

スポーツ振興等調査特別委員会会議記録

スポーツ振興等調査特別委員会委員長 城内 愛彦

- 1 日時
平成 26 年 9 月 3 日（水曜日）
午前 10 時 2 分開会、午後 0 時 1 分散会
- 2 場所
第 4 委員会室
- 3 出席委員
城内愛彦委員長、佐々木朋和副委員長、樋下正信委員、岩崎友一委員、佐々木博委員、飯澤匡委員、大宮惇幸委員、伊藤勢至委員、名須川晋委員、小野寺好委員
- 4 欠席委員
吉田敬子委員
- 5 事務局職員
今担当書記、伊藤担当書記
- 6 説明のため出席した者
国立大学法人岩手大学 副学長 菅原悦子氏
- 7 一般傍聴者
5 名
- 8 会議に付した事件
 - (1) 調査
「みんなを元気にする岩手型食育活動」
 - (2) その他
次回の委員会運営等について
- 9 議事の内容

○**城内愛彦委員長** おはようございます。ただいまからスポーツ振興等調査特別委員会を開会いたします。

なお、吉田敬子委員は欠席との連絡が入っております。また、県民くらしの安全課の皆さんが傍聴されますので、御紹介いたします。

これより本日の会議を開きます。

本日は、お手元に配付しております日程のとおり、健康づくりに欠くことのできない食生活の観点から、本県における食育推進活動の現状や課題等についての調査を行いたいと思います。

本日は、講師として、国立大学法人岩手大学副学長の菅原悦子様をお招きしておりますので、御紹介いたします。

○菅原悦子講師 きょうはお招きいただきまして、ありがとうございます。岩手大学の菅原です。よろしく願いいたします。

○城内愛彦委員長 菅原様の御略歴につきましては、お手元に配付している資料のとおりでございます。

本日は、菅原様から、みんなを元気にする岩手型食育活動と題しまして、本県の特性、地域力を生かした食育に関するさまざまなお話をさせていただくこととなっております。菅原様におかれましては、御多忙のところ、このたびの御講演を快くお引き受けいただきまして、本当に感謝申し上げます。

これから講師にお話ししていただくことといたしますが、後ほど菅原様を交えての質疑、意見交換の時間を設けていますので、御了承願いたいと思います。

それでは、菅原様、よろしく願いいたします。

○菅原悦子講師 皆さん、おはようございます。きょうはこのような機会を与えていただきまして、本当にありがとうございます。みんなを元気にする岩手型食育活動ということでお話をさせていただきますが、きょうの皆さんの題はスポーツ振興等調査、スポーツということで、国体を意識して食と国体かなと思ったのですけれども、残念ながら余りそちらのほうの意識はしておらず、国体というと岩手県の食を情報発信するのにはとてもよい機会だと思っているのですけれども、そういう観点のお話は余り盛り込んでおりませんので、後半のほうで皆さんからそういうお話をいただければ一緒にディスカッションができるかなと思っています。きょうは、どちらかというと岩手県内でどのように食育を推進して、県民の教育の増進や、地産地消、地域の農林水産業の振興を図るかというようなことに重点を置いたお話をさせていただこうと思っています。来年の国体は岩手県のすばらしい食を情報発信するよい機会だと思いますし、皆さんも御存じのとおり、和食ということで日本人の伝統的な食文化が世界無形文化遺産登録されたという背景もあります。このようなチャンスに、和食ではなくて岩手食で情報発信するすばらしいチャンスではないかなと思っていますけれども、ふだん私が考えている食育活動、こちらのほうに重きを置いたお話をさせていただきますので、後ほど話題として皆さんとそういうお話もできればと思っています。

きょうお話をする内容は、食育に最もよい場は学校給食ということになっていますので、学校給食の目的が改正されて食生活改善から食育に変わったこと、それから岩手県の食育を県民総参加でやっというということで、私が岩手型食育活動という名前をつけて旗を振っているのですけれども、どのような活動をしながらか食育活動を地域に根差そうとしているか、より活発にしようとしているかということをお話しさせていただきます。

それから、食育活動にはいろいろな方向があるのですけれども、岩手県ではすばらしい食材や食文化を伝えることを通して食育を進めていこうと考えています。そのためには、それを次世代につなぐ担い手の育成がとても重要だと思っていますので、そのようなお話を。

そして、最後にぜひ委員の皆さんにも食育活動の輪の中に入れていただいて、みんなで活動していきましょうというようなお話をさせていただき予定しております。

まず学校給食ですけれども、学校給食の目的は、長いこと健康の保持増進、望ましい食習慣の形成、社交性、協同の精神の育成ということで、いわゆる心と体の健康を増進ということがメインでした。それが平成 21 年から、さらに生命や自然、環境というようなことを学ぶ場、働くということを学ぶ場、それから伝統的な日本の食文化を理解していく、そして食べ物が生産、流通と、私たちのところまでどんな仕組みで来ているのかを理解するということが、こういうことを通してより健康はもちろん、さらに豊かな人間を育てていく。これがまさに食育で、上のほうの食生活を改善するという考え方にこういうことが加わって、もっと豊かな人間を育てることができるとても重要な教育であるという位置づけになり、食育という概念に変わってきているということですので、ぜひ御理解いただいて学校給食というものの位置づけをもう一度皆さんで認識をしていただきたいなと思っています。特に学校給食の栄養教諭の方たちがいろいろな取り組みをしていて、後で県の食育推進計画のお話もさせていただきますが、学校給食において岩手県で生産された食材をどれだけ子どもたちに食べてもらうかというようなことが大切なところですが、そこがなかなかうまく進んでいかない。それは、岩手県の気候風土、冬場は食料の生産がたたくさんできないわけですから、そういうことももちろんあるのですけれども、もう少しいろいろな工夫をすれば子どもたちに岩手県で生産された食材を提供できるのではないかと。実際にそういう仕組みをつくって一生懸命やっているところもあれば、岩手県の中でもいろいろな温度差がありますので、この辺のところをぜひ委員の皆さんのレベルで考えていただければ、学校給食での地産地消力が向上していくのではないかなと思っています。そういうことをすると、まさに食育の食料生産、流通、消費の理解のところが強化されていくだろうと思っていますので、ぜひ関心を持って見ていただければと思います。

なぜ食育ということが言われ出したのかということをご皆さんにぜひ考えてもらいたいのですけれども、例えば子どもたちの食生活で何が一番の問題か、朝食を食べてこないとか、肥満だとか、岩手県でよく出てくるキーワードです。いかがでしょうか、何が一番の問題かということイメージして聞いていただきたいのですけれども、このような孤食、個食と、この「こしょく」の違いはおわかりになりますでしょうか。一人で食べる孤食、それからこの個食は同じ食卓を囲んでいるのですけれども、おじいちゃん、おばあちゃんの高齢者はお魚を食べていて、子どもたちはハンバーグを食べている。これは一緒に食べたということにはならないですね。その個食。それから偏食とか、肥満、朝食の欠食、子どもたちを初め私たち大人もそうなのですけれども、食生活を取り巻く問題はたくさん挙げられてきています。どうですか、委員の皆さんはこういう問題点、国から出ている資料の中でこういう順番に並んでいるのですけれども、どれが一番問題だと思いますか。こういうたくさん問題があるから食育をやらなければいけない。健康に人間らしく生きていくために食はとても大切だということで、食育という概念が浸透し始めているということです。

肥満とか、朝食の欠食は県の食育推進計画の指標にもなっているのですが、私が一番問題だと思っているのは一人で食べている孤食です。先ほど人間が人間らしく育っていくために最も必要なことは食卓で家族と、家族というと私は岩手大学で男女共同参画を担当しているのですが、お母さんがいてみたいなイメージになってしまって、お母さんが頑張らないからだめみたいな議論にされてしまうと、それは全然本質的な話ではないので、そういう話ではなく、食卓で誰かと一緒に食べるということを通して人間は人間らしく育っていくと言われていました。一人で食べることの一番の問題は、今度京都大学の学長になれる山極寿一教授、猿の研究をしている方がいらっしやいましたよね。あの方がおもしろいことを言っていて、食生活がすごく進化して人間が猿のようになってしまった。猿化しているということをおっしゃっています。人間らしい食事とは何なのか、人間の食の文化とは何なのか、その文化の最も基本であるのは共食、一緒に食べることを通していろいろな社会性を育む、いろいろなことを勉強して、そして人間らしく育っていく。けれども、今、共食という場面がなくなっているというのが猿に近づいている第一歩。

それから、調理をしない。調理をするのが人間と猿の大きな違いで、残念ながらコンビニエンスストアとかで買って来て食べられるようになってしまっているの、要するにえさをとって来て食べているのと全く同じようになってきてしまっている。料理もしない、一緒に食べもしない、勝手に自由に好きなものを食べているような、そういう状況が一番大きな問題で、人間が猿のようになってきている。これで本当にいいのかということの問題提起していますけれども、孤食が一番先に挙がっているのはそういう理由なのです。もちろん偏食も肥満も朝食の欠食も問題で、食育が目指している健康で、しかも人間らしい豊かな人間を育てていくためには、このたくさんの問題を解決していかなければいけないということです。ですから、食育に取り組むということはとても重要なことであると思っております。

食育とは食による人間の形成ということになるわけです。食育基本法ができ、食育推進基本計画というのができまして、第1次、第2次、国の政策ですね、県も食育推進計画を第1次、第2次と進めているということです。

皆さんに最初に見ていただきたい資料がこの食育ガイドというものでして、これは内閣府が第2次の計画を推進するためにみんなで取り組んでもらおうと、みんなが取り組まないと食育というのはだめだから、お母さんだとか、家族だけではなくて、いろいろな方が食育に取り組んでいきましょうということで作成していますので、どんなことを考えてやればいいのかというのは、これを見ていただければ大体わかると思います。

1枚めくっていただいて、食べることは生きることと書いていまして、まさにこれが食育の目指していること。生きるためには食べなければいけないし、食べることは生きていくことに直結するので、とても重要であるということを改めて認識していただくということと、目次を見ていただければいろいろなことをやるのが食育だということがわかっていただけるかなと思います。

それから、食育の環というのが2ページに書いていまして、いろいろな人がいろいろな場面で一緒にやらなければいけないのが、一緒にやっというと考えているのが食育なのだというふうに見ていただければいいかなと思います。生産から食卓までと書かれていますけれども、岩手県はこういう食育ができるすばらしい環境ですので、そういうことも考えながら見ていただいて、詳細は余り興味がないかもしれませんが、どんなことなのかな、どんなことをやればいいのかというのをお暇なときに眺めていただければうれしいと思います。これは国がつくったガイドということです。

私が考える食育ということで、何を目標にして取り組めばいいのか、よくお話しするのは楽しく食べるということです。食育というのは教育ですので、教育をしていくときに子どもたち、大人もそうですけれども、楽しくなければ効果は上がりません。楽しく学んで、初めて自分のものとして子どもたちが知識や技術を身につけて、生活の中で生かしていけるということになるので、目指すべきは楽しくということなのです。楽しく食べる子どもにという、これは保育所の食育の指針なのですけれども、私はこれが非常にいいなと思っていつも紹介をしています。

楽しく食べるというのは具体的にどういうことかという、味わって食べるとか、健康や食べ物について食卓でいろいろお話しする、みんなで話すということがとても大切です。それから、自分で規則正しく食事ができる。食というと栄養のバランスということをしぐし思いつくと思うのですけれども、もっと大切なことがたくさんあって、楽しく食べる、規則正しく食べる。食べるときには規則正しく朝、昼、晩というふうのリズムを持って食べることがとても大切で、同じ栄養のバランスのよい食事をつくったとしてもこれをきちんと食べなければ、せっかくつくった栄養のバランスのよい食事も十分にその効果を発揮できないわけです。だから、食べるリズムというのはとても大切です。それから、食事を自分でつくる、いろいろと食事にかかわる、一緒に食べたい人がいる。一人で食べるほうが楽しいのだという子どもたちが出てきているということです。一緒に食べることが重要だと思っているのですけれども、そうではなくて一人が気楽でいい、そういう子どもたちが増えているということです。そうすると学ぶ機会が全くないということになりますので、こういう子どもたちは深刻な状況に陥ると思います。

狙いとしては、健康で質の高い生活です。高齢者は健康が目的化してたりしますが、何のために健康になりたいかというのが明確でないと質の高い生活が送れていないということになりますので、健康は自分にとって質の高い生活を送るために必要なものという位置づけにさせていただきたいなと思います。そのために食を営む力を育てていきたいと思います。

食というと家庭の問題、家庭で頑張れといったような感じになってしまうのですけれども、家庭で頑張って何かできるのだったらこれほど深刻な状態にはならないので、もっといろいろな方がかかわって、みんなで食を支えていかないと健全に育ってはいきませんということです。だから、学校を中心とする教育機関もそうですし、ボランティア、行政、

それから企業ですね。企業もとても重要です。マスメディアがきちんとその情報を伝えるというように、みんなで支援する環境、さっき食育の環と書いてあったまさに環の中にみんなに入っていてやってやる。みんなが入って運動ができる食育だから、みんなも元気になれるというのが私の考えになっています。

実際にどのようなことをやればいいのか、リズムがとても大切と話しましたがけれども、早寝早起き朝ごはん運動は基本の基本です。これはずっと継続して、変わることなく教育していただきたいな、運動していただきたいなと思いますし、あと食事を味わうとか、好きなものがふえると、体験を通して学んでいくとしっかりとその子どもたちを初め社会の皆さんの中に定着をして、生かせる知識や技術になります。食の体験というのはとても大切なので、料理をするとか、農業体験をするとか、こういうことを通して教育の効果が確実に上がっていくということになりますので、ぜひそういうことに皆さんで取り組んでいただければと思います。

食育とはそういうものですよということをお話しさせていただきましたけれども、次に県民総参加の岩手型食育活動ということで、岩手県の特性を生かした食育ということ掲げて、県では第1次の食育推進計画に平成18年から22年までの5年間取り組みまして、今は第2次になっているということです。食育の目標の実現のためにということで、今どんなことを考えているかということ、県民運動をもっとレベルアップしようとか、行政の組織、これは行政の方たちがいらして、ちょっと私なりの考えもあるので、お話をさせてもらおうかと思っています。あと、市町村。食育というのは市町村のレベルでもっと細やかに入っていかなければいけないので、先ほど城内委員長から宮古市で食育の条例をつくりましたとお伺いしましたがけれども、市町村のレベルで重要性を認識して活動していただかないと、県の組織で幾ら旗を振ってもそれぞれのところに入っていない、子どもたちの本当の場面にはなかなか生かされないと思っています。

第1次の計画を策定したとき、岩手県は自然環境が豊かで、食生活改善推進員の方もたくさんいて、教育推進運動をやっている。こういう地域の力が非常にあるのが岩手県の特徴なので、この皆さんの力を借りて食育活動を推進していこうということで岩手型食育活動、学校、地域、家庭が連携して、その地域力を生かしてみんなで取り組んでいきたいと思いますという目標を掲げて取り組み始めたところです。

策定には私もかかわりまして、そのときにお話ししたのは、行政は計画をつくるが、でも、計画をつくって、はい、皆さんやりましょうと言っても計画を実現するための推進部隊がなければ動かないでしょうということで、ネットワークのようなもの、推進する組織をつくらなければだめだと、この計画をつくったときに私がお話をして、そう言った先生が会長をやれと言われて、私が食育推進ネットワーク会議の会長をしているという流れになります。

ネットワークをつくって、県内のいろいろな組織の方たちと一緒に一生懸命活動しているのですけれども、その課題、食育の現状と課題を話せということですから、行政の組織

のこともありますし、マンネリ化してきているとかいろいろあります。県のレベルはそう
ですし、市町村のレベルはどうなのかということで、もう少し市町村のレベルでも、こ
ういう県の食育推進ネットワーク会議に相当するような組織をつくっていただいて推進をし
ていかなければなかなか進まないのではないかなというふうに思っているところです。

第1次の計画の成果ということで、食育推進計画、このパンフレットをごらんいただけ
ますでしょうか。これが県の第2次の食育推進計画の概要版です。1枚めくっていただくと、
これまでの取組の成果と課題と書いてあります。数字を大きくしてありますので、スク
リーンを見ていただければいいのですけれども、推進計画に5年間取り組んで、岩手県
の子どもたちの朝食の欠食率はこういう形で低下しています。ここに平成20年の全国平均
の値が出ていますけれども、中学校3年生が19%、小学校6年生が13%ですので、これに
比べて岩手県は確実に低いレベルです。でも、もっともっと減らそうという計画でしたの
で、徐々に下がっているということです。

それから、肥満についてはグラフがぐちゃぐちゃして上がったり、下がったりして
いるのですけれども、成果が出やすいのは小さい子どもたちのほうで、3歳児とか小学生、
小学生は黄色なのですが、下がりつつあったのです。第2次の計画としては、これを踏ま
えて右側のほうの四角いここですね、これを見ていただいて、これが第2次の計画の目標
で、肥満も低下傾向があって、朝食の欠食も減ってというようなことで、平成27年度の目
標を立てているのですけれども、ことしの中間評価を県から出していただいていたところ、
残念ながらこの目標をとってもクリアできるような数値にはなっていません。第2次の計画
は、この目標を恐らくクリアできずに終わるのではないかと、ということになります。

震災もありましたので、なかなか計画したとおりに成果が出ていないし、肥満の傾向
も残念ながら、下がりつつあったものが上がっているらしく、それから脳卒中死亡率ワー
ストワンの話があって、何とか改善しましょうと、あれは食生活だけが影響しているとは
絶対に私は思わないのですけれども、でも多くの方は塩分の取り過ぎだから食塩を減らし
ましょうという物すごく短絡的なのとか、そういうことを言うと怒られそうなのですが、
単純な発想になっていて、そうではなくてもっといろいろな影響があって、ストレスとか、
脂肪の割合とか、もっと違う切り口があるだろう、塩分を減らしましょうだけでは到底解
決できるとは私は思わないです。というようなことで、いろいろな影響があって、残念な
がらなかなか成果が出なかった。できないのではないかとという決定的な話をしてしまうと
これから頑張らないかもしれないので、頑張ってくださいけれども、なかなか達成で
きないかもしれません。

岩手県は残念ながらいろいろなことが起きましたので、それを踏まえて県民が健康で豊
かな生活を送るために、改めて食育活動をみんなで考えてやっていかないと本当の意味で
の不健康な状態になってしまうのではないかと危惧しています。

私が会長をしている食育推進ネットワーク会議、会長をおろさせてくれと言っても、な
かなかおろさせてもらえないのですが、ちょっとマンネリ化しているのではないかと。い

ろいろなことがあって、今はまだネットワークに企業が入っていないのです。ですから、新しいフェーズとして企業を取り込んで、もう少し社会全体を巻き込んだ形での食育の推進を食育推進ネットワーク会議では考えているところです。県の方たちに調べていただいて、企業を取り込んで食育を推進している県もあるということで、岩手県ももう少し県民全体が食育活動をやっていくためには、そういう方たちの力も借りてやるべきではないかなということで検討を始めているところです。まだ結論が出ているわけではありませんけれども、食育推進ネットワーク会議の中の企業の位置づけというのもこれから検討していただいて、県民運動としてもっと盛り上げていこうと考えているところです。

こんなふうに、広がりをもっと強くしていかなければいけない。国体もよい契機になるのではないかと書きましたけれども、それを目指して県民運動を盛り上げていくこともできるのではないかなと思っているところです。食育の推進にはやはり市町村の組織がとても大切だなと思っていますし、もう一つの起爆剤として企業を取り込んでいったら、少し活性化するのではないかと検討を始めているところです。

県の組織、環境生活部の皆さんが来ているのですけれども、岩手県は食育の担当部署がパンフレットの裏を見ていただければわかるように環境生活部県民くらしの安全課になっています。これは、全国的に見たら極めて珍しいところが担当しています。青森県は農林水産部で、宮城県は保健福祉部というふうに、やはり食育というと地産地消のほうか健康を増進するほうかということで、市町村でもどこが担当するかで随分ともめるという話をよく聞きます。それによって姿勢が少しずつ変わってくる。県の食育推進計画を策定したときに私も一緒にいたので、県の議論もいろいろ聞いておりますけれども、どちらにも偏らないで、どちらもうまく推進していくためにということで、岩手県はここに位置づけている。それは、非常にすばらしい理想を掲げてやられてきたのだというふうに思いますが、実際問題やはり動かすためには予算が要る、委員の方たちもそういうことはよくわかっていると思うのですが、なかなか十分に活動できる予算が確保できていないのではないかと私は思います。すごく目立った活動をしている県はほとんど農林水産部が担当している。そこは食育活動がすごく活発なのが全国的にも見えています。それを見ると、そういうところはきっと予算があるのだな、なんて勝手に思ってしまうのですけれども、それは私が勝手に推測しているだけです。ぜひ委員の皆さんとか、県の皆さんとで検討していただければなというふうに思います。環境生活部が担当しているのが悪いと言っているわけではなくて、どこが担当するかで推進していく速度が違うというのは、ちょっと周りにいる者、食育推進ネットワーク会議を推進している立場としてはいかなものかなと思っていますということ。その辺をぜひ認識、そういうことがあるということを確認していただきたいです。

環境生活部はスポーツ、健康、農林水産も含め、連携して食育を推進しようと思って頑張っていらっしゃると思いますので、そういうやり方を私は別に否定するつもりもありませんし、食育はここに書いているようにみんなが連携してやらなければ効果が出ないのだ

から、県の組織も縦割りではなくて、みんなで協力して食育を推進しているとは思いますが、さらに連携してやっていただければいいなと改めて思っております。企業の取り組みについては、食育サポート企業という形で食育推進ネットワーク会議が認定するような形にしたかどうかというふうに検討を進めているところです。

ということで、地域力を生かした食育活動をしていくために、もっと組織を強化していこうと思っていて、家庭、学校、地域のいろいろな方を巻き込んでいかないと、家庭や学校はもう目いっぱい頑張っているのに、なかなかこれ以上の発展がない、もっと違った人たちも入れて頑張っていこうと考えています。

食育の理念のほうからいいますと、健康増進のために早寝早起き朝ごはん運動は各地域で継続していただきたいですし、やはり岩手県ならではの食育の方向性としては岩手県にたくさん残っているすばらしい食文化を次の世代に伝えるというような、そういう方向性をもっと明確に打ち出して取り組んでもらえないかなと私は思っているところです。担い手がいなければ、食材をつくる担い手、それをつくって料理していく担い手がどんどんいなくなれば、岩手県は郷土食や、多様な食材の宝庫と全国から注目される地域だったという過去形になってしまいそうな気がして、それがとてももったいないなと思っています。今この時期だからこそ、ぜひ頑張っていただきたいなと思っています。

ここの2番、もしかしたらスポーツ振興等調査特別委員会の委員の皆さんにとってはこちらの早寝早起き朝ごはん運動はどうなっているのかと聞きたいのかもしれませんが、私としてはこちらのほうをちょっと膨らませてお話しさせていただきたいと思います。食文化や食材を伝える担い手を育成しようということで、ぜひ皆さんにアピールしたいなと思っていますけれども、食文化を伝える意味は奥の深いものであって、単なる地産地消ではもったいないと思っています。この和食のパンフレット、インターネット上に出ていますので見ていただきたいのですが、まさにこういうことを伝えるのが日本食を伝えることになるのだということが書かれていて、「あっ、私と考え方が一緒」と思って、すごくうれしく思っているのですが、岩手県では食材を知恵とわざで加工しておいしく、楽しく食べる、食べる工夫とか、食べさせるための場とか、いろいろな工夫をして伝えてきているわけです。それをぜひ残して、次の世代に伝えていってほしいなと思います。特に郷土食にはメッセージがあるということですね。単純に食べ物はおいしいだけではなくて、もっと意味があって、現代に生きる私たちに伝わってきていますので、そういうことをぜひ伝えていただきたいし、こういうことを国体でも、例えばお弁当のパンフレットとか、箸置きのところ、箸の中袋のところに岩手県のこういう食べ物はこういう意味があって、すばらしいものがたくさんあるので、ぜひ食べに来てくださいみたいなものを書いてもらえないかなと私は思っているところです。

例えば一つ、花巻市出身の委員の方もいらっしゃっていましたよね。きりせんしょの話を見せてもらおうかなと思います。私は花巻市の出身で、きりせんしょは多分ここにいらっしゃる方は食べたことがあるだろうと思いますけれども、このきりせんしょというのは

どんなものか、花巻人形のおひな様のときにつくるものなのです。今は単純におやつみたいな感じで食べられていると思いますけれども、それだけではなくて、こういう行事と結びついたものが伝統的な食に多いということです。

ちょっと調べてみたのですけれども、岩手県のきりせんしょはかなり特殊なもので、全国的に切山椒という食べ物はあっても、かなり違うということがわかりました。なぜ全国に存在する切山椒が岩手県ではこんなふうになるのかということをいろいろ調べたのですけれども、よくわかりませんでしたので、皆さんに明快なことを伝えることはできない、残念でしたということ。

ただ、昭和11年ぐらいの文章なら何とか読めるので読みますと、紫波町から北上市の地域だけで3月3日にきりせんしょを食べますと書いてある。ほかの地域ではそういう記載がないので、この地域で特に発達した、3月3日のおひな様との結びつきが非常に強いということがわかります。

つくり方についても調べているのですけれども、昭和の初期の水と砂糖の分量を調べてみると、私たちが食べているきりせんしょは見かけは同じでも、食感と味がかなり違うことがわかる。だから、食の文化というのは、私たちの食生活の変化とか味覚の変化に伴って変わってきているということのをこれから見てもらえればいいのではないかなと思います。甘くてやわらかいものを食べています、昭和の初期は。当然砂糖もなかったので、当たり前といえば当たり前なのですけれども、昔はですね。ということなので、そうすると本当に伝えるもの、次の世代に伝える郷土食は何なのか、単純な料理のつくり方だけではなさそうだとこのことをこれからお話ししたいからこれを出しているわけです。

食の匠のつくり方はおいしくするためにいろいろ工夫されていて、食の匠の方たちは本当にすばらしいなと思うのですけれども、では何が問題か。やはりひな祭りがキーワードかなと思うのです。きりせんしょは、家族のコミュニケーションをとる、女の子の健やかな成長を祝う、そういう願いが込められた食べ物なのだとこのことを伝えないと、きりせんしょを伝えたことにはならないのではないかと私は思っているということです。

3月3日のときには、私も花巻市で暮らしていたので、きりせんしょを持って、隣の家に「きりせんしょを持ってきましたから」と、もつとなまるのですが、「おひな様見せてくらんせ」という感じで訪問して、その家のきりせんしょと、自分の家のきりせんしょを取りかえて、「ありがとうごさんした」という感じで戻ってきて、ほかの家のきりせんしょはどうなっていてとか話をするというようなことを実際に私もやりました。そういう地域で子どもたちを育てる、知らない家に行くわけだから、社交とか行儀作法を学ぶよい機会だと思うのです。そういうことを実際にやっていた、これがまさに食を通していろいろなことを学ばせる食育の原点なのです。昔から家庭も地域もそういう食や行事を通して子どもたちを育てるということをやっていたのですけれども、それが今はなくなってしまった。ちょっと残念なのですけれども、そういうこともひっくるめて食べ物を伝えるということが、食の文化を伝えるということです。

県北の委員の方もいらっしゃると思うので、豆しとぎの話を少しさせてもらおうと思うのですが、豆しとぎも今はおやつになっていますけれども、これは特に山の神様のときにつくられていたものですね。山の神様が一番怖いのは火で、火事が起きないようにという願いを込めて、豆しとぎはほとんど火を使わない料理なので、火防の意味もあるということで使われていました。この山の神様の信仰があれば必ず豆しとぎをつくっていましたから、次の世代に確実に伝わっているわけですが、毎年、毎年やるわけですから。そういうことを伝えるのが食文化を伝えることだと思っているということです。

フランスとかイタリアでも食育というのは見直されていて、フランスでは一流シェフが学校に行って、子どもたちにフランス料理の真髓の料理を食べてもらい、フランス料理とはこういうものという味覚教育をやっています。イタリアのスローフード運動は、私たちがイメージしているのは地産地消だと思うのですが、一番大切にしているのは子どもたちに本物の味を伝えるということで、地域の本物の味のもので、自分たちでつくったものを提供して食べてもらおうというのがスローフード運動の根底に流れている考え方です。すばらしい食文化を持っているところではちゃんと教育をしているのだということ、次につながる教育をしているのだということです。ぜひ岩手県でもそういう教育、食育というのを通して子どもたちに地域の食材とか、食文化を伝えていってほしい、そういう活動がなければなくなっていくということです。

家庭科の先生たちは限られた時間の中で、家庭科は弱小教科ですので、時間がないのですけれども、それでも郷土料理を子どもたちに教えようと思っいろいろなことを試みています。なぜ郷土食を取り上げるのかと家庭科の先生たちに聞くと、これ一つを教えることによって地域の理解が進んだり、食べ物に対する考え方が変わったり、もちろん地域の活性化にもつながると信じているので、大切に伝えていきますと言っています。

そういうチャンスが必要だということです。郷土食を伝えるための課題として幾つか挙げさせていただいていますけれども、農林水産部で食の匠という制度をつくってそういう方たちを認定して、次の世代に郷土食を伝えるということをしています。何度かなくなりそうになったことがあって、そのたびに私が担当の方にこれをなくしてはいけませんと何度も言っ続けています。認定する人が高齢化して余りいなくなったとか、いろいろなことをおっしゃっているのですけれども、私はもっと積極的に次の世代の食の匠を育てる、それくらいの積極的なことをやらなければ、活躍している人を認定するだけではもう岩手県の郷土食は次の世代には伝わらないと思っています。打って出てほしいのですけれども、予算がないとかいろいろおっしゃって、なかなか私のアイデアは生かされていない、とても残念な感じがします。

食べる機会をふやすということで、学校給食はとても大切です。学校給食でそういうことをやるとか、それから地域でもいろいろな場面があると思うので、地域で郷土料理を食べる機会をふやす、取り入れる機会をぜひふやしていただきたいなというふうに思います。

伝えるためには実は資料がないと伝えられないのです。教育のためには資料が必要です。

その資料が残念ながら余りないということで、食事バランスガイド、郷土食をこういうつくり方で食べるとこんな栄養のバランスになりますというのは、何とか国からの予算も入って県がつくったものがあるのです。ただ、残念なのは、これは栄養のバランスのことは書いてあるのですけれども、どんな背景があるかということが記載されていません。だから、例えば豆ぶ汁、大フィーバーしていますよね、「あまちゃん」で。豆ぶ汁はどんなときに食べるものなのかという記載はほとんどないのです。これは、本来は行事食ですよ、間違いなく。お正月とか、それから仏事もそうですし、そういうときに手間暇をかけて心を込めてつくっている料理であって、スナックではないわけです。そういうことをきちんと伝えて、もちろん今の人たちがおやつのようにとか、お昼御飯のかわりに食べても構わないのですけれども、でも、もともとはどのようなものかということ伝えていって、それを聞きながら食べたら2倍も3倍もおいしいはずですよ。こんな意味のある食べ物をごちそうしていただいてありがたいと感謝の気持ちも育つのですけれども、残念ながらそういうものがないのです。

これもちょっと皆さんにはお配りできないのですけれども、こういうカード式のものを一時期つくりました。もっとふやそうということだったのですけれども、ちょっといろいろあって事業が継続していません。これには例えば豆ぶ汁というのがあって、豆ぶ汁は久慈市山形町で昔から冠婚葬祭のときにごちそうとしてつくられていました、今は一年中家庭の行事食としてつくられています、めでたいときは大きく、不幸のときは小さくつくるのが特徴ですといったようなコメントが書いてあります。こういう資料が必要です、次の世代に伝えていくためには。こういう資料をつくるのはお金がかかるので、なかなか難しいとは思いますが、そういう資料を整理するというのも大切だと思いますし、それから郷土食をベースにした新しい料理の開発ということで、例えば山形県ではアル・ケッチャーノの有名なシェフが山形県の伝統野菜を使って新しい料理をつくって全国に発信していますよね。だから、その伝統野菜のことを知りつつ、新しくみんなに興味を持ってもらえるような、そういう展開も必要かなというふうに思っているところです。伝える人材の育成というところが特に重要なことと思っていますので、そういうところに力を注いでいかなければいけないなと思っています。

高校生に実態調査したことを少しお話しさせてもらおうと思うのですが、高校生にあなたが知っている郷土食は何かと聞くとひつつみとがんづきと出てくるのですけれども、皆さんはどのくらい御存じでしょうか。なぜ、ひつつみとがんづきを断トツで知っているかという、家庭科の調理実習でひつつみとがんづきは教えようと家庭科の先生たちが決めているからで、それ以外のものは学ぶ機会がないということです。知らないということなので、いろいろな調査をしているのですけれども、県北は郷土食を伝えるために高校生に雑穀の料理講習をやるとか、いろいろなことをやっている地域で、その子どもたちは間違いなく知っているし、食べたこともあるし、料理したこともある、グラフを見ていただければ全体的に認識している割合が高いというのはわかると思うのです。沿岸が低いとい

うのではない、地域割が余りきれいにできていない、精査されていないので、ちょっとですが、何を言いたいかというと、学ぶ機会が多いと確実に覚えているということを記憶していただければいいのです。

時間もないので飛ばしていきますけれども、やはりここですね、食文化を継承するには学ぶ機会をふやすということが一番重要です。私が意外だったのは、高校生は郷土食をイタリアンとかフレンチに比べたら味も口に合わないし、見た目も悪いから余り好きではないと答えるかと思っていたら、それはいいのです。マイナスイメージはほとんどない。ただ、よくわからない。フレンチとかイタリアンのほうが身近で、郷土料理のほうがわからないという。だから、やはり接する機会があれば変わってくる。学習する機会の大切さというのわかります。

もう一つ特徴的だったのは、こういう活動をしようと思っていると、自分の食生活が大切と思っている子どもたち、とにかく食に対して意識が高い人たちは全てにおいて高く考えています。だから、いかに食に関心を持ってもらえるかということが重要なと思います。何からやればいいのか、教育だから積み重ねということを考えてどこからやっていけばちゃんと効果が出るのかとよく聞かれるのですが、食育に関してはこれから始めるという順番はなく、とにかくできることからやっていただいて、それを積み重ねていくことが確実な成果になると思っていますので、結局さっきの環ではないですが、ぐるぐる回っているなという感じを私はしています。

栄養教諭の方たちも学校給食でこういうものを伝えようと思って一生懸命頑張っているのですが、資料がないので、なかなか学校給食でここまで伝えられないと言っています。資料を整備していくことも大切ではないかなと改めて思っているということで、また一つ宣伝させてもらいたいのが、私が代表をしている岩手食文化研究会でそういうことも考えて「岩手に残したい食材 30 選」という本を 2006 年につくりまして、2016 年度に第 2 版をつくるので、どんなものを載せようかと研究会で話し合っているところなのですが、本を出版するのは物すごくお金がかかって、どうやってこの出版費を捻出するかが課題になっているところで、研究会の会員が納めてくれている会費を少しずつためていこうと思っているところですので、ぜひ興味を持ってこういう活動にも参加していただければうれしいなと思っています。研究会の本は生産から消費までということで、産地のこととか、生産のこととか、それから食べ方のこととか、行事のこと、そして料理というふうに、見開き 1 ページにこんなふうに、これはタカキビの生産の様子、それから実際の料理の例と、こういう形で編集していて、編集方針はできるだけ変えずにもう少し食材をふやして発信できるものをつくっていきたいと思っています。そういうところにもぜひ協力していただければなと思っています。

そろそろまとめなのですが、岩手型食育活動の実践ということで地域力を生かす食育推進組織、まず私が会長をしている食育推進ネットワーク会議をもっと活性化しなければいけない。どうやって活性化していくかということも課題で、そういうことを考えな

ければいけないと思っていますし、ボランティア組織が岩手県にはいろいろありますけれども、そのボランティアの組織の方たちの活躍をぜひサポートして行ってほしいなと思うのです。食生活改善推進員の方もいろいろな活動をしていますけれども、レベルアップとか、グループ化して郷土食を伝えるグループとか、朝食グループとか、そんなふうにもう少し対象や内容を絞って質を上げて行っていただきたい。それから、先ほどお話ししたように食の匠の人たちは、岩手県の食の文化を発信する重要な役割を担っている方たちで、二百何十人ぐらい認定をしていますという話です。この制度が継続するものなのか、よくわからないのですが、次世代の食の匠、もう少し新しい、若い人を取り込んだ制度をつくってもらえればもっと広まっていくし、若い人にも興味を持ってもらって次の世代につながっていくのではないかなと思っています。制度化は難しいのかもしれませんが、ぜひ考えていただきたいなと思っています。

それから、食育では生産者や事業者も大切なので、こういう方たちも支援していただきたいですし、そういう意味で企業の取り組みあるいは教育経験のある人たちの組織も大切かなと思います。教育の経験がない人たちだけでは教育効果がなかなか上がりにくいので、全員に教育経験がある必要はないのですが、何人か入っていただくと確実にレベルアップしていくのではないかなと思っています。

ということで、あとはみんなで連携とか、行政もぜひ関係課で連携していただきたいですし、それから市町村の食育推進計画がほとんどできているのですが、まだできていないところもありますから、確実につくっていただいて、そのときに県の食育推進ネットワーク会議に相当するような食育を推進する組織を市町村レベルでつくらないと計画だけつくって終わりというような形になってしまいますので、ぜひその辺も考えていただきたいなと思います。

みんなで食べる、岩手県のを食べる、そしてみんなで安心な食事をして健康になっていきましょうというのが結論なのですが、先ほど和食という話、世界無形文化遺産登録されて、岩手県の遺産を登録するくらいの感覚で食を大切にするという姿勢をみんなにとっていきたいものだなと思っています。何を食べるかというのはそういうことで、これからより大切なのはどのように食べるかということ、やはり行事ですね。ハレとケと昔から言っていますけれども、和食の世界無形文化遺産登録のところでも日本にはハレという考え方があって、健康長寿を願う行事だったはずだというふうに書かれていて、まさにそうだと思うのです。こういうことでメッセージを伝えてもらえればいいのではないかなと思っています。

ということで、本当に最後なのですが、岩手県のみんで食育を推進するとみんなが健康になるし、学力も向上するし、いいことばかりですと、医療費も削減できるし、地産地消もあって、こんなにいいことがあるので、ぜひみんなで食育の環に入っていただいて、みんなで食育を推進してもらえばいいのではないかなと思っています。そのためにも、委員の皆さんの支援とか活動も非常に重要なサポートになると思って、サポート

ではなくてぜひ中心になっていただきたいというふうな願いを込めて、70分間ということで務めさせていただきました。ありがとうございました。

○**城内愛彦委員長** 先生、大変貴重なお話、ありがとうございました。

これより質疑、意見交換を行いたいと思います。ただいまお話をいただきましたことに関しまして、質疑、意見等がございましたらお願いしたいと思いますが、ございませんでしょうか。

○**佐々木朋和副委員長** 菅原先生、御説明ありがとうございました。

私は一関選挙区の選出でありまして、先ほど御紹介いただきました和食の世界無形文化遺産登録の中でも一関地方のもち食文化を例として挙げていただいているわけなのですが、地域で給食にもちを定期的に取り入れてもらおうということで、学校に出向いてもちをついて子どもたちに食べさせるというような取り組みをしている皆さん方もいらっしゃいます。そのような中でよくお聞きする課題は、やはり郷土食を手づくりするということは、給食の単価と合わない、また、和食は本来であれば前日に仕込みをして、それを子どもたちに食べさせる、給食はどちらかというとその日に調理をするというようなことで、なかなか給食の中に郷土食を取り入れていくにはハードルがあるということをお聞きするわけですが、先生はその辺をどのようにお考えになっているのか。

また、私のイメージなのですが、子どもたちが給食で郷土食を食べて、いざ家庭に帰ってきて、つくってと言っても、おじいちゃん、おばあちゃんはつくり方をわかっているけど、お母さんたちがわからないというようなこともあるのかなと思っております。その中で、最近、いわての学び希望基金を使って地域で子どもたちの料理教室を行うという話が出てきているわけですが、いかにして子どもたちが一旦給食で興味を持った郷土食を家庭に生かしていけばいいのか、その点についてどのようにお考えになっているのか、2点伺えればと思います。

○**菅原悦子講師** 御質問ありがとうございます。学校給食については本当にそのとおりで、だからなかなか学校給食で郷土食が取り入れられない、というのは値段のことと、それから手間がかかる。前の日からということもあって手間がかかるということなのですが、値段については、どこからか出さなければいけないのではないですかということだと思うのですが、それをやるだけの価値があるというふうに思っていたかかないと、それは多分実現できないと思います。学校給食の決められた予算の中でやるという話では無理というか、努力することはできるかもしれないのですが、なかなか難しいだろうなと思います。それでも給食費を父母の方たちに、保護者の方たちに負担いただいて解決するという方法もあるのかもしれないけれども、もっと違った方法があるのではないかと思うのです。食育推進ネットワーク会議が企業を入れようとかいろいろ言っているのはそういう意味でも、例えば世嬉の一酒造さんが年に1回はうちでお金を出してもいいですよとってくれば、その学校はそれでオーケーだったりするわけです。

民間の社会貢献の一環としてやってくれる方もあるかもしれないし、また地域の方たち

が共同して食材も含めて、お金も含めて提供するというやり方もあるのでしょうか、そこはそれぞれの地域でみんながこういうことが大切だとわかれば協力の仕方は幾らでも出てくるのではないかなと思うのです。まだそこまで、そういうことにお金をかけてまでやっていく価値があるのかということについて皆さんの意識が高くないのではないのかなと、逆に言わせてもらおうと。そういうふうに思っていますので、確かに給食の時間の中だけでつくるのはかなり無理があるかもしれませんが、栄養教諭の方たちはそういう勉強をしているので、とても大切だということはわかっていますから、うまくコラボレーションすれば何とかそれは、取り入れていただけるくらい栄養教諭の方たちのレベルは上がっているというふうには思います。

なかなか家庭がと私は言うのですけれども、本当に実はそうなのです。一定の年齢の人たちはこの大切さをわかっていて、子どもたちは食育という教育を受けているので、大切さがどんどんと浸透してきているのですけれども、真ん中の親のレベルの方たちは、実はそういう教育を受けていないわけです。だから、すごくここが難しいので、よく栄養教諭の方たちから、お母さんやお父さんたちをどうしたらいいでしょうと、巻き込むのが大変ですみたいな話をよく聞くのですけれども、余り無理しないほうがいいのではないかと私は言ってしまうています。そこを巻き込んで、その人たちに意識を変えてもらったなら、それにこしたことはないのですけれども、そこにエネルギーを使うのであれば子どもたちにもっとエネルギーを使って、その子どもたちに意識をきちんと持っていつてもらおう、子どもたちがあと10年、小学生ならあと10年たったら親になって、自分の子どもに対しては意識が違はずなのです。もっと長い目で効果を見たほうがいいと私は思っているのです、たくさんエネルギーがあつて、お金もあつて、時間もあるのだつたら、ぜひお母さんやお父さんたちの意識の改革のためにいろいろなことをやってもらったほうがいいと思うのですけれども、やはり子どもたちをターゲットにしたほうが効果は出やすいのではないかと思っています。子どもたちがそういう意識になれば、子どもたちから言われた親がそうなのだよねと、やれないかもしれないけれども、少しずつ意識が変わる可能性が高くて、学校から一方的に親のほうにいろいろ言ってもなかなかその部分は難しいと思うのです。そういうふうに栄養教諭の方たちにはお話をしています。子どもたちに一生懸命教育しなさい、子どもたちは10年後には変わりますよ、世の中変わりますよと、その子たちがしっかり勉強すればと。それから、子どもたちを通じて親が変わる可能性のほうが、先生が言うよりももっと高いですということを言っているのです。親子料理教室とかはいいと思います、もちろん即効性としてはそういうことをやればいいと思うのですけれども、ではそれですごく変わるかということなかなか難しいと思います。そういう努力はしたほうがいいと思いますけれども、効果はどの程度かなと思います。

○伊藤勢至委員 ありがとうございます。冒頭の京都大学の先生のおっしゃっている、人間が猿に近づいてきているというお話なのですが、実はそれは料理を食す上でのエチケット、マナー、作法、そういったものがどんどん日本人から抜けてきている、手でつかん

で食べてしまう、そういったことも示唆されているのではないかなと思っています。

中でも日本食が世界的なブームであります。ミシュランの5つ星であるとか、4つ星であるとか、3つ星であるとか、それは料理方法であったり、盛りつけであったり、味であったりするわけでありますけれども、日本の食文化は基本的にはお箸なのです。そのお箸を使えない、あるいは器を理解しない、食べる順序、つまり、美しく食べるということが抜けてしまっているのではないかなと思っています。これは、やはりしつけの部分でありますので、子どもが小さいころから教え込んでいかなければそのままになってしまって、つくるほうとか、盛りつけだとかもあるのですが、おいしく、楽しく食べるということもこの中にありましたけれども、もう一つ日本人として、日本食を美しく食べるという点が、これがなければ、ナイフとフォークでがつつ食べてしまうのとは違うという思いを私はしているのですけれども、そういうおいしく、楽しく、そして美しく食べる。茶懐石の料理を食べる作法だとか、禅宗の精進料理を食べる作法とか、そういうものとはまた違って、一般家庭でも最低限の、人様の前では猫まんまをしないであるとか、あるいは移り箸をしないでありますとか、それから茶わんをどのように持つだとか、そののところが小さいころから教えていかないといけないのかなと。実際、自分の孫を見てそう思っております、余りいいおじいちゃんではないかもしれませんが、手を打ちながら、自分の小さいころを思い出しながらやっているところでもあります。

○菅原悦子講師 ありがとうございます。おいしく、楽しくがなければ、教育は定着しないと申しましたけれども、多分おじいちゃんは愛情を持っておいしく、楽しくの一環としてしつけをしていらっしゃると思うので、間違いなく効果は上がっていくと思います。美しく食べるも、おいしく食べるも、楽しく食べるも子どもたちは食卓で誰かをまねをするわけです、基本的には。だから、きちんと食べることのできる方が一緒に食べる、自分が学ぶべき人たちが周りにいなければ学ぶチャンスがないということになりますので、一緒に食べてほしいということを言っています。さらに今おっしゃったように、より美しくというのは、その上で学んでいけるものなのだろうと思うのです。そこがないと学ぶ機会がなく、それこそ一人で勝手に食べていけば、手で食べても何ともないのでしょうし、手で食べているのかわかりませんが、それから箸の使い方もよくわからないということになってしまうのだろうと思うのです。

いろいろな意味で、一緒に食べることの大切さを改めて小さいころから理解していただきたいなと思っていて、お父さんが夕食時に帰ってきて一緒に食べることができるのが週に1回あるかないかだという話もありますけれども、有名なシェフが食育の講演会で、自分は夕食と一緒に食べることは絶対にできないので、朝御飯は絶対一緒に食べると決めて、夜幾ら遅くまで仕事をしていたとしても子どもたちと一緒に食べるようにしていますとよくおっしゃる、そのように自分のライフスタイルに合わせて、どこの場面だったら自分がそういうことに取り組めるのかということを考えていただいて、完璧とはいかないと思うので、やれるところから一歩ずつでいいので確実にやっていただければいいのではないかな

など思っているところです。

○伊藤勢至委員 お茶わんをつかむのですけれども、こうつかむのです、位置を。これが普通だと定着していったら、その人はちょっと偉くなったときに困る。それから、移り箸でありますとか、箸で刺すとか、いろいろあるじゃないですか。小笠原流だとか流派がどうのこうのというのではなくて、日本人の家庭で普通に作法があつてしかるべきだなというふうに思うのです。それはやはりおいしく、楽しく、美しく食べることになるのだろうと。私の場合は美しく食べる部分は、美しく飲むということ。

○佐々木博委員 ありがとうございます。改めて食育は大切だなと思ったのですが、最近の傾向としましては、どうもきちんと調理をして自宅で食事をするというよりは、これはテレビなんかで番組をつくるのに制作費が一番かからない、その割に視聴率がとれるということもあるようでありまして、グルメ番組ばかりやりまして、そうすると家庭の主婦は影響を非常に受けるわけです。それで、そういったグルメ番組でよく取り上げられるような、そういったものをつくってみたいだとか、あるいは食べてみたいだとか、そういった傾向がふえているのではないかと思います。

そして、共稼ぎがふえているせいもあると思うのですが、よく中食ブームだといいますね、中食というのは、買ってきてそのまま食べるという中食ですね。先ほどもお話がありました、さまざまな食材もありますし、伝統の調理もいっぱいあるわけですが、例えば漬物を家庭で漬けることがだんだん少なくなってきて、手軽に買ってきて、そして食べるだとか、そういった点では非常にインスタント化というか、簡単に、そういった食事の傾向になっているのではないかと思います。しかし、これを改善するのは現実にはなかなか大変な問題ではないかなと思います。

一方で、学校給食は自分の体験でいいますと、何しろ牛乳でもない、何かひどいものを飲まされた時代でありますからね。脱脂粉乳ですね。ですけれども、今、学校に行ってみますと、あの給食費でよくこれだけ充実した給食が出せるものだなと思って実は感心して、家庭で同じ値段でやれといたって無理だと思うのです。そういった点では、学校給食は案外充実していて、独身の先生に聞きますと、まともな食事をとっているのは給食だと言うのです。それぐらい学校給食は、確かに岩手県の食材が少ないだとか、さまざまな問題はあるとは思いますが、でも頑張っていたいただいているのかなと思っているのですけれども、いかがでしょうか。

○菅原悦子講師 料理をしなくなっていくと、中食がふえていてと、そういう世の中の流れになっていますけれども、だからこそ企業の方、流通業の方たちにもぜひ入っていただいて、そういう人たちがふえている中であなた方企業が提供する食べ物には本当にこれでもいいのかということとか、選んでもらうときに何を基準にして選んでもらおうと思うのかというようなこともひっくるめて一緒に考えていただいて、そしてコンビニエンスストアとかのお弁当を売ってもらっていいと思いますし、主婦も買って、共稼ぎで忙しいので買って食べてもらっていいと思うのですけれども、そのときに伝える情報についてぜひお互い

に精査していただきたいと思うのです。だから、企業はどのような栄養のバランスがあるかとか、先ほどの郷土食だったら、こんな意味のある食べ物だとか、そういうことを伝えてもらいたいですし、買うほうもちゃんと見て、そして判断して買って、一緒に食べる。本当に時間がなかったら、私は料理するよりも一緒に食べるほうを優先してもらいたいと思っていますので、それぞれのライフスタイルに合わせてうまく使ってもらえればいいと思うのですけれども、そのときに双方向でよい情報があれば、より健康にとっても、豊かな人間を育てるという意味においてもいいのではないのかなと思っています。食育推進ネットワーク会議にはいろいろな業界に団体として入ってもらっていて、それぞれのところで情報をお互いに聞きながら改善していってもらえれば、よりよい形での今のライフスタイルに合った中食の提供があり、利用が生まれてくるのではないかなと思います。

それから、学校給食も本当に皆さん頑張ってください充実しておいしいものを子どもたちに提供するという事になっていきますし、岩手県はそういう意味で栄養教諭の方たちもたくさん対応していただいて、いい採用をしていただいて、一生懸命頑張っていらっしゃるので、いいレベルになっていると思います。ですから、より充実、ここまで来るともっと充実してほしいというふうになってしまうので、そのためにはもっと生産者と学校給食がお互いに歩み寄ったら、もっと岩手県の食材を使える何かができるでしょうし、そういう工夫があればいいのではないかなと思っていますということなのです。実際に紫波町では、学校給食に地場産のものを提供するという組織もできているので、そのためには学校給食の人たちも歩み寄らなければいけないし、生産者も学校給食に向くように加工して出してあげるとか、何かやるわけですね。こういう食材を要望されたら、できるだけ合わせるように栽培のほうも考えて工夫するとか、いろいろあると思うのです。そうすると、お互いにいいことがあるのではないかなと思っていますので、ぜひそういう工夫をしていただければ、よりよい形になっていって、どちらもウイン・ウインになれる仕組みができるのではないかなと思っています。

○飯澤匡委員 今の給食のお話に関連して、先生が後段で言われた生産者といろいろな形でのコミュニケーションを図るといのはとても大事なことで、県はそういう方向で推進をしていただきたいと思うわけですが、新潟県の三条市が学校給食で牛乳の提供を試験的に中止すると。それで、その理由を、これは仄聞ですから正しい情報かわかりませんが、御飯との組み合わせが合わないのではやめるというような話が出ていて、これは非常に考え方の多様性だとか、そういうこともあるのでしょうかけれども、余りにも短絡的で、薄っぺらな判断がされたのではないかなと私は思うのですが、ある一方で、父兄の皆さん方にいろいろお話を聞くと、そういう考え方も世の中にあって、そういう恐らくゼロではない声も採用しなければならぬような今の行政の状況になっているのではないかという悪い意味で推察してしまうわけですが、結論は先生が最後におっしゃったようなことをしていけばそのようなことにはならないのでしょうかけれども、トータルで子どもにとってどういうものがいいのかというのはやはり大人が責任を持ってやるのが大事で、形而上のこ

とで御飯と牛乳は合うとか合わないとか、そういうことで判断されて決定をするような風潮は、それはちょっといかがなものかと思うのですが、先生はどのように思われますか。

○菅原悦子講師 大人の食事であれば確かに和食の中に牛乳というのは余り存在していない。大人はそうですが、子どもたちはどういう時期なのかというと、成長期で、成長期の子どもたちにとって必要な栄養は何かということを考えたら、間違いなくカルシウムだとはっきりしていて、これは間違いなくそうです。だから、それを学校給食ではないところで確実にとれるのであればいいのだと思うのですけれども、それこそ家庭も多様化していて、牛乳を家庭でちゃんととれる子どももいれば、なかなか難しい子もいるから、最低限は学校給食でとらせてあげようという発想なのだと思うので、そういう意味では成長期である子どもたちを考えたときの食事としては牛乳を添えることが和食全体のバランスからおかしいという発想はちょっと極論かなと私自身も思いますので、それぞれ食べる人間あつての食事なので、人間を見たときに本当にどうなのかというところから発想すれば食事ありきで論じられることではないと思っているので、このところは私も賛成です、そういうふうに思っております。

○大宮惇幸委員 先生どうもありがとうございました。先生のお話の中で、県が認定している食の匠の方々、先ほどのお話では200人を超えているのではないかというお話でしたが、私は出身が雫石町でありまして、雫石町でもたしか認定を受けている方々がいます。その方々がつくっている郷土料理、これとなかなか触れ合う機会が少ないのです。そして、その食の匠の方々の活躍する場も余り見受けられないのですが、先生からお話を受けた食と食の匠との関係について今後どうお考えでしょうか。

○菅原悦子講師 雫石町でも匠の方たちの勉強会みたいなものをつくってその方たちでお互いに勉強をしながら雫石町の食材を使っていろいろ情報発信していこうとなさっているというふうに聞いているので、余り存じ上げないというのは、ちょっと私もその辺までにはよくわからないのですけれども、食の匠に認定された方たちはそれぞれ、例えば奥州地域とか、宮古市なら宮古市、県北とかという形で個人の活動もそうなのですけれども、それぞれが勉強会をして情報発信をしたり、それこそ学校で食育の場があると呼ばれて披露したりとか、そんな活動をしていて、年に1回ぐらい活動の話聞く機会があるのですが、それを聞くと活発に活動なさっている方たちが多いと思います。

それから、実際に食の匠として認定された方たちの多くは、いわゆる6次産業化で自分の工房を開いて、そして産直で自分がつくったものを売っているとか、そういう方たちも多くて、食の匠がつくりましたという表示が張ってあれば売れるそうで、例えば花巻市のだあすこでは張ってはいないようすけれども、この方につくったきりせんしょは特別おいしいと言ってすぐなくなるとか、そういう人もいと聞いているので、それなりに活動なさっているのではないかなと思います。

ただ、本当に岩手県の約200名の方たちの活動で十分なのか、今の話だと余り活動が活発ではないからよくわからないという話なのですけれども、私に言わせるとその認定され

ている方たちのほとんどが 60 代以上なのです。地域で人望があって、活動歴も何年以上あって、そういう方を認定することになっているので、若い方は認定できないような仕組みになっているのです。ですから、認定された方はすばらしい方たちです、もう非の打ちどころがない、地域での活動もいっぱいして、さらにこういう技術もあって、こんな食べ物もつくれますという方なので、認定会議の座長をさせてもらっているのですけれども、もう人物に批評なんかとてもできない、頑張っている方たちです。

だけれども、そういうことなので、明らかに高齢化していくのです。一定の年齢になると活動ができなくなってしまうわけです。だから、ある程度新陳代謝が必要で、80 歳以上になった方たちが本当に小学校の子どもたちの前できちんと活動ができるか、ちゃんと伝えられるかということもある。実際に活動できなくなって認定を取り消してほしいと申し出られている方も毎年何人かいらっしゃる、亡くなって一部減っているというような形になっているのです。この制度は岩手県独自で、ほかの県ではほとんどないようですので、岩手県の郷土食とか食材を大切にするという姿勢を県内外に示すすばらしい制度だと思っています。

だから、ぜひ毎年 10 名ずつぐらいでも継続して行ってほしいなと思っていますし、でもそれだけで本当に大丈夫かなというのを私は心配しています、いつも制度がそういう一定の年齢の方たちをターゲットにしているようなので。だから、その方たちをもっと活用して積極的に若い人たちを教育する、そして次の食の匠を担うような方たちを育成するというもっと積極的なやり方もあるのではないかという提案をさせていただいていますということです。

○大宮惇幸委員 ありがとうございます。先ほど先生のお話にあったとおり、そのうちのおばあちゃんが食の匠の認定を受けているわけです。そのおばあちゃんの加工を見ているのですけれども、嫁さんは継がないのです。そして、そういうものを学校給食に、教育委員会との関係もあるのですが、たまには取り入れてもらってもいいのかなと思っています。

私もサンマの加工食品になると思うのですが、サンマずしというものをつくるのです。それは時期的なものだと思いますが、やはり時期的なものであっても、発酵食品は決して子どもたちに食べさせても悪いものではないと思いますし、学校給食でも地元のそういう食材というか、食の匠がつくったものを取り入れるような考え方があっていいのではないかなと思いますので、これからの先生の御指導をよろしくお願いします。

○菅原悦子講師 食の匠の料理そのものを学校給食に取り入れるのは難しいと思うのですが、いろいろな学習の場面が、総合的な学習とか、いろいろな学習の場面があるので、そのときに食の匠の方に来ていただいて実演していただくというような場面は非常に重要なこと、見るだけでも違うし、ほんの少し試食するだけでも違うかなと思っています。

二戸市では雑穀料理を食の匠の人から高校生に伝えるということを一生涯やっていて、

その高校生が雑穀料理コンクールに高校生らしい発想の料理を出して、この間招かれて行ったときにへっちょだんごのチョコレートが入ったものとか、もうびっくりして、私たちのイメージだと小豆のあんこというイメージだったのですけれども、中にチョコレートが入っているへっちょだんごが出てくるとか、そんなふうに伝統を生かしながら新しい人の発想の入ったものがこれから生まれてくれば、それはそれで新しい食の文化ができてきて、そういう若い人にもアピールできるような仕組みもあるので、そんなふうに食の匠の制度もうまく次世代につなげるような仕組みができたらいいなと思っております。

○**名須川晋委員** ありがとうございます。地産地消ということでございますが、岩手県は冷涼な地域で実際に半年、8カ月ぐらいしか地場産のものは出てこないのかなという中で、私はもちろんそういう精神的なものはいいと思うのですが、冬場についてはフードマイレージをかけても、九州のほうから緑黄色野菜でも日の光が当たったものを取り入れるのがいいのかなと思っており、また実際に小規模な農業者さんですと農業の安全基準がありますけれども、ああいったものが果たしてどうなのかということもございますし、地産地消という理念はいいのですが、実際にはどのように運用していけばいいのかというふうなことがまず1点。

それと、コンビニエンスストアの売り上げ拡大戦略の中で恵方巻きというものがありますが、私は非常に憂慮していて、いきなりメディアでこういうわけのわからないといいますが、その発祥の地域の文化であります、いきなりそれがこちらのほうに伝播して、1年のうち1日はどこかの方向を向いて丸のみをするというわけのわからない文化にこちらのほうまで侵食されるということについては、やはり先生とか、県はそこまでやっていないかもしれませんが、何かしらのアクションを、反応を起こしてほしいなというふうに私は思うのですがいかがでございましょうか。

○**菅原悦子講師** 地産地消については、まさにできる範囲でということを行っている、何が何でも冬もビニールハウスでつくったものを絶対食べなければだめというようなことを言っているつもりはなくて、できるだけ、とれるものを活用できる仕組みというのがあるのではないかというお話をさせてもらったということです。

それから、確かに安全基準が小規模だとどうなのかということもあると思うのですけれども、それも含めて学校の規模と生産者の規模というのがあると思うので、その辺のマッチングをきちんとする仕組みがあれば全くできない話ではないのではないかなと思います。学校給食で子どもたちに食べてもらうものをつくっているというのはすごく誇りになると聞きます。地域の学校給食に出している方たちの話を聞いたことがありまして、自分がこの子たちの食べるものをつくっているのだと、本当に農業者の励みになるのだと言う、だからそういう農業者は安全基準をきちんと守ると思うのです。それは信頼関係になるのだと思うのですけれども、でもそういう関係ができ上がるというふうに聞いています。季節を通して全部というのは、もちろん岩手県では無理だと思うのですけれども、できる範囲でそんなことを考えてもらったらかどうかとお話をしたところです。

それから、コンビニエンスストアの恵方巻きの件は、新聞だったか取材を受けました。これをどう思いますかとまさに同じ質問を受けて、一方的にこれを否定する、コンビニエンスストアの経営戦略を真っ向から否定するというのも私の立場上でできなかったのですが、来たものをどう受けとめるかは私たちの問題で、消費者自身がかみとちゃんと勉強してほしいと。岩手県には岩手県の節分のときの食の文化があるはずだ。それをこの恵方巻きだけに全部とられてしまうのは、ちょっと私も心外ですと。岩手県には、例えば節分のときに豆をまくのは当たり前ですし、イワシを食べるとか、昔から伝統的なものがあるので、そういうものを踏まえて取捨する、岩手県に住む私たちにとっての節分というのはどういうものなのかを考えた上で、でもやっぱり恵方巻を食べたいよねとなったら、それはしょうがないですけれども、そうではなくてもっといろいろなことがあるのだから、それを大切にするという気持ちにぜひなっただきたいなと、消費者ももっと賢くなってほしいというようなことをお話して、それがちゃんと記事になりました。そのときは余り全国的に普及していなく、岩手県内でもすごく普及しているわけではなかったけれども、でも残念ながらその後、何年か様子を見てみると本当にこのような方向になっているので、おっしゃったようなことをマスメディアもちょっと問題視して新聞に取り上げて記事にしたのだけれども、なかなか一般の消費者にはそういう思いが伝わらなかったなというふうに思っています。

だから、そういう意味でももっと私たち自身の食のあり方というのをみんなが興味を持って勉強していかないといけないと思うのです。子どもたちにしっかりと、恵方巻は関西の文化で、岩手県の文化ではないですよ、岩手県ではこんな文化があったのですよと。でも、恵方巻を食べたかったら買って食べてしまうのだらうと思うので、絶対食べるなというのなかなか言えないことではあるのですが、そういうことをちゃんと知ってもらえる機会をいろいろなところでつくるのが大切なのではないかなと私は思っています。

○**小野寺好委員** 先ほど食の匠の話がありまして、私もちょっと浮き上がっているなというふうな感じがしていますけれども、あれはたしか農政部の時代に勝手に始めたかと思うのですが、きょうは県民くらしの安全課の皆さんが来ているので、連携とか何かあるのでしょうか、これが一つ。

それときょうのお話はみんなばりばり食べることができるという前提でのお話かと思うのですが、食物アレルギーの関係は今後どうなっていくのでしょうか、深刻になっていくのでしょうか、何かいい対策、その辺ちょっとお聞きできればと思います。

○**白岩利恵子県民くらしの安全課総括課長** 県民くらしの安全課の白岩です。菅原先生と第1次の食育推進計画からずっと一緒に活動してきました。

先ほど菅原先生がおっしゃったように地産地消、リサイクル、それから健康づくりということではいろいろな分野があり、地域に根差した食育という分野のところでは食の匠ということで、私たちは直接には認定や審査基準にはかかわらずに、農業普及技術課が担当して

いるところなのですけれども、私たちは食育推進計画の進捗状況において食の匠の背景とか、第1次の計画ですと食の匠をちょっとふやそうとかという話もあったりしたのですが、ちょっと頓挫して、今は食の匠の人たちがしっかり活動するよということ、私たちが今の計画の船頭役なので、直接は認定にはかかわらないのですが、活動できるように農業普及技術課と連携しているというところの程度でございます。

ちょっと答えたかもしれませんが、直接のかかわりは菅原先生からお聞きいただいて。

○菅原悦子講師 活動状況は、いつも報告を受けていますね、白岩さん。年に何人がどなどところで何回ぐらい活動していますという活動状況報告はちらっと。

○白岩利恵子県民くらしの安全課総括課長 実績報告でいただいています。

○菅原悦子講師 それは受けていて、年に何人が何回活動しているかといったようなことは食育推進計画の評価のときに出てきていますので、私たちとしてはそれなりに活動なされているのだなという評価をしている。地産地消とか、どれだけ起業化したとか、そういった指標は食育推進計画にはないので、農林水産部が別の指標で見ていると思うのですけれども、食育としては学校に出向いたとか、地域で料理講習会をやったとかといった形での活動報告を受けているという感じです。

アレルギーについては、ちょっとなかなか難しい問題で、学校の現場ではアレルギーを持っている子どもたちがふえているというのも事実です。それで、一緒のものを食べたいと言えば、アレルギー物質を排除した排除食というのを手間暇かけて学校ではその子たちのためにつくっているのです。でも、そうするとこの間みたいな悲劇が起きるわけです。排除されたものを食べているときはいいのですけれども、似たようなもので排除されていないものを一般の子どもたちに食べてもらっていますから。それであのときはおかわりをしたかったですね、子どもさん。おかわりしてもいいよと先生が言ったときに、おかわりで食べたものに排除されていないものが入っていたわけで、それを食べてしまって、ショック症状を起こしてしまって、そのときに、ショック症状が起きたときにすぐ対応を担任とか養護教諭とか、そこでエピペンをバンと打てば、それで悪い事態にはならなかったはずなのに、ちゅうちょしてタイミングを逸してしまったために悲劇が起きたということです。この間、県の食の安全安心リスクコミュニケーションでもアレルギーの問題が出ていたのですけれども、基本的にはアレルギーを持つ子どもは、自分の食べ物は自分が持ってきて食べてもらうと一番リスクがないというふうに言っていましたね。ただ、そうするとみんなと違うものをその子はいつも食べなければならないことになるので、学校給食が目指していることとはちょっと違ってきてしまうから、かわいそうなことでもあるのですけれども、一番危惧している生命にかかわるようなことが起きてしまうので、アレルギーの問題というのは。最悪は亡くなってしまうということも起きてしまう。そういうことが出てくると学校給食をつくっている人たちは非常に困ってしまうので、自分で弁当を持ってくるのが一番だという話をしていました。それはごもつともだなというふうには聞いてはいるのですけれども、アレルギーの問題というのはちょっと違った切り口で見なければ

いけない問題かなというふうに思っていて、食育活動とか、学校給食の地産地消運動の話とは全く次元の違うものとして考えていただきたいなと思います。個別、具体的な対応をしていかなければいけない問題だろうと思います。

私は余りそこについては詳しくないので、余り変なことを言うとかえって混乱させてしまいそうな感じなので、私はここでのコメントはちょっと言えない、差し控えたいと思います。

○城内愛彦委員長 ほかにありませんか。ほかにないようですので、本日の調査はこれをもって終了したいと思います。

菅原先生、本日は本当にお忙しいところ、大変ありがとうございました。

〔拍手〕

○城内愛彦委員長 委員の皆様には次回の委員会運営等について御相談がありますので、しばらくお残りをお願いいたします。

菅原先生が退場されますので、改めて拍手をお願いいたします。どうもありがとうございました。

〔拍手〕

○城内愛彦委員長 それでは、次に1月に予定されております次回の当委員会の調査事項についてであります。御意見等はありませんでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○城内愛彦委員長 特に御意見がなければ、当職に御一任を願いたいと思います。御異議ありませんか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○城内愛彦委員長 異議なしと認め、さよう決定いたしました。

次に、来年2月3日、火曜日から5日、木曜日に予定されております当委員会の全国調査についてであります。お手元に配付しております平成26年度スポーツ振興等調査特別委員会調査計画案のとおり実施することとし、その他の詳細については当職に御一任願いたいと思いますが、それに御異議ありませんか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○城内愛彦委員長 御異議なしと認め、さよう決定いたしました。

以上をもって本日の日程は全部終了いたしました。本日はこれをもって散会いたします。ありがとうございました。