

平成30年度奈良県食育推進会議 議事概要

日 時：平成31年2月7日（木）15:00 ～ 17:00

場 所：奈良商工会議所A B会議室

出席者：尾川会長代理、上田委員、内山委員、浦辻委員、鈴木委員、仲浦委員、松中委員
横地委員、吉田委員

- 議 題
- (1) 第3期奈良県食育推進計画について
 - (2) 奈良県の取組状況について
基本方針1、基本方針2、基本方針3、基本方針4
 - (3) 委員所属団体の取組状況について
ならコープの取組
その他の団体の取組
 - (4) その他

【委員意見】

- ・食育推進計画について、4町村未策定であるが、首長が意識していない可能性もあり、やり方を考えるべき。

基本方針1

- ・総論的に議論しており、どこをどう手をつけていけば数字に表れてくれるのか、女性の健康寿命の順位が落ちてるのはなぜか、男性はどうして3位を維持しているのか、数字を眺めるだけでなく、なぜそうなるのかが分かれば一番手を打ちやすい。
- ・スーパーでそう菜の減塩25%を実施ということであるが、こういう習慣的なものは本来は家庭でやっていただくのが一番だと思う。
- ・出汁の取り方にポイントがあるのではないかと思う。特に女性は働いて、忙しいからだし素を使ってしまう。鰹と昆布等で出汁を取ると塩分が少なく薄味にできるし、食推ではそれを一番に普及している。
- ・食育作文コンテストにおいて、子どもの作文を読んで、家庭で作るものは濃い味だけど、素材をいかした食べ物が美味しいとちゃんと感じていることが分かった。
- ・長野県の健康長寿が突如としてここ10年ほどトップクラスになっている。だが、食塩摂取量は依然として多く12、13g取っている。これを野菜摂取をすることで、野菜のカリウムで食塩を流すという一つの論法はあるが、確証はない。
野菜摂取が健康寿命につながるのか分からないが、奈良県として何か1つ焦点を決めてそれを突っ込んでいくようなものが見出せるかがカギ。

基本方針2

- ・奈良県は学校給食に地場産品を取り入れるのが近畿の中では1番早く、現在は30品目くらい使用している。生産量が少ないということと、価格的な問題等もあり、多くは進まないが、ここ2年くらい、これまでの流通している中から使えるものを探するというやり方を、学校給食で使う量をJAや直接農家をお願いして、給食の食材にするからこれだけの物を作ってくださいという発注生産にやり方を変えた。
量が足りないなど課題は様々あるが、北葛4町が共同献立を立てる等の取組を31年度から本格化させる予定。

- 地場産品は奈良県民も食べたことがない状況。大和野菜として献立の中に少しでも取り入れることができれば理想。事実、生産者が量的供給ができるかどうか、これは大きな大きな問題で、県として取り組む必要がある。県の施策として、根性を決めて予算を確保して取り組むべき。
- 学校給食の塩分について、パン給食が課題ということで、現在、食塩2%のパンを1.6%にしようとしているが、試作品が決して不味くはなかった。児童生徒が食べないと意味がないので、有脂系や砂糖やイーストをどうするか総合的に考えて県の規格基準を改定しようと現在取り組んでいる。

基本方針3

- 生産者として学校給食に伝統野菜を出しているが、学校給食の各市町村の入札方法がそれぞれまちまちでかなり幅がある。発注生産なら全量確保する努力はする。生産ラインや部会をお持ちのところに声をかければ、そこそこ数は確保できるのではないか。
- 旬の食材は単価も安く、万が一量が確保できなくても、JAまほろばキッチンに行けば、売れ残ったものは農家が引き上げる必要があり、大量に旬のものが手に入る。また、保冷技術さえ確保できれば鮮度のいいものを供給していけると思う。結局、集荷してもらえるシステム、どこが責任を持って集めてくれるのかがポイント。
- 幅広い議論をしているが、何か大きな方針を立てていく必要があると感じる。

基本方針4、その他の意見

- ハサップという言葉自体が浸透していない。食品関係者でも知らない者がいる。もう少し普及方法を考えていただく必要がある。
- 地場産品を給食にという苦勞を、子供たちと一緒に給食を食べる先生方がどれだけ理解してくれているのか疑問。栄養教師研修、管理職研修のほか、教師の初任者研修時に給食指導研修が必要。
- 子供の虫歯は減っており、食べることに関しては、歯は大丈夫だけど、歯並びの悪い子、顎の小さい子が増えているような気がするので、歯科医師として努力するところだと考えている。
- 学校給食が担っている役割はとっても大きいと改めて思った。最近は地産地消にしっかり取り組むため、できるだけ早めに献立を立案して、農家に作付けをお願いする。
- 産地見学会に参加したが、生産者から生産量も販売先も既に決まっていると聞き、残念であった。県の方には実際に給食の材料として流通できるよう探して、教えていただいで購入ができるようなルートを作っていただけるとすごくありがたい。