、例えばババロアとかワラビ餅というのを手づくりにすることがなかなか難しいので、企業さんでは是非、ビワパウンドケーキの商品化が今ここに書かれてあるんですが、それ以外でもつくっていただけたら、給食でもどんどん使っていきたいなと思いますので、お願いします。以上です。</p>
会長	事務局、何か補足はございますか。
事務局	特にはありません。
会長	そうですか。それでは、以上で議事を終わりたいと思います。
事務局	<p>坂本会長さん、どうもありがとうございました。</p> <p>最後に、その他の項目でございますけれども、皆様のほうから何かございましたらお願いいたします。</p>
事務局	<p>事務局から、お知らせがあります。</p> <p>11月7日に、ウエルピア伊予2階の銀河の間で、昨年度まで行っていた健康まつりを発展的に変更しまして、健康づくりセミナーを開催いたします。市の保険年金課と健康増進課が主管になります。これにつきましては、丸の内のオフィス街にあるタニタ食堂、体組成計や体重計をつくっている会社ですが、そこの社員食堂が非常に有名になりました。ヘルシーで、とても栄養のバランスがとれている、野菜もふんだんに使い、減塩である。ということで非常に話題になりました。このタニタ食堂から講師を招きまして、11月7日土曜日、1時半からウエルピア伊予の2階の銀河の間でセミナーを行います。自由参加、参加料無料でございます。是非とも、御参加をいただきたいと思っております。また、広報等にもコマーシャルを出しますので、よろしくお願いいたします。</p> <p>以上でございます。そのほかございませんでしょうか。</p>

事務局	<p>それでは、その他、特にならぬようございましたら、以上をもちまして第8回伊予市食育推進会議を閉会いたします。</p> <p>本日、皆様にお渡ししております資料につきましては、また次回の会議の際に御持参いただきますようお願いいたします。</p> <p>次回の会につきましては、2月ごろの開催を予定しております。</p> <p>皆様、本日は長時間にわたりましてありがとうございました。お疲れさまでした。</p>
-----	---