

## 会 議 概 要

会議の名称	第9回伊予市食育推進会議
開催年月日	平成28年2月17日（水）
開始・終了時刻	午後3時00分から午後17時00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、西田仁美、仲神正樹、松本洋子、西岡榮一、三塚 優、水木一弘、玉井 彰、澤山陽一（奥野勝也代理）、谷本圭司、坪内由紀、向井早苗、岡田桂子、平岡由美子、山内善代（荒木周一郎代理）、西川重子、武智茂記、亀岡泰三、松原幸男（向井裕臣代理）、市野孝敏、鶴岡正直、大西昌治、入船淳（森田誠司代理）
欠席委員（者）氏名	水口俊三、河野富美、空岡直裕
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	<p>1 開 会</p> <p>2 あいさつ                    会長 坂本 勇人</p> <p>3 議 題</p> <p>    (1) 伊予市の食育推進の状況について</p> <p>        ・伊予市の食育関係事業について</p> <p>        ・団体からの御意見・キッズキッチンについて</p> <p>        ・社会教育課の食育の取り組みの報告</p> <p>    (2) 今後の食育推進について</p> <p>        ・来年度の食育関係事業計画</p> <p>    (3) 意見交換</p> <p>4 そ の 他</p> <p>5 閉 会</p>
配布資料	<p>資 料 1 伊予市食育関係事業実施一覧</p> <p>資 料 2 団体からの御意見・キッズキッチン</p> <p>資 料 3 食育推進の年次計画</p>

## 会 議 録

発言者	会議の概要
15:00～ 開会宣言 事務局	<p>ただいまから第9回伊予市食育推進会議を開催いたします。</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、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、また大変寒い中、御出席いただきましてありがとうございます。</p> <p>なお、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、会議内容についても議事録作成のため録音させていただきますので、発言の際にはマイク使用で御発言いただきますようお願いいたします。</p> <p>なお、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ので、よろしくお願いいたします。</p> <p>議事進行につきましては、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、坂本会長にお願いします。</p>
会長	<p>この食育推進会議も第9回を迎えました。今年は給食センターがいよいよ始まります。これからの地産地消問題も含めて食育の推進、食の安全、健康増進を進めるために、本日もよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、会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、伊予市の食育推進の状況について、伊予市の食育関係事業についてと団体からの御意見・キッズキッチンについて。資料は事前に送付させていただいております。追加の御意見がありましたら、御発言をお願いします。</p>
委員	<p>議題を2点提出させていただきました。1点は、給食センター完成後を睨んだ「地産地消」推進の具体策について。もう1つは、「みそまる」についての提案でございます。</p> <p>まず、「地産地消」ですけれども、地産地消という言葉、従来は農業の分野、あるいは食の分野で語られてきたと思いますが、今後はもっと大きな捉え方、地域が生き残るための地産地消という捉え方をしなければいけないのではないかと思います。最近の新聞に、人口減少、国勢調査の速報値が出ました。愛媛県においては45,000人の減少、伊予市においては-3.1%、36,839人ということでした。南</p>

予を見ますと、八幡浜は-8.88%、世帯数が-5.2%でした。いろいろな方の意見を聞いても、若い世帯は中予地区に家を建てるという流れができています。中予地区あたりですとまだ相続対策でアパートを建てる方もいますけれども、南予ではそういう流れもあまりないということです。その流れは、決して対岸の火事ではなく、伊予市も 2043 年には 30,000 人を割り込むという予測が出ております。ということは、地域経済が収縮するわけです。そうすると、どうしなければならないかと言いますと、地域の中でお金が循環して、なるべくお金が外へ流出しないような意識改革、あるいは、そういう仕組みづくりが必要になってくる。「地産地消」もこういう大きな枠組みの中で考えるべき問題になってきていると思います。

もう一つは、TPP。これが発動されましたときにどういうことになるかを予測いたしますと、農業の分野だけではなくて医療、保健の分野から打撃を受ける可能性がある。地域経済がグローバル経済の中に巻き込まれる。こういう流れの中で地域が生き残るためにはどうしなければならないかという発想を持たなければならないのだと思います。

TPP については、いろいろ意見があるのですが、日本の外交能力を考えますと非常に心もとないのが、例えばスポーツでわかるのですが、オリンピックの複合で日本が複合で金メダルがとれるというレベルまでいったらルールが変わり、ジャンプの比率を変えられて、それでヨーロッパ勢が金メダルをとるという流れをつくられてしまっている。ルール変更でいろんな問題がひっくり返される。我々の努力、多くの方々の努力が、ルール変更でひっくり返されるというようなことになっております。

TPP も本文は英文その他で、日本語訳はまだ配布がされていないみたいですが、内容がよくわからない。という中で、とにかくどんなことが起こっても上に政策があれば下に対策があり、中国のことわざのようなものなのだと思いますが、中国 4,000 年の歴史は、上は専制政治、庶民はその専制政治の圧力を逃れるためにさまざまな対策を講じたと、上に政策あれば下に対策ありということで、我々地域の生き残りのためにも、そういうグローバル経済に巻き込まれないためにどうするかということの問題意識として持たなければならないと思います。

その中で、今日の提案なのですが、給食センターが完成すると、その中でどうやって地産地消を実現していくかということになりますと、いろいろな解釈があろうと思うのですが、例えば地産地消の中で大きな問題になるのは、規格外品をどうやって活

用するかということが、大きなテーマになってくるのではないのでしょうか。

給食関係の方に意見を聞くと、地元の農家からの直接の納品は、ふぞろいであるところ、それから一定の量が確保できないところ、この2点に弱点があると。そうなったときに、では、どうしなければならぬかということがいろいろ考えられるわけですがけれども、1つにはそういう規格外品を、例えばカット野菜等の形で調理しやすい形にできる、もう1つの行程をつくる必要があるのではないかと。それから、給食の場合の計画をどうしていくのか、これをかなり長期に設定していただくと、その時期に合わせた生産も可能になってくるのではないかと。

これは、やはり地域の生産物というのは様々な条件に左右されると。その時に給食の計画を多少弾力的に運用できないでしょうかと。例えばキュウリが1,000個必要だと。1,000個必要だけれども、実際には200しか調達できなかったときに、どうしますかと。献立を弾力的に変更するとか、あるいは、もう南山崎小学校はこの献立でというようなことが、弾力的にできるかどうか。もう一律に何千食しかつくりませんというようなやり方でない形のを、給食センターでやっていただけないかというようなこと。もちろん、今1つには農協さんをお願いをして数を確保するという働きかけがあるのですけれども、農協さんプラス地元の農家が出荷するものをうまく取りそろえて、そういう不安定で、しかも形にばらつきがあっても、何とか地元産で全部確保するというようにしていただきたい。

それともう1つは、教育という分野での公平性ということをよく言われたのです。例えば、お魚の大きさを違えると、子供の不平等の問題があるというようなことです。これはもう子供さんにも任せるといふ部分を含めて考えるべきでないのかと。例えば、魚を半分に割って、おまえが頭とれ、こっちが尻尾とるぐらいのところは、もう自主的な子供たちの判断の中でやってもらおうと、みんなが同じ規格の魚を食べなければいけないというような発想からは脱却しなければいけないのではないのかなと。

その延長線上にあるものは、例えば教育においては、校舎の天井が何mでなければならないという、建築にも制約が加わる、多額なコストがかかる。また、生徒が1人増えたら40人プラス1で教室を1つ増やさなければならないとか。もっと大ざっぱに考えようというぐらいの弾力性が、教育の中にもあってしかるべきじゃないのかなと、画一性や、それから公平性を過度に強調するような教育行政のあり方というのは1つの考え直しの必要があるのではないのかなと

	<p>思います。</p> <p>第 2 点目、「みそまる」についてです。「早寝早起き朝ごはん」というのは食育推進のキャッチフレーズですけれども、朝ごはんをなかなか食べられない子供もいるようです。また、子供の貧困の問題も最近をよく取り上げられております。その中で、お母さんが仕事で忙しく食事の準備ができないのであれば、「みそまる」を作ってお湯をかければ簡単に味噌汁が食べられるということです。即席の味噌汁はコンビニでも 100 円位で手に入るのですが、毎日となればコストがかかります。その点安価な「みそまる」を推進することで、とにかく味噌汁をとるようなことを含めた子供たちの栄養バランスを考えるということを、保護者の皆さんからも広報活動をしていただいたらいいのではないかと考えております。</p> <p>以上です。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>先ほどの議題について、子どもたちにお魚を頭側か尻尾側か選ばせるなど、なかなかおもしろい発想だと思いますが、給食センターに関わる行政から、何か御意見はございませんか。</p>
<p>委員</p>	<p>教育総務課です。学校給食センターを担当しております。私から、まず地元食材、いわゆる地産地消の取り組み、これについて御説明を申し上げたいと思います。</p> <p>学校給食の中での地産地消についてなんですけど、学校給食につきましても、まず安全・安心な給食を毎日子供たちに提供することを第一に運営に努めているところでございます。このため、食材におきましてもまず安定供給、価格ですとか、品質管理を求めていくことが重要だと認識しております。この中で、地産地消も推進しており、学校給食が食育計画の中で 30% を目標値としております。この目標値をどのようにクリアしていくかも、検討しながら進めているのですが、学校給食の中で地産地消だけを求めるというのは、先ほど申しました、安全な給食の提供に支障があってもいけないので、今後検討していきたいと思っております。給食センターに移行しましたら、学校給食を、毎日 3,200 食作るようになります。この中で柔軟な対応も御提言いただいているのですが、この 3,200 食を約 30 名の人数で、3 時間で仕上げていく。この作業を毎日行います。このため、献立で行程をきちんと管理しながらやっていく必要があります。こういう管理を損ないますと、以前に他市で起こりました O157 食中毒等が発生し、仮に発生しますと大勢の児童・生徒に影響が広がります。そういった被害が起きることのないように、衛生管理面を重視して調理をしていく。そういった位置づけの中で地元食材の規格</p>

	<p>外のお話があったのですが、そういった規格外の食材と一緒に調理をしていきますと、この決められた時間内での対応ができない、また、献立の中で、頭とか尻尾とかを分けていく、希望に沿えてやっていくことも、なかなか難しいかなと、今はそのように考えております。</p> <p>いずれにしましても、学校給食を問わず、地元の農家の方々に自分たちがつくった食材を伊予市の子供たちに食べていただく、気持ちを持って農業の活性化につながれば本当にいいかなと思っているのですが、今言った前提の中でどこまでできるか、それも今後検討していく必要があるかと私自身は思っております。以上です。</p>
委員	<p>失礼します。栄養教諭です。</p> <p>献立のこともあるのですが、その前に今の地元食材について少しまた加えさせてください。</p> <p>地元食材は、使用する場合にたくさんネックになっている部分があります。例えば大きく分けて4つあるのですが、1つは、生産者の方、生産者も事前に相当量、確実な量を確保するという確約をしていただかなければなりません。生産者は、天候変動によって量が準備できないこともあります。そういう場合には、出荷取り消しや不足が生じた場合に、別ルートで納入できるようなセーフティーネットが必要になる、調整役が必要となってきます。</p> <p>また2つ目、価格設定について、価格設定も市場価格を参考にしたらいいと思うのですがけれども、農業の方、地元の方の生産者の共通の規格基準がありませんので、やはり市場価格を参考に価格設定はしていただくのが必要だと思います。</p> <p>3つ目は、規格についてですけれども、先ほど課長が言ったとおり、新センターになった場合、30名程度で限られた時間、これは制約があります。この時間までにこれをつくらなければならないというのがありますので、私たちもこういう形のものには許容範囲だということを確認しながらやっていく作業が必要になってきます。</p> <p>また、4つ目は、配達納入時間の制約について、この時間までに納入しなくてはならない、そういったことを重視していただいている調整役も必要になってくるのですが、現在のところ、太陽市さんがそれを担当してくださっているので、旧市内は地産地消を少しでも推進するようにしているところであります。また、今後も、地元の方々、新川の市場へ出荷されている伊予市産の食材も取り入れていく準備を、今進めております。</p> <p>先ほど地産地消率30%という言葉が出たのですが、この数字は伊予市の食育1・4推進計画の中にあります。この計画が出された5年</p>

	<p>前には、伊予市産が 13.4%ということが書かれてあります。今は 30% ぐらいまで給食でも作っております。例えば、双海町では 1 月、伊予市産を 30.6%使います。県内産を含めると 45%の地産地消ということで、給食でも、少しでも地産地消を取り入れながらやっております。</p> <p>それから、先ほど教育の公平性ということで出たのですが、魚の大きさについてなんですけれども、頭とか尻尾の選択について、魚はおなかの付近とか尻尾の付近とは形状が異なる商品が納入されることが多々あります。大きさの指定はできるので、40 グラム、50 グラム、60 グラムを何個ください等はできるのですけれども、頭部分に近いところとか、おなか部分に近いところ、尻尾についてなどの限定で注文をすることはなかなかできませんので、いろんな形のもの、いろんな部位のものを、現在でも各クラスの給食当番に、上手に配膳していただいております。</p> <p>それから、計画後に弾力的に運用するかについては、献立表については前の月の月末には保護者に配布します。それをもとにアレルギー対応食の懇談会をしますので、その後に、急な変更ができないのです。タイムスケジュールも前もって決定を、大きな変更はできないのですが、例えば今日はハウレンソウがなかったから、かわりに小松菜を持ってきましたという場合は、緊急な場合には可能ではないかとは思いますが。そのときそのとき、日々給食時間に間に合うように、トラブルがいろいろある中でやっておりますので、緊急な場合には可能ではないかなと思うのですが、給食センターが始まってみないと、日々タイムスケジュールの中で追われますので、どこまで許容できるかというのが大きな問題になろうかと思えます。</p>
<p>会長</p>	<p>他どなたか。どうぞ。</p>
<p>委員</p>	<p>商工会議所です。前回の食育推進会議のときに欠席いたしまして、そのときの資料に、商工会議所が取り組んでおりましたタモギダケの商品開発の提出をさせていただいております。その時、タモギダケが何であるかがわからないという御意見があったようですので、今日、簡単ではありますが、説明をさせていただきたいと思えます。</p> <p>タモギダケというのは、東北以北のほうでは自生をしているキノコです。そのキノコですけれども、栄養価も高いということもありまして、健康食品としても人工栽培がされているということです。</p> <p>伊予市で平成 26 年から有限会社土香里さんが、今日資料を用意させていただいております最後のページにドームハウスという設備</p>

	<p>で、全国的にも珍しいらしいのですが、通年でこのタモギダケを生産し始めているということでもあります。</p> <p>この土香里さんが商工会議所の会員ということもありまして、社長さんの「タモギダケを伊予市の新しい特産品に育てたい。」という思いで、商品開発について相談がありまして、商工会議所で2年前から取り組み始めさせていただいております。</p> <p>商品開発ですけれども、まず市内の食品業者と、伊予農業高等学校、そして、公益財団法人のえひめ産業振興財団に御協力をいただきまして、商品開発を始めたのですが、まず商品開発をするに当たってどのようなことをすればいいかということから始めました。えひめ産業振興財団に専門の方がいらっしゃいますので、その方たちの支援を受けながら、開発するまでの問題点を洗い出すためにSWOT分析に基づいて、どのような方向づけをしたらいいかということで年6回ほどの委員会を重ねまして商品開発を行い、試作品もつくっております。</p> <p>その試作品につきましては、今日お配りしております資料の2ページ目をご覧ください。これは伊予農業高等学校の生徒さん、それと製造業者さんの方たちに試作品を8種類作っていただきまして、この中で2種類の試作品を試食販売しております。そのときにとらせていただきましたアンケートの結果を、抜粋して載せております。タモギダケの知名度がないということで、やはり「知らない」という方がほとんどでした。ただ、その後、試食していただくと、商品的には「よい」という御意見で、多くの方が「今後応援はしていく」というアンケート結果でしたので、いい感触になったのではないかと思います。</p> <p>その後、2年目も商品開発に取り組みまして、ようやくこの資料の最後のページに載せさせていただいております完成品が、今年度末に販売できるところまでこぎつけさせていただきました。商品につける帯封もできております。そして、来月の中旬ぐらいには販売できるというところまでいっております。販売する場所はウエルピア伊予です。販売が開始されましたら、また皆様、できましたら一度御購入いただいて、味見もしていただければと思っております。</p> <p>簡単ですが、紹介をさせていただきました。以上です。</p>
会長	ありがとうございます。ほかに。どうぞ。
委員	<p>タモギダケの普及には、例えば学校給食だって活用の余地はあるかと思えます。</p> <p>さて、先ほどの私の議題への御意見に対し、意見を言わせていただきます。魚に関しては、わざわざ半分に割って供給しろというの</p>



でなくて、生徒が 2 人いて魚が 1 匹ならそういうことになるでしょうということでも言わせていただきました。

それと、給食センターに関しては、でき上がりつつあるものに対して意見を言う必要もないのですが、やはり地産地消の観点からすれば、自校方式の学校給食のほうがよいと言われております。それを、どうしても給食センターにするという、1つの積極的な理由に、アレルギー対策を万全に行うということがあるのだと思います。ただ、献立の、例えば何月にはこの食材がいるというような形で整理されていけば、それぞれの農家さんもそれに見合った生産活動ができるはずなのです。だから、それには来月これがいますというような形では対応できなくても、今年の 10 月にはこういう食材を使って献立を行いますということであれば、それに対応した生産活動も地元の農家さんができるのではないかなと思います。

また、アレルギー対策があるのでということですが、このアレルギー対策があるということと大量生産ということとがイコールになってしまうと、ほとんど弾力的な活用ができないのですが、アレルギー対策の必要な生徒さんが例えば 200 人おられるということであれば、その 200 人に対する対応を万全にすればいいわけであって、残りの生徒さんに関して言えば、第 2 メニュー、第 3 メニューというような形で広報していただいて、こういう形で場合によっては変更ができますよ、ということでも十分、保護者の方、生徒も含めて納得いただけるのではないのかなと。万全を期すべきところは万全を期さなければいけないけれども、弾力的にやってもいいところは弾力的にやるということも必要になってくるのではないかなと。生徒さんのことでは、現場では結構弾力的にやっておられるということだと思いますけれども、本当にきちんとしなければいけないところと弾力的にできるところとの仕分けをする必要があるのではないかなと思います。

それと、行程がこれだけの時間で 30 人でということをおっしゃいましたが、今日は手元に資料がないのですが、農水省の給食関係で賞をもらっている事例の発表がネットで出ていまして、障害者の方に前行程をやっていただくというような事例もあったように思います。ですから、前行程をどうするかというようなことを別途考えてもいいのではないかなと。いきなり 30 人で、3 時間で、どうというのではなく、前行程をどうするか、それから地産地消ということをお本当に最重要の課題に位置づけるのであれば、地元の食材をどう活用するかということをお給食センターの大量かつ短時間での調理ということとイコールに結びつけないでやっていると、前行程をど

	<p>うするかきちんと対応すれば可能なのではないのかなど。地産地消を実現するために何が必要かを考えるというところから出発することも必要であって、「学校給食はこういう行程でこうだから、もうこれしかありません。」というような発想を少し和らげていただいて、地産地消の先進地域と伊予市がなれるような方策を練っていただけたらと思います。</p>
委員	<p>よろしいですか。</p>
会長	<p>はい。</p>
委員	<p>伊予農業高校です。以前、今治の「さいさいきて屋」の方の講演をお聞きしたことがあるのですが、その時に、給食関係と産直市で地産地消を進めていく中で、地産地消を念頭に置くと、やはり栄養士さんが伊予市のこの時期にこんなものがたくさんあるとか、そういうことを十分理解されているとは思いますが、農家の方々と研究されて、それに見合った献立を立てていくと、量も確保できるし、価格も安く上がるので、そういうところから切り込んでいって成果が上がっていったというような話をお聞きしました。そういう、農協と農家と給食センターと、どの時期にどのようなものがどれぐらいできて、価格がどうなのかとかという研究と、それに見合った献立というのが地産地消の大きなポイントになってくるのではないかなどという、その講演を聞いて感じましたので、是非、もうされているとは思いますが、再度その辺を視察に行かれたりして研究を進めて、農家も喜ぶし、子供たちも地元のもものが食べられて喜ぶし、親も、おじいちゃんもおばあちゃんも喜ぶ、そういうような給食センターになってほしいなと思います。また、よろしく願いいたします。</p>
委員	<p>貴重な意見だと思います。要するにこの時期はこれができるというふうに長期的な計画ですよね。事務局何かありませんか。</p>
事務局	<p>食育推進連絡会で、町家と中山の特産品センター2つのデータになりますが、この時期にこれぐらいのものが農家から出されているという調査をしておりますので、給食センターにもその情報を送り、活用していただけるように進めたいと思います。</p>
委員	<p>ちょっといいですか。今の御発言なのですが、この時期にこのぐらい出ているということから考えるのではなくて、長期計画というのは、10月ごろに何千食のジャガイモが要るとか、タマネギが要るとかというようなことから出発して、その情報を生産者の方にお知らせして普及しておく、生産者の方はそれだけ作らなければならないのかということで頑張っていく。これは生産者の方から聞いた話なのですが、前もって何月ごろにこのぐらいいると分か</p>

	<p>ったらみんなで励んで作れる。だけど、町家さんとかの情報というのは、売れそうな分をこれだけ出してくるという情報であって、そういう意味では需要サイドのほうで引っ張っていただいたら、地産地消ももう少し効率よく、あるいは大量にできる可能性があるのではないかなということで、御研究いただいたらと思います。</p>
会長	<p>非常に貴重な意見だと思います。</p>
委員	<p>失礼いたします。貴重な御意見ありがとうございます。</p> <p>まず1点目が生産活動、こちらにつきましては、現在7つの調理場がございまして、7つの調理場でそれぞれ協力をいただいております。まず、給食センターに移行するに当たりまして、広く事業規模を拡大しますとなかなか対応が大変ということで、今現在取引があります業者さんと、給食センターに移行するに当たって、どこまでの協力をいただけるか、そういった協議はしております。その中で、業者さんからこちらとしても必要な食材がどれぐらいか、概算ではあるのですが、どこまでなら対応ができるかなといったことも協議をして、団体さんのほうからもそれ以外に今供給できる食材以外にもできる方法があるかもしれないということで検討も、今、していただいているような状況です。そういった中で、できる限り地産地消、地元の食材を使っていこうということで、そういう話し合いをしながら今進めております。この給食センターが、順調に運用できました後には、またその都度いろんなことを研究しながら、地産地消の取り組みについても今後、見直ししていきながらやっていきたいと考えております。</p> <p>2点目の第2メニュー、第3メニュー、これは、現在、単独調理場のほうで今セレクトであったりバイキングであったり、そういった活動をしております。給食センターに移行するに当たりまして、そのような活動ができるというお約束はできないのですが、その辺りも、給食センターが順調に運用を開始した後に、そういったこともできるかどうか研究をし、できるようであればやっていきたいと考えておりますので、御理解をいただければと思います。</p>
委員	<p>失礼します。先ほど、伊予農業高等学校さんから、「さいさいきて屋」の話が出たのですけれども、そこでもいろいろ検討を重ねた結果、最終的には地元業者の方だけの入札制度に加わったらしいのです。そうすると、8,000万円だった金額が6,000万円まで、野菜だけで2,000万円も下がったとかいう話もあり、すごく地元の方も協力しながら運営されているという内容の話だったと思います。本当に現在の学校給食でも地産地消を頑張っていると、私の中では思っているのですけれども、新たに新川市場とも話し合いの準備を進めて</p>

	<p>おりますし、お米は 100%伊予市産米を使っております。業者も以前は色々なところ産地のものを使っていたのを、太陽市でも 100%伊予市産の商品を入れてくださり、太陽市がその調整役を担ってくれています。</p> <p>それから、先ほど「みそまる」についてもご意見をいただいたのですが、前回の第 8 回食育推進会議の資料の 13 ページ、もしお持ちでしたらご覧ください。そのときに学校から、料理教室の様子を掲載させていただきました。「みそ玉」ということで紹介をしています。料理教室では、すりみその中にかつおぶし、この辺はかつおぶしで有名な企業さんがいらっしゃいますので、かつおぶしを入れて、またすりごまを入れてよくまぜ、またそれを焼いたので、風味もよく、それをだんごにしました。そのときも大変好評でしたので、是非「P@CKTTO！」(ぱくっと!) なり広報紙なりで紹介していただけたらと思います。</p> <p>学校給食においては、地場産物を活用した「伊豫國みそ汁」がございまして、「伊豫國みそ汁」を食べようということをキャッチフレーズに、これからもみそ汁を食べて元気な子供たちを育てていきたいと思っております。</p> <p>また、みそ汁のアンケートを、前回と、1 月末、2 月に各施設でとったのですが、双海地区の分を紹介させていただきます。</p> <p>双海で今回 4 月から「伊豫國みそ汁を楽しみにしていますか」という問いで、「とても楽しみ」、「まあまあ楽しみ」という子供たちが 83.1%になっております。また、子供たちはリクエスト献立、双海町ではリクエスト献立を募集しておりまして、そのリクエスト献立にも伊豫國みそ汁を希望するという子供たちが大変多かったです。それから、「給食では伊予市産の食材が使われていると思いますか」の問いで、「よく使っている」、「まあまあ使っている」が 99%でした。また、「家庭では伊予市産の食材が使われていると思いますか」という問いもさせてもらったのですが、そこでは「はい」が 61.1%となっておりましたので、給食では伊予市産の食材が使われていると子供たちは認識してくれたのが大変うれしかったかなと思います。</p> <p>すみません、追加でお話しさせていただきました。</p>
委員	<p>食材の長期計画による供給の話ですけども、青果市場の調整というようなことは理解できるのですけれども、これが生産者に伝わるのかどうかという問題があると思うのです。</p> <p>それで、もう 1 点つけ加えたいのは、耕作放棄地ですけども、非常に資源の無駄遣いになるわけですけども、長期計画で 10 月には何百トンこの作物が必要、11 月にはこれが必要というのは、年間</p>

	<p>の食材必要量、これが学校給食を中心として必要量が明記されて、現状、伊予市エリアで生産能力がこれだけであって、生産能力がさらに40%ぐらい増強する必要があるのではないかというような情報が生産者に伝われば、これは増産の動機になるわけですから、そういう形で情報が伝わるような御配慮をいただきたいと思います。これが仲買での調整では、1カ月後にこれが必要なのだったら、長野県から引っ張ってこようとか、輸入材で何とかしようかという形で供給するということになってしまう可能性があるわけです。けれど、半年後、1年後というような長期計画があれば、生産者に対して伊予市の総生産能力、この食材に関する生産能力が100tしかないけど、200t必要ですよ、そうすると100t増産しても十分供給可能であれば、地産地消が本当に実質化してくるのではないかと思いますので、その辺りまで見通した上での食材供給の計画性を持っていただいたらと思います。</p>
<p>会長</p>	<p>今後の課題になると思います。皆様どうぞよろしく申し上げます。他になにか。どうぞ。</p>
<p>事務局</p>	<p>先ほど玉井委員さんから「みそまる」について提案いただいたのですが、成長期の子供にとって朝御飯はとても大切なものなのですが、保健センターで行っている1歳半健診、3歳児健診の保護者への食事指導の際には、時々パンだけとか、おかしのようなものを朝食にしていることも見受けられます。健診時の栄養指導において、みそ汁にご飯、みそ汁に野菜や豆腐などいろいろ具材を入れてバランスよくとるよう、今後もより一層啓発していきたいと思います。</p> <p>また、朝食を欠食するよりは、時間のないときも簡単にできるご飯と「みそまる」の利用についてもお勧めしていきたいと思います。</p> <p>続いて、食育推進連絡会で出た意見についてですが、1月27日に庁内の食育関係課の職員で組織する食育推進連絡会を開催しました。その会で、農業体験について保育所の子供たちに体験させたいという意見が出ました。8月の食育推進会議で久保井委員さんから、えひめ中央農協で食育を含めた食農ということで子供たちの稲作体験やサツマイモ栽培などさまざまな事業を実施しており、幼稚園、保育所、小学校、中学校などから事業希望の声かけをさせていただいてもよいと言っていました。今後、保育所から農業体験希望の連絡をさせていただくかもしれません。よろしく申し上げます。体験メニューなど具体的に何かあれば教えてください。</p>
<p>委員</p>	<p>えひめ中央農協です。先ほどの食育の件に関しまして提案をさせていただきます。まず、農業体験ということで、お子様に実際に野菜が実っている</p>

状況を見てもらい、収穫体験もしてもらおうということが可能かと思  
います。その1つの例としては、今年度からえひめ中央農協の中  
でも新規就農者を増やしていこうと、研修所を開設しております。伊  
予市の稲荷地区に研修所を設けております。その研修所では、夏場  
にハウスの中でミニトマト、それから露地では枝豆というふうなこ  
とで栽培する計画を持っております。実際にこの27年産で栽培もい  
たしました。そういった中で、このミニトマト、それから枝豆、こ  
の両方の出荷が重なる時期がございますので、その時期、5月から6  
月だと思われまじくても、その時期に例えば園児さんに来ていただ  
いて収穫体験ができるのではないかと考えております。そして、も  
ちろん収穫をして、食べていただけると思っております。野菜関係  
ではそれが1点です。

それから、別の時期になりますと、この伊予市の管内では柑橘栽  
培が非常に盛んに行われております。その柑橘の中でも、今愛媛県  
のオリジナル品種で全国でも有名になっております「紅まどんな」、  
これが12月に生産されます。そしてもう1つは、これも新しい柑橘  
なんですけれども、「甘平」という柑橘が2月、今の時期に生産され  
ております。そういった非常に珍しい、食べても非常においしい柑  
橘が出てまいりましたので、12月か2月、そういった時期に柑橘を  
食べていただく食育と、12月も「紅まどんな」だけじゃなくて、「温  
州ミカン」もある、「はれひめ」もある、いろんなかんきつがござ  
いますので、それを食べていただいて、伊予市で生産されたかんきつ  
ということで食育ができるのではないかと考えております。

それともう1点は、皆さんもあまりご存知ではないかもしれませ  
んが、伊予市の果樹産業の中でキウイフルーツが非常に有名でござ  
います。全国的にも大産地ということで位置づけられております。  
キウイを食べていただけるのが、特に2月です。2月であれば、伊予  
市産のキウイフルーツも柑橘と一緒に食べていただくこともでき  
ると考えております。

他、えひめ中央農協では国産の果実を使ったゼリーも生産販売を  
しております。そのゼリーも含めまして食育ができるのではと思っ  
ておりますので、これから色々な機関と協議をして、少しでも食育  
に貢献できるような事業を進めていきたいと思っております。皆  
さん方のご指導、ご協力をよろしくお願いいたします。

会長

他にございませんでしょうか。どうぞ。

事務局	<p>食育推進連絡会で資料 1 の 4 ページでございます、伊予市シーフード協議会の魚料理講習会について意見が出ました。魚食普及事業の指導者であるおさかなママさんが高齢化していて、おさかなママさんの名簿に登録されているのですが、実際はもう指導はしていないという方がたくさんいて、どのママさんに頼んだらよいのかという声が魚料理講習会に参加する市民の方から聞かれます。新しいおさかなママさんを育てなければ事業の継続が困難であるのではないかの意見が連絡会で出ましたが、今後の魚料理講習会の存続などについて、もし何かわかればお伺いしたいと思います。</p>
委員	<p>失礼いたします。農林水産課でございます。</p> <p>おさかなママさんとは、愛媛県漁業協同組合連合会内にある愛媛県魚食普及推進協議会が地域に密着した魚食普及活動推進の中核リーダーを育成するために実施したおさかなママさん養成セミナーの修了者ということでございます。愛媛県の漁業協同組合連合会のほうに確認したところ、現在のところ、この養成セミナーは行われてなく、また今後においても行う予定がないという回答をいただいております。</p> <p>伊予市シーフード協議会で新しいおさかなママさんの登録や事業継続についてどうかという話し合いを持つのも、今後も事業の予定がないということでちょっと難しい状況にあるのではないかと考えております。</p> <p>このようなことから、伊予市シーフード協議会としてはおさかなママさんとしてではなく、魚食普及を推進するための講師を増やせる方策、漁協さんをお願いするなど今後検討していく必要があるのではないかと考えております。以上でございます。</p>
会長	<p>他、ございませんでしょうか。</p>
委員	<p>伊予農業高校なのですが、女子力発揮プロジェクトという資料があるのですが、これについて説明させていただいたらと思います。</p> <p>県の農業指導班の企画です。資料を開けてください。伊予地区の女性農業者の方々と本校の生活科学科の 3 年生たちがコラボしまして、そこに「女子力発揮プロジェクトとは」と書いてあるのですが、伊予地区の女性農業者が伊予農高生とコラボし、女子力を発揮しながら特徴ある地域資源であるソラマメ、ビワ、柑橘を活用して新たな地域特産開発、魅力発信など各種共同事業に取り組み、地域農業の活性化を図っているということで、平成 27 年と 28 年度で研究を進めております。</p> <p>27 年につきましてはソラマメ、ビワ、柑橘、写真にありますように、本校の生徒 8 名ずつがそれぞれソラマメ 8 名、ビワ 8 名という</p>

	<p>形で 24 名の生徒が農業者の方々といろんな調査を実施、商品開発に取り組んでおります。最終的に 28 年度にこの中からそれぞれ 1 品を商品化するか、全体的でさらに調整して 1 品の商品化を進めるかということも今後の検討事項かと聞いております。そういう中で進めておりますので、この事業がまた食育につながっていくというようなことで、御理解いただけたらと思います。</p> <p>それと、ちょっと本校の紹介になりますが、生活科学科は 1 クラス 40 名で、その中で伊予農業高等学校生活科学科と書いてある資料右をご覧ください。先ほどの女子力発揮に加わっているのがこの一番左の食物班の生徒たちです。そのほか、被服、伊予かすりの利用について研究しております。もう一つ、実は食育班という班がありまして、ぐんちゅう保育所やとりのき保育所の園児たちと一緒に野菜を育てたり、最終的にそれを一緒に調理したりというような取り組みをしております。実は毎週生徒たちが保育園に出向いてそういう取り組みの事業を実践しておりますので、またこういう取り組みがあるということを伊予市の方々にも広く知っていただけたらありがたいと思います。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございます。伊予農高頑張ってくれていますね。ありがとうございます。その他、ございませんか。</p> <p>それでは、社会教育課の食育の取り組みの報告を事務局お願いいたします。</p>
<p>委員</p>	<p>それでは、失礼いたします。双海公民館で主事をしております入船と申します。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>今日は双海こども教室の取り組みについて発表させていただきます。</p> <p>双海こども教室とは、双海地域特有の魅力あふれる自然、文化、歴史に触れ、体験活動を行うことによりふるさとを愛する心を持った心身ともに健全な子供を育てることを目的としています。双海こども教室には 3 つのテーマがありまして、ふれあい体験、ふるさと体験、双海再発見ということテーマにしております。</p> <p>双海こども教室は 3 つの事業に分かれておりまして、1 つはふるさと体験塾、1 年間を通じて募集しまして、小学生を対象に年 7 回の体験講座を行います。もう 1 つがおもしろ 1 日大作戦、年に 3 回ほど単発で小学生対象に募集を行うものと、あと、夕焼け村と言いまして、小学校高学年を対象に、9 月の初めに学校へ通いながら宿泊施設に泊まっていただきまして共同生活を送ってもらう事業です。</p> <p>こども教室につきましては、こども教室実行委員会で、事業の運営を決定しております。実行委員会の構成委員としましては、双海</p>



地区内の小学校長先生とかを初めとしまして、PTA の役員の方、上灘婦人会長、地区の有識者とか、あと上灘漁協の組合長、女性部長さんほか更生保護女性会の方にお世話になっております。

そして、こども教室の実施に当たりましては、ボランティアスタッフに大変お世話になっておりまして、小学校の教員、あと保護者、あとジュニアリーダーと呼ばれます中学生を中心とした方々、こども教室を卒業されたOBが中心になって手伝っていただいております。

今日は、平成 26 年度のふるさと体験塾のことについて御紹介したいと思います。ふるさと体験塾は、4 月に申し込みを受け付けまして、1 年間の通年事業です。対象が、小学校 1 年生から 6 年生まで、定員 30 名で募集するのですが、ここ数年ずっと 40 名近く申し込みがありまして、申し込みのあった分は受け付けております。開催は年 7 回やっております。参加費 6,000 円、1 年間で募集しております。

第 1 回目の講座が野外活動の基礎ということで、平成 26 年 5 月 24 日に実施いたしまして、プログラム内容が、ジャガイモ収穫、サツマイモのつるの植え込み、まき割り、シイタケの植菌等です。

これは、ジャガイモ収穫中の写真です。これもジャガイモの収穫。ジャガイモは、収穫したものをすぐ洗いまして、これはもう既に煮た後の、ゆでてバターをかけてジャガバターで食べる前の段階です。食事は大体この大きな釜でご飯を炊いたり、みそ汁をつくっております。

これは、食事風景です。

これが、シイタケの菌を植えるための穴をドリルであけているところです。

これは、最後に感想文を書いているところです。

第 2 回目が、スタードームキャンプです。平成 26 年 6 月 21 日から 2 日間に渡って行きます。このときは、相撲大会、星の話、割り箸鉄砲づくりで、あと食事のほうは牛乳パックのホットドッグづくりをしております。

これが、相撲大会の様子です。寝床づくりで、これは段ボールハウスで、めいめいが段ボールの家をつくって、寝るようにしています。

これがスタードームという、布がかかっているからわかりにくいですが、骨組みが星形になっているので、そのように呼ばれております。星のお話を 26 年度の双海地域事務所長であった福岡所長にしてもらっております。

これが夕食の準備風景です。夕食のサラダに使うバナナを参加者が切っている場面です。夕食はカレーライスとサラダです。朝食です。牛乳パックでホットドッグをつくっているところです。牛乳パックを燃やして、結局燃え終わったらでき上がるというような感じになっています。できたものを食べているわけです。

3回目が、底びき網体験で、7月19日土曜日に行いました。底びき網体験と魚料理ということです。これは、船に乗る前の様子です。これは、船でとれた魚を持っているところです。タイもとれました。船が出ている間にタコをさばいているところです。並んでいるものは、バーベキューにして焼いて食べました。ここに写っているイカとタイは底びき網でとれたものです。これが、食事の準備風景です。鯛めしとそうめん汁がメインですね。

それが終わりましたら、ふたみシーサイド公園の海岸清掃を行っております。

第4回目が、秋の収穫祭ということで、この日はサツマイモの収穫と料理と餅つき、ドングリごまづくりのプログラムです。

これは、畑である人間牧場へ行く途中で木の実などをとっているところです。これが、サツマイモ、この年初めてイノシシに畑を荒らされずに収穫までこぎつけることができました。サツマイモはスライスして、そのままチップスにして食べております。若松会長手づくりの餅つきセットで餅をついております。できた餅はすぐあんこを入れて食べました。これは、このときの給食メニューですね。炊き込み御飯とみそ汁です。人間牧場には足湯がありますので、子供たちに順番に入ってもらいます。

第5回目は、黒山へのハイキングを行っております。

第6回目、ペットボトルピザづくりをしております。1月24日です。これが、ジュニアリーダーの人がペットボトルピザをつくるための研修に行ったときの様子です。6月ごろに行っております。次が、1月の本番のときですけども、子供たちにつくり方を指導しております。ペットボトルに生地を入れているところです。妖怪ウオッチの曲で踊って発酵を促すということで、踊りながら振って生地の発酵を促しているところです。それで、発酵が進みますと、ふたをあけますときれいに生地が出てくるようになっております。トッピング等して、これが段ボールの釜でピザを焼いている風景です。でき上がったピザは早速食べました。

第7回目が、双海名物体験ということで、ラヴじゃこ天、UFOじゃこ天、たこ焼き、鯛めし、ミニ四駆等の体験を行っております。これは、漁協女性部の方に指導を受けて、たこ焼きづくりを体験し

	<p>ているところでは、こちらはじゃこ天づくりです。じゃこ天を揚げているところでは、これが、鯛めしができたところでは、これは、ミニ四駆のラジコンのコーナーです。UFOじゃこ天のよくできたものに対しての表彰を行っております。最後にシーサイド公園の掃除を行いました。最後に記念撮影をして終了です。</p> <p>以上でこども教室の発表を終わります。御清聴ありがとうございました。</p>
会長	<p>ただいまの発表についてどなたか御質問ございませんでしょうか。それでは、議題2、今後の食育推進について、事務局からお願いいたします。</p>
事務局	<p>事前にお送りしていた資料3をご覧ください。</p> <p>主な食育関係事業の来年度の計画についてまとめています。伊予市食育1・4推進計画は、計画期間を2年延長し、平成29年度までとなっていますので、来年度、再来年度で次期計画の策定の準備を進めていきます。主な食育関係事業についても継続して取り組んでいきます。以上です。</p>
会長	<p>これについてどなたか御質問ございますか。</p> <p>ないようですので、議題3、意見交換に行きたいと思います。どなたか自由に、御意見がある方どうぞ。</p>
委員	<p>よろしいでしょうか。伊予市グリーンツーリズム協議会です。一昨年から双海グリーンツーリズムが、伊予市全体でということで、伊予市グリーンツーリズム協議会となりました。グリーンツーリズムも協議会を立ち上げてから10年が経過しました。</p> <p>そこで、お知らせです。今年南予博があります。それに合わせてグリーンツーリズム全国大会を愛媛でやろうということで、全国から体験者が集まる予定をしております。それが10月21、22日の2日間で、メイン会場は内子ですが、分科会を伊予市でもすることになりました。体験は、イチゴ狩り、ピザ焼き、じゃこ天づくりと、豆腐、こんにゃくづくり、体験メニューいろいろあります。その中から何点か選んで、お客さんを受け入れるようになります。今現在計画を立てております。会場は主に双海になるだろうと思うのですが、どうか御協力をよろしくお願いいたします。</p>
会長	<p>ありがとうございます。全国大会が迫りましたら、また御報告をお願いいたします。他ございませんでしょうか。</p> <p>ないようですので、以上で、本日の議事を終わらせていただきます。</p>
事務局	<p>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</p>

	<p>かございましたらお願いいたします。それでは、その他、特にな いようございましたら、以上をもちまして第 9 回伊予市食育推進会 議を閉会いたします。</p>
--	--