

# 令和4年度第3回 旭川市食育推進会議 会議録（要旨）

日時：令和4年11月9日（水）

午後6時30分～午後8時10分

場所：旭川市第二庁舎 3階 問診指導室

## 1 開会

- ・開会宣言
- ・議題等の説明
- ・新型コロナウイルス感染症対策に係る協力依頼
- ・配布資料等の確認

## 2 議事第1号 第4次旭川市食育推進計画素案について

（資料1：第4次旭川市食育推進計画（素案））

（参考資料：用語説明）

（事務局より説明）

- ・全体の構成について
- ・骨子からの重点施策変更及びその経緯について
- ・コラム、事例に係る意見募集について

（A委員）

コラム、事例について、どのような内容を想定しているか。

また、どこにどのくらい掲載する予定か。写真等も掲載できるのか。

（事務局）

第3次計画までの実例としては、「食中毒」「栄養成分表示」「旭川産の野菜や米」「旭川食生活改善協議会の活動」等について取り上げている。過去の実例以外にも、委員の皆様から、「食育に関連深い内容として、このようなものを盛り込んではどうか」という意見をいただければと思う。

掲載場所は素案で「コラム」と記載しているページのほか、改ページに伴いページの一部が空白となった部分等を使う予定。写真も適宜掲載したいと考えており、各委員へ写真提供を依頼する可能性があるため、協力願う。

（A委員）

コラムの読者層はどう想定しているか。

（会長）

一般市民が読むことを想定したものとする。成人だけでなく、中学生、高校生から

いの学生も読む可能性がある。

(B委員)

(広報10月号の特集記事(写)について)コラムとしてもわかりやすい資料だと思う。こちらにフードロスについても盛り込んでどうか。

(事務局)

当該資料については、広報あさひばし10月号に掲載した特集記事を、今回、参考として委員の皆様へ配布したものである。広報誌のアンケートでも、特に減塩の方法について好評であった。誌面をそのまま転用することは難しいが、似た内容を掲載したいと考えている。

(C委員)

賞味期限と消費期限の違いをあまり理解していない人が多いように思う。両期限の差を対比して、わかりやすく説明できる文章があるとよいのではないかな。

(会長)

記載の期限を過ぎたものを過剰に敬遠してしまう気持ちも、食品ロスにつながる可能性がある。一方で、そもそも期限の記載が必須でない商品もある。こういった内容についても、コラム等の題材によいと思う。

(B委員)

参考資料の用語説明は計画に載せる予定か。

(事務局)

資料編に掲載予定。既に挙げている用語以外にも、掲載すべき用語があれば提案いただきたい。

(会長)

これまでも、会議の中で用語説明に追加した語句がある。普段から使っている用語でも、該当分野と関わりが薄い人にはなじみがない場合もあるので、積極的に意見してほしい。ほかに意見、提案等はあるか。

(D委員)

周囲の若い世代の様子をみると、紙媒体にしろSNS・ホームページ等を活用するにしろ、強制されない限り、興味・関心のない情報を開いて読むとは考えにくい。どうすれば興味のない人にも見てもらえるか、考える必要がある。

(事務局)

別の会議の際にも同様の意見を得ている。若年層の情報収集について、その会議にて「LINEは連絡用、ツイッターは緊急時の情報収集用で使う」「インスタグラムの使用が多く、メッセージのやりとりやハッシュタグで趣味の情報を得ている」という意見があったが、実際にそのようなものなのか。

(D委員)

インスタグラムには、24時間で投稿が消える“ストーリー”という機能があり、3

本に1本ほど広告が挟まれる。この広告は勝手に流れるので、目にする機会にはつながるかもしれない。

(事務局)

若年層の朝食欠食については本計画の中でも大きな課題であり、情報の届け方について今後も検討していく。

(E委員)

情報の届け方とは別の話になるが、広報、SNS等の記事の題材として、地場農産物を扱う店を載せてはどうか。写真があると目を引きやすく、興味を引きやすいのではないか。

(会長)

大学等でも資料等をQRコードで配布することが増え、紙の配布は減ってきている。SNSや動画配信等を活用するにしても、昔とは方向性が変わってきていることを念頭に置く必要がある。

(F委員)

昔は加工技術が未発達で、惣菜といえば「味が濃い」「手抜き」「体に悪い」というイメージがあったが、今の惣菜は添加物等も減らす流れとなっており、野菜摂取に便利なものや少量パックで無駄が出にくいものも増えている。日々の食事に加工食品を上手く活用していくことを、食生活改善の一助と考えてよいのでは。

(会長)

様々な選択肢の中から適切なものを選び、活用していくことが大切だと思う。

(G委員)

子供の中には「平日はほぼ食べているが休日は食べない」子があり、朝食を欠食することがある児童の数にも影響していると思われる。休日の朝の共食を促すコラムを載せたり、児童・生徒を通じて家庭へ働きかけてはどうか。

(会長)

「食べた」という回答には、バランス等関係なく「何かしら口には入れた」という場合も含まれるので、欠食率を見るときには、そこも念頭には置く必要があると思う。

(H委員)

D委員の意見で、食についての情報を他人事のように感じる人がいるとのことを聞いて、広く「体は食べた物でできている」という意識付けが必要だと感じた。

(副会長)

デジタルにしる紙にしる、発信した情報を見てもらうための働きかけが必要。

食に関心をもつきっかけが多いであろう子育て世代向けに、例えば健診や子ども食堂等を通じた働きかけがあるとよいのでは。

また、持病が増えてくる壮年～中年期についても、働きかけにより食生活改善に関する情報への興味を引き出せるのではないかと。

(会長)

普段自分の食に無頓着な人でも、「自分の子には同じ食生活はさせない」という。子を持つということは意識が変わる機会であり、戦略的な働きかけが必要。

食育というと子供向けの印象が強いが、生涯を通じ皆が食育の対象であることをコラム等に盛り込めるとよいのではないか。

なお、大きな変更意見等はなかったので、議題1についてはこの内容をもとに、事務局にてパブリックコメントの募集手続きを進めてもらいたい。

### 3 議事第2号 旭川市食品ロス削減推進計画素案について

(資料2 (仮称)旭川市食品ロス削減推進計画 (素案))

(事務局より説明)

- ・全体の構成について
- ・基本方針、施策、目標等について
- ・骨子からの変更、改善部分について

(C委員)

地域によっては学校給食の残菜がかなり出ていると聞くが、これは食品ロスの中に反映されているのか。また、残菜を減らすための取組はどのようなものがあるか。

(事務局)

素案17ページの給食を通じた取組のほか、給食だよりや家庭等での意識の啓発といった方法を想定している。

(C委員)

残菜が出にくい献立にする、量を再検討するなど、提供側の工夫も必要では。

(会長)

白飯は味付き飯に比べ残りやすいと聞いている。一方で、予算面や栄養面との兼ね合いも考えなければならないと思う。

(C委員)

給食にはどんな米を使っているのか。

(事務局)

市内全校で、旭川産ななつぼしを使用している。また、年に1度、旭川産ゆめぴりかを使用する日があり、その際の差額は市が補填している。

(副会長)

ゆめぴりかの提供日は、白飯の残菜が少ない印象がある。

なお、子供達は不慣れな物を食べない傾向にあり、口の中で飯とおかずをあわせる習慣がない子が多いため、出汁の味や煮物、白飯といった献立を残しやすいようである。カレーなど最初から飯に味がついている献立は、白飯に比べ残らない。

そもそも、現代の子供達の食習慣に対して、給食で出る白飯の量は多すぎるように感じる。

(A委員)

栄養バランスの面では、飯の量を減らす場合はその分の炭水化物をどう確保するかという課題もある。

(B委員)

素案3ページの本文2行目に記載の「有価物」について、語句の説明がほしい。

(事務局)

食品廃棄物のうち、単に捨てるのではなく有価で取引されるもののこと。人間にとっての可食部ではない部分も含まれる。例えば、家畜の飼料として売った野菜くずなどが該当する。

意味について、計画内にも説明を記載しておく。

(会長)

大きな変更意見等はなかったので、議題2についてもこの内容をもとに、事務局にてパブリックコメントの募集手続きを進めてもらいたい。

#### 4 議事第3号 その他

- ・計画策定に係る今後のスケジュール（予定）について
- ・その他事務局からの連絡事項伝達

#### 5 閉会