

平成 29 年度 練馬区食育推進ネットワーク会議(第 6 期)第 5 回会議要録

1 開催日時

平成 30 年 3 月 26 日(月)午後 2 時 00 分～3 時 30 分

2 開催場所

練馬区役所本庁舎 20 階交流会場

3 出席者

委員長 健康部長

副委員長 健康部健康推進課長

委員 坂本委員、市川委員、橋本委員、谷口委員、井上委員、粕谷委員、若山委員、
内木委員

幹事 大泉保健相談所長、都市農業課農業振興係長、施設給食課学校給食係長、保
育課保育所給食担当係長、生活衛生課食品衛生担当係長、健康推進課健康づ
くり係長

事務局職員 健康推進課栄養指導担当係 3 名、北保健相談所栄養担当係長、光が丘保健
相談所栄養担当係長

欠席委員 今給黎委員、増子委員、荒井委員、戸田委員、赤井委員、木川委員

4 公開の可否 公開

5 傍聴者数 0 名

6 配布資料

資料 1 平成 29 年度練馬区食育推進講演会報告

資料 2 JA 東京あおば農業祭 食育推進ネットワーク会議出展報告

資料 3 食育推進ボランティアとの協働事業「ちゃんとごはん」報告

資料 4 部会活動報告(若い世代部会)(案)

資料 5 部会活動報告(ねりまの食育応援店部会)(案)

食育実践ハンドブック「野菜とれとれ! 1 日 5 とれとれ! (別冊)」

7 平成 29 年 練馬区食育推進ネットワーク会議(第 6 期)第 5 回 会議要録

(1) 開会

(委員長) 平成 29 年度第 5 回練馬区食育推進ネットワーク会議を開会いたします。本日、
荒井委員、増子委員、今給黎委員、戸田委員、木川委員はご欠席ということで
ございます。それではお手元の次第に沿って進めさせていただきます。案件の
1 平成 29 年度練馬区食育推進講演会の報告について、事務局から資料 1 の
説明をお願いします。

(事務局) 資料 1 の説明

(委員長) 市川委員には発表の方もご担当いただきまして本当にありがとうございました。
今、事務局の方からご説明した通り、あいにくのお天気ということで大変
残念でしたが、もし天気がよかったら立ち見になっていたかもしれないとい

う位多くの方にご参加いただきました。いろいろ反省点はございますが、概ねご好評いただいたということで大変ありがたかったなと思っております。皆様の方から何かご質問やご意見等はございますか。

(幹事) 資料の参加者の人数について、資料1-1の方が402名、資料1-2が445名となっていますが、資料1-2では関係者とボランティアの人数が入っています。これはそろえた方がよいのではないのでしょうか。

(事務局) 402名というのが入場券代わりのはがきを回収した数です。今ご指摘いただいた通り、参加者の数は食育推進ボランティアの方たちを含めた人数になりますので内訳を書き添えておきます。

(委員長) 出席された方からのご感想をよろしくお願ひいたします。

(委員) 僕は今和食に切り替えています。意外と簡単にできるんだなということで、大変参考になりました。

(委員) 当日自分が話さなければいけなかったのであまりお話を集中して聞けませんでした。写真がすごく印象的で、こんな料理でいいんだって風に思いました。おみそ汁の中に煮干しがささっていたりとか、パンが浮いていたりとか、すごく気が和みました。とてもいいお話でした。

(委員) すごく楽しく聞かせていただきました。先生が一汁一菜でいいじゃないか、うちはお金が無いって言ってもいいじゃないっておっしゃったんですね。家では洗い米で食べていますが、すごくおいしいです。少し水が多いと軟らかくなるんですが、本当にお米がつやつやになって、炊き立てのご飯でおにぎりを作って、たくあんと食べたら一番のご馳走だと先生がおっしゃったのがすごくよく分かりました。何十年も主婦をやっていますが初めて知ることがいっぱいあってすごく勉強になったし、本当に和食っていいなあって思いました。

(幹事) 土井先生のお話はとてもユーモアがあって、聞きやすかったなということを感じました。私自身は保育園で栄養士をずっとやってきましたので、土井先生の話の中で一つ心に残ったのが、里芋の煮物といっても料理人が作る里芋の煮物と、家庭料理の煮ころがしとは物が違うんだというお話をされました。私たちが保育園の給食で提供しているものは家庭料理に近いものでいいんだということを改めて感じました。今いろいろな料理教室ですとか、レシピも盛んに出ていますけれども、難しい料理ではなくて、家庭で普通に、簡単に作れるものがやっぱり喜ばれるということを改めて感じました。

(委員長) 洗い米については、お米を洗ったら炊飯器に入れてタイマーで炊くのではなくて、洗ったらザルにあげておいて改めて炊くと、それが一番おいしいというお話でした。我々の間でもなかなかできないと話をしていました。

(委員) 冷蔵庫に入れるともっとおいしいと言われたので、そのように炊いています。すごくおいしいです。

(委員長) お話については大変好評をいただいたと思います。ありがとうございました。では次の案件2 農業祭の出展報告ということで、今年度もJA東京あおば様

のご協力をいただきまして、食育推進ネットワーク会議として出展させていただきましたので事務局から報告をさせていただきます。

(事務局) 資料2の説明

(委員長) 例年大人気のイベントで多数の方がお見えになるということで、こういう機会に参加させていただけると、食育の推進にとっても大変効果が高いと思っております。誠にありがとうございました。またご協力下さった委員の皆様、本当にありがとうございました。ご感想をいただけますか。

(委員) 初めて農業祭に参加させていただきましたが、練馬区にはこんなに野菜を食べたい人がいるのだなと感じて、すごくいいイベントだと思いました。私は野菜の摂取量アンケートをやらせていただいて、答えて下さる方は40代、50代の方が多かったですが、一生懸命話をしている私に対して優しく接して下さいました。野菜の教え方は難しいなという実感もしましたが、伝え方を変えると、じゃあもっと野菜をとろうかなと言ってくれた方もいて、すごくいい経験になりました。ありがとうございました。

(委員長) 何かご質問等ございますでしょうか。ではまた来年度もぜひよろしくお願いいたします。それでは次に案件の3ということで、食育推進ボランティアとの協働事業「ちゃんとごはん」の報告について、事務局から資料3の説明をお願いします。

(事務局) 資料3の説明

(委員長) 今年度はこれまでの「ちゃんとごはんプロジェクト」の積み重ねの上に新しい取組もあったということでございます。何かご質問等ございますでしょうか。乳幼児対象の事業の際ご協力いただいた委員の方にご感想をいただけたらと思います。

(委員) 児童館の方の協力を得られて、参加したお母さんたちが久しぶりにゆっくりできたという雰囲気があってとてもよかったと思います。少しびっくりしたのが、お米を洗う説明はしなくてもいいかなと思っていたのですが、皆さんお米を洗わずに説明を待っていらっしゃったことです。私の家の隣に住んでいる方が参加していたので伺ったら、今は無洗米があるから、お米を洗うということを教えて下さってありがとうございましたって言われたんです。何でもいいからそういうきっかけを作ってあげて、いろいろなことを知ることは大切なんだなと思って、いい事業だったなと思いました。

(委員) 離乳食を教科書通りにしなくちゃいけないとすごく緊張しているお母さんたちがたくさんいらっしゃいましたが、作業をしながら「これでいいんですか」とおっしゃって、気が楽になったお母さんが多くいらっしゃいました。また、お子さんたちもほとんど全部食べていました。この事業は小学生に行うことも大事ですが、赤ちゃんを持つお母さん方にもやっていくべきだと思っているので、この事業がベースで、これからずっと長く広げていくべきだと思った位いい経験でした。

- (委員長) 保健相談所ではいろいろな健診の時に、取り分けて作る離乳食の作り方を伝えていると思います。
- (委員) たぶん先生が教えて下さると、普通のおばさんたちが教えるのとでは違うのだと思います。私たちが教えるのはお母さんから教えてもらうという感じで、栄養士さんから教えてもらうとどうしても構えてしまう部分があるのかもしれないと少し思いました。私たちは「これでいいんじゃない？」といい加減な感じもあったので、それがよかったっていうところがあったのかなと思いました。
- (委員長) 保健相談所では一緒に作るというわけではないので、そこがいいのかもしれないですね。
- (委員) 雰囲気もあったと思います。
- (事務局) 栄養士には「こんなことを聞いてはいけないのでは」と構えられている部分もあるのではないかと思います。お米の洗い方から聞けるという雰囲気です。できたというのは、ご協力下さったボランティアさんたちのおかげだと思っています。やっぱり一緒にご飯を食べるということはすごくいいことだと実感しています。実は子育てメッセに参加したとき、民生委員の方に「子育て中の親にこのちゃんとはん事業をやってほしい」と言われました。ボランティアの皆様がお母さんたちの雰囲気を感じて、お米のとき方がわからないお母さんも拾い上げて下さるというところが本当にいい形でご協力いただいていると思っています。
- (委員長) 今のお母さんたちはなかなか自分でご飯を作ったりする経験がない方も多いということですが、今はいろいろ発達しているので自分で作らなくても暮らせる社会なのだろうとも思います。そういう方にお子さんができて、離乳食作りで結構ハードルがあるという話を聞いています。今のお話を聞きますと、こういった取組に今後もぜひご協力いただいて広げていけるといいなと思いました。ありがとうございます。では続きまして、2月6日に開催しました部会会議について、それぞれの部会から代表して委員の方お一人ずつにご報告いただきます。その他の委員の皆様にはそれぞれの報告の後でお一人ずつお話しいただこうと考えておりますので、よろしく願いいたします。まず若い世代部会についてよろしく願いいたします。
- (委員) 前回はまず若い世代にアプローチする上でどんなことが重要かということについて話し合いました。親元を離れて自立して生活すると、食事のとり方には個人差が出てきて、習慣ができていないとやっぱり食事がおろそかになってしまいます。勉強や仕事が忙しくて食事がきちんととれない子も多いのではという意見がありました。とにかくお金がないので食事にお金はかけられない、そして食事づくりには手間がかかるという認識があります。重要なことは短時間でできること、節約になること、そして実際に体験、経験していくことで、具体的にはどうしたらいいかということについて話が進んでいきました。

実は自炊が一番節約になって栄養がとれるということ、作ることは大変だと
思われていますが、作り置きをしたりすることによって結局は時短につなが
っていくことを教えていってあげることが大事じゃないかという意見が出ま
した。あと日本人として和食や日本の食事、文化を伝えること、和食の大切さ
やおいしさを教えてあげることが大事なのではないかという話が出た中で、
お茶のことについても話が出ました。急須の使い方を知らない若者がいると
いうことを聞いて一同驚きましたが、お茶の淹れ方がわからないということ
は、日本の文化自体が少しずつ薄れていっているということですので、日本の
文化を教えてあげられたらいいなという話になりました。具体的には大学の
学祭で食文化を実際に体験できる場を作ることや、お寺の境内をお借りして
行われている音楽とのイベントで、飲食店とコラボして体験できるブースを
作っていったらいいんじゃないかという意見が出ました。先ほどから体験が
とても大事という話が出ていますが、今インスタできれいな画像を見てもら
うことがとても重要というふうにとらわれていますけれども、画像だけ見て
できる人はいいですが、経験がなくて見てもできない人にとってはすごくハ
ードルが高くて、「こんなふうにはできない」と考えて引っ込んでしまう人も
たくさんいると思うんです。新しくお母さんになった人が食事を作ったこと
がないということには私たちもビックリしましたがけれども、今の若いお母さ
んたちが育った家庭で経験をさせる時間がなかった家がたくさんあるんです。
そういう人は、経験がないのでいろいろなことを独り立ちすることはすごく
難しいことで、そこで食事をちゃんととりなさいと言われても大変なことだ
と思います。そういう意味では、大学とコラボすることも大事ですし、イベン
トの中でとにかく経験をさせる、体験をしてもらうというところを、ほんのわ
ずかなところからでも始めていったら段々と広がっていくんじゃないかと思
います。それが次につながって、実際に具体的にできるようになったらいいな
というところで話合いが終わりました。

(委員長) それでは若い世代部会の皆様から一言ずついただきたいと思います。

(委員) 体験が一番大切だと思います。体験の機会をどこでどうやって作っていくかが、
これからの課題なのかなと思います。家で教えてあげられればいいですが
けれども、今の子どもたちはすごく忙しくて、塾に行かなければいけない、お稽古
事なくちゃいけないということがあります。どうにか地域でできることを、
私も何かあったら参加して伝えられればいいなと思っています。

(委員) 今「体験する」ということが非常に大切だということがありましたよね。それ
は僕もものすごく強く感じています。今は少子化になり、兄弟同士で協力する
とか、家で協力するということがない。大学でミツバチを飼うことについては
初めは大学の教授陣は猛反対でした。刺されたらどうするんだ、親から文句来
たらどうするんだ、というふうに言われたんです。ところがその学園長が、今
はちょっと危ないことをすると親が文句を言ったり、公園に行っても木に登

ったらだめ、ボール投げはだめと全部決められていて、それが生物的な感覚や走る、投げるといった能力をも奪ってしまい、その上頭の方にも影響してくるとおっしゃいました。だからミツバチを飼うのもおもしろいんじゃないのと言って下さった。実際に子どもたちは体験してみると変わってくるんです。例えば1年間ミツバチの活動を体験した5年生の子どもが、ミツバチについて自由研究で取り組みました。画用紙に26枚書いたら学校でほめられて、その上今度は環境作文コンクールに出したら、最優秀賞をもらいました。その他にも、中学1年から活動をしに来た子がいるんですが、私都会育ちだけど農業やりたいのよねって言うていて、その子は今年推薦で東大の農学部に入りました。ミツバチの体験を入れて推薦で合格したそうです。だから非常に体験が大切だということが言えると思います。日野に団地がたくさんできた時代の話ですが、この地域は農家が元々中心だったけれども、団地が増えて畑を通していく人が増えて畑が荒れてしまった。これではまずいということで、農業の大切さを教えなきゃいけないし、食のことも教えなきゃいけないということで、農協と組んで無農薬のところと契約して食育をすすめました。今日のトマトは〇〇さん家のおばあちゃんが作ったトマトで、こっちのきゅうりは〇〇さんが作ったということを学校で子どもたちに伝えると、子どもは帰りにそのおばあちゃんに会って「今日のきゅうりおいしかったよ」って言うと、言われたおばあちゃんも嬉しくなって、双方で喜び合っただけで食の理解も進んだということです。だから関心、体験を積むようなことがいいと思いますね。あと、自由学園では小学生から残飯整理をさせます、畑もあります。中高になると自分達で給食を作ります。そうすると食の循環も考えて、自分達の健康にいいものを考えるというスタイルができています。その学校の中心にあるのは食堂です。そういう教育をして、社会全体が丸く動くような、循環的な社会を作るところまで目をやって、食を充実させています。練馬は農業も盛んですから農業体験もしていくと、全然理解が違ってくると思います。ミツバチ一つとっても、これだけ子どもが変わってくるわけですから。

(委員長) では続きまして、ねりまの食育応援店部会につきましてご報告をお願いします。

(委員) 今はポスターとチラシをお店に掲示してもらおう等をして事業について広めているところです。これからさらなる周知をしていくために、主に2つの点から話し合いを行いました。その1つが情報誌の作成です。いただいた「とうきょうをたべよう」という冊子を参考に練馬区バージョンの情報誌を作成したらいいのではないかとということで、その内容について話をしました。これは中に地図や写真などの詳しい情報が載っていますが、あとは店長の言葉があると、若い人間としても入りやすいかなと思います。情報誌を作っていくという点が一つと、もう一つ話し合った点が練馬区の健康管理アプリとの連携についてです。食育応援店の掲載が4月からアプリで始まるということで、掲載されても見ていただけないと意味がないので、アプリの「お知らせ」に出したり、

他の周知方法も使って、アプリで見えていただけるようにすることでできることがあるのではないかという話になりました。

(委員長) それでは食育応援店部会の委員の皆様にも一言ずつお話を伺いたいと思います。

(委員) 提供する側としてはそれぞれの店舗で特徴がありますので、今お話があったようにイベント等で一緒に作って食べたりとか、年間を通してやるということも大切に、一度の体験よりも重ねて体験してしっかり身につけられると非常にいいのかなと思っております。提供する側としてはなかなか難しいところもあって、もちろん利益を考えたり等あるんですが、それを踏まえながら共に健康でありたいというのは思います。私たちはもう年齢的には食事の量が少なかつたりもするので、お互い健康であるために、いろいろ情報を提供していただければ、こちらもそういったことを発信して店側に伝えていくのも大事なかなと思います。

(委員) どちらの部会もそうなんですが、年に一つでも二つでも私共にふっていただければと思いますし、例えば食材の提供は私たちが一番なせることです。何年か前からお話していますが、走りと旬と名残りというものを感じながら皆様に行動していただけると一番我々としてはありがたいと思っています。食材がない時期に話をされてもどうにもならないんですね。昨日も困った経験をしたのですが、練馬こぶしハーフマラソンの放送ですずしろ汁の大根を練馬大根って言うてしまうんですよ。後で練馬の大根って言い直してくれましたけど。間違った情報が先にいってしまうと、せっかく皆さんが築いてきたものもダメになってしまう可能性があるんです。意外と世間って「なーんだ、ないのかよ」からはじまりますから。やっぱり旬を感じてもらおうということが一番です。イベント等も一番とれるものが多い時にやっていただきたいんですが、どうしても夏休みに合わせたりしなきゃいけない話になれば、夏の終わりになると野菜はないわけで。ではハウスで作ったものはどうなのかというと、ハウスで作ったものが一般に数ができていけば、今は旬のものという考え方もできます。今トマトなどの主流は養液栽培です。養液栽培はお日様が当たらないのでうまいものができないっていう認識が皆さんの中にあるかもしれないですが、逆に栄養管理がされているトマトなんです。良い悪いの判断はいろいろな話になってしましますが、おいしいものは作れますのでね。おいしいとかその人の味覚って大事で、お日様に当たっているからおいしいっていうのか、私とか私よりも年上の人たちは青臭いトマトをわざと探しちゃったりしますしね。今の若い人の味覚だけで考えて、若い人にまず提供するということになると、甘いとかイコールおいしいっていうふうになってしまいます。それが悪くてわけじゃないんですよ。太陽に当たったものはそれで感じていただくっていうふうにして、いまある食材でどうするかということ、皆さんと一緒に行動ができないと話にならないので、いくらでも話をふってもらって、今それ

ができます、今ありますということであればお手伝いをさせていただきたい
と思います。「今〇〇さん家の畑見たら〇〇があるんだけど何とかならない？」
なんて話だったらいくらでもご協力できますので。一度皆さん、てくてくサプ
リもふまえて農家の畑を歩いていただいて「あれが食べたい」って言うだけ
でしたら、私ども一生懸命動きますので。地域の皆様の声ってすごく大事な
ですよ。ここからいただいた題材を基に、結構経営計画の中に盛り込ませて
いただいています。今日いただいた題材も、30年度に向けての題材に大きく
反映させていただきますので、何かコラボしてやりませんか。ただ年間を通し
て先生をやってくださいとかそういう話は無理なのですが。一つ二つのイベ
ントを、少し時間をかけて盛大にやるっていうことであれば、いくらでもお手
伝いができるので。

(委員) ねりまの食育応援店事業に関しては思い入れがありまして、練馬で唯一皆に喜
ばれる道というか、しがらみを越えてここまでよくできたなど。ただ監視して
いないとどうしても楽な方に行ってしまうので、それだけはだめだと思っ
ています。昨日こぶしハーフマラソンに4年連続で出場しました。いろいろ参加
者に資料が送られてきますが、その中にこの度の食育応援店のチラシが入っ
ていたら嬉しいなと思いました。チラシの裏側にお店のリストがあるので、自
分で調べて行けるので。確かこぶしハーフマラソン1回目の時はネリコレの
パンフレットが入っていたと思います。このマラソンは参加者5000人なんで
すけど、その中には健康とか地元への熱いこだわりがある人がたぶん入っ
ていると思うので、そういう動きがあるといいと思います。僕自身は47都道府
県全部の大会に出るということを目指していますが、どの地方に行っても
お土産屋さんでは買わないんです。近くのスーパーで野菜売り場を見るの
がすごく楽しくて、ここではこの県のものを使っているんだとか、自分の店
でもこだわりがあるからっていうことはあるんですが、この会で洗脳されたの
もあってそういう勉強をしています。でもすごくいいことかなと思っています。
アプリについては妻が自分で登録して、先日家族旅行に行ったときに
16000歩歩いて、ランキング2位になりました。それですごく喜んでい
るのを見て、そういうのって大事だなって。ちなみにその時は敢えて階段で
行くとか、飛行場では動く歩道ではなく歩くっていうことをやっ
ていて、そういう気持ちで大事だと改めて思いました。

(委員) 学校という立場からどういうふうに関わるかというのは非常に難しい部分
があるんですけども、正直、来年度から小学校、中学校はかなり厳しい状況
がありまして、2020年度から新しい学習指導要領が完全実施になるって
いうことで、年間35時間の授業増になってくるんですね。単純に考えれば週
に1時間授業を増やさないといけない。すでに今5時間授業が週に1回
で、あとは6時間授業が目白押しなんですけれど、その中にプラス1
時間を入れていかなければいけないって戦いの中で、食育っていうのは
教科としては認めら

れていないので、総合的な学習の時間の中に入れていったり、日頃の給食指導の中でやっていくその枠というのが、さらにこれから厳しくなりそうだなと感じています。道徳の教科化ということがこの4月から始まりますし、英語も3、4年生から週に1回、5、6年生は週に2時間始まっていく中で、どうしても後送りにされやすいというのが学校の現状です。ただ今皆さんのお話にあるように、子どもたちが置かれている食環境は非常に厳しくなっていて、一番感じるのは給食の残菜なんですね。多い日と少ない日が典型的なんですけれども、一番残菜が多いのは和食。それも普段家で食べないようなひじきの煮物だったり、おからだとか、非常に手を込んだ献立を出すんですけども、子どもの場合嫌いってということよりも、食べたことがないから食べないってというような系統が多いです。逆に残菜が少ない献立ってというのはいわゆるかけ物ですね。カレーに代表するような、ご飯の上にかける献立については非常に残菜が少ない。これは今の親御さんの食生活そのものだと思います。今一番頭を痛めているのは、週に2〜3日朝ごはんを食べないで学校に来る子どもが増えていることです。それは家庭環境もあってなかなか食事に手をかけてあげられなくて、学校に来るんだけど来た途端にもうエネルギーがないわけですよ。だから保健室にお世話になっちゃうなんてことがあるので、地域の方とも連絡をとりながら、防災拠点の中にある備蓄のビスケットとか消費期限が近いものとかは校長室に置かせてもらって、そういう子どもたちに少しでも食べさせてお昼までもたせるとか、牛乳が前の日欠席の分で余ったものは校長室の冷蔵庫に入れておいて、それと一緒に渡すなんてことも、やらなければいけない現状っていうのが出てきているっていうのが、正直今小学校が抱えている問題になっています。どうしたら子どもたちにいろんなものを食べてもらえるとか、食の楽しさを伝えるかっていうのも、今必死に給食の時間を通してやってはいるんですけども、若い先生も増える中で、若い先生自身の食環境っていうのもあまりいい環境ではないっていう部分もあるので、その部分で悩みながらやっています。ただ給食調理や栄養士会は非常に頑張っていて、うちでいうと月に1回、19日は食育の日ということで、そこに食育を意識した献立を入れたり、最近ではオリンピックパラリンピック教育っていうのをやっていて、都の方から各学校にアトランダムに割り当てられた5か国があるんですね。非常に難しい国もあって、特にアフリカ大陸なんかはどうしても食と結びつきにくいこともあるんですが、こないだはイギリスのフィッシュアンドチップスということで、フリッターとフライドポテトを合わせたり、チェリーパイを出してみたりとか、そういう工夫も学校の方では取り入れながら、楽しみながら世界とつながろうっていうことも含めている頑張ってはいます。それから地産地消を目指して、地場のものを給食でも多々取り入れていますので、JAさんにもかなりご協力いただいて、大根引っこ抜きをやった後は大根メニューが全区で出ますし、そういったところで

はできるだけタイアップできるように取り組んでいます。今後ともポスターとかリーフレットとかの配布は校長会を通してやっていきたいと思ひますし、子どもたちの実態っていうのも皆さんにお伝えする中で取組を広めていけたらと思ひています。あと学校でこういうことやってほしいっていうことがあればぜひお声かけいただければと思ひます。

(委員長) 今部会を越えたところを含めて様々ご意見をいただいたところでございませけれども、ご意見を踏まえまして案件の5番目、2年目に向けた検討を全体で行いたいと思ひております。それぞれの部会について事業化に向けたアイデアをいただきたいと思ひます。何か事務局の方からありますか。

(事務局) それぞれの部会で出てきた両方の意見を聞いてみると、食育って結局いろんなところにつながっているということを感じました。お店がつながったり、地域がつながったり、ちゃんとごはんでいろいろな世代がつながったり。食育は世代などで切って考えることはできなくて、どこかにつながっているというところがあり、いろいろをつなぎ合わせて食育っていうことでいいのかなというふうに思ひています。大学とコラボさせていただいて、大学の中でちゃんとごはんをやってみたり、大学生を食育推進ボランティアにスカウトしてみたり、もしくは食育応援店のPRを食育推進ボランティアさんと一緒にやってみたりなんていうふうにやっていたらいいのかなと今頭の中で思ひているところです。

(委員長) 食育応援店の方ではアプリのキャンペーン機能を使って何かできるといいかなと検討しているところです。マラソンの時に1日7000歩を期間内に何回以上クリアした方にプレゼントというキャンペーンをやったんですが、歩数の設定のハードルが高かったのか、私もクリアできなかったんです。今回プレゼントするのがアームバンドとかだったんですけど、次は食育応援店で少し何か出していただけるとか、そういうのが付いているとちょっと魅力的なのかしらといったことを考えたりしていますので、またJAさんにもご相談に伺いたいと思ひています。そういったことも含めて応援店の方は引き続きやっていきたいと思ひますし、先ほど委員からあったように応援店で食育イベントみたいなことをするとそれはそれでとても素敵なのかなと思ひたりしております、そういった相互乗り入れみたいなこともできるといいですね。

(事務局) 若い世代部会では、お茶を淹れることができない若い世代がいて、その方たちが、お茶ってペットボトルで買うものかと思ひていたけれどペットボトルを買わなくてもお茶の葉を買って急須で淹れれば安くできるんだっていうことに結びついたという話がありました。その話から発展して行って、じゃあ見たことがないのなら見せればいいじゃない、どこで見せようかっていうことになり、お寺の境内で近くの農家の方たちが枝豆の食べ比べのイベントをしているところでやらせていただけたら、今まで見なかったものが見られるからいい経験になるんじゃないかという話になり、農家とコラボしたイベントの

中に食育や食文化を伝えることが一緒にできるといいかなと話が盛り上がったところです。

(委員長) お茶はペットボトルで売っているものっていう意識なんですね。

(事務局) お茶屋さんがおっしゃるには、粉のお茶かティーバッグだったら見たことがあるけれど、急須でお茶を淹れるというのは見たことがなくて、これノズルですかって言われたという話がありました。イベント等でおいしいお茶を淹れて差し上げたら、関心が高まるんじゃないかと若い世代部会では話したところなんですね。

(委員) 今と同じようなことが現役の頃会社でもありました。勉強だけしていい大学出ればいいっていう子が来たわけです。うちはとにかく何でもやってもらうところからスタートする会社だったので、急須にお茶っ葉をたくさん入れてしまっ、それでお湯を入れたらあふれたっていうことがありました。やっぱり体験がベースになっていないと、頭だけよくても全然ダメですね。住んでいるところでもできるだけシェアする環境というか、台所がシェアになっていたり、懇談する場所があったりすると少し違ってくると思うんですが。我々の時はちょうど貧しい中、10人くらいの下宿では全部自炊でプライバシーなんか全然ない中でどうやって信用を築いて行って、どうやって食事をうまくやっていくかということでやっていました。いろいろ工夫を重ねてきたことが、私が現在一人でも暮らしていけるという基になっている部分があります。それは生活力が付くだけでなく、学力も付くんですよ。やっぱり体験は必要だと思いますね。大学では新生が入ってきたら、この地域ではこういう食堂がありますよといったマップを配ったりしていました。そんなものがあれば、生活も困らないようになっていくと。困っているなら、台所があるところでちょっと一緒にやろうとか、食堂かなんかでもちょっとやってみればかなりおもしろいんじゃないかと思います。

(委員長) 今の皆さんの話を聞いて、実際の体験がとても大事だということなので、そういう機会をどこかで設けて、参加しやすい仕掛けを作れるといいのかなと思います。食育を前面に出すのではない部分があった方がいいのかもしれないね。枝豆の食べ比べを通して食育につながるとか、そういうものもいいのかなと。

(委員) この前はちみつケーキを作るというイベントをやったときに、親も子どもも一生懸命になって工夫してやっていて、自分達で作ると「おいしかった」っていうんですよね。嫌いなものが多少入っていても「おいしかった」になるし、それがきっかけになって次に展開して、じゃあ家でもケーキ作ろうとかお母さんのお手伝いしようとかになるといいのかなと思っています。

(委員) 例えばグループでその土地に落花生や枝豆を植えてみて、一緒に食育の場で使えますよなんてこともできるように今後なってくると思います。基本的には農地には決まりがあって、勝手に野菜を作って売るとはできないんです。先

ほど学校では和食が残るという話を聞いて、ひじき、おからが残るなんてもったいないと思いました。やっぱり和をもって、日本人として伝えきれていないところとか、食材に関して伝える部分については我々が一番頑張らなければいけないと思っています。我々としては残菜が絶対減るような方法を、一品農協が出すからそれに加えて何とか食べさせてほしいということを考えたいわけです。若い人が酸っぱいトマトを食べられないなら、養液栽培でガンガン甘くしちゃって、糖度 15 度のトマトを作って食べさせるとか。未利用農地の問題については、病気になっちゃって農業ができなくなった方など様々ですが、やっぱりその土地は周りの人にも不満なく農業が行われている土地じゃなきゃいけないわけで、将来的には農協が間を介しただけで皆さんと一緒に出来るということにできるようになりますので。その時には農家の方の力もちゃんと借りていかなきゃいけないわけですが、例えば農家の方が講師になって教えてくれるようにするとか、体が不自由な方でも少し出てきてその土地のことを話してもらおうとか、昔からのことを語ってもらうことっていうのも、一つの食の教育の在り方のような気がします。まだ時間はかかるかもしれないですけど、その時にこういうことができたらいよいよね、という案があれば挙げていただければと思います。

(委員) 僕はコンビニなども利用しますが、ものすごく変わってきています。パックになっているものや冷凍のものスペースがだんだん広がってきています。老人が手間暇かけないで、歩かないで便利にパッとやれるようになってしまうと、余計弱ってきてしまうと思っています。若い人もそうですが、老人の方も非常に危険な状況にある。カフェで食育をやられる方も増えていますが、それは区民協働交流センターが力を入れていて、全体の団体を束ねていこうという部分がありますけれど、こういう部分もうまく使っていない。老人も好きな物だけ食べて、便利で何にも動かないで済むということになるとどんどん足腰も衰えてきてしまう状況が出てきているんで、子どもの貧困の問題も解決していかなければいけないし、年寄りの方にも目を配って展開していかなければいけない状況が急速に広がっていると思います。

(委員長) 今日のところで全部まとめるのは難しいと思いますが、若い世代部会のほうは、大学生へのアプローチも必要ということと、子どもを育てる世代へのアプローチも大事かなと。先ほどの先生の話は皆さんも大変ショックだったと思うんですけども、和食を残してしまう子どもたちについてはどうしたらいいかも考えていかなければいけないと思いました。応援店部会のほうはイベントやアプリなどのコラボレーションを考えていきたいと思ったところです。今日もいろいろ皆様からアイデアをいただきましたので、問題意識をまた改めて持って、来年度の事業の方にも生かしていきたいと思っています。JA さんからも心強いお話をいただきましたので、何かイベント的なもので少し象徴的なことができればいいのかと感じたところです。来年度皆様のお知恵をいただき

ながら考えていきたいなと思います。それではその他の委員や幹事の皆様から皆さんにご紹介したいということはありませんか。

(事務局) 資料「野菜とれとれ！1日5とれとれ！（別冊）」の説明

この冊子は食育応援店の方から、お客様が持って帰るには大きいものではなくて小さい方がいいというご意見をいただいて作りました。せっかく食育応援店になっていただいているので、今後はこの冊子の配付だけではなく、食育の取組を何かやらせていただきたいという意味も込めています。

(委員長) この中の料理をお店で出してもらうことができたらいいなということも考えております。ぜひご協力いただければと思います。

本日はお忙しい中ご協力いただきましてありがとうございました。次回は平成30年度になりますが、5月末頃をお願いしたいと思っております。日程につきましてはまた改めて委員の皆様と調整させていただいて、ご案内させていただきたいと思っております。お忙しい中何回もお集まりいただきましてありがとうございました。これをもちまして今年度の練馬区食育推進ネットワーク会議を閉会とさせていただきます。ありがとうございました。引き続きよろしくお願いたします。