

## 第24回富山県食育推進会議の概要

- 1 日 時 令和7年12月24日（水） 14：00～15：30
- 2 場 所 県民会館8階バンケットホール
- 3 出席者 委員16名、代理出席5名（委員数25名）

### 4 あいさつ（佐藤副知事）

- ・今年4月に閣議決定された国の「食料・農業・農村基本計画」では、学校等での食育の強化や合理的な価格形成に向けた機運醸成、「大人の食育」の推進などが掲げられた。
- ・県では、こうした国の動きや昨今の米の価格の高止まりなどを踏まえ、県民の皆様の農業や食育への関心を高めるため、先月22日と今月20日の2回、大型ショッピングセンターで、生産者と消費者の交流イベントを開催したところ。
- ・イベントでは、①食に精通したインフルエンサーと農業者のトークショーや、②農業者による米や野菜などの販売、③今年度作成した県内農業者が出演するSNS動画の上映などを行ったところ、来場者から「生産コスト上昇の現状を知った」、「農業者の思いを感じた」、「地産地消を意識したい」など多くのお声をいただいた。
- ・本日策定・公表した県の新たな総合計画においても、食育の推進や消費者が農業を自分事とする機運の醸成を主要施策に盛り込んでおり、引き続き、関係の皆様と一体となって取組みを進めてまいりたい。

### 5 議事

#### （1）「第4期富山県食育推進計画」の進捗状況について

（資料1に基づき事務局から説明）

#### （2）委員の主な意見

##### 【A委員】

- ・子育てサークル、小・中学校・県立大学で料理教室、収穫体験を開催している。
- ・人が食べる、自分が食べるその一口が大事。食べることは自分も周りの人も大切にできることだと伝えている。

##### 【B委員】

- ・家庭の事情が多様化し、家族そろって食事をする機会が減っている。誰かと一緒に食べる経験をもてることが子どもたちの安心に繋がる。
- ・共食することはマナーや栄養だけでなく、人とのかかわりを学ぶ機会だと考えている。
- ・子ども食堂など、地域の活動がより広まればよい。

### 【C委員】

- ・第4期富山県食育推進計画が策定されてから、大学でもデジタル化、SDGsを柱に食育を進めている。情報発信の仕方が変化していることを実感している。
- ・すぐに成果が出るわけではないが、取組みを続けていくことに価値がある。

### 【D委員】

- ・地区の懇談会で3015運動を紹介したり、家庭ごみの量を測ったりするなど食品ロス削減に取り組んでいる。
- ・地域の特産物をつくる生産者が子供達へ思いを伝えるイベントを開催した。

### 【E委員】

- ・各こども園で工夫を凝らしながら伝統的な食文化や季節の料理を楽しめるように取り組んでいる。
- ・ライフスタイルや世帯構造の変化により食生活・食習慣が多様化しており、食育のあり方の過渡期である。
- ・アレルギーや宗教食への理解が必要。
- ・子どもの将来の生活習慣予防につながる配慮が必要。
- ・保育現場が多忙化している中、食育の新たな取組みを実施することが難しい。職員の負担軽減との両立が課題。
- ・食育キットや紙芝居などの貸出、食育リーダー、食の匠派遣手続きの簡素化があればよい。
- ・朝食欠食率が増えており（R2比）、幼児の教育に携わる立場として責任を痛感している。
- ・共働き世帯など、朝食をとることが難しい家庭に対して、無理なくできる朝食のアドバイスができればよい。
- ・富山型食生活は大変素晴らしいが、伝統食は味付けが濃い、魚の骨があるなど幼児が食べにくいいため、幼児版のレシピがあるとよい。
- ・農業体験活動が単なる年中行事となってしまう。日々の給食で食材についての声掛けを行うことで継続的に食育に取り組んでいる。
- ・生産者との交流促進について、園と生産者のコネクションづくりが難しい。行政サイドからのマッチング支援があればよい。

### 【F委員】

- ・園で離乳食から調理している。初めて食べる場面での指導が大事。
- ・アレルギー除去食のニーズも増えている。
- ・自園方式での給食を継続してほしい。栄養士を配置できればよい。
- ・富山県は公立保育園給食での主食の提供率が低い。
- ・保育園給食の質を上げるには完全給食への移行が必要。

### 【G委員】

- ・主食・主菜・副菜のバランスの良い食事、減塩、野菜摂取量350g/日を推進している。
- ・三世代ふれあいクッキングセミナーを県内15市町村で実施。必ず伝統料理を取り入れ、「何の時に食べる料理？」という質問があり、由来を伝えている。
- ・家庭でも伝統料理を作るきっかけとなっている。会話が大切。

### 【H委員】

- ・県内初の子ども食堂を開設。
- ・子ども食堂では、最初は子どもたちの喜びそうなメニュー（ハンバーグ、オムレツ等）を提供していたが、地域の食材や煮しめ等を提供したら意外にも好評。保護者から作り方を聞かれることもある。
- ・様々な子ども食堂へ行けることは魅力。（20人規模のものから200人規模のものまで、提供しているものも様々）。
- ・この日に必ず子ども食堂があるということを伝えていきたい。継続することが大切。

### 【I委員】

- ・100年後に残る献立が大事。若い調理師への教育も行い、新しい形で富山の食を作っていきたい。今後とも県の指導、協力があれば助かる。
- ・調理師学校へ講師を派遣し、若い人材を育成している。
- ・技術面だけでなく、意味や流れを含めて話している。
- ・調理師免許を取得してから時間が経つと、新たなルールが増えている。
- ・調理師の再教育が必要。なるべく新しい考え方を学べるような研修会を開いていくことが重要。

### 【J委員】

- ・県と協力し、学校給食で「富富富」を提供している。地元農産物提供の日に地域のJAの組合長と一緒に給食を食べたり、農家や営農指導員が授業を手伝ったりしている。
- ・米の値段が高くなっているが、消費者も手に取りやすい価格になるように願っている。

### 【K委員】

- ・食育と聞くと子どもが頭に浮かぶが、高齢者に向けた食育が薄くなっているのではないか。
- ・健康寿命延伸に向けた食育も広めていけたら。
- ・ビニール袋を使った調理などの防災食の講習を受け、地元でも広めていこうと

している。

- ・フードバンクに取り組んでいるが、今年度集まった食材は半分程度。お米が特  
にない。

### 【L委員】

- ・資料1—1P 魚介類を食べる率が上がった理由は？  
2P 低体重者の割合が改善した理由は？  
→（事務局回答）H28とR3では調査方法が変わっている。R3はコロナ禍だったた  
め、対面での調査ではなくアンケート調査であった。そのため、単純比較はで  
きない。富山大学と協力して実測値も計測している。実態を確かめていき  
たい。
- ・教員となる学生たちに食育の視点から教えていけないといけないと思う。県内  
出身の学生は富山の食の素晴らしさに気づいていないことも多い。

### 【M委員】

- ・学校歯科医を通して、歯科衛生教育をしていただければ。
- ・一生自分の歯で食べられるように、小さい頃からの習慣づけが重要。
- ・食事の際に「食べたら歯磨き」を一言加えていけたら。

### 【N委員】

- ・子どもたちは給食が大好きで、調理員さんや職員との対話の関係性の中でより  
給食が好きになっていく。校内の放送で献立を紹介する時にも会話が生まれ  
る。
- ・子どもたちが育てた野菜を使用した給食を提供している。調理員にとってもや  
りがいが大きい。
- ・地域やJAの協力により、もち米や野菜を栽培するといった農業体験を実施（小  
学生）。
- ・子どもたちの食への関心の高さに繋がっている。どこの地域でも農家と子ども  
が交流できる関係ができたらい。
- ・自分の健康は子ども自身が自分で考え、意識することが大事。

### 【O委員】

- ・子ども食堂を通じて地域の活動が広がるといい。引き続き、県の支援をお願い  
したい。
- ・ベジチェックをイベント等で身近に受けられるようになり感心している。
- ・野菜が取れていない、KPIが下がっている。
- ・県民全体の気運を盛り上げる必要がある。
- ・計画自体は熟成されてきていて、大変素晴らしいと感じている。
- ・大人にも食育が必要だと感じている。

### (3) 「富山県食育推進会議」と「とやま地産地消県民会議」の統合について

(資料2に基づき事務局から説明)

- ・ 県民総ぐるみで食育を進めていくため、両会議を統合し「富山県食育推進会議」として推進体制の強化を図る。

## 6 閉会（佐藤副知事）

- ・ 今年、国では、食料システム法という法律ができた。食料システムに関わるすべての人にとって適正な価格を実現するための法律。
- ・ 国では、消費者に農産物が届くまでのコストを明らかにするため、生産者に関わる団体がコスト指標を作成するとしている。
- ・ 食育ということで、大変貴重なご意見をいただいた。来年度は次期の計画を策定することとなっている。
- ・ 現行の計画に基づいた取組みは道半ばのものもあるが、いただいた意見を踏まえ、少しでも良い方向に改善するように引き続き取り組んでまいりたい。