

令和3年度 函館市食育計画策定推進委員会 会議概要

- **開催日時** 令和3年8月19日（木）17時～18時
- **開催場所** 函館市総合保健センター2階健康教育室
- **会議内容**
議題
 - (1) 第2次はこだてげんきな子 食育プラン（函館市食育推進計画）の指標の現状値について
 - (2) 第3次函館市食育推進計画について
 - ・令和3年度の取り組み
 - ・令和4年度からの取り組み
 - (3) その他
- **資料**
 - ・会議次第
 - ・資料1：第2次はこだてげんきな子 食育プラン（函館市食育推進計画）指標の現状値
 - ・資料2：第3次函館市食育推進計画の取り組みについて
 - ・資料3：はこだて市民健幸大学パンフレット
 - ・資料4：はこだて健幸応援店“スマートバランスレストラン”はコスマセツト提供店チラシ
 - ・資料5：令和3年度 函館市食育計画策定推進委員会 委員名簿
- **出席委員（14人）**（委員長，副委員長以外は五十音順）
池田延己委員長，木幡恵子副委員長，
東清美委員，池田公貴委員，神田克実委員，木下あやこ委員，
小林博子委員，坂本政博委員，佐々木和子委員，中村享子委員，
中村正俊委員，花輪恵美委員，吉田洋久委員，渡邊たえ子委員，
- **欠席委員（1人）** 大室文子委員
- **報道機関** 函館新聞社
- **傍聴者** 無し

■ 事務局

(保健福祉部健康増進課)

三上敦誉課長，清水玲子主査，澤中主任，有賀友香主任技師

■ 会議要旨

1. 開 会

(事務局) 清水主査

本日は，お忙しい中，また，お仕事でお疲れのところご出席いただきまして誠にありがとうございます。

ただ今から，令和3年度函館市食育計画策定推進委員会を開催いたします。

本日，司会を担当します健康増進課の清水です。

本日の委員会でございますが，委員総数15名中14名の委員にご出席いただいております。「函館市食育計画策定推進委員会設置要綱」第6条第3項の規定により，委員会が成立しておりますことをご報告いたします。

さて，皆様にお断りいたしますが，当委員会につきましては，「公開」により行いたいと思っておりますので，ご了承願います。

また，委員会の内容につきましては，後日，事務局で会議録を作成し，市のホームページ上で公開してまいりたいと考えており，会議録作成のため，録音させていただいておりますことをご了承いただきますようお願いいたします。

それでは，資料を確認させていただきます。資料は，委員会次第，資料1から資料5まであります。お持ちでない方は，事務局まで声かけをお願いいたします。

2. 保健福祉部健康増進課長挨拶

－挨拶－

3. 委員および事務局職員紹介

－各委員および事務局挨拶－

(事務局) 清水主査

それでは，これより池田委員長を議長として進めさせていただきたいと思っております。池田委員長，よろしくをお願いいたします。

4. 議題

- (1) 第2次はこだてげんきな子 食育プラン（函館市食育推進計画）指標の現状値について

池田委員長

皆様、お疲れ様です。それでは、早速ですが、次第にそって議事をとらせていただきます。議題1について事務局より説明をお願いします。

(事務局) 清水主査

－資料の説明－

池田委員長

第3次計画を昨年度策定しましたが、第2次はこだてげんきな子食育プランの5年間のまとめが出ました。

コロナ禍によるという影響も出てきていますが、皆様のそれぞれのお立場で感想があればお聞きしたいと思います。

むし歯のことはどうですか？

東委員

1歳6か月児においては、1.8%ということで、減少傾向ということは分かるが、3歳児は減ってきたかなというところで、令和2年度は19.7%で増えていることが、コロナの感染予防で、歯科は唾液が直結して感染するのではと考えて、受診を控える流れが出来た影響かな、ということもあるのかなと思います。

最近、お母さんたちのむし歯に対する意識が昔に比べて凄く高くなってきて、少しずつむし歯が減って来ているのは、良いことだと思っていますが、この2%増えたのは、受診率の低下が影響しているのかな、と感じました。

池田委員長

確かに、コロナで歯医者に行くのを控えますよね。ただ、傾向としては、減っていくのではないのでしょうか。

魚介類や海藻類について、このへんはどうでしょう。

中村正俊委員

2年くらい前から、函館市と振興局と協力してブリの料理等消費拡大の事業を展開しています。

うちの地域はブリの漁獲量が多く、多くの子供さんにブリを含めた消費拡大事業を進めたいと考えています。材料はたくさんあるので、いつでも声をかけていただければ対応出来ます。

池田委員長

中村委員、海藻類が減っているがどうしてでしょうか？

中村正俊委員

はっきりした原因はよく分かりませんが、うちの地域での海藻の主なものは昆布ですが、昆布はだしをとるのに使って、食べるという習慣が函館では少ないです。

今後は昆布を含めて健康に良い海藻類なので、是非、推奨していただきたいと思います。

池田委員長

もっとPRする方法はないですかね。

次に野菜はどうですか？

吉田委員

野菜は例年と変わらず、学校給食会などと協力していますが、ただ、皆さん農協ならどんな野菜でもあるのだろうと思っておりますが、種類を絞って作付けしてまして、うちでは、馬鈴薯、大根、人参、キャベツ、白菜、長ねぎが主で、残りのブロッコリーなどは、うちの農協では多くないので、学校給食会でもっと違うものが欲しいよ、と言われましても、出せないという現状もあります。

池田委員長

野菜はだいたい平均しているという感じですね。

花輪委員

学校給食の方から、野菜類と魚介類のことで、お話しさせていただきます。

野菜に関しては、函館産を一定期間使用できる時期に、同じ価格で出していただけるということで、大変助かっております。献立にも函館産トマトを使ったパスタ、というお知らせもして出来ております。

ありがとうございます。

魚介類ですが、ブリが沢山取れていて、いかと鮭が取れていないということで、最近、給食ではブリを使わせていただいております。函

館では、“ブリたれカツ”のメニューが開発されていて、私の学校でも、昨年度、ご飯の上にのせて出しました。とても好評で、子ども達もメニューが知りたいということでした。今年度は、パンに挟んで食べる“ブリたれカツ”に取り組んでみようと考えております。いつもPRしていただき、ありがとうございます。

海藻類ですが、昨年度から大幅に落ちているのは、ちょうど令和2年度の臨時休校のあたりに間引き昆布（春採り昆布）という函館産昆布を使ったメニューを沢山入れていましたが、給食が無くなって簡易給食になったことと、わかめも函館産を使っていましたが、入札で函館産が落ちず北海道産になってしまい、使ってはいたのですが、数値に表れてこなかったということです。

子どもたちは春採り昆布の煮たものを食べてますし、私はわかめの代わりに、柔らかいのでみそ汁に入れて出しています。

数字には表れなかったのですが、函館産のものを沢山使っております。

いつもありがとうございます。

池田委員長

ありがとうございました。

就寝時間が遅いというのは、さっきの資料説明で納得ですね。

全体を通して何かありますか？よろしければ、次に入ります。

議題の（2）について、事務局から説明願います。

（事務局）澤中主任

－資料の説明－

池田委員長

ありがとうございました。

官民一体となって食育を推進するということで、この“ベジプラ！ 楽うまレシピコンテスト”，うちの学校も食物健康科があるから本当は協力したいけど、色々行事が立て込んでいて、手が回らない状況です。

例えば、商業高校とか普通科とか、食と関係ない学校の高校生たちがタイアップして料理を考えるということが、産業教育という雑誌に出ています。必ずしも、うちみたいな食物健康科とかとタイアップしているのではなく、普通高校とか商業高校の生徒も一緒に料理を作ってアイデアを出してやって例もあります。

そう考えると、函館短大はどうですか？保育学科の学生にレシピを作らせてみると興味ある子どもはいるのではないのでしょうか。

小林委員

以前、幼稚園に勤務していて、食育ということでやってきましたが、私は今年から専任で、子どもの保健・健康という面からは色々考えていますが、調理という面からはまだ取り組めていないと思います。

木幡副委員長

食物栄養学科ではこの話が来た時に、その時に食物だけではなくて、保育学科にも声をかければ良かったです。

何となく食物だけでやったのですが、今度は、保育と連携してやりたいと思います。

池田委員長

結局、“食物”でやると“食物”のイメージしかないと思う。全然違う人たちが入ってくると、違うアイディアとかが色々出てくると思うので、タイアップして“ベジプラ！”にチャレンジしてもらいたいと思います。

木幡副委員長

夏休みに入る前、試験が終わった後に（レシピの考案を）やったのですが、休みに入って実習も入ってくるので、連絡がなかなか取れない状況になってしまいましたが、声かけられる学生に声かけて出そうと思っています。追加で1品2品出そうと思っています。

池田委員長

P T A連合会はどうですか？

神田委員

私たちが出来るとすれば、小学生の保護者が子どもと一緒に考えるということで、例えば南本通小学校では、“お弁当の日”をやっていますので、“お弁当の日”とタイアップしながら、野菜をメインにしたメニューが出来れば良いのかな、と思います。

ただ、保護者の中でも凄く積極的な方と消極的な方と色々パターンがあるので、募りながら様子を見ながら参加出来るのではないかな、と今思いました。

池田委員長

ありがとうございます。

子供と一緒に（レシピを）作ってお母さんの名前で出してもらえれば良いのではないかと思います。

是非、検討してみてください。

このようにして輪を広げていくことで、若い世代の考え方を取り入れると良いと思います。

渡邊委員

とにかく手軽で野菜を多く使ったレシピを考えていただくと、自分たちだけで食べるのではなく、手軽に出来たものを市民の皆様にも覚えていただくために、皆さんで手をつないでどこかのスーパーかどこかで、その時レシピを配れて味見が出来るような所があれば、私たち（ヘルスマイト（食生活改善推進員））は陰になって作ることが出来ます。学生さんたちは、配ってもらうとか…。そのように“輪になって広げる”というのが、まず一歩だと思います。

単独でやるのも大事なことです、やっぱり皆で手をつないで広めるのが良いのではないかと、考えています。

池田委員長

皆で手をつないでやるのも大切ですが、まず、個々に（レシピを）出してもらって、これがある程度成功したら、皆で持ち寄って、こうすればよい、と話しあえばよいのではないかと思います。木下委員は今までの話を聞いてどう思いますか？

木下委員

個々がレシピを出すというのも、とても楽しいことで、渡邊委員がおっしゃったように“輪になって”というのもとても楽しいことだと思います。

どこから手を付けてよいのか分からないというのは、若い方も、料理が初めての方、男性の方もあると思いますが、具沢山の汁ものとか、そこにちょっとしたアイデア入れるとか、とっかかりがあれば入りやすいのではないのでしょうか。

例えば、レシピを配るのでも、かつおだしを取るだけじゃなく、缶詰で良いのですよ、とか。“だしになるもの”，“具になるもの”，“香りの薬味になるもの”これを自由に組み合わせ下さい、というようなものを配布するのも役に立つと思います。

若い方はだしがソーセージで、具がじゃがいもでとか、トマト味でちょっとみそ溶いてとか、このように応用自在に、若い人の嗜好も取り入れて…のような、とっかかりをちょっと提案するのも良いのではないかと思います。

池田委員長

ありがとうございます。

それぞれの立場のなかで、この“ベジプラ！”にチャレンジして、この輪を広げて行ければ良いと思います。

幼稚園協会もいらっしゃるし、色々な立場の人がいて、こういったものにチャレンジするという輪を広げてもらえればと思いますので、ご協力ください。

まず、函館短大でレシピ出してくださいね。皆で試食出来ると良いですね…。

野菜を使うなら、函館市農林水産部の方で何か出来ますか？

例えば、函館短大で保育学科と食物栄養学科で、タイアップして、学生に野菜を提供していくつかレシピを作ってもらうとか。そういう時に、野菜を提供出来るのでしょうか？

(事務局) 三上課長

農林水産部のブランド推進協議会で、野菜に限らず地場産の魚を、地産地消もそうですが、ブランド化してどんどん市場に出していくという取り組みをしています。

地産地消含め、農林水産部の方には、我々の事業とタイアップしてもらいように働きかけて、タイアップして進めるように頑張っています。

池田委員長

うちの学校で、魚料理コンテストや野菜料理コンテストをやっています。その時、農林水産部の方が来て、ブリとか提供してもらってやっています。

その時のレシピは、農林水産部にあるので、それを参考にしながら、函館短大の食物健康科は料理に慣れているので、料理に慣れていない保育科と一緒にやって、是非、相談しながらレシピを作ってください。

他に全体的に何か意見ありますか？

色々アイデア出してください。

吉田委員

“ベジプラ！”のコンテストで金賞が決まった後、ホームページで紹介するとのことですが、それだけではもったいないのではないかと思います。

例えば、うちの農協で、去年は中止しましたが、10月の最終日曜日にグリーン大収穫祭というイベントをやっています。野菜の販売がメインになりますが、例えば、うちの女性部が作ったこうじ味噌でみそ汁やじゃがいもの塩煮を無料で提供していますが、この時に“ベジプラ！”の作品を作って食べてもらうとか、こういうイベントで資料を配布するとか、こういうことも出来たら面白いのかな、と思いました。

池田委員長

凄く良い意見でした。参考になると思いますが、健康増進課長いかがですか？

(事務局) 三上課長

是非、今回いただいたご意見を含め、吉田委員がおっしゃったように、我々も一過性のもので終わらせたくないと考えています。

木下委員からも“楽しい”という言葉が出てきましたが、楽しく何かを取り組んでもらいたいな、と思っています。窮屈なものはないかなか普及しないですし…。

資料2の中にレシピの周知啓発とありますが、是非、何かしらの活用をしていきたいと考えています。例えばですが、学校給食で“ベジプラ！”の〇〇さんの考案レシピを提供するとか…。

今回の“ベジプラ！”レシピコンテストでは、先ほどご紹介した健幸応援店のシェフや北ガスッキングさんが考えた野菜レシピをホームページに載せていて、これを参考に作って下さいと、募集をかけています。

このシェフや市民が作ったレシピを何かしらの形で生かして広めていくことで、“輪”が広がっていくと思っています。

“やりがい”，“お店のPR”，“健康状態も上がる”，“生産者も喜ぶ”ということで、プラス要素が広がって行って、私たちも考案してみようか…というように、食の輪が広がっていく取り組みが、どんどんどんどん出来ていけば良いな、と、感想含め私の意見を言わせていただきました。

池田委員長

ありがとうございます。賞金も出るみたいで、学生も喜ぶのではない
でしょうか。

次に議題の（３）その他について、事務局から説明願います。

（事務局）澤中主任

－ 10月30日の食育講演会についての説明－

（事務局）三上課長

－はこだて健幸LINE公式アカウントについての説明－

5. 閉 会

池田委員長

それでは、これをもちまして、令和3年度函館市食育計画策定推進委
員会を終了させていただきます。お忙しい中、ご出席いただきありがと
うございました。