

会 議 概 要

会議の名称	第3回伊予市食育推進会議
開催年月日	平成25年2月13日（水）
開始・終了時刻	午後2時30分から午後4時30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、宮田 浩和、大西 英子、松浦 義憲、西影 永治、玉井 彰、大内 清俊（菊地委員代理）、竹内 悦子、岩本 君恵、前野 智恵美、村上 由美、島川 都季子、森 道子、森 史織、森 敏郎、井上 豊（早田委員代理）、武田 淳一、鶴岡 正直、山下 佳宏、福岡 保裕、岡本千明（海田委員代理）、田中 浩、出来 和人
欠席委員（者）氏名	小西 千鶴子、竹内 貴俊、松本 洋子、亀田 尚樹、日野 桂子、菊地 敏和、早田 亮、海田 秀司
傍聴者氏名	傍聴者氏名省略
説明者の職氏名	大西主幹、木曾主任、山内主任
事務局職員職氏名	宮岡健康保険課長、中田所長、室主幹、山内主任、米入栄養士
会議次第	<ol style="list-style-type: none"> 1 開会 2 委嘱状交付（補欠委員） 3 市長あいさつ 4 委員自己紹介 5 事務局職員自己紹介 6 議題 <ol style="list-style-type: none"> （1）伊予市の食育推進の状況について <ul style="list-style-type: none"> ・伊予市の食育関係事業について ・学校給食での地産地消の取り組みについての報告 ・伊豫國「あじの郷」づくりの食育関係事業報告 （2）今後の食育推進について （3）意見交換 7 その他 8 閉会
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 学校給食での地産地消の取り組み</p> <p>資 料 3 伊豫國「あじの郷」づくりの食育関係事業</p> <p>資 料 4 伊予市食育推進体制図</p> <p>資 料 5 食育推進の年次計画</p>

会 議 録

発言者	会議の概要
14：30～ 開会宣言 司会	<p>只今から、第3回伊予市食育推進会議を開催させていただきます。皆様には、ご多忙の中、ご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。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とともに、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ご了承願います。また、会議録作成後、録音は消去します。</p> <p>欠席、代理出席の方々について報告します。本日、小西委員さん、竹内委員さん、松本委員さん、亀田委員さん、日野委員さんをご欠席ということでご連絡をいただいております。菊地委員さんに関しましては、代理ということで大内教頭においでをいただいております。早田委員さんに関しましては、井上主幹さんに出席いただいております。海田委員さんに関しましては、代理ということで岡本主査に出席いただいております。</p> <p>食育関係課から、学校教育課の大西主幹とまちづくり創造課の木曾主任が出席しています。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さまに、委嘱状の交付をさせていただきます。本来であれば、委員の一人一人に直接委嘱状をお渡しすべきところですが、時間の制約もありますので、代表の方に受け取りいただきたいと思っております。それでは委員を代表して、宮田浩和様、その場でお立ちいただき、お受け取り願いたいと思っております。それでは岡井副市長、よろしく願います。</p>
副市長	委嘱状交付
司会	<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25年度末までの期間となります。よろしく願います。</p> <p>それでは、開会にあたりまして、伊予市長 中村 佑より、ごあいさつを申し上げます。</p>
副市長	<p>副市長（市長代理として）あいさつ</p> <p>皆さん、こんにちは。本日は、大変お忙しいところご出席いただきましてありがとうございます。皆様方には、日頃よりご理解・ご協力をいただき、誠にありがとうございます。中村市長は組合議会がございまして、出張中でございます。私、副市長の岡井ですが、食育推進</p>

	<p>会議の開催にあたりまして一言ご挨拶を申し上げます。</p> <p>皆さまご存知のように近年、生活形態の変化に伴い、食生活をめぐる環境も大きく変化して参りました。食卓に上る食品の多くを海外からの輸入に大きく依存し、日本の伝統的な食文化の伝承も危ぶまれているところでございます。また、好きなものを好きなだけ、好きな時に手に入れることができるという便利な今日におきましては、肥満や生活習慣病、家族そろって食事を摂る機会の減少、1人で食事をするいわゆる孤食等によるコミュニケーション力の低下など、様々な問題が既存しております。</p> <p>こういった中、平成 23 年度に策定をいたしました伊予市食育 1・4 推進計画『い〜よ！いよしの食育物語』では、当市の歴史や食文化の特徴を踏まえて、食に関する考え方を育て、健全な食生活の実現を目指し、4つの基本目標を定めてございます。1つめは栄養、2つ目が健康、3つ目は食生活と食文化、4つ目が地産地消と食の交流でございます。この4つの目標を基本に市、関係機関、団体等が連携し、食育を市民運動として推進していくこととしております。これによりまして、市民一人ひとりが自分の問題として食育に関心を持ち、取り組んでいただくことで、全ての世帯の健全な食生活と地産地消を推進し、健康で元気な伊予市の実現を目指そうとするものでございます。</p> <p>食育推進会議の委員の皆様方には、伊予市の食育について、それぞれの立場から率直なご意見をいただきますとともに今後とも食育推進活動にご支援・ご協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。終わりに皆様方のご活躍・ご健勝を心からご祈念申し上げまして簡単ですが、あいさつとさせていただきます。本日はよろしくお願い申し上げます。</p>
司会	<p>今日は、1人が傍聴をされていますので、よろしくお願い申し上げます。</p> <p>それでは続きまして、恐縮でございますが、委員と委員の代理の皆様にご自己紹介をお願いしたいと思います。お手元にお配りをいたしております委員の名簿がございます。席に座っている順をお願いしたいと思います。それでは、恐縮ですが、席順で坂本様からお願いいたします。</p>
全出席委員（者）	委員が順番に自己紹介
司会	それでは、事務局職員が自己紹介をします。
全事務局職員	職員が自己紹介
司会	<p>それでは、岡井副市長におきましては、他の公務がございますので、ここで退席いたします。ご了承願います。</p> <p>それでは、この後の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、坂本会長に議長をお願いしたいと存じます。坂</p>

	本会長、どうぞよろしくお願ひいたします。
議長	<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、伊予市の食育推進について、事務局より説明をお願いします。</p>
事務局	<p>伊予市の食育の推進状況について説明します。</p> <p>資料1を見てください。食育関係事業の今年度の実施状況および来年度の予定について説明します。それでは、事業を担当している主管課の課長から委員名簿の順に報告します。</p>
まちづくり創造課	<p>《まちづくり創造課》</p> <p>小中学校での地産地消チラシの配布は、今年度実施に至っておりません。山梨県北杜市、遠隔地連携給食の支援。北杜市の学校給食では、双海の共栄網の煮干しを使用した給食を実施した。北杜市の学校給食センターが直接、共栄網さんと取り引きを行っているようです。キッズキッチンについては、後で説明があるので省かせて頂きます。伊予農高と松山大学との連携事業。伊予市の特産品を使って新メニューを開発、商品化する取り組みを行っています。</p>
福祉課	<p>《福祉課》</p> <p>各保育所にて毎月食育だより発行、年に1～3回給食試食会・おやつ試食会を開催、毎月、保育士・栄養士・調理師間で食育会議も実施。年に6～10回クッキング保育。野菜栽培・収穫体験。ランチの写真展示（とりのき保育所で写真展示、郡中保育所では実物展示）、地域・学校との連携。中山では中山高校、伊予農との交流を通じて野菜を作ったり、収穫をしたり、カレーを作ったりしています。食育講座、保育参観の時に栄養士が講座を実施。市内全園の調理員を対象に調理実習を実施しています。</p>
学校教育課	<p>《学校教育課》</p> <p>小中学校にて食育参観日、リクエスト献立の実施、給食試食会、6月食育月間の啓発、1/24～30の給食週間の啓発。幼稚園にてカレー・お好み焼き作り。幼稚園・小中学校にて食育指導。小中学校にて学校給食への地場産物の積極的な利用、伊予市の特産物を使った給食の実施を行っております。学校給食の地産地消については、25年度充実させる予定です。</p>
長寿介護課	<p>《長寿介護課》</p> <p>目玉焼きクラブ（男性料理教室）は65歳以上の料理初心者の男性を対象に実施、料理教室を通して仲間作りもできているようです。介護予防教室（元気いきいき教室）は、高齢者を対象に実施。食生活をはじめ、健康維持について学び、介護予防につなげています。</p>
産業経済課	<p>《産業経済課》</p> <p>青年農業者協議会による地元農産物の即売（いよし花まつり・土曜</p>

<p>社会教育課</p> <p>保健センター</p> <p>事務局</p>	<p>夜市・えひめ松山産業まつり)、農業体験交流会、伊予市生活協議会による各種イベントへの参加(オレンジデー・採れ獲れまつり・歳の市)、伊予市シーフード協議会による魚料理講習会、歳の市、農産物の即売(えひめ松山産業まつり)、伊予市双海地区グリーンツーリズム推進協議会による農林漁業体験活動等を行っています。</p> <p>《社会教育課》</p> <p>そば打ち体験教室(大平)、青年料理教室(中央)、老人クラブ料理教室(大平・中村・上野)、クッキング教室(中村)、メンズクッキング教室(郡中)、お菓子づくり教室(郡中・双海)、おやつづくり教室(上野)、親子料理教室(郡中)、通学合宿調理体験(郡中・上野・双海)、わんぱく塾料理教室(中山)、三世代交流事業もちつき(中山)、レディースセミナー(双海)、公民館学級料理教室(双海)、いよし市民総合文化祭&ふるさとフェスティバル、上灘・下灘公民館まつり、自治公民館による自主運営料理教室、なかやま栗まつり等を行っています。</p> <p>《保健センター》</p> <p>マザー教室、育児講座、離乳食講座、幼児食育講座、親子ふれあい健康教室、個別栄養相談、初級料理教室、保健栄養学級、健康診査、成人歯科健診、特定保健指導、生活習慣病予防教室、乳幼児健康診査、食育推進リーダー研修会、健診結果説明会、育児相談、いよし健康&福祉まつり、食育フェスタなどを行っています。</p> <p>次に学校給食での地産地消の取り組みについて、学校教育課の大西主幹から報告します。</p>
<p>説明員</p>	<p>資料4をご覧ください。その中に伊予市の食育推進体制図というのがございます。まず、伊予市推進会議がありまして、その下に庁内の会の伊予市食育推進連絡会があります。関係各課11人と健康保険課の職員でこの会を運営いたしました。平成24年度におきましては、5月・7月・11月に計3回会議を開催しております。まず、この連絡会で何をするのか協議を行いまして、食育班と地産地消班、2班編成でそれぞれ取り組みを検討していきました。私は地産地消班のほうになります。これより学校給食での地産地消の取り組みについてご説明を申し上げます。</p> <p>資料2をご覧ください。地産地消班でいろいろ検討したのですが、平成23年度より学校給食での地産地消の取り組みが徐々に進んでおりましたので、まずは学校給食での地産地消の取り組みにポイントを絞りまして今年度進めていきました。資料に沿ってご説明いたします。</p> <p>現在の給食施設は、給食調理場、本庁地区の小中学校で5施設。それと共同調理場が、中山・双海に2施設。計7施設で約3,550食を毎</p>

日作っております。

現在の物資の発注方法なのですが、各学校及びセンターにそれぞれ給食運営委員会、これは学校長・P T A・栄養教諭が入ってる会なのですが、そちらのほう設置しております、各委員会におきまして納入業者を契約し、発注を行っている状況でございます。なお、発注におきましては、各運営委員会で地元産をできる限り納入して頂くように、地産地消とか食の安全の確保等考慮いたしまして、そのように発注先をお願いをしているような状況でございます。

続きまして、平成 24 年度の取り組みについて、地産地消班でいろいろ考えてきました。まず、J A えひめ中央農協さん（太陽市）23 年度よりこちらのほうから打診をしまして、いろいろ検討してきておりました。中央農協さんの事例といたしまして、平成 19 年度より松山市で 3 つの共同調理場に地場産農産物を供給してきた実績もあったんですけど、本市の状況が、先ほど申し上げた通り、7 施設ありまして規模も小さいこともあり、次の課題が生じました。

課題としまして、生産者の確保、協力者をどうやって集めるか。2 番としまして、地場農産物の種類と安定供給、希望した品物が毎回安定して入るかということです。3 番目は物流、生産者から各給食施設までの流れ、納入の時間の設定なんかもその時に出ました。4 番は価格設定、市場で販売する価格との格差、当然、配送やいろいろな費用も発生するのではないかとの問題点も出ました。5 番目に農産物の出来具合、良し悪しの管理をどのようにするのか。そういったことも検討課題としてあがりました。こうした大きく 5 つの課題が出たんですけど、本取組みを当初から本格的に稼動するというのは当然無理であろうと考えまして、試行的な運用から始めてみようではないかという共通の認識のもとで、対象施設を本庁地区の給食調理場 4 施設に絞りました。学校で言いますと北山・郡中・伊予小中・港南中学校の 4 施設に絞って J A さんといろいろ協議を行ってまいりました。

その内容ですが、1 番の生産者の確保といたしましては、えひめ中央農協さんから太陽市に協力をもらいまして、そちらに登録してあります市内生産者へ呼びかけを行って頂きまして、当初 7 人のご理解を頂くことができました。名称といたしましては、学校給食協力員という立場でございます。

2 番目の種類と安定供給ですが、こちらについては 7 人の生産者から生産可能な農産物と数量のリストを提出してもらいまして、献立の作成段階で使用できる食材の検討を行いました。検討にあたりましては、J A さんと市職員と 4 施設の栄養教諭さんで協議して、その中でまず試してみようということで、9 月の給食、2 学期から開始しました。まずリストを

頂いた中で4つの各施設ごとに必要数量の取りまとめを行いまして、太陽市に注文を行っております。安定供給という観点につきましては、天候の不順等もありますので、そういった場合は、太陽市の中で近隣の地区、松山管内になろうかと思うんですけど、そちらの商品を使用するというので計画を進めることとしました。

3番の物流は、太陽市が各施設まで配送しようということで申し出がありましたので、お受けしました。

4番の価格設定につきましては、市場価格としまして、当面は配送にかかる費用はみないと。ボランティア的に行ってくれるということでみない。そういった費用設定で、業者で決めた形になっております。

5番の出来具合につきましては、太陽市のほうで管理をして頂く。どんな製品でもいいと言うわけにはいかないの、管理する立場もいるかなということで太陽市のほうで、申し出て頂いたのでお受けした形です。

只今の現状としましては、学校給食協力員としまして、市内生産者が19人、市外生産者の方にも6の方に協力して頂いております。それと太陽市1団体がバックアップという形で協力して頂いております。

食品名リストにつきましては、9月から現在に至るまでにかぼちゃなど計26種類、発注状況を書いております。9月から2月まで、日数につきましては、4校ありますので、累計の合計日数でございます。数量につきましては、右のほうに書いております。合計しまして、11,889kgの地元産農産物を学校で使用したということになっております。

次に中山の佐礼谷地域で、住民自治組織ができております。こちらの申し出等もありまして、中山にあります自治支援センターの職員と共にいろいろ協議を行いまして、平成23年度試行的に港南中学校に佐礼谷で作られた農産物を購入いたしまして、今年度から本格的に購入を進めているような状況です。

2番に食品名等を書いておりますので、参考にしてください。

続きまして3番の伊予漁協協同組合ですが、漁協さんから、食育のうちで獲れる魚を活用できないかということ、市の産業経済課がお話しを受けまして、その関係で話を進めたんですが、ここに書いております通り、魚につきましては、小骨の取扱い等、また生魚になりますと安全管理において厳しい規制がありまして、使用できないということです。現在、各調理場では、加工品として納入はしておりますが、鮮魚の扱いはできないということでありました。そういった背景から仮に漁協から学校に納入する場合は、加工業者を経由する方法と、伊予漁協組合内に加工設備を設置して人的な配置を行ったらできるか

なというところまで話ができただけですが、経費のこともありまして、現時点では市及び組合とも対応が困難であるという結論に至りました。また、仮にこの取組みができたとしても、安定供給についてはかなり難しいというご意見もありました。

続きまして“いよっくら”についてですが、年度当初に協議を行った際には、配送業務をしていないことから、対応が難しいというご返答を頂いてたんですけど、先般、いよっくらから何かいい方法はないか、再度協議をしてみてはどうかという連絡を頂きました。今後、協議を行いまして、可能性を模索していきたいと考えております。

5番の産地割合につきましては、平成24年度6月・11月・1月の品目数なんですけど、市内・県内・国内・国外産の割合を参考までに書いております。

最後に今後の課題と取組みについてですが、まず1番に児童・生徒、保護者、生産者及び流通関係者への意識啓発に取り組めます。今後、本格的な活動を進めるとともに、拡充を図るためには、児童・生徒、保護者、生産者と流通関係者の意識啓発を継続的に実施していく必要があるであろうと考えております。取り組みとしては、そういった周知をする冊子、広報紙の活用なども考えております。

次に児童・生徒と生産者のふれあいということでお互いの顔が見える取組みをしてはどうかという協議を行いました。まず、児童・生徒に、農産物を生産する過程で喜びや苦勞を知ってもらい取組みをしてはどうか。また、生産者には、自分達が作った農産物を使った給食を食べてもらったり、子ども達が給食を食べているところをみてもらったらどうであろうかと。こうした活動を進めることで保護者の関心を頂くことができれば、給食費についての理解が得やすいのではという考えも出ました。

続いて、流通方法と給食費の関係です。学校給食で地産地消を推進する上では、流通方法の課題が残るであろうと。現在は、太陽市における取組みについては、農産物の価格を市場価格で調整して頂いており、その他いろいろな取組みをして頂いているのは、ボランティアで行ってもらっているような現状でございます。今後は、規模を拡充するにあたって、給食費への反映、給食費の値上げにつながることも懸念されますし、一方で現在計画しております給食センターを運用開始すれば、一括発注する形になります。入札制度の導入、これはまだ検討段階ですけど、価格を低減できる方法はないかということもあるので、今後の検討課題と考えております。

最後になりますが、他市では、地産地消の取組みを推進するときに、農産物の必要数量を確保するための支援、または市場価格との差額分の補助を行っている事例がございます。今後、本取組みを本格的に推

	<p>進していく上で、市がこういった姿勢でこの地産地消を推進していくか、関与していくかっていうところの位置付けを検討しなければならないのではないかというような考えがありました。これにつきましては、当然予算の確保が必要であり、場合によっては給食費の設定にもつながるものだと考えております。いずれにしましても、意識啓発と生産者と子どものふれあいは、根気よく続けていく必要があると、地産地消班では意見が出ています。</p> <p>今後ですけど、まずは学校給食からの取り組みを始めております。本計画は、複数年に渡りますので、今後、学校給食以外にも双海でやっているグリーンツーリズムの活用、それと高齢者福祉施設での地産地消の取り組みも検討できないだろうかというところが、現在の進捗状況です。以上で説明を終わります。ありがとうございました。</p>
事務局	<p>次に伊豫國「あじの郷」づくりの食育関係事業について、まちづくり創造課の木曾主任が報告いたします。</p>
説明員	<p>伊豫國「あじの郷」づくり事業を通した食育への取り組みについてご説明を申し上げます。伊豫國「あじの郷」づくり事業につきましては、昨年2月に行われました食育推進会議の中でご説明を申し上げたところではございますが、その際に計画段階ですとお伝えいたしました内容のうち平成24年度中に実施したのがありますので、現段階での経過報告という形でご紹介させていただいたと思います。本日、初めての方もいらっしゃいますので、冒頭「あじの郷」づくり事業につきまして、説明をさせていただきます。</p> <p>現在、伊予市では急速な少子高齢化が進行しており、中山地域・双海地域・大平地区といった周辺部はもとより、灘町・湊町・米湊など中心市街地におきましても高齢化率が非常に高くなっております。</p> <p>特に農業・漁業といった第一次産業の現場におきましては、後継者不足が大変深刻な問題となっております。また、モータリゼーションの普及や郊外型の大型店舗等の進出によりまして若い世代には便利で快適な消費生活が送れるようになった一方で車を持たない高齢者世帯が頼ってきた地域密着型の個人商店が姿を消しつつあることも事実です。こうした地域に賑わいと活気を取り戻すために伊予市では、平成20年5月に策定した「地域活性化構想」通称まちづくり計画の中に食べることを主軸として地域の活性化を行うことを明記し、その構想を“伊豫國「あじの郷」づくり構想”と名づけました。本日、ご出席頂いております玉井委員長の元、実行委員会と連携して取り組むこととなりました。</p> <p>伊豫國「あじの郷」づくり構想は、中山間地域を含めた市内全域に人とお金と物の循環サイクルを作ること。また、市内産品を市外に出荷</p>

することを通してお金と人の流れを生むことで伊予市全体を経済的、また精神的に活性化させていくことを行う目的としています。つまり伊豫國「あじの郷」づくり事業の最終的な目的は、食育ではなく、地域を経済的、精神的に活性化させることにあるのですが、目標に向かって進む一部の事業の過程で生まれる効果の中に食育的な要素を含むものがあります。今回は、そうした視点から「あじの郷」づくりの関連事業のうち、食育的な要素を含む取り組みについてご紹介させていただきます。

先ほど、学校教育課から説明がありましたが、地元の野菜を学校給食に活用する取り組みにつきましては、昨年度より学校教育課と各学校の栄養教諭の先生方、まちづくり創造課が連携して取り組んでいるところです。具体的な話をしていく中では、農業製品の流通について我々の知らない部分を勉強する必要がありましたので、本日もご参加頂いております営農支援センターの宮田センター長さん他えひめ中央農協関係者の皆さま方にご相談をいたしましたところ、太陽市を通すことをご提案頂きました。この他、伊予市の農家さんが作った野菜を市内の小中学校の給食室に納入して頂くために様々な件をご提案頂きまして、数度に渡る打ち合わせの結果、今年度の2学期から納入が実現しました。今後、価格設定や発注、入荷の方法、受け入れ出来る品目や規格、最終的に外品を扱えるようになればいいねということで話し合いを行ってございまして、品目や納入量の増加につながっていただくと願っております。

続いて、幼稚園・保育所の園児を対象としたキッズキッチンの事業につきましては、保健センター、学校教育課、福祉課、産業経済課、中山・双海地域事務所、まちづくり創造課の複数の関係課が連携して関係団体等と調整しながら進めている事業です。簡単に言いますと就学前の子ども達を対象といたしまして、本物の包丁やフライパン、鍋等使って調理実習を行うことで自主性と協調性を養い、また材料として伊予市の特産食材を学びながら好き嫌いをなくしていこうという取り組みです。今年度は、市内の7つの幼稚園・保育所を対象に実施いたしまして、事業に参加した子ども達はもちろんですが、例えば、いわしのハンバーグにしいたけを入れたところ、しいたけが苦手だった子が食べれたということでご参加頂いた保護者の方々からも高い評価を頂いております。今年度と来年度の2か年度に分けて、市内の全ての公立幼稚園・保育所 15 園で実施することとしてございまして、来年度は、残り8園が対象になるんですが、新たに尾崎のほうに完成いたします総合保健福祉センターで実施する予定となっております。

キッズキッチンの動画がありますので参考にご覧いただけたらと思います。(キッズキッチンの動画上映)

今回7園で実施した中で、この中山地域では、中山の幼稚園と保育所、佐礼谷保育所の3園合同で実施しました。この事業だけは、中山地域事務所内に新たに完成しましたキッチンスタジオがありまして、そこの調理台が昇降式の小さい子が使える台を設置してるということで、魚を使った料理、流しがないと魚が使えませんので、できたのですけども、他の園では、いわしのハンバーグではなく、スクランブルエッグをメニューとして、それぞれ実施しました。先ほどネギを切っている映像があったんですけども、ネギも切れたものを見て、子ども達は「あっ！ネギができた」っていうようなことを言うくらい長いネギは子ども達の中で“ネギ”という認識がないんですね。切ったものが初めてネギになるっていうようなことで、最近切り身の魚しか知らない子がいる中で、普段魚が活着している時は、こんな姿だったんよというのを教えてですね、切ったら血が出るものを食べて我々は活着しているんだということを教えることも1つの勉強かなと考えております。

続きまして、本日、教頭先生もご出席頂いておりますが、伊予農業高校と松山大学との連携事業をご紹介します。これは学生だけでなく、最終的には市内の生産者、地元の事業所とも連携して取り組んでいきたい事業の1つです。高校生や大学生の若い感性、柔軟な発想で伊予市の特産品をPRしていくためのメニュー開発や販売の促進方法などを私たちと一緒に考えてもらいまして、市内のいろんな方がそれぞれの得意分野を活かすことで市の活性化に向けた取り組みにつなげていければと考えております。

この連携事業ですが、学生さん達の提案によりまして“I project”（伊予市の「i」）と名づけられまして、今年度は伊予農業高校の生活科学科食物班の生徒が特産品を使って開発したメニューを大学生や「あじの郷」づくり実行委員会のメンバーで試食させて頂いて、特に商品化の可能性のあるものを大学生がブラッシュアップして、実際にメニューとして世の中に出していくことを目指しました。中には、ナスを使ったナスゼリーやトマトのクッキーなど我々からは想像がつかないようなものもあったんですけども、食べてみるとなかなか美味しく、中にはすぐに商品化できるんじゃないかというものもありました。中でも特に成果といたしまして、今年度は伊予農業高校の皆さんに原案を作って頂きましたピロ葉茶の粉を使った新感覚ドリンク「ピロ葉ミルクフラッペ」というものを高校生と大学生で、(写真の説明)綺麗に盛り付けしてるんですけども、こういったクリームをのせてみ

	<p>たらどうかとかミントを飾ったら面白いんじゃないとか、またキャッチコピーや販売用のコップなども作成しまして市内のホテル、ウェルピア伊予に売り込んだ結果、喫茶コーナーのレギュラーメニューとして採用してもらうことに成功しました。これにつきましては、新聞等のマスコミにも取り上げて頂きまして、農産品の新たな周知の方法となっております。現在もウェルピア伊予で500円で販売されておりますので、まだお試しでない方はぜひ一度お試しいたらと思います。凍らした牛乳をシャーベット状にしたシャリシャリのドリンクということで、夏向けのドリンクです。来年度につきましては、第2、第3の採用メニューを目指す他、お土産物のように観光客が地元を持ち帰って、伊予市のことを話題にしながら食べてもらえるような商品を開発できたらいいなと言っているところです。</p> <p>最後ですが、現在伊予市では市が進める「あじの郷」づくりをより広い範囲の皆さんに伝えていくために、特に市外の方に向けたPRに力を入れているところです。その例といたしまして、先日新聞にも取り上げて頂いたのですが、キャラバンカーでみかん丸の着ぐるみと一緒に全国を巡ります伊豫国「あじの郷」PRキャラバンの実施。毎週木曜日午前11時40分から55分までの15分間、愛媛県全域で放送しておりますFM愛媛さんのラジオの番組「伊予市“あじの郷”ブランチ」の放送。本日、皆さんにもお配りしておりますが、県内各地はもとより全国の各種施設に設置しております「あじの郷」情報誌“P@CKTTO”などを使いまして、伊予市の方には、より深く伊予市のことを知って頂くために、また市外の方には少しでも伊予市の食材や地域の魅力を知って頂き、伊予市に行ってみたいと思ってもらうための活動でございます。</p> <p>こうした取り組みを通しまして市内のいろいろな資源や情報が利益的に好循環を始めましたら、人と物と金が常に回り続ける私たちが目指す「あじの郷」づくりの構想が実現されます。冒頭申し上げましたように「あじの郷」の推進は食育の推進にもつながりますので、この会議にご参加の皆様におかれましては、今後とも食育の推進に加えまして、「あじの郷」づくりの取り組みにつきましてもご理解とご協力をくださいますようお願いいたしまして、発表を終わらせて頂きます。どうもご清聴ありがとうございました。</p>
事務局	以上で議題1の市の食育推進の状況について説明を終わります。
議長	<p>ただいまの件について、ご意見、ご質問はありませんか。</p> <p>では議題2に進みます。今後の食育推進について、事務局から願います。</p>
事務局	資料5の食育推進の年次計画について説明します。

資料5の表は平成23年度から平成27年度までの5年間の計画の期間となっていますが、その年次計画の内容です。平成25年度も食育推進会議と食育推進連絡会を開催します。計画の最終年度の平成27年度には市民アンケートを実施して、計画の評価と次の食育推進計画の策定を行うように予定しています。

伊予市食育推進連絡会は、市の関係課の職員で組織しており、委員は保育所・学校・社会教育・歯科・農業・漁業・グリーンツーリズム・健康増進などの市の担当で構成されています。資料4にあるように推進体制図ですが、連絡会は2班に分かれて食育を推進しています。

次に食育コンテストとして、平成25年度は小学校の夏休みの自由研究のテーマの1つに食育・健康を入れて募集したいと考えています。

次にキッズキッチンですが、幼児期の食育を進めるため、市で食の大切さや楽しさを学ぶための料理教室のキッズキッチンを開催します。今年度と来年度で市内全部の公立保育所と幼稚園で実施する予定にしております。

食育フェスタですが、今年は健康まつりの会場で地場産品を使った鱧天うどん、びわ葉茶入りのケーキの販売と、伊予市食生活改善推進協議会が郷土料理の試食300食とレシピ配布を行いました。来年度については、食育フェスタを同じように、いよし健康&福祉まつりで行うように予定しております。他の団体の方でも食育フェスタで何かしたいという方がいらっしゃいましたら保健センターへ連絡いただけたらと思います。

食育情報の提供ということで食育出前講座、広報いよしへ食育物語を連載、食育推進シールの配布、食育月間と食育の日の啓発、保育所入所児童保護者に向けた食育だよりの発行、季刊情報誌“P@CKTTO”の発行、「あじの郷」キャラバン隊などを行います。

食育出前講座では、グループ・団体を対象に市の職員が出向いて、食育関連の講義や調理実習を行うことにより、市民の食育に対する理解を深め、健やかな食生活を実践する力をつけるなど食育の推進・意識啓発を図っています。今年も食育出前講座の依頼が2団体からありました。グループで集まる機会に食育の講座を開きたいなどの希望がありましたら保健センターに連絡して頂くと無料で食育の講師の派遣を行っています。

季刊情報誌“P@CKTTO”冬号を配布していますのでご覧ください。“P@CKTTO”は伊予市の特産品や美味しいものが食べられる伊予市の店などを紹介していて、最新の“P@CKTTO”冬号では、伊予市で生産

	<p>が盛んなキウイフルーツの紹介や「いよっこら」や「輝市」などの産直市についてカラフルな写真とともに掲載しています。”P@CKTTO “は全国の施設に自由に持ち帰れるようにおいてあり、山梨県北杜市の市庁舎や北杜市の産直市、中央自動車道のパーキングエリアなどにも置いております。県内では、伊予銀・ひめ銀全ての支店、愛媛信用金庫、えひめ中央農協、県立図書館や松山コミセン、道後の旅館などいろいろな場所で配布して伊予市をPRしています。</p> <p>食育推進の人材育成についてですが、伊予市保健センターで毎月、食育推進リーダー研修会を開催しています。現在、食育推進リーダーが29名います。</p> <p>市内特産品のマッチング事業や試食会などを通して、市内食文化に関するオピニオンリーダーの育成を行います。</p> <p>その他の食育として、特に伊予市で伊予農業高校、松山大学との連携事業を通して市内産品の普及促進に取り組むほか、就学年齢層の食習慣改善に取り組みます。</p> <p>また、地域と学校給食が連携して佐礼谷地域で栽培・収穫した野菜を港南中学校へ納入する地産地消の取り組みを行います。</p> <p>太陽市と連携して給食の地元産使用割合を増やすように取り組んでいます。以上で今後の食育推進について説明を終わります。</p>
議長	<p>ありがとうございました。何か質問はありませんか。</p> <p>次に意見交換になっております。皆様方から食育に関する思いでも何でも結構ですので何かありませんか。</p> <p>今後の参考になるような意見がありましたらお願いします。</p>
委員	<p>地産地消についてなんですが、先ほどの伊予漁協の組合の魚の取り扱い、これは小骨の管理とか分かるんですが、今の子どもが大きくなったら、果たしてどのように魚の消費がされるのか懸念されます。</p> <p>市役所でびわ葉茶の特産品開発を数種類行っておるのですが、それが終わった後に、双海の漁協から鱧を使った商品開発をしてほしいという依頼がありました。地元には双海中山の商工会があるので、そちらの紹介をしました。その話があったときに、鱧を使った何かを考えると、例えば鱧を学校給食に使うことができないのかなど。鱧を使うための加工を商店街の魚屋さんなどに委託して、製品化して加工業者に経由する方法をとれば地産地消、地元の業者の両方にも答えられる。それによって価格の問題などが出てくるのは承知しておりますが、価格だけの問題でいきますと当然冷凍食品、輸入物で終わってしまうのですが、できたらそういうところまでご検討頂けるものなら検討して頂きたいなと思います。</p>
委員	<p>鱧の利用についてですが、学校給食で既に年に2回くらい市内統一</p>

	<p>ですり身を使っております。</p> <p>下灘のぴちぴち市がが鱧をすり身の状態で納入してくれております。骨もほとんど感じない。少しざらつく程度。1月の給食週間に合わせて、地元産ということで鱧のつみれ汁を市内でしました。食育だよりも作り方など載せてPRしております。あと、鱧の旬が9月と1月ということなので9月にも給食に出しました。つみれの揚げ物にしたりしていろいろ工夫して使っております。</p>
議長	他にどなたかいらっしゃいませんか。
委員	<p>「あじの郷」づくりでキッズキッチンを提唱して、保健センターで実施して頂いてるのですが、この実践に移すところに私も関心がありました。実践させて、ある程度効果があるな、インパクトがあるなというのは分かった。</p> <p>今の実施の計画で保育園児、幼稚園児対象に実施したとして、どの子ども1回は体験したことになるのかどうかはちょっと分からなかった。2か年度通して全園でやるということは分かったが、どの子ども体験できているかを知りたい。</p> <p>それとキッズキッチンに限らず、小中学校に入っても食育ができる。子ども達が最終段階の消費者としてお客さんとなる。食べ物を好きだ嫌いだと言ってる限りはほんとのものにならない。生産から消費に至る過程のどこかで参画する、食事の当事者になるということが大事なのだろうと思う。そうなる調理することや、生産という工程にどのように参加できるのか。生産から消費に至る過程で子どもたちが当事者としてそれに関わっていく。こうなったときに、成長して自分たちがお客さんになり、当事者意識が芽生えて、自分たちがこれは食べないといけないんだという判断できるところにまで到達するだろうと思いますので、どの子ども一応、参加できるプログラムになっているかどうかだけ聞きたい。</p>
議長	どうでしょうか。
説明員	<p>只今、映像でもご紹介したキッズキッチンなんですが、先ほど、説明の中にもありましたように市内で15の幼稚園・保育所があるんですが、そのうちの半分ずつを2か年度に分けて行くと。今年度は、7園を対象としましたので来年度は8園ということになります。ご覧になって頂いて分かるように、火とか包丁、本物の調理器具を使って、大人の介助をできるだけしない形で子ども達に実際にしてもらおうとところに意味があるということで、年長児しかできない事業になっております。実は一度、今年度5月に伊予幼稚園で年長さんになったばかりの園児さんを対象にしたのですが、かなり危ないなと感じるところもありましたので、これが年中園児になりますと非常に危険が伴うと</p>

	<p>いうことで年長園児くらいでないと難しい。現在の人員の配置ですとか場所の問題ですとか、スケジュール諸々の関係で現在は全部の園児というわけには残念ながらいきませんで、2年に1回各園でということになりますので、今年度、実施した園の来年度の年長さんは残念ながら来年度受けられないことになっています。今年度は、まだ場所がありませんでしたので、各園に臨時の調理台（園のテーブルを紐で結んで）で実施しました。この4月からは総合保健福祉センターができるということで、そこは昇降式の調理台があり小さな子どもでも調理可能ということになります。市の施策としてのキッズキッチン、残りの8園を対象として、来年度は計画しています。それ以降、キッズキッチンという事業に効果があるということが判断されましたら、そうした園を対象としましたキッズキッチンの他に、例えばお母さんが自主的に参加できる形の自由参加型のキッズキッチンや公民館事業としてのキッズキッチンですとかそういったものを加えることによって、希望される方は受けられるような体制ができるのかなと考えております。ただその辺りは、来年度以降の担当課のほうで調整して進めていきたいと考えております。</p>
委員	<p>この食育に関して、各年代の中で問題があるとするれば、男の高齢者だと思ふんです。この取り組みの中でメンズクッキング教室を保健センターのほうでされているということで、いいことだなと思ふんです。これがもっと広がりのある活動になればいいなと思ふんです。ただ、単身の高齢者でもおばあさんはあまり心配ないですけど、おじいさん方が調理を通して仲間作りのきっかけになったり、そういう取り組みであれば素晴らしいなと思ふんです。現状を聞いただけではよく分からなかったのですが、年何回かやってみたいですけど、具体的に対象者が何人で、それがかなり多いのか、また男が調理するということは、男女共同参画社会の1つの大きな要素になると思ふんですが、その広がりみたいなもの、どうなるだろうかという展望までお聞かせ頂けると有難いと思ふんです。</p>
議長	<p>いかがでしょうか。</p>
事務局	<p>メンズクッキング、伊予市保健センターを会場に社会教育課が主管で実施しているんですが、これは成人男性を対象としてますが、実際は、定年退職後の方が多い、高齢の男性の方が多い教室になってます。人数的には30人くらい。年に10回毎月金曜日に行ってます。2回は遠足など外に出かけてます。高齢者対象の教室では、目玉焼きクラブという料理教室をしまして、それはさざなみ館でやっております。それも月に1回ずつでこちらは少人数制で1班5人くらいでやっていると聞いてます。こちらでも定年退職後の高齢の男性向けで料理の</p>

	基本から教えているそうです。
委員	<p>受講されてる実態はわかったのですが、その受講をきっかけに集まられた方々が仲間作りをされるとか、あるいはその中で誰かリーダーができて、男性食育の輪が広がるきっかけになり、例えばその中の方が責任者になって活動の輪を広げてもらうということになればすごい教室になるんじゃないかなと思う。伊予市の男はみんな調理できるぞというようなことまで広がっていけば有難い取り組みだなと思います。</p>
委員	<p>学校給食に地産地消のものを入れてもらうということ大変有難く思っています。生産者の顔が見える、特産品を使うということで郷土料理なども学校給食で味わえるということで有難いことだと思っています。が、先ほどのご説明の中で地元産のものを入れていくと給食費の値上げも考えていかないといけないということで、その面を心配しています。</p> <p>松山市あたりでは業者委託の給食などもあって、安い値段で給食が食べれる。内容的には、随分違うと思うんですが、給食費の未納者の問題などもあるので、できれば安い値段でできればいいなと思ってるんですが、地元の生産者からおろしてもらうということは、素人考えでは安く手に入るのかなと思うのですが、逆に高くなるっていうのはどういう関係なのかなと、そこを教えてくださいと思っています。</p>
説明員	<p>農産物は、産地がいろいろあると思うのですが、大量に仕入れて、今の生産者から商店へいく流れは決まっていると思います。その流れの中で、今現在、市内の生産者の商品を直接学校のほうに持っていくのは、まず不可能だと思います。そういった中で、今私のほうで説明したJAさんがそこら辺を仲介して頂いているのです。配達なども、他のものを配達する時に一緒に配達してあげるよと。持ち込んだものの、出来具合の関係もあり、やはり何でも持ち込んだらいいというものじゃない、そこで仲介としてJAさんが入っています。ふつうはそこまではしてもらえないような従来の仕事プラスαの業務が発生してると思います。仕組みをこれから作り上げないとできない。そういった状況で、地産地消を推進する上で、他市で価格は高騰していると。その市場価格の差を市の補助金で賄ったりとか、そういう事例なども発生していると聞いています。私もそういった事例から判断をしているところです。新たな取り組みをする上で別途費用が発生するのは確かなことで発表させていただきました。</p>
委員	<p>販売者側の立場からなんですが、農家の方は少しでも高く売りたい。経済的なものもありまして、少しでも高く売りたいという希望があります。買われる方は、少しでも安く買いたいという風なところで</p>

	<p>バランスがとれるのかなと思うんですが、今のシステムの中では、なかなか製品外、外品といわれる少し傷がいたり、少しどこかが欠けてるとか、そういったものはあまり流通しないという風なシステムになっておりますので、できたらそういったものをうまく活用できるという風な、そういう取り組みがもしできるとすれば、給食に安く、地元産の野菜や果物も供給できるかなと。今のシステムの中では、農家自体、非常に収入が減っております、しかも高齢化して、生産そのものも非常に少なくなっておりますので、その辺は少し違う考え方で取り組むというのにも必要かなと思います。</p>
議長	<p>なかなか難しいと思います。学校が直接仕入れるわけじゃないので。ちょっとキズものみたいなのは格好がつかない。以前もそういう話がありましたよね。イチゴをせっかく一生懸命育てて、給食調理場へ持って行っても洗ってしまうと。洗わない方がおいしいのに何のために洗うんだという話もありましたよね。給食として出すのには、いくら新鮮野菜でも洗わなければ通らないと。子ども達が食べる時は、洗ったものを食べる。生産者としては、一生懸命育てて、洗ったら何も意味がなくなるという話が出てたんですけど。</p> <p>他、何か意見ございませんでしょうか。</p> <p>ないようでしたら事務局のほうへ返します。</p>
司会	<p>最後にその他の項目ですけれども、何かありますでしょうか。</p>
事務局	<p>今日のお配りした資料は、次回の会議のときにも持参するようにお願いいたします。</p>
司会	<p>以上をもちまして、伊予市食育推進会議を閉会いたします。本日はありがとうございました。</p>