第25回富山県食育推進会議の概要

１　日　時　　令和８年10月14日（水）　10：00～11：30

２　場　所　　県民会館611会議室

３　出席者　　委員14名、代理出席３名（委員数25名）

４　あいさつ（西副知事）

・今年５月に「食育基本法」が改正され、新たに食料安全保障の確保や合理的な価格形成への理解促進、学校等における食育の強化、大人の食育などが盛り込まれた。
・県では「県民の健康で豊かなくらし」と「持続可能な食」の実現を基本目標とする「第４期食育推進計画」に基づき、富山型食生活の普及啓発に取り組んできた。
・本年度は、現行計画の最終年度にあたることから、国の動きや県の新たな「農業・農村振興計画」の内容も踏まえ、第５期計画の策定に向けた改定作業を進めたい。
・今回の会議から「富山県食育推進会議」と「とやま地産地消県民会議」を統合し、食育と地産地消の取組みを一体的に推進することとしている。

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
　　「第５期富山県食育推進計画」の骨子（案）について
　　（資料１、２、３に基づき事務局から説明）

（２）委員の主な意見

【A委員】

・普段、「一人暮らしの大学生」に該当する学生に触れている。
・昨年度、ファーマーズフェスに学生と参加した。学生が生産者の話を聞いたり生産者カードをもらったりして喜んでいた。
・富山型食生活の簡単レシピ動画の制作を継続しており、再生回数も多い。働きかけが大事。
・大人も子どもも生産者との距離ができており、縮めることが大事。いずれ生産者の後継者が増え、生産・消費も食育が進めばよい。

【B委員】

・生産者と消費者の相互理解が大事。自身が小学生の頃に、先生の戦争体験を聞いて好き嫌いが無くなり、「食べ物」への感謝が芽生え、大人になるまで続いている。
・「食べることができる」ことへの感謝についても盛り込んでみてはどうか。

【C委員】
・子どもたちへの食育（食生活改善や朝ごはんを食べるなど）が中々進まない。
・子どもに加え、伝統料理を活用して大人へも呼びかけできればよい。
・家庭で伝統料理を出しても食べてくれないこともある。
・郷土料理の目標について、うまく県民に伝えられるようにできればよい。

【D委員】
・子どもたちが保育園・幼稚園で社会性を育む。子どもたちの将来の食生活の基礎・土台づくりとなるよう実践している。
・調理師・栄養士と協力し「食」を楽しむ機会を設けている。
・キーワードは「安心・安全・安定」。
安心：安心して食事ができる環境づくり。
安全：食材・調理の安全、見守り（窒息事故もある）、励まして食べるよう促す。
安定：友達と仲良く食事を楽しむ。安定した気持ちで過ごせる場づくり。
・子どもたちの朝食欠食率が気がかり。中学生には倍近く欠食率が増えており、朝食の大切さを保護者へも伝えたい。
・小中学校で配っている食育啓発カレンダーについて、幼稚園や保育園にも配布し、保護者に知ってもらうことで、大人の食育にも繋がるのではないか。

【E委員】
・学校給食等を通じた食育の推進が重要であると特に感じている。
・農林漁業教育の推進として１年中取り組んでいる。幼児教育では体験が重要で、収穫した野菜などは園児が食べることに加え、保護者への配布、こども食堂への提供も行っている。
・栄養士を全ての園で配置しているわけではない。自主献立の園を増やしたい。魅力ある献立をつくることが大切。
・保育所の離乳食講習会や給食参観は、保護者の参加意欲が高い。親子参加の食イベントには需要があるのではないか。

【F委員】
・地域の方と農村体験、収穫体験をメインとして実施している。自身も富山の自然を体験し「食べる」イベントの仕事をしている。
・大人になると、忙しくてコンビニ弁当で済ませるなど「食育」に触れる機会が減る。〇〇を食べる日を設けてはどうか。
・魚をさばいたことが無い県民が多いと感じる。氷見出身で、自身や周囲は習わなくても自然と身についた。世代や地域が違うと経験が減る。
・かぶら寿司を知らない人も多い。自身は祖母の影響で日常的に食べていたが、各家庭によって事情が異なる。

【G委員】
・食育は子どもも大人も心を温かくしてくれるもの。
・朝食欠食率が学年を追うごとに増えている。家庭が夜型、朝食欲がない、ぎりぎりまで寝ているなどの生活スタイルが反映されている。
・給食の力は大きい。様々な調理法、食材、栄養教諭・調理師のアイデアに驚く。
・給食に郷土料理も出るが、食べる経験がないため残食が多い。郷土料理の指標もあるが、子どもの半数以上が郷土料理を食べきるのは中々難しい。
・生活科、家庭科で野菜を育てている。苦手だったものも食べられるようになったり、人と触れ合いながら育てる楽しさを感じたりすることが食育につながる。
・小中学校の家庭科は、生涯を健康的に過ごすための食生活を送る基盤になる。生涯にわたった視点を踏まえながら指導することが重要。

【H委員】
・調理師学生を中心とした地産地消料理コンクールを開催予定。新たな食文化の創造、富山の食文化の伝承がテーマに、勉強会を兼ねて開催することとしている。
・和食だけでなく西洋料理、栄養士と協力して新たな富山の郷土料理の構築として進めている。
・食・料理・調理師のあり方は時代とともに変化している。100年後の未来の子供たちの笑顔を目標に取り組んでいる。

【I委員】
・青年部や女性部中心に様々な食育活動に取り組んでいる。学校田では田植え・稲刈りから籾摺りまで行い、収穫後はカレーを食べたり、かぶら寿司のような伝承料理を作ったりもしている。地産地消や食品ロスをテーマに紙芝居による食育をしている地域もある。
・学校給食へ富富富や地域の特産品の玉ねぎや里芋などを提供している。
・こうした食育活動に参加するのは、食育に元々興味がある親子のみ。もっと広く県民に理解醸成を促進するため取り組んでいるが、中々浸透していない。
・R6、7には米価が高騰し、消費者が手に取りにくく、米の消費量が減少した。現在は、過去最大の在庫量となっており価格が安いため、農家は豊作を単純に喜べない。
・国の新しい法律に基づき米のコスト指標が策定されたが、コスト指標を下回る値段で販売されている。合理的な価格形成に向けた理解醸成を県と一緒に進めていきたい。

【J委員】
・駅で子どもたちに朝ごはんの声掛けをしている。
・自身の年代は、祖母・母から郷土料理を教わってきた。子供たちに伝えていき

たいが、同居していないので伝わらない・教えられない寂しさを感じる。
・笹寿司教室を開いており、興味のある人は来てくれる。かぶら寿司教室も開催予定。地元のかぶはしゃきしゃき甘い。
・日頃家庭で郷土料理を食べないから、いとこ煮も食べない。なるべく家庭で簡単にできるレシピを意識している。

【K委員】
・子どもの頃は生きていくために食べていたが、今は飽食の時代。自身もバランスよく食べているとは言い難いが、健康寿命を延ばすために伝える必要がある。
・学校における食や農の学びの充実の中で、魚を使った食育教育の機会を与えていただきたい。学校教育のカリキュラムとのバランスがあるが、必須科目として良いのではと思っている。
・魚のさばき方教室は現在も行っており、高校生へのニーズが多い。公民館のイベントも開催しているので、協力できることがあれば県漁連、おさかな普及協議会に問い合わせをお願いしたい。
・生涯学習の中で魚の講演の経験がある。こうした講演の機会もコーディネートしていただければ協力できる。
・生産者との距離を縮めるには体験が一番だが、体験活動を計画しても自然相手のため予定通りに実施できず難しい。旅行と絡めることを計画したが、断念したこともある。
・14歳の挑戦が様々な効果を呼んでおり、挑戦を通して就労している子もいる。魅力を伝えることが食に関する興味や生産現場に携わりたいという思いを育む。
・「命をいただくことへの感謝」を必ず伝えている。

【L委員】
・「共食」を推進しみんなで楽しく食べることを進めてきた。
・伝統料理を提供することもあるが、近年調理方法などを聞かれることがほぼなくなっている。
・朝食を食べていない子供たちの話を聞くが、食べていても菓子パンのみというパターンもある。一昨年からJAから野菜も提供いただき、魚メインの朝食堂を開催している。
・学校に行きたくない子どもがこども食堂に参加してくれることがある。

【M委員】
・卸売市場は需給のバランスで価格が決まる仕組み。野菜・果物は物価高の中で一番先に支出を減らされる部分であり、需要が落ちると価格も下がる。
・「いただきます」から始まる食の尊さや買って支えることが生産現場を守ることにつながることなど、根本的なところを教える食育を強く進めてほしい。
・給食で梨、干し柿など地元の特産が値段の問題で使ってもらえないこともある。

【代理委員意見】

・市町村でも食育推進計画を立てて実行している。黒部市でも食育体験・農業体験を実施しているが、参加者が固定化されており興味がない人に届かないという課題を感じている。興味のない層に届くように、県と一緒に幅広く情報発信ができればよい。

・「食の匠」について、食品加工の匠もいるので、企業としての登録ができると学校等と繋ぎやすくなるのではないか。
・加工食品・お惣菜としての郷土料理のアピールすればよいのでは。
・EマークのPRができていない部分がある。県外へのPR、インバウンドの販売額が狙い目なのではないか。
・価格転嫁については、消費者との相互理解を促す良い方法があれば、施策として協力をお願いしたい。

・地元の特産品（さといも等）の栽培体験会を開催している。ただ食べる・知るだけではなく、実際に体を動かす体験をこれからも続けたい。

６　閉会（西副知事）

・長時間に渡り多様な意見を頂戴し感謝。
・課長補佐として国産農産物の消費拡大や食育も併せて検討したことがある。当時内閣府が所管していた第２次食育推進基本計画の改定にあたり「生涯食育社会」を位置付けた。
・食育体験活動への参加や食品表示を見て買うなど、食育へは色々な関わり方がある。「いつでもどこでもあなたに合った食育を」。
・委員みなさまの思いも第５期計画で打ち出す基本目標「子どもから大人まで。」に帰結していると感じる。
・子どもは初めてのことが多く、経験を積む機会を提供することが大事。
・食育の取組みは学校現場にお願いすることが多い。教育現場との連携が大事。学校教諭・栄養教諭だけでなくJA等と連携し、専門家の力を活用することも良い。
・県では多様なイベントを開催しているが、関心の薄い層にはあまり知られていない。継続した発信が大事。