

## 第24回 千葉県食育推進県民協議会 会議要旨

- 1 日 時 令和6年8月1日(木) 午後2時～午後3時50分
- 2 場 所 千葉県庁本庁舎5階 大会議室
- 3 出席者 構成員12名、木更津市1名、ちば「食へのこだわり」県民づくりプロジェクト推進連絡会議構成課及び事務局等31名

### 4 結果概要

#### (1)開会

(2)あいさつ 堀越農林水産部次長よりあいさつ

#### (3)座長の選任

委員の互選により明石座長が選任された

#### (4)議題

ア第4次千葉県食育推進計画について

・資料1により農林水産部環境農業推進課から説明  
イ令和6年度の取組等について

- ・資料2により農林水産部環境農業推進課から説明
- ・資料3により健康福祉部健康づくり支援課から説明
- ・資料4により教育庁教育振興部保健体育課から説明
- ・資料5により木更津市農林水産課から説明

#### (5)意見交換

### <意見交換要旨>

#### 意見交換

##### ○明石座長

第4次の千葉県食育推進計画の進捗状況や環境農業推進課、健康づくり支援課、保健体育課及び木更津市より取組実績について説明があった。以上の説明についてご質問、ご意見を。

##### ○中山委員

イオングループの事業会社、スーパーマーケット部門の環境担当をやっていたが、昨年、着任し、今回初めて千葉県の食育推進県民協議会へ参加している。

これまで、事業会社に在席時、3都県の食育推進協議会に参加したが、指標及び目標を定量的に明確に定めて取り組まれているところに、今日一番驚いた。

加えて、多くの関係者が手を取り合い、取り組みを進めていて、一言で申し上げてすごいな、と感じた。

イオンとしては、店舗という多くの県民の皆様が集まる場所を持っていることが、活動をより推進していく中でご協力できる要素であると認識している。

今、お客様の間で食への関心が非常に高まっているということは、店舗の従業員自身が強く感じている。

外食産業もある中で、中食と言われるお惣菜部門などが、非常に伸ばしているという社会背景があるので、連携をしながら、何かできることがあれば、ご相談いただきたい。

#### ○明石座長

少し円高が進んでいるが、基本的に円安の状況である中で、農作物を輸出する際もコストがかかる。円安の影響で、スーパーを含め、物価が上昇してくる、ということがどの程度千葉県レベルで理解されているのか。

農作物の地場産業は頑張っているが、おそらく多くは外国産などであるため、これだけの円安の影響についてわかりやすく説明いただきたい。

一番の影響は学校給食かと、相当先生方、困っているかと思うがいかがか。

#### ○中山委員

商品担当ではないので、具体的に今の質問に対して回答することは難しいが、イオンは地域で採れたものを地域で販売する、地産地消に非常に重きを置いて商売をさせていただいている。そのため、どこまで円安が影響しているかは申し上げにくい。千葉県内のスーパーという観点で言うと、これだけ畜産、農産、水産といった産物に恵まれている地域というところでは、あまり大きな影響があるということはお答えが難しい。

#### ○明石座長

学校栄養士会ではその円安の影響はどこにどのくらいあるのか。学校給食の費用は決まっているので、予算にも影響がでるのか。

#### ○星委員

給食費の価格改定を行っている市町村や、無償化が進んでいる市町村もあると聞いている。ただ、栄養士に与えられた価格というのは決まっているので、そこでどうにか工面をしている状況。柏市は給食費を値上げしたが、今年は値上げ分を市が負担している。多くの保護者の意見から値上がりは致し方ないとい

う気持ちではいる様子。

○明石座長

農協さんから見たら、円安の影響というのは、日本の農作物の価格にどう影響しているのか。あまり影響はないのか。

○落合委員

消費の観点からいうと大分影響があるが、気温の上昇や輸入が不安定な状況の中、JAグループでは、「国消国産」を掲げ、生産量を増やし、自国で食べるものは自国で作っていき、という取組を推進している。この取組を消費者にも理解をいただき、国産は、少しお値段はするが、適正な価格で買っていただくということ、積極的に発信していく。

○明石座長

千葉県だけで、地産地消で何%賄うことができるのか。外から食材輸入しなくても食べていけるといえるのは、政府全体の38%。

極端な話、千葉県が日本から独立しても食料だけは安全保障だけで食べていけるといえるのであれば、独立すればいいのだから。

○佐藤委員

千葉県は今農業生産高が4位？5位？

○落合委員

4位

○佐藤委員

4位。これだけ生産量もあるので千葉県だけで食料自給率を見ると、100%超えているのか。どれくらいなのか。

○堀越次長

カロリーベースでは20数%パーセント。千葉県は人口が非常に多いので、生産量が多いが、それを上回る人口がいる。加えて、カロリーベースであるため比較的野菜など低カロリーの物の生産が多い。米どころと比較すると多少カロリーベースでは低めに出してしまう、という背景がある。

○佐藤委員

うちの町は多分100%を越していると思う。

○明石座長

新聞報道では、インバウンドの方が増加し、お米の消費量が増加し、在庫率が減少、米価の上昇がおきていると。学校給食が一番困るのではないか。

千葉県のお米の貯蔵は、大丈夫か。学校給食に影響しないようにしていただかないと。

○佐藤委員

今のふるさと納税制度は非常に問題があり、私ども横芝光町は頑張っている方ではないが、お米のオファーがここにきて急増している。6月は前年対比8倍となっている。それだけ今、お米が、多分値上がりするだろう、と予測の中で、お米に対する執着がある。ふるさと納税に対応している業者は、これ以上受けられない状況というところまできている、と聞いている。

また、今の東北地方の大雨がさらに大きな拍車をかけてしまうのではないかな、と懸念している。

○明石座長

他に何か意見はあるか。

○佐藤委員

1点目は、食塩の摂取量の情報が資料1に入っていない。千葉県の平均寿命は、全国で22、23番目。私ども横芝光町は、千葉県の中では、ワースト10に入っている。過去に長野県が一時期、非常に平均寿命が悪かった。お味噌の産地であり、その味噌汁の濃度を変えただけで2位、3位になったという話も聞いている。今回、食塩摂取量の平均値を出せなかった理由は何かあるのか。

木更津市さんに伺いたい。有機米を給食に使っているが、当町も学校給食における有機米の導入について提案いただいたことがあるが、既存の慣行栽培農家からクレームが出ないか、例えば、慣行栽培米を作っている農家でも給食を食べている子がいるわけで、その子が「何で有機米じゃないと駄目なの？」というような発想にならないか、そういう心配は全くなかったのか、そのことについて伺いたい。以上2点。

○明石座長

まず、健康づくり支援課。

○健康づくり支援課

千葉県では、県民健康・栄養調査という調査を5年に1回実施しており、27年のデータがこちらに記載されているところだが、その後、令和2年はコロナの影響で中止になった。令和4年に実施したが、一部、個人情報等の理由で県に提供されないデータがあった。その提供されなかった一部のデータは、国が実施する国民健康・栄養調査結果から得ることができるが、国が令和4年の結果をまだ公表していないことから、データが揃わない状況となっている。

今年中に国が公表するとのことなので、公表後、統計法に基づいて国に利用申出を行い、国から提供された後、県による集計分析作業を経て、令和7年度に令和4年の調査結果が出る予定となっている。

○明石座長

木更津市さん。

○木更津市

本市は、オーガニックシティとして取り組んでいるが、平成28年に市議会議員発議により木更津産米を食べよう条例という理念条例が制定された。その当時から学校給食では木更津産のコシヒカリを用いていたが、さらに学校だけではなく、各家庭でも木更津市産の米を食べようという理念条例が、議員発議で行われた。

それを受け、米の消費拡大に向けて取り組み、加えて、「みどりの食糧システム戦略」の推進が始まるという話もあり、農業振興を図る上で、無農薬無化学肥料で栽培したお米を慣行米よりも高く購入している状況。

現在は、1俵2万円ということで、農業生産する上でも、農業者に対して選択肢を広げるといふこと、より環境にやさしいものを広げていこうという意味で行っている。「農家の中にはそんな手間のかかることはできないよ」、という方もいるのは事実だが、農業経営の選択肢の一つとして考えている。ある地元の農家では除草技術がほぼ確立し、1反8俵、9俵とっており、その分農薬代、肥料代などが減るのでどんどん規模を広げている方もいる。

生徒や保護者の反応は、有機米？そうなんだ、という方もいるが、有機米いいね、という方が圧倒的に多い状況となっている。

○佐藤委員

環境にやさしい、というワードでいくとそんなに文句はないのかな、という感じか。ありがとうございます。

○野村課長

先ほどの食料自給率の話で、農林水産省公表の直近の値として、令和3年度の千葉県は、24%。人口が多いので、決して高い数字ではない。全国平均が38%となっている。

○明石座長

健康寿命をどうするか。長野県は塩分を減らし、「ピンピンコロリン体操」を開発し1位になり、隣の山梨県も1位になり、愛知県も1位になっている。

千葉県は男女異なるが13位とか16位、ベストテンに入っていない。健康寿命を延ばすことを目指しています、という、数値目標が入っていない。

千葉県で、数値目標を出すとわかりやすい。人口が6番目に多く、6月15日県民の日だから6番でいい。健康寿命日本一をやりたいが、まず、健康寿命、6番、次に1番、というように出させていただくといい。

今日お聞きした、「中食」というのが、大事か。この専門用語、多くの方は知っているか。県民で何%が「中食」を知っているかぜひ調査して欲しい。

○健康づくり支援課

お弁当やお惣菜などの、外食と家庭食の間の持ち帰り食というのを「中食」と呼んでいる。どのぐらいの方が認知しているかは把握していない。

○明石座長

子供の「3時のおやつ」というおやつ文化はわかりやすい。だから、家庭食と外食の間、例えばスーパーのお弁当などを「中食」というのなら、そこをもっとわかりやすくする。

今日の教育委員会の説明の中であったコンクールで子供たちが作ったお弁当と外食産業とをタイアップして、そこで「中食」という概念をもっと県民の方に知っていただくと、わかりやすいと思うが。いい提案ですから。

○明石座長

木村PTA会長、最近、学校の中で、夏休みを減らして欲しい、給食がないから困るのだという意見が多いが、どうか。

## ○木村委員

千葉県PTAは、全ての学校が加盟しているわけではないので、全てを掌握しているわけではないが、例えば、地域により給食無償化が進んでいる地域もあれば、我孫子市は物価高騰分の食材費については、市で負担をして、給食費の値上げはしていない、などそれぞれ地域のやり方が全く異なる中で、隣の地域は無償化だから無償化して欲しい、そちらの主張が主流になっている。

一保護者からすると、学校に行っている時にきちんと栄養価をしっかりコントロールしていただいている給食を、子供たちに食べさせてもらっていることは非常にありがたいこと。

無償化ということよりも、給食は継続して欲しいという声も大きいところはある。保護者の方はいろいろな考え方があるので、一概にこうです、ということはないと思うが。

保護者は、食育の取組や今の中食の話などは、あまり意識していない。普通の家であれば、元気に朝、学校に行って、元気に帰ってくればいいだけの話。

それぞれの家庭や学校を通して食育ということの大切さを自然に子供達が理解をしていく、その成長過程の中で保護者の皆さんも「こういった取り組みをやっているのだな」ということがわかるような工夫が必要だと思う。

私達のような連絡協議会も保護者が集まるところで、千葉県の食育推進の考え方を伝えることや、「各市町村でどういうことをやっているか確認してみたらどうか」、という投げかけも必要だと感じている。

資料1の中で朝食を欠食する県民の割合が、小学校5年生、中学2年生で増加傾向となっている。朝食を欠食する県民の割合が多くなっている要因を今わかる範囲で教えて欲しい。

## ○保健体育課

おそらくコロナ禍による生活習慣の乱れや最近では若い保護者の方の中には、「朝食をとらなくてもいいよ」というような意識の方が増えているということなので、そういう保護者の意識の変化も少しあるのではないかとというふうに考えている。引き続き子供と保護者に向けて、食育の指導はこれからも大切であると考えている。

## ○木村委員

そうすると、僕ら保護者の意識はすごく大切である。親が朝食を取らないこともある中で、子供に朝食をしっかり取らせないといけない、食生活の改善というのは、粘り強く、取り組み、声をかけていくしかない。

○明石座長

健康づくりで一番熱心に取り組んでおり、減塩で良いしょう油を作られているが、キッコーマンとしてどういう、健康寿命を延ばす方法を考えているか。

○眞鍋委員

とても大事なテーマであり、健康寿命を延ばすというのは、日々の食事、ということが非常に重要だろうと思うが、いろいろな要素があると考えている。

その中で一つ、減塩に関することであれば、しょう油は、醸造工程において塩分が必要なものであったが、日本人の塩分摂取量が多いという中で、減らしていこうという考えは、昨日今日で始まったわけではなく、昔からあること。そういったことに気づいていこうということが必要なのだと思う。

減塩しょう油を、特に若い世代にわかってもらう取り組みの中で、年60校以上でキッコーマンは食育授業を行っているが、その中でも年に数校ではあるが、減塩に特化した授業を実施している。千葉県においても今年1校だけであるが、実施した。

小学生を対象に普段食べているものの中で、こういうものにも食塩が含まれているのだよ、というところを気づいてもらうことが一番初めの取っかかりとして良かった。啓蒙活動、商品の開発等、販売も含め、私どもができることはさせていただきたい。

○明石座長

健康寿命を延ばすということいろいろな要素があるが、渡邊先生の専門から見て、どういうことに配慮すれば、健康、健康寿命を伸ばせるか、ご意見を。

○渡邊委員

学校給食がすごく大事だと思う。みんなが食べる学校給食はその学校にとって宝物である。その宝物を「どうおいしくしていくか」ということを栄養士だけでなく学校の先生全体が、「こうすればいいんじゃない?」、「今日、子供がおいしそうに食べていたよ」など関心をもつことにより、作る人も励みになる。

実は、学校給食は、厚生労働省の基準を基に文部科学省が、「この学年にはこんなエネルギーでこんな栄養素ですよ」という基準を公表するだけで、どんな食材を使うかは各学校の責任になっている。栄養士が地元の食材を使って自分たちのセンスで、献立を作っている。栄養士が変わると給食が変わったということもある。だから給食がおいしいということはその学校にとって「宣伝」というか、嬉しいこと。学校給食はおいしい上に、栄養的にもすぐれている。学校全



体でそれを食べ、みんなでそれを自然に学ぶ。

例えば、スーパーで、何々学校の給食だよりを掲示し、栄養士が自信のある給食の献立や写真などを飾って、「こんな材料で作りますよ」、「あなたのうちでも作ってみれば」、とコマーシャルをする。そうすると、自然にそこから、ちょうどいい食塩の量などを知ることができる。だから、減塩が大変とか、苦しいとかではなくて、「おいしいもの食べたら自然に減塩できていくよ」ということが、地域の人にも伝わればいい。

そのためには、学校全体の先生が、「給食ってすごくいいものなのだよ」、と心から思ってもらいたい。先生方が、その給食について、美味しくないなど一言でも言うと、子供たちは食べなくなってしまう。でも、先生が「うちの学校の給食おいしいね」と言ったり、校長先生が入学式に、「うちの学校の給食はすごくおいしいから、毎日、学校にワクワクしながら来てね」と一言、言ってもらくと子供も、保護者も、みんなが安心する。そういう給食を、栄養士には作ってもらいたいし、学校全体で「うちの学校の給食ってすごいね」と言っていく、それで身についていく、そのことが将来、生きる力になっていくと思う。

なかなか、一度身についた食習慣を見直すのは大人になってからでは大変。今、スーパーに減塩しょう油は普通に売っているので試しに買って料理をすると、いつもの使用量で、同じ味でも減塩した料理ができる。こんなふうに、美味しく、工夫しながら食べていってもらいたいと思う。

#### ○明石座長

学校給食は宝だ、と応援メッセージがあったが、星委員いかがか。

#### ○星委員

ありがたい、の一言。渡邊委員にはいつもお世話になっている。

朝食欠食に関してのデータを見て考えてきた。食べない理由としては、「朝は食欲がない」という。それでも昼はよく食べる。また、「食べるよりも寝たい」、という子がいる。別の子は、給食はすごくたくさん食べる。そうすると、夕食は食べないというケースもある。本当に家庭によって様々な考え方があると感じている。

子供を取り巻く環境というのが日々変化しているというのを肌で感じているので県や国などが繋がりを持って考えていかないといけない問題だなと思っている。

○明石座長

学校給食のメニューで魚とお肉で、どちらが多いか。

○星委員

多いのは、肉。肉は少しずつ、ほぼ毎日のように入ってくる。メインの時は、「グー」の大ききさで出すような形になる。魚は意識的に入れている。

○明石座長

学校給食では魚が少ないのではないかという印象がある。鶴岡委員何かご意見を。

○鶴岡委員

確かにうちの方も、学校給食の一部で取り入れてもらっているところもあるが、サイズを揃える、骨などがまじるといけない、など価格面に加え、給食向けにするために種々の条件があり、少し取り入れづらい状況になっているとは思いう。うちの方も加工センターがあり、学校給食向けに使えるような商品も今、いろいろ受け始めている。銚子の給食では定期的に入れていただけるようになり、また、のりのように普通に食べられるものは県産のものを入れていただいているので、少しずつ広げていきたい。

同じ魚でも、給食で魚が出るのだけど、出てくる魚が鮭だとか、千葉の魚じゃないものが多いという声を聞く。千葉のものは、比較的少し高めであることもあり、出しづらい面もあるが、メインのときに出してもらうなど少しずつ決まっているところはある。

○明石座長

はい。ありがとうございました。

○星委員

進捗状況の8番。6番にも関わってくる。千葉県産のものは、金額ベースでいくと、牛乳、お米、野菜は入るが、価格高の肉や魚、果物系は、なかなか千葉県産のものが入りにくい。そうすると、すごく、この6番のデータにも関わってくると思う。

○明石座長

今井委員、食育ボランティアから参加の方が増えているか。いろいろな食育ボランティアの、分野があることなど少し説明していただきたい。

○今井委員

食育ボランティアさん、本当にいろいろな方が登録されていて、お料理が得意な方だとか、手芸が得意で人形、指人形で、食育啓発をしている方もいる。私の場合は、圃場を使つての収穫体験を行っている。料理の得意な方々はお料理教室なども、やられている。横の繋がりが無いので、一緒に何かやろうとか、ということはない。

○明石座長

本データでは千葉県だけで 3,700 人いる。最近、地域社会では子供食堂がある。子供食堂にそのボランティアの方がどのくらい関わっているのか。そういうデータもないのか？

県では子供食堂の食育データはどのくらい把握しているのか。

NPOがやっているが、当然見えない。いろいろな方が様々にやっているので、組織立って調べるのは難しいが、データを検討して集めておいたほうがいかなと思う。どうか。

○環境農業推進課

担当課が本日欠席しているのではっきりしたことはお答えできないが、食育計画にもそういった対応が記載されているところで、食育ボランティアがどの程度参加しているか、という細かいデータは把握していない。少し把握が必要なのかなと考えている。

○明石座長

千葉県女性農業者ネットワークのネットワークに参加している方は、千葉県でどのくらいの人がいるか。

○細谷委員

実は今井さんもネットワークの理事だが、年々減少傾向にあり、その女性農業者自体が減少しており、高齢にあり出てこられないという方、自分の地域の活動で精一杯という方、遠くまで出られない方がいたりする。

若い方は自分たちで仲間をつくることのできるのも特にこういうグループに所属しなくても、情報も手に入るし、自分で都合のいい仲間と楽しく活動ができる、という感じでのかなという印象がある。

○明石座長

そういう質問をしたのは、千葉県は54市町村あり、その中で1万人以下の町村が9もある。

○細谷委員

はい。

農業の後継者が非常に少ないということをおっしゃっているのか。

○明石座長

はい。

その中で、例えばそういう1万人以下の、市町村でもこういうネットワークができていれば、持続する町がつかれると思っている。

地域では、どういうところがネットワーク参加者が多いのか。農協さんが強いところが多いとか。非常に大事なグループだと思っている、食の基礎基本を作ってくれるのは、こういう農業者さんのネットワークだと思っている。

○細谷委員

香取と印旛、海匝が若い子がたくさんいて、すごく活発な印象である。南房総の方では、人口ももちろん少ないということもあると思うが、人数も少なく、参加する回数も少ない。東葛飾の方は、何かとても忙しいような感じで、おそらく人数はいると思うが、このネットワークの活動に出てこられる方が少ない。

○明石座長

佐藤委員、町長さん聞かれました？横芝光町。

○佐藤委員

私どもの町では農業振興会女性部があるので、結構若手の女性の農業者はいる。結局、農業のあり方自体が、国の集約化、効率化により「1人の圃場が大きくなることによって生産性を上げていこう」ということでないと、農業自体が経営として行き詰まってしまっているのが現状である。農業者がどんどん減って、耕作放棄地も増えている。

農業施策において食料安全保障の部分では本当に遅れているな、と思う。

そこは、県だけではなかなか難しいところもあるだろうし、国自体が、もう少し国の先生方に頑張ってもらわないと駄目なのではないか、ということは、認識している。

昔の農家の人というのは、栽培面積が2、3haでもきちんと生活ができていたが、今は5haでもなかなか生活ができてない状況である。そこが根本的に難しいのではないかと思う。

○渡邊委員

地場産物の例えば、静岡県の学校給食でウナギが出るとか、富山県ではカニが出るとか、そういう卒業生の話を知ると、行政の力がすごく大きいのではと推察する。横芝光町でもおいしいものが給食に出るといってお話もあり、やはりトップの理解のもと、すごく幸せな栄養士がいるのだと、感じる。現場から、どこにお願いすれば叶う可能性があるよ、というようアドバイスがあるか。

○佐藤委員

横芝光町は小中学校給食費完全無料。今年、幼稚園も無料にした。

今、小・中学校分、約1,800食をセンター方式で作っている。コロナ前は、1週間のメニューを町長、副町長、教育長が315円払って、給食センターに食べに行っていた。とってもおいしい。そうすることによって作る方もやりがいがあるな、と思っている。

○渡邊委員

給食が学校だけの宝物じゃなくて、町の宝物になっている。一般の先生は、どのようにお願いすれば可能性があるか。

○佐藤委員

それは、市長や町長に言うのが一番早い。

○明石座長

東京都23区の、足立区は、すべてのデータは低いけれども、給食が一番おいしいというのが一番であると近藤区長が言っている。やはり食物で町をアピールするというのは、大事。是非、行政の首長に315円払ってくださいと。週1回でもいいから食べに行ってくれるはず。

○木村委員

子供たちと一緒に食べたらいいと思う。市長や教育長が子供たちと一緒に。子供たちも喜ぶと思う。

○明石座長

千葉県食品衛生協会山田委員、何か今、全体の話をお聞きになって、感想でも。

○山田委員

最初にこの会に出席する前に、すごく今、食材費や燃料費が高くなり、特に食用油が高くなり、飲食店が打撃を受けていると聞いている。そういう中で、給食はすごく大変なのだろうと思う。通常の飲食店も相当大変で、油も再利用して工夫しないと経営が成り立たない状況。実際、店舗数が減ってきている状況であり、そういう意味では非常に大きな課題。

私たちは何ができるのか、と思い、考え、やっとな今年から衛生指導課に確認し、消費者に対しての食の安全性を謳ったリーフレットを作成し、配布を始めた。その中で一番喜ぶのは子供たちで、やはり給食の、美味しさとその減塩もそうだが、教育で食の安全性について伝えることも必要だと感じた。

○明石委員

あと他に何かご意見のある方。

○山田委員

食品表示のことで、教えていただきたい。健康づくり支援課の資料3の2ページ目の中で、食品の講習会についてあるが、食品の表示に対する指導啓発という中で、講習会をやられているが、今年もお願いしたい。食品の表示は、事業者の方に好評であった。視聴期間が決まっているが、もう少し長くしていただければ通年でお願いしたい。製造業の方は、食品表示を自分で作った時に、その表示の動画を見たいと思うが、見られないことがあるため。

○健康づくり支援課

食品表示の研修会は、当課だけではなくて、衛生指導課、環境農業推進課、くらし安全推進課、の4課合同で、動画作成を行う。

今年度は7月1日から動画の配信を開始している。今のところ、1年中見られるという状況にはなっていないので、今後、担当課と相談して検討する。

○明石座長

ふるさと納税に興味を持っているが、一番多いところは、鹿児島県の霧島市で、180億円ぐらい。千葉県54市町村で一番多いのは、勝浦市の53億円。鮭が

一番多いということで、加工会社の移転により大変困っている。2番目に多いのは1億を超えていない状況。ふるさと納税の返礼品で、やはりお米が一番多い。その次が、ゴルフ場関連。

#### ○佐藤委員

ふるさと納税制度自体が、非常によくわからないところがあり、本当にそれありなのか、というようなところもあり、今、一番、稼いでいる都城市は、195億。

ふるさと納税専門の会社を作っている。役人任せではなかなか、うまくいかない。

#### ○明石座長

個人的にはふるさと納税の返礼品は、おそらく農産物が一番多いのではないかと。それが地場産業を興していく。

返礼品を、子供たちに考えてもらう、小中学生の総合的学習の時間で、「こういううちの返礼品がありますよ。」と宣伝、PRしてもらおうというのはどうか。例えば、おいしい学校給食を返礼品であげるなど。そういうやわらかい発想で行う。横芝光町、ちょっとやってみたらどうか。

#### ○佐藤委員

現実的には、肉と海産物が多い。結局、これらは冷凍庫でずっと持っていられるが、野菜は難しい。最近、ジビエのイノシシも流行している。

#### ○明石委員

キョンでもいい。キョンが増えて困っているが、キョンとイノシシとシカで。そういう、違った発想で食料の問題を考えていただいて、地場産業を増やしていく、元気にしていくのは、食の切り口なのかなという感じはする。

1万人以下の町で、人口減少に困っている。増やすことはできないが、現状維持はしていきたい、あとは、佐藤委員が頑張ってくれると思うが。

こういう形で「食」というのを見直していただきたいと思い、問題提起した。最後に何かご意見ある方。

#### ○佐藤委員

先日、土曜の丑の日に百貨店で、大きな食中毒事件、事故があった。土用の丑の日にピンポイントで、その日に合わせて作ったウナギ。生で食べるものではな

いし、どうしたらあのような大きな事故に繋がるのか。

○衛生研究所（佐藤技監）

事象は黄色ブドウ球菌という手に傷があったりすると持っている菌で、温かいご飯をよそう時に手袋を使用しなかった、というのが原因。そういう食の安全は、とても難しいところが実はたくさんある。

外食店は、かなり丁寧に安全性を確保しているが、外食や給食は作ってすぐ食べる。そこなら安全というレベルと、さらにテイクアウトしても大丈夫というのは、一段階、衛生管理が大変になる。

土用の丑の日のようにたくさんお弁当を作ってテイクアウトにすると、着いた菌が広がる時間ができてしまい、外食や給食に比べると、その中食のパターンは難しい。

中食、例えばコンビニのお弁当をヘルシーにし、かつ安全領域に何とか入れようとする、美味しくなくない。

外食は表だけコーティングすれば味があるが、長く持たせないといけないお弁当は、だんだん味が染みていくので、食べたときの表面が味気ない。そうすると全体を濃くしないと、味もしないし、安全性が保てない。塩か砂糖を使わないと、菌の繁殖を抑えることができないとあって、中食はとても難しい。

特にイベント時に大規模な食中毒が起こりやすい理由は、普段外食なのが、テイクアウトの中食にしたことで起こっている場合が多い。

その対策は、お弁当ではなかなか難しく、お弁当コンテストもやっているが、その商品化は難しい。

その対応を、例えば、キッコーマンでうちのごはんシリーズという商品があって、調味料だけを混合して、自宅でそれを和えれば、おいしいものができる。

これは全体の塩の量を減らしながら、外食や給食に近い、周りだけコーティングしておいしい減塩を作っている。

イオンであれば、保存するためにパウチして、外から空気が入らないようにして輸送し、安全を保った上でそんなに塩が濃くなくても持つ、開けてすぐ食べるから大丈夫。

そういう工夫を上手にやってくれているメーカーであれば、返礼品も含めてできるが、技術的に安全であって美味しく、というのは、工夫が必要。

朝食の問題が何とかなれば、寿命の延長、千葉の場合は塩を減らして、野菜を少し食べて、あとは朝食を食べた方が、おそらくいいだろうということがわかっている。昔から、朝食を食べている人の方が、寿命が長いことはわかっていたが、昔は朝食を食べられない人が特殊であったのではないかという反論に、な



かなか答えることができなかった。朝食を食べない人が結構増えてきても依然として、朝食を食べない人の方が、ちょっと寿命が短いので、それを僕らはフィードバックして、朝食を食べましょうと言っている。

子供は寿命と言っても聞かないが、学力との関連がかなり繰り返しわかっており、朝ご飯を食べる子供の方が、学力が高いというのはどこでも観察されていることなので、そういったメッセージを伝えながら増やしていく、朝ご飯を食べて、勉強して、いい給食を食べて勉強するから学力が上がる、ということ、しっかりやっていただく。

#### ○明石座長

皆様にご協力いただき、議事が無事終わった。

関係部局においては、各構成員の意見等を踏まえて、千葉県の食育推進に一層努めていただきたい。

#### ○事務局

皆様、長時間にわたりご協議ありがとうございました。

以上で第24回千葉県食育推進協議会を閉会いたします。